

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
January
vol.07

1

あけまして
上本町
おめでとう

A happy new
UEHOMMACHI
year.



湯気が

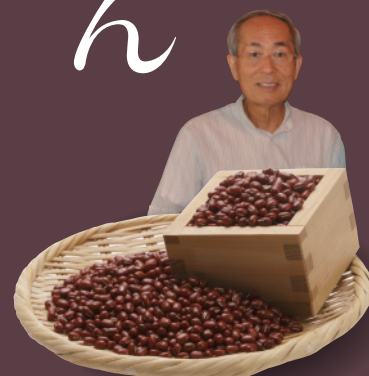
あたたかい季節ですね。



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

錢屋カフェと あんこもん



錢屋カフェでは年間を通じて餡ものを提供しています。冬はぜんざいですが、そもそも錢屋本舗で小豆を炊くのは正月の鏡開きと関連する由来があります。

若い方々には馴染みが薄いかも知れませんが、正月に神様に供えた餅をお下がりとして頂くための儀式が鏡開きです。餅を刃物で切るのは縁起が悪いとされ、「開く」という言葉が使われたようです。これは忌み言葉と言って「切る」以外にも結婚披露宴などの「終わり」も「お開き」と言ったりします。鏡餅と一緒に飾る場合もある「するめ」も（お金を）擦る、擦り減るを連想するので逆の意味で「あたり（当たり）め」と言ったりします。

この開いたお餅を頂くために前社長、正木陽次が大鍋で小豆を炊いてぜんざいにして、社員や商談に訪れ

ていねいに扱う
小豆が基本



た方々に振舞っていました。それがなかなかの評判で皆が楽しみにするようになりました。

ぜんざいは善哉と書きます。これは善き哉とも読め、仏が弟子を褒めるとき「素晴らしい」といった意味のサンスクリット語の漢訳が由来という説があります。錢屋カフェでお出しする「錢屋のおぜんざい」は今でも陽次が炊いています。

まず一晩は水にかします。「かす」は浸すと書き、方言だそうですが大坂では普通に使われます。十分に水



手間と時間を惜しまずに生まれた味をご堪能あれ。

を含ませた北海道産とよみ大納言を煮立てないようにしながら火を通し、次第に温度を上げながら灰汁をしつかり取り除きます。1時間半程この作業を繰り返す、次の1時間くらいは温度を下げ上げしながら豆の膨らみ具合を見たり、指で潰したりしながら餡粒子を確認します。そこで砂糖を入れます。砂糖は甜菜糖とさび糖の粗糖を使います。どちらもミネラル豊富で、甜菜糖はオリゴ糖が含まれさっぱりした甘味が特徴。砂糖と塩を入れたら軽くひと煮立ちさせて火を止め一晩寝かせます。甘味を冷ましながらかゆつくりと素材に馴染ませます。翌日、火を入れ直して塩梅を確認して必要なら整え、更にもう一晩寝かせ、翌日に落ち着きを確認して完成です。

錢屋カフェのあんこもん。決め手はさらりとした甘さに落ち着きがあることです。



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

普通のなかにある基本を感じて
あなたらしさを開化するアイデアを
銭屋本舗本館が提案します



Oriental

2016年に奈良県にて始動した
ジャパンメイドのシューズブランド。

伝統的なグッドイヤー製法を用いながらも木型やマテリアル、フィッティングに対する考え方を現代の日本人にマッチさせて、美しくもあり、快適な履き心地の革靴を追求している。



GALLERY POP UP [期間限定SHOP]

『Oriental』

オンラインショッピングでは体験できない分かち合いを

新たな一歩を
踏み出した!



銭

屋ギャラリーでのPOP UPは、今回で3度目となる

『Oriental』。

いままではメンズのみの展開でしたが、今季はじめてウィメンズがデビュー。新たな提案を待ち望んでいた多数のお客様が訪れてくださいました。

『Oriental』の母体であるオリエンタルシューズの靴作りは、1957年に始まりました。創業者である松本常雄氏が、ビルマ（現ミャンマー）戦線をはじめ、先の大戦を経験したのち、戦地で靴が無いことが原因で命を落とす兵士を目の当たりにしてきた悲惨な体験を生かして、どうにか社会に奉仕することができないかと立ち上がったのです。

靴を作り続けて70余年。時は流れて、「靴」は生活必需品から自分を表現するファッションアイテムへと変化しました。そこでこれまで培ってきた技術を活かし、理想とする靴を作り普及するため誕生したのが『Oriental』。

いまの時代、色んなことが便利になり画面の中で、ボタンひとつで買える物ができるようになりました。



一から靴作りをはじめた1957年頃

待ってれば家まで届けてくれます。もちろんそれもありがたく、素晴らしいことです。

ただ、わたしたち銭屋本舗本館は、その便利さよりもこの時、この空間で、迷ったり、悩んだり、分かち合うことが豊かな時間だと思っています。

POP UPは、創業者・松本常雄氏の志を同じくした『Oriental』のスタッフと直接話せる場。作り手による想いや、着こなし、ケアの話やフィッティングの確認など、モノをつくり、知り尽くしたヒトがあなたに寄り添った接客をしてくれます。これぞまさしく、対面販売の本質である。とわたしたちも実感しました。

