



オクソン 倶楽部



1989年 春季号

「宴」の心と技

堺屋 太一



堺屋 太一
 (本名 池口小太郎)
 (作家)
 財団法人 大阪21世紀
 協会 常任理事
 財団法人 アジアクラ
 ブ 理事長
 税制調査会 特別委員
 国土政策懇談会 委員

人は「楽しみ」を求め
 る。それは知的な動物と
 しての人間の本能だ。
 楽しみは「交わり」に
 始まる。社会的な動物で
 ある人間は、何よりも人
 間に興味を持っているか
 らだ。
 楽しみを求めて交わる
 人々は共通の雰囲気を含
 する。共に見、共に聞く
 ことよって、共通の関
 心事を持つとうとする。
 「交わり」には色と形と
 音とが望まれる。「交わ
 り」の場には、装飾がな
 され、演技が行われ、音
 楽が奏でられるものだ。
 楽しみを求めて交わる人々
 はまた、意志と表現を交
 換しようとする。「交
 わり」には会話があり、
 見振りがあり、装いがあ
 る。人が交わる時、人は
 みな、あらゆる方法で自
 己を現そうとするものだ。
 何よりも、楽しみを求
 めて交わる人々は、共に
 生きていることの実感を
 求めて、共に味わい共に
 酔うことを欲する。食べ
 かつ飲むことは生きる物
 としての人間の存在を自
 覚する最も基本的な行為
 であり、美食と美酒とは
 人間の本能的な喜びだ。
 そしてそれを共にするこ
 とこそ、共に生き、共に
 楽しむ証でもある。
 人が楽しみを求めて交
 わる時、よき食べ物とよ
 き飲物、よき色とよき形、
 よき音とよき会話、それ
 てよき演出が要る。それ
 を併せ持つものをこの国
 では「宴」と呼んだ。
 「宴」には、楽しみを
 求めて交わる「心」と楽
 しみをいえます「技」と
 が必要だ。それゆえ「宴」
 の心を広げ、技を高める
 ことは、この世の中に大
 いなる幸せを造るだろう。

浪漫のある貴族の休日

フランスへの 旅のお誘い

草木の緑と花の香りに
 つつまれた、ときめきの
 季節……、入学や門
 出……、それぞれの
 出発にふさわしい慶びの
 春になりました。
 昭和から平成へと移り
 変わったことし、おかげで
 「オクソン」は、開店15
 周年を迎え、新たな節目
 の再出発の年にしたいと
 希望にもえております。
 どうぞ、「オクソン倶楽
 部」の皆様、さらに今後
 一層のご愛顧、ご指導を
 賜わりたく、よろしくお

願い申し上げます。
 15周年を記念し今秋には、
 究極のグルメを味わいな
 がら、フランス淑女の憧
 れの高級温泉ホテルや、
 ナポレオン3世が築いた
 壮麗な宮殿ホテルを宿に
 して、伝統あるゴルフ場
 でプレイをしたり、乗馬
 などをして、貴族の休日
 を楽しんでみませんか。
 このような浪漫のある、
 フランスの旅を企画致
 しました。(日程その他
 詳細は別紙に記載)
 あなた様も、ときには休
 暇をとって「オクソン倶
 楽部」の皆様方と旅にお
 出かけになられませんか。
 (店主・山口)



Crème mûsse à la crème

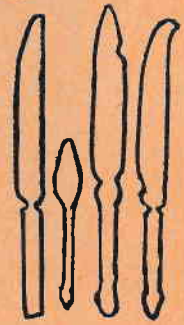


桜鯛のクリーム煮
グレイプフルーツ風味

- 材料(4人前)
- 鯛(1、2kg) 1、5kgのもの 1尾
 - グレイプフルーツ 1個
 - 人参 少々
 - 玉葱 少々
 - マッシュルーム 少々
 - 生クリーム 200cc
 - バター 40g
 - 白ワイン 100cc
 - 水 200cc
 - ブルー・マニエ(バターと同分量の小麦を混ぜ合わせたもの) 少々
- 作り方
- 鯛を三枚におろし、身を4つに切る。
 - 骨と頭を小さく切り、水と白ワインで煮る。
 - 沸湯してきたら、薄切りにした野菜を入れ、15分、20分煮る。

とり言

次



今回は、フランス用語についてのお話をしましょう。

グルメとグルマンという言葉。グルメは食通、グルマンは食いしん坊という意味で、フランス人の代名詞の様に言われていますが、我々日本人にもたくさんおられる様です。

昔からフランスの格言に、「メニユー眺めて30分、食事始めて120分」という言葉があります。このように、思いめぐらし、器、装飾などを愛でながら楽しい食事をし感性を養う、それがグルメだと言われています。

