

上本町
待ち人ひとり
春灯し



Do small things in a great way

ZENIYA

&

L I F E

— 最高の普通を —

錢屋マルシェ・商店で販売中
折々のクッキー缶キャンドル





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。

自ずから然らしむる

生まれ育った上本町は好きなので
すが、今でも生活しながら仕事もし
ているので、たまに緊急脱出したく
なるような気持ちで町から離れ山に
登ったりしています。感電防止のため

に接地して電荷を逃がすことを電
気工事の用語でアース（地面、地球
の意）すると言いますが、自然に触
れることで、バチツとしそうな何か
がスツと抜ける気がします。

今年に入って思い立ち、先月から
農業を学びに農村に通い始めまし
た。実は、もう20年程前になります
が岡山県の東粟倉村に「錢屋しぜん
農園」を開設し10年間ほど運営した
ことがあります。夏と秋に開催して
いた収穫祭と称するBBQはバス2
台100名を超える参加者になるま
で盛況となり楽しい思い出がさま
ました。小さい女の子が採れた茄子を
そのままかじり、紫色のヨダレを垂
らしながら笑う姿をみてお母さんが
「この子は普段は野菜嫌いで食べな
いのに」と言っておられたのが印象
的で忘れられません。残念ながら現
地での担い手の世代交代が上手くい

かず閉園となりました。開墾から最
初の4年間は作物ができず事業とし
ては決して簡単なものではありませ
んでした。

変わらず農業に関心はありました
がそんな苦い思い出もあるので離れ
ていました。ですが、今回は久しぶ
りに理屈抜きに直感が働き、すぐに
行動していました。経験的に良い予
感がありました。耕さず、肥料も農
薬もつかわず、草や虫を敵としない
自然に任せた農業だそうです。水は
けが悪かろうが、日当たりが悪かろ
うが、あるいは水が少なかろうが、
むしろそこから学ぶのだそうです。

収穫高や効率を優先する慣行農法と
はまったく違う取り組み方に魅かれ
ます。初めて訪れた現地で「白菜
だ」と言われた小さ
い緑の草を見たとき
に胸がキュンとなり
ました。確かに周り
の草とはちよつと
違って食べられそう
な緑の葉っぱです
。虫は弱い草を食



べるので、ちゃんと強く育てたなら
虫が寄り付かないのだとか。男性目
線の表現で恐縮ですが「お前ごとき
は近づくな」とばかりにムシを寄せ
付けない気高い女性のように素敵だ
なあと感じます。

お昼になって弁当を食べる時にコ
ンビニのおにぎりとペットボトルの
お茶は私だけで恥ずかしい思いを
しました。皆さん、たぶん自分で育
てたお米の大盛り弁当と野菜、もち
ろん水筒持参でした。リュックの中
におにぎりの三角のプラ包みを外して
バクバクパクと3口くらいで頬張つ
て食べました。仏教では身口意の一

致と言いますが、行動と言葉と意識
が一致しないことは恥ずかしいこと
で、大いに反省しました。ここには学
ぶことがありそうだと
感じました。

冒頭は「おのずか
らしからしむる」と
読み、然しむるとは
「なるべきようにな
る」という意味のよう
です。（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。

Information

《展示販売会》
日差しも雨も、
待ち遠しくなる傘

日時：
4月4日(木)
13:00~17:00
4月5日(金)~7日(日)
11:00~17:00
場所：
銭屋ベース ソソラソウ
(大阪府大阪市天王寺区
石ヶ辻町14-2 銭屋本舗南館7階)



数ミリの調整をした
ハンドル(手元)



持ちたくなる傘って、 どんなモノ？

銭屋本舗本館の事業のひとつ『共創型モノづくりこの指とまれ』は、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。今回はその中から生まれた「テキスタイルデザイン」で作る傘の展示販売会を開催します。

そもそもの始まりは「雨の日も晴れの日も晴れやかな心で歩きたい」、「明日は雨か」という気持ちを高めてくれるような傘が欲しい」。そう思ったのがきっかけです。雨が降れば雨傘をさし、強い日差しときは日傘をさす。「自然」と密接な関係がある傘。どんなモノならばそのような気持ちになれるだろうかとの想いに応える為に、自然からインスピレーションを得られているテキスタイルデザイナー島あゆみさんに制作をお願いすることにしました。

