



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。

オーナーとはそれ以来、今に至るまでご交誼を
いただいているのであるが、私の主治医である
阪大の下村伊一郎先生がオーナーのお嬢さんの
先生であることも後に判り、いろいろな御縁を

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。