オクソンの音楽会のお誘い

Pianoでつづるディナー&ミュージカル

素晴らしいミュージカルの代表作をガーシュイン風楽しんで頂きます。ミュージカルと言えば、もちろん歌です。でも今宵は、少し味わいを変えて室内楽風にまとめてみました。

楽器の編成は、ピアノを中心に、ビオラ・チェロ・ドラム・ベースと多彩なアンサンブルです。

演奏曲は1940~80年代の代表作をたくさん用意しています。そして今宵のピアニスト、大沢一誠氏オリジナルミュージカル作品の中からも1~2曲、お楽しみ下さい。

ピアノ	大沢 一誠	ビオラ	西村 恵一
ベース	岡本 雅晃	バイオリン	
ドラムス	朝倉 聖	チェロ	田村 倫己



大沢 一誠 作・編曲家 指揮者(副指揮者)

期間 6月12(月)~6月17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。

豆製品も



食生活指針

健康づくりのための

(1)食品の数え方

- 同食品は一日のうち何回食べても一品目
- 外食の場合、素材、食材の数。
- マヨネーズ、ドレッシング等一品目、その他調味量は数えな

SAKE

ドイツのワイン生産量は、全世界比の3%しかなく、フランスワインの約1/10位ですが、生産量の85%を占める白ワインの中に、最高級のもの数多く含まれているところから、世界屈指のワイン銘醸国と見なされています。

昔のドイツワインは、ほとんど辛口でしたが、技術開発によって今では、ドイツワインのほとんどが、やや甘くないし甘口になっていきます。この傾向は1950年以降本格化し、これがドイツワインの特徴になり、世界に広く伸びる原因になったのです。

しかし、再び辛口に対する要望が増え、10年前には全体の約5%にすぎなかった辛口(やや辛口も含む)の比率が、現在国内では30%近く占めるようになりました。

ドイツの高級ワインは、11の地方に分かれていますが、特にラインワインとモーゼルワインの2つに大きく分けられます。ラインワインは、ライン河流域で作られるワインの総称で、茶色の「なで肩」の瓶が特徴です。ラインワインの中で有名なワインに、シュロスフォルラーツやマドンナなどが挙げられます。モーゼルワインは、モーゼル河流域で作られるワインの総称で、さわやかな色あいの緑色の瓶が特徴です。モーゼルワインの中で有名なワインに、ゴールドフォークやピースポータなどが挙げられます。

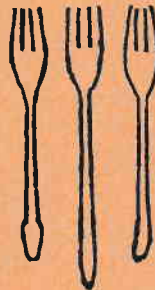
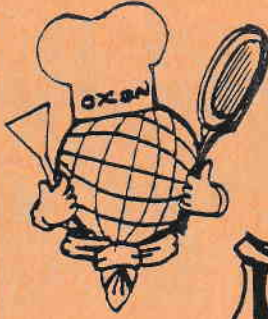
北国の厳しい気候のもとで育ったぶどうは酸味が強い為、この特徴をうまく風味にいかした独特の製法により、辛口から甘口までいろいろなタイプの高級ワインを作り出しているのがドイツワインです。(藪)

Daurade en pan

- (4) (3)を裏漉して、さらに半分ぐらいまで煮詰める。ブール・マニエを少し入れ、軽く濃度をつける。
 - (5) 鯛の切り身に、皮のある側だけ焼き色をつける。それを皿に盛りつけ、皮をむいたグレープフルーツの実を添える。
 - (6) (4)のソースの中に、半だてにした生クリームを混ぜ合わせる。
 - (7) (6)のソースを、皿に盛った鯛とグレープフルーツの上にかけて、皿ごとオーブに5〜6分入れ、焼き色をつける。
- ※この季節の鯛は、完全に火を通さずに中を半生の状態にしておいた方が、おいしく召し上がれるでしょう。

シェフのひとこと

横井 豊次



言われています。食を追求することは、すなわち文化であり、長年の伝統を重んずること・がフランス人の口ぐせである様です。オクソンでも、お客様に感性のすべてを訴る様に努力しております。お客様方一人一人が、グルメ、グルマンになり楽しんでいただけるよう望んでいます。

今回は、桜鯛を使ってグルメ、グルマンになってみませんか。桜の咲く頃とれる鯛は、鱗の紅色も増々鮮やかになり、肉も肥えて脂ものり、最も美味しいので、特に桜鯛と呼ばれています。

Just Interview

松本和子さんと語る

歌手松本和子さんによりますオクソンの音楽会―如月(きさらぎ)サロンコンサート(2月13日〜18日)は、多くの方々のご好評を得ました。去る12月5日、毎日ホールでファーストコンサートを開催し、今後の活躍が期待される彼女にインタビューしてみました。

歌との出会いは?

