

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき新聞

No.601

〈55年目の株主総会〉

ダスキンは、毎年6月に株主総会を開催しています。総会では審議する内容を説明するだけでなく、多くの方の声を聞き取ることが大切だとも感じます。

株式会社ダスキンは、日頃よりダスキン商品やミスタードーナツなどをご利用いただいている株主様が多くおられます。その方々より、どのような意見を頂戴するのにとっても緊張します。

株主様からは、「買いたいドーナツがいつも品切れしている」や「お掃除サービスの注文方法を分かりやすくしてほしい」などのご意見をいただき、「まだまだ改善しなければならぬ」と反省することがあります。

また、素晴らしいアイデアをご提案いただき、実際に商品化されることもあります。

ダスキンをご利用いただいているお客様からは、株主総会だけでなく、日頃よりご意見やご要望などをお寄せいただき、ご声援をくださっていることに感謝の気持ちでいっぱいです。

ダスキンは今年11月に創業55年を迎えます。今日まで歩んで来られたのも、今この瞬間に「喜びのタネまき新聞」を手にとっていたに「あなただけ」だと感謝申し上げます。

これからも誠実に、そして一歩一歩地道に、お客様に寄り添う「人」の集団であり続けたいと思います。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



ほったい
法体の滝〈秋田県〉

※イラストはイメージです



六百年を超えて育まれてきた

うちなーぬ心。

聞く人を魅了する
 独特の旋律

お祝い事の席では必ず誰かが三線を弾き始め、その独特の旋律に合わせて周囲の人たちが踊り出す——。うちなーんちゅ(沖縄の人)にとって三線は、単なる楽器ではなく、暮らしに根づいた特別な存在です。琉球王国の時代より六百年の長きにわたって受け継がれてきた三線づくりの技と心。それを次の世代へ伝えていくために様々な取り組みを行っているのが、沖縄県三



琉球王国の歴史と文化を受け継ぐ伝統楽器「三線」

やつぱり三線は特別な存在なんだよ」と話すのは、自身も三線職人であり、組合の事務局長を務める仲嶺幹さん。

80歳を超えて三線を習い始める「おばあや、夜ごと酒場で三線を弾いてはお店に居合わせた人たちと歌い踊る」おじい

値の高い原材料の黒木(黒檀)を植える活動など、職人はもちろん、行政やミュージシャンなど多くの人々と協力しながら取り組みを進めています。

親から子、そして孫へ
 受け継がれる誇り

琉球の昔から、一本の三線が完成すると沖縄の人々は「良い出来だね」とは言わず、「ゆーらんまりとーん(良い生まれだね)」と表現したそうです。それは、三線を職人たちの手によって生まれた「宝」として扱ってきたから。そして、使い手によって愛情たっぷりに育てられた三線は、今日も沖縄の至る所で心に響くメロディーを奏でていきます。

仲嶺さんは「父親や上の世代から受け継いだ心構えや技術を、息子の世代に良い形で残してあげたい。だから今、自分たちが頑張らなければ」と語ります。次世代が、沖縄の象徴である三線に誇りを感じてもらえるように——。たくさんの人の想いを乗せて、三線の音色はこれからも沖縄で響き続けていきます。



伝統の継承に尽力されている組合事務局の皆さん



ど、人それぞれの楽しみ方があるのも三線の魅力のひとつです。「三線の音楽と唄には沖縄の言葉が使われているから、沖縄の心や文化に触れるという意味もあると思うね。また、家を建て替える際に、取り壊す家の柱や梁などを三線の材料にして残すなど、沖縄にはそういった習わしも残っているよ」と仲嶺さんは教えてくれました。



組合には職人渾身の名器がずらり。職人によって棹の形などが異なる

価な海外産も多く流通するようになったそうです。「誰でも気軽に始められるようになったのは歓迎すべきことだけど、やっぱり沖縄で作られた三線とは音が違う。三線は単なる楽器ではなくて、うちなーぬ心。だから、手間はかかっても一つひとつ心を込めて作ることが大事だわけさあ」。組合では沖縄の職人によって作られた三線に標章を付けてブランド化を進めたり、広く三線教室を開くほか、希少価



