

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  
June  
vol.36

6

# 大切なもの 軽やかに 上本町



赤い実が  
顔を出し始めるよ



受け継ぎたいモノ



ゼニヤの  
キホン

Principle of  
ZENIYA

# 冷コーってご存知ですか？

昭和の頃、大阪の喫茶店ではアイ

スコヒーは「冷コー（レーコー）」  
で通っていました。懐かしく感じら

れる方もおられるのではない

でしょうか。錢屋カフェー

の「アイスマンデリン」は

冷たい苦みが涼しい、この

懐かしい冷コータイプで

す。それとは別に「サマー

ブレンド」というアイス

コーヒーを期間限定で提供

しています。これは「麦茶

はストローで飲まない（だ

から美味しい）」という言

葉がきっかけになって生まれ

ました。グラスに鼻先を入れて芳ば

しい香りを楽しみながらゴクゴク飲

める、さわやかな酸味のスッキリタ

イプです。

ストローを使わないことをお勧め

しているのがグラスを傾けて飲むこ

とになるのですが、戻した時に氷の

音が響きます。

## カタチのないデザイン

この音が涼やかであって欲しいの  
で、そういうグラスを探そうとして



食器店の店頭で「水と氷を入れて音

を聞かせて」と言っても普通は応じ

てもらえません。商品開発の段階で

グラスのデザインに音を求める発想

がなければしょうがないことです。

実は、ある作家に錢屋プリン専用の

スプーンを注文しているのですが

「すくったプリンの跡が綺麗に見え

るようなスプーンを」とお願いしま

した。面白がりながらも少し困った

ように「少し時間をください」と言

われたので「もちろん待ちます、忘

れた頃に届けば良いですよ」と笑っ

て応じました。それから2年ほど経

ちますが、まだ届きません。作家さ

んが呆れて諦めたか、忘れてしまっ

た可能性もありますが、約束した通

りに待ってみます。

グラスに響きの美しさ、スプーン

にプリン側の断面の美しさを求めた

訳ですが、ポイントを少しずらした

楽しみ方は、その意外さに気が付け

ば、とても楽しいと思います。これ

は趣味の登山で高山に登った時に鳥

の鳴き声が足の下から聞こえてくる

ことに気が付き、その非日常感がと

ても心地よく、幸せな気持ちになっ

たことがヒントになりました。

こんな話をしていたら知り合いが

「今の蛇口は出てくる水の形状をデ

ザインしている」と教えてくれました

た。蛇口そのものの形状に留まらず

水やそこに含まれる空気の量を調整

し、水撥ねを抑えながら水流が美し

く見えるようにするのだそうです。

「カタチつくること」がデザインで

あるとは限らず、カタチといえなく

とも心象に浮かぶ何かがデザインの

対象と言えるのかも知れません。涼

しさ、懐かしさ、心地よさ、安心

感、期待感、等：何であれ求められ

る何かを感じさせることができたな

らば、それは優れたデザインと言え

るのでしょう。

(文・正木)

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。

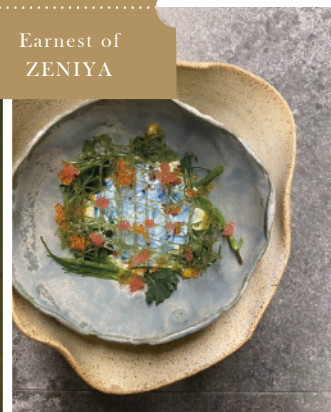




ゼニヤの  
ホンキ

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。



## 原初的体験とともに

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います。

豊かさの本質ってどんなことだろう、と考えた時に思い浮かんだことが、誰かとともに食事をするのでした。「おいしいね」と語りながらその時間を共有することって素敵、と感じます。

今回、皆さんにご紹介するのはソラソウで行う食のイベントです。一緒にするのは『生産に近づくこと』をテーマに食べることのあり方を模索・提案するSHOKKAN PROJECT主宰、猿渡凜太郎さんです。様々なところを旅し、自身の目で見て、本当のことを知るためにも話を聞き、そこから自分がどうしたいのか、未来に向かってできることは何か、を自分の言葉で伝えていく力のある人です。そんな猿渡さんとだからこそ一緒にしてくれる原初的体験があるのではないかと思います。今回の企画に至りました。

テーマは、なるべく人工的なエネルギーを削ぎ落とした時間。料理をつくるのは、猿渡さんとの企画だからこそ実現した高松遼平さんと脊戸壮介さんです。

高松さんは東京日本橋のNekiにてスーシェフとして立ち上げから携わり、この春卒業。夏には北歐へ

修行のため旅立ちます。料理が好き過ぎて、探究心も豊富。なぜ？と思ったことには真正面から向き合っていていくような印象の方です。

脊戸さんは高校を卒業後イタリアへ渡り料理をはじめ、帰国したのち世界のスターシェフが新しい料理を創り出すプロジェクトに携わり、経験を積まれました。その後またデンマークへ行き、その土地の風土や自然から生まれる恵みを皿の上に表現することを習得。世界のベストレストラン50で第4位を獲得しているペルーの『セントラル』の東京店「MAZ」にてスーシェフを努め、高松さん同様、この夏からまた新たな修行の旅へ行かれます。

