

読者の心を願って
読む人の心を願って

no.546

喜びの タネまき 新聞



写真・市谷 健 「なんか、話はずむね♪」

お客様の声

先日ミスタードーナツを ご愛用いただいているお客様から直接ご意見をお聞きする「ミスドファンミーティング」を催しました。

二十数年前、営業を担当していたころはお客様との会話から商品についてのご意見を直接伺う日々を過ごしていましたが、最近はその声をお聞きする機会はそう多くはありません。

「ミスドファンミーティング」の会場には五十名程のお客様が集まりました。催しが始まり皆さん緊張気味で発言が無かったのですが、幼いお子様から手が上がり「どうしてドーナツは穴があいているの?」との問いかけで会場が一気に和み、次々と日ごろ感じておられる思いを口々にされました。

質問に対しては一つ一つお答えしたのですが、私たちでは気づかなかった意見も多くありました。仕事を通じて「お客様のお役に立ちたい」と思っているにも売手側の思考になっていることに気づき、直接お客様の声を聞くことの大切さを改めて感じました。

自分の思い込みが強すぎるとまわりが見えなくなってしまう。日ごろの生活でも今までの経験や知識を中心に物事を判断しがちです。過去の経験は未来への道とは限らず、ちょっと立ち位置を変えて素直な目で見て常に聴く耳を持つことが大切だと思います。

株式会社ダスキン社長

山村輝治

ひかえめだけど、普通の幸せて、いいなあ。そんな気持ちになる、母と過ごす休日のお話です。

「母と過ぐす」

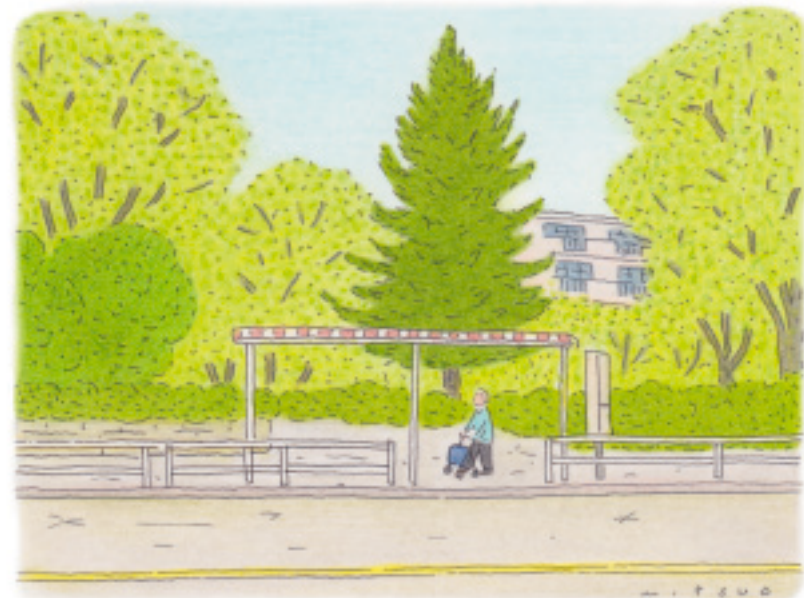
絵と文 中村みつを

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みらんぼうのエッセイ「一歩二歩山歩」に挿絵を描き、新聞連載の最多記録を更新中。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」(書肆俣尻房)、「森のくらし」(リヨン社)など。

「何かあったら、必ず連絡してね」いつも母に、そう言っている。ところが心配をかけたくないからか、減多なことでは連絡してこない。先日、母が踏み台から転げ落ちたのも、妹から聞いた。

