



オクソン 倶楽部



謹 賀 新 年

2007年 新春号



来、この猪を霊猪と称えて清麻呂公の隨身とし、護王神社は亥年の神様として崇敬されています。護王神社の拝殿前には、狛犬の代わりに雌雄一対の猪の石像『霊猪像』が相對峙しており、「狛いのしし」と呼ばれ親しまれています。これは明治十九年の高雄山神護寺からの御遷座の後、当時の崇敬者の方々の声により、明治二十三年に建てられたものであり、平成十八

京都でタクシーに乗り「いのししの神社へ。」と言うと、護王神社に案内されます。当神社の御祭神である和氣清麻呂公は、奈良時代の末、法王弓削道鏡が天位につかんとした企みを、宇佐八幡宮の御神託によつて斥けられました。道鏡の激怒にふれ大隅国に配流となりました。配流の途次、何処からともなく三百頭の猪が現れて公をお護りしたと伝えられており、以

『猪と護王神社』丁亥歳の年頭によせて

宮司 文室隆 紀

えながら最終戦までの間珍重されました。平安時代、宮中で年中行事として行われた亥子餅の儀式は、旧暦亥月亥日に天皇陛下御自らお春きになられた亥子餅を賜り、それを食することによつて無病息災を祈る行事であり、玄猪とも呼ばれていました。

年には新しく大鳥居前に「平成の霊猪像」が建立されました。明治・大正・昭和の三代にわたり、最も長く使われ、「イノシシ」の愛称で親しまれていた紙幣があります。明治三十二年の己亥歳に発行された十円紙幣には、表面に清麻呂公の肖像と護王神社の社殿、裏面には疾駆する猪が描かれています。当時としては高額の紙幣で、以来幾度か図柄を変

にして戴きました。御皇室そして猪と大變縁深い護王神社では、毎年十一月一日、亥子祭としてこの儀式を再現しています。衣冠の神職と平安朝女房装束を身に纏った五人の子女が神事を奉仕し、調貢列を整えて京都御所に参内し、亥子餅を献上します。全国でも直接参内を許された祭典はこの亥子祭のみであります。本年は亥年です。「オクソン」に集う皆様

殿上人が古歌を朗詠し、その間陛下は、黒(胡麻)・赤(小豆)・白(粟)の三種の粉餅を小白に入れ、柳の杵で悠長にお春きになられます。殿上人は朗詠を終えると口を左小袖で被い、「いのちつくつかさ」と、女房(女官)は「いのちつくさいわい」と唱和します。春き上がった餅は碁石大にまるめ、それぞれ身分に応じて受け取り、銀杏・紅葉・野菊・軒しのぶの葉を介敷

が霊猪のお守り、お導きによつて今年一年を安全無事に過ごされますよう、そして亥年にふさわしい「大躍進」を遂げられますように、心から、お祈り申し上げます。

プロフィール



ぶんやたかとし
文室隆 紀

- 昭和十五年二月生
- 昭和三十五年京都國學院卒業
- 平成四年 松尾大社権宮司
- 平成九年 護王神社宮司
- 平成九年 神社本庁参与
- 平成十一年 京都國學院監事
- 平成十三年 京都府神社庁理事

護王神社

京都市上京区烏丸通下
長者町下ル 桜鶴門町
☎〇七五・四四一・五四五八

お勧め酢の蔵元

米酢

中橋造酢・香川県仁尾町

☎0875・82・2802

寛保元年(一七四一年)創業以来、米酢一筋。十一代目の中橋康一さんから頂いた「仁尾酢・米酢」は百年以上も使っている杉樽に棲む酢酸菌や有用細菌より醸し出される酢。まろやかな香りの味わい深い酸味でした。事務所の古い天井梁に大きなツバメの巣が。毎年来る、つばめをやさしく見守られているお人柄に、伝統の味を守る酢造人の心に触れました。

柿酢

藤間本店・島根県仁摩町

☎0854・88・2832

地元名産の西条柿を使った酢。仁摩は、かつて銀の積出港として栄えていました。銀山お困い村だった当時より各戸の庭先に植えられていた熟した柿を石州瓶につけてこんで造られていた柿酢を葉代わりに飲み継がれてきたそうです。赤みがかつた色で柔らかな甘さの酢。野菜のナマスやちらし寿司に。

