

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
April
vol.34

4

上本町
ほどこよいほどの
心地よさ

花より団子 /



輝く街



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

ちよつとしたことを、
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。

ソソラソウ

いきなり「ソソラソウ」と言われても何のことかわからないと思います。錢屋本舗南館の最上階の新しいスペースを「ソソラソウ」と名付けました。「それってどんな字？」と聞きたくなる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。これを民俗学者の柳田国男は「どんな字病」と名付けたそうです。「ソソラソウ」では意味や目的、用途などを求める感覚そのものを見直してみることをご提案したいと思います。

表意文字である漢字は情報伝達には効率的で、使い慣れた我々にとつては文字の組み合わせから言葉の意味を類推できて便利なのですが、元々は外来文化です。漢字以前に日本にはやまと言葉がありました。和語とも言います。「キラキラ」「ヒラヒラ」「サラサラ」等のオノマトペ（擬音語）もやまと言葉で現代日本語にも豊富ですが、これらの特徴は音から意味を類推することです。また、言霊信仰も日本古来の文化で、私たちの先祖は言葉に意味以上の何かを感じていたかも知れません。

改めて「ソソラソウ」という語感からは何を連想されますか？モヤモヤ（↑これもオノマトペですね）したままでは申し訳ないので「竪穴式屋上生活空間 素空荘」と書けば合

点がいられるかもしれません。スツ（↑これも）とされたでしょうか。

**原初体験から
豊かさを見直す**

豊かさの本質を見直し生活に取り入れる提案をしたいと思っております。

設計者を探す段階で候補の方から「何のためのスペースか？」と何度も聞かれました。生活空間？ショールーム？飲食は提供する？宿泊は？販売もする？等。

「私は魅力的な空間にはそれに相應しい人が集まり、それらの人が用途を決める」と考えていますからそう伝えても、「やりたいことを100個挙げて欲しい」と言われたので、その方には依頼できませんでした。専門家と話す時にこういう経験は何度もしてきました。でも、この縄文

時代の竪穴式住居の様な原初的空間を面白がる人が集まって下さったなら100種類以上の何かができると思います。

設計者が用途を聞くのはそれをヒントにイメージを膨らませるだけでなく、用途に応じて適用される法律があり設備や構造面でクリアしないといけない問題があるからなのでしょうが、そんなことから考えていると（用途分類も法律も既存の枠に他ならず）どこかにあるような空間しかできません。用途を決めないと設計ができないなんて不自由な話です。

何かの役に立たないものは全て無駄なのではないか？人だって、役に立たないといけないと思いついで自分の価値を見失い自信喪失するような事がありますが、もつたない話です。

ソソラソウは左払いのカタチがリズムカルで美しく、ロゴも楽しそうなのでそうしました。s o s o r a S O と表記しても曲線の連続が有機的イメージに合いそうです。意味は後付けでも良いのです。ここで何をするかは、ここを面白がってくれる方々とこれから考えようと思えます。なにかピンとくるものがあつたならお声掛けください。



撮影：Yohei Sasakura

（文・正木）



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。



共創型モノづくり
「この指とまれ」



“こんな欲しい”が
形になりました。



— 要るモノより、欲しいモノを —

マーケティングの成果として売れそうなものが世に溢れ、広告され販売されています。それで要るものは手に入っても、それは欲しいものですか？いつのまにか、売られているものから選ぶことに慣れてしまっていないませんか？欲しいものをイメージして伝える事ができますか？一方で、素晴らしい素材も技術も、ものづくりの断片でしかなく、活かされるのを待つばかりではモノにはなりません。

錢屋本舗本館では、共創型モノづくり「この指とまれ」と称し、欲しいモノを発想できる「つかいて」と素晴らしい素材や技術をもつ「つくりて」の、ピンときた誰かが起点（指をあげる人）になって、その指にとまるヒトの共感をカタチにするプラットフォームを立ち上げました。生活の中から要るモノを減らし、欲しいモノに囲まれる暮らしを提案します。

つかいてさんからの アイデアで2色展開に

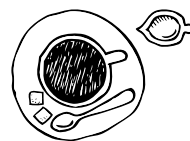
共創型モノづくり「この指とまれ」の第1弾は、錢屋カフェオーリジナルマグカップづくりです。実はこのマグカップ、約6年前に錢屋本舗代表が描いた一枚のイラストからはじまりました。イラストを基に製作し

ていただいたのは清水焼陶芸ブランド「TOKINOH」。錢屋カフェのシンボルカラーでもあるブルーで製作を決め、いくつかの濃淡の異なる中から現在のブルー（海鼠釉）を選んだことを覚えています。

