



オクソン 倶楽部



謹 賀 新 年

2006 Winter Version



「犬」「戌」の甲骨文字

「戌歳と犬、そして戌の日」

今から約千百五十年程前、第五十五代文徳天皇妃染殿皇后には御子が生まれずお悩みの折、当山の子安地藏菩薩にお祈り遊ばされ、間もなく御懐妊、月満ちて惟仁親王（清和天皇）がご誕生。文徳天皇はお喜びのあまり、伽藍を建立になり、寺号を帯解寺と勅命されました。

徳川時代には三代將軍家光公の側室御樂の方が当本尊に御祈願され、竹千代丸（四代家綱公）がご誕生。近年では皇后美智子様がお祈願され、皇

太子浩宮殿下が御誕生。皇太子妃雅子様や秋篠宮妃紀子様にも安産岩田帯と御守を献上させて頂いており帯解寺は千年以上連綿と続く日本最古の安産・求子祈願所で、「戌の日」には多数の参詣者で賑わっています。そんなご縁と小納が戌年で還暦を迎えるご縁とで、ペンを取った次第である。

犬はヨーロッパでは、ギリシャ神話に冥府（霊界）の番犬ケルベロスとして出場し、あの有名なギリシャ神話最大の英雄ヘラクレスと格闘する場

ことも行われた。このように古代人は狩猟時代からの良き伴侶であった犬を靈獣視し、水界の精霊、あるいは冥界の使者や案内役として信じていた。日本でも古墳時代に犬形埴輪も存在し、中国同様、犬が儀礼面でも人に関わっていたことが伺える。そして、花咲爺さんの物語のように富をもたらず動物として登場し主人に報恩する義犬として扱われる反面、犬死や犬侍等のように卑しい畜生という悪いイメージもある。

面が陶画としてパリのルーブル美術館にある。また古代中国では、犬は狩猟以外に祭祀犠牲として盛んに用いられ、犬字をもつ漢字・祓、然、厭、哭、伏等は各種の祭祀の名称であり、殷代の祭場跡や墓底から出土した多量の犬骨もこの風習の盛行を裏づけている。老子、莊子の時代には快氣祈願や厄払いのために、わら細工の犬を神前に供えたことが伺え、雨乞いに井戸や泉に犬を殺して投げたり、犬を城門にはりつけて邪気を防ぐ

以上、犬は良きにつけ悪しきにつけ、古来より人間にとっては欠かせない動物である。妊婦が妊娠五ヶ月目の「戌の日」に岩田帯をする風習は犬が多産でお産が軽い事と、冥府の番犬として胎児を外敵から守る事に由来している。記憶に新しいが、平成十三年十二月一日、戌の日の日曜日に、皇太子妃雅子様が、すぐく安産で敬宮愛子様を御出産された事は、この上ない喜びであったことを記してペンをおきます。 合掌

子安山 帯解寺
住職 倉本 堯慧

プロフィール
くらもと ぎょうけい
倉本 堯慧 師



昭和二十一年生まれ
昭和四十四年
慶応義塾大学・文学部
卒業

昭和四十六年
出家受戒得度
昭和五十九年
帯解寺副住職就任
昭和六十一年
東大寺真言院にて
伝法灌頂を受け阿闍梨
となる

平成五年
奈良東ロータリークラ
ブ入会
平成八年
帯解寺住職に就任
現在に至る。

帯解寺

住所
奈良市今市町七三四

藻 alga

約46億年前に誕生した地球。表面には海が形創られ、30億年前には海中に「藻」が生息・・・
海にすむ藻は「水中に生息し、独立栄養を営む葉状植物」。生物学的には「光合成の過程において酸素分子を放出する生物から有胚植物を除いたもの」で、大気中の酸素が藻類の光合成によって生み出されていることを考慮すると、改めて地球の歴史の8割近くをすごしてきた藻類の役割の大きさを実感させられます。

3000万年前に現代人の先祖であるホモ・サピエンスが陸上に出現するまで、人類の祖先がまだ海の中で暮らしていたであろう30億年前の太古、きっと藻は私達の身近だったと思えます。

