



月刊

ZENIYA & LIFE

Do small things in a great way

— 最高の普通を —

2020.07

vol.01

TAKE FREE

CONTENTS

- 2 「ちょっとしたことを、ちゃんとやる」 プリンシプル
珈琲鑑定士濱崎氏が語る、珈琲の世界とは？トピックス

- 3 新メニュー！「錢屋のナポリタン」
錢屋プリン「The pudding」 錢屋カフェー

- 4 音楽という詩を奏でる演奏家たち
藤原麻友美 × 内藤翔 初めての動画配信 錢屋ライブ

- 5 カフェでゆったりと映画を 錢屋シネマ

- 6-7 錢屋塾カレンダー 錢屋塾

- 8 17音に切り取られた俳句の世界
原和人先生の俳句講座 錢屋塾

- 9 「美味しい」のその先へ
潜入！宮武衣充先生の「おうち中華」 錢屋塾

- 10 古今東西、老若男女、いつでも落語がおもしろい！
桂南光さんスペシャルインタビュー 錢屋寄席
雰囲気がおえ屋さん 錢屋ギャラリー
ALOHAの心を大切にフラを踊り継いでいく
レンタルスペース

- 11 上本町、上町台地、そして大阪 錢屋本舗本館

- 12 いくたまさんから見える大阪の通史
錢屋塾おおさか講座

上本町を、あなたを楽しむ。

ちょっとしたことを、ちゃんとやる。

ちょっと、ヒト、コト

月刊ZENIYA&LIFEを発行することになりました。LIFEは生活とも人生とも訳します。

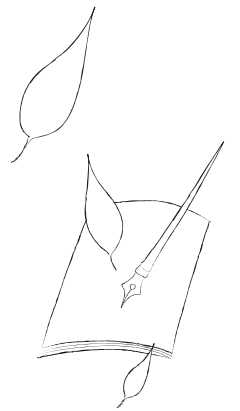
生活と人生。これらの言葉の間にある日々の暮らし。どんな人と出会い、どんな事をして過ごしたか。その積み重ねが人生に彩りを添え、実りをもたらすのでしよう。

錢屋本舗本館は、ちょっとしたことをちゃんとやることで、ちょっと以上の何かがきつと得られると考えています。ここは街中であつて多様で多彩なヒトとコトが混じり合う雑木林の、ココロが通い合う散歩道のようにありたいと思います。

木漏れ日の下で重なつた落ち葉が堆肥となつて次の季節を育み、育つた様々な形の葉がどう色づき、どんな実がなるのか、一年を通じて楽しめる場所です。

コトバの語源は事の端ださうです。端は他愛もないこと、葉ならば多彩で多様な雰囲気があります。羽と書けば噂話のようにコトバは飛び交うでしょうか。実際に万葉集には「言葉」も「言羽」も表記として登場します。

この雑木林でコトの葉を集め、草紙(冊子)としてお届けします。



ちょっと...というのは日常を大切にしたいからです。

例えば、ごはん。

お米、水、火加減、これだけでも、だからこそ、これらをひとつずつ、ちゃんと考えてやろうというような話です。たいていお金もかかりません。豪華ではなくても、とても大切だと思えるものです。

「最高の普通を」と謳うのは、こんなことが言いたくて、です。



株式会社錢屋本舗 代表取締役 正木 裕也

様々な人の想いやメッセージをリレーで繋いでいきます。今回は、株式会社錢屋本舗 中島摩理奈さんにバトンを。

Topics



珈琲鑑定士 濱崎氏が語る、珈琲の世界とは？



錢屋カフェで扱うスペシャルティコーヒーとは、その珈琲自体に様々な美味しさがたっぷり詰まった珈琲豆の事。その持ち味の豊かさがあるが故に、「焙煎」という調理や、ブレンドという「技術」を通して、様々な味わいを作り出すことができます。

ストレートでそのまま飲んでももちろん美味しいこのコーヒーですが、「マリアージュ」という世界においては、相手の個性を活かす事も大切です。その為に敢えて「引き立て役」を演じさせる事で、その相乗効果を最大限発揮する場合も。

錢屋カフェのコーヒー達は、その目的によって、それぞれが主役になったり脇役になったり。

「ここでしか楽しむことができない、美味しく楽しい世界」。是非お楽しみ下さい。



濱崎 寛和 Hirokazu Hamasaki

大学時代、ブラジルへ留学を機に卒業後珈琲の世界へ。商社勤務時代、様々な珈琲に接し、その中で「スペシャルティコーヒー」の魅力に取り憑かれる。その魅力をより多くの人に伝える為、スペシャルティコーヒー専門自家焙煎店、カフェ サボローゾを始める。

