

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
October
vol.28

10

上本町
心もようは
いろはのは

自然に身をまかす



瞬間の閃きを大切に



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

お客さまとの会話で考えたこと



銭屋カフェや銭屋ギャラリーで
お客さまとお話をする機会がありま
す。内装の趣味や全体の雰囲気を入
り込んで下さりお褒めいただくこと
もあります。嬉しく思いながら、お
気に入りのポイントを伺うと実
様々。その表現も人それぞれで、感
じ方の違いを興味深く思います。そ
の中で「ラグジュアリーな空間」と
言って下さった方がおられてラグ
ジュアリーについて考えました。

ラグジュアリーとは？

そのお客さまが仰るラグジュア

リーは丁寧さや軽々しくはない雰
囲のことではないかと思いました。
私が考えるラグジュアリーは時間
をかけてしか成り立たない何か、背
景をもつ奥行きのある深さ、佇まいとい
った抽象的な特別感です。当店を例
えながらそう語るのには気が引けま
すが、これはその時の会話の話です
からお許しください。

その会話のながれで銭屋マルシェ
の陳列を指さしながら「あのお酢
も、メープルシロップも、ピーナツ
ツバタも、野菜も、私の基準では
ラグジュアリーです。だからこの場
に相応しいと思います」と冗談めか
してですが本気でお話したところ、
笑いながら同意して下さいまし
た。

高性能や高品質、新しさはお金で
買えますが、時間をかけて愛された
モノや思いのこもったモノがもつ独
特の雰囲気には得がたい魅力があり
ます。丁寧につくられたモノもそう
でしょう。

銭屋本舗館のエントランスの床
は、よく見ると不思議な継ぎはぎが



あります。60年ほどの歴史の中で何
度か行われた改修の跡ですが、時
代ごとに職人さんが研ぎだしてくれ
たものです。高級でもなければ美
しいというわけでもない継ぎはぎ
ですが、なんとか前の年代に合わせ
ようとした職人の手の跡が見られま
す。私はこういったモノが持つ独特
の雰囲気を愛おしく思い、これをラ
グジュアリーの基準にしたいと思
います。そして、銭屋カフェやギャ
ラリーでご紹介するものや、銭屋マ
ルシェでご提供するものは、その意
味で、相応しいモノを揃えたいと思
います。

(文・正木)



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。



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA



THE LETTER PRESS

大阪・野江の活版印刷でものづくりが楽しめる印刷ショップ。店内には活版印刷を使ったオリジナル商品が並び、昔ながらの活字や機械を使った活版印刷体験も可能。営業時間など詳細はHPをご覧ください。



Information

まだまだ知らない
活版印刷の世界

日時：
2022年
10月22日(土)・23日(日)
11:30~17:00
場所：
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。



ZENIYA GALLERY POP UP [期間限定イベント]

まだまだ知らない活版印刷の世界

変化する時代に、
変わらぬ価値を紙に残して

生活の中にある紙や印刷された物にどんな思い出がありますか？紙に記された言葉や描かれた絵。時間の経過とともに、紙も味わい深く変化する、私たちに「懐かしい」という感情を抱かせてくれます。今、紙に印刷するということに対して、様々な意見もあるでしょう。デジタルの良さも理解した上で、紙だからこそ伝わる言葉や絵がきつとある。だからこそ、形として残すべきだと考え、活動されているのが、THE LETTER PRESSを運営する有限会社山添さんです。

THE LETTER PRESS
— 有限会社山添 —

1968年に1台の古い手刷り活版印刷機から始まった山添さんは、昔ながらの活版印刷を受け継ぎながら、時代の流行に寄り添った印刷を提案されています。

「幸運の活字」
ご縁が
届きますように！



山添で働く方々と接してみると、活版印刷に誇りを持ち、印刷を通して人と人、人と時、人と場所を繋ぐことを喜びとして歩み続けていることが非常に伝わってきました。そんな方々が働いているTHE LETTER PRESSは大阪の地で、印刷の新たな可能性を模索し、価値を創造し、発信しています。その場所はお客様と、物を創り出す楽しいひとときを共有する大切な場所。紙の匂い、活版印刷機を見ていると、どこか懐かく落ち着きます。

言葉や絵を形として残す。かつては当たり前だったことをもう一度見つめなおすきっかけになって欲しい。そんな想いを胸に、今回イベントを行います。これまでの制作事例や実際にお求めいただける商品もご紹介します。活版の長い歴史が現代に息づく職人技や新しい可能性を体感しに、銭屋ギャラリーへお越しください。

(文・山内)



本気で選んだヒト・モノ・コト



錢屋カフェー 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

音が誘う尊い時間



錢屋カフェーは感染症対策を徹底して営業を続けます。
許される範囲で、皆様が心穏やかに過ごされる時間をご提供いたします。ご理解とご協力をお願いいたします。

「ステレオの音がとても気持ちよかったです！」と、笑顔で話して下さるお客様。私たちスタッフが幸せだなあと思う瞬間です。錢屋カフェーには古いオーディオセットがあり、クラシックやジャズの名曲をBGMとして（毎週、火曜日には歌謡曲も）お届けしています。オーディオに詳しいお客様から日々学ばせていただくことも多く、会話も弾みます。「これは僕らの憧れのMelntosh MC2600だ。すごいね！」など、音楽を愛する方々が優しく声をかけてくださるのです。心地よい音を聴くと、だれもがうっとりするものですね。そんなかけがえのない「繋がり」を大切に思います。

