

読む人の
幸せを
心に願って
作る

支え支えられて

ダスキンが創業した五十一年前、当時日本では掃除道具を定期的にレンタルする文化が無い時代でした。今では多くのお客様にご利用いただき、今日のダスキンがあるものと感謝の思いでいっぱいです。そして、忘れてはならないのは、全国の地域でお客様へのサービス対応やミスタードーナツでの接客、そして工場で働く方々がお客様のことを思い日々活動されている人がいるということです。

先日、長野県で北関東地域のダスキンで働く方々およそ七千名が集まり、その中で四十五年以上ダスキンの仕事をされている方を紹介しました。皆さん年齢を感じさせないくらい元気な方ばかりでした。壇上で感謝状をお渡しし握手した際、四十五年前の創業間もないころから一軒一軒ダスキン商品をお客様に説明していただき、「寒い日も暑い日もこの手でお客様に商品をお届けいただいた」と思うと心に「グツ」と込み上げてくるものがありました。

ダスキンはお客様をはじめ商品をお届けするお客様係やアルバイトさんに支えられて今日があります。これからも自分の周りに感謝し人と人との「お互いに支え支えられて生きている」ことを忘れず、自分も支える側のお役立ちが出来るよう日々研鑽けんさんしなければと思います。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



写真・阿部高嗣 ボールはともだち!

no.545

喜びの タネまき 新聞

人生のある時に、ひとからもらった言葉が
なにかのきっかけをくれたりすることがあります。
出会いの不思議を思う瞬間です。

「あの日のあの言葉」

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「一歩二歩山歩」に挿絵を
描き、新聞連載の最多記録を更新中。日本
山岳会会員。著書に「のんびり山に帰るの
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。

子どもの頃の「将来の夢」という
作文を覚えていますか？ ほとくの
夢は絵描きで、パイロットや野球の
選手、社長になりたい子もいた。
しかし世の中そう容易くない。
大人になり、周囲が次々と就職す
る中、ぼくは当てなしの夢を抱え
る自称イラストレーターだった。

名刺の肩書きにイラストレー
ターと入れたが、プロの道は果てし
なく遠い。はじめは持ち込みの作
品が認められ仕事を待た、それ
も長くは続かず、バイトをしながら
売れない絵を描いた。学生気分
で「自由はいいね」と、負け惜しみ
のような言葉をつぶやいていた。
しかし「自由」は「不安」と背中
合わせだ。その重さに耐えきれず、
気が付くと求人広告を見ていた。

25歳の春のことだ。求人欄に「イ
ラストレーター募集」とあった広告
会社を初めて受けた。採用面接に
はすでに7人ほどが待つている。
ようやく自分の番になった。こ
の日のために描いた作品をじっと
見つめる面接官に緊張していると、
社長が「いい絵を描くね」と思いが
けない一言をくれた。続いて「君は
このまま描き続けたほうがいい」
という。返す言葉の無かったぼく
は、狐につままれたような気持ち
で、帰る途中「体よく断られた」と
感じた。

社長の言葉の真意は今も分から
ない。でも、受けた言葉を繰り返
し思い出すうちに「自分を信じて
みよう」と考えた。最初で最後の
「ぼくの就活」は、再び「コソコソと描
いていく」修行」になった。

今も右手の中指にあるペンだこ
は、そのころ描きまくった「注文の
ない絵」の証だ。ひどいときはポコ
ッと盛り上がり、赤く腫れてペン
が持てないときもあった。今は小
さくなった「たこ」をさすると、い
ろんなことを思い出す。



フレッシュな甘みがさわやか

「トマトゼリー」

トマトジュースは使わずに、この時期おいしい生トマトを使って涼感を誘う
ゼリーを作ります。完熟トマトの甘みとほどよい酸味が冷たいゼリーと
よく合うベジタブルデザートです。

◎作り方(4人分)

