

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
651

〈社長から会長へ〉

今年6月のダスキン定時株主総会で社長を退任し、会長に就任しました。

新社長へと業務を引き継ぐために現業を書き出してみましたが、半分は私が社長に就任してから、私自身の思いで考え、続けてきた仕事でしたので、それらは引き継ぎませんでした。

仕事においては当然のように「引き継ぎ」がありますが、全ての業務を引き継ぐことはせず、後任者自身が考え、自主性を持って挑むことが成長につながると思います。

以前から自分がしていることを誰かに引き継ぐ時は、要点だけ伝えて任せようとしています。そこから自ら考え工夫していくことで、自分事として捉え、行動出来るのではないのでしょうか。

そして、任せたからには多くを語らず、そばで見守ることが大切です。大人も子どもも、自分自身の思いを持ち、工夫して進めていくことが成長につながるのだと思います。

私自身も、これからは会長として何をすべきかを考えなければならぬと気を引き締めています。新たな仕事にチャレンジすることは、自分の思いで創意工夫出来るというやりがいがあります。

この「喜びのタネまき新聞」は、しばらくの間は私が担当しますので、読者の皆様、どうぞよろしく願います。

株式会社ダスキン会長

山村輝治



※イラストはイメージです

宮城県

伊豆沼・内沼はすまつり

東北最大の低地湖沼で、ハスの開花時期に開催。沼一面に咲き誇る花を、船から間近で観賞出来ます。



蔵王連峰を望む遠刈田大橋は「こけし橋」の愛称で親しまれている



国の伝統的工芸品に指定されている宮城伝統こけしの5系統



こけし好きが高じて、工人になったという小山芳美さん



乾燥を防いで色持ちを良くするため蠟を引いて仕上げる



かれんな表情で
愛される木地人形

宮城伝統こけし



系統ごとに形や顔の表情が異なり、
型の違いを含めると数百種類もあるという

同じように見えて、違う
工人の数だけある個性

700以上の源泉があり、温泉街が広がる宮城県。そんな温泉地のお土産品として、長年愛されているのが「宮城伝統こけし」です。元々は、木製品を作る木地師が端材で子どものために作ったのが始まりと言われており、服を着せたり、おんぶをしたりするお人形遊びの玩具だったそう。それをお土産品として売り出したところ人気を博し、広まってきたと言われています。

宮城伝統こけしの特徴は、工人と呼ばれるこけし職人の

種類があるんですよ」と教えてくれたのは、遠刈田系のこけし工人である小山芳美さん。

製法も、系統ごとに細部が異なります。大まかには、東北地方で採れるミズキなどの木材を約半年間かけて乾燥させ、頭と胴の大きさに合わせて切り出した後ろくろを使ってパーツごとに削っていきます。磨きが終わったら、描彩。大人っぽい女性の顔、かれんな少女の顔、哀愁漂う顔など、工人が思い思いに命を吹き込み、個性が生まれていくのです。

時を超えて愛され
空前のこけしブームに

県内では、新築祝いの贈答やおひな様として「ひなこけし」を飾るなど、こけしにまつわる風習が今も多く残っています。世界一のこけし展示数を誇る「みやぎ蔵王こけし館」の齋藤香織さんは、「数は減りましたが、出産祝いに子どもと同じ身長、『誕生こけし』を作るんですよ。昔は体重も合わせ、裏に穴を開けて、へその緒を入れていました」と教えてくれました。また、同館では家に眠るこけしを譲り受け、新しい持ち主を探す「こけしNEXT-STAGEプロジェクト」も実施。「押し入れにあったというこけしが、外国の方に見初められて海外で飾られることも。こけしを通して多くの人の思いがつながっていくのはうれしいですね」と齋藤さんは語ります。

昭和以降、こけしブームは

手によって生まれた種類の多さ。産地によって系統が分かれており、蔵王町の「遠刈田系」、大崎市の「鳴子系」、白石市の「弥治郎系」で3系統、「作並系」と「肘折系」を合わせて5系統と呼ばれています。形や顔の表情、胴の柄など系統ごとに個性があり、こけしを求めて温泉地を巡るのも観光客の楽しみの一つとなっています。



約5500体が並ぶ、みやぎ蔵王こけし館

「例えば遠刈田系は三日月形の目、割れ鼻、胴の柄には重ね菊、といった特徴があります。工人はそれぞれ『型』を持っており、弟子は師匠から受け継いだ型を基にまた新たな型を生み出していくので、今では膨大な度々起こっており、近年では「こけ女」と呼ばれる、こけしを愛する女性が増えて第3次ブームが到来しているそう。県内では、全国のこけしが集う「全日本こけしコンクール」や「全国こけし祭り」など、1年を通してこけしにまつわる催事が至るところで開催され、改めてこけしの魅力に注目が集まっています。

