

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき新聞

No.609

〈応援する心〉

先日、休日を利用して全日本卓球選手権大会の準決勝を観戦しました。

私がダスキンに入社したのは「女子卓球部」のコーチとして招かれたのがきっかけなのですが、その卓球部は35年前、私が監督の時に解散したので、それ以来、私は卓球に関わることをやめていました。

35年ぶりに観た試合は、1セットの点数やサーブ権交代のタイミングなど、当時とはルールが変わっていたこともあり、驚きの連続でした。

また、会場では大型の映像画面に選手の真剣な表情やプレーの様子が映し出され、詰めかけた大勢の観客の熱気に包まれて、多くの観客が

敵も味方も関係なく選手たちの素晴らしいプレーに声援を送っていました。

選手もさることながら、この大会を支えているのは、観戦しているお客様であり、応援する人やスタッフの方たちによって成り立っているのだと思いました。

自分が選手でなくても、誰かを応援したり、支えたりすることはできます。日頃から誰かを「応援する心」を大切にすれば、小さなことでも大きな喜びに変わるのではないのでしょうか。そして応援することで、心豊かな人生にもなると感じた時間でした。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



完熟レモンいっぱい生口島〈広島県〉

※イラストはイメージです



生粋の菓子職人で、川越菓子屋横丁会の長井和男さん

誰もが童心に返る
どこか懐かしい横丁

一番街商店街の裏通りへ入ると、砂糖を煮る甘い香りや芋饅頭をふかす湯気が漂ってきます。芋菓子や駄菓子を売る店が軒を連ねるこの一角は「菓子屋横丁」と呼ばれ、江戸末期に一軒の菓子屋ができたのが始まり。その後、暖簾分けで店が増え、最盛期は70軒もの菓子屋がしのぎを削っていたそうです。

「でも、互いにお客を取り合うことはなかったね。親方とは違う菓子を作るっていう仁義と、よその真似はしないっていう気概があったから」と菓子屋横丁会の長井和男さん。並んでい

るお菓子は、素朴ながらも職人の菓子作りへの矜持が込められています。

多くのお客さんでいつも賑わっている横丁ですが、2015年には大火災という苦難に遭いました。長井さんのお店を含む5軒が全焼し、6軒が損壊。それでも1週間後には横丁会の皆が再建に向けて動き出し、多くの人がそれに手を差し伸べてくれたそうです。一番街商店街では横丁を支援するポスターが貼られ、さらに川越市の自治会も義援金を集めて届けてくれたそう。まさに川越中が横丁に寄り添い、励ましてくれたのです。

「みんなが助けてくれた。一生の宝だよ。良い物を作ることで恩返ししていきたい」。長井さんは今もその思いを持って仕事場に立っています。

「どれがおすすすめ？」「全部おいしいよ。食べ歩きなら、芋饅頭

がいいかな」。

気さくなやりとりは、横丁ならではの温かい一面。自分も子供の頃、親に手をひかれて横丁に飴を買いに来ていたという売り子さんは、「どんな人もお菓子を見ればバツと表情が明るくなるの」とこり話してくれました。

昔ながらの温かな人情が今も息づく、小江戸・川越の菓子屋横丁。飴屋さんの前を通ると店員の女性が声をかけてくれました。「どこから来たの？ 飴を味見していつて。ハイ、これはみかん味」。ポンと手のひらにのった丸くて可愛い飴玉には、川越っ子の優しさが詰まっていました。



蔵造りの町並みで知られる一番街商店街(上)と、その裏路地にある菓子屋横丁(右)。平日でも人で賑わう



菓子屋横丁の甘え香り。

小江戸の人情が守り続ける

蔵の町並みが物語る
川越の人々の心意気

首都圏から約30キロ、埼玉県南西部にある川越市は、「小江戸」と呼ばれる風情ある城下町。市内を流れる新河岸川は隅田川に注ぎ、江戸時代には名物のサツマイモなどを浅草まで運んで、大いに栄えたそうです。

その賑わいを今も感じさせるのが、一番街商店街を中心とした一帯。表通りには浮世絵さながらの黒漆喰の蔵が建ち並び、ひととき高くそびえる「時の鐘」が響き良く時を告げます。

こうした懐かしい風景を見ることができるのは、昭和40年代から川越の人たちが町並み保存に取り組んできたから。高度経済成長期、日本中の古い家屋が「時代遅れだ」と取り壊されていく中、川越は「蔵造りの町」ならではの価値を生かす道を選んだのです。川越一番街商業協同組合の理事長・小峰春彦さんは、「行政にも働きかけるなど、住民発信で取り組みが広がっていったのは川越ならではの。みんなが町に誇りを持っていたからだと思います」と教えてくれました。



長井さん自慢のお菓子。横丁の菓子は江戸っ子好みの「親しみやすく、気取らない」菓子が多いそう

豚とかぼちやの梅蒸し

材料 (2~3人分) =====

豚薄切り肉16枚
かぼちゃ約120g
レタスの千切り適量
梅干し(塩分15%前後のもの) ...2個
「長ネギ(みじん切り).....1/2本分
A オイスターソース小さじ1~2
」(梅干しの味によって調整を)

