



オクソン 倶楽部



2011年 夏季号

天気の時雨と同じように、景気の好・不況は必ずある。不況になれば残念なことではあるが、企業倒産も増加する。好況の時には何とか生きられた企業も、受注減、売上減、赤字、資金不足等々で死命を制せられる。真面目に経営を続けてきた会社でも、避けられない場合があり、さらに今回の東北大震災のような大災害の場合、企業が単独で生き続けることは尚更難しい。ここは多くの取引先、親会社、銀行等の協力、支援が待たれる。

もともと何かの支援ないし応援があれば生き残れる会社、商店までも破綻させてはならない。不良債権処理の過程であまりに多くの悲劇を生んだことを、政府も銀行も忘れてはならない。企業倒産は多くの人々から職を奪い、暗い世相を作る。東北大震災の経済、景気にもたらす影響は測り知れない。このような時こそ、会社や商店の将来と

経営者の意欲と能力を見据えて、助けなくてはならない。災害復旧のための新たな融資や住宅ローンが必要とされるが、岩手・宮城・福島3県の沿岸部などでは、個人や企業の借金が一・二兆円、二・八兆円に上ると見られている。震災前の「旧債務」と震災後の「新債務」という二つの負担を抱え

金とリスクを取る勇気が必要とされる。銀行への資金注入も必要となろう。不良債権問題に苦しんだ銀行は、かつての銀行が有したダイナミズムを失い、リスクを取ること躊躇する。勢い担保と保証のある融資を優先する。被災地で住宅や工場を津波で流され、別の土地で出直さなければなら

で「融資を実行する」「返済期限を延ばす」「約定返済を止める」等々、つまり「時を貸す」ことが必要となる。残念なことではあるが、震災倒産が多発していると聞く。少なくとも現在の状況を抜け出すには時間がかかると思う。このような時、人と人、お互いに出ることで協力し、助け

時を貸す

大阪経済大学・理事長

勝田 泰久

込むことになり、こうした問題は銀行だけでは荷が重くなる。銀行を監督する政府・日銀も柔軟な対応、「時を貸す」ことを第一義としなければなら

ない個人や企業は多い筈である。収入を絶たれ途方に暮れる個人や企業に融資する銀行こそ「リスクを取る」ことになる。融資に際しては、まずは銀行と個人や企業が話し

合って乗り越えることが肝要であろう。阪神淡路大震災の時に発揮された「人を思いやる心」「人の絆の強さ」である。今再び、避けられない天災に対し、人はこれだけのことが出来るんだということを被災地の人々は示している。日本人の誇るべき資質であるが、残念ながら政治

地震・津波・原発事故と重なった被災地の復興には、国家予算の投入に加えて、あらためて銀行の資

金を、最善の方法を探るべきだが、厳しいチェックと併せて、相手の事情をよく聞いて、よく汲ん

あるが、残念ながら政治



勝田 泰久

プロフィール

- 昭和十七年二月生まれ
- 昭和四十年 早稲田大学第一法学部卒業
- 昭和四十年 大和銀行 入行
- 平成十三年 大和銀行 頭取に就任
- 平成十四年 りそなホールディングス社長
- 平成十五年 りそな銀行 頭取
- 平成二十年 大阪経済大学理事長に就任

γλυκύτης, -ητος, ή

古代ギリシャ語: glykytes

甘味料

英語: sugar
 日本語: satou
 ラテン語: dulcedo
 サンスクリット語: sarkara

人は疲れたときに甘いものが無性にほしくなります。

甘い味は満足感を与え不安感を和らげ、人の気持ちを幸せにして精神面にも好ましい効果を持っています。

アメーバーですら砂糖水なら近寄ってきますが、キニーネ（強い苦味）では逃げるそうです。

砂糖はサトウキビやテン菜から作られる甘味料です。お菓子や童話等のたのしい夢にもなり世界中に広がりましたが、砂糖を得る為にヨーロッパ人はアフリカ人を奴隷として搾取するという辛い世界の過去があります。

歴史をさかのぼると BC5000 年前頃、ニューギニア周辺でサトウキビ栽培の説や BC500 年頃、インドの仏典に砂糖の記述があり、BC327 年アレキサンダー大王のインド遠征軍がガンジス河流域でサトウキビを発見。「蜂の助けを借りないで蜜をもたらす葦がある」と記載されています。1747 年ドイツの化学者・マルグラフがテン菜の根に砂糖が含まれる事を発見し、1811 年にはナポレオンがテン菜から糖の生産を奨励しました。

