

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
650

〈限界はあるのか〉

仕事やスポーツで「限界」という言葉を使ってしまうことがあります。本当に限界はあるのでしょうか。

もちろん一生懸命に努力しても、成果が現れないことはあります。それでも諦めずに目標に向かって努力している間は、「限界」を意識することはないように思います。

私は高校時代、日々卓球の練習に明け暮れていました。優勝を目指し、厳しい指導を受けながら練習するなかでは「限界」を意識することはなく、常に「もう少し頑張れる」という気持ちがありました。結果として優勝出来なかった時も、「次回は優勝出来るよう頑張ろう」と、さらに練習に励んだものです。

仕事やスポーツだけでなく、さまざまな事柄に対して「出来ない理由」を探して諦めることは出来ず。反対に、「もう少し出来る」と、努力し頑張ることも出来ます。どちらも、自分の心が決めること。望んでいた結果が出なくても、その努力した時間が大切だと思います。

もう無理かなと思った時に、「限界」だと諦める心。それでも「もう少し頑張れる」と努力する心。どちらも決めるのは自分自身ですが、「限界」を決めず努力することが成長につながるのではないのでしょうか。

一度きりの人生、限界を決めずに前向きに生きていきたいものです。

※イラストはイメージです



石川県

千里浜なぎさドライブウェイ

千里浜特有の砂が海水を含んで引き締まることから、自動車も走れる天然のドライブコースが広がります。

株式会社ダスキン会長

山村輝治



写真提供:金沢市

雅と粋を感じる街並みが残る金沢の茶屋街



和傘職人の山田さん(右)と、師匠の田中さん(左)



和紙を張る糊は、昔はワラビを使っていたのだそう



傘を開いた内側の骨に施されている、美しい千鳥掛け



丈夫で美しい
雨の日を彩る傘

金沢の和傘

雨と雪が多い金沢で
独自の発展をした和傘

美しい町屋と石畳が続く茶屋街から聞こえてくる、芸妓さんが奏でる太鼓や三味線の音——そんな雅な風景が残る石川県金沢市には、「弁当忘れても傘忘れるな」という言葉が伝えられています。それほど雨や雪の多い地域だからこそ、大切にされてきたのが「金沢の和傘」です。その最大の特長は、多雨多雪に耐えられるように丈夫で実用性が高いこと。傘の生地部分には厚手の和紙が使われ、雨がよく当たる天井部分には耐久性

つめ込まれているのだそうです。

山田さんたちの和傘作りは、まず竹を使って骨を作り、傘を束ねるころにつなぎ、傘を閉じた状態で部分的に縛って1カ月ほど寝かせます。すると竹が締め付けられて曲がり、骨がおわん型になって、傘を開いた時に雨や雪がきれいに滑り落ちるのだそう。さらにそこに和紙を張り、千鳥掛けを行った後、漆を塗ります。山田さんの師匠である田中富雄さんは、「和傘作りは元々分業制で、私は和紙を張る、張り師」でした。今は職人が減り、私たちの工房では2人で全工程を行っています。分業の良さもありますが、全工程に携わることで細部までこだわられるのがいいですね」と話してくれました。

時代を超えて 街を彩る傘の花

金沢では昔、お正月に向けてお母さんはお料理を、お父さんは新しい和傘を買いに行くという風習があったそうです。そんな和傘の文化を多くの人に知ってもらおうと、江戸時代の武家屋敷などを移築した「金沢湯涌江戸村」では、和傘の制作実演が行われています。職人技を間近で見ると、観光客はもちろん、地元の方からも感嘆の声が上がるのだとか。なかには、和傘職人を引退された方が「懐かしいな」と言いながら見学され、山田さんたちと話が弾んだこともあったそうです。



色とりどりで華やかな柄が多く、古都・金沢の街並みによく似合う

を高めるために和紙が何重にも巻かれています。一方で、色鮮やかで華やかな柄が多いのも金沢の和傘らしさ。内側の骨部分には千鳥掛けと呼ばれる5色の木綿糸が編み込まれており、どんよりとした天気の日でも傘を開くとパツと晴れやかな気持ちにしてくれます。

「傘という漢字には、人という字がたくさん入っているでしょう？ それくらい、多くの職人が手を掛けて作っていたんですよ」。そう教えてくれたのは、和傘職人の山田ひろみさん。1本の和傘を作るには数々の工程があり、その分さまざまな職人技が



金沢湯涌江戸村では不定期で和傘の展示も

また、市内の茶屋街では雨の日になると、和装と合わせて和傘を差してそぞろ歩きを楽しむ人の姿も見られます。「最近では洋服姿で和傘を差す男性もいらつしゃいますね。時代が変わって、生活様式が変わっても、受け継がれてきた伝統の和傘をいろいろな人に楽しんでもらえたらうれしいです」と、お二人は話してくれました。

