

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  
August  
vol.14

8

上本町へ  
ご先祖様も  
ご一緒に

ブルーベリーの匂い  
合です



夏のたのしみ



ゼニヤの  
キホン

Principle of  
ZENIYA

そもそも

「うえほんまち錢屋ホール」って？

今回は「うえほんまち錢屋ホール」

についてです。5年ほど前になりま  
すが錢屋本舗南館の新築に合わせ  
て西館東館の改修に取り掛かりま  
した。西館東館は平成元年から「進学  
教室 浜学園」に一棟貸しをしてい  
ましたが、南館を増床することで教  
室の入れ替えをしながら既存部分の  
改修を進める計画を立てました。

この機に浜学園の塾生が本番を想  
定し普段の教室とは違う環境で模試  
を受けることができ、保護者の方々  
がゆつたりと入試説明  
会に臨める200人収  
容の部屋を計画しまし  
た。しかし、浜学園さ  
んもそんな部屋を毎日  
利用されるわけではあ  
りません。そこで年間  
で1/3を浜学園さん  
にご利用いただき、残  
りの2/3を自社で運  
営するような提案をし  
たところ、受け入れて

いただく事ができ、この「うえほん  
まち錢屋ホール」が誕生しました。  
いくたまさんの参道に  
寄席を



折しも錢屋本舗本館の改修に伴っ  
て地域に開かれた場を提供し、文化  
的な発信も含めたコミュニティ活動  
をしようとしていました。上方落語  
の発祥の地が生國魂神社の境内であ  
ることを知り、大阪天満宮には立派  
な寄席があるのに発祥の地にないの  
では申し訳ないと思  
い、何とかつく  
りたいと考えまし  
た。そうは言っ  
ても、進学塾の子供  
たちが模試を受け  
る部屋ですから違  
和感や否めませ  
ん。それでも可動  
式の舞台や高座を  
用意して寄席とさ  
せていただく事に

しました。こけら落とし公演を桂ざ  
こば師匠にお願いしたところ快く引  
き受けて下さり「笠碁」を披露して  
下さいました。

専用の立派な寄席小屋ではないこ  
とに心のどこかで引け目を感じてい  
たかも知れません。申し訳ないと思  
いながらこの人情噺を聞き、何の涙  
かわからない涙が溢れました。

その後も回を重ねるにつれ普段は  
子どもたちが模試を受ける部屋が、  
落語家の話芸で場の空気が変わり、  
梅の香が漂う江戸時代の長屋になっ  
たり、艶っぽい遊郭になったりする  
そのギャップがむしろ面白いとひと  
り悦びに浸るようになりました。

勝手な自己満足かもしれないけれど  
が、錢屋本舗本館をご利用くださり、  
この冊子を愛読して下さる皆様なら  
ば、この妄想にもお付き合いいただ  
けるのではないかと期待いたしま  
す。コロナ禍で思うように寄席の開  
催はできませんが、再開の折にはぜ  
ひお立ち寄り頂きたいと思ひます。

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  
大切にしたいと思ひます。





ゼニヤの  
ホンキ

Earnest of  
ZENIYA



### Sghr スガハラ

千葉・九十九里に工房を構えるグラスウェアメーカー「Sghr スガハラ」。1932年に創業して以来、一貫して手仕事によるガラス製造にこだわり、日々の暮らしを豊かにする一品を、職人が心をこめてつくっています。

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。



輝きが増す瞬間

## 『Sghr スガハラ』

### 銭

屋本舗本館内には木材や石、鉄、アルミ、革、布、タイル、漆喰、ガラスなど様々な素材が混在しています。今回は銭屋カフェの花器やグラス（一部）で使っているSghr スガハラさんをご紹介します。

日々ガラスに向き合い素材の特性を知り尽くした職人だからこそ、そのものが美しく新しい表情を見いだせると考えているスガハラ。職人が中心となりデザインから製造まで手掛け、様々な製品を生み出していることをご存知でしょうか。すべての手仕事（ハンドメイド）にこだわり、製品になるまでの道のりを歩んでいるのです。

想いが製品化されたものの中で特に共鳴したものが「PETIT プティ」。これは安全性に配慮しながらでもお子さまに「本物を味わってもらえるように」と作られたシリーズです。ガラスに少し厚みをつけ、さらに強化加工が施されています。割れるかもしれない器を子どもに提供するのには抵抗がある方もいらっしゃるでしょう。しかし、モノは激しく扱えば壊れてしまうという事を学ぶことができ、さらにはモノを扱うことへの捉え方が変化するかもしれません。また本物を手にすることで感性も養われるでしょう。銭屋カ



フェーでもある程度の年齢のお子さまには大人の方と同じ食器で提供しています。子どもを子ども扱いせず、一緒に育てる気持ちで接したい。そんな想いです。

その他、今までは廃棄するしかなかったガラスの端材などを再利用し、職人の技と経験を駆使して新たな製品を生み出すなど、限りある環境資源をスガハラらしく循環させています。

スガハラショップ 淀屋橋スタッフの方にガラスの魅力を伺いました。それは「何かの力によって輝きが増すこと」。水や光、影などの物質的なもの、加えて使用する人のアイディアも含まれると考えられています。

