



# オクソン倶楽部



謹賀新年

2013年 新春号



## 盛 繁 売 商

れた大物主命の名前はなじみが無いかもしれませんが、別の名前は大国主命と呼ばれています。因幡の白兔でご存知の神様です。この神様の息子に事代主命がおられます。この神様がえびす様といわれています。というのも古事記、日本書紀には

撈民族の信仰なので相容れないのは当然の帰結です。私どもは、えびす様の説明をえびすの「え」は入り江の意、「び」は古来の言葉で、霊性のあるもの神聖なものという意味です。「す」は州、もしくは巢で、それらを合わせて、海の近くに居

来年の干支は「巳」です。この「巳」の字は蛇を形どった漢字です。日本において、蛇への信仰はかなり古くからあります。すでに縄文時代には土偶にその姿が見られます。また『日本書紀』には、奈良の大神神社の祭神である大物主命が蛇の姿になって現れたと記載されています。

神としても信仰されるようになりまし。しかしながら時代が経ると怨霊の神、つまり崇りやすい神にもなってしまう。『北野天神縁起』では、菅原道真が蛇の姿で現れるのは、まさしくその典型といえるでしょう。ところで巳年は、中国の『説文』では巳は季節

として四月を指し、陽気一色で陰気は全て隠れ、万物が表面に現れる時、すなわち蛇が地中から現れ出る時としています。さて来年は農耕の神、つまり豊穰の神として蛇が現れるか、それとも崇り神としての神が現れるのか。

「えびす」という神様が現れてこないのが、中世・近世の学者が伝承・説話を元に比定したものです。他に蛭子命や少彦名命という神様であるともいわれています。しかしながら、おおまかにすると古事記・日本書紀の神様は農耕民族の信仰です。一方えびす信仰は漁

## 巳年にまつわる話

今宮戎神社宮司 津江 明宏



プロフィール

津江 明宏

昭和32年 大阪市生まれ  
 昭和56年 広島大学理学部地質学科卒業  
 昭和56年 京都大学理学部地質学科大学院大学院研究生  
 平成5年 今宮戎神社権禰宜就任  
 平成12年 今宮戎神社宮司就任  
 平成24年 今表千家不審庵評議員就任

今宮戎神社  
 住所 大阪市浪速区恵美須西二丁目六  
 電話 〇六―六六四三―一五〇

られる神様がえびす様です。したがって、海そのもの神様(住吉の神様・ギリシヤ神話ネプチューン)でなく、海からの幸をもたらす神様です。話が多岐に渡りましたが、平成25年が本当に良い年であることを祈念いたします。



# ジャガイモ

ペルー語 **パパ** Papa    スペイン語 **パタタ** Patata    伊語 **パタタ** Patata    仏語 **パタトウ** Patate    英語 **ポテイトウ** Potato    独語 **カルトウフル** Kartoffel

学名 ナス科植物ナス属 *Solanum tuberosum* L

花言葉 イギリス「情け深い」 フランス「恩恵」



ジャガイモの原産地はBC1000年頃、南米・アンデス山中のチチカカ湖周辺。

アンデス山系のやせた高地でも栽培できるジャガイモはインカ時代では生命を吹き込むものとみなされ、ジャガイモの女神“Axomama”を古代人達は崇拝。芽吹く芽（目）が豊かさのシンボルだったようで、インカ時代の宗教的な祭りの日程は、このジャガイモの植付け・収穫時期に対応しています。ジャガイモを栽培し常食用に、「チューニョ」というジャガイモのフリーズドライも保存用として考案。

1532年にペルーを侵略してインカ帝国を崩壊させたスペイン人フランシスコ・ピサロは「ジャガイモは白っぽい、味の良いトリュフのようだ」と言って、船に積みスペイン本国へ送りましたが、運搬中の船内で芽が出たものを食べてソラニン中毒を起こしたり、ジャガイモは聖書に載っていない為「悪魔の植物」と呼ばれていました。ドイツのプロイセン王・フリードリヒ2世は栽培を奨励、フランスではルイ16世が王妃マリー・アントワネットにジャガイモの花を飾って夜会に出席させると貴族は関心を持ちましたが食用としては民間に、なかなか受け入れられませんでした。

日本には、1600年頃オランダ船によりジャカルタ港より運ばれたため「じゃがいも」と呼ばれ、当時は観賞用として栽培。北海道が最大の生産地で男爵薯、メークインの二大品種が広く栽培されています。

収穫されたジャガイモは料理用だけではなく、澱粉、ウォッカの原料、飼料や種芋としても使用され、さらに澱粉は製紙、繊維、プラスチック代替の工業製品製造時に結合剤としても利用されています。

フランス語で「大地のりんご (pomme de terre)」と呼ばれるジャガイモは、リンゴの8倍以上のビタミンCを含み、細胞や粘膜、血管を強くし、風邪予防、肌のしみ防止に役立ちます。通常ビタミンCは熱に弱いですが、ジャガイモのビタミンCはデンプンにガードされているため、丸ごと40分蒸しても生の状態の7割以上のビタミンCが残ります。又、カリウムも多く含まれ、体内の塩分量を調節し排出する働きもあり、高血圧の予防効果も持っています。

## 新年 寿 メニュー

ジャガイモで今年も元気!