古来より音楽には「魔力」があり、竖琴（ハープ）は、紀元前から癒しの「薬」として用いられていました。ギリシャ神話に登場す



るオルフェウスは竖琴と歌声の力で冥界に行くことができたそう。「音」の世界は実に神秘的です。

併設する錢屋ギャラリーは多目的空間として、さまざまなイベントを開催しております。こちらには1980年代のスピーカー Electro-Voice PATRICIAN 800' 真空管アンプ Melntosh MC60を設置しています。

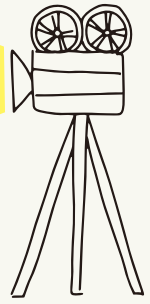
私は、ちよっぴり疲れたときに、ほんの数分ここで音楽を聴きます。天井が高い空間なので上質な音が柔らかく響きます。まるで大自然の中で森林浴をしているような心地よい気持ちに。

みなさんのお気に入りの音楽（音）との出会いがあるかもしれません。芸術の秋、カフェの美味しいコーヒーと共に、空想の世界に旅をするように過ごしてはいかがでしょうか。

（文・伊藤）

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)
銭屋カフェー 06-6770-5770

ようこそ銭屋シネマへ。ここは映画館ではない空間。
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、
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
銭屋カフェーWebサイトをご覧ください。



#本当を知る

情報に溢れた世の中で、「何が本当かわからない：真実って何？」と感じる瞬間はありませんか？私は時々、「目に映る情報は自分が見たいモノであって、無意識のうちに、得る情報を選ばれている」ということを意識的に思うようにしています。そうは言っても、多方面から情報を取り入れ、知ることは簡単ではありません。そんな時には銭屋シネマに来ていただきたいと思えます。「そんな視点、なかった！」「新しいことを知った！」そう思えるきっかけを提供したい、という想いで今月も上映いたします。

(文・木村)

食品ロス×日本

🎥 もったいないキッチン



銭屋シネマ
10/6 [木]
19:00-

もったいないキッチン

食の「もったいない」を美味しく楽しく解決！舞台は「もったいない精神」の国、日本。「もったいない精神」に魅せられ、オーストリアからやって来た食材救出人で映画監督のダーヴィド。日本を旅して発見する、サステナブルな未来のヒントとは。

監督：ダーヴィド・グロス／製作：ユナイテッドピープル／配給：ユナイテッドピープル／制作国：日本／公開：2020年／時間：95分

古

くから日本に息づいている「もったいない精神」。そんな素敵な文化を持ちながら、食品ロスの発生は世界トップクラス?! 映画「もったいないキッチン」は、この点に疑問を持った監督のダーヴィドが日本を旅しながら、廃棄される食材のみを使って料理をするロードムービーです。私は、食品ロスは飲食店やコンビニからがほとんど、というイメージを持っていましたが、実は全体の半分は家庭から出ていることを知りました。つまり、それぞれがお家でできることを実践することで食品ロスの半分を減らすことができるということです。フードアクティビスト(「食材救出人」、0円エネルギー：沢山のキーマスタードが出てくる中で、あなたの心にそっと残る「何か」がひとつでも見つかりますように。

(文・木村)

種と人間の関係

🎥 ヴァンダナ・シヴァのいのちの種を抱きしめて

銭屋シネマ
10/16 [日]
18:00-

ヴァンダナ・シヴァのいのちの種を抱きしめて

「すべては人間のため」という人間主義から、地球中心主義へと移行する時です。私たちにすべてを与えてくれているのは地球なのだから。—ヴァンダナ・シヴァ

製作：ナマケモノ倶楽部／配給：株式会社素敬 ゆっくり小学校／制作国：日本／公開：2014年／時間：58分

(文・木村)

先

月は「シード」という作品を上映しましたが、今月も「種」をテーマにした作品です。それにしても、なぜこのような「種」を題材とした映画が沢山あるのでしょうか？ 本作品は、その答えについて全体を通して伝えていこうと思います。ヴァンダナ氏は「アースデモクラシー」地球民主主義」というワードを用いて、人間のことだけを考える、大量生産の社会がなぜいけないのかを説明します。「人間も生命の織物の一部。私たちの健康は生命の織物が健康かどうかにかかっているから、人間のことだけを考えるのはダメなのだ」と。考えれば当たり前のことですが、種について考えることは私たち人間について考えることと繋がっており、決して切り離せないテーマなのだと思えます。



PROFILE



キョウトセレクト/
奈良セレクト

2014年 京都祇園町にある鍵善ギャラリーで「キョウトセレクト」がスタート。職人がつくるmade in Kyotoのバッグ、風呂敷、陶器をセレクトし、販売している。2022年 奈良へも注目し、“手に入りやすい、職人の品”をコンセプトに「奈良セレクト」を立ち上げる。