この3名と特別な時間をソラソウで過ごしませんか。薪火を使った調理も取り入れた料理を提供します。ぜひご参加くださいませ。

(文・中島)



### Information

梅雨に畑を周り、薪火でつくる料理。

日時：6月17日(土)・18日(日)

各日(ランチ)12:00~/ (ディナー)18:00~

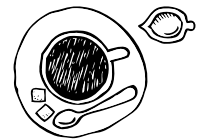
場所：銭屋ベース ソラソウ

(大阪市天王寺区石ヶ辻町14-2)  
銭屋本舗南館7階



錢屋の亀山 豆腐白玉入り  
900円(税込)  
毎日14:30~のご提供です

錢屋カフェ  
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

## 季節を愉しむあんこもの 錢屋の亀山 豆腐白玉入り

みなさんは、亀山をご存じでしょうか？汁気のないあんこに餅や白玉を添えたものを関西では「亀山」と呼ぶそうです。新緑が気持ちの良いこの季節になると、「亀山はいつからですか？」とお客様からお声をかけていただきます。私たち錢屋カフェスタッフも「今年も亀山の季節がめぐってきたなあ」とお客様と季節を愉しむことに喜びを感じます。

梅雨を迎える季節は、あんこをつかった和菓子の甘味がおすすです。小豆は、水分や熱などのデトックスに優れたもので、利尿作用を促したり、熱を解毒したりする生薬としても使われ、皮の部分にその効能の多くがあるそうです。

錢屋の亀山は、北海道産の大粒の『豊祝』

という小豆を『甜菜糖』でふっくら丁寧に炊き上げました。しっかりと食べているというのを実感できる小豆、つるんとした冷たくて滑らかなど越しの天草100%の寒天、白玉にはお豆腐を練りこみ、ほのかな甘みで懐かしい感じの優しいスイーツに仕上がりました。お好みで黒蜜をかけてお召し上がりください。

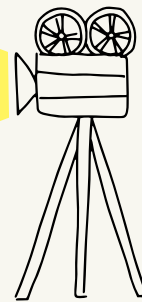
錢屋の亀山と自家焙煎珈琲の心地よいマリァージュをご堪能くださいませ。

(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  
1ドリンク&おつまみ付  
1,800円(学生)1,000円  
※学生証が必要です
- お問い合わせ先  
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。



地球のウラガワのこと「知らない」ま  
まじやもつたいたい。無関係な世界など  
無いのだから。映画との出会いは、今  
あなたが見えている景色を少し変えてく  
れるかもしれない。そして新しい自分に  
出会えるかもしれない。

## 「身の丈の暮らし」をたずねて

simplife

手作りの家・タイニーハウスでシンプ  
ルに暮らす人たちに会える作品、との  
ことで来月引っ越しを予定している私  
が、今一番見たいと思ひ選びました。  
引っ越しは、今のライフスタイルを改  
めて見直す最高の機会だと言っても過言  
ではないでしょう。新居には…自分には  
何が必要で不要なのか。『simplife』  
には「自分らしい暮らし」を構築してい  
くためのヒントが隠されているのではな  
いかと思います。小さな家で楽しく豊か  
に暮らす人々の価値観・生き様に、映画  
を通して触れてみることで、みなさん自  
身の暮らしが今よりもいっそう輝きだす  
かもしれません。  
(文・尾松)

### #比較しない 自分の基準



銭屋シネマ  
 **6/11** [日]  
18:00-

simplife

「身の丈の暮らし」をテ  
マにしたロードムービー。  
モノを手放したことで、た  
くさんの自由を手に入れる  
ことに成功した人たちの言  
葉や暮らしの景色から、自  
分らしく生きるためのヒン  
トが見つけられるかもしれ  
ません。

監督: Ben Matsunaga /  
プロデューサー: Yuichi Ta  
keuchi / 音楽: Gen Tana  
be, Junnosuke Okita / 配  
給: ユナイテッドピープル /  
製作国: 日本 / 公開: 2017  
年 / 時間: 78分