手に取って感じて、考えて、選び抜いて買いたい物をし、袋を受け取った時の重みはお客様にとって心地よい重量感だったでしょう。そして、これからの「ほしいものリスト」に『Oriental』の靴を追加されたお客様もきっといるはず……。

手に取りたいものには理由があります。そんなモノに出会っていたためだけのきっかけを、銭屋本舗本館ではこれからも作りたいたいと思います。



体も心も温まる 本気のおぜんざい

今年もこの季節がやってきました。「銭屋のおぜんざい」の登場です。

ぜんざいに一番ふさわしいと選び抜いた国産小豆を、その時々気温や湿度を考えて、水分量や砂糖の量、塩加減を細やかに分析しながら、丁寧に丁寧に炊き上げました。また、岡山県産「ヒメノモチ」を真心こめてつきあげた東栗倉工房の餅を二種（草小餅・白小餅）、香ばしく焼いています。きめ細かく伸びの良い餅には小豆が程よく絡みます。

箸休めには山椒が効いた「神宗の塩昆布」がいい塩梅。小豆の甘みをより一層引き立ててくれます。ほうじ茶は、独特の香ばしい香りとまるやかな味わいが特徴の、石川県の「加賀棒茶」を添えています。

寒さが続く毎日。どうぞ体を温めにいらしてください。



銭屋のおぜんざい 810円～
粒感を程よく残した甘すぎずもコクのある餡と、きめ細かく伸びのある餅の相性をお楽しみください。

練炭火鉢の ぬくもりを



銭屋カフェーの雰囲気合うように、黒皮鉄で作った火鉢は特注品なんですよ。

銭屋カフェーの入り口扉を開けると、見慣れない鉄枠と年季の入ったヤカンに目が行くと思います。当店ではお馴染みの「練炭火鉢」です。毎年冬になると、銭屋カフェーではこの火鉢で暖をとっています。

毎朝、練炭へ火を入れますが、火が均一に回るまでの時間は少し独特なおいがあります。その為、入口扉を小一時間開け放ちます。その間の肌寒さは仕込み作業を捗らせてくれるような気もします。しっかりと火が回って暖かくなった火鉢には、銅製のヤカンを置き、立ち上る蒸気は加湿の役割も果たしてくれます。

実は当店の練炭火鉢、暖をとるだけではありません。タイミングが良ければ、鉄鍋でほっこり蒸かしたお芋の香りがするかもしれません。その場に出くわされた人は、ぜひホクホクのお芋を味わってみてください。



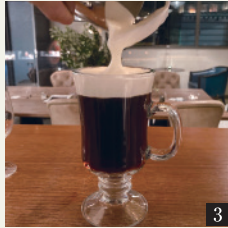
アイリッシュコーヒー
1,500円



1



2



3



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

銭屋カフェ
バータイム

夜道の寄り道



冬のホットカクテル アイリッシュココーヒー

先月はアイリッシュココーヒーのご紹介をしました。今月はその続き、メイキングの様子をお見せしましょう。ココーヒー豆は銭屋カフェの自家焙煎の中でも、柔らかなコクと甘い味わいのマンデリン『ニバン』を使用。ウイスキーやクリームに負けないように、濃いめのココーヒーになるようにハンドドリップで抽出します。ウイスキーはアイリッシュらしいスッキリとした味わいの中にも穀物

後編

Cocktail
"Irish Coffee"



の甘さがある、バランスの良いシングルボットスチルアイリッシュウイスキー『グリーンスポット』を使います。このカクテルによく使用されるのは、ブレンデッドアイリッシュウイスキーの『ジェムソン』です。しかしそれを合わせると銭屋カフェのココーヒーが強くなりすぎ、薄まったココーヒーという印象になってしまいます。相性の良いウイスキーを探しました。

熱湯で温めておいた専用グラスとテイスティンググラスに、ココーヒーとウイスキーをそれぞれ入れます。グラスの熱でウイスキーが温まったら、お客様の前でウイスキーに火を灯します。青い炎で軽くアルコールを飛ばしたら、火のついたウイスキーをココーヒーに注ぎます。その上に七部立ての生クリームを混ぜられないようにそつと乗せて、最後に砕いたココーヒー豆をクリームの上に添えて出来上がり。

お客様の目の前で仕上げますので、見た目にも楽しい銭屋カフェのアイリッシュココーヒー。自家焙煎ならではのココーヒーカクテルをお愉しみ下さい。

A DOCUMENTARY FILM ABOUT THE GOOD FOOD MOVEMENT



1/24 [日] 18:00-

都市を耕す エディブル・シティ

「空き地で、食べ物を作れるんじゃない？」市民自らが健康で栄養価の高い食べ物を手に入れるシステムを取り戻そうとさまざまな活動が生まれて行く。

原題: Edible city / 監督: アンドリュー・ハッセ / 制作: イーストベイピクチャーズ / 配給: エディブルメディア / 制作国: アメリカ / 公開: 2014年 / 時間: 56分



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。



1/31 [日] 18:00-

ミッドナイト・ トラベラー

アフガニスタンからヨーロッパまで5600km。安住の地を探す難民4人家族の旅を自ら3台のスマホで撮影したドキュメンタリー。

原題: Midnight Traveler / 監督: ハッサン・ファジリ / 配給: ユナイテッドビーブル / 制作国: アメリカ、カタール、カナダ、イギリス / 公開: 2019年 / 時間: 87分



1/17 [日] 18:00-

ハーブ&ドロシー アートの森の小さな巨人

ごく普通の市民が、アメリカの国立美術館に2000点以上のアート作品を寄贈した!? 奇跡を起こした情熱の老夫婦、ハーブとドロシーに拍手喝采!!

