

Do small things in a great way



月刊

ZENIYA & LIFE

— 最高の普通を —

2020.11

vol.05

ご自由にお取りください

／おかげさまで110周年／

CONTENTS

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 2 | とても難しい判断
フードデザイナー監修 銭屋のカレー | プリンシプル
トピックス |
| 3 | 創業記念ブレンドコーヒー『110バン』
タイの香り漂うキーマカレー | 銭屋カフェ |
| 4 | 銭屋寄席 立川 志の春・立川 志の太郎
スペシャルインタビュー | 銭屋寄席 |
| 5 | Shake シャカシャカ バertime
銭屋シネマ上映スケジュール | 銭屋カフェ
銭屋シネマ |
| 6-7 | 銭屋塾 開催スケジュール | 銭屋塾 |
| 8 | 銭屋句会 作品発表・「吟行」の楽しみ
原 和人先生の俳句講座 | 銭屋塾 |
| 9 | 筋力と柔軟性
se2ko (セツコ) 先生の「初めてのヨガ」 | 銭屋塾 |
| 10 | イベントアーカイブ
ムッシュ門上「黄昏メモリー」
～愉しみはこれから～
銭屋本舗本館 蚤の市
～大切にしてきたから良い、もの～ | 銭屋サロン
銭屋ギャラリー |
| 11 | 110年前、明治43年はどんな年？
銭屋本舗、創業時の様子は？ | 銭屋本舗本館 |
| 12 | 大阪ことばから、大阪を考える | 銭屋塾おおさか講座 |

やっぱり上本町！
「幽玄」に星！



ちょっとしたことを、ちゃんとやる。

Principle

とても難しい判断

vol.05

ある朝、散歩をしていると、巣から落ちたカラスの赤ん坊と出くわしました。

小さなペンギンのような姿で必死に親鳥を呼び続ける姿には胸に迫るものがあり、たまたらず対処法を検索しました。

「気が立っている親鳥に気をつけよう」とか「カラスで困っている人もいる」とか軽い気持ちで助けてはダメだという言葉が並びます。そもそも、野鳥の保護・飼育は法律で禁じられているので、何もせず通り過ぎるのが正解のようです。しかし、放っておくにはあまりに忍びなく……。

「ちょっとしたことを、ちゃんとやる」という弊社のキャッチフレーズは、一見、簡単なことのようにですが、何を「ちょっとしたこと」とするのか、どのように「ちゃんとやる」のかといったところに、自分の軸に基づいた判断が必要で、とても難しいことだと私は思います。カラスは元気です。

頭と体と心のバランスを重視して、価値を再編集することが株式会社サン・ロワのビジネスです。教育系サイト「ココロコミュ」の運営や、各種コンテンツの企画・編集をしている、株式会社銭屋本舗の子会社です。

私立中学校の魅力発信サイト
「ココロコミュ」
<https://cocorocom.com/>

ココロコミュは関西の私立中学校の魅力を伝える学校情報サイトです。独自の取材記事やビジュアル企画、読み応えあるコラムで、中学校選びに欠かせないコンテンツと情報が満載。中学受験生、保護者のほか、中学校や塾の先生方にも活用いただいています！



様々な人の想いやメッセージをリレーで繋いでいます。次回は、銭屋カフェー 後藤 美紗にバトンを。

Topics

フードデザイナー監修 銭屋のカレー

Crazy about curry

今日も明日も カレーに夢中



銭屋スタイルのスパイスカレー



フードデザイナー / 中本 千尋

時に和風、時にオリエンタル、時に中華風といったいろんな提案の球を投げてくれるフードデザイナー 中本千尋さん。「しっかりと量もほしい!」、
「野菜も食べたい!」などなど、お客様の様々なご意見も取り入れながら、バランスを考え監修してくれています。隠し味の調味料や素材など、食べ進めながら奥深い味を感じていただきました。

フードデザイナー
“食の時間を楽しくデザインする”をコンセプトに、イベントディレクション、ケーターリング、セミナーなど日本全国多彩に活動。また、自身のプロダクト、Dish(es)を主宰し、商品開発やデザインを行う。オンラインではレシピなどを公開中。

銭屋カフェーのオープン当初から、カレーのレシピを作らせていただいています。
銭屋カフェーの世界観や季節に合わせたメニューを考案し、スパイスの調合から行っています。
お客様の顔を思い浮かべながら丁寧にお作りしております。ここでしか食べられない、スペシャルなカレー。ぜひご賞味ください。

