

願いを結んで  
運を開いて  
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、「願いを結ぶ、水引飾り」展示販売会



# 初収穫： 失敗して想像した古代の日本

は邪気を祓う力があると考えられていて、生命の糧としても重要であることもあり、神様に赤米を炊いて供える風習があったと考えられています。民俗学者の柳田國男は、赤飯の起源は赤米であると唱えています。遠い祖先に敬意を払い、来年は田圃の全面にこの赤米を植えるつもりです。品種改良されたうるち米とは違って雑穀のような米ですから味がどうというものではありませんが、古代から脈々と受け継がれた生命の糧を（邪気を払う縁起物のようなものとして）錢屋カフェで何らかの形でお召し上がり頂けるようになるかもしれません。（文・正木）



去年の2月から始めた「耕さない、肥料や農薬を用いない自然の営みに添った農業」ですが、11月に初めての収穫となりました。とは言っても、うるち米はほぼ全滅し古代米の赤米だけが育ってくれました。

うるち米はトヨサトという品種で、この地で自家採取されたものですが、夏の暑さには合っていたはずですが、夏の暑さに加え、強風も吹きましましたし、そもそも私が下手で水を十分に回せなかったこと、他にもモグラ、カメムシ、鹿、猪：様々な要因が考えられます。おそらく猪だと思うのですが、周りの稲をさんざん食べたすぐ横で、きつと寝ていたで

あろう腹立たしい窪みも2ヶ所ありました。初めてのことは失敗も楽しく、失敗からは学ぶことも多いので、それはそれで良かったと思えます。そんな状況でも原種に近いとされる赤米（古代米）は育ってくれました。病虫害や過酷な環境に強いだけでなく、ノギ（穀の先の細いヒゲ）が長く、喉に刺さるので獣も食べないようです。実はこの赤米は籠神社（京都府宮津市）の御神米を種

初として分けて頂いたものです。籠神社は元伊勢神社とも言われ、天照大神と豊受大神が現在の伊勢の内宮と外宮に鎮座される前に4年間一緒に祀られた神社でもあります。第十

代崇神天皇の御代とされていますから、神話・伝承の時代でもあり特定が難しいようですが歴史教科書的には古墳時代初期に当たります。両神が伊勢にお遷りの後に主祭神として祀られた彦火明命は養蚕や稲作の神

で毎年11月23日には「古代赤米新嘗祭」が斎行されます。狩猟と採取によって比較的平等で安定した縄文の社会で、この力強く育つ赤米を栽培するようになって定住と備蓄が始まり、階層化され、より大きな社会が形成されました。その生き残った子孫が私たちなのだと思えます。鳥居の色にも象徴されるように日本では古くから赤い色に

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。



籠神社の御神米の種初



苗代つくり



田植え



実り、ただし手前の赤米だけ



猪?が食べて寝た跡



初収穫、わずかこれだけ



ゼニヤの  
ホンキ

Earnest of  
ZENIYA



Information

《イベント》  
第4回 銭屋ラリー亭

日時：  
2025年1月18日（土）  
①13:00～14:30（開場 12:45）  
②15:30～17:00（開場 15:15）  
③18:00～19:30（開場 17:45）

料金：  
【各部】2,300円  
【全ての部】6,500円  
※各回自由席  
※別途1ドリンクのご注文をお願いします  
※3回チケットの方は1回のみドリンクオーダーでOK（追加のご注文も受付いたします）

会場：  
銭屋ギャラリー  
（大阪府大阪市天王寺区  
石ヶ辻町14-6 銭屋本舗本館105）



◀詳細は  
こちらから

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。



## 新年を“笑い”で始めましょう



桂 吉坊（落語家）

1999年高校在学中に桂吉朝に入門、初舞台。卒業後は桂米朝宅で内弟子、落語と酒の修行に勤しむ。その後、独演会のほか落語を中心に日本舞踊や雅楽・文学・能など文化芸能のナビゲーター、また芝居の脚本も手掛ける。2011年咲くやこの花賞など受賞。

江戸時代半ば、落語の催しが盛んになり、演芸場が「寄せ場」と呼ばれるようになります。後に「寄席」という言葉が生まれるのですが、それより少し前の江戸時代初期。噺家は、湯屋や床屋、蕎麦屋など、人が集まる場所を使って噺をかけていたのだとか。

立派なホールでなくとも、そこに高座台と座布団があれば、寄席は開くことができる。素敵な価値観に気づかせてくれたのは、落語家・桂吉坊さんです。第4回となる銭屋ラリー亭。これまで、第1回は銭屋カフェー、第2回は銭屋ベースソラソウ、第3回は銭屋サロンで開催しました。今回は銭屋本舗本館1階の銭屋ギャラリーで開催いたします。

