

Do small things in a great way



月刊

ZENIYA & LIFE

— 最高の普通を —

ご自由にお取りください

2021
February
vol.08

2

寒くても
あつたかい
上本町

ほくの出番です



心から
あたためたい



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

ちょっとしたことを、ちゃんとやる。
そうとしか言いようのない基本を
大切にしたいと思います。

銭屋カフェと 移ろいゆく花

銭屋カフェの空間は、四季折々の自然で衣装をまとうような気持ちでありたいと思っております。

2015年オープン当初から毎週市場で出会った花たちを生け続け、5年の月日の中でたくさん花たちと触れ合ってきました。時折忘れてしまう季節の移ろいを、花を愛でて感じる事が何度あったでしょうか。切り花、枝もの、時には根のついた花もありました。店内を引き立てる花はもてなしの心も加えておりますが、わたしたちの心にも優しい気持ち添えてくれるのです。飾っているのは華々しいものばかりではありません。ずっとそこにいたかのように同化し何気なく存在している草花たちもいます。しかし自然の力とはすごいもので、生命力がある草花たちは癒しを注いでくれます。そんな毎週変化する花たちに一緒にときめいてくださりSNSで

メッセージ下さるお客様も。大変嬉しく思います。

花をいつもコーディネートしてくれるスタッフに話を聞くと、市場で目が合った子(花)を連れて帰ってくる、というのです。もちろん、その先にはお客様に楽しみや喜びを感じてほしいという想いが重なっています。花も生き物です。心も生きています。その時の直感を大切に、いまこそカフェに飾りたい花』をディスプレイしています。

これからどんな花と時間を過ごせるのか、はじめての出会いも再会も楽しみです。



花との出会いはワクワクする瞬間。皆さまの癒しとなりますように。





ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA



cocoro

飛び出すカード作家・絵描き・空想色彩研究者。いろんな形や色、表面加工を施した一枚切りの飛び出すカードをメインに作成。常にまだ世の中にない新しい表現を模索しながら、自身の思う美しさと感動を目指して活動中。

本気だからこそ伝わる。
伝えたいから本気になる。
どちらも大切にしてお届けします。



息をのむ
繊細すぎる
手仕事



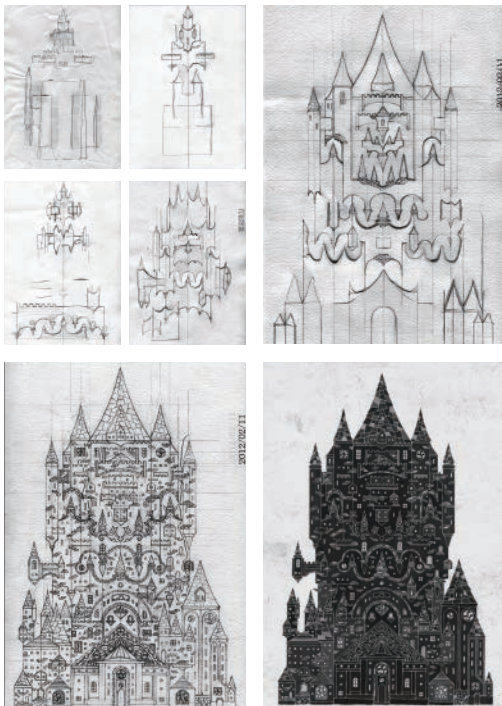
飛び出すカードとイラストの展示会



GALLERY POP UP [期間限定SHOP]

『アトリエココ展 -紙と素材のオノマトペ-』

一枚切りの飛び出すカードで作り出すこの世にはない空想世界



アトリエココ展 -紙と素材のオノマトペ-

2021年2月13日(土)~2月21日(日) 11:30~18:00

[日曜] 11:30~17:30 [月曜] 定休日

銭屋ギャラリー 入場無料 販売あり

一枚切り飛び出すカード作家 cocoroさんから「展示会用に」と送られてきたポストカードには、『紙と素材のオノマトペ』とありました。気にもかけたことがなかった言葉、オノマトペ。聞いたことはあるけれど、どういう意味だろう。

「オノマトペ」とは、擬音語や擬態語を表すフランス語です。そんな言葉を形にしたcocoroさんの作品は、なんだか賑やかな町を想像するような、ある時は静かな闇を感じるような、音がないのに音になって聴こえてきそうな、紙一枚で作られた世界でした。

笑顔が優しいcocoroさんにとってやって作品が生まれるのかを聞いてみると、「製作過程はとて道

りが長く、まるで洞窟へ探検に行く感覚です。暗い道の先に手がかりを頼りに進んで行く。その先にお宝があるのか分からず、こっちの道だと思つたら先がなく、また引き返す。どんなお宝と出会えるのか楽しみもありますが、時間と労力だけが過ぎ自分が見たいお宝に出会えないつらさもあります。言葉では伝えきれないものが数多くあります」と、教えてくれました。

作品×ギャラリー。光×影。いろんな組み合わせで感じることが出来る「感覚の擬音体験 オノマトペ」。ぜひ写真や言葉では伝わらない、この世にはない世界を、銭屋ギャラリーで体感してください。きつと小さな感動を胸にして、お帰りいただけ



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを

コーヒーと チョコレート マリアージュ

コロナ禍のこの状況で「ステイホーム」の時間が長くなり、おうち時間をどのように心地よく過ごすか…など考えることがあると思います。

錢屋カフェーでは去年の11月13日に錢屋本舗創業110周年を記念して作った110バンブレンドのドリップパックが登場致しました！お店で出している110バンのお味をおうちでも簡単にドリップして頂けます。芳醇な香りとしっとりとしたコクがリッチな空間と癒しを作ってくれると思います。こんな時だからこそ、美味しいコーヒーと甘いお菓子で時間を過ごし、してみるのもいいかもしれませんね。



