



オクソン 倶楽部



謹 賀 新 世 紀

2001年 新春号

大きな青いターバンを巻いた、白皙にほのかなピンクのまざった幼い顔に、大きく見開かれた瞳がこちらを見つめる。少し口もとのあいた、赤い豊かな唇が示しているように、そこには何のかまえるもなく、そつと顔を斜めに向けただけの、無心で清純な心が漂う。抜け切った青空のように一点のくもりもなく、磨き抜かれた鏡の清冽な美しさも見せている。

人間はこうも美しい眼を、持っていたのであるうか。眼は心の鏡、と言うけれども、その鏡を深淵をのぞき込む思いで見つめると、底知れぬ神秘的な湖沼のような静謐さがたたえられていて、崇高な宗教の世界そのものがある。

黒く塗り潰された背景もまた、人間の見知らぬ世界を表現する。少女の幼じみた顔や、青いターバンの上から肩

まで垂れ下がった黄土色の布、同色系統の衣服の上に出ている純白な襟、それぞれの微妙な光りと影を生み出しているのは、実は黒の世界である。少女はこの幽玄の世界から立ち現われた。闇の中に小さく輝く耳飾りの真珠が、そのことを象徴し、強調している。少女は永遠の世界から誕生したヴィーナスだ。

二十世紀は欲望と享樂の巷であった。「牡丹一

黒い闇とは、己れの迷いのもとである分別心を殺し尽くし、自己を全否定したところである。そしてこの自己とは、本来「無いものである、空である」、と言うことをはっきり自覚した上で、再びあらゆるものを肯定した現実のこの世界に立ち戻るのである。

そこでは、自分が「少女」そのものになり切つて、あの汚れなき瞳、く

フェルメール

「青いターバンの少女」

松源院 凌雲室

泉田 いずみ

宗健 そうけん



日の紅、満城の公子酔う」と南宋時代の禅僧石田は歌ったが、みな牡丹と言う浮雲の富貴に、うつつを抜かし酔っていたのだ。二十一世紀は各々の心の鏡に付着した垢を拭い去らねばならぬ時代となる。 「青いターバンの少女」を、わが娘とするのだ。

その為にはどうしても一度、あの黒い闇の世界をくぐり抜けねばならぬ。

もりのない鏡のような心で、慈悲に満ち、調和のとれた麗しい新世界を作り出すことが出来るであろう。

祖に会えば祖を殺し、佛に会えば佛を殺す底の、汝自身の中の謀巨猛將出でよ。

そして、美しき善きものを見よ。

「青いターバンの少女」の如き美しき花で、この世を満たせよ。

泉田 宗健 氏
プロフィール

室号 凌雲室 号玉堂。

新潟県生まれ。早稲田大学卒

大徳寺立花大徳老師につき得度

大徳寺僧堂看雲室、中村祖

純老師引き続き瑞泉寺僧堂景

雲室、松田正道老師につき法

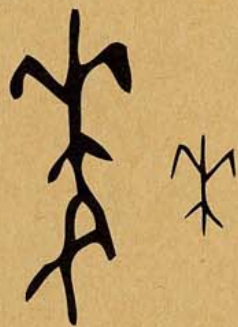
を嗣ぐ。

現在、奈良県松源院在住。

2001年は1月5日より営業致しております



21世紀



新世紀への誕生

それは一粒の麦から始まった

チグリス河とユーフラテス河の源流、トルコ・アナトリア高原に、チャイヌ遺跡があります。9000年前、人々はここで定住して狩猟や木の果実を採取し、暮らしていました。この地に30cm位の野性種の麦(エンマ小麦や二条大麦)があり、やがて人々はこの野性の麦を栽培、農耕の始まりです。

チグリス河ザグロス山脈の西側フーゼスタン地方の「スサ」この地で人と麦は出会いました。



スサのビーカー[BC4000年]高さ26.4cm

エラム人によるエラム文化期、BC6750年にはエンマ小麦が栽培されていた事がジャルモ遺跡から証明されました。エンマ小麦と野生たるほ小麦との交雑により、現れたパン小麦はBC5000年頃、メソポタミアのウバイド文化期には栽培。現在、世界の小麦の90%を占めます。火で加熱した石板でドウ[穀物のこね粉]を焼く方法で、BC4000年には16種類のパンの名前がありました。脱穀の容易なほ小麦(マカロニ小麦)はBC1000年頃、栽培エンマ小麦から遺伝子突然変異で出現。大麦は野生の二条大麦に始まり、BC7000年頃には栽培の二条大麦から六条大麦(裸麦)が突然変異で出現。二条大麦はビール醸造用。「シュメールを求めて」飯島 紀 著書を参考