## たくさんの価値観と出会う 「しあわせ」の旅

happy - しあわせを探すあなたへ

### #共感できる人となつながら

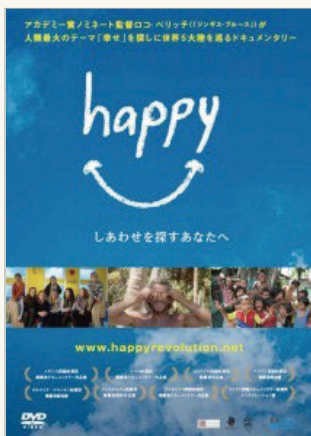
この作品は幸せを科学する心理学や脳  
医学の世界的権威と幸福度を高める鍵を  
読み解くドキュメンタリー。ジャングル  
からナミビアのカラハリ砂漠、ブラジル  
のサーフィン村からブータンの山麓、東  
京新橋のサラリーマンに至るまで様々な  
人々にインタビューをしながら5大陸16  
か国を巡り「幸福」への調査をします。  
世界を見渡すと価値観や発想はもつと  
広く持つべきなのではないかと感じま  
す。たくさんの価値観と出会うことは、  
私たちを縛っているものに気づき本質的  
な意味でのライフプランを考えるきつ  
けとなるのではないのでしょうか。  
(文・伊藤)

銭屋シネマ  
 **6/28** [水]  
18:00-

happy  
- しあわせを探すあなたへ

「幸福度」研究や「ポジ  
ティブ心理学」の権威が現  
実の人間ドラマと最先端の  
科学を掛け合わせること  
で、幸福度という謎を明ら  
かにしていきます。ハー  
バード大学では大人気の講  
座に！幸せになるための方  
程式とは？

監督: ロコ・ベリッチ / 製作:  
エイドリアン・ベリッチ、清水  
ハン 栄治 / 配給: ユナイテッ  
ドピープル / 製作国: アメリ  
カ / 公開: 2012年 / 時間:  
76分



## 没入して、解放する朗読会



4月22日『珈琲とお菓子と本のある休日ー大人のための文学散歩』が開催されました。このイベントはいわゆる朗読会なのですが、朗読会に参加されたことはありませんか。近頃、本を「紙で読む」から「スマートフォンで読む」、またそれだけでなく「聴く」という手段も一般化してきたように思えます。しかし、朗読イベントに参加したことのある方は多くはないのでは？  
一人で小説を読むとき、頭の中

で情景やセリフを再生しながら想像して読んでいると思います。もちろん自分の好みで調整できるので、それとても楽しいことなのですが、朗読ではそれは読み手によって制限されます。漫画がアニメになつてなんか違ったなんてことを経験したことのある人もいらっしゃるのでは無いでしょうか。朗読にも似た現象があるかもしれません。しかし、それを楽しむのです。むしろ一人で頭の中で想像しているよりも、もっと臨場感が出ることも、情景が想像しやすくなることもあります。

この朗読会では作家の中野順哉さんが朗読台本を作成し、声優さんが朗読してくれ、その両方の世界観が合わさったものを楽しむことができます。また、朗読を楽しむだけでなく、そこに集まった人たちの考えも楽しむことができます。開催場所がサロンですから交流やコミュニティも大切にしています。

朗読の後はアフタートークがあり、出演者と参加者が朗読を聴いて感じたことなどを共有し、「なるほど、そういう見方、感じ方があったか」と視野を広げたり、「この人は自分と似たような視点をもっているな」と嬉しくなったり。その際、錢屋カフェの珈琲とお菓子が提供されますので、朗読に集中した後にはほっと息つきながらその場に集まった人の意見を楽しめますよ。

朗読される世界に没入して、解放して交流して。ただ聴くだけではない朗読会なのです。日当たりのよい錢屋サロンで異世界にトリップ、珈琲とお菓子を味わいながらちよつと人と交流してみる。そんな休日の午後を過ごしてみませんか。

(文・前田)



### Information

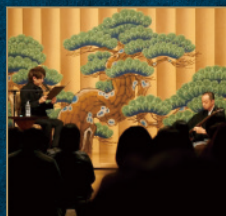
珈琲とお菓子と本のある休日  
-大人のための文学散歩

日時：7月15日（土）14:00～

場所：錢屋サロン

料金：会場2,000円／オンライン1,000円

※会場オンライン共に珈琲とお菓子込みです。



### 関連イベント

三善座

-三味線はなにを語るのか

日時：10月21日（土）14:00～

場所：うえほんまち錢屋ホール

料金：3,500円

※予約開始時にイベントページが公開されます。

詳しくは  
コチラ



錢屋イベント





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

また次も！と  
好きが加速する  
**タイ料理教室**



最近では異国の料理を簡単に作れるキットが店頭に並ぶようになりました。実際に作ったけれど、その一度きり。そんな経験はありませんか。モモコ先生のタイ料理教室では、一度作った後に「また次も！」と学びのその先が楽しみになる魅力があります。一番の特徴は、レッスンで使うスパイスを、石うすを使って香りなどを感じながら実習できること！現地の食器や調理器具もご紹介いただき、お気に召せばその場で購入が可能なことも嬉しいポイントです。先生がタイで暮らしたお話しも交えながら、普段の献立へのちょっとしたアレンジも教えてくださいます。タイ満載の時間を過ごしませんか。

