

梅雨空も
心はなやぐ
上本町



銭屋ベース ソツラソウで開催した、花びら染めワークショップ



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
JULY

7

VOL.48



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA



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。

いくたまさーん ワツシヨイシヨイ

7月11日（宵宮）と12日（本宮）

は生國魂祭りです。氏地にあたる10町会の氏子が集まってご奉仕するのが習わしです。中央区が東区と南区に分かれていた頃の区分に従い東地区が枕太鼓、南地区が獅子舞、そして天王寺地区が神輿方を担います。例年、錢屋本舗本館は神輿巡行の際には休憩所になります。神様が氏地を巡行されながら、お立ち寄りくださって休憩しておられると思うとありがたい気持ちになります。昭和の時代は錢屋本舗の社員も神輿の担ぎ手をしていました。今は地域の神輿方に加えて清風高校や上宮高校の柔道部やアメフト部員らが手伝って来ています。祭りの起源について明確な史料はないようですが江戸時代には行われていたようで、その伝統を守り残すことは少子化が進む昨今は厳しい事情もあるものの各地区で苦心しながらも続けています。大変だと思いつながら、地域の人たちが集まって伝統を守り続けることには良い面がたくさんあります。年に1度しか会わないような方とも挨拶を

交わり、協力し合いながら地域の神様のために働くわけですが、こういったことは現実的には、万一この地域が被災した時などに避難所で役に立つと思います。もちろん神様も守って下さると信じます。

生國魂神社に祀られる神様が国土、日本列島そのものであることをご存じでしょうか？生國魂神社の社伝によると神倭伊波礼毘古命（かみやまといわれひこのみこと、後の神武天皇）が東征の際に難波津（諸説あるが高麗橋付近と言われている）から上陸し、今の大阪城がある場所に日本列島の神霊とされる生島神、その島々が満ち足りた状態の顕れとしての足島神を祭神として祀ったのが創建ということですが、その後、いったん南下しながら最終的には今の橿原神宮のある地で初代天皇として即位されたのが、この国の始まりとされています。生國魂神社の権禰宜が「日本の神話の終わりで歴史の始まり」と言っていました。古代の上町台地とはそういう場所があった。大阪城のすぐ南に難波宮跡があ

りますが、大化の改新の舞台となった都はこの難波宮です。よく誤解されますが、その発端となった乙巳の変（蘇我入鹿暗殺）の地は飛鳥、その後の政治改革の中心となったのは難波宮です。この難波宮の造営のために孝徳天皇が（当時、その地にあった）生國魂神社の境内の樹木を伐らせたという記述が日本書紀にあり、それが生國魂神社の名称の文献上の初出だそうです。1583年の大坂城築城の際に豊臣秀吉によって今の場所に遷座されました。少子化が進む日本で上本町界隈は子育て世代も多く住む人気の地域です。神話の時代から続くこの場所で生まれた子どもたちが、そのことに誇りをもって育ってくれたらと願います。（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

《イベント》
7/26&27
ハーブ農園がつくる
Herb day

日時：
2024年7月26日(金)&27日(土)
11:30~17:00

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)



食べてもおいしいハーブや
エディブルフラワー。
お食事会では、
おいしく食べるコツを
ご紹介します。



ハーブに包まれる2日間

皆さんにとってハーブはどんな存在ですか？春夏はファームで栽培された草花やハーブが花屋の主力だったり、ワイルドなフレッシュハーブティーはカフェの定番メニューだったり、ちょっとした養生にはハーブを使いこなすドイツの人たち。そんな風に暮らしの中にハーブが自然と活かされているドイツでフロリストとして働き、今は東京都青梅市で農園 *Lala farm table* を営む奥園和子さんとイベントを開催することになりました。

奥園さんの畑には、おいしいだけでなく、見た目にも美しいハーブや野菜、エディブルフラワーたちが並びます。育てられたハーブと野菜たちは、個人向けの販売やレストランへの卸し、農園の草花を使ったブーケのワークショップや、イベント会場の装飾など、多様に活かされているそうです。例えばルッコラなら葉物として販売するだけでなく、花をエディブルフラワーとしてレストラン