組立作業が終わったら必ず試し弾きをして音色や響き具合を確かめるという仲嶺さん

飛田和緒さんの
からだにいい
季節ごはん

今号より料理家・飛田和緒さんにご登場いただき、
四季折々のお料理についてお話しいたします。



土鍋で炊くと一層おいしい
新米の季節です。

飛田さんの相棒を務める
「ごはん鍋」。冬のお鍋で
使う土鍋でももちろんOK



今回から連載させていただく
ことになりました、飛田和緒と
申します。季節の料理や食材に
ついて書いていこうと思います。
どうぞよろしくお願いします。

さて、私は夏の終わり頃から
桜前線ならぬ、新米前線が気にな
って仕方ありません。お米
屋さんやスーパーなどで、南の
土地から届いた新米を見つけれ
ると1、2キロの単位で買って炊き
ます。翌週は中国地方や四国か
ら、その次の週は近畿や中部地
方からと、この時ばかりはパンや
麺類を封印して、まさに新米づ
くし。近頃は全国でお米が作ら
れており銘柄も豊富になりました
ので、それを食べ比べるの



新米の時は水を少なめに。
研ぎ汁は下ごしらえなどに無駄なく使う

が楽しいのです。そんな中で家
族がいいねと言ったお米を取り
寄せてみたり、昨年旅した福井
で食べたお米が忘れられなくて
「今年は福井産を積極的に食べ
てみよう」とか、家族の話題は目
下お米のことばかりです。

我が家では、お米を炊く時は
いつも「ごはん鍋」という土鍋で
炊いています。初めてこのお鍋で
炊いた時の感動は忘れられ

残っている古米はどうするか
というと、炊き込みごはんや混
ぜごはん、巻き寿司やチャーハン
の時に活躍します。色や味をつ
けるごはんは、古米の方が合っ
ているように思うのです。

最後にお米の保存方法を。お
米は買った時の袋に入れたまま
にせず、密閉性の高いビニール
袋に入れ替えて冷蔵庫での保存
がベストです。以前、お米マイス
ターの方から「お米も生鮮食品
としてみてください」と言われて納
得。お米は乾物のような感覚で
いましたので改めました。最近
のお米は農薬が少なく作られて
いることから、虫がつきやすかつ
たりもするそうです。常温で置



一つひとつのお米の粒が立って、
ごはんがピカピカ光る

くとしても、高温になったり湿
気のある場所ではなく冷暗所を
選び、できるだけ早く食べきる
ことが、ごはんをおいしくいた
だくコツでもあるようです。

飛田 和緒(ひた かずを)さん

料理家。1964年、東京都生まれ。現在は神奈
川県でご主人と娘さんの3人で暮らす。身近
にある四季折々の食材を使った家庭料理や
保存食を基本に、独自のアイデアを盛り込ん
だ手軽に作れるレシピが人気。2014年に料理
レシピ本大賞を受賞し、ベストセラーとなった
「常備菜」(主婦と生活社)など著書多数。

土鍋で炊くホカホカ“新米”ごはん

作り方

- 1 米は研ぎ汁がうっすら白く、
米粒が見えるくらいまで研ぐ。
- 2 ざるにあげて10分ほどおく。
- 3 鍋に入れて米と同量の水と合
わせ、フタをして強火にかける。
- 4 ふつふつしてきたら弱火にし、
吹きこぼれに注意しながら10
分ほど炊く。火を止めて10～
15分蒸らす。
- 5 フタをあけて軽くほぐすか、
おひつに移して余分な蒸気
を逃す。



ほほえみのひろば



月でのお仕事

秋田県湯沢市 柿崎 榮美子さん

私には4歳の女の子と、2歳の男の子の孫がいます。弟のほうは、月が出ているといつも指をさして「月が出ているよ」と言うので、孫たちの母親である娘とともに「将来は宇宙飛行士かな」と話していました。

