



# オクソン 倶楽部



謹賀新年

2014年 新春号

アマチュアでは飽き足らず関西フィルハーモニー管弦楽団の前身ヴィエールフィルの門を叩く。プレイングマネージャーをやっていた当時、ウィーンフィルのコンマスのヘッツェル、ヴィオラのシュートレンク、チェロのスコッチ、クラリネットのプリンツの四名と協奏する話が飛び込んできた。急な話なので何処も空いていない。

「この国民会館の練習場でやりましたよ。」「こんな汚いホールじゃウィーンフィルのメンバーに申し訳ない」と指揮者に怒鳴られた。「大変古いホールで申し訳ない」と謝ると会場に着くや一斉に音を出し、「日本で一番良いホールだ」と云われた。果たして鳴り出した音は実に生き生きとして素晴らしかった。演奏後の拍手の異様な大音響。かつて聞いた事のない拍手が私の耳をつんざく。

「たら良いなあ。」程度の願望が、「建てよう！」に変心したのは二つの理由がある。ウィーンフィルのチェリストと二回目の協演は東京で行なった。リハーサルで指揮者とソリストの意見が合わず、一旦は折れた指揮者は本番で自分の主張を曲げなかったの

かと心を痛めた。よし、彼らにオペラハウスを作って、素晴らしい演奏をしてもらい、せめて流石芸術家と云われる位報酬をあげたいのが一つの理由。

もう一つは「人間金儲けをして死んだ人は一年で忘れ去られてしまう。しかし、文化(文学、美術、音楽、建築)を残して死んだ人は50年後、100年後の人にも幸せを与える。」

## 私の夢「オペラハウス」

大川創業(株) 大川 真一郎

ばらかし東京に帰ってしまつた。路頭に迷う団員達を救うために代表を受諾した。団員を預り、可哀想に私の様に碌に勉強もせず、クラリネットばかり吹いていた者にも当時の世間相場以上の給料をもらっているのに、三歳から真面目に努力に努力を重ね、音楽大学を卒業し、感性豊かな優秀な芸術家にどうして世間相場の60%しか支払えないの

と云つたスペイン人経営者の記事がある雑誌で読み、家内を連れてスペインを訪ねたのが1992年バルセロナ・オリピックの年だった。各地を見学し、当時経済大国と云われた日本と文化の差をまざまざと見せつけられた。改築中のリセウオペラ劇場を見学してオペラハウスの術違いに安くできる理由を発見した。日本では大劇場の建築費相場が250

億円。25年償却として年10億円。貸しホールの売上げ2億円程度だから永久に赤字に成り得ない。しかしバルコニー方式にすれば大空間に多数の客席が取れる1階が只でできる。バレエ学校とホテルを併設し、オペラのない時はパリオペラ座のようにバレエを上演。ウィンナワルツで若い男女が踊るオーパンバル

頂く。素晴らしいが、いつ完成するの。お金は？  
今年の書き初めは「工夫と努力で奇蹟を生む」と書いた。お楽しみに。

プロフィール

大川 真一郎



昭和8年生まれ。大阪大学工学部卒業。三洋電機に入社、「2ドア冷蔵庫」や「折りたたみホームコタツ」等を考案した開発技術者。昭和44年、家業を継ぐため退社、「オオカワ」に入社するも、1年後先代社長を亡くし相続税支払いの為、ボウリング場に手を出し約15億円の借金を抱え、死を考える迄に至るが、持ち前の気力、闘志、行動力によって克服し会社を再建。現在、大川創業(株)会長職。クラリネット奏者として舞台上立つ事が多く、永く「関西フィルハーモニー管弦楽団」代表を務めた功績より、1998年「メセナ育成賞」受賞。現在NPO関西フィル名誉顧問、NPO関西芸術振興会理事、大阪音楽大学理事、大阪大学工業会理事、関西ベーターヴェン協会主催や全国を講演など。





ステーキオクソンのアワビ焼き  
黒トリュフ入りバターソース添え

## アワビ 鮑

英名 / abalone 又は ear shell  
仏名 / ormer 又は oreille de mer  
ドイツ名 / Seeohr  
韓国名 / チョンボク  
中国名 / 鮑魚パオユイ、漢名は石決明  
日本名 / 鮑、鰓、鮑

