喜びのタネまき新聞

読む人の幸せを心に願って作る

No. 637

〈悩みは行動で〉

毎日を平穏に過ごせると幸せですが、時には悩むこともあり、年を重ねた分だけその時間が増えたと感じます。自分にとっては大きな悩みも、周りの人から見れば小さなことかもしれません。また、自分自身のことだけでなく、仕事や家事、家庭や家族のことで悩んだり、不安に感じたりした時など、一人で考え込むとさらに大きくなるように思います。

昨今、人と人との関わりが希薄になっていると言われますが、人と会話すると悩みが軽減される場合もあります。深刻な際は専門医などに相談すると、気分が晴れ、心が軽くなることもあるのではないでしょうか。

会話や相談ができない時、私は何か行動することを心がけています。例えば、別の仕事に着手したり、ジョギングや運動をしたりするなど忙しくしていると、不思議と悩みが薄れていくように感じるのです。

話を聞いてもらう、別のことに取り組む、趣味や運動をする、いずれも共通しているのは、「行動する」ことです。行動すれば視点が変わり、思考を変えれば気持ちを切り替えるきっかけが生まれます。

これからも悩みを抱えることはあると思いますが、同じ数だけ幸せがあると信じて日々を過ごしたいと思います。

株式会社ダスキン社長
山村輝治

※イラストはイメージです

福井県

城山公園・明鏡洞

高浜城の跡地である城山公園。園内にある「明鏡洞」（海食洞）は高浜町の名勝です。

若狭塗箸(わかさぬりばし)

御食国(みけつくに)に伝わる食べる喜びを生むお箸

江戸時代の中後期には螺鈿や蒔絵など、実に200種類以上の技術が生まれたという。なかでも漆を何度も塗り重ねて、丁寧に磨き上げながらアワビの貝殻や卵殻、松葉を使って模様をつける研ぎ出しが特徴。

海底のような模様が美しい若狭塗箸。「塗り」と「研ぎ」によって質感が生まれる。

職人歴60年以上の古井さん。30以上ある塗りの工程をほぼ一人で行う。

白い粉は卵殻を砕いたもの。職人技で素早く均等にまぶしていく。

小浜湾の東側にあり、海の芸術と呼ばれる蘇洞門(そとも)。断崖美や洞門などが楽しめる。

伝統手法で研ぎ出される宝石のような塗箸

かつて若狭湾で水揚げした海産物を京の都へと運ぶ「鯖街道」の出発点であった、福井県小浜市。豊かな港町であると同時に古くから塗り物が盛んで、若狭塗の産地としても知られています。その美しさは江戸時代から名高く、小浜藩が秘宝の漆芸として他藩への技術流出を禁止していたほどでした。

若狭塗のなかでも、特に有名なのが「若狭塗箸」です。現在も塗箸の国内シェア8割を占めているこのお箸は、「鶴のくちばし」と呼ばれる細い箸先や、宝石のようにキラキラと輝く装飾が特徴。一般的な蒔絵の手法とは異なり、先に貝殻や卵殻をちりばめ、その上に色漆を何層にも塗り重ねます。そして最後に丹念に研磨し、下層から貝殻や色漆を浮かび上がらせるのです。そのため年月を重ねても輝きを失わず、艶やかな光をまとった様は、若狭湾の海底を写すようだと言われています。

若狭塗箸は昔から町ぐるみの分業制で作られており、原木から木地を作る工程、塗りと絵付けの工程、そして最後に研ぎ出しの工程を経て仕上げられます。

「この模様を出すためには25～30回は色漆を塗り重ねないといけない」と教えてくれたのは、伝統工芸士であり、数少ない手塗りの職人である古井正弘さん。「一本ずつ時間をかけて塗るのは、練習すれば誰でもできる。一度にたくさんの量を塗れるのが職人や」と、十数本ものお箸を束ねて、驚くほどの手際の良さでムラなく塗っていきます。そして塗っては乾かし、塗っては乾かしを繰り返し、出来上がるまでおよそ4カ月。「漆は繊細で、温度や湿度管理が難しい。けれども丁寧に作られた分、十数年以上も使い続けられるんやで」と教えてくれました。

地元の文化として人と人とをつなげる

小浜の夏の風物詩となっているのが、毎年8月4日の「箸の日」に行われる「箸まつり」です。元々はお箸の品評会の場でしたが、時代とともに地域の皆が参加するお祭りに変わっていったのだそう。今では古くなったお箸の箸供養が行われたり、お箸の端材で子どもたちが工作をしたり、お箸のおみこしが披露されたり、とお祭りは全てお箸一色。地元の伝統文化を通して、子どもからお年寄りまでが和気あいあいと盛り上がります。

