



# オクソン 倶楽部



1991年 初 春 号

しばらく仙人のような暮らしをしていたし、またそういう志向性を持つわたしを、すっかり変えた人がある。それがジェームス川田さんである。この人に出会わなかったら、わたしは「食」についての本当のことがわからず、世を終わったであろう。Mさんとわたしはジョッキを傾けながら、K空港で待っていた。Mさんは東京でジェームスさんと会っているが、わたしは初めてである。ジェームスさんは飄飄と降りてきた。鳥のように降りてきた。全くこの人は鳥だと思っただ。二人は手を握り合った。そして車に乗り、次の詩にあるような問答を始めた。

わたしは一白水屋の生まれだといったらジェームスさんは  
わたしもそうですとい



せるため  
高千穂の神さまが  
わたしを呼んで下さっ



われる  
とり年だといったら  
わたしもそうですとい  
われる。  
地獄からきた者だとい  
たら  
わたしもそうだといわ  
れる  
石の話を  
流転流浪の話を  
水の話をする  
信仰の話をする  
何もかもわたしと同じ  
わたしはこんな人に会っ  
たのは初めて  
それで思った  
ジェームスさんに会わ

たのだと  
ジェームスさんは  
神と話をすることので  
きるひと  
神に供える食べものを  
けんめいに作るひと  
ふしぎな霊力を持つひ  
と  
宝石づくりの名手にし  
て  
生まれながらの天真の  
ひと  
—ジェームスさん  
ジェームスさんは、み  
そも、しょうゆも自分で  
つくる人、どうしてそこ  
までするのかと聞いたら、

神さま仏さまが喜んで  
さるのがわかるからと言  
われる。だから毎日お供  
えするのはすべて自分で  
心をこめて料理し煮炊き  
するのだと言われる。わ  
たしはこれを聞いた時、  
わたしの血の一変するの  
を覚えた。わたしには、  
こういう血が欠乏してい  
たからである。朝潰けの  
作り坊など聞いていると、  
もう神人という気がした。  
わたしは「食」というも  
のが、神仏を喜ばせ、人

## お正月フランス料理

### MENU

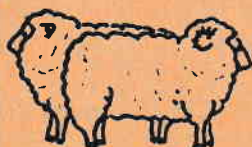
- Gratin d'Huitres aux Epinards  
カキのグラタン ホーレン草添え
- Consomme au Foie Gras  
フォワグラ入りのコンソメ
- Rouleau de Coquilles Saint-jacqueset Homard  
ホタテ貝とオマール海老のクレピエヌ包み ゴボク添え
- Mille-feuille de Truffes  
トリュフのミルフィユ
- Filed Mignons de "OXON"  
オクソン風ステーキ
- Dessert  
デザート
- Cafe  
コーヒー

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・飲み物別)  
期間 1月10日(木)~1月26日(土)



坂村真民(さかむらしんみん)明治四十二年熊本県に生まれる。神宮皇学館卒業。二十五歳の時、朝鮮に渡り、全州師範学校勤務中に終戦、引き揚げ、四国に移り住む。著書に『自選坂村真民詩集』エッセイ集『念ずれば花ひらく』などがあり、詩集『詩国』を主宰している。

を喜ばせ、大和楽の世界へ導く至高至純のものであることを、ジェームスさんを通して知った。  
因みにジェームス川田さんは、アメリカと日本の国籍を持ち、デザイナーとして世界的な人、オリピック委員の一人である。(詩人)



お正月は、1月7日  
から平常通り  
営業いたします

店主

# Stroganoff

…大1個 マッシュルーム(スライス)……12個  
ン…200cc 生クリーム……60cc

- 〔作り方〕
- (1)肉は、5〜6cmの薄切りにし、軽く塩、こしょうをします。
  - (2)深手の鍋に、大きめに切った玉葱を入れ、バターで炒めます。濃く色づいたら肉を加えます。
  - (3)肉は、色が変わったところで取り出し、マッシュルームを加え、さらに炒めます。
  - (4)小麦粉をむらなく全体に振り入れ、からめるようにし、ブイヨンとトマトピューレを加えます。
  - (5)沸湯したら火を弱火にし、塩とこしょうで味を整え、

