

Do small things in a great way



月刊

ZENIYA & LIFE

2020.12

vol.06

— 最高の普通を —

ご自由にお取りください

CONTENTS

- | | |
|--|--|
| 2 “与えられるものこそ、与えられたもの” プリンシプル 中塚さんが淹れる、金曜日の特別なコーヒー トピックス | 8 俳句で四季を楽しもう・銭屋句会 作品発表 原 和人先生の俳句講座 銭屋塾 |
| 3 コーヒーカップに想いをのせて 銭屋カフェのプレスサービス 銭屋カフェ | 9 花との暮らしを慈しむ“hanakurasu” mika先生のフラワー講座 銭屋塾 |
| 4 日常に音楽を 「竹弦囃子」配信ライブ 銭屋ライブ | 10 イベントアーカイブ 井藤 昌志 オーバルボックス展 銭屋ギャラリー 銭屋塾レポート |
| 5 冬のホットカクテル 「アイリッシュコーヒー」前編 銭屋カフェ 銭屋シネマ上映スケジュール 銭屋シネマ | 【銭屋塾「匠に学ぶ」マッキー牧元が秘密をさぐる とんかつマンジュ・オンライン配信 銭屋塾 |
| 6-7 銭屋塾 開催スケジュール 銭屋塾 | 11 銭屋の110年 銭屋本舗本館 |
| | 12 特別連続講座 [全7回] コロナ禍後社会を考える基本的視座(総論) 銭屋塾おおさか講座 |

May your Christmas wishes come true!

私に、あなたに
あたたかい上本町。



ちょっとしたことを、ちゃんとやる。

“与えられるものこそ、与えられたもの”

両親から事あるごとに「あなたは生かされて生きている。」と説かれ、幼少期を過ごしてきました。当時は分からなかった意味も、今では身に染みて感じる事が本当に多くあります。衣食住すべて、自分ひとりの力では何一つできません。

錢屋カフェや錢屋本舗に足を運んで下さるお客様を、どのように迎えたら喜んでいただけるだろう。食事やスイーツ、コーヒーを美味しく召し上がってもらえる為には何が出るだろう。「ちょっとしたこと」が「ちゃんとできて」いるのだろうか。関わって下さっている沢山の方の顔を思い浮かべながら、日々業務に励んでいます。

“与えられるものこそ、与えられたもの”。私の大好きな歌にあるワンフレーズです。生かしてくれている人やモノに私が返せるものは何か。答え探しが終わることは無いかも知れません。



Misa Goto

錢屋カフェ
後藤 美紗

様々な人の想いやメッセージをリレーで繋いでいます。今回は、錢屋本舗 西村 延泰にバトンを。

Topics

中塚さんが淹れる、金曜日の特別なコーヒー

サイフォン式コーヒーを淹れ続けて40数年。肥後橋の『グランタス』元店主 中塚さん。懐かしさを感じる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。いまは毎週金曜日の12時〜16時くらいまで、錢屋カフェにてサイフォン式コーヒーを淹れてくれています。

淹れる技術はもちろん、観察力も抜群な中塚さんは、「髪切った？」「なんだか表情が変わったね」などと声をかけてくれることもしばしば。なかなかいまは、こんなことを言ってくれる人も少なくなりました。思わず笑顔に。

ああ、こうやってグランタス時代もお客様と日々会話を楽しみ、コーヒーを淹れる間のひとときを過ごしていたのだろう。と想像します。



カフェでは『お好みのコーヒーを飲んでほしい!』という熱い思いから、お客様と話し込んでしまうこともありですが、溢れ出す情熱ゆえです。時には「酸味が苦手です……」という方へ「ホンモノの酸味を」と提案する中塚さん。抱いていた酸味と異なるモノに驚きと心躍る体験をされるお客様もいらっしゃいます。

アイスコーヒーは「ストローを使わずにお茶のように飲んでほしい」これは中塚さんからのリクエスト。ただ、香りの広がりを感じるこの飲み方は、ごくごくくと飲める中塚さんの淹れるアイスコーヒーには適しています。(もちろんストローで飲んでいただいてもOKです)

