

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
December
vol.30

12

目が合うと なんか幸せ 上本町

無病息災



めがねを作りました！

銭屋めがねをかけた皆さん



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

ちょっとしたことを、
ちゃんとやる。
そうしなきゃいけない
基本を大切にしたいと
思います。

心の距離のご近所さん



前号で錢屋本舗本館のWebサイトのリニューアルをお伝えしました。人が集まれる場や機会をつくりだすことが地域のコミュニティとしての当館のあり方ですが、人が集まらないコロナ禍を経て、より心の距離の近さを意識したものと変更したその背景を、お話しさせて頂きました。今号はその続きで、もう少し具体的に説明をいたします。

「心の距離の近さ」は価値観を共にできることだと考え、この月刊ZENIYA & LIFEの最後のページの「④の内」のコーナーで発信してきたのが、その価値観の部分です。新サイトのトップページでは、この価値観のタイトル（四角い囲みのことです）が、イベントや講座の紹介と並んで短いメッセージとしてご覧頂けます。

なかには抽象的な言葉もあります。本質的なこと、本当に大切なことは抽象的でないと表現できないことも多いと思います。最近ばかりに、わが心地が悪くされ、わかりにくさが表現者の責任にされることがあります。「プレゼン」なんて言葉が当たり前に使われるようになってから、この傾向は続いています。ちなみにプレゼンはプレゼンテーション（表現、提示）の略で、このプレゼン能力を高めようという傾向は職場だけでなく学校教育でも強いようです。それは良いのですが、一方で読解力の低下が著しく、想像力も乏しくなってきたという気がしています。私はそのことの方が問題として根深いと感じていますが、年寄りの愚痴のようです。話を戻します。

抽象を具象化し生活に

メッセージそのものが、心に響くかどうかは人それぞれでしょう。

何か引つかかったならば、そのメッセージタイトルをクリックして頂けたら、短いエッセイやイラストなどに繋がります。それにピンときた

り、「なるほど！」と共感されたならば、そのメッセージに関連した講座やイベント、あるいは商品の案内へと繋がるようになっていて、その価値観に根ざしたモノやコト（体験）を通じて生活に取り入れて頂くとの意図をもった構成になります。

他にも、タイトルには「ZENIYA's ネイバーさん」の紹介もあります。共感できるだけでなく、まさに共通の価値観を生活の中で実践しておられるような方々を、心の距離のご近所さんとしてご紹介しています。もともと、理屈はともかく、この月刊ZENIYA & LIFEの読者で、どこかしらに気に入って当館を何度もご利用して下さる方々のことでもあります。

（文・正木）

錢屋本舗本館Webサイト
リニューアルオープン！





ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

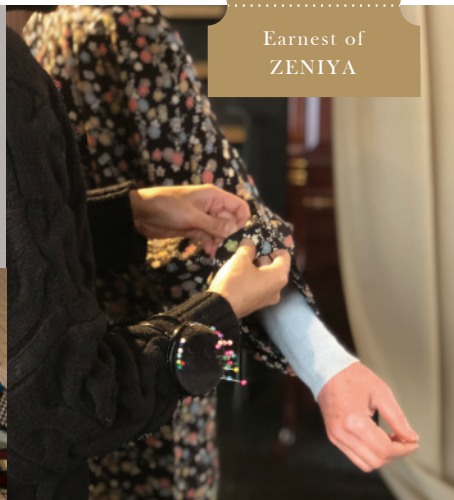
本気だからこそ伝わる。
伝えたいから本気になる。
どちらも大切にしてお届けします。



誉ノ鋳 (ほまれのかざり)

京都のジュエリーブランド。身を飾る形に捕らわれず、お客様の想いを一番に表現出来る作品を提案。オリジナル商品はもちろん、オーダーメイド・お直しも対応します。

evo-see (エボシ)
カスタムメイド専門の帽子屋。京都に店舗を構える。デザインから縫製まで、全ての工程を一貫して一人の職人が手掛ける。過去には「NHKすてきにハンドメイド」の講師を務めた実績あり。帽子に関するお悩みにもお答えします。



小林美希

京都・ほほえみ通り西京極商店街にあるお直し屋「洋服のお直し 美希」を運営。数字だけでは測れない「こうなりたい」「こう着たい」を最大限叶えるよう、お客様との対話を大切にしています。

ZENIYA GALLERY POP UP [期間限定イベント]

本当に使っていたただけるものだけを作る

価値観で繋がる

2022年より2カ月に一度開催している「洋服お直し相談会」。ここで皆さんの相談ののつてくれるのは、京都で店を構える小林美希さんです。第1回より毎回来て下さるお客様もいらつしゃいます。クローゼットを見つめ直してみると、本当に着たいものが生かされていないことに気付き、美希さんに相談されるのです。

美希さんと会話を続ける中で、錢屋本舗本館の価値観と響き合うところが多くありました。例えば、#大切にしてきたから良い、モノ。お直しのご相談で聞こえてくるのは思い出話。その思い出は価値なのです。美希さんと会話を重ねていくと、「錢屋さんに紹介したい人たちがいます」と、ご紹介を受けました。帽子制作を行うevo-seeのケンさんと、ジュエリー制作を行う誉ノ鋳の杏子さんです。

