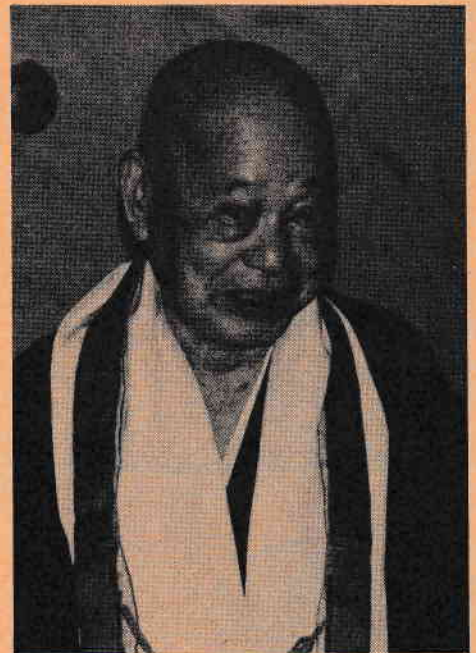




# オクソン 倶楽部



1989 年 冬 季 号



**森 寛紹**  
 高野山真言宗前管長  
 総本山金剛峰寺第四百六  
 世座主  
 インド・日本寺 現管長  
 「ホトトギス」同人・俳  
 号 白象

謹んで新年のご挨拶を申  
 し上げます。  
 みなさんのご健康とお幸  
 せを心からお大師様にお  
 祈り申し上げます。  
 新年にあたっては、本年  
 の抱負、昨年の反省その  
 ような中に感謝しなければ  
 なりません。感謝のこ  
 ころです。父母に感謝し、

平風を懐せしむる今年

白象

自然に感謝し、物事に感  
 謝する。そのところが、  
 あなたを大きく幸福な人  
 生へと導くのです。  
 「人生の味わい」に  
 ついてどのようにお考え  
 でしょうか。」

長い修業の中に真の人生  
 があります。一日一日を  
 大切にしていき、そして  
 世間の中に自分があり、  
 人生の味わいというのは、  
 そういうところからでて  
 くるものだと思います。  
 仏教では「慈悲」という  
 言葉があります。慈悲と  
 いうのは、人の幸せを自  
 分の幸せと思ひ又、人の

悲しみを自分の悲しみと  
 思い、いたわりの心を持っ  
 て一日をつとめることが  
 大切だという意味があり  
 ます。ですから、人の悲  
 しみを自分に置きかえ、  
 共に泣いてやるという心、  
 人の喜びを自分の喜びに  
 置きかえ、共に喜び合う  
 といえ心が人の人生の中  
 では大切なことだと思ひ  
 ます。

私は貧しい家庭に生まれ、  
 十二歳の時に母に手を引  
 かれ、高野山にいた叔父  
 のもとに弟子入りして以  
 来、約八十年にわたる歳  
 月を、お大師さまのお膝  
 元で仏道修業に励んで参  
 りました。今、振り返っ  
 てみて私は貧乏だったこ  
 とに感謝しております。  
 貧乏など誇ることはな  
 いのですが、貧しい中に  
 育ったおかげで哀れな人、  
 弱い人の気持ちや苦勞が  
 自然にわかってくるので  
 す。ですから人間は貧し  
 さの中で育ててもらった  
 ことを親に感謝しなければ  
 なりませんし、その境

## フランス風正月料理

### MENU

(Bonne ann'ee)

- Julienne de Calmors aux Caviar  
剣先いかのフランス風造りキャビア  
添え
- Mousse de sole aux epinards d'Qr  
舌平目のムースほうれん草つつみ金  
箱飾り
- Jarret de Irevreuil au Vin "FR  
ANCE" de sud  
仔鹿のフランス赤ワイン煮込み
- Filet mignon de "OXON"  
オクソン風ステーキ
- Salada de Mer  
魚介サラダ
- Dessert  
デザート
- Cafe  
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 1月8日(月)~1月28日(土)

