

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき 新聞 No.593

早春の錦帯橋〈山口県〉

岩国市を流れる錦川に架けられた錦帯橋。石積み橋脚に5つの木造橋が連なる構造は世界的にも珍しく、アーチの美しさと先人の技術に今も感嘆の声が絶えません。桜の名所としても知られ、芽吹き始めた蕾が春の訪れを告げてくれます。



イラスト：歎崎 花鈴

※イラストはイメージです

大きな押し寿司を一人前ずつ切り分ける「岩国寿司」。人が集まる晴れの日に欠かせない岩国の伝統料理です。



〈応援は力〉

還暦を迎えた記念に、第七回大阪マラソンに参加しました。フルマラソンは三年前に初めて参加して以来、二度目のチャレンジです。習慣にしている週末のジョギングに加え、出張中も三十分程練習し、大会に向けて体調を整えて準備をしました。

昨年までは給水所で紙コップなどを回収するボランティアを行いながら応援をしていましたが、今回はランナーとしての目線で大会を見てみました。

マラソン大会ではよくある光景ですが、沿道に詰めかけた方々から多くの声援をいただきました。三十キロを越えた終盤になると足が痛み、気力も低下して「歩こうか」と弱気になりましたが、そんな様子を察してか「足が痛いのは気のせいやで!」「大丈夫、気力で走り!」と大阪独特の言葉で温かい声援をいただき「よし頑張ろう!」という気持ちになりました。マラソン大会はランナーだけでなく、ボランティアや沿道で応援する人達で成り立っていることを改めて感じました。

スポーツの試合などでは応援したり声援を送ることがあっても、普段の生活ではあまりありません。しかし、頑張っている方を見かけたら「よく頑張っていますね」と声をかけると、お互いが元気になると思います。

今回実感した声援によって力が湧いた感覚を忘れず、日々の生活の中でも周りにいる方を応援することを心掛けよう、と感じた大阪マラソンでした。

株式会社ダスキン社長

山村輝治

ほほえみのひろば 特集

あの人に届けたい ありがとう

耳をすませば、春の足音が近づいてきました。
新しい季節を前に、あの人に届けたい「ありがとう」の思い。
今年も全国各地から寄せられたお便りをご紹介します。



愛娘たちに、

ありがとう

福島県福島市 林 孝子さん

我が家には3人の娘がいます。長女とは10歳、次女とは8歳離れた甘えん坊の末っ子も、昨年社会人の仲間入りを果たしました。私は仕事をしながらの子育てで、いつも時間に追われていましたので、上の娘たちが妹の面倒を見てくれました。それなのに、当時はずっちゃんママさんたちに「ありがとう」を言えませんでした。娘たちが大学に進学して家を出てからは、末っ子のお陰でいつも家中は笑顔で溢れていました。それでも「ありがとう」を言えませんでした。

本当にダメなお母さんで、ごめんね。今は素直に言えます。「生まれてきてくれて、ありがとう」。



文通相手の友人に、

ありがとう

新潟県上越市 長谷川 能子さん

私には38年間文通をしているお友達がいます。若い頃に旅先で知り合い、写真を送ってあげたのがきっかけで文通が始まりました。

彼女は隣の県にお住まいなので、年に2回ほどは会っておしゃべりを楽しんでいます。「ふへんこんなに続いているよね」とお互いに驚いています。が、無理せず書きたい時に書いてきたから、ここまで長く続いたのでしょ。楽しいこと、嬉しいこと、家族の話、色々な悩み。全て手紙に綴ってきましたので、彼女は私のことを一番理解してくれている友人です。

私と長く文通を続けてくれて、ありがとう！こんなにいい友達でいてくれて、ありがとう！これからもペンが持てる限り、手紙を書こうと思います。



亡き母に、

ありがとう

富山県富山市 黒川 邦子さん

名古屋、富山、大阪、札幌、高岡と、主人の転勤に伴って引っ越しを経験してきました。その度に、母が忙しい間をぬって、富山名物「鱒寿司」を持ち、手伝いに来てくれたものです。ある時は、なかなか荷作りができなくて、新宅に着いたのは夕食時。昼と夜を一緒にして鱒寿司で済ませたこともありました。

