

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
643

〈互いに支え合う〉

スポーツを通して平和な世界を目指す「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会」が2021年の夏に開催され、私は地元大阪で万博記念公園内を周回する聖火ランナーとして参加しました。

新型コロナウイルス感染予防対策のため、最小限の観客で応援は拍手だけなど、さまざまな制限がありました。が、運営に携わるボランティアの方々によって聖火リレーを盛り上げていただきました。

オリンピックの開催可否については直前まで議論され、過去に例を見ない制限のあるなかでの開催となりましたが、世界中から参加された選手が健闘する姿に多くの感動が生まれました。

そして忘れてはならないのは、選手の何倍もの人数の運営関係者やボランティアの方々、そして開催地だけでなく選手の前合宿地の皆さんに支えられた大会だったということです。特に今回は通常の運営が困難ななか、それぞれの役割を担う方々の懸命な対応のおかげで成功に導かれたのではないのでしょうか。

2021年は新型コロナウイルス感染症と向き合い、この危機を乗り越えようと人と人が支え合う1年であったと思います。

新たに迎える2022年も、互いに支え合い、そして安心して笑顔で暮らせる平和な1年となることを願っています。

※イラストはイメージです



岩手県

八幡平の樹氷

岩手と秋田の県境に位置する日本百名山の一つ。山頂では厳冬がもたらす壮観な樹氷群が望めます。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



花巻市内には宮沢賢治ゆかりの地が多く残る



2022年の干支人形。「毎年楽しみに集めている方もいるんですよ」とのこと



花巻市博物館には570種類3500点以上が保管されている ©花巻市博物館



平賀さんの工房のなかには所狭しと多様な花巻人形が飾られている



鮮やかな花々をまとう
めんこい土人形

花巻人形

遊び心いっぱい
暮らしを彩る

童話作家・宮沢賢治の生誕地として知られる、岩手県花巻市。「銀河鉄道の夜」や「注文の多い料理店」など、数々の童話が生まれたこの地で、古くから愛されているのが花巻人形です。

花巻人形は「東北三大土人形」の一つで、発祥は江戸時代後期。京都の伏見人形と仙台の堤人形の流れをくみ、独自に発展を遂げてきたと伝えられています。

大きな特徴は、どの人形にも梅や桜、牡丹などの花柄が描かれていることと、赤や青、緑

の干支人形作りに大わらわながらも、「今も色を変えながら新しい花巻人形を生み続けています」と、鮮やかな水色で彩られた寅の花巻人形を見せてくれました。制作は梅雨が明けた7月ごろから始まります。型に粘土を入れて形作つた後、しっかりと乾燥させ、窯で素焼きにして、9月ごろから年末にかけて干支の彩色を行います。一体一体系作りのため、作られるのは年間200体ほど。「一つひとつ表情が違うし、時が経っても色あせにくいので長く大切にしてみらえたらうれしいですね」と平賀さんは話してくれました。

時代の流行を映し 時を超えて愛される

昔ほどの家庭でも飾られ、今でも「祖父母の家に行けばある」と言う人が多いほど、地元で親しまれている花巻人形。自分で作ってみたいという声も多く、花巻市博物館では毎年平賀さんを講師に招いて絵付け体験教室を開いています。年に数回の開催ながら、お孫さんと祖父母と一緒に参加するなど年齢を問わず人気だそうです。

また、同博物館では所蔵しているコレクションの一部を展示するテーマ展も定期的に開催しています。「その昔、ひな人形はとても高価で、たやすく買える物ではありませんでした。そこで土で作られた安価な花巻人形をひな壇に飾ってお祝いした



同じ型でも色違いがあり、約200種類ほどが現在も作られる

といった鮮やかな色調、そして種類の豊富さです。七福神などの縁起物から昔話や伝説、歌舞伎などをモチーフにしたものまで多種多様で独自の形も多く、「かま猫」と呼ばれる耳と鼻が黒くなりで臆病な性格のため、すぐに窯に入ってしまう灰をかぶった姿なのとか。かま猫に限らず、どの人形も今にも動き出しそうな生き生きとした表情で、見る者を魅了してやみません。

現在、花巻人形を作っているのは、人形師の平賀恵美子さんただ一人。取材時は2022年



花巻市博物館が制作した花巻人形カード。全52種類あり、見るだけでも楽しめる

といわれています。また、歌舞伎の演目や戦時中の兵隊さんなど、時代を映す鏡としても作られてきました。花巻人形を通して歴史を振り返るのも楽しいかもしれませんね」と学芸員の松橋さんは教えてくれました。

さらに最近では、種類豊富な花巻人形の特徴を生かして「花巻人形カード」が作られ、学童保育や小学校などに配られています。一口に猫といっても、「かま猫」から「鯛を抱えた猫」「鞠を持った猫」までいろいろあるので、トランプのように遊びながら地元の文化である花巻人形に親しむことが出来ると好評だそうです。花巻に暮らす人々の人柄を表すかのような、明らかで生き生きとした花巻人形。鮮やかな花模様は色あせることなく、これからも時を超えて愛され続けることでしょう。