3人の共通点

ファッションが多様化し、選択肢が増えたにも関わらず、なぜか「流行りもの」を着ていることに安心している人を多く見かけます。流行り〓似合う、ものでしょうか。サイズが合っていないから、しつくり

こない。新しい自分だから、見慣れない。なんてことはないですか？

evo-seeや誉ノ鋳では、フルオーダー・セミオーダーも受け付けており、お客様の要望や悩みを聞きながら、その人が似合うものを提案されます。なおかつ、お直しもしていただけるのです。今回集まる3名は、見える部分でいうと「お直し」という共通点がありますが、接してみても感じる共通点は「お客様も自分自身にも誠実である」と。嘘のない人たちです。まっすぐに放たれる言葉は聞いていて気持ちよくなるほど。そのまっすぐさが、誠実なモノづくりにつながついているのだと感じます。

モノにあふれた時代。本当に欲しいモノ、使い続けたいモノはどんなものですか？一度身の回りを見渡してみてください。そして錢屋ギャラリーにお越しください。

(文・中島)

Information

本当に使って
いただけるものだけを作る

日時：
2023年1月13日(金)・14日(土)
11:30~17:30
場所：錢屋ギャラリー
(錢屋カフェ入ってすぐ右)





錢屋カフェー
カフェタイム



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを

毎週金曜日は サイフォンday



サイフォン式コーヒーを淹れて50年のベテラン、中塚おじいちゃんがカウンターに立つと、錢屋カフェーはまるで昭和の時代にタイムスリップしたような懐かしい空間に変わります。「すべてのお客様に喜んでもらいたい！」という熱い気持ちで、コーヒーの香りとともにカフェを優しく包み込みます。

サイフォン式コーヒーとは？
サイフォン式コーヒーは、1840年にイギリス人であるロバート・ネイピアによって作られたと言われています。コーヒーの抽出方法としては、フラスコ内の水を沸騰させ、気圧の変化を利用してお湯を移動させながらコーヒーを抽出します。科学

の実験のような雰囲気とポコポコと湧きあがる心地よい音、フラスコ内



でコーヒーが移動する様子などとても魅力的ですね。

錢屋カフェーで
受け継がれるコーヒー愛

中塚さんの話に目を輝かせながら聞き入っていた新入社員も、入社から1年を迎えようとしています。

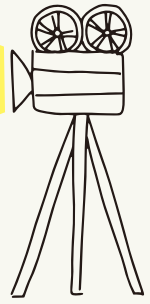
先日、お客様に「どんなコーヒーがお好きですか？」と声をかける姿をみかけました。お客様へのたった1杯、わずか数分の滞在時間をより豊かなものにするために尽くす。そんな中塚さんのプロフィールが、ここ錢屋カフェーでしっかりと受け継がれていることを感じて微笑ましく思います。

金曜日限定の中塚おじいちゃんが淹れる特別な珈琲、そしてフレスコなスタッフの可愛い1杯をどうぞお楽しみください。みなさまのコーヒータイムがより楽しくなりますように。
(文・伊藤)



錢屋カフェーは感染症対策を徹底して営業を続けます。許される範囲で、皆様が心穏やかに過ごされる時間をご提供いたします。ご理解とご協力をお願いいたします。

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。ここで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。



#時間に追われない

「時間に追われない」ためにはどうすればいいのか……。当然ながら正解なんてありませんが、1つの考え方として「時間は過去から未来に流れている」という概念から離れてみることはいかがでしょうか。例えば、現代物理学や仏教の「時間は未来から過去に流れている」、「『今』の『認識』によって過去が作られる」といった視点を取り入れてみることで、追われることなく「今」を見つめられるかもしれません。(文・木村)

今こそ、ミクロな視点を

🎬 幸せの経済学



銭屋シネマ
12/8 [木]
19:00-

幸せの経済学

人や自然とのつながりを取り戻す暮らし方を探るドキュメンタリー。本当の豊かさとは何か？それを、今こそ考える時ではないでしょうか。GDPからGNHへ。グローバリゼーションから、ローカリゼーションへ。世界中に広がるローカリゼーション運動のパイオニア、ヘレナ・ノーバーク＝ホッジが、人と自然とのつながりを取り戻す、「ローカリゼーション」を提唱します。

監督：ヘレナ・ノーバーク＝ホッジ、スティーブン・ゴリック、ジョン・ページ / 配給：ユナイテッドピープル / 制作国：アメリカ、ニカラグア、フランス、ドイツ、イギリス、オーストラリア、インド、タイ、日本、中国 / 公開：2010年 / 時間：68分

幸

せや豊かさとは何かを問いかける本作品。環境危機、経済危機……は、聴き慣れたフレーズですが、私たちは今も1つの大きな危機に直面しているといえます。それは、人間の心の危機。幸せや豊かさ

を測るのは難しいですが、GNP(国民総幸福量)を指標にすると、その幸福度は1956年がピークであり、それ以降低下し続けているのです。幸福度の低下、新たな貧困の連鎖……その背景には経済成長を重視した「グローバリゼーション」「経済成長の重視」「消費文化」があります。そこで、監督・ヘレナが提案する「ローカリゼーション」はどのような可能性を秘めているのか。彼らと真の幸せを追求しませんか？(文・木村)

