

読む人の幸せを心に願って作る

# 喜びの タネまき新聞

No.616

## 〈自分の力はわずか〉

先日、あるダスキン加盟店を訪  
問した際に、創業時のお話を伺い  
ました。

その方は、もともと会社員で営業  
職に従事されており、毎年優秀な  
成績を収めておられましたが、自分  
の夢を叶えるために会社を辞めて、  
ダスキンの加盟店として独立され  
ました。

しかし、いざ独立すると、なかなか  
お客様に契約していただけず、  
貯金を取り崩す日々が続いたそう  
です。それでも諦めずにコツコツと、  
一軒一軒訪問してお知らせ活動を  
重ねていくうちに、少しずつお客様  
とのご縁が出来てきました。

その方が言われるには、「会社勤  
めの頃の営業成績は全て自分の力

だと思っていたので、独立してもす  
ぐに軌道に乗るものだと思っていま  
した。ですが、実は自分の力はわず  
かで、多くは勤めていた会社の信用  
力や周囲の上司・同僚・部下のお蔭  
だと気づきました」とのことです。

その話を伺って、自分自身の力な  
ど大したことはなく、それ以上に周  
囲の方々のお蔭で今日があるのだ  
な、と思いました。

日常生活でうまくいっている時  
や、成果や実績を上げた時は、自分  
自身が頑張ったこともありですが、  
そこには必ずサポートしてくれた  
人がいます。「自分の力はわずか  
で、周囲のお蔭だ」と思えるような心を  
いつも持ちたいと思いました。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



宮沢賢治ゆかりの「白鳥の停車場」〈岩手県〉

※イラストはイメージです



舞いとともに育ち、生きる。

# 熱き「石見神楽」が 好きだけえ。

時代とともに  
進化し続ける神楽

数々の神話の舞台である島根県。その西部に位置し、日本海と山々の連なりが広がる自然豊かな地域が石見地方です。石見銀山でも知られるこの地では、古の昔より五穀豊穡に感謝する「石見神楽」が舞われてきました。もともとは、神職によって夜通し奉納される神楽でしたが、明治時代、神職による演舞が禁じられたため地域の人々が代わって舞うようになり、今に受け継がれています。

石見神楽の特徴は、テンポの速いお囃子と豪華絢爛な衣裳、そして何よりも、息をつく暇もなく飛んだり跳ねたりする



石見地方の名産・石州(せきしゅう)和紙で作られる面。軽くて丈夫な和紙は、面づくりに向いていた

ダイナミックな舞いです。かつてはゆったりしたお囃子と重厚な舞いが主でしたが、地域の人が楽しみながら舞ううちに賑やかさを増し、“八調子”と呼ばれる軽快なお囃子が誕生しました。衣裳も次第に金糸銀糸の刺繍で豪華さを増し、今では20キロ近くの重さになるものもあるそうです。一方、もともと木彫りが多かった神楽面は、激しい舞いがしやすいよう軽く精巧な和紙製へと進化。豪快で力強い石見神楽は、荒々しい日本海に生きる石見の漁師気質を表すかのようでもあります。



また、神楽を披露する社中(団体)の多さも、特色のひとつです。現在その数は約130団体にものぼり、伝統的な演目のほか、社中ごとに創作した神楽を演じることもあるそう。社中の数だけ、舞い手の数だけ、個性豊かな神楽が見られるのも石見神楽ならではです。

追いつ追われつで  
受け継がれる舞い

日が落ちた頃、石見では賑やかなお囃子とともに、威勢の良い掛け声が響きわたります。季節を問わず、仕事や学校帰りに寄り集まっては神楽の稽古をするのが、日常の光景。父親や近所のおじさんが舞う背中を見て育った子どもにとって、舞い手は



