

誰かの為に
誰かが居るに
上本町



Do small things in a great way

ZENIYA

&
L I F E

— 最高の普通を —

自由にお取りください

2024
JAN / FEB

合併号

01/02

VOL.43

共創型モノづくり「この指とまれ」
理想をカタチにしたワンピースが完成！



ちょっとしたことを、ちゃんとやる。
そうしなきゃいけない基本を
大切にしたいと思います。

田舎は日本の原風景

多拠点化を考えています。コロナ禍は都市に人を集中させたことに対する見直しを迫りました。世の中は、まるで何もなかったかのように元に戻るのかも知れませんが、コロナが始まった時に「コロナが永遠に続いたとしても変わらず続けていくように変わる」と宣言して会社の方針を決めましたので、むしろこれから多拠点化を目指します。

コロナ以前からでも災害対策上も首都機能の分散の必要性が叫ばれながらも東京一極体制は変わりません。かつてのように東京に憧れをもたせて、地方から若者を上京させる時代ではないと思うのですが、この流れは変えようがないほどになってしまっています。首都とそれ以外の地方都市に分けられ、その中に大阪も組み込まれているとしたら残念なことです。微力ながらも、同じ気持ちを持った方々と一緒に気概をもって上方の復権に取り組みたいと思います。

話を広げ過ぎずに、自社の話に戻します。上本町の銭屋本舗本館を都市部の拠点とするなら

ば、田舎の拠点を何ヶ所かつくっていきたいと思います。田舎とは日本の原風景という意味でもあり、それを考え直しながらつくるといいうイメージです。銭屋カフェを昭和の喫茶店をオマージュしてつくったのと同じと言えば、ZENIYA & LIFEの古くからの読者にはご理解いただけるかも知れません。話が進めば改めてご紹介することになるでしょうが、ある村の村長が「この村は昭和の生活のままなんです」と話されました。私はその言葉にドキメイタのですが「コンビニもなく、子供たちは不便だと言っている」と続き、ネガティブな意味での発言でした。

昭和の時代には良いものもたくさんあったと思います。モノもヒトも(?!?)大量生産の時代で、その勢いは玉石混淆の濁流のように大きなエネルギーで、公害や後に悪とされるようなモノまでをも生み出しました。一方で義理や人情があつて(オセツカイもありましたが)、ヒトの価値があつたように感じます。コンビニはなく時間指定ができる宅配便もありませんでしたが、それを不便とも思わず隣近所で荷物を預かり合つて、その代わり届いたミカンをお裾分けしたりしていました。

CO₂の排出量は抑えられ、気持ちの通い合いがありました。

昭和の時代の良さを体感しその実感を持つている最後の世代が、都市部で、今後の10年程の間に退職を迎えます。良くも悪くも仕組みの中で生き、様々なモノを作り出してきた退職企業戦士が、昭和のまま変わらない生活だという村に移住し、その知見を発揮して村での魅力的な生活を実践しながら発信していけば、過疎の村にも活力が戻るのではないかと思えます。これは同時に都市での営みを若者に任せるという事でもあります。政治も経済も老婆心で介入せず、清濁併せ持つエネルギーに任せ、ダイナミックに作り替える必要があると思います。

これは隠居ではなく、人生百年時代を迎え活躍の場を移すということ。オジサン、オバサンが輝く社会は、若者にとつて未来が輝く社会なはず。 (文・正木)



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA



Information

Somewhereのある暮らし展
展示別注オーダー会

日時：
2024年2月4日(日)
11:00~17:00

場所：
銭屋ベース ソノラソウ
(銭屋本舗南館7階)



ご覧いただくだけでもOK!
ぜひご来場下さい。

本気だからこそ伝わる。
伝えたいから本気になる。
どちらも大切にお届けします。



自然から提供されたテーブル “Somewhere”

2月4日(日)展示別注オーダー会が決定

弊社代表 正木が一目ぼれして購入した、折り畳み式コーヒーターブル“Somewhere”。直感で惹かれる理由がちやんとありました。その理由は後ほど…。

銭屋本舗本館の事業のひとつ『共創型ものづくり このゆびとまれ』にて、「天板のバリエーション違いが欲しい。できれば小さいサイズや、背の高いものがあればほしい」とゆびをあげた正木の声を、デザイナーである田中慎一さん (Knowledge Base Design) と木工職人の中峰涉さん (MINE PRODUCT & FURNITURE) に届けました。

仲間と対話し、 木と対話し完成

田中さんの頭の中でイメージが完成した“Somewhere”のデザイン。これは偶然と必然が重なって生まれました。田中さんが日頃から大切にされている自然の摂理への考え方。人工的に作り出したものではなく、すでにそこにある美しさに着目されたことがデザインの根源となっています。田中さんが図面を持って中峰さんに相談すると「いやいや、それは難しいわ:」というリアクション。すぐに、できる方法を探るための相談をされていたといいます。田中さんのイメージに近づくよう、中峰さ