ちょっとした時間、ちゃんとした美味しさを。

店内で
味わう
贅沢
Eat in & Drink



Eat in



Ginger ale

自家製ジンジャーエール
生姜とレモンをベースに唐辛子が
アクセント。甘すぎず爽やかな酸味
610yen

今どきの「映える」ものでもない、ホテル
のラウンジのものでもない、なぜか懐かし
さを憶える、これが「銭屋のナポリタン」。
6月からスタートした新メニューです。



Neapolitan

ナポリタン

食べ応えのある大きめ野菜と
もちり太めのスパゲッティ

800yen

自家焙煎珈琲、
スペシャルティコーヒー、
オリジナルブレンド、
マリアージュコーヒー...
今日の気分は？



Coffee

自家焙煎珈琲イチバン
大地を感じる重厚なフレーバー、
キレのあるすっきりとした苦み
610yen



クラシックチーズケーキ
よつ葉のクリームチーズをたっ
ぷり使い、濃厚でいてフレッシュ。
510yen

Cheese cakes

銭屋
マルシェ
To go & Product

Vegetables

「晴れやかファーム」
滋賀の畑から収穫したの新鮮
野菜をお届けしています。



滋賀県産の有機野菜
農薬、化学肥料を一切使用せず
有機肥料のみで育てた野菜たち
210yen

銭屋カフェには、こだわり
の物販コーナー「銭屋マルシェ」
がございます。作り手さんの愛
情がたっぷり詰まった商品をは
じめ、日々の生活にそっと寄り
添う様なものを多数取り揃えて
います。隔週の中日には、滋賀
県の近江より農薬不使用の新鮮
野菜がたくさん届きます。スー
パーには年中見かけるお野菜が
たくさんありますが、お野菜本
来の「旬」を意識してみると、新た
な発見があるかもしれません。
そんな「旬」の恵みがたっぷりの
「晴れやかファーム」さん直送
野菜、みなさんもぜひ手に取っ
てみて下さい。

Baked sweets



焼き菓子

ちょっとしたお茶菓子に、お手
土産にも喜ばれる自慢の焼き菓子
200yen

For Gifts

フロランタン、
マドレーヌ、
カイザークグロフ、
クッキーなど
多数ご用意しています。
ギフトラッピングも
承っております。

昔なつかしい食感と風味です。
店内でも人気のプリンが、お持ち帰り
専用の瓶に入って少しお求めやす
くなっています。お土産にも人気です。



To go

Pudding



銭屋プリン(お持ち帰り専用)
新鮮な卵と牛乳をふんだんに
使った、その名も「The pudding」
310yen

価格は全て税込です

「音楽は空気の詩である。」 ジャン・パウル (1763~1825)

— 音楽という詩を奏でる、素敵な演奏家があります —



通常であれば満席のお客様の前に、ライブスタートするはずだった4月1日。彼女たちが生配信に挑戦する上で大切にしたいことはお客様との「コミュニケーション」でした。お客様が目の前にいるのではないかと勘違いするほど、一人ひとりに寄り添いながらパワーを与え合い、ひとつの輪になっていくように感じました。きっと藤原さん・内藤さんの音楽は画面を越えて、国境も越えて多くの方に届いたのではないのでしょうか。



はじめての
オンライン動画配信！



Memories of the first live of my life

お客様と
「繋がっている」

Mayumi Fujiwara

藤原 麻友美

テーマパークでミュージカルの主演を務める。シンガー・女優・ナレーター・ラジオのアシスタントとして活動。2018年からギタリストの内藤翔とソロライブ活動を開始。

人生初ライブの思い出……
当時ソロライブをやると思っていなかった私は、「これは本当かな？」と夢の中にいるように感じた。内藤さんが『レ・ミゼラブル』の「オンマイオウン」を、ギター一本で壮大に表現してくれたのが衝撃でした。きつと物凄くアレンジを覚えてくれたんだと思います。
4月1日に無観客生配信ライブを敢行したのですが、同じ空間に居られないのは虚しいなあ……と感っていました。実際やってみると予想していたものとは全く違ってたくさんの方に「見ていただき、お客さまと【繋がっている】と感じることができ、私たちも元気をもらえたと、強く感じました。」

世界各地の方と、
リアルタイムに
ライブの瞬間を共有

Sho Naito

MUSICIAN INTRODUCTION

内藤 翔

ギター・ウクレレ奏者。自身のライブをはじめ、ヨガ・ダンス・演劇・朗読などのコラボ演奏で多岐にわたり活動をする。国内や世界一周の旅をし、各地でセッション演奏を行う。

初めてのライブは高校生の時に楽しんでもらおう喜びを実感した瞬間でした。
Eric Clapton の「Tears in Heaven」を初めて練習した曲で思い入れが深いです。
今回、生配信ライブをやったこと以上以上に反響が大きかったことが嬉しくて、日本各地だけでなく、NYやアフリカ、世界各地の方と、リアルタイムにやり取りをしながらライブの瞬間を共有できることは新しい可能性を感じました。
新しく浸透したオンラインの世界と、価値を再確認した生でのライブの世界の両立・組み合わせを模索して、より新しい喜びを生み出せるようチャレンジしていきたいです。



