

読む人の幸せを心に願つて作る

喜びのタネまき新聞

No.
653



※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現れます。

山村輝治

株式会社ダスキン会長

へ対話の大切さへ

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つたのですが、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方から、お会いすることにしました。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、気になっていたこと、そして思いを伝えることによって、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きことが出来、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が、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います。それを改善したいと思いながらも、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、対話によって道が開けることもあるのではないかでしょうか。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いました。



日田市の中心地である豆田町には、天領として栄えた当時の風情が漂う



タップダンスのように、下駄ならではの軽快な音を生かしたダンス



木目は自然の柄なので、300足焼いても「目合わせ」で揃うのは250足ほどだという



白焼きは、神代焼(じんだいやき)と呼ばれることも

ひ 日 田 げ た た

木のぬくもりを感じ
365日愛用される履物



静岡県静岡市、広島県福山市と並び
下駄の三大産地の一つ。日田杉は軽くて丈夫、
やわらかいので履き心地も抜群



杉の名産地で生まれた
普段使いのための下駄

徳川幕府の直轄地である「天
領」であった大分県日田市。周囲

を山々に囲まれ、夏と冬の寒暖
差が大きいことから、古くより良
質な杉の産地として知られています。

ここで育った杉は「日田杉」と
呼ばれ、強く、しなやかで、家具
や建築資材として使用されてき
ました。そして建材を切り出し

た後の切り株から作られるよう
になったのが、「日田げた」です。

日田げたの特長は、何といって
も木目の美しさ。この木目を出
す手法は「白焼き」と呼ばれます。

白焼きの後は、木目の柄や密
度を見極めながら一足の対にし
ていく「目合わせ」を行います。

同じ木目を選べば、両足ともに
大体同じ重さに揃うのだとか。

そして底面にゴムを貼り、最後
に鼻緒をすれば完成。かつて
は二本歯の駒下駄(駒下駄)が
主流でしたが、今は台にカーブ

をつけた右近下駄が多く、アス
ファルトの道路を歩いてもすり
減らないようにゴム底が貼られ
るようになつたといいます。「下

駄は日常の履物。特別な日にだけ
履くのではなく、履き潰して
くれる方がうれしいですね」と

圓川さん。普段使いの物だから
こそ、心地よい物を。そんな職
人たちの思いで、日田げたは進
化を重ねてきたのです。

目と耳で楽しむ 新しい下駄文化

「ここでは冬でも下駄を履く
人が多いですよ」と圓川さんが
言う通り、大人はもちろん、下駄
履き保育を行っている保育園も
あるなど、日田市では老若男女
を問わず下駄は身近な存在で
す。近年では、小学生から大人ま
で地域の人々で結成されたダン
スグループ「日田もりあ下駄」
が踊る「日田げたダンス」が全国

的な話題に。ダンス用の下駄は
大分日田げた組合が提供し、修
理も行うなど、街ぐるみで盛り
上げています。

また、今年7月22日の「下駄の
日」には、21年ぶりに大原八幡宮
で地域の人々で結成されたダン
スグループ「日田もりあ下駄」
が踊る「日田げたダンス」が全国



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。



「白焼きは晴れた日に行わない
と、美しい木目が出ないんです。
だから天気待ちの日も多いです
ね」と、大分日田げた組合の圓川
亮一郎さんは語ります。

白焼きは、表面をバーナーで
炙つた後、電動のやすりですす
を落とし、木目をくつきりと浮
かび上がらせる手法。一つひとつ
手作業で行うことで、日田げた
特有の美しい木目が生まれま
す。圓川さんいわく、「上から二
スなどは塗らないので、木その
ものの上に足を乗せる感覚。木
目の凹凸のおかげで通気性があ
り、足触りが良く、ずっと快適に
履けますよ」とのこと。

台所の相談室

飛田和緒さん

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いただきました。

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、蒸してから漬して塩味を付けたり、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、漬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、すいとんやニヨッキにもなります。漬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。



[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

玉ねぎ ……………… 1個(150g)

