

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき

新聞 No. 655

へ”想い“を持つことの大切さ

毎年、ダスキン創業者 鈴木清一の命日には、東海地域の加盟店が中心となつて愛知県碧南市にある海徳寺で墓参会が開催されます。この3年はコロナ禍のため少人数での開催となりましたが、私は例年通り参列しました。

43回忌を迎える今年は、お墓を囲んで手を合わせ、静かに祈る時間となり、創業者の「ダスキン創業時の想い」を改めて考えることが出来ました。

私が社長に就任し、初めて墓参会に参列した2009年は、加盟店の創業オーナーも多く参列されていました。その後、年を重ねて高齢となり、自粛される方が増えてきましたが、2代目や3代目のオーナーが参

列されるなど、創業者の「想い」は次の世代に受け継がれていると感じます。時代が移り変わっても「想い」を持つていれば、さまざまな困難も乗り越えられるのではないのでしょうか。人生を歩むなかで学業や仕事は重要ですが、大切なのは結果ではなく、日々それらに取り組む自分自身の「想い」です。また、例えば「家族への想い」など、長い人生のなかにはさまざまな事柄がありますが、何事にも「想い」を大切にして行動することで、自分自身が納得出来る結果につながるのだと思います。

新しい1年も、自らの行動やさまざまな事柄に「想い」を持って、日々を大切に過ごしてまいります。

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

和歌山県

檣野埼灯台のスイセン

大島の東端にある日本最古の石造り灯台。12月中旬には周囲にスイセンが咲き乱れます。



写真提供:公益社団法人 和歌山県観光連盟



所蔵:和歌山県立紀伊風土記の丘



唯一の作り手である野上さん。妻の喜美子さんと二人三脚で制作している



紅柄を3度以上塗り重ねることで、きれいな赤が出るという



瓦猿

変わらざる
願いや思いを託す



神様の使いである猿がモチーフ。
手のひらサイズながら、
瓦のずっしりとした重さがある

瓦師たちが生んだ 安産祈願のお守り

紀州徳川家の居城であった和歌山城がそびえ立つ、和歌山市。お城の東に位置する田中町は、かつて寺社仏閣などの瓦を作る瓦師たちが大勢いたことから瓦町と呼ばれていました。この町で作られ、受け継がれているのが「瓦猿」です。

ひんやりとした瓦の肌を持つ猿の人形は、大事そうに桃を抱えており、古くから安産と子授けのお守りとして大切にされてきました。市内にある栗林八幡宮境内の日吉山王神社では、



瓦猿は石膏型を使って型抜きをし、目などの細かい部分を微調整した後、釉薬を使わずに窯で蒸し焼きにします。ここで表面に炭素膜を形成させることで「いぶし銀」と呼ばれる美しい銀色が生まれるのだとか。その後、野上さんの工房にて、日本画などにも使われる紅柄で顔と桃を彩色。瓦は色が染み込みやすいため、何度も塗り重ねることで鮮やかな赤色を出すのだそうです。「欠けにくくするために足が丸みを帯びるなど、時代とともに型も変わってきました。1体1体表情も異なりますので、楽しんで選んでほしいですね」と野上さんは話します。

思いの担い手として 時を超え受け継がれる

また、和歌山県立紀伊風土記の丘の学芸員である蘇理剛志さんによると、遺跡の発掘調査でも数々の瓦猿が出土したといいます。「大きさや形はさまざまですが、昔から瓦猿が親しまれていたことがうかがえます。また、瓦猿と同じく瓦で出来た寝牛も、子どもの腫れ物治癒を願うもの。瓦で作られた郷土玩具は全国的に珍しいと思いますが、この地の人々にとって瓦は親しみ深いものだったのでしょね」と教えてくれました。

「瓦猿が抱える桃には魔よけや厄よけの意味もあり、その語呂から「変わらざるお付き合いを」という意味を込めて、挨拶品と

祈願する際に神社から1体の瓦猿をお借りして、願いが成就すれば新しくもう1体を買ひ揃え、2体にして奉納するのだそう。その発祥は江戸時代にまでさかのぼり、江戸時代末期の書物にも孫の安産のお礼参りで瓦猿を奉納したという記述が残っています。

