

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの 夕ネまき新聞

No.617

〈創意工夫〉

ダスキンではエアコンクリーニングや家事代行などのお掃除サービスも展開しています。その業務に従事している人々が技術やアイデアを競い合う大会があり、先日、地域の予選を突破した皆さんの全国大会が開かれました。

その大会にはテクニカル部門と改善部門があり、テクニカル部門では清掃技術を競い合い、改善部門では営業や販売促進、機材・道具などの改善アイデアを発表していきます。開会にあたり、私は「全国大会は誰もが緊張します。逃げ出したくなるでしょうが、この緊張が人間成長だと思えば、日頃の力を発揮してください」と話しました。

改善部門では、使用している道具が、数種類ある機材にピッタリと装

着できず、その都度、調整していたのですが、その調整をすることなく装着できるアイデアが提案されました。

提案者は「この道具は使いにくいので、改良してほしい」と要望を出すのではなく、現状の道具を生かしつつ改良できないかと考え、いろいろと試されたそうです。

日常生活でも、使い勝手が悪いと創意工夫せずに使わなくなったり、新たな物を購入したりすることがあります。

今回の発表を聞いて、小さな事でも試行錯誤することで創意工夫する力が養われ、身近なことから「もっと良くできないか?」と考えることが大切だと思いました。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



桂浜の初日の出〈高知県〉

※イラストはイメージです

大入り満員と業績好調を願う 粹な寄席文字を 書き継ぐんでい。



下町文化に育まれた 縁起を担ぐ墨文字

落語に漫才、講談、浪曲など、さまざまな演芸が楽しめる寄席。特に江戸では約二百年前に最初の寄席が開かれて以降、下町文化として栄え、今なお落語を中心に盛況を博しています。



荒川区立荒川ふるさと文化館にある寄席文字の日よけ幕(筆耕:橋右橋)

寄席に行くときまず目に入るのは、出演者の名前が筆で書かれた大看板や高座のめくり。その書体は「寄席文字」と呼ばれ、「大入りになりませうよ」と紙の余白を埋めるように太く、「業績が上がりませうよ」と右肩上がりに書かれるのが特徴です。歌舞伎で用いられる「勘亭流」や、大相撲の番付で使われる「相撲字」と総称して、「江戸文字」と呼ばれています。

現在、寄席文字を確立させた橋右近の流れを汲む橋流寄席文字一門は18名。その中でも、



丸みを帯びた文字には、愛嬌も。筆の持ち方や墨の付け方、割付をする点が書道と異なる

看板を背負う責任と、 次代に伝える役として

始め、余白の空け方、右肩上がりに意識を向けつつ、バランスをみます。書きまです。ただ、いくらルールがあるとはいえ文字には書き手の個性が表れるため、一見するだけで誰が書いた字なのか分かるのだとか。さつきさんの字は師匠の右橋さんの字に似ている。それで「師匠には、私の悪いところばかり似るよね、と言われる。内心うれしい気もしますが、課題ですね」と、さつきさんはカラカラと笑います。



ワークショップ中、子どもたちはいつも真剣な眼差しで、筆遣いや特徴を見るのだそう

橋流寄席文字一門では本業で伝統を守り続ける一方で、一般向けの講座や地域のイベントなどで書き方や魅力を伝える活動も積極的に行っています。「寄席に馴染みがない人や、子どもたち、海外の方でも、実際に書くところを見てもらったら皆さん「わあ!」と感動してくれるんです。海外の方は何を書いているかお分かりではないかもしれませんが、せんが、文字の勢いや美しさは伝わるみたい。さつきさんは、自身が寄席文字の格好良さに魅了されたからこそ、その魅力を伝える活動に注力してきたいと語ります。

「先人がつくり、守り育ててきた寄席文字を、現代の私たちは使わせてもらっているわけで。下手な字を書いたら価値を落としてしまいますので、責任を持って一字一字書くことは、橋流の看板を背負う者としての務めです。そしてなおかつ、軸をぶらさずに現代の息吹も取り入れて次世代へ引き継ぐことが、先輩方への恩返しだと思っています。」
 デジタル社会となった現代でも見る者の目を奪う、どっしりと力強い寄席文字。そこには、江戸の職人たちの粹な心意気が込められていました。