このような記憶を思い出したのは、ある若い夫婦の引っ越しの様子から。若い夫婦が手伝いに来たご両親に感謝している姿を見て、私も今は亡き父母の姿を思い出し、感謝の涙をこぼしてしまいました。



愛用の箏に、

ありがとう

北海道札幌市 阿部 てる子さん

指先がリウマチになり、30年続けてきた箏曲をやめることになった。

箏は弾かずに放置すれば、音が出なくなってしまう。愛用してきた箏の行く末を心配していた折、母校の箏楽部の存在に気づき、学校に連絡をとってみた。後日、私の箏を使ってくれるとの連絡があり、1週間後に引き取りにきていただく約束をした。

箏、立奏台、箏柱、調弦器、楽譜、小物一式。全て、すぐに使える状態でお渡しして、安堵した。しかし愛惜の念は深く、一式を乗せた車が遠ざかるまで、寂しさや感謝の思いを噛みしめながら見送った。



教え子からの言葉に、

ありがとう

千葉県木更津市 中村 吉朗さん

私は24歳の時に夢だった数学教師になり、以来36年間中学校で教鞭をとってきました。そして定年を迎えて退職し、その思いのある新聞に投稿しました。

すると後日、同じ新聞に30年前の教え子からの投稿が。私の投稿を読んだらしく、「定年の恩師に心から感謝」と題した文章でした。それを目にした時は、一瞬夢かと思ったほどです。卒業後も私のことを覚えていてくれたこと、そして労いの言葉にも感激。教師の仕事をやり返して本当に良かったと、しみじみ思いました。



ドイツの青年に、

ありがとう

東京都町田市 佐野 篤子さん

10年以上も前のことですが、ドイツにインシュタインの像を見に行きました。しかし、なかなか見つけれなかったため、通りすがりの学生とおぼしき男性に道を尋ねました。

学生さんはご家族とどこかに行く途中のようでしたが、親切にあちこちに聞いてくださり、道を教えてくれました。とてもありがたかったのでお礼を言つと、「自分も外国で親切にしてもらったことがあるから」と言葉が返ってきました。

自分がしてもらって嬉しかったことを、今度は違う場所で誰かに「お返し」をするというのは、とても素敵なことだと思います。それ以来、私も学生さんを見習うように心がけています。

ありがとうごさんした

Thank you

ありがとう

ありがとうな

ありがとうごす

もっけだのー

ありがとうがんす

ほほえみのひろば特集
あの人に届けたい
ありがとう



やさしい孫に、
ありがとう

大阪府阪南市 杉原 不二子さん

「なんだ、この列は！」。30人あまりが並んでいる列に、孫と並ぶ。

今日は、孫が美味しいお寿司を食べさせてくれるというので、電車を乗り継ぎ1時間ほどかけてやってきた。久々に外出着を引っ張り出し、2人でデート。道中、ずっと手をつないでくれるのが心地よい。

瞬間間に私たちの後ろにも数十人が並び、行列はどんどん伸びていく。足が棒になったころ、ようやく私たちの順番が回ってきた。

孫は次々とお寿司を頼んでくれたが、隣で私は「せっかくアルバイトで貯めたお金なのに」とハラハラ。「大学を出て働き出したら、もっといいお店に連れていってあげてもら。長生きしてね」と優しい言葉をかけてもらい、帰りの電車は幸せな気分ですウトウトしながら帰路に着いた。



笑顔の花に、
ありがとう

愛媛県松山市 林 照子さん

我が家の庭には、桜や梅、ハナミズキに金木犀、椿、レンギョウなど四季折々の花が咲きます。昨年はポーチュカとともに、夏の終わりに咲くメキシコひまわりを多く植えました。このひまわりは小さな花をたくさん咲かせるので、部屋に飾るととても明るくなります。

花が咲いた頃、切り花にしてお友達や近所、高齢者施設などにお届けしたところ、皆さんから「わあ！きれいな花がとっ！」と喜んでいただきました。お花の大好きな私は、皆さんの笑顔の花に出会えて、「こちらこそ」ありがとう」と幸せな気持ちになりました。



テニス仲間、
ありがとう

愛知県岡崎市 橋本 和代さん

テニススクールのメンバーとSNSをしています。その1人である、ひろちゃんはとても気の利く人で、皆の誕生日にはお祝いのメッセージを送ってくれます。

8人全員の誕生日を全て覚えてくれていたのもびっくりですが、「一番に送りたい」とのことです。必ず朝一番に届きます。彼女のお陰で皆でお祝いでき、メンバーの仲も深まるばかり。

