

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき新聞

No.612

へゲストハウスへ

先日、初めてゲストハウスに宿泊しました。ホテルや民宿に泊まることはありますが、「二段ベッドを置いている部屋に数名の方と一緒に泊まる」というゲストハウスでの宿泊は、少し不安な気持ちがありました。

私が利用したゲストハウスでは、チェックイン時に氏名とともに自分のニックネームを記載すると、スタッフからもご自身のニックネームを教えてくださいました。

お風呂はなくシャワー室のみ。食事は提供していませんが、キッチンには調理器具が揃えてあり、自由に使うことができます。そしてベッドのシーツは自分で敷き、起床後は畳んで所定の場所に片付けるのがルールです。

夕食は近くの店で地元の食材を

使った料理を堪能し、宿に戻ってからはリビングの大きな丸テーブルを囲み、宿泊者同士で楽しく会話をしました。

ゲストハウスには消灯時間があり、その時間まで出身地や趣味、明日はどこへ行くかなど、初めて会った方々と大盛り上がり。日頃、仕事関係や家族との会話が中心の私には、新鮮で楽しい時間となりました。初対面の人とのコミュニケーションは苦手だと言う方もいますし、初めての経験は不安に感じることもあります。ですが、いろいろな場所に赴いて多くの方々と会話をすることで、新たな自分を発見し、見識が広がると感じたゲストハウスでの経験でした。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



伊万里の大川内山風鈴まつり〈佐賀県〉

※イラストはイメージです

ほほえみのひろば
&
みてもらお!

夏の思い出

SUMMER 特集

令和最初の夏も、そろそろ終盤。
皆様からお寄せいただいた、
夏の思い出を一挙にご紹介します。



つまようじの 三角形

宮城県栗原市 高橋 邦子さん

夏休みに小学3年生の甥が一人で泊まりにきたので、うれしくなっているいろいろな遊びを考え、楽しく過ごしていました。すると甥から「つまようじ3本で3辺が同じ長さの三角形を作れるよね。じゃあ、6本を使って正三角形を4つ作ってみて!」との問題。

いくらやっても、4つは作れせん。ついに降参です。甥はにやにやしなから、つまようじを2つに折り、残り2本をハサミで切って4本にして三角形を4つ作ってみせ、にっこり。
子どもの頭は柔らかい。おばちゃんの負け!



夏の配達員さん

岩手県花巻市 熊谷 昌子さん

北国の夏も暑い!通販で注文した商品が届く日、待っていると「こんにちは!」と宅配のお兄ちゃん。汗だくの彼に、冷えた缶コーヒーをプレゼントします。「生き返ったあ」「ご苦労さま。熱中症に気をつけてね」「ごちそうさまでした!」。快活に頑張る姿を見送りました。
津々浦々、荷物が届けられるのも、酷暑のなかで配達してくれる人たちのおかげ。ささやかながら、冷たい飲み物でありがとこの気持ちを伝えていきます。これからも頑張ってください!



千葉県習志野市 大野 飛鳥さん



思い出話に 花を咲かせて

愛媛県西条市 井上 菊枝さん

花火大会の日。同居中の長男家族は岸壁から、近所に住む次女家族は会場のすぐ近くで、そして私は主人と一緒に少し遠くからと、めいめいの場所で花火を楽しんでいました。

主人は冷酒、私はノンアルコールドリンクを片手に、音を聞きながら大人の花火を味わいます。今までいろいろなあつた、2人にしか分からない昔日のことを話しながら、夜風を楽しんだ夜でした。



線香花火

長野県上田市 藤澤 四四郎さん

とあるサークルで焼肉パーティーがあり、子どもたちが花火を始めました。眺めていると、私の大好きな線香花火が残っています。線香花火は、まず火を点けると、火薬のつまった先っぽが小さな赤い火玉になります。この火玉を落としてしまうと、パシパシという音と美しい火花が出なくなってしまいますから、火玉を決して落とさない工夫が不可欠。私も、子どもの頃から幾度となく経験して、この技を習得し、魅力にとりつかれてしまいました。

時が流れ、私も年を重ねましたが、線香花火からノスタルジアを感じたひとときでした。



福岡県福岡市 徳永 順子さん



福島県福島市 佐々木 華奈さん



やさしい若者

福岡県築上郡 池尾 幸子さん

夏の日のことです。夕飯の片付けを済ませ、近くのコンビニへ出かけました。買い物を終えた後、まっすぐ帰るにはもったいないと、腰をおろしてしばしば涼み。すると、通り過ぎていった一台の車が、引き返してきたのです。
「ご気分でも悪いのですか?」と声をかけてくれたのは、2人の若い男女。夕涼みをしていることを告げると、「安心しました。失礼します」と戻っていきま

した。
心配をかけてしまったと申し訳なく思うとともに、人を気遣うやさしさを学ばせてもらった出来事でした。



神奈川県横浜市 十河 由美子さん



奈良県桜井市 中尾 利枝さん



岩手県一関市 菅原 由香さん

SUMMER 特集

ほほえみのひろば
&
みてもらお!

