

読む人の幸せを心に願って作る

# 喜びの夕なぎ新聞

No.  
653

〈対話の大切さ〉

先日、知人から声を掛けていただき、ある方とお会いしました。

その方とは二十数年前に意見の違いがあったのですが、それ以来お会いする機会がありませんでした。私は互いに思い違いがあつてはいけないという考えから、お会いすることになりました。そして当時を思い起こしながら、さまざまな話をし、今日までの思いなどを語り合いました。

二十数年前の出来事ですが、気になつていたこと、そして思いを伝えることによつて、私自身のわだかまりはなくなりました。その方にも同じように感じていただくことが出来、少し良い方向に進んだのではないかと思っています。

人と人が関わっていくなかで、良いこともあります。少しの意見の違いなどでわだかまりが出来て、思い悩むこともあるかと思えます。それを改善したいと思いつつも、様子を見て相手が動くのを待つだけではいつになるか分かりません。ですが、自分から行動に移すことは出来ます。

その時、たとえ思い通りの結果にならなくても、対話によつて道が開けることもあるのではないのでしょうか。改めて、自分から行動すること、そして対話することが大切だと思えました。

株式会社ダスキン会長

山村輝治



※イラストはイメージです

## 大分県

### 真玉海岸

大分県で唯一、水平線に沈む夕日が見られる景勝地。干潮と日没時刻が揃うと干潟にしま模様が見れます。



日田げたのふるさと

## 大分県日田市

大分県の西部に位置し、土地の約8割を緑の森が占める日田市。内陸盆地の気候で育った日田杉は「九州三大美林」の一つとされ、空に向かって垂直に伸びる杉林は佳景です。ご当地グルメの「日田やきそば」も有名。



# 台所の相談室

実りの秋がやってきました。立派に育った旬の食材を余すことなく存分に味わえる、調理のコツを教えてくださいました。

FILE 36

一気に下ごしらえすれば、アレンジが利く頼れる存在に。

かぼちゃは皮が固くてむきにくく、敬遠される方も多いですね。相談者の方と同様に、丸ごと買うと持て余すので、カット済みの物を選ぶという声もよく聞きます。

カット済みのかぼちゃは、鮮度が大切。カットすると水分が抜けて、素材本来のおいしさが逃げてしまうので、買う時は切り口、種、わたの様子を見て選びましょう。

1 個買いをした場合は、塩ゆでしたり、蒸してから潰して塩味を付けたたり、甘辛く煮付けたりしてから保存するのがおすすめ。いずれもそのまま食べてもいいですし、潰してペースト状にすればポテトサラダ風に、牛乳や豆乳、出汁で伸ばせばポタージュスープに、小麦粉と練り混ぜてゆでれば、すいとんやニョッキにもなります。潰さずそのままカレーの具にしてもおいしいですよ。

娘がまだ幼かったころには、



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。『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。

バターと合わせてパンに挟んだかぼちゃパンを、よくおやつに食べていました。これは、私の好物でもあります。

ゆでる、蒸す、煮るという下ごしらえを済ませたかぼちゃは、さまざまなアレンジをして食べることが出来て、丸ごと1個があつという間になくなりますよ。

## かぼちゃ コロッセ

Answer Recipe



### 【作り方】

- 1 かぼちゃは種とわたを除き、皮はそぐようにところどころむいて、ひと口大に切る。
- 2 鍋に①を入れ、かぶるくらいの水と塩を合わせて、火にかける。沸騰してきたら落しぶたをして、弱めの中火で10分ほど煮る。
- 3 串がすっと通るくらいまでやわらかく煮えたら、汁気を切って、鍋のなかで潰す。
- 4 玉ネギはあらみじん切りにし、バターで透き通るまで炒める。
- 5 ③に④と、汁気を切ったツナを入れ、こしょうを振って混ぜ合わせたら、ピンポン球くらいのひと口大に丸めて、小麦粉、卵液、パン粉の順に衣を付ける。
- 6 170度の油でこんがり揚げろ。お好みでソースなどを付けても良い。

※コロッセの形はお好みで。小さめの球形に丸めると衣が付けやすく、揚げやすいのでおすすめです

### 【材料(約10個分)】

- かぼちゃ …… 1/2個 (800gくらい)
- 水 …… 適量
- 塩 …… 小さじ1/3
- 玉ネギ …… 1個 (150g)
- バター …… 大さじ1
- ツナ缶 …… 1缶 (70g)
- こしょう …… 適量
- 小麦粉 …… 適量
- 卵液 …… 適量
- パン粉 …… 適量
- 揚げ油 …… 適量

飛田和緒の



かぼちゃを切るコツは、平らな面を下にして動かないように

安定させてから、体重をかけて切る。丸ごと1個を切り分ける時は、やや長めの包丁が切りやすくおすすめです。どうしても固くて切れない時には、電子レンジで丸ごと軽く温めてみてください。

写真のように、皮はそぐように切り落としていくと楽です。

### 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。



**今回のお悩み**

ハロウィンにかぼちゃ料理を作りたいのですが、かぼちゃは固くて切りにくく、丸ごと買うと持て余すこともあり、苦手です。この苦手意識を克服出来る調理法を教えてください。

(東京都・女性)

# ほほえみのひろば



## 幸せな結婚記念日

岩手県滝沢市 斉藤末子さん

先日、44年目の結婚記念日を迎えました。すると、遠くへ嫁いだ娘から「結婚記念日おめでとう！」と、お祝いのメッセージが届いたのです。さらに「2人で結婚式の写真でも眺めたらう」というアドバイスまであり、思わず笑ってしまいました。

