



オクサン 倶楽部



1995年 初春号

お正月から十日戎へ

大晦日は「大つごもり」ともいう。「つごもり」は「月籠り」の意味で、毎月一日を迎えるために、三十日はお籠りをしたところから生まれた言葉で、一年の最後の晦日は元日を迎えるために、一段と厳肅に氏神さんにお籠りをして一夜を明かした。一夜明ければお正月、心身共に新たな生命の「甦り」を願って、天地の神がみを拝み、一年の無事を祈る。それが「初詣」の習慣となり、日本全国で八千万人を越えるようになった。レジャーをかねた遊びの気分が多分にあるといっても、何がしかの祈りをこめた参拝であり、なおまた現世利益



今宮戎神社

宮司 津江孝夫

的な心情がはたらいいたとしても、むしろそれが一年のはじめの人間の素直な気持ちであろう。さてお正月には互いに「おめでとう」という挨拶を交わすが、これはすべてが生物が躍動する春を迎えて、人びとが生命力の更新、つまり「いのち」の「あらたまり」を喜び祝ったところに「おめでとう」というほめことば「でたえて挨拶となった。こうした挨拶

を交わす人びとの家々には、氏神さんや崇敬する神社へ参る初詣とは別に、お正月に家ごとにお迎えして祭る神さまを、「年神さま」といい、かつては門ごとに立てた門松を「年神さま」の鎮座として立て、「しめなわ(注連縄)」は年神祭りの祭場を示す標示である。「年神さま」は穀物の生育を司る穀霊、すなわち「稲魂」と観念し、そのお供えになくはなら

の献詠俳句のなかに 人々人々笹の本戎 福笹を結ぶ柱の古りにけり 初戎異国の人も笹受くる 子のかつぐ福笹高き肩車 福笹を持つ迷い子婦警抱く 福笹をかつぎ南のあちこちを 福笹をかつぎ株屋へ顔を出す 新幹線席に福笹揺れいたり

津江孝夫

プロフィール

大正14年12月21日生

昭和23年3月

今宮戎神社宮司

昭和52年3月

大阪府神社庁副庁長

神社本庁評議員

昭和56年

大阪市文化財協会理事

昭和58年

大阪観光協会理事

平成3年4月

兼任坐摩神社宮司



明けまして

おめでとう

ございます

本年は一月五日(木)より営業いたします。

今宮戎神社より福徳守を受けてまいりましたのでお納め下さい。

(二面に続く)

ないのが餅である。南九州ではこれを「年の餅」といい、中部や東北地方では家族の数だけお供えする慣習がある。このお餅が「年玉」の古い形で、子供達の喜ぶ年玉も、もとはこうした餅であった。このお供えの餅は丸く靈魂を形どっていると考え、これを食べることによつて、生命力の更新が行われると信じていた。年玉は元来「年霊」・「年魂」であった。

とあって「商売繁昌じや笹持つてこい」の掛け声とともに、十日戎の情景と情緒を盛り上げていくのが福笹である。あざやかな緑色の葉つきの「ササ」に、赤色の多い吉兆、黄色の福袋をはじめ、色とりどりの縁起物をつけた福笹は、正に一幅の絵であり、商売繁昌・福徳圓滿を願う人びとの祈りが象徴されている。十日戎の「ササ」は「まざさ」「ねざさ」などの、丈が低く茎が細く、むら

がって生えている笹とは違つて、孟宗竹の枝である。

およそ竹は文学・美術・芸能・民具などの世界に古代から深く根をおろし、人間の生活と密接な関係を保つてきた。なかでも竹のもつ清浄さ、根強さ、節によって風雪に堪えしのお姿、冬にも青々とした葉をつけ、さらに竹林の生命力の無限性、旺盛な繁殖力など、そこに強い生命力と神秘性を感じとり、神霊が宿るものとさえ信じてきた。こうした日本人の竹に対する感性が、色々なお祭りや民俗行事に多く用いられることとなり、十日戎の「ササ」も例外ではなく、竹に対する感性に加えて、ことに葉の常緑が商売繁昌・福徳円満の永遠性を象徴するものとして珍重され、十日戎になくてもならない笹となった。

