

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき新聞

No.605

〈誰もが後継者〉

ダスキンが、フランチャイズ展開を始めて55年が経過しました。ダスキンに加盟する多くの店では、経営も次世代に代わり、後継者が活躍されています。

一般的には、親からご子息への交代など、親族が会社を継ぐ場合には「後継者」と呼ばれ、私のように創業者の親族ではない働きさん（ダスキンでは社員のことを「傍（はた）を楽にする人」「働きさん」と呼びます）が、継いだ時には「何代目」と呼ばれることが多いように感じます。

しかし、いずれにしても先人の跡を継ぐのですから、会社にとってふさわしい後継者でなければなりません。そして後継者は「何を継承するか」

が大切です。「社長業という業務」なのか、「創業者の想い」なのか。私は、「創業者の想いを継承すること」だと思っています。

ダスキンの創業者は鈴木清一です。私は創業者から数えると6代目になりますが、創業者の想いを継承する「後継者」になっているのかと、日々、自問自答しています。

また、会社に限らず、両親や恩人など身近な人の想いを継承するのも、「後継者」だと言えるのではないのでしょうか。感銘を受けたこと、良いと思ったことを周囲の人に伝え、行動することは、世の中のお役に立てる「後継者」だと思います。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



ランタンフェスティバル時の眼鏡橋〈長崎県〉

※イラストはイメージです

一本一本、心を込めて作った「奈良筆」 筆は気持ちを 伝えるんよ。

筆づくり発祥の地で
今なお息づく伝統の筆

古くは平城の都として栄え、
「奈良の大仏様」で有名な東大寺
や世界最古の木造建築である法
隆寺などが建ち並ぶ古都・奈良。
日本最多の国宝建造物数を誇る
美しい町は、建築物のみならず



太さや硬さなども多種多様。
用途に応じて、様々な動物の毛が使い分けられている

気持ちを自由に表現する
しなやかな毛筆

「最近は筆を使う機会が減っ
ているでしょう？ だから、もっと
筆を身近に感じてほしくて」と、
田中さんの工房では筆づくり体
験教室も開催。大人から子ども
までさらには観光で訪れた外
国の方までもが、筆軸の内側を

ず、古事記や日本書紀、万葉集な
どが編纂された、日本文化の始
まりを築いた町でもあります。

その文化の礎のひとつとして
今に伝わるのが、奈良筆です。日
本最古の筆は正倉院に現存して
おり、現在の長穂の毛筆は約1
200年前、空海（弘法大師）が
唐で学んだ筆づくりの技法

削る作業や穂先の形を整える作
業などを体験しています。繊細
な作業に最初は苦戦しつつも、出
来上がった際には「オリジナルの
マイ筆ができた！」と喜ばれるそ
うです。また、最近では近隣の小
学校やデパートなどに出向いて
筆づくりを教えることも増え、
後日、体験した方から「筆ってこ
んなに書き心地がいいことを初
めて知りました」など、マイ筆で
綴られたお手紙が届くことも多
いそう。

「筆で書いた文字には強さと
か優しさとか、その人の人柄や
感情までもが表れます。だから、
正式な書でなくてもいいです。
し、字が下手だっていいんです。
字を書くのが苦手な方は、絵手
紙などだっていい。筆をもっと自
由に、気持ちを伝えるコミュニ



職人技の「練り混ぜ法」。
何度も繰り返して行うことで
しなやかな穂先に

を大和の国の住人に伝えたこと
に始まると言われています。江
戸時代には多くの筆職人が奈良
に集まり、彼らの作った品質の良
い奈良筆は書家をはじめ全国で
広く愛用されていたそうです。

「奈良筆は、山羊、馬、鹿、狸な
ど十数種類の動物の毛を原料
に、それぞれ長さや弾力などが
異なる毛を独自の配分で混ぜ合
わせています。そして、それぞ
れがムラにならないように薄く広
げてまとめる『練り混ぜ』を入念
に繰り返しながら作ることが最
大の特徴。この技法によって、奈
良筆にしかない絶妙な味わいを
もった穂先に仕上がるんですよ」
と教えてくれたのは、伝統工芸
士の田中千代美さん。古い時代
の街並みの雰囲気の色濃く残す
「ならまち」に構えた小さな工房
で、毛を選ぶところから仕上げ
まで100近くある製造工程を
全て手作業で一本一本丁寧に作
り上げています。

ケーションに使ってもらえたら
嬉しいですね」と田中さんは語
ります。

筆跡を自在に変えられる柔ら
かな筆先は、心の機微をしなや
かに表現します。古来から伝わ
る伝統の奈良筆は、今の時代に
失われつつある心と心の交流を
たすける一本となってくれそう
です。



外国の方にも人気の筆づくり体験

奈良筆田中がある

奈良市公納堂町周辺 はこんな街

奈良公園

東大寺(大仏殿)

大仏殿は世界最大級の木造建築物として有名

約1300頭の鹿が生息し、敷地内には多くの文化財が点在

春日大社

朱塗りの社殿など31棟は国宝・重要文化財に指定

奈良国立博物館

仏教美術などを多数展示。毎年秋に正倉院展を開催

奈良筆田中

奈良時代から続く伝統技法を今に伝える奈良筆づくりの工房

興福寺(五重塔)