傘をさすシーンで、島さんがデザインした世界がパツと広がっていったら、晴れの日も雨の日も自然の喜びを感じて、やさしい気持ちになれるはず。まるで心地よい空気に包まれる

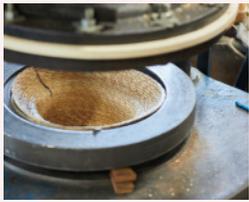


るような、森林の中で呼吸しているような、そんな気持ちにだっとなれるかもしれません。

ゼロから始めた傘作りは「日傘」にするか「雨傘」にするかを決めることからスタートしました。そこから傘を組み立ててくれた小野内商店さんや、ハンドル(手元)の製作を協力してくれた賀来寿史さんがこのプロジェクトに賛同してくださり、ついに完成した晴雨兼用傘/長傘。「ハルノカゼ」「ヒカリノカケラ」「キギノシタ」と名付けた3種類のデザインの傘を作りましたが、生地を取り方やハンドルの組み合わせ、ひとつとして同じものはありません。

展示販売会の会場は、銭屋ベースソソラソウ。オリジナルのテキスタイルから、熟練した職人の丁寧な手仕事を積み重ねて生まれた傘達に会いに来てください。長く日常に寄り添い続けられる、どなたかの1本になりますように。

(文・合田)



140年以上愛されてきた、麦わら帽子

「伝統工芸品」と聞いて、皆さんはどんなモノを頭に浮かべますか？今回銭屋ベース ソラソウで展示販売する『田中帽子店』の麦わら帽子は、埼玉県春日部市の伝統工芸品に認定されています。

創業は明治13年（1880年）。現在6代目の田中優さんが引き継ぐ、日本で数少ない麦わら帽子を中心とした天然素材の帽子製造工場。創業当時は、麦わら帽子の材料である「麦わら真田（7本の麦の茎を手で編み、真田ひも状にしたもの）」を作って海外に輸出されていたそうですが、明治30年頃、ドイツから日本に帽子用のミシンが輸入され、ミシンを使った本格的な生産を開始されました。そもそも麦わら帽子がどのように作られているか、ご存知でしょうか。職人の手感覚が試される「縫製」、

春日部市の季節の風物詩とも言われる「寒干し」、帽子に個性を与える「型入れ」、ひとつひとつ丁寧に縫い付ける「装飾」、細かな麦わらのささくれを取り除く「仕上げ」。ひとつの帽子が出来上がるまで、大きく分けてこのように分類されるそうです。

『田中帽子店』の麦わら帽子は、シート状の材料をプレスして成型する方法と違い、職人さんが1本の麦わら真田を円状に重ねながら帽子の形に縫製されるのが特長。見た目の美しさだけ



《POPUP STORE》 田中帽子店

日時：4月20日（土）～5月6日（月・祝）
11:00～17:30
※4月22日（月）はお休み
場所：銭屋ベース ソラソウ

詳細はコチラ！



でなく、日本人に合った型で作られているので、フィット感が抜群なのも頷けます。長い間、多くの農家さんや幼稚園・保育園の子供たちに愛用されてきた麦わら帽子。今年は、今もなお昔と変わらぬ製法で作られ続けている帽子とともに、涼しい夏を過ごしませんか？性別・年代問わず、子供から大人サイズまでご用意しています。実際に試着して、お好みをお選びください。

（文・合田）





書を持って、町へ出よう！

「本が好き」と人に伝えると、真面目な印象を持たれがち。でも、必ずしもそうではないと思います。買って満足している本や、途中まで読んで諦めちゃった本の一冊や二冊、あるのではないのでしょうか。そんな本を読む口実が欲しいな、なんなら読んで良かった本の共有もしたいな、という思いから、このイベントを企画しました。

当日は簡単な自己紹介ののち、持ち寄った本の魅力を順番に紹介していただき、



会場の銭屋ギャラリーは、まさに隠れ家的な場所。人目も少ないので、日々の喧騒から逃れてのびのびと本の虫になることが出来るでしょう。そんな楽しいひとときを皆さんで過ごしませんか？

《イベント》

銭屋本舗本館 本の虫クラブ

日時：4月13日（土）
11:30～13:00

場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



月に一度のお楽しみ



銭屋カフェー入口や銭屋ギャラリーで食品などを販売しているのはご存知ですか？実は月に一度マルシェを開催しており、その日雑貨モノを含む2200円

(税込)以上をご購入いただいた方には銭屋カフェーでご利用いただけるドリンクチケットをプレゼントしています。(文・合田)

