

読む人の幸せを心に願つて作る

喜びのタネまき新聞

No.
653



大分県

真玉海岸

大分県で唯一、水平線に沈む夕日が見られる景勝地。
干潮と日没時刻が揃うと干潟にしま模様が現れます。

※イラストはイメージです

山村輝治

株式会社ダスキン会長

へ対話の大切さへ

先日、知人から声を掛けていただき、
ある方とお会いしました。

その方とは二十数年前に意見の違い
があつたのですが、それ以来お会いす
る機会がありませんでした。私は互い
に思い違いがあつてはいけないという
考え方から、お会いすることにしました。
そして当時を思い起こしながら、さま
ざまな話をし、今日までの思いなどを
語り合いました。

二十数年前の出来事ですが、気に
なつていたこと、そして思いを伝えるこ
とにようて、私自身のわだかまりはなく
なりました。その方にも同じように感
じていただくことが出来、少し良い方向
に進んだのではないかと思っています。
人と人とが関わっていくなかで、良
いこともありますが、少しの意見の違
いなどでわだかまりが出来て、思い悩
むこともあるかと思います。それを改
善したいと思いながらも、様子を見て
相手が動くのを待つだけではいつにな
るか分かりません。ですが、自分から
行動に移すことは出来ます。

その時、たとえ思い通りの結果にな
らなくとも、対話によって道が開ける
こともあるのではないでしょうか。改め
て、自分から行動すること、そして対話
することが大切だと思いました。



ひ 日 げ た た

木のぬくもりを感じ
365日愛用される履物



日田市の中心地である豆田町には、天領として栄えた当時の風情が漂う



タップダンスのように、下駄ならではの軽快な音を生かしたダンス



木目は自然の柄なので、300足焼いても「目合わせ」で揃うのは250足ほどだという



白焼きは、神代焼(じんだいやき)と呼ばれることも

杉の名産地で生まれた
普段使いのための下駄

徳川幕府の直轄地である「天
領」であった大分県日田市。周囲

を山々に囲まれ、夏と冬の寒暖
差が大きいことから、古くより良
質な杉の産地として知られています。
ここで育った杉は「日田杉」と
呼ばれ、強く、しなやかで、家具
や建築資材として使用されてき
ました。そして建材を切り出し
た後の切り株から作られるよう
になったのが、「日田げた」です。

日田げたの特長は、何といつ
ても木目の美しさ。この木目を出
す手法は「白焼き」と呼ばれます。
白焼きは、表面をバーナーで
炙った後、電動のやすりですす
を落とし、木目をくつきりと浮
かび上がらせる手法。一つひとつ
手作業で行うことで、日田げた
特有の美しい木目が生まれま
す。圓川さんいわく、「上から二
スなどは塗らないので、木その
ものの上に足を乗せる感覚。木
目の凹凸のおかげで通気性があ
り、足触りが良く、ずっと快適に
履けますよ」とのこと。

白焼きの後は、木目の柄や密
度を見極めながら一足の対にし
ていく「目合わせ」を行います。
同じ木目を選べば、両足ともに
大体同じ重さに揃うのだとか。
そして底面にゴムを貼り、最後
に鼻緒をすれば完成。かつて
は二本歯の駒下駄(駒下駄)が
主流でしたが、今は台にカーブ
をつけた右近下駄が多く、アス
ファルトの道路を歩いてもすり
減らないようにゴム底が貼られ
るようになつたといいます。「下
駄は日常の履物。特別な日にだけ
履くのではなく、履き潰して
くれる方がうれしいですね」と
圓川さん。普段使いの物だから
こそ、心地よい物を。そんな職
人たちの思いで、日田げたは進
化を重ねてきたのです。

目と耳で楽しむ 新しい下駄文化

暮らしの一部として、愛され
続ける日田げた。時代に合わせ
て進化を遂げながらも、カラ
ンコロンと心地よい音が響く昔な
がらの風景が、今も日田市で息
づいています。

「ここでは冬でも下駄を履く
人が多いですよ」と圓川さんが
言う通り、大人はもちろん、下駄
履き保育を行っている保育園も
あるなど、日田市では老若男女
を問わず下駄は身近な存在で
す。近年では、小学生から大人ま
で地域の人々で結成されたダン
スグループ「日田もりあ下駄」
が踊る「日田げたダンス」が全国
的な話題に。ダンス用の下駄は
大分日田げた組合が提供し、修
理も行うなど、街ぐるみで盛り
上げています。

