

# 喜びのタネまき新聞

読む人の幸せを心に願って作る

## 「通心」販売

この頃はネット通販を利用する人が増えているようですが、お客様を一軒一軒お訪ねするのがダスキンの基本。「嬉しいことがあったんですよ」と、二十代前半のハーティさんがこんな話をしてくれました。

——お年寄りご夫婦の庭先で、「うわあ、よくなっていますね」

と見上げていたら、「持ってたって」と柿を抱えるほどくださいました。「まだ何軒もレンタルが残っているので、こんなにもっていきません。頂きすぎです」。

「いつも約束どおりに、きちんと来てくれるので、お礼よ」。

「それなら、これから行く方とここで、あげてもいいですか」

「あなたにあげたものだから、どうぞ分けてあげて」。それで、お訪ねしたお客様一軒一軒にその柿を

お配りしました」。

創業の頃、ダスキンは「通心」販売で成長しなさいと、応援をしてくださった方がいました。お客様とおつきあいの中で、働く人が成長することができなのが「通心」販売。日本人が昔から培ってきた良き人間関係：彼女の笑顔を見てそう思いました。

株式会社ダスキン会長

伊東英幸



写真・市谷 健「もうすぐ巣ごもりの季節なんだって」

紅葉した葉が舞い散り、木立ちの向こうに広がる空は  
凜とすがすがしいけれど、少し淋しくもある季節。  
木枯らしにもめげずに、赤く色づいた実を  
ふさふさと垂らしているイイギリくんに接近！



冬 空 を 彩 る 赤 い 実

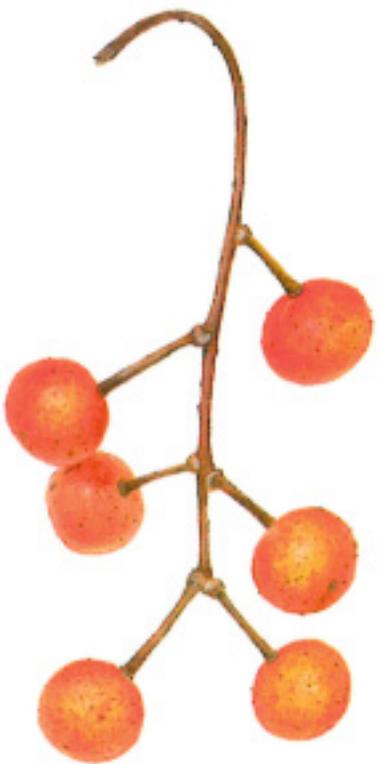
一筋の光でできた幹

色づく葉っぱの賑わいも一段落。広い公園の淋しげな枯れ木たちのなかで、イイギリくんは、美しいたすまいでひときわ目をひきます。

どこまでもまっすぐに伸びる灰色がかった白っぽい幹は、雲の切れ目から降り注ぐ陽光でできているかのよう。樹皮に浮かぶ茶褐色の斑点が、大草原をゆつたり歩くキリンの首の水玉模様を連想させます。

ハート型の大きな葉が淡黄色に染まり、一枚、また一枚と枝から離れてゆく姿も優雅な衣替え。

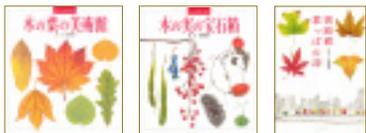
その昔、この大きな葉で飯を包んだので「飯桐いゝぎり」、との説が有力です。



華やかに、にぎやかに

美しいこの樹の総仕上げは、赤い実です。すべての葉が落ちて、まるでぶどうの房のようにふさふさと垂れて華やきを放ち、冬木立のアクセントに。

イイギリ (左)11月25日採集 (右)10月26日採集／紙にテンペラ





旅館で、うちの姫歌も出ちゃいそう♪  
大分市 河野恵子



もうすぐクリスマス！  
ってことで…。  
三重県津市 山本公江



いとこの結束は固いよ！  
愛媛県松山市 福樹順子

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)

