

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
December
vol.42

12

輪になるだけで
笑っちやう
上本町



かっこいい大人たち



徳の積み方

銭屋シネマで「タシちゃん」と僧侶」を上映したときのことです。この映画は、ダライ・ラマ法王の元で修業を積んだチベット人の僧侶で自らの子供時代に父親の記憶がないプリントソック氏が僧院を出てヒマラヤの山麓で愛と思いやりを学ぶ孤児院を開き、85人の子の「父」となっていく様子を描くドキュメンタリーです。貧しさから親に捨てられた孤児と暮らしを共にし、皆に自愛の心を教えます。そこにやってきた「聞かん坊」の5歳のタシちゃんを中心に話が進みますが、口減らしの為に子供を引き取って欲しいと、どんどん子供が増え、救ってあげたくても現場も困窮しそれができない現実での苦悩が所々に垣間見えます。

上映後に何人かの方が感想を述べられました。「(プリントソック氏のやっていることは)素晴らしいことだと思うが、私は無力で何もできない」「徳を積むのは簡単なことではないと思った」と仰った方がいらっしやいました。この映画の告知をみて何かを感じられ足を運ばれるだけ

でも素晴らしい行動だと思いましたが、なんとなく沈んでおられるその方にその場では何の言葉もかけることができませんでした。

善い行いは善行(ぜんぎょう)と言いますが、多くの人は良心に基づいてなるべく善い行いをしようと思います。私はチベット人の僧侶から「日本人は『人のために祈りましょう』と言えば、誰も疑問を持たずにそれができる。私は世界の様々な地域で仏法を説くことがあるが、世界にはその意味を説明しないとできない人もいる」と言われたことがあります。



聖徳太子以降、私たちの心に大乘仏教の教えが浸透しているのかも知れません。仏教では善業(ぜんごう)という言葉もあります。「善業を積む」と来世でも人に生まれるとされます。また、「随喜」という言葉もあり、善い行いをされた方を「ああ、良かった。あの人は素晴らしいことをなされた!」と心から喜び、賞賛することで、その方が積んだ善業と同じ功德があるとされています。その反対は「嫉妬」で、これは煩惱で悪業とされています。徳と善は哲学ならば区別されるかもしれませんが、それがともかく「徳を積む」のは簡単ではないと仰った方にお伝えしたかったです。

とは言うものの、7年前にダライ・ラマ法王が清風学園で講演をされた際に、学生の質問にお答えになり「平和の為に祈ることも大切だが、それならば私たち僧侶は毎日のように祈り続けている。もっと大切なことは、それに向けて具体的に行動することだ」と仰いました。キックカケがあつて心がそちらを向いたならば、やはり身体を向けることも必要なのです。私たちは身体を伴った心なのだと考えました。(文・正木)

それでも、やはり行動を

とは言うものの、7年前にダライ・ラマ法王が清風学園で講演をされた際に、学生の質問にお答えになり「平和の為に祈ることも大切だが、それならば私たち僧侶は毎日のように祈り続けている。もっと大切なことは、それに向けて具体的に行動することだ」と仰いました。キックカケがあつて心がそちらを向いたならば、やはり身体を向けることも必要なのです。私たちは身体を伴った心なのだと考えました。(文・正木)

とは言うものの、7年前にダライ・ラマ法王が清風学園で講演をされた際に、学生の質問にお答えになり「平和の為に祈ることも大切だが、それならば私たち僧侶は毎日のように祈り続けている。もっと大切なことは、それに向けて具体的に行動することだ」と仰いました。キックカケがあつて心がそちらを向いたならば、やはり身体を向けることも必要なのです。私たちは身体を伴った心なのだと考えました。(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。



撮影：田口葉子



新春を祝う 和菓子の会

和菓子店 青洋との出会い

和菓子の美しさ、面白さ、美味しさを京都から発信される「和菓子店青洋」。私たちの出会いは、約7年前。大阪の街全体を会場とするデザインイベントがきっかけでした。その時に青洋の店主 青山洋子さんをご紹介いただき、イベント期間中、銭屋カフェーでオリジナル和菓子を提供していただいたことにはじまります。

時を経て、ソソラソウが完成しこの場所で青洋の和菓子を通じてお客様と繋がりたい、と考えました。数年ぶりになりましたが、今回改めて青山さんにお声掛けしたのは、あの時の印象を鮮明に覚えていて感動させられたからです。それは味に驚いたというよりも、提案された和菓子のデザイン性です。イベントのコンセプトカラーを使った（それもマゼンタ色や鮮明な黄色など）和菓子



和菓子店 青洋

有職菓子御調進所老松で10年間修行された店主さんが2012年にオープン。伝統の技法を生かし、匂いを残しつつ、現代の生活スタイルに合う和菓子を提案している。

Information

新春を祝う 和菓子の会

日時：

2024年1月13日(土)

10:30~17:00

場所：

銭屋ベース ソソラソウ

(大阪市天王寺区石ヶ辻町14-2)

