

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
630

〈チャレンジ〉

安定した職に就いていたのに、「チャレンジしてみたい仕事がある」と転職した方もおられると思います。

私の知人もその一人。「スポーツインストラクターになりたい」と資格を取得するために教室に通い、資格が取れるとすぐに転職を決意しました。勤めていた会社を辞める時、「いつでも戻ってきてください」と言われるほど能力を高く買われていたのに、潔く新たな道を選んだのです。

私も教職員から転職したのでその気持ちは理解できますが、かなりの覚悟が必要だったと思います。

今は、新しい勤務先で一人前のインストラクターになるために研修中で、多くの課題に奮闘しています。様子を聞くと弱音を吐くこともあります。最後には「自分が選んだ道なので頑張らないと!」というのが決まり文句。その言葉を聞いていつも感心しています。

私も日頃、「チャレンジしてみたい!」と思うことはありますが、実際に行動に移せることは多くありません。大きなチャレンジを決断するには勇気がいるますが、小さなことにでも一歩踏み出せば視野が広がり、学ぶことが多く、喜びを感じられます。

前向きにチャレンジしている知人の姿を見て、この大きさにかかわらずチャレンジする一年にしたいと思いました。



千葉県

あけぼの山農業公園の初日の出

※イラストはイメージです

株式会社タスキン社長

山村輝治



鴨川漁港にある巖島神社で60年に一度行われる本開帳時の様子(2013年) ©鴨川市



体験教室を楽しむ人々の自由な発想に、鈴木さんにもっこり



萬祝は型染の一種。型紙で取った図柄に、刷毛で色を差していく



三代目の鈴木幸祐さん(右)と四代目の理規さん(左)

大漁を祝い 華やかに装う 萬祝



江戸時代に生まれた 漁師の晴れ着

もともとは大漁祝いで行われる祝宴を意味する言葉だったという、萬祝まいわい。次第に、祝宴時に網元が船主に贈る着物のことも指すようになり、江戸後期から昭和初期にかけて漁師の間で盛んに着られました。その発祥は千葉県房総半島で、同じ網元の下で働く漁師全員が漁期終了時や初詣の際に揃いの萬祝を羽織って一堂に会する光景は、壮観だったと伝えられています。萬祝の風習は、青森から静岡までの太平洋沿岸の漁師たちにも広まっていきました。海を



代々受け継がれてきた型紙。3重の和紙に柿渋を塗って作られている

節目のお祝いとして贈られたり、地元工房や他業種の職人さんらと協力して下駄や前掛けなどにしたりと、さまざまな形で広がっています。また一方で、鈴木さんが約20年にわたって続けている萬祝の体験教室も人気です。年間700人以上が参加するという作業体験を通して、技術だけでなく、発祥地としての歴史や漁師の思いを伝えているのだとか。四代目となる息子さんの理規さんも、海外の展示会への出展などを精力的に行っており、「萬祝に興味を持った人の中から、将来職人として一緒に働く人が生まれるとうれしいですね」と笑顔で語ってくれました。

命懸けで漁を行う海の男たちの勲章である、萬祝。その絢爛な図柄と同様に、漁師たちの誇りは色あせることなく、時代を超えて人々を魅了し続けています。

形を変えながら 継承される技術と伝統

時代の変化とともに大漁祝いが実用品に代わり、萬祝の伝統が途絶えかけた時期もありました。しかし、鈴木さんはこの美しい着物を残したいとの思いから、南房総で盛んなお祭りに萬祝柄の祭半纏はんとんを着て参加。「最初は自分の練習も兼ねて始めたのですが、華やかな柄が注目を浴び、皆から欲しいと言われましました。もともと漁師町ですから、親や祖父が萬祝を持っているという人も多く、次第にお祭りや青年団などで着る人が増えていったんです」と鈴木さん。今では着物としてだけでなく、額装にしたものが節句や卒寿など

萬祝のふるさと
千葉県房総エリア

関東南東部に位置する房総半島は、東と南は太平洋、西は東京湾に囲まれ、古くから漁業が盛ん。黒潮と親潮が流れるため魚の種類も豊富で、国内屈指の水揚量を誇る銚子漁港もある。