学名はhaliotidaeでギリシャ語のhalios(海)とotos(耳)からなる軟体動物門腹足綱ミミガイ科の巻貝。黒鮑(別名:オガイ(御貝)天皇家、伊勢神宮への奉納品という意味から来ている。黒い殻から「せぐろ」とも呼ばれる)、メガリアワビ、マダカアワビ(別名:メタカアワビ、メタカは貝殻の「目が高い」意味で目は潮吹き穴の事)、エゾ鮑(クロアワビの北方亜種)等が日本の沿岸域に分布。他にアカアワビ(冷凍物や煮貝用)はオーストラリアやニュージーランド産等、アワビモドキはチリ産です。

アワビの殻は殻の内側全体から層が付加されて厚くなってゆき、殻は長径5~20cm、短径3~17cm程の楕円形に成長。1年間で約1.5cm成長し5年で8cmになり、8cm以上が漁獲の対象。水深約20mの岩礁に生息。アラメ、ワカメ、コンブ等の褐藻類を食べ、主に夜行性で日中は岩の間や砂の中に潜っている。雌雄の見分け方は殻頂の巻いた部分に収まっている生殖巣、ツノやウロという牛角状のワタの色で解り、雌は緑、雄はクリーム色です。アワビは9~11月にかけて産卵し、天然では海がしけた後に良く産卵が確認できるそうです。近年では種苗生産施設で人工的に産卵させ生産する技術が飛躍的に進歩しています。アワビの殻頂部分が緑色(グリーンマークと呼ぶ)なのが放流貝です。

江戸時代、中国では、日本産の干し鮑が、干し海鼠、ふかひれとともに俵物三品として珍重され、日本人は古くからアワビを始皇帝が求めた不老不死の薬ではないかと考え、特別な思い入れを抱いてきました。神社によっては、平瓮(直径10cm程度の白い皿)を陶器ではなく鮑の貝殻を使用することがあります。病気平癒、長寿、魔よけ等、結納でも欠かせない縁起のよい貝、アワビはのし鮑にして、栄養価が高く長期保存できることから武家の出陣の祝儀に用いられ戦場の貴重な保存食で、又、不老長寿の象徴として祝事や慶事の儀式の贈答品でした。現在は贈答品には印刷のし紙ですが、昔はアワビを熨斗で添えました。

### [新春祝い膳]

- 一、蓋向付  
赤飯射込み金子葛掛け  
うすい豆、土筆、木の芽
- 一、煮物椀  
葛打ち熨斗鮑、白子豆腐、  
若布結び紅白、露の唐
- 一、御造り  
\*へぎ鮑と冬野菜の共腸ソース味  
\*鮪トロ重ね作り、さよりと赤貝  
あしらい一式、土佐醤油
- 一、替り鉢  
戻し鮑の蕪蒸しふかひれ餡掛け  
黒豆、干し椎茸、金時人参  
蓬麩、卸し生山葵
- 一、祝い肴青竹盛り  
ロース肉地部煮、玉子真丈  
鯛一塩真砂合え、大葉百合根  
真鱈味噌漬、烏賊雲丹合え  
花海老、蟹錦巻き、露含ませ
- 一、揚げ物  
寒鯛と蕎麦湯葉巻き卸し出し  
掛け、菜の花、筍、椎茸
- 一、御食事  
\*白魚若菜押し寿司  
\*みぞれ小吸い椀、餅鮑、  
炙り唐墨、三つ葉  
\*加賀蓮根酢漬
- 一、季節のシャーベット

料理長 門 陸 視

期 間 / 1月20日(月) ~ 2月22日(土)