子どもの玩具として生まれ、

いつしか大人が楽しむものとなった宮城伝統こけし。工人たちの愛情が注がれた可愛らしいこけしは、時代が移り変わっても、街のヒロインとして多くの人を魅了しています。

宮城伝統こけしのふるさと

宮城県蔵王町・大崎市・白石市など

こけしは全国的に大きく11系統に分けられ、そのうち5系統が宮城県に由来すると言われています。遠刈田温泉の遠刈田系、鳴子温泉の鳴子系、鎌先温泉の弥治郎系など、温泉地ごとに個性豊かなこけし文化が残っています。

台所の相談室

蒸し暑い季節になると、
食べたくなるのが冷ややっこ。
いつもとはひと味違うアレンジで、
体も気分もさっぱりしませんか？

FILE 34

合わせる食材を工夫すれば、
食べ応えのあるメインにも！

豆腐に香りの良い薬味をのせて、
醤油をかけていただく冷ややっこ
は、毎日でも食べたい副菜です。し
かし、同じ薬味ばかりでは、作る本
人も飽き飽きし、家族からも「また
やつこー」と言われることも。

そんな時は、薬味や調味料にひ
と工夫を。例えば、ネギの切り方を
薄い小口切り、白髪ネギ、みじん切
りに変えるだけで、食感が全く違
います。

調味料は、定番の醤油を出汁醬
油に替えたり、塩を振ったり、味噌
と薬味を和えてのせてもおいしい。

すだちやかぼすなどの柑橘類を搾
れば、爽やかな味わいに。レシピで
はごま油を加えていますが、オ
リーブオイルもよく合います。

我が家では、やつこはサラダ感
覚。油で香ばしく炒めたじゃこや
ベーコン、細切りにしたハムやちく
わ、ザーサイ、梅干しなど、旨味や
酸味のある食材と合わせると、

家族が喜んで食べてくれます。しゃ
ぶしゃぶした肉を添えれば、メイン
のおかずにもなりますよ。

冷たい物を食べがちな夏は、あ
えて豆腐を温めるのもおすすすめ。
熱を加えるとクリーミーな舌触り
になり、のどにのどに入っていく
ます。食欲が落ちているような時
には、温やつこをぜひどうぞ。

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『塩、しょうゆ、みそで
飛田式おかず』（西東社）をはじめ、
著書多数。



今回のお悩み

我が家の夏の副菜といえば、
冷ややっこですが、毎回ネギと生姜
ばかりを組み合わせています。
飽きることなく食べられる
「変わり種冷ややっこ」の
レシピを教えてください。
(三重県・女性)



変わり冷ややっこ

[材料(2人分)]

豆腐(絹、木綿どちらでも).....1丁
長ネギ(みじん切り).....10cm
塩.....2つまみ
あらびき黒こしょう.....適量
ごま油.....大さじ1

[作り方]

- 1 豆腐は軽く水切りした後、半分または4等分に切る。
- 2 ①を合わせて10分ほど置き、味をなじませる。
- 3 食べる直前に豆腐を器にのせ、②をかける。

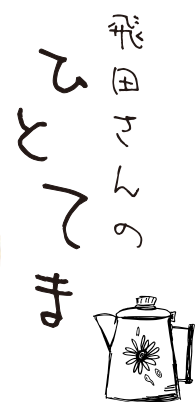
たらこ温やつこ

[材料(2人分)]

豆腐(絹、木綿どちらでも).....1丁
たらこ.....1/2腹
アサツキまたは葉ネギ(小口切り).....適量

[作り方]

- 1 豆腐は半分または4等分に切って、湯のなかで静かに温める。
- 2 たらこは皮をはずして軽くほぐす。
- 3 ①を厚手のキッチンペーパーにのせて、軽く水気を切って器に盛り付け、②とアサツキまたは葉ネギをあしらう。
※お好みでオリーブオイルをかけてお召し上がりください



冷ややっこの基本は、水切り
をすること。豆腐は、パックから
出して直接器にのせると水がに
じみ出てきて、醤油をかけると、
さらに水分が出てきます。こう
なると醤油の味は薄くなり、豆
腐もぼやけた味に。まずは、ざる
に置いたり、厚手のキッチンペー
パーにのせたりして、5〜10分ほ
ど水切りをしてから器に移し、
薬味、調味料を合わせましょう。

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。



熊よけの鈴

宮城県気仙沼市 皆川達子さん

私は、山間にある小さな町に住んでいます。ある日、近くで熊の目撃情報があり、すぐに離れて住む息子にも伝えました。それから数日後、息子が仕事帰りに我が家に立ち寄り、「畑仕事やウオーキングの時に使ってたね」と、立派な熊よけの鈴をくれたのです。翌日、早速首から下げてお出掛け。鈴の音色は優しく、すれ違った方からも声を掛けられました。寡黙な息子ですが、いつも私のことを気に掛けてくれているようです。とてもうれしかったよ、ありがとう。



