

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
June
vol.24

6

降られても
フラれても
上本町



そのままの時間

素のままの良さ



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。

最高の普通を

「月刊ZENIYA & LIFE」の
タイトルに併記してある言葉にお気
付きでしたでしょうか。「最高の普
通を」は錢屋本舗本館がめざすところ
を示しています。普通をヨシとし
ながらも、その中で最高の目指し
たいということですが、普段の生活
を丁寧に、基本的なことをより良く
したいという気持ちを表したもので
す。普通と思えるものの幅を広げら
れたら、とも思います。

暮らしに必要な 「特別」とは？

暮らしの中に特別な日、特別な人、
特別な場所、特別な場面、特別な時
間、特別な出来事…言い出せばきり
が無いですが、そんな「特別」がど
れくらい必要なのかと考えてみたこ
とがあります。



晴れ着、晴れ舞台という表現があ
るように特別な日を「ハレ」の日と
言いますが、それに対して日常を
「ケ」と言いました。明治以降の生
活様式の変化によりそれらの境界が
曖昧になるに従い、使われなくなっ
たようです。近代化は均一的な豊か
さをもたらし、毎日をハレの日にし
たのでしよう。昭和に入ってから
戦後復興、高度経済成長、バブル景
気など豊かさを求めた生活様式の変
化を何度も経験したわけですが、コ
ロナ禍で立ち止まって考え直しなが
ら、求める特別は、更なる豊かさな
のだろうか？というのが冒頭の疑問
です。

そのままの時間 素のままの良さ

使われなくなった「ケ」という言
葉を「ス」と置き換えてみました。
現代においては素のままの良さを楽
しもうということですが、いつもの誰
かと、当たり前の日常を、淡々と過
ごす普通の時間を見直したいと思っ
ます。特別は必要だけれども、その
特別に自分なりの幸せのビジョン
(像) が想い描けないと、つい世間
体やお金に置き換えて価値を計る習
慣に影響されがちです。誰かに羨ま
しがられる生活は必要なく、自分が



満足できる生活がしたいと思いま
す。若い世代の方々は、これを老成
した発想だと感じられるかもしれま
せん。「やることをやって手に入れる
ものを手に入れたから」だろうと。

上本町は幅広い世代、新旧の住人
が入り交じり、個性も育った背景も
経験も目的も違う様々な立場の人々
が交ざって暮らす町ですから、もち
ろんその違いを認め合うことが前提
ですが、互いが自分の幸せを語り、
他人の幸せを認めて喜び合えたら、
それは特別なコトでなくても十分に
幸せだと思います。

どんな人生も幸せに全うすること
は自分の責任ですから、自分の幸せ
のビジョンもしっかりと想い描きな
がら、読者の皆様からも色々な幸せ
をお聞かせいただき、誌面でもご紹
介できたらと思います。

(文・正木)



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

尾松琴音

1999年生まれ。甲南女子大学文学部メディア表現学科卒業後、(株)銭屋本舗に入社。映画『コットンダイアリー』は卒業制作として撮影・編集に励んだ。

池谷薫

映画監督・甲南女子大学教授。『延安の娘』(02年)『蟻の兵隊』(06年)を手掛け、『コットンダイアリー』のプロデュースも行う。

Information

映画

『コットンダイアリー』
トークイベント

日時：2022年6月18日(土)
14:00~15:30 開場13:30
会場：うえほんまち銭屋
ホール(銭屋本舗南館6階)
出演：尾松琴音、池谷薫、
正木裕也(銭屋本舗代表)
※前売り券販売します。

『コットンダイアリー』

日時：2022年7月9日(土)
~7月15日(金)
会場：元町映画館(神戸市
中央区元町通4丁目1-12)
料金：一般¥1,300(前売り
¥1,000) 学生¥800
詳しくはコチラ



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。



尾松琴音 監督作品

コットンダイアリー

プロデューサー
池谷 薫 蟻の兵隊 / ルンタ
原案 編劇 尾松琴音 監督 尾松琴音 池谷薫 正木裕也
制作 尾松琴音・池谷薫・尾松琴音・池谷薫・尾松琴音
制作 尾松琴音・池谷薫・尾松琴音・池谷薫・尾松琴音
制作 尾松琴音・池谷薫・尾松琴音・池谷薫・尾松琴音

7/9(土)よりロードショー!