今回、私たちがカフェで使用するため追加注文のタイミシングが来ました。そこで指をあげて、欲しい人と呼ばれたところ、日頃からカフェをご利用のお客様からは商品化に向けての応援メッセージをいただきました。すぐにはピンとこないシステムかもしれませんが、「この指とまれ」の特徴のひとつとして、商品化するまでは、つかいてさんからも様々なご意見を伺います。みんなでモノづくりを行うのです。

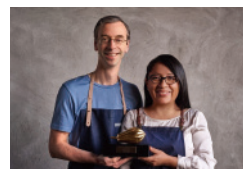
今回は「同じ形で白色のものがある」というご意見が届きましたので、さっそくTOKINOHへ相談。白色4種類を提案していただき、つくりてさんへアンケートを実施。4種類の中から1種類（ミルキーホワイト）を投票で決め、ブルーと併せてオーダーしました。完成は5月中旬を予定しております。現在、ご予約承り中です。

今後のプロジェクトにもぜひご参加ください。皆さんの「欲しい」がどんなものなのか、私たちも楽しみです。
(文・中島)



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさ

地球からの贈り物
カカオの守りびと
QANTUへカントウへ



「カントウ」代表のマキシムさん(左)とエルフィさん(右)

銭屋カフェーでは、小規模生産で、一貫してカカオ豆の焙煎からチョコレート製造までを行っているBean to Barブランドを数多く取り揃えております。今回はその中から世界最高峰のチョコレート認定するコンペティション、アカデミーオブチョコレートでも認められたQANTU(カントウ)のチョコレートを皆さまにご紹介いたします。

カントウはペルーのクスコで出会ったカナダ人マキシムと、ペルー人エルフィがその土地特有のカカオ豆からチョコレートをつくることを目指して、カナダ モントリオールで立ち上げたブランドです。最高のものを生み出す原動力は、エルフィの生まれ故郷への愛。チョコレートを通してペルーの土地に根付いてきた独自のカカオと生物多様性を守ることを使命としています。

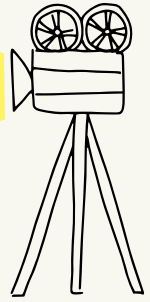
これらのチョコレートは「専用

温度帯冷蔵庫」に並べて最適な環境(15℃~17℃)で販売しています。生産者の想いに触れながら色鮮やかなパッケージの数々を眺めていると世界を旅しているように心躍ります。

スタッフのお気に入り(シルクロード)は表面に薔薇がトッピングされ、スパイスやハーブ、バラの香りで、アンデス山脈からシルクロードへの旅路へと誘ってくれます。(オレダヴォワヌ)はペルー産チュンチョコ種のカカオとカナダ産のオートミルクと、ケベック州産のメープルシュガーを配合した植物性ミルクチョコ。チュンチョコ種のカカオの持つシナモンやナツメグのような風味とオートミルクが見事に調和しています。ぜひお気に入りのチョコレートを見つけない、銭屋カフェーへお越しください。

(文・伊藤)

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。



#自分の頭で考える

今月の銭屋シネマは#自分の頭で考えるという価値観をベースに上映いたします。私たちが正しいと思っている価値観や常識は、限られた世界だけで成り立っており、日々の暮らしの中で観ている世界がほんの一部だということに気づかせてくれる2作品をセレクトしました。

4月は緊張とワクワクが共存する気ぜわしい季節ですが、ゆっくり自己と対話する時間をカフェーでお過ごしただけでしたら幸いです。

(文・伊藤)



本当に守るべき伝統とは？

🎬 おクジラさま ふたつの正義の物語

紀 伊半島南端に近い和歌山県太地漁師町。クジラの町として400年の捕鯨の歴史をもっています。2010年にこの町が一躍世界の注目を浴びました。町で行われているイルカの追い込み漁を批判的に描いたドキュメンタリー映画『ザ・コーヴ』がアカデミー賞を受賞したからです。海外の活動家や過激な抗議活動で知られるシーシェパードの集中非難の的となります。海の男たちにとっての誇り、生活のために鯨の命を奪ってしまふ悲しみ、クジラへの感謝の念。映画は賛否にとらわれない多種多様な意見をとらえ、命を敬うとはどういうことなのか、本当に守るべき伝統とは何かを考えさせられます。



銭屋シネマ
4/18 [火]
20:00-

🎬 おクジラさま ふたつの正義の物語

2010年9月、過激な抗議活動で知られるシーシェパードのメンバーが太地町にやってきた。アメリカ人ジャーナリスト、ジェイ・アラバスターは太地町に住み込み、公平な立場で町や人々を理解しようと奔走する。

監督：佐々木芽生 / 製作：FINE LINE MEDIA JAPAN / 配給：エレファントハウス / 制作国：日本・アメリカ / 公開：2017年 / 時間：96分

