

タイミング

先日、初めてインターネットで買物をしました。古い人間なのか商品を見ないと買えないタイプですが、どうしても欲しい商品があつて、探しまわっても見つかることができず、インターネットで検索すると希望する商品が掲載してありました。

しかし、現物を見るわけにもいかず、まして商品が確実に届くのだろうかなど、色々悩んだ挙句、いまだきの時代、インターネットで買物することも経験しておかなくてはと思ひ注文しました。

注文当日には返信があり、「震災のため通常より出荷が七日間遅れます。キャンセルの場合は明日中にご連絡をお願いします」。二日後には「キャンセルのご返信がない

ので商品発送手続きをします」。六日後には「商品発送しました。不要な場合は到着後着払いで七日以内に返送してください」。そして、十四日目「返却がないので全ての手続きは終了させていただきます」。「またのご利用をお待ちいたしております」と全てメールですが、私の都合に合わせて見事なタイミングでした。

人と人が直接顔を合わせ対話することでコミュニケーションは深まりますが、パソコンや携帯電話でのメールでも、相手の立場や都合を考えて、タイミングのよい時にメールを送れば、気持ち伝わり信頼関係は深まって行くと感じました。

株式会社タスキン社長

山村 輝治

読む人の
幸せを
心に願って
作る

喜びの タネまき 新聞

no.513



写真・市谷 健「じんじんするう」



「タンネの森」

人生の途中で思い迷うときには
ひとは自然を求めるのかもしれない。
そして、ほかのひとの温かい微笑み。今回は
早春の木がたくわえた生きる力をお届けします。

絵と文 中村みつを

イラストレーター、画家。
絵と文の作品は自然・旅・人がテーマで、
心の和む温かさ。読売新聞夕刊のみなら
んぼうのエッセイ「一步二歩山歩」に挿絵を
描き、新聞連載最多記録14年目。日本山
岳会会員。著書に「のんびり山に帰るのぼ
る」(山と溪谷社)、「お江戸超低山さんぽ」
(書肆侃侃房)、「森のくらし」(リヨン社)など。



あれほど夢中になっ
ていた山登りから、少
しずつ気持ちが遠ざか
ったことがあった。30代
の前半。仕事、日常の
生活など、先の見えな
い行き詰まった気持ち
が現実感を伴ってほく
を取り巻いていた。

何ともやりきれない日を
送っていると、友人が山に行こ
うと誘った。はじめはあまり気
乗りしなかったが、友人の「とって
おきの山小屋」というのが気にな
って出かけることにした。

その山小屋は長野県の北八ヶ岳
の深い森のなかの小さな池の畔に
あって、静寂で穏やかな雰囲気
に包まれていた。春のまだ雪深い山
小屋の周辺は、昔読んだ本のなか
のタンネの森を思わせた。タンネ
とはドイツ語でモミの意。雪をか
ぶった針葉樹はさながら童話の森
に迷い込んだようだ。

古い木造の小さな山小屋は、し
らびそ小屋といった。木戸を開け

ると赤々と燃える薪ストーブが迎
えてくれた。小屋の主は今井雄
さん、小柄な姿はよくイメージす
る厳つい山小屋の親父ではなく、
ほくはかえってその細身のご主人
に好感を持った。
それから三日間、覚えてたの山
スキーをしたり、窓辺に遊びにく
るリスを飽かず眺めていたり、ひ
たすらのんびり過ごした。その間、
客はずっとほくらだけという贅沢
さ。今井さんも客の少なさをそれ

ほど気にすることもなく「しぼら
くここにいなよ」と微笑んだ。
ほくはこれまで経験したこと
ない山の時間を過ごしていた。そ
れは心が濃密なほど満たされてい
く不思議なものだった。新しい兆
しを感じはじめながら、やっぱり
山は楽しい、素直にそう思った。
とっておきの山小屋は、20年以
上経ったいまでもほくの大切な場
所になっている。そしていまや、人
気の山小屋である。