藤原氏ゆかりの寺院。五重塔は古都の象徴

近鉄奈良駅

ならまち格子の家

伝統的な町家を再現した市民や観光客の憩いの場

伝統工芸士の田中千代美さん。書家の個性や要望に応じて特注されることも多いという

一人の職人が全工程を手作業で作り上げるので、一本として同じものはない

ミニトマトのマリネ

材料 (2〜3人分) ::::::::::::::

ミニトマト 30個
塩 小さじ1/3
オリーブオイル 大さじ3
黒胡椒、バジルやパセリ 適量
レモン汁、またはビネガー ... お好みで少し

作り方 ::::::::::::::

- 1 ミニトマトを半分に切り、汁ごとボウルに入れる。
- 2 塩、オイルと合わせて軽く混ぜ、30分ほどおく。



- 3 汁気が出て、全体にしっとりしたら出来上がり。
- 4 お好みで黒胡椒やハーブを添える。
※食べる時にレモン汁やビネガーで酸味を加えてもいい。

〈ドライマトの作り方〉 ::::::::::::::

- 1 ヘタを取り、横半分に切ってスプーンで種を取り出す。
- 2 ザルに並べて軽く塩をふり、1日〜1日半ほど天日干しをする。湿度が高い日はカビが生えることもあるので注意が必要。



言われてみると、売場でも春先の方が全国様々な産地のミニトマトが揃っています。夏になるにつれて種類や産地が少なくなるのが以前から気になっていたので、もやもやが解消されました。

寒い時期に食べるミニトマトは、甘みが強いものが多いような気がします。ですから、マリネにしたり、ドライトマトを作つて、より強くなった甘みや旨みを味わうのがおすすめです。ドライトマトは乾燥している季節の方が天日干ししやすく、より乾きが良くなるように種をとつて干すのがコツです。

うちではミニトマトはまずマ

リネにします。たっぷり作つてそのまま食べたたり、チーズと合わせてポリウームのあるサラダとして盛り付けたり、トーストのせて汁気をパンに染みさせて食べるのも好きです。パスタと和える、つゆ麺のトッピング、肉や魚のソテーにソース代わりにのせて食べるのもおいしいですよ。冬場はカラフルな野菜が少なく、ミニトマトの赤やオレンジ色が入ると料理が華やぐので、いつもボウルいっぱいにつけてもあつという間になくなります。

また、冷凍するのもおすすめです。へた付きのままファスナー付きのビニールに入れて冷凍庫へ。使う時には冷凍のまま、へた

をとつてスープや煮込みに放り込むだけです。トマトの酸味は熱を加えると旨みになりますので、何か一味足りない時に入れると味が決まります。娘は、茹でたスパゲティに冷凍トマトを入れて炒め合わせるだけでトマトスパゲティができると喜んでいいます。包丁を使わずにできるから、簡単でいいんですって。

これからの季節は、ぜひ野菜売り場をチェックしてみてください。産地はもちろん、大きさや、色形、味にも違いがあるのでミニトマトの素敵な世界が広がっていますよ。



今が旬のミニトマトで、春を先取りしませんか。

飛田和緒さんの からだにいい 季節ごはん

夏野菜のイメージが強いミニトマト。でも実は、最も充実するのは冬から春先なんだそうです。



見た目も楽しいミニトマトは、主役にも、引き立て役にもなる万能選手です

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。

トマトというと、夏野菜だと思われる方も多いと思います。我が家でも、完熟トマトをせつせと買い込んでトマトソースを作るのが、夏休み中の仕事と決まっていますので、トマトの旬は夏だと思い込んでいました。ところが、ミニトマトの世界はちよつと違っていることに最近気がついたのです。

毎年、冬から春にかけて友人がおいしいミニトマトを送ってくれます。それは季節はずれの特なものだと思っていました。が、昨年の春先に「もうミニトマトの季節は終わりだから」と言われました。「えっ、トマトつてこれらが最盛期ではないの?」と聞くと、ハウス栽培のものは冬から春先が旬なのだとか。降水量やハウスの温度管理などで、安定しておいしく作れるのはちょうど今頃の季節なんだそうです。

ほほえみのひろば



バレンタインデーの チョコレート

福島県南会津郡 星 喜美子さん

東京にいる男の子の孫に、バレンタインデーのチョコレートを送ることにしました。ですが、好みが分からないので、孫がお付き合っている彼女が大好きだというキャラクターのチョコレートを選んで送りました。
すると、後日「チョコありがとー！彼女も喜んでいますー」とメールが届きました。
彼女はどんな女の子なのか、きつと素敵な子なんだろうな、と思いを馳せながら、いつか会える日を今から楽しみにしています。

