

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
September
vol.27

9

スキなこと
ステキなこと
上本町と

夢中になれる
時間



ちいさなデザイナー、
誕生！

イベント「アートのかけらでデザインしてみよう！」



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
キホン

Principle of
ZENIYA

正しいコーヒーの淹れ方について

コーヒーの淹れ方は実に様々で、大きく分けてドリップ式（ペーパーフィルター、ネル（布）フィルター、金属フィルター）、サイフォン式、プレス式（フレンチタイプ、アメリカンタイプ等）があります。他にも機械式抽出やパーコレーター式、水出し式など種類の仕方にもありますが多様です。銭屋カフェーは本質的には昭和の時代の町の喫茶店の良さ

を今に再現したいと思っていますので、お馴染みのペーパーフィルターを使ったハンドドリップ式とサイフォン式（金曜日だけ）を採用してきました。コーヒーオイルの風味をお好みの方にはプレス式のご用意もご用意です。開業時からペーパーフィルターを使っていますが、改めてネルドリップも見直すことにしました。抽出後のコーヒーかすはペーパーフィルターごと廃棄していたのですが、ネル（布フィルター）にすることで、廃棄せずに肥料として再利用し屋上の菜園で野菜や花、ハーブ等を育ててみることにしました。抽出方法としては紙が布に変わっ

ただです。プレス式のものほど大きな違いはありませんが、豆に含まれる油分（コーヒーオイル）が残り豆由来の風味が感じられるのではないかと思います。

コーヒーの味を決める要素は、豆の品質、焙煎具合、焙煎後の鮮度、分量、粉砕の度合い（粒度）、抽出する水の質、その温度、そして前述のような抽出方法などです。これらの組み合わせから正しい淹れ方という意味での正解は無いかも知れませんが「当店の味」を決めていくのです。もちろん、理屈だけでなく情感的な要素も大切にします。

余談ですが… 山で飲むコーヒーについて

私は登山が趣味で毎夏には日本アルプスに登ります。多少は重くなってもコーヒーを楽しむ装備は担いで登ります。3000m級の山々の稜線を歩きながらここぞという（だいたい富士山が綺麗に見える）場所でコーヒーブレイクを楽しみます。山のコーヒーが美味しいのには非日



常的要因だけでなく、合理的な理由もあります。高所で気圧が下がると（水の分子が気化するのを抑える力が弱まるので）沸点も下がり標高2800〜3000mあたりでは約90℃で沸騰することになります。銭屋カフェーで提供するコーヒーの抽出温度は90℃です。一般に85〜90℃が苦味や甘み、酸味のバランスが最適とされています。お店では温度計で管理していますが、山の上では沸騰した温度が抽出最適温度だという事です！

絶景と冷たく澄んだ空気、そして山で汲んだ湧き水、偶然とは言え最適温度で抽出されるコーヒー、これだけの条件が揃うのですから美味しいわけです。
（文・正木）





ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA



advintage

東京・銀座のヴィンテージウォッチのセレクトショップ。1930～60年代の腕時計を独自の審美眼でセレクトし、特に英国製腕時計ブランド『SMITHS』のコレクションは国内有数。オーバーホール・修理の相談も可能。



Information

advintage
展示販売会

日時：
2022年9月30日（金）～
10月2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。



人類で初めてエベレストの頂に立った冒険家エドモンド・ヒラリーの腕にあったのが、厳しい環境下でも正確な時間を刻むスミスだった。

ZENIYA GALLERY POP UP [期間限定SHOP]

審美眼でヴィンテージ時計を選ぶ ～advintage

モノ選びの基準

愛用品を選ぶ際の基準。皆さんはどんなところにありますか？ 目ぼれして購入したもので、きつと心の奥ではなにかの基準があったり、持ち物を見渡してみると共通点があったり。持ち物を見て、その人を形作る価値観を伺ってみたいと思う人がたくさんいます。

ヴィンテージ時計のセレクトショップ『advintage（アドヴィンテージ）』オーナーの佐伯さんは、ご自身のお店を作る上でどんな基準でモノを選びをされているのだろうと知りたくて会いに行きました。無名でもホンモノはあり、用と美を兼ね備えている時計との多くの出会いの中で本当に惚れ込んだものだけをセレクトされているのだと、静かなる熱意を感じました。

自分だからこそ提案するもの

時計ブランドも世界でみると100を超えるでしょう。佐伯さんが取り扱われている中でも今回銭屋ギャラリーに並ぶものは、英国時計『SMITHS（スミス）』。品のあふりなケースに封じ込まれた確かな存在感。デザインのパリエーションが豊富なことも特徴ですが、

強く優しい佇まい。
ハレの日も、ケの日も
活躍しそうです。



そのすべてが凛とした美しさを纏い、独自の世界観を感じます。

英国好きの方であればご存知の方もいらっしゃると思いますが、一般的にはそれほど知られた存在ではない一方で、私も佐伯さんにこのSMITHSの魅力を教えて頂きました。1851年、宝飾品・時計販売店としてロンドンに創業したSMITHS。事業が軌道に乗り、1900年前後には自動車産業へも発展し、その事業でも信頼をされていくようです。その後1940年後半からSMITHSの腕時計の歴史が始まるのです。ただその成功は続かず…。多くの名品が誕生しましたが、短命だったために数に限りのあるものとなりました。