世界中から生徒が集まる 大人の学び場

🎬 サティシュの学校 みんな、特別なアーティスト



銭屋シネマ
4/27 [木]
20:30-

🎬 サティシュの学校 みんな、特別なアーティスト

ガンディー思想の継承者サティシュ・クマールは、本来の教育は私たちの内にある想像力、創造性を呼び起こし、知識を詰め込むのではなく既に備えられている“アーティストとしての自分に気づく事と説く。

プロデューサー：上野宗則 / 撮影：本田茂 / 配給：株式会社素敵 ゆっくり小学校 / 制作国：日本 / 公開：2018年 / 時間：72分

サ ティシュ・クマールさんは、現代表するエコロジー思想家。ガンディーの非暴力思想の継承者でもあります。インドに生まれ、25歳のとき、当時核を保有していた4つの国の首都(モスクワ、ロンドン、パリ、ワシントンDC)に核廃絶のメッセージを届ける約13000キロの平和巡礼を、無一文・徒歩で約2年半かけて踏破しました。この映画は彼の設立した学校のひとつ、「シューマツハ・カレッジ」のドキュメンタリーです。Head(頭)・Heart(心)・Hands(手)を学びの軸とするこの学校は、世界中の人々がホリスティックな世界観を学ぶ的拠点となっています。サティシュさんのやさしく、温かく、力強い言葉に出会いにぜひお越しください。

本物に触れる



守もりをする、ということ

先月、包丁の研ぎ方を学べる銭屋塾に参加しました。持ち物は、自身が日頃使用している包丁（ステンレスか鋼のもの）でしたので、いつもの包丁を布でくるみ持参しました。

私は1年前に実家を離れ、新生活をスタートさせました。そのときにお迎えしたのがその包丁です。新生活への期待と不安を抱えながら、古びた工場の丸椅子に座るおじちゃんに「私に合う包丁をください」と声をかけたのを今でもよく覚えています。

毎日料理をするようになり気付いたのは、具材の切れ味が料理を楽しめるかどうかを左右するということ。切りにくい包丁だと、どうしても調理中にストレスを感じてしまいますし、結果的に時間をかけすぎたり、思うような調理ができなかったりします。私自身、鶏肉が切りにくく、包丁を動かしながらどれだけ眉間にしわを寄せたことか…。そんな矢先、この講座に出会いました。

当日、【食道具 竹上】代表の廣瀬康二先生はレッスンを始める前に、各々持参した包丁を手早く研ぎ始めました。全員刃先が丸くなりすぎていたため、先に調整する必要があるとのことでした。砥石の音を響かせながら「立派な包丁ですね。使って20年ほど経っているんじゃないですか？」とさらっと口にした言葉に、その包丁の持ち

主は驚いた表情。ぴったり20年付き添った相棒だったようです。その後もよく当たる古い師のごとく、次々と材質や年数を言い当て、生徒さんの心は一気に惹き付けられました。

「包丁は管理をするのではなく、守まもるんです」と廣瀬先生。管理するということは、自分の都合に合わせて取り計らうことを意味し、守をするということは「子守り」という言葉があるように、同じ目線に立って向き合い守ることだと教わりました。守をすることで、ある日包丁を手を持った瞬間、体になじむ感覚がわかるのだそう。

研ぎ方だけではなく、調理中と調理後の扱い方や豆知識も習得できた有意義な時間でした。包丁はもちろん、すべての調理道具に愛をもつて守をすることが、美味しい料理を作ることができる隠し技なのかもしれません。

包丁研ぎの本物に触れることで、また一つ新しい価値観に出会うことができました。今夜もまた、切れ味抜群の相棒と共に夕食をこしらえます。

（文・尾松）

\\ “直して使う”レッスンは他にも! //

Information

黒須ゆうか先生に学ぶ簡易金継教室

～大切な器を使い続けるために～

日時：5月20日（土）10:00～15:00

料金：9,850円

会場：銭屋サロン



簡易金継ぎって？

YouTube

詳しくは
コチラ



銭屋塾



錢屋塾の講座は、
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

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

ありのままの良さを
美しく束ねる

フラワー講座
～tabaneru～

masayo先生が錢屋カフェの
装花を担当されていることから、
錢屋塾との歩みが始まりました。店
内を飾るお花たちが錢屋カフェを
心から寛ぐことができる空間に演出
します。その雰囲気はこちらの講座
でも感じられます。言葉として表現
することは難しいですが、錢屋ら
しさのひとつかもしれません。

講座に参加される方々がリラック
スした状態で目の前に並ぶ花材を氣
持ちのままに束ねていく、日常の慌
ただしさから開放される束の間のひ
ととき。生徒さんが出来上がった花
束を大事そうに抱えてお帰りになる
様子が印象に残っています。
その時期ごとに一番の最盛期を迎
えるお花たちを、心の赴くままに束
ねませんか。
(文・山内)

