



オクソン倶楽部



謹賀新年

2010年 新春号

今年は寅年です。寅という字は、十二支の三番目をあらわす言葉です。漢音では「いん」と発音します。十二支を動物に当てはめると、寅は虎とされ、日本では「とら」と読んできました。

十二支というのは、古代中国の春秋戦国時代、星座の十二宮に動物を当てはめたものですので、時代的には二千五百年以上も前の話になります。

したがって、寅という言葉は、もともと天文や占星術、そして方

位や時刻をあらわす言葉です。寅年生まれは虎のような性格を持っているということにはなりません。しかし、「いん」という言葉は、「つつしむ」という意味を持っています。その意味では、寅年の人は、つつしみ深い性格の人ということになります。虎を連想しますと、どうしてもつつしみ深いという性格にはつながらないようです。しかし、わが子を大変かわいがり大切にす動物とは考えられています。

います。そのために、修行僧は、その日に使う水をこの時刻に汲みます。

寅年には、寅年現象というのがあるそうです。これは、寅年の参議院選挙では投票率が上がる現象を言うそうです。原因は、三年周期の参議院選挙と翌春の四年周期の統一地方選挙とが重なる年だからです。つまり、地方議員選挙に立候補予定の人たちは、自分たちに近い先生が参議院議員に当選したら、自分たちの選挙が有利にな

ても優勝できないのは、阪神の選手たちがつつしみ深いからでしょうか、それとも優勝には「とおい」という意味を背負っているからでしょうか。しかし、虎という言葉にはそのような意味はありません。千里往って千里還る心身共にタフな動物です。

今年、寅ではなく虎に徹して、白虎のように西方関西の守護神として活躍してほしいものです。

プロフィール



キトラ古墳壁画「白虎」

奈良文化財研究所飛鳥資料館製作・推定復元図



寅年の虎

高野山大学名誉教授

むらかみ 村上

ほうじゆ 保壽



キトラ古墳壁画「白虎」の顔と足

方位としての寅は、東北東を示しますが、高松塚古墳の壁画で有名な白虎は、西方を守護する神獣です。この神獣を描いた門が虎ノ門です。寅と虎では方位が違いますが、言葉の意味が生まれも育ちも違うのだと思います。なお、東方を守護する神獣が青龍です。龍虎の対決は東西の対決ということになります。

時刻は午前四時頃の前後二時間を指しますが、この時刻は水がもつとも静まり清らかなる頃とい

ると踏んで、一生懸命に選挙運動をするからだそうです。

それでは、虎年現象というのはあるのでしょうか。虎と言えば阪神タイガースです。阪神が優勝すれば、関西が元気になり、景気が上向くというものです。確かにこの現象はあります。毎年期待しているのですが、裏切られてばかりです。

ところで、寅(いん)には、「つつしむ」のほかに、「とおい」という意味があります。マジックが出



むらかみ 村上 保壽

高野山真言宗 教学部長

総本山金剛峯寺 執行

高野山真言宗正覚寺住職

文学博士



2008年の日本郵便スタンプ

大根

分類：アブラナ科、ダイコン属、ダイコン
 学名：Raphanus sativus L.
 英名：radish
 仏名：radis
 中国名：radis
 別名：オオネ、スズシロ、カガミグサ
 花：白色でサヤは裂けない

ダイコン（大根）は主として肥大した根、茎を食用にします。

大根の旬は秋から冬の10月～3月で甘みも強くみずみずしく、春の七草のひとつ「スズシロ」の別名で呼ばれています。

日本での作付け面積・生産量は長い間一番多い野菜でしたが馬鈴薯にその地位を譲り、今は2位です。

世界の大根生産量及び消費量の約9割を日本で占めています。

どんな料理にも良く合い、栄養価も高いので広く食べられています。

原産地は地中海・中東です。ピラミッドの壁画にも大根が描かれているのは5000年以上前から食されていた証でしょう。

古代ギリシャやローマ時代では大根をラファヌスと呼び、薬草として金の容器に入れられアポロンの神殿に奉納されたそうです。日本各地の寺でも中風封じの為、大根を大鍋で煮込み参拝者に振るまわれるのはローマ人と同じ発想かも。