ムギは中国に紀元前二千年頃、中央アジアを経て伝播。最初「来」と記されていた。「遠くから来た穀物」の意やムギを表す名詞と「来る」という動詞が中国語では、同じ発音の言葉だったという説がある。今の「麥」は下部に人足の象形文字「夂」を加えた字形。「足」を加えたのは、ムギの麦踏みからの由来。「漢字と食文化より抜粋」

シュメール文字の変遷

元々の意味	元来の絵文字	位置の変わった絵文字	古拙文字	初期のパピロニア文字	アツシリア文字	音価
エンマ小麦						ZIZ ₂
大麦						SE

シリアル Cereal 「穀物」はローマ神話の[穀物と豊饒の女神] Ceres に由来します。

BC5000年頃に、南の海から渡来したキエンキ族(故地は北インド)のシュメール人は葦の生い茂るメソポタミア南部に定着しウルク文化期、又は、シュメール文明を誕生させました。資源は殆どなかったのですが、ただ、シュメール人は麦をかなり大量に収穫していた事が最古の遺跡都市ウルの遺跡から、粘土板に書き残した楔形文字の解説により裏付けられました。穀物を大量に収穫・備蓄できた事が、すぐれた建造物や美術品だけでなく、現代に繋がる様々な知恵や社会の仕組(天文・数学・法律)を生み出しました。しかし、BC2004年ウル王朝はエラム人に滅ぼされ、海を渡ってメソポタミアの地から消えます。その後の部族の行方は謎ですが、シュメール王朝のパピロン・イシュタル門の十六菊花紋の謎や仏教伝来以前から、口述伝承の祝詞の神々や天皇を尊称した言葉の類似から、日本人の先祖説があります。「消えたシュメール人の謎」岩田 明著書より

小麦が人をつくった ヨーロッパの謎

麦の加工食品

古代エジプト・新石器時代末には、発酵パンが作られており(エルク・パタリ新石器時代の遺構より)ピラミッドの壁画には、パン型に蓋をして焼く方法や「かまど」が描かれています。パンは単にエネルギーを補給し食事を楽しむだけの物ではなく、聖牛に与えられたり、軽く焼かれたパンはビール造りの原料に。さまざまな混合物を混ぜて医療用のパンも作られました。エジプトの庶民は大麦を原料としたパン(ケレス・ティス)を常食していた事をヘロドトス(BC5年ギリシャの歴史家)が記録。「エジプト人はパン食い人」と呼ばれ、パンは古代エジプトで始まった「古代最高の加工食品」です。

パスタ

イタリア語「パスタ(pasta)」は英語「ペースト」にあたり、BC3世紀のギリシャ語の「水と混ぜた小麦粉」に由来します。スパゲッティを初めて作ったのはBC4世紀のエトウルスキ人でラザーニャを大量に生産していた事がチエルヴェテリの町、トンバ・デイ・リリエーヴィ遺跡より立証。マカロニの製法は7世紀頃、アラブ人がシチリアを統治下においていた時代に、この地に伝えた説とマルコ・ポーロが中国からの帰り、シチリア島に立ち寄り、そこで伝わった説など。12世紀のイタリア南部で盛んに作られた、マカロニの製法は15世紀初ナポリで大流行。

餅(ピン)類や麺類

中国ではBC6千年頃、小麦粉のドウをさまざまに加工。日本には、平安時代までに唐から穀物の粉を使った唐菓子(餠)が伝来。うどんは唐菓子(餠)の一つの「混沌」に由来。鎌倉時代の禅僧により素麺、今の「素麺」が伝来。その他に、「パティスリー」小麦粉のドウから作る菓子。ケーキやクッキー、クラッカー、カステラ、ドーナツ等があります。

お餅

稲作中心の風土では、餅が稲のシンボルであり、神へのお供えであり、神の召す聖なる食物として特別な日だけに餅をつき、お下がりを分け合って戴いてきました。イネの霊が宿る餅を食べる者には、古代より神秘的な霊力が与えられると信じられてきた例として、お正月に飾る鏡餅は、歴代天皇が皇位の印として継承する「三種の神器」のひとつ八咫鏡に似せたといわれています。

薬膳としての米

中国では伝統医療の古典に「粥」を食して療養する事が記されています。古代は米を蒸したものを「強飯」(現在の炊いたもの)を「強飯」といっていました。これらの「飯」を常食できたのは、ごく限られた人々で、一般庶民は麦、稗、粟等の雑穀が主食でした。米は漢方薬として「粳米」という名で現在でも使用。

香

「穂」という字の「禾」はイネの姿。「ノ」は、下を向く垂れた稲穂の姿を表現。「香」という字は、この「禾」と「甘」の字とでできており、炊きたたのご飯の甘い香りのことです。「香積界」(こうしゃくがい) 維摩経/仏教用語に記。香気が満ちあふれている世界で香積如来が住む。「香積」はここに住む如来の名前。転じて禅寺の食事を調理する処。「香飯」(きょうはん) 維摩居士が香積界より食事を持って来て、多くの僧達に供養した。「清浄なる飯」

