



オクソン倶楽部



謹賀新年

1999年 初春号

今年は卯の年、干支の十二支で兎の年廻りである。私は本年、七十三歳いわゆる年男である。昭和二年に生れて今日まで健在であったことと共に日々、寿終のことも考える元日を迎えることとなったのであるから、「目出たくもあり目出たくもなし」という感慨である。私は宗教家として生きてきたのであるが明日以後を当てようとする占い

や予言は絶対信じない方である。毎日役職上、現実立って施策や見通しを付けて総べてのことに対応しなければならぬことは不可避であるが、それには過去の経験と現実と理想のこの三つが判断と実行の要素となっている。ただ、人生は諸行無常、諸法無我と仏教でいうように明日のこととは分からないのが実相である。

これは「変わる」ということ、「まゝならぬ」ということである。これに反して、自分が歩んできた人生はふり返って見ると明々白々で思い出として甦ってくる。「過去はすべて美しい」といわれるが戦前、戦中戦後を生きて今日に至っているが苦しいこと、楽しいことの明暗も回顧すればみな美しい人生であったと思われる。これも

が多いのではなからうかと想像されるのである。その反面、十二支の中で兎が一番かわいらしいのであって、兎年の人は人びとに可愛って頂ける運命を持っている特性があるといえる。ただ、それに甘んじて要らぬ苦勞を自ら求め、そのために不要の苦しみに悩む人生遍路を行くのである。いわゆる「多情多恨」の宿命といわざるを得ない。

の人生である。終に弘法大師のお言葉を一旬、書き副えておく。

夫一明一暗
天之常也

それ一たびは明らかに、一たびは暗きこと天の常なり。

多情多恨

卯の年男回顧

高野山宗務総長
高野山大学理事長

新居祐政

卯年生れの性格かも知れない。

卯年生れの人がみな、このように楽道家であると断定できないかも知れないが、私の周囲を見廻すと大体、夢と理想を持つ、良い言葉でいえば理想主義者であり、今時はやらない夢とロマンを追う文学青年、文学少女であると思われる。従って老年のといえども誌歌や俳句を作り、小説を書く人も卯年生れ

いのである。これは良くいえば夢多きがゆえに苦難もまた多く、その苦勞を乗り越えて行く航路といえるが、悪い表現では情熱が多岐に渡り過ぎて苦しみ恨みを買うという性格と思うものである。いわばロマンチストの苦しみともいうことができ。十二支、廻り廻って六度目、人生夢一場、太閤さんではないが「いのち、また夢のまた夢」といえるし「多情多恨」



新居祐政氏
プロフィール

昭和二年生まれ。現在、高野山真言宗宗務総長、総本山金剛峯寺執行長(三期)、高野山学園理事長、和歌山県文化財保存協会会長、神戸光明院住職。大僧正。著書に「心とすがた」「日々の力」「生かせいのち」「絵伝・お大師さま」「般若心経は語る」「弘法大師物語」「真言布教百話集」「高野山真言宗檀信徒必携」などがある。

甲骨文字は亀甲や獣骨に刻んで占いにもちいた中国最古の現存する文字



塩

海はすべての川の合う所で
天地四方はみなその意味から
つながり通じ
大地はその中にある

本草綱目より

四十六億年前に誕生した地球
表面には海が形創られ

そこからやがて：

その海の中の塩素とナトリウムが

結びついて塩が生まれました

そして 生命体が生まれ：

その後 進化の時を経た今もなお

私たちは母なる海とつながる

胎児を養う羊水

血液・体液その成分が海の水に

そっくりである事実

生命を生んだ海の凝縮エッセンス

塩

S a l t

サラリー、給料の語源

サラダの語源

調味料の基本・塩加減

お手塩

手塩にかける

敵に塩を贈る

良い塩梅：

海のすべてを結晶に閉じ込め

人の体に とても大切な食品

味は塩にあり

自分自身の内に

塩を持ちなさい

そして 互いに

平和に過ごしなさい

マルコによる福音書第九章・五節より

夫レ塩ハ食肴之将、酒ハ百薬之長

漢の王莽が下した詔書より（『漢書』食貨志下）

客到レバ但ダ知ル留メテ一酔スルコトヲ、
盤中ニハ祇ダ水精塩有ルノミ

李白

Oxon 寿 Dinner

M E N U

明石鯛の天然塩包み焼き
オリーブ風味の柑橘ソース

鮫鱈と冬野菜のフイヤベース風

ヨーグルトのシャーベット

グリーンサラダ

特選神戸牛ステーキと天然塩焼き男爵芋

フルール・ド・セル
奥能登揚げ浜塩 でお返し上がり下さい

マスカルポーネチーズのティラミス
温アップル添え
カプチーノ or 紅茶

料 金 ￥13,000（税・サ・飲みものは別）

期 間 1月11日(月)～1月30日(土)

