

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき 新聞 No. 647

〈小さな数値〉

コロナ禍で開催が減少していたスポーツ競技大会が、感染対策をしっかりと施した上で開催されるようになりました。スポーツ観戦が好きな私は、競技会場にはなかなか行くことが出来ませんが、テレビで観戦する機会が多くあります。

競技の観戦だけでなく、私は競技大会に至るまでのアスリートたちの練習の様子を紹介する場面にも興味があり、この日に向けて努力し続けてこられた全ての時間が尊いものだと思つて観ています。そして、私がスポーツに打ち込んでいた高校時代の選手生活と重ね合わせながら、今の日々の過ごし方について考えることもあります。

多くのスポーツは、タイムや得点などの「数値」で順位や勝敗が決まります。そして、その結果を追求するために「数値」を目標にした練習やトレーニングなどの積み重ねが必要になります。

アスリートのように、私たちの日常生活での行動も「数値」で表し、その数値を意識した行動をすれば、過去の自分を超えられるのではないのでしょうか。「ここまで頑張ろう!」と目標に向かって努力することが、自分の成長につながるのではないかと思います。

コロナ禍でさまざまな制限がありますが、日常生活でも「小さな数値」を意識して行動し、日々を過ごしたいと思います。

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

京都府 南禅寺水路閣の青紅葉

南禅寺境内にある琵琶湖疏水の水路橋。新緑の時期には青紅葉と美しく調和します。



英知を結集した
糸が紡ぎ出す
さらめく絹織物

丹後ちりめん



丹後ちりめんは「無地ちりめん」と、柄のある「紋ちりめん」に大別され、それぞれ趣の異なる美しさがある



糸の燃りの強さによってシボはさまざまな表情を見せる



経糸(たていと)は、職人が糸をさばきながら製織に必要な数だけ枠に巻き取っていく



燃りを掛ける緯糸(よこいと)に対して経糸(たていと)は細く、熟練の技で作業が行われる



与謝野町のちりめん街道には、明治時代から続く織物工場や町屋が建ち並ぶ

この地だからこそ 生まれた製織技術

日本海に面する、京都府北部の丹後地域。海、山、川に抱かれ、年間を通して雨が多く、秋から冬にかけては「うらにし」と呼ばれる季節風が吹きます。この気候は、糸が切れぬよう湿度が必要な織物に適しており、古くから絹織物の産地として知られてきました。

その歴史は約1300年前までさかのぼり、奈良時代に丹後地域で織られた絹織物が現在も奈良の正倉院に残っています。時を経て現在も、着物の白生

地の約6割が丹後地域で作られており、街を歩くとガチャガチャと織機の音が聞こえてきます。そんな丹後の絹織物の代名詞が、「丹後ちりめん」です。江戸時代に西陣で修業をした職人たちが、修業先で得た技術に改良を重ねて独自の技法を編み出し、地元の人々に惜しみなく広めたことから発展しました。

丹後ちりめんの特徴は、表面の「シボ」と呼ばれる細かい凹凸です。シボがあるためシワになりにくく、凹凸に光が反射して染め上がりの色がより一層美しく映えます。

このシボは、経糸たていとと緯糸よこいとを



「丹後ちりめん歴史館」では手織り体験も出来る

交えながら織り込む際、緯糸に強くねじった生糸を使うことで生まれます。「糸をねじることを『燃もり』と言い、1メートルあたり3千回を超える強い燃りを掛けるんです。燃糸の種類によっては3日間燃りを掛ける物もありますよ」と教えてくれたのは、丹後織物工業組合の田茂井勇人理事長。さらに「生糸の周りには、糊のような『セリシン』という成分が付いています。それを熱湯で炊いて取り除くことで隙間ができ、ねじれていた糸がほどけようとするので、縮んでシボが出るのです」とシボの仕組みについて教えてくれました。機械化が進んだ現在も、熟練の職人たちが糸をさばき、工程ごとに厳しい目でチェックを行うなど、受け継がれた技によって丹後ちりめんの美しさが保たれています。

ちりめんが育てた 文化と伝統を後世に

丹後ちりめんは産業として発展しただけでなく、丹後ちりめんを買ったり都に運んだりする人々によって街並みが築かれるなど、街づくりや文化の礎となりました。こうした歴史を分かりやすく伝えているのが、与謝野町にある「丹後ちりめん歴史館」です。館内には貴重な資料や写真が並べられ、昭和初期の織機が動いている様子を間近で見ることが出来ます。

また、京丹後市の小・中学校では「丹後学」と呼ばれる地域の歴史

史や文化を学ぶ授業が行われ、子どもたちは戦前から歌い継がれる「丹後ちりめん小唄」を習って、秋の「京丹後ちりめん祭」で披露するのだそう。このお祭りでは着付け体験なども行われ、単なるお祭りとしてだけでなく、地元の文化を伝える場として約70年にわたって行われていました。これらの唄や踊り、街並みを含めた文化が地域の魅力として認められ、2017年には「300年を紡ぐ絹が織り成す丹後ちりめん回廊」として日本遺産にも認定されました。

