

上本町
雨も光も
降りそそぐ

共創型モノづくり「この指とまれ」
日差しも雨も、待ち遠しくなる傘が完成！



Do small things in a great way

ZENIYA

&
LIFE

— 最高の普通を —

ご自由にお取りください

2024
MAY

5

VOL.46



日ノ本を目指した遺伝子

春分だというのに日本列島は寒波に見舞われました。それでも暗れの予報だったので八ヶ岳に登りました。気温が低いと（空気中の水蒸気量が減るので）空がキリッと澄み渡ります。この日は山小屋で氷点下20℃でした。使っている時計は山岳用で耐低温仕様ですが氷点下10℃が限界です。体温で維持しますが、腕から外すと止まります。スマホは最新型ですがカイロを貼っておかないと一瞬でバッテリーが落ちてしまいま

す。普通の機械類の限界はこれくらいでしょう。稜線に出ると風の影響で体温はさらに下がりますが、しっかりと食べておけば動き続けられ、動いている限りは熱を生み出し体温は下がりません。もちろんそれなりの装備でいくのですが、それでも人間の身体の順応性に感心します。

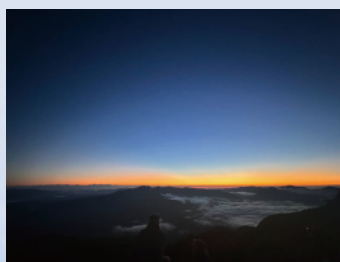
人類の祖先は、200万年前にアフリカで発生し、40〜25万年前に分化して現代の我々の直接の祖先にあたるホモサピエンスが出現したそうです。10万年前にヨーロッパへと移動し、そこからユーラシア大陸全域

へと広まっていきました。一部はさらに東を目指し、日本列島に辿り着いたのが4〜3万年前だということです。4万年前の地球は氷河期で絶滅した種もありましたが、生き延びた人類がいたからこそ、今の私達がいるという事になります。

人類が氷河期を生き延びた要因はそれぞれの発生年代は違いますが、火を使用したこと、狩りをする道具を発明しマンモスなどの大型草食獣を食糧にできたこと、針のような道具を発明し毛皮などを縫い合わせて身にまとったこと等が挙げられています。さらに環境に適応しながら移動を続けた果てに日本列島に辿り着いた人たちが、後に縄文人と呼ばれるわけですが、火山地帯で地熱が高く、赤道付近で暖められた海流（その一部が黒潮）の影響もあって生存しやすい環境であったようです。

日本人の祖先は太陽が昇る方向を目指して移動を続けたのではないかと想像します。登山の際に山頂で日の出を待つ時も、その前後で明らかに体温温度が変わり、陽の光を浴び

ると力がみなぎる感覚があります。明るさと温かさをもたらす太陽に、生き抜くために必要な根源的な何か、安心や希望といったものを感じ、求め、それを目指したくなる気持ちには共感できます。日が昇る方向を目指して東の果てまで移動してきた一団の、その遺伝子が、この地が国として成るときに日ノ本（ヒノモト）であると考えたのでしょうか。太陽神である天照（アマテラス）大神を祀ることも偶然ではないはずです。唐突に思われるかもしれませんが、ソラソウは遺伝子に組み込まれた縄文的感覚を信じ、生きるために必要な根源的な何かから豊かさを見直そうとしてきた空間です。（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。



もっと自分に似合うモノへ

～オーダーメイドからお直しまで～

お直しするもよし、
フルオーダー
するもよし!



もっと素敵に着こ
なせるのかも」そ
んなふうと思った
ことはありません
か? 「ちよつと大
きい・小さい」「な
んかこの形じゃな

「この服が、帽子が、ジュエリー
が、より自分にフィットすれば、

**好きなモノを、
永く身に着きたい**

の帽子屋さんです。
3組に共通しているのは、おせっ
かいすぎるほどの親密さと、飾らな
い人柄のよさ。「あれ、前から知り
合ってたのかな?」と思うほどフ
レンドリーな皆さんなのです。コ
ミュニケーションを大切にされてい
るからこそ、お客様にぴったりなご
提案ができるのだなと感じます。

