

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
September
vol.39

9

手づくりの
思い出づくり
上本町



発見の連続



8月開催「アートのかげらでデザインしてみよう!」の様子



出会いものを楽しむ

最近、会社で部活動をするようになりました。屋上菜園で野菜を育てる「やさい部」や会社帰りに上本町界限で会食をする「ごはん部」です。ご近所（石ヶ辻町）の「旬菜とお酒 まも梨」さんでのことですが、弊社の若い新入社員が「出会いもの」を知らなかったので、その話になりました。

旬を同じゅうする山のものとの海のものの組み合わせを「出会いもの」と言い、旬でも出始めは「走り」、終わりを「名残」と言っ、その変化も含め季節の味を楽しみま



が人の技ということになります。

このように食事をしながらでも仕事について考えるヒントがあり、つい「仕事とは…」と言いついになります。その時は（あくまでも部活なので）小うるさい話は控えま

組み合わせでうみだす魅力

銭屋カフェやギヤラリーの内装は、特にこれといったスタイルのない一見バラバラな組み合わせでパランスをとるコーディネートになっています。新品も中古品も混ぜていて、どれかが入れ替わってもお気付きにならないかも知れません。これは模様替えをした場合や、修理できないほど痛んだ場合に交換しても破綻せず、長期に渡って魅力を保つ工夫でもあります。昨今は余程の名作家具でもない限りは、何年か経つと廃盤となり同じものが調達できな

いばかりか修理する部品もないということが多いからです。

実はこのヒントはアイドルグループから得ました。昭和のアイドルはオーディションで「金の卵」を見つけ出し、大切に育て、引退したら伝説になるというパターンでしたが、最近のアイドルはユニット化し「推し」こそあれ、誰かが引退してもグループとして支持され続けることで長期使用（失礼！）に耐える仕組みになっています。

周りに既にあるものの価値や魅力に気付き、手を伸ばせば届くところにあるものを放っておかず引き寄せ、組み合わせることで魅力をつくりだすことが私たちの仕事です。銭屋本舗本館でのイベントにコラボレーションが多いのは、そのためです。その組み合わせの妙を楽しんで頂けたらと思います。（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。



す。名残の鱧と走りの松茸が出会う時季に、ハモマツと言えは鱧の骨で取った出汁で仕立てた土瓶蒸しや小鍋などを指します。他にもワカタケはわかめと筍を組み合わせた春の出会いものですが、季節ごとに鰯と茄子、鳥賊と里芋、鰯と大根など、先の試行錯誤の賜物は数多くあり、これらの取り合わせの妙はご家庭でも楽しまれていくかと思えます。山のもの山にしか無く、海のもの海にしか無いわけですから、それを組み合わせるところに人の役割があり、より美味しく取り合わせること





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。

Information



お直し美希さんって
どんな人？
YouTubeをチェック。



次回の洋服お直し
相談会については
コチラ。



料理にちなんだ映画を
銭屋カフェで上映！
詳しくはP5へ。



“旬”をみんなで食べる。

夏野菜の天ぷらに、薬味たっぷり
のそうめん。それから、焼きナスの
冷製スープやキュウリの佃煮…。旬
のものを美味しく食べるイベントを
7月23日（日）に開催しました。そ
の名も、季節を味わうお食事処 銭屋
食堂です。

A面はお直し屋 B面は農家

野菜を持ってきてくれたのは、洋
服のお直し屋さんである小林美希さ
ん。京都西京極に店舗を構えておら
れ、銭屋ギャラリーでは2か月に1度
「洋服のお直し相談会」を開いてい
だいています。お客様の心に寄り添
うお直しは、ただ丈を短くするの
ではなく、どうお直しすればお客様に合
った洋服になるのか、コミュニケーション
を踏まえて考えてくださいます。

そんな美希さんは、露地栽培で野
菜作りを続けて8年。自分で作った
野菜を食べることが当たり前にな
り、気づいたことがあります。それ
は、旬のものを食べることの大切さ
です。「夏には夏の、冬には冬の、

季節ごとに育つ野菜はそれぞれ。季
節ごとに実る野菜を食べれば、それ
で十分なんです。栄養価も高いです
しね」と美希さん。スーパーにいけ
ば、夏でも白菜が、冬でも茄子が置
いてある光景は今や当然のごとく目
にします。野菜コーナーはすっかり
四季を失ってしまいました。

銭屋食堂に込めた想い

「旬の味を知って、旬のものを食べ
る大切さに気付いてもらいたい。食
べる人には健康になってほしい」。
そんな美希さんと平岡妃女さん（精
進料理などを作っておられます。銭
屋カフェのランチを監修してい
ただいたことも）の想いで誕生したの
が、銭屋食堂です。

