

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき新聞

No.603

〈助け合い、支え合う〉

今年は気候による災害や大型地震など、全国的に幾多の天災に見舞われた一年でした。

ダスキンの事業所やミスタードーナツのショップなども被災した店があります。

水害を受けた事業所では、2階に達するまで浸水し、店内の備品や事務機器などがほとんど使用できなくなっていました。しかし、被害を受けた加盟店オーナーは「今後に不安もあるが、助けていただいた御恩を地域のお客様に返していきたい」と、近隣の加盟店からのサポートを得ながら、被害に見舞われたお客様への支援活動に奔走されていました。

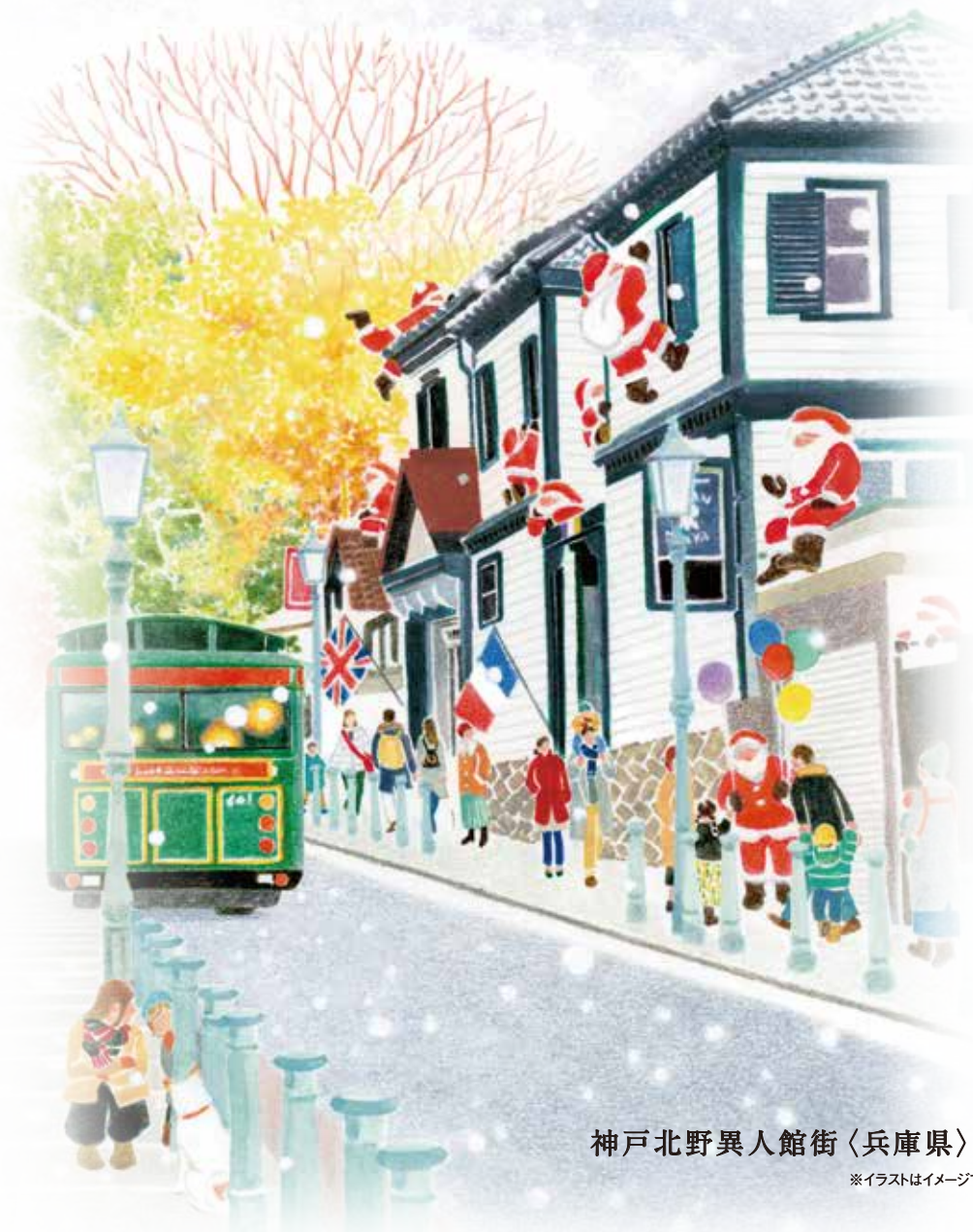
また、被災地では多くのボランティアの方々が家屋に入った土砂などを一生懸命に片付けておられ、その姿には本当に頭の下がる思いでした。

このような大きな災害が起こると、水や電気・ガスなどのライフラインのありがたさを一層実感します。そして、平凡と思える日常の暮らしは、実は多くの方々が助け合い、支え合うことによって成り立っているということを忘れてはならないと改めて教えられました。

