

美しく
季節を食す
上本町



Do small things in a great way

ZENIYA

&
L I F E

— 最高の普通を —

10月に開催した、銭屋の秋～大人の文化祭～ 特製さば寿司





ハロウインのカボチャと冬至のナンキン

ちょっとしたことを、ちゃんとやる。
そうしなきゃいけない基本を
大切にしたいと思います。

クリスマス起源はイエス・キリストの誕生を祝う日ですが、日本で定着したのは1950〜1960年代の経済成長期に商業イベントとして広まってからのようです。読者のほとんどは子供の頃にツリーを飾ってケーキを食べ、サンタクロースに手紙を書いてプレゼントを楽しみしながら眠った記憶があると思います。では、ハロウィンはどうでしょうか？ハロウィンは1990〜2000年代にかけて子供向けの仮装イベントとして人気となり、日本のアニメのコスプレイベントとも融合しながら若者に広まったようです。「ハロウィンって何を食べたらいいの？」と聞かれたことがあります。が、私もその人も子供の頃に経験していないのでよくわからずに笑い合いました。

ハロウィンの起源は古代ケルトの祭り「サウィン」で、現代のアイランドやスコットランドを中心とするケルト文化圏では2000年以上の歴史があるようです。ケルト暦での年の変わり目で、霊的な節目としても考えられ「この世」と「死者の世界」の境界が薄くなり、死者の霊や超自然的な存在が地上に現れると信じられました。農作物や家畜を供え、豊作に感謝すると共に、悪霊を追い払うための儀式も行いました。ケルト人は動物の皮をかぶって仮装し、悪霊を怖がらせたり、仲間だと思わせて身を守ったりしたそうです。8世紀になってキリスト教がケルト文化圏にも広まり「諸聖人の夕べ (All Hallows' Eve)」と混ざり合っ

てハロウィンの原形となったようです。19世紀にアイランドやスコットランドからの移民によってアメリカに伝わり、元々はカブを使っていたジャック・オー・ランタン（カボチャをくり抜いてつくる灯籠）も、アメリカで入手しやすいカボチャが使われるようになり、現代のハロウィンではパンプキンパイやスープが食卓に上がります。日本でもカボチャのケーキやクッキーがその時季には販売されますね。死者の霊がこの世に帰ってくるという意味ではお盆、あの世とこの世の境界が近づくとという意味ではお彼岸と同じですが、日本のお盆は施餓鬼供養が行われることも多く、先祖だけでなく餓鬼道におちた魂を供養するために食物を供え、これらは食わずに川に流す（餓鬼に施す）習慣があります。大阪では相合橋から道頓堀川に流します。お彼岸は、春は牡丹餅（ぼたもち）、秋は御萩（おはぎ）を食べる習慣がありますが、小豆には邪気を払う意味があるようです。年の変わり目の邪気払いと言えば、節分にも似たような意味合いがあります。

日本にはもともと冬至（12月21日頃）にナンキン（カボチャ）を食べる習慣があります。冬至は昼の長さが一年でも最も短く、太陽の力が弱まる日ですが、陰極まって陽に転ずる日でもあり「再生」を象徴する縁起の良い日とされています。運氣を取り入れるために「ん」のつく食物を摂ろうということ。「ナンキン（カボチャ）」だけでなく「レンコン」「ギンナン」「キンカン」「ニンジン」等を食べる地域もあるようです。文化的、宗教的行事と季節の食材が結び付き、それらを合わせて楽しむ習慣は古今東西共通で素敵なことだと思えます。（文・正木）





Information

《イベント》 クリスマスマーケット

日時：
2024年12月11日(水)～15日(日)
11:30～17:30
会場：
銭屋ギャラリー
(銭屋本舗本館1階)
銭屋サロン
(銭屋本舗本館4階)
銭屋ベース ソソラソウ
(銭屋本舗南館7階)



◀詳細は
コチラから



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。



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

ZENIYA HONPO

Christmas Market

2024.12.11(水)～15(日)



クリスマスマーケット、開催!