スガハラが発信する価値観、活動、製品にこれからも注目していきたいと思っています。

（取材先：Sghr スガハラショップ 淀屋橋）



ちょっとした時間、  
ちゃんとした美味しさを



## 本当のおいしさとは

皆さんの中には「Bean to bar」という言葉を聞いたことがある方も多いでしょう。当店でも、専用のチョコレート冷蔵ケースで、トモエサヴールさん厳選のチョコレートを多数扱わせて頂いておりますが、その「Bean to bar」という言葉本来の意味を意識したことはありませんか。

一般には、「カカオ (Bean) から板チョコレート (Bar)」

まで製造者が一貫して手掛けるスタイルのこと」を指します。厳選したカカオ豆の特性を最大限に生かすため、作り手の想いで様々な工夫がされている事が特徴です。

では、当店で取り扱っている「チョコレート」と、小さい頃から親しみのある「チョコレート」との違いは何でしょうか。それは、美味しさ以外にも、様々な要素があります。

トモエサヴール代表のさつたにかなこさんは「カカオを作っている人の顔が見えて、生産者が見えて、商品になるまでの工程がとてもクリアーで、誰も泣いている人がいない（搾取されている人がいない）チョコレートを買いたい。」そんな想いでチョコレート本来の魅力を伝える活動をされています。

錢屋シネマでも度々上映させて頂いている作品『バ



Fuwan Chocolate(フワンチョコレート)  
可食鮮果蜜(カカオシロップ) 1,620円

台湾産のカカオや食材を使う一貫生産 Beantobarブランド。チョコレート鑑定家や料理人でもあるオーナーが、自ら地元のカカオを発酵から取り組み、チョコレートやシロップなどを世界に発信しています。今シーズンは錢屋カフェーでもかき氷メニューとして楽しんで頂けます。



ELIZZA chocolate  
各種 1,188円

ペルーのアマゾンエリアに創業した Beantobarブランド。3日かけて1バッチのチョコレートを作っています。地元で採れるカカオで作るチョコレートは、今では世界大会で受賞するほどに。現地の食材を使い、それを描いた華やかなパッケージも魅力的です。

レンタイン一揆』では、量産されるカカオ豆農家の労働問題が取り上げられているように、フェアトレードであることも、チョコレートを味わう上で重要な違いの一つになるのではないのでしょうか。

当店では、そんな輸入者・製造者・生産者の想いを大切にしたいチョコレート、皆さまにも味わってほしいと思、選りすぐりの商品を取り扱いさせて頂いております。



お酒に弱い、車の運転、休肝日、妊娠中などなど、飲酒したいが飲めない事情があるとき。コロナ禍の健康意識の高まりもあって、ノンアルコールビール・ワインも身近に感じられるようになりました。『アルコールのないお酒』という矛盾した存在ですが、一体どう作られるのか知っている人は多くないようです。

ノンアルコールビール・ワインの製法は大きく分けてふたつあります。ひとつは完成したお酒からアルコールを抜く方法。アルコール分を取り除く方法はさまざまあり、かつては熱を加えてアルコールを飛ばす方法が多かったのですが、近年では浸透膜を利用して分離が主流になってきています。人工透析と同じような技術が活用されています。

ふたつめは、製造工程で発酵を抑制する方法。アルコールを生成しにくい専用酵母を使用し、活動中の酵母を濾過して発酵を止めさせたり、低温下での発酵により生まれる独特の風味を得ながらアルコールの生成を抑えたりして製造します。酵母の活動から得られるアルコール以外の成分を得ようとするやり方です。

## ノンアルコールビール・ワインはどう作られている？



ノンアルコールビール「キリン 零ICHI」とノンアルコールスパークリングワイン「ピエールゼロ ブランド・ブラン」  
零ICHIはふたつめの製法、ピエールゼロはひとつめの製法で作られている。

前者は一旦アルコールが生成されているため、日本の酒税法により課税され、商品の価格が高くなってしまいます。それを避けるため、日本の各メーカーは後者の方法を利用してノンアルコールビール・ワインを製造しています。逆に国外のメーカーでは、お酒を作ってからアルコールを分離する方法を取ることがほとんどです。

銭屋カフェー 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  
銭屋カフェーWebサイトをご覧ください。



8/9 [月・祝] 18:00-

### できるーセ・ポシブル

3.11以降、ライフスタイルを見直し、よりエコロジカルで持続可能な暮らし方に移行した日本人は少なくない。フランス人カップルが日本で見つけた持続可能な社会像とは？未来の世代のために私たちが進むべき道とは？

原題：DEKIRU: C'EST POSSIBLE / 監督：マチルダ・ジュリアン&ジョナサン・カレン / 配給：ユナイテッドピープル / 制作国：フランス / 公開：2019年 / 時間：99分



8/22 [日] 18:00-

### オキュバイラブ

エジプトの市民革命、スペインの大衆反乱、ニューヨークのオキュバイ・ウォール・ストリート運動。世界各地で急速に起こりはじめた社会変革を「オキュバイラブ」は、芽生え始めた公共の愛の探求をしながら鮮明に描き出す。

