読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.610

〈新しい環境〉

今春より入学や進学、入社や転勤・転属などで新生活をスタートされた方も多いと思います。期待に胸を膨らませながらも、まだ新たな環境に慣れず、不安を感じておられるかもしれません。

今までと同じ環境で勉強や仕事が続けられると楽かもしれません。しかし、自分自身が成長するためには、新しい環境で試行錯誤しながら勉強したり、仕事をすることが必要だと思います。

また、同じ仕事をしていても「もっと工夫できることはないだろうか」と日々考えて変えていければよいのですが、同じ環境にいると、なかなか変えることができず、今までの思考の連続になってしまいがちです。

小学校から中学校へと進学すると、新たな友人ができ、新しいことを習い、成長していきます。社会人も今までとは違う環境で新たな仕事にチャレンジすることによって、今までにない発見があると思います。

仕事だけでなく、日々の生活の中でも何か一つ新たなことにチャレンジすることで、今まで気づかなかった自分自身が見えてくるのではないでしょうか。

物事を続けることの大切さと同様に、新しい環境に身を置いたり、挑戦したりすることも人の成長には大切なことだと思います。

私自身も日々の思考や行動が過去の延長にならないように、日々研鑽していくと共に、新たなことにチャレンジしようと思います。

株式会社ダスキン社長
山村輝治

鴨川デルタと飛び石〈京都府〉

※イラストはイメージです

南会津の心を伝える木のおもちゃで 子どもを笑顔にすんだ

会津の郷土玩具・起き上がり小法師をモチーフとしたおもちゃも

人気の動物パズル。このパズルの特別仕様で、地元の木材を使ったものが町から新生児に贈られる

森の恵み豊かな南会津は、まさに木の町

木工の郷で育まれた匠の技を生かして

赤べこや起き上がり小法師の生まれ故郷――福島県の会津地方は、昔から郷土玩具や工芸品などの伝統が息づく地域です。中でも南会津町は、面積の9割以上が森林という木の町として、会津の文化を支えてきました。そんな町に、10年前、木のおもちゃで町を元気にしようという取り組みが始まりました。

メンバーは、会津塗のろくろ職人や木造建築の職人、家具の木工所や製材所などを本業とする木のプロたち。そこに、イタリアで木製家具を手掛けてきたデザイナーが参加し、「日本の南会津から、世界の子どもに遊んでもらえるおもちゃを」との願いを込めた、木製玩具ブランド「マストロ・ジェッペット」が誕生しました。

子どもたちに笑顔の未来を届けたい

「木で遊ぶことで、木を好きになって欲しいんです」。そう語るのは、代表を務める武藤桂一さん。一点物のオーダー家具等を作る家具職人として、「安全に遊べる形を作ること」に徹底的にこだわっています。例えば、小さな部品をつなぎ合わせる際は、接着材だけに頼らず、木を叩いて圧縮してはめ込む"木殺し"という職人技を用いてよほどのことがないと外れないようにし、誤飲を防いでいます。子どもたちがどんな遊び方をしてもケガや事故につながらないよう、デザイン面はもちろん、素材や構造、強度、塗料の細部に至るまでプロの目で考え抜かれたマストロ・ジェッペットのおもちゃは、まさに南会津の職人技術の結晶。その品質の高さは、国内からはもちろん、海外からの評価も高く、注目されています。

4年前からは、南会津町で生まれた赤ちゃんに地元の木を使ったマストロ・ジェッペットのおもちゃを贈る「森からの贈り物事業」もスタート。すでにのべ300人に贈られており、「一生の記念になるプレゼント。長く大切に使います」とママたちからも好評です。発案した南会津町農林課の渡部和臣さんや担当の赤松了太さんは、「木は南会津の象徴。小さい頃から木に親しんでもらうという意味でも、将来を担う子どもたちにぴったりだと思いました」と、笑顔で語ってくれました。

おもちゃをデザインする富永周平さんは言います。「おもちゃは子どもと時間を共有し、家族の思い出となる。それに、木でできたものは長く使えるので、100年先まで家族で使え、繋がっていけるんです。木の町・南会津だからこそできることを、これからも突き詰めて考えていきたい」。

約800年続く会津田島祇園祭の子供歌舞伎など、町ぐるみで子どもを育て、その成長を祝う風土がある南会津。今も昔も変わらない子どもへの想いは、木のおもちゃという新たな文化とともに、これからも育まれていきそうです。

マストロ・ジェッペット代表の武藤桂一さん（左）とデザイナーの富永周平さん（右）

肌に触れる表面は何回にも分けて丁寧に研磨。子どもが安全に遊べる形を作り上げる

飛田和緒さんの

からだにおいしい季節ごはん

彩り鮮やかな夏の野菜は栄養もたっぷり。
生で、焼いて、揚げて、毎日食べたくなります。

夏野菜をたっぷりと食べるなら。

今回は、夏野菜がたっぷり食べられる焼うどんのレシピです。特に注目していただきたいのは、きゅうりを加熱する点。きゅうりは冷たくして食べるものというイメージから脱すると、レパートリーがぐっと広がります。きゅうりの炒め物を初めて食べたのは中華料理のお店です。豚肉とキクラゲときゅうりが炒め合わせてあって、調理法はもちろん具材の合わせ方も新鮮でした。それ以来、家でもきゅうりを積極的に加熱しても食べるように。炒め煮にしてもおいしいんですよ。

