



# オクソン 倶楽部



昭和63年夏季号



今日、はじめての、  
残りの人生の、  
最初の日

桐島洋子

## 至福の祝祭

桐島洋子

戦後の食料難時代に、まるで魔法のようにわけのわからない手段で、闇の牛肉を手に入れたことがある。父が意気揚々と持ち帰った包みを広げると、赤い肉塊がまるで巨大な宝石のように眩しく辺りを払い、栄養失調寸前の私たちはほとんどひれ伏してその威風をたたえた。それから荘重に入

刀の儀が執り行なわれ、肉塊は五片のステーキとして、灼熱の鉄板に堂々と身を横たえるなり、ジャーと豪快な雄叫びを上げ始めた。

あの夜、食卓で繰り広げられた至福の祝祭は、

熱烈な愛の記憶に匹敵するほど深く心身に刻印され、今も折りにふれてなまなましく刺激的に甦る。そのとき母がぎよっとするほど若やいだ声で、「さすがに肉だわ、ほんとに血湧き肉躍るのね、食べた途端にメリメリ力がつくのがわかるもの」と叫び、家族一同深い共感をもって頷いたものだが、以来「血湧き肉躍る」は我が家の流行語になった。いままで、肉がそれほど珍しくなくなった今でも、「そろそろ血湧き肉躍るの食事したいね」とか「今日はオクソンで血湧き肉躍ったよ」とか、美味しい牛肉には必ず「血湧き肉躍る」が枕言葉として使われるのである。

輸入自由化で日米摩擦が解消され安い牛肉を食べられるようになるのは勿論結構なことなのだが、牛肉だけはいつまでもあの日の感激を新たにしている。

ような、血湧き肉躍る特別の御馳走であり続けてほしいという気持ちもある。もし私が食べられる方にまわったとしても、あれほど喜ばれたら牛冥利に尽きると満足して安らかに成仏できるだろう。

昔を思うと、いまだきの食べ物は何と張り合いのないことだろうと可哀相になる。味もわからないガキどもに感謝も感動もなく食べ散らかされるのでは、死んでも死にきれないではないか。

しかし、オクソンに迎えられるほどの牛ともなると、今も華麗な祝祭の主役であることに変わりないから、可哀相な思いをせずに心から楽しく味わえる。そしてこの祝祭にふさわしいワインを奢るくらいの贅沢も、今は許される時代になった。

私は海外旅行で面白い物に駆けずりまわる趣味は全くないが、気に入ったワインだけは手に入れて赤ん坊のように大事に抱えて帰る。そして「いい御神酒があるから、お祭りしない？誰か犠牲の牛を捧げないかしら」などと仲間たちに電話をかける。そしてまた、血湧き肉躍る宴の夜が更けるのである。(作家)

## 暑中お見舞い申し上げます

昭和63年 盛夏

オクソン

## スタミナフランス料理

### MENU

- Apertif 食前酒(水の器で梅酒をどうぞ!!)
- Ballotine d'Auguille うなぎのパロディーヌ
- Eté de huitre 夏牡蠣のグラタン キャビア添え
- Creme de Soupe a la Pêche 桃の冷たいスープ
- Aiguillettes de Canard au d'Orange 鴨のオレンジ風味
- Filed Mignon de "OXON" オクソン風ステーキ
- Salade de Vert グリーンサラダ
- Desserts デザート
- Café コーヒー

特別コースのため ご予約をお待ちしております。

料金 ¥12,000 (税・サービス込み・飲みものは別)  
期間 7月26日(火)~8月13日(土)

## スタミナ料理

真夏の太陽が、容赦なく照りつける今日この頃は、疲労がたまりやすく、健康を気づかうものです。そこで、毎日の食生活にスタミナをつけるための料理を選びます。俗説に、スタミナ料理として肉料理やうなぎ料理等といった高タンパク、高脂肪で脂質濃度の高い料理が、スタミナがつくと信じられています。それは、脂質濃度の食品や料理ということではなく、栄養学的には、タンパク質を多く摂った場合には代謝効率が上がり、へばりにくく、スタミナが続くことになり

バテしている体に必要なビタミン類も豊富です。又、天然カキの脂肪には、今注目されだしている、過多不飽和脂肪酸が多く含まれているため、血液の浄化作用があり、動脈硬化を防止する作用があります。

オクソンの「スタミナ・フランス料理」には、うなぎ、天然カキ等、日本の材料がみごとにフランス料理にアレンジされています。栄養的にも望ましい形を考え、夏場のきめ細やかな、お心遣いがひしひしと感じられます。