ある日、その子が「僕、大きくなったら月でお仕事をする」と言ったところ、それを聞いたお姉ちゃんが「お餅つき、頑張つてね」と返したそうです。

「そうか、月でのお仕事って、うさぎさんのお餅つきのことか」と私は思わず笑ってしまいました。子どもの素直な心にほっこりした出来事でした。

お月様にいるうさぎさんたちも、お孫さんの会話に「ツ」「リ」しているはず。



ナリげない貝切

愛知県一宮市 鹿野 啓子さん

先日、趣味の仲間とランチ付のコンサートに行きました。30席ほどの会場で、バイオリンやピアノの静かなメロディーにうつとりとするひととき。心穏やかに聞いていた時、突然前ぶれもなく咳き込んでしまいました。

あわててバッグの中からハンカチを取り出して口を押さえたものの、全く止まってくれません。その時、さつと後ろから水の入ったコップが。会場のスタッフさんがさりげなく置いてくれたのです。すぐに飲み干し、お陰で咳が止まりました。友人も無言で飴を渡してくれて、優しさに感動。さりげない親切が、音楽とともに心に響きました。

とつさの時に心配りができる人って素敵。見習いたいと思います。



お褒めの言葉

岡山県岡山市 原きよ子さん

私は運送会社で受付の仕事をしています。お店には、月に何度か荷物の引き取りに来られる常連さんがいるのですが、先日、東京に転勤されると伺いました。そして最後のご来店の時。私はたまたまその日お休みだったのですが、後日「原さんの仕事ぶりを見て、ここなら安心して荷物を任せられると確信したんだ。今日まで本当にありがとう」とおっしゃっていたと聞きました。

そのお言葉を聞いて、思わず涙が溢れてきました。当たり前と思ってやってきたことを、見てくれている人がいたこと。本当に嬉しく、こちらこそ心から感謝を伝えたいです。

誠実なお仕事をしていると、必ず誰かが見てくれているんですね。

燈々無尽

大きな人間になろう

自分の悪い点を教えられたら、喜んで受けて立つ事だ。
あるいは、
自分と全然違った意見が出されたら、そんな考え方もあるのかと、受けて立つ事だ。
ケチくさい小さい自分を捨てて、もっと大きな人間になる事だ！
すなおに人の意見を聞く事だ。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.1

☒ Information ☐ Report

1981年にダスキンが設立した「愛の輪基金」とは？

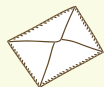
「あなたに、釣った魚を差し上げることは致しません。その代わり、魚の釣り方をお教えしましょう。釣り針や竿、餌もお貸ししましょう。しかし、実際に釣るのはあなたです」。

“人を育てる”弱立場の人に惜しみない愛を捧げる”というダスキン創業者・鈴木清一の思いを受け継ぎ、広げよう愛の輪運動基金(現・ダスキン愛の輪基金)は1981年に設立されました。

以来、障がいのある人を対象に国内外で研修していただく事業を行っており、今も多くの研修生たちが学んでおられます。次回から、彼らの声をお届けし、私たちの活動をご紹介します。ご期待ください。



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。
お問い合わせはダスキン愛の輪基金まで。 ☎06-6821-5270 🌐https://www.ainowa.jp/



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、お名前、ご年齢、ご職業、ご住所、お電話番号、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しからずご了承ください。

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。

<https://www.duskin.co.jp/tanemaki/>



フォトもらわ!

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。

スイスのハロウィン



大阪府
大阪市
楠本
靖代さん

とびきりの思い出♪



石川県
鹿島郡
大江
美代子さん

キレイな秋見つけた!



埼玉県狭山市
高井 和子さん

祝!七五三



新潟県三条市
山口 真美さん

お手伝いは任せて!



岩手県北上市
川村 友美さん



おいしく食べてね

三重県多気郡
岡田 文子さん

ダスキンスタッフ募集中!

job.duskin.jp

ダスキン お仕事ナビ

検索



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ご投稿の掲載や、今後の紙面制作に利用させていただきます。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

57-8C 2018.10 3744300