



オクソン 倶楽部



二十五周年記念

1998年 夏季号

オクソンが二十五周年を迎えたと聞いて、おお！二十五年、四半世紀かと驚いた。二十五年というのは「歴史」である。現在、江戸期の「和塾」を調べているが、二十五年続いた塾はない。二十五年以内に日本を変革した人物を生み出した塾は消えていく。

この「オクソン倶楽部」が十年続いたというのは、実に慶賀すべきというよりも驚嘆すべき「文化」であると思う。第一号の巻頭エッセイを書いた。そして、こういう形のモノを継続して刊行するのは精神的にも経済的にも企画的にも苦しいものだと助言した。それを見事にクリアされたことを先ずは喜びたい。全国でこういう継続を示した例はないだろう。十年間のエッセイを一冊にまとめたなら、立派な文化遺産に

なる。日本で一店がこれだけの継続した出版能力を維持することは皆無である。是非一冊に巻頭エッセイをまとめてほしい気がする。

さて、私奴はこの二十五年間に何をしていたかと考えてみる。四十歳が六十五歳になり、原稿を書き、旅から旅へと歩き、震災に遭って死にかけ、体もまたボロボロの状態となり、肉親や友人や知

人生は一幕の劇。主役を演じるもよし、脇役に徹するもまたよし。マイナスにマイナスを掛けるとプラスになる。男の財は友なり。男は振り向くな、すべては今。

人生は愛を刻む旅なり。竹のそよぎに、風のいのち光る。

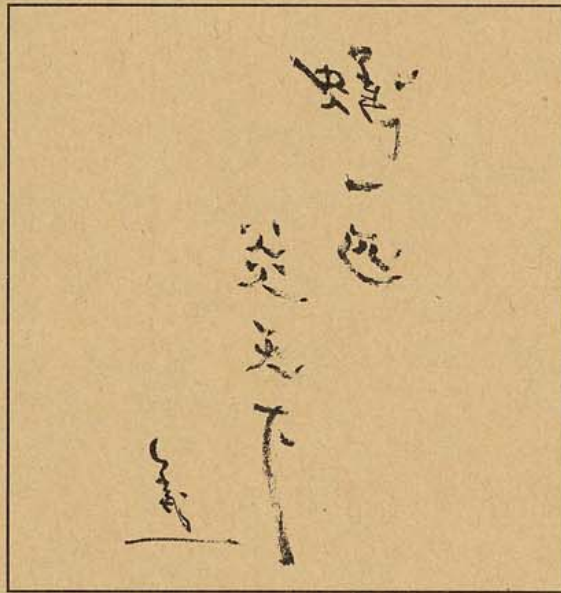
人はみな草なり。愛は草の花なり。

蟻一匹、炎天下。

藤本義一氏
プロフィール

作家
日本放送作家協会
関西支部長
昭和八年一月二十六日生。
大阪府立大学経済学部卒。
昭和三十二年「つばくろの唄」で芸術祭戯曲部門で文部大臣賞を受賞。
昭和四十年にスタートした「11PM」の司会を、二十五年間勤める。
昭和四十九年「鬼の歌」で

オクソンが二十五年続いたというの、実に慶賀すべきというよりも驚嘆すべき文化であると思う。第一号の巻頭エッセイを書いた。そして、こういう形のモノを継続して刊行するのは精神的にも経済的にも企画的にも苦しいものだと助言した。それを見事にクリアされたことを先ずは喜びたい。全国でこういう継続を示した例はないだろう。十年間のエッセイを一冊にまとめたなら、立派な文化遺産になる。日本で一店がこれだけの継続した出版能力を維持することは皆無である。是非一冊に巻頭エッセイをまとめてほしい気がする。



人と別れ、死生観を深い心の部分で受けとめ、生キテイルから生カサレテイルの心境になった。これはこれでいいことだと思ふ。なによりも酒の滋味が少しわかってきたようだ。

この二十五年間に、我流の「人生哲学」をいくつか得た。それらはノートに書きまとめているので披露してみよう。

人生に公式なし。されど、人生に解答あり。

二、三年間にこういった「人生哲学」が生まれてきて、力が心に宿り、そして棲みつくことになる。これは決して悪いことではないと思ふ。つい最近になって新しい言葉が生れた。

