

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

2022
April
vol.22

4

しなやかに
なりたいたい
自分になる



比べない、
自分の基準



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

銭屋ギャラリー「この人のB面展」

銭屋ギャラリーのことは以前にもお伝えしたと思いますが、カフェに併設しながら文化的・芸術的なものに気軽に触れていただける場として企画、運営しています。白い壁の一般的なギャラリーでない理由は、白いお皿に盛りつける西洋料理に対して、和食の盛り付けのように組み合わせの妙を楽しみながら、互いに呼応するように个性的で特徴的な展示をお楽しみいただきたいと考えたからです。

銭屋ギャラリーの目指すところをご理解いただける展示会のひとつが「この人のB面展」です。本業をA面とするならば、A面で輝く方々はB面もさつと豊かなのではないかと思います。A面を支え育んできたであろう別の側面をご紹介したいと考えました。いわば人の魅力の展示会です。その方のA面でのイベントの告知を兼ねたオンラインでの配信の形となりますが、無料ですので気軽にお楽しみいただけたらと思います。今までも朗読劇の前には作家の中野順哉さんや声優の玉山真衣さんにお

話を伺いましたし、能楽のワークショップの前には人間国宝で能楽師の大倉源次郎さんにお話を伺ってました。次回は4月5日の19時から天王寺楽所雅亮会の雅楽師の小野真龍さんにご登場いただきます。この方のB面：それは聞いてのお楽しみとさせていただきます。

多様性の時代と言われて

多様性の時代と言われて久しいですが、教育の根本は良くも悪くも変わっていないと思います。どういう基準で主と副が決まるのかわかりませんが、子供の頃から主教科と副教科といった分類で学び、やがて文系か理系かを選ぶことになり、何かの専門を選んで知識を深めます。「一芸に秀でる」ことをヨシとする価値観の中では、教育の過程で細分化して深化させることは必要かもしれません。一方で「専門馬鹿」といった言葉で揶揄されることもありま

かさや幸せといったものは、むしろ「それだけ」では得られないということに多くの人は気がついてはいるはず

多面体化のすすめ

「あの人は丸くなった」という言葉は、A面を通じてのものも含めてでしょうが、様々な経験を経て精神的に成長した人を表すと思います。若い頃はとんがっているのもカッコいいと思いますし、年をとっても：場合によっては（どんな場合かが肝心ですが）人から愛されるならばイイと思います。

銭屋本舗本館では活動を通じて、多面体化をお勧めしたいと思えます。三角くらいだととんがった感じが残りますが、四角、五角、六角、八角：といったように思考の角が増え、さらに行動することで立体化して多面体化が進むと球に近づきます。色々な面を持つ人が、仕舞には丸くなれるのかと思います。

(文・正木)





ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

グループ窯

1977年に結成し、常にメンバーを入れ替えながら、丹波焼の若手で構成された作り手集団。伝統的な作品を作るヒトや、前衛的な作品を作るヒト、お互いを刺激しあい伝統を受け継ぎながらも現代の中で魅力ある作品を日々作陶に励んでいる。また、作品作りのみならず産地の活性化にも力を注ぎ、丹波の行末を担う人材、そして全国及び世界に丹波焼を発信できる人材に成るための勉強の場でもある。

Information

#丹波焼 in your life!

日時:

2022年5月20日(金)~

22日(日) 11:30~18:00

会場:

銭屋ギャラリー

(銭屋カフェ入ってすぐ右)

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。



グループ窯のメンバーである6つの窯元の器が一堂に会します。

#丹波焼 in your life!

『最高の「普通」を導く、丹波焼』

火入れ前、
パケツリレーのようにして
作品を窯内に運び
入れている様子。



は、兵庫県篠山市今田周辺で作られる陶器を指します。なんと日本六古窯の1つで、約800

お気に入りの器を食卓に

あなたにとって最高の「普通」とは何ですか？「最高の「普通」」とは銭屋本舗本館が目指すものです。私にとってその1つは、自宅で丹波焼のカップにハーブティーを注ぎ、味わう時。丹波焼が食卓に並ぶと、この時間こそ最高の「普通」だ！と思います。何が最高の「普通」を導いているのか？それは、器という日常のアイテムに、愛着や特別さを感じているから。色合い、手触り、口当たり…。1つ1つ違うからこそ、自分だけのお気に入りを見つける過程が楽しく、その先の何気ない生活が愛しいのです。

丹波焼・グループ窯

「ジーツ」「キツ」。普段耳にしない音、でもどこか懐しく、心地良い音。陶器を作る音です。昨年、兵庫県今田町とご縁があり、地域との関わりが深い、グループ窯(丹波焼作家の集まり)の皆さんと出会いました。丹波焼と

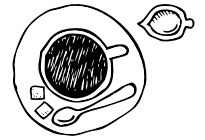
年もの歴史を持ちます。それだけ長く愛されているのは、時代と共に変わる生活様式に合わせて器を生み出してきたから。技法を1つに限定せず社会や人々に寄り添ってきた背景は、多くの人が魅了する理由であると言えるでしょう。魅力はまだ沢山！グループ窯の方々と会おうと、きつと皆さんもわかるはずです。丹波焼への愛は勿論、地域への想い、使い手への細かな配慮、ライフスタイルとの親和性を考慮したデザイン。器はまさしく、職人さんの想いを形にしたものだ、彼らから感じるのです。

#丹波焼 in your life!

