

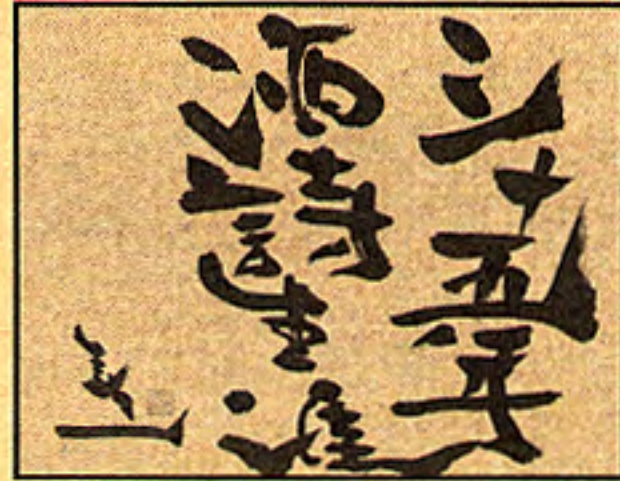


オクソン 倶楽部



35th Anniversary Steak & Wine OXON

2009年 夏季号



オクソンが三十五周年を迎えた。これは慶賀という表現よりも、仰天とか奇跡という方が正しいと思う。

経続年数で長く続いたという時は十年である。

二十年という場合は、その経営に並々ならぬ努力と忍耐が根底にあるという証明であり、二十五年という四半世紀は歴史の

進の姿勢を示しているわけだから、奇跡以外のなにものでもない。時間や歳月を他の目に見える品物で比較することは難しいが、無理にすれば次の通りだ。

一年間は糸。

五年間は縄。

十年間は綱。

二十年間は鎖。

三十年間は一本の鉄鋼。

三十五年 オクソンの奥深さ

作家 藤本義一

変化、文化の変容の基準となる。

世の中の変転に耐えてきた精神力を備えてきたという確証が約束されたと思っていだろうか。

それが三十年となると普通の場合には経営が代がわりして受け継がれ、先代はよくやったと感謝されるが多い。

ところがオクソンは三十五周年を一代で貫き通し、さらに前

大阪ミナミの地で、この鉄鋼は三十五年間の光を帯びはじめたといってもいいだろう。

私は金箔の色紙を前に、たっぷり墨を含んだ筆を手にして、次の二行に行き着いた。

三十五年

酒詩生涯

プロフィール



ふじもとぎいち
藤本義一 作家

日本放送作家協会

関西支部長

昭和八年一月二十六日

大阪府堺市生まれ。

大阪府立大学経済学部卒。

昭和三十二年『つばくろの唄』で芸術祭戯曲部門

文部大臣賞を受賞。

昭和四十年にスタートした『11PM』の司会を二十

五年間勤める。

昭和四十九年『鬼の歌』で

第七十一回直木賞を受賞。

これまで書いた映画・テ

レビ・ラジオ・舞台等の

シナリオは三〇〇〇本を

越す。

昭和四十年代から大阪の

人情話、商人道をテーマ

に軽妙なタッチで描く作

風は万人の人気を集め、

作家、講演、ボランティ

アなど幅広く活躍中。

牛肉

学名・Bos taurus 英名・beef 仏名・veau, boeuf

右記の切手は北スペインのアルタミラ洞穴壁画・BC15000年頃の牛です。人類が狩猟生活をしていた頃は、この野牛がご馳走になっていたのでしょうか。メソポタミアあたりで農耕用の畜牛が現れ、専門別の肉牛が作られたのはイギリスが先鞭で19世紀に入る前後からだそうです。

肉用として有名な品種には、ショートホーン、デボン、ヘレフォード、アーデン、アングスなどがあり、すべてイギリス原産の牛種です。

日本では仏教の伝来前までは牛を屠殺し、その肉を食べていました。

しかし、仏教が渡来し、当時の朝廷が信仰するに至って家畜の肉を食べることが天武天皇の勅令で禁止されました。仏教の戒律が日常生活の中にしみ込んでゆき、肉食に対する禁忌意識は高く、牛乳の利用も少なくなり、奈良時代、貴族階級に食べられていた日本古来のチーズ、「飛鳥の蘇」もなくなりました。