原題：OCCUPY LOVE / 監督：ベルクロウ・リッパ / 制作：Fierce Love Films / 配給：ユナイテッドピープル / 制作国：カナダ / 公開：2013年 / 時間：86分

## 本物に触れる



### PROFILE

#### 玉山 真衣

声優。フリーで関西を中心に活動。2019年の「粟東いちじくコンサート」の朗読劇「謀」にて主人公の青年役としてデビュー。「謎解き朗読劇」では脚本や演出を務めている。中低音の響きのある声の特徴。

#### みなとぎ 湊崎 さやか

声優。声優養成所に通い、2021年よりフリーとして活動。透明感のある声の特徴で、その音域の幅を活かした役を得意としている。



## 「声」による表現

朗読会に参加したことはありませんか？そもそも「朗読」ってどんなイメージをお持ちでしょうか。

今回は銭屋サロンにて開催した【謎解き朗読会】の声優 玉山真衣さんと湊崎さやかさんに、朗読会を開いてみて感じた、正解のないこの世界で練り上げられる表現方法についての率直な疑問などを尋ねました。

綴られた文章に自分の想いや感情を乗せて表現する朗読。舞台とは異なり声色や声量、息遣いだけで観客を魅了しなければならぬ演技に奥深さと面白さを感じているお二人。

わたしたちは本を読む（黙読）する上で、無意識のうちに読んでいる本の主人公たちに性格を与え読み進めていると思いますが、そのことについて誰かと答え合わせをしたことはありませんか？同じセリフでも人格によつて口調は異なり、それは今後のストーリーに大いに影響することでしよう。そのため一冊読み終えた後の感想はもしかすると異なるかもしれ

れませんし、決して同じでなくてもよいと思うのです。そういった発見も楽しく、わたしたちの朗読会では朗読を聞いた後にこの内容について

参加者みんなでディスカッションする場を設け、それぞれの解釈を聞きながら物語を振り返るスタイルのものが多いです。ではそういった空間をつくることにお二人はどのような視点で本番までの時間を費やされているのか。それはお二人とも回答が

異なりました。湊崎さんは本の内容を理解し、役をどう解釈すればよいかという部分に注力し、腑に落ちた段階で台詞の稽古を行うそうです。一方玉山さんは、まずは読んでみる

ことを先に行い、感情を自然に乗せながら話を理解し納得のいくものに仕上げていくそうです。そのお二人のアプローチの方法の違いも聞いてみなければわからない新たな発見でした。物語の結末を知っている題目でも、そうでなくても環境の変化で捉え方が変わるかもしれません。そして会場の皆さんの意見を聞いていく中で気付く物語の新たな面白さがあるのだと思います。玉山さん、湊崎さんが演じる銭屋本舗本館スタイルの朗読会に参加してみませんか？

### Information

## 『謎解き朗読会』

日時：2021年10月9日（土）16:00～17:30

会場：銭屋サロン（銭屋本舗本館 401）

※詳しくはWebサイトをご覧ください。

詳しくは  
コチラ



銭屋本舗



錢屋塾の講座は、  
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。



ZENIYA

錢屋塾



いつもの暮らしをもっと豊かに、  
そして丁寧な。

## ◎ 錢屋塾

子供の頃に戻ったような  
気分を味わえる、  
ワクワクする  
デコクレイ講座



子供の頃の粘土遊びを覚えていま  
すか？捏ねる楽しさと仕上がった時  
の達成感、夏の工作で学校に持って  
いった方も多いのではないでしょ  
うか。そんなワクワクする気持ち  
がよみがえる講座をご紹介します。大人の手  
仕事「デコクレイ」講座です。作品テ  
ーマは日本の四季や海外の文化を表現  
し、常に自宅で季節を感じてもらえ  
る作品ばかりです。お子様でも安心  
して扱える軽い素材ですので、夏休  
みや冬休みの思い出作りにもおす  
めの講座です。仕上がりはモダンな  
作品ですが、そんな中に少し温かみ  
もあるオリジナルデザインを作成頂  
きます。



Decoクレイクラフト  
梅谷 茉汀先生



Decoクレイクラフトアカデミー  
認定講師。アトリエマウ主宰。  
錢屋塾、十字屋カルチャー高島  
屋塚東、近鉄文化サロン上本町  
講座開催中。オリジナルティ  
溢れる作品を得意とする。

講師のことば  
Teacher Message

豊かな毎日のために  
癒しの時間を過ごしませんか？



錢屋塾様とご縁を頂きDecoク  
レイクラフト講座を開始し、沢山の  
方にご参加頂き大変光栄に存じま  
す。Decoクレイクラフトとは、  
日本発祥の装飾粘土工芸で、日本人  
の創設者である宮井和子先生が開発  
し、本年で40周年を迎えました。さ  
らに世界各国で広がり、私も講師に  
なり12年が過ぎました。情報が溢  
れ、ものづくり、手仕事時代の流  
れに逆行している様にもとれる昨  
今、粘土という無形の物を形にし、  
時を忘れ無我  
夢中になり、  
デザインして  
作る楽しさや



