

## 手描きの地図

天草の店で、三十年前のお客様係の地図を見せてもらいました。両手を広げたほどの紙に海辺の町。くねった道に、一軒一軒たねんに書きこまれたお客様の家。防波堤の漁港、農協、弘法様、学校、駐在所、郵便局など、みかん山まであつてこの町の暮らしが想像できます。

地図を描いたリーダーさん(当時お客様係をこう呼んでいました)のお世話する地区は四百軒あまり、そのうち半数がお客様。「夢中になって地図をつくっていて、気がつくと夜の十二時をまわっていました。いまでも昔のお客様の顔がうかんできますよ」。お宅がすべて頭の中に入っていたので、自転車でもわる順に一軒一軒描きこんでいったそうです。一つの集落が同じ姓なので家には、信次さん、純子さんなど下の名前が並んでいました。

その後、地図は手描きから市販の住宅地図になり、いまはカーナビも。しかし、黄ばんだ手描きの地図は、忘れがちな大切なことを教えてくれます。便利になった分、お客様に対する思いが軽くなってはいしないだろうか。昔の地図を大切にしているこのお客様係さんは、一人ひとりのお客様に、初めてご縁をいただいた日の思いを、いまでも大切に持ち続けてくださっている方と思います。

写真・市谷 健「前向きにいこうよ、ネ！」

株式会社タスキン会長

伊東英幸

no.488

# 喜びのタネまき新聞

読む人の幸せを心に願って作る

# いのち のいろ

(13)  
絵と文  
葉っぱの画家  
群馬直美

## タネの旅立ち

いつもはあまり目立たないけれど  
タネにはいろいろな形があります。  
さまざまな旅立ち方があります。大きな力を秘めて  
次のいのちを育てる準備をしているのです。



## はじけて、飛んで

草木の芽吹く季節が、まためぐってきました。

花が咲いた後は、実ができます。実の中にひっそり隠れているのがタネ。タネは、いのちの源です。旅立って子孫を増やしていくのです。

たとえば、タンポポやキョウチクトウのタネは、綿毛つき。風に任せてふわふわと宙を舞い、次のステージにおもむきます。

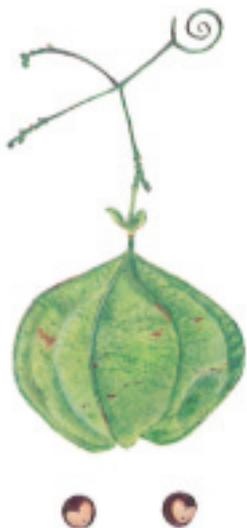
動物のからだにくっついて運ばれるタネ、自発的にはじけて、あちこちに舞い散るタネ、万有引力に身をゆだね、ポトリと地面に落ちるタネ。川の水に運ばれて新天地にたどりつくタネ…。

さまざまなタネの旅立ちを、人生と照らし合わせてしまおう私。風や水に運ばれるように、成り行き任せにしなかつたかしらん、自発的にはじめて一歩を踏み出したかしらん、と。

## 十人十色の顔・形

タネの表情も、百人百様、さまざまです。フウセンカズラのタネは、お猿さんの顔。カラスウリのタネは大黒様、マツやカエデのタネには翼がついていて、くるくる旋回しながらパラグライダーのように飛行します。

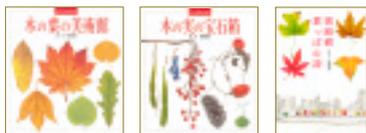
どのタネにも、次の、そのまた次の世代へと、いのちを続けようとする知恵と心意気がつまっているのです。



フウセンカズラ 12月5日採集／紙にテンペラ

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)いづれも世界文化社刊  
(価格は税込み)。

○  
群馬直美／群馬県高崎生まれ。  
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/>



キョウチクトウ 10月26日採集 タネ1月31日採集／紙にテンペラ



お料理研究家 こいけりえ

# おやつ時間

## 簡単、美味しい楽ラクレシピ



# マグカップで作る 「心もホットになるチョコムース」

寒い日でもあたたかく、そして甘い気分  
に。カップごとオーブンで焼き上げて、  
ステキなチョコムースの出来上がり。お  
気に入りのマグカップに入れ、そのまま  
ラッピングすれば、バレンタインチョコ  
の完成。おひな様のお供えなど、かわい  
い行事にもピッタリです。

### ◎生地を作る(カップ4個分)

ビターチョココレート(甘みの少ないチョコレ  
ート)70gは細かく刻んでおく。刻んだ  
チョココレートを鍋に入れて、バター10g、  
生クリーム大さじ1を加え、弱火にかけ  
て溶かす。

