

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
635

〈見直す機会〉

昨年から世界中に感染拡大した新型コロナウイルスの影響で、さまざまな行事や催事が中止、延期になりました。また、在宅勤務をしたり外食を控えたりする中で、人とのコミュニケーションが少なくなり、時には不便だと感じることがあります。そのような環境ではありますが、今までの仕事の進め方を見直す機会にもなりました。

多くの出席者で開催していた会議は人数を減らし、出張を伴っていた取引先との打ち合わせもweb会議で行うなど、今まで当たり前のように行われていたさまざまな事柄が変更を余儀なくされました。

当初はこの状況に慣れず、人間関係が希薄になるのではと危惧していましたが、それらが浸透してきた今、プラスに転じたと思うこともあります。例えば、在宅勤務で通勤時間がなくなったため家族と過ごす時間が増えました。また、少人数での会議はスムーズに進み、早く決裁できることもあります。日常生活において制約されることはありますが、新たな気付きも多くありました。

さまざまなことが思うように出来ない、と嘆いていても時間は過ぎていきます。この環境の中で何が出来るかを考え、時間をいかに有効に活用するかが、今、試されているのではないかと思います。



熊本県

西の久保公園の花菖蒲園

※イラストはイメージです

株式会社ダスキン社長

山村輝治



彦一とんち話の舞台とも言われる龍峯山からは、八代平野が一望できる



たぬきが持つ通い帳には「肥後彦一」と、父・井芹勉さんの直筆が印字されている



この道40年の井芹眞彦さん。ミリ単位の作業も「体が覚えていて」とか



同じ顔でも表情が違い、自分の好みの顔を探すのも楽しみの一つ



世代を超えて愛される
とんち話を紡ぐこま

彦一こま

八代地方の民話をモチーフにした民芸品

熊本県八代地方には「彦一とんち話」という民話が今も残っています。物語の主人公は、江戸時代の八代城下に住む知恵者の彦一。殿様からの難題をとんちで解決したり、天狗や狐などと化かし合いを行ったりと、数々の物語が伝えられています。

そのなかに出てくる、いたずらたぬきをモチーフにして作られたのが「彦一こま」です。一見、可愛らしいたぬきの木工人形ですが、笠、頭胴、尾、土台の5つのパーツを組み合わせて作ら

るとミリ単位まで調整。その後、各パーツを組み立て、最後に水性の塗料で絵付けを行って完成です。全て井芹さんが手作業で作っているため大量生産は出来ず、一年中ほぼ休みなく工房に立っているのだとか。

「絵付けをする日の天気や季節、自分の体調でたぬきの表情は変わってきます。一つひとつの彦一こまとの出会いを楽しんでいただければうれしいですね」と井芹さん。整然と並んだたぬきたちは、井芹さんの手で命を吹き込まれたかのように、個々に個性ある表情をしています。

世代を超えて伝えたい地域の魅力の語り部に

昭和54年に熊本県伝統的工芸品に指定された彦一こま以外にも、井芹さんの工房ではさまざまなこまが作られています。例えば、氷川町に残る伝説に登場するハッダンカメ(亀と蛇が合体した亀蛇)のこま。その他にも熊本民謡でお馴染みの「おてもやん」のこまや、熊本の名産でもあるスイカやれんこんの野菜こまなど、全て地域の伝承や民謡、食文化にちなんでいます。「こまを通して、子どもたちに地元の文化や歴史について触れてほしい」という思いが込められているのです。

また、現在では年に1回、地元の小学生たちを対象に彦一こまの絵付け体験も行われています。由来となった面白おかしい「彦一とんち話」を織り交ぜながら、

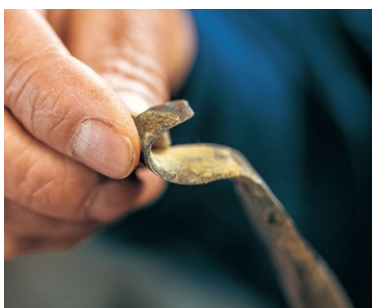


「彦一とんち話」に登場するたぬきをモチーフにした彦一こま。分解すると4つのこまに変身する

れており、分解して組み合わせると、こまに変身。回り方も大きさも違う4種類のこまとして遊ぶことができる、アイデアに富んだ創作こまです。

現在、彦一こまを制作しているのは氷川町に工房を構える井芹眞彦さん。もともとは昭和25年ごろに井芹さんの父である井芹勉さんが創作したことが始まりで、二代目として彦一こまを作り続けています。

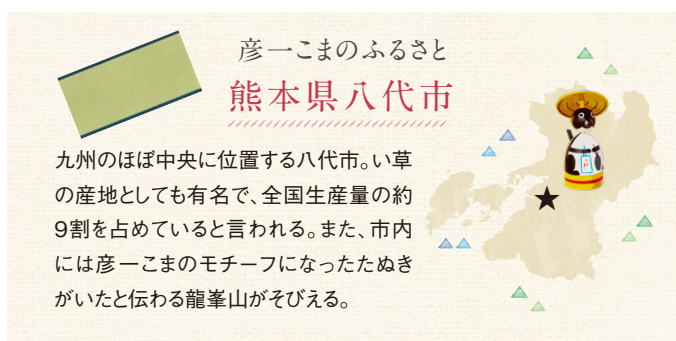
工程は大きく5つに分かれ、まずは人吉地方で育った桜の木を、半年から1年かけて乾燥させます。それを大まかに切断し、ロクロで削りながらパーツご



