

上本町

春めいて  
私めいて



Do small things in a great way

ZENIYA

&  
L I F E

— 最高の普通を —

共創型モノづくり「この指とまれ」伝統技法「墨流し」をあしらった洋服が完成！

ご自由にお取りください

2025  
APRIL

4

VOL.57

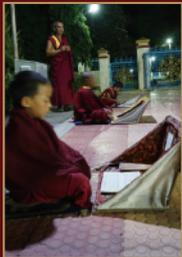


ちょっとしたことを、ちゃんとやる。  
そうとしか言いようのない基本を  
大切にしたいと思います。

## インドの寺院で ホスピタリティについて考える



2016年、ダライ・ラマ法王の清風学園来校の事前準備で来日された僧侶を銭屋本舗本館でおもてなし



縁があつてインドのチベット仏教寺院を訪れました。特別な式典と法要があつてインド国内外から僧侶や支援者が集まってゲストはかなりの人数となりました。私が泊まったのは瞑想施設の一室でした。若い僧侶がお世話をしてくれるのですが、感心するのはその徹底したホスピタリティです。余談ですが地域のコミュニティとしての銭屋本舗本館のあり方を、人が集まらないコロナ禍に、心の距離を意識して見直すきっかけになったのが、このチベット人僧侶達からのメッセージでした。コミュニティにとって大切なのはソーシャルディスタンスとは無縁の心の距離であると感じたのです。それから「大切にしたい価値観」を発信し、共感の輪で繋がるコミュニティを意識するようになりました。

朝、まだ暗いうちに起きると程なく「お湯はいりますか？」と聞きに来てくださいました。部屋の電灯がついたのを見ていたとしか思えません。部屋にはシャワーはありますが水しか出ないので頼むとバケツでお湯を持ってきてくれます。ピュッフェ形式の食事

で汁物の鍋に手を伸ばすと、ポウルを持って鍋の横で待っていてくれます。そのポウルによそうとそのままテーブルまで運んでくれます。彼らはお年寄りを見かけると駆け寄って手を貸します。これはゲストに限らず老僧に對してもです。私の不注意でカーテンを壊してしまった時には恐縮する私に「これは元から木が腐っていたように見える」とわざわざ言ってくれ「急がなくていいから」と言っても15分もしないうちに修理してくれました。

当然ですが彼らは僧侶であつてホテルマンではありませんからサービスを具体的に学んだわけではありません。なのに、なぜこんな振る舞いのできるのか考えてみました。とにかく彼らはよく見ているのだと思います。そして相手が何を考え、どう思っているかを想像している、あるいは感じ取っているのだと思います。仏教の伝統に従い基本を学び、常に人に寄り添う準備ができている彼らにとっては、それも修行なのかも知れません。ここでは「私は(担当ではないので)わかりません」ということがありません。全てその場で

(何とかして)解決してくれます。彼らは、お釈迦様の時代からの伝統を守るサンガ(共同体)で小さい子供から老人までが共同生活をする僧院で育つので、その生活の中でこのように育つたと考えるのが自然です。具体的に(マニユアルで)学んでいないからこそできることなのだと思います。

何年か前、夜に外灯の下でお経を読む小僧さん(10歳くらい)に「なぜ、そんなに勉強するの?」と聞いたから「仏になるため」と言うので「仏になつてどうするの?」と聞いたたら「人を救う」と答えてくれました。

インドに住むチベット人の彼らは中国の侵攻によって国を追われて亡命を余儀なくされた、いわば難民です。その彼らを支援する(救う)つもりでいた私は恥ずかしくなりました。

彼らを見てみると僧侶とは出家という生き方であつて職業ではないとつくづく思います。

本質は常に抽象的ですが、その大切さが理解できていけば、その為はどうすれば良いかといった具体的な行動は自らが決めればいいのです。作法を教えて心を学ぶという教育は日本にも元々あつたはず。マニユアルによる教育を見直さないと本当のホスピタリティは育たないと思います。

(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》  
usausabonbon exhibition  
『flower moon』

日時：  
5月10日(土) ● 11:00-17:30  
11日(日) ● 11:00-17:30  
12日(月) はおやすみ  
13日(火) ● 12:00-21:30  
14日(水) ● 12:00-20:30  
15日(木) 11:00-17:30  
16日(金) 11:00-17:30  
17日(土) ● 11:00-16:30  
●は作家さんが在廊日

花びら染めワークショップ

5月10日(土)  
①11:00-13:00 / ②14:00-16:00  
5月13日(火) 満月の夜! /  
③12:00-14:00 /  
④19:00-21:00

場所：  
銭屋ベース ソソラソウ  
(銭屋本舗南館7階)



# お花の世界につつまれて



花びら染めに出会ったとき、胸の奥がふるえるようなときめきを感じた——。その感動を分かち合いたくて、日々制作をされているususa bonbonの竹本直子さんと、ソソラソウで花びら染めに包まれた展示をひらきます。

