



オクソン 倶楽部



1992年 初春号

自分は運がない、とよくいう人がいます。決してそんなことはありません。運、不運というのはそれぞれの人に平等に思っています。自分で運が悪くといわれる人は、その時点で運を逃がしているのではないのでしょうか。人によっては「運」は自分の手で積極的につかむものだ、といわれるのですから……。



の3倍を持ち時間から差引かれるのです。1分遅れますと、持ち時間が3時間ですと、そこから3分引かれます。遅刻が1時間ですと3時間の遅刻ですから不戦敗となるのです。7年前ですが1月20日の大局日に大雪が降りやきもきしながら東京将棋会館へ息をきらしながら着きました。平静心をうしなっていたので、う対戦相手の田中寅彦七段(当時・現八段)に敗れました。まさか大雪になるとは前日まで想像もつかず、運がなかったん

人生と勝負と運と 谷川 浩司

すぎ、プロ野球ですと40歳すぎで限界がきます。大山康雄15世名人は68歳でA級のなかで立派に活躍しておられます。ながい間にはスランプもあつたでしょう。私は昭和61年度に何も実績を残さず終わった年です。それをどうやって克服したかといいますが、それまで戦法の正統派とよばれていた「やぐら戦法」をできるだけ指さず、新しい戦法に取組むことによって新鮮さを取り戻したのです。採用率5割だった「やぐら戦法」を次の年

だ、とういふうにしたのです。運というのは1日1日、その人にとっている量があるのではないのでしょうか。田中寅彦八段とのその日の対局には谷川浩司に運が残っていませんでした。それで負けたのだ、谷川が弱いからではないのだ、というように私は考えたのです。そう思うのが棋士の意地、張りなところかも知れませ

度には1割におとしました。こうして新しい戦法で、それまで「だれ」でいた気持ちが転換し勝率もあがっていったのです。いちばんいけないと思うのは、諦めることとあせることのふたつです。形勢4分6でこちらがよいと判断し、これを10対0、勝勢を勝利にしたいとあせって逆転される例もありますし、あるいは、いくら頑張っても結局はダメじゃないか、とあきらめる、このふたつがい

けないのです。あせりとあきらめは、どちらも結論の急ぎすぎです。囲碁であれ将棋であれ専門棋士となるためには才能と努力だけでプロにはなれません。将棋が好きならどんなことでも苦にならないというのはたしかにそうだろうが、毎日の生活をどう過ごすか、それも10代の少年の域を



暮れます。

中原名人が「奨励会の初段前後で各人の将棋の骨格が決まり棋風が形づくられます。この時期の盤面との闘いが大切でその後はほとんど変わらな

谷川浩司・プロフィール
一九六二年神戸生まれ。棋士を志し、若松政和師に入門。八三年には名人戦の挑戦者となり、加藤一二三名人を敗り、タイトル戦初登場にして二一歳の史上最年少で名人位となる。現在九段で王位、竜王の二冠王。



お正月は、1月6日から平常通り
営業いたします

店主

やっとな人間が10代特有の悩みと喜びと悲しみに加えて経済的負担とのたかひもあります。地方出身の棋士のタマゴには四段にならねば正式の専門棋士と将棋界は認めません。先輩たちの棋譜を見ながら何故この歩を突くのかの思考に明け

思んで。

ssini Gioacchino 1792~1868

ロッシーニの夕べ

—歌劇、セビリャの理髪師より。

ピアノ、小品集—

〈プロフィール〉

歌・橋本恵子さん

大阪音楽大学、大学院オペラ科修了。

現在、関西二期会会員。ミュージカル・アカデミー・オブ・宝塚、川西アステミュージカル主宰。

ピアノ・服部 泉さん

大阪音楽大学ピアノ科卒。

期間 2月17日~2月22日

料金 ¥17,000 (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

ミラノ・スカラ座から直輸入しました
ロッシーニのポスターを、音楽会を予約
された先着 180 名様へ贈呈します。

作曲家ロッシーニのバスタ諷

「ウィリアム・テル」の作曲で知られる一九世紀の作曲家ロッシーニは美食家として知られ、大のバスタ好きでもあった。

一八六〇年代、パリで美食の限りをつくしながらもバスタだけはフランス製に手を出さず、ナポリからわざわざ取り寄せていた。当時、ナポリあてに送った手紙には、「ロッシーニ・センツァマツケローニ(マカロニを切らしてしまい、それを切望するロッシーニ)」と署名されているほど。

パスタの作り方に関しては、友人にこうもらしている。「マカロニ料理が美味しくできるのは、良いパスタ、良いバター、最上のトマトソースとパルミジャーノを使った場合だけ。パスタをゆで、ソースに和え、タイミングよくサーブスするためには知性の働きが要求される」

ロッシーニ・生誕 200 年を偲

Ro

あるイギリスの評論家は、かつてロッシーニのことを「怠け者の作家」と呼んだ。「彼は音楽を寝床の中で作曲し、浮世の楽しみを心ゆくまで味わい、食卓の喜びを満喫したいばかりに、中年期に入ると早々に楽壇を引退した」と論評した。

若いころから何でもたらふく食べたり、飲んだりした。世界中からさええばペルーなどからさえも、思いもおよばぬような良い酒を手に入れるための苦心をした。そして後年になって自分の酒倉のことを人々に自慢した。

