



# オクソン 倶楽部



謹賀新年

2011年 新春号



住吉退社・手水舎の神兎

全国住吉神社の総本宮であり、大阪の総鎮守である住吉大社（大阪市住吉区）は、神功皇后摂政十一年（西暦二一一）辛卯歳の卯月の卯日に御鎮座になったと伝えていきます。太陰暦の卯月は四月ですが、太陽暦に改暦以降は季節に合わせて五月の卯日に御鎮座記念日祝祭の卯之葉神事が、卯の花を供えて盛大に行われています。平成二十三年五月には、御鎮座一八〇〇年記念の佳年を迎え、多彩な伝

昇り活動が始まる時間です。この卯を十二支ではうさぎに当て、誠にめでたき動物と称えています。住吉大社では鎮座日のご縁により、神さまのお使いである神使はうさぎであり、神前に供える神花は田植

吉神使のうさぎと神水の霊力によって、神前では神と人とか一体となることを願った伝統の慣習です。また、今年の卯歳正月に本宮前に奉納された一抱えもある翡翠の願掛けうさぎは、願を叶えるうさ

情緒的伝承や、このお月さまに願いを託する信仰は、世界各地で見ることができます。このように親しまれている兎と卯歳・卯月・卯日の盛運を再認識して、この卯歳に新たな目標を定めて祈りを込

統芸能が奉納される百年に一度の奉祝大祭が行なわれます。卯歳は万物繁栄の盛運であり、卯月は初夏の四月にて生物が活発となり、卯の方角は太陽が昇る東、卯の時は午前六時から八時で朝日が

を告げる卯の花とされる淀君奉納の反橋のたもとの手水舎は、うさぎ石像の口元より神水が吹き出ています。手水は参拝する人々が身心を清める作法で、住

ぎとして多くの参拝者に撫でられています。住吉では、霊力を有するかわいいうさぎとされていきますが、全国的にも種々の説話が伝わり、満月のやさしい光の中で餅搗をして恵みを与えているという

## うさぎと住吉大社

創建一八〇〇年の卯歳

住吉大社権宮司

神武磐彦



住吉大社の象徴の反橋(太鼓橋)



めて、幸運をつかんでいただきたいと存じます。

プロフィール



神武 磐彦

生年月日 昭和十九年三月十二日  
 卒業 皇学館大学 国史科  
 奉仕 住吉大社 権宮司  
 住所 大阪市住吉区住吉二  
 電話 (06) 6672-0753





カカオの花は幹に直接咲く

# カカオ

分類：アオイ科  
 学名：テオブロマ・カカオ  
 英名：ココア cacao  
 仏名：ショコラ chocolat  
 和名：ココア  
 先住民：Cacavaqualhitl  
           カカバクラヒトル  
 花      ：白色やピンクや赤色

メソアメリカ（中南米やユカタン半島）の暗く湿った熱帯雨林の森、大木の木蔭に、木の幹に直接にフットボール型の実をつける木があり、これがカカオの木です。

カカオ豆はマヤ文明の初期やアステカ文明、さらに古代のオルメカ文明の遺跡の土器、壁画、石碑などから発見されており、BC1千年頃には栽培され、マヤ族は2千年前には焙煎したカカオ豆から泡立つ「聖なる飲物」を作っていたそうです。豊かに実をつけるカカオを豊饒のシンボルととらえ、その種子、カカオ豆はギリシャ語で「神々 (theo) の秘薬 (broma)」と。カカオ豆は神への供物であり、王侯貴族や高級僧侶の常食物でカカオ豆は「不老不死の薬」として飲まれていました。アステカの王・モンテスマのカカオ豆倉庫には、この貴重品が900トンもあったそうで、カカオ豆は通貨として（ウサギや魚はカカオ豆10粒、カボチャは4粒、奴隷は100粒で交換）、儀式に（子どもの誕生や洗礼、結婚の時）、薬としても利用されていました。人々は初期は果肉を食べ、種のカカオ豆は捨てていたでしょう。ところが偶然にも火が加わることによってカカオ豆がすばらしい香りと味を与えてくれることを発見。これは山火事がコーヒー豆を発見させたという伝説と同じ偶然です。

収穫したカカオ豆はバナナの葉に包み発酵させた後、乾燥・焙煎させ、マタテと呼ばれる石の台ですり潰しペースト状にして、このペーストに黒胡椒、バニラ、竜舌蘭の蜜（酒テキーラの原料）、シナモン、アチョテ＝食紅、薬草水等が加えられました。

