

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

2023
February
vol.32

2

交じり合い 混ざり合う 上本町



ここだけの味



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

ちよつとしたことを、
ちゃんとする。
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。

石ヶ辻の由来

錢屋本舗本館は石ヶ辻町にありますが、この地名の由来は明治時代に遡ります。明治の初頭、天王寺村大字天王寺の一部で石ヶ辻と野中を小字名にもつ地域だったようです。野中には野中地藏堂があり、墨汁を注いで祈願するとご利益が得られるという立像の石像が門前にあったことが『撰津名所図会大成』（巻の四）に記されているようで、この石仏の辻にちなんで石ヶ辻の地名が成立したと考えられています。上本町の由来については、巻末の「寄書 未来の上本町」で大阪歴史博物館の大澤館長が語ってくださいましたが、京都などの例では天皇の鎮座する北を「上」として地名が成り立っているので中央区の本町に對して東側にあるのに「上」が付くことに疑問を持っているところ、これは高低差を表すのだろうというご意見でした。豊臣時代の大阪は城の南と西にふたつの本町を擁する都市だったわけです。石ヶ辻や上本

町の周辺の町を調べると、生玉町、生玉寺町、生玉前町は言わずもがなですが、生國魂神社が所在することに由来します。生國魂神社は元々は、神武東征の際に生島神と足島神の2柱を現在の大坂城の辺りに鎮祭したのが創建とされています。織田信長による石山合戦の兵火で焼失した後に、豊臣秀吉の築城に伴って現在の地に遷座されました。上汐は菅原道真公が左遷される途中、潮待天神（生玉寺町 法泉寺内）において引き潮を待ったという故事に由来するそうです。また、上之宮町は聖徳太子の祖父にあたる欽明天皇社（上之宮）をこの地の産土神として祀ったことが由来で、北山町は上町台地の中でも小高い地勢であったために北ノ山と呼ばれていたことによるようです。

桃丘の由来

以前にも書いたと思いますが、桃の時期が近づくと思い出していた

だきたくて…また書きます。かつて、この界限は桃の名所だったようです。その様子は江戸時代の錦絵などにも描かれています。参道でもあり随分と賑わったことでしょう。前段で紹介した石ヶ辻、上汐や上本町の一部、上之宮、北山などを含む一帯を桃丘と言います。桃山も地名として残っていますが、環状線に桃谷駅があります。これも桃の名所であった名残と言えましょう。地形としての谷だつたわけではなく、桃畑の広がりや長い距離にわたる割に幅が狭いので、美称として「谷」を用いたとされています。桃丘の東側は陽がよく当たるからでしょうか、桃陽地区といます。地名の由来を知ること、今の私たちの生活も歴史の営みの中にあることが感じられるのではないのでしょうか。

（文・正木）





ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

Information

Feel Market

日時：
2023年3月3日（金）～
3月5日（日）
11:30～17:00
場所：銭屋ギャラリー
（銭屋カフェ入ってすぐ右）
・銭屋本舗南館7階

販売予定商品

蝶ネクタイ／ハンドメイド
アクセサリ／アートカバ
ン／インテリアボックス／
ポストカード／めがね／器
／チュニジア雑貨／インク
／エプロン／食品等



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。



肌触り、手触り、
トキメキ・・・
実感する喜びを
共有したい。



ZENIYA GALLERY POP UP [期間限定イベント]

『つくりてとつかいての交差点』

欲しいモノ・必要なモノを選ぶ時の基準はどこですか？デザイン・価格・素材・スペック…。

実際にモノに触れることができる場合と、ネットの情報のみで判断する場合とは、その「基準」も異なるそうです。デジタル時代とも呼ばれる昨今。ネット上だけで買いたい物を完結する方もいらっしゃるかと思います。手段は多様にあつた方が、私たちも便利に過ごすことができるでしょう。ただ、それだけでは伝えたいこと、受け取るべきことのキャッチボールができないのではないかと不安視します。

私たちが銭屋カフェには、銭屋マルシェと名付けた物販スペース、そして昨年11月にオープンしたECサイト「銭屋商店」を運営しております。対面販売とネット販売、両方を経験し始めました。どちらにも共通するのは銭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て販売しているということです。

見て・触れて・
食べて・聞く

自分たちが納得したものでなければ販売できない（したくない）ように、お客様もきつと納得して購入したい、そういう気持ちがあるはず。というスタッフの声をカタチにした



イベントを開催します。モノを通じて、私たちも皆さんと交流したいと考えています。

その「モノ」とは本気でおすすめしたいものばかり。通常はECサイトのみで販売の商品も会場に届きますので、お手に取ってご覧いただけます。

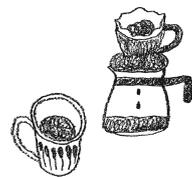
今回はつくりてさんにもお声掛けしています。可能な限り同じ空間で、一緒に交流していただける時間をつくりたいと思っています。これまで作家さんごとに個展は行っていましたが、商品もヒトも集合するのはじめてのこと。