黒酢 (アマン)

重久盛一酢醸造場・鹿児島県福山町

☎0995・55・2441

文政三年(一八二〇年)中国の貿易商から大陸流の酢造りを伝授されたのが始まり。壺の中で玄米を麴にして糖化とアルコール発酵と酢酸発酵が自然熟成。酢酸菌は暖かい環境を好むので、錦江湾を望む南の斜面の露天に黒い薩摩焼の壺を一万個以上並べて仕込んである風景が右写真です。この露天で二十五年熟成アマン壺から黒酢の試飲をさせて下さいました。一年熟成黒酢の味わい方として、重久社長お勧めは「キビナゴや磯魚の刺身のタレに最適」だそうです。



酢のレシピ

下記表は「調理と理論」同文書院発行より抜粋

和風

種類	調味料	酢	塩	醤油	砂糖	みりん	その他
二杯酢	I	10		8			アワビ、カニ(貝)、貝類、ナマコ、タコ、アジ、サヨリ
	II	10	1.5				
三杯酢	I	10		8	(3)みりんのかわり	10	魚、貝、エビ、カニ、海藻、野菜類すべてに合う
	II	10	0.8	4	(3)		
	III	10	1.5	1.5		5	
甘酢		10	1.5		10内外		カブ、ダイコン、くだもの
酢醤油		10		6-8			
ポン酢醤油	ダイダイの汁	10		8	0-5		カニ(貝)、鶏肉、カニ
ごまくるみからわさびまで	酢	10	(または2)	8	5	5	ゴマ、クルミ、ラッキョ、カラシ、ワサビ、タデの葉、煎粒少々、デンブ、黄、明
	酢	10	1	4			
	酢	10	1.5		5		
	酢	10					
	酢	10					
三杯酢に混ぜ合わせる		10	1.5		5		野菜、鶏肉、アワビ、アユ、アオヤギウド、コイ、アユ、カニ、キュウリ、タイラガイ、サヨリ、鶏肉、イカ、エビ、貝柱、キュウリ、ウド、トマトなど

洋風

種類	調味料	酢	油	塩	コショウ	カラシ	砂糖	卵黄
フレンチドレッシング		25	油の1/3	75	1.5	0.2		
French dressing		35	油の1/2	70	1.5	0.2		
Sauce vinaigrette(仏)		50	油の2/3	75	2	0.3		
マヨネーズソース	レモン汁	15	150	1.5	0.5	0.5	1.5	15-18
		20	100-150	1.5	0.5	0.5	1.5	15-18

中国風

酢	塩	醤油	砂糖	ごま油	備考
10	0.5	5	2	2	およその基準 醤油味を強くする場合 色を薄くする場合
5		8		2	
10	1	3	2	2	

素材の風味や旨味を活かし、素材のクセを和らげる効果の酢を活用しましょう。表の基本に下記でアレンジしましょう。

- 黒酢、バルサミコ酢等の酢に代える。
- 柚子、レモン等の柑橘類の酢に代える。
- 梅酢、柿酢等の果実酢を利用。
- ハーブ類や日本の香味野菜を加える。
- 大根、きゅうり等の野菜類を加える。

新発想！ 酢のマジックパワー超活用術

2005年8月24日NHK総合テレビ「ためしてガッテン」放映より

肉や魚、野菜に含まれるタンパク質を酢によって酸性状態にするとタンパク質の中で眠っていた酵素の酸性プロテアーゼが活性化し、タンパク質をうまみ成分であるアミノ酸に変え、肉や魚のうま味が増したり、柔らかくなります。酸性プロテアーゼを生かす料理にはマリネ、しめさば、鶏の唐揚げ(揚げる前に酢に漬け込む)、ハンバーグ(練るときに酢を混ぜる)等。又、酢の活用には野菜類のアク抜きや臭い消しや除菌等、暮らしに役立つ事が多くあります。

昆布酢の作り方

①市販の穀物酢にダシ用の昆布をつける。割合は酢100mlに対してダシ用昆布10g ②1時間後、昆布をとり出す。

昆布酢の美味しいワケ

- ・ 昆布から大量の美味しさの素、グルタミン酸がとけだす。
- ・ 昆布から溶け出したミネラル成分と酢酸が化学変化で結びつき、酸っぱさがまろやかになる。
- ・ 昆布に含まれるカルシウムが酢の中に多く溶け出す。

35 Q-zaemon Ave.35

人創りは食である。
人十良ニ食

近畿大学原子力研究所

伊藤 哲夫

努力なくして栄光無し!