Mother's Day
2023.5.14

masayo先生
プロデュース

母の日フラワーギフト
ご予約受付中

「ありがとう」を伝えるこ
とができるきっかけ「母の
日」。今年は錢屋カフェ
フラワーギフトで想いを届
けませんか。錢屋商店でご
予約受付中です。



フラワー講座～tabaneru～
masayo先生

Lachic.主宰
ワタシラシク→アナタラシクをコンセプト
に、fleur (花)・couleur (色)・beaute
(美)を通じて上品で粋、かつシンプルな
ライフスタイルを提案。バラ職人である父
の影響を受け花の世界へと導かれる。



講師のことば
Teacher Message

「束ねるを愉しむ」時間

私の講座には見本やお手本はあり
ません。ほんの少しのルールとコツ
をお伝えし、あとは皆様が自由にお
花を楽しんでいただくことがメイン
となります。お花には様々な生け方
がありますが、その中でも私が
フォーカスしたのは、『束ねる』と
いうことです。『束ねる』といっ
ても花材、ベース(花器)や暮らしの
中のシーンetc:要素が違えば数
えきれないほどの束ね方がありま
す。その時ごとのテーマに沿ってお
伝えしていきます。決まりはありま



すが、何よりも自然界に忠実に、季
節を感じながら花々と触れ合う時間
を大切に過ごしていただきます。

講座当日の朝、花市場へ行き、そ
こで目が合った花たちを連れて会場
に向かいます。講座に参加される生
徒の皆様には、どんなお花たちと出
会えるのか、楽しみにお越しいた
けたらと思っております。自由に生け
てください、と言われるとなんだか
難しそう。そうおっしゃる方が多い
ですが、作品が出来上がる頃には誰
よりも自由に表現することを愉しん
でいらつしやいます。花の力が皆様
の癒やしと活力になりますように。
常にそう願ひ活動しております。



Masayo先生

フラワー講座
～tabaneru～

6月9日(金)

詳細は決まり次第
HPにてご案内します！

4/16(日)

13:00-16:00

Cooking

洋菓子講座

講師/石川雅也

受講料/8,000円(試食・お持ち帰りあり)

焼き菓子詰め合わせ(4種)をデモンストラーション形式で学びます。焼き菓子の製法からアレンジ方法まで、一つひとつ丁寧に教えます。出来上がったお菓子はS.coeurオリジナルの箱に詰めてお持ち帰りいただけます。焼きたてのご試食もご用意です。初心者からお菓子作り上級者まで楽しめる講座です。

4/20(木)・4/27(木)

10:00-14:00

Cooking

パン講座

講師/福島健治

受講料/5,800円(ランチプレート、ドリンク付き)

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?



4/23(日)

10:30-12:30

Culture & Life

NEW

感性で生ける フラワーアレンジメント

講師/矢田青幸

受講料/8,800円

カリスマ華道家として、キッズから大人まで幅広い世代の方を対象とした生け花の指導や会場ディスプレイなど多方面で活躍されている矢田青幸先生のレッスンです。「見本を観て、作品を創り出す」このレッスンではその概念を逸脱します!今回のテーマは「ピクニック」。当日に矢田先生セレクトの季節に合わせたお花をたっぷりご用意いたします。ぜひ製作後の楽しいお茶タイムも含め楽しみにいらしてください。



4/13(木)&4/27(木)

10:30-13:30

Culture & Life

ハンドバック作り

講師/片岡恵美

受講料/15,300円(全2回コース)

針・糸を使わず作るため初心者にも優しい手芸講座です。既製品に引けを取らない、おしゃれなデザインも魅力の一つ!今回は【チュールバック】を作ります。素材の「エアチュール」は軽くて伸縮性のある扱いやすい素材です。編み物の「かぎ針」を使ってネットに編みつけていきます。編み物が苦手な方も、ネットがあるので安心してご参加いただけます。



4/13(木)

11:00-13:00

Cooking

タイ料理

講師/モモコ

受講料/6,900円(試食あり)

今回はタイ北部の街チェンマイの名物料理「サイウア」を作ります!爽やかなハーブやスパイス使いが上手なタイ料理らしいソーセージです。その他蒸したタイのもち米「カオニャオ」とナスのディップソースも作ります。タイの味を楽しみましょう。



4/6(木)・4/13(木)

4/20(木)・4/27(木)

13:30-14:30

Exercise

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)

週に1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。

4/29(祝・土)

11:00-14:00

Cooking

特別
イベント

からだ喜ぶ日常ごはん

吉田よりこ先生×東洋ライス株式会社
～米を学ぶ 米の氣を取り入れよう～

講師/吉田よりこ

受講料/6,000円(試食あり)

先生が長年探し求めていた究極の「米」に出会った事で、皆様に自信をもって伝授くださいます。「米」は私たちにとってはエネルギーの源です。玄米は体に良いと言われますが、よく噛まなければ、せっかくの栄養分も排出されてしまいます。金芽米は栄養分は残しつつ、消化のよい形に仕上げられて、噛めば噛むほど旨味を感じるお米です。金芽米を試した事のない方は、この機会に是非ご賞味ください。米の氣を取り入れて、体の芯から元氣になりましょう!