んがこれまでの経験を活かしてフォロワーされ、二人で自然に逆らわない手段を見出されました。その中には「ごみを出さないための合理的な考え方」も含まれています。その理由もあって、〝小さいサイズ〟や〝背の高いもの〟がつかれないことにも納得しました。話を聞けば聞くほど、一目ぼれで購入した理由も回収されました。

あなた好みにカスタマイズ

「天板のバリエーション違いがあったら嬉しい!」。この意見には快諾してくださった田中さんと中峰さん。天板は片面が突板、片面はリノリウム。突板には、この素材の価値をあげたといっても過言ではない安多化粧合板のものを使用され、今回の展示オーダー会では約20種類の候補を提案してくださいます。すべての木にストーリーがある。相棒にどれを選ぶのか、考えただけでワクワクします。リノリウムも3色からお選びいただけますので、お楽しみに。

田中さん、中峰さんも在廊され、お二人が育ててきた“Somewhere”も展示します。どんな時間も共に過ごせる、そんな“Somewhere”。そしてつくりてのお二人に会いにいらしてください。
(文・中島)



どうぞご来場
ください



あらゆる場所が寄席小屋になる 銭屋ラリー亭開催!

寄席がはじまる江戸初期

までは、噺家は湯屋や床屋、蕎麦屋など、人が集まる場所を使って噺をかけたという説もあり、いまの時代でも蕎麦屋の座敷を会場にされることもあるそうです。それを知って「目の前にいらっしやる、会を共に作るかたがどうしたいか、どう感じるかを大切にしたい」と思い、落語家の桂吉坊さんと一緒にこれまで銭屋ラリー亭を開催して

きました。

第3回となる今回、お雛子をしてくださるゲストとして浅野美希さんをお招きします。吉坊さんと、もともと看護師として働かれていたという浅野さんが、どのようなお話・時間を繰り広げてくださるのか。

薪ストーブやオープンキッチン、テラスのあるLDK空間で、ひと味違う寄席をお楽しみください。

(文・合田)



《文化・芸能》

第3回 銭屋ラリー亭

日時：2月2日(金)

第1部 13:00~14:20

第2部 16:00~17:20

第3部 19:30~20:50

場所：銭屋本舗本館 4F銭屋サロン

詳細はコチラ!



《展示受注会》

森のねんど研究所 みちやすワールド

日時：2月6日(火)~9日(金)

12:00~19:00

2月10日(土)・11日(日)

11:00~18:00

2月12日(月・祝)

11:00~17:00

場所：銭屋ベース ソンラソウ

詳細はコチラ!



森のねんどで広がる世界

今回のテーマは「自然との調和」。本来廃棄される予定だった奈良吉野の木くずを原料に作られたねんどで制作した人形の展

示・受注会を行います。さらに、森のねんどを使ったワークショップなど、同時イベントも盛りだくさんに開催予定!
(文・小山)



小さな世界がつくる 大きな存在感



《展示販売会》

ミニチュアの世界

日時：2月1日(木)~4日(日)

11:30~17:30

場所：銭屋ギャラリー
(銭屋カフェ入ってすぐ右)

詳細はコチラ!



見ていて幸せな気分になる小さなもの、いわゆる「ミニチュア」を集めたイベントを開催。どれも作家さんならではの手仕事が生み出されており、いずれもかわ

いらしく繊細なものばかりです。ついつい集めたくなるのもミニチュアの魅力。小さなものに込められた大きな想い。お手に取ってご覧ください。
(文・中島)



《POPUP STORE》
confetti candle展

日時：2月23日(金・祝)～25日(日) 11:00～17:30
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! /



目で見て楽しく、
灯して美しいキャンドル

confetti candleのコンセプトは「日常に寄り添い、そばに置きたいもうそく」。遊び心を忘れず、それでいて使う先の景色まで想像したキャンドルを、ひとつひとつハンドメイドで制作されています。

今回は「ソイボタニカル」や「ソイアロマボトル」、「蜜蝋カヌレ」など様々なキャンドルが並びます。さらに、レトロな絞りだしクッキーやビスキュイなど数種類のクッキー

キャンドルから、お好みで詰めていただくクッキー缶(3520円)の販売も。思わず食べてしまいそうなリアル感。その秘密は、本物のお菓子から型取りをしているからなのだそう。

23日と24日は特別にワークショップも開催します。ご自身、そして大切な人への贈り物を探しにお越しください。(文・合田)



