



オクソン 倶楽部



1992年 初 夏 号

北摂の椿山は、全国的にその名をひろめていますが、当初から現在のようになつていたのでありません。昭和21年3月の初め、海外から復員し、裏庭に咲いていた椿を見て、この花の崇高さ、緑葉の精気にしばらくうたれました。このときに見た椿の美しさは全く感動的で、今日にいたるも忘れることができません。彼女にはえも言えぬ魅力があります。一輪だけ挿してもあたりの空間をピシッと引きしめ、広い舞台をただひとり立っただけでグッと観客を引きつける名優のそれと似ています。古い井戸のつるべやウス、竹筒、農機具などを花器にしてあしらっても様(さま)になるのです。常緑で排ガスなどの公害にも強く、北摂はむかしから「椿の郷」といわれてきた土地柄で、いまも五色の椿、切らずの椿、緋乙女の椿、臥竜(がりよう)の椿などが健在です。西国の椿本陣をはじめ、もともと椿が多いのは、冬は暖かく、夏は涼しい環境と立地条件に恵まれたことが椿にとって安住の地になったのでしよう。

御堂筋の椿を移植するまで、椿山には一本の椿もなかったのです。赤松と笹がはびこっては椿は育たず、笹を枯らし椿を植える準備をして移植したのです。

千里に万博(1970年)が開かれるため60メートル幅の新御堂筋となる予定の道路づくりによくの樹木が命を絶ち切られることとなったのです。それらの場所にはたくさんの椿の木がありました。なかには樹齢70年をこす白玉椿がありました。かねがね手入れのゆきとどいたその椿を感心してみていたのです。わたしが

あつて根が大きく張っていました。毎日、単車に弁当を積んで通いやっと名木・白玉椿の移植に成功したのです。

彼女らから必死の叫び声を聞いたように思われたのです。助けてくれという声です。じっと自然に対していると樹木の声なき声はつきりきこえてくるようです。私は「自然界多々無声の経」という言葉を思いつきました。

この地を訪れた方がたに、草木が語りかけている言葉をみなさんに通訳しつづ案内させてもらっています。

草木を育てるのは子供を育てるのと全く同じです。樹木にも人間と同じように遺伝の原則、撮影がはたらいています。早熟(ワセ)と晩熟(オクセ)があるのです。樹木の生命のなかにはたらく早熟、と晩熟の摂理を尊重しなくてはなりません。この自然界の摂理を無視しお母さんたちの一部でしようが「早く大きく賢くなれ」と焦っておられるところが見受けられます。皆、早熟にしようとしていたのでは、自然を無視しているのです。早熟が賢くて良いように思うのはどうでしょうか。大器晩成型でじっくり大きくなる樹もあるのですから……。

自然保護こそ人間の活路

岡田 種雄

自然が人間の生命を守る基本で、自然保護こそ人間の生きて行く活路です。日本の自然は清楚で優しく、そして力強く品があり、人を引っぱって行く力があると思います。



岡田種雄・プロフィール
1922年生まれ。茨木市佐保川にある椿山で知られる延壽林(1万2千坪)の当主。
生しいたけの栽培で農林大臣賞をうけたのをはじめ各種の賞を受賞。
平成3年、第9回朝日新聞社から森林文化賞を受賞された。



〈プロフィール〉
〔ベース〕リチャード・
ディヴィス

1930年 シカゴ生れ。
20才過ぎからシカゴ交
響楽団等で活躍。50年
代中頃からジャズメン
として活躍するよう
になり、ベニー・グッド
マン、サラ・ボーン、
ケニー・バレル等と演
奏を深め、60年代には
エリック・ドルフィー
〜ブッカー・リトル五
重奏の他、幾多の吹き
込みにより、その卓越
した技巧と、いかなる
タイプの音楽にも順応
できる順応性が高く評
価される。



世界的な米国ベーシストを迎えて

RICHARD・DAVIS

現在、米国ウィスコンシン州立マディソン大学音楽部教授を務める傍ら、N・Yのジャズメンと共演、NYフィルへ加わったり、TV等多彩な活動に活躍。レコード代表作多数。

〔ピアノ〕小林 祐子

相愛大学音楽部器楽学科ピアノ専攻卒。同大学研究科修了。相愛大学音楽教室ピアノ講師。

なにわ芸術祭など多数出演、世界的なベーシスト、リチャード・ディヴィスに認められデュオ活動。今年5月、NY・カーネギーリサイタルホールで声楽家・松本幸三氏の伴奏者として同行。