今年、被害に見舞われた方々が一日も早く平穏な日々を取り戻せますように、そしてどうか来年は天災のない、良き年となりますようお祈り申し上げます。

株式会社ダスキンの社長

山村輝治



神戸北野異人館街〈兵庫県〉

※イラストはイメージです



胴には宝船や福の神が描かれ、底の起き上がりは不撓不屈を表す「松川だるま」

福を届けるつちや。

まさに七転び八起き
 だるまさんがつなぐ縁

初詣や、毎年1月14日に宮城県内各所で行われる「どんと祭」の際に、参道の露店にずらりと並ぶ青色のだるまさん。通常、だるまさんというと赤色で片目は描かれていますが、宮城で

古くから愛されるこのだるまさんは、鮮やかな群青色に宝船などの豪華な装飾、そして両目を見開いた凛々しい表情です。江戸時代に伊達藩士・松川豊之進が創始したことから「松川だるま」と呼ばれ、仙台張子の代表格として今に伝わっています。

たそうですが、今ではより身近な存在として受験や就職、仕事の成功、結婚など、それぞれの願いごとに応じて求めて良いとのこと。何よりも、ご夫妻がいつも気さくに迎えてくれるので、お店には「願いが叶ったよ」という報告や、人生の節目ごとに足を運ぶお客さんが全国から

たくさん訪れています。

そんな『本郷だるま屋』に存続の危機が訪れたのは、2011年の東日本大震災の時でした。「家屋の被害はもちろん、紙や糊などの材料が入手困難になって一時は休業を覚悟しました。でも震災直後から、こんな時だからこそ、転んでも起き上がるだるまさんを心のよりどころにしたい」と、多くの方がいらつしたんです。また、ご近所の方が和紙を届けてくれたり、角又(つのまた)という糊のもとになる海藻

も、「北海道に似たものがあるよ」とお客さんが教えてくれたり…。多くの人に支えられ、前に進むことができました。まさに七転び八起きで、だるまさんがつなぐ縁に助けられたと実感されたそうです。

たくさんの人への感謝と心からの願いを込めて



武士が創始した頃からの慣わしで、口と髭、目入れは代々、男性の仕事

本郷さんが作るだるまさんは、年間で5000体以上にもなります。十一代目となる息子さんの手も借りながら一つひとつ手作業で作られているので、一つとして同じ顔のだるまさんはいません。「どれにしようか迷っている方には、」店に入っ最初目に目があったものが、あなたのところに行きたいだるまさんだよ」と話しています。来年は頑張りたいたいという方はキリッとしたものを、穏やかに過ご

したい方は優しい表情のものを選んでください」とのこと。「近年は天災が多く、全国にはまだまだ大変な思いをされている方々がいらつしますから、私たちはだるまさんを通じて恩返しをしていきたいと思っています。どうぞ福を運んでくれますように、守ってくださいますように、に、との願いを込めて、これからも一生懸命作っていきます」。切なる願いを託された美しい青色のだるまさんは、大きく見開いた両目でこれからも多くの人々を見守ってくれそうです。



江戸時代から続く暖簾を守る十代目・本郷久孝さんと尚子さん。人柄を慕うファンも多い



飛田和緒さんの
からだにいい
季節ごはん

何かと忙しい年末年始に、作り置きやリメイクできるおかずは心強い一品です。

年末年始は、
おせち風の筑前煮を。

今年も残すところ後わずかなりました。1年が過ぎるのはあつという間で、今年も主婦にとつては大仕事となる年末年始がやってきます。

我が家の年末年始の献立は、毎年ほぼ決まっています。メニューを決めておくと、年末の忙しさの中でも気持ちに余裕が持てるので、いつの間にかそうなるようになります。

今はお正月でも営業しているお店が多いため、我が家では基本的におせち料理は作りません。塊のお肉をオーブンで焼いたり、煮込んだり、お雑煮や鍋料理用に鶏のスープを作り置きしたり。あとは野菜や豆の煮物を用

を合わせて和風カレーに作り替えたり、具材を小さく切って酢飯と合わせて混ぜ寿司にしたりと、とても重宝します。

煮込む時の出汁は、干し椎茸の戻し汁だけ。あとは鶏肉と野菜から出る旨味で煮あげます。干し椎茸は瓶に入れて戻すと、椎茸がプカプカと浮かずに芯までしつかりと戻るのいいですよ。ぬるま湯で簡単に戻すやり方がありますが、やはり一晩くらいかけて戻したほうが椎茸の旨