日本舞踊 × 演劇 × 和楽器



《文化・芸能》
SDGs舞語り

日時：3月1日(金)
昼の部14:00 夜の部18:00
3月2日(土)
昼の部13:00 夜の部17:00
場所：うえぼんまち銭屋ホール



今回の題材は、ペットボトルと海。小・中学生も授業で習う「SDGs」がテーマの新たな伝統芸能です。盆踊りがそうであるように、観るも踊るも楽しめます。本公演の演者と事前に数回練習を行い、本番に出演できるお稽古も開催しますよ! (文・尾松)

「こんなワンピース欲しかった」をカタチに。

「共創型ものづくりこのゆびとまれ」プロジェクトで約10か月間、打ち合わせを重ねてきたSサイズさんのためのワンピース。お披露目を兼ねて、展示オーダー会を実施します。ソーラーソウに並ぶお好みの生地です、あなただけの一着をお仕立て。この夏は、お気に入りのワンピースでかけませんか? (文・中島)



《展示オーダー会》
Sサイズさんのための
オリジナルワンピース

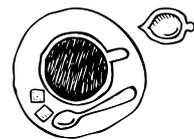
日時：2月22日(木)
& 23日(金・祝)
11:00～17:00
場所：銭屋ベース
ソラソウ





銭屋プリン ¥570(税込)

銭屋カフェ
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

昔懐かしの プリン

銭屋カフェーにはたくさんのおスイーツがありますが、その中でも人気を誇っているのがオーブン当初からある銭屋プリンです。

ほろ苦く濃い茶色のカラメルに、卵と牛乳をたっぷり使った卵液をプリン型に注ぎ淹れ、少し固めに仕上がるよう、湯煎焼きしたプリン。型からプリン用のガラスの器に移すとき、思わず揺らして動画を撮りたくなるような「ぷるん」と感に、いつもうっとりしてしまいます。

いわゆる、なめらかで口溶けのいいクリーミーなプリンとは異なる銭屋プリン。ご注文いただいた際には少し揺らして、ぷるぷるの具合を目でも堪能してから召し上がっていただくと、楽しいかもしれません。

(文・八尾田)



安心安全で

美味しい缶詰はいかがですか？

目を惹くパッケージに、銭屋マルシェへ来店された方は必ず手に取られる一品。こんなにも丁寧に作られた缶詰にはなかなか出会うことはできません。

ポルトガルで一つずつ手作りされておられ、すべて添加物不使用です。さらに缶自体にまで配慮され、有害物質が流失しない工夫をされたアルミ缶を使用されています。

なんととっても缶詰に使われているオイルが美味しいので調理も無限に広がります！定番のパスタはもちろん、じゃがいもと合わせてサラダに。気になる調理法は是非スタッフにお尋ねください！

日本に居ながらポルトガルへ旅に出たかのように目で楽しみ、舌で味わえ、心にワクワクを運んでくれる品々をぜひ一度ご賞味ください。

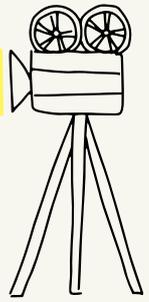
(文・川上)



缶詰「Porto do Porto」 ¥918(税込)～



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。

ご予約・作品情報は
コチラ



銭屋シネマ
2/4 [日]
18:30-

草間彌生∞INFINITY



草間彌生は苦境の中でも創作活動を続け、不可能を可能に変えていく。これは天才芸術家の、そして1人の女性のパワフルでドラマティックな人生が詰まった感動のドキュメンタリー。

原題：【Kusama:Infinity】/監督：ヘザー・レンズ/脚本：ヘザー・レンズ、イデノケイタ/公開：2018年/製作国：アメリカ/時間：77分

#本物に触れる

一度見てしまったら脳裏に焼き付いて離れない、鮮やかな色彩や無数の水玉。気付けば永遠に眺めてしまう…。草間彌生のデザインやインスタレーションに、どうしてこうも引き付けられてしまうのでしょうか？本編をご覧いただければ、その理由がわかるはず。

草間彌生がどのようにして芸術の道へ進み、唯一無二の表現者になったのか、が垣間見える77分間。若かりし頃の作品や、今年で95歳を迎える本人のインタビューなど、水玉模様のごとくぎゅっ詰まっ詰まっていて、映画を観ているうちに、彼女の世界へと吸い込まれていくのを感じました。是非みなさんも、草間ワールドに没入してみてください。

(文・尾松)

銭屋シネマ
2/18 [日]
18:00-

華やかなファッション業界の知られざる真実？

ザ・トゥルー・コスト ～ファストファッション 真の代償～

#自分の頭で考える

私は服を買う時に、値段や作りが丈夫か？を気にすることはあっても、服が作られる過程を考えたことはありませんでした。この映画では服の大量生産・大量廃棄の裏側で苦しむ人々に焦点を当て、人と地球にやさしいファッションの提案をします。お買い物で世界を救うなんて大げさにも聞こえますが、私たちの買物物が投票になり、遠い国で労働搾取される人々の希望になるとしたら素敵なことだと思いませんか？上映後はこれらのファッションについて、是非みなさんで意見交換出来ればと思います。