Photo 吉田 実希



生活に寄り添う器

トキノハ

×

ちょっとしたことを
ちゃんとやる

銭屋カフェ

「マグカップサービス」

器がかわるだけで

どこかいつもと違う気がする。

ホットドリンクがプラス100円で
通常カップの約1.5倍量となります。

珈琲と
映画

世の中のこと、考えてみる
銭屋シネマでは、これまでさまざまな作品を上映してきました。SDGsをテーマに、環境や経済、平和、ジェンダーなど、ややもすると堅苦しくなりそうな話ですが、映画となると楽しく引き込まれて観てしまうものです。ただ、3月からは新型コロナウイルスによって中断しております。再開できた暁には、こんな映画を上映したい！というラインナップを集めてみました。コーヒーやビールを片手に、世の中のことを考えてみる映画はいかがでしょう？



Selected by Zeniya staff

上映についての最新情報は銭屋カフェウェブサイトをご覧ください



幸せの経済学

人や自然とのつながりを取り戻す暮らし方を探るドキュメンタリー。本当の豊かさとはなにか？今こそ考える時ではないでしょうか。監督のヘレナ・ノーバグ・ホッジは、人と自然とのつながりを取り戻す「ローカリゼーション」を提唱します。

原題/The Economics of Happiness

監督/ヘレナ・ノーバグ・ホッジ、スティーブン・ゴリック、ジョン・ページ 制作/ISEC

配給/ユナイテッドピープル

公開/2010年 時間/68分

制作国/アメリカ、ニカラグア、フランス、ドイツ、イギリス、オーストラリア、インド、タイ、日本、中国



happy

しあわせを探すあなたへ

「幸福度」研究や「ポジティブ心理学」の権威が「幸せ」の鍵を解き明かす。全米が「幸福度」に注目！ハーバード大学では大人気の講座に！幸せになるための方程式とは？これはあなたを幸せにする映画かもしれません。

原題/happy

監督/ロコ・ベリッチ

制作/ワーディ・ラム・プロダクションズ

配給/ユナイテッドピープル

公開/2012年

時間/76分

制作国/アメリカ



0円キッチン

「捨てられる食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう！」と考えた食材救出人のダーヴィド。欧州5ヶ国を巡り、食材の無駄をなくすべくユニークでおいしく楽しい取り組みをしている人々に出会う。食の現在と未来が見えてくるエンタメ・ロードムービー。

原題/wastecooking

監督/ダーヴィド・グロス、ゲオルク・ミッシュ

制作/ミスチフ・フィルムズ

配給/ユナイテッドピープル

公開/2015年 時間/81分

制作国/オーストリア



パワー・トゥ・ザ・ピープル ～グローバルからローカルへ～

自然エネルギーにエネルギー転換を実現し、小規模分散型社会を実現しているデンマークなどの事例を紹介する、自然エネルギー業界ではバイブル的な作品。勇気や力を与えてくれる明るいビジョンに満ち溢れたドキュメンタリーです。

原題/Power to the People

監督/サビーヌ・ルッベ・バックナー

制作/VPRO

配給/ユナイテッドピープル

公開/2012年 時間/49分

制作国/オランダ



LESSON SCHEDULE

2020. 7/1-8/14



錢屋塾では、料理・文化・ものづくり・健康などに関する様々な講座を開催しております。集い、学び、体験することで、日本のすばらしさを再発見してみたいはいかがでしょうか。開催についての最新情報は錢屋塾webサイトをご覧ください。



7/17(金) 洋菓子

西田 一巳 Kazumi Nishida

「お菓子作りを始めたい」「レパートリーを増やしたい」そんな方に受けてほしい洋菓子教室。

■ 6,700円
■ 18:30-21:30

7/24(金) 一汁三菜 25(土) 井植 雅子 Masako Iue

茶懐石の基本でもあります「一汁三菜」をめぐる季節の美しさ、楽しさと共に教えていただきます。

■ 8,000円
■ 11:00-14:00

7/29(水) インド家庭料理

落合 亜希子 Akiko Ochiai

スパイスの扱い方のコツと、免疫力を高めてくれる日々のスパイス補給について学びましょう。

■ 未定
■ 10:30-13:30 / 18:30-21:30



8/2(日) 幽玄の季節のひと手間

NEW!

三船 桂佑 Keisuke Mifune

料理から季節の楽しみ方を学び、おうち時間を豊かに。「幽玄」松花堂弁当もご用意いただきます。

■ 8,000円
■ 11:00-14:00

8/7(金) 発酵おうちごはん事始め

中川 奈央 Nao Nakagawa

冷蔵庫に残りがちな白味噌。麴たっぷりで作られる甘さのある白味噌のアレンジレシピを紹介します。

■ 5,800円
■ 11:00-14:00

Cooking

7/4(土) 発酵講座

畑中 伸洋 Nobuhiro Hatanaka

普段の食卓で使える素材で発酵食品を学びます。五つ星お米マイスター厳選の炊きたてのご飯と共に!

