



オクソン 倶楽部



2008 Summer



御堂筋

大阪府中央区久太郎町3丁目6番地付近

「芭蕉翁終焉の地」

大阪は、歴史のある古い町で少し歩くと思わぬ事蹟に出会うのである。かくいう私の会社のある場所も、かつて俳聖松尾芭蕉が最後の息を引き取った所である。

現在の当社ビルの建つ場所には江戸時代、南御堂とその墓所への参拝客を目当てにした花屋があったと言われている。元禄七年（一六九四年）十二月、旅に病んだ芭蕉は、後援者でまた弟子でもあった、この花屋仁左衛門の奥座敷で五十一歳の生涯

を閉じた。

芥川龍之介は、芭蕉臨終の場面を短編「枯野抄」にまとめている。病んだ芭蕉の枕元には、蕉門の重鎮である其角、去来など多数の弟子たちが控えている、彼等は死期の近い師の顔を窺いつつ、師亡き後の一門の行く末を案じ、いやむしろ自分達がこれからどうなるのかと思いを巡らせながら小声で話し合っている。

一方、芭蕉は夢うつつの中で、弟子たちの思惑に満ちた話し声

を聞くとはなしに耳にしながら辞世の句について考えている。すでに「旅に病むで夢は枯野を駆けぐる」と決めていているもの弟子たちの話し声を聞いているうちに、「旅に病むで枯野をめぐる夢心」の方がよかったのではないか・・・などと思いついでいたのかも知れない。小説は芭蕉の臨終で幕を閉じるが、芥川らしい繊細にして卓越した心理描写が、本編の自眉と云えよう。そもそも芥川は、師である夏目漱石の臨終に立ち

会い、この小説の想を得たようであるが、臨終にあたって、漱石の弟子たちにも芭蕉の弟子たちと同様、いろいろな感慨があったのであろう。

芭蕉は、旅に明け旅に暮れた俳人である有名な「奥の細道」の舞台である奥州北陸の旅もつい五年前の元禄二年（一六八九年）の事で、「奥の細道」が完成したのも亡くなったこの年である。最後の旅となった大阪であったが、次は長崎への旅を考えていたようである。そのよう

大和紡績株式会社

武藤 治太

な事から俳諧師芭蕉は、実は幕府の隠密ではなかったかという説もある。

芭蕉が亡くなった奥座敷は、当ビルの南東角あたりではなかったかといわれているが、私の会社でもこの史実を知る者はほとんどいない。

ただ、ビルの前を通る御堂筋の東の側道と本線との分離帯の中には、銀杏の樹々とともに「此附近芭蕉翁終焉の地ト傳」という石碑がひっそりと、しかし毅然として建っている。

プロフィール

武藤 治太



昭和十二年十二月生まれ

昭和三十五年

慶応義塾大学・法学部卒業

昭和三十五年

大和紡績株式会社 入社

平成四年

同社 取締役社長に就任

平成十五年

同社 取締役会長に就任

その他職歴

昭和五十二年

社団法人国民會館 会長

平成四年

関西経済連合会 常任理事

経済団体連合会 評議員

平成十三年

日本紡績協会 会長

平成十四年

社団法人 繊維技術評価協議会会長

平成十五年

日中経済貿易センター理事

平成十七年

大阪商工会議所 議員

平成十七年

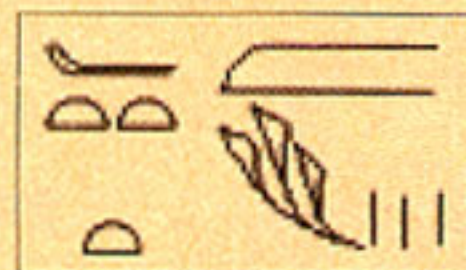
学校法人大阪繊維学園 理事長

平成十九年

社団法人 清風会（京都国立博物館）副理事長

にんにく

学名 Allium sativum



ニンニク

古代ローマ名・Allium 英名・Garlic 仏名・Ail 伊名・Aglio 和名・蒜、大蒜、葫 古代エジプト象形文字

ニンニクは、ネギ科(クロンキスト体系以前の分類法ではユリ科)の多年草で、球根・鱗茎を香辛料として使います。Allium というのは古いラテン名で語源は「匂い」の意味。英名ガーリックの名はアングロサクソン語に由来していて、葉が槍(Gar)のように尖った食物(Leac)という意味です。