銭屋本舗南館7階



や銭屋カフェーで提供するために、コーヒーと合う味わいのものなど、青洋が大切にされている。美しさ・面白さ・美味しさ、を表してくれました。

一年の幸せを願う1日に

日本の歴史や季節感から生まれた伝統文化であるとともに、それぞれの地域に根ざした食文化を表すもの、和菓子。所説ありますが、和菓子の歴史は古く、縄文時代に誕生したともいわれています。砕いた木の実を



丸めて団子状にしたものが和菓子の始まりではないか、と言われていたようです。

今回、1月に企画するのは「青洋のお菓子を楽しむ会」。青山さんが定番でつくられている季節の和菓子を味わうのも興味深いと思

われるかと思いますが、せっかくなのでオリジナルでつくっていただくことにしました。テーマは「縄文」。この場所・この季節だからこそ味わうことのできるお菓子をご用意いただきます。開催日は、1日限定。午前中はワークショップ（花びら餅をつくろう）、午後からはお菓子を味わう会を開催します。当日はお抹茶も提供。点ててくださるのは、ZENIYA's ネイバーさんの一人でもある平岡妃女さんです。（妃女さんのことについては、2022年4月号に詳しく掲載）訪れるお客様の目を和ませ1日となることで、ソソラソウで青山さんが感じた空気を和菓子にどのように詰め込まれるのか・・・新しい年を迎えた喜びとともに、あたたかな時間を過ごすことができたいと思います。どうぞお楽しみに。

(文・中島)

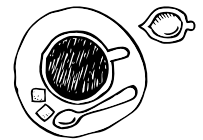


マドレーヌ
¥200(税込)

カイザーグロフ
¥400(税込)

フロランタン
¥350(税込)

銭屋カフェー
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

コーヒータイムのお供に
焼き菓子はいかがですか？

銭屋カフェーでは人気のプリンやケーキの他にも、小ぶりなサイズの焼き菓子も取り揃えております。

定番のマドレーヌ、ラム酒が香るカイザーグロフ、アーモンドがぎゅっしり詰まったフロランタン、こちらの3種類を定番でお出ししております。

お馴染みのマドレーヌですが、銭屋カフェーのマドレーヌは隠し味にはちみつを加えしつとりふんわりと仕上げております。優しい味でお子さまのおやつにもおススメです。

カイザーグロフは型の名称からきたお菓子のため、お店によって色々な味がございますが、当店のクグロフは食感も楽しんで頂くため、くるみやチョコをザクザク入れております。

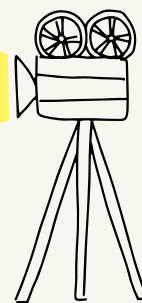
甘さが控えめなので、甘いものがあまり得意ではない方にもおススメです。どちらも店内でお召し



上がりいただく際は少し温めてお出ししますので、出来立てのような美味しさを味わって頂けます！

最後にわたしの一押し、フロランタン。バターたっぷりのサブレ生地の上に、ソフトキャンデー状にキャラメリゼされたほろ苦いアーモンド。ブラックコーヒーとの相性が抜群です！

どの焼き菓子も保存料などを使わずに店内で丁寧手作りしております。ケーキやプリンはお腹いっぱいでも、甘いものが食べたい！そんな時に是非、お召し上がりください。
(文・川上)



銭屋シネマ

～ちょっと考えてみたいこと～

- 銭屋シネマ スペシャル
各回チケット代
一般：1,800円
学生：1,000円、小学生以下：無料
※学生証が必要です
- 事前に予約された一般・学生の方は
銭屋カフェのおみやげ付き
- お問い合わせ 06-6772-1245

銭屋シネマ スペシャルを 開催します

銭屋カフェで、コーヒーやお酒を
味わいながら、ドキュメンタリー映画
を観るイベントを、毎月2回開催して
います。来年で、5年目を迎える銭屋
シネマ。12月と2024年1月は、
『銭屋シネマ スペシャル』と題し、い
つもの銭屋カフェではなく、銭屋本
舗南館6階 うえほんまち銭屋ホールに
て特別イベントを開催します。



ご予約・作品情報は
コチラ



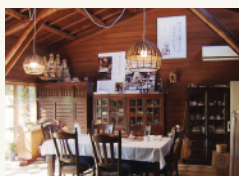
2024年
1/14 [日]
一部10:00-
二部14:00-

人生フルーツ



© 東海テレビ放送

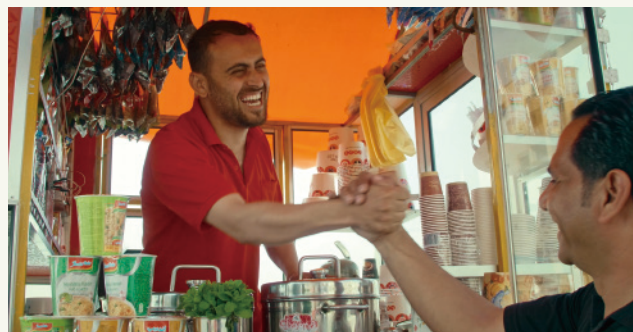
1月14日(日)は、『人生フ
ルーツ』を上映。津端修一さん、
英子さん。長年連れ添った夫婦
の、生き方や価値観に触れる作
品です。ある日、90歳になった
修一さんに新たな仕事の依頼が
やってきて…？人生における
♪本当の豊かさ♪を考えてみま
せんか。