原題: Herb & Dorothy / 監督: 佐々木芽生 / 配給: 株式会社ファイン・ライン・メディア・ジャパン / 制作国: アメリカ / 公開: 2008年 / 時間: 87分



《朗読劇》 『関ヶ原戦記異聞～家康の宣言!』 を振り返る

物語を変幻自在に操る中野順哉氏が演出する『関ヶ原戦記異聞～家康の宣言!』。内容は戦国時代を舞台にしたオリジナル作品です。声優陣の美声、この作品のためにつくられた楽曲をコントラバスが生演奏。心かきたてられた朗読劇。客席で静かに熱狂していたお客様の感想をご紹介します。

『朗読劇』なんて、面白い?と思っていました。見てびっくりです。面白い!! 設定がビックリ仰天。驚いたり笑ったりしながらどんどん引き込まれて、二度ほ

どウルウルしたのです。つまり感動したのです! 本当に「異聞」でした。

家康はめちゃくちゃ気の弱い、決断力のないおじさんだし、石田三成は戦闘的でちょっと強圧的な武将です。しかも、貧乏神が出てくるのですから、やられっ

ばなしです。

そんなお話を三人の声優が演じ分けます。一瞬で別人の声を出すんだからプロって凄いです。音楽は若い女性作曲家、それを若いコントラバス奏者が、声優の息遣いに合わせて演奏します。この二人もまた凄かったです。

大阪にこんな素晴らしい文化があることを、そしてそれを支える「銭屋本舗本館」という「場」があることを心から誇らしく思った1日でした。

参加者・川添光代様

チームとしてそれぞれの役割を果たし、一つのものを作り上げていく凄味を感じた朗読劇。変化する声色、存在感のあるコントラバス、演出を盛り上げるオリジナル楽曲が重なり合うひと時でした。

今回は会場に足を運んでみませんか?

現在、次回の開催に向け準備中です。新たな情報をどうぞお楽しみに。



出演者の皆様と一緒に

マスク下の笑顔が見えた銭屋寄席

「何か動かなければ」という言葉通り、前へ右へ左へと挑戦をしている立川志の春さんと志の太郎さん。毎年この季節(11月頃)に銭屋寄席に出演してくださるのですが、2020年はお客様、出演者それぞれが、今までとは違う「本当にあるのかな」「来てくれるのかな」という緊張感を味わうことになりました。

いざ始まった銭屋寄席。会場では、マスク時代でも皆さまの笑顔がはつきりとわかりました。はじめての銭屋寄席オンライン配信でしたが、画面の向こうでもきつと楽しんでいただけたことと思います。ここだけの話、終演後の志の春さんと志の太郎さんは、『昭和歌謡』について大盛り上がり。さらには仕事について熱く語り合うことも。舞台から降りた後も、息が合った兄弟弟子のやりとりを見せてくれました。



立川志の春さんは、2021年1月23日(土)に池田市民文化会館で公演予定! 今後のお二人の活躍、必見です。



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

茶懐石勉強会

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、
受講された方にたらされた感動を
ご紹介します。

「辻留」「茶懐石」と聞くと厳かでハードルが高いお茶事のイメージですが、銭屋塾での辻留さんはいつもと風情が少し異なります。日頃は目にする事の無い水屋の様子がのぞけたり、なかなか触れることのできない器を愛でたり、平先生の心地よいお話と合わせて、歓談も楽しめる、とても温かい雰囲気にもまれていきます。初めての茶懐石に安心して行ってもらえるよう、写真付きのテキストで次の段取りを確認しながら進んでいただけれます。次回は3月、季節は春。どんな食材を使ったお料理が出てくるのか楽しみです。



懐石 辻留
平 晴彦 先生



京料理の老舗が数多くひしめく京都にあって、茶懐石の名店と知られる「懐石 辻留」。昭和40年に辻留銀座店に入店し、故・辻嘉一氏の薫陶を受ける。昭和50年より出張料理専門の辻留京都店を任せられ、現在に至る。

講師のことは
Teacher Message

美味しい料理と
識るを楽しむ
勉強会



銭屋塾さんから、お茶会で出される懐石の楽しみ方や懐石の事を今の人達に伝えて欲しいと頼まれたのが、懐石勉強会のはじまりでした。

利休居士から連綿と続く茶の湯の食事、懐石は心の籠った最高のもてなしといわれています。あなた様のためにお作りした料理を、亭主が、昔なら日本で最高位の殿様：たとえば信長の場合なら自身が部下にまかせず自ら膳を運び、酒を注ぎ給仕すべてするのが懐石のもてなしです。この日のために切った青竹の箸、黒文字、正に一期一会とはこの事でしょう。

