

読む人の
幸せを
心に願って
作る

感謝と反省

全国から加盟店が集まって創業五十周年の大会を開きました。お客様にこれまで育てていただいた感謝と、まだまだいたらないことの反省をして、これからも「喜びのタネまき」を目指していくことを互いに誓い合いました。

ダスキンが世に出た五十年前、電気掃除機は普及し始めていましたが、まだ雑巾での水拭きがお掃除の基本でした。創業者の鈴木清一は「主婦を冬の冷たい水雑巾から解放したい」と、願いをこめて家庭用のダスキンを発売しました。その思いに賛同した各地の店主や主婦が一枚のホームダスキン、一本のモップを手にお客様をお訪ねして歩いた、そのコツコツとした働きのお陰でダスキンの今日があります。

創業者はいつも「感謝と反省」の大切さを語りかけていました。会社が大きくなったたり、まわりの人達にほめられたりする、つい自分の力を過信してしまいがちですが、常に「感謝と反省」の心を持つこと。時が流れ、商品や仕組みが変わっても、企業としても人としても、この言葉は忘れてはならないと思っています。

各地でゼロからダスキンを広めてきた人たちから見れば私は息子のような年ですが、みんなで大切にしてきた「喜びのタネをまこう」という創業の誓いを、加盟店とフランチャイズ本部が手を携えて、お客様にもっと喜んでいただける事業や商品、サービスとしてお届けしていこう。あらためて「感謝と反省」の思いを強くしました。

no.538

喜びの タネまき 新聞

写真・市谷健「友だちがいいな」



株式会社ダスキン社長

山村輝治

日本とベトナムの国交立から40年たったをうて、今回は、南の国の人々との心のふれあいのお話です。

「笑顔の山登り」

中国雲南省の国境近く、ベトナムの最高峰ファンシーパン山に、二泊三日のテント泊の山旅で行った。旅のはじまりはいつも心が躍る。ハノイから夜行寝台列車で、国境の街ラオカイへ。ときに時速30キロの旅情を楽しむ。朝になつて車で山麓のサバへ向かう。サバはフランス植民地時代に開けた避暑地で、コリアル風の建物が美しい観光の町だ。少数民族の女性たちが独特の衣装に身を包み、黒や赤、さらに鮮やかな色彩に溢れている。みんな、ハノイで見かけた女性たちと同じように、とてもよく働く。夕暮れになると、ご主人がバイクで迎えにくるのが微笑ましい。



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、心の和み温かさ。読売新聞夕刊のみなみらんぼうのエッセイ「一步二歩山歩」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「のんびり山に帰るはのぼる」(山と溪谷社)、「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。



登山のときに荷をかついでくれるポーターは、黒色の民族衣装の黒モン族。屈強な青年たちだが、同じ黄色人種の顔を見れば、昔どこかで会ったような親しみがある。ジャングルや竹林の山道を抜けた最初のキャンプ地では、先発隊がすでにテントを張り、夕食の準備に取りかかっていた。料理はバラエティに富んで美味しく、デザートにバナナのクレープまで出た。翌朝は「シンチャオ」(おはよう)で始まった。挨拶の言葉は、こんにちはでも同じだ。キャンプ地からひたすら歩いて稜線に上がり、岩の山頂に着く。「インドシナの屋根」と呼ばれるファンシーパン山。見渡

す限り、深い緑の山々が大海原のように広がっていた。うれしくなつて、思わず笑う。黒モン族の青年たちの顔にも笑みがこぼれた。ベトナム語と日本語は通じなくても、笑顔ですべてが分かる。キャンプ最終日、登頂祝いに今夜とびきりのご馳走が待っていた。背中に背負った竹籠には、いったいどれだけの食材が詰まっていたのだろう。青年たちの「おもてなし」には脱帽だ。お礼に似顔絵を描くと、今度は彼らのひとりがぼくを描きはじめた。もう、お互い笑いが止まらない。思い出と絵と、ぼくの大切なおもやげになった。

「ブルマンジン」

トッピングで豪華けんらん!

クリスマスやお正月とイベント続きの時期。ケーキの代わりにブラン・マンジェはいかが。ごまを使った風味がやさしい、口当たりの軽いデザートです。今回は大きめのリング型に、たっぷりのフルーツをのせて豪華に仕上げました。パーティーなどには、あっと驚くトッピングでランクアップ!