(文・山内)

## 講師のことば Teacher Message

現代的に  
**タイ料理を楽しむ**

パーティーやイベントで料理提供を行うこともあるのですが、そのような場では新しい味のエンターテインメントとしての体験を提供しています。一方で料理教室では異国の料理に「共感する体験」に重きを置いて活動しています。意外と簡単だな、日本人の味覚に似ているな、日本と同じ食材でも思いつきもしなかった調理法があるな、などを発見する異文化体験にしたいと思っています。実際に自分で作ると、不思議な異国の味がどのようにして生まれるのか、分かる瞬間と出会い、その後は一生使える「とっておきのわたしの味の秘密」になっていきます。

例えば石うす！タイでは料理をする時に石うすをよく使います。難しそうに見えますが、実際はとてもシンプルで便利な料理法だと分かります。複雑で奥行きのある味や香り、食感がこんなに簡単にできるんだと分かってくるんです。

タイ料理という枠を超えて、普段の料理をおしゃれに、知的に、現代的にアップデートするためのヒントのひとつになれば嬉しいです。



## 受講者の声

Student Voice

これまで知らなかったタイが身近に！

この歳になって何もかも初めてで、美しい、楽しい体験をさせていただきました。タイ料理が少しずつ身近になって嬉しいです。また次回も楽しみにしています。

受講者 匿名希望様

何度も参加したくなるレッスン

ソーセージ作りは2回目でしたが、前回より上手くできた喜びもあり、またやりたいです。メイン料理の他に、野菜やスパイスを使った日本ではあまり出会わないタイ料理も出てくるので楽しみながら美味しく頂きました。たくさん石うすも使って、スパイスの匂いの変化を楽しめたのも良かったです。

受講者 匿名希望様



モモコ先生に  
学ぶ

## タイ料理教室

6月17日(土)  
11:00~13:00

挽き肉ともち米を自然発酵させてつくる！ソーセージ作り。タイ料理好きカテゴリを超えて幅広く楽しんでいただける内容です。



6/9(金)

Culture & Life

第一部11:00-12:00 / 第二部13:00-14:00

## 美姿声講座

講師 / 横山紀江

受講料 / 初回体験2,000円、2回目以降3,000円

ボイストレーニングをするための事前トレーニングをしっかりと生かした横山式メソッドで、みなさまが持つ本



来の声、きれいな姿勢・フェイスラインを引き出し、内面も一緒に整えていきます。きっかけは何でもOK! まずはただただ、楽しい! をご体感ください。

6/15(木) & 6/29(木)

Culture & Life

10:30-13:30

## 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。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A4サイズも入ります。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。

6/18(日)

Culture & Life

メンテナンス11:00-12:00

WS13:00-16:30

## 植物の魅力に触れる 景色作り

講師 / 清水健太

参加費 / 6,500円

生活の中に植物を取り入れることで、いつもの日々がちょっと良いものに。今回は本格的な暑い季節に涼しげさを感じる「透き通った川のある景色」をお作りいただきます。他ではあまり作れない、リアルな水景表現を作ることができます。清水先生の作品の中でも水の表現が活きた作品は特に人気があります。この機会に是非挑戦してみてください。同日メンテナンス会(参加費2,900円)も開催! 作ったその後、雰囲気を変えたい、ちょっと気になること等なんでもご相談ください。

6/7(水)・6/21(水)

Culture & Life

初級クラス:10:00-11:00

中級クラス:11:00-12:00

## 音楽講座

講師 / 片岡恵美

参加費 / 体験: 2,200円、1DAY: 3,850円

(お月謝2回6,600円)

子どもの頃親しんだ「鍵盤ハーモニカ」を使って演奏を楽しみます。腹式呼吸で代謝UP&呼吸器系のトレーニングも自然にできるため最近注目を集めてい



ます。また顔の筋肉を刺激するのでアンチエイジング効果も! 大人の鍵盤ハーモニカと一緒に楽しみましょう。

6/8(木)

Culture & Life

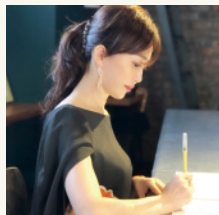
11:00-12:30

## 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。

6/9(金)

Culture & Life

第一部10:00-12:00 / 第二部13:30-15:30

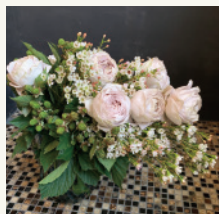
## フラワー講座

『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)

スパイラル技法を中心に様々な技法で花を束ね、回を重ねるごとに自身の理想の形に仕上げ



て頂ける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やす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。



ZENIYA

## 銭屋塾

2023.6/1~7/13

### 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。**

6/1(木)・6/8(木)

Exercise

6/15(木)・6/22(木)・6/29(木)