☆ドイツのジャガイモの家庭料理は カトフェルプッファー Kartoffelpuffer

ジャガイモを擦りおろして作るパンケーキで地域によっては Bambes バンベスとも言います。

☆フランスのジャガイモの家庭料理は グラタン・ドフィノワ Gratin Dauphinois

ドフィネ地方の家庭料理で薄切りのジャガイモに、牛乳・生クリームをひたひたになるまで加え、チーズを振り、オーブンで焼く。時間を短縮するには、牛乳でジャガイモを煮て先に火を通す。

☆イタリアのジャガイモの家庭料理は ニョッキ Gnocchi

古代ローマ時代から作られてきたパスタの一種。ジャガイモと小麦粉との組合せで作られる。

## Dinner

ジャガイモ パンケーキ Kartoffelpuffer ミルフィーユ仕立て

ジャガイモの温かいポタージュスープ

根菜 サラダ

特選・黒毛雌和牛ステーキ Gratin Dauphinois 添え

インカのめざめ入り焼きめし

## Dessert

有機栽培紅玉林檜 タルト・オ・ポム & ソルベ

珈琲 OR 紅茶

期間 1月5日(土)～2月16日(土)  
料金 ¥13,650 (サ・飲物は別)



オクソンの食材ジャガイモ  
 (北あかり) は北海道余市町で完全無農薬有機栽培「マキノ・エコロジカルファーム」牧野時夫氏に育てられています。牧野氏は北海道大学農学部卒からワイン会社で6年間ブドウ栽培も経験1994年、北海道有機農業を営む音楽愛好家を中心に「北海道農民管弦楽団」約70名を設立。宮澤賢治「農民芸術概論綱要」の精神「鍬・クワで土を耕し、音楽で心を耕す」がモットーで、賢治没後80年にあたる平成25年1月に花巻市文化会館で同市の金星少年少女オーケストラや東北農民管弦楽団との共演で賢治が夢見た「農民オーケストラ」を生誕地で実現されるそうです。



バイオリニストで指揮者でもある牧野氏は農園内にカラ松の材木でドーム型コンサートホールを建設中

☆フランス・ルイ 16 世がジャガイモを国中に広め栽培させた方策

プロイセンの捕虜時代にジャガイモを知った農学者アントワーヌ＝オーギュスタン・パルマンティエの一計より。王が作らせたジャガイモ畑に昼間だけ衛兵をつけて厳重に警備した後、夜はわざと誰も見張りをつけなかった。王がそこまで厳重に守らせるからにはさぞ美味しいのだろうと考えた民の中から、夜中に畑にジャガイモを盗みに入る者が現われた。結果的にジャガイモは民衆の間に広まって行ったそうです。このことから以降フランスのジャガイモ料理には「パルマンティエ」の名が付くようになり、特に牛挽肉とマッシュポテトで作るキャセロール「アッシ・パルマンティエ (Hachis Parmentier)」が有名です。

☆ 1917 年、ニューヨークのリッツ・カールトンホテルのレストランに夏の疲れを癒すコールドスープが登場。

料理長の故郷・フランスのヴィジーにちなんで「ヴィシソワーズ」と名付けられた、ジャガイモの冷たいポタージュ。ジャガイモとタマネギが調和したコクのある味は大好評となり、世界中に広がっていきました。

種類と調理用途 (現在日本では98品種が品種登録)