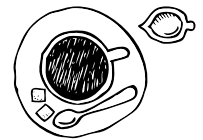
7階屋上にある、緑に囲まれた空
間：銭屋ベースソラソウでお昼時
に開店。一日限りの食堂は満席にな
りました。ソラソウの机はすべて
円卓で、美味しい料理を囲んで食べ
るというスタイルがより一層、家庭
的であたたかな空気を生み出して
いました。相席になった人同士が会
話を花を咲かせたり、1人でまったり
と過ごしたり。旬のものを使った美
味しいごはん、唯一無二の空間が
楽しめるイベントとなりました。さ
で、今回はどんな料理が登場するの
でしょう。

（文・尾松）



季節限定
氷あつき
¥1,000(税込)
※毎日14:00-18:00の
提供です。

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

宝探し気分を味わえる！

錢屋カフェーのニューあんこも

ん「氷あつき」はいかがですか？
残暑厳しい日々、まだまだかき氷
が人気です。かき氷の歴史は古く
諸説ございますが、平安時代に清
少納言も食べていたと？！氷の保
管技術や製造方法が進んでいない
ため、大変高級品とされ高貴な
方々でもなかなか食べられない時
代が続きました。時を経て、一般
的にもかき氷が食べられるようにな
った明治から大正の頃に氷あづ
きはじまったようです。

明治大正の世相風俗を深く見
透した記者・生方敏郎の書籍『明
治大正見聞史』（1926）に、
「私達平民の学生は氷小豆や氷汁
粉を以て此上もない贅沢と心得
てゐたものだ」と記載されてお
ります。

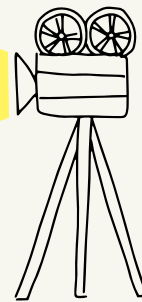
この時代の氷あづきは、小豆の
上に削った氷をのせただけのシン
ブルな物が多かったようですが、
令和の錢屋あんこもん「氷あづ



き」は一味違います。小豆と氷の
シンプルな美味しさは大切にしつ
つ、氷の下から寒天と白玉が発掘
できる楽しさを詰めました！

もちろん、あんこも寒天も白玉
も手作りです。氷の上にかかって
いるきび糖も全体の甘さを考えて
手作りにしました。個人的なおス
スメポイントは白玉です。かき氷
の白玉は固くなりがちですが、氷
に冷やされても固くならないよう
に工夫して仕上げております。時
代を越えた「氷あつき」を是非一
度ご賞味ください。（文・川上）

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
まじやもつたいない。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。

食のもつたいないを 美味しく楽しく解決!

🍴 もつたいないキッチン

「もつたいない」。「幼い頃から当た
り前のように使ったり聞いたりしてき
た言葉。しかし多言語では、この言葉
に含まれる自然や物に対する敬意、愛
などの意思(リスペクト)が込められ
ている言葉がないそう。そんな独自の
言葉をもつ日本のフードロスの現状
は、実は世界トップクラス。その量毎
年643万トンで、国民一人あたり1
日おにぎり1個分。一家庭当たり年
間6万円のまだ食べられる食べ物が捨
てられている。「もつたいない」の精
神に魅せられて日本にやってきた主
人公。その目に私たちがどう映るの
か...

(文・岩佐)

#共感できる人とつながる



銭屋シネマ
9/6 [水]
18:30-

もつたいないキッチン

食の もつたいない を美味
しく楽しく解決! 舞台は
「もつたいない精神」の国、
日本。“もつたいない精神”
に魅せられ、オーストリア
からやって来た食材救出者
で映画監督のダーヴィド。
日本を旅して発見する、サ
ステナブルな未来のヒント
とは。

監督: ダーヴィド・グロス/
プロデューサー: 関根健次/
配給: ユナイテッドピープル
/製作国: 日本/公開: 2020
年/時間: 95分



今こそ考えたい、慈愛のこころ

🍴 タシちゃんと僧侶

#誰かの幸せは自分の幸せ

ダライ・ラマ14世のもとで修業を積
んだ、プントソック僧侶。彼はヒマラ
ヤ山脈のふもとに孤児院ジャムゼ・
ガツサル(日本語で、愛と思いやりの
園)を開きました。孤児や、親に捨て
られてしまった子どもたちと暮らしを
共にし、皆に慈愛の心を教えます。そ
こへ新しくやってきた5歳のタシちゃ
んは、果たしてどんな物語を紡いでい
くのでしょうか。

慈愛: 見返りを求めず、幸せになっ
てほしいと願う。与えることの幸せ。現
代を生きる私たちが、今こそ大切にす
べき心だと感じます。これからの生き
方を見つめ直すことができる、39分間
です。

(文・尾松)

銭屋シネマ
9/24 [日]
18:00-

タシちゃんと僧侶

チベット僧侶がヒマラヤ山脈の麓で愛と思いやりを学ぶ孤児院を開き、85人の“父”になった感動のドキュメンタリー。父親の記憶が子ども時代がないダライ・ラマ14世の教えを学んだ僧侶ロブサン・プントソックは孤児たちの“父”になる決意をする。

