読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.591

田貫湖から望む富士山〈静岡県〉

朝霧高原の一角に位置する田貫湖は、雄大な富士山を間近に仰ぎ見ることができる人気のスポットです。湖畔から眺める静かな湖面に映った「逆さ富士」とともに、なだらかな裾野から日が昇る光景はまさに息を呑む美しさです。

イラスト：歓崎 花鈴

※イラストはイメージです

きな粉を安倍川上流で取れる砂金に見立て、徳川家康が名付けたと伝わる安倍川もち。江戸時代から愛され続ける味です。

〈誰かの為に〉

ある女性起業家のお話を伺いました。その方は元々、デザインの仕事をされていましたが、お子さんが誕生した頃、仕事を通じて「野菜」に興味を持たれたそうです。そして農家の方から「収穫した全ての野菜を出荷できるわけではなく、形が整っていなかったり傷がついたりした野菜は、農家の方がご自身で消費し、残ったものは堆肥に、それでも残れば止む無く廃棄している」と聞かれました。

ある日、お子さんがクレヨンで描いた手紙を見て「安全で安心」なクレヨンを作りたいと思ったそうです。そして、残った野菜でクレヨンを作れば、万が一口にいれても安全ではないか、また、廃棄する野菜を減らすことにもなると考え、起業されました。

最初は、製造知識がない中で野菜をすり潰して作ってみられたそうですが、失敗の連続。その後、彼女の想いに共鳴したクレヨン製造会社と出会い、求めていたクレヨンが完成したそうです。

世の中には多くの商品やサービスがありますが「誰の為に役立つのか?」が大切だと思いました。

大切に育てられた野菜を無駄なく使い、子供たちが安心して使用できるクレヨンを作りたい、という思いを形にされたことが素晴らしいと思いました。私たちの生活の中でも「誰かの為に」と思い、役に立っていることが多くあります。

家族や友人、同僚のためなど「誰かの為に」行うことは、人として素晴らしい人生になると思いました。

株式会社ダスキン社長
山村輝治

日本はひろいなおいしいな

腰に回したベルトで布を引っ張りながら杼（ひ）と筬（おさ）で織り進める

岩手県雫石町「しずくいし麻の会」

記憶をたどり甦った郷土愛を紡ぐ"幻の織物"

織り技術の難しさゆえに途絶えた幻の「亀甲織」

「南部片富士」とも呼ばれ、宮沢賢治や石川啄木がその美しさを詩にも詠んだ岩手山。雫石町はそんな雄大な景色を北に望む、大自然に囲まれた美しい地です。そしてこの雫石町は、古くは南部藩の献上品として武士が愛用した、麻の織物「亀甲織」の産地でした。

しかし、六角形の亀甲模様が美しい亀甲織は、その織り方の難しさから技術が継承されず、さらに大正時代に綿糸が普及したこともあっていつしか衰退、織り方はもちろん、その名前すら誰も知らない「幻の織物」となってしまいました。

麻の繊維を細く長く縒り合わせて麻糸にする

そんな亀甲織を昭和40年代に復活させたのが、加藤ミツエさんと義姉のキワさんでした。二人は自宅に一枚だけ残っていた亀甲織の布を引っ張り出し、試行錯誤を重ねて見事に復元。そして現在、「亀甲織を二度と『幻の織物』にしてはならない」と、その技術を次世代の人たちに伝えているのが「しずくいし麻の会」なのです。

糸を紡ぎ、染め、織る全て一貫して手づくりで

亀甲織が全国で唯一無二と言われる理由は、織り方だけではありません。麻を栽培して麻糸を作るところから、染色、機織、そして製品にするための縫製まで一貫して自分たちで作っているのです。収穫した麻を麻糸にするだけでも、要する時間はなんと半年。町の青年クラブや地元の人たちに手伝ってもらうことで昔に比べれば負担は軽減されたというものの、大変な手間ひまと根気のいる作業です。また、色とりどりの美しい色は、雫石町にある草木で染められたもの。メンバーそれぞれが桜や梅、フキノトウなどを使って好みの色に染め上げるので、作品を見れば「これは原田さんのカラーだね」「それは中野さんよ」と個性が表れるのだそうです。