表現する喜び、作品を仕上げた時の  
達成感が、私にとっては特別なもの  
となり今日に至ります。粘土をこね  
る事で、どことなく懐かしく、大人  
になり忘れかけている五感を働か  
せ、脳のリフレッシュ、無心になれ  
る癒しの時間をご提供させて頂き、  
四季折々のお花や御節句にちなんだ  
室礼、インテリアを自身の手で作  
る喜びを知り、毎日を豊かに過ごし  
ていただけるお手伝いができれば幸  
いです。作品完成後の皆様の笑顔が  
いつも私のパワーの源となっています。  
粘土の無限の魅力を楽しくお伝えで  
きます様に努めて参ります。

### 受講者の声

Student Voice

幼少期に戻ったように  
夢中になって楽しめました！

幼少期を思い出しながら、粘土  
を触り夢中になれます。季節を  
感じられる題材もまた楽しめ  
て、自分の世界に入りこめま  
す。先生の楽しいお話とわかり  
易い指導で最後は自己満足で  
「我ながら上出来！」と感じれ  
るそんな講座です。

受講者 T.N様

不器用な私でも楽しめる  
なごやかな癒しの時間

いつも楽しく通わせて頂いてお  
ります。超がつくぐらいの不器  
用な私ですが、魅力的でお優  
しい先生のご指導のもと作品作  
りに癒されております。自分の  
ペースで通わせて頂けるのも主  
婦にはありがたいです。季節を  
感じられる作品には愛着もわ  
き、家族にも好評です。初対面  
の方とも気軽に話ししながら、  
なごやかな雰囲気でおしゃ  
べりも楽しみの1つです。

受講者 H様

### デコクレイ講座

9月28日(火) 10:30~12:30

詳細は錢屋塾HPをご覧ください

次回  
予告

8/11(水)・8/19(木)

Cooking

17:30-20:00

## 洋菓子レッスン

講師/石川 雅也  
受講料/5,800円

大人気の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」。今回は焼き菓子3種「ヴァニラケーキ・バナナケーキ・ココナッツニブクッキー」を学んでいきます。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。試食時には合わせてバリスタが入れた珈琲もお楽しみ頂けます！



8/15(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 リョクトク 恒河沙 富永シェフ。「中国粥」と「海老のチリソース」の作り方をデモンストレーション形式で教わります。お気軽にどんどん質問ください。お家での定番のメニューに加えてみてはいかがでしょうか？海外に行けない今、旅行気分も味わえるかもしれません。



8/15(日)

Cooking

16:00-19:00

## 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！そんな方には是非受けて頂きたい洋菓子講座。お持ち帰りあり、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。



8/5(木)・8/12(木)

Exercise

8/19(木)・8/26(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)

ヨガが初めて、身体がかたいけれどチャレンジしてみたい、最近運動不足が気になる・・・そのような方にもおすすめの



レッスンは、呼吸法から始めて少しずつ体を緩めていきましょう。レッスン内容は先生が状況を見て柔軟に対応していただきます。当日でもお席が空いていればご案内可能です。気軽にご参加ください。

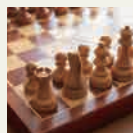
8/5(木)・8/19(木)

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」。一見、難しそうな気もするチェス。ルールをわかりやすくした3つの駒で始めます。映画のワンシーンのようにチェスを楽しめるようになれば、新しい世界が広がるかもしれません。

8/7(土)・8/21(土)

Exercise

8/22(日)・8/28(土)

11:00-12:30 (22日のみ10:00-11:30)

## 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)

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付き、スタイルアップが期待できます。気になる背中、二の腕やお尻もしっかりエクササイズしていきます。自分の身体と向き合い、身体の中からも外からも綺麗になっていきましょう。



ZENIYA

## 銭屋塾

2021.8/2~9/9

## 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。

8/2(月)・8/9(月)

Exercise

8/16(月)・8/23(月)・8/30(月)

13:30-14:30

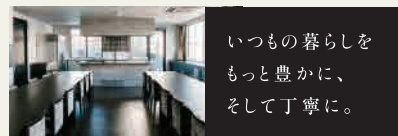
## ピラティス

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回10,000円

ピラティスインストラクター指導歴20年になる草分けのインストラクター安部先生のレッスン。マットの上で、背骨



や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。姿勢、肩こり、腰痛、身体のゆがみの改善につながります。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。



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。



9/2(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

恒例となりました、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」今回は夏酒編!日本酒とスイーツ、実際に1つ1つ味を確かめながらより深く日本酒について学んでいきましょう。新たなレシピをご用意してお待ちしております。

Cooking

8/23(月)

11:00-14:00

## 発酵おうちごはん 事始め

講師/中川 奈央  
受講料/6,000円

香味野菜塩麹(ソフリット麹) Lesson。イタリア料理でお料理のベースとなる「玉ねぎ・人参・セロリ」をじっくりオリブオイルで炒めた香味野菜ペーストのソフリットをヒントに、塩麹のお水を香味野菜に置き換えて作ってみると、時間が経つごとにジャンキーなほどのコンソメ風味が!塩分濃度はお味噌ぐらいにしているので、お味噌汁を作るように洋風のスープや煮込みが作れます。少しの量でも麹を取ることで腸内環境が良好に。毎日の料理に少しずつ使ってお腹の中から綺麗になるお料理をご紹介します。



