



月刊

ZENIYA & LIFE

Do small things in a great way

— 最高の普通を —

2020.10

vol.04

TAKE FREE

CONTENTS

- 2 生きるための指針 プリンシプル
子どもたちの未来が晴れやかでありますように トピックス

- 3 無限に広がる珈琲の嗜み 銭屋カフェー
ペアリングを楽しむ

- 4 共有と共鳴を感じる朗読会 銭屋ライブ
作家中野 順哉 × 声優 玉山 真衣

- 5 至福のバータイム 銭屋カフェー
井藤昌志 オーバルボックス展 銭屋ギャラリー

- 6-7 銭屋塾 開催スケジュール 銭屋塾

- 8 銭屋句会 作品発表・「天の川」について 銭屋塾
原 和人先生の俳句講座

- 9 ドイツ菓子を伝える 銭屋塾
江崎 修先生の「伝統菓子」

- 10 イベントアーカイブ 銭屋ギャラリー
SAORI ART お仕事&ライフワーク展
銭屋塾レポート 銭屋塾
【銭屋塾 | 匠に学ぶ】— 発酵と熟成 —

- 11 上本町と建築家 村野藤吾 銭屋本舗本館
大切にされてきたから良い、もの。

- 12 おおさかつてなに? — 混じりあう大阪文化 — 銭屋塾おおさか講座

恋する上本町。あなたの秋が深まる。

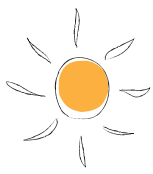
HAPPY

生きるための指針

様々な人の想いやメッセージを
リレーで繋いでいます。
次回は、株式会社サン・ロワ
池側慎治にバトンを。

Manabu
Kawanogata株式会社 銭屋本舗
商事部 河之形 学

人生半世紀を過ぎると、少なからず成長したように感じます。社会人になり三十余年になり、自分の人生の指針が明確になりました。指針は3つあります。①自分の機嫌は自分で取る。②自分のできることは全て出切る。③迷うと「楽しい方」を選択する。そして、この3つの根底にあるのが「感謝」と「自分を認める」です。常に周りへの感謝と今までしっかり生きてきたことを認め、3つの指針を行動に移すというのはまさしく「ちょっとしたこと」をちゃんとやる「だ」と思っています。簡単なようで難しいですが、日々楽しみながら悪戦苦闘しています。自分の人生を見つめ直すことができる職場に心底感謝です。



子どもたちの未来が晴れやかでありますように

はれベジplus / 森 玲子

晴れやかファームは滋賀県東近江市で野菜とお米作りをしている農園です。誰もが当たり前に有機野菜を手に取り、そしてその野菜を食べた子どもたちが健康やかに育ち、未来が晴れやかであるようにとの思いです。農業を続けてきました。その為少量多品種で作ることの多い有機農業では珍しく、買いやすい価格になるようにメイン数種類は特に大量生産しています。今年7月には畑が有機JAS認定を取得しました。今後はもっと多くの方にお届けできるようになると思っています。とは言え食の安全は生産者の当たり前の責任。食はやはり美味しくあってこそです。どうやったら今の野菜がもっと美味しくなるのか日々グループの皆と話し合いながら野菜作りに取り組んでいます。

晴れやかファームでは「お助け隊」と称したイベントを年に数回開催しています。これは、大量生産故にスタッフだけでは大変な農作業をお客様にも手伝っていただくもので、主にジャンボにんにくの植え付けや収穫、サツマイモの収穫などを行っています。子どもも大人も一緒になって農作業を懸命に取り組む姿はいつ見ても感動してしまうほど。通常の体験農業とは違い、しっかりと農作業していただくので生産現場や働く人、自然の美しさ、野菜作りの大変さや楽しさがよくわかると参加者の方々がおっしゃいます。お客様の顔を知って農業をすることはとても幸せで気の引き締まることだと思います。コロナの影響で今年の開催は未定ですが、食の現場に銭屋カフェーのお客様にも足を運んでいただけたら嬉しく思います。