■ 6,900円
■ 11:00-14:00

7/10(金) 伝統菓子

江崎 修 Osamu Ezaki

辻調グループ校元・製パン主任教授の江崎修先生のレッスン。伝統菓子を教わります。

■ 5,100円
■ 10:00-13:00

7/11(土) はじめてのマクロビオティック ~和食編~

白川 好里 Yoshiri Shirakawa

目からウロコの調理法や陰陽のバランスのとれた野菜の切り方など、わかりやすくお伝えします。

■ 5,000円
■ 11:00-14:00

7/12(日) おうち中華 13(月) 宮武 衣充 Emi Miyatake

ご自宅で作れる中国料理をメインに、季節や体調に合わせた薬膳食材を使ったスイーツも一緒に!

■ 8,000円
■ 11:00-14:00



7/16(木) 男の料理教室

津村 眞次 Shinji Tsumura

“とりあえず”作れるようになるのではなく、正しい知識とホンモノを丁寧に教わります。

■ 7,200円
■ 19:00-22:00

Cooking

● 銭屋塾お申込みについて ●

- お申込み 銭屋塾webサイトのお申込みフォームまたは、(株)銭屋本舗 事務所にてお申込み下さい。
※お申込受付は先着順です。お電話でのお申込は受付しておりません。
- ↓
- お支払い 受講料を事前に、銀行振込・現金・当社発行のプリペイドカードのいずれかにてお支払い下さい。
※プリペイドカードについてはお問合せ下さい。
- ↓
- ご予約確定 お支払い完了後のご予約確定となります。
※キャンセル・変更などは申込みフォームの詳細をご確認下さい。

毎週 水 チャレンジランニング
伊藤 嗣朗 Shiro Itou

ランニングは手軽に始められる代表的なスポーツです。体力アップ、気分転換をしてみませんか？

- 1回2,200円（月4回月謝5,500円）
- 19：00 - 20：30

毎週 木 初めてのヨガ
se2ko

呼吸法から始め少しずつ体を緩めていきましょう。初心者の方も受けていただけるヨガレッスンです。

- 2,200円（体験1名1回1,100円）
- 13：30 - 14：30

不定期 土 40歳からのピラティス
るみ

特にお肉のつきやすい背中丸み、二の腕、お尻のラインを集中的にエクササイズしていきます。

- 3,850円（お得な月謝コース有り）
- 11：00 - 12：30

毎月第一 日 自立整体・ウォーキング
亀田 智実 Tomomi Kameda

正しい姿勢の作り方と簡単ストレッチ法をお伝えします。正しい姿勢を身に付けると代謝率UP！

- 3,300円
- 11：00 - 12：30

7/23 (木) テーブルフォト
スマホ&一眼レフ
ゆきこ

テーブルフォトに使える構図やテクニックを学べる充実の内容です。明日からの写真が楽しくなる！

- 撮影6,500円／編集+6,000円 ※編集のみの参加は不可
- 10：30 - 13：00 撮影／14：00 - 15：30

7/28 (火) 刺繍で彩る暮らし
古田 マイ Mai Furuta

大人な色使い・デザインがものづくり欲を引き出します。初心者の方も安心してご参加下さい。

- 未定
- 10：30 - 13：30

Exercise

7/4 (土) 「楽しみ」の書
18 (土) 瀬原 加奈子 Kanako Sehara

墨をすり、心を落ち着かせ筆を執る。ユッタリとした時間を過ごしませんか？初心者も大歓迎です。

- 1回4,000円（月2回月謝7,500円）
- 10：00 - 11：30

7/9 (木) イタリア語レッスン(初級)
19 (日) フィリッポフェンソーレ Flippo Fensore

料理・映画・音楽・ファッションについてイタリア語で楽しく話しましょう！

- 2,500円
- 14：00 - 15：00

7/11 (土) 俳句講座
原 和人 Kazuto Hara

最も短い短詩型である17音の俳句を作ることを通じ、日本の文化にも触れていきましょう。

- 3,000円
- 13：00 - 16：30

7/17 (金) 季節の花と暮らす
hanakurasu
mika

mika先生のフラワー講座。先生の人柄を表すような優しい表現方法や作品は多くの方を魅了します。

- 8,600円
- 10：00 - 12：00 / 13：00 - 15：00



7/18 (土) 花とめぐる季節のお茶会
mika・渡邊 映理子 Eriko Watanabe

七月”三春”の若女将と集う万緑の時間。mika先生と渡邊映理子先生の2年ぶりの共演です。

- 12,000円
- 10：00 - 12：30 / 13:30 - 16:00

Culture & Life

Culture & Life

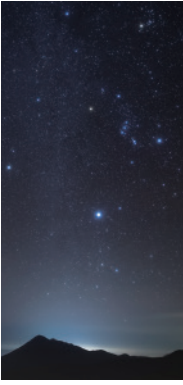
原和人先生の俳句教室

俳句を詠もう

俳句は日本文化を形成するとても大事な文芸です。俳句を通じて日本文化を学ぶことにより、人生も心もそして友人（俳友と言います）もきっと豊かになります。

近世においても大阪には、井原西鶴・与謝蕪村・松尾芭蕉（終焉の地は今の南御堂近くです）など数えきれないほどの俳人にご縁が深い場所です。大阪は俳句の聖地でもあるのです。銭屋塾のテーマの一つが大阪再発見です。銭屋塾の会場からでも少し歩けば、俳句の歴史がそこそこ見られます。