今回のテーマは、5月の満月を意味する「flower moon」。ネイティブアメリカンの人々がそう呼んだように、さまざまな花が咲き誇る空想の庭をイメージして。かたちにとらわれず、風景のような世界観を表現したいと話してくださいました。自然がくれたやさしい色やぬくもりは、



日常にそつと馴染みながら、ときめきを運んでくれるはず。ふわりと心をあたためる、バッグやアクセサリー、コースターや飾りなど、日常と非日常の間をゆるやかに漂うような作品が並ぶ予定です。

## 花びら染め ワークショップ開催

会期中の5月  
10日(土)と13  
日(火)の2日  
間、花びら染め  
のワークショップ  
を開催しま  
す。染めるもの



は、ストール、巾着袋、コットンクロスから1つお選びください。自分のプレゼントにも、11日の母の日のプレゼントにもおすすめです。そして13日の午後の部はなんと満月の夜! お花を選んで、散らして、お花の匂いに包まれて……。自然の色にふれながら、花びら染めを体験しましょう。詳細はQRコードにてご確認ください。ただ、そつと触れたとき、心がぽつと温くなるようなものを。そんなときめきの時間を皆さまにお届けできたら嬉しいです。

(文・小山)



G



## 暮らしに“美味しい”お裾分け

### 《POPUP STORE》 ジンジャーラボ UNE TABLE

日時：4月4日(金) & 5日(土)  
11:30~17:30  
場所：錢屋ベース ソンラソウ

＼ 詳細はコチラ! /



ジンジャーラボUNE TABLE(ユヌターブル)の、美味しいジンジャーシロップやジャムを2日間限定で販売いたします。高知県の契約農家から仕入れる有機栽培生姜や、奈良県の旬のフルーツから作られたプロダクト。炭酸で割ってドリンクに、パンに塗るジャムに、さらに料理の調味料にも。添加物を一切使用していないところも、毎日使いたくなる魅力のひとつです。

同日、事前予約制でUNE TABLE タケモトカオリさんによる、お料理会&お食事会も開催。今回のテーマは『春の料理会』です。『スコーンの会』です。人気の「シンプルスコーン」をはじめ、一緒に楽しみたい野菜スープや果物のジャムなどのレシピも、デモンストレーション形式でご紹介。料理やプロダクトを通して、暮らしが楽しくなるヒントをお裾分けいたします! (文・尾松)

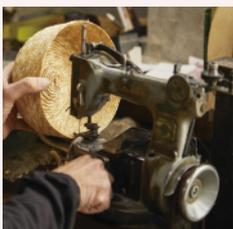


## お日さまが好きになる、 麦わら帽子



いね。  
(文・尾松)

埼玉県春日部市の伝統工芸品・田中帽子店の麦わら帽子がやってきました。創業明治13年。昔と変わらぬ製法で丁寧に行われている麦わら帽子は、毎日かぶりたくなるデザインばかり。すべてご試着していただけますので、ご自身にぴったりのものを見つけてください。



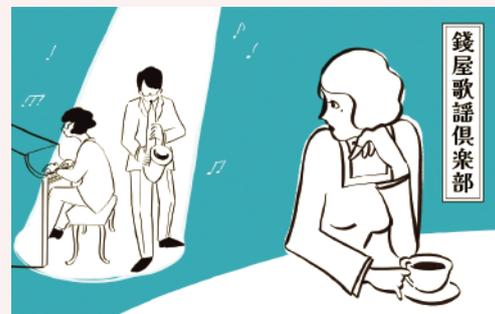
### 《POPUP STORE》 田中帽子店

日時：4月18日(金)~5月3日(土・祝) 11:30~17:30  
※4月21日(月) & 28日(月)はお休み  
場所：錢屋ギャラリー

＼ 詳細はコチラ! /



## 春の名曲に想いを馳せる



錢屋歌謡倶楽部

今回のZENIYA LIVEは『錢屋歌謡倶楽部』と称し、歌謡曲を生演奏でお届けします。サククス・池川眞常氏とピアノ・濱田卓也氏が奏でる、懐かしい旋律をお楽しみください。ドレスコードは『春』。ぜひ、ピンクや黄色などの明るい色や花柄を身につけて、お越しください。

(文・尾松)

### 《ZENIYA LIVE》

錢屋歌謡倶楽部~春よ、来い~

日時：4月13日(日)  
14:00~15:45(開場13:30)  
場所：錢屋ギャラリー

＼ 詳細はコチラ! /





## “なりたい自分”になれるめがね



知的な感じ、個性的な感じ、柔らかい感じ。めがねは「なりたい自分」に近づけてくれるのです。さあ、あなただけのめがねを作りましょう。  
(文・尾松)



