



オクソン 倶楽部



あけまして おめでとうございます

2004年 新春号

萬葉集・二十卷四千五百十六首の最終を締めくくる作は、編者・大伴家持自身が正月一日に国庁で国郡司等を前にした一首であった。

新たしき 年の始めの
初春の 今日零る雪の
いや重け吉事よごと

『新年早々降り積もる雪のよ
うに、益々重なってほしい、
良い事が』というのである。
元旦の雪を吉兆として、年の
平安繁栄を祈ったわけである

申歳の年の始めに

猿田彦神社名譽宮司

宇治土公 貞幹

が、その年に限らず以来千二百四十五年「いや重け吉事」の願いにより、よろづよに存続されて来たとの思いがする。新年には恵方から年神が来られる。年神は大年の神と歳徳神と、ご先祖様である。としは一年周期の稲で、稲が実り産業が盛り生活が良くなりますよう念ずるのである。『明けましておめでとうござい
ます』も只人間同士の挨拶の前に年神への賛辞である。鏡餅や門松を設けるのも、お屠蘇や雑煮やお節料理も年神に供えて家族共々に頂戴する

くて、猿は日吉山王山の神使であるが、「庚申さん」となるとこれは猿田彦大神と青面金剛という事になって来る。各地に庚申塚や庚申塔、庚申堂があり、六十日に一回、庚申の日が回って来てその夜、庚申待の行事が催される。今年二月十一日が初庚申にあたり、十二月七日が仕舞庚申である。
庚申の話は古く枕草子や源氏物語にも語られている。
ニホン猿は顔や尻が赤いので愛嬌があり人に親しまれる。「まさる」という言葉から優



申は稲妻の象形文字で物事が伸縮する様を表現

のが本来である。
初詣でに参ると殊更多くの絵馬がある。
祈願絵馬は古くは自分の年まわりの動物を描いたが、現在は、その年の干支絵馬が多くなった。
今年平成十六年は甲申五黄土星中宮の年にあたるが、一番簡単に言うと「申」の年である。本来、申という字はあくまで申であり、さるとは読まない筈だが、十二支は皆、各々動物に当てはめられて、申は猿になっている。
猿田彦大神は猿の神様ではな

れたもの、正しいものと云われ「勝る」「魔去る」として悪魔祓いをして世の中を清く明るくすると言われている。
三猿は
不善を見ざる
邪淫を聞かざる
不浄を唱えざる
ということである。
申の年は陽金で万物が皆伸びて行く姿であります。
今年のご繁盛、心から祈念申し上げます。



プロフィール
うじとこ さだもと
宇治土公 貞幹

- 大正十三年一月生
- 昭和十九年 猿田彦神社宮司
- 昭和二十七年 神社本庁評議員
- 昭和三十四年 宗教教諭師
- 昭和三十八年 日本青年会議所県ブロック会長
- 昭和四十六年 三重県神社庁長
- 昭和四十七年 三重県護国神社兼務宮司
- 昭和五十八年 神社本庁理事
- 昭和六十一年 三重県公安委員会委員長
- 昭和六十三年 伊勢ロータリークラブ会長
- 平成九年 ボーイスカウト日本連盟中央審議会議員
- 平成十一年 猿田彦神社名譽宮司
- 平成十一年 神社本庁長老

柑橘



橘紋

『橘は実さへ花さへその葉さへ枝に霜降れど いや常葉の樹』

万葉集卷6第1009番 聖武天皇

橘は日本南部に野生し、日本原産の唯一のカンキツです。果実は2.3cmの小果で酸っぱくて、食用にはしませんが、雑祭りの飾りと文化勲章のデザイン等で知られています。「橘」の呼び名は花梗が短く花が立っている「立ち花」に由来。古代の日本では橘は全てのカンキツ類の総称で在来のタチバナを区別するのはハナタチバナと称した。クネンボは甘いのでアマタチバナ。ダイダイは京都の阿部地方に多かったのでアベタチバナ、ユズは果実の凸凹がひどく怪異な感じからオニタチバナ、キンカンはいさいのでヒメタチバナと呼ばれ、食べられないカラタチも唐から来たという意味をこめてカラタチバナと呼ばれていましたが、短縮されてカラタチとなりました。