作家紹介 (順不同・敬称略)

- Affectueux (ポストカード、コットンタオル、ガラススプーン、タペストリー)
- ami kondo (額装イラスト原画、ポストカード、カレンダー)
- coya (羊毛タペストリー、オーナメント、アクセサリ)
- confetti candle (キャンドル、オーナメント)
- CHILL'UNIQUE (手編みかご、かご材料)
- オカモトカグ (クリスマスツリー、レコードフレーム、ツール)
- &cocochi (エプロン、割烹着、マルシェバッグ、トートバッグ)
- 田口ナツミ (透過刺繍クリスマスツリー)
※物販は14日&15日のみ
- 古田マイ (刺繍アイテム、オーナメント)
- Boulangerie FUKUSHIMA (シュトーレン)
- 石澤真依子 (フランス菓子)
- 銭屋カフェー (ドリップバッグ、焼き菓子)

美しく、ぬくもりのある作品を生み出す作家さんたちの、クリスマスにちなんだプロダクトが集結する5日間。2024年12月11日(水)から15日(日)クリスマスマーケットを開催いたします。展示販売会は銭屋ベースソソラソウ(銭屋本舗南館)で、ワークショップは銭屋ギャラリーと銭屋サロン(銭屋本舗本館)で行います。

アクセサリー、エプロン、マルシェバッグなど、毎日使いたくなるモノ。キャンドルやタペストリーなど、お部屋を彩るモノ。シュトーレンやクッキーなど、おいしいモノ。贈り物にぴったりな商品が勢揃いします。大切な方への、そしてご自身へのプレゼントにいかがでしょうか。

冬を楽しむならこんなふうに

モミの木に、作家さんの手から生まれたオーナメントを飾るのはいかがでしょうか。羊毛素材のふわふわボール、小指サイズの手編みカゴ、

刺繍アイテムや蠟で作られたウサギのモチーフ、ひと味ちがったクリスマスツリーに大変身。家具屋さんがつくる、木でできたパネル型のツリーは、お部屋をやわらかい印象にしてくれます。クリスマスが終わっても楽しめるインテリアは、毎日ワクワクさせてくれるでしょう。お気に入りのオーナメント1つだけでも、心ときめく素敵なギフトになりますよ。

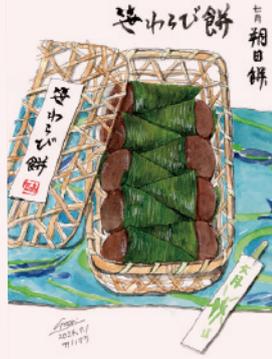
限定ワークショップも開催

イベント期間中、3つのワークショップを開催。ちよつとした雑貨や文具を入れられるカゴを編んだり、キャンドルとリースを作ったり、水に溶ける布に刺繍をしたり。今年のクリスマスの思い作りにいかがですか。

WebサイトやSNSでも、作家さんやワークショップの情報を配信しますので、ときどきチェックしてみてくださいね。(文・尾松)

Instagramライブスケッチも開催!

イラストレーター・山口さおりさんが描く、優しい印象がにじみ出た作品。過去から最新のスケッチを振り返り、お菓子や野菜・果物の他、屋久杉のスケッチなどを展示します。毎年好評の2025年カレンダーとポストカードの販売もお楽しみに!
(文・合田)



《展示販売会》
SAORI ART
第7回「1300回スケッチと屋久杉イラスト展」

日時：11月23日(土・祝)～12月1日(日)
11:00～18:00
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ!



羊毛100%アイテムを、 大切な人やご自身に



ニュージールランドやイギリスの羊の原毛を使用し、バッグやルームシューズをつくるブランド『sayuri matsushita felt works』。人気のくまポーチをはじめ、持って楽しく心もあたたまるバッグや、クリスマスオーナメントなどが銭屋ギャラリーに並びます。
(文・合田)



詳細はコチラ!



《展示販売会》
Gift from sheep

日時：12月7日(土) & 8日(日) 11:30～17:30
場所：銭屋ギャラリー

お正月支度、始めませんか?



新年に向けた干支のぼち袋作りワークショップ、祝箸袋と梅の箸置き作りワークショップと、正月飾りや正月小物などの展示販売会を開催!日本特有の和紙の糸である『水引』。つかう喜びだけでなく、つくる喜び、歴史をひもどく喜びも知ることが出来ます。
(文・合田)



《展示販売会》
和工房 包結「願いを結ぶ、水引飾り」

日時：11月27日(水)～12月1日(日) 11:00～17:00
場所：銭屋ベース ソンラソウ

詳細はコチラ!