まだまだ深い歴史や時計にまつわるストーリーを佐伯さんは皆さんに語ってくれることでしょう。今回は懐中時計もお持ちいただけるとのことをごっそり教えていただきましたので、どうぞお楽しみに。

（文・中島）

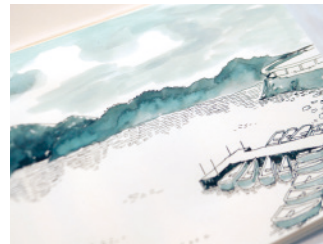


幅広く活躍する インク

本誌の3月号『ゼニヤのホンキ』にてご紹介しました銭屋本舗本館オリジナルインク『藏藏』。実際にどんな色で出来上がってきたのか、まだご存じない方もいらつしやると思いますのでご紹介します。

オリジナルインクを作る上で、すぐにイメージしたのが『銭屋ブルー』。銭屋ブルーと呼んでいるもののカラーチャートは決まっておらず、銭屋カフェの至る所に使っているブルー・ネイビーを指しては『銭屋ブルー』と愛着の湧く呼び方を勝手にしております。ただ、そうは言ってもコンセプトカラーは『ブルー』なので、オリジナルインクを作る上では無視できない色。カフェの店内を見ながらどんな色にするかを決めていきました。

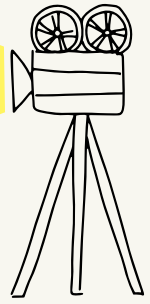
そもそも『インク』と聞くと、万年筆用と捉えている方も多いかもしれませんが、お気に入りのカ



ラーインクでペンが作れる空容器からつぽペンにも現在、藏藏を入れて使っていますし、銭屋本舗本館のご近所の『スタンプ』で有名な『サンビー株式会社』さんでお取り扱いの万年筆インクのための真つ白なスタンプ台『INK BYO 2』があることも知り、このカラーのスタンプ台を作りました。自由に濃淡を使い分けることも面白く、何通りにも活躍するって嬉しいですね。銭屋マルシェ(銭屋カフェ店内)にて販売中です。皆さんの『インク』の使い方もぜひ教えて下さい。(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。



#本当を知る

銭屋本舗本館の9月・10月のテーマは「#本当を知る」。このテーマを念頭にセレクトしたのは「シード〜生命の糧〜」と「グリーン・ライ〜エコの嘘〜」の2作品です。実は「シード〜生命の糧〜」は今年3月にも銭屋シネマで上映しており、ご紹介するのも2回目になります。初めての方はもちろん、2回目のあなたも。以前観た時の感想を胸に観るのもよし、新しい気持ちで観るのもよし。今回は初の平日上映もあります。日曜日の夜は難しい：そんな方にもお届けできればと思います。

多様性への追求

シード〜生命の糧〜



銭屋シネマ
9/8 [木]
19:00-

シード〜生命の糧〜

種は人類の命そのもの。しかし種子の94%が20世紀に消滅。種子の多様性を守るために私たちのすべき選択とは？

監督：タガート・シーゲル、ジョン・ベッツ / 制作国：アメリカ / 公開：2016年 / 時間：94分

人

類史上最も早いペースで種子の多様性が失われている：20世紀中に種子の94%が消滅、という事実を知った時、ここ数年で多様性が失われていると感じる場面が増えてきていると感じました。その1つが言葉です。今やアメリカではジェンダー配慮のためMother, Fatherや、キリスト教徒以外への配慮のためMerry Christmasと、言葉がNGに：多様性への理解を目的にしたこれらの政策、合理的で社会課題解決に貢献する面ももちろんありますが、言葉の制限は「暖かさ」や「ちよつとした」心の豊かさ「を排除し、逆に多様性を失うことを助長しているのではないかとさえ思っています。本作品は「種から見る多様性」ですが、また異なる切り口で「多様性」と向き合うきっかけになれば幸いです。

(文・木村)

「グリーン」って？

グリーン・ライ〜エコの嘘〜

銭屋シネマ
9/25 [日]
18:00-

グリーン・ライ〜エコの嘘〜

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：The Green Lie / 監督：ヴェルナー・ブーテ / 製作：e&a film / 配給：ユナイテッドビープル / 制作国：オーストリア / 公開：2018年 / 時間：97分



SDGsの普及によって、多くの企業がESG（環境のE、社会のS、ガバナンスのG）への配慮を掲げるようになりました。それと同時に、「お買い物は投票」というフレーズとともに消費者の選択が世界を救うという考えが広まっています。そこで、消費者が選択する際に1つの指標となるのが、商品の認証ラベル。しかし、私たちはこの映画を通して「グリーンウォッシュ」という言葉を知ることとなります。グリーンウォッシュとは、環境への配慮はエコを連想させる「グリーン」と誤魔化しや上辺だけという意味の「ホワイトウォッシュ」を組み合わせた造語。企業のイメージ戦略です。私たち消費者がするべきこと、それは真のグリーンを見抜くことかもしれません。