職人の手によって紡がれ、地域で大切に守り継がれている丹後ちりめん。今日も糸を織る織機の音色が、美しい丹後の街に響き渡っています。

丹後ちりめんのふるさと
京都府丹後地域

一年を通して雨が多く、夏は暑く、冬は豪雪と厳しい気候ながら、良質な水と適度な湿度が米作りや織物業を発展させました。ちりめん街道をはじめとする街並みや文化は、日本遺産に認定されています。

台所の相談室

スーパーに並ぶ野菜にも春の息吹を感じるこの時期。定番メニューも、旬の味を生かして楽しんでみてはいかがでしょう。

FILE 30

シンプルな料理だからこそ
こだわりポイントは盛りだくさん。

今回のお悩み

私はポテトサラダがどうしても上手に作れません。普通に作っているつもりなのですが、家族からの反応もいまいちです。どうすれば、おいしく作れますか？コツがあれば教えてください。（兵庫県・女性）



まずトライしてみてほしいのは、ゆでたじゃがいもが熱いうちに下味を付けること。そうすることで、マヨネーズの味がよくなります。それから、じゃがいもの種類や加熱の仕方によって、しっとりするかホクホクになるか、出来上がりが違ってきますので、好みの品種を見つけてみましょう。

旬の新じゃがを使う場合は、やや水が多いので、しっかりと水分を飛ばすことがポイントです。

加熱の仕方は、皮をむいて切り、ゆでる。皮付きのままゆでて、ゆで上がったら皮をむいて潰す。蒸し器で蒸す。電子レンジで火を通すなど、さまざまな方法があります。加熱の仕方でも仕上がりが変わりますので、いろいろ試してみてください。

そして、合わせる具材も定番から脱してみましよう。今回のレシピではきゅうりの代わりに、生のピーマンを細切りにして入れていま



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『素材1つで作るおいひだめしの素』(KADOKAWA)をはじめ、著書多数。

す。きゅうりはすぐに食べる時にはいいのですが水っぽくなりやすいので、少し多めに作り置きしておく場合は避けます。ピーマンは香りも良いですし、いい意味での青臭さがよく合いますよ。ポテトサラダは誰もが知っているシンプルな料理ですが、意外とコツは盛りだくさんです。

ポテトサラダ



[作り方]

- 1 じゃがいもは皮をむいてひと口大に切り、鍋に水をかぶるくらい入れてゆでる。
- 2 ピーマンは縦にして3~4等分に切り、種とわたを除いて横に細く切る。ゆで卵は縦にして4等分に切り、スライスハムは半分に切ってから細切りにする。
- 3 ①を合わせて甘酢を作っておく。
- 4 じゃがいもがやわらかくなったらゆで汁を捨て、火にかけて水分を飛ばす。水分が飛んだら火を止める。
- 5 じゃがいもが熱いうちに甘酢と薄切りにした玉ネギとを合わせ、潰しながら混ぜて、粗熱が取れるまで置いておく。
- 6 最後に②の具材を合わせ、マヨネーズを加えて和える。

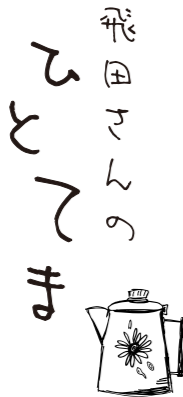
※このレシピではしっかりと仕上がるじゃがいものゆで方で作っています

[材料(作りやすい分量)]

- じゃがいも.....4個400g
- 水.....適量
- ピーマン.....1個
- ゆで卵.....2個
- スライスハム.....2枚
- 玉ネギ.....1/6個
- ①を合わせて作った甘酢.....大さじ1~2
- 塩.....小さじ1/4
- 砂糖.....大さじ2
- 酢.....大さじ2
- マヨネーズ.....大さじ3くらい

※写真のポテトサラダには赤玉ネギを使用
※余った甘酢は他のお料理でお使いください

Answer Recipe



コツは、じゃがいもが熱いうちに甘酢と玉ネギを合わせて混ぜること。下味を付けることで、仕上げのマヨネーズの味がぐっとのつてくれるんです。玉ネギはじゃがいもが熱いうちに合わせることです。しんなりとし、甘酢の効果で辛味が取れます。