会のメンバーは50～70代の女性11人。偶然手にした亀甲織の美しさに惹かれて入会し、現在は会長を務める上野節子さんは、「雫石の町が大好きで、雫石でしか織れない亀甲織に携われていることが私たちの活動の原動力であり、誇りです」と語ります。他の方々も「この織物は雫石の宝物だよね」とたまらなく亀甲織を好きなことが伝わる笑顔で、皆で協力しあい、時間が許す限り機を織っています。また、「亀甲織は昔よりさらに手の込んだ織り方となって進化もしています。この織物を次世代に伝えることも私たちの仕事のひとつ」と語ってくれました。

コツコツと時間をかけて織られた亀甲織は、それと知らない人が手にとっても、優しい気持ちが伝わる手触りです。一時は「幻の織物」と呼ばれていたものの、今では雫石町の成人式で記念品に贈られるなど、町の選定保存技術として大切にされています。豊かな自然の恵みを縒り合わせ、人から人へ受け継がれる思いも紡ぎながら、亀甲織はこれからも雫石町のぬくもりを伝えてくれることでしょう。

縦糸を横糸に絡ませ、鮮やかな六角形の亀甲模様を浮かび上がらせる「亀甲織」

色の配色なども作り手により違いが。シックだったりポップだったりと個性的

亀甲織を支えるメンバーの方たち

岩手県の郷土料理

くるみ雑煮の作り方

岩手県沿岸部に伝わるお雑煮は、イクラをのせたおすまし仕立て。お餅はクルミだれで味わう。一度で二度美味しいお雑煮です。

材料（4人分）

A	鶏もも肉	100g
	大根	100g
	人参	40g
	ゴボウ	70g
	しめじ	100g
	高野豆腐	1枚
	油揚げ	1枚
三つ葉		6本
イクラ		大さじ4
角餅		8個
オニグルミ（普通のクルミで代用可）		30g
砂糖		大さじ3
醤油		大さじ3
酒		大さじ1
だしの素		小さじ2
塩		小さじ1/4
水		5カップ半

① 鶏肉は5㎝程、野菜や油抜きした油揚げは短冊切りに。高野豆腐は口大、ゴボウはささがきにする。三つ葉は3㎝程に切る。

② 水で鶏肉を中火で煮て、アクを取る。Aを入れて10分煮たら、醤油大さじ2、酒大さじ1、だしの素小さじ2を加え、塩で味を調える。

③ クルミだれを作る。クルミをフライパンで弱火で炒り、すり鉢ですった後、砂糖と醤油大さじ1を加える。

④ さらに②の煮汁を加えて好みの軟らかさに伸ばす。その間に角餅をトースターなどで焼いておく。

⑤ お椀に具や餅を盛り、最後にイクラと三つ葉をのせる。餅は食べる際にクルミだれにつけて食べる。

作り方を教えてくれた人

SAVE IWATE
和グルミプロジェクト
理事長 寺井 良夫さん

街中にも自生しているほど岩手で古くから親しまれているクルミに着目し、クルミを用いた被災者支援活動を運営。岩手のクルミの美味しさと様々な活用法を提案している。

えがおで暮らせば

第十九話

我が家の味を育てる

新たな年が始まり、冬の寒さも
本格的になってきました。
寒い日に家で温かいご飯を
食べると幸せを感じますよね。
今回は、料理上手の坂井さんに
家庭料理への想いを伺いました。