110th anniversary

一緒に味わっていただきたくて
創業記念ブレンドコーヒーを作りました



錢屋本舗が明治43年に創業し、11月13日で110周年を迎えます。
錢屋カフェでは創業を記念してブレンドコーヒーを作りました。珈琲鑑定士濱崎氏に、錢屋カフェのイメージや、110年の歴史、コーヒーを口にした瞬間にノスタルジックな世界に入ってしまうようなブレンドコーヒーを作っていました。
ブレンド名は『110パン』。しっかりとしたコクの中に甘さがあり、芳醇な香りのするコーヒーに仕上がりました。ストレートでもミルクを入れてもお楽しみいただけます。
少しずつ寒くなるこの時期に錢屋カフェの新しい一杯はいかがでしょう。

タイ南部の家庭料理、“カオヤム”を錢屋スタイルにアレンジ。
ハーブや野菜、ポークとアサリのキーマカレーをざっくり混ぜて。



カオヤムキーマ
～タイ風ライスサラダ～ 1,100yen

Thai style rice salad "Khao Yam Keema"

タイの香り漂う
キーマカレー

錢屋カフェ定番メニューとしてファンが多く、数々のバリエーションでお楽しみいただいている『中本千尋さん監修』のカレーシリーズ。
今シーズンのプレートは、コロナ禍で海外旅行へも行けない日々、旅行気分を味わわせてくれる「カオヤムキーマ」タイ風ライスサラダ。タイ料理には欠かせないレモングラスやコブミカン、ミントなどのハーブをアクセントに、ポークとアサリのキーマカレーとたっぷり野菜をざっくり混ぜてお召し上がりください。オリジナルスパイスによるクセになる美味しさはもちろん、彩り豊かなプレートは見た目からも元氣溢れる一品です。

銭屋寄席

立川志の春

立川志の太郎

スペシャルインタビュー

真打昇進 志の春さん



立川志の春

Q. 落語家になっただきっかけは？

A. サラリーマンをしていた25歳の時、餃子屋へ向かう途中偶然見かけた「立川志の輔独演会」ののぼりに惹かれて、当日券を購入したのが生まれて初めての落語。それから10ヶ月後にその時観た志の輔のもとに入門。

Q. メンター（仕事上もしくは人生の指導者）はいますか？

A. ちなみにどなたですか？

A. 師匠立川志の輔。他の名前を書けないでしょう！

Q. 落語会での快感を感じるときはどんな瞬間？

A. 高座に上がる時の拍手と、高座から下りる時の拍手の音量が違う時。いい方に。

Q. 落語会の時のルーティンってありますか？

A. 何を喋ろうかなと考えるながら前方方向の一点を見つめながら楽屋の中をひたすらグルグルグルグル歩き回ります。

Q. 私生活でヒントになることってどんなことですか？

A. マクラや噺のネタになるのは喜怒哀楽の「怒」と「哀」。「喜」と「楽」は話してもあまり喜ばれません。だから「怒」と「哀」を感じる時は、心の中で「シメシメ」と思っています。

Q. 志の春さんの「ここ見て！ここ聴いて！」ほしいところはどこですか？

A. 去年から10キロ痩せた私のスレンダーなボディ。

Q. 志の春さんの思う「大阪の魅力」はどこですか？

A. 人と人との距離の近さ。物理的にも精神的にも。大阪は8歳まで生まれ育った街ですが、その頃のマンションのご近所さんや、幼稚園時代の先生たちが銭屋寄席に毎年足を運んでくれるって、これはもう素晴らしい街でしょう！

志の太郎さん

Q. 落語家になっただきっかけは？

A. 学生時代、音楽好きとしていつものCD屋に行きいつもコーナーに行ったら落語コーナーになっており、「落語興味ないけど、まっ。一枚買ってみるか」と全く知識なく、たまたま手にしたのが師匠・志の輔のCD。衝撃を受けファンになり、2年後弟子入りしました。あのCDが全ての出会いです。

Q. メンター（仕事上もしくは人生の指導者）はいますか？

A. 師匠志の輔は当然ですが。師匠以外で挙げるなら以下の方々です。桑田佳祐さん・小学生的時からファンで全てのパフォーマンズ、「お客様を楽しませる」を知った原点。矢沢永吉さん・唯一無二のカッコイイ男。父親・人として尊敬できることが多いので。志の春兄さん・大きい声では言えませんが、いつも背中を追いかけています。

