



オクソン 倶楽部



2007 Summer



世阿弥の華伝書より

「ALWAYS三丁目の夕日」という映画が話題になっていた。

日本経済が隆盛になる前の東京の街に人情の味を感じるのか、その時代を懐かしむ人々が多い。

私の高校時代はそれよりも前、まだ東京の街には戦災の跡が残る昭和二十年代の後半の話である。

その頃は、東京の新宿でJR中央線に乗って学校に通っていた。電車は一車輦ずつに分かれていて、

車輦と車輦の間は連結器で繋がれていた。その名残は玩具の電車に

残っている。

部活動で疲れた体を、車輦の一番後部の連結器が見える窓辺にもたれ掛けていると、疲れが楽になった。連結器の揺れで体が揉まれるようで心地良かった。夕方のやわらかい日差しが窓ガラスを透して暖かかった。

ある日、連結された別の車輦にいつも乗っている、赤い線の入ったセーラー服を着た女学生に気づいた。同時刻、いつも後部の車輦に彼女の姿があった。

いつも乗っている、赤い線の入ったセーラー服を着た女学生に気づいた。同時刻、いつも後部の車輦に彼女の姿があった。

いつも乗っている、赤い線の入ったセーラー服を着た女学生に気づいた。同時刻、いつも後部の車輦に彼女の姿があった。

いると、私の姿は映った。私は、窓ガラスの自分の姿を彼女の方に寄せた。その瞬間、赤くなった彼女の頬が私の眼に入った。

その日から、彼女の姿は後部の車輦から消えた。彼女の顔も覚えていなかったのだが、オクソンのママが店を開店した二十代の頃、ガラスのドア越しに映った姿にその面影があった。

そして、三十数年経った今も、変わらない笑顔で山口社長は店のドアを開けてくれる。

そして、三十数年経った今も、変わらない笑顔で山口社長は店のドアを開けてくれる。

そして、三十数年経った今も、変わらない笑顔で山口社長は店のドアを開けてくれる。

映画 「ALWAYS三丁目の夕日」の前の話

学校法人 近畿大学

理事長 世耕 弘昭

それだけの話である。

それにしても、終戦後の日本は皆、空腹であった。

私が常に思い浮かべていた言葉に「粒粒辛苦」という唐時代の詩人の一節がある。

「鋤で耕す農民の頭に炎熱の太陽が照りつける。食する器にはの一粒一粒が、盛り上がっている。

それを人々は食べ、生きる。この一粒一粒が、汗を地上に滴らせながら作られた農民の辛苦の結晶であると誰が知っているだ

プロフィール

世耕 弘昭



昭和七年八月 東京都生まれ
現住所 奈良市学園南
昭和三十年三月 日本大学法学部法律学科卒業
平成十年九月 学校法人近畿大学理事長 現在に至る
平成十一年四月 私立大学通信教育協会会長
平成十七年四月 私立大学通信教育協会顧問 現在に至る

ろうか」

今は飽食の時代といわれている。この時代こそ料理人は、その食材が辿って来た一つ一つの途を知り、これを大事にし、客をもてなすことで誇り輝き、本当の美味が心を癒すのではなからうか。オクソンのさらなる発展のため、この言句「粒粒辛苦」を贈りたい。

その日も、彼女は後部の車輦にいた。夕日のいたずらを期待して

私は窓ガラスに映る姿で彼女と語り合っている。

私は窓ガラスに映る姿で彼女と語り合っている。

そんな或る日、私は発見した。光の加減であろうか、向こうの窓ガラスに自分の姿が映っているのだ。それから数日後、私は私の映っている姿をスーッと彼女の方に寄せた。高円寺から新宿までの間、

