



# オクソン 倶楽部



新 春

2017年 新春号

昭和二十年三月十三日、大阪に大空襲があり、防空壕から近所の四天王寺の五重塔が青白いとても美しい炎をあげて燃えたのが見え、小学校の一年生と小さかったに拘らず鮮明に覚えていきます。大空襲後、河内長野の楠正成ゆかりの観心寺南庇庵に疎開となりました。突然の受け入れもとのわず苦勞された様で昼間皆で採ったスカンポという雑草や、イナゴを毎日食べていました。昭和十九年入学した時は大阪第一師範男子部附属天王寺小学校という長い名前でしたが、戦后大阪学芸大附属から今は大阪教育大附属になっていく様です。戦後の混乱期、四天王寺の五重塔の焼跡は少年野球のメッカとなり、天王寺動物園も開放状態で動物は殆ど居らず、猿ヶ島に降りて遊んでいました。当時人気のあった遊び場は千日前にあった大劇の地下の遊具が少し置いてある遊園地でした。昭和二十三年頃から大劇にもSKDが復活し、お正月は高峰三枝子さんの歌謡ショーが定番でした。織田作之助の「夫婦善哉」や「わが町」に描かれている天王寺や南の風景が昭和三十年代の中頃迄は残っていました。昭和三十年代前半、学生サークル主催のダンスパーティーに道頓堀の「メトロ」や「キング」が会場に使われていました。大劇は大学時代の憧れのアマミューズメント場で特に昭和三十

五、六年頃は美人歌手西田佐知子さんのショーに通いつめた記憶があります。昭和三十六年、住友銀行に入学し、最初の配属が心齋橋支店でした。心齋橋筋の商店街を集金担当で、年末紅白歌合戦が終わって除夜の鐘の鳴る頃集金に出かけ帰宅は当然午前二時か三時頃で泊まり込みになった時もありました。当時は銀行の主役はソロバンでした。ソロバンは下手で随分苦勞しました。世の中へ出ると大学で学んだ経済学の知識など何の役にも立たず、「知」よりも

## 大阪・難波 そしてオクソン

株式会社 ハーフ・センチュリー・モア 名誉会長 三木 得五郎

大切なのは「技術」だと実感したのも此の頃です。東京の銀座支店で取引先課長や次長を経験、支店長としては大阪の梅田北口、堺、東京の新宿、最後は振り出しに戻った感じで、難波支店長を最後に四十九歳の時、住友銀行を退職し、現在の会社の創業にかかわり来年で三十年になります。「オクソン」には昭和五十一年、梅田北口支店長の時、中学時代からの親友の医師・畑田耕司や、その仲間の医者と一緒に「オクソン」を訪れたのが最初でそれから約四十年が経ちました。オクソンの山口ママもまだ二十代の若さで、高級感のある清潔な雰囲気や四十年続けておられるのは驚異的です。大阪の南も時代の変換と共に、随分その型は変わって来ました。南海ホークスの全盛時代、昭和二十九年頃マリリン・モンローとニューヨークヤンキースの伝説の強打者ジョー・ディマジオが新婚旅行で来日し大阪球場でヤンキースのユニホーム姿で、フリーバッティングを披露してくれその姿の格好良さを今もよく覚えています。当時の日本のスターでは毎日

違ひ、特に和風の二階と洋風の二階と地下のバランスが絶妙で、これ程のステキハウスは、東京の銀座や新宿にも皆無です。大阪の食文化の伝統として何時迄も絶やさず守り続けてほしいと思います。

### プロフィール

み き とくごろう  
**三木 得五郎** 昭和12年11月10日生  
 学 歴 昭和36年 3月 神戸大学経営学部 卒業  
 職 歴 昭和36年 4月 住友銀行 入行  
 昭和51年～57年 小阪・梅田北口・堺・新宿支店長 歴任  
 昭和60年 10月 参与・難波支店長  
 昭和62年 5月 本店支配人・昭和62年6月住友銀行 退行  
 昭和62年 6月 (株)ハーフ・センチュリー・モア 入社  
 昭和62年 7月 同社 代表取締役社長 就任  
 平成27年 4月 同社 代表取締役社長 退任  
 平成27年 11月 同社 名誉会長 就任



