

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  
May  
vol.11

5

泣く子は育つ  
笑う子も育つ  
上本町

若葉も輝く



外壁  
タイル  
貼り  
替え  
まし  
た



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。

そもそも

銭屋カフェーとは？

なんでも目まぐるしく変わるのが  
当たり前のように思われますが、だ  
からこそ時々「そもそも目指したも  
の」を振り返り「本来のあるべき姿」  
を確認することは大切だと思いま  
す。

銭屋カフェーは、そもそも銭屋本  
舗本館とこの町との接点として、外  
と内を緩やかにつなぐ家の縁側のよ  
うな役割を果たすものとしてつくり  
ました。

銭屋本舗は食品を商う商社です。  
築50年を過ぎた社屋(銭屋本舗本館)  
の改築を考えた際に、1階に事務所  
がある必要はなく、むしろ町に対し  
て開かれた場所にしようと考えて人  
が集まりやすいカフェとギャラリー  
を計画しました。細かい経緯は色々  
とあるのですが、その話は別の機会  
に譲るとします。

そもそも食を通じて喜びを伝える  
ことが銭屋本舗の創業からの目的で  
すから、それを直接お届けできる場  
所をつくり、喜びを共有できる地域  
のコミュニティを目指しました。

銭屋カフェーも6年目を迎えまし  
たがオープン当初は会社のエントラ  
ンス脇に突然できたカフェにお客様  
も、会社の来訪者も戸惑われたよう  
でした。でも、そもそも縁側に腰か  
けてお茶を飲んでお話でもしてもら  
うようなイメージで町との接点を持  
ちたかったのだと理解してくださる  
なら、その意味をご納得いただける  
のではないのでしょうか。

コロナ禍では価値観の転換が求め  
られたと思います。食を中心に喜び  
の輪を広げていくことに変わりはい  
りませんが、これからはもう少し生  
活全般に範囲を広げ、暮らしや働き  
方の提案をしていきたいと考えてい  
ます。

銭屋塾には様々なジャンルの専門  
知識や技術を持った講師の方々がい  
らっしゃいます。これらの方々とコ  
ラボレーションをして、ちよつとし  
たことをちゃんとやって、ちよつと  
以上の何かが得られるように、普通  
の暮らしの中の豊かな時間の過ごし  
方を提案していきたいと思っています。



ゼニヤの  
ホンキ

Earnest of  
ZENIYA

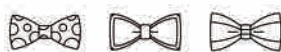


UTAI (ウタイ)

日本の絹のアップサイクル蝶ネクタイのブランドです。コンセプトは「ふだんに蝶ネクタイ」。素材感と美しい形にフォーカスしたブレタイド型ボウタイをハンドメイドしています。極少量生産、絹100%、日本製。



銭屋カフェーにお越しの際はスタッフの首元を見てみて下さいね



GALLERY POP UP期間調整中！乞うご期待

『UTAI(ウタイ)』

ふだんに蝶ネクタイを。

「リラックスしてほしいんです。」

そうおっしゃるのは、UTAI (ウタイ) のディレクター、ルトランジェ治美さんです。わたしたちが銭屋カフェーの制服としてつけている蝶ネクタイはUTAIブランドのもの。出会いは4月号の同コーナーにてご紹介した平岡妃女さんからのご縁でした。

治美さんのつくる蝶ネクタイは、手軽につけられ、手結びできない素材も楽しめるブレタイドタイプです。素材は着物の伝統のある日本の絹。なかには明治・大正のものもあり、さまざまな色柄、質感です。地味で単純に見える縞や格子もパターンや細部に無限の違いがあります。そんな普通の生活に根差した美の感覚、織り上がったときが完成(100%)ではなく経年美化することに素材の魅力を感じたそうです。人の手で行われているからこそ均一ではない部分にも美しさを感じました。織の光沢、色彩の深み・・・。銭屋カフェーの制服をリニューアルする際のわたしたちのチャームポイントとしてぴったりだ、と採用しました。

改めて、どうして蝶ネクタイをつくらうと思われたのか伺いました。その答えが冒頭の「リラックスし

てほしい」というメッセージだったのです。意外な答えでしたが、紐解いていくとすぐに理解できました。

蝶ネクタイはピースフルなリボンの形。遊びや軽さがあり、その人らしいチャーミングな部分を自然に引き出します。自由で柔らかいリラックスした雰囲気をもたらしてくれるのです。モノを通してお客様を笑顔にすることができ、その喜びに加えてお客様とお客様の周りにいる人の関係性がリラックスする、またそれが広がることで社会全体がリラックスすれば・・・。そんな理想を描かれたのです。実際にお客様から蝶ネクタイを着けた写真が送られてきて、商品がお手元に渡った後の幸せをシェアしてくれる方もいるように、治美さんが描く理想がお客様にも伝染し、笑顔の輪ができています。ファッションは自分だけで楽しむものではなくて周りの人も笑顔にする力があるんですね。

