



オクソン 倶楽部



1990年 夏季号

平家物語との違い

「源氏物語」ばかりでなく「平家物語」の研究もされてはどうですか、といわれたことがある。源氏と平家の武士階級の対立をいつたのであろうが紫式部の生きた時代、いまから960年ちかいむかしに「武士」など存在しなかった。紫式部の頃、「源氏」というのは貴族から臣家に降ることを「源氏(けんし)」とよび「げんじ」といわない。「けんし」が「源氏(げんじ)」となまったのは、国守(くにもり)から武士階級になった鎌倉時代である。この歴史の流れをみないで、「源氏物語」を「平家物語」と同列におくのは乱暴だろう。

光源氏といえば女性を次からつぎへと遍歴する男のように誤りつたえているが、光源氏は母の愛情を一度もつけた経験はなく、母性愛を知らずに育っている。父帝の妃・藤壺を理想の女性として心の灯にしていた。親友の頭(とう)の中将の妹葵の上は、光源氏の妃であるが、この夫婦はしつくりしない毎日をおくつ

ている。兄の頭の中將ですら一目おくほど才学なうえ美貌のひとだ。その頃は一夫多妻の世界で9人までめとつてよいのである。貴族は「女御」を5人、「更衣」を4人まで妻としている。女御とは貴族高官の娘であり更衣は貴族ではないがこれに次ぐ官邸高官の娘たちである。この一夫多妻制のうえに、入り婿制度だった。そういう風習と生活を無視し女性探訪ばかりを強調するのはいかがなものか……。

紫式部は光源氏を通じて次の時代、次の社会をちゃんと達見していた。つねに読者へ問いかけている。女性の地位が男性と交錯し、大きな変動に作者は注目している。時がたち女性の不幸な背景を描き込んだ紫式部の達見に脱帽する。

予告
女流作家村山リウさんと語る会を、秋9月20日頃に開かせて頂きます。詳細はオクソンまでお問い合わせ下さい。

源氏物語と私

村山リウ



村山リウさんの略歴
1903年生まれ。87歳。日本女子大卒。NHK女性手帖「私の源氏物語」により放送文化基金賞を授賞された。
谷崎潤一郎の「谷崎源氏」にたいし「村山源氏」として著名である。文筆・評論をいままも執筆中。

暑中お見舞い申し上げます

平成二年盛夏

オクソン



Countess Tpsneen (F. Reynolds)

右の絵皿は、東ドイツにあるドレスデン窯のもので、一八八七年頃、H・WEIYRLによって製作されました。ヨーロッパでの、たび重なる戦下をくりぬけ、今日まで伝えられた、こ

の皿は、ドレスデン窯の作品の中でも貴重なシリーズ美人像絵皿です。当オクソンには、6枚の絵皿があり、シリーズの中の一枚をテレホンカードにしてみました。

オクソンの音楽会のお誘い

チェンバロによる“バロック音楽の夕べ”

チェンバロ奏者 松本 静江

プロフィール

神戸女学院大学音楽部ピアノ科卒業。在学中よりチェンバロを井岡みほ氏に師事。1986年度国際ロータリー財団奨学生の資格を得、スイス・バーゼル音楽院スコラ・カントゥルムに留学。チェンバロをR・ユングハンス氏、E・ピヒト＝アクセンフェルト氏、室内楽をJ・ゾンライトナー氏に師事。

その後、南ドイツを中心に演奏活動を行なっている。日本では独奏、室内楽を中心に、幅広く活躍している。



期間 10月1日(月)～6日(土)
料金 ¥15000 (税・サ・飲み物は別)
お食事時間 PM 6:00～
演奏時間 PM 8:00～PM 9:00
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。

のこスープ ons en surprise.