110バンに
ミルク
チョコレート



Pump Street CHOCOLATE
錢屋カフェーにて販売中です

【コーヒーにチョコレート】と聞くとワクワクしますね。コーヒーとチョコレートの組み合わせは古くから相性が良いとされています。それはコーヒー豆とカカオ豆に密接なつながりがあるからだと思います。コーヒー豆とカカオ豆の苦み・酸味・甘味が共通しているとも言えます。

今回は110バンと合いそうなチョコレートをブレンドして頂いた珈琲鑑定士 濱崎先生に教えて頂きました。芳醇な香りとしっとりとしたコクのある110バンは、ミルクチョコレートが合うそうです。40パーセント cacao のチョコレートとペアリングを楽しんでみてください。カフェスタップにも遠慮なくお聞きください！



銭屋カフェー
バータイム

夜道の寄り道



フルーツカクテル

今年の冬はいつもと比べて
厳しい寒さが続いています。
ですからバーで飲むお酒も温
かいものが飲みたくなるかと
思います。また世界中で例年
以上にみんなが健康に気を
使っています。銭屋カフェー
でお出しするカクテルも、そ
んな思いに込められるものを
お作りいたしました。

今年はビタミンCが豊富で、咳
止めや喉の痛みを鎮める薬と
して古くから親しまれてきま
した。そんなきんかんを
スロージュースで絞つ
てジュースにし、温めた
白ワインとはちみつ、エ
ルダーフラワーリキユー
ルを合わせます。きんか
んジュースは養分が壊れ
ないように加熱せず、最
後にミックスします。柑



きんかんとはちみつのホットカクテル
¥1,300



いちごのチョコレートカクテル
¥1,400

橘の爽やかさと甘さで冷えた
体を温めてくれる今が時期
のカクテルです。

時期といえば、2月はバレ
ンタインの季節。バレンタイ
ンに合わせたチョコレート
カクテルもご用意していま
す。ゴディバのチョコレート
リキユールを使った、フレッ
シユで真つ赤ないちごの可愛
らしいカクテル。チョコレー
トの濃厚な甘さと、いちごの
甘酸っぱさ、まったりとした
口当たりが口いっぱいに広が
ります。

他にも時期のものを使った
フルーツカクテルをご用意し
ております。銭屋カフェーの
バータイムに好みのフルーツ
や味をお伝えいただければ、
お客様に合わせてお作りいた
します。お気軽におつしやつ
てくださいね。

ZENIYA Cinema
SCHEDULE

作品情報・上映についての最新情報は
銭屋カフェーWebサイトをご覧ください。



2/14 [日] 18:00-

ハープ&ドロシー2
ふたりからの贈り物

ごく普通の郵便局員と図書館司書の夫婦
が、世界屈指のアートコレクターに！全米
50州へ前代未聞のアート寄贈の旅に出
る！笑いと涙あふれる感動の完結編！

原題：ハープ&ドロシー2 ふたりからの贈り物/
監督：佐々木芽生/制作・配給：株式会社ファイ
ン・ライン・メディア・ジャパン/制作国：アメリ
カ/公開：2013年/時間：87分



2/28 [日] 18:00-

LIGHT UP NIPPON
-日本を照らした奇跡の花火-

東北を、日本を、花火で、元気に。東日本
大震災から5ヶ月後の8月11日、23400発
の奇跡の花火が打ち上がった。東北を元
気づけるために立ち上がった男たちの情熱
と真実のストーリー。

原題：LIGHT UP NIPPON/監督：柿本ケンサク
/制作：LIGHT UP NIPPON/配給：エディブルメ
ディア/制作国：日本/公開：2012年/時間：99分



本物って？

たった一度触れるだけでいままではあるとわたしたちは思っています。「ヒト・モノ・コト」それぞれに本物があります。理解するというよりは腑に落ちるといったように、向き合った時に一瞬でぐっと感じた経験はないでしょうか。錢屋本舗本館では、そんな「言葉に表せない感動」に触れる機会を提供します。

今回ご紹介する本物は、能楽師大倉源次郎（人間国宝）さん。能を舞台芸術の一つとして多くの人に伝えたいと、日本を問わず海外公演も

積極的に開催されています。「生活文化として、日本中が能楽を楽しんでほしい」と舞台の出演だけでなく、初心者向けのワークショップやイベントにも取り組まれます。大倉源次郎さんが表現する「能」の世界にこれまで触れたことはありませんでしょうか。

はじめの一步

現存する最古の演劇「能」。これまでの長い歴史の中では大きな時代の転換期も乗り越えてきた理由、それは日本人の心の原点を表しているから、そんな気がします。

能って難しそうと距離を空けてしまう方もいらっしゃるかもしれませんが、雛人形の「五人囃子」の名称に聞き覚えがある方は多いのではないのでしょうか。お内裏様とお雛様をお祝いするお囃子を奏でているのが五人囃子です。向かって右より

謡・笛・小鼓・大皮（大鼓）・太鼓。お揃いの衣装を着ていますが、少しずつ着こなしに個性があることも実際の能の舞台を忠実に表現している所以でしょうか。指揮者がいなくても互いの呼吸で間合いを感じ取り演奏する五人囃子。実はこの編成が能楽囃子なのです。

映えるようにする、ひきたるという意味をもつ「はやす」から生まれた囃子。舞台の上での囃子・謡・舞、それぞれの役割が重なり合いひとつの作品を作り上げます。

能の文化的な意味や、本質を捉えるのは容易ではありません。それははじめの一步を踏み出して、触れてこなかったことに触れてみる、知れば知るほど見え方が変わってくる、簡単に理解できないことを頭で考えるのではなく、こころで感じる、この段階をあえて経験することもひとつの喜びかもしれません。



