

# クリスマス おめでとう 上本町



Do small things in a great way

# ZENIYA & L I F E

— 最高の普通を —

【銭屋塾】古田マイ先生の刺繍講座 刺繍で彩る暮らし〜クリスマスツリーのフレーム〜

ご自由にお取りください

2025  
DECEMBER

# 12

VOL.65





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。  
そうしか言いようのない基本を  
大切にしたいと思います。



# 年の瀬をしめくくる ― 煤払いから紅白まで ―

年末というよりも、「年の瀬」と

言った方が、その時の気分にはふさわしいように思います。川の浅瀬が流れの速い場所であるように、時間が慌ただしく過ぎていく感覚があるからでしょう。意味は同じでも、由来の異なる言葉が多くあるのが日本語の豊かさです。「そもそもは何か」をたどることで、様々な日本のかたちが見えてきます。

日本の年の瀬は、単なる暦の終わりではなく、より良い「はじまり」を迎えるための「しめくくり」としての意味をもっています。流れの勢いにまかせて諸事万端を片づけ、新しい年を厳かに迎えようとする昂揚がそこにあります。

大掃除は本来「煤<sup>すす</sup>払い」と呼ばれ、家の埃を払うとともに、心の曇りを祓い、神を迎えるための空間を整える行いでした。歳神を迎える門松やしめ縄は、神と人、聖と俗を隔てながらも繋ぐしです。門松は神が一時的に宿る依代<sup>よりしろ</sup>として立てら

れ、しめ縄の「しめ」は「標<sup>しる</sup>め」と書

かれ、聖なる境を示すという意味をもちます。時空（時間と場）の区切りとしての二重の意味が宿っているとも考えられます。日本人は、年の瀬に流れる時間の中にあえて節目を設け、「しめくくる」ことで、新たな時を迎える準備をしてきたとも言えるでしょう。最近では使われなくなりましたが「年始の吉書<sup>きっしょ</sup>にご挨拶に」と言った「吉書」は大切な節目と言う意味です。

紅白歌合戦は、かつて「国民的行事」と呼ばれました。家族がこたつを囲み、紅白を見ながら年を越すことは、一年をしめくくる象徴的な時間でした。紅組と白組に分かれて競う形式は、平安末期の源平合戦に由来する古い型ですが、現代の紅白は男女こそ未だに敵味方に分かれませんが、世代、国の違いを超えて、さまざまなアーティストが登場します。視聴者も、普段は聴かない楽曲であっても、世代を超えて音楽を楽

しみながら年の終わりを迎えています。かつてのように国民全体をひとつにまとめる番組ではなくなりましたが、「多様な日本」を映し出す鏡のような存在になっています。

年の瀬とは、過ぎし日々を振り返り、清算するための時間でもあります。帳簿を閉じ、挨拶を交わし、礼を尽くして「年」を丁寧に仕舞う。やがて除夜の鐘がその慌ただしさを鎮め、新しい年は静謐のうちに始まります。

近年は除夜の鐘が騒音とされることもあり、私も地域の夜回りで拍子木の音を「うるさい」と言われたことがありました。もし、西洋のようにカウントダウンで花火を揚げた新年を迎えるようなイベントが主流になつていくなら、迎える日本の未来は少しずつ変わっていくのかもしれません。

(文・正木)



HAPPY  
NEW YEAR



Happy



#### Information

#### 《イベント》 クリスマスマーケット

日 時  
2024年12月12日(金)～14日(日)  
11:30～17:00

会 場  
銭屋ギャラリー  
(銭屋本舗本館1階)



◀イベントの詳細は  
コチラから



#### 出展者紹介 (順不同・敬称略)

- HAKKA (ビーズ、スパンコール刺繍アクセサリー)
- &cocochi (エプロン、割烹着)
- Drawing Island (刺繍ブローチ、アクセサリー)
- macoroon (藍染アイテム)
- Boulangerie bienvenue (シュトーレン)
- gluten free patisserie YURIKO MINATO (シュトーレン)
- 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 (焼き菓子)



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。



## 今年も開催！ 銭屋のクリスマスマーケット

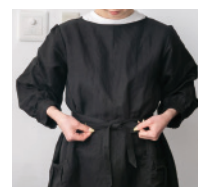
昨年も好評だったクリスマスマーケットを、今年は銭屋カフェーの隣・銭屋ギャラリーで開催します。

レンガやアルミ、木などさまざまな素材が調和し、オレンジ色のあたたかい光に包まれた小さな空間に、作家さんたちの手仕事から生まれたアクセサリーやエプロン、ストールなどのアイテム、そして季節のお菓子たちが並びます。