大きめの卵2個を卵黄と卵白に分けボ  
ウルに入れ、卵黄にバニラエッセンス  
少々を加え、泡立て器を使ってモツタリ  
とするように泡立て、トロリとさせる。  
そこへ溶かしたチョココレートを加えて、  
しっかりと混ぜ合わせる。卵白をボウル  
に入れて泡立て、全体に水気がなくなっ  
てきたら、グラニュー糖20gを3回くら  
いに分けて加え、しっかりと泡立てる。

チョコと卵黄を混ぜ合わせた中に、泡立  
てた卵白を3回くらいに分けて加え、さ  
つくりと混ぜ合わせる。卵白を加えて  
から混ぜすぎると、ふんわり感がなくな  
るので気をつける。

### ◎焼く

耐熱用のマグカップ4個に、均等に混ぜ  
合わせたチョコムースをふんわりと入れ  
る。ムースはふくらむので、カップの大  
きさを考えて3分の2ぐらいまで入れ  
る。

お湯を張った天板にカップを並べて、1  
70℃に予熱しておいたオーブンで17  
分焼き上げる。  
焼き上がったら、すぐにオーブンを開け  
ずに、少し冷ましてから出すと、ふくら  
んだムースがへこみません。  
オーブンから出したなら、仕上げに粉砂糖  
を全体にふりかけ、チョコチップをトッピ  
ングする。冷めても美味しいチョコムース  
の完成。とろけるような優しい口あたり  
です。



多めにオーブンを開けない!  
ふくらんだムースがへこまないように



お菓子作り♪

# みてもらおう!

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。



いらっしやいませ(笑顔です)  
北海道伊達市 大西理恵子



「強いパパだもん、大好きなの」  
茨城県筑西市 大久保純子

GO!この瞬間がたまらない。  
宮城県大崎市 千葉緒子



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)

ふんわり編んで心をつなぐ

# 楽しめませす！

あたたかい集まりでなごめる

月に2日ほど、関井さんはハンドメイドニット Aiza(アイザ)の Yako の名でニット教室を開いている。教えるのはヘンプ(麻)や毛糸で編む帽子やバッグ、小物。「旅が好き。なので、旅行に連れて行ってくれるとうれしいと思って…」教室のコースは、「はじめてさん」から「中級者さん」の5段階で、予定はネットでお知らせしている。



ニット帽とコースター。初心者さんコースでも編めるのがうれしい！

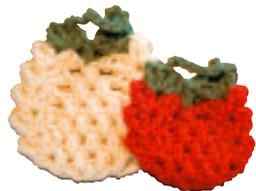


「音楽と旅と服が好き。ニット帽で旅行なら最高」関井さん(38歳)。

# ニットカフェ



お茶を楽しみながら編み物が出来るニットカフェが人気です。手編みブームはアメリカで始まったとか。リラクゼーションやストレス解消になると、日本でも編み物カフェが広がりました。今回は横浜でかぎ針編み教室を開く関井八重子さんをご紹介します。



「ここ、もう一目編んでね」と丁寧を教えてくれて、気がつくとも完成。



「エコなのかマメなのか、シンプルかヒマか(笑)。でも教室って楽しい!」



小さな喜びを交換する場を提供する関井さん。女性たちのうちとけ能力にも感心し、ふんわりと繋がるあったかい気持ち、いいなと思いました。

みなな、作ることが好き。参加する度に自分の作っているブログに書く人もいるし、関井さん自身、お菓子作りも好き。おしゃべりの中で「娘が反抗期なんですよお」という一言で、あちこちに話があるころがついていく。40代の女性が「お母さんが編み物している姿は、子供って好きみたいですよ」とひきとる。20代の女性がつこりする。

「同性の友だちにあげるのが多いわね」「そうそう、昔みたいにセーターなんて編むと、重い!」って言われる時代よね。男性は困って引くでしょ」  
「でも、高校生の時、男の友だちに編んだの。何年か経って思い出してもらえたらいいな、って」と話が盛り上がる。

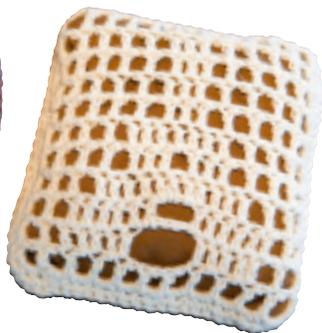
特に、編み物は毛糸と編み棒とちよつとの根気があれば、広いスペースがなくても、いつでも、少しの時間でもできるのがいいのだとか。  
「ほめられると満足」などなど口がほぐれる。

