読む人の幸せを心に願って作る

喜びの タネまき 新聞

No. 670

〈困難があるから成長する〉

人は誰しも困難な出来事に遭うことなく順調に物事が進むように願うと思いますが、思い通りにならないことの方が多いかもしれません。

子どものころは理不尽に叱られたり、希望する学校に入学できなかったり。また社会人になってからは、上司や同僚と意見が合わなかったりと、思い通りに物事が進まないことがあります。

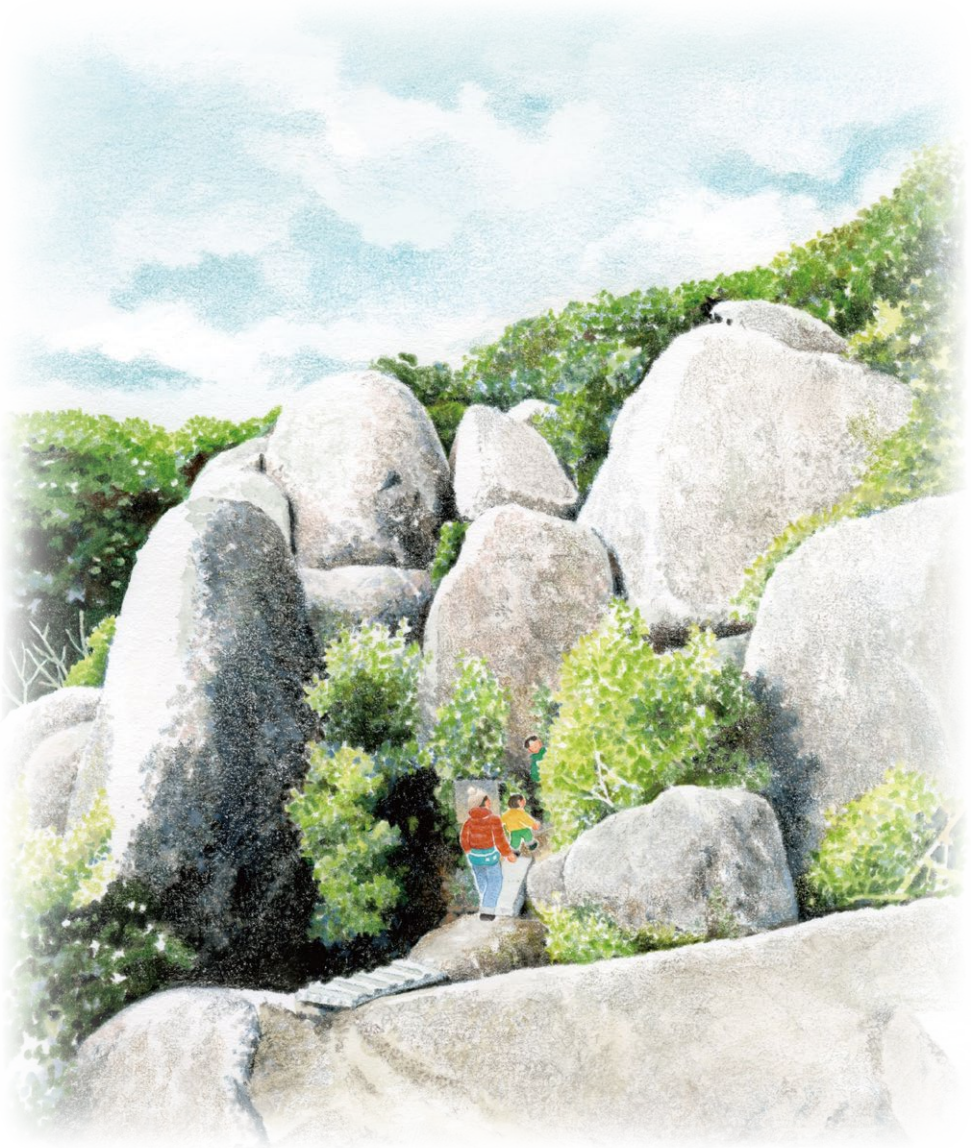
もちろん、何の問題もなく物事が進む時もありますが、私は困難に遭遇したり苦労したりした出来事の方が記憶に残っています。

例えば、旅行中にアクシデントやトラブルに遭ったことがありました。楽しい旅行の思い出もありますが、大変な思いをしたことの方が思い出されるのは、私に与えられた試練だったからだと思います。

順調に物事が進んでいる時は、悩むことも考えることもなく時間が過ぎていきます。しかし困難に遭遇した時こそ自分が試されていると捉え、それをどのように解決していくかを考えることで、人は成長するのではないでしょうか。