「こんな場所があったんだ！」と驚かれることも多い、隠れ家のような銭屋ギャラリー。

カフェでお茶を楽しむついでにも、ぜひふらっと立ち寄ってみてください。

心がほっとあたたまり、誰かへの贈り物にも、自分へのご褒美にもぴったりのアイテムがきっと見つかります。



**シュトーレンも大集合！**

この日、いつも銭屋塾を開催して下さっているお店の、個性豊かな3種のシュトーレンが並びます。毎年ご好評をいただいている人気企画です。ご予約も承りますので、ぜひWebページやSNSをチェックしてくださいね。おいしいもの、素敵なもの、楽しいひとときがたくさん詰まった銭屋のクリスマス。皆さんにお会いできることを楽しみにしています。

(文・小山)



大阪では  
なかなか聴けない！

銭屋寄席の冬は今年も立川志の春、立川志の太郎さんをお呼びしました！お二人は立川志の輔一門の兄弟弟子。兄弟子である志の春さんは実は大阪生まれ。その後は千葉とNYで育ち、米国イェール大学を卒業という経歴をお持ちで、その経験を活かし海外公演なども積極



# 銭屋寄席

立川志の春



立川志の太郎



2025年12月7日(日)

14:00～(開場13:30)

うえほんまち銭屋ホール  
(大阪市天王寺区石津町14-2 銭屋本舗南館6F)

※会場案内・チケットのお申込方法などについては裏面をご覧ください。

全席自由

前夜	大人 2,800円 / 小人 900円
当日	大人 3,000円 / 小人 1,000円

※小人：小学生～10歳未満 ※未就学児童の入場不可  
※当日受付は現金がある場合のみ

《文化・芸能》

銭屋寄席～立川志の春・立川志の太郎～

日時：12月7日(日) 14:00～(開場 13:30)

場所：うえほんまち銭屋ホール

／ 詳細はコチラ！／



的に行っています。2023年には米国東海岸4大学への落語公演ツアーを実施されました。弟子である志の太郎さんは落語家としての実力はもちろんのこと、役者やナレーターなどマルチに活躍されています。アコースティックギターを愛し、メガネを着こなすアーティスティックな落語家さんです。そんな個性豊かなお二人の落語は一度聴けばまた味わいたくなるはず。普段は東京を中心に活動されておりますので、この機会がチャンス。上方落語を嗜んでいる方はこれを機に、江戸落語を聴きにきてみて



はいかがでしょうか。会場の「うえほんまち銭屋ホール」は180席ほどが入るホール。舞台には大きな松の絵があります。落語家さんとの距離も程よく、座面が少し広めの椅子に座ってご覧いただけます。初めての方でも予約をしておくと当日会場にくるだけ。初めて参加された方からは、「生で落語を聴くのは伝わるものが違います！話をたっぷり堪能することができ、楽しめました。」とお声をいただきました。もちろん常連さんでもぜひお越しください。師走にひと笑いでエネルギーチャージしましょう！

(文・前田)





## 音のぬくもりに包まれる、冬の夜

凜とした冬の空気の中、心あたたまるジャズの調べが広がります。

クラリネット・鈴木孝紀さんを中心に、ガットギター・愛川聡さん、ウッドベース・荒玉哲郎さんから成る『鈴木孝紀トリオ』。クラリネットのあたたかく澄んだ音色、ガットギターの柔らかな響き、ウッドベースの深みある低音が重なり合い、室内楽のように繊細で深みのあるアンサンブルを生み出します。互い

の音を聴き合いながら即興的に呼吸を合わせていく演奏は、まさにこのトリオならではの醍醐味。

会場の銭屋ギャラリーは、趣のある落ち着いた空間。演奏者の息づかいや指先の動き、弦の震えまでもが身近に伝わり、一音一音の余白まで味わえる贅沢さがあります。

深まる冬の宵に、静かに心を満たすひとときを。

(文・下田)

### 《ZENIYA LIVE》

鈴木孝紀トリオ～あたたかな調べと、冬のひととき～

日時：12月8日(月) 19:00～20:45 (開場 18:30)

場所：銭屋ギャラリー

／ 詳細はコチラ！／



## 2025年の1冊は？



銭屋本舗本館  
本の虫クラブ



## 2025年の1冊

初めての方も気軽に参加できる、本の紹介会。積読本を解消するきっかけにしたり、「読書って基本ひとりの時間だけど、読んだあと誰かに感想を話したい」という想いから生まれた会です。

今回のテーマは『2025年の1冊』。2025年に読んでよかった本、印象に残った本など…。1冊に絞るのは難しいかもしれませんが、それでも頑張つて『今年の1冊』を選んで、2025年を締めくくりましょう。また、「来年はこんな本を読みたい!」といっ

11月開催時のテーマは「自由」でした!