つくりてとつかいての交差する機会をつくりたいが私たちの役割。想いを広げていきたいと思えます。必要なモノではなく欲しいモノと出会うイベントになるはず。皆さまのご来場をお待ちしております。

（文・中島）



魅惑のハーモニー 体も心も温まる 冬のホットカクテル



冬も本番。銭屋カフェー Bar time の看板メニュー、銭屋アイリッシュコーヒーの似合う季節になりました。アイリッシュウイスキーをベースにホットコーヒーとシユガーを合わせ、冷めにくいよう生クリームで蓋をした温かいカクテル、それがアイリッシュコーヒーです。当店の自慢は何といつても、挽

きたての豆を使って1杯ずつ心を込めてお淹れする自家焙煎コーヒーと生クリームが織りなす魅惑の温冷ハーモニー。また、パーティーが手ずからお客様の目の前でいうフランベも必見です。Bar timeの数あるドリンクメニューの中で、堂々のリピーター率No.1。一度ご賞味頂ければ、その理由が

きつと分かるはずです。

ところでこの冬、3つのホットカクテルが冬季限定でbar timeメニューに仲間入りしました。自家製ジンジャーシロップと数種のスパイス、国産ドライフルーツを使った特製ホットワイン（赤／白）。温めた黒ビールに生クリームとシナモンパウダーを合わせた体が芯から温まるホットスタウト。ラム酒をベースに卵とミルクを用い、ナツメグをあしらったミルクセーキのような味わいのエッグノッグ。

というのも、当店は築約60年の古い建物で、趣ある…といえは聞こえはいいのですが、冬の時期、寒い夜には特にすきま風が気になります。しかし、寒い場所でも温かいドリンクこそ美味しいもの。「不完全さを愛で、欠点を魅力に転換する」を合言葉にパーティーダーが試作を重ね、冬の銭屋カフェーでお楽しみ頂くのにふさわしい、満足のいくレシピが出来上がったと自負しております。

そんなホットカクテルをカフェー名物の練炭火鉢とやかんの傍でゆつたりと傾けながら、「さむくてあったかい」夜の銭屋カフェーを感じて頂ければ幸いです。

(文・溝端)



1



2 3



2 3



4 5

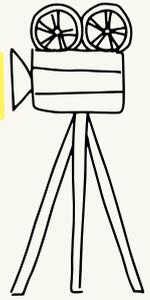


- 1 銭屋アイリッシュコーヒー ¥1,500
- 2 ホットスタウト ¥1,100
- 3 エッグノッグ ¥1,000
- 4.5 ホットワイン(赤／白) 各¥1,000

※税込



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。



#誰かの幸せは 自分の幸せ

銭屋本舗本館の2月のテーマは#誰かの
の幸せは自分の幸せ。昨年の2月、ロシ
アのウクライナ侵攻で始まった戦争は、
まだ終息の兆しが見えません。私たちが
争いごとなく安心して暮らせることは、
当たり前ではないのです。

今月の銭屋シネマは、「日常の奇跡」
に感謝し、今を丁寧に生きることを思い
出させてくれる作品をセレクトしまし
た。私たちと共に地球へ愛を贈りませ
んか。たぐさんの思いが集まることに意味
があるはずです。

(文・伊藤)

不屈のワインメーカーたちの幸福論

戦地で生まれた奇跡のレバノンワイン



銭屋シネマ
2/16 [木]
19:30-

戦地で生まれた 奇跡のレバノンワイン

極限の状況でもワインを造り
続けてきた11のワイナ
リーのワインメーカーたち
が人生哲学や幸福に生きる
秘訣を語る。ワイン界の著
名人ジャンシス・ロビンソ
ンやマイケル・ブロードベ
ントなども登場!

原題: Wine and War / 監督: マーク・ジョンストン、
マーク・ライアン / 製作: サ
ージ・ド・バストロス、フィ
リップ・マスード / 配給: ユ
ナイテッドビーブル / 制作国:
アメリカ / 公開: 2020年 / 時
間: 95分

この映画の舞台であるレバノンに
ついて耳にするのは、残念なが
ら内戦や軍事衝突などのニュースである
ことが多いかもしれません。しかし、レ
バノンは世界最古のワイン産地のひとつ
です。温暖な地中海性気候とフランス・
ワインの名産地と似た地質を持つこの地
は、ワイン造りの歴史も古く、起源は7
千年前まで遡るとされています。
「ワインは実に偉大な師だ。人々の心
を通わせるのだからね。心が通えば平和
になる。戦争はしない」と作中で語るの
は、「レバノンワインの父」と称えられ
るセルジュ・ホシヤール氏。戦火の極限
の状況でワインを生み続けました。人生
を愛おしむ数々の言葉は、私たちの生き
方の道しるべとなることでしょう。