緑藻類、褐藻類、紅藻類、藍藻類、ミドリムシ類等があり、海藻としては約8000種が知られ、古来、日本人が「海藻」と呼んできたのは、食用(約100種)となる肉眼的な大きさの大型底生海産藻類(marine benthic macroalgae)です。海藻の分布や生育の状態は、水温・水深・潮流・光量・光質の変化に影響されますので、南北に長い島国・日本の海岸は黒潮や対馬暖流や東樺太海流等の海流の循環により、世界有数の海藻生育域です。

縄文土器文化が栄えた青森県三内丸山遺跡からも海藻を食べていた事が発掘されています。

万葉集にも海藻をよんだ短歌が「藻」や「玉藻」などという表現で100首近くの記録があります。

くしろ着く^{タフシ}手節の崎に今日もかも大宮人の玉藻刈るらむ(柿本人麿・作)

大和時代には、海藻が租税として大量に納められています。平安時代には海藻は酢あえ、汁もの、ゆでもの等に調理されていましたが、当時、内陸部で海藻を食べられたのは一部の上流階級のみでした。

庶民の食生活にとり入れられたのは江戸時代からで、各藩がこぞって産業を奨励し、わかめ、のり等の加工業も始まり、今では欠くことのできない食べ物として私たちの食生活に根づいています。

新春 壽 メニュー

Diner

昆布じめ鮮魚のカルパッチョ

umamiを集めた温かいスープ

河豚白子の鉄板焼き・海苔の薫り

海藻と新春野菜のサラダ 金柑ドレッシング

厳選・黒毛和牛フィレステーキ 味噌ソース

フカヒレ入り焼き飯 お茶漬仕立て

Dessert

リンゴのプディング・シャーベット添え

珈琲 OR 紅茶

料理長 中川 和彦

医食同源の基礎は ” うま味 ”

” u m a m i ” を生かした

オクソンの新春壽メニューをどうぞ!

期間 1月10日(火)～2月4日(土)

料金 ¥13,000 (税・サ・飲物は別)

2200年前、中国の「方士」であった徐福(和歌山・新宮駅前に石像がある)は秦の始皇帝の命令により、不老長寿の仙薬を探すために渡来しました。日本で最後に見つけたのが北海道の昆布だと伝えられています。

アルギン酸、ラミニン・血圧を下げる、高脂血症・動脈硬化を予防、肥満を防ぐ

フコイダン・・・がん細胞の自己消滅を誘発、免疫機能の向上、肝臓機能の向上

ヨウ素・・・基礎代謝を高め体や知能の発育促進。皮膚、髪、爪の健康。過剰摂取は甲状腺腫に異常。

カルシウム、鉄分等のミネラル・・・イライラを鎮め精神安定に効果。

アルカリ食品の王様・・・アルカリ度は人参の62倍、ほうれん草の25倍。

昆布の栄養と効能

u m a m i

1908年、東京帝国大学・池田菊苗教授は昆布のうまみ成分がグルタミン酸であることを発見し、グルタミン酸の工業的生産を行い「味の素」を開発。その味を「うま味」と名づけました。かつお節や肉類に含まれるイノシン酸、干しいたけに含まれるグアニル酸も「うま味」を呈することが解明されました。1985年開催された第一回うま味国際シンポジウムを機に「うま味」(英語表記=「UMAMI」)という用語が国際的に公式使用されることになりました。

池田氏が湯豆腐のうまさに関心を打たれて昆布に関心を持ったのが、グルタミン酸の研究を始めたきっかけとされています。

母乳にはグルタミン酸ナトリウムが母乳100g当たり20mgも含まれ、人は赤ちゃんの頃からグルタミン酸を味わっていて、グルタミン酸をおいしいと感じているそうです。昆布は日本やアジアで、だし用等にいろいろ使われますが、グルタミン酸はトマト(前夏のオクソン季刊誌に掲載)、ジャガイモ、チーズ、きのこ等に多く含まれ、外国の料理の基本的な味付けにも使われています。