食事の準備も楽しみのひとつだと言う坂井さん

おふくろの味が基本

明けましておめでとうございます。年末年始はゆったりとお過ごしでしたでしょうか。底冷えする日が続くと、お味噌汁やシチューなど温かいものが一層おいしく感じますね。我が家では汁物を毎日作りますので、お味噌はこだわりの自家製です。私はいつもこの時期に仕込むのですが、「手前味噌」という言葉があるように手作りのお味噌は格別。味は、子どもの頃に食べていた母の味に近いですね。やはり"おふくろの味"が基本になっているのかもしれません。

「我が家のお味噌汁」の味は格別

左：4年物／右：1年物

「我が家の味」の代表格である自家製味噌。熟成するほど深みが増す

意見を取り入れながら

味噌作りの魅力は、大豆や麹の分量や仕込む時期、熟成期間によって、まろやかになったり深みが増したりと、味がどんどん変わっていくことです。工程が少ないので、一度その楽しさを味わうと繰り返し作りたくなりますよ。

家庭料理も同じで、例えば煮物だと、お砂糖やみりん、お醤油、お酒など、基本となる調味料は決まっていても、食材や煮込み時間で味が変わる面白さがあります。どんなお料理も最初はレシピ通りに作ってみますが、「もう少し濃い方がいい」「甘さを抑えて」「もっと柔らかく」など家族の好みに合わせながら変えていく過程が楽しいのです。毎回家族の反応が楽しみですし、そうして徐々に"我が家の味"に育っていくのだと思います。「今日はいつもと具が違うの」「お野菜が多くて甘くなったわ！」「そんなことを話しながら食べる時間もまた幸せです。

料理は気持ちで作るもの

お料理は、作る時の"気持ち"も大事です。不思議なもので、イライラした気持ちで作ったお料理はやはりおいしくありません。イヤイヤ作れば"イヤイヤの味"になってしまうのです。逆に、おいしいものを食べてもらいたいと愛情を込めて作ったお料理は、何も考えずに作った時よりもずっとおいしく仕上がる気がします。

また、お料理は「まず目で味わう」と言うように、おいしそうに見せるのも愛情のひとつ。例えばメインのお料理に色鮮やかな野菜を添えたり、お料理に合わせて器や取り分けるスプーン、お箸を選んだりと、私は見た目も意識するようにしています。すごく簡単なお料理でも、盛りつけ次第でごちそうに見えることもありますよ。

家族の笑顔がいちばん

ひと口食べてホッとできる"我が家の味"があるのはとても幸せなことだと思います。家族が旅行や外出先から帰ってきた時に、「やはりこれが一番」とお味噌汁や煮物などを食べてくれると本当に嬉しいですね。家庭料理には"家族を想う気持ち"が込められている分、より味わい深くなるのかもしれません。

そして、何よりもお料理をおいしくしてくれるのは家族の笑顔です。みんなでそろってにぎやかに食卓を囲む時間を、これからも大切にしていきたいですね。

取り分けるスプーンやフォークなども
料理や器とのバランスを考えて選ぶ

ちょっと一工夫で暮らしを楽しく

より子さんのノート

甘すぎない「りんごジャム」

冬は、りんごがおいしい季節。食べきれなくて余った時などはジャムにするのがおすすめです。坂井さんのレシピは、りんごの風味を生かした甘すぎない味で、煮込む時間も短く、とても簡単。甘さは調整できますので、お好みに合わせて"ご家庭の味"を作ってみてはいかがでしょうか。

【作り方】

材料：りんご（皮が赤いもの）2個／砂糖 大さじ2～3／レモン 1/2個

1. りんごは皮を剥いて8等分にし、厚さ2～3cmのいちょう切りにする（皮は捨てずに取っておく）。
2. 厚手の鍋にりんご、皮、砂糖、レモンの絞り汁、水100㎖を入れ、中火で好みのとろみ加減まで煮る（目安は20分）。味を見て、甘さが足りなければ砂糖を足す。火を止めてりんごの皮を捨てればできあがり。

