

読む人の幸せを心に願つて作る

喜びのタネまき新聞

No.
645

△敵は過去の自分△

テレビから「敵は過去の自分」という言葉が耳に入つてきました。ぼんやりと見ていた番組だったので、意味や理由などは覚えていないのですが、その言葉だけがなぜか頭から離れません。過去は取り戻せない、過去を振り返るな、などはよく言われますが、「敵は過去の自分」という言葉は耳慣れなかつたからかもしれません。

楽しいことや苦しいことなど、多くの思い出やいろいろな出来事があつての人生。過去は変えられず、全ての出来事が事実ですが、「敵」というわけではないのではないでしょうか。例えば、スポーツ選手が過去の成績より上を目指して日々研鑽されるのも、過去の自分を「敵」と見ているわけではないと思います。

この言葉を私なりに考えてみて、「過去の栄光や以前出来ていたことをいつまでも懐かしむのではなく、これから的人生を前向きに、何事にもチャレンジすることが大切であり、これこそが人生を豊かにするのだ」と解釈しました。過去を変えることは出来ませんが、未来は自分自身の考え方と行動で作ることが出来ます。

悩んだ時などには「敵は過去の自分」と言い聞かせ、前向きに行動する自分であり続けたいと思います。



※イラストはイメージです

愛媛県

亀老山展望公園からの眺め

しまなみ海道の壮大な眺望を誇る山頂の展望台。
来島海峡大橋や潮流などの景色を360度見渡せます。

山村輝治

株式会社ダスキン社長



右側の温泉は日本三大古湯の一つで国内最古。現在は営業しながら保存修理工事中



日中さん、松本さん、大蔵さん。「工房は私たちのしゃべり場」と笑いが絶えない 布を細かく裁断しながら柄が見えるように貼り付けていく



」など、姿形は時代によって多種多様

姫
だ
る
よ



伝統的な姫だるまは
金糸などで模様を織り

全国でも珍しい

日本最古の温泉といわれる道
後温泉がある、愛媛県松山市。

ら生まれたのが「姫だるま」です。諸説はありますが、いにしえの時代に神功皇后が道後の湯に立ち寄られ、ご懐妊したことによあやかつて作られるようになつ

幸せを願うだるまとして古くから親しまれています。

まつげが長く目の大きな顔な

「昔は女性の内職といえば伊
予辯か、姫だるまでした。うち
かで愛情が伝わってきます。

たね」と話してくれたのは、同じく作り手の松本サダ子さんと、伝統工芸士の田中勝美さん。石膏のお顔に化粧を施し、髪を付けて、着物の柄が美しく見えるよ

う何枚もの布を貰
細やかな作業を、邊
しゃべりしながら玉
上げていきます。

家族の思い出 三佳書が継ぐ

では一対の姫だるまに出席者全員が名前を書くのだとか。桃の節句にひな人形代わりに飾られることもありますが、ほとんど

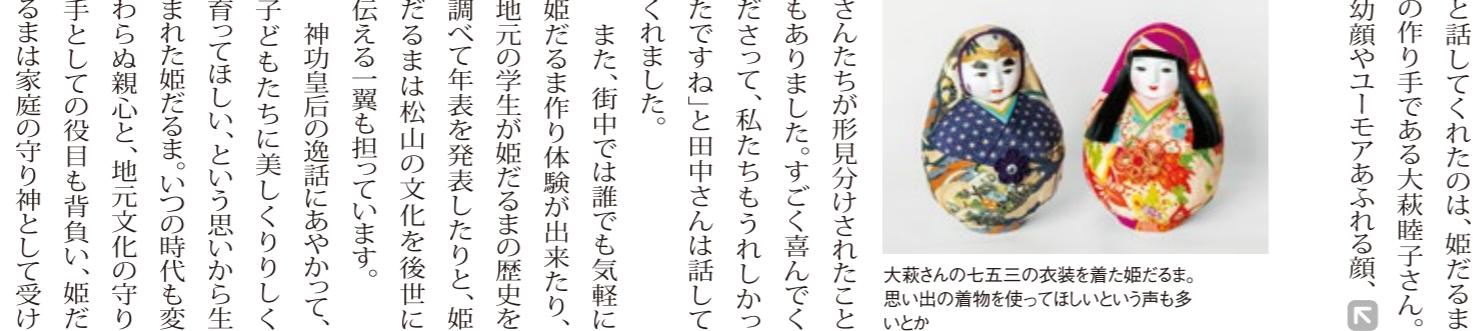
飾られています。

イクして着せた姫だるま。近年では、赤ちゃんのころの産着や着なくなつた着物を姫だるまに着せることで、ずっと家に残して



姫たるまのふるさと 愛媛県松山市

媛の北西部に位置し、正岡子など数多くの俳人を輩出する山市。市内にある道後温泉は代から知られ、万葉集にも描かています。



顔、
◀

台所の相談室

飛田和緒さんの

ホッと一息つける昼食の時間。
時間が経つて冷めてしまつても
温かい愛情を感じられるような
お弁当おかずのご紹介です。

使う肉の特徴次第で、 脂を抑えるひと工夫を。

お弁当の肉の脂問題は、私も悩むところです。確かに温かいうちに食べればうまみがあつてやわらかくおいしい肉の脂も、冷めて固まるとき触りの悪い塊のようになってしまいます。