幸せの在り処

🎬 コットンダイアリー

銭屋シネマ
12/18 [日]
18:00-

コットンダイアリー

甲南女子大学文学部メディア表現学科2021年度の卒業制作。コロナ禍でカメラを向けたのは地元兵庫県小野市の身近な人々。日常の中の小さな幸せを見つけよう。

監督：尾松琴音 / 製作：「コットンダイアリー」上映委員会 / 配給：「コットンダイアリー」上映委員会 / 制作国：日本 / 公開：2022年 / 時間：30分



日々の暮らしに何気ない幸せがある。フィルムを通して、その言葉がまっすぐ、温かく、空気を伝って心に響く映画です。実は「コットンダイアリー」の監督を務めるのは、銭屋本舗のスタッフ、尾松琴音さん(コットンはニックネーム)。コロナ禍での大学生活を送った彼女が、卒業制作として手がけたセルフドキュメンタリーです。緊急事態宣言下での激変した日常と心境。そんな中で約2年間、自身と周囲にカメラを向け続けた農家さん、喫茶店のマスター……こだわりを持ちながら丁寧に生きる彼らの姿、そしてカメラが捉える「日常」と「奇跡」は観る者の心を静かに震わせます。上映後には尾松監督のトークショーも開催！スペシャルな銭屋シネマへ、是非。(文・木村)

ギャラリィで クラシカルなひとときを。

《ZENIYA LIVE》

夕暮れ、街灯の明かりがつきはじめたころ、チェロとピアノの音が錢屋ギャラリィに響きわたりました。

10月30日(日) およそ3年ぶりとなる『ZENIYA LIVE』チェロとピアノの「三重奏」を開催。チェロは原力海さん、ピアノは立石たから

からさんによる演奏でした。パツハ、ベートーヴェン、ブラームスというドイツの3大作曲家の演奏を90分間贅沢に堪能。お越しになつたお客様の中には瞳を閉じながらメロディーを味わっている方もいらつしやいました。

私自身、『ZENIYA LIVE』は



PROFILE

チェロ
原力海

これまでに故 杉山 實、伊藤 岳雄、林 裕、上森 祥平、山崎 伸子、林 峰男の各氏に師事。東京藝術大学器楽専攻別科修了。専門学校国際スズキメソード音楽院卒業。2015年よりスズキメソードチェロ科指導者として大阪、兵庫県にて子供たちの指導にあたっている。

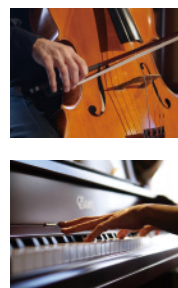
ピアノ
立石 たから

大阪音楽大学音楽学部器楽学科ピアノ専攻卒業。卒業後同大学非常勤教育助手に就く。在学中より国内・ドイツ各地で伴奏法を学び、2007年に奨学生として渡独。帰国後は主に器楽・声楽伴奏者として活動。大阪音楽大学演奏員。

初めての経験でしたが、その音、その迫力にうっとり魅了されました。最も印象深かったのはお二人の息づかいです。楽器を奏でられている最中に、何度も歌うときのような息継ぎが聞こえてくるのです。錢屋ギャラリィは決して広いコンサートホールではありません。こじんまりした空間であるからこそ、演奏者の繊細な動きや表情もご覧いただけます。この距離感だからこそ、より臨場感を楽しんでいただける場なのだと思えて感じました。

ライブ後、チェロ奏者の原さんに錢屋ギャラリィでの演奏についての感想を伺うと、「床が石でできているのと、天井が吹き抜けになっていることで音の通りと響きがいいですね」と、おっしゃっていました。1階に伝わる迫力、2階・中2階で広がる柔らかな音、それぞれの場所で、味わい方が絶妙に異なることでしょう。

(文・尾松)





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

#本当を知る

家庭でも美味しく作る事ができる

本場ベトナム料理講座

米食文化の日本人に馴染みが深そうだけれど、香草がたくさん使われていて独特な味。だから家庭料理として取り入れるのは難しそう。そのような不安をお持ちの方にこそ足を運んでいただきたい講座です。

yuki先生のレッスンでは、現地でも暮らしていた経験があるからこそわかるベトナムの食文化も紹介いただけます。元々興味があっても、ちょっと不安そうな表情でお越しになる方も、先生

の話が始まるとベトナムでの暮らしを思い描きながら、料理を学ぶ時間を楽しんでいらつしやいます。本場の味を知り、暮らしを見てくれたyuki先生だからこそお届けできる講座です。
(文・山内)



本場ベトナム料理講座
yuki先生

2014年7月まで15年間ベトナムホーチミン市在住。ベトナム料理教室の運営に携わりながらベトナム料理を学ぶ。帰国後、主に関西で料理のレッスンやワークショップ、食事会やイベント出店などを行っている。

