

電車に乗って
春うららら
上本町



Do small things in a great way

ZENIYA
&
LIFE

— 最高の普通を —

森のねんど研究所
自然と調和する町並み





ちょっとしたことを、ちゃんとやる。
そうしか言いようのない基本を
大切にしたいと思います。



ウチの子もヨソの子もない

自分の子と同じように他人の子を叱っていた時代がありました。私がその叱られていた子供だった頃ですからかなり前ですが、大人に威厳と信用があつたと思います。常識という共通認識があつて、それに基づいて善悪を判断できた時代だったという事でもあります。

ところが多様化を受け入れようという時代になったにもかかわらず、従来の常識に凝り固まって自己変革できない一部の大人は、社会の、特に一世代若い人達の信用を失ったのかも知れません。核家族という言葉すらが死語のごとく、家族のあり方が変わり、異なる世代が同居しなくなつて相互理解が困難にもなりました。個人主義的思想が広まった背景もある気がします。大人と子供という横の連帯よりも、ウチとヨソという縦割の分断が重視される事になった訳ですが、改めて大人同士が信頼を高め、子供に寄り添える社会でありたいと思います。

分断は他にもいくらでもあります。国境はその最たるものでしょう。イデオロギー、宗教、民族、人種、性別、あらゆる境界線で争いが起きています。守るべき何かの



を応援します。惜しくも敗れたら次は近畿勢のどこか、そして西日本、それも残らなかつたら大阪代表を破ったチーム、終いには「みんなよくやっただい」となります。敵味

ための区別の場合もあるでしょうが、どれかひとつの境界にだけこだわる、それは殺し合いにすら発展するわけです。境界そのものがなくなれば良いのですが、そうもいかなければ、せめて多様性を受け入れようというわけです。これは、文字通り縦横無尽に縦横の境界を切り替えて物事を捉えることだと思いません。そのためには幅広い知識や経験、それに伴う理解と多彩な視点、そして何より思いやりの心が大切だと思います。違いを争いの口実にせず、より多くの共通点を見つけられるはず。そして、柔軟に見方、考え方を切り替えながら話し合うわけですが、もちろん容易なことではありません。人類は進歩したように思えても、いまだに争いが絶えないのですから。政治的対立がある時は文化的交流を深めるといようなことでは、成功例はあると思います。

方の境界を切り替えながら、応援する口実を見つけて声援を送り続けるから、最後には勝ち負けに関わらず清々しいのけでしょう。引越してきたお隣さんと騒音で揉めたけど、猫好き同士とわかって仲良くなったというような話しだつてあるでしょう。

私は自社の社員と他社の社員を区別しないで、何なら仕事も頼むし、相談にも乗るように心がけています。拝金主義的発想は趣味に合わず売り

先と得意先の区別も、お客さまと社員の区別もせずに全体を見渡して考えることがあります。お金を頂いているか、支払っているかの違いではなく、同時に物品やサービスを交換しているのだからお金に縛られない価値観に基けば、何らかのご縁で、あるいは関心を持って錢屋本舗に関わって下さっている方々ということになります。そこから会社の運営のヒントを得たり、社会に対して新しい価値の提案ができるのではないかと考えています。

(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。



実の親子で共演！

一般の方も参加できる
練習会も開催！



百聞は一見に如かず！ 現世の舞を体感せよ

3月1日(金)・2日(土) うえほんまち 銭屋ホールで開催する『SDGs舞語り』。脚本・演出を手掛ける北林佐和子さんは、この舞台で『新しい伝統』を表現します。

『新しい伝統』を舞語るとは？

創作舞踊家として活動されている伊瑛谷門取さん。「古典的な日本舞踊の、ゆつくりとした動きばかりだと、今の世の中には、特に若者には響きにくいのが現実だ」と話します。「日本人としてのDNAが無くなってしまわないように、守りつつもチャレンジしないと」。そのひとつには、伝統芸能のありかたを、未来へとつなげ進化させていく志を感じました。

同じく本公演に出演する、門取さんの娘・實川ふうさんはコンテンツポラー×日本舞踊(コンテ日舞)というジャンルで、現代のリズムを取

り入れた伝統的な表現をされています。これがまた、うっとりしてしまうほど魅力的。しなやかに伸びる手足に、くるりとひるがえる華やかな衣装。舞が、私たちに語りかけてくるようです。

見どころ満載、
3つのプログラム

川から海へと流されるペットボトルが擬人化されたり、『親子の断絶と和解』を実の親子同士で演じたりと、本公演のテーマである『SDGs』を、舞で表現するとうなるのが注目ポイント。さらにプログラムの最後には、一般の方から応募を集い、練習を重ねた踊りを披露！客席のみなさんとも、心をひとつにすることで完成する演目です。日本舞踊×演劇×和楽器の、新たな伝統芸能を、ぜひ体感してみてください。

