

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
662

〈時間を作る〉

先日、金剛山登山を特集したテレビ番組を見ました。大阪府と奈良県の県境にある山で、私も何度か登ったことがあります。

その番組では、ほぼ毎朝決まった時間に登頂される方や、定年退職後3年間で千回も登頂された方などが紹介されていました。なかには約60年間で一万回以上も登頂されているご夫婦もいます。

「健康の維持は、毎日の食事と運動の継続でしか成し得ない」と話されていますが、それを継続するのは大変なことで、どのような工夫をして時間を作っておられるのだろうかと考えました。

仕事や子育てなどで忙しい時期は、やりたいことがあっても自分の時間を作るのが難しいものです。それでも、定期的に運動や趣味の時間を楽しんでおられる方もいます。

その方々に共通しているのは、「時間に追われるのではなく、時間を作っていること。空いた時間に運動すること、運動するために時間を作るのでは、大きな違いがあります。

日常的に金剛山の登山をされている方々は、「空いた時間に登る」のではなく、「登るための時間を作る」から継続できるのでしょう。

多忙な毎日でも、優先順位を決め、意識して時間を作るように心掛ければ、有意義な時間を過ごせるのではないのでしょうか。

※イラストはイメージです



東京都

伊豆大島の地層大断面

島の南西、火山噴火を物語る約600メートル続く地層。地元では「バームクーヘン」の愛称で親しまれています。

株式会社タスキん会長

山村輝治



写真提供:浅草観光連盟 365ASAKUSA

江戸時代から続く浅草寺歳の市。今も昔も人でごった返す年末の風物詩



面相描きは墨や顔料を用いて描く。立体的な布に美しく描くのは職人技



面相師と押絵師の一人二役を担う西山鴻月さん



羽子板資料館には、明治・大正・昭和時代の貴重な羽子板が展示されている



繊細で美しい女物は、
女兒の初正月の祝いとして
贈られることが多い

職人技が融合し
江戸の粋を伝える

江戸押絵羽子板

アイデアから生まれ
江戸の町で大流行

古き良き下町情緒が残る東京
都墨田区。昔からものづくりが
盛んだったこの町で、今も江戸
文化を色濃く伝えているのが
「江戸押絵羽子板」です。

一目で引き込まれるのは、まる
で舞台的一幕を切り取ったかの
ような迫力のある歌舞伎役者の
姿。立体的な造形は、布で綿を
包んだパーツを組み合わせた
「押絵」で作られています。

「もともと押絵と羽子板は
別々のものでした。それを江戸
時代後期に浮世絵師が合わ

さんは押絵師でしたが、面相師
だった初代が他界されてからは
押絵と面相の両方を手掛けて
おり、年季の入った作業机で行
われる繊細な作業の様子を見
せてくれました。

押絵羽子板の最大の特徴とい
える押絵は、下絵に基づいて厚
紙と布を切り出し、コテを使い
ながら綿を布で包み込んでいき
ます。均等な厚みで作ること
で、正面から見ても斜めから見ても
美しい立体が生まれるのだそう。

そして綿入れが終わったら、日本
画の絵具を用いて衣装の柄や顔
の表情を描く面相描き。同じ女
物でも、若い娘の柔らかな顔と、
歌舞伎の女形の色っぽい顔と
では全く表情が異なり、それぞ
れの命を宿した美しさに思わず見
惚れてしまいます。

歌舞伎の世界観を表現
見る者を魅了し続ける

鴻月さんのお店には、明治時
代からの貴重な押絵羽子板を展
示する羽子板資料館が併設され
ており、往年の歌舞伎役者を描
いた押絵羽子板などを見学する
ことができます。下町の街歩き
がてらにふらっと見学に訪れる
人も多く、外国人観光客からは
「まるで3Dの浮世絵だ」と感嘆
の声が上がるそうです。