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は、銭屋カフェーでもお買い求めいただけます。



Topics



Reiko Mori

会社員時代の乱れた食生活で体調を崩し、食の大切さを実感。

2009年アパレル関係の仕事から有機農業の世界へ。滋賀県東近江市の晴れやかファームにて有機栽培での野菜・米作りを行い、2015年に独立。

現在は晴れやかファームグループとして農業生産を行う他、仲間と育てた野菜を使った「やさしい菜膳教室」や、加工品の開発、販売を行う。





Hand drip

デカフェブレンド

待望のカフェインレスコーヒー新登場！
フルーティーさと柔らかな質感が特徴
610yen~

Special friday

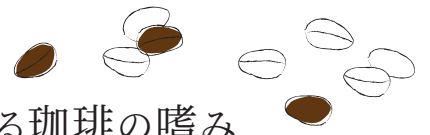
サイフォンブレンド

中塚おじいちゃんが淹れるコーヒーは
金曜だけのお楽しみ！
610yen~

Coffee break

無限に広がる珈琲の嗜み

錢屋カフェでは、現在13種類の様々なコーヒーラインアップをご用意しています。
深煎りがお好みの方に人気の自家焙煎珈琲4種（アイスコーヒー専用豆含む）をはじめ、珈琲鑑定士濱崎氏による豆選びから焙煎までを一貫したスペシャリティーコーヒー2種、錢屋カフェが選抜いたオリジナルブレンド4種、チョコレートとの味わいを楽しむためのマリァー1種ブレンド2種に加え、さらにカフェインレスのデカフェブレンドが新登場しています。
コーヒーは淹れ方一つで味わいも変わります。オーダーを伺ってから豆を挽き、基本は一杯ずつ丁寧にハンドドリッップで



ゆったり待つ。

じっくり味わう。



Siphon

用意しておりますが、コクとまろやかさを追求されたい方はぜひアメリカンプレスを、毎週金曜日はその道40年の熟練スタッフが淹れるサイフォン式のカップをぜひお楽しみください。

My Favorites

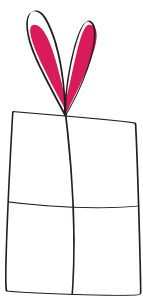


Yummy

クラシックチーズケーキ
濃厚チーズのまろやかさと
上品な味わい
510yen~

Coffee and cheesecake

ペアリングを楽しむ



チーズケーキの
お持帰り可能です

開店当初よりファンの多い、錢屋カフェの「クラシックチーズケーキ」。
北海道十勝産100%の生乳を使用した「よつ葉」のクリムチーズをたっぷり使用し、濃厚かつフレッシュな味わいが特徴です。砂糖はオーガニックシュガーを使用し、きめ細かくなめらかな口当たりに、コクと酸味のバランスの良さを感じていただけます。おすすめのコヒーペアリングは、自家焙煎珈琲「ニバン」、ブレンド「プライト」、スペシャリティーコーヒー「コスタリカ」。口当たりの柔らかいコーヒーが、チーズケーキのコクと濃厚さをより一層引き立てます。

価格は全て税込です



共有と共鳴を感じる朗読会

一冊の本との出会いが、人生のどのタイミングにあるのかは人によって異なります。若ければ「未体験」を想像し、年を重ねた後であれば、豊富な経験の中で理解することになる。朗読会の素敵なところは、人によって異なる本との対話を共有できることにあります。銭屋本舗本館での朗読会であれば、共有だけでなく、空間に込められたエネルギーも共鳴するのでは。これが企画の狙いでした。7月の朗読会では「正解だ」と言ってもらえたような気がしています。

銭屋本舗本館としての新たな企画「朗読会」第1回目を共に作り上げてくださった作家・中野順哉さんへお話を伺いました。



Recitation



珈琲とお菓子と本のある休日
大人のための文学散歩

第1回『走れメロス』

改作／中野順哉
朗読／玉山真衣



Junya Nakano

作家。講談と音楽のコラボ『音楽絵巻』(150作)。
『大阪都市発信再考Just Osaka』監督 (YouTube)。
『歴史再考』(新潮45)連載。
声優朗読劇『フォアレゼン』プロデュース。
『うたかた』『ンポログマの倒錯』(関西学院大学出版会)。

The first and next time...

