

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき新聞

No.615

〈心のほころ〉

ダスキンは、お店のオープンिंगセレモニーや創業記念日などの大切な行事の際をはじめ、日常的に近隣の清掃活動をしています。この活動を「托鉢」と呼んでおり、ダスキン創業時には、創業者が率先して托鉢を行っていました。

先日、中国の拠点であるダスキン上海に訪問した際にも、毎日の仕事が始まる前に事業所周辺をほうきとちり取りで掃除をしていて、私も一緒に掃除をしました。

ダスキンを上海に展開した当時の社員たちには、社内ではなく近隣を掃除することを理解してもらえなかったそうですが、掃除することの意味を何度も説明し、今では日常

的に行われるようになりました。

掃除をするのはごみを拾うてきれいにすることも目的の一つですが、私は創業者から、自分自身の悩みや苦しみなどの「心のほころ」を取り除くことだと教わりました。

最近は掃除をしようと思っても、ゴミの落ちていないきれいな街が増えてきましたが、自分自身の「心のほころ」は日々の生活の中で溜まっていると感じます。

そんな時、街でごみを見つけたらそつと拾ってごみ箱に入れることによつて、少しは自分自身の「心のほころ」が取り除かれるのではないのでしょうか。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



どろ きょう
瀬峡の谷に色づく紅葉〈和歌山県〉

※イラストはイメージです

祝いの気持ちを込めて 飯田の水引が 縁を結び、心も結ぶだに。

飯田の風土から 生まれた水引

おめでたい席や贈り物に欠かせない水引。ハレの日を彩る水引細工のうち、国内の約7割は長野県飯田市で生産されています。1998年に開催された長野冬季オリンピック・パラリンピックでは、選手への記念品や入賞者に授与される月桂冠にも飯田の水引が用いられ、その精巧な美しさが注目を集めました。

日本における水引の歴史は、飛鳥時代にまでさかのぼります。平安時代には貴族たちの間で贈り物をする際、麻紐の水引を結ぶようになり、その習慣が現代まで続いていると言われ



水引のもととなった元結。現在も、大相撲力士のまげを結う元結には飯田産のものが用いられている

飯田の水引で作られた、月桂冠。金色の冠は、美しい水引の細工を世界に広めた



水引は湿気に弱いため、手早く作ることも重要。迷いなく、しなやかに動く指先は魔法のよう

金封などの祝儀用品は各地域の風習によって形が異なるため、飯田の水引も色とりどりの飾りが作られています。さらに約50年前からは、古典的な結び方以外に、花や鳥などの芸術的な造形も生まれました。従来は内職で作られるのが一般的でしたが、「実際に作るのを見てもらわなければ、良さが伝わらない」と、手仕事を披露する場も開設。「水ひき工芸館せきじま」では作品や資料の展示のほか、細工作りが間近で見られる実演を行っています。

人とのご縁のように 一つひとつ大切に結ぶ

実演をされている館長の唐澤佳洋さんは、「水引は結ぶことで硬く締まり、引つ張っても離れない。押し戻せば解けるけれど

も、やり直しはきかない。それは人と人とのつながりと一緒です」と語りながら、巧みに編み、巻き、結んでいきます。硬い紐に指を当て、しなやかに折り曲げながら美しいカーブを描いていく様は、まさに職人技。はじめは何気なく見ていた若者も、鮮やかな手さばきに目を奪われ、「すごい!」と感嘆の声をあげるほど。あつという間に、今にも羽ばたきそうな鶴が完成すると、会場は大きな拍手に包まれました。

水引の基本的な結び方は、あわじ結びと蝶結びの2つ。それらを組み合わせながら、精緻な細工を作り上げていきます。唐澤さんは「水引の紐は針金のように硬いので、しごいて軟らかくしないとボキボキと折れてしまいます。かと言って、全て軟らかくしてしまうと張りがなくなります。紙なので一度クセがついたら元には戻せません。ですから、どう形作るかをよく考え、一つひとつ丁寧に結ぶことが大切です」と教えてくれました。

昨今はお祝いの行事も簡素化されつつありますが、相手を思つて贈り物に華やかな飾りを添え、節目を祝うのは日本ならではの伝統文化。人と人とのご縁が、心と心の絆が、固く結ばれますように――。飯田の自然に育まれた水引は、吉事の数だけ今日も鮮やかに結ばれています。



おなじみの祝儀袋から、前にしか進まない「勝ち虫」と呼ばれるトンボなどの縁起物の飾りまでいろいろ

飛田和緒さんの
からだにいい
季節ごはん

北海道の郷土料理・ちゃんちゃん焼き。今が旬の秋鮭を
手軽に、漁師さんに伝わる食べ方で楽しみましょう。

食材をすべて蒸し焼きにして
タレをかければ完成という
簡単さもうれしいポイント



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。

ごはんに合う味噌ダレで
秋鮭をいただきます。

ちゃんちゃん焼きを初めて
食べたのは、北海道北部にある
礼文島の漁師さん宅でした。

大きな鉄板の上に魚と山盛りの
野菜をのせ、野菜がしんなりと
してきたら、ヘラでざっくり



混ぜる。すると、中に隠れていた
魚が見え、味噌の焦げる匂いが
漂って、一気におなかですいたの
を覚えています。豪快な料理だ
けれど、味は繊細。野菜が魚の
旨味をしっかりとまとって、奥
深い味がしました。その日、具材
にした魚は生ホッケ。傷みやすい
ホッケは通常、干すなどの加工を
してから私たちの食卓に届けら
れますので、地元の漁師さん宅
ならではの貴重なちゃんちゃん
焼きでした。