UTAIの蝶ネクタイは「笑顔を広げたい」、そう願うルトランジェ治美さんによってつくられています。お気に入りの長く使う喜びと笑顔の連鎖を皆さまと一緒に感じたいものです。





ちょっとした時間、  
ちゃんとした美味しさを

## 自家焙煎珈琲



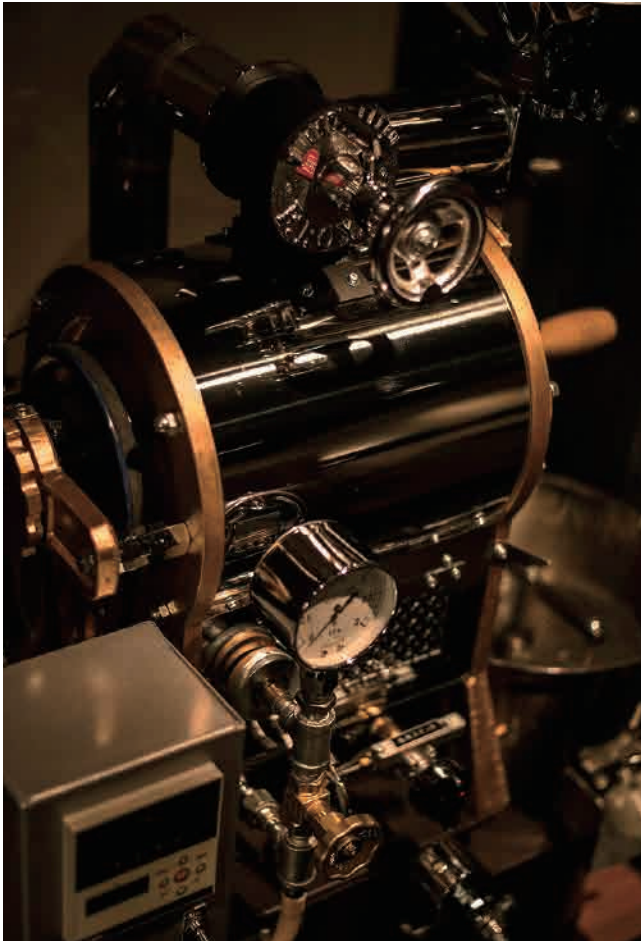
錢屋カフェー

錢屋カフェーの自家焙煎

珈琲をご存知でしょうか？  
店内のショーケースの横に焙煎機が置いてあります。当  
店ではカフェースタッフが  
毎回新鮮なコーヒー豆を必  
要な分だけ焙煎しておりま  
す。同じ国のコーヒー豆で  
あっても、温度や湿度、焙  
煎の仕方でも様々な味わいに  
変化します。それぞれのコー



ヒー豆にあった製法で丁寧に焙煎し最高の味を作り出してまいります。珈琲は飲む瞬間のアロマ（香り）も大切ですが焙煎中に香る珈琲の香りは格別です。ご来店時に焙煎している瞬間に遭遇されましたら、是非ともその香りに癒やされてみてください。



錢屋カフェーの自家焙煎珈琲は3種類（マンデリン2種類、コロンビア）をご用意しております。【イチバン】はマンデリン・ブルールントンという生豆を使用しており大地を感じさせる濃厚でしつかりとしたコクとクリアな苦味が特徴です。アイスコーヒーとしても使っており、しつかりとしたコクに清涼感のある後味になります。【ニバン】はマンデリン・トバコという生豆です。奥行きのあるまっ



たりとしたコクと甘みトバコ特有の香りが特徴です。【コロンビア】は複雑な味が絡み合い力強く豊かなコクとスパイシーな風味とキレの良い酸味があります。お好みの自家焙煎珈琲を探してみてくださいね。



### 自家焙煎珈琲

610円

それぞれの豆に合った焙煎  
しております。お好みの  
コーヒーを見つけて下さい。





★★★★  
**MANGO**  
 マンゴーカクテル  
 ¥1,400



銭屋カフェ Bar Time  
 18:00~23:00 L.O. 22:30  
 ※要請に伴い短時間営業する場合がございます。

銭屋カフェ  
 バートタイム

夜道の寄り道



## 今月のカクテル マンゴー



バートタイムには、毎月『今月のカクテル』をメニューに掲載しております。フルーツを使ったものだったり、温かいコーヒーを使ったものだったり、様々なスタイルのカクテルが月替りで登場します。5月に登場するのはマンゴーのカクテルです。

マンゴーというと南国の果物ということでなんとなく夏の果物という気がしてきませんが、日本で出回るのが多いのは4月から7月。桜の咲くころからマンゴーの時期です。国内で栽培されているマンゴーは、全体的に丸く赤い果皮の品種がほとんどです。宮崎県のブランドである太陽のタマゴが有名ですね。

メキシコ産やブラジル産も国内と同じタイプの品種ですが、タイ産やフィリピン産のものは、黄色くて縦長の形をしたものになります。大雑把にくくるならば、丸いタイプのほうがジュース、縦長のタイプのほうがまったりとした食感といった印象でしょうか。