監督：伏原健之／プロデュー
サー：阿武野勝彦／ナレー
ション：樹木希林／配給：東
海テレビ放送／製作国：日本
／公開：2017年／時間：91
分

12/10 [日]
15:00-上映
16:40-トークイベント

ガザ 素顔の日常



© Canada Productions Inc., Real Films Ltd.

12月10日(日)は、この時期に
こそ見るべきドキュメンタリー
映画『ガザ素顔の日常』を上映。
上映後には、本作品の配給会社
であるユナイテッドピープル
(株)の代表 関根健次さんに、ガ
ザ情勢についてトークしてい
だきます。今、世界の片隅で何
が起きているのでしょうか？



監督：ガリー・キーン、アンド
リュー・マコーネル／配給：
ユナイテッドピープル／製作
国：アイルランド・カナダ・ドイ
ツ／公開：2019年／時間：92
分

映画で知る、ということ

世界のどこかで起きていることを、
ドキュメンタリー映画を観て知るの
と、スマホやテレビから知ることでは
全く違います。映画には、制作者たち
や出演者たちの想いが込められてお
り、文章や写真だけでは伝えきれない
部分を、映像を通して私たちのもとへ
届けてくれているのだと思います。銭
屋シネマをきっかけに集まったみんな
で、今まで知らなかった価値観に出会
う。世界で起きているさまざまな問題
に向き合う。そんなひとときが、生活
の中にプラスされると、自身の視野が
パーツと広がってゆくのですね。

会話が生まれる時間

いつもの銭屋シネマでは、映画を観
終わった後、スタッフも交えてフリ
ータイムを楽しみます。「あのシーンは衝
撃的だったね」「自分だったらこうす
るかも」と、各々の感想や考えを聞き
あいます。そんな時間があるのも、銭屋
シネマならではの。映画館だったらこん
なふうに、隣のお客さんが思っている
ことを聞く機会なんてないですよ。

映画との出会いは、今あなたが見て
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。ぜひ、銭屋シネマへお越
せください。
(文・尾松)

❖ 本物に触れる ❖

PROFILE

小西拓也
TAKUYA KONISHI

帝国ホテル大阪で修業を積み、SeiichiroNISHI-ZONOでスーシェフを務め、2022年9月よりフリーランスとして活動。独立開業準備中。

受賞歴
食の都大阪グランプリ
2018 GRAND-PRIX
チョコレートイノベーションコンテスト2022
ペイストリー部門 優勝
(国内1位)



今回の主役は洋梨。『洋梨×柑橘×シヨコラ』という名前からして美味しそうなものから『洋梨×枝豆×チーズ』といった「一体どんな味？」と思う一風変わったものまで、スィーツとアートの調和を愉しむスペシャルメニュー

10月30日(月)、錢屋カフェにて錢屋塾講師の小西拓也先生による『1 day café -drops-』を開催いたしました。
スィーツとアートの調和を愉しむ
スペシャルメニュー

#占有するより共有 分かち合える豊かさを



を提供いたしました。

テーマは「drops」

小西先生曰くテーマの「drop (雫)」は人を表し、様々な人が集まって複数形『drops』となる様を表現しています」とのこと。

当日はテーマの通り、大阪を拠点にポーセラーツの活動を手掛ける磁器絵付けブランド Cheri*KUBONNEさんのポーセラーツ食器や、17年熟成の古酒を使用してつくられたKAKERIさんの日本酒ガトーシヨコラ等、様々なラインナップでテーマに沿った調和を演

出し、素敵なひと時をお客様へお届けすることができました。
また営業中には、来店されたお客様の目線に立ち、お一人ずつ丁寧にメニューの説明をされている小西先生を拝見し、「drops」の中にはお客様も含まれているように感じました。

講師として、シェフとして

普段のレッスンでは、デモンストレーションがメインとはいえ先生と生徒さんが一緒にレッスンを創り上げる雰囲気があります。それに比べカフェスタイルでは先生の創り出すスィーツを提供しますから、それぞれ違った面が見られるのでは？と思います。小西先生の場合はどちらも、朗らかで接しやすいという一貫した姿がありました。

錢屋塾に参加される方からは「小西先生だからこそ参加したくなっちゃいます」というお声を多くいただきます。今後も錢屋塾のレッスンに限らず、イベントの開催も予定しております。是非足を運んでみてください。 (文・谷)

Information

あんこ好きさんのための
2日間

日時：2023年12月15日(金)・16日(土) 11:00~19:00
会場：錢屋ベース ソララソウ (錢屋本舗南館7階)