初日監督ほかトークショー開催



見つけたよ
そばにある幸せ

尾松琴音監督イラスト展開催!
7/7(木)~7/18(月祝) ※火・水定休
TEL:078-333-4720 <https://hanamorishorin.com>

暮らしの中にみつけた“特別” 映画『コットンダイアリー』とは

コロナ禍に生まれた 一本の映画

2020年4月、私は大学3年生でした。授業はオンラインになり、学校に行けないがために友達にも会えない日々が過ぎました。「おうち時間」「ソーシャルディスタンス」などという言葉があたりまえになり、今思えばとても不思議な時間でした。しかし、そのようなマイナスのことだけではありませんでした。妹と一緒に遊ぶ、毎日絵をかいてみる、ギターを練習してみる……あたりまえの日常、つまり「普通」にちよつとひと手間加えるだけで特別な気持ちになれる。暮らす楽しさがアップする。そんなことに気づくことができました。自分の生活を見つめなおす貴重な時間。それがいつしか、周りの人はどんなふうに生きていくのだろうか、という好奇心へと変わり、一つになったのがこの映画です。

人生、伏線だらけ

当時は就職活動に不安を抱えていたこともあり、だからこそ出演者それぞれの言葉はより深く胸に刺さりました。現在、銭屋本舗でお仕事させていただいているのも今までの出会いがあったからこそです。そう思うと人生何事も未来への伏線なのではないかと感じるのです。過去がつくった今の私は、未来の私をつくる。その中でつらいことも悲しいことも経験する。その経験は、新しい自分に生まれ変わるための伏線で、それを回収できるか否かは自分の行動次第だと強く思うのです。

『コットンダイアリー』を語る

コロナ禍のこと、暮らしのこと、不安や悩み、出合いの数々……多くを書きました。まだまだ話は尽きません。ぜひ6月18日に開催するイベントに足を運んでいただき、映画『コットンダイアリー』の楽しみ方や映画製作の裏話を楽しく聞いていただけたらと思います。当日は予告編のみを上映しますが、7月9日から元町映画館で上映される本編のラストに起こる奇跡も体感してもらえると嬉しいですよ。
(文・尾松)

小さな発見は
暮らしの中に





ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを

この季節に愉しむ あんこもん

小豆を使ったお菓子は季節や地域によって異なり、そこにどんな文化や風土があったのだろうかと思いが湧きます。銭屋カフェーでも年間を通じて餡ものを提供していますが、今回は銭屋の亀山豆腐白玉入り」をご紹介します。

ZENIYA & LIFE をお読みいただいている方の中には関西で育った方、他の地域で生まれ育った方、さまざまな方がいらつしやるかと思えます。私も九州で生まれ育ち、大学進学を機に関西で暮らし始めました。

なぜこんなお話をするかと言いますと、「亀山」を実は知らなかったのです。「銭屋カフェーで亀山をつくらう！」となった時、正直どんなお菓子なんだろうかとイメージがわかなかった



のですが、話を聞いてみると関西ではすでに親しまれていた様子。汁気をきったつぶあんをシンプルに味わうあんこ菓子なんです。主役はあんこです。

銭屋カフェーでは少しあたたかさを感じ始めた春から夏に向けて提供いたします。天草100%でつくった寒天と豆腐を加えて、軽やかに、かつ小豆の風味が引き立つように仕上げました。ほうじ茶付きではございますが、ぜひ好みのコーヒーとも併せてご堪能ください。

(文・中島)

銭屋の亀山 豆腐白玉入り 700円 (税込)

天草100%の寒天と豆腐白玉で、食物繊維たっぷりの冷たい亀山に仕上げました。毎日14:00~のご提供です。





銭屋シネマ
6/12 [日] 18:00-
2部上映 (1作品目)

都市を耕す エディブルシティ

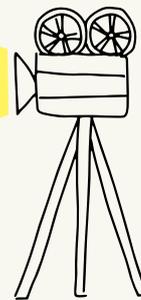
経済格差の広がり、新鮮で安全な食が入手困難な都市で市民が健康で質の良い食べ物を入手できるよう、様々な活動が生まれる。

監督：アンドリュー・ハッセ／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

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。カフェー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 銭屋カフェーWebサイトをご覧ください。



イカリア島の秘密

🎬 ハッピー・リトル・アイランド —長寿で豊かなギリシャの島で—

なりませんか？

ギリシャを離れて海外に……。しかし、そんなイカリア島は世界のどこよりも長生きで幸せな国でもあるのです。その秘密、とっても気になりますか？

舞

台はギリシャ。2010年頃

の生活は、自給自足。そこに住む生き生きとした老人たちに共通しているキーワードは、満足感を得ること?! 何が彼らを動かしているのか、彼らの心と身体のか、若さを生み出す島の精神とは何なのか？

(文・木村)



銭屋シネマ
6/12 [日] 18:00-
2部上映 (2作品目)