北海道発祥のちゃんちゃん焼
きは、生鮭とキャベツなどの野
菜に味噌を加え、鉄板で焼いた
ものが一般的です。鮭以外の魚
や、いかやホタテなどの魚介

類を入れてもいいし、野菜はそ
の時にあるもので。ただし、野菜
の水分で蒸し焼きにするので、
水気の多いキャベツや白菜、玉
ネギ、もやしなどは入れるよう
にしてください。出来上がった
ら各自のお皿に取り分けてから
タレをかけるもよし、鉄板の上
で直接タレを回しかけて、熱々
のところを混ぜながら食べても
おいしいでしょう。

師さんがドラム缶から鉄板を
作り、鮭を一尾さばいて、船の乗
組員さんたちと食べていたとい
う話もあるそうです。

さて、このページのスタッフに
北海道出身の女性がおり、地元
ならではの食べ方を聞いてみる
と、味噌ダレに卵黄を入れてコ
クをプラスするのだそう。やや
甘めの味噌とバターに卵黄が加
わると、より濃厚な味わいに。蒸
したての鮭と野菜との相性が良
く、ごはんが進むおかずになり
ました。

本来は鉄板で作る大胆な漁
師料理も、今では家庭で気軽に
作れるよう、地元でもホットブ
レートやフライパンを使って作

北海道では、鮭は切り身では
なく一尾を丸ごと買い求め、三
枚におろして半身を豪快にホッ
トプレートにのせて調理するそ
うです。鍋を囲むような感覚か
もしれません。鮭の魚が盛んな
石狩市では、昭和の初め頃に漁

師さんがドラム缶から鉄板を
作り、鮭を一尾さばいて、船の乗
組員さんたちと食べていたとい
う話もあるそうです。



ちゃんちゃん焼きの語源は、「ちゃちゃっと作れるから」
「父ちゃんが作るから」など、諸説ある

られるそうです。大人数がそろ
う時に振る舞われることが多い
ようですが、人数に合わせて切
り身の魚で作ることで、さらに
身近なレシピになります。調理
工程も少なく、野菜もたっぷり
と食べられますから、旬の秋鮭
をぜひ味わってみてください。

ちゃんちゃん焼き



材料 (2人分)

- 生鮭の切り身 ……2切れ
- キャベツ ……1/8個
- もやし ……1/2袋
- 人参 ……1/3本
- ピーマン ……2個
- バター ……大さじ1~2
- 油 ……小さじ2
- A 味噌 ……大さじ2
- みりん ……大さじ2
- 砂糖 ……小さじ2
- 醤油 ……小さじ2
- 卵黄 ……お好みで適量

作り方

- 1 鮭はさっと水洗いし、ペーパーで水気を拭き、塩ひとつ
まみ(分量外)を振る。
- 2 キャベツはざく切り、もやしはできる限りひげ根を取る。
人参、ピーマンは細切りにする。
- 3 Aと、お好みで卵黄を混ぜてタレを作る。
- 4 フライパンやホットプレートに油を広げ、鮭を並べ、野菜
を鮭の上にのせる。ふたをして、弱めの中火で10~15分
蒸し焼きにする。
- 5 ふたをとり、バターをのせてとけてきたら取り分け、各自
タレをかけながら食べる。または、全体にタレを回しかけ
てから取り分ける。

※ふたがない場合はホイルで覆うようにしてかぶせ、代用してください。

ほへみのひろば



忘れた弁当箱

神奈川県川崎市 佐々木 誠子さん

高校生の息子が、模試の会場に弁当箱を忘れて帰ってきました。翌日問い合わせると、机の下にあったようで、送っていただくことに。「責任を取って、自分で洗います」。息子の反省の言葉に、大きくうなずく私。弁当箱にはカビが生えているだろうか、染み付いた臭いは取れるだろうか。ドキドキしながらふたをあけると、なんときれいに洗われているではありませんか。どなたかのご親切に、息子と2人で感謝していました。

さっそく模試センターにお礼の手紙を書きました。私も息子も、こんな親切ができる人になりたいね、と話しています。

見ず知らずの方からの、思いがけないお心遣い。息子さんにも良い経験だったことでしょうか。



孫の将来の夢

福岡県敦賀市 岩井 優子さん

私には女の子2人と、その下に男の子1人の孫がいます。末っ子の3歳の男の子は泣き虫で、「ママ抱っこしてえ」と、いつもママの後を追う甘えん坊です。そんな孫は、大きくなったら消防士になり、ヘリに乗って仕事をしたいらしいのです。

