

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  
November  
vol.41

11

# 人を育む町 町を育む人 上本町

銭屋本舗

113歳になったよ



元気はつらつ  
ぼくたちもつくったよ!



みんなで作った壁紙 (銭屋ベース ソソラソウ)



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。  
そうとしか言いようのない基本を  
大切にしたいと思います。



## 作品と製品の間…

身の回りのものは作品と製品の間くらいがちょうどいいと思っています。毎日使うなら作家の一点モノは気負ってしまうけれど、安くて便利だとしてもありふれたヒヤッキンは嫌だということです。ヒヤッキンという言葉そのものを見直した方がよいとも思います。あれだけのものを百円で販売できるのは並大抵の努力ではないでしょうが、努力の方向性を見直した方がよいと思うのです。言い慣れて定着してしまった言葉に縛られてモノづくりが疲弊し、選ぶ側も百円ならマイイイかと妥協しているのではないか、裏を返せば気付かずに失っているものも多いのではないかと訝るのです。

銭屋ギャラリーでは作家さんの作品を展示販売することもあり、たまに一点モノで「とっておき」を楽しむことも良いと思います。一方で、銭屋カフェではフランス製の業務用のカップを



開店当初から使用していますが、最もシンプルで「コーヒーマグカップを想像して」と言えば誰もが思い浮かべられるようなカタチのものを選んでいきます。「最高の普通」を提案したいからです。これは製品の銘品だと思っています。

話が逸れながら前置きが長くなりましたが、今回ご紹介したいのは「その間：」にあるモノです。創業110周年記念の110番フレンド用に使い始めてから徐々に増やしている北欧を中心としたヴィンテージのカップです。何が良いのかというと原形は作家（デザイナー）がつくるのですが、ある程度の量産を前提としていて職人が製作している点です。作家の創作でも工場の大量生産でもない、工房での共同制作品といったところでしょうか。釉薬のムラなどに職人の手の跡が見て取れることがたまらない魅力です。職人はわ



ざと自分の手の跡を残そうとしているのではないかと思えるフシもあります。同じことが銭屋ギャラリーのイギリス製のアルミのテーブルにも言えて、角の曲げ方が甘く、木釘も頭が飛び出したりしています。たぶん日本製だと角はキッチリカクカク折られるでしょうし、木釘は最後まで打ち込まれるでしょう。きっちりした良さも当然ありますが、日本では許されないかも知れないイイカゲンさに気持ちと和むのです。

実は、新しい取り組みのひとつとして百円均一のプラスチック製品をつくる会社と一緒にプラスチックの魅力を見直し、愛される（すなわち捨てられない）プラスチック製品について考察していこうとしています。プラスチック製品に、この作品と製品の間というイイカゲンのホドヨサを求めてみたいということです。いつか、その話も書かせて頂きます。

（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。



### coya

大阪を拠点に2017年よりタペストリーを中心に作品を制作。アパレル、飲食などに携わった後、身近な生活空間により強く関心を持ち始めたのをきっかけにそこに在る事で温かみを感じる事のできるタペストリーに魅力を覚え、作品作りをスタート。今後も空間を楽しむ様々なアイテム制作を展開予定。

### Information

#### coya展～『素』～

日時：  
11月10日(金)～19日(日)  
11:30～17:30  
※13日お休み  
※池田さんが在廊予定日：  
11月10.11.12.14.18.19日  
場所：  
銭屋ベース ソソラソウ  
(銭屋本舗南館7階)



## あたたかな質感が 部屋の表情を変える

coyaとの出会いは、SNSでした。いまだきですよね。見た瞬間、ときめいたのです。すぐに我が家に迎え入れたかったのですが、これは銭屋本舗本館のお客様と共有したいと思い、展示販売会を企画いたしました。

### coyaのタペストリーは きつとソソラソウに似合う

実際にcoyaを主宰する池田さんとお会いした際に、初めて作品とも対面。羊の毛でつくられたタペストリーを持った時には、赤ちゃんを抱きかかえるかのように緊張しました。やわらかくあたたかく、この感覚が芽生えるのは作品が自然のものから生み出されているからではないでしょうか。豊かさの本質を見直し、生活に取り入れる提案を行っていく場所「ソソラソウ」では、なくても生活はできるけれども、あれば心を癒してくれるcoyaのタペストリーはびつたりだと思いました。