なんて優しい息子さん。心のこもったお守りですね。

親切な店員さん

愛知県愛知郡 今井豊子さん

友人と食事をして、帰りにコーヒーを飲んで帰った時のこと。かばんに入れたはずの水筒が、見当たりません。どこかに置き忘れてしまったようです。もしやと思い、食事をしたお店に電話をすると、すぐに捜してくださり、「ありました」と、お返事が。「また取りに伺います」と伝えると、「水筒、洗っておきましようか？」と、親切な言葉を掛けてくださいました。店員さんの優しい気遣いに、心はほっこり。お店がますます繁盛しますように、お祈りしました。



店員さんのご親切に、ますますお店のファンになつてまいりますね！

幼い孫の心遣い

兵庫県姫路市 坪田保さん

3歳の孫が、我が家へ遊びに来るたびに、いつも感心してしまうことがあります。この間は、「おばあちゃん、ごはんを残してしまつたらごめんよ…」と言ってから、「いただきます」と食事を始めたのです。孫からの思いがけないひと言に、私と妻は大笑いしてしまいました。

この心遣いは、どこで教えてもらったのでしょうか。感心するとともに、とても不思議でなりません。このまま変わらずに、心の優しい子に成長してほしいです。



たくさんさんの愛情を受けて育っている証ですね。これらが楽しみです！

【燈々無尽】スジを通す

つらい事になり、苦しい立場になろうとも、自分の身をかかわいがるのではなく、ものごとを「道」にのっとるように、スジを通すことです。おかげで、その後、実にスガスガしい心境になれるものです。そこで一段と苦しみに立ち向かう勇気が湧いてくるのです。負けずにやるぞ、と自分に勝つ事です。

ダスキン創業者 鈴木清一

可愛い勘違い

長崎県松浦市 小川富代子さん

先日、娘から冷凍のマフィンが送られてきました。私は息子一家と暮らしており、皆でどの味から食べようか迷っていると、突然仏間から、お鈴の音が鳴ったのです。慌てて見に行くと、仏壇にマフィンをお供えし、手を合わせて拝む2歳の孫の姿が。どうやら先ほど、皆で「電子レンジでチンして食べよう」と話していたのを、お鈴で『チン』するのだと誤解したようです。孫の可愛い勘違いに、家族全員が大爆笑！皆で笑って食べたマフィンは、一段とおいしく感じました。



お供えされたご先祖様もほほえまれているでしょうね。

漫画にワクワク

山口県山口市 米村康子さん

昔、子どもたちのために買った、平家物語や源氏物語などを紹介する学習漫画。70歳になってから、ふと手に取ると、自分の知らない世界が広がり、ページをめくる手が止まらなくなりました。

新しいことを始めるのに、年齢は関係ないのだと実感。これまであまり歴史に興味を持ったことがなかったのですが、次はどんな本を読もうか、想像するだけでもワクワクします。これからも、興味のあることにどんどん挑戦していくつもりです！



好奇心旺盛に取り組まれる姿勢を見習いたいです！

娘との思い出

茨城県北相馬郡 大塚有子さん

先日、娘が婚姻届を提出しました。とてもおめでたい出来事に、うれしい気持ちでいっぱいです。

娘が生まれてから30年。その間、つらくて悲しいこともあったでしょう。しかし、人間には『忘れる』という最高の能力があります。そのおかげで、私には娘と笑い合った楽しい思い出が残っています。

これからは新しい家族とともに、楽しい思い出をたくさん作ってください。娘よ、結婚おめでとう！そして、ありがとう。



おめでとーございます！幸せな結婚生活を歩まれますように。

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とは？

ダスキン愛の輪基金は、多様性を認め合い、誰もが暮らしやすい社会づくりを願って1981年の国際障害者年に設立されました。以来、41年間で528人の海外研修派遣を実施してきました。

研修は、最長1年間まで学ぶことが出来る「個人研修」、仲間とともに1〜2週間ほど学ぶ「ミドルグループ研修」、15歳〜17歳までの視覚障がいがある方たちが対象の「ジュニアリーダー育成グループ研修」があります。HPやフェイスブックでもご紹介しておりますので、お気軽にお問い合わせください。



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



み て も ら お !

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。



心とむらサキナツジ
山口県山口市 森田 典子さん



浮き輪からこんにちは!
三重県津市 藤原 ゆかりさん



ソフトクリームが大好き♪
北海道紋別郡 杉原 紀美子さん



サーフィンに初挑戦!
福井県坂井市 吉岡 洋子さん

ダスキン といっしょに始めよう!
エス ディー ジー ス
SDGs かるた

あ
暑い日は
持つて歩こう
マイボトル



解説

繰り返し使えて、ゴミを減らせるマイボトル。
気温や湿度が高い日は、こまめに水分補給
してくださいね。

あなたのお便りや写真をお寄せください

◎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

◎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。

- 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、ご返却は致しかねますのでご了承ください。
- 本号は、2022年6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。

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。

バックナンバーはこちらから!

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

(ダスキンコンタクトセンター)

担当店・Webページ・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

61-6C 2022.08 3291200