



写真・市谷 健 「いいとこ見つけちゃったね」「うん」

モップの故郷

日本海に突き出た能登半島の七尾市和倉にダスキンの工場があります。できて四十年余り、ダスキンのモップはすべてここでつくられています。

見学に来られた方が、自動化された製造機械を想像されているのでしょうか、手で操るミシンが動いていることに驚きます。何度も洗っては繰り返えし使用されるレン

タル品の耐久性にかかわる縫製の最終工程は、自動化されたミシンでは難しく、仕上げには一枚一枚ミシンに手を添えしつかり縫い上げる技術が必要なのです。熟練した人では一日に二千枚以上を縫う技術者もいます。

「能登のとと。(おとうさん)楽」という言葉があり、結婚し子供が生まれても、女性が働くのは当たり前。前の土地柄だそうです。能登に工場があるのは、優れた技術とともに、働き者で仕事に心をこめる伝

統をここに働く女性たちが継承しているからです。和倉工場では、新しい機械が入った時は、働く仲間として「どうぞ安全に、故障なく働いてください」とみんなで祈りを込め、役割が終わった機械はきれいに磨いて送り出します。お届けしているダスキンのモップは、そんな働きの女性たちの指先で一枚一枚真心こめて仕上げられたものです。

株式会社ダスキン会長 伊東英幸

喜びのタネまき新聞

読む人の幸せを心に願って作る

そろそろ芋掘りのシーズンです。
はちきれそうに育ったサツマイモくんから
出てきたかわいい芽は、あれよあれよという間に伸びていき
描く、伸びる、描くの追いかけてっこに。

天まで届け、サツマイモ！

ジャックと豆の木

- 九月九日 朝十時に待ち合わせして、芽の出たサツマイモをいただく。早速アトリエで制作開始！
- 九月十日 深夜、ヒグラシくんがやってきて、室内灯にゴツンゴツン。アトリエの仲間にSOSしたら「グンマさんに描いてもらいたがってるんだよー」
- 九月十五日 サツマイモの茎がぐんぐん伸びてゆく。描いていると、「ジャックと豆の木」のジャックになった気分。雲の上の大男の城までするする登って、手に入れるものはなに？
- 九月十六日 サツマイモの生長に追いつけない。茎は上に、根っこは下に。どうして上と下がわかるのかな？ 葉っぱが大きくなって黄変して、枯れてきた。

芋と根っこの宇宙は広い

- 九月十七日 自分に負けないこと。命をいただいで、描かせてもらっているのだから…。大切なのは、どれだけ自身を捧げ尽したかどうか、だ。
- 九月二十日 台風一過の晴天。伸び続ける茎は描き始めたときの4倍くらいに生長。
- 九月二十一日 わくん、サツマイモの葉っぱが描けないよ。微妙に頭痛がする。この絵の完成を見ずして倒れるのはイヤ。早く帰って休もう。

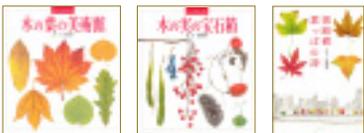
●九月二十二日 根っこが複雑に絡み合っている芋部分を描く。芋の表情も難しい。実物と絵を見比べて落ち込む…。

●九月二十四日 芋部分がよく見えるように、大きなシャーレに入れ替えて、根っこの宇宙にまっしぐら。

●九月二十八日 サツマイモの生長にやっと思いつけただろうか…。日付とサインを入れつつ思う。命は日々あらた、そして繰り返すんだよね。葉っぱ修行は終わりのない旅。



サツマイモ／紙にテンペラ



おやつ時間

簡単、美味しい楽ラクレシピ



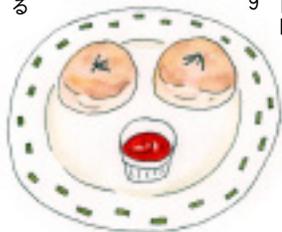
お料理研究家 こいけりえ



◎生地を作る(8個分)
ふるったおいた粉に、砂糖50g、塩少々を入れて手で軽く混ぜ合わせ、無塩バター40g、ショートニング20gを加えて、スケッパー(図)で細かく刻みながらよく混ぜ合わせる。バターが細かくなつてよく混ざり、粉チーズのようになつたらOK。そこへ細かく刻んだローズマリー小さじ1杯弱を加えて、全体に行き渡るようによく混ぜ合わせる。牛乳100ccの中に卵黄1個分を入れて混ぜ合わせる。まとめた生地の真ん