銭屋ギャラリーは木、鉄、アルミ、煉瓦、石など様々な素材をミックスした多目的空間。1階、中2階、2階がございます。毎度毎度、寄席の会場が変化していく…まさに「ラリー」。そんな一風変わった寄席形態から、『銭屋ラリー亭』と名付けました。

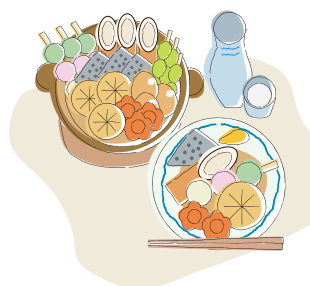
態から、『銭屋ラリー亭』と名付けました。

ラリー亭と同じ日に開催する『銭屋食堂 おでんと日本酒の会』は、銭屋本舗南館7階 銭屋ベースソラソウで開催するイベントです。おでんを作るのは、京都で『洋服のお直し美希』を営む、小林美希さん。お直しの傍ら、農業歴は10年目に突入。丹精込めて育てた野菜を使って、心も体も温まる特製おでんを提供いたします。当日は、銭屋ギャラリーへの持ち込みが可能ですので、落語も食事も同時に楽しんでいただけます。

吉坊さんがどのような噺を繰り広げてくださるのか。軽快な落語&トークで、2025年を笑いでスタートさせましょう！（文・尾松）



ラリー亭と同じ日に開催する『銭屋食堂 おでんと日本酒の会』は、銭屋本舗南館7階 銭屋ベースソラソウで開催するイベントです。おでんを作るのは、京都で『洋服のお直し美希』を営む、小林美希さん。お直しの傍ら、農業歴は10年目に突入。丹精込めて育てた野菜を使って、心も体も温まる特製おでんを提供いたします。当日は、銭屋ギャラリーへの持ち込みが可能ですので、落語も食事も同時に楽しんでいただけます。



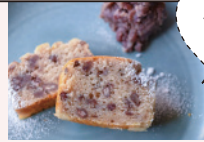
食べる美容  
甘酒あんこスイーツも  
限定販売♪

小柄でも、  
ナチュラルなワンピースが着たい！

《お渡し会&展示セミオーダー会》  
Sサイズさんのための  
オリジナルワンピース

日時：1月10日(金) & 11日(土)  
11:30~17:00  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



銭屋本舗の『共創型モノづくり このゆびとまれ』プロジェクトで、お客様・パターンナーさん・縫製作家さんと共に、試行錯誤をしながら生み出した、Sサイズさんのためのワンピース。「市販されているナチュラルな洋服は、ほとんどがフリーサイズで…。小柄な自分にも合うものがほしい！」というお客様のお悩みから生まれました。

好きな播州織の布地を選んで、ワンピースのセミオーダーをしていただけです。好み色や柄で自分らしい一着を作ってみませんか？播州織の生地・ハギレの販売も開催しております。イベント中のみ限定販売の、発酵料理人・はるさんが作る『食べる美容 甘酒あんこスイーツ』もお楽しみに。  
(文・尾松)



うまい酒、うまいおでん



京都で露地栽培をはじめ、10年、本職は洋服のお直しをされている小林美希さんが、新鮮な野菜を自ら収穫・調理し、料理をふるまう食事イベント。今回はおでんと日本酒の会です。寒さ深まる1月。採れたての大根や、美希さん特製のつみれなど、絶品おでんを召し上がれ！  
(文・尾松)



《イベント》  
銭屋食堂 おでんと日本酒の会

日時：1月18日(土) 11:30~17:30  
(L.O. 17:00)  
場所：銭屋ベース ソソラソウ

詳細はコチラ！



第4回 銭屋ラリー亭 開催！



桂吉坊さんが多彩なゲストをお迎えしてお届けする特別な寄席、銭屋ラリー亭。今回はゲストに浅野美希さんをお招きし、お囃子で会を彩ります。会場の銭屋ギャラリーは、レトロな雰囲気、趣ある空間。落語とお囃子が織りなす和の世界をお楽しみください。  
(文・下田)

《イベント》  
第4回 銭屋ラリー亭

日時：1月18日(土)  
①13:00~14:30 (開場 12:45)  
②15:30~17:00 (開場 15:15)  
③18:00~19:30 (開場 17:45)  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！