17歳の時、遊びで歌っているところをスカウトされ、ビクターのオーディションに受かり、歌の道



歌い上げるのを聞き、全身にいなずまが走り、私も自分の歌を聞いた人を感動できる歌い手になりたいと思います。

これからの夢とは?

近くは4月19日、大阪ヒルトンホテルでのディナーショーの成功と、私のいきざまを歌った新曲「愛だきしめて」を大ヒットさせることです。

また私の歌を通じて、希望とかやすらぎ、勇気を与えていけるような歌手になりたいです。その為には技術・プラス人間的に、もっと豊かに大きくな

てゆきたいです。唐突ですが、歌われる時はどんな色をイメージしますか?

歌は物語になっていきます。そのドラマの主人公

になりきり、私の感情の色をいかに伝えるか・・・歌うごとに変化すると思っています。

歌以外に、今一番興味のあることは?

下手ですが、大好きなゴルフを100でプレイしてみたいですね。

最後に松本さんの忘れがたい味とは?

私は小さい時、おこげで作ったおにぎりが大好きでした。色々、香ばしい物を食べましたが、オクソンのピラフが最高です。もうやみつきになってしまいそ〜そ〜です

CUISINE

春は、新しい出発の門出。こんな日、ダイナミックに大きな肉のかたまりを買って、ローストビーフでも作り、みんなでお祝いしましょう。残ったローストビーフは、次の朝、パンにはさんでピーフサンドにでもして、さわやかな春の野遊びに、お出かけになられては?

ローストビーフ

材料(15〜20人前)

牛ロース(サーロイン、リブロース、フィレ等).....3kg

人参.....100g

玉葱.....250g

セロリ.....50g

ローリエ.....2枚

タイム.....適量

サラダ油(又はラード).....適量

塩、黒コショウ.....適量

肉・魚・大豆
欠かさず。

(2) 主食、主菜、副菜
主食―毎食一定量を

を
主菜―肉、魚、卵、豆腐など毎食一品は摂取

副菜―特に野菜は毎食摂取するよう

に

増進課編より)

辻野

(厚生省保健医療局健康増進課編より)

もなく、きつくもない状態にして肉全体にかける。

(2) 肉に塩、コショウを振り、肉全体にこすりつける。

(3) 油を塗った天板に肉をのせ、200度に熱したオーブンに入れ、約30分焼く。途中、溶け出てくる脂身の油は、スプーン等で肉の表面に、ふりかける。又、

オーブ内の手前と奥では温度差があるので、肉の向きを変えたり、裏返す等の動作が必要。

(4) 薄切りにした野菜とローリエ、タイムを肉の周囲にからめるように入れ、さらに約60分焼く。

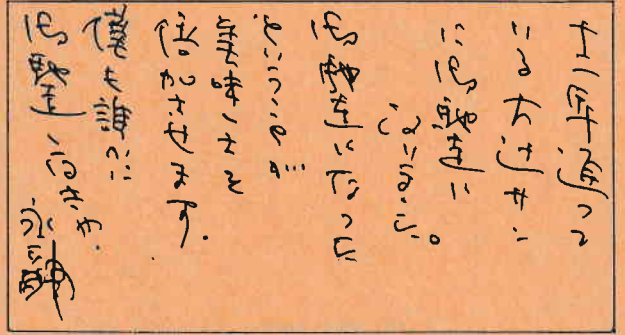
盛り付け

たこ糸をはずして、かたまりのまま大皿にのせ、クレソン等を添えて食卓へ。テーブルの上で好みの厚さに切り分ける。

作り方

(1) 肉をたこ糸でしばる。このとき糸は、ゆるく

35 Q-zaemon Ave.



いまでこそ無声映画は博物館的な存在ですが、映画がしゃべるオール・トーキーは、映画ファンを驚きの渦にまきこんだのです。いままた博物館から外出し、静かなブームが映画愛好者の間にひろがっています。