和名の「ニンニク」は中世頃から使用され、「あらゆる困難に耐え忍ぶ」という意味の仏教用語「忍辱」が語源です。それ以前は野蒜など根茎を食用とするユリ科の植物を総称して蒜(ひる)と呼んでいました。生薬名は大蒜(たいさん)。原産地は中央アジアのキルギス地方と推定されます。

紀元前3200年頃には古代エジプトなどでニンニクは栽培・利用されていた記録があり、古代エジプトではピラミッドの建設の際、労働者にタマネギやラディッシュと共に与えられたそうで、世界最大級のクフ王の大ピラミッドの内部に、その建設に携わった人たちが食べていたと思われるニンニクの総量が記されており、滋養強壮食品として用いられていたようです。

人類初のストライキはエジプトの奴隷達がニンニクを食べられない時に行われました。王はあわてて、国中のニンニクを買い集めて与えたそうです。(ギリシャのヘロドトスの著書「エジプト史」紀元前450頃より)

紀元前1500年前の世界最古の薬物治療書「エペルス・パピルス」には慢性疾患や老化の予防・治療の為の22の処方(811の処方中)にニンニクは含まれていました。

古代ギリシャでも徴集の際に兵士が持参する食料品の一つとしていました。

ギリシャ神話では地獄の王はニンニクの首飾りをしていたそうです。それでドラキュラもニンニクを怖がったのでしょうか。BC4世紀に連戦連勝したアレキサンダー大王の軍隊が常食しスタミナ源としたとか、また18世紀のヨーロッパでは猛威を振るったペストの予防薬として効果をあげたこと等で、「魔除けのシンボル」となり現在でも家々の戸口に飾られます。

日本には中国の野生蒜が朝鮮から栽培種として持込まれ、日本武尊が活躍した5世紀頃は貴重な医薬品でした。

905年、醍醐天皇の命により編集された「延喜式」(967年より施行)天皇即位後、初の祭事に阿波の国からの献上物に「蒜英根合十五缶」(ニンニクの花と鱗茎の漬物)が記載されています。

当時、ニンニクは天皇の食事に供され、又、身分の高い者だけに与えられた高級な食品でした。

ニンニクは神事の供養物として扱われ、後醍醐天皇は4月賀茂の祭の日には蒜を奉納され、食された事が記載されています。

「本草和名」918年の記述の源氏物語には「極暑の薬草」として登場。

禅宗等の寺院の門前に「不許葷酒入山門が」が掲げられ仏教ではニンニク食が禁忌となりました。江戸時代、その臭気により公家・武士階級では食べる事を禁止されており、ニンニクが広く食べられる様になったのは明治以降になってからです。

「7月はニンニクをもって来る。」

丘に霧がかかりゃ、大地は湿る。朝日が赤けりゃ、つぎは雨・・・」 ミストラル作
(プロヴァンスの詩人。ノーベル文学賞受賞、教育者、外交官、南仏語保存運動や発行新聞の名前にAioliソースの名をつけている)

癒し 盛夏メニュー

ニンニクの力をいただいて

Diner

夏野菜のトマト煮込み、黒ニンニクのガーリックトースト添え

鱧の香草オープン焼き、自家製バルサミコ風味

冷製 白いアーモンドのスープ

活 オマール海老の鉄板焼き、アイオリソース

マリネ野菜のサラダ

厳選 黒毛雌和牛ステーキ

ガーリックライス

Dessert

葛と蕨のマリアージュ avec 葡萄モストコット

珈琲 OR 紅茶

料理長 島田和彦

期間 7月1日(火)～8月2日(土)

