



鹿児島県

垂水千本イチョウ園

園主ご夫妻が長い歳月をかけて私有地を開墾した、約1200本のイチョウが並ぶ黄金の楽園。

※イラストはイメージです

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき 新聞 No. 641

△100分の1秒△

今年の夏、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会が一年延期で開催されました。コロナ禍での開催となり、無観客

で行われたため通常とは違う状況となりましたが、数多くの競技が一斉に行われるのはオリンピック・パラリンピックの醍醐味です。私自身もスポーツ観戦が好きなので、種目に関係なく多くの競技をテレビ観戦しました。

団体戦、個人戦、それぞれ競技ルールの違いによって勝敗の行方が決まります。どの競技を観ても各国の選手が5年間の集大成として、メダル獲得に向けて頑張っている姿に感動しました。

なかでも、水泳や陸上の短距離競技では100分の1秒差で順位が決まるシーンがあり、その差を縮めるために選手は日夜努力されているのだと思うと、改めて胸に迫るものがありました。

ほんのわずかな差であっても、日々研鑽を積み重ねたことが成果となつて表れるのは、私たちの日常生活でも見習うところがあると感じます。

誰もが与えられた時間は同じで、同じスピードで時間は過ぎていきます。時間を大切にし、何事にも「100分の1秒だけでも成長しよう」と努力することが、人生を豊かにしていく一つの方法だと学びました。

株式会社ダスキン社長

山村 輝治

ガラガラ船

健やかな成長を祝い
親から子へと贈られる

家の数だけ形がある
船形の郷土玩具



昔は男の子の父親や祖父が作ったり、近くの船大工などに作ってもらったりしていたという

日本の最西南端・鹿児島県南さつま市にある坊津は、東シナ海を行き交う船舶の寄港地として栄えた港町です。この町に伝わる船形の郷土玩具が「ガラガラ船」。そのユニークな名は、子どもたちが引く際にガラガラと音が鳴ることから名付けられたと言われています。

坊津では、古くから端午の節句祝いにガラガラ船が男の子に贈られてきました。端午の節句には鯉のぼりが一般的ですが、子どもたちが引く際にガラガラと音が鳴ることから名付けられたと言っています。

坊津ガラガラ船・唐カラ船保存会の会長・谷川茂洋さんは、「最近く保存会の織田聖さんは、最近は作れる人が少ないので、作ってほしいと頼まれるんだけど、西陣織、金糸を使った帆がいいと言われるね。やっぱり親心だね」とこやかに話してくれました。

また、家ごとに伝わる船体のデザインがあり、作り手の個性や工夫が見られるのもガラガラ船の魅力。「作り方も材料も人によつて違う。うちは桐ダンスなどの廃材を使ってる」と話しながら、織田さんは手際よく木材を削ったり、色を塗つたりと作業の様子を見せてくれました。

**海辺に響き渡る
子どもたちの歓声**

色とりどりのガラガラ船が勢揃いするのですが、毎年5月5日に泊地区で行われる「唐カラ船祭り」です。新聞紙で作った兜をかぶつた浴衣姿の男の子たちが、ガラガラ船を引きながら走る姿は愛らしく、浜辺で一斉にレースを行います。

自分の背丈ほどのガラガラ船を社まで練り歩き、神事の後には多くの人が見に訪れるのだそう。お祭りだけでなく、保存会では大切な郷土文化を伝えていくために中学生向けのガラガラ船講座や、親御さんに作り方を教える活動も行っています。近年では、子どものためだけでなく

坊津の輝津館展望台から見える「双剣石」は浮世絵師・歌川広重も描いた

南さつま市提供

唐カラ船祭りの様子。個性豊かなガラガラ船を引いて浜を走る姿は坊津の風物詩

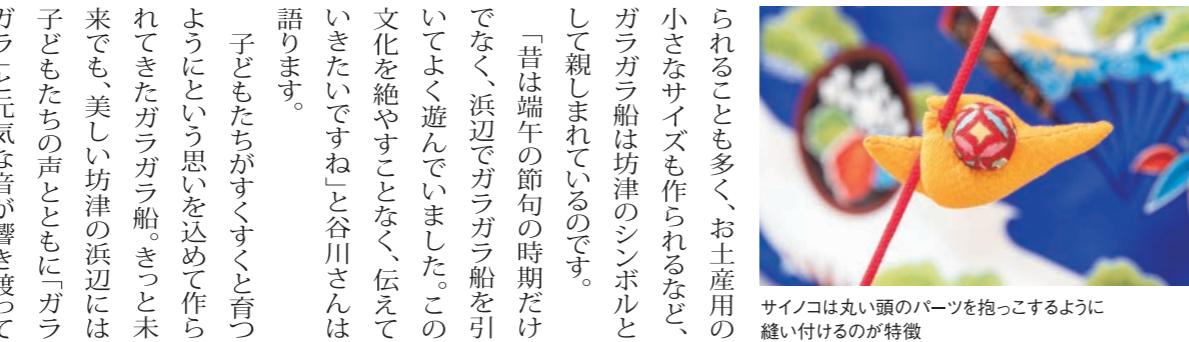
南さつま市提供

船体と柱、車輪などの部材に色付けして組み立てていく織田さん



ガラガラ船のふるさと 鹿児島県南さつま市

日本三津の一つと称された港町である南さつま市坊津。鯉節用のカツオ漁が有名でかつては多くのカツオ船が行き交っていました。ガラガラ船の船首飾りは大漁の時に飾る風習を残しています。