「どんなあなたになりましたですか？」50種類以上のフレームの中からたった一つを選ぶとき、めがね舍ストライクは問いかけます。

### 《イベント》 めがねづくりワークショップ

日時：4月18日(金)～20日(日)  
1部 10:30～14:00  
2部 15:00～18:30  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



## 読書でほっと一息

今回のテーマは「自由」。おすすめ本を持ち寄り語り合う会です。新年度



紅茶付き



が始まり、疲れが溜まっていく頃。ちよつとひと息ついて、リフレッシュしませんか。最初は少しドキドキしますが、同じ本好きの皆さんで打ち解けると、楽しく元気が湧いてきますよ。

(文・小山)

### 《イベント》 銭屋本舗本館 本の虫クラブ 第13回

日時：4月27日(日) 11:00～12:30  
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



## 平安時代から伝わる、日本古来の模様を纏う



カジュアルなパンツにも、エレガントなスカートにもなる！

詳細はコチラ！



### 《展示セミオーダー会》 パンツにもスカートにもなる洋服

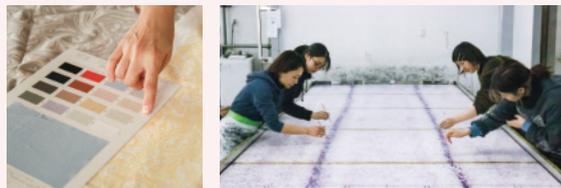
日時：4月24日(木)～26日(土)  
11:00～17:00  
場所：銭屋ベース ソソラソウ



ゆびとまれ』プロジェクトで、奈良県のアパレルブランドミルツル×京都の着物

何通りもの着方ができる、特別な洋服のセミオーダー会を開催します。生地には職人の手から生まれる「墨流し」という技法で染色された、日本古来の模様を使用。水、光、カフェラテをイメージした3色+無地の生地20色からお選びいただき、お好みの着丈で仕立てます。

『共創型モノづくりこの



メーカー 株式会社京朋×銭屋本舗のコラボが実現。Webページで、みなさまからコメントをいただきながら、約2年の歳月を経てセミオーダー会を開催することに！

春夏秋冬あなたらしい着方で楽しめる洋服。見るだけ、試着するだけでもOKです。お気軽にお立ち寄りください。ね。

(文・尾松)

奈良県奈良市にあるガトーショコラ専門店「Shika san chocolat」もやってくる！



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

## 銭屋食堂で好評だった 本格マサラカレー



美希さんのマサラカレー  
¥1,200(税込)

### 銭屋食堂って？

京都で露地栽培を始めて十数年、本職は洋服のお直しをされている美希さんが新鮮なお野菜を自ら収穫、調理し料理をふるまう食事イベント。丹精込めて野菜を育てているからこそ、野菜を使ったお料理がとてもお上手です。

銭屋本舗本館イベント「銭屋食堂」で好評だった、お直し美希さんのマサラカレーがカフェメニューに仲間入りしました。

玉ねぎをじっくりと炒め、数種類のスパイスをブレンド。小麦粉などは一切使わず、カシユーナツだけでとろみをつけ、煮込みの最後には香りづけにカスリメティというスパイスを加えました。辛さは控えめで、鶏肉の旨味をスパイシーなルウが引き立て、口あたりが良いのでパクパクと食べてしまいますが、満足感もバッチリです。つけ合わせには、じゃがいものアチャールときゅうりとトマトのライタをご用意。一緒に食べることでさっぱりと食べやすく、カレーの味をさらに引き立ててくれます。

スパイスと野菜の栄養が詰まった味にパワーがみなぎる、そんな一皿です。スパイスを存分に楽しめる、一味違う本格的なカレーをどうぞお召し上がりください。

(文・高田)



## “正直な処方”で、髪と頭皮をいたわる



12/JU-NI  
Type-A(しっとりタイプ)

シャンプー/  
コンディショナー  
各3,000円(税込)  
トライアルセット  
1,100円(税込)

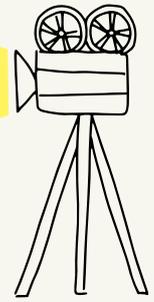
春がやってきましたね！生活環境に変化のある方も多いのではないのでしょうか。紫外線や花粉、気温の上昇などが原因となり、髪や頭皮のトラブルが起こりやすい季節とも言われます。本格的な春の到来に合わせて、ヘアケアを見直してみませんか。

12/JU-NI(ジュニ)のシャンプー&コンディショナーは「本気で髪を良くしたい」という理念のもと、約5年の歳月をかけ開発されました。絡まりやすく乾燥しがちな私の髪も、ドライヤー後はさらりとまとまり、なんだか自然な艶が出てきたように思います。万人に合うかはわかりませんが、ダメーじやくせ毛にお悩みの方にはぜひ一度お試しください。商品です。ポトルタイプのほか、トライアルセットもありますよ。

