



写真・市谷 健 「生き生きしちゃうな！」

すべてのものには 寿命がある

先日、講演会に参加し心に残った話がありました。「芸人には賞味期限がある。その期限を延ばすか延ばさないかは本人の努力次第」と話されました。ほとんどの食品には賞味期限が表示されていますが、芸人には表示されていません。具体的に示されていないが「人気」という見えない賞味期限があるのでしよう。

この話を聞いて以前にも「すべ

てのものは寿命が尽きたらなくなるというのが世の中の原則だ」と教わったことを思い出しました。会社にも寿命があります。その寿命を延ばすのはその時々に関わる人が一生懸命努力し、先輩から後輩へと継続されることで会社の寿命は延びていきます。

寿命が尽きる瞬間まで一生懸命努力することが人としての生き方で、その継続によって企業も社会も賞味期限を迎えることなく存続していきます。それぞれの人生の長さに違いはありますが、

読む人の
幸せを
心に願って
作る

喜びの タネまき 新聞 no.556

世の中に生をうけた私たちが少しでも世の中の為になるようにと使命を受けているのでしよう。

自分自身を振り返ると、その使命は果たせていないと反省することばかりですが、命のある限りいろいろな場面で限らない努力を続けることが親から受けた恩であり、世の中への使命だと考え、一日一日を無駄にすることなく頑張らなければならないと思います。

株式会社ダスキン社長

山村輝治

手仕事という女性のイメージがあるが、そうでもない。絵も書も、陶芸や職人さんもみんな手の仕事。今回はイラストがちよつと立体になったお話をしよう。

「けつきよく手仕事が好き」

30代の頃、ふと思いついて紙粘土細工を作った。ゾウやペンギンなど主に動物で、大きさは手の平にのるくらい。ウシは世界地図のような模様にして遊んだ。趣味なので作っていて気楽で、いい気分転換になった。ふだんは紙に絵を描いているので、粘土をこね、手の中から生まれる形が面白く、ときには仕事そっちのけで熱中した。

あるとき仕事先の編集者に、つい見せると「いいね、今度作ってよ」と依頼された。うれしいけど、ちよつと複雑。細工物は気ままな道楽で、仕事とは違う。依頼されれば締切りだつてあるし、そうそうのんきに作つてもいられない。

しかし「いいね」なんて褒められ、「好きに作つていいから」と、だめ押しされたものだから、いい加減には出来ない。新たなことにチャレンジするときは気持ちも揺れる。ドキドキだつたが「本気に作つてみよう。それも楽しく」と思つたらスイッチが入った。

手順もしつかり考えた。まず紙に形を描き、それに合わせて粘土を盛りつける。へらを使い形を整

え、大まかに立体にしていく。

中に芯を入れるんですか？と聞かれるが、すべて粘土だけ。

いままでは粘土を何日もかけて自然乾燥させていたが、これでは締切りに間に合わない。ちよつと友人からオープンしてもらつたので陶芸のように焼く

ことにした。いろいろと温度設定を試すと「クッキー」を焼く目盛り

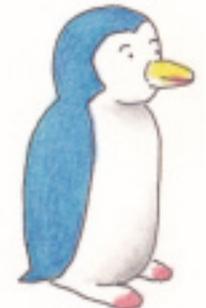
がピッタリだつた。それ以上だと、焼き餅のように焦げた。つぎは彫刻刀と紙ヤスリで丁寧に整えていく。これは根気のいる作業だ。楽しみは絵付け。アクリル絵具で彩色していくと、それまでの粘土の物体に命が吹き込まれていくようで「これが立体の妙だよ」と、すっかり自画自賛。気が

付けば、いつのまにか夜が明けていた。出来上がったものは、高さ30cmほどのリュックを背負つた山男。ちよつと照れくさそうに雑誌の表紙を飾つた。



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。



たっぷり野菜がうれしい、春のおいしさ「ジャガイモのタルト」

漬したジャガイモを生地に使つたタルト。中にたっぷりの野菜を入れ、溶き卵を合わせ、オーブントースターで焼き上げます。お腹がすいた時のボリュームのあるおやつや朝食にもOK。見た目も華やかなのでパーティーにもきつと大活躍します。



お料理研究家 こいけりえ

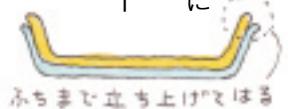
おやつ時間 簡単、美味しい楽ラクレシピ



●作り方(直径22cmの耐熱皿で約6人分)

●生地作り
中くらいのジャガイモ4個は皮をむき、大きめに切つて水にさらす。鍋にジャガイモを入れ、ひたひたになる程度の水を入れて茹で、竹串が通つたらザルにあげて水気をきる。