日本人の食の原点の米

イネの原産地はインド・アッサム州から中国南部・雲南省が定説でしたが、七千年前の新石器時代遺跡「河姆渡遺跡・浙江省」から世界最古の稲作遺跡が発見されました。イネは中国南部、朝鮮半島を経て二千五百年前の縄文時代後期には北部九州に渡来。佐賀県唐津市の菜畑遺跡等を経て本格的な稲作が日本中に広まりました。この稲作により、多くの人口を安定して養う事ができるようになり、村から古代国家へと発展。「瑞穂の国」という弥生時代の稲作農耕文化が繁栄しました。

日本の風土は米作りにより育まれたと思います。武士の登場で水田の大開墾時代が始まり、米の収穫高で藩の勢力が決まる等、日本では江戸時代まで大名の領地は「加賀百万石」というように、その地から採れる米の量で広さ(価値)が示され、ちなみに、一石は約150kgです。

軽輩の給料は「九人扶持」等、給料を一日に米五合を買うことのできる金額で表わしていました。古代インドには麦の粒「麦」という最小の単位を表わす長さがあり「七麦」が「一指節」でした。イネは現在約千種類ありますが、ジャポニカ・日本型とインディカ・インド型に大別されており、胚乳の性質で粳と糯米に分類されています。米が社会の土台になっていった時代から、現在のハイテク技術による遺伝子組み換えの穀物作りや主食の米の需要の変化等、21世紀の主食となる穀物「米と麦」を改めて、みつめたいと思います。



古代中国の甲骨文字の「米」この字はイネの実だけの意味ではなく、穀物を脱穀した穀粒の総称として使われる文字

中国では穀物としてのイネを大米、粟を小米、トウモロコシを玉米と書く。種々の穀物の総称を「五穀」と呼び、この「五穀」に含まれる穀物の種類は文献により異なる。日本での五穀とは、米・麦・豆・粟・稗のこと。

五穀熟して民人育つ

五穀は稲・麥・稷・麥・菽を謂うなり

五味・五穀・五菜を以てその病を養う

五穀は麻・麥・稷・麥・豆なり

「漢字と食文化」より抜粋

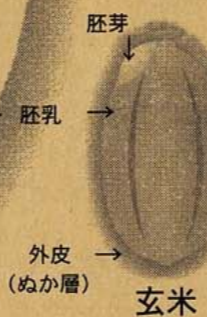
「お米キャラリー心斎橋」の小冊子を参考

ご飯1杯分150g(精白米)の栄養価

エネルギー	222Kcal	体や体の組織を動かす
糖質	47.6g	炭水化物に含まれるエネルギー源
たんぱく質	3.9g	血や肉、細胞など体の基本をつくる
脂質	0.75g	脂肪に含まれるエネルギー源
ビタミンB1	0.05mg	体の調子を整え、夏バテを防止する
ビタミンB2	0.02mg	体の調子を整え、美肌をつくる
ビタミンE	0.3mg	体内の細胞や血管の若さを保つ
カルシウム	3mg	骨や歯をじょうぶにする
鉄	0.15mg	血液のもと、不足すると貧血に
マグネシウム	6mg	肩こりや動脈硬化を防ぐ
亜鉛	810ug	皮膚の再生を助ける
植物繊維	0.6g	便秘やガン、成人病を防ぐ

精米したてが一番おいしい。精米日を確かめて買いたしましょう。JAS法に基づき平成13年4月から精米日表示が明記。密閉容器に入れて酸化を防ぐ。お米の鮮度が落ちると、米粒が粉を吹きます。保存容器は米を使いきり、洗い乾燥させてから入れる。置場所が風通しのよい冷暗所。湿度一定、温度15℃以下で貯蔵。残ったご飯は上手に保存を。炊飯ジャー保温は5時間が限度。冷蔵庫の保存は2日位まで、おいしさを保つには冷凍保存

おいしいご飯を!



オクソン・久壺庵では、無農薬・有機栽培の野菜と果物、減農薬栽培の米、平飼い自然卵や低温殺菌のパスチャライズ牛乳等、農水省の規定JASを充たす品質と自然な味わいの食材を使用しております。