最初は、夫が「きゅうりを炒めるなんて」と敬遠するものだから、皮をむいて、種を取って炒めたんです。皮と種を取ってしまうと、見た目も味もすぐにきゅうりだと気付きません。夫もブロッコリーの茎だと思い込んで、「おいしい！ おいしい！」と食べてくれました。そんなふうにして家族に食べてもらうことが、私の喜び。たまには実験的な料理もいいものです。日々の台所仕事にちょっぴり刺激を与えてみましょ。

きゅうりは油との相性も良く、炒めると油をまとって、歯ごたえは残ったまま味がやさしくなります。味付けは塩、しょうゆ、ナンプラーもおすすめ。きゅうり独特の青さを包んでくれ、ナンプラー独特のエスニックな味わいまでも和らぐような気がするのです。

きゅうりと並んで夏野菜の代表のトマトは、トマトソースの出現で加熱するのも一般的になりました。加熱すると酸味が和らぎ、旨みが出ますので、スープや炒め物でひと味足りない時に加えると、出汁を加えたようにおいしくなります。

夏野菜はメインにも、副菜にも、汁ものにもなる万能選手

焼うどんは夏のお昼によく作る一品です。麺料理は手早くできる上に、夏野菜は水気が多くて加熱時間が短くて済むから、あっという間に出来上がる。娘が急に「おなかがすいた」と言い出しても、焦らずすぐに食卓が整います。うどんは、ゆでうどんでもいいのですが、コシの強い冷凍うどんがおすすめです。

肉から脂が出るので油は少なめに。
最後にかける削り節が旨みを加えてくれる

副菜には、きゅうりの簡単ピクルスを。ピーラーで縦にひらひらと切れば、お馴染みのきゅうりの酢の物が、サラダのような洒落た一品に変身です。切り方だけで「酢の物」ではなくなり、「ピクルス」に。料理名も味を想像させる大切なアイテムですね。盛りつけは、ひらひらのままでも、くるくると巻いてもかわいいです。

きゅうりをピーラーで切ると最後が切りにくくなりますので、そこをスープにするのも手。なすの残りもあれば一緒に煮て、黒酢でさっぱり仕上げます。夏は冷たいものばかり食べがちだから、熱いスープは冷房で冷えきった体に心地よいと思います。夏野菜尽くしの献立で、夏を元気に乗り切ってください。

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。

夏野菜の焼うどん

材料（2〜3人分）

なす	2本
きゅうり	1本
トマト	1個
しょうが	1片
ちくわ	小1本
豚ひき肉	60g
うどん	2玉
油	少々
塩	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1〜1半
削り節	適量

作り方

1. なすときょうりは縦半分にした後、斜め5㎜幅で切る。なすは5分ほど水にさらし、水気を切る。
2. トマトはくし切り、しょうがは千切り、ちくわは薄く輪切りにする。
3. うどんはほぐしておく。冷凍の場合はゆでておく。
4. 深めのフライパンに油とひき肉を入れて中火で炒める。肉から脂が出て来たらなす、きゅうりの順に加え、火が通ったら塩を振る。
5. 4にしょうが、うどん、ちくわの順に加えて炒め合わせ、最後にトマトを加えてさっと炒める。鍋肌からしょうゆを回しかけて、味を調える。
6. 器に盛り付け、削り節をかける。

〈きゅうりのひらひらピクルスの作り方〉

1. きゅうり1本は縦に薄く切り出す。最後の方は、まな板に寝かせてピーラーをあてると切りやすい。塩をふたつまみかけてしんなりするまでおく。
2. 水気を拭き取り、砂糖と酢各小さじ1を合わせて10分ほどおき、味をなじませると出来上がり。

ほほえみのひろば

子どもたちとの挨拶

福岡県久留米市　角 富美子さん

私の家の前は、小中学生の通学路です。近所の中学校の運動場は、部活や体育の授業時間以外なら誰でも使えるので、大人の方の姿も見かけます。

「おはようございます」と私のひと声。学生さんには、努めて挨拶をしようと心がけています。返事がなくても、それはそれでいいのです。学生さんの方から挨拶をしてくれることもあり、そんな時には「ラッキー！」とうれしくなります。

挨拶が人を幸せにするかは分かりませんが、子どもたちには幸せになってほしい、といつも祈っています。

清々しい挨拶は、行き交うみんなの心をきっと明るくしていることでしょうね。

天国で見守ってね

東京都葛飾区　池辺 啓子さん

一昨年の11月、2年におよぶ闘病生活の末に亡くなった主人。病気になってから次女が結婚し、亡くなる3週間前には待望の孫も誕生しました。主人は抱っこしながら「じいじの生まれ変わりだね」と泣いていました。

