

光も笑顔も  
夏めいて  
上本町



Do small things in a great way

ZENIYA

&  
L I F E

— 最高の普通を —

銭屋ベース ソラソウで開催した伝統工芸品・麦わら帽子の展示販売会

ご自由にお取りください

2024  
JUNE

6

VOL.47



芽吹いた稲の芽



苗床

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。

# 見たこともないものに気がつけるか？

新入社員が入社し1か月が経ちます。まだ殻を被っているように見えますが、芽吹きを楽しみに見守るつもりです。芽吹きに例えるのには理由があつて、今年になって農業を始めたことはお伝えしたと思います。4月に田の開墾をし、苗床をつくって種おろしをしていました。私もこの農村では新人です。新人らしく張り切つて、その翌週にまた訪れたのですが、苗代の稲の発育を確かめることもせずに周辺の草刈りをしていたら、農業指導してくださる方に、その方の言葉をそのまま引用すると「ずっと見ていて、初めての割にはよくできているし、きつとあなたには仕事ができる人なんだろうけど、ここではその前に稲を心配する愛情をもって下さい」と言われました。稲は1日当たりの平均気温の累積で100℃に達した頃（平均気温が10℃の時期ならば10日目くらい）が出芽のタイミングと教わつていたので、1週間目ではまだ早いだろうと計算していたのです。その理屈が頭をよぎりましたが、私がここで学

ぶべきことは「理屈なしに稲に愛情を注げ」ということですから、すぐに苗代の乾燥防止のために被せてあつた草をはがして確かめました。私が社員に何かの注意をした時の、社員が言い訳をする気持ちが理解できましたが、やはり言い訳は意味をなさないとも思ひなめました。計算通り：なのですが、やはり出芽はしていませんでした。教えていただいて気づいたのですが、種籾の籾殻がいくつもありました。オケラが種籾を食べて殻だけを吐き出した痕跡だということでした。

さらに一週間経つた頃に、出芽を期待して今度こそは真つ先に草をめくつて見てみました。オケラが通つた跡（そこに空洞ができて土が乾燥し白い筋のように見える）がいくつかあつて稲とは違う雑草の小さな双葉は見て取れました。オケラにやられて全滅か、と焦りましたが、雑草の双葉を抜くために地面に顔を近づけたら、違う芽も出ていました。そもそも私は稲の芽を見たことがなく、尖つた針のようだと思つていたので、よの思い出し、よく見てみるとたくさんさんの芽が見えてきました。こう書くとも、また理屈っぽくなりませんが、一旦、それが稲の芽だとわかると見えるものが、脳がそれと認識するまではまるで何もなかったのうに見えてこなかったのです。やはり稲に向ける愛情の問題なのでしょう。目の前にあつても見えない（と錯覚する）こともあるのだと驚きました。

若い人の芽を摘まないように気をつける以前に、そもそも見つけたことがないかも知れないその芽に私や先輩社員は気がつくのだろうか？と考え直しました。喰われることなく残り、自ら殻を破つて芽吹く芽に理屈なしに愛情をもって接し、自然に寄り添うように育つことを楽しみたいと思います。

(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。

Information

《展示販売会》  
三木真由美 藍染展  
～いろの重ね～

日時：  
2024年6月7日（金）～  
6月9日（日）  
11:00～17:00  
場所：  
銭屋ベース 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）



# 藍の魅力を感じる

編んだり巻いたりすると  
柄になるよう  
グラデーションに  
染めた糸



整し続ける染め  
方。化学染料のよ  
うに一度で色が入  
るわけではなく、  
回数と時間をか  
け、染め重ねて色  
を定着させていく  
そうです。

水色、浅葱色、空色、露草色、縹色、紺色…。様々な色と名称、意味があり、日本の文化を感じる藍。徳島県はこの藍染めの元となる藍染料「すくも（植物染料の一つ）」づくりの本場として、現在もその伝統が引き継がれており、徳島でつくられた「すくも」を阿波藍と呼びます。

日本一の藍の産地とも呼ばれる徳島県で、大学在学中に藍染・草木染を学ぶためにテキスタイルを専攻し、現在は徳島を拠点とした染色作家として活動されているMACORONの三木真由美さん。天然灰汁醗酵建てと呼ばれる、江戸時代から変わらぬ技法で藍液を仕込み、丁寧に染めた作品を生み出されています。