「この作品を今ならどう感じる？」

— 「読み方」の自由さを —

中野 順哉

第1回のテーマは太宰治『走れメロス』でした。多くの人が幼い日に出会う作品ですが、私の場合には二十歳を過ぎてから。それが良かったと今でも思っています。もし子どもの頃に読んでいたら、読み返すこともなく単にメロスを英雄と信じていたことでしょう。ではどのように読んでいたのか。それを皆さんにも共有していただこうというのがコンセプトでした。

会場では「読み方」の自由さを感じていただけたようで、朗読会の後のフリートークでも随分話がはずみました。次回からは会場に来ていただいた、あるいはオンラインで楽しんでいた皆さんから「この作品を今ならどう感じる？」という投げかけをいただければと思います。

おります。ちなみに7月の会場からは芥川龍之介『羅生門』という声が出てきました。

さて、新企画がスタートしたばかりなのですが、(株)銭屋本舗の正木社長のステップは早い。10月にうえほんまち銭屋ホールで朗読劇をやってみようとのこと。声優3名が出演し、台本用に作曲していただいたオリジナル曲を盛り込んだ豪華なステージです。内容は戦国時代を舞台にした私の作品。かつて声優朗読劇『フォアレゼン』で使用したものをリメイクしました。「メロス」とは打って変わって、新進気鋭の作曲家&演奏家が織りなすひと時。思いっきり笑って帰っていただければ。ご期待ください。

Next 朗読劇

関ヶ原戦記異聞——家康の宣言!

作:中野 順哉 / 音楽:森 めぐみ

朗読:高曲 伸和・竹内 有貴・玉山 真衣 / 演奏:池田 尚輝

10月は規模を大きくして、朗読者3名のステージ。しかも、声優朗読劇として有名な『フォアレゼン』のスタッフによる、オリジナルの台本と音楽。文楽三味線の太棹からのイメージによるコントラバスの独奏です。お見逃し&お聞き逃しなく。

10/17(土) 14:00-15:30 (開場13:45~)

うえほんまち銭屋ホール(銭屋本舗南館6階)

会場:3,000円 / オンライン:500円

開催についての最新情報は銭屋本舗webサイトをご覧ください

Whisky

On the rocks



ウイスキー各種

100種類以上のウイスキーを取り揃えて
おります。ぜひロックもお楽しみ下さい。

800yen~

アイスピックで氷を球体にし
たあと、氷包丁で表面を研ぎ、
なめらかにしていきます。軽く
水洗いして水分を拭き取ると完
成です。
作るのに手間がかかりますが、
氷一つひとつ大切に、美味しく
作っていききたいと思えます。

お客様が「ウイスキーをロック
で」と注文すると、錢屋カフェー
では丸い氷を使ってお作りしま
す。なぜ丸い氷を使っているの
か、皆さんご存知でしょうか？
もちろん見た目が良いからとい
うのもありますが、それよりも
大事な理由があります。それは
『四角い氷よりも丸氷のほうが
溶けにくいから』。お酒が水っぽ
くなりたくないため、ゆっくり時
間をかけて楽しめるのです。そ
んな丸氷を普段どうやって作っ
ているのかお見せします。
元になる氷は、不純物が少な
くゆっくり時間をかけて凍らせ
た固く透明なものを氷屋さんか
ら仕入れていきます。一貫目(いっ
かんめ/3.75kg)の大きな氷を

至福の バータイム

アイスピックや氷包丁で
割っていきます。斜めに
割れないように氷の具合
を見ながら素早く作業し
ます。

立方体の氷を割り出し
たら、あとはアイスピッ
クでひたすら丸くなるよ
うに削って行きます。ど
うやって削ってるの？と聞かれ
ることもあるのですが、自分の
中では『理想の球体をイメージ
して微分していく感じ』という
表現が一番しっくりきていま
す。なかなか伝わりづらいかもし
れませんが……。



Bartender: Miyahara
How to make round ice

ZENIYA GALLERY



Oval box

井藤 昌志 オーバルボックス展

10/10(土) - 10/18(日) *10/12(月) 休み

11:30 - 18:00 錢屋ギャラリー (錢屋カフェ入ってすぐ右)