ハッピー・リトル・アイランド —長寿で豊かなギリシャの島で—

ギリシャの離島で、希望を失った若者たちが世界のどこよりも長生きで幸せと言われる住人たちから人生を楽しむコツを学んでいく。

原題：LITTLE LAND / 監督：ニコス・ダヤンダス / 配給：ユナイテッドビジュアル / 制作国：ギリシャ / 公開：2013年 / 時間：52分

今、世界の美しい島々は…

🎬 ビューティフル アイランズ



銭屋シネマ
6/26 [日] 18:00-
ビューティフル アイランズ

気候変動に揺れる三つの島のドキュメンタリー。ナレーションやBGMをあえて入れずありのままの美しさ、暮らしを見つめる。

監督：海南友子 / 製作：ホライズン・フィーチャーズ / 制作国：日本 / 公開：2009年 / 時間：106分

古 来からの絆を育む祭り、歴史のある伝統工芸品、その土地ならではの食文化、時間がゆっくり流れる水辺での生活……。これらが気候変動によって失われつつあるという現状を信じられますか？この映画は、気候変動というキーワードのもと、南太平洋のツバル、イタリアのベニス、アラスカのシマレフ島の現状を追っていくドキュメンタリーです。ナレーションやBGMがないため、ありのままの日常の素晴らしさや美しさが際立ち、まるで彼らの生活

に溶け込むような感覚に。地球の気候に関する課題はとても深刻ですが、この映画の、祈りや家族の繋がりが、といった視点から向き合っているとどこか暖かさを感じるのです。この作品を通して問われる、「気候変動によって私たちが本当に失うもの」とは何なのか。銭屋本舗本館で大事にしている価値観の1つである、#本当を知り自分の頭で考える、をぜひ皆さんと実践できれば嬉しく思います。(文・木村)



“ホンモノ”って？

日常のあらゆる場面で耳にする「本物」。何気なく使っている言葉ですが、どのような意味を持っているのでしょうか？ 広辞苑による意味を抜粋すると、

①にせものでないこと。実物。②その名に値する本当のもの。技艺などが、素人はなれしていること。

案外抽象的で、定義として当てはめづらいなという印象を私は受けました。「偽物でないこと」「本当のもの」と言われても、何が本物でど

れが偽物か、判断ができないのが正直なところですよ（笑）

しかし、今回この「本物に触れる」のページを執筆させていただくにあたり、錢屋本舗本館で過ごす中で何度も「これってホンモノ！」と切り切れる場面に出会ってきたことに気がつきました。例えば、昨年9月に開催された、人間国宝・大倉源次郎さんが案内人の「能楽 鼓を楽しよう!!」や、昨年末に立川志の春・立川志の太郎さんをお招きし

た錢屋寄席です。いずれも、生のライブで触れることが初めてで、ものすごい衝撃を受け、ココロがときめいたのを覚えています。その衝撃というのは、彼らの作る「空気」でした。場・人・季節：そのひとときにしかない要素で構成された「語り」や伝統の「音」を肌で受け止めたときに「ホンモノだ」と感じたのです。この経験から、私が考える本物とは、「偽物でないこと」「本当のもの」というよりも、自分がときめくものであり、1人ひとりのココロの中に1人ひとりの「ホンモノ」があるのだと捉えるようになりました。私にとつてのその「ホンモノ」の1つが、うえほんまち 錢屋ホールで出会う伝統芸能だったということです。あなたにとつて「ホンモノ」とは何でしょうか？

さて、うえほんまち 錢屋ホールではこの夏も、錢屋寄席を開催いたします。7月2日に行われる「上本町 南光亭」が、みなさんのときめきで溢れますように、「ホンモノ」に出逢える時間になりますように、願っております！

（文・木村）

Information

「錢屋寄席～上本町南光亭～」

出演：桂 南光・桂 吉の丞・桂 二豆
 日時：2022年7月2日（土）開場13:30 開演14:00
 会場：うえほんまち 錢屋ホール（錢屋本舗南館6階）
 ※チケット販売中 ※オンライン配信あり



詳しくは
コチラ



錢屋寄席



ZENIYA

錢屋塾

いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。



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。



◎ 錢屋塾 美味しいだけじゃない、 目にも美しい 洋菓子講座



作り方だけではなくアレンジの仕方、飲み物との楽しみ方も知って欲しい！と、1つのメニューだけでも沢山の事を教えてくれるのが石川先生です。例えば、ショートケーキのスポンジはパフエにもカップケーキスタイルにも活用できる、いや！活用すべき。なぜなら、プロが取り入れている工夫には沢山の美味しいヒントがあるからです。その「なぜ？」を聞くことで、毎日作ることが難しい洋菓子も、日々手作りしていただける工夫へとつながります。自宅で簡単にカフェスタイルの洋菓子が再現できるって夢みたいではないですか？そんなおうち時間の楽しみへつながるレッスンです。
(文・野里)

お菓子作りの知識が広がる、 楽しい洋菓子講座

石川先生はお菓子作りの知識が広がるよう、ポイント押さえて様々なことを細かく教えてくださいます。再現しやすいように内容も工夫されていて、自分なら家でどんな味にしたいか思い描きながら参加しています。何よりどのお菓子も大変美味しく、ドリンクとのリアージュも毎回楽しみます！

