



写真・市谷 健「シャーベットカラーが流行なのよ」

謙虚にそしてハングリーに

ダスキンはほとんどの事業をフランチャイズ方式で展開しています。

創業期から日本中の多くの店主の人たちと手を携えて、お客様へ商品やサービスをお届けしてきました。先日、そのフランチャイズ方式の母国アメリカで、世界中のフランチャイズ企業が集まる国際フランチャイズ協会の総会に参加しました。

アメリカでは毎年百六十以上のフランチャイズ事業本部が新たに加盟してくるそうで、チャレンジ精神の旺盛さに驚きますが、その活力はどこから来るのでしょうか。参加者の話を聞き、何よりも「ハングリーな積極性」だと思いました。物が豊かになると、ハングリーさが薄れてきますが、同時に人としての成長や会社としての成長も鈍るのではないのでしょうか。仕事も勉強も「これくらいでよい」と思った時点で成長は止まります。

誕生して間もない時期に、ダス

読む人の心を願って
幸せを

喜びの タネまき 新聞 no.518

キンは国際フランチャイズ協会に加盟しました。それは世界中の優れた企業の姿勢を学び、自分たちも成長したいと切に願ったからです。お客様に対して「喜びのタネをまく」ことを、いつまでも謙虚にそしてハングリーに実行することが、もっとお役に立てるダスキンへと成長し続けるのだと改めて確信しました。

株式会社ダスキンス社長

山村輝治

緑の季節。
自然に心をよせてみませんか。

「島の旅」 鹿児島県・屋久島

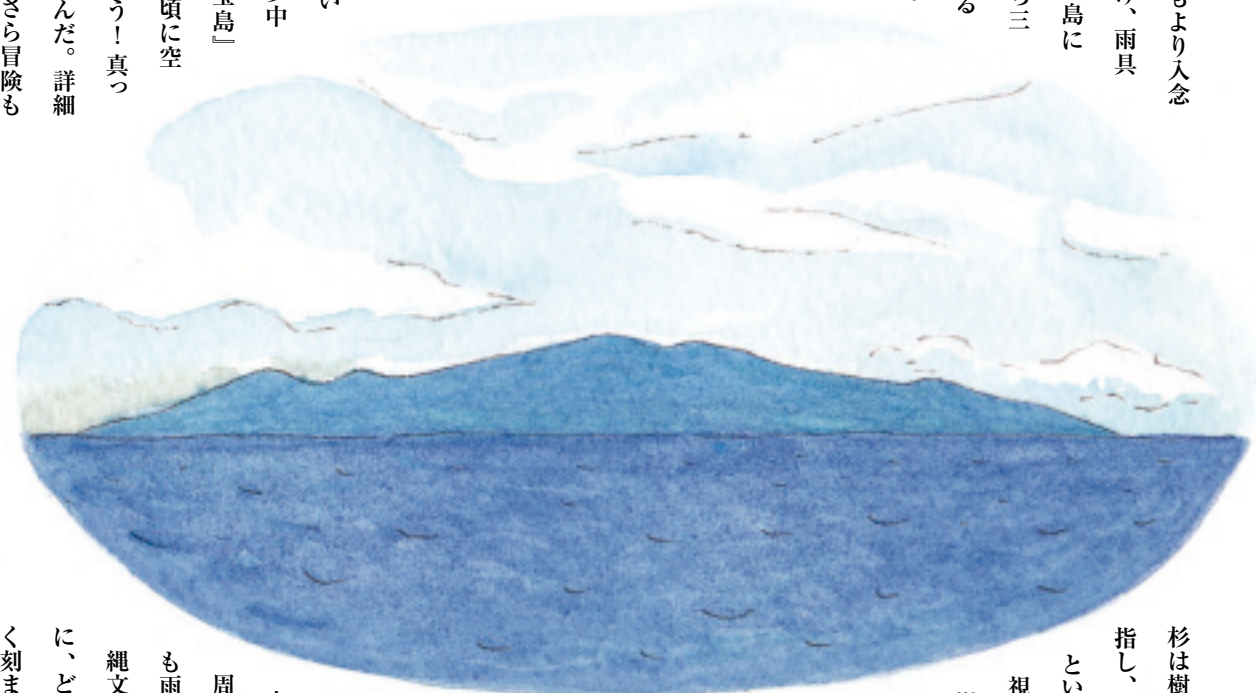
ザックや靴に、いつもより入念に防水スプレーをかけ、雨具もチェックした。屋久島に行く準備だ。月のうち三十五日は雨と言われるほど多雨の気候なのだ。