Q. 落語会での快感を感じるときはどんな瞬間？

A. 客席と空気が一体となった時。笑いや張り詰めた空気など噺により様々ですが、一体感に尽きます。

Q. 落語会の時のルーティンってありますか？

A. 私自身、かなり声のピッチを意識しているので、現段階では、お辞儀をして「有難うございます」どうぞ一席お付き合ってくださいの「一連の台詞を必ず言うようにして、響きや空気感、自分の声の調子を探るようにしています。

Q. 私生活でヒントになることってどんなことですか？

A. 年上の人の話を積極的によく聞く。そして気になることは質問する。事でしょうか？やはり人生経験が多い人の話は勉強になります。あとは、特徴ある人が街にいたら観察します。

Q. 志の太郎さんの「ここ見て！ここ聴いて！」ほしいところはどこですか？

A. 難しい質問ですね。あっ前回大阪公演では何故か「手が綺麗」と多数言われました（笑）。正直「落語」はお客様の好みもあるので無理矢理押し付けられるわけには行きませんが、決して手は抜かずいつも真っ直ぐ、素直に「生懸命「落語」をしています。



立川志の太郎

銭屋寄席 立川志の春・立川志の太郎

うえほんまち銭屋ホール（銭屋本舗南館 6階）

会場：2,500円 オンライン：2,000円

定員：70名 配信期間：12/1（火）23時59分まで

小人（小学生～18歳未満）：1,000円 ※未就学児童の入場不可

2020. 11.28（土）

開演14:00
開場13:30

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、入場に制限を設けさせていただきます。アルコール消毒液のご利用、マスク着用、間隔を空けた着席にご理解ご協力をお願いいたします。感染症拡大防止を鑑み、開催を延期させていただく可能性がございます。最新情報は銭屋本舗本館 web サイトをご覧ください。

<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyayose/20201128/>

Q. 志の太郎さんの思う「大阪の魅力」はどこですか？

A. ありきたりですけど、「活気」でしょうか。大阪の駅のホームに立っている時、楽しそうに喋っている人がたくさんいて驚きました。東京はなんと言うか、殺伐としていてあまり「陽」を感じる事が少ないので。街全体が「陽」な雰囲気の大阪には憧れます。

近日開催の銭屋寄席、どうぞご期待ください。

＊ シャカ ＊
＊ シャカ ＊
＊ バータイム ＊

みなさんはバーテンダーにどんなイメージをお持ちでしょうか？「シャカシャカ振ってカクテルを作っている」というものを思いう浮かべる方も少なくないでしょう。今月は「シャカシャカ」についてのお話です。

「シャカシャカ」振っているあれはシェイカーといまして、言葉通り「振るもの」です。シェイカーの中にはメインとなる酒と、ジュースやシロップなどを入れ、そこに氷を加えて振る、シェイクします。

このシェイク、やっていると至極単純です。急冷する、混ざりにくいものを混ぜる、口当たりを柔らかくする。そのためシェイクします。

単純なことなのですが、これが大変です。なにせシェイカーの表面に霜が付くほど一気に冷やし、比重が大きく異なる液体を一体化させるのですから、パワーとスピードが要ります。だからといって力任せに振ると、水の破片だらけになり、カクテルが水っぽくなって美味しくなくなります。

また細やかにシェイクすることで、カクテルに空気を溶け込ませることが出来ます。するとアルコール度数が高くて、そう感じさせないように口当たりを柔らかくできるのです。

美味しくお酒を飲んでもらえるようにする技術のひとつがシェイクです。これからはまた違った見方と味わい方でカクテルをお楽しみいただけるのではないのでしょうか。



Bartender: Miyahara



Shake



Bar time
18:00-23:00
LO.22:30



カクテル 800yen〜

上映についての最新情報は銭屋カフェwebサイトをご覧ください

11/8 (日) 18:00-

シード ～生命の糧～



20世紀中に種子の94%が消滅、種子の多様性が失われている。気候変動や、世界の種子市場を多国籍企業が独占するようになったため。今、人類史上最も早いペースで種子の多様性が失われているのだ。



原題/SEED: The Untold Story
監督/タガート・シーゲル、
ジョン・ベツ
配給/ユニテッドピープル
制作国/アメリカ
制作/Collective Eye Films
公開/2016年 時間/94分

11/15 (日) 18:00-

難民キャンプで暮らしてみたら



映画制作チームが、シリア難民が暮らすヨルダンの難民キャンプでの滞在を許可された。『隣人』たちとの交流から見てきたのは、トラウマを抱えながらも平和を求めて懸命に生きる一人ひとりの姿だった。



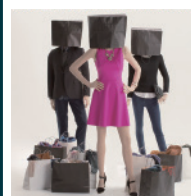
原題/Salam Neighbor
監督/クリス・テンブル、
ザック・イングラシー
配給/ユニテッドピープル
制作国/アメリカ
公開/2015年 時間/75分

11/29 (日) 18:00-

ザ・トゥルー・コスト
～ファストファッション真の代償～



『服に対して本当のコストを支払っているのは誰か?』この数十年、服の価格が低下する一方で、人や環境が支払う代償は劇的に上昇してきた。ファッション業界の闇に焦点を当てたドキュメンタリー。



原題/THE TRUE COST
監督/アンドリュー・モーガン
配給/ユニテッドピープル
制作国/アメリカ
公開/2015年 時間/93分

大人の学び場 錢屋塾

錢屋塾では、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はいかがでしょうか。
お申込み・開催についての最新情報は錢屋塾webサイトをご覧ください。


