読む人の幸せを心に願って作る

no.549

喜びのタネまき新聞

写真・阿部高嗣　夕陽に染まっておうちに帰ろう

心の持ちよう

日常の些細なことで嬉しく思えたり肩を落としたり、一瞬一瞬のできごとで色々なことを感じます。食事に行って一席だけ空いている時や予定どおりに物ごとが進み、待ち時間が少なく済んだ時は「運がある」と思い嬉しくなります。反対に電車の乗り継ぎが上手くいかなかった時などは「運がない」と嘆いてしまいます。

人として感情があるのでついそのように感じてしまうのですが、事が上手く運ばなかった時に「運がない」という気持ちを引きずると上手く行かないことが更に増えるような気がします。過ぎた時間は取り戻せないのにそのことを悔み続けても時間は刻々と過ぎて行きます。思いがけない事柄に遭った時、「あなたはどのように考え行動しますか」と試されているのだと思い気持ちを少しでも前向きにすることを心がけています。

人生には自分自身が努力をしてもどうしようもできない事が起こる時もあります。それは人によって起こる内容や感じる重みは異なりますが、起きた後に自身がどのように考え行動に移すかが大切です。

これからも「運がないな…」と悔まず出来るだけ気持ちを切り替えて「さあ、これからどうするべきか」と考え行動するようにしていきたいと思います。

株式会社ダスキン社長
山村輝治

仕事をしていると、いつかは会ってみたい憧れのひとが出てくるものだ。目標と言うか、こころの師匠だ。

「ぼくの師匠」

ぼくは雑誌や絵本、広告などにイラストを描いている。華やかなカタカナの仕事だと思われるが、毎日は根気と地道な作業で成り立っている。

子どもの頃から絵が好きで、次第に「いつかはイラストレーターになりたい」という夢を抱くようになった。学生時代からデッサンや作品制作に明け暮れ、先の見えない絵描きの道を模索していた。

当時、憧れのイラストレーターがいた。この世界では草分け的存在で「イラストレーション」という言葉を広めた人のひとりである。描くものは街や自然、旅で出会った人や物。ぼくは一枚一枚、丁寧に見て「いいなあ」といつも思った。

23歳の時、憧れの人が描いていた雑誌で運良くイラストを頼まれ、これがデビューになった。それからというもの憧れを追うようにひたすら描き続けた。

願いはいつか叶うものだ。あるパーティーで席が隣同士になったのだ。男だというのに、席に着くやいなや、もうドキドキが止まらない。

思い切ってご挨拶した。「ずっと勝手にぼくの師匠として…」何を言ったか覚えていない。「弟子」を持たない人と知っていたが、上がっていたのである。

すると「いい絵を描くね、いつも見てるよ」と、にこやかに応えた。ぼくは、ただただ恐縮して、見てくれていたことに感謝した。

それからしばらくして、願ってもないことに旅の取材に誘われた。もちろんふたつ返事。スケッチしながら山と麓を歩き、老舗の温泉で一泊した。出発前の楽しみと緊張といったら舞い上がる寸前だ。なにしろ憧れの師匠と2日間共にするのだから無理もない。しかし顔を合わせたら、まるで旧い友人のようによく喋り、その夜は酒を酌み交わしながら話が尽きなかった。憧れの師匠は、80歳近い今も活躍している。それがまたうれしい。

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ぽうのエッセイ「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『のんびり山に隠ほのぼる』（山と渓谷社）、『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。

おやつの時間

簡単、美味しい楽ラクレシピ

お料理研究家　こいけりえ

ハッピーハロウィン

「カボチャのパウンドケーキ」

ハロウィンと言えばカボチャ。黄金色のケーキを切ると、大ぶりのカボチャがごろっとのぞきます。濃厚なしっとり感に大満足。元気が出てくるおいしさです。

◎作り方（20×7㎝の型）

●下準備

種を取ったカボチャ250gは2㎝幅の角切りにする。そのうち150gは皮をむく。

残り100gは皮を少し残して角を落とす。

耐熱皿に皮なしのカボチャを広げて並べ、少量の水をかけたらラップをふんわりかけて、電子レンジで2分30秒加熱する。やわらかくなったらマッシャーでつぶす。これが生地に混ぜ込むほうになります。