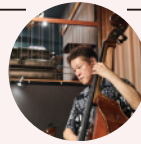




## 冬の夜、 音楽に包まれる

「寒い夜、心が温まるよ  
うなひとときを過ごした  
い！」そんな方にぴった  
りのジャズライブ。室内  
楽ジャズをコンセプトと  
する鈴木トリオの、クラ

リネット・ウッドベイス・  
ガットギターの演奏が、銭  
屋ギャラリーに響き渡り  
ます。深みのある音色が、  
冬の空気をさらに澄んだ  
ものに。  
(文・下田)



### 《ZENIYA LIVE》 鈴木孝紀トリオライブ vol.6

日時：1月21日(火)  
19:00~20:45 (開場18:30)  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



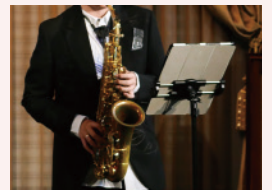
## サクソ×クラリネットが奏でる 平成ソング

### 楓カルテット

- ・池川眞常 (サクソ)
- ・榎田ねね (サクソ)
- ・若林悠人 (クラリネット)
- ・吉田由希乃 (クラリネット)

ZENIYA LIVE  
初出演となる『楓カルテッ  
ト』は、サクソ奏者2  
名・クラリネット奏者2名  
で構成されたアンサンブル  
ユニット。クラシック音  
楽界で活動する4名が集  
結し、冬に聴きたい平成  
ソングを、メンバーによる

オリジナルアレンジでお届  
けします。曲目の一部を、  
WEBサイトに掲載してお  
りますので、ぜひチェック  
してくださいね。他にはな  
い組み合わせの音色。よく  
知っているはずの曲の、新  
たな一面に出会えるかもし  
れません。  
(文・尾松)



### 《ZENIYA LIVE》 楓カルテット～冬に聴きたい平成のうた～

日時：1月26日(日)  
14:00~15:45 (開場13:30)  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



### 銭屋本舗本館 本の虫クラブ



## 今年こそ！ 読みたい本

紅茶付き



読書の  
決起集会！  
今回のテーマは『今年こ  
そ読みたい本』。買ったも  
のの、放置して数年経って  
いる本、冒頭だけ読んで挫  
折した本など、最後にま  
で読めていない『積読本』  
はありませんか？今回は、  
今年こそ読むぞ！という1  
冊を持ち寄って、意気込み  
を語り合います。

(文・小山)

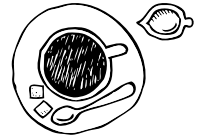
### 《イベント》

銭屋本舗本館 本の虫クラブ 第10回 詳細はコチラ！

日時：1月25日(土)  
11:00~12:30  
場所：銭屋ギャラリー



銭屋カフェー  
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

## 苦い、甘いだけじゃない



マリアージュセット  
¥1,000(税込)

穏やかなカフェ空間で心を満たすひとときをお届けする「チョコレートとマリアージュコーヒー」。エクアドル産カカオの芳醇な香りとコーヒーのアロマが織りなす至福の調和。先ずはキャラメルのようなミルクチョコレートが口の中でゆつくと溶け、甘いやさしさが広がります。その後、マリアージュコーヒーを一口含むと、チョコレートの余韻と共に新たな味わいが開きます。

この新たな味わいとは、ずばり「酸味」です。苦い、甘いだけだと思われがちなチョコレートですが、原料のカカオには、果肉と発酵過程で生成される有機物に由来する酸味があります。この「新たな味わい」の変化を実感していただきたいのです。

ダークチョコレートもご用意しており、それぞれ異なるコーヒーとのペアリングをお楽しみいただけます。

(文・高田)



銭屋  
マルシエ

銭屋カフェー



貝皿

¥1,320(税込)



たまり皿

¥1,320(税込)

## 雅峰窯の器で彩る、 豊かな食卓

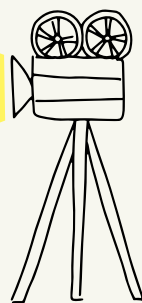


雅峰窯の器は、伝統的な技法と現代的なデザインが見事に融合した美しさを持っています。それは、日本六古窯のひとつ、兵庫県丹波篠山市で職人の手によってひとつひとつ丁寧に作られます。和食・洋食問わず様々な料理にぴったり。シンプルでありながらも洗練されたデザインの器は、日常の食卓を一層華やかにし、食事を豊かな時間に変えてくれます。

忙しい日々でも、お気に入りの器を選んで料理を盛りつけることで、心が癒され、食の美しさをより深く感じることができます。雅峰窯の器は、きっとあなたの暮らしに彩りを与えてくれる存在になります。

(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。ここで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

