

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  
June  
vol.12

6

水無月は  
皆にツキあ  
る  
上本町

人生色々 /



麦茶のよう  
にストロー  
なしで



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が大切だと思います。

# そもそもそもそも 銭屋サロンって？

前回は銭屋カフェについて、そもそも銭屋本舗本館とこの町との接点としての役割を果たすものだとお伝えしました。今回は銭屋本舗本館4階の銭屋サロンについてです。

銭屋本舗本館の改築を考えた当初はテナント誘致をして賃貸することを検討しましたが、不動産業者が見積もる想定賃料が予想外に安く、その理由を聞いたら「築50年の古いビルでエレベーターのない4階の賃料はこんなもんです」と言われてがっかりしました。新築や駅近に価値があつて、利回りを重視する業界の常識にのっとった提案はありきたりでうんざりしていましたから、専門家といわれる方々には任せずに自分で価値を付ける工夫をしようと考えなおしました。

## 「あつたらいいな」をカタチに

東西の2方向にテラスがあるペントハウスで3方向から採光がとれる環境を活かし、街中の暮らしでは実

現が困難な、それでも「あつたらいいな」と思われるような要素を盛り込んだLDKの機能を持つ大きなワルームをイメージしました。そこに（日本には薪ストーブに関する規制はありませんが）米国での排ガス規制をクリアした見た目はクラシックですが、最新の薪ストーブを設置。また、日本の住宅事情では設置困難な1970年代の大型（1070×1525×730）スピーカーを、



真空管アンプで楽しめるようにしました。さらに、屋上が室外機置場となっている日本のビル事情を勿体なく思っていましたから、芝生を植栽しBBQもできるようにしました。いまは一部を小さな菜園にしようとして検討中です。

アイランド型キッチンに家庭用では最高火力のガスコンロとIHコンロ、業務用の食洗機、パン用の発酵器やオーブンを備え、和洋中の調理道具と食器を24客分揃えました。銭屋塾の料理教室などの食を中心とした体験や発信の場として活用していきます。

ここで考えて試したことが、現在の銭屋本舗本館全体の原型となっています。





ゼニヤの  
ホンキ

Earnest of  
ZENIYA



**TOKINOHA**

Ceramic Studio

京都府京都市山科区  
川田清水焼団地町8-1

OPEN 10:00-18:00

CLOSE Tuesday

TEL 075-632-8722

代表を務める  
清水大介さん。  
店舗から見ることのできる  
場所に工房が  
できました。



ZENIYA GALLERY ZENIYA CAFE

『TOKINOHA』

生活に寄り添う器を。

京

都・清水焼団地に店舗と工  
房を構えるTOKINOHA。は  
じめての出会いが2016年銭屋  
ギャラリーでの展示販売会でした。

2011年、「生活に寄り添う」を  
コンセプトに誕生したTOKINOHA。  
代表 清水大介さんが作家として自身  
の作品を生み出し続けた先にたどり  
着いたのは、「お客様に欲しいと  
思ってもらえるものとはなにか？」  
というシンプルな答えでした。

誰もがわかってはいるけれども進む  
べき道がわからなかったり、行動に  
移すことが難しかったりしますが、  
真摯にお客様の声に耳を傾け、いろ  
んな想いをそぎ落とし、清水さんが  
見出したものが「無個性という個  
性」。これは以前、TOKINOHAにつ  
いて話してくださった中でもとても印  
象的で心に刻まれた言葉でした。

TOKINOHA×銭屋カフェ

展示会を機に、わたしたちも「銭  
屋カフェ」でお客様に喜んでもらえ  
る器を」と、TOKINOHAさんへオリ  
ジナルの器制作を依頼。お願いした  
のは、マグカップと使い勝手の良い  
プレートでした。参考資料は、弊社  
社長の手書きのイラスト、色のイ  
メージ、持ち手を握った時のマグ  
カップの持ちやすさ。そこから釉薬  
の調整なども重ねていただき、出来

上がったものは手作りだからこそ溢  
れるあたたかさを纏っていました。

「ありそうでないもの」を、わた  
したちに寄り添い、清水さんご夫妻  
がもつ技術と掛け合わせ最大限に発  
揮し、作り上げて下さいました。い  
までは銭屋カフェでマグサイズの  
珈琲をご注文いただいた方へ提供す  
る大切な器です。

清水焼団地から  
新たな価値観を発信する

2021年4月、店舗兼工房とし  
て構えていた拠点で、「見る・触れ  
る・感じる・体験できる・一から作  
る」場として生まれ変わりました。  
そんな要素を詰め込んだ理由はお  
客様に喜んでいただくことはもち  
ろん、陶芸家のひとりとして「職人  
を想う」気持ち。陶芸家を守るた  
め、そして共生していくためにも  
環境を整え次の一歩へ踏み出したの  
です。