オンワード(株)

今中 憲司

オクソンで

祝う四十九回目の結婚記念日

小林法律事務所

小林 茂夫

想いは花咲く

根来産業(株)

根来 功

陽頑

産経新聞社

廣瀬 千秋

SEKENTEI = < SHAKAISEI
日本トランスシティ(株) 平岡 暉啓

We imparted Yonさまの『April Snow』.
The movie's response was good in Japan, but
certainly not as good as tonight's
Chateau Briane!

Universal Studio's Douglas Lee

日本のこと
心の中 一番特別な思い

シンガポール共和国総領事館

周 輝揚

我れ以外、皆、我が師なり

マルハ物流ネット(株)

入江 正夫

「バランス」

万事は過ぎた時、
片寄った時に
バランスを崩し、
トラブルに変わります。

宇宙をはじめ、経営、人間関係
健康、食事、姿勢に至るまで
すべてバランスの中で
丸く納まっている。

尾崎スイミングスクール

福岡 久一

35 Q-zaemon Ave.35

オクソンの音楽会

驚異のソプラノと
超絶技のクラリネットと
艶熟なピアノ

宝石のような煌めきと幻想の世界・・・

曲目

モンティ・チャルダッシュ / サンサーンス・ソナタ /
モーツァルト・魔笛(夜の女王) / ロンドンデリーの歌 etc

ソリスト 中村 容子

相愛大学音学部音楽学科卒業、同大学研究生修了。
イタリア音楽コンクール・クラリネット部門にてイタリア大使杯を受賞
第10回ABC新人コンサートにて最優秀賞を受賞。交響楽団と協演多。

クラリネット 高橋 由有子

大阪音楽大学音学部器楽学科卒業、卒業時に優秀賞を受賞。
YAMAHA管楽器新人演奏会、京都国際音楽学生フェスティバル等に
出演。

ピアニスト 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

ブルガリア国立ソフィアフィルハーモニー常任客演指揮者。

期間 2月19日(月)～2月24日(土)

料金 ¥17,850 (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。

オクソン屋上発 バルサミコ酢便り



伊・モデナで1982年から使用されていた樽により熟成
中のバルサミコ酢4年物入りのオクソンビル屋上の樽

半年前、伊・モデナより
輸入したバルサミコ酢は四
年物に熟成しております。

11月25日午後6時30分より
「はらぺこ亭」関西テレビ
で放映されました。

国産バルサミコ酢を作る為、
枚方市で葡萄園オーナー目
加田氏(93才)のご好意で
イタリア種白葡萄を、奥出
雲葡萄園のオーナー佐藤氏
(84才)のからは山葡萄を。

貴重なワインの原料を譲っ
て頂き、更に、このお元氣
なご両人から経験談や智恵
を授けて頂いた事に感謝致
しております。バルサミコ
酢作りに必要な酸度13度の
国産ワインピネガーや樽を
探しております。ご存知の
方はご一報下さい。バルサ
ミコ酢作りにご興味の方は、
お気軽にお声がけ下さい。

編集後記

当店では20年前より季刊誌を発刊
しており、各号ごとに食材のテーマ
を定め、その食材を求めて旅をして
おります。そのお蔭で、種々の経験
やお出会いにより、日々を楽しませ
て頂いております。

「本は氣なり。
百年の本には百年の氣が宿り
千年の本には千年の氣が宿る」

右記は仏教詩人・坂村真民先生から
頂いたハガキの詩です。

バルサミコ酢が七種類の木樽の中で
年を重ねる毎に熟成し、美味しさが
増していく秘密は、この詩に含まれ
ているように思いました。

店主 山口

発行者：山口 富久子

〒542-0086
大阪市中央区西心齋橋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>