(文・木村)

無名の職人技を甦生する本物の仕事

7月に開催した『特別企画「民藝の貴重映像を観る」』。カナダの映画監督マーティ・グロスさんが再編集した「民藝の先駆者達が遺した16ミリフィルム」の貴重映像を、上映させていただきました。監督ご本人と共に鑑賞するだけでなく、能楽師（人間国宝）の大倉源次郎さんと錢屋本舗代表 正木裕也、そしてお客様との対話が繰り広げられました。

民藝とは無名の職人から生み出された日常生活道具で「民衆的工芸」を意味します。映像からは、各地の風土や生活と共にある民藝の美しさが伝わり、華美で鑑賞用の作品とは違う民藝の真の価値を実感しました。

監督は自身の仕事を「古い歴史を新しく生まれ変わらせる仕事」とおっしゃっていましたが、復活させたフィルムに残る民藝は今後もしいたくないと思うものばかりでした。

鑑賞会の最後には大倉源次郎さんが小鼓の演奏を披露。様々な方面の「本物」に出会えたイベントとなりました。

(文・谷)



みんな

“普段に蝶ネクタイ”

昨年に続き、開催いただきます『Utai 展示販売会』。展示会に先立ち、拝見させていただきましたが、新たにグッズ用がデビューしており心を奪われました。

「Uta.」さんが言い続けるのは、普段に蝶ネクタイ。蝶ネクタイ、と聞くとどうしてもハレの日をイメージされる方もいらっしゃるかもしれませんが。ただ、ギャラリーにお越しの皆さまには、大人も子どもも、男性も女性も、フォーマルもカジュアルも、様々なシーンを連想頂けるようにご用意いたします。

蝶ネクタイに使用されている素材は、古くはひとつひとつ丁寧に織って作られた明治・大正時代の宝物のような布など、着物を作る際に使用する絹素材を活用されています。蝶ネクタイの面白さは、見て選ぶのではなく、着けてみて選ぶということ。自身が思う以上の発見があるかもしれません。

(文・中島)



Information

Utai 展示販売会

日時：2022年9月16日(金)～18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）

詳しくは
コチラ



銭屋本舗本館
Webサイト





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

好評だった

野口先生×鳥取県 コラボイベント！

先日、野口先生と鳥取県のコラボイベントが開催されました。そこでレシピを担当された野口先生。そのレシピは、野菜・果物の新たな魅力と出会うきっかけを与えてくれます。

今後も野口先生がレシピ考案の様々なコラボイベントを企画してまいります！学んだその先においしい笑顔あふれる食卓を。皆様のご参加をお待ちしております。
(文・山内)



講師のことば Teacher Message

野菜・果物で おいしい笑顔をお届ける

野菜や果物は育てた人や育った土地、収穫時期など様々な環境によって個性が違い、とても愛おしく感じます。そして生産者の方のお話を聞くことさらに愛情が湧きます。

今回の『鳥取砂丘らっきょう』のイベントを開催にするにあたって、とても笑顔が素敵ならっきょう愛溢れる方々にお会いしました。生産者の方も忙しい時期にも関わらず、らっきょうに対する想いをお話しくださいました。少しでも多くの方へその想いを広めたいという気持ちで「らっきょうをおいしく食べたいだけのヒント」をお伝えしました。より身近に感じていただけたら嬉しいです。生産者の方に教えていただいた、らっきょうのグリンを提供したのですが、召し上がった皆様からたくさんおいしい笑顔をいただいた瞬間は大きな喜びでした。

「鳥取産らっきょう」の 魅力発信！

らっきょう生産量日本一の鳥取県。鳥取砂丘などに隣接する砂丘畑のきめ細かい砂地で栽培されるらっきょうは、色の白さとシャキシャキした歯ごたえが自慢です。

そんな鳥取産らっきょうの魅力をもっと知っていただきたい。漬け方だけに限らず、収穫シーズンにしか味わえない「生らっきょう」の料理方法や美味しさも知っていただきたいの思いから、野口先生にお願いして今回のレッスンを企画しました。

会場では、らっきょうのツンと鼻をつく香りに包まれながら(笑)、野口先生のアイデア盛りだくさんのらっきょう料理に舌鼓を打ち、参加者の皆様にはらっきょうと鳥取の食・観光の魅力をご紹介します。