世界の三大珍味(キャビア・フォワグラ・トリュフ)を盛りこ  
 んだ、オクソン恒例のお正月料理を、どうぞご賞味下さい。

BONNE ANNEE! (ボナネ)

遇にも感謝しなければな  
 らないというのが、私の  
 人生観でもあります。お  
 かげさまで私は、人を恨  
 んだり、憎しみの心……  
 ……このような気持ちは  
 生まれてこないのです。

「現在のご出家様  
 方は肉食をされている  
 と言われていますが、そ  
 れについては」  
 すべての万物は、人を生  
 かす為にあり、人はすべ  
 ての物を犠牲なくして生  
 きることはできません。

生きる道として許された  
 ことは、大切に感謝して  
 受けるべきです。ありが  
 たく思い消化してゆくこ  
 とです。供養が大切です。  
 仏教の中には、十善戒と  
 いう言葉があります。不  
 殺生、不偷盜、不邪淫(行  
 ないを大切にすることを  
 示す)、不妄語、不綺語、  
 不悪口、不両舌(言葉を  
 慎むことを示す)、不瞋  
 恚、不邪見(心の持ち方  
 を示す)ます四恩(国家、  
 家庭、社会、仏教)に感  
 謝し、この十善戒を实践  
 することが肝心です。因  
 縁をありがたく思い、因  
 縁を生かし合掌の中に感  
 謝していただくべきです。

「平凡を  
 幸せとして去年今年」

白象

# que d'huitres aux 'epinards クスープ ほうれん草入り

材料(四人分)  
 カキ(むき身).....20個  
 玉葱.....1/2個  
 人参.....1/2個  
 セロリ.....1/3個  
 長葱の白い部分: 3cmのせん切り  
 .....1/2個  
 ほうれん草(葉だけをゆがく)  
 .....1/2束  
 白ワイン.....2cc  
 生クリーム.....100cc  
 バター.....180g  
 小麦粉.....30g  
 魚の出し汁又はチキンスープ  
 .....200cc

作り方  
 (1)きれいに洗ったカキを鍋に入れ、白ワインとスープ200ccを入れ、火にかけて軽く火を通す。  
 (2)(1)のカキを取り出し、1/2は浮き実用に残り1cm角に切る。残りのカキを裏漉し、煮汁は取っておく。  
 (3)別の鍋に、バターを熱して、ほうれ



## エフのひとり言

横井 豊次



私が学校を卒業し、市内のレストランに、修業に行くことになったのは、さわやかな秋の頃でした。シェローズという名で一昨年そのレストランのシェフは来日して、オクソンのお客様のために、料理を作っていたいただきましたのでご記憶の方もあらうと思います。

クリスマス頃のレストランは、にぎやかで忙がしいですが、大みそかはさらに混雑しています。時計が12時を打つと明りを消し「Bonne annee!」ボナヘ(明けましておめでと)と言ってシャンパンの音が飛びかい、まわりの人達はだれかまわすキッスをして深夜2、3時位まで、どんちゃん騒ぎです。元日仕事に行くくしエフみずから、私達従業員の食事を作

## オクソンの音楽会のお誘い

今、波のように揺れながらも、愛だきしめて・・・喜びや、人生のさまざまな心のひだをうたいたい!

《ラビアン・ローズ》

本名 松本和子

昭和48年5月、東京ビクターに入社。

ビクターより、猪又公章氏に師事。

昭和49年、平尾昌晃氏の第1期生としてレッスンを受け、レコードを出す。

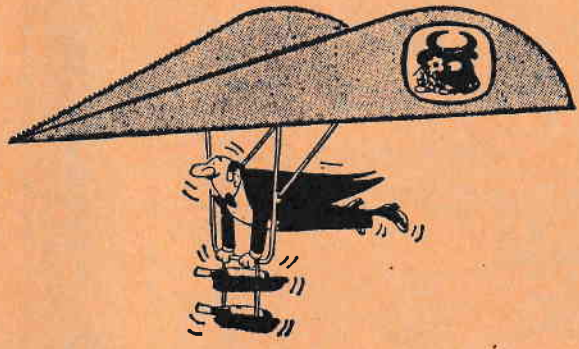
昭和63年12月5日、毎日ホールにてファーストコンサートを開催。



期間 2月13(月)～2月18日(土)  
 料金 ¥15,000円(税サ込、飲み物は別)  
 お食事時間 PM 6:00～  
 演奏時間 PM 8:00～PM 9:00  
 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。