金曜日、中塚さんと出会った時には、ぜひ今の気分や、味わいの好みを伝えてみてください。ちょっとワクワクした体験ができるかもしれません。

Happy Friday★



Ken Nakatsuka

Siphon coffee day

中塚さん
サイフォンコーヒーday

毎週
金曜

12:00-16:00頃まで

※急遽変更となる場合もございます。予めご了承くださいませ。

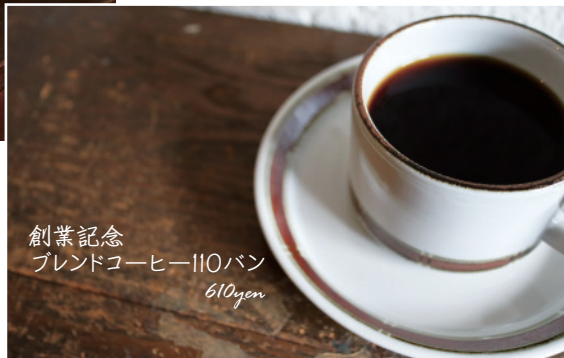


How are you
feeling today?

110パン
Anniversary blend

コーヒーカップに
想いを
のせて

錢屋カフェで使用している
白いコーヒーカップはヨーロッパ
のカフェで業務用として使わ
れているものです。たかがコー
ヒーカップ……。されどコーヒー
カップ。カップ一つで気分が変
わります。錢屋本舗の創業110
周年を記念して作った「110
パン」の販売開始に合わせて素
敵なカップをご用意いたしました。
どのカップを使うかはお客
様を拝見し、雰囲気に合わせて



創業記念
ブレンドコーヒー110パン
610yen

選んでおります。コーヒーをお
持ちした時のお客様の笑顔が嬉
しい毎日であります。ぜひ一度
「110パン」をお試しください
。コーヒーカップに想いをの
せて美味しいコーヒーをお淹れ
させていただきます。

スイーツとのペアリングはいかが？
ケーキ、チョコレート、焼き菓子……
あなた好みもきっと見つかるはず。

Pairing

With cake



ガトーショコラ
510yen



11月13日は錢屋本舗の創業記念日でした。
スタッフが集まり、「110パン」と
デコレーションケーキのペアリングを
味わいました。
記念日にもおすすめのコーヒーです。

Recommended

● 新メニュー ●
錢屋カフェの
プレスサービス

フレンチプレスはコーヒー豆
の味わいがダイレクトに感じら
れるので、コーヒーそのものの
味わいや特徴にこだわって豆選
びをするのも楽しみのひとつに
なると思います。錢屋カフェで
フレンチプレスコーヒーを飲
まれる時、どのコーヒー豆にし
ようか迷われたときはお声がけ
くださいませ。お客様のお好み
などお聞きして一緒に考えさせ
ていただきます。フレンチプレ
スで新たなコーヒーの世界を発
見しましょう！

フレンチプレスでコーヒーを
飲まれたことはありませんか？
錢屋カフェでは毎日ハンド
ドリップで一杯一杯心を込めて
入れておりますが、この度プレ
スサービスがメニューの一つに
加わりました。



フレンチプレス
400yen

価格は全て税込です



「大阪にいて、全国の方と繋がれるね！」
ライブのトーク中にギター愛川さんより出たお言葉。10月、無観客ライブを配信型にてお届けしました。

「いつもの空間にお客様がいらっしゃらないのは正直寂しいので、全国からリアルタイムで寄せられる皆様のコメントを読んで、月並みな表現ですが、離れていても心はひとつ」と感じました。お客様と交わすコミュニケーションが、オフラインの場とは異なるイノベーションが起きているように感じました。「ギターと篠笛」。「和」と「洋」の織り成す透き通った音色、届きましたでしょうか。これからも「日常に音楽を」お届けしたいと思っています。

「配信ライブ」というコンテンツで繋がっていく

愛川 聡 Satoshi Aikawa

コロナ以降、配信ライブというコンテンツが急激に増えて来ました。演者・観客・主催者それぞれの立場で様々な捉え方があると思います。僕自身は早くから自宅配信などに取り組んで来ましたが、遠方のお客様や普段から応援いただいている方がご覧になっていただけたのは非常に嬉しかったです。

よく、配信と生ライブを比較してしまう方がいらっしゃいますが、配信って野球中継とかと同じく、球場で観戦するのは似て非なる別のコンテンツだと思います。それぞれの楽しみ方がありますし、配信の需要は無くならないと思うので、今後も続けて行きたいと思っています。