受講者 K.K様

一緒に体験しながら学べる 楽しい時間

過去の経験にユーモアを交えた説明で楽しくレッスンが進行します。歴史や流行を追った美味しい洋菓子を、目で見て、味わって学ぶことが出来ます。身近な材料の他にも珍しい材料を使用するので、比較ができるなど新たな発見ができて非常に楽しいです。

受講者 匿名希望様

受講者の声

Student Voice



洋菓子講座：S.coeur (エスクール)
石川 雅也先生

ホテルや個人店、フランスでの研修を重ね、製菓学校の講師を15年以上務める。2020年にフリーランスパティシエ「S.coeur」として活動させる。スイーツの商品開発を行いながら製菓講師としての仕事を行う。

講師のことば Teacher Message

お客様と作る 一期一会の空間

めちやくちや重要だ
と思うんです。

家で実際に作って

個人店、ホテル、カフェなどのパティシエを経験し、専門学校講師を15年以上経てフリーランスのパティシエとなりました。ここできなと、私でないで、できないレッスンをする。この想いから錢屋塾でのレッスンはじめました。

家で実際に作ってみたいと思えた、レシピを参考に自分でアレンジできた、コーヒートお菓子を一緒に味わうと違った美味しさになるんだ、などといったその時のレッスンでしか感じられないお客様の満足度・満足感をどれだけ作れるかを常に考えています。

お客様が興味のない内容や一方的なレッスンではダメだと思っています。知識と技術はレクチャーできます。けれども私はお客様と一緒に空間を作りたい。学びがあり、気付きがあり、成長があり、楽しみがある。レッスンを目指しています。お客様が来てよかったと思う理由がどれだけあるかって

お客様が喜んでくれると自分には倍以上になって返ってきますし、またそれが次の課題にもなります。洋菓子講座だけでなく、時には特別イベントも開催しています。錢屋塾でしか体験できない空間をこれからも皆様と一緒に作りたいと思っています。自分の「好き」を広げてみませんか。



INFORMATION

S.coeur石川雅也先生

特別イベント

1DAYカフェ

7月4日開催!

@錢屋カフェー

限定スイーツがお店で味わえます。

詳細は決まり次第HPにて
ご案内いたします!



6/19(日)

10:30-12:30

Cooking

発酵講座

講師/畑中 伸洋

受講料/7,000円(持ち帰り・試食あり)

「塩糍トウバンジャン&発酵コチュジャン作りと常備菜作り&お料理」教室。暑い夏に負けない・免疫力を上げる常備菜



&料理教室です。そら豆と塩糍を使った豆板醤と、先生が仕込んだ味噌を使って発酵コチュジャンを作ります。使い方として、常備菜&お料理も一緒に学んでいきます。美味しくて簡単、日持ちする常備菜に美味しいトウバンジャン料理で夏を乗り切りましょう。

6/19(日)

14:30-16:30

Cooking

発酵講座

講師/畑中 伸洋

受講料/7,000円(持ち帰り・試食あり)

「南高梅でつくる梅干作り」今回は本物の梅干しを知っていただきたく【南高梅・こだわりの塩・赤紫蘇のみ】で作成します。レッスンでは梅の下処理・下漬けはもちろん赤紫蘇の下処理方法についても教わります。



6/14(火)

10:00-12:30

Culture & Life

有田焼色絵付け講座

講師/伊賀 恵理子

受講料/11,000円

※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。

「七夕」をテーマとして、笹を軽やかに、短冊は色鮮やかに色絵付けを楽しんでいただきます。実際に体験することを通して有田焼を身近に感じてみませんか。



線描きされた絵皿をご用意いたしますので、どなたでも挑戦していただけます。

6/16(木)

11:00-14:00

Cooking

身体を整える アーユルヴェーダ料理

講師/ミナル

受講料/6,000円(試食あり)

メニューはライタ(インドのサラダ)、キチュリ(米と豆の料理)、サブジ(季節野菜のカレー)、デーツとターメリックのラテです。本場インドで昔から受け継がれてきた家庭料理を学びましょう!ご自宅でも再現していただけるよう、1回分のスパイスのお持ち帰り付きです。





ZENIYA

銭屋塾

2022.6/11~7/15

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。

6/11(土)

11:00-14:00

Cooking

発酵薬膳料理

講師/高山 優子

受講料/6,000円(持ち帰り・試食あり)

梅雨時期や夏場に向けての脾の養生料理【発酵薬膳フレンチ風スープカレー】。梅雨時期のポイントは体に溜まった余計な湿気を追い出すことです。今回のメニューは利尿作用や胃腸に良い食材を使いスパイスと合わせて冷やす効果を抑えるスープカレーです。フレンチスタイルの優しい辛味で体内の水分を発散するお手伝いをし代謝を上げてくれるそんなスープカレーをクスクスと一緒にいただきます。