日本料理のだしの基本は「昆布」と「かつお節」です。昆布のだしも、かつお節のだしもそれぞれおいしいものですが、この二つを合わせた相乗効果は口に入れた時の脳波は、じつに7倍もの強さを示し、グルタミン酸とイノシン酸を混ぜると、それぞれを味わった時よりも7倍美味しく感じるそうです。

日本うま味調味料協会ホームページ参考

昆布の名前の由来と歴史

BC五百年頃に中国で書かれた事典・爾雅に出てくる「昆布」という漢字は、繭糸(シルク)の産地を指す。繭糸と組草が繭糸になったとの昆布の語源説。蝦夷(胡)の貢ぎ物(賦)の意味で「コフ」。又、アイヌ人がコンブと呼んでいたのが始まりとか。日本では海帯・給布/軍布と変遷、平安朝では(広い布・ひろめ)と呼ばれ、音読されてコウフになり変化してコンブになりました。和名仮名では比呂米、恵比須米になり、昆布を縁起物とする習慣になりました。

宮廷では「だし」として「かつお節」を用いますが、寺院では「昆布」を用い精進料理には必要な食料です。宮廷が進物に「のしあわび」を贈るのに対し、寺院では現在も「昆布」を贈物にしています。戦国時代に武将が戦に勝って喜ぶことを祈り、昆布の語意をもじり食べたことは有名です。お正月飾用、結納では下生婦と書かれ、養老昆布結び(縁結び)等、慶事には欠かせません。

昔、昆布の収穫地は北海道が主で本州では貴重品。大宝律令では税として、僧の給与としても扱われる。室町時代、船の技術が発達し貿易が盛んになり昆布は函館から日本海を経て敦賀、若狭から、さば街道を通って京都へ。くらわんか舟にて淀川水路で大阪に。江戸時代には松前藩から海路で北前船で富山に(富山の薬売りにより昆布は薩摩、沖繩へ広がり)。下関を経由して瀬戸内海に入り、天下の台所と呼ばれた大阪がコンブ船の終着駅でした。

大阪城の城壁を築く際に昆布を濡らしヌルヌルにしてから石を滑らせて運搬した説もある程、大阪でコンブの利用と加工が盛んになりました。NTT電話帳に「昆布製造業」の欄があるのは大阪府だけです。

道南伝統食品協同組合ホームページ参考

「くだおれの大阪の台所の隠し味」は昆布

プロの料理人が珍重する道南三銘柄の天然昆布です。「白口浜元揃昆布・高級加工用原料昆布」「黒口浜元揃昆布・だしが濁らないので料亭の吸い物用だし」「本場折浜昆布・魚を巻く龍ひ昆布や昆布締め用に」「マツモト昆布」松本一男社長の談

昆布の種類 kelp, tangle, Laminaria Japonica,

海中で2年間育てられた天然昆布は量が少なく、夏が収穫の時期です。良質の昆布を選ぶには独特の光沢と香り確かめ、よく乾燥して肉厚のものを選定。昆布の表面に付着している白い粉はマンニットと呼ばれる旨味成分で、洗わずに乾いた布巾で軽くふきゴミを落します。昆布の種類はその地名で呼ばれ、産地の海の状態により、口あたりや持ち味が違ってくるので使い分けましょう。

利尻昆布 黒褐色・真昆布より堅いが塩味がかった澄んだだし。懐石料理用に。

羅臼昆布 茶褐色・正式名は利尻系えながおに昆布。真昆布と並ぶ高級品で香よくこくのあるだし。柔らかく口当たりもよいので細切りにして、そのまま食べます。ロシア大陸の栄養をアムール川より、窒素、リン、ケイ素、鉄分など、生命に欠かせない成分を多量に、流水と東樺太海流に含ませ、H17年、世界自然遺産に登録された知床半島に届けられます。その養分で育った昆布。名物の流水の下に付く珪藻。春には爆発的に増えると、その珪藻を餌とするアミが増え、アミを餌とする鱒の大群、鮭、くじらがこの知床岬に集まります。