Cooking

8/17(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/6,000円

「醬仕込み&山椒醬油麹」醬とは、大豆麹と麦麹を塩分濃度を薄めたお醤油で漬込み発酵熟成させた自宅で作れる発酵調味料。発酵した大豆は、悪玉コレステロールの中でも病気を引き起こす酸化コレステロールを下げるがわかっています。「なぜ使うのか?」をしっかりお伝えするために、発酵栄養学の座学が多めになっています。発酵栄養学をご自身のものにする、普段使いができ、アレンジもできるようになります。



Cooking

9/5(日)

11:00-14:00

## スパイスボーイズ

講師/吉川健太郎(レオーネ)  
受講料/6,500円

北新地「レオーネ」吉川オーナーシェフによるスパイス料理レッスン。独創的でありながら親しみやすいスパイス遣いが人気のレッスンです。アルコールのお持ち込みも可能ですので、日曜日のお昼間を楽しく過ごしましょう。

Cooking

8/21(土)

12:00-14:00

## 発酵講座

講師/畑中 伸洋  
受講料/6,500円

免疫力が上がるダイエット料理。この教室では「腸内細菌が増える、免疫力が上がる、体が締まる、メンタルが上がる」食事について学んでいきます。この食事法はとても簡単で料理が苦手な方でも大丈夫です。難しいこと一切なしで体にいいこといっぱいです。日々の食事を改めて見直してみませんか?



Cooking

9/5(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

正しい姿勢の作り方と簡単ストレッチ法をお伝えます。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

8/24(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

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、心豊かになるのでしょうか。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。



Culture & Life

8/22(日)

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)  
今年の夏は遠くに旅行へ行くよりも、近くで体験を思い出に残しませんか?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。保護者の方々にはレッスンを通して、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」を発見をしていただきたいと思っています。習い事が初めてのお子さんで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。



Culture & Life

8/27(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。8月のメニューはリンツァートルテとサヴァランの2種類です。



Cooking

9/9(木)

11:30-14:30

## 和菓子講座

講師/木本 良  
受講料/5,500円(試食あり、お持ち帰りあり)

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なく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?

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



## 俳句の楽しみ

― 兼題と席題 ―

句会をするときに、通常はあらかじめお題（季語）のことが多い）を出されてそのお題で句を詠んでいきます。この事前に出されるお題のことを「兼題」と言います。一方、句会の席上で出されるお題のことを「席題」と言います。



兼題はじっくり考える時間があり季語の勉強にもなります。一方、席題はその場で直ぐに句を詠まないとはいけませんので、瞬発力を要求されます。いわば即吟力の訓練です。

ある程度のレベルになると、「梅雨の季語で楽」という字を入れて一句とか、なかなか難しい兼題・席題が出されることもあります。最初は兼題から入り、慣れてきたら席題に挑戦されたらと思います。

## 第59回 錢屋句会

2021年7月10日

兼題：ナイター、炎暑、鮎（他、自由題2句）

### 島炎暑土に貼り付く黍の影

岸野 里美

**先生評**（砂糖）黍は沖縄の名産品。作品の舞台の「島」は沖縄と思いましたが。炎暑の島の砂糖黍の茎や葉が影となって土に張り付いている景は、沖縄で亡くなった方々の影も地に張り付けているようです。

### 連れてきた彼氏にピアス鮎に串

西野 徹

**先生評** 娘が親に彼氏を紹介するため自宅に連れてきたのです。男性の耳ピアスなど、親の年代の人間には抵抗感があります。可愛い娘だから一層、鮎の金串と同様突き刺されて痛い。でも、情景に滑稽感もありますね。

### 鮎の骨かじる今夜は元気なり

前田 敏博

**先生評** 何だか楽しい句です。鮎好きの作者は、鮎の身を食べつくして、骨までぼりぼり食べているのです。多分お酒も入って、ますます意気軒高になっています。8音9音の句またがりで迫力が出ました。

### 天主堂入るや炎暑の畏まる

谿口 蹴月

**先生評** 長崎の大浦天主堂でしょうか。作者は、炎暑の中を来て厳かな天主堂の中に入りました。すると自分だけでなく連れてきた炎暑まで畏まるようだと感じたのです。擬人法をうまく使っています。

### いづれ子は口答へする花柘榴

原 和人

**鑑賞** 柘榴の赤い小さな花はとても可愛いですが、実を付け、その実が割れると大きな口のように見えてきます。

### 「季語のあれこれ」 原和人

アヤメ科の花はややこしいってお話し。

① 燕子花・杜若

② 溪蓀・花あやめ

③ 鳶尾草・一八

④ アイリス

⑤ 菖蒲・あやめぐさ

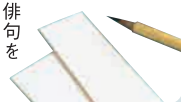
①から④はアヤメ属アヤメ科。⑤はシヨウブ属サトイモ科。

①から⑤はすべて季語ですが、見分け方は難しいですね。杜若は水辺に自生し、溪蓀は排水の良い所で育ちます。鳶尾草は中国原産の多年草で紫とか白の花を咲かせます。アイリスは、ジャーマンアイリスなどの西洋あやめです。菖蒲は、菖蒲湯などに使われます。と説明しても混乱しますので、季語の実物を探しに行きましょう。