●中身を作る
タマネギ2分の1をスライスし、ベーコン100gは角型に切る。アスパラガス3本は斜めに薄くスライスし、エリンギ2本も同様に薄く切る。プチトマト5個は3〜4枚に輪切りにして、中の種を取り出しておく。
フライパンにバター10gを入れ、タマネギ、ベーコン、アスパラ、エリンギの順で炒めて、塩コショウで味を整える。炒めすぎずに野菜がしんなりしたらOK。



ふちまひ立ち上げてはまる

●卵液を作る

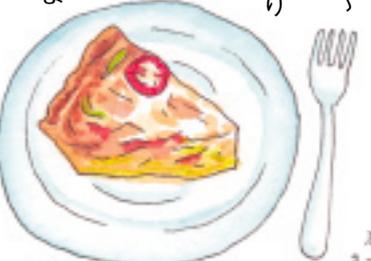
卵3個はしつかり溶いて塩小さじ3分の1、コショウ、砂糖各小さじ2分の1を入れ、更に混ぜ合わせる。最後にピザ用チーズ50gを加える。

●中身を入れて焼く

一度焼いたジャガイモの生地の中に炒めた野菜を平らに広げる。そこへ卵液を流し入れ、上からプチトマトをバランスよくトッピングして、仕上げにピザ用チーズ50gを全体にのせる。
オーブントースターに再び入れて10〜15分焼き、チーズが溶けてしつかり焼き上がった完成。焼き目が強そうなら、焦げないようにアルミホイルをかぶせる。トースターの中でそのまま5〜6分むらす。



ふちまひ立ち上げてはまる



ふちまひ立ち上げてはまる

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。

キレイでしょ、稚児行列! 愛知県碧南市 鳥居和子

おすすめできるもん。香川県丸亀市 小林紀子

ぼくはミュージシャン! 名古屋市 永田稀一

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)

「凧が揚がっている空は平和

小川 暁博さん
(61歳 長崎市・小川凧店)

長崎の「ハタ」は1600年代から続く凧で県の伝統工芸品だ。オランダ船で出島に来たインドネシア人の従者から伝わったとか。三色の意匠が鮮やかな、凧の資料館に小川さんをお訪ねした。



急な坂を登って行く。凧の資料館は凧揚げに理想的な小高い「風頭山」公園の隣。春と秋には、1万を超える人々が市内のハタ揚げ場で熱中、熱狂する。「ハタ」はけんか凧である。

「子供より、むしろ大人の遊び」空の真ん中で凧を自由自在に操り、相手の糸を切り合う。

「よかね、切り合いは。切ると勝ちだが、作る側は用意に忙しくて出られん」と小川さん。

小川凧店は明治40年創業だが、父が体調を崩して三代目を継いだ。「最初は食えんやった」昼は工事現場、夜にコツコツと制作に励んだ。

染めの色を出すのに40年近く。青は難しく、「色を作っては



ハタの糸はガラス粉をつけた糸で切り合う「ビードロヨマ」。手が傷つくこともある。

捨てる、手も何もかも青くなるかと思うほどだったが、染めを体得した今は、捨てた液も使えた、もったいなかったと思う」和紙のハタは菱形で尾がなく

軽い。骨になる竹は自分で採りに行き、強く、良くしなうまで削る。「竹を削るのも何年ってかかる。自分の指先で覚えていかんといけんもん」この苦労は息子や若い者には勧めないと言う。「好きじゃないと出来ない

し、やりながら分かる事。1回、百回、千回やったら、千回が上手」重みのある言葉だ。

真面目一筋の人生みたいだが、話をし始めると惹きつけられる話術。年間千人以上の子供に凧作りを教えてきた積み重ねかもしれない。バッグに背広を入れ、作業着から着替えて、昼から公民館に行くこともあった。資料館には凧作りの部屋もあるが、修学旅行で毎年来る学校は、市内の宿泊先まで出向く。東京で働いた若い頃は長崎弁が恥ずかしかったそうだ。今、子供たちに「どうね？」と聞くと「面白くて分かり易くて楽しかった！」と言われる。口調も弁士凧にがらりと変わり、ハタの由来とともに歴史も語ってくれる。

長崎は昔キリシタンが多かったので「畑で野良仕事をしながらハタを揚げよった」

「今日は奉行所が来るぞ、今日はミサに行けるといふ合図」凧は一目で分かる信号だった。

節句の日は子供の名を入れて飾り、「揚がる」に掛けて運や人氣が上がる縁起物とされた。

世界中に凧揚げが大好きな人がいて、ドイツやハワイ、スイスや香港で親善講演した。糊で和紙を貼る時は「ジャスト・オンザ・ライン」と説明して折り返すよ」と笑った。教えた後は、もちろん一緒に凧揚げをする。