シンプルの中に、研ぎ澄まされた美しさが備わるオーバルボックス。
作家の井藤 昌志さんは「使用していくうちにより美しく変化し、
愛着がわく手作りの生活の道具」をコンセプトに制作しています。
あなたならオーバルボックスに何を詰めますか？

井藤 昌志 / Masashi Ifuji

木工作家。1966年生まれ。

2003年、郡上八幡に工房を設立。

2009年、長野県松本市へ工房移転。昭和8年建築の元薬局を改装したカフェ&ギャラリーと、
木製品を扱うthe BOX SHOPからなる「LABORATORIO」をオープン。

オーバルボックスをはじめ、テーブルウェア、家具に至るまで幅広く制作を行う。

大人の学び場 銭屋塾

銭屋塾では、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、体験することの素晴らしさを再発見してみたいかがでしょうか。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。



10/21(水) 旅するフ란ソワーズ

山田まゆみ Mayumi Yamada

辻調グループ フランス校シャトー・エスコフィエ元講師、山田まゆみ先生によるフランス菓子レッスン。『マカロン・パリジャン』『クレメ・ダンジュ』を綺麗に美しく作ります。

■ 6,600円 ■ 10:30-13:30



10/25(日) 茶懐石勉強会

26(月) 平晴彦 Haruhiko Taira

裏千家の懐石料理をあずかる「懐石 辻留」の平晴彦氏による茶懐石勉強会。お茶事の流れや雰囲気に触れながら、作法を中心に茶懐石の楽しみ方を教わります。

■ 21,000円 ■ 12:00-15:30

10/29(木) 愛犬家のパン教室 NEW

30(土) 山田いくり Ikuri Yamada

犬用のかぼちゃカンパーニュと食パンを1つの生地から作成し、お持ち帰り頂きます。添加物のない、わんちゃんに安心安全なパンを手作りしてあげませんか？

■ 5,300円 ■ 11:00-13:30



11/9(月) 発酵講座

畑中伸洋 Nobuhiro Hatanaka

米みそまたは白みそを簡単に手作りします。来年のお正月はご自身のおみそでお雑煮を作ってみませんか？たっぷり1.5~2キロのお持ち帰りあります。

■ 6,500円 ■ 12:00-14:00

Cooking

10/9(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。くるみとヘーゼルナッツをたっぷり使ったクリスマスクッキーを教えてくださいます。お楽しみに！

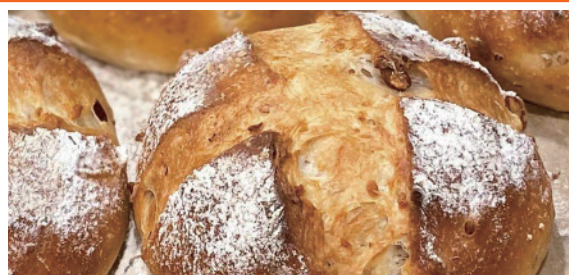
■ 6,600円 ■ 10:00-13:00

10/11(日) 幽玄の季節のひと手間

三船桂佑 Keisuke Mifune

大阪上本町「幽玄」三船大将による和食レッスン。今回のテーマは「ご飯を主役にする」。思わず新米をほおばりたくなるご飯のおともを学びます。松花堂弁当付き。

■ 8,000円 ■ 11:00-14:00



10/15(木) パンレッスン

福島健治 Kenji Fukushima

Boulangerie FUKUSHIMA オーナーシェフ福島健治氏のパンレッスン。今回は2種類を作成します。

■ 5,500円 (ランチプレートつき)

■ 10:00-14:00

10/18(日) スパイス・ボーイズ

吉川健太郎 Kentaro Yoshikawa

北新地レオーネ、吉川オーナーシェフによるスパイス料理レッスン。独創的でありながら親しみやすいスパイス遣いにファンからのリクエストが多く、再レッスン決定です。

■ 大人6,500円、子ども3,000円 ■ 11:00-14:00

10/20(火) 発酵おうちごはん事始め

中川奈央 Nao Nakagawa

麴熟成ロースハムと自家製豆乳マヨネーズをハムサンドや卵サンドに仕上げさせていただきます。

■ 5,800円

■ 11:00-14:00

Cooking



いつもの暮らしをもっと豊かに。
そして丁寧に。



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

10/3・10/10・10/17・10/31

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 (月3回コース 9,300円 / 月2回コース 6,600円)
- 11:00 - 12:30