特別コースの為、お早めにご予約下さい

世界的な長寿村・コーカサス地方のグルジアの人々の食習慣から左記
の調査報告があります。

- ・食塩の摂取量は多くても、同時に塩の害を打ち消すカリウムや食物繊維を含む果物や野菜等を大量に食べることににより、血管の病気を防ぐことができる。
- ・脂肪を落とす肉料理の伝統が良質のタンパク質を大量に摂取する事で、血管を丈夫にしている
- ・伝統的なヨーグルトを毎日飲む事で、肌の健康を保っている。

その他に南米のエクアドル共和国のアンデス山脈ビルカバンバ村の調査結果から、コーカサスと同様、一年を通して野菜や果物が豊富に採れ、コーカサスと同様なチーズを作り食べていました。又、主食は同じくトウモロコシです。

「もっと知りたい塩の話」山原条二 編著より

味は塩にあり

素材そのものの持ち味を生かす塩仕立てのお料理を味わっていただきたく、『塩』にこだわりました。天然塩の美味しさを求めて上記、長寿村の資料を参考に恒例の初春のお料理メニューを作りました。

食卓塩として市販されている塩は明治以来国の専売品で、現在のものはイオン交換膜法で作られた100%近い高純度の塩化ナトリウムです。平成9年4月1日に塩専売法廃止で、ミネラル分を含む日本各地の塩や海外ブランド商品までが揃う様になりましたが、いずれも専売公社が供給する塩を原料に、ニガリを加えたりした再生の塩です。ミネラル分をほどよく含んだ塩、ちなみにミネラルはにがりと呼ばれ、昔から豆腐作りに使われています。こだわりのオクソン・久壺庵の料理人達は、生命のふるさとの海の恵をたっぷり含んだ海水を太陽と風だけで凝縮した天然塩『本物の塩』を求め、11月の連休日を利用して、石川県の奥能登半島・珠州の仁江海岸の塩田村に出かけました。500年前と同じ製法の「揚げ浜塩田」を見学し、入館1人に付き100gしか購入出来ない純国産自然海塩を2kg持ち帰りました。

スイカに塩をふりかけると甘く感じるのは…

脳では、甘味は、塩味より脳にゆっくりと伝わる。
 舌では、塩味の次にくる甘味は、より強く舌に感じる。
 ほんの少しの塩は、人間にとっては心地よく感じる。すなわち甘く感じる。

「人間の舌を超えた味覚センサー」11月末頃のNHKテレビ放映より

人の味覚を化学的に分解できるロボットを開発された九州大学の都甲教授による上記の解説は、とても興味深いものでした。「塩味を心地よく、甘く感じる」上記の説は大昔、海から発生したという人間の証の様に私には思えます。今後は調味料としての塩にはこだわり、オクソン、久垂庵では天然塩を使用した調理方法にいたします。

塩の効能

防腐作用	微生物の発育を押さえる
たんばく質への作用	熱凝固の促進、練り製品やめん類のこしを強くする
脱水作用	水分を外へ引き出す
酸化酵素を抑える	野菜や果物の褐変防止
葉緑素の緑色を保持	茄で野菜の褐変防止
洗浄効果	魚類や芋類のぬめりを除く
低温を作る	氷七に対し塩三で氷点下、氷点下二〇℃まで下がる
対比効果	甘味に少量の塩味を加えると甘味が強められる
抑制効果	酸味と塩味が合わさると味の刺激が互いに抑制され、おだやかな味になる。梅干し・塩梅（あんばい）という言葉の語源