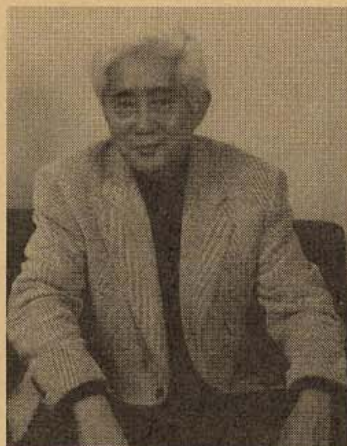
一生は短い。一日は長い。

である。人間の持つ可能性という能力は一生ではなく一日にあるのだと思ふ。

第七十一回直木賞を受賞。これまで書いた、映画・テレビ・ラジオ・舞台等のシナリオは三〇〇〇本を越す。

昭和四十年代から大阪の人情話などをテーマとして本格的に小説を書き始める。

人間・商売・歴史・風俗更に家庭問題・教育・文化など日常生活に根づいた話題と卓越した観察眼により、ポンポンと飛び出す数々の講演は、各地で好評を得る。





Allium sativum ニンニク (ユリ科ネギ属)



ニンニクの旬は夏です。

7月が収穫最盛期のニンニクは、オクソンのステーキ料理には大切な香辛料、薬味です。食材や香辛料として独特の香りと風味で人を楽しませ、そしてさまざまな効果をもつ、このニンニクを見つめなおして、この夏をパワーアップしましょう。

プトでは魚はただで食べていたし、きゅうりやメロン、葱や玉ネギやニンニクが忘れられない。(日本聖書協会の聖書新共同訳一九八七年より)ギリシャでは、西洋医学の父と呼ばれるヒポクラテスはニンニクの効能を医学古文書に記し、アフリカの原住民救済に後半生のすべてを捧げたシユバイツァー博士も、チフスとコレラの治療にニンニクを使いました。

「万葉集」には「醬酢に蒜つき合てて鯛ねがふ吾にな見せそ水葱の羹」醬油と酢とおろしニンニクで鯛の刺身を食べたいのにネギの汁などまじいものはいらぬというこの歌は、ニンニクは美味いというの歌は、ニンニクを食べた後の消臭効果

盛夏のスタミナディナー

MENU

四万十川産うなぎのガレット
マセラシオン香草ソース

冷製スープ 枝豆とコンソメのフランソワーズ

カナダ・ノバスコシア産
オマール海老のグリル

バルメザンチーズ入りガーリックトースト

特選神戸牛
フィレステーキ

南仏風グリーンサラダ

白桃のファンタジー・バケット仕立て

コーヒー

料金 ¥13,000

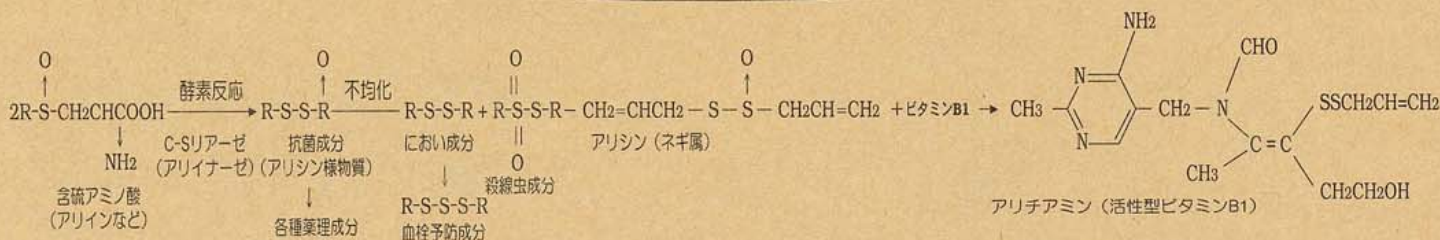
期間 7月6日(月)~7月25日(出)

(税・サービス・飲みものは別)

古来から世界中で愛用されてきた薬用植物。原産地は中央アジアのキルギス地方で日本には中国、朝鮮を経て入りました。紀元前三千年頃には、古代エジプト王朝で栽培されていたという記録があり、クフ王のピラミッド内部から建設労働者達に配ったニンニクの記録が発見されています。又、ツタンカーメン王の墓やポンペイの遺跡等からもニンニクの球根が見つかるというそうです。旧約聖書にも「エジプトを忍んだ記があります。エジプトでも昔から香辛料のことは、薬味」といって、これらを加えることで味も香りも引き締まって美味くなる上に、食欲増進の作用、殺菌効果などの薬効も期待できます。昔は「蒜」や「大蒜(おおひる)」と呼ばれていましたが、仏教用語の「忍辱(にんじゆ)」の字に当てられ「侮辱や迫害など苦しみを耐え忍び、心を動かさないこと」。日本最古の文献「古事記」や「日本書紀」に倭建命(やまとたけるのみこと)が食律の施行細則を記した「延喜式」には栽培法が紹介されています。又、