- **男爵薯**  
 1908年(明治41年)に川田龍吉男爵がイギリスから持ち込み日本に定着させた品種。デンプンが多くホクホクした食感が得られるが、煮くずれしやすい。この為、粉吹き芋やマッシュポテト、コロケ等、潰してから使う料理に。主に、東日本で主流の品種です。
- **メークイン** 英名は「May Queen」[5月の女王]  
 1917年にイギリスから導入。緑化しやすく疫病に弱く栽培が難しい品種。男爵薯よりも、ねっとりしていて甘みが強く煮くずれしにくくカレーやシチューや肉じゃが等、煮て調理する料理に。西日本での消費が多い。
- **キタアカリ** (北光)  
 男爵薯を母親としてジャガイモシストセンチュウ抵抗性を付与させて農林水産省北海道農業試験場で育成。カロチンやビタミンCを豊富に含む。デンプン価が18%と多く、肉色は濃黄色で早く火が通り煮崩れしやすい。ベイクドポテトやサラダ、コロケに。
- **ホツカイコガネ** (北海黄金) (コガネメーク)  
 「トヨシロ」を母、「北海51号」を父として交配。ポテトフライにすると黄金色になる加工業務用のフライドポテト。
- **インカのめざめ** ばれいしょ農林44号  
 2003年に種苗登録された小粒で濃黄色。アンデス産の小粒な高級品種とアメリカの品種「Katadin」を交配させ、日本の条件下で栽培できるように開発。甘みが強く栗に似た味を持ち食味が良いが、病虫害に弱く栽培が難しい。発芽しやすく、長期の保存には不向き。生産量は少なく高価である。本格焼酎の原料にも。
- **デジマ**  
 長崎県を中心に九州で多く栽培される品種。春と秋の年2回の収穫。肉色は黄白色で煮崩れしにくい。煮物やサラダ、揚げ物に。
- **シンシア** 仏名は「Cynthia」  
 フランスのジェルミコバ社により育成され貯蔵性に優れ、卵形で煮崩れが少ないので人気がある。
- **テムポ**  
 ソビエトのジャガイモで、世界一大きな品種。

ジャガイモの保存方法

日の当たる場所を避け、風通しのいい暗い所に新聞紙に包んで、カゴやダンボール箱に入れて、常温7℃〜15℃で保存します。冷蔵保存するとでんぷん質が糖分に変わって風味が落ちますが、夏場は発芽しやすいので、紙袋等に入れて、冷蔵庫での保存は4日間が美味しく食べられる目安です。リンゴが発するエチレンガスにはジャガイモの発芽を抑制しますので、リンゴと一緒に保存がおすすです。新じゃがは水分が多く、悪くなりやすいので10日位で食べましょう。発芽した芽にはソラニンという毒素を含みます。芽はキレイに取り除き、緑色になった皮は厚めに剥きます。

良いジャガイモの選び方

手の平に乗るサイズくらいがちょうどよく、ふっくらと丸いものを選びます。同じ大きさなら、重量感のあるものを。表面の色が均一で、傷やしわがなく、皮にハリのあるものを選び、皮が緑色や、芽が出ているものは避けます。



「晩鐘」ジャン＝フランソワ・ミレー作  
 ジャガイモ畑で農作業をする夫婦が教会から聞こえる夕刻のアンジェラスの鐘に合わせて祈りを捧げている。



**オクソンの音楽会**

*Biorinn*  
民族色豊かなコーカサス地方からのマエストロ  
ギオルギ バブアゼ  
**George Babuadze**  
世界の劇場で指揮者として活躍し、  
Violinistとしても国際的スター



61年グルジア国トビリシ生まれ。国立トビリシ音楽院ヴァイオリン科大学院卒。88年バトゥミ市交響楽団の指揮者。90年グルジア音楽協会室内管弦楽団の芸術監督及び首席指揮者。グルジア弦楽四重奏団のメンバー。96年9月大阪シンフォニカー交響楽団のコンサートマスターとして来日。98年トビリシ弦楽四重奏団を結成。01年10月関西フィルハーモニー管弦楽団コンサートマスター就任。02年4月京都市立芸術大学ヴァイオリン専攻非常勤講師。06年1月にはグルジア国立歌劇場の客演指揮者に就任。

曲目  
Mozart・メヌエット Schubert・蜜蜂  
Paganini・カンタービレ Grieg・ノルウェーダンス  
Wieniawski・二つのマズルカ 貴志康一・竹取物語 他

ピアノ・村田 睦美

桐朋学園大学音楽学部演奏学科卒。京都女子専攻大学院修了。2004年より京都女子大学非常勤講師。テレマン室内管弦楽団や国内外で活躍中。

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18日(月)～2月23日(土)  
料金 ¥18,900(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。