今お持ちの洋服や帽子、ジュエ
リーが、もっと自分に似合うモノに
なる。そんなイベントを、銭屋ギャ
ラリーで開催いたします。
京都から、3組の職人が集結

小林美希さんは、人の心に寄り添
う洋服のお直し屋さん。誉ノ鋸さん
は、繊細かつ煌びやかな細工が魅力
的なジュエリーブランド。evo-
seeさんは、カスタムメイド専門



い」といった、好きなんだけど少
し違和感があるを、このイベン
トで解消しましょう。そして、より自
分に似合うモノにアップデートしま
しょう。

お直しからオーダーメイドまで
ご相談できますので、ご自身の中
にあるイメージを、気軽にお話しし
てみてはいかがでしょうか。フレンド
リーな職人さんたちが、プロの目
線で素敵な提案をしてくださいま
すよ。
(文・尾松)

Information

職人あつまる!
～オーダーメイドから
お直しまで～

日時:
2024年5月17日(金) & 18日(土)
11:30~17:30
場所: 銭屋ギャラリー



140年以上愛されてきた 伝統工芸品

6代目・田中優さんが引き継ぐ、天然素材の帽子製造工場「田中帽子店」。今回は性別・年代問わず、子供から大人サイズまでご用意
します。ご予約は不要でどなたさまもご自由にお越しただけです。実際に試着してお好みをお選びください。
(文・合田)



《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 ソソラソウ

詳細はコチラ！



お酒がすすむ、 旬野菜のおばんざい

本職は洋服のお直しをされている小林美希さんが、自ら栽培・収穫した野菜で、料理をふるまう食事イベント「銭屋食堂。今回は『銭屋食堂の夜』と題し、居酒屋チックな旬料理を提供いたします。採れたて野菜のおばんざい、数量限定の肉料理：つついお酒がすすみます。
(文・尾松)



《イベント》 銭屋食堂の夜

日時：5月11日(土) 17:00～21:00 (L.O.20:30)
場所：銭屋ベース ソソラソウ

詳細はコチラ！

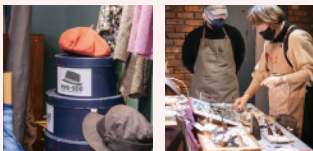


オーダーメイドから お直しまで



洋服のお直し・リメイク、ジュエリーの販売やお直し・オーダー、そして帽子のお直し・カスタムメイド。3ページ『ゼニヤのホンキ』でも紹介しています。

す。人柄含め、素晴らしい技術をお持ちの方ばかりです。お気に入りをお直しするもよし、フルオーダーするもよし！
(文・尾松)



《イベント》 職人集まる！ ～オーダーメイドからお直しまで～

日時：5月17日(金)&18日(土)
11:30～17:30
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



この謎、 解いていただけますか？



声優2名による朗読劇を聴いた後、その内容から謎を解く参加型のイベントです。会場では銭屋カフェの珈琲とお菓子をご用意いたしますので、カフェインと糖分を補給しながら考察していただけます。会場では毎回様々な意見が飛び交い、参加者同士の交流も楽しめますよ。
(文・前田)

《参加型イベント》 謎解き朗読劇

日時：5月11日(土)
16:30～18:00
場所：銭屋ギャラリー



詳細はコチラ！





めがねが似合わない人は、いない。

『そのめがねは、似合いませんね』お客様にちゃんと「ほんとう」のことを言う。それが、めがね舎ストアイク。既存のフレームはもちろん、オーダーメイドのご注文も可能です。自分に一番似合うめがねの色や形、気になりませんか？ぜひお気軽にお声掛けください。

(文・尾松)

《イベント》

めがね舎ストアイク 展示販売会

日時：5月24日(金)～26日(日)
11:30～18:00※最終日のみ17:00まで
場所：銭屋ギャラリー

〈詳細はコチラ!〉



イベント限定
スイーツの販売も!