日本には 16 世紀にスペインやポルトガルの宣教師が持ち込み、江戸時代に沖縄や奄美大島でサトウキビの栽培が始まり、この頃の糖は黒糖や赤糖位の精製品でした。「砂糖」の成分は科学的にはショ糖です。ショ糖を加水分解すると、ブドウ糖と果糖になります。脳のエネルギー源はブドウ糖だけで、砂糖は脳のエネルギーになります。

砂糖はごはんやパンに比べて消化吸収が速く、すぐに脳にエネルギーを供給して人間の記憶力・集中力の増加、持続にも重要な役割を果たしますので、仕事や勉強の合間に甘いものを一口食べると効果的です。

盛夏 MENU

砂糖は脳のエネルギー！



「饗宴—料理と食器類の構成」
 メッシスブーゴ著書 1549 年出版

Diner

鮮魚のカルパッチョ 香草風味

鰻とフォアグラのパイ包み焼き

セップ茸のスープ オマール海老 添え

鰈と桃の鉄板焼き

特選・黒毛和牛フィレステーキ

サラダ風 焼きめし Salama da Sugo と

Dessert

吉野葛 とわらび餅 葡萄蜜モストコットでどうぞ！

珈琲 OR 紅茶

期間 7月11日(月)～8月6日(土)

料金 ¥13,650 (サ・飲物は別)

クリストフオロ・ディ・メッシスブーゴ
 CHRISTOFORO DI MESSISBUGO



料理界のレオナルド・ダビンチと呼ばれるメッシスブーゴは都市・フェッラーラを統治したエステ家の SCALCO (中世時代、宮廷や貴族のもとで台所から晚餐テーブルまでを取り仕切っていた優秀な給仕係) でした。各国王侯貴族が競って入手したがった貴重な酢・バルサミコ酢はエステ家領内・モデナの特産品でした。エステ家は海外の国王や貴族たちを城に招き、バルサミコ酢を食前酒や料理の調味料や贈り物としていましたが、このバルサミコ酢の管理も彼の仕事だったのでしょう。彼は Tagliatelle (きしめん風パスタ) と Salama da Sugo (トウガラシ入りサラミ)、南米からのカカオでヨーロッパ初のチョコレートケーキを考案した事でも知られています。エステ家の家長 Ercole 2 世はアステカの王から略奪したカカオを 1529 年に献上されたスペイン王カルロス 5 世と強い繋がりがあった事がエステ城に展示されており、そのカカオがイタリアのエステ家にプレゼントされ、エステ家のスカルコ・メッシスブーゴがチョコレートケーキを作り、バルサミコ酢はお返しの商品だったのでしょうか？

天然の甘味料 大自然からの贈り物

砂糖

世界で生産される砂糖の原料は70%はサトウキビ、30%はてん菜・ビートです。抽出した成分の不純物を除き、精製された結晶状のショ糖の総称。精製度による分類では上白糖、中白糖、三温糖、黒砂糖等に。結晶による分類ではグラニュー糖、白ざら糖、氷砂糖、粉砂糖等に分かれます。

「和三益」はサトウキビの絞り汁を砂糖と糖蜜に分離させる時に重石で水を加えて手でこねる行程を4〜5回繰り返して糖蜜を絞り出します。結晶は小さく水に溶けやすく独特の風味があり和菓子に珍重されます。徳島県や香川県の数件で日本の伝統的な製法で作られる砂糖の極上品です。

蜂蜜

古代エジプトや古代ギリシャの岩壁画等に記述があり、歴史上でも甘味料や医薬品として貴重品でした。ミツバチが花から集めて巣に蓄えた蜜で花の種類により味が左右される。成分の大半が果糖40%とぶどう糖30%を含むので、甘くて栄養価が高い。雑菌が繁殖しにくく、常温に放置しても数年は劣化しない。

一九七六年アメリカで乳児ボツリヌス症があり、1才未満の乳児には与えないほうが安全です。

乳糖

「加糖練乳」はコンデンスミルクともいう。加糖練乳は牛乳に15%程度のしよ糖を加えて1/3の量に濃縮。「無糖練乳」にはエバミルクがあり牛乳を2/5の量に濃縮したもの。他に「加糖脱脂練乳」もある。