作り方 =====

- 1 梅干しは種を取って梅肉をたたき、Aと混ぜておく。
- 2 かぼちゃは種とわたを除いて皮をところどころむき、5mm厚さのひと口大を16枚作る。
- 3 豚肉は2枚重ねにしてAを等分にぬり、かぼちゃを2枚ずつのせて肉で巻く。
- 4 蒸気のあがった蒸し器にオープンシートを敷いて3を並べ、強めの中火で7~8分蒸す。串をさしてすっと通ったら、レタスの上に盛りつけ、蒸し汁をかける。

〈梅ごはんの作り方〉-----

- 1 米2合に対して梅干し大1個(20gくらい)、または調理で余った梅干しの種3、4個を入れて炊く。
- 2 梅干しをほぐすようにして軽く混ぜ、種は取り出す。

※梅ごはんのおにぎりは梅効果で傷みにくいので、夏場のお弁当にもオススメ。



くしてくる料理です。
梅の保存食を作り始めて30年くらいになりますが、毎年同じ仕上がりにならないところも面白くつてやめられない理由かもしれません。梅の出来も違えば、作っている間、保存している間の気温や湿度も影響します。だから、今年は柔らかか、皮がかたい、果肉がゼリーみたい、皺々で果



蒸したほうが時間が経ってもおいしい。
季節ごとに野菜を変えて楽しんで

肉がないなどなど、良い時も悪い時もあるけれど、味見が楽しみで仕方ありません。
娘が小さい時は梅を干したそばから口に入れてしまったり、小学生になつてからは赤しその塩もみは娘が担当してくれるようになったりと、家族で梅に関われることもうれしいですね。
塩気と酸味がしっかりとある梅干しは、調味料にもなります。種からも味が出るので、自分で手作りするようになってからは果肉を使つたあとの種も捨てずにとっておきます。出汁と合わせて煮出せばめんつゆや汁ものに、種と米を合わせて炊けば梅風味のごはんになります。

ただし舐めたあとの種はとっておかないように。味は出ませんから「さようなら」してくださいね。夫に種をとっておくよう頼んだら、舐めたあとのつるつるのきれいな種がつぼに入っていたことがあり、皆さんにはそうお伝えするようになりました。いつまでも笑える家族のエピソードが生まれたのもまた梅のおかげです。
今回のレシピは、最近気に入っているひと皿。切った断面がきれいで、かぼちやの甘さを梅の酸味がほどよく包み込んでくれるから、ごはんのおかずになるんです。蒸した時に出る汁もおいしいので、ソース代わりにかけて召し上がってみてください。

「毎年よくやるわね」と自分でも思うことや、「ああ、また梅の季節がやって来てしまった」と焦ることもあります。それでも手作りしないと食べられない味があるから、続けられるのだと



毎年5月の半ばくらいから、その年の梅の育ちが気になり、出荷時期を探ってはそわそわ。一番状態の良い梅を手に入れるまで落ち着きません。そして梅が届くと、順々に梅仕事に入ります。

良い梅を手に入れたら
梅仕事の季節です。

思います。ポタポタ漬けは実家の母から教わった甘酸っぱく漬けるレシピで、ごはんのお供



ではなく、お茶請けです。ポタツとした柔らかな甘い梅をかじると暑さを忘れ、すがすがしい。1年がかりで出来上がるので、今年作つたポタポタ漬けは来年の夏の間に食べる分。梅干しも、基本的には今年作つたものは来年食べますので、時間がおいし



飛田和緒さんの からだにいい 季節ごはん

「梅雨は、梅の季節」といわれるように、
そろそろ年に一度の大仕事が始まります。

毎年、出来が異なるのが
梅干しの奥深さ。
どんな味に仕上がるかは、
1年後のお楽しみ



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。



男の子の会 沢

岩手県盛岡市 高屋敷 良子さん

先日、車を運転していた時のこと。信号機のない横断歩道があり、その端で2人の小学生ぐらいの男の子が横断歩道を渡ろうと車の流れが途切れるのを待っていました。私が男の子たちを渡らせようと車を止めると、2人は帽子をとって私に会釈をして渡り始めました。

横断歩道を渡り終わり、私が車を走らせようとしたその時。その男の子たちはまた、わざわざ帽子を取ってお礼の会釈をしてくれたのです。びっくりした私は、ただうなずいたただけ。あの子たちはもちろん、そのご両親もきっと素敵な人たちなんだろうなと思いました。

男の子たちの礼儀正しき、紳士的です！
すがすがしい気持ちになりますね。



義母の日本画

千葉県千葉市 浦野 美智子さん

40歳の頃から日本画を描き始めた義母。もとも才能があつたようで、その後カルチャーセンターの講師を務めたり、自宅で生徒さんたちに教えたり、画廊でグループ展を開催したりと、画家として充実した日々を過ごしていました。花や鳥、植物の絵がとても上手くて、うつとりするような美しい日本画でした。昨年、91歳を目前に亡くなっていました。が、きつと百歳まで生きて、もつともつと絵を描き続けたかつただろうと残念に思います。今はただ、生徒さんたちが義母の優しい心と素敵な絵を受け継いでほしいと願っています。

