

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
642

〈東京パラリンピック競技大会〉

オリンピックに続き、東京2020パラリンピック競技大会でも、各競技で多くの感動が生まれました。

特に心に残ったのは、競泳女子で銀メダルを獲得した日本選手です。まだ十代前半であることにも驚きましたが、競泳中の姿、そしてメダル獲得後のインタビューの受け答えに感銘を受けました。

この輝かしい栄冠は、選手ご本人の努力だけでなく、ご両親や周囲の方々の理解と支えがあつてこそ。そしてそれが明るい笑顔にもつながつたのだと思います。

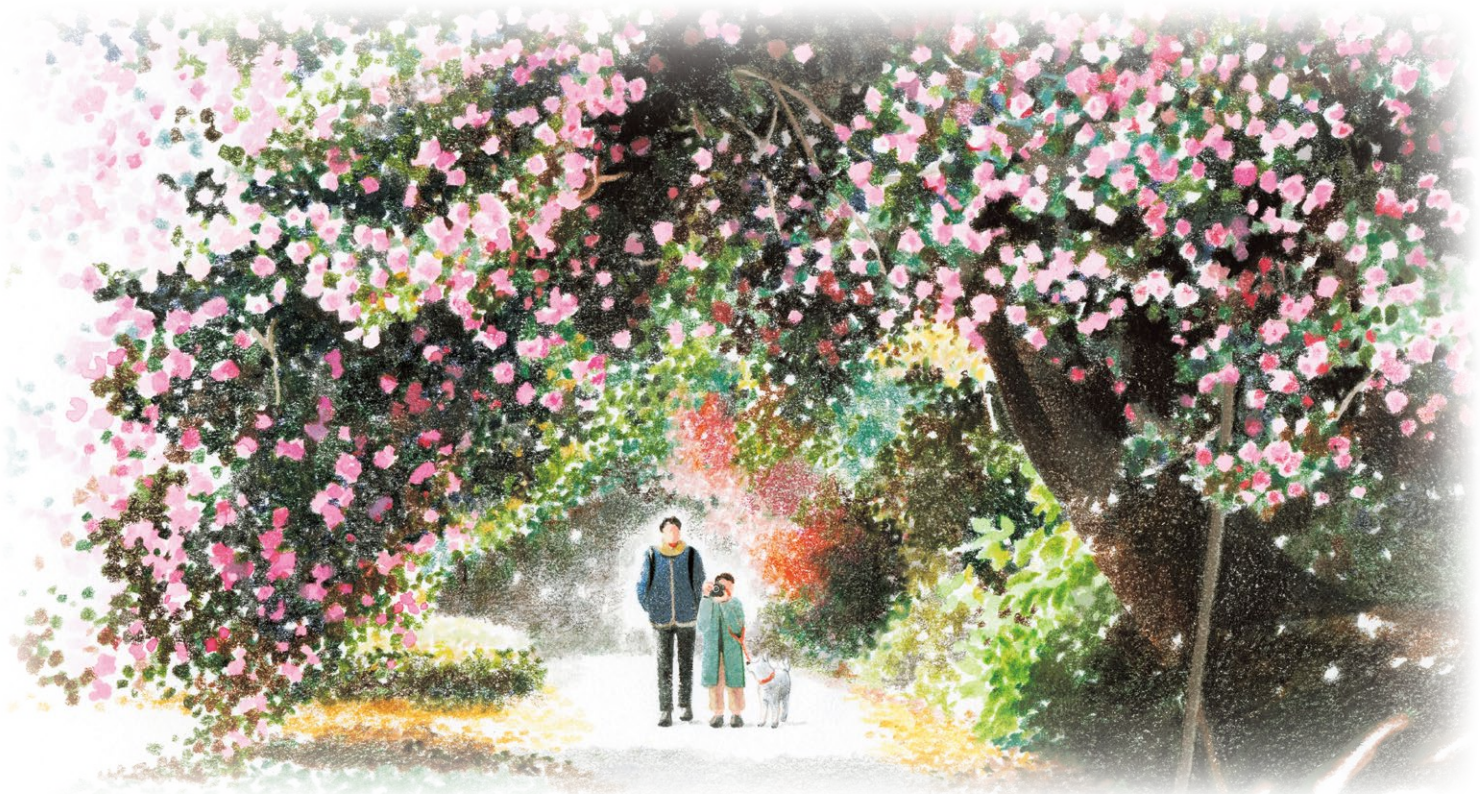
ダスキンでは40年前から、障がい者の自立と社会との共生を目指し、「広げよう愛の輪運動基金（現・ダスキン愛の輪基金）」を社会貢献事業として続けています。