(文・尾松)

Information

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~(貸し切り)
夜の部 17:00~
※各回およそ70分

場所：
うえほんまち 銭屋ホール
(大阪府大阪市天王寺区
石ヶ辻町14-2 銭屋本舗南館6階)





自分・に・似・合・う・、
めがねをつくりましょう



「めがねって自分でつくれるの?」。そう思われる方もいらつしやるかと思いますが、錢屋本舗本館のスタッフが参加経験のある、めがねづくりワークショップ。これが、ハマるんです。フレームのデザイン・素材カラーを選んだら糸鋸を握りしめてスタート。やすりも使って削り始めること約2時間30分。形がだんだん整っていきま

す。最終は職人さんの仕上げが入り、約2か月後にお渡しです。めがね舍ストライクは「ど真ん中を、目がけて」がコンセプト。めがねも洋服と同じように、サイズがあることを謳い続けていらつしやいます。だからこそ、自分にぴったりのめがねをつくることのできるのです。ぜひ一度ご参加ください。

(文・中島)



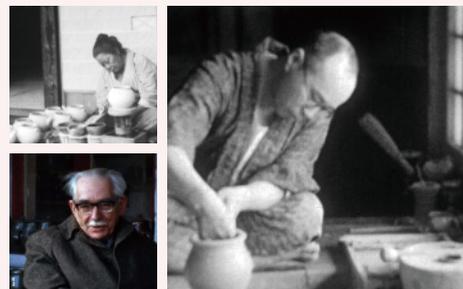
《イベント》
めがねづくりワークショップ

日時：3月1日(金)~3日(日)
1部 11:00~14:30
2部 15:00~18:30
場所：錢屋本舗本館 4F錢屋サロン

詳細はコチラ!



民藝運動に思いを馳せる



民藝に関する貴重な映像の収集・修復・保存を行っているカナダ人映像作家のマーティ・グロス氏。彼が持つ映像の中から民藝運動の主要人物たちの姿、戦前の日本の陶産地などが映し出される貴重な映像を視聴できるこの機会をお見逃しなく!ご本人からのお話もお楽しみに。(文・前田)

《文化・歴史》
第4回 民藝の貴重映像を観る

日時：3月14日(木)
18:30~20:30
場所：うえほんまち錢屋ホール

詳細はコチラ!



「こんなモノあればいいな」が
集合



《展示販売会》
共創型モノづくり
このゆびとまれ プロダクト

日時：3月16日(土)
11:00~16:00
場所：錢屋ベース ソンラソウ

詳細はコチラ!



『共創型モノづくり このゆびとまれ』は「こんなものが欲しい!」をカチにしているプロジェクト。この企画で生まれたマグカップやSサイズさんの

ためのオリジナルワンピース、錢屋カフェオリジナルエプロンなどを一度にご覧いただけます。テキストイルデザイナーと作っている傘も一足早くお披露目予定です!

(文・合田)



どんな一皿が登場するかは 当日のお楽しみ



3月17日(日) 銭屋サロンにて、1日限りのお食事会を開催。5人の男性が、前菜からデザートまでそれぞれ得意なジャンルの一皿

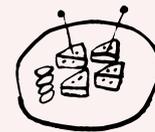
《イベント》 5人の男性がふるまう食事会

日時：3月17日(日)
17:00~21:00 (予定)
場所：銭屋本舗本館 4F銭屋サロン



をご用意します。事前予約制。詳細はWEBページで追ってお知らせしますので、お楽しみに。
(文・合田)

詳細はコチラ!



料理にも使える 万能なシロップ&ジャム

どれを選んでもしつかりとジンジャーの味を感じられて、原材料に余分なものが入っていないUNE TABLEのプロダクト。その、美味しいをお裾分

けましたくて、お料理会兼お食事会(予約制)に合わせたPOPUP STOREを開催します!
(文・合田)



《POPUP STORE》 ジンジャーラボ UNE TABLE

日時：3月22日(金)
~23日(土)
11:30~17:30
場所：銭屋ベース
ソラソウ

詳細はコチラ!



その洋服 手放すのはもったいない!

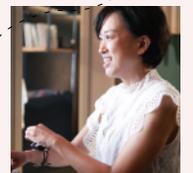


お気に入りの一着。「もう着られなくなったから…」とあきらめるのは、まだ早い!一度、美希さんに相談してみてください。大切な洋服は、お直し次第で永く着ることが出来ます。お渡しは5月中頃。初夏から夏真っ盛りに着たい洋服をお持ちになられてみてはいかがでしょうか。(文・尾松)

《イベント》 美希さんの洋服お直し相談会

日時：3月20日(水・祝)
&21日(木)
11:00~17:00
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ!



