

喜び

白い流水がオホーツク海を埋めつくす町の加盟店。店から一時間の集落に三軒、さらに二十分山道を上がった奥の農場にモップ一本という具合、お客様は海沿いの一七〇キロと山間に散在しています。日本中で最も広い地域を受けもっている店かもしれません。

「ほしいと言ってくださるのだから、遠くても行きませ。効率はいくつかあいいけれど、一生のつきあいですよ」。待たれている喜びには、横殴りに雪が吹き付ける厳しさもなんのその。隣家まで遠い過疎地だから、遠回りでも寄って声をかける。「互いにどうですかと話ができることが嬉しい」と、加盟店主は話していました。

「自分が仕事を楽しみなから、お客様に喜んでもらえるようにしていると、求めなくても、お客様が結果を出してくださっている。生き甲斐をもらっているんです」。

今日も雪は降っているんでしょうか。地域の方々と心の通うお店の人たちの笑顔が心に浮かびます。

株式会社タスキン 会長

伊東英幸

写真・市谷 健「オーツ！ 今日もヤルぞー」



喜びのタネまき新聞

読む人の幸せを心に願って作る

no.487

いのちのいろ

(12)
絵と文
葉っぱの画家
群馬直美

ルビー色に輝く実を
たくさんつけたガマズミ。
小さな実の一つ一つに
いのちのものが包まれています。

幸せ色に染まる赤い実

頬染めて

初冬の公園を散策していると、大歓声が聞こえてきました。なんだろ？なんだろ？ 巨大エアクッションの上でふわふわ飛び跳ね、大はしゃぎの子どもたち。暖かな陽射しに包まれ、宙返りする子も！うわう、無重力みたい。びつくりしていると、すぐそばにガマズミの木がありました。

優しく色づいた葉っぱと赤あかと燃える実のコラボレーション。子どもたちの笑顔に囲まれて、夢心地で頬を染めているようでした。

「木は過酷な環境のほうがよく実をつける」と、もの知りのおじさんから聞いたことがあります。リッチで恵まれた環境だと、種が守られていると安心して子孫を残さないのだとか。

でも、このガマズミは恵まれた環境の中で、たくさん実をつけて幸せそうにしていました。

ガマズミの花言葉は「無視したらわたしは死にます」。きつと、繊細な心の持ち主なのでしょう。



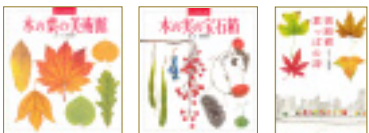
ガマズミ (右)11月15日採集 (左)11月27日採集／紙にテンペラ



似たもの同士

ガマズミと葉も実も見た目がよく似ているのがハクサンボクです。両方とも同じスイカズラ科のガマズミ属。でも、ハクサンボクの葉っぱは常緑で無毛、枝と柄の境界にくびれがないと、公園のおじさんに教わりました。なるほど、葉っぱがスベスベ、ピカピカ。なお常緑とはいっても、寿命がきた葉は赤くなり落ちていくそうです。

アート&エッセイ。
『木の葉の美術館』「木の実の宝宝箱」
(各2100円)。
最新刊『街路樹 葉っぱの詩』(B5判232
ページ/2310円)いずれも世界文化社刊
(価格は税込み)。



群馬直美／群馬県高崎市生まれ。
東京都立川市在住の画家。
作品はインターネットでもご覧になれます。
<http://www.wood.jp/konoha/>

ガマズミの実の中から出てきた種は、きらめくいのちのもの。また芽を出して、楽しい一生を送れますように！

お好みのタレで食べる

「簡単チヂミ風お焼き・2種」

お好み焼きでもなく、チヂミでもない、これって何？と考える前に是非一度作ってみて！おやつはもちろん、お父さんの酒のおつまみ、受験生の夜食など何にでも対応出来る万能メニュー。栄養、スタミナ、美味しさ共に満点です。アツアツの出来上がりは、寒い冬には嬉しいですよー！



お料理研究家 こいけりえ

◎生地を作る(約8枚分×2種)

