

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
August

vol.26

8

世界を巡って
辿り着きた
上本町



知らないを知る
喜びを



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

懐かしいのか、新しいのか…

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。

銭屋本舗本館には古いオーディオセットがあります。銭屋カフエーで鳴っているのは JBL4345 という 80年代のスピーカー、低音域を担当するウーファーは46cmでJBLでも最大級です。90年代に入るといわゆる軽薄短小の時代に突入し、スピーカーも小型化され電氣的な技術で音を再現する方向へと開発の方針が変わっていききましたが、大きな紙の膜を振動させて大きな木の箱そのものを楽器のように鳴らすこの方式（箱鳴りと言ったりします）のスピーカーの音は、自然で聴き心地が良いと思っっています。箱が鳴るのは良い悪しなのですが、この場合は104kgの重量で共振は抑えられています。据わる台座はH型鋼を鍛冶屋さんに加工してもらい、スピーカーの箱に合わせた板材をはめ込んで作ったもので、中音域の25cmウーファーがだいたい立っている人の耳の高さになるように調整しています。この台座も80kg程あって硬質ゴムで共振を抑えています。

20代くらいの女性がスピーカーの

前に立って聴き入っているのを声を掛けたら、初めて聴いた音だということです。話してみたらモバイル端末でストリーミングした音楽をイヤホンで聴いているとのこと。この若者にとって音楽は、空気を振動させて伝わってくる音ではなかったのです。耳に入れたイヤホンは頭蓋骨も振動させますから、確かに聴き心地は違います。大型スピーカーが空気を振動させ、それを鼓膜の振動で感じ取る音楽は、彼女にとって「新しい音」だと言っていました。

世代を越えて繋がるヒントが

この大型スピーカーを鳴らすパワースピーカーは90年代の McIntosh



MC2600で600W+600Wの大出力です。本当はこんな出力は要らないでしょうが、そんな時代でした。コントロールアンプは MARK LEVINSON LNP-2Lで調整が難しいですが名器です。CDプレーヤーは McIntosh MCD301。レコードプレーヤーは80年代の YAMAHA GT-2000を少し改造して使っています。DENON DL-103R MC型のカートリッジでアナログ盤レコードをかけています。若いスタッフが扱いに慣れず、しよつちゅう針を折ってしまうので故障中の場合は申し訳ありません。MC型はトランスで昇圧するなど面倒なところもありますが、針の交換ができるのと、何よりも高音域の再現力に優れているので、弦楽器や女性ボーカルを聴くときにはゾツとするくらい素晴らしいです。

ある世代にとっては懐かしい音が、若い世代にとっては新しいと感じられることがとても面白く、嬉しくなりました。ここにも人同士が繋がるヒントがありそうです。

(文・正木)



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

京都マーブル

別名「100色プリント」とも呼ばれる鮮やかな色彩と複雑な柄の組み合わせ、手作りならではのあたたかみのあるプリントが特徴です。オリジナルブランド Pas deux pareilsのスカーフは日本の機やさんで織られた上質なシルクを使用。縫製も日本で行うなど、made in Japanにこだわった商品作りをしています。

Information

京都マーブル 展示販売会

日時：
2022年9月9日（金）～
11日（日）11:30～18:00
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。



世界で唯一の
マーブルプリント職人。
熟練された手仕事により
つくられます。

ZENIYA GALLERY POP UP [期間限定SHOP]

京都マーブル

—色が織りなす素晴らしい景色—

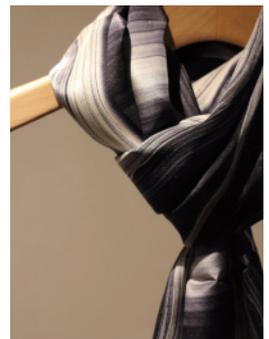
手に触れたくなる美しさ

京都マーブルさんを知ったきっかけはある誌面でした。そこにはマーブルプリントの技法、デザインのバリエーション、そしてこれまでのブランドヒストリーが紹介されていました。掲載されていた作品を拝見した際に、「まさかこれが手仕事で行われているなんて」と驚きました。

20世紀初頭にヨーロッパで発明されたという染色技法を、今に伝える京都マーブルさん。誌面での出会いは、まさに心ときめいた瞬間の始まりでした。その美しさを肌で感じていただきたいと思い、銭屋ギャラリーでの展示販売会を依頼。代表福永さんは会場に足を運んでくださり、銭屋本舗本館が伝えていこうとしていたことを理解いただき、快諾してくださいました。今回は主にシルク製のスカーフが並びます。

受け継ぎ、
挑戦してきた先に

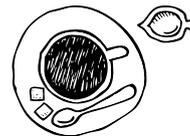
作り方などのメンツドは、たった一人の熟練の職人さんの頭の中だけ。それらを受け継ぐことは相当な難しさがあると思います。デザインによつては20