《イベント》

usausabonbon exhibition "flower moon"

日時：2024年5月18日(土)～25日(土)
10:00～17:30
※5月20日(月)はお休み
※5月23日(木)は花びら染めの会に
合わせて21:30までオープン
※5月25日(土)は17:00まで
場所：銭屋ベース ソソラソウ

〈詳細はコチラ!〉



usausabonbon 竹本直子
さんの花びら染め作品の
展示販売会&ワークショップ
を開催。「花びら染めリ
ネンストール」や「植物染

め手紡ぎ手編みアクセサ
リー」、「花びら染め生
地」などをお持ちいただく
予定です。
(文・合田)



個性豊かな木たちを、
より身近に



《展示販売会》

今池七重 木工展“木と暮らす”

日時：5月29日(水)～6月1日(土)
11:00～17:00
6月2日(日)
11:00～16:30
場所：銭屋ベース ソソラソウ

〈詳細はコチラ!〉



修理してでも長く使いた
いと思えるものをつくり出す
今池さん。家具、器、花器など、暮らしの中
で使いたい様々な木作品を
お持ちいただけます。6月

1日(土)と
2日(日)は、
一段重やプレートを使っ
たお食事会とお茶会も開
催します!
(文・合田)



読書で広がる世界



誰かにおすすめしたい本、感想を分かち合いたい本はありませんか?その本の魅力の本が好きな人達と語り合いませんか。ジャンルは自由で、電子書籍でもOKです。自分が普段読まないジャンルについても知ることが出来るかも。きっと、新しい出会いがあるはずです。
(文・小山)

紅茶付き



《イベント》

銭屋本舗本館 本の虫クラブ 第2回

日時：5月19日(日) 11:30～13:00
場所：銭屋ギャラリー

〈詳細はコチラ!〉





ZENIYA
C A F E

単品 ¥1,200(税込)
Dessert&Drink付 ¥2,100(税込)



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを



飽きの来ない ヴィーガンスパイスカレー

暖かくて過ごしやすい日が増えてきましたね。次の季節への移り変わりを感じる頃におすすめしたいのが「スパイス茄子キーマカレー」です。グルテンフリーでお肉の代わりに大豆ミートを使用。乳製品は使っていないので、ヴィーガンの方にもお召し上がりいただけます。

銭屋カフェーで数種類のスパイスを調合し、ジューシーな茄子と「デュカ」と呼ぶいくつものナッツなどを混ぜ合わせた調味料をかけて仕上げたカレー。ナッツのカリカリ食感とスパイスの旨味は、お肉が入っていないとは思えないくらい食べ応えがあります。合わせるご飯は自然栽培の「朝日米」に十八穀をブレンドし、とことん身体に嬉しい一皿に。

ランチタイムだけでなく終日お召し上がりいただけます。デザートとドリンクを付けたセットもご用意してお待ちしています。

(文・八尾田)



日用品を 見直してみませんか？



白雪ふきん ¥385(税込)~

台所でなくてもはならない品といえ「ふきん」。ふわっとしているのにしっかりと絞ることができ、力を込めて拭き上げられる。使い捨ての物もたくさん出ていますが、白雪ふきんの使い勝手は他には変え難いと感じます。

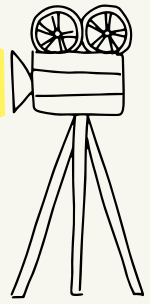


10年以上前、奈良にある白雪ふきん本店にお伺いした際、一番印象に残っている事はとても清らかな空間だったことです。ふきんを使って隅々までお掃除されてるんだと感じました。

台所で使い古したふきんは雑巾へ。寿命まで使い切る。昔は当たり前だった事をまた思い出して、使ってみるのはいかがでしょうか。

(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
※今回はおにぎりとうほうじ茶付
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」
ままじゃもつたない。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。



銭屋シネマ
5/25 [土]
18:00-

川口由一の
自然農というしあわせ
with 辻信一



自然農とは何を意味するのでしょうか？農業を超えて、川口由一さんの物語はすべての人に開かれています。人が人として生きる意味を、人がひとつのいのちとして生きる意味を、そして人が個々の自分を生きるということの意味を語ってくれます。

制作：ナマケモノ倶楽部／プロデューサー：馬場直子／配給：株式会社素敬ゆっくり小学校／公開：2011年／製作国：日本／時間：60分

自然農が教えてくれること

#モノゴトの由来を考える

銭屋カフェーが提供するキーマカレーやあんかけごはんには、岡山県で育った『朝日』というお米を使用しています。左横の写真は『朝日』の稲。一束が分厚くしっかりとっていますよね。稲同士の間隔が空いているのは、タニシや虫や鳥のフンに含まれる酸に負け枯れたものがそのまま倒れ、とな



りの稲の栄養になったからです。ふつくらとした粘り気・お米本来のうまみを感じられるのが、『自然栽培』でつくられたお米の特長です。

雑草の中で育つ、お米や野菜!?