ワーク
ショップ

能楽師 大倉源次郎（人間国宝）の「鼓を楽しもう!!」

日本の伝統芸能「能楽」のお囃子を、演奏とわかりやすい解説でお楽しみいただけます。

日時：令和3年3月16日（火） 18:30開演（開場：18:00）

会場：うえほんまち錢屋ホール

大阪市天王寺区石ヶ辻町14-2 錢屋本舗南館6階

料金：座席 2,500円（自由席・税込）

配信視聴：1,500円（税込）

本公演の収録映像を3/25（木）～3/31（水）まで配信。

配信期間中はいつでも視聴可。

チケット発売予定日：令和3年2月19日（金）

※今後の政府や自治体などの発表を踏まえて、急遽変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

錢屋ギャラリー
SALON

この人のB面展 ～能楽師 大倉源次郎（人間国宝）

本業をA面とするのであれば、B面（素顔）の豊かな人は、とても魅力的だと思いますが、あまり知られることもありません…。だからあえてSALON主人の正木裕也が、A面『能楽師』ではなくB面『素顔』の大倉源次郎さんと時間を共有します。



今回はオンライン配信のみとなります。

日時：令和3年2月17日（水）20:00 配信開始



詳しくは
コチラ



錢屋本舗
本館



ZENIYA

銭屋塾

いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。

銭屋塾 特別イベント 味噌づくり教室

六甲みそは地元関西で長年愛されてきた味噌やさん。そんな老舗のオーナー自ら味噌づくりのワークショップを、銭屋塾で開催してくださいました。毎年、皆様が楽しみにされているイベントです。冬に仕込み、夏の終わり頃にできる自家製味噌。長い時間をかけて熟成させ1年分たつぷり5キロをお持ち帰りいただくことができます。

ワークショップでは味噌づくりだけでなく、味噌を楽しむむちよつとした知恵をたくさんお話しくださいます。優しい笑顔の社長直伝、どんなお味噌が仕上がるのか、夏の終わりが待ち遠しいこの年の始まりです。



有限会社 六甲味噌製造所
代表取締役 長谷川 憲司 先生

有限会社六甲味噌製造所は大正7年創業。震災など多くの苦境を乗り越え芦屋に工場を構える歴史ある味噌製造所。全国味噌鑑評会のみならず多くの賞を受賞し、伝統製法を大切にしながらも、「餃子の味噌だれ」など新しいモノを作る。三代目社長の長谷川氏自ら国内外から良質な原材料を仕入れ、兵庫県の若手農家にも米や豆を契約栽培してもらっている。



講師のことば Teacher Message

味噌づくりで 出会った笑顔は 私の励み

家業として味噌づくりを携わってこれこれ半世紀、美味しい味噌を消費者に提供していただくと常に材料や仕込みに工夫を凝らしていた。あるとき地元タウン誌の編集長から、「一日教室として『手作り味噌教室』ができないかと相談があった。自宅で蒸すと手間もかかりカビも発生しやすい、だから工場から蒸したての味噌を運んできて一気に皆がそれぞれに作ればいいのかもと、二人で相談しながら必要材料を整えてみた。



今から30年も前のことである。試行錯誤の連続であったが、3年目からは順調に美味しい味噌ができるようになり、リピーターも多口コミで広がり、今では「手作り味噌でなくては」という阪神間文化にさえなってきた。

味噌づくりを通じて友達ができ、子どもたちも一緒に作って我が家の行事となった、安全な食を考える食育になった、身土不二として発酵食という風土にあった日本伝統食の考えを見直したなど、様々な声をいただいている。そして、皆さんから送られてくる味噌料理レシピも楽しく、皆さんの笑顔に毎年会えることが私の何よりの励みとなっている。

受講者の声

Student Voice

初めての味噌作り

今回初めて味噌作りに参加しました。自宅での長期発酵食品を手作りするのが初めてですので、まずは梅雨の季節のカビとの対面がドキドキですが、手入れを続ける事でより仕上がりが楽しみです。先生の5キロをどのように最後まで美味しくいただくかのヒントなどのお話もとても為になりました。今回をきっかけに自家製味噌作りが私の1月恒例行事になりそうです。

受講者 M.T様

お味噌愛が深まる楽しい時間

六甲味噌さんのお味噌講座は3回目。やわらかく炊かれた大豆、麴、塩を踏みながら、持ち帰ってカビにビクビクしながら見守り続けると、夏過ぎには美味しいお味噌が出来上がります。お手製味噌で作る味噌料理は感動ものです。講座で教えてくださる「冬の野菜に合うお味噌は…」なんていうお味噌の豆知識も、日々の生活で活躍しています。1年に1回、来年も受けたいと今から思っています。

受講者 Y様



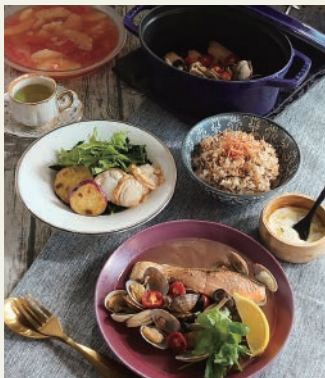
2/10(水)

18:30-21:30

からだ喜ぶ日常ごはん

講師/吉田 より子
受講料/5,600円

今回のテーマは～貧血! 貧血は万病の源。
「肌荒れ、しみ、くま」などの原因にも。食事で血を増やし、血の巡りを良くし、女性の生命力を高めていきましょう。食材の組み合わせで、上質な気、血を作り、体を整えていきます。内容も盛り沢山! サーモンのアックアパツツァ、桜えびのライス、ホタテ水菜の柚子サラダなど。アットホームなレッスンですので、習い事が初めての方でも気軽にご参加ください。