日本の文化勲章

デザインは、橘の五弁の花の中央に三つ巴の勾玉を配し、鈕にも橘の実と葉が用いられている。橘は京都御所紫宸殿「右近の橘」からのもの

カンキツ属の基本的な種類は今から3千年前、インドのアッサム地方を中心とし、インドシナ半島、中国中南部その周辺の島々で発生したとされ、インドから・中国及び日本にかけての地域では、すでに古代から栽培されていました。ヨーロッパへ伝わったのはBC4世紀、アレクサンダー大王が東方遠征から種々なミカンを持ち帰ったのが始まりと言われています。17世紀、ヨーロッパからアメリカに伝わり、カリフォルニアは世界最大の「産地」に。日本のミカン栽培の歴史は古く、タチバナやユズのように日本列島に自生していたものもありますが、多くは中国や南方から伝来したものです。

中国から伝来した柑橘を中国から伝わった漢字で表してみました。

- 橘**・中国ではミカンの事を桔子(チーヅ)と言う。桔は橘を簡略化した字。特に小果の皮のむきやすいミカンを指す。日本の島ミカンも橘の一種。
- 柑**・当初はスイートオレンジを意味、今はボンカンの様な大果のミカンを指す。
- 橙**・最初ダイダイを、その後、ユズやユズ近縁種をいい、今ではスイートオレンジの意味。
- 柚**・古代中国ではユズであるが今では文旦、ザボンのこと。
- 枳**・カラタチを指し、中国では2千年前から柑橘類の台木に使用。
- 櫟**・漢名で丸仏手柑の事を枸櫞と言う。又、レモンの事も指す。柑橘類の果実に含まれている主な酸のクエン酸はこの枸櫞(クエン)から名付けられました。
- 欖**・(パン)と言い、ザボンの意味。ポルトガル語のザンボールから転訛。

新春寿メニュー

Diner
前菜・初春仕立て

殻つき帆立貝とかぶらのハーブクリーム蒸し
河豚白子の鉄板焼き・柑橘のソース
湯葉巻き野菜のサラダ
特選・黒毛和牛フィレステーキ
鉄板焼きめし

Dessert
柑橘のシャーベット&クレープシュゼット
珈琲 OR 紅茶

料理長 島田和彦

「行商の
みかんむくなり
とその酔い」
正岡子規・俳人

「柚味噌して
膳賑はやし
草の庵」
村上鬼城・俳人

アルドロヴァンディ著書
木版画「樹木学」1667年
オレンジ

「中国産の黄金の果物」
Mala Aurantia Chinensia



期間 1月19日(月)～2月14日(土)
料金 ¥13,000(税・サ・飲物は別)

| カラタチ属 | キンカン属 | カンキツ属 Citrus | | | |
|-------|-------|------------------|--|---|--|
| | | 香酸カンキツ | シトロン Citron | ブンタン Pummel | ミカン Mandarin |
| カラタチ | キンカン | ユズ スタチ カボス | 仏手柑 シトロ ン ベルガ モット ライム モン | 阿久根 本ブ ンタン ザボ ン (ス イ ー ト オ レ ン ジ ×) | タチバナ ボン カン (イ ン ド 原 産) 不知火 コウジ 「甘子」 マ ー コ ッ ト (ミ カ ン × オ レ ン ジ) タ ン カ ン ト ロ ビ タ オ レ ン ジ 清見 (温 州 ミ カ ン ×) |
| | | | | ス イ ー ト オ レ ン ジ 類 夏 柑 三 宝 柑 河 内 晚 柑 ハ ッ サ ク (八 朔) 日 向 夏 (文 旦 × ユ ズ) グ レ ー ブ フ ル ー ツ × | 温州 みかん 鳥 み かん 紀 州 み かん 伊 予 柑 、 ヤ ッ シ ロ ミ カ ン 九 年 母 (中 国 の オ レ ン ジ) |