今回の展示販売会のテーマは、
#丹波焼 in your life!。丹波焼があなたの生活に溶け込むことで、最高の「普通」を感じていただきたいという想いを込めました。イベント期間中は銭屋カフェにてグループ窯の器を使用しますので、丹波焼で飲むコーヒーやティーを楽しんでいただけます。

お茶碗やカップを丹波焼にする。そんなちよつとした変化がきつと、あなたを最高の「普通」へ導いてくれると願いながら。銭屋本舗本館はホンキで最高の「普通」を目指し、皆さんにお届けします。(文・木村)

錢屋カフェ
カフェタイム



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを

錢屋カフェで提供するお米は、岡山県産木村式自然栽培米『朝日』を使用しています。肥料・農薬・除草剤を一切使用せずに栽培する方法が「自然栽培」です。世界で初めてこの方法でリンゴをつくることに成功した、映画『奇跡のリンゴ』でも有名な木村秋則さん。ご存知の方もいらっしゃるのではないのでしょうか。



自然栽培でつくられたお米 『朝日』



オニヤンマが飛び交う田んぼ

この『朝日』は木村さんが提唱する「自然栽培」の手法で岡山県で作られています。

「農薬は使わない」という農家さんは近年、増えたように思います。しかし「自然栽培」では有機肥料も使用しないのです。山や空き地では、肥料も何も無いのに木々が茂り、草が生えています。このことから、自然界には活用できるものが溢れており、植物には自ら栄養を作り出し自生できるんだ」と考え、土や根を活かしながら育て、作物が持っている力を引き出すといった栽培方法です。効率化・機械化の波で、手間暇のかかる「自然栽培」に取り組み生産者は減ってしまっているようです。それでも安心安全のため作り続ける方がいらつしやいます。

木村式自然栽培にふさわしいお米として選ばれたのが、岡山県の在来種『朝日』です。人工交配をしていない、日本で唯一残っている旭系の品種で、コシヒカリやササニシキの祖先でもあ



苗の育成を観察する
木村 秋則さん



自生レンゲたちが素晴らしい風景をつくる

ります。ふつくらとした粘りがあるのが特徴で、お米本来の香りと旨みを感じられます。

お米の美味しさだけでなく、作り手の方を想像しながらぜひお召し上がりください。
(文・中島)



ようこそ銭屋シネマへ。ここは映画館ではない空間。
 カフェで観る映画ってなんだかワクワクしませんか？
 シネマコンプレックスでは流さない”ちょっと特別な映画”を、銭屋シネマで皆さんと。
 コーヒー片手にゆっくりお楽しみください。

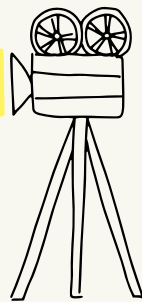
作品情報・上映についての最新情報は
 銭屋カフェWebサイトをご覧ください。



銭屋シネマ

～ちょっと考えてみたいこと～

- 各回チケット代
 (前売り)1,800円(当日)2,000円
 ※1ドリンク付き
- お問い合わせ先(事前予約優先)
 銭屋カフェ 06-6770-5770



あなたはどんな特別なアーティスト？

🎬 サティシユの学校 みんな、特別なアーティスト

アーティストとは、
 どのような人を指すで
 しょうか？絵描きさん？陶
 芸家？それともミュージ
 シャン？「いいえ、あなた
 が生まれながらに持つ「想
 像力」を発揮する時、あな
 たはアーティストなので
 す！」(サティシユ氏)

彼の思い。サティシユの学
 校では職を得るためではな
 く自己発見のために学び、
 私たちに、詰め込むのでは
 なく引き出すことが教育で
 あると、教えてくれます。
 誰もが想像力と共に生ま
 れてきました。その1人ひ
 とりの才能・想像力が発揮
 される時、あなたは特別な
 アーティストなのです。
 きつと一度見ただけでは
 終わらない。何度でも帰っ
 てきたくなる映画です。サ
 ティシユは映画を通して、
 その時のあなたに必要な言
 葉を与えてくれるでしょう。

(文・木村)

銭屋シネマ
 4/10 [日]
 18:00-

サティシユの学校
 みんな、特別なアーティスト

変革は可能です。世界中に
 新しい意識が現れている。
 私は希望に満ちていま
 す。-サティシユ・クマー
 ル

配給：株式会社素敬 ゆっく
 り小学校/制作国：日本/公
 開：2018年/時間：72分



1人ひとりが考える、 環境問題への向き合い方

🎬 気候戦士～クライメート・ウォリアーズ～

近

近年、環境問題に關す
 るニュースをよく耳
 にするようになりました。
 皆さんは「気候戦士」とい
 う言葉を知っていますか？
 気候戦士とは、人類の生存を
 揺るがし、地球を危機に晒
 す「気候変動」に立ち向か
 う人々。17歳のヒップホッ
 プアーティストや元カリフォ
 ルニア州知事、発明家など、
 多岐にわたる立場の人々が
 共通の思いの元、活動をし
 ています。この映画は、気候
 変動を止める気候活動家・
 気候戦士たちの挑戦に密着
 したドキュメンタリー。

私は、この映画を通して
 新しい視点を得たと同時
 に、彼らと同じようなアク
 ションを起こすことが全て
 ではなく、日本は日本なり
 のスタイルを持って、エネ
 ルギー転換などの環境対策
 に取り組むことができれば
 と思うようになりました。
 この映画はきつと、「個人
 ができることって何だろ
 う」と1人ひとりが考える
 きっかけになるでしょう。
 「気候戦士」を通してそれ
 ぞれのアクションの選択肢
 が増えることを願っていま
 す。