京都・奈良でモノづくりをしている職人さんのところに出向き、話を聴き、実際にモノを使った上で、納得したものだけをピックアップしてセレクトショップ『キョウトセレクト』

ZENIYA GALLERY POP UP [期間限定ショップ]

キョウトセレクト/奈良セレクト

—心から愛したモノだけを—



「キョウトセレクト/奈良セレクト」。商品アイテムは、オリジナルレザーカバン・風呂敷・土鍋・サイダーやラムネと多岐に渡ります。ショップといっても実店舗はなく、オンラインショップのみで販売されています。このショップのバイヤーであり、ディレクションされているのが佐々木裕美子さんです。扱う商品の話をし始めたらしまりません(笑)。熱量と愛情は、まさに「本物」です。

2019年にはじめて銭屋ギャラリーにて販売会を行っていた際には、29色展開だったレザーカバンも3年で39色にまで増えました。佐々木さんがお持ちのカバンは、ほとんどいつもこちらのカバン。カラーもそうですが、デザインも豊富。TPOにあわせて使い分けをされていていらっしゃる、目にするについ欲しくなります。

今回、新商品として特におすすめしていたものが信楽土鍋です。この土鍋、佐々木さんが数年間探し続け、はじめは別のメーカーのものを1年間ほど使用。それでも納得がいかず、いまのものと出会い、毎日ご飯を炊き続けること約200回以上。「これならお客様にお勧めできる」と実感。期間中、特別に目の前で実際にご飯を炊いて味わっていただく時間も設けています。(詳しくはWebサイトをご覧ください) 惚れ込んだ職人さんの技術がこれからも継承するように、と活動している佐々木さんには是非会いにいらしてください。(文・中島)

Information

キョウトセレクト/奈良セレクト
展示販売会

日時：10月7日(金)～9日(日) 11:30～17:00 ※最終日のみ16:00まで
会場：銭屋ギャラリー(銭屋カフェ入ってすぐ右)
詳しくはWebサイトをご覧ください。

詳しくは
コチラ



銭屋ギャラリー
最新イベント情報



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

小さな景色に夢中！ 苔テラリウム講座

周りにある草木や花を見て、癒され、心地よくなることはありませんか？ほんの少しの時間でも自然に触れると、ホッと落ち着き、心穏やかになります。清水先生のレッスンは、作って終わりではなく、お家に帰ってから植物との時間をお楽しみいただける、そんな暮らしを提供します。参加者の中には、どようすれば上手につくれるんだろうと、手が止まってしまう方も多いのですが、そんな時は先生がさり気なく教えてくれます。何となくでも植物愛に溢れる先生なので、次第に参加者の皆さんも、自分だけの景色作りで夢中になられていく様子をよく目にします。



す。銭屋塾での体験を通して、植物と暮らす生活をはじめませんか。

(文・山内)

講師のことは Teacher Message

植物と暮らす 楽しい時間

苔テラリウム作家になる前はプロの世界でボクシングをしていました。西日本、中日本新人王を獲得後、全日本挑戦をかけた試合で両目、網膜剥離になりました。それでも諦めきれず、手術を受け試合をこなしていたのですが、後遺症も残り、最後には引退を決めました。

清水 健太先生

プロボクサー引退後、造園業を5年経験。2020年度から【greenshop いぶき】として活動を始める。現在は造園の仕事の傍ら、大阪を中心にイベント出店、販売、ワークショップなどの活動を行う。



プロボクサー引退後は、植物と関わる造園の世界へ足を踏み入れました。5年間植物と関わってきた、もつと植物の良さや大切さを広めたい！という思いから、自分で作って身近に置ける苔テラリウムや盆栽を始めました。ガラス容器の中にオリジナルの世界観を作る苔テラリウム。お家の中でも、自然の景色を切り取っ

受講者の声

Student Voice

親子で楽しむ 初めての苔テラリウム

初めて苔テラリウムの世界作りの体験に参加させて頂き、とても楽しかったです。娘も楽しく作成できました。素敵なテラリウムが出来ました。ありがとうございました。

受講者 匿名希望様

テラリウムを作成する前は、苔がどんな物かも分からなかったけど、作りはじめたら、苔はこんなに種類があることが分かったり、どんな配置にしたらきれいに見えるかなどのが分かってきて楽しいなと思いました。素敵なテラリウムを作らせて頂いてありがとうございました。

受講者 匿名希望様(お子様)



た世界が感じられます。銭屋塾では、よりリアルな景色が作れる様に、一歩踏み込んだ作品が作れるワークショップを開催しています。植物と触れ合う楽しさと、作った後も植物を育てる喜びをお伝えできるように心がけています。植物、緑や自然に、今以上に興味を持ってくださる人達が一人でも増えることを願って活動しています。



植物の魅力に触れる
苔テラリウム

11月9日

12:00~16:30 (終了予定)

詳細は決まり次第HPにて
ご案内いたします。

10/8(土)

11:00-15:00

発酵講座

講師/畑中伸洋

受講料/12,000円(試食・お土産付き)



Cooking

特別
イベント

発酵食育伝道師・畑中先生による特別イベント!種麹菌からつくる『手作り米麹つくり講座』。今回は「発酵ランチ」とおうちでできる「麹作りキット」付きの盛りだくさんの特別企画です。麹作りについてはもちろん、座学では麹についての不思議なお話や発酵のこと、免疫力についてなど、気になる麹のことを学んでいただけます。自分の作った麹で味噌や甘酒を作ってみませんか?