そして困難な出来事に遭った時には、言い訳をして諦めずに、前向きに臨むことが大切です。どのような結果になったとしても、その経験が自分の成長となり、人としての価値を高めるのだと思います。

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

高知県 唐人駄場遺跡

足摺半島にある遺跡。高さ6～7mもある巨石が林立し、パワースポットとしても有名です。

おもてなしと遊び心が宿る酒器

尾戸焼の可杯

「土佐の匠」である谷製陶所の谷さん。全身を使って土をこねる「菊ねり」を見せてくれた

焼くと縮むことを計算しながら均一な厚みにする。全て手の感覚だという

国自慢の焼き物から暮らしの焼き物に

坂本龍馬の出身地として知られる、高知県高知市。南は太平洋、北は山々に囲まれるこの地で、古くから愛されているのが尾戸焼です。

尾戸焼は、１６５３年に当時の土佐藩主・山内忠義公の命により、現在の小津町である尾戸で開窯しました。以来、藩主の贈答品として用いられるなど土佐の国焼として栄え、１８２０年に良質な土が採れる能茶山周辺に移窯されて、今に至ります。

尾戸焼は、端正で薄作り、淡色の地肌に藍色の顔料で絵付けされたものが代表的です。「昔は茶道具や水瓶などを作っていましたが、時代とともに日常使いの器が主流になりました」と教えてくれたのは、谷製陶所の５代目・谷信一郎さん。

製法は、能茶山の土に水を混ぜて不純物を取り除く水簸を行い、粘りを出すために半年間かけて土を寝かせるなど、昔から変わりません。「この土は粘り気があって、手に吸い付きます。こねた時のシワが花びらのように見えるから、"菊ねり"と言うんですよ」と、谷さんは空気を抜くために粘土をこねる作業を見せてくれました。その後ろくろで成形し、素焼きをして、絵付け。伝統的な松竹梅からクジラまで絵柄も多彩で、使い込むほどに味わいが増す器は人々を魅了してやみません。

穴が開いていたり、円錐状だったりと
飲み干さなければお酒がこぼれて卓に置けない仕組み

高知に根付くおきゃく文化

尾戸焼のなかでも、高知の宴席に欠かせない酒器が可杯です。可杯とは、全て飲み干してからでないと卓に置けないお猪口のこと。底が尖っているものや穴が開いたもの、人や動物の姿をモチーフにしたものなど、さまざまです。

「漢文で『可』は文末に書くことがないため、下に置けない杯を可杯と呼ぶようになったそう。かつてはお座敷遊びの一つとして全国で使われていましたが、今ではほとんど見られなくなりました。ただ、にぎやかに飲むのが好きな高知では、昔からある『ベロベロの神様』を歌いながら可杯で飲むようになったことで定着したのだと思います」と教えてくれたのは、司牡丹酒造の竹村昭彦社長。

「高知では宴会でおもてなしをすることを『おきゃく』と言い、皆で大きな皿鉢料理を囲む文化があります。可杯も、宴を楽しんでもらうためのもの。おきゃくには子どもも参加しますし、お酒が飲めない人にはお茶やジュースを用意したり、周りの人が代わりに飲んだりするので、その場を楽しんでもらいたいですね」と話してくれました。

一期一会が楽しめる商店街での"おきゃく"

また、毎年３月には誰もがおきゃくを楽しめる「土佐のおきゃく」というイベントが開催されます。商店街にはこたつが並び、公園には畳が敷かれ、至るところで見知らぬ人同士が可杯を酌み交わしたり料理を食べたりと、まるで高知の街を会場とした大きな宴会のようで、県内外から数万人が訪れる人気だそうです。

明るく、懐が深い高知の人々に愛される可杯。飲める人も、飲めない人も、誰もが楽しめるおきゃくから響く大きな笑い声が、今日もどこからか聞こえてきそうです。

可杯のふるさと
高知県高知市

高知県の県庁所在地である高知市。藁で焼いて食べるカツオのたたきが有名ですが、市内の料亭などでは伝統的な皿鉢料理も楽しめます。幕末の志士ゆかりの地も多く、年間を通じて多くの観光客が訪れます。