(文・小山)



ザ・トゥルー・コスト ～ファストファッション 真の代償～



©TRUECOSTMOVIE

ファッション業界でも大量生産・大量消費が問題化。ファッション産業の今と、向かうべき未来を描き出すドキュメンタリー。

原題：THE TRUE COST/監督：アンドリュー・モーガン/製作総指揮：リヴィア・ファース、ルーシー・シーゲル/配給：ユナイテッドピブル/公開：2015年/製作国：アメリカ/時間：93分

2/8(木)・2/22(木)

Exercise

10:30-11:40

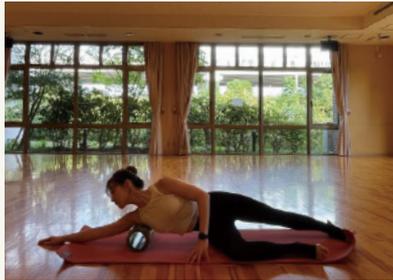
コアポスチャー トレーニング

講師/MARI

参加費/3,850円

※お得なコースはwebサイトをご覧ください。

運動嫌いでも引き締めたい! 30歳から作り上げる魅せ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webサイトをご覧ください。



2/10(土)

Cooking

12:00-14:00

発酵講座

講師/畑中伸洋

参加費/7,000円(お持ち帰り&試食あり)

昨年11月に開催した畑中先生の1day cafeのメニュー「発酵スパイスカレー」の作り方講座! 簡単に作れて、動物性なし、油脂なし、作り置きも可能なスパイスカレーです。



2/13(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/13,500円+仕上がり作品の送料

今回のテーマは「お雛様」。五寸四角皿に色付けをしていきます。伝統的な和の中に粋がプラスされたデザインで、どんなお部屋にもインテリアとしてお飾りいただけます。



2/3(土)

Culture & Life

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きます。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。



2/5(月)・2/19(月)

Exercise

NEW

20:00-21:00

踊る整体®

講師/Emi

参加費/3,500円(初回体験2,000円)

※お得なコースはwebサイトをご覧ください。

ベリーダンス × アラブ音楽 × オステオパシーで魅せるだけではない、健康法をお伝えします。骨格のアラインメントを整え、アラブ音楽の持つ柔らかな音色の質感を活かして、しなやかな筋肉をつけていくエクササイズです。



2/8(木)

Cooking

12:00-14:00

発酵講座

講師/畑中伸洋

参加費/6,500円(米粉ランチ付き)

米粉で作るダイエット料理、簡単超うま料理、スイーツまで! 棚田へ毎年通い、製粉工場で製造を学び、米粉を販売して10年以上の五つ星お米マイスター畑中先生が、米粉で美しく美容に良い米粉料理と米粉が身体に与える影響をお伝えします。



ZENIYA

銭屋塾

2024.2/1~3/11

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。

2/1(木)・2/8(木)

Exercise

2/15(木)・2/22(木)・2/29(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。

2/18(日)

11:00-14:00

第6回 からだ喜ぶ日常ごはん

吾妻屋 向久保さん×吉田より子先生

参加費／6,500円(試食あり)

大好評第6弾！吉田先生が長年の追求の末に辿り着いた目からうろこの究極の出汁レッスンです！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等どれが正しく、どれが一番美味しいのか、判断がとて難しい。このレッスンを受けて頂くとすっきり解決。究極の出汁を使ったお料理もデモスタイルでご紹介。最後にはランチとして皆様になっぴりと召し上がって頂きます。



Cooking

特別
イベント

2/13(火)

11:30-13:00

中国茶教室時々茶席

講師／澄川鈴

参加費／6,000円(試食あり)

非常に奥深い中国茶の世界。今回は基本的に立ち回り、淹れ方を学べる内容で開催いたします。茶壺(チャフー:日本茶でいう急須)を使って淹れ方を練習し最後はお茶請けと共にプチお茶会を予定。飲み比べが出来る機会が多いですが、淹れ方から学べる内容はめったにありません。この機会に中国茶の世界へ踏み込んでみませんか。



Culture & Life

3/5(火)

10:30-15:30

簡易金継ぎ教室

講師／黒須ゆうか

参加費／9,850円

日常の器にどんな思い出がありますか？大切な器でも割れたり欠けてしまうこともあります。それを繕うことができ



たら...どんなにうれしく、心豊かになることでしょうか。割れや欠けが起きた時の対処法として「金継ぎ」があります。それを知り、さらに自分で繕うことができれば器のある生活への意識が少し変化するかもしれません。大切な器を持ってお越しください。繕う方法を学びましょう。