脂の多い肉を使う場合は、野菜と合わせたおかずにしたり、ひとてま掛かりますが、肉をさつとゆでから焼いたり炒めたりすると、下ごしらえの段階で多少は脂が落ちてくれます。粉の衣をまとわせるのも手。衣が脂を優しく包んでくれて、冷めても固まらずに食べられます。ひき肉なら肉団子やハンバーグ、シューマイなどの練り混ぜるおかげになると脂が気になりません。

徹底的に脂の対策をするのであれば、脂の多い部位は使うのを避け、豚肉や牛肉なら赤身の肉を使うといでしよう。鶏肉は脂が少なく、扱いやすいので出番が多くなりません。

さつぱり仕上げたい時は胸肉、しつとり仕上げたい時はもも肉と、ひき肉を部位別に使い分けるのもいいですね。肉の色が変わり調味料を含んだら、火を止めて冷ましながらさらに味を含ませるとおいしくなります。

そぼろは汁気を飛ばしすぎると、冷めた時にパサつきがち。お弁当や常備菜として使う場合は、少し残して完成します。

さつぱり仕上げたい時は胸

肉、しつとり仕上げたい時はも

も肉と、ひき肉を部位別に使い

分けるのもいいですね。肉の色が

変わり調味料を含んだら、火を

止めて冷ましながらさらに味を

含ませるとおいしくなります。

三色弁当

[材料(1人分)]

鶏ひき肉	200g
玉ねぎ	1/4個
油	小さじ1
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1/2~1
醤油	大さじ1~1.5
ごはん	適量
ゆでいんげん	3本
卵(炒り卵)	1個
甘酢生姜	適量

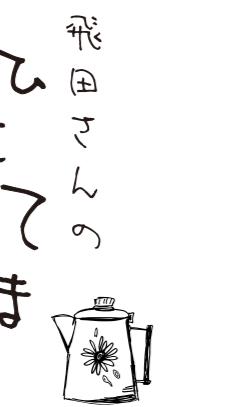
※そぼろは作りやすいよう、2人分の分量になっています。
好みで調整してください

[作り方]

- 1 肉は常温下に置き、玉ねぎは1cm角に切る。
- 2 油、玉ねぎを鍋またはフライパンに入れ、火にかけて炒める。透き通ってきたひき肉、酒、砂糖を合わせて、さらに炒り付けるようにして火を通す。
- 3 肉がほぐれたら醤油を合わせ、煮汁が少なくなるまで煮詰めるようにして味を含ませる。
- 4 お弁当箱にごはんをつめ、粗熱が取れたら③のそぼろ、食べやすく切ったいんげん、炒り卵をのせ、甘酢生姜を添える。

※鶏ひき肉の臭みが気になる場合は、生姜の絞り汁を少々、炒り付ける時に加えてください

飛田さんの
ひとつま
そぼろは汁気を飛ばしすぎ
ると、冷めた時にパサつきがち。
お弁当や常備菜として使う場
合は、少し残して完成します。
さつぱり仕上げたい時は胸
肉、しつとり仕上げたい時はも
も肉と、ひき肉を部位別に使い
分けるのもいいですね。肉の色が
変わり調味料を含んだら、火を
止めて冷ましながらさらに味を
含ませるとおいしくなります。



5

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。



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。



飛田和緒さん
ひとてま
そぼろは汁気を飛ばしすぎ
ると、冷めた時にパサつきがち。
お弁当や常備菜として使う場
合は、少し残して完成します。
さつぱり仕上げたい時は胸
肉、しつとり仕上げたい時はも
も肉と、ひき肉を部位別に使い
分けるのもいいですね。肉の色が
変わり調味料を含んだら、火を
止めて冷ましながらさらに味を
含ませるとおいしくなります。

5

FILE
28



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『ごはんできたよ！今日、何作ろう！？
何食べる！？ある日の献立、つまみとおかずと
ごちそう、〆も 一五〇品』（朝日新聞出版）
をはじめ、著書多数。



今回の悩み
高校生になる息子のお弁当は、
いつも肉中心のおかずなのですが、
「冷めると脂が固まって嫌だ」と
言われてしまいます。
冷めても脂が気にならない、
肉のお弁当おかずはありませんか？
(埼玉県・女性)

4



読者の皆様からお送りいただいた
素敵なお1枚をご紹介します。



黄色に染まる菜の花畠
兵庫県伊丹市 池澤 千穂さん



雪山で輝く父の姿！
群馬県館林市 早川 彩衣子さん



大きいベンチにごろん♪
大阪府堺市 内堀 許子さん



我が家のお仲良しコンビ
神奈川県伊勢原市 金子 小雪さん



猫もひな人形の仲間入り♪
北海道空知郡 大澤 村雄さん



オランウータンヒビーズ！
山口県宇部市 船本 和子さん

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12月～2022年1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

60-13C 2022.03 3364900