## '88 Nouveau



とれたての、旬の赤ワインです。  
 もうお飲みになりましたか  
 ボジョレー ヌーヴォー'88

## SAKE

### ブルゴーニュ (Bourgogne)

ブルゴーニュ地方は、ボルドー地方と共にフランスを代表するワイン生産地です。ブルゴーニュにおけるワイン作りは、紀元前600年頃に始まったといわれ、ブルゴーニュという地名は、5世紀頃からブルグンド族が、この地に玉国を建てたことに由来します。

生産量はボルドーの約2分の1で、そのうちの3分の2が、ボジョレー地区の若いワインで占められています。ブルゴーニュのワイン生産地区は、シャブリ、コート・ド・

ニュイ、コート・ド・ボレーヌ、コート・シャロネー、マコネ、ボジョレーの6つに分けられます。世界でいちばん入手しがたく、高価なワインとされているロマネ・コンティも、ブルゴーニュのコート・ド・ニュイのワインで、又、ヌーボ(Nouveau)で有名なボジョレーも、ブルゴーニュ地方のワインです。

繊細なボルドーに対して、男性的でたくましい性格がブルゴーニュワインの特徴です。赤ワインは芳醇な香り、白ワインは独特な芳香と腰の強さで人気があります。



日・米・欧の関心事は「ナイアガラの滝を見ると人生観が変わる」という言葉に誘われて私は出かけました。そこで：水煙りというものを初めて見ました。その水煙りは雲になり、空の彼方に消え、移りゆく大自然を目前にしたとき、自然の驚威を感じました。20日間の旅をし大散財をしたわりに、私の求めようとしている意義ある人生観は得られずじまいでした。メーブル街道を旅し、ポストンに帰る機中で雑誌USニュースと世界レポート(8月1日号)より、ちよっと興味ある記事をつつけました。下記の表

- からうかがえるのは「アメリカ」では次の諸項が大きな関心事なのです。
- ① 子供の教育
  - ② 家庭生活
  - ③ 健康
  - ④ クオリティライフへ上流生活
  - ⑤ 友人、親せき
  - ⑥ ラブ ライフ
  - ⑦ 金
  - ⑧ キャリアへ経歴
  - ⑨ レジャー
  - ⑩ 政治
- さて一九八九年、今年のあなたは、何に重要性を置いた生活スタイルをお考えでしょうか。
- (店主・山口)



### Potage Bisque カキのビスク

(3)別の鍋に、バターを熱して、ほうれん草以外の野菜を入れ、弱火で焦がさないようにしんなりするまで炒める。

(4)③に小麦粉を振り入れ、残りのスープと②のカキの煮汁を少しずつ加え、溶きのばす。沸湯したら、浮いてくるあくを取り除きながら、コトコトと15分位煮る。

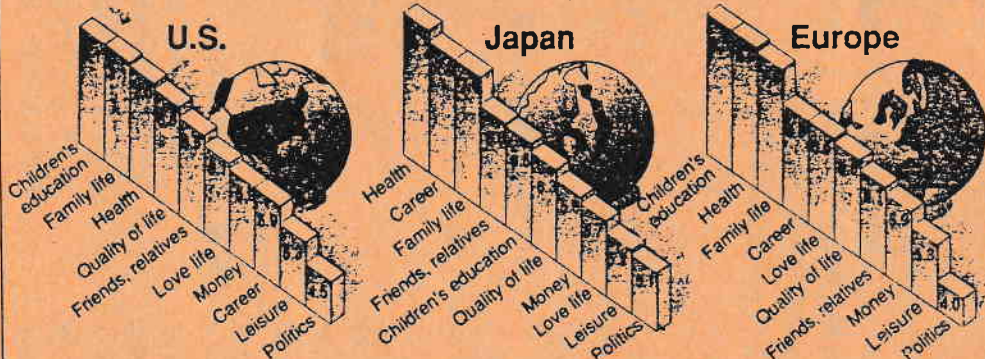
(5)④にカキの裏漉しを入れ、ほうれん草と生クリームをミキサーにかけてものを入れる。最後に塩、コショウで味を整え、器に入れて浮き実のカキを乗せる。