どんなカクテルがマンゴーらしさを感じるのか。そんなことを考えて少しとろっとした食感のあるカクテルにしました。熟したマンゴーの甘さと食感を活かし、またトロピカルな印象を出すためにパッションフルーツピューレを少し加えて。濃厚な食感と甘さ、そして適度な酸味で美味しいカクテルができました。

シャーベット状のフローズンスタイルにすることもできますし、アルコールの強さもお客様の好みに合わせてお作りできます。どんなものがいいかお好みを伝えてくださいませ。



銭屋カフェ Bar Time では、行政の指導に従って酒類のご提供に対応させていただきます。安心してお酒を楽しんでいただけるようになることを願っております。



ZENIYA Cinema  
 SCHEDULE

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



5/9 [日] 18:00-

### おクジラさま ふたつの正義の物語

400年の捕鯨の歴史を誇りにもつ「クジラの町」と、イルカやクジラを保護したい海外の活動家たち。世界が今直面しているグローバリズムとローカリズムの対立、そして多様性の危機を描き出す。

原題:A Whale of A Tale / 監督:佐々木芽生 / 制作:FINE LINE MEDIA JAPAN / 配給:エレファントハウス / 制作国:日本・アメリカ / 公開:2017年 / 時間:96分



5/23 [日] 18:00-

### ZAN ~ジュゴンが姿を見せるとき~

沖縄では絶滅したと思われていた伝説の生き物、ジュゴン。このジュゴンが棲む海で、いま何が起きているのか。ジュゴンが暮らすこの海と共に生きていくことの大切さを考えるドキュメンタリー。

監督:リック・グレハン / 制作:imageMILL / 配給:ユナイテッドビーブル / 制作国:日本 / 公開:2017年 / 時間:73分



## 傷を隠さず

## 「景色」として残す

金継師 黒須ゆうかさん



心を鎮めて器を見つめ、「どのように直せば器が納得するだろう」と自身のウチとソトを行き来しながら、金継師として活動する黒須ゆうかさんの金継ぎとの出会いは、オーストラリア留学時。ひとつの習い事として通っていた陶芸教室で一枚の

金継ぎされた器の写真に衝撃を受け、金継の世界へのめり込んでいきました。

錢屋塾では、簡易金継講座の講師として活躍いただいている黒須さん。参加者の方からも「文化・歴史・技術だけでない先生の個人柄の素敵な部分が溢れたレッスンでした。」

とお声もいただき、まさにわたしたちが提案しようとしている「技術だけでないヒト・モノ・コトの本質」が伝わったようで大変嬉しく、錢屋塾を行っている意味を改めて考えさせられました。

### 金継の文化とは

はじめは室町・戦国時代。背景には「茶の湯」との接点があると言われています。割れたり欠けたりしてしまった器を漆を用いて修復する、日本ならではの技術です。壊れてしまったものがあるとするならば、皆さんはどう修繕しますか？今の時代、新しいものに取り換えるという方もいれば、壊れる前の様子に戻すという選択をされる方もいると思います。金継は「壊れた」という使っているからこそ起きてしまうことを事実として捉え、さらには直す



過程の中でモノと対峙し、美しい景色をつくることができる文化なのです。

### モノを選択するということ

モノを選ぶ基準は人それぞれ、様々あると思います。時代が変化し、ある程度のは容易に手に入るようになりました。しかし、一つのものを手入れしながら向き合い、付き合うことで、自身が選択したモノに対して責任をもつことができるのではないのでしょうか。「金継を通じて、直す」という行為への見方が変化するかもしれません」と朗らかな優しい声で黒須さんは想いを語ってくれました。

金継は上手・下手などの技術ではありません。想いを寄せて行うことができればきつと美しい景色がつくれるはずです。

#### Information

### 簡易金継講座

日時：2021年6月29日(火) 10:00~15:00  
会場：錢屋サロン (大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6 錢屋本舗本館4階)  
参加費：8,400円(税込)  
お申し込み方法：錢屋塾Webサイトよりお申込み受付中です。



錢屋塾



詳しくはコチラ



ZENIYA

# 銭屋塾

いつもの暮らしをもっと豊かに、  
そして丁寧に。

## ④ 銭屋塾

### パンレッスス

福島先生のパンレッススを  
覗きにいくと、パンの焼ける  
いい香りと合わせて笑い声が漏  
れ聞こえてきます。写真からも溢れ  
出る先生のお人柄、ユーモアとセン  
スが、技術だけでないレッススの魅  
力です。

パン作りは発酵も含めると時間の  
かかる作業ですが、こんな時代だか  
らこそ、日常に手仕事を取り入れて  
みてはいかがでしょうか？パン作り  
のきっかけは「楽しいと思える時間  
を過ごす事から」。そんな想いで先生  
のレッスンを開催しています。