料金 ¥13,650 (サ・飲物は別)

アイオリAioliソース

ニンニク、卵黄、オリーブ油、塩と胡椒で作ったソースなのでニンニク味マヨネーズ。このソース無しにプロヴァンスは語れない。太陽と美食の故郷であるプロヴァンスは見渡す限りのブドウ畑、咲き乱れる花々、野生の香草群…。ニンニクは“神の香辛料”とか“人類の友”“貧者の薬”と言われて、プロヴァンス料理に不可欠なものです。

ベベロンチーノ

ニンニク、オリーブ油、赤唐辛子の入ったイタリアンを代表するスパゲティ。イタリアンバセリを添えて。

バジルペースト/Genova風

バジル、ニンニク、バルメザンチーズ、松の実、オリーブ油 等をすり潰したソース。ハーブの王様・バジルの豊富な季節に。



「A'CLOVE of GARLIC」からの挿絵
著者:KatyHoeder & GailDuff

ヒシオス 醬酢に ヒルツ カ 蒜搗き合せて鯛願ふ 吾にな見せそ ナギ アツモノ 水葱の羹
スペイン料理は「ニンニク」と「宗教」で味が深まる。

万葉集・長忌寸意吉麻呂作

Julio Camba

平素は青森県田子町産有機栽培のニンニクを使用していますが、食後2時間でガーリック臭が検出されない「ドクターサカイガーリック」科学技術庁長官賞受賞、米国FDA認可ガーリックを¥315でご用意致しました。

ニンニクは人の健康維持(感染症や成人病予防)の力に発揮する万能薬草で長寿のハーブ

ニンニクの旬は夏。暑い夏、疲れた体にとって、食欲をそそる香りと刺激、うま味やこくを醸し出してくれる、「医食同源」という言葉を持つスパイスです。



「ニンニクの収穫」
「健康全書」からの挿絵

医学者アブル・ハサン・アル・ムフタル・イブン・ボトラン著書/11世紀

「ニンニク 性質は暖の第2級、乾の第3級。良質のものには適度な香りがある。効用→毒を消す。害→脳の液体を排出しすぎる事がある。この害を防ぐにはオリーブ油とワイン酢を共用すればよい。」(イタリア中世史家・清水廣一郎/訳より)



◎イタリア/モンティチェッリ 「ニンニクの首都、モンティチェッリ・ドンジーナ」



イタリア国内生産量の約70%を占めます。BC223年、ガリア人の住むこの地にローマ帝国が侵入。当時、植民地としていたメソポタミアよりニンニクを持ち込み、栽培が始まりました。ドンジーナとは、この地が中世よりクレモナのオンジーナ伯爵の領地だったためです。ポー川からの川の力「ミネラル分や砂の混じり具合」により良いニンニクが収穫できる、この地では12片のニンニクが香り高く最高品種とされています。安価な中国産に押され気味の昨今ですが、ユーロ圏のDOP認可(1973年からはDOC認可)が今年7月の予定で、価値がさらに高まりそうです。ニンニクはパスタの王様・ペペロンチーノやニンニクスープ等の料理に使われています。古城の資料館にはニンニク産地として姉妹都市を結ぶ青森県田子町の地図が飾られていました。

「ニンニクの香り付けでいただくステーキが好物」と語るモンティチェッリ地域観光振興会会長 Fautini Giuseppe氏

◎アメリカ/ギルロイ市

「ニンニク集積世界一の都市」

◎韓国/瑞山市

「ニンニクならソーサン」と呼ばれるピンク系で辛味が少なく、生でも食べられる高品質。キムチやニンニクの醤油漬、家庭の煮込み料理等、幅広くニンニクは使われています。

◎フランス/ミディピレーネ

「調味料の王子」と尊称される品種。薄皮がローズ色の為、赤ニンニク(ail rose)とも呼ばれている。「ロートレックの秋ニンニク祭り」としても有名。ポーモンテ市やアルビー市等で栽培されている。シャリアピンスステーキやブイヤベース・ア・ラ・マルセイーズ、シチュー、フォンソース等に使用。