島の中央にそびえる九州最高峰の宮之浦岳^{みやのうたけ}に登った後、山中の無人小屋で一泊。翌日、樹齢数千年という縄文杉を見ることがして屋久島に向かった。

島の旅は初めてだ。

島の話を友人としていたら、子どもの頃、夢中で読んだ冒険小説『宝島』を思い出した。小さな頃に空想した島への旅。行こう！真ッ先に屋久島が思い浮かんだ。詳細な地図を手にして、今さら冒険もないが、ワクワクする気持ちは、あの頃と同じだった。

入山一日目、夜明け前の原生林を歩き始める。森の隙間から朝日がさし込むと、次第に見たことのない堂々とした杉が現れた。屋久



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み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『のんびり山に陽はのぼる』（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。

杉は樹齢一〇〇〇年以上のものを指し、それに満たないものは小杉というから驚く。深い森を抜け視界が開けると風景が一変。樹皮がはがれ白くなった杉にあう。白骨樹^{はつこっしゅ}と呼ばれるが、枯れてはいない。かたわらにはヤクシマシヤクナゲの花が開き、淡い紅色をそえている。洋上のアルプスと呼ばれる屋久島は、真ん中を巨大な花崗岩^{かんがん}が貫いて隆起したのだが、太古から雨に浸食され、巨岩の奇観^{きかん}でも独り立つ南海の山岳島^{やまぐくしま}である。運良く晴れ渡り、山頂からは周りの島々も見渡せた。翌日も雨が降らなかった。縄文杉は無人小屋からほど近くに、どつしり根を張っていた。深く刻まれた皺^{しわ}と力瘤^{ちからこぶ}が時の力を静かに語りかけてくる。降らないように願った雨は島の命の源で、全てが雨に生かされていることを知った。島を出る最終日は大雨。船が出たのは二日後のことだった。



プルーンとサワークリームで高級感「しっとり！パウンドケーキ」

パウンドケーキと言えば手作りケーキの王道。今回はさらに趣向をこらして酸味の効いたサワークリームとドライプルーンを入れました。しっとりして、シナモンの香り豊かなやさしい味です。

お料理研究家 こいけりえ

◎作り方（20×7cm型1本分）
●下準備
無塩バター120gは室温に戻しておく。薄力粉120g、ベーキングパウダー小さじ1は合わせてふるっておく。

●生地作り
ボウルにやわらかくなった無塩バターを入れ、混ぜながら砂糖120gを4〜5回に分けて加え、白っぽいクリーム状になるまで練り合わせる。練り上げたバターの中に全卵2個を入れ、ハンドミキサーまたは、泡立て器でよく混ぜ合わせる。次にサワークリーム90g、100gを加え、よくゴムベラで混ぜる。

●焼く
20×7cmの型に生地を流し、四スミまで生地がしっかり入り込む様にします。型の素材により、クッキングシートを敷くことをおすすめします。型をトントンとテーブルの上で叩き、生地の中の空気を抜いて表面を平らにする。180℃に予熱しておいたオーブンに入れ、20分焼く。

20分たったら、オーブンを開けて、ケーキの中央にナイフや串などで切りこみを入れ、さらに15分焼く。表面に焼き色が付いたら、焦がさないようにアルミはくをかけた、さらに5〜7分焼く。焼き上がり心配なときには、中央に竹串を刺して生地が付かなければ出ています。焼き上がったら、熱いうちに型から取り出す。