竹弦囃子 Chikugenbayashi

ギタリスト愛川聡と篠笛奏者の山田路子を中心に「現代の和」をテーマに活動しているユニット。「和」をモチーフにしたオリジナル曲と共に、現代のポピュラー音楽的なアレンジを加えた日本の童謡や民謡を中心に国内外の様々な地域でのライブ活動・イベント出演・ホールコンサート等を行っている。

心地よく響く笛の音

山田 路子 Michiko Yamada

初めて訪れた銭屋ギャラリィさんは、そこに置かれてある一つひとつの家具やインテリアがとてもお洒落で温もりがあって、心落ち着く居心地の良い空間でした。照明器具やマイル、テーブルや椅子など、どれも可愛くて終始店内をキョロキョロしておりました。笛の音も心地よく響き、お陰さまで多くの皆様竹弦囃子の配信ライブをお届けすることが出来ました。いつか有観客ライブもさせて頂けたら素敵だろうな、と思いますし、お客としても、ふらっとのんびり立ち寄りたいです。本当にどうもありがとうございました。

冬のホット カクテル

Irish Coffee

アイリッシュ・コーヒー [前編]



12月にもなり、今年も終りが近づいてきました。冬の冷え込む夜に、そして錢屋カフェにもぴったりのカクテルがあります。そう、『アイリッシュ・コーヒー』です。

アイリッシュ・コーヒーが生まれたのは、1942年アイルランド共和国のフォインズ水上飛行場です。当時の大西洋間航路はまだ飛行艇であり、航続距離が短いために途中給油しなければなりません。そのヨーロッパ側の経由地が、シャノン川中洲にあるフォインズ飛行場でした。

現在の旅客機とは違い、プロペラ飛行艇は気密性が低く、暖房はほとんど効かなかったとか。



しかも給油の度に、水上ポートで川を移動し待合室に行くのです。冬なら皆凍えていたでしょう。待合室にあるパブのシェフ、ジョセフ・シエリダンは、乗客のそんな様子を見てアイリッシュ・コーヒーを考案しました。熱いコーヒーにアイリッシュ・ウイスキーを入れ、その上に生クリームを浮かべる……。ウイスキーと酪農の国アイルランド、その空港で出ずにふさわしいカクテルです。欧米間を行き来する旅客たちは、寒さの中温まったカクテルの思い出を語り、そして世界に広く知られるホットカクテルになっていきました。

錢屋カフェでは、自家焙煎のコーヒー豆をドリッ プし、錢屋のコーヒーと相性の良いウイスキーと合わせて丁寧に作っています。来月号では、カクテルメイキングの様子をお見せいたします。

ZENIYA CINEMA Cinema schedule



作品情報・上映についての最新情報は錢屋カフェwebサイトをご覧ください

12/6 (日) 18:00- ビューティフルアイランズ ～気候変動 沈む島の記憶～



南太平洋のツバル、イタリアのベネチア、アラスカのシシマレフ島。もう二度と見るできない...切なく美しい島の物語。気候変動に揺れる3つの島を見つめたドキュメンタリー。

原題/ビューティフルアイランズ
～気候変動 沈む島の記憶～

監督/海南 友子
制作/ホライズン・フィーチャーズ
配給/ゴシネマ
制作国/日本
公開/2009年 時間/106分

12/13 (日) 18:00- 台北カフェ・ストーリー






台北で美人姉妹が開いたあるカフェでは「物々交換」が人気に。物と物を交換するとき、実は物にまつわるストーリーも同時に交換している。そして、姉妹は価値観を変えていく。

原題/第36個故事
監督/シアオ・ヤーチュアン (蕭雅全)
制作/BIT プロダクション
配給/ユナイテッドピープル
制作国/台湾
公開/2010年 時間/81分

大人の学び場 錢屋塾

錢屋塾では、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はいかがでしょうか。
お申込み・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。


 錢屋塾 06-6772-1245
 zeniya_juku
 fb.me/zeniyahompo.honkan
<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyazyuku/>

1/21 (木) 味噌づくり

長谷川 健治 Kenji Hasegawa

春に仕込んで秋にできあがる手前味噌。「六甲味噌」様のご協力で今年も開催いたします。お味噌の作り方、目から鱗のちょっとした事も学んでいきましょう。

■ 6,500円 ■ 14:00-16:00

1/24 (日) スパイスボーイズ

吉川 健太郎 Kentaro Yoshikawa

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。今回は「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」をご堪能下さい。