道頓堀の松竹座はこの映画と松竹少女歌劇の舞台でした。1931年(昭和6年)に登場したオールトーキー「マダムと女房」は、音と映像のマスメディアの発達の揺籃期に誕生したのです。その前年はウォール街の株式大暴落から恐怖が始り大阪では生糸、米価も暴落

しました。満州事変は昭和6年(1931年)に起っています。この年から6年さかのぼった1925年、大正の末ですが、ラジオが電波のりります。

も所持金一円におつりがあったのです。住友家事(役員)の日給が六百五十三円でした。(月給ではありません)、日給です。第一銀行頭取、日

が日給五円八十三銭の時代です。いかに住友家事の日給が高かったかわかりでしょう。それでも三井家事、三菱家重役ともなれば日給八百五十四円なのでその格差が大きいのです。住友吉左衛門が、昭和の初めに年間七千万円、久原房之助は五千万円、鴻池善右衛門二千万円の所得があった頃、伊藤忠商事、丸紅、呉羽紡績(のちに東洋紡と合併)の基礎をつくった伊藤忠兵衛の所得は三百万円だった。このクラスには倉敷紡績、クラレをつくった大原孫三郎とか伊藤万を設立し

た伊藤万助、野村家の野村徳七がいた。稲畑商店の稲畑勝太郎、道修町の武田長兵衛、これらの人らは前記の人との所得の差を縮める努力をしていたので。

(畑)

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

ミニ大阪経済史

ご存じてでしょうか

浅草オペラや山田耕作の歌曲、エルマン、ジンバリスト、クライスラーという外人演奏家も電波にのりました。松竹座で映画と松竹少女歌劇を観たあと「いづもや」の鰻井を食べ、市電に乗って

本銀行総裁、日本郵船社長の日給が四十円五十一銭、貴族院議長と衆議院議長の日給はこれより十九銭低い四十円三十二銭でした。陸軍大将の日給も四十円五十銭前後です。ちなみに中等学校の教師

'89食博覧会・大阪

4/28(金)~5/7(日) 10:00AM~8:00PM

インテックス大阪(大阪国際見本市会場・南港)

主催=大阪食博覧会実行委員会/財大阪21世紀協会
協賛=大阪料飲経営協会

若さとは、人生のある時期のことではなく、心のあり方のことだ。若くあるためには、強い意志力と優れた構想力と激しい情熱が必要であり・・・。人は歳月を重ねたから老いるのではない。理想を失うときに老いるのである。

鹿島建設 神原

食は文化だ
味はロマンだ
オクソンはオアシスだ

教文研センター 三辺

人の縁のうれしさと
人の縁の悲しさに
今日は泣いて
明日は笑み

日本経済新聞社 石塚

今日、京都大学の工学部をけりました。兄と同じ金属学科ですけれど、一浪して、下宿も同じ下宿で(兄の下宿を引きついで)別に同じことをしなくてもいいんじゃないかと・・・

東大合格してたらいいな、考えても仕方ないから死ぬほど肉食った。

うまかった。
・・・ま、いいか。

中森

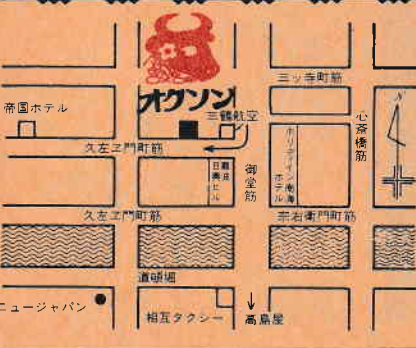
虚往実帰
(人生訓即民主主義の原理)
毀誉褒貶相半す
過半数=民主主義

近畿大学法学部教授 播磨

編集後記

「平成」という年号が、皆様がたにも、馴染まれ始めた頃だと思われませんが、いかがでしょうか。

さて、この「オクソン倶楽部」も創刊から一周年をむかえることになり、喜びを感じている次第でございます。さらに充実した文面を作成できるよう心がけております。皆様がたからの御指導と御寄稿を頂ければ幸いです。



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 「大阪市中央区西心斎橋2丁目3-9」

編集責任者 尾形 貴志

鹿児島県開聞山麓香料園より、愛らしい白やピンク色の花をつけた「セイジ」や、紫色の花が咲いている「ローズ・マリー」の苗が届き、オクソンの調理場は春の幸せが漂っています。プランターに入れて、ミニハーブ・ガーデンを・・・。キッチンに近ければちよつとつまみ、料理にそえれば素敵な味となります。

この春の香りを、オクソンのお客様、先着15名様におすすわけ致します。どうぞ、お申し込み下さい。