写真右／親友の دونالد・キーン氏 (日本文学研究者2008年文化勲章受章)と

# チーズ

英名 / cheese  
 独名 / Kase  
 仏名 / fromage  
 伊名 / maggio、cacio

「醍醐味」の語源はチーズから生まれました。

牛より乳を出し、乳より酪を出し、酪より生蘇を出し、  
 熟蘇より醍醐を出す如し。  
 醍醐最上にして衆病みな除かる。

仏典・涅槃経より

醍醐味の意味は物事の本当の面白さ、深い味わい、神髄で語源は仏教用語です。仏教と共に日本に伝来し、朝廷の貴族の間で「蘇」と呼ばれるチーズが健康食品として珍重されました。「蘇」は飛鳥時代頃から国内で作られ、文武天皇(697～707年)が諸国の国司に「蘇」を献納するように命じています。主な生産地は摂津国・味原の乳牛牧(現在の大阪市東淀川区の一部)などが知られています。

『源氏物語』の主人公「光源氏」のモデルと言われている一人「藤原道長」が「蘇」と蜜を煎じた薬を常用して糖尿病の治療に専念していたと日記『小右記』に書き残され、蘇は平安貴族のステータスシンボルでした。現在、古代の蘇を復元した製品が奈良県橿原市南浦町で販売。味は淡白で甘さをひかえた牛乳の香りがします。

文字によるチーズの最古はギリシャ詩人ホメロスによる「オデュッセイア・BC600～」に記述されています。チーズは日本人一人当たりの消費量は年間2キロですが、1位はフランス22キロ、2位はギリシャ19キロ、3位イタリア15キロです。ドゴール将軍が「600種類ものチーズを持つ国を統治するのは困難である」と息巻いたそうですが、チーズに限らずフランス人は自己主張が強く自分の好みを簡単には変えないので、地方毎に特色あるチーズがあります。

田舎のスーパーでどれが良いか迷っていると、土地の人が勧めるのは必ず御当地産です。チーズの脂肪分は腸で吸収されるので、赤ワインと一緒に摂ると「ポリフェノール」が脂肪分の吸収を抑えてくれるというマウスの実験が発表されました。チーズはワインと同じように作り手により、それぞれ独特の個性をもっていますので、自分のお気に入りのチーズを手に入れましょう。



上写真のグラスに入っているCognat・クニャはブドウ果汁を煮詰めてベースにして、クルミ、ヘーゼルナッツ、洋ナシ、リンゴを加えた甘くないジャムです。フレッシュタイプ2～3日熟成のチーズにかけてお召し上がり下さい。又、フレッシュタイプチーズには蜂蜜も合います。



熟した洋梨のジューシーで甘く品のよい香り、とろける食感の果肉にゴルゴンゾーラ・ピカンテをのせて、口に運ぶと、特有の刺激的な香りに強めの塩味のこのチーズとのマリージュは一度食べたら病みつきになります!オクソン屋上に咲くフェネルの香りと野生種ルッコラーの花の味も一緒に。他にリンゴとカマンベール、イチゴとマスカルポーネ、ブドウとブルーチーズ、イチジクとシェーヴルの組み合わせもクセになる魅惑的な味わい。

「チーズのないデザートは、片目の美女である」 美味礼讃の著者仏人ブリヤ・サヴァラン  
 「娘はミルク、花嫁はバター、女房はチーズ」 ドイツの諺

## チーズの分類と特徴

### ◎プロセスチーズ

一種又は二種類以上のナチュラルチーズを加熱溶解し乳化剤を用いて乳化させたもの。  
加熱により長期保存が可能。(スライスチーズや6Pチーズ等)

### ◎ナチュラルチーズ

#### ◆フレッシュタイプ

すべてのチーズを製造するときの最初の段階でできるもの。牛乳に乳酸菌や酵素を加えて固め水分を除いたもので一般的に熟成させないタイプをさす。新鮮で酸味のあるさわやかな味わいが特徴。(クリームチーズ、モッツァレラ、リコッタ、マスカルポーネ、フロマージュ・ブラン他)

#### ◆白カビタイプ

表面が白カビに覆われたソフトな熟成タイプ。熟成期間は比較的短く、表面から中心に向かって熟成が進む。若めものは食べやすく、熟成が進むと風味やコクが増し、中身が流れ出るほど柔らかくなる。(カマンベール、ブリ、スプレム、オルトラン他)

※チーズの王様ブリ・ド・モーはルイ16世がフランス革命前夜、ギロチンにかけられる直前に所望したチーズ。

※ブリヤ・サヴァラン、カマンベールはカマンベール村で搾乳し低温殺菌しない牛乳で手作業で作られる。

#### ◆青カビタイプ

ブルーチーズと呼ばれるタイプ。内部に青カビを植えつけ、内側から外側に熟成させる点が他のチーズと異なる。独特のピリッとした刺激と特有の風味が特徴。塩味が効いているので酒類とよく合いソースにも使われる。(ロックフォール、ゴルゴンゾーラ、ブルースティルトン、カンボゾラ他)