日本でも昔から香辛料のことは「薬味」といって、これらを加えることで味も香りも引き締まって美味くなる上に、食欲増進の作用、殺菌効果などの薬効も期待できます。昔は「蒜」や「大蒜(おおひる)」と呼ばれていましたが、仏教用語の「忍辱(にんじゆ)」の字に当てられ「侮辱や迫害など苦しみを耐え忍び、心を動かさないこと」。日本最古の文献「古事記」や「日本書紀」に倭建命(やまとたけるのみこと)が食律の施行細則を記した「延喜式」には栽培法が紹介されています。又、

活性持続型ビタミンB1の生成機構



オクソン ガーリックソース

材料 (10人前)

- にんにく (すりおろしたもの) 35g
- みりん 540cc (3合)
- こいくち醤油 360cc (2合)

作り方

- ① みりんを火にかけ、アルコール分がなくなるまで煮切ります。
- ② ①にこいくち醤油を入れ沸湯する前に火を止め、冷まします。
- ③ ②の中ににんにくを入れ、2、3日置いた後、漉して出来上がりです。

ニンニクの薬効成分について

1. ニンニクはアリインという無色無臭の結晶成分が多く含まれています。
2. アリインはニンニクの粒を切ったり、すりおろしたりして空気中の酸素に触れるとニンニクに含まれている酵素・アリナーゼの働きによりアリシンという薬理効果をもつ成分に変わります。
3. さらにアリシンはビタミンB1と結合するとアリチアミンという物質に変化します。通称、ニンニクB1と呼ばれるこの物質は、人間の活動エネルギー(体内で糖質代謝)に不可欠なビタミンB1の吸収を高める働きがあり、特に肉料理にニンニクを利用すると効率よくビタミンB1が補給できます。
4. アリシンを加熱するとアホエンという物質ができ、コレステロール低下作用があり脳卒中や心筋梗塞などの血栓症を予防するといわれています。他に、殺菌効果や抗ガン作用に効果があります。
(米国立ガン研究所がニンニクを優良ガン予防食品に認定)

フカヒレと三昧

特選 神戸牛しゃぶしゃぶ

フカヒレと秋野菜のゼリー寄せ

フカヒレと車海老、

秋の果実のサラダ仕立て

松茸と蟹真薯入りフカヒレのスープ

特選 神戸牛しゃぶしゃぶと秋野菜

縁喜米 赤ごめ入り雑炊

水菓子

料理人 尾形 貴志

期間 8月24日(月)～9月12日(土)

料金 1万3千円(税・サ・飲物別)

フカヒレ

「言わずと知れた珍食材」フカヒレは中国料理では最高の食材とされ、不老長寿の食べ物として珍重されてきました。フカヒレとは鮫のヒレのことです。8枚あるヒレのうち、胸ビレ、背ビレ、尾ビレが食用とされ、中でも尾ビレはきれいな姿煮になるので、排翅(バイチー)と呼ばれる、最高級品とされています。フカヒレそのものは、繊維質のゼラチンですが、老化防止物質コンドロイチンを含んでおり、動脈硬化や肩こり、目の疲労回復の医薬品に広く使われています。日本人と鮫との付き合いは古く、奈良時代には朝廷への献上品として鮫の干し肉が送られていたという記録が残っています。フカヒレの食べ方ですが、知らなかつたようですが、日本でも初めてフカヒレが食べられたのは長崎県で、意外にも江戸時代中期には、干海鼠(なまこ)とならぶ貿易品として長崎から中国へ輸出されてきました。現在でも主に宮城県気仙沼市の港町では夏に水揚げされる鮫のヒレを、風の冷たくなる11月から干し上げて、フカヒレに加工してはいます。20年ほど前まではほとんど輸出向けで、はほとんども食べられる物ではないと思われていた必要が最近国内向けの需要が伸びているそうです。のびている久壺庵では、しゃぶしゃぶと旬の素材を使った特選しゃぶしゃぶコースをご用意致します。

胡麻(ゴマ)

ベルシャの「千夜一夜物語」の中の「開けゴマ!」の呪文はサヤがはじけてゴマ粒が飛び出す様子から生れたと言われている。韓国では「すつきりした」というときに「ゴマ塩」と言い「楽しくて仕方がない」とことを「ゴマがいつぱい」と表現します。日本では「ゴマをする」や「ゴマかす」など、あまり良い表現には使われませんが、昔からなじみの深い胡麻は小粒ながら、良質のたんぱく質、油脂分、カルシウム、鉄分、ビタミン類を多く含み、老化防止や強壯作用にも効果があります。古来から「食べる薬」と珍重され、わが国での歴史も古く、稲作と同じくらしい縄文時代末期には栽培されていた