10/9(日)

10:30-14:00

本場ベトナム料理教室

講師/yuki

受講料/6,000円(ご試食あり)

人気のベトナム料理を食文化の話を通じながら作ります。野菜がたくさんとれ、ハーブやスパイスで味の変化にも富むベトナム料理は食べていて楽しいメニューが沢山。デモンストレーションと実習を組み合わせた、はじめての方にも食べやすく、お家でも作りやすいベトナム料理のレッスンです。今回は豚焼肉つけ麺 ブンチャーBún chảをメインに、揚げ春巻きその他スイーツまでご用意。詳しくはHPをご覧ください。



効果をより高めるため、まず筋肉をほぐしてからヨガをはじめます。ヨガの呼吸に合わせて身体の内側から整えていきます。無理なくできるポーズやご自宅で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。

Cooking

10/6(木)・10/13(木)

Exercise

10/20(木)・10/27(木)

13:30-14:30

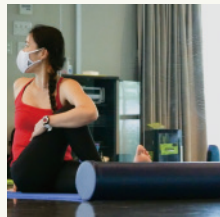
ゆったりヨガ

講師/Se2ko

受講料/2,200円

(体験レッスン初回1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をはじめます。ヨガの呼吸に合わせて身体の内側から整えていきます。無理なくできるポーズやご自宅で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。



10/11(火)

10:30-13:30

刺繍で彩る暮らし

講師/古田マイ

受講料/5,200円(芦屋Uf-fuの紅茶付き)

10月の飾る刺繍フレームは「ダリア」です。秋の風を感じながらダリアを刺繍しませんか?立体的にふっくらと、大輪のダイヤを咲かせましょう。



Culture & Life

10/7(金)

Culture & Life

①13:00-15:00 ②19:00-21:00

【珈琲lab.】

～オリジナルブレンド

コーヒー作製～

講師/木平涼

受講料/5,000円(お土産付き)

焙煎違いのスペシャルティグレードのコーヒー豆 5.6種類をご用意!豆や産地などのお話を聞きながら、全ての豆を味見し、「コーヒーの味の違い」を知った後、自分好みのオリジナルブレンドコーヒーを作っていただきます。コーヒーの本物を知り、自分だけのオリジナルブレンド作りに挑戦しましょう!



ZENIYA

銭屋塾

2022.10/3~11/12

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。

10/3(月)・10/17(月)

Exercise

10/24(月)・10/31(月)

13:30-14:30

マイペースに続ける 姿勢改善

ピラティスレッスン

講師/安部善城

受講料/お試し体験初回のみ1回1,100円。2回目以降は1回2,200円。お得なお月謝コースについてはHPをご覧ください。

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。筋膜リリースで筋肉をほぐしてから個人に合わせて進めていきます。無理なく習得してまいりますので、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、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。



11/6(日)

11:00-12:30

Exercise

エクササイズ&ウォーキング

講師/亀田智実
受講料/3,300円

「錆びない一生歩ける身体作り」を目指して、正しい姿勢の作り方と簡単ストレッチ法を学ぶ講座です。



継続する事で身体が軽く感じ、疲れもとれやすくなっていきます。固まる身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。

11/12(土)

11:00-13:30

Cooking

特別イベント

高知野菜・果物を食べよう×野菜ソムリエ 野口知恵先生

コラボ特別イベント

講師/野口知恵

受講料/5,500円(しょうがシロップ、高知のお野菜お土産付き!)

しょうがには体を温めるパワーがたっぷり詰まっています。なぜ体が温まるのか? 冷え性予防のコツもお伝えしながら、しょうがシロップを作り、普段にもクリスマスにも使える簡単レシピをご紹介します。

「高知野菜・果物を食べよう」とコラボして開催しますので、生産量全国1位のしょうがの栽培についてもご案内します。



10/23(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)

秋の花を使用した暖色系の華やかなアレンジメントを作成いただけます。子ども達に「花」を身近に感じてもらうこと、その効果を体感していただくことを目的としたレッスンです。子ども達が作ったアレンジメントで食卓を華やかに飾りませんか?是非家族やご友人と一緒に楽しい時間をお過ごしください。



10/29(土)

10/30(日)・10/31(月)

12:00-15:30

Culture & Life

茶懐石勉強会

講師/「懐石 辻留」平晴彦

受講料/23,000円

「懐石 辻留」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、お茶事の流れや雰囲気に触れながら作法を中心に茶懐石の愉しみ方を教わりましょう。

11/4(金)

11:00-14:00

Cooking

暦のおすし教室

講師/清水かおり

受講料/8,000円(試食あり)