(今宮戒神社宮司)

キャビア

世界三大珍味の一つ「キャビア」はチョウザメの卵のことで、ロシア語ではイクラと言います。このチョウザメは太古の遺物と言われ、北半球に数種類が存続しています。しかしどういふ訳か、ロシアことにボルガ河やカスピ海水系に、その殆んどが住みついでおり、旧ソ連邦以外の地域には、僅か1%程が残っている



にすぎません。動物学的に言えば20種類ものチョウザメが存在しているのに……。

キャビアは、粒の大きさによつてベルーガ・オシートル・セブリューガ・ステルジャジと呼ばれ、ベルーガとセブリューガは4〜5月頃に、オシートルは秋に採卵されます。採卵作業は親魚の腹を割つて袋のまま

取り出し、金網にこすりつけると卵粒がバラバラになり、卵膜や血のりなどの雑物をきれいに取り除きます。キャビアは通常、缶詰めの純生キャビアと瓶詰めの滅菌キャビア及びプレスキャビア(真空パック)の三種で輸出されています。缶詰め純生キャビアの輸入国の中、ヨーロッパ諸国は防腐剤の使用を認めているのに対し、日本やアメリカは

めて高く、消化も良く吸収性も優れた強精剤であります。ビタミンA(発育促進)、ビタミンD(胃の強化)がそれぞれ多量に含まれているので、医療上にも大いに推奨されており、いわば絶好のスタミナ食でもあります。食べ方としては、ロシアでは通常白いパンで、謝肉祭週間にはブリニ(そば粉のホットケーキ)に乗せて食べるそうです。

お正月フランス料理

MENU

- Le blini de blé sarrasin au Caviar, crème acidulée.
フレッシュキャビア そば粉のブリニとサワークリーム添え
- Bisque de Homard.
オマール海老のスープ
- Poêle de Homard au frais.
活オマール海老の鉄板焼
- Salade de Vert.
グリーンサラダ
- Filet mignons de "OXON"
オクソン風ステーキ
- Riz sauté de "OXON"
オクソン風焼きめし
- Glace a la Truffles.
トリュフ入りアイスクリーム
- 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・飲みものは別)
期間 1月9日(月)~1月21日(土)

認めています。また、キャビアの品質は色調によつても区別され、ライトグレー、グレー、ダークグレー、ブラックとなり、塩分の薄い所に育つもの程色が薄く、塩分の濃い所ではほとんど黒色を呈しています。品質としては色の薄いもの程良く、黒いものは低級品とされています。

欧米ではカナツペにして食べられています。当オクソンでは、ロシア風にブリニとサワークリームを添えて、秋に取れたフレッシュなオシートル純生キャビアを、お正月料理としてご用意致しました。是非ご賞味下さいませ。

料理長 横井

1945年生まれの晩餐会

1945年、ヨーロッパは戦火をくぐり抜け、おどう園にも平和が到来し、史上まれにみるグレート・イヤヤーが終戦を祝う事となりました。

シャトール・ムートン・ロートシルトは、中でも抜きんでた名作を世に送り、そのポトルのラベルには勝利の「V」を掲げました。この年から、このワインのラベルの絵は、毎年世を代表するアーティスト達によって描かれています。

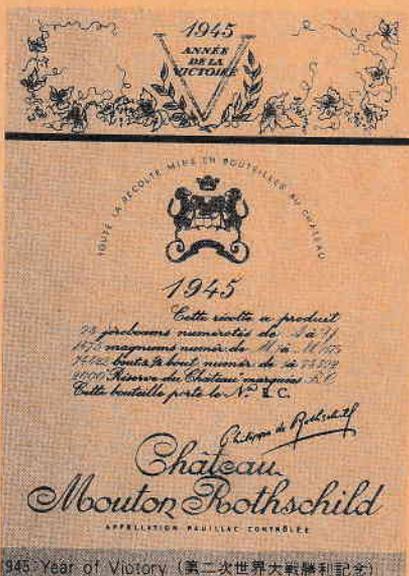
今年で半世紀を迎えたおどうのしづくによる名酒たちとの晩餐の一夜をご堪能下さい。

ご案内役 樋口誠氏(社団法人日本ソムリエ協会役員)

