

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
April
vol.10

4

芽出たし 愛でたし 上本町

| Spring has come! |



はじめましょ！



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

情感豊かな選択を

衣食住のうち、着るものや食べるものには自然素材を求める方であっても、住は機能性重視になりがちで、そもそも選択肢も少ないようです。

住まいから職人の手仕事の要素が減り、内外装ともに耐久性やメンテナンスのしやすさ、紫外線カットといった機能を謳う大手建材メーカーの製品が多くなったことは事実です。多機能家電もそうですが性能が優れていても、使う人の気持ちに寄り添っていないことも多く、近年の日本のものづくりの弱点だと憂います。

銭屋カフェ&ギャラリーのカフェンはベルギー製です。カフェの壁側のベンチシートの背もたれも実はソファ用ではなく同じ生地で作ってもらいました。光沢や発色といった情緒的要素を重視したからです。

元来日本人は情緒的な豊かさを暮らしに取り入れてきたはずです。谷崎潤一郎は日本家屋の縁側の照り返しが、障子越しに入る光で室内の襖の雲母が映えるさまを陰翳礼讃で称えました。

洋の東西で瞳の色が違うのですから同じ光は見えないのでしょうか。光とその反映である光沢、色彩は、気候風土や生活様式といった要素と複雑に絡んで情感に影響を与えます。

シャンデリアやダウンライトの輝度の高い光に映える生地は毛足の長いベルベット地でドレスを作ってきた欧州製は種類も豊富で秀逸です。ギャラリーのレースカーテンのドレープは日本ではあまり使われていない形状ですがゆつたりと揺れやすく、オーロラのひだのように光が和らぎます。

銭屋本舗本館の4階に上がる階段の踊り場の壁紙は和柄の様ですがイギリス製です。巧みにプリントされたラメがシャンデリアの光に映えるのです。

家にいる時間が長くなる状況で、ちょっとしたことを見直して、ちょっとした以上の何かを得られるアイデアはたくさんあると思います。暮らしの中に機能で選ばない選択肢があっても良いと思います。



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

profile

1964年、島根県奥出雲の中嶺山峯寺の三女として生まれる。茶道三斎流師範であった父と、精進料理人であった母の影響を受け、茶道と精進料理を学ぶ。趣味は琴。現在は清風学園邦楽部の外部顧問を務める。

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。



妃女さんの育った峯寺



この春は「紅くわいごはんー野菜の旨だし炊き込みごはん(季節の副菜とスープ付き)」 単品1,100円 セット2,000円



銭屋カフェーランチ監修

『精進料理人』

平岡妃女さんに宿るもてなしの心

庭

園を眺めながら味わうことができる精進料理が魅力のひとつである奥出雲の山寺 峯寺。そこに生まれ、ご両親が参拝者をもてなす様子を間近で感じとっていた精進料理人 平岡妃女さんに、昨年12月より銭屋カフェーのランチを監修していただいております。妃女さんにとっての料理とは、妃女さんに宿るもてなしの原点とはなんなのか、お話を伺いました。

生まれ育った峯寺は妃女さんがまだ幼いころユースホステルとして使われていたことがあるそうです。ご両親はホステラーコミュニケーションをとったりやすいよう、毎晩ミーティングの場をつくっていたそうです。それは「はじめまして」のあいさつであったり、自分の思いや考えを表現する場であったり。お父様はお茶を点て、妃女さんたち姉妹はお琴を弾き、ミーティングの場を和やかな空気で包んだそうです。そのような心遣いも、もてなしの精神から自然と行われるものだったのでしよう。そんな

ご両親が玄関に掛けておられた掛け軸には「歩み入る者にやすらぎを去り行く人にしあわせを」という言葉があったといいます。この言葉に表れているもてなしの心が峯寺には宿っていたのです。参拝者や若者達はきつと疲れをこの場所では忘れ、体

も心も安らいだことと思います。

そんな経験を培ってきた妃女さんのつくる料理は「寒い時には温く。暑い時には涼やか」という優しい気持ちで込められています。冬のランチは「里芋と蓮根のクリームシチュー」。野菜そのものの出汁をしつかり活かし、素材の旨味を存分に引き出したメニューでした。「寒さが増してくるころ、旬の野菜を見ると作りたくなるんです。この里芋、シチューにしたら美味しいだろうな。って思いつくんですよ。」そう語る妃女さんは優しく朗らかな表情をしています。その表情の先には、食べてくれる人のことを純粋に想う心が窺えます。

季節が移ろい、次に登場するのは「紅くわいごはん」です。野菜の皮やヘタを使用し、じっくり煮出した出汁とベーコンの旨味で炊き込みごはんをつくりました。人参をすりおろし、たっぷり加えています。春といっても冷え込む日もある、そんなときを想像しマッシュルームのスープも。ひと口食べると心安らぐ・・・そんな料理ができました。言葉では伝えきれない妃女さんのエッセンスが食べべていただく伝わることでしょう。素材本来の、そのものがもつ豊かな味わいも感じていただけたら嬉しいです。