### 講師のこぼれ Teacher Message

パンを通して  
手作りの  
あたたかさを知る

味しいのですが、手作りのパンには  
「あたたかさ」があります。

Boulangerie FUKUSHIMAでは

NGでも「パンレッスン」では多少  
形が崩れていてもOK！大きさにバ  
ラつきがあってもOK！少し焦げて  
いてもOK！美味しいんです(笑)。

レッスンでは難しい話も少ししま  
すが、分かり易く楽しい時間を過ご  
して頂けるようメニューやトークネ  
タも準備していますので、パン作り  
初心者の方にもどんどん参加してい  
ただきたいと思っています。

### Boulangerie FUKUSHIMA 福島健治 先生



大学卒業後、ホテルに就職。8年の修業  
後、2006年にBoulangerie FUKUSHIMA  
を堺市にオープン。2011年大阪狭山市に  
移転オープン。2020年天満橋に2度目の  
移転オープン。現在専門学校でも講師と  
してパン職人の育成に取り組んでいる。

### 受講者の声

Student Voice

初めてのレッスンも  
楽しく有意義に！

福島シェフの楽しいトークと丁寧な説明のおかげで、初めての  
レッスン参加でも楽しく過ごす  
ことができました。参加の皆さま  
も優しく接してくださり、と  
ても有意義で和やかな時間でした！

受講者 匿名様

季節に合わせた  
贅沢な一品が嬉しい

福島シェフのパンレッスンは、  
いつも和やかな雰囲気が始まり  
…他には無いであろう、盛りだ  
くさんの工夫。とてもわかりや  
すく興味深いレシピを提供して  
下さり居心地の良い楽しい時間  
です。季節に合わせて贅沢な  
材料をふんだんに使ったの一品  
一品が嬉しい。ランチとしてご  
用意して下さるメニューが美味  
しすぎて、そこもまた魅力あり  
です。

受講者 YK様

もちろん美味しいパンを作ろうと  
いう気持ちは変わらないのですが、  
手軽な材料で短い時間で高い技術を  
必要としないパン作りを学んでいた  
だきたいと思っています。お店で買  
う「こだわりのパン」ももちろん美  
作るパンは別物だと考えています。



福島シェフの  
「パンレッスン」は年数回開催中。  
今回は夏開催予定。

日程が決まりましたらHPで  
ご案内申し上げます。お楽しみに！

5/9(日)

11:00-12:30

## エクササイズ & ウォーキング 開催延期

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。固まる体をしっかり伸ばし、怪我のしにくいしなやかな体を作っていきます。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

5/13(木)・5/20(木)

5/27(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



ましよう。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

5/17(月)・5/24(月)

5/31(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5月4回で8,000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。



Exercise

5/20(木)

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、家族みんなで楽しみませんか?



Culture & Life

5/11(火)

10:30-13:30

## 刺繍で彩る暮らし 開催延期

講師/古田 マイ  
受講料/5,000円

刺繍で彩る暮らし〜スズランの葉〜スズランの季節がやってきました。大人の女性に似合うシックな色合いのスズランを葉に仕立てます。刺繍を楽しみ自分時間をもってみませんか?



Culture & Life

5/20(木)

17:30-20:00

## 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「チーズタルト」。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よう。あふれんばかりの知識を目一杯お話しくださる先生に、ぜひ会いにきてください。



Cooking



ZENIYA

## 銭屋塾

2021.5/12~6/11

## 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。

緊急事態宣言が延長となる場合には、日程や内容に変更がある可能性があります。予めご了承くださいませ。

5/15(土)・5/22(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、4回11,000円)

毎日の生活で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ながら生活をしていきましょう。





5/22(土)

12:00-14:00

## 発酵講座

講師/畑中 伸洋  
受講料/6,500円

納豆作りと納豆を使った料理を学びます。実は納豆はご自宅で簡単に作る事ができ、発酵食品は免疫力を上げアンチエイジングの強い味方になると言われています。日々の食事に手仕事の1品を加える習慣を身に付けませんか？(納豆菌のお持ち帰りあり)

Cooking

5/30(日)・5/31(月)

11:00-14:00

## おうち中華

講師/宮武 衣充  
受講料/8,000円

「おうちで本格中華は無理」なんて思っていますか？油ばかり使う中国料理ではなく、ご自宅で作れる中国料理をメインに学びます。今回は「初夏に学ぶ 美容薬膳～四川料理編～」中国は東西南北に広く、それぞれの土地に合わせ色にも特徴があります。初夏の5月は、むくみ解消につながる美容薬膳をご紹介します。

Cooking

6/5(土)・6/6(日)

6/7(月)

12:00-15:30

## 茶懐石勉強会

講師/平 晴彦  
受講料/21,000円

恒例となりました、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の勉強会。旬のものを使い、素材の持ち味を大切に作る氏のお料理をいただきながら、お茶事の流れや雰囲気に触れ、作法を中心に茶懐石の愉しみ方を教わります。

Cooking

6/11(金)