一日二個の

ミカンを食べましょう

発ガン防止に温州みかん 強い抑制物質含む

農水省果樹試験場と京都府立医科大学の西野輔翼教授らの共同研究グループは世界で初めて、柑橘の中に含まれる二つの成分に強い発ガン抑制効果があることを突き止めた。と発表。強い発ガン抑制効果が見つかつたのは、色素の一種「β-クリプトキサンチン」。温州みかんに限らず、果肉部分に一個につき1〜2mgほど含まれ、完熟させるほど含有が多くなる。グレープフルーツやオレンジ、甘夏、伊予柑には含まれていない。試験では「β-クリプトキサンチン」は、ニンジン等に多く含まれ発ガン抑制効果のある「β-カロチン」に比べ、5倍の発ガン抑制効果があり、又、マウス皮膚腫瘍の発生抑制を見た試験でも、対象区に比べて明らかに腫瘍の発生をおさえたという。もう一つの発ガン抑制物質は夏みかん、ハッサク、ユズ、カボス、スタチ、カラタチ等の果皮に多く含まれる「オーラテン」という香の成分。マーマレード等にして食べると効果が期待できそう。同医大の西野輔翼教授は「ミカンに限り一日二個くらい食べれば発ガン抑制効果がある」という。

S・58・5 日本農業新聞抜粋

ミカンを食べると太らない

食物繊維ペクチン

アミラーゼを抑制

温州ミカンやカボチャ、ゴボウ等に多く含まれる食物繊維ペクチンが、中性脂肪をつくるアミラーゼなどの働きを抑え、肥満を予防する作用があることが、愛媛大医学部(韓立坤講師)の研究で分つた。「ペクチンが血中のコレステロール値を抑える作用があることは知られるが抗肥満作用が分つたのは初めて」としている。

H・12・5・21 日本農業新聞より

グレープフルーツの香りでもやせられる

大阪大学蛋白質研究所所長 永井克也
グレープフルーツの香りがかぐと交感神経が活発に働き体内脂肪の分解が進んでやせられて、ラベンダーの香りだと逆に副交感神経の働きを促し体重を増加させる作用があることが、大阪大の永井教授と新島旭・新潟大名誉教授らのラットを使った研究で分かつた。

交感神経は意思とは関係なく働き、脂肪を分解して活動のためのエネルギーを供給。さらに血圧や血糖値を上げ胃腸の働きを抑えて体を活動に適した状態にする。副交感神経は逆に脂肪の分解を抑え、胃腸の働きを促し血圧を下げる。永井教授らは、ラットの腹部の交感神経に電極をつけ、脳から伝わる信号の変化を調べた。グレープフルーツの香りを10分間かかると、すぐに神経活動が増加し始め一時間後には信号が2倍以上に増えた。又、ラット5匹に週3回、グレープフルーツの香りをかかせる実験も行くと成長に伴い、平均約250gだった体重が6週間後には約400gになったが、香りをかかせなかつたラット5匹と比べ約20g軽かつた。食事量が約7割に減り、食欲を減らす効果も判明した。一方、ラベンダーの香りをかかせたラット5匹の体重は平均で約20g重かつた。永井教授は「私自身、アロマテラピー(芳香療法)の効果を感じていなかったのが実験結果には驚いた。肥満解消にはグレープフルーツ、体重を増やして体力回復を目指す人にはラベンダーの香り等、応用できるのではないかと話している。

H・15・9・4 毎日新聞より

柑橘類ワンポイント活用術

柑橘の皮の油成分はリモネンと言ひ、これには魚や肉の脂を吸着この性質を利用して

- 使用後の包丁やまな板をレモンの切り口でこするとイヤな臭いが消え、脂汚れも落ちてスッキリ。
- 電器ポットにレモン半個を入れ沸騰させると、ステンレスのカビや汚れが落ちます。
- 鍋などの臭い消しに。水1リットルに対してみかんの皮5個分を5分間強く煮沸しておいて置くと、これで鍋の臭いが消え、その煮汁をグリル受け皿に入れておくとグリルに臭いが付着せず、焼いている時に魚の臭いが部屋に広がりません。
- レモン汁で畳の拭き掃除をすると、汚れがとれてツヤツヤに。
- レモンスライスが果物や野菜の変色防止に、夏場のお弁当のおかずの間に入れると、いたみ防止も。
- クルマのなかの消臭には、レモンの皮をレンジで乾燥させ細かく刻んだレモンボプリが効果的