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。

みてもらおう！



# 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



# 秋から冬へわたしのイチオシ 「リンゴのグラタン」

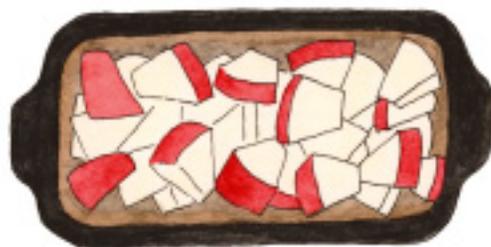
ぐんと近づいて、実のつき方をよく観察すると、一見無造作に見えても、法則があるんですね。1本の軸に複数の実のなるパーツが組み合わさって、全体が構成されているのです。分子構造を表す化学式のように。  
食用にはならないけれど、いつまで見ていても飽きない、目と心のご馳走です。

一年中手軽に手に入り種類も豊富なリンゴ。この時期は特に美味しいので、サワークリームと合わせてグラタンを作ります。焼きリンゴの様な味わいのアツアツおやつ。切って、混ぜて、焼くだけ。グラタン皿の中は甘酸っぱい美味しい香りです。是非お試しください。

### ◎作り方(2皿分)

小さめのリンゴ(お好みの品種)2個をよく洗って、1個を8等分に切る。その内の半分は皮を剥き、あとの半分は皮をつけたままで、1.5〜2cmくらいにカットする。  
サワークリーム180gは室温に戻したら、グラニュー糖40gを加えて混ぜ合わせ、バニラエッセンスを2〜3滴加えてさらに混ぜ合わせる。バニラビーンズがあればバニラビーンズのさやから種を取り、それを使うと、より一層バニラの香りが強くなります。  
混ぜ合わせたサワークリームに大きめの卵1個分を溶いて、

少しずつ加えながら、泡立て器でよく混ぜ合わせる。  
耐熱容器全体にバターを塗り、カットしたリンゴの半分を並べ、その上にサワークリームソースをかける。さらにその上から残りのリンゴを並べ、ソースをかける。  
この時、皮付きのリンゴを上にして、仕上げがきれいです。ソースをのせた上に細かく切ったバター20gをちらしてのせる。仕上げにシナモンシュガー少々を全体にふりかけます。  
190℃のオーブンで30〜40分間こんがり焼く。表面にしっかりと焼き色が付いて、リンゴがやわらかくなったら出来上がり。



●皮付きのリンゴを上に向けてのせるのが仕上がりがきれい

アート&エッセイ。  
『木の葉の美術館』『木の実の宝宝箱』  
(各2100円)。  
最新刊『街路樹 葉っぱの詩』(B5判232  
ページ/2310円)いずれも世界文化社刊  
(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/>

## 母や先人たちの知恵を思っ てかきませで、かきませで

野中さんが子供の頃は、ぬかみそは樽やカメに入れ、暗い所にしまうのが普通。昔は温暖な静岡でも冬は寒かったから、冷たいぬか床を混ぜたりせず、塩を表面に厚く置いて休ませた。乳酸菌や酵母菌が低温では活躍しなくなるからである。

今、家の中は冬でも暖かいので、ダイコン、ニンジン、カブなどの根菜を漬けても充分発酵して美味しく出来る。「特にダイコンは2〜3日天日に干し、しんなりしてから漬けるといい。あ、それに、白菜やキヤベツの葉もいいですよ！」

ぬか床を作る時、がっしがっしとかき混ぜると、第一次発酵でぬかが盛り上がってくるという腕は太い。頑丈な身体に濃い眉、インパクトのある野中さんが、ぬか漬けになると話が止まらない。

そのこだわりはどこから来るのか。東海道五十三次の昔「江尻」といえば清水。清水の次郎長ではないが荒っぽい町で気が風がいいのは生まれつき。実家は清水の米屋で、子供の頃はぬかで遊んだ。

知り合いのおじさんは漬物屋で、店をたたむ時に近所のおばあさんが、ぬか床をもらいに来ていた。「美味しいぬか床があまりないんだな」と気がついた。また「母が小料理屋をしていて、ぬか漬けを出していたし、自分も好きな味なんですね」