思わず抱きかかえたく  
なります。



### 今回の展示会テーマは『素』

これは池田さんから提案されたテーマでした。そのテーマを見たときに、やっぱりソソラソウと調和するぐと心の中でガッツポーズ。本紙2023年4月号 ゼニヤのキホンでソソラソウをあえて漢字で説明するならば『竪穴式屋上生活空間素空荘』と表現しているのです。必然かのようにお互いの特徴『素』が一致し、空間と作品、そして想いの親和性が高いことを確信した瞬間でした。

coyaが今回展示会で用意くださるのは、これまでの作品や、今現在の作品を交え一点一点手作業でありのまま・思いのままに制作した作品です。作品をイメージして、銭屋カフェーが製作する、この時・この場所限定のスイーツをご用意することにしました。(ご予約不要) 皆さんも#そのままの時間 素のままのよさを過ごしにお越しください。

(文・中島)



### ナポリタン

単品 ¥1,000(税込)

ランチセット ¥1,900(税込)



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

## 世代を超えて愛される ナポリタン

錢屋カフェは珈琲だけじゃないんです。実は、提供しはじめてから不動の人気『ナポリタン』。甘すぎないケチャップソースに絡まったもちもちの麺と大きめの具材：何度も何度もお客様へ作らせて頂いているのに今、思い出してもお腹がぐーっと鳴る、私自身も大好きな一品です。

昭和の喫茶店では必ずと言っていいほどメニューの中にありました。お客様の中には懐かしそうに召し上がる方もいらっしゃいます。

家庭料理としても楽しめるようになりましたが、どうしてもお店の味が出せず…。私の娘も「錢屋さんのナポリタンが食べたいわ〜」が口癖です。（お好みで最後のひとふり黒胡椒を抜くこともできますので、スタッフにお声掛けくださいね）

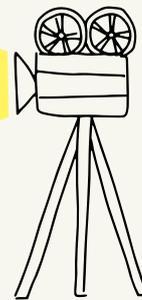
今回、ナポリタンを改めて皆さんにお伝えしようと思ひ、考えておりましたら、選んでいる乾麺



も、野菜の切り方も、もちろん調味料の種類も試作を繰り返して決まったものばかり。私たちのナポリタンを作るうえで、変えられない・外せないものばかりなのです。たかがベーコン。されどベーコン。

想いが詰まった不動の人気フード「ナポリタン」は、10月よりメニューをリニューアルし、この度お客様からのお声が多かった「ナポリタン ラunchセット(スィーツ・ドリンク付き)」が誕生。手作りスィーツもあわせてお楽しみください。  
(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  
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。



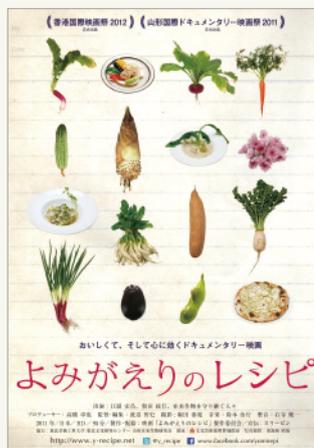
地球のウラガワのこと「知らない」ま  
まじやもつたいたい。無関係な世界など  
無いのだから。映画との出会いは、今  
あなたが見えている景色を少し変えてく  
れるかもしれない。そして新しい自分に  
出会えるかもしれない。



## 世界中で起きている 食や農業の問題への処方箋

### よみがえりのレシピ

**#そもそもを考え直す**  
在来作物とは「ある地域で、世代を  
超え、栽培者により種苗が保存され、  
特定の用途に供されてきた作物」。それ  
は味、香り、手触り、栽培方法、調理方  
法を現代に伝える「生きた文化財」で  
もあります。しかし高度経済成長期に  
適応できず、忘れ去られてしまいまし  
た。そして現代社会の価値観の多様化  
にあわせ、貴重な地域資源として見直  
されています。在来食物を知る事は食  
と農業の豊かな関係を知る事、よみが  
えり継承されていく姿は地域社会の人  
の絆を深め、創造する姿。世界中で食  
や農業の問題が起きている今、知る事  
から始めてみませんか。(文・岩佐)



銭屋シネマ  
**11/12** [日]  
18:00-

### よみがえりのレシピ

おいしくて、そして心に効くドキュメンタリー映画。  
在来作物と種を守り継ぐ人々の物語。

監督：渡辺智史 / 配給：映画「よみがえりのレシピ」製作委員会 / 製作国：日本 / 公開：2011年 / 時間：95分



## 自家製のエネルギーに迫る!

### おだやかな革命

### #過去で未来を決めない

原発被害の残る福島県飯館村で、畜産農家たちが立ち上げた電力会社。岐阜県にある、たった100世帯の集落で立ち上げた小水力電力事業…。自分たちの住む地域で、自分たちの暮らしのエネルギーを生み出す取り組み。そんなことできるの!!