■ 6,500円 ■ 11:00-14:00



12/10 (木) デコクレイ

梅谷 茉汀 Manami Umetani

干支飾り作り。昔より人とのつながりが深く、神の使いとされ、良いご縁を結ぶという意味を込めた丑。良い一年を過ごせる様に思いを込めて作りましょう。

■ 5,900円 ■ 10:30-12:30



12/12 (土) 花育キッズ フラワーアレンジメント

七瀬 蘭実 Rami Nanase

小学生フラワーアレンジメント体験。お子さんののびのびとした自由な発想力、引き出してみませんか? たっぷりのお花を用意してお待ちしております。

■ 3,700円 (大人用追加花1名1,100円で同行者参加可) ■ 11:30-12:30

Cooking

12/11 (金) 伝統菓子

江崎 修 Osamu Ezaki

辻調グループ校元・製パン主任教授 江崎修先生の伝統菓子レッスン。先生の著書は製パンの教科書といわれるほどです。素敵なレシピに出会えるレッスンです。

■ 6,600円 ■ 10:00-13:00

12/14 (月) 発酵おうちごはん事始め 22 (火) 中川 奈央 Nao Nakagawa

麴熟成ロースハムを鶏胸肉で火入の具合から習います。自家製豆乳マヨネーズも製作し、ハムサンドや卵サンドのランチに仕上げます。

■ 5,800円 ■ 11:00-14:00

12/15 (火) からだ喜ぶ日常ごはん

吉田 より子 Yoriko Yoshida

前日準備なしの年末年始のハレの日メニュー。蟹おこわ、ほたてのウニ衣フリッターなど盛り沢山。華やかさ満点の盛り付け方も学べるレッスンです。

■ 5,600円 ■ 18:30-21:30

12/16 (水)

NEW



洋菓子レッスン

石川 雅也 Masaya Ishikawa

阪急百貨店ケーキショーで好評だった「シャルム」をいちから学ぶ事ができるレッスンです。タルト生地伸ばし方からケーキの味の構築や考え方まで。

■ 5,800円 ■ 12:00-14:30 / 18:30-21:00

1/9 (土) 発酵講座

畑中 伸洋 Nobuhiro Hatanaka

「糀ヤンニョム&キムチ作り」乳酸菌発酵食品のキムチを、素となるヤンニョムから糀を使って簡単に作る教室です。ヤンニョム料理を一品作成し、ランチを頂きます。

■ 6,500円 ■ 12:00-14:00

Culture & Life

Cooking



いつもの暮らしをもっと豊かに。
そして丁寧に。



12/20(日) いけばな

内保 文江 Fumie Uchiho

お正月向け1dayレッスンです。「いけばな」または、お正月の花遊びと題したおせち料理の様な「箱詰めスタイル」の2種類よりお好みのものをお選びいただけます。

■ 6,500円 ■ 13:00-15:00

1/16(土) チェス講座

辻本 二郎 Jiro Tsujimoto

3種の駒で始める「簡単チェス!入門編」正式なチェスの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つの駒で初めてみましょう。

■ 2,400円 ■ 14:30-16:00

毎週 木 12/3.10.17.24 初めてのヨガ

se2ko セツコ

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。ご自身のペースで無理なく継続していくことが大切です。

■ 2,200円 (体験1,100円) ■ 13:30-14:30

不定期 土 12/5.12.19.26 40歳からのピラティス

るみ Rumi

お肉のつきやすい背中丸み、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。

■ 3,850円 (月謝コース2~4回あり) ■ 11:00-12:30

第1日 12/6 自立整体・ウォーキング

亀田 智実 Tomomi Kameda

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。正しい姿勢が身に付くと代謝率もUPし、疲れも取れて体が軽く感じいただけます。

■ 3,300円 ■ 11:00-12:30

Culture & Life

12/12(土) 刺繍で彩る暮らし

古田 マイ Mai Furuta

バブルドットのバイカラーハンドウォーマー作り。肌触りの良いメリノウールの毛糸を何色かご用意いたします。お好きな色で世界にひとつのオリジナルの作品を。

■ 12,000円 (特製box、軽食、ドリンク付) ■ 10:30-15:30

12/15(火)

メイク講座

DEMODE所属講師
ナカヤマ

■ 6,000円

■ 10:00-12:00

10歳マイナスに見えるツヤ美肌になれるメイク方法を教えます!今回は特別にZaoアイペンシルをプレゼント。明日から新たな自分に変身しませんか?