 錢屋塾 06-6772-1245
 zeniya_juku
 fb.me/zeniyahompo.honkan
<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyazyuku/>

Culture & Life

11/14(土) 俳句講座

原和人 Kazuto Hara

わずか17音で季節や個性を表す詩である俳句を作ることを通じ、日本の文化にも触れていきましょう。11月の兼題は「毛糸・七五三・神無月」です。

■3,000円(欠席投句/2,000円) ■13:00-16:30

11/14(土) チェス講座

辻本二郎 Jiro Tsujimoto

3種の駒で始める「簡単チェス!入門編」正式なチェスのルールを覚えるのは結構大変。少しルールをわかりやすくして3つの駒で初めてみましょう。

■2,400円 ■14:30-16:00

11/15(日) 大人のための箸講座

— 超入門編 —

櫻庭 淳子 Junko Sakuraba

「美しい箸使い」を箸ソムリエから学びます。今更人に聞けないお箸の使い方を持ち方から勉強し、会食を楽しみましょう。

■6,000円 ■10:30-12:30

11/16(月) デコクレイ

27(金) 梅谷 茉汀 Manami Umetani

「赤富士しめ縄」赤富士を家内に飾ると縁起が良いといわれています。手作りの作品で来年の運を沢山呼び込みませんか?

■6,300円 ■10:30-12:30



11/17(火) カフェミナージュ

NEW

北林 貴子 Takako Kitabayashi

フランス生地を使ってインテリア雑貨をデコレーションし、可愛い作品に仕上げます。ものづくりは苦手だけど可愛いものは大好きな方、ぜひご参加ください。

■6,200円 ■10:30-12:30

Cooking

11/13(金) 伝統菓子

江崎 修 Osamu Ezaki

辻調グループ校元・製パン主任教授の江崎修先生によるレッスン。今回のメニューはオランダ風キルシュシュニッテン、ポン・ヌフです。お楽しみに。

■6,600円 ■10:00-13:00

11/20(金) 手軽で美味しい韓国料理

禹 善姫 Soni U

キノコの美味しい季節。チャプチュェにえごまクリームスープなどキノコ満載のメニューをたっぷりご用意。低カロリーで栄養価の高いキノコは免疫力もUPしてくれます。

■6,000円 ■11:00-13:30 / 19:00-21:30

12/5(土) 発酵講座

畑中 伸洋 Nobuhiro Hatanaka

スパークリングどぶろく作製。女性の悩みの一つ「便秘」に役立つ一品。美容と健康の為、日々の習慣にいかがでしょうか?今回はシードルも一緒に習い、発酵おつまみもご用意。