「海流がつくった知床・白神・屋久島の森/世界自然遺産」NHKテレビH17.8.17放映を参考

長昆布 灰黒色・長さは6mから15m。生産量が多く佃煮、昆布巻き等の料理や早煮昆布用。

日高昆布 暗緑色・味がよく煮えやすいので昆布巻き等の煮用。三石昆布とも呼ばれる。

真昆布 褐色・だし用・昆布の最高級品で肉厚く幅広で上品な甘味のあるだしがとれます。切り口で白口と黒口があり、南茅部町には皇室御用達の「尾札部昆布」があります。

細目昆布

黒色・切り口は白く、甘味は薄く機械生産のとろろの原料。繊細で口の中でとろけたり、椀に浮かべると、とろりと溶けていく様子が語源。



海苔アラカルト

現在の海苔養殖は海苔の果胞子を貝殻に潜らせて育て、果胞子が糸状に成長して再び果胞子を発芽させ、そこで生まれた胞子を海苔網に付着させて育てる「人工採苗」で増殖させています。海苔の胞子が貝殻に潜って夏を過ごすことを発見したのは英国・マンチェスター大学教授であった故キャスリーン・メアリー・ドゥルー・ペーカー女史(1901~1957, 海藻学者)。人工養殖の生みの親として今日の海苔養殖発展の大きな貢献者です。ドゥルー女史は九州大学の故瀬川宗吉教授と親交があり、糸状体の発見を同教授に手紙で教示され、教授は熊本県水産試験場の太田扶桑男技師に伝えられ、太田技師が研究を重ねられた結果、遂に人工採苗に成功しました。女史を恩人と称える全国の海苔関係者は募金で有明海が一望できる住吉神社に女史の顕彰碑を建立しました。日本ではおにぎり、お寿司等のご飯に巻いたり、佃煮にするのが一般的な海苔の食べ方ですが、中国では油で炒めて食べたり、スープに入れたり。また韓国には板のりを火であぶり、ごま油をつけて食べるという方法もあります。最近、スローフード関西協会・理事で本職はボンドのコニシ(株)小西哲夫氏より珍しいノリを頂きました。それは干した海苔のりから作られたウェールズ地方での伝統的な食べ物・LAVERBREAD/natural seaweed という名のDrangway社製缶詰。英国人も昔から海藻を採取して、朝食にベーコンと卵と貝と一緒に食されていたのには驚きです。海苔は古くから貴重な食品で、701年2月6日に制定の「大宝律令」により、大宝2年から年貢の対象産物になりました。そこで、大宝律令が制定された2月6日を「海苔の日」と制定し、全国的な海苔消費促進の日になりました。2月3日の節分の夜は「その年の干支に基づいてめでたいと定められた方角に向かって、声に出さず、心に願い事を念じながら太巻き寿司を丸かぶりすると願い事が、叶う」という関西地域の言い伝えがあります。

海苔の日	2月6日
もずくの日	4月第3日曜日
わかめの日	5月5日
あらめの日	7月20日
ひじきの日	9月15日
昆布の日	11月15日

水中の植物	藻類 algae	淡水藻 fresh water	藍藻類 珪藻類 車軸藻類	スイゼンジノリ、スピルリナ(健康食品用) 黄褐色の藻類で、植物プランクトンの中心をなす。
		海藻 seaweed	緑藻類	カワノリ、クロレラ(健康食品用)、アオノリ、アオサ、岩海苔、ヒトエグサ(佃煮)、ミル等
			褐藻類	こんぶ、わかめ、アラメ、ひじき、もずく、マツモ、めかぶ等 コンブモドキ(コンブの祖先・空気に触れると短時間で解ける「幻の海藻」) ジャイアント・ケルブ(100mも伸びラッコの安眠場所)
	海草 seaglass	紅藻類	アマノリ(アサクサノリ、スサビノリ)トサカノリ、テングサやオゴノリ(寒天の原料)、フノリ(糊の原料)	アマモ、スガモ、ウミヒルモ等 陸上の主な緑色植物と同様に花や根を有している被子植物。砂地

