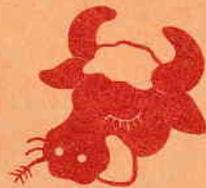




オクソン 倶楽部



二十周年記念

1994年 夏季 号

旧知の薩摩さんから突然電話があり、「君も行ったことがある心齋橋のオクソンが開店二十周年の記念誌を出すので、なにか書いて欲しい」との事である。ステーキ・オクソンと云えば数年前招待され家内と伺ったことを思い出した。美味しいステーキを食べ、地下のサロン風の部屋で飲んだコーヒーの味が懐かしい。私はこ、数年、正月の行事が一段落するとヴェニスに行く準備を始める。滞在中の昼食に充てる為インスタント食品と缶詰を先に送り、一月下旬日本を発つ。「フランクフルトで三泊の後ヴェニス、マルコ・ポーロ空港に入る。機内で今年の冬のヴェニスの天候がいつも気

夢



にかかる。寒波が来ないでほしい。雨がなるべく降らないでほしい。霧が出ないでほしいと願うのは欲が深すぎるであろう。日本では「冬のイタリヤは日本より暖かいでしょう」とよく言われるが、この時期のヴェニスはやはり寒い。日は短かく、寒さも厳しく、曇天か雨がが多く、朝は濃霧の為、水上バスが度々欠航する。シロッコと呼ばれる南風が吹くと、急に暖かくな

ヴェニスにて

日本芸術院会員の
ガラス造型家
藤田喬平氏

るのだがアドリア海の水位が上り、街中洪水となってしまう。私がヴェニスを初めて訪れたのは昭和三十八年の春であった。この時は「西洋美術ツアー」の途中の経由地に過ぎず一泊の滞在であったが、ガラス作家として一度はムラノ島の工場を見ておこうと思い、道も言葉も分らない中、一人で訪ね歩いた。千年以上の伝統と類い稀な技術を持ったこ

の地で、いつか自分のガラスを作ってみたいという思いはあったが、当時の状況ではとても無理な話であり、十三年後それが思いがけず実現出来ようとは夢にも思わなかった。当初、イタリア語も英語も全く解さない六十過ぎの男が、一人で一カ月余り滞在するのは彼等にとっても驚きであったらしい。アエストロ・フジタが風邪をひいてはいけない。腹をこわしてはいけない。と実によく世話をやいて呉れた。

ヴェニスに住む日本人の夫人に出会ったのは制作をするようになって四年後のことである。御主人はホテルのマネージャーで本人は時折個人通訳のアルバイトをしているそうだが、たまたまガイドした人に、私が制作している工場を訪ねるよう頼まれたのが最初である。私は昼食の準備で米をといでいたのだが、後日聞いた話によると、彼女は米をとぐ珍しいイタリ

ア人がいると思っただけだ。伝統のヴェネチアン・ガラスの中で自分の仕事をしている同胞を見つけ、それ以来私がヴェニスに滞在している間、必ず週に一度は自宅に呼んで、手作りの日本食を御馳走してくれる。日本料理店のないヴェニスでの暖かい日本食は大喜びである。考えてみれば言葉の出来ない私が良く海外で制作をし、個展をし、会議に出席できたと思う。通訳を頼むこともあるが、行く先々のところどころ

に住む日本人や日系人と偶然に出会い、彼等が色々世話をやいてくれた。小さな田舎町にも協力してくれる日本人はいた。異郷で暮らす自分自身の姿を私の中に見つけたのであろうか、有難い気持ちでいる。

(ガラス造型家)



藤田喬平氏

プロフィール

大正10年生まれ。東美卒。
日本芸術院会員。
日本硝子工芸協会会長。

〈賞〉

現代日本工芸美術展文部大臣賞、日本芸術院賞、恩賜賞、勲二等瑞宝章。

〈招待〉

現代ガラス美展国際ガラス展、世界現代ガラス展日本チエコ親善ガラス展

オクソン夏のスペシャル料理

MENU

Carpaccio de OXON.

オクソン風カルパッチョ

Soupe au Queue de Boeuf.

テールスープ

Terrine de anquille.

うなぎのテリーヌ

Bifteck dans le faux-filet en "YAKINIKU".

神戸肉特選ロースステーキ 焼肉風

Salade de légume.

野菜サラダ

Dessert.

デザート

Café.