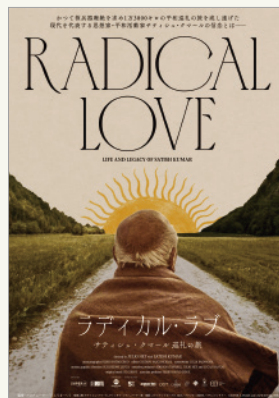


地球のウラガワのこと「知らない」ままじゃもつたない。無関係な世界など無いのだから。映画との出会いは、今あなたが見えている景色を少し変えてくれるかもしれない。そして新しい自分に出会えるかもしれない。



銭屋シネマ  
1/11 [土]  
18:30-

ラディカル・ラブ  
～サティシュ・クマール 巡礼の旅～



©SUPER A FILMS and CAFE ROYAL 2024

かつて核兵器廃絶を求め1万3,000キロの平和巡礼の旅を成し遂げた現代を代表する思想家・平和活動家サティシュ・クマールの信念とは――

監督・プロデューサー：ジュリオ・ヘイ  
／製作総指揮：アドリアナ・タヴァレス、ルーカス・ダントス他／撮影：パドロ・パトロシーニオ／編集：グスタボ・ヴァスコンセロス／製作年：2024年／製作国：ブラジル／時間：81分

## #想像力を育む

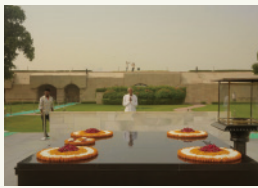
### 新年は 愛に満ちた映画を観よう

愛することって何でしょう？年明け早々、スケールの大きい質問から始まりましたが、2025年最初の銭屋シネマは、愛について考える映画を上映します。

作品の主人公であるサティシュ・クマールは、ガンディー思想の継承者。彼の言葉は、輝きを放ちながら、私達の胸に飛び込んでいきます。2024年10月、銭屋シネマでは『サティシュの学校〜みんな、特別なアーティスト〜』（2018年公開）を上映しました。お客様それぞれに刺さる言葉や、考えさせられる

価値観の数々。中でも、"Slow is beautiful. Small is beautiful. Simple is beautiful."という言葉に共感を抱いた方が多かったようです。ゆっくりなペースで、小さくシンプルに生きることは美しい。私自身もその言葉を聞いたとき、ああ、その生き方ではないんだ、と肩の力がフツと抜けるような感覚を体験しました。

ろ、およそ2年半半もの歳月をかけ、核兵器廃絶を訴えるために、インドからアメリカのワシントンまで800マイル(約1万3000キロ)の平和巡礼を行いました。しかも、お金をもたずに旅立ったのだとか…。本作では、彼の「巡礼の旅」を振り返りながら、自身の根底にあるものを再確認していきます。サティシュの愛に満ちた言葉は、新たな一歩を踏み出す勇気を与えてくれることでしょう。  
(文・尾松)



### 銭屋シネマの会場が、 銭屋サロンにお引越し!



4  
FLOOR  
↑

2025年より、銭屋カフェのある銭屋本舗1階から、4階へと会場を変更いたします。より大きなスクリーン & 高画質で映画を楽しんでいただけます。初めての方も、常連さまも、ぜひお越しくださいませ。

1/11(土)

11:00-14:00

## 食べる美容

講師／吉岡春菜

参加費／7,500円(試食・お土産あり)

発酵生活初心者さんのための新講座。甘酒を美味しく簡単に、そして失敗せずに砂糖を卒業できる! 座学あり、実習あり、すぐ実践できる甘酒のお土産ありの盛沢山な内容です。



Cooking  
NEW

1/21(火)

12:00-14:00

## 糰ヤンニョム・キムチ作り教室

講師／畑中伸洋

参加費／6,500円(試食・お持ち帰りあり)

ヤンニョム=韓国の合わせ調味料のこと。本格的なヤンニョムを糰を使って、ご家庭でも簡単に作れるレシピで作っていきます。ヤンニョム作りを学んだ後は、ヤンニョム使って簡単キムチ作りをいたします。いろいろなキムチの試食もさせていただきます。韓国の乳酸菌発酵食品のキムチ。カラダの免疫力を上げるには乳酸菌は必須、ウイルスに負けない体づくりは食べ物からです!



