

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき

新聞 No. 648

〈モノは考えよう〉

車で出掛けた時に、渋滞にはまりました。「混んでいるなあ」と私がつぶやくと、同乗していた知人は「人気のある道路ですね」とひと言。なぜかと思ひ尋ねると、「渋滞に巻き込まれるのは嫌だと思つと、気持ちマイナスになります。状況が変わらないなら、『人気のある道路だ』と思つた方が少し楽しい気分になれませんか?」と言われました。

長蛇の列が出来る飲食店などには、人気があるからこそ並んでいます。同じように「人気のある道路だから混んでいる」と捉えることが出来る知人はすごいと思いました。

渋滞に限らず、急いでいる時に電車に乗り遅れたり、つまずいて怪我をしたり、「ついてないな」と思う出来事もあります。そんな時には、知人の捉え方のように「次の電車まで時間が出来た」「つまずいてしまったけど、大きな怪我がなくて良かった」と思うことが出来れば、少し前向きになれる気がします。

悪い出来事を良い方向に捉える力を付けるのは容易ではないかもしれませんが、モノは考えようで、マイナスに思う出来事が起こった時こそ、別の角度から見て考え、前向きに捉えることも大切だと思いました。

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

愛知県 茶臼山高原・芝桜の丘
「天空の花回廊」と呼ばれる愛知県内最高峰の花畑。広大な敷地に約40万株の芝桜が色付きます。



五穀豊穰を願う
美しき風車

小坂井の風車



五穀豊穰と無病息災の願いが込められ、
菟足神社の風祭りで販売される縁起物



打ち出の小槌のなかには小豆が入り、風で回るとカラカラと音が鳴る



全作業を一人で行うため、年間で作れるのは500個ほど



羽は薄板で作られるため、そよ風でもよく回る



風祭りでは山車が引かれ、町全体がお祭りムードに ※2022年は神事のみ

風とともに生きる町で
生まれた郷土玩具

愛知県の東部に位置し、豊かな実りある地域だったことから「穂の国」と呼ばれていた東三河地方。なかでも豊川市小坂井町には、風にまつわる逸話がいくつも残っており、毎年4月に行われる「菟足神社の風祭り」が有名です。

風祭りの歴史は古く、平安時代に書かれた今昔物語にも記録が残っているほど。今もお祭りでは作物を台風や強風などから守るための神事が行われ、多くの見物客が訪れます。

風が吹いて羽が回るとカラカラと音が鳴ります。「これは打ち出の小槌を表していて、お金がよく回るように」という意味があるんです」と話してくれました。

華やかな色柄は江戸時代から変わらず、当時はクチナシの花やベニバナなどを顔料として用いていたのだそう。その伝統柄を加藤さんは1枚1枚丁寧に描き、全て手作業で作っています。軸となる竹は冬季に竹やぶから切り出した細い竹を使い、羽根の板に使う薄いヒノキは、地元の大工さんに建材の端切れを提供してもらうなど、材料のほとんどは小坂井のもの。「先を丸く切った羽根は3日ほど水に漬けます。そうすると弾力性が増して、少しだけ曲がることでよく回るんですよ」と、細部まで工夫が凝らされていました。

町の象徴として
愛され続ける

風祭りでは、山車引きや神楽などとともに、三河煙火の神髄とも呼ばれる昼の打ち上げ花火が見られるとあって、県外からも観光客が訪れます。コロナ禍においては縮小開催が続いていますが、また華やかなお祭りが行われる日を望む人々の声は止みません。

また、児童館や図書館、生涯学習センターが集約された小坂井町の複合公共施設「こざかい葵風館」の外壁には風車のデザインが施されています。壁面だけ

お祭りの舞台となる菟足神社でひとときわ目を引くのは、門前に並ぶ「小坂井の風車」です。色鮮やかなこの風車は、江戸時代後期に農民たちが土産品として作ったのが始まりだと言われており、魔よけとして戸口に飾るのが習わしとして受け継がれています。

「黄色の羽根は、米俵。羽根が6枚あるのは、一反の田んぼから6俵のお米が採れるほどの豊作と、六俵＝無病の願いが込められているんですよ」と教えてくれたのは、風車作り名人の加藤英郎さん。裏側で羽を留める小さな筒には小豆が入っており、



多くの町民が利用する小坂井町の「こざかい葵風館」

でなく、一般公募で選ばれた名称にも「風」の文字が起用されるなど、小坂井の人々にとって風車が昔から親しみ深い存在であることが至る所で見受けられます。

「昔から小坂井のお祭りに行ったら、鍾馗とお多福のお面そして風車をお土産に買うのが楽しみの一つでした。また多くの人に風車を手に取ってもらう日が戻ってきてほしいですね」と加藤さんは語ります。