バター ……………… 大さじ1

串がすと通るくらいまでやわらかく煮えたら、汁気を切って、鍋のなかで漬す。

3 玉ねぎはあらみじん切りにし、バターで透き通るまで炒める。

4 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。

5 170度の油でこんがりと揚げる。お好みでソースなどを付けても良い。

6 ※コロッケの形はお好みで。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

[作り方]



飛田さんの
ひとつま



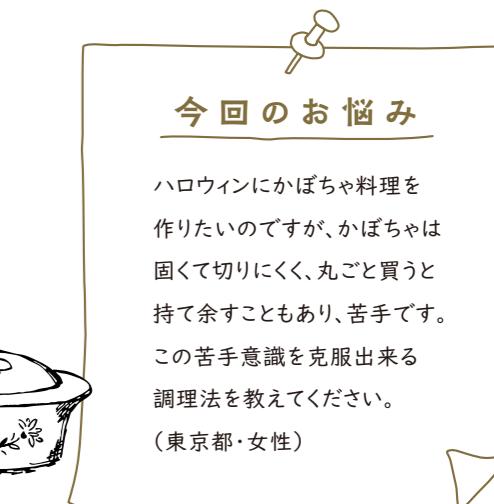
かぼちゃを切るコツは、平らな面を下にして動かないように安定させてから、体重をかけて切ること。丸ごと1個を切り分ける時は、やや長めの包丁が切りやすくておすすめです。どうしても固くて切れない時には、電子レンジで丸ごと軽く温めてみてください。

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

幸せな結婚記念日

岩手県滝沢市 斎藤 末子さん

先日、44年目の結婚記念日を迎えると、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?」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、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



久しぶりの顔写真

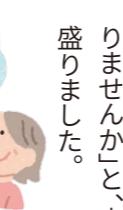
静岡県伊那市 唐木 美代子さん

運転免許証を返納し、運転経歴証明書を交付してもらうため、顔写真を撮ることに。久しぶりに口紅を差し、少し華やいだ気分で撮影に臨みました。

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。「瞬がくぜん」としましたが、すぐに気を取り直しました。きっとこのほうれい線は、60年近く無事故・無違反をした母には「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、満点になりました」と、亡き母に声を掛け、お皿に盛りました。

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、満点になりました」と、亡き母に声を掛け、お皿に盛りました。



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、煮付けにしていました。収穫出来るのは年1回だけ。とてもおいしく、自分で作つたこともありますが、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、満点になりました」と、亡き母に声を掛け、お皿に盛りました。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



助け合い

だれの言う事が本当に正しいのか?

だれについていったらよいのか?

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

しかも、これが大きな使命感です。



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(全盲)

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
ねましたが、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

QRコード

恒例の秋の手仕事

新潟県上越市 高桑 歌織さん

栗が出来た季節になりました。毎年恒例の栗の渋皮煮を作ることにしました。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ったため、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つてあげました。



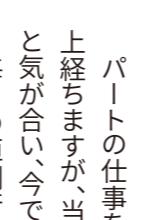
ばあばの金メダル

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つたと、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、とてもうれしそうな顔に。

翌日、孫が「ばあばはいつもお仕事を頑張っているから、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。



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。さらには年1回は、1泊2日の旅行へ。年齢が近いこともありますが、この友だちとの関係が未長く続くことを願っています。

コロナ禍で思うように会えないこともありますが、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、

皆様とも健康的で
楽しもう!