JAZZ LIVE

南米の熱い空気を吹き込む 室内楽jazz



《ZENIYA LIVE》 TAKANORI SUZUKI TRIO WITH KENTA OKAMOTO AT ZENIYA GALLERY vol.2

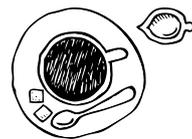
日時：3月29日(金)
19:00~20:45
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ!



昨年3度ZENIYA LIVEに出演した鈴木孝紀トリオ。今年も新進気鋭のパーカッションニストをゲストに迎え、4度目の出演

です。身体の内側が思わず熱くなっていくような南米感漂う室内楽jazzをお楽しみください。
(文・谷)



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを

自家焙煎珈琲のウラガワ



錢屋カフェでは様々な種類の
コーヒーがありますが、その中に
自家焙煎しているコーヒーがあり
ます。『イチバン』は、濃厚で
しっかりしたコクと苦み特徴で
す。『ニバン』は、奥行きのある
コクと深煎りなのに香り高いのが
特徴で、『コロンビア』は、スバ
イシーな風味とキレの良い酸味が
特徴。三種類あり、それぞれ違っ
た味を楽しめます。

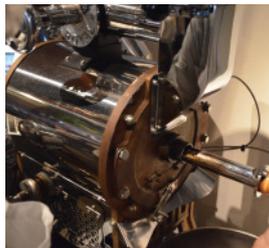
その豆を自家焙煎するにあたっ
て、美味しさを保つために必要な
作業があります。その作業はピツ
クと言いい、生豆に虫食いがいいい
か、形がいびつじゃないかを一つ

一つ確認をして、綺麗な豆だけを
焙煎できるよう選別していくこと
です。これをしていまま焙煎する
と味に雑味が出てしまい、美味し
いと思えるコーヒーとは程遠く
なってしまうのです。

ピックをして焙煎できる量にな
れば、再度確認して、焙煎がで
きるカフェスタッフが焙煎をしてい
きます。

ちょっとしたことをちゃんとす
ることで、美味しさが格段に上
がるのです。そんなスタッフの思い
が詰まった自家焙煎コーヒーはい
かがですか？

(文・八尾田)



マルシェ

Fresco「kasumi plate」

大阪府和泉市で一つ一つ丁寧に
ハンドメイドで作られているガラ
ス製品たち。錢屋マルシェで販売
している『kasumi plate』、Fresco
の代表作として発売から20年近
く作り続けられています。

霞を閉じ込めたような他にはな
い色味。繊細なように見えますが
日常の食卓に馴染むプレートの質
感。涼しさや冷たさを感じるガラ
ス製品が多い中、こちらは温かさ
も感じるシリーズのため、季節を
問わずお使いいただけるのも長く
愛されている秘密だと思えます。

プレートのおかげでいつものお
料理もワンランクアップする…。

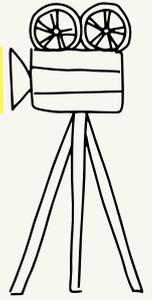
そんな聞き馴染みのある謳い文
句を言ってしまういたくなる品々
です。

個人的には太陽
の光が当たった際
のガラスの煌めき
と夜、照明が当
たった際のテーブ
ルに落ちるプレー
トの影が本当に美
しく感じました。

是非、錢屋マル
シェで実物をご覧
いただけましたら
と思います！

(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、コーヒ一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



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。

見かたを変えれば、見えかたが変わる?!

🎬 0円キッチン

銭屋シネマ
3/10 [日]
18:00-
0円キッチン



使った廃油 684.5リットル。走行距離 5079 km。救出した食材 690 kg。「食糧危機」を吹き飛ばすエンターテインメント・ロードムービー。

原題：『WASTE COOKING』/監督：ダーヴィド・グロス、ゲオルク・ミッシュ/脚本：ダーヴィド・グロス/配給：ユナイテッドピープル/公開：2015年/製作国：オーストリア/時間：81分

#使い方を決めるのは、自分

近年よく耳にする言葉「食品ロス（フードロス）」。「食品ロスの背景には、食品の生産者から消費までの一連の流れである「フードサプライチェーン」（food supply chain）が深く関わっており、その各段階（製造↓配送↓販売等↓消費）でそれぞれ食品ロスが発生するため、フードサプライチェーン全体で取り組む必要があると言われています。

この映画の主人公ダーヴィドはそんな食糧廃棄をなくすため、食料救出人として、自ら改造した廃油で走るキッチン・カーでヨーロッパ5か国を巡る、廃棄食材クッキングの旅に出ます。

この映画を見れば、日々の生活にちょっとした意識の変化が生まれるかもしれません。
(文・岩佐)

その食材、捨てたら"もったいない"?

