



オクソン 倶楽部



暑中お見舞い申し上げます。

2003年 夏季号



和田萬 胡麻司

黄金の香りに魅せられて

和田 大象

ガキの頃、どんごろすの山で遊んだ。遊び疲れてそのまま眠り込んだ。目覚めた時に鼻をくすぐったのは熟れた太陽の匂いだった。それが地中海から運ばれてきたトルコ産の金胡麻の香りだと知ったのは、ずっと後のこと。

ラム圏でもペーストにして盛んに食べます。それはゴマそのものが世界中で栽培されているからです。私自身もゴマの産地を訪ねて歩きます。メインにしている「金ゴマ」はトルコ。地中海側一帯に畑が広がっています。トルコは歴史の折り重なった地域。古代ローマ帝国、ビザンティン帝国、オスマントルコ帝国。時代ごとの巨大な遺跡があちこちに無造作に転がっています。神殿の廃虚を夕陽

天地を求めたドイツ人のグループが各地に暮らしています。彼らはメノニータと呼ばれ、幾世代にもわたって自分たちの信念を貫き、やがて現地人と共生しゴマや落花生栽培にも取り組んでいるのです。パラグアイはとにかく肉。内臓もなにもかも、とにかく豪快に焼いて、ひたすらダイナミックに食って食べて食いまくる。

牛一頭丸ごと捌き
スパイスは満天の星
さあ乾杯だ

こんな世界巡りをしながらも、数年前から日本国内の栽培にも取り組み始めました。間近に消費者の方々とゴマのことを考えていきたいからです。一人一人、奈

がゆっくりと落ちていくなか、農民がゴマをはたいている風景は神話の厳肅さに満ちあふれています。

地中海の風にはじける
金の胡麻 陽の光食み
まろくふくらむ

「白ゴマ」は南米パラグアイ。最も日本に知られていない首都アソンションまで三十時間はたっぷりかかります。政治も風土も穏やかな国です。しかし、南米には宗教上の理由で迫害を逃れてジャングルの奥地に新

「黒ゴマ」はアジアだけで栽培されています。その中でベトナムの山岳地域を視察しました。焼畑農耕の部落へバイクに捕まりながら突入した時はまさに「タイムトンネルを抜けるとそこは原始時代だった」。もちろん差別ではありません。

良や三重の農家の青年達をくどいて大変なゴマ栽培に挑戦してもらっています。地中海に似た和歌山は昔からの国産金ゴマの産地。今年、沖縄にも種蒔きをお願いしました。「琉球金胡麻」も夢のひとつ。かつて「開けゴマ」の魔力に魅せられた美貌のクレオパトラやギリシアオリンピックの逞しい肉体の選手達。時代は移れど黄金の香りはいつも魅惑的です。胡麻をすれば、食卓はロマ



プロフィール
和田 大象
わだ たいぞう

一九五〇年 大阪・天満生まれ。
一九七二年 早稲田大学政経学部卒。
一九七二年 日活撮影所宣伝部入社。
一九七五年 和田萬に戻り四代目の現在に至る。
短歌誌「玲瓏」会員
歌集に
「禊夏」
「世紀末ビジネスマン」
「くらはんか」



Sesamun indicum 胡麻

古代エジプト文字・ヒエログリフのゴマ

学名 ゴマ科 (Pedaliaceae) の60~120cmの高さに直立する一年草で花期は夏。
種類 黒ごま、白ごま、黄ごま、金ごま。



世界最古のヘブライ語聖書に「神の創造された不滅の植物」とある「ゴマ」の原産地はBC3千年前のアフリカ中部、スーダンのナイル川あたりのサバンナ地帯といわれます。

その昔、ゴマは貴重でエジプトの商人は牛1頭とゴマの数粒とを交換していたそうです。種子を食べるゴマには、βカロチン、ビタミンC・E、ポリフェノール等の抗酸化物質を含んでおり肝機能を良くし、癌細胞の増殖を抑えたり、血圧の上昇を防ぐ等、現在人にとって良い効果があると言われ、又、「ゴマ」は他の食材との兼ね合いで様々な働きとゴマを加えると美味しい味になります。