俳句教室では、俳句の基本から勉強します。実作の方法は勿論、古今の名句の鑑賞・季語の使い方など、初心者も経験者も一緒に楽しめる講座にしていきたいと思えます。



銭屋句会

2020.6.13

兼題

- ・夏の星(星涼し)
- ・麦の秋(麦秋)
- ・熱帯魚



生徒作品

わたしたち距離おさましようど熱帯魚

原先生の評

諧謔に富んだ一句。距離を置こうとしているのは、擬人化された熱帯魚と読めます。また、距離を置くという時事(コロナ禍)が、女性が別れを告げる言葉とダブルミーニングなものこの句の魅力を高めています。

正木裕也

生徒作品

滝壺は落つる水音納め得ず

原先生の評

滝の句としてはっとするような新しい観点から詠まれた一句です。滝壺は水は納めるけれど水音は溢れて作者のもとに届くのです。水量の多い夏の滝という景(視覚)から、滝の水音という聴覚への転換も見事です。

西野徹

生徒作品

経年劣化銀婚の麦の秋

原先生の評

銀婚と言う目出度い記念日を、一旦経年劣化と言うマイナスの言葉で否定しつつ、下5の麦の秋と言う豊穡な季語を使って結婚生活を大きく肯っているのです。この転じ方が上手い。心豊かな人生を送っている作者です。

林憲子



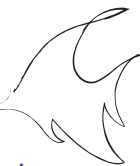
生徒作品

能面の目に眼が宿り星涼し

原先生の評

能面に穿たれた「目」の穴から、踊り手の「眼」が見えるのです。能面が生き物のようにこの世に蘇ってきたような不気味さと鬼気迫るような舞が目浮かびます。星涼しの季語で野外能の自然な風も感じられます。

谿口蹴月



古今の名句

夏草に汽罐車の車輪来て止る

鑑賞

生命力はあるが「小」さい「有機物」の夏草と「無機物」で鉄の塊ともいえる「大」きな機関車の取り合わせ。未だ白い蒸気を吐いている機関車の石炭や鉄錆の匂いまで感ずる一句である。

山口 誓子

十七音に切り取られた
俳句の世界

原和人 Kazuo Hara

俳句は世界最短の十七音の詩型と言われます。短いからこそ季語を使って季節感を表すことは勿論、韻を踏み、比喩を工夫し、擬音語・擬態語(オノマトペ)あるいは漢字・ひらかな・カタカナ表記などを駆使して、読み手に自身の得た感動を伝えようとしています。

季語についてももう少し詳しく取り上げます。初夏のうっすらと汗ばむ陽気を「薄暑」と言います。その感覚を「暑さが薄い」と表現するのです。この頃の光を表す言葉が「薄暑光」です。美しい言葉とします。また、梅雨空の時期に吹く湿った南風を「黒南風(くろはえ)」「梅雨明け頃の爽やかな南風を「白南風(しろはえ)」と言います。この季節の人々の心の昏さ明るさも感じられます。



大人の学び場、錢屋塾。
講師と受講者が語る講座の魅力とは？



「今日はクコの実と棗の薬膳茶ですよ。赤いものは目のかすみや充血改善によいの！お勉強で目が疲れたお子さんに飲ませてあげてね。」

宮武先生のレッスンは日常に薬膳を取り入れるヒントが沢山。教員免許を持ち、人気料理家となられた今も教壇に立ち、恩師一彦先生から受け継いだ「子どもにしっかり食育を！」をテーマに、子ども達の健やかな身体作りを支えることをライフワークとされています。

「そうかと思えば、「アーモンドには加齢臭を抑える効果があるのですよ、これも薬膳です。」と中高年の健やかな毎日もささえてくださいます。

話題の講座に潜入！
宮武 衣充先生の
おうち中華とは!?

Teacher's
Voice & Profile

宮武 衣充
Emi Miyatake

「美味しい」の
その先へ



程一彦氏に師事し料理の道へ。その他食育セミナー講師、企業新商品開発、CMコーディネーターに携わる。

「私自身が通いたい料理教室とは？」を念頭に、プラスαを習得できる料理教室を目指して始めたのが2006年。食べることは生きること。もったいない調理方法していませんか？料理のレパートリーを増やすだけ？美味しいだけ？それだけではありません。食材の持つ栄養素をより多く体内に摂りいれる調理のコツをお伝えしています。日々の料理をもっと美味しく、美味しいのその先へ！料理することをもっともっと楽しんでもらえるために命かけてます！