(文・小山)

た本の抱負を語り合うのも楽しそうです。

喋るのは苦手でもちょっと緊張!という方も大丈夫。小さな会なので、皆さん優しく耳を傾けてくれます。帰るころにはきっと「楽しかった!」と思えるような温かい会です。本をきっかけに、みんなで楽しくお話ししましょう!



紅茶付き

### 《イベント》

銭屋本舗本館 本の虫クラブ 12月

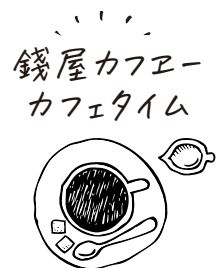
日時：12月27日(土) 11:00～12:30

場所：銭屋ギャラリー

／ 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

## 「開店時から変わらぬ 銭屋カフェーの味」



本年を締めくくり、来年の準備に入る師走。気忙しい日々をお過ごしのことと思います。銭屋カフェーは11月13日に10周年を迎え、様々な新商品を出しました。そんな中でも、開店時から変わらず愛され続けている「銭屋カフェー自家焙煎珈琲」をご紹介します。

すっかりしたコクでクリアな苦味にふっと力が抜け、落ち着いた気持ちにしてくれる「イチバン」。奥行きのあるまったりしたコクに、トバコの優れた香りです。華やかな気持ちにしてくれる「ニバン」。力強く豊かなコクに、スパイシーなキレの良い酸味で思考をク

リアにしてくれる「コロンビア」。どれも深煎りで、飲んだ瞬間から重く染み渡ってゆく味わいに私自身とても感動いたしました。忙しい日々の隙間に、ご自宅でもほっとする時間をお届けできるようコーヒー豆での販売もしております。

(文・榮)



冬の食卓を彩る、  
まろやか万能甘酢  
「寿酢」

寒さが身に染みる季節、何かと忙しいこの時期にぴったりのお酢をご紹介します。奈良県橿原で江戸時代から伝わる古式醸造法により、中野酢さんが丁寧に仕込む「寿酢」。木桶で3〜4カ月かけて自然発酵させる静置発酵法で作られ、ツンとした酸味が少なく、まろやかで深みのある味わいが特長です。米酢に種子島の粗糖、讃岐の和三盆、沖縄の塩を合わせ、甘味と塩味のバランスが絶妙な万能甘酢。ご飯に混ぜればそのまま酢飯に、野菜を漬ければ簡単ピクルスに早変わり。おすすめは玉ねぎの酢漬。繊維に逆らって厚めにスライスして漬けるだけで辛味が抜け、シャキッとした歯ごたえが楽しめます。寿酢に醤油とごま油、少しのニンニクを加えれば、焼き鶏にぴったりのさっぱりダレにも。冬の食卓にやさしい旨味を添える一本です。

(文・井森)



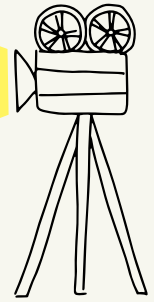
寿酢  
¥1,890(税込)



# 銭屋シネマ

～ちょっと考えてみたいこと～

- チケット代  
大人：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

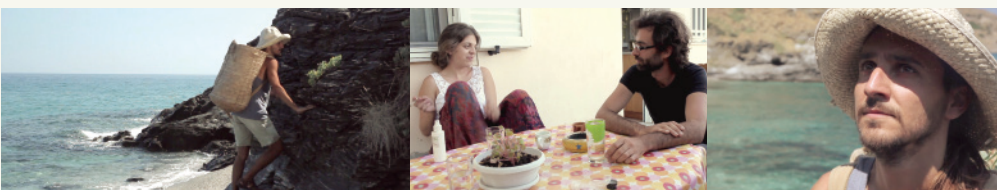


ようこそ銭屋シネマへ。ここは映画館ではない空間。  
シネマコンプレックスでは流さない“ちょっと特別な映画”を、  
コーヒー片手にゆっくりお楽しみください。

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」  
ままじゃもつたいたい。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  
12/19 [金]  
19:00～



©ANEMON

## ハッピー・リトル・アイランド —長寿で豊かなギリシャの島で—

長寿で有名なギリシャの離島、イカリア島へ  
経済危機で希望を失った若者たちが移住した。  
大都会から離島に移住し、人生を再出発した若者たちのドキュメンタリー。

監督：ニコス・ダヤンダス／プロデューサー：レア・アポストリデス、ユーリ・アヴェエロフ／時間：52分

足るを知り、分かち合いながら生きる  
#感性を信じて感動したら行動する

お金も物も少ないのに、なぜか幸せそうに暮らす人々がいます。舞台は、ギリシャの離島・イカリア島。そこには、老いることを忘れたように日々を楽しむお年寄りたちが、自然とともに穏やかに生きています。