(社)大阪府栄養士会  
副会長 酒井欣吾

# Sauce Vin Rouge ワイン煮

材料(4人前)  
 うなぎ……………4匹  
 赤ワイン……………300cc  
 エシャロット……………200g  
 白身魚のすり身……………250g  
 生クリーム……………100cc  
 卵……………1個  
 ブール・マニエ(バターと同分量の小  
 麦粉を合わせたもの)……………少々  
 水……………1ℓ

作り方  
 ①うなぎを開き、頭と尾を取り除き、  
 4つに切り分けます。  
 ②白身魚をすり身にし、卵を加え、塩・  
 コショウします。冷蔵庫で冷やし、生  
 クリームを混ぜてムースを作ります。



# フのひとり言 横井 豊次

私がリヨンに行ったのは、フランスの伝統的な料理を自分の目、舌で味わい覚えたいという大きな目的がありました。フランスにも、うなぎを使った伝統的な料理がたくさんありびっくりしました。フランス最長ロワール河流域やスイスのロマン湖



# オクソンの音楽会へお誘い

枯葉のささやきのように人の孤独を唄い、誇らかな華のように愛の勝利を唄う……かつて宝塚歌劇団で過ごし、憧れたちがたく一途にパリへととびたつた若い日の情熱。アリアンス・フランセーズに通い、オランピアでアズナブルを、ベコーを、ダリダをむさぼりきいた日々……それは今、唄うたびに鮮やかな映像となってよみがえります。人生を重ねるたびに歌は深く、そして新しく……シャンソンは人生の讃歌、移りゆく季節の肖像、愛の機微。



《湯井一葉さん》

昭和62年11月、サンケイホールでの第14回リサイタルで、第25回大阪文化祭奨励賞を受賞。

期間 10月3日(月)～10月8日(土)  
 料金 ¥15,000円(税サ込、飲み物は別)  
 お食事時間 PM6:00～  
 演奏時間 PM8:00～PM9:00

人数に制限がございますのでご予約をお早めに、お待ちしております。

# SAKE

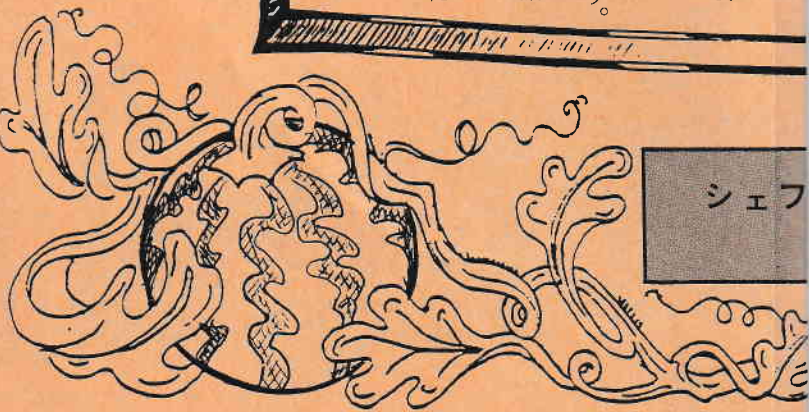
フランスワイン(ボルドー)は、ボルドーワインは複数のぶどう品種の組み合わせと長い熟成期間を経て、繊細な風味と香りがあり「ワインの女王」にふさわしい優雅な個性を持っています。ボルドーワインの約7割が赤ワインで、その鮮やかな紅色は「グラレット」と愛称され、親しまれています。赤ワインでは特に、メドック・サンテミリオン・ポムロール・グラブ地区が有名で、中でもメドック地区には「クリュクラッセ」と呼ばれる60余りの有名な、シャトーがひしめいています。また、赤ワインだけで

なく、白ワインも辛口、甘口ともそれぞれ優れた品質のワインを生みだしています。白ワインでは、ソーテルヌ・グラブ地区が有名です。ボルドーワインといえば「シャトー」が引き合いに出されますが、ボルドーだけでも6000以上あるといわれ、ただ単に「シャトー」という言葉にこだわるのは、考えものと言えます。ボルドーワインは、AOC(原産地呼称統制ワイン)が多く、フランス全体のAOC生産量の3分の1を占めており、世界のワイン産地の中で最も名高いボルドーと言われるゆえんです。(蕨)



# Anguille a la Beaucaire うなぎの赤ウ

- ③ ②で作ったムースを、うなぎの切身で巻き、ラップで包みます。
- ④ うなぎの頭、尾、骨に水を加え、30分程 煮込みブイヨンを作ります。
- ⑤ ④をこして③を加え、煮込みます。10分程したら取り出し、冷ました後、ラップをはずしうなぎの皮をはぎます。
- ⑥ 赤ワインにエシャロットのみじん切りを加え、水気が無くなるまで煮詰めます。
- ⑦ ⑥に先程のブイヨンを入れ、塩・コショウし、ブール・マニエを加えた後、濃度をつける為さらに煮込みます。
- ⑧ ⑦をこして、うなぎを加え、軽く煮込んでからお召し上がり下さい。