風が心地いい。今日は絶好の散歩日和になりそうだ。時間より早く迎えに行くと、もう玄関先にある椅子にちよこんと腰掛けて待っていた。「大丈夫かい、どこも痛くない?」「しつこいかなと思いつながら尋ねると、「ちよつと痛い」と苦笑い。さてどこにしようか、たまにはおしゃれなイタリアンもいいかな。元気になつてもらいたいと、ちよつと豪華なレストランを思い浮かべた。すると母は「普通でいいのよ」と言う。どうやら行き先はすでに決めていたようだ。そこはとどきき妹を誘つてランチをする店だという。ほくは、母の好きなどころに任せようと思い直した。

のレストラン」があった。店内は家族連れや団地の住人らしきお年寄りでにぎわっていた。メニューを開くと、母は「いつも決まっているの」と言つて指さした。さらに定番のメロンソーダを注文。いつもの笑顔に戻っていた。



若い頃は、ゆつくり母と過ぐす時間にはなかつたが、今は出来るだけ顔を見に行くようにしている。普段はバッグ付きの手押し車を愛用している母が、天気の良い日、外に誘つたりすると、歳を重ねたとは思えない足の速さである。いくつになつても出かけるときはうれしくて仕方ないようだ。

ランチを済ますと、つぎはほとんりの手作りパン屋に立ち寄つた。「おいしいのよ」と、ほくに袋を手渡す。元気づけに行つたはずが、これでは逆だ。中身は、あんぱんとアップルパイだった。

季節の味をまんきつ! 「枝豆ムース」

枝豆の豊かな味を生かしたおやつ。ミルクゼリーの上に枝豆のムースを重ねた、白とグリーンのに二層の涼しげなデザートです。爽やかな枝豆の香りとまろやかな味をお楽しみください。



お料理研究家 こいけりえ

おやつの時間 簡単、美味しい楽ラクレシピ



◎作り方(8人分)

●下準備

下茹でしてサヤから外し、薄皮をむいた枝豆を250g用意する。約30gは豆のまま使うので別におく。冷凍品の場合は、自然解凍または水にさらしてから使用する。

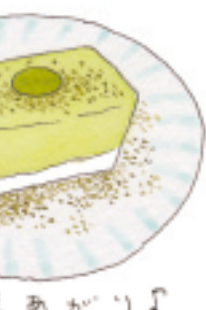
●枝豆のムース

ミキサーにかけける220gの枝豆は牛乳100ml、水250ml、砂糖70g、塩少々を加えてまわす。しっかりと混ぜたら鍋に入れてよく煮溶かす。煮る時、沸騰しないように気をつける。火をとめてから粉ゼラチン10gをさらさら入れて、よく混ぜ合わせる。パウンドケーキの型(21cm×9cm)に別しておいた枝豆を底一面に敷く。この時、トッピング用に8粒を別に残す。ゼラチン入りの枝豆液を型に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で約2時間冷やし固める。



●仕上げ

2時間以上冷やし固めた枝豆ムースの上に、冷めたミルクゼリーを流し入れ、冷蔵庫で更に冷やし固める。



●ミルクゼリー

牛乳200ml、砂糖50g、練乳大さじ1を鍋に入れてよく混ぜ合わせ、沸騰しないように温め火を止める。そこへ粉ゼラチン

みてもらおう!!



夏はやっぱり浴衣だね♪ 新潟県見附市 小林芳子



これからハイキング! 仙台市 佐々木郁子



今日も暑いね〜。群馬県藤岡市 森田千鶴子

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)

全国の子どもたちの声で
復活した

べーごま

工場

べーごまは心棒のない鉄のコマ。昭和40年代頃まで、子どもの遊びの主流だったが、時代の変化で工場が閉鎖、消滅の危機に。それを救ったのは子どもたちの「やめないで」の声だった。



昭和の頃のお宝べーごま。



江戸時代から灯籠やお寺の鐘を作った川口市。近代はミシンやモーター、オリンピックの聖火台も川口鑄物で昭和の高度成長を支えてきた。

「ここに図面を持ってくれば出来ない物はない」と言われた時代、工場は600を数えた。しかし今は4分の1ほどに減少。鉄の余りで作ったべーごまも、ゲームに押され人気が下火になり、製造中止の工場が増えていった。