しかし、実際にはシカ・イノシシの肉を中心に労咳(肺結核)などの治療や滋養・強壯を目的とした肉食を「薬食い」として行われたり、キリスト教の伝来やオランダとの貿易、蘭学の導入などで肉食の風習は広まりました。蒲生氏郷と細川忠興の二人がクリスチャンだった高山右近から牛肉料理をご馳走になったことが、細川家の記述帳に残っています。さらに江戸時代の彦根藩では牛肉食が公認。牛肉の味噌漬けや寒製干牛肉が生産され、将軍家や幕府に献上した記録もあり、当時から牛肉は美味しくて、力がつく食べ物として認められていたと想像できます。

明治になり、政府が公式に禁令を解きました。明治天皇は明治5年1月24日、膳宰(料理長)に命じて牛肉を料理させ、召し上がられたそうです。参考文献 「牛肉の歴史」発行・畜産振興事業団

停直磨の「国牛十図」と題する和牛の図入り記録(1310年)では名牛の誉れ高い牛としては筑柴牛、御厨牛、淡路牛、但馬牛、丹波牛、大和牛、河内牛、遠江牛、越前牛、越後牛で、この書に「馬は東関をもって先とし、牛は西国をもって元とす」と説かれています。



盛夏メニュー

牛肉の力をいただいて夏も元気!

Diner

牛舌のトマト煮込み

特選 牛肉のお刺身

牛テールの煮凝りとそのスープ

夏野菜とお肉のパテ

厳選 黒毛雌和牛ステーキ

お茶漬け風ガーリックライス

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 中川和彦

「牛に引かれて善光寺参り」

牛について行くと何かご利益が?

中国語の経済用語で

上げ相場は「牛市」

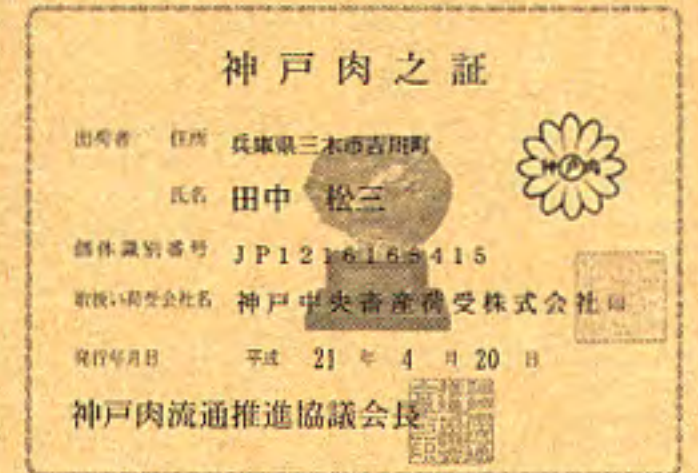
下げ相場は「熊市」

英語だと

bull market (上げ相場)

bear market (下げ相場)

ところでなぜ牛と熊なのでしょう。



期間 7月6日(月)～8月1日(土)

料金 ¥13,650 (サ・飲物は別)



神戸ビーフ・神戸牛

百五十年前(一八六八年二月一日)、神戸が日本で始めての貿易港として開港の式典があげられ、神戸を訪れた外国人が牛肉を食べ、その味の良さが大評判となり、「神戸ビーフ」として重宝がられ、世界にその名と美味しさが知れ渡り、現在でも外国人が日本に来る楽しみ方の要因になっています。

「神戸肉」の肉質は筋繊維が細かくて柔らかく、肥育すると脂肪が筋肉に細かく入り込み、筋肉の鮮紅色と脂肪の白色が鮮やかに交雑する霜降りの「サシ」ができます。熱を加えるとサシが溶け、その回りの筋肉をときほぐし、筋肉のもつ味と脂肪の香りが微妙にとけあい、特有のまろやかさをかもしだします。この肉の特長を持つ但馬牛は、神戸牛のみならず、近江、松阪などの多くの日本高級肉の八十五%のルーツ・素牛を占めます。