経済危機で希望を失った若者たちが、この島に移住し、新たな人生を歩み始めます。便利さも効率も、都会のスピードもないけれど、「必要なものは最低限でいい」「あるもので満足する」という暮らしの知恵が、彼らの心を満たしていきます。

「貧しさ」と「豊かさ」って、いったい何だろう？ そんな問いを静かに投げかけるドキュメンタリーです。

映画を観た人の感想には、「足るを

知ることの大切さを感じた」「自分の生活を見つめ直したくなった」「自給自足をやってみたいと思った」といった声が並びます。

国も文化も違えど、分け合う・助け合う・喜びを共有するという人間らしい暮らしは、今の時代を生きる私たちにもきつとヒントをくれるはず。

移住や地域づくりに興味のある方はもちろん、ゆたかに生きるという言葉をもう一度考えてみたい方にもおすすめの映画です。上映後は、「2026年はどんなふうに生きたいか、暮らしたいか」をテーマに、皆さんでゆるやかに意見交換しましょう！  
(文・小山)





12/9(火)

10:00-12:30

Culture & Life

## 有田焼色絵付け講座

講師／伊賀恵理子  
参加費／14,000円

来る2026年の干支：午（うま）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。

※写真は昨年作品になります。

12/12(金)

11:00-12:30

Culture & Life

特別講座

## 大人の美文字講座

〈干支開運書年賀状特別レッスン〉

※通常レッスンも同時開催

講師／紅秋

参加費／特別レッスン8,400円、通常レッスン6,000円（銭屋カフェミニスイーツセット付）

今回は、干支開運書年賀状の特別レッスンです。昨年も好評の、年賀状レッスンを今年も開催いたします。月に一



度は、文字と向き合うひとときを。心がはずむ、毎日が潤う、書きたくなる美文字を書いてみませんか？

※写真は昨年作品になります。

12/9(火)

12:00-14:00

Cooking

## 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（お持ち帰りあり）

みそ作りに必要な生米・大豆・塩だけで作るシンプルなお味噌は身体によいだけでなく、おい



さがひと味もふた味も違います。白みそは麴の量が多いため、発酵が早く約1カ月で完成し、来年のお正月には出来立ての白みそでお雑煮を作ることができます。米みそは、しっかり発酵熟成させて食べる味噌ですので4か月ほどで出来上がりです。とにかく、味は絶品です！

12/5(金)

11:00-14:00

Cooking

## 韓国料理講座

講師／禹 善姫

参加費／7,700円（試食、お持ち帰りあり）

善姫先生の初めて習う韓国料理です。テーマは、韓国のお正月料理。新しい年の始まりを祝う特別な日にぴった



りのメニューをご紹介します。トック（お餅のスープ）をはじめ、彩り豊かで体にやさしい小さなおかずも数品ご用意いたします。お正月らしい華やかな雰囲気の中で、韓国の伝統の味を楽しみながら、ちょっぴり贅沢なランチタイムをお過ごしください。

12/6(土)

10:30-13:30

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。



12/9(火)

11:00-14:00

Cooking

## 季節の食養生

講師／湊優理子

参加費／7,500円（試食あり）

プラントベース（植物由来）に基づいた、季節の食養生を学びます。家庭ですぐに取り入れられる身近な薬膳の知識を学び、座学に基づいた冬によい食材をたっぷり使



用したグルテンフリーランチプレートとクリスマスパフェを試食します。座学で学んだ知識を、実際に手元で体感できる、心と身体にやさしい講座です。

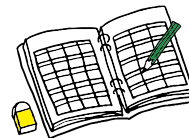


ZENIYA

## 銭屋塾

2025.12/3～12/27

## 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

12/3(水)

10:30-12:30

Culture & Life

## アロマクラフト講座

講師／寺澤里佳

参加費／6,500円（Organicハーブティー付き）

一年の終わりに、または新しい季節のはじまりに。頑張った自分へ、香りのプレゼントを贈りませんか？今回のテーマは、優雅な花の香りとして知られる『ローズ』と『ネロリ』。その魅力と、香りの奥に隠



された心身への作用を、科学的な視点からひとときです。クラフトはlimetta.オリジナルレシピによる『シアバターなのにベタつかず、肌になじむマルチクリーム』を作ります。



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。

12/21(日)

11:00-12:30

## エクササイズ＆ウォーキング講座

講師／亀田智実

参加費／3,300円 ※『輪っかタオル』は初回無料貸出。ご購入の場合は1,000円

普段の姿勢を見直すことで、印象 UP、腰痛など関節痛が軽減！身体は楽に、心は楽しく！量より質！ただ歩いているだけではもったいない！正しい姿勢を身に付け、代謝率UPと一緒にいきましょう。