※ゴルゴンゾーラは加熱したカードにペニシリウム・ロックフォルティを加え青カビ菌が増殖。

#### ◆ウォッシュタイプ

「リネンス菌」と呼ばれる特殊な細菌を、チーズの外側に植えつけて内側に向かって熟成させていくチーズ。熟成中に外皮を塩水やその土地のワイン、ブランデーなどで洗うタイプのチーズ。(ボン・レヴェック、リヴァロ、タレージョ、ルクロン、ピエ・ダングロワ他)

※エポワスは英雄ナポレオン好み。ウォッシュタイプの王様と称され、ブルゴーニュ地方エポワス村の生産。

※リヴァロは、ノルマンディ地方が原産地。型崩れを防ぐため表面に帯が巻かれているのが特徴。かつてアシの葉を巻いていたのがその名残とされ、その外見がフランス軍大佐の軍帽に似ていることから「コロネル(大佐)」という愛称でも呼ばれ、濃厚な食感が特徴で、ウォッシュタイプの中でも特に匂いが強い。

※タレージョは北イタリアで作られ塩水でウォッシュされているため、フランス産と比べて香りはおだやか。

※アルザス地方ゴルマル近郊のマンステールチーズはクミンシード(消化を助けてくれる働きもあり)をふりかけることで爽やかな風味のチーズへと大変身。華やかで個性的な香りのフランスを代表するウォッシュタイプ。七世紀頃にアイルランドから来た修道僧たちがマンステールの谷に修道院を建て放牧を始め、チーズ作りも行うようになった。名前の由来はマンステールという修道院の名前。じゃがいもとの相性が抜群に良いので、茹でたじゃがいもに少し加熱してとろけたマンステールを合わせて食べる。

#### ◆シェーブルタイプ

山羊乳を原料としたチーズ。歴史は牛乳製のチーズより古く、独特の風味とコクに富む。特にフレッシュタイプはクリーミーで山羊乳特有のさわやかな酸味が楽しめる。熟成が進むにつれて舌を刺すようなシャープな味になる。(ピラミッド、クロタン、サント・モール、セル・シュール・シュール他)

#### ◆セミハードタイプ

初心者にはおすすめ。世界各国で多種類が作られ、スライスしてそのまま食べたり、サンドイッチにはさんだり、溶けやすいのでピザやグラタンなどのオープン料理用にと用途も広い。(オランダのゴーダ、サムソー、マリポー、クリーミー・ハバティ他)

※英国のチェダー村が原産のチェダーチーズは世界一の生産量です。

#### ◆ハードタイプ

水分が少ない長期熟成タイプ。原型が大きく重いものが多く長く熟成させることで生まれる深い味わいやコク、旨み、むちっとした口当たりも特徴。粉にして調味料としてもよく使われる。(バルミジャーノ・レッジャーノ、エメンタールやグリユイエール、コンテ、ミモレット他)

※フランスで、消費量NO.1のコンテ・デスティヴ。12世紀からコンテ地方で熟成されるチーズで緑のラベルが高品質。

※ミモレットはナポレオン14世の治世下で誕生し、ロウのようにきめ細かいながらもクリスピーな食感。

※バルミジャーノ・レッジャーノはイタリアのエミリア・ロマーニャ州で低温殺菌しない脱脂乳を使いクラストは塩水で洗った後、オリーブオイルで擦り、ゆっくり熟成させ、バルミジャーノ・レッジャーノ協会のマークを付ける。

※エメンタールチーズはスイスのベルン北東部エメンタール地方を原産地として15世紀半ばから作られています。木の実のような香ばしい香りが特徴。直径100cm/重さ70kg~100kgもある大型で、一つ作るのに約1000リットルもの牛乳を使用。スイスの家庭料理「チーズフォンデュ」に欠かせないチーズとして知られ、同じスイスを代表するグリユイエールチーズとブレンドします。特徴として、熟成段階に発生するガス穴は直径約1~3cmを「チーズアイ」と。アニメ「トムとジェリー」でおなじみの「穴あきチーズ」はこのエメンタールチーズがモデルです。

欧州の「本物の美味しさ」を保証する品質認証マーク



PDO

原産地呼称保護



PGI

地理的表示保護



TSG

伝統的産品保証



EU

産有機農産物マーク

## 木次乳業チーズが最高賞! 風味高評価国際審査出品へ

国際ナチュラルチーズの品質を競うコンテスト「ジャパンチーズアワード2016」(NPO法人チーズプロフェッショナル協会主催)で、木次乳業の「オールドゴーダ」が金賞、「プロボロネビッコロ」も出品し最優秀部門賞を受賞。このコンテストはナチュラルチーズの品質安全と向上を目的に東京都で10月に開かれました。2017年6月にフランス・トゥールで開かれる「国際乳製品コンクール」にエントリーされます。チーズの本場で日本のオールドゴーダがどのような評価が得られるのか楽しみです。