原題: Tashi and the Monk
/監督: アンドリュー・ヒントン、ジョニー・パーク/配給: ユナイテッドピープル/
製作国: インド/公開: 2014年/時間: 39分



本物に触れる

ただひたすらに、
茶を見て、
茶を淹れる。
茶を淹れる。



「ちよつと、お茶でも。」

たった一言で緊張がほぐれるような、魔法の言葉に思いませんか。ホッと一息つきたい時、気分を変えたい時、大切な人と会話を楽しむ時、そばにはお茶があります。

日本茶や紅茶は馴染み深いと感じる方も多いと思いますが、それ



写真：穴戸清孝

らに比べ中国茶はいささかニツチなジャンルかもしれませんが、まだまだ皆様の知らない奥深い世界をご紹介します。今回銭屋塾で新しく中国茶講座を開催いたします。講師を務める澄川鈴先生は、作法や知識にとらわれず気軽な気持ちで楽しんで欲しいと言います。

「中国茶は浪漫です」

澄川先生は中国茶の魅力について聞かれるとそのように、お話されるそうです。「早く飲んだほうが良い茶、置いておいて変化を楽しむ茶、中国5000年の歴史に思いを馳せ、現地点でどのように茶を愉しむか。茶葉選びや茶器選び、淹れ方に於いても因人而异

(yín rén ér yì) で良いのが魅力です。」

※因人而异 (yín rén ér yì) ……趣味嗜好が千差万別であること

先生のお話を聴いていると、目の前に茶畑が広がる景色が見えるかのよう

に、一気にその世界に惹き込まれます。「中国茶の販売を通してその世界に興味を持ったことがきっかけで、現地で美味しい中国茶を飲んで感動したというような

決して美談ではないのです」とお話しくださった澄川先生。私はこのような出会い方をされている澄川先生であるからこそ、私たちも中国茶に親近感を抱くことができるのではないかと思います。

同じ味を探すのが難しいのも中国茶ならではの。中国茶の醍醐味の一つである一期一会を楽しみましょう。

(文・山内)

Information

中国茶教室時々茶席。～六種のお茶の飲み比べ～

日時：2023年9月16日(土) 14時～15時30分

場所：銭屋ベース ソソラソウ

料金：6,000円(お茶菓子付き)

※お申込みは銭屋塾HPより受付中です。



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

想いを繋ぎ

変わらず残し続ける

簡易金継ぎ教室



こんなにも穏やかに、心に幸せが広がる講座は他にはないと思います。

「まず器を見せてください。」と生徒さんに優しくお声掛けする黒須先生。生徒さんは持ち寄った器の包装を解きながら、そこに記憶されたストーリーをご自身の言葉によって想い出として話してくださいます。先生がその想いを受け止め、命を吹き込むべく丁寧に技法をお伝えし、器と向き合う時間が訪れます。

時間をかけて向き合う分、仕上がった際の皆様の表情は器へのより一層の愛情を感じます。直してまでも棚に残しておきたい。そのような器が眠ってはいませんか。諦めずに、繕うことで大切な想い出を繋ぎましょう。

(文・山内)

簡易金継ぎ教室

黒須 ゆうか先生

オーストラリアにて金継ぎに出会い、帰国後ギャラリストで金継ぎ師のwad店主に師事。同時期に京都市産業技術研究所の漆工コースを修了。現在は本来の伝統的な金継ぎと、合成功るしを使用した簡易金継ぎの両方を行う。



講師のこぼれ

Teacher Message

静かで繊細な
繕いの時間を楽しむ

私が金継ぎに出会ったきっかけは20代のこと、オーストラリアへ留学した時に遡ります。現地に通っていた陶芸教室で1枚の金継ぎの写真に衝撃を受けました。

「やりたいことはこれだったんだ」
静かな佇まいの器に対して稲妻のような金の繕いが施された様子に大きな景色をみました。突風が吹いたような衝撃を受けたことを覚えています。

大切に使っている器でも壊れてしまうこともあります。そんな時の選択肢の一つとして、金継ぎを知っていただけたら嬉



しいです。傷を修復して新しい景色へと生まれ変わらせることができます。

皆さん普段は色々な役割をこなしながら忙しい日々を過ごされていると思います。そんな中で心地よく没入できる時間はとても貴重だったりします。一旦役割を横に置いて自分にコミットするような、ちょっと大袈裟に思われるかもしれませんが、私の教室がそういう時間になればいいなと思っています。



受講者の声

Student Voice

大切な器をおしゃれに直す。

ずっと行きたかったレッスンで内容も良かったです。自宅でもできるように、いろいろコツを教えてくださいまして参考になりました。本格的な金継ぎは期間も費用も掛かり、ハードルが非常に高いと感じていたので、普段使いをしているお気に入りの器をおしゃれに修理できる簡易金継ぎを学べて良かったです。先生も素敵な方でした。