Student's
Voice

調理と実践、
座学とトーク
全てが充実。

衣充先生のおうち中華のレッスンはタイトルにもあるようにおうちでも作りやすく、家族にも「美味しい！」と好評のメニューがいっぱいあります。レッスンの始めに季節の薬膳の座学もあり、お料理中も気さくに質問ができ、とても楽しく美味しい時間です。

受講者 門川様

アカデミックかつ実践的な料理教室です。

本場を熟知した宮武先生の軽妙なトークのお蔭で、あたかも旅先の食堂で料理を頂いているかのような愉しさを味わえます。調理法も論理的&効率的で、授かった知恵は他の料理への汎用性も高く、日常に大変役立ちます。

受講者 松村 加奈理様

錢屋塾をお楽しみいただき、貴重なご感想をありがとうございます。今後のレッスンもお楽しみに！

Next

おうち中華 「真夏のスパイス中華」
7/12(日) 13(月) 11:00-14:00

過去の人気メニューをご紹介します

- ・茄子の香味漬け
- ・海鮮ハーブサラダ
- ・鶏と唐辛子の炒めもの
- ・薬膳辣油で食べるセロリと白菜の焼き餃子
- ・薬膳辣油
- ・デザート

開催についての最新情報は
錢屋塾webサイトをご覧ください



Books

大切な人の健康が、いつもそこにありますように。お家の中華がレストランの味になる、魔法のレシピ。

中華×薬膳
掛け合いレシピノート

宮武 衣充・赤堀 真澄

¥1,300+税 発売中

出版社：
一般社団法人日本食医食美研究会

銭屋寄席

落語を娛しむ

古今東西、老若男女、
いつでも、どこでも、
落語がおもしろい！

桂南光さん
スペシャルインタビュー

テレビでも大活躍の南光さんに、
落語家のあんなことやこんなこと
聞いてみました！

Q. 南光さんが落語家になった
きっかけは何ですか？

南光 師匠（桂枝雀）のラジオを
聞いて。

Q. 仕事上もしくは人生の指導
者はいらっしゃいますか？
その場合どなたでしょうか？

南光 もちろん師匠の桂枝雀です
が、大師匠の米朝師匠にも
ご指導いただきました。

Q. 落語会での快感を感じる
ときはどんな瞬間ですか？

南光 自分の工夫したところが
うけた時。

Q. 落語会の時のルーティン
てありますか？

南光 ないです。



桂 南光 Nankou Katsura
1970年3月、桂小米（故 枝雀）に
入門。芸名 べかご。1993年11月、
三代目桂南光襲名。

Q. 私生活でヒントになること
ってどんなことですか？

南光 嫁とのめぐりごと！

Q. 南光さん（ご本人）の「ここ
見て！ここ聴いて！」ほし
いところはズバリ！なん
でしょうか？

南光 全て。

Q. 南光さん（ご本人）の思う「大
阪の魅力」ってどんなところ
ですか？

南光 大阪人はみんな評論家。

なるほど！と思われた方も多いの
ではないでしょうか。これからも
南光さんの落語に乞うご期待！

ZENIYA GALLERY

Special Event
あなたや、あなたの大切な人が
ステキな似顔絵に。

7/11(土) 12(日)
11:30 - 18:00

miozbatasaki

イラストレーター・アーティスト
として関西を中心に雑誌や広告
媒体にて活躍。

会場：銭屋ギャラリー

料金：2,200円(税込)～

詳しくは銭屋カフェwebサイトをご覧ください

即興で描く彼女のスケッチは
やわらかさとユーモアがあり、
自分だけだと自分でないような
楽しい気持ちにさせてくれます。
ご自身のスケッチはもちろん、
大切な方の写真を持ってきてい
ただいて描くことも可能です。

miozbatasaki illustration

霧田 氣にが おえ屋さん

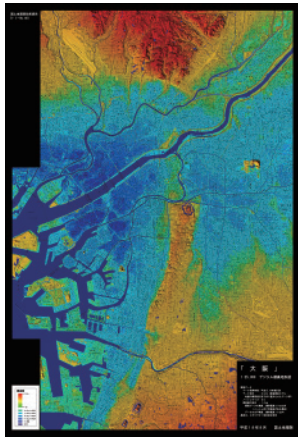


1965年大阪生まれ。
2006年よりカオヒナニ
森重師に習いはじめる。年
に数回ライブイベントに出演。

スタジオオレンタルご利用
並川さん
心も身体も健康でいるために
ハワイアンミュージックに合わ
せて裸足でゆっくりゆったり踊っ
ています。とても気持ちが良い
て自然と笑みがこぼれます。
冬には陽射しが入って暖かく、
夏にはハワイの木陰のような窓
越しの緑に囲まれたスタジオで
少しの間日常を離れ光や風を感
じながら身体を動かしています。

ALOHAの心を大切に
フラを踊り継いでいく





出典：国土交通省ホームページ

銭屋本舗本館、上本町、上町台地、そして大阪。

銭 屋本舗本館は大阪の上本町台地にあります。上本町は上町台地といわれる南北約12kmに及ぶ丘陵地域の頂きに位置し、地理的にも歴史的にも「大阪の中心」だと思っています。古代の大阪は、今の上町台地以外の大部分は海底で、現在の高低差を