ご予算 6万円(料理込み、税・サ別)

日時 3月17日(金)

人数 10名様限定



1945 Year of Victory (第二次世界大戦勝利記念)

万葉人をしのぶ春の宴

今から約千三百年前の古代日本人のロマンを今に伝える、わが国最古の歌集「万葉集」(七五九年〜八八九年・四千五百首余・大伴家持が主に編集)には、野山の草木花を通して万葉人の哀歓の情を詠んだ歌が、全体の三分の一もあります。さらに万葉集に登場する万葉植物(約百五十種)の中に食用とされる植物は約三十八種あります。

その中から春の歌を中心に久壺庵では、「万葉人をしのぶ春の宴」を料理致します。今宵、一期一会の出逢いをもって万葉の息遣いを感じて頂ければ幸いです。

お 献 立

石ばしる 垂水の上の さ藤の
萌え出づる春に なりにけるかも
志貴皇子(巻八一―四一八)

・わらび：延喜式用の天塩漬け

物部の 八十少女らが 汲みまがふ
寺井の上の 堅香子の花
大伴家持(巻十九―四一四三二)

・かたかご：かたかごの菜種油炒め

醬酢に 蒜搗き合せて 鯛願ふ
吾にな見せそ 水葱の羹
柿本人麻呂歌集(巻七―二二四九)

・ひる：活桜鯛のひる添えポン酢風味

巨勢山の つらつら椿 つらつらに
見つつ思はな 巨勢の春野を
坂門人足(巻一―一五四)

・椿：椿紅鮭

明日よりは 春菜採まんと……
山部赤人

・春菜：ふきのとう・せり等の天婦羅

・極上和牛しゃぶしゃぶ

・赤米：赤米の雑炊

赤米は、人生の通過儀礼に用いる「赤米」のルーツとも云われ、今から二千五百年程前の農耕文化に入る縄文時代の晩期に、我々の祖先が初めて食べたと思われる珍しい幻のお米です。

・黒米：黒米のはすの実入り饅頭

黒米は中国歴代の皇帝に献上された栄養豊かな縁起の良い神秘的なお米として珍重されてきました。香りが良く消化機能を高め精力を強くし体を温めます。中国三千年の健康食として薬膳料理にも広く利用されています。

ご予算 一万二千元(飲税サ別)

期間 四月十日(月)〜四月二十二日(土)

壺中の酒を尋ねる会

全国の銘酒を地下室の引き酒コーナーで楽しませるサーブスをされている、大阪西区に榊島田商店あり。知る人ぞ知る「心酔わせるお酒」を集める名人、島田洋一氏をお招きして、前回好評に続き、壺中の酒を尋ねてみたいと計画致しました。

さまざまの 酒を味わい 酒を賞で
一期一会に 心酔わする。

(前回壺中の酒を尋ねる会にて 山崎英樹氏作句)

食前酒(草庵茶室にて)

愛媛 銀河鉄道

十年古酒

食中酒(広間にて)

山口 金冠黒松錦

三年熟成

新潟 緑川 大吟

三年熟成

兵庫 富久錦 純米大吟

三年熟成

兵庫 小鼓心楽

五年熟成

石川 菊姫 吟

二年熟成

高知 司牡丹 一竿

十七年熟成

食後酒

岐阜 達磨 正宗

十七年古酒

ご案内役 島田洋一

(注) 右記のお酒は変更することがあります

ご予算 お一人様三万円(お料理・お酒込み・税サ別)