冬のすてきな贈り物



作家さんたちが集うクスママーケット。お家を彩るタペストリーや日常使いできるエプロン、バッグ、刺繍、木工雑貨など盛りだくさんです。大切な人への、自分への贈り物にいかがですか?ワークショップの開催や、クリスマスのお菓子の販売もごぞいます!
(文・尾松)



《イベント》
クリスマスマーケット

日時：12月11日(水)～15日(日)
11:30～17:30
場所：銭屋ベース ソンラソウ・銭屋ギャラリー・銭屋サロン

詳細はコチラ!





何度も使いたい器たち



奈良県東吉野村に工房を構え、庭に訪れる動物や四季折々の植物にインスピレーションを受けながら作陶されている長崎絢さん。美しくも柔らかな印象を放つ器や花器、持ち手が動物のマグカップなど。ご自宅のテーブルに置くことを想像しながら、ゆつくりとご覧下さい。

(文・尾松)

《展示販売会》 長崎絢Exhibition「冬の庭」

日時：12月18日(水)～26日(木)
11:30～17:00 ※18日のみ12:00開始
場所：銭屋ベース ソンラソウ

詳細はコチラ!



クローゼットの奥から、お気に入りの一着を

お気に入りのものに、うまく着こなせなかったり、今の自分には似合わなかったりする洋服。タンスの肥やしになっていませんか？捨てられないならば、ぜひお直しの選択を。毎日着たくなる洋服に生まれ変わるかもしれません。お直しの実例は、QRコードから。



お気に入りのものに、うまく着こなせなかったり、今の自分には似合わなかったりする洋服。タンスの肥やしになっていませんか？捨てられないならば、ぜひお直しの選択を。毎日着たくなる洋服に生まれ変わるかもしれません。お直しの実例は、QRコードから。

(文・尾松)

《イベント》 美希さんの洋服お直し相談会

日時：12月18日(水) & 19日(木) 11:30～17:30
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ!



今年の読書の締めくくり

銭屋本舗本館 本の虫クラブ

2024年の1冊

今回のテーマは『2024年の1冊』。本の虫クラブ初の平日夜開催です。1冊に絞るのは難しいと思いますが、それでも頑張ってください。読書好きの皆さんで2024年を締めくくりましょう！(文・小山)

紅茶付き



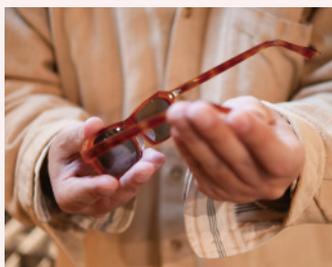
《イベント》 銭屋本舗本館 本の虫クラブ 第9回

日時：12月18日(水) 19:00～20:30
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ!



めがねがもっと好きになる



さまざまなフレームをご試着いただける、めがね好きにはたまらない3日間。「自分にはめがねが似合わない」と思い込んでいませんか？めがね舎ストライ

クさんは、骨格や印象などから、似合うめがねを提案してくださいます。探し求めていた1本に、出会えるはず。

(文・尾松)

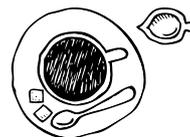
《イベント》 似合うめがねの相談会

日時：12月20日(金)～22日(日)
11:30～18:00
※22日のみ17:00終了
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ!



ガトーショコラ
¥600(税込)



ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを

チョコと コーヒーに包まれるひととき

初雪の気配を
感じる季節にな
りましたね。冷
え込んだきたこ
の頃、あたたか
いコーヒーと一



緒にガトーショコラはいかか
でしょうか？ 銭屋カフェらしい
こだわりの一品で、厳選した有機
クーベルチュールチョコレート
とオーガニックシユガーを使
用。小麦粉は使用していませ
ん。生チョコのようにしっとり
なめらかな食感で、濃厚なチ
コレートの味わいをお楽しみ
いただけます。

そんなガトーショコラのお供
におすすめしたいコーヒーは『ニ
バン』、『コロンビア』、『ダークチ
ョ』。豊かなココとそれぞれの
香りが広がり、ガトーショコラの
やさしい甘みを引き出します。

テイクアウトも可能です。コー
ヒーの温もりとカカオの甘さで
身も心もあたたかく満たして
ください。

(文・佐久間)



銭屋
マルシエ

銭屋カフェ



オリーブ皮つきボウル
Mサイズ
各¥3,520(税込)