また、毎年12月17～19日に行
われる「浅草寺歳の市」では、職
人たちが腕によりをかけた押
絵羽子板の数々が並びます。江
戸時代から続くこの市は通称

せて、歌舞伎役者のプロマイドの
ような物として作ったのが始ま
ります。当時、歌舞伎は大変人
気がありましたから、江戸の町な
らではのアイデアですよね」と教
えてくれたのは、押絵羽子板職
人の二代目・西山鴻月さん。押
絵羽子板は現在も歌舞伎を題
材としたものが多く、男物は弁
慶などの豪快な姿、女物は藤娘
や静御前などの艶やかな姿が描
かれています。

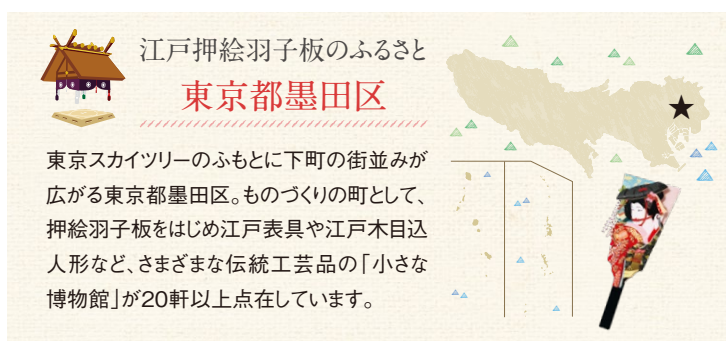
押絵羽子板は板を作る木地
師、押絵を作って組み合わせる押
絵師、そして押絵に顔を描く面
相師という3種の職人による分
業制で作られています。鴻月



羽子板一枚に用いるパーツは数十個にのぼる

「羽子板市」と呼ばれ、歌舞伎役
者や日本舞踊の踊子など、多種
多様な押絵羽子板が揃い、新年
を飾る縁起物として求める人で
ひしめき合います。

「逆三角形の板のなかで、き
らびやかな舞台や役者の表情、
躍動感をいかに表現するか。ま
だまだ追求していきたいと思
います」と鴻月さんは語ります。
縁起物として、贈り物とし
て、そして脈々と受け継がれる
伝統文化を伝える物として。江
戸時代後期から時を経た今も、
押絵羽子板は江戸の粋と美を
伝えています。



江戸押絵羽子板のふるさと 東京都墨田区

東京スカイツリーのふもとに下町の街並みが
広がる東京都墨田区。ものづくりの町として、
押絵羽子板をはじめ江戸表具や江戸木目込
人形など、さまざまな伝統工芸品の「小さな
博物館」が20軒以上点在しています。

台所の相談室

吹く風も次第に夏めいてきて、さっぱりしたものが食べたくなる季節。カラフルな夏野菜を使った一品で食卓を彩ってみませんか。

FILE 45

野菜はもちろん漬け汁まで、一滴残らず食べきって。

ピクルスは、漬け汁をやや濃いめに作るのがポイントです。そうすることで、野菜から水気がたつぷり出てきても味が薄まることなく、おいしく出来上がります。

味を早く染み込ませたいなら、野菜はやや小さめに。じっくり味を含ませたいなら、大ぶりに切りましょう。今回のレシピなら、半日も漬ければ味がしっかり染みるはずです。

まずは出来立てを食べて、余った物は味の変化を楽しみながら付け合わせに。また、肉巻きにして焼いたり、細かく切ってタレに入れたり、炒め物の薬味にも使えます。残った漬け汁は、調味料としてドレッシングや酢飯にどうぞ。炒め物にひとさじ入れると、酸味が飛んで塩気だけが加わります。豚肉や鶏肉の下味に使って唐揚げにすると、お酢の効果で肉がやわらかく仕上がりますよ。