第1
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



10/18(日) 子ども英語教室 NEW

27(火) 平川みのり Minori Hirakawa

10月はハロウィーン、みんなで仮装して、トリックオアトリート!を体験してみませんか?子どもだけでなく大人もほっと一息つける楽しいレッスンです。

- 2,000円
- 10:30 - 11:30

Exercise

Culture & Life

10/10(土) 俳句講座

原 和人 Kazuto Hara

わずか17音で季節や個性を表す詩である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 (欠席投句受付けます / 2,000円)
- 13:00 - 16:30

10/10(土) メンタルビューイング講座

ミョンウォル Myonuor

実験を通して潜在意識が見える化するレッスンです。大手企業も取り入れているメンタルビューイングを体感してみませんか?

- 大人15,000円 / 子ども7,500円
- 14:00 - 16:00



10/13(火) 刺繍で彩る暮らし

古田 マイ Mai Furuta

マスクホルダーの製作。モチーフのオリーブ「平和」を花言葉にこれからの平穏を祈り、刺繍時間を楽しみましょう。

- 5,000円
- 10:30 - 14:00



10/17(土) チェス講座 NEW

辻本 二郎 Jiro Tsuchimoto

3種の駒で始める「簡単チェス入門編」。いずれ正式なチェスに進めていきます。初心者の方の為のレッスンです、気軽にご参加ください。

- 2,400円
- 14:00 - 16:30

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に見られます。

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

2020.9.12
 兼題
 ・月
 ・赤い羽根
 ・鈴虫



生徒作品

遙かに昭和十円の赤い羽根

甲佐京子

原先生の評

昭和それも三十年、四十年代でしょうか。握りしめた十円を出して、赤い羽根を付けてもらう子供の誇らしさ・照れくささを感じます。心に残る回想の一コマです。

生徒作品

次郎柿届かなくなり三年過ぐ

林憲子

原先生の評

次郎柿が届かなくなって三年（みとせ）過ぎた理由を読者に想像させる一句です。次郎という柿、三年という月日、を説明しないことで、豊かな世界が広がりました。

生徒作品

青蜜柑の匂ひのみちて通夜の雨

西野徹

原先生の評

通夜に参列した際に、通夜振る舞いに青蜜柑が出たのです。生・動の象徴の青蜜柑と死・静謐の通夜の対比を匂いで表現しました。手練れの一句です。

生徒作品

三つ目でやっと言えたよ流れ星

服部真以子

原先生の評

省略が効いている一句です。願い事の中心が何だったのか気になる詠み方です。流れ星は恋の成就を願うことが多いのですが、さて。作者は、俳句を始めて三ヶ月です。

先生の作品

戦争に前も後ろもある九月

原和人

鑑賞

昭和十六年十二月八日に愚かな太平洋戦争が始まり、昭和二十年八月十五日に無条件降伏で終わりました。九月は哀しい戦争の戦前でもあり戦後でもあるのです。

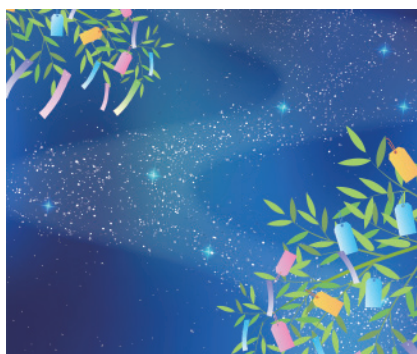
「天の川」について

原和人 Kazuto Hara

「天の川」には「銀漢」という傍題があります。この「漢」は実は、長江（揚子江）の支流「漢水」の漢から来ています。この漢水の水が天に昇ってできたのが天の川と考えられていたためです。旧三高寮歌「逍遙の歌」の三番にも「千載（せんざい）秋の水清く銀漢（ぎんかん）空にさゆる時……」という秋を歌った一節があります。また、天の川と昵懇なのが、牽牛星（鷲座のアルタイル）と織女星（琴座のヴェガ）の恋の伝説。この二星が天の川を挟んで、一年で最も接近するのが陰暦の七月七日。いわゆる七夕です。