◎生地を焼く
つや出し用の牛乳大きじ1杯弱を、ローズマリーをのせた生地(8個分)の上に刷毛でぬる。天板にオーブンシートを敷いて生地をのせ、190℃で予熱しておいたオーブンで20分焼く。こしがら焼きあがったら完成!
そのまま食べても美味しいですが、ハチミツ、バター、クリームチーズ、ジャムなどで自分流にする
と楽しいですよ。



◎下準備
大きめの作業台を用意します。薄力粉250g、ベーキングパウダー大きじ1をふるいにかけておく。ローズマリーはフレッシュ、ドライどちらでもOKですが、フレッシュの場合は、適量を枝から葉の部分だけ取り、耐熱皿に入れてラップをせずに電子レンジで5分加熱し、ドライにしておく。あら熱がとれてから、包丁で細かく刻んでおく。

中に穴を開けて、そこへ少しづつ牛乳と卵黄の液を流し入れながら、手で押し付けるようにし、生地をよく練り合わせてひとまとめにする。生地を混ぜ合わせるときもスケッパーがあると便利です。丸くまとめた生地をラップにしっかりと包んで、1時間くらい冷蔵庫で休ませる。作業台の上に打ち粉をして、寝かせた生地をのせ、めん棒で2〜2.5cmくらいの厚さにのばす。のばした生地をグラスなどを使って型抜きする。直径5〜6cmのグラスで8個分くらい。型抜きした生地の上に、フレッシュローズマリーを小さく摘まんでトッピングする。



秋風が立つころに「ハーブのスコーン」



2008.1.27 GUWA 8

アート&エッセイ。
『木の葉の美術館』『木の葉の宝石箱』
(各2100円)。
最新刊『街路樹 葉っぱの詩』(B5判232
ページ/2310円)いづれも世界文化社刊
(価格は税込み)。

◎
群馬直美/群馬県高崎市生まれ。
東京都立川市在住の画家。
作品はインターネットでもご覧いただけます。
<http://www.wood.jp/konoha/>

みてもらおう!お!

見てうれし、見せてうれし、この写真。
わたしの出番の1枚を送ってください。



「友だちなんだよ!」
愛媛県今治市 矢野智美



「海岸は熱いし、お腹もすくし。
水じゃなくてミルクでしょ!」
岡山市 片岡信行



3、2、1歳。はびー!
神奈川県相模原市 山岸千津子

家族や友だちにしか撮れないステキな笑顔、みんなに見てもらいたいわたし好みの1枚。もちろんかわいいペットも撮れたら送ってください。お待ちしております!
(詳細は7ページ)

一所懸命 + おおらか

合わさるとこんなに 美味しいパンになる



能登半島の先端、石川県珠洲市。美しい海と山の故郷に帰り、家業を継いだ古川夫妻を訪ねた。都会で修行をした店主の一郎さんは一所懸命。共に店を切り盛りする妻の真美さんはおおらか。材料へのこだわりはもちろんだが、この店のパンは自然に発酵した二人の味とも言える。忘れがたい美味である。



手作りの「コゲパン」の本

町でもネットでも「もう一度食べたい」と言われるパン屋になりたい

珠洲市は静かで人通りも少ない。なのに昼時はお客が引きも切らないのが「シャンポール」。能登の食材を使い、店主が言う「能登時間」でゆっくり発酵させ、ふんわり焼き上げたパンが人気だ。

古川一郎さんの実家はパン屋さん。27歳まで都会で働き、結婚を機に家を継いで珠洲市に帰った。その時、金沢生まれの真美さんが「この地には大切なものがいっぱいあるね」と言ったという。一郎さんにとっては当たり前だった能登の自然。それがいつの間にか五感を通してひたひたと沁み入り、細胞の隅々にスイッチが入った感じがした。「だから、帰ってからがいちばん修行してるかな」もそつと言うシャイな笑顔。でも一郎さんのパンに対するこだわりは並じゃないのである。

地元の農産物を使う。塩は日本で唯一受け継がれてきたという珠洲の天然の塩。昔からの大浜大豆からの豆乳、ジャガイモやキビも使う。アレルギーの子のため、卵や乳製品を使わず、てんさい糖で甘みをつけたクッキーも作っている。