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・飲物は別)。

期間 7月25日(月)～8月6日(土)

ルネッサンス期の 画家の名を冠した 「カルパッチョ」

牛の生肉の薄切りを平たく盛り付け、ソースをかけた料理「カルパッチョ」は、ヴェネツィアのレストラン「ハリーズ・バー」で誕生しました。伝統的な地方料理が根強く生きるイタリア料理の中で、わずか四十年前程前に生まれたこの料理は、その後瞬く間にイタリア全土、そして世界へと広がり、今日では牛肉に限らず仔羊や鴨、鶏、魚介

とさまざまな種類のカルパッチョが作られイタリア料理の代表作とも言えるようになりました。

ハリーズ・バーの創立者ジュゼッペ・チプリアーニ氏は当時、店の常連客であったアナリア・ナリーニ・モチエニゴ伯爵夫人が医者から加熱した肉を禁じられていることを知らされ、牛フイル肉をごく薄切りにして生のままソースをかけ、提供するのを考え出しました。ちょうどその頃、ヴェネツィアで郷土出身のルネッサンス期の画家、「ヴィ

ットーレ・カルパッチョ」の展覧会が催されています。鮮やかな輝きのある赤の色使いで有名だった彼の絵に生肉の赤をだぶらせ、チプリアーニ氏はこの料理を「牛フイル肉のカルパッチョ風」と命名しました。一九五〇年のことです。

この土地ではそれまで生肉を食べる習慣がなかったことからカルパッチョは非常に独創的で、肉のフレッシュな旨みも味わえることで一躍脚光を浴びることとなったのです。

しゃぶしゃぶ 久壺庵

陶芸に遊ぶ日

彼とは十数年前、故中川一政先生のお供をして奈良の工房へ行って知り会った。その版画と陶器の工房を一手に仕切っているのが彼だった。

…(中略)…

彼のそうした生きざま、人柄に惚れた私は、彼をモデルに『ゆずり葉物語』というドラマを書いた。以来、奈良にいく度に世話になり、旅を共にし、ヨーロッパへも二度同行した。そんな時に彼の見える美意識や行動力にはただただ呆れるばかりだ

イタリアへ行けば、イタリヤ最高のワインや料理を探しまくりに、スペインへ行けば家具から布地までを求めて歩く。陽が落ちればジプシーの歌や踊りを捜し回り、飽くことを知らない。常に人間原初の雄叫びを求めて止むことを知らないのだ。その彼が、何時か苛立つように料理を作るようになった。と思うたら、今度はその料理を盛る器を本腰入れて創り始めた。そしていずれも大道正男であり、大道正男でしかない物を造り続ける。

だから私は、今でも彼を陶芸家とは思っていない。料理を作っても、デザインとして、総合的な美術マネージャーとしても、彼ならではの仕事をしたいのだから、既成の呼び名ではどうしても余りが出てしまう。強いて言うなら、自分の人生を自分で作り出していく『生活者』と呼ぶべきだろうか。そうした彼を支えるのは、止むことを知らない志の高さだろう。『高橋玄洋著作』『大道正男』というおのこより抜粋。

たかはし・げんよう

昭和四年、島根県松江市に生まれる。

現在 日本演劇協会理事

日本放送作家協会

監事

文芸家協会会員

ペンクラブ会員

早稲田大学文学部

講師

「いのちある日を」(NET)で久保田万太郎賞。
「藪子ひとり」(NHK)で芸術選奨・文部大臣賞。

故中川一政画伯を中心に、多くの文化人達が集い遊んだ車木工房を、特別に一日、久壺庵にお貸し頂きました。

『生活者』大道正男氏の指導のもと、奈良・飛鳥の里にほど近い高市郡高取町にあります車木工房にて、『陶芸に遊ぶ日』をお楽しみ頂くこうと計画致しました。

尚、夜は、東京よりお招き致します作家・高橋玄洋氏を囲んで、陶芸や美術のお話をしながら、久壺庵にて、夕餉の宴をお楽しみ下さいませ。

日時 八月六日(土)

会費 三万八千円

(飲サ込・税別)

陶芸費用(二点)

昼食・夕食

飲物代

交通費

人数 先着十四名様

中元祭への お誘い

中国三世紀後半に起こった宗教「道教」の教えには、一年を三百六十日とし、一年の最初の月の真ん中、陰暦一月十五日を「上元」とし、十月の真ん中、十五日を「下元」とし、さらに盛夏の七月の真ん中、七月十五日を「中元」とし、日本でもその昔、京都の御所で中元の行事が行なわれ、今日のお中元の始まりとなっています。