イベントの詳細は
こちらから





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

男女問わず、 身につけたい魚の捌き方



朝一に魚市場で仕入れてきた新鮮な魚を携えて、レッスンの準備にいらっしゃる奥田先生。いつもはつらつと明るくご挨拶してくださいませ。お一人ずつしっかりと捌いていただきたい、その想いからご参加の方一人につき一匹の魚をご用意※。初めての方は、包丁の持ち方から指導がスタートします。はじめはぎこちない佇まいでいらつしやいます。が、終わる頃には誇らしげな印象さえ感じます。テーマの魚を使った鮮やかな料理の数々を皆でつくることのできるからです。既に処理された後の魚ではなく、丸一匹をご自身で捌き、料理を作る。今一度手間暇をかけて旬を味わってはみませんか。

※魚種によっては変更の可能性あり

(文・山内)



講師のこぼれ話 Teacher Message

もつとおいしく
魚を召し上がって
いただけるように

海に囲まれた環境のため、家族は釣り好きでよく海について行き、食卓にはいつも旬の魚が並ぶ。そんな風になりました。

現在の活動に携わるようになったきっかけは、『いかなごを小学校で炊いてみませんか』という求人広告。実際に参加してみると、話しながら魚を捌いていくことが非常に難しく、慣れるまでは鱈を1日10尾、毎日捌きました。捌けるようになると、だんだん楽しくなってきました。魚料理の幅も広がっていきま

した。私の講座では、受講する方に新鮮なものに触れていただきたく、まず早朝魚市場へ赴いて新鮮なものを仕



入れて持参します。皆様が手に入れられる魚や購入先は限られているのも事実ですが、時間が経過しても美味しく召し上がっていただけるひと手間、魚の選び方、扱い方や調理法もお伝えしています。魚種による様々な捌き方をもっと知っていただきたいという想いのもと、「受講して、魚料理の幅が増え、魚まるごと一尾を買うようになった！」というお声をいただけるような講座を目指しています。

受講者の声

Student Voice

楽しく基本から学べて
大満足!

大きな鯛をご用意いただき、包丁の持ち方から魚の捌き方まで体験しました。さらに5品のお料理も作りました。先生の楽しいトークもあり、とても楽しく大満足の時間を過ごさせて頂きました。

受講者 匿名希望様

1つの魚種から広がる
メニュー

短時間でたくさんのメニューを作ることができてよかったです。また、先生がテンポ良く教えて下さり大変良かったです。次回も奥田先生の教室に参加したいです。

受講者 匿名希望様



奥田貴子先生に
学ぶ

四季を味わう
魚のさばき方講座
～金目鯛～

12月26日(火)
11:00~14:30

年の瀬でお正月にもぴったり。
初心者の方も大歓迎です!

12/7(木)・12/14(木)

Exercise

12/21(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。

12/8(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

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。

12/10(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。

12/7(木)

Culture & Life

11:00-12:30

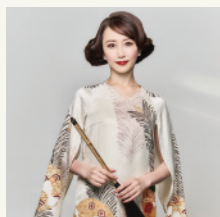
大人の美文字レッスン

講師/紅秋

受講料/7,600円(紅茶付き)

(年賀状10枚、特製筆ペン付き)

今回は、『干支開運書年賀状レッスン』の美文字教室特別レッスンです。昨年も好評の、魅せる金彩干支



年賀状レッスンを今年も開催します。筆ペンで住所氏名も美文字に整え、宛名の美しい書き方も学びます。今年は大切な方々に、素敵な手書きの年賀状を送りませんか?

12/7(木)・12/8(金)

Culture & Life

7日 お昼の部11:30-13:30 夜の部18:30-20:30

8日 お昼の部11:30-13:30のみ

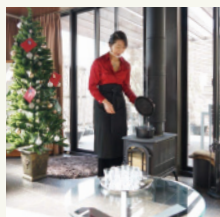
※各回30分前からドアオープン

世界の習慣を楽しむ会

講師/平井葉子

受講料/6,800円(試食あり)

街中の雰囲気華やかになるホリデイ・シーズンがやってまいりました。冬のお楽しみ会の風物詩ともいえる



“平井先生のクリスマス・スペシャルの1品”を今年は皆さまと一緒に作ります。その他3品ほどの料理を召し上がっていただきながらクリスマス・キャロルのお話しも。寒い季節を心温かく過ごしましょう。

12/7(木)・12/21(木)

Exercise

10:30-11:40

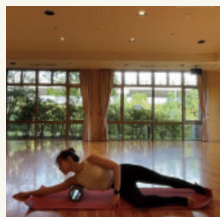
コアポスチャートレーニング

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。



ZENIYA

銭屋塾

2023.12/5~2024.3/11

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。

12/5(火)

Culture & Life

10:00-14:00

刺繍で彩る暮らし

講師/古田マイ

参加費/8,000円(ミニスイーツセット付き)

