



オクソン 倶楽部



暑中お見舞い申し上げます

2001年 夏季号

私は父である先代・松本紘齋から梅の仕事を引き継いで三十六年になります。私が先代の後を継いだのは先人の残したものを無にするのは忍びないと思ったからです。

父は八十歳を過ぎてでもなお鑢として、ただひたすら黙々と梅肉エキス（青梅の絞り汁を長時間煮詰めて濃縮したもの）の普及に努めていました。

私は当時サラリーマンで

先代の後を継ぐ気がないどころか、家庭を顧みず、家族を犠牲にしてまで必死に梅を追いつける父の姿を、批判の目で見ていました。ですから、私の家内が父の仕事を継ぐことを反対していたら、私の人生は大きく変わっていたと思います。

家内は私に、「おじいちゃんがあれば一生懸命言っているんやから、おじいちゃんが死んでお墓参りするときに「ああ、悪いこと

をしたなあ」と思う様なら後を継いだらどうですか。私も必死に手伝いますから」と言ってくれました。

不安はありましたが、この言葉で決心し、まもなく私は先代と一緒に梅の普及に学校などを回る様になりました。しかし、始めは先代のように、梅の良さをうまく説明できません。先代はそんな私を側でじっと見、説明不足の部分はさりげなく補足してくれました。

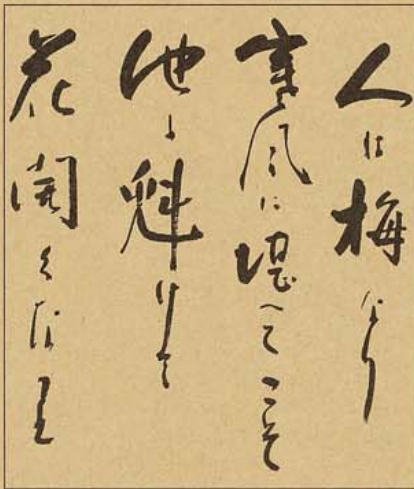
大往生し、私は二代目・松本紘齋を襲名して、以来、梅の普及・啓蒙に邁進してきました。その間、数々の苦難もありましたが、私はいつかこの努力が実る日が来ると確信し、梅の普及を成すまでは人一倍努力し、どんな苦労も厭わないと心に誓って、わき目もふらず梅だけに全精力を注ぎ込んできました。

振り返れば、猛然と梅の普及と研究に没頭する私の

梅の路

(財) 梅研究会理事長

まつもと
松本
こうさい
紘齋



先代・松本紘齋が遺してくれた詩

私が先代について五日目だったでしょうか、大阪の桜宮中学で普及活動をしてきた折のことです。私は自分でも見事に説明できたと思っただけで、突然先代は「明日、田舎（岡山）に帰る」と言い、本当に翌日、田舎に帰ってしまった。私の姿を見て、自分の役目は終わったと感じてくれたのでしょうか。

父はそれから八十七歳で

姿が思い出されますが、そのうしろ姿が素晴らしかった。そして、いまの私があると自負しています。

梅肉エキスには、素晴らしい働きがあります。その大自然のエネルギーに驚嘆すると同時に、梅の良さを後世に伝えていかなければいけないという責任の重さも感じます。これからのために、梅と取り組んでいきます。



松本紘齋氏
プロフィール

(財) 梅研究会理事長。
栄養学博士。
昭和12年岡山生まれ。

46年、2代目松本紘齋を襲名梅の研究一筋の生活に入る。全国各地や海外での講演、テレビ・ラジオへの出演、著作などを通じて梅の学術研究・啓蒙普及に専心。梅の効用について、大学や専門機関に委託して科学的説明をすすめる一方、食生活改善を啓蒙する等、広範な活動を展開中。

「松本紘齋のよく働く梅百科」
「やっぱり梅は効く」
「世紀の発見」ムスメラール」驚異の梅肉エキス13大效用」
など著作は全34冊。

梅

学名 Prunus mume
英語 Japanese apricot

梅の野生原木の原産地は中国の長江流域、湖北省の山岳部や四川省の温暖な地域と考えられています。バラ科サクラ属の梅の木は弥生時代、水田稲作にともなわれて、日本に渡来したようです。日本の弥生時代の様子を中国の人が観察記録した『三国志・魏志』倭人伝(239頃)には「その木にウメ、モモ、タチバナ、クスノキあり・・・」と記されており、邪馬台国の女王卑弥呼も梅花を愛でたのではないのでしょうか。

難波津に咲くやこの花冬籠り 今は春べと咲くやこの花

仁徳天皇 (在位313~399)