「耕さず、草や虫を敵とせず、農薬や肥料を用いない」それが自然農のキホン。できるだけ人間の手を加えず、自然の営みに任せて育てます。

お米に限らず野菜も然り、土の表面に肥料を撒けば、野菜の根っこは土の表面を目がけて栄養を得ようとしません。しかし、あえて肥料を与えないことで、地中の栄養素を求めて根っこを下へ下へと伸ばし始めます。だからこ

そ、つよい野菜に育ちます。周りに生えた雑草は、土の保湿になったり、虫よけになったり。自然農の畑が無造作な畑に見えるのは、そんな理由があるからなのです。

自然米を食べながら、映画を観よう

今回の銭屋シネマでは、限定メニューとして、自然米のおにぎりとうほうじ茶を提供いたします！おにぎりを頬張りながら映画を観る：カフェーの空間だからそのイベントです。農業に興味がある方はもちろん、お料理が好きな方、自然が好きなお方にもおすすめの映画です。



5/8(水)

11:00-14:00

Cooking
NEW

フランス 家庭料理講座

講師/MIKA

参加費/8,000円(試食あり)

今回のテーマは「おうちフランス御膳」。フランス料理というと、難しくて家で作るの無理...と思ってしまうかもしれません。でも、フランスの家庭で普段食べられている料理は意外なほどシンプルで簡単です。塩豚のポワレやハムのムース最中など全7種を作ります。前菜、野菜たっぷりのサラダ、メインはしっかりお肉、最後にデザートと、日本のお家でも身近な食材で手軽にできるフランス料理を楽しんでみませんか？



5/10(金)

10:30-13:00

Cooking
NEW

フランス菓子講座

講師/石澤真依子

参加費/6,500円(試食、お持ち帰りあり)

伝統的な古き良き味と、パリ最新のスタイル。厳選した上質な材料を使い、失敗することなく、お菓子が作れるようになります。フランスで学んだ知識や経験、お菓子にまつわるストーリーを惜しみなくご伝授。楽しみながらも、技術や知識をしっかりと身につけられる講座です。今回はミニタルトアソートボックス。ミニタルト4種類(レモン、苺、チョコ、栗)を作ります。



4/27(土)

13:30-16:30

Culture & Life

※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、色んな種類をご用意。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。



5/9(木)

12:00-14:00

Cooking

発酵講座

講師/畑中伸洋

参加費/7,200円(試食、お持ち帰りあり)

そら豆と塩糍を使った豆板醤&味噌を使った発酵コチュジャン作り。先生が仕込んだ味噌を使って発酵コチュジャンを作っていきます。コチュジャンは冷蔵庫で1年以上日持ちするので、作り置きにも最適です。豆板醤に合う料理と、免疫力を上げる常備菜作りも。



5/9(木)・5/16(木)・5/23(木)・5/30(木)

13:30-14:30

Exercise

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せんか。初心者も経験者もお気軽にご参加ください。

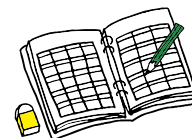


ZENIYA

銭屋塾

2024.4/25~6/1

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。

4/25(木)・5/23(木)

10:00-14:00

Cooking

パン講座

講師/福島健治

参加費/6,000円(簡単ランチ・紅茶付き、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。

5/18(土)

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)

スパイスを合わせて作るカレーではなく、カレー粉をベースに15分もあれば出来る簡単カレーレシピを学びます。さらに副菜として、おから麴も作りましょう。仕込んでおけばパッと手軽に一品作ることが出来て、何通りものアレンジが出来るメニューです。

Cooking



5/12(日)

11:00-13:00

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)

日本が誇る発酵食品「ぬか漬け」。植物性乳酸菌が豊富でビタミンや食物繊維、酵素もとても豊富！免疫力を上げるビタミン、ミネラルの摂取はぬか漬けが一番。こんなものからあんなものまでびっくりするほど美味しい！毎日まぜなくてもいい！捨て漬けもなし！目からウロコの簡単管理法で失敗知らずのぬか漬け方法をお教えます。



.....

