

読む人の
幸せを
心に願って
作る

至らない自分

全国に加盟店がありますので、各地で店の社長さんと話す機会があります。「ダスキンの仕事のお陰で、今日があります」と云ってくださる方が多く、ありがたいと感謝しながら、わたしも「みなさんの頑張りのお陰で、今日のダスキンがあります」と合掌する気持ちです。昼はもちろん夜寝る間も惜しんで働き続けて、どうしたらお客様のお役に立てるか、みなさんが懸命に考えて歩んで来られたからこそ、今日があると思っています。

お互いに感謝しあえるのが良い関係です。なかには、本部に対して要望や愚痴ばかりを並べる方もいます。創業した時からフランチャイズシステムで、みんな同じ商品と仕組みで続けてきたのに、なぜそう思われるのだろう。聞いているうちに、寂しくなったり、すこし腹が立ってくることもあります。その瞬間は、「それほど気に入らなければ 他の相手(仕事)を探されてはどうですか」と、心の中で思ってしまうこともあるのですが、いや、待てよ、「腹を立てるのは、まだまだ自分が至らないからだ」と、まず反省の心を持つようにしています。少々無理難題を云われる相手にも、まず、至らない自分を見直す姿勢で、じつじつと話しをお聞きすることになっています。そうしているうちに「感謝の気持ち」が生まれてきます。

no.534

喜びの タネまき 新聞



写真・阿部高嗣「ピータマに世界が映ってるの」

小学生の時からずっと友だちの三人組みの話をしよう。中学生になったばかりの夏休みのことだった。

「お笑い三人組」



絵と文 中村みつを

イラストレーター、画家。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、新聞連載最多記録14年目。日本山岳会会員。著書に「のんびり山に帰る」(山と溪谷社)、「お江戸超低山さんぽ」(書肆俣屋)、「森のくらし」(リヨン社)など。

中学生になっても、相変わらず

学校から帰るとK君の家に集まった。出たばかりの漫画雑誌を回し読みするためだ。ぼくも幼なじみのN君もK君も学園ものにハラハラしたり、ギャグマンガにアゴを外したりしていた。

平凡で目立たないぼくたちだったが、どこかおじさんっぽいK君が突然テレビの「しろうと寄席」のオーディションを受けようと言い出した。それは素人参加番組でお笑いの登竜門になっていた。

ぼくもお笑いは好きだ。コメディ

映画の俳優ならジャック・レモン、漫才なら芸人のてんやわんやに腹を抱えた。だからといって自分がお笑い番組にチャレンジするなんて、思いもよらなかった。

「もう脚本はできているんだ」K君は自信たっぷりだ。なんとひょうきん者のN君まで面白そうと拳を上げた。もはや引込みはつかない。「トリオだから、あと一人いるな。そうだからクリーニング屋のS君にしよう」すっかり演出家気取

りのK君が鼻息を荒くした。

夏休みのある日、K君が小躍りした。テレビ局から知らせがきたのだ。コントの練習が始まった。場所はクリーニング屋のS君の部屋。観客も必要とS君の妹に頼んだ。

ところが肝心の脚本は、当時忍者物のコントで人気を博したお笑いトリオのマネだった。

「さあ、これから忍者の特訓を始める」

「そんなの、しゅりけん」

万事こんな感じで、妹は「面白くない」と言う部屋を出ていった。

あのときよしておけばよかったのに、ぼくたちはテレビ局のある新宿に向かっていた。スターが通路を歩いている(！)局で、オーディション会場に入ると全国からやってきた芸達者がいっぱい熱気にあふれていた。

順番が来た。審査員の前に立つと、ぼくたち三人はいつ始まりいつ終わったのかも分からず撃沈。K君をふくめ四人は記念品をもらって帰途に就いた。人生最大の脱力感が残った夏休み。気の重い二学期はそれから間もなくして始まった。



「フライパンでパニーニ風」

お好きな具材を入れて、ポーノ！

イタリア版・サンドイッチ「パニーニ」をオーブンを使わずにフライパンで焼き上げます。定番のクリームチーズとハムを入れ、焼き立てはまさにポーノ(うまい)！



お料理研究家 こいけりえ

◎作り方(10個分)

●生地作り

バター15gは室温に戻しておく。ボウルに強力粉300g、ドライイースト小さじ1と2分の1、砂糖小さじ1と2分の1、塩小さじ1を入れて全体を手でムラなく混ぜ合わせる。