Culture & Life

2/26(月)・2/29(木)

10:00-14:00

パン講座

講師／福島健治

参加費／6,000円

(簡単ランチ、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

人気のパンレッスンです。テーマは冬のパン！パン屋さんだからこそお伝えできるパンの魅力などをユーモアたっぷりでお届けします。



Cooking

2/17(土)

11:00-14:30

四季を味わう 魚のさばき方講座

講師／奥田貴子

参加費／8,000円(試食あり)

少しのコツで簡単においしく、魚料理を食卓で楽しんでいただけます。今回のテーマは「寒鯖」。身体に良いEPA、DHAが豊富で脂肪分もたっぷり！非常に美味しい時期を迎えます。丸ごと一尾を一緒にさばいて焼き棒寿司に仕上げます。魚は焼くか煮るかの選択肢のみ、下処理の仕方が分からない、魚料理を家族にも食べてもらいたい、そんなお声に応える講座です。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



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

参加費／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



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しょう。

Culture & Life

2/27(火)

午前の部10:00-12:30

午後の部14:00-16:30

自宅で簡単 美味しいパン作り

講師／西田くみ

参加費／5,900円(試食・お土産あり)

寒い日に食べなくなる、手捏ねで簡単にできるほっかほかの肉まん

と、すぐに作れるマーラーカオを作ります。スーパーで手に入る身近な食材を使うので、ご自宅でも簡単に再現できます。西田先生の講座の中でも特に人気のメニューです！



Cooking



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。

◎ 銭屋塾

庖丁と語る人になる

庖丁研ぎ講座

料理をする際、愛着のある庖丁を使うとそれだけで楽しくなりません。毎日使うものだからこそ、大切に使い続けたいですよね。そのためには、お手入れ（研ぐこと）が欠かせません。

銭屋塾の庖丁研ぎ講座の廣瀬先生は「庖丁コーディネーター」として活動されています。「砥ぎ師」ではなく「庖丁コーディネーター」。先生ご自身が考えた名称とのこと。庖丁だけでなく使う人とも向き合い、その人に合うように整える、いわば「庖丁と人の調整人」です。

講座では生徒さんそれぞれの庖丁と共に過ごした話を聞き、庖丁に表れるその人独自のクセを考慮しながら研ぎ方をお伝えされます。はじめは少しきこちない様子の生徒さんが、次第にご自身の庖丁と語り合うように研ぐ様子が印象的です。是非一度ご自宅にある庖丁と語り合う時間を過ごしてみませんか。

(文・谷)



庖丁コーディネーター
食道具 竹上 代表取締役
廣瀬 康二先生



オーストラリアにて日本の食文化に目覚め、「料理は食材を生かす事」という原点の道具に着目。京都の庖丁店で修業後、食道具竹上の庖丁ブランドを立ち上げる。

講師のことは
Teacher Message

優しくて正しい 庖丁研ぎ

料理をするうえで欠かせない「庖丁」。言わば要ともいえる道具です。食材を生かすことが原点といわれる料理において、食材に最初に触れる庖丁の刃が切れ病んでいるのはNGです。

庖丁は使い続けると刃先が摩耗していき、切れ味が悪いと感じる状態になってしまいます。それを解決するのが、砥石を使って刃先にできた丸み（厚み）を薄くすること。刃先が薄く鋭くなる
と刃当たりが良くなるため、食材が生きて美味しくなります。
「切れる」というのは、その



受講者の声

Student Voice

庖丁への考え方がガラッと変わった!

講座を通して使っている庖丁がどのような状態なのか分かり、同時に生活に必要な庖丁の守り(もり)方を知ることが出来ました。庖丁への考え方がガラッと変わるような講座でした。

受講者 匿名希望様

参加するたび 気づきが得られるレッスン

廣瀬先生の講座は何回か受けさせていただいていますが、いつも新しい気づきが得られます。今回も本当に勉強になりました。庖丁の守り頑張ります。

受講者 匿名希望様

切れ味が料理の味を変える!

廣瀬康二先生の 庖丁研ぎ講座

2月3日(土) 13:00~15:00

庖丁文化や砥石、道具への
向き合い方について学びます。

時だけ切れるようになれば良いのではなく、鋭くて優秀でなくてはなりません。私がお伝えしている『優しくて正しい庖丁研ぎ』は、楽に、安全で、短時間で長持ちする研ぎ方です。やみくもに砥石に擦り付けるのではなく、種類や素材による違いを理解して頂き、その庖丁の持つ真価を引き出すことが大切だと考えています。道具との日々の付き合い方や、庖丁を研ぐ愉しみをお伝えし、世の食生活が豊かになることを願っております。