●下準備

完熟トマト中玉3個とミニトマト12粒を熱
湯に入れて1〜2分おく。皮がはじけて
きたらザルにあげ、冷水入りのボウルに入
れて、皮をきれいにとって湯むきする。

●ミニトマトのコンポート

鍋に水150mlと砂糖50gを入れ、砂糖
が溶けるまでさっと加熱する。この砂糖
水をボウルに移し、レモン汁小さじ1を
加えて冷ましておく。

湯むきしたミニトマトをキッチンペーパー
で水気を切り、冷ましたレモン汁入りの
砂糖水に入れてラップをかけ、冷蔵庫で
3時間ほど置く。一晩漬け込むと、いっ
そう味がなじむ。

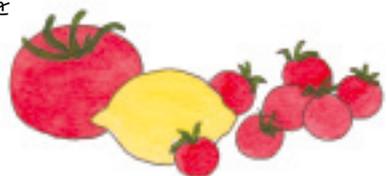
●ゼリー作り

湯むきした中玉
トマト3個をざっくり切
り、種と芯をしっかりと取っ
たらミキサーで滑らかに
なるようしっかりとかく
はんする。

ミキサーがない場合は、密封
できるビニール袋にトマトを入れて、
めん棒で叩いて液状になるまで潰す。

●仕上げ

固まったら、ゼリーの上にミニトマトのコン
ポートを各3個トッピングして完成！
召し上がるときは、ゼリーをよくくずす
と、空気が混ざってふわっとした舌ざわり
になり、甘みが増して美味しくいただけ
ます。



おやつ時間

簡単、美味しい楽ラクレシピ

お料理研究家 こいけりえ



◎作り方(4人分)

●下準備

完熟トマト中玉3個とミニトマト12粒を熱
湯に入れて1〜2分おく。皮がはじけて
きたらザルにあげ、冷水入りのボウルに入
れて、皮をきれいにとって湯むきする。

●ミニトマトのコンポート

鍋に水150mlと砂糖50gを入れ、砂糖
が溶けるまでさっと加熱する。この砂糖
水をボウルに移し、レモン汁小さじ1を
加えて冷ましておく。

湯むきしたミニトマトをキッチンペーパー
で水気を切り、冷ましたレモン汁入りの
砂糖水に入れてラップをかけ、冷蔵庫で
3時間ほど置く。一晩漬け込むと、いっ
そう味がなじむ。

●ゼリー作り

湯むきした中玉
トマト3個をざっくり切
り、種と芯をしっかりと取っ
たらミキサーで滑らかに
なるようしっかりとかく
はんする。

ミキサーがない場合は、密封
できるビニール袋にトマトを入れて、
めん棒で叩いて液状になるまで潰す。



みてほしいお宝！

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。



これからおでかけ。
静岡県沼津市 渡辺充子



「大きく育て！」
岡山市
本城京央子



笑顔でポーズ。
群馬県安中市 中嶋八千江

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)

尾張平野に緑の風がわたる日に、緑なすクレソン畑を訪ねた。サラダや肉料理の添え物と思われがちだが、いや、どうしてどうして。

「ギリシャ時代には薬用野菜とされてきました」と松本さん。退職後、大学で週一度、映像の授業を持つていて、専門家の知人も多い。栽培したクレソンを改めて食品検査に出し、証明書を取り寄せたら、ビタミンCや鉄、カリウムが多く、特にビタミンAが豊富なのに驚いた。

Aはβ-カロテンやレチノール。これを聞いてピントくるのは抗酸化作用や美肌に関心の高い女性。「添え物野菜じゃもったいないわ」というわけである。モリモリ摂りたいのである。

そのせいか、松本さんの周囲には女性が多い。松本さんオススメのクレソンと豚のしゃぶしゃぶは「こんな美味は食べたことない！」と大好評。はまった女性達から「こんな料理はどう?」とか「保存方法はこれがベスト」などと、情報が集まる。お料理研究家ばかりでなく、看護ステーションの方、社会福祉士、農家さん、野菜の販売員、料理屋さん：松本さんは、なんだか嬉しそうで



