# 読む人の幸せを心に願って作る 書びの タネまき新聞

No.607

宅を訪問して「ダスキン」をお知らせ るのか、あまり知られていませんで な会社でどのような商品を扱ってい るお客様係とのご縁に感謝」と口を ご縁、そして一緒に活動いただいてい スキンとのご縁に感謝。お客様との **加えて話されます。** した。そんな中、一軒一軒のお店やお しかし50年前は「ダスキン」がどん

が、多くの方はダスキン創業者・鈴 50年を迎える加盟店が増えています。 木清一の想いに共感し、加盟いただ いたり会社勤めだったりと様々です 加盟される前は別の事業をされて ダスキンに加盟していただいてから

創業された加盟店オーナーは「ダ

今日があります。

跡を残してくださいました。 お客様係が今日につながる多くの足 も、笑顔と商品をお届けいただいた へ、雨の日も風の日も、そして雪の日 そして、ご契約いただいたお客様

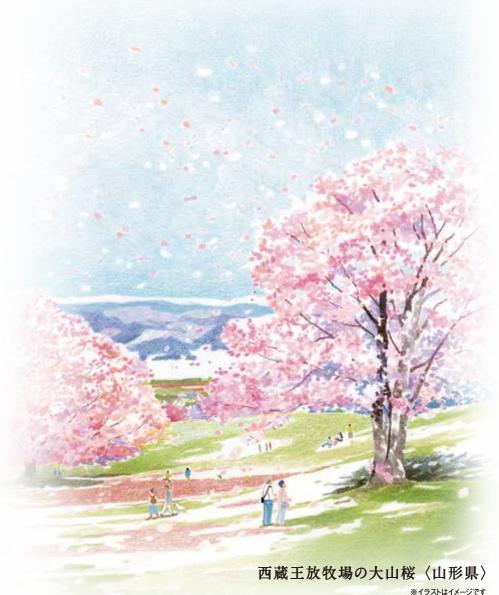
ちで一杯です。 ていただいていることに感謝の気持 が、全国各地で「喜びのタネ」を届け いできることはあまりありません 50年間続けているお客様係にお会

取り組むことが大切だと感じます。 るよう、何事においても一生懸命に 忘れることなく後世につなげていけ 「今」を生きる私たちは、そのことを や努力があって「今」があります。 が、仕事でも家庭でも先人のご苦労 時代は進み、変化していきます

株式会社ダスキン社長

する活動を地道に続けていただき

山村輝治





にっぽん魅力新発見!

として栄え、ここで生産さ たことから、その名がつい たため三河武士に重宝さ は「八丁味噌」と呼ばれるよ の水運が交わる交通の要所 陸路である東海道 丁(約870m)離れ公誕生の地・岡崎城 村(現在の岡崎市八

> 参勤交代や いったそうです が全国に広まっ

Ħ

0

·続ける2軒の味噌蔵

れた木桶も残っているそうで、後とか。中には江戸時代に作 ン、その数はな 蔵が建ち並んでいます を残す旧東海道を挟 幾つも置かれ、一つの木桶の上にれの蔵には巨大な六尺の木桶が たる佇 げられた重石は約3

」と「まるや」の2軒の味噌 んと350個前 。それぞ

昭和中頃の仕込みの様子。

現在も創業時の製法を守り続けている

が漂い

豆と塩のみ。大豆でよ「我々の八丁味噌の 「我々の! り、塩水と一緒に木桶に仕込 味噌の原料 大豆麹を作の原料は、大

循環させるためにこれだけ多く

の重石が必要となるので

して熟成に二夏二冬(2年以上)

れの家庭でご贔屓があるのだそ めるかと思いきや フは「うちはカクキ ん近隣の方 はまろやかな味と、味 はの敷居の高さが 2軒の蔵は は強い味

製法は江戸時代より一切変え

上げているそう

衛門社長は教えて

た。

-の19代目・早

通学見守

たいと思って

こもたちからら

よ。毎朝眠いで

地に根差

したので、

います。「先祖代々この

までも身近な"ご近所さ

日まで歩

んできた両社。早川

ならば夫婦の

い、時には支え合いながら業時よりライバルとして競

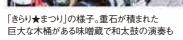
な関係」だそうで、20

味噌の伝統を

れる味があるのです」と語って

間も暇もかかる。けれど

A郎社長も「この製



元気を 長は目を細めます 「私どもの味噌 もらって も岡崎の文 は、商売

、これからも実直に守

し、責任もある。だからこ

きます」と口を揃えて語って

で日本の心 り継がれ、きっと同じ味わい00年、200年と経っても の伝統はこの先

大豆の旨みを凝縮した濃厚な コクと、酸味、渋味、苦味のある 独特の風味が特徴の八丁味噌

# ひじきのサラダ

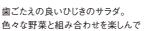


材料 (2~3人分) :------…… 1/4個を薄くスライス



- ② タマネギと人参はふたつまみの塩をまぶして、 しんなりするまでしばらくおく。
- 3 1と2の水気をしぼってボウルに入れ、缶汁 ごとツナを加える。Aを合わせて和え、味を みて塩で調える。





7当のおかず \*。献立の副菜や毎日のお、「「献立の副菜や毎日のお」で、していることの方により私にとって、ひじき

料理をする際には一袋を一気

ん、ほかの乾物

自然とレシピも増えま

ないで食べるよう

、冷蔵庫にある具材で作ってみ 組み合わせは自由自在なの

員味期限が過ぎて

後悔す

ことを繰り返し、全部一気に

ると思われるかも

# 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。

醤油をほんの少

したらすのもお

寧に作り上げられますので、► しにされます。時間をかけて丁がら蒸らして、翌日から天日干 け、一日かけてゆっく へきな鉄鍋で茹でると、お馴染 ーがっているのも春ならで 冷ま

入った味付きメカブした

しか知る

めの先にあるメカブ

メカブも特産物で、わかめが主流。わか

の浅瀬では成長

したひじきが湧

上がるように海面で揺れ、黒

海藻

が始ま

然ものや養殖ものが次々

いてから 、昆布が

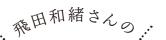
かめ漁が始ま

、まるで洗濯物のよう

さると春の風が舞い、刻一刻と季ます。浜にわかめのカーテンがで

わかめ漁が終

・ 度はひじきが浜に



# からだにおいい

いよいよ春本番。飛田さんの住む町では 海藻がふんだんに採れる時季を迎えています。







# お

お空と





※今回は、日本語を勉強されたソ・ナンさんご本人が執筆されました。 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。

う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/



# 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まいります。 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。

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。



かくかく…スヤスヤ.

久保田 弥月さん



1年生になりました!

大阪府吹田市 田口 栄子さん

> 鹿児島県薩摩川内市 吉永 秀子さん

お花、いい匂い

新潟県阿賀野市 矢島 美千子さん

山口県周南市 貞廣 三重子さん

宮城県塩釜市 高橋 匡美さん

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



満開の桜の下で



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

www.duskin.co.jp

58-1C 2019.04 3691700