

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
627

〈人との距離〉

新型コロナウイルスの感染予防のため、常にマスクを着用し、外出先では人との距離を取るようになり、また会議はビデオ会議で開催されています。初めは違和感がありましたが、時間の経過と共に当たり前になってきました。私もお店のレジでは床に書いてある停止線に立つて前の人との間隔を保ったり、ビデオ会議に出席したりしていますが、さまざまな場面で人との距離を意識しているうちに、「人との距離」について考えるようになりました。

友人や家族、上司や同僚など、私たちに切っても切り離せないほど多くの人との関わりがありますが、そんな中でも「距離」を保つことが必要な場合があります。

相手との関係がいつも良好であれば良いのですが、時には意見や考えが違って議論することがあります。もちろん、顔を合わせて話すことも大切ですが、いったん距離を取ることも必要だと思います。議論になった時など、人との距離を置くことで冷静になり、心に余裕が生まれ、別の角度から見て考えることができるようになります。

新型コロナウイルス感染予防のための「人との距離」は、「感染させない、感染しない」という、周りの人を思いやり、大切に思うからこそ行動ですが、時には人間関係を良好にするためにも必要ではないかと思いました。



青木林県

弘前市りんご公園の収穫

※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



かつて馬の放牧が行われた種差海岸。現在も乗馬体験のイベントが行われている



色やデザインなど、一つとして同じものがないのも魅力



接着剤などは使わず、編み込みだけで作られる



部位ごとに材料をそろえるのに約半日、一足編むのに丸1日はかかるという



”もったいない”から
生まれた手編みの逸品

きみがら
スリッパ



約70年前から農閑期の手仕事として伝えられてきた。
1996年に青森県の伝統工芸品に認定

トウモロコシの皮を 再利用した伝統工芸品

古来より良馬の産地として
名を馳せた、青森県十和田市。
かつては馬の定期市が開かれ、
馬の飼料用としてデントコーン
という品種のトウモロコシも
盛んに栽培されていました。し
かし食用にならない皮は大量
に捨てられていたため、それを
もったいない、と農家のお母さん
たちによって生み出されたのが、
きみがらスリッパです。「きみ」と
は青森の方言でトウモロコシの
こと。その「から（果皮）」から作
られるので、「きみがらスリッパ」
と名付けられました。



馬の飼料だったデントコーン。現在、果実は保育所の鳥
の餌などに活用されている

きみがらスリッパの特徴は、
何と言ってもその軽さです。一足
120gほどしかなく、柔らか
くてしなやか。通気性と保湿性
が良く、夏は蒸れずにさらっと
涼しく、冬は暖かいのも持ち味
です。白く光沢のある風合いに
加え、ふつくりした丸い形も

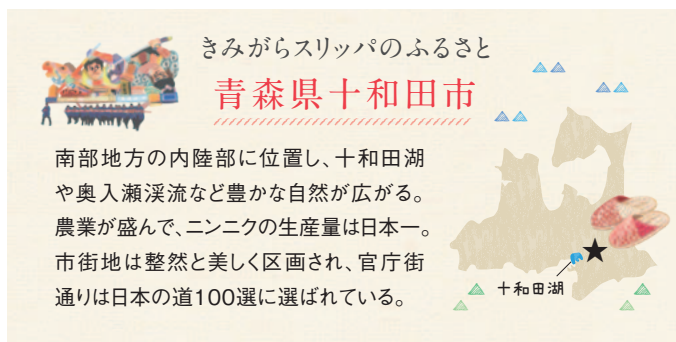


としおです」と瞳を輝かせて話
してくれました。

1963年に設立された組合
は、現在10代から70代までさま
ざまな年代の人が集まって活動
しています。秋から春にかけて
編み込みを行う時期には、週に
1回、皆でお弁当を持ち寄って
集まり、楽しくおしゃべりをしな
がら編んでいるのだそう。また、
一緒に作業を行う高校生のほ
か、制作実演や一般の人向けの
講習会を行う中で、「一緒に作り
たい」という人も増えてきてい
るといいます。

「若い人たちと一緒に作るのは
本当に楽しいですね。そうして
次の世代につなげていければと
思っています」と、宮本さんは話
してくれました。

もったいない、の視点から生
まれたきみがらスリッパ。その
知恵と技術は、新たなアイデア
も柔軟に編み込みながら、受け
継がれていきそうです。



きみがらスリッパのふるさと

青森県十和田市

南部地方の内陸部に位置し、十和田湖
や奥入瀬溪流など豊かな自然が広がる。
農業が盛んで、ニンニクの生産量は日本一。
市街地は整然と美しく区画され、官庁街
通りは日本の道100選に選ばれている。