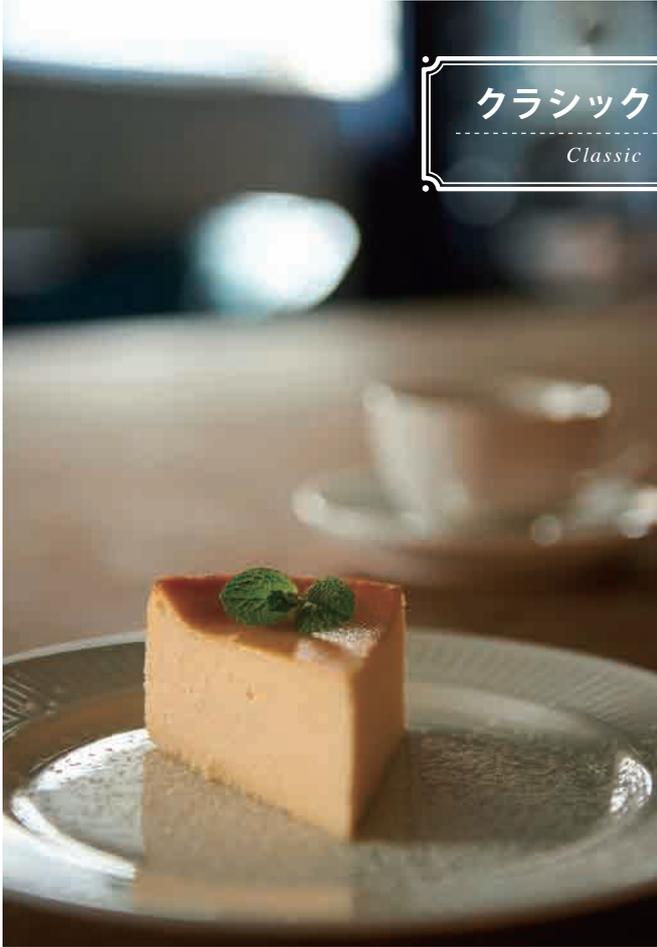
TOKINOHA Ceramic Studioでは  
わたしたちが体験した「一から作  
る」も実践できます（メンバーズ会  
員様・料理人の方限定）。様々な  
オーダーメイドに寄り添ってきた  
TOKINOHAさんだからこそ、「ほし  
い」がカタチになります。ぜひ足を  
運んで、食卓を彩る作品に出会って  
ください。



ちょっとした時間、  
ちゃんとした美味しさを

## クラシック チーズケーキ

Classic Cheesecake



錢屋カフェーの  
お気に入りスイーツは  
ありますか？

錢屋カフェーの定番スイー  
ツの一つ「クラシックチーズ  
ケーキ」。皆さんは召し上が  
られたことはありませんか？  
ぎゅっと目の詰まった濃  
厚な質感ながらも、フォー  
クがすーっと入り、クリー  
ムチーズの爽やかなコクと  
酸味が感じられます。しつ  
こくない甘さで、もう1つ

食べられそうな当店自慢の  
チーズケーキです。

錢屋カフェーのスイーツ  
には、派手さはあまり無い  
かもしれませんが。「素朴さ」  
「小さいころにお母さんが  
作ってくれた」そんなイメー  
ジで、お客様に大切に長く  
愛されたい。ここに来たら、  
いつでもおいしい、懐かし  
い味わい。そんな存在にな  
れるよう、錢屋カフェース  
タッフは心を込めて日々ス  
イーツを作成してい  
ます。



口当たりのいい、  
滑らかな質感を  
目指して丁寧に  
焼き上げます。



TAKE  
OUT

1つから  
テイクアウトもして頂けますよ！

当店のクラシックチーズ  
ケーキの作り方には、少し  
こだわがあります。  
北海道十勝産100%の  
良質な生乳から作られたク  
リームチーズを使用し、ミ  
ネラル分を精製で取り除い  
ていないオーガニックシュ  
ガーと滑らかになるまで  
しっかりと混ぜ合わせます。  
ここでチーズのダマが残る  
と口当たりに影響してしま  
う為、丁寧に状態をみなが  
ら行います。その他の材料  
を加えて、空気の抱き込み



クラシックチーズケーキ  
510円  
コクと酸味のバランスがちょ  
うどいい、濃厚かつ爽やかな  
チーズケーキです。

具合も調整しながら、とろ  
りとした状態で型に流し入  
れ、オーブンで焼き上げま  
す。  
丁度いい焼き色が付き、つ  
るっとした表面に仕上がれ  
ば、当店自慢のクラシッ  
クチーズケーキの完成です。

## 狂騒の時代、 禁酒法

GWの緊急事態宣言を受けて、銭屋カフェも残念ですが酒類の提供を停止しました。ニュースでは『令和の禁酒法』といった見出しが出ていましたが、そもそもその禁酒法とは何を指しているのかわかりませんか？

一般的に禁酒法というと、アメリカにおける禁酒法を指します。禁欲や勤勉を尊ぶキリスト教徒、清教徒の禁酒運動から始まりました。一部は過激化し、女性活動家のキャリー・ネイションが賛美歌を歌いながら手斧で酒場を破壊してまわったエピソードはとくに有名です。宗教的側面のみならず、アルコールの過剰摂取が家庭生活にも支障を来すと訴える婦人活動や、第一次世界大戦下での節約志向、ビール業界を支配していたドイツ系移民への反発なども相まった結果、憲法修正第18条が成立、禁酒法ができました。1920年から施行された禁酒法は、酒の製造、販売、