大正生まれの母にぬか床を贈ったら大絶賛。「香りがいいし、よく浸かるって。嬉しかった！」と顔をほころばせた。母が亡くなり、小料理屋から、気がつくともぬか床の専門店になっていた。今では、インターネットからも注文を受けている。



かきませ続けて25年。

「ぬかどっ子」の味を

分けてあげたい

夏はもちろん

# 冬こそ ぬか漬

ぬか漬けはすぐれもの。伝統的な発酵食品だし、野菜が沢山食べられてメタボ撃退にもぴったり。ですが、かき混ぜる手間が面倒とか、置くところに迷うとかで、すんなり挑戦できない方も多いのでは？ 今回はぬか漬けを愛してやまない静岡市の野中績秀せきひでさんに、こだわりの思いを語っていただきました。





だから、こだわりの強い。無農薬か減農薬の新鮮なぬかに塩水を加え、日高昆布、唐辛子、きな粉、生姜、カツオ節の粉を入れて、タネになるぬかみそを少し加え、毎日かき混ぜる。材料は全て国産だ。冬場で1カ月、夏は半月で熟成するが、手でかき混ぜないと、いいぬか床にならないそうだ。

## ゆっくり楽しんでやるといい味に 人生と同じですね

「ぬか漬けがうまくいかないんですけどお」って、お問い合わせが来ることがあるんですよ、という。

ぬか漬けの美味しさは酵母菌（香りや旨み）と乳酸菌（甘酸っぱい味）。このうち乳酸菌はゆっくり発酵する。頻繁にかき混ぜていじり過ぎるより、休ませる時があってもいいと野中さんは思う。

「人間と同じですよ。根性を育てるといふか、たまには放つほっとく」といふ。楽しんで漬けること」だから失敗していい。たまには失敗して下さいよと、大胆なことをおっしゃる。

ぬか漬けはいつも同じ味に漬けるといふ考え方はやめ、酸っぱい漬かり過ぎは細かくきざんで、生姜とあえて酒の香に。油と合うからチャーハンに。ピクルスだと思つて使う。それに大事なことは、ぬか漬けを熟成し完成させるのはその家の人の手。手が独自の味を作る。

一つご注意。乳酸菌は添加剤が苦手なので辛子なども避け、野菜の出し入れの時に混ぜるだけ。空気の嫌いな酪酸菌が増えると臭くなるので「1カ月手を入れない時は冷凍する」。石けんみたいに固まってしまったらダメだけれど、新しいぬかを足して混ぜていけば復活するとか。ビタミンも豊富な日本の伝統の味、おいしいですよ！



写真はパプリカ、セロリ、ラディッシュとその葉を洋風に。他に甘柿や山芋、スナップエンドウ、アスパラガス、ゴーヤに青いトマトと何でも美味。銀杏は煎った後、リンゴは4分の1、カボチャは薄切りで漬ける。

「加熱しないからビタミン、ミネラル、繊維質など野菜の栄養を丸ごと補給できる」と野中さん。



絵も描くし、裂き織り、焼き物と何でもはまるご主人に「ぬか漬け一筋が安心よ」と奥さん。



ぬか床を頼むとついてくる手引き書。疑問も解消のていねいなガイドで、初心者でも着いた日から漬けられる。安心して楽しんでという配慮だ。普通のご家庭、業務用とも入っています。



### 心もち

奈良県大和高田市 山崎絢恵

70才を目前にひかえて、年のわりに元気と私なりに喜んでいたので、朝のラジオ体操でジャンプをした時に左足の膝を痛めてしまいました。歩くのさえ痛くて、悲しくて切なくて歯がゆい毎日を過ごしている時、4年生になる孫娘の優しさが私の支えとなりました。

先日、その孫娘が風邪を引きました。私が洗濯物を取り込んで、3階から持って降りようとしていると、下の階にいた孫が気付いて、「おばあちゃん、無理したらあかんやろ」タタッと上って来て洗濯物を運んでくれました。「今日はあんたが病気でしたので」と言うと、「私より、おばあちゃんが大事や」何とうれしい言葉！

