

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No. 631

〈話すことの大切さ〉

新型コロナウイルス感染症の拡大によつて中止していたミスドファンミーティングを、昨春秋、8カ月ぶりに開催しました。参加者数を従来半数とし、会場はダスキンの「イベント衛生サービス」による感染予防対策を施しての開催です。久しぶりの開催でしたので、私もいつもより緊張気味にスタートしました。

第一部では透明のフェイスシールドを着用してスピーチを行ない、参加者もマスクを着用されているので表情が分かりにくく、私の話がきちんと伝わっているか不安になる場面もありました。第二部の懇談会では、テーブル上に感染防止のアクリル板を置き、参加者とスタッフはそれを挟んでの会話となりましたため、お互いに話が聞き取りにくい様子も見られました。そのような環境ではありましたが、参加者の皆様には喜んでいただき、また、私たちも直接皆様の声をお聴きすることができて、とても有意義な時間となりました。

コロナ禍では感染予防対策に細心の注意を払うことは当然必要ですが、顔を合わせて会話することの大切さも改めて感じました。

外に出かけたり、人と会話したりすることで気持ちも晴れます。難しい状況ではありますが、しっかりと感染予防をして、活動していくことも大切だと感じたミスドファンミーティングでした。



岐阜県

雪景色の白川郷

※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



温もりあふれる
暮らしの道具

有道しゃくし



手に取ると驚くほど軽く、すくう部分にある独特の凹凸が具材を逃さない



木目を読みながら1本の丸太から削り出される。継ぎ目がないため丈夫



会長の松下さん(中央)を囲む、保存会の皆さん



やわらかく煮込んだ豆腐も崩さずにすくえる優れもの



昔、高山ではどの家庭でも有道しゃくしが使われていたという

高山の山間で生まれたしゃくしの王様

飛騨高山の南の玄関口と呼ばれる、高山市久々野町。この町の東部に位置する有道地区で生まれたのが、「有道しゃくし」です。素朴なこの木しゃくしは、随筆家の白洲正子氏が「しゃくしの中の王様」と評したほど使いやすく、かつて高山ではどの家庭にもあったと言われています。江戸時代より冬季の生業として生産されていた有道しゃくしは、有道地区が全戸離村となった際に姿を消しそうになったことがありました。しかしそれ

多く吸収してしまうので、しゃくし作りができるのは寒い冬の間だけ。秋になって葉が落ちてから伐採し、11月から4月頃にかけて作られます。

保存会会長の松下満男さんは、「伐採した木は日に当たりすぎても、風を受けすぎてもいけないので、保管にも気を配っているよ」と言い、作業中に割れてしまわないように、作り始める前には丸太を水や雪の中に入れて湿気を帯びさせるのだと教えてくれました。

使うほどに手になじむ身近な良品を残したい

制作は全て手作業です。カンカンカンと、まるで建築現場のような力強い音が響く中、1本の丸太から徐々にしゃくしの形が削り出されていきます。主に鉋や出刃包丁が用いられますが、すくう部分だけは「すくい鉋」という特有の道具によって彫られます。松下さんの手であつという間に美しい波模様が生み出されると、「この凹凸があることで煮物などの具を崩さずにすくえる。料理をする人に使いやすい」と喜ばれるんですよと話してくれました。厚みや角度など細部までこだわり、丁寧に面取りして仕上げっていく様子からは、手作りの温かさを使い手への心配りが伝わってきます。

現在、保存会には13人が集まり、春にかけて制作に勤しむだけでなく、高山市の冬の風物詩

を危惧した町民らによって、平成13年に「有道しゃくし保存会」が発足。地元の人々の手によって、脈々と伝承されています。

有道しゃくしの特長は、1本の丸太から削り出すため継ぎ目がなく、丈夫であること。防腐剤や漂白剤などを一切使わず、木がやわらかいので鍋肌などに当たっても調理器具を傷つかせません。素材となるのは、高山名物の「朴葉味噌」でよく知られる朴木(ホオノキ)。昔からこの地に多く自生し、乾燥しても形が変わらないため、刀の鞘や下駄などに使われてきた白木です。ただし、夏は木材が水分を