《イベント》

銭屋マルシェ

日時：4月13日（土）
11:30～17:30

場所：銭屋カフェー／
銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



長く日常に 寄り添い続ける1本に



2ページで紹介している「テキスタイルデザイナーと作る傘」の展示販売会。傘の他に、今回デザインを手掛けてくださった島あゆみさんの一部作品もご購入いただけます！手元やパーツ1個に至るまでそれぞれつくり手の想いが込められた傘に会いに来てください。(文・合田)

《展示販売会》

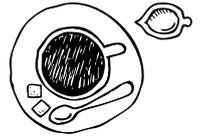
日差しも雨も、待ち遠しくなる傘

日時：4月4日（木）13:00～17:00
4月5日（金）～7日（日）11:00～17:00

場所：銭屋ベース ソンラソウ

詳細はコチラ！





ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを



チーズケーキ(1ピース)
¥600(税込)



パティシエこだわりの
濃厚なチーズケーキ

銭屋カフェには、昔懐かしの
銭屋プリンに続く人気のデザート
があります。それはチーズケーキ
です。
よつ葉のクリームチーズをふん

だんに使用しており、しつかりと
したチーズ本来の風味にオーガ
ニックシュガーのコクを加え、他
にはない濃厚なチーズケーキに仕
上げています。洋酒も小麦粉も使
用していませんので、小さなお子
様にも安心してお召し上がりいた
だけます。

製造するにあたって欠かせない
工程。それは焼き上げる前に空気
を抜くということ。チーズケーキ
の生地を流し込んだら、台に叩き
つけて、振動で空気を抜いていき
ます。こうすることで表面が滑ら
かになり、焼き上がりが綺麗な黄
金色に。そしてくちどけも滑らか
になるので、パティシエスタッフ
の腕の見せ所にもなります。

甘さが控えめなためコーヒーや
紅茶などのドリンクにもよく合っ
ます。アルコールがお
好きな方は、白ワイ
ンにも合うので試し
てみてください。

(文・八尾田)



Vinegar
正しいお酢の世界へようこそ

このタイトルは銭屋マルシエで
販売している、中野酢さんの
WEBサイトに掲載されている
キャッチコピーです。

皆さんはお酢がどのように造ら
れているかご存知ですか？

実はお酒から出来ているんで
す！まずお酒を造り、そこに「種
酢(酢の元)」を加え、100日
以上静かに発酵させているそう。

現代ではそのように正しいお酢
の作り方をされている会社は少
なくなってしまうました。「正しい
お酢」は銭屋本舗の価値観にあ
る、「本物を知る」「本物に触れ
る」に繋がると感じます。

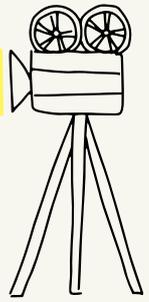
「中野酢さんのお酢を使うと他
の物は使えない」とお客様からお
すすめされる程ファンが多い商
品。これから、春から初夏にかけ
てさっぱりとしたお料理が欲
しくなる時期に、是非一度「正し
いお酢」を味わっていただきたい
です。

(文・川上)



¥1,890(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。

ご予約・作品情報は
コチラ



銭屋シネマ
4/14 [日]
18:00-

simplife



手づくりの家でシンプルに暮らす人たちの物語。出会った人たちは暮らしをより豊かに楽しくするアイデアを持っていて、自分らしい方法で人生の主人公になっていました。



監督：Ben Matsunaga / 公開：2017年
／製作国：日本 / 時間：78分

#比較しない 自分の基準

4月、はじまりの季節に観たい映画。タイニーハウスに住む個人的な人々の価値観や暮らしぶりは、あなたに問いかけます。『あなたらしい暮らしとは？』。

私自身、この映画の大ファンで、観るのはもう3度目になります。特に印象に残っているのは、「木べらは一つで十分だつて気づいたの！」という一言。タイニーハウスに移り住むことは難しいけれど、今自分が持っているものが、本当に全部必要なか疑ってみることはできるな、と。前は、引越直前に鑑賞したので、新居のことやライフスタイルを考え直す機会となりました。さらにもう一度映画を観て、自分がどんなことに気付かされるのか楽しみます。

(文・尾松)

自分らしい、暮らし

simplife



銭屋シネマ
4/28 [日]
18:00-

ハーブ&ドロシー アートの森の小さな巨人



©2008 Fine Line Media, Inc. All Rights Reserved.