もうすぐ彼女の誕生日。その日は、私が一番にメッセージを送りたいと思います。



小さな紳士に、
ありがとう

広島県広島市 足立 都子さん

昔、マンションのエレベーターで、小学3年生ぐらいの男の子と乗り合わせました。そして私が降りる時、その子は「開く」のボタンを押したまま「とっぞ」と声をかけてくれたのです。私は「え!?こんな少年が?」と驚き、嬉しくて「まあ、ありがとうね。お先に」と降りました。少年の振る舞いはとても自然で、感動したことを今でも忘れられません。

その少年がどこの誰だったのかは分かりませんが、おそらく今はもう立派な社会人になっていることでしょう。そして、当時のまま優しい心根を持って頑張っていることだろう、と思いを馳せています。



ウサギとカメラに、
ありがとう

宮城県児湯郡 原田 浜子さん

20年ほど前に、娘が庭の片隅にウサギとカメラの置物を置きました。当時は植木も少なく、遠目からも楽しく眺めていたものです。それから年月が経ち、ユスラウメの花が色づいたので木の下まで見に行つたところ、足下で固くて丸いものの感触が。水仙などの花々をかき分けて見てみると、それはカメラの背中でした。そして近くを探すと、可愛い目で私を見ているウサギも。

私は「ごめんね、ごめんね」と抱き上げました。風雨に耐えながら、ずっと我が家を見守ってくれた二匹。お陰で、娘ともども幸せに暮らせていることに改めて感謝しました。

燈
々
無
尽

感謝は幸福の山びこ

あなたご自身が、よろこべたら、

大きな声で「ありがとう」を

呼んでみて下さい。

山びこのキラキラ「ありがとう」を

しあわせがもどいて来ますよ。

「あかやううう」と呼ぶよ

「あかやううう」とかえってきます。

感謝は幸福の山びこです。

鈴木清一



愛の輪は日本とアジアの地域社会のリーダーを育成する力のある若者に、海外での研修活動を行っています。

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 <http://www.ainowa.jp/>

えがおで暮らせば

第二十一話

さりげない 心づかい

手土産はさりげなく

空気が澄んでいるこの時期は、外へ出ると清々しい気分になれる。『こんな日は誰かとおしゃべりしたいわ』なんて思った時にお友達からお誘いがあると、以心伝心のようでも嬉しくなります。

お友達の家にお呼ばれした時の楽しみは、手土産を選ぶこと。私は高価なものではなく、お菓子や旬の果物などをお裾分けすることが多いですね。お伺いする際は、家にある空き箱やリボンなどを使って、見栄えが良くなるようにラッピングをします。普段からお土産やお歳暮などでいただいた箱は捨てずに、お返しに役立ちます。

訪問先でランチをご馳走になる時は、煮豆やお赤飯などを手土

気が置けない友人との時間は日々の暮らしの中でもかけがえのないひととき。お互いが気持ち良く過ごせる小さな気配りのヒントを坂井さんに教わりました。

坂井より子さん

1946年生まれ。神奈川県葉山町在住。主婦歴40年の経験を生かした、やさしい家庭料理の伝授と暮らしの知恵を交えた語りが好評を博し、さまざまな世代の女性から人気を集める。近年、親子教室などで若いお母さんたちの支えとなる活動も行っている。著書に「受け継ぐ暮らし」「暮らしをつむぐ」(技術評論社)。



とっておいいた箱やリボンでラッピングして手土産に

産として持つて行きます。メインディッシュの邪魔にならない、ちょっとした手料理は喜ばれますよ。大げさに作り込むと大変なので、朝晩ご飯の仕込みのついでに少し多めに作っておくといった感覚です。お重などに入れて持つて行けばそのままいただけるので重宝します。相手様が負担に感じるといけないので、何気ないものをさりげなく招いた側もこちらも、気負わずに一緒に楽しめる。心づかい“をお土産にしたいと思っています。