高知県に可杯を浸透させた先代の想いを継ぐ司牡丹酒造の竹村昭彦社長

司牡丹の可杯は3種セット。コマを回して出た絵柄の杯で飲むのがルール

飛田和緒さんの

台所の相談室

寒くなると、恋しくなるのが鍋料理。
今回は、ご当地鍋を自宅で手軽に
食べられるようアレンジした、
飛田さん流の鍋レシピをご紹介いただきます。

FILE 53

ごはんを丸めて焼いて煮るだけ、お手軽きりたんぽ風鍋が完成！

この冬は、王道のきりたんぽ鍋はいかがでしょう。

私は山形出身の友人から初めてごちそうになったのですが、その時はきりたんぽを囲炉裏でじっくり焼いて鍋のなかへ。食べるころには、カリカリに焼けた部分が出汁を含み、こんがり香ばしい風味と合わさって、たまりませんでした。

きりたんぽを一から作ると大変なので、今回は手軽に作れるきりたんぽ風のお団子をご紹介します。やわらかめに炊いたごはんをすりこぎや麺棒などで粘りが出るまで潰し、好みの大きさに丸めて、フライパンや魚焼きグリル、トースターでこんがり焼いてください。炊きたてごはんで作らないと成形しにくいので、作り置きしてもいいですね。事前に作った物は、冷蔵庫や冷凍庫で保存しておきましょう。

出来上がった鍋は、昆布出汁や鶏肉のうまみ、まいたけやごぼうなどの香りが合わさって豊かな味わいに。撮影時は京菜を使用しましたが、春を感じるせりがあれば、ぜひたっぷりと入れてくださいね。

きりたんぽがあるので締めがいらない鍋ですが、最後に2センチほどの輪切りにしたじゃがいもを生のまま煮込むと、おいしい出汁を吸ってごちそうになりますよ。

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『お餅の便利帖』
（東京書籍）をはじめ、著書多数。

今回のお悩み

この冬も、恒例の飛田さんの
鍋レシピが楽しみです。
心も体もぽかぽか満たされる、
新しい鍋料理を教えてください！
（香川県・女性）

Answer Recipe

きりたんぽ風鍋

［材料（4人分）］

- 炊きたてごはん……1合分
- 水溶き片栗粉……適量
- ごぼう……1本
- まいたけ……2パック
- 京菜（あればせり）……1束
- 長ネギ……1本
- 糸こんにゃく……1パック
- 昆布出汁……6〜8カップ
- 骨付き鶏もも肉……2枚分（ひと口大にぶつ切りになった物。手羽元、手羽中、手羽先などでも代用可）
- 塩……小さじ1
- 醤油……大さじ1
- （またはナンプラー……小さじ2）

［作り方］

1. 炊きたてごはんはすりこぎや麺棒などで軽く潰して、水溶き片栗粉を付けた手でひと口大に握る。
2. ①をフライパンや魚焼きグリルなどを使って、こんがりと焼き色を付ける。
3. ごぼうはささがきにして、水に5分さらす。まいたけは食べやすく分け、京菜は4cmの長さに切り、長ネギは1cm幅の斜め切りにする。糸こんにゃくは食べやすい長さに切って、さっと熱湯でゆがいておく。
4. 鍋に昆布出汁と鶏肉を入れて温め、沸騰してきたら弱めの中火にし、あくを取る。塩と醤油で味を調え、②のきりたんぽ風の団子と、③の具材を入れてひと煮立ちさせる。

飛田さんのひとてま

ごはんは、水溶き片栗粉を手に付けてから丸めれば、表面がコーティングされ煮崩れしにくくなります。握りたてより、少し時間をおいてから鍋に入れた方が、より煮崩れを防げますよ。お団子を事前に作っておく場合、焼くタイミングは食べる時でも、保存する時でも大丈夫。炊きたての状態で、ごはんを丸めておくことがポイントです。

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

飛ばされた帽子

岐阜県中津川市　加藤 ひさ子さん

2月の風が強い日のこと。

いつものように外を歩いていると、突然の強風にあおられて、かぶっていた帽子が車道まで飛ばされてしまいました。

どうしたものかと困っていたところ、停車中だったダンプカーの運転手さんが私に気付き、素早く帽子を拾ってくださったのです。その後、運転手さんはすぐダンプカーに戻って立ち去ってしまい、十分なお礼もできませんでした。

親切な運転手さん、このご恩は決して忘れません。

運転手さんの勇気ある行動に、脱帽です。

立派な野菜

新潟県新発田市　井上 ミイさん

集落にある、野菜の直売所の話です。

私は、米や野菜を自家栽培しているのですが、冬の野菜は毎年その直売所で買っています。先日も家まで届けてもらったのですが、我が家の野菜とは比べ物にならないほど大きくて立派。届けてくださった方に「全て種から育てられたのですか?!」と、思わず聞いてしまいました。

これも生産者さんのたくさんの愛情と努力、そして研究があってこそ。

私も1粒の種を大事にして、育てていきたいと思います。

大切に育てられたお野菜たちは、冬のごちそうですね!