ライムと壊血病

英語で「ライミー limey」というとイギリス水兵、イギリス人、イギリス船を意味します。「ライミー」は「ライム lime」を語源とし、それには次のような歴史があります。かつて、欧米では夏に降水量が少なく経度が高いので野菜不足がちで、壊血病が大問題でした。特に船員は航海が長期にわたると生野菜不足の為、よく発生しました。成人では6ヶ月間、全くビタミンCをとらないと、壊血病により死亡、2週間とらないと戦争できる身体ではなくなるそうです。当時はビタミンCと壊血病との関係は不明でした。スコットランドの医師ジェームズ・リンドはオランダ商人が数百年も前から柑橘類を利用し、航海すると壊血病にかからないのを知り、そこで、英海軍の軍医総監 T・D・ギムレットに勧め、1975年からライムジュースを配給し壊血病を防ぎました。イギリス海軍がスペインやフランスの艦隊に勝利したのは、まさしくライムのお陰。この様に、かつて英海軍が壊血病の予防の為にライムを利用したことから、ライミーと呼ばれるようになったのです。カクテルのジン&ライムを「ギムレット」とも呼びます。その由来は新入りの海軍士官たちがジンをストレートで飲むと、酔っぱらって問題があるため軍医総監 T・D・ギムレットはジンをライムジュースで割らせたことからだそうです。オクソン地下サロンの大テーブルを25年前に注文に行った先、スリランカで飲んだライムをたっぷり搾ったサルトガールが懐かしい！ 独特の香りが好まれるライムは耐寒性が弱いので、日本では冬季温暖な瀬戸内海で栽培されており、当店では無農薬の柑橘類と共に愛媛県宇和郡の中島農園から送って頂いております。

みかんを運んだ人々

田道間守

西暦61年頃、垂仁天皇の命を受け、遙か南方の海を渡り常世国の「非時香菓」(今の橙?)を苦節十年かけて我が国に持ち帰つた忠臣のお話し。

都に着いた時は帝は崩御されており、御陵に入手の報告の後、「非時香菓」を手に入れた常世国の気候風土に似ている土地(熊野街道の下津町橋本)に非時香菓を植えた。これが紀州ミカンの始まりとされ、田道間守は蜜柑の始祖として橋本神社に祀られている。

この神社では昔は果物を「菓子」といつたことから、毎年4月3日、全国の製菓・柑橘業者がお詣りしている。

知恵僧都

今から五百年前、中国の天台山で仏教を学び、帰国時に難破して薩摩・天草の長島に漂着。助けられたお礼に中国から持ち帰つた柑橘の種を、その島の寺で播いたところ、育つたものが現在の温州ミカンであると言われている。

1830年ドイツ人医師F・シーボルトは長島みかん(温州みかん)を初めて欧米に紹介。続いて明治9年(1876年)G・R・ホールが温州みかんの苗木を薩摩から米国に輸出したので、欧米では「サツマ・マンダリン」が英名となつている。

又、中国の温州府は名高いミカンの産地。そのミカンのように素晴らしいというのが温州ミカンの命名の由来とか。

紀伊国屋文左衛門

江戸の正月に欠かせないミカンを暴風雨の中、紀州より船で江戸に運んで豪商となつた男。

鹿児島県・日本マンダリンセンター
展示参考

35 Q-zaemon Ave.35

心あたたまる食事を！
 (株)アイ・シ・エス 山本 勝成

プロに徹する
 (株) 高速道路開発 有馬 久雄

夢
 (株) エヌ・エス・テイ 湯浅 一郎

無心
 関西テレビ放送 谷 泰三

舞
 シティバンク 野曾原 浩治

思いが強ければ強いほど
 夢は必ず実現する！
 強いほど
 スピードは早まる。
 不可能はない！
 素晴らしい味方や
 バックアップもある！
 前向きに生きよう！
 (株) INAX 田畑 寛一