「おすし」で日本の食卓に訪れる四季を慈しむちょっとリアルなレッスンです。里山の縁側でいただくような、ほっこりとしていてどこか懐かしい味の柿のぼらずしと一緒に作りましょう。お花のリースを作るときのように、可愛くて美しい「ぼらずし」という作品ができあがっていく過程のワクワクする気持ちと、指先から生まれる「美味しい四季」を感じながら、日々の忙しさからひととき離れてゆったりとお楽しみください。



10/15(土)

11:00-13:00

Cooking

発酵講座

講師/畑中伸洋

受講料/6,500円(試食・お持ち帰りあり)

美味しい玄米食はおなかやせ効果だけではありません。体のいらぬものをしっかりデトックス!さらに腸内環境を良くし免疫力アップ、代謝力アップで健康でうつくしい体になります。自分にあった玄米の種類や炊き方、美味しい炊き方を学んでスッキリとおなかやせしませんか?

10/17(月)

11:00-14:00

Culture & Life

チョコレート講座

講師/JHOICE 文池武志

受講料/6,800円(試食あり)

生産者のこだわりが込められて製造されている日本の食材と、世界のカカオが掛け合わされたショコラができるまでを五感を使って楽しみいただけます。文池シェフの手によって引き出された繊細な味のショコラは、どれも見る者を魅了します。ショコラに関する様々なお話を近い距離で聞くことができます。



10/20(木)

11:00-14:30

Cooking

四季を味わう 魚のさばき方講座

講師/奥田貴子

受講料/6,800円(試食あり)

「魚は焼くか煮るか」「下処理の仕方がわからない」「魚料理が苦手だけど家族には食べてもらいたい」。そんな方必見のレッスンです。少しのコツで簡単においしく食卓で楽しんでいただけます。食材の「旬」を大切に味わいたい魚の選び方、扱い方、保存法など学び、骨も無駄なくお料理まで仕上げます。さばき方の基本から調理までしっかり学んでいきましょう。



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



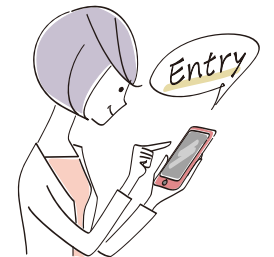
1. レッスンを選ぶ

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。

YouTube



ヒトの魅力をぎゅっと詰め込んだ公式YouTube。ライブ配信も要チェックです！

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

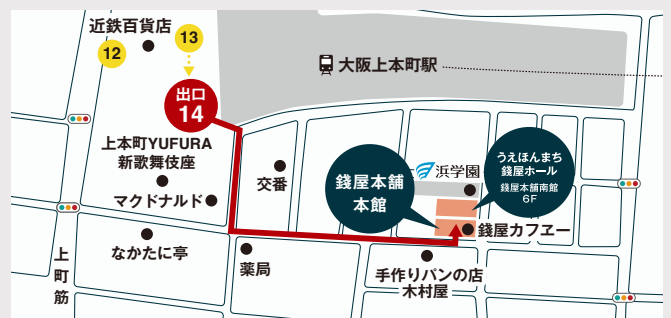
06-6772-1241

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

四季の移ろいを楽しむ

日本には、南国や北国と違い、はっきりとした四季があります。俳句では、季節が変わりかけている時期を特に大切にし、様々に表現します。

春であれば、「行く春」「春惜しむ」「夏近し」などが一般的ですが、それぞれに微妙にニュアンスが異なります。夏であれば、「夏の果」「秋近し」です。秋は、「行く秋」「秋惜しむ」「冬近し」。冬は、「春待つ」「春ちかし」です。それぞれ、季節が移ろう時期の人としての感じ方、を楽しんでいただければと思います。



第72回 銭屋句会

2022年9月10日

兼題：^{みのむし} 蓑虫、^{あきら} 秋麗、^{コスモス} 秋桜（他、自由題2句）

秋うらら家族会議は墓の事

谿口 蹴月

先生評 意表を突いた一句です。家族会議の議題がお墓の事、とは。暗くなりそうな内容ですが、季語の秋うららで、この家族会議は深刻な話ではなく、和気藹々としたものですね。良い意味での裏切り感があります。

窓のコスモス改札鉄のリズム

林のり子

先生評 停まっている電車（汽車）の中からコスモスが見え、改札口の駅員さんの軽快な改札鉄の音が聞こえてきます。あのリズム感心地よい物でしたね。視覚と聴覚を組み合わせて一句を気持ちよく仕上げました。

秋うらら生前葬と云ふ飲み会

西野 徹

先生評 生前葬は最近色んな有名人がされていますね。生前葬の儀式のあとに、仲間と飲みに行くことを予め決めているのです。飲み会の話題も、きつと沢山あるに違いありません。葬儀と飲み会とのギャップで面白い句になりました。

秋日和いなせな俣夫の英会話

上田 久之

先生評 嵐山あるいは東京の浅草辺りの俣夫の方をご覧になつての景かと思えます。英会話もできるという意外感があつたのです。秋日和、いなせな俣夫、英会話とプラスの要素で句を詠んでいます。