銭屋シネマ
3/24 [日]
18:00-
もったいないキッチン

🎬 もったいないキッチン

#自分の頭で考える

日本の「MOTTAINAI」精神に魅せられた、食材救出人のダーヴィドが日本を縦断！

西は鹿児島から、東は福島まで。地域の農家やシェフと協力しながら、捨てられるはずだった食材を次々と調理していく。これは食べられない部位だから捨てる、という固定概念にとらわれないクリエティブな発想で、食材のもったいないを解決するアイデアがたくさん登場します。映画を観た後はきつと、ほうれん草の先っぽのピンクの部分まで残さず食べたくなくなってしまう！

(文・小山)



©Macky Kawana

日本の食品ロスは、実は世界トップクラス。食材救出人のダーヴィドは、捨てられてしまう食材を美味しい料理に変身させる「もったいないキッチン」を日本各地でオープンする。

監督：ダーヴィド・グロス/製作総指揮：松嶋 啓介/配給：ユナイテッドピープル/公開：2020年/製作国：日本/時間：95分

3/6(水)

14:00-16:00

味噌づくり講座

講師/有限会社 六甲味噌製造所 取締役会長 長谷川憲司
参加費/樽付き:7,150円 樽なし:6,600円

春に仕込んで秋にできあがる手前味噌。皆さまから毎年好評をいただいているこの講座、今年も六甲味噌さんと共に開催いたします。国内産の良質な大豆を使い、安心・安全・無添加の手づくり味噌を仕込みます。お味噌の作り方だけではなく、目から鱗のちょっとした事もお届け。秋までの発酵する時間もひとつの楽しみとしてお過ごしください。

※味噌5キロお持ち帰りあり



Cooking

特別
イベント

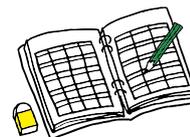


ZENIYA

銭屋塾

2024.2/26~3/28

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。

3/4(月)・3/18(月)

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く、健康法としても使えるようにしたエクササイズです。骨格の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きます。



.....

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

2/27(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、お持ち帰りあり)

寒い日に食べたくなる、手捏ねで簡単にできるほっかほかの肉まん、すぐに作れるマーマーカオのレッスン。

スーパーで手に入る身近な食材たちを使うので、ご自宅でも簡単に再現できます。先生の講座の中でも特に人気のメニューです！



2/28(水)

11:00-12:30

大人の美文字レッスン

講師/紅秋

参加費/6,000円

月に一度、文字と向き合うひとときを。スマホやパソコンで文字を打つことが増え、手書き文字を見る場面が減りましたが、誰でも「美文字」は憧れますよね。「美文字」を書けることで、いざというときに、相手に好印象を与えることができます。ミニスイーツを挟みながら、光が差し込む素敵空間で自分時間を過ごしてみませんか？



.....

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、お持ち帰りあり)

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！あんバターサンド・黒豆パン・クルミパンの3種です。一つの生地からのバリエーションで仕上げます。パン屋さんだからこそお伝えできるパンの魅力、色々お話をユーモアたっぷりでお届けします。



3/26(火)

Cooking

11:00-13:30

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)

白味噌の甘味でお砂糖要らずのサムジャン作り。茹で豚や蒸し豚、鶏ハムにもおすすめの一品です。たっぷりのお野菜と共にご自宅で韓国料理をお楽しみください。もつ鍋は中川先生自家製のこっくり白味噌味。醤油もつ鍋も美味しいですが、寒い時期はこっくり濃厚な白味噌もつ鍋はいかがでしょう？調理後ランチとして召し上がって頂きます。



3/27(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)

スライドで作品を鑑賞しながら、画家としてのこだわりや不思議な私生活など、知られざるモネの秘密にせまります。大阪中之島美術館で開催される「モネ 連作の情景」展のみどころもご紹介！



いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。

3/15(金)

Cooking

12:00-14:00

発酵講座

講師／畑中伸洋

参加費／6,700円(試食、お持ち帰りあり)

酢を使わないピクルス&ドイツの伝統的なキャベツの漬物のザワークラウト作りをしてみませんか？野菜のビタミンもしっかり摂ることができ、おしゃれで美味しく簡単に作れます！ザワークラウトは植物性乳酸菌&ビタミンCたっぷりの漬物になります。



3/23(土)

Culture & Life

13:30-16:30

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×55cmまたは50cm×50cmのサイズを作るレッスン。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すすめめです。本格的なラグをオリジナルで作ってみたい方に。



3/24(日)

Culture & Life

13:30-16:30

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のサイズを作るレッスン。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。



3/7(木)・3/14(木)

Exercise

3/21(木)・3/28(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。



3/7(木)

Cooking

12:00-14:00

発酵講座

講師／畑中伸洋

参加費／6,700円(試食、お持ち帰りあり)