芭蕉

荒海や佐渡に横たふ天の川



いつもの暮らしをもっと豊かに。そして丁寧に。



● 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？



温かい先生の
深い知識と経験
確かな理論

「今日もまた、先生の優しい笑顔に会える。」

深い知識と経験は、穏やかな佇まいの奥にそっとしまわれているようで、でもレッスンが始まると、確かな理論に基づく説明と無駄のない美しい所作に、先生が積んでこられたキャリアの奥深さを実感することとなります。

コックコートに着替え、エプロンの紐を「シュッと」結ぶ。気負わない様子でレッスンは進み、そして終わるとコックコートをさらりと脱ぐ。サロンにいられてから帰られるまで、先生のご様子はいつも変わりません。常に淡々と穏やかで温かい先生に、来月もそして再来月もお会いできるのを心待ちにしています。

ずいぶん前にドイツに渡りパウンド菓子を研修する機会に恵まれ、それからドイツ菓子に関わりながら、教えるようにもなりました。

ドイツにはどんな小さな街にもカフェがあり、そこには珈琲があつてお菓子があつて、午後のひと時を楽しむ人でいっぱいになります。ドイツのお菓子は実は飲み物、特に珈琲と共に発展してきたようです。ドイツ菓子の特徴の一つは土台の生地を丁寧に焼くことが挙げられますが、でき上がった菓子は飲みものと一緒に味わうことで、より

Teacher's Voice & Profile

ドイツ菓子を伝える

江崎修
Osamu Ezaki



熊本県出身。辻製菓専門学校製パン主任教授。直焙煎珈琲店経営後、現在はドイツパン・菓子勉強会顧問、専門学校講師、お菓子教室の講師などを務める。



一層その美味しさが引き立ちます。

ドイツの菓子やパンは以前から日本にも紹介されてきています。しかしながらその美味しいドイツ本来のものはまだまだ広くには伝わっていません。現地のお菓子を素材や環境の違いで再現することは簡単ではありませんが、できるだけ本来の味を色々な機会を通じて披露し伝えていくのは、大事なことだと思っています。日本の各地で、カフェで、家庭で、ドイツの味を楽しめるようになることを期待して活動を続けて行きます。