勉強会での一番は、美味しい料理を楽しむことにつきます。次は識る楽しみ。食器の中に美しさを見い出す日本人の審美眼は整った美しさのみならず、雑器に近いものにも、心を和ませる美しさを感じとります。又、昔の茶人が中国に注文して作った器の形は日本人ならばこそその形と図案です。
オープンキッチンではありませんが、料理の作り方も見ることができ、料理好きの方には参考になる所も多いことでしょう。



銭屋塾

茶懐石勉強会

3/6③.7③.8③ 12:00-15:30

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勉強会。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楽しみ方を教わります。

五感が満たされる至福のひとつ

呉須赤絵、北大路魯山人の銀彩、扇面大鉢、備前等、辻留さんの料理本で“見るだけ”だった美術館級の本物に、できたての料理が美しく盛りつけされ、味わえる茶懐石勉強会は、至福のひとつです。平先生は、おもてなしについて「いまの自分にできる最高のことをなさったらいいですよ。」と教えて下さいました。五感のすべてが満たされる、茶懐石勉強会が毎回、楽しみで待ち遠しい私です。

受講者 松本記子様

季節ごとの感激と発見の時間

次はどんなお道具、器を見せて頂くことができるのでしょうか？ お道具の知識はありませんが、素晴らしいことはわかります。平さんが伝えてくださるお道具のいわれを知ると持つ手が緊張。何を尋ねても、惜しまず答えてくださることにはいつも感動します。お料理の過程を知ると、御作法、順番だけではなく御亭主の気持ちを知ることが大切としみじみ感じます。季節ごとに感激と発見の時間をありがとうございます。

受講者 川崎様

受講者の声

Student Voice

1/10(日)

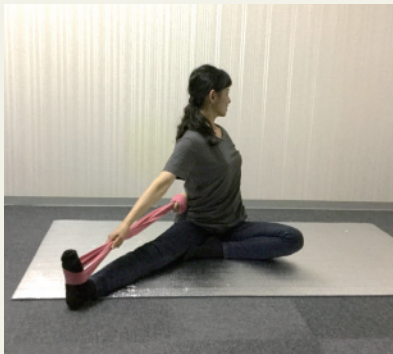
Exercise

11:00-12:30

自立整体・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。寒い時期に固まる体をしっかりのびし、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。



1/9(土)・1/16(土)

Exercise

1/23(土)・1/30(土)

11:00-12:30

40歳からのピラティス

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)

特にお肉のつきやすい背中、二の腕、お尻のラインを集中的にエクササイズしていきます。バランスの取れたスタイルを目指していきましょう。当日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。



1/16(土)

Culture & Life

2/13(土)

14:30-16:00

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」です。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。いずれ正式のチェスに進むと、世界中の友人と映画のワンシーンのようにチェスを楽しむことができるようになります。



1/9(土)

Cooking

12:00-14:00

発酵講座

講師／畑中 伸洋
受講料／6,500円

「糶ヤンニョム & キムチ作り」韓国の乳酸菌発酵食品のキムチ。キムチの素となるヤンニョム、糶を使って簡単に作る教室です。ヤンニョムで簡単キムチ作り、ヤンニョム料理を一品作成し、最後には美味しいヤンニョムランチを頂きます。カラダの免疫力を上げるには乳酸菌は必須、ウイルスに負けない体づくりは食べ物から作られます。美味しく楽しく元気な体づくりを一緒にめざしましょう。



いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。



ZENIYA

銭屋塾

2021.1/9~2/13

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。

1/7(木)・1/14(木)

Exercise

1/21(木)・1/28(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。



1/30(土)

Cooking

午前の部10:00-12:00(フォト講座)
午後の部12:00-13:30(編集講座)

写真講座

講師/ゆきこ

受講料/12,000円(午前の部のみ8,000円、
午後の部のみ参加は不可)

テーマはバレンタイン。スイーツフォトを
様々な撮影方法で学び、難しい構図の作り
方からフォトジェニックな1枚を撮影するテ
クニックまで学びます。スマホをお持ちの方
であれば気軽にご参加頂ける講座です。

1/31(日)

Cooking
NEW

11:00-13:30

愛犬家さんの為の パン講座

講師/やまだいくり

受講料/5,300円(犬用:肉まん、
ブルーベリークッキーのお持ち帰りあり)

わんちゃんに安心して与えられるパンを、
ペットの栄養管理やペットフードの品質管理
を行う事ができる「ペット栄養管理士」と一
緒に手作りしませんか?今回のメニューは肉
まんとブルーベリークッキー。お留守番して
いるわんちゃんに是非お持ち帰りください。



2/13(土)

Culture & Life

11:00-12:00

花育 キッズフラワー アレンジメント

講師/七瀬 蘭実

受講料/3,700円

花育は、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
だく事を目的としています。保護者の方々に
は「キッズフラワーアレンジメント」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」の発見をしていた
だきたいと思ひます。



1/21(木)

