

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
640

〈今、私たちにできること〉

新型コロナウイルス感染症が拡がり、コロナ禍での生活が1年半以上続いています。1回目の緊急事態宣言が出された時は、多くの人がこんなにも長くこの状況が続くとは思わなかったのではないのでしょうか。

そのようななか、新型コロナウイルスのワクチン接種が進み、発症予防や重症化を抑える決め手となることが期待されています。

ワクチン接種の予約が始まったころは、電話やインターネットがなかなかつながらず、予約が取りづらい状況でした。私が接種対象となった時も予約を試みましたが同じ状況で、時間ばかりが過ぎていくように感じたものです。

コロナ禍の生活ではさまざまな行動が制限され、不安な気持ちになったり気分が落ち込んだりすることもあります。今後ワクチン接種などが進めば、少しずつ心のゆとりも持てるのではないかと思います。

医療従事者の方々のことを考えると、私たちにできるのは、自分が感染しないこと、そして感染させないことです。

まだ時間がかかるかもしれませんが、今私たちにできることを心がけて頑張りたいものです。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



※イラストはイメージです

栃木県

境橋と落石の紅葉

10月から色付き始めて11月中旬に見頃を迎えます。「関東の嵐山」と称され、鮭の遡上が見られることも。



市内の案内板を始め、黄ぶなが至るところで見られる



「黄ぶなの先生」と小学生たちに人気の小川さん



夕顔の外皮で作るふくべ細工(右下)など、さまざまなグッズも登場している



鮮やかな黄色や赤色が色あせにくいのも特徴



無病息災を願う
張り子人形

黄ぶな



木の棒に糸で吊るされた黄ぶなを玄関先に飾る。
カラフルな色合いと、表情が愛らしい。

黄ぶな伝説から 生まれた玄関の守り神

北関東最大の都市である栃木県宇都宮市。かつて二荒山神社の門前町として栄えたこの地で生まれたのが「黄ぶな」です。丸みを帯びた黄色い鮒の張り子人形は、江戸時代から多くの家の玄関先に飾られていました。黄ぶなは、この地に伝わる伝説が起源と言われています。昔、宇都宮の村で天然痘が流行した際、ある村人が病気の人のために宇都宮に流れる田川で魚釣りをしたところ、黄色の不思議な鮒を釣り上げました。それを

していましたが、徐々に作る人が減り、一時は途絶えてしまったものを、小川さんが復活させたのだそう。

黄ぶなは昔から伝わる木型を用いて作られます。そこに和紙を張り付けて1日半ほど乾燥させ、十分に乾いたら木型を取り出して、貝を使用した胡粉と動物の骨を使用したにかわを塗り重ねていきます。仕上げに黄・赤・緑の染料で一体ずつ丁寧に柄を描いて完成。全て手作業のため、少しずつ鮒の表情が違うのも魅力です。

こうして年末にかけて作られた黄ぶなは、二荒山神社の正月の出店や毎年1月11日に行われる街の初市に並びます。「昔は祖母や両親と初詣に行つて、境内で売られる黄ぶなを見て『病気除けだよ』と教わることで自然と受け継がれてきました」と小川さんは教えてくれました。

街中に飾られ、 時を超えて 人々の支えに

昨今、コロナ禍において改めて黄ぶなが注目されています。街の案内板や商店街の垂れ幕など、宇都宮市内の至るところで見かけられ、黄ぶなの折り紙が医療機関に届けられるなど、黄ぶなはたくさんさんの願いを背負って人々を励ましているのです。

小川さんも「楽しんでもらいながら地元文化を伝えていきたい」と、市内の小学校で授業の

病人に食べさせると、たちどころに病気が治り、村には平穏が戻ったのです。村人たちはこれに感謝して、病気除けのために黄色の鮒をかたどったものを新年にお供えするようになり、やがて無病息災を願つて玄関先に飾るようになりました。

「なんで黄ぶなの顔が赤いのか分かりますか？ 酔っぱらっているんじゃないよ。昔から赤色には病気除けや厄除けの意味があるからなんだよ」と教えてくれたのは、黄ぶなやふくべ細工など、栃木県の伝統工芸を手掛ける小川昌信さん。以前は農家が副業として黄ぶな作りを