お料理研究家 こいけりえ

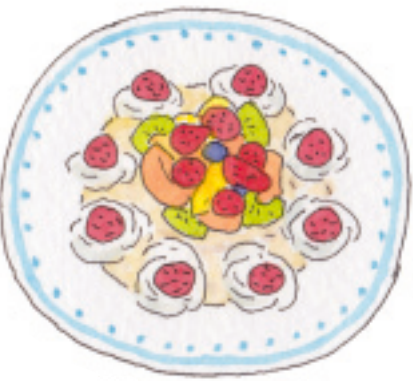
◎作り方(8人分)
●生地作り
白いりごま70gはすり鉢でよくすって細かくしておく。あればミキサーでもOK。細かくしたすりごまに牛乳500mlを加えてミキサーにかける。ミキサーがない場合は、すり鉢に牛乳を入れてよく混ぜ合わせる。ミキサーから鍋に移して火にかけて、そこにグラニュー糖80gを加えて中火で混ぜながら煮溶かす。

火から下ろしたら、温かいうちにゼラチン10gを加えてよく溶かす。次にへらなどを使って、押しながら目の細かいこし器でこし、粗熱をとっておく。粗熱が取れたら生クリーム200mlを入れてよく混ぜ、リング型に入れる。上からラップをして、冷蔵庫で約1時間半冷やし固める。

●フルーツと生クリームの準備
彩りの良いフルーツを用意する。今回はラズベリー、ブルーベリー、オレンジ、キウイ、パイナップル、イチゴを使用。生クリーム100mlに砂糖大さじ1を加

え、角が立つ8分立てにして、絞り袋に入れておく。

●トッピング
リング型の上に均等に生クリームを絞り、上にフルーツをのせ中央の空いた部分には、たっぷりのフルーツを高さをつけて盛り付ける。アラザン(シルバージュガー)をアクセントに振りかけるとさらに豪華。フルーツの酸味がブラン・マンジェの甘みを引き立たせます。



粗熱を取った生クリームを混ぜておく



え、角が立つ8分立てにして、絞り袋に入れておく。

え、角が立つ8分立てにして、絞り袋に入れておく。



消防士の服、ほんものだよ! 神奈川県鎌倉市 佐久間昭夫



「はい、ちーず!」 広島県尾道市 西村奈穂



組体操、いきます! 福井県あわら市 宗石孝子

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)

ワイン醸造家の幸山賢一さん(39歳)は、農家さんや地域の人と一緒に地元熊本の本ブドウを一から育てて仕込みます。年1回の夜のブドウ収穫は、みんなが楽しみにしているイベントです。



菊鹿町は熊本市から北へ30kmの山間部。

熊本ワイン

「5、4、3、2…」午前0時のカウントダウンで一斉にブドウの収穫が始まった。企画は熊本ワインを醸造する幸山さん。高校卒業後、酒造りとは無縁の東京の会社で働いていたが、「故郷でものづくりがしたい」と熊本に戻り、99年に設立したばかりの熊本ワインに入った。

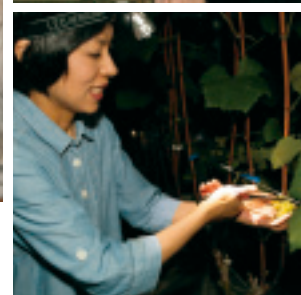
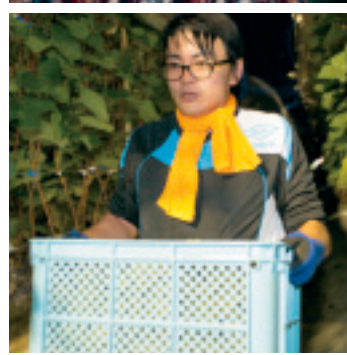
全くの素人から、体当たりでスタイルを確立して、5年目で国内の賞をとる、09年には『菊鹿ナイトハーベスト』が、国際的なコンクールで日本産初の最優秀賞を受賞した。夜、眠っているブドウを、みんなが収穫する。夜はブドウが最も甘く、酸化も防げるのだ。

「ワインは土地の味がでます。熊本ワインは南国のトロピカルな、たとえば、マングローのような味。テイスティングは毎日して確かめます」幸山さんからは、短期間で道を極めようと努力した気迫が伝わってくる。

「木を育てるのは初めて」農家さん達もワイン用のブドウ栽培とは無縁だった。雨からブドウを守るため、木に屋根をかぶせ、高畝にし、雨水の浸入を防ぐシートを地面にはった。畑は山鹿市菊鹿町の山の斜面。昼夜の寒暖差と、たくさんの太陽で良いブドウが育つ。