また、昨年からは、地元の方の好みにあう味とは別に、こだわりのパン好きや若い人に向けて、店頭とは別の品をネットで販売し始めた。

「パンはしつとり感」は日本の味を追求する一郎さんの持論だ。お米を食べる日本人の舌が求める水分量は外国と違うという。これはおいしいのかなと食べながら思うのでなく、口に入れた瞬間、「おいしい！」というパンがベスト。

「あまり美味しくて泣いた子もいる」そうで、パンの後ろに写真がありました。面白い店です！





店の左側の部屋は事務所の札があるが、パンを食べてもいいし、展示ギャラリーに早変わりも。



「コゲパンの本」を作った真美さんの楽しいおしゃべりにノリノリの一郎さん(けど撮影時は緊張)。



左の写真2点がネット販売のこだわりのぜいたくパン。キビや大浜大豆って初めての味。

「だから、信じて進んで。道はできるから！」

てくれた事は一生忘れないという。この世の中にいらぬものはない。みんな必ずいい所があつて、それが何なのか気づいた時、未来は変わる。そんな気持ちで(自分はずかしくらと控えめにしていた食パンの耳を、黒糖ラスクに生まれ変わらせ、それを手書きの本にもした。今では「黒糖コゲパン」は道の駅などに置かれ、美味しいと大評判。また、古川家の子供達の小学校で、絵本の読み聞かせをした時、先生から「自信のなかった自分の話をして」と頼まれ、大好きな由紀子先生との出会いを話したこともある。照れくさいけど、コゲパンは自分だと真美さんは言う。そしてもしかしてあなたであるかも:。道はできるから！」



「この世にいらぬものはない」

「一口食べれば海の香り、二口食べると山の香り、かみしめると能登の大地」とか、商品のコピーを書くのは真美さん。天衣無縫なイラストも素敵だ。

明るくおおらかで積極的。ところが小さい頃は自信がなく、何をするにも自分でなくても:と引っ込み思案でうつむきがちだったそうです。でも、「小学校の4年間の担任が、私を変えてくれたの」絵本を読んでくれ、「何か書いてきて」というので見せたら、文章や絵を「いい目をしてるね!」とほめてくれた。すごくうれしかった。由紀子先生が『誰でもみな、自分らしさという美しい種を持つている』と言っ



ほ



ほ



え



み



の



ひ



ろ



ば



母

大分市 須藤真美

母は毎日朝から晩まで動き回っています。仕事をしているにも関わらず、お菓子やバッグを作り、草花の手入れをし、畑を耕し、そして祖父母の病院送迎と、とにかく働きっぱなし。「じっとしているのが嫌だから…」と母は言います。

私は思春期には問題を起こしたりして、何かと迷惑をかけてきました。高1のときに、ピアス開けて怒られた翌日、机の上に消毒液がさりげなく置かれていたときには、何とも言えない気持ちになりました。

そんな私も昨年の4月、とてもいい人に恵まれて結婚し、ついにお母さんになりました。私が目指すお母さん像は、ズバリ母！結婚式では恥ずかしくて言えなかったけれど、「私を産んでくれてありがとう。育ててくれてありがとう。あなたの娘に生まれてきて本当に良かった！」

——「母さん」で言うだけで幸せな気持ち。



卒業者名簿

大阪府河内長野市 岩井節子

昨年6月に逝った母の部屋から、女学校の卒業者名簿が出て来ました。昭和19年3月の日付で、卒業生190人弱のうち、住所の分かっているのは、母を含めてたったの4人。卒業後40年以上経てからの名簿とはいえ、あまりの不明者の多さに驚きました。

戦争の動乱の中での卒業生。彼女らの人生が平坦なものではなかったことは想像できます。母も戦火で全てを失い、疎開先で働きに出て、弟妹が成人するまで助け、その後結婚しました。

晩年になって名簿で、不明者の中に友人の名前を見つけては棒線を引き、学生時代を偲んでいたでしょう。過去のことは多くを語らなかつた父と母。現在のみを見つめ遅く生きてきた者への敬意と同情を深く感じ、頭が下がりました。もっと寄り添う心で接したかったと悔やまれます。

——ただ感謝……です。



お風呂の神様

愛媛県新居浜市 宮崎寛子

私は2人の孫娘がいます。5才の子は、幼稚園に入園。妹のめんどう見が良い、立派なお姉ちゃん。2才の子は、お姉ちゃんをまねて、言葉や歌を覚え、でんぐり返しも得意。温かいものを触ると「めっちゃあつい！」とざらりと言います。