鳥取県関西本部 チーム長 盛山勝一郎様



野菜ソムリエ上級プロ
管理栄養士
野口 知恵先生

「おいしい!」の感動を多くの人と感じる事をモットーとし、講演、レシピ開発、コラム執筆、メディア出演など幅広い活動を通じて野菜・果物の栄養とおいさを伝えている。



鳥取県関西本部
観光・情報発信・
販路開拓チーム長
盛山 勝一郎様

鳥取県関西本部は、関西圏における「鳥取の情報センター」です。県産品の販路開拓や、県の魅力発信・企業進出支援などに取り組んでいます。鳥取県への移住を考慮される方には、就職・移住の支援も行っています。

野菜ソムリエ
野口知恵先生 × 高知県
コラボ
11月12日 11:00~13:30
次回は高知県とコラボ!
しょうがシロップを作って
体の中から温まるお料理を
学びましょう。

9/7(水)・9/21(水)

Exercise

10/5(水)・10/19(水)

10:30-11:40

コアポスチャー トレーニング

講師/MARI

受講料/3,850円(コース2回6,600円、3回9,300円、4回11,000円)

運動初心者の方、大歓迎!骨から変えて『気づけば美Body』を目指しませんか。レッスンメニューはHPをご覧ください。

9/8(木)

Cooking

12:00-14:00

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)

「米粉100%でつくるパン&ピネガーバター作り教室」です。米粉100%で簡単に美味しく米粉パンを焼くことができます!美味しい米粉の選び方や使い方、そして今回はピネガーバター作りも一緒に学んでいきます。オープン、オーブントースター、炊飯器、3つの調理器具で焼き上がりの違いを体験。ご自宅再現される際にはお好みの焼き方で、美味しく簡単な米粉パン作りをお楽しみください。



9/13(火)

Culture & Life

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)

9月の飾る刺繍フレームは秋の花「落ち着いた色合いのチョコレートコスモス」を刺繍し飾りフレームに仕上げます。秋の気配を感じながら、手仕事を楽しみませんか?



9/5(月)・9/12(月)

Exercise

9/19(祝・月)・9/26(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1名初回のみ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。無理なく習得していきますので、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や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。



9/7(水)・9/21(水)

Culture & Life

10:30-13:30

オリジナル バッグづくり

講師/片岡恵美(Coquette.715認定講師)

受講料/17,000円(全2回コース)

手芸初心者の方にぴったりに。このレッスンでは協会オリジナル資材を使用し、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。定番カラーや秋色カラーを含む全6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!



9/1(木)・9/8(木)

Exercise

9/15(木)・9/22(木)・9/29(木)

13:30-14:30

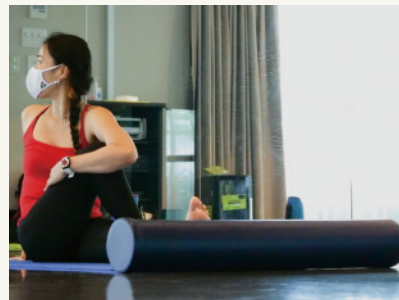
ゆったりヨガ

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。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。



ZENIYA

銭屋塾

2022.9/1~11/11

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。

10/6(木)・10/13(木)

Cooking

10:00-14:00

パン講座

講師／福島健治

受講料／5,800円(ランチプレート付き)

大阪天満橋にある大人気のブーランジェリー「Boulangerie FUKUSHIMA」オーナーシェフ・福島健治氏によるパン講座。「味」とことんこだわり、丁寧なパンづくりを徹底しているシェフの味を学びませんか？

10/15(土)

Cooking

11:00-13:00

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)

玄米でお腹すっきり！玄米食をちゃんと学ぶ教室です。玄米の美味しい炊き方をはじめ、食べ方を学んでいきます。美味しい玄米食がもつ様々な体に嬉しい効果もたくさんお伝えいたします！



11/11(金)

Culture & Life

第一部10:00-12:00／第二部13:30-15:30

フラワー講座 花を”束ねる”

～tabaneru～

講師／masayo

受講料／9,000円(ミニスイーツセット付き)

今回のテーマはクリスマスです。シュトラウスという技法で花を束ね、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。



9/11(日)

Cooking

午前の部10:00-12:00／午後の部14:00-16:00

手軽で美味しい!韓国料理

講師／禹善姫

受講料／7,700円(ソンピョン15個、復習用湿式米粉60個分500g〈冷凍〉、ポジャギ1枚お持ち帰りあり)

韓国〈秋夕の日〉ワークショップ～松餅(ソンピョン)を作ってポジャギラッピングをしましょう～。9月10日は秋夕(チュソク)の日。秋夕に欠かせないのがソンピョンというお餅。今回は半月型のかわいらしい形をしたソンピョンを作り、韓国伝統のポジャギで包んで、お持ち帰り頂きます。今回は特別に禹先生が岐阜からお取り寄せしている【湿式米粉：冷凍】500gをプレゼント(たっぷり約60個分)。湿式米粉をご存じない方もいらっ

しゃると思いますが、扱い方からお伝えしていきますので、ご自宅に帰ってからしっかり復習頂けます。



9/29(木)

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。

9/14(水)

Culture & Life

13:00-14:30

アート鑑賞講座

講師／琴見ゆり

受講料／4,000円(芦屋Uf-fuの紅茶付き)