ごく普通の市民が、アメリカの国立美術館に2000点以上のアート作品を寄贈した!? 奇跡を起こした情熱の老夫婦、ハーブとドロシーに拍手喝采!!

監督：佐々木芽生 / 製作総指揮：カール・カツ、キャッシー・ブライス / 配給：株式会社ファイン・ライン・メディア・ジャパン 配給協力：クレストインターナショナル、株式会社プラスディー / 公開：2008年 / 製作国：アメリカ / 時間：87分

アートに囲まれて暮らす

ハーブ&ドロシー アートの森の小さな巨人

#「好き」とは、比べないこと

アート収集家のハーブ&ドロシー夫妻が本作の主人公。作品を創造する作家の方が素晴らしい存在のように見えてしまいがちですが、そのアートを購入する人がいないと次の作品を創ることが出来ないと考えるならば、作家と購入者はどちらが素晴らしいもなく、二人三脚の関係に見えてきませんか？そして、自分たちが好きで購入した作品が、1LDKの部屋を飛び出してアメリカの国立美術館までたどり着くなんて、お互いにとってどれだけ嬉しいのかとワクワクしてしまいます。日頃作品を創造する人、そうでないけどアートが好きの人にも是非見て欲しい作品です。

(文・小山)

4/4(木)

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/12,500円(材料費込)+仕上げり作品の送料

今回のテーマは『兜』。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もお飾りいただけます。

4/4(木)・4/11(木)

Exercise

4/18(木)・4/25(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。初心者も経験者もお気軽にご参加ください。



4/7(日)

Cooking

10:00-13:00

発酵薬膳料理

講師/高山優子

参加費/6,500円(試食あり)

春に出回る山菜は苦味があります。苦味はデトックス食材、食物繊維も豊富で代謝をアップさせていく薬膳です。出すモノ出してからじゃないと何も入りません。出してからもしっかり補気補血していく薬膳になりますよ!



3/26(火)

Culture & Life

11:00-12:30

NEW

クラシック音楽講座

講師/小味渕彦之

参加費/5,000円(銭屋カフェミニスイーツセット付)

ヨハン・セヴァスティアン・バッハのことは、学校の音楽室に飾ってあったおなじみの肖像画で記憶にある方も多いのではないのでしょうか。バッハがなぜ「音楽の父」と呼ばれるのかご存知ですか?この講座では様々な作品の音源を聴きながら、この謎を解き明かしていきたいと思えます。クラシック音楽はあなたの身近にあります!



3/31(日)

Cooking

11:00-14:00

ベトナム料理講座

講師/ユキ

参加費/6,000円(試食あり)

ベトナム料理を楽しく、よりおいしく食べるためのベトナム食文化のお話とミニレッスン付きの食事会。座学



をメインにベトナム食文化を体感できる講座です。調理はデモンストレーション形式、盛り付けなどは体験。食べてみたいものが叶う講座です。レシピの配布ももちろんございます。

4/2(火)

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/6,200円(試食・お土産あり)

みんな大好きなメロンパン!メロンパンは進化しているのをご存知でしょうか?昔ながらのメロンパンと現



在のメロンパンは違う。何が変わっているのか?!を解明しちゃうレッスンです!春休み中ですので、親子でのご参加も大歓迎です。

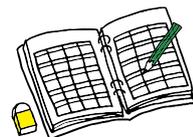


ZENIYA

銭屋塾

2024.3/24~5/23

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。

3/24(日)

Exercise

11:00-12:30

エクササイズ&ウォーキング

講師/亀田智実

参加費/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しょう。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。



BEFORE

AFTER

4/20(土)

11:00-14:00

からだ喜ぶ日常ごはん

ビオ・マルシェ×吉田より子先生

講師/吉田より子

参加費/6,500円(試食あり)

ビオ・マルシェの本物の食材、心まで満たされる食材を体験。『これが本物だ』と五感で実感できる食材と調味料を皆様に自信をもってお届けします。吉田先生の食のテーマ『からだ喜ぶ幸せご飯』が詰まった内容。究極の肉肉しいハンバーグは絶品です。



Cooking

特別
イベント

4/9(火)

