



写真・阿部高嗣 「まだまだ滑りたりない! 上まで行こう!」

読む人の  
幸せを  
心に願って  
作る

# 喜びの タネまき 新聞 no.553

## 42.195

昨年十月に開催された第4回大阪マラソンに参加しました。以前から仕事の持久力と気分転換を目的に週末に1時間ほどジョギングをしていましたが、42.195kmを走るのは初めてのことで完走できるだろうかと不安を感じていました。

参加することが決まってからは、大会に向け週末のジョギングに加え「初フルマラソン完走」などの情

報を基に練習を増やしたので、どうにか完走することができました。今回の経験では「目標には期日があり、期日から逆算して計画を立て、計画を一つ一つ実行することの大切さ」を改めて学びました。

仕事でもプライベートでも期日や期限がハッキリするとその「目標」に向け計画を立て行動に移しますが、「いつか、そのうちに」と夢を描いている間は何事も成し得ないと思います。人生には限りがあり、またその限りは見えないもの

です。「あの時に実行しておけばよかった…」と後悔はしたくないものです。

「夢」は追い求めるものですが、「目標」は期日を決めることから始まり、「夢」を「目標」に置き換えることで実現する可能性は高くなると思います。

これからも「実行期日」を決め一度きりの大切な人生が送れるよう日々努力していかねければと思います。

株式会社タスキン社長

山村輝治

丈夫な人はいけれど、歯痛にこりた人は……。でも、案ずるより早く行ったほうがいいですよ。

# 「歯のはなし」

すごく痛みがあるわけではないが、ときどき冷たい物が歯にしみた。「歯医者に行かなくちゃ」そう思ったものの、日が経つばかりで腰が引けた。大人なのに歯医者が怖いなんて、子どものときから少しも変わっていない。

しかし、前歯のすぐ隣の歯。放置して欠けたら辛い。実は「歯の絵本」を描いたことがある。主人



公のおじいちゃんとおばあちゃん  
の歯の一生を描いた、涙と笑いの話。歯医者を怖がる多くには笑えない話だけでも。

インターネットで多くの街の歯科医院を検索すると、どこにしたら良いか迷うくらいに多かった。次々とホームページを見ていくと「ここかな。」という医院に行き着いた。「あのお…」と電話を入れ



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、心の和む温かさ。読売新聞夕刊のみなみらぼうのエッセイ「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『のんびり山に陽はのぼる』(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。

いことに苦笑しつつ、希望を持たせてくれるだけで気持ちが安らいだ。

いよいよ治療がはじまった。先生は40代半ばだろうか。ちょうど脂の乗り切った年代。きつと腕はいいはず。そんな期待をこめて大口を開ける。「キーン」とドリルで歯を削る音が響く。まさに歯医者



ると「いま、痛みはありませんか」と優しく返ってきた。かなり患者さんは多そうだが、気持ちよく予約を取ってくれた。「いい先生だといいな」じつと待合室で固まっていると、あの電話で聞いた声で名前を呼ばれた。診療台に横たわると先生が現れた。「お待たせしました。どんな感じですか？」緊張を解くようににこやかに、内心ちよつとホッとする。年を重ねても怖いものは変わらな



気味よい手際だし、痛くない。第1ラウンドを終えると「抜かずに生かしていきましょう」と快活に説明してくれた。ほんとにホッとしました。「歯の絵本」では、おじいちゃんには総入れ歯、おばあちゃんは自分の歯。家で読み直しながら「早く診てもらわなくちゃね」と確認したばかりであった。

あったかくて、しあわせ♪

## 「バジルズスープ」

この時期は心も身体も温まるスープがうれしい。缶詰のミックスビーンズを使って、根菜類と一緒に煮込みます。手作りバジルソースをアクセントに加えれば、味がワンランクアップ。具たくさんで栄養満点。ちよつとお腹がすいた時にもおすすめです。



●作り方(4〜5人分)  
●下準備  
中くらいのタマネギ2個は粗みじん切り。ジャガイモ2個、ニンジン2分の1本はさいの目に切っておく。他の野菜をつかう場合も同じくらいのサイズに切る。ペーコン50gは1cm幅にカット。