藍鼠色に染められた生地に、めでたい柄が際立つ伝統的な一枚

台所の相談室

お正月の定番料理であるお雑煮は、地域によって個性がさまざま。いつもと違う味付けも三が日の食卓を彩ってくれそうです。

FILE 14

いろいろなお出汁を使って お雑煮を楽しんで

東京に長く暮らしていたので、母が作るお雑煮は関東風で大根や人参、ほうれん草などが入った澄まし仕立て。角餅を祖母が火鉢で焼いてくれ、ぶくつと膨れた餅をお椀に入れて、熱々の汁を注いで作ってくれました。

両親が住まいを長野に移してからも実家のお雑煮は変わりませんでした。長野の友人宅でいただいたお雑煮にはブリが入っていて、初めてお雑煮は地域によって違うものだと知りました。私はお餅が大好きなものですから、関西の白味噌のお雑煮、九州の焼きエビのお出汁で作るお雑煮、四国の餅に甘い小豆の入ったお雑煮など、いろいろといただてきました。どれもその土地の味としておいしく、自宅でも再現しています。

気分でお出汁や具材を決めて作ります。お正月には毎日お雑煮を食べたいから、お出汁を何種類も作り置きしているほど。お餅も焼いたり、揚げたり、汁でとろりと煮たりと決まりはなし。そんなお雑煮の中から、お正月に限らずよく作っているレシピをご紹介します。鶏出汁で作る中華風のお雑煮。丁寧に取ったスープがあれば、それだけで「おいしい」と言ってもらえるはず。

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『いちばんおいしい野菜の食べ方』(オレンジページ)を始め、著書多数。



Answer Recipe

中華風 お雑煮

材料(2人分)

- 鶏の手羽先 8本
- 水 1500cc
- キクラゲ 大1枚
- 長ネギ 1/2本
- 塩、ナンプラー 適量
- 餅 2個
- 香菜 適量

※ナンプラーは薄口醤油で代用してもよい
※香菜はお好みで

作り方

- 大きめの鍋に鶏の手羽先8本と水を入れて、火にかける。沸騰してきたらアクを丁寧に取しながら、弱火で20分煮出す。
- キクラゲは細切り、長ネギは斜め薄切りにする。
- ①からスープ2カップと手羽先2本を小鍋に移して温める。②の具材を加えてさっと煮て、塩とナンプラーで味を調える。
- 餅はトースターなどで焼く。③の小鍋に加えて軽く煮て、味をなじませ器に盛り付ける。仕上げに香菜を添える。

※スープは作りやすい分量で。手羽先8本に対して水1500ccが目安



飛田さんってどうですか

鶏の手羽先を鍋で煮出す時には、丁寧にアクを取ることで澄んだスープに仕上がります。ナンプラーなど魚醤で味をつけるとぐっと中華風になります。ない場合は食べ慣れた醤油味にし、ごま油をほんの少し合わせます。手羽先はお雑煮の具としてだけでなく、身をほぐしてサラダやあえ物にも使えます。

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



お道よう

新潟県糸魚川市 中村 栄美子さん



私の住む地域には、「お道よう」という挨拶があります。「お気をつけて無事にお帰りください」と相手を思いやる優しい言葉です。冬の細い雪道ですれ違う時や、町内会の集まりなどが終わって家に帰る時に、「お道よう」の言葉を掛け合います。
今はこの挨拶をする人が少なくなりましたが、私はこの素敵な言葉を使い続けていきたいと思っています。「お道よう」と挨拶をすると、同じく「お道よう」の言葉と優しい笑顔が返ってきます。

素敵な文化ですね！
心までほかほか温かくなりそうです。

初笑い

香川県仲多度郡 若山 純子さん



お正月にひ孫たちとおせち料理を楽しみ、デザートにイチゴをパクリ。すると口の中に硬いものが混じっているような違和感があり、なんと前歯が3分の1ほど欠けてしまったのです。思わず「アッ!! ウツ!!」と大声をあげてしまったので、ひ孫たちも最初はびっくりしていましたが、しばらく私の口元を見つめた後で大笑い。心配されながらも、初笑いのひと時となりました。
正月休み明けには、早速お世話になっている歯医者さんへ。いとも簡単に治してくれ、気分も安らぎ元氣になりました。

大事に至らなくてよかったです。
笑う門には福が来ますように!