講師の句

沈む陽に縋らむとして秋夕焼

原 和人

鑑賞 秋夕焼の擬人化で詠んでみました。ちよつと寂しい秋夕焼の季語ですので、「そないにはよう沈まん」と言っているのです。

「季語のあれこれ」

講師 原和人

【身に入む】

傍題…身に沁む 三秋

秋の気配の濃さ秋冷などを身に沁みとおるようになで感すること。目に見えるものではなく感覚的な言葉。晩秋の似たような季語には他に「そぞろ寒」「やや寒」「肌寒」などがある。

【そぞろ寒】

傍題…すずろ寒 晩秋

秋も半ばから晩秋にかけて、それとなく感ずるほどの寒さ。「そぞろ」は、それとなく、何となく、訳もなく、程度の意味。

【肌寒（肌寒し） 晩秋】

晩秋にかけて、肌に少し寒さを感じること。「そぞろ寒」や「やや寒」が心理的な側面のある季語であるのに対し、「肌寒」は直接肌に感ずる寒さ。



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。





ココロ
コミュ



雨あがりの虹

Vol. 22



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)】

家族や友達とコミュニケーションを取る時に、自分の意見を引っ込めず、あるいは自分の主張を相手に押し付けてわがままに振る舞う、そんな我が子に悩む方もいらっしゃるでしょう。多くの保護者の方々が、わが子には相手の意見を尊重しつつ、自分の意見もしっかり主張できる、優しく強い子に育ってほしいと願われていると思います。今回から2号連続で、自分も他人も

自分も他人も大切にできる子どもに育てるためには？



大切にしながら周囲と関わっていきける子どもの育て方について考えていきます。

自分を大切にすることは？

まず、「自分を大切にすること」について考えていきましょう。自分を大切にすることは、ありのままの自分を認め受け入れられることです。つまり「よいところも悪いところもひっくるめて自分らしさなのだ」と思える感情を持つ

ことと言えます。「自尊心(自身に對して肯定的な評価を持つということ)」「自己肯定」などの意味とほぼ同じと考えてよいでしょう。ありのままの自分を大切にすることができれば、自信を失った時、あるいは周囲に一方的に否定された時など、「こんな自分はダメだ」と自分を否定せずに「失敗することも、うまくいかないこともある。次は頑張ろう」ととらえ、立ち直ることができます。

ありのままの自分を大切にすることは、「自分は完璧な人間だ」と他人と比べて優越感をもったり、自己中心的にふるまったりすることではありません。むしろ自分の弱点や欠点は認めつつ、「だけどよいところもあるし、このままで大丈夫だよ」と、自分にOKを出せることです。自分を大切にすることは自分は自分のままで存在してよいという、いわば「存在することへの自信」がベースにあります。

他人を大切にすることは？

次に「他人を大切にすること」について考えていきましょう。他人を大切にすることは、自分を大切にすると同じように、他人の存在をありのままに認めることです。「あの人は自分と違う。おかしい」と

と相手や否定せず、意見や性別、国籍などの違いを受け入れながら、その存在を尊重すると言い換えてもいいでしょう。

「相手の存在を尊重する」ということも、自分と相手の意見が異なった時に自分を抑え、相手の意見に合わせるということではありません。自分の意見を保ちつつも、自分とは意見の異なる相手に対して「この人にはこういう考えがあつて、こんな風に言っているのだな」と考え、理解することです。

実は自分を大切にすることは、他人を大切にすることと深く繋がっています。なぜなら長所も短所も含めた、ありのままの自分を大切にできる人は、他人に対しても同じ視点を持つことができるからです。つまり他人の悪い面を見ても、それはあくまでその人の一部としてとらえ、すぐにその人全体を否定的に判断しようとはしません。

また、自分を大切にできる人は「自分が周りの人に比べて劣っている」という考え方をすることはあまりありません。周りの人との違いを受け入れられる、あるいは素直に相手を称賛できるため、よりよい人間関係を築きやすいといえるでしょう。

〈次号に続く〉

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！



食パン工房 むぎ
店主
川畑 悠さん

毎日安心して食べられる 香りもおいしいむぎのパン



が、将来を考えた時に「作り手になつて販売することは、お客様の声を商品に直接反映させることができ、接客業の究極なのかもしれない」と思い、自分でお店を持つことに決めました。



的な目標は、上本町から全国に広がるようなパンになることです。そして上本町では、地域の皆様のお役に立てる店でありたいです。今も店の前が通学路になつていて子どもたちが挨拶をしてくれたり、鍵を忘れたと困った時に頼つて来てくれたりします。定期的に來られる

高齢の方とお話をしたら何かできることがあるかもしれません。皆様に見守られ、私たちも見守れる店として、毎日食べていただけるおいしいパン作りを続けていきます。

(取材・山田)

「食パン工房 むぎ」は、2018年にオープンして5年目を迎えました。石ヶ辻は、公園、学校があり、住宅も多くて生活の音が聞こえるところが気に入っています。お客様は近隣の方から、近鉄線で奈良や八尾などから来店される方までさまざまです。小さいお子様連れの方も多いため、お子様の初めてを応援したい気持ちで、「初めてのお使い推奨店」と独自で案内していきまして、ママがお子様の様子を店外から撮影されていることもよくあります(笑)。

