



オクソン 倶楽部



2005 Summer



社団法人日本精神神経学会の紋章

「精神」のシンボルである蝶(中国の故事)を2個の無限大記号∞で表現、中央にPsyche(魂)の頭文字ψ・ギリシャ語を圖案化

とか痒いとか、いわゆる五感という身体感覚は、それだけをぼつんと記憶する事ができない。その感覚が生じた時の状況と一緒に思えば思い出せないのだ。例えば、痛みについて、歯痛、頭痛、腹痛と痛みと部位が重なってはじめて実感として認識できる。

「十代に何をたべたか」(平凡社ライブラリー)という面白い本がある。三十歳を越えた四十人の人たちが子供の頃の食べ物について書いているのだが、自分と同世代や同地方で育った書き手の文章への共感性が深いのだ。他のテ

供のころか、子育てで張り切っていた肝っ玉かあさんの時期か、会社から海外の拠点をまかされてバリバリ仕事をしていた時代か、その人が人生で一番たしかった時のことを回想して記憶力を刺激する方法である。私自身が食いしん坊であるせいか、食べ物テーマにするとうまく行くことが多い。とくに「雑煮」を話題にすると誰もがいきいき話し始めて、話がつぎつぎに広がって行く。

オクソンが開店して、もう三十年を越えたとの事。開店客の客の一人として、ご指名があり寄稿させて頂きます。まず個人的な話から始める事にして、「初めてステーキを食べたのはいつだったか」と自問してみたが、たしか記憶がない。大学生になってからだろうと推定するのが精々である。齢六十七にして、記憶力が衰えたのかと三、四の友人に電話で聞いてみたが誰も憶えていないという。「バナナなら憶えている」と二人が答えた。私もバナナを父が買って帰った小学五年生

の晩御飯の場面は思い出せる。戦争中から戦後にかけての食糧不足下で、なぜか、乾燥バナナは豊富で結構おいしかった。それに比べれば生のバナナの味は中途半端で青臭く、大阪弁で「もむない」(特に美味しくはないという意味)と、弟と口をそろえた返事を聞かされた父のがっかりした顔が忘れられない。当時、日本の社会全体が食糧不足で餓えていたが、主食でもないバナナには特別な意味があったのだ。それが触れると話が長くなってしまう。


マ、たとえば初恋などでは所詮は他人事になってしまいが、食べ物に関しては、ふとしたきっかけから次々と思い出が蘇ってくる。

「新・医食同源」

精神科医

畑田 耕司

プロフィール



昭和三十二年一月十九日生
京都大学医学部卒業、
同大学院単位終了
米国シガン洲ウエイン大学
精神科学研究所研究員
米国デトロイト・ラファイエット
精神病院 並びにミシガン大学
薬理研究室研究員
京都大学医学部精神医学教室
講師
医療法人恒昭会 藍野病院院長
株ハーフ・センチュリー・モア
取締役
医療法人社団 鶴川さくら病院
院長 兼 理事長
はただ診療所 開院

はただ こうじ
畑田 耕司

と楽しく話ができる。食べるという行為が身体のみならず、心の面でも生きることの根源である。東洋医学という「医食同源」とは漢方薬が自然から人間に与られたものだから、受身の姿勢だけではなく、食べて味わうことが心身を癒すという積極的な意味を秘めているようだ。

「オクソン」で美味しいコースを頂きながら、初めてステーキを食べた場面を思い出せるかやってみよう。

太陽の恵みをぎゅっと凝縮、赤いトマト！

トマトの時期には下手な料理はない イタリアの諺

トマトはイタリア、ギリシャ等の南欧州の地中海沿岸地方では料理に欠かせないものです。

18世紀頃からトマトが料理のベースとして親しまれ、その代表格がトマトソース。その美味しさは、旨味成分である「グルタミン酸」を基本に酸味と甘みが調和しているのが特長でグルタミン酸とアスパラギン酸が4対1の割合で含まれると「最もトマトらしい味」。

イタリアの家庭料理では、トマトが日本の味噌、昆布だし・かつおだしの役割を果たし、おふくろの味です。

現在、イタリアのナポリ・サレルノ地区がトマトの一大産地で、ヴェスヴィオ火山の麓で収穫される品種にサン・マルツァーノがあります。縦長形で水分が少なく糖分が多く加工に適し料理の味付け用トマトソースとして保護指定原産地の限定生産(DOP) トマトです。