また、今年7月22日の「下駄の
日」には、21年ぶりに大原八幡宮



鼻緒をすげるのも手作業



静岡県静岡市、広島県福山市と並び
下駄の三大産地の一つ。日田杉は軽くて丈夫、
やわらかいので履き心地も抜群

台所の相談室

実りの秋がやつてきました。
立派に育った旬の食材を
余すことなく存分に味わえる、
調理のコツを教えていただきました。

一気に下ごしらえすれば、
アレンジが利く頼れる存在に。



今回のお悩み

ハロウィンにかぼちゃ料理を作りたいのですが、かぼちは固くて切りにくく、丸ごと買うと持て余すこともあります。この苦手意識を克服出来る調理法を教えてください。
(東京都・女性)

かぼちは皮が固くてむきにくく、敬遠される方も多いですね。相談の方と同様に、丸ごと買うと持て余すので、カット済みの物を選ぶという声もよく聞きます。

カット済みのかぼちは、鮮度が大切。カットすると水分が抜けてしまうので、買う時は切り口、種、わたの様子を見て選びましょう。

1個買いをした場合は、塩ゆでしたり、蒸してから漬して塩味を付けたり、甘辛く煮付けたりしてから保存するのがおすすめ。いずれもそのまま食べてもいいですし、漬してペースト状にすればポテトサラダ風に、牛乳や豆乳、出汁で伸ばせばポタージュスープに、小麦粉と練り混せてゆでれば、すいとんやニヨッキにもなります。漬さずそのままカレーの具にしてもおいしいですよ。

娘がまだ幼かったころには、

バターと合わせてパンに挟んだかられて、蒸す、煮るという下ごしらえを済ませたかぼやは、さまざまなアレンジをして食べることが出来て、丸ごと1個があつという間になくなりますよ。

ゆでる、蒸す、煮るという下ごしらえを済ませたかぼやは、さまでいた。これは、私の好物であります。



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。『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。



Answer Recipe

かぼちゃ コロッケ

[材料(約10個分)]

かぼちゃ …… 1/2個(800gくらい)
水 ……………… 適量
塩 ……………… 小さじ1/3

玉ねぎ ……… 1個(150g)
バター ……………… 大さじ1

串がすと通るくらいまでやわらかく煮えたら、汁気を切って、鍋のなかで漬す。

4 玉ねぎはあらみじん切りにし、バターで透き通るまで炒める。

5 ③に④と、汁気を切ったツナを入れ、こしょうを振って混ぜ合わせたら、ピンポン球くらいのひと口大に丸めて、小麦粉、卵液、パン粉の順に衣を付ける。

6 170度の油でこんがりと揚げる。お好みでソースなどを付けても良い。

※コロッケの形はお好みで。小さめの球形に丸めると衣が付けやすく、揚げやすいのです。

作り方

- かぼちは種とわたを除き、皮はそぐようにところどころむいて、ひと口大に切る。
- 鍋に①を入れ、かぶるくらいの水と塩を合わせて、火にかける。沸騰してたら落しぶたをして、弱めの中火で10分ほど煮る。
- 串がすと通るくらいまでやわらかく煮えたら、汁気を切って、鍋のなかで漬す。
- 玉ねぎはあらみじん切りにし、バターで透き通るまで炒める。
- ③に④と、汁気を切ったツナを入れ、こしょうを振って混ぜ合わせたら、ピンポン球くらいのひと口大に丸めて、小麦粉、卵液、パン粉の順に衣を付ける。
- 170度の油でこんがりと揚げる。お好みでソースなどを付けても良い。

※コロッケの形はお好みで。小さめの球形に丸めると衣が付けやすく、揚げやすいのです。

飛田さんの
ひとつま

かぼちゃを切るコツは、平らな面を下にして動かないように

安定させてから、体重をかけて切ること。丸ごと1個を切り分ける時は、やや長めの包丁が切りやすくておすすめです。どう

しても固くて切れない時には、電子レンジで丸ごと軽く温めてみてください。

写真のように、皮はそぐよう



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。



ほほえみのひろば

幸せな結婚記念日

岩手県滝沢市 斎藤 末子さん

先日、44年目の結婚記念日を迎える。すると、遠くへ嫁いだ娘から「結婚記念日おめでとう」と、お祝いのメッセージが届いたのです。さらに「2人で結婚式の写真でも眺めたら?」といふアドバイスまであり、思わず笑ってしまいました。

娘も自分の家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

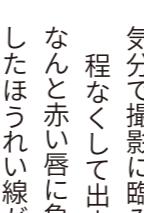
これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

娘も自分が家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

娘も自分が家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

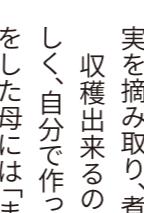
これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

娘も自分が家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

娘も自分が家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

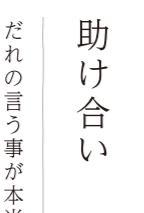
これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

娘も自分が家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

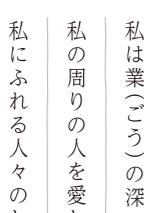
これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

娘も自分が家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

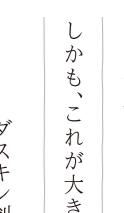
これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