- ・ 風邪の予防には塩入番茶
風邪はひきはじめに治すのが一番。ちよつと変だと感じたなら、塩入番茶でうがいをしましょう。
- ・ 塩は健康入浴剤
美容や湯治の効果に、家庭では二〇〇gの塩を浴槽に入れると食塩泉という天然温泉ができます。
- ・ 塩入目枕で、疲れ目の不快症状を解消
天然絹布で出来上がり寸法縦七cm横十八cmの中に塩七〇gとラベンダーの乾燥三gを入れ目枕を作ります。仔細はお問い合わせ下さい。



能登のはま塩

製造者
 石川県珠洲市仁江町
 角花菊太郎

昔の塩田風景

能登のはま塩

約四〇〇年前から続く古来の揚げ浜式製塩。早朝日本の海水を木桶で汲み上げ砂地の塩田一〇〇坪に均等に撒く（一回の作業で六〇〇ℓ）太陽の熱で水分を蒸発させ夕方三時に掻き集めて濾過器に入れムシロをかぶせ上から海水をかけ、砂に付いた塩を溶かし、かん水（海水の七〜八倍の塩分濃度）を得る。このかん水を三時間荒焚きし、生石灰等を除き、釜を洗ってさらに十二時間本焚きする。この塩を小屋の隅に積み、三日間かけて水分を切る。以上すべて手作業。製塩期間は四月中旬から九月末迄。平成四年石川県から無形文化財の指定を受ける。

フルール・ド・セル

フランス、ゲランド地方の海水を満潮時、傾斜を利用して塩田に引き込む。二週間おきに水門を開け自然の傾斜を利用して貯水地へ移動させる。太陽熱と風によって海水は濃縮され、五つある貯水地の最後の結晶池で乾燥させ結晶を採取する。洗浄、加熱等は一切なく、すべて自然の力で作られる。始めに浮かんだ塩の結晶をフルール・ド・セル（塩の花）と呼び珍重される。千年以上の歴史を持つゲランド地方の塩は、大西洋の海に生える海藻のデユナリやサリナにより独特のコクとスマイレ草の香りを持ち、フランスの農務省から「すばらしい味を作り出す塩の生産地」と称賛されている。

鮮度塩

沖縄の水深二〇〇メートルの海洋深層水を使用。太陽光線が殆ど届かないためにきわめて水温が低い上、細菌数が少なく、魚の餌となる植物プランクトンの増殖に必要な栄養塩を豊富に含んでいるという特徴がある。

宇多津の入塩浜

朝風に玉藻刈りつつ

夕風に藻塩焼きつつ 海少女：万葉集より

玉藻は海藻ホンダワラで讃岐の枕言葉です。この歌からでも讃岐の国の海岸では古来から製塩が行われていた様子がうかがえます。日本一広い入浜式塩田は今の香川県宇多津町で昭和四〇年代「塩の町」とされてきました。雨の少ない気象に海水の干満の差を利用して塩分の付着した砂を集めて沼井に入れ、海水をかけて濃縮かん水を得た方法。古浜塩田の創始者は垂水の酒造業・今田八五郎で、石釜で松葉を焚く方法で三代目の八五郎が一七七四年から六〇年間かけて塩田の開拓に心血を注ぎ、一千石の財が傾いたそうです。その後、昭和四十七年、塩田は廃止されましたが、最近では復元塩田で天然塩づくりを体験できます。今田八五郎の子孫のひとりとして当時の塩づくりの過酷な労働を、近い日、体験学習したく思いました。

店主 山口

オクソンの音楽会

如月サロンコンサート

海外で活躍中のギターリスト弘井俊雄とフルーティスト太田彩とのデュオによるピュアなメロディーをお楽しみ下さい。

ギター (Guitar) 弘井俊雄

ギターを大西慶邦氏に学ぶ。
1976年ミラノ国際ギターコンクール金メダル受賞。
1991年よりスペイン、ドイツ各地でリサイタルを開催し好評を得る。優れた技巧と美しい音色を伴うスケールの大きな表現力は高く評価されている。
フォンテック社よりバットハヴィラ=ロボシュを入れたCD「プレリユード」が発売中。

フルート (Flute) 太田彩

相愛大学音楽部卒業。在学中よりソロ・アンサンブル等で活躍。いずみホールをはじめ、ニューヨークのカーネギーホール等出演。1994年ニュージーランドでの第3回ジャパンフェスティバルに参加し好評を得る。