日時 二月二十五日(土) 午後六時

上元祭へのお誘い

クエしゃぶしゃぶ鍋

おしながき 杞酒、先付、クエ薄造り、冬野菜、クエ唐揚げ、雑炊、香物、水菓子

ご予算 一万二千元(飲税サ別)

期間 一月十七日(火)〜一月二十八日(土)

抹茶栄養学

鎌倉時代から普及した緑茶は、米食や和菓子によく合うばかりでなく、さわやかで優雅な香りを持ち、またカフェインの作用により精神の高揚が得られる飲み物の為、中国から伝来した当時は、薬として服用されていました。

緑茶はおよそ次のように分類されます。

・抹茶は、蒸した茶の若芽をまずに乾燥させ、うすでひいたもの。

・玉露は、やわらかい茶葉を原料としたもの。

・せん茶は、八十八夜から摘まれる一番茶と二番茶を原料としたもの。

・かまいり茶は、茶葉を蒸さずに釜で煎ったもの。

・番茶は、せん茶で残った葉を原料としたもの。

・ほうじ茶は、番茶を強火で煎り、香ばしい風味を持たせたもの。

この中で特に抹茶は、他の茶の浸出液に比べ、

たくさんの栄養素が多く

含まれています。食物繊維や各種のビタミン、鉄、

カルシウム等、このような天然の栄養素を含む、

し好飲料類は他に例がなく、

薬として服用されていた

ということも納得がい

きます。健康面からい

は非、飲まれてみては

いかがでしょうか。

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-za

オクソンの音楽会のお知らせ

聖バレンタインを記念するこの週、愛する人と愛の歌を楽しみませんか？

彼の地イタリアで「Voce Doro、ヴォーチェ・ドーロ(金の声)」と呼ばれたソプラノ歌手・欄和美さんのつややかな声にのせて、愛を描くオペラや優しいイタリア歌曲、情熱的なカンツォーネ、そしてなつかしい日本の歌をお届け致します。

欄和美さんのプロフィール

'85年大阪音楽大学院オペラ科修了。
第17回イタリア声楽コンクール・ミラノ大賞受賞(優勝)により、副賞としてイタリア、ミラノ・国立ヴェルディ音楽院に留学。
'91年ABC新人オーディション優勝。
'92年関西二期会公演「蝶々夫人」役。その年、文化庁芸術家在外研修員として再びミラノへ留学。
現在関西二期会会員。

期間 2月13日(月)～2月18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。

主人公
おーい 主人公どこへ行く
おーい 主人公もどつてこい
おーい 主人公どんとすわれ
主人公ーだくだく
住化カラー 寺嶋 修

より美味なもの
より楽しく味わう
よきかなオクソン
池田銀行 増田喜彦

人の心の善と悪 神とサタンの
我が内なる競い合い
不動建設 河口禎治

和あり洋あり
壮にも青にも
伝統とハイテクと
この総合はナンバなのか？
朝日新聞論説委員 上野慎一郎

山に桃
地に菜の花の
道後かな
株式会社さくら銀行 石橋正通

月
萩焼宗家十二世 坂 高麗左衛門

錦城
大阪城天守閣 館長 渡辺 武

男は黙って金
'94広島アジア大会
レスリング銀メダリスト
伊藤 敦

A Wonderful multicultural
experience at オクソン

オーストラリア総領事
グレーハム・ウィルソン

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-za

編集 後記

醸成月(新米でお酒を仕込む11月のこと)のある日の午後、オクソンに一冊の本が届けられました。三年前からオクソンにて月一回、第三火曜日の午後開かれる、遠州流四世家元の佐伯江南齋によるお茶花のお稽古に励んでおられる小林夫人からでした。