岐阜県羽島市 松本国昭さん

クレソン物語

いちずに

名古屋のテレビ局で長年番組を制作してきた人が退職後に一転、岐阜県羽島市で自然の土と水にこだわったクレソンの栽培と販売を始めた。周囲の力も借り、新しい人生をまい進する松本さんをお訪ねしました。



ある。

でも、あまり笑わない。「ぼくはまだ素人で、昨年の11月に初収穫が出来たかなという程度」「夏はタニシにやられ、冬は鴨に新芽を食べられた」クレソンに氷が張った時はきれいだが、「とんでもない。根がダメになります」と言う。

福井県との県境、白山連峰を源流とする地下水を畑に引き、年間を通じて一定の温度でクレソンを育てるが、この頃の気候変動はきついそうだ。また、白い可憐な花は、葉に栄養が行かなくなるから、ていねいに摘み取る。

そうして、畑に清水が流れていない場所を見つけては、群生しすぎた株を分け、少しでも葉の色が悪いと、もういちずに作業する。



畑で足を取られてしまわぬよう、足袋形の長靴で頑張る松本さん。



山の農園で種まきから収穫まで、豊かな交流は世代をこえて。

「クレソンはやりだしたら止まらなくなっちゃって、時間が足りない位。クレソンが何を欲しがっているのか。育とうとして立場に立って考えなくちゃ」

生命を育てる農の仕事は、よく見て気づく事と、命との対話にある。最近では先端的な水耕栽培の工場もあるけれど、自分はやっぱり、土からやってみたい。人間は自然の一部だと思うから。



上は「羽島クレソンの里」でのお手伝い作業風景。畑いっぱいクレソン。気分は緑風献上だそうです。

そのように語った松本さんの「見る目」は、やはりテレビ制作の仕事で養われたのだろう。

自然の土と水については、13年から考え始めたそう。映像の仕事で訪ねた気仙沼を出発点に「都市と農村の交流」のテーマを探り、岐阜の山にクレソンの農園を借りて「農村くらぶ」を開催。週末イベントの援農や、ピザ窯で焼く手作りピザなど、「人を楽しませることが好き」だそうだ。

どうしてクレソン?はまだほんの少しナゾだったが、クレソンはたまたま出会ってしまった恋人みたいなものかもしれない。緑の風に緑の畑。清々しいものを見せてもらった気がした。



ホタル

栃木県足利市 片山博治

子供の頃、私の生まれ故郷は、家もあちこちにボツリとあるような田舎であった。山と田んぼに囲まれた町の名前は「濁沼」といったが、いつの間にか「清沼」に変更されていた。

そこを流れる清水川は、名前の通りの清い水で、夏ともなれば暗い夜空を飛び交うホタルが黄色く輝き、とても美しかった。

手に網を持ち、捕まえたホタルを、麦わらで作ったかごに入れて楽しんだ。夏の風物詩で、田舎ならではの思い出だ。

時代の流れで、そのホタルもずいぶん少なくなつたが、今でも数カ所、山のすそのでホタルを見られる。山川にうかがぶホタルの明かりは何とも言えない魅力である。

——初夏をいろいろ思い出の光。



うさぎ

京都市 上塚尚美

うさぎが「プー」と鳴いたというお話です。娘が家を出るので、飼っていたうさぎのタバちゃんを私が引き取りました。抱っこが大好きで、足音を聞きつけ走ってくる人なつこい女の子でしたが、しばらくすると気性が荒くなり、タオルやハンカチを押し入れに持ち込み、出て来なくなりしました。私はうさぎの本を買ひ、その状況が想像妊娠だとわかりました。うさぎのことを勉強する内に、プーと鳴くことも知りましたが、実際に聞いたことはありませんでした。

月日が流れ、老いたタバちゃんの仕事は、水でふやかしたペレットに。目や足も不自由になり、バスタオルにくるまれて抱っこされる生活になりました。ある夜、タバちゃんは、私の腕の中でちょっと首を上げて大きな声で「プー」と鳴き、ゆっくり息を引き取りました。最後に「お母さん、さようなら」と言ったのかな、思っています。