Cooking

1/15(水)

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・フェープ付きお持ち帰りあり)

新年を華やかに彩るデザート『ガレット・デ・ロア』。1月6日の公現祭(こけげんさい)に食べられるフランス伝統菓子です。パイの中にフェープと呼ばれる小さな



陶器の人形がひとつ隠されていて、切り分けられたパイにフェープが入っていた人は幸せな1年を過ごすといわれています。フィユタージュ(パイ生地)とアーモンドクリームというシンプルな焼き菓子ですが、表面の美しい飾り包丁が特徴的です。

Cooking

1/22(水)

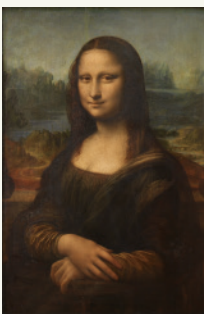
14:00-15:30

## 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)

世界最大級の美術館、ルーヴル美術館。所蔵品のなかで世界中の誰もが知っているのは、『モナ・リザ』ではないでしょうか? レオナルド・ダ・ヴィンチが描いたこの絵、実はルー



ヴル美術館のはじまりに大きく関わっていたのです。ルーヴルの謎に迫りながら、アート鑑賞の楽しみ方も学べる90分です!

Culture & Life

1/18(土)

11:00-14:00

## からだ喜ぶ日常ごはん

講師／吉田より子

参加費／8,000円(試食・お土産あり)

金芽米の東洋ライス(株)との特別講座、『海老つくし〜すべての海老好きの方へ〜』。海老の美味しさは「甘み」と「旨み」にあります。美食の海老が魅せる美味しさをとことん活かしたこだわりの逸品を学びましょう。



Cooking

1/10(金)

午前の部11:00-12:00

午後の部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

声のプロから美しい姿勢と呼吸法を学びます。フェイスラインを整え、ご自身の本来の声を引き出し、内面の美しさも一緒に整えていきます。声に自信を持ちたい方、表情を明るく変化させたい方、若返りたい方ぜひご体感ください!

Culture & Life

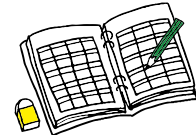


ZENIYA

## 銭屋塾

2025.1/9~1/30

## 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。



銭屋塾



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。



1/13(月)・1/27(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)

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



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します。自分のためのリセット時間を過ごしませんか？

1/9(木)・1/16(木)

Exercise

1/23(木)・1/30(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



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。

1/9(木)・1/11(土)

Exercise

1/16(木)・1/18(土)・1/23(木)

1/25(土)・1/30(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!中からも外からも、綺麗を手に入れましょう。

1/19(日)

13:00-16:30

## 男のパン教室 【男性限定講座】

講師/大下尚志

参加費/8,000円(試食、お持ち帰りあり)

男性がパン職人に学び、本気でパンを作ったら…そんな思いつきから生まれた企画『男・本気のパン教室』。神戸の御影にある『ブランジェリー・ピアンヴェニユ』のオーナーシェフに学びます。本気でパンを作ってみませんか？



Cooking

1/26(日)

Culture & Life

10:30-13:00

## 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+送料込み)

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、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。



1/24(金)

Culture & Life

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)

パソコンやメールが普及した現在、手書きすることはとてまもなくなくなりました。とはいえ、日常どうしても書かなければならない場面で美しい字が書きたい…また、忙しい毎日の中で自分と向き合う時間、心が豊かになる時間を持ちたい…美文字(筆ペン・ペン習字)を学びたい理由には、皆さんそれぞれの思いがあるはずです。そんな個々の思いや目的に応じて美文字の秘訣を様々な角度からアプローチ!



1/25(土)

Cooking

11:00-14:00

## 発酵おうちごはん 事始め

講師/中川奈央

参加費/6,800円(試食あり)

子どもも大人も大好きなハム。手作りすると材料はとてまシンプルに美味しいしっとりハムが出来上がります。添加物フリーですが、バサつかないちょっとしたコツや、麴の酵素を活用したローズハム・ショルダーハムの作り方をお伝えします。



1/30(木)

Culture & Life

10:00-12:30

## 有田焼色絵付け講座

講師/伊賀恵理子

参加費/14,000円

今回のテーマは

『お雛様』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、どんなお部屋にもインテリアとしてもお飾りいただけます。



# 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99回 2024年11月9日

錢屋句会

兼題 神無月、ラグビー、柿落葉 (他、自由題2句)

たましひの戸締り忘れ神の留守

篠さとみ

先生評 神様がいない間は用心しなければと、戸口の戸締りはしたのですが、魂(こころ)の戸締りを忘れ、ついつい飲み過ぎたり遊びすぎたりしたというもの。滑稽感も醸した一句になりました。

艶聞のかつて華やか柿落葉

上田久之

先生評 現在は落葉であつても、柿紅葉のころの華やかな様子を、作者自身のかつての艶聞と同様に懐かしんでいるのです。「かつて華やか」という措辞を艶聞と柿落葉の両方に巧みにかけて懐かしんでいます。