(文・木村)

銭屋シネマ
 4/24 [日]
 18:00-

気候戦士
 ～クライメート・ウォリアーズ～

地球が危ない
 人類が危ない
 気候変動を止める
 私たちは挑む
 気候変動を止める気候活動
 家(気候戦士)たちの挑戦
 に密着したドキュメンタ
 リー。

原題: Climate Warriors / 監督:
 カール・A・フェヒナー / 製作:
 フェヒナー・メディア / 配給:
 ユナイテッドピープル / 制作
 国: ドイツ / 公開: 2018年 /
 時間: 86分



本物に触れる



島あゆみさん特有の色合わせ。実際の作品に触れエネルギーを受け取ってほしい。

すべては 好きから生まれるもの

色と色が重なり合う。そんな作品とよく目が合います。それは自然の中で起こる一瞬の奇跡と似たような感覚を覚えます。デザイナー島あゆみさんのつくるものは、彩も様々ですが、どれをとつても『島あゆみ』

さんです。

島さんは、色とテクスチャーには感情を揺れ動かしてくれる力があり、それは自然が心を落ち着かせてくれるようだと、と表現されます。また暮らしに溶け込み、気持ちに寄り添ってくれるもの、だと。そんな言葉をナチュラルに発する彼女は、いつも自然へのまなざしがあたたかく、私まで吸い込まれるようです。

「アート」という言葉を使うと、難易度が高いと感じる方もいらっしゃるかもしれませんが、そういう想いに彼女も寄り添いたいと、今回は眺めて愉しむアート作品の他、使って愉しむアート作品として『テクスチャーアート箱』もご用意くださいます。大切なモノを収める宝箱として、大切な方に贈りたいモノと一緒にプレゼント箱として、お部屋の彩りの一部にこういうカタチであれば、アートも身近に取り入れてもらえるのではないかと、という願いも込めて作られました。

『すべては好きから生まれるもの スキノハテマデ』
これは島さんの言葉です。スキ

PROFILE

島あゆみ

美術大学を卒業後、インテリアファブリックメーカーのデザイナーを経て2005年に独立。企業との商品開発、又さまざまな素材でオリジナルデザインの制作。建築、インテリアにおけるアートワークにも従事。国内海外の展示会にも多数参加。

ノハテマデは、自身のつくられる作品だけでなく会場づくりでも行動に表れていらつしゃいます。銭屋ギャラリーで心に問いかけるように空間と作品と見つめる姿は、島さんが掲げていらつしゃる『自然の中で、心の中で感じた記憶からインスピレーションを受け取る』様子そのものでした。島さんが放つ作品を肌で感じて、何か受け取っていただけたら嬉しいですね。暮らしの中に喜びと愉しみが感じられますように。

(文・中島)



アート箱の中になにを詰め込むか…。考えることも楽しみのひとつですね。



Information

銭屋ギャラリー POP UP【期間限定ショップ】

『Inspiration x Inspiration』

日時：2022年5月5日(木・祝)～8日(日) 12:00～18:00

会場：銭屋ギャラリー (銭屋カフェ入ってすぐ右)

詳しくは
コチラ



銭屋本舗



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

究極のお出汁を 学ぶことができる 最強タッグ



和食のような素材の味を引き立たせる料理において、「お出汁」は縁の下の方の力持ちの役割を担います。お出汁ひとつでこんなにも味が変わること！とまさしく目からウロコが落ちる体験をしていただけるイベントです。からだ喜ぶ日常ごはんでお馴染みの吉田よりこ先生の手によって、吾妻屋（あづまや）の昆布を使った究極のお出汁が最大限に力を発揮いたします。一度参加すると先生のファンになる、吉田先生の特別イベントへ是非足をお運びください。

(文・山内)



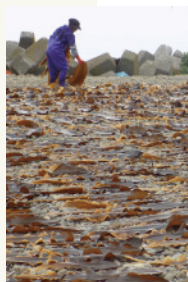
講師のことは Teacher Message

からだ喜ぶ日常ごはん講師
吉田よりこ先生

好きな料理で 身体を整え直す

ただ、好きで始めた料理。美味しいものを作りたいという想い。ただただ、みんな健康でいてほしいという願い。これらが17年を経て、私がレッスンを開催するにおいて確かな本質となりました。

「食で女力を整え直す」。これが、吉田よりこの料理レッスンのテーマです。食で3つの力、生きる力、魅せる力、育てる力を磨き、循環させて女力を整え直していきます。あなたの「常識」と「習慣」を変えるほどの想いを込めています。今回のイベントは、私が感動した吾妻屋さんの出汁を皆様には是非ともお伝えしたく、開催させていただきました。



吾妻屋 取締役
向久保弘さま

究極のお出汁 「ほんまもんの昆布」

10年前、究極の昆布を求めて単身で北海道に渡り昆布が減産危機に瀕しているという現実を目の当たりにしました。現地で出会った「ほんまもんの昆布」を必ず大阪に持って帰り、その素晴らしさを伝え残していく。そこそが昆布業をしている自分の使命だと深く心に刻み活動しております。今回はお料理で絶対に欠かせない「ほんまもんの昆布」で取るお出汁を、実演でお見せしていきたいと思えます。「ほんまもんの昆布」とは一体なんなのか、一般的な昆布とどれだけ違うのか。日本固有の伝統的食文化であるお出汁。これを知らなければ本当のお出汁を取ることができません。昆布の事ですが、私にすべてお任せください！