6/24(金)

第一部10:00-12:00

第二部13:30-15:30

Culture & Life

フラワー講座

講師/masayo

受講料/9,000円

テーマは『花を“束ねる”～ tabaneru～』です。スパイラル技法を中心に様々な技法で花を束ね、回を重ねるごとに自身の理想の形に仕上げてください。開催時期に合わせて、一番素敵なお花をご用意いたします。初心者の方でもわかり易く基礎からお伝えしますのでお花が初めての方でも安心してご参加ください。



7/1(金)・7/15(金)

10:30-13:30

Coquette.715

講師/片岡 恵美

受講料/17,000円(全2回コース)

ラメルヘンテープと呼ばれるビニル素材のテープを使用し、初心者の方でもとても美しいハイクオリティなバッグを作成していただけます。当日夏らしいカラー5色からお好きなお色をお選びいただけます。ビニル素材ですので水にも強く、お手入れも簡単です!



Culture & Life

6/19(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1,100円にて同行者も作成可能)

今回のテーマは～父の日～。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。お父さんやご家族、ご友人へト・感謝の気持ちをお子さんの作ったフラワーアレンジメントで伝えませんか? 同行頂きます大人の方も+1100円と一緒に作成頂く事ができます、是非一緒に楽しい時間をお過ごしください。

Culture & Life

6/28(火)

11:00-14:00

からだ喜ぶ 日常ごはん

吉田よりこ×東洋ライス

コラボ特別イベント

～米を学ぶ 米の氣を取り入れよう! 東洋ライスお土産付き～

講師/吉田よりこ×東洋ライス

受講料/5,800円(試食あり)

米は私たちにとってエネルギーの源。玄米は体に良いと言われますが、よく噛まなければ、せっかくの栄養分も排出されてしまいます。そこでご紹介したいのが『金芽米』。栄養分は残しつつ、消化のよい形に仕上げられている為、胃腸が弱りやすい梅雨時期に大活躍します。米の氣を取り入れて、からだの芯から元氣になりましょう!



Cooking

特別
イベント

6/27(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/5,800円(試食あり)

「オートミールを使ったアフタヌーンティー」ダイエツト食材として手軽に買えるようになったオートミールですが、買ったものの意外と使いきれず残っているという方も多はず! オートミールはエン麦・ガラス麦と呼ばれ昔から栄養価の高い穀物で、腸内環境を整えてくれる水溶性食物繊維、ビタミンやミネラル、酵素活性に必要なマグネシウムと沢山の栄養素が含まれています。オートミールを使って簡単に作れるスコーンやノンオイルグラノーラ他、食事にもおつまみにもなる野菜たっぷりのケーキサレにシュークリームや皮などをご紹介します。セイボリー(塩味の軽食)も含むアフタヌーンティーとして楽しんで頂ければと思います。

Cooking

6/21(火)

10:30-12:30

デコクレイ講座

講師/梅谷 茉汀

受講料/6,500円

「カタツムリレッスン」～雨の季節も楽しもう～粘土でカラフルにカタツムリを素敵にデザインして楽しく雨季を過ごしましょう。デコクレイや習い事が初めての方でも講師が丁寧に指導させていただきますので気軽に参加ください。手ぶらでご参加頂けるレッスンです。

Culture & Life



6/29(水)

11:00-12:30

大人の美文字レッスン

講師/紅秋

受講料/5,500円(ミニスイーツセット付き)

ご自身の住所や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。先生から直接ご指導を受け、自分では気付いていない癖から美文字になる変化を楽しんでみませんか。少人数制でお一人ずつ丁寧にみてくださいます。和やかな雰囲気ですのでお気軽にご参加ください。

Culture & Life



Exercise

6/26(日)

10:30-12:00※途中休憩あり

超初心者向け ベリーダンス

講師/Se2ko

受講料/4,500円※リピーター特典付き(オンライン筋トレレッスン1回無料or銭屋塾Se2ko先生のヨガ体験1回無料)

現役ベリーダンサーとしてもご活躍のSe2ko先生が教える、90分で1曲踊れるようになる特別イベントです! 40～60代の女性の方に特におすすめです。音楽に合わせて身体を動かし、日頃のストレスを発散しませんか。1,2,1,2のカウントに合わせて足踏みができ、深呼吸に合わせて手の上げ下げができる方であれば1曲踊れちゃいます! 初心者の方も安心してご参加ください。



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。

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



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

― 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（連衆とも言いいます）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、思いもよらなかっ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69回 錢屋句会

2022年5月14日

兼題：五月晴、やもり、梅酒（他、自由題2句）

新聞紙搔きむしる猫傘雨の忌

西野 徹

先生評 傘雨の忌は、久保田万太郎の忌日です。猫好きの同氏の忌日俳句としては王道の詠み方です。猫のかきむしっている新聞は万太郎の死亡記事が載っているものかもしれません。