70年間、非武装・中立を貫く コスタリカの歴史を描く

コスタリカの奇跡～積極的平和国家のつくり方



銭屋シネマ
2/23 [木・祝]
19:30-

コスタリカの奇跡 ～積極的平和国家のつくり方～

1948年に軍隊を廃止。軍事
予算を社会福祉に充て、国民
の幸福度を最大化する道を選
んだコスタリカの奇跡に迫っ
たドキュメンタリー。世界が
モデルにすべき壮大で意欲的
な国家建設プロジェクトが今
明らかに。

原題: A BOLD PEACE / 監督:
マシュー・エディー、マイケル・
ドレリング / 製作: ソウル・
フォース・メディア、スパイラル・
ピクチャーズ(制作協力) / 配給:
ユナイテッドビーブル / 制作国:
アメリカ・コスタリカ / 公開:
2016年 / 時間: 90分

中 米の小国コスタリカは世界有数
の危険地帯に位置しながら、国
の予算を軍事ではなく、社会福祉や教
育、環境保全に投じてきました。今も英
雄として称えられているホセ・フィゲー
レス・フェレール(第32代、34代、38代
のコスタリカ大統領)は晩年のインタ
ビューでこう語っています。「軍隊は過
去のものです。戦争は正常な状態ではあ
りません。人にとっても地球にもです。
戦争は病気で、平和が普通なのです。健
康になるため、原因を取り去るべきで
す。戦争は、人間の原始性の表れなの
です。」
銭屋シネマでコスタリカの歴史を学
びませんか。これからの平和な世界を
広げるひとつの方法として。

本物に触れる

本物に触れる経験



わたしたちは、日本の素晴らしいことは、普通のレベルが高いことだと常々思っています。手軽さを求めてやらなくなった事、ちょっとした手間。かつては普通にやっていた「ちょっと」したことをちゃんとやってみたら、「ちょっと」以上の何かがちやんと得られるはず。と

考え、錢屋塾では、その「ちょっと」の再発見を提案しています。その中で不定期ではありますが、小学生を対象とした講座も開催。例えば、粘土を触って動物を作製したり、お花に触れてフラワーアレンジメントを制作したりしていただきます。先生のお手本や教

えももちろんあります。ここで先生たちが大切にされているのは、『本物に触れて、考え、煌めく個性を自身で感じるということ』。これからの未来をつくっていく子どもたちには、必要な経験の一つだと感じます。

育家でもあったマリア・モンテッソーリの言葉のひとつに「手は心の器官である」とあります。自分の五感とつながる肌触りは満足感をも生み出してくれることでしょう。

子どもの頃の経験は、大人になっても印象的な記憶として焼き付いているものがあると思います。その経験の積み重ねは今の自分、そしてこれからの自分をつくる大切なもの。皆さんにも「今」をつくってきた経験があるはずですよ。

技術進歩によってつくられた便利さは「あるのが当たり前」と錯覚させてしまいます。もちろん実際には恩恵を受けていることも事実です。ただ、すべてのものに側面があるということは覚えておきたい。実際の経験なしに情報ばかりを信じて生きていくと、判断することの基準が鈍感になってしまいます。

心や感性を育み、自分らしさを認めることができる、そんな経験ができる講座に参加してみませんか？子どもたちが新しい世界にほんの少しでも触れ、笑顔で過ごす時間をつくることができれば嬉しく思います。

(文・中島)

Information



大人・小学生以上を対象

西田くみ先生が教える自宅で簡単美味しいパン作り
～まんまる&ツイスト2種類のふわふわ揚げドーナツを作ろう！～

日時：2月12日（日）10:00～13:00/14:30～17:30

2月28日（火）11:00～14:00/19:00～22:00

料金：5,900円 会場：錢屋サロン



小学生対象

七瀬 蘭実先生の花育講座
～桃を使った春先取りアレンジ！～

日時：2月26日（日）11:00～12:00

料金：3,700円

会場：錢屋本舗南館 6階 セミナー室

詳しくは
Webサイトを
ご覧ください





銭屋塾の講座は、
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。



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

チョコレートを通して 広がる興味 チョコレート講座



ちょっとした小腹満たしから大切な方へのギフトまで。たった一粒が幸せを運んでくれるチョコレート。先生ご自身がその魅力に感動しているからこそ、語られるストーリーにはたくさんさんの想いが込められています。チョコレートに関するだけでなく、その材料となっている食材の情報をお伝えできるのは丈池先生だからこそです。

ワークショップでは先生と生徒、それぞれが抱いた感情が行き交い、銭屋サロンがチョコレートを核とした興味の輪で満たされます。身近なチョコレートを通して、様々な食材の魅力を知る。これまで知らなかった世界と出会うために足を運んでみませんか。

(文・山内)

受講者の声

Student Voice

味の組み合わせに感動

世の中にはチョコレートのお店がたくさんある中で、JHOICE丈池シェフの味の組み合わせに感動しました。日本の四季に合わせた和惣菜を使った繊細な組み合わせは、和食より洋食、和菓子より洋菓子を食べる習慣が多くなっていて私に和惣菜の魅力を教えてくれました。これからは素晴らしいセミナーを続けて欲しいです。

