読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.607

〈50年のご縁〉

ダスキンに加盟していただいてから50年を迎える加盟店が増えています。

加盟される前は別の事業をされていたり会社勤めだったりと様々ですが、多くの方はダスキン創業者・鈴木清一の想いに共感し、加盟いただきました。

創業された加盟店オーナーは「ダスキンとのご縁に感謝。お客様とのご縁、そして一緒に活動いただいているお客様係とのご縁に感謝」と口を揃えて話されます。

しかし50年前は「ダスキン」がどんな会社でどのような商品を扱っているのか、あまり知られていませんでした。そんな中、一軒一軒のお店やお宅を訪問して「ダスキン」をお知らせする活動を地道に続けていただき、今日があります。

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

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

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

株式会社ダスキン社長
山村輝治

西蔵王放牧場の大山桜〈山形県〉

※イラストはイメージです

「八丁味噌」の伝統を守り続ける2軒の味噌蔵
この先も互いに支え合っていくだら。

八丁味噌協同組合の理事長を務めるカクキュー（合資会社八丁味噌）の早川久右衛門社長（右）と、副理事長のまるや（株式会社まるや八丁味噌）の浅井信太郎社長（左）

江戸時代から続く老舗の良きライバル関係

徳川家康公誕生の地・岡崎城より西へ八丁（約870m）離れていたことから、その名がついたという八丁村（現在の岡崎市八帖町）。陸路である東海道と矢作川の水運が交わる交通の要所として栄え、ここで生産された味噌は「八丁味噌」と呼ばれるようになりました。保存性に優れていたため三河武士に重宝され、やがて街道を往来する参勤交代やお伊勢参りの旅人を通じてその名が全国に広まっていったそうです。

今も八帖町には、当時の面影を残す旧東海道を挟んで「カクキュー」と「まるや」の2軒の味噌蔵が建ち並んでいます。それぞれの蔵には巨大な六尺の木桶が幾つも置かれ、一つの木桶の上に積み上げられた重石は約3トン、その数はなんと350個前後とか。中には江戸時代に作られた木桶も残っているそうで、その堂々たる佇まいに老舗の風格が漂います。

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

「我々の八丁味噌の原料は、大豆と塩のみ。大豆で大豆麹を作り、塩水と一緒に木桶に仕込みます。その時ごく少量の水しか使わないため、水分を均等に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す。そして熟成に二夏二冬（2年以上）かけて、ようやく完成します」とカクキューの19代目・早川久右衛門社長は教えてくれました。製法は江戸時代より一切変えず、重石も職人が一つひとつ手作業で積み上げているそう。まるやの浅井信太郎社長も「この製法は手間も暇もかかる。けれども、手間を惜しまないからこそ守れる味があるのです」と語ってくれました。

創業時よりライバルとして競い合い、時には支え合いながら今日まで歩んできた両社。早川社長いわく「言うならば夫婦のような関係」だそうで、2005年には共同で八丁味噌協同組合を設立し、八丁味噌の伝統を守る活動を行っています。

地域と共に歩み、岡崎の文化を守り続ける

老舗ならではの敷居の高さがあるかと思いきや、2軒の蔵は広く開かれており、観光客はもちろん近隣の方々も足繁く訪れています。カクキューは強い味、まるやはまろやかな味と、味わいには個性があるため、地元の方は「うちはカクキューさん」「我が家はまるやさん」とそれぞれの家庭でご贔屓があるのだそう。また、年に一度は蔵内での演奏や試食などを行う「きらり★まつり」というイベントを共同で催し、地域の恒例行事として親しまれています。「先祖代々この地に根差してきましたので、いつまでも身近なご近所さん」でありたいと思っています。小学生の通学見守り活動もしていて、子どもたちからよく声をかけてもらうんですよ。毎朝眠いですが、元気をもらっています」と両社長は目を細めます。

「きらり★まつり」の様子。重石が積まれた巨大な木桶がある味噌蔵で和太鼓の演奏も

「私どもの味噌づくりは、商売と言うよりも岡崎の文化。文化の伝承を担っている自負がありますし、責任もある。だからこそ、これからも実直に守り続けていきます」と口を揃えて語ってくれました。

江戸の昔より愛され続ける八丁味噌。その伝統はこの先100年、200年と経っても受け継がれ、きっと同じ味わいで日本の心を伝えていってくれそうです。

八丁味噌協同組合がある 岡崎市八帖町周辺 はこんな街

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

飛田和緒さんの

からだにおいしい季節ごはん

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。

季節をつないでいく、海藻のリレーが始まりました。

私が住む海辺の町に、春を運んでくれるのは海藻です。3月の初めからわかめ漁が始まり、天然ものや養殖ものが次々と浜に集められ、まるで洗濯物のように竿や紐に下げて天日に干されます。浜にわかめのカーテンができると春の風が舞い、刻一刻と季節が変化していることを実感します。