### 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. 8

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 子供のこころと体

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人で食事をする、コンビニなどで友達と買い食いして済ませるなど、家族と一緒に食事をする機会が減りつつあるのです。

近年、小学生の「朝食を食べないことがある」「1人で食事をする」といった問題が注目されています。文部科学省が平成30年度に行った調査では、朝食を毎日食べる習慣が身につけていない小学生は、調査全体の15%を超えるという結果が発表されました。朝食を食べない理由は「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」という理由もあり、家庭環境も影響しているのかもしれない。

せん。

朝食を抜いて1日の食事回数が減ると、体脂肪の蓄積が促進されコレステロールや中性脂肪が高くなるため、肥満の原因の1つにもなると言われています。また毎日朝食を食べている小学生は欠食する小学生に比べてストレスが少なく、ペーパーテストの得点が高いという報告もあります。子供が「食欲がない」というなら、まずは原因を探ってみましょう。

また、1人で食事することを指す「孤食」という言葉は、いまや一般的です。1人で食事することに不満がない人は良いのですが、子供の場合は、本人の意思に反して、1人で食べるケースが多いことが問題視されています。現代は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ようです。

子供の孤食が増えたと家族でコ



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。過去に比べて生活スタイルが多様化しているため、家族全員で毎日食事をすることは難しいかもしれませんが、できるだけ気をつけたいものです。

子供の食生活が気になるなら、まず朝食を食べる習慣をつけましょう。ただ、栄養バランスも大切ですが、こだわり過ぎると続けるのが難しくなるかもしれません。「栄養バランスが完璧でなくても、少しでも食べていけばOK」ととらえ、まずは食事をとることを心がけると、子供のこころや体にもきつと変化が表れてくるはずです。





# 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！



桃丘地区民生委員  
主任児童委員  
米永英子さん

## 桃丘地域をボランティア活動で見守り、つなぐ

### 70年以上続いた喫茶店「深緑」

うちはお祖母ちゃんが戦前から「深緑」という喫茶店をやっていました。

お祖母ちゃんが宝塚歌劇団にいらっしやった深緑夏代さんが好きで、お名前を頂戴したそうです。戦争時代はぞうすい屋さん、戦後は日赤病院に滞在していたアメリカの進駐軍が来てくれて、いわゆるカフェエを営業していました。

私は子供の頃から上本町にしょっちゅう遊びに来ていて、中学1年からは上本町に住んでいます。昔の上本町は、荒物屋さん、文房具屋さん、果物屋さんなど、小さなお店がいっぱいあって、街をあげてお祭りに参加するような賑やかな町でした。ご近所付き合いも密でしたね。「深緑」は道路に面して横長でカ

ウンターとテーブルが5つぐらいある店でした。

母も、その後は

姉や私も店を手

伝って、70年以

上続きました。



「深緑」の當年業許可証。代物です！



喫茶店「深緑」に置かれていた人形。今も大切にされています。



### 地域のつながりと桃丘地域活動協議会のボランティア活動に参加

店を辞めてから、地域のいろいろなやらせてもらうようになりま

した。石ヶ辻町が属するのは、天王寺区の桃丘地域。住人が一番少なく、唯一小学校がなく、民生委員さんも、大阪市からの補助も少ない地域です。私は、桃丘地区民生委員・児童委員の主任児童委員を務めさせてもらっていて、「子育て支援サークル」を桃丘会館

で月に1回(第

3金曜日、10時から11時

半)、子育てイベント「あ

いあいフェスティバル」

を年に1回、開催してき

ました。今は核家族のう

え、家にこもりがちなお

母さんが多いので、同年

代のお子さんを持つ親同

士の交流の場にしてもら

えたらと思っています。

他にも民生委員さんや

ボランティアの人達と共

に桃丘地区の高齢者食事

サービスを手伝って、手

作りのお食事サービスを

月2回(第2・第4金曜

日、現在は配食)行っ

ています。40人分ぐらいのお食事を作

てみんなで食べますが、これは結構

大変ですね。予算に頭を悩ませなが

ら、買い出しから料理からすべてボ

ランティアの方々と共に協力しあっ

てやっています。

ボランティアをやり出したきっかけは、店をやめた後で「ちょっと手伝って」と声をかけられたこと。軽いノリで始めて、今年

で9年目になります(笑)。

私は、あれこれアイデアを出して考えるのが好き

きなんです。それが面白いです。その結

果、やっぱり喜んでくれるから嬉しい(笑)。ボランティ

アは、なかなか最初の一步が踏み出せないと思うんですが、難しく考え

ずに、自分のできる範囲のことでお

手伝ってもらえたらそれが一番

です。今は町会情報が入ってきにくい

方も多いので、各地域の町会長さん

に「ボランティア募集中ですよ」と

地域の人に発信してもらうことも大

事やと思います。やっぱり町は「つ

ながり」が大事な場所。皆さんのお

力を貸していただけるとありがたい

Volunteers needed!