10:00-13:00

## 伝統菓子

講師/江崎 修  
受講料/6,600円

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。先生の著書『プロのための分かりやすい製パン技術』は、製パンの教科書ともいわれるほど。今回銭屋塾ではドイツ菓子をはじめとした、伝統菓子を教わります。お菓子作りを得意とされる方もまだ出会った事の無いレシピに出会える講座です。

Cooking

5/16(日)

10:00-12:30

## メイク講座

講師/Yamazaki Masumi  
受講料/7,500円

春夏大人のカラーメイク～セミプライベート～ポイントメイクをメインにベースメイクからカラーを取り入れた大人の艶肌メイクをレクチャーいたします。『いつも無難にベージュやブラウンのアイシャドウ』『取り入れたいけど、自分にどう似合わせたらいいのかわからない』『いつものメイクを変えたい!』という悩みをお持ちの方には、是非参加して頂き、毎日のメイクを楽しんでほしい!という内容となっています。

Culture & Life

5/18(火)

11:00-14:00

## 和菓子講座

講師/木本 良  
受講料/5,500円

和菓子というと高度な技術で自宅では作れないと思っている方も多いはず。こちらのレッスンではおうちでできる和菓子を学んでいきます。仕上がった作品は見るだけでも心豊かになる物ばかり。和菓子を通して日本の四季を感じ季節を食卓に取り入れませんか?少人数制ですので、1名1名ゆっくり作業していただけます。

Cooking  
NEW



5/20(木)

10:30-12:30

## デコクレイ講座

講師/梅谷 茉汀  
受講料/5,000円

幸せを運ぶ開運クローバーをご自身の手で作りませんか?石板にのせ、和モダンなティストで苔玉の様なフェイクにオリジナルで白石をあしらひ、お庭に咲いている一部を切りとった様なデザインに仕上げました。クローバーで開運を!

Culture & Life



5/11(火)

13:00-15:30

## かぎ編み講座

講師/能勢 マユミ  
受講料/5,700円

開催  
延期

NHK おしゃれ工房やすてきにハンドメイドでおなじみの先生の講座です。今回は「ダイヤ模様のボトルホルダー」。さらさらした感触が涼しげでハリのあるコットン糸を使い簡単な編み方の繰り返しでできるダイヤ模様でミニトート型のボトルホルダーを作ります。糸は何種類か用意しますので当日好きなものをお選びください。



5/12(水)

11:00-14:30

## 一汁三菜

講師/井植 雅子  
受講料/8,000円

食べてくれる人の喜ぶ顔が見たい。そして伝えたい。そんなお料理が私達の周りには沢山あります。素材を大切に、一品一品を丁寧に作る日本料理もその一つ。茶懐石の基本でもありません。「一汁三菜」を、巡る季節の美しさ、愉しさと共に教えていただきます。出汁の引き方、旬の食材の扱い方、盛り付け、おもてなしの心など、料理の基本を学びます。

Cooking



5/15(土)・6/8(火)

11:00-14:00

## 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、美味しいし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。

Cooking



### 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](mailto: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

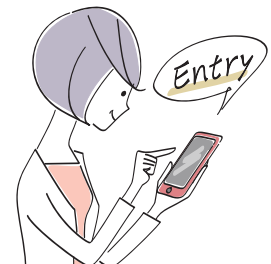
実施の会場をご確認の上、開始5分前に会場へお越しください。

※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/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)なも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56回 錢屋句会

2021年4月10日

兼題：落花・雲雀・春灯 (他、自由題2句)

永き日やキリンの舌は長く伸び

甲佐京子

先生評 この句はキリンが悠然と舌を伸ばして食べ物を楽しんでいる景。永くなった日を、キリンの「舌」と取り合わせて表現した所がとても良いですね。これが「首」などとすると、途端に平凡になってしまいます。

春の灯よ衿掛け替えてゐるところ

岸野里美

先生評 舞妓が芸妓になることを「衿替」と言います。赤い衿から白い衿に替えるのです。この句は、衿替えの緊張感の一瞬の景をとらえました。春の灯という季語と相俟って艶やかさも感じられます。

春の雨批の晴れ着の売られゆく

林憲子

先生評 批(は)は亡くなった母親の別称の形見を売る寂しさが「春の雨」の季語に良く表れています。季語の効果により、寂しさだけでなく、良い人を買われて着て貰えればという気持ちも感じられます。

若葉さんあとにはよろしゅう桜散る

前田敏博

先生評 口語調の砕けた表現にすることで、桜の花と若葉が友達のようにですね。表現の工夫で立派な一句になりました。若葉と桜散るは、季重なりと誤解されそうですが、この場合には季語は「桜散る」です。

缶詰を肴にしたる多喜二の忌

原和人

鑑賞 小林多喜二は、「蟹工船」で有名なプロレタリア文学の作家。また、共産主義活動家で特高警察の拷問により死に至りました。缶詰を酒の肴にして一人で侘しく飲んでいる作者です。