●バジルソース  
フレッシュバジル100g、松の実、なげればくるみ20g、ニンニク1片を用意。ニンニクは4つにカットする。これらをオリーブオイル100mlとともにミキサーにかけて混ぜ合わせ、ペースト状になったら塩コショウ少々、パルメザンチーズ大さじ1と2分の1を加えて軽く混ぜ合わせる。市販のバジルソースでもOKです。

## 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



●スープ作り  
厚手の鍋にオリーブオイル大さじ1でみじん切りにしたニンニク1片を軽く炒め、香りを出す。粗みじん切りのタマネギを入れ、しんなりするまで炒めたらベーコンを加えて更に炒める。ニンジン、ジャガイモを加え、軽く塩コショウして野菜全体に油がまわったら、水500mlを加える。

こまめにアクを取りながら煮て、野菜に火が通ったところで固形のコンソメ2粒を入れしっかり溶かす。ダイストマト缶1缶を流し入れて混ぜ合わせる。スープがわいてきたら、缶詰のミックスビーンズ200gを加えて約5分煮る。ミックスビーンズはそのまま食べられるので、煮すぎずに食感を楽しませよう。仕上げに塩コショウ適量、砂糖小さじ2分の1で味を整える。



できあがり♪

●盛り付け  
器にスープを入れたら、バジルソース、パルメザンチーズ、オリーブオイルを少量かけて出来上がり。格好よく盛り付けましょう。



祭りだワン。  
大阪府熊取町 北本悠



親子で雪だるまづくり。  
香川県三木町 山下知子



11カ月。  
歌っています。  
福岡県朝倉市 井上多美江

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)

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。

# 消防ホースのバッグ

奈良市  
小島忠将さん(36)



素材はポリエステルや麻。内側をウレタンやゴムで防水コーティング。



## オンラインで

海外で再生品のアイデアを得たという小島さんは、留学でオーストラリアへ行き、その後、アジア各地を見て回った。「英語はまったくのゼロで。24歳だった」

タイヤでつくったサンダル。コーラやビールの缶をリメイクしたポシエツト。廃品をうまく使ったものが露店で売られていて、町の人々が普通に使っていた。「生活にどこか何かをつくりたい」昔から思っていたことだった。

帰国後、建物の解体業をやっているときに、ビルの消火栓に備え付けられた消防ホースが、未使用のまま廃棄されていた。

「9割の消防ホースは、作られるけど使われない。今までのいろんな経験も組み合わせると、ひらめいた」やってみなければわからない、という性格の小島さん。思いついてからは早かった。「のらへん?」「おもしろそうやな」「一緒に働いていた福井淳さんに持ちかけると、二つ返事。

消防署や消防団からはなかなか譲ってもらえず、どうにかオークションで手に入れたものの、今度は厚くて硬い消防ホースを扱える縫製屋さんが見つからない。「こんなカバンにできない」断られ続けて、やっと出会ったのが福

永さんだった。

「うちは、工具、包丁。重たいもの入れもんをやってきた。ぶあつい、ごついもんにと特化したから縫えた」福永佳久さんは3代目。60年づく縫製屋さんだ。

ホースは1本1本同じものがない。お客さんにとつては1点モノで嬉しいけど、縫うのは大変。防水コーティングされた布は滑らない。厚みによってミシンの設定を変えなければならぬし、極厚の生地は太い針でないと縫えない。針が折れることもしばしばだ。

「踏まれても焼かれても、大丈夫なように出来てて、さすが。まず切れない。ひっぱったり押し込んだり、指がめつちやいたなる」力があるから夏は暑しいし、冬は生地が硬くなる。

お客さんの半数は女性。未使用の軽いホースで作られたバッグが人気だ。男の人は実際に使われてたモノ。ちょうど古着のデニムのように。「ホースからカバンなんて目からウロコです」「バイク通勤の主人にあげます」他県から来る人もいる。防水性も耐久性も抜群だ。試しに小柄な福井さんをバッグに入れて持ち上げてみたこともあるという。