娘も自分の家族を持ち、毎日忙しいはず。それなのに連絡をくれたことがうれしくて、幸せな気持ちになりました。これからも娘たちに心配を掛けないように、お父さんと仲良くやっていこうと思います。



おめでとうございます！  
ご両親思いの  
優しい娘さんたちですね。

## 久しぶりの顔写真

静岡県静岡市 伊藤淳子さん

運転免許証を返納し、運転経歴証明書を受け取ってもらったため、顔写真を撮ることに。久しぶりに口紅を差し、少し華やいだ気分が撮影に臨みました。

程なくして出来上がった写真を見ると、なんと赤い唇に負けないくらい、くっきりとしたほうれい線が。一瞬がくせんとしましたが、すぐに気を取り直しました。ぎゅっこのほうれい線は、60年近く無事故・無違反を維持してきた勳章なのでしょう。しかも、この証明書は更新不要なので、70代の写真が一生使えるなんて、うれしい限りです。



表彰状のような証明書！  
前向きな姿勢が  
とても素敵です。

## 青じその煮付け

長野県伊那市 唐木美代子さん

山間で育った母は、秋になると青じその実を摘み取り、煮付けにしています。収穫出来るのは年1回だけ。とてもおいしく、自分で作ったこともありですが、味見をした母には「まだまだ固い。60点だ」と、言われてしまいました。

その母も数年前に93歳で亡くなりましたが、今でも私は、青じそのあくで手を黒くしながら実を摘み取り、煮付けを作っています。「やわらかめに煮たけど、満点になりませんか」と、亡き母に声を掛け、お皿に盛りました。



天国のお母様も  
おいしく召し上がって  
いるんじゃないかな。

## 【燈々無尽】 助け合い

だれの言う事が本当に正しいのか？

だれについていたらよいのか？

私は、「まちがってない。悪い事はしない」  
などとは言えません。

それでも

私は業(ごう)の深い人間ですが

私の周りの人を愛し

私にふれる人々のしあわせを願ひ

しっかりとだき合って

この人生を助け合ってゆきたい。

ただそれだけ

しかも、これが大きな使命感です。

ダスキン創業者 鈴木清一

## 恒例の秋の手仕事

新潟県上越市 高桑歌織さん

栗が出回る季節になり、毎年恒例の栗の渋皮煮を作ることになりました。

まずは、鬼皮を慎重にむきます。少しでも内側の渋皮に傷が付けば、ゆでている間に煮崩れしてしまうため、気が抜けません。数回ゆでこぼした後も、表面の筋を取り除くなど、繊細な作業の連続です。

その後、ゆっくりと甘味を含ませ、ようやく完成。手間は掛かりますが、甘くほっくりと仕上がった栗を口に含むと、それまでの苦労は帳消しになります。離れて暮らす娘たちにも送ってあげました。



手間ひま掛けて作られた  
秋の味覚に、娘さんたちも  
喜ばれたでしょうね。

## ばあばの金メダル

京都府亀岡市 小川真由美さん

5歳になる孫が、保育園の運動会で金メダルをもらったと、大喜びで報告してくれました。「頑張ったね」と褒めてあげると、とてもうれしそうに顔に。

翌日、孫が「ばあばはいつもお仕事頑張っているから、金メダルをあげる」と言って、その金メダルを私の首に掛けてくれたのです。涙が出るほどうれしくて、私にとっても大切な宝物の思い出となりました。

これからも、優しい孫の成長を楽しみにしたいと思います。



優しいお孫さん！  
お仕事にも一層  
力が入りますね！

## 仲間とのボウリング

福岡県北九州市 栗林貞子さん

パートの仕事を辞めてから、もう30年以上経ちますが、当時一緒に働いていた8人と気が合い、今でも交流が続いています。

毎月の恒例行事は、ボウリング。皆で3ゲームずつプレーして楽しむという集まりを、かれこれ20年以上続けています。さらに年1回は、1泊2日の旅行へ。年齢が近いこともあり、顔を合わせた時には相談事など、いろいろな話をしています。

コロナ禍で思うように会えないこともあります。この友だちとの関係が未長く続くことを願っています。



スポーツに、旅行に、  
皆様とても健康的で  
楽しそうです！

## 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30期個人研修生 片岡亮太さん(全言)

愛の輪研修で得た経験を  
和太鼓の音色で響かせます！



私は活動の飛躍のため、愛の輪研修で

ニューヨークに渡り、コロンビア大学の

大学院で、共生社会に関する概念や視点を

を研究する「障害学」を学びました。ところが、授

業では英語力不足で理解が追いつかず、悪戦苦闘

の日々。また、音楽活動でも、ジャズなど新たな音

楽を吸収するためにライブ出演やレッスンを重

ねましたが、ハイレベルな演者に囲まれ、拍手す

らもらえない…。在米

中はあらゆることに歯

が立たず悔しくもが

いた1年でしたが、こ

の経験が現在の糧と

なっています。



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





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。



ぶどうまで、あともう少し!  
新潟県新発田市 内田 美津子さん



ひ孫と一緒に散歩♪  
広島県広島市 青木 政子さん



金木犀の香りにうっとり  
宮城県仙台市 佐々木 かおるさん



紅葉とお地藏様  
滋賀県大津市 青木 勝也さん

ダスキン といっしょに始めよう!  
エス ディー ジー ス  
**SDGs** かるた

**ち**  
ち 地産地消  
おいしく食べて  
一石二鳥♪

**ち**  
ち 地産地消

解説  
地元の産品を選べば、輸送によるコストと環境負荷を抑えられます。新鮮な物も買えて、旬の味が楽しめます♪

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。

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](http://www.duskin.co.jp)