



オクソン倶楽部



暑中御見舞申し上げます

1996年 夏季号



K.K

音楽を料理する

小松一彦

西洋音楽にとっぷりとは、毎日それと共生している私であるが故に、逆に日本人である事を実感し、嬉しい気分になれる食べ物の上に「讃岐うどんのぶっかけ」「穴子焼」「和風ステーキ」がある。もうお解りになったと思うがいずれも、暖かい素材とその上に垂らした醤油がミックスして香ばしく立ちのぼり何とも幸せな気分になれるものだが、これらは私が

いつも引用する「日本はアミノ酸(ソイソース)文化、嗜好」の典型だろう。私はグルマンに過ぎないと思うが音楽家にはグルンが多い。やはりいろいろな、そして上質の味を知らなければ、多様な或いはこくのある表現、音を生み出す事はできないと思う。又材料(作品)の質が高い場合は手を加えずに良い方が良く、質がそれほどでもない場合

にはスパイスもあれこれ効かせて面白おかしく聞かせる必要がある等、音楽と料理には大変共通点が多い。拙著「実践的指揮法」というのが、音楽の専門書に「かくし味」などという言葉が出てくるのは私の本だけかもしれない。先程日本人の嗜好についてがすかに触れたが、音楽にも気候・風土・言語の他に民族性が深く関与しておりそれには食生活

が大きく影響していると思う。自分の仕事を客観的にみると、音楽を通じて比較文化学・文化人類学のようなものを一生勉強している仕事と思う。毎日毎日自分の心は東洋(日本)と西洋を往来している。フランスの音はバター味、イタリアの音はオリブ油味、ドイツの音はラード味などと言うが、あのワーグナーの音楽的な音楽の典型と言われる

ないから、供する方も供し方に神経を使う事になるし難しさもあるだろう。大森に行つたらいつも、私をオクソンに紹介して下さった関西電力のU氏と一緒にオクソンの旨い肉と料理法で「日本人である事を実感したい」と、あの素敵なママさんに会いに行きたいと思う。



「題名のない音楽会」の指揮者として某の間に人気を持つ。現在、ロシヤの名門サンクト・ペテルブルク交響楽団の常任客演指揮者。大阪芸術大学客員教授、京都市立芸術大学講師等歴任。著書に「実践的指揮法」(音楽之友社刊)がある。

楽劇「トリスタンとイゾルデ」の音楽の何と「粘液質的」「肉食人種的」な事か。

西洋人から見たら日本人の肉食は「おまます」にしか見えないと言う。逆に私の友人のロシア人トランペッター奏者のように肉を何個も「おかわり」してもよいが、というような食べ方を日本人はし

昭和22年4月29日東京生小沢正衛氏と同門の桐朋学園指揮科の故斎藤秀雄門下の逸材で内外で目ざましい活動を展開する国際的指揮者の一人。関西では82年より関西フイルハーモニー管弦楽団の常任指揮者を務め、楽団の演奏能力を飛躍的に高め84年の大阪府民劇場奨励賞を受賞。現在、同団の名譽指揮者。NHKテレビ「名曲アルバム」ANN日系

小松一彦氏
プロフィール

オクソンの音楽会

宮沢賢治生誕100年に寄せて

宮沢賢治は作家であると同時に音楽をこよなく愛しました。

西洋音楽が日本に入って来た頃(明治29年)に生まれた賢治は30才の時「羅漢地人協会」というサークルを始め、そこでオルガンを弾いたり、レコードの交換会等をはじめました。その中にはドヴォルザークの交響曲「新世界」や、作曲家ラフマニノフ自身の演奏するピアノ曲のセレナーデ等がありました。

宮沢賢治の気高く清らかな世界を「セロ弾きのゴーシュ」の物語を通してチェロの演奏でお楽しみ下さい。

チェロ・日野俊介さんのプロフィール

'84年京都市立芸術大学卒業。同時に京都音楽協会賞受賞。神戸室内合奏団、大阪センターユリイ交響楽団を経て、現在は林泉弦楽四重奏団、大阪ムジカ協会、西宮音楽協会会員。

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。

期日 10月14日(月)～10月19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...

お待ち致しております。

35 Q-zaemon Ave.35

玄妙
人生は暗く悲しい
しかし愛はそれを欣喜に変える
大阪市立大学区学部
小林 梅三

大関 貴ノ浪

泣いたらあかん
しやきつとしなはれ恋
服飾研究家
市田 ひろみ

人間万事塞翁馬
新進党
池坊 晋史

和座愛語
住友銀行
納塚 信水

神秘的薬草ウコンによる
発酵ウコン茶販売
綱弥谷 七代目
弥谷 佐兵衛

大阪市立美術館長
豊

歌って踊れない映画監督
映画監督 大森 一樹

35 Q-zaemon Ave.35

「しやぶしやぶ久産庵」
はお昼様でひとときの
三周年を迎える事が出来
心よりお礼申し上げます
「ステーキオクソン」で
は、夏を迎えるにあたり
池田面泊の松「ニース・
ネグレス」を地下のサロ
ンに飾りかえますと昨夏
訪れた香りが豊かに
漂うプロヴァンスや鮮魚
の美味しい地中海料理を
思い出しました。オクソ
ンのコック島田は三ヶ月で
間のフランス・リヨンで

編集後記

の修行を終え五月末に当
店に戻つてまいりました
ので、さらに新しい風味
を加えてグルメなお客様
におたえしたいと努力
致しております。

フランスの執政官で食
通として有名なブリアッ
サヴァランは「美食術は
あらゆる可能性をもつ芸
術である」という言葉を
残していますが、私も美
食を求めてゆく中で感動
するものに一つでも多く
出会いたいと望んでおり
ます。 店主 山口

大阪府中央区西心斎橋2-3-9
オクソンビル

1F スターキ **オクソン**
☎211-9898

2F しやぶしやぶ **久産庵**
☎211-3220

定休日: 日曜、祭日
編集責任者: 尾形 貴志