髪の状態が良いと、気持ちも軽く、明るくなるように思います。新たな季節、本当にご自分に合うヘアケアに出会えますように。

(文・安田)

# 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。

## Simplife

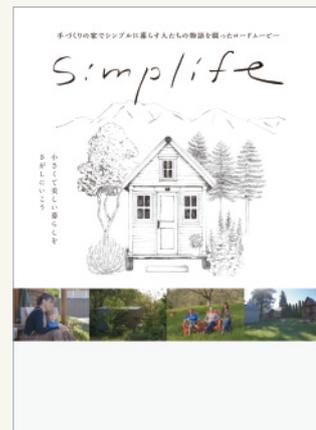


銭屋シネマ  
4/25 [土]  
18:00-

## Simplife

### #完璧を求めない豊かさ

4月に観たくなる映画



手づくりの家でシンプルに暮らす人たちの物語。出会った人たちは暮らしをより豊かに楽しくするアイデアを持っていて、自分らしくユニークな方法で人生の主人公になっていました。そこにはタイニーハウスという言葉では括れない、多様な生き様がありました。

監督：Ben Matsunaga / プロデューサー：Yuichi Takeuchi / 撮影・編集：Yuichi Takeuchi / 製作年：2017年 / 製作国：日本 / 時間：78分

タイニーハウスをご存知ですか？その名の通り「小さな家」の総称で、ツリーハウスや、トレーラーハウスなども含まれます。この作品は、そんな「小さな家」に住む人の暮らしにスポットライトを当てたドキュメンタリーです。

切なことってなんだろう？」と考えさせられます。人と比べず、自身が幸せだと感じる生き方って、意外と難しい。でも、この映画のキーワードは『身の丈の暮らし』。心穏やかな生き方へのヒントが、さまざまなシーンに散りばめられているのです。

ドレスコードは、**simpleな白！**

個人的に、4月になるとこの映画を観たくなります。それは、今の暮らしを俯瞰して見つめ直すことができるからです。タイニーハウスに住む人々の生き方や、価値観、言葉に触れることで「自分の生活の中で大

作品タイトルにちなんで、ドレスコードを白色に設定してみます。白と言っても200色はあるらしいので、どんな白でも構いません。洋服や小物にあしらって、お越しくささいね。

(文・尾松)

### イベントレポート

銭屋シネマ史上、初のドレスコード。「草間彌生の映画を観に来る際は、水玉模様でお越しくささい」と、申込みページで声をかけていました。すると当日、草間彌生グッズをはじめ、洋服やバッグ、ネイルなど…水玉模様のお客様たちが満席となりました！ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。



4/15(火)

10:30-12:30

Culture & Life

## デコレイ講座

講師／梅谷茉汀

参加費／7,000円(紅茶付き)

子供の成長を願い『兜飾り』を作成しませんか？季節飾りにも初節句のお祝いにもぴったりです。手作りのものには、なんとも言えない趣があります。



4/15(火)

11:00-13:00

Culture & Life

NEW

## お花講座

講師／松井智子

参加費／7,500円

昔から日本人にとって欠かせない暦である二十四節気。それぞれの節気をテーマに、季節の草花、草木をリースやスワッグなどの壁飾りに仕立てます。フレッシュな草花の香りや手触りなどを楽しみながら作ることで季節を感じていただけたらと思います。飾りながら少しずつ乾いてゆく姿も楽しんでいただけます。



4/17(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・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『よもぎ』。パン屋さんだからこそお伝えできるパンの魅力をお伝えします。



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『よもぎ』。パン屋さんだからこそお伝えできるパンの魅力をお伝えします。

4/8(火)

12:00-14:00

Cooking

## 発酵食育伝道師に学ぶ！アスリートのための食育講座 vol.3

講師／畑中伸洋

参加費／6,500円(試食あり)

第3回のテーマ『メンタル』。メンタルは鍛えるものではなく、整えるもの。本当に強いメンタルとは、目標に向かってコツ



コツ努力を積み重ねる力や、試合の負けやミスを前向き切り替えられる力のこと。そして、それを支えるのが 毎日の食事です。フィジカル(身体)と同じように、メンタル(心)も食事から作られます。今回の講座では、メンタルを整え、前向きな自分をつくる『メンタル向上メシ』をご紹介します！

4/10(木)

午前の部10:30-13:00

午後の部14:00-16:30

Cooking

## フランス菓子講座

講師／石澤真依子

参加費／7,400円(試食・お持ち帰りあり)

パリから来たお菓子講座。厳選した上質な材料を使い、必ず失敗することなく、初心者でもお菓子が作れるようになります。4月は春を告げるフランス版



ショートケーキ『フレジエ』を作ります。綺麗に並んだいちごが華やかなケーキです。

4/13(日)