12月の刺繍は「クリスマスツリー」です。今年のクリスマスツリーはシンプルですが、ふわふわの仕上がりになるステッチを使います。立体感がありますので、小さくても存在感がある仕上がりになります。オーバルの刺繍枠に入れて、そのままインテリアとしてもどうぞ。※刺繍のセットも販売しております。購入希望の方はご予約時にご連絡ください。



2/20(火)

10:30-12:30

フラワー アレンジメント講座

講師/矢田青幸

受講料/8,800円(紅茶付き)

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、会場ディスプレイ等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、作品を仕上げる」のではなく、皆さまの個性を上手くとり入れ、それぞれオリジナルの作品に仕上げます。テーマは決まり次第HPにアップいたします。



3/9(土)・3/10(日)

3/11(月)

12:00-15:30

※11:45までにお集まりください。

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」の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す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。



いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。

Culture & Life

12/16(土)

第一部10:00-13:00 第二部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)

クリスマスと言えばシュトーレン。去年は、購入していただいたシュトーレンのレッスンが遂に登場！作り方が難しい、時間がかかると思われがちですが、たった1時間で作ることができます！気づいたら半分以上食べていたとお声もいただき、食べやすいシュトーレンです。



Cooking

12/19(火)

10:30-12:30

デコクレイ講座

講師/梅谷茉汀

受講料/6,500円(紅茶付き)

来年の干支「辰」。アトリエマウオリジナルデザインのお正月お飾りを作製し、縁起よく一年をはじめませんか。



Culture & Life

12/26(火)

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/8,800円(試食あり)

「魚は焼くか煮るか、下処理の仕方がわからない、魚料理が苦手だけどでも家族には食べてもらいたい」という声をよく聞きます。少しのコツで簡単においしく食卓を彩りましょう。今回のテーマは「金目鯛」。煮魚の代表的な金目鯛。クセがなく上品な味わいです。年の瀬ということでお正月にもぴったりおひとり一尾を三枚おろしに捌いて、身近な材料を使ったお料理を楽しんでいただきます。初心者の方も大歓迎。包丁の持ち方からお魚の扱い方まで学んでいただけます。



Cooking

12/10(日)

11:00-13:00

発酵おうちごはん 事始め

講師/中川奈央

参加費/6,800円(試食あり)

「麹熟成丸鶏と林檎」。下処理をしておけば後はオーブンに任せでテーブルも華やかに、思わず歓声が上がるおもてなし料理の完成です。オーブンで焼き上げている間に、オートミールを使った簡単な林檎ケーキや玉ねぎのキッシュも作っていきます。



Cooking

12/11(月)

11:00-13:00

発酵おうちごはん 事始め

講師/中川奈央

参加費/6,800円(試食あり)

「発酵と栄養学」。季節の食材には骨・皮膚・神経など私たちの身体を若く保つ効果があります。栄養学の座学で理解を深めながら麹調味料を取り入手に入りやすい食材で、美味しく仕上げのための一時間仕事もお伝えします。



Cooking

12/15(金)

10:30-12:30

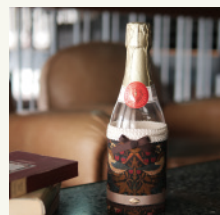
カフェミナージュ®講座

講師/北林貴子

参加費/8,000円

※追加3,950円(税込)で2本目作成可

クリスマスや年の瀬で集まりの多いこの時期。今年は既製品にはないオンリーワンギフトはいかがですか。ベルギー製チョコレート約50個入りのプラスチックボトルの側面にお好みの生地を使ったデコレーションを施します。チョコレート好きな方へのギフトやラッピングボトルとしてもお勧めです。スマホクリップのみの作成(5,600円)も可能です。



Culture & Life



錢屋本舗南館

レンタルスペース

必要な時にだけ必要な場所を借りる。

そのようなイベントやセミナーが一般的になってきました。

読者の皆様の中にも、主要な交通機関からのアクセスが良く、清潔感がある場所ですどこか借りられるスペースはないかなとお探しの方はいらっしゃいませんか？

実は(株)錢屋本舗は南館にもレンタルスペースがございます。

今回は実際にいただいたご要望に沿ってその一部をご紹介します。

20人前後で、ちょっとした説明会を開きたい

アットホームな感じでワークショップできる場所を探していて…

舞台を使って発表する場はないかな

一般の方を入れて講演会を開きたい

185名程収容できるような多目的ホール：うえほんまち錢屋ホール。可動式舞台も完備、落語会で使用する高座台や屏風等の備品もございます。松羽目袖幕もポイントです。

錢屋本舗南館6階ではフロア帯に様々な大きさの部屋があり、全てレンタルスペースとしてご提供しております。綺麗な廊下やフリースペースはちょっとした待ち時間も快適に過ごせると好評いただいております。(文・山内)

シンプルだからこそ、様々なニーズにマッチするセミナー室。机と椅子を並べて24名程収容できる手軽なスペースです。



←詳しくはコチラ
相談、空き状況etc
お気軽に問い合わせください。

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

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





「句会の後の楽しみ」

句会は、句座を共にするメンバー（連衆）が、俳句を提出し、選句をし（され）、自分が選句した句を講評する。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87回 銭屋句会