12/8(月)・12/22(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。

12/4(木)・12/11(木)

12/18(木)・12/25(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いきましょう。

12/4(木)・12/6(土)

12/18(木)・12/20(土)

12/25(木)・12/27(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。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ます。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！

12/16(火)

11:00-13:00

## 季節の草花を愉しむ講座

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。12月は冬の節気『冬至』。年の瀬の慌ただしさの中、少し気持ちを落ち着かせ新しい年を迎えるためのお飾りを作ります。しめ縄に飾る植物や飾りは、迎春にふさわしいものを選びます。



12/16(火)

10:30-12:30

## デコクレイ講座

講師／梅谷茉莉

参加費／8,000円(紅茶付き)

軽やかな質感と優

しい色合いが魅力

のデコクレイで、

来年の干支「午

(うま)」を制作し

ます。馬のしなや

かな姿をやわらか

く表現しながら、粘土造形の基礎や彩色技法

を楽しく学べます。お正月飾りやインテリア

にもぴったりの、上品な干支作品を作ってみ

ませんか。



12/23(火)

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／7,800円(試食、お持ち帰りあり)

パリから来たお菓

子講座。12月は

『ホワイトクリス

マスのフランクフ

ルター克蘭ツ』。

フランクフルター

克蘭ツをクリス

マスバージョンにしました。ふわふわの生地

に優しい甘さのバタークリームと自家製フラ

ンボワーズのジャムを忍ばせました。周りに

カリカリのナッツを添えて、クリスマスのクッ

キーやメレンゲも飾ります。ヨーロッパのホ

ワイトクリスマスのイメージのケーキです。



12/12(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！



12/11(木)

11:00-14:00

## 発酵おうちごはん 事始め

～ソーセージLesson～

講師／中川奈央

参加費／7,500円(試食、お持ち帰りあり)

麴を使って熟成さ

せた「麴熟成ソー

セージ」をはじめ、

クリスマスにぴっ

たりのふわふわ

食感の「白い

ソーセージ(ブー

ダン・ブラン)」。さらに、余ったソーセ

ージのタネを使ったテリーヌなど、応用レシ

ピもご紹介。ご家庭でも楽しめる、ちょっと特

別なごちそうと一緒に作りましょう。



12/14(日)

11:00-14:00

## からだ喜ぶ 日常ごはん

講師／吉田より子

参加費／8,500円(試食あり)

テーマは『年末年

始お重詰め』。

一年の始まりを

彩る『お節料理』

昔ながらの縁起

料理をベースに、

洋風・モダンテイ

ストをひとさじ取り入れた、手作りのお節

で心温まるお正月を迎えませんか？家庭の

キッチンで再現しやすく、見た目も華やか

に仕上がるレシピをご紹介します。







会議室 / 8席



研修室 / 12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。

※用途により審査がございます。

#### 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。

※②の時点では仮予約となります。

#### 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。

### 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



## 妻の手の震へを言はず秋曇り

上田久之

先生評 作者の奥様の手が何かの病気で震えているのでしょうか。秋曇りの季語で将来への不安感も感じられます。しかし、優しい作者は妻とともにこれからの人生を乗り切っていこうと思っているのです。

## 据え膳が増へてゆく母秋曇り

野菊

先生評 作者は、「据え膳」と言う言葉を、老いて食事などをひとに任せかざるを得ない母親の状態を表現するのに用いました。徐々に老いていく母を優しく見守っている作者なのです。

## 日々届く迷惑メール竹を伐る

篠さとみ

先生評 迷惑メールはどんどん増えて煩わしさがあります。この迷惑メールを、竹を伐るようにバツサリ無くしたい作者です。竹を伐るの季語が良く働いてくれています。

## 晩年の火付き良くする新酒かな

林のり子

先生評 年を取ると何事にも億劫になりがちです。この億劫さを捨てて「さて俳句に取り掛かるうか」などという気持ちにさせるのが新酒なのです。香高い新酒を一口飲めば心も新しくなります。

## 竹伐つて継煙管をば唾へけり

和人

鑑賞 私の祖父を思い出して詠んだ句です。普段は継煙管を二つに分けて、袋に入れているのです。吸う時に取り出し、刻み煙草を詰めて吸います。竹を伐った後の気分転換の一服という場面。