4/29(土・祝)

13:00-14:30

ZENIYA LIVE

講師／川尻淳×岩井香那

参加費／大人 3,500円、小学生以下 1,750円

ピアノ演奏者の川尻淳さんとフルート演奏者の岩井香那さんが初登場。くるみ割り人形より選んだ8曲をお届けします。クラシック音楽を楽しんでいただくため、作曲者がどのような意図でこの曲を作曲したのか、曲が持つ歴史や個性を解説し演奏します。演奏と軽妙なトークを交えた演奏者と聴き手が一体となるコンサートです。



Culture & Life

特別
イベント

5/6(土)・6/11(日)

Cooking

①10:00-13:00 ②14:00-17:00

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)

今回は、ハード系パンの人気商品「パンオベイズン」を作ります。作るのが難しそうと思われがちですが、



実はとっても簡単に美味しく作ることができます!中にはチーズを沢山入れて、天然酵母の芳醇な香りと、とろりチーズがたまらない美味しいパンと一緒に学んでいきましょう。

5/11(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)

「毎日混ぜなくていい!免疫力を上げる!無農薬ぬか床作り教室」。ズボラさんでも大丈夫!捨て漬けもなし!



目からウロコの簡単管理法で失敗知らずのぬか漬け方法をお教えます。MYぬか床をすでにお持ちの方、5,000円の参加費(試食あり)にてぬか床診断いたします。ぬか床のことがイマイチよく分からない、ぬか漬けが美味しくなくなってきたから見て欲しいなどご相談ください。その他にも美味しいぬか漬けの漬け方をしっかりレクチャー。簡単管理法もお教えます。

5/7(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。固まった身体をしっかり伸ばし、怪我をしにくいしなやかな体を作っていきましょう。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。

5/7(日)

Culture & Life

NEW

13:30-15:00

今すぐ

写真が撮りたくなる、写真講座

講師／斎藤裕史

受講料／5,700円(紅茶付き)

プロのカメラマンとして活動されている斎藤先生による、今すぐ写真が撮りたくなる講座です。今回は、お持ちのスマートフォンを使ったスイーツフォトレッスンを開催。食事をする際に写真を撮ろうとするけれど、いまひとつ美味しく撮れない。そんな悩みを解決します!初心者のかたも気軽にご参加ください。撮影後、気になるスイーツはお味見ください。



5/12(金)

Culture & Life

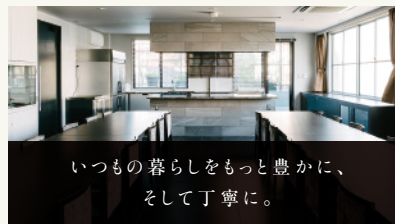
11:00-12:30

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。



いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。

5/3(水・祝)

11:00-15:00

発酵講座

講師／畑中伸洋

受講料／12,000円(試食・お持ち帰りあり)

種麹菌からつくる『手作り米麹づくり講座』。今回は発酵ランチ付き&おうちでできる麹作りキット付きの盛りだくさんな特別イベントです!麹を作るだけでなく座学もしっかり学び日々の生活に発酵を取り入れていきましょう!

Cooking

特別
イベント



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。



ZENIYA & LIFE

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79回 錢屋句会

2023年3月11日

兼題：クロッカス、残る鴨、種蒔たねまき（他、自由題2句）

金管の奏者並んでクロッカス

玉木あつ

先生評 このクロッカスは黄色のですね。地面から直接花を咲かせ、並んでいるクロッカスを金管楽器の奏者と感じた作者です。春の訪れを、楽器をかき鳴らして喜んでる景が想像出来ます。

俊寛の舟呼ぶ像や残る鴨

上田久之

先生評 怪我などして、菅原地に飛び立てない残る鴨と、鬼界ヶ島に流され、帰還を許されなかつた俊寛の像を重ね合わせています。二つとも事情は違えど、自分も一緒に帰りたいと泣（鳴）いているのです。

四苦八苦傑作七句万愚節

林のり子

先生評 七句投句するのに四苦八苦している作者が見えてきます。漢字表記と数字の組み合わせは、芭蕉翁の「奈良七重七堂伽藍八重桜」を思い出しますね。工夫を凝らして、本歌取りにチャレンジしました。

弟もその中にて雛祭り

山本辰世

先生評 この句の良い所は省略の妙でしょうか。自分の弟も雛祭りの集まりに居る。それだけで、雛祭りの女の子の賑やかさや小さな女の子の佇まいなども見えてきます。それぞれの雛祭りの思い出が甦ってきます。