Culture & Life

Exercise



12/18(金) はじめての パーソナルカラー診断

NEW

林 美花 Mika Hayashi

「鮮やかな色の服を着たいけど、無難な色しか選べない」「自分に似合う色が知りたい!!」そんな方に受けていただきたいパーソナルカラー診断です。

■ 3,000円 ■ 11:00-13:00

12/19(土) スマホ&カメラ スイーツフォトレッスン

ゆきこ

リースサラダで彩るクリスマスクッキング&フォトレッスン。クッキング、テーブルスタイリング、フォトレッスン、編集レッスンという充実の講座です。

■ 12,000円 (試食付き) ■ 10:00-15:00

原和人先生の俳句教室

俳句で四季を楽しもう

俳句は、仲間と一緒に楽しみ、また向上しあえる素敵な文芸です。

俳句を始めると、今まで身近にあった「もの」や「こと」が、突然輝きを帯びてきます。秋の季節である「紅葉」を例にとって説明します。その年初めて見つけた紅葉を「初紅葉」、うっすらと色づきはじめてたものを「薄紅葉」、盛りどきに、一方で紅葉が散っている「紅葉かつ散る」、冬まで咲いている「冬紅葉」、地面や屋根に散り敷いた「散紅葉」。

日本の四季を一緒に楽しめる俳句講座にしたいと思います。



第51回 銭屋句会

兼題・毛糸

2020.11.14
・七五三
・神無月

生徒作品

岩田帯返す参道冬ぬくし

上田久之

原先生の評

岩田帯は、妊娠した女性の胎児保護のために腹に巻く白布。新しい白布を安産のお礼に返しに行く景。子供を無事に授かった喜びに、冬の参道が暖かく感じられました。

生徒作品

七五三着物祖母母孫百代

林憲子

原先生の評

七五三の子供の着物は三代同じものを身に着けています。百代（ももよ）の措辞にて、その着物を、孫にもまたその子にも着てもらいたいのです。孫の女の子に対する愛情にあふれた一句です。

生徒作品

縁をたぐり寄せるごと毛糸編む

甲佐京子

原先生の評

この縁（えにし）は怖いような楽しいような。毛糸（玉）を手繰り寄せる動きと縁をそうする動きが響きあっていますね。恋人への思いが籠った一句と受け取りました。



生徒作品

鮫鱈を吊るし切ったる祖父の背

金子明嗣

原先生の評

鮫鱈の吊るし切りを手際よく捌く祖父の姿を描きました。まだまだ元気で、背（せな）にかいた汗まで感じさせてくれます。祖父を尊敬し、良い関係にある事が見えてくる一句です。

先生の作品

夜焚火や首落とさねば死なぬ鬼

原和人

鑑賞

夜焚火という季語はおどろおどろしさも感じます。この鬼は、「鬼滅の刃」のあの鬼をイメージしています。少し遊んでみましたが、時事の句も楽しいですね。

句会の楽しみ

原和人 Kazuo Hara

句会は、俳句仲間（連衆とも）が集まって俳句を楽しむ遊びの会です。

進め方は、①自分が提出する句を一句ずつ短冊に書いて提出する②その短冊の句を集めて担当者（清書する（清記））③清記した句の一覧を見て、良いと思った句を選ぶ（選句）④選句した句を読みあげてどの句を誰が選んだかを明らかにしていく（披講）⑤自分が選んだ句の良い所を説明する（講評）⑥選ばれた人が自分の句であることを明らかにする（名乗り）というような順で進めていきます。

自分の句が選ばれた嬉しさ、選ばれなかった事がまた俳句の上達につながるのです。最高得点句や特選句（最も優れた句）をものにすると、その日はとても気持ち良く過ごせます。



花との暮らしを慈しむ“hanakurasu”

観に触れてほしいです。

ただ、ベースにあるのは感性に目を向けること。ぜひこの世界観に

観に触れてほしいです。



Teacher's voice & profile

hanakurasuを受けて

皆様に体験していただきたいこと、感じて欲しいこと

講師:mika ミカ



まず花に触れて頂き、花の息吹を感じ、皆さんそれぞれが“美しい”と思う角度を探すお手伝いをしています。何を“美しい”と感じるかはお手元で、百人いれば百種類の“美しい”があるわけですが、それは誰かと同じでなくとも良いのです。まずはそのことに気づき、自然な花の姿に心を委ねる。その繰り返して、自分だけにしか見つけられない“好き”や“美しさ”がきつと見つかるはず。集中して過ごす時間の中で、植物から降り注ぐエネルギーを享受して頂けると幸いです。