①鍋にバターを溶かし、玉葱、人参、ハムを入れ、しんなりするまで弱火でゆ	◎材料(4人分)
	しめじ(小房に分ける).....1000g
	えのき茸(小房に分ける).....1000g
	生椎茸(せん切り).....1000g
	マッシュルーム(薄切り).....1000g
	玉葱(薄切り).....300g
	人参(せん切り).....300g
	ハム(せん切り).....2枚
	ブイヨン.....800cc
	白ワイン.....500cc
	生クリーム.....1000cc
	折り込みパイ(市販の冷凍品).....適量
	バター.....30g
	小麦粉(打ち粉用).....各適量
	塩・コショウ.....各適量
◎作り方	

のこ料理

フランスのきのこの代表格として「黒いダイヤモンド」の異名をもつトリュフがあげられます。トリュフは、樫の木

フランスのきのこの料理

きのこの豊富なフランスでは収穫期になると、きのこの料理のメニューが、各レストランで主流をなします。

香りが高いきのこの代表格として「黒いダイヤモンド」の異名をもつトリュフがあげられます。トリュフは、樫の木の根元に、深さ30cm程の地中で生育するので、探すのは大変困難なので、採集にはトリュフの臭いに敏感な豚が一役買います。主産地はペリゴール地方で、収穫期は晩秋から冬です。当オクソンでも、この時期には空輸されるフレッシュなトリュフをアイスクリームやお正月料理に使ってお

SAKE

シャンパン

栓をあけると「ポンッ」と音のするシャンパン。日本では、結婚式やパーティーなどで乾杯用にしか使われないと思われがちです。しかし、シャンパンが、ポルドーやブルゴーニュのワインと並ぶ、フランス三大ワインの一つだということをご存じでしょうか。

シャンパンは普通のワインと違い、収穫したぶどうを搾り、発酵させ、ワインとして一応できあがったところで、もう一度糖分を加えて瓶詰めし、瓶内2次発酵を行わせます。そして最低でも一年以上は、瓶熟させます。瓶の中の糖分は、発酵によってアルコールと炭酸ガスに分解され、発泡性のワインができあがるのです。

ちなみにシャンパンの栓は、音をたてずに静かに抜くものです。優雅で豪華なワインだからこそ雰囲気大切にしたいものです。

びっくりきの Soupe de champignon

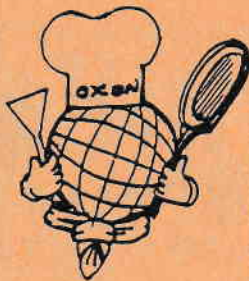
- ① びっくり炒める。
- ② きのこ類を加えてさらに炒め、白ワインをふり入れる。
- ③ ブイヨンを加え、軽く塩、コショウし、下味をつける。あくを取りながら10分程煮る。
- ④ 野菜が柔らかくなったなら生クリームを加え、さらに塩、コショウして味を整える。
- ⑤ 打ち粉をした台の上で、パイ生地を厚さ3ミリ位ののぼし、スープの器よりひとまわり大きく切り抜く。
- ⑥ ④のスープを、少し冷ましてから器に入れる(器は深いものを選ぶ)器の縁に溶き卵を塗り⑤のパイ生地をかぶせ、縁をしっかりと押さえる。
- ⑦ パイ生地の表面にも溶き卵を塗り、すぐに200度のオーブンに入れ、約15分焼く。

フランスのき

ジュラ山地を始めとする高地で主に採れるものに、あみがさ茸と呼ばれるモリユがあり、又、香りと柔らかい歯ざわりが珍重されているセーブ。その他にジロール、ムスロン、シャンピニオン etc. いずれもフランス料理をよりパラエティに味わい深いものにしていきます。

日本でも秋になると、松茸を筆頭に舞茸、本しめじ etc. 秋の料理の主役は、きのこといえるでしょう。

暑い夏が過ぎ涼しくなった頃、日本のきのこをふんだんに盛り込んだスープを作ってみてはいかがでしょうか。



Just Interview

磯野 清さんと語る

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11日、16日)による、磯野清カントォーネの夕べは、多くの方々のご好評を得ました。イタリア歌曲や日本歌曲、宗教曲などレパートリーは幅広く活躍され又、現在、大阪音楽大学声楽科の主任教授をなさっておられる磯野さんにインタビューしてみました。