ユーラシア各地を経て、中国では「蘭雅」400B.Cに記され、中国から伝来しました。「日本書紀」720年頃、ダイコンを「於朋花・おほね」の名前で記されています。この言葉が大根・おおねに転じ、大きな根から「おおね」に、さらに音読みとなって現在の名称のダイコンになりました。

日本在来種との交雑で各地で栽培品種ができ、江戸時代には江戸近郊である板橋・練馬・浦和・三浦半島あたりが特産地となり、その中で練馬大根は特に有名になりました。

この頃より玄米食から白米食へ変わり、精米の際に出る糠が沢庵漬けに利用されました。貯蔵性を高めて、ビタミンも補給できるので「米と大根」は深い縁で結ばれています。

地方色豊かな大根が、様変わりしたのは1970年代にタキイ種苗から「耐病総太り」の青首大根が発売されたのを契機に、青首品種が全国的に広まり、79年10月、白首の三浦大根の産地が台風被害で壊滅状態になったことがきっかけとなり、現在は青首大根種がダイコンの主流です。

新年寿メニュー

美味しさをひきたたせる名脇役、それは大根！

Diner

寒ブリと蕪のミルフィユ仕立て

田辺大根とスッポンのスープ

河豚白子と黒大根の鉄板焼き・黒トリュフの薫り

根菜のサラダ

特選・黒毛和牛ステーキ

鉄板焼き・新春の菜飯

Dessert

花びら饅頭オクソン風

珈琲 OR 紅茶

期間 1月7日（木）～2月6日（土）

料金 ¥13,650（サ・飲物は別）

咳き止めに

大根を5mm幅のいちょう切りにし、ふたのある容器にいれ、はちみつをひたひたになるくらいに注ぎます。

ふたをして一晩おくと汁があがっており、その汁の薬効は大きいです。

胸やけ・胃もたれに

過食による胃酸過多が原因であることが多く、大根の酵素ジアスターゼとレモンのクエン酸が吸収されない脂質やでんぷんやタンパク質等を分解。

関節の痛み・神経痛に

関節炎の遠因にタンパク質や脂肪のとりすぎがあり、大根おろしと生姜はその分解に役立ちます。大根おろしに生姜汁を加えたソースを使いましょう。

「セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ、これぞ春の七草」

1年の健康を祈る七草がゆの七草

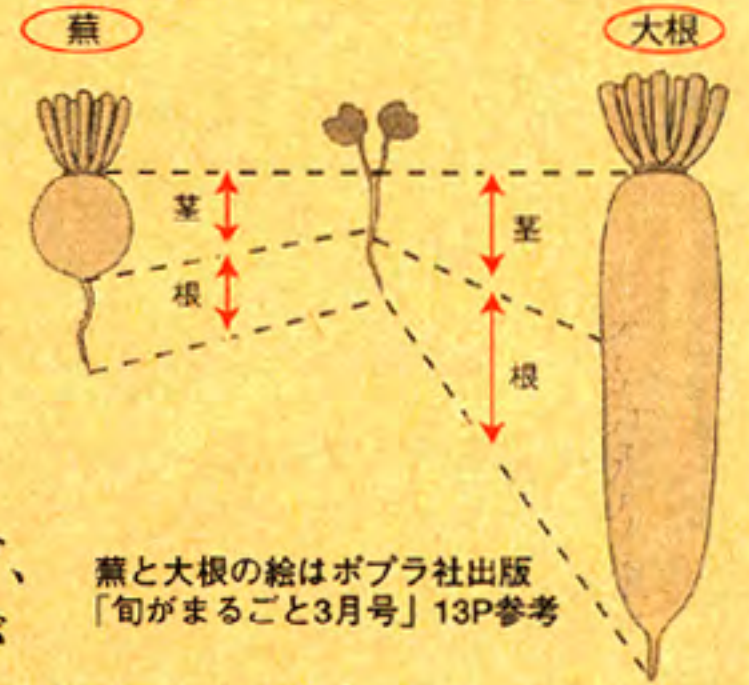
「つぎねふ山代女の木鍬持ち打ちし大根根白の白腕枕かずけばこそ知らずとも言はめ」

仁徳天皇が皇后・磐之媛に贈った歌。女性の肌の白さを大根で形容・古事記より

分類：アブラナ科 アブラナ属、
 学名：Brassica rapa L.
 英名：turnip
 仏名：Navet
 中国名：radis
 別名：カブラ、スズナ、漢名は蕪菁または蕪。
 花：黄色でサヤは2つに裂ける

蕪

大根は胚芽と根が太ったもの。
 カブは胚芽が育ったもので、白菜や小松菜の仲間。



蕪と大根の絵はポプラ社出版