Cooking

2/7(日)

11:00-12:30

(満席につき追加開催 9:20-10:50)

自立整体・ウォーキング

講師/亀田 智実
受講料/3,300円

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。継続する事で体が軽く感じ、疲れもとれやすくなっていきます。寒い時期に固まる体をしっかりとのびし怪我のしにくいしなやかな体を作っていきましょう。当日でもお席が空いていればご案内可能です。気軽にお問合せください。

Exercise

2/6(土)・2/13(土)

2/20(土)・2/27(土)

11:00-12:30

40歳からのピラティス

講師/ろみ
受講料/3,850円(月謝コース2回6,600円、3回9,300円、4回11,000円)

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。バランスの取れたスタイルを目指していきます。当日お席が空いていればご案内可能です。気軽にお問合せください。

Exercise



2/13(土)

11:00-12:00

花育キッズフラワーアレンジメント講座

講師/七瀬 蘭実
受講料/3,700円(+追加お花1,100円にて同行者も作成可能)

花育は、子供達に「花」を身近に感じてもらう事、「花」のもたらす効果を体感していただく事を目的としています。保護者の方々には「キッズフラワーアレンジメント」を通して、子供達の「のびのびとした自由な発想」や「隠されたメッセージ」の発見をしていただきたいと思ひます。皆さまのご参加をお待ちしております。

Culture & Life

2/13(土)

14:00-17:00

スイーツ講座

講師/西田 一巳
受講料/6,900円

お菓子作りを始めたい、もっとレパートリーを増やしたい!とにかくスイーツが大好き!そんな方に是非受けて頂きたい洋菓子講座。お持ち帰りあり。先生特製のデザートもご用意。先生の生徒さんを喜ばせたい、驚かせたい、が詰まったレッスンです。

Cooking

2/8(月)・2/15(月)

2/22(月)

13:30-14:30

ピラティス

講師/安部 善城
受講料/お試し体験初回のみ1回1名1,100円。通常は1回2,200円、月謝コースは8,000円(4回)

ピラティスインストラクター指導歴20年になる安部先生のレッスン。マットの上で、コアを意識しながら腹部を引き締める動きやねじる動き、そる動き等を行い、ゆっくりと進めていきます。個人に合わせた動きを行い、無理なく習得していただきますので、初心者の方でも楽しく受講できます。

Exercise

NEW



ZENIYA

銭屋塾

2021.2/4~3/9

レッスンスケジュール



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サイトでご案内しております。**お申込みの詳細は、10ページ**をご覧ください。

今後の政府や自治体などの発表を踏まえて、急遽変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

2/4(木)・2/11(木)

2/18(木)・2/25(木)

13:30-14:30

はじめてのヨガ

講師/Se2ko
受講料/2,200円
(体験レッスン1人1回初回のみ1,100円)

呼吸法から始め少しずつ体を緩めていく初心者の方も受けていただけるヨガレッスンです。自分のペースでポーズをつくっていきましょう。当日でもお席が空いていればご案内可能です。気軽にお問合せください。

Exercise



3/1 (月)
10:00-14:00

Cooking

パンレッスン

講師/福島 健治

受講料/5,500円 (簡単ワンプレートランチ & ドリンク付き)

大阪天満橋にある大人気のブーランジェリー「Boulangerie FUKUSHIMA」のオーナーシェフ・福島健治氏のパン講座。テーマは「春」。どんなパンかは、当日のお楽しみ。好評のランチプレート付きです。できたてパンと一緒に頬張りましょう。



3/3 (水)

Cooking

第一部13:00-15:30/第二部18:30-21:00

洋菓子レッスン

講師/石川 雅也

受講料/5,800円

フリーランスパティシエ「S. coeur」シェフ・石川雅也氏から学ぶ「洋菓子講座」。今回は抹茶を使用したチョコレートのお菓子。デモンストレーションメインに少し体験もできるレッスンです。実際のコツをつかんで実践してみましょう!あふれんばかりの知識を目一杯お話しくださる先生です。是非先生に会いに来てください。



3/9 (火)

Culture & Life

10:30-13:30

刺繍で彩る暮らし

~Redworkで作るポットホルダー~

講師/古田 マイ

受講料/5,000円

寒い季節がやってきました。これから大活躍するやかんやお鍋。家事のお供になる鍋つかみに刺繍のアレンジを加えてみましょう。赤糸のみで redwork 風に。お家時間が増えるこの時期のアクセントにいかがですか?



2/24 (水)

Culture & Life

13:00-15:00

美文字レッスン

講師/紅秋

受講料/4,700円

ご自身の住所と名前を美しく書けるようになることを中心に、すぐに役立つ美文字を習得していきます。ご自身では気付けない癖から美文字になる変化を楽しんでみませんか。



2/24 (水)

Cooking

19:00-21:00

日本酒とスイーツ

特別イベント

ペアリングの楽しみ方

講師/石川 雅也

受講料/6,500円

フリーランスパティシエ「S. coeur」シェフ・石川雅也氏から学ぶ「日本酒とスイーツペアリングの楽しみ方」ホテルや個人店、フランスでの研修を重ね、京都や大阪の製菓専門学校の講師を15年以上務めたパティシエがフリーランスとなり、商品開発やイベントの実施、お菓子教室や専門学校講師、プライベートレッスンなど幅広く展開。最近では日本酒の資格「唎酒師」も取得し、日本酒とスイーツのペアリングを今後広めて行きたいという事で、今回は特別にイベントとして開催頂く事となりました。是非この機会をお見逃しなく!