「季語のあれこれ」 原和人

【竹の秋(晩春)】  
傍題：竹秋

竹は、三月から四月に地中の筍を育てるため、一時葉が枯れたように黄ばんできます。この状態が秋の黄葉に似ているので竹の秋と呼ばれるようになったとのこと。春になって草木が瑞々しく芽吹いてくる中で、竹だけが黄ばんで精彩を欠くという俳句らしい情景をとらえた季語ですね。

反対に「竹の春(傍題：竹春)」は仲秋の季語です。秋には筍が成長し、また既にある竹も緑鮮やかな色合いを呈してきます。あたり一面が黄(紅)葉してくる中で、竹の緑が一層新鮮に感じられます。

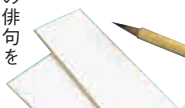


### 俳句講座

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たいと思います。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です。

※5月8日(土)は休講です。





# 雨あがりの虹

Vol. 5

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



## 家庭でお金の教育 お金の 上手なかかり方



あなたのご家庭では、子供とお金  
がどのようにかわっていますか？  
お金の価値をどのように説明され  
ていますか？「子供がお金に興味を  
持つのは早すぎる」と思われがち  
だった過去に比べ、多様化した現在  
では、早い時期からお金について知  
ることやかわり方が重要になって  
きています。ネットやスマートフォン  
での買い物や、クレジットカード  
や電子マネーでの決済が一般的に  
なった現代。さらに2022年4月  
から民法改正で成人年齢が18歳とな  
り、単独でクレジットカードの契約  
が可能になります。こうしたことか  
ら、今までより早い時期にお金に関  
する知識を身につけることが必要に  
なっています。

では、家庭でのお金の教育は、親  
が具体的にどんなことに気をつけ、  
子供とお金をどのようにかわらせ  
ればよいでしょうか。

### 1 子供の金銭感覚を養う

お金の価値や上手な使い方を知る  
ことは金銭感覚につながります。子  
供に何がどれくらいの値段なのかを  
理解させましょう。世の中の「高い」  
「安い」を知ることが大切です。

### 2 子供の自立性を伸ばす

お金の教育の最終的な目的は、精  
神のかつ経済的に自立してもらうこ  
とです。子供が「どんな仕事で収入  
を得て生きていくのか」を自分で考  
え、決められるようにしていきま  
しょう。

### 3 社会への意識を育む

寄付や募金活動など、お金を介し  
た社会貢献に子供を参加させましょ

う。誰かを思いやる気持ちから出た  
誰かに役立つお金は、少額でもお金  
の役割を考えるきっかけになりま  
す。

### 4 価値観とお金を関連づけない

「お金がある＝幸せ」「お金をたく  
さん稼ぐ人＝偉い」という価値観を  
子供に植え付けないように  
注意しましょう。子供の夢  
についても、「それはお金に  
ならない」といってお金の  
判断や決めつけはやめま  
しょう。

子供は親の金銭感覚  
や発言、態度を見て、多  
大に影響を受けます。ある  
意味、お金は一生の友達。より  
良い関係性を作るための知識や力  
を子供が身につけられるように、家  
庭内でも少しでも意識してみてください。



# 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！



齊藤荒物店  
齊藤 喜一郎さん

## 信用を守って61年 93歳で現役店主

### 開業は上六市場

私は、昭和3年生まれの93歳です。  
明治37年から玉造で卸問屋をやって  
いた家の三男坊主として生まれまし  
た。実家は、玉造と大阪の公設市場の  
中に5軒ほど店を出していました。

明星中学校で学び、サッカーに明  
け暮れ、戦争に行つて、結婚した32  
歳のときに上本町に店を出しまし  
た。最初は、今の店の向かいにあつ  
た上六市場で営業してたんです。上  
六市場は、37軒の店が入った私設市  
場でした。30年ぐらいいなくなつ  
たあと、今の場所に店を構えました。  
このへんのことだったら、だいた  
い知ってますから、何でも「齊藤さ  
んに聞いて」って言われてます(笑)。  
そういえば、私が10代の頃、このあ  
たりは桃畑でしたね。何となくです  
が覚えてます。



齊藤荒物店  
天王寺区石ヶ辻町 7-8  
TEL.06-6772-2026

明治から続く玉造の卸問屋の三男だった喜一郎さんが、上六市場内に昭和35(1960)年に開店。家庭日用品を幅広く扱う。

### 大切なのは信用 一生懸命働いて倍遊ぶ

私が店をやるうえで大切にしてく  
たことは「信用」と「老舗」です。



ありません。うちの店  
も、私の足が続く限  
りやってやるうと  
思っていましたか、  
周りに迷惑をかける  
ので、今年いっぱい  
でやめようかと考えてい  
るところです。でも、商  
売はやめるときが難しい。儲  
けよりも「これ  
でお客さんが喜  
んでくれはるか  
な」と思ったら、  
利益なしに続け  
てしまいます。  
それに、昔、近  
所の府営住宅に  
いたお客さんが  
いまだに来てく  
れはるんです。  
「齊藤さん、辞  
めんといつて」  
って言われるけ  
ど、私にも限度  
がありますよ(笑)。でも、こうやつ  
てみんなにお世話になりながら店を  
やれることは、本当に嬉しいこ  
とです。