料 金 / ￥18,900 (サ・飲物は別) ★ご予約は二日前までに。

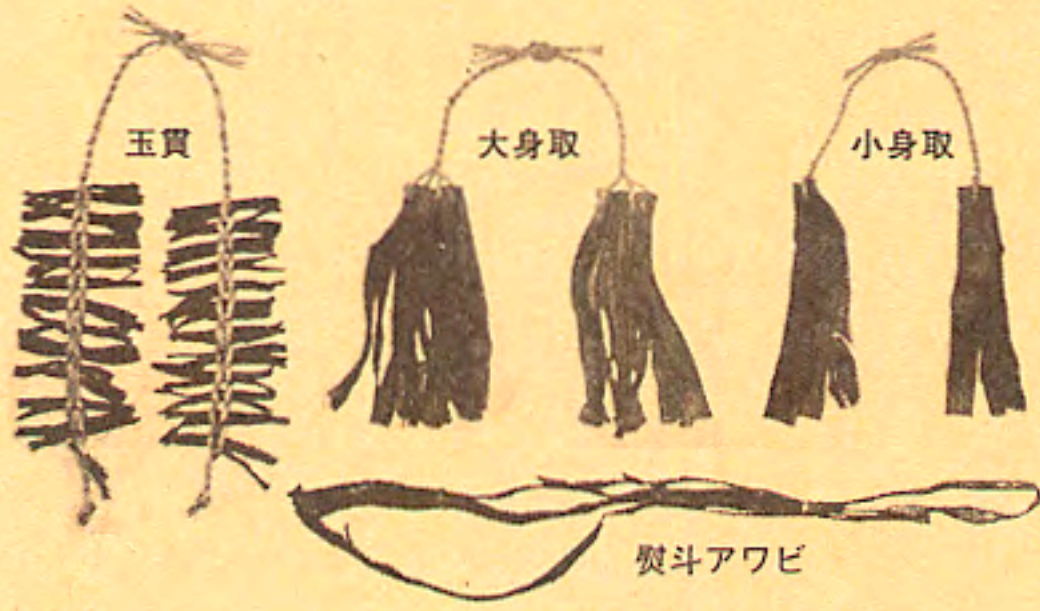
「1 献には打鮑、2 献には海老、3 献には蕎麦がき」

「徒然草・おもてなしの献立」第216段より



伊勢神宮

天照大神を祀る皇大神宮(内宮)と食事等を司る豊受大神を祀る豊受大神宮(外宮)、別宮、摂社・末社、所管社の計125社の総称。「日本書紀」によると約二千年前、天照大神が鎮座する土地を皇女・倭姫命が探し求め伊勢にたどり着いた。豊受大神はその約五百年後、丹波の国から移されたとされます。



伊勢神宮の  
伊勢斗鮑  
大身取・小身取は  
9寸大(27cm)  
玉貫は  
2寸2分大(6.6cm)  
伊勢アワビは  
約60cm

伝承では倭姫命は三重県鳥羽市国崎国崎の潜女から奉ったアワビが美味であったため国崎を御贄所にしたそうです。現存する最古の神宮儀式記録「皇太神宮卯儀式帳」804年に「志摩国神戸百姓供進鮮鮑螺等御贄」の記述が見られる。伊勢神宮の6月と12月の月次祭、10月の神嘗祭の為、この神宮御料鮑調製所では2千年前より古来の製法で調製された伊勢斗鮑をご神餅として献上しています。

伊勢斗(のし)とは、一般的には慶事における進物や贈答品に添える飾り。のしの語源は伸し鮑の製法が鮑を叩いて平たく伸ばし、天日干しにして作られることから「伸した鮑」が「伊勢斗鮑」に転じ、省略されて「伊勢斗」となったという説と、伊勢斗鮑の包み方を「伊勢斗折り」と称したものが「伊勢斗」に省略され、包んだ和紙の形を「のし」と称して贈答品に添える風習が根付いたという説があります。

伊勢の海人の

朝な夕なに <sup>かづ</sup> 潜くといふ

鮑の貝の 片思にして

(万葉集 卷十一 二七九八・作者不明)