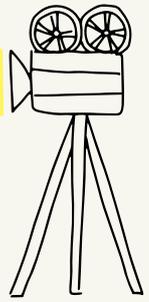
天然素材のボウルで 豊かな暮らしを

北アフリカ・チュニジアの現地
で、職人がオリーブの木をくり抜
いて作った、手のひらサイズのボ
ウル。木目や色が一つひとつ異
なり、まさに『世界に一つだけ』の
個性を楽しめます。料理を彩る食
器として、お気に入りのアクセサ
リーを入れる小物入れとして、
様々な場面で使用できます。使う
ほどに木の風合いが増し、時折オ
リーブオイルをすり込むことでツ
ヤが蘇り、ますます愛着が湧きま
す。地中海の自然と職人の技が詰
まったこのボウルが、暮らしの中
にさりげない存在感を添えてくれ
るでしょう。毎日の生活にちよっ
とした幸せを与えてくれるアイテ
ムです。

(文・下田)



銭屋シネマ



～ちょっと考えてみたいこと～

- 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
銭屋本舗 06-6772-1245

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
など無いのだからー。映画との出会
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。



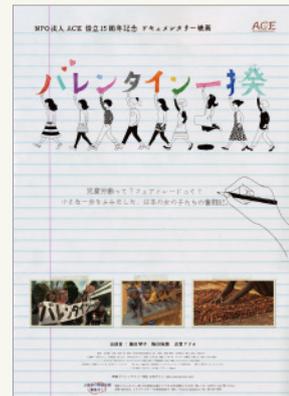
銭屋シネマ



12/14 [土]

19:00-

バレンタイン一揆



©2012 特定非営利活動法人ACE

日本の女の子たちが踏み出した一歩

本当を知る

勉強やお仕事の合間に、ちよつと口に入れたくなる甘いもの、チョコレート。皆さんの机の上に、かばんの中に入っているそのチョコは、誰がどのように作っているのか、ご存知でしょうか？

この作品は、日本人の女子大学生が主人公。彼女たちは、フエアート

リーダーを学ぶべく、アフリカ・ガーナを訪れます。カカオの原産国で知られるその土地には、児童労働という現実が待ち構えています。

そこで彼女たちは何を感ず、どんなアクションを起こしたのか。遠い国の話のようで、身近なチョコレートのお話です。

チョコレートを味わいながら

カカオ豆 (Bean) から板チョコレート (Bar) ができるまでの全工程を、自社で一貫管理し製造するスタイルを“Bean to Bar (ビーン・トゥ・バー)”といい、銭屋カフェーでは、ビーン・トゥ・バーのチョコレートを常設販売しています。

今回の作品に合わせて、チョコレート3種食べ比べセットをご用意。スウィートからビターまで、

映画を観ながらカカオを堪能

していただけます。知れば知るほど好きになる、チョコ

レートの世界へ飛び込んでみませんか？ (文・尾松)

“チョコレートの原料、カカオ豆を、どこで誰がつくっているのか、あなたは知っていますか？”日本の普通の女の子3人が、アフリカのガーナで出会ったのは、たくさん子どもたちがカカオ農園で働かされ、学校に通うこともできない「児童労働」という現実でした。

監督：吉村瞳／製作総指揮・撮影：小林聡／プロデューサー：並河進 (企画)、斎藤雅隆 (統括) 森元直枝、富岡洋一 (企画協力)／製作年：2012年／製作国：日本／時間：64分



12/3(火)

11:00-13:30

季節の手仕事

【高知県×野菜ソムリエ コラボ特別イベント】
～手作り柚子ぽん酢教室～

講師/野口知恵

参加費/6,800円(試食・お持ち帰りあり)

今回の季節の手仕事教室は、生産量日本1位の高知県の柚子を使って、自分好みのぽん酢を作ります。ベースの配合は同じですが、仕上げはさらに他の香酸柑橘(直七やすだちなど香りの柑橘)を配合して、それぞれオリジナルに仕上げさせていただきます。



Cooking

特別
イベント



ZENIYA

銭屋塾

2024.12/2~12/26

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。



銭屋塾

12/6(金)

10:00-14:00

刺繍講座

講師/古田マイ

参加費/8,500円(ティーセット付き)

今年のクリスマスツリーはホワイトです。太めのウール糸や少し変わり種の糸を使って、ふっくらと仕上げます。オーバルの刺繍枠に入れて、そのままクリスマスを彩るインテリアとしてお楽しみください。



Culture & Life

12/4(水)

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との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

12/6(金)