夏きぎす亀石は空背負ひたる

篠 さとみ

先生評 亀石は飛鳥のそれと思いました。大きな石で作られた亀が、夏に向かう時期に空を背負っていると感じた作者です。「夏きぎす」という季語によりどこまでも続く空がまるで亀石から生まれているようです。

新郎に抱きつく義父や五月晴れ

甲佐 京子

先生評 娘の結婚式です。最初は娘を取られる不愉快さを覚えていた父ですが、新郎と娘の間のエピソードや、友人たちのスピーチに、この新郎なら娘を任せられるという気持ちとなりました。微笑ましい一コマです。

離陸機のははりと迫る五月晴

玉木 あつ

先生評 離陸した飛行機が五月晴れの空に舞い上がっていく景が目に見えかびます。「ふわり」と言うオノマトペも真つ青な空に迫る大型の飛行機の様子をよく表しています。

講師の句

夏暖簾しまひかければしまひの客

原 和人

鑑賞 暑い日の営業も終わり、暖簾をしまいかけた所に馴染みの客が来ました。お断りなどんでもない。暖簾をしまい、店主や女将も一献傾けるつもりかもしれません。

「季語のあれこれ」

講師 原和人

傍題：ビール、冷酒、梅酒、焼酎、
甘酒、煮酒

代表的な夏のお酒は勿論「ビール」ですね。ビアガーデンなどでググッと飲む最初の一口の美味しいこと。他にも冷酒、梅酒、焼酎も夏の季語です。お酒と言えどどうか微妙ですが、「甘酒（一夜酒）」も夏の季語。また、古い季語では、「煮酒（新酒火入れ）」などの季語もあります。酒を長い間貯蔵できなかった頃の作業です。寒中に仕込んだ新酒を小満（五月二十一日頃）に六十度前後の温度で加熱（火入れ）します。その酒を貯蔵桶に移しておくくと九月頃には、芳醇な酒となるのです。火入れ前の酒を新酒、火入れ後を古酒と称していました。

蕪村



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. 18

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)]
文：櫻井

ココロ
コミュ



子供の コミュニケーション力を 高めよう！

学校や社会で、他人とコミュニケーションを取る力が重視される現在。近年、大学入試の英語では、従来の「読む・書く」に「聞く・話す」を加えた4技能が評価の対象に。また経団連が行う「新卒採用に関するアンケート調査」では、企業が新卒採用時の選考で重視するポイントとして、コミュニケーション力が16年連続1位となっています。

その一方で、子供たちを取り巻く現在の環境は、力の向上に適しているとは言えないもの。勉強や習い事で忙しい中、さらにコロナ禍も重なり友達と会う機会が激減するなど、他者との関係を作りにくくコミュニケーション力の向上を望みにくい状況となっています。そんな中、子供

たちはどうやってコミュニケーション力を身につければよいのでしょうか。

① 相手の意図を理解する

② 自分の言いたいことを相手に伝える

といった力のことだと言えます。

コミュニケーション力を高めるためには、まず「①相手の意図を理解する」ことが求められます。そのために親は「傾聴する」「相手の話に対してリアクションをする」といったスキルを子供に身につけてあげることが、意識するとよいでしょう。傾聴する力をつけるには、子供が学校や塾でどんな話を聞いたのか、親がよく尋ねてあげます。そうすることで子供は、相手の話をよく聞き、理解する習慣を身につけていくはずです。また相手の話に対するリアクションの手本は親が示してあげましょう。子供が話している

時は目を見て相槌を打つことを意識して、ながら聞きにならないように気をつけるなどが効果的です。

もう一つのコミュニケーション力

である「②自分の言いたいことを相手に伝える」力を育てるためには、「自分の思いや気持ちに気づく」

【自分の気持ちを表現する】

といったスキルが大切です。

それらのスキルを育てるために、普段の会話から「あなたはどう思ったの?」「なぜそう

考えたの?」と子供に質問するよう

にしてみましよう。そうすることが、子供が自分の気持ちに気づき、それを言葉で表現する力を身につける良い機会になると思います。

子供のコミュニケーション力は普段の生活の中で親が育めることがたくさんあります。会話をすると、気持ちを聞くといった小さなことから始めてみませんか。

めてみませんか。



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！



まつかわや
店主
高畑 佳幸さん



まつかわや
大阪市天王寺区上本町6-4-13
TEL.06-6779-9506
https://www.matukawaya.com

世界に誇れる日本文化 良い着物を安く提供が信念

創業290年になります。滋賀県の長浜で回船問屋を営んだのち、中古の着物を売り買いする呉服問屋を始め、先々代の五代目のときに大阪に移って約100年。私が七代目です。当店が受け継いできた信念は、「良い着物を安く提供する」ということ。私たちが産地や問屋から直接買い取ることができ、その品を本来の価格でお客様にご提供してきました。