に届けたり、種を持ち始めた枝をブーケのアクセントにしたりと、それぞれの形を使いこなされています。それぞれの美しい姿を、余すことなく生かす姿勢の素敵な



はじめた枝をブーケのアクセントにしたりと、それぞれの形を使いこなされています。それぞれの美しい姿を、余すことなく生かす姿勢の素敵な



©Atsuko Takagi



こと。 *Lala farm table* のInstagramには、おいしい食べ方の提案もずらりと並び、はじめての食材や新しい食べ方にワクワクします。

今回は、普段なかなか見かけない美しいフレッシュハーブのセットや、畑で育ったそのままの姿をドライにしたハーブティーなどの販売、デモンストレーション形式のお食事会、夏にぴったりのフレッシュハーブドリンクの提供、*Lala farm table* のイベント企画も担当されているスタイリスト 伊藤唯さんが選ぶテーブルアイテムの販売など、盛りだくさんのイベントになる予定です。是非、夏のソソラソウへお越しください。
(文・合田)



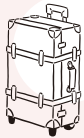
毎日テーマが変わる、 夢を叶えるイベント



《イベント》
流れ星をつかむ
～写真展示販売会
“いつか”を叶える今日にする～

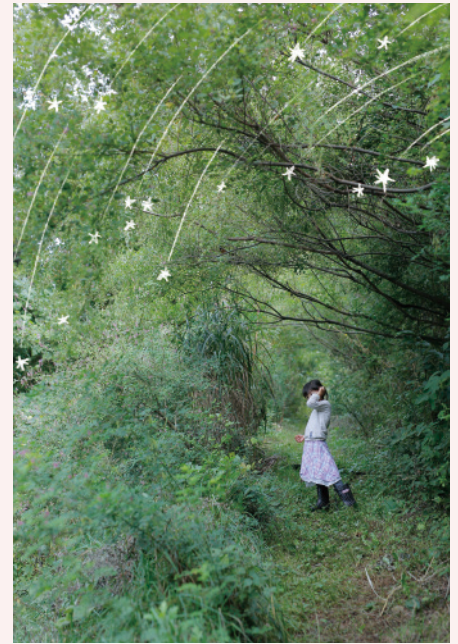
日時：●写真展示販売会
7月4日(木)～6日(土)
11:00～13:00/14:00～18:00
7日(日)
11:00～17:00
※イベントの時間帯は
入場規制いたします。
●トークショー/ワークショップ
7月4日(木)～6日(土)
13:00～14:00
●七夕パーティー
7月7日(日) 17:00～19:00
場所：錢屋ベース ソソラソウ

詳細はコチラ！



現在、シングルマザーとして娘さんと二人で日本や世界を旅しながら生活しているフォトグラファーの水美由紀さん。旅先で出会った風景や人々の暮らしを切り取り、写真やエッセイとして発信しています。彼女のカメラが捉えるのは、光と季節の移ろいが織りなす繊細な瞬間。その写真は、見た人にストーリーを感じさせ

せる情感に満ちています。誰かになろうとするのではなく、「らしさ」を持つことの大切さ。イベントでは、本来の力を発揮しながら生きられる場所、あなたにとつての流れ星を一緒に探し、新たな視点ときっかけを作ります。この夏、あなたの人生を変える4日間に参加しませんか？
(文・下田)



※写真は昨夏の料理です。

《イベント》
季節を食べるお食事処-錢屋食堂

日時：7月13日(土)
11:30～13:00/13:30～15:00
※ご予約優先です。
空席次第で途中参加も可能。
場所：錢屋ベース ソソラソウ

詳細はコチラ！



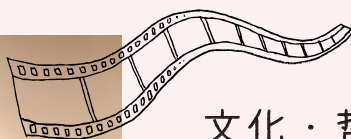
採れたての夏、頬ばりたい

京都で洋服のお直しをされている傍ら、お店近くで野菜の露地栽培を続けておられる小林美希さん。自ら栽培・収穫・調理し、採れたて野菜をたっぷり使った料理を提供します。季節ごとに育つ旬のものを、おいしく食べてもらいたい。食べた方には健康になってもらいたい。そんな価値観から、本イベントは生まれました。

4回目となる錢屋食堂は、ナスやオクラやトマトなど、栄養満点の夏野菜が主人公！精進料理を作っておられる平岡妃女さんも美希さんと共に、台所に立ちます。そうめんに合

う、かき揚げや春巻き、昨夏人気だったナスのポタージュ。：。当日の料理は、野菜の成長具合によって考えますので、随時WEBサイト等でおしながきを更新いたします。チェックしてみてくださいね。
(文・尾松)