「ワイン造りは、まず農業。農家さんはだいたい65歳くらいなんですけど、ブドウを孫みたいに可愛がられていますよ。」

夜の祭りに地元力が結集



ブドウの品種はシャルドネ。



ブドウを育てた平川さん。 熊本ワイン社長、玉利博之さん。



「目指すは仏ブルゴーニュや米カリフォルニアと肩を並べるようになること」と幸山賢一さん。

でも、農業は大変。天候に左右されますから「幸山さんの言葉どおり、毎年、ブドウの夜摘みの日程が決まるのは前日か2日前だ。」

夜摘みの参加者は70〜80名。この日で約2トンのブドウを収穫した。

「自分が摘んだブドウがワインになるなんて、こんなに面白いことはない」この日の夜摘みでできるのは2千本で、摘みとりに参加しても行列に並んで買い、友達と分け合って飲むそう。

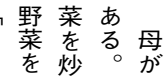
7畝に人がいっぱい。故郷の熊本に戻りレストランを開いた方。ご夫婦で来ている方。女性の参加者も多い。みんな待ちきれないという感じで畑に入る。毎年恒例のお祭りだ。笑顔とパワ―がみなぎっている。

満天の星を見たと思ったら、半月に群雲がかかり始め、1時間余りでブドウをとり終えると、すぐに雨がポツポツと降り始めた。

「ブドウに雨がかけると駄目だから」と収穫の夜を決めた幸山さんの慧眼に驚いた。ワインの味が楽しみである。

オムレツ

宮崎県都城市 亀元省子



母が教えてくれた料理の1つに、オムレツがある。挽き肉、玉ねぎ、もやし、人参などの野菜を炒めて、卵で包む。ケチャップをかけて、野菜をそえて食べる。「うまい！」ときどき思い出して作ると、次男が喜んで食べてくれる。母が亡くなってから、もう33年がたつ。私がまだ18のときのことだった。教えてくれた当時は、卵の黄色とケチャップの赤が、ハイカラなおかずだったのだろう。「こんな、なんち、いもんよ？」（これは、なんていうもの？）「母が親しくしていた、おばさんご主人が言ったそうだ。そんなことを楽しそうに話してくれた母の顔が浮かんだ。母の味以上のものはありませんね。お母さんの味、しっかり受け継ぐからね！」

——今でも思っています。

よじれたお腹

埼玉県杉戸町 高木克代



終戦直後、友人と共に花嫁修業として和装を習いに姉の嫁ぎ先に通った。姉の家には姑がいて、色白の上品な美人だった。お茶など出してくれたが、きれいな好きで、習い事を終えて帰る頃、決まってほうきを持って掃除を始める。高峰秀子の銀座カンカン娘が伴奏歌。「あの娘かわいいやカンカン娘」と聞こえてくる。その後、赤いブラウスと続くべき歌詞を「赤いズロース、サンダルは〜いて〜」とすまして歌う。ホントは、ズロースはパンツのこと。

私は笑うに笑えず、外に出てから二人で腹を抱えて笑った。箸がころんでも可笑しい青春時代。お腹がよじれるほど笑うとは、こんな状態のことを言うのでしょうか。今でも思い出すと、上品なお義母さんの顔が目につくたび、自然と顔がほころびます。

——なつかしく思い出。

こっぱみじん

大阪府高槻市 筒井和代



久しぶりに友人とランチ。不平不満と自慢を語り合い、楽しい一日を過ごした。電車とバスを乗り継いで、帰宅する時のことです。気心知れた友っていいもんだ…、と思いつつ歩いていると、フツと靴底の感覚が変わった。立ち止まって、足元を見ると、右側の靴が薄い！ふり返ると、3mほど後ろに黒い足形が!!右足のソールがそこにあった。もう少しで家なのに…、と一瞬固まったが、誰にも気付かれないように、さりげなく拾い上げ、何もなかったかの様に歩いた。家に着く頃には、左側の靴底にも十文字の深い亀裂がはいっていた。

結局、両方ともこっぱみじん。私と地球には生まれ、重みに耐えて、一日家に着くまで踏ん張ってくれた靴に感謝！感謝！である。

——ぬきあし、さしあし。

明日いる？

名古屋市 平井雅子



「おばあちゃん、明日いる？」近くに住む孫の口癖である。孫は高校2年生の男の子。生まれた時は同居していて、私は彼の子守係だった。いつも一緒に、絵を描き、本を読み、積み木で遊び、留守番に、おんぶに、散歩もした。「孫は可愛がってもね、中学生くらいになると、あまり喋らないし、来なくなるのよね…」私の友人たちはよく話していた。年月がたつた。短時間だが、孫は毎日顔を見せる。大好きな野球のこと。今話題のこと。いろいろ会話をして、時には肩たたきもしてくれる。

「おばあちゃん子は三文安いと言うけど、本当だねえ。優しいのはいいけど根性がない」息子は言う。でも私は嬉しい。勉強も大切だけれど、世知辛い世の中、優しい子に育ったのは幸せだ。やはりババ馬鹿。ババの欲目なのかな。今日も「明日いる？」と言ってから彼は帰った。