30色を使われることも多く、一度にたくさんの色を染めることができません。柄のパターンは無限に広がるのです。大理石のような濃淡のまだら模様が最大の魅力でありますから、逆を捉えると同じ柄を作るのは至難の業。ただ、受け継がれるごとに挑戦を重ねるからこそ技術も洗練されます。数年前には世界的に有名なメゾンブランドから染色の依頼もいただいたようです。

かつて「100色プリント」とも呼ばれた多色のプリントは独特な美しさを放つため、立体感があり深みを感じます。手仕事で行われているからこそその柔らかさも持ち合わせたスカーフは、華やかな色合いのものはいつものコーディネートに彩を加えてくれますし、シックな色合いはエレガントさを増してくれることでしょう。身に纏う人を緊張させないのは手仕事ゆえ。どの面が出て美しさは現れます。銭屋ギャラリーで行う3日間限りの販売会。ぜひご来場ください。

（文・中島）



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを



『銭屋のかき氷』



銭屋のかき氷
(ほうじ茶付き)
800円(税込)
提供時間:
14:00~18:00

かき氷や冷やし中華など夏の風物詩を見ると、はじまりました。と言いたくなります。今年梅雨明けの発表が想像以上に早く、炎天下の日々が続いております。食べることで涼が取れ、さらにはお店ならではの味が表現できるかき氷をご用意しました。



銭屋カフェーでは4種類の味をご提供します。「甘酒」「珈琲」「加加阿(カカオ)」「宇治金時」。氷の種類や削り方にも工夫を凝らしますが、このシロップをぜひ堪能いただきたいと思っております。本日は4種ともすべて味わっていただきたいのですが、提供期間がこの原稿を書いている時点では決まっています。その理由としては、涼しくなるまでとしておりまして、そこは自然との会話で決定します。どうぞご理解くださいませ。

そうなる何から食べてみようか、と悩みますね…。そんな楽しみも感じていただきながら、はじめの一つをまずはご賞味ください。

(文・中島)

バーテンダーと 会えたなら

営業時間の短縮などで、銭屋カフェー・バータイムの営業が不安定だったのですが、ようやくコロナ禍前の日常に戻りつつあります。銭屋カフェーのバータイムはお酒のみでなく、カフェメニューもお昼間の営業に引き続き提供しているものが多くございますので、気分に合わせてメニューを選んでいただければと思います。

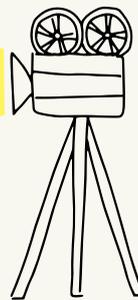
バーテンダーがカウンターにいる日には「季節のカクテル」をお勧めいたします。その時に旬の果物を使用しているカクテルをご用意します。(売り切れの場合は申し訳ございません) 夏はスイカを使用したカクテルを提供しており、みずみずしい赤色がとても鮮やかでお客様に喜ばれました。ノンアルコールでもご用意できますので、ぜひご相談ください。旬のものも、スイーツも、アルコールも同じですね。ご来店時にはどんな旬が待っているか、楽しみにご来店くださいませ。

(文・中島)



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。



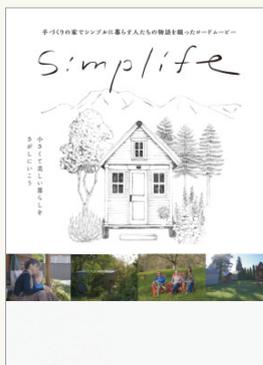
今月も#そもそもを考え直すという価値観をベースに、2つの映画を皆さんと共有できればと思います。「そもそも」という視点を持つことで、日々の暮らしや「善」の気持ちでしている行動を振り返るきっかけになる2作品をセレクトしました。

#そもそもを考え直す

暑い日が続きますが、8月7日と21日の夕方は、銭屋カフェーならではの空間でくつろぎながら、皆さんの中にある価値観と対話する時間を持つただければ幸いです。

“シンプル”に導かれて

simplife



銭屋シネマ
8/7 [日]
18:00-

simplife

simplifeは、「身の丈の暮らし」をテーマにしたロードムービー。自分らしく生きるためのヒントが見つかるかもしれません。

監督: Ben Matsunaga / 制作国: 日本 / 公開: 2017年 / 時間: 78分

「量

より質」の精神を持つタイニーハウスは、自分とモノ・お金・環境との繋がりを見直す人たちのライフスタイルとして広がりを見せています。タイニーハウスに明確な定義はなく、その名の通り「小さな家」を指しますが、この映画に登場する彼らの想いや暮らしからわかるのは、小ささではなく、身の丈に合った暮らしであることが大切ということ。

私は最近の生活の中で、環境は人を形作るとても大きな要素であると感ずる場面がありました。環境に関わりを持つ人や職場など、様々な視点が含まれますが、住環境も自分を構成する大切な要素の1つだと思えます。身の丈の暮らしを見つけて、人生の主人公としてsimplifeを愉しむ彼らのように、私たちもそれぞれに合った暮らしを見つけませんか？
(文・木村)

その善意、支援される側は…?