文化・哲学・宗教・歴史・芸術… 様々な観点から映像を観る

「民藝フィルムアーカイブ」という活動を行っているカナダ人映像作家のマーティ・グロス氏。彼は民藝に関する映像を中心にフィルムなどで撮影された古い映像を収集し、修復・保存を行っています。活動は日本だけでなく、韓国、オーストラリア、イギリスなど様々な国に及んでいます。このイベントでは彼が持つ貴重な映像をいくつか視聴しながら、マーティ氏ご本人にそれにまつわるお話を伺うことができます。ま

《文化・歴史》

第5回

民藝の貴重映像を観る

日時：7月27日(土)

16:00~18:00

場所：うえほんまち銭屋ホール

\\ 詳細はコチラ! /



た、能楽囃子方 大倉流小鼓方 十六世宗家の大倉源次郎氏、弊社代表正木裕也も聞き手として参加いたします。民藝運動の主要人物たちの当時の姿、言葉や、民藝品の制作映像、戦前の日本が記録した映像の他、ご自身が監督をされた「文楽 冥途の飛脚」などの貴重映像の数々から何が上映されるのか、イベントページの更新をお待ちください!

(文・前田)



人生に 影響をあたえた本



お気に入りの本を持ち寄って紹介し合いませんか。今回のテーマは「人生に影響をあたえた本」です！振り返ってみるとあの



《イベント》

銭屋本舗本館 本の虫クラブ 第4回

日時：7月27日(土)

11:00~12:30

場所：銭屋ギャラリー

\\ 詳細はコチラ! /



紅茶付き

本に人生のヒントを貰ったな、などの経験はありませんか？他の人が持ってきた本から、新たなヒントを貰えるかも。

(文・小山)



月に一度の、お得な一日



銭屋カフェ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、銭屋カフェーでご利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

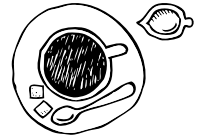
日時：7月13日(土) 11:30~17:30

場所：銭屋カフェー/銭屋ギャラリー

\\ 詳細はコチラ! /



銭屋カフェ
カフェタイム



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを

じっくり炊き込んだ 自家製ジンジャーエール



ますます暑くなってきたスツキリとした飲み物が欲しくなる、そんな季節になってきましたね！そんな日には自家製ジンジャーエールはいかがでしょう？

銭屋カフェの自家製ジンジャーシロップは、無農薬の生姜とレモン、さらにオーガニックシュガーを入れじっくりと炊き込みます。キンキンに冷やしたあとに炭酸水を注ぎ、自家製オーガニックシロップを入れ、一緒に炊き込んだスライスの生姜もトッピングに付けていきます。生姜やレモンの爽やかでピリリとした辛さとシロップのほのかな甘み、強炭酸が合わさって、飲んだ後は思わず「ぷはー」と言いたくなる、そんな一杯です。

お客様の中にはトッピングの生姜を召し上がられる方も。生姜が好きな方は是非食べてみてください。濃厚なジンジャーシロップは底の方に溜まりやすいので、よくかき混ぜてからお飲みいただくことをおすすめいたします。

(文・八尾田)



食卓を美味しく、楽しく。

4月から新しく銭屋マルシェで販売しているUNETABLEさんのジンジャーシロップは、高知県産の有機栽培生姜と砂糖だけで作った、すっきりとした甘みと、ピリッとした生姜の刺激が心地よいシンプルなシロップです。

これからの暑い季節にはシロップに炭酸で割ったジンジャーエールをはじめ、オリジナルのドレッシング作りや、醤油等の調味料と合わせてお料理にも。とにかく応用範囲の広さが自慢の商品です。

日々の食卓にワクワクと楽しさを。是非一度お試しくださいませ。

(文・鹿谷)



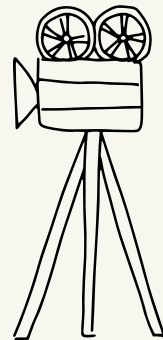
シンプルジンジャーシロップ
¥1,141(税込)



ZENIYA
CAFE



自家製ジンジャーエール
¥750(税込)



銭屋シネマ

～ちょっと考えてみたいこと～

- 場所
うえほんまち銭屋ホール
(銭屋本舗南館6階)
- 各回チケット代
一般 1,500円、学生 1,000円、
未就学児 無料
※学生は学生証が必要です
- お問い合わせ
銭屋本舗 06-6772-1245

ご予約・作品情報は
コチラ



銭屋シネマ スペシャル 『人生フルーツ』

銭屋カフェでは、コーヒーやお酒を味わいながら、ドキュメンタリー映画を観るイベントを、毎月開催しています。今回は、2024年1月に上映した『人生フルーツ』のアンコール上映会をご好評につき開催します。