地元のわかめは塩蔵わかめではなく、干しわかめが主流。わかめの先にあるメカブも特産物で、千切りの乾燥メカブやパックに入った味付きメカブしか知らなかった私は、生メカブの形や味に驚いたものです。メカブは太い茎にフリル状の分厚い昆布が付いていて、さっと湯がいてから細かく叩いて食べます。細かくするほどに強い粘りが出て、とてもおいしいです。

わかめ漁が終わりに近づいてくると、今度はひじきが浜に打ち上げられてきます。海岸近くの浅瀬では成長したひじきが湧き上がるように海面で揺れ、黒い塊のようにも見えるので、初めて見たときは「海で何かが起こったのでは!?」と驚いたぐらい。遠目では黒く見えたひじきですが採れたては深い緑色をしており、芽と茎を切ってドラム缶や大きな鉄鍋で茹でると、お馴染みの漆黒色になります。ひじき漁の期間中、漁港や漁師さんのお宅では家族総出で作業をされるので、一日中あちこちで白い湯気が上がっているのも春ならではの景色です。

ひじきは半日かけて茹で上げ、一日かけてゆっくり冷ましながら蒸らして、翌日から天日干しにされます。時間をかけて丁寧に作り上げられますので、その手間暇を思うと芽ひとつも無駄にしないで食べるようになり、自然とレシピも増えました。

ひじきはもちろん、ほかの乾物も料理をする際には一袋を一気に戻すことにしています。袋に残しておいても結局は使い切れず、賞味期限が過ぎて後悔する…ということを繰り返し、全部一気に戻すようになりました。量が多過ぎると思われるかもしれませんが、ひじきなら半分は煮物に、1／4はサラダ、残りは炒め物やペーストにして冷蔵庫に常備すれば、案外すぐに食べてしまいます。

また、一度に全て料理せずとも、戻しておけば2～3日かけて仕上げても良いので気が楽です。なにより私にとって、ひじきが冷蔵庫に入っていることの方が大事。献立の副菜や毎日のお弁当のおかずとして重宝しますので、とても心強いのです。

今回のレシピは、ひじきのサラダ。組み合わせは自由自在なので、冷蔵庫にある具材で作ってみてください。さっと簡単にできますので一品足りない時などにもいいですし、パンに挟んで食べてもおいしい。お好みで、隠し味に醤油をほんの少したらすのもおすすめです。

ひじき漁が終わると、次は天草。海は初夏を迎えます。

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。

ひじきのサラダ

歯ごたえの良いひじきのサラダ。
色々な野菜と組み合わせを楽しんで

材料（2～3人分）

- ひじき（乾燥）……20g
- ツナ缶……小1缶
- 赤タマネギ……1/4個を薄くスライス
- 人参……5cmに細切り
- A
  - マヨネーズ……大さじ2
  - 白ワインビネガーまたは酢……大さじ1
  - オリーブオイル……大さじ1
- 塩……適量

作り方

1. ひじきは洗ってからたっぷりの水で戻し、さっと湯がいてザルにとって冷ます。

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。

ほほえみのひろば

庭先での小さな出会い

埼玉県深谷市　真下 はつ枝さん

爽やかな春風が吹き、ホトケノザやオオイヌノフグリなど春の草花も「私を見て」とばかりに咲き競う今日この頃。我が家の畑では雑草がのびのびと育ち、キャベツや玉ねぎが遠慮がちになっていたので「助けてやらねば」と、草取りをすることにしました。

前に進む時は手を添えたりして足の痛みとうまく付き合いながら、「やればできるじゃない」と自分を褒めつつ作業していきます。

すると、草の合間から小さなテントウ虫が顔をのぞかせました。その可愛らしい姿を見て、「あなたのお家はそっとしておきましょうね」と、テントウ虫の周りの草は残してあげました。思わぬ出会いに嬉しくなった、春のひとときでした。

穏やかな春の光景と、真下さんの優しさに心がほっこりと温かくなりました。

お空から見ていたよ

熊本県上天草市　福田 良美さん

2歳になる孫の彩華は、お姫様が大好き。トトとママの結婚式のビデオを何十回も繰り返し見ては、ウェディングドレス姿のママにうっとりしています。

そんな孫に、妹ができました。すると、「私と華菜ちゃん（妹）は、トトとママの結婚式をお空から見ていたよ」と言うのです。

子どもは親を選んで産まれてくると言いますが、まさか本当にそんなことを言うなんて！まるでメルヘンの世界にいるような、ほんわかとした気持ちになりました。

お孫さんの天使のような言葉にびっくり。ご家族にとっては本物の天使ですものね！

旅先でのサプライズ！

三重県度会郡　野口 恭子さん

孫の卒園と小学校の入学祝いを兼ねて、春休みに2泊3日の家族旅行に行きました。孫は初めての飛行機や、前から行きたがっていた動物園、ホテルでのプール遊びに大はしゃぎ！ 私も孫の喜ぶ姿を見て目を細めるばかりでした。