古くから風とともに生きる町で、作られ続けている風車。今日も優しい風が吹くと、町のどこからかカラカラと心地の良い音色が鳴り響いてきます。

小坂井の風車のふるさと
愛知県豊川市小坂井町

バラの出荷量日本一を誇る愛知県豊川市。徳川家の葵紋発祥ゆかりの地としても知られ、菟足神社を訪れた家康は、祭礼を奨励したと言い伝えられています。風祭りで披露される手筒花火は名高く、三河煙火の神髄とも呼ばれています。

台所の相談室

梅の季節がやってきました。
昨年ご紹介した”ぼたぼた漬け”に続き、
今年もリクエストにお応えして
梅仕事を教えていただきました。

FILE 31

子どもやお酒が苦手な方にも！
爽快な梅の味わいを楽しんで。

梅仕事のなかでも手早く出来て、
手順もシンプルなのは梅シロップ。
梅と氷砂糖さえあれば簡単に作れ
ますので、いくつかポイントをお伝
えますね。

使用する梅は、青梅でも完熟の
梅でも小梅でも作ることが出来ま
す。青梅はすっきりとしたフレッシュ
な味、完熟の梅は甘酸っぱさが際立
ち、小梅は少しやわらかな味わい。
それぞれ風味が違いますので、自分
好みの梅を見つけてください。

梅シロップは、天日干しなどをす
る必要がないので、梅仕事に慣れて
いない方にもおすすすめ。一度冷凍し
て果肉の繊維を崩してから氷砂糖
と合わせると、早くシロップが出て
きます。冷凍庫に入らない時や気
長に作りたい時は、生のままでも
作れますのでご安心を。

砂糖は氷砂糖が適当ですが、グラ
ニュー糖やきび砂糖で作っても大丈
夫。ただし、溶けきらない場合が

あるので、瓶を傾けたりして砂糖が
固まらないようにしてください。

梅がかぶるくらいまでシロップが
十分に出たら、出来上がり。ただ、
長く置くとシロップが発酵すること
もありますので、注意しましょう。
ぶくぶくと泡が出ていたら、すぐ
にシロップだけ取り出して加熱し、
しっかりと冷ましてから再び保存容
器に戻してください。



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『素材1つで作るおく
ひだめしの素』(KADOKAWA)
をはじめ、著書多数。

今回のお悩み

ぼたぼた漬け(635号参照)に続き、
梅仕事シリーズをリクエストします！
梅シロップの作り方を教えてください。
(長野県・女性)

梅シロップや梅酒を作ると、
いつも梅が残ってしまいます。
活用法を教えてください。
(大分県・女性)



梅シロップ



Answer Recipe

[材料(2リットル瓶約1個分)]

梅 1kg
氷砂糖 1kg

※使用する容器に合わせてお好みで調整してください



[作り方]

- 1 梅は洗って一粒ずつ丁寧に水気を拭き取り、竹串などでなり口を除き、果肉に数箇所刺して穴を開ける。
- 2 ①をポリ袋に入れ、一晩冷凍庫に置く。
- 3 煮沸消毒した保存瓶に、梅と氷砂糖を層になるように交互に重ね入れる。入りきらない梅は、再び冷凍庫に保存しておく。
- 4 冷暗所に2〜3日置いておくと、シロップが出てくる。シロップが出るとかさが半量ほどに減るので、再び梅と氷砂糖を詰めてシロップが出るのを待ち、隙間が空いたらまた詰める、を繰り返す。

※水や炭酸水で、お好みの濃さに割ってお召し上がりください。お子様やお酒が苦手な方もお召し上がりいただけます
※ぶくぶくと泡が出てきたら、発酵が始まったサイン。その場合はシロップだけを加熱殺菌すると、発酵を止めることが出来ます。加熱殺菌したシロップは再び瓶に戻してください
※窓辺や熱のこもりやすい場所に置くと、発酵・膨張して瓶が破裂する恐れがありますので、必ず冷暗所で保存してください

飛田さんの
とてま



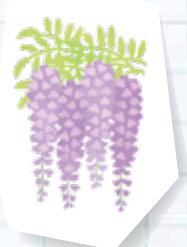
梅シロップや梅酒で残った梅の
活用法は、そのままカリカリした
歯触りを楽しんだり、やわらかく
煮て食べたり、好みによって砂糖
を加えて果肉を漬すようにして
煮詰めるとジャムにも出来ます。
その他にも、豚肉の塊や骨付
きの鶏肉、魚の煮物などに梅を
加えると、甘みがのり、梅の酸の
効果で肉がやわらかく仕上が
ります。

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



清々しい朝

岐阜県中津川市 村上美津子さん

朝の用事を済ませて家の外へ出ると、向かいに見事な藤の花が咲き誇っていました。うっとり眺めていると、「こんにちは」と可愛い声が。声の方に振り向くと、小さな坊やと若いお母さんが、ほほえみながら会釈をしてくださったので、私も同じように挨拶を交わしました。