今この時代なら、次の駅で降り、その車輦に乗り換えて話もできたであらうに……

葡 萄



「バッコ」
ガブディモンテ焼

ブドウ(葡萄/英Grape、学名Vitis)はブドウ科のつる性落葉果樹、原産地はカスピ海南部からペルシャとされています。

古代フランス語の(grappe/ブドウの房)から英語のグレープ(grape)になります。

ラテン語の(racemus/蔓性植物の実)が転じてフランス語のレザン(raisin)に。

イタリア語ではウヴァ(uva)。

BC5千年頃カフカス地方から地中海東部沿岸の地域でセム族はエジプト方面に、アーリア人によりインド方面に伝えられ、ブドウ栽培やブドウ酒造りが始められたとされます。

古代エジプト第18王朝・ナクトの墳墓壁画にはブドウ栽培からワインの仕込みまでの工程が描かれています。その後、BC2千年頃にはフェニキア人によってギリシアに栽培と醸造が伝えられました。

ブドウ酒はギリシア神話にも縁の深いものとなり、イタリア半島に伝わりギリシャ時代のイタリアはOenotria「葡萄酒の国」と呼ばれました。酒の神バッコはシシリー島産の白ワインを愛飲していた説があります。葡萄栽培はローマ人の遠征と共に西ヨーロッパへ広まりました。

旧訳聖書・創世紀の「ノアの箱舟」では洪水の時、ブドウの木が舟にのせられ、この木からワイン造りがたそうです。

中国へは、前漢・武帝の頃、西域に派遣された張騫^{ちょうけん}が持ち帰り、アジア系ブドウが誕生しました。

10世紀頃、バイキングによりアメリカに伝えられ、17世紀頃、カリフォルニアでヨーロッパブドウを導入し栽培が始まる。19世紀中頃、逆にフランスに移植されたアメリカ種から寄生虫の卵が発見され、フィロクセラ害虫の大きな問題が起こりましたが、幾多の困難を乗り越えて、アメリカ種の台木にヨーロッパ種の穂を接ぎ、この病害を克服しました。

日本では、山ブドウ、エビカズラ等の野生類は神代から存在したとする説があり、「古事記」712年によると、いざなみの尊は黄泉醜女に頭の飾りを投げつけると、「乃ち蒲子(エビカズラの実)生りき」と記されています。718年奈良時代に行基菩薩は、中国から渡来したブドウを、諸病防除の薬として山梨県勝沼に植え、その中から後の甲州ブドウが誕生しました。

ブドウの旬は6月から9月。世界で最も広い耕作面積を占め、80%がワイン原料になりますが日本では85%が生食です。ワインの他に生食、ジュース、ジャム、ゼリー、干しブドウに用いられ、ギリシアやインドではブドウの若芽や葉を野菜として利用します。

癒し 盛夏 メニュー

ブドウをテーマ



伊・アンリーの木彫

Diner

イベリコ豚と巨峰のテリーヌ

冷製 旬魚のカルパッチョ ブドウの雫

活 オマール海老の鉄板焼 干ブドウのソース

有機 高原野菜のサラダ

厳選 黒毛雌和牛ステーキ・夏野菜焼 添え

鉄板焼 蛸のリゾット

Dessert

アレキサンドリアとモストコットの Brulee

珈琲 OR 紅茶

料理長 島田和彦

期間 7月2日(月)～8月4日(土)

料金 ¥13,650 (サ・飲物は別)

キリスト教徒ではブドウから造るワインは神の飲物、赤ワインは「キリストの血」とされ聖体制定の必需品です。教会の修道士達によりブドウの栽培や品種改良が行われました。

『わたしはまことの葡萄の木、天の父は栽培者』 新約聖書・ヨハネによる福音書(第15章)

アンチエイジングを巡る旅

平成十八年十月毎日放送放映より

長寿の地域として知られるウイグル地区トルファンには百歳以上の人が多く住むそうです。その長寿の秘密には、次ぎの理由がありました。

- ①トルファンの人は一日に食べる果物や野菜は1〜2kg。この地は干ブドウ市場として、中国各地から買い付け人が集まります。ブドウを食することで食物繊維とビタミンを摂取。ブドウに多く含まれるカリウムは体の塩分を調節し血圧を低く抑え、心臓病を防ぎます。
- ②天山山脈の地層からミネラルを含む雪解け水を摂取。太陽が強いので朝と夕方だけ働き、昼寝を充分とる。太陽のもとでの労働は体内にビタミンDを摂取する。