ポバティー・インク ～あなたの寄付の不都合な真実～

銭屋シネマ
8/21 [日]
18:00-

ポバティー・インク
～あなたの寄付の不都合な真実～

貧困援助がビッグ・ビジネスに? あなたの「善意」が、誰かを傷つけているかもしれない。

原題: POVERTY, INC. / 監督: マイケル・マシスン・ミラー / 製作: ポバティー・キュア, アクシオンメディア / 配給: ユナイテッド・ピープル / 制作国: アメリカ / 公開: 2014年 / 時間: 91分



寄付をした経験、皆さんはありますか? 内閣府のある調査では、成人の内約4割が年に1度は寄付をしているという結果が出ています。国規模で見ても、日本は、アメリカ・ドイツに次いで世界で3番目に開発途上国への援助額が多い国なのです(外務省、2021)。そんな国で生活する私たちにとって、支援するということとは正しく、「善」そのもののような印象が強いのではないのでしょうか。

しかし、この映画を通して皆さんと支援される側々にフォーカスを当ててみたいと思います。この作品から教わる、「善意が貧困を生む原因に」「援助すればするほどさらに支援が必要になる」といった側面に目を向け、善意をどの様な行動に繋げるべきか、少し立ち止まる時かもしれません。

(文・木村)

笑いの扉を開ける〈錢屋寄席〉

「あはははは！」
うえほんまち錢屋ホール全体が笑いに満たされるひととき。舞台には金屏風と朱色の高座台。座布団の上で話を繰り広げる落語家さん。この空間が時間が声がホンモノなのだ実感しました。

錢屋寄席の高座台は私たちスタッフが一から組み立てています。木箱



います。そのうちの一人、米沢彦八は生玉神社境内で落語を披露し広めていきました。約340年のときを経て、またお受け継がれる落語ですが、まだ寄席に足を運んだことがない方もおられるでしょう。『落語』と聞くとなんだか難しいイメージを持ちたれる方もいらっしゃるでしょうし、実際、私たちスタッフの中にも

や板を重ね合わせ、丁寧に毛氈もうちんを敷く。金屏風を広げ終えたら、最後に高座台の真ん中に座布団を置く。その位置からはホール全体を見渡すことができるので、きつとお客様一人一人の表情も落語家さんは見えておられるのでしよう。寄席の会場を作り上げる過程で、お客様目線・落語家さん目線になることは、寄席を成功させるための架け橋です。

入社して初めて寄席を経験した人はいます。しかしホンモノはやっぱりホンモノ。声や話し方、身振り手振りに圧倒され、どんどん話の中に引き込まれていく…。これぞ落語家さんのワザ。今回の『錢屋寄席 上本町南光亭』では涙を流すほど大笑いしている人もいました。

何事もホンモノを経験してこそ。知らない扉がそこにあるなら、開くのを待つのではなく自分から開いてみるのが大切だと思います。毎年定期的に行われる錢屋寄席の扉をノックしてみたいかがでしょうか。

(文・尾松)



錢屋本舗本館YouTube公式チャンネルから、寄席の準備映像がご覧いただけます！高座台や金屏風など…5倍速でスタッフが組み立てていきます。



Information

錢屋寄席 ～立川志の春・立川志の太郎～

出演：立川志の春・立川志の太郎
日時：2022年11月26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）

詳しくは
コチラ



錢屋本舗本館
Webサイト



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

韓国文化を 知るといふ事



Kpop、韓国ドラマなどを通して韓国文化を知る機会は随分と増えました。せっかくなら体験いただけたら！と思い、今回【韓国の秋の目】をテーマに、韓国の文化を学ぶ機会を韓国料理講師の禹善姫先生に作っていただきました。

秋夕とは？多くの方が帰省してご先祖様のお墓参りをし、豊作を祈る大切な日。秋夕にはソンプジョン（お餅）が欠かせません。家庭ではソンプジョンをたくさん作って食べるのが慣わしだそうです。合わせて韓国伝統のポジャギにも触れてもらえたらという先生からのご提案で、ソンプジョンを作るだけではなく、かわいらしく包んで持ち帰るまでを皆さまに満喫していただけたらと思います。

（文・野里）



韓国料理講座 禹善姫先生



韓国料理・韓国宮廷料理研究家。日本で生まれ育つ在日3世。韓国伝統飲食研究所にて韓国宮廷料理、韓国薬膳を学ぶ。韓国綾里教室manna主催の他、韓国ツアー企画、韓国料理店レシピ提供、韓国カフェメニュー開発、食品会社メニュー開発など多岐に渡り活動中。

講師のことは Teacher Message

韓国の食文化を 伝えていきたい

韓国は日本と同じように行事食を大切にします。その季節ごと、その歳時ごとに食べる食べ物がありません。これを「節食」と言います。行事ごとにその料理を食べることに理由があり、昔からの言い伝えがあり風習があります。料理と合わせて韓国の食にまつわるお話を皆様へ伝えることも私の小さな喜びの一つです。