5/13(月)・5/27(月)

20:00-21:00

初めてのベリーダンス

講師／Lei

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。

「音楽に身をゆだねて自分を解放しよう。」アラブの音楽にふれながら身体を動かし、ベリーダンスの基礎の動きをつなげ1曲を踊ってみます。はじめてでも大丈夫、一緒にやってみましょう。



Exercise

5/29(水)

11:00-12:30

クラシック音楽講座

講師／小味潤彦之

参加費／4,500円(紅茶付き)

ヨハン・セヴァースティアン・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ご記憶にある方も多



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ひます。クラシック音楽はあなたの身近にあります！

Culture & Life

5/22(水)

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(紅茶付き)

鮮やかな色彩と大胆な表現力で知られる、マティス。マティスの人生と、色彩豊かな作品の謎に迫りつつ、作品から「色の配色」も学びます。



Culture & Life

6/1(土)

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けます。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。

Culture & Life

5/25(土)

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、お持ち帰りあり)

パン屋さんでよく見るパン！あのパンはどうやって作るんだろう？渦巻きチョコは何！？チョコシートと呼ばれています。そのチョコシートを使って



市販品よりもっと美味しく出来る技を教えます！型も手作りで作りますよ。型は買わなくても自宅で作れますよ。切った断面はマーブル状で、切っても切っても模様は違いますので自分で焼いた、おしゃれな断面を作りましょう！

Cooking

5/14(火)

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)

食材の効果を用いて花粉に打ち勝つ身体を目指します。小さな不調の時に元に戻すチカラをつけて毎日を普通に暮らすこと。家族や身近な方にもきっと役立つ知識がいっぱい。身体に優しく、薬っぽさが全くないお料理教室です。

Cooking



いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。



銭屋本舗の 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、銭屋本舗本館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～

人類に夜桜と云ふ麻薬かな

西野徹

先生評 夜桜が「人類にとって麻薬」と言う表現が面白いですね。確かに、夜桜は人を惑わせてあらぬ道に進ませてしまう事もありそうです。それを個人だけではなく人類にと敷衍したのが句柄を大きくしました。

三つ編みの編み目揃うて春の服

林のり子

先生評 子供に三つ編みをしている母親を思い浮かべました。春の服に合うように綺麗に揃えた三つ編みが春の軽やかな服と調和しています。優しさ、爽やかさ、潔癖感の感じられる一句となりました。

菜飯食ふ妻の機嫌の塩加減

野菊

先生評 菜飯を食べている夫ですが、妻の機嫌次第で味も変わるので。菜飯はもともとお手軽な食べ物ですが、それすら妻に主導権を握られている夫。日常の一コマを滑稽に描いている一句です。

日本の領土崩して菜飯食ふ

前田俊博

先生評 菜飯は、大根や小松菜などの葉を使用します。そのような野菜でも採る時には土がつきますからそれを日本の領土の一部だと表現したのです。小さな出来事を大きな視点から捉えたこれも滑稽感のある句になりました。

母の忌の母を語らふ菜飯かな

和人

鑑賞 母を偲んでいる子供たちの会話です。貧しかった子供時代も母親の優しさに包まれて、素朴な菜飯も楽しい思い出になっています。供養は思い出を語ることかもしれません。

季語のあれこれ

講師 原和人

【暮の春】

傍題：暮春、末の華、春の果

「暮の春」は、季節としての春の終わりの事。行く春を惜しむ気持ちにじみまします。「春の暮」は春の日の夕暮の事。現在では、この二つの季語は、使い分けられています。

同じようなニュアンスの季語に「行く春」や「春惜しむ」「夏近し」も。それぞれの季語の感覚的な違いを感じてください。

「行く春」過ぎ去る春を時間としてとらえた季語。春と言う季節を人に擬えて行くくと表現しています。

「春惜しむ」文字通り行く春を惜しむ主情的な季語。千金の如き良き季節が過ぎ去っていくのを惜しむのです。季節を惜しむのは、春と秋のみです。

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://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