すくい鉋で彫られる波模様は、熟練の技

である「二十四日市」をはじめ、各所での実演などにも精力的です。元小学校教師の女性は、保存会で教えるに再会し、かつての師弟で肩を並べながら「身近にこんなにも良いものがあると、知ってくれる人が増えると素敵。子どもや若い人にも興味を持ってもらえれば」と笑顔で話してくれました。

雪深い町に受け継がれる、有道しゃくし。使えば使うほど手になじむ暮らしの道具は、「故きを温ね新しきを知る」の言葉の通り、改めて先人の知恵の素晴らしさを教えてくれます。

※令和3年の二十四日市は新型コロナウイルス感染症の影響により規模の縮小や開催されない場合もあります
(令和2年11月現在)

有道しゃくしのふるさと
岐阜県高山市久々野町

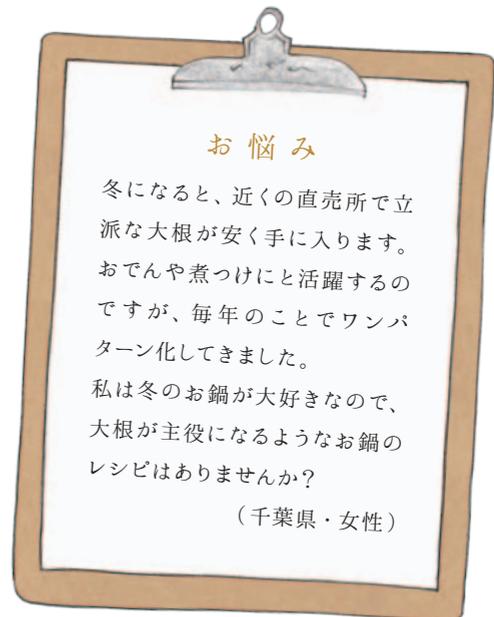
飛騨川上流に位置する高山市は全面積の約90%が山林で、特に久々野町はりんごや桃などの果樹栽培が盛ん。朴葉の上に味噌やネギ、きのこなどをのせて焼く朴葉味噌は、高山名物の郷土料理として愛されている。

台所の相談室

星も凍えるような寒い夜でも
お鍋を囲むと、ぽかぽかに。
みずみずしい旬の大根とともに
冬の味覚を楽しみましょう。

FILE 15

丁寧にすりおろした大根で ふんわり優しいお鍋をどうぞ。



お悩み

冬になると、近くの直売所で立派な大根が安く手に入ります。おでんや煮つけにと活躍するのですが、毎年のことでワンパターン化してきました。私は冬のお鍋が大好きなので、大根が主役になるようなお鍋のレシピはありませんか？
(千葉県・女性)



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。

我が家では、大根おろしをたっぷりとのせたみぞれ鍋がよく食卓に上がります。大根おろしは丁寧に作業しないと残念な味わいになってしまう料理の一つ。子どもの頃、おろし担当は長女の私で、早く終わらせたいがために、おろし金に大根をゴリゴリと強く押し付けたものです。そうすると祖母に怒られました。力任せにはせず、優しく

時間をかけて丸く円を描くようにすりおろすと、滑らかな口当たりになります。
大根おろしは、焼き魚や出汁巻き卵に欠かせない存在。焼いた塩鮭や茹でた青菜やきのこがあれば、立派なメインのおかずにもなります。麺の上にとすりおろしてもおいしい。

り。ちょっと面倒な、しらすおろしや納豆おろしが苦にならなくなりました。おろし金も劣化するので、思うようにいかない時は、メンテナンスや新しい物に買い替えなど、見直してみるといいですね。

最近おろし金を新調しましたら、とてもよくすれてびっくら、とてもよくすれてびっくら、とてもよくすれてびっくら

大根おろしは、おろしたてが一番おいしいから、食卓で皮ごとすりながら食べることが多いです。

大根おろしは、おろしたてが一番おいしいから、食卓で皮ごとすりながら食べることが多いです。

Answer Recipe

タラのみぞれ鍋



材料(2人分)

