

読む人の幸せを心に願って作る

# 喜びの 夕ネまき新聞

No.618

## 〈自分を二の次に〉

先日、飛行機を利用して出張先に向かっていたのですが、そのフライト中の機内で急病人が出たため、急きよ引き返す、ということがありました。

今まで飛行機を利用する機会は数多くありましたが、急病人が出て引き返したのは初めての経験でした。C A（キャビンアテンダント）の方々が機内アナウンスで医師や看護師を呼びかけたり、救急の手当てをされたりしている様子を見て、急病人の方が重い症状であることが見受けられました。

機内には約三百人のお客様が搭乗していたのですが、引き返すことによつてそれぞれ予定していたスケジュールが大幅に変わってしまいま

す。それでも誰一人、不満を言う人はおらず、本当に心配されています。

本来は、スケジュール通りに現地に到着しなかったという気持ちがあつたでしょうが、思いがけない出来事に、自分たちは何もしてあげられない。誰もが、少しでも早く病院に搬送してあげてほしいと願つていたと思います。

今回のような出来事に遭遇することは滅多にありませんが、日頃の生活の中でも思いがけない出来事が起こることもあります。そんな時でも、「自分を二の次に」と考え、行動できるかどうか。それが人としての真価が問われる時だと思ひました。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



山下公園と横浜市街地の風景〈神奈川県〉

※イラストはイメージです

一年中使われる、暮らしの道具

# 丸亀うちわが風を届けるけん。



渋うちわは、通常のうちわよりも手間をかけて、丈夫に作る。使うほど、色と風合いに深みができる。

## 四国の恵みを集めて 発展した丸亀うちわ

香川県中西部に位置する丸亀市は、江戸時代、こんびら参りに来る人の舟着場としてにぎわいました。その参拝客のお土産として作られたのが、赤地に「金」と書いた丸亀うちわです。以来、丸亀ではうちわ作りが盛んになり、今も国産うちわの約9割が生産されています。

伝統工芸士・長谷川秋義さんが「うちわ作りで一番大切

なのは、材料」と言う通り、丸亀でうちわ作りが発展した最大の要因は、近隣に材料が揃っていたことにあります。「伊予竹に土佐紙貼りであわ(阿波)ぐれば讃岐うちわで至極(四国)涼しい」という唄が伝えるように、竹は愛媛県、紙は高知県、糊は徳島県より、うちわ作りに最適な素材が入手できたのです。

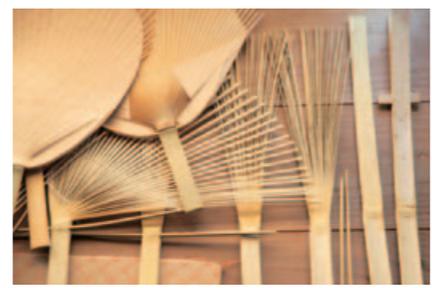
また、丸亀うちわの原形である「渋うちわ」は、防水・防虫用に柿渋を塗り、冬の柔らかい日射しで乾かして艶を出すた

め、雨の少ない丸亀の気候が適していました。昔は、冬になるとあちこちで渋うちわが干されて、街中が赤く彩られたといいます。夏に使うイメージが強いうちわですが、古くから四季を問わず、料理をさます、炊事、火をおこす、日差しを避ける、虫を払うなど、あらゆる場で使われてきました。今も寿司屋や焼き鳥屋でよく目にするのは、昔ながらの渋うちわです。

渋うちわは、一般的のうちわよりも骨太で大きく、和紙の下に漁業用の網を張り巡らせてあるため、たとえ破れても修繕すれば何十年と長く使うことができるのだとか。「破れたものを見ると『ああ、たくさん使ってくれているんだな』と、うれしくなります」と、長谷川さんはほほえみます。

## 作り手を育てて うちわの未来に追い風を

丸亀うちわは、一本の竹から柄と骨とが作られ、47もの工程のほとんどが全て手作業で行われます。その製法は江戸時代から変わりません。地元の小学校では、自分の絵を使って作り方を学ぶ授業が行われ、「うちわ