 「旬がまるごと3月号」13P参考

カブは根と葉を食用にします。カブの味はまろやかで甘味があり煮物やスープ、サラダ、漬物として食します。アフガニスタンと地中海ヨーロッパ西南部海岸地帯の2ヶ所が原生地。紀元1頃のローマでは多くのカブ品種が知られており、その中にはギリシャの地名をもちます。「日本書紀」690年頃、五穀の助けとして蕪菁なを栽培する事を励めた記録があります。カブは食用だけでなく種子から油が採れ、灯油用などに利用されます。

- 天王寺カブラ** 「名物や蕪の中の天王寺」と与謝蕪村が詠んでいるほど美味しい。大阪市の四天王寺付近が発祥。江戸時代、野沢温泉村の晃天園瑞和尚が天王寺蕪の種を持ち帰り栽培したのが野沢菜の誕生です。
- 聖護院カブラ** 京都御所の料理人・大黒屋藤三郎が1865年、約5kgの蕪をスライスし千枚漬の原料に考案。
- 大野紅カブラ** 北海道産・軽く塩漬して水分を減らしてから、塩水分を切り、甘酢に漬けることが多い。

美味しい大根の選び方

- 葉が同じ場所から左右に出ているのが正常に成長している大根です。
- 小さい養分吸収根の毛穴が斜めになっているのは辛味成分の量が多く、又、辛味を引き出す酵素の活性が高い。
- 形はまっすぐの方が良い。曲がっていると辛い。
- 根の部分をたたいて鈍い音がするものは「す」入りの可能性が高い。

大根調理のこつ

- 葉は買ったその日のうちにすぐ調理します。浅漬け、菜飯用に。
- 葉に近い上部は辛みが弱く、ビタミンCが多く含まれているので生食用に。なます、サラダ、刺し身のつまに。中央の部分は最も甘みが強く、太さもそろっているのではどんな煮物にも最適です。大根の味を生かした薄味の煮物にすると、美味しさが引き立ちます。おでん、ふろふき大根に。先端部分は辛みが強いので味の濃い料理用や辛みのきいた薬味や切干大根に。辛みは煮ると甘みに変化。大根の辛み主成分はイソチオシアナートで、すりおろした時や細胞が壊れると酵素が触れ合い、辛味が発生。イソチオシアナートは揮発性なので、食べる直前におろすのが良いでしょう。
- 茹でる時は米のとぎ汁か米粒を入れるとアクが抜けて甘みが増します。
- 大根は淡泊な味のため、脂の多い食材との相性は良く、ブリやばら肉等と煮るとコクのある味わいになります。当店自慢のフレッシュ・フォアグラとの相性は抜群です。
- 大根は中心より皮に近い方が水気が少なくビタミンCも多いので、なるべく皮ごとおろしましょう。
- もみじおろし(大根と人参をおろし、合わせる。又は大根の切り口にトウガラシを差し込んで一緒におろす)は彩り豊かで、食欲を増進させます。以前は人参のアスコルビン酸により大根のもつビタミンCが消失されると言われていましたが、大根のビタミンCが人参によりデヒドロアスコルビン酸・酸化型値ビタミンCとなりますが、このデヒドロアスコルビン酸は食べるとビタミンCの効果を発揮する事が証明されました。