色で表した画像からもその当時が想像できます。西に大阪湾、東は河内(かわち)地域で文字通りの内海、そこに張り出た半島状の地形でした。半島の先端が今の大阪城、根元は住吉大社辺りだと考えると、古代の大阪のほぼ中心が上本町にあたります。また、生國魂神社の社伝によると神倭伊波礼毘古命(かみやまといわれびこのみこと、後の神武天皇)が東征の際に難波津から上陸し、今の大阪城付近に日本列島の神霊とされる生島神(いくしまのかみ)・足島神(たるしまのかみ)を祭神として祀られました。その後、いったん南下しながら最終的には今の橿原神宮で神武天皇として即位されたのが日本の始まりとされています。生國魂神社の権禰宜が「日本の神話の終わりで歴史の始まり」と言っていました。古代の上町台地とはそういう場所です。

生國魂神社は大阪城築城の際に豊臣秀吉によって今の場所に遷座されました。上本町(6丁目) 辺りは参道でもあり桃の名所でもあったようです。地名としては残念ながら残っていませんが、地元では上本町(6丁目)周辺の6町会を合わせた地域を桃丘地区と呼んでいます。この話がしたくて銭屋本舗本館の

エントランスには左右に桃の木を植えました。文化、芸能の面では上本町界隈は上方落語の発祥の地でもあり、俳諧や浄瑠璃で井原西鶴や近松門左衛門が活躍し(現在は墓所もあり)、歌舞伎の舞台として高津神社などもよく登場します。近代の文学では織田作之助が生まれ育ち作中にも描かれていた場所です。

谷崎潤一郎の「細雪」は船場の商家が舞台ですが、その牧野家の本家は上本町です。ちなみに次男が分家として芦屋に居を構えます。上本町はそういう街でした。

谷崎潤一郎の「細雪」は船場の商家が舞台ですが、その牧野家の本家は上本町です。ちなみに次男が分家として芦屋に居を構えます。上本町はそういう街でした。

文化、芸能の面では上本町界隈は上方落語の発祥の地でもあり、俳諧や浄瑠璃で井原西鶴や近松門左衛門が活躍し(現在は墓所もあり)、歌舞伎の舞台として高津神社などもよく登場します。近代の文学では織田作之助が生まれ育ち作中にも描かれていた場所です。

エントランスには左右に桃の木を植えました。文化、芸能の面では上本町界隈は上方落語の発祥の地でもあり、俳諧や浄瑠璃で井原西鶴や近松門左衛門が活躍し(現在は墓所もあり)、歌舞伎の舞台として高津神社などもよく登場します。近代の文学では織田作之助が生まれ育ち作中にも描かれていた場所です。

銭 屋本舗本館は2015年に大規模な改修を実施。築50余年の古さが持つ味わいを活かし、そこに新しい要素をプラスして本館は生まれ変わりました。「良いものを大切にしよう」とはよく言われます。では「良いものって何だろう?」と考えてみます。つい「値段にして幾らくらいか?」という尺度になり

大切になされてきたから良い、もの。



築50余年の古さが持つ味わいを活かし、そこに新しい要素をプラスして本館は生まれ変わりました。「良いものを大切にしよう」とはよく言われます。では「良いものって何だろう?」と考えてみます。つい「値段にして幾らくらいか?」という尺度になり

築50余年の古さが持つ味わいを活かし、そこに新しい要素をプラスして本館は生まれ変わりました。「良いものを大切にしよう」とはよく言われます。では「良いものって何だろう?」と考えてみます。つい「値段にして幾らくらいか?」という尺度になり

築50余年の古さが持つ味わいを活かし、そこに新しい要素をプラスして本館は生まれ変わりました。「良いものを大切にしよう」とはよく言われます。では「良いものって何だろう?」と考えてみます。つい「値段にして幾らくらいか?」という尺度になり

今回の改修工事でも、それぞれの時代の職人へのオマージュとして現代の職人も手間のかかる仕事で応えてくれました。

何度かの大規模改修が行われました。エントランスの研ぎ出しの床には、それぞれの時代ごとの改修の痕跡が残っています。よく見ると、年輪あるいは地層のごとく建物の歴史を物語ります。



がちですが、売らない限りは意味はなく身も蓋もない話になってしまいます。銭屋本舗本館には骨董的価値のあるものは、ありません。ですが「大切にされてきたから良い味わいで応えてくれるもの」はたくさんあります。

企画・制作・発行

株式会社銭屋本舗
大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6

Zeniya Hompo TEL/06-6772-1241
14-6 Ishigatsuji-cho, Tennoji-ku, Osaka
<https://www.zeniyahompo.com/>



