

読む人の
幸せを
心に願って
作る

自分を二の次に

毎月、全国各地にあるダスキンやミスタードーナツなどの店舗に訪問し加盟店の社長をはじめ、その店で働いている方々と顔を合わせ話をしよう心がけています。また、本社では各部門の会議に参加し社員と議論を交わすなど、できるだけ多くの人と対話をするようにしています。

多くの人と話をする中で、ふと自分が「どれだけ役にたったのだろうか。どれだけ喜んでいただけたのだろうか。」と思う時があります。もしかすると自分の経験や立場で自己中心的な考えや意見だけを伝えているのではないかと…。そうならないためには「自分の意思をなくす」ことも必要なことだと思えます。

年齢を重ね多くの経験を積むことで知識が習得され知恵も豊富になり人として成長していきます。公私問わず相手と話す際に、自分の経験で得た考えや意見を一方的に述べてしまった時には「しまった。先に話を聞くべきだった」と反省することがあります。

出来るだけ多くの話に耳を傾け、相手の立場に立って自己中心的な考えを無くすことが大切だと思います。仕事でも個人でも温かい思いやりを持ってふれあう人に「どれだけプラスになることができたか」と人間成長を限りなく追求していけるよう日々研鑽してまいります。

no.554

喜びの タネまき 新聞

写真・市谷健 「今日はあったかいね」



株式会社ダスキン社長

山村輝治

春の陽は気持ちよさかします。水ゆるむとき、何かのはじまりや自分のあり方に思いが至る時期ですね。

「春の陽ざしのなかで」

初めての巡回展は6年前。約半年の間、東京から長野、中部や関西地方を巡った。会場の広さによるが、多いときは100点以上の作品を展示してもらい、東京での日常仕事の合間を見て各地の会場を回った。それが実に楽しかった。ふだんあまり行くことがない街は、ぼくにとって「小さな旅」だった。

なかでも奈良。中学校の修学旅行以来、京都は何度か訪ねたが、その隣の奈良を回る時間がいつも足りなかった。「いつかは奈良へ」長過ぎる思いが、中年になってやっと叶うことになった。

日程が決まると作品展のことも気になるが、どこをまわろうかと旅程が気になった。ガイドブックを手に気分は好奇心満載の「おじさんの修学旅行」である。

奈良の会場は市街の一角。初めての土地で個展に来てくれる人がどれだけいるか心配だったが、ひとりふたりと「こんにちは」と挨拶してなんだかほっとした。

宿に戻ると「どこか観てきましたか」と聞かれた。「まだなんです」と答えると、ビジネスホテルのオーナーが几帳面にファイルした観

光パンフレットを開き、奈良の見所や名物を紹介してくれた。

翌朝、おすすめの通り、まずは春日大社にお参り。「朱の柱に白い壁はやはり日本人の荘厳な色なんだ」と、早春の風に凛とした気持ちになる。おみくじを引いたら、なんと「一番大吉」。重みのある

「くじ」に小さくガッツポーズ。足取りも軽く歩いていると「どちらから来ました」と聞かれ、「ゆっ

くりしてくださいね」と誰もがお気軽にの寺社の話をした。

修学旅行の記憶のあなたに大仏さんと鹿せんべいがうつすらと浮かぶくでも、大人になって、大仏殿と東大寺二月堂は訪ねてみた

いと思うようになった。二月堂の舞台から眺めた街並にも悠久のときは流れる。坂道を行くと、春の陽ざしにぼくの影も歩いていく。「いまここにいる」そう実感した。



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んぼうのエッセイ「一步二歩山歩」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。

「イチゴのティラミス」

ゴージャス！手近なものでこんなに華やか
マスカルポーネチーズの代わりにクリームチーズとヨーグルト、生地は缶コーヒーを染み込ませた食パンといった身近な材料で本格ティラミスを作ります。美味しいイチゴをたっぷりとのせてルンルン気分を召し上げられ！

お料理研究家 こいけりえ

◎作り方(4~5人分)
●下準備
クリームチーズ200gは室温に戻しておく。プレーンヨーグルト大さじ3はガーゼやキッチンペーパーに包んで軽くしぼって水気を切っておく。



軽くしぼって水気をきる

上から先に作ったクリームを半分のせて全体に広げる。残りの缶コーヒーを染み込ませた食パン2枚分を同じように敷き詰め、同様に残りのクリームも広げて2層にする。ラップをして冷蔵庫で1~2時間寝かせる。



