

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき 新聞

No.595

夕暮れ時の道後温泉本館〈愛媛県〉

古事記や日本書紀にも登場し、3000年の歴史を持つ道後温泉。そのシンボルである「道後温泉本館」は建物全体が国の重要文化財で、松山の顔として「坊っちゃん」など数々の作品に描かれています。夕暮れ時には一層情緒ある雰囲気を出し、街ゆく人を魅了します。



イラスト：歎崎 花鈴

※イラストはイメージです

明治時代には生産量日本一を誇った「伊予かすり」。久留米、備後と並ぶ日本三大かすりのひとつに数えられます。



〈次の人のために〉

外出先で洗面台を利用した時、水しぶきが飛び散っていることがあります。清掃担当の方がキレイに拭いていても、その後に利用する人によって、また濡れてしまいます。

ダスキンでは社員のことを「働きさん」と呼んでおりますが、それはダスキンの創業者が「傍を楽にする人」との想いで名づけ、その教えを伝承しています。

私も気が付けば、ペーパータオルやティッシュペーパーなどで洗面台を拭くように心がけています。拭き終えた後は、何かすっきりした気分になり、キレイにすることで心も明るくなります。また、次に使われる方も気持ち良く利用できると思います。

ダスキンはお掃除関連の事業を展開していますので、仕事でお客様のところをキレイにさせていただくのは当然です。しかし、普段の生活の中でも、誰かのためにキレイにすることが大切だと先輩から教わりました。

幼い頃、両親から「後片付けをしなさい」と何度言われても、片付けられずに叱られていた私でした。今でも両親のその言葉を思い出しますが、自分の身の周りの掃除や整頓だけでなく、飲食店やホテルなどでも、自分が使った場所や物を次の人が気持ち良く使えるようにすることが、小さなことでも私が出来た「傍を楽にする」ことかなと思っています。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



和食職人の求めに応じて作られた歴史があるので、柳刃、蛸引など種類豊富。裁ちばさみや剪定ばさみも有名

大阪府堺市「堺刃物ミュージアム」

堺刃物の切れ味を次世代へ伝えるために



後世に技のバトンを受け継ぐ試み

出す刃付屋、柄を付ける間屋と、分業制で何十もの工程を経て完成します。安価な外国産の庖丁に押された時代もあったものの、海外に和食が広まるにつれて堺の庖丁の品質も知られわたり、今では世界各国から求める声が続えません。しかし職人は高齢化しつつあり、注文に供給が追いつかないのが現状です。

歴史の中で研ぎ澄まされた世界が求める切れ味

仁徳天皇陵古墳をはじめ、数多くの御陵や古墳を有する大阪府堺市。後に堺が鉄砲や庖丁の一大生産地となったのは、これら古墳群の土木工事に必要な鋤・鍬を作るために職人が集められ、鍛冶技術が発達したことに端を発します。さらにポルトガルから伝来したタバコの

流行に伴って、その葉を刻むタバコ庖丁が作られるようになり、「堺の庖丁はよく切れて長持ちする」と徳川幕府が専売品としたことから堺刃物の名声は全国へ広がっていきましました。こうした長い歴史の中で培われた職人技の結晶が、現在プロの料理人のほとんどが「庖丁は堺」と愛用してやまない「堺打刃物」です。堺の庖丁は、鋼を打ち据えて成型する鍛冶屋、刃を研ぎ



刃付けの職人として一人前になるには10年近くの修業が必要



そこで後継者育成のため、堺市や堺刃物商工業協同組合連合会が協力して1年間にわたる本格的な職人養成講座を開講。40人の応募者から技術を認められた8名が、鍛冶や刃付けの職人として堺市内の鍛冶屋や刃付屋に弟子入りし、腕を磨いています。しかし、一人前になるには10年以上かかると言われる職人の世界。その道は決して平坦ではありません。連合会の山脇良庸さんは「優れた庖丁は一生に一本あれば良い、それに応えるのが堺の刃物だと自負しています」と語ります。その一本を作るため、若い職人たちは先輩たちの背中を見ながら日々腕を磨き続けているのです。

また、堺伝統産業会館に併設された堺刃物ミュージアムでは、堺刃物の歴史や変遷、その時代のニーズに応じて作られた様々な種類の庖丁やはさみなどを紹介。さらに大人向けの「マイ庖丁作り講座」や「研ぎ方教室」をはじめ、地元の小学生を招いて職人が実際に作る様子を紹介する見学会を実施するな



堺刃物ミュージアムには一般の人は見たことがないような、ユニークな庖丁も展示

ど、庖丁作りの技を伝える活動にも力を入れています。大人は「毎日使っている庖丁が、これほど職人技の粋を集めたものだったのか」と驚き、子どもたちは火花を散らせながら研ぐ様子に「怖いけど僕もやってみたい!」と大興奮。鮮やかな職人技を目の当たりにし、いつかこの思い出を胸に職人の道を目指す子が現れるかもしれません。