「ついた餅より心もち」ことわざで云われているように、今の私の元気の源は孫の心づかい。孫の優しさや言葉が一番の癒し。おかげで、膝を治して、元気な私に戻り、孫に恩返ししなきゃとやる気が出てきました。孫は宝。もう一度、ラジオ体操1番2番にしっかり挑戦します。

——「ハハハは愛情こぼした言葉の「心もち」——



### 夢のつづき

佐賀県江北町 嶋久美子

我が家には、中2の息子がいます。最近、夜遅くまでテレビを見ているせいで、朝になっても、なかなか起きられません。

ある朝、もう登校時間なのに、2階の息子の部屋が静か過ぎます。知らない内に、家を出たのかなと思って、息子の部屋に行ってみると、ベッドの布団がアヤシイ形。ゆっくり布団をチラッとめくると、案の定、制服に着がえた寝ぼけまなこの息子の顔がひょこり。思わず一喝すると、

「夢のつづきが見たかった」——思いもよらない返答に口があんぐり状態になってしまいました。一瞬、感動してしまっ……

——「まだ、このまま」——



### ありがとう

新潟県胎内市 阿部悦子

近くに住む娘は、2才と6才の子供を保育園に預け、春から介護施設で働きはじめました。共働きのため、帰ってきてから夕食。毎日家事に奮闘していると言っています。

先日、冬到来を思わせる雪が降り、私の頭の中は車のタイヤ交換でいっぱい。夕食後、娘が父親にタイヤ交換を頼みました。なかなかタイヤ交換がスムーズに行かず、ボルトも1個なくしてしまいました。私は部屋で孫達を見ていたのですが、外を見ると夫と娘がお湯をかけて、雪の中でボルトを探していました。

結局、ボルトは見つからず、夫に「ダメねえ」と言ったところ、娘に「こんな時はありがとうって言うものでしょ」と言われ、我にかえりました。娘はいつも職場で、お年寄りに「ありがとう」と言われているでしょう。父親に「ありがとうね」と言っている娘の笑顔がありました。

——「いちばんうれしかったのはボク(お父さん)。」



### 電話

群馬県高崎市 牛込美弥子

夕飯を食べ、のんびりとテレビを観ているときにかかってくる電話の音には、未だに慣れない。もう父も母も逝って、心配する電話はかかってこない。

ベルが鳴り、受話器をあげるやいなや、一オクターブ高い声が響く。「みやばあちゃん、りくちゃんだよ！」孫が7人もいるので、自己紹介は有難い。つられてこちらも声上がる。「うん、うん」「よかったなあ」「そう？」「盛り上がりすぎてきたところで、選手交代。2歳の孫が、たどたどしく、よく聞き取れない声で「みや、ばあ、たん」「そうだよ」「また遊ぼう」「…」返答が無い。聞きほれるなと思っているところへ、そのまた上のお姉ちゃんが登場。お姉ちゃんの声の後ろで泣き声がある。強引に連れて行かれたのだ。せつかく「お、ばあ、ちゃん」と覚えたのにな。

——「タツシの玉音」——

とにかくやつてみる

「そんなことが出来るものか」と笑う人に対して、  
「すみません許して下さい。」  
とにかくやらせてみて下さい」と、実行する事です。  
今までやらなかった事でも、新たに手がけてみる事であり、自己本位の好みにとらわれる事だけではなく、それが、全体の発展のためになると信じたら、やる事です。  
あなたが、やる気になったら、出来るのです！

鈴木清一

秋たけなわです。



埼玉県久喜市 石井しげ子

●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。

あなたのお便りや写真をお寄せください

●送り先  
〒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

ダスキン コールセンター  
「年末おそうじ相談室」開催(無料)のお知らせ  
●ご家庭のお掃除全般に関するお困り事にお答えします。

●実施期間 12月17日(木)～12月19日(土)  
●承り時間 9:00～17:00  
**0120-662211**  
(期間中のみの回線です)

●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  
個展「葉っぱの詩」PART3～みんな愛でできている～  
2009年12月28日～2010年2月2日 国営昭和記念公園花みどり文化センター

●4～5ページの野中績秀さんの連絡先は  
〒421-1202 静岡市葵区谷津126 ぬかどっ子  
電話:054-278-2933 又は 0120-01-2933 FAX:054-278-5804  
ホームページ:www.nukadokko.co.jp