ZENIYA STORE

ジンジャー
シロップ2種と
焼き菓子3種セット



5月12日(日)母の日には、「ありがとう」の想いと、ほっと一息つく時間を贈りませんか？

今年のおすすめギフトは、ジンジャーラボ「UNE TABLE (ユヌターブル)」のジンジャーシロップ2種と錢屋カフェー焼き菓子3種の詰め合わせ。高知県産有機生姜から生まれたハンドメイドのプロダクツを製造・販売している「UNE TABLE (ユヌターブル)」の商品は、思わず手に取りたくなる見た目の可愛さが特長。何を選んでもしつかりとジンジャーの味を感じられて、原料に余分なものが一切入っていないところも魅力です。シロップはお湯や炭酸水割りはもちろん、紅茶やミルクなどに、お砂糖代わりを使用したり、ビールや焼酎などのアルコールと合わせたり。醤油と合わせて豚肉の生姜焼きなどお料理にも使える応用範囲の広さが

自慢。広範囲にわたって応用でき、テーブルに並ぶドリンクやお料理の味わいをもっと深いものにしてくれます。

錢屋カフェーの焼き菓子は、刻んだチョコレートとクルミを贅沢に入れた「カイザークグロフ」、ほんのりレモンが香る爽やかな「マドレーヌ」、ちよつびり苦めに仕上げた「フロランタン」を詰め合わせました。幸せなひとときのお供になれるよう、スタッフが心を込めて日々手作りしています。

お母さんへのプレゼントとしてはもちろんですが、普段頑張っている自分へのご褒美にもおすすめのセット。焼き菓子とジンジャーエールやチャイを淹れて、お茶の時間を楽しんでいただけますよ。

(文・合田)





当日の様子が分かる
イベントレポートはコチラ

合言葉は
「マイニチムリナクオイシクタノシク」

毎日のごはん作り。「一番大変なのが献立」という方もいらっしゃるのではないのでしょうか。今回はジンジャーラボ「UNE TABLE（ユヌターブル）」のタケモトカオリさんを講師にお迎えして、お料理会 & お食事会を開催。テーマはジンジャープロダクツを使って作るリアルなタケモト家の食卓。テキストだけでは紹介できないあれこれをお話してくださり、参加者の皆さんのメモも止まらないう様子でした。

タケモトさんは、過去最高の普通を目指して家族の好みを聞いて変わり映えないメニューを作り続け、少しずつでもアップデートを心がけていらっしゃるそう。「最高の普通を」は銭屋本舗本館も目指すところですよ。

「第2回も開催してほしい！」という嬉しいお声をいただき、季節を変えて開催することも決定しました。WEBサイトやSNSでお知らせしますので、随時イベント情報をチェックしていただけたいと思います。

（文・合田）



一生使いたいボールペン

10年以上愛用している三菱鉛筆の多機能ペン。このモデルは、グリップ部分に“カリモク家具”の端材が使用されていて、1本1本、木目の出方が違うんです。さらに、ゴム素材ではないので、加水分解の心配もなくヌメヌメしてこないのも嬉しい。そして情緒と機能がこれほどまでにハマる瞬間に出会えたという事実も嬉しい。嬉しいがたくさん詰まった1本です。

（文・小山）



南館屋上で活動中

銭屋

やさしい部

日記

実りの季節

前回紹介したいちごの花は実になろうとしています。そら豆は冬を越えてから暖かくなると一気に成長し、茎がどんどん太くなり花を咲かせました。そら豆の花は面白い形と模様の花ですね、斑点があるとは知りませんでした。ぐんぐんと急成長する植物たちを見ていると、日差しと暖かさの恵みをより一層感じます。夏に向けてまた忙しくなりそうです。