春の月ゆつくり海を離しけり

原和人

鑑賞 春の月が海と名残を惜しむかのように、水平線からゆつくり上つて来る景です。春の月の擬人化でもあります。



「季語のあれこれ」

講師 原和人

今回は似たような状況で使われる季語を取り上げてみます。時候の「春惜しむ」と「夏近し」。どちらも春から夏へ移ろう時期の季語です。

◆春惜しむ

傍題…惜春せきしゅん

過ぎ行く春を惜しむという心情的な季語です。惜しむという心情は、良きものであり、失う事を知っているながら愛するものです。したがって、秋惜しむという季語はありますが、厳しい季節の夏・冬は、惜しむとは言いません。

◆夏近し

傍題…夏隣、夏隣る

春が押しつまり、随所に夏の兆しを感じられる頃の事。惜しむという感情より、来るべき夏に備えるという心情でしょうか。



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。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。



錢屋商店



※メイプルヌーヴォーは(株)ミックの商標登録商品です。
40リットルの樹液を煮詰めてできるメイプルシロップはわずか1リットルほど。



ZENIYA STORE

生産者だけの 至福のメイプル

今回はミックのメイプルヌーヴォーをご紹介します。フランス語で「新しい」を意味する「ヌーヴォー」。なぜ「ヌーヴォー」と名付けられたのか、それは商品になるまでの工程に意味がありました。

メイプルの樹木は、夏の間に樹木の内部に蓄えたでんぷんを糖分に変えて、カナダ（主にケベック州）の冬の厳しい寒さに耐えます。そして雪解けの頃、その時期特有の昼と夜の温度条件によって、樹木は、大地からミネラルたっぷりの水分を吸い上げ、糖分をわずかに含んだ樹液を流し出します。この期間は、わずか10日から20日ほど。その樹液を煮詰めてメイプルシロップをつくります。

通常は、煮詰めたメイプルは、一旦ドラム缶に保存します。それを出荷する際に殺菌のために再加熱処理をしてボトル詰めし出荷します。2度の加熱は風味がどうしても落ちてしまうのです。しか

し、そんなことは当たり前としてきましたから、「ヌーヴォー」と呼び始めることになる、再加熱なしのメイプルシロップを商品化する人はいなかったのです。

では、なぜいま私たちが味わえるようになったのか。それはミックの代表が生産者を定期訪問していた時に、一度だけ加熱されたものを味わい、その美味しさに感動し、「これを瓶詰めしてほしい！」と懇願。しかし、製造工程に大変な手間がかかるため、当初は商品化について断られ続けたそうです。代表はあきらめきれず専用の機械までも提案し、熱意を伝え続けること約3年。商品化が決まりました。

保管や加熱による風味や香りの変化が少なく、メイプル本来の味が保たれたまま瓶詰めされたメイプルヌーヴォー。先日錢屋カフェでは期間限定で「オムレット」を提供。生地やクリームは甘さ控えめにし、天然甘味料であるメイプルで甘さを表現しました。コクがあるのにさらっとした口あたりは感動的です。生産者だけが味わっていた初物の樹液「メイプルヌーヴォー」をぜひご賞味ください。

(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！

味かた



美味しかったら何でもあり！ 昼から愉しめる お酒とアラカルト

上本町で「味かた」を始めたのは2年半前です。オープンがコロナ禍だったこと、昼からちゃんとお酒を飲める店が他にないから「自分でやろう」と思い、昼営業をする店を開きました。実際にやってみると、お客さんにご近所の方中心で、年配の方が多めの



和洋
味かた
店主
小野田 太一さん

で、来店時間も食べ終わる時間も早いんです。16時ごろから食べ始めて19時ごろには帰られるので、この場所では昼から営業する店が合っていましたね。以前の鶴橋の店から引き続き来てくださるお客さんも多く、上本町にして良かったと思っています。

僕が料理人になったきっかけは、父親が料理人だったことです。好きで、昔から自分でも料理が得意で、苦ではなかったからです。それで中学を卒業してすぐにこの仕事に就き、焼肉屋、焼鳥屋、魚専門の居酒屋などを転々としてきました。最初から「自分で、店を持つ」と決めていたので、22歳のときに「独立しないか」と声を掛けてもらって開いた



恩師の一人、西洋料理の木下先生による絵は、店の雰囲気にとびつたり！

美味しいイダコ。新鮮な素材は業者さんとの信頼関係の賜物。



カウンターは14席。奥に4人がけテーブルが2席あります。



のが鶴橋の焼鳥屋です。

僕は専門学校に行っていませんが、店を始めてから同業者の先輩：鮪の原正さん、居酒屋ながほりさん、西洋料理の木下幸治先生といった方々がいろいろ教えてくれたので、その出会いや影響がとても大きかったと思います。良き先輩たちに恵まれたおかげでこうして続けていくことができました。