ブドウ文様

ブドウは生命と豊穣、歡樂と祝祭のシンボルとされ、古代エジプトでは冥界の王オシリスや古代ギリシアでは酒の神様バックスにささげられた植物です。イラン系美術でも聖なる果実として描かれています。

ローマ時代、神殿のモザイクに葡萄樹は楽園として表現され、葉や実をモチーフにした葡萄唐草の文様が装飾されたものが多くあります。

中国では寺院建築、六朝文化で華麗に展開。隋・唐代に制作された海獣葡萄鏡は正倉院の宝物として有名。

日本の仏教美術にも薬師寺薬師如来像の台座等に美しい葡萄唐草がみられます。江戸時代の工芸や古伊万里の陶器等にリスと組み合わせられて描かれており、当オクソンに飾っている有田焼壺(右の写真)にも葡萄リス文様が見られます。



「葡萄リス文」
柿右工門窯



濁手「葡萄三方割地文」
十四代・柿右工門作

香りと甘味が最高品種のマスクット・オブ・アレキサンドリアはエジプトの女王クレオパトラが好んだといわれ、原産地のアレキサンドリアから命名。

ブドウには、カリウム、鉄、マグネシウム、リン等のミネラルとビタミンB1、B2、B3、Cやタンニン、抗酸化物質のポリフェノールも豊富に含有。甘味成分はブドウ糖や果糖で、即エネルギーとなるので疲労回復に効果的。干しブドウの場合、鉄分とカルシウムが生生の10倍になり貧血症に好適。爽やかな酸味は酒石酸、リンゴ酸、クエン酸等の有機酸で酒石酸は消化を助けます。

日本の代表的な品種はデラウェア、甲州、キャンベル、ベリーA、巨峰、マスクット等。種なしブドウとして一般的なデラウェアは元来、種なしではなく、ホルモン剤(ジベレイン)の水溶液に一房一房浸す事で種をなくしています。ブドウは粒の大きさがそろっていて、皮にはりがあり、軸が緑色のものが新鮮です。房の軸に近い実が甘く、先端ほど甘味が薄く小鳥は必ず軸の近くから食べます。

ワインやバルサミコ酢を造る時に出るブドウの搾りかすやブドウの皮や種子等から蒸蒸溜されてできる蒸留酒グラッパはイタリアの食後酒として有名。グラッパの名の由来は北イタリア地方で「ブドウの房」を意味するgrappoloの言葉からの説とパッサーノ・デル・グラッパという町名の説があります。

近年の医学会報告より

●育毛物質

1996年、協和発酵はワイン用のブドウの種子から育毛効果のある物質を発見、マウスを使った実験で効果を確認。

●酸化防止剤

1996年、キッコーマンはブドウの種子から抽出した成分を使った天然の酸化防止剤を開発。この抽出した成分・プロアントシは食品に含まれる油脂やビタミン、色素等の酸化劣化を防ぎ、動脈硬化を抑制する効果も確認。

●傷の回復

2002年、米オハイオ州立大学の研究グループは、ブドウの種の抽出成分に傷を早く治す効果があることを確認。

●ガン抑制物質

米イリノイ大学のジョン・ペズッツ博士らの研究グループが1997年1/10日発行の米科学誌サイエンスに発表。世界中の数100の植物を分析。様々な天然物質を抽出し、ガン抑制作用効果をマウスを使った動物実験や培養細胞実験の結果、ブドウの他に、桑の実・ピーナッツ等が含有する「レスベラトロール」と呼ばれる物質にガンを抑える働きを確認。この物質を大量投与するマウス実験では投与18週後にガン細胞が68〜98%消滅、毒性はない。

●虫歯予防効果

米イリノイ大学シカゴ校のグループは、干しブドウ等に含まれる酸等の物質に虫歯菌等の口内細菌の増殖を抑える効果を発見。干しブドウには虫歯菌の栄養源となる糖分が含まれないので、食べる事で虫歯予防効果が期待できる。