今ではめずらしいと思えるものも常連さんのために取り揃えている

利で住みやすい」と言います。

ただし、「物価がちよつと高い」  
とも言われますね(笑)。でも、天  
王寺区ほどきれいな町はありません  
よ。静かです。

最近では年寄りが減つて、地域でも  
文句を言う人が減つてます。やっぱ  
り昔の人は、町を良くしよう、町の  
人に喜んでほしいという気があつた  
から文句も言いました。ゴミが落ち  
たら自分から拾う。代々の人がそ  
う心掛けてたから町がきれいなん  
です。

コロナが終わつたら、ぜひ石ヶ辻  
町が一つになつて、この町を印象づ  
けることをやってほしいですね。私  
も手伝います。長年住み続ける自分  
の町は、やっぱり大切にしたいです。

昔は、信用があつたらお金なしでも  
商売ができました。信用は人生でい  
ちばんの大切なものです。私も若い  
時は悪さもしましたけど、信用は無  
くしませんでした。根がまじめなん  
でしょうね。一生懸命働いて倍遊  
びました(笑)。  
今、荒物屋は天王寺区に1軒しか

### 自分の町を大切にしたい

上本町は、南に阿倍野、北に  
大阪城があつて、学校と病院とお寺



天王寺区に1軒。  
荒物屋さんといえ  
ば、齊藤さん！

# 銭屋塾 おおさか講座

特別連続講座 全7回

第6回 「2020年11月10日」

## コロナ禍後に

## おける

## 都市・地域を考える

「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6回はコロナ禍における都市・地域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



コロナ禍が  
都心と郊外・地方の構造に  
もたらす変化

コロナ禍によって起きた様々な変化と今後の展開をテーマにしてきた銭屋塾おおさか講座。第6回はコロナ禍後の都市・地域を取り上げました。

コロナ禍が私たちの生活にもたらした最大の影響は「移動・行動の制約」といえるでしょう。毎日1つの場所に全員が集まって働くスタイルは過去のものになり、新たに生まれたIT・デジタル技術を活用したビジネスモデルが人々の社会的価値観と「場と時間」の構造を変えつつあります。

またテレワークやオンライン会議の普及によってビジネスの拠点は都心から近所へと移り、都心と郊外・地方の構造を大きく変えていく可能性があると池永先生は説明します。

東京一極集中から  
都市・地域がつながる  
多拠点時代へ

さらに池永先生はコロナ禍後に「情報収集革命」が起きつつあると

指摘。情報が長きにわたって東京に一極集中していましたが、オンラインでもどこからでも情報を集められるようになった昨今、重要なのはむしろ集めた情報をどう理解し編集するかです。

そこで力を発揮するのが東京など首都圏から地域にI・Uターンした優秀な人材。コロナ禍で彼らの地方回帰がさらに加速する現在は、「点と点をつなぎ面にして地域内経済を回し循環する仕組み」を作り上げ、再起動できる絶好の機会といえます。池永先生は「ある意味で多くの地域にとってチャンスが訪れている。当面は東京への集中構造を残しつつも、都市・地域は多拠点時代になっていくのでは」と言及します。

分散しながら、つながり、  
連結する都市・地域

コロナ禍で過去に当たり前とされていた方法論はリセットされ、私たちの生活はワークとライフが溶け合ったものになりました。ネットワークでどこでもつながれる多拠点時代において、都市・地域は分散しながら、つながって、連結していく存在となるはずですよ。

### 受講者の声

● まちは誰のためのもの、ものの考え方、見方の視点をちよっと変えて生きていきたいです。

● 人の心をつかむものまじつくりをしていく、自分の考え方に立位置を変える必要を感じました。

### 銭屋塾 ビジネス講座

コロナ禍前(昭和・平成)の  
社会を考える/  
ビジネスを進化させる聴く力

日時：2021年5月27日(木)  
18:30～  
講師：池永 寛明氏  
参加方法：オンライン併催

※詳しくはWebサイトをご覧ください。



八咫鳥のエンブレム  
開かずの金庫が...

テレビ東京系列の番組で「所さんの学校では教えてくれないそんトコロ!」の「開かずの金庫を開ける!」という名物コーナーをご存知でしょうか? 実は取材を受け2月26日に放送されました。人気番組ですからご覧になっ

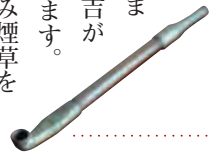


ている方はご存知かもしれません。同番組でおなじみの八咫鳥がトレードマークの竹内金庫は日本最古の金庫製造会社です。明治期のものはすべて特注品だそうで、鍵開け名人でもとても難しいそうです。銭屋本舗には竹内金庫が2つあり、ひとつは現役で使用していますが、古い小さい金庫が今回の番組に取り上げられました。ダイヤルに刻まれた目盛りは数字ではなくイロハで明治期の型だそうです。「開かずの金庫 銭屋本舗」で検索されると、番組のH

Pのアーカイブで紹介記事がご覧いただけます。

果たしてお宝は...