障がいのある若者を海外に派遣し研修を受けてもらう取り組みで、研修生たちはその貴重な経験を生かし、さまざまな分野で活躍されています。なかにはパラリンピック選手として活躍されている方もいます。

また、アジア太平洋地域の障がい者に、日本で障がい者福祉を学んでもらう取り組みも行っており、帰国後はそれぞれの国や地域で、障がいのある人も、ない人も心豊かに共生できる社会環境づくりに尽力されています。

パラリンピックでの選手たちの活躍を見て、改めて「ダスキン愛の輪基金」を継続すること、常に目標を持って活動することの大切さを感じました。

※イラストはイメージです



三重県

粥見のサザンカの大木

例年11月下旬を見頃に花を咲かせる粥見地区の大木。枝垂れて出来るサザンカのトンネルは圧巻です。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



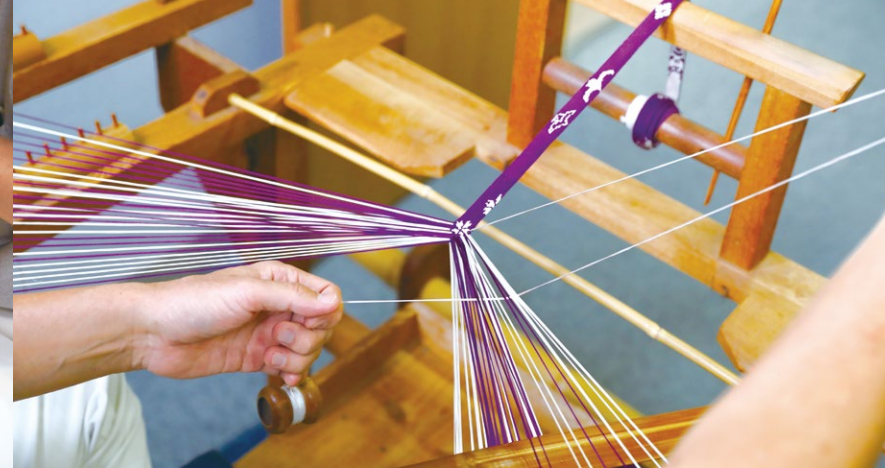
上野公園には戦国の雰囲気を残す伊賀上野城天守閣がそびえ立つ



体験教室では1時間ほどで15cmの組紐を丸台で組み上げていく



丸台では30～40個の玉を使って組むことも



高台は使う人の体格に合わせて昔はオーダーメイドで作られていたという



一本一本が交わり合い
織りなす美しい紐

伊賀くみひも



東京、京都と並ぶ三大組紐の一つで
国内トップシェアを誇る。
組み方は300種類以上ともいわれる

忍者の里で伝承される 門外不出の技術

「忍者の里」として知られ、伊賀上野城や城下町が残る歴史情緒あふれる三重県伊賀市。そんな伊賀上野で受け継がれているのが、「伊賀くみひも」です。組紐とは3本以上の糸や糸の束を組み上げた紐のことで、主に着物の帯締めなどに使用されています。伊賀は盆地の気候が絹糸の扱いに適していたことや、和装の本場である京都に近かったことから組紐作りが発展してきました。