1年間玄関に飾ったら、年末にお焚き上げをして新たなものを新年に飾るのが習わし

一環として黄ぶなの絵付け体験を行なっています。取材当日も小学生たちに「黄ぶなの先生！」と声を掛けられ、小川さんは孫が来てくれたかのようににはかんでいました。

江戸時代より無病息災を願つて飾られてきた黄ぶな。先人たちの願いを形にした黄ぶなは今も時を超えて、今日も宇都宮の街の人々の健やかな暮らしを見守つてくれています。



黄ぶなのふるさと 栃木県宇都宮市

餃子の街としても有名な宇都宮市。アマビエと同様に「黄ぶな」はコロナ禍収束を願う街のシンボルとなっており、駅やバス停を始め、さまざまな場所に登場しています。

台所の相談室

いよいよ食欲の秋が到来。
秋の味覚の代表とも言えるさつまいもは、
工夫次第でさまざまな一品になります。

FILE 23

旬がおいしいさつまいもは、
晩ごはんのおかずにも大活躍！

今回のお悩み

孫が芋掘りに行ってきて、
大量のさつまいもを持ち帰りました。
蒸かしたり大学芋にしたりしましたが、
おやつばかりでは消費しきれません。
「おかず」としてアレンジが出来る
レシピはありませんか？
(徳島県・女性)



芋掘り、懐かしいですね。私も
身も幼稚園や小学校で芋掘り
をした思い出がありますから、
子どもの芋掘り体験は伝統的
な行事といってもいいでしょう。

お悩み同様、私の母も兄弟3
人が揃って掘ってきたものです
から、流しに入った大量の芋を
前に、どうしたものかと考えて
いた姿を覚えています。まずは
焼いたり、蒸したりして食べ、ス
イートポテト、天ぷら、レモン
煮、ポテトサラダ風、ポタージュ
スープ、それでも食べきれずに
ご近所の方におかずをおすそ
分けしていました。

さつまいもは甘みがあるので
おやつイメージがあります
が、意外と醤油味が合うので、
芯まで醤油の色が染みるくら
い、こっくりと煮てみましょう。
他には薄切りにしたさつまいも
とコンビーフを合わせて耐

熱皿に入れ、生クリームをか
け、チーズをのせてオーブンで
焼けばグラタンに。さつまいも
に薄切りの豚肉を巻き付けて天
ぷらに。その天ぷらを甘辛く煮
付けてもおいしいです。

旬の甘みと、ホクホク、ねつと
りとした口当たりを存分に味
わって。掘りたてのおいしさを
子どもたちに伝えたいですね。



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。
『季節を味わう 保存食手帖』(扶桑社)を
始め、著書多数。

鶏肉と さつまいもの 甘辛煮

Answer Recipe

【材料(4人分)】

鶏もも肉 ……1枚 (250g)
塩 ……小さじ1/3
さつまいも ……2本 (300gくらい)
水 ……2カップ
砂糖 ……大さじ1
酒 ……大さじ1
醤油 ……大さじ2

【作り方】

- 1 鶏肉は水気をしっかりと拭き取り、余分な脂を除いてから一口大に切り、塩をなじませておく。
- 2 さつまいもは皮ごとよく洗い、一口大の乱切りにし、水(分量外)が白く濁るくらいまで浸す。
- 3 鍋に①と水気を切ったさつまいもを入れ、水、砂糖、酒を加えて、中火にかける。
- 4 沸々としてきたら、弱めの中火にして落とし蓋をし、さらに蓋をして10～15分ほど煮る。
- 5 案に串が通るくらいさつまいもがやわらかくなったら、醤油を加える。蓋を取って強めの中火にし、煮詰めるようにして味を含ませる。

飛田さん

とてま



さつまいもは皮ごと調理。皮
が付いていた方が色合いも良く、
皮の食感、旨味も味わえ、さらに
煮崩れの防止にもなります。
切ったらたっぷりの水に浸し
て、あく抜きをします。水が白く
濁るまで10～15分ほどを目安
に浸してください。あく抜きを
することで、さつまいもに調味
料の味がしっかりと染みるよう
になります。

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



ご婦人の道案内

岩手県盛岡市 高屋敷 良子さん

先日、夫と地図を頼りに飲食店へ向かっていた時のこと。道に迷っていた私たちの元へ、自転車を通り過ぎたご婦人がわざわざ戻ってきてくれて「お店をお探ですか？」と声を掛けてくれました。その方は丁寧に道を教えてくださり、最後には「いいですよ」と答えていました。その後、迷うことなくお店に到着し、おいしいランチをいただくことが出来たのです。

私もあの方のように、素敵な女性になりたいと思いました。



「親切な方との出会いで、知らない町も好きになってしまいますね。」

孫の優しさが嬉しい

鹿児島県南さつま市 前野 郁代さん

離れた場所に住む小学3年生の孫と、暑い日に電話をしていた時のこと。

「じいじ、頭が少し痛いんだって」と、何気なく夫のことを話すと「熱中症じゃないの？ 畑に行く時はちゃんと水筒を持って行ってね。コロナにも気をつけないといけないよ」と言われました。つられて「はい、分かりました」と返事をした私。