午前の部10:30-13:00/午後の部14:00-16:30

Culture & Life

## 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。



ZENIYA

## 銭屋塾

2025.4/3~4/27

### 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

4/5(土)

13:00-15:00

Culture & Life

## 知識ゼロからの大人の美術教室

講師／松下ミサコ

参加費／5,600円

印象派の巨匠ク

ロード・モネに

ついて学び、そ

の代表作『睡蓮』

の世界を体感す

るワークショップ

です。モネが

描いた光と色彩

の魅力をも解

きながら、テク

スチャーアートの

技法を使っ

て、自分だけの

『睡蓮』を表現

してみましょ

う。感じるまま

に筆を動かし、

アートを通じ

て新しい視点を

発見しませんか？

初心者の方も

大歓迎です！

※写真はイメージです。



4/27(日)

午前の部10:30-12:30 午後の部14:00-16:00

## 春のパーソナルカラー診断講座 ～新しい季節に似合う色を見つける～

講師/琴見ゆり  
参加費/5,000円

あなたに似合う色を見つけてみませんか?お一人おひとりにカラードレーブをあて、ファッションやコスメのカラーアドバイスも行います。新しい季節に向けて、自分の魅力を再発見するチャンスです。



Culture & Life

特別講座

4/19(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講座。魅力たっぷりの醤油麹の仕込み方をご紹介します。醤油麹でつくる王道の生姜焼きや副菜も沢山作ります。座学あり、実習あり、すぐ実践できる醤油麹のお土産ありの盛り沢山な内容です。



4/7(月)・4/21(月)

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き放ちます。自分のためのリセット時間を過ごしませんか?

Exercise

4/23(水)

10:30-11:30

## 健康ボイストレーニング

講師/辻本華鈴  
参加費/3,000円(初回体験2,000円)

ボイストレーニングは、認知症予防や嚥下機能の向上に効果的です。元気に声を出せば、脳の血流を促し、記憶力や集中力も鍛えられます。どの年代の方も声を出して楽しく身体を動かして明るい毎日を過ごしていきましょう。

Culture & Life

4/3(木)・4/10(木)

4/17(木)・4/24(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、自身の身体を整えていきましょう。

Exercise

4/24(木)

11:00-14:00

## フルーツビネガー 酵素作り教室

講師/中野貴久子  
参加費/11,000円(試食・お持ち帰りあり)

伝統製法にこだわった本物の酢専門店『中野酢』で長年発酵、醸造の研究と商品作りをおこなってきた発酵マイスターによる、旬の美味しい果物を使ったフルーツビネガーを作り。美味しくて体想いのビネガー料理も学べる理論と実践が詰まった内容です!

Cooking

4/21(月)

11:00-14:00

## イタリア講座

講師/しゅうこ あらんちゃ  
参加費/10,000円(試食あり)

沢山旅してきた味の記憶が、おいしく結晶化したイタリア料理です。大胆で、愛情に満ちて、工夫に満ちているのに、とっても簡単、すぐ作りたくなるレシピです。

Cooking

NEW



4/3(木)・4/5(土)

4/10(木)・4/12(土)

4/24(木)・4/26(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。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。

Exercise

4/27(日)

午前の部10:30-13:00/午後の部14:00-16:30

## カリグラフィー講座

講師/前田祐加  
参加費/7,000円(紅茶付き)

カリグラフィーとは『美しい書き物』という意味のギリシャ語を語源とし、アルファベットを手書きで美しく書く、西洋



の書道です。美しいフローリッシュを目指して色々なストロークと一緒に書いてみましょう。

※こちらはカリグラフィー経験者のレッスンとなり、カッパープレート体の基本を習得されている方用のレッスンとなります。

Culture & Life

4/23(水)

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)

テーマは『シンブルフレンチ』。フランス料理という、難しく家ででは作るの無理...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。身体に優しい野菜たっぷりのフレンチです。



Cooking



会議室 / 8席



面談室 / 4席



うえほんまち 銭屋ホール / 最大220席



セミナー室 / 20席



銭屋スタジオ

# 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 (株)銭屋本舗  
✉ rental@zeniyahompo.com

兼題 春浅し、春の土、菠薐草(ホウレン草)(他、自由題2句)

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～

### きらん草むかし出城の真田山

豁口蹴月

**先生評** きらん草は、別名地獄の釜の蓋。大阪冬の陣で家康軍を散々苦しめた真田勢の出城のあった所と言われています。これを東軍に対する地獄の釜の蓋と見立てたのです。歴史を下敷きにして良い句を物にしました。

### ふんわりと握る白飯春の土

野菊

**先生評** おにぎりがふんわりと握られているのです。白米の白さと柔らかさ温かさが、春の土を踏んだ時の気持ち良さにも通じるようです。春の土の季語を上手く活かしました。

### 如月のこぎんの針目みだれをり

篠さとみ

**先生評** こぎんの細やかな刺し目をつくる刺繍針の針目が乱れている、と言うだけの句です。けれど、「如月」という美しい季語を持つてくることで、こぎん刺しのキリつとした美しさが心に浮かんできます。  
\*こぎん：津軽地方に伝わる刺し子(手刺繡)で作った布。