瓶に入れて干し椎茸を戻すと、戻し汁だけで使うこともできて便利



器や飾り、盛り付けを工夫するだけで、いつものお料理もお正月らしくなります

意するぐらいでしょうか。とはいえ、幼い頃からの習慣は染みついているもので、年末には年越し蕎麦を茹で、元旦は家族で身



味が豊かなような気がします。筑前煮は通年で作る料理ですが、お正月には野菜を型で抜いたり、こんにゃくを手綱こんにゃくにしたりにして華やかにします。手綱こんにゃくは、武家社会の名残で、手綱＝心を引き締めるという意味や、結び目＝縁を結ぶで家庭円満への願いが込められていると言われます。

調理のポイントは、煮汁を少なめにする。野菜から水分が出るので、最初は煮汁を控えめにしておき、野菜の煮え具合によつて水を足して調整します。

飛田 和緒(ひだ 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。

支度を整えて挨拶をし、お雑煮とおせち風(風“って、こういう時に使うと聞こえがいいですね)の料理を食べます。たとえ簡単になつても、新年を迎える時間は大事にしたいものです。

おせち風料理の中でも、毎年必ず作るのは筑前煮です。季節の食材で作る煮物は日持ちしますから、少し多めに作ります。三

また、煮る時には鍋をゆする程度にして、ヘラや箸では決して混ぜないことも大事です。炒め物や揚げ物もそうですが、いじりすぎると熱がしっかりと通らなかったり、形崩れしてしまいます。私も最近になつて「いじらない」が身についてきました。ただ、放りっぱなしではおいしいものはできませんので、じっくりと様子を見るようにしましょう。

三が日はなるべく台所をお休みして、のんびりしたい。主婦としての願望を叶えるべく、これから年末の準備に入ります。

筑前煮



材料 (4~5人分) =====

鶏もも肉 …… 大1枚(300g)
ごぼう …… 1/2本(100g)
人参 …… 小1本
れんこん …… 1節(100g)
干し椎茸 …… 3~4枚(戻しておく)
里芋 …… 小10個
こんにゃく …… 1枚
絹さや …… 7~8枚(茹でる)
油 …… 大さじ1半
酒 …… 大さじ2
砂糖 …… 大さじ1半
醤油 …… 大さじ2
椎茸の戻し汁 …… 1カップ
水 …… 1カップ半

作り方 =====

- 1 鶏肉は一口大、ごぼうと人参は乱切り、れんこんは輪切りにし、ごぼうとれんこんは水にさらす。干し椎茸はそぎ切りにする。戻し汁は後で使うのどとっておく。
- 2 里芋は皮をむき、塩でもんでぬめりを取る。こんにゃくは下茹でして7~8mm幅の厚さに切り、手綱こんにゃくにする。
- 3 蓋のある鍋に油と鶏肉を入れ、中火で軽く炒める。
- 4こんにゃく、絹さや以外の具材を加えてさらに炒める。
- 5 椎茸の戻し汁と水を合わせ、こんにゃくを加える。砂糖と酒を加えて煮立ったら落とし蓋をし、上から鍋の蓋をして二重蓋にする。15分ほど弱めの中火で煮る。
- 6 野菜が煮えたら醤油を加え、鍋の蓋は外して落とし蓋だけにし、中火で10分ほど煮たら火を止める。
- 7 食べる時に温め直し、絹さやをあしらって盛り付ける。

ほほえみのひろば



魔法の言葉

北海道帯広市 伊藤 昭子さん

スーパ―の自動ドアの前で、4〜5歳の坊やが足踏みをしていました。どうしたのかな?と見てみると、どうやらそのドアは一定以上の体重がないと開かず、困っているようでした。そこで私は坊やに手招きして、耳元で「魔法の言葉よ」とささやきました。坊やは不思議そうな顔でドアの前に戻り、「ひらけ!ごま!」。坊やの声に合わせて私がそつと後ろに近づくと、ドアはスーッと開きました。そして、気づかないように急いで後ろへ。開いたドアを見て、坊やは瞳をキラキラと輝かせていました。やがてベビーカーを押して到着したママに、坊やは何て伝えたのかしら? 私はしばらくニヤニヤが止まりませんでした。

「坊やには、素敵な魔法使いに思えたでしょうね。」



会いたかった!

愛知県豊川市 石黒 道子さん

私は保育園で、保育士としてパート勤務をしています。

先日、1週間ほど病気で休んでしまい、久しぶりに出勤した日のこと。同僚の方がすぐに駆け寄ってきてくれて、「お具合はいかがですか?」と心配してくれました。そして年長さんの女の子も「先生に会いたかった!」と抱きついてきてくれたのです。

思いがけない出迎えに感謝の気持ちでいっぱいになり、「保育士冥利に尽きるなあ」としみじみ感じました。この気持ちを忘れずに、これからも頑張ります!