小麦粉1200gの中に、水1カップ+麵つゆ大さじ2を入れてよく混ぜ、さらに溶き卵1個分を加えてよく混ぜ合わせる。仕上げに塩少々を入れ、生地が出来たら、ポウル2個に半分ずつ分けておく。

●ゴボウとニンジン

ゴボウ100gはよく洗って皮をこすり取り、細めの千切りにして水にさらしておく。ニンジン50gも同じように細めの千切りにする。千切りにしたゴボウとニンジン、白ゴマ大さじ1を加えてポウル1個分の生地の中に入れ、具材が片寄らないようにしっかりと混ぜ合わせる。

●ネギと牛肉

麵つゆ大さじ1、酒、砂糖、コチジャン各小さじ1を合わせてタレを作る。牛肉の細切れ100gは小さく切り、タレをかけて手でもみ合わせ、しっかりと焼いて火を通す。残しておいた半分の生地に、炒めた牛肉と細かく刻んだ青みの多い万能ネギ5本、白ゴマ大さじ1を加えよく混ぜ合わせる。

◎それぞれを焼く

フライパンにごま油小さじ1をひいて温め、直径7〜8cmくらいの丸形に薄くのばす。ゴボウとニンジンは、具材が重ならないようにするのがコツ。生地は薄めに広げて、形を整えて表面に薄く色が付いてきたら裏返し、さらにごま油小さじ1を加え、しっかりと焼く。牛肉の場合は、裏返したときフライ返しやヘラなどで、押し付けるようにして形を整えるのがポイント。器に2種を交互に盛り付けて完成です。



生地は薄めにひき、具材が重ならないように



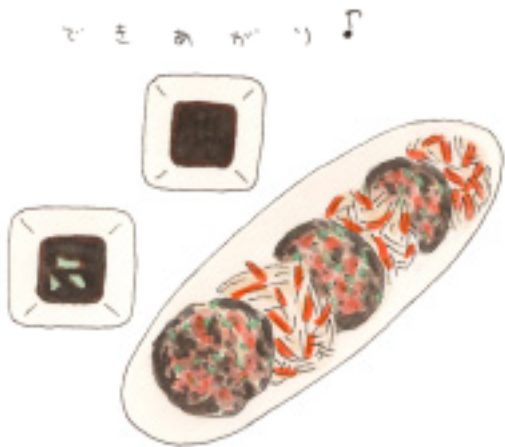
裏返しした時はフライ返しやヘラなどで押し付けるように

◎タレ作り
・ポン酢タレ
・ポン酢しょう油大さじ2、
麵つゆ大さじ1、ラー油2滴、万能ネギ少々を混ぜ合わせる。

・辛味タレ
・ポン酢しょう油大さじ2、
麵つゆ大さじ1、豆板醤、コチジャン各小さじ2分の1を混ぜ合わせる。その他、ケチャップとマヨネーズを混ぜたものや、ウスターソース等も合います。

おやつの時間

簡単、美味しい楽ラクレシピ



ただいま冬毛。ふわふわ〜ん。
大阪府守口市 松尾知恵



「おとーさんたら!」
鳥取県倉吉市 川部由美



まだだけど、春よ来い♪
滋賀県甲賀市 中島克幸

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)

みてほしいお写真!!

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。

松崎 蔵づくり隊

西伊豆の松崎町は伝統工法の「なまこ壁」が美しい。時代劇の中に入り込んだような…。この景観を守り育てているのはなんと全員ボランティア。蔵を保存しようという人々の熱意で、伝統工法が再現され、県も動いたという。



