



オクソン 倶楽部



45th Anniversary Steak & Wine OXON

2019年

私が知人のピアノニストの紹介で山口さんにお目にかかったのはオクソンが四十年前から四季開催するサロン・コンサートに出演するアーティストのコーディネートを手伝って頂くためだった。地下にあるサロン・コンサートの会場は自然な音響を誇り、木造りで落ち着いた木目調の空間は贅沢だ。十七・八世紀「皇帝」や「貴族」は、このような雰囲気の中でコンサートを愛でていたのだろう。

1988年から四年間、オクソンクルーズを催し、チャーター船(ベガサス号^{200t})で大阪湾から小豆島のお遍路寺を訪ねたり、岡山県備前焼の藤原啓美術館を訪れ、陶芸に挑戦したり：瀬戸内海の絶景の夕日が沈む頃には、オクソン特製ローストビーフや瀬戸内海産物に舌づつみしながら私の司会で演奏や歌、太極拳等て体をほぐし、お客様方が交流を楽しんで頂いていた情景が、つい最近のように思い出します。

私は、1986年ブルガリアのオーケストラ「ソフィア・フィル」と「国立ブルガリア室内オーケストラ」の指揮者として招かれた。帰国後、大阪・堺の大仙公園で開催された「全国植樹祭」で「昭和天皇」がご到着される際のファンファーレ、玉座に着かれるまでの「越天楽の主題によるマーチ」と退席される時の音楽の制作を担当した。それまでの陛下のご入場の音楽はイギリスの作曲家エルガーの「威風堂々」を全国各地の主催者が使用していたが、「昭和天皇」をお迎えするときは日本の音楽でなければいけないと、当時の吹奏楽連盟の理事長松平先生の一言で決まった。

1990年、ニュージーランド建国百五十周年記念「ジャパン・フェスティバル」に指揮者として出演。
1995年、日本人指揮者として初めてロイヤル・ニュージーランドバレエ団と契約し、1998年にはクラシック・バレエの聖地ロシア・サンクトペテルブルク「Opera&Ballet」オーケストラ「Congress」に招かれ「首席客演指揮者」に就任。八年間、大阪とサンクトペテルブルクを往復。そこで「レニングラードオペラ&バレエ劇場」や、世界最高峰の「マリインスキー劇場」のオペラ歌手やバレリーナと仕事をしアーティストとの交流を広める事が出来るようになった。この事は一人ではなし得ないことで、それは多くの方々、どのような物にも代えがたい、出会いと支えがあったからだ。

山口さんはより良いお料理をお客様にお出しする為に、料理の本場・仏リヨンに初代シェフを一年間も勉強に行かせたり、ウィーン「インペリアル・ホテル」でオクソンの料理人を修行させ、逆にパティシエを招き、さらにシェフも大阪にお招きし、オクソンのお客様のために腕を奮ってもらったりした。伊モデナで学んだ「バルサミコ酢」造りや屋上でのハーブ栽培など、オクソンには他のレストランでは味わえない「食文化」があり、それは山口さんのお客様への「おもてなしの文化」である。

今年オクソンが開業四十五周年とか、さらに飛躍した五十周年記念を迎えられることを願って、素敵なアーティストと共に、お客様も合わせて「おめでとございます」と心から申し上げよう。



プロフィール

もりやま しゅんご

守山 俊吾 / シンフォニア・アルシス OSAKA 首席指揮者

- 1942年 香川県「アートの島・直島」生まれ。
- 1977年 指揮者としてデビュー。
- 1997年 ベルリンの壁崩壊の契機となったハンガリー・ショプロン市の「国境解放を記念しての国際第9・自由への道」の指揮姿が国営TVでヨーロッパ全土に放映される。
- 2004年 奈良東大寺再建立300年祭・大仏殿本堂で、フル・オーケストラの演奏を史上初の奉納演奏する。
- 2006年～2016年の10年間、国立ソフィア・フィルの常任客演指揮者を勤める。
- 2014年 国立スタラザゴラ歌劇場のオペラ「椿姫」「トスカ」を指揮
- 2016年 ソフィア歌劇場バレエの「ジゼル」を指揮
- 2018年 四国二期会の日本オペラ「扇の的」のヨーロッパ公演を指揮し成功に導く