呉服の良さはひと言では語れませんが、生地の良いさとそれを土台にした染の技術は日本が世界に誇れるものです。私はその技術を伝承してほしいと心から思っていますので、売り上げが下がろうが着物を仕入れて、救われる織屋

さんや染屋さんがいてくれたら、その喜びに勝るものはありません。



季節がら浴衣反も豊富。伝統工芸品の「縫い紋り」など、本物が揃います

後に需要が減り、当店でもインターネット通販の「楽天市場」内で初となる着物のインターネット販売を始めてみたもの



の、当初は全く売れず馬鹿にもされました。しかし、情報をこまめに更新するなど日々当たり前のことを行いうちに、あるとき注文が入り、その3ヶ月後はサイト

の新人賞を

もらうほどの売り上げになりました。その後、当店でも配送や入金システムなどを整備し、今では自社でWebショップを運営しています。

私は生まれも育ちも上本町です。五代目が大阪で開業するとき上本町を選んだのは、いくたまさんや茶道裏千家の大阪支部といった歴史のある場所であり、呉服で商いをするに適した富裕層の方が多いことが理由だったと聞いています。今も上本町は、いい意味でも悪い意味でもあまり変わりませぬ(笑)。大阪市内は変化が速いですが、上本町は相変わらずですか



最高級の本場結城紬、希少な伊那紬など、良い着物とは何かが触ればわかります

ら、そのぶん親しみと住み良さがあります。だからこそ、今までは

地域を越えている
いろいろな人に良い着物を
を着てもらいたい

思ってたやってきましたが、今後はもう少し地域に根差して、周辺の方々にも着物の良さを知ってもらいたいです。気軽に立ち寄っていただくために、着物のクリーニングキャンペーンも行っています。

8代目は息子が継いでくれることになりました。彼なりのやり方を応援しますが、脈々と続いたものだけは大切にしたいと思っています。歴史と信頼がある当店の強みを生かしながら、店の形態は彼が考えながら着物の文化を残してくれればいいですね。

(取材・山田)



「着物は日本の文化なので盛り上げていきたい」と父の後を受け継ぐ高畑兄弟



コロナ禍後社会の方向性を考える

2022年3月24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



コロナ禍後社会を生き抜く戦略と必要なビジネス力を知る
「コロナ禍後 & ビジネス実践講座」(全十二回) もいよいよ最終回。
今回はこれまでの総括としてコロナ禍を契機とした構造変化、
さらに日本の再起動に必要な要素について考えました。

● 2028-2030年
Well-being (心・和の時代)
注目すべきは「Well-being」
のフェーズで、仕事は内容から
方法論、組織までさらに大きく
変わると池永先生は指摘しま
す。それに伴い人々の時間の使
い方、生活スタイルから人々の
価値観まで一層変化していくこ
とは間違いありません。

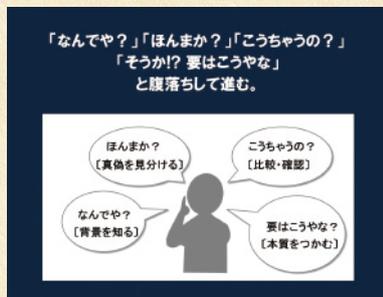
来るべき
「心・和の時代」に備え
知性・感性を身につける

● 2022-2024年
コロナリセット・不況/ウク
ライナ世界不況
● 2025-2027年
コロナ復興(大阪・関西万博
2025)
本講座ではコロナ禍によって
起きた「時間と場」など社会の
様々な構造変化を見てきました
が、池永先生は新型コロナ感染
拡大が始まった2020年から
の10年間を3つのフェーズと捉
え、コロナ復興後からを Well-
being (心・和) の時代と考えて
います。

「人が求める本質は変わらない
が、本質・本相を実現する方法
論は変えていくべき」という池
永先生。そのためには人と人、
世代と世代の交流や学びの場を
構築し、経験を共有しながら知
性・感性を身につけていくこと
が必要と語ります。

「なんでや? ほんまか?」
こうちゃうの?
要はこうやな? を
キーワードに本質をつかむ

日々、多忙であることが是と
される現在の日本には、じつじ
り物事について考える「沈黙
考」が足りない」と池永先生は警
鐘を鳴らします。また、これから
は「なんでや? (背景を探る)」



受講者の声

学びを忘れず想像・翻訳力を鍛えて、事業の実践につなげたいと考えています。

戦略と実行がイコールであると常に念頭に置いて、当事者意識を持って会社をリードする必要があると改めて気づかされました。

「ほんまか? (真偽の確認)」「要
はこういうことやな (本質をつ
かむ)」という三段階で深く対話
を行うべきとも。そのように物
事の本質をつかむことが、コロ
ナ禍後社会を生きるために重要
だからです。