お稽古を楽しんで下さっているお仲間、ご自分の心を激しく揺り動かされた感動を、伝えたいとの意向から、私も拝読させて頂きました。

全身機能の障害との闘いの中、詩画に楽しみを見いだし、筆をくわえて綴った生命の記録、星野富弘著「愛、深き淵より」として紹介させて頂きました。

読書感想として特に次の一節を選ばせていただきました。

「そればかりではなく、患難をも喜んでい。患難は忍耐を生み出し、忍耐は練られた品性を生み出し、練られた品性は希望を生み出す。そして希望は失望に終わることはない。」

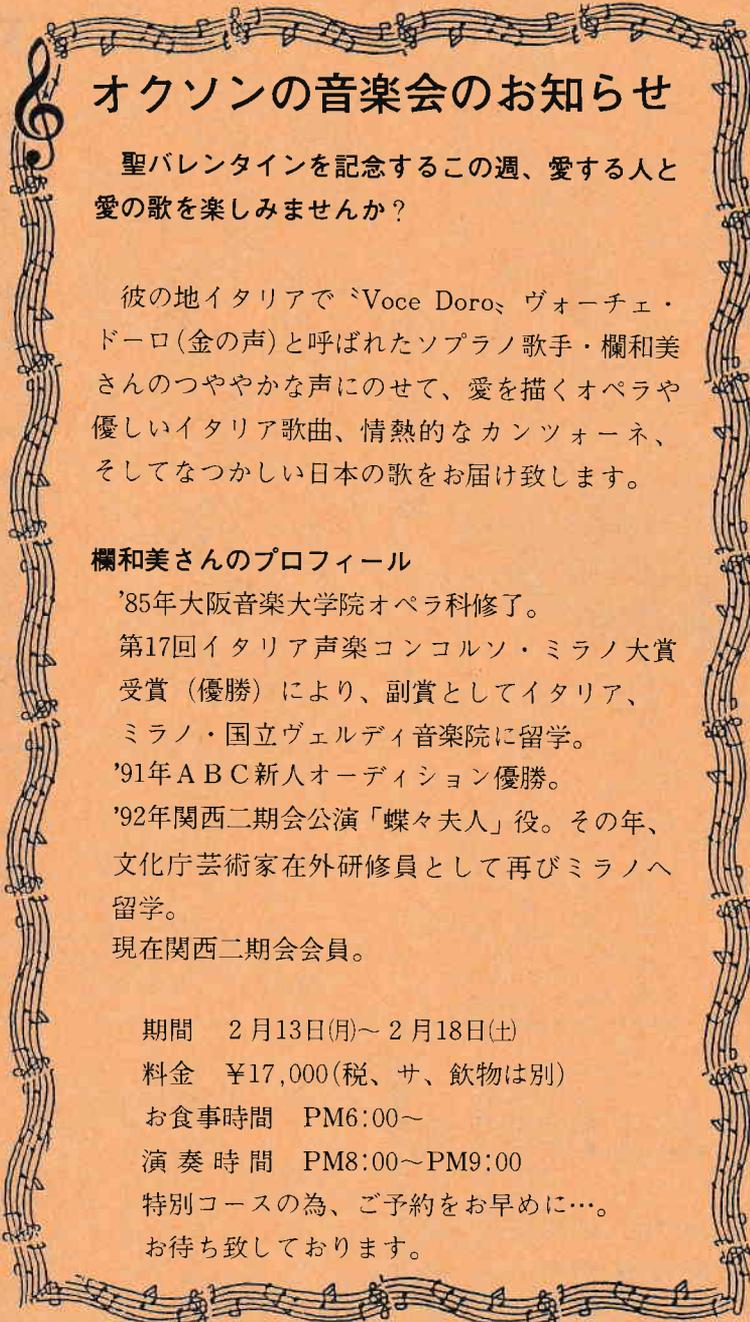
「新約聖書、ローマ人への手紙より」

普段聖書には縁のない私にとって、この章は新たな感動と希望を授かりました。

「オクソン」「久壺庵」という店を通じてお客様同士やいろいろな方々が心を通い合わせて戴いている現状に出会い、仕事冥利に尽きる思いでございます。

本年もどうぞよろしくおひき回し下さいます様お願い申し上げます。

店主 山口



大阪市中心区西心斎橋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

