

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
621

〈思いやる気持ち〉

先日、通勤の電車で、観光客らしき外国人が年配の方に席を譲っている光景を目にしました。

私は少し離れた場所に座っていたのですが、年配の方が乗車してきたと同時に、その方は自分の荷物を席に置き、年配の方のところまで歩み寄って、手で合図をしながら座席まで案内されていました。

日本人同士が席を譲る光景は何度も見たことがありますし、私自身も経験がありますが、その方のように言葉も習慣も違う外国で同じような行動が出来るだろうか、と考えてしまいました。

昨今、日本では外国人観光客が増え、習慣やマナーの違いなどから時にはトラブルが起ると聞きますが、今回の行動の速さには感心しました。同時に、人に対する優しさや思いやる気持ちは万国共通なのだ実感しました。

普段の生活でも、相手と自分の考えが異なる場合、相手が納得しないままに意見を押し通せば争いの原因となるでしょう。もちろん議論は必要ですが、根底にはいつも相手を思いやる気持ちを持つことが大切です。今回の外国人の方の行動は、普段からそのような思いを持つていなければ出来ないことだと思います。私も「人に対して思いやる気持ちを持つて行動すること」を、普段から心掛けていきたいと感じた出来事でした。



静岡県

富士山と新茶摘み

※イラストはイメージです

株式会社ダスキン社長

山村輝治



左から凧職人の鈴木庸夫さん、伊藤安男さんと娘・友岐さん



名人の手による竹の骨組みは、和紙を張り替えれば数年使えどか



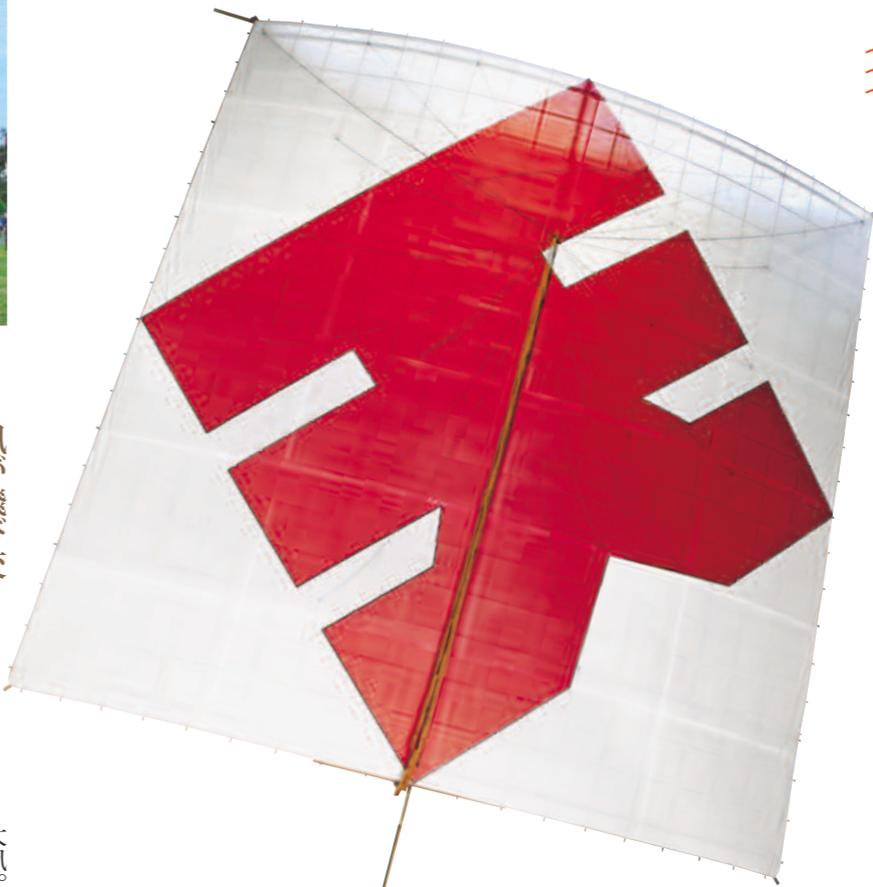
開会宣言と花火の合図により、祭りが盛大に始まる ©浜松まつり会館



赤や紺色など、青空に映える鮮やかな凧が一同に舞う ©浜松まつり会館



子どもの成長を願い、町の威信を刻む 浜松の大凧



最大で量10帖の大凧と、浜松まつりに欠かせないラッパ

凧が飛び交う 熱気いつぱいの祭り

静岡県浜松市で、毎年5月3、4、5日に行われる「浜松まつり」。期間中は100万以上の人が訪れ、市内は熱気に包まれます。祭りの開幕を告げるのは、一斉に大空へと舞い上がる大凧。「やいしょ」「おいしょ」の掛け声、威勢の良いラッパの音とともに、約174の凧が五月晴れの空いつぱいに飛び交います。頭上では小さく見えますが、実際は畳2〜10帖分という巨大な