- 生タラ(切り身).....2切れ
- 塩.....適量
- 大根.....約1/2本
- 水菜.....2~3株
- 片栗粉.....適量
- 揚げ油.....適量
- 昆布出汁.....4~5カップ
- 薄口醤油.....大さじ1
- すだち.....適量

※大根おろしの2人分は500gが目安
※すだちの他、ゆず、かぼすなどでも

作り方

- 1 生タラはさっと水で洗い、ペーパーで水気を拭き取る。塩をふり、食べやすい大きさに切る。
- 2 大根は皮ごと優しくすりおろし、ざるにあげて水気を切る。
- 3 水菜は5cmの長さに切る。
- 4 ①のタラに片栗粉をまぶして、170度の油でさっと揚げる。
- 5 鍋に昆布出汁を入れて温める。塩と薄口醤油を加え、やや濃口のすまし汁ぐらいの味に調える。
- 6 切った水菜と④のタラを鍋に入れ、すりおろした大根をふんわりとのせて、弱火で静かに温める。仕上げにすだちなどをしぼる。

飛田さんってどうしてま



魚は必ず水でさっと洗い、水気を拭き取って塩をふります。塩が浸透すると再び水気が出てくるので、キッチンペーパーに丁寧拭き取ってください。すると臭みが消えて、うまみが出ます。
また、タラは身が崩れやすいので、揚げる前に粉でコーティングを。片栗粉を使うと、お鍋がとろとろと仕上がります。

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。

ほほえみのひろば



誕生日

福岡県久留米市 塚本 昭子さん



私たち夫婦は、お正月と節分の日
に誕生日を迎えるため、いつもまとめ
て誕生日会を開いています。
昨年2月に集まった時、白髪を染
めた部分が少し赤茶色になってし
まったのを気にしていると、中学2年
生になる孫娘が「ばあば、似合っ
てるよ!」と言ってくれました。食事の
際にも「ばあばの味噌汁、おいしくて
大好き」とこり。

ほんの数年前までは、私の方がよく
「大丈夫よ」と励ましていたのに、成長
の早さにびっくりするやら、嬉しいや
ら。帰り際に「ありがとうね」と手を
握って見送りました。

なんて思いやりにあふれたお孫さん!
優しさが、何よりのプレゼントですね。

タオルの花

岡山県倉敷市 服部 忠雄さん



「ほら、また立派に咲いたぞ」「ほん
とだ、すごいね!」。最近、妻と顔を合
わせながら、そんな会話をしています。
咲いているのは、私たちが営むヘアサ
ロンの物干し場に広がる「タオルの
花」。数が多ければ多いほど、お客様
が来てくださったという私たちの「喜
びの花」なのです。

数年前、色あせてくたびれたタオル
を見て反省し、一枚一枚丁寧に扱っ
ようにしてきました。以来、徐々にお
客様の笑顔も増えた気がします。これ
からもたくさん「タオルの花」を咲
かせられるように、精進したいと思
います。

早春の花々にも負けないほど
清々しくて美しい光景ですね!

素敵な若者たち

福井県福井市 中嶋 裕子さん



我が家は自動車の整備・販売業を
営んでいます。ある夜、ご依頼でお客
様の車を整備工場まで運んでいた時
に、突然車のエンジンが止まってし
まったのです。

何が起ったのか分からずに焦っ
ていると、前を走っていた車が異変に
気付いてくれました。そして中から3
人の若者たちが降りてきて、「大丈夫
ですか?車を移動しましょうか?」と、
声をかけてくれたのです。

その後も、助けの車まで呼んでくれ
素敵な若者たちの気遣いに心が温か
くなりました。

とっさにテキパキ助けてくれたなんて
頼もしく、優しい若者たち!