雨や雪の日でも丈夫で使いやすく、差す人はもちろん、見る人をも魅了する金沢の和傘。パタパタと雨粒を弾く心地よい音色が、今日も人々を楽しませてくれます。

金沢の和傘のふるさと

石川県金沢市

加賀百万石の城下町として栄え、石川県の県庁所在地である金沢市。日本三名園の一つである兼六園や金沢城をはじめ、江戸時代の面影が残る3つの茶屋街など、風情ある街並みが魅力です。

台所の相談室

どんな献立とも相性抜群で、日々の食卓を彩ってくれる、お味噌汁。季節ごとに旬の食材と合わせれば、バリエーションもどんどん広がります。

FILE 33

旬の食材も、余っている野菜も、手軽に試してみてください。

我が家ではお味噌汁の具材は決

め込まずに、冷蔵庫にある物や、常備している野菜で作っています。

今の季節なら、旬のトマトや枝豆、コーンなどを使ってみるのはいかがですか？ トマトはさっぱりした後味になり、枝豆は昨晚のビールのおつまみの残りなどで十分。さやごと出汁に入れて温めたら、味噌をときます。そして、さやに含んだ出汁をチュッと吸いながら、なかの豆を食べるんです。コーンも芯が付いたまま、ひと口大に切って使用します。どちらも甘みがあって、味噌とよく合います。夏の野菜は火の通りが早いから、さっと煮えて、お味噌汁が手早く出来上がりますね。

お悩みのなすの対策として、思い切って皮をむいたり、電子レンジで加熱してから具として入れたりすると、なすの色や汁が黒くなりません。皮はきんぴらにすると、乙な味になりますので、ぜひ試して

みてください。

出汁の作り方は「ひとてま」で

紹介している通り、水出しで十分。

野菜の旨味がとけ出した出汁なら、味噌は控えめに。顆粒の出汁の素や出汁パックには塩分がありますので、まずは出汁の塩味を確認してから、味噌をとくといいでしょう。



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。

今回のお悩み

出汁と味噌の黄金比や、普段のお味噌汁がもっとおいしくなる「ひとてま」を教えてください。（茨城県・女性）

なすのお味噌汁が好きなのですが、いつも色が黒くなってしまいます。きれいに仕上げるコツはありますか？（高知県・女性）



夏のお味噌汁 2種



Answer Recipe

トマトのお味噌汁

[材料(2人分)]

トマト……………1個 出汁……………2カップ
みょうが……………1/2個 味噌……………大さじ1~2

[作り方]

- 1 トマトはざく切り、みょうがは小口切りにする。
- 2 出汁を温め、トマトを入れてひと煮立ちしたら、味噌をとき入れ、火を止める。
- 3 器に盛り付け、みょうがをあしらう。

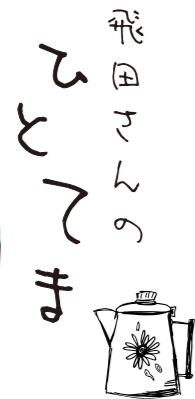
なすのお味噌汁

[材料(2人分)]

なす……………2本 出汁……………2カップ
おろし生姜……………少し 味噌……………大さじ1~2

[作り方]

- 1 なすは皮をむいてひと口大に切る。
- 2 なすと出汁を合わせて火にかけて煮る。なすがやわらかく煮えたら味噌をとき入れ、火を止める。
- 3 器に盛り付け、おろし生姜をあしらう。



かつお節や昆布、いりこなどをポットに入れて水を注げば、水出しで出汁が完成します。写真はおおの厚削りと昆布で作ったもの。2~3時間も置けば、おいしい出汁が出ます。寝る前に冷蔵庫に入れておけば、翌日の朝食にすぐ使えます。

水出し後も昆布等は鍋に入れ替え、新たな水を加えて煮出し、とことん使い切りましょう。

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



追い駆けっ!

福島県西白河郡 都筑 静枝さん

「太郎」と名付けたオスの迷い猫を保護してから3年が経ち、今ではすっかり家族の一員となっています。

そんな太郎に、数カ月前からライバルが現れました。それは、2歳の孫です。我が家へ遊びに来ると、「タオー」と呼びながら追うので、太郎は必死に逃げ回って大騒ぎ! 孫が追い駆けっここに飽きたころ、隠れていた太郎が様子をつかがいながら出てきます。仲良くなるにはまだまだ時間は掛かりそうですが、とてもほほえましい光景です。



お家がにぎやかでとても楽しそうです!