藍甕に染める生地を浸けて、揉んで、しっかり生地に馴染ませる。藍甕の染め液の中で色が入るわけではなく、空気に触れ、酸化することで色が入っていくのが藍染めの特徴。染め液を日々、目で、鼻で、手で、確認して、pHや温度管理をして調整し続ける染め方。化学染料のよう



今回は、いろの重ねをテーマに、三日間限定の展示販売会を開催。ドビー織と呼ばれる特殊な織り方をした生地を、薄藍（淡色）、藍（中間色）、濃藍（濃色）で染めたハンカチや、年中通してお使いいただけるリネンストール、軽くて着心地も良いピアスやイヤリング、様々な藍色に目を奪われるシャープペンシル、父の日にぴったりなネクタイピンなど、多種多様な藍染品をお持ちいただきます。

6月8日（土）は、藍の葉っぱを摘んで、綿巾着やトートバッグに藍の葉っぱを叩いて染める、叩き染めワークショップも開催。藍の葉の個性を感じていただける時間になるはず。

（文・合田）



## 日本の染色文化に 触れる



3ページでもご紹介した三木真由美 藍染展〜いろいろの重ね〜。1日限定で、藍の葉っぱを使った叩き染めの会を開催！藍の葉っぱを

摘むところから体験していただきませよ。染めるものは「トートバック」か「巾着」より、お好みをお選びください。  
(文・合田)

### 《イベント》 藍の葉を使った叩き染め体験

日時：2024年6月8日（土）

- ①11:00～12:00
- ②13:00～14:00
- ③15:00～16:00

場所：銭屋ベース  
ソソラソウ

詳細はコチラ！



## 心に響く、音がある



クラリネットの柔らかな音色、コントラバスの重低音、ついリズムに乗ってしまうギターの音……。すべてが混ざり合うとき、震えるほどの感動を覚えます。ちいさなギヤラリーで聞く生演奏に、あなたもきくと魅了されます。  
(文・尾松)

### 《ZENIYA LIVE》 鈴木孝紀トリオライブ in 銭屋ギャラリー vol.4

日時：5月28日（火）19:00～20:45  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



## 月に一度の、お得な一日

銭屋カフェエー入口や銭屋ギャラリーで常設している銭屋マルシェ。月に一度のマルシェの日に雑貨モノを含む2200円（税込）以上をご購入いただいた方には、銭屋カフェエーで使用いただけるドリンクチケット500円分1枚をプレゼントしています。  
(文・合田)

### 《イベント》 マルシェの日

日時：6月9日（日）11:00～17:30  
場所：銭屋カフェエー／銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



## 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工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)

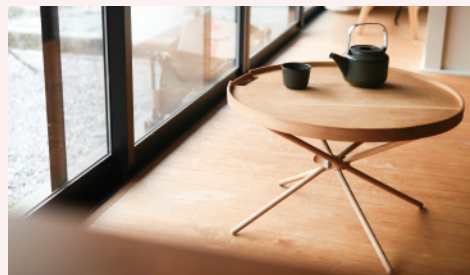




## 世界にひとつのコーヒーテーブル



2月に開催した展示別注オーダー会。その際ご注文いただいた、自分だけの1台々が、ついに完成。十人十色のSomewhereが、ギャラリーに並びます。「こんなのが欲しかった!」という方には別注オーダーもしていただけのイベントです。見に来るだけでも、もちろんOK! (文・尾松)



### 《お渡し会・別注オーダー会》 Somewhereのある暮らし展

日時：6月9日(日) 11:30~17:00  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ! /



## 一度聴いたらきっとファンになる! 桂南光さんの落語



今年も、うえほんまち銭屋ホールにて『銭屋寄席』上本町南光亭を開催いたします! 毎年夏頃に開催する銭屋寄席には桂南光さんをお招きしております。「この銭屋寄席をきっかけに落語に行くようになった」、「南光さんのファンになった」というお声を毎年聞くぐらい、初心者の方にも楽しんでいただける会です。また、すでに落語好きの方で毎年通つてくださる方もいらつしやいます。上方落語界を代表する噺家である南光さんですが、その魅力の一つは「声」だと思っています。ご参加いただいた方からは「あの声がい