仔牛肉

フランス料理とイタリア料理では古くから好まれている食材で主に脱脂粉乳などで肥育した乳用子牛を生後数週間と殺。その肉を肉色が淡いことから「ホワイトヴェール」と呼び、英語ではヴェール(veal)、仏語ではヴォー(veau)。肉質が緻密で脂肪分が少なく、柔らかく淡泊な味わい。欧米では普通の牛肉よりも高級な食材とされ、「仔牛のステーキ」のほか、カツレツ、シユニツツエルや焼き肉、煮物等に使用。

まほろしの近畿大学おいし牛

近畿大学附属生石農場で育った飛騨牛ブランド「安福号」の血統を継ぐ黒毛和牛です。和歌山・紀伊山脈の緑豊かな農場から湧き出る天然水と植物性飼料だけで、ゆきとどいた健康管理のもと肥育。牛肉の色は淡いピンク色。キメ細かく甘味があり、細かい霜降り特徴です。仔牛肉のような柔らかく淡泊な味わいです。

脳によく効く栄養学

浜松医科大学名誉教授・高田明和著書
(発行所/朝日新聞社) 参考

牛肉を食べると、私たちは何となく幸福な気持ちになります。これは単に雰囲気によるものではなく、牛肉に多く含まれる脂肪酸の「アラキドン酸」が消化管から吸収され脳に送られ、神経細胞の膜に取り込まれ、刺激により「アナンダマイド」という至福感をもたらす物質を作る事で、うつ病や認知症を回復させると言われています。これらは記憶にも密接に関与する重要な物質であり、さらに恐怖心や不安等のマイナーな感情の抑制に効果が有る事が明らかになりつつあります。又、必須アミノ酸のトリプトファンの摂取を減らすと脳内物質のセロトニン(脳の海馬の細胞増殖を促進する)やドーパミン等が、ほとんど放出されなくなりま

トリプトファンは生体では合成されない事から、これを多く含む牛肉を食べる事によって摂取する事が大事になってきます。
牛肉の栄養価
部位により栄養価は異なるが、いずれも良質のタンパク質・必須アミノ酸がバランスよく含まれている。又、亜鉛や鉄などのミネラル、ビタミンB群も豊富。

