



# オクソン倶楽部



2006 Summer

International Physics  
Olympiads

IPhO

国際物理オリンピックのロゴ

国際物理オリンピック(物理五輪)は67年からほぼ毎年夏に開催されている。日本は今年7月のシンガポール大会から初参加する。大学入学前で20歳未満の若者が対象となる。

のテストで取った点数だけで仮に上位、中位、下位の三つに分けたとする。世間から見れば東大理科Ⅲ類に合格するのは当然上位に入っていると思われがちである。現役での合格者はそうかもしれないが、浪人すると違ってくる。この春一浪では理Ⅲに中位から合格している。6年前に下位から二浪して頑張った先輩が合格した。自分の目標に諦めず挑戦する若者に「ドラゴン桜」が咲いている。

最も大切なのは学校での授業の積み重ねである。授業だけでなく東大理科Ⅲ類や京大医学部に合

格できる学力を身につけさせる。教師は質の高い授業を志し、生徒は授業に集中する。生徒の能力や目標に違いはあっても学校教育における二本柱は「基礎学力を身に付けさせる」と「授業に集中できる環境を守る」ことで変わらない。

神戸の地震の頃から毎年夏休み10人を超える生徒が「物造りの街」東大阪にある近畿大学原子力研究所の熱出力1wの原子炉で研修を受けている。出力が極めて小さいのが幸いして「高校生でも触れる」類稀な教育用原子炉である。続けてお世話を

ええ」と最後まで諦めさせなかつた。

結果、ぶつちぎりの日本新記録「理Ⅲと京医に4人に1人が現役合格」が生まれた。昨秋に還暦を迎え、この春に栃錦の真似をして定年した。清風南海学園で余生を送らせてもらっている。

この夏はじめて物理五輪に日本から代表が送られる。その1人、村下湧音君高校一年生は灘中の三年間いっしょに物理を勉強し、私の「詳解物理学演習」(共立出版)で最後の準備をされている。

## 目標に諦めず挑戦する若者に「ドラゴン桜」が咲く

前・灘高等学校中学校教諭

岡 多賀彦

灘に赴任する少し前の平成2年春、灘校42回生は東大理科Ⅲ類に現役で16人が受験し全員合格した。現役の東大合格者が90名を越えた。「花の42回生」と呼ばれていた。府立大手前高校で受検教育の修行をさせてもらったが、「北野、天王寺、大手前」の大手前はすでに過去になつてしまっていた。教師としての指導力のなさを感じていた。灘に移った後も厳しい日々が続いた。華々しい数字はいつまでも覚えていたが、良くない数字は忘れやすい。現役浪人合わせて東大の合格者100人をキープで

きない年もあった。

平成17年春、灘校57回生が卒業した。理系物理選択者が132人で、高校3年間の物理の授業は私1人だけで担当した。東大理科Ⅲ類前期に現役で24人が受験し、18人が合格した。物理選択者17人。京大医学部前期に現役で27人受験し、全く同じ数字、18人が合格した。物理選択者17人。東大合格者も浪人合わせて辛うじて100人を越えた。この春さらに一浪で理Ⅲに3人、京医に7人が合格した。15年ぶりに「花の57回生」と呼ばれた。良くないことであるが、高校3年

### プロフィール

- 1945年 生まれ
- 1968年 京都大学理学部物理学卒業
- 1970年 大阪市立大学大学院理学研究科修士課程修了
- 1973年 大阪府立和泉工業高校(定時制)教諭
- 1978年 大阪府立久米田高校教諭
- 1983年 大阪府立大手前高校教諭
- 1990年 大阪府立住之江高校教諭
- 1990年 放射線計測協会簡易放射線測定器活用検討委員
- 1991年 灘中学校高等学校教諭
- 2001年 「原子力演習 核エネルギーの解放とその利用」(ERC出版)を出版
- 2006年 退職。清風南海学園非常勤講師