●トッピング

生クリーム100mlに砂糖大さじ1を入れ、すくうと角が残るまで8分だてに泡立てる。大きなボウルに氷水をはった上で、ボウルを冷やしながら泡立てると、早くできます。粗熱が取れたパウンドケーキをお好みの厚さに切り分ける。お皿にのせて、生クリームをトッピングしたら完成。アクセントにはミントの葉を。あたたかいうちにそのまま食べても美味しく召し上がれますが、冷ますとしっとり感が増します。



おやつ時間 簡単、美味しい楽ラクレシピ



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。

「ヒャヒャヒャア」
佐賀県上峰町 三浦峰子

「ゴーゴーGO!」
岩手県北上市 高橋京子

「情熱の赤だよん」
三重県松阪市 山本美保子

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）

今、地域の伝統野菜が注目されている。
ウドは数少ない日本原産の野菜で山地に自生もするが、
ウドをわら小屋で栽培する農家がいまだ健在と聞き、
三田市に和泉久さんをお訪ねした。

「兵庫 三田」

風物詩の 合掌づくり

わら小屋で

ウドを育てる

大阪から45分ほど電車に乗り、タクシーの運転手さんが「ここらは盆地状になっていて、夏暑く冬寒い京都みたいな気候なんです」と説明してくれるのを聞きながら、畑にどろんと建っているに違いないわら屋根を探す。

あった！農家への入口に小さな看板「しきのかほり」とあるのは奥さんが営む予約制のお店で、季節の野菜などを中心にしたお料理を出す。

5月を過ぎると残念ながら、わら小屋はない。毎年、冬になると出現。「5月の連休に解体するんです」と和泉久さん。今は定年を迎えたが、「サラーマンの時から、ウド小屋は造っていた」とか。「建てるの好きなんですか？」「そうだね」とにかく大きい。幅は7m、長さ20m。「これをたつた一人で？」「そう。わらもうちの稲。干して束にして」小屋組みに1週間、わらをふくの10日。立派な合掌造りだ。

ウドの株は小屋の囲いの中に密に植え、「伏せこみ」という作業で、わらを何重にも被せ、自然発酵の熱で発芽させ、保温に気をつけて育てる。

「50日しこんで、ふせてある。出荷する時は三田ウドはピンク色。東京ウドと違ってちよつと恥ずかしがり屋で」とうれしそうに誇らしげに言った。ちなみに東京ウドは地下に造った栽培部屋で育てる。

わら小屋と一口に言っても、上手に発芽させ、発酵熱で腐らせないように、また寒すぎないように生育させる温度管理も手間がかかりそう。中を見せてもらうと、1m程もつこりと立ち上がって、わらをどけるとウドが暗い中に見えた。

「光を当てるとウドの生育にわるいから、撮影もほどほどに」と言われたほど、ウドが大事。大切に育てられるから美味しくなって、三田のウドは有名なかもしれない。ウドの時期は2月～4月までの、三田ではまだ寒い早春の味なのだ。減反で田んぼが減り、コンバインで刈ると、稲わらも手に入りにくいと聞く。今は遮光資材のビニールハウスで、電熱でウドを育てるところが多くなっているとか。

1年の農業のサイクルの中で、収穫後のわらを干し、更にわらを捨てずにウド小屋に活用していく先人の知恵を思った。わらの合掌造りが5月から冬までの間、田畑の風景から消えていても、それは順繰りの農作業の中の、ウドの準備期間。また冬にはまぼろしが立ち返ったように、わら小屋が出現するのである。