牛肉の選び方
高品質のものはツヤがあり鮮紅色。ただし、よく動かす部分はやや濃い色。弾力のあるものを選ぶ事。

牛肉の保存方法
三日〜一週間以内を使用するなら冷蔵庫。長期保存の場合は冷凍庫を利用。冷凍の保存期間は一ヶ月が目安。冷凍の一回に使う分量毎に小分けします

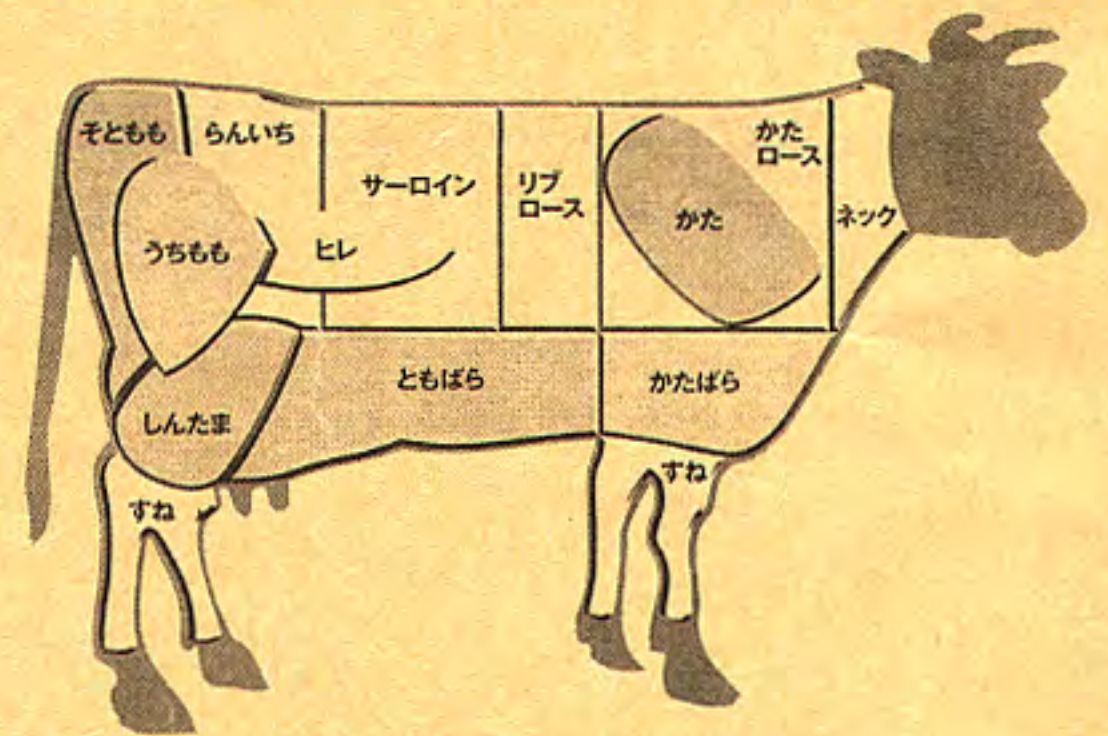
ローストビーフ Roasuto Beefの作り方

英国が伝統的な美味として自慢する料理です。沢山作って、残っても美味しいローストビーフの作り方です。来客が多い時など重宝します。翌日はビーフサンドイッチにして、テラスや郊外でのランチにどうぞ!

材料 牛肉ブロック (サーロイン、リブローズ、もも肉等) 2kg 塩・16g 黒胡椒・少々 ワイン (赤又白)・50cc
人参1本 (三枚切) 玉葱 (四つ切)

作り方

牛肉は室温に戻すため焼く1時間前に冷蔵庫から出す(内部温度10度位)。オーブンを250℃に余熱します。肉に塩(焼く直前と途中とに分けて)、胡椒をふる。肉を整形する為に太い麻糸で5cm間隔に軽く結びます。その肉の塊をオーブンに入れて人参と玉葱を天板に入れ15分ほど焼きます。肉から脂肪や肉汁がしたたりでて、鉄網の下の天板に溜まりますから、これを5分毎に肉に注ぎかけながら焼きます。裏返しにした肉は前と同じように油を注ぎかけながら焼きます。次に温度を160℃に落として、さらに40分位焼きます焼きあがったら、金串を肉の中心に刺してから唇にあて、生温かいと、ちょうどよく焼きあがっています。すぐには切らず、アルミホイルでゆるく包んで30分ほど肉を落ち着かせます。そうすることで、切ったときに大量の肉汁が出てしまうことを防げます。天板に残った肉汁の脂を取り除き、ワインを注いで焦げつきをこそげ取って小鍋に移して煮詰め、塩、胡椒で調味してソースとします。ホースラディッシュに生クリームとレモン汁を混ぜたレフォールソースを作って添えるのも伝統的な組み合わせです。



部位	特徴	適する料理
ヒレ	仏語の Filet が語源。ほとんど運動しない部位で最も柔らかい。英称のテンダーロインとは柔らかさ・Tender を部位である腰肉・Loin とで形容。きめ細かく、断面はピロードのような感触。1頭の牛からとれる量はわずか3%。ステーキ、タタキ	ステーキ、タタキ
かた	肩に位置するロース。きめも細かく柔らかいのが特徴。肩ロースの中でも特に緻密にサシが入った部分を「ハネシタ」「ザブトン」とも呼ばれている。	ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ロースト、焼き肉
リブローズ	とても柔らかく霜降りが多くきめの細かい肉質で旨味もあります。	しゃぶしゃぶ、すき焼き、ロースト
サーロイン	あまりの美味しさに感動したイギリスの王・チャールズ二世が、1666年、好物のロース肉に男爵の位のサー Sir の称号を授けた。そのため牛肉に限りサーロインといい、ポークやマトンは単にロース肉といいま。肉質は適度に霜降りが入り、風味が良く食卓の王様です。	ステーキ、ローストビーフ、しゃぶしゃぶ、すき焼き
らんいち	やわらかい赤身肉。あっさり味で比較的いろんな料理と愛称がよい肉。	ステーキ、ロースト
かた	両肩のかたロースを覆うように位置し、よく運動する部分なので筋肉が多く赤身の肉	鉄板焼き、すき焼き
ばら	あばら骨についた肉。胸の方をカタバラ、腹の方をトモバラと呼ぶ。赤身と脂肪が薄い層となって交互に重なっているのが特徴で三枚肉とも呼ばれています。硬い肉でも長時間煮込むと繊維がゼラチン化して柔らかくなる。カキノミは中バラに付き、焼き肉では上カルビとして扱われる事が多い。	カレー、シチュー等の煮込み料理、炒め物
もも	後ろ足の付け根の部分で4部位がある。内側はウチモモ、外側のソトモモは少し硬めで赤身中心。シントマは赤身中心の部位で脂肪を控えたい人におすす勧め。ラムイチはラムとイチボの塊。イチボはH型の骨H・boneが訛った名。お尻の先部分で柔らかい赤身肉。1頭から1.5kgしかとれなく、刺身用にはさらにその内、500gの部位。	刺身、焼き肉ひき肉料理、カレー、シチューなどの煮込み料理
すね	筋が多く非常に硬い肉。しかし、肉の味は濃厚でおいしく、スネから作るひき肉は最高級。	煮込み料理、スープ用
タン	牛の舌。食べるとややコリコリ感。美味しい。	シチュー、味噌漬、網焼き