ソ連の料理は国の体制の影響で、良い料理というと革命前のロシア宮廷料理になってしまいます。何百種類以上の料理に食器は金または銀で、想像を絶する絢爛なもの…。

「北のベニスと呼ばれるレーニングランド(大阪市と姉妹都市)」を旅して、エルミタージュ美術館や、プーシキン(ロシア文学の父)の住んだ村にあるパーベル一世が住んだ館等を訪れると、ため息の出る食器類に出会い、現在のフランス料理の配膳法は、ロシアからパリに伝わったというのが納得できます。

市内のネフスキー大通りの中ほどに、十八世紀

## オクソンの音楽会のお誘い

### クラシック音楽へのお誘い

関西フィル、京都フィル、神戸室内合奏団、宝塚市交響団などの指揮をされている守山俊吾氏のお話をまじえ、神戸室内合奏団コンサート・マスターの北浦洋子さん、大阪音楽大学講師の上島千佳さん(フルート)、大阪芸術大学講師の畑彰子さん(ピアノ)の3人が毎夕演奏者と曲目をかえ「ハンガリー田園幻想曲、愛のあいさつ」など数多くの親しみある演奏会の夕べを開きます。



上島千佳さん



北浦洋子さん

期間 2月18日(月)〜23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

### 脚光浴びる

#### アルザスワイン

フランスワインといえば、ボルドー、ブルゴーニュのワインがもてはやされ代表格とされていますが、フランスで注目されているのは、アルザスワインがトレンドワインになるのではないかとはいわれています。このアルザスワインは、中世の頃、王侯貴族の食卓を飾っていたオクシーワインがその前身です。

パリ東駅から急行列車で2時間、アルザスのストラスブールは、EC本部や国立大学のある都市です。レストランでワインと料理を注文しました。マダム

のおすすめ料理は、生ハムとパテのよこに日本流でいえばキュウリもみと赤カブの酢漬けをオードブルとしていただきました。そしてトリ手羽肉とマッシュルーム、干しブドウを白ワインで煮込んだコーコードパンでした。ほんとに軽いものです。ワインは、さすがアルザスならではの辛口・フルーティな白ワイン、リースリングがスパイシー、香りが豊かでコクのあるゲベルツトラ

ミーナーはどうか、と思案してしましたら、まあそれよりもこれを、とすめられたのは、アルザスでさえ珍しいといわれるピノ・ノワール種(黒ブドウ)からつくられたロゼワインなのです。

アルザスがドイツ領の時代には、大衆向けの並ワインがドイツへ出されていたのですが、フランス領になってから高級ワインを目指し、ドイツのブドウ品種を生かしてフランス的ワインづくりが各国から注目され、いま脚光を浴びているのです。作られるワインの大半が白ワインというこのアルザスだけに、ロゼは希少価値があり高値です。

日本では飲めないからと開けてもらいました。ソフトな酸とやさしいシブさ、木イチゴ、女ざかりをおもわせるザクロなど赤い果物香がたっぷり、トリ肉との相性もぴったりでした。

天候にめぐまれたアルザスから、来春はアルザスワインが市場の注目をあつめてほしい。



Tillyla

(T. Kaufmann)

# Beef S



### 材料 (4人前)

- 牛肉(薄切り).....400g
- トマトピューレ...大さじ3杯
- 小麦粉.....大さじ2杯

玉葱...  
ブイヨ

全体にとろみができるまで煮込みます。  
(6)肉を戻し入れ、生クリームを加えて仕上げます。  
(注)ビーフストロガノフは、ビーフシチューと違って、薄切りの肉を使います。角切りの肉や、硬い肉を使われる時は、肉が柔らかくなるまで煮込んだ方が良いでしょう。バター、ライス等を添えて、お召し上がり下さい。

中頃(エリザベート女帝時代)に、ロシア貴族のストロガノフ公爵が住んでいた館があります。彼が考案し、好んだ料理に「ビーフ・ストロガノフ」と名付けられたものがあります。これは、薄切り牛肉の煮込み料理の一種で、ライスに乗せて供したものです。  
何でも手に入る飽食の日本、たまにはソースだけにこだわってみて……今頃、深い雪に積もれた、距離的にはヨーロッパよりも近いが、しかし遠い国ロシアを忍ぶ、つつましい晩餐はいかがでしょうか。

## ヒツジ年にちなんで……

最高の料理は「羊の目玉」

松下電器(株)  
取締役・前社長  
山下 俊彦

サウジアラビアのVIPへの最高の料理は「ヒツジの目玉」なんです。うちの社員らが、この目玉だけは食べてもらはないと、取引にさしさわるとおどすのです。  
ウイスキーと一緒に飲