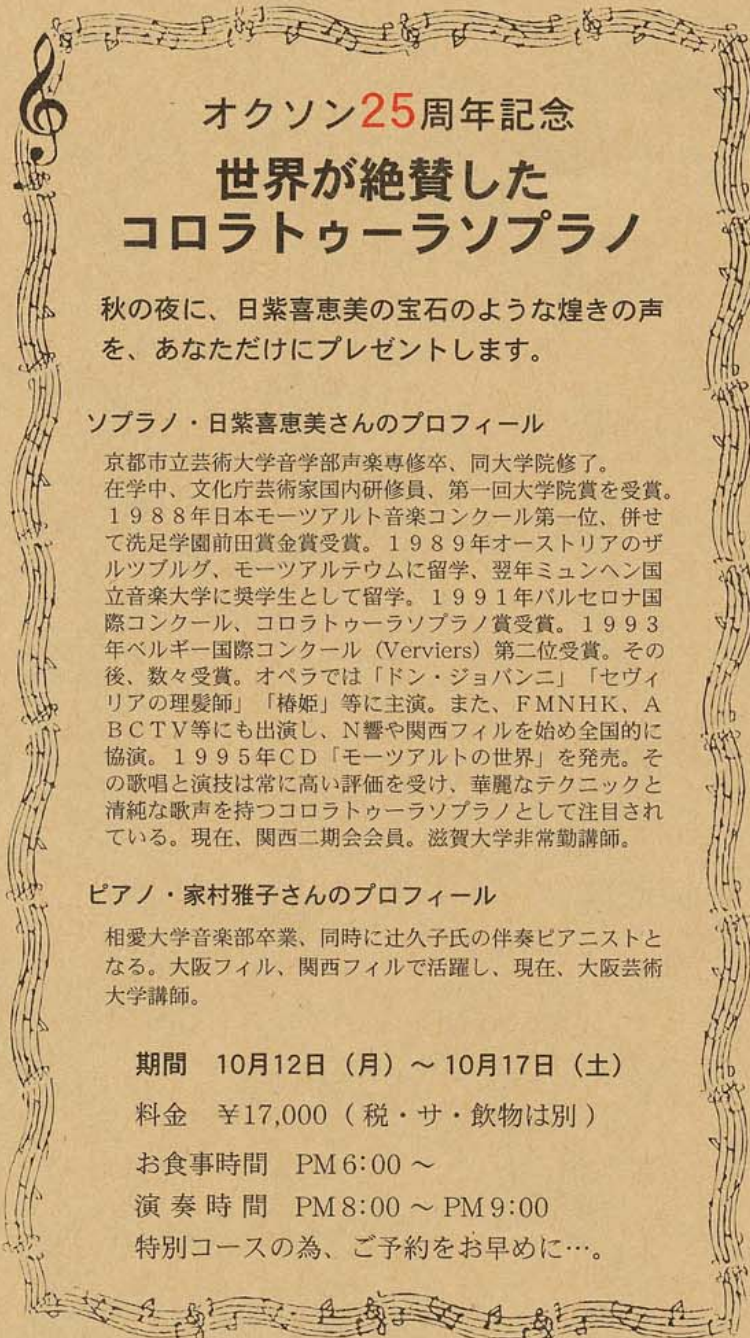
久壺庵 ごまだれ

白胡麻	三〇〇g
ビーナッツバター	六〇g
西京味噌(白味噌)	一七〇g
上白糖	一五g
にんにく(おろしたものの)	一五g
酢立ち果汁	四〇cc
こいくち醤油	一〇〇cc
みりん	八〇cc
牛肉のだし汁	四五〇cc

作り方

- ① 白胡麻を鍋に入れ焦がさないように狐色になるまで煎ります。
- ② すり鉢に入れ、粘りが出てとろとろになるまで根気よくすりませます。
- ③ ボールに、牛肉のだし汁以外の材料とすりつぶした胡麻を混ぜ合わせます。
- ④ 沸騰させた牛肉のだし汁を熱いうちに加えてよくかき混ぜます。
- ⑤ 漉して出来上がりです。にんにくはお好みで加減して下さい。