上記の伊勢斗用アワビ・8~10年ものを捕っておられる海女の達人の女将が営む民宿。アワビも食卓にできる穴場の宿。

[民宿かどや] 三重県鳥羽市国崎町257

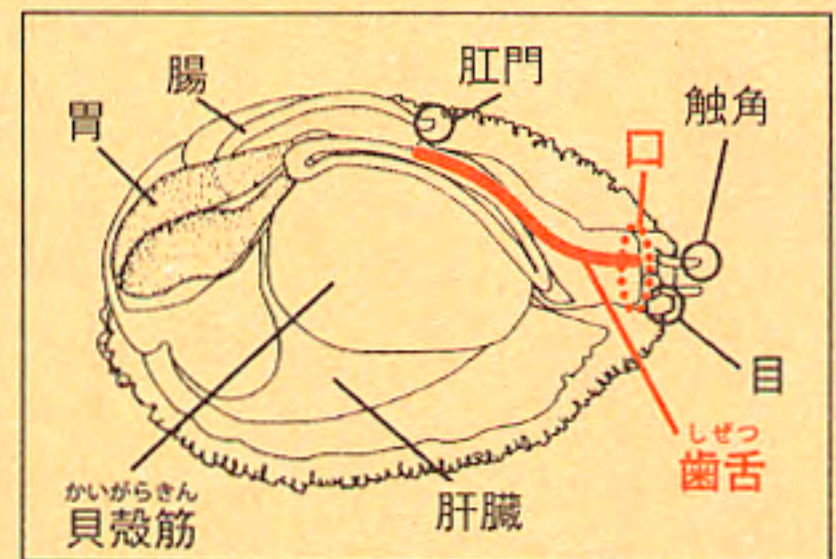
☎0599-33-6051

海女歴45年の「かどや」女将の岡本和歌子さん



鮑の料理いろいろ

- ◎ お造り
- ◎ ステーキ
- ◎ 天婦羅
- ◎ 鮑の蒸し煮  
大根と昆布と日本酒を使って鮑をもどし煮すると柔らかくなります。
- ◎ 鮑の水貝  
2cm角のさいの目状に切り、氷で冷やした3%程度の塩水に氷とキュウリ、うど等を添えて。
- ◎ 鮑のすり流し  
塩で硬く締めたアワビの肉を下ろし金で摩り下ろし、同量の山芋とろろと合わせ。
- ◎ 活き鮑の黒作り  
新鮮なイカの墨と鮑の肝をすり鉢で摺り、酒、塩で味を調えます。
- ◎ 中華の干しあわびの炒め物  
中華料理ではアワビをゆでてから干したものを乾鮑と呼び、高級な干し鮑の産地として三陸町吉浜の鮑は高級品のキッピン鮑として、香港で非常に高値で取引されている。
- ◎ 韓国のあわび粥  
韓国ドラマ「チャングムの誓い」で(五百年前の朝鮮王宮の中宗時代に平民出身で宮中に入り最高の調理師になって、結局は王様の主治医になった実存人物の物語)最高の宮廷料理対決で宮廷女官チャングムは「アワビの肝のお粥」を作りました。



「アワビって巻貝!?」河村知彦著・恒星社厚生閣より上記図を転載

アワビの味と栄養

カロリーは100g当たり61  
カロリー。脂肪は0.4g。日光の紫外線により乾鮑になると栄養価が増し、味も凝縮。貝類の中で最も美味しいと言われるこの味は、グルタミン酸とアデニル酸という構成成分を中心に出来ており、ほんのり、かすかな甘みはグリシンとベタインなどの作用。中国・秦の始皇帝は不老不死の薬として探し求めたものが日本のアワビという説があります。和歌山県熊野に始皇帝の使者・徐福が上陸した説があり、徐福が永住し、その子孫が住んでいたそうです。楊貴妃も美容のためにアワビを食べていたとか・・・伝説は限りなくあります。  
中国医学ではアワビ属の貝殻を、「石決明」(せきけつめい)と称して、肝機能を改善し、目の機能を高める効果があるとし、薬用にしてきました。



### オクソンの音楽会

ヴァディム ボリソフ

## Vadym Borysov

世界文化遺産が溢れる「森の都」キエフからの  
「魔法のViolinist」

バイオリニスト・ヴァディム・ボリソフ

ウクライナ・キエフ国立交響楽団  
コンサート・マスター  
キエフ室内オーケストラコンサートマスター  
国立ウクライナ音楽院弦楽4重奏科 教授  
キエフ・リーセンコ特別音楽学校 Violin 教師