ゴマかし・・・「ゴマ味化される」の説と「江戸時代に売られていた胡麻胴乱という菓子を「胡麻菓子」と呼んだ説」と言う諺があるほどの世界最古の調味料です。

「開けゴマ！」

افتح يا سمسم

盛夏MENU

Diner

二色のブランマンジェ 胡麻風味

夏野菜たっぷりのスープ

活オマール海老 ガレット仕立て胡麻味噌ソース

フォアグラのテリーヌと有機野菜のサラダ

鉄板焼・厳選黒毛和牛ステーキ

玄米入り焼飯

Dessert

Sesameアイスクリームに Sesameソースと Sesameチュイルの三重奏

珈琲 OR 紅茶

料理長 島田和彦

期間 7月1日 (火) ~ 8月2日 (土)

料金 ¥13,000 (税・サ・飲物は別)

ゴマで元気のパワーを
ゴマのエジプト語は "Sesemt" で『エバース古文書』B.C. 1550 年の巻物医薬品リストの中にも "Sesemt" が多く記載。
「アラビアン・ナイト物語」の中の「アリババと40人の盗賊」のお話に出てくる宝の岩穴の扉を開ける魔法の呪文は"開けゴマ!"
アラビア語では「イフタフヤーシムシム」当時のイスラム世界ではゴマが相当に普及しており、小さな粒のゴマが持つ神秘的な力にあやかるうとしたものでしょう。アラビアの預言者であり、回教の開祖・モハメッドは経験豊かなスパイス商人でした。

胡麻柄小紋

ゴマの歴史

一 熱帯サバンナが故郷
六千年の歴史を持つ最古の栽培油糧植物。アフリカ全土に広がり、古代エジプト文明でも活躍、世界最古の医学文献 (Thebes Medical Papyrus) BC1552にすでにゴマの効用を記載。胡麻の抗酸化性を利用してゴマ油をミイラの防腐剤として薬草と一緒に使っていた様です。
エジプトの女王クレオパトラはアフリカ東部のプント国 (ソマリア) から香料や化粧品を購入し、ゴマ油を化粧顔料のベースに使用。
美容の効果の他に、熱帯の乾燥から皮膚を保護したり虫除けの役目の為にゴマ香油 (花弁をゴマ油の中に浸しておくこと) によって花弁の香が次第にゴマ油に移る) をも愛用したそうです。
古代オリエントのメソポタミア、エーゲ、クレタ文明を経てギリシャ文明へ受け継がれました。
医の始祖・ピポクラテス (BC420頃) も胡麻は活力を生む優れた食物だと推奨。アレキサンダー大王の東方進出により中央アジア、インドまで一気に広まりました。

二 胡麻好きインド人
インドは現在も中国と肩を並べるほどの胡麻の生産地です。
インダス文明の遺跡 (モヘンジョ・ダロとハラッパ遺跡) から胡麻が出土。
古代インドでは食用の他、灯油、薬としても利用。インドで数千年来伝わる予防医学「アユールヴェーダ」ではゴマ油で薬草などを煮たものを身体に塗ることが医術として用いられていました。

三 中国四千年の歴史
中国最古の医薬書「神農本草経」BC300に黒ゴマを不老長寿の君薬として「生命の源である」と賞賛。
「胡麻は五臓を補い、気力を増進させ、筋肉を成長させ、骨髄や脳髓を充実させる。ゴマを長く摂取することで、身を軽くし不老となる」
黄河文明から胡麻を栽培。本格的に普及したのは漢の武帝の頃、仏教やいろいろな文化と一緒に、シルクロードを経て中国西域の「胡」の国から伝わり、種子が麻の実に似ていることから「胡の麻」となったのが胡麻の字の由来になったとされています。
中国料理では胡麻や胡麻油はふんだんに使われ、洗練された食文化を作り上げました。