ごろっと中に入れる皮つきカボチャも同じく水をかけ、2分弱加熱してから出し、上から砂糖大さじ1を全体にかけ、再びラップをして30秒加熱する。

●生地作り

室温に戻したバター120gはゴムべらを使って白くなるまでしっかりと練る。泡だて器を使ってよく混ぜた溶き卵2個分は、2〜3回に分けてバターに流し入れ、混ぜ合わせたところにグラニュー糖100gも入れて、さらにしっかり混ぜ合わせる。薄力粉120g、ベーキングパウダー小さじ1をふるいにかける。卵と合わせたバターにふるった粉を2〜3回に分け入れ、へらでさっくりと混ぜる。そこへつぶしたカボチャを2回に分けて入れ、全体に行き渡らせるように混ぜる。

●オーブンで焼く

パウンド型全体にバターを塗り、強力粉または薄力粉をかるくまぶしておく。型の3分の1の高さまで生地を入れたら、台の上で型の底をとんとんして空気をぬく。

そこへ皮つきのカボチャを均等に並べて、上から残りの生地を流し入れ、再びたたいて空気をぬく。

170℃に予熱したオーブンで40分焼く。中心に竹串を刺して、生地がつかなければ出来上がり。

焼き上がりも美味しいですが、しっかり冷ますと、生地がしっとりとして濃厚な味わいに。一切れをかわいくラッピングすると、ハロウィンのお菓子としても喜ばれます。

みてもらお！

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。

やっぱりお母さんが大好きです。
京都府福知山市
塩見裕子

お食い初め。スクスク育って♪
群馬県太田市
植木栄

ハイハイでどこへでも。
東京都江戸川区　板垣マツミ

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。お待ちしてま〜す！
（詳細は7ページ）

島根県にはこんなにいいもの あるんだね！

島根県浜田市と益田市

豊かな緑と澄んだ川、赤い瓦の家並は日本の原風景のような美しさ。この島根にUターンやIターンした男たちが、ここならではの瓦のおろしを制作。実行力ばつぐんの元気な4人をお訪ねしました。

4人を結びつけた人は三浦大紀（みうら ひろき）さん（34歳）。三浦さんが東京から浜田市にUターンしたのは3年前。国際的な仕事が夢で、政治や海外支援まで経験したものの、「手の届く所にある事こそ大切だ」と気づき、帰省するたびに寂れていく故郷をなんとかしたいと戻ってきた。

「島根の魅力って何だろう」と探すうちに、益田市匹見町（ひきみ）が「東の静岡、西の島根」と称されるワサビの特産地と知った。訪ねた匹見で、京都から単身移住し、Iターンで栽培を始めた安藤達夫（あんどう たつお）さん（50歳）と、相棒の埼玉出身の木暮貴之（こくれ たかし）さん（38歳）に出会う。ワサビの独特の粘り、辛さのあと舌に広がる甘みに魅せられた。

標高千メートルの山上で収穫する畑ワサビ。安藤さんと木暮さんを地元のお母さんたちが手伝ってくれる。全長1キロの清流に谷ワサビの段も整えた。

その時は全国からボランティアが来てくれた。地元出身でない2人だが、かえってワサビと地域活性化への思いはあつい。

加工場の「葵屋（あおいや）」で、三浦さんは細かく粘るようにおろすと旨いと知る。要はおろし金だ。「昔は割れた瓦ですりおろしていたらしいよ」と地元の人から聞いた。

木暮さん。「何かつくれないか」と話し合った。

浜田市に戻ると、自宅の近くの2百年以上続く亀谷窯（かめだに）業（のりお）の工場（せきじょうがわら）を訪ねた。故郷の赤い石州瓦を焼く亀谷典生さん（43歳）との出会いだ。

大型のワサビおろしは宴会用にも。刻みが美しく、豪快におろせる。

谷ワサビの段々を整備。初対面のボランティアさん達に感謝！

次々出してくれた試作品の一部。手のひらに持っておろせる。上品でふわっとした粘り。

4人が知恵を出しあって作った ワサビおろし

右から亀谷さん、木暮さん、三浦さん、安藤さん。後ろの家々の赤い瓦も石州瓦だ。

「ワサビと瓦を結びつけられないですかっ！」「面白いね」と相談に乗ってくれた。木型から作り、9カ月かけ何十個も試作した。

「これですよ」と木暮さんが最初の品を出してくれた。お訪ねした葵屋の作業台に並んだ瓦のワサビおろしは、1点ずつ進化の道筋が見えるようだ。

「最初は楊枝で刻みをつけて焼いたらダメだった」と笑った。「作る都度、ジグから作り直すんだから大変」ジグとは固定具や刻み道具のことで、ここは亀谷さんの腕の見せ所だ。高温で焼く前に、全て手で刻みを入れるのだ。完成品の目立ては細かくキリリと立って感動的。