バス通園

京都府与謝郡 小西 康子さん



娘が3人目の子を出産したので、家
事を手伝うために6日間だけ娘の家
へ。さっそく次の日から、孫を保育園
まで送ることになりました。

バス停までは一人で歩きながら、い
ろいろとおしゃべり。バスを待つ時間
も、「フーツとすると、白い息が出る
ね」「そやね、今日は寒いからだよ」
などと、会話の弾む二人だけの楽しい
時間でした。

約束の6日間が過ぎて自宅に帰っ
た後、孫が「ばあばとバスに乗らない
なら保育園に行きたくない!」と言っ
ていたと娘から聞きました。また行く
からね。

寒い朝でも通園が楽しみになるくらい
幸せな時間だったんですね。

感謝して一日一日を 燈々無尽

どなたが、言うて下さったか
今はその出どころも
忘れてしまいました
長生きをするコツ
というのを教わりました。

「長生きをするコツは
今日一日死なないことだ」
と言うのです。

どうか、あなたも
長生きをして下さい。

それは、今日一日を大事に
尊く生きて下さる事です。

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期研修生 校本友里さん(精神障がい)

アメリカでの研修で得た
貴重な経験や気づきを
レポートします!



私は現在、研修先のハーバード大学で知
り合った友人とメンタルヘルスに関するオ
ンライン勉強会を行っています。この勉強会

はメンタルヘルスに関して幅広い話題を扱い、互いの
興味・関心について共有し、意見交換をするものです。

私の他に、アメリカ、カナダ、イギリス、インドなど
から参加者が集っているため、それぞれ環境など違

うこともありませんが、共通する課題も多くあります。
異なる背景を持つ者同士で

話し合うことは発見が多く、
世界各国の参加者を同時につ

なぐことができるのはオン
ラインならではの醍醐味だ
と感じています。(次回に続く)



愛の輪は、日本とアジア太平洋の地域社会
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/>

大・大吉

宮城県宮城郡 伊藤 ともこさん

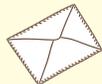


あるお寺で、水に浸すと文字が浮
かび上がる「水みくじ」を引きました。
すると何ということでしょう、「大吉」
の上にもう一つ「大」が付いた「大・大
吉」だったので。一緒にいた妹も「す
ごく、初めて見るわ!」と大歓声。
初めての「大・大吉」に、これから良
いことがいっぱいあるのかな、それと
も今の幸せが続くということかなと、
心の中でそっと喜ぶ私です。

とっても縁起がいいですね!
是非あやかりたいものです。

弊紙は来年初刊50周年を迎えます。
そこで「喜びのタネまき新聞と私」を
テーマにお便りを募集しています。
あなたの思い出をお聞かせください!





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。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、身近な話題をどうぞお寄せください。

送り先

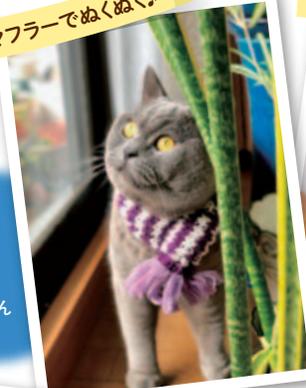
〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33
株式会社ダスキン広報部
「喜びのタネまき新聞」編集部
e-mail: koho4@mail.duskin.co.jp

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。
- 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しからずご了承ください。

●本号は、2020年11月に制作したものです。状況によって記載内容が変更となる場合がございます。

マフラーでぬくぬく♪



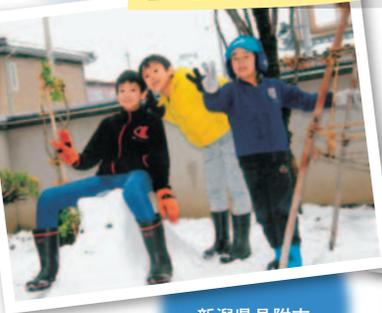
大阪府
池田市
青木
一恵さん

恵方へ向いてパクリ!



大分県宇佐市
後田 まりさん

雪でイノシシ、作ったよ



新潟県見附市
小出 了子さん

大きな寒茸(ヒラタケ)にびっくり!



福井県あわら市
宗石 孝子さん



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。

みかん大好き♡



愛媛県伊予市
伊豫岡 幸さん

雪の中をお散歩♪



岩手県九戸郡
佐々木 トセさん

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

59-12C 2021.2 3462800