講師のことは Teacher Message

ていねいに、
ちゃんと作る
ベトナム料理



大阪で調理師学校を卒業し、ベトナムに料理留学。ホーチミン市に住んでいた間は、日本人長期滞在者・旅行者向けのベトナム料理教室の運営に携わりつつ、ベトナム語のレシピの翻訳や通訳・アシスタントをしながら食文化と料理を学んできました。ベトナム料理のレッスンというと、**「珍しいですね」という反応もいた**くのですが、**根底にあるのは「ちゃんと作った料理は美味しい」という普遍性**のあること。



受講者の声

Student Voice

ベトナムを堪能できる
yuki先生の
本場ベトナム料理

海外に容易に行けない昨今、yuki先生の本場ベトナム料理講座を受講し、ベトナムの食文化を通じてエキゾチックな味や気分を堪能することが出来、とても楽しかったです。又、参加したいと思っています。

受講者 匿名希望様

yuki先生に学ぶ

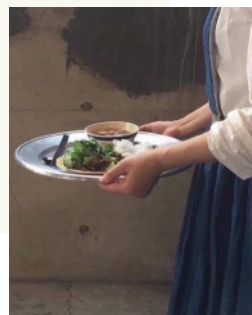
本場ベトナム料理

12月15日(木)
10:30~14:00(終了予定)



今回のテーマは「フォー」。
手作りのフォーで温まりましょう!

銭屋塾のレッスンでは、食文化からベトナム食材の選び方のポイントまで幅広くレクチャーします。食材の扱い方のコツを掴んでもらうため、実際に手を動かして、香りを試すなど五感を使ってもらうことも大事にしています。珍しいハーブや味わったことのない食感、そして家庭でも美味しいベトナム料理が作れるんだ!ということを一人でも多くの方に体感してもらえよう日々精進していきます。ぜひ、一緒に料理しましょう。



12/5(月)・12/12(月)

Exercise

12/19(月)・12/26(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／(体験レッスン初回1回のみ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。無理なく習得してまいりますので、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、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。

12/13(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(ミニスイーツ、芦屋Uf-fuの紅茶付き)

今年最後の刺繍は

「白南天」です。

南天を白のグラ

デーションで刺繍

し、ナブキンリン

グに仕立てましょ

う。お正月のテー

ブルを彩るアイテ

ムとしても、ブレ

スレットとしてもご活用いただけるアイテム

です。キットの追加購入も可能です。クリスマスプレゼントにもどうぞ。



12/1(木)・12/8(木)

Exercise

12/15(木)・12/22(木)

19:00-20:15

夜(木曜)クラス

コアポスチャー トレーニング

講師／るみ

受講料／3,850円(又は4回11,000円)

※夜の部はお月謝コースはございません。

あらかじめご了承くださいませようお願いします。

意外と知らない身体の使い方。無意識に使っていた身体を意識することで、骨の向きが変わり、さらに正しい筋肉がつき、スタイルアップが期待できます。お仕事帰りにもご参加いただける夜クラスです。テーマは日によって異なります。お好きな回にご参加ください。(テーマはHPにてご案内しております。)

12/3(土)・12/17(土)

Exercise

12/24(土)

10:30-11:50

昼(土曜)クラス

コアポスチャー トレーニング

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)

中高年にピッ

タリのレッス

ン、身体の中

からも外から

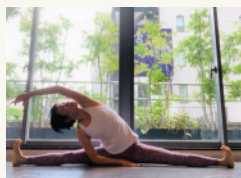
も綺麗になり

ましょう。

テーマは日によって異なります。お好きな回

に参加ください。(テーマはHPにてご案内

しております)



12/10(土)

10:00-17:00(休憩1時間)

S.coeur石川雅也先生× 増田製粉所コラボイベント

講師／石川雅也

受講料／11,000円(試食あり、クッキー缶持ち帰りあり、プレゼント付き)

今回は1日かけてクッキー缶を仕上げる実習形式の洋菓子講座

特別編!お菓子作りの基本から応用、アレンジなど様々な技

術や知識を楽しく教えてください。フリーランスパティシエ

「S.coeur」石川雅也先生と増田製粉所さんの焼菓子専用小

麦粉「赤煉瓦」を使用して、お持ちせにも喜ばれる7種のクッ

キーが入ったクッキー缶を作ります。クッキー作りのコツや粉

についても学べる盛りだくさんの内容と増田製粉所さんの薄

力粉のプレゼント付きです!



Cooking

特別
イベント

ZENIYA

銭屋塾

2022.12/1~2023.1/15

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。

12/1(木)・12/8(木)

Exercise

12/15(木)・12/22(木)

13:30-14:30

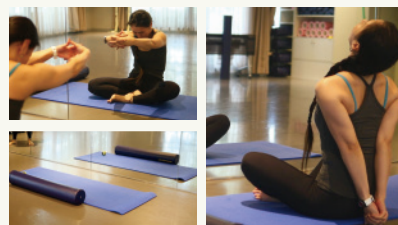
ゆったりヨガ

講師／Se2ko

受講料／2,200円

(体験レッスン初回1回のみ1,100円)

週に一回、身体をほぐす習慣を!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。

12/24(土)

13:00-16:30

Xmas親子イベント

講師／笹本知津

受講料／9,000円

(試食、持ち帰りあり、芦屋Uf-fu紅茶付き)