娘も自分が家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

娘も自分が家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。

これからも娘たちに心配を掛けないよう、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



おめでとうございます!
ご両親思いの
優しい娘さんたちですね。

恒例の秋の手仕事

新潟県上越市 高桑 歌織さん

栗が出来た季節になり、毎年恒例の栗の渋皮煮を作ることにしました。

まずは、鬼皮を慎重にむきます。少しでも内側の渋皮に傷が付けば、ゆでている間に煮崩れしてしまったため、気が抜けません。数回ゆでこぼした後も、表面の筋を取り除くなど、繊細な作業の連続です。

その後、ゆっくりと甘味を含ませ、ようやく完成。手間は掛かりますが、甘くほっくりと仕上がった栗を口に含むと、それまでの苦労は帳消しになります。離れて暮らす娘たちにも送つてあげました。

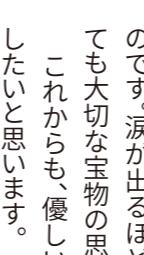


手間ひま掛けて作られた
秋の味覚に、娘さんたちも
喜ばれたでしょうね。

5歳になる孫が、保育園の運動会で金メダルをもらつたと、大喜びで報告してくれました。「頑張ったね」と褒めてあげると、とてもうれしそうな顔に。

翌日、孫が「ばあばはいつもお仕事を頑張っているから、金メダルをあげる」と言って、その金メダルを私の首に掛けてくれたのです。涙が出るほどうれしくて、私にとても大切な宝物の思い出となりました。

これからも、優しい孫の成長を楽しみにしたいと思います。

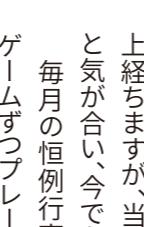


優しいお孫さん!
お仕事にも一層
力が入りますね!

5歳になる孫が、保育園の運動会で金メダルをもらつたと、大喜びで報告してくれました。「頑張ったね」と褒めてあげると、とてもうれしそうな顔に。

翌日、孫が「ばあばはいつもお仕事を頑張っているから、金メダルをあげる」と言って、その金メダルを私の首に掛けてくれたのです。涙が出るほどうれしくて、私にとても大切な宝物の思い出となりました。

これからも、優しい孫の成長を楽しみにしたいと思います。



優しいお孫さん!
お仕事にも一層
力が入りますね!

5歳になる孫が、保育園の運動会で金メダルをもらつたと、大喜びで報告してくれました。「頑張ったね」と褒めてあげると、とてもうれしそうな顔に。

翌日、孫が「ばあばはいつもお仕事を頑張っているから、金メダルをあげる」と言って、その金メダルを私の首に掛けてくれたのです。涙が出るほどうれしくて、私にとても大切な宝物の思い出となりました。



優しいお孫さん!
お仕事にも一層
力が入りますね!

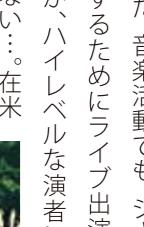
5歳になる孫が、保育園の運動会で金メダルをもらつたと、大喜びで報告してくれました。「頑張ったね」と褒めてあげると、とてもうれしそうな顔に。

翌日、孫が「ばあばはいつもお仕事を頑張っているから、金メダルをあげる」と言って、その金メダルを私の首に掛けてくれたのです。涙が出るほどうれしくて、私にとても大切な宝物の思い出となりました。



優しいお孫さん!
お仕事にも一層
力が入りますね!

5歳になる孫が、保育園の運動会で金メダルをもらつたと、大喜びで報告してくれました。「頑張ったね」と褒めてあげると、とてもうれしそうな顔に。



優しいお孫さん!
お仕事にも一層
力が入りますね!

5歳になる孫が、保育園の運動会で金メダルをもらつたと、大喜びで報告してくれました。「頑張ったね」と褒めてあげると、とてもうれしそうな顔に。



優しいお孫さん!
お仕事にも一層
力が入りますね!

みて も ら お !

読者の皆様からお送りいただいた
素敵なお写真をご紹介します。



ぶどうまで、あともう少し!
新潟県新発田市 内田 美津子さん



ひ孫と一緒に散歩♪
広島県広島市 青木 政子さん



金木犀の香りにうっとり
宮城県仙台市 佐々木 かおるさん



紅葉とお地蔵様
滋賀県大津市 青木 勝也さん

ダスキンといっしょに始めよう!
エス ディー ジーズ
SDGsかるた



解説

地元の产品を選べば、輸送によるコストと環境負荷を抑えられます。新鮮な物も買えて、旬の味が楽しめそう♪

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

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。

- ◎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8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。

● パックナンバーはこちらから!

No.419からのパ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・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・コータクトセンターまでご連絡ください。

0120-100100 www.duskin.co.jp

61-8C 2022.10 3277600