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを



Recommended by
錢屋マルシェ

錢屋カフェでは、数々の
おすすめ商品を「錢屋マル
シェ」としてラインナップし
ています。暮らしを素敵に彩っ
てくれる商品は、美味しいも
の、使い勝手のいいものも
もちろん、安心安全で、つくり
手さんの顔が見えるものを集
めています。今回はその中か
ら、私達スタッフも大のお気
に入り、ポルトガルの缶詰に
ついてご紹介致します。

「Porto do Porto」や「は

浜名湖のほとりからポルトガ
ルのエンカルな取り組みや商
品をお届けしている輸入会社
さんです。商品はすべて無添
加にこだわり、目でも楽しい
デザインが特徴です。



La Gondola オイルサーディン
with 野菜のソース

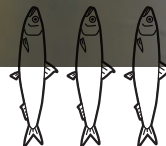
パッケージのシールが癖になる、旨味き
しりの地中海の味。842円(税込)(右)

La Gondola オイルサーディン
with オリーブオイル

定番の二品ですが、大ぶりのイワシのぎゅっし
り感に驚きます。842円(税込)(左)



ポルトガルで約80年の歴史
を持つオイルサーディンの老
舗生産者「La Gondola (ラ・
ゴンドラ)」の作る、まるで缶
詰と思えないクオリティーの
オイルサーディン。冷凍では
ない新鮮なイワシのみを使用
し、厳選されたオリーブオイ
ルや塩などの食材と一緒に、
出来立ての美味しさを缶の中
に閉じ込めています。そのま
まお酒のアテとしてはもちろ
ん、サラダやパスタの具材と
してアレンジしても、いつも



新鮮なイワシのみを使用しているため、缶詰
らしくない魚料理のクオリティが出せます。

とはひと味違った食卓になる
こと間違いなしです。カフェ
スタッフは、好みの野菜と一
緒にチーズをかけて、グラタ
ン風アレンジするのがお気
に入ります。みなさんも、ぜ
ひ好みのひと缶を探してみ
てくださいね。

耐熱皿に移さなくても
缶詰のまま調理
できます!



数年前、NHK朝の連続ドラマ小説でモデルとなっていた竹鶴政孝。ニッカウキスキーの創業者であり、サントリー山崎蒸溜所を作るなど、日本におけるウイスキーの父です。彼は生まれるは広島、晩年は北海道で過ごしましたが、もともと大阪に縁の深い人物です。

竹鶴政孝は、大阪高等工業学校（現・大阪大学工学部）への進学を機に大阪に出てきます。卒業前に帝塚山にあった撰津

大阪と竹鶴政孝



酒造に入社、寿屋（現・サントリー）の委託を受けて赤玉ポーターワインの製造に従事していました。

大正7年、スコットランドへウイスキーを学びに留学します。帰阪してからは撰津酒造で日本初の国産ウイスキーを製造する予定でした。しかし、第一次世界大戦後の不況により計画は頓挫、撰津酒造を辞します。彼はスコットランド人の妻リタとともに帝塚山に住み、桃山中学（現・桃山学院高校）にて教鞭を取っています。

松屋町にあった寿屋の社長、鳥井信治郎に請われて山崎蒸溜



所を作り、10年工場長を勤めます。退社後は北海道余市町でウイスキーを作り始めますが、そのとき作った会社の最初の株主総会は、淀屋橋の芝川ビルディングで行われました。国の登録有形文化財に登録された建物で、現在はニッカウキスキーを多く取り扱うバーが入居しています。

留学から帰国した際には、研修内容をまとめた『竹鶴ノート』を撰津酒造の上司である岩井喜一郎に渡しています。それをもとに岩井はマルスウイスキーを設立しており、竹鶴は直接・間接的にニッカ、サントリー、マルスと日本のウイスキーを生み出しています。

今では世界に誇るジャパニーズウイスキー。竹鶴政孝が全ての始まりであり、そして大阪で育まれたという酒飲みには楽しいらんちく話でした。



芝川ビルディング
初代オーナー芝川又四郎は竹鶴が住んだ帝塚山の家の家主で、後にニッカウキスキーの大株主となった。



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。



4/4 [日] 18:00-

アレppo 最後の男たち

シリア、瓦礫と化す街で一人でも多くの命を救うため、決死の救助活動を行うホワイト・ヘルメット（民間防衛隊）に迫る衝撃のドキュメンタリー。

原題: LAST MEN IN ALEPPO / 監督: フェラス・ファヤード / 制作: アレppo・メディア・センター、ラム・フィルム / 配給: ユナイテッドピープル / 制作国: デンマーク、シリア / 公開: 2017年 / 時間: 104分



4/18 [日] 18:00-

シャドー・ディール 武器ビジネスの闇

“人を殺すための道具”である武器。戦争が続く限り需要が無限に生まれる——。莫大な利益を生む国際武器取引を暴く、衝撃のドキュメンタリー!