なんとなく電気代、水道代を当たり前のように支払っているけれど、果たしてどういうシステムでエネルギーが作られているのでしょうか? 地球への影響は? 「エネルギー自治」の出发点から現地点を見つめた、タイトルのごとく「おだやかな革命」のストーリー。(文・尾松)

銭屋シネマ  
**11/26** [日]  
18:00-

### おだやかな革命

自然エネルギーによる地域再生。これからの時代の「豊かさ」を巡る物語。地域を変えた、移住者・被災者たちの「暮らしの選択」、映画に。「あたり前」を取り戻すために選んだ未来とは…

監督：渡辺智史 / 配給：いでては堂 / 製作国：日本 / 公開：2017年 / 時間：100分



## 👉 本物に触れる 👈



### ご自身の肌、自信がありますか？

最近男女問わず、肌への関心の高まりを感じます。私自身も、肌の調子が良いと一日上機嫌で過ごすことができず、いつまでも健やかな肌を保ちたいなど願います。

#### 美しさは内側から?!

お肌に関する情報でよく耳にしませんか？季節ごとに変わる肌の悩み、解決する選択肢として「ヨガ」と「薬膳」をご紹介したく今回のイベントを開催いたします。多岐にわたるジャンルの講座を開催している銭屋塾だからこそ、かつてない掛け合わせのプログラムを実現。そもそもどういふものなの？という本物のお話からしっかりとさせていただきます。

#### 息を吸って、

#### ちゃんと吐ききる

呼吸、ちゃんとできていますか。緊張や不安な状態になった時、きちんと呼吸を整えることができただけで一気に症状が緩和されることはよくあります。ヨガのプログラムでのメインテーマは「肺」。



呼吸法と自律神経に焦点を当て、外と内、両方からアプローチします。

#### 食事で自分を見つめる

料理プログラムを担当される高山先生の講座を一言で表すなら、「大切なヒトを守るための料理」。何より家族が健康でいて欲しいという想いを核に活動されている先生が考案されるレシピは、誰でも作れる料理でありながら、美味しさの奥に真心が感じられます。今回は美肌に効果があるとされる食材を薬膳料理に用いてお届け！

スポーツの秋、食欲の秋、美肌の秋！銭屋塾で本物に触れて、豊かな時間をお過ごしただけだと思います。

(文・山内)

イベントのお申込みサイトはコチラから

＼ランチ／

＼ヨガ／



#### Information

Se2ko先生×高山優子先生コラボ特別イベント

ヨガと発酵薬膳ランチ「この秋の美肌バランス」を楽しむ

日時：2023年11月26日(日) ヨガ：11:00~12:00、ランチ：12:30~13:30

場所：銭屋本舗南館 ヨガ(6F銭屋スタジオ)、ランチ(7F銭屋ベース ソラソウ)

※ヨガのみの単発受講、薬膳のみの単発受講も可能です。





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

### 人生を豊かにしてくれる アート鑑賞との出会い ふらっとアート巡り講座

アートに興味があるけれど、講座に参加して場違いにならないか、と心配している方がいましたら、ほんのちよつと勇気を出して踏み込んでみてください。

美術史と聞くと一気に敬遠してしまい、文章で学んでみようとするならば難しそうな言葉が登場するにつれて思わず諦めてしまった経験が私にもあります。そんな私ですが、琴見先生の講座に参加し、アートに対する壁が崩れました。これまで幾度と苦戦していたにもかかわらず、琴見先生のお話される内容がすーっと自分の中に入ってくるのです。目の前の作品に対し、どんどん自分から読み解いていきたい衝動に駆られました。

アートに触れるってこういうことなのか、自分の世界がまた一つ広がった体験でした。

こちらの講座では、その時期に開催予定の企画展を中心に様々なテーマを取り上げていきます。気になる回だけでも構いません。まずは一度体験してみてください。(文・山内)



ふらっとアート巡り講座  
琴見 ゆり先生

アートナビゲーター（美術検定1級）。神戸大学文学部・同大学院修士課程にて西洋美術史を専攻。美術史の知識を活かし、オリジナルのアート鑑賞講座や美術館ツアー、ワークショップなどを開催している。

#### 受講者の声

StudentVoice

#### 美術館が 楽しくなりそう!

先生のお話がとてもわかりやすかったので、超初心者の私でも興味を持って聞くことができ、あっという間でした!この絵にはこんな意味があるとか、これが描かれていればこの人を表しているとか、教えていただいたことを思い出しながら絵を鑑賞することで、美術館がもっと楽しくなりそうです。ありがとうございました。

受講者 匿名希望様

#### 講師のことは Teacher Message

### 一枚の絵に込められた メッセージを読み解く

ちよつとしたコツで、アートは簡単に楽しむことができるのに……。大人になった私は、この想いをきっかけにアートナビゲーターとして、現在の活動をはじめました。

そもそも私と「美術史」との出会いとは遡ること高校生の頃、美術館で絵を見るのが何より好きだった私に当時担任の先生が美術史の本を貸してくれたことがきっかけです。一枚の絵の中に画家の想いや人生、時代背景などが隠されていることを知り、ますます絵を見るのが好きになりました。その後はお金を貯めて世界の美術館を巡る日々を過ごし