い」とよく聞きます。私自身も南光さんの声で聴く落語が唯一無二になると毎年感じます。会場は180席ほどで噺家さんとの距離も近く、ほどよい空間となっております。この機会には是非、ご参加ください。

(文・前田)



## 装丁も 本の大切な要素



### 《イベント》 銭屋本舗本館 本の虫クラブ 第3回

日時：2024年6月16日(日)  
11:30~13:00  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ! /



紅茶付き



ネットで本を買える時代ですが、あえて本屋さんで買う理由のひとつに「偶然の出会い」を求めている方もいるのでは? 内容もち

ろん良いけど、特に「表紙のデザインが好き!」な本を持ち寄って、紹介し合いませんか? 意外な発見もあるかも。(文・小山)

## 上本町 南光亭

銭屋寄席

桂南光

桂鋼蔵

桂善彦

高津の富

2024  
6  
22  
土

開演 14:00~  
(開場 13:30)

会場 うえほんまち銭屋ホール

チケット 3,000円 / 1,000円 (小学生~10歳未満)  
※本公演の人数は変動しております。  
※全席指定  
※会場案内・チケットのお申込については裏面をご覧ください。

### 《文化・芸能》

銭屋寄席

~上本町南光亭~

日時：6月22日(土)  
14:00~

場所：うえほんまち銭屋ホール

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

# 暑くなってきたこの時期に ぴったりのおんこもの

春から初夏にどんどん季節が移り、暑くなってきたこの頃。

銭屋カフェーのおんこものも、ぜんざいから亀山に変わりました。寒天に白玉、汁気のない粒あんを乗せ、食欲があまりない日でもつるんと召し上がっていただける、こだわりの詰まった逸品です。

おんこは北海道産の大粒小豆を上品な甘さでふくらりと炊き上げたものを使用。

寒天は天草100%の天然の棒寒天に甘さ控えめの粗糖を使用。何もつけずに寒天だけを食べても美味しいと思っただけの素朴な美味しさがあります。

白玉は水を一切使用していない豆腐白玉で、もちもちとした食感を愉しんでいただけます。

14時30分のご提供となりますので、カフェタイムやランチのあとにいかがでしょうか？

(文・八尾田)

銭屋の亀山 豆腐白玉入り  
¥900(税込)



# 外でも美味しいコーヒー いかがですか？



銭屋カフェーで一番人気の110番ブレンドを、どんな場所でも美味しく飲んでいただきたい。そんな思いで発売したドリップパックの一番のこだわりは、豆の量です！

一般的なドリップパックの豆量は8〜10gとなりますが、銭屋カフェーのドリップパックは12g使用しています。少し湯量を減らして淹れていたければ、しっかりとしたお味のカフェオレやアイスコーヒーも美味しくお召し上がりいただけます。

キャンプや登山のお供など、お湯とカップさえあればどんな場面でもほっと一息ついていただけるドリップパックを是非一度お試しください。

いい！

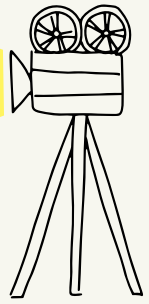
(文・川上)



銭屋カフェー  
コーヒードリップパック 110パン

1個	¥200(税込)
3個	¥570(税込)
5個	¥850(税込)
10個	¥1,600(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



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



**6/29** [土]  
18:00-

### コットンダイアリー

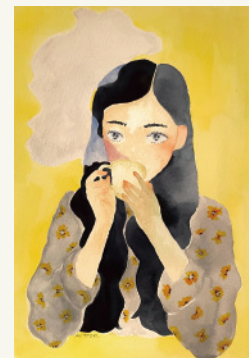


コロナ禍で足元の暮らしを見つめ直す  
ことの大切さに気づいたコットン。  
地元兵庫県小野市とその周辺で、  
ちょっとしたこだわりを持ちながら明る  
く前を向いて生きる人々との出会いを  
重ねていく。