2/25 (木)

Culture & Life

10:00-12:00

デコクレイ

講師/梅谷 茉汀

受講料/5,300円

桃の節句にちなみ、桃の花を男雛、女雛をお雛様にお見立てした、アレンジです。丸をモチーフにした事で簡単にお作りいただける内容となっております。初めてデコクレイを作製する方も気軽にご参加頂ける講座です。粘土で日本の季節を楽しみ、ご自宅に居る時間もあたたかい気持ちになりませんか?



2/13 (土)

Culture & Life

14:30-16:00

チェス講座

講師/辻本 二郎

受講料/2,400円

3種の駒で始める「簡単チェス!入門編」。正式なチェスルールを覚えるのは結構大変。少しルールをわかりやすくして3つの駒で始めてみましょう。ステイホームの時間が増えた今、家族みんなで楽しみませんか?



2/14 (日)

Cooking

NEW

11:00-13:00

中華料理講座

講師/富永 宗秀

受講料/6,000円

大阪 福島に店を構える「中国料理 六徳 恒河沙(りっとくごうがしゃ)」富永シェフ。お店でも、人気のメニュー「麻婆豆腐」の作り方を教わります。中華の肉みそ「炸醬(ザージャン)」の作り方を教わり、麻婆豆腐への仕上げは皆さん一緒に作りましょう。



2/23 (火・祝)

Culture & Life

11:00-14:00

テーブルフォト

講師/ゆきこ

受講料/13,000円

Instagramに大活躍。今回のテーマは~雛祭りパーティフォト~。撮影から編集まで学べます。「テーブルフォトがなかなか上手く撮れない...」という方は必見!!撮影後は、引き続きスマートフォンで編集の方法を教わります。編集のテクニックを学ぶことで写真が格段と美しくなります。カメラの方もスマートフォンの方もご参加いただけるレッスンです。

3. お支払い

レッスンによりお支払い方法が異なりますのでご注意ください



◆カード決済の場合

必要事項を入力の上、クレジット決済にて処理ください。

(対応カード：VISA, MasterCard, AMEX)

※お持ちのカードが上記3種以外でお困りの場合は、トップページ一番下【contact】ボタンをクリックいただき、必要事項を入力の上ご送信ください。折り返しお支払い方法ご案内メールをお送りいたします。ただし、タイミングによってはキャンセル待ちなどになる場合がございますのでご了承ください。

◆銀行お振込の場合

必要事項を入力ください。お振込先ご案内メールをお送りいたします。期日までにお振込みください。

◆錢屋本舗プリペイドカードご利用の場合

お申込み講座名、日時、お名前、お客様住所、お電話番号、メールアドレス、プリペイドカード番号をご記入の上ご送信ください。受付が完了したら、メールにて返信させていただきます。

※必ず salon@zeniyahompo.com を受信できるように設定ください



ZENIYA

錢屋塾

日々、ジャンルにとらわれず
多様なレッスンを開催

お申込みの流れ



1. レッスンを選ぶ

錢屋塾のWebサイトの中から受講したいレッスンを選んでいただきます。



4. レッスン当日

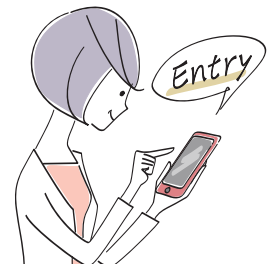
実施の会場をご確認の上、開始5分前に会場へお越しください。

※お着替えが必要なレッスン（エクササイズ系）の場合は、15分前に来場されることをお勧めいたします。



2. 受講申込み

ご希望のレッスンの詳細画面にあるピンク色の「予約はこちら」ボタンをクリックしてください。再度レッスンの詳細がご覧いただけますので確認の上、「予定日時」の☑ボタンをクリック。その後、お客様情報を入力してください。



錢屋塾 06-6772-1245

<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyazyuku/>

zeniya_juku

fb.me/zeniyahompo.honkan



錢屋カフェ 06-6770-5770

zeniya_cafe fb.me/zeniyacafe

<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyacafe/>



企画・制作・発行

株式会社錢屋本舗

06-6772-1241

大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6

<https://www.zeniyahompo.com/>



バック
ナンバーは
こちら





俳句を詠もう

俳句を始める方に、最初にする質問があります。「四季を色で例えると何色？」です。

一般的な答え



「春は桜のピンク、夏は暑いから赤、秋は紅葉の赤と黄、冬は雪の白」などでしょうか。間違いではありませんが、日本文化と関連付けると答えが違ってきます。

春は青、夏は朱、秋は白、冬は玄(こゝろ)なのです。青春・朱夏・白秋・玄冬は、それぞれの季節の季語になっています。四季を表す動物が、青龍・朱雀・白虎・玄武(亀)なのも色で考えるとすぐ分かりますね。また、それぞれが東西南北の守護神となっています。

俳句を嗜んで日本文化に興味を持つただけであれば幸いです。

第53回 銭屋句会

2021年1月9日

兼題：七種・蜜柑・牡蠣

印籠を出すタイミング蜜柑取る

西野 徹

先生評 水戸黄門です。悪人たちとの剣戟・格闘のあと、格さんが印籠を出すのです。ホット一息つく時に蜜柑に手が出る、その一瞬を捉えました。心と身体の動きをちゃんと描いています。

空少しひび割れてをり水面鏡

岸野 里美

先生評 水面鏡は、湖・沼などに鏡のような氷が張るといって美しい季語です。湖の一部が割れたり盛り上がったりして、「氷に映っている空を鱗割れさせている」と隠喩を使つて仕上げました。

面の皮厚き蜜柑に爪を立て

前田 敏博

先生評 「面の皮が厚い」という慣用的な表現により、相手の顔を蜜柑に見立て「こんちくしょう」などと爪を立てているのでしょう。蜜柑にあたっている作者の顔を想像すると何とも愉快です。