日頃のレッスンでは、季節感や旬の食材をいかに手軽に美味しく食べてもらえるかを大切にしています。皆様が思っている韓国料理の概念が変わる、ヘルシーな韓国料理をお届けしています。9月の錢屋塾では秋夕（※日本の旧盆）に食べる松餅（ソンプジョン）を作るワークショップを開催します。色とりどりの一口サイズのお餅を作りまします。それと合わせて秋夕の



と合わせて秋夕の



※写真の一部は過去のレッスンのものです。

INFORMATION

禹先生特別イベント
韓国（秋夕の日）ワークショップ
～ソンプジョン作りとポジャギ～

9月11日（日）

第一部10：00～12：00
第二部14：00～16：00

8/17(水)

18:15-20:45

Cooking

洋菓子講座

講師/石川雅也

受講料/6,500円(試食あり、バリスタの入れる珈琲付き)

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講座。試食時にはケーキに合わせてバリスタが入れた珈琲とのマリアージュをお楽しみください。今回のメニューは桃のヴェリーヌとスパイスショートブレッドです。

8/19(金)

10:30-13:00

Culture & Life

カフェミナージュ®講座

講師/北林貴子

受講料/7,800円

既製品に好みの生地やリボンを飾る、針と糸を使わない神戸発祥のクラフト「カフェミナージュ®」。今回はカフェミナーポーチをお作りいただきます。使うシーンに合わせて好みの生地やリボン等の資材を選び、世界にひとつだけのオリジナル雑貨を作成し、ご愛用できることが人気の秘密です。この機会に是非一度お試しください。当日ご希望の方は+1 個 1,500 円でスマホクリップの作成も可能です。



8/23(火)

10:30-12:00

Culture & Life

デコクレイ講座

講師/梅谷茉汀

受講料/4,200円

夏の特別イベントとして、キッズクラスを開催！お子様でも扱いやすい軽く割れにくいクレイ(粘土)を使って、かわいい動物達の貯金箱を作っていきます。ご兄弟の方も一緒にご参加頂けるよう、追加の材料のみもご用意しております(+1300円)。是非家族そろってご参加ください。



8/11(木・祝)

11:00-13:00

Cooking

発酵講座

講師/畑中伸洋

受講料/6,500円(持ち帰り・試食あり)

生糀で糀調味料作り【塩糀・しょうゆ糀・玉ねぎ糀・発酵あんこ】

今回は生の糀を使って、簡単に美味しくできる糀調味料作りを教えます。作る時に失敗しないポイント、出来上がりを確認する際のポイント、保存方法、使い方などを学び、最後には糀調味料を使ったお料理を作ってランチとしてお召し上がりいただきます。



8/16(火)

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/6,500円(試食あり)

お酒と発酵おつまみの Lesson。米と麹と水から造られる日本酒ですが、じつに驚くほど種類が多く、味わいも様々です。ワインの8倍もある豊富なアミノ酸の美容効果も嬉しい夏の日本酒と、夏に摂って欲しい食材や発酵食を組み合わせた「発酵おつまみ」を愉しんでいただければと思います。メニューはHPでご案内しております。是非チェックしてみてください。





ZENIYA

銭屋塾

2022.8/4~9/30

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。

8/4(木)・8/18(木)

Exercise

8/25(木)

13:30-14:30

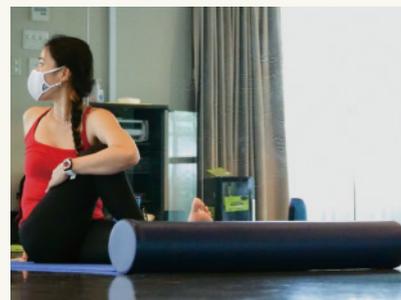
ゆったりヨガ

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。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。



いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。

9/10(土)

Culture & Life

10:00-15:00

簡易金継ぎ教室

講師/黒須ゆうか
受講料/9,850円

日常の器にどんな思い出がありますか？大切な器でも割れたり欠けてしまうこともあります。それを繕うことができ



たら...どんなにうれしく、心豊かになることでしょうか。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。大切な器を持ってお越しください。繕う方法を学びましょう。

9/14(水)

Cooking

11:00-14:00

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」というお料理で日本の食卓に訪れる四季を慈しむちょっぴりアートなレッスンです。今回のテーマは晩夏



から初秋にかけて収穫される「いちじく」。そのフレッシュないちじくやドライいちじくを使って少しエキゾチックにそして秋らしくシックに仕上げます。お花のリースを作るときのように、可愛くて美しい「ばらずし」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ともに指先から生まれる「美味しい四季」を、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。

8/31(水)

Cooking

11:00-14:00

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)