今回は19世紀後期のパリを表現したロートレックをテーマに取り上げます。一度は目にしたことのある作品やその作者について分かりやすい美術史解説と美術館で実際に観るときのポイントをお伝えします。美味しい紅茶を飲みながらアートを楽しむ時間を過ごしませんか。

9/17(土)

Cooking

11:00-14:00

からだ喜ぶ 日常ごはん

第三回吾妻屋 向久保さん×吉田先生

～出汁を極める 出汁の事 全部教えます～

講師／吾妻屋 向久保、吉田よりこ

受講料／5,900円(試食あり)

目からうろこの究極の出汁レッスン！先生が長年探し求めていた究極の出汁に出会った事で皆様



に自信をもって伝授させていただきます。昆布の種類、鰹の種類、出汁の取り方、温度、火加減、取り出すタイミングなどどれが正しく、どれが一番美味しいのか、判断がとても難しい出汁。このレッスンですっきり解決。「これが本物だ」と感動する究極の出汁を是非ご体験ください。

10/2(日)

Exercise

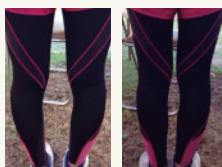
11:00-12:30

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。

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



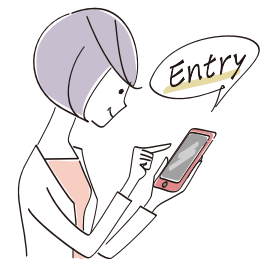
1. レッスンを選ぶ

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分前に来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

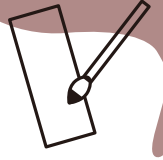
大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6

<https://zeniyahompo.com/>



バックナンバーはこちら



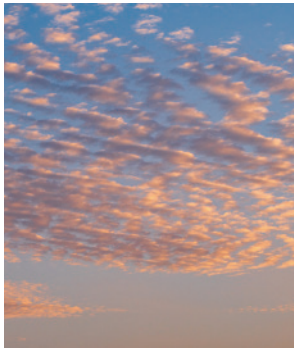


俳句の楽しみ

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72回 錢屋句会

2022年8月13日

兼題：盆、桃、鬼灯（他、自由題2句）

自販機の釘を押せば出る残暑

西野 徹

先生評 自販機と言う無機質な機械から、残暑などと言う季語が出てくる面白さですね。釘を押して出てくるのは、冷たい飲み物なのですが、それを残暑だと断定したのです。思い切りの良さど滑稽さで大人気的一句でした。

夜濯ぎの指に水掻き出現す

篠 さとみ

先生評 夜濯ぎというと、やはり手洗いの洗濯板など思い浮かべます。沢山の洗濯物を洗いしているうちに、指の間に水掻きができてしまったということです。架空の出来事で滑稽感のある句を仕上げました。

鰯跳んで水平線を揺らしけり

倉岡 志朗

先生評 鰯は、海岸に近い場所や汽水などで飛んでいる姿が良く見られます。作者は、鰯の飛んでいる姿を見て、鰯の向こうに水平線を観たのです。一匹の鰯が水平線を揺らすなんて、作者の想像力がすごいと思います。

固き桃いつまで家に居るのやら

上田 久之

先生評 この固き桃は、中々家をでていかないお嬢様のことかと思いました。晩婚化、非婚化が進む中で、やきもきしている親御さんです。固き桃の季語により、親御さんの愛情も感じられます。

革命の途中系瓜の水をとる

原 和人

鑑賞 この革命は、正岡子規の俳句・短歌革命を意識して詠んでいます。正岡子規の絶筆は以下の系瓜の三句です。

系瓜咲て痰のつまりし仏かな
をととひのへちまの水も取らざりき
痰一斗系瓜の水も間に合わず

「季語のあれこれ」

講師 原和人

【秋の雲（三秋）】
傍題…秋雲

空気の澄んだ空に現れる爽やかな雲。どこか郷愁をいざなう雲でもある。鰯雲、鯖雲、絹雲等、形状によりいろいろな美しい季語の呼び名がある。

「秋の雲」の関係季語

鰯雲（鱗雲） 学名でいう巻積雲の事。白いさざ波のように見える雲。鰯が群れているように見えることから。

鯖雲 鰯雲と同じく巻積雲。形状が鯖の斑紋を連想させることから。秋鯖の漁期に良く現れることからその名がついたとも言われる。

絹雲（巻雲） 巻雲は学名。俗に筋雲とも言われ、繊維状の美しい雲。



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



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)]

前号では、子供たちが学校生活や家庭でストレスを受け、不安や悩みを抱えていることをお伝えしました。では、ストレスを受けた子供は、どのようなSOSのサインを出すのでしょうか。親が気づいてあげられるポイントは何でしょうか。