11:30-13:30

中国茶教室時々茶席

講師/澄川鈴

参加費/6,000円

気軽に参加できる中国茶の美味しい淹れ方教室。お茶に合うお菓子と共に、蓋碗を使ってご自身で淹れた中国茶を2種類飲んでいただきます。お宅での練習用に茶葉のお土産もご用意。



4/25(木)・5/23(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。テーマは春のパン!パン屋さんだからこそお伝えできるパンの魅力、色々なお話をユーモアたっぷりでお届けします。



Cooking

4/13(土)・4/23(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

参加費/8,600円(試食あり)

今回のテーマは『桜鯛』。桜が咲くこの時期の鯛を桜鯛といい、婚期を迎えた雌の鯛はほんのりピンク色になります。おひとり一尾捌いて余すことなくいただきます。初心者の方も大歓迎。包丁の持ち方からお伝えします。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。魚は焼くか煮るか、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。



Cooking

4/11(木)

12:00-14:00

発酵講座

講師/畑中伸洋

参加費/7,400円(試食、お持ち帰りあり)

発酵食育伝道師が生のかねを使って、かんたんに美味しくできる糀調味料作りを教える講座です。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。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びます!



Cooking

4/27(土)

13:30-16:30

※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 苔テラリウム

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、色々な種類をご用意。



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めることも特徴。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。

Culture & Life

4/12(金)

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

参加費/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と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。



Culture & Life

4/11(木)

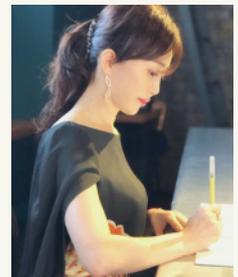
11:00-12:30

大人の美文字レッスン

講師/紅秋

参加費/6,000円(銭屋カフェミニスイーツセット付)

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、光が差し込むソラソラソラで自分時間を過ごしてみませんか?



Culture & Life

錢屋本舗の レンタルスペース



大阪上本町駅から徒歩3分。 “ちょうどいい”レンタルスペース、あります。

清潔で管理が行き届いたレンタルスペースをお探しではないですか？
個人使いのパーティーから、企業の面接、弾き語りライブ、作品の展示会など…
用途に合わせて様々なお部屋をお選びいただけます。

詳しくはコチラ
相談、空き状況など
お気軽にお問い合わせください。



ご利用までの流れ

1 空き状況の確認

ご希望の会場、日時、
人数、用途をお伝えく
ださい。

2 申込書の提出

申込書をお送りしますの
で、内容をご確認いただき
ご提出ください。

3 ご入金

申込書・ご入金が整い
次第「予約完了」です。

4 当日

ご利用開始15分前に、
錢屋本舗本館2階事務所
へお越しください。

※用途により審査がございます。

※②の時点では仮予約となります。

所在地

大阪府大阪市天王寺区
石ヶ辻町14-6

アクセス

近鉄大阪線・奈良線、大阪上本町駅より徒歩3分
大阪メトロ谷町線・千日前線、谷町九丁目駅より徒歩10分

お問い合わせ

06-6772-1245

平日10:00-17:00/土日祝休

俳句に親しみ、
言葉を磨く



銭屋塾

原和人先生の 俳句教室

毎月第2土曜日13時～

母方は忍者の家系菊根分

豁口蹴月

先生評 母方は滋賀県の甲賀か三重県の伊賀の御出身でしょうか。忍者の家系それも母方というのがなんとも可笑しい。菊根分の季語もとても良い幹旋かと思えます。難しい季語を上手く使いこなしました。

白梅を標に露路の客となり

上田久之

先生評 露路は、草庵式の茶室の庭園にある小道です。お庭に白梅が植えられている景が見えてきます。茶席に向かう時の微かな緊張感も伝わってきます。

春コート抱えて走る割烹着

西野徹

先生評 割烹着としか言っていないませんが、料理屋の女将などが思い浮かびます。急な用事でコートを着る暇もなく飛び出していききました。春コートですから、なくてもそれほど寒さを感じていないのです。

緩和ケア相談室のフリージア

雪兔

先生評 緩和ケアという事は、もう治療の術がない終末期の患者さんです。自分の家族を緩和ケア病棟に入れる相談をしているのでしょうか。相談者の心を慰めるようにフリージアの黄色い花が活けてあるのです。

泡沫の候補と言はれ薄水

和人

鑑賞 薄水はすぐ溶けてなくなってしまいます。泡沫の候補も同様かもしれません。それでもやりたいことがあれば、頑張って捲土重来を期すのです。次回は厚水の候補になれるかもしれません。

