



# オクソン

## 倶楽部



1990年 初 春 号

謹んで新春のお祝いを申し上げます。

今日、現代社会におきまして、人間の生命の尊さということが、忘れ去られてしまったのではなからうか、とさえ思われるような、いろいろな殺人、傷害事件が頻繁に行われていきます。特にそういう痛ましい事件が、青少年の若い世代に急激に及び、更に非行少年の暴挙にただただ驚きの外ありません。

もちろんそれにはいろいろの要素があると思うのであります。学校教育の在り方、或は家庭の躰、現代社会の問題等、その原因と対応を早急に対処しなければなりません。要するにわが国戦後における民主主義の行き詰まりではなからうか、と思うのであります。

その根源は民主主義の基本である人間尊重の思想が、他人はどうでも自分さえよければ、という



一方的な人権尊重の不徹底さがもたらした、現代社会の一大現象と思うのであります。要するに私たちは人間尊重の根底である生命の尊厳、いのちの大切さ、という人類根本の問題をジックリ考えなければなりません。

## 無我の精神

### 大野可圓

私たちがよく「生き甲斐」ということを申しますが、実際に自分の生き方というものについて、余り考えていないのではなからうか、人間としてこの世に生まれてきた以上、人間とは一体何か、

人間は何をなすべきか！という人生の一大事を解決することが、人間にとって一番大切なことでもあります。

それには何としても「己れを知る」ということでなければなりません。私たちは常に「俺が俺が」と申しますが、それでは一体何を擱えて己れ、というのか。人間というもの、肉体と精神が直接または間接に因と縁が依り合っていて、この五尺の身

体ができているのでありまして、何処を探しても「これが俺だ」と指させるものは何一つありません。全く姿・恰好だけの仮りそめの人間であります。このように「実我」の存在を否定して「無我」！この無我の真理に徹底せしめよう！とするのが仏法の教えであります。本当の「我」というものは、そのような仮りそめの限られたチツポケなものではありません。もっと大きい、天地を容れても尚余りある大きな大きな「大我」の存在が「我れ」である、というふうに気付くことが「無我」の精神であります。

このように人間というもの、今日あって明日のない、そういう儚ない短い生命のものではなく、空間を超越した宇宙の大真理、これこそ「我れ」の本体であります。空間を云えば僅かに五尺の身体、時間を云えば僅かに六十年・七十年の生命、



そのような小さい「我れ」から飛び離れ、天地に満ち満ちた宇宙大の「我れ」

## お正月フランス料理

### MENU

- Consommé d'hôte en gelée.  
カキのゼリーコンソメ
- Le filet de daurade poêlé au poireaux.  
鱈のポワレ赤ワインソース 洋葱とフォワグラ添え
- Aiguillettes de canard et pomme Anna aux truffes  
鴨のエグユエット ジャガイモとトリュフのかさね焼添え
- Sorbets de Beaujolais nouveau.  
ボジョレーヌーボーのシャーベット
- Filet mignons 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・飲みものは別)  
期間 1月8日(月)～1月20日(土)

おのおのかえん  
聖徳宗第三代管長  
総本山法隆寺  
百六世管主

社会のために奉仕をする心持ちは、何としても人間欲を超越させる宗教の信仰の力に依らなければなりません。  
聖徳太子はその十七条憲法に「篤く三宝を敬え」と明言せられ、何としても国民の肚底に宗教の信仰を基調として、その信念から人生を全うせよ、とおっしゃる。今や「聖徳太子に帰れ！」の時代を痛感するのであります。

お正月は、1月5日  
から平常通り  
営業いたします

店主

ousserons et de Morilles à la Truffe Noire

クロン茸とトリュフ入りラビオリのクリームスープ煮

- 生クリーム.....300cc
- 生椎茸.....1パック
- 餃子の皮.....30枚
- しめじ.....1パック
- えのき茸.....1パック

- (4)餃子の皮を2枚、水に濡して煮詰める。
- (3)深鍋に水を入れ、鶏ガラと白ワインを加えフイヨンを作る。約1時間煮込み、漉してさらに1/2位まで煮詰める。
- (2)胸肉をバターで炒め、細切りにする。茸類もバターで炒めておく。
- (1)レバーを炒めて（半日ぐらい水にさらして血抜きをする）火を通して、冷めたらミキサーかフードカッターで、すり身にする。バター30gを加え、塩こしょうする。