木次乳業の資料はwww.oxon.jp内のオクソン倶楽部バック-2000年夏季号に掲載

### オクソンの音楽会

～世界一の口笛をあなたに～  
**口笛とピアノで奏でる珠寶の名曲**

口笛奏者 **儀間 太久実**

1988年大阪生まれ。口笛大会第34回インターナショナル・ウィラーズ・コンベンションでポピュラー・クラシック部門共に1位を獲得し総合優勝。2013年第6回大阪国際口笛コンクール最優秀賞を受賞。2014年3月、口笛とマリンバによるCDアルバム「embrace」をリリース。2016年中国、広州で行われた第二回広州口笛大会において日本代表のゲスト奏者として招待される。現在、ソロ活動の他、CD制作、ミュージシャン、オーケストラとも共演。「とくダネ」「目覚ましテレビ」「スッキリ」「たけしの誰でもピカソ」「学校へ行こう!MAX」「笑っていいとも」など多数出演。又、Newsweek07.10.17号では「世界が尊敬する日本人」100人の中にも選ばれている。音楽理論、アレンジ、作曲をギタリスト・作曲家の筒井祐之に師事。関西学院大学総合政策学部総合政策学科卒業。

#### 曲 目

チャルダッシュ コンドルは飛んでゆく  
トルコ行進曲 アメージング・グレース  
クワイ河マーチ～映画・戦場に架ける橋から～  
ダニーボーイ 日本の四季メドレー 等

ピアニスト アルベルト田中 (2月20日、22日、25日)  
野間 由紀 (2月21日、23日、24日)

期 間 / 2月20日(月)～2月25日(土)  
料 金 / ¥18,360 (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可。特別コースの為、ご予約をお願い致します。

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

**35 Q-zaemon Ave.35**

神戸牛大好き!  
ミュージカル指揮者 塩田 明弘

人生は挑戦なり  
フリーアナウンサー 桑原 征平

人を笑わせるには  
簡単じゃないけれど  
おいしいお肉は  
勝手に笑顔になれる  
三鳩化学工業(株) 上野 慶二

花には水を  
人には愛を  
ヤマゼングループ 崔 鐘太

食文化を通して  
韓日親善  
大阪大韓民国総領事 河 泰元

オクソンでの時は  
心安まる大切な時間です  
阪和第一泉北病院 守口 篤

美味 美食  
人生の幸せ  
高松屋(株) 松井 滋

私の仕事は  
子どもの心の中に  
喜びの種をまき  
育ててあげることに  
学校法人 清和学園 城谷 星

唯一無二  
南会計事務所 南 忠佳

全ての出来事に  
アリーがとう  
タレントモデル 水沢 アリー

緑を感じる心のゆとり  
味は覚える  
小羽根種苗園 小羽根 富隆

**35 Q-zaemon Ave.35**

ジャパンチーズアワード  
2016年で金賞を受賞した木次乳  
業さんと十七年前、大阪日  
航ホテル地下で喫茶オクソン  
を開業した時よりのお付  
き合いです。当時、奥出雲を  
訪問した折、現在は相談役の  
佐藤忠吉氏九十七歳が工場敷  
地の滝の流れる洞窟で熟成中  
のチーズをご案内して下さい  
ました。十年前私がバルサミ  
コ酢の醸造を始める事に悩ん  
でいました時、適切なアドバ  
イスを賜り感謝しています。  
新年は横軸の書「露堂」を  
佐伯江南斎宗匠の初釜の抽選  
会で当たりました。明歴々露  
堂々へめいれきれきろどうど  
う(禅林句集より)露堂々と  
現れているさまを明歴々と観  
る事ができますように  
2017年も  
山口

#### 編集後記

### シャトー ムートン ロートシルト Chateau Mouton Rothschild 古酒を楽しむ会

下記はワインを通して超一流のサービスを提供する  
ソムリエ岡昌治氏・元日本ソムリエ協会会長によるシャ  
トームートン・ロートシルトの垂直試飲会にて10名で愉  
しんだワイン。今年もワインの種類を変えて、食後酒も  
含むディナーを開催の予定です。ご興味のおありの方  
はお問い合わせ下さい。



2016年8月オクソンにて撮影

〒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