——やせくしくれて、ありがとう……。



明日は

奈良市 山崎悦子

お風呂からあがった主人は、白いシャツが裏返しになっていました。

「シャツ裏に着てるよ」私が言っても平気な顔。「カッコ悪いじゃない！早くちゃんと着てよ!!」裏返しのままでいる主人に言うと、

「明日、脱いだら表になるから」のんびりした答え。たしかに脱げば表になるけれど……。ちょっと、なるほどなあと思っていました。

人それぞれ、いろんな考えがあるものですね。なんだか納得した出来事でした。

——これを表裏一体!?



おまつり

神奈川県南足柄市 山根理絵子

ある夕方、4歳の息子と買い物に行った帰り道、外はもうすっかり暗くなっていました。

早く家に帰ろうと歩道を歩いていると、背の低い街灯の周りをたくさんのお虫が飛び回っていました。虫が得意ではない私が足早に通り過ぎようとした時、息子が「虫のお祭りかな？」

子どもの発想は自由だな。子供たちと参加したお祭りを思い出しつつ、ゆっくり帰りました。

——ワッショイワッショイ!



つぎは

愛知県豊橋市 宮崎里美

娘が幼稚園に入園して1カ月が過ぎた頃、「あつと言っ間だね」と娘に話しかけると、「つぎは小学校ね」笑顔で答える娘に、主人と大笑い。何とも気が早い。

そうかと思えば、幼稚園で初めて男の子のトイ姿を見て、真面目な顔で質問。

「私はいつ男の子になるの？」

わが子の素朴さに癒される毎日です。

——つぎの名言が楽しみ。



じいちゃんのお米

熊本県天草市 原田睦美

4月上旬に田植えした稲の穂が出そろいました。7月末には稲刈りになりそうです。

30年以上、こだわりの米作りをしている夫。「かけ干しがおいしい」と炎天下での稲刈りです。手はかかるけど、食べるたびに「おいしい」としみじみと実感。2人の娘たちからも、お米がなくなる頃に「お米送って」とメールが届き、夫がすぐに精米して送ります。

先日は、底をついてからの電話で、お米の到着が間に合わず、一番おいしいといわれる銘柄米を買ったとか。早速炊いて、みんなで試食。

「じいちゃんのお米とどっちがおいしい?」「じいちゃんのお米!」と孫は即答。それを聞いた夫、米作りにもますます力が入りそうです。

——ピカイチの味!!



修学旅行

鳥取県倉吉市 早田なつ

昨年の春に京都に修学旅行に行ったときのことです。グループごとに京都市内の観光スポットをまわるという課題が与えられました。

事前に訪ねたい場所への行き方や、バスの時刻を調べていましたが、なにせバスが数分毎に来るような都会に来たのは初めて。バスの多さに驚き、まさかの停留所の満員通過。みんなそろって迷子になってしまいました。

それでも、同じバス停にいた人に聞いたりして、なんとか課題はクリア。

見ず知らずの中学生に丁寧に教えてくださる方々と接する内に、日本に來られた外国人が言う「日本人は親切」という意味が京都に来て初めてわかりました。

——実感おもてなし!



千葉県山武市 池田智景

にぎやかに幸せに暮らしています。

ころんだったら起きなさい

人に打ち明けられぬ苦しみに人にならなくてもえぬ苦しみがあつた。死んだら、その苦しみがなくなるのか? ————といた時、思いきり

大きく息をすってからフーツと強くイキをはく事だ!

これでイキ返るのだ。苦しみとは別の事を考えろ! 世間は広い。

キット幸福になる事を考える! 世の中はきびしい。しかし、ころんだったら起き上がるのだ!