当日は、南館7階の銭屋ベース ソラソウにて、銭屋カフェ特製梅ジュースや焼き菓子を販売します！



人生フルーツ

Life is Fruity

建築家の津端修一さんと手仕事が大好きな妻・英子さん。長年連れ添った夫婦の暮らしは、細やかな気遣いと工夫に満ちていました。90歳になった修一さんに新たな仕事の依頼がやってきます。

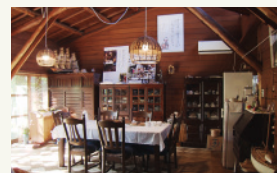
プロデューサー：阿武野勝彦 / 監督：伏原健之 / ナレーション：樹木希林 / 配給：東風 / 公開：2016年 / 製作国：日本 / 時間：91分



©東海テレビ放送

銭屋シネマ 7/20 [土]

- 一部 開場 9:30 / 上映開始 10:00
- 二部 開場 13:30 / 上映開始 14:00
- 三部 開場 17:30 / 上映開始 18:00



人生で一度は観たい映画

#時間に追われない

映画の主人公、津端修一さん90歳と英子さん87歳。木々が生い茂る2人の庭、キッチンガーデンの中で、白髪の笑顔がぼつと光ります。そこで採れた野菜や果物を英子さんが調理。できたての料理をテーブルクロスの上に並べたら、「いただきます」。津端夫妻の暮らしを観ていると、まるで宝箱を覗いているような気持ちになります。

この映画に 出会っていなかったら

「家は、暮らしの宝箱でなくてはならない」。建築家ル・コルビジエの言葉を体現する津端夫妻の生活が、フィルムに収められているこの作品。もしも私が、この映画に出会わなければ、ただ淡々と日常を過ごしていたかもしれません。畑を耕し、買い物へ行き、料理をつくり、人をもてなす…。2人の生活は、なんてことない日常も、ちょっとした工夫で輝く、ということ

に気付かされます。本作品の出会いから私は、修一さんのように今日の出来事を記録してみたり、英子さんのように梅シロップやジャムなどをつくってみたり、色んなことを実践してみました。すると、家で過ごす時間が彩られていきました。

時をためる暮らし

コンビニで買ったお弁当を食べるより、朝おにぎりを握ったほうがずっとおいしい。スマートフォンをただ眺めているよりも、台所に立つ方が楽しい。津端夫妻がくれた、暮らしを豊かにするヒントのようなものが、自分の思考や行動に影響されてきた気がします。今日何をしたのか、その積み重ねがコツコツと、自分の人生を美しくするのかもしれない。

先日、1年経った梅シロップを飲んでみたら、ぐんと美味しくなっていました。時をためる、とはこのことかもしれない…。やわらかい笑顔が、頭の中に浮かびました。
(文・尾松)



7/10(水)

11:00-14:00

フランス家庭料理

講師 / 井手美加

参加費 / 8,000円 (試食あり)

テーマは「サマーフレンチ」。フランス料理というと、難しくて家では作るの無理…と思ってしまうかもしれません。でも、フランスの家庭で日常食べられている料理は意外なほどシンプルで簡単です。フランスのお話を交えながら、身近な食材の七変化をお楽しみください。前菜からデザートまで全6品、いつものお料理がワンランクアップすること間違いなしです。



Cooking

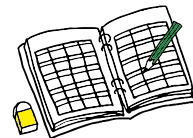


ZENIYA

銭屋塾

2024.7/4~7/30

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。

7/6(土)

午前の部10:30-13:00 / 午後の部14:00-16:30

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)

35cm×35cmまたは30cm×40cmサイズのラグを作る講座。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、自分の好きなデザインで本格的なラグマットを作ります。

Culture & Life

7/5(金)・7/7(日)

11:00-14:00

おうち中華

講師 / 宮武 衣充

参加費 / 8,800円 (試食・XO醤お持ち帰りあり)

テーマは生活に根づく「台湾素食」。台湾のベジタリアン料理を紹介。座学では台湾と日本の精進料理との違い



を学びます。ベジタリアン料理ですが食べ応えがあって、決して物足りなくない調理のヒントが沢山詰まった講座です。

Cooking

7/8(月)

10:00-12:30

有田焼色絵付け

講師 / 糸峰 伊賀恵理子

参加費 / 13,000円 (材料費込)