焼酎は今、全国区です。
 だれど名前から受ける
 イメージは
 よくありません。
 いいネーミングを
 考えましょう。
 観心寺 永島 龍弘

かえりみて 浮世の橋を
 わたり来て いかに危うき
 みちをくるかな 秋田実・作
 クリニック石田・耳鼻咽喉科
 石田 稔

男なら死ぬ時は
 例えどぶの中でも
 前のめりに死ね！
 三井住友銀行 鈴木 剛

我が道を行く
 友禅作家 古田 芳彩

山崇海深
 日本三星(株) 李 秀永

今すべきこと
 (株) エヌ・エス・テイ 辻野 佳秀

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

35 Q-zaemon Ave.35

オクソンの音楽会

Pianist **大塚善章のジャズ & トーク**
ジャズとクラシック音楽との関係
 ハリウッドが試みたデフォルメ・クラシック

WoodBass 中山良一
 Violinist 長野昭子

珠玉のスタンダードナンバーをあなたに・・・

Jazz Piano

2月23日(月)～2月27日(金)

食事時間 PM 6:00～
 演奏時間 PM 8:00～PM 9:00
 ご料金 ¥17,000 (税・サ・飲物は別)

OHTSUKA 大塚善章 ZENSHOW
 Composer
 Arranger & Pianist

1934年2月15日大阪生まれ。
 大阪府立高津高等学校2年生の秋、機会があり校歌を作曲。勿論、
 現在も歌い継がれている。関西大学在学中にジャズ演奏活動を開始。
 1959年、古谷 充と共にジャズグループ『THE FREASH MEN』を結成。
 映画・TVドラマ・コマーシャルなど、多くの作品を残す。グループ退団後は
 '84年11月、大阪厚生年金ホールで30周年記念として『上町台地～我が心の大阪～』
 や1999年11月大阪いずみホールで40周年記念として『上町台地'99』を発表。
 CD『組曲・面』発表、ヨーロッパ・コンサートツアー等で活躍中。
 現在『関西ジャズ協会』副会長。

オクソン料理教室



国産レモンに出会って感謝!

日本産レモンでは唯一 JAS 認定を受けている愛媛県・瀬戸内海の島、中島ゆうきの里、泉精一氏のグループは25年前から有益微生物を発酵させた土の有機農業に取り組まれておられます。レモンと鶏糞が相性が良いのを十年来、研究して「米とあい鴨」のように「レモンとニワトリ」の同時作で国産では初の無農薬レモンを十月中頃から一果魂入さし出荷しておられます。このレモンを使って、最近学んだ鮮のローストに添えるソース「ニス風グルノブローワーズ」をご伝授いたします。

アララン・デュカス・フォルマシヨンのシェフ講師プリユノ・ケロニ氏より15年11月、辻調にて「最高の食材、最高のテクニク」を直伝して頂いたメニューの一品。

料理に香りと風味をプラスする
レモンオイル作り

日時：三月十六日(土)
 時間：午前十一時～午後三時
 人数：先着十二名様
 料金：九四〇円
 (食事付き・税込)
 ※レモンオイル 180cc 大のお土産付き
 講師：島田和彦

編集後記

当店では人気の二日酔い防止効果のあるアロエのお刺身や今回の季刊誌テーマ「柑橘類」はアレクサンドロス大王により広められたと知り、兵庫県立美術館で開催されている「アレクサンドロス大王と東西文明の交流展」に参りました。紀元前もの昔から、大王は様々な人種や文化の共存をめざしたヘレニズム文化を築いていたそうです。しかし、昨今は戦争放棄した我国でさえ軍事的な話題が多くなってきました。平成16年は穏やかな日々だと願っています。
 店主 山口

〒542-0086
 大阪府中央区西心斎橋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 **えん**
 ☎ 06-6211-3220

3F **オクソン倶楽部**
 ご予約専用 FAX 06-6211-9927
 URL <http://www.oxon.jp>

発行者：山口 富久子