■6,500円 ■12:00-14:00

12/14(月) 発酵おうちごはん事始め

中川 奈央 Nao Nakagawa

大好評につき、追加開催が決定いたしました。麴熟成ロースハムと自家製豆乳マヨネーズを使ったハムサンドや卵サンドで発酵メニューを日常に。

■5,800円 ■11:00-14:00



12/15(火) からだ喜ぶ日常ごはん

吉田 より子 Yoriko Yoshida

前日準備なしの年末年始のハレの日メニュー。蟹おこわ、ほたてのユニ衣フリッターなど盛り沢山。華やか満点の盛り付け方も学べるレッスンです。

■5,600円 ■18:30-21:30



いつもの暮らしをもっと豊かに。
そして丁寧に。



12/12(土) 花育キッズ フラワーアレンジメント

七瀬 蘭実 Rami Nanase

小学生フラワーアレンジメント体験。お子様ののびのびとした自由な発想力、引き出してみませんか？
大人の方も追加1,100円で一緒に作成できます。

■ 3,700円 ■ 11:30 - 12:30

12/20(日) いけばな

内保 文江 Fumie Uchiho

お正月向け1dayレッスンです。「いけばな」または、お正月の花遊びと題したおせち料理の様な「箱詰めスタイル」の2種類よりお好みのものをお選びいただけます。

■ 6,500円 ■ 13:00 - 15:00



初めてのヨガ

se2ko セツコ

呼吸法から始め、少しずつ体を緩めていく初心者の方も受けていただけるヨガレッスンです。ご自身のペースで無理なく継続していくことが大切です。

■ 2,200円 (体験1,100円) ■ 13:30 - 14:30



不定期 11/7.14.21.28

40歳からのピラティス

るみ Rumi

お肉のつきやすい背中丸み、二の腕、お尻のラインを集中的にエクササイズしていきます。バランスの取れたスタイルを目指していきましょう。

■ 3,850円 (月謝コース2~4回あり) ■ 11:00 - 12:30



自立整体・ウォーキング

亀田 智実 Tomomi Kameda

正しい姿勢の作り方と簡単ストレッチ法をお伝えします。正しい姿勢が身に付くと代謝率もUPし、疲れも取れて体が軽く感じいただけます。

■ 3,300円 ■ 11:00 - 12:30

Culture & Life

11/24(火) かぎ編み講座

能勢 マユミ Mayumi Nose

バブルドットのバイカラーハンドウォーマー作り。肌触りの良いメリノウールの毛糸を何色かご用意いたします。お好きな色で世界にひとつのオリジナルの作品を。

■ 6,400円 ■ 13:00 - 15:00

11/24(火) メイク講座

DEMODE所属講師 ナカヤマ

10歳マイナスに見えるツヤ美肌になれるメイク方法を教えます。今回は特別にZaoアイペンシルをプレゼント。明日から新たな自分に变身しませんか？

■ 6,000円 ■ 10:00 - 12:00

11/27(金) 季節の花と暮らし hanakurasu

mika ミカ

クリスマスリースレッスン。たっぷりの花材を使い、自然と溶け合うナチュラルで洗練されたリースをおしゃれなギャラリーでゆっくりと作りませんか？

■ 8,600円 ■ 10:00 - 12:00/13:00 - 15:00

11/29(日) 書道講座

渡邊 りこ Ruriko Watanabe

今回は筆ペンを使ってポストカードを創作し、カレンダーに仕上げていきます。令和3年に向け、縁起の良い言葉や目標などを書いて新年の準備を。

■ 4,200円 ■ 10:30 - 12:30

12/8(火) 紅茶講座

平井 葉子
Yoko Hirai

■ 6,000円
■ 11:00 - 13:00

ホリデーシーズンに向け、オリジナル紅茶にティーフード、今までとは一味違った個性あふれるホームパーティーで、クリスマスの準備始めましょう。



Culture & Life

Exercise

原和人先生の俳句教室
俳句を詠もう

俳句は日本文化を形成するとても大事な文芸です。俳句を通じて日本文化を学ぶことにより、人生も心もそして友人（俳友と言います）もきっと豊かになります。

近世においても大阪は、井原西鶴・与謝蕪村・松尾芭蕉（終焉の地は今の南御堂近くです）など数えきれないほどの俳人に縁が深い場所です。大阪は俳句の聖地でもあるのです。銭屋塾のテーマの一つが大阪再発見です。銭屋塾の会場からでも少し歩けば、俳句の歴史がそこそこに見られます。