たくさん「ありがと」が生まれた、
素敵なバレンタインデー♥



頼りになる自ず

埼玉県北葛飾郡 高木 克代さん

関東にも雪が降り、強風が続いていた日。よりによって毎日飲んでる薬がなくなっていました。病院に行きたいけれど、この天気に自転車で行くのはさすがに無理かなあ…と思索していたところ、近所に住む息子が訪ねてきて「滑って転んだら大変だから、俺が行ってくるよ」と代わりに行ってきてくれました。
帰宅して、「おばあちゃんどうしてる？って皆に聞かれたよ」と笑いながら、長靴についた雪を払う息子を見て、改めて支えてもらっていることに感謝しました。なるべく迷惑をかけないよう心掛けながら、暖かい春を待とうと思います。

なんて優しくて、心強い息子さん！
いつまでもお元気でいてくださいね。



冷えこんだ朝

大分県日田市 了戒 万知子さん

とても冷え込んだ日の朝、ベランダに出ると辺りは一面、真っ白な雪に覆われていました。そんな中で洗濯物を干していると、指先がかじかんできて、その痛みとともに母を思い出したのです。

母はいつも、私が出勤前に洗濯物を干そうとすると「お日様が照り出してから私が干すよ」と代わってくれました。当時は洗濯も手洗い・手絞りでしたので、冷風に当たると洗濯物はカチコチに凍っていた時代。こんなに寒い日の朝でも、母はたくさんさんの衣服を干してくれていたんだな、と思い出し、思わず涙が溢れてきました。

便利な時代になっても、母親の愛情ほど
ありがたいものはないですね。



雪の日の出

島根県出雲市 石橋 厚さん

冬になると、思い出すことがあります。私が学生だったころ、雪の降る朝は必ず母が「足が冷えないように」と靴底に稲藁を敷き詰めてくれました。そして帰宅すると、大根の煮しめの温かな匂いが私を迎えてくれたのです。今のように豊かな時代ではなかった当時、母が作ってくれる大根の煮しめは最高のご馳走でした。
苦労をしながら子どもたちを育ててくれた母は、真っ白な雪が好きでした。

窓の外に広がる一面の銀世界を見るたびに、今でも亡き母のことを思い出します。

お母様の深くて大きな愛情は
今もなお温かく包んでくれているんですね。



冬の駐車場にて

富山県富山市 高嶋 和美さん

雪の降る日に、外出先の地下駐車場で車を止めようとした時のこと。その日はとても寒かったためドアミラーがパツと曇ってしまい、窓を開けてミラーを拭いながらの駐車でもタモタしてしまいました。

その間、何人もの人を待たせてしまつて申し訳なく思っている、1人の男性が車に近づいてきたのです。もしかしたら怒られるのかも…と身構えていると、その方はニッコリ笑って、助手席側のドアミラーをキュキュッと拭いてくださいました。優しい心遣いが本当にありがたく、心が温まりました。

その方の、さり気ない優しさは
周囲の方々の心も和ませてくれたはず。



じいじの眉

東京都八王子市 堀田 春代さん

「えらいこっちゃー眉がなくなつてしまつた！」夫の叫び声に駆けつけて顔を見ると、片方の眉が眉頭を少し残して剃り落されている。いつも小学生の孫から「じいじの眉毛は白くて、長いね」と言われていたので、お手入れをしようとして失敗したようです。

「どうしよう…もう外に出られへん」と嘆くしよんぼり顔に、私はメイク用の眉ペンシルで眉を描き足してあげ、夫用にもペンシルを買って来てあげました。

以来、夫は器用に眉を描くようになりましたが、孫はまだそれに気がついていないようです。

お孫さんが気づいたら、
「カッ」いいーと言ってくれそう。

燈々無尽

それぞれの持ち味

赤い人参、白い大根、真っ黒なごぼう、これらは味が全部違います。

さらに肉、魚などを

一つの鍋の中に入れて煮つめるのが心を一つにすることだと思ふのです。

皆さんお一人お一人が

もっておられる持ち味を、

そのまま一つ鍋の中に入れて、

それを煮つめて、

あなたの持ち味を

出していただきたいのです。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.5

☒ Information ☐ Report

愛の輪の歩みは、 ミスタードーナツの想いと共に

1月27日は、ミスタードーナツが誕生した記念の日です。そして10周年を迎えた1981年、その年が「国際障害者年」だったことから、地域へのお礼返し事業として「ダスキン愛の輪基金」が設立されました。以来、障がいのある人もない人も共に生きる社会を目指して活動が続けています。

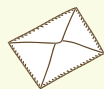
毎年1月27日には、全国のミスタードーナツで近隣の清掃活動を行うとともに、その日の売上の一部を愛の輪基金に寄付しています。

少しでも、誰かのお役に立つために――。

1月27日は是非、お近くのミスタードーナツにお越しください。



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らかじめご了承ください。

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/>



愛知県名古屋市
阿部 奈緒美さん

雪って楽しい♪



おそろい嬉しいね



埼玉県三郷市
千代田 元子さん

お便りもらわ!

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。

鬼さん怖いよ〜!



北海道
札幌市
田島 優佳さん

冬はぬくぬくが一番



大の仲良し!



滋賀県米原市
西川 美貴さん

長野県諏訪郡
中村 正女さん

大きな大根、獲れたよ!



鳥取県倉吉市
川部 由美さん

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

57-12C 2019.02 3706800