

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき 新聞 No. 655

△“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っ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、年を重ねてご高齢となり、自肅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 檜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。



和歌山県



写真提供:公益社団法人 和歌山県観光連盟

桃には魔よけの意味もあり、和歌山城の城下町からも桃の形の瓦が出土している



時代によって大きさや表情はさまざま



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

かわら

ざる

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

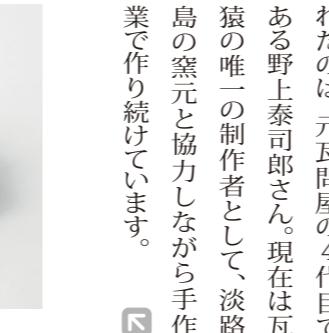
**瓦師たちが生んだ
安産祈願のお守り**

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り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います。市内にある栗林八幡宮境内の日吉山王神社では、

「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」

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に、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から。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から。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て受け継がれる

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うか?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



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。

健やかな子が生まれますように。末永いご縁が続きますように。小さくとも、ずつ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。

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いただきました。

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と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。

「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、きんぴらにしてしつ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、焼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ュ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と、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

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。

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。

牛肉の八幡巻き



飛田さんの
ひとつま

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」入りに当たる場合
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。



飛田さんの
ひとつま

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」入りに当たる場合
もありますが、工夫して調理し
てくださいね。



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。

[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、⑧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と、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

ウイウイ

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

（ウイウイ）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。心よりお待ちしています。

ダスキンといっしょに始めよう!
エス ティー ジーズ
SDGsかるた

お
ごみの分別
ていねいに
大掃除

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