俳句に親しみ、
言葉を磨く



第88回 2023年12月9日

錢屋句会

兼題 年の市、鮎鱈、おでん(他、自由題2句)

人の世を早送りして年の市

玉木あつ

先生評 この市の賑やかさの中にある精神的な気忙しさを「人の世を早送りして」と捉えた所が秀逸です。年の市の喧騒から人の世の寂しさや侘しさも時間が解決してくれる、と訴えているようです。

おでん鍋具材に噂継ぎ足して

上田久之

先生評 この句のポイントは、「噂を継ぎ足す」ですね。おでん鍋は具材を継ぎ足しながら、時間をかけて楽しみます。噂話に話も咲きます。具材とともに噂も継ぎ足して話が尽きないのです。機知と滑稽さが光ります。

下の名を妻に呼ばれて年の市

野菊

先生評 妻に下の名で呼ばれるなんて滅多にない事。普段は、パパとかお父さんとか呼ばれているのに名前前で呼ばれると若いころに戻った気分になります。年の市の喧騒の中での一コマですが、ちよつと嬉しさも混じります。

末の伯母逝きてすとんと冬に入る

篠さとみ

先生評 この句のポイントは「末の伯母」と「すとんと」という表現。一番下の伯母さんが亡くなって、もう父母の兄弟・姉妹が全くなりませんでした。頼る存在がいなくなるとともに、自分が頼られる存在になったことを実感している作者です。

神棚のための踏み台実千両

原和人

鑑賞 神棚にお供えをするための小さな踏み台が、この句の主役です。冬に赤く色づく実と、目立たないけれどもいつも神棚の近くにある踏み台の対比です。

季語のあれこれ

講師 原和人

初とつく新年の季語

歳時記には春夏秋冬とは別に、新年が独立しています。今回は、新年の中で間違えやすい「初」のつく季語を取り上げてみます。

● 初春(はつはる)

陰暦正月は立春を起点にしていたため、新年を春と言っていました。現在では新年とほぼ同義です。紛らわしいですが、初春(しゅん)は、春の季語です。

● 地名につく「初」

最も有名なのは、「初富士」。元日に仰ぐ富士山です。同じように、初比叡、初浅間、初赤城なども元日に仰ぐお山。同じく地名がついていても「初伊勢」は伊勢神宮に初詣をする事ですし、初愛宕は京都愛宕山にある愛宕神社で行われる祭事です。

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://zeniyahomp.com/



バックナンバーはこちら





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: 014



ZENIYA STORE

オープン当初から変わらない 自家焙煎珈琲

錢屋カフェ店内のショーケース横に焙煎機があることをご存知でしょうか。スタッフが珈琲の生豆を必要な分だけ焙煎する日があります。同じ国のものでもあっても、温度や湿度、焙煎の仕方で様々な味わいに変化するのが珈琲豆の奥深いところ。珈琲は飲む瞬間のアロマ（香り）も大切ですが、焙煎中の香りは格別です。もし焙煎している瞬間に遭遇されましたら、是非ともその香りに癒されてください。



るため直後のガスが安定した頃合いでお届けしています。

実は錢屋カフェがオープンした2015年は、サードウェーブコーヒー、いわゆる酸味際立つ浅煎りコーヒーブームが到来したタイミングでした。メディアでも注目される新しい波。そのブームに乗ることもできたかもしれませんが、私たちが飲みたい、そしてお客様に飲んでいただきたいのはやっぱり昭和の喫茶店を彷彿させるような、ほろ苦い一杯だったのです。

錢屋カフェは、そもそも錢屋本舗本館と上本町との接点として、外と内を緩やかにつなぐ家の縁側のような役割を果たすものとしてつくりました。上本町だけでなく、お届けする皆さまとの接点になっていけたらと思います。

(文・合田)

錢屋商店（ECサイト）で販売している自家焙煎珈琲豆は3種類。大地を感じさせる重厚なフレーバーと濃厚でしつかりしたコク、クリアな苦みを感じる『イチバン』、奥行きのあるまったりとしたコクと甘み、バランスのとれた『ニバン』、複雑な味が絡み合い、力強く豊かなコクとスパイシーでキレの良い酸味を感じる『コロンビア』です。鮮度を大切にしてい



“美味しい”を
つくってくれる器に出会う



「食卓に並ぶだけで日常が最高になる、そんな生活を日本六古窯の一つである丹波焼を通して届けたい」という想いを込めた、グループ窯さんとのイベント。グループ窯さんは丹波焼の若手で構成された作り手集団。普段は、見て買うことが多き器です



が、使って買うことも体験してほしいと考え、会期中にランチ会も開催しました。お客様にお好みの丹波焼を選んでいただき、それぞれの器に冬野菜のビビンバやスープを盛りつけてご提供。今回は、奈良県を拠点に菜食料理家として活動される松本ちささんが作ってくださいました。各作家さんのお話を聞きながら実際に使い心地を体験していただく時間。これからも、背景や想いを知っていただくイベントを開催していきたいと思えます。(文・合田)

