



オクソン 倶楽部



50th anniversary

2024年 秋号



オクソンのお店を訪れるようになってから、相
当の月日が経っている。最初に私を連れて行って
くれた方は、田中紙管の田中四郎さんであった。「武
藤さん、ミナミに面白い店があるのでどうですか」
と、連れて行かれたのがステーキの店オクソン
であった。第一印象からして、それは大変感じの
よいお店であった。田中さんの話によると、もと
もと経営者は、全く商売には素人の方であったが、
短い期間で成功され、今やユニークな店として
ミナミでは知られているとの話であった。

オクソンに教わった事 武藤 治太

感じているのである。

ご本業のステーキやしゃぶしゃぶに関しては
まさに一級品で、また食事が終わってから地下の
サロンへ席を替えてのデザートと飲物については、
まさに云う言葉がない素晴らしい雰囲気である。
さらに私は余り参加していないが、オーナーが主催
されるクラシック音楽の集いもまた大変楽しいも
のがある。

さて、私は商売柄ワインについて造詣に深いオー
ナーから、普段知る事の出来ない幾つかの事を教
わった。その一つはオーパスワンの事である。
今から二〇年以上前、このロスチャイルド男爵
とロバート・モンダヴィによる銘ワインは、巷で
はほとんど知られていなかった。私は、たまたま

オクソンでこのワインをご馳走になり、初めてこの
お酒の存在を知ったのであった。加えて未だ国産の
ワインがほとんど話題にもならなかった時代、初め
て奥出雲ワイナリーの銘酒「小公子」に出会ったのも、
オクソンだった。

とりわけ私が感心しているのは、ブドウの濃縮果
汁を原料とする果実酢のバルサミコ酢について、こ
のオーナーが長年熱心に取り組まれている事である。
バルサミコ酢は長期にわたる樽熟成が特徴である。
私はオーナーから高価な輸入品のバルサミコ酢を分
けて頂いた事があり、国産ではマガイモノはあっても、
正規のモノはないと聞いていた。ところがオーナーは
二〇〇六年頃からこのバルサミコ酢作りに挑戦され
たのであった。その後、紆余曲折を経て、オクソン
の階上の部屋で着実にバルサミコ酢の醸造
が継続していると伺っている。



むとう はるた
武藤 治太 プロフィール

昭和12年12月2日生
昭和35年慶應義塾大学法学部法律学科卒業
同年 大和紡績株式会社入社。
平成 4年代表取締役社長
平成15年代表取締役会長
平成20年相談役
平成25年最高顧問
平成30年退任
現在公益社団法人国民會館会長(昭和53年～)
一般社団法人清風会 理事(平成22年～)
平成11年藍綬褒章受章

祖父の武藤山治氏は、福澤諭吉から直接学んだ
近代日本を代表する経済人、政治家、言論人。
1932年政界を引退後、「我が国の政治の遅れは一般国民の政治的無自覚と政治道徳の欠如による」
として国民の政治意識の向上を目的に同年「國民會館」を設立。
その遺志をついだ武藤治太氏は、現在も大阪城前の國民會館において、年会費 2000 円で講演会
を毎月催し、1000 回を超える日本有数の冠講座を引き継いでおられます。

マダイ 真鯛



「海の魚大図鑑」発行所・(株)日東書院/参考

学名 Pagurus major ; 別名 . チャリコ (幼魚)
英名 Red sea-bream 最近では Porgy(ポージー)
分類 スズキ目スズキ亜目タイ科マダイ属

タイと名の付く魚は日本近海だけで 200 種以上ありますが、海魚の王、一般的にタイと言えば真鯛のことです。タイ科にはクロダイ、チダイ、キダイ等がありますが、最大になるのが真鯛で体調 1~5 メートル 30 才以上という大物もいます。体色は明るいピンク、肌には青い星を散らします。真鯛は尾の先端がやや黒ずんでいて、老成魚になると体色もやや黒ずみ、雄は頭が張って荒々しい顔になります。産卵は初夏、産卵の前は「桜鯛」ですが、終わると痩せて味が落ち「麦藁鯛」になります。冬には体力を取り戻して「寒鯛」と呼ばれています。