今回のテーマは「中秋の名月」。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、インテリアとしてどんなお部屋にも飾っていただけます。



Culture & Life

7/6(土)

11:00-14:00

発酵おうちごはん 事始め

講師 / 中川奈央

参加費 / 6,500円 (試食・お持ち帰りあり)

大人も子供も大好きなソーセージ。発酵をプラスすることで保存性が高まり麩の分解酵素で旨味もUP。美味しく安心な自家製ソーセージを手作りしましょう。麩は「和」なイメージの発酵食品ですが、ワインにも合う洋風な発酵料理も紹介します。座学あり、実習あり、試食ありの盛りだくさんの講座です。

Cooking



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。

7/4(木)・7/18(木)

10:00-14:00

料理人に学ぶパン

講師 / 福島健治

参加費 / 6,000円 (簡単ランチ・紅茶付・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。テーマは夏のパン!パン屋さんだからこそお伝えできるパンの魅力、色々お話をユーモアたっぷりでお届けします。

Cooking

7/5(金)

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、大人の時間を楽しみませんか?

Culture & Life

7/8(月)・7/22(月)

Exercise

20:00-21:00

踊る整体®

講師/Emi

参加費/3,500円(初回体験2,000円) / 月謝
コース2回6,300円)

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。骨格のアライ
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。

7/4(木)・7/11(木)

Exercise

7/18(木)・7/25(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
りませんか。初心者も経験者もお気軽にご参加
ください。

7/4(木)・7/6(土)

Exercise

7/11(木)・7/13(土)・7/18(木)

7/20(土)・7/25(木)・7/27(土)

木19:00-20:30 / 土10:30-11:50

コアポスチャー トレーニング

夜(木)/昼(土)クラス

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。身体の内
からも外からも
綺麗になりま
しょう。テーマ
は月によって異
なります。お好きな回に参加ください。テー
マはHPにてご案内しています。



中 高 年 の 方 に
ピ ッ タ リ の レ ッ
ス ン 。 身 体 の 内
か ら も 外 か ら も
綺 麗 に な り ま
し ょ う 。 テ ー マ
は 月 に よ っ て 異
な り ます 。 お 好 き な 回 に 参 加 可 だ せ い 。 テ ー
マ は H P に て ご 案 内 し て い ます 。

7/24(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(紅茶付)

ピカソの青、ローランサンのパステルカラー
など、画家にはそれぞれの「色」の特徴があ
ります。ファッションやインテリアのコー
ディネイトなど、生活の中で活かせる色彩
の使い方を学びましょう。



7/26(金)・7/27(土)

Cooking

11:00-14:30

四季を味わう 魚のさばき方

講師/奥田貴子

参加費/8,500円(試食あり)

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。テーマは
「メイタカレイ」。
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。初心者の方も大歓迎。包
丁の持ち方からお魚の扱い方まで学んで
いただけます。

7/30(火)

Cooking

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)

生糀で仕込
む、生きている
「生」甘酒の講
座です。市販
の甘酒との違
いを学びます。
免疫力アップ、
便通改善や美容度アップに欠かせない「生」
甘酒を手作りしてみましよう!



7/11(木)

Cooking

12:00-14:00

発酵講座

講師/畑中伸洋

参加費/6,500円(試食・お持ち帰りあり)

動物性の食材を使わないヴィーガン料理。健
康的な料理とは分かっていても難しそう…と
思われていませんか?初心者の方にはカレー
がおすすめ!お肉を使わなくてもびっくりす
るほど美味しいカレーが作れます。発酵調味
料を使った、動物性なし、油脂なしの発酵ス
ライスカレー作り講座です。作り置きもでき
るので、いつでも好きな時にカレーができます。

7/12(金)

Cooking

午前の部10:30-13:00 / 午後の部14:00-16:30

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
はバイクドチーズケーキとレアチーズケー
キ2種作ります。フランスの意外なチーズ
ケーキのお話もお楽しみに。

7/23(火)

Culture & Life

12:00-15:30

※11:45までにお集まりください。

全日満席の為、
増席決定!