サイノコは丸い頭のバーツを抱っこするように縫い付けるのが特徴



船の形は、昔の木造船をモチーフにしている

少しずつ冷たい風が吹きはじめ、秋から冬へと移ろいを感じる今日この頃。温かい献立がうれしいこの時期にぴったりなレシピを教えていただきました。

FILE
24

今回のお悩み

野菜は1日に350g以上取るのが理想的と言われていますが、現実的にはなかなか難しく、副菜を何品も作るのは大変です。一度でたくさんの野菜が食べられるとっておきの一皿を教えてください。
(大阪府・女性)



野菜をたっぷり取る料理は断然スープがおすすめ。お鍋いっぱいに野菜をつめ込んで加熱するとぐんとかさが減りますから、一皿でかなりの野菜を食べられます。

コツは野菜から出る水分をうまく利用して、しっかりと火を通すことで野菜本来の旨みが出てきます。まずは野菜と塩、オイルだけを入れて蒸し煮に。塩は味付けというより、野菜の旨みを引き出すためにほんの少し入れます。最初から出汁やスープで煮る方法もありますが、「旨みを引き出してからの方が味が良いです」。

使う野菜の決まりは特になく、冷蔵庫にある余り物を片付けるイメージで作ると、気持ちも楽ではないでしょうか。ただ、とろみを付けたいなら、じゃがいも、かぼちゃ、里芋、さつまいも、長芋など、とろみの出る野菜を1つ入れたり、ない場合はごはんやパンを少し

加えてとろみを付けます。レシピは牛乳を使っていますが、出汁や豆乳で野菜のペーストを伸ばしてもいいです。野菜ペーストの状態で冷蔵庫で保存も出来ますので、スープだけでなく、ソースやリゾット、パスタにも応用が利きます。

寒さが本格的にやってくる季節になりました。スープで体を温めてはいかがでしょう。

**ひたかずを
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『くつたり、しつたり、クタクタと。野菜はやわらかく煮るほどおいしい』(グラフィック社)をはじめ、著書多数。



野菜たっぷり ポタージュ

作り方

- 野菜を2~3cm角くらいの大きさに切る。きのこは煮ても潰れないで、最初から細かく切る。
 - 鍋にオリーブオイルと野菜を入れ、弱めの中火にかけて、軽く炒める。塩をひとつまみふり、ふたをして10分蒸し煮にする。
 - 一度混ぜて、さらに5分ほど蒸し煮にする。水気が出たら火を止め、粗熱を取り、マッシャーなどで潰してペースト状にする。
 - 鍋に戻して牛乳を加えながら弱火で温め、塩で味を調える。器に盛り付け、好みでオリーブオイルを垂らす。
- ※野菜によって水分が出ない場合は、様子をみて50~100mlの水を加えて蒸し煮にする
※③のペーストは冷蔵庫で2~3日保存可能



**飛田さんの
ひとてま**

なめらかに仕上げたいときはミキサーにかけて。手間はかかりますが、目の細かいザルなどでこすとさらになめらかになります。マッシュや、すり鉢、フオクの背で潰してみると、それぞれ舌触りも違い、おいしさも変わってきます。

ポタージュにするひと手間でごちそうに変わりますので、家にある道具で作ってみてください。



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。



ポタージュにするひと手間でごちそうに変わりますので、家にある道具で作ってみてください。



読者の皆様からお送りいただいた
素敵なお写真を紹介します。



可愛いお洋服でおめかしい
静岡県島田市 菅沼 久枝さん



2人のひ孫が誕生!
宮城県仙台市 小野寺 ふみ子さん



姉弟で仲良く記念撮影♪
広島県東広島市 土井 清美さん

よ
こ
そ
れ
も
う
お!



晴れ姿でとびきりポーズ!
福井県三方上中郡 内藤 茜奈さん



兄弟姉妹揃って七五三
宮崎県延岡市 酒井 梢さん



遠くに望める伊豆大島
神奈川県横須賀市 藤井 千里さん

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9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、今後の面接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。配達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・コントクトセンターまでご連絡ください。

0120-100100 www.duskin.co.jp

60-9C 2021.11 3373400