仁徳天皇が難波高津宮で詠まれた上記の短歌は和歌の始まりで、奈良時代は万葉仮名の手本として、この和歌がよく手習いされたそうです。
『万葉集』に詠まれている梅は117首、紅梅より、白梅の雪と見まがう白さが観賞の対象。又、眺めるだけでなく、手折り、盃に浮かせ、袖に扱き入れて香りも楽しみました。梅を表わす万葉仮名には、梅、鳥梅、宇米、有米、汗米、宇梅、干す梅の七種があります。

青うめを
うてばかつ散る
青葉かな 蔭村

梅干しに漬ける為の未熟果を雨上がりの六月に摘んでいる様子 of 句です。紫蘇の葉で色づけした、すっぱい「梅干し」は日本で考案されたものです。

梅干しが作られた事が文献に現れるのは平安時代、村上天皇(在位946-967)の病氣治療に、梅干しとコンブ入りのお茶が用いられたというのが最初です。天皇の疫病は治られたので、そこから、元日の朝は、梅こぶ茶で祝う風習が今でも続いています。

又、その年が申年だったことから、申年の梅は効用があると伝えられています。

鎌倉時代の書「世俗立要抄」には「梅干しは僧家の肴だが、承久以降、武家の肴」

江戸時代に入り、梅干しは庶民の間にも常備薬として広まり、明治時代には赤痢、疫痢等の伝染病予防に梅干しの強い殺菌作用が利用され、以来、自家製の梅干しを常備食とする習慣になりました。

中国では薬用として梅の実を蒸製にして乾かしたものを烏梅といい、胸やけや、食欲不振を軽快する処方用いられる。烏梅の烏は、表面の色が黒い事の意味。戦国時代は生水による兵士の腹痛を防いだり、疲労を回復する薬として珍重。

「望梅止渴」中国の故事
魏の武帝・曹操は夏の行軍中、兵士の咽渴きを癒す為、梅を想像させたところ、口中に唾が出て渴きを止めた

『塩梅金鼎美調和』

梅の故郷の中国では、1975年、中国河南省・安陽の殷代の遺跡(3200年前)から出土した青銅器・銅鼎の中から梅の核とアワビを発見。これは当時、梅を調味料として使用した証でしょう。それを裏づける文章として、唐時代の貫休詩には「塩梅金鼎美調和」と記載されています。その他、梅の実も薬用にもされました。

「植物と行事」湯浅浩史・著を参考

近づく猛暑をのりきるため、梅の薬効を加味したお献立を御用意いたしました。

盛夏スタミナ料理

MENU

- 夏の夜の前菜・・・梅がけ旬魚と牛舌の梅味噌漬
- 夏野菜の温製ポタージュスープ・・・アクセントに梅肉を
- 活オマール海老の鉄板焼き 梅せんべい添え
- 長野・八千穂村から高原野菜サラダ
- 特選 神戸牛フィレステーキ
- 島根・有機自然農法直産ブルーベリーのナーージュ仕立て
- コーヒー or 紅茶

期間

7月2日(月)～7月28日(土)

ご料金

¥13,000 (税・サ別)



梅の甲骨文字

「梅一輪 一輪ほどの温かさ」
梅花は他の草木の咲かない早春の寒さの中で花を開くと共に、その香しい馥郁とした香り、春が到来した事を告げる花です。

「塩梅」

塩と梅酢を使い調味する事から料理の味加減の事。他の意味では、身体や天気具合。酸っぱさ加減。「羹を作るには、辛い塩と酸っぱい梅の酢の調和を加減して、初めて美味しい羹ができる」