輸送などを禁じたものです。飲酒自体を禁じたものではなく、抜け穴の多いザル法でした。成立から施行まで1年の猶予期間があったため大量に買い溜めする人が続出し、かえって消費量が急増します。しかも合法的に入手できないとなると、密造・密売・密輸の『三密』が盛んになる始末です。不健全な酒場を廃止することが目的の一つだったにもかかわらず、より不健全な非合法酒場が横行し、映画『アントタッチャブル』で知られる

シカゴのアル・カポネなどの有名なギャングスターが誕生します。ギャングは執行官や政治家を買収し、ギャング同士の抗争によって治安は悪化しました。敬虔なキリスト教徒の運動から始まり、フーヴァー大統領からは『高貴な実験』と呼ばれた禁酒法。それは狂騒の時代を生んだ悪法として1933年に廃止されました。それに比べたら令和の禁酒法は素晴らしいものだと思っただけで溜飲を下げることにしましょう。



ニューヨーク市副警察長官(右)による強制捜査後、下水道に酒を流させている。

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。



6/13 [日] 18:00-

### 最後の楽園コスタリカ～オサ半島の守り人～

地球上で最も自然が豊かな場所の一つコスタリカ。その中でも最も生態系が豊かな場所、オサ半島。乱開発で一時は激減した森林を復活させた『守り人』たちのドキュメンタリー。

原題：OSA: The Jewel of Costa Rica / 監督：オースティン・アンドリュース / 制作：Inflection Studios / 配給：ユナイテッドピープル / 制作国：アメリカ / 公開：2015年 / 時間：51分



6/27 [日] 18:00-

### プラスチックの海

多くの科学者が警鐘を鳴らす、海洋プラスチック問題。年800万トンものプラスチックが海に捨てられているという。海がプラスチックで溢れている。わたしたちには何ができるのだろうか。

原題：A Plastic Ocean / 監督：クレイグ・リーソン / 配給：ユナイテッドピープル / 制作国：イギリス、香港 / 公開：2016年 / 時間：100分

## 本物に触れる



ノートの上にあるのはヴェネチアン・ガラス製の万年筆



「このペンキャップを覗いてみてください。」と言われたのは、世界中の文房具・職人たちを見て回り、自身が愛するブランドをセレクトし販売する Jettster 株式会社村雲伸二さん。教えていただいた通り覗いてみると、そこには美しい瑠璃色が広がっていました。そう、これはこのキャップの奥に、イタリア・カプリ島の「青の洞窟」をイメージし作られた万年筆だったので。その時も写真で撮

影してみました  
が、皆さまにこの美しさを届けるには程遠く「直接見ていただきましょう」となりました。  
文房具は子ども頃から一時は入れ込み、コ

レクションした経験がある人が多いのではないのでしょうか。その理由はおそらく様々あると思います。しかしながら時代が進む中で残念に思うことが、「使い捨てが増えたこと」「デジタル化が進み、文房具に触れる機会が減ったこと」です。だからこそ「コレクションする必要もない、大切なものを使い続けよう」という気持ちが宿りました。（個性ある万年筆たちを見ていると集めたくなるのも事実ですが）  
村雲さんは丁寧に各国それぞれ特徴のあるモノづくりについて、文化とともに話してくださいました。中でも印象的だったのがイタリアとドイツの考え方の違いです。もちろん「すべて」ではないということが前提ではありますが、イタリアは工業製品ではつくることができない手作り感を大切に、冒頭のような仕掛けを潜ませる…とモノづくりを楽し

## 世界の万年筆で 自分と向き合う時間を楽しむ



みます。ドイツは無駄なものは省き、機能・デザイン性を重視するようです。確かに両国を代表する万年筆を2本並べてみるとその特徴と言われるものが表現されており、説明と合わせて見比べる面白さがあります。

万年筆の美しさやモノづくりのお話はあるのですが、お伝えしたいことのもう一つは「ペンを持つ時間こそ自分と向き合う大切な時間」であるということです。手紙を綴るペン、日記を書くためのペン、メモをとるためのペン…。綴る内容によって持ちたくなるペンを選んでみることも豊かな時間かもしれません。特別な日でもなくても何気ないことをそっと書き記して渡したり、自分に手紙を書くように心の中を整理したり。そんな時に思い入れのあるペンを持ちちよつと「書く時間」をつくる、これは心に余白がなければ無駄な時間として捉えられるかもしれません。でもきつと、メッセージが届いたその人は、「ペンをとる時間をつくってくれた」という背景にも心を熱くするのではないのでしょうか。ペンの美しさには作り手、使い手の想いが宿るもの。余白時間をつくる気持ちで一本のペンを選んでみませんか？