皆に愛される先生、これからも子供たちの笑顔をいっぱい咲かせてあげてください。



短歌の楽しさ

大分県宇佐市 本浪 純子さん

喜寿を迎えたことを契機に、かねてから念願だった「短歌の会」に入会しました。

自分の思いや、見たこと、聞いたことなどを五七五七七の31文字にまとめるのは、難しいけれども楽しい作業。指折り数えながら、思いつくままにチラシやレシートの裏面に書き連ねていきます。それらを推敲しながらノートにまとめるのも、また一苦勞です。漢字を辞書で調べたり、1つの言葉を選ぶのに何時間も迷ったり。

それでも1カ月に7首のペースで創作を続け、3年間で252首を詠みました。これからも日々の思いを刻んでいこうと思います。

これまでに詠まれた短歌を見返すと、その時々情景が目に見えそつとですね。

燈々無尽

人生の成長

人間の生きがい、目的は何かを考えてみますと、最終的には人を助けることにあるのではないのでしょうか。自分が高い地位につく、大きな家に住む、お金を儲けることが、本当の幸せなのでしょうか。そうではなく、人の役に立ち、人から喜ばれることが、生きがいだと思うのです。

成長とは、今まで世話になり育てられてきたことから、人を助ける立場になることです。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.3

☐ Information ☒ Report

研修生レポート① パキスタン訪問記

ダスキン障害者リーダー育成海外研修派遣事業
第一期研修終了生 奥平真砂子さん
(肢体不自由・笹川平和財団勤務)

日本で学んだ海外の研修終了生たちの「今」をレポートします!



今回私が訪れたパキスタンは日本ではあまり馴染みがないイスラム教の国ですが、日本の中古車やバイクが人気で、街中をビュンビュン走っています。マンガやパイナップルなどのフルーツがとてもおいしく、

「K2」と呼ばれる登山家憧れの山があることでも有名です。

これまで愛の輪ではパキスタンから9名の研修生を招き、日本の福祉制度などを学んでいただきました。今回は、彼らが学んだことを糧に、自国で障がい者支援活動に奮闘されている姿をお伝えします。(次回へ続く)



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。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 🌐https://www.ainowa.jp/

至福の京都旅行

兵庫県たつの市 山下 清子さん

パート先のお店でたまたま学生時代の友人と再会し、早や6年が経ちました。

先日、その友人に「京都に行こう」と誘われて出掛けることに。駅で待ち合わせをして、京料理を食べに行ったり、観光したり。友人が若かりし頃の写真を持ってきてくれたので、いつの間にか二人とも10代にタイムスリップし、学校の先生の話など当時の話に花を咲かせました。70代を目前にして、こんなにも楽しい至福の時間が持てたことを幸せに思います。快く送り出してくれたお互いの主人に感謝しながら、三十三間堂で健康を祈願してきました。

青春時代から続く友人との思い出アルバムに、これからもページを増やしていってください。



クリスマスプレゼント

島根県松江市 田中 康之さん

毎年12月になると、孫たちへのクリスマスプレゼントを買いに行くのが私と妻の大切な行事です。

上は中学生から下は4歳まで、5人の孫それぞれ好みの色やデザインなどを、妻と「あでもない、こうでもない」と相談しながら決めていきます。「一緒に暮らしてはいないので、細かいサイズなどは電話で確認しながら、その日は一日がかりです。

プレゼントを渡すときの可愛い孫たちの顔を思い浮かべながら、今年もプレゼントを選ぶうと思っています。

お孫さんたちもワクワクして待っているはず。サンタさん、今年も頑張ってくださいね!



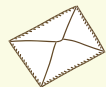
文通友達

茨城県行方市 箕輪 喜美江さん

中学生の頃、雑誌の「文通コーナー」を通じて知り合った兵庫県の方と、38年間文通を続けています。手紙のやりとりは月に2回、15日が私で30日がお相手の方。進学のこと、就職のこと、そして結婚、出産...とお互いに相談したり、愚痴を言い合ったりと、身近な存在として支えてもらいました。実際にお会いしたのはたったの2回ですが、私にとってはとても大切な友人です。

いつか温泉にでも行つて、これまでのことをゆつくり振り返ってみたいね!と話しています。今ではメールなど便利な手段もありますが、できればずっとずっと文通を続けていきたいと思っています。

38年間も続けていらつしやるなんて、すごい!大切に育ててくれた、かけがえのない絆ですね。



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らかじめご了承ください。

みてもらわ!

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。

メリークリスマス!



新潟県新発田市
倉田 真央さん

幸せな花嫁さん♥



福岡県糟屋郡
林 由美さん

我が家のアイドル



神奈川県
足柄下郡
奥津
弘之さん

上手に弾けるよ!



和歌山県
和歌山市
山崎
義子さん

2匹はいつも仲良し



福岡県
越前市
山田
智美さん

息子のお弁当できました!



佐賀県杵臼郡
森 道子さん

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/>



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

57-10C 2018.12 3715400