受講者 匿名希望様



チョコレート講座 JHOICE
丈池 武志先生

JHOICE オーナー/シヨクラティエ
パティシエとして修業の後、チョコレート
の表現力に魅せられその道へ進む。JHOICE
-chocolate by jhoike's choice-チョコレート
を通じて生産者からお客様へと、「想いを届
け幸せと笑顔を繋げる」ことを軸に活動。

講師のことは Teacher Message

一粒が繋ぐストーリー

一粒のチョコレートには様々なストーリーが込められています。フランス菓子店でパティシエとして修業している中で、チョコレートに秘められた表現力に夢中になりこの世界に足を踏み入れました。私が活動する中でまず大切にしていることは自らの足で現地へ赴き、生産者と対話をする事です。そこでの体験をチョコレート作り込めることで、想いのリレーを繋ぐ。まだまだ知られていない日本各地の食材と世界的に愛されているチョコレートを掛け合わせ、美しい見た目の中に誰もが幼き日の懐かしい感情を思い出す味を目指しチョコレートを作っています。

JHOICE Laboratoryや銭屋塾等で開催しているワークショップの良さは、そこに集う人々の間でコミュニ



ケーションが生まれることだと感じています。新しい何かが生まれる予感に心が弾みます。私自身も近い距離でお客様とお話しできることに喜びを感じます。お店やワークショップにお越しくださった方が、一粒に描いた想いを感じていただけたら嬉しいです。

JHOICE
丈池武志先生

生産者の想いに触れる
チョコレート
ワークショップ
～カカオ・チョコレートを使った
お菓子作り～

4月24日開催予定

詳細は決まり次第
HPにてご案内します！

2/10(金)

13:00-16:30

Cooking
NEW

洋菓子講座

講師／小西拓也

受講料／6,500円(試食・持ち帰りあり)

多数のコンテストで受賞歴をお持ちの小西先生から、ご自宅でも再現できるお洒落なホールケーキの作り方を学ぶことが出来ます。今回は「柑橘と洋梨を合わせたチョコレートホールケーキ」がテーマです。生地やムースなどのパーツごとの作り方はもちろん、ホールケーキのデザイン方法まで！プロの技を是非ご体感ください。



2/12(日)・2/28(火)

12日 10:00-13:00/14:30-17:30

28日 11:00-14:00/19:00-22:00

Cooking

パン講座【初心者向け】

講師／西田くみ

受講料／5,900円(試食・お持ち帰りあり)

パン作りは大変そう。お店のように仕上がらない。そんな問題を解決し、自宅でのパン作りのハード



ルが低くなる定員5名の初心者向けレッスンです。ご自宅でも簡単に再現できるよう、道具の説明、捏ね方、発酵の見極め、成形の仕方、焼き上げまで基礎から学んでいただきます。今回のテーマは揚げドーナツ。2種類の味と成型を学んでまいります。小学生以上のお子様もご参加可能です。

2/13(月)

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・お持ち帰りあり)

「発酵甘酒キムチ作りLesson」です。オキアミの塩辛を使わない手軽に作れる甘酒キムチの素をご紹介します。白菜キムチ・長芋や大根やネギのキムチなどお野菜・果物キムチを作ります。手作りならではのキムチの発酵エキスで発酵熟成したキムチチゲなど、キムチ料理のレシピもご紹介します。

2/6(月)・2/13(月)

2/20(月)・2/27(月)

13:30-14:30

Exercise

マイペースに続ける 姿勢改善 プラティスレッスン

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。お得意な月謝コースについてはHPをご覧ください。

寒いと身体が凝り固まりやすくなります。週に1回、マンツーマンに近いかたちで体幹を鍛える習慣を持ちましょう！プラティスインストラクター歴20年の先生がお一人ずつ丁寧に指導いたします。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、嬉しい効果があるプラティスをはじめませんか。

2/7(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／12,500円

※完成品の送料は別途ご負担いただけます。

テーマは「お雛様」。五寸四角皿にお雛様の絵柄を色絵付けしていただきます。実際に体験することを通して有田焼の魅力に少しでも気軽に触れてみませんか。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。



2/8(水)

12:00-14:00

Cooking

発酵講座

講師／畑中伸洋

受講料／6,500円

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】。生の糀を使って、かんたんに美味しくできる糀調味料作りを習う講座です。作る時に失敗しないポイント、出来上がりを確認するポイント、保存方法など、糀調味料をしっかり使ってもらえるようにゼロから使用方法まで学びます。美味しく体に良い糀の全てを学ぶワークショップです。健康で美しい食生活を始めませんか！



ZENIYA

銭屋塾

2023.2/5~3/2

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。

2/5(日)

11:00-12:30

Exercise

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。



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。

2/26(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)