俳句教室では、俳句の基本から勉強します。実作の方法は勿論、古今の名句の鑑賞・季語の使い方など、初心者も経験者も一緒に楽しめる講座にしていきたいと思えます。



2020.10.10 兼題・新松子（しんちじり）
 ・身に入（し）む
 ・渡り鳥

生徒作品

身に入むや長き影生む防蟻灯

上田 禮子

原先生の評

夏の間は役立っていた防蟻灯が秋になってその役目を終えている情景です。活躍の場を奪われた防蟻灯が、寂しく自身の影を生んでいる様子が切ないですね。

生徒作品

雲海に浮かぶ城跡こぼれ萩

甲佐 京子

原先生の評

雲海↓城跡↓こぼれ萩と大から小へ焦点の移動。またこぼれ萩の「こぼれ」という語感から栄枯盛衰のニュアンスも感じられます。

※雲海は夏の季語ですが、この句の雲海は一般名詞としました。

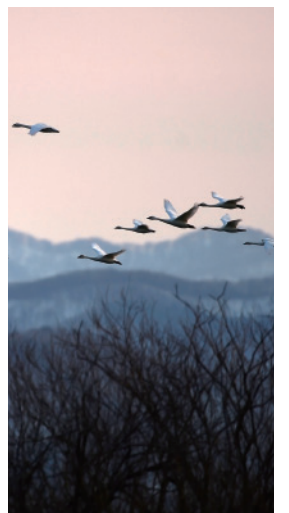
生徒作品

九歳の得度の朝や新松子

上田 久之

原先生の評

九歳での得度と言うと、可愛い盛りですが頭を丸刈りにして仏弟子になるのです。得度の朝の緊張感のある気持ちと青々とした新松子がとても良く響きあっています。



生徒作品

身に入むや頭固きを摩りをり

西野 徹

原先生の評

もう少し頭が柔らかければ、世間も上手く渡れる生き方もできたのに……。それでも、摩るという措辞により、本人の矜持・納得感が感じられます。

生徒作品

身に入むや大阪なおみの仰ぐ空

前田 敏博

原先生の評

全米オープンテニスの決勝を制した後のホッとした一コマを身に入むという季語で上手く一句にしました。作者は、俳句を始めて二ヶ月です。

先生の作品

鳥渡る国境線は人が引き

原和人

鑑賞

季語の「鳥渡る」は、秋に来て春に帰る冬鳥の事。春に北方に帰る鳥は、季語では「鳥帰る」と言います。この句は、国境線など関係なく悠々と渡ってくる鳥達への賛歌です。

「吟行」の楽しみ

原和人 Kazuto Hara

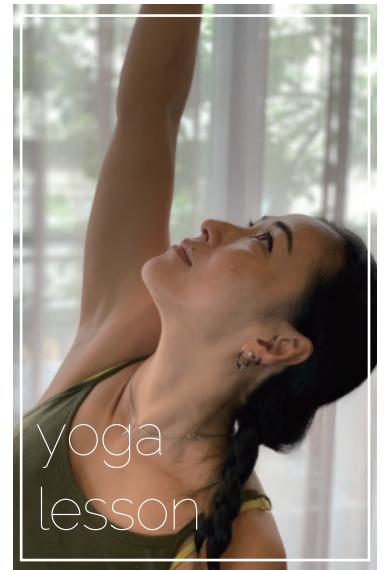
俳句をたしなむ方にとっては日常的なことですが、改めて。広辞苑では「作句・作歌のため、同好者が野外や名所旧跡にでかけていくこと」となっています。寺山修司の「書を捨てよ、町へ出よう」ではありませんが「街を捨てよ、野へ出よう」でしょうか。吟行は、僅かでも非日常に身を置くことで、普段は気付かない自然や物事の再発見が出来るのです。もう一つは、仲間との豊かな触れ合いの機会が得られることです。泊りがけの吟行や海外吟行などでは、旅行気分も味わえます。ただ、句作のための材料探しという緊張感がありますので、単なる物見遊山に終わらないのです。

啄木鳥や落葉をいそぐ牧の木々
 秋櫻子



exercise

● 大人の学び場、銭屋塾 ●
講師と受講者が語る講座の魅力とは？



「初めてのヨガ」は2016年に始まりました。銭屋塾には長く講座を続けてくださっている先生がたくさんいらっしゃいますが、節子先生もその一人です。日々、銭屋塾受講者の健康と美容に寄り添って下さっています。そんな節子先生の柔軟で思いやり溢れるご対応に私達銭屋本舗スタッフは信頼を寄せ、共に歩んできました。

今、節子先生が考えてくださっているのは「60代からのヨガ」。外へ出る機会が減ってしまった方々に、定期的に身体を動かしたまたその時間が「人と繋がる」機会となることを願っての企画です。

銭屋スタジオは床暖房完備です。これからの季節、ほかほかと心地よく過ごしていただける癒しの場となりますよう、これからも節子先生と様々なご提案をしていきたいと思えます。

Teacher's Voice & Profile

筋力と柔軟性

麻生 節子 Setsuko Asou



ベリーダンス・ヨガ・ピラティス講師。
自身のスクール、フィットネスクラブ、カルチャーセンターにて指導。

学生時代はずっと運動部に所属していました。就職後は運動から遠ざかり再び運動をし始めたのは27歳の頃でした。その頃ちょうど流行り始めたベリーダンスです。そこでアシスタントになり様々な先生のワークショッップを受講し身体づくりの大切さを再認識しました。そしてつとぎちゃんと指導したいと思いヨガ・ピラティスのインストラクター資格を取りました。

年齢と共に筋肉も柔軟性も衰えます。ハードな筋トレは必要なく、ストレッチでも良いのです。

たくさんすれば良いというものでもなく、毎日10分もしくは5分でもいいので何か身体を動かすことが重要です。筋トレ・有酸素運動だけではなく、ほぐす・整えるという調整の動きも必要です。

心と身体は繋がっています。どちらもとても大切で片方が崩れるともう片方も崩れます。まずは、胸を張って姿勢を正し、深呼吸を試みましょう。硬いままの身体だとすべてが固まってしまう。ゆるゆると緩めて身も心も健全になるお手伝いのでできればと思っています。

Student voice

癒しと
自分時間

「癒しの時間」

この講座を受ける前は、初心者の私がレッスンについていけるか不安でした。でも、先生から無理のないヨガを教えていただき、今ではこの週一回のレッスンが、私の心と身体を癒してくれる、とても大切な時間となりました。

受講者T・I様

「自分の時間を
持ちたくて……」

子育ても一息。自分にお疲れ様、そして新しいことにチャレンジと思った時に節子先生の『初めてのヨガ』に出会いました。初心者の私がレッスンについていけるのかと不安でしたが、先生は、無理せず自分のペースで大丈夫とお声をかけてくださいます。レッスンでは心休まる音楽が流れる中、心身ともにリラックスできる自分の素敵な時間を楽しんでいます。