先着25名様限りとさせていただきます。

日時 9月2日(水)

料金 ¥20,000(税・サ・飲物は別)

オクソンの音楽会のお誘い

日本で唯一人のポルトガルギター奏者、湯浅隆とマンドリン界の異才、吉田剛士の二人が創るアコースティックミュージックの新たなる世界

最近各地でコンサート活動の他、アニメ映画の音楽担当や、俳優の常田富士男氏との共演など多方面で活躍中のお二人を招き、オリジナル曲の他、ポルトガルの音楽「フアド」等も交え、ノスタルジックでリリカルなサウンドをお楽しみ頂きます。



期間 7月20日(月)〜25日(土)

料金 ¥17,000(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。

ACEP・O・BALSMIC

アチエート・バルサミコ
食通のあいだで話題を
よび注目を集めているの
はバルサミコ酢(アチエ
ト・バルサミコ)でしょ
う。「公爵の酢」と名付
けられたり「調味料のキャ
ビア」だともてはやされ
ているほど高価な酢であ
る。気品のたかさは世界
唯一ともいわれている。
イタリアの北部にあるエ
ミリア・ロマーニャ州の
ネコのヒタイほどしかな
いモデナとレッツジュ・エ
ミリアの限られたところ
で、なんと二世紀のむか
しからつくられていると
いう。

バルサミコ酢はトレッ
ピアーノ種というブドウ
の絞り汁を煮詰めたもの
を最も短かくて5年から
10年、ながいものは百年
とか2百年かけて熟成さ
れる。ワインビネガーが
ワインを数カ月の発酵で
つくられることからみて
気の遠くなるようななが
さだ。熟成される場所が
すべて屋根裏の部屋であ
り、材質をかえた樽に詰
めかえながらねかせるの
だ。この熟成期間に、か
なりの量が樽に吸収され
るだろうし、蒸発する。
黒褐色のドロツとした状
態となり、材質のことな
る樽に詰めかえる毎に、

独特の甘さと、公爵の酢
となるにふさわしい芳醇
な香りがうまれるのであ
る。ワインがそうである
ように醸造元や熟成期間
により、それぞれ独自の
個性ゆたかな味ができる。
一般の酢と風味はちが
い、しいていえば「美味
み」といえ、ふっくらと
した香りと奥深い味わい
は、自然と年月が生んだ
芸術品で、20年もの以上
の価格は百mlで3万円以
上になる。

バルサミコ酢の使い方
は、イタリアではサラダ
やその他の料理にちょっ
とふりかけるだけで効果
は抜群である。酸味のベ
ースへは、ワインビネガー
やハーブなど香り付きの
酢、果実酢で工夫したい。
相性のよいのは、野菜、
魚介、ジビエでフランス
風に火を通しソーフにす
るのもよいだろう。

志摩観光ホテルの名シェ
フ・高橋氏は、極上の料
理をつくるときは、高橋
シェフの生まれ年のアル
マニヤックのブランドー
で味付けをしておられま
す。自分の生まれ年のワ
インとバルサミコ酢をも
つことは、グルマンにとっ
て最高のステータスとい
えるのではないだろうか。

“LA CUISINE, C’EST MA VIE”

“料理，それが私の人生だ”



PHOTO ALAIN JONSSON

1970年、フランスホテル業学校を卒業後、ヨーロッパとカリブを結ぶ、豪華観光客船で、給仕長として働き、1978年、グルメの街リヨンにある父母の経営するレストランにもどった。このレストランは、名門レストランで、元首相のレイモンバル氏も常連客のひとり。世界各国の数々の調理セミナーに出席し、1984年、グアフル賞等を授賞。シェローズのオーナーシェフとして、腕をふるう。当オクソンのシェフたちもこの店で半年間修業しました。ジェラルド氏は、6年前にも来日し当店で腕をふるわれ、皆様にご賞味頂いております。現在、フランスのアルプデュオーズという、スキー場のメッカに店を開き、趣味のスキーを楽しんでいる。42才、リヨン生まれ。

フランス料理の会へお誘い

《ジェラルド アステック氏を迎えて》

- 日 時 平成4年6月1日(月)～6月6日(土)
PM 5 : 00～PM 11 : 00
- 会 費 ￥17,000 (税・サービス料は別)
- 予約制とさせていただきます。お早目にご予約下さいませ

