

読む人の幸せを心に願って作る

# 喜びの夕ネまき 新聞 No. 659

〈壁〉

日本中を熱狂させた、昨年末のサッカーワールドカップ。私はサッカーにはあまり詳しくないので、予選リーグでは試合のたびに「喜一憂し、日本代表が競合ひしめくグループリーグを1位で通過した時には胸が熱くなりました。」

その後の決勝トーナメントでは、一試合目で敗退。それも同点からのPK戦で負けただけに、とても悔しく思いました。

残念ながらベスト16の壁を越えることは出来ませんでした。日本中が称賛の声で溢れました。しかし、どれだけ讚えられても、選手達には悔しい気持ちしかなかっただろうと思います。

勝敗が結果となるスポーツでは、

勝つこと以外に喜びはないのかも知れません。特にレベルが高くなればなるほど、その気持ちが強くなると思えます。しかしその気持ちがあるからこそ、次への活力となり、創意工夫へとつながります。

普段の生活の中で競争することは少ないかもしれませんが、何らかの壁を越えられずに悔しい思いをすることはあると思います。そんな時、気持ちを切り替えて次へのステップだと考え、努力し続けることが出来れば、越えられない壁はなくなるのではないのでしょうか。

大切なのは、気持ちの切り替え。そして悔しい気持ちをバネにして、次へとつなげる行動だと思います。

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

群馬県 館林さくらとこいのぼりの里まつり

館林市内各所で開催。鶴生田川沿いでは、満開のさくらと川の上を泳ぐこいのぼりが楽しめます。





高崎だるま市には約2.8メートルの特だるまが登場



鼻から口ひげは亀を表す。江戸時代から模様は変わらないという



下書きもなく、するすると描く吉田さんの筆さばきはまさに職人技



吉田さんの工房には多様なだるまがひしめく。全国各地からの特注品も多い



豪快かつ繊細  
福を呼ぶ縁起物

# 高崎だるま

上州の風土に育まれた  
生産量日本一のだるま

江戸と京都を結ぶ中山道が通る、高崎市豊岡地域。江戸時代からこの地で作られ続けているのが、「高崎だるま」です。

鮮やかな赤色に、丸みを帯びたふくよかな体。豪快な眉毛とひげは、それぞれ鶴と亀を表しており、別名「福だるま」「縁起だるま」とも呼ばれています。さらにお腹には「福入」、両肩には「大願成就、商売繁盛」など、願い事が金文字で書かれているのも特徴です。

「もともとこの地は養蚕業」  
出す方法で成形。この方法によって多くの数を作れるようになり、全国的な生産量を誇るようになったのだそうです。

また、吉田さんは「上州のからっ風のお陰で紙が早く乾くのも、この地でだるまづくりが盛んになった理由のひとつ。からっ風が吹く冬は農閑期のため、農家の副業として広まったんです」と教えてくれました。

天日干しを終えたら、底に「ヘッタ」と呼ばれる重りをつけてます。そして発色が良くなるように胡粉で下塗りをしてから、赤く塗り、最後に筆入れ。顔を描くのは最も難しく、一人前の職人になるには十年以上はかかるのだそう。吉田さんは繊細な柄を流れるように描きながら、「この辺りには約40軒のだるま工房があります。だるまの顔を見れば誰が描いたのか一目で分かりますよ」と話してくれました。

親しみ深い存在として  
人生の節目を見守る

毎年、高崎ではお正月に「高崎だるま市」が開催され、県内外から多くの人が訪れます。多種多様なだるまが揃うため、人々はお気に入りを見つけてようと楽しみに選ぶのだそう。また、吉田さんによると「だるまは一年ごとに買い替えるもの。その年の願いが叶えば、次の年は一回り大きなものを。叶わなかった時は、同じ大きさを買っんです」とのこと。



赤色は魔除け、重心が安定した形は心の持ち方、鶴亀に金文字と、縁起の良さが詰まっている

が盛んで、だるまの形も昔は繭を模したものでした。また高崎だるまは、いくら転がしても起き上がる。七転び八起き。蚕が殻を破って出てくることを「起きる」と言うため、だるまは守り神として大切にされてきたそうです。教えてくれたのは、群馬県達磨製造協同組合理事長の吉田昌弘さん。吉田さんの工房にはどこも狭しとだるまが並び、今もなお、その人気の高さがうかがえます。



上州のからっ風が乾燥工程に欠かせない

高崎だるまは家庭だけでなく、スポーツの試合やクリスマスなど、いろいろな場面でも登場します。結婚式では「ウェルカムだるま」と呼ばれる真っ白なだるまに、招待客が新郎新婦へのメッセージを書いてあげるのが定番だとか。大人だけでなく、子どもたちを対象とした絵付け体験も度々行われており、色も柄も個性的なだるまが生まれるのだそうです。