13:00-16:00

フランス菓子講座

講師/石澤真依子

参加費/8,000円(試食・お持ち帰りあり)

お菓子の家『ヘクセンハウス』。ヨーロッパの田舎にありそうな、ちょっと大人のお菓子の家です。ご自由に模様を描いていただき、オリジナルのお家を仕上げさせていただきます。制作の後は、講師特製のクリスマスプレートでお茶会をしましょう。



Cooking

12/5(木)

12:00-14:00

米みそ・白みそ

かんたん手作り教室

講師/畑中伸洋

参加費/6,500円(試食・お持ち帰りあり)

米みそ(約2kg)もしくは白みそ(約1.5kg)を作り、みその試食会、みそに関する正しい知識やアイデア、長持ちさせるコツなどを学びます。

Cooking



12/2(月)

10:00-12:30

有田焼色絵付け講座

講師/伊賀恵理子

参加費/13,500円

2025年の干支「巳(ヘビ)」をテーマにした『干支四角皿』。一年を振り返りつつ、来年はどのような一年になるのか思いを馳せながらゆったりと絵付けを楽しむ時間をお過ごしください。



いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。

12/2(月)・12/16(月)

Exercise

19:30-20:30

踊る整体®ベリーダンス

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)

今月のテーマは『身体と心の浄化』。踊る整体としてのベリーダンスは、体の中の緊張をほぐし、心も穏やかに整えていくもの。流れるような動き



とリズムが、内側からの美しさを引き出し、心の重荷や体のストレスをそっと解放されます。年末を迎えるこの季節だからこそ、自分のためのリセット時間を過ごし、明るく新しい年を迎える準備をしませんか？

12/5(木)・12/12(木)

Exercise

12/19(木)・12/26(木)

13:30-14:30

ゆったり身体整えヨガ

講師/Se2ko

参加費/2,200円(初回体験1,100円)

ヨガは運動初心者でも始めやすいエクササイズのひとつです。無理なくできるポーズやご自宅でもできるもの、ちょっとした身体の知識など、日常生活で活かせることを学びます。週に1回、1時間のヨガを習慣化して、自分自身の身体を整えていきましょう。

12/5(木)・12/7(土)

Exercise

12/12(木)・12/14(土)・12/19(木)

12/21(土)・12/26(木)

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。ご自身の身体の歪みを理解し日常生活でも正しいポジションで生活をしていく事で



骨の向きが変わり、そして骨の向きが変わると正しい筋肉が付き、気がつけば若い時以上にスタイルアップが期待できます!中から外からも、綺麗を手に入れましょう。

12/18(水)

Cooking

11:00-14:00

フランス家庭料理講座

講師/井手美加

参加費/8,000円(試食あり)

フランスでは、クリスマスのことを『ノエル』と呼び、フランス人にとって一年の中でも最も大切な行事です。今年のクリスマスメニューに加えてみませんか？



12/19(木)

Cooking

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/8,800円(試食あり)

今回のテーマは『鯛』。クセがなく上品な味わいです。おひとり一尾を三枚おろしにします。年の瀬ということ



でお正月メニューを学びます。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。

12/24(火)

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/8,000円(試食・お持ち帰りあり)

フランスのクリスマスケーキといえば、『ビュッシュ・ド・ノエル』。とってもクラシックな形ですが、薪の形のこ



ちらは今でもパリのケーキ屋さんで売られています。ふわふわのチョコレートスポンジに、優しいチョコクリームとラムレーズンを巻いて仕上げます。木の模様で雰囲気が変わりますので、オリジナルのケーキをお作りください。

12/7(土)

Culture & Life

11:00-16:00

簡易金継教室

講師/黒須ゆうか

参加費/9,850円

割れたり、欠けてしまったりした器を繕うことができたら、どんなに嬉しく、心豊かになるのでしょうか。割れや欠



けが起きた時の選択肢として『金継ぎ』があります。形あるものはいつか壊れてしまう、それでも直してまでも残しておきたいモノが棚に眠ってはいませんか。

12/10(火)

Cooking

11:00-13:00

発酵おうちごはん 事始め

講師/中川奈央

参加費/7,000円(試食あり)

『麹熟成丸鶏と林檎』。下処理をしておけば後はオーブンにお任せ。思わず歓声上がるおもてなし料理の完成です。肉がしっとり



ジュシーになる漬け込み液の配合と皮目はパリッと焼けるコツをお伝え!綺麗に50度洗いしたおかげで、骨も捨てることなくクリアで美味しいスープも楽しみの一つです。

12/12(木)