モスト・コット

甘味を求めてローマ時代は、ブドウを煮詰めてモスト・コットを作り（バルサミコ酢の原料）さらに煮詰めて糖度70のSABA「サバ」と呼ばれる甘味料を作っていました。特にイタリア・モデナに伝わる甘味料です。

当オクソンでは有機栽培のぶどうで毎年作っています。その甘味は後口が爽やかで絶品。葛饅頭やわらび餅用の蜜に。ジンジャーエールに混ぜて飲む「モストコット&ジンジャー」は当店の人気ドリンクです。

羅漢果・Momordica Grosvenori Swingle 中国名(光果木鱧)

中国広西省桂林地方のウリ科多年草つる性植物。採取した実を天日で一週間乾燥させ、再び一週間加熱して乾燥。それを煎じた液は咳止め、気管支炎、急性胃炎、便秘等の生薬。近年、酸化作用があり老化予防にと注目されています。砂糖の400倍の甘味ですがノンカロリーです。

ステビア・Stevia rebaudiana

南米パラグアイ原産のキク科多年草で現地では古くから薬草でした。その葉は驚くほど甘く、ステビア草の葉を温浸し煮詰めて含まれている甘味成分ステビオサイドを抽出・精製します。甘さは砂糖の300倍、カロリーは1/90でダイエット甘味料。東北大学の学会発表でカリウム無機塩類が豊富に含まれる事が立証され、酸化活性と免疫力の効力があるので免疫草とも呼ばれるそうです。

甘草・カンゾウ

お釈迦様の花祭りにてアマ茶は甘草の茎を煎じて作ります。グリチルリチンという配糖体が甘味物質で漢方薬として身体に有効成分がいろいろ認められています。

ソーマチン

西アフリカに生育するクスウコン科の植物ソーマトコッカスグニエリの種子より抽出し得られる。爽快感のある甘さは砂糖の約300倍です。食品の嫌な匂いを抑える効果もあります。

楓糖・メープルシロップ

北米の先住民が三月頃、斧でカエデの樹皮に切り込みを入れて樹液を採取して1/40まで煮詰めたシロップ。

キシリトール

シラカバやカシ等の樹木が原料で、主にフィンランドで生産されています。

デンブ系甘味料

トウモロコシ、甘藷等のデンブを原料として、酸又は酵素を用いた加水分解等により製造。当オクソンで好評なカカオドリンクの甘味としての「龍舌蘭の蜜」はサボテンのデンブからの糖分です。

砂糖の保存方法

砂糖は、温度や湿度の変化を繰り返すと固まることがあるため、密閉容器に移し替え冷暗所で保存。それでも固まった場合は霧を吹く、又は密閉容器に食パンと一緒に入れ、若干の水分を加え、一昼夜おくとほぐれます。砂糖の結晶は氷と同じ無色透明で「氷砂糖」と呼び、「上白糖」は結晶の粒が小さくなると光の乱反射で白く見え、糖が煮詰まると飴色になります。

砂糖の力

味を整える

砂糖は甘みを与えるだけでなく酸味や苦みに加えることでさらに旨味が増します。他に魚の臭い消しや辛さの刺激も和らげます。

食品の長期保存

砂糖は水分を抱え込む力が強く、カビや細菌をよせつけない働きがあり、脂質の酸化を妨げる働きもある防腐剤・安定剤です。

デンブンの老化防止効果

デンブンを加熱したものに砂糖を加えておくと、時間が経っても美味しく食べることが出来ます。大福やわらび餅、すし飯、カステラがしつとりと柔らかいのは砂糖を加えたためです。

タンパク質の変性を遅くする

卵白の泡立て（メレンゲ）は卵白のタンパク質が空気を抱え込んで泡立つ働きがあり、空気に触れると膜状が硬くなる性質が気泡を安定させますが、砂糖を加えることで余計な水分を砂糖が抱え込むことでメレンゲはさらに安定します。

良いメレンゲ作りには、加える砂糖の分量としては卵白と同量ですが、はじめからその分量の砂糖を加えず、最初は砂糖の半量を加えて1〜2分間泡立てておき、残りの砂糖を加えてから、さらに2分ほど攪拌します。

食品に照りを与えたり、ケーキや魚に焼き色を付ける

砂糖を加えた黒豆や魚の煮付け等は、色つやがよくなります。タンパク質のもとになるアミノ酸を含むものと砂糖をいっしょに加熱すると、アミノ酸がメイラード反応と呼ばれる150度以上の高温で変化して香ばしい香りとしこんがりとした焼き色をつけます。