その孫も、数カ月でいろんなことが出来るようになり、ますます可愛くなりました。娘とも「じいじにもっと成長を見て欲しかったね」と、よく話しています。

きっと、天国から見てくれていますよね。

どんどん大きくなるお孫さんの姿に、天国のおじいちゃんも喜ばれていると思います。

オカリナに夢中

三重県多気郡　岡田 文子さん

古希を過ぎ、「何か楽器をやってみたい」と思い立ちました。懐かしい童謡や昔流行った曲などを、自分で吹けたらどんなに楽しいだろうと、一念発起してオカリナ教室に通い始め、はや半年になります。

ドレミファもままならなかったのに、丁寧な指導のおかげで、少しずつ指が動くようになってきました。曲を吹いていると、意に反して変な音が鳴り、「またやってしまった…」と思うこともあります。つかえながら吹いていると、夫から曲名をもじって「なかなか高原列車は走らないねー」と冷やかされる始末。「曲の題名が分かるだけで上出来よ」と返す私。

もうじき、私にとっては初めての発表会があり、練習にも熱が入る毎日です。何かを学ぶって本当に楽しいですね。

発表会の成功、お祈りしています！

口紅

岩手県盛岡市　星 ヱツ子さん

1泊の同窓会があり、同室になった方がお土産に口紅を持ってきてくださいました。

早速、各自好みの色を選んでつけてみると、82歳の先輩のお顔が、口紅をつけた途端にパッと華やぎ、目を見張るほどでした。

彼女は、着ようかどうしようか迷っていたというピンク色のブラウスをカバンから取り出し、着替えてから、みんなで記念撮影。

翌朝配られた写真を見て、「若々しくきれいに写っている」と大喜びされていました。

ひと差しで印象が変わるので、口紅は魔法のよう。同窓会に素敵な彩りを添えてくれましたね。

道はつながっている

群馬県藤岡市　小野里 千登勢さん

私の車には、ナビがありません。初めての場所には地図を持って行きますが、それでも道に迷うことは多々あります。私の取り柄は悩まないことなので、迷っても適当に曲がったり標識を見たりして、たどり着きます。

この性格は、母親似。私の母はよく「道は必ずつながっている」と言って、道に迷っても慌てませんでした。私も、迷った時は近道を見つけたりして、寄り道を楽しんでいます。

そして、この性格を私の娘も受け継いだようです。友だちから「道に迷うと、怖くならない？」と聞かれると、「平気、平気。道はつながっているんだから」と答えているそうです。

これも遺伝かな、不思議なものですね。

人生訓にも通じそうな、素敵な教えですね。

孫とのデート

大阪府交野市　窪田 雅子さん

孫が「おばあちゃん、今度はいつデートするの？」と聞いてきます。

孫は電車が大好きで、4歳の時、一緒に出かけて大好きなケーキを食べて帰ったことがありました。その時、「またデートしようね」と言うと「デートって何？」と聞くので「電車で遠くまで出かけて、おいしいものを食べて帰ることだよ」と教えました。そのことを覚えていて、9歳になった時には特急電車に乗って出かけ、映画を観て、パフェを食べました。

「今度は、新しい電車に乗っておばあちゃんと京都へ行く」と言ってきます。年齢差54歳のデートは、いつまで続けられるでしょうか。うれしい、私の楽しみです。

かわいいお孫さん！楽しそうにデートするお2人の様子が、目に浮かびます。

燈々無尽

星を見つめよう

私達は、一人ひとりが、
星をみつめようではありませんか！
理想を高くかかげ、
それを絶えず
見つめていようではありませんか！
私達は、星に届くことはできません。
しかし星のみつめ方が
私達を目的の港へ
つれていってくれるかどうか
ということです。

ダスキン創業者　鈴木清一

愛の輪通信 Vol.10

□Information　☑Report

研修生レポート❸ ドイツで学んだこと

ダスキン障害者リーダー育成海外研修派遣事業
第27期研修修了生　広瀬有紀さん
〈聴覚障がい・会社員〉

私は学生時代にドイツ語を学び、卒業後はドイツ系企業に就職しました。そしてドイツ手話やドイツの聴覚障がい者を取り巻く環境に興味を抱き、愛の輪研修でドイツの大学へ留学させて頂きました。

そこで教えてくれた講師は、奥さんとともに聴覚障がいがあり、2人のお子さんは耳が聴こえます。カフェなどに行って家族で手話会話をしていると、周囲から不思議そうに見られることもあるそうですが、「聴こえないことは不幸ではなく、私たちは手話を言語とする少数民族」と話されていました。その言葉が印象的で、今でも忘れられません。

〈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/

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。

お手製の梅干しが完成！

神奈川県
相模原市
末廣 悦子さん

初孫にメロメロ♡

大阪府枚方市
古川 和子さん

ひなたぼっこ♪

愛知県額田郡
山本 みゑ子さん

梅雨に咲くアガパンサス

広島県呉市
吾郷 昌司さん

結婚指輪を運ぶ
リングボーイズ

長野県
埴科郡
大井
美智子さん

ちっちゃな運転手さん！

徳島県
徳島市
森野
智代さん

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
58-4C 2019.06 3657100