素敵な空間で簡単なのに美味しいお料理を学べる。

吉田先生とは以前からお付き合いさせて頂いておりましたが、今回初めて銭屋塾でのイベントに参加しました。目からウロコなお話が盛り

だくさんで、お料理も簡単なのに美味しく、参加できてとてもためになりました。また参加させていただきたいです。
受講者 Y.K様

受講者の声

Student Voice

特別イベント

『吉田よりこ先生×吾妻屋 向久保弘さま』

2022年5月13日(金)・14日(土)

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。



からだ喜ぶ
日常ごはん講師
吉田よりこ先生

予防医学食養師、望診法による食指導師、野菜ソムリエ、食育スペシャリストとして、料理の考察や食事指導を行う。

吾妻屋
向久保弘さま

創業75年以上、大阪鶴橋に本店を構える老舗昆布問屋3代目。

4/6(水)・4/13(水)

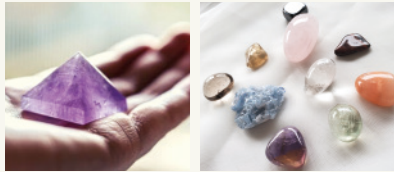
Exercise

13:00-14:00

クリスタル瞑想講座

講師/鈴木 みえ
受講料/3,500円

4月はシトリンを使ったエネルギーを高める瞑想を行います。瞑想は忙しい毎日、自分の思考や感情をリセットする時間です。「脳疲労」の休息を促すことで集中力、記憶力、創造力UPに効果的と言われ、仕事のパフォーマンスも上がると言われています。また、瞑想にクリスタル(天然石)を加えることで、瞑想時間がより豊かなものになります。



4/7(木)・4/14(木)

Exercise

4/21(木)・4/28(木)

13:30-14:30

ゆったりヨガ

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)

効果をより高めるため、まず筋肉をほぐしてからヨガにうつっていきます。無理なくできるポーズ



やご自宅でもできるものなどもレッスンで学ぶことができます。自分自身で身体を整えることができるようになりますか。初心者も経験者もお気軽にご参加ください。

4/7(木)・4/14(木)

Exercise

4/21(木)・4/28(木)

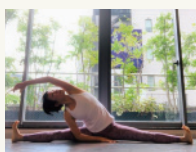
19:00-20:15

夜クラス コアポスチャー トレーニング

講師/るみ
受講料/3,850円

※夜の部はお月謝コースはございません。
あらかじめご了承ください。

土曜日のお昼に加え、お仕事帰りにもご参加頂けるよう、夜の部も開催いたします。テーマはい



ろいろ日により異なります。是非好きな回にご参加ください。(テーマはHPにてご案内しております)

4/4(月)・4/11(月)

Exercise

4/18(月)・4/25(月)

13:30-14:30

初心者でも楽しい 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2回4,000円、3回6,000円、4回8,000円

ピラティスインストラクター指導歴20年の安部先生のレッスンです。道具を用いながら、個人に合わせた動きを行い、テンポよく進めていくことが特徴です。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るレッスンです。インナーマッスルの強化や肺の強化や免疫力が高められるなど嬉しい効果があるピラティスをはじめませんか。



4/6(水)

Culture & Life

10:00-12:30

有田焼色絵付け講座

講師/伊賀 恵理子
受講料/12,500円+仕上がり作品の送料
※作品はレッスン終了後、焼成のためお預かりし、改めてご自宅にお送りさせていただきます。

今回は5月の端午の節句「兜」の色絵付けを体験していただけます!ご自身の手で色絵付けを行うことで有田焼を見る際の注目する点に変化し、これまでより器選びが一段と楽しくなります。400年以上の伝統を誇る有田焼の魅力に触れてみてください。



4/6(水)・4/20(水)

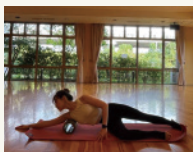
Exercise

10:30-11:40

コアポスチャー トレーニング

講師/MARI
受講料/3,850円(チケット2回6,600円、3回9,300円、4回11,000円)

運動初心者の方、大歓迎!骨から変えて「気づけば美Body」を目指しませんか。身体の歪みによって



凝り固まった筋肉をしっかりほぐしてから、ストレッチ&トレーニングをしていく事で骨格が正しい位置に改善されます。レッスンでは日常生活でも取り入れやすい動きや意識して欲しいことも先生がレクチャーします!



ZENIYA

銭屋塾

2022.4/2~4/30

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。

4/2(土)・4/9(土)

Exercise

4/16(土)・4/30(土)

初級 9:30-10:50 / 中級 11:00-12:20

土曜クラス コアポスチャー トレーニング

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)

意外と知らない身体の使い方。無意識に使っていた身体を意識することで、骨の向きが変わり、さらに正しい筋肉がつき、スタイルアップが期待できます。テーマは日により異なります。お好きな回にご参加ください。(テーマはHPにてご案内しております。)

4/3(日)

Cooking

11:00-13:00

中国料理講座

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」富永シェフの中国料理講座。今回は「水餃子」と「中国の腸詰をつかった炊き込みご飯」の作り方をデモンストレーション形式で教わります。気軽にどんどん質問しやすい雰囲気の講座です。お家での定番のメニューに加えてみてはいかがですか?海外に行けない今、旅行気分が味わえるかもれません。

4/15(金)

