



オクソン 倶楽部



1990年 春季号

加賀山荘と マツカーサー

まもなくわが国では国際花博が催されますが、それにつけても物資があふれ、その一方で心が涸れた今の日本を見る時ふと心の清涼剤として思い出されることがあります。それは、今はなき加賀証券の創業者、加賀庄太郎氏が昭和の初め大山崎の三万坪の山地に建てられた洋風山荘のことです。当時のヨーロッパの粋と贅を尽くしたこの山荘には百五〇坪の温室があり、別名、蘭屋敷と呼ばれていました。当時、氏はこの温室で育てる蘭を手に入れるため、ヨーロッパで売却される貴族の館のことを知るや温室ごと蘭を買って輸入したそうです。第二次大戦が深刻化すると、氏は満杯の石炭車を何輛も大枚をはたいて確保したものです。

敗戦後の混乱期に米國が日本に進駐した際、この大山崎の山荘に世界的に貴重な洋蘭がまだ残っていたことに感銘したマツカーサー元帥の一ことで、ガラスと石炭、その他の園芸用品の特別配給がありました。戦局きび

しい時期には敵国同志でさえあったところにもヒューマンな隠された一面があったのです。戦後この山荘に殆ど無傷で洋蘭が残ったお蔭で、特に関西では洋蘭の普及が早かったのでしょう。当時縁あって週一回、山荘に通っていた私は、加賀氏から二、三種のミルトニアの親木を譲り受け、交配実生をくり返し、今日までに数十種の新種を作り出す幸運に恵まれました。その後、オンシジウム、オドントグロッサム等、

洋蘭と私

角谷 軍二郎

主に熱帯地方の高山性苗の品種の改良を手がけております。昔から「高嶺の花」として一部高貴な方々の趣味として愛培され、一般には滅多にお目にかかることのない洋蘭が、今この日本でこれだけ普及したのには、蘭をこよなく愛した加賀氏やマツカーサー元帥の心根があったればこそと当時を偲んでおります。

洋蘭とは

熱帯多雨の山地帯に自生。シンピジウム・デンドロビウム・胡蝶蘭等は東南アジア原産。カトレア・オンシジウム・ミルトニア・オドントグロッサム等は中南米産の改良蘭類。樹木の上や岩場に着生し自生する蘭は、仙人さながら雲と霞を食べている植物と言えます。蘭は土に植えずに、素焼鉢に水苔で育てる方法がとられます。

洋蘭の繁殖のしくみ

洋蘭はすべて「虫媒花」と言い昆虫の力をかりて交配されます。蝶や蜂を集めるため色々花に工夫されています。例えば花弁の色彩や蜜マークは花の奥に蜜を貯えて昆虫を誘うためのものです。蘭花の特徴は三つの花弁と三つのがく弁と芯柱（コラム）からなっています。花弁の一部が変化して唇

弁（リップ）と言い蘭花のポイントになっています。花の中心部のコラムは柱頭と雄蕊が一つになったようなものでここに昆虫が入り芯柱の奥にある蜜を吸う時花粉を背中に着け他の花の柱頭に運んで結婚ができます。花は決して人間に見て貰うためのもではありません。あくまでも子孫を残すためのディスプレイなのです。交配が終ってから六ヶ月から十ヶ月で種子ができ上がります。種子は



非常に小さく十倍のルーペで見える程度で直接播いても生えませんが。無菌培養法と言って肥料分と砂糖を寒天液の中へ溶かしフラスコに密封して無菌的に播き約一年間育ててから普通の鉢植えにします。鉢出ししてから四年ぐらいで初花が見られます。実生してから開花まで五年以上かかります。蘭が高価な理由の一つでもう一つの方法として