### NEWS YOU CAN USE

#### PUTTING KIDS FIRST

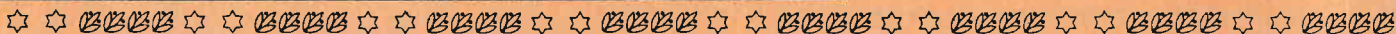
How adults rank the importance of different aspects of their lives (10 = very important; 1 = not at all important)



Note: Figures are average response of 1,000 people interviewed in each country. The survey sample included a total of 8,000 adults, with 1,000 interviews carried out in each of six Western European countries, in the U.S. and in Japan. USN&WR - Basic data: Starch INRA Hooper/Roper



行くことシェフみずから、私達従業員の仕事を作ってくれた。普段は共に食事することのないオーナーと、一緒にテーブルに着きシャンパンを抜いてもらい注ぎにきたウェイトレスが、私達コックにキッスをしてくれました。その時食べたフォワグラと生ガキのおいしさは今でも忘れられません。日本で年越しそばを食べるように、フランスでは年越しの食べ物として、生ガキをたくさん食べます。今回は、旬のカキを使ってスープを作ってみました。



### CUISINE

牛肉を使った煮込み料理  
寒い木枯しの吹く日、ストーブなどで時間をかけて、じっくりと煮込んだ料理に挑戦すれば、心も体も、しんの底から暖たまりそう。

(ビーフ・シチュー)  
牛肉の胸肉 (Brisket) ブリスケを使います。ブリスケは、脂肪が非常に多い為、本来の肉の味を楽しめるので、よく煮込み料理に使われます。

(ボルシチ)  
尻肉 (rump)、ランプ、又はもも肉等の赤身を使います。ルビー色し

た西洋カブ(ビーツ)を主に使った、色鮮やかで実だくさんのスープです。ロシア料理の代表格。  
(ポトフ)  
フランスの煮込み料理での代表。  
牛もも肉と野菜(キャベツ・玉葱・ポロねぎ・大根・人参・セロリ等)を水から煮込んだもので、でき上がりの肉や野菜は、からしや西洋わさびをおろしたもの、トマトソースなどをつけて食べます。出し汁の方は、焼いたパンの薄切りを添えたりして、これをスープ代りにして味わえます。

シェ・ローズ・クッキング・サロン  
奥様、お嬢様へ  
お昼のひととき、「オクソン」でステークランチをお召し上がりながら、前回の「キッシュ・ロレーヌ」につづいて今回は、「フランス料理の中でも有名な「Terrine」(テリーヌ)の作り方をお勉強なさってみてはいかがでしょう。か今回ご紹介致します「魚のテリーヌ」は、

白身魚、「海老、ホタテ貝、野菜等を使い、生クリーム、卵白等を加えてムースを作り、型に入れて焼き上げるものです。  
この日は、お一人様にお持ち帰り用として「テリーヌ」を七人前ご用意致しております。  
会費(料理込み)  
人数……………7000円  
日程……………2月24日  
時間……………午前10時半

# 35 Q-zaemon Ave.



大阪に来る時の  
たのしみオクソンにて

五世 中村 時蔵

肉よし味よしサービスよし  
又、何度でも伺いたいお店

四代目 市川 左衛門

おいしいお肉を食べて肉の大好きだった  
祖父二代目鷹治郎を思い出しました。  
いいお店、いい人々との出会いを  
大切にしたいと思います。

中村 浩太郎

筍のようにすすくと

オリックスブレーブス 門田

売るも買うも 詞やわからかに

先の人の納得するように

丁寧にあしらうがよし

かりにも慥貧なる顔付きせず  
横柄なる詞遣いすべからず

今宮戎宮司 津江

楽しきかな人生

生きることの喜び  
食べることの喜び

オクソンとの出会いは

人生において

楽しきかな

谷 健二(関西ピクチャー)