鈴木清一

愛の輪からのコラム “言葉”たち

愛の輪には、自分の人生を変えるチャンスがあります。

そう語るのは、愛の輪アジア研修生のホストファミリーを務める樋口恵子さん。彼女も30年前、愛の輪の研修生として人生を変えるチャンスを手に入れたひとり。アメリカ研修で障がい者たちの自立した生き方を目の当たりにして、同じ障がいのある当事者として障がいの者の支援を決意。現在は派遣事業の実行委員、高知県の自立生活センターの運営などの活動をされています。

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。

●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」編集部 電話 03(5909)6703 e-mail: koho4@mail.duskin.co.jp

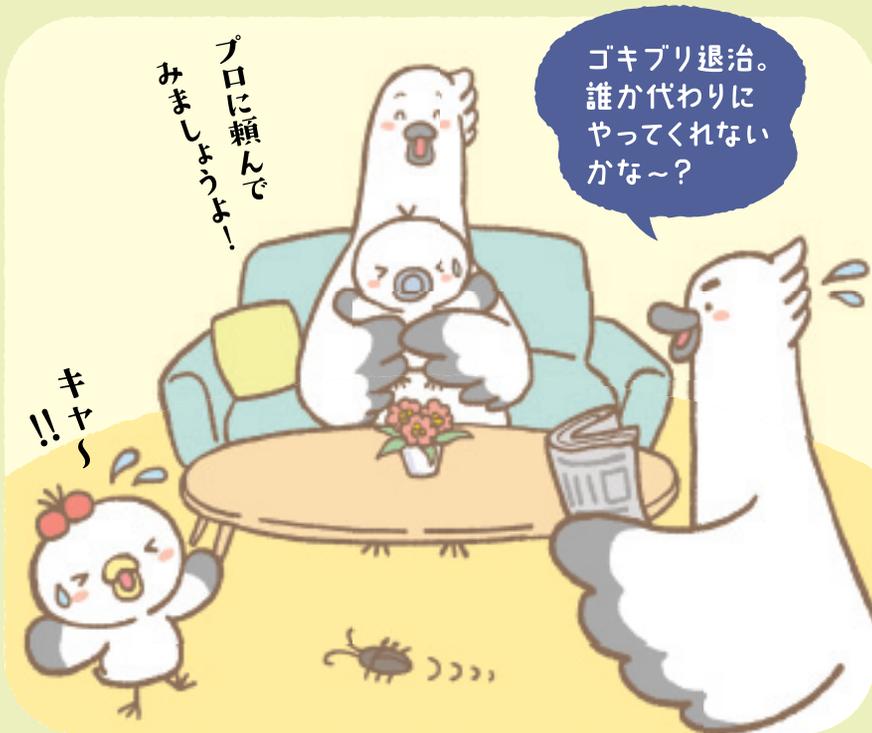
no.419からのバックナンバーが下記のアドレスからご覧になれます <http://www.duskin.co.jp/tanemaki/>

4-5ページの「羽島クレソンの里」松本国昭さんの連絡先

〒501-6273 岐阜県羽島市小熊町2-434-3 「羽島クレソンの里」 松本国昭 TEL: 090-3158-4541 E-mail: kmatsu.sf@gmail.com

ダスキン ターミックスは
見るだけでもイヤ〜な
害虫の駆除を
行っています!

ダスキン ターミックスは、ゴキブリなど、さまざまな屋内外の害虫を駆除します。家屋周辺にバリア効果のある薬剤を散布し「侵入を防止」。屋内の害虫には「エサに似せた駆除剤」で駆除し、清潔な環境を維持します。



くじよ



ハガキに書いてご応募ください!

消臭芳香剤
「ピュアコロン」

抽選で
50
名様に



数量限定デビューセット(3個入り)
2種類を各1セット

- 【フレッシュフレグランス】 (スイートフレグランス)
- ミントの香り
 - ピーチの香り
 - ピンクグレープフルーツの香り
 - リリーの香り
 - ベルガモットの香り
 - アプリコットの香り

プレゼント!

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.545」プレゼント係
 - 締め切り 平成26年8月8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8月下旬お届け予定)
 - 応募に関するお問い合わせ 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。

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