「組紐屋は、組紐を組む」

など、組紐の大きさや種類、柄によつて使い分けられています。

組紐の柄を見ればどの家の物かすぐ分かるため、作り方は門外不出。なかでも丸台での組み方は設計図がなく全て職人の頭のなかに入っているため、昔は休憩に行く時も作り方が人に分からないように一度分解してから席を立てていたそうです。また、体調の変化や気分の浮き沈みも繊細に表れるため、約1メートル55センチの帯締めを全て均等に組み上げるのは至難の業。「最後まできちんと仕事が出来たことを『手が枯れた』と言うんよ」と松島さんは教えてくれました。

紡いできた伝統を 新しい世代へ

松島さんが副理事長を務める三重県組紐協同組合では、「伊賀伝統伝承館伊賀くみひも組匠の里」で修学旅行生や地元の方に組紐の技術を伝える活動を行っています。近年ではアニメ映画によつて組紐を知ったという子どもたちも多く、最初は苦戦しながらも皆、次第に夢中になっていくのだそう。

「伊賀くみひもは、組子さんがいてこそ成り立ちます。今すぐに組子さんになるのは難しくとも、例えば子育てが終わって時間が出来てからでもいい。一度習ったことがあると、不思議と手が覚えているもんですよ」と松島さん。

平成30年度の全国高等学校

『組子さん』をそれぞれ10〜20人ほど抱えています。最盛期には100軒を超える組紐屋があり、染色や糸繰りの人も合わせると伊賀市民の多くが伊賀くみひもに携わっていたでしょうね」と、教えてくれたのは伝統工芸士の松島俊策さん。かつては各家庭で花嫁修業として組紐の技術が伝えられ、組紐台も嫁入り道具の一つだったそうです。

組紐台は多種多様で、真ん中に空いた穴から糸が巻かれた玉を出して交差させる「丸台」や、半畳ほどの大きさで台中央に渡された板の上に座つて組む「高台」、

その他に「角台」や「綾竹台」



色とりどりに染められた糸を丁寧に
組み上げる。丈夫で使い勝手が
いいのも魅力

総合体育大会(インターハイ)では、伊賀くみひものミサンガが選手たちに贈られたことでも話題となりました。地元の高校生の発案で、約2万本の組紐を県内68校の高校生たちが一本一本「願いが叶う」縁起を込めた叶結びでミサンガに仕上げ、選手たちにプレゼントしたのです。

また、近年は和装に限らずネクタイやブローチ、靴紐などさまざまな用途も広がってきており、多様な分野との連携が期待されています。

美しく染め上げられた一本一本の糸が交差し、独特の風合いを織りなす伊賀くみひも。「縁を結ぶ」「人と人を結ぶ」などの意味合いが込められた組紐は、脈々と受け継がれてきた伝統に新たな息吹も織り込みながら、今日もこの地で紡がれています。



台所の相談室

寒さが厳しいこの季節は、体の芯から温まるような料理が恋しくなります。バリエーションが楽しめる鍋料理で冬の食卓をもっと豊かにしませんか？

FILE 25

ひとてま掛けることで、春菊を味わい尽くせるお鍋に。

今回のお悩み

毎年冬になると紹介される、飛田さんの鍋料理が楽しみです！今年も新しい鍋レシピを教えてください。（秋田県・女性）

大好きな春菊を料理に使うと、いつも脇役になってしまいます。春菊が主役になるレシピはありますか？（京都府・女性）



今年も鍋の季節がやってきましたね。鍋は野菜をたっぷり食べられますし、準備や後片付けも楽。何より食卓で調理をするので、作り手も一緒に熱々の煮えばなを食べられるのが良いところです。

我が家でもよく鍋をしますが、ワンパターンになると家族が飽きてしましますから、野菜や出汁を変えたり、薬味を何種類か揃えたりと、味に変化をつけながら食べる工夫をしています。