少しだけ日常から離れ、植物に触れ合う時間を持つことで、日々の小さなストレスでザワついていた心の波が、いつの間にか穏やかになり静かに落ち着いている。それは私が植物に携わる中で実際に感じてきたことです。hanakurasuでは、何か決まった形を教えるというよりも、まず花に触れて頂き、花の息吹を感じ、皆さんそれぞれが“美しい”と思う角度を探すお手伝いをしています。何を“美しい”と感じるかはお手元で、百人いれば百種類の“美しい”があるわけですが、それは誰かと同じでなくとも良いのです。まずはそのことに気づき、自然な花の姿に心を委ねる。その繰り返して、自分だけにしか見つけられない“好き”や“美しさ”がきつと見つかるはず。集中して過ごす時間の中で、植物から降り注ぐエネルギーを享受して頂けると幸いです。

花が暮らしの中にある豊かな日常を、フラワーアレンジ、アロマ、ハーブ、スイーツなど、手仕事で出来る全般から提案。長年の経験から、カフェスイーツのレシピ開発、企業の撮影スタイリングなども手掛ける。

Student voice

自分らしく、自由に

mika先生のレッスンは、自分らしく楽しめるレッスン。基本的なポイントのレクチャーはあるものの、どんな形に仕上げられるかは自由。勿論、わからないことは何でも質問することができるので、アレンジメント経験の無かった私でも気軽に取り組む事ができました。毎回のレッスンが楽しみになるたっぷりの花材も魅力。生命力溢れる草花に触れながら季節を感じるこの時間は、自然と暮らしにエネルギーと癒しを与えてくれます。

受講者 布川まどか様

心が解けて軽くなる

mika先生のレッスンは、素敵な花に出会えることは勿論なのですが、先生とお会いすることが目的になっていたりもします。フレッシュな生花の香りに包まれ、やさしい色合いの花材に触れて、先生と他愛もない話をしていくと、何だか張り詰めていた心がふっと解けて軽くなるのです。帰り道には、「また明日から頑張ろうかな!」と思える、先生は私にとってパワースポットのような存在です。

受講者 岡聡美様

Event archive

10/10(土) - 10/18(日)



Masashi Ifuji

井藤 昌志
木工作家。1966年生まれ。2003年、郡上八幡に工房を設立。2009年、長野県松本市へ工房移転。昭和8年建築の元薬局を改装したカフェ&ギャラリーと、木製品を扱うthe BOX SHOPからなる「LABORATORIO」をオープン。オーバルボックスをはじめ、テーブルウェア、家具に至るまで幅広く制作を行う。

井藤 昌志 オーバルボックス展



優美な曲線、スワロウテイルの美しさ。
無駄な装飾のない極めてシンプルなつくりだからこそ際立つ丁寧な仕事に、初めて出会った

時から心奪われました。
作家の井藤さんは穏やかなお人柄で、オフアールした際に「ぜひやりましょう」と快諾くださり、展示販売会を行うこととなりました。会期中、お客様は思いのエピソードや愛用方法を話してくださいました。用途は様々。文房具入れ、お裁縫道具入れ、靴磨き道具入れ……などなど。帰宅した後に思い返し、何度も足を運んでくださった方も。
ひとつずつゆっくりと集めることも、味わいに変化することも喜びとともにたのしむ……。井藤さんのオーバルボックスを通して、多くの方と出会うことができました。また次回、多くの物語を運んでくれることを願って。

Report 10/19(月)

Special Collaboration



MC Makimoto 坂本 邦雄
とんかつマンジェ オーナーシェフ

マッキー牧元

株式会社味の手帖 取締役編集顧問、タペアルキスト、料理評論、料理紀行、雑誌寄稿、ラジオ・テレビ出演多数。
『東京最高のレストラン』『超一流のサッポロ一番の作り方』他著書多数。