フライパン、オーブン、オーブントースター、炊飯器の調理器具で焼いていきます。さらに米粉パンによく合う



ビネガーバターも！最後は発酵あんこをのせたご試食もありますよ。失敗しない米粉100%パン！もちもち甘くて、からだに良い米粉パンを作りませんか？

3/8(金)

Culture & Life

10:30-12:30

バックチャーム

デコレーション講座

講師／北林貴子

参加費／9,900円

カフェミナーージュ®北林先生の特別講座。東日本大震災で被災した女性達がひとつひとつ手作りして仕上げた「いっしー」に、リボンやレースを使って耳や鬘を施して、あなただけの「いっしー」を作っていただきます。





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 はじめてのパン作りは 銭屋塾で パン作り講座

毎日食べたくなるパ
ン。西田先生が作るパンを

一言で表すとしたら、私はこの表現
を選びます。くどさがなく食べ

飽きることのない、毎日の食
卓に並んで欲しいと思えるパ

ンたち。それを作られる西田
先生は元々会社社員と並行してパ

ン教室をはじめられました。限られ
た時間の中でパン作りに向き合っ

てきた先生だからこそ、簡単に美味
しくプロの味をというコンセプト

に繋がっているように感じます。
パン作りの講師一筋に進まれてか

ら、更に大事にされていることが、
生徒さんの声を聴くこと。だそう。

皆
さんからの反応とご自身の経験を踏
まえレッスン内容を考案されていま

す。毎日の食卓を
彩るのにぴった

りなパンたちを
ご自身で作れ

るようになり
ませんか。

(文・山内)



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。



glamorousパン教室主宰

西田 くみ先生

パン教室歴17年。イベントでの出張レッス
ンやパンの販売等を行う。自宅でのパン作
りを日々楽しんで欲しいとの想いで「100種
類の中から作りたいパンが選べる、洗い物
最小限2時間で完結!!」のパン教室を開催。



受講者の声

Student Voice

市販のパンとは別物!

参加して良かったです!ありがとうございました。是非、また絶対にレッスンに行きたいです。出来立ての手作りパンを食べることが初めてだったのでこんなに美味しかったのかと感動しました。もう市販の物は食べられません!

受講者 匿名希望様

料理が苦手でも またやりたい!

料理が苦手な私でもとてもわかりやすく、楽しかったです。肉まんが出来上がった時は感動しました。皮がもちもちふんわりで、お肉の餡もジューシーで美味しかったです。まずはマーラーカオから、自宅でも作ってみます。ありがとうございました。

受講者 匿名希望様

パン作りを もっと身近に。

親から何度も「習いに行きなさい」と言われるぐらい、料理がすごく苦手でした。そんな私がパン作りをはじめたきっかけは、当時通っていた料理教室で「パンを作ってみませんか?」とお声掛けいただいたことでした。

パン作りを習い始めて半年後、初めて自宅でパンを焼き、非常に驚きました。「パンが焼けた!!」と。出来ると思っていなかったんですよね(笑)。そこからパン作りが楽しくなり、資格を取得して自宅でのパン教室をスタートさせました。当時28歳、OLの仕事しながら副業という形ではじめた教室ですが、生徒さんの「ありがとう」、「美味しかったよー」といったお声が励みとな

り、次第にハマっていくようになりました。そして3年後にOLの仕事に区切りをつけてパン教室を本業にしました。

皆さんと様々なお話をしながら美味しいパンを作るこの仕事を天職だと思っっています。パン作りは大変そう、面倒くさそうというイメージがあるかもしれませんが、面倒くさいことが大嫌いなパン講師がお伝えするパン作り!!を是非体感してみませんか。パン作りをもっと身近に感じ、毎日の生活に取り入れていただけたら嬉しいです。



パン教室主宰16年
西田くみ先生が教える

自宅で簡単 美味しいパン作り

2月27日(火)

午前の部 10:00-12:30
午後の部 14:00-16:30

市販には戻れない!

ほっかほかの全粒粉100%肉まん
とマーラーカオを作ります。

俳句に親しみ、
言葉を磨く



第89回 2024年1月6日

錢屋句会

兼題 白菜、初買、松の内 (他、自由題2句)

冬至湯や順番を待つ車椅子

雪兔

先生評 介護施設などを思い浮かべます。車椅子で介護が必要な人は専用のお風呂があるのかもしれませんが。車椅子で順番待ちをしながら賑やかに喋っている方々の姿も見えてきます。景が温かい。

砲弾のやうな白菜並びをり

雪柳

先生評 白菜を砲弾に例えるとは、発想が面白い。言われてみれば、積み重ねられた白菜は戦争などで弾込めをするために並べられている砲弾に似ています。直喩の成功例ですね。