- バイオによる組織培養法でメルクロン苗と言います。このクロロンの開発により同一性質の蘭を無尽蔵に生産することができます。二十数年前から実用化されたために高貴な蘭が久米の仙人よろしく大衆の花となったわけです。クロロン金貨が横行する世の中、店頭にある蘭も殆どクロロンでできたメルクロン苗と思っ
- て差しつかえありません。蘭は高嶺の花ではありません。一般のご家庭で気楽に作って下さい。少しの温度と光熱があれば簡単に作れて年中花が咲き続きます。蘭花は切花としても永もちします。
- 私の園芸歴
- 一、洋蘭を作り始めて五十年
 - 一、作出新種九十五品種（内英国王立園芸協会 R.H.S.へ登録四十品種）
 - 一、栽培洋蘭二万五千株（温室百五十坪）
 - 一、現大阪愛蘭会々長

フランス料理

NU

- 白魚のマリネラベンダー風味
- カモのコンソメフォワグラとラン花の浮身
- 桜鯛とサーモンの蒸し煮タイム香り
- お花畑サラダ
- オクソン風ステーキ
- バラのアイスクリーム
- 花の紅茶



内をお待ちしております。
 ービス・飲みものは別。
 ~ 4月28日(土)

エレガントでヘルシー……
 春の香りをアシユット(皿)
 に盛ったぜいたく究めた花料
 理を、今催されている「花と
 緑の博覧会」にあわせてメニ
 ューを作ってみました。
 オードブルは春の代名詞と
 して賞味されている淡白な味、
 白魚に香りの女王ラベンダー、
 紫色の水花をからめてみまし
 た。
 カモ仕立てのスープにフォ
 ワグラと華麗なランの花を浮
 かしました。
 桜の咲く頃が食べ頃とされ
 ている桜鯛とノルウェー産サ
 ーモンを材料として爽やかな
 水色の可憐な花が咲いている
 タイムの香りを味つけてみま
 した。

オクソンの音楽会のお誘い

磯野 清のカンツォーネの夕べ

プロフィール
 大阪音楽大学声楽科卒業後、NHK大阪放送合
 唱団に所属し数年間演奏活動。
 イタリア歌曲、ドイツリート、日本歌曲、宗教
 曲を領域としたリサイタル、ジョイント・コンサ
 ート、ポピュラー・コンサートなどに幅広く出演。
 とくに宗教曲ではヘンデルのメサイア、ハイドン
 の四季、モーツァルトの祭観ミサ、レクイエム、
 ベートーベンの第九などのソロリストとしても活
 躍。



期間 6月11日(月)~16日(土)
 料金 ¥15,000(税・サ・飲み物は別)
 お食事時間 PM6:00~
 演奏時間 PM8:00~PM9:00
 特別コースのため、ご予約をお早めに…
 お待ちしております。

SAKE

「花とワイン」

桜前線が南国から北上し
 始める季節となりました。
 桜は入学・入社・卒業等、
 人生の節目と共にあり、日
 本人の心の花と言えます。
 そこで、今回は、「花と
 ワイン」についてお話し致
 します。
 ワインとは、果実酒の事
 で本来、葡萄を原料として
 造られた醸造酒です。従っ
 て「花」とは余り関係ない
 様に思われがちですが、そ
 の香りの中に「花」がある
 のです。
 ワインには、アロマとい
 われる果実香と、ブケーと
 呼ばれる熟成香があります。
 その香りの中に花を思わせ
 る香りをかぐ事が出来るの
 です。
 たとえばフランスのロワ
 ール地方のシノンやブルゲ
 イユの赤ワインは若い内
 にスミレの香りを発します。
 又良い年のメドック地方ポ
 ーイヤック村の赤ワインに
 は花開いたバラの香りが含
 まれています。コートデュ
 ローヌのエルミタージュの
 白ワインには、余りお馴染
 みではないでしょうが、菩提
 樹の花の香りがすると言わ
 れています。良い年のサン
 テミリオンには牡丹の香り
 を感じる事が出来ますし、
 アカシアの香りをプロヴァ
 ンス地方の白ワインにきく
 事も出来ます。