おもてなしは、心から

こちらがおもてなしをする時は、まず来てくださったことを心から喜びます。やっぱり気持ちが一番大切で、それは自然と相手にも伝わると思うのです。そして、お友達にはできるだけくつろいでいただきたいので、リラックスした雰囲気を作るようにしています。たとえば、「あれしなきゃ、これしなきゃ」ということがあっても、「明日でいいか」と気持ちを切り替えることが大事。その場は、とにかくお友達との時間を楽し

むことに意識を持つていきます。突然のお客様も、私は大歓迎です。人が遊びに来てくださるうちが花だと思っていますから、いろいろな方が遊びに来てくださるのは本当に幸せですね。ですから、いつ誰がお越しになっても慌てないように、お菓子を詰めたお重は常にスタンバイしてありますし、いつも玄関にはお客様を迎える季節の草花を飾っています。

いい関係でいるために

「親しき仲にも礼儀あり」という言葉があるように、私は親しい方と接する時ほど、心づかい“を大切にしています。それは身内に対しても同じです。外出しても家族の帰



お腹を空かせたお孫さんたちがつまめるおかずを先に作る

りを迎えるために夕方には戻るようにしていますし、毎日孫たちがつまめるおかずを先に1、2品作って、それとなくキッチンに置いていきます。孫たちがお腹を空かせて学校から帰って来た時に「わあ！いいにおい！」と言いながら夕食のおかずをつまみ食いするのを見ていると、昔私の子どもも同じことをしていたなあと思います。相手が気持ち良く過ごせると、自分も気持ち良くなれます。暮らしの中でいつもさりげない心づかい“を意識していきたいですね。



炊き上がったお赤飯を抱えてお友達のお宅へ向かう坂井さん

より子さんのノート

手土産に喜ばれる「時短お赤飯」

お赤飯といえば手間がかかるイメージですが、坂井さんのレシピでは2時間ほどで、ふっくらモチモチのお赤飯が完成します。手土産としても喜ばれるので、ちょっとしたお呼ばれの際にもおすすめです。



- 【材料(4~5人分)】
- もち米 3合 / 小豆(乾燥) 3分の1カップ / 水 適量 / 塩 小さじ1 / 黒ごま 少々

- 【作り方】
- 1 もち米は洗ってざるにあげて10分以上置く。
- 2 洗った小豆と多めの水を鍋に入れて強火にかけ、煮立ったら弱火にして8分通りにゆでる*。
- 3 大きめのフライパンに小豆のゆで汁240ml(足りなければ水を足す)と塩を入れて強火にかける*。沸騰したらもち米を加え、強火のまま1分ほどしゃもじでかき混ぜながら、もち米に水分を吸わせる。火を止めて、小豆を加えてよく混ぜる。
- 4 蒸し器にかたく絞ったふきんを敷き、3を乗せて中火にかける。
- 5 蒸気が出てから25~30分程度蒸す。器に盛って、黒ごまを振れば完成。

*28分通りは、食べてみて「ちょっとかたいかな」という程度。ゆで時間は小豆によって違うので、20~40分を目安に様子を見ながらゆでてください。 ※3やわかめのお米が好きな方は、水を多めに足してください。





あなたのお便りや写真をお寄せください。

皆さまからお送りいただいたお話をもとに新聞を作っています。

どうぞ、あなたが体験したうれしかったこと、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。

送り先

〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33
株式会社ダスキン広報部
ダスキン「喜びのタネまき新聞」編集室
e-mail : koho4@mail.duskin.co.jp

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品をお送り致します。
- お送りいただいた作品は、必ずご紹介できるとは限りません。また、作品のご返却は致しかねますのであらかじめご了承ください。

No.420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/>

青森県平川市
原田 恵美子さん



見事な
ジャンプ!

愛媛県新居浜市
松木 いずみさん

何が
あるかな?



長野県長野市
小野 麻衣香さん

兵庫県加古川市
竹田 和世さん

お気に入りの
ぬいぐるみ♪



千葉県
木更津市
磯野
枝里子さん

二人で
ごーし!



あったかい
お部屋が
大好き

島根県江津市
和田 麻衣子さん

乳歯が
抜けたよ♪



お得な情報満載!
LINE@は
もう登録しましたか!?

毎日をちょっと楽しくする
情報をお届けします!
ぜひ友だち追加
してみてください!

LINE紹介
ページへ
アクセス!!



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