

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき新聞

No.613

〈G20〉

六月に日本で初めてのG20が大阪で開催され、ダスキン本社も大阪にあるので、身近に感じることができました。

期間中は警備が強化され、大阪市内の至る所に全国から駆け付けた警察官が配備されていました。

警察官の制服を見ると、どこの都道府県の警察署から来られているかが分かります。大阪で全国の警察官に出会えることは珍しく、つい都道府県名を見てしまいました。

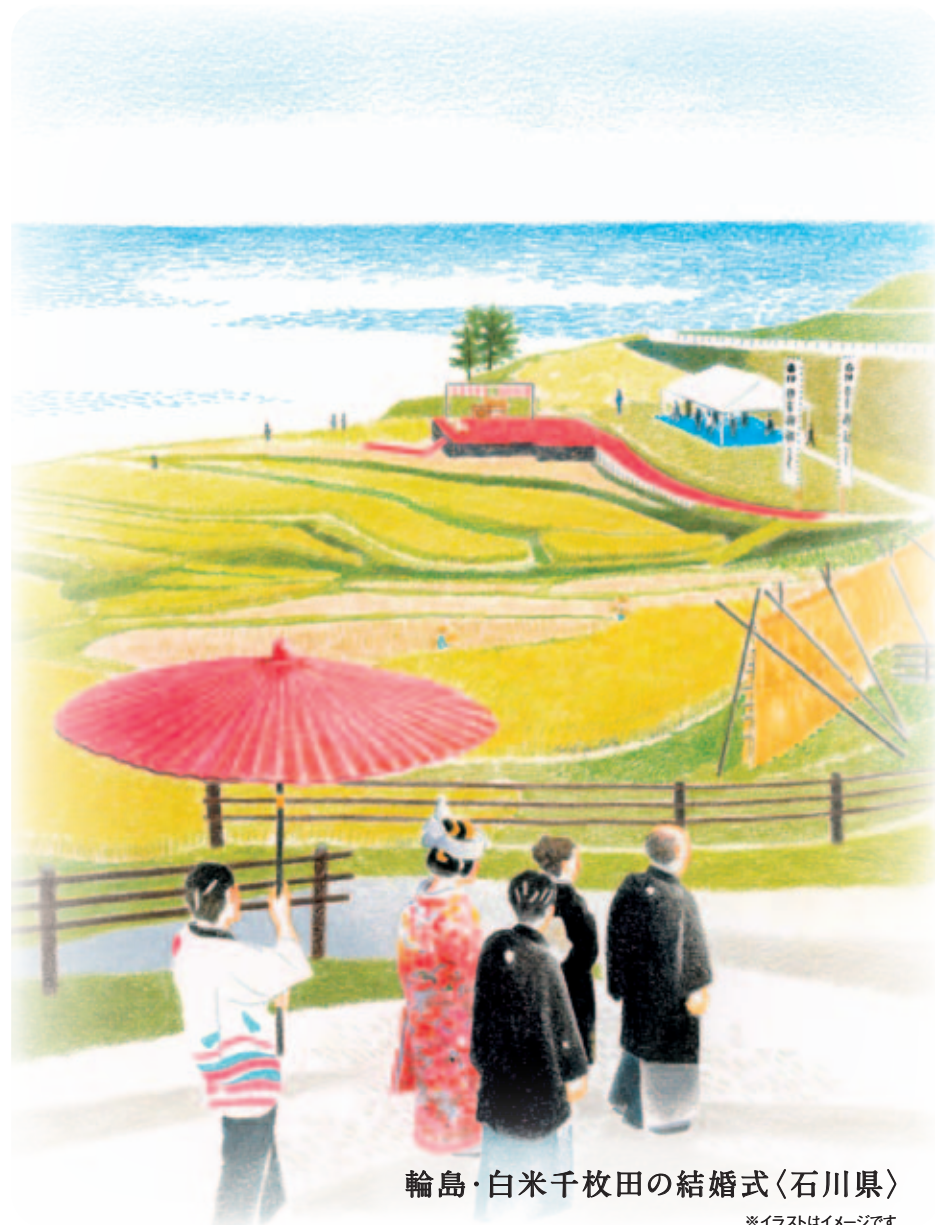
皆さんは常に緊張感を持って警備されていましたが、そのような状況下でも、通行する市民に「こんにちは」と声を掛け、時にはこやかに会話されている姿に好感を持ちました。