これらの香りは、ワイン
 の瓶熟と共に発する熟成香
 に由来するものと、原料葡
 萄の品種の個性で発するも
 のがあります。毎年同じ
 香りのワインになるわけ
 はありません。
 又ワインには桃やリンゴ、
 チェリー、カシス等の果実
 の香りや、ナッツ、カラメ
 ル、木や土の香りもありま
 す。これらをきき分けるに
 は、かなりの数のワインを
 飲み、嗅覚をきたえる必要
 があります。花や果実酒
 は、かなり強く、初心者で
 もハッキリ分かるものもあ
 ります。
 その昔、楊貴妃が命じて
 つくらせたと言われる桂花
 陳酒というワインが中国に
 あります。桂花とはキンモ
 クセイの事で、白ワインの
 中に漬け込んで造られるそ
 うです。勿論その香りがす
 る事は言うにおよびません。
 ワインを飲まれる時には
 「花」の香りを、さがしな
 がら楽しまれたら如何でし
 ゃうか。
 食卓がより華やかに
 ことづけあいです。
 (サントリー株式会社 ワイン課
 芦田)

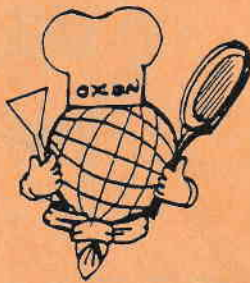


「ありがとう 浜村 淳です」(毎
 日放送・朝8時~10時)は、15周
 年を迎えた。これを記念してオク

花とハーブのフ

MEN

- Shirauo marine de lavanda
- Consomme Chaud awx Canard
- Daurade et Saunon a la Vapeur
- Edible Flower Salde
- Filede nignons al "OXON"
- Glace a la Rose
- Edible Flower Tea



特別コースのため、ご予約を

料金 ¥12,000 (税・サー
期間 4月5日(木)～

サラダは香のお花畑を演出
(ミント、マーシユ、ホウセ
ンカ、ポリジ、カーネーション、
パンジー、スイトピー etc.)
オクソンスターキには茶花
としても知られている珍花カ
タクリを添えて一段と趣きを
味わっていただきます。
パンは花のめしべを乾燥さ
せたサフランをおりこんだ自
家製。最もせいたくなパンと
言えましょう。
デザートのアイスクリーム
にはバラの花ピラをふんだん
に使いました。花の紅花：当
店でブレンドされたエディ
ブルフラワートイーにバラの
ハチミツを入れて豊かな香り
がただよいます。どうぞオク
ソンの食卓で春の醍醐味をお
たのしみ下さい。

はな・花・華

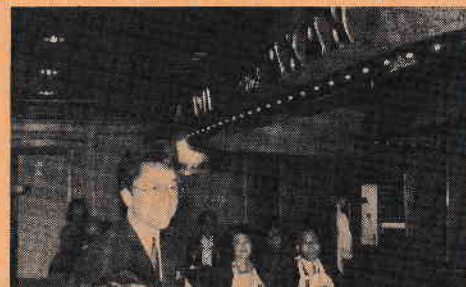
「花」は草が化けると
ころから生まれた字とい
われ、樹木に咲くのは
「華」とか。もとをただ
せば「纏頭(かずけも
の)」がその源である。
いまから980年ほど前、
藤原道長の娘・彰子が生
んだ敦良親王(後朱雀天
皇)の将来を石清水へ祈
願の帰途、遊女らはなん
と五十余艘の舟でお祝い
した。これらに纏頭(は
な)を道長はあたえたとい
う。くだって足利義満
の頃から猿楽がさかんに
なったが、役者の熱演に
観衆は剪練(きりねり)
の花を投げた。

猿楽の役者たちは、そ
れをもって邸へ参上し、
その剪練の花とひきかえ
に金銭とか品物をいただ
いたと史実にある。
江戸時代から最頂(ひ
いき)の関取が勝ったと
き羽織を土俵に投げてブ
レゼントする風習があっ
た。勝者への贈り物も
「はな」のひとつである。
「花」を使ったことわ
ざは少なくない。「花一
時人一盛」、「花多けれ
ば実少なし」などは味が
ある。「花七日」、「花
に嵐」は証券好きの人へ
の忠告ではないだろうか。
阪急電車の創設者小林
一三が宝塚少女歌劇をつ
くる際の劇団員採用基準