原題: クリス・テンブル、ザック・イングラシー / 原作: アンドルー・ファインスタイン著『武器ビジネス: マネーと戦争の「最前線」』 / 配給: ユナイテッドピープル / 制作国: アメリカ、ベルギー、デンマーク / 公開: 2016年 / 時間: 90分

本物に触れる



たった一度触れるだけでいままでの価値観を一変させる力が「本物」に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。理解するといふ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。銭屋本舗本館では、そんな「言葉に表せない感

目で見て美しく、 食べて美味しく、 触れてあたたかく



—文字御飯を切る平さん

動」に触れる機会を提供します。今回ご紹介する本物は、茶道裏千家の懐石を預かる明治35年創業「懐石・辻留」の平晴彦さん。昭和50年より出張料理専門の辻留京都店を任されています。茶懐石の文化は遡ること安土・桃山時代に、茶道を確立していく中で茶を美味しくいただくために茶道の創始者である千利休が創りました。作法・調理法・素材の使い方などの様式は時代が新しくなるとともに形成され、客人をもてなす食事の形式がさらに浸透・定着していききました。ただし、辻留さんとしては「懐石は、調和に始まり調和に終わる」と考え、形式ばかりではなく調和（ハーモニー）の成り立ちを大切にされています。銭屋塾においては、平さんによる日本の伝統的な懐石料理に触れていただき、ハードルが高いと思われがちな茶の湯の世界を少しでも身近なものに感じていただきたいと、「茶懐石勉強会」を開催しております。伝統技法により調理される四季折々の旬の素材、季節感溢れる器、どれも目にも美しいものばかりです。勉強会のため、普段の茶事ではご覧



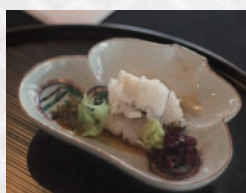
懐石 辻留 平晴彦さん

ただけない水屋の仕事をご覧いただくたり、素材の説明や調理法、器選びの話などを食事をいただきながら実際にお話を伺えるという場を提供しています。そんな時間を過ごす中で垣間見れるのが、平さんたちのもてなしの心配りです。参加者の方の質問にお答えいただけるのはもちろん、ひとつひとつのお話を伺えます。焼き物をお話してください。炭で焼く工程を間近で見せていただく機会も、平さんならではの参加者へのもてなしのひとつだと感じます。目で見て美しく、食べて美味しく、触れてあたたかく。そんな茶懐石勉強会です。現在は年に3回開催しております（3月・6月・10月）。心のこもった平さんの作る懐石料理、そしてお人柄や空気に触れにいらしてください。

Information

茶懐石勉強会

日時：2021年6月5日（土）～6月7日（月）12:00～15:30
会場：銭屋サロン（大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6 銭屋本舗本館4階）
参加費：21,000円（税込）
お申し込み方法：Webサイトよりお申込み受付中です。



詳しくは
コチラ



銭屋塾



ZENIYA

銭屋塾

いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。

① 銭屋塾

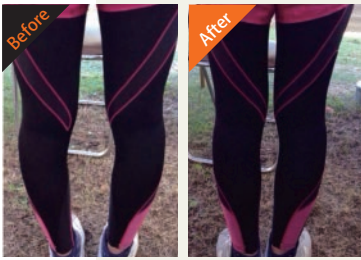
錆びない一生歩ける身体作り！

エクササイズ・ウォーキング講座

正しい姿勢、正しい歩き方を意識して生活したことはありますか？それらを知らずに日常生活をおくるなんて勿体無い。何気ない毎日の生活のなかで正しい姿勢と歩き方を意識して過ごすことで、印象もアップ。腰痛などの関節痛も軽減し、身体は楽に。心も楽しく錆びない一生歩ける身体を作ること、ご自身の財産にもなります。量よりも質、一歩一歩大切に歩んでほしい。そんな気持ちがかもった講座です。



銭屋塾の講座は、ちょっとしたことをちゃんとやってみる「大人の学び場」。講師が込めた想い、受講された方にもたらされた感動をご紹介します。



正しい姿勢、正しい歩き方を意識して生活したことはありますか？それらを知らずに日常生活をおくるなんて勿体無い。何気ない毎日の生活のなかで正しい姿勢と歩き方を意識して過ごすことで、印象もアップ。腰痛などの関節痛も軽減し、身体は楽に。心も楽しく錆びない一生歩ける身体を作ること、ご自身の財産にもなります。量よりも質、一歩一歩大切に歩んでほしい。そんな気持ちがかもった講座です。

自分の身体を知る時間

3回目の参加になります。最初は友達に誘われて「錆びない一生歩ける身体作り！」と言うタイトルに惹かれて参加しました。歩き方には体の歪みや姿勢が大切だという事で、ストレッチに多くの時間を割いています。簡単なストレッチですがこれが中々大変で、翌日は全身筋肉痛です。受講して自分がどれだけ柔軟性がなく、姿勢が悪いかを知ることができました。出来れば続けていきたいです。