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

早春 Cello コンサート

癒しとロマン チェロの世界

神戸新聞松方賞大賞に輝く新星

かねこ りんたろう
金子 鈴太郎

プロフィール
2002年迄、ハンガリーリスト音楽院でチェロを学ぶ。
ハンガリーを代表するチェロピアニストサイ氏に師事する。
2004年 関西で最も活動しているアーティストに贈られる
神戸新聞社の松方賞の大賞を受け、今、注目されてい
るチェリストである。
現在、大阪シンフォニーの首席チェリストで、その他ソロ、
室内楽と活動の場をひろげている。

ピアノ 家桐 雅子
相愛大学音学部卒業、同時に辻人子氏の伴奏ピアノニストと
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 2月20日(月)～2月25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名様に限らせていただきます。



スキーはまずたのしく
そして美しく
最後に力強く
杉山 スキー&
スノースポーツスクール
杉山 公信

徳不孤
学校法人 天王寺学館
早原 瑛
無心
関西大学
植条 則夫

「たいせつなものは
目に見えない。
かんじんなことは心の目で
見なくちゃ見えないんだ。」
星の王子さまより
作曲家 林 晶彦

禁煙は長寿の元
大阪警察病院呼吸器科
小牟田 清

人は人の命を
大切にしよう
公共広告機構
寺尾 睦男

敬天愛人
自衛隊大阪地方連絡部長
荒川 龍一郎

中日ドラゴンズ
立浪 和義

林下十年夢
帯解寺
倉本 堯慧

好奇心 執幼 運
以上が若さの秘訣 免渡向上
金子 有三郎

あれよりもまし
これよりも結構の今一瞬
靈感占い師
田中 さわ

難業と易業にする智恵
木次乳業(株)
佐藤 忠志

人生は徳
(株)鷗州コーポレーション
宇津田 敬二

35 Q-zaemon Ave.35

編集後記

ホンマモンの食材を求めて、
北海道函館とカリフォルニアを
旅しました。

最高級の昆布を求めて向った
のは函館の南茅部漁港。

昆布の通称を「山出し昆布」と
呼ばれるのは、昔は山を峠を越
えて函館の松前藩に届いた事か
らの名残り、トンネルを抜ける
と南茅部漁港に着きました。
南茅部は大平洋噴火湾に面した
町で背後には豊かな森林があり
その森林の河川から豊富な栄養
が前浜に流入する遠浅で親潮と
対馬暖流が交叉する恵山魚田。
続日本書紀・715年に「蝦夷の人
須賀君古麻比留等が先祖代々、
昆布を斤に奉納」の記録あり、
江戸時代には松前藩が南茅部産
白口浜真昆布を朝廷や將軍家に
奉納していた事から「献上昆布、
お召し昆布」と言われます。

冬のシベリアに横たわる北の
大河アムールの凍った流れが、
オホーツク海をも凍らせ、流水
が誕生。流水は親潮・東樺太海
流に身をゆだね、昆布にとって
なくてはならない栄養を抱き、
まるで海を耕すかのようにしな
がら北海道・知床半島へやって
きます。

金澤 満氏の談話
南茅部漁業協同組合センター長

ヤマト高橋昆布館の資料
カリフォルニアワインの研修一
週間はナパバレー、モントレレー、
ソレダット地区等のワイナリー
での朝からの試飲の日々。
サンフランシスコは霧で有名
です。大平洋の影響を受け、サ

ン・パブロ湾から涼しい風の影
響により午前中は霧に包まれま
す。この霧のお陰で、カリフォ
ルニアでは良いブドウが育つそ
うです。

モントレレー湾の海岸でジャイ
アント・ケルプ(100mも伸びる
オオウキ藻でラッコの安眠場所)
に戯れているラッコを見たのは
ラッキーでした。

「海流がつくった知床・白神・
屋久島の森/世界自然遺産」
NHKテレビHI7.8.17放映を見て
感動しましたが、今期の旅で、
函館の昆布に、そしてカリフォ
ルニアワインにも海流が深く関
わっているのを知り、海も空も
大陸も、まーるく循環、調和し
ている事を実感！ 店主 山口

〒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 えんま
☎ 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