オクソンからの突然のさそい：  
瀬戸内海のクルージング 美味しい  
フランス料理、リヨンの三つ星

北極星の味を楽しむサンライズ  
アンドルミュールのしらべ  
二人して今夜のダンスパーティ  
今から胸のときめきを夢みながら  
自分の存在をいかに生かすか  
人生はゆとりをもって  
老いて行くことが幸せに

赤尾(東洋紙業)

こんな 良いことは  
何時までもつづかない  
こんな 悪いことは  
何時までもつづかない

清風高校校長 平岡 英信

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

ご存じでしょうか

### ミニ大阪経済史

1989年2月から  
「南区」は「東区と合区  
し」「中央区」となります。  
この南区という名がつけ  
られたのは「明治12年  
(1877年)」です。大阪  
市制が布かれるより古  
く、実に110年の歴史  
を閉じることとなります。  
「久左衛門町」という  
町名は「播磨屋久左衛門」  
に由来します。この人に  
ついては、久左衛門町の

どのあたりに住み、どん  
な仕事をしていたかは全  
く不明であるが、伝説で  
は道頓堀川を開き出した  
時の功労者の一人である  
ということになっていま  
す。いづれにしても、こ  
のあたりの第一等の人物  
であったことに間違いは  
なく、子孫も「播磨屋久  
左衛門」を襲名しており、  
明暦年間(1658)にも  
久左衛門町の「年寄」

としてその名前を見るこ  
とができます。  
久左衛門町という町名  
が出来たのは、徳川時代  
のごく初期の頃のこと  
で、それまでは大阪の町は  
ずの村の一部で「どうと  
ん川・いおや」という字  
(アザナ)でした。この  
町は、最初に「久左衛門  
町」と名付けられて以来、  
約350年にわたり常に変  
わらず同じ町名で大阪で  
も珍らしい由緒ある町名  
に属します。  
その頃、といっても明  
治から大正にかけてです  
が、活躍された大阪の有

名経済人をひろってみま  
すと次のかたがたがおら  
れます。(文中敬称略)。  
佐友吉左衛門、この住  
友さんの年間所得は7千  
万円でした。ちなみに百  
円の月給で3百坪の家を  
借り家族5人にお手伝い  
さん2人を雇入れられる  
時代でした。ついで、藤  
田平太郎、久原房之助、  
鴻池善右衛門、岸本五兵  
衛、芝川又右衛門、山口  
吉郎兵衛、広海三三郎、  
島徳蔵、岸本兼太郎、範  
多龍太郎、和田あい、と  
いづれも1千万円以上の  
富豪ぞろいです。藤田平

太郎、久原房之助は5千  
万円クラス。8百万円ク  
ラスには山口玄洞、寺田  
甚與茂があります。神戸  
には1千5百万円クラス  
に鈴木よね、川崎芳太郎  
があり、ついで伊藤長次  
郎、辰馬吉左衛門、岡崎  
藤吉、乾新兵衛、勝田銀  
次郎、八馬兼介など1千  
万円から8百万円クラス  
がざらりとならんでいま  
す。  
なおこれらの人たちの  
職業は、鉾山、造船、繊維、  
酒となっており業種から  
みても時代の移りかわり  
を知ることが出来ます。

### 編集後記

88年はいろいろと  
有難うございました。ミ  
ニコミ紙(冬季号)をお  
とどけます。

森、寛紹 高野山真  
言宗前管長のから本紙に  
味わい深いお言葉を頂き  
ました。感激のきわみで  
ございます。

89年2月から「南区」  
は「東区」と合区します。  
これにともない当店の新  
地名は「大阪市中央区西  
心斎橋2丁目3-9」と  
なります。

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 大阪市南区久左衛門町35  
編集責任者 尾形 貴志