## 語りつく文化

祭典は、氷点近くの風と小雨降る中で行なわれました。夜のとばりが落ち、美しくライトアップされた十六世紀から建つ葱坊主屋根のクレムリン官殿。その中にある赤の広場には、モスクワ創立記念日(約八百 years)を祝って、一万人近いモスクワ人による歌声と演奏(フロコフェーやチャイコフスキーの曲)が、日本文化週間の開幕を祝うモスクワホテルでのわたしたちのパーティー会場のバルコニーまで快よく聞えてきました。歌声まじり

に歓声が聞こえたので、外を見ると「悪天候で中止」という前触れにもめげず、クレムリン沿いのモスクワ川の橋の袂から、東京花火師による花火がモスクワの夜空に打ち上げられていました。これらの花火は、日本から原料を運び、わたしたちより一足早くから来て製作した五千発の東京仕掛け花火。万一案じた七千人の警官が、打ち上げる所を包囲し警備にあたるのでした。

最初の打ち上げ花火から五分程たつと、モスクワ人の歌声は消え、十分程たった頃は、演奏も完全に消え、花火を打ち上げる力強い爆発音と、その打ち上げられる花火一つ一つに嬉々したり、期待に反し不発花火には落胆する歓声が聞こえるのみでした。モスクワの夜空一面に、日本文化というよりも日本人の心意気を描いたように、私には思えました。自国の歌を唄う為に集まったモスクワ人ですが、日本の打ち上げ花火は、それ以上に魅力的なもので、完全に彼らの心を魅了しているのが、ペランダから見ると、私にまで伝わり、私まで興奮を覚えました。赤の広場頭上で繰り広げられ

るこの花火が、ペレストロイカの一つのような気がして……  
元来の野次馬根性から、その歴史的ともいえる一時に立ち会いたく、このペランダで凍え死んでもいいから(パーティーで薄着だったもので)、一時間、展開される花火を最後まで見届けたい一念でした。  
アルコールがあまり呑めない私ですが、ウォッカをトースト(乾杯)ドゥチ(底まで一気に呑む)と言いなから、何杯も呑みほさずにはいられない状態のモスコの感動的な一夜でした……このすばらしい歴史的ショー

はきつとあくる日のテレビや新聞で華々しく伝えられるものと信じておりましたが、予想とはちがいに放送されませんでした。昨夜のモスクワ人の興奮を目の前に行っている私には納得できず、ガイドに訪ねると、ロシアの文化は「語りつく文化」と教えられました。テレビや新聞で物事を知るのではなく、体験したり知った事を知人や子供に語る……いつまでも代々それを語りつぐのだそうです。

今、日本の情報は好む好まざるにかかわらず、茶の間にまで入り込み、それは簡単に忘れられてゆく事が多いようです。情報過多で物事が誇大比ゆされがちで、その事の本質がかえって見えにくくなっているような……自由な国の中で生活する私達ゆえ、真の個人の自由や大切な何か……自らを失いつつある様にさえ思えます。共産国を初めて旅して純粋無垢な貧しい共産主義国であるがゆえ、素朴な自然の魂から出た「語りつく文化」に出会え、洗われるような感銘を受けました。私もこのモスクワの花火の一夜を語りつく担い手の一人になりたいと思います。(店主 山口)

# 35 Q-zaemon Ave. 35 Q-

美しく心豊かに

村上リウ

日々ぞ日  
日日 日日の日日ぞ日  
ヒビヒビヒビヒビ ニチツツの  
ヒビヒビヒビ 藤本義一

拍手がうれしいのはシェ  
フも役者も……

俳優 山口 崇

明るく 楽しく 美しく  
金ピカ先生 佐藤忠志

延寿萬歳

「めでたきことが幾久し  
くいつまでも続くこと  
を伝う」 華堂書

三洋商店 寺井

女房以外の恋人?

