

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
649

〈小さな社会貢献〉

ダスキン本社がある大阪府吹田市に、江坂駅周辺の地元企業で構成される「江坂企業協議会」があります。初代の会長はダスキン創業者の鈴木清一が務め、「住みよい街づくり」を目指して44年間活動を続けています。

先日、この協議会の恒例行事である清掃活動に参加しました。早朝から多くの会員が集まり駅周辺を掃除する活動で、今回はそれに加えて花の植栽も行いました。

これは、江坂にある小学校の児童にタネから育ててもらい、その育った花を江坂駅周辺のプランターに植栽するというもの。園芸の経験がない私も教えていただきながら、小学生が大切に育てた花を一輪ずつ丁寧に植えていきました。

掃除をして街を奇麗にし、花を植え、育てていく。その活動の積み重ねが、街の美化や魅力づくりには欠かせないのだと感じました。

本来なら、このような活動を自主的に行えればいいのですが、照れくさくてなかなか行動に移せません。少しの勇氣を持ってボランティア活動などに参加すれば、誰もが地域に貢献出来るのだと思います。

街を奇麗に保つために私たちに出来ること。それは、まずはごみを捨てないこと。そして、捨てられたごみを拾うこと。それが地域のお役に立てる、小さな社会貢献だと感じました。

※イラストはイメージです



広島県

帝釈峡の雄橋

川の水が長い年月を掛けて岩盤を貫通させた、帝釈峡に架かる、自然が生み出した石灰岩の天然橋。

株式会社ダスキン社長

山村輝治



地名に木材港とある通り、今も木材の集積地である廿日市市



通称「けん玉公園」と呼ばれる新宮中央公園は、市民の憩いの場



糸もびったり取まる長さに仕上げる職人技を見せてくれた鍋谷さん



1本1本手作業で、あっという間に滑らかに削り出される



世界中が夢中になる
奥深い木工玩具

廿日市のけん玉



玉は太陽、血胴は月を表し、元々は「日月ボール」と呼ばれた

独特な形へと進化した けん玉の発祥地

中世より木材の集積地として栄え、高度な木工技術で嚴島神社の造営や修繕が行われてきた広島県廿日市市。そんな木の街で生まれたのが、けん玉です。元々は江戸時代に日本に伝えられた玩具と言われていましたが、当時は軸である剣と、玉しかない簡素な形でした。それを江草濱次という職人が改良し、左右に皿を取り付けて誕生したのが、現在のけん玉の原型である「日月ボール」です。廿日市では1921年からこの日月ボール

の生産を始め、昨年で100周年の節目を迎えました。

現在のけん玉は、日月ボールよりも皿が大きく、子どもが遊びやすい形になっています。さらに競技用、練習用、お土産用など多種多様な種類が生まれ、1970年代には市内で年間30万個以上のけん玉が生産されていたそう。その後、一時はブームが下火となって技術の存続が危ぶまれたこともありましたが、多くの人々の声を受けて2001年に廿日市市木材利用センターでけん玉の製造が復活。同センターでは現在も、職人が一つひとつ手作業でその技術を伝えています。



「けん玉教室」では名人が技を教えてくれる

けん玉は、軸となる「剣」、玉を受け止める左右の「皿胴」、そして「玉」の3つのパーツに分けて作られます。剣と皿胴には、中国地方でよく採れるブナの木が使われ、機械で1本1本削り出し、ヤスリをかけて仕上げられます。玉は、ブナよりも堅いサクラの木を使用。「どちらにも堅い木だったら、ぶつかった時に割れてしまう。堅さの違う木を使うことで、何度でも遊べるようにしているんですよ」と教えてくれたのは、職人の鍋谷一也さん。「最後に玉を赤色に塗って、糸でつなげれば完成です」と、話しながら次々と美しいけん玉を生み出す様子は、まさに匠の技でした。

けん玉があふれる街に 世界中のファンが集う

けん玉は日本だけにとどまらず、アメリカやヨーロッパ、アジアなど世界各国で人気を博しています。毎年7月には「けん玉ワールドカップ廿日市」が行われ、世界中からけん玉名人が廿日市市に集結。大技が成功すると会場では割れんばかりの拍手が起こり、会場外でもパフォーマンスが行われるなど街全体が熱気に包まれます。

性別や年代だけでなく、国境をもこえて人々に愛されるけん玉。今日も、この街ではけん玉で遊ぶ子どもたちの楽しそうな光景が広がっています。

また、街を歩くと街灯やマンホール、バス停の表示板をはじめ、あらゆる場所でけん玉アートに出あい、公園ではけん玉をモチーフとした遊具で遊ぶ子どもたちの声があふれるなど、けん玉は自然と街に溶け込んでいます。