13:30-14:30

## ゆったりヨガ

講師 / Se2ko

参加費 / 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。



6/18(日)

11:00-14:00

## からだ喜ぶ日常ごはん

第5回 吾妻屋 向久保さん×吉田先生特別イベント  
究極の出汁レッスン

講師/吉田よりこ

受講料/6,000円(試食あり)

第5回目となるコラボイベント【出汁を極める 出汁の事、全部教えます】。目からうろこの究極の出汁レッスンです！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も正しく、どれが一番美味しいのか、判断がとても難しい出汁。このレッスンを受けるとすっきり解決。「これが本物だ」と感動する究極の出汁を、是非皆さまにも食して頂きたいこのイベントを開催いたします。



Cooking

特別  
イベント

6/19(月)

11:00-14:00

## チョコレート講座

講師/丈池武志

受講料/6,800円(試食・持ち帰りあり)

今回は初夏ならではの素材のお話&デモンストレーションをメインに行います。フルーツを使ったグラスデザートでは一部実習も予定しております。和食材やチョコレートに興味のある方、気兼ねなくご参加ください。



Cooking

7/8(土)・7/9(日)

Culture & Life

7/10(月)

12:00-15:30

## 茶懐石勉強会

講師/「懐石 辻留」平晴彦

受講料/23,000円

「懐石 辻留」平晴彦氏による茶懐石の勉強会。旬のものを使い、素材の持ち味を大切に作る氏のお料理をい



ただき、お茶事の流れや雰囲気に触れながら作法を中心に茶懐石の楽しみ方を教わります。

Culture & Life

7/11(火)

13:00-15:00

## 庖丁研ぎ講座

講師/廣瀬康二

受講料/5,500円

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庖丁の研ぎ方講座です。道具への向き合い方から



庖丁文化について、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)。是非ご自身の庖丁をご持参ください。

6/29(木)・7/13(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、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」にとことんこだわり、丁寧なパンづくりを徹底しているシェフ。パン作りの基本はもちろん、シェフの楽しいトークで笑いの絶えないパン教室です。メニューは決まり次第HPでご案内します。



6/20(火)

Culture & Life

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。ご自宅や外で食事をする際に写真を撮ろうとするけれど、いまひとつ美味しそうに撮れない。そんなお悩みを解決します！初心者の方もお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。

6/22(木)

11:00-15:00

## 発酵講座

講師/畑中伸洋

受講料/12,000円(試食・持ち帰りあり)

種麹菌からつくる『手作り米麴づくり講座』。今回は発酵ランチ付き&おうちでできる麴作りキット付きの盛りだくさんな特別イベントです！麴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](mailto:salon@zeniyahompo.com) を受信できるように設定ください



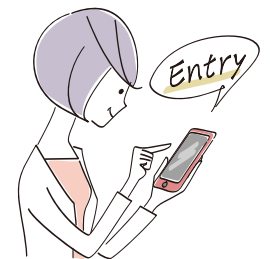
### 1. レッスンを選ぶ

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

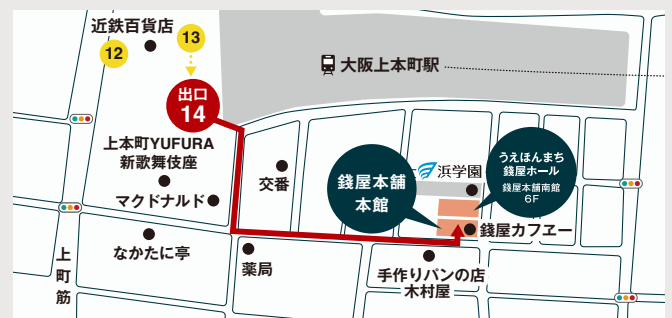
06-6772-1241

大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6

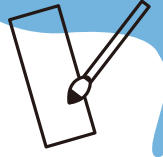
<https://zeniyahompo.com/>



バックナンバーはこちら







俳句の楽しみ

—松山俳句甲子園を楽しむ—

毎年、俳句の聖地松山にて、全国の高校生を対象に「松山俳句甲子園」が開催されます。今年は第二十六回大会。全国の地方予選を勝ち抜いた三十二校が集って優勝を競います。

地方予選は、六月に全国各地で開催され、関西では、大阪・彦根・和歌山の三会場で開催されます。句の点数プラスディベートで競うので、作句だけではなく鑑賞も重要なポイントになります。

俳句をされている方は勿論、まだ未経験の方々も観戦すると俳句の楽しさを感じられると思います。タブレットでおなじみの夏井いつき先生も、松山では審査員長で登場します。

第81回 銭屋句会

2023年5月13日

兼題：磯巾着、青嵐、葉桜（他、自由題2句）

緋牡丹のため晴天を配置する

篠さとみ

先生評 緋牡丹と晴天の取り合わせが平凡なように見えて、実に刺激的ですね。「緋牡丹のために晴天を配置」と表現したのがとにかく上手い。赤と青の配色により緋牡丹を鮮やかに浮かび上がらせました。