Cooking

特別
イベント

14:00-16:00

六甲味噌

5キロのお持ち帰りあり

講師/南六甲味噌製造所 長谷川 憲司

受講料/6,500円

春に仕込んで秋にできあがる手作り味噌。「六
甲みそ」様のご協力で今年も開催いたします。
お味噌の作り方だけではなく、目から鱗の
ちょっとした事も一緒に学んでいきましょう。



1/24(日)

Cooking

11:00-14:00

スパイスボーイズ

講師/吉川 健太郎

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。今回は知ってる方は知ってい
る「伝説のスーパーラムカレーをビーフで再
現!スーパービーフカレー」です。ご存じな
い方は是非堪能しにいらしてください。



1/28(木)

Culture & Life

14:00-16:00

美文字

講師/紅秋

受講料/4,700円(ミニスイーツセット付き)

ちょっとした生活シーンで美しい文字が書
けたら...芳名帳を人前で堂々と書けたら...
そんな想いから始まった講座です。「ご自身
の住所と名前を美しく書けるようになるこ
と」を中心に、すぐに役立つ美文字を習得し
ていきます。
ご自身では気付けな癖から美文字にな
る変化を楽しんでみませんか。



1/18(月)

Culture & Life

13:00-15:00

かぎ編み講座

講師/能勢 ムユミ

受講料/5,800円

「糸を切らずに編めるコットンシルクのマス
クカバー」を作る講座です。お肌に優しくお
洗濯可能なコットンシルク糸でかぎ針編
みのマスクカバーを作ります。編み始めから
最後まで糸を切らず一息で編むことができ
ます。サイズ調整も簡単にできますので、プ
レゼントにもいかがでしょうか?



1/18(月)

Cooking

19:00-21:00

特別
イベント

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/6,500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「日本酒とスイーツ
ペアリングの楽しみ方」。ホテルや個人店、
フランスでの研修を重ね、京都や大阪の製
菓専門学校講師を15年以上務めたパティ
シエがフリーランスパティシエとなり、商品
開発やイベントの実施、お菓子教室や専門
学校講師、プライベートレッスンなど幅広く
展開。最近では日本酒の資格「唎酒師」も
取得し、日本酒とスイーツのペアリングを今
後広めて行きたいという事で、今回は特別
イベントとして開催いただく事となりました。
是非この機会をお見逃しなく。

1/27(水)には「洋菓子レッスン」も開催!



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。

◆銭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

ZENIYA
銭屋塾
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

銭屋塾の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。



銭屋塾 06-6772-1245

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

zeniya_juku

fb.me/zeniyahompo.honkan



銭屋カフェ 06-6770-5770

zeniya_cafe fb.me/zeniyacafe

<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyacafe/>



企画・制作・発行

株式会社銭屋本舗

06-6772-1241

大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6

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



バック
ナンバーは
こちら





四季の色

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。



一般的な答えは、「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(くろ)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52回 銭屋俳句

2020年12月12日

兼題：白菜、数へ日、雪女

白菜がキャベツに語る鍋の事

岸野里美

先生評 「いいかい、冬の鍋は私(白菜) がいないと成立しないんだよ！」何てキャベツに言い聞かせている白菜さんが見えてきます。擬人法を使い、面白可笑しく詠みました。厳密にいうと季語が三つありますが。

鴨一羽頂きに居る逆さ富士

前田敏弘

先生評 この句は、湖に逆さ富士が写っている、その頂上あたりに鴨が一羽泳いでいるという景。富士山の頂上に鴨がいるように誤解の生まれる面白さもあります。冬の穏やかな一日です。

一刀両断にすべく白菜見定めぬ

林憲子

先生評 これは、主婦の感覚でしょうか。白菜を選ぶにも真剣勝負をしている意気込みを感じます。ちよっとした出来事を大上段に構えて詠むことにより、滑稽感を醸し出しました。

サンタクロースUBER所属かもしれぬ

西野徹

先生評 現代の景を俳句に詠み込みました。UBERは勿論宅配のバイク便などのこと。サンタクロースも、流行っているUBERに入っで配達するのかもしれない、と言うのです。トナカイさんが心配になります。

数へ日のひと屯する煙草店

原和人

鑑賞 年末の残った日数が数えられる位になった頃が数へ日。せわしなくまた寒さも厳しい季節ですが、喫煙家は煙草店の外に屯(たむち)して煙草を吸っています。時代の趨勢(すうせう)とは言え、侘(わび)しさの感じられる風景です。

「七種」について

原和人

七種は、新年の季語です。傍題(ななぐさ)に七草粥(ななぐさかゆ)、薺粥(ななかがゆ)、七日粥(ななかかゆ)があります。一月七日は、五節句の一つである「人日の節句」七草の節句」です。この日に、七草を粥や雑炊に炊き込んで食べることで、一年の邪気を祓(はら)おうとするのです。この七草は、芹(せり)、薺(ななか)、繁縷(はこべら)、仏の座(ぶつざ)、菘(すずな)、蘿蔔(らぶろ)です。冬には少ない青菜を料理に取り込むことで身体の調子を整えようとしたのかもしれない。ちなみに一月十五日に食べる粥は小豆粥(望の粥)、赤は邪気を払うと言われます。

はらわたの古び験すや薺粥

高橋睦郎



俳句講座

2021年2月13日(土) 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. 1

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)]