期間 2月15日(月)～2月20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、ご予約はお早めに…。

編集後記

良いワインを求めて、昨夏は北海道の十勝や富良野を旅しました。十勝ぶどう液やとうもろこし、夕張メロン等を生産農家から直接購入できるルートが確保できました。
美味しい、本物の料理の素材を求めて、味の基本の塩から次に探す素材を考えております。どうぞ、今後のご要望や素材のご情報をお寄せ下さいませ。

店主 山口

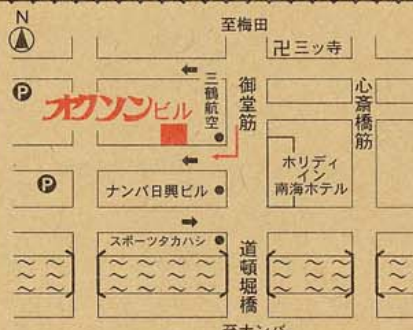
久壺庵では恒例の「陶芸に遊ぶ日」が開催されました。陶芸に遊ぶ日」と致しまして、今回は四百年の伝統を誇る、小堀遠州公七窯の一つ奈良赤膚焼正人窯八代目正人・大塩正義氏の窯で陶芸をお楽しみ戴きたいと計画致しました。大塩氏は、日展特選及び日本芸術院賞を受賞し、現在は日展理事等要職を勤められております。赤膚山の鉄分を多く含む良質の赤土は、素焼きの後赤褐色になる為「赤膚焼」と呼ばれ、本焼を経て窯から生まれた作品の多くは乳白色の温かみのある柔らかな肌色を特徴とします。尚、夜は夕食会を、久壺庵にて用意させていただきます。

日時 四月十日(土)

会費 三万七千円
陶芸費用、昼食、夕食、飲料、交通費、サ込み、税別

人数 先着十五名様

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**
☎06-6211-9898
2F しゃぶしゃぶ **久壺庵**
☎06-6211-3220
発行者：山口 富久子
編集責任者：尾形 貴志
ご予約専用FAX ☎0120-77-3929



35 Q-zaemon Ave.35

ハープとスパイスが
お肉をおいしくする
肉のオクソン
ハウス食品株式会社
山本 正典

一富士 二鷹 三オクソン
二十五周年
おめでとございます
日本合成化学工業(株)
片山 剛

自分ひとり
NHK大阪放送局
橋口 護

知・行・合・一
人はすべからく事上にあって
磨練すべし
株式会社電通テック
鶴飼 修

食酒話感
旨いものここに在り
阪和泉北病院
美濃 良夫

いつでも 前向き
いまでも 前進
株式会社柴田書店
横塚 紘

三風 五味 五法・五色
カウディ 黒川

笑 徳
株式会社エフ・エム・アイ
木本 武雄

美酒話感
久壺庵のシャブシャブ喰って
陽気に元気に生き生きと！
日本紙管工業株式会社
竹本 實生

美酒美食
そして気分を変えるコーヒー
三菱電機システムウエア
中山 俊英

35 Q-zaemon Ave.35

35 Q-zaemon Ave.35

陶芸に遊ぶ日

久壺庵では恒例の「陶芸に遊ぶ日」と致しまして、今回は四百年の伝統を誇る、小堀遠州公七窯の一つ奈良赤膚焼正人窯八代目正人・大塩正義氏の窯で陶芸をお楽しみ戴きたいと計画致しました。大塩氏は、日展特選及び日本芸術院賞を受賞し、現在は日展理事等要職を勤められております。赤膚山の鉄分を多く含む良質の赤土は、素焼きの後赤褐色になる為「赤膚焼」と呼ばれ、本焼を経て窯から生まれた作品の多くは乳白色の温かみのある柔らかな肌色を特徴とします。尚、夜は夕食会を、久壺庵にて用意させていただきます。

インターネット上でご案内を始めました。
機会がございましたら、アクセスして下さいませ。

<http://gnavi.joy.ne.jp/kansai/JP/KO26200s.htm>

※厳選された神戸牛と旬のごちそう。豊富に揃ったワインと鉄板焼きの醍醐味を求めて各界のグルメが集う店。オクソン
※季節の「しゃぶしゃぶ鍋料理」にこだわり、食道楽の大阪で生まれた伝統の味を工夫し旬の素材を生かす店。久壺庵