受講者 匿名希望様



黒須ゆうか先生
簡易金継ぎ教室

9月29日(金)
10:00~15:00

大切な器を持って、
お越しください。



9/16(土)

14:00-15:30

Culture & Life

中国茶教室時々茶席

講師/澄川鈴

参加費/6,000円

お茶が好きな方、中国が好きな方、少しだけ興味があるという方もお気軽にご参加ください。お茶は“看茶



泡茶=茶を見て(淹れ方を決め)茶を淹れる”です。まずは種類の違いを、目で、鼻で、口で感じてみませんか。なかなか一度には難しい、中国茶の六大茶類(六種類)を蓋碗という中国茶器を使って飲み比べていただきます。中国のお茶請けと一緒にどうぞ。

9/17(日)

11:00-12:00

Culture & Life

花育キッズフラワーアレンジメント講座

講師/七瀬蘭実

参加費/3,700円

(+追加1,100円にて同行者も作成可能)

今回は基礎のFlower Arrangement「180度展開アレンジ」を学び



ます。基本を押さえながらも自由な発想でアレンジメントを作っていきます。追加+1,100円にて同行者の方も一緒に作成いただけます。

9/17(日)

13:00-16:00

Culture & Life

※完成した方からお帰りいただけます。

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

両手に収まる大きさの苔盆景!実を楽しむ木、花を楽しむ木、落葉や紅葉を楽しむ木など、色んな種類を



ご用意。鉢の上にオリジナルの景色を作りましょう。作ったその日から景観を楽しむことも特徴、きちんと管理して大切に育ててあげると何十年と一緒に過ごすことができます。

9/12(火)

10:30-13:30

Culture & Life

刺繍で彩る暮らし

講師/古田マイ

参加費/5,000円(芦屋Uf-fu紅茶付き)

羽根を刺繍したニードルマインダー(針休め)を作っています。ふわりとした羽根をシックな色一色で格好良く刺繍しましょう。羽根の部分はお絵描きする様に刺し、周りはステッチでぐるっとラインで囲んで切手風に仕上げます。ニードルマインダーは、糸換えの時、少し休憩する時などに針を置いておくものです。中に磁石を入れてお仕立てしていますので、針が行方不明になったりするのを防いでくれます。自分で作ったお道具で刺繍時間をもっと楽しくしませんか?

9/12(火)

11:00-14:30

Cooking

フランス家庭料理

講師/谷田典子

参加費/10,000円(試食あり)

夏の終わりから秋の始まりを楽しめるメニューです。きのこを美味しく味わえるメインとして、チキンのきのこクリーム



の他、彩り豊かな前菜からデザートまで。フランス料理は高級でハードルが高いと思われがちですが、フランス家庭料理ほど家庭的で無駄をなくしたお料理はありません。楽しみながら本当のフランス家庭料理を学びましょう。

9/16(土)

①10:00-13:00 ②14:00-17:00

Cooking

自宅で簡単美味しいパン作り

講師/西田くみ

参加費/6,900円(試食・お持ち帰りあり)

今回は特別に全粒粉食パン、玄米食パン7,000円相当の動画付きレッスン。全粒粉100%食パンと玄米食パンを作り比べてみよう!パン作り初心者向けのレッスンです。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頂きます。その他にも玄米が苦手だった先生が白米から玄米に変えての体の変化や、美味しい玄米の炊き方などの座学もありますので是非、全粒粉や玄米が気になる方におすすめです。



ZENIYA

銭屋塾

2023.9/7~10/14

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。**

9/7(木)・9/21(木)

Exercise

10/5(木)・10/19(木)

10:30-11:40

コアポスチャートレーニング

講師/MARI

参加費/3,850円

※お得なコースはHPをご覧ください。

運動嫌いでも引き締めたい!30歳から造り上げる魅せbody!『通う・続ける・変わる』。30歳から身体を見直して最高の自分を手に入れましょう!メニューはHPをご覧ください。

9/7(木)・9/14(木)

Exercise

9/21(木)・9/28(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ご参加ください。

9/28(木)

13:00-15:30

かぎ編み講座

～MMMBAG/モフモフメッシュバッグ～

講師/能勢マユミ

参加費/7,000円(材料費込み)

市販のメッシュバッグに、カラフルでふわふわのファーヤーンを好みのバランスで編みつけ、モフモフバッグに仕上げていきます。指で編みつけるので編みもの初心者さんにもおすすめです。バッグとファーヤーンは何種類か用意しますので、当日お好きな組み合わせをお選びください。サイズは直径30cm×深さ約35cm。タップリサイズですので日常使いにどうぞ!