牡蠣割りの一段落や乳をやる

上田 久之

先生評 乳飲み子を抱えたまだ若い「牡蠣割女」を詠みました。お茶を飲む時間などに平気で皆の前で乳やりをしているのです。昭和の時代を彷彿させてくれる光景です。

小寒の真珠のピアス鈍く皓る

原 和人

鑑賞 今年の寒の入りは一月五日。この日は小寒の初日でもあります。この寒さが厳しい時期の真珠のピアスは、美しい人が着けていても、その光を気分的に鈍く感じているのです。

「寒明と立春」

原和人

寒の入りから寒の明けまで約一月あります。今年の寒の入りは一月五日。この日は暦の二十四節気では小寒と言います。小寒が約十五日続いた後が大寒で今年は一月二十日。この小寒・大寒の一月ほどの時期が「寒の内・寒中」です。そして大寒が終わることを「寒明(今年は二月三日)」と言うのです。

寒明は、春の始まり「立春」と同じ日です。「寒さが明け」て、いよいよ「春が立つ」喜びが感じられますね。寒明は、やっと寒さが終わるといふ区切り感のある季語。立春は明るさ・陽気を感じる季語です。



俳句講座

毎月第二土曜日 13時



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。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です。



雨あがりの虹

Vol. 2

教育関連の制作を仕事とする銭屋本舗の子会社サン・ロワから、子供の成長を支えて晴れやかな日々を送れるような小さなアイデアや提案をお届けします。いろいろある毎日でも、雨上がりには虹が見えますように！

「好き」を見つける

好きは強みに。 親が世界を広げよう

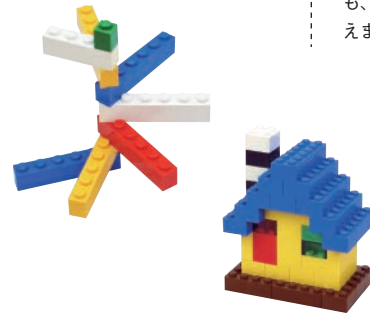
「好き」を見つめる。夢中になるものと出会う。それができた子供は、幸せではないでしょうか。途中で挫折はあるかもしれない。他との兼ね合いや何らかの理由で辞めざるを得ないかもしれない。けれど、自分の「好き」を見つけて、それに夢中になった経験は人を育ててくれます。

何にも興味をもてない。面白くない。自分にとってピンとくるものがない。そんな時期が続くかもしれない。でも、「好き」を見つけたら、ちょっとだけ自分に自信を持って、わずかも心の支えができるはず。です。

「好き」は十人十色。百人百様。あれが良くてこれが悪いなんてことは

なく、方法も向き合い方も人それぞれです。スポーツでも、勉強でも、YouTubeでも、ゲームでもいい。楽器でも、将棋でも、お菓子作りでも、ダンスでもいい。時間を忘れるほど没頭できる「好き」を子供が見つけたら、親はまず喜んであげませんか。

「ゲームばかりして！」とか、「将来は YouTuber 以外のものになってよ」とか、「他に好きなものがないの？」なんて、親はつい言ってしまうがち。でも「好き」とは興味関心があるということ。もつと掘り下げ、もつと深められたら、子供の世界は広がります。心配や否定の対象にするのではなく、子供の「好き」のその先へ親が繋げてあげられるといいですね。



もちろん好きだからといって何でも許されるわけではなく、約束や決め事を守らせることも大切です。でも、それも親が子供の「好き」を認めてあげたうえでのこと。子供は自分の「好き」を親がどう思っているかに敏感です。「それいいね」「どうなってるの？」と関心を示すだけでも、子供は嬉しい。きつと心の成長を後押しする魔法の言葉になるはず。です。

「好き」があると、人には大きな強みができます。劇的な変化を起こす子供もいます。親はまず子供の「好き」に気づき、応援してみませんか。一緒になって夢中になってあげてもいいかもしれません。



上本町人

上本町には街を愛し、愛されている人がたくさんいます。
なじみあるあの人やあの店の歴史、自慢、
これからのことを、根掘り葉掘りと聞きました！



三代目
神祭具御造営
森岡神宮店
宮匠 森岡繁行さん

森岡神宮店
天王寺区石ヶ辻町 13-18
TEL.06-6771-7081



白木造りの神具に心を吹き込む

木曾の檜で作る白木の神具

うちは一般的な家庭用の神具（神壇、神棚、お社）から外祀り用も神具まで一通りすべて作っています。出雲大社、伊勢神宮、三宝荒神宮、氏神様、お稲荷様などを祀るいろいろな神棚、神徒の方がお祀りされる神壇などです。すべて白木造りで、昔からずっと木曾の檜を使っています。檜は産地で値段も木目も違いますが、やっぱり木曾の檜は作りやすいし、出来上がったときの白木の綺麗さがいいですね。ほとんどがオーダーメイドです。

店は創業して約80年。三重県出身の祖父が、神具店に弟子入りして独立し、最初は空堀商店街で店を始め、すぐに上本町にも店を出したそうです。大阪で神具だけでやっている店は20軒ぐらいです。

お祖父ちゃんの手仕事はやっぱりすごい

僕は三代目で、高校を卒業す



白木が美しい神棚



るときに家業を継ぐことを決めました。特に神具造りに興味があったとか、憧れがあったわけではないんですが、祖父や親父がやっているのを見ていたし、配達や納品を手伝っていたので自然な流れでした。2年ぐらい外で働いて技術を身に付け、今に至ります。

ずっと家族で仕事をしてきましたが、ほめられたことはなかったですね（笑）。ただ、僕がお祖父ちゃんの仕事をすごいなと思うことは何回もありました。今は、仕上げ以外は主に機械ですが、昔はカンナやノコギリを使った手作業。でも、新しいもの

