



# オクソノン俱楽部



謹 賀 新 年

2007年 新春号



京都でタクシーに乗り  
「いのししの神社へ。」と  
さります。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  
ましたが、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

て、この猪を靈猪と称え  
て清麻呂公の随身とし、  
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「靈猪像」が  
相対峙しており、「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

年には新しく大鳥居前に  
「平成の靈猪像」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

種の粉餅を小白に入れ、  
柳の杵で悠長にお春きに  
なれます。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  
唱和します。春き上がつ  
た餅は碁石大にまるめ、  
菊・軒しのぶの葉を介敷

され、それを身分に応じて受  
け取り、銀杏・紅葉・野  
ささと、女房（女官）は  
詠を終えると口を左小袖  
で被い、「いのちつくさいわい」と  
唱和します。春き上がり  
た餅は碁石大にまるめ、  
菊・軒しのぶの葉を介敷

えながらも終戦までの間  
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。

「神無月 時雨の雨の  
あしごとに 我がおもふ  
こと かなへつくづく」  
儀式は、まず天皇陛下と  
殿上人が古歌を朗詠し、  
その間陛下は、黒（胡麻）  
の杵で悠長にお春きに  
なれます。殿上人は朗  
詠を終ると口を左小袖  
で被い、「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。

御皇室そして猪と大変  
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つ  
た五人の子女が神事を奉  
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。

「オクソノン」に集う皆様

## 『猪と護王神社』丁亥歳の年頭によせて

宮司 文 室 隆 紀



プロフィール

文室 隆紀  
ぶん やたかとし

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 神社本庁参与  
平成十一年 京都國學院監事  
平成十三年 京都府神社厅理事  
平成十三年 京都府神社厅理事  
平成十三年 京都府神社厅理事

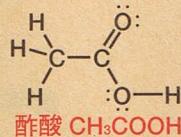
護王神社

京都市上京区烏丸通下  
長者町下ル桜鶴円町

Vinegar 英

## 酢

Vinaigre 仏



酢の語源はフランス語のVinaigre(ビネーグル)。Vin(ワイン)+Aigre(すっぱい)から来た言葉でブドウ酒を貯蔵しておいたら発酵して、酢になった事から生まれた言葉です。

「酢」という漢字は古代中国での「酉」=酒を入れる器と「乍」=重ねる意味の字(酒が日数を重ねたもの)で表現。酸味の強い果実の絞り汁から、酢酸を主成分とする液体酸性調味料(穀物や果物に酢酸菌を加え醸造発酵させたもの)へと進化しました。日本の米酢や黒酢、韓国の麦酢やイギリスのモルトビネガー(麦芽酢)のような穀物酢の他に、ワインビネガーやアップルビネガーような果実酢、蜂蜜を原料とするハニービネガーや、砂糖きびから造るシュガーケインビネガーや野菜類を原料としたもの、牛乳の乳清(ホエー)を原料としたホエービネガーや、イタリアでは、白ブドウを原料としたバルサミコ酢があります。

紀元前3000年、メソポタミア文明のシュメール人はビールや干しへドウから酢を造り、紀元前2000年頃のパピロニア人達は野菜をスパイスやハーブと一緒に酢漬けしてピクルスを作る食文化がありました。

医学の父・ヒポクラテスがビネガーの抗菌作用に注目して呼吸器病や皮膚病の治療に酢を用い、回復期の患者には酢卵を飲ませていた、中耳炎や咳止めとして利用されていたとの記録も。又、ローマ時代の医者ディオスコリデスは酢の薬効の著書を書いています。

中国では紀元前1100年、周の官制を記録した書物に「果作酢」という酢造りを担当役人の文字があります。

日本には応神天皇(360~404年)の頃、中国から酒造りの技術とともに伝来しました。

万葉集に詠まれたり、平安時代には梅酢等も登場。江戸時代になり、酢を米飯に混ぜる事や握り寿し等に広く使われるようになりました。

博物館「酢の里」(株)ミツカン酢のパンフレット参考

## 三教の味わいを持つ 酢の一字

北宋の文人の東蘇、黄魯直、仏印が美味であるという桃花酢をなめてそろって眉をひそめたという寓話より



## 新春壽メニュー

## Diner

鯛と白木耳のエスカベッシュ

ワタリガニと鮮魚のスープ

河豚白子の鉄板焼き・黒酢風味

有機野菜のバーニャカウダ

厳選・黒毛和牛ロースステーキ 西洋ワサビのソース

新春の焼き飯

## 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

醤酢に蒜搗き合てて鯛願う  
吾にな見せそ水葱の羹  
(万葉集・卷16)

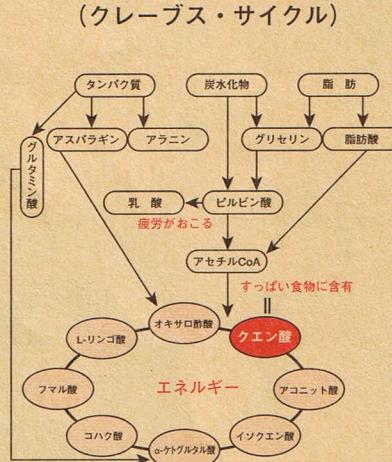
ひるつか  
なぎあつもの  
万葉集・卷16

1月10日(水) ~ 2月3日(土)  
料金 ¥13,650 (サ・飲物は別)