監督：尾松琴音 / 配給：「コットンダイアリー」上映委員会 / 公開：2022年 / 製作国：日本 / 時間：30分

同時イベント /

### コットンイラスト展開催



公開を記念して、監督のイラスト展を  
銭屋カフェーで開催いたします。  
劇中に出てきたイラストや最新の作品  
も展示予定です。お楽しみに。

## コロナ禍、女子大生が過ごした日常

### #毎日、奇跡を起こす

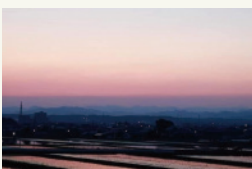
新型コロナウイルスで私たちの暮らしは  
かかつてないほどの変化を強いられ

ました。友達に会えない学生生活を送  
らざるを得ない学生のインタビューを  
ニュースで見て、気の毒に思うことも  
ありました。

そんな中、大学生活を送る監督は、  
身近な幸せをひとつひとつ丁寧に拾  
い上げ、日常の小さな出来事や出会っ  
た人々に真摯に向き合います。些細な  
ことにも好奇心を持って接する監督の  
感性に触れ、自分の暮らしや周りの人  
への見え方が変わるような映画です。  
映画を見た後は、隣の人を大切にしよ  
うと思えるかもしれません。

実は：

監督の尾松は現在、銭屋本舗本館の  
社員として、映像制作からイベント運



営までこなすマルチプレイヤーとして  
働いています。シネマ当日は監督も出  
席予定です。  
撮影当時から数年後の今、劇中のあ  
の話って結局どうなったの？や、当時  
を振り返った話、そして現在の心境に  
ついては語ってくれよう。  
(文・小山)



6/6(木)

10:00-15:30

## カメラ初心者さん向け 1dayレッスン

講師／フォトグラファーcoco

参加費／10,000円

現役フォトグラファーとして活動中のcoco先生による、カメラ初心者さん向けの1dayレッスン。午前の座学ではカメラや撮影の基礎知識を学び、午後は実践レッスンで撮影を楽しみます。「カメラを持っているけど、いまいち使いこなせない」「カメラを基礎から学びたい」「お洒落な写真が撮れるようにしたい」そんな方におすすめなカメラ初心者さん向けの1dayレッスンです。



Culture & Life

NEW

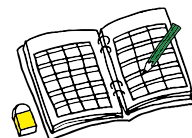


ZENIYA

# 銭屋塾

2024.6/1~7/23

## 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方が良いでしょう。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。

6/27(木)

10:00-13:00

## 発酵薬膳料理

講師／高山優子

参加費／6,500円(試食・お持ち帰りあり)

梅雨時期にフレンドリー！梅雨時期でも胃にもたれないようバターや牛乳を使わないレシピをお伝えします。梅雨



時期は体の中に湿気がたまりやすくなるのでスパイスや出汁を上手く使って濃い味にならないように食べ飽きないよう工夫していきます。メニューは健脾利湿燥湿の組み合わせ。パンは初めての方も簡単に美味しく作れる方法を伝授。身体に優しく、薬っぽさが全くない発酵薬膳です。

Cooking

6/5(木)

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／8,700円(試食・お持ち帰りあり)

鯖は身体に良いEPA、DHAが豊富で良質の脂肪分もたっぷり！いつもの魚のさばき方講座の特別編。肉厚で脂の乗った鯖をしめ鯖にします。



ご自身で作った鯖の棒寿司は一本丸ごとお持ち帰り。先生の作ったお寿司とその他のメニューをたっぷり試食していただきます。お魚料理のプロが教える、おかずにも酒の肴にもぴったりな「しめ鯖」です。

Cooking

6/13(木)

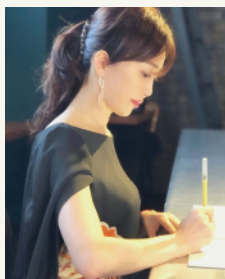
11:00-12:30

## 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ウで自分時間を過ごしてみませんか？

Culture & Life

6/7(金)&6/21(金)

10:30-13:30

## おしゃれなバッグ作り

講師／片岡恵美

参加費／12,000円(2回コース)

レザーの風合いが素敵な新素材、パブリックヤーンを使用し、初心者の方でもとても美しいハイオリティなバッグを作ります。



ハンドメイドの域を超えた、既製品にも負けないワンランク上のオンリーワンバッグを目指します。ご自身の愛用アイテムのひとつになるはずですよ。

Culture & Life

6/1(土)

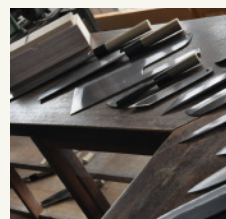
13:00-15:00

## 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。

Culture & Life



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。



7/23(火) 全日満席の為、増席決定!