「体がだるい」「眠れない」「食欲がわかない」といった体調の変化や不調として子供がSOSを訴えてきた場合は、まず小児科に相談してみましょう。また、「いつもイライラしている」「好きなものにも関心を示さなくなかった」「落ち着きがなくなつた」などの「感情や意欲」面でのSOSサインは、子供をよく見ていないと気づきにくいサインです。親は「思春期だから仕方がない」と捉えてそのまま放置することも多いようですが、実際にはストレスのSOS

気付かせよう
気づかない



子供のココロと 身体のSOS (2)

サインかもしれません。

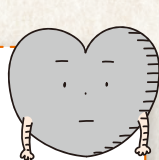
「成績が急に下がる」「学校へ行きたがらない」「物にあたる」といったそれまでとは違う行動や状態が表れてくる「行動」面でのSOSは、最もわかりやすいといえるでしょう。それだけに、衝撃がダイレクトに親へ伝わってしまうかもしれません。親が驚き、動揺して、SOSサインと向き合うことから逃げてしまわないようにすることが重要でしょう。

日々の生活において、ストレスを完全になくすことは難しく、大小さまざまなストレスを受け止め、ストレスにうまく対処していく必要があります。子供であっても、軽いストレスならば、自然と解決できている場合もあるでしょう。

ただ、過度にストレスがかかった場合、不安などの複雑な感情を自覚し、その理由や原因を考え、解消するための行動に出ることを、小学生の子供に求めるのは厳しいといえます。だからこそ、自分に襲いかかっているストレスに抵抗して、どうにかしたいとかがき、SOSのサインを出すのです。

親はまず、子供がストレスを受け対処できない場合、SOSのサインを出すことを理解して、そのサインを見逃さないようにしてください。そのためには、親が子供に関心を持ち、アンテナを張っておくことが肝心です。「自分の子供のことはわかってる」「子供の変化には敏感だ」と過信せずに、親としての自分を見返してみることもおすすめます。

ストレスや 悩みを抱える 子供のSOSサイン例



身体

- ◎頭痛・腹痛・下痢・発熱
- ◎食欲不振
- ◎喘息・アトピーなど持病の悪化
- ◎不眠・過眠

感情や意欲

- ◎集中力、持続力がない
- ◎表情が暗い
- ◎イライラしてすぐ怒る
- ◎物事への関心・興味が薄れる

行動

- ◎嘘をつく
- ◎不登校
- ◎成績低下
- ◎拒食・過食



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！



石ヶ辻ゆいの
店主
結野 安雄さん

石ヶ辻ゆいの

大阪市天王寺区石ヶ辻町16-6 1F

TEL.06-6773-5680

営業時間：昼席(水～金/土・日・祝) 12:00-14:00

夜席(火～土) 17:30-22:00 (日曜21:00)

定休日：月曜・第三火曜



「ああ、美味しい」と
べの聲が洩れるような料理を

日本料理の要 出汁を大切に

長年、総料理長をやらせてもらって来た和光菴は、天王寺と西天満と石ヶ辻町に店があり、石ヶ辻町の店を買い取る形で3年前に独立して「石ヶ辻ゆいの」を開店しました。

僕は三重の出身で、辻調理師専門学校に通うために18歳で大阪に出てきました。卒業後から和光菴で働き、住まいもずっと天王寺区で、上本町界隈は縁があったんです。当初この場所で和光菴を始めるときも、石ヶ辻町の落ち着いた雰囲気や静けさが決め手となりました。飲食店が増えて良い感じに町が変わってきていることも気に入っています。

店づくりでこだわったのは、お客様に非日常的な空間を味わっていただくことです。
結納やお誕生日の祝いといった特別な日に使ってもらうことが



ヒノキを交互に使用し、光の陰影が美しい天井のめずらしさは一見の価値あり



日本料理の要である出汁を大切にしています。煮物でもお吸い物でも出汁が肝心ですし、吸い物を1口飲んで「ああ、美味しい」と



アサメラの1枚板のカウンターは9席。他に個室が2部屋ある。

ご提供できることが、僕ら日本人の喜びです。その想いは大切に持ち続けていきたいです。

今後の計画としては、秋

にお惣菜のテイクアウト専門店を石ヶ辻町内にオープンさせます。3年間

やってきた「石ヶ辻ゆいの」の味を皆さんにもっと味わっていただきたいし、高齢者の方など少しでもご提供しやすくなると思います。

上本町自体はさらに良くなって、より人も集まってくれたらいいですね。上本町に行けば美味しいものが食べられるとか、美味しい惣菜も買って帰れるといった安心感を持って来ていただける町になり、それに

応えられるような店として頑張っていきたいです。

(取材・山田/前田)

本物を提供できる喜び

僕は日本料理一筋です。子供の頃から近所の魚屋さんの魚さばきに憧れ、ずっと料理人になりたいと思ってきました。辻調を卒業して進路を考えると、日本料理を選ぶことに迷いはなかったですね。