四 韓国
韓国ではゴマは食生活に欠かせなく、BC1000年前から食われて、消費量は日本の2倍です。ゴマは唐辛子、にんにくに加え、政府が管理。

五 日本
縄文遺跡からゴマは発見されていますが、奈良時代に中国、百済から仏教と共に伝来し、重要な作物になりました。
これによりゴマの需要が増し、寺院を中心に日本独特の精進料理や懐石料理として広まりました。
1549年フランシスコザビエルが来日後、南蛮料理として天婦羅が日本に伝わりました。1581年、信長はポルトガル人が安土のキリシタン学校で開いた西洋音楽鑑賞の宴に出席。そこで珍しいもの好きの信長は始めて天婦羅に大喜びしたそうです。徳川家康や戦国時代の武士達は非常食として兵糧丸を (ゴマを主成分としたもので、そば粉・玄米粉小麦粉・きな粉・ハチミツ等を練って作られ、一つで三日位の栄養価の食事に値する) 食べていたそうです。日本では黒ゴマは胡麻和え、おはぎ、焼き菓子等に、白ゴマは胡麻油の材料や炒って種々の料理の香りづけに利用されています。ゴマは不老の妙薬と崇められてきましたがその優れた栄養価は現代の研究でも注目されています。

ゴマはすりましよう!

すり鉢を上手に使っていますか?

ゴマは「卓上ゴマすり機」では本当には搗れていません。

これらの製品は、ほとんど刃で切るタイプなのでゴマの風味は良いですが切っているだけで栄養価は期待できなくゴマは搗れていません。

煎りゴマはすり鉢ですって下さい。胡麻は摺ること、セサミンという栄養価の高い成分ができます。

油脂分と蛋白質が解け合い搗る事でうま味も栄養価も生まれてきます。ぜひ、「胡麻はよく搗って、搗りたてを食べましょう」

搗りたてを食べましょう

古代エジプトでは娯薬として、中国の漢方では不老長寿の妙薬として使われ、宮廷や禅寺でも珍重されてきたゴマ。

世界80ヶ国で生産されその生産量は約220万トン。国連加盟の約160ヶ国でゴマの栄養価は認知され

世界の殆どの国々で「ゴマは皮をむいて」食されているのが習慣です。日本では皮が付いたまま食べる事が長い間、習慣化されてきましたが、

歯で噛んだだけでは、せっかくのゴマの栄養価は消化吸収されていないそうです。

久壺庵では、しゃぶしゃぶのたれに金ゴマだれをご用意しておりますが、新たに、黒胡麻だれをご用意致しました。

お客様に国産有機栽培黒胡麻の入った小さなすり鉢と山椒の搗り粉木をお渡しして、そのゴマを搗っていただきます。

その中に当店特製の黒胡麻だれ汁を加えさせていただきます。搗りたてで、うま味も栄養価も増した浸けだれを、ご賞味いただいております。

参考文献

「ゴマの来た道」 小林貞作・著 岩波新書

「胡麻の謎」 大澤俊彦・著 双葉社

ゴマその科学と機能性 並木満夫・編

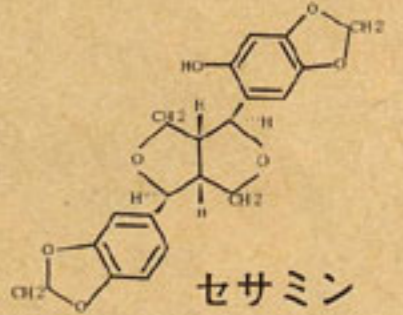
Egyptian language Dictionaries

岐阜県関ヶ原/真誠「胡麻の脚」展示より

☆ゴマの効能 ゴマは1日スプーン1杯(10~20g)毎日食べると最も体に良いといわれています。

ゴマには酸化を抑制し、老化を防ぐビタミンEや、動脈硬化を防ぐリノール酸、オレイン酸などの不飽和脂肪酸が多く含まれ、血中脂質を調整する効果が高く、さらに、ゴマ特有の抗酸化物質でゴマリグナンの1つ、セサミノールが人体にとって極めて毒性の高い過酸化脂質を除去して、不飽和脂肪酸の働きをサポートすると共に細胞の老化や癌化を防いでくれます。

名古屋大学大学院生命農学研究科教授 大澤俊彦氏著書「胡麻の謎」より
カルシウム、マグネシウム、鉄などが含まれており、滋養強壮、解毒薬、骨粗しょう症の予防にも良いとされています。



「ゴマ」一口話

「ごま化し」は料理を美味しくします!