イチゴは縦に4等分
パンは9等分に

おやつの時間

簡単、美味しい楽ラクレシピ



●クリーム作り
クリームチーズ200gをボウルに入れ、卵黄1個分とグラニュー糖大さじ2を加えて、しっかりと練り混ぜる。そこへ水気を切ったヨーグルトを入れて更に混ぜる。別のボウルに生クリーム100mlとグラニュー糖大さじ1を、角がたつ7~8分立てになるよう泡立て器で混ぜる。ボウルを冷やしながら泡立てるとすぐに出来ます。
泡立てた生クリームとヨーグルト入りチーズを合わせてさらにしっかりと混ぜ合わせる。

●生地作り

サンドイッチ用の耳なし食パンを4枚用意し、一口サイズに切る。大きめのガラスの器に、2枚分を敷き詰め、上から180mlのブラックコーヒー缶2分の1本分をスプーンでかけて全体に染み込ませる。更に

●仕上げ
冷蔵庫から取り出したら、上からココアパウダー適量を茶こしを使って一面に振りかける。トッピングのイチゴを6粒用意し、1粒4分の1にカットしておく。
カットしたイチゴとブルーベリー15粒を全体に飾って出来上がり！
ひとつの大皿で完成なので、かんたん。大きめのスプーンで取り分けてミントの葉をアクセントに飾りましょう。

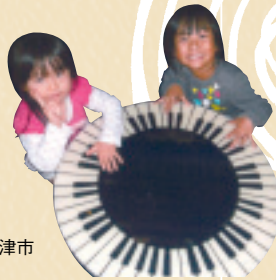


できあがり♪



わたしステキでしょ！
富山市 中谷朝子

おねえちゃん、おやつちょうだい。
滋賀県大津市 木村加代子



連弾！
静岡県焼津市 大石一美

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)

みてうれし、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。

子供たちに おばあちゃんのを 伝えたい

農家レストラン西野
広島県竹原市西野弘美さん(47)

左から池田さん、藤見さん、西村武子さん、西野さん、浜本さん、西村幸子さん、明石さん。

瀬戸内の海と山の幸に

恵まれた竹原市は

ジャガイモの味の良さでも

有名な産地。

元気いっぱい

おばあちゃんたちの料理が、
みんなを笑顔にしています。

「どうぞ。食べてみんさい」
いつも出来立てのコロッケは2、
3歳の子が手で持って食べられ
る小さなサイズ。「いろんな野
菜も入ってます。おばあちゃん
が孫に食べさせるように」

弘美さんは竹原市吉名町生
まれ。お勤めしたあと帰郷し
て結婚。旦那さんの実家がジャ
ガイモ農家だった。吉名のジャ
ガイモはキメが細かくて甘み
が強く、昭和初期には国内屈
指の産地となり、高値で取引さ
れたが、近年は激減。ある日、
義父母に頼まれて見た帳簿に
驚いた。農機具の修理代で年
金をつぶしていた。

父母や農家さんが苦労して
作った地域の味を、もっと大切
にしたい。「まずは食べておいし
さを知ってもらおう」市役所の
臨時職員などをして開業資金
を貯め、研究しながら事業計
画をたてた。

お嫁さんが本気なのを知った
義父母は、「イモと野菜と米は
心配しないでいいけん」と食材を
無料で提供してくれた。店は、
夫の祖父母が住んでいた築12
5年の古民家を無償で借りた。
名前は農家レストラン西野に決
めた。料理を作るのは、地元の
食材を知りつくした頼もしいお
ばあちゃんたち6人。弘美さん
の実母、西村武子さんもその一
人だ。

「どうやって味つけるん？」優
しい姑が伝えてくれた自慢の味
も、褒められるとすぐ教えてし
まうという。

「やっぱおまえがおらんとお
もしろくないのー」とお客さ
んに言われて、おぜんを出し
に行ったおばあちゃんが、話
し込んで厨房に戻って来ない
こともしばしば。

地域を巻きこんだ活動もし
ている。吉名のジャガイモを盛
り上げようと、ジャガイモの料
理コンテスト、『じゃがワングラ
ンプリ』を毎年開いている。条
件は吉名産のジャガイモを使う
ということだけ。年齢も国籍
も問わず、参加費はただ。13歳
の中学生やパティシエ、市内の
給食センターの職員、主婦に会
社員と様々な人が出場。賞品
は吉名のジャガイモや、協賛の
レストランの食事券や休暇村の
宿泊券と豪華だ。当日は60人
以上集まり、市長さんも見に
来た。応募してきたレシピをメ
ニューに使わせてもらったこと
もある。