## とりとめのない話がいいの

「ひとり静かに家で黙々と編むのもいいですけど」と関井さんが水を向けると「上手な人を見ると勉強になる」「情報交換できたりするのが楽しい」  
会場は横浜の関内駅近くのお店。昼間の休店時間を借りてニットカフェを開く。一般のお客様への気兼ねがなく、テーマの作品を2時間ほどかけてゆつたり仕上げる。神奈川県だけでなく、千葉や埼玉から電車を乗り継いで来る生徒さんもいる。「はじめまして。よろしくお願いします」この一言で始まる小さな教室。常連さんも初めての人も、あつという間にうちとける。編み物好きという共通項があるからだろう。おしゃべりを楽しみつつ、かぎ針を動かすうちに、ひとつ、ふたつと出来上がる作品は配色も違いカワイイ。角が四角や丸いものなど、編み手の「その人らしさ」が出て面白い。「男性も3人いるの」編み物好きなのだそうだ。



エッフェル塔がモチーフのコースター。表裏2枚で中に綿を詰めた飾り物。



ほ



ほ



え



み



の



ひ



ろ



ば



## 切干大根

鹿児島県始良町 仁科麗子

父を昨年、母を一昨年に亡くし、寂しさをまぎらわすように、主人と私は、毎週末に実家に帰り、竹山の手入れをしたり、掃除をしたりしている。

ある時、いつものように庭の草取りをしていると、「大根、いらんね？」の声。顔をあげると、一輪の台車に山盛りの大根！近所のおじさんが大根を持ってきてくれました。早速、主人とかまどで薪を使って、沢山おでんを作り、夕方、お義母さんと兄といとこ達に配った。それでも大根はまだ沢山。どうしようかなあと考えていたら、お義母さんが、毎年、切干大根を作ってくれているのを思い出した。お義母さんは、昨年転んでは杖を頼りにしていて、今年はずれそうにありません。

翌日、私の切干大根作りが始まった。細長く切って、ハンガーにかけていく。ペランダに並べて眺め、初めてにしては上出来と、にんまり。お義母さん、毎年ありがとう。今年から私が作って持って行きます。いつまでも元気でいて下さいね。

——冬の日で甘みがでる大根。しみじみした味です。



## 軍手

青森県弘前市 大川フミ子

とても寒い日、娘と二人で車に乗っていると、前を走る引越しの小型トラックの荷台に、冷蔵庫を素手で支えている若者がいました。

「トラックの人、寒そうだね」と娘と話していると、信号が赤で止まった時、トラックの横にいた車のドアが開き、女性が出てきて、その若者に軍手を渡しました。若者はお礼を言い、女性は急いで自分の車へ。すぐに信号は青。

若者は軍手をはめ、トラックは走り去って行きました。本当に一瞬の出来事でしたが、「この寒空に優しい人が弘前にもいるんだね」と娘と二人、温かい気持ちになりました。

——ほっこり、いい話だなあ。



## 卒業

熊本県天草市 中原光代

我が家は、高3の息子がいる3人家族です。「お母さん、お疲れさんでした。今まで弁当作りありがとう。今日で最後だったよ」1月のある日、仕事から帰ると、息子にお礼を言われました。突然のことで、嬉しいやら照れくさいやら。お礼を言われるほど、立派な弁当は作れなかったけど、照れもせず素直に言われて、とても心が温かくなりました。一緒に暮らした18年間は笑いも涙も、いろいろありました。いよいよ卒業で一日一日を大切に感じています。これから、大海で荒波にもまれ、一人前の社会人になれるよう願っています。卒業おめでとう。

——苦労もなにも、すべてが良かった！と思う一瞬。



## おひな様

東京都町田市 中田雅子

40数年前、長女が生まれたときに作ってもらったおひな様があります。次女が生まれ、毎年飾ってはその可愛らしさを楽しんできました。その長女も結婚し、次女も独立していくと、おひな様も飾らないまま年月が過ぎました。

一昨年の秋のこと。新聞で人形供養の記事を見て、当日ダンボール一箱にしたひな人形を持参したのです。

明治神宮本殿の前庭には、屋根をさしかけた広い棚が白布に覆われて、そこに供養される人形が次々と並べられていきます。

供養の舞が舞われ、人形の魂を神のもとへ送る祝詞が奏上され、荘厳な気が満ちています。棚の一番前列に並べられている、うちのおひな様の前を離れがたく、いつまでも立って涙していました。

一つ一つ自分の身の回りのものの整理も始めなければと思いつつ、深遠な森の道をゆっくりと歩いて帰りました。

——さようなら。でも思いは残ります。

幸せとは  
「つかれた。ゆっくりねたい」と思っても仕事があるのでムリに起きて  
冷たい水を頭にぶっかけて顔を洗う。  
そして起きてみると  
次々と仕事があって  
思わず張り切つて働く――。  
いそがしく働けることが、一番しあわせです。