カカオ豆に初めて出会ったヨーロッパ人はアメリカ大陸を発見したコロンブスですが、馬の糞みたいに思い、貢ぎ物のカカオ豆を捨てたそうです。又、カカオ豆飲料＝ショコラトルにも興味を示さなかったようです。

1519年、スペインの貴族コルテスはアステカの王・モンテマスに会うことができました。この時、王から宴会の終わりに饗されたショコラトルはバニラや竜舌蘭の蜜を混ぜた飲物で、これがコルテスによるチョコレートが発見です。

アステカ帝国を征服したコルテスは1528年、種々な戦利品と一緒にカカオとその調理器具をスペインに持ち帰り、王様に献上。

## 寿 MENU

カカオの力で不老長寿を！



上記はマヤの絵文書・ヌツタル絵文書に描かれた結婚式でショコラテを飲む様子です。カカオは古代マヤ文明より、祭事には欠かせず、現在でもクリスマスやバレンタインデー、イースターの祭事にはチョコレートが主役です。

### Diner

本日の前菜

鴨のフォアグラとチョコレートのマリアージュ  
 タラバ蟹のクネルとコンソメスープ  
 河豚白子のクレープ包み焼き 山葵風味のディップ添え  
 フルーツトマトのサラダ  
 特選・黒毛鹿 和牛フィレステーキ  
 新春の 焼飯

### Dessert

クリオーロ種カカオのスプーン1杯  
 ショコラトル・カラバッシュの器でどうぞ！

期間 1月9日(月)～2月5日(土)  
 料金 ¥13,650(サ・飲物は別)

### クリオーロ カカオ豆「Criollo種」

クリオーロとはスペイン語で「土着の植物」の意味で古代アステカ帝国の王様が飲んでいたカカオ豆の原種です。病害虫に弱く「幻のカカオ」とも呼ばれ、収穫量は全世界カカオの0.01%未満の希少価値のあるカカオ豆。カカオ本来の美味しさを求めて、カカオ豆の味とアロマをストレートに楽しんでいただける「クリオーロ種カカオのスプーン1杯」のチョコレート・デザートはオクソン特製品！

○チョコレートの聖なる証しに、作るときは膝まずき、手を合わせてかきまぜる。

飲む時は天を仰いで飲む。メキシコの歌より

○フランスの食通にして大天才といわれた人物ブリア・サヴァランの著書「美味礼讃」より

「チョコレートを常用する人たちは、いつも変わらぬ健康を楽しみ、人生の幸福を妨げるちょっとした病気にかからない人たちであり、彼らの肥満も大して進行しない。チョコレートのこの二つの特長は、社交界を見れば誰にでも証明できることで、チョコレートの常用者かどうかを聞いてみれば判明する。太れない人にはサレップ（胃腸薬に用いられた漢方薬）の粉入りチョコレートを、神経過敏な人にはオレンジの花入りチョコレート、怒りっぽい人にはアーモンド入りミルクチョコレートを、酒を飲みすぎた人、仕事のし過ぎで寝不足の人には竜涎香（マッコウクジラからとれる香料）入りのチョコレートを半リットル飲めば効果てきめん」



## カカオを求めてベリーズの旅

チョコレートを食べる習慣はマヤ文明が発祥。中南米のベリーズ・トレド州ブント・ゴルダの町から車で約一時間、走るとマヤ系住民の住むサン・ペドロコロンビアに着きます。ニム・リ・プニット遺跡やルバンチュ遺跡（クリスタルの頭蓋骨が出土）近くのサン・フリベ村マヤ族のチョコ氏の cacao 農園・60 エーカーを訪ねますと、1200 本の cacao の木がありました。



木の幹から直接、実る cacao の実を廻しながらもぎます。

その実はフルーツで cacao ポットと呼ばれ、割ると種の周りに白いクリーム状の果肉が付き、その舌ざわりはドリアンや森のアイスクリューム・サワーサップのようで

す。味はアケビやライチのような爽やかな香りと上品な甘みがあります。アステカ時代より伝わる瓢箪の器で飲むシヨコラトルの作り方を伝授して頂きました。



焙煎した cacao 豆をマタテ「マヤ語では Ca と呼ばれる」要岩石で擦り潰しますと



幻の cacao 豆クリオー口種を 10 kg 購入しました。カリブ海を庭にする五星ホテルのザ・プランシアでのチョコレートによるボディーマッサージとトリートメントはお勧め体験です。ベリーズの国の総食料の 70% を担っているのは自然農法を営む「ベノナイト」とよばれている移民英国人達でした。