### 人体模型の立ち会ふバレンタインデー

西野徹

**先生評** バレンタインデーに高校生がチョコを渡す場面かと思えます。人気の少ない理科室。「人体模型が立ち会ふ」とだけ表現したことで、渡す方渡される方の秘密を共有したような気持ちが良く分かります。

### 春浅し獣医の太き注射針

和人

**鑑賞** まだ、寒さが抜けきらない春の牧場。調子の悪い動物のために獣医が持参したのが牛馬用の注射器。その先についているのも当然太い注射針。尖ってはいるけど少し丸みも感じられる注射針とまだ肌寒い浅春を取り合わせてみました。

## 季語のあれこれ

講師 原和人

### 【弥生・旧暦三月の異称】

旧暦三月を表すのが、「弥生」です。弥生は大体太陽歴では三月末頃から四月末頃。草木のいよいよ生まれ出る意味の「いやおひ」から転化したものです。草は萌え、木は芽吹き、また鳥たちの声も高く響く季節です。惜春の情にも誘われる季語でもあります。

旧暦の一年は左記の通りです。

- 一月…睦月 二月…如月
- 三月…弥生 四月…卯月
- 五月…皐月 六月…水無月
- 七月…文月 八月…葉月
- 九月…長月 十月…神無月
- 十一月…霜月 十二月…師走



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



VOLUME: 028



ZENIYA STORE

## 季節を運ぶ、 折々のクッキー缶

錢屋カフェエーの人気商品、折々のクッキー缶。ご自宅用や手土産に、長年愛される商品です。無添加の素材を使用しており、お子様からご年配の方まで安心安全に食べられるのも、人気の理由です。モチーフクッキーやチョコチップクッキー、ブルドネージュなど様々な種類の焼き菓子は、すべて錢屋カフェエースタッフの手作り。一つひとつ、丁寧に製造しています。「毎月作る形や色が違うので、ワクワクしながら作りますね」と



カフェエースタッフ。缶に詰めるときは、スタッフが「すきまちゃん」と呼んでいる最も小さな型のクッキーと一緒に、メインのクッキーを詰めます。ちなみに「すきまちゃん」は、緩衝材の役割も担っており、そのおかげで持ち帰っても、郵送しても、中身が散らばってしまわないのだとか。

### 月に一度のお楽しみに

包装紙、リボン、そしてクッキーの内容に毎月ちよつとずつ変化があり、缶の蓋を開けるのが、月に一度のお楽しみ。例えば、4月缶のモチーフは2種類。

チュールリップの形のクッキーと、桜の花を乗せたクッキーです。ブルドネージュの緑とピンクの色合いは、花畑を想像させてくれます。

季節を楽しみながら、美味しく食べてもらいたい。そんな想いがぎゅっと詰まっています。

(文・尾松)





# スタンドグラスの花々に包まれて

タイトルのカメラ（椿）

をはじめとする、スタンドグラスの花々が錢屋ベースソッラソウに美しく咲き誇りました。大人気のワークショップでは、スタンドグラスの作品作りを体験。先生が優しく丁寧にフォローしてくれるので、はんだを初めて触る方も素敵な仕上がりに！

ちょっと失敗しても、先生が修正してくれました。制作後は、錢屋カフェー特製の椿カップケーキとともに、



ほっとひと息つくティータイム。お花に包まれた、心満たされる9日間となりました。

ご好評につき、スタンドグラス制作ワークショップを5月17日（土）

に錢屋塾でも開催することが決定！詳細は次月5月号の錢屋塾スケジュールをご確認ください。今回、満席で参加出来なかった方もこの機会に是非お越しください。どうぞお楽しみに！

（文・小山）

★スタッフがおすすめ★  
わたしの逸品



## 思い出のひび割れたカエル

私が小学3年生の頃にカエルの貯金箱をもらいました。それから数年経って不注意で地面に落としてしまい、真っ二つに割れて壊れてしまいました。それは叔母から誕生日に貰ったもので、何としても修理して大切に使い続けたいと思い接着剤で直してから今も割れることなく10年以上使い続けている私の大切な思い出の逸品です。（文・八尾田）



