

読む人の幸せを心に願つて作る

喜びのタネまき新聞

No.
657

△合掌の気持ち△

ダスキン創業者・鈴木清一の月命日には、当社の働きさん(社員)が墓参り定時株主総会後には必ず墓参し、一年間の会社の状況を報告しています。

毎年8月の命日には役員全員が墓参しますが、私はその他にもダスキン定時株主総会後には必ず墓参し、一年間に会社の状況を報告しています。

社長就任時、また、昨年の会長就任時に墓参した際には就任の決意など、その時々の思いを報告。そして時には反省することなども、墓前で手を合わせて創業者に報告しています。

お墓参りだけでなく、神社仏閣に参拝して手を合わせると、多くの人が清らかな気持ちになると思います。悩みがある時などは願い事が多くなるかもしれません、本来は良い時もそうでない時も、「今を生かされていることに感謝すること」だと教わりました。

その気持ちを、参拝した時だけではなく常に持つことが出来ればいいのですが、日々、仕事や生活で忙しく過ごす暮らしの中では忘れてしまうことがあります。

「生かされていることに感謝する」気持ちを常に持ち続けることが出来なくとも、就寝前と起床後に手を合わせ「合掌」することで心が清らかになり、前向きな、そして豊かな気持ちで日々を過ごせるのではないかと思います。



※イラストはイメージです

沖縄県

由布島

八重山諸島に属する離島で、亜熱帯植物の楽園です。
西表島から三線が流れる水牛車に乗り島へ渡ります。

株式会社ダスキン会長

山村輝治



特産を生かした うちなーの染織物

ウージ染め



サトウキビから生まれた
自然の優しい色

沖縄県の県庁所在地である那
霸市に隣接し、農業が盛んな地
域として栄えてきた豊見城市。
そんな南国の自然豊かな街で
生まれた染織物が「ウージ染め」
です。

ウージとは、沖縄の方言でサ
トウキビのこと。サトウキビの
葉や穂を煮出した染料を使う
ウージ染めは、若草色や萌黄色
などの緑色から、落ち着いた黄色
まで、豊かな色彩が魅力です。
葉を刈り取る季節によって色
合いが変わるものだといい、

年に一度、冬の時期にだけ収穫
できる穂先で染色したものは美
しい薄紅色。どれも自然が醸し
出す、優しげな色合いが見る人
を魅了します。

豊見城市ウージ染め協同組合
の代表理事を務める玉那覇清美
さんは、「色の違いもですが、『染
め』と『織り』の2つの技法があ
るのも特徴です。同じ染料を使つ
ていても、布地を染める『染め』
は纏細な柄が描け、糸を染めて
から織る『織り』では立体的な柄
が出来るなど、仕上がりの風合い
が異なります。同じ組合に両方の
職人がいるのも珍しいんですよ」と
教えてくれました。



葉を煮出して染液をつくる工程では、サトウキビの甘い香りが漂う



“染め”では、のり置きした模様の上から5~6回ほど刷毛で色を重ねる



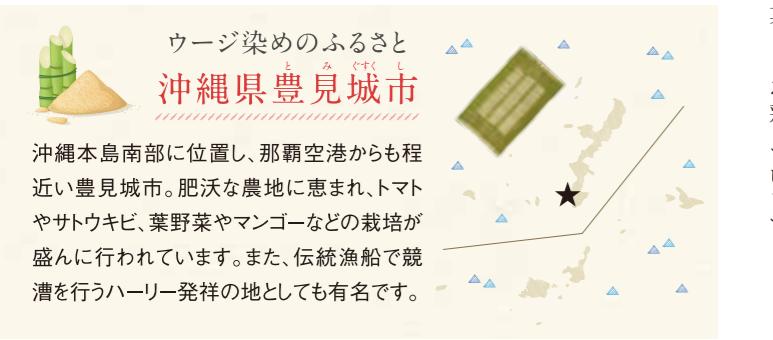
沖縄県の畠の約半分がサトウキビ畠。高さは3メートルにのぼる

ウージ染めは、サトウキビの
葉を細かく刻むところから始
まります。「葉を大きな寸胴鍋に
入れて2~3時間かけて煮出
してから濾し、染液が出来るん
です」と、染め職人の運天みどり
さんは手際よくザクザクと葉を
刻む工程を見せてくれました。