——いい子だねー

二人三脚

千葉県佐倉市 都築洋子



夫は昼食を作ってくれる。始めてから10年になるだろうか。和食中心で味噌汁つき。その他野菜は最低5品目。野菜には味付けせず、切ってから蒸し器で蒸す。夫は、それまで料理をしたことがなかったので、簡単な方法を考えたのだが、野菜本来のうまみが出ておいしい。削り節、醤油、ソース、ごま、時には鯛味噌など、好みのものをかけていただく。寒さが厳しいこの季節、天気の良い日には、夫への感謝の気持ちこめて、布団を干す。「布団がふかふか。暖かくて、昨夜はぐっすり眠れたよ」夫も喜んでくれる。2人とも70代。これからも体力の衰えを補い合い、助け合って暮らしていきたい。

——ほのぼの、ほのぼ。



帰省

熊本県玉名市 川原夢人

先日、実家に帰省した。昔から厳格だった父と、久しぶりということ、楽しくお酒を飲んだ。そして父は先に寢床に就いた。夜もふけ、さあ自分も寝ようかと思っていると、父の部屋からしゃべっている声がする。電話でもしているのかと思いついて、覗いてみると、「ちゃんと食べてるか？たまには帰ってこい」

「はつきりとした口調で私の名を呼び、寝言を言っているのだった。普段は物静かで怖かった父が、家を出た私を心配してくれているのかと思うと、思わず涙が止まらなくなった。これまで『親の心、子知らず』だった自分をかえりみて、親孝行をしないと、な、と思った。

——じん、じゅね。

多くてうれしい仲良しいところ



滋賀県愛荘町 上林千代子

●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/torikumi/tanemaki/index.html

4-5ページの「熊本ワイン」の連絡先

〒861-5533 熊本市北区和泉町字三ツ塚168番地17 TEL:096-275-2277 e-mail:shop@kumamotowine.co.jp ホームページ: http://www.kumamotowine.co.jp

あなたのお便りや写真をお寄せください

燈々無尽

くよくよしないであなただの苦しみを紙に書きなさい。あるいは、あなたのなやみやみをだれかに話すことです。じーっと、ひとり胸の中に入れたままにしないで。それをはき出すことです。自分勝手な事であれば、あなたにとつての問題も必ず解決出来る事です。くよくよしないでぶちまける事です。春の花が必ず咲くようにあなたの胸のうちもきつと明るくなるでしょう。

鈴木清一

愛の輪からのコラム

10 人にやさしいグローバルな視点って？

広さが心にゆとりをもたらす 欧米のエレベーター



欧米の駅や公共施設でよく見かける乗降口や内部が広いエレベーター。車いすを使用する人はもちろん、高齢者、ベビーカーに子供を乗せたママ、キャリアバックを引く観光客やビジネスマンなど必要とする人が一気に利用でき、乗り降りもスムーズです。どの状況の人も待たされない広さから生まれる時間の余裕と心のゆとりは、互いに譲り合い安全に移動する思いやりに繋がります。

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。

なるほど! ダスキンの50年

ふつながる、やさしい毎日へ
50th Anniversary

子どもと過ごす
時間が
増えたわ~!



ママと
おでかけ

家では...



アイロンかけ



水まわりのお掃除

**「手にしてほしいのはあなたの時間」
メリーメイドは家事をお手伝いします。**

1988年ダスキンはアメリカのメリーメイド社と提携し、掃除道具を持参し清掃する「お掃除おまかせサービス」を開始しました。お掃除以外の家事も手伝って欲しいとの声が高まり、2000年に時間単位で日常の様々な家事をお手伝いする「家事おてつだいサービス」を、2007年に「おかたづけサービス」を日本独自にスタート。こなしきれない家事やお掃除をお手伝いすることで、ゆとりある時間を手にしていただけるよう、これからもサービスをお届けします。

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

今号のキーワード

「おてつだい」

ハガキに書いてご応募ください!



「ダスキン 愛情おてつだいギフト」を
プレゼント!

抽選で
30
名様に

日常の家事全般をお手伝いする
ダスキン メリーメイド「家事おてつだいサービス」を
1時間ご利用いただけるギフトカードです。
※お受けできないサービスもございます。
※地域によりお伺いできないところがあります。



【賞品に関するお問い合わせ窓口】
0120-8000-33 (受付時間 9:00~19:00)
日・祝日・夏期休暇・年末年始除く

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.538」プレゼント係

- 締め切り 平成26年1月24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2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ます。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きます場合があります。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