「歌との出会いは?」
小学生の頃、毎年学芸

会で独唱することができ、沢山の人達の前で得意気に歌ったのが最初です。中学に入り、変声期を迎えるときに戦争も激しくなる一方で、音楽とは縁が切れませんでした。16歳の時転宅。隣家から流れてくる美しいピアノの音に強烈な感動を得、歌との出会いがピアノという媒体を伴って再現しました。

「これからの夢とは?」

オクソンでの一週間連続演奏は、コンディショニングの維持、集中力の持続等々、この歳になっても初めての経験が多く、又、自信もつきました。今後は世界の名曲を集めて、

お客様に残る様な演奏会を持ちたいと思っています。

「唐突ですが、歌われる時はどんな色をイメージしますか?」

曲にもよりますが、青とか赤、濃淡はあっても原色に近い様な気がしま

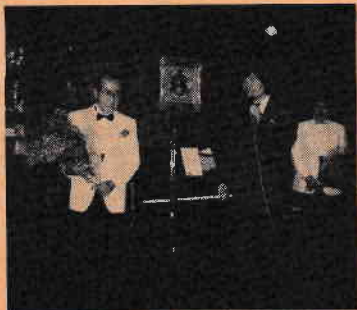
す。人間が単純なせいでしょう。

「歌以外に、今一番興味のあることは?」

グルメと囲碁、特に囲碁は脳細胞を刺激し、考える事で若さを維持させてくれます。

「最後に磯野さんの忘れがたい味とは?」

戦後の食糧難時代、ふとした事で頂戴した充分な量の白米を腹いっぱい食べる事ができた喜び。最後には副食がなくなり塩をかけていただいたあの塩味の白米が忘れられません。



じゃがいも

CUISINE



BONNARD, Pierre "France-Champagne"
by S.P.A.D.E.M. & A.D. A.G.P. Paris, 1983

じゃがいもは、フランス語でポム・ド・テール(大地のリングゴ)と呼ばれています。ヨーロッパでは「一日一個のリングゴは医者を選ばない」ということわざがあり、じゃがいもはリングゴに匹敵するヘルシーな食べものなのです。ところが我々日本人は、じゃがいもは太ると思いがちです。日本人のじゃがいも消費量は一人当たり年15キロ程ですが、ヨーロッパ諸国では、一人当たり年100〜300キロとかなりの差があります。和洋折衷の食生活の中にもっとじゃがいもをとり入れるべきではないでしょうか。

じゃがいもは、でん粉質以外にもさまざまな成分が含まれています。中でもビタミンCはレモン

一個約50mgに対し、じゃがいもは一個約40mgも含まれており、果実に多く含まれていると思われがちですが、ビタミンCは、じゃがいもでも十分まかなえるのです。又、動脈硬化や心筋梗塞、脳卒中を防ぐ効果があるといわれるパントテン酸や、体内の余分な塩分を排出し、糖尿病の予防に効果的なカリウムも多く含んでいます。さらに、じゃがいもは糖質が米などに比べて少なく、食物繊維が多いので、便秘や肥満の防止にも有効なものです。このようにじゃがいもは栄養面に優れたアルカリ性食品なのです。