を納めてお祖父ちゃんが作った古いものを引き取ったら、頑丈でなかなか解体できないんです。しっかり作っているんですよ。自分もふとしたときに、お祖父ちゃんや親父と同じようなことをやってるなど思うときがあります。受け継いできたものが何かはわかりませんが、神様を祀るものだからと特別な気構えを持つのではなく、使ってくれる人のことを思って心を込めて作っています。

上本町の街並みを守りたい

昔は不要になった木くずを、家の前にドラム缶を置いて燃やしていました。最後の炭を近所の人が取りに来て自宅の掘りごたつに使ったり、木くずを持って帰ってお風呂を炊く薪にしてはる家もありました。そういうご近所さんとの関わりは減りましたが、今も上本町はすごく住みやすいし、いい人ばかり近くにいてくれます。顔もだいたい知っていますし、最近では町会のことやつてますが、結構楽しいですよ。

ただ、マンションが立ちだしてからは周辺の雰囲気は変わってきました。うちの前の通りの町並みは守られてる方なので、あまり変わってほしくない



檜のつみきも森岡さんの作品。木の良い香りがします

まずは神棚を祀ってもらえたら

今の所うちは次の代がないんですけど、神社に行つて御札はもらいほすけど、それを神棚に祀る家も減ってますよね。でも、パワースポットが人気という話もよく聞きますから、まずは氏神様を神棚で祀ってもらえたら嬉しいんです。僕もできるところまでは頑張つて、神具を作り続けようと思います。



作業場は森岡さんの職人魂に火をつける場所

コロナ禍後社会を 考える基本構図

「銭屋塾 おおさか講座」では特別講座（全7回）を実施し、アフターコロナに向けて現在をどう捉え、何が大切を見つめ直します。第3回はコロナ禍後社会を考える基本構図について見ていきました。

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



正しく世界を知り、
認め、学ぶ

コロナ禍後に日本が世界に向けて再びブレイクスルーするために必要なのは、凝り固まった先入観を改めること——。銭屋塾おおさか講座第3回はそんな話から始まりました。例えば、日本のアニメ文化。世界を魅了し、巨大市場が形成されているにもかかわらず、国内では「サブカル」扱いのままです。

その世界的コンテンツを生む出版社は、今日日本で一番就職が難しい会社に外野から「東大を出て漫画雑誌の編集を？」と侮る声も。こうした国民性は昔からあり、先をゆくアジアに対して「教えるのは日本」という上から目線は相変わらず。正しく世界を知り、認め、学ばないと、コロナ禍後の日本はますます取り残されるのでは……と池永先生は語ります。

結果を伴ってこそその
「目的・目標」

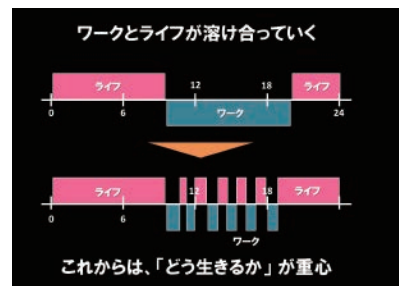
新型コロナの収束は誰もが望むもの。しかし、それが場当たりの目的・目標になっていない

的・目標になっていないため、マスク・PCR検査・医療崩壊対策・経済支援などすべてが対症療法に。コロナ禍後の社会の方向性を日本のリーダーは明確に示していません。かつて本田宗一郎は「速い車をつくる」というシンプルで確たる目標を掲げ、一丸で社員を導き、F1の舞台で結果を出しました。今やジェット機も手掛ける世界の「HONDA」です。

大阪で背伸びをすると「なにカッコつけてんねん！」とツッコまれます。目的・目標を掲げる時も、実のところ、恰好の良い言葉は不要。肝心なのは、人・社会・時代の「本質」を押さええているかです。

「ライフ」と「ワーク」が融合する

内閣府のサイトにもある「ワーク・ライフ・バランス」の言葉。男女共同参画社会や働き方改革の推進を目指し、一時盛んに使われましたが、「そんなものはコロナで吹っ飛んだ」と池永先生。コロナ禍後の社会



は「ライフ」と「ワーク」が完全に融合する暮らし、つまり「どう生きるか」に重心が置かれ、それを察した大手人材派遣会社は本社を東京から淡路島に移す英断をしました。

「時間」が変わり、人と人との関係性が変わり、社会の感じ方・見え方・考え方といった「価値観」も変わろうとしています。それが本当に現実になるのだと今回の講座で実感しました。

銭屋塾おおさか講座 コロナ禍後社会を考える連続講座の第4回講座は、3月号に掲載予定。テーマは「コロナ禍後社会におけるビジネスを考える」。



受講者の声

- ゴールの設定とゴールへのアプローチの重要さを改めて認識できた。
- 想像についてのチームワークの重要性なども今後の業務に活かしていきたい。
- 自分に置き換えて発想を鍛えて行きたいと思う。



創業者鬻吉と3姉妹

大切に育てられ、
女性が家業継承する
商人の合理精神

今はスマホでも簡単に撮れますが、創業者の時代の写真は特別なものでした。創業記念日とお正月の写真が多く、正装で整列が基本だったようです。羽子板を持った少女がお正月らしいと思いい前号に載せましたが、この写真から女系相続の話を書かせて頂きます。

ご存知の方もいらっしゃるでしょうが、大坂の商家では女性が婿養子を迎えて相続する習いがありました。天下泰平の江戸の武家ならばともかく、商家は長男に才覚がなければ潰れてしまいます。婿ならばじっくりと選べるわけですから、優秀な番頭などを迎えて継がせたようです。家業の相続を重視した合理的な考えで、料亭や旅館の女将もそうであるように現代にも通ずる、女性が活躍する土壌があったのではないのでしょうか。