市民会館では大人のために
料理教室も開いた。「せーんぶ
むだにはしない。食べられるん
よ」小学生には、大根の植えつ
けから、まびきした葉っぱの調
理の仕方まで教えた。

お店を始めるときに、一人
一人みんなで将来やりたいこ
とを書いた。料理教室、コンテ
スト、社員旅行。少しずつ叶

えてきた。

「あんまり忙しいんで、社員
旅行ついででグアムに行った
ら、貯金がなくなつた。またゼ
ロからのスタート」と笑うおば
あちゃんたちと西野さん。今日
もエネルギーシユだ。



おばあちゃんたちはみんな料理の手がはやい。



おばあちゃんの味は6人いたら6通り違う。下は「こならではの」竹原いもタコカレー。



西野さんの義父母。吉名のジャガイモは手であつかう。



「定年なんかないから、いつまでも働いて」と西野さん。





たんこぶし

東京都瑞穂町 田中俊則

妻と3歳半の娘が里帰りから帰ってきました。娘とお風呂にはいり、湯船につかっていると、「父ちゃん、たんこぶし歌うね」と娘。「たんこぶし？あ、炭坑節！」「そう！たんこぶし！♪つきがくでたでくたつきがくでたあヨイヨイト」調子よく歌い始めたが、「♪あんまゝりのくだりで急にキーがオクターブ下がった。あれ、もしや？」

「たんこぶし誰に教わったの？」と聞くと、「おじいちゃん！」やっぱり！義父は、サビで必ずキーを1オクターブ下げて歌う。結婚前は私を強烈な視線で震え上がらせた厳格な義父も、孫娘には目尻を下げて歌を教えたのだろう。

自分の推測は当たったなと、思わず笑えてきた。親父さん、これからもできるだけ孫娘を派遣します。いろいろ教えてやってくださいね！

「父ちゃん、なんで笑ったの？」不思議がる娘と、2回目は手拍子まじえて盛大に歌いました。

— サノヨイヨイト



ボランテニア

福井市 増田きよ子

満80歳を迎えたある日、主人の介護も終わり、時間的にも余裕ができたので、主人がお世話になった病院でボランテニアをさせていただくことになりました。それから早1年数カ月。週に3日間ですが、80歳を過ぎてでもできる仕事があること、少しでもお手伝いをさせていただけること、ボランテニアの皆さまとお話ができることなど、本当にうれしく、1日でも長く続けられたらと思います。

何よりよいのは、出かける朝は気持ちがいやんとして元気が出ることです。この上ない喜びと生き甲斐を感じながら、日々優しく接してくれる家族にも感謝しています。

— 生涯現役一元気でいっまで。



孫

石川県加賀市 上出豊子

ある雪の日、中学3年の孫が電話をくれた。「今日はじいちゃんの命日だから、学校帰りにお参りに行くね」主人が亡くなって6年。目に入れても痛くないほど、かわいがっていた孫娘が、命日を忘れずにいてくれた。

夕方、自転車に乗り、手を真っ赤にしてお花とお供え用のお菓子を持ってきてくれた孫の姿に涙が止まらなかった。小さい時から可愛がってくれたことは、全部覚えていと言っています。

あの世でじいちゃんどんな顔しているのかな。この優しさを忘れずに、誰からも好かれる女性になって欲しいと願っています。

— 素敵なお孫さんですね。



のら猫と

島根県松江市 金森由美子

私は猫も嫌いではないが、実は犬派である。そんな私の家の庭に、白黒でやや不細工の大柄な猫が時折やってくる。定位置の庭石の上で日向ぼっこをしたり、その陰で日差しを避けたり、デンとして動かない。とにかく彼女？は態度がデカイのである。近くで洗濯物を干していても、微動だにせず私を上目使いで見ている。