真鯛は雌性成熟といって全個体が雌の状態で生まれてくる魚です。成長して体が大きくなった個体だけが雄に性転換する特徴があります。真鯛の頭骨は石器時代の貝塚から多く出土し、古代から食用にされていたようです。

[本朝食鑑]にも「タイはわが国の鱗中(魚類)の長である。形、色とも愛すべきで、水中では紅鱗が光を動かし、美しい。昔から祭祀に供され、至尊の膳にすすめられた。」と書かれています。

伊勢神宮では平安時代からアワビと並ぶ重要な神饌とされ、御幣鯛(おんべだい)という乾鯛が伊勢湾の篠島で調製され、千年以上お供えがなされています。二匹の塩鯛を腹合せに結ぶ掛鯛の風習は江戸時代から関西を中心に祭礼や婚礼にみられ、これを歳神に供えたり、田植えの日や旧暦 6 月 1 日に食べると邪気が払われると言われていいます。又、にらみ鯛とってお正月に膳に置き十日戎まで飾る所もあります。

瀬戸内海はタイの生息地として、産卵場としても良好なことで有名です。水深 30~150m の岸からあまり遠くない岩底や砂底に定着し、寿命は 30 年位ですが、英国の水族館の調べで 40 年の記録があります。真鯛は今や幻の魚になりつつあり、1960 年代より海面に浮かべた生け簀養殖や稚魚放流事業も盛んです。

「エビでタイを釣る」の諺通りエビ類が好物で、タイの鰭の赤いのはエビに含まれるアスタキサンチンの成分です。マダイは硬い殻を持つエビを噛みくだいて食べる為、丈夫な歯とあご持っています。タイの胸びれを支える骨(烏口骨と肩甲骨がつながった形)が魚に見えることで、これを「鯛中鯛」タイのタイと呼ばれ縁起物とされています。

美味求真

創業 50 周年 オクソン音楽会メニュー

MENU

真鯛 の カルパッチョ、オシエトラキャビア添え

温かいポルチーニ茸のポタージュスープ

活あわびの鉄板焼き 黒トリュフ入りバターソース 当帰葉のフリット

有機/新鮮野菜サラダ

ロッシーニ風・厳選 黒毛雌和牛ステーキ & フォアグラ
オクソンビル4階にて18年熟成したバルサミコ酢添え

フランスパン

Dessert・仏リヨンSheROWZから1978年に伝授されたチョコレートケーキ

無農薬 紅玉リンゴのソルベ

コーヒー & 紅茶

病人に	鯛は花	鯛は花	醬酢に
鯛の見舞いや	江戸に生まれて	江戸に生まれて	蒜搗き合せて
五月雨	けふの月	けふの月	われにな見せそ
	其角・五元集拾遺	其角・五元集拾遺	鯛願ふ
正岡子規			水葱の羹
			長意吉曆・万葉集一六

海幸彦と山幸彦のお話

ほすせりのみこと ほかのみこと

火須勢理の命と火遠理の命

「古事記」上巻第七章

火須勢理の命、海幸彦は兄で魚釣りが上手、弟の火遠理の命の山幸彦は弓矢が上手で、山野で日々狩猟をしていました。

ある日、兄の海幸彦が弟に持ち場の交換を提案し、釣り竿と鉤を弟に貸し与え、弟は弓矢を渡し、兄は山へ、弟は海へ・・・慣れない仕事はうまくいかないもので、山幸彦は兄の釣り鉤を無くした為、海幸彦に責められ、大切にしている腰の剣を細かく切って五百本の釣り鉤を作ったが、許してもらえない。途方に暮れ、海を見つめると一人の翁が山幸彦のかたわらに現れた。

この翁こそ塩土翁で後世、住吉大明神（大阪市住吉区）に祀られた海神様でした。

翁が手に持つ目無し籠に入り海神の宮殿に赴き、鯛が飲み込んでいた釣り鉤を返しもらいました。鯛の肩に乗り帰国し、兄に釣り鉤をお返ししましたが、我がままな兄は大軍をしむけて、山幸彦を滅ぼそうとしました。海神の豊玉彦の命から土産物として賜った潮満珠と潮乾珠の不思議な力を使い兄の軍を抑え、海幸彦は降参し従った。山幸彦は後世、恵比寿様と崇められ、恵比寿様を描いた絵には、このお話にでてる目無し籠と釣り竿、そして、にこにこ笑顔の恵比寿様の脇には踊っている大鯛が描かれています。