季語のあれこれ

講師 原和人

春の風・貝寄風

春の風と言うと、大阪で有名なのが「貝寄風」でしょうか。

陰暦二月二十日（今年の陽暦でいうと三月二十九日）前後に吹く季節風によって、岸辺に貝が吹き寄せられることから、この頃に吹く風を貝寄風と呼ぶようになりました。

大阪四天王寺の精霊会は、かつては旧暦二月二十日に行われ、お供えの造花は難波の浜（住吉の浦）に吹き寄せられた貝殻で作ったそうです。

因みに現在の四天王寺の精霊会は、聖徳太子の命日である四月二十二日に行われています。精霊会における天王寺楽所による天王寺舞楽の舞と雅楽は、一度は経験したいものです。

LINE



銭屋本舗本館
LINE@



銭屋塾や銭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！

銭屋カフェ 06-6770-5770

Instagram: zeniya_cafe Facebook: fb.me/zeniyacafe



企画・制作・発行

株式会社銭屋本舗

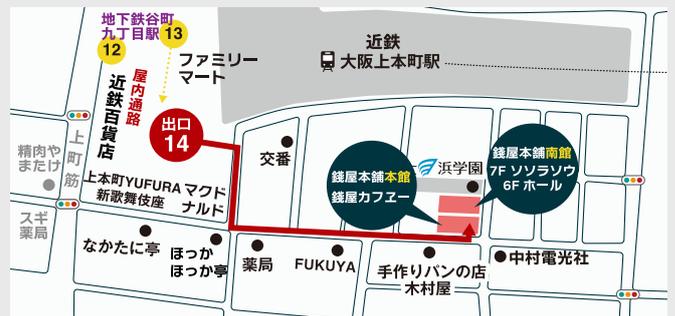
06-6772-1241

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





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: 016



ZENIYA STORE

「こんなの欲しかった」 心にもフィットする お洋服

「要るモノではなく欲しいモノ」をテーマに掲げる銭屋商店で、オリジナルワンピースの販売を開始しました。実はこの洋服、あるお客様の声から生まれたものなのです。

「リネンやコットン素材が大好きなのだけど、惹かれたお洋服はどれもフリーサイズばかりで…」というお悩み。相談を受けた銭屋本舗本館のスタッフもいわゆる小柄サイズを着ているので大共感！そこからお客さまとパターナーさん、縫製作家さんと打ち合わせを重ね、『共創型モノづくり このゆびとまれ』という「誰かの欲しいをカタチにしていく」プロジェクトを通して、カタチにしました。（このプロジェクトはどなたでもご参加可能です！）完成までの道のりは銭屋本舗本館のWEBサイトからご覧

いただけますので、チェックしてみてください。

2月下旬にお披露目を兼ねて開催した、展示オーダー会。その際ご注文いただいた方のお渡し会を5月頃行い、併せて2回目のオーダー会も開催しようと考えています。

「オンラインだと試着できないから、本当に自分に合うか分からないわ」という方は、銭屋本舗本館にお越しいただき、スタッフにお声がけください。

あるモノの中から選ぶだけでなく、本当に欲しいモノは何かを考えてみる。それはきつと人生にとってかけがえのないモノになると思っています。（文・尾松）



このプロジェクトの詳細はこちら



日常に寄り添い
そばに置きたい
ろうそく

どうしても気持ちが忙しなくなる春前。小さな炎の揺らめきを見つめながら、ひと息つく時間をつくつてもらえるようなイベントができたならば…と思い開催したconfetti candle展。訪れてくださった方とお話をしていると、「退職のプレゼントに」「今度一緒に遊びに行く後輩へ」「キャンドルは好きだけれど最近灯



す時間をつくれていなかったなと思って」と、様々なシーンを想像して手に取ってくださっていることを感じました。

展示販売会ではレトロな紋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の販売も行いました。この度、銭屋カフェ入口・銭屋ギャラリで開催している銭屋マルシェにて、銭屋カフェ『折々のクッキー缶』にそっくりなキャンドルの販売も決定しました！思わず食べてしまいうなほどのリアルな仕上がりを是非ご覧ください。

(文・合田)

★スタッフがおすすめ★
わたしの逸品



レコードを自在に飾れる フレーム

オリジナル家具やオーダー家具を製造・販売しているオカモトカゲのレコードフレーム。上からレコードを差し込むだけ、木だけで作られていて角と角丸のリバーシブル仕様になっています。表面と裏板で挟んで固定するフレームではないので、レコードを手軽に入れ替えられるし、聴きたくなったら手間なく取り出せます。(文・臼井)



南館屋上で活動中

銭屋 やさい部 日記

完璧ないちごの花!?