スサノオノミコトの大蛇(おろち)退治など、古事記や日本書紀になぞらえた勧善懲悪の演目が多い

まさに“大スター”です。舞の名手が町を歩いていると、子どもたちはその後ろを追いかけるほど、憧れの目で見ています。そして自然と「自分もやってみたい」と、先人の姿を見て稽古を始めるようになり、いつしか自分たちが次のスターになっている。その“追いつ追われつ”が、石見の地に今日まで神楽を伝えてきました。そして今、追いかけられる側となった世代たちは更なる進化



厳かな演目のほか、恵比須さんが子どもたちに向かって鈴を投げる楽しい場面も

「二つの演目を終わると、舞い手は息も絶え絶えになり、立ち上がれなくなります。体力を絞り尽くし、全身全霊をかけて舞う。これほど大変な思いをしてまで、なぜ続けるのかと問われれば 答えは一つ——“好きだから”です。石見で育った人間は、皆、この神楽が大好きなんですよ。」

活気みなぎる神楽の舞台、その客席の一番前を陣取ってかぶりつくように見ていたのは、小さな子どもたち。そこには、見よう見まねで手足を動かして「神楽ごっこ」をする、未来の舞い手がありました。



飛田和緒さんの  
からだにいい  
季節ごはん

年の瀬が迫り、来客が増える季節。子どもも大人も喜ぶ  
肉料理で、お客様をお迎えしてみませんか。



年末年始のお客様を、  
お家ステーキでおもてなし。

夫も私も、人と呼んで我が家で飲んだり食べたりするのが好き。普段通り、気負うことなく、自分ができる範囲でおもてなしをします。慣れない頃は、部屋の片付けから始めていたので、それはそれは疲れたもの。今では、いつ人が来てでもいいように、家族の荷物は必ず各自の部屋に置き、リビングだけはいつもこざっぱりと片付いているようにしています。そうすると、掃除もとても楽になりました。

おもてなしのメインは、なんといっても料理。これも最初の頃は力が入りすぎていました。やり慣れない豪華な料理をして空回りが続きました。数をこなす

うちに学んだのは、作り慣れている料理の方が買いい物も手順も身についているから、圧倒的に早く作れますし、仕上がりのいいということ。頑張りすぎず、肩肘張らず、自分も楽しめるおもてなしが理想です。

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。

上手な焼き方さえ覚えれば、アレンジ自在の牛ステーキ。今回はたたき風でいただきます



ゆずこしょうや辛子、にんにくを揚げたチップスや、にんにく醤油をつけて食べてもおいしい。薬味はいろいろ用意すれば、各自好みで食べてもらえし、食べ飽きることはありません。

牛ステーキは、切り方や添える薬味、付け合わせで、和洋中、エスニック風にもなります。あらかじめ仕込んでおけば、後はお客様の好みや他の料理とのバランス、お酒との相性などで食卓のメニューを決められるのもいいところ。ただし、シンプルな料理だからこそ、一つひとつの工程を丁寧にしなないと、お肉が台無しになってしまうので注意が必要です。



薄く切って並べれば、たたき風に。厚切りと薄切り、どちらでも楽しめるのが牛ステーキの良さ

最後に、作り方のポイントを。まず、肉はできれば厚めのものを選びます。焼きやすいし、切った時の断面に厚みがあった方が見た目も豪華になります。冷蔵庫から出してすぐ焼くと、肉が縮んで硬くなりますので、焼く前に肉の脂がとけるくらいまで常温におくのも大切。また味付

けは、焼く直前。塩こしょうをして、両面をこんがり焼いたら取り出して。ここでもすぐに切らずに、必ず3〜4分そのままおいてください。すぐに切ると肉汁が出てしまうので、一呼吸休ませた方がおいしくなります。良いお肉が手に入らなかった時は、仕上げにバターを絡ませると香りが立つのでおすすめです。

おいしく作れるようになるには、まず何枚も焼いてみることに。おもてなし上手も、ステーキ上手も、案外数をこなしてみることが近道かもしれません。年末年始、お客様が増える機会に、ぜひトライしてみてください。

