

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき新聞

No.611

〈ダスキン台湾25周年〉

25年前、台湾においてダスキンを展開しました。十数名の社員からスタートしたダスキンは、今では400名を超すほどに成長し、その25周年記念式典に出席しました。

台湾での創業当初は、マットやモップなどの清掃用具をレンタルする習慣がありませんでした。毎日、一軒一軒訪問を繰り返し、ダスキンの商品をお知らせするのですが、なかなか契約していただけない日々が続いたそうです。

そのような中でも「ダスキンの商品を通じて台湾の家庭や事業所をキレイにしたい」という志を持ち、活動を続けました。そして25年が経った今ではお客様からの信頼も高まり、営業所は20ヶ所以上となって

毎年成長を続けられるまでになりました。

このような記念式典に出席するたびに、ゼロからスタートし、高い志を持って一生懸命に努力していただいた創業期メンバーがおられるからこそ、今日のダスキンがあるのだと、感謝の気持ちでいっぱいになります。何事でも成長を遂げた状態は華やかに見えますが、そこに至るまでにはいろいろな苦労があると思います。苦労を苦労だと考えず、前向きに努力を重ねることで成長できるのではないのでしょうか。台湾のダスキンのように、常に高い志を持って、日々努力を重ね、成長していきたいと改めて感じました。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



花の都公園のひまわり畑〈山梨県〉

※イラストはイメージです

浜のかあちゃんが届ける日南の味

魚うどん、てげ、うめえっちやが！

忘れられた
幻の漁師料理

日南海岸の南東、弧を描くように張り出した岬の奥深く。鏡のように静かな港から一艘の漁船が出航していきます。波止場で手を振っているのは、漁師の奥さんたち。漁に出ると2ヵ月は帰って来れないという間、奥さんたちはお互い助け合い、仕事や家事、子育てをしながら浜を守っています。

港の一角にある漁協女性部の加工場は、そんな働き者の奥さんたちの仕事場。『うちゅん』が獲ってきた魚を、『かあちゃん』がすり身や天ぷら（さつま揚げ）などに加工して、出荷しています。



魚うどんはトビウオが原料のため麺が伸びず、煮込むほどに出汁がでて深い味わいになる

中でも最近、注目を集めているのが「魚うどん」。油津名物の魚のすり身で作った麺のことで、今ほど冷凍技術が発達していなかった昭和初期、捨ててしまっていた魚をもとに作ったのが始まりです。戦時中は主食代わりに重宝されたものの、豊かな時代になるにつれて作られなくなり、一時は忘れられてしまった幻の郷土料理でした。



受け継がれる
海の幸への思い

魚うどんが再び作られるようになったのは昭和50年代。「またあの懐かしい味を食べたい」というお年寄りのために、私たちの先輩がお祭りの時にふるまったのが最初でした」と漁協女性部「うみっこかあちゃん」の太田豊子さんは語ります。最初は、「生臭い」と若い人にはあまり喜ばれず、材料や作り方を試行錯誤。いろいろな魚を試してみ、あつさりした白身魚のトビウオを選び、ひと手間かけて血合いを取り除きました。練り方も研



トビウオに片栗粉、卵、塩を入れて練る。全て手作業で作る昔ながらの製法

究し、試作を重ねていくうちに「おいしい」と評判になります。市や県、商工会議所をはじめ、多くの人も協力し合うことで次第に人気も広がり、今や日南のご当地グルメとして全国から注文が寄せられるようになりました。

取材に訪れた日もかあちゃんたちは手を止めることなく、新鮮なトビウオをすり身にしたり、ところてんの要領で麺状に絞り出したりと大忙しです。

「臭みもなく、おいしいんですよ」と勧められて出来立てをほおばると、ツルツルと口当たりがよく、本当にうどんのよう。学校給食でも親しまれ、楽しみにする子どもも多いそうです。

食育の一環として行われる「魚うどん作り体験」では、かあちゃんたちが学校に赴き、魚の見分け方や、包丁を使って魚を下ろすことも体験してもらいま



給食の特別メニューとしてふるまわれ、子どもたちにも人気

す。中には、「今まで魚嫌いだったけど、好きになった！」という子もいて、「そんな声が聞けた時間がうれしい」と太田さんにはっこり。

「せつかくの海の恵みが無駄にはしていない」という思いから生まれた魚うどん。若い世代には目新しく、お年寄りには懐かしい、浜のかあちゃんたちの愛情たつぷりの味は、海の幸への感謝とともに、日南の味として受け継がれています。