いちごの花



（文・前田）



そら豆の花



雨あがりの虹

Vol. 40

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

客観的に見る力を

身につけよう

子どものメタ認知とは？



VOL. 1

近年、これからを生きる子どもたちに必要な力として注目されている「メタ認知」。聞きなれない言葉かもしれませんが、文部科学省が学習指導要領に盛り込み、その重要性はますます高まっています。メタ認知の概要と、その要素の1つである「自分自身や物事を客観的に見る力」の重要性についてご紹介します。

メタ認知とは？

「メタ認知」とは自分が認知している物事を客観的に認知し、さらに自

身の課題や問題点に気づき、考え方や行動をコントロールするための能力。よりわかりやすくいえば、メタ認知とは「自分の思考や行動を客観的にとらえること」となります。また、この記事ではメタ認知的な物事のとらえ方ができる力を「メタ認知力」と表現しています。メタ認知は今後、子どもたちにとって大きな役割を果たすと考えられています。

メタ認知の1つ 「自分自身を 客観的に見る力」

苦手な勉強や気が進まない仕事に取り組む時、「嫌だ」「やりたくない」と悩み続けたり、取り組むことを避けたりした経験を持つ人も多いのではないのでしょうか。そんな時に



メタ認知力は 小学校高学年から 伸びる

重要な役割を果たすメタ認知ですが、メタ認知は就学前から芽ばえ、そのバリエーションが一気に広がるのは小学校高学年頃からといわれています。メタ認知力の発達に伴い、子どもには様々な変化が現れます。例えば友達と話す時に相手はつまらなさそうにしていたら、「自分ばかり話しすぎたかな？」「友達は興味がない話かもしれない」と気づき、「次は自分だけが話すのはやめよう」「友達が好きなことについて聞いてみよう」など、行動を変えていけるようになることも変化の1つです。また勉強においても、問題に対し「わかる」「わからない」という単純な判断から、「どこがわからないのだろう？」「この質問は、回答者に何を答えさせたいのだろうか？」などの判断ができるようになっていきます。

次号ではメタ認知の中でも重要な「自分自身や物事を客観的に見る力」についてのメリットをご紹介します。

#豊かさとは経験の多さ

豊かさというのを思い浮かべますか？経済的豊かさはわかりやすいですが、心の豊かさとは何でしょうか？私は経験の豊富さだと思います。若い頃は良い経験を積もうと考えましたし、周りの大人からもそう言われたように思います。しかし、自分が年を取って思うのは良し悪しは選ぶものではないということです。どんな経験も心の糧に

銭屋本舗本館の外

今回はこれまで訪れた周辺スポットを年代順に振り返りながら、銭屋本舗本館の外に見えたであろう景色のタイムトラベルを試してみたいと思います。

四天王寺が建立された6世紀頃、石ヶ辻からは海が見えました。その景色の素晴らしさは四天王寺の石鳥居に沈む夕日を見ることが今でも疑似体験できます。海はありませんが、谷に沈

なると思いますし、多ければ多いほど豊かになれると思います。

善行を積むという言葉があります。良い行いをするということですが、その基準は何でしょうか？餓えて死にそうなの蛇が鼠を食べようとしている場合で、自分はどうすれば良いかと考えてみて下さい。チベットの



んでいく夕日はどこまでも続く参道のようにです。

7世紀頃、石ヶ辻は「難波京」の朱雀大路に隣接していました。「難波京」は平城京よりも以前にあった中央集権都市で、通貨があり、渡来人で賑わっていたようです。銭屋本舗本館から徒歩3分の細工谷遺跡では製造中の和同開珎が見つかっています。時は流れ1614年、ここは「大坂冬の陣」の戦場となりました。真田丸が築かれていた明星中学

僧侶に教わった話ですが、鼠が食べられるのは可哀そうと思つて救つたならば、結果として蛇が餓えて死んでも悪業にはならない。餓えた蛇が可哀そうと思つて見逃した結果、鼠が食べられて死んでも、それは悪業とはならないそうです。仏の教えを参考にするならば行動の動機が経験の良し悪しを決めるということになります。選ぶのではなくどう受け止めるか、ということなのだと思います。(文・正木)