「この折れ釘は足場を組む時のためなんです」と関さん。

実験と継承のため蔵をみんなで新築

静岡県西伊豆の港町、松崎町は江戸時代から航路の要所。近代は海運で栄えた。港へ続く川辺に廻船問屋や商家の屋敷が並び、なまこ壁の蔵や母屋、塀がアートのように美しい。

瓦と漆喰の景観は「松崎蔵づくり隊」の手による。作業の担い手は全員ボランティア。公募や口コミで集まった町内外の人々だが、実際に造った経験者はわずか2名なのだそう。

隊員は平成16年結成時、総勢20名。4年前に、地震で破損した伊豆文邸(明治の呉服商)のなまこ壁を修復したのが始まりだ。

松崎町は冬の西風が強い。駿河湾の潮を吹き上げるほどの烈風で、火が出ると大火となる。蔵の壁は15センチと厚く、扉は三重。火事となれば、「それっ」と表の扉を閉め財を守る。

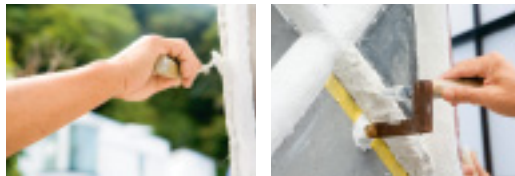
風吹いて

波立つ町で

今まで

関わった人は

70人



「28～30cm四方の瓦を焼いて壁に貼り付け、そのつなぎ目に漆喰を盛り上げる。端っこを決めるのが本職」と中村さん。



「本職だけど、まだまだです」と若い左官屋さん。



「やってみると面白いんです！」

松崎町には古い蔵がまだ200軒はあるそう。上方文化が伝わり財も蓄積されていた美しい町を惜しむからこそ、これまで5軒を修復。「やりがいがあるでしょう？」と聞いたら、「技術の継承、持ち主の合意や建築許可など、問題もいっぱい」とか。それで、80年近く施工されなかった蔵の本格的な工法を学ぶため、初めの一步から土蔵づくりを経験することに。「伊豆の長八美術館（幕末・明治／漆喰細工の名工・入江長八）前に昨年12月、小さな蔵を完成させた。

「こねて塗って、泥あそびみたい」

「松崎蔵づくり隊」の人たちは、せつせと手を動かすのに忙しい。楽しんで持ち場をこなしている。

代表の関賢助せきけんすけさんが説明役。健康が優れず労働は無理と嘆いたが、その博識ぶり！ 隊の中で土蔵の骨組になる竹を編んで、壁を作る作業をした経験があるのは関さんと本職の中村さんだけ。左官職人の町でも、今は継承されていないのだ。厚い壁の内部の構造が、見て分かるように、塗らずに一部分だけ残されている。

「壁の中に空気を含み、荒壁、中塗りと幾重にもなるので、夏冬の温度差が少ないエコハウス」

「外壁に張った瓦は正方形で、そのつなぎ目に漆喰を盛り上げる」「漆喰のつなぎは海草」と聞いてビツクリ。

盛り上げた漆喰は、ざらついたり、凹んだり。ポランテアの方が「うまくいかないわね」とぼやけば、メは本職の左官屋さんが丸くきれいに収める。「本職の人も無給ポランテアなんだけど」と関さんが笑って言った。月2回の作業日は多いと30人、中学の元校長先生、現職の高校の校長先生や高校生も女性もいる。関わった人は総勢70名に上る。

新築した蔵は設計から数えて3年。竹は秋に切り、足場の折れ釘を打ち、土にワラを混ぜて4カ月発酵…。日本の手間のかかる文化を、ていねいに継承する人達の顔ががやく。





振り袖

兵庫県加東市 浅見修代

次女の成人式に参加しました。百人以上も集まった女の子の振り袖姿は華やかで圧巻でした。次女が着た振り袖は、2年前に長女が着、10年前には姪が着た物でした。義兄夫婦から譲られたとずっと思ってきたのですが、実は今から40年も前に、義母が自分の姪に作ったものだと言き、びっくりしました。

次女が着たのは総絞りで金糸の刺繍が施された古典柄ですが、今、この時代に着ても何の遜色もありませんでした。うちの他にも何人かの娘の友人は、自分のお母さんの振り袖でしたし、別の友人のおばあさんは「娘に作ったものを、また孫が着てくれた」と、とても喜んでおられたそうです。当日、式場で同じ柄が全くなかったのも驚き。