Student Voice

レシピ帳は私の宝物

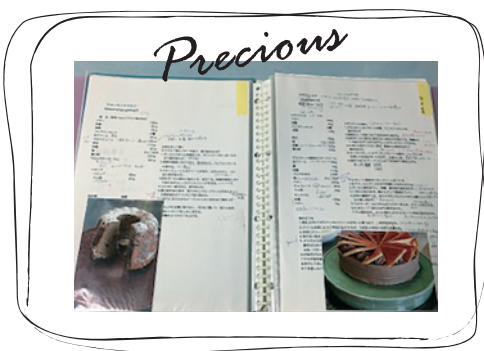
作るのも食べるのも苦手だった菓子。

数年前に江崎先生の伝統菓子をいただいた時に、私はなんと勿体無い人生を過ごしていたのか！と深く反省。

2018年に錢屋塾で先生がお菓子の講習会を開催されると聞き、それから続けて参加しています。

講習を受けては自宅で復習。決して簡単ではありませんが、重ねていくうちに、かつての苦手意識はなくなり、写真のレシピ帳は私の宝物となりました。

受講者 秋本さん



Event archive

大阪を拠点に、ポスターやメニューの絵、商品やお菓子のパッケージ・カレンダー制作など幅広く手がけるイラストレーター山口さおりさんの展示会が開催されました。



2020.8.22~9.6



Saori Yamaguchi

イラストレーター
山口 さおり

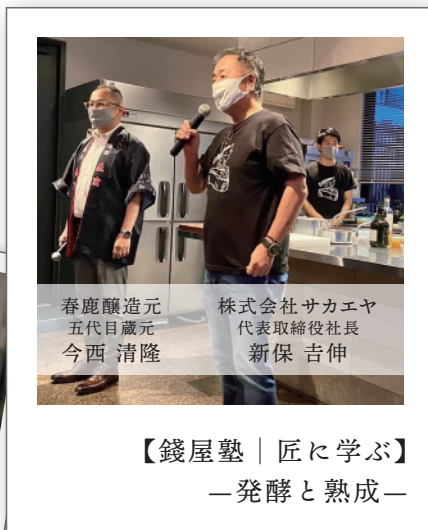


SAORI ART
お仕事&ライフワーク展

イラストレーター山口さおりさんの原画が放つ、柔らかさとあたたかさに包まれた銭屋ギャラリー。『SAORI ART お仕事&ライフワーク展』の作品をご覧になったお客様から聞こえてきた言葉は「おなががすいた……」それはなぜかと言うと、山口さんのお仕事、風景などはもちろん、料理やスイーツなど『食』の依頼も多いそう。今回の展示会では『食』の作品も美しく額装され、来場のお客様を魅了しました。毎年恒例となりつつある山口さおりさんの展示会。会を増すごとに山口さんの世界の深さが伝わります。次回はどんな展示会を繰り広げるのか、今から楽しみです。

ZENIYA 銭屋塾
Report

新保氏の想い、
「おいしさの前に正しくありたい」
知識、技を伝える。



春鹿醸造元 五代目蔵元 今西 清隆
株式会社サカエヤ 代表取締役社長 新保 吉伸

【銭屋塾 | 匠に学ぶ】
—発酵と熟成—

「学びたい。」
「伝えたい。」
「喜んでもらいたい。」
そんな気持ちを叶える場所が【銭屋塾】です。新しく立ち上げた【銭屋塾 匠に学ぶ】シリーズ第1回目は『発酵と熟成』を取り上げ、それぞれの分野でご活躍のお二人の匠に講座をお願い致しました。
座学の時間を初めに設け、その後は肉と日本酒を実際に様々なパターンで合わせ、「合わない取り合わせ」も体験していただきました。「合わない」を知るか



楠本氏

学ぶ



2020.9.16

今西氏



新保氏
楠本氏

繋ぐ

ら「合う」を知るとい匠のアドバースでした。熟成肉を含む4種類の肉は、まずそれぞれの特性をご説明、その後はライブでの「切り出し」もご披露していただきました。
熱心にメモを取りながら聞き入り、質問が相次ぐポジティブな雰囲気、匠のお二人の掛け合いも絶好調となりました。
「伝えたい。」は、匠からご参加の方へだけではなく、匠の技術や知識を若者に伝える、後進の育成という意味もあったのだと、【匠に学ぶ】のもう一つの意義も見出した講座となりました。

の外。 そと

上本町と 建築家 村野藤吾

上本町の駅周辺は近鉄グループがパトロンとなって、大阪を中心に活躍された建築家 村野藤吾氏によってつくられたと言っても過言ではないでしょう。個人的には(現在の)上本町 YUFURA の場所にあった) 上六近鉄会館や近鉄劇場に思い入れがありま



▶ シェラトン都ホテル大阪
正面の列柱 (換気塔)

▼ 梅田換気塔



すが、残念ながら掲載できる写真などの資料が乏しく(画像提供してくださる方がおられたらどうぞお申し出ください)別の機会に譲ります。

今回は、村野藤吾氏の手の跡の残るシェラトン都ホテル大阪の正面の列柱を取り上げます。ホテルの内装は改装され当時の面影はあまり残っていませんが、外観はたぶんそのままです。列柱といっても調べてみると地下空間の換気塔のようです。現代の設計だと技術的にクリアしてこういった設備は隠す方向でまとめられる事が多いでしょうが、ホテルの顔とも言える正面玄関に地下換気塔を作らないといけない状況で、隠そうともせずに堂々たる有機的な造形で応じています。ここに村野デザインが冴えます。まるで地面から生え出し、鉄とコンクリートで造形されたホテルを支える大木の根元のようにも見えます。