その後、“染め”は染料で麻や絹、
木綿などの布地にのり置きを
して模様付け、染めていきます。
“織り”は糸を染め整経し、はた
織り機で織りあげていきます。織
り職人の熊谷雅江さんは「絹糸は
織れるスピードが1時間で20セ
ンチほど。根気がりますね」と、
は2人から始まりましたが、現
在では10名以上の組合員が製作
に励んでいます」と玉那覇さん。

一人前になるには十年はかかる
と言われていますが、未経験か
ら学び始め、今や立派な職人と
して活躍されている方も多いそ
うです。

また、染料の材料となるサト
ウキビの葉や穂は地元の農家か
ら提供してもらつており、葉を刈
り取る際は農家の方と連携して
行つているのだそう。「下葉は幹
を育てるために刈り取る必要が
あるので、農家の方も喜んで
いただけているようです。冬に



穂で染色した糸で織っている様子

もともとは、平成元年に豊見
城市の村おこし事業として考案
されたというウージ染め。「最初
は2人から始まりましたが、現
在では10名以上の組合員が製作
に励んでいます」と玉那覇さん。

島の女性たちが紡ぐ
人と自然の循環

一人前になるには十年はかかる
と言われていますが、未経験か
ら学び始め、今や立派な職人と
して活躍している方も多いそ
うです。

染め“も”織り“も”サトウキビ
をモチーフとした柄が多く、沖
縄の魅力がギュッと詰まっている
ウージ染め。地元の素材を使い、
島の女性たちの手で紡がれる
美しい染織物は、今日も人々の
暮らしを彩っています。



布を染める“染め”(後染め)と
糸を染めてから織る“織り”(先染め)がある

気温が下がり、ぐつと冷え込むこの時期は温かい料理が欠かせません。

簡単かつ、アツアツがおいしい鍋レシピで、体をじんわりほぐしてください。

今回のお悩み

毎年、冬になると紹介される飛田さんの鍋料理が楽しみです。過去に掲載された「みぞれ鍋」「お粥鍋」などもリピートしていて、家族からもおいしいと大好評!今年も鍋レシピを教えてください。(山口県・女性)

うなぎとタレのうま味をなじませ、お鍋の出汁まで楽しんで。

まだまだ寒さが厳しいこの頃。今年もお鍋を囲んで、体の芯から温まりましょう。

今回は、旅先で食べて以来、家でも作るようになったうなぎの鍋をご紹介。材料も作り方も、とてもシンプルです。

まずは、スーパーなどで市販されているうなぎのかば焼きと、板麩を準備してください。板麩とは、その名前の通り薄く板状になつた乾燥麩のこと。

昆布を水に一晩つけて出汁を取り、切り分けたかば焼きと一緒にお鍋に入れます。タレは洗い流さず、買ってきましたまま使つてください。そうすることで、うなぎのうま味も加わった、しつかりおいしい出汁が出来ます。それを板麩にたっぷりと含ませたら、あつという間に完成です。

うなぎのかば焼きは、一滴も残さず飲み干してしまふくらい

うなぎと乾燥麩の鍋

[材料(4人分)]

うなぎのかば焼き(市販)…大1枚
板麩……………2枚
三つ葉……………2束
昆布出汁……………6カップ
塩……………小さじ1/2くらい
薄口醤油……………小さじ1
すだちなどの柑橘…あれば適量
粉山椒……………あれば適量

[作り方]