花巻人形のふるさと 岩手県花巻市

岩手県の中西部に位置する花巻市。お殿様へ差し上げたことから「わんこそば」が発祥した地であり、かの宮沢賢治も天ぷらそばを愛してよく食べていたのだとか。

台所の相談室

お正月は時間に追われず、のんびりと過ごしたいもの。お酒をたしなむひとときに大人の味わいを添えて憩いましょう。

FILE 26

おつまみを何にしようか、考える時間も楽しみながら。

今回のお悩み

コロナ禍で迎える年末年始なので、おうち時間を楽しみながら夫と2人でゆっくり過ごす予定です。「家でお酒を飲むのもいいな」と思ってもらえるような、おつまみのレシピを教えてください。（富山県・女性）



年末年始に家でゆつくりとお酒を楽しむ時間、いいですね。我が家は夫と私で好みのお酒が違うので、お酒に合わせず、食べたい物を作ることにしています。そうすると娘のごはんのおかずになる物を作れたり、料理の幅が広がったりと、あれこれ楽しめます。今回は、切って和えるだけのスピードレシピのおつまみと、簡単だけどじっくり時間をかけておいしくするおつまみの2種類をご紹介します。

和え物に使うアボカドは硬すぎてもやらかすぎてもいけない、この見極めだけが難しいところ。何個か買ってみて、硬めなら追熟させ、やわらかければ果肉を潰して和え衣にするなど、臨機応変に使ってみてください。合わせるまぐろは赤身でも脂の乗ったトロでも。醤油漬けにしてから和えてもいいですし、オリーブオイルを絡めればワインに、レモンを多めに

絞ればビールにも合います。

酒粕は、毎年新酒を絞った後の出来立てのものを買って、ラップでひと口大に包んで冷凍しています。そうすると、粕汁や鍋物などにすぐに使えて便利。買ったものの使いきれないなんて時には、冷凍保存がおすすめです。

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『野菜はやわらかく煮るほどおいしいくったり、しっとり、クタクタと。』（グラフィック社）をはじめ、著書多数。



まぐろとアボカドの和え物

〔材料(2〜3人分)〕

まぐろ(さく)……………150g レモン汁……………適量
醤油……………大さじ1 塩……………適量
アボカド……………1個 おろしわさび……………適量

〔作り方〕

- 1 まぐろはひと口大に切り、醤油と和える。アボカドも同じ大きさに切り、別の器でレモン汁、塩と和える。
- 2 まぐろとアボカドを合わせて軽く和え、おろしわさびを添える。

※アボカドは色が変わりやすいので、食べる直前に切って和えること

酒粕のあぶり焼き

〔材料(1人分)〕

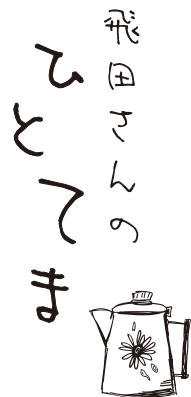
酒粕……………適量 醤油……………適量
焼き海苔……………適量 おろしわさび……………適量

〔作り方〕

- 1 酒粕は2口くらいで食べられる大きさに切り、常温下に置き、やわらかくしておく。
- 2 フライパンなどで、油を引かずに、こんがりと焼く。
- 3 焼き海苔を巻き、お好みで醤油、おろしわさびを付けて食べる。



Answer Recipe



酒粕のあぶり焼きは、じっくり時間をかけて焼くこと。コロコロと転がさずに、一面一面色付くまでじつと待ちましょう。撮影時はフライパンで焼きましたが、グリルや網焼きなど、お手持ちの道具で焼いてみてください。

香ばしい香りとともに、とろんとやわらかな酒粕が、口のなかにとけていきます。

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



向かい風を生かして

岡山県岡山市 福森芳郎さん

コロナ禍は、私たちを押し止める向かい風のように。ですが視点を変えれば、向かい風は決して悪い風だとはいえません。

私は以前、パイロットとして全国各地を飛び回っていました。飛行機の離陸、着陸は全て向かい風を利用します。早く高く空中に浮かばせてくれ、安全で安定した着地に作用してくれるのです。

なので、コロナ禍の向かい風も吹き飛ばされるのではなく、揚力に変えたい！ 風を捉えて思い切り飛び立てるその日まで、エネルギーを備蓄しておこうと思います。



前向きになれる言葉に
勇気をもらえました！

お手玉にリメイク

群馬県高崎市 角田陽子さん

45年前に新婚旅行先のハワイで購入した思い出のアロハシャツとムームー。帰国してから一度も着ていないものの、どうにか残せないかと悩んでいました。

そこで、お手玉としてリメイクすることに。近所の友人が持て余していた古い乾燥小豆をもらい受けて、一緒にお手玉に作り替えたのです。

そのお手玉は今、3人の孫の手に渡りました。思い出の品を無駄にすることなく、さらに友人や孫にも喜んでもらえて万々歳です。



大切な品が形を変えて
また活用できるなんて
とても素敵なことですね。

何気ない声掛け

埼玉県狭山市 各務知子さん

雪がちらついていた日に、屋外でATMの順番待ちの列に並んでいると、なかから出てきた女性に、「足元が滑るので気をつけて」と声を掛けられました。驚きと同時にうれしい気持ちになり、実際に床は濡れていて危なかったため、私も後ろに並んでいた高齢の男性に同じように伝えました。すると、「ありがとう」と言われて、またまたうれしい気持ちに。