その時代の流れの中で「日三鑄造所」が1970年にべーごまを作り始めたのは「伝統あるべーごまを残したい」という地元の声に前社長が応えたからだ。コマは外国にもあるが、心棒がない鑄物のコマは日本にしかない。平安時代、バイ貝の貝殻に砂や粘土を詰めたバイごまが、べーごまとなって全国に広まった。

しかし唯一残った日三鑄造所も、90年代に熟練工が引退、98年には閉鎖が決まった。当時このことが報道されると、全国のファン、とりわけ子どもたちから何通もの手紙が届いた。

「べーごまが好きです」「どうかやめないでください」「これで材料を買ってください」と、手紙に100円玉を貼り付けている子もいた。地元の郵便局も取り扱いに動き、在庫販売は3日で1万5千



「コツさえ分かれば誰でも回せます」と中島さん。



個も注文が来たとか。

現社長の辻井俊一郎さんが奔走。べーごま製造の型と技術を旧知の「河村鑄造所」の職人さんに託し製造を引き継いでもらった。

同じ川口市の河村鑄造所を見せてもらった。溶解炉(キューポラ)にコークスと鉄を交互に入れて熱すると、1500度の鉄がたぎり流れ出る。白く輝き、夏は工場内が50度以上。事故が起きないよう、全員が一体となって正確で無駄のない動きで働く。全員70代の職人さんだ。

溶けた鉄の「ゆ」はひしゃくに受け、べーごまの黒い砂型に注いで固まらせる。「鉄は水の7.2倍の重量。ゆを入れたひしゃく1杯で30キロ。こぼさない練習をしたもんだよ」と熟練の職人さん。しなやかで強い腕だった。火と鉄の迫力にのまれた後、日三のべーごま資料館へ。

子どもたちの手紙は大事にとつてある。「今見てもジーンとききます」という中島茂芳さんは、閉鎖に駆けつけて以来、日三を手伝っている人。今は遊び方指導もして、こどもたちから「なかじい」と呼ばれている。4歳から回し、デザインを学ぶため上京した時、大事なべーごま10個を持ってきた強者だ。

現在は学校や学童保育、団体など指導に呼ばれ休日なし。市や商工会議所後援の、今年第10回目となる「全国べーごま選手権」では裏方もする。

「僕も最高は準優勝まで。小学2年生が優勝して大人が本気で悔しがります」と笑う。

「中島は何でも回します」というので「辻井さんは？」と聞くと、二人は競ってコマを回し火花を散らした。社長はべーごま大将、中島さんはべーごま伝道師。なぜか嬉しい人たちである。

砂や粘土を詰めて、ロウをかぶせてバイガイがべーごまに。京都が発祥。下は千支のコマ。





庭で野菜作り

三重県玉城町 野口恭子

早期退職した夫は農業をやっている実家の父の勧めもあり、庭で野菜作りに挑戦。トマト、ナス、ピーマン、キュウリ、ゴーヤの苗をもらい、野菜栽培用プランターで15株ほど育てています。

土作り、植え付け、わき芽取り、水やりなど、毎日こまめに大切に世話をし、収穫できるようになりました。朝には2歳8カ月の孫が「ピー」「トート」とピーマンやトマトをうれしそうに採りにきます。

採りたて野菜のいいこと！手間ひまかけた味で、何より新鮮なのがいちばん。たくさん実るようになったので、近所の方々にもお裾分けして、とても喜んでもらっています。

今までは実家からもらってばかりでしたが、今は周りの人に食べていただけることが嬉しいことなのです。「喜びの苗」をもらって育てて収穫して、元氣と喜びをもらっています。