受講者 K.T様

一生自分の足で歩きたいから

「錆びない一生歩ける身体作り！」なんてステキな言葉なのかしら！最近まで、車椅子生活の姑の介護を経験しました。「やはり一生自分の足で歩き、家族には迷惑をかけたくない」。そんな想いで始めました。輪っかタオルを使用したストレッチは気持ちよく、肩コリも軽減。歩き方にも気を付けるようになり、少しずつですが自分の身体の変化が楽しみです。

受講者 猫好き様

受講者の声

Student Voice



ライフケアアドバイザー
亀田智実 先生

2010年ウォーキングとブライダルアドバイザー資格を取得。多くの企業に向けて、「一生歩ける身体づくり・心も身体も健康になる」をテーマに、正しい姿勢、日々の暮らし方、ケアの仕方を伝えている。

講師のこぼれ Teacher Message

丁寧に 身体を扱えば 人生が変わる



ただ歩いていれば良いというものではありません。身体にとっても負担になつてしまう場合もあるため、普段の姿勢と歩き方はとても重要です。学生の頃から下半身が太く、痩せたくて歩いても痩せず、30代の頃には肩凝り腰痛が酷く整骨院通いの日々でした。40歳の時にウォーキング教室に出会い、人生が変わりました。学生の頃から「歩き方が変」と言われ、コンプレックスでしたので、ウォーキングを習おうと思えました。歩き方を変えたいということは、簡

単ではありませんでしたが、正しい歩き方が身についた頃には、痩せて腰痛もなくなつていたことに気が付きました。「ただ歩いているだけではダメ」と感じエクササイズの勉強もしました。
正しい姿勢で過ごす事で、代謝率・免疫力・集中がUPし、身体・内臓・心への負担が軽減されます。日々、綺麗な姿勢で過ごし、隙間時間は少しでも運動を癖づけ、身体メンテナンスを行う。身体を丁寧に使うことがとても大切だと実感しています。
ウォーキングにより身に付けた正しい姿勢や歩き方は私の財産です。一人でも多くの方にお伝えできれば嬉しいです。



エクササイズ・ウォーキング講座

(毎月第1日曜日 11:00~12:30)
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。



4/12(月)

Cooking

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「洋菓子レッスン」。今回のテーマは「Choux parisien(クッキーシュー)」。デモンストレーションをメインに少し体験もできるレッスンで、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一杯お話しくださる先生に、ぜひ会いに来てください。



4/15(木)

Culture & Life

10:30-12:30

デコクレイ講座

講師/梅谷 茉汀
受講料/5,400円

端午の節句にちなみ、折り紙風兜、柏餅を粘土で作成。出来上がった作品は、ご自宅ですぐ飾って頂けるセットでお持ち帰り頂きます。日本の四季を気軽に日常に取り入れ、見ているとどこか温かい気持ちになって頂けると思います。



4/15(木)

Culture & Life

14:00-15:30

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、家族みんなで楽しめませんか?



4/5(月)・4/12(月)

Exercise

4/19(月)・4/26(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。2回目以降は1回2,200円、月謝コース4月は4回で8000円

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きますので、初心者の方でも楽しく受講できます。



4/8(木)・4/15(木)

Exercise

4/22(木)・4/29(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。



4/11(日)

Cooking

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」富永シェフ。お店でも人気の点心メニュー「焼売」の作り方を教わります。材料はシンプルだからこそ、ほんのひと手間や工夫、アイデアがカギとなる「焼売」です。



ZENIYA

銭屋塾

2021.4/3~5/15

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。

4/3(土)

Exercise

4/10(土)・4/17(土)

11:00-12:30

50歳からは骨を かえよう!育てよう!

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

毎日の生活に意識していく事で骨の向きが変わり、骨の向きが変わると正しい筋肉が付き、気がつけば若い時以上にスタイルアップが期待できます。一度きりの人生、1日1日を大切に過ごし、自分の身体と向き合い意識して生活をしていきましょう。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。



いつもの暮らしを
もっと豊かに、
そして丁寧に。

4/22(木)

18:30-21:00

Cooking

イベント

日本酒とスイーツのペアリングの楽しみ方

講師/石川 雅也
受講料/7,500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」。石川シェフは、ホテルや個人店、フランスで研修を重ね、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。フリーランスとなり、商品開発やお菓子教室など幅広く展開するうえ、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広められています。2月の銭屋塾でのイベント開催後、多くのリクエストを頂きましたので、第2弾開催が決定。珍しい日本酒もご用意してお待ちしております。

4/26(月)

第一部 13:00-15:00
第二部 18:30-20:30

Culture & Life

イベント

調香講座

講師/中川 ひろみ
受講料/5,500円

16世紀頃フランスで大流行した香り「王妃の水」「オーデコロン」を精油で調香。香りある生活を気軽に楽しんで頂けるよう、今回はお作り頂いた香りを「オリジナルのルームフレグランス」にし、サシェやアロマストーンと合わせてお持ち帰り頂きます。プレゼントにもどうぞ。



5/15(土)