磯巾着日和見菌のやうな人

甲佐京子

先生評 日和見菌は腸内の状態によって、有害にも無害にも、あるいは有益な働きをする菌にもなります。磯巾着の触手も潮の流れにより左右に上下に揺れます。この揺れを日和見と捉えました。日和見菌を見つけたお手柄です。

葉桜の角に小さき郵便局

羽島まい

先生評 前景に葉桜が大きく見え、その向こうに郵便局が小さく見える景です。この構図の取り方は、まるで絵画を見ているような気にさせてくれます。大と小、丸と角と対比の使い方が上手です。

厨よりざるかかけかと梅雨ごもり

倉岡静

先生評 梅雨の暑くて湿気の高い季節に、お昼は軽く食べられる蕎麦にしたようです。「ざるなの？かけなの？」という声が聞こえてきそうですね。「ざるかかけか」のリズム感も良いですね。

講師の句

黒南風や死体のポーズなら得意

原和人

鑑賞 死体のポーズはヨガのシャバーサナ（屍のポーズとも）を意識しています。湿気を含んだ黒南風でも、心が楽になります。

「季語のあれこれ」

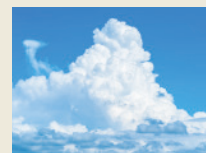
講師 原和人

夏の雲

夏の代表的な雲

は、積雲と積乱雲。積雲は綿雲とも言われますし、積乱雲は入道雲のことです。

また梅雨雲や夕立雲も、夏の雲ですが、それぞれ梅雨時の雲や夕立の傍題として分類されています。また、夏の雲には、生命力や青春性を感じますね。



夏の雲 傍題…夏雲、三夏

雲の峰 傍題…入道雲、積乱雲、峰雲、坂東太郎 三夏

\*京都では、丹波太郎、山城次郎、比叡三郎などと呼ばれ、入道雲が勢揃いします。

六月や峰に雲置く嵐山 芭蕉



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。



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。



マグカップ購入ページに繋がるようになっていきます。



錢屋商店

ZENIYA STORE

## 使い続けたからこそ生まれた 共有したいという気持ち

今回は錢屋カフェオリジナルマグカップをご紹介します。店内でコーヒーを提供するために5、6年前にオーダーでつくっていただいたこちらのカップを、一般販売することが決定しました。弊社の企画の一つ、「共創型モノづくりこの指とまれ」で寄せられた意見も加わり、ブルーとミルクホワイト、2色のカラー展開で販売しております。(詳しくは、2023年4月号をご覧ください)

このマグカップの愛すべき点をいくつか共有させてください。まずは、釉薬の色。製作段階で希望の釉薬の色を尋ねられた時にはブルーと即答でした。錢屋カフェのコンセプトカラーだからです。店内にはあらゆるブルーが散りばめられていますが、この空



間の中でつかうマグカップならば...と、なめらかで艶もあるこの色に惚れ、決めました。コーヒーを入れた時はもちろん、個人的にはフォームミルクを入れた時の雰囲気がとても好きです。

そして角がきつすぎず、優しい印象のマグカップ。それは手作業で面取りされたからこそ感じられる風合いだと思っております。持ち手の絶妙なサイズは指が3〜4本入りますので、持ち上げた時に安定感を与えてくれます。

錢屋カフェでは、欠けてしまった場合には簡易金継ぎをして使い続けています。(※直して使う修理する)そこで生まれた景色もまた美しく、偏愛ポイントです。もちろん好んでヒビを入れたり、欠けたりさせてしまう人はいらっしやらないと思いますが、伝統的な修繕技法である金継ぎによってつくられた景色は、新たに生まれたミルクホワイトにも似合うのでは、と想像しています。

使わない時にも眺めていたくありませんか？

(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！



## 季節感あふれる野菜と一緒に 上本町のこだわりラーメン

季節の旬を取り入れたメニューを出す店だから「ときまる」。季節の「季」を「とき」と読みます。僕はラーメン好きが高じて27歳からラーメン店で働き、その後独立したので、「ラーメン屋には冷麺ぐらいしか季節感がない、メニューにもっと季節感を取り入れたい」と思って旬の素材を取り入れるようにして、店名にもその想いを込めました。特にごぼうが好きな娘に触発されてラーメンの

食材にごぼうを入れてみたところ、これがおいしい(笑)。それで、うちはすべてのラーメンにごぼうが入っています。食物繊維が豊富な旬の国産野菜、希少な国産小麦の全粒粉の中華麺、スープは豚骨をベースに昆布とカツオの出汁をブレンドしているのがうちのこだわり。娘にアレルギーがあったので化学調味料を使わず油っぽさのないおいしいラーメンを出したい、他店とは違うことをやりたい、という思いで作っています。一番人気のラーメンは、こつてり・あっさりにかかわらず「野菜増し」ですね。夏に人気なのは「冷やしつけ麺」。ここにも、ごぼうと夏野菜が入っています。