※皮を一緒に煮るとジャムがキレイなピンク色になります。　※冷蔵庫で1～2週間保存可能。
※りんごの形が残る仕上がりです。なめらかにしたい場合はハンディブレンダーなどでつぶしてください。

坂井より子さん

1946年生まれ。神奈川県葉山町在住。主婦歴40年の経験を生かした、やさしい家庭料理の伝授と暮らしの知恵を交えた語りが好評を博し、さまざまな世代の女性から人気を集める。近年、親子教室などで若いお母さんたちの支えとなる活動も行っている。著書に「受け継ぐ暮らし」「暮らしをつむぐ」（技術評論社）。

ほほえみの ひろば

「あんこ」の大合唱

兵庫県揖保郡　黒田　紀子さん

幼稚園の餅つき大会のお手伝いに参加した。おじいさんは餅をつく係で、おばあさんは餅を丸めたり、園児が食べる餅を作ったりする係だった。

餅は、あんこときなこと砂糖醤油の三種類。園児たちの席を回って、お皿に餅を置いていく。最後に残ったのはあんこ。やはり私の予想通りだった。

私はあんこ餅が入った容器を持って、「栄養があるよ、食べてね」と言いながら配り回った。1人がほしいと言ったら、しめたもの。一斉に「あんこ、あんこ」の大合唱が始まった。そして、1人が食べるとみんなまねして食べる食べる。全部売れてしまって二ッコリ笑顔の私。園児は本当に可愛く、愛すべき存在だと思う。

子どもたちの元気な姿を見ると、幸せな気持ちになりますよね。

息子からのはがき

長野県南佐久郡　新海　由美子さん

年賀状とともに配達された1通のはがき…。それは12年前の息子からのはがきでした。担任の先生がサプライズで投函してくれたもので、当時ははがきが50円だったため不足分の切手を貼ってくださっていました。

当時中学3年生だった息子が書いた内容にもびっくり。「一期一会を大切に」という内容で、それは私が最近掲げた目標と同じだったのです。そのなんともいえない絆、縁 偶然に、腰が抜けそうでした。辛い時、「50歳を過ぎたら一期一会を大切に」ということが載っている本に励まされて今の私があるので、この言葉に感謝です。

言葉との出合いも、「一期一会」。そのはがきは宝物ですね。

母に似てきた？

富山県射水市　田所　てる子さん

先日、スーパーで買い物をしていたら、全く知らない人から声をかけられました。「それにしても、ホントにお母さんにそっくりになられたわねぇ」と言われ、どうやら母のことも、実家の跡を継いでいる姉のこともよく知っている方のようでした。少し実家の話をして、とても懐かしかったです。

母にそっくりと初めて言われたので嬉しくなり、家に帰ってすぐ鏡を見たら、「ああなるほど」。年をとったせいか、とてもよく似てきたと思いました。母が亡くなってから10年が経ちますが、楽しかったことがいろいろ思い出されて嬉しくなりました。

天国にいるお母様も、きっと喜ばれていると思います。

戻ってきた財布

神奈川県茅ヶ崎市　上野　律子さん

クリスマスイブにショッピングモール内のお店でお買い物を済ませた後、財布を無くしていることに気が付きました。お店に戻って探しましたが、見つからなかったのであきらめました。

すると5日後、ショッピングモールの管理室から、「財布を無くしませんでしたか」と電話がありました。財布の中身などを話すと間違いなかったので、「身分証明を持って来てください」とのこと。財布の中には1万円近く入ったままでした。

届けてくれたのはお店の人だとか。おかげで新年を明るい気持ちで迎えることができ、届けてくれた方に感謝です。

親切な方がいると、まだまだ世の中、捨てたものではないと嬉しくなりますね。

腕相撲

熊本県天草市　山浦　典代さん

離れて暮らす娘2人が、それぞれ夫と息子と一緒に我が家に集合しました。

興に乗って娘たちが腕相撲を始めると、孫たちが泣いて止めに入りました。1人は、「ママに乱暴しないで～」。もう1人は、「おかあたん、危ない～」。なんともいじらしくて一同大笑いです。