銭屋カフェ 06-6770-5770

zeniya_cafe

fb.me/zeniyacafe

<http://www.zeniyahompo.com/honkan/zeniyacafe>

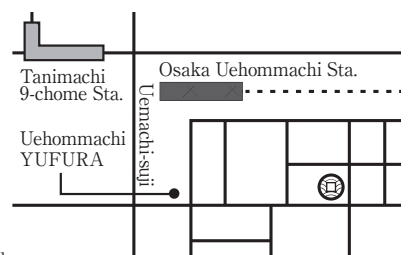


銭屋塾 06-6772-1245

zeniya_juku

fb.me/zeniyahompo.honkan

<http://www.zeniyahompo.com/honkan/zeniyazyuku>



銭屋塾のおおさか講座

大阪再発見&再起動

第一回
2020.11.9
いくたまさんから見える
大阪の通史

生國魂神社権禰宜
中村文隆氏

銭屋塾おおさか講座のトップバッターを担った中村文隆さんは実は京都のご出身。現在、権禰宜を務める生國魂神社（大阪市天王寺区）に出仕してはじめて、大阪城の立つ上町台地がかつては日本の中心だったのだと、大阪の底力を実感したといえます。脈々と受け継がれながらも見過ごされてきた、そうした大阪の財産。「大阪はすごい」という中村さんの素直な感想は、大阪の価値を再発見する集いにふさわしい第一声でした。



生國魂神社はその昔、海に突き出す巨大な半島状の岬だった上町台地の北端（現在の大阪城の立地）に鎮座していました。社伝によれば創祀は約二千七百年前。後に初代天皇となる神武天皇が日向（宮崎）から旅立られて難波津（大阪湾）に到着された際、生島神（島が生まれる働き）・足島神（島が足りて充足する働き）を自らお祀りになったことにはじまるのだとか。『古事記』『日本書紀』に記される神武東征は神話とされますが、人格神ではなく、「国土にまつわる自然の働き」という極めて古い神をお祀りしている事実からも、生國魂神社の歴史の深さは計り知れないといえます。二柱の神は合わせて八十島大神と呼ばれ、これは「島々から成る日本列島そのものの御霊」を意味するといひ、奈良でも伊勢でもなくここ大阪で、日本人の根底ともいえる神様がお祀りされてきたことは驚きでした。しかも、この神様は今年最大の話題といえる踐祚（せんそ）と大きな関わりがあったのです。さてその前に、神域にあった石山御坊と織田信長の争いの果ての焼失、豊臣秀吉の大阪城築城にともなう現在地への遷座を経て、町民文化の中心地となっ

た同社の近世の歴史が紐解かれました。近松門左衛門は社前を『曾根崎心中』のワンシーンに選び、井原西鶴は境内で90時間にとわたる「俳句マラソン」を敢行。上方落語の祖・米澤彦八も排出した、演芸のための小屋が二百近くも立ったという境内の賑わいが、絵図などで紹介されました。つまり現在に続く私たちの娯楽、ひいては暮らしのルーツがいくたまさんで誕生したというわけなのです。理由についても立地や時代背景を交え興味深く解説いただきました。そして取り上げられたのが、鎌倉時代まで継承されていたという「八十島祭」。これは踐祚大嘗祭の翌年、難波津（上町台地・熊河々口）にて執り行われていたというもの。皇位継承に関する儀式に生國魂神社の祭神が深く関わっていたこと、重大な



祭が大阪で行われたことなど、その意味するところに大きな関心が寄せられました。夏恒例の大阪新能にて演能された『生國魂』には、祭の様子が再現されているそうです。続く質疑応答やグループディスカッションも盛況を極めました。八十島祭をはじめとした多彩なエピソードの情報発信を含め、大阪の再起動につながるヒントについて活発な意見が交わされた後、全員で生玉締め（手打ち）にてお開き。身近な存在の神を軸に、聴講者全員が釘付けになった90分でした。

今日知ったことを
明日からどう活かす!?

受講者の声
(Yさん) 仕事で外国人観光客に伝えたい。
(Nさん) いろんな世代の方との会話で使ってみよう。
(Kさん) 本当のことを知ることの大切さを感じた。

2019年11月よりスタートした銭屋塾おおさか講座。大阪人が大阪の良さを再認識し、自信と誇りをもって内外に大阪を発信できるようにすることを目指します。一緒に考え、学び明日から活かしましょう!

Next

大阪ことばから、大阪のこれからを考える

天下の台所の商業都市、他人への気遣いや地域の人との交流で使う“大阪ことば”。大阪の古き良き言葉や慣習、美しい“大阪ことば”から学ぶことについてお話いただきます。

講師 ■ 童話作家 藤田 富美恵氏
聞き手 ■ 大阪ガスエネルギー文化研究所 顧問 池永 寛明氏
会場 ■ うえほんまち銭屋ホール【銭屋本舗南館6階】
開催についての最新情報は銭屋塾webサイトをご覧ください

8/1(土)
14:00~



“生玉締め”

- 打〜ちましょ(二拍手)
- もひとつせ(二拍手)
- 祝(いお)うて三度(三拍手)
- めでたいなあ(二拍手)
- 本決まり(二拍手)