大凧。町内会ごとに揚げられる大凧には各町の地名や歴史、願いにちなんだ「凧印」が描かれ、数多くの凧が天高く舞う様は圧巻です。遠州のからっ凧とも呼ばれる強い風が吹く中で、男たちは「出せ出せ」「引け引け！」と大声をあげ、力を合わせて大凧を揚げます。巧みに絡ませて摩擦で凧糸を切り合う姿は、「ケンカ凧」の異名をとるほど迫力満点。会場には凧糸が焦げたにおいが漂い、大きな歓声とともに興奮に沸き返ります。

浜松まつりの起源は戦国時代にまでさかのぼり、領主の長男誕生を祝って凧を揚げたことが始まりなのだそう。その風習は約450年が経つ今日にも受け継がれ、祭り初日には初子の健康やかな成長を祈願して、子どもの名前と家紋を入れた初凧が揚げられます。

日が落ちて凧揚げが終わっても、祭りは終わりません。今度は各町で屋台を引く、御殿屋台の引き回しが夜を彩り、初凧を揚げた家で子どもの誕生を祝う宴が開かれます。町中はまさにお祭り騒ぎとなり、朝から晩まで祭り一色に染まるのです。

受け継がれる やらまいかの心意気

腕利きの凧職人であり、浜松まつり組織委員を務める伊藤安男さんは「この祭りは、市民が主体。これだけ大きな祭りが続いてきたのは、浜松っ子の、やらまいか精神」があるからではないでしょうか」と語ります。

「やらまいか」とは、やってやろうじやないかと果敢に挑戦する性分のこと。浜松の子どもは、幼い頃からラッパ隊やお囃子に挑戦し、町の凧揚げ名人に揚げ方を教わりながら育つそうです。また「年中、何かしら祭りの話をしていますね」と伊藤さんも言うように、町民が集まるといつも話題は祭りを持ちきりに。凧の揚げ方、風の読み方、合戦の戦略や段取りにと、各町がどこにも

負けまい」と、矜持をかけて取り組んでいるのです。ベテランから子どもまでが一体となって盛り上がっている様子からは、祭りと凧が町の人々をつないでいることが伝わってきます。

祭りを間近に控え、伊藤さん宅では同じく職人のお義兄さんや娘さんともども、凧作りに追われる真つ最中。「巨大な凧を揚げ、競うには、竹の組み方や本数が大きな要」と語りながら、伊藤さんは見事な手際で大凧を作り上げていきます。そんな大忙しの作業場に現れたのは、幼いお孫さん。凧に色をつける筆さばきを興味深そうに見つめて「僕もやってみたい！」と、小さなやらまいか精神をたぎらせていました。

浜松まつり本番は、もう目前。今年も浜松の大凧は、やらまいかの心意気をのせて、大空狭しと駆け巡ります。

浜松の大凧のふるさと
静岡県浜松市

昔から職人の町として栄え、ものづくりに熱心な土地柄から、ピアノや軽自動車などが日本で初めてつくられたことでも有名。強風が吹く気候が凧揚げに適し、GWは祭りの観光客でもにぎわう

台所の相談室

もうすぐ母の日。記念日などに「ご飯作るうか？」のひと言は、何よりのプレゼントとなるはずです。大切な人の胃袋を掴んでみませんか。

FILE 5

まずは基本の料理にトライ、順序良く作れば喜ばれます！

男性が台所に立つのは大いに賛成！料理初心者の方なら、食べることがあるものから作ってみてください。特に好物が良いですね。知らない料理は、レシピを見てもこれで良いのか不安になりがちなので、馴染みの味から挑戦するのがおすすめです。

我が夫は時々、台所に立ちますが、やはり初めての料理は「これで良いの？」「味見して」、「分からない用語があると」「どういう意味？」と質問責めに。自分で作る方が早い、とやきもきしてしまいます。アドバイスして、次につなげられたらと思います。中々ままならないのが現状。

ですので母の日や、日頃の感謝の意味も含めての台所仕事なら、サプライズの意図も込めて、まずは自分なりに最後まで調理してみてください。「さあできたよ」と食卓にお誘いすれば、わあ！