——手をかけて育てる楽しみ！



自転車

川崎市 清水年子

子どもの頃から自転車に乗ったことがなく、自転車初体験は47歳の時でした。必要に迫られて、主人と娘に教えてもらったのです。子どもなら数時間で乗れるのに、私は3日間練習して、体のあちこちがアザだらけ。「おばさんがんばれ」と声援を受け、4日目に多摩川のサイクリングロードへ。そこで転んで夫婦げんかになり、アベックさんが聞き耳を立てていました。

以来30年間、ケガも事故もなかったことに感謝。76歳で自転車に乗るのをやめてからは、テクテク歩くことが日課となりました。

現在87歳ですが、駅の階段の上り下りも、奈良・京都の寺社の階段も平気です。この健脚、いつまでも続きますように…。

——自転車はわんぱく。



虹

兵庫県姫路市 浜本礼子

久しぶりの雨。夕方ひとり公園を散歩して虹を見た。虹は見事な弓形で、じっと見ていると、形が変化している。その時々で、すぐ消えることもあれば、はつきり長く見える場合もある。

私は娘に「虹が出ているよ」とメールをいれ、娘はすぐに2歳になる我が子に虹を指さして、「こーちゃん、にじ、にじ」と教えたそう。少し話せるようになった孫は、にじを「じーじ」と聞きとったようで、空を見上げてキョロキョロしながら「じーじ」「じーじ」と連呼。その様子をメールで伝えてくれた。それを見て私は可笑しいやら、嬉しいやら。孫は夫が大好きです。いつも自転車に乗せて大好きな電車を見に連れて行ってくれるのがじーじだから。

孫のかわいさにほっこりとした、ちょっと幸せな夕方のひとときでした。

——おじちゃん大好き。



ボクの出番

宮崎市 堀順子

「いない、いない」4歳の孫が1歳になったばかりの弟にけしかける。すると弟は慌てて、それに乗る。すぐにボクの出番とばかりにはって行き、近くにある布をつかむ。それが洗濯物で、畳んだタオルや、パパのパンツだらうがお構いなし。顔さえ隠せばOKだ。

「ばあー」お兄ちゃんの声に合わせて、両手をサツと下ろして顔を出す。その顔の嬉しそうなこと。これ以上幸せなことはないという満面の笑みを浮かべ、無邪気になっころ。ちゃんと出来たでしょと得意気だ。これを飽きもせず、何回も繰り返す。でも、本人にとっては、家族が注目してくれる大事な発表の場であり、「コミュニケーション」の場だ。今日も保育園から帰ってくると、せつせとやり始めた。二人仲良く、パーパは楽しみです。

——早くお兄ちゃん帰ってほしいかな…。



パウンドケーキ

埼玉県川口市 加藤恵美子

わが家の娘は二人とも、8月の暑い盛りに生まれました。それから、はや20年。

朝からセミの声がうるさいほどの8月、下の娘がたくさんの段ボールとともに、嫁いできました。一人暮らしをしたことのない若い二人が一つ一つ決めて、新居に選んだマンション。引越した後、娘の部屋はガランとしていて、広く感じます。

お祝いに焼いた得意のパウンドケーキを、引越し当日に持たせるのを忘れ、翌朝届けに行ったら、二人一緒に出迎えてくれました。

彼らの笑顔を見ると、母として一段落したことを実感し、これからの二人にエールを送りつつ、帰路につきました。

——いつまでも幸せに。



森の中

鹿児島市 武律子

7年前の夏です。長男次男長女、3人の子供達と、その家族全員で阿蘇へ旅行しました。

7番目の孫になる当時2歳の男の子が、宿泊先のログハウスから外に出た瞬間、口に出した言葉に皆で大笑い！

「どうしてお外にクーラーがついているの？」確かにログハウスの中より外の森の方が涼しく、心地よい風が吹いていました。ひんやりとした森の空気はクーラーの効いた部屋のように思えたのでしょ。