南館屋上で活動中

錢屋

# やさしい部 日記

## 植える野菜、何にしよう？

昨年と同じものを育てるか、違う種類に挑戦するか…。そんなことを考えながら本を手にとると、家庭菜



園・プランターの範囲で育てられる野菜が載っていました。驚いたのが、小玉スイカや落花生、ミニごぼうなども



育てられるそうです。今まで自分で育てられると思っていなかった種類ですが、そ

その本では鉢の大きさや育て方も説明されていて、なんだか作れそうな気がします。変わり種に挑戦するのもいいかもしれませんね。

（文・前田）





## 雨あがりの虹

Vol. 51

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

## 子どもから意欲を奪う

# 『学習性無力感』

## どう対応する？

学習性無力感とは、努力や行動が期待した結果に結びつかない経験を繰り返すことによって、「自分は何をしてもダメなんだ」と思い込み、自発的な努力や行動をしなくなる状態を指します。学習性無力感に陥ると成績が低下したり、何かに挑戦しようという行動が減ったり、抑うつや不安といったネガティブな感情が引き起こされたりするなど、子どもにもよくない影響を与えます。1回目となる今回は、学習性無力感が子どもに与える影響を見ていきましょう。



### 学習性無力感とは？

学習性無力感とは、「勉強で努力してもよい点数が取れない」「スポーツに頑張っても取り組んでも、思うような結果が得られない」などの体験を繰り返した結果、「どうせ、自分は何をやってもダメだ。努力しても無駄だ」と思い込むことで、こ

の言葉はアメリカの心理学者マーティン・セリグマンによって提唱されました。

学習性無力感に陥る原因としては、例えばテストで繰り返し悪い点数をとる、親や教師からの過度な期待に応えられないことが続くなどが挙げられます。

学習性無力感とストレスによる無気力とは、似ているようで異なります。ストレスによって一時的に無気力になることは、誰にでもあり得ます。その場合は、ストレスが解消されたり、気分転換したりすることで回復に向かうケースがほとんどです。しかし学習性無力感に陥ると、原因を解決しようとしたり、気分転換しようとしたりする意欲や積極性そのものが減退してしまうため、無気力が長続きする恐れがあります。

### 学習性無力感が子どもに与える影響

小学生が学習性無力感に陥ると、どのような影響が出るのでしょうか。ここでは主な3つの影響について紹介します。

#### ① 意欲の低下

勉強やスポーツなどに対し、挑戦への意欲や成功への期待を抱きにくくなります。その結果、成績が下

がったり、何かをさせようとすると嫌がったりするなどの態度を見せることがあります。

学習性無力感の場合、「勉強のやり方を工夫すれば、次はもっといい点が取れるかもしれない」ではなく、「これ以上勉強しても、どうせいい点はとれないから、勉強しても無駄」という思考になってしまうのです。

#### ② 自己効力感の低下

自己効力感とは、「自分には目標を達成する力がある」と信じる気持ちのことです。学習性無力感を覚えると、この自己効力感が低下することがあります。

自己効力感が低い子どもは自分の能力を実際より低く見積もりがちで、そのために難しい課題を避けようとしたり、失敗を恐れて挑戦をしなかつたりします。

#### ③ 気持ちの落ち込みや不安の増加

学習性無力感を覚えた子どもは、①や②とともに不安や抑うつといったネガティブな感情を抱いてしまうことがあります。

次号では、学習性無力感を覚えた子どもの改善方法をご紹介します。



取りまく環境

# ゼニヤの ポケット

OUTSIDE  
of ZENIYA

## ポケットパークは 知っている

上本町交番の横に、名も  
無き小さなポケットパーク  
がある。無性に気になって図書  
館で古い住宅地図を調べると、1



970年頃までは近  
鉄の建物があつたよ  
うだが、それ以降地  
図には何も記されて  
いない。

植木はいつもトリ  
ミング後のプードル

のおしりのように丸く整えられ、  
丁寧に手入れされている。198

0年頃には交番に「ウ  
ルトラ山田」なる人

物から爆弾が届く騒  
動もあつたという。

その事件も静かに様  
子を見つめていたの  
だろう。

何も語らぬポケット



パーク。昼休みには会社  
員が腰を下ろし、お年寄りがひと  
休みする姿が見られる。今後別の  
役割が与えられて駐車場になつた  
りするかもしれない。それまで  
は、いいことも悪いことも街を静  
かに見守っていてほしい。

ちなみに航空写真で見ると、鶴  
の横顔のような形をしていてそれ  
もお楽しみポイント。

(文・小山)

## #目の前のことを 一生懸命にやる

何をしたら良いのかがわから  
ないという人がいます。若い人  
が将来について考える時に、あ  
るいは仕事や生活にマンネリを  
感じ、もしくは定年退職を控え  
て、つい悩むこ  
とがあるようで  
す。私は、いつも  
色々やっついていて、  
そういった人からは  
能天気で楽しそうに見  
えるのでしょうか。たま  
に聞かれることがあります。  
そんな時は「目の前  
のことを一生懸命にやる」こ  
とを勧めます。やっついてるうち