と驚き、喜んでくれますよ。

今回はミートソースを作ります。野菜を刻めば、煮込むのみ。細かく切るのは大変ですが、この作業の重みを知る人からはお褒めの言葉が聞けるでしょう。ソースを煮込む間に付け合わせを作れば、一気に仕上がり、すぐに食卓に出せるのも良いところ。そして後片付けも忘れずに。この段取りも台所仕事のポイントです。手際の良さも発揮し、日頃の感謝を伝えてくださいね。



ひだかずを
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。



お悩み

休日や記念日など、料理を作って、妻に楽をさせてあげたいと思うことがあります。でもずっと料理は妻の担当で、私はほとんどしたことがありません…。料理初心者にも作れて喜ばれるレシピや、感心してもらえるコツがあれば、ぜひ知りたいです。

(岡山県・男性)



ミートソース パスタ

Answer
Recipe

材料(2人分)

- 牛薄切り肉 ……150g
- 合びき肉 ……300g
- にんにく ……大1片
- 玉ネギ ……1個
- セロリ(葉も含む) ……2本
- ホールトマト缶 ……2缶
- 塩 ……適量
- 醤油 ……小さじ2
- 小麦粉 ……大さじ1.5
- オリーブオイル ……大さじ2
- スパゲティ(太め) ……160g

※牛肉は切り落とし肉でもよい
※ミートソースは4~5人分

作り方

- 1 にんにく、玉ネギ、セロリはみじん切り、牛薄切り肉は細切りにする。トマト缶はボウルにあげてヘラなどでつぶす。
- 2 厚手の鍋、または深さのあるフライパンにオイルとにんにくを入れ、弱火にかけ、にんにくが香ばしくなるまで炒める。玉ネギとセロリを加え、全体が透き通ってきたら牛肉とひき肉を加えて炒める。塩小さじ1を合わせる。
- 3 肉に火が通ったら、小麦粉を振り入れなじませる。粉っぽさがなくなったらトマトを汁ごと入れ、吹きこぼれない火加減で、蓋をして約20分煮込む。
- 4 時々混ぜて、とろみがついてきたら蓋をとって、中火にしてしっかりとろみがつくまで煮詰める。味をみて醤油と塩で調える。
- 5 茹でたスパゲティにソースをからめ、器に盛る。さらにその上にソースをかけ、好みで刻みパセリ(分量外)をふる。

※ミートソースの余りはピザトースト、オムレツやグラタンにも活用できる



飛田さん、どうも

パスタとソースをあえたら、まずはパスタをお皿に山高く盛り、その上にソースをかけると綺麗です。器は平らな皿よりもやや立ち上がりがある器がおすすめです。テーブルには器と飲み物、サラダ、バゲットを準備しておいてください。茹で上がりが一番おいしいので、その頃合いに家族を案内して、さあ乾杯。

台所のお悩み事をお寄せください。

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



頼もしい孫



宮城県大崎市 横山 悦子さん

春休み、同じ県内に住んでいる孫たちが泊まりに来ました。日頃大人だけの我が家も、その時ばかりは孫たち中心の生活に。

最初は元気な孫たちに合わせていたものの、段々と疲れが溜まってきます。そんななか、中学3年生の男の子の孫が、小学1年生の弟や従姉妹たちのお世話をしてくれました。夕食後はお風呂で皆のシャンプーをして、髪も乾かし、寝かしつけまでしてくれて大助かりでした。

「いつも助かっているよ、ありがとう」と褒めると、ニコツと笑顔に。頼もしくて、自慢の孫です。

なんて優しいお兄ちゃん！
皆の良きお手本でもありますね。

不機嫌な猫



岡山県倉敷市 原田 久美子さん

私の車の中には、不機嫌な顔でぶすつとした猫のぬいぐるみがあります。それは何年も前、骨董好きの夫に付き合い、あるアンティークショップへ入った時のことです。私は骨董に興味もなく、面白くないなあと店内をぶらぶらしていると、店の片隅で不機嫌な顔の猫と目が合ってしまった。変な顔と思いつつ覗き込むと、猫の後ろにあった鏡に、同じような顔をした私が映っていたのです。「あ！無意識の時、こんな表情なんだ」と気付かされて、反省。私はすかさず、その猫を買って帰りました。

以来、不機嫌な猫は私の先生となり、車から私を見張ってくれています。

自分の表情は、気付かずにいいですよね。
猫がくれた目からウロコの発見！

ハコベが主役の春



東京都小平市 小倉 節子さん

軒下の小さな空間に草木が芽吹き、たくさんのハコベが葉を広げていました。抜いてしまおうかと考えていると、友人が採りに来ると言います。その友人宅では、鳥のジユウシマツを飼いはじめ、ハコベが餌に最適なのだそうです。

