



オクノン 倶楽部



2021年 秋号

茶道は人の歩み、人の行う道である。己を磨き、人格を練り上げる伝統があります。それらの、なし得る源は仏教にあります。運命に対する穏やかな信頼、即ち避けられない事柄を心静かに受け入れ、危険や災難を目のあたりにしても落ちつき、心と身体の資質を高め、バランスよく、結合させる「生き方の哲学」であると考える。今、人類にとって必要なのは「俺が」「私が」とあらゆるものを「独占」するのではなく「分かち合う」ことではないでしょうか。「法句経」に物事は心にもとづき、心を主とし、心によって、つくり出される。もし、清らかな心で話したり、行ったりするな

おたが いさま

佐伯 江南斉

らば、福樂はその人につき従うとある。
正しい茶道の根本精神を把握することにある。

茶道によく使われる言葉に「一期一会」という諺があります。これは、おもてなの心を教えたことで、仏教では「一期」とは生まれてから命が終わる迄、つまり一生のこと。「一会」とは一回限りの大切な出逢いを意味します。これ等の思いで「一服の御茶」を頂く事で、深い思いを寄せ、人と人の交流も深まって来るのではないのでしょうか。

「おたがいさま」の心で生きる世間に鬼はなしと申します。自分本位で生きず、世界と調和、他人と調和する

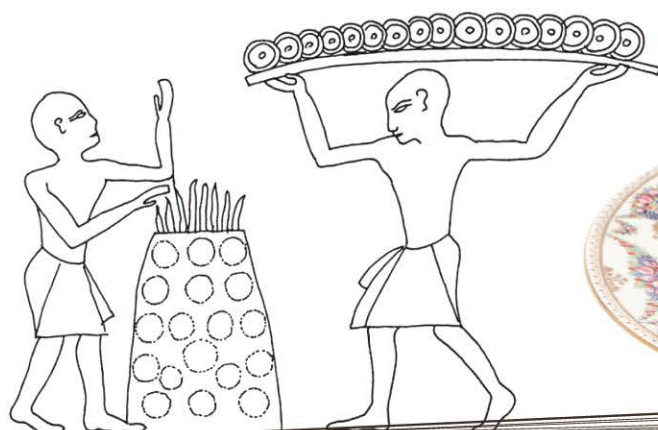
ようにと私は本意と思っております。オクソソ社長山口様の出会いも三十年以上になります。が、「おたがいさま」の気持が通じ合い、茶花教室をオクソソで開講させて頂き、皆様と共に楽しく現在も続けさせて頂いております。一九九三年オクソソビル2階に新店舗「久壺庵」三畳台目茶室完成に伴い、毎月一回茶事をさせて頂きました。その中でお嬢様の恵さんとのご縁をいただきました。恵さんの話によると、四年前ハーバード大学ポスドク勤務のためボストンに住んでおられた時、日本人の同世代の四・五家族が集まり、日本在住時は炊いたことも無い小豆を炊いて和菓子を作り、お抹茶を頂く事で、日本を懐かしみ、ほっと思づくゆとりが出来て、明日への原動力にしたそうです。山口さんのお孫さん九才の帰国子女は今年春から、茶道を習いに来られています。今はグローバルの世です。其れ故、日本人として、日本人の所作や心を子供時代から身近に接してゆくのは必要です。私は日本文化の伝統を極めた茶道で子供達にも伝承していく務めを感じています。

プロフィール


さえき こうなんさい
佐伯 江南斉

昭和十八年二月生まれ
昭和四十年 武者小路千家
家元有隣斎宗匠師事
公益法人官休庵理事
を経て
家元教授
華道 遠州流本部四代家元
著書 「茶花を楽しむ」
「四季の茶花」 他