夏の養生ごはん【発酵薬膳フレンチ風スープカレー】利尿作用や胃腸に良い食材を使いスパイスと合



わせて冷やす効能を抑えながら利尿効果を得られるトマトベースのスープカレーです。クーラーでの冷えすぎにもフレンチスタイルの優しい辛味で発散のお手伝いしてくれるそんなスープカレーをクスクスと一緒に頂きます。その他にも簡単ピクルス、胡瓜とキウイの夏のソルベも一緒に学びましょう。

9/4(日)

Exercise

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

【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。

8/24(水)

Culture & Life

10:30-12:00

クリスタル講座

講師/鈴木みえ
受講料/8,800円

気になる天然石を選んで、浄化アイテムをお作りいただけます。出来上がった作品にはどんなメッセージが込めら



れているのか一緒に読み解いていきましょう。ご自身で自覚できていなかったことに気付くきっかけとなるかもしれません。お作りいただいたアイテムはそのままお家のインテリアとしてお飾りいただけます。

8/26(金)

Culture & Life

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。

8/27(土)

Culture & Life

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/4,200円
(+追加1,500円にて同行者も作成可能)

今回はインテリアハンギングアレンジ(※造花使用)です。子ども達に「花」を身近に感じてもらう事、その効果を体感していただく事を目的としたレッスンです。同行される大人の方も+1,500円で一緒に作成いただけます。



9/16(金)・9/30(金)

Exercise

NEW

第一部11:00-12:00/第二部13:00-14:00

美姿声講座

講師/横山紀江
受講料/初回体験2,000円、2回目以降3,000円

ご自身の本来の声、きれいな姿勢・フェイスラインを引き出す横山式メソッドを使ったボイストレーニングを行っていきます。きっかけは何でもOKです!美姿声と一緒に内面も整えていきましょう。是非お気軽にご体験ください。



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

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71回 錢屋句会

2022年7月9日

兼題：茄子、熱帯夜、浴衣（他、自由題2句）

五月雨や床に吸はるる足の裏

甲佐京子

先生評 五月雨は旧暦五月に降る長雨の事。床を素足で歩いている作者が、湿気にも足裏が床に吸いこまれるようだと感じたのです。床そのものがぬかるんでいる感じが良く分かります。

雲の峰国の境のナイアガラ

山本辰代

先生評 ナイアガラはご存じ、アメリカとカナダの国境にある大瀑布です。まるで瀑布により発生する霧が両国を隔てているようにも思えます。大きな実景と目に見えない国境線で一句を仕上げました。

熱帯夜街はサイレン包みけり

林憲子

先生評 熱帯夜のけたるさの中で、更にうっとおしくサイレンが響いてきたのです。暑さも倍増しますね。サイレンの音が街を包むのではなく、熱い街がサイレンまでも包み込むのです。

朝曇何にしませう昼ごはん

西野徹

先生評 朝曇は気象現象としては、午後には猛暑になる前兆です。「あーあ、熱くなりそう。お昼は何にしようかねえ」と家族に語り掛けているのです。この日は彩鮮やかに具をのせた冷麺か素麺でしょうか。

涼しさや風の匂ひを深く吸ひ

原和人

鑑賞 平易な言葉で涼しさを詠んでみました。風にふと涼しさを感じ、その匂いを思い切り吸い込んでいます。

「季語のあれこれ」

講師 原和人

残暑と新涼（初秋）

今年の立秋は八月七日ですが、この時期はまだ厳しい暑さが続きます。立秋を過ぎてもなお残る暑さを残暑と言います。日陰や夜の涼しさを肌で知っているので、日中の暑さは一層厳しく感じられます。

一方で、新涼と言う季語は、秋に入って肌感じられる涼しさです。暑さを抜けた安堵感と、肌をさらさらと吹きすぎる乾いた風の心地良さも感じられます。

寝返りて秋暑の闇をうらがへす

藤木俱子

新涼や尾にも塩ふる焼肴

鈴木真砂女



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

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)】



気付くそう
気づかない

子供のココロと 身体のSOS <1>

子供がストレスを受け、それを自分で抱えきれなくなったときに、SOSのサインを出してきます。しかし、それは大小さまざま。一番に気づいてあげるべき親が気づかないために、子供が苦しみ続けるケースも少なくありません。

子供たちが受けるストレスにはどのようなものがあるのでしょうか。また、それが要因となつて表れるSOSのサイン、親としての心構えや態度について、数回にわたつて考えてみましょう。



子供は
うまく伝えられない！
自分のストレス・
不安・悩み

大人にとってストレスから不安を抱えることは、めずらしいことではありません。そして大半の人は、その解消法を探したり、誰かに相談したりして、解決や軽減のための道を探ります。一方、大人同様に多くのストレスを感じる子供は、経験が少なく表現も未熟。自分の不安や悩み

を言葉で表すことが難しく、ストレスを軽減する糸口や解決法へとなかなか辿りつけないようです。「助けて」と言えずに苦しんだまま、不安や悩みを心の内に抱え込んでしまう場合もあり、ときに深刻な状況を引き起こします。