できました。その折に日本から観光に訪れた方々の「ヨーロッパの美術館は宗教画ばかりでよく分からない」「美術って難しい」といったお悩みに遭遇し、アート鑑賞の楽しみ方をお伝えしようと思うようになりました。

絵を観るポイントはもちろん、画家にまつわる様々な面白いエピソードを通して「アートを身近に」感じていただけるような内容でお届けしています。是非一度「ふらっと」お越しください。



## ふらっと アート巡り

～光を描いた画家たち～

琴見ゆり先生

11月22日(火)

14:00～15:30

“光の魔術師”と呼ばれる  
印象派たちが描こうとした  
光の秘密に迫ります。

11/16(木)

11:00-14:00

からだ喜ぶ日常ごはん特別イベント

## 本ものの本みりんを知る

🎁九重櫻本みりんプレゼント

講師/九重味淋 柴田良一さん×吉田よりこ先生  
受講料/6,000円(試食・お土産あり)

九重味淋株式会社コラボイベント(プレゼント付きレッスン)です。今回のテーマはみりん!「どのように作られるのか?」「本物のみりんの材料は?」などみりんの疑問、全て解決します。講師が九重味淋さんの工場を見学し、体験したからこそ、皆様に自信を持ってお伝えさせていただきます。発酵の力を日常に取り入れていきましょう。



Cooking

特別  
イベント



ZENIYA

## 銭屋塾

2023.11/2~12/14

### 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。

11/2(木)・11/9(木)

Exercise

11/16(木)・11/30(木)

13:30-14:30

## ゆったりヨガ

講師/Se2ko

参加費/2,200円(初回体験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。



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。

11/19(日)

Culture & Life

午前の部10:30-13:00 午後の部14:00-16:30

## 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。



11/19(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

参加費/3,700円

(+追加お花1,100円にて同行者も作成可能)

今回は「季節のお花を使ったアレンジ」を学びます。その時期に輝くお花たちを先生がご用意!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円で行き先の方も一緒に作成いただけます。



11/10(金)

Culture & Life

①11:00-12:00 ②13:00-14:00

## 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

ナチュラルな本

来の美しさを取り

戻したい方にも

おすすめ!声の

プロから美しい

姿勢と呼吸法を

学びます。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。



11/18(土)

Cooking

午前の部10:00-13:00 午後の部14:00-17:00

## 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)

【プロの仕上がり

簡単レシピ】が学

べるレッスン。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。

自宅でのパン作りのハードルが低くなる!初

心者向けレッスンです。簡単に再現できる

よう基礎から学んで頂きます。今回は【銭屋

カフェで11/6に開催の1Day カフェ】で提供、

全粒粉100%で作るハンバーガーパン

ズとハンバーグを作ります。



12/3(日)

Cooking

15:00-17:00

## 発酵講座

講師／畑中伸洋

参加費／7,000円(試食、お持ち帰りあり)

免疫力アップ、便通改善や美容度アップに欠かせない『酵素』甘酒。発酵後も乳酸菌や酵母菌が生きたままの甘酒の作り方を伝えます。その他、おいしい甘酒、甘酒ジャム、発酵あんこも作ります!この機会に学び実践していただきたく思います。



12/4(月)・12/14(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)

この時期だけのシュトーレンレッスン!大阪天満橋にある大人気の「Boulangerie FUKUSHIMA」オーナーシェフ・福島健治氏から教わります。今年のクリスマスは手作りのシュトーレンで楽しみましょう。



12/5(火)

Culture & Life

10:00-12:30

## 有田焼色絵付け講座

講師／伊賀恵理子

参加費／7,000円

※材料費は別途(干支皿:5,000円)

※作品受け取り郵送の場合送料別途

今回は「色絵雲龍文四角皿」がテーマです。来年の干支:辰(龍)をモチーフにデザインされた絵皿に色絵付けしていきます。



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。

11/30(木) & 12/14(木)

Culture & Life

10:30-13:30

## ハンドバック作り

講師／片岡恵美

受講料／14,300円(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。「coquette トート」を作ります。バッグの柄を、趣くままにお好みにデザインしちゃいましょう。様々な色を組み合わせでお作りいただけるので完全なオリジナルデザインに仕上がります!自分好みのお気に入りを作りましょう。しっかりとマチがあるので、ちょっとしたお出かけなどにピッタリです!