「中元」を迎えるにあたって久壺庵では、夏の風物詩「ハモ」を中心にした「中元祭鍋」をご用意させて戴きました。

中元祭鍋おしながき

先付、はも唐揚げ、はもちり、夏野菜、杏・棗湯、雑炊、香物、水菓子

期間 七月十一日(月)～

七月二十三日(土)

料金 一万二千元

(飲物、税サ別)

芭蕉没三百年を偲び

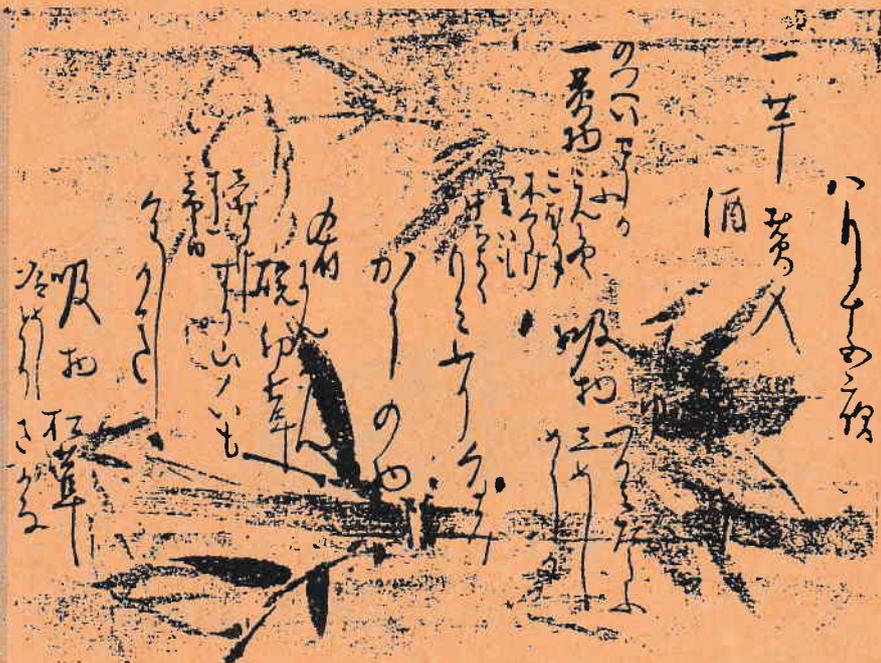
「俳聖」と讃えられている松尾芭蕉は、古典紀行文学の最高傑作「奥の細道」を旅する前年の四十五才の時に、元禄元年(一六八八年)「笈の小文」の旅で初めて大阪を訪れ、八軒家の久左工門方に約一週間、逗留した事を文献で知り、オクソンピルのある地名の久左工門町との深い係わりを感じました。その証明する文献を捜し求めつつ、芭蕉没三百年に当る今秋は、芭蕉を偲び、芭蕉翁自筆「月見の献立」を参考に、旬の素材を生かした膳を創作致しました。是非ご賞味頂きたく、ご来店お待ち申し上げます。

月見の献立

期間 九月五日(月)～九月十七日(土)

料金 一万二千元 (飲物、税サ別)

尚、ご予約頂いた方の中から、抽選にて毎日一名様に、東北郵政局発行(平成元年)「奥の細道シリーズ全集」切手帳を進呈させて頂きます。



芭蕉翁自筆

「月見の献立」解説

元禄七年(一六九四)五月十一日次郎兵衛を伴い江戸を出発した翁は途中島田、名古屋の門人を訪ねて同二十八日伊賀上野の生家に帰った。

この年、肉親と共どもに営む盆会のための帰郷であり、十五日の墓参には、

家はみな

杖にしら髪の墓参り

の句をのこし九月八日まで上野に滞在した。

その頃、生家の裏の「釣月軒」の西に、一棟の草庵が建てられていた。伊賀在任の門人たちが翁の帰省に間にあわそうと合財しての贈ものであった。

八月になって新庵ができたので翁は仲秋の名月の夜、門人たちを招いてその好意に感謝の気持ちを表わした。その夜の献立は自ら書いて心を尽してのもてなしであった。世にこれを八月十五夜月見の献立とよんでいる。