丸亀うちわは一本の竹から作られるため、竹の目利きも職人技のひとつ

の港ミュージアム」では一般客もうちわ作りを体験できます。実際にうちわを手にとった人が揃って口にするのは、竹のしなやかさや甘い香り、軽さや持ち心地の良さに対する驚きの声。また、「精巧さに魅せられ『自分も一から作ってみたい』と申し出る人も多いそうです。そんな声に応え、年に一度開かれる「丸亀うちわ技術法講座」では、竹を削る刃物の研ぎ方から和紙を貼るまでの全てを、伝統工芸士の方々が惜しみなく教えています。

「うちわは、生活に欠かせない品物。今後も絶対に残さないとけないものです。そのため、作りたいと思ってくれる人にはどんどん伝えていきたい」と長谷川さんは語ります。



伝統工芸士の長谷川さん。「丸亀うちわはすべて一点もの。作り続けるほど、おもしろさが増す」と語る

丸亀に伝わる伝統の技は、作りの広まりとともに進化し続け、これからも私たちの暮らしにやさしい風を届けてくれることでしょう。

丸亀うちわが作られる  
丸亀市市街地周辺はこんな街

丸亀港  
こんびら参りにやって来る人々の上陸の目印となった灯籠

丸亀港  
うちわの総合博物館として、貴重なうちわの展示や実演を行う

丸亀うすわ

丸亀港ミュージアム

日本一の生産量を誇り、国の伝統的工芸品にも指定

丸亀城  
築城400年を誇る丸亀のシンボル。日本100名城のひとつ

丸亀街道  
通称こんびらさん。江戸時代、憧れの地として参詣が大流行した

金刀比羅宮  
丸亀うすわの源流、金の字入りのうちわ(写真右)。用途に応じてさまざまな色や形が生まれてきた

# 台所の相談室

毎日のお料理のお悩みに、  
おいしいヒントをいただく新企画。  
大のお鍋好きという飛田さんに、  
マンネリ知らずのコツを伺いました。

## FILE 2

### お鍋は組み合わせ自在、 バリエーションを楽しんで。

冷え込む日のお鍋は、格別ですよね。わが家も鍋料理は大好きで、冬はもちろん夏でもお鍋を囲むほど。具材は切るだけで、副菜も作らなくていい、食卓で仕上げてゆっくり食べられるので主婦にはありがたい料理です。マンネリでお悩みとのことですが、お鍋は出汁と具材、薬味やタレの組み合わせで無限にアレンジができます。

出汁はかつお、昆布、煮干しに鶏と、どれを使ってもおいしく、出汁同士を合わせても違う味に。具材はもちろん、薬味やタレでも変化がつくので、いつものお鍋に飽きたら組み合わせを少し変えてみてください。思いがけない味が生まれるのも醍醐味です。定番のお鍋はいろいろ試されているとのことですので、今回は少し変化球のレシピを。シメ

**お悩み**

冷え症の私にとって、冬と言えば鍋料理。つつい続けて作ってしまうのですが、家族から「またお鍋？」と言われてしまいました…。寄せ鍋やちゃんこ鍋、水炊き、キムチ鍋など、一通りは作りました。「飽きた」と言われないレシピはないでしょうか。

(北海道・女性)



ではなく最初からお粥を作り、鍋の汁として楽しむ一品です。少し火が通りにくいので、具材は葉物野菜がよいでしょう。肉のアクも旨味となり、食べ進めるにつれて深みが増します。何ととってもお米と一緒に食べるわけですから、気づくとお腹いっぱい。柚子胡椒やお味噌を合わせてもおいしいので、好みの味を見つけてください。