江戸文字の文化が残る

東京都 城東エリア はこんな街



限取筆など、穂先の短い筆を使う。穂先すべてに墨をつけて、寝かせるように持って書くのが特徴

台所の相談室

毎日の料理の困りごとを、
飛田和緒さんに伺う新企画。
作って楽しい、食べておいしい知恵を
おすそ分けしていただきます。

FILE 1

余ったお餅をカラッと揚げて、 中華風はいかが？



家にお餅が余っているなんて、
餅好きの私にはうらやましいお
悩み！しかも手作りのお餅は格
別ですから、きつととてもおい
しいのでしょね。日持ちする
真空パックのお餅と違って、すぐ
にカビが生えてしまうのが難点
ですが、一つずつラップで包んで
冷凍すれば保存ができます。使
う際も、解凍せずにそのまま焼
いたり茹でたりできるので便利
です。

ご紹介するのは、揚げ餅のあん
かけです。お餅を揚げて、野菜
たっぷりのおあんをかければ完成。
レシピでは八宝菜風にしていま
すが、シンプルにもよしだけでも
いいですし、年末年始の料理で
余った野菜を使えば、冷蔵庫を
すっきり一掃できるのもいいと
ころです。お餅を多めに揚げて
おけば、おかきとしても楽しめ
ます。

ひたかずを 飛田和緒さん

料理家。1964年、東京都生まれ。
四季折々の家庭料理や保存食を
基本に、独自のアイデアレシピが
人気。ベストセラー『常備菜』(主婦
と生活社)を始め、著書多数。



お餅というと、あんこや、海苔、
バター醤油などが定番ですが、
意外と和洋中どんなお料理に
も相性が良い。小さく切ったり
揚げたりして、汁物やおかず
に入れてみてください。うどんや
ラーメン、お味噌汁や豚汁、お鍋
の具にすると、とろっとしてい
くと違う味を楽しめます。

今回、お悩みの回答として

Answer
Recipe



揚げ餅の あんかけ

材料(2人分)

- 豚肩ロース薄切り 80g
- 酒、醤油 各小さじ1
- うずらの卵(水煮) 4個
- 白菜 約1/16個
- 小松菜 2株
- 人参 1/4本
- 干し椎茸(水で戻しておく) 2枚
- キクラゲ(水で戻しておく) 大1枚
- 長ネギ 15cm
- 生姜(千切り) ひとかけ
- 「ナンブラー」 小さじ1/2
- A 醤油 小さじ1
- 塩 2つまみ
- 餅 4個
- ごま油 小さじ2

作り方

- 1 肉、野菜、きのこは食べやすい大きさに切る。酒と醤油を合わせて、肉に下味をつける。
- 2 深めのフライパンまたは鍋に油小さじ1(分量外)と肉を入れて中火にかけて炒める。ほぼ火が通ったら取り出し、油を少し加えて野菜ときのを炒める。
- 3 水100ccを加え、肉を戻し、うずらの卵を入れ、Aで味を調える。水溶き片栗粉(片栗粉大さじ1+水大さじ2)でとろみをつけ、ごま油を回しかける。
- 4 餅は半分に切り、180度の油でこんがり揚げ、油をきいたら器に盛りつける。③を温め直して、揚げた餅が熱いうちに熱々のあんをたっぷりかける。

※ナンブラーは薄口醤油でもよい

飛田さん、どうも



このレシピは、順序よく作る
ことが大切。最初に野菜のあん
を作っておいてから、お餅を揚
げます。こんがり揚がったら、手
早く野菜のあんにもう一度火を
入れて温めて、揚げたてはやや
やのお餅にかけて。冷めるとお
餅が固まってしまうので、出来
立ての温かいうちに、いただい
てください。

台所のお悩みごとを お寄せください。

お料理について気になることや、ちょっと
したお悩みを、飛田さんに相談してみま
せんか？お便りをお待ちしています。
宛先は裏表紙をご覧ください。



ほほえみのひろば



3年日記

秋田県横手市 本戸加代子さん

12月生まれの私に、孫娘が誕生日プレゼントをくれました。早速、包装を開けてみると、入っていたのは3年間にわたって書き続けられるというタイプの日記帳。3年も元気に書けるかな。少し不安に思いましたが、やはり頑張ってみよう！と決意。

その後、1月1日になつてから書き始め、今で2年目になりました。ちょうど1年前のページを読み返してみると、当時の様子が懐かしく思い出されます。無事に書き終えられるよう、体に気をつけて、今年も頑張ろうと誓った元日の朝でした。