また、世界最大のお箸を展示する「箸のふるさと館WAKASA」では研ぎ出し体験ができ、地元の小学生は6年生になると

毎年8月4日に行われる「箸まつり」では箸の端材を使った工作教室が開かれる。

ここで家族分のお箸を作って持ち帰るのだとか。お祝いごとの際に若狭塗箸が贈られることも多いため、小浜ではどの家庭にも若狭塗箸があるそうです。

世界中でも、お箸のみで食事をするのは日本だけと言われています。「毎日手にするものだからこそ、違いが分かる。若狭塗箸は口に運んだ時の感触が柔らかく、おいしいごはんがもっとおいしくなるんや」と、古井さんは誇らしげに語ります。

古くは朝廷に食料を届けた「御食国(みけつくに)」として、食文化を守ってきた若狭。この地で生まれた塗箸は、今日も食卓に花を添え、多くの人々に食べる喜びを届けているに違いありません。

若狭塗箸のふるさと

福井県小浜市

飛鳥・奈良時代から朝廷に食料を献上する「御食国(みけつくに)」と呼ばれた若狭小浜。道中で鯖が腐敗しないように塩漬けしたことで生まれた鯖寿司は、今でも多くの人に愛されています。

飛田和緒さんの
台所の相談室

皆様のおかげで、喜びのタネまき新聞は50周年を迎えることが出来ました。今回はそれを記念して、飛田さんに特別なレシピをお願いしました。

FILE 20

やわらかく茹でた大豆で いろいろな料理を楽しんで。

創刊50周年おめでとうございます。お祝いの記念として、今回から3回にわたって“タネ“をテーマにお届けします。

まずは、大豆レシピ。大豆は、枝豆とは収穫時期が違うだけで元は同じです。枝豆は未成熟の段階で収穫されたもので、大豆は成熟し、茶色く乾燥してさやが開くほどになってから収穫したもの。そう、大豆は“種子“なのです。

大豆は基本的には水で戻し、茹でて食べます。お味噌汁に加えて呉汁風にしたり、スープや煮物、炊き込みごはんにしたりと、茹でておくといろいろな料理に幅広く使えます。だまされたと思って、一度ご自身で茹でてみてください。そのおいしさといったら！ 私は舌で潰せるほどやわらかく茹でた、茹でたて熱々のねっとりした豆が好きです。この味わいは、茹でたからこそのご褒美。

茹で時間が3～4時間と聞くと驚かれるかもしれませんが、タイマーをかけながら家事をしたり、または一度火を止めて後から再び点火してもかまいません。じっくり取り組んだ先には、得も言われぬおいしさが待っていることをお約束します。

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『季節を味わう 保存食手帖』（扶桑社）を始め、著書多数。

お悩み

今号から3号連続で
編集室からのリクエストです！
新聞のタイトルにちなんで、
いろいろな「タネ」を使った
レシピを教えてください！

喜びのタネまき新聞
編集室

Answer Recipe
大豆のサラダ

［材料（2人分）］

茹で大豆	200g
ハム	2～3枚
赤玉ネギ	みじん切り1/8個
刻みパセリ	大さじ1
塩	小さじ1/4～1/3
酢	大さじ1.5
オリーブオイル	大さじ3
こしょう	少し

［作り方］

1. ハムは粗みじん切りにする。
2. 大豆、①、赤玉ネギ、調味料を合わせてよく混ぜ、30分以上冷蔵庫において味を含ませる。
3. 食べる直前にパセリを合わせてなじませる。

※大豆は缶詰などの水煮大豆でもOK
※常備菜としてもよい。保存期間は冷蔵保存で約5日

飛田さんのひとてま

大豆は、まず丸1日たっぷりの水で戻します。豆が「もう膨らみません」というくらい、薄皮がはじける寸前までしっかり浸水させてから茹でるのがコツ。

火にかけて沸騰してきたら白いふわふわの泡、アクを丁寧に取ります。後は、吹きこぼれない程度の火加減でやわらかくなるまで茹でるだけです。

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

50年分のラブレター

since 1971

創刊50周年を記念して
「喜びのタネまき新聞と私」をテーマに、
たくさんのラブレターを
お寄せいただきました。
前号では掲載しきれなかった、
うれしいお便りをご紹介いたします。

皆で回し読み

岐阜県土岐市　有賀 美佐子さん

息子のお嫁さんは、会社で同僚たちと喜びのタネまき新聞を回し読みしているそうです。そして最後はいつも決まって、先輩の手に。先輩のお宅では、同居しているおばあさんが新聞を心待ちにしているのだとか。

皆の毎月の楽しみになっています!