昼の部:11:30-13:30 夜の部:18:30-20:30
※各回30分前にドアオープン

ホームパーティー講座

講師/平井 葉子×伊食器VETRO FELICE
受講料/7,500円(非売品のミニプレート皿1枚のプレゼント付き)

今回は平井先生のスペシャル企画としてイタリアンデザインの食器ブランドVETRO FELICE (ヴェトロ フェリーチェ・幸せのガラス)とタイアップ。「イタリアのイースター【パスクワ】」を華やかな食卓を囲み、明るい春を感じるメニューやノンアルコール・カクテルで祝う特別イベントです。講座内ではガラス食器の開発秘話も聞くことができるかもしれません。当日ご希望の方にはVETRO FELICEの販売も実施予定です。



Culture & Life

特別
イベント



4/8(金)

10:30-12:30

デコクレイ講座

講師/梅谷 茉汀
受講料/6,000円

「端午の節句飾り:金太郎」端午の節句に金太郎の人形を飾ることで、金太郎のように、気持ちの優しく健やかな子どもとして成長してほしいという願いをこめてご自身の手でお造りになりませんか?難しい細かい部品は講師の方で準備がございますので初心者の方でも安心してご参加ください。

4/21(木)

12:00-14:00

Cooking

発酵講座

講師/畑中 伸洋
受講料/6,500円(試食あり)

「棚田の米粉の料理+米粉のすべてを学ぶ:米粉ランチ付き」教室。米粉で作るダイエット料理や簡単超うま料理、米粉スイーツまでレクチャー!お料理と米粉が体に与える影響のお話をするワークショップです。美味しく楽しく米粉を学びませんか?



4/19(火)

11:00-14:00

Cooking

フランス菓子講座

講師/福田 純広
受講料/6,600円(軽食付き)

堺市の「パティスリー ベックシュクレ」福田シェフのフランス菓子講座。今回は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」を学びます。生地と2種類のクリームを何層にも重ね、ほろ苦さと洋酒の風味が広がります。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?

4/21(木)

14:30-16:00

Culture & Life

簡単チェス!入門編

講師/辻本 二郎
受講料/2,400円

日本では少しマイナーなチェスですが非常に古い歴史をもち欧米圏だけでなく全世界150か国以上で楽しまれています。チェスの知識を身に着け、世界中の人とプレイを楽しみませんか?

4/19(火)

14:00-15:30

Culture & Life

クリスタル講座

講師/鈴木 みえ
受講料/13,200円

この講座ではクリスタル(天然石)の知識を得るだけでなく実際に日常に活かす方法やクリスタルと対話する方法を学びます。クリスタルが伝えたいことは何でしょうか?ご自身で自覚できていなかったことに気づききっかけとなるかもしれません。初めてクリスタルを学んでみたい方、その楽しさを是非ご体感ください。

4/22(金)

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

「熱々がんどぎ」実は簡単にできるがんどぎ、出来立て熱々のがんどぎを辛子醤油を食べるのは格別です。たくさん作って冷凍作り置きが可能なので、困った時のもう一品としても活躍してくれます。



4/20(水)

18:15-20:45

Cooking

洋菓子レッスン

講師/石川 雅也
受講料/6,500円(試食あり、パスタの淹れる珈琲付き)

フリーランスパティシエ S.coeur 石川雅也先生から学ぶ洋菓子レッスン。【桜のスイーツ3種】桜風味米粉スノーボールクッキー・桜と苺のブッセ・桜と抹茶の和風ケーキ、を学んでいきます。

4/11(月)

第一部13:00-15:00/第二部18:30-20:30

Culture & Life

珈琲lab.

講師/木平 涼
受講料/4,000円

「ハンドドリップとアイスコーヒーについて」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?ハンドドリップの基礎に加えてアイスコーヒーの淹れ方や簡単アレンジを中心にお話します。

4/12(火)

11:00-14:00

Cooking

からだにやさしい ベジごはん

講師/白川 好里
受講料/6,000円

春は身体に溜まった脂肪や老廃物を吐き出す時期です。今回はみずみずしく辛みの少ない新玉ねぎが出回るこの時期にぴったりの「玉ねぎ麴レッスン」です。万能調味料の玉ねぎ麴を使うことで料理にもコクと旨味がプラスされ、より食欲をかきたてる美味しい味に仕上がります。春の養生の話も加えながら先生との楽しいひと時を共有しませんか。

4/17(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)

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たレッスンです。習い事が初めてのお子さまも安心してご参加ください。明るい先生がしっかりサポートさせていただきます。

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



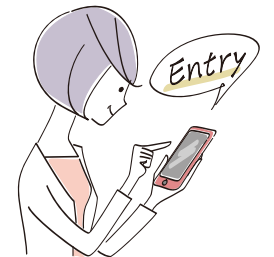
1. レッスンを選ぶ

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。



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。



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分前に会場されることをお勧めいたします。



錢屋塾 06-6772-1245

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

zeniya_juku

fb.me/zeniyahompo.honkan



LINE



錢屋本舗本館 LINE@



錢屋塾や錢屋カフェの最新情報やイベントのご案内を配信します。

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

― 選句と講評 ―

俳句は、自分であれこれ考えながら句を詠む楽しみがあります。もつと楽しいのは、その句を句会に出す



こと。参加者（連衆とも言いまします）に句を選んで貰い（選句）、評価して貰える（講評）からです。

作者である自分が、思いもよらなかつたような講評をして貰える事もあります。他人の目を通して、自分の句の良さ（時に欠点）を認識できるのです。

上達には、自己評価だけではなく他人からの評価が必要なものは、仕事などとも共通しています。勿論、他人の句を読んで、啓発されることも多いのですが。

第67回 錢屋句会

2022年3月12日

兼題：桜、石鹼（シャボン）玉、燕（他、自由題2句）

燕来るスフィンクスの背に翼

篠さとみ

先生評

燕は、長い距離をあの小さな体と翼を使って、飛来します。この句は、スフィンクスの翼と燕を取り合わせる事によって、懸命に生きる燕の一生（足のなぞなど）も思い浮かびます。