奥深いです。シンプルな味 「リンゴのパウンドケーキ」

家庭で作るケーキの代表格と言えばパウンドケーキ。今回はたっぷりリンゴの果肉を入れました。バターとシナモンの香りが、リンゴとしっかり溶け合った素朴な美味しさ。お母さんの味がまた一つ増えました。



お料理研究家 こいけりえ

おやつ時間 簡単、美味しい楽ラクレシピ



●作り方(18×8cm型1本分)
●下準備
リンゴは赤くて酸味の強い紅玉を使用。リンゴ120gは皮をつけたまま16等分のくし切りにし、芯を取ってさらにいちょう切りにする。
耐熱容器に細かくしたリンゴを平らに広げて入れ、砂糖大さじ1とレモン汁小さじ1を全体にふって、上からラップをふんわりとかけ電子レンジで約2分加熱する。
リンゴがしんなりしたらあら熱を取り、バットに広げて冷ましておく。



リンゴはしんなりして冷ましておく

●生地作り
無塩バター100gは室温に戻しておく。かたい場合は、電子レンジで15秒位加熱してもよい。卵2個も室温に戻しておく。
ボウルにバターを入れ、泡立て器でよく混ぜ、なめらかなクリーム状にする。そこに砂糖100gを2〜3回に分けて入れ、泡立て器でよくかき混ぜる。今度はゴムベラを使って、全体が白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
室温に戻しておいた卵2個は、卵黄と卵白に分けておく。
クリーム状にしたバターの中に1個分の卵黄を入れて混ぜ、そこへ1個分の卵白を2〜3回に分けて入れ、さらに混ぜる。2個目の卵も同じように卵黄、



よく混ぜ合わせる



170℃に熱したオーブンで50分程度焼く。あら熱が取れたら型から取り出し、シートをはがす。お好みの厚さにカットして出来上がり。

みてもらおう！



「1人で立てるんだよ」
宮城県延岡市 笠井幸司



晴れ着だよ
愛媛県新居浜市 前川香菜子



「はずかしくないもん」
岡山市 片岡洋子

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)

みんな、 風船すきなんだよね

大きくふくらむ、
気持ちもやさしくなる
伊藤ゴム風船工業所 伊藤房男さん



千葉県銚子市の風船職人
伊藤さんのつくる風船は
今では珍しい天然ゴムの風船。
手間ひまかけてつくられた
風船はどこか温かい味で
土にもかえる
すぐれものです。

「今日は風があるなあ」パーティーなどで、風船おじさんピエロになることも。左が奥さんの陽子さん。

工

場の中は白っぽい粉だらけ。床や壁には、色とりどりの絵の具。

まるで学校の美術室のようだ。風船のつくり方はガラスや金属の型に、溶かした天然ゴムをつけて乾燥させ、また天然ゴムをつける…。固めるのは硝酸カルシウム。大きいので3回、小さいので2回繰り返し返すと風船になる。白い粉は風船のゴム同士がくっつかないようにするための化粧粉だった。

「手はかかるけど、工程は単純。昔からの機械を工夫している」手慣れた手つきで溶かしたゴムをつけていく。完成の一步手前で、ゴムを巻き上げて吹き口をつくり、型から裏返ししながら手でむくと、さつきまでの裏面が表面に。粉を落として1時間かからないで完成。

天然ゴムと合成ゴムの風船は全く手触りが違う。天然ゴムの風船は、肉厚でしつとりと柔らかく、びよーんと伸びる。口元が細いから膨らませやすく、

しぼりやすい。なんとなく人なつっこい気持ちのする風船だ。天然ゴムの風船は運動会などで空に飛ばしても、土にかえるから環境にも優しい。

工場を始めたのは30年ほど前。斜陽になりかけた頃、「ヒトダマ型の風船をつくりたい」



と芸大生がやってきた。「それがきつかけかな」。厚さ4mmの巨大バルーンもテレビ番組の求めに応じてつくった。小さな子ども用や、車イスの方のバレーボール用にと、直径40cmくらいの厚手の風船もつくった。鳥やうさぎの形の風船。夏は水風船