鈴木清一

「今日もあそぼうなっ!」



埼玉県秩父市 神寄悦子

●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ページのニットカフェ・関井八重子さんの連絡先は  
電話:090-7428-7598  
ブログ:http://aizayaeko.blog28.fc2.com/  
ニットカフェ/横浜、関内のミリオンズデリカート(不定期)

あなたのお便りや  
写真をお寄せください

幼い頃、陶器のゆたんぽにお湯を入れ、幾重にも厚手の布を巻いて布団に入れておいてくれた母。今年の冬は寒さが厳しく、娘が私のために、ゆたんぽを買ってきてくれました。母がしてくれていたように、早めに準備して布団の中に入れておくと、床に就いたときには、やわらかく、ほんわかとした温もりが、体全体に伝わってきます。  
温かな布団の中にと、何十年前前に家族が氣遣ってくれた優しさまで想い出すことが出来ました。  
年月の積み重ねと家族の心の優しさの上こそ、現在があることを気付かせてくれたゆたんぽでした。  
――温もりをありがとう――



ゆたんぽ

宮崎市 原重子



叔母さん

名古屋市 平井雅子

母が亡くなり、法事などで叔父叔母達に会う機会が増えた。母の妹で87歳の「こう叔母さん」は、会う度にニコニコと持参のお土産を皆に配る。豆だったり、野菜だったり…。その中でも天下一品は自家製うりの粕漬けである。切ると、透き通ったあめ色の美味。  
冬の日も毎日畑に行き、丹精込めて野菜や花を育てる。畑でとれたものを差し上げたときの、ひとの喜んだ顔を見るのが嬉しい、と言う。「腰が曲がって、あちこち痛いよ」と言いながらも、笑顔がいつぱい。  
その昔5人姉妹のうち「器量よし」の叔母には、早くから縁談があったと私たち姉妹も聞かされています。今も特に笑顔がきれいです。  
――あじふひつにならたいてい――

エコらんど 38

～先人の知恵掃除～

古くは中国から伝わったといわれる行事「豆まき」。使う豆は、炒った大豆や殻付き落花生など地域によって様々。豆まき後の掃除は、昔も大変だったはず。豆まきに関わらず、今ほど物がなかった時代の掃除は、小麦粉、酢、塩、茶殻など食品をうまく利用していました。重曹は油污れやトイレの黄ばみ、酢や柑橘類に含まれるクエン酸は水垢や、まな板の除菌など。家事代行サービスのダスキンメリーメイドでは、重曹やクエン酸などの環境に優しいものを使ってお掃除するサービスもしています。今も昔もマメな日常掃除に活躍する先人の知恵ですね。

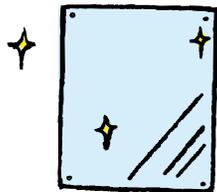


環境コラム「ecoらんど」にみなさまの身のまわりのエコ話をお寄せください。



お風呂や洗面台のおそうじは、  
「こまめに、こまめに」が大切ね。

最後にお風呂に入った人が、壁や床に飛んだ石けんカスに水をかけて流すのが、わが家の決まりだったわね。窓を開けて換気することも入浴後の習慣。それから洗面台のそばには、すぐに拭けるように、いつもふきんを用意。鏡は水拭きしてから、かならず乾拭きするとか、毎日ちょっとした手間を惜しまないことが大事ね。



お風呂や洗面台の  
汚れが気になる！

## 後輩主婦の名案 先輩主婦の知恵

おそうじに使う水も、時間も節約。  
秘密は、ダスキンの風呂・化粧室用洗剤。



お風呂の浴槽や洗面台にスプレーして流すだけで、湯アカや石けんカスが泡に包まれて落とせる**ダスキンの風呂・化粧室用洗剤**。洗浄力の高さと泡切れのよさで、**流す水も時間も節約**できるから、お風呂そうじが面倒じゃなくなったのよ。それと原料が植物由来ってこと。これも気に入っているポイントのひとつなの。



### 風呂・化粧室用洗剤

お客様標準価格 **315円**(税込)

- 内容量:500ml
- 液性:中性
- ※泡タイプ・正倒立スプレー(別売:105円(税込))をお使いください。
- ※泡タイプ・スプレー(別売:84円(税込))もお使いいただけます。
- ※洗剤を吹きつけた後、10分以上放置しないでください。
- ※詳しくはお客様係までお問い合わせください。



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

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、下記ダスキコールセンターまでご連絡ください。

■ダスキコールセンター

**0120-100100** www.duskin.jp