オクソンの音楽会

クレショーフ リュドミーラ

Kulieshova Liudmyla

初来日

キエフの歌姫、ウクライナの風と心を伝える

曲目

ベリーニ：オペラ「ノルマ」よりノルマのアリア「清らかなる女神よ」。
 カッチーニ：アヴェ マリア。 パッサとグノー；アヴェ マリア。
 サンサーンス：動物の謝肉祭より 白鳥。
 プッチーニ：オペラ「ラボエーム」より ムゼッタのアリア「祈り」。
 ドナエフスキー：映画「春」より 乾杯（あなたの健康を祈って）
 ロシア民謡。ウクライナ民謡 etc

期間 10月1日（月）～10月6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、ご予約をお待ち申し上げます。

ソプラノ クレショーフ・リュドミーラ

1951年、ウクライナに生まれる。ハリコフ国立大学(言語学部)と
 グリエラ音楽大学を優秀な成績で卒業後、ソ連国立中央放送局合
 唱団のソリストとして活躍。現在、ウクライナ国立国家功労賞受
 賞合唱団「ドゥームカ」のソリスト。旧ソ連の都市だけでなく、
 ヨーロッパ諸国でも多数の客演。ウクライナとロシアの民謡も披露。

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。

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

35 Q-zaemon Ave.35

露堂々
 茶道武者小路千家 千 宗守
 三K/健康・感謝・謙虚
 大林組(株) 浅田 信行
 心身一如
 ラビット&タイガークラブ 小島 伸浩
 静慮慎独
 近鉄不動産住宅(株) 星田 八郎太
 随処作手
 清恵会病院 山野 慶樹
 台所の香りはその国の文化だ
 フランコ商事(株) フランチェスコ・ロ・ク

Lladro es para mi lavida de mi familia, es mi vida.
 リヤドロは私と私の家族の人生です。
 Lladro Comercial, S.A ROSA LLADRO SALA
 リヤドロ(株) 社長 ローサ・リヤドロ・サラ

Dear Yamaguchi-san
 Many thanks for your excellent arrangements.
 Best wishes Gavin Haig
 カルティエ/リッシュモジヤパン(株)社長 ギャビン・ヘイグ

信念徹到
 大阪市立大学 金見 暁嗣
 我慢が人間をつくる
 創価学会 森川 繁
 次来る時は
 公認会計士 慶応義塾大学 美甘 暁彦
 地球に口笛音楽文化を
 くちぶえミュージシャン もく まさあき
 大阪大学 金丸 文一
 楽しみは朝起きられて君つくる
 あさげの香り 匂いくるとき

35 Q-zaemon Ave.35

オクソン屋上発

バルサミコ酢便り

オクソンのバルサミコ酢は二月末の分析結果、ポリフェノールとアミノ酸(話題のギャバ等)が順調に増し五年物に熟成中です。



イタリヤ・モデナ市に広がる丘陵地帯はグルメの町の食材産地です。
 バルサミコ酢博物館の職員から紹介され「オステリア・デル・ルッピアーラ」を営むイタロ・ペドロニ氏を訪問。彼ら親子二代ともバルサミコ酢造りで優勝。マエストロの称号をもちます。
 1862年バルサミコ酢創業。発泡赤ワインの醸造、そのブドウの搾りカスを使い、後酒のグラッパも製造。熟成蔵を見学させて頂き、年間百本しか生産されないバルサミコ酢百年物を分けさせて頂きました。
 右記写真はこのレストランの名物料理。作り方を教わりました。