のヨーヨーもかわいい。

手づくり風船の話聞いて、遠くから見学にくる人もいる。「車を運転してきました」と名古屋からは大学生。「銚子って遠いんですね」と大阪の方は東京への社員旅行の途中に自由時間 came。みんな電車も地図も調べずに、気ままにフワフワ飛んできちゃうのだ。

「天然ゴムの風船つくるとこ、他にもあるんだよ。ほくが『誰でも来ていいよ』って言うから、なんとなく来ちゃうんだよね。やりがいつていうかなあ。風船で子どもが喜んでくれると嬉しいけどね」まんざらでもない笑顔で話してくれた。奥さんを含めて4人の町工場。従業員2人もご近所さんだ。すぐ前を単線の1両の電車が走る。「うちは8時から4時までの勤務。けど、その前にたいてい帰っちゃうかな」と奥さんが笑うのどかさ。空に飛んでいきそうなほどオープンな伊藤ゴム風船工業所なのでした。



「三口の風船はうちのオリジナル」イギリスから女の子が来てパーティー用に注文した。スイスからは3人組も来た。



「風船作り体験」の時は子どもでにぎわうんです」



すき通ったガラスの型に溶かしたゴムをつける。まずは白。乾くと透明になる。



「楽しいですよ」



お正月

広島市 反田弘子

お雑煮2つ、ぜんざい1つ、きな粉餅2つ！男ばかり3人の孫は朝から食欲もりもり。20代の胃袋はすごい。家族6人の我が家はお正月餅がほとんど少なくありません。田舎から送ってもらう正月用の食品には野菜がたくさん。煮しめ、黒豆、なます、お雑煮、と定番のおせちを作りますが、毎年三日の朝ともなると、孫たちが、「何でいつも同じなの？」「私は少しムツとして、「お母さんやおばあちゃんが1年のうち3日だけ休みをもらうのが、三が日のおせちなよ」「ふくん。でも、昼は焼き飯にしてーや。今夜は焼き焼がええよ」結局、三が日も休めなかつた、ため息をついて、また夕食の用意……。それでも、焼き焼のお肉が煮えるのを待つ孫たちの目の輝きはかわいい。『四日の朝はだんご悲しや』と言ったのは昔の話です。孫たちが肉、ハム、マヨネーズに戻る食卓で、「煮しめは冷めてもいいね」お母さんと私は残り物で満足。晩酌に缶酎ハイを半分ずつ飲んで、ほろ酔い加減です。

「にぎやかでほろ酔いで、ああ、お正月。」



紅梅

宮城県大崎市 阿部陽子

先日、お風呂場に行くと、湯気の中に数本の梅の枝がいてありました。なにかと違って、主人に尋ねると、早く梅の花が咲くとのこと。そんなことがあるのかと、不思議に思っていると、しばらくして、今度はこたつの上のステキな花瓶に付けてありました。前より少し蕾がふくらんでいることに驚いていると、ついに数日後に、梅の花がパツと開きました！小さくて薄紅色で、なんともかわいらしい花です。一輪、また一輪と花が咲き、一足早い春の香りが部屋いっぱい。おじいさんもおばあさんもニコリ。主人の心づかいが嬉しかった出来事です。

「笑顔」ほれる。



うさぎ

札幌市 土田英子

田舎で暮らしていた小学2年生の、春頃の話です。「うさぎが生まれるよ」家の隣に住んでいたおばさんに言われて、赤い目をしたかわいいうさぎを、おこづかいで買いました。でも、1年たっても2年たっても、うさぎは生まれません。どうしたのかと思い、兄に相談して見てもらうと、オスでした。「鍋にする」昔だったので、父にそう言われた時、私は泣きながら、うさぎを抱いて離しませんでした。あんまり私が頑張るもので、父も折れて、飼っていいことになると、嬉しくて毎日毎日美味しいたんぼの草などを、いっぱい集めてきては食べさせていました。オスでもメスでもいい。うさぎが生まれなくてもいい。命は大切だ……。うさぎを育てたのは、人生の中の一つの楽しい思い出となりました。