## 「抗インフルエンザウイルス効果を有するココア成分特定の試み」 第 57 回日本ウイルス学会学術集会より

チョコレートの成分にはカフェインテオプロミン、アルギニンチャミン、カカオポリフェノール、テオプロミン等を含む。アルギニンは元気になります。カカオポリフェノールは抗酸化作用があり動脈硬化や虫歯に有効。テオプロミンは心臓血管や中枢神経等に作用しリラックスの効果。寒い季節のココアはホッとして体が温まる飲み物として親しまれていますが、冬に流行するインフルエンザウイルスに対するココアの感染抑制効果もあります。

## 国際ニュース：AFPBB News 2010年2月12日より

チョコレートと赤ワインはがん治療薬になりうるとする研究結果が、米カリフォルニア州で開催された TED コンファレンスで発表。米マサチューセッツ州の NPO 組織・血管新生基金は腫瘍に栄養を運ぶ新しい血管ができないようにする物質を含む食品の特定を進めている。ニンニク、ブルーベリー、大豆、お茶にこのような抗血管新生特性があることは知られているが、発表した同基金のウィリアム・リー総裁より、ダークチョコレートと赤ワイン用ブドウにもこの効果があることが発表されました。腫瘍に栄養を運ぶ血管の新生を阻害する薬は、すでに 10 種以上が医療現場で使用されていますが、同基金が一部の食品と承認されたがん治療薬の効果を比較すると、ニンニク、大豆、パセリ、赤ワイン用ブドウ、ブルーベリー等で薬と同等、又は、それ以上の効果が確認されたとしています。これらの食べ物を一緒に食べた場合、効果はさらに上がったそうです。

又、遺伝的に肥満になりやすいマウスに抗血管新生特性のある食品を与える実験で体脂肪が減り平均的な大きさになった。リー総裁は、「調理したトマトを週に数回食べる男性の前立腺がんリスクは 30～50% 低い」とした米ハーバード大医学部の研究を紹介、「医療革命は我々の身近で起きているが誰もが、がん治療薬を買えないので、こうした食事療法が多くの人にとって唯一の解決策となり得るだろう」と話した。

## チョコレート歴史

南米・アステカ族を征服したコルテスは 1528 年、さまざまな戦利品と cacao とその調理器具をスペイン国王カルロス 1 世に献上。チョコレートは約 1 世紀の間、スペインで秘中の秘とされました。1615 年、スペインの王女アンがフランスのルイ 13 世と結婚。その時にチョコレートはフランスに持ち込みました。1660 年、ルイ 14 世に嫁いだ王女マリア・テレサはチョコレートを作る道具と専用の召使いをスペインから伴いました。彼女の名言に「私には情熱の対象が二つあります。王様とチョコレートです。」

ルイ 15 世の愛人マダム・ボンパドールはトリュフとチョコレートを入れたセロリのスープを催淫薬やダイエットの為に朝食に摂取。ルイ 16 世と結婚したオーストリアの王女マリー・アントワネットは蘭の球根（肉づきのよい魅力的な女性をつくる効果がある）の粉末入りチョコレート（フランス王室へ持参。神経を休める効果のオレンジの花弁入りチョコレート）、胃強の効果のあるアーモンド入りチョコレートも彼女と共にフランスに。

18 世紀頃、「朝の一杯のシヨコラーは、お風呂の中で！」というのは上流階級では上品で優雅な習慣でした。湯上りにガウンをまとった美女に召使が運んでいる絵の説明文には「ドイツの美女にとって、朝風呂は必ずラブレターと一杯のチョコレートで終わる」

チョコレートが初めてスペイン以外の国に出たのは 1606 年、イタリア人のアントニオ・カルロッチがスペインで製法を学びイタリアの貴族達にひろめました。1678 年、トリノのサヴォイア家からチョコレート職人アントニオ・アッリに「一般人にチョコレートドリンクの販売許可」が与えられ、トリノは「チョコレートの都」に。

19 世紀、ヴァン・ホーテンの脱脂法（オランダ）やダニエル・ピーターによる固形ミルクチョコレート（スイス）等の開発で、 cacao 飲料は現在の食べるチョコレートとして一般人に広まりました。

日本人で最初に食べた記録としては 1873 年、岩倉具視一行の欧米視察の仏・リヨンのチョコレート工場訪問とされています。

## バレンタインデーの歴史

ローマ皇帝クラウディウス 2 世は愛する人を故郷に残した兵士がいると士気が下がるという理由でローマ兵士の結婚を禁止しました。キリスト教司祭バレンタインは秘密に兵士を結婚させたので処刑に。処刑の日が女神ユノ（すべての神の女王であり家庭と結婚の神）の祝日「2月14日」が選ばれました。このためキリスト教徒はこの日を祝日とし恋人たちの日としたそうです。