牛ステーキのたたき風



材料 (2〜3人分) =====

牛ステーキ肉 …… 2枚(約400g)  
塩 …………… 約4g  
こしょう …………… 適宜  
葉ネギ …………… 適量(多めに)  
薬味 …………… 適宜  
※塩は肉の重さの約1%が目安  
※薬味はゆずこしょう、辛子、にんにくチップス、にんにく醤油など好みで

作り方 =====

- 1 肉は、脂がとけるまで常温におく。葉ネギは小口切りにする。
- 2 フライパンを温める。肉に塩こしょうをし、油なしで肉を焼く。
- 3 片面がこんがり焼けたら、返して焼く。
- 4 焼けたら取り出して、肉汁が落ち着いてから、薄くそぎ切りにする。
- 5 器に肉を盛り付け、葉ネギをたっぷりとのせ、好みの薬味を合わせていただく。



〈にんにく醤油の作り方〉-----

- 1 皮をむいたにんにくと醤油を、保存容器に入れる。
- 2 約2週間常温で保存し、にんにくが黒くなったら使う。
- 3 使ううちに減ってきたら、にんにくと醤油を足す。約3カ月で真っ黒になる。

※にんにくは刻み、ステーキの薬味や炒め物の具などに  
※香りのよい醤油は、肉じゃがなど料理の味付けにもおすすめ  
※早く作りたい時は、薄切りにんにくを一晩つけるとよいが、保存がきかなくなるので注意





# ほへみのひろば



## 朝のゴミ拾い

群馬県太田市 羽賀 直美さん

私の仕事は、運動公園の清掃です。毎日、朝練で公園に来られる先生と女子生徒さんたちがいて、凍えそうに寒い日も、息苦しいほど暑い日も、トレーニングにいそしまれています。そして、いつも帰りには大きなゴミ袋を片手にゴミを拾ってくれるのです。

私はこの行いを目にした時、運動公園を大切に使うてくださっているのだと感じ、頭が下がりました。先生のご指導の下、彼女たちは奉仕の心で毎朝ゴミを拾ってくれているのです。いずれは日本を支えていくであろう、若い彼女たち。毎日ありがとうございます、心から応援しています。

朝からすがすがしい光景。日々のトレーニングとともに、心まで磨かれているのですね。



## お姉様

岩手県三戸市 小野 章子さん

師走に入り、職場で大掃除がありました。その日の帰り道、私は風邪気味だったので少し重い足取りで歩いていると、目の前を小学生数人が道の横に広がって、楽しそうに話しながら歩いています。

その中の男の子がふと振り返り「みんな寄って、寄って。お姉様を通してあげて」と促してくれました。「お姉様?」。私は笑いながら「ありがとう」とお礼を言いつて、通してもらいました。笑みがこぼれ、なぜか足取りも軽くなった気がしました。きつとあの子は氣遣いのできる大人になるだろうな、と思うお姉様でした。

なんて気の利いた心配り！  
小さな紳士のスマートな行いに感激です。



## そば打ち体験

静岡県藤枝市 山崎 繁子さん

近所のおそば屋さんのご主人のご厚意で、二・八そばの手打ち体験会が開かれることになり、私も参加させていただきました。交流館の調理室で3班に分かれ、かっぱう着と調理用の帽子、マスクを着けて準備は万端。

最初にご主人が見本にと、そば粉と少量の水をこねて見せてくれました。私たちも同じようにこねるものの、なかなかまとまってくれず、そばの形に切るのにも、手が思うように動きません。それでも皆で「生懸命作っていき、なんとかそばらしい形に。幅は不揃いだけれど、茹でられるようになりました。