### Information

## 世界の万年筆で、自分と向き合う時間を楽しむ

日時：2021年7月24日(土)～7月30日(金) 11:30～18:00

※7月26日(月) 休

会場：銭屋ギャラリー

入場無料／販売あり

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。

## ◎ 銭屋塾

### 発酵おうちごはん 事始め

「発酵」と聞くと手間と時間がかかる。そんな印象をお持ちの方も多いのではないのでしょうか？ 銭屋塾「発酵おうちごはん事始め」は発酵食材を手軽に調理に取り入れ食す、とご紹介すると気持ち軽やかに受講頂けるかと思えます。今、大人気で常にキャンセル待ち頂いているのは「自家製ハム作り」。麴を使う事で味わい深い熟成ロースハムが出来上がります。ひと手間のプラス、工夫で引き算、そんなヒントが沢山詰まった講座です。授業を受けた夜は家族にも



同じ出来立ての感動を：そんな気持ちでお帰りいただけるかと思えます。



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。

### 講師のこぼれ Teacher Message

## 食べたもので 体は作られる



幼少の頃からアレルギーと共に過ごしてきた私には「食べたもので体は作られる」という思いが強くあります。エステティシャンとして働いている時は外からの美容に一生懸命でしたが、母が作る料理から離れ、一人暮らしを始めてからアトピーが悪化し、「食事と皮膚」の相関関係を感じました。毎日食べているもので私達の生命は営まれ、何を食べるかで体の調子やメンタルも大きく変化します。今は料理をしなくても手軽に美味しいものが手に入り、美味しそうな新商品や、手間をかけることなく「美味しい素」で作ると舌の満足するおかずが簡単に作れます。ただ、添加物を気にする方も増え、家族や自分のために出来るだけ体に良いものを作ってあげたいと思っています。

手作りの味噌、麴から作る発酵調味料は難しい印象ですが、麴には「たんぱく質・でんぷん質・脂質・食物繊維」のように私達が日々食べる肉魚野菜の栄養素を分解する力があります。お肉や魚を漬け込むと旨味が増し肉質は柔らかく脂身は身体に付きにくい脂に変化します。野菜を漬けて込むと繊維は消化されやすくなり善玉菌のエサが増え、ビタミン類がグッと増えます。和食はもちろん、工夫次第でイタリアン、エスニック、中華と変幻自在！ 食材が発酵調味料に漬けて込むことで長持ちし、冷凍しても美味しさがより増して、嬉しいこと尽くめなのです。毎日のごはん作りに「十発酵」をお伝えさせていただきます。

### 中川奈央 先生



アレルギーをきっかけに体質改善の為、発酵食品を学ぶ。関西でナチュラルフードコーディネーター・醸（ちか）師として発酵料理教室を開催。微生物が変化させる食材の味と体質への影響が好評を得、世界の食文化に深い造詣をもたらす「醸し」料理を日々開発しながら幅広く活動中。

### 受講者の声

Student Voice

#### 先生のマヨネーズの卵サンドなら美味しい

先生の説明はとても丁寧でわかりやすかったです。市販のマヨネーズで作る卵サンドウィッチは苦手でしたが、今回習ったマヨネーズがとても美味しく、このマヨネーズで作る卵サンドなら美味しく頂く事ができました。 受講者 Y.T様

#### しっとり美味しい手作りのハム

添加物を使わない手作りのハムの作り方を丁寧に教えていただきました。部位によっての違いを味わうことができ、鶏ハムもデモンストレーションしていただき充実したレッスンでした。発酵調味料の魅力を知ることができましたし、身体に良く驚くほどしっとりした美味しい自家製ハムを、是非おうちでもトライしたいと思っています。 受講者 匿名様

### INFORMATION

醬作り教室  
7月4日(日)  
11:00~14:00

麴熟成ロースハム作り教室  
7月28日(水)  
11:00~14:00

お申し込みは  
銭屋塾HPまで



6/8(火)  
13:00-15:30

Culture & Life

## かぎ編み講座

講師/能勢 マユミ  
受講料/5,700円

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の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。



6/12(土)・6/19(土)

Exercise

6/26(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つき、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。



6/13(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。今回は「中国粥と海老のチリソース」を学んでまいります。中国粥は薬味を変えるとバリエーションは無限大。これからのうちご飯のメニューとして加えてみてはいかがでしょうか?

6/3(木)・6/10(木)

Exercise

6/17(木)・6/24(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。



6/5(土)・6/6(日)

Cooking

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す氏の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楽しみ方を教わります。



6/7(月)・6/14(月)

Exercise

6/21(月)・6/28(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回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ただきますので、初心者の方でも楽しく受講できます。



6/3(木)・6/17(木)

Culture & Life

14:00-15:30

## チェス講座

講師/辻本 二朗  
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?