**桃丘地域活動協議会のボランティア募集中!**

お問い合わせ：  
天王寺区まちづくりセンター  
TEL. 06-6796-8927

桃丘地域の  
子育て情報は  
こちらでチェック

# ビジネス実践講座

第二回

## 「コロナ禍前(昭和・平成)の社会を考える」

2021年5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)

コロナ禍後に生き抜く戦略を考え、  
ビジネス力を習得するための「コロナ禍後&ビジネス実践講座」(全十二回)。  
第二回目の今回は、コロナ禍前の昭和・平成の社会をあらためて見直し、  
「変えるべきこと」「変えてはならないこと」を意識しながら、コロナ禍の社会を考えてみました。

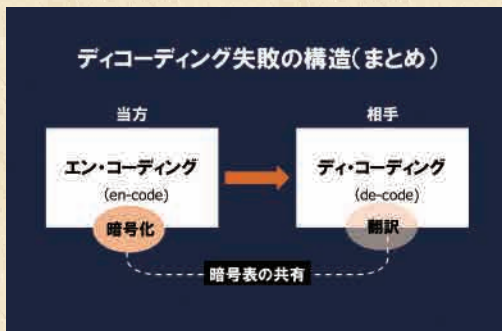


長く重ねた「適合不全」、  
コロナ禍であらわに

今回の講座のキーワードは「適合不全」。過去の考え方や仕組み、ルールなどと現代社会とのズレが起す現象です。池永先生は「適合不全そのものは昔からあったが、コロナ禍でそのズレがより大きくなった」と指摘。時の流れと構造をつかまなければ、この適合不全はより悪化する恐れがあると説明しました。かといって適合不全を無理に現実に合わせてしまうとすれば、過剰適合となり別の問題が起こってしまうといえます。

池永先生は「日本は2025年問題など不都合な現実から目を背け続けた結果、数々の失敗をした。コロナ禍が起こり様々

PRACTICAL BUSINESS COURSE



コロナ禍後社会で  
より重視される  
「積極的に聴く力」

なりセットが行なわれたが、これを災難ではなくとてつもないチャンスと捉えられるかどうか、コロナ禍後社会を生き抜く分かれ道になる」と訴えます。

池永先生は適合不全が起こる理由を、エンコーディング(暗号化・情報の送り手が、伝えた内容を受け手に伝わる形に変換する)とディコーディング(翻訳・送り手が作成した記号の意味を情報の受け手が読み解く)

の失敗にあると言及します。適合不全が起こる源には、価値観や判断基準が異なるにも関わらず送り手・受け手双方が「共有している」と思い込み、それらに依存しすぎる問題があるので

また適合不全を防ぐために必要なビジネス力として「積極的に聴く」を取り上げた池永先生。次のようなポイントを挙げました。

- 話の内容はもちろん、話し手の気持ちも理解する
  - 感情を観察して、話し手の真意を理解して伝える
  - 話し手のしぐさ・態度と声のトーンに注意を払う
  - 沈黙がある時は適切に対処する
- (例) 話し手が何も考えていない時・別の話題を出す/話し手が次の言葉を探している時・受け手は反応せず待つ
- コロナ禍をバネに昭和・平成から起こっていた適合不全を正す。そんな意識で困難に立ち向かうことが今、求められているのかもしれない。



受講者の声

●聴く力を養うという点で、聴くことの難しさや伝えることの難しさは日々感じています。伝える相手の知識や理解度が異なる場合の伝え方が一番難しく思えます。  
●「失われた30年」現実をみなかった日本の現在の状況について観察してみたいと思いました。



次回  
予告

錢屋塾 ビジネス実践講座  
第5回「コロナ禍後変化の本質を考える」

日時：8月26日(木) 18:30～  
講師：池永寛明氏 参加方法：オンライン開催  
\*詳しくは錢屋塾 Web サイトをご覧ください。







### 終戦の日に思うこと

8月15日は「戦没者を追悼し平和を祈念する日」です。私の記憶では昭和の頃は「終戦記念日」と言っていました。調べてみたら「記念日」には喜びごとを連想するところがあり、敗戦国としての日本にとっては決して喜ばしいことではなかったという考えから避けるべきという意向もあって「終戦の日」とも呼ばれるようになり、さらに1982年の閣議決定で日本政府はこの日を「戦没者を追悼し平和を祈念する日」と定めたようです。

人間同士が立場の違いから敵味方に分かれて善悪を断ずることを良しとせず、客観的な事実としてこの日を捉え、示すべき姿勢を表明しようという事なのだろうと、この呼称の変遷を理解しました。コロナの脅威と向き合いながら世界が一つになろうとする昨今ならばなおのことです。