制作道具も井芹さんが手を加えたオリジナル

子どもたちに民話や彦一こまに触れる機会を持ってもらうことで、改めて地域の魅力を伝えるきっかけにもなっているそうです。『ピンク一色やカラフルなたぬきなど、子どもたちが自由な発想で作る姿は、ものづくりの担い手としても刺激になります』と、井芹さんは目を細めて話してくれました。

親から子へ、過去から現代へ、地元の文化をつなぐ架け橋になっている彦一こま。いたずらっ子の顔をした小さなたぬきは、八代地方に根付く伝統や伝承を紡ぐ語り部として、これからも愛され続けていくことでしょう。



台所の相談室

以前、梅仕事のお話のなかで出てきた
ぼたぼた漬け。読者の皆様から
リクエストが多く寄せられましたので
満を持して、教えていただきました。

FILE 19

まったりとした甘酸っぱさが
お茶請けにぴったりです。



お悩み

「豚肉の梅肉蒸し」の回でお話
に出てきた「ぼたぼた漬け」が
気になって仕方ありません。
梅干しや梅酒ぐらいしか作った
ことのない私には新鮮で、どん
な味なのか興味津々です。
ぜひ作り方を教えてください！
(岐阜県・女性)

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。
『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。

ぼたぼた漬けというのは、信
州のなかでも北部、新潟に近い
地域でよく作られている梅の漬
物です。塩気のある梅干しとは
別物で、甘酸っぱい梅の保存食。
地元ではお茶請けに食べます。
お客様や仕事の打ち合わせにい
らした方に振る舞うと、「種まで
おいしい」といつまでも種を口の
なかに留めて味わってくれます。
梅干しとは別物と言いな

がら、作り方は似ていて、塩水に
浸けてから土用干しをして、酢
と氷砂糖で甘く漬け込みます。
なかなか晴天の日がやってこな
かったら、塩水ごと梅をポリ袋
などに分けて冷蔵庫に入れ、そ
の日を待ちます。砂糖は一度に入
れると浸透圧で皮にシワが寄っ
たり、味の含みが悪くなったりす
るので、何回かに分けて加えて甘
みを乗せてください。口に含

むと、ぼたぼた漬という名前が
ピッタリと思わせてくれる味わ
い。柔らかな果肉のなかに、重み
のある甘みが含まれています。
このぼたぼた漬けに使う梅
は、完熟が最適。買ったものがま
だ青くて若い場合は、盆ざるや
新聞紙などの上に広げて、直射
日光が当たらない涼しい場所に
2〜3日置き、追熟して黄色く
なったら漬ける作業に入ります。

Answer
Recipe

ぼたぼた漬け

材料(作りやすい分量)

完熟梅 …………… 1kg
塩 …………… 適量
酢 …………… 適量
氷砂糖 …………… 500〜700gくらい
赤じそ …………… 正味100g

作り方

- 1 梅はよく洗ってヘタを取り、容器に入れ、ひたひたになるまで水を注ぐ。その水の10%くらいの塩を加えてひと混ぜし、ときどき混ぜながら4〜5日冷暗所に置く。
- 2 赤じそは葉を摘み、5gの塩を合わせてよく揉む。2〜3回揉み絞っては出てきた汁を捨て、その汁が赤く透き通ってきたら、酢大さじ1を加えて発色させる。ポリ袋に入れて冷蔵庫で冷凍する。
- 3 土用が過ぎ、梅雨明けしたら①をざるに広げて3日間天日干しにする。
- 4 ③を容器にそっと入れ、酢をひたひたよりやや少なめに注ぎ、自然解凍した②を広げてのせる。
- 5 氷砂糖の1/3ほどを乗せ、ふたをして冷暗所に置き、残りの氷砂糖は2〜3回に分けて加える。半年ほど寝かせる。

※酢の量をやや少なめにするのは、砂糖を加えるとぐっと水気が出てきて、漬け汁の味が薄まってしまうから



飛田さん、いつも
ありがとうございます。

味の乗りが悪かったり皮が硬
かったりしたら、もう1年待つて
干し直して。その場合は、漬け汁
の中で寝かせてから干します。
何年かかけて仕上げてもいいの
です。せつかく作ったものすか
ら、決して諦めないで。すぐに結
果は出なくとも、その分おいし
く仕上がったときの喜びは格別
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。





母の日のプレゼント

福岡県大牟田市 荒木 香織さん



昨年の母の日のこと。新型コロナウイルスの影響で休校中だった小学生の娘が、「今、プレゼントは買に行けないから…」と言って、お料理でもてなしをしてくれました。

部屋はきれいに飾りつけられ、さらに食卓には「おしながき」まで！メニューは、パスタにグラタン、そしてデザートも付いた本格コースで、お料理の本を見ながら作ってくれたようです。工夫いっぱいプレゼントをもらい、感動の母の日でした。