そんなストレスを受けた子供がまず発するのが、次号<2>で紹介するSOSのサイン。多くの場合、最初は体の不調として表れますが、ほかにも日常の言動となつてサインが出てきます。それに親が気づけるか、見過ごさずに対処できるかは、子供の心や体の成長において重要な役割を果たします。

ケーススタディ

なかなか気づけない子供のSOS

元気で明るい性格の小5のYくん。学校の出来事や友達のことを自分から楽しそうに話す子供でした。ところが、新学年になると、前ほど自分から話をしなくなりまし。お母さんは「思春期だから仕方がない」と思っていました。何を聞いても曖昧な返事で、常に機嫌が悪いYくんは自分もイライラ。とうとう「何が不満なの？いい加減にしなさい」と、強く叱つてしまいました。すると大声で泣き、手当たり次第に物を投げつけてきたYくん。これまでになかったYくんの態度や行動に、お母さんは驚きました。ただ、それまで自分から話してくれるYくんの話を聞くだけで会話ができていなかったことに気づき、まずは話を聞いてみようと思っています。



子供たちを取り囲む
さまざま
ストレス要因

子供のストレスの原因は、学校や家庭、さらには社会状況でも作られていきます。友達からの悪口や無視といった友達関係のトラブルは、子供が一番悩みやすいストレス要因でしょう。先生との相性や、成績が伸びないなどの学業の悩みも、子供にとっては大きなストレスに結びつく恐れがあります。

また、家庭における親子関係は、子供が安定した精神状態で生活を送るための基盤。そのため、親からの過度な干渉、叱責、家族間の喧嘩やトラブルは、心の負担になってしまふことがあります。

ほかにも災害・事故・事件など、周辺の社会環境や出来事でストレスを受けることもありますから、子供の小さな変化には「何か理由があるのかも？」、「どうしたのかな？」と親が気づき、注意してあげることが大切です。

次号<2>では子供がストレスを感じたときの具体的なSOSのサインを考えます。





狸狸亭

大阪市天王寺区小橋町13-9
TEL.06-6765-8955
https://www.okonomiyaki-osaka.com/
火～日営業
月曜定休（月曜祝日の場合翌日火曜休み）

ばんぼこてい
狸狸亭 小橋店
オーナーシェフ
神野 孝一さん



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！

小橋店でしか味わえない こだわりの食材の個性派メニュー

シンプルに美味しく
食べてもらいたい

小橋店は32年になります。最初は母が42年前にハイハイタウンで始めました。当時、僕は高校3年生で就活をしていましたが「暇なら手伝いに来い」と言われ、そのままこの仕事に埋没してしまいました（笑）。

店名「狸狸亭」は、母が「狸みたい」と言われたことを気に入り、お腹がいつぱいになるイメージもあることから。「亭」を付け、当て字で狸狸亭にしました。当時から差別化や個性を気にかけていましたね。

小橋店のコンセプトは、落ち着きある店内でお客様が楽しみ笑顔で帰ってもらおうと。

食材には何十年も前からこだわり続けてきましたから、自信を持っていきます。あれこれ



いかのわた焼、フレッシュトマトとチーズのお好み焼きなど個性派メニューが揃う



こちらにあります、今はそれぞれが独立店舗で、仕入れもメニューも異なります。小橋店の味は小橋店だけ。ぜひ当店自慢のメニューを



掃除が徹底され清潔感ある店内は、和風で落ち着いた空間

個性になると思っています。

上本町は

大阪で一番ええ町

生まれは生野区

です。ハイハイタウンで母がお好み焼き店を始めることになり、上本町に引っ越してきました。

味わってほしいですね。実は僕、基本的にはお好み焼きが嫌いなんです（笑）。嫌いやからこそ自分が食べたい、自分が美味しいと思うお好み焼きや鉄板焼きを作っています。メニュー開発は全部僕がやってきました。こだわりのお客さんに喜んでもらえるように、どこにでもありそうなメニューにしないこと。目指しているのはお好み焼き屋より少し上、ステーキハウスより少し下。ここがお客さんに満足してもらえれば、店の位置であり、店の



手を加えるのではなく、シンプルに美味しく食べてもらいたい。その思いを実現するために、卸業者とも長年良い関係でお付き合いを続けてきました。大阪には同名の店があ

る。ここがお客さんに満足してもらえれば、店の位置であり、店の



店はとにかく頑張つて続けていきます。コロナ禍でやる気が半減しましたが、お客さんに喜んでもらえ、店のスタッフが楽しくやっていけたらそれがベストです。みんな楽しく生きようよ！と思いつながら今後もやっていきます（笑）。