#### 曲目

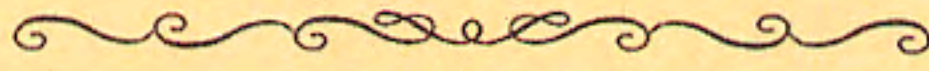
ベートヴェンの春：1楽章のみにして  
フリッツ・クライスラー：美しきロスマリン  
フリッツ・クライスラー：愛のよろこび  
など

#### ピアニスト・沼光 絵里佳

東京芸術大学音楽学部附属音楽高等学校を経て東京芸術大学入学。96年ジューナバックアウター国際コンクール2位受賞など他に多数受賞。NY、LA、イタリア、チェコ、ロシアなど各地でコンサート出演。06年フジテレビ系ドラマ及び映画、アニメ「のだめカンタービレ」の音楽演奏及び作曲、CD収録に参加。「題名のない音楽会」では千住明や服部隆之と共演。

#### 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24日(月)～3月1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

牛肉も野菜も世界に誇る  
日本の食文化

住友病院 松澤 佑次

朝はいつも 新しい  
ABCラジオおはようパーソナリティ  
道上 洋三

愛  
歌舞伎役者  
六代目 片岡 愛之助

日本の素晴らしさは  
相手を思いやる心  
丸十寿司女将さんが推奨する  
オクソンは日本の  
おもてなしがある店です。  
ベトナム芸記普及推進協議会  
大武 健二郎

英国風インテリアの地下室は  
ミナミの鶴といえは  
言い過ぎでしょうか？  
オクソンの店名の由来に興味を感じ、  
開けばオックスフォード風とのこと。  
大学都市オックスフォードは近世大学の  
発祥でもありますが、そこに生まれ  
た聖書研究会がアメリカやカナダにわ  
たり、メソジスト(方法論派)の教派  
を広めたとのこと。我、関西学院大学  
もメソジスト派ですが、大学キャンパ  
スはオクソンやケンブリッジ大学に通  
じる中庭(芝生)がシンボルの大学で  
す。そしてともにルーツは中世の修道  
院建物のように思います。

関西学院大学  
加藤 晃規

稽古照今  
石切 剣箭神社  
木積 康弘

夢を語るな！  
現実と戦え！  
(株)ダイニング・クエスト  
加藤 雅之

人は人なり！  
我は我たれ！  
(株)高島屋  
井上 龍生

創意が企業発展の基礎  
ニッチ産業は競走なし  
他の会社が出来る製品は  
商品にならない！  
近富士電子工業(株)  
渡邊 白吉

35 Q-zaemon Ave.35

### 経歴 高坂 宗裕

1964年 新大阪ホテル研修生  
1965年 大阪ロイヤルホテル入社(現リーガホテル)  
1972年 マルコナーコーポレーションアメリカ船調理  
1978年 帰国、肉料理のはなふさ入社  
1984年 大阪全日空ホテルシェラトン入社  
2007年 同ホテル定年にて退職  
2007年 長崎ハウステンボス鉄板焼技術講師  
2005年 日本鉄板焼協会名誉師範認定00-01号