日本料理は一番身近な存在だけに、お金を支払ってまで食べる価値が求められる大変さがあります。ただ、だからこそ家では食せない本物を

多い店ですが、堅苦しくなりすぎない居心地の良さを心がけています。

料理は、旬の美味しさを味わっていただけるシンプルなお料理を心がけています。また、

心の声が漏れるような、「この店に来てよかった」と思ってもらえるような一品をご提供したいと思っています。

本物を提供できる喜び

僕は日本料理一筋です。子供の頃から近所の魚屋さんの魚さばきに憧れ、ずっと料理人になりたいと思ってきました。辻調を卒業して進路を考えると、日本料理を選ぶことに迷いはなかったですね。

日本料理は一番身近な存在だけに、お金を支払ってまで食べる価値が求められる大変さがあります。ただ、だからこそ家では食せない本物を

多い店ですが、堅苦しくなりすぎない居心地の良さを心がけています。

料理は、旬の美味しさを味わっていただけるシンプルなお料理を心がけています。また、

心の声が漏れるような、「この店に来てよかった」と思ってもらえるような一品をご提供したいと思っています。

本物を提供できる喜び

僕は日本料理一筋です。子供の頃から近所の魚屋さんの魚さばきに憧れ、ずっと料理人になりたいと思ってきました。辻調を卒業して進路を考えると、日本料理を選ぶことに迷いはなかったですね。

日本料理は一番身近な存在だけに、お金を支払ってまで食べる価値が求められる大変さがあります。ただ、だからこそ家では食せない本物を

多い店ですが、堅苦しくなりすぎない居心地の良さを心がけています。

料理は、旬の美味しさを味わっていただけるシンプルなお料理を心がけています。また、

心の声が漏れるような、「この店に来てよかった」と思ってもらえるような一品をご提供したいと思っています。

本物を提供できる喜び

僕は日本料理一筋です。子供の頃から近所の魚屋さんの魚さばきに憧れ、ずっと料理人になりたいと思ってきました。辻調を卒業して進路を考えると、日本料理を選ぶことに迷いはなかったですね。

日本料理は一番身近な存在だけに、お金を支払ってまで食べる価値が求められる大変さがあります。ただ、だからこそ家では食せない本物を

多い店ですが、堅苦しくなりすぎない居心地の良さを心がけています。



入口前にある日本酒の棚。辛口から旨口まで常時10種は揃う。





ZENIYA's ネイバーさん

心の距離のご近所さん

他者と比べず 自分の役目を全うしたい

平岡妃女さん

共通の価値観で繋がる心の距離のご近所さん。

銭屋本舗本館と共通の価値観をもつ、ZENIYA's ネイバーさん。前号にてZENIYA's ネイバーさんとはお伝えしましたが、本号から不定期に、実際のネイバーさんをご紹介します。まいります。

今回は平岡妃女さんです。普段より「ひめさん」と呼びびしているのですが、ここではひめさんと呼ばせてください。

皆さんにとって、家族でもなければ、友人でもない。でも心地よい距離感と感覚で繋がれる人っていませんか？ひめさんは銭屋本舗本館にとって数年、そのような存在で、今年は街角バザールの発案もいただき、共同主催しました。改めて、なぜ、ひめさんとそのような関係性でいることができるのかを考えながら、今回はインタビューを行いました。

これまでの人生、数多くの経験を通

じて取捨選択の決め手を感覚的に得られてきたひめさん。暮らしの中での「ちゃん」とやっている、ちよつとしたこと、は普段の食生活でした。「なるべく自然なものを取り入れたい。でも、すべてなんて決めてしまうと窮屈になっちゃうから、無理なくできることをこつこつと」とおっしゃいます。詳しく伺ってみると、調味料はほとんどが愛用のモノ。それもすべて「経験」から。色々試した上で自分に合うものをみつけたそうです。それを、どこからか借りてきたような言葉ではなく、ご自身の経験を基に話してくださいました。

そんなひめさんに「素敵だと思うヒトは？」と伺うと、「周りのことを考えているヒトです」と一言。過去に「専門家には敵わないな」と、昇華しきれない想いになった時に、「自分



見つめ直した価値観と共に、人と暮らしをご紹介します。

の役目はどこにあるのだろうか？と向き合ったそうです。そして、たどり着いた考えは、誰もが同じ方向を向きながらも、そのヒトだから、ひめさんだからこそできる仕事を全うする、ということだったそうです。そんなひめさんこそ、周りのことを考えるヒトだと感じました。

誰しも誰かと比べたことはあると思うのですが、比較し羨んだり嫉んだりしてもどこか空しくなるだけで豊かさなどは得られません。銭屋本舗本館には、大切にしている「#比較しない 自分の基準」という価値観があります。その「自分の基準」についても、周りのことを考え、自分にとっても気持ちの良い選択を行うことができるひめさんはやはり素敵だと感じました。

ひめさんには時々閃きがあり、挑戦してみたいことがあるそう。いつかそんな挑戦に触れる機会があるかもしれません。
(文・中島)

Profile

1964年、島根県奥出雲の中嶺山峯寺の三女として生まれる。茶道三齋流師範であった父と、精進料理人であった母の影響を受け、茶道と精進料理を学ぶ。趣味は琴。現在は清風学園邦楽部の外部顧問を務める。