とても優しい娘さん。愛情たっぷりのお料理は何よりのプレゼントですね！

パエリア

佐賀県鳥栖市 中原 邦子さん



その日は朝から雨降り、家事もなんとなく億劫になる日でした。

今日の夕食は何にしようかと漠然と料理本をめくっていると、あるレシピが目にとまりました。「そう、パエリアを作ってみよう！」そう思い立ち、作り始めることに。買い置きしてあった玉ねぎを切り、鶏肉、お米、スープ、香辛料を加えて、色付けにはパプリカを。1時間もすると、部屋中にいい香りが漂い始めました。

夕方、夫と娘が帰宅。「初めてパエリアを作ったよ！」と言って食卓に出すと、2人とも大喜び。その笑顔の中に、青い空が見えたような気がしました。

色鮮やかなパエリアと家族の笑顔があれば、気分も晴れますね！

電車の警笛

三重県鈴鹿市 高橋 麗子さん



夕方、線路が見える田園の道を散歩していると、お父さんに肩車をされて電車を待っている幼児がいました。

しばらくすると特急電車がやってきて、幼児が大きく手を振ります。すると「ファーファーファー」と3回警笛を鳴らして、電車は走り去りました。

警笛を聞いて、お父さんの肩から落ちそうになるほど大喜びする幼児。その姿を見て、「運転手さん、ありがとう」と私も心のなかで叫びました。

電車が大好きなんでしょうね。運転手さんの計らいも素敵です！

大切な同級生

大阪府東大阪市 中沢 孝世さん



中学を卒業して、もう50年以上。最近、スマホを通じて同級生とつながり、オンライン飲み会などを楽しんでいます。

ある日、同級生のお宅で、昔私が出した手紙が見つかったとのこと。そこには、私が社会人1年目だった頃の悩みが長々とつづられていました。引越しや結婚をしても、色あせた手紙をずっと大切に持っていてくれた友人。同じクラスになったのは1年間だけだったのに、とてもありがたくて目頭が熱くなりました。

お互い人生いろいろありますが、大切な出会いに感謝しています。

ご友人とのご縁は、一生ものですね。心がとても温まりました。

優しいお嫁さん

宮城県多賀城市 戸井 あや子さん



私は、ある俳優さんのファンで、その方が出ている月刊誌を買うために、書店を何軒も回りました。しかし、どのお店も売り切れ。がっかりしているとお嫁さんに「お義母さん、この頃元気がないですね」と言われ、その理由を話したのです。

それから3週間経ったでしょう。お嫁さんが「月刊誌、買えましたよ」と言って、持ってきてくれたのです。その時のうれしかったこと。

何かにつけて優しいお嫁さんを見習って、私も優しい人になろうと思います。

本当に、いつもありがとう。

なんて優しいお嫁さん！
念願の月刊誌は宝物ですね。

教え子との再会

千葉県木更津市 中村 吉朗さん



独学で危険物取扱者資格を取得し、その資格を生かすためにアルバイトとして近くのガソリンスタンドに5ヶ月間勤務していました。

そこで、なんと私が30年以上前に中学校で担任をした女子生徒と奇跡的に再会したので！

お互いの無事を喜び、とてもうれしかったです。

先生がお元気に活躍されている姿に、教え子さんも喜ばれたでしょうね。

お叱りを喜べ

燈々無尽

良いと思ってやってる事でも、悪い事だと叱られる事もある。

そんな時、叱られたからといって、それがシャクにさわって、何もかもやめてしまうのではなく、お叱りをすなおに受けて、あやまちは二度とおかさぬよう心がける事だ。

むしろ、叱られた時こそ、よりよく伸びてゆく時である。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信

障がいのある若者たちの夢の実現をお手伝いします

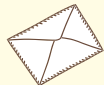
障がいのある人も、ない人も、共に生きる社会の実現のために。ダスキン愛の輪基金では、障がいのある若者を対象とした人材育成事業を行っています。国連・国際障害者年である1981年に発足して以来、40年間にわたって521人の海外研修派遣を実施してきました。

研修は、最長1年間まで学べる「個人研修」と、同じ目的を持つ仲間と一緒に1〜2週間ほど学ぶ「ミドルグループ研修」があります。ご興味のある方はお気軽にお問合せください。



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 🌐 <https://www.ainowa.jp/>



あなたのお便りや写真をお寄せください。

皆様から送りいただいたお話をもとに新聞を作っています。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、身近な話題をどうぞお寄せください。

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

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、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。
- 本号は、2021年3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。

駐車場のアジサイが満開!



山口県玖珂郡
安達 正夫さん

栃木県大田原市
小林 亜紀さん

わんこにびっくり!



睡蓮鉢の中をスイスイ!



東京都大田区
大脇 多恵さん

夏生まれの仲良い兄妹



宮崎県都城市
島崎 優子さん

バンダナがお似合い♪



香川県
丸亀市
山田 江里奈さん

オオデマリのお花にうっとり



滋賀県草津市
中根 真也子さん

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

60-3C 2021.5 3411100