**35 Q-zaemon Ave.35**

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

用行舎蔵 大阪ガス株 尾崎 裕  
感謝 (株)竹中工務店 竹中 勇一郎  
至福の時 近畿大阪銀行 池田 博之  
オクソン美味 藤田エージェンシー(株) 藤田 二郎  
信賞必罰 アキツ工業(株) 岸田 有道  
心斎橋二丁目ビル三階に居ります  
百余年に培われた伝統の技と  
てんく独自の履き易さをもとめて  
(株)てんく 伊達 徹  
念ずれば花開く  
ベリーズ共和国との交流を  
お願ひします  
(株)フォレンジンヌ 竹井 成範  
デザインはするな  
でもデザインしろ!  
(株)ナカヤマ アーキテック 中山 真琴  
忍耐 井上クリニク 井上 聡  
大阪一のステイキかな  
早稲田大学  
理工学術院建築学科教室  
嘉納 成男  
笑いは私の人生そのもの  
垂水医院 垂水 津隆  
七転八起 田中整形外科 田中 富弥

**35 Q-zaemon Ave.35**

**オクソン料理教室**

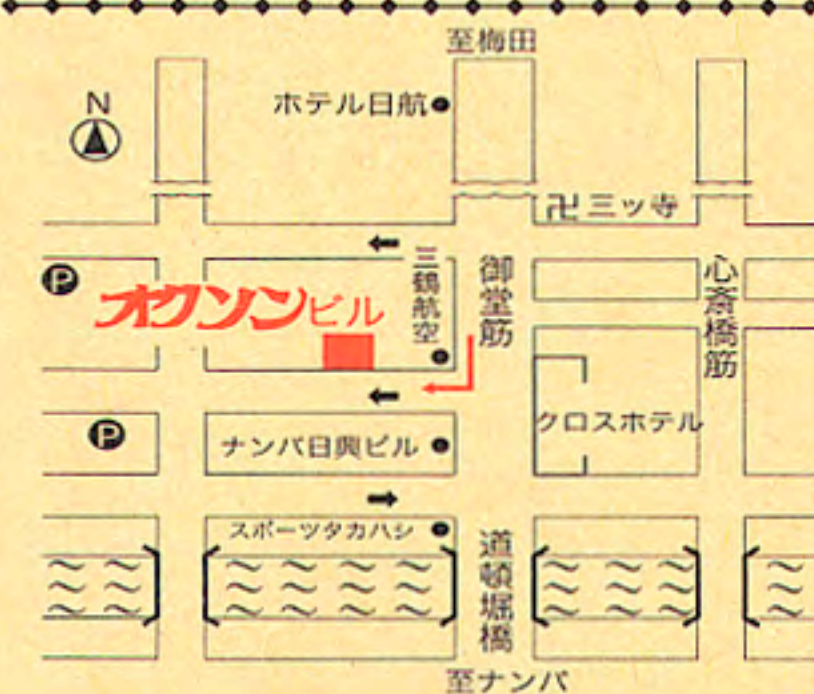


ニヨッキ(Gnocchi)は古代ローマ時代から作られ、小麦粉を水で練った団子状の pasta です。18世紀、南米大陸から伝来したジャガイモがイタリアで栽培され、ニヨッキはジャガイモで作るのが主流になりましたが、カボチャやホウレン草とリコッタチーズを使ったもの等多数のバリエーションがあります。ニヨッキの名は形から「木の節目」や「指の節目」を意味するノッカに由来。イタリアの食習慣では「木曜日のニヨッキ」として滋養のあるものや重いものは木曜日に食べ、「金曜日の魚料理」としてイエスが亡くなった金曜日は肉食を避ける習慣があるそうです。

**ニヨッキ作り**

日時：三月二十三日(土)  
時間：午前十一時より  
人数：先着十二名様  
料金：一、二、六〇〇円  
(食事付き・飲別・税込)  
※手作りニヨッキのお土産付

ルカ サンバリー  
講師…Luca Sambari  
1968年、伊・カマヨーレ生まれ  
1994年、伊「Baja Saracena」  
10年間修業後、伊「Paglietta」  
仏「Restaurant Casa Bini」等  
2006年大阪「La Cantinetta」  
オーナーシェフとして経営



〒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 なにわ懐石 **久壺庵**  
しゃぶしゃぶ  
☎ 06-6211-3220

ご予約専用 FAX 06-6211-9927  
URL <http://www.oxon.jp>

発行者：山口 富久子

**編集後記**

娘や若い人達のアドバイスでFacebookを始めました。料理や音楽会、料理教室等の写真を掲載しています。当店のホームページのリンクよりご覧いただければ幸いです。開店39年を迎える今、激変を感じます。当店の御常連客の作家・藤本義一氏(当季刊誌の発起にアドバイス)や評論家・三宅一成氏や歌舞伎俳優・中村勘三郎氏等、亡去され、儚さを感じます。しかし、ノーベル賞受賞の山中伸也先生からオクソンのミートパイのお礼状を頂いたり、屋上で熟成中のバルサミコ酢をエキストラベッキオに育てる為に、後二十年は働きたいと思う日々です。店主 山口