会わないうちにどんどん成長しているんだなと実感するとともに、優しく思いやりのある子に育ててくれたお嫁さんに感謝です。



「とてもしっかりされたお孫さん。ご家族の愛情が、ふりに育まれているのが感じられます。」

心がほぐれた言葉

茨城県取手市 金田 乃武子さん

長い更年期を乗り越え、平穏に暮らせると思った矢先、夫が旅立ってしまいました。前向きに生きるしかないと思っていても、時折心が不安になります。

こんな時、誰かに話を聞いてほしいと思い、息子に電話をかけることに。すると「大丈夫？ 具合が悪くなったらいつでも連絡してよ。僕は息子なんだから」と、心がほぐれる言葉をくれました。

相手の気持ち分かる大人に成長してくれた息子。今後も思いやりの心を持って歩んでいってほしいものです。



「そっと寄り添ってくれるような言葉。直接会えなくても心強いですね。」

【燈々無尽】

王手の将棋

問題だらけである。

だから、

いやになって逃げよう、というのか？

生きている限り、

逃げることもできないのだ。

しかし、

困難が起これば、起こるほど、

生きがいがあると思つて、

喜んで、立ち向かう人もある。

「王手があるからこそ

将棋はおもしろい！」

と言えるのではないか。

ダスキン創業者 鈴木清一

陽だまりの力

神奈川県横浜市 中町 知奈美さん

ある日、ダイニングテーブルで寒そうにリモートワークをしている夫を見て、陽だまりができている窓側へとテーブルを移動させることに。

それからというもの、私たちは朝日が降り注ぐ食卓で朝食を取り、夫は日向ぼっこしながら仕事をすることが日常となりました。陽だまりで過ごす時間のおかげで、体の調子が良く、気持ちも自然と前向きになります。

我が家の身近なパワースポットから、今日も陽だまりの力をもらっています。



「なんて素敵なおうち時間。心までポカポカ温まりますね。」

大家族から学んだこと

福井県坂井市 加藤 しず子さん

私は13人兄妹の五女として生まれました。昔から兄妹仲は良く、現在も近くに住む兄妹たちと2、3カ月に一度は集まっています。いつも故郷、両親、兄弟姉妹のことを一晩中話し合い、きまって皆同じところで泣いたり笑ったり。

今ほど豊かではない時代に育ちましたが、だからこそ兄弟姉妹で互いに助け合うこと、譲り合うこと、物を大切にすることを学んだように思います。

この家族に生まれてくることが出来て、人生に心から感謝しています。



「何十年経っても変わらない、ご兄妹の絆は、何よりの宝物ですね。」

青春のマグカップ

静岡県磐田市 大場 美佳さん

私が幼いころから実家のテーブルには、ライオンの絵が描かれたマグカップが、お箸立てとして置かれています。

先日ふと母に「これ、可愛いよね」と話すと、母はみるみる笑顔になり「このマグカップはね・・・と、大学時代の思い出話が始まりました。楽しそうに話す母は、若々しく生き生きしていました。

母の青春が詰まっていたなんて知らなかったなあ、と母の人生をもっともっと知りたくなりました。素敵な機会をくれたライオンのマグカップに「ありがとう」。



「母娘の会話を聞きながら、マグカップのライオンもほほ笑んでいそう。」

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38期個人研修生 大下 歩さん
(視覚障がい・日本ライthouse情報文化センター勤務)

全盲の私を
コスタリカへと導いたのは、
木彫りの動物たちでした。



コスタリカ共和国は、中米にある小さな国です。スペイン語を母国語とし、環境保護の先進国とされています。

大学で環境学を専攻していた私は、「目を使わずに自然を学ぶ方法」を探していました。そんな時、コスタリカの自然公園には、手で触って分かる動植物の彫刻がたくさんあるという話を聞いたのです。

「何かヒントがつかめるかもしれない」。そう思つて、私はダスキン愛の輪基金の研修生として、10カ月間コスタリカに身を置くことを決めました。



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。



アシカとお話し中
大阪府堺市 富田 久子さん



弟が大好きなお姉ちゃん
宮城県塩竈市 阿部 さち子さん



雲から富士山がひょっこり
静岡県富士宮市 鈴木 明美さん



箱に入って大喜び!
広島県広島市 峠本 由美子さん



仲良し四姉妹でバシャリ
東京都江戸川区 玉城 麻理子さん



パンザイしながらお昼寝
長野県小諸市 山浦 華さん



あなたの
お便りや写真を
お寄せください。

あなたが体験した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。

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。

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

60-8C 2021.10 3380300