Culture & Life

9/22(金)

12:00-14:00

発酵講座

講師/畑中伸洋

参加費/6,500円(試食・お持ち帰りあり)

「発酵コチュジャン作り&コチュジャン料理教室」です。日本の発酵の素「米糲」と「味噌」を使ったコチュジャン作りを行います。冷蔵庫で1年以上日持ちするので、これがあればいつでもコチュジャン料理ができる便利な一品です。コチュジャン作りの後はコチュジャンを使った料理も合わせて学んでいただきます。メニューはコチュジャン鍋とコチュジャン炒め。旬の食材を使って一年中お楽しみいただけるメニューです。是非皆様ご参加ください。



Cooking

10/13(金)

13:00-16:00

珈琲焙煎教室

～人生を変えるコーヒーの学校～

講師/岡田美保子

参加費/6,600円(テキスト代、材料費込み、出来上がりお持ち帰りあり20gコーヒー500cc分)

コーヒーが生鮮食品だということは、あまり知られていません。ごはんは炊きたて、パンは焼きたてが一番美味しいように焙煎したてのコーヒーは、栄養価の高い最高の健康食品なのです。1回完結の講座です。お家で手軽にコーヒー焙煎やカフェにも勝る美味しいコーヒーを楽しんでいただけます。



Culture & Life

9/26(火)

14:00-15:30

ふらっとアート巡り

講師/琴見ゆり

参加費/4,000円(芦屋Uf-fuの紅茶付き)

19世紀を代表するポスト印象派といえど必ず名前が上がる「ゴッホ」と「ゴーガン」。共同生活の間に数々の名作を生み出した一方で、わずか2年で破綻。ふたりは親友なのか?ライバルなのか?ふたりの関係と作品に迫ります。



Culture & Life

9/24(日)

①10:30-13:00 ②14:00-16:30

タフティング体験

～小さいサイズ～

講師/上田知世子

参加費/13,000円(仕上げ代+送料込み)

35cm×35cmまたは30cm×40cmのサイズ。タフティングガンという専用の器具を使い、毛糸で絵を描くように毛糸を打ち込み本格的なラグを作ります。形、デザインは自由!ラグとしてだけでなく、インテリアの飾りとしてご愛用されるのもお勧めです。



Culture & Life

10/14(土)

13:00-15:00

庖丁研ぎ講座

講師/廣瀬康二

参加費/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



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。

Culture & Life

10/12(木)

12:00-14:00

発酵講座

講師/畑中伸洋

参加費/6,500円(試食あり)

最高級大豆と天然にがりで作る『とうふ作り教室』。とても美味しい大豆「つるむすめ」を豆乳にし、

天日の手もみ塩の美味海(うまみ)の塩を作るときにできる苦汁(にがり)をつかってとうふを作ります。この材料で作るとうふは本当に美味しいので、是非皆様にも味わっていただきたいです。さらに、できたての豆乳と、できたてのおからも味わっていただきます。



Cooking

9/26(火)

10:30-13:30

タフティング体験

～大きいサイズ～

講師/上田知世子

参加費/19,000円(仕上げ代+送料込み)

40cm×60cmまたは50cm×50cmのビッグサイズ。本格的なラグをオリジナルで作ってみたい方にお勧めです。



Culture & Life



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。

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



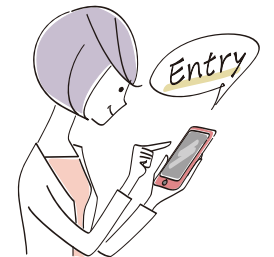
1. レッスンを選ぶ

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

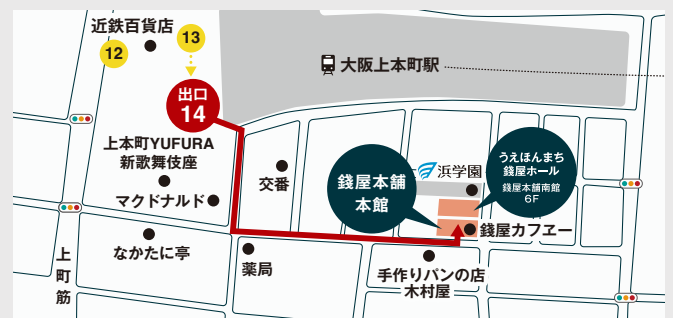
06-6772-1241

大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6

<https://zeniyahompo.com/>

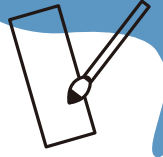


バックナンバーはこちら



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

— 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。プレバ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84回 銭屋句会

2023年8月12日

兼題：西瓜、爽やか、水澄む（他、自由題2句）

爽やかな音走りたる鉦屑かななくず

西野徹

先生評 檜の板などを削っている時の鉦と鉦屑を思い浮かべました。腕の良い職人がシュツシュツと削っていくと丸くなった薄い檜の皮が鉦に巻き付くように残っていくのです。音と匂いで爽やかさを感じた作者です。