「食材が美しく切れる片刃は、歴史的にも堺の庖丁から始まったもの。鋼の庖丁は研ぐのが億劫という人もいますが、堺の庖丁は研ぎやすく、切れ味が長く続きます」と山脇さんは語ります。何百年と受け継がれてきた職人の誇りは技術とともに次世代にも継承され、堺の庖丁はこれからも世界を魅了する輝きを放ち続けることでしょう。

大阪府のご当地料理

お好み焼きの作り方

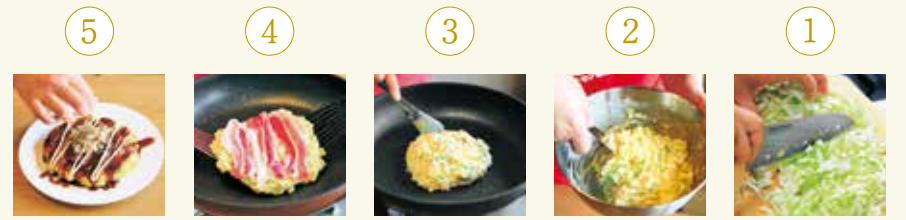


お好み焼きは、大阪を代表するコナモン料理。戦後に流行した「洋食焼き」にキャベツを加え、ボリュームを増やしたものがルーツと言われています。少し手間でも材料を一枚分ずつ混ぜ、すぐに焼くのがコツです。

材料(1枚分)

- 【生地】
 - A 薄力粉 50g
 - 昆布だし 50cc
 - 塩 ひとつまみ
- 長芋(すりおろし) 20g
- 【具】
 - キャベツ 葉大2枚 (120~150g)
 - 卵 1個
 - 天かす 大さじ2
 - 青ネギ 大さじ2
 - 豚バラ肉スライス (3~4mm厚) 2枚
 - 油 適量
 - お好み焼きソース 適量

※青のり、粉がつお、マヨネーズはお好みで。



1



2



3



4



5



作り方を教えてくれた人



日本コナモン協会 会長 熊谷 真菜さん
食文化研究家、全日本・食学会理事。小麦粉をはじめ穀類の粉を使った料理、食文化を日本各地、海外で調査し、普及活動に奔走中。

Aをボウルで混ぜ、長芋を入れて粘りが出るまで混ぜたら約10分寝かせ、7mm程の粗みじんにしたキャベツ、天かす、青ネギ、卵を入れる。
全体に空気を含ませながら混ぜ合わせる。混ぜすぎるとキャベツの水分が出るので10回程度に。
中火で熱したフライパンに油をひき、②を直径16cm程度に広げる。中央を少し低くならして形を整える。
3分程で裏面に焼き色が付けば、豚肉を上置き、裏返す。脂身を外側に向けて置くことパリッとした食感に。
4分程焼いて焼き色が付けば、再度裏返して1分ほど焼き、皿へ移す。ソースや青のり、粉がつお、マヨネーズをお好みでかけて完成。



第二十三話

新しい風を取り入れる

自分らしくマイペースで

春に目覚めた生き物たちが、夏に向けて勢いよく成長する季節となりました。我が家の庭にある梅の実も少しずつ膨らんできて、見て

春先に芽吹いた草木が、ぐんぐんと成長する季節。いくつになっても持ち前の好奇心で学び続ける坂井さんに、その秘訣をお聞きしました。

いるだけで元気をもらえます。新生活を迎えたみなさんも、そろそろ新しい環境に慣れてこられた頃でしょうか。まだ慣れなくて落ち着かないという方も、焦らなくて良いと思います。植物もそれぞれ成長の速さが違うように、自分らしくマイペースで進めば大丈夫。ただ、気持ちだけはいつも前向きでいてほしいですね。新しい環境は、自分の視野を広げてくれるもの。思いもよらなかった自分の一面に気付いたり、今まで知らなかった世界に触れ

るだけで元気をもらえます。新生活を迎えたみなさんも、そろそろ新しい環境に慣れてこられた頃でしょうか。まだ慣れなくて落ち着かないという方も、焦らなくて良いと思います。植物もそれぞれ成長の速さが違うように、自分らしくマイペースで進めば大丈夫。ただ、気持ちだけはいつも前向きでいてほしいですね。新しい環境は、自分の視野を広げてくれるもの。思いもよらなかった自分の一面に気付いたり、今まで知らなかった世界に触れ