知らない方でしたが、温かみを感じる出来事でした。藤の花の美しさとお母さんに教わったであろう、坊やの元気なご挨拶に、清々しい気持ちになった朝のひと時でした。



可愛らしいご挨拶に朝から元気が湧きますね！

竹との奮闘

熊本県天草郡 梅本 健三さん

50年ほど昔に植えた竹が、他の場所にも侵入してしまうほど伸びて広がってきたので、竹林の手入れをすることに。

春になり、いよいよ竹と奮闘する日々が始まりました。長くなった竹は刈り捨て、程良い長さのタケノコは皮を剥いて食用にするなど、竹を掘り起こし続ける日々が1カ月以上続いています。

掘り起こしたタケノコで、妻がバラエティ豊富な料理を振る舞ってくれますが、タケノコ料理に飽きないうちに、一日でも早く竹林をきれいにしたいです。



竹刈りとお料理、ご夫婦の連携プレーがお見事です！

出汁巻き卵

神奈川県相模原市 佐久間 妙子さん

以前は毎週末のように泊まりに来ていた孫たち。コロナ禍になってから会えないまま、また進級の春がやってきました。

ある日、一つの動画が送られてきました。そこには、お手伝い好きの小学2年生の孫娘が台所で出汁巻き卵を作っている姿があったのです。

我が家に泊まりに来た時はいつも一緒に作っていた出汁巻き卵を、一人で焼いている横顔のなんとも頼もしいこと。成長を感じてうれしくなり、次はどんな料理と一緒に作ろうかなと、思案中のばあばです。



また一緒にお料理できる日が待ち遠しいですね。

姿を変えて…

新潟県胎内市 伊藤 千恵子さん

自宅でソファアに腰掛けていたら、庭の方で何かの気配を感じました。目を向けると、小さな生き物とばつちり目が合い、猫かな？と思ってよく覗いてみると、その正体はなんとタヌキだったのです！

真昼間の住宅街にまさかタヌキがいるなんて信じられず、スマホで撮影した写真を孫に送りました。すると、「このタヌキはおじいちゃんじゃない？」と返信が。

夫が亡くなって10日目の出来事でした。孫が言うように、姿を変えて様子を見に来てくれたのかもしれない。

会いに来てくれてありがとう。



姿を変えて、また会いに来てほしいですね。

喜寿のお祝い

静岡県御前崎市 若宮 芳子さん

77歳を迎えた私たち夫婦に、「喜寿のお祝いに」と、子どもたちから立派な胡蝶蘭が贈られてきました。

その胡蝶蘭には私たち夫婦がお茶刈りをしている写真と、「穏やかに年を重ねてね。これからも元気で」と書かれたメッセージが添えられており、うれしくて思わず涙があふれました。

結婚して56年、思い返せばいろいろなことがありましたが、優しい家族に恵まれて幸せです。これからも一日一日を大切に、そして夫婦の絆を大切に暮らしていきたいと思っています。



喜寿おめでとーございます！
素敵な贈り物に、ご家族の絆を感じます。

ピワとの10年間

京都府宇治市 雑賀 三代子さん

今から10年ほど前のこと。ピワを食べた後の種を面白半分ですに埋めました。しばらく経つと芽が出て、すくすくと大きく育ったものの、これまで一度も実を付けてはくれませんでした。

ところが今年、ふとピワの様子を見てみると、なんと実がなっていたのです！ 少しずつ赤みが増して、そろそろ食べごろを迎えそうなほどに成長しました。

10年間も成長を見守ってきたピワ。今では愛着が湧き、愛おしくて食べるのが惜しい気持ちになっています。



長年愛情を注がれた分、どんなピワよりも、味わい深いでしょうね。

【燈々無尽】

喜びのタネをまこう

たとえば自分にとって

損であろうとも

或いは苦しいことであろうとも

自ら進んで

生き甲斐を求めるなら

他人に対して喜びのタネをまこう

そして喜びのタネから

美しい世の中にする

花を咲かせたい

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40期グループ研修生 数矢 雄さん
(肢体不自由・メインストリーム協会勤務)

出発は延期中ですが期待で胸がいっぱいです！



私は、障がいの有無にかかわらず全ての子どもを受け入れる「インクルーシブ教育」を学ぶため、愛の輪研修に応募しました。研修先のイタリアには支援学校などがなく、分け隔てなく教育する環境が整っています。私が小学生のころに在籍していた支援学級では、友達との交流が少なかったもので、子どもの時から一緒に学べる環境があればいいなと思うようになりました。

コロナ禍で出発はまだですが、現地で学びたいことは多く、同じ志を持つ仲間とともに期待を膨らませています。



一緒に研修に行く鍛冶さん、真名野さんと



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





読者の皆様から送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。



チューリップとバチャリカ
岩手県紫波郡 村田 光雄さん



にっこり笑顔の孫と祖母！
岡山県岡山市 河原 真理子さん



春のお散歩中
三重県桑名市 今村 亜希子さん



雨粒が光るヤマシャクヤク
北海道函館市 坂下 由美子さん



仲良しな桃ちゃんと欣ちゃん！
京都府福知山市 崎山 久美さん



レンゲ畑にうっとり...
群馬県桐生市 坂本 たつ江さん

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、2022年3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

61-3C 2022.05 3307200