試作するとすぐ使って意見を出し合った4人。「3社とも分野が違うから面白いんだよね」ワサビの栽培者、工業製品の瓦の生産者、そして三浦さんのプロデュース…。いい物を作る満足が一番で、注文には応じるが量産化は考えていないという。

それより、ワサビの谷に粉砕瓦を敷き詰めるといいとか、ワサビを加えた食品開発や、石州瓦でかっこいい食器を作るなど「まだまだ島根にしかない価値を探究中」だそうだ。

水清く豊かな山。寺社と家々は、白壁に赤い屋根瓦。石州瓦は凍てや塩に強く、北前船で各地に運ばれたそうだ。

ほほえみのひろば

マツタケ

広島市　反田弘子

小学校の頃、働き者で優しいばあちゃんと、毎年マツタケ採りに行っていた。早朝からカゴを背負い、二人で山道をいく。薄暗い山を声をかけあって進むこと40分。マツタケ山に入ると、じめっとして足元がやわらかく、ほんのり匂いがしてくる。大きな赤松の木の根元、ふんわり盛り上がった枯葉にそっと手を入れると、あちこち丸々とした松茸が生えている。

「あ～、ばあちゃん、あった～」私が声を出すと、「シイっ！」人差し指をたてて、小さな声で、「静かにせえよ、誰かが採りにくるけー。そこふむなぁ。じっとしとれぇよ」カゴいっぱいに、松茸を入れて、上着をかけて見えなくする。

採り終えると、二人とも「ニコニコ」しながら、しばをかき分け、清水の湧く水飲み場へ。笹の葉を入れたやかんでお湯をわかし、おむすびをほおばる。ひといきついて、家に帰ると、七輪としょうゆでマツタケパーティー。ばあちゃんとの心温まる想い出です。私も80歳になりました。

――あれから幾歳月。

なせばなる

沖縄県宜野湾市　田崎希

祖母は畑仕事で8人の子を育て上げた。祖母の家庭は貧しく、幼少から奉公に出されたため、小学校も通えず、読み書きが出来ませんでした。「投票所に連れてってもらえるかね」ある選挙の日、90歳を過ぎた祖母にそう頼まれました。予め、祖母の手のひらにカタカナで候補者の名前を書いてあげました。

投票所では手のひらに書いてある文字を見て、ゆっくりゆっくり書きました。それが人生最初で最後の投票でした。今は天国へ行ってしまいましたが、私達孫にいつも言い聞かせていたのは、「なせばなる、なさねばならぬ、何事も」。

おばあちゃんの貴重な貴重な一票でした。

――おばあちゃんの強い信念と行動、ですね。

あったかい

三重県津市　水谷照子

昨年の暮れのことです。新しい年を迎える前に、主人の下着を探しに行き、暖かそうなのを見つけて買ってきました。「これはいいなあ」と主人は大喜びでした。

そこで、奥さまを早く亡くされた主人の友人にプレゼントしようと、もう1組買ってきました。包装紙に大きなニコニコマークを書き、メッセージをつけて贈ったら、大変喜ばれました。「下着を買ってもらったのは、女房以来やわ。涙が出るわ」と。

先日、その方からお手紙が届きました。「今年は暖かい下着のおかげで、風邪もひかなかった」と書いてあり、私も嬉しくなりました。

今年の暮れにも、また送るからね。

――しみじみ、ほっこり。

感謝のデート

新潟市　早川和雄

今年80歳になる母は、長年続けてきた梨の栽培をついにやめました。人工授粉や袋がけと、冬の農閑期以外は忙しく働いていた母も、この春からは時間をもてあましていました。人間には退屈が一番の敵になります。

そこで、休みの日に母を連れ出すことにしました。老齢の母と息子のデートです。私の仕事は嘱託の準公務員で週休3日。自分の細事を片づけるのには2日あれば十分ですから、残りの1日をあてることにしました。

母のリクエストを聞き、早速準備を開始。私の住む地区には、県立の植物園をはじめ、花を楽しめる緑豊かな施設がたくさんあります。そこで、初デートは植物園の温室でアゼリアなどの花を観察し、近くの新津美術館で開かれていた花の写真の展覧会を巡る花づくしのコースに。母の笑顔に安堵しながら、お昼は「回るお寿司」を堪能しました。