「ホースとは思えない」「一生の宝物です」というお客さんも。



## 丈夫で



ホースは自分たちで高圧洗浄する。事務所の屋上に干す福井さん。

## 防水。

「ナナメの線がいいね」と言われて、「リサイクル品なの」と、自慢したくなるようなバッグをつくる、小島さんをお訪ねしました。資源の再利用というところ、生真面目さに傾きがちな中で、洗練されたデザインが注目されています。



「使ってなくてキレイだし、もつたいたいと、調べたら小島さんに行きついた」と今では引き取りの依頼も消防から来るようになった。

「服飾とかカバンとは無関係だった。スコップ1本とTシャツで汗を流してた。…今もあんま変わらないですけど」と笑う小島さん。今はカバンだけど、10年ほど前から、おもしろいと思ったことはメモにしている真面目さ。また新しいアイデアをだしていく。



縦に切ったホースを、らせん状に縫う。「最初の1年は苦労した」



「会って相談しながら作るのが良かった」小島さんと福永さん家族。左から二番目が佳久さん。





雪かき

札幌市 吉野和子

朝、起きてみると、また少し雪が積もったようです。昨日も30分近く雪かきをしたばかりだというのが…。

台所仕事を終えて、ふと道路に目をやると、「おやっ」と驚きました。わが家の車庫の前から市道に出るあたりを、数人の人影が雪かきをしているようです。元氣よく動き回る人たちは誰なのか…、にぎやかな声を聞いて分かりました。隣のアパートに住む大学生たちです。

毎日の雪かきは本当に大変。今日は若い人の力で、あつという間にすんでいました。なんとたのもしいことでしょうか。

道路だけでなくわが家の前まで雪をかいてくれた氣遣いに感謝をして、明るい気持ちで、ゆつたりと朝食をとりました。

——若者たち、まぶしいですね——



つくつ?

千葉県茂原市 渡辺啓子

先日、66歳の誕生日を迎えた。70歳まであと少し。れつきとしたバアちゃんだ。ひとり夕食を食べ始めたなら、電話が鳴った。

「おばあちゃん、おめでどう。アキ坊だよ。わかる?」と甲高い声。東京に住む5歳の孫からだ。た。「おばあちゃん、何歳になったの?」と聞かれ、「66歳だよ」と答えると、「ふん、66歳…。それって、つくつなの?」

はて、どう言えばわかってくれるかな。

「アツ君は5歳でしょ?それよりもたたくさん、たたくさん、10以上たたくさん、ってことだよ。わかる?」と答えてみた。すると、「よくわかんないけどわかった。おめでどう。元氣でね。アキ坊のところ遊びに来てね!バイバイ」とかわいい声で電話が切れた。

思わぬ祝電?に、ホンワカした気分。自然に「元が緩み」にやにやしてしまった。

——特別うれしいハッピーバースデー——



おまもり

栃木県那須塩原市 船山果林

10年前、深夜コンビニでアルバイトをしていたとき、仕事帰りに来る近所のおばさんが、おつりの千円札を「帰りに甘いものでも食べなさい」と手渡してくれた。おばさんだつて疲れて帰ってきたのに…と胸が熱くなった。

今までの誰にももらった千円よりも嬉しくて、どうしても困ったときだけに使おうと、大切にしまったのだが、10年経った今も、私の財布の中にはあの時の千円札が入っている。これからもずっと私のおまもりです。

——いつも元氣のもと。——



貯金

山口県山陽小野田市 今田早苗

一日の終わりにサイフの中から小銭を全部出し、500円玉と1000円玉を貯金箱に入れる。たたくさんある日、1000円すらもない日などさまざま。1年間続けて夫婦で東京へ行くことにしている。田舎暮らしも30年。飛行機に乗り都会へ。美味しい物を食べ、華やかさとエネルギーがシユなパワーを感じて、年に1度の気分転換をするのです。

——コインで休暇、つくつね。——



歩き方

名古屋市 白井秀子

夜、スーパーの入口付近で後ろを歩く男性に「歩き方、キレイですね」と言われ、とっさに振り返りました。自分では特に意識していなかったのですが、背筋を伸ばして、ちよつと速歩き、お腹も少し引つ込めていたのかなあ。66歳。この歳になつても、人様から褒めていただく嬉しいものです。これからも、もっとキレイに歩かなきゃ!