2023年11月11日

兼題：千鳥、セーター、冬晴（他、自由題2句）

朱欒届く帯下向きの反抗期

篠さとみ

先生評 「帯下向きの反抗期」が秀逸ですね。帯が下向きに並べられていた所からの発想ですが、帯と臍の音が似ている所から、うつむいた反抗期の男の子のようなイメージが生まれてきます。

伴走とつなぐ左手冬日向

雪柳

先生評 伴走をしているのは、伴走しなければ走れない障害を持った方でしょうか。その繋いだ手の暖かさを冬日向の季語で表現しました。心の温かさまで感じられます。気持ちの良い句です。

冬晴や鉛筆の芯尖らせて

林のり子

先生評 冬の空は、抜けるような晴れた天気でも厳しさを感じさせます。その「冬晴れの空」と「鉛筆の芯」の取り合わせ。それも「芯を尖らせて」の表現で、鉛筆の芯が空を突き刺しているようです。

冬薔薇主待つ朝凜として

野津早苗

先生評 主を待つ朝ですから、朝帰りの夫でしょうか。きちつとした格好で「おかえりなさいませ」なんて三つ指について待ち受けられると背筋が凍ります。冬薔薇は妻の擬人化と解釈しました。

冬鯉の水を凹ませ浮きにけり

原和人

鑑賞 冬の鯉の動きはゆっくりしています。浮かんでくる時、一瞬水が凹んだように見えました。

「季語のあれこれ」

講師 原和人

冬の二十四節気

一年は春夏秋冬の四つの季節ですが、さらにそれぞれを六つに分けたものが二十四節気です。今回は冬の二十四節気について。

立冬 今年十一月八日
この日から立春の前日までが冬です。

小雪 今年十一月二十二日
積もるほどではないけれど、降雪が見られる頃。

大雪 今年十二月七日
小雪に比べ雪の降る量の多いことを言う。

冬至 今年十二月二十二日
一年で最も日が短い。「一陽来復」との呼び名もある。

*杜甫「冬至、陽転じて春復た來たる」

小寒 来年の一月六日
この日を寒の入りと呼ぶ。武芸などの寒中稽古が始まるのもこの時期から。

大寒 来年の一月二十日
一年で最も寒さが厳しい時期。小寒から大寒の終わりまでを「寒・寒中」という。



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



ZENIYA STORE

甘いだけじゃない 大人のアソート缶

いくつになってもなかなか楽しそう。そんな大人に憧れます。歳を重ねていけば、きつ



と色々なことがあるのでしようが、それでも進みたい道を歩いているように見える人は、どんなふうに自分の機嫌をとっているのでしょうか。

2023年11月13日で113歳を迎えた錢屋本舗。それを記念し、錢屋カフェから新商品『大人のアソート缶』の販売を開始しました。

皆さんは、大人の『』という言葉からどんなひと缶を想像されますか？今回そのひとつの世界に詰め込んだのは、様々な食感と風味が楽しめる焼き菓子とドライフルーツ、計7種です。

アールグレイ生地にスパイスを利かせた「スパイスチャイクッキー」。アーモンドとキャラメルをたっぷり混ぜたフロランタンに、欲張りにもラムレーズンを加えた

「ラムレーズンフロランタン」。

キャラメリゼのカリっとした食感と、黒糖のやさしい甘さがじんわりと口の中にひろがる「ピーカンナッツキャラメリゼ」。濃厚なチーズの風味に、あとからブラックペッパーのぴりっとした刺激が追いかけてくる「チーズベッパークッキー」。ドライフルーツに関するのも、添加物や砂糖を問わず低温長時間乾燥で製造されたもののみをセレクトしています。

ほのかな苦みや酸味と刺激。甘だけじゃない、このアソート缶を手にとってくださる方はどんな気持ちのときに、どんなシーンで、召し上がってくださるのでしようか。それぞれの日常でこの缶を開ける時間が、心のチューニングになるようなひとときに繋がっていけば嬉しいです。

(文・合田)



ときをためる これからの暮らし展



"コツコツ"をテーマにした
古本販売&イラスト展示

日時：2024年1月12日（金）～1月14日（日）
11:30～17:30
場所：銭屋ギャラリー
（銭屋カフェー入ってすぐ右）

詳細はコチラ！



「人生の豊かさ」とよく聞きますが、その豊かさはどこから来るのでしょうか。もちろん、どこからか自分のもとにやってくるものではなく、自分の中で感じるものだと思いません。誰かからの評価ではない、誰と比べるわけでもない自分の基準。