廿日市のけん玉のふるさと
広島県廿日市市

広島県の南西に位置し、安芸の宮島・嚴島神社で知られる廿日市市。西日本有数の木材専門港を有し、木材産業の街として発展しました。毎月20日に市が開かれていたことから、その名が付いたと言われています。

台所の相談室

さっぱりとしたお料理を
楽しみたくなるこの季節。
夏野菜を使った爽やかな一品を
味わってみませんか？

FILE 32

みずみずしいきゅうりは
おいしいうちに、下ごしらえを。

今回のお悩み

家庭菜園できゅうりを
大量に収穫できたのですが、
量が多すぎて食べきれません。
日が経つと「す」が入ってしまうので、
きゅうりを一度にたくさん使える
レシピを教えてください。
(栃木県・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。
新刊の『塩、しょうゆ、みそで
飛田式おかず』(西東社)をはじめ、
著書多数。

きゅうりの収穫、お疲れ様です。
実家の両親は、毎日きゅうりを収穫
しては大きなたるに放り込んで塩
漬けにし、重しをのせて漬物にして
います。きゅうりがぺたんこになる
くらい、しっかりと漬け込むんです。
そのおかげで量が減り、冬の間も無
駄なく食べられる漬物になります。
そんな方法で大量に消費する手も
ありますが、ここではもっと手軽な
方法をご紹介します。

まずは、おいしいうちに薄切りに
し、塩もみをすること。しんなりし
たらぎゅっと絞って、そのまま食べ
たり、サラダにしたり、酢の物にし
たりします。私はごま油をかけて
ザクザクと歯触り良く食べるのも
好き。塩もみをするときゅっと小
さくなるので、一人で2本分くらい
はペロリと食べられます。
後は、薄く切って干してみるのも
おすすめ。半干しくらいにして水気
を抜けば、後は油で炒めたり、

スープに入れたりしてアレンジ出
来ます。干したきゅうりの歯触り
もまた格別ですよ。

とにかくそのまま置いておくと
きゅうりの味も落ちますし、傷ん
でしまうので、無駄なく食べるには
おいしいうちに切って下ごしらえ
をすること。切つてあると、意外に
食べてしまうものですよ。

きゅうりの ヨーグルトスープ

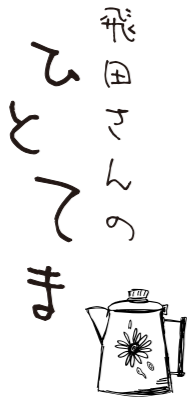
Answer
Recipe

【作り方】

- 1 きゅうりは薄い輪切りにし、重さを量って1%の塩をまぶし、10分ほど置く。
- 2 きゅうりがしんなりし、水分が出たらしっかりと絞る。
- 3 器に無糖ヨーグルトを入れたら②をのせ、好みでハーブやスパイスを添えて、オリーブオイルを垂らす。塩気が少ない場合は、追加で塩を振ってもいい。
- 4 スプーンでザクザクときゅうりを混ぜながら食べる。

【材料(2人分)】

- きゅうり……………2本
- 塩……………きゅうりの重さの1%分
- 無糖ヨーグルト……………2カップ
- ディル、香菜などのハーブ……………適量
- クミン、黒こしょうなどのスパイス……………適量
- オリーブオイル……………適量



きゅうりとヨーグルトの組み
合わせは飽きません。無糖ヨー
グルトは酸味があるのでお酢や
ビネガーの代わりに、塩や
オリーブオイルで味付けすれば
ドレッシングにもなります。

レシピはスープとしています
が、きゅうりをもっとたくさん
切つて和えればサラダとしても。
マヨネーズにヨーグルトを合わ
せて混ぜてもおもしろいですよ。

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



夏に向けての梅仕事

岩手県盛岡市 新里 秀明さん

猛暑の夏バテ対策に、春の終わりごろからいろいろな方法で小梅を仕込みました。まずは梅を軽く湯通しして殺菌し、醬油に漬け込むだけの「梅醬油」。ポリ袋に梅と味噌を入れて揉み込み、冷蔵庫に保存しておく「梅味噌漬け」。そして、塩、砂糖をお湯に溶かし、酢を加えて置いておくだけの「梅ピクルス」。さらに「蜂蜜梅」と「梅酒」にもチャレンジしました。