受講者M・A様

Event archive

ムッシュ門上「黄昏メモリー」
～愉しみはこれから～



門上氏監修
水だし珈琲

2020.9.19



Monsieur Kadokami Blend



た。非売品のこの豆を使って、前日から淹れはじめた水だし珈琲をお楽しみいただく頃には、門上氏が旅先で出会った思い出のレストランのお話になりました。

曲は流れ、ラスト2曲はセルジュ・ゲンスブールの「I'm the boy」、そしてレナード・コーエンの「Slow」。ここで門上氏ご自身に、持参された愛用の「ネル」で挽きたての珈琲を淹れていただきました。

テーマは音楽、珈琲、そしてもちろん、フードコラムニストとしての食にまつわる「ここだけの話」。編集者、プロデューサー、コーディネーターとしてマルチに活躍される門上氏ですが、門上氏セレクトの音楽と珈琲をライブで体験できた「ここだけの愉しみ」となりました。

1曲目は加藤和彦さんの「American Bar」。週末の黄昏時、門上武司さんセレクトの音楽を、珈琲を片手に愉しんでいただきました。過ぎ来し方を懐かしい音楽とともに巡り、ノスタルジアや甘酸っぱい記憶にひたる大人時間でした。

当日は、旅先では必ず自家焙煎珈琲店をお訪ねになる門上氏が惚れ込んで、ついにはご自身のオリジナルブレンドを依頼したというストーリーを持つ、北海道美瑛にあるGosh(ゴッシュ)さんの珈琲をご用意いたしました。

Event information



銭屋本舗本館 蚤の市

～大切にしてきたから良い、もの～

11/20(金). 21(土). 22(日)

11:30-18:00 会場：銭屋ギャラリー（銭屋カフェ入ってすぐ右）
※どなたでもご自由にお入りいただけます。

いまの自分をつくっているのは、これまでの環境・人・モノなど。では、“あの人”をつくってきたモノってなんだろう。そして、もし“愛用していたけれど今は使わない”というものがあるのだとすればこれから大切に使ってくれる人へ譲ってほしい。そんな気持ちの循環から生まれたイベント。ぜひ“あの人”をつくったものに会いに来てください。

の110年。

110年前、 明治43年はどんな年？

明治43年11月13日が錢屋本舗の創業の日です。110周年となりました。当時の世相はどんなだったのか、ウィキペディア(Wikipedia)で調べてみました。

前年に伊藤博文が暗殺され、その犯人に死刑判決が下り処刑されました。日韓併合条約調印、日本は韓国を併合しました。箕面有馬電気軌道(後の阪急電鉄)が梅田〜宝塚間・石橋〜箕面間で開業し、京阪電気鉄道本線の大阪天満橋〜京都五条間が開業したのもこの年です。武者小路実篤、志賀直哉らによって文芸誌「白樺」が創刊され、柳田國男が「遠野物語」を発表しました。75.3年周期で地球に接近するハレー彗星の尾の中を地球が通過(直近では1986年2月、次回は2061年7月)し、映画「リング」でもモデルとされた千里眼事件が起きたのもこの年で

した。ペコちゃんでおなじみの不二家さんは弊社とは3日違いの11月16日に開業され12月には日本初のクリスマスケーキを販売されたそうです。

錢屋本舗、 創業時の様子は？

錢屋本舗の創業の日は日曜日でした。正木繁吉は当時27歳。

創業の地は「南区高津三番町」とあるのですが、現在の住所でどの辺りかはわかりません。間口二間奥行二間半(約3.6m×約4.5m、5坪)の小さな店でした。資本金は煎餅職人として修業中に貯めた七十円と借入の百五十円、計二百二十円。そこから敷金や家賃を払い、煎餅型、鍋竈、その他道具一式を揃え、原料を仕入れ、四十円を残して予備金として古市銀行に貯金したようです。戦時中も戦火の中を持って逃げたほど大切にしていた当時の大福帳(金銭出納帳)の最初のページに「一、五拾錢タライ」とあります。開店の日には、それに水を汲み店内も道具も清め、店先には打水もしたでしょう。手口をすすいで清々しい気持ちで仕事を始めた事でしょう。

その日から満一年の間は元旦を除いて364日間休まず働き、

翌年の11月に結婚をしますが、その2ヵ月後の明治45年1月16日に後に「ミナミの大火」と呼ばれる5、200戸を焼失した大火災の類焼で店を失います。大損害を受けますが一部の道具を持ち出して北区西堀江通二丁目阿弥陀池東門脇に移転、すぐに資金難に陥り、更に明治天皇の崩御によって世の中が沈み、

不景気と相まって大正2年には西区新町南通りへ、3年11月には江戸堀南通二丁目へと次々と移転しています。この移転先が広く、煎餅の他に焼菓子製造を始め、これがの後に延びる基盤となりました。そこから十数年を経て昭和の初めには菓子製造業界で「江戸堀將軍」と異名を得るまでになったようです。