ジャム化する

果物に含有するペクチン・食物繊維はジャム作りに大切な成分で砂糖にペクチンと酸を加えて煮ると、ゼリー状になります。

固まる

ショ糖を純粋に含むものほど結晶化しやすく、飴状になりやすく、このショ糖に水あめに含まれる麦芽糖などが混合すると、冷えても結晶にならず、なめらかな飴として固めることができます。

パンの発酵を助ける

パンの発酵には、イースト菌がパン生地に含まれる糖分を栄養源として繁殖します。そのときに二酸化炭素とアルコールを生成し、この二酸化炭素をパン生地が抱え込み、パンが膨らみます。

35 Q-zaemon Ave.35

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

至誠

(株)シエル石油

鴻野 真太郎

真理は平凡の中にある

(株)東研サーモテック

川崎 修

五十二才の初オクソン
一期一会に感謝

(株)ジェイテクト

田村 貴広

秘すれば花

藤村睦美弁護士事務所

藤村 睦美

自然体

玉井英章弁護士事務所

玉井 英章

Love is all music forever ~ still 21 Century
作詞・作曲家、音楽プロデューサー 小室 哲也

どこまでも、限りなく…
Departures… 出逢い…

Keiko ♡ globe

意志道拓

WBC バンタム & フェザー級 長谷川 穂積

「これでいいのだ」
死ぬ前に叫びたい。

なんば太田クリニック

太田 幹夫

久しぶりに美味しい
お肉をいただきました。

お肉が良いのか、
焼き方が上手なのか、
両方なのでしょう。

森之宮病院

加藤 一平

コダワリの芋、くりあずま

宮路農園

宮路 一良

初めてのオクソン、感激♡
バルサミコ酢↓目からうるこ

悠々亭

天野 悠子

35 Q-zaemon Ave.35

編集後記

未曾有の東日本大震災の災害は三ヶ月過ぎてても深刻で、この打撃は遠く離れた当店にも影響していますが、今、私達には(南)オクソンの形があることに感謝しています。私に与えられた本分を見つめ直す為、五月に伊・ポロニーヤから列車でフェッラーラ市に行き「メッシスプーゴのいた世界」を訪ねました。

1621年出版のセピア色に変色した料理のレシピ集は素手で閲覧できました。彼は宮廷のスカルコという職業で、お客様をもてなすプロフェッショナルでした。「饗宴」の記録・158年には「そして皆、それぞれとも満足して家に帰っていった」と。以前、作家・堺屋太一氏より頂いた文の「宴」には「人が楽しむを求めて交わる時、よき食べ物とよき飲物、よき色とよき形、よき音とよき会話、そしてよき演出が要る。それを宴と呼んだ」を思い出し、引き続き精進してまいります。

店主 山口

オクソンの音楽会

サロン・コンサート 100回 記念

Violin



ステファン キーロフ

バイオリニスト Stefan Kirov 氏 初来日

～バロックから現代まで、その音色の魔術～

国立ブルガリア Sofia フィルのコンサートマスター・及び毎年開催されるイタリヤ・シエナの夏期フェスティバル・祝祭オーケストラのコンサートマスターです。ヨーロッパを代表するバイオリニスト、ステファン・キーロフ氏から紡ぎ出す豊潤な音色のひとつをおたのしみ下さい。

曲目

- マスネ作曲 : タイースの瞑想曲
- チェルキン作曲 : セブダーナ
- モーツァルト作曲 : ソナタ K293 から
- チャイコフスキー作曲 : メロディ など

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

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 10月3日(月)～10月8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。

オクソン料理教室

蜂蜜好き

「華麗な食材の組み合わせ料理」

〈味覚の秋の献立〉

- 特選蜂蜜風味の卸し酢掛け
- 伊勢海老と鮑の酒蒸し
- 新銀杏、焼き松茸、梨、菊花
- 冷スープハニーマスタード添え
- ローストビーフ&秋野菜
- 鉄板焼き 焼飯
- デザート&コーヒー

ミツバチからの贈り物

平成22年度採取された国産使用

日時：九月十日(土)

時間：午前十一時～午後三時

人数：先着十二名様

料金：一三六五〇円

(食事付き・税込)

※無農薬新生姜ハチミツ漬

300cc大のお土産付き

講師：門 睦視・中川和彦