コロナ禍という稀にみるリ
セットを通し、「時間と場」や人々
の価値観、そして社会の変化に
ついて学んできた本講座。最後
は池永先生の「1年間ご苦労様
でした。積極的なご参加をいた
だき、ありがとうございました」
という労いと感謝の言葉で締め
くくられ、参加された方々の充
実感あふれる様子が印象的でした。
(文・櫻井)



使うから始まる、作る

世に商品は溢れています、欲しいものがないと思つたことはありませんか？大量消費を前提としたモノづくりの姿勢が「売れそうなモノ」を作ろうとするせいでしょうか。マーケティングの成果なのかも知れませんが、広告に刺激され、売つていくモノから選ぶことに慣れてしまった消費者は要るモノはわかつても欲しいモノはイメージ

難波宮跡と難波京③

錢屋本舗本館の地下に眠っている古代の都「難波京」のお話の最後に、発見者である考古学者、山根徳太郎を紹介します。

建設現場で発見された一枚の瓦から「難波宮」の存在を確信し、大学を定年後の1952年から本格的に調査を開始、10年近くの年月を費やして、難波宮



建設現場で発見された一枚の瓦から「難波宮」の存在を確信し、大学を定年後の1952年から本格的に調査を開始、10年近くの年月を費やして、難波宮

が湧かないということになるでしょう。使う側に欲求が無いと、要るモノは作れても魅力的なモノづくりには繋がらないのではないかと邪推します。



明治後期に大阪で割烹料理が流行った頃には品書きはなく、食道楽は板前にその日の素材を聞きながら食べ方を相談して決めていました。掛け合いによって成立する大阪らしい文化です。方々を食べ歩いた客が他所で経験した味を伝え、腕自慢の板前が素材を活かしてより良い味をと、競つたのだと思います。

の大極殿跡を発見しました。その情熱から、当時、「日本のシュリーマン」と称えられたそうです。

彼らの偉業は、「歴史」が「ただ積み重なっていくもの」ではないことを私たちに教えてくれます。「神話」として浸透している「史実」や、「史実」の中に溶け込んでいる「神話」から「歴史」が立ち上がり、今、現在も躍動し続けているという感覚がそこにはあります。

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



錢屋カフェー 井川 小耶加

特別な日に夢中になる

節分、バレンタイン、ハロウィン、クリスマス、あらゆるイベントについて熱を入れてしまう私です。

ちなみに食事やプレゼントに力を借りて、日頃の感謝の気持ちも伝えます。身近な人と一緒に過ごすことで得られるのは、その日ならではの話題と明日では少し遅い、特別な時間。国柄や信仰心を問われ、商業戦略にまんまと乗せられていく...と言われればそれまでですが、いつもより少しでも華やかになるなら、私はその日を楽しみにしています。

きつと子どもの頃、学校で誰もが心を踊らせていた日だけでなく、うっかり忘れてしまふような日でも「今日は〇〇だから」とアレコレ用意をしてくれた母の影響。季節のめぐりを感じ、記憶に残る経験がいくつもあります。

人が集まることに消極的な状況下にあっても、相手の負担にならない範囲でささやかに、何かできたならなど、次の機会へ想いを馳せています。



月刊

It's my place

UEMACHI & LIFE

ご自由にお取りください

2022
June
vol.14

6

- 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

私の上本町の記憶は50年くらい昔の小学生の頃まで遡ります。当時はレトロな百貨店がある近鉄電車のターミナル駅で、映画「3丁目の夕日」の様な風景が浮かんできます。高校3年間は上本町を経由して通いま

した。ダウンタウンから通学していた私にはお洒落で上品な街に見えました。その時の経験で街の雰囲気や土地柄はわかっていました。そんなご縁もあって、なかに亭は1987年上本町にオープンする事になりま

じっくりと腰を据えて発信すれば
さらに魅力のある上本町に



なかに亭
中谷 哲哉さん



した。
開店当初は店の前が近鉄劇場の楽屋入口で、俳優の方達が休憩に来られたり、誕生日ケーキをお届けしたりもしました。演目が終わると店内が一気に満席になる事もありました。その後、駅周辺にはマンションが多数建設され人口も増えました。上本町YUFURAと新歌舞伎座が出来て華やかになりました。

上本町は長い歴史と文化的な雰囲気をもち、百貨店、劇場もあり、周りは住宅地で文教地区。他に例を見ないコンパクトで魅力のある街だと思っています。高校時代に通っていたお店の中の何軒かは世代が変わって、今もお客様に愛されて

繁盛しています。目先にこだわらず、じっくりと腰を据えて発信していけば、地元以外からもお客様がお越しになって、さらに魅力のある街になっていくのではと思います。

そしてもうすでに素晴らしいお店が集まり始めていく気がします。



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しょう。