## 酢が体にいい理由とは

◎ 食酢を摂るだけでクエン酸回路が活発になります。体内のエネルギー効率を高めます。  
◎ 酢の不足は焦性ブドウ糖が乳酸タンパクになり筋肉細胞にたまると肩こりの現象に。乳酸は液体を酸性化。酸过多は酸素を送る力を弱め、脳の延髄を刺激して興奮しやすく、怒りっぽくなったり疲労感を。ストレスに酢は有効で弱アルカリ性体质は疲れにくく、自然治癒力も多いとか。  
◎ 酢酸が血管に入ると細胞に取り込まれエネルギーが流れやすくなり血圧を下げます。アデノシンが入ると血管が拡張し広がり、血液が流れやすくなり血管に入る細胞から老廃物「アデノシン」が出され、血管の壁のカギ穴「アデノシンレセプター」にアデノシンが入ると血管が拡張し広がります。

## 一日、ひと匙の酢を!



人が活動するためのエネルギーは食物に含まれる糖分と脂質分を体内で燃焼させることにより得ています。糖分は胃液によりブドウ糖に分解され細胞中で燃焼してエネルギーをだしますが、この時に炭酸ガスと水と焦性ブドウ糖という物質ができるます。炭酸ガスと水はやがて排出されます。焦性ブドウ糖は体内にとどまり様々な形をかえて燃焼しながら、さらにエネルギーを作ります。この過程を解明したのが英國のクレーブス博士。クレーブス・サイクル、又はクエン酸回路と呼ばれて一九五七年にノーベル生理学医学賞を受賞。

## お勧め酢の蔵元

中橋造酢・香川県仁尾町

0875·82·2802

寛保元年（一七四〇年）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  
い続い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。

杜酢

藤間本店・島根県仁摩町

名産の西条柿を使つた酢。仁

かつて銀の積出港として栄えていました。銀山お問い合わせ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こんで造られていた柿酢を薬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

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。壺の中で玄米を麹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い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用のタレに最適」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	洋風						
		酢	油	塩	コショウ	カラシ	砂糖	卵黄
フレンチドレッシング French dressing Sauce vinaigrette(仏)	25 35 50 油の1/3 油の1/2 油の2/3	75 70 75	1.5 1.5 2	0.2 0.2 0.3				
マヨネーズソース Sauce mayonnaise(イリ)	レモン汁 15 20	150 100~150	1.5 1.5	0.5 0.5	0.5 0.5	1.5 1.5	15~18 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	
5		8		2	醤油味を強くする場合	
10	1	3	2	2	色を薄くする場合	

## 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、昆布を取り出す。

- ・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。

## 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<sup>目録</sup>  
モンティ・チャルダッシュ / サンサーネス・ソナタ /  
モーツアルト・魔笛(夜の女王) / ロンドンデリーの歌 etc

ソリスト 中村 容子

相愛大学音楽部声楽学科卒業、同大学研究生修了。  
イタリア声楽コンクール・ソロ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

大阪音楽大学音楽部器楽学科卒業、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

相愛大学音楽部卒業、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名様に限らせていただきます。

## 35 Q-zaemon Ave.35

人創りは食である。  
人+良=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 奎司

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

陽頃

産経新聞社  
廣瀬 千秋

功

SEKENTEI = < SHAKAISEI  
日本トランシスティ(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

貴重なワインの原料を譲つて頂き、更に、このお元気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。

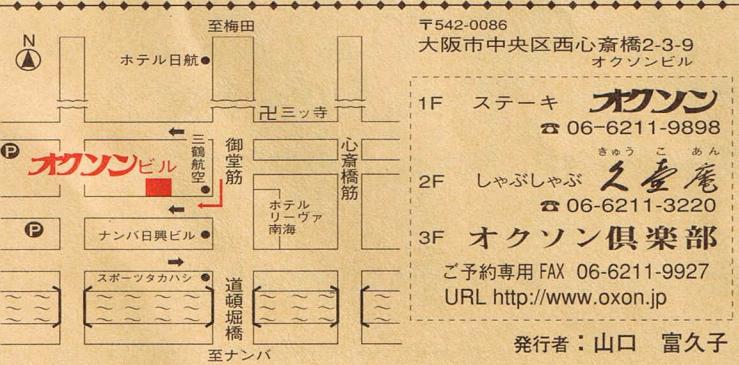
国産バルサミコ酢を作る為  
枚方市で葡萄園オーナー目  
加田氏(93才)のご好意で  
イタリア種白葡萄を、奥出  
雲葡萄園のオーナー佐藤氏  
(84才)のからは山葡萄を。  
11月25日午後6時30分より  
「はらべこ亭」関西テレビ  
で放映されました。

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。  
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ます。  
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。

編集後記



〒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 久庵 魔窟 ☎ 06-6211-3220  
3F オクソン俱楽部  
ご予約専用 FAX 06-6211-9927  
URL http://www.oxon.jp

発行者: 山口 富久子