「凧が揚がっている空は平和。戦争が止めば、子供たちは野原へ行くでしょ。どこも同じ」お話を伺った後、ハタを揚げてくれた。凧を背にして、スッとハタを押し出して投げ、途端に引くと見る間に揚がる、その素早さ。「ほら」と持たせてもらった糸が、空の真中にぐんと強い力で引かれて、楽しさで一杯になる。その名の「風頭」に立つような爽快なハタ揚げだった。



ハタの様子は鮮やかな3色の和紙の切り貼り。空中で区別しやすい単純な意匠が好まれた。



両脇の飛尾は奥さんが肩こりしても制作してくれる。「家族、友達やお客様、周囲のみんながいたからこそ凧職人になれたと思います」

母の日

長崎県諫早市 江口雅子

大学生になってから、母の日にはバイト代の中から毎年プレゼントを贈ってくれる息子。しかし、就職活動中の真っ只中では、それどころではないらしい。

「お母さん、今年の母の日は内定通知で勘弁してね。オレ頑張るから」とメールがきた。離れて暮らしているのも、母親としての手助けなど何も出来ず、新しいワイシャツを送ることしかしてやれなかった。

そして、本当に息子は内定通知を母の日のプレゼントとして贈ってくれた。

「頑張ったね、ありがとう」とメールを送ると、「どういたしまして」と返信がきた。忘れられない母の日となりました。

——何よりうれしい母の日のプレゼント——

ボランティア

北海道帯広市 伊藤あゆ子

「地域交流サロン」という集まりに、ボランティアとして関わって10年になります。地域の高齢者や障がい者、子育て中の人など、孤立しがちな人たちが気軽に集まり仲間作りをすることを目的としたサロンです。毎週1回、2時間で参加費はお茶代100円です。

先日、参加者の方がおしるご用に、たくさんの小豆を差し入れて下さいました。当日作るのは時間が足りないので、ボランティアが分担して作ってくることになりました。

私は小豆あん担当です。しかし、全員の分を作ることができず大鍋は、先だつて処分してしまい家にはありません。困ってしまい、ボランティア仲間にメールで相談すると、

「持っていきます。何年も使っていませんが、鍋も喜びます」すぐに返信がありました。「鍋も…」という友達の優しい気持ちがあたたかくて、ホロリとしました。

——みんなで作るおいしいおまつり——

姉弟

相模原市 橋本知子

私には、小4の娘と小1の息子がいます。毎日、テレビの取り合いなどでケンカばかり。「どうして仲良くできないの」と話をしても、毎日同じことの繰り返し。育て方がおかしいのかなと悩んでいたある日、「学校で書いた詩が手紙にのったよ」息子が嬉しそうに見せてくれました。

『ぼくのおねえちゃん』おねえちゃんはずい。なんでもできる。そして僕といっばい遊んでくれる。だから大好き。

本当はおねえちゃんのことを大好きで、尊敬していたんだと驚きました。そしてそれを読んだ娘が「ありがとう」と照れながら息子に言っていました。その姿に二人を産んでよかった、と涙が出てきました。あいかわらずケンカをしていきますが、本音を知った今は、元気な2人だなと笑みを浮かべながら見えています。

——ケンカするほど仲が良い。——

バスの運転手さん

福岡県古賀市 小宮昌子

高齢者用のバスを作りバス営業所にでかけました。手続きを終え、帰りのバス停へむかっていると、乗る予定のバスに追い越されました。残念。間に合わないと思っていると、すぐ先のバス停に停車しました。ところが、お客さんの乗降はありません。不思議に思うと、運転手さんが降りてこれ「乗りますか」とジェスチャーをされたので早歩きでバスに乗り、乗客の皆さんが一礼して席に着きました。運転手さんが、大丈夫ですかとふり返られ、バスは発車。六つ先のバス停で降りしていただきました。

思いがけない親切に胸がいっぱいになりました。今日受けた親切は、他日どなたかにと誓い、家路につきました。空を見ると、雲一つない天気。道端の草も輝いて見えました。

——恩送りですね。あした大気になあれ！——

家族の協力

福島市 佐藤寿子

娘がギックリ腰になり、動けなくなりました。娘はお産以外で寝込むのは初めて。私は足が不自由で介護されており、単身赴任の娘の夫、お父さんはウロウロするばかり。洗濯機の使い方、米のとぎ方から野菜の洗い方まで、娘がお父さんに一からベッドで説明。お母さんの横で毎日見ていた孫たちも、食器や買い物の場所などを覚えていたり、大活躍したようです。