おか たかひこ  
岡 多賀彦

# アチェート バルサミコ ACETO BALSAMICO

イタリア語Aceto Balsamicoのアチェートとは「酢」を、Balsamバルサムとは植物などから摂った「香油」のことで「香り豊かな酢」という意味です。

バルサミコ酢の歴史は1千年前、イタリア・モデナを支配していたエステ家が招いた諸外国の貴族達に自家用秘伝の酢を贈物にしました。この品が上流階級で評判になり「公爵の酢＝アチェート・ディ・ドゥーカ」と呼ばれました。紀元前のローマ・アピシウス時代、既に60種の料理に酢が使用されていた文献から、酢は古くから調味料として大切な品でした。同時代の西洋医学の父・ヒポクラテスは酢の殺菌作用を治療に用いていましたが、17世紀にモデナで流行したベストの治療薬としてバルサミコ酢も役立つようでした。現在の医学では、ポリフェノール(下記図を参考)の抗酸化作用による動脈硬化や心臓病を防ぐ効果があるそうです。世界中の最も気品のある酢と言われている「アチェート・バルサミコ」の誕生の地・モデナはイタリア北部エミリア・ロマーニャ州にあります。マンジャーレ(食)を大切にしている美食家の町ボローニャやパルマがあり、世界的にも有名なグルメのエリアです。オペラ歌手・パヴァロッティや名車フェラーリの工場地としても知られています。

祖先からの秘伝と歳月に育てられた旨味のエッセンス・バルサミコ酢はひと雫で香り高く、深い芳香があります。まず、艶やかな黒褐色を見て・・・高貴な甘い香りを楽しんでから・・・口に運ぶと濃厚な奥深い品のある甘味が・・・野菜サラダやパルミジャーノやアイスクリームや苺などに、ひと振りの酢です。かつては貴族階級の食材でしたが、次第に一般家庭にも広がり、現在のモデナの家庭では先祖から伝わるバルサミコ酢を引き継ぎ、一年に一回の樽の移し替え「ラッキング」が行われています。自分の子が結婚する時の為に、その子が生まれた年に作り始めたバルサミコ酢を新たな人生の門出のお祝いとして持たせるそうです。

今回、100年物を購入したCattani社5代目の奥様は今夏に赤ちゃん誕生で、新樽が用意されていました。「スローフード運動発祥地イタリア」の概念(「急ぎ足の生活」が習慣や文化を崩壊させつつある事に危機感を感じ、郷土料理の風味と豊かさを再発見する)にあてはまるバルサミコ酢は、ゆっくりとした時の流れが作り出すスローフードの代表食品と思えました。

## 癒し 盛夏 メニュー

バルサミコ酢をテーマ

### Diner

三色野菜のPILLOLE

旬魚と野菜のフリット トラディツィオナーレ・バルサミコ酢添え

冷製なすびのスープ・カプチーノ仕立て

活オマール海老の鉄板焼 玉葱とバルサミコ酢風味

夏野菜のサラダ

厳選 黒毛雌和牛のステーキ・フレッシュハーブとバルサミコソース

健康風味の焼きめし

### Dessert

桃とモストコットのVIN BRULEE

珈琲 OR 紅茶

料理長 中川 和彦

40年物PECK社バルサミコ酢の

陶器小スプーン1杯の

ご注文料金は税込み2100円です。

SERENI社25年



PECK社40年 MALPIGHI社50年

CATTANI社100年  
extra vecchio

Aceto Balsamico tradizionale di Modena

期間 7月3日(月)～8月5日(土)

料金 ¥13,650(サ・飲物は別)

## 食酢の製品100mlあたりの分析値および価格

種類	穀物酢	米酢	玄米酢	黒酢	りんご酢	ぶどう酢(赤)	ぶどう酢(白)	バルサミコ酢	柿酢
製品数	5	10	5	14	10	5	5	5	2
価格(円)	23.1	61.0	127.5	235.9	113.3	98.8	95.7	206.9	200.0
酸度	4.3	4.5	4.5	4.5	4.7	6.9	6.1	6.0	4.0
糖類	1.8	5.8	2.3	1.7	3.4	0.1	0.5	20.8	8.8
アミノ酸	0.4	0.8	1.8	3.3	0.3	0.6	0.3	2.6	0.2
エキス分	2.8	7.8	3.9	5.8	4.7	0.8	1.3	23.3	10.1
カリウム	21.7	35.6	85.3	136.4	212.1	184.9	107.1	430.6	231.6
ビタミンB <sub>1</sub>	0.0	0.0	0.0	6.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ポリフェノール	6.4	18.7	36.8	78.5	25.7	35.3	13.1	259.4	28.0