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
にす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しょう。椅子席にてフ
ランクに楽しんでいただけるプログラムと
なっています。



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93回 2024年5月11日

錢屋句会

兼題 茶摘み、初鰹、卯の花腐し(他、自由題2句)

卯の花腐しぢりぢり上る血糖値

上田久之

先生評 卯の花腐しなごのいつ終わるとも知れない長雨と、注意していても上がってしまう血糖値。いきなり悪化はしないものの、糖尿病が気になる作者の気持ちが、ぢりぢりのオノマトペに良く表れています。

序の口の力士おつかひ若葉風

篠さとみ

先生評 まだ、入門して間もない一番下つ端の序の口の力士です。体の大きな相撲取りが、籠を持つてお使いに行っている様子が滑稽で愛らしい。ひらがなの「おつかひ」も上手い。若葉風の季語もとても良い幹旋かと思えます。

風薫る茶摘み募集の立て看板

羽鳥まい

先生評 風薫る五月はお茶摘みのシーズン。この立て看板には、茶摘み女の絵などがデザインされているのでしょうか。茶畑の長閑なイメージが膨らむ一句です。

手をあはす頭の妻や初鰹

翡翠

先生評 頭は「かしら」と読みますので、カツオ漁船の船長の妻であることが分かります。生計なつぎを委ねている鰹に手を合わせて感謝しています。併せ。初鰹ですから今年の豊漁も祈っているでしょう。

卯の花腐し懈怠をぬるく囁かる

和人

鑑賞 この句の「懈怠けたい」は仏教用語で「精進」の反対の意味。ぬるく囁くのは仏教でいうところの四魔(陰魔、煩惱魔、死魔、天子魔)。みんな鬱々としている時期なのだから、さぼっても良いのではと「魔」に囁かれているのです。

季語のあれこれ

講師 原和人

【夏の衣服に関する季語】

夏の衣服の季語は、一般に夏用の素材を用いた和服は夏衣、洋服は夏服と言います。夏ですから、薄く軽やかなものや風通しの良い物が好まれます。今回は、着物に関する季語の中で「袷」と「羅」を取り上げてみます。

●袷

傍題・素袷、初袷

表地と裏地の二枚を合わせて縫ったもの。最近を着なくなりました。寒い時期にこの間に綿を入れたものを、綿入れと呼びます。

●羅

傍題・縞しろ、紗しよ、薄衣うすぎぬ。

縞、紗、透綾すやうなどの薄絹で作った上質の単衣で、清々しさを感ぜるとともに、爽やかな女性がイメージされます。

羅や人悲し恋をして

鈴木真砂女

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！

錢屋カフェー 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://zeniyahomp.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

日本の染色文化に 触れる

突然ですが皆さんは何色が好きですか？物心がつくころには家の中に藍染製品が当たり前のようにあり、学校のシンボルカラーなども青色だったこと、そして徳島県で生まれ育ったからなのか、私は何故か藍・青色に惹かれます。

徳島県は藍染めの元となる藍染料「すくも」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、そこでつくられた「すくも（植物染料の一つ）」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Macotoの三木真由美さん。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。

今回錢屋商店では、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リネン100%のストール、100×200cmと少し大きい綿100%のストールのお取り扱いを始めました。

使い込むと生地が柔らかくなりつつ、染めの色も合わせてこなれた感じになるモノたち。長く使って、育てていただけたら嬉しいです。
(文・合田)





ミステリー小説を題材にした朗読劇から謎を解くこのイベント。初めの朗読劇パートではお話の中に出てくる様々なキャラクターを2人の声優さんが演じ分けます。その後、犯人は誰なのか、なぜそう思ったのかなど朗読劇を元に参加探偵たちが考察します。今回は参加探偵全員を巻き込んだので会議が始まり、そんなに相談したら答えが一緒に

名探偵現る！
犯人はあなただ！



銭屋カフェの珈琲とお菓子のセット付です。

なってしまうのではと思うほど

考察が白熱しました。が、それだけの回答を見ると、全員意見が違うのが面白いところで、そしてまた、それぞれの意見に「ああ、そうか！」と会場から声があがります。そんな中、真犯人にたどり着き考察も完璧な名探偵が現れました！ご本人もまさかという顔をされていました。今回の開催は8月24日(土)です。あなたもこの謎、解いてみませんか？

(文・前田)

次回ご予約受付中！



★スタッフがおすすめ★
わたしの逸品



共に成長する道具

製菓学生時代に学校で購入し、お菓子作りを学び始めた時からの相棒のパレットナイフ。先が少ししなることでクリームを均等に塗ることができます。そのしなりに人それぞれ癖があるので、使い続ける程自分にフィットしていきます。使い始めて9年経ち、私の癖を1番知っている道具なので、これからも一緒にお菓子に向き合いたいと思います。

(文・亀田)