昆布

長野県軽井沢町 大谷幸子

白菜を漬ける季節になりました。母の見様見真似で漬け始めてから数十年が経ちました。漬物に入れるのは、決まって塩、赤唐辛子、そして、元気だった父がいつも有り余るほど送ってくれた昆布。それは、漬物の他にも鍋物など、とても贅沢な使い方をしました。余りにたくさん送ってくるので、一度だけ、  
「もういいよ、昆布ばかり！」と言ったこともありました。でも父は、挫けることなくそれからもずっと送り続けてくれました。今その昆布もあと三袋…。  
父が亡くなり、この季節になると有難みを噛み締めています。  
「お父ちゃん、ごめんね」の言葉と共に。  
——出で受け取った海の味、ありがとう。



初ケータイ

大阪府吹田市 桂照子

着メロが美しい音色を奏でました。急いで出ると、「カタカタ、コトトン」と不思議な音が続きます。私は「もしもし」と繰り返しますが、  
「カタカタ、コトトン」その後は、「ツーツー」と切れてしまいました。画面を見ると娘からです。すぐに返信すると、「お母さん、どうしたん？」  
「今、あんたからケータイがあったから返信したの！」  
「私、ケータイかけてないよ！」  
そうです。11ヶ月になる孫娘がケータイをオモチャにして、偶然、おばあちゃんである私にかかったのです。5ヶ月間も会っていないので、色々なもので遊べるようになったのだと驚きました。今度の孫の誕生日には是非とも行かねば。言葉も出来ない孫がケータイをかけてくれたのだから。  
——ドッキリも、たまにはええんちゃう？

エコらんど 35  
～粋なエコシティ～

その昔、江戸の町は、高度な循環型エコ社会だったそうです。古い鍋や釜の修理屋、桶直し、古着屋、古鉄、紙屑買いや、「修理」「再生」「回収」の専門業が多くあったとか。町民文化や生活様式など至る所に「エコ」が自然に生きていて、地球に優しい暮らしのお手本と言えるかもしれません。



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。

「エコプロダクツ2009」に「ダスキン大江戸エコシティ」を  
出展します。

江戸の暮らしを再現したブースで、江戸時代のエコとダスキンのエコをご紹介します。

開催日  
2009年12月10日(木)～12日(土)  
時間:10時～18時(最終日17時)  
場所:東京ビックサイト 東展示場



食材に雑菌をつけたくない、あなた。  
まな板は毎日、塩と熱湯で清潔にしたのよ。

まな板は、家族の健康を願いながらお手入れするとキレイになる。そんな思いがあったわね。まな板に塩をふって、タワシでいいいにゴシゴシ。水で洗い流したあと熱湯を念入りにかける作業を、毎日かならず。忙しい時は本当に手間だったけど、「衛生」と「健康」って隣り合わせでしょ。手を抜けないわよね。



目に見えない雑菌、  
どうしたらいいの？

## 後輩主婦の名案 先輩主婦の知恵

雑菌には、ダスキンのアルコール除菌剤！  
これなら、スプレーするだけで安心。



キッチンキレイにおそうじしたあと、わが家には、もうひとつ習慣があるの。それは、ダスキンの**アルコール除菌剤**をスプレーすること。簡単しっかり除菌できて安心だし、成分が食品添加物100%なので、食材が触れる**まな板や包丁**はもちろん、**子どものおもちゃ**にも使えるの。ゴミ箱の生ゴミのニオイにも効果アリよ。



### アルコール除菌剤

お客様標準価格 **630**円(税込)

- 内容量:500ml
- 液性:中性(食品添加物アルコール製剤)
- ※引火しやすいため、火気の近くでは使用しないでください。
- ※子どものおもちゃに使用する際は十分に乾燥させてください。
- ※専用の霧タイプ・スプレー(別売:84円(税込))をお使いください。
- ※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

お客様係

検索



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

〒163-0223

東京都新宿区西新宿2丁目6番1号 新宿住友ビル23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](http://www.duskin.jp)