子供もストレス たまっているかも…



「めっちゃストレス！」「ストレスがたまってる」と、ストレスという言葉が口癖のようになっている人は、多いのではないのでしょうか？

特に最近では、新型コロナウイルス対策の影響でステイホームが推奨され、たまるストレスの解決法を紹介するテレビ番組やネット記事も多く見かけます。確かにこれまで通りとはいかなくなった毎日に、誰もがストレス過多状態。けれど、ストレスを発散したい、解決法を試したいと思えるのは、ストレスが自覚できたからこそ。もちろん大人でも気づかないストレスで不調を訴える人はいますが、注意してあげたいのはやっぱり子供たちです。

友達や親との人間関係、学校や日常生活など周辺環境による影響を受

けやすいうえ、その不安やしんどさの理由がうまく説明できない子供は、体や行動、感情面にストレスのSOSサインが出てきます。例えば、子供のこんな症状や変化に思い当た

- 食欲の激しい増減
- 頭痛・腹痛・吐き気・発熱
- 起きられない、眠れない
- おねしょ・おもらし
- いつもより甘える・乱暴になる
- おしゃべりになる・口数が減る
- 感情の起伏が激しくなる

これらはストレスを感じている子供からの「助けて！」というサインかもしれない。ただ、親にとつたら、ストレスか、体調不良か、一過性のものかは、判断しづらいですね。けれど、「ストレスからくる子供のSOSはわかりづらいもの」と理解できていれば、少しだけ注意をして見てあげることができ、発見や解決のチャンスも生まれてきます。

子供のストレスに気づいたら

★ 声をかける

「何か嫌なことがあるの？」「どうしたの？」と具体的に問いかけてみましょう。

★ 話を聞く

子供が話しやすいように意識して、先回りや決めつけをしないで話を聞きましょう。

★ 受け止める

子供の話を「そうなんだね」「がんばっていたね」と受け止めましょう。

大切なのは、ストレスに悩む子供のSOSに気づいてあげること。そして寄り添い、理解してあげることです。親子でストレス要因を共有し、少しずつでもストレスが解消できるといいですね。

また、忙しい毎日では一番身近な親さえ子供のSOSに気づけない時があるかもしれません。ご近所さんや子供のお友達であつても、大人が「あれ？どうしたのかな？」と思えば話を聞き、親と情報共有してもよいでしょう。誰かと話したり、誰かが気づいてあげたりするだけで、毎日がちよつと変わるかもしれません。



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！

木村屋三代目



手作りパン 木村屋
浅井信義さん
浅井容子さん



木村屋
天王寺区石ヶ辻町 13-20
TEL.06-6771-4107

昔からの味と思いをつないでいきたい

これだけは残さなアカン！

信義さん 創業は戦前だと聞いてます。大爺さん(初代)が四国から荷物ひとつで出てきて、最初に行き着いたのが大阪の日本橋。頼み込んで働かせてもらったパン屋の名前「木村屋」をずっと使わせてもらってます。今の場所に移ってきたのは約70年前ですね。

僕は三代目です。高校を卒業して料理の専門学校へ行ったら、いろんな先生から「パンの筋がいい」と言ってもらえたんですよ(笑)。自分でもパンの授業が面白かったので、この道を目指しました。でも、家でパン作りを教えてもらったり、手伝うことは一切なかったです。大爺さん

は「近づくな！邪魔すんな！」っていう職人気質の人で、親父(二代目)も目で見て盗んだって言うてましたね。僕は店に入ったときに、上段のドッグパンの作り方だけは親父に聞きました。初代からあるパンなので、これだけは残さなアカンと思っただけです。今でもずっと



餡も生地も手作りで、家族が力を合わせて作るピロシキ。二代目が作った木村屋の味のひとつ。

と教えてもらった通りに作ってます。

容子さん 昔あったパンの復刻希望もよくいただきますが、うちは3人ともレシピが頭の中なんです(笑)。初代が自分の頭の中のレシピ



と匙加減で作っていた味と形は、二代目も三代目も再現できないんです。コーヒーパーンとか、カレーとキャベツにウインナーが入ったスティックとかよく言ってもらいますね。

家族でやるからつながれる

容子さん 家族でやっているからこそ良さはありますね。3



上段のパンしか見えてくれないお客さんも。「それが楽しいならそれでいい。うちはそういう人たちに支えてもらっているんで大事にしたい！」と信義さん。

年前にずっと店に立っていた母が亡くなったんですけど、私たちがだけでなくお客さんにとっても大きい存在で、今でも写真が片付けられないし、母宛に来てくれるお客さんがいます。私も一緒にやってきたからお客さんの顔を少しずつですが覚えてますし、やっぱりバイトさんを雇ったり、職人さんを雇ったりするのは違う、長い

スパンでのお客さんとの付き合い合いが、家族でやってるからできてくると思うんです。手作りです。手渡し、そして人と人のつながりを大切にしていきたいです。

信義さん 親父が今78歳ですけど、70歳近い人が来てくれて親父を「兄ちゃん」って呼ぶんですよ。僕は「息子」って呼ばれます(笑)。今、パン屋っていろいろなタイプがありますが、うちでは、うちはうちでこの形をやっ