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作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す。



Culture & Life

6/13(木)

12:00-14:00

## 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)

南高梅とミネラルたっぷり塩釜の塩を使った、自家製梅干作りです。梅の下処理・下漬けはもちろん赤紫蘇の



下処理方法について学べます。梅干しのすごいパワーを発酵のプロがお伝えします。保存料などを使わないレシピ。初めての方でも簡単にできるように、チャック付きナイロン袋で仕込みます。

6/6(木)・6/13(木)

Exercise

6/20(木)・6/27(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。

6/21(金)

12:00-14:00

## 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)

日本を代表する発酵食品の醤油。麴を使った醤油を手作りします。醤油作りの後は、歴史を学び、色々な味き醤油をしていただきます。本物はどれも美味しいですが、違いを知ったうえで味見すると、それぞれの美味しさがとても良くわかります。ぜひ手作りしてみましょう!



Cooking

6/14(金)

10:30-13:00

## 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、必ず失敗することなく、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身につけられる講座です。今回はクッキー缶を作ります。甘くないクッキーもあるので父の日のプレゼントにいかがですか?

6/6(木)・6/13(木)

Exercise

6/20(木)・6/27(木)

19:00-20:30

夜(木曜)クラス

## コアポスチャートレーニング

講師 / るみ  
参加費 / 4,400円 (月謝コース2回7,800円、3回10,500円、4回12,000円)

中高年の方にピッタリのレッスン。身体の中からも外からも綺麗になりましょう。テーマは日によって異なります。お好きな回に参加ください。テーマはHPにてご案内しております。



6/25(火)

11:00-14:00

## からだ喜ぶ日常ごはん

講師 / 吉田より子  
参加費 / 6,500円 (試食あり)

今回のテーマは「中華」。身近な食材を使って、驚くほど簡単で、作ってみたら大満足なおいしさ! 料理の



コツはもちろんのこと、栄養の知識なども料理の奥の奥までじっくりと学べます。自分の身体に自信が持てる、揺るがない健康な身体を日々の食事で作りましょう。先生のレシピは身体にやさしく美味しい工夫が満載! Youtubeでは習えない、臨場感あふれる講座です。

Cooking

6/14(金)

Culture & Life

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。

# 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 (株) 錢屋本舗  
✉ rental@zeniyahompo.com

俳句に親しみ、  
言葉を磨く



第92回 2024年4月13日

錢屋句会

兼題 薇、貝寄風、春駒 (他、自由題2句)

春駒の星とりどりに新学期

玉木あつ

先生評 仔馬の額の星の形はいろいろ個性的です。新学期と言いながらこの句は新入生をイメージさせます。まだ規則に染まらず、生徒がそれぞれに個性的である新入生を、春駒の額の星に託して表現しているのです。

貝寄風を孕むあまたの国旗かな

西野徹

先生評 大阪万博をイメージしてとても明るい句と感じました。一年後には万博旗が掲げられ、風を孕んで勢い良く靡いているさまが見えてきます。大阪人として日本国民として是非とも成功してほしいものです。

菊菜漬け苦しホスピスの家族室

雪兎

先生評 ホスピスは一般に人生の最後に入所するもの。ご家族を見舞っているのでしょうか。菊菜漬けはもともと苦いのですが、ホスピスに入所している方の事を思っ、いつもより一層苦く感じている作者です。

春風や時刻表なき渡し舟

羽鳥まい

先生評 淀川下流にある渡し舟でしょうか。乗船の方が集まって凡その時間が来れば、船を出すのです。川面を渡る気持ちよい春風に、時間を気にせず身も心も委ねている作者です。

逆さ読みすれば転移の麗けし

和人

鑑賞 癌の転移も、逆さ読みして、なあとただの「移転」だと思えば良いのだと、自分を納得させているのです。癌の転移・再発は最初の癌宣告より精神的にきついものです。何とかショックから立ち直ろうとしている姿です。