「うさぎちゃんじゃなかったけど。」



うさぎちゃんじゃなかったけど。

岩手県奥州市 岩淵公子

カタコトを話せるようになった孫が泊まりに来た。可愛くて仕方のないじいさんは「誰とお風呂に入るのかな？」などと聞いている。孫はさちんと回らない舌でモグモグ。「ん、ダレと？」と聞き返すじいさんに、「ケンちゃん」と一言！いきなり自分の名前が飛び出てびっくりのじいさん。親たちも一度もそんな呼び方をしたことがないと言う。からかい気味に「ケンちゃんはお仕事だからダメ。あとは誰と入る？」再び聞くと、今度は「ココちゃん」と私の名前。思わず噴き出してしまった。いつ、どこで覚えたのかと不思議な大人たち。どうやら、うちを訪れる人たちが言う、「ケンちゃん」「ココちゃん」を真似たらしい。知らないうちに孫の耳に印象強く残ったのだろう。今度来るときは、どんな言葉が飛び出すか。楽しみです。

「ぐんぐん成長している。」



ホイクエン

宮崎市 堀順子

2歳半になる孫が保育園に行きたがらなくなった。朝起きるとグズグズとして、一向に着替えをしようとしない。そればかりでなく朝食も食わずに自動車のオモチャを握りしめ、部屋中「ブザー」と言いながら這いずり回っている。あまりかねた娘が「早くしないと保育園に間に合わないよ！」と言うと、「ホイクエン、イカナイ。キヨウハ ママガイキナサイ。コウチャン ココイルカラ」とのたまわった。今はかわいい顔の付いた汽車に夢中。あきもせずにレールの上を走る列車を長時間眺めている。成長とともに変わる玩具。バーバはせつせと節約して買うのが楽しみだが、ママはなんとかして行かせようと努力の毎日である。

「子供こそです。また、変わりますよ。」

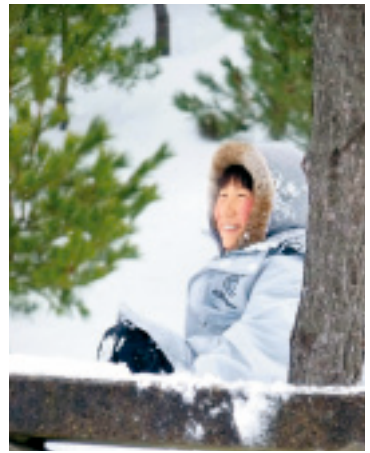


思い出し笑い

鹿児島市 永原キヌコ

年始の初出勤の出来事です。珍しく鹿児島も雪国のようにとても寒い日で、事務所を暖房にしても寒くて寒くて、部屋がなかなか暖まりません。外から帰ってきた同僚が、開口一番「うわっ！外より寒いよ、この部屋！」と……。ま、まさか冷房になっていないよね…と確認に行くと、そのまさか！しっかり冷房だったのです。「マンガみたいなことがあるんだね」とみんなお腹を抱えて大笑い。笑いが止まらず、思い出しては一日中笑っていました。楽しい初笑いの出来事でした。

「笑いで気持ちも身体も温かくな。」



山形県酒田市 阿部千晶

「雪合戦。負けないぞ！」

働くとは

近代人の常識は、「カスミを食って生きてゆけない」という事であり。私もその通りだと思えます。しかしその次に、「だから、お金がなくて、生きてゆけないのだ」と、いう結論を出す事だけは、ちよと待ってもらいたいと思います。ましてや、食うためには、どんな事をしてもいいのだ——と、悪がしく立ち回るよりは、必要なるものは神与え給う」と信じて、まず自分になさねばならぬ事は、他の人のためにつくす事、ひとさまのお役に立つ働きをする事から、始めてみようではありませんか！

鈴木清一

あなたの お便りや 写真をお寄せください

●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
〒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)