一見すると、多くの警察官が街中を警備しているのは物々しい光景ですが、「こんにちは」の声掛けによつて、市民の気持ちは和らいだように思います。

私の仕事は、警察官のように直接「命を守る」ことはありません。それなのに、悩んだり気分がすぐれない時などは、笑顔を忘れ、気難しい表情になってしまいます。今回のように、警察官による市民への声掛けは、何気ないことかもしれませんが、とても大切なことだと思えました。私も、自分から挨拶をしたり、声を掛けるなど、相手の気持ちになつて行動するよう心掛けようと感じた経験でした。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



輪島・白米千枚田の結婚式〈石川県〉

※イラストはイメージです

手から手へと伝わってきた 秋田のおなごの 花ふきん。



暮らしの中で紡がれた
美しい伝統模様

さらに木綿に、色鮮やかな絹糸や木綿糸で美しい模様を刺した「花ふきん」。秋田県では母親が嫁ぐ娘へ、自分で刺した花ふきんを嫁入り道具として持たせる風習がありました。



かつて針仕事は、家のおなごたちの仕事でした。一日の家事を終えた後、おなごたちは集まり、裸電球の下で針仕事をしたそうです。

秋田市で40年以上花ふきんの教室を続けている近藤陽紹（ひろこ）さんも、最初は祖母から針仕事を習ったのだと言います。「家の中ではもちろん、田んぼの畔でも一緒に座って、針の目数で、つくる模様を教えてもらいました。当時は分度器などもありませんでしたので、角度を揃える時はふきの葉を折って、折り目から模様を描いていましたね」。



実母が刺した花ふきんは、嫁ぎ先で裁縫の見本帖にもなった

祖母が亡くなった後は秋田県内の針上手のもとを訪ねて、祖母の教えを確かめながら、手指や針目を見てさまざまな伝統模様を覚えていったそうです。花ふきんの刺し方は、大きく分けて2種類あります。縦



横斜めに運針し、華やかな印象になる「模様刺し」と、何重にも糸を刺して布を丈夫で温かくする「地刺し」。模様も、祝いの亀甲模様や豊作を願うます模様など、それぞれ意味があります。

近藤さんはこれらの伝統模様を大切にしながら、新しい図柄も生み出しています。「秋田の自然や暮らしが、ヒントになることもあります。まつすぐな杉林や、川をピチピチ泳ぐ小魚の群れ、美しい風景を見て、どんな形や色にしようか考えると、時間を忘れてしまうの」。

ひと刺しひと刺しに
使う人への思いを込めて

嫁入り道具の花ふきんは、母親がいろいろな模様を刺して、



木綿の地色が、ふちに白く残る。貴重で高価だった絹糸を、娘のために買い求めたという

複数枚、嫁ぐ娘に持たせました。大家族で生活していた時代、嫁いだ翌日から炊事をしなければならなかった娘は、家族のお膳を取り違えないよう、ふきんをかけ、模様を目印にしたそうです。一般的に、花ふきんはお祝いの気持ちを込めて赤い絹糸で刺します。そのため、水を通すと糸の染料が落ちて全体が淡く色づきますが、不思議と四方のふちだけは染まりません。嫁ぎ



(左)角麻の葉
 武家の定番であった麻の葉柄に、飾り模様を加えた模様。秋田らしい華やかさがある
 (中)毘沙門亀甲
 秋田のまつすぐな杉林を着想に、毘沙門亀甲をアレンジした近藤さんオリジナルの模様
 (右)うるめじゃっこ
 秋田弁で小さいめだかのこと。川を泳ぐ様子を表現し、童謡「めだかの学校」を思わせる



飛田和緒さんの
からだにいい
季節ごはん

季節が秋へと変わる頃、食べたくなるのが、おはぎ。
のんびり作る時間も楽しいものです。



煮つめる時間は
豆が教えてくれるので、
タイミングを見逃さないで



秋のお彼岸は、

コトコト小豆を煮て。

おはぎとぼたもち、名前の由来は諸説ありますが、中でも春のお彼岸は牡丹の花が咲く季節なので「ぼたもち」。秋のお彼岸の頃には秋の花が見頃だから「おはぎ」という説が気に入っています。

地方によっても呼び名は違うようですが、もち米とうるち米を合わせて炊いたごはんを丸めて、小豆を炊いて作ったあんこで包む。これはほぼ同じで、大きな違いはありません。きなこや黒ごまなどをまとうせることもありますが、基本は小豆。つぶあん、こしあん、いずれも小豆がうまく炊けたなら、もうほぼ完成と言っていいくらい、小豆が