などで、うなぎは養食されており年中食べられています。日本のうなぎと違い、ぬめりが少ないのですが、脂ぎっており少し生臭い香りがしました。あちらのコックは、うなぎの骨をはずす事が下手で、私がやってみてその後毎日やられたのにはへいこうしました。日本では、うなぎは夏ばてを防ぐ料理として重宝されていますが、フランスでは、オードブルや煮込み料理として食されているようです。

今回は、日本のうなぎを使ってフランス料理の「ルセット」をご紹介します。

## Just Interview

雨田光示さんと語る  
ハーピスト雨田光示氏  
により、オクソンの音楽会—水無月(みなづき)サロンコンサート—(6月6日、11日)は、多くの方々のご好評をいただきました。昭和60年に来日されたアイルランド大統領が、いたく感激された雨田氏の演奏曲「庭の干草」でフィナーレを飾る頃は、身も心も清くあらわれたようでした。

—ハーブとの出会いは？  
父がハーピストだったので、生まれたときからハーブが家に有りました。が、本当の出会いには戦争で焼けてハーブを失い、



—これからの夢とは？  
もっと沢山の人が音

焼け跡のラジオから流れてきたハーブの音を聴いて、心に沁みたとときだと思っています。

楽、芸術と出会う事で人間の心の有り方を考え、生命の尊さを考え、美や真実を生き方の中に誰でもが、自由に、自然に体現していきけるような社会が来ないものか？ そうすれば暴力や、非行や、いじめなど立ち所に無くなり、政治も経済も安定し……こんな思いが本心に夢のまま終わらないことを願い、音楽の仕事をやっています。

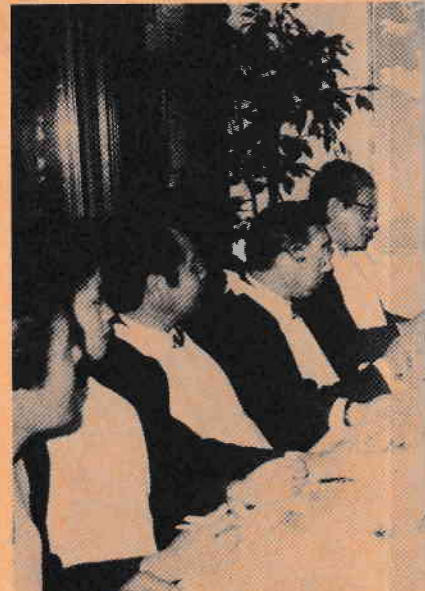
—唐突ですが、演奏されるときはどんな色をイメージしますか？  
色はかなり具体的に浮かぶ事はありませんが、それ

はその音楽の性質、明るさ、暗さ、情景などの要素によってあらゆる違う色が浮かびますし、全く無色透明である事の方が多いかも知れません。

—ハーブ以外に、今一番興味の有ることは？  
包丁と俎板。可能ならオクソンのシェフ見習いになつてみたい。

—最後に雨田さんの忘れがたい味とは？  
昔、今は公害汚染で食べられなくなつてしまったサンマのはらわた。

今、言わずと知れたオクソンのステーキ。言うだけ野暮かな……。



右の写真は5月27日、催されました「ロマネ・コンティを啗く会」のスナップです。

この日、ボルドーワインとして、赤では「シャトー・オーゾンヌ」(1982年)、白では「シャトー・オーブリアン」(1983年)が試飲(レギスタタシオン)されました。このワインのヴィンテージは共に偉大な年とされています。

## CUISINE

### 肉の焼き加減

肉の焼き方は、一般に三通りに分けられています。

まず、外側はこんがり焼けているが、中はほとんど生の状態を「レア」(rare)。中もほとんど火が通り、中心部だけが生の状態を「ミディアム」(medium)。そして中心部まで火が通った状態を「ウェル・ダン」(well-done)といます。

さらに、その中間に「ベリー・レア」・「ミディアム・レア」・「ミディアム・ウェル」・「ベリー・ウェル」と呼ばれる焼き方があります。

皆様は、どの様な焼き方が好まれるでしょうか？人それぞれ好みは、ありましようが、やはりその肉の持っている特質を生かした味が、感じられる「ミディアム・レア」が、最も好ましい焼き方だと思われまます。