お父さんが赴任先に戻った日、私と娘はヘッピリ腰でつかまりながらも、孫の助けでなんとか過ごしました。小5の兄が手をつないで4歳の孫娘と寝室のある2階にあがっていく姿に心が温かくなりました。「お母さん立てた」笑顔で喜ぶ孫たち。本当によく頑張りました。

——孫の手もかりたいし、役に立ちましたね。

一人暮らし

山口県下関市 立石圭子

次女は4月から専門学校へ進学し、アパートで一人暮らしを始めました。引越した日の夜は、不安で泣き、弱音を吐いて私達を心配させました。ところが3日もすると友達もでき、楽しく通学。今ではアルバイトも始め、友人たちとの付き合いに忙しく、メールもきません。嬉しいやら、寂しいやら……。

「お母さん、仕事して家事してすごいね！エライね！ありがたい。帰ったらいっぱい手伝うからね」最近娘から優しい言葉をいただきます。初めての一人暮らしで、家族のありがたさを学んだようです。そんな娘の成長を感じながら、まさに「かわいい子には旅より一人暮らしをさせる！」の心境になっています。

——あれこれ心配でも、ちゃんと築立つものです。



埼玉県神川町 西原美恵子

お花見。大好きなパパと。

王手の将棋

問題だらけである。だから、いやになって逃げよう、というのか？ 生きている限り、逃げることもできないのだ。しかし、困難が起これば、起これるほど、生きがいがあると思つて、喜んで、立ち向かう人もある。

「王手があるからこそ将棋はおもしろい！」と言えるのではないか。

世の中には、余りにも、イヤなことが多い。自分の思うようにならぬことばかりである。しかし、それだからこそ、生きがいがあり、働きがいがあるときもあるのである。

鈴木清一

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
〒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「小川風店」の連絡先
〒850-0803 長崎県長崎市市頭町11-2
小川風店 小川曉博
TEL: 095-823-1928 FAX: 095-823-1938

あいのわ 愛の輪からのコラム

一緒に考えましょう、「障がい」のこと。
2 障がいのある人とのコミュニケーション。

目や耳の不自由な人が困っているのを見かけても、私たちは気おくれしがちです。障がいのある人と接する方法は手話、手のひら書き、指文字などがありますが、まずは難しく考えないで、「声をかけてみる」「身ぶり手ぶりをしてみる」こと。そうすれば障がいのあるなしに関わらず、人と人のふれあい生まれます。みんなが暮らしやすい社会へ、あなたからはじめてみませんか。

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。

ありがとうキャンペーン2015

合計 1万名様に豪華賞品が当たる!

〈賞品の一例〉

※写真はイメージです。



50 リゾートホテル
ペアご宿泊
組様



350 ご当地グルメ
ギフト
名様



応募期間

2015年4月1日(水)~
7月10日(金)

その他、
ダスキン商品や
ミスタードーナツ
商品券などが
当たる!

応募条件

〈ダスキン商品またはサービス〉を定期契約のお客様※で、
ダスキンの会員制サイト「DDuet」にプレミアム会員登録(無料)いただいたお客様

カンタン
3ステップ!

キャンペーン応募の流れ

キャンペーン応募にはDDuetプレミアム会員登録が必要です。
ご応募の前に、**担当店コード**・**顧客コード**を確認してください。

※コードがわからない場合は、ご契約の
担当店にお問い合わせください。

1 会員登録

まだDDuet会員でない方は、
新規会員登録を行ってください。

2 コード入力

会員情報登録時に、「担当店コー
ド」「顧客コード」を入力します。

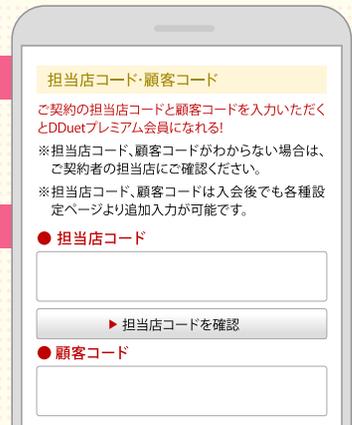
**DDuet
プレミアム会員登録完了!**

3 応募

DDuetのトップページに表示されているキャンペーンバナーから、ご応募
いただけます。

会員登録および
キャンペーンについて

くわしくは **dduet** 検索
スマートフォンの方は



※応募期間中に別途当社が指定する商品・サービスを1,500円(税込)以上
ご利用いただいたお客様に限りです。

●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