白菜の荷車を引くオモニかな

篠さとみ

先生評 オモニは韓国語で母親のことです。白菜を山積みにした荷車を、キムチづくりのために人目も気にせず押しているのです。働き者のオモニの姿がありありと浮かびます。貧しい時代を知っている作者かと思えます。

隙間風貧乏ゆすりやめなさい

上田久之

先生評 「貧乏ゆすりやめなさい」の口語的表現でちよつといらいらしている気持ちをストレートに言いました。この場合には隙間風が微妙に二人の関係を暗示しているようです。もともと仲の良い関係なのです。

松の内連絡とれぬまま終はる

原和人

鑑賞 今年、新年早々の能登大地震がありました。中々連絡が取れないまま、親族やお友達の心配をされた方も多いと思います。電話しても繋がらない。こんな気持ちの松の内は一生忘れられません。

季語のあれこれ

講師 原和人

春について

今年の立春は二月四日。春は、立春から立夏（今年五月五日）の前日までの期間です。

●春の傍題

青春、芳春、陽春、東帝、青帝、蒼帝、三春、九春

青春や青帝の「青」は春の色を表します。因みに夏は「朱」、秋は「白」、冬は「玄（くろ）」です。それぞれの季節を象徴する動物の色とも対応しています。春は「青龍」、夏は「朱雀」、秋は「白虎」、冬は「玄武（亀）」なのです。

また、東帝の東は、春の方角を意味します。東の方角を司る帝です。これは感覚的にも分かりやすいですね。春が東、夏は南、秋は西、冬は北です。季語を知ると日本文化の理解に役立ちますね。

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





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: 015



ZENIYA STORE

理想をカタチにした一枚のエプロン

皆さんはご自身が欲しいモノをイメージして伝えることができずか？いつのまにか、売られていくものから選ぶことに慣れてしまっていないですか？

ZENIYA & LIFEの各ページで何度かお伝えしている企画『共創型モノづくり このゆびとまれ（以下、このゆびとまれ）』。『共創型』という文字から「なんだか難しそう」と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、簡単に言うならば「こんなモノがあればいいな」、「こんなのが欲しい！」をカタチにしているプロジェクトです。マーケティングの成果として売れそうなものが溢れ、広告され、販売されていますが、それは本当に欲しいモノでしょうか。生活の中から要るモノを減らし、欲しいモノに囲まれる暮らしを提案したいと思い、錢屋本舗本館は『このゆびとまれ』を始

めました。

マグカップ、ワンピースに続き完成した、錢屋カフェオリジナルエプロン。実用面で言うと、足さばきの良さ、首や肩が凝らないデザイン、毎日お洗濯が出来るアイロン要らずの生地であることなど「こんなモノがあればいいな」というこだわりをたくさん詰め込みましたが、何より、お気に入りモノに囲まれた暮らしの心地よさを共有したい。と思い、錢屋商店でも販売することにしました。

お出かけ前にどんなことが起きるのか、どんなものと出会えるのか、わくわくしながらお洋服やバッグを選ぶように、お家で過ごす時間だって、リラクセスしながらもその高まる気持ちは忘れずにいたい。お家の制服とも言えるエプロンを通して、この想いに共感いただける方と繋がる事が出来たら嬉しいです。

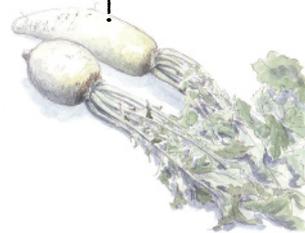
（文・合田）



5ページで紹介している洋服のお直し美希さん。実は、京都で露地栽培をはじめて2024年で9年目。旬の野菜を食べる美味しさ、大切さに気付いてもらえるイベントを開催しようと、銭屋食堂は誕生しました。第一弾は夏野菜でしたが、今回は冬野菜をたっぷり使った日常ごはんを提



旬の野菜って、
こんなに美味いんだ！



銭屋食堂の
夜の詳細はコチラ

供しました。「野菜だけでこんなに満腹になるなんて」、「旬の野菜って、こんなに甘くて美味しいんだ」など、お客さまから驚きの声が続出。丸テーブルを囲んで、相席になった方と会話がはずんだりもして、終始なごやかな空気が流れていました。次回は5月10日(土)に開催します。【銭屋食堂の夜】と称し、いつもより少し居酒屋チックなお料理を提供予定です。お酒が進む、旬料理。お楽しみに！
(文・尾松)



育てていきたい道具

スズタケでつくられた楕円型の竹ざる。見栄えだけではなく、機能性も良いんです。水切りに優れているので通気性にも優れており、野菜の湯切り以外にアツアツ焼き立てのパンを盛りつけても湯気で蒸れたりしません！カビにさえ気をつければ飴色に育てながらずっと使い続けられる。

わたしの食卓の名脇役として何十年もそばにいてほしい逸品です。
(文・川上)