私はこの地で、このサン・マルツァーノ種ヴェスヴィオの種を購入してきました。平素、無農薬ルッコラー等を耕作される鹿児島島の脇氏に託してトマトを収穫して頂く予定です。同じ火山地帯の土壌なので、今は黄色い花が咲くトマト。当店の調理場に送られて来る日が楽しみです。

イタリアのトマトはプーリア州で70%収穫。プーリアとナポリを結ぶ高速道路は「トマトロード」と呼ばれ、夏の間はトマト満載のトラックがひっきりなしに走行。

今、話題の品種にブドウの房の様に実る甘味と旨味が濃縮した完熟のシチリア島パキーン産があります。250年前ブルボン王家マルゲリータ女王の名が与えられたピッツァ・マルゲリータを考案したナポリの「ピッツァエリアBRANDI」の調理場で房のまま吊るされた鮮やかな太陽の色のパキーントマトに出会いました勿論、美味しいピッツァにも。



トマトが赤くなると
医者が青くなる

○ トマトの赤い色素は「リコピン」というカロテノイド成分で「抗酸化作用」が強くβカロテンの2倍以上、ビタミンEの100倍以上になる。

○ リコピンの抗酸化作用は、がんや動脈硬化に予防効果がある事を確認。

秋田大学・医療技術短期大学部
成澤富雄教授

○ トマトはリコピンの他、ビタミンやミネラルをバランスよく含んでいます。又、消化液の分泌を促す働きがあり胃腸が弱っている時は少量ずつ食べましょう

○ トマトのある家に胃病なし・諺
○ 頭脳の働きになくてはならない物質、天然のアミノ酸(グルタミン酸、ガンマーアミノ酪酸等)を含有。

○ トマトのジュースはレモンやイチゴのジュースと同様、油脂分の多い肌用のパックや化粧水として利用できます。

本場シチリア 秘伝のトマトソース

ア・クッカーニャ

シチリアの州都パレルモに食通に評判のレストラン『A CUCCAGNA (酒池肉林の地の意味)』があります。訪問して、Carmelo氏から何世代前からも伝わるトマト・ソース作りの秘伝を伺いました。

まず、トマトを選ぶ際には露地栽培を選ぶ事。南イタリアではトマトの値段が下がる夏の終わりの時期に、家族総出で2~3日も費やし一年分のトマトソース(トマトの水煮)を作る習慣があります。冬場でもトマトは市場等で見かけますが一般家庭でも冬季の間は自家製瓶詰のトマトソースを利用。勿論、A CUCCAGNAでも同様に夏場は生トマトを利用してトマトソースを作り、夏場以外は自家製瓶詰を利用しているそうです。

トマトの味には差があります。トマトを煮込む際、玉ねぎ、オリーブオイル等と共にトマトの酸味を和らげる為に、皮をむいたジャガイモを1つ入れると酸味が和らぎます。又、トマトに甘みが薄いものは、人参と一緒に煮込むと甘みが増します。ソースが出来上がれば、それらは取り出します。又、一旦作ったトマト・ソースを翌日も利用する場合、再度過熱しますが、その際に出た泡(灰汁)は丁寧に取り除く事が重要で、一日、時間が過ぎる間に発生した酸を取り除く事が、トマトの味の決め手になります。尚、再加熱は1度が限度の見解です。シチリア料理で重要なのは、普通のトマトソースではなく、Estratto di Pomodoro(トマト・ピューレと訳され濃厚で見た目は赤味噌)と呼ばれるソースで、パレルモの料理として有名な「いわしのパスタ」などに使われます。



トマト

tomate 又は pomate スペイン語
 pomodoro (黄金のリンゴ) 伊語 pommed'amours (愛のリンゴ) 仏語 love apple 英語
ボモドーロ ボム ダムール ラブ アップル
リコベルシコン エスクレンタム ミル
 ナス科トマト属・学名：Lycopersicon esculentum Mill.