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。



ZENIYA

## 銭屋塾

2021.6/3~7/14

## 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。

7/4(日)

11:00-12:30

## エクササイズ&ウォーキング

講師/亀田 智実  
受講料/3,300円

Exercise



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。

7/5(月)

13:00-15:00

## 調香講座

講師/中川 ひろみ  
受講料/5,500円

Culture & Life  
特別  
イベント

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。

7/11(日)・7/12(月)

11:00-14:00

## おうち中華

講師/宮武 衣充  
受講料/8,000円

Cooking



「おうちで本格中華は無理」なんて思いませんか?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。今回のテーマは台湾料理(屋台のおかず編)。旅行に出向けない今、台湾に旅行に行った気分で楽しませんか?

7/14(水)

11:00-14:30

## 一汁三菜

講師/井植 雅子  
受講料/8,000円

Cooking



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す「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。

6/17(木)

17:30-20:00

## 日本酒とスイーツ ペアリングの楽しみ方

講師/石川 雅也  
受講料/7,500円

Cooking

イベント

フリーランスパティシエとして活躍する石川雅也氏が教える「日本酒とスイーツ ペアリングの楽しみ方」。今回は初級編!日本酒について何もわからない、でも興味はあるといった方にぜひ参加してほしい内容です。日本酒の種類や単独での楽しみ方をお伝えしたうえで、スイーツのプロがペアリングを提案するので面白さ倍増です。(緊急事態宣言が延長の場合は延期致します)



コラボイベントのカカオのワークショップも6/23(水) 17:30~開催予定。

6/20(日)

11:00-14:00

## 写真講座

講師/ゆきこ先生  
受講料/13,000円

Culture & Life



初心者の方はスマホ片手にご参加可能な「Instagram」にすぐ使えるフォトレッスン。今回のテーマは〜スイーツフォト〜。「テーブルフォトがなかなか上手く撮れない…」という方は必見です!!撮影後はスマートフォンで編集の方法まで学べます。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。  
※お写真は過去レッスンのものとなります

6/29(火)

10:00-15:00

## 簡易金継ぎ教室

講師/黒須 ゆうか  
受講料/8,400円

Culture & Life

割れたり欠けてしまった器を繕うことができたらどんなにうれしく、心豊かになることでしょうか。割れや欠けが起きた時の対処法として【金継ぎ】があります。それを知り、さらに自分で繕うことができれば器のある生活への意識が少し変化するかもしれません。大切な器を持って、銭屋本舗本館へお越しください。繕う方法を学びましょう。



6/14(月)・6/28(月)

第一部13:00-15:00/第二部18:00-20:00

## 珈琲lab.[ハンドドリップ編]

講師/木平 涼  
受講料/4,000円

Culture & Life

同じ1杯のコーヒーを飲むのなら美味しく淹れることのできたコーヒーでほっと一息つきませんか?基本を整理してあげるだけで今までと違ったワンランク上のうちカフェタイムが過ごせます。自分で美味しさを探すこともよいけれど、たくさんの方のコーヒーと出会い研究してきた木平先生が、皆さんに美味しいコーヒーライフを実現していただくべく技術をレクチャーします。



6/15(火)・6/29(火)

10:00-12:00

## 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けていますか?今の時代にあった、一番似合う眉毛を探してみましょう。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。

Culture & Life

6/15(火)

11:00-14:00

## 和菓子講座

講師/木本 良  
受講料/5,500円

Cooking



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。

6/15(火)

10:30-13:30

## 刺繍で彩る暮らし

講師/古田 マイ  
受講料/5,000円

Culture & Life

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まいりました。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。刺繍を楽しむ自分時間をもってみませんか?

### 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](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





俳句の楽しみ

メール句会・通信句会

新型コロナウイルスの感染拡大により関西は厳しい状況が続いています。くれぐれも感染にご注意くださいませ。



錢屋塾俳句教室も、この5月は休講としました。消毒・マスク・換気・ソーシャルディスタンスなど万全の注意を払って開催していましたが、やむをえませんね。状況が良くなり次第再開したいと思います。

今回は、有志でメール・通信句会を開催しました。①メールで投句。②投句された句の一覧をまとめて投句者に送付。③一覧を見て特選・普通選などの選句を実施。④結果一覧(選ばれた句を作者・選句者、特選・普通選を記入して点盛り)を投句者に返送、の要領です。こんな時でも俳句は楽しめますね。

第57回 錢屋句会

兼題：立夏、<sup>なめくじ</sup>蛞蝓、夏蜜柑 (他、自由題2句)

朝焼けの塔をそびらに袋角

上田 久之

先生評 そびらは、背平(せびら・背中)の意味。この句は、朝焼けの塔を背中にして佇む袋角(春に角が落ちた後の袋状の部分)を持つ牡鹿の図です。角はなくても塔を背にした雄々しさが見えてきます。朝焼けは晩夏の季語でもありますが、一般名詞として使っています。

夏蜜柑ポニーテールの委員長

西野 徹

先生評 ポニーテールの学級委員長は、男子生徒にとつてあこがれの存在かもしれません。世代にもよりますが、イメージはポニーテールにした「タッチ」の朝倉南ちゃん、あるいは同じく有村架純さんか。酸っぱさのある夏蜜柑が青春性を象徴しているように思えます。