唐時代の辞書「韻雅」より

正月の仏前供花は梅と柳と定む

「延喜式・九六七年施行」より

「庭前の梅一枝を行豊朝仁臣に遣わす」

伏見宮親王が一二四四年に梅花咲く枝を贈り物にした。

梅花は祝言の花

「松・竹・梅の三種を用いること自体が祝儀たるべし」 「池坊専応口伝」一五四二年より

「酒杯に梅の花浮かべ思ふうち飲みての後は散りぬともよし」 大伴坂上郎女の歌「万葉集」より

梅が香をことさら愛す王朝人、梅花の香を調製されたのは紫の上です 「源氏物語・梅が枝の巻」より

日本最初の水墨画は墨梅です。

禅の悟りに到る道を梅に喩え語り、又、禅僧の描いた墨梅図は理想郷として表現しているそうです。

「南枝は有 北枝は無を響える」 「三春果満ちて菩提円かなり」

「一夜花開いて世界起こる」 道元・永平寺の広録より

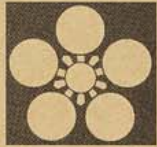
好文木

「今日のよい梅の実は、すなわち前々に咲いていたいよ花である。梅花と梅実とは学と道の二つであり、学問に励むときには香りが高くなる。」

梅の異名、晋の武帝が学問に励んでいる時は、梅の花が開いたという故事

桃栗三年柿八年柚は九年、梅は酸いとて十三年芽がでてから実が実るまで辛抱強くあれという教え

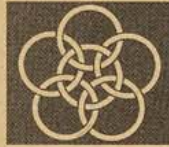
棒劔加賀梅鉢



葉付三梅



釜敷梅鉢



梅ヶ枝



利休梅



裏梅蝶



梅の花を図案化した梅紋は上記の他に100種類以上あり、染織品の模様にも多く用いられています。「梅鉢」は菅原道真を祀る天満宮の神紋。

酸性食品100gの中和に要するアルカリ性食品 (g) 資料提供・梅研究会

酸性食品100g	砂糖	卵黄	まぐろ	鶏肉	そば	牛肉
梅肉エキス	2	1	1	1	1	0.2
梅干し	10	5	5	5	5	1
牛乳	3400	1500	1400	1000	700	500
玉ねぎ	2300	1200	1000	700	500	300
れんこん	1100	500	400	300	200	150
かぼちゃ	900	400	350	250	200	100
にんじん	600	300	250	200	150	100
大豆	500	250	200	150	100	100
こんにゃく	70	30	30	20	15	10
わかめ	20	10	10	5	5	2

梅肉エキスで健康ライフ

健康維持に役立つさまざまな効果が科学的に解明されている健康食品の「梅肉エキス」に新たな効用が発見。解熱・鎮痛薬として知られるアスピリンと同じ程度の鎮痛効果があることが、財団法人「梅研究会」と東京薬科大学(宮崎利夫教授)と共同研究で今年三月の日本薬学会で発表されて話題を呼んだ。

平成13年6月1日 産経新聞に掲載



☆梅の味に秘められたパワー

梅干し独特の酸味は、主に梅に含まれるクエン酸という成分です。含有量はレモンに匹敵し、新陳代謝を促し体内の疲労を回復させる効果がある、強アルカリ食品です。梅干しは見るだけで唾液の分泌を促す。唾液には、でんぷんの消化やガン予防に有効な酵素やホルモンを多く含みます。

☆梅干しの効能

- 梅干しはガン、動脈硬化、糖尿病を防ぎ老化を抑制する若返り薬と実験で判明……………同志社大教授 西岡
- 梅干しは胃の粘膜を保護して胃潰瘍から二日酔いまで防ぐと動物実験で判明……………昭和大医学部講師 中山
- 梅干しを食べると良質のだ液が出て虫歯を予防し修復すると実験でわかった……………東京歯科大助教授 真木
- 猛威をふるう食中毒菌の増殖を強力におさえると実験で確認された梅干し……………昭和女子大短大部助教授 本郷
- 疲労回復効果が抜群で持久力もつくプロ野球選手も常食している梅干し……………日本体育大女子短大講師 本多
- カラオケやのどの使いすぎが原因の声がれ、ポリープを防ぎ治す天然薬梅干し……………慶応大医学部助教授 福田

くわばらノくわばら…の由来

梅総合計画機構 近藤 正廣

大阪の南、和泉市に桑原という地名があります。菅原道真公が政敵に陥れられすべてを失い太宰府に左遷された当時、唯一残された公の荘園が、ここ桑原地区。公は死去して内裏の清涼殿に落雷があり、殿上にはたてを震死させ、そのショックで醍醐天皇も亡くなったという事件来、火雷神とも呼ばれていました。都人は雷がなると、それが公の怒りと考えて、恐ろしさから逃れるための念仏を唱えることも忘れて「私は公の荘園に住む「桑原」の人間です。助けて下さい。クワバラ、クワバラ」と唱えたそうです。すると不思議に「クワバラ、々」と唱えた人の処に雷は落ちなかったそうです、この噂はたちまちに全国に広がり、雷が鳴ると「くわばら、くわばら」と…

「天神さまの美術」

天神さまとして親しまれている菅原道真公、国内外の国宝・重要文化財等、ゆかりの宝物を一堂に集めた信仰のすべりが展示。

菅原道真・没千百年を記念して
平成十三年十一月二日・十月九日
大阪市立美術館にて

こちら吹けば匂おこせ上梅の花あるじなしとて春を忘るな

道真公ゆかりの天満宮

○北野天満宮 京都市
全国に約一万二千社ある天満宮の総本山約六十種、二千本の梅林がある。

○菅原天満宮 鳥取県東郷町菅原
ご神木「鼻ぐり御神梅」は種に穴のある珍品種。この地は公の生誕・母の里で幼い道真が穴をあけて糸を通して遊んだ種が地に落ち芽を出したと伝えられている。