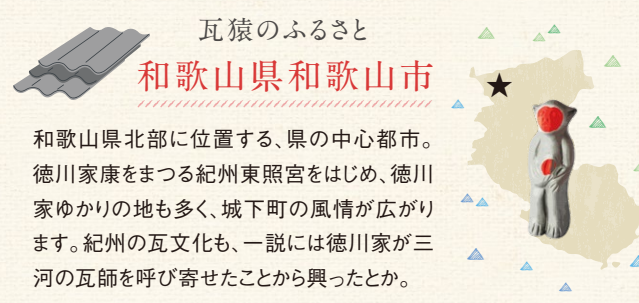
「元々は瓦師たちが、窯の余ったスペースを利用して作っていたのだと思います」と教えてくれたのは、元瓦問屋の4代目である野上泰司郎さん。現在は瓦猿の唯一の制作者として、淡路島の窯元と協力しながら手作業で作り続けています。



瓦牛とも呼ばれる「寝牛」

して配る風習も残っています。初詣の時期には、神社の境内に瓦猿が並ぶため、野上さんは制作に大わらわです。「長い時をかけて受け継がれてきたものだから、人々のいろいろな思いを担う役になったんでしょうね。子どもが無事に生まれました、という声をもたらした時はやっぱりうれしいですし、この伝統を絶やさないように続けていきたいです」と語ってくれました。

健やかな子が生まれますように。未永いご縁が続きますように。小さくとも、ずっしりと重さのある瓦猿は、桃と一緒にたくさんさんの思いを大切に抱えながら、今日も誰かの願いを叶えてくれているはずです。



瓦猿のふるさと

和歌山県和歌山市

和歌山県北部に位置する、県の中心都市。徳川家康をまつる紀州東照宮をはじめ、徳川家ゆかりの地も多く、城下町の風情が広がります。紀州の瓦文化も、一説には徳川家が三河の瓦師を呼び寄せたことから興ったとか。

台所の相談室

冬は、冷たい土のなかで栄養分をじっくりと蓄えた根菜類がおいしくなる季節です。今回は、シャキシャキとした食感が良いごぼうのレシピを教えてくださいました。

FILE 38

肉ともごはんとも、相性良し。
皮付きのまま香りも楽しんで。

ごぼうは、皮付きのまま調理するのが私のこだわりです。まれに白くなるまで皮をこそげる料理もありますが、皮付きの方が香りや旨みをたっぷり味わうことが出来ます。洗う際は、たわしで泥を落とす程度にしておきましょう。

新鮮なごぼうを買ったとしても、「す」が入っていることがあります。そんな時は、千切りにしてしまえば気になりません。「す」入りは、味が少し薄く感じるため、きんぴらにしてしっかり味付けするのがおすすめです。それをひき肉だねと合わせてごぼう入りハンバーグや肉団子にしたり、薄切り肉で巻いて焼いたり、炊き込みごはんの具にしたりと、食べ方はいろいろ。切るのは少々大変ですが、2本くらいを一気に千切りにしても大丈夫。山盛りでも炒めるとシユンとかさが減りますので、どうぞ大量に切って使ってください。



ごぼうは買ってしばらく冷蔵庫に置いておくと、味がすっかり抜けてしまいます。すぐに調理して、常備菜として食べ進めるのがおいしく楽しむポイントです。

今回のレシピでは、人参も合わせて彩り良く作りました。年末年始のおせちの一品としても喜ばれると思います。

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『仕込んで、使って、一年中楽しめる みその本』(KADOKAWA)をはじめ、著書多数。



今回のお悩み

大好きなごぼうを買ってきても、いつも余りがち。一気に2本使い切れるような料理はありますか？
(岐阜県・女性)

おいしいごぼうの見分け方やおすすめの保存方法があれば、ぜひ教えてください。
(静岡県・女性)