着物は本当に奥が深く、つくづく日本の着物の文化は素晴らしいと思いました。

——愛情もいついかに何十年も伝わってきて……



ちゃんちゃんこ

長野県小諸市 小林朋子

夫は健康で医者にかからないことを誇りにしていましたが、病を得てからは、入退院を繰り返して2年半ほどの闘病の後、年の暮れにあっという間に他界。とつとつ帰らぬ人になってしまいました。

孫が結婚し、ひ孫の誕生を喜び、病院の待ち時間にも赤ちゃんを見ると「ニコニコして」「うちにもひ孫が生まれたよ」と若い母親に話していました。よほど嬉しかったのでしょうか。

その孫が敬老の日に買ってくれた、柔らかな暖かいちゃんちゃんこをずっと愛用しておりました。そのちゃんちゃんこに孫の名前を付けて、ベッドから起き上がって食事をする時には、「Tちゃんを取っておくれ」と催促して、最後まで愛用していました。よほど気に入っていたのでしょうか。

お別れときには、天国でも愛用してもらえるように、そのちゃんちゃんこを入れてあげました。

——あしたかく見守っていてねよ——



うちの犬

福井県敦賀市 梅木恵美子

我が家には、平成4年生まれの子犬「サブ」というワンコがいます。サブはおじいちゃんですが食欲旺盛で散歩好き。ただ、腰が悪く後ろ足は少し不自由。

サブは娘が8才の時に知人宅から来ました。たくさん生まれた子犬の中から、どの子にしようか迷っていた時に、「手を出してみたら？」と主人が言い、娘の方にトコトコと歩いてきたのが、サブ。最初の出会いでした。

あれから16年。子育てと同じで、楽しいこともあれば、辛いこともたくさんありました。しゃべれないので、病気のときは心配で、特に昨年10月の初めての入院と手術にはまいりました。いない時は、心にポカンと大きな穴があいてしまい、みんなサブの帰りを待っていました。

いつの間にか家族になっていて、生きものは手間がかかるけれど……。この家に来て良かったなと思ってくれるように、お世話を頑張らなきゃ

——ひとめぼれたの——



一歩一歩

愛知県岡崎市 山崎敬子

先天性の心臓病を背負ってきた、我が家の孫は何度も入院と手術を繰り返しつつ、今は6才になりました。アンパンマンが大好きなので、買い物に出かけては、見つけると買っていました。

昨年の正月に来た時に、プレゼントを見せると、「ばあちゃん、僕はもうアンパンマンは卒業したから、怜ちゃんにあげることにするよ」と言うのです。また、親戚の家に行くと、「お気づかいなく」と、大人をビックリさせるような言葉を使い、みんな顔を見合わせて大笑いしました。

生後5ヶ月までは、自分でおっぱいも飲めずに、鼻からチューブで流し入れている、体重もなかなか増えませんでした。あの時のことを思うと、今はウソのよう。病気が治ったわけではありませんが、一歩一歩成長していく孫が楽しみです。

——いつまでも元気でちゃんこを言っ——

優秀性を追求する
うまくいかなから望みを失うのではなく、望みをなくすから崩れていくのです。優秀性を追求する根源にあるものは、希望を持つことだと思っております。優秀性とは単に秀れていることだけではありません。技術が優秀になることは必要ですが、もうひとつ、心の眼を開き、それによって先がわかるようになる、そういうこともしてほしいのです。

鈴木清一

万感胸にせまる成人式。娘と姪がもう大人に…。



福岡県朝倉市 古川一枝

●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
新宿支店新宿住友ビル内分室 私書箱 第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

●2ページの群馬直美さんの連絡先は
〒190-0013 東京都立川市富士見町2-32-27 石田倉庫No.3 2F

●4-5ページの「蔵つくり隊」の連絡先は
松崎町役場 企画観光課
〒410-3696 静岡県賀茂郡松崎町宮内 301-1
電話:0558-42-3964 FAX:0558-42-3183