毎年予約される方も多いクリスマスケーキ。今年の冬はお子様と一緒に、バタークリームのお花で飾ったクリスマスケーキ作りに挑戦してみませんか？イベントでは、親子で楽しんでいただけるケーキデコレーションをメインに、見た目にも可愛く美味しいクリスマスケーキ（15cm×1台）を作ります。今回は、特別にカップケーキ（2個）のデコレーションレッスン付き！ケーキの組み立てや、クリームの色付け、デコレーションなど、親子で楽しめる工程がたくさん。クリスマスイベント。皆さまのご参加お待ちしております。

Cooking

特別
イベント



12/13(火)

Culture & Life

昼の部 11:00-14:00 / 夜の部 18:45-21:15

ホームパーティー

講師／平井葉子

受講料／8,800円（料理付き）

街中の雰囲気が華やかになるホリデー・シーズンがやってきました。薪ストーブを眺めながら食卓を囲むあたたかな平井先生のホームパーティースタイルはキャンセル待ちがでるほど。先生の特製ホットドリンクをいただくと、今年も冬がやってきたと感じられます。皆様の笑顔を想像しながらご準備くださるクリスマスのおもてなし料理を囲んで、冬のはじまりを一緒に楽しみましょう。

12/16(金)

Culture & Life

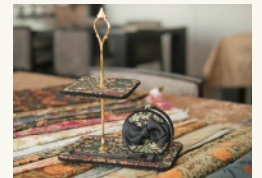
10:30-13:00

カフェミナージュ®講座

講師／北林貴子

受講料／9,000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®」。世界にひとつだけのオリジナル雑貨を作成し、愛用できることが人気の秘密です。今回はクリスマスギフトにもおすすめの、エタージュラリベルテ & Pafume（ミラー付きアクセサリケース）をお作りいただきます。この機会にぜひ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。



12/25(日)

Cooking

11:00-14:30

四季を味わう 魚のさばき方講座

講師／奥田貴子

受講料／8,000円（試食あり）

食材の「旬」を大切に、季節にこそ味わいたいお魚をさばきます。自己流でお魚をさば



いていたけれど基本のさばき方を知りたい方にもオススメ。魚の選び方、扱い方、保存法など学んでいただけます。釣りを趣味とされている方や、お料理に興味のある男性の方も気軽にご参加ください。おひとりずつ講師が包丁の持ち方から丁寧に指導します。テーマは『鯛』です。丸ごと一尾を三枚おろしにしてお刺身に、骨も無駄なくお料理に仕上げます。

12/19(月)

Cooking

11:00-14:00

発酵おうちごはん 事始め

講師／中川奈央

受講料／6,000円（試食あり）

麹熟成ロースハムと自家製豆乳マヨネーズ Lesson。手作りするとシンプルな材料で添加物フリーのハムが作れます。バサつかずしっとり仕上げのコツ、麹の酵素を活用したロースハム・ショルダーハムの作り方をお伝えします。そして卵の代わりに豆乳を使うことで油分大幅カットのヘルシーなマヨネーズの作り方も学んでいきましょう。試食時にはハムサンド&自家製マヨネーズたまごサンドに仕上げさせていただきます。

12/23(金)

Culture & Life

第一部10:00-12:00 / 第二部13:30-15:30

フラワー講座

講師／masayo

受講料／9,000円（ミニスイーツセット付き）

『花を“束ねる”～tabaneru～』の今回のテーマはクリスマスです。スパイラル技



法を中心に様々な技法で花を束ね、回を重ねるごとにご自身の理想の形に仕上げただけのよう繰り返しお伝えします。開催時期に合わせて、一番素敵なお花をご用意。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。

1/15(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参加可能です。気軽にお問合せください。

12/18(日)

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／3,700円

(+追加1,100円にて同行者も作成可能)

クリスマス、お正月を迎える玄関にピッタリ。おしゃれスワッグの作成。子ども達に「花」を身近に感じてもらうこと、その効果を体感していただくことを目的としたレッスンです。追加+1,100円にて同行者の方も一緒に作成可能です。プレゼントにもぜひご利用ください。



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

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。

YouTube



ヒトの魅力をぎゅっと詰め込んだ公式YouTube。ライブ配信も要チェックです！

錢屋カフェ 06-6770-5770

zeniya_cafe fb.me/zeniyacafe



企画・制作・発行

株式会社錢屋本舗

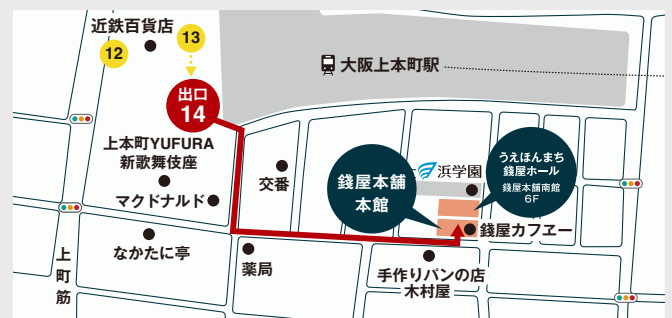
06-6772-1241

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

― 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。

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。

第75回 錢屋句会

2022年11月12日

兼題：帰り花、雑炊、冬の日（他、自由題2句）

ぬか漬けの手際褒められ文化の日

篠さとみ

先生評

文化の日という季語で「ぬか漬け」を持つてきました。発想がユニークです。ぬか漬けは、立派な日本文化というか、食の分野では日本の原点とも言えるものですね。握ねて漬け込んでいる姿も浮かんできます。