金庫の中身はともかく、番組では紹介されませんでした。創業が吉が愛用した煙管が残っています。雁首といわれる先端の刻み煙草を詰める火皿の部分のわざと小さくした特注品だったそうです。愛煙家が減った今では死語かも知れませんが、もともと「ちょっと一服しようか」という意味で「休憩しようか」という意味でした。



以前の号でとにかくよく働く人だったと書いたことがあります。吸い終わって休憩をしない為だと聞きました。創業者の人となりわかる煙管は、創業時の大福帳と共に銭屋本舗にとっては大切な宝です。

さてイロハ式ダイヤルは?

鍵開け名人は流石でした。すぐに最後の文字を突き止めて、番組内でも一気に盛り上がりました。



しばらく話すうちに見事に開けられ、終了後に開け方も教えて頂きました。その言葉を指定して特注

したはずですが、言葉は、とても簡単なものでした。わざと簡単に開けられるように注文したとしか思えないのですが、そこにも先の特注の煙管と同じ創業者の人となりを感じました。無駄な時間を省きたかったのだと思います。

空の金庫の意味

名前が銭屋本舗ですから「ゼ二」が出てくると番組でも期待されましたが、出るはずはありません。小売りをしていない会社の金庫には金品を入れておくことはあまりないと思います。あつたとしても、そんなものを入れたままにしておくはずはありません。番組では何かを期待されるのは当然ですが、何も出なくて良かったと思っています。

この金庫は銭屋カフェの壁に歴史を振り返る写真を飾ってある一角があり、今はそこにおいてあるのですが、元々は社長室にありました。父は使ったことにはなかったと言っていますが、祖父は使っていたかも知れません。きちんとした人でしたから新しい金庫を使い始める時に古い金庫から必要なものを移し替え、無用なものは処分したという事でしょう。

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



株式会社銭屋本舗  
企画営業部 野里 美樹(写真右)

最高の普通を

「最高の普通を」この1年は「普通」が普通でなくなつた1年でした。私の常に忙しかった普通はなくなり1人自宅で過ごす時間が増えました。それと同時に多くの発見もありました。興味のなかった手仕事のすばらしさ、無駄と思っていたゆつくり過ごす時間。手作りの味噌を仕込み日々樽をのぞき込んで発酵の過程を楽しんで、刺繍をしてゆつくり過ごし、友人と会えない分、友人の事を思い可愛いカードを探して送る。そんな何気ない日々ですが、1日1日を大切に過ごすように感じ以前より心豊かになった気がします。毎日を「最高の普通の日。」として今ある時間を大切に丁寧に暮らしていきたいと思えます。





月刊

It's my place

## UEMACHI &amp; LIFE

- みんなのわがまち -

ご自由にお取りください

2021  
May  
vol.11

5

寄書

## 未来の上本町

サンピー株式会社  
代表取締役

山本 忠利さん

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…。この町を行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。

共創する町  
上本町

当社は、印章用品・事務用品の製造・販売を行い、今年で、創業100年を迎えることができました。時代の変化となる節目を迎え、会社だけでなく、人も町も大きく変化していく中で、今後、何をどうやっていくかより、「なぜ、やってい

るのか」というやりがいや意味といった正しい目的が、何なのかがとても重要視されてきていると感じています。

なぜなら、過去は、強いビジネスとは、すなわち大きなビジネスのことであり、大量生産のスケール化を求められてきましたが、マーケティングが多様化され、VUCAの時代では、一人ひとりの働く意義が重要視され、厳しくも面白い時代がやってき

ました。

町も同様に、上本町の意義となる町の在り方を考えると、多くの方に共感してもらえる必要があります。

例えば、大阪といえば、たこ焼きや吉本新喜劇など、連想されるものも多いですが、その背景には、天下の台所と呼ばれた歴史や、笑いを大切にす文化など、そこには必ず連想できる意味がありました。

上本町は、様々な人々が行き交う町です。東の玄関口だと言われ、文教地区で学生も多く、非常に多様性に溢れた町です。未来の上本町を創造するには、一人ひとりの存在意義を大切



前身となる山本仙治商店の出荷業務(昭和初期)

に、共創していくことで、より素晴らしい未来の上本町が待ち構えているのではないかとワクワクしてしまします。

皆さんのちよつとやりたいたが、一歩踏み出せる町、そんな町のやってみたいをお手伝いしたり、してもらったり、当社も私もそんな町の一つになればとても嬉しいです。

誰かのため、世の中のために、そして未来のために。共創する町、上本町。

## サンピー株式会社

印章用品および事務用品の販売ならびに製造を行う。  
2021年度で創業から100周年を迎えた。

100  
ANNIVERSARY

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しょう。