隣家よりぬくもり連れて夏蜜柑

岸野 里美

先生評 「ぬくもり連れて」持ってきたのが夏蜜柑です。ちよつと大きめの柑橘類ですから一つか二つ手で持ってきてくれたのでしょう。手のぬくもりと心のぬくもりが響きあっていますね。隣人との近い関係が想像できて、読者の心も温めてくれます。

縦系の雨横系の夏燕

原 和人

鑑賞 この句は、縦系と横系の関係を、雨と夏燕という「もの」を持ってきて対比させています。夏の垂直に落ちてくる雨とそれを横切るように水平に翔んでいる燕です。燕はこの時期巢に餌を運ぶために何度となく出掛けていきます。織物を編み上げる杼のやうに。

\*杼(はたぎ)：経糸の間に横糸を通すのに使われる道具。

「季語のあれこれ」 原和人

【梅雨】：(「天文」・仲夏)

傍題：<sup>びげ</sup>霪雨、<sup>つばき</sup>墜栗花雨、走り梅雨、<sup>あめ</sup>荒梅雨、<sup>あめ</sup>青梅雨也

例年になく早い梅雨入り宣言が出て時期が随分前倒しですが、今回は梅雨の季語を。

梅雨は五月下旬の走り梅雨から始まり、六月初めに入梅となりま

す。  
「霪雨」は湿り気が多く霪が発生しやすいことから、また「墜栗花雨」は栗の花が散るころに梅雨に入るためこの季語が生まれました。

ちよつとややこしいですが、入梅、梅雨入(つゆいり・つゆいり)は「時候」・仲夏の季語です。

ふところに乳房ある憂さ梅雨ながき  
桂信子

◎ 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. 6

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！

監修：  
正木大貴【博士(医学)】

ココロ  
コミュ



### 子供を伸ばす より良い 育て方とは？



世の中にある様々な子育て論。なかでも、「褒める子育て」を耳にしたことがある方は多いのではないのでしょうか。褒めて育てると子供が自信を持つ、前向きに物事に取り組むなどの効果が期待できるとされ、子供が伸びやかに育つ、親子ともに穏やかな気持ちで過ごせるなど、好意的に受け止める方も少なくありません。

提唱され始めた当初は、子供の長所を褒めて伸ばす育て方として紹介されていたようですが、いつの間にか「子供を褒めるだけで、叱らない育て方」という意味に取られるようになっていきました。しかし、「褒める」も「叱る」も子育てにおいて

重要な要素ではないでしょうか。

例えば子供がテストで95点を取ってきたときに、「あと、5点なのに、気を抜いたの？次はもっと頑張つてね」と叱咤激励するか、「よく頑張つたね。もう少し頑張れば、次は100点が取れそうだね」とまず褒めてから励ますかでは、後者の方がやる気を引き出し、子供が自信をもてるようにもなります。しかし、だからといって子供を叱らなくても良いわけではありません。友達をいじめめるなどの間違つた行いを正す、公共の場で騒いだときに社会的なルールを教える場合は、叱ることも重要な方法です。

叱るときに注意したいのは、子供の人格ではなく行動を叱ることです。「だからお前はダメなんだ」ではなく、「使った物を元に戻さないのは良くないよ」と、良くない行為と理由が子供にわかるように叱ると

効果があります。また、テストの点数が良かったときは、結果とともに頑張った過程を褒めてあげると、子供が勉強への意欲を高め、「自分はちゃんと頑張れるんだ」という自信をもつことが期待できます。

子育てにおいては、「褒める」「叱る」のどちらか一方だけが良いわけではありません。褒められると子供は自信をもち、前向きに頑張れるようになります。叱られると自分が間違っていたことや、何が正しいのかを知ることができます。場合に合せてバランス良く使い分け、子供がより良い方向に成長できるように親が導いてあげましょう。



# 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！



カンテラ  
大槻 元子さん

人とのつながりをくれる町  
ええ人といっぱい会わせてくれた

## のどかな町だった石ヶ辻町

石ヶ辻町に来たのは、40年ほど前に母がお店を出したことが始まりです。母が兵庫県の丹波出身で、店名は「丹波」。昼は定食、夜は牡丹鍋、鹿刺し、熊鍋を出すような店でした。私は母の手伝いで通い始め、「なんて、のどかな町なんやろう」と思い、子育てのしやすさも考えて引越して来ました。親しみやすく、人と人の関係性も密なのに上品な町。当時は草ぼうぼうで、人も少なく、私たちは「天王寺村」と呼んでましたよ（笑）。石ヶ辻公園も子供がいなくて、遠くからひと目で娘が遊んでいるかがわかりました。  
あちこちにマンションが立つよう