フランス語では「レア」を「セニャン」(saignant)。「ミディアム」を「ア・ポワン」(a point)。「ウェル・ダン」を「ヴィアン・キュイ」(bien cuit)。といいます。皆様も、ちょっと気分を変えて、フランス流に焼き方を注文されてみてはいかがでしょう？

(高橋)

### 35 Q-zaemon Ave.

私も、とうとう五十歳を越えました  
昔、口ずさんだ藤村の「初恋」  
いまだに身のひきしまる想いがあります  
過ぎ去りし青春よ  
そわ、はかなきといえど  
悲しきは  
我が胸にひたひたと  
こみあげる想い  
高ぶる想い、  
如何とも、しかはかなきや

ちょっと肩の力を抜いて  
おいしいお肉を食べて  
人生ぼちぼち行きましようね

あと一カ月でこのお店に来るようになつて11年……  
ちよつとくたびれていますが  
4月24日シルクロード博覧会の事務局長  
6月はカンヌ映画祭  
7月は西海岸からカナダへ  
9月はパキスタン……ガンダーラのふるさと、かいばる峠  
ニンニクライス バンザイ!  
オクソン バンザイ!  
ミートパイ バンザイ!  
Y・O

人生全てが無であり、夢であり、まぼろしであり、後世に残すべき芸術らしきものに身を染めると、またかなし。  
美しい自然、物、心、自我を他人に与えられる心は養いたい。  
短かい人生なれば、尚美しい心で生きたいものである。

豊かな味空間  
それがオクソン!!

奥は地下  
ソングも聞けて  
運がいい

朝田  
晃治

松野

Sono Vincenz Mantova  
mediaglia alle Olimpiade di  
To Kyo 1964.

Dedico questa mia visita  
con molta impetiva alla  
signora F. Yama Guechi.



私は、ピンチュンリー マンドニーです。  
1964年東京オリンピックの金メダリストです。  
この店は、とてもステキな、感じのいいところでした。

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon Ave.

鹿児島県開聞山麓香料園に、5月の連休を利用して出かけ、園長の宮崎さんよりハーブ類を、毎月オクソンまで送っていただいております。古代ギリシャの昔から、甘くかぐわしい香りは、心と身体を健康にしてくれると、言い伝えられています。そういえば最近、私の通っているアスレチッククラブでも、ハーブの香りがルームいっぱいに漂っています。  
フォアグラのあしらいに「レモンバーム」。サー

鹿島島開聞山麓香料園に、5月の連休を利用して出かけ、園長の宮崎さんよりハーブ類を、毎月オクソンまで送っていただいております。古代ギリシャの昔から、甘くかぐわしい香りは、心と身体を健康にしてくれると、言い伝えられています。そういえば最近、私の通っているアスレチッククラブでも、ハーブの香りがルームいっぱいに漂っています。  
フォアグラのあしらいに「レモンバーム」。サー

モンのマリネに「ローズマリー」。コンソメスープの香り付けに「タイム」。肉のテリーヌ等に「セイジ」。サラダには「ミント」……オクソンでは、自然の香りを求めてハーブ類を自家栽培致しております。昨日、香料園より「ラベンダー」の苗が届きました。清涼感のあるなかに甘味を含んだ、小さな紫色の花……香りの女王「ラベンダー」が皆様をお待ちしています。  
店主 山口。



オクソン・クルーズ

オクソンでは、高速旅客船「ペガサス」かんさいをチャーターして、小豆島へのクルーズを催します。  
蒼い海、青い空……潮風に吹かれて碧い島へ。笠の不動さんのもとでかたくりソーメンを味わい、そして夕陽で、空も海も染まる頃、瀬戸内海でとれたての魚貝に舌づつみするサンセットディナー。  
真夏の休日を、オクソン倶楽部の皆様とアダルトな船遊びをどうぞお楽しみ下さい。

とき……7月17日(日)  
時間……大阪港 AM 8 ~ PM 8時  
会費……お一人様一万円  
人数……50名様(原則として二名様一組)

Steak & Wine  
**オクソン**  
☎ 211-9898

営業時間 ランチ 11:30~14:00  
ディナー 17:00~23:00  
定休日 日曜、祭日  
発行所 大阪府南区久左衛門町35  
編集責任者 尾形 貴志

（採用させて頂いたご提案にはディナー券をプレゼントさせていただきます。）

さる5月13日(金)に、開催いたしました「シェ・ローズ・クッキング・サロン」では、お申し込み多数により、さらに5月20日(金)も催されました。皆様方から、催し物についてのご要望などがございましたら、お申し出下さい。また、こういう記事を載せてほしい、こんな事を取材してほしい……などのご意見もお待ち致しております。

地図: 三ツ手町筋、心斎橋筋、御堂筋、道頓堀、相互タクシー、高島屋、ニュージャパン