### 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。



## お粥しゃぶしゃぶ

### 材料(4人分)

米	1合
水	約1500cc(米の10倍)
出汁	1~2カップ
塩	適量
葉物野菜	適量
しゃぶしゃぶ肉	適量
薬味	適量

### 作り方

- 1 米はといで、大きな鍋に入れ、水を合わせて中火にかける。沸騰してきたら弱火にし、ときどき混ぜながら炊いてお粥を作る。水が足りなくなった場合はその都度加える。
- 2 お粥ができれば、粗熱をとり、ミキサーにかけてかき混ぜる。鍋にもどして、好みの濃度になるよう出汁を加えながら様子を見る。薄く塩で味をつけておく。
- 3 葉物野菜は食べやすく切る。お粥の味加減をみてから、肉をくぐらせ、葉物野菜もたっぷり入れて食べる。好みに薬味やタレを添える。

※肉は牛でも豚でも、両方入れてもおいしい  
※野菜は水菜、にら、三つ葉など火の通りやすいものを  
※薬味は白髪ネギ、万能ネギ(小口切り)、おろししょうが、ポン酢など好みに

Answer  
Recipe

## 飛田さんってどうですか



お粥を汁としていただくお鍋なので、米粒がなくなるまでミキサーにかけるのがポイント。面倒な場合は、多めの水でお粥を炊き、よく混ぜて軟らかめに仕上げてください。  
鶏出汁も合いますし、具材はもやしやエノキもおすすめ。他のきのこを使う際は、火が通りやすいよう細切りにしてください。

### 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



## 優しい傘

千葉県山武郡 小原 かおりさん

息子がまだ赤ちゃんだった頃のことです。雨の日、車で「インランドリー」へ行きました。乾いた洗濯物を車に積んで、息子をチャイルドシートに乗せたものの、なかなかベルトが取り付けられず、私の背中はどうも濡れていくばかり。すると、背後からスツと傘が差し出されました。

「こんな時、お母さんが一番濡れちゃうんだよねえ。私も経験があるから分かるよ」と、年配の女性が傘を差してくれたのです。無事にベルトを着けて「ありがとございます！」と振り返ると、その女性はもう姿を消していました。

サツと助けてくださり、サツと立ち去るなんて。今でもその時のご親切が忘れられません。

子育ての大変さを「存じの先輩ママの優しさは身に染みますね。」



## 節分の鬼

三重県鈴鹿市 太田 泰子さん

節分の日。真っ赤な衣装に身を包んだ鬼が、律儀にピンポンと呼び鈴を鳴らして「ガオーッ」と侵入してきました。2歳になる孫娘は、恐怖のあまり泣きながらママにしがみつきます。

それでも何とか豆を投げつけて、「まいったー！」と鬼が退散しかけたその時、「パパ？」と孫が呟きました。目だけ開いたマスク越しにパチツと目が合い、鬼の正体が「パパだ」と気が付いたようです。

その後、鬼↓豆↓パパという単語が孫の中でつながったようで、孫は豆を食べる度に、「パパ。パパ」と呟きます。「せつかく用意した鬼の衣装が、来年からは通用しない」と、がつくりする娘夫婦でした。

突然現れた怖い鬼も、目の奥の優しさは隠せなかったみたい！



## おでんの楽しみ

秋田県秋田市 谷藤 三郎さん

わが家の冬の楽しみは、毎週土曜にスーパーで食材を買って、おでんを煮ること。大体いつも大根、昆布、きのこ、肉類を買い揃えます。

料理が苦手な私でも、おでんならお手のもの。年代物の薪ストーブに鍋をかけて、ぱちぱちと燃える火を見ながら薪と会話をするとときは、至福の時間です。

完成したおでんは、お酒のいいおともにも。仕事を終えた妻と2人でビールを飲みながらつまめば、心も温まります。

薪ストーブで煮込んだおでん、おいしそう！寒い日でも温まることでしょうね。



## 温かい職場

岡山県備前市 平野 佳代子さん

病気療養のため、休職して数カ月が経ちます。毎日忙しかったけれど、いつも仲間と笑い合う楽しい職場だったので、体調が良かったある日、ふと皆の顔を見に行きたいと思いつきました。