最後に、ご主人が用意してくださっためんつゆでいただきました。そのおいしかったこと！いつまでも忘れられない、思い出の味です。

「お手製のおそばは、おいしさもひとしおですね！」

## 燈々無尽

### お金の扱い方

人間の価値をきめるのに、お金をどう扱うか?で、その人の人物がわかる。一番愚かな人は、ムダ使いをして、借金すら返せぬ人。  
中の人は、金を使わないで貯める人、上の人、尊敬すべき人物は、ムダ金を使わず、貯めた金を、喜びのタネになるような、有効な使い方をする人間である。

ダスキン創業者 鈴木清一

## 愛の輪通信 Vol.16

☐ Information ☒ Report

### 研修生レポート④ 人生観を変えた研修

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！



イギリス研修では、パラリンピック選手や視覚障害者協会で働く人、現役学生など、同じ視覚障がいを持つ、さまざまな年齢、分野の方とお会いしました。そしてご経験やお話を伺い、視覚障がい者の可能性は想像以上に多様であると実感しました。

特に、年齢の近い方々の自立した姿を見て、「私も障がいを理由にせず、自分のやりたいことを実現するために努力しよう」と強く決意しました。この思いは、今の私の支えとなっています。自分を変える契機となったこの研修に参加できたことを、心より感謝しています。



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/

## 年賀状の思い出



福岡県朝倉市 鬼丸 清子さん

年賀状の季節になると、思い出すことがあります。当時小学1年生だった孫が、彼の伯父にあたる私の息子に、年賀状を出しました。しかしなかなか届かず、1カ月ほど経った頃に、ようやく届いたそうです。

なぜそんなに遅くなったのか尋ねると、息子はその少し前に引越して、住所変更をまだ届け出ていなかったのだとか。そこで配達員さんがわざわざ現住所を調べてくださり、「遅くなつてすみません」と、配達時に事情を教えてくださいました。

忙しい年末でも、孫が頑張つて漢字で書いた年賀状を届けてくれた配達員さん。今でも、感謝の気持ちでいっぱいです。

お孫さんの思いと配達員さんの優しさで、2倍うれしい年賀状ですね。



## 家族のメッセージ

島根県益田市 中島 郁子さん

私たち夫婦と近所に住む息子夫婦、福岡県に住む娘夫婦の6人は、SNS上でメッセージのやり取りをしています。時には、写真や動画も交えて会話をすることもあります。

年に2〜3回全員が揃うと、お互いに写真を撮つてアルバムを作り、思い出を共有するのも楽しみのひとつ。先日、孫の吹奏楽のコンサートへ行き、動画を撮つて送ると、「格好いいね!」など、メッセージをもらいました。

メッセージを通じて、家族の絆はますます固まり、つくづく幸せだなあと感じる私です。

「家族の仲の良さが伝わってきます。  
思い出のアルバムがたくさん増えますように。」



## 私のべの色

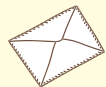
神奈川県厚木市 柴田 洋子さん

去年のクリスマスに、友人から大人向けの塗り絵をいただきました。塗り絵をするのは子どもの頃以来でしたが、思わず夢中になり、額に入れては友人へ贈るなど、楽しんでいました。色を選びながら、ふと私の心は何色だろう?と考えました。できれば優しく美しい色でいたい。そのために、心の豊かさを大切にしたいと、塗り絵をしながら感じました。

「素敵な感性は、きつと温かなお色だと思います。」

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!





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、ささやかなお礼品をお送り致します。
- 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。

ヤギ「レタス大好き♡」



香川県東かがわ市  
定住 良子さん

葉牡丹が咲きました



鹿児島県始良市  
石川 紀恵子さん

おてもらわ!

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。

うちの箱入り娘♪



兵庫県  
西脇市  
村上  
達弘さん

ウサギのサンタさん



神奈川県横浜市  
久米田 節子さん

すくすく育てね!



北海道札幌市  
高沼 由美子さん

すべり台、楽しいな♪



東京都八王子市  
丸山 葉子さん

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](http://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](http://www.duskin.co.jp)

58-10C 2019.12 3609800