牛乳50ml、水160mlを耐熱容器に入れ、ラップをせずに電子レンジで30秒加熱する。粉の入ったボウルに、やわらかくなったバターと温めた牛乳を入れ、全体をしっかりと混ぜ合わせる。まとめて丸く形を整えたら、打ち粉をしたボードの上に置き、生地の端をつかんで振り上げ落とす。2つ折りにして再びまとめて振り落とす。この一連の動作を、約100回繰り返す。生地がすべすべになったらボウルに入れ、ふんわりとラップをかけて室温で40分位置く。

2倍の大きさに膨らんだ生地は、中央をげんこつで押さえてガスを抜く。更にボウルを回しながら生地の中央から外側に向けて、げんこつで押しながらガスを抜いていく。ガス抜きした生地はボードの上に置き、細長くまとめる。まず5等分に。更に半分にカットして10個分に分ける。

●中身を入れる

生地にハムとクリームチーズをのせて半分に折り、縁をフォークを使ってしっかりと押さえる。生地が乾かないようラップをかけておく。

1つずつ丸めたら、めん棒を使って平らに伸ばし、ハムのサイズより少し大き目の円形に伸ばす。

●焼く

テフロンなどのくっつきにくいフライパンに、間を空けて並べ、弱火で12〜13分焼く。両面にこんがり焼き目がつくように、裏面に返して更に12〜13分焼く。焦げやすいので弱火でじっくりがポイント。焼き上げたら、網の上で蒸気をとばして出来上がり。そのまま食べるのがスタンダード。

あら熱がとれたものは、マスタードやマヨネーズ、お好みの野菜をはさんでどうぞ！



おやつ時間

簡単、美味しい楽ラクレシピ



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。



がぶっといってみよう！ 滋賀県大津市 岡田みどり



「あれ？なんだっけ」 鳥取県境港市 松本町子



「実はシール集めてるの♪」 島根県松江市 松浦智恵美

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)



写真提供/旧狩勝線を楽しむ会

日本でここしかない客車と足こぎトロッコを愛す

エコトロッコ

旧狩勝線を楽しむ会
北海道新得町



トロッコはもともと2人乗り。でも座席つきで4人までOK。



切符を通して日付を刻印。昔は改札口で、ハサミでパチン。

テッチャンで修理と整備もこなす、旧狩勝線ガイド・増田秀則さん。

70、60、40代の3人が各々の持つ技を出し切って、一から作り上げたトロッコのコースにまず脱帽。旧線の土地を掘り起こし、高価なポイント用レールを発見して使用。枕木は町内の製材所で切ってもらい、敷設も自力。LED電球の信号機は踏切などで青、黄、赤に点滅し、配線も手作りだ。この3人は宝の山を見つけた少年のように、喜び勇んでつくったんだらうな。そう思いながら乗ると何倍も楽しい。

「面白い！」と興奮して通常は2回。3回以上乗る人もいるそうだ。奥田さん、増田さんは家族の反対を押し切って北海道に移住し、開設10周年。雪が深く半年は休業するので、採算はぎりぎり。でも、3人は元氣一杯である。

旧狩勝線の新内駅は、実に明治40年に開設。「ホームは石切職人が手で切って積んだんです。道外から連れてきた明治の職人ね」と松尾さん。トンネルも橋もみかげ石だったという。

山の雪は深く、カーブが多くてラッセル車が効かないので、吹雪でも夜通し人力でレールにくっつく雪をとって保線した。「ここは2年ともたず交替。病気になるっちゃう。雪の夜はきついね」松尾さんは技術主任だった。

新内駅に停車する機関車と客車は資料館。写真の中で若かりし松尾さんが微笑む。なかなかの美丈夫で、鉄道に關わり働く人々も若く力に溢れていた。今のトロッコは実際に使われていたそうだ。

一方、客車はなんと日本初のブルートレイン。「あさかせ」という寝台特急で、A寝台は全国でここしか残っていない。新幹線のない時代、昔の首相もこれで地元へ帰ったとか。それが北海道に……。客車だけをタクシーで見にくる人もいる。

「好きな鉄道に関われて何をしてもうれしい」と奥田さん。「移住は人生をリセットして新しく自力でということ。試される大地で自分も試すっていうか」増田さんは楽しそうに笑った。



左から、奥田さん、松尾さん、増田さん。



鉄道ファンは多いが筋金いりのテッチャンが3人。ルート変更で廃線となり、使われなくなった駅を再生させている。土地は町から賃貸し施設は全部手作り。子供連れの家族にも喜ばれている。