らーめん  
ときまる  
店主  
出来 正史さん



店内のイラストや学生限定クーポンは、ママ友でもあるスタッフさんの手によるもの

人気の野菜増し  
らーめん。ごぼうや  
山芋の盛り野菜がトッ  
ピング



いつもにぎわう店内は7席

オープンした2016年の年末で、今年で7年目になります。上本町には、夫婦ともに学生時代に通っていて楽しかった思い出があり、結婚当初から住んでいたの「店をやるなら上本町で」と決めていました。ただ、カウンターだけの狭さが気になるお客さんもあるようなので、もう少し広い店をやつぱり上本町で探そうと思っています。

お客さんは、昼は男性が中心。学校が多いので、男子学生も多いです。夜は女性客、子どものママ友さんやご家族もよく来てくれます。

（取材：山田／前田）

す。周りには子どもの同級生の親御さんの店も多く、いろいろお付き合いがありますね。これも上本町に住んで、上本町で店を出しているからこそその良さです。店をやつていくうえで、コ罗纳があったり、値上げがあったり、厳しい世の中ですが、「真面目に、正直にやつていくしかない」と思っています。最近の挑戦としては、テイクアウトを始めました。別の味も作りたいと、今は和風スープも試しています。僕はやつぱりラーメンが好きなんです。子どもからお年寄りまでいろいろな年齢層にラーメン好きなお客さんがいて、そういう人たちと会えるのが嬉しい。今、なかなかまずいラーメン店はないからこそ、日々ラーメン研究に励み続けたいと思います。



らーめん ときまる  
天王寺区小橋町13-4  
天王寺ビル1F  
TEL.080-8334-3683  
営業時間：11:30~14:30  
18:00~22:00  
定休日：日曜定休、祝日はランチ  
タイムのみ営業







# 雨あがりの虹

Vol. 30

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

# 友達関係

## 親はどう関わる？

Vol. 1



小学生の子どもにとって友達とは家族に次いで身近な存在。友達から影響を受けることも多く、また学年が上がるにつれて友達との付き合い方も変化していきま

す。そうした子どもの友達関係に対して、親はどう関わっていけばよいのでしょうか。2号にわたって、気になる小学生の友達関係について考えていきましょう。

## 小学生の友達関係は年齢によって変化

小学生の友達関係は、年齢が上がるにつれて変化していきます。低学年は同じクラスで席が近い、あるいは近所に住んでいるなど、側にいて会う機会が多い子と友達になりやすい傾向があります。まだ友達関係が複雑でなく、たまたま知り合った子とでも楽しく遊べる時期です。中学年では自分の好きな子や気が合う子とグループを作って遊ぶようになり、友達の間だけで通じるルールを作って連帯感を高めます。友達との結びつきが強くなる一方、親子やきょうだいと過ごす時間が減ることも。人間関係が外部に向かって広がる時期といえるでしょう。

反抗期を迎える高学年は、友達の存在がますます大きくなっていく時期。「意見が合う」「趣味が同じ」

など、より内面を重視した友達付き合いになっていきます。友達と過ごす時間をさらに大切にしようになり、親に対して秘密をもつことも増えるでしょう。親にとっては子どもの友達関係が見えづらくなる時期かもしれません。

学年が上がるにつれて見られる友達関係の変化は成長に伴う自然な変化なので心配ありませんが、トラブルのきっかけになりかねない、注意が必要な変化もあります。子どもの様子に変化が見られたら、友達関係をはじめ何らかの悩みを抱えているSOSサインかもしれません。

SOSサインが見られたら、「何か困っていない？」「お母さんやお父さんに相談したいことはない？」など、子どもが悩みを打ち明ける

きっかけを、親が作ってあげてください。

次号では、子どもの友達関係に対する親の悩みから、子どもの友達関係をさらに掘り下げます。



## SOS サイン

- 食事の量がはなはだしく減った、あるいは増えた
- 夜、よく眠れていない
- イライラすることが増えた
- 子どものお小遣いでは買えないような物を持っている
- 「もっとお小遣いがないと、友達と一緒に遊んでくれない」などと言ってくる
- 口数が減った
- 学校に行きたがらない



# 自立

助けを求めることができること

自立した人という自分でもできる人をイメージしそうですが、むしろ人に助けを求める事ができる人なのではないかと思えます。若い頃はわからないことを「わからない」と言えず、できないことを「できない」と言えませんでした。経験を積み、わかることやできることが