◎日本/青森県 「日本一のニンニク産地・田子町」

青森県のニンニクは国内生産量の約70%を占め、その中で上質ニンニク/福地ホワイト六片種の産地として有名なのが、青森県最南端にある田子町です。当店はこの地よりJAS有機栽培の品を購入して使用しています。

「ニンニクの日」は「にん(2)に(2)く(9)」の語呂合わせで4年に一度のうるう年、今年の2月29日にありました。田子町のニンニクのフォーラムの勉強会に参加させて頂き、田子町にんにく国際交流協会の大坊氏には当季刊誌のニンニクの資料集めにお世話になりました。七戸町でもニンニク祭が催され、その料理講習会の献立を十和田富士屋ホテルの総料理長・松橋吉太郎氏からご伝授いただきました。

(株)農産技研 ☎0176-24-1932の開発した、刺激臭も少なく生で食べられる「葉付一片ニンニク」は珍しく、おみやげに頂きました。



松橋吉太郎氏

日本/香川県・琴平町

国内生産量は2位ですが風土に恵まれ、青森県産の端境期の5月中頃に良質のニンニクが初出荷されます。

<長生き汁>ニンニク入り長芋すいとん

材料 長芋...300g 長芋千切り用...適当 ニンニク...茹でたもの60g
片栗粉...100g 干し菊...適量 塩...少々

だし用材料 鶏肉、人参、牛蒡、葱、三つ葉、椎茸、その他季節の野菜、塩・酒・醤油は適量

- 作り方
- ①長芋は皮をむき一口大の大きさに切り、茹でる。
 - ②茹でた長芋は水分をとばすため、鍋でから煎りし、つぶしてなめらかにし、冷ます。
 - ③長芋に塩少々と、茹でてすりつぶしたニンニクと、片栗粉を混ぜ、棒状に形を整える。
 - ④棒状の長芋を5位の厚さに切り、茹でて水気を切って長芋すいとんを作っておく。
 - ⑤好みの汁を作り、熱い汁に長芋すいとん、長芋の千切り、菊花、葱、三つ葉を入れていただく。

選び方・保存方法

表面が乾燥していて形よく縮まり、大ききのわりに重みのあるものが香味もよく良品。芽が出そうや乾燥しすぎたものは避ける。湿度の高い所が苦手なので、ネットや紙袋に小さな穴をあけ、風通しのよい涼しい場所に置く。皮をむき、ラップに包み冷蔵庫で保存すると長期保存が可能。蜂蜜、酒類、醤油、味噌、酢等に漬けて保存するのも案です。

消臭対策

丸ごと火を通すと臭いは和らぐ。牛乳を飲むとタンパク質がニンニクの臭い成分とくっつくため効果的。ポリフェノールには消臭効果があり、赤ワインや緑茶、ココア、青汁も有効。西洋ではパセリを「ニンニク臭を消す消臭剤」と呼んでいいます。バルサミコ酢もポリフェノールが多く、お試し下さい。リングは1/4個で消臭効果を発揮。

ハーブオイルの作り方

ニンニク、セージ、ローリエ、タイム、ローズマリー、赤唐辛子等を保存用ビンに詰めて、オリーブ油をたっぷり注ぐ。一ヶ月位でハーブを取り出すと使用できます。

ハーブに魅せられて

ベニスの商人の息子マルコポーロが東洋を旅して、胡椒や絹を手に入れた「東方見聞録」を書いたのがイタリア・ジェノバの港町です。コロンブスが青年期まで過ごしたのも、この地で生家を見学してきました。20年後、コロンブスは愛読書「東方見聞録」に366ヶ所もの書き込みをしていました。食いしん坊の私には、新大陸アメリカの大発見の源は、スパイスやハーブの美味しさを求めて、遠くの異国へ旅した情熱にあるように思えました。