レバニラに潜むバナラや神無月

谿口蹴月

先生評 言葉遊びに堕しそうな所ですが、神無月の季語を上手く幹旋しました。神様がいない間に、口が臭くなるレバニラや糖分の多いバナラを食べている作者です。レバニラの中にバナラがあるという発見も面白いですね

コート着て二枚目さうな顔載せる

西野徹

先生評 コートを着て首から上だけ顔が覗いている様子。顔を載せるという表現はとても面白い。「二枚目さうな」が曖昧なので、「コート着て二枚目の顔載せてる」でも。

ラグビーやどちらに転ぶ吾の病

和人

鑑賞 ラグビーボールはどちらに転ぶか分からないところが、面白いといえるスポーツ。病は良い方に転んでほしい。

季語のあれこれ

講師 原和人

【冬の星】

傍題…寒星、荒星、凍星、  
冬星座、星冴ゆ

冬の星では、オリオンやシリウス(天狼)、スバル(寒昂)などもあります。歳時記によつては、別季語として主題としているものも多いです。冬は、星々が美しく輝く時期でもあります。最も目立つのは、オリオン座でしょう。赤いペテルギウス、青いシリウス、そして小犬座のプロキシオンを結ぶ線は冬の大三角形として特に有名です。

凍星のわれをゆるさぬ光かな

鈴木真砂女

寒星のひとつを引ききて我が燈火

岡本眸

荒星の匂ひのセロリ齧りたる

夏井いつき

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://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



VOLUME: 025



ZENIYA STORE

## 花びら染めを、 日常に

花びら染めで、布小物やアクセサリを作られているusausabonbon 竹本直子さん。2024年5月には、錢屋ベースソラソウで『usausabonbon exhibition “flower moon”』を開催しました。竹本さんのお人柄を表すような、やわらかな色と空気に包まれたひとときでした。

花びら染めに用意する花を「世の中の破棄される花で染められたら：」と思われるようになった竹本さん。ある日、共通の趣味で知



り合った花農家の女性と、SNSを通じて生産上破棄するさまざまな花を取引することになったそうです。

バラ、紅花、マリーゴールド：花たちが生み出すやさしい色合いの花びら染め風呂敷。眺めているだけで、心にじゅわっと染み渡ります。小ぶりの風呂敷ですので、お弁当包み、ティッシュカバー、かごの目隠しなど、暮らしの中で大活躍してくれそうですよ。とときめく色々を日常にプラスする。それだけで、忙しい日々を心穏やかに過ごせそうな気がします。自然の色ならではの経年変化も、お楽しみいただけるアイテムです。

(文・尾松)



定期的に銭屋ギャラリーにて開催している『ZENIYA LIVE』。今回は、サククス・池川眞常さんとピアノ・濱田卓也さんをお呼びし、ジブリ音楽をテーマにした特別なプログラムをお届けしました。ZENIYA LIVEに初出演のお2人。魅力的な演奏と楽しいトークは、終始会場のムードを盛り上げていました。



© 2011 Chizuru Takahashi, Tetsuro Sayama/Keiko Niwa/Studio Ghibli, NDHDMT

今回のZENIYA LIVEはこちら



お客様からは「ジブリの名曲がジャズアレンジで新鮮に感じられ、心地よかった」「2人の気さくなトークでリラックスして楽しめた」といった感想がありました。また、「ケーキとコーヒーが美味しく、音楽と共に楽しむ贅沢なひとときだった」と、ライブ中に提供したスイーツにもご好評をいただきました。

生演奏はもちろん、銭屋ギャラリーの空間も楽しんでもいただき、大変嬉しく思います。次回も新たな工夫を凝らしてまいります。ぜひお楽しみに！

(文・下田)



★スタッフがおすすめ★  
わたしの逸品



いつもポケットに在る物

40年程前、初めて手にしてから無くしたり壊したりで、今何代目か分かりませんが、いつもポケットに在る便利な物です。性能やフォルムは昔から変わりません。ナイフ部分は勿論ですが、小さなハサミの切れ味が良く、長年気に入って使っています。ポケットに無いと少し不安になるので、これからもずっと在ると思います。(文・潮崎)

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②

前回に続いて、今回はたまねぎ、イタリアンパセリ、イチゴの葉の形を観察してみました。たまねぎの葉は細くて袋状で、「葉」と言ってもよいものなのかと考えましたが、ちゃんと光合成をする葉で、食べる部分も葉の一部。層になって栄養をためるのだそうです。イタリアンパセリの葉は小型犬の手、イチゴの葉は毛の長い動物の手みたいだなど思いながら葉を愛でて実を待つ日々です。(文・前田)