コロナ禍で人とのつながりが希薄になるなか、マスク越しでも感じられる、とても温かい出来事でした。



寒い雪の日でも
優しい心遣いのリレーで
心が温まりますね。

【燈々無尽】

相手のよさを見つけ出す

相手を悪く言ったり、

思ったりしてはならない。

それは、相手のためではなく、

自分自身を、いやしいものに

してしまうからだ。それよりも、

相手のよさを見つけ出すことだ。

それは相手に

お世辞を言うことではなく、

相手の人格を尊重する事だ。

そうして、それが、

自分の人格を高めるのだ！

ダスキン創業者 鈴木清一

おかわりされる一品

福岡県北九州市 日高美枝子さん

ある日、夕食の焼きサバに大根おろしを添えるために、大根を1本購入しました。大根おろしには頭の部分を使うので、余った半分はいつも使い道に悩んでしまします。そこで今回、「そっだ！ 干してみよう！」と思い立ち、3センチほどに切り、4〜5日ほど干して、甘酢の出汁に漬けてみました。すると、とてもおいしい干し大根の酢物が完成したのです。

娘も歯応えのある大根に「おいしい！ おかわり！」と言ってくれ、満足のいく一品が出来ました。



思い立ったアイデアで
おいしい一品にされるなんて
お見事です！

年末の思い出

徳島県徳島市 林恵美子さん

私たち夫婦が、まだ現役で和菓子屋を営んでいた時のこと。お餅つきで大変忙しい年の暮れに、娘や孫たちがよく手伝ってくれました。当時、孫は小学生くらいでしたので、冬休みに友だちと遊びたかったはずなのに、何一つ不満を漏らさず、朝から夕方まで手伝ってくれたのです。

そんな孫も成長し、今では2人のお母さん。こうして今、私たち夫婦がのんびり過ごせているのも、娘や孫たちがよく頑張ってくれたおかげだと、今も感謝しています。



お孫さんたちにとっても
幼いころの大切な思い出に
なっていると思います。

血のつながり

東京都文京区 福田きくさん

私の孫は、働きながら調理師の資格を取得し、毎日勤しんでいます。そんな孫から「私はおばあちゃんの血を引いているから頑張れるのよ」という言葉をもらいました。

私が72歳まで看護師として勤めていた姿を見てくれたからこそその言葉だったのかもしれませんが。喜ばしい気持ちは健康にも良いものだな、と思いました。



尊敬する姿が身近にある
からこそお孫さんも
頑張れるのでしょうね。

お便り大募集！

テーマは「**おうち時間の過ごし方**」です。
趣味や日課、リフレッシュ方法など、
あなたの暮らしのアイデアをお聞かせください。



ドーナツを買うことで 誰かの幸せにつながる日

1970年1月27日に、ダスキンの創業者・鈴木清一はミスタードーナツ・オブ・アメリカ社と事業提携を決断しました。

その日を記念し、毎年1月27日は全国のミスタードーナツのお店で、地域の皆様への感謝の気持ちを込めて近隣の清掃活動を行います。

また、ダスキン愛の輪基金では毎年この日の売り上げの一部を寄付していただき、障がい者支援のために大切に使用させていただきます。

1月27日は、お近くのミスタードーナツで社会貢献に参加してみませんか。



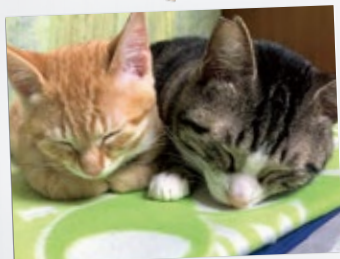
愛の輪は、日本とアジア太平洋の地域社会のリーダーを目指す障がいのある若者に、海外での研修活動を行っています。

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





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。



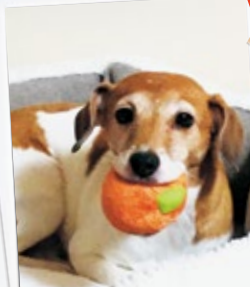
仲良くおやすみ中
高知県高知市 三本 洋子さん



ひいおじいちゃん大好き!
兵庫県豊岡市 山本 妙子さん



我が家のおせち料理♪
山形県山形市 寿賀 恵美子さん



お気に入りのおもちゃだよ!
北海道札幌市 中島 澄枝さん



おすわり出来たよ!
福井県鯖江市 品川 優佳さん



おうちで干し野菜作り
静岡県浜松市 藤沼 雅子さん

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。
心よりお待ちしております。

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らかじめご了承ください。

• 本号は、2021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。

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

60-11C 2022.01 3369110