三七人参

(サンシチニンジン・ウコギ科オタネニンジ属)



三七人参はウコギ科の多年草植物サンシチニンジン (Panax notoginseng) で紡錘状の太くこぶ状の突起がある根を薬用とします。中国雲南省東南部のベトナム国境に近い文山州は三七人参の里として有名で中国生産の85%を産出しています。海拔1,200~1,800mの山岳斜傾地で栽培され、6月頃に青い放射状の小さな花蕾が多数つき10月頃に赤くなったその花に種ができます。その種を植え1年経たその苗を開墾した斜面の地に植え替えます。周りは雨風、直射日光を避けるため、黒色の遮光用ネットを張り廻らしています。草丈30~60cmになり、種を蒔いてから3~7年経たないと根を収穫しないことから、三七人参と呼ばれます。



しかし現在は3年から4年で収穫。文山三七研究院・院長の談話によると三七人参を分析した結果、栄養素は3年物で充分。栽培期間が7年を過ぎると、その土地には栄養素はなくなり痩せ細るので、逆に品質は劣化していくそうです。ちなみに、今回の三七人参を訪ねる旅の初日は上海を訪ねました。400年前開業の老舗薬局・童涵春堂で250gの三七人参を現地での参考品として買いましたが、その時、販売員から「この三七人参は10年物の最高品です」と説明を受けました。ここで購買したのは失敗・・・

広西省の田陽、田東でも産することから「田」の字が冠され田七人参とも呼ばれます。中国南部の苗(ミャオ)族や壮(チワン)族などの民族薬としても古くから用いてきた止血、消炎、鎮痛などの薬用植物です。又、三七人参は別名「金不换」と呼ばれ、中国では長らく「禁輸出品目」に指定。1596年、漢方書「本草綱目」李時珍が雲南三七人参を「山漆・サンチ」と記載。



三七人参の花茶

山漆と呼ばれたのは強力な止血作用を漆の接着性に喩えたものです。ベトナム戦争時に北ベトナム軍や現地人が止血薬として使用していたのを見た米軍がこの薬草の知識を持ち帰り、その存在が世界に知られる事となりました。



苗族の少女



三七人参

发展前进中的文山学院文山三七研究院(一)

文山三七研究院院长陈中坚

文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚...

文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚...

文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚...



文山学院/文山三七研究所の5代院長・陳中堅氏に研究所内をご案内して頂きました。

中国では三七人参は漢方薬に属し、現在、「中国薬典」2015年版に合う品は日本のポジティブリストに合い合格と認められ、2017年3月施行からは、残留農薬と重金属の検出禁止の基準が中国政府により、さらに厳しく定められました。



我州中药材领域首个无公害标准——三七农药重金属残留限量标准出台

【本報訊】近日，文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚...

文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚...

文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚，文山三七研究院院长陈中坚...