35 Q-zaemon Ave.35

オクソンの音楽会

新世紀春を唱う

“愛のデュエット”名曲を追い求めて…

乾杯の二重唱「椿姫」より

愛の二重唱「メリーウィドウ」より

- ・セレナーデ「下・シューベルト」
- ・泊り船「小松耕輔作曲」
- ・ドレックの夢の歌「ブッチーニ」等

テノール 茶木 敏行

大阪芸術大学卒業 京都市立芸術大学 大学院 修了。
第1回 京都市立芸術大学院賞 受賞。
1990年、ドイツBergisches Gesangsinstituに入学。スイスSchwyzでのオペラ公演やBurg-Namedy音楽祭でオペラ「魔笛」等に出演。ロシアSt-Tetersburg音楽祭に招かれリーダーアーベント等で活躍。その間 Bonn-St.Evergislus教会テノール専属歌手。
1997年 帰国後 ベートヴェン、メンデルスゾーン、ヘンデルなどのテノールソロやドイツリートとして活躍中。
イタリアFinale-figure国際音楽コンクール入賞。
平成11年度「大阪府芸術劇場奨励新人」に認定。関西二期会会員。日本シューベルト協会会員。大阪府立夕陽丘高校 音楽科講師。

ソプラノ 中村 容子

相愛大学音楽学部声楽学科卒業。同大学研究生終了。
第52回全日本学生音楽コンクール大阪大会、大学一般の部にて第1位。
第35回なにわ芸術祭にて新人奨励賞。第1回スーパー・クラシック入選。
第31回イタリア声楽コンコロソ・ミラノ部門のイタリア大便杯受賞。
第10回ABC新人コンサートにて最優秀賞受賞。
ブルガリアにて、ソフィア祝祭オーケストラと協演。その他活躍中。
宮崎敦子に師事。現在、関西二期会オペラ・スタジオ第36期研究生。

お 話 守山 俊吾

サンクト・ペテルブルグCityフィルハーモニー・コングレス首席客演指揮者。

期間 2月19日(月)～2月24日(土)

料金 ¥17,000(税・サ・飲物は別)

お食事時間 PM 6:00～

演奏時間 PM 8:00～PM 9:00

特別コースの為、ご予約はお早めに…

人生は “真実一路”
田辺製菓(株) 井上 昭

昨日 今日 “そして明日”
サロンの知って大変うれしい
サロンの知って大変うれしい
サロンの知って大変うれしい

金銀は我になし されど!
新約聖書より
京都文教大学長 樋口 和彦

株式会社 近藤 剛

万事酒盃中 (株)マエダ企画 前田 喜昭

頑 張 北村電気工業所 北村 隆孝

お肉大明神さまに感謝 加納診療所 加納政一郎

好奇心 本気 思いやり
・ラウム・ファンカーゴ
・b・b・ACV
北川 尚人

Tonight I have eaten my own words-and
今夜 私は初めて私自身の言葉を食べました。
they were for more beautiful than in the
調理されたものは私が書いたオリジナルの イメージよりはるかに
original. Thank you.
美味しいものでした。ごちそうさまでした。

心理学者 James Hellman. ジェームス・ヒルマン

Vitality, Speciality, Originality, Personality
活 力、 専 門、 創 造、 人 格
大阪大学 平木昭夫

35 Q-zaemon Ave.35

壺中の酒を尋ねる会

空気も水もピンと張りつめた冴ゆる頃、「あらばしり」の季節、恒例の久壺庵・壺中の酒を尋ねる会のご案内です。銘酒コーディネーターの島田洋一氏のご案内する「心酔わせのお酒」と旬の会席料理をお楽しみ下さい。

- 食 前 酒 草庵茶室にて
- 久壺庵 秘蔵梅酒 清酒十八年貯蔵酒
- 食 中 酒 〓 広間にて会席料理と
- 奈良 梅の宿 お燗酒 純米吟醸十二年熟成
- 京都 月桂冠 北 蔵 純米大吟醸 金賞酒
- 兵庫 龍 力 秋津山田錦 純米大吟醸五年熟成
- 兵庫 小 鼓 椿寿天楽 十六年熟成
- 京都 月桂冠 秘蔵古酒 二十二年熟成
- 食 後 酒
- 茨木 郷乃譽 山川草木

二〇〇〇年前の古代米で醸す
※尚右記は、前回の日本酒リストの二例です

編集後記

日時 二月十七日(出)六時より
料金 三万五千元 (料理・お酒込み、税別)
※当日は銘酒に合わせた旬の会席料理をご用意いたします。先着十五名様として頂きます。
☎(06)六二二一-三三二〇
しゃぶしゃぶ 久壺庵

混乱と混沌とした時代の転換期、新世紀への脱皮を世界中が試みている今日、食の原点である穀物を今季は改めて取り上げてみました。私どものする仕事は皆様方の健康と食の楽しみの、料理の開発であると感じます。プロとしてのこだわりが新世紀の「食」を変える！ステーキ・オクソンしゃぶしゃぶ久壺庵 喫茶オクソンでは、こだわりをもって、今、未来へと動き出していきます。

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**
☎06-6211-9898

2F しゃぶしゃぶ **久壺庵**
☎06-6211-3220

日航ホテルB1 喫茶 **オクソン**
☎06-6241-5655

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