独立行政法人 農林水産消費技術センター 広報誌/商品知識より抜粋

アラン・デュスカの元で修行、その後モンテカルロのホテル等で活躍。現在モデナで2星レストラン OSTERIA FRANCESCANAのオーナーシェフFrancescana氏に伺いました。



日常料理に使うバルサミコ酢の年代は?

a/10年物を台所に用意しています。

バルサミコ酢ドレッシングの黄金比はバルサミコ酢3:オリーブオイル7とよく言われますが、野菜サラダを美味しくさせるソースの秘訣を教えてください。

a/オリーブオイルは使いません。シーザードレッシングを作り、25年物バルサミコ酢を3滴たすだけです。

他に美味しいバルサミコ酢ドレッシングの料理方法はありますか。

a/アンチョビの搾り油をバルサミコ酢とまぜると美味しいですよ。

## バルサミコ酢の製造

晩秋、モデナ地方で収穫された白葡萄(トレッピーノ種)と赤葡萄(ランブルスコ種)の良い部分を選びます。網にぶら下げ追熟させ糖度が最大限でくるまで置いて待つ。ブドウを搾った果汁「モスト」は布で濾し、銅の大鍋で約90度の直火で17時間、最初の量の40%になるまで、ゆっくりモストを発酵させずに煮詰めます。

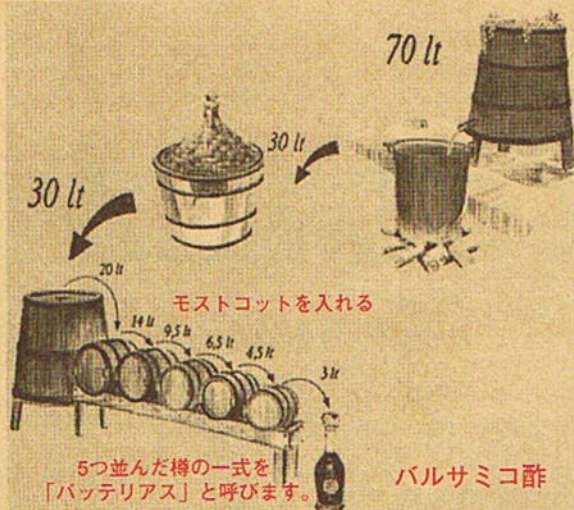
煮詰められたブドウ果汁「モストコット」は、よく冷ました後、樽にモストコット3/4と高酸度ワインビネガーを1/4詰め、1年間はそのまま静置し寝かせます。この時、樽の中でアルコール発酵と酢酸発酵が同時に進行。通常の醸造酢では、果物や米等を先ずアルコール発酵させ、酢酸菌により有機酸を作り出します。バルサミコ酢の場合はこれらの発酵が木樽の中で複合同時発酵します。先4月に見学してきました鹿児島・福山の壺仕込み黒酢はバルサミコ酢の製造方法と同様に思いましたが「煮詰める」工程がバルサミコ酢の特徴と思えました。

バルサミコ酢の熟成庫「アチェタイア」は建物の一番高い屋根裏の南西の部屋、冬には酷寒、夏には猛暑となる温度差がある場所が良いとされています。横倒しに置かれた樽の上部は、10cm位の穴が開いており、その上に麻布をかけます。樽の中に空気をよく通らせ、酸化を早める工夫でしょう。8年物までの樽の布の上にはパナロ川、セッキヤ川等の石が置かれます。これは石の表面が酢の蒸気でカルシウムやミネラル分が溶かされ、樽中に落ちることでバルサミコ酢の酸度のバランスが良くなるとか。樽の材質にはオーク、ジュニパー、桜、栗、トネリコ、ニセアカシア、桑があります。