「ふん、ご苦労なこった」と言わんばかり。愛嬌たっぷりの我が甘ちゃん犬と違い、人に媚びない堂々とした態度が気に入っていた。

ところがある日、私が施錠し忘れた勝手口の戸を、カリカリ音をたてて彼女がこじ開けようとしている。私とは一定の距離をたもって家にも近づこうとしなかった彼女である。よほどお腹が空いているのだ。食べ物あげたら彼女との関係が崩れるのではと迷ったが、小雨が降る肌寒い日だったので、手近にあるものを使った。走り去った彼女とはまだ出会っていないが、あれくらいでありがたいなんて言うはずがない。相変わらずデカイ態度をするだろう。

— この関係、なんだかいじい。



親と子

長野市 和田珠実

中学生の娘の懇談会。親子共々恥ずかしがり屋で人見知り。「なに話す…？」と悩みの時間。「自信を持って行動できると嬉しいな」「一生懸命頑張っています。でも本番に弱い」「○○すればよかったですと後悔ばかり」先生と相談しながら温かいアドバイスをいただきました。

家に戻り懇談会のことを思い出していたら、「これって…：私自身のことじゃない？自分の心の奥にあることを、娘の姿に映しているわ…：」と感じました。子は親の鏡なんです。

ふと、自分自身が成長すれば、子供も自然に成長していくのではないかと思います。自分磨きをしますよ。がんばります！

— 共に成長する。だんだんと。



ありがとう

佐賀県基山町 守谷一美

「ありがとうは魔法の言葉」とよく言われる。家族旅行中、1年生になる孫を連れて土産物店に寄った。カステラ屋の前で、孫が「僕、このカステラ好き」と指さす。「じゃ、帰りに買ってあげるね」と言うと、「ありがとう」と孫が答えた。その直後、お店の方が「ぼく、ちゃんと『ありがとう』って言えたね」と、大きなカステラをくださった。孫はうれしそうにちっちゃな両手にカステラをのせ、大事に持って車に戻った。車の中で家族からもほめられ、うれしさ倍増の孫の顔が、とてもかわいかった。

孫の「ありがとう」をキャッチしていただいたおかげで、家族一同、幸せに包まれた。「ありがとう」はやはり魔法の言葉だった。

— 思い出深い旅行になりましたね。

妹ができたよ。そっくり3兄妹！



福島県南会津町 辺見トミエ

●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 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33 (株)ダスキン広報部
ダスキン「喜びのタネまき新聞」編集室 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「西野弘美さん」の連絡先
農家レストラン西野 〒725-0013 広島県竹原市吉名町八代谷2474 TEL: 0846-28-0284 ホームページ: http://nouka2474.web.fc2.com/

あなたのお便りや写真をお寄せください

燈々無尽

泣きに行く所

人生には運、不運があり、不運だといってなげいている人は、不運である可悲観的に考えすぎて、ますます自分をみじめにしているのです。幸運なチャンスも不運なことも、誰にも公平にやってくる。賢明になれない、強くもなれないなら、弱いままで悲しいままで、泣きに行く所を持つべきです。

鈴木清一

愛の輪からのコラム “言葉”たち

自分らしく、ポジティブに。

愛の輪は「障がい者が社会に埋もれないで、自分らしくポジティブに生きるためのお手伝い」と語るのは、アジア研修生の研修に携わる小出奈津子さん。タイやベトナムで障がい者の生活に触れた経験から、まだまだ障がい者は社会に理解されにくいという現実を実感。彼女はそんな人たちに、愛の輪を通して自分らしく生きるためのチャンスを手にしてほしいと願っています。

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。

メリーメイドは
使いやすい収納の
アドバイスをしています。

ダスキン メリーメイドは、家事やお
そうじの代行はもちろん、お客様
のご要望を伺いながら整理整頓・収
納のお手伝いをする“おかたづけ
サービス”もを行っています。使いや
すい収納のコツや要、不要の物を
整理するアドバイスが好評です。



奥行きのある引き出しの手前は**ヨコ**、
奥は**タテ**に入れると見やすい!



今号のキーワード

か た づ け 
ハガキに書いてご応募ください!

「デイリーランドリーセット」を
プレゼント!




抽選で
50
名様に


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、下記あて先までお送りください。
- 応募のあて先
〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33
(株)ダスキン「喜びのタネまき新聞no.554」プレゼント係
- 締め切り 平成27年4月17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月下旬お届け予定)
- 応募に関してのお問い合わせ
ダスキンコールセンター(0120-100-100)

※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・編集：広報部 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33

【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