このコラムについて
は、ダスキン愛の輪基金まで。

06-6821-5270



元日、44年目の結婚記念日を迎えてました。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?」というアドバイスまで真でも眺めたら? 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、お父さんと仲良くやつていこうと思っています。



久しぶりの顔写真

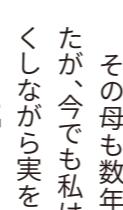
静岡県伊那市 伊藤 淳子さん

運転免許証を返納し、運転経歴証明書を交付してもらうため、顔写真を撮ることに。久しぶりに口紅を差し、少し華やいだ気分で撮影に臨みました。

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。「瞬がくぜん」としましたが、すぐに気を取り直しました。きっとこのほうれい線は、60年近く無事故・無違反をした母には「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、満点になりました」と、亡き母に声を掛け、お皿に盛りました。

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、満点になりました」と、亡き母に声を掛け、お皿に盛りました。



青じその煮付け

長野県伊那市 唐木 美代子さん

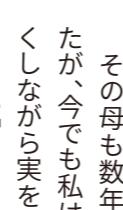
山間で育った母は、秋になると青じその実を摘み取り、煮付けにしていました。収穫出来るのは年1回だけ。とてもおいしく、自分で作つたこともありますが、味見をした母には「まだまだ固い。60点だ」と、言われてしまいました。

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



助け合い

だれの言う事が本当に正しいのか?

だれについていったらよいのか?

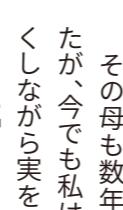
私は、「まちがってない。悪い事はしない」などとは言えません。

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



青じその煮付け

長野県伊那市 唐木 美代子さん

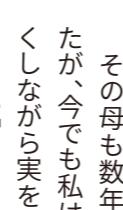
山間で育った母は、秋になると青じその実を摘み取り、煮付けにしていました。収穫出来るのは年1回だけ。とてもおいしく、自分で作つたこともありますが、味見をした母には「まだまだ固い。60点だ」と、言われてしまいました。

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



助け合い

だれの言う事が本当に正しいのか?

だれについていったらよいのか?

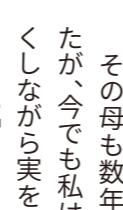
私は、「まちがってない。悪い事はしない」などとは言えません。

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



青じその煮付け

長野県伊那市 唐木 美代子さん

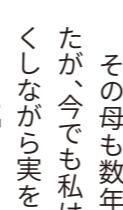
山間で育った母は、秋になると青じその実を摘み取り、煮付けにしていました。収穫出来るのは年1回だけ。とてもおいしく、自分で作つたこともありますが、味見をした母には「まだまだ固い。60点だ」と、言われてしまいました。

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



助け合い

だれの言う事が本当に正しいのか?

だれについていったらよいのか?

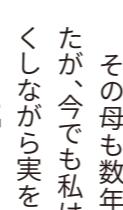
私は、「まちがってない。悪い事はしない」などとは言えません。

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



青じその煮付け

長野県伊那市 唐木 美代子さん

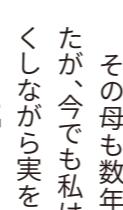
山間で育った母は、秋になると青じその実を摘み取り、煮付けにしていました。収穫出来るのは年1回だけ。とてもおいしく、自分で作つたこともありますが、味見をした母には「まだまだ固い。60点だ」と、言われてしまいました。

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



助け合い

だれの言う事が本当に正しいのか?

だれについていったらよいのか?

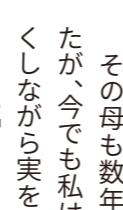
私は、「まちがってない。悪い事はしない」などとは言えません。

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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。

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



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、煮付けにしていました。収穫出来るのは年1回だけ。とてもおいしく、自分で作つたこともありますが、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、私のふれる人々のしあわせを願い、この人生を助け合ってゆきたい。

それでも私は業(ごう)の深い人間ですが、この人生を助け合ってゆきたい。</

みて も ら お !

読者の皆様からお送りいただいた
素敵なお写真をご紹介します。



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



紅葉とお地蔵様
滋賀県大津市 青木 勝也さん



解説

地元の产品を選べば、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、旬の味が楽しめそう♪

あなたのお便りや写真をお寄せください

◎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

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。心よりお待ちしています。

◎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。

● パックナンバーはこちらから!

No.419からのパ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・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。配達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・コータクトセンターまでご連絡ください。

0120-100100 www.duskin.co.jp

61-8C 2022.10 3277600