転んでも何度でも立ち上がる、七転び八起きの縁起物として愛される高崎だるま。福を呼ぶ存在として、今日も街の至るところで人々を見守ってくれています。

高崎だるまのふるさと  
**群馬県高崎市**

群馬県南西に位置し、中山道の宿場町として栄えてきた高崎市。日照時間が長く、からっ風が吹く風土から小麦の産地としても有名です。うどんや焼きまんじゅうをはじめ、近年は「高崎パスタ」が人気を博しています。

# 台所の相談室

自宅で気軽に楽しめる、中華料理の定番「チャーハン」。今回は、難しいテクニックは使わずに、おいしく作るコツを教えてくださいました。

FILE 42

お店の味にこだわらず、おうちならではのチャーハンに。

ごはんと具材を炒めるだけのチャーハンは、作るのが簡単そうに見えて実は難しい。シンプルゆえに奥が深い料理です。

「パパラにしないと」とつい考えがちですが、私は、家で作るチャーハンはお店のようには出来なくても良いと思っています。なぜかと言うと、火力の強さやフライパンの種類、ごはんの状態はもろろんのこと、お米の種類にまでこだわらないとパパラには仕上がりにくいからです。そこまでしなくても、おいしいチャーハンを作れます。

おうちチャーハンであれば、冷蔵庫にある物で作ったり、今回のレシピのようにあんかけにしたり、オムライス風にとろとろの卵をのせたりと好みに合わせていろいろアレンジも楽しめますよね。

たまに今日はパパラに仕上がったぞ！という時に限って、我が娘は「いつものしつとりチャーハンが」



食べたかった」などと言うから困ったものです。

お店の味を目指すより、我が家の味を確立した方が良いのではないのでしょうか。好みの具材で、ささっと手早く調理が出来れば、休日のお昼ごはんやお弁当など出番も多くなりそうですね。

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『料理家・飛田和緒 シンプルで作りたいくなる、傑作レシピ選』（オレンジページ）をはじめ、著書多数。

## 【作り方】

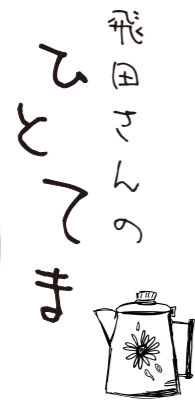
- 1 冷やごはんは、電子レンジで温めておく。
  - 2 豚肉は1cm幅に切り、塩ひとつまみをなじませる。
  - 3 フライパンに油を入れて熱し、豚肉、長ネギ、しょうがの順に入れて炒める。豚肉の色が変わったらごはんを加え、塩ひとつまみを入れて、ほぐすように炒め合わせる。
  - 4 鍋肌からナンプラーまたは薄口醤油を小さじ1/2くらい入れ、さらに炒める。塩で味を調えたら、器に盛り付ける。
  - 5 卵は割りほぐし、塩ひとつまみを混ぜておく。小鍋に出汁と片栗粉を入れて、よく溶いてから中火にかけて混ぜ、とろみがついてきたら、卵液を流し入れてひと混ぜする。卵に火が通ってきたら、④のチャーハンにかけ、小ネギを散らす。
- ※出汁が温かいと片栗粉がダメになります。冷たい出汁に片栗粉を溶いてから火にかけて、ダメにならず早くとろみがつきます  
※卵あんの火の通し具合はお好みで。半熟でもしっかりと火を通して良い

## 【材料(2人分)】

- 冷やごはん…お茶わん2杯分(400gくらい)
- 豚薄切り肉(部位はお好みで)……………60g
- 塩……………適量
- 油……………大さじ1
- 長ネギ(あらみじん切り)……………10cm
- しょうが(千切り)……………半かけ
- ナンプラーまたは薄口醤油……………適量
- 卵……………1個
- 出汁(冷たいもの)……………1カップ
- 片栗粉……………小さじ2
- 小ネギ(小口切り)……………適量



かきたま  
あんかけ  
チャーハン



おうちチャーハンの具材は何でもあり。レシピでは豚肉を使いましたが、ハムやベーコン、ちくわなど、うま味のある物で作れば、少ない調味料でも味が決まりやすくなりますよ。

フライパンや中華鍋は、家のコンロでは振らずに、へらでほぐすようにして炒めます。振った分だけ火の当たりが悪くなるので、注意してください。

## 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



## ウナンオウバイの花

埼玉県草加市 永野意見子さん

庭で花の水やりをしていた時のこと。通りがかりの方から「きれいな花ですね、何という名前ですか？」と声を掛けられました。「ウナンオウバイですよ」と答えると、そこから花の話題に。

ウナンオウバイは、花弁が梅に似ていて、春になると鮮やかな黄色い花を咲かせます。以前、開花時期を間違えたのか、12月に2輪だけ咲いたこともありました。「自然って素晴らしいですね」と、話にも花が咲き、ひと枝手折って差し上げると、とても喜んでいただきました。