よくしゃべるアイスクャンデーよく溶ける

谿口蹴月

先生評 しゃべる、溶けると動詞を組み合わせることにより、リズム感のある句になりました。よくしゃべるが連体形でアイスクリームに掛かり、人ではなくアイスクリームがしゃべっているような面白さもあります。

水澄みて片付け始む妣ははのもの

篠さとみ

先生評 夏の間になくなった母親の遺品をやつと片付ける気になった作者です。水の澄むのを見て、思い出から抜け出そうとしているのです。水澄むという季語が亡くなった母親の優しく凛とした姿まで感じさせてくれます。

ごつくりと些事さじも西瓜も切り分けて

上田久之

先生評 一句一章の句です。「些事という抽象的なもの」と「実体のある西瓜」を一緒に切り分けました。「ごつくり」を、些事にも西瓜にも掛けて表現する事でとても魅力的な句になりました。

講師の句

冷え具合井戸に任せて大西瓜

原和人

鑑賞 昔、我が家には立派な井戸があり、近所の子が来るときは、井戸に大きな西瓜を入れて冷やしてくれていました。遊び疲れて帰ってくる冷たい西瓜が待っているという算段です。昭和テイストで詠んでみました。

「季語のあれこれ」

講師 原和人

“竜淵に潜む（仲秋）”

中国後漢時代の字典「説文解字」に「竜は春分にして天に昇り、秋分にして淵に潜む」と記されていることを典拠にした想像上の季語です。秋の澄んだ水には、確かに竜の潜んでいるような神秘的な印象もあります。日本古来の水神伝説とも響き合っており、日本人にも素直に受け入れられ、生き残ってきた季語かと思えます。



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。



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



VOLUME: 010



ZENIYA STORE

手づくりを続ける理由

めがね舍ストライク

「眼鏡ってどうやって作られているんだろう？」そんなことを考えたことはありませんか。

大量生産の技術が発達し、元々手作業で行っていたことがいまや機械で簡単に作れるようになりました。しかしそれが本当に豊かなのか。確かに安価で買えることは時にありがたいこともありますが。ではデザインという観点ではどうなんだろう？人の仕事はすべて機械に吸い取られてしまうの？本当に着きたいモノと巡り合える？

めがね舍ストライクはビジネスとしては機械に頼り、海外へ生産を依頼する方がはるかに効率はいと理解しているながら

も、日本人ならではの繊細な技術と感性、粋を愛する遊びごころ、お客さまへの細やかな気くばりを大切にしたい。という



考えから、職人による手作りを続けられています。スタッフの方に、「機械とハンドメイドではどんな点で違いが出てくるのですか？」と質問をしました。「例えば、この

カット面ですね。一般的にはガラ入れという工程で均一に角が落ちています。めがね舍ストライクでは手磨きで仕上げる為、角をしっかりと残したり、立体感のある丸みを持たせたりとメリハリをつけ、細部までこだわった仕上げになります。」と、聞いてみなければわからなかった細かな点を伺うことができました。なるほど。

表現しなくても眼鏡としては成り立つけれど、これがあるからきつと素敵になるんだ」と、納得。モノは質感の違いだけでなく、ほんの少しの作り方の違いでそのモノに宿るオーラが大きく変わることを実感した体験でした。今秋、錢屋商店で新たな商品も取り扱い予定です。それは「リーディング

グラス（老眼鏡）。フレームが小ぶりでもカラフル。見ているだけでもかわいい眼鏡です。発売を楽しみにしていただきたいと思います。（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！



創業80年

70種類から煎りたての

コーヒーを

うちは今年で丸80年。創業者である父が昭和18年に西区堀江で店舗を構え、昭和20年に上本町8丁目に移ってきました。良い物件に出会え、末広がりで縁起の良い「八」が気に入ったそうです。私が二代目で息子が三代目。私



は大学卒業後、自動車販売のサラリーマンを約2年

経験して、コーヒーが全くわからない状態で上町珈琲に入りました。親父も先輩の番頭さんも厳しくて、コーヒーについて1から勉強しましたね(笑)。

上町珈琲
会長
大島 肇さん



ね(笑)。

当時は喫茶店が乱立し

て、コーヒーは喫茶店で、家庭ではインスタントコーヒーという時代でした。家で喫茶店のようなコーヒーを飲みたいという声が多いけれど、淹れるのが難しい。それで僕が思いついたのがコーヒー器具の普及です。単身オランダへ飛び、フィリップス社に家庭用の自動



大島さんの発案から日本で爆発的に売れたPHILIPS社のコーヒーメーカー



隣では1988年からカフェ「カールトントンティーハウス」を営業(1996年リニューアル)



PROBAT社製の焙煎機を使った煎り立てのコーヒー豆を販売(100gから)