時々、2人がやってくる、狭い家の中を走り回り、娘の化粧品やアクセサリーで大人ごっこ。料理をじっと見ていたかと思うと、次の瞬間は紙とハサミを使って工作で、大忙し。

七夕の時、5才の子は短冊に昔風に願いごとは書きません。笹のところに持って直接お願い。「アクセサリーを届けて！」とちゃっかり。

そんな、愉快的孫娘ですが、感心だなあと思うことが二つあります。一つは玄関でクツをきちんと揃えること。もう一つはお風呂に入った時に、おしっこが間に合わずに、もらしてしまつと、「お風呂の神様、ごめんなさい」と言うのです。二つともお父さんから教わつたそうで、古き良き「心いき」を感じて、若い夫婦に感心しました。

——めっちゃ、かわいいから、なんでも許しちゃう。



10本の手

千葉県匝瑳市 熱田伸子

残暑が厳しい夏の日の昼下がりに、都市公園清掃で天神山公園に行きました。坂道を下りていくと、持ち帰らなかつた、花火のゴミだらけ。

途方にくれていると、夏休み中の男子高校生4人が「手伝いましょうか」と声をかけてくれました。「仕事だから」と遠慮すると、「同じ人間でしょ」と手伝ってくれました。

最近はずいぶんニュースばかりが、ながれますが、こんな優しい若者もいるんだよねと、嬉しくなりました。10本の手でするゴミ始末はアツという間。清掃が終わって、坂道を登る足取りは軽く、暑さを忘れたようでした。この思い出は私の心の1ページに残したいと思います。

——すがすがしいなあー

おろかもの
 ほめられると、うれしくなる。
 反対に、自分の欠点や
 いやな事を言われると、腹が立つ。
 これは、人間誰でも持っている感情である。
 それを素直に認めるべきである。
 ところが、世の中には、人をせめ、
 気にさわる事を言うて、
 得意になっている人がある。
 人情を知らぬおろか者である。
 まず自らを反省し、けんきよになって、
 いやな話を、よろこんで聞いて反省を。

鈴木清一

首がしっかりして、だっこ解禁♪



埼玉県毛呂山町 佐瀬久美子

●投稿には、名前、年齢、職業、住所、電話番号、
 現在ご利用のダスキンの店名をお忘れなく。
 紙面やホームページでご紹介させていただいた原
 稿や写真にはお礼をさせていただきます。

●送り先
 ※郵便番号が変わりました 〒163-0223
 東京都新宿区西新宿2丁目6番1号
 新宿支店新宿住友ビル内分室 私書箱 第47号
 ダスキン「喜びのタネまき新聞」編集室
 電話 03(5909)6703
 e-mail: koho4@mail.duskin.co.jp

無料 おそうじ相談 実施中!
 ダスキンコールセンター
 平日の9:00~17:00
 0120-100-100

●2ページの群馬直美さんの連絡先は
 〒190-0013 東京都立川市富士見町2-32-27 石田倉庫No.3 2F
 ●4-5ページの「シャンボール」の連絡先は
 〒927-1214 石川県珠洲市飯田町11-148
 電話:0768-82-0542 9:00~19:00 日曜日定休
 ホームページ: www.furukawaichiro.net/

あなたのお便りや
 写真をお寄せください

おばあちゃん



愛知県豊橋市 前田やす江

我が家のおばあちゃん(姑)は103歳。目は
 不自由だけど、食欲もあり、耳もとで話せば、会
 話も何とか出来ます。

でも、一番世話をしている嫁の私のことを亡く
 なったと思ひ込んでいます。本人(私)が名前を言
 って、手を握っても「嫁は死んだ。あんたは誰だ
 ね?」と聞きつづけられています。

ある日、「嫁がいた時は良かったなあ。今はおら
 んで、寂しくてつまらん」と言いました。直接聞
 いた私は嬉しくて、思わず笑顔になってしまいま
 した。その喜びを短歌にして、応募したら特選
 に選ばれて、喜びが倍になりました。

精神的にも経済的にも大変だけど、先に逝った
 主人がほめてくれるように頑張らなくっちゃ!