でも、料理人としてはめずらしいタイプでしょうね（笑）。

そんな自分の強みは、何料理とこうこだわりや、「こうでない



和洋 味かた
大阪市天王寺区小橋町12-15
エバーグリーン上本町103
TEL.06-6773-9121
営業時間：12:00-22:30
(L.O.21:30 ネタがなくなら次第閉店)
定休日：月曜・火曜

(取材：山田/前田)

ダメ」といった硬い考えがないことだと思えます。メニューは和食を中心にかなり幅広いですが、基本的には「美味しかったら何でもあり！」。だから、居酒屋みたいなアラカルトで食べられる店が僕には向いてるし、一番好きです。それが「味かた」の強みにもなっています。最近はコースの店も多いですが、アラカルトならお客さんの個性として特に意識していますね。

今はまだまだ店のファンをつけたいと思いますし、店のクオリティを上げていくことしか考えられないときです。料理も、飲み物も、器やグラスにしても、お客さんに喜んでもらえることをもってやっていきたいなと思います。





雨あがりの虹

Vol. 28

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

子どもの同調行動とその影響

vol. 01

自分より周囲の意見や考えを優先したり、自分の意志に反して人と同じ行動を取ったりしたことはありませんか？「みんなと同じ行動をする」と安心できる」「一人だけ浮くのは怖い」。そういった心理から人が起こす行動を、同調行動と呼びます。

同調行動の例

自分の好みではなくても、話題についていく。

複数の友人と話している時、皆と同じ意見ではないのに、つい周りに合わせてしまう。

SNSの投稿に「いいね」が少ない

と「いいね」を押しにくく、多いと押しやすいと感じる。

飲食店でメニューを決める時、自分の好みより「人気No.1メニュー」を選びがち。

信号無視など、周りにいる人たちがやっている時、合わせてしまう。

こういった同調行動をとる背景には、周囲の動向を確認した上で、自分の意見や行動を決めたいという心理があります。また、「みんなと違う言動をして一人だけ浮きたくない」という気持ちもあるでしょう。同調行動は決して特別なことではないのです。

同調行動のメリットとデメリット

自分の意見や考えを抑えて周囲に合わせるなど、同調行動にはネガティブな面もありますが、もちろん良い面もあります。

同調行動のメリット

周囲との衝突が減り、人間関係がスムーズにいきやすい

同調行動は、ある意味で協調性があることに通じます。チームスポーツなど集団で方針を統一して動くことが求められる場ではメリットになることが多いといえます。

周囲に認められ、精神的に安定する

周りと同じ言動をとることは価値観の共有にもなり、その結果、属する集団の一員として認められやすくなるため「自分の居場所はどこにある」という安心感が得られます。

選択に時間をかけずに済む

店を選ぶ時、「口コミで評判の店」を基準にすると、効率的に決めることができます。

同調行動のデメリット

決断を他人任せにしがち

同調行動が当たり前になると、自分で考える前に周囲の意思に従う癖がついてしまうかもしれません。その結果、自分で考え決定する力が養われにくくなる恐れがあります。

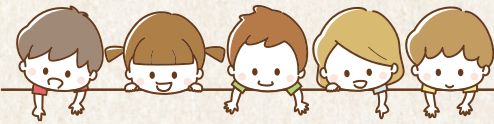
集団で間違った方向に進む恐れがある

大勢で一人を攻撃する「いじめ」のように、集団になると周りに合わせて間違った判断をしてしまう、行動がエスカレートするなどの傾向に陥りがちです。

個性を発揮しにくくなる

「周りとは違うのはよくない（あるいは怖い）ことだから、自分の意見を曲げて合わせなければ」と考え、個性を表現しにくくなる恐れがあります。

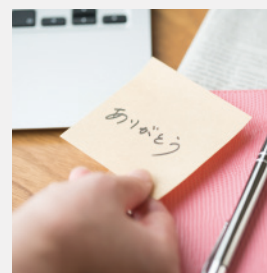
同調行動とはどのような行動であるのかご理解いただけただけでしょうか。5月号では同調行動が子どもにも与える影響や親の対処などについてご紹介します。



#カタチがないものに
心を込める

書き出してみてもオカシさに気が付きましたが、浮かんと言葉がコレだったのでそのまま進めません。心には形がないので、込めるモノのカタチの有る無しは関係ないのですが、カタチがないモノで考えてみるならば、笑顔や声、手書き文字などもそれにあたるのではないのでしょうか。私はニコッと笑うのが苦手です。

笑顔の素敵な人に憧れます。若い頃に言葉の通じない外国を旅した時、悪意のないことをわかってもらいたくてやたらとニコニコして情けなかった記憶がありますが、それも楽しい思い出です。目的はともかく笑顔の効用はもっと活かしたいと思えます。声も声色で言葉に意味以上の想いを添えることができそうです。文字もそうですね。手書きの文字にも同様の効果があると思うのですが「ごめんさい」