猛きもの隼の爪妻の爪

上田久之

先生評

隼の爪までは普通ですが、妻の爪と続けることで滑稽感が増しました。爪のリフレインでリズムも良いですね。妻が怖いのは世の男性の常ですが。猛きとはまた。季語は隼（冬）です。

母の忌や寒星一つ見分けたり

玉井あつ

先生評

母の命日に夜空を見上げ、あの星が母の星だと見分けたというのです。「見分けたり」という表現で、探した時間も見えてきます。その星は冬の星空の中で温かく光っていることでしょう。

冬の月靴音ふたつ重なりて

倉岡静

先生評

冬の月の硬質な感じと、ハイヒールなどの靴音とが良く響き合っています。この二つの靴音は、恋人同士でしょうか。それともご夫婦でしょうか。「靴音の二つ重なり冬の月」でも良いかと思えます。

講師の句

発疹を掻けば広がる枯野かな

原和人

鑑賞

コロナ後遺症か、発疹が広がっています。かゆくて、夜中に掻いた跡が、茶色い枯野のようだと表現してみました。



「季語のあれこれ」

講師 原和人

【短日（三冬）】

傍題：日短、日短し、暮早し

冬の日の短いこと。秋分を過ぎると、次第に昼の時間が短くなり、冬至の頃が最も日が短くなる。一日の時間は同じでも、日暮れが早くなること、何となく気ぜわしく時間に追われる感じになる。晩冬には、「日脚伸び」という季語があるが、暖かくなることへの期待が感じられる。

日の長さ短さは、四季それぞれの季語がある。春の「日永」、夏の「日夜」、秋の「夜長」、それぞれの季節のニュアンスを味わってほしい。



錢屋本舗本館が発信する価値観が、カタチになったモノを集めた商店です。日々の生活に取り入れていただくためにおススメしたい理由のあるモノばかりです。



錢屋商店

THE STORY OF ZENIYA STORE

錢屋商店
モノがたり

VOLUME: 001



アートを持って 出かけませんか？

2022年11月にオープンしました錢屋本舗本館オンラインストア『錢屋商店』。ここでは、わたしたちが発信する価値観のもと、選んだモノについて語ります。

今回ご紹介するのは、作家 香西生孔さんのアートカバン。ファブリックにアクリルなどでドロ잉し、作られたモノです。繊細かつ力強いデザインが印象的です。

皆さん、おうちを思い浮かべてみてください。アート作品と目があいますか？部屋に飾る文化があまり根付いていないように思いますが、それはきつと、現代の家に壁が少なくなっていることも要因の一つでしょう。しかし、アートを作品を家に迎え入れ、毎日見ることができたら……。暮らしてアートが一体になることを望んでいる方も少なくないはず。私もそ

の一人です。

そんな時に出逢った、香西さんのカバン。その出会いをきっかけに、考え方が変わったのです。

「アートを家に飾ることができないなら、持って出かければいい」

このカバンは、カバンのように見えるけれどアートなんです。おうちでもクローゼットの中に片付けておこなって勿体ない。表面カバナーを外した額装に入れて、飾って見えるようにすると面白いかもしれない、なんてことも想像しました。そういったことを考え始めると、日常にアートを取り込む方法は自分次第に思えてきます。

持って出かけると、会話が弾むこともしばしば。それに、アートをおうちの中に飾っておいても、人を招かなければ見てもらえないけれど、持って出かけると多くの人に見ていただけそうです。考え方ひとつで楽しみ方が変わる、そんなカバンが錢屋商店にはあります。#ありそうでないもの と出会った瞬間の気分を皆さんと共有したいです。

(文・中島)

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！

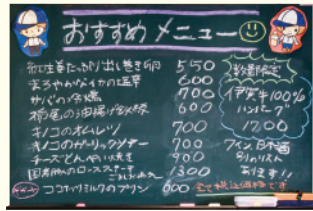


創作鉄板 董
店主
ひろいけ 廣池 梓さん

フレンチも中華も取り入れた 会話がはずむ創作鉄板料理

「創作鉄板 董」は、6年目になります。ここで開店したのは、自分の持つ店のイメージと、町の雰囲気や客層が合ったからです。もともと上本町で働いていたというご縁もありました。

お客様は近隣にお住いの方がほとんどで、地域の皆さんに可愛がってもらっていますね。経営者の方が多く、いろんなお話が聞けて刺激になっていきます。「こんな食べてみたい」とご意見をいただいて、材料と時間があれば



創作鉄板 董
大阪市天王寺区石ヶ辻町13-4
桃栄マンション103
TEL.06-6775-0360
定休日：木曜
営業時間：
11:30-15:00 (木・金曜休)
17:30-23:00