○太宰府天満宮 福岡県
この地に左遷された道真を慕い、一晩のうちには京都とより、飛んできたと伝わる飛梅伝説は有名。

○道明寺天満宮 大阪府藤井寺市
全国にある天満宮のなかで唯一、道真公の遺品が伝わる。道真公の伯母・覚寿尼が住職だった土師寺が前身だったので。

当店では、無農薬・有機栽培の野菜と果物、減農薬栽培の米、平飼自然卵 や低温殺菌のパスチャライズ牛乳等、農水省の規定(有機農産物の認証制度・JAS法)を充たす良い質と旬の美味しい食材を使用しております。牛肉は水良く、気候良く、肉牛の肥育に適した環境をもつ但馬の牧場で、独自の飼料と技術が育てた神戸牛です。

オクソンの音楽会

貴方の心に

優しく微笑む *Viola* の秋色の音

サンクト・ペテルブルグの花

ユシフォーヴァ ヨシミラ
Yushifova gyamira 初来日

サンクト・ペテルブルグCityフィル soloヴィオラ奏者

曲目

Burutuのロマンス / ユル・コドライ /
ヴィオラとクラリネットの8つの小品より
日本歌曲・赤とんぼ / 浜辺の歌等

ピアノ 曾根恭子

神戸女学院・高等部から桐朋学園のピアノ科に進む。
在学中よりソロ室内楽活動を積極的にを行い関西フィル
やアマチュアオーケストラとの協奏曲も数多く共演。
大学卒業後、米・インディアナ大学で2年間研鑽をし、
現在は桐朋学園大学の専属ピアニストとして活躍中。

お話し 守山俊吾

サンクト・ペテルブルグCityフィル 首席客演指揮者。

期間 10月1日(月)～10月6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

お食事は演奏後からも可。特別コースの為、1晩27名様に限りさせていただきます。

35 Q-zaemon Ave.35

本来本法性
天然自性心
萩の寺
村山 廣甫

和必成
那須電機鉄工株
那須 俊好

愛
歌舞伎役者
板東 吉弥

大阪を
森に沈む街に
建築家
陶器二三雄

赤色赤光
釋照塵
丸紅株
猪俣 篤

救命救急で頑張ってます！
四にエーザイさん
五に合格おめでとう

浪速に集う宴よ 永遠に
ファイザー製薬株
榎橋 孝治

食事は素晴らしいこと
松下電工株
河合 徹夫

食事は
人が良い事をする
すなわち、
松本 徹夫

日と木で
果(アカシ)
東(ヒガシ)
杏(クラシ)

たかが米、
いつでも食べる米、
料理次第でお宝に
もう一度食べたい
オクソンの焼飯

素心深想
大林組株
若重 直義

産能大学
森谷 暉

パール産業株
西村 啓三

35 Q-zaemon Ave.35

そば

こだわり倶楽部

手作りの
心伝わる
そばを打つ

手で刈り、天日に干す手間の
かかる国産そばは、蛋白質を
始め、多くのミネラルを含む
ので、骨や血や筋肉を作り、
又、老化を防ぐビタミンEを
始め、血圧を下げるルチンも
豊富に含まれます。
吟味されたそばの実は、手で
ゆっくり石臼で挽きますので、
そばの香りが損なわれず、
風味が豊かです。
石臼で、自らの手でそば粉を
挽き、製粉したての粉で打つ
そば打ち体験と
そば懐石料理
美味しいそばを食べるための
労は惜しまない方のお集り。

日時 九月一日(土曜日)
午前十一時より

料金 一〇・五〇〇円
料理・飲物・税・含む
手打ちそばお土産付き

人数 先着十二名様
会場 しゃぶしゃぶ久堂庵

講師
そば手打名人・経歴四十年
「ながた」店主
永田 博人

オクソンビルの外壁を新しく
衣替えいたしました。
28年間の想いに今をプラスした
外装で皆様方のご来店をお待ち申
し上げております。

21世紀は「情報化」と「国際化」
だと言われていますが、それを使
いこなすのはやはり人間自身です。
機械化が進むほど、「人間性」が
重要ではないでしょうか。
心の豊かさや、こだわりの手づくり
を大切にしてゆきたいと思えます。

オクソンのパティシエール中川
友紀子はフランスのバリ20区に
ある菓子店「シユクレ・カカオ」
で3ヶ月間、ケーキ作りの勉強の
ために渡仏。8月15日には帰国の
予定です。

編集後記

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 **久堂庵**
☎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 06-6211-9927