真の友

鹿児島県鹿児島市　島原 阿弥さん

私には、年上の友だちがたくさんいます。

皆、私の良いところを見つけては褒めてくれたり、困っていたら助けてくれたり、時には言いにくい事も言葉を選びながらアドバイスしてくれます。

同じ世代の人といるのも楽しいですが、年上の方々と話をするといろいろな知恵を教えてもらえて、ありがたいです。

本当の友だちとは、年の差に関係なく、お互い愛情を持って接することができるのだと思います。これからも、友だちを大切にしていきたいです。

世代を超えた友情、とっても素敵!

冬のお墓参り

奈良県高市郡　山口 喜久子さん

お墓参りに行った、ある冬の日のこと。

先にお参りされていた方に「こんにちは」と挨拶をしたところ、「寒かったでしょう」と返してくれました。

その優しいひと言に、亡き両親を思い出し、温かい気持ちに。

偶然居合わせただけの方から、こんなにも心に響く言葉を掛けてもらえるなんて。とてもうれしくて、思わず涙ぐんでしまいました。

この場を借りて、感謝申し上げます。ありがとうございました。

思いやりのある言葉はその場の空気まで温かくしてくれますね。

大きな傘に包まれて

千葉県千葉市　湯之上 美千代さん

愛猫の病気が発覚し、すっかり落ち込んでいた私は、その日バスを乗り過ごしてしまいました。折しも外は降り出した雨が土砂降りになり、乗客も私一人だけ。傘を持っていなかったので、仕方なくそのまま降車しようとしたところ、「この傘、使っていいよ」と言って、バスの運転手さんが傘を差し出してくれました。

運転手さんの心遣いが、あの日の私には一層温かく感じられ、心がほっこり。いただいた傘はとても大きく雨にも濡れず、足取りも軽くなりました。

つらい時に優しさに触れると晴れ間が差し込んだような気持ちになりますね。

プチ片付け

宮城県岩沼市　小笠原 せい子さん

ある日、不要な物を減らしてすっきり暮らそう! と思い立ち、一日2時間以内と決めてプチ片付けを始めました。

早速、「いつか読むかも」と思って取って置いた本が眠る本棚へ。残す本と処分する本とに仕分けしていたら、子どもが小学生の時に読んでいた課題図書が何冊も出てきました。パラパラ開いてみると、文字が大きく、今の私には何とも読みやすい。

当時は子ども向けの本だと思って読んでいませんでしたが、ストーリーも面白く、とりこになっています。

思いがけない本との出会いが、うれしいですね!

【燈々無尽】

信頼こそ財産

日本であろうと、
アメリカであろうと、
あるいは、どこの国であろうとも、
人間が人間らしい、
いとなみをするために、
最も欠かす事が出来ないのが、
人間と人間との信頼です。
「あの人は信用が出来る」と、
言われることが、
どんなに大事な事か!
信用は自らが築くものです。
毎日、毎日、誠意をもって。

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35期（2015年度）研修派遣生
辻田 望さん（聴覚障がい）

デフスポーツ大国のロシアで学んできました!

ホストファミリーのママが作るロシアの家庭料理は、どれもおいしく、心温まるものでした。特に好きだったのは「ボルシチ」というスープと、「シルニキ」というロシア風パンケーキです。現地の家庭料理が毎日食べられるのはホームステイならではで、一度も日本食が恋しくならなかったのは、ママの愛情たっぷりの料理のおかげだと思います。

そして、「食は心を支えるもの」と実感したことで、母や祖母への感謝の気持ちがより強くなりました。学んだこと全てが、今の私の財産となっています。

あいのわ

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！

読者の皆様からお送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。

雪遊び、楽しいな！
岐阜県各務原市　鈴木 則子さん

マフラー似合うでしょ？
広島県呉市　吾郷 昌司さん

可愛らしい梅の花
大阪府枚方市　小林 千晶さん

編みぐるみが大集合
茨城県北相馬郡　山口 あや子さん

ダス犬と いっしょに始めよう！ SDGsかるた

解説
蛇口からきれいな水が出てくるのは、とても恵まれたこと。世界では水不足で困っている人もいます。無駄づかいせず大切に使ってね。

こちらもご覧ください！
https://www.duskin.co.jp/yorotane-hiroba/

あなたのお便りや写真をお寄せください

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

◎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12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。

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
担当店・Webページ・0120-100100（ダスキンコンタクトセンター）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
62-12C　2024.2　3032100