ご存知の方もいらっしゃるかも知れませんが、梅田の地下換気塔も村野藤吾氏のデザインです。



の内。 なか

大切にされてきたから 良い、もの。

今回は戸棚です。戸棚のガラスと引手という方が正確かも知れません。当館の竣工時から使われてきた戸棚でしたが傷んだ本体は再利用できない部分がありました。それでもガラスは残しておき、枠だけを新たに作って嵌め直してもらいました。昭和30年代の型ガラスは独特な雰囲気があります。



また、傷んだ本体と一緒に引手は処分してしまいましたが、なんと当時と同じ引手が同じメーカーで同じ品番で現在も製造されています。それそのものが驚きであり大変嬉しくもあるのですが、実際に手を掛けてみると古い引手の方が角がきちっと立っていてシャープな感じですが、率直に言って古い製品の方が質感は上といえます。50年前のミニマルデザインを残そうとする姿勢の素晴らしさと品質を保つことの難しさを考えさせられます。

50年間以上、大切にされてきたモノですから、これからも50年以上は残すつもりで大切にしたいと思っています。

企画・制作・発行

株式会社 銭屋本舗 06-6772-1241
大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6
<https://www.zeniyahompo.com/>



Back number

バックナンバーはこちら →



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 おおさか講座

大阪再発見&再起動

第4回

2020.2.8

おおさかつてなに？ — 混じりあう大阪文化 —



講師：大阪ガス株式会社 エネルギー・文化研究所顧問
池永 寛明氏

日本最古の1つといわれる神社の歴史から、大大阪時代を支えた文化人たちの足跡から、江戸時代の知恵ある暮らしから、大阪のポテンシャルを3回にわたって再確認してきた「銭屋塾 おおさか講座」。今回は、改めて「大阪とは？」を問い直す特別講座として来るべき大阪万博に向けた発信源となりうる大阪の魅力、池永先生の解説で見つめました。

へと舵を切る際に意図的に作られていったものだったといえます。しかし、大阪の誤ったイメージが現在にまで引きずられているのは、大阪人自身に問題があると池永先生は力説します。1960年代以降の出来事や大阪を舞台とした事件が、「派手で下品で幼稚な大阪像」の醸成に拍車をかけたとはいえず、間違いを正す努力をせず、「ほっといた」ことが一番の要因といえるからです。



嫌った商人の町ならではの「こうと」文化に求めます。地味で質素だけれど上品。天王寺七坂の景観などに今も息づくこの独特の美意識に世界が共感を寄せている——。思わぬ事実で静かな興奮がもたらされました。しかも大阪はウィーン、メルボルンに続いて「世界で最も住みやすい都市/英誌『エコノミスト』(2018年) 第3位に選ばれたというから、世界からの評価がいかに明かれば明白。意外に感じてしまいますが、池永先生の解説を聞けば納得のはず。ベストテンに選ばれた都市には「混じりあう」という共通項が横たわっているのです。

インドーショッピングを楽しみ、あみだ池で人形浄瑠璃を見物、大坂料理に舌鼓をうったという「大坂満喫の旅日記」などを紐解けば、江戸時代の人々を魅了した観光スポットや文化が確かに継承されており、過去と現在とが混じりあう様を実感することが出来ます。大阪ことばもその1つ。御所ことばに影響を受けた伏見ことばや堺ことば、平野ことばが混じりあって豊かな表現が形成されたといえます。かつて日本有数の観光都市として知られ、世界から注目され続ける大阪。この本来の姿に一番気づいていないのは実は大阪人自身かもしれません。2020年代を万博イヤーにするために必要なこととは、何をもって万博の成功とするのかなど盛り上がる意見交換の末に、まずは私たち自身が「大阪に対する誇りを回復する」べきだと、全員が心を1つにすることとなりました。

Next

【銭屋塾おおさか講座 コロナ禍後社会を考える連続講座(全7回)】

コロナ禍後社会を考える連続講座の第5回目。コロナ禍は、大断層(リセット)といえるくらいの大きな変革。これから何をすべきかを考え、そのために何をどう準備するのかを参加者の皆さまと考えていく、コロナ禍後社会を考える講座です。連続してご参加いただいている方も多いですが、初めての方もどうぞご参加ください。

10/20 (火) 19:00~21:00

会場・オンライン同時開催

講師：大阪ガス株式会社 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