大島さんが50年以上前にヨーロッパで買付けた手引きのミル



コーヒーメーカーの取引を交渉しました。アポ無しでしたが会ってくれ、帰国後は日本での販売を一手に引き受けられた結果、10万台以上売れたんです。一気に家庭でコーヒーが楽しめるようになりました。もう一つ、オランダに行ったときにヨーロッパを回って、当時はめずらしかった手引きミルを大量に買い付けてきました。コーヒー専門店が増えていたなか、手引きミルを日本に普及させたのも私だと自負しています。

最近も相変わらず家庭用コーヒーは売れています。10年ほど前からスペシャルティというちょっといいコーヒーも飲まれるようになりました。うちも当初はコーヒー豆の取扱数が限られていましたが、今ではブレンドを含めて70種類ほどあります。なかなかここまで扱っているところは少ないと思いますね。

コーヒーは自分の中でも人生に欠かせない飲み物になっていきます。朝食時には必ず飲みますし、アルカリ性ですから健康にもいい。今後の店のことは息子が考えていくと思いますが、イベントに参加したり、お声をかけていただくことが増えているようです。これからコーヒーを通して地域とつながり、愛されながら、癒されるおいしいコーヒーを提供していきたいと思っています。

(取材/山田・前田)



上町珈琲
大阪市天王寺区上本町8-2-4
TEL.06-6772-4184
営業時間:
9:00~18:00
定休日:日曜・祝日



オンラインショップ





雨あがりの虹

Vol. 33

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

小学生の

不登校

Vol. 02

親ができること、 取り組むべきことは？



小学生の不登校が増えているなか、その原因や家族ができる対応を紹介しています。前号では、不登校になった子どもとの接し方における親が意識したいポイントをあげました。今回は、不登校の小学生へのNG対応、利用できるサポート機関を知りましょう。



不登校の小学生への NG 対応

NG 子どもの不登校を特別視

現在是不登校児童の数が増え、不登校がある意味では「特別なこと」でなくなりつつあります。親の不安・焦りはあるでしょうが、不登校を特別視し過ぎていないか、子どもにプレッシャーをかけていないかと一度振り返ってみてください。

NG 登校を無理強いする

不登校になって数日のうちは見守られていても、不登校の期間が長引くと、「いつになったら学校に行くの!？」と子どもを問い詰めたくなるかもしれません。しかし、心身に不調を抱え、しばらくは休息が必要な子どももいますから、親は現在の子ども状態を受け入れる姿勢を

不登校のサポート機関

国や自治体、学校による支援

年々増加しつつある不登校児童に対し、様々な機関・団体が支援を行っています。

学校

担任をはじめとする先生

学校で最も身近な存在である担任の先生は、学校での様子や交友関係などを詳しく知っている可能性が高い存在。子どもの不登校について、いじめや人間関係などのトラブルがないかをまず確認するという点でも担任に相談することは大切です。

スクールカウンセラー

学校でのいじめ問題や不登校児童生徒の増加などに対し、生徒の心のケアやストレスへの対処を行う専門家です。ただし全ての学校で常駐しているわけではないので注意してください。

国・自治体

教育支援センター（適応指導教室）

主に小・中学校を長期で休んでいる子

どもに向け、市町村や都道府県の教育委員会が用意した機関です。不登校児童の学習支援および教育相談の充実を行い、学習の場を提供しています。

児童相談所

児童虐待問題とのかかわりが深いと思われがちですが、実際は不登校問題をはじめ広く子どもに関する相談に応じています。18歳未満の子どもに関する相談業務を行い、子ども自身はもちろん各家庭や学校の先生、地域住民からの相談にも対応します。

大切にしたいのはそれぞれの子どもに合った機関を選び相談すること。利用を検討している支援機関がある場合、できれば子ども自身が見学に行ってみることをお勧めします。また支援機関はそれぞれ特徴があり、できることとできないことがあります。子どもや親が抱えている問題を解決するために適切な機関かどうかを確認しましょう。



もってあげてください。

NG 「ご褒美」を使って登校させようとする

「登校できたら〇〇してあげる」というやり方は好ましくありません。ご褒美を使って親が子どもをコントロールすることに繋がりが、子供が自主的に登校する機会を奪うことになりかねないからです。

NG 過去の常識や親の意見を子どもに押しつける

いろいろな価値観が許容される多様化した現代では、子どもが勉強する場所も方法も様々。親が子どもの現状より過去の常識を優先させたり、自分の意見を押し付けたりすると、子どもに大きなストレスを与えてしまう恐れがありますから、子どものペースを尊重しながら接するようになりましょう。



梶井基次郎の墓にお供え
 梶井基次郎の墓は谷町九丁目駅の2番出口すぐの常國寺にあります。錢屋本舗本館からは生國魂神社に向かって歩き谷町筋に当たったら右折、徒歩10分ほどです。