大事なのは、食べられる量を作ること。保存がきく物は往々にして作り過ぎてしまいがちですが、あまり長く置いておくと味が抜けてしまいます。

少量から作れるレシピになっていきますので、無駄なく食べてほしいと思います。減塩したい方は、塩分を調整してお好みの味に仕上げてください。

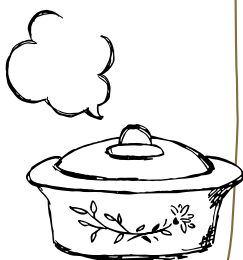


ひだかずを
飛田 和緒さん

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『おいしい朝の記憶』(扶桑社)をはじめ、著書多数。

今回のお悩み

家庭菜園で採れた夏野菜を使ってピクルスを作ってみたのですが酸っぱ過ぎたり、味が薄かったりとなかなか上手にできません。おいしく作るコツが知りたいです。(静岡県・女性)



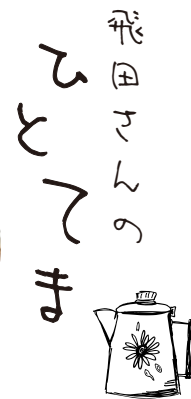
夏野菜のピクルス

【材料(作りやすい分量)】

- ① 酢……………1カップ
水……………2カップ
にんにく(スライス)…ひとかけ
ローリエ……………1枚
砂糖……………80g
塩……………小さじ2.5
きゅうり……………1本
パプリカ……………2個(赤と黄)
セロリ……………1本
人参……………1本

【作り方】

- ① ①を小鍋に入れてひと煮立ちさせ、砂糖と塩を溶かして冷ましておく。
 - ② 野菜は食べやすい大きさに切り、さっと熱湯にくぐらせ、ざるにあげて水分を切る。出来れば盆ざるなど、平らなざるに広げると早く水分が切れる。
 - ③ 煮沸消毒した清潔な保存容器に野菜を入れ、①を注ぎ入れる。
 - ④ 半日ほど漬ければ完成。
- ※保存は冷蔵庫で2〜3週間出来ますが、味が抜けていくので、早めに食べることをおすすめします



野菜はさつとひとゆでして、余分な水分を抜きましょう。野菜が熱いうちに漬け汁と合わせれば、味も早く染み込みます。



漬け汁にお好みでホールこしょうやコリアンダー、カルダモンなどを入れるのもおすすめです。我が家では、数日置いた後にデイルやタイム、イタリアンパセリなどのハーブを加えて、味変を楽しむこともあります。

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



娘の運転に感謝

青森県青森市 工藤 幸枝さん

主人が運転免許を返納してから、不便を感じながらも生活していたある日のこと。娘から電話があり「これから先、お母さんの出番が多くなるよと息子たちから言われ、自動車教習所へ通い直すことにした」とのこと。老いゆく私たちを案じて、ペーパードライバーだった娘が運転手に立候補してくれたのです。さらに娘の次男が手頃な軽自動車を手配して、長男が各種手続きを担当と、連携もバッチリ。受話器を握り締め、二度、三度頭を下げて「ありがとうございます」を伝えました。



娘さんもお孫さんともとても優しく、頼りになりますね！

太刀魚と孫

京都府長岡京市 七岡 圭以子さん

ある日、娘からメールで「夫が魚を釣ったんやけどいる？」と聞かれました。「うれしい、いるいる！」と返信すると、その日の夕方に太刀魚を持って来てくれました。ふと娘の旦那さんの後ろを見ると、大学生になった孫がのっそりと登場。コロナ禍で長らく会えていなかったの驚いていると、「おばあちゃんの顔を見に来たんや」とひと言。普段はほとんどしゃべらない男の子の、そのひと言がうれしくて、胸がいっぱいになりました。



おばあちゃんに会えてお孫さんも安心出来たと思います。

水泳に挑戦

岐阜県大垣市 山本 洋子さん

定年を迎え、長年の金つちを克服するため水泳教室へ。数年通い、クロールや背泳ぎ、平泳ぎなども習得しました。水泳を習い始めてから体力がつき、普段の生活でも身軽に動けるようになりました。また、水中では泳ぎに集中するので、些細な悩みを忘れられます。新しい発想が浮かぶこともあり、とても有意義な時間です。

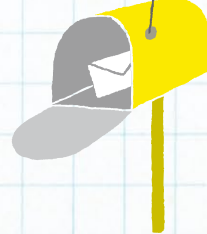


苦手なことに挑戦し、それを楽しむ姿、素晴らしいです！

お便り大募集！

テーマは
“ふるさと自慢”