甘酢の代わりに市販のすし酢やフレンチドレッシングなどで和えてもおいしく出来ますよ。

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。



ほほえみのひろば



逆サプライズ

北海道沙流郡 山口美智子さん

中学生の孫が町内のお花屋さんで職場体験をさせてもらうと聞き、「それなら顔を出してみよう」と、訪ねてみることに。職場体験当日、孫はサプライズでお店を訪ねた私を見てびっくり！孫が選んでくれたお花を購入し、お店を後にしました。すると夕方、孫が家へやって来て、「私が作ったの。飾ってね！」と、フラワーアレンジメントをプレゼントしてくれたのです。うれしい逆サプライズに、私もびっくり！お花屋さんのお気遣いと孫の優しさに、心がほっこりした一日でした。



お互いを思いやる優しさがお花でつながった特別な一日でしたね！

飛ばされた帽子

福岡県北九州市 斉藤妙子さん

川の側を歩いていた時、突然強い風が吹いて、かぶっていた帽子が飛ばされました。小走りで追いかけてきましたが転んでしまい、帽子はあつという間に川へ落下。棒を使って取ろうと試みましたが届かず、泣く泣く断念することに。



顔が見えない相手にも思いやりを持てる方を見習いたいです。

誕生日会

兵庫県多可郡 本庄照江さん

5月が誕生月の私。毎年この時期になると、2人の娘がそれぞれの家族とともに、母の日と合わせたお祝いをしてくれます。ある年の誕生日会では孫が司会をしてくれて、童心にかえてゲームに参加したり、手巻き寿司を食べたりしました。その後はお菓子職人の夫と孫が共同作業で作ったケーキを、皆で褒め合いながら食べました。楽しい会があったという間に終わると、すぐに来年の誕生日会が楽しみにになります。これからも元氣な姿で参加したいです。



ご家族で笑い合う時間が何よりのプレゼントですね。

【燈々無尽】

親切を受けたら

- 親切を、あたりまえだ、
- とむさぼってはならない。
- 出来るだけ小さく受けて、
- 深く味わう事だ。
- そのかわりに、こちらからは、大きく、
- 出来るだけの親切をつくす気になる事だ。
- 相手が、多少迷惑であっても、
- 自分のために、させて下さいませんか、
- とおたのみをして親切をつくすことだ。
- 親切はどこかでお礼返しをしましょう。

ダスキン創業者 鈴木清一

杖の忘れ物

秋田県湯沢市 柿崎榮美子さん

バスで病院へ向かったある日のこと。バスが病院前で停車した際、年配のご夫婦が下車しようと立ち上がったので、先に降りてもらおうと後ろで待っていました。すると、ご夫婦のいた座席に杖の忘れ物を発見。私は降りようとしていたご夫婦の元へ駆け寄り、「杖を忘れていませんか？」と声を掛けました。忘れていたことに気づいて「ありがとうございます。」



良いことをすると晴れやかな気持ちになりますね。

家族で交換ノート

愛知県春日井市 細田優衣さん

私は母と妹との3人暮らしで育ちました。いつも母は仕事で忙しく、妹と2人で留守番をする日々でした。ですが、学校から帰ったら、母はいつもテーブルの上に交換ノートを置いてくれていました。母からの言葉を楽しみに読んでは、返事を書く毎日。



会えない時間があっても深い絆は変わりませぬ。

優しいお巡りさん

新潟県阿賀野市 新保美子さん

住民の安全確認のために近所をパトロールしているお巡りさんが、「お変わりないですか？」と我が家を訪ねてくださったので、夫が亡くなったことを話しました。すると、お巡りさんは涙を流して私の話に耳を傾けてくれたのです。お巡りさんにも私くらいの子の両親がいるのでしょうか。



心に寄り添ってくれる素敵なお巡りさんですね。

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

障がいのある人も、ない人も誰もが暮らしやすい社会を目指して
ダスキン愛の輪基金は、国際障害者年である1981年に、誰もが暮らしやすい社会を願って設立されました。以来、障がいのある人を対象とした国内外での研修事業を行っており、これまでに674名が研修を修了されています。

修了生はパラリンピック選手や大学教授、自立生活センターの運営者、弁護士、薬剤師など、さまざまな分野で活躍されています。今後このコラムで研修生たちをご紹介します。興味をお持ちいただけましたらミスタードーナツ店舗に設置しているパンフレットや、ダスキン愛の輪基金のホームページでもご覧ください。



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





読者の皆様からお送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。



田んぼで樹くかかしたち
兵庫県姫路市 濱川 由香さん



芝桜の上を泳ぐこいのぼり
新潟県上越市 庭野 あや子さん



端午の節句の記念写真！
埼玉県熊谷市 添川 泉さん



夫婦になりました♪
宮崎県宮崎市 小浦 華菜さん



りんごの花が咲いたよ！
広島県庄原市 犬飼 正子さん



孫たちの節句祝い♪
愛知県名古屋市長 石田 千尋さん

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しからずご了承ください。
•本号は、2022年2～3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。

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

61-2C 2022.05 3324100