Cooking

10:00-14:00

パン講座

講師/福島健治

参加費/6,000円(軽食・紅茶付き)

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・福島健治氏によるパン講座。1年でこの時期だけの内容、クリスマスのお楽しみ・シュトーレンを学びます。



少しずつ切り分けてクリスマスを待ちましよう。

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98回 2024年9月14日

錢屋句会

兼題 秋色、コスモス(秋桜)、秋湿(他、自由題2句)

他所の子は写らぬカメラ運動会

上田久之

先生評 この句のポイントは「写らぬ」の「ら」の斡旋です。この言葉で、カメラはどんなシーンを撮っても、自分の子供しか映らない特殊なカメラになりました。この「ら」により生き生きとした子供の景が生まれました。

ボンネットバス揺れるコスモスそよぐ

林のり子

先生評 対句型式での一句です。ボンネットバスという昭和の時代の懐かしいバスが、コスモス畑の中を走っている姿がすぐ目に浮かびます。「揺れる」という文語ではなく、「揺れる」という口語にした事も良い効果を生みました。

乾乳の微睡む雌牛草の花

勇魚新

先生評 仔牛を産んだ後しばらくして、母牛の休息のため、牛舎の外で休ませている景です。柔らかい秋の草の上でのんびりと微睡(まだ) ろんでいる母牛です、秋風も気持ち良さそうです。
※乾乳(分乳)後300日頃になると乳量が低下するため、この時期に搾乳を中止し、母体を休息させる。

新馬戦のパドック秋光を弾く

篠さとみ

先生評 新馬戦の若駒が引かれてお目見えしているのです。どの馬が勝ちそうか目を凝らしている観客。秋の光を思い切り弾いている眩しい馬ばかりです。

紅葉かつ散るこの世に少し未練ある

和人

鑑賞 紅葉は咲きつつ散っているのが「紅葉かつ散る」と言う季語です。私も大病はしましたが、まだまだ仕事も俳句も子や孫の事も気になります。

季語のあれこれ

講師 原和人

【神無月】

傍題…神去月、神有月、
時雨月、初霜月

旧暦十月の異称。俗説と言われますが、この月に諸国の神々が出雲に集まって、男女の縁結びの相談がなされると言われます。(出雲大社が縁結びの神様として尊重される由縁でもありません)従って出雲では逆に神様が集まるため「神有月」と言われます。神様が身近なものに思える季語ですね。

禅寺の松の落葉や神無月

凡兆

空狭き都に住むや神無月

夏目漱石

味噌蔵の中あたたかし神無月

橋本栄治



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: 024



ZENIYA STORE

誰かに見せたくなくなる 割烹着

&coochiの提案するプロダクトには、「働くときにこそ、心地のよさを」という想いが込められています。肩が凝りにくいつけ心地、触れたいときの肌ざわり、着たときに心躍る色合いなど、一つひとつこだわって作られたアイテムを販売されています。そんな&coochiから、今回ご紹介するのは、割烹着です。

割烹着、と聞くと温かみのある昭和の家庭や、おばあちゃんの背中を思い浮かべる方もおられるかもしれませんが。どこからか漂う懐かしさもありつつ、だれどとでも機能的で可愛いのが、&coochiの割烹着。



ふんわりとした袖と丸みをおびたポケットは、全体的にコロんとした印象に。袖口にはゴムが施されており、グイッと腕まくりすることができるとても便利。調味料や油が跳ねても、割烹着が守ってくれますよ。生地はリネンとレーヨン素材なので、通気性・吸湿性・とろみのある肌触りも抜群です。また、真っ白な色合いだからこそ、汚れてしまっても漂白できるのが、毎日使いたくなるポイントのひとつ。リボンを前に結ぶと、「あ！お醤油買い忘れた！」と外に飛び出しても、まるでワンピースを着ているかのように、おしゃれな着こなしになります。

仕事や家事をする人をエプロンで応援したい、という思いで作られた割烹着。料理好き、庭仕事好きのあなたへ届けたい、特別なアイテムです。&coochiは2024年12月11日(水)〜15日(日)開催の『クリスマスマーケット』に出展しますので、直接ご覧になりたい方はぜひ錢屋ベース ソラソウへお越しください。

(文・尾松)