私は人をおもてなしすること、料



「むぎ」では自分の家族にごはんを作るときと同じ気持ちで、毎日安心しておいしく食べていただけるパンづくりをしています。毎日食べてもらえるパンだからこそ、食パンにこだわりました。また、パン作りと同じぐらい大事に思っているのが接客です。お客様にお渡しして初めてむぎのパンは出来上がりです。最近では、レジも簡易的なものが多

食パン工房 むぎ
大阪市天王寺区
石ヶ辻町9-7
TEL.06-6777-1789 (予約可)
営業時間：11:00~18:00
(売切次第閉店)
http://kobo-mugi.com
定休：水曜 (臨時休業あり)



理をすること、自分でも食べるのが大好きです。感動するおいしいパンに出会い、その方を師匠に丹波の市島製パン研究所で勉強させてもらって、パン職人になりました。元の接客販売業の仕事も大好きでした

いですが、「今日は暑かったね」などと会話しつつ、お客様に笑顔で帰ってもらえるようなお店でいたいです。「むぎ」のパンは防腐剤などが未使用で日持ちがしないのですが、最終



安心安全なパンづくりのために、小麦は生産者がたどれる「はるきらぎ」を使用。惚れ込んだ香りの良さも味わってほしいそう。

仕込みから仕上げまで4時間。多いときは100本以上のパンを朝から焼く。





ZENIYA's ネイバーさん

心の距離のご近所さん

繋がるご縁を大切に する ルトランジェ治美さん

共通の価値観で繋がる心の距離のご近所さん。

錢屋本舗本館と共通の価値観で繋がる心のご近所、ZENIYA's ネイバーさん。

今回はルトランジェ治美さんです。治美さんは蝶ネクタイブランド『UTAI (ウタイ)』のディレクションをされており、錢屋ギャラリーでこれまで数回、販売会を開催して下さっています。治美さんとはイベントの内容について語り合うことはあっても、なかなかパーソナルな部分に触れることがなかったため、この機会はとても楽しみでした。

まず、なぜUTAIを始められたのか。それは能楽の謡の稽古時に先生が着ている袴紐の十文字を見て、着物生地のだ蝶ネクタイを思いついたから。「流れに身を任せてきましたから」とブランドの立ち上げについても謙遜されませんが、思いの種から行動に移す強さは治美さんの魅力のひとつです。UTAIの素

材には、古くは明治大正の日本の手仕事で作られた帯地や、ヴィンテージや現代の着物の絹素材を活用。包装用の桐箱は端材で作られていて、蝶ネクタイの保管ケースとして使えるのでゴミになりません。それは、治美さんにとっては自然な選択肢。あえて主張されないと治美さんらしさを感じます。

フランスの方と結婚され、その地に足を運ぶたびに、他人の目や流行りを選びにせず自分の好きなものを選んで長く大切に使う暮らしぶりに触れて、暮らしに対する意識も変わってきたと言います。環境のことを考えるのも、意識が高い人だけではなく、生活する人たちの大半が「当たり前」のこととして捉えている。衣・食・住において、誰もが自分の頭で考え、小さくても未来のためにできることをする。そんな話題や行動が治美さんの周りで



は日常です。

そんなこともあってでしょうか。治美さんとお会いすると、いつも芯のあるスタイルにあふれて、とても憧れます。お会いした日にお持ちのカバンも約30年前に一目ぼれして買われた草のかばん。柔らかく育っており、当時、このカバンを買おうと心に決めたことも、こんなに育つまで持ち続けることも、それはもう、かつこよすぎでした。「洋服もそんなに買い足さないし、家具も家電も驚くほど長く使っています。そんな普通なことしかやっていません」。

これからどんな暮らしをしたいかをお聞きすると、「自分の感覚を大切に暮らしていきたい。とにかく私は周りの方に恵まれてラッキーなんです」。今日まで、人とのご縁が線のように繋がりが、人生を積み重ねている治美さん。#共感できる人とながる シアワセを私たちも改めて感じました。

(文・中島)

Profile

1967年大阪生まれ。広告代理店、美術画廊、フランス雑貨の輸入販売に従事。近年は着物の絹素材の蝶ネクタイUTAIの製作、ラギオールナイフの販促に携わる。趣味は旅と食。訳書に『ダライ・ラマこころの自伝』

見つめ直した価値観と共に、人と暮らしをご紹介します。

過去で未来を決めない

時間は過去から現在、未来へと過ぎてゆきます。実感としては疑う余地はありませんが、過去の何かを根拠に未来を決めてしまうことがあります。ネガティブなことほど、その傾向があるようです。一方で未来は変えられるが、過去は変えられないと考える向きもあります。でも、最悪の思い出が、あれはあれで良かったと思えるように

なることもあります。どちらも現在の自分がそうしているに過ぎません。

最新の物理学では時間の可逆性に理論上の矛盾はないようですが、そもそも時間そのものが存在しないと考える説もあるようです。平家物語の冒頭の「祇園精舎の鐘の声 諸行無常の響きあり」を中学の教科書で素読した思い出がある方も多いいと思います。諸行無常は「永久不変のものはこの世にない」と