香ばしい風味や香りが特長でおひたし、ラーメンのスープ等、料理の仕上げに少量加えるだけで、味に深みが増して美味しくなります。料理の味をアップさせる目的でゴマを使う事を「ごま味化される」が「ごまかす」になったそうです。ドレッシングやソースに加えたり、肉などの素材のくさみをも、とるのにも、おすすめです。

アベベ選手のコメダルはゴマパワーとか。

レスリングの強さの秘密はゴマコーヒー

トルコの国技はレスリングです。搗ったゴマダレやゴマペーストに熱いミルクをまぜ、蜂蜜やレモンを加えたものを飲んでるので強いとか。

セサミストリートは本当にあつた!

アメリカにゴマが入ったのは17世紀ですが本格的な栽培が始まったのは1950年以降。ゴマの栽培に尽力したテキサス州のアンダーソン兄弟は、ゴマの会社を設立。「マクドナルド・ハンバーガー」の前身。

アンダーソン兄弟の手で整備されたゴマ栽培の開拓地のメインストリートに「セサミストリート」と名付けました。子供の教育にも熱心だった彼らは、町の一角に九太小屋を作り、自分達の子供も含め、人種や身分の差別無く授業を行いました。
この学校をヒントに作られた子供番組が「セサミストリート」です。

胡麻油「自然の恵みをしぼりたて」

鹿北製油 和田久輝氏 談話

☎〇九九五二一六二二一一

農家の自家用を除き国内では、ほとんど栽培されていないゴマ。日本の消費量の99%が外国産という現状の中で地元の契約農家の約200軒から農業を使わず堆肥で育てたゴマを盛夏に収穫し薪の火で、じっくり煎って、明治5年からの石の重みでゆっくり搾っていました。「食べる薬」として宮廷や禅寺で珍重されてきた太陽のような黄色の一番搾りを鹿北製油・伊佐の大地から食卓へ届けさせていただきます。
鹿児島県伊佐郡菱刈町での取材で、本物のゴマ油に出会えました。このゴマ油で揚げた天婦羅こそ「体に優しいのも、おいしさのうち」でしょう。

胡麻焼酎

「米麴と麦にゴマを加えて7年以上長期貯蔵」

紅乙女酒造 ☎〇九四三七二一三九三九

和田萬の胡麻

北浜にあるゴマ販売の和田萬食品では年一回「ごまやんのすり鉢大賞」という陶芸公募展を開催。
「料理の生活文化も、まるごと楽しむ」を提案をなさり、仕事にこだわり、仕事を楽しんでおられる和田氏のあつかう、こだわりのゴマ商品はご推奨。

☎〇六六三六四四三三七

油の神さま「離宮八幡宮」

貞観元年(西暦859年)清和天皇の勅命で豊前国(大分県)の宇佐八幡宮から嵯峨天皇の離宮であった現在の京都府大山崎の地に移し祀られました。貞観年間に離宮八幡宮の社司が境内で油を絞る「長木」という締め具を使い、エゴマの実から初めてエゴマ油を絞り、これがわが国における草の実搾油の始まりです。当時の宮司がこの油を八幡宮神前や宮中に燈明用として献上し、朝廷からこれらの功を賞して油司の宣旨を賜わり、全国の神社仏閣に献上する油は山崎の油となりました。これにより「離宮八幡宮」は油の神さまと呼ばれるようになりました。尚、エゴマはシソ科でゴマではありません。

京都府乙訓郡大山崎 離宮八幡宮47代目宮司 津田 定明氏 談話



製油始祖の像



山崎油売りの図 71番職人歌合せ7番(土佐光信筆・離宮八幡宮の集古館蔵)

「膏ごとに出づる
あぶらうり、
更けてのみ見る
山崎の月」

財を成したのはゴマのおかげ

幕末1848年頃、江戸で消費される植物油は年間約10万樽(1樽72L)で大半は日常生活の照明に使われました。そのため、業者は品切れにならないよう充分な仕入れを行うと同時に幕府も、さまざまな保護政策により油の確保を助けてました。この時流に乗って財を成したのが油問屋や油屋、特に油問屋は金持ちの代名詞になったほどです。