石狩平野と十勝平野の間の分水嶺、狩勝峠。北海道の山は広大で、嶺をひとつ越えると雨が晴れに変わっていたりして驚く。
100年ほど前、旧国鉄の線路が狩勝峠で開通、札幌と釧路をむすぶ大動脈が完成した。峠は30ものカーブが続く難所だった。SLがディーゼルに変わり、ルート変更で廃止された「新内駅」は今、エコトロッコのコースに使われている。
延べ800メートルのトロッコは「旧狩勝線を楽しむ会」が運営している。会員は約30人、実働は3人だ。生粋の国鉄マシンの鉄道と保線の神様・松尾為男さん、奈良県出身で信号や配線の電気なら任せておけの駅長・奥田善弘さん、情熱の

お盆

京都府京丹後市 嶋本茂男

16年前に42歳で亡くなった友人。その友人の子供は私の末娘と同級生。その縁で、毎年夏と冬の休みに3家族が集まっている。もう1家族も共通の友人で、これまた子供が同級生である。夏休みは、恒例の焼肉会。我が家で美味しく、楽しく一夜を過ごした。その時に亡くなった友の話になり、「16年も過ぎると、もう夢にも出てこないね」と言った数日後、私の夢の中にその友が出てきた。生前に経営していたケーキ屋のライトバンに乗っていて、高校受験を迎える子供を気にかけている様子だった。友の気持ちが痛いほど伝わってきた。お盆に帰ってきた友の線香でも立てに、お墓参りに行ってこよう！

おかえり。みんなちゃんとやっているよ。

もんちゃん

兵庫県姫路市 福井安子

6年前のクリスマスに我が家へ来たもんちゃん。少しブルーがあった、さくら文鳥です。彼女には家族の優先順位があり、日々世話をしてくれる長男が一番のお気に入り。掌でくるまれてもじっとしている。次は私。鳥かごを掃除したり、水を変えたり一緒に遊んだりしているから。3番目は次男。手に乗せるとまづ噛みにくる。自分より下に見ている証拠。単身赴任中の主人は論外。後ろを向いて目も合わさない。この春から長男も就職して別居。年老いたもんちゃんは、そのまま自宅に残すことにした。昼間留守番をすることが多くなったもんちゃん。私が仕事から帰って「今日は暑かったね」と言うと「チュン」と必ず返事。それなのに、お盆の15日に逝ってしまった。「ただいま」にピンポンの様に返事をしてくれた喜びの存在がいなくて寂しいけれど、今は私が部活帰りの腹ペコ次男を「お帰りっ！」と迎えている。

ほわっ温かい存在だったんですね。

忘れもの

新潟市 相澤初美

年始に夫の実家を訪ねた。夫の実家は、豪雪地の魚沼。しきりに雪が降り、あたりは真っ白。帰りに、道の駅で昼食と買い物を買った。カサを忘れたことに気付いたのは、高速に乗ってからだ。道の駅のカサたてに入れたまま。古くなってたし、高速を降りてまで、取りにいかなくても良いと思いい、そのままにして、その後はカサのこともすっかり忘れていた。数カ月後、同じように実家を訪ねた後に道の駅に寄った。…と、見覚えのあるカサが一本、カサたてに入っている。雪ごころか、雨も降っておらず、本当にそのカサが一本だけ、ポツンと立っていた。数カ月の間、ずっと私を待っていたようだった。観光客の出入りも激しいのに…。魚沼の人々のおおらかな気持ちを感じながら、まだその古びたカサを使っています。

再会！忘れていたカサを忘れていたのに。

お母さん

宮城県大河原町 鈴木せい子

私の母は83歳で一人暮らしをしています。今も畑で野菜を育てています。大根、じゃが芋、白菜、ほうれん草、ナス、オクラ…等々。1年を通して、数十種類。私は一緒に畑仕事をしながら、野菜を育てるコツ、クワの使い方、畑の管理の仕方まで、いろいろ教わっています。心配りもよくする人で、ご近所と仲が良く、みんなが良くしてくれます。夜、家の電気がついていないと、心配して見に来てくれ、雪が降ると、玄関まで雪かきをしてくれます。震災の時には、水やおかずを届けていただきました。母はいつも周りの方に助けていただいています。そんな母の話には、知恵や感謝がいっぱいで、人への心遣いの大切さも母から教わりました。いつまでも長生きして、いろんなことを教えてもらいたい。私の尊敬するお母さんです。