――疲れも吹っ飛びつと言ッ

夏の終わりに



山口県岩国市 永黒尚子

家で小学生に勉強を教えています。夏休みも終
 わりに近いある日、男の子が突然「ねえねえ、みん
 な、今一番欲しい物は何?」と質問しました。「先
 生は?」と言うので、「シワ取りクリームかな」と
 冗談まじりに答えると、「ボクはアイポッドが欲し
 い!」と目を輝かせて言いました。

もう一人の女の子がポツリと、「わたし、おじい
 ちゃん欲しい!」と言うのです。その子のおじい
 ちゃんは数日前に亡くなられ、お葬式に参列した
 私も、彼女の泣きじゃくる姿にもらい泣きしたも
 のです。孫にそんな風と言われるおじいちゃんは
 どんな方だったんでしょう。そして、そんな優しい
 子に育てたお母さんも素晴らしいなど、もうすぐ
 初孫の産まれる私は、思いをめぐらせました。

――慕われるひとになった。



～レアも積もれば～

“レアメタル”と呼ばれる希少金属を再利用するた
 め、使用済み携帯電話の回収促進イベントがあ
 りました。“レアメタル”は、ハイブリッド車や最新家
 電には不可欠で多く使われているけれど、地球上
 に僅かしかない資源。産業競争力の要とも言わ
 れ、なにかと話題です。携帯電話は日本中で1億
 台を越え、もし全部回収できたら何トンもの金や
 銀、それに“レアメタル”が再資源化でき、日本は
 資源大国になれるという説があるとか。ダスキン
 では、使用できなくなったモップハンドル(柄)、浄
 水器の本体やカートリッジなどを回収・分解して、
 再資源化しています。捨てればごみ、分けれ
 ば宝。大切な財産は守り続けなければ!



環境コラム「ecoらんど」にみなさまの
 身のまわりのエコ話をお寄せください。



お風呂のカビに手をやいている、あなた。
生えてしまった時は、お酢が重宝したわね。

カビ退治には、よくお酢のちからをかりたものよ。
お酢で湿らせた布をカビが気になる所に湿布して、
3時間ほどおいたあと、古歯ブラシでこするとキレイに
なったよ。でも、生えてしまったカビを取るのはやっ
ぱりたいへん。大切なのは、お風呂の水分を拭いたり
換気をよくしたりして、カビを予防することだね。



お風呂のカビを
なんとかしたい！

後輩主婦の名案 先輩主婦の知恵

「カビは生える前に予防する」ことで
おそうじの負担も減らせるの！



ワタシの場合、まず汚れやカビを取り除くでしょ。それ
で「ハイ、おしまい」じゃなくて、**ダスキンのカビガード**
をスプレーして、カビやピンクヌメリを予防してるの。
8週間の防カビ効果のおかげで、カビ取りおそうじ
の時間や手間も減ったし、強い洗剤も不要！毎日
のおそうじは、水で流すだけなのでホント、ラクラクよ。



詳しくはWEBで

浴室用防カビ剤 カビガード

8週間定期補充料金 **630円**(税込)
霧タイプ、
ミニスプレー(別売) **84円**(税込)

- 内容量：260ml ●液性：弱アルカリ性
- ※キレイな浴室空間を維持していただくため、
お週間毎に定期的にお届けします。
- ※季節・環境等により効果期間は前後します。
- ※詳しくはお客様係までお問い合わせください。



ダスキンのお客様係募集中！！

主なお仕事内容

- ご契約先のお客様宅への定期訪問
- ダスキン商品やサービスのお知らせなど

詳しくはWEBで



携帯からも
アクセス

●この新聞をお届けしているのは

株式会社 **ダスキン**

発行：広報・広告部 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33

編集：「喜びのタネまき新聞」編集室
〒163-0232

東京都新宿区西新宿2丁目6番1号 新宿住友ビル32階(私書箱47号)
TEL:03-5909-6703 FAX:03-5909-6771

【お客様の個人情報のお取り扱いについて】

お客様の個人情報は商品のお届けや回収、サービスの提供に利用させていただきます。また、後日商品やサービスのご案内をさせていただく場合があります。なお、お預かりした個人情報はダスキングループ企業と加盟店の範囲内で利用させていただきます。配送業務等で個人情報を外部企業に委託する場合は、弊社の厳正な管理の下で実施します。個人情報に関するお問い合わせや、ご自身の個人情報の開示・訂正・利用停止については、下記ダスキンコールセンターまでご連絡ください。

■ダスキンコールセンター

0120-100100 www.duskin.jp