一九六四年「魚と伝説」新潮社／参考



「恵比寿さま」

福の象徴とされている七福神の恵比寿さまの上記絵は今宮戎神社の宮司・津江英氏より拝受した画像です。1995年オクソン倶楽部初春号の一面を書いて頂いた故・祖父の津江孝夫氏や2013年初春号一面でのご縁を頂いた、お父様の故・明宏氏との思い出など、三世代に渡り、この季刊誌の発刊にご助言を頂きましたことに感謝し、幸せを感じました。

「恵比寿鯛」

キンメダイ目イトウダイ科。マダイに似ているが、うろこが硬いので鰹鯛・具足鯛ともいう。鯛型で体色が鮮やかに赤い。祝儀に用いる。「献上鯛」で有名な南淡路島市の丸山漁港は、鯛の餌の海老や蟹が豊富で美味しい鯛の漁場。大正から令和にわたり天皇陛下即位時の大嘗祭で干鯛を献上。現在は真鯛を「淡路島えびす鯛」の名前を付けて販売している。

暮らしの謎

- 「鯛の目」
- 「鯛も一人はうまからず」
- 「海老で鯛を釣る」

タイは目が最も美味しい。重要な部分のたとえ。

タイに限らずご馳走はすべて何人かで食べた方が美味しい。

海老は鯛の好物です。少ない元手で大きな利益を得ることのたとえ。

『鯛茶漬け』の作り方・二人分

- ① 刺身用の鯛を約100g分購入し、10切程度そぎ切りにする。
- ② つけダレ「白ごま醤油タレ」を用意。
酒、みりん（小さじ1）加熱を行いアルコールを飛ばし粗熱をとっておき、その中に白ごまペースト（大さじ3）、濃口醤油（大さじ2）をボウルに入れ混ぜ合わせておく。
（一時間かける時は香ばしく煎った白ごまをすり鉢に入れ、すりこ木に油が付くまで、擦ります。）
- ③ ①の鯛を②のつけダレに漬け込み、5分位そのまま味をなじませる。
- ④ 食べる時は、お茶碗に熱々のご飯をよそい下記の材料を盛り付ける。
- ⑤ わさび、2cc幅に切った三つ葉（又は大葉紫蘇の千切り）と刻みのりを飾り、お茶漬け用あられ、好みで梅肉をちらす。
- ⑥ 熱い煎茶をかければ鯛茶漬け完成。お好みで、香ばしい、ほうじ茶も良いでしょう。

『鯛のあら煮』の作り方・二人分

- お頭とカマの部分だけを使えば「鯛がぶと煮」類や目の周り、カマの部分は特に美味しい。
- 材料 鯛のアラ1匹
生姜輪切り3枚・酒400cc・水400cc
・(A) Ⅱ みりん150cc・砂糖40g・濃口醤油90cc
- ① ゴボウは5cm幅に切りさらに縦半分になり、水に10分程さらしておきます。
 - ② 鍋にお湯をわかし、鯛のアラをさっと湯通しして水に取り、鱗や血合いを手で取り除く。
 - ③ 深めの鍋に酒と水を入れて沸騰させ、生姜と①と②を入れ、落としながら取り除きます。③に(A)を入れ、落とし蓋をして、弱火で5分程煮ます。醤油を加え、中火にして煮汁が1/3程になるまで煮詰めます。仕上げ用のみりんを入れて、ひと煮立ちさせ、火から下ろし、お皿に盛り付け、お好みで針生姜、木の芽を添えます。

オクソンの音楽会 創業 50 周年を飾る 芳醇な音色が秋を彩るチェロ & フルート & ピアノ

第 135 回

期間 2024 年 9 月 30 日(月)～10 月 5 日(土)

料金 ¥33,000 (サ・飲物は別)

お食事時間 PM 6:00 ～

演奏時間 PM 8:00 ～ PM 9:00

Cello & Piano

チェロ 上森 祥平 とピアノ 沼光 絵理佳

出演期間 9 月 30 日(月)

チェロ 向井 航 とピアノ 沼光 絵理佳

出演期間 10 月 1 日(火)～2 日(水)