飛田和緒さんの
からだにいい
季節ごはん

暑い日が続き、食欲が落ちる季節。
さっぱり食べられる丼は、夏の元気の素になります。



ネバネバ食材と豆腐は、
あつあつのごはんに
よくからんで相性抜群！

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。

夏を乗りきりましょう。
ネバネバ豆腐丼で

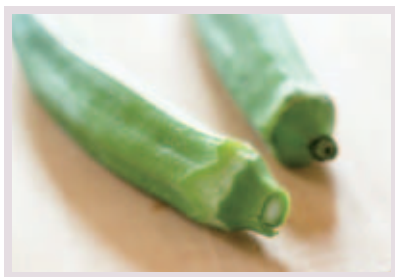
季節の中で一番夏が好き。ジメジメした湿気は苦手ですが、カラリと晴れば、さすがしく、気持ちがいいものです。日差しの強い日中を避けて、朝晩の涼しいうちに散歩をしたり、庭いじりをして、体を動かしたくなるのも夏。適度に汗をかくとすっきりするものですね。なるべく汗をかかないようにしていた時もありましたが、汗をかいてしまったほうが体がさっぱりするような気がします。とはいえ、近年の猛暑には注意しなければなりません。無理は禁物。体調管理を万全にして夏を楽しみたいものです。

この季節は、どうしても



鍋を作って、ごはんを食べて汗をかくようにしています。ごはんも炊きたて、麺はゆめんにしたり、鶏のスープを作ってエスニックな味付けの麺にしたり。にんにくやしょうがを効かせたパンチのあるおかずを作ったり。夏野菜は体を冷やしてくれ

と粘りが出ます。オクラはへたとガクの部分を切り落としてしまつと、茹でた時に水っぽくなるので、へたの先端だけ短く切り、ガクの角張ったところを薄くむきます。ちよつとしたひと手間で、おいしさがぐつと変わってきますよ。



オクラのへたを切り落としてしまうと中に水が入るので、へたの先端とガクの堅い部分だけ処理を

ますから、積極的に旬野菜を調理するようにしています。毎日同じ食材でも切り方、調理法、味付けを変えれば、まったく別の一皿が出来上がり。日々組み合わせを考えて台所に立ちます。さて、今回ご紹介するレシピは夏の間に何度も食べる我が家の定番丼です。旬のネバネバ野菜と豆腐を炊きたてのごはんにのせ、梅干しや薬味野菜を添えて、最後に温泉卵を落とします。具材さえ用意しておけば、あとはのつけるだけ。豆腐は絹でも木綿でも好みのものを。ごはんに冷たい豆腐をのせてもいいし、さつと湯通した温かな豆腐も美味です。よく混ぜて食べると、

卵の濃厚な味と野菜のところが全体を包んでくれて、スルスルツと口に入ってしまう。私は温泉卵なしでも十分。夫と娘は温泉卵を必ずつけます。組み合わせるものでまた違った味わいになりますから、アレンジが自由自在な丼でもあります。もちろん具材もレシピ通りでなくて大丈夫。冷蔵庫にあるものと相談しながら、足したり引いたり、いろいろ試してみてください。最後に野菜の下処理のことを少し。モロヘイヤは茎が堅めなので、葉を摘んで茎と別にし、茹で時間を変えらると、どちらも柔らかくおいしく食べられます。茹でてから叩くようにして切る

ネバネバのせ豆腐丼



材料 (2人分)

モロヘイヤ……………1/2束
オクラ……………5本
長芋……………約3cm
ひきわり納豆……………1パック(40g)
乾燥メカブ(千切り)……………10g
豆腐……………1丁
薬味(しその葉、みょうがなど)……………適宜
梅干し……………1個
温泉卵……………2個
炊きたてのごはん……………2膳
しょうゆ、ポン酢……………お好みで適宜

作り方

- 1 モロヘイヤは葉を摘み、オクラはへたの先端だけを短く切ったら、ガクの部分を薄くむいて下処理しておく。
- 2 モロヘイヤは茎、葉の順に茹で、ざるにとって冷ます。茎は小口切りにし、葉は粘りが出るまで細かく叩く。
- 3 オクラは塩(分量外)を軽くふって板ずりして、茹でた後、粗みじん切りにする。長芋は皮をむいて5mm角に切る。乾燥メカブは水で戻す。
- 4 豆腐はざるかキッチンペーパーにのせて軽く水切りしておく。
- 5 丼にごはんをよそい、豆腐を手でくずしながら盛り付け、2、3、納豆、水気をきったメカブ、刻んだ薬味、梅干しの果肉、温泉卵をのせ、混ぜて食べる。好みでしょうゆやポン酢をかける。

ほほえみのひろば



私の還暦

熊本県合志市 大村 幸子さん

とうとうやってきた、60歳の誕生日。世間でいう還暦です。

今まで他人事のように思い、友人や知人が60歳になった時には「おめでとう。とうとうきたね」と軽口をたたいていました。でも、いざ自分の身になると「年をとったなあ、60歳かあ」と思いにふけったり、つまらないことを考えてしまう毎日。

主人に言っても、「僕の時は何とも思わなかったよ」と軽く返されます。

でも、先日、若いころから一緒にバレエを続けている友人たちから、還暦のお祝いをしていただきしました。7人の仲間のすばらしさ、あたたかさにつれて、たちまち元気に涙、涙、感謝のひとときでした。