いう意味でした。その根拠を仏教では無常を分析してすべての事象は「刹那滅」という一瞬間に生じて滅することの連続に過ぎないと考えて説明しています。

現象を心象が作りだしているのかも知れません。確実にあるのは今この瞬間だけ。過去も未来も、今の私たちの心の投影に過ぎないと考えることができそうです。

(文・正木)

生國魂神社に参拝②

生國魂神社は多くの創作の舞台となっています。谷崎潤一郎の『春琴抄』では、生國魂神社の近隣にある琴の名人、春琴とその弟子の墓所を谷崎自身が訪ねるところから始まります。春琴と弟子の「墓石」の佇まいから美しく倒錯的な愛の物語を予感させる印象的な冒頭で



す。創作とわかつているのですが、生國魂神社の雰囲気の中にあると何かしらそれらしいものがあるような気がして、少し探していました。(もちろん、それらしいものはありませんでした)

他にも冒頭に生國魂神社が登場する物語がいくつもあります。近松門左衛門の『曾根崎心中』では徳兵衛とお初の破滅の恋の始まり

の場面で、織田作之助の『木の都』では二行目に生國魂神社にある巴さんが住んでいるクスの老木が登場します。

この場に来ると年月を経て溜まっている人々の喜怒哀楽の渦を感じます。私でも感じるくらいなので、作家たちはこの場の雰囲気にも強く影響されたことでしょう。物語の始まりに生國魂神社が登場するのは偶然ではないように思えてきます。

(文・池側)

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

リレー



銭屋本舗 商事部
谷野

「想い」を届けるお手伝い

私は商事部にて、インターネット通販サイトの「グルメギフト本舗」の運営を担当しています。主に「グルメ」と「ギフト」を中心とした商品を取りそろえ販売しています。お誕生日や結婚、出産などのお祝い事を始め、お中元、お歳暮など、日頃お世話になっている方への感謝の気持ちを伝える贈り物など、様々な「ギフト」としてのご注文を頂いています。

お届け日より1か月以上も前にご注文頂くことも多数あります。そこで直接お客様とメール、お電話などのやり取りを通じて強く感じる事があります。それはお客様お一人、お一人、様々な「想い」を込めてご注文頂いている、ということなのです。

ご注文者様から、贈り先様に商品が無事お届けできるまで、この「想い」もお預かりし、一緒にお届けしている、という事を忘れず、業務に励んでいきたいと思っています。



月刊

It's my place

UEMACHI & LIFE

ご自由にお取りください

2022
October
vol.28

10

- 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

過去から現在をしっかりと見て
次の世代を支える人に繋ぐことが大切株式会社データコントロール
代表取締役

原 健人さん

小橋町にある当社の社屋は、私の生家です。昭和30年に建てた家をそのまま利用しています。父が機械、建築、鉄道模型などいろいろなものに興味がある人だったので、当時では珍しい鉄筋コンクリートの家に、こちらも珍しいクーラーがありました。各部屋に暖房が循環する仕組みも父が作り、扉はドイツの鉄道車輪の色。

それが今も残っています。私には兄がいて幼少期の私達にとって石ヶ辻という町は、わくわくワールドでした。銭湯好きの父に上六温泉に連れて行ってもらうことを楽しみにしていましたし、散髪もずっと同じ石ヶ辻の店。公設市場には、よくコロケを買いに行きました。写真館のOPスタジオには、先代がコレクション

ンされていた刀を見せてもらいに行くことが楽しみで、その影響からどうしても欲しかったブリキの玩具の刀を、危険だからと止められた親には内緒にして近鉄百貨店で買ったことも懐かしい思い出です(笑)。

私は大学卒業後、アメリカに留学して現地で兄と起業したのち、日本に戻り兄と共にこの場所で当社を創業しました。大事にしている創業の理念は、祖父である黒田善太郎の教えを受け継いだものです。経営理念として「天職を全うする」「和を重んじる」「利益尊重」「社会貢献」を掲げ、生まれてきた以上必ずミッションがあり、それを遂行するためには人として信用を得ることが最も大事であると考えています。また、「誠実」「謙虚」「感謝」が行動理念です。これらによって社会から信用を得られ、結果として天職を全うすることに繋がると思っています。

過去から現在をしっかりと見て、次の世代を繋ぐことが大切ではないでしょうか。時代は変わっていきませんが、日本人は時代を超えて受け継がれる独自の優秀さを兼ね備えていると思います。にも関わらず、我々の世代が、次の世代を支える人の優秀さを評価できていません。今も昔も世代間ギャップはありますが、今後はそういう考えが日本の発展を止めてしまいます。日本人の優秀さをもっと掘り起こして、もっと可能性を見出すのが、我々の世代の役割です。その意味では、銭屋本舗さんが取り組まれているような、次に残せるものを今の形にして受け継ぐことが必要でしょう。町や人に受け継がれているものの良さを、次の世代を支える人たちにも理解できる形にしながら、その人たちの考え方も受け取ったうえで次に残す何かを作る。そういう町になればいいと思います。(取材・山田)