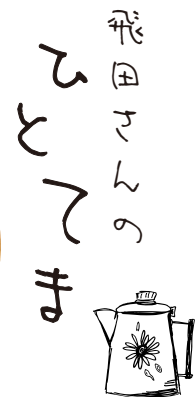
牛肉の八幡巻き



【材料(4本分)】
ごぼう ……100g
人参 ……1本(100g)
① 出汁 ……1カップ
塩 ……2つまみ
薄口醤油 ……小さじ2
水 ……適量
牛薄切り肉 ……8枚(300gくらい)
牛脂 ……1片(なければ油…小さじ2)
② 醤油 ……大さじ1
砂糖 ……大さじ1
酒 ……大さじ1
水 ……大さじ2

【作り方】

- 1 ごぼうと人参は牛肉の幅に合わせた長さに切り、ごぼうはさらに縦4等分に切って5分ほど水にさらす。人参も太さを合わせて1cm角に切り揃える。
- 2 ①を煮立たせたらごぼうを入れて落としぶたをし、上からふたをして煮る。煮汁が少なくなったらその都度出汁を足す。別の鍋で水を火にかけ、人参を入れてゆでる。どちらも串が通るくらいのやわらかさになるまで火を通す。
- 3 牛肉を広げて2枚ずつ重ね、ごぼうと人参を角が合うように2本ずつ交互に並べて巻く。
- 4 フライパンに牛脂を入れて熱し、溶けたら③の巻き終わりを下にして並べて焼き付ける。丁寧に転がしながら全体を焼いたら余分な油をペーパーで拭き取り、②を合わせて煮つめながら全体に味を絡ませる。
- 5 粗熱が取れたら食べやすい大きさに切って、盛り付ける。
※ごぼうは下味を付けるなどして火を通しておくことがポイントです
※肉は切り落としや細切れでも代用可。肉が小さい場合は具材を斜めに置いて巻いたり、パズルのように重ね合わせて1枚肉のようにして巻いたり、工夫して使用します。巻き終わったら全体を手で握って、よくなじませてください
※写真はごぼうのみのものと、人参を合わせたものの2種類を使用



ごぼうはピンと張りがあり、ひげ根が少なく、袋に水滴が付いていないものを選びましょう。

泥付きは、乾燥を防げるため、良い香りを堪能出来ます。どうしても「す」入りに当てる場合もありますが、工夫して調理してくださいね。

産地により旬が異なるため、いろいろな季節のごぼうを味わうのも楽しいと思いますよ。

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。





楽しい園芸クラブ

宮城県富谷市 高橋とし子さん

介護の仕事を退職して、はや1年。日々に物足りなさを感じていたところ、友人から園芸クラブに誘われました。
週1回、20人ほどの仲間が集まって作業しており、野菜作りは初めてなので一つひとつが勉強です。冬には、葉物や根菜など十数種類の野菜を栽培。毎回、収穫した野菜は皆で分けて持ち帰るのですが、雪をかぶった白菜の味は格別です。作業の疲れも、一気に吹き飛びます。
土に触れ、仲間と会話することが楽しく、園芸クラブに入って良かったです。



お野菜に、人との出会いに、収穫の多い活動ですね！

親孝行の木

神奈川県鎌倉市 市田恵子さん

10年ほど前のこと。息子から「レモンとゆず、どっちが好き？」と聞かれ、「ゆずがないなあ」と答えると、小さな苗を鉢に植えてくれました。それから数年後、忘れかけていたころに、小ぶりの実がなるように。
今では立派な実がたくさんなり、友人にお裾分けしたり、冬至には湯船に浮かべてゆず湯を満喫したりしています。次は、ゆずジャム作りに挑戦する予定。2メートルほどの大樹に育ったため、春に鉢から庭へ移しましたが、元気に実を付けています。
親孝行の息子に感謝、感謝の毎日です。



なんて優しい息子さん。この先も実り豊かでありますように。

頑張れタマ

愛知県額田郡 山本みゑ子さん

飼い猫のタマは腎臓が悪く、2日おきに点滴をしています。針を痛がるので、点滴後には「よく頑張ったね」と褒めてあげ、それから爪研ぎで気持ちを落ち着かせる、というのがお決まりのパターンです。
ある日、点滴中に孫が通り掛かりました。すると、「もう少しだよ、頑張って！」と声を掛け、点滴後には爪研ぎまで用意。タマが動き出すと、「気を付けて行ってらっしゃい」と、お見送りまでしてくれたのです。皆の行動をよく見ているなど、感心すると同時に、優しい子に育ち、うれしく思います。