イタリアンパセリ



イチゴ



たまねぎ



# 雨あがりの虹

Vol. 48

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②

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。2回目となる1月号では、いら立ちを子どもにぶつけないようにするための方法を考えます。

## イライラを子どもにぶつけないようにするには？

いったん場を離れて頭を冷やす

いら立ちを感じたのが自宅なら、いったん洗面所や寝室などに移り、



子どもから離れて1人になって気持ちを落ち着かせてみましょう。移動のために体を動かしたり、子どもの姿が目に入らなくなったりするだけで人の気持ちは切り替わります。洗面所で手を洗う、庭やベランダに出てみるのもお勧めです。外出中での場を離れられない時は、「吸う・吐く」ことに神経を集中させて深呼吸してみてください。マインドフルネス<sup>※</sup>でよく行われる方法で、自分の心身の動きに意識を向け、ストレスによるネガティブな感情を抑えます。

<sup>※</sup>マインドフルネス：いら立ちや不安、心配など心に生じた乱れを瞑想や呼吸によって鎮める。

## こまめにストレスを発散



ストレスがたまるとささいなことでもいら立ったり、怒りっぽくなったりします。ストレスをため込まないように、普段から少しずつ発散させておきましょう。例えば映画などを見て思いきり泣くのもお勧め。泣くことにはカタルシス（浄化）効果があるといわれ、気持ちがすっきりしてストレス発散になります。逆に大笑いするのもOKです。もちろんウォーキングやヨガなど身体を動かすのもリフレッシュに。時には好き

なものを食べたり、気の合う友人とお茶を飲んだり、おしゃべりするのもいいですね。

1人でリラックスする時間を作るのも効果的です。それほど長い時間でもなくても、1、2時間ほど1人で過ごしてみると気持ちが軽くなるはず。例えば音楽を聴いたり外出したりして、自分のためだけに時間を使ってみてください。ストレス発散の手段は様々ですが、自分に適したストレスの発散方法を知っておきましょう。

## 子どもと趣味を共有



親子で共通する趣味を持ち一緒に楽しんでみましょう。例えばお菓子作り、キャンプなどのアウトドア、アーティストやタレントの応援、スポーツ観戦、ゲームなどです。親は子どもの、子どもは親のポジティブな面を見られる貴重な時間を過ごすことで、子どもへのイライラが収まったり見方が変わったりするかもしれません。

次号では子どもに対するイライラを少しでも減らせる考え方をみていきましょう。



取りまく  
環境

# ゼニヤの ソノト

OUTSIDE  
of ZENIYA



## 妖怪道中膝栗毛 ①

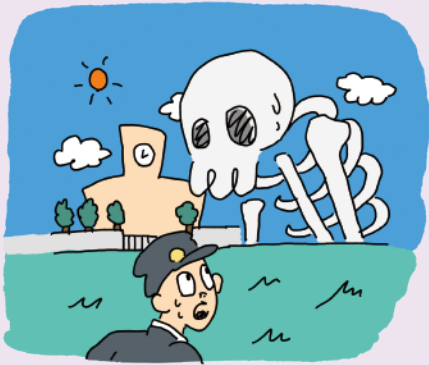
水木しげる。あの『ゲゲゲの鬼太郎』でおなじみの鬼太郎やねずみ男、目玉おやじなどのキャラクターで有名な妖怪の世界を創り上げた漫画家も、実は上本町と

深い縁があることをご存知だろうか。

水木は16歳で大阪に出て、谷町や寺田町の印刷所で働きながら、絵を学ぶために精華美術学院に入学。精華美術学院は、明治時代にデザイナーの松村景春が設立した私立の美術学校で、主に凶案の教育を行っていた。水木はここで、絵を描く基礎を学んだという。

学校は残念ながら空襲で焼けてしまい建物は残っていないのだが、現在のロイヤルホスト上本町店がある斜め向かいのマンション辺りにあったのだとか。当時の上本町の街並みや風景が、水木の作品に影響を与えたに違いない。

(文・小山)



## #思いやりのある人が 幸せになる…理由

ジコチュー（自己中心主義）

な人は自分を最優先に思い行動することで自分は得をすると考えているのでしょう。話を独占したり、ルールやマナーを無視したり、周りの都合を考えず、責任は他人に押し付け、感謝も謝罪もないといった振る舞いをして、それで自分は幸せで満足しているのでしょうか。それで万事がうまくいくはずもなく、ジコチューは本人も、どうしてイイかわからず困っているのかわかりません。