は「華(はな)のある生
徒さんを集める」の一点
だった。姿、形、顔では
なく舞台上に立っただけ
観衆は咳ひとつせずじ
つと見つめさせる能力を
持っている人を探せ、とい
うのである。その人がい
るだけで温かい空気につ
つまれることがある。松
竹から引きぬいた長谷川
一夫(林長二郎)もこの
「華のある人」だった。
小林一三は長谷川一夫を
重要視し、いまた空前
の人気をよみがえらせた
宝塚歌劇のベル・バラの
第一次ブームには「華の
ある人・長谷川一夫」を
演出家に起用している。

いまの市川猿之助がそう
だし、西郷吉之助を演じ
る西田敏行や新劇では宇
野重吉もその一人。
演劇は脇役の出来不出
来が勝負のわかれ目とい
われるが、これらの「華
のある人」は脇役などさ
して問題にならない。猿
之助が団十郎や吉右衛門
らと同じ舞台上に立たない
のも脇役のいらぬ「華
のある俳優」だからこそ
だ。
ではどうやって「はな」
をもつのか。能力と勉強
と体力の三つである。こ
の三つが「はな」のある
実力となる。あなたに
「ハナのある人生」を贈
りたい。(畑 一義)

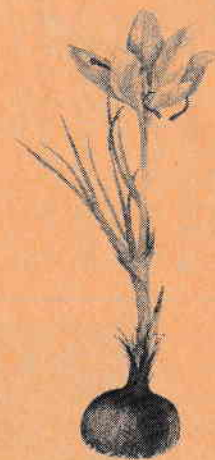
年を迎えた。これを記念してオク
ソンでファンの人たちとパーティ
が2月14日に開かれた。



香辛料の王様・サフラン

サフランは、クロッカ
スの一種の花のことで、
香辛料になる部分は、一
輪に3本しかないめしべ
を使用します。そのため、
香辛料の中でも最も値段
が高く、また、少量で香
りや色が十分につくので
「香辛料の王様」といわ
れています。

サフランの歴史は非常
に古く、紀元前から使わ
れている記録があります。
黄味がかった赤色が、水
に溶けると黄色になり、
強い独特の香りがつき、
昔からブイヤベースやパ
エリアには欠かせないも
のとなっていました。産
地は地中海沿岸。11月初
めに開花します。



Saffron (アヤメ科)
Crocus sativus
サフラン

クイーンエリザベスII号乗船の満員お礼とお詫び

乗船のご案内を申し上げたところ、多数のかたからお申込みをいた
さき有難うございました。
定員オーバーのためお断りしたお客さまには申しわけなくお詫び申
上げます。
(店主)

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-

相模取りなら千代の富士
肉はオクソン
九重親方

君を抱く時
僕は遠い旅路を想う。
と何かか言って
やばな男二人と女一人の
ステーキな夜
音楽家 円 広志

人は年を重ねることで
老化することにあらず
色と理想とステーキを
忘れた時に老化する
竹中土木 北原

心如水
住吉大社宮司 奥野 茂

90年代初年度のキーワード
・経済情勢のキーワード
・円安、原油高値、人手不足
・社会情勢のキーワード
・高齢化、情報化、国際化、価値観の多様化
奈良県立医科大学耳鼻咽喉科教授 松永 喬

あるがままに
近畿大学医学部泌尿器科教授 栗田 孝

チャレンジ

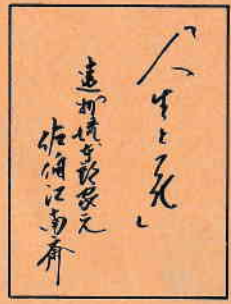
新しいことをやろうと
すると必ず摩擦的要素が
行く手をはばむ。
しかし、まずとにかく
実行してみると、机上で
は思いもつかなかったよ
うな、プラスを生むこと
も事実である。
第一勧業銀行 西村正宏

おもしろき、こともなき
世もおもしろく、
澄みなすものは、
心なりけり
遠山

Ave. 35 Q-zaemon Ave.