（取材・山田／前田）



ZENIYA'S ネイバーさん

心の距離のご近所さん

問題に関心を寄せてきました。ある時から、ご縁があつて亡命先のイン

ドのチベット人居留区にある密教寺院を訪ねるようになりました。チベットのお寺は日本の感覚では大学のような存在で、修行僧は研究者であり実践者ですから、普段は私などに構っている暇はないはずなのですが、コロナ禍にあつては頻繁にメッセージをくれました。私からすれば衛生状態や医療体制は日本の方がずっと良いだろうし、むしろ集団生活者のあなたの方が心配だと返しましたが、彼らは常に気遣つてくれました。

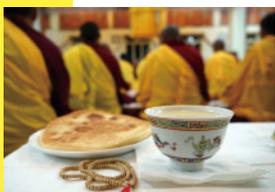
コロナ禍のために世界中で行動制限がかかり交流が断たれた状況で、知り合いのチベット人の僧侶から頻繁にメッセージが届きました。

私は幼い頃に兄を亡くしたことがきっかけで仏教に興味をもち、20代でダライ・ラマ法王の著作に触れてからずっと仏教といわゆるチベット

毎年のようにそのお寺を訪ね、そのことよつて縮まったのは物理的な距離ではなく、むしろ心理的距離だったのだと気づきました。仏教が教える菩提心が共通の価値観となつて互いの距離を縮めたのだと思います。

し、銭屋カフェを町に対する窓口としながら、銭屋塾の各講座や銭屋ギャラリーやホールでのイベントを通じて文化発信をしてきました。地域の人々を文化的興味で繋ごうとしたわけですが、コロナ禍でソーシャルディスタンス（社会的距離）が叫ばれ、人が集えない状況が続く中で、この心の距離を縮める共通の価値観の大切さを考えるようになりました。そう考えれば地球の裏側の人とも繋がれると感じました。

屋本舗本館はコロナ禍を経て見つめ直した価値観と共に様々な生活の提案をして参ります。その中で心の距離が近い方々を「ZENIYA'S ネイバーさん」と呼んでご紹介していきます。それらの人々が発信する「日常を過ごす上で心地よいこと」「魅力だと思える人」「大切にしている習慣」「ちゃんとやっている、ちよつとしたこと（↑どこかで聞いたフレーズ!）」「日用品を選ぶ際の基準」「今の自分を形づくつた本や映画、音楽」等を通じて、銭屋本舗本館の利用者や本紙読者の皆さまと繋がれる何かが見つければ良いと願っています。



共通の価値観という難しい感じがしますが、人ならばなんとなく気が合う、場所ならば居心地が良い、雰囲気が好きといったような「共感できる何か」のことです。銭



ZENIYA'S
ネイバーさん



(文・正木)

そもそもを考え直す

コロナ禍で在宅勤務を余儀なくされた時に、そもそも会社って何だろう？と考えました。会社が集まって仕事をする意味について、です。地域のコミュニティを目標とした銭屋本舗本館において、人が集まっただけな状況下で、そもそも人が集う理由についても考えました。そこで物理的な距離だけでなく、心理的な距離の重要さに気付きました。

ました。

SNSで繋がる会った事もない人を友達という必要はあるか？違和感を持ちながらも慣れて、いつの間にか当たり前になってしまったものや、常識と言われながら思い込まされたものを考え直してはどうでしょうか。「そもそも…を考え直す」と「:」には何でも当てはまると思います。仕事は誰のため？では、勉強は？お金の価値って？情けは人の為ならずと言う

けれど、ボランティア活動とは？信仰、人を救うはずの宗教でなぜ人が苦しむのか？なぜ家族が大切なのか？日々の食事はどれくらい大切か？等、何でも…。

誰かと議論をする必要はないと思うのですが、自分の中で思考の棚卸をしてみたいかがでしょうか？そう言えば「そもそも漬物とは？」を考えてみました。が、字数の制約で次号に譲ります。
(文・正木)

生國魂神社の参道

銭屋本舗本館は生國魂神社の参道沿いにあります。今は途中で谷町筋が横切っているのですが、参道という雰囲気はありませんが、生國魂神社に近づくにつれて独特の風情が出てきます。

よく見ると、スーパーマーケットの隣に創業宝歴12年と書かれた着物店があったり、交通



よく見ると、スーパーマーケットの隣に創業宝歴12年と書かれた着物店があったり、交通

量の多い道沿いに茶道具店があったりして、思わず足を止めて見入ってしまいます。

この街では、歴史あるお店や史跡が目立たずに溶け込んでいるので、風情のある街という印象は持ちにくいかもしれません

この溶け込む感じ、溶け込み具合というのは、京都にも奈良にも、ましてや東京にもないものだと思うのですが、言葉にしようとする、とても難しいです。「ある種の雑多さ」というか「色とりどりの力強さ」というか：うまく言えません。

多くの文豪が生國魂神社を舞台にして、この大阪ならではの感覚を物語にしています。今回は、境内を散策しつつ、ご紹介できればと思います。(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