びかびかの鉄板は毎日磨く。まずは食べてほしいのは豚玉！

シエになるう
と考えたので
すが、「フレ
ンチを習え
ばお菓子も
料理も習
える」と
親にすすめ
られ、専門
学校

でフレンチを学びました。その学生時代のアルバイトでお好み焼き屋さんの対面のカウンター席を担当させてもらい、「会話しながら料理を作る鉄板焼きって面白いな」と思ったんです。

一度フレンチの店に就職しましたが、「やっぱり鉄板焼きだ」と思って転職。鉄板中華や焼肉店ではお肉やステーキの焼き方も勉強しました。そうした経験は今、董のメニューに活かしています

ね。前菜の盛り合わせやスペシヤリテ的な伊賀牛100%ハン



ランチでも味わえる麻婆豆腐は、おこげつき！

バーグなどフレンチのテイストを取り入れたメニューを出せることは強みですし、鉄板で焼く麻婆豆腐も看板メニューです。

僕が店をやる上で大切にしているのは、居心地の良さ。鉄板焼きには敷居

が高いイメージもあると思いますが、それを感じさせないカジュアルでリーズナブルなお店をコンセプトに、店名の董の花言葉である「誠実、謙虚、小さな幸せ」をモットーとして店を続けていきたいです。また、自分が食べて美味しいもの、常に食べ続けられるものを提供したいですね。「毎日お好み焼きを焼いて嫌になれへん？」と聞かれますが、自分が嫌になるようなものをお客様には出せません。今でも週に数回は食べていますよ(笑)。

そういったこだわりを大切に、まずはコロナで休んだ

ことの立て直しをして、その後は新たに別の飲食にも挑戦したいと思っています。それをぜひこの町でやりたいですね。

(取材・山田/前田)



廣池さんの好きなアヒルが家族連れのお子様をお出迎え。



おすすめ鉄板中華。麻婆豆腐を鉄板で焼くと驚かれる。



雨あがりの虹

Vol. 24

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)】



ココロ
コミュ

我が子を 追い詰めないために 親が意識すべきこと



教育虐待は2010年代になってから広まった言葉ですが、その内容についてご存じですか？その定義は「親が子供の意思を無視して無理な教育やしつけをすること」で、親が子供に良かれと思っているケースが多く、親に虐待の自覚のないまま行われることが少なくありません。そのため気づかないうちに子供に教育虐待をしている恐れがあるのです。今回は2回にわたって、教育虐待と、教育虐待を防ぐために親はどんなことを意識すべきかを考えていき

ましよう。
教育虐待とは、親が子に行き過ぎた教育やしつけを行うこと。教育虐待の難しい点は、親が「子供のためになる」「将来、わが子に幸せになつてほしいから」と、子供に過剰な期待や心配をするあまり、子供を追い詰めている意識を持たずに子供を親の意のままにコントロールしてしまうことです。
教育虐待は身体的虐待やネグレクト(育児放棄)などの児童虐待と違い、法律上の定義がないためはつき

りしたデータはありません。しかし大学への進学率が高く、教育に関心の高い日本は、教育虐待が起こりやすい土壌といえるかもしれません。また少子化が進み、1人の子供への期待が高まっていることも、教育虐待を生み出す下地になっていると思われる。

子供を取り巻く環境の変化も見過ごせません。近年は英語などの語学力、創造力など、子供に求められるスキルが次々と増え、何をどこまで学ばせればいいのかかわりにくい。そのため、親自身が不安になり子供に努力を求めてしまいがちなのです。

では、教育やしつけと教育虐待はどこが違うのでしょうか。様々な意見がありますが、大まかにいえばその違いは「子供を1人の人間として、親とは違う別人格である」と認めた上で教育しているかどうか」です。



4つのタイプ 教育虐待の

教育虐待について法律上の定義はありませんが、現在、厚生労働省は児童虐待として次の4種類を定義しています。

身体的虐待

殴る、蹴る、叩く、投げ落とす、激しく揺さぶる、溺れさせる、紐などにより一室に拘束する など

性的虐待

子供への性的行為、性的行為を見せる、性器を触る又は触らせる、ポルノグラフィの被写体にする など

ネグレクト

家に閉じ込める、食事を与えない、ひどく不潔にする、自動車の中に放置する など

心理的虐待

言葉による脅し、無視、きょうだいで間での差別的扱い、子供の目の前で家族に対して暴力をふるう など

教育虐待は、児童虐待と重なる部分もあり、例えば「親の言う通りに勉強しない子供を叩く(身体的虐待)」「テストで100点を取れなかったら罵る(心理的虐待)」などです。

次号では「教育虐待の具体例」と「教育虐待をしないために親が気を付けること」をご紹介します。

参照：児童虐待の定義と現状(厚生労働省)

#お金に換算する習慣を見直す

物事の価値を考える時にお金に換算する傾向がありますが、その習慣は見直した方が良くも思っています。思い出深い形見の品を、売却するつもりならばともかく、人気テレビ番組のように換算して意外と安くてもかかりすることには何の意味もありません。