トマトの語源はメキシコ湾をのぞむベラクルス地方・アステカ族の「膨らむ果実」という意味で「トマトウル」tomatlと呼んだのが始まりです。トマトウルとは元来「ホオズキ」を指し、アステカ王国では食用ホオズキを煮込み料理に使っていたので、形がよく似たトマトも同じ名前と呼ばれたようです。

他にも、英国植物学者フィリップ・ミラーが1754年、ラテン語の「狼lycos」と「桃persicon」を合体させ「食べられる狼の桃」と命名したり、昔からヨーロッパでは値打ちの高い果物や野菜を「リンゴ」と呼ぶ習慣があった事から「黄金のリンゴ」「愛のリンゴ」と呼ばれたりもしてきました。

トマトの故郷は南米ペルー・アンデス高原の太平洋側の地域という説が有力です。この野生種トマトは人間や鳥によってメキシコに運ばれ、栽培され食用に。メキシコで栽培されたトマトはコロンブスや1521年アステカ文明を征服したエルナン・コルテスにより欧州に広まりましたが観賞用でした。強烈な匂いや鮮やかな赤い色への抵抗感、さらにナス科植物には麻酔や幻覚作用のある植物が多かった事から、トマトも有毒植物と信じられ食用としては敬遠され、トマトを食べるようになったのは18世紀以降です。南イタリア・ナポリでトマトソースが生まれ「トマトとパスタの出会い＝スパゲティ・アッラ・ナポリターナ」により急激に食物としての生産力が増えました。

癒し 盛夏メニュー

Diner

海の幸とトマトの前菜盛り合わせ
 ～白魚、タコ、カマス、Novellame等～
 マグロのピスタッチョ包み焼き鉄板焼 地中海風
 ガスパチョのカクテル仕立て
 有機 大地の恵サラダ
 厳選 黒毛雌和牛のステーキ・ゴルゴンゾーラ添え
 ドライトマトとオリーブ入り自家製パン

Dessert

トマトのソルベ&ピスタッチョのヌガームース
 珈琲 OR 紅茶

料理長 島田和彦

美味しいトマトの選び方

- 赤くて固いもの
- ずっしりとした重いもの
- お尻部分の放射状の縞がはっきりとしているもの



ヨーロッパ最古のトマトの絵
 コンラート・ゲスナー水彩画
 1553年作、スイスの植物学者

期間 7月4日(月)～8月6日(土)

料金 ¥13,650 (サ・飲物は別)

アメリカにトマトが伝わったのは、ヨーロッパに遅れること二百年余。当時バージニア州知事だったトーマス・ジェファソン(後の第三代大統領)が、1781年に自宅の庭で栽培した記録が残っていますが、本格的に栽培されたのは、世紀中頃で、北アメリカでは19世紀になっても一般の人々はトマトには毒があると信じていました。その誤解を解く為にニュージャージー州のロバート・ジョンソン大佐は多くの人前でトマトを食べて見せました。観客は大佐がほどなく死ぬと思っていたが、彼がトマトにかぶりついた瞬間、失神する女性が続出したとか。

「トマトを最初に食べた勇氣ある男」の話より
 トマトが日本へ伝播したのは17世紀中頃。徳川四代將軍・家綱のおかかえ絵師・狩野探幽が「唐なすび」として1668年に描く。(東京国立博物館所蔵 文献では江戸前期の儒学者・貝原益軒の『大和本草』1709年「唐ガキ」と紹介されヨーロッパ同様、観賞用で食用になったのは明治以降です。

キャベツや玉葱等、西洋野菜として改めてヨーロッパやアメリカから導入され、その西洋野菜の栽培に着手したのが、カゴメの創業者・蟹江一太郎氏。愛知県知多郡荒尾村の自宅脇にトマトなど、西洋野菜の種を蒔き、収穫した西洋野菜の販売を始め、舶来のトマトソースを手本に独自のトマトソースを開発。1903(明治36)年、国産第一号のトマトソースを完成させました。

参考文献

「トマトが野菜になった日」草思社 橘みのり著

「世界を変えた野菜読本」

晶文社シルヴィア・ジョンソン

WWW.kagome.co.jp ホームページ

35 Q-zaemon Ave.35

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

オクソンの音楽会

カーリーナの *Violin* リサイタル

バラの国のミューズの神
その薫りたつ美しさと艶!