ル」のスペシャルティメニューの採用にアレンジしました。

### オクソンの音楽会のお誘い

LADY'S SAXOPHONE ENSEMBLEのタペ

1987年4月に結成。以来、天王寺博、瀬戸大橋博など各種イベント、ホテルなどでのサロンコンサートを開いています。レパートリーはクラシックからポピュラーまでと幅広く、メンバーは全員が大阪音楽大学でサクソフォンを専攻したという女性のためのレディスサクソフォンアンサンブルです。

Sop. 山口 万里、Alt. 山中佐和子、  
Ten. 坂井 由紀、Bar. 落合 智子。



期間 2月19日(月)～2月24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。

リヨンの「ジュ・ラル・アスティック」からフランス旅行から多くの収穫—

オクソン開店15周年を記念して、「ロマンのあるフランスの旅」を11月4日から12日までの間、平素ご愛顧のオクソン倶楽部の12名の皆様と究極のグルメとハイクオリティーなやすらぎを求めてご一緒して参りました。

本物の超一流フランス料理を味わい、西欧文化の粹に触れることができ

#### SAKE

フランスは液体(ワイン、香水)と武器しか輸出するものがないという悪口を聞いたことがあります。安くておいしいワインの輸出は大賛成。

フランスのワインの新酒、ボージョレ・ヌーボーの発売日、パリの中心に近いオペラ座のわきにあるカフェ・レストランでワインのたるをいくつも並べ、ボージョレ・ヌーボーの試飲会をやっていました。グラス一杯十六フラン(三百八十円)は高いと思いますが、ちなみに酒屋では並の七百五十ミリリットル瓶が六百円)今年のワインは天候に恵まれ最高の味という前評判を確かめてみることにしました。

隣に居合わせた彼は四代続くパリジャンで、年金生活者の男性によると「味は

悪くないが高すぎる。ワインの製造元は無料でお店にたるを持ち込んでいるはずなのに」と憤慨。

「ところで昨夜のテレビを見たかね。日本ではパリより一日早くボージョレ・ヌーボーを発売していたよ。」  
肝心のフランスでのボージョレ発売日の報道はありませんでした。

観光客向けには試飲会をやっていますが、近所の酒屋もそれほど大々的な宣伝もなく静かなボージョレ発売日の感じでした。フランスのワイン輸出は、日本のボージョレ人気上昇の中で見通しは明るいようです。



#### お酒を上手く断わる法

▽ お酒が苦手という人は日頃から周囲の人に「飲めない体質ですから」と宣言しておくことが第一の断り上手です。

▽ もしどうしても酒席に出ねばならないのなら幹事サンに、「ノンアルコール飲料を用意してほしい」と申し入れるか、こちらから持込んでよいのか、とたずねるのもひとつの方法です。

要領よく立回れるのなら、「ウーロンに氷を入れると水割かウーロンハイにみえる」に限ります。

▽ もっとよい方法は、名刺かハガキに「断酒会に入っていますので失礼します」と書き一礼しておくことだ。こちらが女性であると「看病するから」とか何とか、にじり寄るオジさんがウヨウヨしています。

▽ そういふ奴が杯を進めに来たら「アルコールが入るとすぐナイフを振りまわす悪いクセが出ますので」とおどしついでにカッターをちらりと見せればよいでしょう。

ご期待下さい

下のメニューは、オクソン開店15周年記念のフランス旅行からえた究極のグルメ・メニューの一部です。このメニューを参考にいずれ当店でも皆様にご賞味いただけるものと存じます。

超一流店。料理長「アラソン・サンドラス」は、フランスで一番高い料理人と言われているですが、納得できました。

ルカ・キャルトン

Accord des mets et des vins d'Alain Senderens  
Foie gras de canard aux choux, à la vapeur  
Jurançon Domaine Caubapé 1985 - Ramonteu  
Béarn - Sud-Ouest

St-Jacques en phillo, à la crème de cèpes  
Meursault "Charmes" 1985 - Matrot  
Bourgogne

Canard apicius  
Banyuls 1975 - A. Parcé  
Roussillon

Fromages et vins

Soupe de mangues aux fraises des bois et sa garniture  
Rhum blanc - Trois Rivières

あたたかいカモフォワグラのキャベツ包み  
帆立貝柱のパートフィロ包みセブ茸のソースクリーム煮  
野カモの古代ローマ美食家風  
チーズとワイン  
マンゴのスープに野イチゴの浮身入

ミッシェル・ゲラール

L'Oreiller Moëlleux de Mousserons et de Morilles à la Truffe Noire

La Tarte Fine à la Tomate, au Pistou  
et la Friture de Fines Herbes du Jardin du Curé  
\*\*\*\*\*