——日々精進。せひ拝見したいです。——



ありがとう

静岡県三島市 足立千秋

遷宮で賑わう伊勢へお参りに行ったときのことです。混雑を予想して帰りの特急を予約してありましたが、あまりの混みようでタクシーはつかまらず、バスも満員で乗れません。焦った私たちは、小走りで駅方向へ向かいました。

すると、60代とおぼしきご婦人から声をかけられました。車の操作についての質問でしたが、ちよつとしたことで簡単な方法だったので教えてさしあげると、駅まで送ってくださいということで、甘えることにしました。

おかげで無事、駅に到着し、特急に乗ることができました。神宮の神様の思召しでしょうか。お名前を伺いそびれましたが、感謝感謝の1日でした。

——やっぱり、お参りの御利益ですよ。——



あいさつ

大阪府阪南市 杉原不二子

朝目覚めたときには降っていない雪が、みるみる積り、あつという間に銀世界になった。「わあ、これじゃ外にでられないよ」と家の中。午後になると雪はやみ、道路も歩けるようになったので、自転車で行った。丁度隣の学校の下校時間。私を見かけた小学生が、「こんにちば。ほら、ボクの手こんな冷たいよ。触ってみて!」と手を差し出した。次の子も、その次の子も「こんにちば」とあいさつがくる。いつもはこちらから、あいさつを心掛けて

いるのに、今日はニコニコした男の子たちから、たたくさんあいさつをもらった。外の寒さとは反対に、心の中がポカポカと温かくなった出来事でした。

——類も心もゆるみますね。——

幻想の雪まつり。実はうちの駐車場です。



秋田県由利本荘市 斉藤久美子

あなたのお便りや写真をお寄せください

●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/

●表紙写真の阿部高嗣さんの写真集「島いぬ」雷鳥社が出版されました。

4-5ページの「消防ホースのバッグ」の連絡先

パティナー ジャパン 小島忠将  
〒630-8115 奈良県奈良市大宮町6-4-8 ルミエール新大宮 204号  
TEL: 0742-35-7433 ホームページ: http://patina-japan.com/

燈々無尽

それぞれの持ち味

赤い人参、白い大根、真っ黒なごぼう、これらは味が全部違います。さらに肉、魚などを

一つの鍋の中に入れて煮つめるのが心を一つにすることだと思ふのです。皆さんお一人お一人が

もつておられる持ち味を、そのまま一つの鍋の中に入れて、それを煮つめて、あなたの持ち味を出していただきたいのです。

鈴木清一

愛の輪からのコラム “言葉”たち

研修生にとって、大切な人になりたい。

現在、自立生活センターで仕事をされ、愛の輪の活動に携わる小出奈津子さんは、3年間イギリスに留学し福祉を学ばれました。ご自身は健康者ですが、慣れない環境、限られた時間で学ぶ難しさや、海外で何かを得るには協力者との出会いが大切なことを実感。研修生にとって出会う価値のある人になりたい。そう語る小出さんは、愛の輪アジア研修生の研修をしっかりとサポートされています。

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。

「ナチュ」は、  
手肌へのやさしさを  
追究した台所用洗剤です。

多くの人が洗剤による手荒れに悩んでいるそう。毎日使う台所用洗剤だから、手肌への負担を抑え、安心してお使いいただけるよう、野菜・ほ乳瓶・食器用洗剤「ナチュ」は原料にとことんこだわりました。食品に使われている原料と同じ成分でできた、やさしい洗剤です。



抽選で50名様に  
**「キッチンナチュセット」を  
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.553」プレゼント係
- 締め切り 平成27年3月20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27年4月上旬お届け予定)
- 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。

 **ダスキンがあなたにお届けする  
便利でおトクな使える情報サイトです。**

アクセスはコチラから  
   
<https://dduet.duskin.jp/>



●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](http://www.duskin.co.jp)