主役の料理です。
小豆は水で戻さず、水から煮ます。何度か茹でこぼしをしながらアクをとっていけば、すっきりとした味に。ほとんどの豆料理に共通していますが、まず豆を茹で上げてから、味を入れていきます。そうしないと豆が柔らかくならなかったり、味をうまく含みません。調味液に漬けてから煮含めていくのは、黒豆くらいでしょうか。

おはぎの小豆も同様に、柔らかく煮えたら煮汁を少なくし、砂糖を加えて煮上げます。砂糖が入ると、色味が濃くなり、つやが出て、ねっとりしてきます。ここからは火のそばから離



砂糖を加えた後は、木ベラで鍋底に線が描けるくらいまでを目安に煮つめる

りました。ついでに言うと、ほかの乾物も同じようにひと袋使い切ります。乾物は水で戻す工程などがあって、すぐに食べられませんが、作るとなったら、潔くひと袋分作ったほうが賢明な気がするのです。

出来上がったあんこは、おはぎを作るほか、バターと一緒にトーストにのせたり、バニラアイスクリームと合わせたり、おしるこにして楽しめます。すぐに食べきれない時には小分けにして冷凍しておくこともできます。



ごはん粒は全てつぶさず、めん棒などで軽くついて粘り気を出す程度に。形は丸型でも小判型でも

ます。買うと数に限りがあるけれど、手作りの時には「たくさんお食べ」と言ってくれて嬉しかったな。頑張ると、舌の上で甘いあんこが溶けていく。そしてその下からモチツと粘り気のあるごはんが出てくる。お餅でもなく、ごはんでもない、独特な口当たり。大人になつてから、うるち

米ともち米を合わせて炊くことを知ったのでした。
おなかいっぱい、おはぎを食べたい。今もそれは変わりません。

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。

おはぎ



材料 (約15個分) =====

小豆 250g
砂糖 200g
塩 ひとつまみ
米、もち米 各1合
※あんこは多少余る分量です

作り方 =====

- 1 小豆はさっと洗って厚手の鍋に入れ、4〜5倍くらいの水と合わせて中火にかける。沸騰してきたら、1カップの差し水をする。再び沸騰したら、ざるにあげて煮汁を捨てる。
- 2 鍋に①とたっぷりの水を加え、中火にかけ、煮立ったら煮汁を捨てる。これを3度ほど繰り返す。
- 3 鍋に、②と小豆がかぶるくらいの水を入れる。小豆が指でつぶれるまで、1時間ほどふたをして弱めの中火で煮る。
- 4 ひたひたよりやや少なめまで煮汁を捨て、砂糖の半量を加え10分ほど煮る。残りの砂糖を入れてさらに10分煮つめたら、塩を加え、ひと混ぜする。パットに広げて、粗熱をとる。
- 5 米ともち米を洗い、1時間ほど浸水させ普段通りに炊飯器で炊く。炊けたらめん棒で軽くつき、温かいうちに小さめに形を作り、④のあんこで包む。

ほほえみのひろば



素朴なご夫婦

秋田県秋田市 三浦恵子さん

イタリア料理店で母とランチをしていた時のこと。私たちの後ろの席に、80代後半くらいのご夫婦がおられ、その2人の会話が素敵だったのです。

「パスタは量が多くて食べられないと思ったけど、おいしくてペロリと食べられたね」と言う旦那さんに、「そうですねえ、2人で食べるからかしら。ケーキもおいしいね」と奥さん。テーブルの上には、1個のケーキを仲良く半分に分けてありました。

その後、杖について仲良く肩を並べ、帰って行かれる姿を見て、私もあんな素敵なお夫婦になりたい、と思いました。胸がじんわり温まった出来事です。

仲睦まじいご夫婦のお姿を想像するだけで
こちらまで幸せな気持ちになりました。



かわいい聞き間違い

新潟県胎内市 佐藤寧治さん

幼い孫が、うちへ遊びに来た時のことです。私が無気なく「うさぎおいし、かのやま〜」と童謡『故郷』を口ずさんでいると「おじいちゃん、うさぎ食べちゃダメ！だって、かわいそうでしょう」と言ってきました。孫には「追いつし」が「おいしい」と聞こえたようです。