ミートパイ物語

パイの起源説として、新石器時代 BC6000 年頃の古代エジプトとされ、石器と合わせて挽いた麦等を調理の際に蓋として利用していた様です。パイ料理の存在を確認できるのは BC1200 年代頃、ラメセス 2 世王の墓の壁からポットパイのようなものを持つ人物像を発見。エジプトの神殿に刻まれている絵文字をヒエログリス（神聖な刻まれた文字）と呼ばれ、パンは  で表しています。当時は酵母菌の入らないパンでした。BC1180 年頃ラメセス 3 世王の神殿には上記のパンを焼く厨房が描かれています。

ミートパイ料理は古代ローマ人の発案とされています。

ローマ帝国 AD4~5 世紀間に書かれた調理法、料理のレシピを集めた書籍「アピシウス Apicius/ラテン語」にはミートパイに極めて近いレシピが登場します。

肉を焼く時には小麦粉の生地で包み、焼き過ぎを防いだり、うま味を逃さない工夫で焼き上がると、この肉の周りの包みを剥がし、中の肉だけを食べていました。

次第に中世には北ヨーロッパを中心に小麦粉に油やラードを加えて、扱いやすい生地に変えていき、型（コフィン・coffinと呼ばれる硬い生地で作られた長方形の箱）を使って焼くようになり、パイ生地の部分も食べるようになりました。

パイ料理はイギリスの典型的な料理とされています。

イングランドの征服王3代目のヘンリー1世（1100-1135）は ランプレー=ウナギ類が大好物でした。当時、王室の人たちはクリスマスにはグロスター地方で過ごしていたので、地元の人々はクリスマスには王達にランプレーのパイを作り献上しました。王がクリスマスをグロスターで過ごす習慣がなくなっても、王にこのパイを届ける習慣はヴィクトリア女王時代まで続き、1977年エリサベス女王2世の即位25周年記念日に、このランプレーパイが贈られました。

ヘンリー3世はアーモンドとりんご酒で味付けしたサケの入ったパイが大好物でした。

フランス語はパイを *pate* と綴ります。

フランス・ベリー地方では古くから復活祭にミートパイの包み焼き「Pate de Paques berrichon」を食べる習慣があるそうです。17世紀、ロレーヌ生まれの画家クロード・ロランが菓子職人として働いていた学生の頃、小麦粉とバターを層状に練り混ぜる折り込みパイ生地のフィユタージュを発案しました。フィユ/feuilleとは木の葉の意味で焼き上げると薄い層が何枚にも重なり、現在のサクサクとしたパイが生まれました。

{ オクソンのミートパイ }

りんごと栗の収穫期、オクソンの厨房では感謝の気持ちを込めてミートパイ作りに励んでいます。

主な原材料

牛肉 厳選した黒毛和牛を当店でミンチ大に切っています、こだわりの牛肉です。

りんご 農薬・化学肥料を使わず約50年間、自然農法の青森県西津軽郡鮎ヶ沢町の今ファミリーファーム。

玉葱 和歌山県紀ノ川葛城町笠田の大浦さんが丹精込めて作られている無農薬・有機玉葱です。



自然の力を生かす「自然農法」の今ファミリーファーム・有機 JAS 修得

りんごは病気や害虫に非常に弱い果樹です。一般栽培では、一年間で10数回、30種類以上の農薬を散布します。今ファミリーファームでは「丸かじりできるりんご」を作りたいという信念のもと50年来、化学肥料を一切使わず、祖父の代から受け継いだ紅玉りんごの木を守ってきました。2004年木が枯れ始め、2014年1.3haのりんご園の千本の全ての木が枯れました。2015年父が育てた昔紅玉を接ぎ改植する。

2017年に木が枯れた

原因がわかる。2020年改植した紅玉が初めて実る。

今の栽培は、無施肥無農薬です。お酢もかけず堆肥もやりません。

自然から学びました。自然は、循環と共生を繰り返すだけだと。

欲張らず、とれた分が最高と思えば、それでよい。何事も丁度よく

なります。後日談ですが、切ったりんごの木は山形の職人さんが

お箸やスプーンにしてくれました。冬は薪ストーブで暖をとりますが、その灰は、瀬戸で300年続く瀬戸本業窯の7代目窯元水野半次郎さんのお許しがでて、釉薬になり、知人が器を焼いています。先日も新作が届きました。