――親孝行の鑑です！

仲良く

千葉市　藤代麗子

猛暑の畑仕事中、隣の駐車場から、助けてと言わんばかりの猫の鳴き声。行ってみると、カラスに襲われた子猫が、足をケガして、車の下でうずくまっていた。手当てをしている内に、かわいくなってしまい、家で飼うことになったのだが、犬も飼っているので不安があった。

「仲良くさせるんだ！」力強い主人の一言通り、3か月たった今、二匹は大の仲良し。仲良くご飯を食べ、追いかけっこや互いのにおいを嗅いで楽しそう。大きな犬の胸に、小さな猫が寄り添って寝ているのも目撃した。

最初はおびえていた猫が、犬の姿が見えないと探している。我が家の同居人、浜次郎とミミに癒されている、今日この頃です。

――いつも一緒でかわいいですね。

ポカポカ

埼玉県越谷市　小林晴香

娘の幼稚園でママさんバレー部に所属している私。先日、練習で足首を捻挫してしまいました。包帯でぐるぐる巻きにされた私の足を見て、娘は、「どうしたの？ママ、痛いの？」と心配顔です。その夜、お風呂で水が入らないように包帯の上からラップを巻いていると、「ママ、わたしが命洗ってくれましたら！」と私の体を一生懸命洗ってくれました。ラップの足に「寒くない？お湯かけてあげるね！」と手でお湯をすくってかけてくれたり、さすってくれたり。娘なりに精一杯の看病をしてくれました。

おかげでラップのかいもなく、包帯の中までビチョビチョでしたが、娘の優しさに心がポカポカになったお風呂タイムでした。

――優しい子だなぁ！

姉妹で犬のお散歩です。

神奈川県逗子市　小澤正水

あなたのお便りや写真をお寄せください

●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「ワサビおろし」の連絡先

・三浦大紀（シマネプロモーション）
〒697-0032　島根県浜田市牛市町75　TEL：0855-28-7242
・葵屋
〒698-1212　島根県益田市匹見町紙祖イ262　TEL：0856-56-1411
・亀谷窯業
〒697-0023　島根県浜田市長沢町736　TEL：0855-22-1807

燈々無尽

苦しみましょう

夜もふけて、なやみ、苦しみも、
ひとことおりお聞きしたあとで、
私が、どうしても、ご返事をしなければ
ならないことになりました。
そこで私は
「なやんで下さい。それが生きがいですよ」
とお答えをしました。
人間はどんなに努力をしても、
よい結果になるとは限りません。
しかし、どんな結果も
ありがたいと思えたら
本当の勝利なのです。

鈴木清一

あいのわ　愛の輪からのコラム
ふれあいから生まれた"言葉"たち

海を越えて、
愛の輪はひろがる。

海外研修派遣事業の実行委員やアジア研修のアドバイザー大杉豊さんの言葉です。高校生～20歳の研修生をフィジーに引率した時、かつて日本で研修を受けた現地の若者たちが研修生を歓迎し、互いの文化が理解しあえる研修内容を準備してくれたことに感動！日本からフィジーへ。まさに海を越えて、愛の輪のひろがりを実感した瞬間だったそうです。

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。

DUSKIN
喜びのタネをまこう

教えて！コウノトリさん

ダスキンのこと

ホームインステッドはご家族と一緒に「人生の記録」を綴り認知症に対応したサービスを行っています。

65歳以上の4人に1人は認知症といわれています。ダスキン ホームインステッドは、「人生の記録」を通して、認知症の方の生活を豊かにし、ご家族の支えになることをめざしています。

オリジナルツール「人生の記録」
色んな時代の物語が
穏やかに過ごすヒントに！

「認知症ハンドブック」をプレゼント！ お申込みは、ダスキンコールセンター（0120-100100）まで。

ディーデュエット Duet DUSKIN MEMBERS SITE
＋ ダスキンがあなたにお届けする
便利でおトクな使える情報サイトです。

アクセスはコチラから
dduet
https://dduet.duskin.jp/

今号のキーワード

じ ん せ い

ハガキに書いてご応募ください！

「リラックスアロマ入浴剤 ベリーの香り」と「うるおいボディソープ ベリーの香り」をプレゼント！

抽選で50名様に

©1976, 2014 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL No. G550826

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。住所は不要です。
〒163-0265
（株）ダスキン「喜びのタネまき新聞no.549」プレゼント係

●締め切り　平成26年11月28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12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、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。

●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

53-8C　DK140828