とくに彼はポロニヤの産物を好んだという。パリ在任中、彼をもっとも喜ばせたものは、故郷の友人たちが彼のもとへ時折送り届けてくれるいろいろの種類のチーズやハム、ソーセージであった。これらの品は、ロッシーニ自身、その友人たちのひとり手紙を書いているように、「世のどんな勲位や勲章や十字章などより、ずっとありがたいもの」であった。

とくに彼は食べものの調理法についておおいに興味をもっていて、もっとも好んだ料理は、「パ

テ・ド・フォアグラ」であったそうである。フランス料理にも彼の名前が冠されたものが現在も残っており、「トウールネド・(ロッシーニ風ヒレ肉の薄切りフォアグラ添え)」、「ウ・プルーエ・ロッシーニ(ロッシーニ風いり卵のフォアグラ添え)」、「アラルド・ロッシーニ(アラルドニ風鶏のフォアグラづめ)」、「ガルニコール・ロッシーニ(ロッシーニ風鳥肉のつけ合わせ)」など、ロッシーニ風と名のつく料理がこのほかにもいくつもある。



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

大らかに生きん
丹頂翔ぶごとく

上方落語協会会長 桂 小文枝

食べるも幸せ
家庭にも病院の患者さんにも
ビタミンI(愛)を!

大阪市立大学医学部 堀内幸子

生涯現役停年は年令でない
青春は年令でない若さは自分がつくるもの
それには先ず夢とロマンが大切
やる事が一杯だ

国立民族博物館 石森秀三
松重 弘

温故知新
食は仁なり
放送もまた仁デスカ

NHK大阪放送センター長 慶田敏紀

かの時に言いそびれたる
大切な言葉は今も
胸に残れど
さりげなく言いし言葉は
さりげなく君も聞きつらむ
それだけのこと(啄木)

共同通信社 皆川鞆一

「働くこと 愛すること」

国立京都病院臨床研究部 粉川皓仲

あらゆることに
感謝しましょう
ともに喜びあいましょう。

岩谷瓦斯 坂本清士

今年ほうるう年にあたる年です。ご存じの通り、4年に一度は2月が29日まであるのです。これは、一年が365日より少し

ほうるう年について

長い為(実際は365、242198日)誤算をなくす意味で作られたもの。とところが、このほうるう年、1800年、1900年、2000年

と百年ごとには例外となります。一年が正確な日数でない為に、長い年月の間に少しずつ誤差があらわれるのです。又、この百年ごとの例外も、数千年に一回は、ほうるう年をつくらなければならぬのですから、何ともややくい話であります。ちなみに、古代マヤ人は、一年のほぼ正確な数字をすでに計算していたそうです。(尾形)

滄浪の水澄まば
以って嬰を洗うべし
滄浪の水にこれば
以って足をそそぐべし

富広コーポレーション 富岡

ワインは飲み物です
読み物ではありません。
数多くのワインを飲んだ人が
一番です。

セ・ラ・ヴィ
これが人生です。
ロイヤルホテル チーフソムリエ 寺島 進

健康は味の源
オクソンの味の源
三和銀行 村尾弘毅

F1 漬けの91年下半期
92年もスピードとスリリングさがテーマです。
フジテレビ 出たMONO勝負 越野英一

いつまでも
子供のような
夢を持っていたい
新南海ストア 松岡茂樹

また来ますがな
風の又三郎 兵庫県医大精神神経科 林 三郎
食は人なり
飽食の時なればこそ
こだわりたい食の究極は美である
大阪市立大学 三崎 旭

愛しのロッシーニ MENU

Gateau du Foie Gras a la Rossini.
フォワグラのお菓子仕立て
ロッシーニ風

Crevettes au Beurre d' Orange.
車海老のオレンジソース

Homarde en Gelée et Oursins.
オマール海老のゼリー寄せウニ添え

Salade de Radis.
二十日大根のサラダ

Boeuf de Tournedos Rossini.
ロッシーニが最も愛したステーキ

DeSSERT.
ロッシーニ風デザート

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。

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon

編集後記

昨年の夏は、ヨーロッパの歴史に埋もれた生活文化の何かを求めて、ローマからコモ湖を尋ね歩きました。ベローナのコロッセオで「ロミオとジュリエット」・ストラディバリウスを製作したバイオリンの村クレモナ・ミラノのスカラ座では、イタリアの飽食の時代を想い出させるロッシーニに出会いました。そこで今回、ご案内している、オクソンの音楽会のテーマを得ました。陽気なイタリア人から、人生を楽しむ過すには、マンジョーレ(食べる)、カンターレ(歌う)、アモーレ(愛する)、の三つを大切にすることだと教わり、以前、オクソン倶楽部に堺屋太一先生からいた

いた寄稿文の一小節、「宴の心と技」を思い出しました。「美食と美酒とは人間の本能的な喜びだ。人が楽しみを求めて交わる時、よき食べ物と、よき飲み物、よき色とよき形、よき会話、よき演出が要る」。

オクソンに来られたお客様が、本物の味に出あわれくつろいで、お食事をしていただける空間を演出することを主に、今年一年も、仕事を通して喜びを感じる日々でありたいと望んでおります。(店主 山口)

Steak & Wine オクソン

☎ (06)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