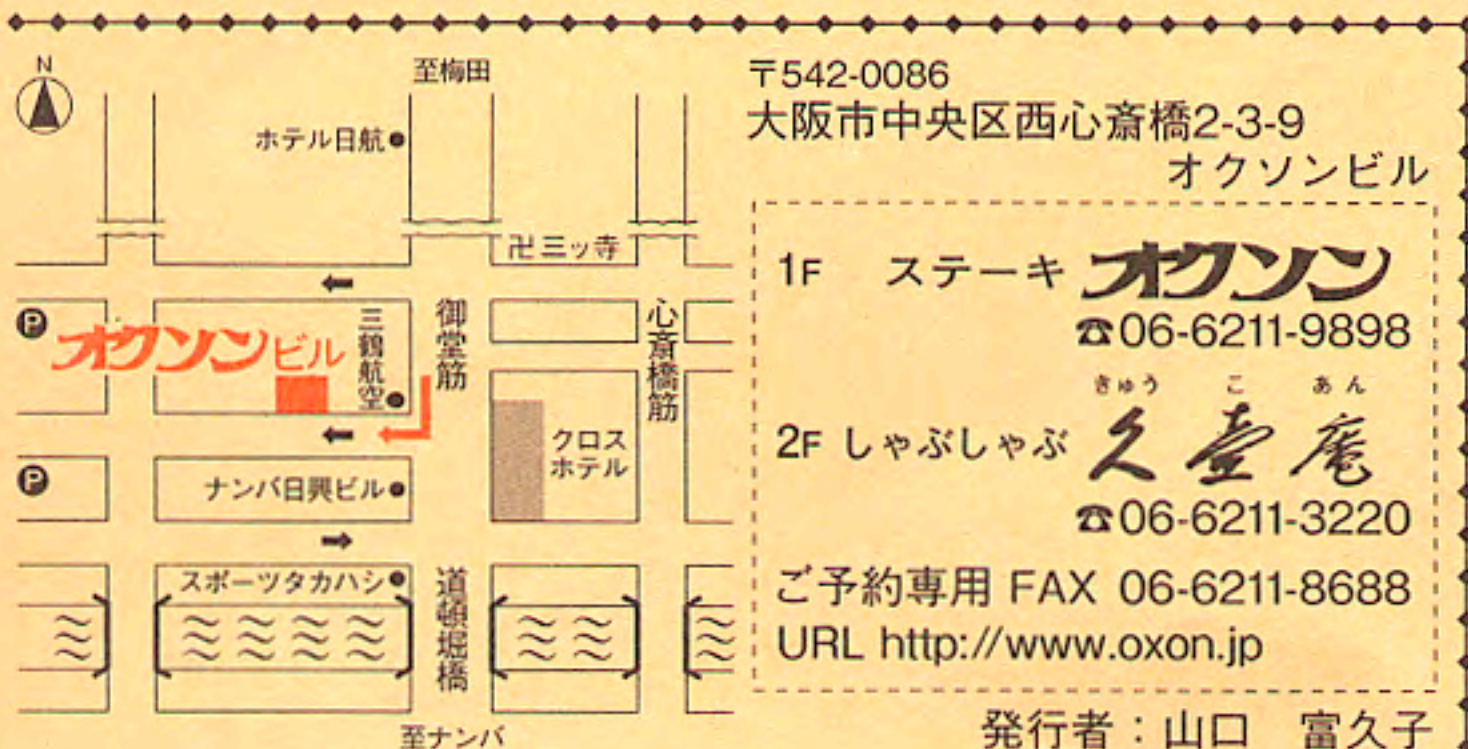
日程 /  
4月12日(土) PM1:30～4:00  
4月19日(土) PM1:30～4:00

参加費 /  
¥10,500(税・サ込み・飲物別)  
黒毛雌和牛・  
野菜サラダ・焼飯・  
地下サロンでデザート付  
募集人員 / 12名様

オクソン料理教室  
ご家庭で、  
お肉を  
美味しく頂くための講座  
日本生まれの「鉄板焼き」  
プロのテクニックや美味し  
い企業秘密などを料理界歴  
五十年の大御所コック高坂  
宗裕がご指導いたします。

### 編集後記

吉祥草の花が咲きました。家に植えておいて花が咲くと縁起が良いと言われるこの植物は茶道・武者小路千家初代一翁の好みでもあり21年前、当店の草庵茶室建設を記念して、屋上の椿の樹の木蔭に植えました。「竹に上下の節あり」。冬に雪が積もっても折れそうに折れないのは節があるからと、人生の節の大切を説いた禅の訓です。伊勢神宮は20年を節にお社を新築に。1974年創業のオクソンの一節を20年とすれば、三節目の形成に入りました。今年40周年を迎える事が出来ますのは、皆様のご支援の賜物と深く感謝をいたしております。吉祥草の花が咲いた今年が良い事があると願って。店主・山口



〒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 **久壹庵**  
☎06-6211-3220

ご予約専用 FAX 06-6211-8688  
URL <http://www.oxon.jp>

発行者：山口 富久子