と書かれた文字がハッとするくらい美しかったら、私なんぞは：どんなことでも許せます。むしろ、そんな許し方が大切な人との関係には良いかもしれせん。
(文・正木)

イメージして巡る
大坂冬の陣②

錢屋本舗本館近くの明星中高に真田幸村の要塞「真田丸」があったことを前回ご紹介しました。

その周辺にも幸村ゆかりの地が数多くあります。明星中高の敷地に建つ「真田丸顕彰碑」前には、幸村の墓のある「心眼寺」。墓前には5円玉を6つ並べて真田家の家紋「六文銭」の形にし



たお供えが幾つも見られました。そこから宰相山公園に入ると真田の抜け穴跡で知られる「三光神社」があり、幸村の銅像を見ることが出来ます。近くには、幸村が境内の榎の木に鎌を打ち付けて祈願したという「円珠庵」もありました。先日、神奈川県で社会科の先生とお話する機会があり、周辺

の幸村ゆかりの地についてお話ししたところ、「大阪の方は真田幸村が好きなのですね」と言われました。確かに大阪で活動したのは数年間と思われる幸村を称えるモニュメントが大阪に溢れているのは、他の地域の方からすれば不思議に感じるのかもしれませんが今もヒーローであることの思いの深さを、5円玉の「六文銭」が伝えてくれています。
(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



錢屋カフェー
鶴尾 亜里沙

旬を大切に

私が日々生活の中で心がけていることは、旬の食べ物を積極的に取り入れる事です。旬を大切に理由は、味が美味しいこともありますがそれだけではありません。旬の食べ物は安価で手に入る上に栄養価が高く、旬の時期に食べることでその時期の身体に必要な栄養素をとることが出来ます。例えば、夏に食べるきゅうりは水分量が多く、身体を冷やし脱水症状を防ぐと言われています。

いつも買い物に利用するのは近くの生鮮市場スーパーで、時には食べた事の無い食材に出会うこともあります。気になった食材はスマホでレシピを検索してみても買ってもあります。そのようにして、旬を大切にしつつ自分の中のレパートリーを増やしていくことは、勉強にもなり楽しみでもあります。最近スーパーで見かけて気になっていた野菜は「若ごぼう」です。うすあげと煮ると美味しいと思うので、挑戦してみようと思います。



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

2023
April
vol.34

4

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



童話作家
朝日カルチャーセンター童話通信講座講師
心齋橋大学童話・エッセイ講座講師

藤田 富美恵さん

上町台地一帯が

「おもしろいとこやなあ」

と思えるような作品を書き続けたい

東京オリンピックが開催された昭和三十九年、私は結婚と同時に、大阪南区（現在・中央区）の、戦前の木造家が多く残る路地の多い町空堀で暮らしはじめました。

東の上町台地辺りから、西の玩具問屋が軒を連ねる松屋町筋まで続く空堀商店街へは、近所の人が「お味噌汁のお鍋、火にかけてから、お豆腐買いに行っても間に合うよ」と自慢するほど近い距離です。当時、買い物に出るのは昼前でしたが、この時間帯の商店街は、いつも買い物客で埋まるほど賑

わっていました。

やがて商店街中程にある「沢井薬局」が、昭和十六年頃まで「澤井亭」という寄席であったことを知り、近所にお住まいで当時この寄席へ行ったことがあるお年寄りにお話を聞いたのは貴重な思い出です。

また冬の外出帰りの遅い時間、商店街西の入り口の松屋町筋から商店街に入ると、初めて見た人通りが全くない夜の商店街はゆるやかな坂道で、まるでゲレンデのよう。当時はアーケードもなく、雪が降れば「スキーでできるやん」とびびくりしました。

空堀に住んで十数年後。三人目の末っ子が、地元出身の作家・直木三十五も通っていた、校区の桃園小学校に入学したのを機に、私は上町台地界隈を舞台に、童話やノンフィクションを書き始めました。この頃から都市のドーナツ化現象で各学年とも一クラスか二クラス、商店街でも赤ちゃん

や幼児に出会う機会は少なくなり、以前の活気が薄れたような気がしました。

ところが最近の商店街では、子ども連れのお母さんだけではなく、ベビーカーや抱っこ紐で赤ちゃんと一緒のお父さんもよく見かけます。

そんなとき、目が合った赤ちゃんとニコッと笑み返されたときは嬉しくて、私も笑顔で、「こんにちは」とつぶやいています。

今出会った赤ちゃんが大きくなったとき、上町台地一帯が「おもしろいとこやなあ」と思えるような作品を、これからも書き続けたいと思っています。



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。