12/2(土)

Culture & Life

14:00-15:30

## 中国茶教室時々茶席

講師／澄川鈴

参加費／6,000円

中国茶の季節折々の楽しみ方をご提案。気兼ねなくご参加いただけるお茶会へのご招待です。寒い時期におす

すめな、身体を芯から温めてくれる中国茶を冬至に合わせた湯圓(甘いゴマダンゴスープ)と一緒に楽しむお茶会です。中国茶器を使って、本場の中国茶をご体験ください。



12/3(日)

Cooking

11:00-13:00

## 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)

発酵食堂ハチハチ店長の畑中伸洋先生の「発酵講座～玄米でお腹すっきり!玄米食をちゃんと学ぶ」教室です。玄米の美味しい炊き方を学んですっきりとおなかやせませんか?美味しい玄米食はおなかやせ効果だけではありません。体のいらぬものもしっかりデトックス!さらに腸内環境を良くし免疫力アップ、代謝力アップで健康でうつくしい体になります。そのためには美味しい炊き方、体によい食べ方を知らなければ上手いきません。玄米食で腸内細菌も増え体の中から変わってきます。玄米を食べたことがない方、食べたけど合わないと思った方、炊き方や食べ方を学んでみませんか?

11/22(水)

Culture & Life

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)

“光の魔術師”と呼ばれる画家たち、印象派。それぞれの画家たちが描こうとした光の秘密に迫ります。講座では大阪中之島美術館で開催の「テート美術館展 光ターナー、印象派から現代へ」を観るポイントもお伝えします。



11/23(木・祝)

Cooking

11:00-13:00

## 発酵講座

講師／畑中伸洋

参加費／7,000円(試食あり)

生糀で糀調味料作り。かんたんに美味しくできる糀調味料作りを学べる講座です。調味料は、塩糀、しょうゆ糀、玉ねぎ糀、コンソメ糀・ニンニク糀を作っていきます。作る際に失敗しないポイントや出来上がりを確認するポイント、保存方法、使い方など、糀調味料にまつわる全てを学んで頂きます!毎日の料理に活用できる、糀調味料を使った簡単な料理も作ってみましょう。試食時には糀がどうして美味しいのか?糀がどうして体に良いのか?など糀についてもお伝えしていきます。



11/24(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)

今回はボールペンで『お歳暮挨拶・お礼状』の特別レッスンです。毎年のお歳暮のお礼状、美しい文字で感謝



を伝えたい。そんなお声にお応えし、開催させていただきます。もし、ご使用になられたい便箋やハガキがございましたら、お持ちいただければレッスンを受けたその足で投函できるよう仕上げることもできます。

# みんなで笑う



毎年冬恒例、「錢屋寄席立川志の春・立川志の太郎」が12月に開催されます。立川志の春さんは大阪生まれでイェール大学を卒業し、三井物産に入社後、落語家になられました。現在では古典、新作、英語、シェイクスピアなど様々な形の落語に挑戦しながら、YouTubeなどでも活動されています。立川志の太郎さんも落語家ながら、ドラマや映画に俳優として出演されたり、「はじめての



おつかい」のナレーションを務められたり、YouTubeでは落語家の朗読シリーズを配信されています。落語には噺を始める前に「枕」と言われる小話をする時間がありますが、枕も大事な落語の一部なのですが、活動の幅が広いお二人だからこそ、枕の引き出しもたくさんお持ちなのだと感じます。枕では会場の雰囲気やその後の噺に応じてお話しされますので、お噺が始まる前にみなさんをウォーミングアップしてくださいませ。「落語」というとちよつと身構えてしまいかもしれませんが、面白い噺を聴きに来ると思っ、錢屋寄席に参加してみませんか？ 噺家さんと近い距離で椅子に座って落語を楽しめます。知人・友達、ご家族、もちろんお一人でも、ユーモア溢れるお二人に是非会いに来てください。

(文・前田)



## Information

### 錢屋寄席 立川志の春・立川志の太郎

日時：2023年12月3日(日) 14:00~ (13:30開場)  
 会場：うえほんまち錢屋ホール(錢屋本舗南館6階)  
 料金：3,000円(小学生~18歳未満 1,000円)  
 出演：立川志の春/立川志の太郎

イベントの詳細は  
 コチラから



錢屋本舗本館

LINE



錢屋本舗本館  
 LINE@



錢屋藝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。



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

Instagram: zeniya\_cafe Facebook: 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





俳句の楽しさ

「句会の後の楽しさ」

句会は、句座を共にするメンバー（連衆）が、俳句を提出し、選句を講評する。そして、高得点句や主宰選の句の講評を楽しむ（勉強する）のです。自分の句が高得点だったり、主宰特選に取られたりすると、気分は上々です。

ただ、それだけで終わらないのが句会。終わった後は、懇親会兼反省会と言う自由参加の飲み会があるのです。ここで、成績の良し悪しに関わらず、当日出された句や自分の句の事を話したり、主宰の選はおかしい！などと息巻いたりするので、次回の句会への鋭気を養う場でもあります。