ママである娘からこの話を聞いた時は、思わず「へえ」と言っていました。甘えん坊の孫からは想像もつかなかったからです。

ヘリに乗って人助けをする、将来の孫、元気に長生きをして、そのりりしい姿をひと目見たいと思いました。

甘えん坊のお孫さんが立派に成長された姿が、今からとっても楽しみです。



古希のお祝い

香川県さぬき市 秋友 京子さん

70歳の誕生日を迎えた数日後のことです。大阪にいる長男から「おかんの古希のお祝いをしよう」と電話がありました。後日、長男のお嫁さんから、次の日曜に私が気に入っているお店を予約できたとのメールをもらい、急な展開に驚きながらもうれしさがこみ上げ、そわそわしながら過ごしました。

当日、レストランへ主人と少し早めに到着。笑顔のウエイターさんが運んでくれる洋食を息子夫婦と味わいながら、窓から望む海の景色も相まって、至福の時を過ごしました。

その日の夜、今までのいろんなことを思い出し、なかなか眠れませんでした。本当に良かったなあ！

息子さんたちからの贈り物、大切な思い出ですね。



お花屋さん

大阪府柏原市 大原 由理さん

今の職場で働くようになり、近くの商店街のお花屋さんやお茶屋さんと顔馴染みになりました。毎朝の挨拶も日課になっています。

ある日、祖父母の月命日に供える仏花を、商店街のお花屋さんで買うことにしました。ですが、前に購入していた店よりも少しだけ高いことに気づき、「一番安いお花を手に取りました。すると、馴染みの店主さんが「こっちの方が良い花がたくさん入っているからね、まけとくよ！」とより高価なお花を包んで、私が持っていたお花と同じ値段で売ってくれたのです。

立派なお花を見ながら、お供えのお花を安く済ませようとしたことを反省しました。そして、いつも以上に祖父母への気持ちを込めて、お供えしました。

きれいなお花に添えたそのお気持ちは、きっと天国にまで届いていると思います。



愛犬のルイ

山口県山口市 米村 康子さん

うちの愛犬ルイは、14歳のオスです。主人はルイの爪や体のあらゆる部分をチェックし、体のケアをしてあげています。

心のケアのほうは、私の役目のよう。小さい時から一緒にいて面倒を見てきたから、絶大な信頼を寄せてくれていて、怖かったり、痛かったりする時は、目で訴えかけてきます。

なんとも優しく、ふわりとした毛並みのルイ。いつか来てしまふお別れの日まで、癒し癒されながら、一緒にいたいと思います。

「ご家族からのたっぷりの愛情に包まれてルイちゃんも幸せでしょうね。」



誕生日のワイン

茨城県那珂郡 酒井 康子さん

先日、主人が私の誕生日にスーパーでワインを買ってきてくれました。主人いわく、360円引きと書かれたラベルを、てつきり360円だと勘違いしてしまったのだそうです。会計の時、他にもいろいろと買い物をしたものの、随分と高くなって驚いたとのことでした。

「よく味わって飲んでね」と言う主人。記憶に残るプレゼントをもらった誕生日でした。

「ご主人の大きな優しさ、素敵です！」

ほへみのひろばでは「私のふるさと自慢！」をテーマにお便りを募集しています。あなたのふるさとの思い出をお寄せください！

燈々無尽

水のごとくに

その気になったらしくなった。

損をするかくごが出来たらしくなった。

自分が悪い

おわびをしよう

と、いう気になったらしくなった。

水は、たえず、

澄もうとしている。

静かに落ち着くことだ。

りきむな ゆるむな こだわるな

生かざるまま 水のごとくに

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.15

☐ Information ☒ Report

研修生レポート④ 文化財展示に感動！

ダスキン障害者リーダー育成海外研修派遣事業 第36期研修終了生 横山政輝さん (視覚障がい・国際基督教大学1年生)

高校生の頃に体験したイギリスでの研修で世界が広がりました！

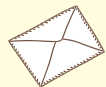


私は高校1年生の夏に、イギリスで行われた視覚障がい者向けのグループ研修に参加しました。幼い頃から博物館や史跡を訪れることが好きだったので、イギリスの博物館や歴史文化施設への訪問はとても興味深かったです。一般的に、日本では視覚展示が重視されているため、弱視の私には不自由を感じることも多々あります。しかしイギリスでは、大英博物館でのタッチツアーをはじめ、町の史跡でも文化財の保護と触察が両立されていた。健常者にも、視

覚障がい者にも魅力的な展示が多くて、感動しました。(次回に続く)



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、ささやかな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。

おてもらわ!

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。

福島県
会津若松市
佐藤 志津子さん

七五三のお祝い♪



初めての紅葉狩り!



福岡県
福津市
天野
知寿穂さん

魚、釣れたよ



千葉県東金市
大澤 理恵さん

601号の表紙で描かれた滝です!



秋田県由利本荘市
佐藤 隆子さん

仲良し3兄弟です



兵庫県姫路市
伊郷 薫さん

一緒にドライブ中♪



愛知県名古屋
加藤 美紀さん

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

58-9C 2019.11 3614100