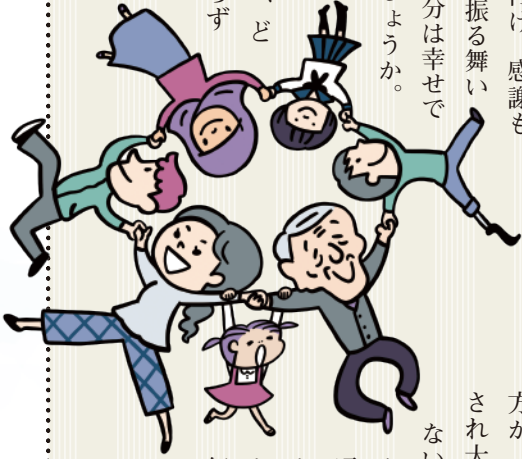
私たちの  
価値観

# ゼニヤの ウチ

INSIDE  
of ZENIYA

世の中には大勢の人がいます。自分は一人しかいません。世の中で自分の事を思っただけ行動してくれる人が自分一人しかないのと、周りの大勢の人が自分を思いやってくれるのとでは、結局はどちらが得かと考えてみれば、大勢いる周りの人々に思いやりをもって接した人の方が、それらの人たちから感謝され大切にされて幸せなのではないでしょうか。ジコチューな人にも、この当たり前が通用すれば良いのですが。とは言っても、本当は損得とも無関係に自然とそう振舞える人が幸せなのだと思います。

(文・正木)



## #続けられる何かを 続ける

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

「一日の振り返りを大切に」  
私が毎日心がけているのは、その日の振り返りです。どんなに忙しくても少しの時間を取り、一日を見つめ直すことで、ささやかな気づきや改善点を見つけることができます。  
振り返る中で、その日の出来事や人との関わりを思い返すと、感謝の気持ちや、もっと相手を思いやれたかもしれない場面が気づくことがあります。  
「今日はどんな言葉をかけたかな」「次はどう接しようかな」と考えることで、自然と優しい気持ちになれるのです。その気づきが少しずつ人間関係を豊かにしてくれると感じています。  
忙しい毎日でも、この振り返りの時間は、翌日を新たな気持ちで迎えるための大切なひとときです。この習慣をこれからも続けていきたいと思っています。



銭屋本舗 企画部  
西谷 裕子

# 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！



## 同じことを普通にちやんと 30年続くメキシコ料理店



オーナー  
三原 笑次郎さん

店名の由来はよく聞かれるんですが、AM BOLUZOはスペイン語で調べても出てきません(笑)。元は違う名前前で1994年にミナミのアメリカ村で店を始めて、上本町に引っ越してきた2002年に、周りから「店名はアホ(A)の三原(M)がぼったくるぞでええやん！」と言われて、AMBOLUZOになりました。移転時に上本町を選んだのは、当時少なかったメキシコ料理店がこんな場所にあつたらインパクトがあると思つたんです。周りの100人に聞いたなら「そこはないやろ？」と言われてしまったけど、「ない」と思われる場所にある店なら注目されやすいと思



いました。お客さんも地元の方だけでなく、大阪全域の方を対象にした店をやらうと思つていたので、抵抗は全くなかったですね。

メキシコ料理は、僕が高校と大学をアメリカで過ごして、普通によく食べていて慣れ親しんでいたんです。たまたま30年前に「店をやらへんか？」と言われた物件が元々メキシコ料理店。偶然シェフも見つかったのでメキシコ料理の店を始めて、それから30年です。料理は、メキシコでやっている



自分で作れるエビのタコス



メキシコ料理とお酒を堪能できる22席



自家製「サルサ・ベルデ」

ことを「普通」にやっているだけ。タコスやケサディージャが定番人気です。メキシコのワインやメスカル、テキーラがあり、特にテキーラは150種類ぐらい揃っていますよ。

店を続けるうえで大切なのは、ただ普通に、同じことをちやんとやり続けることかと思っています。「自分のしたいことをする」「自分の好きなものを出す」のではなく、「自分が出したいものをお客さんのニーズに合わせてブラッシュアップして出す」「お客さん

最近の上本町は、マンションばかりの町になったことが残念です。昔は閑静な住宅街でうちの店がボンとある感じだったので、AM BOLUZOはこの場所です。普通に、ちやんと、商売を続けていけるようにスタッフ一同頑張っています。

(取材・山田/前田)



アン ボルゾー  
**AM BOLUZO**  
大阪市中央区東平2-2-7  
メゾンルミエール1F  
TEL. 06-6765-4711  
月~木 18:00-0:00  
金・土 18:00-1:00  
日祝 18:00-23:00  
定休日：不定休