第86回 錢屋句会

2023年10月14日

兼題：冷やか、山粧ふ、栗（他、自由題2句）

秋風や目処が立たないと云ふ目処

西野徹

先生評 目処の内容は読み手に投げ出されています。目処のリフレインが、諦め感を示していて深刻ではない「残念な気持ち」が良く表れています。秋風の季語の斡旋も良いですね。

乳房なき左に挿すや愛の羽

野菊

先生評 赤い羽根を、乳房を失った左胸に挿しているのです。辛い思いをした事により、他者にも一層優しくなりました。まるで、心臓に朱い血が流れるように赤い羽根にも暖かい血が流れているようです。

特急を待つ各停や線路冷ゆ

谿口蹴月

先生評 各駅停車は旅の情緒を感じさせてくれます。特急を待つ間、名も知らない駅で待っている時の一コマ。線路冷ゆと言っています。実は作者の心を表しているのかもしれない。

東山北も南も粧へり

前田俊博

先生評 鴨川沿いのちよつと高いビルから眺めている景と見ました。東山が一望でき、南北にずっと紅葉が続いているのです。改めて秋の京都の美しさを感じた作者です。東、北、南と方角をうまく句に取り入れました。

嫦娥の肌鞣されてゐる朝

原和人

鑑賞 「嫦娥」はお月さんを女性にみたてた表現。男性なら「桂男」。朝になると、美しい月の姿も薄れ、肌が鞣されているように感じます。

「季語のあれこれ」

小春

傍題…傍題…小春日、小春日和、小六月

小六月

講師 原和人



陰曆十月の異称。陽曆では、十一月上旬から十二月上旬の頃を言う。立冬を過ぎても厳しい寒さは、まだ訪れず、穏やかな日和が続く。これが小春日、小春日和である。荆楚歳時記に「十月は天氣和暖二シテ、春二似ル。故二小春ト曰フ」とあり中国由来の表現。徒然草にも「十月小春の天気」とあり、中世以来の表現。「冬暖」という季語もあるが、これは本来寒いはずの冬の暖かい日という意味。季語の使い方に注意したい。



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。



銭屋商店



VOLUME: 012



このプロジェクトの詳細はこちら▶



ZENIYA STORE

### 理想のデザインを求めて、 共創型モノづくり このゆびとまれ

従来のコーナー趣旨とは少し離れるのですが、伝えたいことが増えてきたのでこの場を借りて『共創型モノづくり このゆびとまれ』(以下、このゆびとまれ)について書かせていただきます。銭屋商店は製品を販売するためのツールとして立ち上げ、そこには多くの語りたいたモノたちが並んでいきます。では、『このゆびとまれ』は？一言で説明すると、誰かの欲しいを共感者とともにカタチにしていくそんなプロジェクトです。

現在、いくつかのプロジェクトが並走していますが、そのうちの一つ「大好きなリネンやコットン素材で小柄さんサイズのワンピースが欲しい!」をご紹介します。ゆびをあげてくれた方(以下、つかいて)の理想を実現すべく、つくりてさんとともにモノづくりを進行中。「せっかくなつくくるんだっ

たらとことん!」がプロジェクトチーム(つかいて・つくりて・銭屋本舗本館)の共通認識として芽生え、トワル(仮生地での試作)チェック時にはあらゆる意見が飛び交いました。

つかいてさん「この袖の部分をもう少し詰めることできないかしら?」

つくりてさん「2cmくらい詰めましょうか。もうそれ以上詰めるとね、腕を下げているときには感じないけれど、腕をあげたり回したりがしづらくなりますからね」

つかいて「このフレア、もう少しだけ揺れ感を出せませんか?」

つくりて「ちよっと切って、生地を足してみましようか」

はさみと針、テープを使い分け平面が立体になっていく様子はまさに魔法のようでした。ミリ単位の変化で風合いがかわることを目の当たりにし、つくりてさんの引き出しの多さ、技術の幅の広さに感動。まだまだこのワンピースのモノがたりは続きます。次のご案内は12月の終わりごろ。Webサイト専用ページでお知らせします。

(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！

pianta  
GREEN & FLOWER



## 上本町の一角に咲いた 季節の色で揃えらえた花々

pianta（ピアンタ）は、  
2006年にオープンしました。

この場所は、以前働いていた花店の配達地域でなじみがあったことと、めずらしく1棟貸しの店舗だったことに引かれて、一目ぼれ的に決めました。

私自身は広島出身です。母親が何より花が好きで、家には常にたくさんのお花がありました。田舎育ちですから周りに自然も多かったですね。その後、母は花屋で働



pianta  
オーナー  
山中 浩さん

き、フラワーアレンジメントを教えるようになり、その影響も僕も花が好きだったこともあって、今に至っています。

やっぱり花に関わる仕事をしたいと思って広島時代から花屋を転々としてきました。大阪に出てくると、花屋の規模は大きいし種類も多い。田舎にはない花がたくさんあり新鮮で

した。

今、piantaでは生花と植物とドライフラワーを取り扱っています。オープン当初は2階に観葉植物を置いていましたが切り花をお求めのお客様が多く、僕も花が好きなので切