幼い心にも情け心が芽生え始めてきたのだな、と感じました。思いやりのある、優しい子に育ってほしい。そう願いながら孫の頭をそつと撫でてあげました。

かわいい聞き間違いに、ホッと心が温まりました。
すすすくそそのまま成長されますように。



姪っ子の結婚式

兵庫県姫路市 浜本礼子さん

姪っ子の結婚式に出席しました。花びらが舞うフラワーシャワーや綺麗なブーケなど、結婚式は、いつ行っても素敵だなと思います。

特に私が感動したのは、花嫁が母に送った手紙です。昔、私の娘が挙式をした際も、今まで育ててくれた感謝をつづった手紙をもらい、今でもその手紙を大切に保管しています。姪の姿が自分の娘と重なって涙がこみ上げてきて、同じ親として、妹に「よかったね」と話しかけずにはいられませんでした。

夫婦の幸せは、2人で築いていくもの。これから末永く、お幸せに！

少し寂しくも、おめでたい新たな門出の日、
感謝の思いがこもった手紙は一生の宝物ですね。

燈々無尽

泣きに行く所

人生には運、不運があり、
不運だといってない人はいない、
不運であると悲観的に考えすぎて、
ますます自分を
みじめにしているのです。

幸運なチャンスも不運なことも、
誰にも公平にやってくる。
賢明になれる、
強くもなれないなら、
弱いままで悲しいままで、
泣きに行く所を持つべきです。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.13

☐ Information ☒ Report

研修生レポート③ 愛の輪研修を終えて

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

愛の輪研修で行った
ドイツでの経験は
私の宝物です



道を尋ねられた時、唇が読めなかったら筆談をお願いするようにしています。すると、日本では「あ、ごめんなさい」と去っていく方が多いのですが、ドイツでは普通に接してくれる方ばかりでした。

杖を持った高齢の女性が、震える手で紙に書いてくださったことも。また、町で友人と手話を使って話している、見知らぬ方から「手話は世界共通？どこで学べるの？」と聞かれたこともあり、また、日常の中でも日本との違いがあり、多くのことを学べました。貴重な研修の機会をいただきましたことに、この場をお借りして心からお礼申し上げます。



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/



交換日記からの再会

佐賀県鳥栖市 江上佐代子さん

家の中を整理していたら、古びた交換日記を見つけました。高校時代のもので、手に取ると、懐かしい友の顔が浮かんできます。

会いたい！そんな思いを募らせていたら、ひょんなことから友の住所が分かりました。そして、何と52年ぶりの再会を果たすことができました。今後も交流を続けていきたいなと思っています。

「固い友情は、何年経ってもそのままですね。」

知らずのうちに「父」として成長した息子さん、
うれしい驚きですね。



立派なパパ

岐阜県岐阜市 久松礼子さん

先日、久しぶりに関東に住む次男に会いに出かけました。

帰り際、お嫁さんは不在だったので、次男と2人の孫が見送ってくれました。すると孫たちが眠たくなり、次男はスーツ姿のまま1人をベビーカーにのせ、ぐずるもう1人を抱っこ紐でしっかりと子守り。

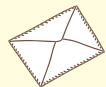
すっかり父親になった姿に、ホッとするとともに、目頭が熱くなりました。

新幹線が発車した後、「育児を楽しんでね」とメールを送りました。

母の入居する施設には、22歳の若いナースがいます。いつも笑顔で手に触れながら、そつと優しく入居者に寄り添ってくれています。私が母の食事を介助していると、隣の男性が「あの子は、可愛い靴下を毎日、僕に見せに来てくれるんだ」と、とてもうれしそうに教えてくれました。

若いので未熟なところはあるかもしれないけど、はつらつとした笑顔と、手の温もりは入居者みんなの支え。部屋を出て行く時には、みんなが手を振ります。この光景に私までうれしくなり、思わず笑顔になってしまいました。若いナースに、心からエールを！

思いをこめて寄り添ってくれるナースさんは
明るい太陽のような存在なのでしょうね。



あなたのお便りや写真をお寄せください。

皆様から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。

初めまして、ひ孫ちゃん

埼玉県
川越市
大野
しずかさん

故郷の桜島、綺麗でしょ♪

大阪府枚方市
寺原 みどりさん

カメラ
おめでとう!

読者の皆様から送りいただいた素敵な1枚をご紹介します。

2人でスヤスヤ...

鳥根県出雲市
大成 綾華さん

柴犬のまる子です!

北海道樺戸郡
須藤 哲弘さん

3人で落花生を収穫中!

福井県坂井市
吉岡 洋子さん

キャンプ中に釣れたよ

岐阜県可児郡
長沼 孝徳さん

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

58-7C 2019.09 3637000