Le Saumon en Cocotte à la Mode des Jardiniers de l'Adour  
\*\*\*\*\*

L'Aile de Pigeonneau aux Choux  
et les Petites Pommes de Terre à l'Ail  
\*\*\*\*\*

Le Blanc-Manger de Pomme Reinette au Caramel  
Les Douceurs Candies

ムースロン茸とトリュフ入り  
ラビオリのクリームスープ煮  
トマトと野菜のタルト香草風味  
サーモンの鶏形切り自家製庭園風  
野鳩のロティジャガイモとニンニク添え  
リンゴのブラレマンジュキャラメル風味  
キャンディ菓子



L'Oreiller Moëlleux de M

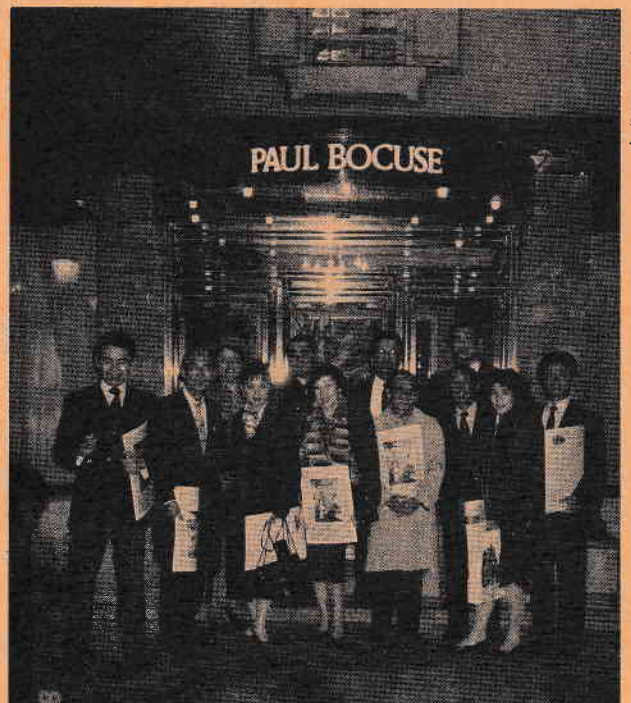
材料(5人前)

鶏(胸肉).....1羽   バター(無塩)....70g  
鶏(ガラ).....1kg   水.....1500cc  
レバー.....150g   白ワイン.....180cc

(7) 皿に(5)を並べてソースをかけ、オーブンで2〜3分温めてでき上がり  
(6) 煮詰めたブイヨンに生クリームと香類、鶏を加え、塩こしょうし、ソースを作る。  
(5) 沸湯した湯の中に(4)を入れ、浮いて来たら取り上げて冷ます。  
らし、レバーを小さじ1ぱい弱詰める。1枚は下に敷き、レバーを乗せ、もう一枚を上から乗せ、空気を抜き取りながら張りつける。型抜きで抜き取り、同様にして15個作る。

この料理は「ミッシェル・ゲラール」の一つです。今回は、これを、ご家庭

皆様が事故もなく帰国できたことなど、本当に楽しく、思い出に残る旅でございました。今回の旅では、リヨンの「ジュ・ラール・アステック」が、私共の料理人を3ヶ月間、研修させていただくことを心よく引き受けて下さったり、単なる観光旅行でなく、レストランのもろもろの事に通じた、こうした旅ができたことは、15年間「オクソン」を可愛がっていただいたお陰だと、改めてオクソンのお客様に感謝致しました。



全員集合オクソン15周年記念のフランス旅行に参加されたみなさん

# 35 Q-zaemon Ave. 35 Q-

三種の神器

ツック靴、笛、ソロバン  
人形のモリシゲ 吾郷 光夫

思い出の日は 一日増えました  
全日空 宮田安規子

バラのTEA 囲む四方の人やさし  
アナウンサー 鈴木美智子

SAVOYのTEA  
バラのジャムの味の出会いを  
ありがとう

読売テレビチーフプロデューサー  
松井 守

生きて在る 不可思議

シナリオ作家 高橋 玄洋

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

ママをはじめ従業員の

皆さんが叡智を傾けて名  
付けられたオクソン。も  
う15年にもなるそうで喜  
びにたえません。

殆んど同じ頃からおつ  
きあいを見せて頂いてい  
るうちに「オクソン」と  
いう名にもう一つの意味  
を見つけたのです。

「オクソン」は「ラス  
トエンペラー」の国のこ  
とばである、と言えは多  
くの方は怪訝な顔をされ  
ることでしょう。

あのAisin Gioro(愛親  
覚羅)皇帝の国の、今で  
はその話者も減りつつあ  
る満州語、その中にオク  
ソンということばがある  
のです。ローマ字化すれ  
ばoksonです。J・ノー  
マンの著になる満英辞典