PIANTA\_FLOWER



今は秋を感じる色合いのオレンジやイエロー系の花がいっぱい

り花をメインで扱うようになりました。花は季節で変化しますし、新しい品種も次々に出てきますから、僕自身も楽しい（笑）。市場に行くと新しく気に入った花を見つけては仕入れていきます。

花選びのこだわりは、色合いを揃えて季節感を出すこと。今は秋らしい色で揃えています。花束を作る時は、昔からの定番であるかすみ草を使わずに実ものを極力使いますから、店内には実ものの種類も多いです。ただ、店の内装はあまり意識していませんね。綺麗す



pianta  
Green & Flower  
大阪市天王寺区石ヶ辻町7-1  
TEL.06-6770-2090  
営業時間：10:00-19:00  
（木・日は18:00まで）  
定休：水曜（不定休あり）

ぎる感じが好きではないので、ドライフラワーが増えて店になじんだことで、僕にとってはとても落ち着く空間になってきました。  
17年も続けてきた原動力は、単純に花が好きだから。店は1人でやっているの、繁忙期はかなり大変で、やはり花束は余裕を持って作りたいので、自分自身の気持ちの安定感も大切にしています。  
この界限は静けさが魅力。お客様は周辺の方が多く、piantaの花を求めて常連になってくださっている方もたくさんいます。一般的なものとは少し違いますが、お供え用の花もお墓用の花もお作りしていますし、生花1輪・1本からお求め可能です。「こんなのは無理でしょ」と思わずにご相談ください。piantaは11月で18年目に入ります。これからもゆつたりとマイペースにやっっていければいいなと思っています。



# 雨あがりの虹

Vol. 35

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

## 子どもと言葉の

## コミュニケーション

Vol. 2

物事の内容や自分の気持ちを正確に言葉で表現するのは、大人でも難しいもの。子どもがそれらを適切な言葉で表せるようになるためには、どうすればよいのでしょうか。今回は、より良いコミュニケーションの

ための言葉の使い方について考えてみましょう。

文化庁は2018年、言語コミュニケーションに関して『分かり合うための言語コミュニケーション（報告）について』と題する資料を発表しました。同資料は成人を対象としているものの、その内容は子どもが成長過程で獲得しておきたい要素も多分に含み、「これからの時代のコミュニケーションに必要な考え方」として、次の6点が紹介されています。

- 多様性を前提として、互いに歩み寄るよう努める
- 人の言葉遣いは寛容に受け止め、自身は適切な言葉を使うよう努める
- 敬語を適切に用いるとともに、親しさを示す言葉遣いも意識する

### 分かりやすさ

- 相手が理解できる言葉を互いに使っているか
- 情報が整理されているか
- 構成が考えられているか
- 互いの知識や理解力を知ろうとしているか
- 聞いたり読んだりしやすい情報になっているか

### 正確さ

- 意図したことを誤りなく伝える言葉を用いているか
- ルールにのっとって言葉を使っているか
- 誤解を避けるよう努めているか
- 情報に誤りがないか
- 情報は目的に対して必要かつ十分なか

### 敬意と親しさ

- 伝え合う相手との関係を考えているか
- 敬意をうまく伝え合っているか
- 親しさをうまく伝え合っているか
- 互いに遠ざかりすぎたり近づき過ぎたりしていないか
- 用いる言葉が相手との関係や距離に影響することを意識しているか

### ふさわしさ

- 互いの気持ちに配慮した伝え方を考えているか
- 目的に調和した、感じの良い伝え合いになっているか
- 場面や状況に合った言葉や言葉遣いになっているか
- 相手や内容、目的に合った手段・媒体を使っているか
- 互いの言葉や言葉遣いに対して寛容であるか

これらは、円滑に伝え合うための手がかりになります。

子どもが4つの要素を細かく意識することは難しそうですが、親がアドバイスをしてあげたり、導いてあげることが可能ではないでしょうか。次号では、子どものより良い言葉のコミュニケーションのために親ができることを考えます。



## #続けられる何かを 続ける

ずっと続けている事はありますか？10年20年と続けるのは大変なようですが、続けられるのには理由があるはずで、その理由を考えてみると自分にとって大切なもの、本質的な何かがあるのかも知れません。