## 季語のあれこれ

講師 原和人

## 【蛇に関する季語】

蛇は夏の季語ですが、蛇にまつわる季語には興味深いものが沢山あります。秋の季語では「蛇穴に入る」なども。

## ●蛇(三夏)

傍題…くちなわ、ながむし。青大将、赤棟蛇、縞蛇など

## ●蛇穴に入る(仲秋)

傍題…秋の蛇、穴惑いなど

蛇が冬眠のために穴に入ること。穴惑いはその時期になっても穴に入らないでうろろしている蛇。

## ●蛇穴を出づ(仲春)

傍題…蛇穴を出る

土中で冬眠していた蛇が四月初ころ地上に姿を見せること。

## ●蛇衣を脱ぐ(仲夏)

傍題…蛇の皮、蛇の殻、蛇の蛻(むく) 蛇が脱皮して抜け殻を枝などに残すこと。

水ゆれて鳳凰堂へ蛇の首

阿波野青畝

青空を濁さぬやうに秋の蛇

山尾玉藻

蛇いであつた女に会ひにけり

橋本多佳子

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

zeniya\_cafe fb.me/zeniyacafe



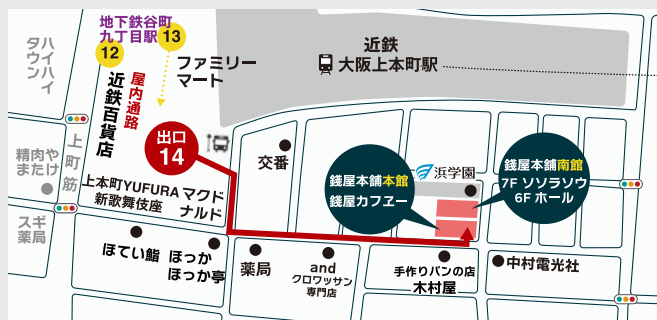
企画・制作・発行

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: 036

Su-balanceの  
緑茶ラテ&ほうじ茶ラテを  
試してみた



2019年に設立された食品ブランド「Su-balance（スーバランス）」。

代表 中西純枝さんが、管理栄養士としての専門知識と、アレルギーのあるお子さまを育てた経験を活かし、栄養・無添加にこだわった商品を開発されています。今回は錢屋カフェ店頭でも販売中、大和茶ラテを紹介します。

1



1.寒い季節はホットで。お気に入りのマグカップに1袋入れ、お湯を注ぐだけで完成！奈良のお茶農家を作る、無農薬かつ栄養満点の茶葉が、粉末茶になって、まるごと入っています。湯気と共に、素材の香りが立ち込める…うん、いい香り。 2.緑茶の旨味が、ミルクのまろやかさとマッチしていて◎口当たりも良く、後味すっきり。てんさい糖の甘みと緑茶の爽やかな味わいが、ふわっと広がり癖になります。 3.ほうじ茶ラテは、渋みが少なく、まったりとした甘さを感じます。素材本来の香ばしさがあつつも、濃厚なミルクを感じる一杯。体に優しい贅沢なラテを、頑張った自分へのご褒美に。(文・尾松)

**Information** 商品名：無添加 大和茶 緑茶ラテ／ほうじ茶ラテ 詰め合わせセット セット内容：緑茶ラテ 3袋入り 1個、ほうじ茶ラテ 3袋入り 1個 原材料：[緑茶ラテ] 脱脂粉乳（北海道産）、てんさい糖、緑茶（奈良県製造）／[ほうじ茶ラテ] 脱脂粉乳（北海道産）、てんさい糖、ほうじ茶（緑茶奈良県産）

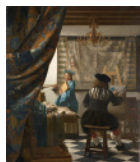


商品ページ



春に好評だった『パーソナルカラー診断講座』を、この秋にも開催しました！  
 少人数で和やかな雰囲気の中、ご自身の魅力を引き立てる「色」を見つけていく、充実したひとときとなりました。参加したお客様からは、「カラーについて新しい発見があり、参加して良かったです」「落ち着いた癒される空間の中で、とても楽しく勉強になりました」といったお声をいただき、みなさまが笑顔で色と向き合う姿が印象的でした。

新しい自分の魅力に出会えるひととき

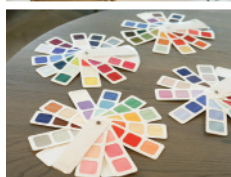


《銭屋》  
 ふらっとアート巡り  
 ～ウィーン美術史美術館～  
 11月26日(水) 14:00～15:30



◀ 次回の講座はこちら！

実は、講師の琴見先生は、普段は美術鑑賞の講座『ふらっとアート巡り』を開催されています。今回は、ヨーロッパ屈指の名画を誇るウィーン美術史美術館がテーマ。日本にいなながら、世界のアート巡りの旅をしませんか？  
 (文・下田)