牛肉の部位の特徴

部位ごとの特徴を活かして調理しましょう

柔らかい部位

中間の部位

硬い部位

35 Q-zaemon Ave.35

山川異域
風月同天

歌手

谷村 信司

ワインと食事とともに
楽しくお話しすることが
如何に嬉しきことか

住友精密工業(株)

神永 晋

愛

西川婦人内科クリニック
西川 潔

向上の一路

古武診療所

古武 敏彦

Il faut profiter de moment present

II

カルベ ディエム
CARPE DIEN (ラテン語) = 今を楽しめ!

在日仏商工会議所 専務理事

Didier Hoffmann

Coloring the futuro 将来を色どりましょう

サクラクレパス(株)

西村 貞一

イタリヤではなく
日本の、関西のバルサミコ
酢の生産者に出会えたことは
とても良い経験となりました。
大きな発見をした感じですが、
再び訪ねる機会があればと
おもいます。

英国ウエールズ議会政府

中島 竹春

真善美

近畿大学薬学部薬友会

森本 佳

人生は喜怒哀楽あり楽しい
風流を愛する人になりたい。

おいしい食物を食べている人で
怒っている人はいない

メロディアン(株)

廣瀬 哲志

廣瀬 哲志

35 Q-zaemon Ave.35

オクソンの音楽会

OXON 35 anniversary year Concert

ヤーセン エンチェフ
lassen Entchev氏 初来日

「神がくれた国」ブルガリアからの贈り物

現在、ヨーロッパ最高のオーボエ奏者。
ブルガリア国立ソフィア・フィルハーモニック
Orchestra ソロ・オーボエ奏者。
醸し出す高貴な楽器「オーボエ」と民族の血と
エナジーを表現する「アコーディオン」から放
たれる異次元の時間空間をお楽しみ下さい。

曲目

アルピノーニ オーボエ協奏曲から
マルチェロ オーボエ協奏曲から
モーツァルト オーボエ四重奏曲
その他有名小品集

アコーディオン
クラシックからブルガリア民族音楽まで

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 10月5日(月)～10月10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。

オクソン屋上発 バルサミコ酢便り



二年前より、イタリヤ・
モデナよりブドウ苗を輸入。
神戸植物防疫所伊川谷園場
で隔離栽培されていました
ブドウの木は植物検査合格
証明書が届きました。輸入
量の2/3は羅病の為、消却処
分されてしまいました。

検査合格したブドウの木
は大学の農学部と葡萄園で
育てていただいております。
当店の屋上には5本植え、
その内の2本(トレッピアーノ
スペイン)に花が咲きました。
五月の連休、出雲の葡萄園
から帰宅してブドウの木に
顔を近付けると、小さな可
憐な白い花が！現在は12cm
の房になり実っています。
専門家からのアドバイス
は3年目の木は「ブドウを
実らすよりも木の幹を太ら
す方が良い」そうですが、
房を間引くことはできませ
ん。物干し竿も占領されて
いても幸せを感じます。