お二人の言葉がタマちゃんの励みになっているはず。

念願の初舞台

香川県高松市 小林てるみさん

子どものころから手品が大好きで、数年前に地元のマジッククラブに入会しました。そして先日、63歳にして初舞台を踏むことに。
発表前、長男からは「しっかり練習してね」と励まされ、次男には「好きが高じて、ついに手品師になったんやね」と感心され、三男は「お母さんらしく！」と言って、皆で応援してくれました。曲に合わせて演じるのは初めてで、演出も一人で考案。
当日は、衣装である自作のズボンをはいて、楽しく披露することが出来ました。



ご自身の手で作り上げた初舞台は一生の思い出ですね！

庭のガーデンシクラメン

岡山県倉敷市 今井範子さん

我が家の庭に、1株のガーデンシクラメンが咲いています。
これまで何度もガーデンシクラメンを庭に植え付けてきましたが、枯れてしまうものがほとんどでした。しかし、この1株は土との相性が良かったのか、夏の暑さも乗り越えて、毎年花を咲かせています。まさに、「置かれた場所で咲きなさい」の言葉を体現しているかのような花なのです。
私も自分の置かれた場所で、小さくても立派に咲き続けたい。そんな気持ちにさせてくれる存在です。



凛と咲き続ける姿に心を動かされます。

反抗期の終わり

兵庫県赤穂市 竹内友江さん

三男が反抗期の真っ最中で、何とか意思疎通出来ないかと悩んでいた時のこと。
ふと思いついたのが、子どもたちが幼いころに、手作りして好評だった雪風呂です。これだ！と思いい、公園でサザンカの花を拾い集め、湯船に浮かべて花風呂にしました。夜になり、三男をお風呂へ促すと、浴室のドアを荒々しく閉める音が。しかし、しばらくして出てくると、「貴族のお風呂だった！」と、笑顔で話し掛けてくれたのです。
このことがきっかけとなり、反抗期は無事に終わりました。



お風呂いっぱいのお母さんの愛情を伝えてくれたんですね。

【燈々無尽】

人につかえる

なんだ、かんだ、とうまいことを言っても自分がかわいいために自分の好きなことをしたいために他の人をせめているのではないかという反省。
それよりもぎっくばらんにどうぞ、許して下さい
どうぞ、やらせて下さい
私でお役に立つならば

ダスキン創業者 鈴木清一

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36期個人研修生 高橋菜美子さん(肢体不自由)

「幸福の国」と呼ばれるデンマークで学んできました



私は社会人2年目の春に、筋肉がなくなっていく病気だと診断されました。
「これから体が動かなくなってしまうかもしれない、どうしよう…」と途方に暮れていた時に、愛の輪基金の海外研修派遣事業を知り、「世界は広い！前を向かなくては！」と勇気を出して、留学を決めました。
そして、海外では障がいのある人たちがどのような生活をしているのか、どのようなサポート体制があるのかを学ぶために、「幸福の国」と呼ばれるデンマークへと飛び立ちました。



ウィウィ *wiwi* 暮らしパートナーさん募集中!



あなたのひらめきが

みんなの意見が

商品になります!

wiwi (ウィウィ)は、アンケートや商品モニターなどを通じて、ご意見をお伺いするウェブサイトです。「もっと便利に・快適に」をカタチにするため、あなたの声をお聞かせください。

応募期間

2022年11月28日月 ~ 12月26日月

特典

活動内容に応じてポイントをためていただくと、ミスタードーナツ商品券や図書カードに交換できます。
※特典は変更となる場合があります。

ご応募

右の2次元コードからご応募ください。または、下記のURLよりアクセスしてください。

https://dduet.duskin.jp/features/wiwi_member/?dus=fly00254



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10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。

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

お大掃除
ごみの分別
ていねいに



解説

そろそろ大掃除の季節。大掃除で出たごみも、ちゃんと分別すれば、リサイクル・リユースされて新たな資源に生まれ変わります。

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

61-10C 2022.12 3264800