可愛らしい花を咲かせる桃を使った春先取りアレンジ!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円で同行者の方も一緒に作成いただけます。「春よ、来い」と楽しみに過ごしませんか。



3/1(水)

Culture & Life

13:00-15:00

研ぎ庖丁講座

講師／廣瀬康二
受講料／5,500円

切れ味が料理の味を変える!“道具は、『管理するのではなく守りをする』こと”という想いを掲げ



ながら、庖丁コーディネーターとして活躍する廣瀬康二先生による講座です。庖丁文化や砥石、道具への向き合い方について学んだことはありますか?レッスンでは道具への向き合い方から包丁文化について、研ぎ方以外にも基本から学んでいただけます。ステンレス、ハガネ製は問いません(セラミック製のみ不可)。是非ご自身の包丁をご持参ください。

2/15(水)

11:00-13:00

石うすで作る 「じぶんマサラスパイス」

講師／モモコ

受講料／6,900円(試食・お土産あり)

スパイス料理が好き、異国の食文化に興味があるなど、参加のきっかけは何でもOKです!奥深いスパイスの世界を体験しませんか。今回の講座では、石うすを使ってスパイスの香りをひとつひとつ確かめながらオリジナルのスパイスミックスを作ります。その後スパイスカレーをはじめ、普段の料理に少し加えるだけの便利な使い方もお伝えします。普段から料理をされる方も、食べる専門の方もご参加をお待ちしております。当日はアジア雑貨ショップ「ラフエイジア」の物販も予定!

Cooking

NEW



2/21(火)

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魚をさばきます。自己流で魚をさばいていたけ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、



保存法などを学んでいただけます。釣りを趣味とされている方や、料理に興味のある男性の方も気軽にご参加ください。ひとりひとり講師が包丁の持ち方から丁寧に指導します。今回のテーマは「ウマヅラハギ・牡蠣」。繊細な白身に濃厚な肝、寒い冬のごちそうを皮を剥ぐところから薄造りまで一緒にさばいていきます。牡蠣は土鍋で牡蠣ごはんにしていただけます。

2/14(火)

Culture & Life

10:30-13:30

刺繍で彩る暮らし

講師／古田マイ

受講料／5,500円(芦屋Uf-fu紅茶付き)

今年もミモザの季節が近づいてまいりました。気分まで明るくなる黄色いミモザのお花たち。飾りフレームに仕立てて春本番を待ちましょう。少人数での開催ですので、講師がお1人ずつ丁寧に指導いたします。初心者の方も気軽にご参加ください。

2/16(木)

Culture & Life

11:00-12:30

大人の美文字レッスン

講師／紅秋

受講料／6,000円(ミニスイーツセット付き)

筆ペンかペン習字がお好きな方を選び、マンツーマンに近い形で文字に向き合えるレッスンです。和やかな雰囲気のもと、すぐに生活で役立つ美文字を習得していきます。2回目以降は、上達に合わせてテキストもステップアップします。

3/2(木)

Cooking

14:00-16:00

味噌づくり講座

講師／有限会社 六甲味噌製造所
代表取締役 長谷川憲司

受講料／6,500円(味噌5キロお持ち帰りあり)

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。お味噌の作り方だけでなく、目から鱗のちょっとした事も一緒に学んでいきましょう。秋までの発酵する時間も1つの楽しみとして過ごしていただければと思います。



2/18(土)

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)

玄米食の効果はおなか痩せだけではなくありません。体の要らないものをしっかりデトックス!さらに腸内環境を良くし免疫力&代謝力アップで健康で美しい体に導きます。自分にあった玄米の種類や炊き方、美味しい炊き方を学んですっきりとおなか痩せませんか?

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

① 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

② 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

― 四季の行事を楽しむ ―

関西には、四季を通じ興味深い行事・お祭りが沢山あります。俳句の季語に関係する三大行事（独断と偏見です）が、東大寺二月堂のお水取り、吉野の満開の桜、京都の祇園祭でしょうか。

お水取りを例にとりますと、三月二日の若狭の「お水送り」の行事にはじまり、三月十二日の籠松明でクライマックスを迎えます。また、締め括りは、真夜中に良弁杉*のもとにある若狭井でのお水取りです。出来れば、すべて経験したいですね。
※東大寺初代別当の良弁僧正が、幼児の頃驚にさらわれこの杉で見つかったという縁りの杉。



俳句講座

毎月第2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77回 錢屋句会

2023年1月14日

兼題：寒牡丹、初景色、焚火（他、自由題2句）

耕運機の畝立てる音寒鳥

甲佐京子

先生評 耕運機が、畑に入り畝を作っています。機械音がしても、そんな人間の営みなど無関係とばかりの鳥です。機械を使った平和な農作業の風景と寒鳥の自在な生き方が目に見えるようです。対比の妙ですね。

西窓に稜線美し初六甲

林のり子

先生評 朝日に照らされた元日の六甲山の稜線を見ている作者です。この句ポイントは「美し」です。「満ち足りて心地よい」の意味です。こんな景色を眺めている作者の豊かな気持ちが良く分かります。