すると2日目の夜、突然孫から「40年がんばったで賞」と書かれたメダルと手作りの表彰状が渡されたのです。3月に定年退職した私へのサプライズのお祝いとのこと。ママと一緒に一生懸命作ってくれたプレゼントを見ると、胸がいっぱいになって、思わず抱きしめてしまいました。忘れることのできない、大切な思い出です。

長年のお勤めへの、最高の労いですね。これからもたくさんの思い出を作ってください。

思いがけない贈り物

福島県西白河郡　都筑 静枝さん

10年ほど前に亡くなった母は、いつも春になると市内のお寺へ桜を見に参拝していました。「ちょうど今頃の季節だったなぁ」と思い出して地元の新聞に投稿したところ、後日、それをご覧になった役所の観光課の方から、そのお寺と市内の桜が録画されたDVDが送られてきたのです。

DVDを見せていただくと、それはそれは美しい映像で、見ているうちに母と過ごした日々がさまざまに思い出されました。思いがけずいただいた贈り物に、感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。

親切な方からの、とても優しい贈り物。お母様もきっと喜んでおられるでしょうね。

小鳥のエサづくり

徳島県徳島市　林 恵美子さん

窓越しに外を眺めていると、小鳥のさえずりが聞こえてきました。見ると、可愛らしいメジロが2羽、わびすけの木にとまって花の蜜をつついていたのです。すかさず私は主人に「ミカンの輪切りを作って枝に刺してあげて」とお願いしました。

翌日、見に行ってみると早速メジロたちはミカンを食べてくれていました。すぐ側を通る車や人通りには目もくれず、おいしそうにミカンをつつく様子を見て、私も主人も大満足。

以来、主人は毎日エサ作りに余念がありません。小さな鳥たちが楽しそうにさえずりながらエサをついばむ姿は、私たちを和やかな気持ちにしてくれ、ついつい見とれてしまいます。

小鳥たちのさえずりは、「いつもありがとう！おいしいよ！」と言っているのかも。

草花からのエール

宮城県仙台市　阿部 マサ子さん

厳しい冬の寒さが和らぎ、春の到来を感じた日のこと。温かな日差しに誘われて庭先に立つと、冬を乗り越えた水仙が逞しく蕾をつけていました。その姿に思わず「よく頑張ったねぇ」と声をかけると、「私も頑張ったよ」と言わんばかりに、真っ赤な芍薬の芽も私の方を向いて芽吹いていました。

凍りつくような冬の寒さにも負けず、力強い生命力で生き抜いている草花たち。その姿を目にして、私もまだまだ頑張らないとね、と励まされたような気持ちになりました。

これから草花たちが大きく花開くシーズン。美しく咲き誇る姿に、エネルギーをもらえますね。

燈々無尽

くよくよしないで

あなたの苦しみを紙に書きなさい。
あるいは、あなたのなやみを
だれかに話す事です。
じーっと、ひとり胸の中に
入れたままにしないで
それをはき出すことです。
くよくよしないでぶちまける事です。
春の花が必ず咲くように
あなたの胸のうちも
きっと明るくなるでしょう。

ダスキン創業者　鈴木清一

愛の輪通信 Vol.7

☐Information　☑Report

研修生レポート❷ 台湾からの研修生

ダスキン・アジア太平洋障害者リーダー育成事業
第20期研修生　ソ・ナン（蘇 楠）さん
（肢体不自由　電動車いす使用）

私は電動車いすを使用しており、日本の地下鉄を利用した時には驚きがありました。ほとんどの駅ではホームと電車の間にある程度の段差があり、構内にエレベーターのない駅もいくつかあります。介助なしで車いすでの乗り降りや乗り換えをするのは難しくて、来日したばかりの頃は少し戸惑いました。ですが、駅員さんはいつもバリアフリー経路の道案内をしてくれ、スロープと車いす対応エスカレーター、車いす用階段昇降機で対応してくれます。日本における福祉機器、合理的配慮、そして接客マナーの丁寧さにはビックリしました。（次回へ続く）

※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。
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。

みてもらお！

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。

1年生になりました！

大阪府吹田市
田口 栄子さん

満開の桜の下で

鹿児島県薩摩川内市
吉永 秀子さん

仲良しさん♪

山口県周南市
貞廣 三重子さん

梅の花とツーショット

茨城県石岡市
久保田 弥月さん

ぬくぬく… スヤスヤ…

宮城県塩釜市
髙橋 匡美さん

お花、いい匂い

新潟県阿賀野市
矢島 美千子さん

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

58-1C 2019.04 3691700