11:00-14:00

Cooking

発酵おうちごはん 事始め

講師/中川 奈央
受講料/5,800円

子供も大人も大好きなハム。手作りすると材料はとってもシンプルなのに、美味しいっとりハムが出来上がります。添加物は使わなくてもパサつかないちょっとしたコツや、麴の酵素を活用したロースハム・ショルダーハムの作り方を伝授。卵の代わりに豆乳を使うことで油分大幅カットのヘルシーなマヨネーズの作り方も。ハムサンドと一緒に自家製マヨネーズを使った、たまごサンドもお楽しみください。

4/18(日)・4/19(月)

11:00-13:30

Cooking

愛犬家さんの為のパン講座

講師/やまだ いくり
受講料/5,300円

(メロンパン、ポーロお持ち帰りあり)

わんちゃんに安心して与えられるパンを、ペットの栄養管理やペットフードの品質管理を行う事ができる「ペット栄養管理士」と一緒に作りませんか?メニューは天然酵母の犬のミニサイズメロンパンと、肉球がかわいいポーロ。お留守番しているわんちゃんに是非お持ち帰りください。



4/19(月)

第一部 10:00-12:00
第二部 18:30-20:30

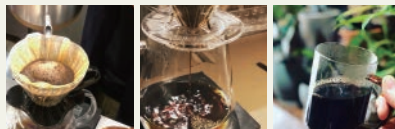
Culture & Life

珈琲lab.

[ハンドドリップ編]

講師/木平 涼
受講料/4,000円

コーヒーの基本のメカニズムや味わいの奥深さ、お好みの味わいの調整方法など、ご自宅でも再現可能な即効性のある知識や抽出技術を学んでいきます。ハンドドリップコーヒーの本当の美味しさを味わえるようになります。



4/20(火)

11:00-14:00

Cooking

フランス菓子レッスン

講師/福田 純広
受講料/6,600円 (軽食付き)

フランス発祥のケーキ「オペラ」を学びます。フランスのパティスリーには欠かすことのできないオペラ。生地と2種類のクリームを何層にも重ね、ほろ苦さが広がります。本場フランスでパティシエ経験のある福田シェフのテクニックを教わり、フランスの伝統的なスイーツをご自宅でも作ってみませんか?



4/15(木)

午前の部 11:00-14:00
午後の部 18:30-21:30

Culture & Life

紅茶講座

講師/平井 葉子
受講料/5,800円

グラン・ブティ・デジュネの会。海外旅行が恋しくなっている方も、そうでない方も、パリの休日気分のようなランチと会話を楽しむ会です。



4/17(土)・4/27(火)

10:00-12:00

Culture & Life

メイク講座

講師/DEMODE所属講師 ナカヤマ
受講料/3,300円 (ペンシルプレゼントあり)

自分に似合った本当の眉毛か?今の時代にあった、一番似合う眉毛を探してみましよう。今回は特別に一本一本キレイにかけるペンシルをプレゼント。



4/18(日)

11:00-12:00

Culture & Life

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います。皆さまのご参加をお待ちしております。



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

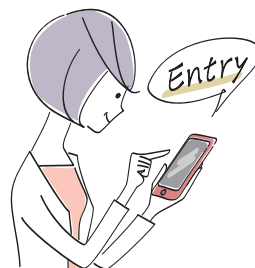
実施の会場をご確認の上、開始5分前に会場へお越しください。

※お着替えが必要なレッスン（エクスサイズ系）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/zeniyazyuku/>

zeniya_juku

fb.me/zeniyahompo.honkan



錢屋カフェ 06-6770-5770

zeniya_cafe fb.me/zeniyacafe

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

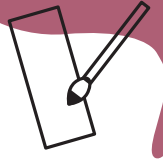


バック
ナンバーは
こちら



原和人先生の 俳句教室

俳句に親しみ、
言葉を磨く



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55回 錢屋句会

2021年3月13日

兼題：風光る・雪柳・朧

雪柳数多の小さき嘘をつき

林憲子

先生評 雪柳は小さな花卉が集まって真つ白な美しい姿を形成します。雪柳の白さから考えると、この数多の嘘は人を傷つけないための嘘だったのでしょうか。それでも作者は少しの後悔を感じています。

おぼろ夜の夢に皆居て皆若し

谿口蹴月

先生評 おぼろ夜の夢の中に、亡き友人や親族などが現れます。その時の年齢のままの姿ですのでみんな若い、のです。夢の中でも懐かしい人々との邂逅の嬉しさを感じている作者です。

風光る遠つ飛鳥の水時計

上田久之

先生評 飛鳥の水時計は、中大兄皇子が作ったと言われる漏刻です。「遠つ」という措辞で千三百年ほど前の飛鳥を思い浮かべられます。風と水の取り合わせも暖かい春が感じられ、気持ち良い句になりました。

三月は読み飛ばすなり珈琲店

玉井敦子

先生評 珈琲店で小説を読んでいる作者が、最終章を読むのを省くのです。その事を年度の最終月の三月を読み飛ばしてしまうと表現しました。「三月は読み飛ばす」という詩的な表現に昇華させたお手柄です。