季語のあれこれ

講師 原和人

【お酒に関する季語】

夏のお酒には、こんなお酒も季語？などと思われるものが沢山あります。

「ビール」

傍題…生ビール、ピヤホール等  
ビールは四季を通じて飲用されますが、冷たいビールを一気に飲むときの爽快感は夏に相応しいですね。

「焼酎」

傍題…泡盛、蕎麦焼酎、芋焼酎等  
日本の代表的な蒸留酒。安価で夏に氷とレモンなど入れて飲むと、暑さを忘れれます。

「冷酒」

傍題…冷酒、冷し酒  
夏の日本酒は口当たりの良い冷した酒が好まれます。本来は軽く燗をしたものを冷して飲みましたが、最近では冷酒用の日本酒が主流です。

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

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: 018



ZENIYA STORE

## 缶詰であることを忘れる オイルサーディン

日本から飛行機で約20時間、ヨーロッパ最西端に位置するポルトガル。500年近く日本と繋がりのあるこの国には、まだ知られざる魅力が詰まっています。

ポルトガルは日本と同じように海が近い国なので魚介類をよく食べ、ヨーロッパで1番お米を食べるほど、日本人にも馴染みのある食文化。そんなポルトガルと日本を食で繋いでくれる会社が、ポルトドポルトです。輸入される上で「1.ポルトガルでつくられたモノ」、「2.添加物を使っていないモノ」、「3.つくり手の顔が見えるモノ」、「4.暮らしを素敵にしてくれるモノ」、「5.もちろん美味しいモノ」を大切にされています。

ポルトガルで約80年



の歴史があるオイルサーディン生産者Cantara（カンタラ）が1缶1缶作るオイルサーディンを、日本で唯一輸入しているポルトドポルト。コストや生産量の点から、一般的にオイルサーディンは冷凍のイワシが使用されますが、Cantaraは新鮮なイワシのみを使用。缶詰にした後も魚の臭みが出ていく、水っぽくならず、中に入っているオリブオイルによく馴染み、いい意味で缶詰らしくないクオリティが出せるのです。

口に含んだ瞬間に感じるイワシの食感、サラッとしたオイルに絶妙な塩加減は、缶詰であることを忘れてしまうほど。錢屋本舗本館スタッフにもファンが多く、ご飯の上に乗せたり、サラダやパスタに加えたり、缶のままトースターで温めてバゲットと一緒に食べるのもおすすめです。

代々受け継がれてきた製法で作られている一缶。是非お召し上がりください。（文・合田）



銭屋本舗本館 本の虫クラブ  
発足！  
銭屋本舗本館 本の虫クラブ



第1回本の虫クラブは当日参加の方も含め、幅広い年齢の方にお集まりいただきました！お互いの持つてきた本について質問し合うなど終始なごやかな雰囲気。企画者ながらスタッフも楽しい時間を過ごさせていただきました。読書とは1人で行うことが多い、共有されることは基本ありませんが、このイベントを通して、改めて本への向き合い方や深く読むということについて考える機会になりました。



た。おすすめの本についての話だけでなく、「普段どこで本を読む？」や、「最近はおしゃれな小さい本屋さんが増えてきている」ことなど、本にまつわる話や情報交換が出来たのも良かったです。

第3回は6月16日(日)、テーマは「表紙のデザインが好きな本」。初めての方もお気軽にご参加ください。紅茶を飲みながらおすすめの1冊を紹介しませんか？

(文・小山)

第3回の詳細はコチラ



毎日使っているから  
わかること

KOKUYOさんの「PUNTO」。私が日々、銭屋本舗で仕事中に使用している椅子です。毎日何時間も座っていますが、使用中も終業後も、腰・体が痛くならないのです。相性もあると思います



が、これは椅子のクッション性やサポート力のおかげだと感じています。入社して数年が経ち、日々使用し、機能面・使い心地を実感しているからこそ、本当に人におすすめできる逸品です。

(文・谷野)



南館屋上で活動中

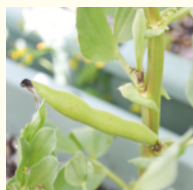
銭屋

やさしい部 日記

豆にもいろんな実の  
できかたがある。

紫の綺麗な花を咲かせていたそら豆はあっという間に立派な実になりました！そら豆は上向きにできることを初めて知りました。今まで植物を育ててこなかったので知らないことだらけです。やさしい部員でそんな些細な発見を共有しています。プランターの周りの雑草も一気に背が高くなり、雑草というにはもったいないほどの可愛い花を咲かせています。