宗磨さんの茶碗を見ました  
良いものは全てを消してくれて楽しかった  
陶芸家 坂本 素行

オクソンの空間に  
夢を見ました サバの女王  
歌手 高橋キヨシ

12月13日 主人 52歳の誕生日

病院の帰り 検査の結果異常なし  
シャンペンで乾盃しホットしています  
何より健康が一番です

高久保美代子

静中動有

近畿大学農学部教授 田尻 尚士

Oksonの項を見ますと、  
step, paceとあります。

長さの単位でもあり、  
ba = 360 okson (歩) =  
576mと書かれています。

つまり1オクソンは約1  
m半なのでしよう。「1  
歩」とありますが推測し

### 語源「オクソン」

中村医院

中村 洋

ますに左右の足を交互に  
踏み出した距離(普通の  
2歩分)が1オクソンな  
のでしようか。Okson、  
いやOXONが「歩み」  
であることはまさに象徴  
的です。  
oksonbi 一歩一歩と

歩く

oksonjombi 歩き始め  
た幼児のよちよち歩き  
というのがあります。

1974年、oksonjombi  
であったステークハウ  
スはoksonbiしながら  
oksonを重ね今ももう押  
しも押されもしないOX  
ONとなりました。

ついですがら満州語は  
日本語と同じく次々単語  
を重ねてつなげていく膠  
着語ですし、だから語順  
だてて多くのヨーロッパ  
語と違って日本語と同じ  
構造なわけです。また多  
分、ウルアルタイ語に  
属するとも言われ、何か  
親しみのあるもの同志な  
のです。「その単語と  
同じ音だ」なんて何か嬉  
しくなるのです。

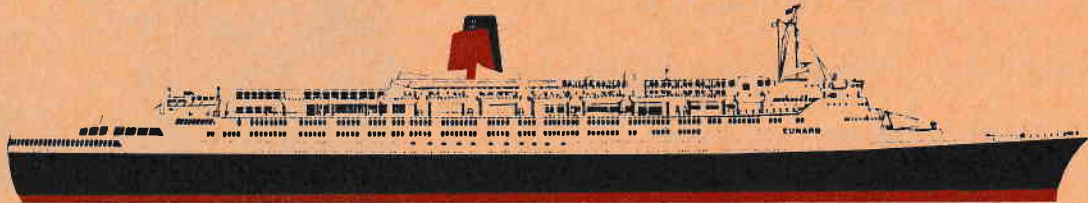
△そこは別世界、船の貴  
婦人クイーンエリザベス  
II世号ランチプランへの  
お誘い▽

世界でも屈指の豪華客  
船として国際的な名声を  
博してきたクイーンエリ  
ザベスII。世界の一流レ  
ストラン、シアター、プ  
ール、ショッピング・プ  
ロムナードと、設備は充  
実され、定員一八五名  
のお客に対して乗組員一  
〇〇〇人が、洗練された  
サービスに当るといって  
いたくさで、まさに王候  
貴族の時を味わってい  
ただけです。

今回は、手軽にQE2  
の魅力を楽しめるようラ  
ンチプランをご用意致し  
ました。昼食をはさんで  
の船内見学やショッピン  
グも、お楽しみ下さい。  
今までにない新鮮な体  
験をQE2でどうぞ。  
とき・・・4月1日(日)  
場所・・・天保山  
会費・・・2万2千円  
人数・・・先着100名  
様(お一人様ペアでチケ  
ット2枚まで)



## CUNARD'S QUEEN ELIZABETH 2



### 編集後記

▼毎号、掲載している  
「シエフのひとりごと」。  
今回のメニューは餃子の  
皮を使った「ラビオリ」。  
ご家庭用にアレンジして  
おりますが、もし不明な  
点などございましたら、  
お問い合わせ下さい。  
▼いよいよ90年代に突入  
しました。今年が「国際  
花と緑の博覧会」が開催  
される年でもあります。  
▼オクソンも従業員一同  
が、国際的視野にたつて  
料理を勉強して参ります。  
▼本年も御指導下さい。

## 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