点滴の瓶を透かして初景色

谿口蹴月

先生評 初句会での大人気句でした。お正月にもかかわらず、残念ながら入院中の方の句です。点滴の瓶を通して見える景色を初景色と詠んだのです。マイナスをプラスの気持ちに変えた作者のお手柄の一句です。

箱入りの娘家出ぬ寒牡丹

野菊

先生評 大事に育てられている寒牡丹と箱入り娘の並列的な詠み方です。「家出ぬ」のフレーズが、「早く良い人を見つけて」という気持ちと「そうは言っても家を出ると寂しくなる」という親の気持ちがせめぎ合っています。

講師の句

裸木の樹液休息する時間

原和人

鑑賞 裸木は葉を落として裸になっている木です。枯木とも言いまます。春夏秋と働いてきた樹液を、この期間だけでも休ませてあげたいのです。



「季語のあれこれ」

講師 原和人

【春（三春）】

傍題…青春、芳春、陽春、

東帝、青帝、三春、九春

一口に「春」と言っても様々な呼称があります。

【春】 立春（本年は二月四日）から立夏の前日まで。陰暦では一月・二月・三月。四季の最初の季節。

【青春】 五行説では春の色は「青」。春を色であらわした呼称です。

【芳春】 花の盛りの春という意。芳しい匂いが漂ってくる季節です。

【陽春】 陽気の満ち満ちた春。温かく明るいさまを表します。

【東帝】 春の方角は東。したがって春の神を東帝と呼びます。「青帝」も春の色から。

【三春】 春季の三か月のこと。初春・仲春・晩春 同じく「九春」は春季九十日間の呼称。



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: 003



ZENIYA STORE

お気に入りの器で 食卓を彩る



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。

今回は『丹波焼 雅峰窯』をご紹介します。印象に残るトルコブルー、食卓を穏やかにしてくれる艶感のあるブラウン。色彩からも心惹かれますが、やはり手仕事でつくられた器はあたたかみがあります。

技術が進歩し、機械化・工業化されたもののひとつでもある「器」。量産体制は整えられたかもしれませんが、そればかりが良いとは思えません。丹波焼は日本六古窯の一つに数えられ、丹波地域の産業を支えたことも事実だと思います。そこで受け継がれる技術と、現代のわたしたちの食卓にもなじむようにと考えられたデザイン。和食だけに限らず、様々な

食材や料理に寄り添うよう作られています。

今の時代、毎日家庭料理を作って食べる暮らしができている人は多くないでしょう。もちろん理想としては、何品目かつくり心も身体も満たされることを望んではいけません。ただ、私も1〜2品つくる事が精一杯の日がほとんど。ただ、お気に入りの器を選ぶ時間も、時間に追われていたことも忘れさせてくれる、癒しのひとときとなります。いわゆる時短で作った料理に、最後の魔法をかけるような気持ちです。

お気に入りの器に盛られた料理は、なんだか「見て！」と言わんばかりに自信あがりな様子。その姿を見ると、食材の作り手に感謝すると同時に器を作ってくれた人に感謝する、そんな気持ちが芽生えます。

職人さんの手で作られた器は単なる「容器」ではないのです。私たちの芸術性も養ってくれますし、日々の暮らしの中で食の美しさを演出してくれます。『美味しさを演出してくれるお気に入りの器とぜひ出会っていただきたいです。』

(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！



とんかつ専門店 たわら
店主 俵 悟 さん

こだわりが通じた
「ごちそうさん」が何より嬉しい

創業して45年ほどですね。ひと筋南にあった店から今の場所に移って11年。大阪でも老舗のとんかつ屋になりました。

僕はもともと、奈良の法隆寺近くの寺の息子です。住職兼サラリーマンだった父が食べるのが好きで、連れて行ってくれたり、家でも作ってくれたりしたので、僕の中で料理への関心が芽生えました。子どもの頃の口癖は、「将来はロイヤルホテルのコック長になる！」でした（笑）。

その後、辻調理師専門学校でフレンチを勉強してホテル阪神で働いたあと、結婚を機に自宅兼とんかつ屋を夫婦で開きました。腕には自信が



たわら
大阪市天王寺区細工谷1-6-15
TEL.06-6771-3981
営業時間：
11:00-13:45/17:00-18:00
定休日：日曜・祝日
テイクアウトあり（予約可）



あったし、まだ関西ではとんかつ屋が少なかつたのでちょうどいいかなと（笑）。当時とはこのあたりも変わりましたね。細工谷遺跡が見つかった後、マンションが建ち、すっかり都会の風景になりました。
店の豚肉は、開店して3年目あた