雪柳けものやうな息を吐き

原和人

鑑賞 雪柳は、真つ白な美しい花をつけます。この句は、美しい花ではなく、その匂いに焦点を当てました。雪柳は、美しさに似ず嗅ぐと生臭さのある独特の臭いがします。視覚(美)から嗅覚(醜)への転換です。

「綺語のあれこれ」 原和人

【曲水の宴】

傍題：曲水、流觴、盃流し

陰暦3月上旬巳の日、または3月3日に、宮中で行われた風流の行事です。

京都市城南宮を例にとりますと、歌人が遣水の傍らの座に着くと、童子が盃にお神酒を注ぎ、鴛鴦の姿をかたどった盃台(羽觴)に載せ、川上から次々に流します。歌人は和歌を詠み、短冊にしたためます。詠み終えた歌人は、目の前に流れて来た羽觴を取り上げ、盃のお神酒をただくのです。全員が盃を飲み終えると、詠まれた歌は、神職によって朗詠され、神様に奉納されます。一度は観ておきたい行事ですね。

錢屋塾 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. 4

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、雨上がりに虹が見えますように！

監修：
正木大貴【博士(医学)】

ココロ
コミュ



食で育む 子供の ココロと体

生活スタイルが多様になった現在、子供を取り巻く食生活にも変化が起きています。朝食をほとんど食べない、1人で食事をとる、友達と買い食いをして済ませるなど、家族と一緒に食事をする機会が減りつつあるのです。

自由な食事のスタイルは便利な反面、コミュニケーション不足や栄養バランスの偏りなど心配もたくさんあります。文科科学省が平成30年度に行った調査によると、朝食を毎日食べる習慣が身につけていない小学生は、全体の15%を超えるという結果になりました。朝食を食べない理由の上位は「食欲がない」、続いて「食べている時間がない」。



中には「朝食が用意されていない」という理由もあったそうです。ご自宅の朝の様子が当てはまることはありませんか。

最近では、1人で食事することを指す「孤食」という言葉が一般的になりましたが、子供の場合は本人の意思に反して1人で食べるケースの多いことが問題視されています。子供が塾や習い事に行くため、または親が仕事などで帰宅が遅いため、やむを得ず孤食となっているケースが少なくないのです。



子供の孤食が増えると家族でコミュニケーションをとる機会が減り、親の目がないため「だから食事べ」や「ながら食べ」になりやすく、生活習慣の乱れにつながるなどの問題が起こる恐れも。生活スタイルが多様化しているため、家族全員での毎日の食事は難しいところもありますが、気をつけたいものです。

家族と一緒に食べるメリットは、①コミュニケーションが取れる、②会話を通して楽しく食べられる、③親が子供の食欲や態度の変化に気づきやすくなる、ということ。理想は朝夕の食事を家族そろって食べるのですが、親子ともにそれぞれ事情もあり、現実的にはなかなか難しいもの。「家族全員」にこだわり過ぎず、その時に一緒にいられる誰かと一緒に食べる、親が忙しくても一緒に食べるのが難しいなら子供に声かけをして様子を見守るなど、できることから始めてみましょう。



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！



オイダ美容室
老田靖賢さん
老田新二郎さん
老田多恵子さん



Oida 美容室
天王寺区石ヶ辻町 14-9
TEL.06-6771-5113

1970年創業。結髪床山の靖賢さんは2階で作業、美容師の多恵子さんは1階で店を続けて50年。次男の新二郎さんも2007年より美容師として店に立つ。

お客さんに見守られ 一緒に年を重ねてきた50年

同じ髪を触りながら
対極の仕事をする家族

多恵子さん 上本町に来たのは、元の家を火事で追い出されて新居を探していたからです。ここはもともと美容室でした。私が結婚式場の有る美容室に勤めていたので、前の方と入れ替わりでいきなり開店することになり、それから50年続けています。

主人は結髪床山で、今は減りましたが結婚式場で花嫁さんのカツラの結髪をしていました。芸者さんのかつらの髪結いもしていましたね。子供ができてからは独立して家で作業するようになり、1階と2階で同じ髪を触る仕事をしてきました

たが、結髪床山と美容師の仕事は全く違います。私や息子は流行やお客様に合わせた形にアレンジしますが、主人は左右対象の決まった形にしなければいけません。私達とは対極ですが、だからこそお互いを認め合えました。

新二郎さん 僕が店に入ったのは2007年です。大学在学中に美容師



の免許を取り、12〜3年ほど他店で修行してから帰ってきました。美容師になりたいと思ったのは、子供の頃から髪をおもちゃに店で遊んでいたことが大きいと思います。

多恵子さん お客さんの中には、今も当時のように息子を「しんちゃん」と呼ぶ方がいます（笑）。地域密着型で街に入り込んだ店なので、創業当時より来ていただいている方も、何十年という方も多いです。最近はお年を召されて動けない方からお呼びがあつて出張もしています。振り返ると、お客さんと共に50年も年を重ねてきたんだなと感慨深いです。