日本の男社会の認識が広まったのは江戸の武家文化が明治の役人に引き継がれたせいかも知れません。関東や九州にその傾向が強いのですが、大坂では女性が前述のように大切に育てられまし

正装で整列した男性の中に、おっぱ頭でおべべを着た十三子（鬻吉の孫で現社長の母）



た。長女は愛おしい、いとけなから「いとほん」で、末娘は小さいいとほんで「こいさん」と呼ばれました。その間の娘は中だから「なかんちゃん」です。

ご存知でしたか？
マスオさんの実家は
大阪です

おなじみのサザエさんは福岡出身という設定です。作者の長谷川町子さんがそうだからでしょう。後に東京に引っ越し、大阪出身のマスオさんと結婚し婿養子に迎えます。

今や「マスオさん」は婿養子の代名詞となりました。もはや死語

でしょうが職業婦人であった作者が旧態依然たる男社会や嫁入りという感覚とは違う、当時（昭和21年から連載）から見た未来の家庭像を東京の典型的な町を舞台に描き、時代の支持を得られたのではないかと思います。

話を戻して…
ではぼんぼんの役目は？

男子は「ぼん」と呼ばれ才覚があれば別に店を持たせ、そうでないならば十分な金子を与えて、その代わり店のことには口出しをさせないというようなこともあったようです。大阪の人はケチだという人がいますが、それは誤解です。奥深い上方文化の伝統は、そんな料簡では育たなかったでしょう。

才覚があればお金を稼ぐ側、そうでなければお金を使う側に回って文化を育てるというのも分相応だったということでしょう。単なる消費文化とは違う、この合理精神と寛容さに、経済的にも文化的にも発展してきた都市のダイナミズムを感じます。

ケチではないと書く「始末」の文化に触れないわけにはいかないのですが、誌面の関係で次号以降に譲ります。

みんなの「ちょっとしたことをちゃんとやる」を繋ぐ

リレー



株式会社サン・ロウ
山田 純子

頭の片隅に

むずかしいことをやさしく、やさしいことをふかしく、ふかいことをまじろく、おもしろいことをまじめに、まじめなことをゆかいに、ゆかいなことをいつそうゆかいに。

これは作家・劇作家の井上ひさしの言葉です。主宰した劇団「こまつ座」の雑誌に書かれたそうで、さまざまな場で紹介され、多くの人に愛されています。

私もその一人です。たまに思い出しては、自分の文章を振り返ります。難解な言葉を使って説明するのではなく、誰にでもわかりやすく、ちゃんとしながらも押しつけにならない、良い気分になってもらえたら…。

それは人との関わりでも同じような気がします。気難しくあるよりも、この人といるとなんだか柴ちゃん！と思っってもらえたら…。

どちらも遙かな道のりですが、チャレンジは続けたいなと思います。



月刊

UEMACHI & LIFE

It's my place

— みんなのわがまち —

ご自由にお取りください

2021
February
vol.08

2

10年前と今とで、この町は何が良くなって何が悪くなったか。そして10年後は？暮らす、働く、楽しむ、学ぶ、育てる、育つ、老いを迎える…。この町を歩き交うさまざまな人が、それぞれの思いで描く10年後の寄せ書きです。

寄書

未来の上本町



清風中学校・高等学校
副校長

平岡 弘章さん

アイデンティティ確立の重要性

これからの時代は自分の土台（アイデンティティ）のない人は世界に貢献できない。10年前までなら良い大学を出て良い企業に就職できたから安泰。でも、そんな時代は過ぎ去りました。昨今のコロナ禍で学歴や肩書きといった表面的なものは評価されなくなり、一層実を重視した時代が変わりつつあります。

そこで、今こそ中学・高校での教育の真価が問われ

ると確信します。生徒たちの人としての土台や生き抜く力をしっかりと育む必要があります。そして、それは生きてきた文化的影響と不可分で、他の文化や異なる価値観を理解し尊重することが大切です。しかしその前に、まず日本人として確たる見識と土台を持たなくてはなりません。

大人が次代に伝えなければならぬ事は何でしょうか。今や世界は以前よりも

近い存在であり、ダイバーシティ（多様性）の名の下に個性を尊重する時代になりました。そこで尊重されるべき個性の有無が評価対象になります。個人の主義主張が重視される西洋文化に日本も近づいているのかもしれない。それは若い世代に特徴的に見られ、仮に近い将来に日本が西洋文化に同化するようなことあれば、瞬時に日本人は世界から取り残されるでしょう。なぜなら日本で教育を受けた者はその独自性を前面に出し、その者ならではの視点や観点、考え、技術を提供することに世界に貢献しなければならぬからです。そこにこそ日本人が必要とされる理由があります。

まずは自分とは何かを確立しなければなりません。その「自分」を規定するのは環境や文化、習慣であり言語でもありません。中でも言語はアイデンティティの主張には不可欠ですから、まず大切なのは日本語

です。グローバル教育の必須アイテムである英語は確かに有効ですが、あくまでも道具。目標までの方法に過ぎずゴールと混同してはいけません。英語を話せる事は有利ですが、だからと言って国際的に貢献できるとは限りません。何よりも、自分の土台を持ち、貢献できる専門分野を持ち、その上でコミュニケーションのための英語力が求められます。国際的に活躍するには、何よりアイデンティティの確立が大前提なのです。

地域の文化や歴史を書物の中ではなく、活動に起こし体感として伝承する。これらの銭屋さんの試みも子供たちがアイデンティティを確立するのに非常に重要です。この地でなくとも異国の空の下で祖国に思いを馳せる時、この町で、成長過程で出会った言葉や光景が理屈ではなく「私」という人物の根底にあることは、揺るぎないアイデンティティになるはずだからです。

誰のものでもない我が町。その未来はみんなの輪でつくみましょう。