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

「後に柱、前に酒、気の合う夜にする鉢の音」
 京都・天龍寺管長 関牧翁師の言葉で、
 私の好きな座右銘のひとつです。
 「後に柱、前にワイン、気の合う友に
 オクソン ステークキ」
 翁の言葉を借用してこうなりました
 大林組 川久保照雄

誠心誠意
 美感遊創
 乾杯！
 サントリー 鳥井信一郎

倫理 美意識 教養
 これがオクソン 商人 大阪西川 池田忠裕

「心 気 己」
 「腹は立てず心は丸く
 気は長く己は小さく」
 神戸大学医学部 内科 土井邦紘

父のこと語る楽屋や冬の蠅
 (勘九郎さんの部屋で)
 TVプロデューサー 関 容子

玉堂佳器 陶芸家 三浦竹泉

私の学んだ中学(愛知一中)は、スパルタ式教育で入学と同時に剣道、柔道・相撲、野球、テニ

テニスで鍛える判断力
 トーマン社長 北村恒夫

ス、バレー、バスケット、ボート、競走、射撃、など数ある体育会運動部の中から何かひとつ選択して必ず入部しなければなら

徳不レ孤必有レ降
 奈良国際ゴルフ倶楽部 老人会世話人
 枚方カントリークラブ 内山憲三

訪れて寛ぎ居れば添ふ美人
 灘高校教諭 松岡ふじを

春の宵花簪に淡き影
 新宿料亭 歌垣 岡崎智予

去年、秋、志摩観光ホテルを訪れた、仏の名料理長、ポールボギューズ氏が、偉大なシェフの三条件を語っていました。
 ① 古典料理ができる
 ② 地方料理ができ、そしてわかる。
 (太陽・土・水・海・そして人のくらし)
 ③ 創作料理ができる。

私の信念としては、
 「神と自然の摂理と自分の努力以外は信じない。」 志摩観光ホテル 料理長 高橋忠之

92・4月20日 オープン
 「猪名川サーキット」
 ご期待ください！
 榎松万 松葉博明

は正確なフットワークとラケットの芯にジャストミートさせることが要求され、また、基礎的な体

力、精神力、テクニックあるいは反射神経はもちろんのこと、相手の動き、相手の打球を見た瞬間的な判断力、攻めるか守る

Ave. 35 Q-zaemon 35 Q-zaemon

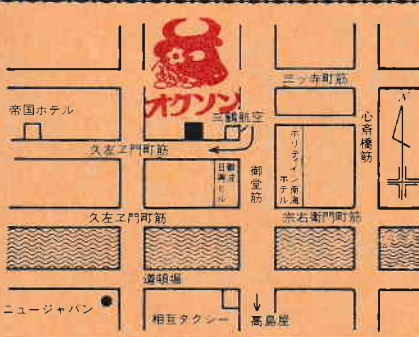
編集後記

▼「草木通訳案内人」として親しまれている今回のオクソン倶楽部の表紙を飾ってくださった岡田種雄さまは若奥様の手作りによる沙羅双樹(夏椿)の皮と花を集めて染めた作務衣姿で、山路を一緒に歩いて下さいました。▼歩きながら、草木はも



FLASH CARTES
 Bonjour!
 オクソンの皆様方 お元気ですか
 僕は、レストラン「ヨネズ」毎日
 頑張っています。どこかでこの
 クラフトブルから5車まで1時間30分
 経過後にE-1917の園地に近い
 アルパシオズという所です。
 標高1800mの高原に位置し
 とても静かです。大きな木々に
 囲まれ、辺り一面緑の世界
 道は、スキー客でにぎわ
 たりと、オクソンにて...
 尾形 貴志

Air Mail
 〒542 大阪市中央区西心斎橋
 2丁目3-9
 OSAKA JAPAN
 オクソン倶楽部 御一同様



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

ちろん苔や落ち葉の下の草まで「木心、花心、草心」を教えて下さいませ。
 ▼自然に逆らわず生きる大切さや、特に夜露の大切さを...「植物を通じて何かの役に立つ人生をおくりたい」とつねに願っておられる岡田さまです。
 ▼自然の摂理の生活を大切にしておられる志摩観光ホテルのシェフ高橋様のお言葉を伺っております。のなかで、日々の暮らしがおくれればと...。夢を見ています。
 店主 山口