優しくて気持ちに余裕がある
上本町のお客さん

新二郎さん この店は、以前勤めていた店とは客層が全然違うんです。上本町の人はちよつと優しく、気持ちに余裕がある人が多い気がします。

と来てくれるお客さんがいるんですよ。外の店だと4、5年以上の人は珍しかったので、大きな違いですね。この店では母のしゃべりすぎない姿を見習いながら、お客さんに合わせることを覚えました。

多恵子さん 確かにお客さんは温か

く、意識の高い方が多いです。お客さんのお話を聞いて人間関係や家族関係、料理や趣味等色々勉強させてもらって皆さんに育ててもらいました。実は私、おしゃべりが苦手です、今でも聞く方が好きなんです。接客でひとつ心がけているとしたら、人から聞いたイヤな話を他の人にしないということ。ですから、「この店は何をしゃべっても安心」と思ってもらえる様に心掛けています。

続けていくことを大切に

多恵子さん 上本町は、やっぱり都会ですね。ご近所同士もあまり深入りしない気がします。昔から少し閉鎖的なところはありましたが、今は大きなマンションが沢山できて、若い人が増えたのはいいですね。

新二郎さん 生國魂神社の夏祭があるおかげで、地域のつながりが残っているのもありがたいです。

多恵子さん 今後はコロナで世の中全体が変わってくるでしょうね。うちの店も並んだ2席を使わないようにしていますし、形態も工夫しなければいけませんね。

新二郎さん 僕は今後も店を続けていくことを一番の目的にしたいと考えています。大学の経済学でも学んだ、その思いを大切に、頑張りたいです。



銭屋塾 おおさか講座

特別連続講座 全7回

第5回「2020年10月20日」

コロナ禍後に おける 生活を考える

「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、何が大切かを見つめ直します。第5回はコロナ禍後における生活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



生活者が見る コロナ禍後の社会とは？

コロナ禍後の社会を生活者の視点から考えた「銭屋塾おおさか講座」第5回は、5つのキーワードでコロナ禍が生活者に与えた変化や影響について考えました。

1 家族×コロナ

70年代の高度経済成長期から現在まで生活の場が地域から核家族・会社へ移動。さらに家族で食卓を囲むことも減り、結びつきが希薄になったものの、コロナ禍によってオンラインでの帰省・法事などが盛んになりました。移動・行動制約によりテレワーク・オンラインが特別でなくなったことで家族関係の再構築が起りつつあります。

2 少子・高齢×コロナ

少子化ですますます社会の高齢化が進む中、高齢者はリタイア後の時間を持って余していることが明らかに。社会も高齢者に活躍の場を用意できず、適合不全が起こっている中でコロナ禍が、この状況をさらに悪化させているといえます。

3 意味わからん訳わからん×コロナ

コミュニケーションにおけるエンコーディング（情報を相手にわかる形に変換する）とデコーディング（送られた情報を読み解く）における適合不全が、以前より目立っています。相手の意図を読み取る力が低下しているため、コロナ禍でコミュニケーションが変化したことによりさらに拍車がかかっています。

4 うるさいめんどくさい×コロナ

人との関りに「うるさい」「めんどくさい」と、強い煩わしさを感じる人が増え続けている日本。煩わしさの排除に徹底的にこだわった結果、相手の気持ちや立場を思いやれない、創造力のない人が増加し、さらにコロナ禍によりその流れが加速してしまいました。

5 書き言葉話し言葉×コロナ

コロナ禍により対面で話す機会が激減し、代わりにメールを書いてやりとりすることが圧倒的に増加しました。話す・書くのバランスが崩れた結果、対話力が著しく低下。コロナ禍後社会では「対話」を取り戻す

ことが非常に重要なポイントになるといいます。

人の生き方そのものが 大きく変わる時代

5つのキーワードで読み解いてきましたが、池永先生は「コロナ禍による家族観、親子観、仕事観が混じり合った生活観の変化が、人々の生き方自体を大きく変え始めている」と指摘。生活者の価値観が変わったことこそ、コロナ禍による最大の変化ではないかと実感しました。



受講者の声

- 本質の理解に心がけて伝える努力をしたと思います。
- 暗黙知は受け取る側の想像力が必要かと思いますが、判りやすく伝えるべき発信側だけの努力のみならず、やはり受け取る側の想像力も重要だと感じました。

銭屋塾 ビジネス講座

4月22日(木) 18:30~

講師/池永 寛明氏 会場/オンライン併催
※詳しくはWebサイトをご覧ください

売り買い対等な関係

前回は井原西鶴の浮世草子から「才覚」「算用」「始末」といった商人の本質的な価値観について触れましたが、昨今のお金にまつわる価値観で気になっている事があります。

千円を払って千円分の物品やサービスを受け取ったら、売り買いは対等なはずですが、ところが、いつの間にかこの関係を、あなたもお金を払った側が上であるかのように考える風潮があり、世知辛い世の中になったと思います。