次回の
本の虫クラブは
こちら



目指せ！ 虫キング

月に1度開催中の銭屋本舗本館本の虫クラブ。その回のテーマに沿ってオススメの一冊を持ち寄り紹介し合う、本を通して交流イベントです。このイベントでは、最も読みたくなった魅力的な本を紹介した人（＝虫キング）を選び、選ばれた本は銭屋ギャラリー1・2階の本棚コーナーに追加されます。ギャラリーが解放されているときは、気軽に読みに来てください。ふかふかのソファもあります！

虫キングの結果はイベントレポート「虫の知らせ」で発表されています。このレポートは銭屋本舗内の施設やジュンク堂書店 上本町店の銭屋本舗本館コーナーで配布中。毎回初めましての方もいるので、気軽に参加できますよ。あなたも虫キングを目指してみませんか？

（文・小山）



日本の伝統文化でSDGs

「必ず役立つからひとつ本物を」と、叔母から贈られた京都の風呂敷。風呂敷を使っていますか？ そう聞かれて、「え？なんでそんな古いものを…」と思われる方も多いかもしれません。ただの四角の布ですが、現代でも様々な場面で役立つサステナブルなアイテムとして私の日常ではかかせないものです。日本の伝統文化『包む』という行為は、物を大切にし、心をこめて扱うという意味があるので、これからもその心を大切に楽しんで使っていきます。

（文・宮田）



南館屋上で活動中

銭屋 やさい部 日記

葉のかたち、いろいろ。

現在は春菊、ほうれん草、レタス、たまねぎなどさまざまな秋～冬に育つお野菜を育てています。水やりをしていたある日、「春菊って面白い葉の形だな～」と思いました。当然のことですが、植物によって葉の形も厚みも色も違いますよね。明確な理由がわかる植物もありますが、春菊はなぜこの形なのでしょう。皆さんのお気に入りの葉の形はどれですか？（文・前田）



春菊



ほうれん草



コスモス



雨あがりの虹

Vol. 47

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



子どもへの

イライラ対処法

どうする？

子育てをする中で、ついイライラした気持ちを子どもにぶつけてしまい、後悔することはありませんか。親が子どもに怒りやいら立ちなどの感情をぶつけないためには、どうすればよいのでしょうか。親が子どもに対してイライラしてしまう原因や対策、いら立ちを子どもにぶつけてしまった後のサポートなどについて考えます。



子どもに対するイライラ、原因は？

子育てをする中で、ほとんどの親が子どもに対してイライラを感じた経験があるのではないのでしょうか。どんな時に感じるのか、具体的な例を挙げながら考えてみましょう。

イライラ
何度注意しても子どもが同じことを繰り返す時

「ゲームは宿題が終わってからね」、「食事中はスマホを触らないで」、「自分が使った物は自分で片付けて」。繰り返し注意しても子どもが態度を改めない時に、親はイライラするのでないでしょうか。忙しい朝や出かける前など急いでいる時はなおさら、「何度言ったらわかるの!」と思ってしまうがちです。

イライラ
子どもが期待通りに動いてくれない時

「勉強も習い事も、もっと頑張れる



はずなのになぜできないの?」「塾に通わせて時間もお金もかけているのだから、成績アップしてもらわないと困る」など、子どもに対してつい過度な期待をしていますが、親は子どもに対してつい期待をしたくなるものです。たとえその期待が子どもへの愛情から生まれたもので、子どもは親の期待通りに育つとは限りません。期待が実現しないことで親が落胆し、それがイライラの原因になります。

イライラ
親自身が疲れている時

家事や仕事で忙しかったり、一人になってリラックスできる時間がなかったりすると、だんだん疲れやストレスがたまってきます。元気な時なら穏やかに対応できることでも、疲れやストレスが理由で子どもにその気持ちをぶつけてしまうこともあるでしょう。

親が子どもに対してイライラするのはよくあることですが、それを子どもにぶつけるのは避けたいものです。次号では、親が子どもにイライラする気持ちをぶつけない方法について考えます。