人気の「四色かつ」は、海老フライ、ヘレかつの味噌・おろし・ソースの大ボリューム！

りで関東に出回っていた静岡のもち豚を営業され、今まで食べたことがないうまさにびっくりして即決しました。最近はその肉をパネという牛乳・卵・山芋をブレンドしたものにつけて、キャノーラ油に豚の背脂を溶かして揚げる。これがうちのこだわりです。いろいろ試行錯誤するのが好きなんです。今でも、テレビ欄で「とんかつ」と見つけると、「何をやってるんやろ？」と見てしまいます（笑）。

続けてきたことに苦勞は感じません。毎朝3時半に起きて仕込みます
の時間やから、心が安らぐし
楽しいです。
何より嬉しい



店内は20席。コロナ対策もしっかりしています。



のは、僕のこだわりがお客さんに伝わること。伝わったお客さんは、必ず帰りに「ごちそうさん」と言っています。その言葉で、もう十分です。

うちの店の強みは「家族の団結」。今は家族でやっています。息子とは同じ性格をしているから親子喧嘩も激しいですが、家族は遠慮がないぶん気兼ねなくやれるのがいいですね。

これからも、「洋食っぽいもん食べたいな」と思ったときに1番に名前があがるような店になりたいと思います。うちは周りに他の店がない孤立した立地条件ですけど、そんな場所でも並んで食べに来てくれるお客さんに、喜んでもらえるものを出し続けます。
(取材・山田/前田)

新鮮なお肉・衣・揚げ油、すべてにこだわりあり！





雨あがりの虹

Vol. 26

監修：正木大貴【博士(医学)】

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！



ココロ
コミュ

子供の想像力を養うために 親にできることは？

人とコミュニケーションを取る時や仕事をする時、相手の気持ちや考えを推し量る「想像力」は大きな役割を果たします。想像力はまた、物事をスムーズに進める、これから起こりそうな問題やトラブルを避けるといった場合にも重要な力といえるでしょう。だからこそ、早いうちから子供の想像力を養い、伸ばしてあげたいものです。

2月号と3月号では、子供の想像力を高めるために、親がしてあげたい取り組みや注意したいことについてご紹介します。まず、今月は、想像力と、想像力が養われるタイミングについて考えましょう。

想像力とはどんな力？

「想像力」はよく使われる言葉ですが、国語辞典では、次のように説明されています。

想像「名」 実際には経験していない事柄などを推し量ること。また、現実には存在しない事柄を心の中に思い描くこと。(引用元：goo辞書)

想像力は「想像する力」ですから、経験していない事柄を推し量る力、現実には存在しないことを思い描く力ということになります。

子供の想像力は どんな時に養われる？

1 コミュニケーションを取る時 他者への想像力

コミュニケーションを取る際には、相手の気持ちの想像が欠かせません。例えばずっと仲良く遊んでいた友だちから「今日は遊べない」と誘いを断られると、「いつも遊んでいるのに、どうして？」「何かに怒っているの？」と、相手を問い詰めたくなるかもしれません。しかし、「今日は調子が悪いのかな？」「他にやりたいことがあるのかも」と相手の気持ちを想像できれば、相手を疑ったり責めたりせずに済むでしょう。想像力に欠けていると、行動や発言がひとりよがりになるおそれがありますから、人付き合いにおいてはぜひひ身につけておきたいものです。

2 物事がうまく進まない時 突破への想像力

想像力が豊かな人は物事を多面的に見ることが出来ます。パズルやクイズを解く時に、1つの考えに固執して解答できなかった経験はありませんか。けれど「こうすればどうだろうか？」と想像ができれば、行き詰まってしまう状態から抜け出すこと

3 先を予想して動く必要がある時 未来への想像力

想像力は「もしも」の状況を考える際にも関わってきます。テーブルの端に置かれたコップに、「誰かがテーブルにぶつかったら、コップが倒れて落ちるかもしれない」と考える。あるいは真夏の暑い日、出かける前に「すごく汗をかきそう」と考えて、水筒や着替えを用意する。そんな風に、まだ起こってはいないことを予想するのも想像力といえるでしょう。

想像力は、コミュニケーションを取る時や物事が行き詰った時、危機を察知する際など、様々なシーンで養うことが可能です。では子供の想像力を伸ばすために、親は何をしてあげればよいのでしょうか。3月号では、「子供の想像力を育むためにおすすめ取り組み」や、「子供の想像力を伸ばすために親が注意したこと」をご紹介します。

#モノゴトの由来を 考える

モノゴトには由来がありません。何かを大切にするには、その根拠を理解することから始めると良いと思います。地名の由来を知るとは、郷土愛や自分の背景に誇りを持つことにも繋がります。差別的な理由を含むものは無くすべきですが、選挙区のように全てを記号化すると生活に情緒がなくなりそう

です。

言葉の由来も面白いと思います。何かの準備や相談をするのに「打ち合わせ」をしますが、そもそもは、いったい何を打って合わせていたのでしょう？聖徳太子の側近の秦河勝が四天王寺にもたらした雅楽で、演奏の前に打楽器を使って拍子を取ることを「打ち合わせ」と言っていたようです。その雅楽の楽器の「笙」には17本の竹から出る音に名が付けられ、「乞」は中で