ご近所付き合いがあるから

信義さん 僕からしたら上本町は優しい人ばかり。ほとんどここに住

りてきたので、こういうものなんかなと思ってますけど(笑)。隣家で火事があったときも、爆発音に驚いて見に行くと、全部の窓から煙が出てるのに住んでる人が外にいない。戸を開けたら中において、抱きかかえて運び出しました。あとで消防署から表彰してもらいましたが、誰が住んでるのか、その人が逃げているかがわかったからすぐに消化活動ができたそうです。その後、自分たちも家に入らなくて惨めな思いをしていたらご近所の人たちが声をかけてくれて、本当にありがたかったです。ご近所さんの力を感じました。

小さい子がお小遣いで買えるパン

信義さん 僕の中では、小さい子がお小遣いをもって買いに来られるようなパン屋で、いつまでもいたいんですよ。だから新作を作るときも、考えるのは価格です。うちは小さいお子さんからお年寄りまで安心して食べてもらえる地元の手作りのパン屋。街は変わっても周りに流されず、昔からの味と思いをつないでいきたいです。



コロナ禍前の日本を総括する

「錢屋塾 おおさか講座」では特別講座「全7回」を実施し、アフターコロナのあり方を皆さんと一緒に考えます。第2回はコロナ禍前の日本を総括し、社会の構造的課題に目を向けます。



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

変わる市場、変わらぬ仕組み

ビジネスの成功を左右する「見込む・見定める・見極める・見限る・見切る」力。日本はバブル経済崩壊後に「失われた30年」の低迷期に入りましたが、その原因を池永先生は「見限る・見切ることをしなかったから」と指摘します。モノづくりだけでは立ち行かなくなる——。窮地に陥った日本の家電メーカーはその典型かもしれません。

マーケティング／Marketingの語尾は「ing」。市場は常に進行形でニーズは絶えず変化します。市場の変化に合わせて企業の考え方や社会の仕組みも柔軟に変わるべきですが、そのほとんどはコロナ禍前から変わっていないといえます。

「適合不全」の兆し

海外に行かない。就職しない。結婚に興味がない。それを「めんどくさいから」と答える若者たち。その



コロナ収束後は再び活気あふれる商店街へ！

背景に現代社会への「適合不全」があるかもしれないと池永先生は考えます。

今ある制度や仕組みの多くは高度経済成長期に作られたもの。それが21世紀を迎え20年を経ても存続するため、新しい価値観を持つ人は「適合不全」を起こすのだとか。皆さんも「めんどくさい」と感じずとも、日々

何かと窮屈に感じることとはありませんか？

変えずに変わった天神橋筋

時代が変われど変えてはいけないこと。変えるべきこと。この見極めは今後さらに重要になるでしょう。その

視点で地域のあり方を見れば天神橋筋商店街は良き例。シャッター街が増えるなか、天六界限は人の往来が盛んです。時を経ても変わらない「天神祭り」が地元の絆を深めているという商店街幹部。その伝統を守りつつ、一方で店主たちは早くからアジア人を受け入れ、SNSを活用してインバウンドに導きました。



受講者の声

コロナ禍を機に社会はリセットされるといわれますが、お上任せにしないで大阪発で新たなアクションを起こせばいい。そんな前向きな気持ちになれた第2回目講座でした。

錢屋塾おおさか講座 コロナ禍後社会を考える連続講座の第3回講座は2月号に掲載予定。テーマは「コロナ禍後社会を考える基本構図」。

● 本質を見極めるために、改めて現状を見つめ直して、将来を考えたい。

● バーチャルとリアル融合がコロナ後の企業活動の課題になると感じた。

● IT技術とコミュニケーションのあり方をコロナ禍でどのように生かし、活用するかを考えたい。

第7回 錢屋塾おおさか講座 大大阪と環状線

JR大阪環状線に注目すると見えてくる近代大阪の姿

日時：2021年2月6日(土)14時～
講師：船越幹央氏
[大阪歴史博物館 学芸員]
会場：うえほんまち錢屋ホール
(錢屋本舗南館6階)

※開催についての最新情報は
錢屋塾Webサイトをご覧ください



創業者繁吉と3姉妹。大阪の商家の伝統では女性が店を継ぐので大切に育てられました。本文と時代は違いますが昭和の初め頃。いとはん（正子）、なかんちゃん（恵美子 私の祖母）、羽子板を持っているのが繁子、こいさんです。

昭和の終わり頃の
大阪の商家の
お正月と初荷

前回までは明治の創業から昭和初期の話でしたが、今回は時系列を離れて正月らしい話を少し書かせて頂きます。中学生くらいだった私（4代目社長、正木裕也）の記憶にある昭和の終わり頃のお正月の光景です。銭屋本舗は、今は商社化して出荷作業はなくなりましたが、昭和50年代までは今の銭屋本舗南館や銭屋ギャラリーが倉庫で、毎日のように出荷をしてい