ウド小屋の中で。60～80cmくらいに伸びる。



ウドづくしのお料理。普通の農家の玄関から入ってお座敷で食べさせてくれる。メニューは季節ごとに変化。ウドご飯は初めてでした。なお、ウド料理は期間限定です。

「女性たちだけで来たの。楽しいわよ」と大阪方面からのお客さん。





どちらが

三重県鈴鹿市 牧野修三

「ちょっと教えて下さい：」スーパーの酒売場で妻と焼酎を見ていると、お酒の箱をかかえた30代の女性に声をかけられました。
「男の人って、いつも飲んでいるお酒がいいのでしょうか？父の日に、主人へプレゼントしようと思うのですが、銘柄の違ったメッセージ付のお酒と、どちらがいいでしょうか？」
「僕だったら、銘柄が変わっても、メッセージ付が嬉しいな」と答えると、「ありがとうございました」と参考になったようでした。
帰りぎわ、酒売場を通ると、先程の女性が、まだお酒を見えています。「まだ迷っているの？」
「父親にも、お酒をと思って：」と言うので、「買ったってー買ったってーお父さん喜ぶでー」思わず叫んでしまいました。自分がプレゼントされた様な嬉しい気持ちです。
——じゅんお父さん



所長

宮城県加美町 高橋泰子

以前に勤めていた事務所でこういうお話がありました。事務所長の小学校時代の恩師が、所長さんを訪ね、表敬訪問にいらっしゃいました。なんでも、所長さんの名前が、新聞の人事異動の記事に載っており、もしかしたら自分の教え子かとも思い、職場に訪ねてきて下さったそうです。突然の訪問に「ビックリしたなあ」とちょっと驚いた様子でした。
私は所長さんと、別の部署でも一緒に働いていました。その部署では係長で、それでも、部下と一緒に掃除をして、灰皿の吸殻集めをしていた姿を、今でもよく覚えています。
私が思った通り、やっぱり所長さんは小学校の時から良い子で、その時の先生が、本人かわからないのに、会いに来なくなるような素敵な人なんだなあ嬉しくなりました。
——あれから何十年…。考えてみるとアツいなあ！



幸せじゃないの

静岡県藤枝市 板倉しげ

娘のところに泊まりに行ったときのことです。大学を卒業して高校の教師になった孫娘も帰省しており、皆で買い物に出かけました。洋服の生地を買いに寄ったお店で、孫娘が「おばあちゃん、私のも作って」と2点ほど生地を選び、私の分を含めて買って帰りました。帰って生地を広げると、「おばあちゃんのもステキだから私のにしてくれない？」と言いながら、あれこれ注文をし、結局全ての生地は孫の洋服に。

自宅に戻り、注文の多い孫娘の洋服作りに大変な思いをしながらも、出来上がったものを送りました。すぐに孫から、喜びの声と共に私の洋服を着た写真付きのメールが届きました。友人にその話をする、お孫さんにそうして頼られて幸せじゃないのと言われました。
——服が作れる腕のいいおばあちゃん、うちにも欲しい。



反省

埼玉県草加市 伊波玲子

中学1年になる孫息子は、静かでおとなしいお兄ちゃんと違い、小さいときから主人や私に怒られてばかりでした。
ある日、子供の教育や育て方をテーマにした番組を見ていて、ある先生が「小さい時から親や先生から優等生と認められて育っている子は、学生から大人になったら挫折しやすい」と話したときに、すかさず下の子が、「じゃあ、自分は大人になったら成功するんだね」と一言！そのとき私はびっくりしました。自分の感情で発している一言一言が、知らないうちに彼の心に影響を与えているのかと、心が痛みました。主人と共に、これからは気をつけるようにしよう、二人で深く反省しました。それ以来、怒る前にフツとあの言葉を思い出します。
その孫息子達は、中学生になった今でも私達を訪ねて、毎週末には泊まってくれます。
——やんちゃな子は、ほんとは優しいんですよ。