といわれています。胡麻にはコレステロール値を下げるリノール酸とその酸化を防ぐビタミンEを同時に含み、又アミノ酸分解を促進するセサミンや老化防止に効果のあるリグナンを含みます。胡麻には白、金、黒の三種類があり、脂肪分はこの順に多く、栄養価は黒が最も高く、風味があり、金は味が良く、白はねりゴマに適しており、用途によって使い分けられます。しゃぶしゃぶ久壺庵の特選胡麻だれは、煎ったすり胡麻に長崎県産無添加チヨコ醤油、愛知県産三河本みりん、無添加西京味噌等を自家製牛肉のだし汁で溶きのぼして作りませす。参考に作り方を明記致しましたので是非お試し下さい。



オクソン25周年記念 世界が絶賛した コロラトゥーラソプラノ

秋の夜に、日紫喜恵美の宝石のような煌きの声
を、あなただけにプレゼントします。

ソプラノ・日紫喜恵美さんのプロフィール

京都市立芸術大学音学部声楽専修卒、同大学院修了。
在学中、文化庁芸術家国内研修員、第一回大学院賞を受賞。
1988年日本モーツアルト音楽コンクール第一位、併せて
洗足学園前田賞金賞受賞。1989年オーストリアのザ
ルツブルグ、モーツアルテウムに留学、翌年ミュンヘン国
立音楽大学に奨学生として留学。1991年バルセロナ国
際コンクール、コロラトゥーラソプラノ賞受賞。1993
年ベルギー国際コンクール (Verviers) 第二位受賞。その
後、数々受賞。オペラでは「ドン・ジョヴァンニ」「セヴィ
リアの理髪師」「椿姫」等に主演。また、FMNHK、A
BCTV等にも出演し、N響や関西フィルを始め全国的に
協演。1995年CD「モーツアルトの世界」を発売。その
歌唱と演技は常に高い評価を受け、華麗なテクニックと
清純な歌声を持つコロラトゥーラソプラノとして注目され
ている。現在、関西二期会会員。滋賀大学非常勤講師。

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12日(月)～10月17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…。

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

オクソンの美味美酒は
生きる喜びを教えてください
サントリー株式会社
津田 和明
和と美
衆議院議員 池坊 保子

無事
当麻山 中坊貫主
寛 秀

密○空と海
彫刻家 雨宮 敬子
彫塑家 内海 清美

バラの花 咲きさだまりて
静かなり 花の競う
位置のたしかさ
ACTV
不破 隆

新兵器 片手に汗の
古武士かな 乱次郎
大林組 立治

人生は 人を求めて歩く旅
雑誌イグザミナ代表
経済ジャーナリスト
真島 弘

味を楽しむ 音を楽しむ
再び来ることのできるよう
時をつくろう
赤松 慶三郎

オクソンのロースは最高
うちのオクソンのロースも最高
ニコニコのり
島津 淳一

食べて寝て
仲良くむつみ合う
マイルとロースの
ミックスが人生
日本テレビ 渡邊 寛

よい師匠、 よい仲間 との出会い

茶室の中は外界から遮
断されたタイムカプセルの
ような永遠の時間を経験
する瞑想空間。そんな心
地の好い空間を久壺庵で
体験してみませんか。
武者小路千家常任理事
の佐伯江南斎宗匠を囲ん
での稽古茶事。流派に関
係なく仲間が気軽に茶
を点てて喫んだり、茶杓
を作ったり、茶懐石料理
をいただく…。

ほどよい緊張と約束事
にとらわれない自由な茶
遊び、そして優雅な大人
の愉しみのひとときをお
過ごし下さい。

日時
毎月第一土曜日
(初回は九月五日)

会費
お食事代
二万円
(飲物、サ込み、税別)

お稽古代
一万円
(三ヶ月分三万円前納)

人数
先着八名様

時間
午後六時～十時過

編集後記

オイルショックの年に開店
させて頂きましたオクソンは
今秋十月に二十五周年を迎え
る運びとなりました。
皆様へ育てて頂いておます
おかげで未曾有の大不況と言
われている中、なんとか頑張
っております。
この間、皆様に種々のご迷惑
をおかけ致しましたと存じま
すが、今あります事は偏にお
客様のご寛大さとご支援の賜
物と感謝致しております。
『美味しいもの』を求めて、
その中で成長してゆきたいと
願っております。
今後さらに与えられた仕事に
邁進致しますのでご愛顧の程
よろしくお願い申し上げます。
店主 山口

大阪市中央区西心斎橋2-3-9
オクソンビル
1F ステーキ **オクソン**
☎06-211-9898
2F しゃぶしゃぶ **久壺庵**
☎06-211-3220
発行者：山口 富久子
編集責任者：尾形 貴志