カーリーナ イリストーヴァ
Kalina Kristova 初来日

プロフィール
1963年 ブルガリア・ベルニークに生まれる。
1993年 国立ソフィア音楽院を最優秀で卒業。その後カナダ、イタリアで学ぶ。世界的に有名なオルフェウス室内オーケストラのコンサートマスターとなる。
2003年 ソフィア・フィルハーモニーのコンサートマスターコンペティションで優勝。
ベルリン、ウィーン等の音楽の本場でも活躍中。
現在、ソフィア・フィルハーモニーのコンサートマスター

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。

お 話 林 晶彦

作曲家 阪神淡路大震災の「言の葉コンサート」を竹下景子と名コンビで続けているピアニスト。

期間 10月3日(月)～10月8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晚27名様に限りさせていただきます。

子どもは未来
未来はこころ
こころは育児
(財)中山科学振興財団
小川 登

心如工画師
東大寺執事長
北河原 公敬

前面の理
側面の情
背面の恐
関西テレビ放送
千草 宗一郎

心如水
関西棋院 棋士九段
今村 俊也

地道
(株)ホンダ関西
大川 博正

Petit à petit l'oiseau fait son nid
富永病院 大西啓靖記念人工関節研究センター
大西 啓靖

"flawless"

本当に完全であることは、フローレスであること
ローラ メルシエ コスメティックス(株)
植村 浩

岩もあり 木の根もあるを
さらさらと
たゞさらさらと
水の流るる
住化ケムテックス(株) 読み人知らず・作
松井 完司

我 人生 食に有
北浜ビルサービス(株) 山崎 清志

宇宙から見ると地表には緑の植物帯があるのがわかります。生物の存在が感じられる星、地球。食物連鎖がある星、地球。オクソンは、その一部分になっています。これからも楽しませてください。
国際惑星科学研究大学院
ダナンツィオ大学 小松 吾郎

35 Q-zaemon Ave.35

クアント ソノブオーニ イポモドーリ ソノラ フィーネデル モンド
Quanto sono buoni,i pomodori sono la fine del mondo!
なんと美味しいんだ。トマトは世界で最高だ!



オクソン料理教室

イタリア人の生き方はアモレ=恋して、カンターレ=唄って、マンジャーレ=食べる。そのイタリア人の元気の素はトマト料理だそうです。トマトソースの基本を最初に考案したのは1790年、ヨーロッパの宮廷料理人として評判の高かったイタリア人、フランチェスコ・レオナルディによるとされています。その後、ナポリの地にて、パスタと結婚したこのトマトソースはマカロニと共にメニュー化され、ナポリターナやピッツァ・マルガリータ等を産みだしました。当店契約農家で収穫した完熟サン・マルツァーノ種トマトと一番搾りオリーブオイルや生バジリコ等のハーブを加えた絶品のトマトソース作りは、グルメな貴方様のための、ナポリからの伝授です。

グルメな料理の必需品
トマトソース作り

日時：九月三日(土)
時間：午前十一時～午後三時
人数：先着十二名様
料金：九四五〇円
(食事付き・税サ込)

※トマトソース 360cc 大のお土産付き
講師：島田和彦

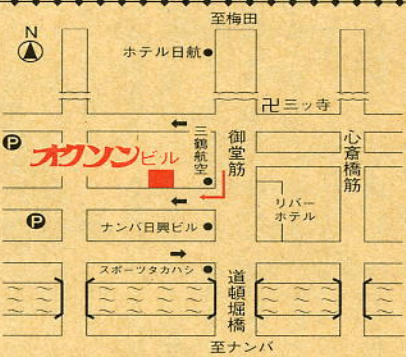
〒542-0086
大阪市中央区西心斎橋2-3-9
オクソンビル

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

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



編集後記

トマトを求めて、シチリア島とナポリを旅してきました。ボンベイ遺跡付近サレルノでサンマルツァノ種のトマトの種を購入。平素、無農薬ルッコラーを配送して下さる鹿児島島の脇さんに託してトマトを栽培して頂いています。今は淡黄色の花が咲いているのでトマトの収穫が楽しみです。当店のコックが修行させて頂く予定のソレント半島サンタガタ村の三ツ星レストラン「ドン・アルフォンソ」で食事をしました。6haもある自家農園の作物は自然農法で作られ、ナポリ湾とサレルノ湾の魚師から直接買い調理された料理の皿には、この店の哲学も盛り込まれていました。店主 山口