台所の相談室

食卓でおなじみの卵料理は、
簡単そうに見えて、奥深いもの。
やさしい味わいの茶わん蒸しは、
秋の献立にぴったりです。

FILE II

時間と火加減を守り、
蒸し上げれば失敗なし！

バケツいっぱい!! 私も茶わん
蒸しが好きすぎて、そんなリク
エストを母にしてみました。自分
で作れば具材も量も好きにでき、
おなかいっぱい食べられます。

レンジ蒸しは手軽なようとい
て機種の癖などがあり、慣れる
まで難しいところがあります。
その点、蒸し器やせいろなら、時
間と火加減さえ守れば失敗なし。
卵液と出汁の割合によつて固め
にするか、汁物のようにやわらか
くするかも好みで決められます。

ポイントとは、卵液と出汁を合
わせたらずくに蒸すこと。時間
が経つと器の中で分離してしま
うからです。次は火加減。強火で
2分蒸した後、弱火でじっくり
と火を通していくことでなめら
かに仕上がります。一気に強火
で蒸すと表面がでこぼこし、中
に「す」が入りますので、気をつ
けて。



お悩み

私は茶わん蒸しが大好きで、バ
ケツいっぱいでも食べられそう
なぐらいです。でも、自分で作ると
レンジで爆発したり、固まらな
かったり、すぐ入ったりと、うまく
できたためしがありません。失敗
しない茶わん蒸しの作り方や
コツを知りたいです。

(山形県・女性)

器は茶わんくらい大きさ
で、凹凸のないつるりとした形
のものを。磁器は火の通りが良い
です。井ほどの大きな器で蒸す
場合は、最初の強火を少し長め
の5分くらいにした後、弱火で
時間をかけて蒸してください。
茶わん蒸しはそのまま食べる以
外にも、ごはんにかけてたり、具に
うどんや餅を入れて蒸したり
するのもおすすめです。

ひだかずを 飛田和緒さん

料理家。1964年、東京都生まれ。
独自のアイデアレシピが人気。
新刊の『いちばんおいしい野菜
の食べ方』(オレンジページ)を
始め、著書多数。



Answer Recipe

茶わん蒸し

材料(2~3人分)

卵 2個
鶏肉 50g
しいたけ 1枚
三つ葉 適量
出汁 1カップ半
薄口醤油 小さじ1
塩 2つまみ

作り方

- 1 卵はよくといておく。鶏肉は小さめの一口大に切り、しいたけは薄切りに、三つ葉は葉をざく切りにしておく。
- 2 蒸し器を準備する。器に鶏肉としいたけと三つ葉を入れる。
- 3 出汁に薄口醤油と塩を合わせてから、とき卵を加える。ざるでこしながら器に入れ、蒸し器に並べる。
- 4 強火で2分、弱火にして20分蒸す。竹串を刺して澄んだ出汁が出たら出来上がり。固まっていない時は、蒸し時間を延長する。



飛田さんって ほんとにま

失敗なしと言いながら、慣れ
てくると鍋から離れたたり、タイ
マーをかけ忘れたりして、表面
にすが入り、台なしにしたこと
も。そんな時にはあんをかけた
り、薬味をのせたりして表面を
隠して。醤油とほんの少しのみ
りんで味を付け、水とき片栗粉
でとろみをつけたあんをかけれ
ば、見た目よく仕上がります。

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。



皆で分かち合うなんて、素敵な発想！
きつと鳥さんも、喜んでいるはず。

ナイスアイデア！今年もハロウィンの色で彩られているのですね。

頼りになる男性陣なのでしょうね。
ご夫婦の仲の良さもしのべれます。

好物のおかげで食欲も戻り、お元気になられてよかったです！

A cartoon illustration of a young girl with brown hair, wearing a purple shirt, sitting on the ground. She is holding a small, striped, round object (possibly a fruit or a toy) in her hands. Above her head is a thought bubble showing a boy wearing a brown hat and a blue shirt, looking towards her. The background is a simple light blue sky with a few clouds.

最後に届けられた里芋の温かな味は、
ずっと忘れられませんか。

A circular illustration showing a boy and a girl in a field. The boy, on the left, has dark hair and is wearing a red shirt. The girl, on the right, is wearing a blue and white polka-dot headscarf and a blue shirt. They are standing in a yellow field with green hills in the background under a blue sky with white clouds.

かけがえのない、帰る場所ですね。

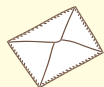
自分の仕事はやりとげて、
なお同僚を助けることだ。

それから、私は日本の歴史や文化が大好きで、侍の歴史や抹茶のお茶会などに興味が 있습니다。私は今までの生活の中、世界の中で、日本が一番大好きです。万歳！



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/>

ダスキン創業者 鈴木清一



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。

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/>



瞳の美しい美猫です!



神奈川県
藤沢市
福島
ハツ江さん

上手に編めました!



埼玉県比企郡
鳥村 香澄さん

お尻にもスマイル!



福島県大野市
三嶋 ひかるさん

兄弟2人でスヤスヤ...



北海道札幌市
宇野 瑠美さん

仮装でポーズ!



大阪府大阪市
植田 珠実さん

コスモス道をお散歩!



山口県
山陽小野田市
澤江 知絵美さん



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。

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

59-8C 2020.10 3492500