今回はリクエストにお応えして春菊が主役の鍋レシピです。2束用意しても鍋ならあつという間に食べてしましますよ。ポイントは葉と茎に分けること。食感の違いを味わえるので、鍋以外の料理でもよくこの方法を取り入れています。葉はやわらかければ生のままサラダとして食べてもおいしいですし、茎はさつと茹で、ごまやおかかと和えて小鉢にします。

このレシピにタレはありません。

出汁にしっかりと味を付けて具にその出汁をまとうせて食べます。レシピの出汁と調味料の割合は目安にしていただけ、ご自身の鍋の大きさに合わせて作ってください。食べ進めながら食材を加え、途中で豆乳を加えたり、唐辛子、ゆずこしょう、柑橘類を絞って入れたりと、味を変えてみるのもおすすめです。



ひたかずを
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『野菜はやわらかく煮るほどおいしいくったり、しっとり、クタクタと。』（グラフィック社）をはじめ、著書多数。

春菊鍋

【材料(4人分)】

春菊 …………… 2束
エリンギ …………… 1パック
えのき …………… 1パック
昆布出汁 …… 1200mlくらい

塩 …………… 小さじ1くらい
薄口醤油 …………… 大さじ2くらい
ナンプラーまたは魚醤 …… あれば適量
牛肉(しゃぶしゃぶ用) …………… 300g

※七味、ゆずこしょう、柑橘類の果汁などをお好みで加えてください
※出汁や調味料は使用する鍋の大きさや、お好みで調整してください

【作り方】

- 1 春菊は葉を摘み取る。春菊の茎、エリンギ、えのきは食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋に昆布出汁を入れ、塩、薄口醤油、ナンプラーまたは魚醤で味を付け、春菊の茎、きのこを入れて煮る。
- 3 牛肉、春菊の葉を入れ、火が通ったところから食べる。
※出汁が薄まったり煮詰まったりした場合は調整してください

飛田さんの

ひとてま



春菊は葉と茎を分けること

で、火の通り方も食感も異なり、いろいろな味わいを楽しめます。

まずは冷水に浸して葉をパリッと元気にさせてから調理。茎は先に出汁に入れて煮て、葉は肉と一緒にしゃぶしゃぶして食べます。くぐらせるタイミングでシャキッとした歯応えや、しんなりとしたやわらかな葉を楽しめます。

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。



蒸しパンと虫パン

新潟県胎内市 佐藤寧治さん

5歳になる食いしん坊の孫に、お昼になったので「蒸しパンでも食べないか？」と聞くと、珍しく「食べないよ！何で！」と、突然怒り出しました。「おいしいよ！」ともう一度勧めても、「そんな物は絶対に食べない！」と、さらに腹を立てる始末。

話をよく聞いてみると、「虫が入っているパンなんか食べない！」と、「蒸し」を「虫」と勘違いしていたようです。知らない間に随分と考える力が付いてきているようで、この先も孫の成長がますます楽しみにになりました。



とてもほほえましい勘違い！
考えてお話しするお孫さんの
姿に成長を実感しますね。

「ありがとう」のひと言

宮城県仙台市 沼木良子さん

小学校のスクールサポーターをしている私は、児童が帰った後、机、椅子、扉など、至る所を消毒して回っています。

ある日、教室を消毒していると、一人の女の子が何やらもじもじして私の消毒作業を見ているのです。「忘れ物？」と聞くと、「ううん」と首を横に振り、どうしたんだろうと不思議に思っていると、突然、「ありがとうございます」と、ぺこっと頭を下げて、さっと行ってしまいました。



素直な感謝の気持ちが
とても励みになりますね！

夫との幸せな日々

静岡県藤枝市 山崎繁子さん

ある朝、夫が「今日はめでたい日だよ」と言うので、「何がめでたいの？」と尋ねると、「今日は57回目の結婚記念日だよ」と伝えてくれました。何気ない日々のなかで、夫婦の原点の日をすっかり忘れていました。

そんな私たちの日課は散歩。緑内障である夫の手を引きながら、四季折々に姿を変える稲穂の美しいあぜ道を歩きます。そのひときは何よりも幸せな時間なのです。こんな老後を通り越せるなんて、感謝の気持ちでいっぱいです。これからも夫婦仲良く手を取り合って暮らしていきたいです。