7歳の時に兄を亡くし、その日から般若心経をあげるようになりました。誰に教えられたか

## 東儀氏ゆかりの伶人町

谷町筋沿い愛染坂と天神坂に囲まれた一角に天王寺区伶人町れいじんちやうがあります。「伶人」というのは雅楽を演奏する楽人のことで、この町にはかつて四天王寺の雅楽師が暮らしていました。

雅楽という和真つ先に浮かぶのは東儀秀樹さんという方も多いと思うのです



東儀秀樹さん自身もおっしゃっています。四天王寺を建立したのは聖徳太子です。この界限に暮らしていたのかもしれませんが、それに

も覚えていませんが子供なりに兄が喜ぶと思ったのでしょう。以来、祈り方やその内容の変遷はあるのですが、日々の生活の中に祈りの時間があります。また、趣味の登山も若い頃は雨が降ったり濃霧に包まれたりすると「チエツ」と思っていました

でしたが、最近は足元に注意することで集中力が高まり、瞑想に近いような気持ちで歩く



方々の慰霊や、同じ山域を登山する人たちの安全を祈ったりしています。ずっと続けていることが、つながってひとつになっていくのは興味深いところです。  
(文・正木)

が、伶人町の命名の元になった雅楽師一族というのはまさに東儀家のことで、お墓も伶人町に面した良運院にあります。

東儀秀樹さん自身もおっしゃっています。四天王寺を建立したのは聖徳太子です。この界限に暮らしていたのかもしれませんが、それに

ようになりました。1時間くらいは雑念が湧いてきますが、2時間くらい経つと視界と同様に真つ白な気持ちになって、いつの間にかその山で亡くなった方々の慰霊や、同じ山域を登山する人たちの安全を祈ったりしています。ずっと続けていることが、つながってひとつになっていくのは興味深いところです。  
(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



銭屋本舗 商事部  
古仲 智美

### 感謝と エールを伝える

私の「ちょっとしたことをちゃんとやる」は、職場を去る方にささやかな饞別を渡すこと。私は元々ブレゼントを贈ることが好きなのですが、この習慣がついたのは、私が若い頃にしていただいて嬉しかった経験があるからです。

饞別のブレゼントは、これまでの感謝の気持ちと、相手に対するエールを伝えるものだと思っています。基本的には相手の負担にならない程度のお菓子などを選ぶことが多いのですが、時間があつた時にはその方にあつたデザインのタオルなども選んで一緒に渡したりもします。

職場を去る方には様々な事情があり、寂しさや不安もあるかと思っています。そんな気持ちが少ないと和らいだら嬉しいですし、何より、気持ちよく送り出せたことで私自身も幸せを感じます。

これからも自身の経験から得た思いを大切にして、思いやりの気持ちを繋いでいきたいと思っています。



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  
November  
vol.41

11

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。

## 寄せ書き 未来の上本町

私は大正時代に創業した『わしたに屋酒店』の3代目として天王寺区に生まれました。大学卒業後に(株)鷺谷商店となっていた現在の会社に入社、コンビニエンスストア経営を経て1999年ワイン専門店『ワインストアアーツシリーズ』をオープン。以降ネット販売、レスト

ラン経営等を業務に加えてつ今に至ります。ワインの仕事を始めて、高々20年ちよつとではあります。お客様と接するなかで町の景色も変わり、世代も入れ替わり、初めて会った時は乳母車だった子がお酒を買いにくるようになったりと「時代はめぐって

## 自分の住む町をより良く育て地域の魅力を見直そう



株式会社鷺谷商店  
WineStore Wassy's Owner C.E.O

鷺谷 良亮さん



いるんだな」と感じる今日この頃です。

以前は古い建物も多く、ちよつとくたびれた印象もちらほらとありましたが、今では新しい高層マンションがいくつも立ち上がり、市内有数の住宅地として知られるエリアになりました。商売的にも人口が増えて助かっていますが、古くからのお客様が転居されたりと少し寂しい一面もあります。特に近くにあったちよつとしたお店や飲食店などは世代交代もあって少なくなり、大型の商業施設やチェーン店に置き換わっていると感じますが、私のかかわる『食』に関しては、まだまだ店が足りていないように感じます。近隣の方でにぎわうもつと多くの魅力的なお店が出来てもおかしい

くないと思っています。実際お店にこられる方も、わざわざキタやミナミまで出かけて食事をされている方も多くおられるようです。上本町界隈にも小さくとも質の良いお店が沢山ありますので、そういったお店が地元の方でもつとにぎわえば、町としての魅力もさらにアップするのではないのでしょうか。

もちろんお店の方の努力も大事ですが、住人の方々も自分の住む町をより良く育てるという意味で、地域の魅力を見直してみるのも良いかと思えます。

これから10年、ただ住む町ではなく、よりよい環境を育てる住み方ができれば更にこちよく住みやすい町にできるよう感じます。



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。