これが小松菜の根っこです！

自分で育てて初めて気づくこと

少し前のお話ですが、小松菜を引っこ抜きました。ある程度育つと茎の根本から切って収穫することが多いと思うのですが、育った葉を一枚ずつ取り取って少しずつ収穫していました。それをもう抜いてしまおうと根っこから引っこ抜くと、なんとミニ大根のような根が現れました！皆さん小松菜の根っこ見たことありましたか。
(文・前田)





雨あがりの虹

Vol. 38

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. 2



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といった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。ストレスから回復しにくい子どもやストレスを感じやすい子どもの特徴を紹介した前号に続き、今号ではそんな子どもたちに伝えたい「レジリエンス」をご紹介します。

レジリエンス

レジリエンスとは「外からのストレスをはね返す力」を表す言葉で、心理学の分野では「精神的な回復力」

と表現されることがあります。かみ砕いて説明すると、例えばショックな出来事や逆境などネガティブな状況に直面した時に、一時的に落ち込んだり傷ついたりしても立ち直れる力を指します。ポイントは「一度は傷つくけれども、時間をかければ立ち直れる」という点です。

レジリエンスを高める方法 子どもの気持ちに 寄り添う

例えば子どもが落ち込んでいたら、「どうしたの？」「何か嫌なことでもあった？」などと声をかけてあげましょう。子どもが話してくれる場合は内容をしっかり聞き、「そんなことがあったのね。それはつらかったね（悲しかったね）」と、まづ子どもの気持ちに共感を示し、その気持ちを言葉にしてください。子

どもの気持ちに対して感情をラベリングしてあげることで、子どもは客観的に自分の感情を認識できるようになっていきます。

子どもが落ち込んでみえる時は、子どもはまだショックやつらさから回復できていないはず。そんな状態の子どもに対して、たとえ良かれと思う気持ちから出た言葉だとしても、「こうしたらいいよ」「どうしてそんなことをしたの？」など、指図したり追求したりするのは逆効果です。いったん子どものつらさや苦しさを受け止めてあげてください。

気持ちの切り替え方を 教える

落ち込んでいる子どもに対し、「いつまでもうじうじしないぞ！」「また今度、頑張つたらいいじゃないの」など、言葉で立ち直らせるのはなかなか難しいものです。そんな時は「応急処置」として、何らかの行動を起こすことを子どもに促してみましよう。特別な行動でなくてもいいのです。例えば「おやつを買いに、コンビニまで一緒に行こうか」「お母さん（お父さん）とゲームで対戦しようよ」などと子どもを誘うのもいいでしょう。スポーツやゲームなど夢中になれること、美味しい食べ物をとるなど感覚的に楽しめる

ことがおすすです。

自己効力感を 高めるよう導く

自己効力感とは、困難な出来事にぶつかった時でも、「自分ならできる」「きつとうまくいく」と思えることです。自己効力感レレジリエンスを高めるために有用です。自己効力感を高めるには、小さな成功体験を積み重ねることが効果的です。というのも、大きな成功体験を求めると成果を挙げることが難しく、子どもが「自分はやっぱりだめなんだ」と悲観し、自己効力感を下げる恐れがあるからです。小さな成功体験を重ねて自己効力感が高まれば、自信がついて大きな目標にも挑戦できるようになるでしょう。

また、子どもが困難を乗り越えた時、その体験を振り返ってあげることも大切です。「あの時は落ち込んだけれど、気持ちを切り替えることができたね」など、過去の体験を言葉にして子どもに伝えることで、子どもは困ったことが起きても「なんとかなる」と思えるようになっていくはず。

今回は、ストレスの原因になる出来事に対する「傷つきにくさ」を表すハーディネスをご紹介します。

#「好き」とは、
比べないこと

普段の会話で「どっちが好き？」という聞き方はよくあります。深く考えずにこれを繰り返すうちに相對評価の癖がついてしまっているかも知れません。それでは本当のスキにはたどり着けないのではないかと疑いました。どっちが得か？も好きかどうかには関係ありませんが、何かを選ぶ時にやっ

いがちです。

教育的な観点からなるべく好き嫌いをなくさせようとする傾向はあります。食べ物などはそうですね、好き嫌いを言うとならガママだと思われるのではないかとこの配慮もあるでしょう。幅広く色々なものを理解したり受け入れられたりすることは良いことが多そうですが、本当に大切なモノを選ぶとき、大切なコトを決めるときは本当のスキを基準にしたいと思います。ワ



鷹の止まり木

前回に続いて四天王寺の見どころ紹介です。中心伽藍内、金堂の二階東側に「鷹の止まり木」といわれる小さな鳥居のような装飾があります。

この装飾の由来は1400年前の蘇我一族（聖徳太子側）と物部一族の戦いにあります。敗れた物部守屋の怨霊がキツ



ツキの大群になって四天王寺建立の邪魔をしてきたので、聖徳太子が白鷹の姿に変身し追いつめたそうです。その止まり木をモニュメントとして金堂に設置することで、四天王寺自体の厄除けとしています。