美しい光景が目に見えよう！
ご夫婦の睦まじさが
伝わってきます。

【燈々無尽】

メイ・アイ・ヘルプ・ユウ

私は、何かをやりたい
じっとして、ただ
時がすぎてゆくのはたえがたい
二度と、ふたたび
もどることのないこの人生
メイ・アイ・ヘルプ・ユウ？
何か、お手伝いすることは
ありませんか、と
愛をささげて生きてゆきたい

ダスキン創業者 鈴木清一

上手に描けるように

千葉県千葉市 浦野美智子さん

私は色鉛筆ではがきに野菜やフルーツ、コーヒークップなどの絵を描いています。昨年には近所の図書館で「絵はがき展」を開催し、見てくださった方から「おもしろ」「本物みたい」「色が美しい」と、たくさんのおいしい声をいただきました。

この4年間で描いた絵はがきは、千枚以上。今後は、花の絵にも挑戦したいと思っています。そして、目指すは2回目の絵はがき展の開催。すぐには上達しないかもしれませんが、目標のために努力を続けていこうと思います。



千枚以上描かれていても、
さらに挑戦される姿勢が
とても素敵です。

白菜を褒めたい

大分県日田市 矢野好子さん

私は朝から畑に出ています。くわを振り、雑草を取り払い、土には肥料を混ぜ込み、1週間ほど寝かせたら畝を作り種をまく。しかし気候のせい、白菜の葉が葉脈だけ残されてレース状になってしまいうぐらい、虫に食べられてしまいました。それでも諦めず手を掛け続けたところ、涼しい日が出てきたころ、中心から濃い緑の新芽がぐるぐる巻き始めたのです。

私はほっとして思わず「白菜さん、頑張ったね！」と声を掛けてしまいました。



大切に思う気持ちが白菜に
届いたのかもしれないね。

無人野菜販売所

愛媛県東温市 中田恵さん

母と健康のためにウォーキングをしていた時、無人の野菜販売所を見つけました。種類豊富な野菜がどれも百円。その販売所を発見してからは「今度は何があるかな」と、歩く楽しみが増えました。

そして最近新たにもう一カ所、野菜販売所を見つけ、母と歩く楽しみがさらに2倍になりました。



野菜の品が変わるたびに
季節の移ろいを感じますね。

お便り大募集！

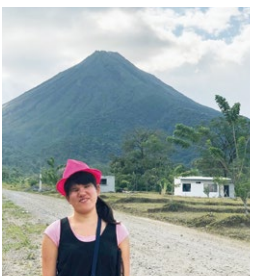
テーマは「おうち時間の過ごし方」です。
趣味や日課、リフレッシュ方法など、
あなたの暮らしのアイデアをお聞かせください。

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)
帰国してから2年が経ち、
新しい目標に向かって
頑張っています！



コスタリカから帰国して、2年が経ちました。現在、私は仕事のかたわら、ウェブメディアの編集長に教えていただきながら発展途上国や国際協力に関わるキーパーソン取材し、記事を書いています。
好奇心を忘れたくないのです。コスタリカで研修をしていた時のように、未知の物事や新しい出会いに對して、常に前のめりでありたい。そして、その感動を、人にうまく伝えられるようになりたい。それが今の私の目標です。





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。

みてもらおう!



万華鏡トンネルで分身
秋田県秋田市 佐々木 礼子さん



合体した人参にびっくり!
岡山県赤磐市 安信 妙子さん



ボン太のクリスマス♪
東京都練馬区 内野 由美子さん



紅葉に釘付けの孫
福岡県北九州市 松本 マリ子さん



冬も元気に育ってます!
茨城県稲敷市 篠崎 伸子さん



おにぎりを食べてご機嫌♪
大阪府吹田市 松岡 由起さん

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10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

60-10C 2021.12 3367400