(文・前田)



プランター周りの雑草



# 雨あがりの虹

Vol. 41

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. 2

近年、これからは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」。今月は、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」について、そのメリットを考えます。



### メタ認知力

### 物事を

### 客観的に見ることの メリットとは？

### 感情の

### コントロールができる

自分自身や物事について客観的に見ることができれば、怒りや不安などの感情が湧いた時に、それらに振り回されず自分をコントロールできるようにになります。例えば怒りを感じた時に、「あつ、自分は今、怒っているな」「いったい何に怒りを覚えたのだろう？」「どうすればこの怒りを抑えられる？」などの視点で見ることができるようになるのです。自分自身の感情と行動をコントロールするのはなかなか難しいですが、最初から完璧にやり遂げようと



「問題が大きすぎる」などの主観に基づいた思い込みではなく、どこでつまっていたのか、何が間違っているのかを冷静に判断できることです。例えば、自分一人では問題に対処できないと判断して、周囲に協力を求めるようになるなど、より適した解決策を模索することにつながります。

### 3 状況に応じて 柔軟な対応ができる

自身の考えや行動を客観的にとらえることができれば、日常で起こるさまざまな物事に柔軟に対応できるようになります。ミスやトラブルが起こった場合でも、その理由や同じ間違いを避ける対策などを客観的に考えられるため、リスク回避能力のアップにつながります。

### 2 問題解決能力が 高まる

自分自身を客観的に見る力がつくことで、失敗や問題にぶつかった際に、よりスムーズに解決策を見つけられるというメリットが期待できます。つまり「どうせうまくいかない」

このように自分や物事を客観的に見られることには、さまざまなメリットが期待できます。では、自分自身を客観的に見るメタ認知力はどうすれば身につくのでしょうか。次号ではその具体的な方法についてご説明します。



取りまく  
環境

## ゼニヤの OUTSIDE of ZENIYA



### ペットなのか、 家族なのか

銭屋本舗本館の近所に、うどん屋さんがある。その玄関先でみかける、おばあちゃんと小さなトイ

### #上からの目線で みる

仏教に有情という言葉があり  
ます。意味を知った時に、お釈迦様の偉大さに触れた気がして感動しました。情（心の働き、意識）が有るもの、生きとし生ける全てのものを指す言葉です。仏から見れば人も蟻も同じなのだと理解しました。虫ケラという言葉は明らかに人が上から視線で昆虫を見下した言い方です。仏様はもつと上から、我々と虫達を同様に有情だと見ているのです。広大無辺、宇宙規模の視点と言え



私たちの  
価値観

## ゼニヤの INSIDE of ZENIYA

しよう。宇宙という概念が、科学が発達した現代とはまったく違う時代に、一切の有情を苦しみから救うことを決心し内観（心の探究）によって、その視点を持ち得たこととなります。

H3型ロケットの打ち上げが再挑戦で成功しました。初号機の失敗の原因究明は困難だったようですが、それに協力したのが初号機に搭載され結果としては爆破によって失われた地球観測用先進光学衛星「だいち3号」の開発者だったそうです。失われた衛星の弔い合戦のつもりで協力したそうです。仏に準えることはできませんが、その志の高さを尊く感じます。

（文・正木）

ブードル。自転車の後部座席に乗っていたり、水やりするおばあちゃんを眺めていたりする。吠えているのを、一度も見たことがない。2人の距離感は、一緒にいるのが当たり前であることを互いが認識しているような、特別な雰囲気があった。

通勤時、散歩中の2人に出会った。私はずっとワンちゃんの名前を知りたかったので、思い切って聞いてみた。するとおばあちゃんには、にこりと笑い「この子の名前はな、バディっていうんや。2人組とか相棒のことをバディっていうやろ」と話してくれた。

バディ：すぐく腑に落ちる響き。飼っている、飼われているという感覚がまるでない空気感に、その名前はピッタリだった。夕方ごろ、銭屋カフェの前の道を通れば、バディちゃんに出会えるかもしれない。