薬用人参界の王様

「高麗人参を凌ぐ三七人参」と話題に！

本草綱目には「血を止め、お血を留めず、痛みを鎮め、腫れを消す。」「止血」と「活血」という相反する性質が一つの薬にあることが三七人参の大きな特徴です。

主な成分である「サポニン」の含有量は高麗人参と比べると三〜七倍も入っています。他に田七ケトン、有機ゲルマニウム等もバランス良く含有。

肝障害治療の伝統薬としての片仔廣（ヘンシコウ）は三七人参を85%も含む主成分で現在では欧米や日本でも使用。

1979年第30回日本東洋医学総会で三七人参が消化器ガンに卓効を示すと発表。

2011年、株式会社ライオン・LION 田七人参研究所は三七人参から抽出されたパナキサトリオールには、食後及び空腹時血糖値を低下させる効果があることを実証。

サポニンの働き

- 出血を止める作用
- 脳卒中の予防と予防
- 糖尿病に
- 心筋梗塞の予防
- 高脂血症の改善に

「逸話として、三国志の

諸葛孔明が重用した生薬」

元気のつく鍋として「三七汽鍋鳥」という鍋があり、諸葛孔明が開発したと言われ、「孔明鍋」とも呼ばれるそうです。

三七人参の品質について

田七人参の品質を表示する方法として、日本では今でも「六年根」や「八年根」と、何年物かが主流となっています。中国では大地の豊富な栄養をたっぷり吸収した田七人参の品質、価値を左右するのは、玉の大きさ（頭数）と重さが大切にされています。「何個で500gになるか」という基準で等級を決めます。10〜20個で500gになる、又は1個の重さが平均25g以上になる三七人参を最高の一等級品としています。



冬虫夏草
チベット ナクチュ産・標高4500以上の草原にわずかに生える薬用価値の高いキノコ。中国三大貴重漢方薬。効能は「不老長寿」「滋養強壮」「免疫力アップ」

元気をいただく 薬膳懐石

初秋を味わう

旬の食材で自然を味わい、心と体にやさしいご馳走。身体にも美味しく滋養のある『医食同源』の知恵を生かした薬膳懐石は、自然からの恵み物には旬の味わいだけでなく、それぞれの薬効があり、久壺庵では、その相乗効果を調理でお手伝いさせて頂いております。残暑を癒していただけますように、ご用意をいたしました。

おしながき

- 前菜
- 三七人参胡麻味噌和え
 - 蓮根と蓮の実 白酢和え
 - キンコ（干なまこ）オイスターソース煮
 - 沖繩もずく 山芋とろろ掛け
 - スモークサーモン 小袖寿司
- 造り
- 鯛のカルパッチョ 大和当帰ドレッシング
- 温物
- 鰻の茶碗蒸し 枸杞の実飴掛け
 - 鱈白焼 焼白葱 百合根 銀杏
- 焼物
- 甘鯛・松茸包み焼 菊花蕪 酢橘
- 小鍋
- 孔明鍋 三七人参と鳥がらスープ仕立て
 - 地鳥と冬椎茸のつみれ 松茸 豆腐 枸杞の実
- 天麩羅
- 高麗人参 大和当帰 ウコン 塩 酢橘
- 食事
- ☆活車海老 射込み 冬虫夏草
 - ※ご予約順二十名様のみ。金八千円追加の料理
 - ふかひれ姿煮入り雑炊 生湯葉
- 水菓子
- 季節のシャーベット
 - エゾウコギのゼリー寄せ 金木犀の花
 - 三七人参の花茶
- 料理長 朝比奈史朗