### 戦争を語り継ぐこと

この長い呼称はカレンダーに記載される事もなく、終戦の日はいつの間に

か忘れ去られるのではないかと危惧します。正直なところ私は子供の頃（高校生くらいでも）には長崎・広島原爆、沖縄のひめゆりの塔、知覧の特攻隊の語り部の話しが痛ましくて聞くのが辛く「なんでこんな話をわざわざするのだろう」と思った事もありました。反戦が目的と頭で理解しても、未成熟な心はそれについていけなかったのだと思います。今の心には日本のみならず地球全体の平和へという想いがあります。

### 銭屋従業員物故者

銭屋本舗本館の北側には昭和の頃は生家があり、現在の西館あたりには庭があつて観音様の御堂がありました。中学生の頃には、誰に言われるでもなく掃除をするようになりました。現在、御堂はありませんが観音像は社長室でお祀りしています。その厨子の傍らにずっとあつたのが「銭屋従業員物故者霊位」の位牌です。銭屋本舗に在籍のまま招集された従業員のものです。創業者は律儀な性格ですから生還を祈りながら



送り出しもきちんとしたのだと想像します。かつての号で創業記念日には正装して記念写真を撮っていたことに触れましたが、戦時中に迎えた創業35周年の写真には軍服を着た従業員が写っています。が、若い者はそこにはおりません。

### この位牌に誓うこと

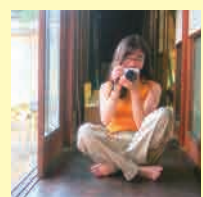
若い従業員が戻らなかつた状態で創業者（終戦時61歳）と残った老齢の従業員、女性だけの戦中から戦後の復興にかけての苦勞を思うと胸が詰まります。

平成の時代にもバブルの崩壊、リーマンショック、このコロナ禍と困難は続きますが、従業員は一人として減りません。そのことだけでも、あの頃よりは余程いいと、自分に言い聞かせています。朝夕にこの位牌に向かい、従業員物故者が銭屋本舗を通じて叶えなかつた夢や到達しなかつた目標は何だつたかと問いかけながら考え「良かったら一緒に、今からでもやってみませんか」と手を合せています。

会社は自分の増幅装置だと社員には言っています。自分の魅力や才能、能力を会社を通じて社会に向けて発揮してもらいたいからです。

### 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



銭屋カフェー  
草原 美咲

### 周りの人から学ぶ

銭屋カフェーのスタッフとして働いて1年が過ぎて2年目になります。飲食の仕事が初めてだった私にとって、お店での仕事は知らないことばかりでした。ですが銭屋カフェーにはお菓子や料理、お酒・・他にも様々な経験や知識を持つ素敵なスタッフがたくさん。

私は知らないことが多かったのですが、できるだけ周りの人から様々なことを学ぼうとすることを心がけています。

いつも周りの人が丁寧に教えてくれ、その場で挑戦させてくれるような時もあり、今では1年前よりもできることが沢山増えました。

それらを銭屋カフェーに来てくださるお客様にしっかりと還元し、お店がさらに素敵なカフェになるよう、これからも常に周りから学ぶ姿勢を忘れず、自分自身も成長していきたいと思えます。





月刊

It's my place

## UEMACHI &amp; LIFE

ご自由にお取りください

2021  
August  
vol.14 8

- みんなのわがまち -

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

## 通学路も

## 生活の香りがする上本町が

## 自然に育む人間性

上宮学園中学校・上宮高等学校  
校長

山縣 真平さん

昨年創立130周年を迎えた上宮学園の校名は、天王寺区上之宮町の地名に由来します。明治の初め、上本町界隈には多くの学校がつくられて、文教地区で閑静な住宅街という伝統が生まれたのは、江戸時代の大坂城詰めの武家の役宅や船

場商人の本宅や寮が多かった静かな雰囲気そのまま明治へと受け継がれたものだと思います。大正昭和になって街も学校も大きく変化しました。旧制中学校になって、近鉄電車（大阪電気軌道）が上本町ターミナルを作り、生

徒が奈良県からも通学し、やがて市電が走り、兵庫県からも大阪駅から市電に乗って通学します。戦後になって市電から市バスと地下鉄へと移り変わり、谷町線と千日前線開通、近鉄なんば線開通と交通網の整備によって大阪近郊へと通学圏が広がりました。

東京の都心にある他校を訪問して感じる点があります。駅から生活の匂いがない街並みを通り抜け高層ビルの谷間に挟まれるような校舎へ通学しているという点です。

上本町のように日々通学路で、生活の香りがする街を経験できることは、自然に大人への人間性を育てられていると思います。高層マンションが増えることは新しい生活の香りが増えることだと思います。



2020年に創立130周年を迎えた上宮学園

や書道パフォーマンスなど強力な発信力を持った部活も増えました。大学進学後すぐにプロデビューしたシンガーソングライターの有咲りん、漫画家のアスリ（ペンネーム）といったOGの活躍も目立ちます。創造力に富む卒業生たちがこの街に移り住んできてくれたらと願います。10年後の上本町がさらに多様な文化を発信できる街になり、上宮がその一翼を担えたらと思います。



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。