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

No.419からのバックナンバーが下記のアドレスからご覧になれます
http://www.duskin.co.jp/torikumi/tanemaki/index.html

●2ページの「中村みつさんのアトリエ」
〒167-0022 東京都杉並区下井草5-12-10-109

●4-5ページの「伊藤ゴム風船工業所」の連絡先
〒288-0011 千葉県銚子市君ヶ浜 8741
電話：0479-23-2457 FAX：0479-23-3185

http://www.myfavorite.bz/itouballoon/

チャレンジ! vol.8
～あの瞬間を今に～
★'82年 アメリカ合衆国

第1期海外研修派遣生 (公財)日本障害者リハビリテーション協会 研修課課長
私(右端)の研修を担当してくれた キャシーさんと
奥平真砂子さん(脳性麻痺)

アジアの障害のある若者が障害者リーダーを目指し、日本で学ぶ愛の輪の研修を担当して11年目。私自身も愛の輪第1期研修派遣生として渡米し積極的に生きる障害者達と出会い、「仕方ない」と諦めず「したいことをどうすれば実現できるか」を考え、能動的に生きる大切さを痛感しました。アジアの障害者を取り巻く環境は30年前の日本より過酷。彼らにも諦めず積極的に生きる強い精神力を養ってほしいと思います。

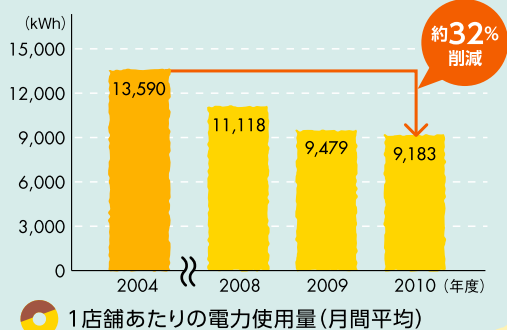
このコーナーについては愛の輪事務局まで。
☎06-6821-5270 HP (http://www.ainowa.jp/)

愛の輪は日本とアジアの地域社会のリーダーを目指す障害のある若者に、海外での研修支援を行っています。

ミスタードーナツの
電力使用量は
年々減っています。



ミスタードーナツでは、キッチンやバックヤード（倉庫・店主室）などでのこまめな消灯や、水道光熱メーターの管理を行い、省エネ活動を実施しています。お店の看板や照明も順次LEDに切り替えて節電。電力の使用量削減に、毎年取り組んでいます。



詳しくはwebで「ダスキンのエコ」を検索してネ。

エコタネ
身近に、未来に、エコのタネまき。

お楽しみクイズ

電気を節約する
エコ活動は？

電



正解者の中から30名様に
「キッチンきれいセット」を
プレゼント!



下記の要領でご応募ください。

- ◆ハガキに
①クイズの答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥性別
⑦電話番号⑧現在ご利用のダスキンの店名をご記入の上、下記あて先までお送りください。
- ◆あて先
〒163-0265
(株)ダスキン「喜びのタネまき新聞no.513」
クイズプレゼント係
- ※お楽しみクイズ専用の住所不要のあて先です。
- ◆締め切り 平成24年2月17日(金)当日消印有効
- ◆ダスキン関係者の応募はご遠慮ください。
- ◆当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。(平成24年3月中旬お届け予定)
- ◆応募に関してのお問い合わせ TEL:03-5909-6703
- ※抽選結果に関するお問い合わせはお受けできません。予めご了承ください。

郵便番号は
お間違いなく!

今回ご応募いただいた個人情報については、(株)ダスキンの範囲内でのみ利用させていただきます。プレゼントの抽選・発送の目的以外には使用いたしません。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、(株)ダスキン「喜びのタネまき新聞」クイズプレゼント係 TEL:03-5909-6703 までご連絡ください。
no.511のクイズの答えは「(エコ)Tシャツ(デザイン大賞)」でした。

ダスキンのお客様係募集中!!

詳しくはwebで お客様係 検索

※お仕事内容や募集要項をご覧ください。



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