大阪市住吉区で有機栽培にこだわり、汗を流す大阪市なにわの伝統野菜生産者の松本皓市氏

- 大根の生産・消費量は世界一の日本には各地に「ご当地大根」が存在
- 桜島大根
- 田辺大根
- 守口大根
- 辛味大根
- 源助大根
- 宮重大根
- 練馬・三浦大根
- 美濃早生大根
- かいわれ
- 二十日大根
- 紅大根
- 紅心大根
- 黒大根

代表的なダイコンの種類

世界最大級の重さ約30kg。鹿児島県桜島産。柔らかく甘みがあり煮崩れしにくい。生で食べる他、煮物、切干し、漬物など。粕漬けにした「薩摩漬け」が有名。大阪市東住吉と田辺地区特産の白首の大根。長さは20cm太さ9cm位で葉に毛じがないのが特徴。塩サバの身をとった後の頭や骨を田辺大根と一緒にすまし汁にした「船場汁」は商人の町、大阪・船場の食文化でした。

世界最長で2m以上。酒糟漬けの「守口漬け」に。愛知県産。元祖の大阪府守口市でも最近、復活。小形で汁気が少なく辛味成分であるイソチオシアナートを多く含む。長野県「ねずみ大根」「灰原辛味大根」や秋田県鹿角市「松館しほり大根」は強烈な辛味なので蕎麦やうどん、天ぷら等の薬味用。短く太い加賀野菜。甘味が強く煮崩れしにくく、おでんや煮物用。金沢名物「ダイコンずし」に使用。日本の大根生産量の約9割を占める青首大根の原種。一本で首の部分はサラダに、真ん中はふろふき大根等の煮物、しっぽの方はおろしに、使い分けられる。大正年間に地大根と練馬種を交配改良した白首大根。おでん屋の大根といえば三浦大根、正月のなますも三浦に限るといえる人は多い。昔、三代将軍家光公が脚氣を煩われていた時に練馬村から大根が届けられ、病気が平癒した事から江戸城に大根が納入され、それ以来、練馬村は大根一色で、生産過剰状態に。品川東海寺の和尚であった沢庵禅師(1622-1682)が禪の漬物方法として糠漬け「たくあん」を伝授。夏大根の代表。生産される時期が長く3月〜10月。二ヶ月で収穫。辛みがあって甘みが少なく煮物用。4cmまで伸ばした大根の芽。和料理やサラダに。別名ラディッシュ。16世紀頃ヨーロッパに広まる。一ヶ月で収穫できベランダ菜園でも栽培可。長崎原産の皮の赤い大根。赤や紫色成分はポリフェノールのアントシアニンを含。サラダや浅漬用。中国原産、中が鮮やかな赤色。静岡県産。皮は真黒だが、中身は白くヨーロッパで良く食べられ、塩とバターでソテーするのが一般的。オクソン特製バルサミコ酢をからめれば、さらに美味に。