- 1 うなぎのかば焼き、板麩はそれぞれひと口大に切り、三つ葉は3cmほどの長さに切る。
- 2 鍋に昆布出汁を入れて温め、うなぎのかば焼きと板麩を入れてさっと煮る。
- 3 味見をしてから塩と薄口醤油で味を調え、三つ葉を入れてひと煮立ちさせる。
- 4 お好みですだちなどの柑橘を搾り、粉山椒を振って食べる。



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。



飛田さんの
ひとつま

乾燥麩は、日持ちするので常備しておぐと便利な食材の一つです。

今回のレシピのようにお鍋や汁物に入れれば、出汁を含んでふんわりとおいしくなります。甘辛く煮て卵とじにしたり、豚肉の炒め物に合わせたりと、油揚げを使うような感覚で調理してみてください。食卓での出番が増えると思いますよ。



ほほえみのひろば

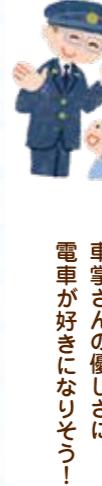
親切な車掌さん

長野県上伊那郡 日岐 博子さん

小学3年と保育園に通う2人の孫と一緒に、私の実家へ初めて電車で行くことに。いつもは車で往復しているため、少し緊張感のあるお出かけです。

車内で孫が車掌さんから切符を買おうとしたところ、うつかりお金が入ったビニール袋ごと渡してしまいました。車掌さんは「いいですよ」と言って運賃分を取り出し、私たちの下車駅も確認。駅が近づくと「次ですよ」と丁寧に教えてくれたのです。

親切な車掌さんのおかげで心が和み、車窓からの景色も楽しむことが出来ました。



歌の力

千葉県八千代市 奈良 直美さん

子どものころから合唱が好きで、気分が落ち込むと歌を歌うようにしています。

小学4年から大学を卒業するまで、ずっと合唱ざんまいの日々でした。童謡や混声合唱曲など、皆で歌って美しいハーモニーが生まれた時には胸が熱くなつたものです。合唱曲は今でもよく覚えており、テープを聴いて歌うことも。一つひとつの歌詞を聴くと、若いころには感じなかつた作詞家の思いが伝わるような気もします。

心が元気になり、人に優しくなれる。私にとって歌は、大切な存在です。

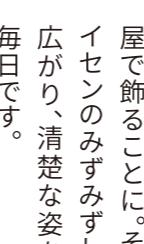


大好きなスイセン

大阪府堺市 郡登志子さん

1月生まれの私は、この時期に見頃を迎えるスイセンが大好きです。その花を見ると、今は亡き夫と淡路島のスイセンの名所へ旅したことを思い出します。ある日のこと、親友が大切に育てたスイセンをたくさん持つて来てくれました。いただいた花はすぐ花瓶に生けて、各部屋で飾ることに。それからというもの、スイセンのみずみずしく甘い香りが家中に広がり、清楚な姿を見てはうつとりする毎日です。

親友の優しい心遣いに感謝しています。



現状維持は退歩

今まででも、いいんだ。

と、私たちは、どうしても現状維持になりやすい。

未知の世界は不安です。

しかし、人生のロマンを求めるならば、勇気を出して

新しいチャンスをつかむ事です。

愛の輪通信

「幸福の国」と呼ばれるデンマークで学んできました。

デンマークでは、ポテトと豚肉がメインの北欧独特の食生活に慣れるまでに数ヶ月かかりましたが、学校での生活は毎日が新鮮な驚きの連続でした。

私が学んだ学校ではインクルーシブ教育を大事にし、健常者の学生が障がいのある学生のヘルパーをしながら共同生活を送ります。全校生徒200人で42キロメートルを歩く遠足では、時には歌い、全員で鼓舞しながら一晩かけて歩ききました。その光景はとても印象的で、助け合つて生きていふことの大切さを学びました。