お料理や家事に関する本だけでなく、ノンフィクションやエッセイなども好きなのだそう

たりできるチャンスですから、好奇心いっぱい楽しんでほしいと思います。

世界を広げる本やお話会

私のように長年主婦生活が続いていますと、ともすれば生活に変化がなく、足元ばかり見すぎて行き詰まってしまうこともあります。

そんな時、心に風穴を開けてくれるのが「本」や「人のお話」です。私は日頃から、目に留まったお話会や、人に勧められた本は試すことにしています。そこで得た内容はノートに書き留め、実践できそうなことはやってみるのです。おかげで今まで手に取ることのなかったジャンルの中で素敵な一冊と出会えたり、お話を聴いて自分の生活の中に取り入れた習慣が10年以上続いていることも。自分だけの発想では得られなかったたくさんのアイデアをいただくことができ、世界が広がったように感じています。

若い方からいただいたもの

もうひとつ、この歳だからこそできる新しい風の取り入れ方があります。それは、若い方とお話することです。私はお相手が40代な



心に残ったことを書き留めておくノート。かれこれもう何十冊にもなるのだとか

くて。この経験は、今の私の活力にもつながっています。

ものを見極める目を養う

新しいことに挑戦するのは一種の冒険ですから、期待が膨らむ反面、不安も多いものです。でも、怖いからと飛び込まないとチャンスを逃すかもしれないし、試してみても自分に合わなかったら手放せばいいだけ。決して無理をする必要はありません。手放した分、また新たなことに目を向けられると思えば、楽しみが増えるというものですし、そういう経験を積み重ねることで、ものを見極める目が養われるのだと思います。「良い・悪い」ではなく、「合う・合わない」で判断するのが私流。歳を重ねるにつれて自分の感覚で選ぶのが上手になりましたし、その選択も

また二つの面白さだと思うのです。人生は取捨選択の繰り返しです。これからもワクワクする気持ちを忘れない、視野を広げていろいろなものに飛び込んでみようと思います。



ご友人のイベントで手料理を振る舞った時の様子



コミュニケーションにはスマートフォン、調べ物にはタブレットと使い分けしている

ちよっぴー工夫で暮らしを楽しむ

より子さんのノート

お出かけを身軽にする持ち物セット



「思い立ったが吉日」と、いつでも身軽に外出できるように坂井さんはお出かけ時の持ち物を定番化されています。お供はいつものカゴバッグ。どんなお洋服にも合い、軽くて丈夫なので、長く愛用されています。中にはお友達に作ってもらったバッグインバッグを入れて、持ち物をうまく収めているので、外出先であたふたすることもないのだそう。

小銭入れ

スケジュール帳
スケジュール帳はちよっぴーしたことを書き留める。メモ帳代わりにも。

お友達特製のバッグインバッグ
カゴバッグの両方の持ち手に固定できるよう、対になっている。

ぼち袋
急にお礼が必要な時に、失礼のないように持ち歩いてるのだそう。

ハンカチ・ティッシュ

名刺入れ

財布
好みの財布も定番があるとか。

財布

スマートフォン
最初は苦手だったというスマートフォンも、今では心強いアイテム。



これからの季節は小さく丸めたストールも追加。冷房が効き過ぎて少し寒い時には、首元に巻いたり、広げて羽織ることもできて便利。

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)。

ほほえみのひろば

母の日のアジサイ

長野県長野市 関崎 富治さん



数年前の母の日、高校教師の息子が顧問をしている野球部から、私の妻宛に赤いアジサイが届きました。日頃の指導への感謝のしるしとして、野球部員19人から監督やコーチ、顧問の母親への贈り物とのことでした。その心根に感激し、手紙を添えて野球部へスポーツドリンクを送りました。アジサイは毎年見事な花を咲かせ、今では2鉢に増えましたが、開花時期は6月なので満開はいつも母の日ではなく父の日です。

今年も夫婦で花を見ながら、野球部が県代表となつて甲子園に出場できるよう応援しています。

なんて心優しい球児たち！

多くの応援を背に、活躍してくれるはず！

童話の感想

神奈川県座間市 藤井 友子さん



娘一家とレストランで食事をした折、小学3年生の孫に読んでもらおうと、童話コンクールに応募する下書きを持参した。料理を待っている間に読んだ孫は「面白いよ」の一言。

娘の家に帰ってから、「今まで読んだ本で、どんなお話が良かった？」と聞いた。きつと有名な話と答えるだろうと思いきや、「さっきの童話が2番目に面白かった」という返事。「えっ？」と一瞬笑ってしまった。よくよく考えてみると、私の話を一番に挙げては嘘になるし、私への気配りから2番目にしてくれたのだらうと思った。絶妙な表現であり、孫のやさしい気持ちを感じられて嬉しかった。