梶井基次郎というと、代表作『檸檬』の舞台が丸善というところもあり京都のイメージが強いかもしれませんが大阪で生まれ育った作家です。31歳で夭逝したため作家生活はわずか7年、残した作品は短編が20作ほどです。にもかかわらず多くの人を魅了し続けるのは、その焦燥が見事に作風へと転化し読む人の心を揺さぶるからかもしれません。『檸檬』を若い頃に読んで、

鮮烈なイメージが焼き付いているという方も多いのではないのでしょうか。命日は『檸檬忌』と言われ、今もお墓にレモンを供える人が後を絶たないそうです。途中でレモンを買い、その気になってお参りすると、お墓にはレモン酎ハイやレモンジュースがお供えされていました。ファンの皆さんの配慮を思うと少し恥ずかしくなりました。

(文・池側)

子供の仕事は勉強なの？

子供に「子供の仕事は勉強」と言う人がいます。親も仕事で頑張っているのだから…と勉強を励ますつもりかも知れませんが、さほど深い意味はなく学校を勤め先に見立ててのことかも知れませんが、とにかく勉強をして欲しいとの気持ちを感じますが、私は意味も含めて「子供の仕事はお手伝い」だと言って、



なるべく手伝いをさせた方が良いと思います。

面接で学生から「(就業までに)どんな勉強をしたら良いですか?」とよく聞かれます。真面目さの表れでしょうが「勉強しても勉強ができるようになるだけで、仕事をしないと仕事はできるようにならないよ」と、あえて答えます。必ずしも正解ではないのですが、頭を切り替えて欲しいからです。

勉強はあくまでも自分のため

です。勉強すれば賢くなれると信じて疑わず、勉強の成果を成績として評価する習慣が社会の常識ですが、賢い頭を何のためを使うのかを考えてみないといけません。それを問い続ける習慣が抜け落ちているように感じます。「いくら稼いだかより、何に使ったか…」以前に、そういう価値観で、人をはかるべきだと提案をしたことがあります。そこに通じます。

(文・正木)

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

リレー



錢屋カフェー
八尾田 桃羽

心の乱れが体の不調に

皆さんは日々仕事をしたり家事や、勉強など生活をしている中で知らず知らずのうちに体に不調をきたしていたなんて経験ありませんか?それはストレスを貯めたことによる体の不調かもしれません。そこで私のちょっとしたことをちゃんとやるは「ストレスを溜めないこと」です。

例えば友達とカフェ巡りをしたり、カラオケに行ったりSNSを見たりと趣味を見つけてストレスを解消して溜めないようにしています。これらの行動自体は「ちょっとしたこと」ですが、ちゃんとストレスを溜めないことに繋がっていると思えます。

みなさんも体に不調が来る前に、趣味を見つけてみてはいかがでしょう?カフェ巡りが趣味な方は、ぜひともご友人と錢屋カフェーにいらしてください。





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
September
vol.39

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

人肌感覚の街の魅力を育て発信していきたい



谷町アロハ
店主

合田 耕作さん

この街と関りが深くなったのは2006年ごろ。生玉前町に広告の企画を行う個人事務所と住居を兼ねた部屋を借り、1人で仕事と生活を始めました。数年後、結婚を機に会社を作り、子育てを始め、上本町は仕事の拠点となり、家族と暮らす街となり、そして帰って

くる場所になりました。その後10年、天王寺・梅田・難波といった大阪の大きな街では開発が進み、新しい施設なども完成し、大きく変化してきました。一方上本町には、ほとんどといっていいほどビッグプロジェクトはありませんでした。しかし上本町は、都会の

雰囲気と活気を保ちながら、古き良き昭和な大阪を残しているのかなと感じています。それがこの街の魅力になっているのではないのでしょうか。

昨年（令和4年）、古着物を使ったアロハシャツの製造販売をする「谷町アロハ」という店舗を真法院町で構えました。ネット販売から実店舗になって大きく変わったのは、地域との関りです。私は、この場所を

「地域と地域外の人たちをつなぐ役割を果たす場所にしていきたい」と考えるようになりました。ウクレレ教室を始めたのもその「思い」から始めたことの一つです。今年（令和5年）に入って

「英語落語」を行う寄席と、英語落語を習う「道場」をお店で開始しました。私はこの地域に訪れる様々な人達が、気軽に楽しめる場所・空間が増えて

思っています。すぐ



い施設を造るのではなく、お寺でも、お寿司屋さんでも、和菓子屋さんでも、そのままいいのです。これまでと同様に営みを続けながら、この街に訪れた人が来て楽しめる「コト」や「モノ」があつて、地域の人と交わられて、国内外の人々が「行きたい」「来てよかった」と思う、そんな場所になればいいと思います。

都会型・レジャー型ではなく、街やそこに住む人々の魅力を感じてもらえる人肌感覚の街の魅力を育て、発信していければと考えています。一緒に取り組んでいただける方がいらつしゃつたら是非、谷町アロハを覗きにきていただき、共にこの街の未来を語り合いまししょう。

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。