谷崎潤一郎は上本町に何を求めたのか？

銭屋本舗本館から徒歩で20分ほどの所に国立文楽劇場があります。そのすぐ傍に「谷崎潤一郎文学碑」はそとと建っています。国立文楽劇場の完成に合わせて、作中に文楽が登場する『夢喰う虫』の文章を刻んだこの碑が作られたそうです。



増えると「わからないから教えて」「できないからやって」と言えるようになりました。また、自分では到底できないような大きなテーマにでも取り組もうと考えるようになり、そこに私心



が無いと確かめた上で必要に応じて堂々と人に助けを求める事ができるようになりました。会社であれ、ボランティア活動であれ、組織はその為にあるとすら思います。小さい子が何かしようとして上手くいかない時に、大人が焦れて手伝ったりすると泣き出すことがあります。子供の場合は見守るべき成長と言えますが、大人の頑固はむしろ未熟さと反省します。



谷崎潤一郎というと、代表作の一つ『春琴抄』の冒頭に生國魂神社の描写があるなど、この界隈と縁の深い作家です。

谷崎は『春琴抄』発表の十年後に『細雪』を発表しますが、第二次世界大戦前の上流階級の

滅びの美を描くにあたり、再度、上本町にその糸口を求めました。話の中心は大阪の旧家蒔岡家の四姉妹で、次女・幸子の目線から

姉妹の日常が語られていきます。谷崎は蒔岡家の本家を上本町に設定し、分家のある芦屋でも船場言葉で会話を展開することで、当時の大阪上流階級の誇りや生活感をつかみ取ろうとしたのかもしれない。『細雪』は世界各地で翻訳され読まれています。当時の上本町とそこに暮らす人々の生き様から国境を越えた切なさを感じさせる物語が生まれた奇跡に心が動かされます。(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



銭屋カフェー 田中直子

心も家もスッキリ

「断捨離」と言えば、皆さん何を思い浮かべますか？私にとつての「ちょっとしたこと」は整理整頓で、それを「ちゃんとやる」ことが断捨離になります。

断捨離と聞くと多くの方は、不要な物を捨てるイメージかもしれませんが。我が家でも子供達の成長により使えなくなった物が増えるので、定期的に断捨離をしています。ちなみに捨てる時は皆で「今までありがとう」と言うように心掛けています。また、私は頭の中の思考も断捨離するようにしています。物が減りスペースが出来るのと同じことが頭の中でもできます。

悩みなどを自分の頭の中だけで抱えるのではなく、目標や決意を文字にして書き出したり、言葉にして誰かに話したり、外へ「出す」ことが断捨離になると私は考えます。そうすることで家族や友達と楽しい会話も増え、前向きな気持ちにもなっていきます。思考の断捨離もして、軽やかに過ごしてみませんか？



月刊

UEMACHI &amp; 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  
June  
vol.36

6

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

2022年4月に上本町支店に赴任し、1年が経過しました。同期4名全員がバラバラの支店から同時に着任することは非常に稀で、上本町という地にも、このメンバーにも縁を感じています。各人が様々なお客様を担当させていただいており、業務中は仲間でありラ

イバルとして、業務後は友人として日々切磋琢磨しています。2023年2月には万博記念公園で開催されたマラソンイベントに同期全員で参加しました。4人1チームで1人5kmの計20km、襷を繋いでゴールを目指すイベントです。同期の中には

運動が苦手な人もいましたが、当日は支店の皆さんの応援もあり無事完走することができました。個人のマラソンとは異なり、襷を繋ぐことで不思議と絆が生まれ、完走後には全員が達成感で満たされました。今後地域のイベントやお客様との交流を大切にしていきたいと思っています。

上本町は「歴史のある都会」の様なイメージがあります。ホテルや商業施設等の都会の街並みの中に、風情のある佇まいが感じられます。百貨店、ホテルの様な商業施設、銭屋カフェーさんをはじめとした若者から愛されるお洒落なカフェ、飲食店、歴史の表舞台としても有名な大阪城、四天王寺、難波宮等が1つの街に混在していることがエリアとして人気の理由だと思います。昔に比べて高い建物が増えて都市化が進んでいますが、個人的には上本町が持つ歴史や文化の一面は残して繋いでいく事が大切なのではないかと感じています。

人との出会いを大切にし  
上本町で経験したことを活かし  
お客様のお力になれるよう努めたい



株式会社三菱UFJ銀行 上本町支店  
4年目法人営業担当

橋本大輝さん、高野瑛至さん、藤田大喜さん、  
宮本祥太郎さん、宮脇瑞希さん

銀行員には転職がつきものですので、恐らくあと2年もすれば私たちはそれぞれ別の場所で働いていると思います。ですが、上本町支店で関わらせていただいているお客様、地域の方々、支店の仲間は一生物だと思います。それは社会人、学生、大人、子供関係なく当てはまることではないでしょうか。人との出会いを大切にし、上本町で経験したことを活かし、これからもお客様のお力になれるよう努めて参りたいと思います。

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しょう。