この下書き、もう一度練り直してみよう。

完成したあかつきには、1番になるかも！
愛読者がいると、筆にも力が入りますね。

ツツジの匂い

福岡県糸島市 藤田 有子さん



コンビニのアルバイトを終えて深夜に帰宅した息子が、不思議そうな顔で首を傾げている。どうしたのか聞くと、「行きがけには匂わなかったツツジの花が、帰ってきた時にはすごく匂う」と驚いている。アルバイト帰りで疲れているだろうに、それも忘れるほど強い香りだったようだ。「歩道いっぱい匂いが充満していた。ツツジは夜になると匂うのかな？」と息子はしばらく考えてから、「暗くて見えない分、鼻が利いて匂いを感じたのかな？」と言っていた。

息子の疲れを吹き飛ばしてくれた不思議な匂いを嗅ぎたくて、私もちよつと外に出てみた。空気が澄んだ月明かりの下、ツツジの花は確かに酔えそうなほど華やかな香りだった。

なんとも幻想的な春の夜。
帰り道がちよつと楽しくなりそうですね。

甘えん坊の末っ子

三重県三重郡 生水 まみさん



5男1女の我が家。ずっと小学校へ通うのが楽しみだった末っ子くんも、無事に入學式を終えました。でも、学校は毎日楽しいけれど、休み時間になると淋しくなり、「ママに会いたい」と泣いてしまふことも…。朝は元気に「いつてきまーす」と出かけるのに、すぐに戻ってきて「ママ、淋しい…ボクのこと忘れないでね」と大粒の涙をポロポロ。「忘れるわけないよ」と言つと、「だってすぐに何でも忘れるし」と言われて、苦笑い。

甘えん坊が可愛くて、ますます甘やかしてしまふダメ母ちゃんです。かけ寄ってきてくれる間は、うーんと楽しもうと思います。

本当にママのことが大好きなんですわね！

「お母さんになって」

岡山県倉敷市 森田 京子さん



私の両親は再婚同士。私が小学2年生になる前に、母が可愛い赤ちゃんと共に我が家にやってきました。その時、私はすぐさまかけ寄り、「私のお母さんになって」と手をぎゅつと握つたそうです。もう40年以上も前の話で、私は全く覚えていませんが…。

今は実家に行くと、夫婦仲良くソファに座っています。そんな心温まる姿を見ると、「私の母になつてくれてありがとう」という感謝の気持ちでいっぱいになります。

お母さん、今年もフリージアを持って行くね。

お花の贈り物、とても喜ばれるでしょうね。

母への感謝

北海道札幌市 渡辺 トシ子さん



早いもので母が逝つてから数年が過ぎました。父が亡くなつてからも、母は明るく元気に一人暮らしをしていました。私は、実家に帰つた際に「ちゃんと料理を作つて食べてね」「部屋もきちんと片づけてね」などいつも口うるさく言ったことを、今「ごめんね」と謝りたいです。

私は母にいつぱい褒めてもらったのに…。一度もちゃんと「ありがとう」と言えなかった娘だけけれど、母には心から感謝の気持ちでいっぱいです。今では天国で父とともに暮らす生活にもすっかり慣れたことでしょうね。

きつと気持ちは伝わっていたと思います。

ラブレター大募集！

遠くに住むあの人へ、
もう会えなくなったあの人へ…。
「ありがとう」や「大好きだよ」の気持ちを、
「喜びのタネまき新聞」紙面上で届けませんか？
あなたのラブレターをお待ちしています！

愛の輪からの「リレー」

障がいのある人へ、
まず知ることから、
はじめませんか？



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、海外での研修活動を行っています。

二つの点字ブロック

街中で見かける点字ブロックには、二つの種類があるのをご存じですか。一つは平行する線が突起となっている「誘導ブロック」で移動すべき方向へと導きます。もう一つが、点状の突起が並んだ「警告ブロック」で、階段や横断歩道など、一旦停止が必要な場所に設置されています。点字ブロックの上に物などを置くと、視覚に障がいのある人が足止めされるだけでなく、転倒する危険性もあるので配慮したいものです。



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/>

燈々無尽

相手をきらうな

相手がきらっても、
こちらが相手を
きらってはならない。
イヤな事を言うヤツだ、
と思った時は、
自分の負けである。
「私の痛いところを、
よくもついで下さいました。
自分は大いに反省をします」と
喜ぶことだ。

鈴木清一



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/>

この新聞をお届けしているのは

みてもらおう!

読者の皆さまから
お送りいただいた素敵な1枚をご紹介します。



お弁当
おいしい~

広島県広島市
中村 侑紀子さん

美しい
チューリップに
囲まれて



大阪府泉佐野市
下村 修二さん

宮城県加美郡
土田 美香子さん



1人1人の靴
履いちゃった

五月人形の前に
はい、キーズ!

岩手県
北上市
渡辺
三四子
さん



紙で作った
かぶとだよ

静岡県静岡市
清水 志げ乃さん



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!!**



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、下記ダスキンコンタクトセンターまでご連絡ください。

■ダスキンコンタクトセンター

0120-100100 www.duskin.co.jp