本来の原価に対して、多くの割合を広告費に充てるような製品や、クレームを一定の割合で発生するコストと見込む大企業の体質が関係性を壊し、消費者の多くも疑問もなく慣れてしまったのかもしれない。対等な関係は互いに見識や気配りが必要で、売った側か買った側かで上下を決める必要も根柢も本来はないはず。昨今、話題になっている接待もそうですが、御礼の意味合いならばともかく、接待されたから買うというのならば情けない話です。必要を見極め、適正分を支払って売り買いする

ならば対等で尊大になることも遜ることもなく、問題が生じても普通に話し合っ解決できるのではないのでしょうか。クレームは売り手側のそもそものに誤魔化しがある場合、過剰になるのだとも思います。コロナ禍はタテマエやウワベの付き合いをやめるにはいい機会かと思えます。

今でも料理屋さんが出る時には「ご馳走さん」、タクシーを降りる時には「ありがとう」と言ってお金を支払う方は大勢いらつしやると思います。それが自然な関係なのでしょう。

お客様は神様か？

「お客様は神様です」とは三波春夫さんが言って昭和の時代に流行し、一般化した台詞ですが、この真意が誤解され広まったことも関係性がおかしくなった理由の一つかもしれません。三波春夫さんの公式サイトを調べると、ご本人は「あたかも神前で

祈るときのように、雑念を払ってまっさらな、澄み切った心にならなければ完璧な藝をお見せすることはできないと思っております。ですから、お客様を神様とみて、歌を唄うのです。」と述べておられます。お客様を神

様と想って心を込めて接するのは素晴らしいことですが、お客様が自分を神様だと思っている訳ではないのです。考えてみれば当然ですが錯覚すると罰が当たりそうな話です。

お金に置き換えない尺度

「金の切れ目が縁の切れ目」ということわざがありますが、それも情けない話だと思って調べたところ、元は遊女が使った言葉だそうで、さもあらなんといいたところなんです。

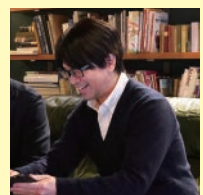
先祖から大切に受け継いだ形見や遺品を現代の価値に換算すると幾らになるかといったテレビ番組も面白いのはわかるのですが、何でもお金に換算するのは昨今の悪い癖だと思います。

仏教では和顔施といって笑顔で人に接することもお布施らしいです。これは得というより徳の話でしょう。前回、「算用」の考え方で「算盤を弾く」には「損して得とる」といった感覚があると述べましたが、得は徳とも通じます。貯金をするように徳を積みむことを得と思えるかどうかですが、そうありたいと思います。



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・ロフ
西野 公規

仲間と共に

仲間意識を強くもって仕事をするといいことを大事にしています。サン・ロフは社員数が少数ということもあり、誰かが大変な状況になっている時には、一丸となってサポートする体制が整っているように思います。

一人でできることには限界があります。そんな時に頼れる仲間がいることは大変心強いことです。それは社内に限らずです。

仕事によっては外部委託する案件もあります。所謂、発注元と下請けというような関係ではなく、一緒に仕事を進めていく仲間だ、そういう気持ちで私はやり取りさせてもらっています。

直接、電話、メール、チャットワーク等、相手が気持ち良く仕事を進められるように心がけています。

当たり前のことかもしれませんが、そういうちょっとしたことを大事にし、沢山の「仲間」と共にこれからも仕事に取り組んでいきます。



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
April
vol.10

4

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

「未来の上本町」も皆々様の心の故郷に



浜学園 管理部 次長
大阪・奈良ブロック長 上本町本部主席

水野 雅弘さん

今回、錢屋本舗様からの依頼で「未来の上本町」の執筆を始めた日は3月11日、つまり東日本大震災の発生から10年を迎えた日でした。当然のことながら、地震発生時刻である午後2時46分から1分間の黙祷をいたしました。その際、改めて、上町台地にある上本町は、津波の心配がなく安全で恵まれた場所であることに心より感謝いたしました。

今回、錢屋本舗様からの依頼で「未来の上本町」の執筆を始めた日は3月11日、つまり東日本大震災の発生から10年を迎えた日でした。当然のことながら、地震発生時刻である午後2時46分から1分間の黙祷をいたしました。その際、改めて、上町台地にある上本町は、津波の心配がなく安全で恵まれた場所であることに心より感謝いたしました。

今回、錢屋本舗様からの依頼で「未来の上本町」の執筆を始めた日は3月11日、つまり東日本大震災の発生から10年を迎えた日でした。当然のことながら、地震発生時刻である午後2時46分から1分間の黙祷をいたしました。その際、改めて、上町台地にある上本町は、津波の心配がなく安全で恵まれた場所であることに心より感謝いたしました。

今回、錢屋本舗様からの依頼で「未来の上本町」の執筆を始めた日は3月11日、つまり東日本大震災の発生から10年を迎えた日でした。当然のことながら、地震発生時刻である午後2時46分から1分間の黙祷をいたしました。その際、改めて、上町台地にある上本町は、津波の心配がなく安全で恵まれた場所であることに心より感謝いたしました。



誰のものでもない我が町。その未来はみんなの輪でつくります。