夏の思い出



兵庫県赤穂市 千葉 良子さん



山芋の力

石川県白山市 奥野 八重さん

近年の夏の暑さは、本当に大変。元気が自慢の夫も、夏バテで食事が進まなくなり、大好きな晩酌までしなくなつて、さすがの私も心配に。あれこれ工夫をこらして料理を作りましたが、冷たいそうめんや冷やっこですら「いらない」と言い出し、悩みました。

ところがある日、山芋をおろして出すと、「うまい!うまい!」と食べてくれたのです。それから朝晩、せっせと山芋をおろしました。夫が無事、この猛暑を乗り越えられたのは、山芋のおかげかもしれません。

今では普通のおかずも食べてくれるようになり、ホッとしています。山芋に感謝です。



長野県長野市 渡邊 勇二さん



徳島県板野郡 瀬尾 美津子さん



ひと夏の恋

北海道網走郡 田村 今朝子さん

昔、同じ会社で知り合い、付き合うようになった人がいました。2回目のデートは、夏の花火大会。3回目もまた花火大会で、あの人と一緒に眺めていると、私の心まで夜空に咲く花火のようだったのを覚えています。

遠い遠い昔のことなのに、今でも夏の花火を見ると、昨日のこのように思い出してしまいます。

あの人が今も変わりなく、幸せでありますように。ありがとう、の気持ちとともに祈っています。



愛知県瀬戸市 都世子 美咲さん



メロンを育てる

東京都葛飾区 浅野 恵美子さん

夏、通りに面した駐車場で、メロンを育てました。植木鉢は5つ。それぞれに支柱を立て、そこに茎を誘引します。可愛い実がつくと、近所の人や、見知らぬ人からも「何を育てているんですか」と声をかけられました。「メロンです」と答えると、みんな驚き、異口同音に「大きくなるのが楽しみです!」。

手間もかかりましたが、1キロ近いメロン5つが完成。ところが、味はきゅうりよりは甘い程度で、正直あまりおいしくない...収穫が早かったようです。来年こそ、甘いメロンを育てるぞ!



幸せな毎日に感謝

滋賀県大津市 大石橋 和子さん

長年、ちぎり絵を習っていたことから、この夏も暑さに負けず、自治会などいろいろな作品を作っています。出来上がりを喜んでくれる方々の笑顔が私の喜びです。

子どもを育てあげ、今の生活は幸せでいっぱい。仲間と花作りをしたり、草ぬきをしたり。一緒に汗を流し、笑っておしゃべりすると、暑い日でも元気がわいてくるものです。先日はうちわ作りを楽しみました。こんな毎日が送れるのも、すべて周りの方々のおかげと、感謝しています。



島根県浜田市 早弓 了子さん

ほほえみのひろばでは、
「私のふるさと自慢!」を
テーマにお便りを
募集いたします。

おすすめの名所やお祭り、おいしい特産品から地元まつわる思い出まで、あなたのふるさとのエピソードをお待ちしています!



滋賀県長浜市 中川 千代江さん

燈々無尽

毎日を感謝して

金持ちがしあわせではない。
びんぼうでも

感謝の出来る人がしあわせ。

自分の問題ではない。

お金持ちであるかないかも、問題ではない。

あなた自身が、今日一日、よかったなァと、

真実生きがいを感じ、

しあわせと思うかどうかであります。

なくて不足を言うより

あるがままを感謝すること。

感謝にまざる、生きがいはなし。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.12

☐ Information ☒ Report

研修生レポート③ ありがたい気遣い

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
もらえたら嬉しいです



先日、勤め先のオフィスが移転しました。さまざまな環境の変化の中、トイレでも水洗音を流す擬音装置が以前とは違うタイプだったので、試してみることに。補聴器を着けていたのですが、ボタンを押すとなぜか音が小さく感じました。すると後日、同僚が「このトイレは、座ると自動で音が流れるんですよ」と教えてくれました。つまり、私はボタンを押すことで逆に流水音を消していたのです。同僚にお礼を伝えると、「広瀬さんと出会い、私もいろいろと気づくようになりました」と言ってくれました。さりげない気遣いが、とてもありがたく感じます。