秋に植えた玉葱などはまだ

まだ地中で成長中。大きな変化はありません。ですので、今回はいちごの花をご紹介します。春を待たずに咲いた花は摘み取ってしましますが、それをよく観察していると、なんと完璧な形でしょう。花弁もがく弁も均等に並び、雌しべと雄しべはまるで



菜の花。かわいらしいです。摘み取った花は水に浮かべると日持ちしますよ。収穫が待ち遠しいですね。(文・前田)





雨あがりの虹

Vol. 39

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. 3



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。

外からのストレスをはね返す力

「レジリエンス」をご紹介した前号に続き、今号ではストレスを受けにくい、感じにくい力といえる「ハーディネス」と、「ハーディネス」を高める方法をご紹介します。

ハーディネスとは？

ハーディネスとは、ストレスの原因になる出来事に対する「傷つきにくさ」を表す言葉です。「ストレスを受けたことによる落ち込みから回復する力」であるレジリエンスに対し、ハーディネスは「そもそもストレスを受けにくい、感じにくい力」といえます。

ハーディネスは「コミットメント」「コントロール」「チャレンジ」の3要素で構成されていると考えられています。



1 コミットメント

物事に対して責任をもって関わり、目的を達成するために努力する



2 コントロール

起きた問題に対し、諦めることなく自分ができる行動をとろうとする



3 チャレンジ

変化やハプニングを脅威ではなく、挑戦や成長の機会と捉える

ハーディネスは性格的な特性といわれ、先天的に高い人と低い人がいるという説もありますが、その力自体はトレーニングによって伸ばせるといわれています。

ハーディネスを 高める方法

コミットメント

物事に対し責任をもって関わり、目的の達成に向けて努力する力を高めるには、家庭で子どもに役割を与えることやよいでしょう。例えば育てている植物の水やりやペットのしつけなどを任せる、スポーツや習い事、趣味など打ち込めるものを作るの

も、コミットメント力を高める方法の1つです。

コントロール

自分が関わることが良い結果を及ぼすと思える力を高めるには、子どもに過去の成功体験を思い出させてあげてください。「前はあのやり方でうまくいったから、今回も同じようにやってみたら解決できるかも」と思えば、能動的に取り組めるはずです。

チャレンジ

変化やハプニングを挑戦・成長の機会として捉えられる力を高めるには、日常で小さな変化を体験する機会を増やしてあげるとよいでしょう。例えば自宅から駅まで歩く時にいつもと違う道を通ってみる、これまでに作ったことのない料理を手伝ってもらう、親子で登山やアウトドアを楽しむなどがおすすめです。

前号で紹介したストレスによる傷つきから回復する「レジリエンス」、今号で紹介した傷つきから身を守る「ハーディネス」ともに、子どもだけで身につけるのはなかなか難しいものです。それらの力を子どもが身につけられるよう、親がサポートしてあげてください。

#身体を活かし、
作業を大切に。

AIが進化し人間に残される仕事は作業だけになるという予測があります。少し前まで芸術をはじめとする3割くらいの職業は人の領域とされてきました。それでも衝撃的でしたが、昨今の自動生成映像の質の高さに、いよいよクリエイティブ領域もかと騒がれました。知的・創造的労働をAIが担い、肉

労働や作業が人の仕事だとの指摘は、単純に考えればロボットに支配されるような空想がはたらいて悲観視しそうになります。しかし、そもそも人は肉体を伴った存在ですから、身体を活かす行動こそが求められると思えば示唆に富んだ指摘とも考えられます。

「作務」は禅寺における清掃や炊事、建物の手入れや農作業などの労働を指す言葉で重要な修行とされています。農作業は、

その作業によって生きる糧が金銭と交換することなく得られると思えば納得感と安心感があり、それは幸福感に繋がるかも知れません。風を吹かせ水を巡らせて地球を浄化するのは神の仕業かも知れませんが、ペットボトルを拾うのは人にしかできません。

(文・正木)