35 Q-zaemon Ave.35

共に生き 共に生かされ
齡延寺

富田 東堂

天命を待つて 人事を尽す

大阪警察病院附属

人間ドッククリニク

梶田 富弥

素晴らしい美声は息にあり
傷めた声の癒しも
また息にあり

もんじゅ耳鼻咽喉科

文殊 敏郎

「面白い」と思ったら、
まず実行に移しましょう

愛仁会 国際顧問

木村 健

温故知新

株きんでん

飯塚 邦彦

嗜欲喜怒之情、
賢愚皆同、
賢者能節之、不使過度、
愚者縱之、多至失所、
唐時代・魏徴の漢詩

(株きんでん

寺岡 一仁

八木惣株

八木 重和

誠心誠意

山本齒科

山本 洋幸

八木 重和

熱田事務所

熱田 親嘉

年とともに友が増え、
年とともに味が変わり、
年とともに生きる力が湧く

神様はすてきなはからい、
おしゃかさまは、
健体康心と言いました。

人生万歳

日本シルクバイオ研究所

安永 大三郎

大阪人は文化を消費すること
に長けているが、
育てる気持がないのが
残念である

御堂筋ものがたりの作者より

熱田事務所

熱田 親嘉

35 Q-zaemon Ave.35

オクソン屋上発

バルサミコ酢便り

当店屋上で栽培している
バルサミコ酢用のブドウの
木と他の地で育てている木
からの、今秋の総収穫量は
約5kgでした。ブドウの搾
り汁を糖度32度まで煮詰め
た結果、春の満月の日に椀
の樽(50L)に入れるモス
トコットとして使える量は
約300ccの予定。

イタリアの食後酒として
有名なグラッパはバルサミ
コ酢の材料となるランブル
スコ種のブドウを搾り、そ
の搾りかすを使い醸造する
そうです。今年にはランブル
スコ種のブドウは実りませ
んでしたが来年に期待。

伊・モテナ大学のバオロ
教授から紹介頂きインタ
ネットでアドバイスして下
さるイタリア在住の大隈裕
子女史がバルサミコ酢醸造
家ジャコバツツイ氏と中央
公論社より『バルサミコ酢
のすべて』を出版されまし
た。その文中よりご紹介し
ます。

「伝統的なバルサミコ酢は
長期熟成によってポリフェ
ノール重合体を多く含む。
動脈硬化や脳梗塞を防ぐ抗
酸化力が高く、適度な摂取
で健康的な食生活を支援す
るものである。」

編集後記

8万人の食通達が自腹で選んだ
関西の美味しいお店を掲載した
「関西グルメ食べログ2010」
の本が出版され、当店はステ
キの項目で選ばれました。これ
は日頃の皆様のご愛顧の賜物と
深く感謝を致しております。

先日、有料老人ホームに入所
しておられる方々の食事があ
りました。車椅子が必要だつた
り、お召し上がりには介護が必要
なご高齢のお客様に「美味しい」
と言って頂き、どなた様も、す
べて召し上がられた事は、仕事
冥利につきる喜びでした。

店主・山口

オクソンの音楽会

デュオ カプリソ

超絶技巧と感動のDuo Kalypso

2003年にバリ国立高等音楽院で出会ったミーハ・ロギーナ
(サクソフォン)と李早恵(ピアノ)の二人でデュオ“Kalypso”
を結成。同大学院室内楽科を審査員全員一致の一等賞の成績
で修了。2008年カルロ・ソリヴァ国際室内楽コンクール(イ
タリア)で審査員全員一致の第1位を受賞。フナベック国際ア
ンサンブルコンクール(フランス)では、第3位入賞と共に2つ
の特別賞を受賞し、世界楽器見本市“Musicora”や、仏各地
の音楽祭に出演。

曲目

- デ・ファリヤ (DuoKalypso編) : スペイン舞曲4'
- 吉松隆 : ファジーバードソナタ 第1楽章5'
- ムソルグスキー (李早恵編) : 「展覧会の絵」より「古城」5'
- ラヴェル (DuoKalypso編) : ソナチネ10' etc

サクソフォン奏者・Miha BOGINA (ミーハ ロギーナ)

スロベニアの至宝・世界一のクラシックサクソフォン奏者
10以上の国際コンクールにて第1位を受賞。スロヴェニア国立音楽
大学講師。

ピアノ・See LEE (李早恵)

バドヴァ国際コンクール、ソフィア国際ピアノコンクール第1位を受賞。
2009年度よりロームミュージックファンデーションより奨学金を受取る。

お話・守山 俊吾

国立ブルガリアソフィアフィルハーモニーオーケストラ常任首席
指揮者。

期間 2月22日(月)～2月27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、ご予約をお願い致します。

〒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>

発行者：山口 富久子