★スタッフがおすすめ★
わたしの逸品



受け継いでいきたい道具

約3年前に我が家にやってきたオーバルボックス。収納ボックスとして愛用しているのですが、私にとっては単なる収納ボックスではないのです。スワロウテイルと呼ばれる継手部分の美しさにほれ込んだ、『IFUJI』のオーバルボックスが私のお気に入り。経年変化していく木の味わいも感じながら、これからも大切に育てていきたいと思えます。(文・中島)



南館屋上で活動中

銭屋 やさい部 日記

やさい部日記始まりました

やさい部とは、銭屋本舗南館7階ソラソウの隣のガーデンで、野菜などを育てている銭屋本舗の社員による部活動です。一部は保育所の子どもたちに貸していて、観察や収穫を楽しんでもらっています。野菜などを育てる過程で気づいたちょっとしたことをここで共有していきたいと思えます。写真は夏の畑と、子どもたちがパプリカを観察している様子です。(文・前田)





雨あがりの虹

Vol. 37

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

ストレスに

くじけやすい

子どもたちへ

Vol. 1



学校・塾で嫌なことがあった、親や先生に叱られた、友達とケンカをした：そんなストレスを受けた時に、過度に落ち込んでしまう子どもがいます。ストレスによって一時的にダメージを受けることは誰でもありますが、そのダメージをなかなか回復させられないのはつらいものです。では、なるべくストレスに動じないようにする、あるいはストレスを受けてもすぐ立ち直ることができるようになるには、どうしたらよいでしょうか。2号に分けてご紹介します。

ストレスから回復しにくい子どもの特徴

まずはストレスを受けた後、気持ちが落ち込んで回復に時間がかかる子どもの特徴を考えましょう。

思い込みが強く、思考に柔軟性がない

1つの考えに捉われやすく、「こうだ」と思うとなかなか考えを変えられないタイプです。周囲の変化に対応できない、他人の意見を聞こうとしないこともあります。

気持ちの

切り替えが苦手

ストレスが原因で受けたショック

や、憂うつな気持ちを引きずってしまったりタイプです。思い悩むうちに、過去に起こった嫌な出来事を反すうしたり、自分を責めたりして、さらに落ち込むことも少なくありません。

自尊心が低い

肯定的な自尊心は、自己肯定感（ありのままの自分を肯定し受け入れている）、自己有用感（誰かの役に立っているという感覚）、自己尊重感（私にはどんな時も存在価値があるという感覚）という3つの要素で成り立っています。自尊心が低い子どもは、ストレスとなる出来事をきっかけに、自分を否定してしまったり、ミスや失敗など自分の非を受け入れられず、他人からの指摘に対して自分を守るために言い訳がましくなったり、相手の非を強く批判したりすることもあります。

ストレスを感じやすい子どもの特徴

続いては、ストレスを受けやすい子どもの特徴を考えましょう。

真面目で完璧主義

真面目で完璧主義ゆえに、自分や他人のミスが許せず、それがストレスになってしまいます。また「間違っただけじゃない」「完璧にやり遂げなければ」というプレッシャーがストレスになることもあります。

自分の気持ちや

意見を抑え、

周囲に合わせてしまう

意思表示が苦手、嫌なことや同意したくないことを伝えられず、周囲に合わせてばかりいることでストレスをためることがあります。

ネガティブ思考

物事をネガティブに考える子どもは、ストレスを受けやすい傾向があります。例えばクラス替えで友達と離れた場合、ポジティブな子は「寂しいけど、新しい友達と知り合うチャンス」と考え、ネガティブな子は「新しい友達ができなかったらどうしよう」など、悪い方向に考えてストレスを受けやすくなります。

次号では、ストレスダメージを回復する「レジリエンス」、ストレスダメージを受けにくくなる「ハーディネス」についてご紹介します。

#周りの誰かに 助けてもらう

お正月や受験を控えて神社仏閣へ参拝される方も多いと思います。信仰に関わることですからあくまでも持論ですが、私は神仏の加護を受けるものは、その前にまず周りの人々から助けられていると思っています。

中学受験をする小学生に「神様に祈れば合格するの？」と真

極楽の東門

前回は四天王寺の石舞台を見に行きましたが、引き続き、今回は四天王寺西門の石鳥居をご紹介します。

一見して気がつくのは度重なる補修・補強の跡です。柱を真横に貫く「貫」は古い金属製、柱には真新しいシルバーのバンドが巻かれ独特のモザイク鳥



割をこの石鳥居は担ってききました。かつて谷町筋の西には海が広がっていて、お彼岸には太陽が鳥居の中を

居になっていきます。人々がこのように補修・補強してまで守り続けるのは「神額」に書かれた「ここは極楽の東門」という言葉から想像できます。四天王寺の西門は極楽側の東門。言わば、二つの世界をつなぐ扉のような役割をこの石鳥居は担ってききました。かつて谷町筋の西には海が広がっていて、お彼岸には太陽が鳥居の中を