なんてお料理上手！
梅の力で夏を元気に
お過ごしください！

手作りマスク

東京都八王子市 堀田 春代さん

少し前、マスクが品薄だったころ。私は使い捨てマスクのゴム部分とキッチンペーパーを使って、自分でマスクを作って使用していました。



親子のつながりを感じる
素敵なエピソードですね。

その時、ふと懐かしい記憶がよみがえったのです。まだ息子が小学生だったころ、担任の先生から、「お子さんが給食用のマスクを忘れて、輪ゴムとティッシュペーパーで、マスクを作っていました。発想が素晴らしい！」と、お褒めいただいたことを。無意識に同じ行動を取っていたなんて、やはり親子だなと改めて実感しました。

ばあばの春巻き

広島県安芸郡 櫻木 弘美さん

ある日、孫からメールが届きました。「明日はお母さんの誕生日。お母さんは、ばあばの春巻きが大好きだから、春巻きの作り方を教えて」とのこと。いつもは分量で作っていますが、すぐにレシピを書いてメールで送りました。



親子3代で思い出に残る
特別なレシピですね！

そして、夕飯時に娘にテレビ電話で「おめでとう」と伝え、出来上がった春巻きを見せてもらいました。「ばあばの味だ！」と喜んで食べる孫の姿に感動し、作ってあげたいと思う心が何よりうれしかったです。優しい子に育ってくれました。

【燈々無尽】 前進しよう

ともかくにも
いろいろの問題はあるが
常に前に向かって
前進をしよう！
生きるということ
苦しみをこえて
かなしみをこえて
前に向かって
進んで行くことだ。

ダスキン創業者 鈴木清一

キュンとした日

宮崎県都城市 高尾 久子さん

夫の検診のため、病院へ付いて行くことに。待合室で待っていると、若い看護師さんが私の元へ来て、「今日はお一人ですか？」と声を掛けてくださいました。「いいえ、夫と一緒にです」と伝えると、その看護師さんはマスクを下げ、耳元で「おばあちゃん、私よ」と言うのです。「えー」と思い、顔をよく見ると、なんと孫だったのです！笑顔でカルテを持つまぶしい白衣姿に、胸がキュンとしました。自分の決めた道で頑張っているんだなと感動し、目を潤ませながら病院を後にしました。



お孫さんの働く姿、
きっと忘れられない
光景でしょうね。

心の温かい友人

静岡県富士宮市 井出 孝子さん

義母が長い入院生活を終え、退院したばかりのころ。その日は朝から忙しく、午後は気が抜けたように過ごしていました。すると玄関のチャイムが鳴り、出ると扉の先には友人が。そして「はい」と、私にお赤飯を手渡してくれたのです。突然のことに驚き、「何かおめでたいことがあったの？」と尋ねると、「お義母さん、退院されたでしょ。それに、お赤飯はあなたの好物だから」とにっこり。



ご友人の優しさが
心に染みますね。

友人の心温まる気遣いに、思わず涙ぐんでしまいました。

夫の井戸掘り

埼玉県熊谷市 久保田 三江子さん

コロナ禍で外出を控える日々が続くなか、夫が仕事の合間を縫って、庭で打ち抜き井戸を掘り始めました。試行錯誤しながらもさまざま道具を自り作り、一生懸命掘り進める夫。私は心配しながら、その姿を見守り続けました。そして掘り進めること数カ月。見事に水が湧き上がってきたのです！手押しポンプを取り付け、やっこの思いで完成しました。草花の水やりや防災にも役立つ井戸を、長い時間を掛けて掘り続けてくれた夫に、心から感謝しています。



「ご自身で造られたなんて
脱帽です！」

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40期グループ研修生 数矢 雄さん
(肢体不自由・メインストリーム協会勤務)
イタリアで多くを学び、
地域に伝えることが目標です



現在私は、兵庫県西宮市にある自立生活センターに勤務し、仲間とともに障がいのある子どものご家族や学校の先生たちのサポートをしています。

私も小学校では支援学級に在籍し、他者と会話をする機会が少なかったからか、「助けてほしい」となかなか言えませんでした。今でも戸惑うことが多いため、子どもの時から一緒に学べるインクルーシブ教育の実現を目指しています。

イタリアでは、障害者権利条約や教育制度などを学び、日本の親御さんたちや先生方に伝えていきたいです。



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

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。





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。



ボールプール、楽しいな♪
群馬県吾妻郡 唐澤 明子さん



フジバカマの花につられて…
三重県津市 山本 かよ子さん



馬の埴輪に仲間入り
大阪府高槻市 神原 悠希さん



お庭の植物で花手水♪
福島県南会津郡 吉村 真由美さん



初めて海に来たよ!
福岡県小都市 今村 律子さん



立派なユリが咲きました♪
岡山県玉野市 建部 とめえさん



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4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