三回に渡って四天王寺を紹介しつつ感じるのは、神話が風景に溶け込み、風景が人の行動を後押ししたり癒したりして

ガママが許される生き方は幸せの指標になるかも知れません。誰が何と言おうが好きなのは好きで、好きだから大切にしたい。好きだからやり続ける。誰かと比べず、何かとも比べない。それで良いはず。 (文・正木)



いるという大きな物語の力です。今も変わらず舞踊のステージとして使われている石舞台にしても、信仰の対象となっている石鳥居にしても、躍動感があります。神話が息づくとはこういうことを言うのかも知れません。ちなみに、鷹の止まり木は物部守屋を供養する祠の方を向いています。睨みをきかせているようで面白いです。とにかく小さな装飾です。 (文・池側)

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

#続けられる
何かを続ける

一昨年まで15年間程毎日朝晩欠かさず、台風でも大雪でも、1時間程度息子（ワンコです）と家内と一緒に散歩に行っていました。続けられた理由は単純に楽しかったからです。嬉しそうに走っているわが子を見ていると毎朝やる気になり、仕事を終えて帰宅すると、散歩を待ち構えている姿に癒されました。しかし、1年半ほど前にこの息子が虹の橋を渡ってしまい、以来毎日朝晩の散歩の代わりに、お供えのお水をかえています。

今までは私はこのこと以外に何かを続けられた事はありません。何かを続けるには、当たり前ですが意味や理由がないと難しいと思います。楽しかったから続けられた散歩をやめてから、これ以外の「何か」が見つけられれば良いのに、と日々考えて過ごしていますが、これ以上の「何か」に出会うことはないだろうな、と思ったりもします。

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！



タルトを焼き続けて約50年 愛される洋梨のタルトを 召し上がれ

私は天王寺区で生まれ育ち、
 今81歳。タルトメッセは4月で
 28年目になります。今も現役で
 タルトを焼き、毎日店に立って
 います。

子どもの頃は甘いショートケー
 キが苦手でしたが、そのうちタル
 トを知って憧れるようになりまし
 た。その後、主婦になり子どもた
 ちにおやつを作るときに、「タル

マダム
ヨシエ



手作りタルトケーキ専門店
 タルトメッセ
 オーナーパティシエ
 小川 美枝さん



を繰り返しながら試行錯誤
 を繰り返しました。だから私のタ
 ルトは完全な自己流です。
 店を始める前は、心齋橋のイタ
 リアンレストラン・ピエトラサン
 タさんが「このタルトを店を出し
 たい」と言ってくださり、18年間
 納めさせてもらいました。そして
 96年に生玉町で7坪ほどの小さな
 店からタルトメッセをスタート。
 今の場所には2003年に移転し
 ました。
 うちの定番は洋梨のタルト。小



一番人気の洋梨のタルト。
 ホールは3種類、
 1ピースもある



谷町筋に面した窓際カウンター席

麦、三温糖、卵、バターは少なめ
 に、最近まで内緒にしていました
 がサワークリームをたつぷりと
 使って他にないあつさりとした後
 味になっていきます。お客様の口
 に合って美味しいと言っていただ
 き、芸能人の方にも好評で応援し
 てもらい、お取り寄せをしてくだ
 さるお客様もいる。みなさんに引
 き上げてきてもらって、本当にあ
 りがたいです。
 大切にしているのはお客様との

コミュニケーション。ご家族が写
 真と位牌を持ち、亡くなったお子
 様が大好きだったタルトを食べに
 来てくださったこともありまし
 た。イタリアに留学する弟が日本
 で最後に食べたいのがこの洋梨タ
 ルトだと、買いに来てくださった
 方もいます。タルトを通じて私も
 お客様から心をいただき、小さ
 なドラマが生まれます。それが私
 の宝物になり「頑張ろう」という
 気持ちにさせてもらっています。
 今後のタルトメッセは洋梨タル
 ト専門店にするのもいいなとか、
 私がお酒好きなのでお酒とペアリ
 ングできるケーキをもっと出し
 たいなとか、夢はどんどん膨らん
 でいきます。洋梨のタルトも白ワ
 インに合うんですよ。他にも店内
 のライブを予定していて、タルトを
 軸に皆さんに喜んでもらえること
 を、もっともつとしていきたいと
 思います。（取材・山田／前田）



手作りタルトケーキ専門店
タルトメッセ
 大阪市天王寺区生玉前町2-11
 TEL.06-6774-0804
 平日12:00-19:00
 日祝12:00-18:00
 定休日：月・火曜