ひ孫の言葉

秋田県能代市 斉藤 ミツさん



離れて暮らす娘夫婦、孫夫婦、ひ孫との温泉旅行から戻り、「無事に帰って来ました」と仏前にお土産を供えていた時のこと。
6歳のひ孫がそばに来たので、遺影を見せて「これがおばのお父さんとお母さんだよ」と教えました。するとひ孫は突然手を合わせて「おばのお父さん、お母さん、おばを生んでくれてありがとう」と言ってくれました。
私はびっくりするやら、うれしいやらで、思わずぎゅっとひ孫を抱きしめました。

なんて心優しい一言。きつと天国で「両親もほほえまれているでしょうね。」

胡蝶蘭

愛知県愛西市 橋本 美鈴さん



お正月にホームセンターへ行った時、園芸コーナーの片隅にひっそりと置かれた、売れ残りの胡蝶蘭が目にとまりました。葉はシワシワで、水苔も乾燥しきっていました。小さなつぼみが付いているのを見つけたからです。一刻も早くお水をあげたくなり、思わず買って帰りました。
それから葉はきれいな緑色を取り戻し、白い花が咲きました。お花はもともと好きですが、これほど愛おしいと感じたことはありません。毎日その花に元氣をもらって仕事に向かっています。

愛情を注いでくれた恩返しで
美しいお花が咲いたのだと思います。

箱根の風

神奈川県伊勢原市 河内 正美さん



年始めに何年も続けていることがあります。それは、箱根駅伝の応援です。「山の5区」が一番苦しいとされる最後の上り坂の沿道に立って、毎年声援を送っています。
走り抜ける選手の足音や息遣い、さらに風も感じられて、こちらまで力をもらえます。そして、初風呂に浸かって帰るのも毎年の恒例行事。
今年は無観客開催のため沿道での応援には行けませんが、テレビ越しに声援を送ろうと思います。

応援する気持ちはきつと届くはず。
選手たちの活躍が楽しみです。

宝探し

広島県広島市 伊名波 富士子さん



我が家ではお正月の恒例イベントがあります。それは宝探し! どんな事でも楽しみに変えてしまう主人は、3人の孫へのお年玉をリビングに隠して、探し当ててもらおうのです。
ヒントは最大3つまで。孫たちはヒントを頼りにリビング中を駆け巡ります。でも、誰よりも楽しそうなのは、その様子を見ている主人です。

宝探しとは良いアイデアですね。
お年玉以上の楽しさになっています!

燈々無尽

不徳をつんでいないか

人間とは自分勝手なものだ。
良いところだけをとって自分の気に入るわぬことはみんながさんせいしてもやろうとはしない。
いや、やらないだけでなくみんなのやっていることまでケチをつける。
私はそんな自分本位の人間になりたくはない。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信

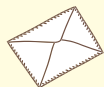
ドーナツを食べるだけで社会貢献につながる日

1月27日は、ミスタードーナツの創業日。この日、全国のミスタードーナツのお店では、地域の皆様への感謝の気持ちを込めて、近隣の清掃活動が実施されます。
また、愛の輪基金では、毎年この日の売上の一部を寄付していただき、障がい者支援のために大切に使用させていただいております。
障がいのある人も、ない人も、全ての人が心豊かに暮らせる社会になるように。

誰かのために想う心の輪を広げに、お近くのミスタードーナツのお店へ足を運んでみませんか。



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 <https://www.ainowa.jp/>
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。



あなたのお便りや写真をお寄せください。

皆様からお送りいただいたお話をもとに新聞を作っています。どうぞ、あなたが体験したうれしかったこと、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。

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
ダスキン「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。
- お送りいただいた作品は、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。

自然が作った芸術作品!



愛媛県
伊予郡
弓立
楠美さん

ボクは14歳!

飼い主さんは100歳!



北海道
函館市
隼人
ナツさん

福島県
二本松市
大内
亜里沙さん



みんな揃ってハイ、チーズ!



みかん狩りに来たよ!

広島県福山市
宮本 里枝さん



姉弟でおめかし♥

兵庫県明石市
田中 香栄さん



晴れ着でキリリ!

佐賀県
杵島郡
森 道子さん



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。

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

59-11C 2021.1 3466700