豊作の喜びはみんなで

5月下旬、上向きに生えて、自重で垂れたそら豆と真っ赤ないちごを収穫しました。特に虫対策をしていないの



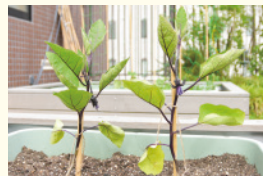
で、たくさんの虫



たちに狙われましたが、なんとか美味しい実を共有することができました。栄養満点の良い実

になった証拠として少々穴などは気にせずいただきました。現在は夏野菜を育てています。今年は去年よりたくさん実るようお願いしながら…。

(文・前田)



ナス



キュウリ



雨あがりの虹

Vol. 42

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



例
算数の文章題を解くことに
どんな意味があるのか

↓
思考力がつき、より難しい問題を解けるようになるだろう



苦手な仕事を
やりたくない

↓
この仕事に必要なスキルを身につければ、対応できる業務の幅が広がるだろう

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. 3

近年、これからの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」。第3回目となる今号では、自分自身を客観的に見る力を身につけるための具体的な方法をご説明します。



自分自身を
客観的に見る力を
身につけるためには？

物事に取り組む目的と
取り組み方を考える

子どもなら勉強、大人なら仕事や家事などに取り組む前に、目的と取り組み方について意識すると、客観的な視点が身につけやすくなります。「やらないと叱られるからやる」「とにかく早く終わらせる」という浅い目的・取り組み方ではなく、「この課題をやることにどんな意味があるのか」「これをやることによって、自分にどんな力がつくのか」など、より高い視点から物事に取り組むことが、客観的に見る力を身につけることにつながります。

自分の感情に気づく

イライラしている時、怒っている時など、つい感情に任せて行動してしまいがち。しかし、そういった気持ちを引き起こしている原因は何なのかを考える習慣をつけると、客観的に自分や物事を見る力を得ることが出来ます。まずはイライラしている、怒っているといった自分の感情に気づくことが最初のステップ。続いて「なぜ、自分はそんな気持ちを抱いているのか」まで踏み込んで分析してみましょう。怒りだけでなく疑問、不安、恐怖などいくつかの感情が絡まっている場合もありますから、頭で整理しづらい時は紙に書き出してみてもよいでしょう。「イライラする！」で終わらせるのではなく、「なぜイライラするの？」「ど

うすれば、このイライラを解消できる？」まで視点を高めて考えることが、客観的な視点を持つことにつながるといえます。

「選手」と

「監督」の目を持つ

野球やサッカーなどのチームスポーツには、必ず選手と監督がいます。選手の目は、実際にフィールドでプレイをしているからこそ持つ視点です。言い換えれば目の前ことに集中する視点といえます。対して監督の目はゲームの状況や戦略、選手の状態などを俯瞰的に見ます。目の前のことをこなすだけでなく、どうすればゲームを有利に進められるか、どこを攻めるべきかなど、選手より一段高い視点から物事を見て、判断することが求められるのです。選手の目・監督の目の両方を持ち、状況に応じてそれらの視点を柔軟に切り替えられるよう、心がけてみましょう。

次号では、自分や物事を客観的に見る力を子どもが身につけるために、親はどんなことが出来るのかを考えます。





取りまく
環境

ゼニヤの OUTSIDE of ZENIYA



ナイター・ イン・ザ・ダーク

自社ビルの屋上からは石ヶ辻町の風景が見える。ある夜、その中に一際目を引くソリッドな建物を

見つけた。その建物の屋上は、白い光の中に鮮やかなグリーン。光回線のモデムみたいにチカチカと動くシルエツト。あれはなんだろう？

入社してすぐの、この辺の地域にあまり詳しくない頃だったので分からなかったのだが、その建物は清風高校で、気になる屋上の設備はテニスコートだった。屋上ではきっと涼しい風が吹いていて、そこでするテニスはさぞ気持ちいいに違いない。都市計画のキーワードに「夜景は都市の骨格」という表現がある。それでいうと、このテニスコートは石ヶ辻町の骨格に華を添えているなど感じる。



辻町三大夜景のひとつに認定。機会があれば是非見に来ていただきたい。

(文・小山)



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

#誰かの幸せは 自分の幸せ

毎年7月を迎えると、私の周りで本格的にお祭りの準備が始まります。昨年は生國魂祭のこともたちへ法被貸し出しのお手伝いをさせていただきました。法被を受け取りに来られる方々のワクワクした表情に出会うたび、お祭りの素敵な経験の1日なればいいなと思いつながら見送っていました。