カンテラ  
大阪市天王寺区  
石ヶ辻町7-13  
火～土：11～15時  
定休日：日・祝・月  
品切れ時は早く閉店の場合あり

になって、広がった空  
がどンドン切り取られ



1切れが卵1個分の分厚だし巻きと唐揚げのお弁当

お昼はお弁当優先なので、単品のみは12時半以降にお願いします。



て狭くなっていきました。私の家も3年ほど前にマンション建設で立ち退きになって、天王寺警察の近くに引っ越しましたが、石ヶ辻町から離れるのは寂しくて仕方がなかった

ですね。

## カンテラはスピードとポリウムで勝負！

カンテラは26年ぐら  
い前に、マスターと呼  
んでいた先代が今の場所



谷脇さんとの見事な連携で素早く完成！提供までは長くても5、6分。

視しています。谷脇さんと二人で

やエアカーテンを店に設置

スピードに必死になりすぎて、つい怖い顔にもなっています（笑）。  
最近では、有害物質を除去する光触媒

「あれがいいんちゃうか」

「こうしたらええんちゃうか」と時に悩み、反省しながら、1日中ずつと動いている

ような毎日ですけど、やっぱり自分らが食べておいしいと思えるものを提供したいんですよ。そして急いでる人には素早く提供したい。だから、お待たせしないように、行列にならないように、お客さんたちにもいろいろ協力してもらって感謝します。

お客さんは、学生、サラリーマン、



ふた口コンロにレンジとフライヤーだけのシンプルできれいなキッチン。

上本町は私にとって人とのつながりをくれた町です。人生の半分ぐらいいはここで培った人脈で成り立っています。今、いろんなことに恵まれてるのも、石ヶ辻町に来たからです。この場所がええ人といっぱい会わせてくれました。



# 銭屋塾 おおさか講座

特別連続講座 全7回

第7回 「2020年12月1日」

## コロナ禍後社会を

### 考える

#### 「総集編」

「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。最終回の第7回はコロナ禍社会を考える総集編をお届けします。

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



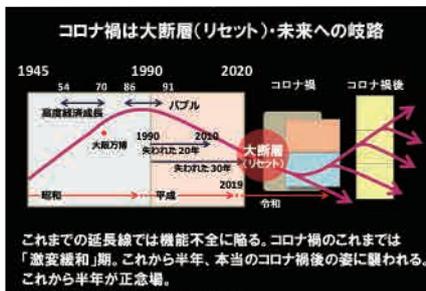
コロナ禍とは何かー  
6回の講座を振り返る

最終回となる第7回は総集編です。

コロナ禍の本質は「時と場」革命といえます。コロナ禍に伴う緊急事態宣言を契機とした移動制限は「オンライン」を加速・多様化させ、これまでの都市と郊外、

自宅と会社・学校、第三の場所という場の関係・構造を大きく変えつつあります。その結果、東京一極集中の成立基盤が崩れようとしています。コロナ禍により変化し始めた社会的価値観は過去には戻らず、今後ますます強固になり洗練されていくでしょう。

デジタルトランスフォーメーションをはじめとする技術はさらに進みますが、技術と社会をどう接続できるかがコロナ禍後社会の課題となるはずで、技術が社会・生活の何を変えていくのではなく、社会・生活がよりよくなるために技術をどう使うかが問われるのです。



今後、半年間で現れる  
コロナ禍後社会の姿

今後半年間に特に大きく変わるのはいよいよ働き方です。働く人たちが信じてきたあるべき姿が崩れ、人間関係で成り立っていた働き方も通用しなくなると予想されます。

またコロナ禍以前のマスを前提とした市場と、それを支えてきた流通のスタイルも激変。ネットを介して物流がさらに膨れ上がり、新しいモノ・コト・サービスが生まれては消え、優れたものが残っていきます。

コロナ禍後社会を  
どう生きるか

コロナ禍後、日本が生き残るためには文化と日本の最大の強みである

マンガ・アニメ・ゲームなどのコンテンツでGDPの40%を稼ぎ出すことが必要と池永先生。正しい市場観をもち、コロナ禍後のライフスタイル・ビジネススタイルを実現するにはどんなコト・モノが必要か考えることが重要です。

### 受講者の声

コロナ禍後は変化する社会にスポットライトを当て、自らの事業を「再定義」しつづけることが求められます。コロナ禍後の社会を見通し、その在り方を再構築し、これからは生き抜いていく力を身につけていきましょう。

★7回にわたって続けてきたおおさか講座「コロナ禍後社会を考える」は今回で終了となります。4ヶ月の間、ご愛読いただきありがとうございました。

「幸せってなに？」「どう生きていくのか？」根源的な問いかけがいいなと思います。

●コロナ禍後、大阪がどう生き残っていくのか、大阪の輝きをどう取り戻すのか一緒に考えていきたいとおもいます。

●会社の看板に頼るのではなく、個人としての力をつけていきたいです。

銭屋塾 ビジネス講座

**コロナ禍後  
2025年の社会を考える**  
3つのビジネス眼  
(鳥の眼・魚の眼・虫の眼)

日時：2021年6月24日(木)  
18:30～

講師：池永 寛明氏  
参加方法：オンライン(Zoom)

※詳しくは銭屋塾 Web サイトをご覧ください。



**要不要を見極めること**

前回、テレビ番組で開かずの金庫として紹介された銭屋カフェーに置いてある古い金庫を、開けてみたら空だったというお話をさせて頂きました。番組の盛り上がりには欠けたかも知れませんが、先祖が必要なものを移し替え、不要なもの処分したのだと思え、その人となりを感じられたことが嬉しかったです。