当店は1982年製作40Lジュニパー、30L桜、20Lジュニパー、16Lオーク、13L栗樽と2006年製作10Lオーク樽を購入しました。1年に1回の樽移し「ラッキング」、12回以上も樽から樽へと移し替えます。このことが品質に大きく作用、保存性を高め、色、風味、味わい等にも微妙な変化をもたらす、樽の種類と移し替えにより素晴らしいバルサミコ酢の(最低12年の熟成を経た品はラベルにTradizionaleと表記)誕生になります。25年以上熟成の品にはEXTRA VECCHIOも表記されます。

古い樽には特有の酸化熟成を促すバクテリア「マードレ」が底に溜まる為に樽の内部は洗浄されません。樽の中の酢は一年経つと水分が樽に吸収されるのと、空気中で蒸発するので量は1年で10%も減ります。そこで、一番古い樽から食べる分を取り出し、足りない分を一年若い樽から足し・・・一番若い樽には一年前に作ったモストコットを足していきます。この注ぎ足しの作業日は「春の満月の日」が良いそうです。長い歳月にわたり酸化、熟成させるバルサミコ酢、100年の歳月をかけて作られた品が当オクソンで召し上がれます。バルミジャーノに振りかけ、ワインと！味は「squisito 最高の味」、最も高価な食材で品質は「eccellente 最上」です。

トリノのCorrado Tadolini氏の趣味はバルサミコ酢作り。50才より始め、今では35年物を年2ℓ生産。毎日、陶器小サジ1杯分を嘗めるが健康の秘訣とか。Tadolini氏からバルサミコ酢の作り方を伝授いただく。



図は<http://www.italfood.it/aceto/consigli.htm>より抜粋。

## 樽はバルサミコ酢の源

モデナで樽や教会のオーナメントを手作業のみで製造して1546年創業のCANTINA社に当オクソンの樽を発注に訪問しました。

「ご当主、曰く、日本からのバルサミコ酢樽の注文は始めてです！それを伺い日本の大阪でバルサミコ酢の醸造、熟成の環境造りが不安になりました。」

### お勧めバルサミコ酢ソース

#### <分量>

バルサミコ酢1年物 150cc  
赤ワインビネガー 50cc  
オリーブ油 80cc  
野菜のだし汁 50cc  
玉葱 2個、にんにく 1片  
エシャロット 1個  
タイム1枝、ローリエ 1枚

#### <作り方>

- ①玉葱を皮つきのままオープンでローストする。
- ②ニンニクを水から3回ほど茹でこぼす。
- ③鍋にオリーブ油、にんにく、エシャロット、タイム、ローリエを入れ火にかけ、香りが出てくれば皮を剥いた玉葱を入れ、軽く炒める。
- ④バルサミコ酢、赤ワインビネガーを煮詰め、野菜のだし汁を入れ、③を加えてミキサーにかけて濾す。

### アチェット・バルサミコ・トラディツィオナーレ・ディ・モデナ Aceto balsamico tradizionale di Modena

#### 保存方法

保存には決して冷蔵庫を使わないで下さい。冷蔵庫に入れると味わいが損なわれます。モデナの夏も日本のような高温多湿型気候ですので、室内での常温保存をお勧めします。トラディツィオナーレの表記のあるバルサミコ酢こそ高温多湿に耐え、賞味期限がないそうです。

# 35 Q-zaemon Ave.35

鉄は金属の王哉  
鐵は国家なり  
国の発展と共に歩む

新日鐵住金ステンレス(株)  
米澤 敏夫

人間に完成はあり得ない  
如何に大きく  
未完成に終るか

イーディーコントライブ  
(株)川合 アユム

健康は自ら造るもの

村分子整合栄養医学協会  
金子 雅俊

食在大阪

(株)ラクト・ジャパン  
三浦 元久

上善如水

出会いを大切に  
又の出会いを期待して

ホシデン(株)  
上村 智彦

結婚の  
記念とともに 念深し

男は隣発力  
女は持続力

山英グリーン  
山崎 英樹

医食同源

不二製油(株)  
谷川 雄二

夢から始まる

吉本興業(株)  
シルク

心に太陽を 唇に歌声を

産経新聞 大阪本社  
根岸 昭正

今日も美味しいワインを有難う  
ダイワスチール(株)  
大西 正之

日々是好日

大阪学院大学  
和田 聡子

母の誕生日に  
二十年振りに来しました。

幼い頃の記憶が美味しい  
お料理と共によみがえります。  
食後の地下でのひとときは、又、  
家族との暖かい時間をくれました。  
又、二十年? いいえ、  
ずっと心に残るでしょう