料紙は和紙に薄墨の竹とケシの花を書き散らした反古を用いて、詩情をそえるなど、さりげないところがかえって淡雅な美を偲ばせてくれる。

八月十五夜

一、芋煮メ

酒

のつべい

二、煮物

こんやく

ごぼり

木くらげ

里いも

中ちよく

もみふり

香

かろうの物

にんじん

焼初釜

しぼり汁

すり山ノいも

しやうゆ

くわし

かき

吸物

冷めし

松茸

とりざかな

ゆ

つかみたうぶ

しめじ

めらが

くるみ

オクソン20周年記念 音楽会のお知らせ



いま、最も注目されている
デュオ。
ヴァイオリンとピアノの造
り出す幻想的な世界をお楽
しみ下さい。
ドビュッシーから、サラ・
サーテの名曲をオクソンの
特等席で……。

ヴァイオリン・北浦洋子さんのプロフィール

全日本学生音楽コンクール西日本第1位。
大阪音楽大学卒業、同年西ドイツのハノーバー
国立音楽大学大学院に留学。
現在、神戸室内合奏団ゲストコンサートマス
ター。大阪音楽大学非常勤講師。

ピアノ・家村雅子さんのプロフィール

相愛大学音楽部卒業、同時に辻久子氏の伴奏
ピアニストとなる。
大阪フィル、関西フィルで活躍し、
現在、大阪芸術大学講師。

期間 10月3日(月)~10月8日(土)
料金 ¥17,000(税、サ、飲物は別)
お食事時間 PM6:00~
演奏時間 PM8:00~PM9:00
特別コースの為、ご予約をお早めに…。
お待ちしております。



35 Q-zaemon Ave. 35 Q-za

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

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-za

花

花は語らず 花は静かに咲き
そして黙って散ってゆく
人に賞められ されぞおごらず
花は語らず 花は黙って咲き
そして静かに散りゆく
人世の姿 写すが如くに

大徳寺黄梅院 小林太玄

愛する女 男の友情
美味しい牛肉 是人生万戈

(株)銭高組 銭高一善

美味な友情 美味な料理
健康でいつまでも長く続けたい
と思います

(株)現代創造社 伊豆兵衛

トリフのアイスクリームを食し
て、解説を受けて賞味しました
納豆風のまろやかでとりこにな
りそうな味です

南海電気鉄道(株) 岩本樹雄

挑戦

(株)阪神タイガース 三好一彦

優勝 No.1
日本一 阪神タイガース

住友不動産(株) 南雲龍夫

春夏秋冬 唯一筋の道

大和不動産(株) 平田利一

同志社ラグビー部に栄光あり

小隆汽船(株) 小林鉄次郎

「ゴルフわからない節」
OB出たときやあわてずに
ニッコリ笑っておちついて
一人でさつさとそばに行き
一人でさがせばみなセーフ

歌手 初音家石若

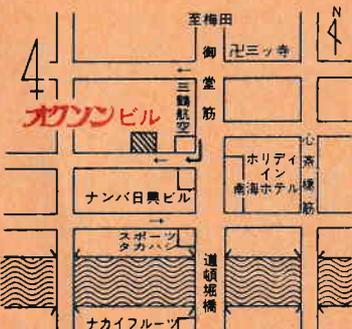
中国の古書に味の素は
塩と酢とある
処で本日の酒
羅生門はすばらしい酒でした

船津 勝

編集後記

ガラス工芸家の第一人者
である藤田喬平先生より
開店二十周年お祝いの寄
稿と筆書きの「夢」とい
う座右の銘を戴きました。
大阪府のキャッチフレー
ズ「おおさか ふれ愛 夢
づくり」を改めて思いだ
し、益々、夢という言葉
に意義を感じました。
いろいろの方々の暖かい
ご協力、ご厚情のそのふ
れ愛の中で「ステキキ・
オクソン」は「夢に近づ
くように」育てて戴きま
して、今秋十月には二十
周年を祝える事ができる

運びとなりました。
そして厳しい情勢の昨今
にもかかわらず「しゃぶ
しゃぶ久壺庵」も六月で
一周年を迎える事ができ
ました。心よりお礼申し
上げます。有難うござい
ました。
「仕事人がつくり、人
が仕事を開く」という言
葉がありますが、私ども
も、その道を歩みたいと
願っております。
どうぞ、今後共、皆様方
のご支援、ご助言を賜り
ますようお願い申し上
げます。 店主 山口



大阪市中央区西心齋橋2-3-9
オクソンビル
1F ステーキ **オクソン**
☎ 211-9898
2F しゃぶしゃぶ **久壺庵**
☎ 211-3220
定休日 日曜、祭日
編集責任者 尾形 貴志