通って海に真つすぐに沈みました。人々はその美しさに極楽を思い、石鳥居も含めて信仰の対象としていったのです。日暮れ頃、境内から石鳥居を眺めてみたところ、驚くべきことに、どこまでも参道が続いているように見えます。石鳥居の前から下り坂になっているせいで、まるで先に何もないうように錯覚したのでした。古代の絶景が息づいていました。

(文・池側)

顔で聞かれたことがあります。訝しげで不安そうでしたが、賢そうなその顔つきは真剣でした。だから向き合って話しました。祈りは毎日の生活そのもので、神様はそれを天から見えておられると思っています。勉強して成長した自分は何を成したいのか？その動機を仏は心の中から見ておられると思います。合格が幸せならば、不合格は不幸せだということになります。人生はそんなものではないこと

は私ですら知っているので、神仏からはもっと大きな視点で見守られていることを話しながら「君をずっと見てきたご両親や先生方が応援してくれているなら、神仏も応援してくれると思う。でも、答案を書くのは自分だからね」と伝えました。私自身も迷った時には、どうしたら人が助けてくれる自分でいられるか、その動機と行動をいつも自問しています。(文・正木)

みんなの
「ちょっとしたことを
ちゃんと考える」
を繋ぐリレー

#不完全を愛でる

先日とあるギャラリーで一目惚れをして購入した、木工作家さんの12角盆。ふちが少し欠けていて、割れた部分はコの字型のくぎ(鎚)で止められています。もちろん欠けや割れないお盆も一緒に並べられていたのですが、わたしにはどうもその一枚が、ある意味自然に見えて、魅力的に感じられたのです。

帰宅後、作家さんの作風を調べてみたところ「以前は割れや節の部分はなるべく入らないように制作していたけれど、幅30cm以上の木材でそのような欠点の無い良材は本当に少なくなってきた。そういった部分も上手く取り入れていたら材の口スも少なくなるし作風も広がるから、これからはどんどん活かしていきたい」とお話しされている投稿を発見。自然に見えた理由が腑に落ちました。

。欠点。と見るか、愛すべき点。と見るか。
モノに限らず背景を考えたり、知ったりして、不完全を愛でる気持ちでいたいと思います。

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！



百の笑顔と感謝でお迎え 居心地のいい空間でおいしいお米を

百福は2020年12月オープン、今年4年目に入りました。僕は学生時代のアルバイトをきっかけに飲食業に関わるようになり、いつか「店の主」になりたいという夢を持ってきました。前職では調理もやってきましたが、主に飲食業のマネージメントを学ばせてもらって、40歳を前に独立しました。

店をやるうえで、笑顔と感謝する心を持ちたいと思っています。お客様が自然にくつろげる、温かみのある居心地のいい空間を目指しています。

当店のこだわりの一つが米ですが、米の種類、精米方法、炊き方、味などこだわったものを提供することで、お客様がこま



米Lab 百福 代表
 濱田 修司さん

絶対にはたたくありません。後ろめたいことをせず、嘘をつかず、お客様の率直な意見や感想も素直に受け止めます。また、おいしい料理をご提供することはもちろんですが、スタッフの態度や印象は店の雰囲気づくりに大きく影響しますから、「来てもらってあげよう」という気持ちで常にお迎えしたいですね。そうすることで、お客様が自然にくつろげる、温かみのある居心地のいい空間を目指しています。

百福の厳選米を販売



おいしい体験ができる土鍋ごはんもおすすめ

で反応してくれるとは思っていませんでした。日本全国の生産者と会って買い付けをしている熱心なお米屋さんとお会って、今使っている奈良の米を仕入れさせてもらうようになりました。有名で高価な米ではなく農家さんが普段一生懸命作ってくれた適正価格のおいしい米です。今では人気すぎて一般で買うことは難しくなっていますが、その米を提供でき



米Lab 百福
 大阪市天王寺区石ヶ辻町13-17
 サンシャイン深緑1F
 TEL.06-6770-0888
 昼 11:30~15:00
 夜 17:00~21:00 (20:30 LO)
 定休日：水曜



MOMOFUKU, UEHONMACHI

の仲間に入れてもらえたかな」と思えるようになってきました。どこかで何かの役に立てるようなことが仕事になりますから、今後も新しい店舗づくりや事業展開にチャレンジしていきたいと思えます。(取材・山田/前田)