本当を知る

漬物は野菜などを食塩、麹などとともに漬け込み、乳酸発酵や酵母の作用によ

って腐敗を防ぐとともに、熟成させ風味を良くした日本の伝統的な保存食です。ところが、漬物として販売されている商品の多くが保存料や旨味調味料の入った調味液に漬けられている事にお気付きでしょうか？発酵食品



ではない漬物もあることは事実で間違いでも不正でもないのですが、だからといって本来ならば発酵の力で保存性を高め、旨味までを引き出した先人の知恵の賜物が、いつの間にか別のモノに置き換わっているように積然としません。

昔のモノが何でも良いとは思いません。しかし、便利さや経済合理性にかまけて失った本来の良さについて知り、考えたい



ひとつとってみても、自分と自分の家族や周りを良くするための投票のよ

うなものだと思います。
(文・正木)

生國魂神社に参拝

今回は錢屋本舗本館前の参道を通って参拝です。この日は、今年の記録的な猛暑の幕開けというようなカンカン照りの日で、日中を避けて行くときさすがに境内は閑散としていました。それでも、ベンチで本を読んでいる人がいたり、散歩ついでに母子で参拝している人がいたりして、大阪



を代表する歴史ある神社でありながら、地域の憩いの場として自然に人が集まる空気を醸し出しています。

しかし、ほのぼのとした気分も束の間のこと、井原西鶴像があるゾーンに足を踏み入れると、雰囲気は一変。そこには祈りのワンダーランドが広がっています。境内には11の摂社があるのですが、どれも

個性的です。近松門左衛門など文楽関係者の魂が祀られている浄瑠璃神社。淀君に縁が深く、今も女性の守護神として信仰を集めている鳴野神社など、絵馬のデザインや建物の雰囲気も面白く「サービスピ精神」という言葉がぴつたりときます。今の若者がテーマパークの行くかのように、昔の人はワクワクしながら生國魂神社に参拝したのかも知れないと感じました。(つづく) (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

**お客様に寄り添う
珈琲を**



錢屋カフェー
中塚 健

珈琲を淹れ続けて約50年。お客さまに「美味しい」と感じていただけるように、とだけを考え続けてきました。自分の用意できる珈琲豆、そして出せる味わいを理解している上で、お客さまの好みにぴつたりと寄り添う、これしかないと思っています。

その中で大切にしていることは、目の前にいらっしゃるお客さまの好みがどういったものなのか、ということをお話を通じて知ることです。もちろん一人一人の好みは違います。そこを引き出すことができます。

仕事としては珈琲を淹れることしかしてこなかったのですが、他のことは器用にはできません。しかし、目の前のことに集中して取り組むということは、珈琲のことだけでなく、すべてのことにおいて重きをおいています。そこを怠ったらだめだと思っ



月刊

It's my place

UEMACHI & LIFE

- みんなのわがまち -

ご自由にお取りください

2022
September
vol.27

9

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

「街の発展」の答えを
思考するためにこそ書店はある

ジュンク堂書店 上本町店
店長

井上 涼さん

ちょうど十年前の私は、とある大学院の院生室と図書館と自室とで、昼夜問わず修士論文執筆のためにPCに向き合っていました。研究対象が近代文学の作家だったので、小説や評論や批評、エッセイなどずっと何かしらの本を抱えていたのですが、十年経った今も相

も変わらず様々な本を抱えてPCに向き合っています。おそらく十年後もそうしているのではないのでしょうか。そんな私がジュンク堂書店上本町店に着任したのは昨年の九月でした。上本町には、上町台地の中心で、戦後闇市閉鎖の跡地に地元住民たちが復興・発展させて

きた街、という程度の知識しか持ち合わせていなかったのですが、初めて来た時は、想像していたよりも随分と洗練されていて、静かな街だと感じました。思い返すと、当時は新型コロナウィルス感染「第五波」の最中で、駅周辺の人通りもまばらで、静かと感じたのは当然です。今はまた違った、もっと充溢した印象をこの街に持っています。そして上本町は、これからまだまだ発展していく街だと確信しております。

十年先の「街の発展」ということを考えた時に、「経済的発展」を想起する人は多いのではないのでしょうか。しかし、「街の発展」とはそれだけに集約されることではありません。では何かとということをここで詳しくは問いませんが、一つだけ言えることは、その答えを思考するためにこそ書店はあるのではないかと、ということでは、十年前の2012年は、村上春樹の長編小説『1Q

84』が文庫化された年でした。周知の通り、ジョージ・オーウェルの近未来小説『1984年』に対して「近過去」を描いた物語です。私たちは、『1Q84』で「描かれなかった現実」を繰り返してはいけないうし、『1984年』で「描かれた虚構」を実現させてもいけない。そしてそれは、様々な物語に触れることによって、かなし得ないのです。これからこの街がその名の通り、物語の上に乗っとうに発展していくことを切に願っております。