花をめぐる心で  
人とながるなんて  
素敵ですね！

## 母校への贈り物

青森県三沢市 田中治子さん

古いタオルを利用して、雑巾を縫うことにしました。出来上がった雑巾は母校に寄贈しようと、小学校へ電話を掛ける「喜んで使わせていただきます」とのお返事が。

早速、届けに行く、なぜか校長室へ案内されました。しばらくすると、6年生の代表3名がやって来て、なんと贈呈の記念写真を撮ることになってびっくり！

私が小学校を卒業したのは、もう70年以上も前のこと。こうして後輩たちのお役に立ててうれしいです。



大先輩からの贈り物、  
子どもたちも大切に  
使ってくれると思います。

## 堀沿いをお花畑に

徳島県鳴門市 藤原利子さん

自宅近くの堀沿いは、雑草がいっぱい。孫の通学路にもなっている道なので、除草して花を植えることにしました。

仕事の合間に少しずつ取り組み、3年目の春にはスイセン、スマシレ、スノーボールなどが咲き誇るように。友人やご近所の方から株分けをしていただき、アジサイの挿し木にも挑戦しました。

通りがかりの方から「きれいにされていますね」と励まされたり、「どんな花が咲くん？」と孫が楽しみにしている様子を見ると、花を植えて良かったなと思います。



数年がかりの花の植栽。  
地道で献身的な行動に  
頭が下がる思いです。

## 【燈々無尽】

とにかくやってみる

「そんなことが出来るものか」と

笑う人に対して、

実行する事です。

今までやらなかった事でも、

新たに手がけてみる事であり、

自己本位の好みに

とらわれる事だけではなく、

それが、全体の発展のためになると

信じたら、やる事です。

あなたが、やる気になったら、

出来るのです！

ダスキン創業者 鈴木清一

## 妻との思い出

千葉県香取郡 八木克己さん

妻との出会いは、高校の入学式。新入生代表の挨拶へ向かう時、つまずきかけた私を見てクスッと笑ったのが彼女でした。

結婚して五十数年、4人の子どもと6人の孫に恵まれて、家庭の礎を築いてくれた妻には感謝しています。妻は70歳近くまで仕事を頑張っていました。数年前に他界。子どもが金婚式の記念にと企画してくれた旅行が、最後の思い出となりました。

妻が心配しないよう、日々明るく過ごすことを心掛け、子どもや孫とテレビ電話をして楽しく過ごしています。



お元気なお姿を見て、  
天国で奥様も  
ほほえまれているはず。

## 山のごちそう

栃木県佐野市 齋藤俊江さん

退職し、駆け足をしているような生活から解放されて、ほっとしているこの頃。

外を歩くと、道端に咲くかれんな花や若草色に染まる山々など、身近な自然が鮮やかに輝いていることに気付きました。

ゆっくり散策しているとフキノトウ、ヨモギ、セリ、サンショウ、タラの芽、タケノコなどの山菜を発見。早速我が家の食卓で、山の恵みをいただくことにしました。

出来上がった料理は、どんな名店にも負けないくらい豪華で贅沢な味わい。幸せな食事の時間となりました。



美しく、おいしい発見！  
新しい生活が  
ますます楽しみです。

## 徳島へ嫁いだ娘

岡山県倉敷市 花田直子さん

娘が徳島へ嫁ぐことになり、結婚相手のおばあさんに初めてお会いした時のこと。

何を話そうかと悩んでいたところ、喜びのタネまき新聞で見た、徳島に伝わる「遊山箱」を思い出して尋ねてみることに。すると目を輝かせて、その小さく美しい三段重にごちそうを詰めて春の野山へ出掛け、一日中友だちと遊んでいた思い出を話してくれました。当時の光景や春の空気まで伝わり、娘は良いところに嫁ぐのだと確信。

その勤は当たり前、娘は温かな人たちに囲まれて元気に暮らしています。



会話のきっかけづくりの  
お役に立てて何よりです。  
これからもお幸せに！

## 愛の輪通信

ダスキン障害者リーダー育成  
海外研修派遣事業とは

ダスキン愛の輪基金では1981年の設立以来、42年間にわたり528名の海外研修派遣を実施してきました。

最長1年間まで学ぶことができる「個人研修」をはじめ、同じ目的を持つ仲間と一緒に1〜2週間ほど学ぶ「ミドルグループ研修」があります。研修終了後は、皆さん地域社会のリーダーとして共生社会の実現を目指し、さまざまな分野で活動されています。

詳しい活動内容はホームページやFacebookをご覧ください。

お問い合わせ下さい。



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



みてもらおう!

読者の皆様からお送りいただいた  
素敵な1枚をご紹介します。



親子で仲良くピース!

熊本県葦北郡 藤井 紀子さん



まったり日なたぼっこ

岩手県盛岡市 宮野 ゆかりさん



兄弟で上手に歯磨き

長野県長野市 笠置 万里子さん



笑顔も咲いたよ!

福岡県北九州市 松本 伸子さん

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

わ



わ

忘れずに

エコバッグ

いつも一緒に



解説

お買い物の際は、なるべくエコバッグを持参  
しましょう。レジ袋削減だけでなく、お気  
入りのバッグを持てば気分もムンムン♪

あなたのお便りや写真をお寄せください

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。

◎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、2023年1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  
〈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

62-1C 2023.4 3231300