エールの順送り

愛知県豊川市 石黒道子さん

薬局で、お店の床に座り込んでポロポロ泣いている女の子と、隣にしゃがみ込んでそれをなだめるお母さんを見かけました。

おせっかいかな、と思いつつも、私は女の子に「お家に帰ってお母さんのおいしいごはんを食べようか」と声を掛けました。すると、女の子はおもむろに歩き出し、お母さんも「助かりました」とペコリ。

私も子育てをしていたころは、見知らぬ方から温かいエールをいただいたことがあります。今度は私がエールを送れたかなと、うれしい気持ちになりました。



温かいエールが、リレーつながっていくと素敵ですね。

父とアイスキャンディー

広島県三原市 梶畑 愛子さん

夏になると、私はアイスキャンディーを思い出します。

10年前に亡くなった父は、食べるのが大好きな人でした。しかし、病を患ってからは次第に食べられなくなり、亡くなる数日前に唯一、口に出来たのが、アイスキャンディーでした。

ひと口大にして口へ入れてあげると、「おいしいの〜」と言って遠くを見つめていた父。その顔が、今でも鮮明に思い浮かびます。過ぎゆく時を感じながら、毎年夏に思い出している、父に語りかけています。



大切な記憶がよみがえる特別なひと品ですね。

【燈々無尽】 思いやり

思いやりは、気のつくこと。
親父さんがガミガミおこるのも、自分の思う通りしてほしい、と甘えているのだ。
また若い者が、フテクサレて仕事もせず、寝込んでしまうのも実は甘えたいのだ。
皆さびしいのだ——
そう気がついたら、やさしくいたわってあげる事だ。
そうしたら、この世はもっと住みよくなるだろう。
人が迷っている時に、惜しみなく実力を貸す事だ。

ダスキン創業者 鈴木清一

SNSの知恵袋

神奈川県川崎市 堀江和恵さん

娘からバッグの写真が送られてきました。それは、娘が孫のために手作りしたもので、縫い目に多少バラつきはあるものの、孫好みの柄で、とても心の込もった品でした。

以前は、裁縫の基本である「玉止め」がなかなか出来なかった娘ですが、SNSで見つけた玉止めの動画を参考にしながら練習したのだそう。今では孫の要望に応じて、いろいろな物を手作りしています。

今の時代は、「おばあちゃんの知恵袋」ならぬ、「SNSの知恵袋」ですね。



世界に「つだけ」の自慢の逸品ですね!

思い出の花火大会

奈良県大和高田市 岡崎英子さん

小学生の孫たちは、コロナ禍の影響でさまざまな行事が中止になりました。

そんな子どもたちに楽しい思い出を作ってあげたいと、息子をはじめ親仲間が集まって花火大会を企画。多くの方のご協力を得ながら準備を進め、そして当日、空に大きな花火が打ち上がったのです。密を避けて、それぞれの場所での花火観賞。町のおちこちから歓声が聞こえてきました。花火の美しさと多くの方の思いに、涙が出そうなくらいに感動しました。



きっと、町も人々の心も、花火が明るく照らしてくれたでしょうね。

絵に思いをはせて

福岡県行橋市 高橋 祐子さん

以前住んでいた町を、12年振りに訪れた時のこと。

町で表彰されて飾られていたある絵を見てびっくり! その作者は、私が以前、保育園で働いていたころに、園児だった女の子だったのです。

中学生に成長して描いたその絵を見つめながら、当時の様子を思い出し、今はどんなお嬢さんに成長されたのだろう、と思いをはせました。とても懐かしく、喜ばしい気持ちになったひと時でした。



絵を通して思わぬ再会。いつか会えたら素敵ですね。

愛の輪通信

イタリアで多くの人と会い、生の声を聞いてきます!



「コロナ禍で出発が延期されているなか、今は少しでも知識を増やせるようにイタリアの教育制度を学んだり、学習会に参加したりしています。イタリアに暮らす障がいのある方や市民の方々はインクルーシブ教育についてどう感じているのか? イタリアの学校で育った子どもは大人になつてどのように生活しているのか? など、学べば学ぶほど聞いてみたいことがあふれてきます。

研修が実現した日には、いろいろな人から生の声を聞き、そこで得た経験を日本でのインクルーシブ教育の実現に役立てていきたいと思っています。



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



みてもらおう!

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。



夏の海、最高!

京都府京都市 山川 明子さん



折り紙の金魚ねぶた

青森県青森市 福士 直美さん



小さなトマトがくつついた!

長野県佐久市 岩下 邦春さん



まったりくつろぎ中♪

三重県松阪市 鈴木 エリ子さん

ダスキンとつしよに始めよう!
エス ディー ジーズ
SDGs かるた

え
エアコンは
上手に使って
節電を。



解説

エアコンを使う時は、扇風機やサーキュレーター
などで空気を循環させれば省エネに。
冷房効果も高まります。

※エアコンの控えすぎによる体調不良にはご注意ください。

あなたのお便りや写真をお寄せください

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

◎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。

- 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、ご返却は致しかねますのでご了承ください。
- 本号は、2022年5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。

バックナンバーはこちらから!

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

(ダスキンコンタクトセンター)

担当店・Webページ・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

61-5C 2022.07 3295200