1月14日（日）に上映会を行う「人生フルーツ」に併せて、銭屋本舗本館では今ある日常に「コツコツ」を加えてみるのが豊かさにつながるのではないかと考え、今日

から始めることのできるコツコツをテーマに古本の販売やイラストの展示を銭屋ギャラリーで行いたいと思います。

以前、社内で「10年間続けていることはありますか？」

をテーマに、会話をしたことがあります。そこでではあらゆるコツコツがありました。それぞれのコツコツが今にながっているんですね。またご紹介したいと思います。

みなさんはどんな生き方・暮らし方をしたいですか？

（文・中島）

一日限りの銭屋食堂、開店！

2023年の夏に「季節を食べるお食事処 銭屋食堂」第1弾を開催しました。洋服のお直し屋さんをしておられる美希さん。お仕事の傍ら、露地栽培で野菜作りを始めて2024年で9年目になります。旬の野菜は、栄養価が高く美味しなのに、スーパーの野菜コーナーは、すっかり四季を失ってしまいました。「旬のものを食べる大切さや美味しさに気付いてもらえるイベントがあればいいのに」という



美味しかった今夏のお料理

季節を食べるお食事処
銭屋食堂

日時：2024年1月28日（日）
一部11:30～ 二部13:30～
※本イベントは予約制です
場所：銭屋本舗南館7階
銭屋ベース ソンラソウ

詳細はコチラ！



美希さんの
洋服お直し相談会

詳細はコチラ！



強い思いが、銭屋食堂というイベントを生み出したのです。第2弾は、採れたての冬野菜をたくさん使って、心も身体も温まる料理をご提供します。今回も美希さんに加え、平岡妃女さん（精進料理などを作られておられます。銭屋カフェーのランチを監修していただいたことも）にも、料理をしていただきます。屋上にある、緑に囲まれた特別な空間で、旬を味わいませんか？

（文・尾松）



雨あがりの虹

Vol. 36

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. 3

子どもが自分の気持ちや物事を適切な言葉で表せるようになるためには？を考える3号目。今回は子どもの「言葉の力」を伸ばすために、親ができることをご紹介します。

「言葉の力を伸ばす」というと、何か特別なことをしなければと思われるかもしれませんが、生活の中に気軽に取り入れられる方法があります。以下を参考にしてみてください。

正確さ

教科書や本
新聞のコラムなどを音読し
要約させる

正確に物事を伝える力を伸ばす上

で非常に効果があります。親が子どものまとめた内容を確認する際には、次の点を意識してみてください。

- 主語と述語を正しく入れているか
- 必要な5W1Hを削らず残せているか

● 本筋に必要なエピソードや比喩、具体例まで入れていないか

など、子どもがまとめた部分を参考に、元の文章と照らし合わせて正確なまとめにできているかどうかを親が確認してあげましょう。

わかりやすさ

日常の体験や
見聞きしたものについて
簡潔に話させる

わかりやすく表現する力を伸ばすには、子どもが日常で体験したことや見聞きしたものについて、簡潔に

話すことが効果的です。観た映画、読んだ本やマンガ、プレイしたゲームなどについて「どんな内容だった？ お母さん（お父さん）にわかるように短くまとめて教えて」と聞いて話をさせましょう。「今日は友達と何をして遊び、どんな話をしたの？」と、折に触れ聞いてみるのも良いかもしれません。

相手にわかりやすく伝える力を身につけるには、単純さやシンプルにまとめることが必要で、省略や言い換えもOKです。

敬意と親しさ

マナーや敬語の知識
相手に応じた
言葉遣いを教える

目上の人には敬語を使う、どれだけ仲が良い友達でも相手の嫌がることは言わないなど、敬語・マナーの基本的な知識を子どもに教えましょう。相手を尊重するという意識が子どもに育つことが望ましいです。さらに距離感に応じて適切な話し方があることを伝えるとよいでしょう。例えば友達と話す時に家族と同じくだけた言葉遣いをするのはおかしく、仲の良い友達に対して敬語を使ったり遠慮しすぎると、友達とは違和感をもつはず。接する相手



と、相手の立場に応じた言葉遣いを心がけるよう、子どもにアドバイスしてみてください。

言葉を正確に、上手に使いこなすことは大人でも難しいものです。言葉は知識だけでうまく使いこなせるものではなく、さまざまな体験があつて初めて本当に「正確に、上手に」使えるようになる部分もあるはず。実際に他人と触れ合い、トライ＆エラーを繰り返して身につけていくものであることも、子どもに教えてあげましょう。焦らずゆっくりと、子どもが言葉と共に成長していく姿を見守ってあげてください。

#不完全を愛でる

共創型モノづくり「この指とまれ」で蓋物のお椀をつくらうと陶芸家の方に相談しています。粘土で形づくった際にはピツタリ合っている蓋が、焼くと収縮率の違いで合わなくなるこ
とがあるそうです。そう聞けば「そりやそうだろう」と思えます。腕の問題かと言えばそうとも言い切れず、一定の割合で生じ、合わないものは破棄する

そうです。歩留まりが悪くなる分は正規品のコストに反映されることとなります。面白いことに、以前に老舗料亭で江戸時代の器だというカタカタと音がする蓋物を「最初は合っていたかも知れないが、たくさんあるからいちいち合わせていられない」と説明されました。が、あります、他の客人も私も妙に納得して料理を頂いたことがあります。