携帯電話で動画を見せてもらうと、なんと可愛いこと！ふわふわの体を震わせて、4羽のヒナ鳥が大きく口を開けて餌をねだっているのです。

ご主人がハコベをすり鉢ですってやると、よく食べるのだとか。我が家のハコベの成長がこんなに気になる春は初めてです。

思わぬ場面で役立った春の芽吹き、
「おいしい」の声が聞こえてきそう。

優しい娘



奈良県生駒市 堀 美奈子さん

我が子ながらに、なぜこんなに心穏やかに育ったのだろうと思っほど、優しい娘。笑顔を絶やさず、いつも控えめな物言いなので、自分を抑えてストレスが溜まらないのかと心配ですが、「私はのんきで何も考えていないから」とのこと。

「そんなに良い子に育てた覚えがないなあ」と冗談で言うと、アハハと短く笑います。生まれながらの性格と、父親である夫のおかげなのかもしれない。そう言つと、「お母さんのおかげもあるわ」と、どこまでも温かく応じてくれました。

とても素敵な親子の会話！
ずっと仲良しでいてくださいね。

喜寿のお祝い



神奈川県伊勢原市 青木 邦夫さん

5月の連休中、東京に下宿している孫娘が久しぶりに帰省して、私の喜寿をお祝いする会を開いてくれました。

当日は家族全員揃って「HAPPY 77」と飾り付けをして、部屋は一気にお祝いムードに。記念写真を見ながら思い出話に花を咲かせて、思わずはしゃいでしまいました。

「これからもますます元気でね」と激励されて、孫の成長をもう少し見守らなくては、と決心。

お祝いをしてくれた皆に心から感謝し、家族の絆、健康の大切さを実感した一日でした。

家族と健康、大事な宝ですね。
未永いご健康をお祈りいたします。

愛犬のナナ



石川県加賀市 田淵 淑子さん

我が家に、ミニチュアシナウザーという犬種の女の子が来て、16年目になりました。名前はナナといって、小さくて本当に可愛いのです。

子犬の頃はよく鳴いて困ったこともありましたが、人懐こくて、一緒にいるだけでも癒されます。しかしここ最近は、首が左側に曲がり、お医者さんに診てもらっても、なかなか良くなりません。歩いていても左側へ回るようにパタンと倒れ込んでしまいます。食欲も以前ほどはありませんが、手のひらにのせてやると、上手に食べられます。

長年にわたって家族の一員として過ごしてきたナナは、私の良き相棒。一日一日を大切にしながら、毎日ナナと遊んでいます。

愛犬は大切なパートナー。ナナちゃんを
思う愛情の深さが伝わってきます。

生きていくしよつこ

燈々無尽

私共は、なげきかなしむ時に、その場の心のいたみには、泣くだけ泣くとしても、必ずや来たるべき日に、よき事のある希望を、祈ろうではありませんか？
希望のもてる人
祈る事のできる人、
あなたこそ、必ずや
不思議な事が起こって来ます。
生きることは、
問題を生んでいくことです。
苦しみ、悩むことは、
生きていくしよつこです。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信

ダスキン障害者リーダー育成海外研修派遣事業
第39期ミドルグループ研修 工藤登志子さん
(肢体不自由 自立生活センター ST E P えとがわ職員)

職場の同僚たちと一緒に
アメリカのいろんな施設で
研修してきました！



昨年の夏、私は職場の同僚たちと共にシカゴ、ワシントンD.C.、ロチェスターにある障がい者団体や大学等を訪問しました。それぞれの機関に共通していたのは、多種多様なバックグラウンドを持つスタッフが、当事者として活躍していること。そしてその場にいる誰もが、常に「自分以外の誰かのため」に全力を尽くし、一人ひとりを尊重していることでした。

お互いに支え合い、どんなに小さな声も決して取り逃さない姿勢を見て、自分自身も誰かのために力を尽くしたい、と強く思うようになりました。

(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。

岩手山と菜の花!



岩手県盛岡市
浅沼 牧子さん

初節句のお祝い!



鹿児島県鹿児島市
鬼塚 紀美子さん



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。

皆でイチゴ狩り!



大阪府茨木市
宋 麻里子さん

新茶摘み真っ盛り



愛知県豊川市
赤川 伸男さん

ばあばの手作り鯉のぼり



埼玉県志木市
小林 雅笑さん

旅行でお花畑へ♪



山口県下関市
古本 寛子さん

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/>



引越しのおそうじにはダスキンモップが便利!
引越しのお手続きは、担当店・Webページ
ダスキンコンタクトセンター 0120-100100 まで



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

59-2C 2020.5 3553700