いますよ。明日はデート  
なんです。

ウチのは何も言いません。

思と女のつきあいでは、  
男の僕が『華』を持たせ  
てもらっている。  
だから逆に、男は女をど  
う『咲かせて』やるかで  
しよう。

K・O

誠実は花の如し

声は無くとも  
人は集る

山本齒科

歯ならびなんて……

とても大事なコトなんで  
す。

矯正歯科医 武内健二郎

花には水を  
親には感謝を  
妻には愛を  
子には心を  
仕事にロマンを  
野村ツーリストビューロー

林 嶮

ここにはゆとりがたっぷ  
りある。  
それが人の心をなごませ  
る。

読売ライフ 中村 徹

愛(ラブ)と情熱(パッ  
ション)。

この二つがあれば人生を  
生きて行ける。

「八月の鯨」リリアン・

ギッシュの言葉から  
東宝東和 出目さき子

日々新又日新也

奈良医大泌尿器科教授  
岡島英五郎

オクソン創業以来のお付  
合い  
美味求真  
日々是好味  
いつまでも御隆盛に  
道人病院 宮崎昌之

# Ave. 35 Q-zaemon Ave.

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

牛乳は、たんぱく質、  
脂肪、カルシウムなどを  
豊富に含んでおり、日常  
生活には欠かせない栄養  
食品として、あまりにも  
身近な存在となっていま  
す。最近、スーパーなど  
の牛乳売場には、さまざま  
なタイプの牛乳が並ん  
でいますが、正確には牛  
乳、加工乳、乳飲料に分  
けて表示されています。  
「牛乳」は、生乳以外の  
ものを混入せずに殺菌処  
理だけされたものです。  
「加工乳」は、生乳を主  
体にクリーム、脱脂粉乳、  
無塩バターなどを加えて  
作ったもので、一般に牛  
乳よりも安価です。「乳

飲料」は、牛乳を主原料  
としてコーヒー、果汁、  
甘味料などを加えたもの  
で、低カロリーのローファッ  
トミルク(低脂肪乳)も  
この仲間に分類されます。  
料理には牛乳、毎日飲  
むなら加工乳、ダイエツ  
トされている方は低脂肪  
乳……用途に応じて牛乳  
を選んでみてはいかがで  
しょうか。また、自然に  
近い低温殺菌牛乳や常温  
で保存が可能なロングラ  
イフミルク(ＬＳ牛乳)  
なども出回っています。

### 牛乳と生クリーム



西洋料理や製菓に欠か  
せない生クリームは牛乳  
の脂肪分を分離させて集  
めたもので、脂肪分量  
によって、ホイップクリー  
ムやコーヒーフレッシュ  
に分類されます。料理や  
製菓に使われるのは、脂  
肪分40〜60%のものです。  
最近では、植物性油脂を  
主原料としたものもあり  
安価ですが、風味が落ち  
ます。また、サワークリー  
ムというのは脂肪分40%  
以下の生クリームを乳酸  
発酵させたものです。

### 「存じて」でしょうか

近頃は人手不足を補な  
うため、日本料理店にま  
で外人さんが雇われてい  
ます。外人さんを真先に  
雇ったのはいまから百年  
から百十年前(1881  
〜1898年)、「翔ぶ  
が如く」(NHKTV)  
えがくところの明治政府  
だったのです。

民間企業も、香港や上  
海で接触した外人から紹  
介されて雇入れるケース  
も多く、外務省はしばし  
ば注意書を公布していた  
のですから、いまと似通っ  
た世相がみられます。  
その名も「お雇外国人」  
とよんでいました。役所

### 編集後記

▼「花博」の開催、「イ  
ラクのクウェート侵攻」  
「即位の礼」……等、平  
成二年は、さまざまに出  
来事が起こりました。皆  
様方には平成二年という  
一年間が、どのような印  
象として残ったでしょう  
か。

はつきり言うことといわ  
れています。  
▼下手な挨拶、悪い挨拶  
とは、小さな声でボソボ  
ソ言うことで、これでは  
挨拶しても、相手の受け  
る印象はよくありません。  
少なくとも挨拶だけは意  
識的に明るい声でするよ  
うに心がけておられますが、  
ご来店の際、オクソンの  
挨拶にお気付の点があり  
ましたらご遠慮なくお教  
え下さい。  
▼平成三年に乾杯。

で多く雇った順にならべ  
てみましょう。(人)  
文部省615、外務省  
367、工部省229、  
海軍省212、内務省1  
15、内閣111、陸軍  
省92、農商務省88、  
宮内省67、大蔵省53、  
司法省49といった調子  
です。ちなみに総理大臣  
の給料は800円で、司  
法省のお雇外国人は72  
0円、大蔵省が500円  
でした。公務員の大卒初  
任給は100円。その頃  
の学士サマはダイヤモン  
ドのように輝き、巡査の  
初任給100円の10倍をとっ  
ていても、司法省の外人  
サマには遠く及ばなかつ  
たのです。

**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