取りまく
環境

ゼニヤの アウト

OUTSIDE
of ZENIYA



わたしの特等席

銭屋本舗本館のすぐそばにある石ヶ辻公園。子どもたちが走り回るのには十分な広さで、遊具もベンチも適度に設置されている、パブリックスペースだ。

春、桜が満開になると、そこは花見スポット化する。親子が勢ぞろいで、木々の下にピクニックシートを敷いたり、東屋でお弁当を食べたりするのにピッタリなのだ。終始和やかな空気が流れるその場所に、かくいう私も花見がてら、昼休憩を取ろうと訪れた。案の定、腰を下ろしてゆつくりできそうなスペースは無く、桜だけ見て帰ろうかと思つたそのとき、私は特等席を見つけた。切り株だ。ここに座れば、桜はもちろん、公園全体を見渡すことができる。もうすぐ冬がやってくる。よく晴れた昼間はきつと心地よいだろう。公園近くに来られる際は、その特等席を見つけ、一息ついていただきたい。

(文・尾松)

詩のように生きる

「花はなぜ美しいか」の問いに詩人の八木重吉は「ひとすじの気持ちで咲いているからだ」と書いています。教科書的には「昆虫による受粉を促し種を保存するため」だそうです。正しくてもつまらないと感じます。「百花春至つて誰が為にか開く」という禅語があります。花はただ咲いているだけであり、無心に生きることで結果として自分だけでなく他をも活かすことになるという教えです。

私は、むしろ人の心がそう感じるように発達したのだと

私たちの
価値観

ゼニヤの ウチ

INSIDE
of ZENIYA

考えました。実や葉や根は実際に食べることで身体を成長させますが、花は心に作用し成熟させるのだと思います。美しいと思つていない人もいるのではと疑い、その心は未熟なのだと仮説しました。恥ずかしながら、それは自分の事です。景色として美しいと感じることはあっても、一つ一つの花を、たぶん私は人がそう言うほどには美しいとは感じていないように思います。未熟なまま枯れたくはありません。人生は物語のようですが、せめてその後半は詩のように生きたいと願います。

(文・正木)

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

自分を大切に 最も身近なヒト

今年の2月に義父が亡くなりました。高齢で田舎の付き合いもあるため、残された義母や喪主の義兄、私の主人は葬儀が終わってからもやるべきことがたくさんあって、本当に大変そうでした。その結果、今後は墓じまいを考えているとのことでした。

私は、改めて自分や身内の終活について考えさせられました。すでに自分の家族には延命治療はしないほうがいいことと、永代供養でいいことを伝えていきます。死について考えることは億劫になりがちですが、残された周りの人のことを考えたら、きちんと自分の思いや考え方をお互い伝えあっておくことは必要な事だと思えます。

終活について考えると、そこから逆算して今しておくこと、やりたいことが見えてきます。自分も歳をとったんだなと感じますが、心の準備として大切なことだと思っています。

銭屋本舗 商事部
古仲

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！



店長 播本 有史さん

お客様に選択肢と 命をつなぐ楽しい時間を

キャロットは1933年に始まった大王商会の店として1986年にオープン、2008年に現在の二階建てスーパーの形にリニューアルしました。大王商會が「玄米を食べて健康になりましょう」と推進していた流れから出来たとはいえ、こだわりの自然食品を扱う店は当時珍しかったと思います。ただ、厳選しつくしたものをだけを揃えたら皆が納得してくれるわけではなく、お客様それぞれ



お店に入るとすぐのところに「キャロットの考え方」を掲示



宮崎の夫婦が作られている限定の貴重なスコーン。出会えればラッキー



安心の酸っぱい梅干しが少ない中、多くのお客さんがうなった和歌山の白干し小梅

例えば、スタッフがあえておすすめすることはしませんが、うちのお店にはマーガリンも置いてあります。一般にトランス脂肪酸が身体に良くないと言われていまして、「自然食品店やのになんで？」となるかもしれません。忙しい日々の中、使いやすいという点でバターよりもマーガリンを買いたい方もいます。他にも、基本的には私たちが良いと思った商品

を置いています。長くある店なのでずっと同じ商品を使い続けている常連さんも多いです。新しく登場した商品の方が、昔から置いてあるものより安心安全な場合もあります。その選択肢はできるだけ残すようにしています。僕は16年前に入社しました。幼い頃から食事に気を遣う母に育てられたので、自分の健康な身体を素地を母に作ってもらったと感謝しています。その意味ではキャロットは自分のための店でもあ

つなぐために大切なこと。今後とも「僕らが油断すると、どこかのお家の団らんがなくなる！」という意識でやっていきたいです。

(取材・山田／前田)



NATURAL LIFE STATION
キャロット
大阪市天王寺区上本町7-2-1
TEL. 06-6771-2455
営業時間：10：00-20：00
<https://carrot-n.co.jp>