音楽を聴く楽しみ



サン・ロウ 白井 公平

最近音楽を聴く時、イヤホンやスピーカーをスマートフォンへ接続し、音楽配信サービスのアプリを使ってストリーミング再生することが圧倒的に増えました。出力先へのBluetooth接続の設定さえしていれば、あとは好きな曲を検索して再生するだけという手軽さもあり、普段はこのアプリを利用することがほとんどです。

その一方で、他のことはせずただ音楽を聴いて過ごしたいという時は、わざわざアナログレコードをひっぱり出して聴いています。「ジャケットからレコードを丁寧に出してクリナーで埃を取り、ターンテーブルに乗せて針を落とし、温かみのある音に浸る。この過程が『音楽を聴く』という行為」と、あるミュージシャンがラジオで話していました。

レコードを再生するまでの過程が、音楽を聴くという楽しみをより盛り上げてくれる気がするのですが、ただ音楽を聴きたい時はちょっとだけ手間をかけることにしています。



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

2022
August
vol.26

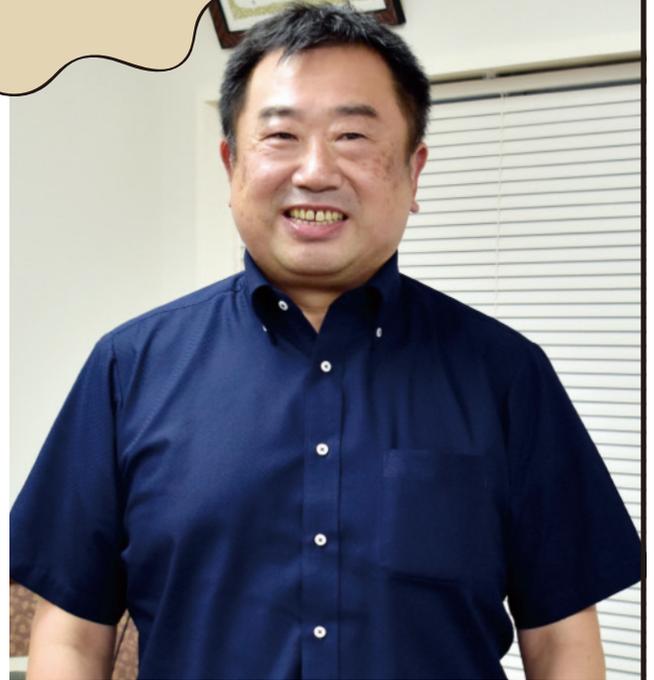
8

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

桃陽地区の名を社名に 石ヶ辻から世界へ



桃陽電線株式会社
代表取締役

奥田 康信さん

弊社は2022年で創業77周年を迎えました。当初は電線問屋として電線や塩ビパイプ等の製造販売をしていました。

現在は石ヶ辻町に本社、天理、八尾、埼玉、岡山、九州、名古屋、松江に事業所を置き、3ヶ所の国内工場とエアコン関係の被覆銅管やアルミ管などを生産し、

日本全国と海外へ供給しています。

会社名の桃陽は、この地域の桃陽地区から。やはり先代が商売を始めた創業の地ですから愛着があったのでしょう。弊社には台湾にグループ会社もあります。台湾では桃が大変縁起が良くこの社名で良かったです(笑)。

私は47歳の時に、この会社を継ぐことになりました。チャンスをもたらしたのでやるだけやってみようと考え、いろんな社員に助けられながらここまで続けていくことができている。

今、社員の中には、台湾から2人、インドネシアから1人、ベトナムから5人のスタッフがいいます。優秀な彼らに活躍してもらおう新たな挑戦として、日本の良いものを台湾をはじめ東南アジアから世界へ輸出しようとしています。台湾からのスタッフが母国に対してのビジネスとなるさらにはやる気を出してくれて、これからの展開が楽しみです。

私は上宮高校出身で、30年以上前にも上本町に毎日通っていました。当時は様々なものが混在した雑多な町という印象でしたが、今は大きく変わりましたね。一昨年、会社の寮がある上之宮町に短期間だけ住んだのですが、どこへ行くにも便利で、意外に緑も多く、徒歩

20分圏内で生活に必要なものがほぼ揃いますから、まさに「上本町」というコンパクトシティだと思いました。

うちは夏が繁忙期で土曜出勤時は社員と一緒にこの界限で昼ごはんを食べます。韓国、インド、アメリカ、日本と幅広いジャンルの料理店が集まっていますし、世界を上本町で食べ歩けるのも面白い(笑)。

上本町の未来を考えると、大阪で上本町とよく似た町はないと思います。唯一の町づくりをしてほしいし、協力したいと思っています。新歌舞伎座のような文化的施設がもう少し増えたらもっと良いかもしれません。うちの子どもたちが小さい時は生國魂神社の祭りを毎年楽しみにしていましたから、あの盛り上がりも復活させてもらいたいですね。コロナが落ちついてインバウンドが増えるのも、町には良いことだと思います。から期待しています。

(取材・正木)

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。