大正時代の初め、江戸堀にお店を移転した頃の写真と思われる。看板は「錢屋本舗」ですが半纏の襟の字は「錢屋正木商店」と読み取れます。中央に創業者正木繁吉、その左右には長女正子、次女恵美子。いとほとなかんちゃんです。

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://www.zeniyahompo.com/>



Back number

バックナンバーはこちら →



錢屋カフェ 06-6770-5770
zeniya_cafe
fb.me/zeniyacafe
<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyacafe/>



錢屋塾 06-6772-1245
zeniya_juku
fb.me/zeniyahompo.honkan
<https://zeniyahompo.com/honkan/zeniyazyuku/>



大阪ことばから、
大阪を考える

大阪ことばを知って
文化や交流を今に活かす

普段は意識していない「大阪の魅力」を再発見・再起動する知的講座として、多くの方に注目をいただいている「錢屋塾おおさか講座」。講師に童話作家の藤田富美恵さんを、聞き手に大阪ガスエネルギー・文化研究所の顧問である池永寛明先生をお迎えした第5回「大阪ことばから、大阪を考える」は、コロナ禍の延期を経て、ようやく8月に開催することができました(オンライン共催)。

大阪の下町である空堀に長年お住まいの藤田さんが提言されたのは、昨今、急激に失われつつある大阪の古き良き言葉や慣習について。お年寄りが使う「大阪ことば」、他人への気遣いや地



聞き手：大阪ガス株式会社
エネルギー・文化研究所 顧問
池永 寛明氏



講師：文筆家
藤田 富美恵氏

域の人との交流で使う「大阪ことば」、商いの町の「大阪ことば」に込められた意味や慣習を知ること、現代に生きる私たちが気づき・考えるべきこと、活かせる工夫をたくさん教えてくださいました。

大阪ことばはどこから？

講座の冒頭は、大阪ことばを含む地域の言葉の由来を池永氏が解説。京の御所・公家ことば、武家ことば、京・大阪の町人ことば、江戸ことばなど、とても

多様だったという日本の言葉。その中でも「大阪ことば」は、全国から商人や観光客が集まるので、商いやもてなしのために丁寧で上品な言葉遣いが求められたそう。やわらかでまろやかな御所ことばを取り込んだものになっていると聞いて納得です。

言葉が持つ地域性や文化
対話で記憶をつなぐ大切さ

大阪ことばに興味を持ったところで、お年寄りやと触れ合う中で出てくる大阪ことばから、近所つきあいが出てくる大阪ことば、商いの大阪ことばなど、たくさんのお話を紹介してくださった藤田さん。(下記参照) 経験や対話の中にあつた慣習・儀礼とともに、それを現代にどう活かすと良いかを、池永氏とともに提言してくださいました。

大阪に住みながらも使ったことがなく、知っていても聞かなくなつた大阪ことば。言葉には、地域性や文化が含まれ、大きく影響していることがよくわかつたことでの大切さを実感しました。また、対話によって記憶をつないでいく素晴らしさにも気づくことができました。これからの生活にも、大いに活かせることがありそうです。

地域性・文化・交流が詰まった
大阪ことば

受講者の声

今日知ったことを
明日からどう活かす!?

- ・あらためて「お互いさま」という「ことば」の意味をかみしめ、心に置いておきたい。
- ・「自分で考える」習慣を身に付けさせる子育て、人育てが大切だろうと思いました。

おたがいさま

家族でもええ関係で過ごしたいから、おたがいさま。年寄りだからいぼるのではなく、みんな同じ土俵だと思つたらいいんです。おたがいさまがあれば、うまくいきます。

おはよう おかえり

「無事に帰ってきてや」と願いながら「おはようおかえり」と言っていました。昔は帰ってくるまで心配やったんです。便利になった分、触れ合いや対話が減ってますね。

どちらへ?

ご近所さんは挨拶がわりに顔見たら「どちらへ?」「ちょっとそこまで」と答えることで会話が生まれます。「世話焼き」って大切です。詮索ではなく、親切心と思つた方が幸せです。

悪いことをしたら、バチが当たる

「分からへんと思つても、誰か見てはるで」と、よく祖母に言われました。バチは縛りになり、縛られることも時には大事。それがあるとブレーキがかかります。いじめもなくなるんちゃいますか。

開催についての最新情報は錢屋塾webサイトをご覧ください

Next

2020
12/5
(土)
14:00~
16:00

第6回 錢屋塾おおさか講座 上方〈食〉問答

「ああでもないこうでもない」と問答しながら、〈都市〉と〈文化〉について考えてみたいと思います。

講師：立命館大学文学部教員 **加藤 政洋氏** 会場：うえぼんまち錢屋ホール（錢屋本舗南館6階）