オクソンの音楽会

マリアの Violin リサイタル

建都300年祭ロシア・サンクト・ペテルブルグからの天使

Maria Chalguina 初来日

マリア シャルグイナ

プロフィール

- 1980年 サンクト・ペテルブルグに生まれる。
 - 2000年 サンクト・ペテルブルグ音楽院で有名なウラジミール・オクチャク教授に学ぶ。
 - 1999年 ベルリン現代音楽コンクール1位
 - 2000年 ロシア国際コンクール1位
 - 2001年 フランス・グラスノフ国際コンクール1位
- 英国、フランス、ドイツ等に演奏旅行。

曲目

序奏とタランテラ・サラサーテ/メロディ・チャイコフスキー/ヴァイオンの瞑想曲・マスネー/中国の太鼓・クライスラー 等

ピアノ 家村雅子

相愛大学音学部卒業、同時に辻久子氏の伴奏ピアニストとなる。大阪フィル、関西フィル等で活躍。大阪芸術大学講師。

お話 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6日(月)～10月11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可。特別コースの為、1晩27名様に限らせていただきます。

35 Q-zaemon Ave.35

夢感動日本一

(株)大阪 バッファローズ
監督 梨田 昌孝

ガスのパワーで

も成仏

旨い、うまい、ああ 幸福

女優 水野 真紀

青春とは人生の一時期ではない
心の様相だ!

レンゴー(株) 大坪 清

自然体

(株)クラレ 和久井 康明

疾風知勁草

近畿日本鉄道(株)

辻井 昭雄

美味しく喰べて損は無し

II

オクソン

(株)アズウェル 横井 太

BOLEH-LE !

BAGUS SEKAU !

おいしいでした。NO.1です。

松下電器産業(株) 杉少 敬雄

神よ、我等に与え給え、
変えるべきものに就いては
それを変えざる勇氣を。

変えることの出来ないものに
就いてはそれを受け容れる冷
静さを。この両者を識別する
ことの出来る知恵とを。

ライオンホールド・ニーバーの言葉

(株)近鉄エクスプレス
雲川 俊夫

感動を演出したい

(株)メデイカル クリエイト
遠山 峰輝

道検笑進

西日本ファルマ(株)
熊 弘幸

いつも笑顔で南海印刷

南海印刷(株) 中西 将

35 Q-zaemon Ave.35

オリジナル
ワイングラスを

創る会

マリーアントワネットが
愛したベルサイユ宮殿の
家具の手法

デコパージュテクニクを使っ
た金箔張りオリジナルワインゲ
ラスを創ります。

ワイン愛好家達の間で
今、大流行のワイングラスです

デザインモチーフはお好きなイメ
ジで創りあげます。

源氏物語のジャバネスクタイプ、天
使や花をあしらったヴィクトリアン
タイプ、

コンテンポラリーなモダンタイプ、
アーティスト気分でお楽しみ下さい。

記

日時 九月六日(土曜日)

午前十一時より

料金 一〇、五〇〇円

材料費
お食事・飲物・税込

人数 先着十五名様

講師 武澤 恵理子

米田ナショナルギルド オブ

デコパージュ日本代表

インターナショナル デコ

パージュギルド代表

米田インテリア ブランナー

米田カラーアナリスト

NHKおしゃれ工房講師

NHK文化センター講師

朝日カルチャーセンター講師

著書
「素敵なデコパージュ」小学館
「アメリカン クラフト」文化出版
「フォー・フィニッシュの世界」ブテ

ック社 その他。

編集後記

ご愛顧を頂いております皆
様のお陰で、文芸春秋二月号
のグラビア欄「わが街・私の
味」に、あまから手帖六月号
「食に幸あり」の欄にも当店
を掲載して頂きました。

オクソンビル三階に七月より

「人生を愉しみ、

味わう集いの場所に！」

オクソン倶楽部を開いたし
ました。

会議室に、個展会場に、ワイ
ン・チーズサークル・シヤン

ソン等のカルチャー教室に。
あなた様の応接室にどうぞ、

ご利用下さいませ。

店主 山口