付け合せの小玉葱

収穫したての小玉葱を水でサツと洗い、半日、太陽に干す。四年物バルサミコ酢に三ヶ月間漬けて込む。日本のラッキョの酢漬けに似ています。

Cipollina all'Aceto Balsamico

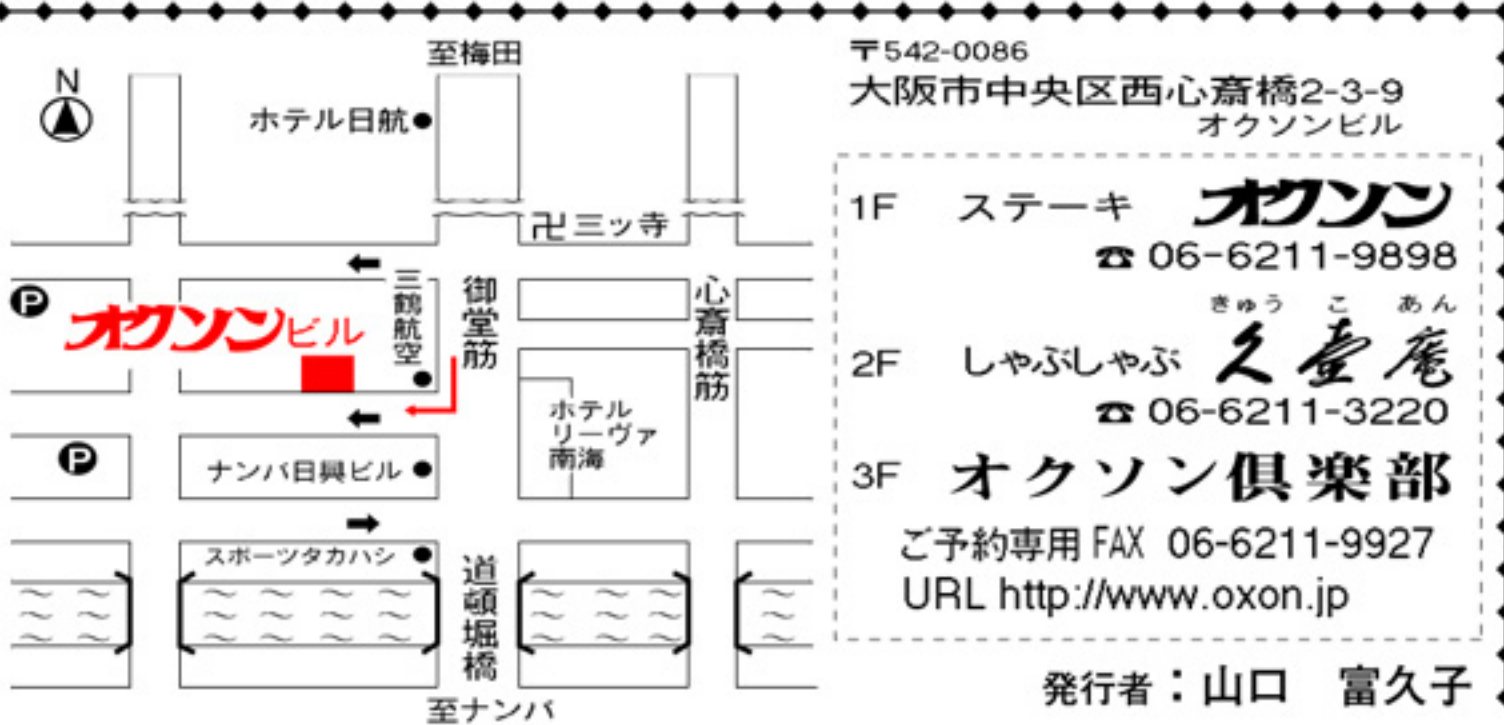
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋2-3-9 オクソンビル

1F ステーキ **オクソン**
 ☎ 06-6211-9898

2F しゃぶしゃぶ **えん**
 ☎ 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>

店主 山口 富久子
 発行者：山口 富久子



編集後記

バルサミコ酢の原料となるブドウのトレピアーノ・モデナとランブルスコの一年物苗木を輸入して植物の輸入手続きの困難さを知りました。税関で40℃の温湯に20分浸された苗木は試験に耐え、今は神戸植物防疫所で隔離栽培されており。一年後に手元に届く予定の若木からバルサミコ酢の原料としてのブドウが収穫できるのは三年後です。人が生涯、育て作るべき事が三つあるといわれています。

- 一、木を植える
- 二、家を建てる
- 三、本を書く

この内、木を植える事が創業33年目で出来そうです。