仲間からの祝いは、うれしいですね。
これからは皆様の絆が続きますように。



自然の恵み

岐阜県羽島市 山村 美佐子さん

80歳前後になる父母は、ありがたいことに元気で今も田んぼや畑に出ています。

収穫した野菜は、私のところにも分けてくれるのでおいしくいただき、その際に出る野菜くずはうちの庭か畑のような場所へ埋めていきます。すると次の年には芽を出し、種や苗を買わなくても、やせた土地で力強く育ってくれる夏野菜たち。庭は、カボチャや長いものつるでジャングルのようになっていますが、収穫できるのを今か今かと楽しみにしています。

たくましく育った野菜たちの
収穫が待ち遠しいですね。



私の宝物

石川県小松市 坂井 洋子さん

私の制服のポケットの中には、大切な宝物が入っています。まず孫たちの写真、そして孫からの手紙です。この手紙がなんとも可愛く、うれしい内容なのです。その中にはハートマークまであり、さすが女の子。これを見た時は、うるつきました。

仕事で会議に出る機会があり、緊張をほぐすために写真と手紙をポケットに入れるようになって以来、これがおまじないになっています。ポケットの中で孫たちが「ばあちゃん、守っているよ」と言ってくれているようで、ちよつと落ち着くのです。幾つになっても駄目だなあ、と思いながらも「ばあちゃん、ファイト!」とどこからか聞こえる気がします。

とっても心強い、ポケットからの応援!

燈々無尽

四つの「る」

どんなことでも、お話の出来る仲の良いお友達をつくって下さい。
人生を楽しめるものにするには、より良き友をつくることです。

- 四つの「る」の原則は、
- (一) 言える……言いたいことを言える。
 - (二) やれる……自分がしあわせになる。
 - (三) みつける……他の人をせめず、他の人の良さをみつける。
 - (四) もてる……物も心も豊かになる。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.11

☐ Information ☒ Report

研修生レポート③ 最近、感動したこと

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)

私たちの日常を
少しでも知って
もらえたらうれしいです



昔、客室乗務員を目指す主人公を描いたドラマが大好きで、DVDを購入したいと思ったものの、字幕が無かったために断念したことがあります。最近、その主役を演じた女優さんが闘病されていると

いうニュースにふれて、動画サイトで同ドラマを視聴しました。すると、以前は無かった字幕ボタンを発見。字幕で改めて見ると、「このシーンではこんなことを言っていたのか」と、台詞の一つ一つが胸に突き刺さりました。35年越しでやっとストーリーが理解できたことに感動。ちょっとしたことですが、聴覚障がいを持つ私にとっては大きな喜びでした。



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/



ラジオの力

群馬県桐生市 笹島 絵美さん

私は、ラジオを聞くのが好きで、気に入ったラジオ番組をいつも楽しみにしています。今はインターネットやスマホのアプリで聞けるラジオ番組も多くて、便利になりました。

ラジオにはいろいろな力があると思います。落ち込んでいる時に人を励ます力、心が疲れて何もやる気が起きない時に癒してくれる力、寝る前につけると気持ちよく眠らせてくれる力。私はいつもそんな力をもっています。

パーソナリティーの方の面白いトークや音楽など、いつも元気になる力を与えるラジオは、私の生きる源です。

いろいろな話や音楽が聞けるラジオは、
直接語りかけてくれているような気がしますよね。



さくらんぼの季節

福島県いわき市 布施 秀子さん

今年も夫の故郷・山形からさくらんぼが届きました。

箱を開けると、赤ちゃんのほっぺのようにつややかです。早速お皿いっぱい盛りつけ、仏前に供えました。「お父さん、今年も好きだったさくらんぼが送られてきましたよ」と鈴をひときわ大きく鳴らし、手を合わせます。

食べることが好きで、特に果物には目があったお父さん。昔、実家に帰るとさくらんぼ畑へ行き、木からもうで食べていたそうです。

今年も、お供え物のさくらんぼを味わっていることでしょう。仏間の脇にある写真が、にこにしながら大きくうなずいているように見えました。

「おいしいですよ、お父さん」

旬のさくらんぼとご家族の優しさに
旦那様もきつと喜んでおられるでしょうね。



エアロビクス

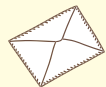
北海道札幌市 甲谷 真知子さん

エアロビクスが何よりも好きで、わき目もふらず習い続けること30数年! エアロビ仲間たちは入れ代わり立ち代わりしましたが、10歳年下の先生だけはそのまま変わらず、私も気持ちは変わらず頑張り続けています。

ウェアのTシャツも派手なものを着るようになり、ある時、鏡をよく見てみると、足があがっていないおばさんの姿が! これは誰...? 私でした。

現実 is 厳しい!

30年以上なんて、すごい!
これからも、いい汗を流してください。



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。

しずくの中に紫陽花



群馬県桐生市
小林 裕幸さん

おしゃれな首飾り♪



新潟県
上越市
中嶋 公夫さん

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。

ひのき舞台デビュー!



愛媛県松山市
大西 麻実さん

山口県周南市
内田 みどりさん

茜色の夕暮れ



ぼくは太鼓の名人♪



神奈川県
茅ヶ崎市
伊東 弘美さん

大好きなお花とピース



大阪府
豊中市
和田 樹里さん

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

58-5C 2019.07 3647000