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/>

オクラたっぷりのドライカレー



材料 (2~3人分) =====

オクラ …………… 8本
にんにく(みじん切り) …………… 1片
しょうが(みじん切り) …………… 1片
玉ネギ …………… 大1個
ミディトマト …………… 180g
豚ひき肉 …………… 180g
バター、オリーブオイル … 各大さじ1
カレールー(好みのもの) …… 100g
塩 …………… ふたつまみ
しょうゆ …………… 小さじ2
ごはん …………… 適量
薬味(らっきょう漬けなど) …… 適量

作り方 =====

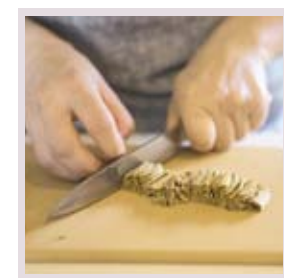
- 1 オクラはさっと茹でて、小口切りにする。
- 2 玉ネギは半分をみじん切り、残りを1cm角に切る。
- 3 鍋にバターとオリーブオイルを入れ、にんにく、しょうが、みじん切りの玉ネギを入れ、ふたをして弱めの中火にかける。
- 4 チリチリと音がしてきたら弱火にして炒め、またふたをする。これを繰り返す、水分が出たら、ふたを外して中火であめ色になるまで炒める。
- 5 残りの玉ネギを入れてひと炒めしたら、豚ひき肉も加えて炒め、塩をふる。
- 6 半分に切ったトマトを加え、ふたをして2~3分蒸し煮する。
- 7 トマトから水分が出たら、カレールーを入れて溶かす。しょうゆで味を調え、オクラを加えてひと混ぜする。ごはんに盛り付け、薬味を添える。

作ると、まろやかで深みのある味に仕上がります。今回は旬のオクラをたっぷりと入れましたが、なすやトマト、ズッキーニ、枝豆、コーンなど、手に入る夏野菜で作ってみてください。それぞれ味わいがある、おいしくできそうです。



玉ネギは半分をあめ色に炒め、もう半分は粗みじん切りにすることで、食感や味の違いを楽しめる

玉ネギをじっくりと炒めるのは時間がかかりますが、ふたがある厚手の鍋で作ると少しだけ時短に。最初はふたをしながらかき混ぜ、時々混ぜて炒めるを繰り返すと、玉ネギの水分が十分に出てきます。そうしたらふたを取り、炒めていくと、あつという間に色づいてきます。今回はあめ色の玉ネギとは別に、さつと炒めた玉ネギも具として加えてボリュームを出しました。



カレールーはブロックタイプなら包丁で削ってフレーク状にしておく

オクラの粘りややわらかさが引き立ちます。前者と後者、その時の気分で手順を選んでください。そして、ルーで作るカレーの味を決めるのはしょうゆです。ルーだけでも味はしっかりとありますが、しょうゆを加えることで、一層白いごはんに合うような気がします。うちのカレーには欠かせない調味料のひとつです。



真夏になると家族からカレーライスが食べたいとよくリクエストされます。ですから、夏の間にカレーライスを何度も作るのですが、毎回同じカレーだ

と作る側も飽きてしまいます。スパイスを調整してみたり、バターたっぷりで作ってみたり、野菜を変えたりしていろいろ作ってみるけれど、家族からは

暑い日にぴったりの食欲そそるドライカレー。

「極々ふつうの市販のルーで作るカレーライスが食べたい」と言われてしまうのはうちだけでしょいか。食べ慣れている味が落ち着くから何度食べても飽きないのです。こちらとしては、手順が少なくてうれしいのですけれど、奇をてらいたくなるのも正直なところ。

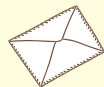
ということで、今回は市販のルーを使ってドライカレーを作ります。煮込まなくてよい、さつと短時間でできるカレーですから、夏場、火のそばに長い時間いたくない時にはもってこい。ドライカレーといっても乾いた感じではなく、汁気はないけれどもしっとりとしています。ごはんとの絡みもよく、ルーで作るカレーが好きならこのレシピは気に入ってくれています。

にんにくやしょうがで香りを出したり、玉ネギをじっくりと炒めて甘みを出して丁寧

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。



野菜から出る水分で作るから煮込まずお手軽で、旨味が溶け込んだ一皿が完成します



あなたのお便りや写真をお寄せください。

皆様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らかじめご了承ください。

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/>



モルモットのもーちゃん♪



山口県
光市
河村
真理さん

うとうと…



福島県伊達市
波邊 恵美子さん

うちの子自慢!
みえもらお! ペット特集
読者の皆様からお送りいただいた素敵な1枚をご紹介します。

ニワトリのなごです!



山梨県
甲斐市
安藤
幸子さん

16歳のご長寿犬



静岡県
焼津市
鈴木
博子さん

お散歩好きのリクガメ



新潟県
五泉市
水戸
佳奈子さん

ウサギに变身♪



島根県
江津市
和田
清美さん

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

58-6C 2019.08 3646400