ノルルエーでは、じゃがいもが主食とされています。

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-

山は富士
肉はオクソン
スポーツコメンテーター
長嶋茂雄

「花を見て、花も見て
いる」
90の大阪は、花いっぱい。
NHK大阪制作部チーフ
ディレクター 井上 奨

藤山寛美さんの代役を
つとめて
プレッシャーの毎日に
オクソンで
ホッとするととき
俳優 岡本信人

夢
住友ゴム工業株式会社
横井 雍

住友電設株式会社
相馬一男

創造
住友電設株式会社
三浦澄能

酒の相手に話の相手
苦労しとげて茶の相手
肉はオクソン
茶はハイビスカスカラー
ズマリ茶
ピアノはミドリチャン
太陽工業 林 春海

オクソンさんは
友達はいいもんだ：
目と目でもものが
言えるんだ：
今夜は、ありがとう
ユタと不思議な仲間たちより
劇団四季 加藤敬二

柳たれ、鶯嬌びて、
花また赤し
私達ライオンズ、レディ
15名は五月の夕べをたの
しみました
大阪中部ライオンズクラブ

シェ・ローズ・クッキング
グ・サロン

「ロマネ・コンティを
啣く会」のお知らせ

フランス、ブルゴーニ
ユ地方の幻のワイン「ロ
マネ・コンティ」をメイ
ンに、食前酒から食後酒
まで、数々の違大なワイ
ンを取りそろえて「ロマ
ネ・コンティを啣く会」
を開催致します。今回は、
11月15日に解禁されるボ
ジョレー・ヌーボーにあ
わせて、各地方を代表す
る10本のワイン。もちろ
ん、お料理もオードブル
からデザートまでの特別
メニューをご用意下さい。

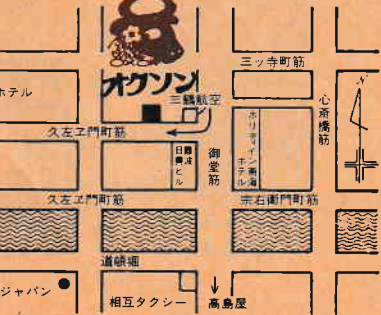
人数・・・先着11名様
日程・・・11月16日(金)
時間・・・午後6時

人数・・・先着12名様
日程・・・9月20日(休)
時間・・・午前10時半

編集後記

健康こそ幸せの基
▼「花の宿」という名に
ひかれ、京都高山寺(茶
の発祥地)から、周山街
道を車で二時間走ると：
……茅葺き屋根の小さな
旅籠に着きました。別名、
日本一果実酒の宿として
も知られるここ「つるや
旅館」は、「健康酒入門」
や、「野の花365日」の
著者、岡本千鶴さんが経
営しておられるところ
です。

▼当初、宿のかまえを見
て、はるばる大阪から来
たことに後悔していた私
でしたが、じさい鐘の炉
縁に飾られた白い大根の
花……湯舟には、一輪の
椿が、しょうぶの新葉に
添えられ、花の香りと共
に浮び漂い……自然
の恵みを受けた山菜や天
然の舞茸の料理……
自家製の香ぐわしい桜酒
を呑まず頃には、大阪生
まれの私ですが「日本の
ふるさと」ってこんなも
のでは……と思いを
偲はせるような、心のこ
もったおもてなしでした。
同じ飲食サービスをたず
さっている者として、と
ても勉強になりました。



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

健康こそ
幸せの基
そなへ

し。食欲増進や健康酒と
して、お客様の夏バテ防
止にお役に立てればと願
っております。
(店主 山口)

「一日だけの開花、散
る時は合掌の姿で落ちる
夏椿(別名 妙羅双樹)
が、今、見どきです。」
の椿山の主、岡田氏のお
誘い電話に、雑用をほっ
ぱりだして、出かけ
ました。はかなく散
る白い夏椿の花のじ
ゆうたんにたらずみ、
花の美しさ、緑の精
気を体いっぱい吸い
込む幸せ……。今
春、オクソン倶楽部
の皆様とご一緒して、
ご好評いただいたことを
思い出しました。

風雅の極み
椿山での一日を

め「椿山延寿林」と名付
け、花と小鳥の現生の浄
土を作ろうと椿を中心に、
日本特有の草花を植えら
れております。
この山地を、岡田氏自
らのご案内により、
この季の草木の見ど
ころの見つめ方を、
お教えていただきな
がら、草の心、樹の
心に触れ、草木と語
る休日……。そんな
な時を、オクソン倶
楽部の皆様と草木を
通して、お過ごし下さい。

日時 十月二十八日(日)
人数 先着三十名様
費用 一万円

ここは、北摂茨木市の
山中で、椿の大家、岡田
種雄氏が一万坪の広さに、
一千種、数万木の椿を集