## 思い出が詰まった相棒

私の逸品は、父と作った長机です。

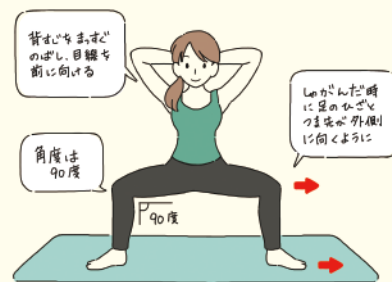
正確に言えば、作ったのは父。私はそばで「ああでもないこうでもない」と口を出すだけの“指示係”でした。そんな私の言葉に耳を傾けながら、汗水垂らして作ってくれた机は世界に一つだけのもの。好きなキャラクターの置物やお気に入りの本を並べ本棚として使っています。学生時代は、ここで勉強をしたり絵を描いたりしていました。

苦楽を共にした相棒です。 (文・岡田[采])



少しの違いで「効く!」を実感。

YouTubeでストレッチや筋トレをしながら、「なんか違う気がする」と思っている人はいませんか。ストレッチや筋トレは重心や足の角度の少しの違いでびっくりするほどしんどくなったり、効かせたいところに効いている実感がうまれたりします。トレーナーさん付のジムなどで、一度体の使い方を覚えるのはおすすめです！お家でやっている方は、少し身体の位置や角度を工夫してみてくださいね。 (文・前田)



前田おススメ筋トレ「ワイドスクワット」





## 雨あがりの虹

Vol. 58

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。いろいろな毎日でも、雨上がりには虹が見えますように！



ココロ  
コミュ

失敗なんて怖くない！

# 子どものつまずきを、 成長の糧にする、 親のサポート術 ①

「失敗したらどうしよう……」「間違えたら友達に笑われるかも？」

新しいことに挑戦したり、人前で発表したりする場面で、そんな不安を感じる子どもは少なくありません。しかし、親や教師から「間違っても大丈夫」といわれることで安心して、失敗を恐れず伸び伸びと行動できるようなこともあります。

「間違いや失敗を受け入れられる環境」で育つことの大切さ、そして親の関わり方とは？第1回は、子どもが失敗を恐れる理由から考えてみましょう。



周囲からの  
評価が気になる

「失敗したら怒られるかも……」「友達に笑われたら恥ずかしい」と考

え、挑戦をためらう子どもがいるかもしれません。失敗したら、自分の能力や価値が否定され、周囲から受け入れられなくなるのではないかと不安を感じるからです。

完璧に  
やり遂げたいという  
こだわり



物事を完璧にやり切りたいと考える子どもは、「失敗は許されない」と考えがちです。物事を完璧にやり遂げなければというプレッシャーが自分を追い詰め、失敗への過度な恐怖を生んでしまいます。

親や先生を  
がっかりさせたくない



周囲の期待が高すぎると、子どもは応えられないことを恐れるようになります。例えばテストで90点を取っても、「100点が取れるはず」とさらに期待されると、失敗した時の周囲の失望や叱責を恐れ、挑戦を避けるようになります。

予測がつかないことが  
怖い



初めてのことや難しそうなことに強い不安を感じ、消極的になる子どもは少なくありません。また、

失敗した時の周囲の反応が予測できず、挑戦をためらう子どももいます。

成功体験が少なく、  
「どうせ失敗するから」と  
思い込んでしまう



成功体験が少ない子どもは、「どうせ頑張っても失敗する」と思いがちで、失敗に対する耐性が低く、挑戦を避ける傾向があります。

失敗が  
許されない環境に  
置かれている



子どもの失敗を叱責する家庭や、失敗に対して厳しい評価がなされる学校など、失敗が許されない雰囲気的环境下では、子どもが失敗を避けようとする傾向が強くなります。

このように、小学生の子どもが失敗を恐れる理由はさまざまです。しかし、失敗することで得られる力もあります。次回は、失敗を通して身につく力について考えます。



#悪いのは  
プラスチックか人間か？

プラスチックは、かつて人の英知が生んだ、未来の素材でした。軽くて丈夫、清潔で安価。医療現場や災害時に、どれほど多くの命を支えてきたことでしょう。百円ショップに並ぶ便利グッズも然りです。けれども、いつしか人はその恩恵を当然と思い、使い捨てるようになりました。

交通事故をなくすために「脱自動車」の運動は起きません。事故を防ぐには、人がルールを守り、扱い



私たちの  
価値観

## ゼニヤの INSIDE of ZENIYA ウチ

に慣れ、産業側には安全技術の向上が求められます。プラスチック製品やそのリサイクルも、同じように考えることはできないでしょうか。安いからといって使い捨てず、処分のルールを守り、リサイクル技術や再利用（素材・エネルギー）の仕組みを工夫する——それは、制度策定や産業側の努力も含め、その恩恵を享受する人の責任です。

環境問題は、ときに政治の道具にもなります。だからこそ流行やスローガンに流されず、そもそも大阪に息づく「始末の精神」を見直してみてもいいかもしれません。それが、ほんとうの意味での環境への敬意なのだと思います。