任 梨奈

# 35 Q-zaemon Ave.35

オクソンの音楽会

## 尺八 浪漫

Shakuhachi Roman

文化庁芸術祭新人賞、青山音楽賞に輝く実力派

### いざな 石川 利光が誘う郷愁のひととき

曲目 福田蘭堂「笛吹童子」「月光弄笛」「麦笛の唄」  
琴古流尺八本曲「鹿の遠音」  
日本の唄・世界の唄「ふるさと」「ロンドンダリーの歌」等  
柘屋正邦「一定」  
尺八古曲本曲「鶴の巣籠」「静安」

尺八 石川 利光 (いしかわとしみつ)

大阪府出身。琴古流尺八および古典本曲を横山勝也に師事。  
NHK邦楽技能者育成会第37期首席修了。NHK邦楽オーディション合格。平成8年度大阪府芸術劇場奨励新人。  
平成16年度第59回文化庁芸術祭音楽部門新人賞受賞。  
平成17年度青山音楽賞パロクザール賞受賞。  
国際交流基金の派遣でインド、アメリカ、スイス、オーストリア、ポーランド、ベルギー、オーストラリア、シンガポールの各国にて公演。CD録音も多い。大阪邦楽ソリスト代表。石の会主宰。国際尺八研修館常任講師。

ピアノ・尺八 岡田 裕子 (おかだゆうこ)

期間 10月2日(月)～10月7日(土)

料金 ¥17,850 (サ・飲物は別)

お食事時間 PM 6:00～

演奏時間 PM 8:00～PM 9:00

お食事は演奏後からも可。特別コースの為、1晚27名様に限らせていただきます。

### オクソン料理教室

#### バルサミコ酢



100kgの葡萄はモデナのバルサミコ協会の審査をパスした「トラディツィオナレ」25年物、即ち25年後ではたつたの1ℓの量です。  
EX・ベッチオ25年物はバニラアイスクリームや苺に、チーズ・バルミジャーノにひと振りかけて食べます。  
又、陶器の小サジでお薬に。飲物として、同地区の高級自動車会社フェラーリのパーテイーでは、シャンペンに年代物バルサミコ酢を混ぜてロワイエル・キール風にしていました!  
しかし、安価な一年物でも赤ワインピネガの8倍のポリフェノールを含有。  
お料理に簡単に美味しく取り入れる扱い方をご伝授。

#### 調味料の王様

#### バルサミコ酢の扱い方

日時:九月一日(金)

時間:午前十一時～午後三時

人数:先着十二名様

料金:九四〇円

(食事付き・税込)

※バルサミコソース100cc大のお土産付き

講師:中川和彦

#### 編集後記

バルサミコ酢造りをオクソンビル屋上の倉庫で始めました。トリノのタドリニ氏をご紹介下さった堀内社長、樽のことは須田氏、醸造免許は奥出雲葡萄酒の佐藤代表、醸造免許は佐古田先生、栄養分析等は片江先生など30年来の知人たちのご協力により日本初のバルサミコ酢製造が実現。諺に「古い友達と古い葡萄酒が一番いい」と言われますが「古い友達と古いバルサミコ酢が一番いい」との諺が生まれます様に、今後30年以上を健康で長生きをしエンゼルシアアの余り物での醗酵30年物、50年物、70年物のバルサミコ酢を皆様と味わえる日を夢見ております。国産有機葡萄を原料にして、大阪の地で長期熟成できる事を課題に工夫する所存です。

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋2-3-9 オクソンビル

1F ステーキ **オクソン**  
☎ 06-6211-9898

2F しゃぶしゃぶ **久壺庵**  
☎ 06-6211-3220

3F **オクソン倶楽部**  
ご予約専用 FAX 06-6211-9927  
URL <http://www.oxon.jp>

発行者: 山口 富久子