手土産を片手に足を運んだものの、いざドアの前に立つと、少し緊張している自分がいました。

「こんにちは」と入ると、いつもの顔ぶれが、いつもの調子でお出迎え。短い時間でしたが、たくさん笑わせてもらい、とても楽しい時間を過ごすことができました。

この仲間とまた一緒に仕事ができるように、治療を頑張りたいと思います。

職場の皆さんも心待ちにされているはず。どうぞお大事になさってください。



## 母と娘の温泉旅行

新潟県長岡市 坂井 綾子さん

先日、母とともにうどん屋さんで昼食をいただきました。母が頼んだランチセットはボリュームたっぷり、とても食べ切れそうになく、私もお腹がいっぱいでした。

「もったいないな。残すのもお店の人に悪いし…」と、気にする母。すると、お店の方が「かやくごはんはお持ち帰りされますか？」と、親切に声をかけてくださいました。

さりげないことですが、とてもうれしくて、今でも思い出してしまっエピソードです。

気の利いた心配りをしてもらえると、お店のファンになってしまいますね。

年に一回、80歳を迎えた母と、私たち三姉妹で温泉旅行に出かけるようになってから、3年目となりました。娘3人が温泉宿の卓球でわいわい騒ぐ姿を、母はにこにこ見ています。夕食時にはお酒をちよつとだけ飲んで、カラオケルームでは昔流行ったアイドルの曲で大盛り上がり。夫や子どもたちのことなど、それぞれ日常を忘れて子ども時代に戻ったかのよう、母と娘たちの楽しい時間が流れます。

「来年もまた一緒に旅行できますように」と、毎回旅先の神社やお寺へのお参りも欠かせません。

きっと父は天国からうらやましがっているだろうなあ。

なんて楽しそうな温泉旅行、これからも毎年続けてくださいね。

## 燈々無尽

### 自己放棄

どれだけ、

自分が役に立ったろうか？

どれだけ、多くの人に、

喜んでいただけたか？

エゴイズムの自己放棄が出来たか？

人間成長を

限りなく追求してゆきましょう。

人間は生まれ変わることができる。

自分のためとは

人のためにつくす事だ！

ダスキン創業者 鈴木清一

## 愛の輪通信 Vol.18

Information  Report

### 研修生レポート⑤ 英国・米国での経験

ダスキン障害者リーダー育成海外研修派遣事業 第29期研修修了生 吉田沙矢香さん (視覚障がい・滋賀県立図書館勤務)

2カ国での研修で目標が見つかり、今につながっています！



私は先天性の弱視で、イギリスとアメリカで視覚障がい者と旨うろ者の教育・就労・自立生活の支援について学びました。

私と同じように障がいのある方や、支援者たちと情報交換をする中で、両国では社会参加のための訓練とともに、心のケアなど一人ひとりに応じた支援が充実していると感じました。

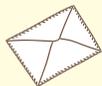
研修を通して「視覚障がい者の社会参加に関わる仕事に就きたい」と考え、

現在、私は図書館で障がいのある方へのサービスを行う仕事や、ボランティア活動を行っています。



(次回へ続く)

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。

猫のるんるんちゃん



宮城県  
柴田郡  
石井  
美加さん

カメラ  
おまかせ!

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。

お座りの練習中



福井県  
勝山市  
坂井  
万美子さん

おたふく発見!



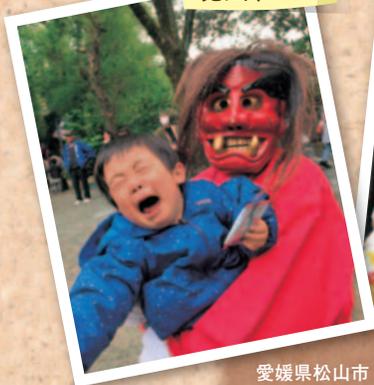
福岡県京都郡  
川口 純子さん

リスさん、どうぞ♪



大阪府堺市  
小田 廣和さん

鬼は外ー!!



愛媛県松山市  
水口 まゆ美さん

フラワーアレンジメント♪



新潟県村上市  
野澤 花子さん

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)

58-12C 2020.2 3597500