旧街道に残る洗ひ場水温む

山本辰世

先生評

山の多い旧街道を抜けて近江に入ってくると、小さな井戸や用水が沢山あって、日常生活が垣間見えるのです。そこで生活している人々は、水が温むことで季節の移ろいを感じるので。

石鹼玉位牌の裏の名前無く

上田久之

先生評

位牌の裏には、俗名や没年などが書かれるのが普通です。その名前が書かれていないのは、生まれる前・生まれた直後に亡くなったのでしょうか。シャボン玉の季語が哀しさを誘います。

土筆生ふ富士の高さを保つため

西野徹

先生評

背の低い土筆が富士の裾野に生えている景です。「土筆の小ささは、富士の高さ大きさを際立たせるために生えてきた」という見立です。視点を変えてちよつとシャレた一句に仕あがりました。

料峭の千本鳥居に一人切り

原和人

鑑賞

料峭は、春風がまだ肌に寒く感じられること。伏見稲荷大社の千本鳥居を訪れた際、気が付くと前後に誰もいませんでした。本当は温かいはずの春風が肌寒く感じられました。

「季語のあれこれ」

講師 原和人

「雪形」

*残雪の傍題となっている歳時記もあります。

春になると、高い山々に降り積もっていた雪が解け、黒々とした岩肌が現れてきます。その岩肌の模様を動物などの姿に見立てたものが「雪形」です。その姿が現れることを目安に、代掻き、種蒔き、田植等をしたのです。良く知られているのは白馬岳の代馬（代掻き馬）です。ほかにも富士山の農鳥、鹿島槍が岳の獅子と鶴、なども有名ですね。



雪形の代馬夜毎沢下る

松田ひろむ



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。





雨あがりの虹

Vol. 16

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)]
文：櫻井

ココロ
コミュ



より良い睡眠を 意識しよう



私たちの健康に大きな役割を果たす睡眠。家族が良い睡眠をとれていくかどうか気になる方もいるのではないのでしょうか。研究が進む中で、睡眠には疲労回復とともに成長ホルモンの分泌、ストレスの軽減や記憶を整理・定着させる働きがあることも明らかになり、その重要性は増すばかりです。

睡眠に何らかの問題がある状態は「睡眠障害」と呼ばれ、日常および社会生活に支障をきたす危険性が指摘されています。代表的な「睡眠障害」として、

● **睡眠負債**：日々のわずかな睡眠不足が借金(負債)のように徐々に積み重なり、ガンや認知症、うつ病などの病気のリスクを高め、生活に影響する。自覚しにくいのが特徴。

● 不眠症

「寝つきが悪い」「早朝や夜中に目が覚める」「十分に眠った感じがしない」などの状態が続き、熟睡感不足、日中の眠気、注意力散漫など様々な体調不良が起ころる。

● 過眠症

「まとまった睡眠をとっても、日中に強い眠気を感じ、生活に障害が出る。生活などがありません。

家庭の中では、特に忙しい母親が自分の睡眠に対して「大人は子供より体力があるから、少しくらい寝なくても大丈夫だろう」と軽く考えがちではないでしょうか。しかし、母親の睡眠不足は家族関係に影響を与える恐れもあります。

例えば、よく眠れなかった日はイライラした経験がありませんか？睡眠不足は精神的に不安定になり、攻撃的になりやすいといわれます。さらに注意力や集中力が低下しがちで、

子供の体調を見逃すことや、親子の会話がうまく進まないことなどもあります。みんなが心穏やかで安定した家族関係を保つためにも、親が良い睡眠をとることは望ましいのです。

睡眠には個人や世代で大きな差があります。「8時間睡眠が理想」という説は1つの目安に過ぎないのですが、「8時間眠らなければいけない」という捉え方をしてしまう人もいます。もし睡眠時間が6時間でも朝までしっかり眠れ、起床時に疲れやだるさが残っていない、本人が生活するうえで特に困らないのなら、睡眠障害とはいえません。

肝心なのは家族全員が気持ちよく眠って快適な生活を送れているかどうかです。新しい環境で生活をスタートさせる人も多い春、一度自分に合った睡眠のスタイルについて考え、また家族とも話し合ってみてはいかがでしょうか。



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！



幽玄 亭主
三船 桂佑さん

伝統を重んじながらも 自分色をつけた自由な料理を

上本町をベースに

お客様の顔が

わかるからこそその料理を

もともと味吉兆で13年修行させて
いただき、2019年6月に上本町
で幽玄を開きました。それまで上本
町にゆかりがなかったのですが、店
をやるなら繁華街ではなく、谷町
筋、上町筋界隈の落ち着いた場所と
と探していたところご縁があり、自
分の考えと町の雰囲気マッチした
上本町に店を構えることになりました。
。「幽玄」という名は、お店への
思い入れや目標を屋号に付けたいと
考え、「幽玄の美」から取っていま
す。そういう雰囲気の店にできれば
と思つて日々料理しています。