人との繋がりにより、新たな命が生まれ、生活を豊かにしてくれています。ありがたい事です。 **今道代より**



サクサクパイに
旨味たっぷりのミート

ミートパイ
oxon original meat pie

大鍋で2日間、野菜と肉を煮つめた
特製デミグラソースに、玉葱・干ぶどう・
アーモンド・栗・豆等を入れたミートパイです。

**同箱内のりんごジャムを
ミートパイにかけて、お召し上がり下さい。**

お届け致しました本日中にお召し上がりのない時は
冷蔵庫にて保存して下さい。

テリーヌとして冷たいままでも召し上がれます。

180度のオープンで7分位、加熱しますと、
さらに美味しく、お召し上がりいただけます。

二十年前の二〇〇一年十月は日本の精肉関係飲食業界は狂牛病発症により経済的に大打撃を受けたのを思い出します。黒毛和牛を使って創業一九七四年秋より、ミートパイを製造していた当店は、その年の秋のミートパイを作るのを止めました。すると、お客様から「このような時期だからこそ、永年味わったミートパイを食べたい」とのお声掛けで新年から又、製造しました。牛肉のマイナスイメージ払拭する為に、原料は更にこだわりました。添えの紅玉リンゴのジャムにもこだわり、無農薬農業草分けの木次乳業会長・佐藤忠吉氏のご紹介で今ファミリーファームのりんごを購入しました。八年前、今さんより「りんごの木がなぜか、朽ちてしまい供給ができません」とのお知らせ。その後、北海道の有機農家から取り寄せていましたが、おかげさまで今年のミートパイから今さんの自然派リンゴを届けて頂ける事になりました。

下記の版画は 45 年前、ブルゴーニュ産最高峰ワイン、ロマネ・コンティ（今は 1 本 150 万円する価格が当時は 5 万円）の買い出しにパリに行っていた頃に購買しました。

現在はオクソン 1 階個室に飾っています。フランスの子供達によるお国自慢四十八景の 1 部で「GOURMET, 食通・美食家」。藤田嗣治画伯（1886～1968）作。題は『フランスの富・48 図』1960～61 年パリ市立近代美術館蔵。



「食ベログ 百名店」はジャンルごとに高い評価を集めた 100 店を発表するグルメアワードです。食ベログユーザーから高い評価を集めた 100 店を、各ジャンルで選出。肉料理のなかでも、王者の存在感を放つステーキは分厚い肉がジューツと音を立てて焼かれる様は、なんとも気分を高揚させるもの。眺めるだけで心が躍る「ステーキ 百名店」に 当店オクソンは選ばれました。

編集後記

今、世界中がコロナ禍という苦難に直面しています。このウイズ・コロナ時代の飲食業として、お客様の安全、安心の為に、この休業期間中に当店は環境整備をしました。

「暮らしが仕事、仕事は暮らし」

陶工・河井寛次郎作

（二八九〇～一九六六）

私の好きな詩です。

昨年四月から緊急事態

宣言で約十八ヶ月間、

飲食業としてまともに

仕事、営業したのは一

ヶ月位しか無く、寂し

い月日でした。この、

あまりにも暇な日々を

今迄、手付かずの積読

していた本や三十五年

前から発刊しているオ

クソン季刊誌の整理を

しますと、季刊誌には

ミートパイの記事を掲

載していなかった事に

気付きました。

改めて、ミートパイを

追求して考える事で、

お陰様で四十八年目の

今年のミートパイは更

に美味しく進化できそ

うです。 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

B1 サロン

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

発行：山口富久子

オクソンのホームページをご覧ください。