（文・尾松）



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

### #子ども扱いをしない

私は幼少期のころから、毎日絵を描いています。家でひとり描くのも好きですが、子どもたちと一緒に描くことも好きです。親戚やよく行くお店のオーナーのお子さんとお会えば「なんか描いて！」と、お互い持っている色鉛筆や自由帳を広げて、お絵描きタイムがはじまります。

机の上にあるコップ、道端に咲く植物、空想の水族館。よく観察して描いてみたり、想像して描いてみたり。歳の差がいくつあると、その子と近い歳になつて自由に遊びます。それが、たまらなく楽しいのです。うまく描こうとか、綺麗に塗ろうとか、そういう事ではなくて、どんな線を描きたいか、どんな色を塗りたいか。子どもたちは、絵を描く楽しさを何度も教えてくれます。

子ども扱いをせず、むしろ自分も同じように遊んでみる。相手と同じ目線になってみると、今まで気づかなかったことや、新しい価値観の発見になります。

銭屋本舗 企画部  
尾松

# 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！



## 天然ものにこだわって55年 お客さんにええ魚を 食べてほしい

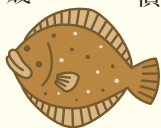
創業は1949年（昭和24年）。  
戦後、魚の配給を仕事にしていた  
親父がそのシステムがなくなり、  
管轄だったこの場所に家を買って  
商売として始めました。私は生ま  
れも育ちも上本町で、生魂幼稚  
園、生魂小学校、夕陽丘中学校出  
身。幼い頃は生國魂神社の周りに  
あった池で、よく亀を取って遊ん  
でいました。生玉表門商店街は



鮮魚 きぬ川  
店主  
衣川 明さん

生國魂神社の参道で、今の半分ぐ  
らいの狭さ。生國魂祭では各  
家庭でごちそうを出すから、  
うちは材料の提供に大忙し。  
祭を楽しむどころではな  
かったです（笑）。  
高校卒業後は調理師学校に行き  
ました。子どもの頃からうろこ取  
りだけは手伝わされたし、魚をさ  
わることには誰よりも慣  
れていたから（笑）。そ  
の後学校の教務課で先  
生の助手をしていた20歳  
のときに親父が大病を患い、店を  
手伝うことになりました。それか  
ら55年。親父と交代したのは平成  
元年あたりです。

50年近く連れ添う  
奥さんと一緒に



店で大切にしているのは、天然  
もの。にこだわる。やっぱり  
天然ものは違いますよ。広い海  
中を泳いでるし、いろんな餌を食



べてる。ええもんも食べるし悪い  
もんも食べるけど、生き残るのは  
最高にええ魚だけ。それが天然も  
のです。大抵活けで仕入れてきて  
店でさばきます。鮮度が肝心やか  
らその日だけの勝負です。  
お客さんは近所の人を中心。車  
でわざわざ買いに来てくれる人も  
いますから、注文を聞いて  
仕入れてくることもあり  
ます。「あの人はず日何  
を食った。おとといは何  
を食った」「何曜日やか

ナイフ1本で  
鹿も解体でき  
る衣川さん



新鮮な金目鯛、  
さわら、かつおの  
他、するめいか、  
ほたるいかなど  
が並ぶ



らあの人を買いにきてく  
れる」と全部インプット  
されてるし、ええ魚を見  
つけたら「あの人に買っ  
てもらおう！」と思って  
仕入れてきます。  
最近鮮魚店がなくな  
って商売は難しくなっ  
てきてますが、お客さん  
が望んでくれるからええ  
魚を仕入れられる。商売させても  
らううえで、大切なのはお客さ  
ん。お客さんはやっぱり神さん  
です（笑）。  
私自身は多趣味でとことんや  
らないと気が済まない性分。ハン  
ター歴は40年。海・山・川のすべ  
りで釣りもします。自分で捕つて  
さばいて食べたいんです（笑）。  
人生を楽しみながら、あと4〜5  
年は店を続けて、お客さんにええ  
魚を食べてもらえるように頑張り  
たいです。

（取材・山田／前田）



鮮魚 きぬ川  
大阪市天王寺区上汐3-3-11  
TEL.06-6772-3302  
平日 8:30頃-17:30頃  
定休日 日・祝