チェロ 上森 祥平 日本音楽コンクール優勝、ベルリン芸術大学卒。第 14 回齋藤秀雄メモリアル基金賞を受賞。京都市立芸術大学准教授、相愛大学非常勤講師。神奈川フィルハーモニー管弦楽団特別契約首席チェロ奏者。京都市文化芸術特別奨励者。京都府文化賞奨励賞受賞。

チェロ 向井 航 東京芸術大学を経て、関西フィルハーモニー管弦楽団特別契約首席チェロ奏者。

ピアノ 沼光 絵理佳 東京芸術大学を経て、フジテレビ系「のだめカンタービレ」作編曲、演奏 CD 収録に参加。

お 話 守山 俊吾 シンフォニア・アルシス大阪首席指揮者。ICCC(国際評議会)より 2024 年リーダーとしてニューヨーク国連ビル内で表彰された。



ステーキ & ワイン オクソンの開店 50 周年を祝い上記の音楽会ディナーご来店のお客様に、木箱入りアチエートモデナトラディツィオナーレジョルジェット氏デザインによる専用瓶に入った Affinato, DOP 認定の 12 年熟成バルサミコ酢 100ml を 1 組様に付き 1 瓶を、お土産物にご用意いたしました。

Flute & Piano

山形由美が贈る熟成の音色

出演期間 10 月 3 日(木)～5 日(土)

曲目

ドリュッシー：美しい夕暮れ
チャイコフスキー：感傷的なワルツ
ルイギ：バラ色の人生
ガルデル：想いの届く日
秦野晴：水の翼～映画「夢幻鉄道」より *山形由美新 CD 収録曲など

フルート 山形 由美

東京芸術大学卒業。英国留学を経て 1986 年にデビュー。以来 2000 回を超える公演、NHK「連想ゲーム」、TBS「サンデーモーニング」等の出演、講演、執筆等の活動を通じフルートに対する人々の関心を広く集めてきた。30 周年を迎えた 2016 年には、セルフ・プロデュース CD 第 3 弾となる「Eternally～永遠のジゼル～」(レコード芸術特選盤)の発表、日仏での記念ツアーで大成功を収めた。2019 年春には、フルート、ピアノ、三味線のトリオによるバルセロナ、パリ、ザルツブルク公演が大きな反響を呼んだ。2022 年秋に発表した初のシャンソン・アルバム「愛のディアローグ」は Amazon で 1 位となるなど、話題となっている。尚美学園大学客員教授。フルートサロン「メゾン・デュ・リエール」主宰。

ピアノ 今岡 淑子

演奏活動のほか、武庫川女子大学教授として後進の指導に当たっている。



編集後記

五十周年を迎えましたオクソンにはお客様のたくさんのお思いでが詰まっています。その歳月を共に歩んで下さった仲間たち、何にもまして、変わらぬご愛顧を賜りますお客様に温かいご支援、お力添えが有ったこと、皆様に深く厚く御礼申し上げます。

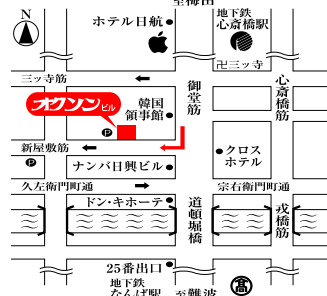
店名「オクソン」の語源は英国オックスフォード地方(Oxon)牛の渡し場に由来しますが、満州語では(Okson)「オクソン」の意味は「あゆむ」と解釈され、J・ノーマン著になる満英辞典にあり、今後一層、当店は歩み続けて生きたいと存じます！

店主・山口



上記は 50 年前、当店の開店時のパンフレットです。写っているワイン・ロマネコンティは 50 年前、英国で仕入れ、4 万円(当時は 1 ドル 290 円)で購入しましたので、1974 年当店で開催していた「ロマネコンティを味わう Dinner」の会費は 10 年間位は 3 万円で催していました。

開店当時の客席リザーブにはデンマーク製の人形を使用。この木製コック人形は塗り直して 50 年振りにお迎えしています。



〒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 かにわ懐石 **久屋** ☎ 06-6211-3220

B1 サロン

ご予約専用 FAX 06-6211-8688 URL <http://www.oxon.jp>