その背景にあるものを知って
理解し、あるいは経験して納得すれば許容できることは沢山あります。いつそのこと、これを文化的成熟と考え、その不完全さを愛でることができたら豊かな気持ちになれそうです。
(文・正木)



四天王寺の石舞台

前回は「天王寺区伶人町」をご紹介しました。「伶人」とは雅楽を演奏する楽人のことで、この町にはかつて雅楽師が暮らしていました。では、その伶人町の雅楽師たちがどこで演奏していたかというところ、それは四天王寺になります。

伝承によると、聖徳太子の命により法要を荘厳にする楽人集団「天王寺楽所」が設置され、四



天王寺の境内にある「石舞台」で法要に合わせて舞と演奏を行っていました。それから1300年を経た今日でも、聖徳太子の命日である「聖霊祭」(4月22日)には「天王寺楽所」の流れをく

む『雅亮会』が四天王寺の石舞台で舞楽を奉納しています。近年の調査によると四天王寺の創建時から同じ場所に同じサイズの石舞台があったことがわかっていますので、つまり1300年前から同じコンテンツが同じステージで実施されていることとなります。
毎年、同じ日に同じ景色が見られることの尊さを石舞台と工事中の六時堂を見つつ感じました。
(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
小山 沙綾

植物を思いやる

趣味で観葉植物を育てています。

その中でも私が特に気に入っているのが、多肉植物！見た目がコロコロとしていておもちゃみたいに可愛いのもあれば、自然の物とは思えないような幾何学的な形状をしていたり、おそろしくトゲトゲしているのに綺麗な花を咲かせるものもあります。そんな個性豊かな見た目に惹かれていき…ペランダがジャングル化してきています。

多肉植物の多くはアフリカやメキシコなど、乾燥した地域に自生しており、葉に蓄えた水分で細々と生きています。本来日本とは真反対の環境で育ちます。

日々「慣れない環境で辛かろうに」と植物を労りながら、せめて家に来て良かったと思ってもらえるように、冬は部屋の中に入れたり、人間がいない時も暖房をつけたり、名前を付けて呼んでみたり。そんなふうに変国の植物を思いやりながら、ちょっと非日常的な暮らしを楽しんでいます。



月刊

UEMACHI & LIFE

— みんなのわがまち —

It's my place

ご自由にお取りください

2023
December
vol.42

12

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！



和saiでしか食べられない 季節の旨い鮮魚を

和saiと書いて「あいさ
い」と読みます。オープン
したのは2022年の1
月、まもなく2年目を迎え
ます。以前働いていた店が
法善寺だったので、落ち着
いた場所を探していたとこ
ろ、生玉公園前という好ロ
ケーションの古民家と巡り
合いました。最初はまだ個
人宅だったものを壊して改
築。もともと電気工事事



木の温もりあふれる
カウンター8席、
テーブル12席の店
内



吹き抜けの天井の灯りは
松田さんのお手製！



和sai
店主

松田 依央里さん



らうこともありませう。やはり
店を続けていくうえで大事
なのは人。お客さんも、業者
さんや従業員も大切にしたい
です。
この界限は、近隣のお店と
も仲良くさせてもらえま
す。お互いに食べに行つた
り、食べに来てもらつたりし
ながら、情報交換をして協力
し合っています。そういう関
係性が成り立つ町ですね。こ
れは繁華街ではなかなかで
きません（笑）。
今、外食の勢いが以前より
衰退した気がしますが、も
っと活気づけたいと思いま
すし、そういう存在の店にな
りたいです。復活した生國魂
祭では、店前で鯛飯と鮎の塩
焼きをお出ししました。来年
も予定していますので楽し
みにしててください。

（取材・山田／前田）

だったので配線や電灯はも
ちろん、机や椅子も手製し
て蔵屋敷をイメージした居
心地のいい「和」の
空間を作り上げま
した。

僕が飲食の世界に
入ったのは10年前の
28歳。元々釣りが好
きで、自分で魚を捌
いて料理もしていた
ので、飲食店で自分
の店を構えることを
目標に頑張つてきま
した。

和saiは、他店

ではなかなか食べられないよ
うな珍しい鮮魚、釣り人しか
知らないような魚、季節の魚
を出せることが強みです。ぜ
ひ旨いお造りを食べに来てく
ださい。そして和食と言え
ば、やはり素材の良さと見た
目。季節を感じる旬の野菜を
大事に、器にもこだわりが。
目で見て楽しんでもらえる料
理をご提供しています。
上本町・谷町九丁目は環
境がいいですね。親身になつ
て応援してくるお客さんが多
いことを実感します。食材を
いただき、調理して食べても

あいさい
和sai

大阪市天王寺区生玉町5-26
TEL.080-5584-3094
ランチ 11:30~15:00
ディナー 17:00~23:00
定休日：火曜・水曜



AISAI_KUTAMA