三七人参



高麗人参

期間 九月十二日（木）〜九月二十八日（土）

ご料金 一万四千四十円（サ・飲物別） ※ご予約は二日前までにご利用致します。

☆「金より高価な菌」別名『軟黄金』とも呼ばれる冬虫夏草は乱獲が原因で発生量と収穫量が激減、近年の中国内でも品薄です。今年の当店には三十本のみ入荷しました。

ご予約順に三十名様限り料理名『活車海老射込み冬虫夏草』を八千円追加料金にてご用意します。

35 Q-zaemon Ave.35

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

人生に方程式はなし

正解もなし

落語家

与代目 桂 春團治

「なるようになる」

ごちそうさまでした。

歌手

クミコ

がまん
がんばり
がむしやら

大阪私立大学 学長

荒川 哲男

幸せを感じた

お食事会でした。

俳優

西岡 徳馬

妻の誕生日

最良の日に最高の料理を

堪能させて頂きました。

豊設備株式会社

池田 豊和

本気 陽気 根気が運気を呼ぶ

株式会社アオキ

青木 豊彦

けがさしと思う

御法のともすれば

世渡る はしと成るぞかなしき

武者小路千家官休庵家元教授

華道遠州流本部四世家元

佐伯 紅南斎

無事は名馬

小川泰彦事務所

小川 泰彦

オクソンのマダムのお嬢さん夫婦が
ボストンにお住まいと聞き、
ふと、思い出した。

岡倉天心を顕彰したボストン

美術館の日本庭園「天心園」と

その紹介ブローチャー(冊子)を

監修されていたMITの

超美人先生からの依頼で、

私のクライアントの宣伝部を通して、

金額7万5千ドルを協力して、

程なくブローチャー完成。

二十五年位前の事だけに、

今の事情を改めて知りたくなった。

全米の日本様式庭園を取材した

男のノスタルジア。

株式会社サンライズプロバ

松田 祝三

35 Q-zaemon Ave.35

オクソンの音楽会 OXON 45 anniversary year Concert

ハプスブルグ家の文化の証『ウィーンとプラハ』の
芸術の薫りを二大チェリストが紡ぎたす至福のひと時

Cello
ルドヴィート カンタ
Ludovít KANTA

曲目
ピアソラ リベルタンゴ
リムスキーコルサコフ 熊蜂の飛行
サン・サーンス 白鳥 等



スロヴァキア共和国出身。プラハ音楽アカデミー在学中にスロヴァ
キア・フィルハーモニー管弦楽団の第1ソロ・チェリストに就任。
現在はソロ、室内楽を各国で活動、数々国際音楽コンクールで
上位入賞。スロヴァキア政府から2018年「Goodwill Envoy」賞を授与。

むかい わたる
向井 航 (10月5日のみ出演)

東京芸術大学卒業後、ハンガリー国立リスト音楽院に留学。
国内外のオーケストラからゲスト首席奏者として招聘、世界各国で
演奏。関西フィルハーモニー管弦楽団特別契約首席チェロ奏者。

ピアニスト 沼光 絵理佳

東京芸術大学卒業。国際コンクール数々受賞。
ドラマ及び映画「のだめカンタービレ」の音楽演奏者。
NY、LA、各国等でコンサート出演。

お 話 守山 俊吾

シンフォニア・アルシスOSAKA首席指揮者。

期 間 / 9月30日(月)～10月5日(土)
料 金 / ￥19,940 (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、1名27名様に限らせていただきます。

編集後記

今年五月の連休をボストンの娘宅で過ごしていたところ、香港の
お客様から私の携帯電話に新天皇陛下(即位の儀式)即位後朝見
の儀の映像が「Congratulations New Emperor 徳仁」のメッセージ
と共に送られてきました。世界をつなげる技術の進歩に改めて
感謝すると共に、久壺庵の香道教室では「慶賀香」をテーマに
「令和」時代の幕開けを日本の伝統文化を通して楽しみました。

「慶賀香」

証詩

嘉辰令月歎無極 万歳千秋樂未央 (和漢朗詠集より)

「嘉よき辰(吉日)令(よ)き月(つき)歎よろこび極(尽)きること無し、
万歳(万年千秋(千年)、樂(たのしみ)未(いま)だ央(やま)な(か)ば(な)ら)ず」

証歌

君が代は千代に八千代に

(古今集より、詠み人知らず)
さざれ石のいわおとなりて苔のむすまで

香組

鶴一丹頂 亀一神亀 松一松栢 丈一若竹 蓬萊山一芙蓉峰

本香の出が鶴又は亀の時は詩を、本香の出が松又は竹の時は歌を香記に記す。



今年十月でステーク&ワイン
オクソンはご陰様で四十五周年
を迎えます。これはひとえに、
ご常連様によるご支援・ご指導
の賜物と深く感謝申し上げます。
右軸は武者小路千家家元の初釜
の福引の折、賜りました。
このお軸を掲げ、五十周年を
祝う茶会を催せる様に精進
させていただきます。

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 ステーク **オクソン**
☎06-6211-9898

2F なにわ懐石 **え壺庵**
しゃぶしゃぶ ☎06-6211-3220

3F オクソン倶楽部

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

至梅田
ホテル日航
三ツ寺
御堂筋
心斎橋筋
クロステル
道頓堀橋
至ナンバ

オクソンのホームページを
ご覧いただけます。

発行者：山口 富久子