校周辺を歩くと、真田幸村の知略が垣間見えて楽しめます。

そして、江戸時代の前期、ここは生玉神社の表参道で元禄文化の中心地となりました。その時に生まれた民衆の文化は近代の文学にも引き継がれていきました。

もちろん、それぞれの時代に銭屋本舗はこの地にないのです。多くの人々の感動の名残が銭屋本舗本館の外に溢れています。

(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

#直して使う修理する

私が普段身につけている腕時計は、父が生前愛用していた腕時計です。と言っても父自身も壊れてしまっていたその腕時計を修理する事なく何年も置っぱなしにしていました。父が亡くなり改めて物の整理をしていた時、壊れていたその腕時計を使いたく修理に出すことにしました。修理をしてもらう為に専門店に持って行きましたが各部位錆びがひどく、見積をしてもうだけでも一苦労。数ヶ月後、部品が新しくなりピカピカになって私の腕のサイズに合わせて貰ってまた動き始めたその腕時計は昭和52年頃に製造されたものだという事がわかりました。父の元でいつ壊れてしまっていたのかはわかりませんが、平成28年にまた動きはじめて今も毎日動いています。

一昨年、バックル部分が緩くなったので会社の向かいの翠宝堂さんで調整してもらいました。思い入れのある物、気に入った物はその道のプロに頼りながら大切にしたいと思います。

銭屋本舗 経理・総務 岡田



ZENIYA'S
ネイバーさん

心の距離のご近所さん

**目の前にあることに
 精一杯取り組めば
 次なる道が開けていく**
 橋本 征子さん

共通の価値観で繋がる心の距離のご近所さん。

銭屋本舗本館と共通の価値観で繋がる心のご近所、ZENIYA's ネイバーさん”。今回は橋本征子さんです。征子さんとの出会いは6〜7年前。大阪で行われたインテリアのイベント会場として銭屋ギャラリーを選んでいたことがきっかけでした。普段は安多化粧合板株式会社にお勤めされ、営業・広報・職人などマルチに活躍されています。(元々代表同士は友人)

いつもハツラツとされていて、私にとつたら「姉御キャラ」ですが、また別のコミュニケーションに入れば「妹的キャラ」に。使い分けをされているつもりもきつとなく、その場での対応能力は思わず

見とれてしまうほどかっこよく、気持ちの良いものばかりでした。それでいて、ユーモアがあり熱量もある。足元にも及びません。

フットワークの軽さで経験を数多く積み、体得されている征子さん。明るくからつとした性格で人を魅了されます。少しお話しするだけで伝わってくる興味の幅広さと思慮深さも惹きこまれる理由です。フットワークの軽さの例をいうと、「さっきまで仕事でした！」とヘルメットを靴に入れて現場から直接イベントに参加してくださったったり、出張帰りにイベントを盛り上げるために登場してくださったり…。直感を信じて行動されるところにも、人から愛さ



見つけ直した価値観と共に、人と暮らしをご紹介します。

れる要素があるのだと思います。

銭屋本舗本館の価値観に「#感性を信じて感動したら行動する」とありますが、現在征子さんが安多化粧合板にお勤めされているのも、この価値観と共通する部分があるからだと感じます。代表の安多さんの考え方に触れ、憧れと尊敬の気持ちをもつて転職されたと言いました。そこでご自身になにができるのか、なにを行えば楽しく仕事ができるのか、を徹底的にかつ軽やかに考えられているのだと思います。いま目の前にあることに精一杯取り組むことで次なる道が開けていくことを教えてくれたZENIYA's ネイバーさんです。

(文・中島)

Profile

橋本征子さん [安多化粧合板]
 印刷会社でグラフィックデザインの経験を積み、インテリアの学校に勤務した事をきっかけに空間デザインの面白さを知る。現在は化粧合板の会社で木とデザインを学ぶ。設計との打ち合わせや素材提案をはじめ、製造にも携わり、見える仕事を心掛けている。国内外のデザインやアート、建築を視察。2019年〜2024年は出展者としてミラノサローネの経験を積んだ。ミラノをはじめ、国内外デザインウィークでのSNSによるリアルタイムでユニークな情報配信には密かなファンが居る。