おかあさん大好き。

比べてみた

兵庫県太子町 黒田紀子

孫が来ていたので、主人が近くの川へ、孫を連れて魚とりに行った。しばらくすると、入れ物になにか入れて帰ってきた。見てみると、フナとザリガニが入っています。「魚のところにザリガニを入れたらあかんよ。魚を食べてしまうから」主人が言うと、「魚よりザリガニの方が強いんやなあ」と孫。「うん。そーや。ザリガニは強いんや」その答えに、すかさず孫は質問してきた。「おじちゃんとザリガニ、どっちが強い？」「そりゃ、おじちゃんの方が強い」と主人。「すーい。おじちゃん強いんやなあ」真剣な顔つきで言う孫。褒められて、嬉しいやら、なんやら。なんとも複雑な主人なのでした。

あはは、かわいこー

たとえてみれば

山形県東根市 奥山美恵

夕食時、高2の息子が「お母さん、自分を食べ物にたとえると何になる？」と聞いてきた。突然なぜ？と聞くと、学校へ来ている大学生の教育実習生が、ある企業での就職面接を受けた時の内容だと言う。それならば…と少し考え、「卵かな…安くてどこにでもあるけど、いろいろな形を変えて重宝します」と答えた。息子の答えは「さくらんぼ。デリケートで育てにくいけど、うまく育ててくれれば価値が出ます！」お互いに自分自身が一番よく解っていると、それぞれの答えに納得して大笑い。ちなみにその先生の答えは「塩」。理由は絶対に表に出ることはないけれど、無ければ困る存在だから。どんな先生なのかな？

うーん、自分は何かな？考えるの楽しいですね。

夏はなんたってスイカだね♪



愛媛県今治市 内海理恵

●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いただけます http://www.duskin.co.jp/torikumi/tanemaki/index.html

4-5ページの「エコトロッコ」の連絡先

〒081-0039 北海道十勝郡新得町字新内(狩勝高原) 狩勝峠十勝側3合目 旧狩勝線を楽しむ会
・エコトロッコ 奥田善弘 070-5043-5192
・資料館・ガイド 増田秀則 090-6871-7191
ホームページ: http://www.karikachi.org/

あなたのお便りや写真をお寄せください

燈々無尽

不徳を積んでいないか 人間とは自分勝手なものだ。良いところだけはどうも自分の気に入るわぬことはみんながさんせいしてもやろうとはしない。いや、やらなければでなくみんなのやっていることまでケチをつける。私はそんな自分本位の人間になりたくはない。

鈴木清一

愛の輪からのコラム

人によさしいグローバルな視点って？

持ち味を生かし互いに安心感を育むシェアハウス

お年寄りや若者、国籍の異なる人同士、障がいのある人とない人などが共に暮らすシェアハウスが注目されています。欧米やアジアの国では定着している暮らし方です。日本でも、時代に合ったコミュニケーションづくりとして、お互いの個性を認め、持ち味を生かして自然に補い合い、安心感を育む住まいが生まれています。

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。



アメリカで誕生したミスタードーナツが、1971年に日本に初上陸。ダスキンが大阪の箕面市に第1号店をオープンさせました。バラエティ豊かに並んだ、サクッと揚がったドーナツ。きらびやかな外観にポップな制服。当時は便利な24時間営業。アメリカンスタイルの新しい食文化は、誰もが楽しめる憩いの場として受け入れられました。



第1号店箕面ショップのオープン当時の店舗外観

手作りの
ドーナツと一緒に
コーヒーは
いかがですか？



親子で
楽しむの
わ

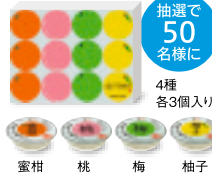
今号のキーワード

「ドーナツ」

ハガキに書いてご応募ください!



ミスタードーナツの
「フルーツゼリー12個入り」を
プレゼント!



抽選で
50
名様に
4種
各3個入り

蜜柑 桃 梅 柚子

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
 - ⑩ダスキンとの印象深い思い出
- 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.534」プレゼント係

- 締め切り 平成25年10月4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25年10月下旬お届け予定)
- 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は、(株)ダスキンにおいてプレゼントの抽選や賞品の発送に利用させていただきます。ご記入いただいたコメントに関しては、弊社ホームページ「ダスキン50周年記念ページ」上にて掲載させていただく場合がございます。掲載内容:コメント、都道府県、性別、年齢(但し、掲載させていただく際に、コメントの文意を変えない範囲で編集をする場合がございます)。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、(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 検索

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