【錢屋塾 | 匠に学ぶ】

マッキー牧元が秘密をさぐる

とんかつマンジェ・オンライン 配信



錢屋塾料理教室では初となるオンライン配信を開催いたしました。
MCには「味の手帖」編集顧問のマッキー牧元氏をお迎えし、シェフから料理を教えていただきながらその人気の秘密をグイグイ探るという趣向です。今回は八尾市にある『とんかつマンジェ』のオーナーシェフ、坂本邦雄氏にご登場いただきました。
メニューはとんかつマンジェの裏メニューでありながらファン

必食の『ポークジンジャー』、そして門外不出のジンジャーソースのレシピも特別に公開していただきました。
お二人が調理したポークジンジャーの食べ比べや、「オンザライス」の極意を紹介して下さったくだりは一番の盛り上がりを見せ、コメントも多く寄せられました。
初めての料理教室に錢屋塾を選んでくださった坂本シェフ、日本中、世界中を食べ歩く『タペアルキスト』牧元氏による二人の匠がコラボ。食を知り尽くし、今なお探求し続けるお二人の息の合った掛け合いに、参加者の方々からもたくさんコメントや質問をいただく活気ある時間となりました。

の110年。

創業時の苦勞と得た教訓

前号では創業者 正木繁吉が、創業から1年間は元日以外は休みなく働き続け、軌道に乗るかと思いきや後にミナミの大火と呼ばれる大火災の類焼で店を失い、更に明治天皇の崩御とその後の不景気で移転を繰り返し、江戸堀に落ち着くところまでを書きました。

実は開業の前から繁吉は大変な苦勞を重ねたようです。生家の正木家から13歳で大井家に養子に入ります。大井家は神戸の商家であり資産家であったようですが日露戦争で繁吉が3年間

の兵役を経て23歳で戻った際には戦時好況の反動で金融が行き詰まり、その処理に奔走します。が遂に破産の憂き目に遭います。無一文から26歳で煎餅職人として再起を図ります。生家は明石群垂水村の代々村長、寺社総代を務める地主、養子に入った家も資産家ですから言わばぼんぼん育ち、養家の没落がきっかけとはいえ26歳で職人の世界に入るのはさぞかし辛かったらうと思います。

①帆は八分目に張って常に余力を蓄える事 ②名誉に憧れて濫りに人の長とならざる事 ③無理な負債は絶対にせぬ事 これらが教訓として残っています。

話が逸れますが、企業理念や経営理念という言葉を使われるようになって久しいですが、弊社には創業者の言葉として残っているものは先の3つの教訓しかありません。ただ、エピソードの多い人で伝えられている言

動や足跡などから、現在にまで息づく思いを汲み取ることができます。お付き合いいただけるならばこのコーナーでは社の歴史を振り返ると共に創業者の人物像をご紹介します。と思います。

前置きが長くなりましたが、ここから前号の続きです。江



ひたすら働いた創業期、やはり働き続ける発展期

戸堀に移転してからは、焼菓子工場をつくりビスケット等を量産すると共に問屋を開業し、有力メーカーの特約を取り付け、自ら営業開拓し2年後には販売網を近畿から中国、四国、九州、朝鮮にまで広げたようです。同業者と協業しながら事業拡大すると共に現在の業界組合の基礎となるものをつくったようです。

大正8年にヨーチビスケットの製造を開始します。ヨーチとは幼稚園のことですが、どうも子供向けのお菓子というような意味で砂糖掛けビスケットそのものの呼称だったのではないかと思われる。今でも駄菓子屋などでは動物の形をした砂糖掛けのビスケットを動物ヨーチと言って売られていたりします。当時の銭屋本舗の広告には「リーフ幼稚園」「交通幼稚園」の表記がありますが、葉っぱ型や乗り物型などがあったのかも知れません。

それまで東京から仕入れるしかなかった幼稚園ビスケットの製造を始めると、たちまちその品質が評判となって「東京品を駆逐し時代の寵児となった」と当時の業界誌が伝えます。

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/>



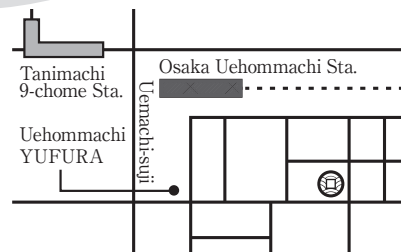
Back number

バックナンバーはこちら →



銭屋カフェ 06-6770-5770
zeniya_cafe
fb.me/zeniyacafe
<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyacafe/>