**35 Q-zaemon Ave.35**

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

桃李自芳 衆議院議院 安倍 晋三  
 夢 衆議院議院 河野 太郎  
 オクソンの技 世界一 新日本製鐵株 谷本 進治  
 温故知新 合同製鐵株 栗川 勝俊  
 六分の狂気 四分の熱 男なら やってみな (株)ティーガイヤ 宮城 利行

健康第一 大阪倉庫協会 田中 和夫  
 愛、人生 楽しく！ 東海東京証券 古川 聡一  
 夢みる力 歌舞伎俳優 市川 猿紫

昭和五十五年、初めてオクソンに来たとき、世の中にこんなにも美味しいものが、あるのかと衝撃的でした。今でも、舌をこんなに楽しませて頂いて幸せです。  
 近畿大学医学部一期 浅川 隆

Let it be, My Life  
 Let it be, My Love  
 住商アーバン開発(株) 小久保 正明

Excellent Atmosphere!  
 Delicious Food! Amazing People!  
 Thank you, Oxon!  
 スロヴェニア国立音楽大学  
 サクソフォーン奏者・Miha ROGINA

**35 Q-zaemon Ave.35**

### オクソンの音楽会

コロラトゥーラ

ソプラノ

## Coloratura Soprano

世界絶賛した宝石のような煌めきの声をあなたに！  
華麗なテクニックと豊かな情感、圧倒的な感銘

- ロッシーニ「セビリアの理髪師」より  
 フィガロのアリア「私は街の何でも屋」  
 ロジーナのアリア「今の歌声は」  
 Duo「それは私？」
- レハール「メリー・ヴィドー」より  
 ソダニロのアリア「祖国のためなら」  
 ハンナのアリア「ヴィリアの歌」  
 Duo「メリー・ヴィドー・ワルツ」etc

#### ソプラノ・日紫喜 恵美

京都市立芸術大学大学院修了。1989年ザルツブルグ・モーツアルテウムやミュンヘン国立音楽大学に奨学生留学。1988年日本モーツアルト音楽コンクール第1位、1991年バルセロナ国立コンクールではコロラトゥーラソプラノ賞受賞。その後、ベルギー国際音楽コンクール等、受賞多数。オペラでは国内や海外で数々の主演をこなし、小澤征爾指揮「ジャンニ・スキッキ」では唯一の日本人女性としてホセ・ファン・ダム氏らと共演した。現在、関西二期会会員。京都市立芸術大学、相愛大学講師、愛知県立芸術大学、京都市立堀川音楽高校講師。

#### バリトン・大谷 圭介

京都教育大学数学科卒業。京都市立芸術大学大学院修了。なにわ芸術祭新人賞、高槻音楽コンクール1位等多数受賞。現在、関西二期会会員。京都市立芸術大学大学院博士後期課程在学中。京都教育大学音楽科非常勤講師。

#### 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

ブルガリ国立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 PM6:00～

演奏時間 PM8:00～PM9:00

お食事は演奏後からも可。特別コースの為、ご予約をお願い致します。

### オクソン屋上発 バルサミコ酢便り

近畿大学農学部で無農薬で育てて頂いているブドウの木からの今秋の総収穫量は約7kgでした。今期は鉢植えでしたが、来年は地植の収穫となり、担当の宇都宮教授の予想では5倍の収穫量が見込めるそうです。

イタリアの食後酒として有名なグラッパの材料ともなるランブルスコ種のブドウも、やっとうりました。

压榨したブドウの煮詰め汁はバルサミコ酢の材料(モスト・コックト)になり、さらに煮詰めるとサバダ又は、ワインコックとも呼ばれます。ローマ時代から上質のデザート用として、欠かせない甘味料で日本の黒蜜に比べ、サバは後味に爽やかさがあります。

プディング、寒天やヨーグルト等にかけてたり、ジンジャーエールや炭酸水に加えると美味しい清涼飲料に。

当店デザートメニューにきめ細な甘みと香りのサバを味わえる「吉野葛饅頭サバ蜜添え」があり好評です。

今年の秋にはオクソン製サバを発売の予定です。

### 編集後記

「醸酵は文化の始まり。」  
古代エジプトでは小麦が発酵してビールになりました。  
果物は完全熟して本当の旨味が、牛肉も熟成させることで旨味が増します。カカオ豆は醸酵することでチョコレートになります。バルサミコ酢も年月を経て熟成、醸酵することで味や栄養価が上昇し価値も高くなります。年を重ねるたびに成熟し練れていく人が老熟、老練、円熟した人と尊敬されますように、今年37年を迎える「オクソン」も円熟したく思います。  
店主・山口