私は35歳で銭屋本舗に入社しました。経営など勉強したこともありませんが世襲が前提の後継者候補（いま思えば銀行借り入れを引き継ぐ必要もあったのでしょうか）でした。入社初日のことを覚えていますが不思議と何の不安もなく、そうすべきと確信して大掃除を提案したのですが、幼い時分

から知っている年配の社員ばかりでしたからすんなりと従って、彼らにとつては見慣れて当たり前になっていくものでも、新しく入った私だからこそ気付ける不要なものをずいぶん捨てました。

**改めて、何を残して何を捨てるか**

5年前に銭屋本舗本館の改修をした際にも「何を残して何を捨てるか」を吟味しました。残そうと思ったものとその理由から、「ちよつとたことをちゃんとする」「最高の普通を」「大切にしてきたから良い、もの」といったその後（つまり現在）の銭屋本舗本館から発信する基本的な価値観や姿勢を表す言葉を考えました。

**捨てるべきはモノだけではない**

そしてコロナ禍を経て、社会全体が価値観の転換を求められていると感じます。これだけの犠牲を払いながら地球規模で人類が想いを共有したのですから、これからの社会は今までより良い社会にしなければなりません。そのためにもこれからのあるべき社会にとって不要なものを見極めて捨て去らないといけないと思います。

過去の誰かがその時々の人達の都合でつくった枠組みに無批判に縛られる必要はないでしょう。教育の名目で分類し細分化しながら専門化していった枠組みを、本来は境目などない社会に出ても「自分は理系（文系）だから」等と言ってはばからない感覚ももう不要でしょう。常識として思い込まされた思い込みの全ても疑ってみたら良いと思います。

**都会から地方へ 宇宙より地球を**

都会に憧れをもたせてヒトやカネを集め、高層化や深層化を進めた大都会に投じた技術や資金を、あの時代に情報インフラとその安全性の確保に投じ、ペーパーレス化やキャッシュレス化を進めていけば、今頃は日本は最先端の国であつたでしょう。地方の価値が見直される時代に、ワレ先に宇宙へ行こうとする人よりも、地球のことを真剣に考え取り組む普通の人々に光を当てるべきだと思います。

**みんなの「ちよつ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 銭屋カフェー 伊藤 綾子

**「私の道」**

この世界の美しさに対する感動を表現するために「音楽」を選び、音楽家の道を歩んでいます。私と銭屋カフェーの出会いには数年前。お店のオーディオでマリアカラスのレコードを聴かせていただき、場と音楽の力に感動して心が震えました。

大好きなカフェーでコーヒを淹れ始めて3年が過ぎたころ、五感を研ぎ澄まし、じっくりと味わうと、突然カツプの中のコーヒが生きてきと語りかけてきました。ほんの瞬間のことなのに、時間の流れが永遠に感じ、溢れる幸福感に包み込まれました。（あ！演奏中にも感じる意識の中に広がる宇宙だ……）心に懐かしく響き、「すべての道は生きる喜びや人を幸せに導くところに辿り着くのだらう……」心地よい余韻に浸りました。

「ちよつとしたことをちゃんとやる」を大切に自身の想像力や深く物を感じる力を育み続けたいです。



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  
June  
vol.12

6

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

### 若い世代の活動拠点としての上本町に



株式会社シェンゲン  
代表取締役  
澤田 修司さん

弊社はご縁がありまして3年前より銭屋本舗東館1階にて「いづる保育園」を企画・運営させていただいております。業界においては「保育園銀座」とも呼ばれるこの上本町界隈ですが、保育事業の企画を始めるまでこの街については「無知」でした。そして、保育事業参入をきっかけに知った

「上本町の魅力」について書かせていただきますので、お付き合いいただけると幸いです。

「いい塩梅な上本町」これが私の感じた上本町の最初の印象となります。いまさら言うことでもありませんが、上本町は中心部への交通アクセスに優れ、近隣

には有名な教育機関も多く、公園や病院なども点在し、全ての生活要素が揃っている街であることは住宅地としてまさに「住みたくなる街」であり、人が集まるのは必然だなど思います。元々、大阪出身ではありませんものの実家からの交通アクセスの関係であまり上本町という街を知らなかった私はwebの情報を通じて、「いい塩梅だな」と感じていました。そして、実際に街に足を運んだ私は衝撃を受けました。それはある程度

「成熟した街」だと予想していた上本町の街は私にとって「挑戦の街」だと感じただけです。

上方文化と深い関係にある場所が多くある上本町には、上方文化の復興拠点となりうる可能性を感じています。そのために現在少し不足しているなど感じるのはいはやはり「若い世代の力」ではないでしょうか。前述した通り、交通アクセスが優れているということは反面、繁華街に若い方は遊びに行き、食事に出かけてしまします。そうではなく地域に若い世代が滞留する仕組みづくりが上本町にとっての最重要課題かと感じております。



いづる保育園



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。