素晴らしい作品とともに、きつと多くの方の心の中で生き続けていかれると思います。



幸運なランチ

富山県滑川市 好田 知津子さん

友人とランチへ行つた時のことです。お昼時より時間が少しずれていたせいか、食事をしていたのは私たちだけでした。

レストランにはピアノがあり、夜にはコンサートが開かれているそう。すると若い女性から「ピアノの練習をしてもいいですか」と聞かれ、「どうぞ」と答えました。曲名は分かりませんでしたが、素敵なピアノの音色に「私たちのために弾いてもらっているみたいね」と聴き入っていました。

演奏が終わり、「ありがとうございます」と挨拶に来られましたが、お礼を言いたいの私たちの方。思いがけなく、すごく得した気分になりました。

ピアノの音色とともに食事だなんて、贅沢なひととき。ラッキーでしたね！

燈々無尽

人生の味

食べるにも、ながしこむだけでは、もったいない。味わって食べるべきだ。男女間の問題も、愛情も、こまやかなふれあいから、よろこびが生まれる。商売にしても、ただもうかりさえすればよい、と働くのでは味がない。必ず、よろこばれてこそ、利益を得るような、取り引きをする事だ。

人間のよろこびこそが、本当の儲け。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.9

☒ Information ☐ Report

皆様からいただいた募金を 未来につなぐ「愛の輪基金」

障がいのある若者に海外で学ぶ機会を持つてもらい、その経験を糧にゆくゆくは地域社会のリーダーとして活躍してほしい——。そんな想いから、ダスキン愛の輪基金は国内外での研修事業を続けています。

この事業は、ミスタードーナツやダスキンのお店に設置した募金箱に寄せられた募金と、会員様からの会費によって成り立っています。皆様からの貴重な浄財を無駄なく大切に活用し、無限の可能性を持つ若者たちを今後も支援してまいります。



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/



思い出の電子レンジ

静岡県駿東郡 脇屋 稔子さん

ついに、我が家の電子レンジが壊れました。嫁入り道具のひとつとして持つて来て以来、30年弱活躍してくれた頼もしい存在。朝のお弁当作りをはじめ、帰りの遅い主人のおかずを温め直したり、娘の離乳食を作ったりと、使わない日はなかったぐらいよく頑張ってくれました。

新しい電子レンジを買ったお店で古いものを引き取ってくれるので、車に載せて持つて行った道中、車の揺れでコトコトと音がして、お別れの挨拶を言っているようでした。お店の人によろしくお願いします、と渡す際、心の中で「今までありがとうね」とつぶやきました。

「家族の歴史とともに歩んできた電子レンジも大切に使うつもりで、きつと喜んでいたはず。」



子どもたちの登校

長野県上田市 箱山 暢子さん

我が家の末娘がいよいよ小学校に入学。学校までの片道2キロの道を歩いて行かなければならず、毎朝「疲れるから行きたくない」と言い出すので、その気にさせるのが大変です。そんな時は、一緒に通学している小学4年生の長男の出番。「今日の給食は揚げパンだね」「音楽集会があるよ」と、妹を思いやつて一生懸命優しい言葉をかけてくれます。妹が珍しく機嫌が良いと逆に不安になって、「途中で『ゴネないでね』とささやきながら出かける兄。

これからも兄妹で支え合つて、通学してもらいたいです。いつもありがとう、お兄ちゃん。

なんて優しいお兄ちゃん！一緒に通学する中で、大切な思い出がいっぱいできますように。



頼もしくなったね

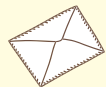
兵庫県姫路市 谷口 久美子さん

私には、孫が1人います。娘が働いているため、子ども園の送り迎えは、ばあばの仕事。

朝、車から降りて園の門をくぐり、一緒に下駄箱へと歩いていくと、孫の表情がだんだんとかたくなり、私の太ももを両手で握る力も強くなって、泣き声とともに大粒の涙が流れます。泣いているのは、うちの孫だけ。あたり一面に泣き声が響きます。「3日もすれば泣かないわよ」「1週間もすれば……」と言われながら、どれだけ泣いたことでしょう。

そんな孫も、今は小学校3年生。先日、孫の家へ行くと、台所でお米を洗っていました。まるでお母さんのように、水加減をはかり、炊飯釜の底を拭いてびっくり。これからもいろんなことをして、みんなを助けてあげてね。

「お孫さんのうれしい成長ぶりに感無量ですね。」



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しからずご了承ください。

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。

上手にブランコ乗れるよ



北海道札幌市
高橋 美智子さん

一面のポピー畑



埼玉県富士見市
山崎 佐知子さん

舌をペロリ

福岡県北九州市
樋口 和代さん



寝転がってころりん♪



大阪府堺市
中村 美穂さん

せいたくん、高いたかーい!



東京都江東区
横山 愛子さん

シャボン玉きれい♪



山口県周南市
伊ヶ崎 雅則さん

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、下記の株式会社ダスキン コンタクトセンターまでご連絡ください。

0120-100100 www.duskin.co.jp

58-3C 2019.05 3663200