幽玄

大阪市天王寺区石ヶ辻町14-14
銭屋本舗西館1F
TEL.050-3628-4385
営業時間
昼の部 12:00~15:00
夜の部 18:00~22:00
(完全予約制)
定休日 水曜日、昼のみ木曜日
<https://kdr500.gorp.jp/>

店をやつていくうえで僕の理想
は、上本町界隈の方と、奈良や大
阪の遠方の方がバランスよくお客様
として来てくださること。ただ、店
の根強いファンを増やしたいので、
あくまでもベースは上本町界隈の
方です。お顔がわかっているからこ



風情ある佇まい
の玄関でお客様
をお迎え

セージとしてわかりやすい
食材を使っていきたいで
す。また、旬の食材を使う
場合、どう調理工夫したら
さらにおいしくなるかを考
えて料理をするようになり
ました。コースの流れも懐石

その料理や器を大切
にしたいと思ってい
ます。

料理に関しては、
僕が味吉兆でやつて
きたことは伝統的な
懐石料理がベース。
ただ、自分の店を始
めて、時代の変化や
お客様のご希望も、
自分の色をつけなが
ら反映していきたい
と考えるようになり
ました。食材もなる
べく大阪産や僕が福
岡出身なので九州産
など、お客様にメツ



に倣うだけではなく、食事のあと
に和菓子とお抹茶で締める形を懐
石料理として、あとは自由にやつて
います。

ミシュランガイドの星獲得は
進化のための自信と糧に

独立して1年半ほどを経た202
1年に、「ミシュランガイド」にて
一つ星をいただきました。もちろん
自信になりましたが、次の評価につ
なげるために進化していかなければ
というプレッシャーのほうが大き
かったですね。評価いただいたこと
を継続しながら、5年後でも10年後
でも進化していきたいと思っていま
す。

今後の挑戦としては、もつと上本
町という場所をいろんな方に知って
いただきたいです。大阪ではこれか
ら大阪・関西万博があり海外の方も
多く来られて大阪を楽しまれると思
いますが、上本町界隈でお寺をめぐ
り、新歌舞伎座で劇を鑑賞して、食

事となつたら幽玄と思つ

てもらえる場所にな
れるように積極的に
発信していきたいで
す。上本町はそうい
う可能性を秘めた最
高の場所ですね。

(取材・山田)



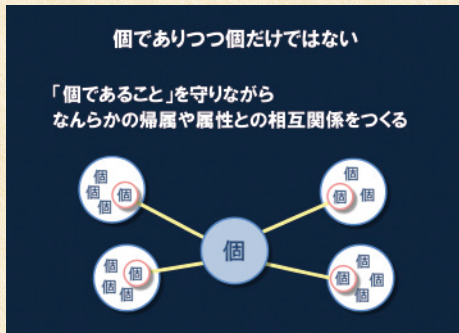
コロナ禍後の 新たなライフとワークを考える

2021年1月27日

講師：池永 寛明氏（大阪ガス エネルギー・文化研究所顧問）
@錢屋本舗



コロナ禍後の社会を生き抜く戦略と必要なビジネス力を身につけるための「コロナ禍後&ビジネス実践講座」(全十二回)。第十回目はコロナ禍後に発生した新たなライフとワークについて、概要と意識すべきポイントを考えます。



コロナ禍後社会は引力と慣性を持つ「個」が理想

コロナ禍による様々な変化の中でも、特にライフとワークの関係性の変化は人々に多大な影響を及ぼしました。一例を挙げれば、テレワークにより家庭が最も長い時間、あらゆる日常生活をこなす空間へと変わったことです。この変化で家をどう使うか、家でどう生きるかがクローズアップされました。

池永先生はテレワークのメリットを評価する一方、職場での触れ合いが育む相手への思いやり⇄相互扶助が薄れるデメリット

リットを指摘。この流れが進むと人々が「個」として孤立しビジネスにも悪影響が及びます。それを避けるには、「個」として存在を保ちつつも人や仕事と関わっていきける引力と、それらに引き付けられる慣性を持つことが不可欠と池永先生は解説します。

相手への伝わりやすさを意識した資料作りを！

コロナ禍後社会で身につけたい力として、池永先生はプレゼンテーション用の資料・提案書の作成スキルを挙げます。例えばスライド作成では次の4点に注目しました。

- 1 見やすいレイアウト
余白を大きく取る、1Pに書き込み過ぎないなど
- 2 わかりやすい構成
見たくなる表紙、全体の「見える化」を意識した目次作りなど
- 3 メリハリ・強調
見る人を惹きつけやすい背景・

色・文字・枠線などを活用

4 最後の仕上げ

読みやすさ、レイアウト、誤字・脱字のチェックなど

また提案書についても①提案先の人・企業のために作った特別感を感じてもらおう②文字の羅列よりもビジュアル(図・表・グラフ等)を効果的に利用③要点がわかるタイトル・キャプションを各ページに配置④プレゼン後に参加者が質問しやすい構成にするなどのポイントを紹介しました。

様々な制約や変化を迫られるコロナ禍においても、諦めず自らの力でスキルアップできるとに希望と手ごたえを感じられた講座でした。(文・櫻井)