美しい景色や
おいしい郷土料理など、
あなたのふるさとの魅力をお聞かせください。



【燈々無尽】 美しい心

ほめ合うことは、
すばらしく美しい花です。
夫婦ではめあう、妹が兄をほめる、
まして下積みの人が、上役をほめるし、
お役目上、上になってる人が、
下積みの苦勞してる人をほめる。
すばらしい事です。
他の人のよさを見つけ出せる人は、
それだけ自分の心も美しい人なのです。

ダスキン創業者 鈴木清一

自炊を楽しむ

神奈川県伊勢原市 後藤 雪絵さん

仕事で帰宅が遅いため、我が家の夕食は外食かテイクアウトに頼ってばかり。そのことを主婦の友人に相談すると、大型スーパーで大容量の生鮮食品を数人で買って、皆で分け合おうと誘ってくれました。

早朝から皆で買い物に出掛け、午後は帰宅して食材を小分けにしたり、下ごしらえした物を冷凍したりとフル回転。夜は、家計簿をつけながら料理の献立を考えます。ひき肉たっぷりのミートソースパスタでも、1食200円程度。自炊は節約のための副業だと思い、楽しんでいきます。



ご友人と一緒に節約を楽しめるなんて素敵ですね！

さくらんぼの思い出

茨城県土浦市 林 伸子さん

2人の孫娘が、まだ幼かった頃の話です。ある日、皆で食事をした時に、真っ赤なさくらんぼがのったデザートが出てきました。妹は、そのさくらんぼを最後まで大事に残していたのですが、柄を持って遊んでいるうちに実だけが床に転げ落ちてしまったのです。すると、それを見ていた姉が、自分のさくらんぼを妹の器にさっと入れてあげました。



仲良しの姉妹の忘れられない思い出ですね。

アジサイの花束

鹿児島県鹿児島市 山添 茂子さん

お隣のお庭に大輪のアジサイが咲き誇り、通る方々を楽しませています。

ある日、お隣の奥様が剪定した8本ほどのアジサイを輪ゴムで留めて、丸い花束にしてプレゼントしてくださいました。とてもうれしくて、玄関に飾ることに。ブルーのアジサイ、朝見るたびに心が和みます。本当にありがとうございます。



人の優しさと花の美しさが伝わり、心が温まりました。

愛の輪通信

社会に貢献できるように
挑戦と努力を続けます



愛の輪での研修を終えてから、私の人生は何かに挑戦するときめきと充実感に満たされています。自身が成長するチャンスを見つけ、それを引き寄せる力を得て、自分にとって未知の挑戦に飛び込めるようになったからです。そして周囲で支えてくださる方々や、刺激くれる仲間たちに励ましてもらったからこそ、ここまで成長できました。これからも全力で泳ぎ続け、疲れ過ぎないように時には休憩も挟みながら、社会に貢献できるように努力したいと考えています。



大切な仲間との思い出の写真

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



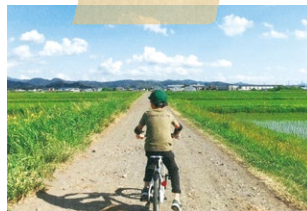
読者の皆様から送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。



水遊び楽しむぞ!
群馬県佐波郡 榊原 沙紀さん



ドキドキの海デビュー
富山県富山市 浅野 雅子さん



夏に向かってゴー!
青森県黒石市 三浦 裕美子さん



アジサイが見事に満開
佐賀県鳥栖市 池田 淳子さん

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。心よりお待ちしております。

- ◎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、2023年4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。

ダスキン と一っしょに始めよう!
エス ディー ジー ス
SDGs かるた

れ
レンタルで
何度も使って
有効活用



解説

おそうじ用具のレンタルから始まったダスキン。
繰り返し使う・みんなで使う・減らす・捨てない
の視点で資源の有効活用に使っています。

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

62-4C 2023.6 3105300