あなたのお便りや
写真をお寄せください



お土産

静岡県富士宮市 佐野君子

主人の母は旅行が大好きでした。行く所行く所私たちにお土産を買ってきてくれました。鬼の面、ひょうたん、刀など。若い頃の私たちは何の興味もなく、せっかく買ってきてくれたのだからと居間の壁に掛けておきました。去年、家を建て替える際にこのお土産をどうするか悩みました。よく見ると、全て厄払いのお土産ばかりです。知りませんでした。私たちの幸せを願い、荷物になるのに買ってきてくれたのだと思うと涙が出てきました。お母さん、ごめんなさい。そしてありがとう。また、新築した家に飾ってあります。お陰様で何事もなく元気で暮らしています。今日は大寒です。5年前の今日、母は天国へ旅立ちました。



携帯

東京都練馬区 藤平季男

インターネットで通信している友だちは、私より2才年上の73歳。お互い人生の荒波を乗り越えて、悠々自適に過ごしています。最近が高齢者でも携帯くらいは使えないとね。という話になって、持ってはみたものの、決まった人から電話がかかってくるわけじゃないし、友だちと二人で考えた末に、思いついたのが短歌のメール交換でした。日々、なにかに感動していなければ作品は生まれないと思い、まずは1日3つの感動を書きこむ『感動帳』を作り、継続は力なりと、毎日かかさずに交換してきた短歌。その数、すでに836首。日曜も正月もなく、限りなく続けるつもりです。2千、3千首と二人が元気でありますように…。

——頭も手先も動かして、今年も盛り上がる！



～包装ゴミのダイエット～

スーパーで、肉や魚をプラスチックトレーから備付けのビニール袋に詰め替えている人を目にします。家庭から出る容器包装ゴミは、容積比で全体の約60%とか。最近では製品の梱包材もリサイクルされやすい紙にするなど、包装ゴミを減らすお店や商品も増えています。家庭でも買う時に意識して軽包装の製品を選ぶなど、工夫次第でかなり減らせます。ベビー用品やトラベル用品などをレンタルするダスキンレントオールでも、商品の発送時に、くり返し使用できる専用袋とプラスチック製の梱包材に切替え、段ボールと梱包材の削減をしています。梱包材は意外とかさばって片付けが面倒。ゴミも減らせて両得ですね。



環境コラム「ecoらんど」にみなさまの身のまわりのエコ話をお寄せください。

お引越しも、 お引越し先でも、 ダスキンがお役立ち。

お引越しって、何かと面倒ですよね。

こまごまとした手続きや準備、手間もコストもそれなりに…。
そんなこんなでお悩みの方に、ダスキンがお役に立ちます。

引越し取り次ぎサービス

お得!

まかせて安心、
プロの引越し
(サカイ引越センター)
をご紹介します!

※サービス内容は
下記をご覧ください。

便利!

引越しお掃除サービス
退去後、
入居前の清掃
もおまかせ!

もちろん!

ご希望の日に
お引越し先
までダスキン商品を
お届け!



引越し取り次ぎ
サービスなら

サカイ引越センターの
ご利用が
こんなに**お得に!**



なんと!

引越し基本料金より

20%OFF

※3月15日～4月10日の引越しは割引除外となります。※すでにお申し込みの方は、割引対象となりません。※他の割引との併用はできません。

しかも!

無料の訪問見積り!

いわて純情米「ひとめぼれ」
お米1kgプレゼント!

さらに!

ご契約無料サービス

荷造り用ダンボール箱 ハンガーケース5箱まで
最高50箱まで無料! 貸し出し無料!

お引越しが決まったら

ダスキンのお客様係に
お教えてください。
お役に立つサービスや
情報をお届けいたします。



ダスキンのお客様係募集中!!

主なお仕事内容

- ご契約先のお客様宅への定期訪問
- ダスキン商品やサービスのお知らせなど

詳しくはWEBで

お客様係

検索



携帯からも
アクセス

●この新聞をお届けしているのは
ダスキンフランチャイズチェーン加盟店

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

【お客さまの個人情報のお取り扱いについて】

お客さま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