銭屋塾 06-6772-1245
zeniya_juku
fb.me/zeniyahompo.honkan
<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyazyuku/>



大阪再発見&再起動

特別連続講座「全7回」

第1回 コロナ禍後社会を
考える基本的視座(総論)

2020.7.28

コロナ禍の今、私たちにできるのはアフターコロナを真剣に考えることかもしれません。「銭屋塾おおさか講座」では特別講座「全7回」を実施し、そのあり方を皆さんと一緒に考えます。

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



**対症療法に
頼ってきた日本**

第1回目のテーマは現在に至る日本社会を顧みながらコロナ禍後を考える「基本的視座(総論)」。アベノマスクと揶揄された国の対策、オンラインによる特別定額給付金申請の混乱は今も多くの人々の記憶に新しいところ。ただ、これらはコロナ禍で表面化されたものの、池永先生は「以前から予兆はあった」といいます。「目の前にある問題(trouble)への対症療法ばかりを行ってきた日本は、その原因である課題(Problem)に向き合う根治療法が苦手。物事の本質をつかめないから『マスクが足りない』みんなに配ろう」という発想になるのです。

大阪人は「なんでやねん!」というツツコミをよく口にしますが、語末を「なんでやねん?」にすると疑問形に変わります。池永先生は「日本人全体として疑問を持つ意識が薄れている」と感じ、それも根治療法に向き合えない一因と自戒します。

**「禍」は元に戻らない
という意味**

「禍」と「災」。どちらも「わざわい」を指す漢字ですが、意味はそれぞれで異なります。「災」には元に戻せる、「禍」には元に戻らないという意味があり、今後社会が大きくリセットされることを見越してマスクや識者が「コロナ禍」の表現を用いているのなら、この言葉のチョイス

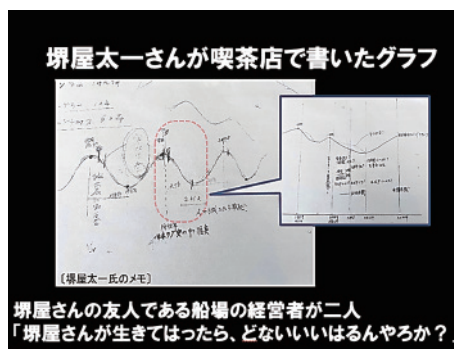
はあながち間違っていないといえるでしょう。そうした先見の明でいえば、時の内閣で経済企画庁長官を務めた大阪玉造生まれの作家・堺屋太一さんが残したメモは非常に興味深いもの。経営者の友人と雑談した際、1990年以降の時代の動きをその場でグラフに描き示しました(下画像参照)。池永先生はそこに過去の日経平均株価の数字を重ね、堺屋さんは90年以降に訪れる『失われた30年』を予見していたのだろうと解説しました。

**コロナを機に
「モノ」から「人」へ**

日本は何を読み違えて「失われた30年」に陥ったのでしょうか? 「モノありき」の文化が日本に根強くあることもその要因の1つだと池永先生は指摘します。世界に大きく後れをとったスマートフォン開発は顕著な例。より小さく、軽く、薄いガラケーを生み出す優れた技術はあっても次世代のライフスタイルにまで目を向けられなかった現実がそこにはあります。

さらに未来社会を牽引するといわれるIT・AIの活用においても、「人ありきではなく、過去を省みずIT・AIで何ができるのか」という技術ありきで構想を描いている」と警鐘を鳴らし

ます。モノから人へ、今はまさに発想を転換する時。社会のあり方をリセットするといわれるコロナ禍は、旧態依然とした日本を新しく変えるチャンスなのだ今回の講演で再認識することができました。



受講者の声

・日本はハード(モノ・技術)とソフト(人)とが混在してしまっている。今回の池永先生の講演で気づかされました。

・「失われた30年」から続く今のコロナ禍は戦後最大の危機かもしれない。しかし、その認識が日本全体に行きわたっていない気がします。

第2回講座の様子は1月号に掲載予定。テーマは「コロナ禍前の日本を総括する」。

Next 2021
2/6(土)
14:00~

開催についての最新情報は銭屋塾webサイトをご覧ください

第7回 銭屋塾おおさか講座 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—

講師：船越 幹央氏 (大阪歴史博物館 学芸員)
会場：うえぼんまち銭屋ホール(銭屋本舗南館6階)