ダスキン創業者 鈴木清一

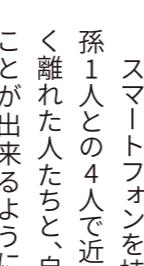
便利なスマートフォン

石川県鳳珠郡 山下久子さん

78歳を目前に、ついにスマートフォンデビューをしました。

元々、私は関西に住んでいたのですが、結婚を機に石川県へ。当時、一般家庭に電話はなく、実家の母への連絡手段は手紙だけでした。母が読みやすいよう、大きな文字で一生懸命書いた記憶があります。スマートフォンを持った今は、娘2人と孫1人との4人で近況報告することも。遠く離れた人たちと、自由におしゃべりすることが出来るようになりました。

育てた草花や小鳥たちをゆっくり眺めていると、幸せな気持ちになります。



【 燈々無尽 】

現状維持は退歩

今まででも、いいんだ。

と、私たちは、どうしても現状維持になりやすい。

未知の世界は不安です。

しかし、人生のロマンを求めるならば、勇気を出して

新しいチャンスをつかむ事です。



スイセンの素敵な思い出がまた一つ増えましたね。

愛の輪通信

「幸福の国」と呼ばれるデンマークで学んできました。

デンマークでは、ポテトと豚肉がメイン

の北欧独特の食生活に慣れるまでに数ヶ月かかりましたが、学校での生活は毎日が新鮮な驚きの連続でした。

私が学んだ学校ではインクルーシブ教育を大事にし、健常者の学生が障がいのある学生のヘルパーをしながら共同生活を送ります。全校生徒200人で42キロメートルを歩く遠足では、時には歌い、全員で鼓舞しながら一晩かけて歩ききました。その光景はとても印象的で、助け合つて生きていふことの大切さを学びました。



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

ダスキン創業者 鈴木清一

家族でぺったん

福岡県小郡市 黒田 嘉美枝さん

年の瀬に、息子家族と餅つきに挑戦しました。パラパラと雪が舞うなか、まきを割り、羽釜の蒸し器にもち米を入れて火にかけます。蒸し上がったらごま塩を振って、まことにそのままおこわとして皆で味見。その後、臼ときねで餅をつき、大根餅やきな粉餅にしていただきました。自分たちでついた餅のおいしさは、想像以上。きねでつくのが面白かったようで、孫たちも大喜びでした。次回は、海外にいる次男家族も一緒に、皆で餅つきが出来ればと思います。



年末の大仕事！
おいしく良いお年をお迎えられて何よりです。

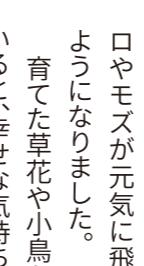
生命力あふれる庭

愛知県豊橋市 浅井 洋子さん

おうち時間をたっぷり使って、自宅で草花を育てています。

ご近所にも草花の好きな方がいらっしゃるので、苗を交換し合うこともあります。今では、さまざまな種類のスイセンが小さな庭を埋め尽くし、プランターにはたくさんのパンジーが咲き誇っています。満開の庭を、メジロやモズが元気に飛び交う姿も見られるようになりました。

育てた草花や小鳥たちをゆっくり眺めていると、幸せな気持ちになります。



カラフルで素敵なお庭の光景が目に浮かびます。

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。



手作り雪だるまと背比べ!
秋田県鹿角市 玉内 美恵子さん



水玉みたいな雪景色
北海道札幌市 大賀 浩子さん



可愛い鬼がやってきた!
栃木県大田原市 磯 千寿子さん



冬を彩る大きなハボタン
広島県福山市 佐藤 順子さん

ダスキンといっしょに始めよう!
エス ディー ジーズ
SDGsかるた

だ
街もきれい
持ち帰つたら
出したゴミ
だ



解説

外出先で出たゴミは、持ち帰って捨てる習慣を。皆が住みよい街にするために、地域活動に参加するのも楽しそう♪

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12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
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

61-12C 2023.1 3248500