春の訪れとともに、野
山の木々は新しい緑の葉
が清らかに芽を出し、花
も種々咲いています。
大阪の地では、四月一
日より「国際花と緑の博
覧会」が開催されていま
す。これは、ただの「花
博」ではなく、主催者側
としても、花の持つ生命
力を人生の中に活かす大
変意義深いものでありま
す。

花は古くより仏前や神
棚に供える風習があり、
神仏の前での出会いが花
のはじめと思われま
す。日本人の花に対する求道
的ともいえる情感は、こ
の頃よりめばえ、花は身
分のへだてなく、何時で
もどこでも咲いていたの
です。やがて人々は暮し



の中から雑草でしかなか
った百草千草に、神木の
神秘を見たのです。こま
やかな観察眼でみつめる
うちに、花の美しさを知
ったのです。衣服に染め
て、これらを選別するの
は自然の欲求からくる知

恵なのです。
現在では、天地人の形
に活けるとかいろいろの
法式がありますが、ただ
その法式だけを伝授され
ても実際に花卉を伐り取
ってきて、そういう形に
活けたのでなければ、本

当に花を活けたとは言わ
れないのです。形という
ものは天地自然の間にあ
り、又、人間社会、世の
中であって、互に生きて
行く道、存在する道を最
も完全にあらわす所から
出来たものです。人間に
して言えば、形は人間の
よい行ないから出来たも
のだという風に見るので
あります。形式にあわし
て行くのではなく、行な
って行く間に形は出来る
のであります。行なわな
ければ形は無いのであり
ます。

生花で天地人などと、
その上中下の点を称して
いるのも、自然の運動曲
線を象徴したものです。
勿論花を活けるとい
うことは一つの技術がい

ます。人生の諸相に通じ
ただで、花が活けられ
るものではないのです。
それを花によって表現す
る技術が当然これに伴な
わなければならぬので
す。
日本は、美しい島国で
四季の推移があり、美し
い自然の中に生活してお
り、精神的にも恵まれて
います。現在でも、物質
の満足では、日本人は生
活の満足が得られないの
です。それ程、日本人は
風流に出来ているのです。
自然と人間の間には差別
はなく、人間の心が自然
なのです。自然と親しみ、
自然と語らう豊かな心が、
一層人間関係の上でも大
切なことなのです。

椿と楽遊のおすすめ

「巨勢山のつらつら椿
つらつらに見つつ思はな
こせの春野を」万葉集
で歌われている椿を賞で
るひとときを……。茨木
市佐保川の上流にある椿
山で知られている延寿林
での春の休日を……。

森林浴を楽しみながら
の散策。昼食には椿の花
料理。そして茶花のおけ
いこを計画してみました。
講師には、NHKテレビ
婦人百科でおなじみの遠
州流本部家元、佐伯江南
斎匠です。

表、裏千家の初釜には
必ずこの山の椿がもちい
られ、この四月二十八日
大徳寺において、三千家
合同での利休四百年忌の
追善法要が営まれる際
にもこの山の椿が献花され
ます。

延寿林の当主、岡田氏
の特別のご好意により、
当日は、この山を我々グ
ループだけで貸りきり、
茶花の花材は、ご自分で
森林を散策している間、
選定していただきます。

日時 四月十五日(日)
人数 先着三十名様
費用 一万円
仔細は、オクソンまで
お問い合わせ下さい。

編集後記

▼新御堂開発の折、絶滅
寸前の自生群の椿を、そ
りにのせ、自ら運び、延
寿林で再び開花、30年間、
毎日の山歩きで自然林を
守ってこられた岡田種雄
氏や、50年間高嶺の花蘭
を一般的にして下さった
角谷軍三郎氏のこれらの
生きざまにこの編集を通
して出合え人生のあり方
にあらためて考えさせら
れました。

▼「花」に心をよせて、
「花と料理」をテーマに
挑戦してみます。

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 「大阪市中央区西心斎橋
2丁目3-9」
編集責任者 尾形 貴志