受講者の声

引力と慣性の高い人になれるよう日々精進したいと思います。

コロナ禍で希薄になった人間関係をより密度の高いものにするにはどうしたら良いのかを人と向き合いながら考えたいです。

今回の『ZENIYAの外』で難波宮跡を取り上げようと下調べをする中で、錢屋本舗本館は難波宮から南に広がる難波「京」跡に建っていることに気がつきました。

錢屋本舗本館のある石ヶ辻町は、難波宮跡に再現されている大極殿から物差しで真っ直ぐ南に線を引き線にありまます。難波宮は大阪府立中央聴覚支援

学校の校庭で発見された朱雀門までを指すのかもしれないが、中央を南北に走る朱雀大路を中心に難波京が栄えたとする、錢屋本舗本館の下には古代の都が眠っていると違って差し支えなさそうです。

平城京や平安京に匹敵する都でありながら、大阪に暮らす人でさえ難波宮や難波京の知識が希薄なのは、大阪という都市の上に幾重にも積み重ねられた歴史のせいだと思います。

難波宮跡に再現された大極殿の舞台に立つと、通商の玄関口としての大阪、豊臣秀吉の大阪、天下の台所としての大阪、そして現代の大阪、それぞれに強い色をもつ大阪が油絵のように過去を上塗りしていく姿を見る気がしました。

(文・池側)



いくら稼いだかより何に使ったか

お金持ちに憧れる気持ちは誰にでもあると思います。では、お金はその人の値打ちまで決めるのでしょうか？「お金か愛か？」という古典的な問いもあります。なぜそれらを比べるのでしょうか？子供が「将来はお金持ちになりたい」と言ったら、大人は何と言つてあげたら良いでしょうか？



お金を稼ぐことは必要なことですが、いくら稼いだかより何に使ったかが大切だと思います。「凄いお金持ち」は凄いのでしようが、その凄いお金を素晴らしいことに使ったならば、そ

の人は「素晴らしい人」だと思います。尊敬すべきは、お金を素晴らしいことに使った人です。前述の子供には「お金持ちになって、そのお金で何をしたいの？」と問いながら、そう言っただけでいいと思います。お金持ちを成功者とみるのではなく、そのお金やお金を稼ぐ能力を活かして、世の中の様々な問題を解決する人こそが必要であり、尊敬されるべきでしょう。

(文・正木)

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

常に心に



錢屋カフェー
亀田 真優

私が「ちょっとしたことをちゃんとやる」についてお話しさせて頂くのは、衛生面と鮮度についてです。

私は製菓衛生師の資格を所持していますが、コロナ禍になり、衛生面に気をつけて働くことの大切さを改めて感じました。鮮度について学生時代の授業で印象に残っている授業があり、そのお話をさせて頂きます。それはフランスで有名なお店のパティシエが日頃心がけていることについての動画を見る授業でした。

そのお店は有名店でありながら特別な材料を使っているわけではありません。ではなぜ人気なのか？それは少しでも傷んでいる食材は使わず、惜しまずに選別し、鮮度が良い状態のものだけを使うと云うちょっとしたことを心がけているからだとそのパティシエは仰っていました。

衛生面においても、鮮度においても、ちょっとしたことが味に影響することを常に心におきながら私は働いています。



月刊

It's my place

UEMACHI & LIFE

- みんなのわがまち -

ご自由にお取りください

2022
April
vol.22

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

上町台地の南側に聖徳太子が建立した日本最古の官寺である四天王寺がありま

す。仏教を本格的に導入した太子は、いわば外来のカミである仏様を供養する法会には、同じく外来の音楽や芸能を用いるように指示されました。これ以降、法会に用いるための外来音楽が次々ともたらされます。これらの外来音楽が、平安

日本最古の雅楽伝承地 上町台地



天王寺楽所雅亮会副理事長
関西大学客員教授
浄土真宗本願寺派願泉寺住職

小野 真龍さん

時代に日本化され、現在まで伝承されている日本の「雅楽」が成立しました。雅楽は神社や皇室祭祀で演奏されるものと思われがちですが、元来は仏教法会で演奏されることを目的として形成されたものなのです。

さて、四天王寺では太子の死後、太子を偲ぶ四天王寺最大の舞楽法要である「聖霊会」が毎年執行され



聖霊会

てきました。伝承によれば、この法会で音楽や芸能を演ずる楽団は、秦河勝の子孫を中心にして、太子自身によつて設置されたと言われています。それ以来、この楽団「天王寺楽所」は約1400年にわたつて日本の雅楽の中心地の一つであり続けました。つまり、上町台地は、日本の雅楽の最古の伝承地なのです。明治以降は、伝承団体「雅亮会」が結成され、現代までこの「天王寺楽所」は見事に継承され、雅亮会が伝承する「聖霊会の舞楽(天王寺舞楽)」は国の重要無形民俗文化財に指定されています。

この十年ほどでインター



INFORMATION

四天王寺「聖霊会」舞楽大法要
2022年4月22日(金) 12:30~
六時堂前石舞台上にて

シーも向上し、天王寺舞楽への注目度が非常に高まってきました。雅亮会は、一年には伝統芸能ポラ賞を受賞し、昨年は国立劇場に招かれて大劇場で公演を行いました。毎年4月22日に執行される「聖霊会」舞楽大法要は、聖徳太子千四百年御聖忌を記念して、今年も例年より重厚な法要が行われます。一部でも構いませんか、このご法要にご参詣いただき太子や天王寺舞楽とご縁を結んで頂ければと思います。この法要を機縁として、益々天王寺舞楽の普及に尽くし、日本最古の雅楽伝承地であること誇る上町台地への認知も広めたいと思っています。

誰のものでもない我が町。その未来はみんなの輪でつくります。