勇気をくれる新聞

山梨県南巨摩郡　石井 光雄さん

毎月ダスキンの担当者さんが笑顔と一緒に、喜びのタネまき新聞を届けてくれます。

素敵な人生を歩まれている皆さんの話を読んでは「私たちも負けないぞ」と勇気をもらい、妻は飛田さんのレシピを参考にしながらおいしい料理を作ってくれます。

これからも皆さんの記事を楽しみにしています。

旅の思い出

宮城県仙台市　大泉 祐子さん

627号を手に取って、びっくり。表紙に描かれていた「弘前市りんご公園」のイラストは、以前、私が旅して見た光景そのものでした。

目的地に向かうまでの列車では、両側の車窓からりんごの木々が見え、窓を開ければ手が届きそうなぐらいに果実が実っていました。遠くに望む岩木山は美しく、りんごジュースを始めとしたお料理も絶品。ふとした瞬間に、最高の旅を思い出させてくれた表紙に感謝です。

母との楽しみ

島根県安来市　竹本 良子さん

認知症の母は、時折記憶があいまいになってしまいますが、喜びのタネまき新聞が届くと、毎回欠かさず私に渡してくれます。私がこの新聞を楽しみにしていることを、覚えてくれているのです。

これからもずっと、母とともに新聞を心待ちにしています。

笑顔になる話

福岡県大野城市　木村 かよ子さん

以前、「ほほえみのひろば」でとても感動した記事がありました。それは、いつも笑顔を絶やさない娘さんを、お母さんが褒めておられるお話。

笑顔を絶やさないなんて、出来そうでなかなか出来ないことですよね。そんな天使のような娘さんがいるなんて! 温かいご家庭の様子が伝わってきて、繰り返し何度も読ませてもらいました。

仲間とタネまき

愛知県豊橋市　山田 和彦さん

家庭菜園を楽しんでいる私。この新聞を初めて目にした時は、「農業関係の新聞かな?」と思いました。内容は想像と違ったものの、読んでみるといろいろな情報が載っていて、いつの間にか楽しみに待つように。

最近では会社を定年退職した仲間も増え、家庭菜園にも一層精が出る日々です。新聞に負けないよう、私も「今度は何のタネまきをしようかな?」と、仲間たちとともに頑張っています。

燈々無尽

プラスの人生

他の人の失敗を、せめないで、
温かくかばってやることも大事です。
しかし、それ以上に
失敗をした本人が、そのことを
大きな授業料を払ったとして、
今後の人生に大きな収穫を得るか、
それとも、失敗をアタリマエだ、
とすごしてしまうか、
ハッキリ教えることは、
より以上に有益です。

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37期研修生　大塚里奈さん(肢体不自由)

アメリカ・ボストンでの海外研修は、私にとって大きな転機となりました。

ボストンでは、障がい者をサポートするNPOでインターンシップとして働くことになりました。ですが、最初は右も左も分からず、戸惑うことばかり。申し訳ない気持ちをスーパーバイザーのダンに伝えると、「分からないことは何でも聞いてほしい。一緒に学んでいこう」と言ってくれました。

それまで、「周囲に迷惑をかけてはいけない」とばかり考えていましたが、「困った時は、誰かを頼ってもいいんだ」と思えるようになり、積極的に行動できるように。ダンの言葉は、私にとって大きな転機だったように思います。

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/

みてもらお！

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。

爽やかな色のアサガオ発見
佐賀県唐津市　鬼木 尚子さん

水遊び、楽しいな♪
岩手県一関市　小島 トシ子さん

おうちで夏を満喫♪
兵庫県佐用郡　柏原 和子さん

足元にお花がいっぱい！
長野県飯田市　小澤 恭子さん

ラフティングに初挑戦！
北海道芦別市　佐藤 千鶴さん

孫と浜辺でのんびり
鳥取県米子市　足立 千恵子さん

あなたのお便りや写真をお寄せください。

あなたが体験したうれしかったことや、
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。
心よりお待ちしています。

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。
- 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、2021年5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。

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
60-5C　2021.7　3396400