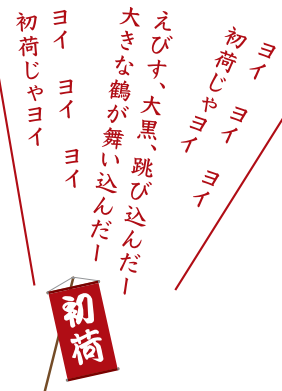
つかまり立ちがやっと。4代目社長の裕也、1歳7ヶ月。

ました。

当時の大晦日は集金を終えて戻れば店仕舞いでした。元日は休みでしたが敷地内や近隣に社宅もありましたから社員が家族連れで、晴れ着で来社され、皆で新年を祝いました。2日は新年の初出荷、これを初荷と言いました。店頭に火鉢がいくつも並べられ、幹部社員の奥様方は総出で関東煮（おでん）の炊き出しをされました。

私は子供時分から鯨のコロが大好物でした。その頃は生のコロが手に入ったのだと思いますが、プチとした歯ごたえがあり、噛むと中からトロリとコクのある脂が出てきました。番重には黒ゴマが掛かった俵むすびがぎつしりと並べられ、大振りの沢庵が添えられました。年始の挨拶に来られた方々には酒と一緒に振舞い、社員も腹ごしらえをしてはトラックに商品を満載して出かけ、配達しては戻りを繰り返し活気に溢れていました。高度経済成長を遂げ、一

億総中流というある種の夢を叶え、バブルに浮かれる前の日本の、大阪の商家の正月の一コマであつたと思います。



これは初荷囃子と言っていたと思います。調べてみても由来はわかりませんでした。私の小さい頃の写真が残っていますが、皆で半纏に前垂れを掛け、鉢巻といった出で立ちで手拍子を打ちながら囃して荷を送り出しました。昭和の終わり頃といっても、その当時から既にこれが続けているところは少なくないと思います。

縁起の良い言葉が並びますので、初荷をしなくなった今となっては、その一節を会社の名刺に書き残し、お目に掛かった方々にお配りしています。

中学生くらいまで、初荷を手伝う振りをしながらコロばかり食べていました。初荷が終わってからは正月休みでした。



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 商事部 西村 延泰

受け継ぐという事

両親がしてくれた事を息子にもしてあげる。これが今、私の生き方の一つになっています。

先日、三歳になる息子の七五三のお詣りをしてきました。私が当時七五三で着た着物を母が綺麗に保管しておいてくれ、息子が着てくれる事になったのですが着付けが想像していたより難しく母は昔の記憶を掘り起こしながら、妻も動画サイトで解説を見ながら、慣れない着物を嫌がる息子をなだめつつ頑張っていました。

自身が親の立場になると、毎日違う献立のご飯が出てくる事、毎日綺麗に洗濯された服を着られる事など今まで当たり前前に感じていた事がいかに大変か思い知らされると共に、両親への感謝を改めて感じています。

息子もいずれそう思い返してくれたらいいなと思いつつ一日一日大事に過ごしています。



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
January
vol.07

1

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。

寄書

未来の上本町

未来に続く独自イベントに 地域一帯となって取り組みたい



近鉄百貨店上本町店
営業推進部 販売推進課 係長
藤澤 浩明さん

「Amazonでは買えないもの、売ってる？」とある会社の社長から、こう質問をされた際に返答に困りました。現在当社に限らず百貨店業界にとって、AmazonなどのEコマースの台頭が小売市場をシュリンクさせています。そのような中で、当社は地域共創型の百貨店として、2018年3月に

地域の産品を発掘・発信する取り組みを本格的にスタートさせるなど、地域と共に発展していくことで、百貨店としての存在意義を見出そうとしています。上本町店は、自身が2007年に入社して以来、外商担当として5年間を過ごした思い入れ深い店舗で、昨年5月に現部署に異動し戻ってからは、馴染みあるこ

の地区を盛り上げたい気持ちで、上本町に点在する近鉄グループとの協業や、銭屋本舗さまをはじめ地域の企業さまや団体さまとの協業など、さまざまな地域協業に力を入れてきました。昨年12月から毎月21日に実施している、上本町YU FURA前の広場を使った「上本町マルシェ」*はその地域協業から生まれた取組みで、地区の活性化を目的にスタートしました。今後も地域協業による新しい取組みで上本町を盛り上げていきたいと思えます。

*現在はコロナ影響により自粛中

本題の「未来の上本町」についてですが、10年以上先の未来に続いていくような、スポーツ、音楽、グルメ、アート、と様々な上本町独自のイベントを、地域一体となって取り組んでいくのはいかがでしょうか？『上本町歴史文化にふれるウォーキングイベント』、『付近高校の吹奏楽部や近鉄吹奏楽部が集い演奏する音楽祭』、『人気のパン屋が食パンの味を競うグルメ選手権』、『鉄道本社前の近鉄奈良線の壁に落書きをするアートフェスティバル』など、最後は怒られてしまいましたが、どれも実現すれば面白そうですね。地域の皆さまにご協力いただきながら、未来の上本町につながるイベントを1つでも自身で成し遂げたいと思えます。また近鉄百貨店上本町店は、皆さまが様々な理由でご利用いただける便利な店舗としてモデルチェンジすることで、今以上に地域の方々から支持され、10年後の未来も上本町のこの地で、皆さまに「笑顔」と感謝をお届けし続け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。