そんな突拍子もないことを言って皆を笑わせた孫も今では小学3年生。当時と変わらずに、楽しいことを言って、私達を笑わせてくれます。孫たちは私達のパワーの源です。

——はつと元氣な子どもたち。

3世代15人。みんな一緒に初旅行！



山口県下関市 迫田義雄

●みなさまからお寄せいただいたお話をもとに新聞をつくってまいります。どうぞ、あなたが体験した嬉しかったこと、誰かに聞いてもらいたいことなど、身近な話題をお寄せください。

●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

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/tanemaki/

4-5ページのペーゴマ工場の連絡先

〒332-0002 埼玉県川口市弥平1-11-5 日三鋳造所(敷地内にペーゴマ資料館) TEL:048-222-4430 FAX:048-223-2021 E-mail: info@beigoma.com ホームページ: http://www.beigoma.com/

大きな人間になろう

受けて立つのが大関だ。自分の悪い点を教えられたら、喜んで受けて立つ事だ。あるいは、自分と全然違った意見が出されたら、そんな考え方もあるのかと、受けて立つ事だ。ケチくさい小さい自分を捨てて、もっと大きな人間になる事だ！すなおに人の意見を聞く事だ。自分で自分の人生をぶちこわすな。念には念を入れて、これでよかつたろうか、と態度で示すことが誠実です。

鈴木清一

愛の輪からのコラム “言葉”たち

海外で受けた「もてなし」を愛の輪でお返ししたい。

そう語るのは、アジア障害者リーダー事業研修を担当する平下耕三さん。研修生への恒例のウェルカムパーティーは、実は平下さんがアジアの国々で受けた研修修了生からの「もてなし」がきっかけ。ネパールやモンゴルでは、平下さんの似顔絵が飾られたお出迎えにはじまり、早朝から深夜まで「もてなし」の嵐です。海外で学び母国でお返しをする。これが愛の輪活動の姿です。

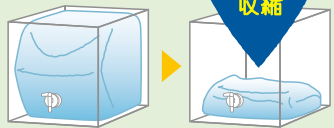
このコーナーについてはダスキン愛の輪基金まで。 ☎ 06-6821-5270 HP <http://www.ainowa.jp/> 愛の輪は日本とアジアの地域社会のリーダーを目指す障がいのある若者に、海外での研修支援を行っています。


「ダスキンの天然水
森のひとしずく」は天然水を現地でパックしてご自宅までお届けしています！

4月から「森のひとしずく」と名前を一新したダスキンの天然水は、3カ所の厳選した採水地で水をパック。お住まいの地域に合わせて、秩父・富山・大朝の採水地から、新鮮な水をそのままのおいしさでご自宅にお届けします。

★おいしさの秘密

注いだ分だけ
水パックが
収縮



外気にふれにくいので、
おいしさが長持ち！ 



ダスキンが届けてくれるお水はどこからくるの？

大自然が育てた天然水なんだよ！

今号のキーワード

しずく 

ハガキに書いてご応募ください！

「うるおいソープバスセット」を
プレゼント！

抽選で
50
名様に



- うるおいボディソープ
グレープフルーツ&レモンガラスの香り
- うるおいボディソープ
ペパーミント&ラバンジンズの香り

下記の要領でご応募ください。

- ハガキに
①今号のキーワード 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、下記であて先までお送りください。
- 応募専用のあて先 ※郵便番号とあて先のみで届きます。
〒163-0265 住所は不要です。
(株)ダスキン「喜びのタネまき新聞no.546」プレゼント係
- 締め切り 平成26年9月5日(金)当日消印有効
- 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26年9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。
※ダスキン関係者の応募はご遠慮ください。

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」プレゼント係 TEL:03-5909-6703 までご連絡ください。

あなたの声  が原点です。 

私たちは、そのお声とともに歩みつづけます。

ダスキンが大切にしたいのは、あなたの声——。ぜひ、あなたの想いをお聞かせください。

お客様の声はインターネットにて承っております。

ダスキンお客様の声

www.duskin.jp/voice

●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きます場合があります。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.co.jp