私の家族が天神祭に参加しており、お祭りに心躍らせる大人たちにも7月はたくさん出会います。祭りの朝はいつも道中の安全を折り送り出し、夜には一日中動き回り汗だくの衣装の洗濯と格闘し、また翌朝には折り目をつけた衣装で送り出す。バタバタの数日ですが笑顔いっぱいでお祭りを楽しむ姿はいつ見てもこちらまで晴れやかな気持ちになります。

大阪の夏の始まりを彩るお祭りに参加する人達をサポートすること、私自身も心躍らせ、今年もお祭りが行えることへの感謝と幸せを実感しています。

銭屋本舗 商事部
巽

#使っている言葉を 見直してみる

北極圏の先住遊牧民ネネツ族には「ありがとう」という言葉がない、というルポタージュを読んで興味をもちました。調べてみるとボルネオ島の森の民プナン族には感謝も反省の概念もないようです。

ネネツ族の長に謝意について尋ねると「自分たちが、それと同じ気持ちを持つた時には言葉ではなく行動で示す」と答えたそうです。プナン



私たちの
価値観

ゼニヤの INSIDE of ZENIYA

族の場合は、そもそも専有の概念がなくモノをもらっても礼を言わず、壊しても謝る必要はないそうです。これらは助け合のうのが当たり前の共同体志向の強い伝統的社会にみられる傾向です。

自国語は文化の基盤ですから大切なことは間違いありませんが、こういった文化人類学的視点は示唆に富みます。日本人にとって「ありがとう」は大切な言葉で多用しますが、言いたくなるどころをじつと我慢して態度や行動で謝意を表してみると、いつもの関係に変化があるかもしれません。そんな実験は面白いと思います。

(文・正木)

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！



ゆったり堪能！

職人が1人で提供する

上本町のピッツェリア

22年間勤めた難波「サンタアンジェロ」からの独立を機に、2022年11月に「ピッツェリア ペガソ」をオープンしました。上本町は、ビジネスマンがメインではないので昼も夜もゆったり楽しんでもらえそうだと座席を広げにして店を作りました。実際に生活にも気持ちにもゆとりがある優しい方が多く、いつも楽しい会話をさ



オーナー&職人
鈴木 真一さん

せてもらっています。

内装は、イタリアで撮ってきた日本の店とは少し違う雰囲気になったと思います。ピザ窯はイタリア製ではなく、日本で山宮かまどさんに手作りしてもらいました。生地は、京小麦と石臼挽き全粒粉2種の計3種をブレンド。

オープン前に、家のホームベドリーで試行錯誤のうえたどり着いた生地です。野菜は、奈良県山添村のアーチンズファームから炭素循環農法で作られた無農薬・無肥料の抜群においておいしい野菜を取り寄せ、季節に合わせて出しています。

子どもの頃、食べるのが好きだったんでしょね。小学2年生の文集で「ラーメン屋さんにな



大きなピザ窯でおいしいピザが焼きあがる



る」と絵を描きました。それに父親が居酒屋で食べた料理を母親によく作ってもらっていて、家庭では出ないような旬の「こじやれ」が料理が晩御飯に並んでいたんです。今思えば、その環境が自分を飲食の道にすすませたのかもかもしれません。

ただ、高校卒業後に調理師学校へ行ったものの、前職に就くまでイタリア料理のことはよく知りませんでした。それでも続けてきたのは、研修で何度も行ったイタリアで、イタリア人の人柄の良さにはまったから。イタリア料理というよりイタ

リア人が好きなんです（笑）。店でのモットーは「無理をしない」。1人ですから無理をしないと笑顔でお客さんを迎えられないんですよ。それに無理をすると長続きしない。ストレス発散のためのサーフィンをやる時間も大切にしています。

店名のペガソはペガサスの意味。以前働いていたイタリア・サルデーニャ島のピザ職人アントニオさんのスペシャルピザが「ピザペガソ」という馬肉のカルパッチョを一面に乗せたピザで、それを看板メニューにしたいと思って店名にしました。なかなか納得できる馬肉が仕入れられずまだ実現していませんから、馬肉ピザのメニュー化、そしてテイクアウト可能なピザ生地の開発に今後は挑戦していきたいです。

（取材・山田／前田）



ピッツェリア ペガソ

大阪市天王寺区石ヶ辻町13-21
ラリュール石ヶ辻1F
TEL.06-6777-3889
営業時間：平日 11:30-14:00
17:30-20:30
定休日：水曜（木曜ランチ休）