たくさん思い出が詰まった、素敵な一冊が完成しますように。



うれしい言葉

石川県小松市 山口喜美子さん

毎週月曜日は、「ミ出しの日。いつものように、「ミ出しに行こう」と道を歩いていると、近所に住む小学校2年生の女の子が大きな声で「おはようございます。お元気でしたか」と話しかけてくれました。私も負けずに「おはよう、元気やったよ」と返します。すると、「今日は若く見えますよ」と女の子。

その場では笑ってやり過ぎてしまいましたが、ドキッとして、帰り道には思わずにんまり。主人に話すと「今日『も』若く見えると言ってもらえば」なんて笑います。でも一日中、心ウキウキと楽しい気持ちでいっぱいでした。ありがとうね、かわいい子ちゃん。

挨拶から始まったうれしい一日、褒め言葉ってハッピーになりますよね。



読書の楽しみ

大阪府堺市 横山康代さん

私は、読書が大好きです。ほとんどジャンルは問わず、特にノンフィクションが好き。幅広く読んでいます。ちなみに、「昨年は263冊も読みました。改めて数えてみると、俗に言う、活字中毒かもしれません。

いつも図書館で、おもしろそうな本や好きな本を見つけては、借りています。本を読むのは楽しくて、いつまでもやめられません。これからも頑張つて、読み続けていきたいと思えます。

本は世界を広げてくれると言いますものね。これからも素敵な一冊に出会えますように。



みかんのほほえみ

長崎県島原市 安部勢津子さん

冬休みに、息子家族が帰省して来ました。夕食の時、小学校一年生の孫に「おばあちゃん、みかん食べていい？」と聞かれて、「いいよ」と言つと、食べながら何やら呟いています。皆で孫を見つめると、「みかんはとってもいい果物：「色はきれいだし食べやすいし：「おいしいし、栄養はいっぱいあるし：」。ふつと顔を上げて、皆が見ていることが分かる。と、恥ずかしそうにその続きは言ってくれませんでした。「だから僕はみかんが大好き」なんて、言いたかったのかもかもしれません。

5年後、10年後、この話を覚えているかな？ みかんはまだ好きかな？ ほっこりとさせてもらったお正月でした。

みかんに夢中になるなんて可愛らしい！ 恥ずかしそうな顔も愛らしかったことでしょうかね。



とんど焼き

広島県福山市 馬場桂子さん

お正月を過ぎた頃、地域でとんど焼きがありました。

お昼の11時ごろ、年男・年女たちが立派なやぐらへ火入れをします。その日は雲ひとつない晴天で、煙は空に吸い込まれるように高く立ち上り、同好会の方々の笛と太鼓に合わせて炎も勢いよく燃え上がりました。

やぐらが倒れる時には、太鼓の音も拍手も大喝采。最高潮に達し、辺りは大いに盛り上がりました。その後は、豚汁やおむすび、手作りの漬物、甘酒、焼き餅入りのぜんざいなどのふるまい。話も弾み、同じ地域の皆様に感謝、感謝の一日でした。

地域行事とご近所の皆様との交流で、寒空の下でも心が温まりそうです。

燈々無尽

思い切つてやってみよ

自分の運命は、自分で賭けてみるしかありません。どうしたら楽しい人生が
おくれるのでしょうか？
一人でよくよしていても解決にはなりません。
思い切つて
世の中にとびこんで
ゆくことです。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信 Vol.17

Information Report

ドーナツを食べて障がい者支援を

1月27日は、ミスタードーナツの創業日です。私たちはこの日を「反省と感謝の日」と呼び、地域の皆さんへの感謝の気持ちを込めて、全国のショップで近隣の清掃を実施しています。また、毎年売上の一部を愛の輪基金へ寄付し、障がい者リーダー育成のために大切に活用しています。

障がいのある人も、ない人も、全ての人々が心豊かに暮らせる社会になるように――。

1月27日はお近く
のミスタードーナツ
で、誰かのためを思つ、
心の輪を広げる活動
に参加しませんか。



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。



着物、似合うかな？

宮城県
仙台市
榎本
祐子さん



お正月の晴れ着です！

静岡県焼津市
松山 昭子さん



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。



雪だるま、かわいいな♪

岡山県倉敷市
坂本 宏佳さん



スタイル良しの大根さん

兵庫県
姫路市
三木
千鶴さん



ジャングルジム大好き！

東京都練馬区
齋藤 恭子さん



ハタチの孫娘です♪

宮崎県宮崎市
吉岡 久子さん

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

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

58-11C 2020.1 3602200