35 Q-zaemon Ave.35

素晴らしい味、
雰囲気を感じました。
アチエイト・バルサミコを知る事は
味わいを深める奥行を学びました。
「不即前進」
今後、益々のご発展を祈っています。

順天堂大学

佐藤 信紘

鯁イトウ
レッド・デ・タ・アニマル?
何と、
この貴重な魚を食べさせて頂きました。
まさにヒトの食事は
神様からの贈り物と分かりました。
感謝です。

中川クリニック

中川 晶

Always look for new friends

Corning Inc. Steve Nelson

I am looking for you to be old friend

ヤンマー(株) 尾ノ井 憲三

食たりて礼節有り
美食は心を豊かにします。
ごちそうさまでした。

三井物産マーケティング(株)

柏尾 俊太郎

仕事は楽しく、人生も楽しく。

(株)高島屋

手塚 周一

努力は決して、自分を裏切らない。

オリックス不動産(株)

渡辺 啓介

ひそやかに こうべたれたる花一輪
にほいがぐわし 君がしる百合

合同製鐵(株)

山川 洋

35 Q-zaemon Ave.35

オクソンの音楽会

Classic & Canzone

曲目
歌劇「蝶々夫人」ブッチーニから
ウエスト・サイド物語より「トゥ・ナイト」「マリア」
マイ・フェアレディより「踊りあかそう」etc

クラシックからカンツォーネまで
ドラマチック・シアターを演出する歌姫とプリンスの二人

梅谷裕子 & 加藤ヒロユキ

ソプラノ 梅谷 裕子

大阪音楽大学声楽科卒業後、NHK「ニュースワイド640」のキャスターに
就任しアナウンサーとして活躍。1986年ビクターレコードより歌手デ
ビューを経て、世界で活躍中の実力派歌手。

テノール 加藤ヒロユキ

京都大学経済学部在学中にデビューし、その後渡米。帰国後、クラ
シックを始め多彩な歌唱力を駆使しジャズ、カンツォーネ、ラテン、
ポップス、ピアノの弾き語り等と幅広いジャンル。現在、毎日放送ラ
ジオ番組「加藤ヒロユキ・音楽のソムリエ」等で活躍中。

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

ブルガリア国立ソフィアフィルハーモニー首席客演指揮者。

期間 10月6日(月)～10月11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可。特別コースの為、1晩27名様に限らせていただきます。

オクソン料理教室



ニレニクの神秘を バルサミコ酢に移す

ニレニクは世界中の料理
の味を引立たせる必需品。
又、免疫力をつける健康食
品です。ニレニクを酢や油、
酒や醤油等に漬けることに
より、ニレニクの薬効成分
やエキスを有効に得るとい
う方法は民間療法として、
世界中の人々の間で昔から
の智慧でした。

バルサミコ酢五年物に青森
県田子町産有機栽培のニレニ
クを漬け込むことで、さらに
健康食品としての相乗効果が
期待できると思われれます。
月桂樹の生葉等を入れる事で
ニレニク臭が和らぎ、お召し
上がりやすくなりました。

料理に風味を、
身体にエネルギーを
プラスする

ニレニクバルサミコ酢作り

日時：九月五日(金)

時間：午前十二時～午後三時

人数：先着十二名様

料金：一五、七五〇円

(食事付き・飲別・税サ込)

※ ニレニクバルサミコ酢

500CC入瓶のお土産付き

講師：島田和彦

編集後記

オクソンの一階と地階のトイ
レを改装しました。室内に入る
と音楽が奏でられ、全自動式の
トイレに、特に外国人のお客様
達はビックリ!
世界に誇る神戸ステーキを召し
上がり、更に日本のトイレ文化
の良さを、ご体験頂いた事は、
日本での旅の好印象の一つとな
れた様に、お見送りした後ろ姿
から伺えました。今回の改装で
トイレ室内を見回すと手荷物置
き場が無い事に三十年も経て初
めて気付きました。今迄いかに
お客様の視線で見つめていなか
った事に恥じます。来年の創業
三十五周年に向い、改めて店内
を見つめ直したいです。 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 **久屋**

☎ 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

