

読む人の幸せを心に願って作る

# 喜びのタネまき新聞

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。そして当方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、気になつてしたこと、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えます。それを改善したいと思いつながらも、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えます。



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



# 日田げた

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、



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「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、最後に鼻緒をすげれば完成。かつては二本歯の駒下駄（真下駄）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ったといえます。「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「日田もりあ下駄い」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



鼻緒をすげるのも手作業

「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った後、電動のやすりですすを落とし、木目をくっ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、「上からニ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。

暮らしの一部として、愛され続ける日田げた。時代に合わせ進化を遂げながらも、カラコロンと心地よい音が響く昔ながらの風景が、今も日田市で息づいています。

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り、甘辛く煮付けたりしてから保存するのがおすすすめ。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いいですよ。

娘がまだ幼かったころには、

## 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）



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、よくおやつに食べさせていました。これは、私の好物でもあります。

## かぼちゃ コロツケ

Answer Recipe



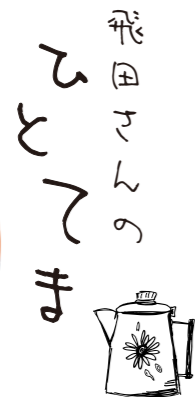
### 【作り方】

- 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。

※コロツケの形はお好みで。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

### 【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



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。



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？」というアドバイスもあり、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  
したほうれしい線が。一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  
のほうれしい線は、60年近く無事故・無違反  
を維持してきた勲章なのでしょう。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  
いらっしゃるね。

【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  
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  
ありますが、この友だちとの関係が末長く  
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！

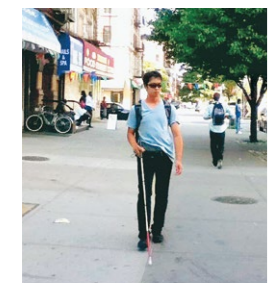
愛の輪通信

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。



み て も ら お !

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。



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**



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

◎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。

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。

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)

61-8C 2022.10 3277600