大師会で手を合わせる

錢屋本舗本館から徒歩20分のところにある四天王寺では、弘法大師の月命日である毎月21日に「大師会」と呼ばれる縁日が催されます。四天王寺には名だたる仏教僧が訪れています。弘法大師もその一人で境内には弘法大師をお祀りする「大



師堂」があります。訪れた2月21日はあいにくの雨でしたが多くの参拝客でにぎわっていました。ご祈祷の時間になると、露天散策もそこそこに人々が「大師堂」に集まってきて手を合わせはじめました。手を合わせる老若男女を写真に収めながら、人は祈る時にとても怖い顔をしていることに気がつきました。

わざわざ心の中でウソをついたりする必要がないので、どこまでも自分と真剣に向き合っているからかもしれません。目をつぶりながら自分自身を覗みつけているかのようです。

そんな張り詰めた時間を経て心が洗われたせいなのか、露天の骨董品が特別なモノのように見えてきました。どの骨董品にも人の祈りが見え、物語があるような気がして少し癒されました。

(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

#自分の頭で考える

ある日お客様から「ドーナツの流行は何？」と聞かれました。当時メディアでも取り上げられ、街中でも新店の行列を目にしていたことから、「生ドーナツじゃないでしょうか」とお答えしたところ「なぜ流行っているの？」と質問されたのです。

私は答えに悩みました。自身はお菓子が好きで、TVや雑誌、SNSなどで情報はチェックをしていて、東京で流行ったものは次に流行ると当たり前のようにならぬかと、思っていました。

少し大袈裟ですが、これに少し怖さを憶えました。沢山の情報が溢れている世の中で、ただ自分に入る情報だけを鵜呑みにしていれば、いつの間にか偏った考えや価値観を持ちかねないと感じたのです。

数えきれない情報が簡単に手に入る世の中だからこそ、ひとつの情報に対し、自分の頭で考え、他の情報とも比較してみるのが大切だと改めて思いました。

未来の 上本町

M I R A I 寄書 UEHONMACHI

10年前と今とで、この町は何か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…。この町を行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。

上本町で楽しめる ボルドーで 日本人が作るワイン

私がワインに最初に興味を持ったのは3歳。親が開いたガーデンパーティーで大人たちが「美味しい」と言っているワインを「飲みたい！」となったのが始まりでした。5歳で「食用のブドウの粒を取って潰して発酵させたらワインができる」と、ワインの作り方を父に教えてもらいました。両親がお酒好きで、子供の自分は飲めないながらもワインは身近にありましたね。高校を卒業して中国に留学し、そこで知り合ったフランス人とお付き合いした事をきっかけにフランスへ行き、各地を回ってワインを勉強しました。深く入れ込んだのはそこからです。

日本に戻ってからはワインショップで働いていましたが、もっとワインのことを知りたいと2000年、26歳の時に渡仏して、ボルドー・サンテミリオンにあるシャトー・ヴァランドローのテュヌヴァアン社に入りました。ただ朝8時から

17時までの仕事で合間に2時間休憩で暇なんです(笑)。そこで自分でもワインを造ってみようとして2002年から醸造を始めました。

ワイン造りはやはり奥深いです。毎年天候が違ってできるぶどうが変わればワインも変わります。畑の土壌、減農薬方法、手摘みの収穫・選果など大変なことは山ほどありますが、出来上がった自分のワイン「クロ・レオ」を飲む喜びは格別です。

「ICI上六ワイン」は、もともと通っていたワインバーが閉店と聞き、上本町に大箱でゆったりワインを飲む店が少なかったため、私がワインを飲む場所の確保と上



クロ・レオ キュベS

本町のワイン文化を残すことを目指して継承しました。今年の1月から有名なスペイン料理店のセカンドだったシェフが入ってくれたので、今後はワインとともに料理も存分に楽しんでもらえます。近年は京都や奈良の酒蔵と日本酒やワイン以外の酒造りにも取り組んでいますから、そういった私の造るお酒が飲めるアンテナショップ的な店。そして、人とお酒とお料理が好きが集まり、皆さんで楽しめる事が出来るお店になればいいなと思っています。便利で庶民的な住み良い上本町に、大人の隠れ家的なお店を提供し続けたいですね。

(取材・山田／前田)



ボルドー初の
 日本人ワイン醸造家
 「ICI上六ワイン」オーナー
 篠原 麗雄さん



ICI上六ワイン
 天王寺区東高津町4-15