も出しにくい音のひとつだったそうです。要点を押さえることを「コツをつかむ」と言うのはこのためらしいです。私たちの生活には脈絡があることを再認識して言葉を使い、日々の暮らしを大切にしたいと思います。

(文・正木)

難波京の右京区 細工谷遺跡

1996年、錢屋本舗本館から徒歩3分「細工谷1」交差点の辺りで「細工谷遺跡」が発見されました。当時の写真を見ると道幅いっぱい掘り返され、徹底的に調査されたことがわかります。

話題になったのは、「和同開珎の枝銭」「百濟尼寺の存在を示す土器」などでした。それらは「難波京」に関わる出土品です。



「難波京」とは「大化の改新」に関連してこの地に整備された都です。ここから日本は中央集権国家への道を歩み始めました。その後、首都は転々と変わっていきませんが、「難波京」は副都の役割を担いつつ、150年にわたって栄えました。

細工谷で発見された「和同開珎の枝銭」というのは、切り離す前のつながった硬貨のかたまわっていた可能性を示しています。

「和同開珎」は日本で最初の流通通貨なので、「難波京」では硬貨を使ったビジネスが行われていたのかもしれない。また、「百濟尼寺」は渡来人との交流の場であったと思われる、国際都市としての「難波京」をイメージさせてくれます。

「難波京」の当時、錢屋本舗本館のあたりは右京区といった感じでしょうか。ここが大阪の歴史の上にあることがわかります。

(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



錢屋本舗 企画部
前田 詩織

小さな笑顔に 大きな笑顔にするために

私の、ちょっとしたことをちゃんとやる。は、わざわざやる。です。例えばギフトラッピング。私はお店でラッピングを頼まず自分でします。そして必ずひと言メッセージカードを付けます。

そこまでせず普通に渡しても相手は喜んでくれると思います。私はもつと喜んでほしくてついやってしまいます。他にも来客時の掃除やおもてなしなど。

言わなくても、しなくてもいいだろうということを作る。仕事が増える、時間が潰れるかもしれませんが、やらなくて相手を不快にさせるよりはましだと思うのです。めんどくさがってその精神を忘れることもあります。やらぬ後悔よりやる後悔。ほんとうにやらなくていいと言われればやめればいいまでのこと。お客様や私の身の回りの人々を少しでも幸せな気持ちにできるよ。ちょっとしたこと。を心掛けていきたいです。



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

2023
February
vol.32

2

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

大阪歴史博物館
館長

大澤 研一さん

現在につながる町の歴史 その意味や価値を体感してほしい

上本町とは、本来「上」がついた「本町」です。「下」の「本町」は現在の本町。本町通と上町筋が、大阪歴史博物館のある大阪城の南西角（馬場町）で繋がる作られ方は偶然ではなく、豊臣の時代に都市計画的に考えられたと思われます。まだ明確にはわかっていません

が、私は下の本町と上の本町はセットで、大阪城から西へは本町通を軸線に、南へは上町筋を軸線にしたのではないかと思っています。豊臣時代の資料にはすでに「上町」と出てきますから、比較的早い段階から上町台地を「上町」と呼んでいたことがわかります。お

そらく完成した大阪城を北の端に置いて、四天王寺に向かつて上町台地を都市開発しようとしたのでしょう。ただ、道というものは、正確な手がかりがほとんどありません。ですから、日頃から今ある道を見て、「元々どういう地形だろう?」「なぜそこが道に選ばれた?」といった思考を持っているだけで、自分の住んでいる町の足跡や歩みに対する関心が湧き、もっと身近になります。私自身、「きつとそう

だ。間違いない」と好きな町歩きをして体感しながら、町の歴史を味わっています。

上町に限りませんが、大阪は人口も多く、いろいろな地域の個性があるゆえに、横断的に見られるものが少ないような気がします。それぞれの地域でさまざまな活動をされて、いろいろなものを残しておられますが、全体を通しての情報が得られる仕組みがあまりない。例えば上町のアーカイブ的なものを、しっかり

と意識して作ると良いかもしれません。

歴史とは、古いことを調べ、古い事実を知って「面白い」にとどまるのではなく、現在にどうつながっているかを解き明かしてこそ、初めて歴史に意味や価値が生まれてきます。上町は、その特徴の見え方がまだ十分に形作られていない可能性がありますから、他の地域と異なる地域特性が今にどうつながっているのかを明確にして、それを認知してもらうようにすれば、上町独自の魅力がより伝えられるかもしれません。

この界隈の歴史を知ってもらううえで追い風としては、大阪万博がある2025年の3月までに難波宮を紹介する施設が大阪歴史博物館の東側に作られ、難波宮跡公園も整えられます。大阪城や歴史博物館と共に、難波宮も多くの方にご覧いただき、より大阪を知ってもらいたいと思っています。

(取材・山田)