私たちの  
価値観

# ゼニヤの ウチ

INSIDE  
of ZENIYA

に、必ず次が見えてくると思っ  
ています。

目の前にある（大切な）こと  
（課題）に気がつき、そのよう  
に意識して取り組めるかどうか  
が問題なのでしょう。遠くにあ  
るものに価値があるように感  
じ、身近なものの大切さを見落  
とすことがあります。当たり前  
なのでできていないことが自分  
の課題なのだと思付けないこ  
とも日常茶飯事です。素直に、  
注意深く目の前にあるモノや  
起きるコト、その現実をただの  
偶然ではないと考えながら見  
つめ、向き合うように心掛けて  
います。難しく考えさせしなけ  
ればやることはいくらでもあり  
ます。

(文・正木)

## #自分の頭で考える

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

「事実というものは存在しな  
い。存在するのは解釈だけであ  
る」という言葉があります。こ  
の言葉自体、人によって感じ方  
は違うと思いますが、私は、幸  
せになるには、ただ目の前にあ  
る現実をどう面白く捉えるか  
の視点にかかっている。という  
意味ではないかと思ました。同  
じ出来事でもどう捉えるかで  
感情や行動は大きく変わると思  
います。

心理学ではリフレーミング  
（再解釈）という手法があるそ  
うです。すべてを無理にポジ  
ティブに考える必要はないけれ  
ど「解釈次第で幸せになれる」  
という考え方そのものが心の在  
り方をコントロールする力にな  
る気がします。

また、世の中に溢れている情  
報も誰かの解釈を通して伝えら  
れています。「みんながこうだ  
から」ではなく、心の声を聴い  
てよく考え、自分なりの解釈を  
することで自分らしく生きられ  
たら良いと思います。

錢屋カフェー  
高田

# 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！

店内には  
 亀グッズが  
 いっぱい！



## ゆったりくつろげる おうちごはん&燻製の店

オープンは、2023年の8月  
 で、1年半が経ちました。私の苗  
 字が大亀なのでカメリコという店  
 名はそこからです。私たちは愛媛  
 出身で、愛媛で私がカメリコを5  
 年半、彼は10年ほど燻製がメイ  
 ンのお店をしていて、それが大阪で  
 ひとつのお店になりました。  
 お客様がゆったりとくつろぎな  
 がら食事を楽しんでもらえる少し  
 広めの店を探していたところ、上



店主  
 嶋村真晃さん  
 恵理子さん

本町で偶然この店舗を見つけまし  
 た。少し古風で洪さと落ち着きが  
 あるような町でやりたかったの  
 で、千日前通りから1本入ってい  
 て、便利だけど静かなこの場所が  
 気に入っています。お客様もご近  
 所にお住いの方やお勤め  
 の優しい方ばかり。  
 皆さんに大事にして  
 もらっていますね。  
 人気メニュー  
 は、ししゃも、卵、  
 カマンベールチーズ  
 といった「燻製」、そ  
 して「カメリコそば」。野  
 菜やキノコ類に牛すじ、揚げ、  
 かまぼこ、こんにやくなどが  
 入ったボリュームたっぷりの和  
 風の混ぜそばです。もとは家の



テーブルは最大30席、カウンターは4席



年越しそばでした  
 が、好評だったこ  
 とから店の定番メニューになりま  
 した。刺身は愛媛から新鮮な魚を  
 取り寄せています。おぼんざいの  
 日替わりメニューもおすすすめで  
 すね。(恵理子さん)

燻製は、燻製自体にも時間がか  
 かりますが、  
 その前に食  
 材の水分飛ばしたり、乾かしたり  
 する作業に半日かかるので、燻製  
 ができるまでに丸2日を要しま  
 す。美味しく食べてもらいために、  
 そこは丁寧にごだわっています  
 すね。それに、うちは団体のお客  
 様も多いので、料理はなるべくス  
 ピーディーに、お待たせしないよ  
 うに出すことを心掛けていま  
 す。20人のお客様に30分料理  
 が出なかつたら間延びします  
 から、準備をしっかりして、  
 スピード感重視で美味しいも  
 のをお出ししています。  
 この店はSNSで広がると  
 いうよりは近所の会社やご家族、  
 友達、近所のお店の口コミで成り  
 立っています。そういう人と  
 人々とのつながり、地場のお客様  
 を大事にしながら、店を続けてい  
 きたいですね。それが何より大切  
 だと思っています。(真晃さん)



**KAME RICO - カメリコ -**  
 大阪市天王寺区東高津町9-13  
 KBCビル1F  
 TEL. 090-4838-0919  
 営業時間 15:00-22:00  
<https://kamerico.owst.jp>  
 @kamerico0919  
 休日はHPをチェック！