（文・正木）



取りまく  
環境

## ゼニヤの OUTSIDE of ZENIYA ソト



### 上本町に上陸！ 麻辣湯専門店

ついに、SNSで話題の麻辣湯専門店が上本町にやってきた！麻辣湯とは、中国・四川発祥のスパイシーな薬

膳春雨スープ。ひとり分をその場で作ってくれるので、気軽に楽しめるのが嬉しい。



冷蔵ケースに並ぶのは、数十種類の具材たち。野菜やきのこ、肉や魚介、練り物まで、ずらりと並ぶ中から好きなものを選び、グラム単位でお会計する。見慣れない食材を「勘」で選ぶのも醍醐味。

ぶんもじゃ？ 彩虹団子？ 初めて見る名前に、思わず心が躍る。何を選んでも美味しいのだろうが、自分だけの最適解を探すのがこの料理の面白さ。

春雨の香りが立ちのぼり、春雨のもちもち感がたまらない。気づけば、もう何を入れたか覚えていないほど夢中になっていた。実は弊社には、ごはんだという部活がある。みんなどこに行けたら楽しそうだなと思った。



（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

#詩のように生きる

若いころは音楽、歌詞を聴いて「このようになりたい」や「こういう風に生きたい」と思うことがありました。年を取ると自分なりの価値観や思い込みが形成されてしまい、なかなか歌詞に心が揺さぶられることは少なくなりましたが、1つだけこのように人生を過ごせたらいいなと思っているものがあります。著作権が怖いので要約すると「自分に素直に生きて、愛するモノを愛しながら死ぬ。その人生の途中で笑える場面や感動できる場面が多くあればいいなあ」です。周りに振り回されず、染まらず、自分が良い、好きと思った道を進んで生きるというのは単純なようで非常に難しいと感じます。それでもその道を進めたら素晴らしい人生だと最後には感じられるであろうし、それこそがその人の人生だと言えようと思います。日々この詩に憧れながら、今日も嫌いな満員電車に揺られながら出勤しました。

錢屋本舗 商事部  
平見





ZENIYA's  
**ネイバーさん**

心の距離のご近所さん



## 人生に寄り添う “宝物”を作る

ジュエリーブランド  
誉ノ鋳 徳永杏子さん

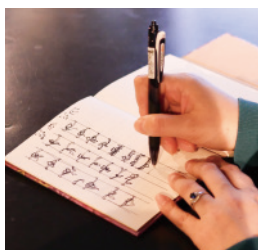


錢屋本舗本館と共通の価値観で繋がる心のご近所、ZENIYA's ネイバーさん。今回は、ジュエリーブランド『誉ノ鋳』徳永杏子さんです。京都の五条、古き良き街並みの一角にお店を構え、オリジナルデザインのジュエリー制作・販売、オーダーメイドやお直しをされています。

徳永さんと錢屋本舗との出会いは、同じく京都で『洋服のお直し美希』を営む小林美希さんのご紹介がきっかけでした。美希さんは錢屋ギャラリーで、洋服のお直し相談会を定期開催しています。徳永さんは「ジュエ

リーは幸せなときにしか、購入したり贈り合ったりしない。必ず大切な思い出が宿っているんです」と、話します。そんな価値観に錢屋本舗も深く共感し、〃ものを大切に作る心〃を届けるイベントと一緒に企画しました。こうして誕生したのが「ジュエリーのある暮らし」古くなったものを、大切なものへ」です。ジュエリーの相談…と聞くと、

共通の価値観で繋がる心の距離のご近所さん。見つめ直した価値観と共に、人と暮らしをご紹介します。



ちよっとハードルが高いですよ。私も初めはそう感じていたのですが、とつても気さくでユーモアのあるお人柄に惹かれ、結婚指輪の相談をさせていただきました。普段アクセサリーを身につけない私は、漠然としたデザインや予算しか伝えられなかったのですが、親身に話を聞き、たくさんデザインを提案してくれました。「これから宝物になるものを作るのだから、どんなご依頼も命がけで挑んでいます。お客様と対話を重ねることを、大切していますね」と徳永さん。その真摯な姿勢に、また一層、惹かれてしまいました。

そんな徳永さんに、みなさんにお伝えしたいことを語っていただきました。「ジュエリーを売った

り捨てたりする前に、まずは相談に来てください。押し売りや、相談後に何か購入しないといけない、なんてことは一切ありません。たくさんお話ししながら、一緒に考えさせてもらえればと思います」。思い出の詰まったジュエリーは、これからの人生をより豊かにしてくれます。どんなに小さな悩みも、『誉ノ鋳』にちよっと話してみたいかがでしょうか？

(文・尾松)