労働の対価としての賃金は人

星空のもとに眠る麻田剛立の墓

前回のこのコーナーで松尾芭蕉の痕跡を訪ね、口縄坂の浄春寺にたどり着きました。この浄春寺は麻田剛立の墓があることで知られています。

麻田剛立の名前は歴史の教科書などに頻繁に出てくるわけではありませんので、ご存知の方は少ないかもしれませんが、日本人で初めて月のクレーターの

によって違いますが、時給換算して比較したところで人の価値は測れないはずです。この錯覚は、格差社会における「不幸さ」の要因となっていると思えます。仮に育児や家事を労働換算してみたら、かつての子育てしながら家事全般をこなした専業主婦はかなりの高給取りでないと成り立たなかつたのではないのでしょうか。

一時間当たりの労働成果を（時給換算せずに）等価交換する発

名前になった人物です。

麻田剛立の星空への情熱は凄まじいもので、11歳の頃には母親から天体観測を禁止されるほどに熱中していたという逸話が残っています。1763年、28歳になった剛立は江戸幕府が採用していた曆に載っていないかつた日食を予言的中させたことで名声を高めます。その後、天文の研究を続けるべく脱藩して大阪に移り住み、本町に私塾を開きました。1778年には当

想もあります。通貨の代わりとまではなりませんが、誰もが平等にもつ時間を等価交換する発想は興味深いと思います。いずれにせよ価値は感じるもので、換算するものではないと思えます。その方が幸せだからです。

（文・正木）



時日本に2台しかなかった反射望遠鏡を手に入れ、日本で初めて月面図を描きます。

その情熱が伝染したのか、私塾には多くの弟子が集まりました。弟子たちによって日本の曆が修正されるなど日本の天文学は大きく前進します。

南大阪を一望する高台にある浄春寺。空の開けたこの心地よい場所で、麻田剛立は今も星空を眺め続けているのかもしれない。

（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



銭屋本舗 企画部
谷喜多郎

自分を大切に時間

新型コロナウイルスの感染が拡大し、「三密」という言葉をよく聞くようになった頃から、個人の時間が見直されてきています。そういう私も最近になって一人の時間を見直し、ひそかな楽しみを発見しました。

それが、オイルランプに火を灯し、ティーポットで淹れたお茶を飲みながら本を読む時間です。お気に入りの本を読み、口が寂しくなればお茶を少し口に含む。そして視界の端には、ゆらゆらと形なく揺れる炎が映ります。オイルランプを少し傍に寄せれば、ほのかな温かみを肌と感じ、ゆったりとした時間を過ごせるのです。

そうするとお茶の種類やいれ方、新しいジャンルの本の開拓など、より良い時間を過ごす為のこだわりが自然と生まれてきます。そんなちょっとしたことをちゃんとやり続けると、ふと後ろを振り返った際に自身を豊かにした時間が積みあがっていると思うのです。



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
December
vol.30

12

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

同志が集って街を活性化すれば
上本町の未来は変わる

株式会社近鉄百貨店
上本町店長
北村 浩さん

天王寺区は、現在もタワーマンションなどの建設が進むなど、大阪市の中でも人口が右肩上がりです。それも高齢者層だけでなく、幅広い年齢層で増加しています。また、上本町駅（最寄り駅）の乗降客数は西宮北口や千里中央よりも多いという調査結果もあり、まだまだ活性化していける街で

あると感じています。当店には1日平均約2万人のお客様にご来店いただいております。今年の9月に近鉄百貨店のアプリを通じて「あなたの推しコメ大募集」という企画を実施しました。これは、近鉄百貨店にまつわる想いやエピソードを募集する企画で、たくさんの方のコメントが寄せられ

ました。共通していたことはお客様が百貨店で様々な思い出をつくっておられ、私が想像していた以上の思い入れをお持ちだということでした。一つ一つのコメントに大変感銘し、嬉しく思いました。同様に上本町店が思い出に残る場所になれば、愛着も深まりさらに街全体が元気になることでしょう。たくさんの方の若い人たちが上本町を訪れて、楽しい思い出をつくり、数年後に懐かしさを感じて立ち寄ってくれそうな場所になれば、本当に素敵ですね。そうした人があふれる街になるための一端を当店も担い、我々のお店は上本町のハブになりたいと思います。

現在、天王寺区に隣接する地域に密着した商品をバックグラウンドも含めて紹介するスペースを設けて、地域の魅力を発信するプロジェクトを進めています。これらの地域でお住まいの方やお仕事に従事されている方でも意外と知らないメイドイン天王寺などの逸品を取り揃え、当店にかねばない価値のあるものをお伝えしていくことで、上本町の活性化につながっていきたくと思っています。私は近鉄百貨店に勤めて30数年になりますが、上本町勤務は初めてです。昔からよく話に聞いていたのは、「上本町店のお客様は上品で優しい」ということ、また販売員も「客筋がとてよよい」と感じています。そのような方々が集う上本町だからこそ、多くの方々と連携し、同じ方向を向く同志の和を広げていければ、もっと楽しい街になるでしょう。

たくさんの方の同志を増やして少しずつ形にしていき、10年後の未来に向けて一緒に進んでいきたいと思います。我々も、今までの百貨店ではなく、より地域の皆さんの暮らしの変化に寄り添い、新たな価値を創造、提供できる店づくりを目指します。

(取材・山田)

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。