中間テスト

奈良県大和高田市 山崎絢恵

「小学生と違うのだから、勉強せんと」テスト期間に入った中学生の孫娘に言う、
「中学校は宿題もないし楽チン」と呑気な様子。
「がんばってこい」とテスト当日に言う、
「うん！」と元気に返事。
「どうやった？」と聞くと、
「できたよ」と平然としている。
「うそやで」そばにいる姉の孫娘は笑っている。
思わず、私もつられて笑っています。
自分が母親だった頃、こんな穏やかな心で娘二人を育てられていただろうか…？とチョッピリほろ苦い気持ちで、昔を懐かしく思います。
このまま、素直に心やさしく育て欲しいと、孫娘たちの成長を楽しみにしています。
——太ものに育つかも。



だつこ

福岡県糸島市 藤田有子

3歳の長男が夜の11時を過ぎても眠ろうとしない。明日も幼稚園と思うと焦ってくる。一緒に布団に入り抱っこしながら背中をとんとん。さすっても全く目を閉じない。じーっと私を見つめる。
電気を消して部屋を暗くしてみた。「ほら、真っ暗になったから、もう寝ようね」息子は抱っこされたまま、キョロキョロと何かを探し、「お母さんの顔も見えなくなったよ」と驚いて声を上げた。「真っ暗になってもお母さんの顔は見えると思ったの？」と聞くと、「うん」と答える。グツときてしばらく抱っこしていたら眠ってしまった。
16年も昔の話。今、息子は長崎で一人暮らし。独り立ちの邪魔をしないよう我慢の母です。
——思い出はだつこの味。あつたかくて。

「みて！お花のプレスレット！」



横浜市 三村理香

●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

お知らせ

書籍「ほほえみのひろば」発売中
●出版社：マガジンハウス ●価格：1100円(税込)
全国の書店で販売しています。

●2ページの的中村みつさんのアトリエ
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

●4-5ページの和泉さんの連絡先
〒669-1302
兵庫県三田市下青野731-2

「しきのかほり」※予約のみお受けしています。
電話：079-567-1264 FAX：079-567-1562

燈々無尽

幸せ
思いやりのない自分勝手なものの考え方をする人との関係は
いかに味気なくいかに苦しく
いかに生きがたいかは
体験してみないとわからない。
それだけにいたわり合って
相手のよいところをみつつけ出し
お互いが、お互いを尊重し
思う存分生きがいのある仕事の
出来ることのありがたさ
今、私はしあわせです。

愛の輪

からのコラム
誰もが心地よい暮らしって、
from AINOWA

第2回

手話は世界共通なの？

言葉のように手話にも日本手話、アメリカ手話、中国手話などがあります。しかし、英語を話すアメリカとイギリスの手話は似ていないのに日本と韓国、台湾は似ています。手話は駅のホームや電車の中と外でも会話できたりもします。最近手話が解らない人でも携帯電話のメールを使えば、文字で心を伝え合うことも出来るようになりました。



このコーナーについてはダスキン愛の輪基金まで。
☎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。



つる
🌱 **エコな取り組み ～山梨県都留市～**
小水力発電でエネルギーを作る!

山梨県の都留市では、小さな水流でも発電できる「小水力発電」をしています。昨年夏には、2台の水車で市役所庁舎の80%の電気をまかっていたそうです。今年はさらに1台増えて、3台の水車が活躍中。エネルギーの地産地消をするモデルとなって、他のまちもお手本にしたいと言っているんですって。

●ダスキンでもさまざまなエコ活動を実践中。webで「ダスキンのエコ」を検索してね。

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

お楽しみクイズ

都留市の市役所では
何で発電している?

☐ 車



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ご利用のダスキン店名
⑨この新聞内で好きなコーナーをご記入の上、
下記あて先までお送りください。
- クイズ専用のあて先
〒163-0265 ※郵便番号のみで届きます。
(株)ダスキン「喜びのタネまき新聞no.518」
クイズプレゼント係
- 締め切り 平成24年7月13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7月下旬お届け予定)
- 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。

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.516のクイズの答えは「ごみ」でした。

株式会社 **ダスキン**

発行：広報部 〒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

●この新聞をお届けしているのは