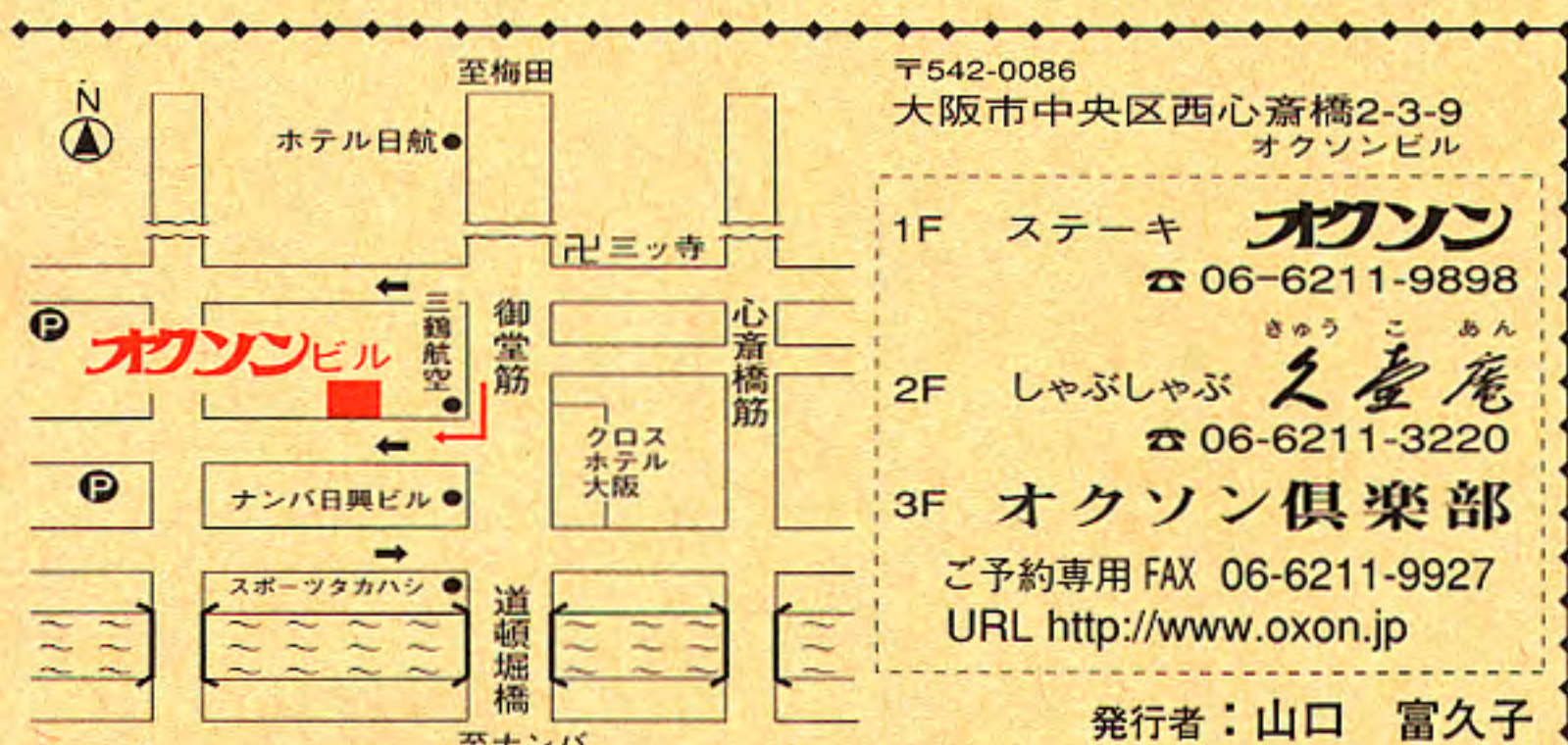
編集後記

十月に開店35周年を迎えます。
これまでを支えて下さったお客様
に深く感謝申し上げます。
関西の和食料理を極めた料理人
門 睦視を久壺庵の料理長に迎え、
日本の伝統の味と技を学べる料理
教室をオクソンビル三階につくり
ました。

過去が咲いている今
未来の蕾で一杯な今

陶芸家 河井寛次郎

皆様に喜んで頂きますように、
精進して五十周年を目指してい
ります。
店主・山口



発行者：山口 富久子