雰囲気を察したのか、3歳の孫は、「勝負しよ！」と私を誘います。基本的には負けてあげるのですが、粘ったり、たまには勝ったりとバリエーションをつけてみると、孫は力んだり両手を使ったりと奮闘。「アレ、両手使った？」と私が聞くと、「うぅん！ 使ってない」と首をブルブル。こんなに健やかに育ってくれて…。若い2組の夫婦を称えたいです。この冬一番ホットな日になりました。

なんて可愛らしいお孫さんたち！ 家族団らんの温かさで寒さも忘れますね。

餅つき機

福島県福島市　山田　英子さん

我が家の餅つき機は、30年以上働いてくれている。私が嫁いできてから30年、それ以前はお姑さんが使っていたので年数は定かではない。

後で知ったことだが、ゴムパッキンにひび割れがあると餅米を蒸せなくなるようだ。そうとは知らずに寿命だと思い、新しく購入。二代目の餅つき機も壊れてしまったと思っていたところ、初代の餅つき機のゴムパッキンを交換していたことを思い出した。ずっと物置で眠っていたのだが、引っ張り出して使ってみたら見事に復活した。

毎年、15kg～20kgほど作り、知人に1kgの単位で菓子折箱に入れて差し上げる。余裕がある時はあずきからこしあんを作り、それも一緒に添えて。冬ならではの私の楽しみである。

30年以上なんてすごい！ 周りの方も毎年楽しみにされていますよ！

燈々無尽

朝が来た

朝が来た。
なやみ、苦しんで
いつ寝たとも思わなかったが
気がついてみると朝であった。
何と明るい朝である事か！
まるで昨日のなやみも、
苦しみも夢のようだ。
人生には夜の苦しみもあれば
朝の輝きもあるのだ。
いたずらに、苦しみ、
もがくだけでなく朝を待とう。

鈴木清一

愛の輪からのコラム
障がいのこと。まず知ることから、はじめませんか？

ドーナツを食べて社会貢献をしませんか？

ミスタードーナツは、1月27日の創業の日を「反省と感謝の日」として、この日の売上の10％を愛の輪基金に寄付しています。皆さまからお寄せいただいた善意の献金を、愛の輪基金では障がい者リーダー育成のために大切に活用しています。また、当日は全国のショップにて地域の皆さんへの感謝の気持ちを込めて近隣の清掃も実施。1月27日はお近くのミスタードーナツで、あなたもドーナツを食べて社会貢献をしませんか？

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　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、海外での研修活動を行っています。

あなたのお便りや写真をお寄せください。

皆さまからお送りいただいたお話をもとに新聞を作ってまいります。

どうぞ、あなたが体験したうれしかったこと、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。

送り先

〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33
株式会社ダスキン広報部
ダスキン「喜びのタネまき新聞」編集室
e-mail：koho4@mail.duskin.co.jp

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品をお送り致します。
- お送りいただいた作品は、必ずご紹介できるとは限りません。また、作品のご返却は致しかねますのであしからずご了承ください。

No.420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/

みてもらお!

読者の皆さまから
お送りいただいた素敵な1枚をご紹介します。

三重県伊勢市
有岡 千穂さん

北海道旭川市
澤田 照子さん

大分県大分市
星野 倫花さん

茨城県つくば市
本橋 登喜子さん

山形県山形市
斎藤 里紗さん

高知県
安芸市
岡宗
幸子さん

お得な情報満載！
LINE@はもう登録しましたか!?

毎日をちょっと楽しくする情報をお届けします!
ぜひ友だち追加してみてね!

LINE紹介ページへアクセス!!

この新聞をお届けしているのは

株式会社 ダスキン
発行・編集：広報部 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33

【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

56-11C