

読む人の幸せを心に願つて作る

# 喜びのタネまき新聞

No.  
660

へ対面する大切さへ

先日、コロナ禍で延期や中止になつていたダスキン加盟店との勉強会や表彰式が3年ぶりに開催されました。私も対面での会合に久しぶりに出席してとても新鮮に感じました。

この数年は人と会う機会がほとんどなくなり、WEB会議など画面を通じての会話が中心となりました。効率的とも言えますが、対面での会話では、相手の表情や周囲の雰囲気を感じ取ることが出来ます。

世の中は効率化や機械化が進み、店舗に足を運ばず、そして対面せずとも買い物ができるなど便利になりました。今後いろいろな商品や、さらに便利なサービスが生まれてくると思います。しかし私たちには機械を動かすことであっても機械になるわけではなく、「人としての温もり」を大切にしなければなりません。

その温もりは、人と会つてコミュニケーションを図るなかで感じられるものであり、そこで信頼関係も生まれるのではないか。私自身はあまり話し上手ではありませんが、人が集う場所に出かけると新たな発見があります。友人とおしゃべりをする。ボランティア活動に参加する。地域の催しに出席する。買い物に出かける。

何気ない日常ですが、人と会つて会話をすることが、日々の生活に潤いを与えてくれるのだと思います。



※イラストはイメージです

長崎県

ときめきフルーツバス停通り

諫早市内の国道207号沿いを中心に果物形のバス停が点在。メロン、イチゴなど全5種類が16ヶ所にあります。

山村輝治  
株式会社ダスキン会長



一年を通じて島の各所で凧揚げ大会が開催されている



大きさや絵柄はさまざま、田端さんは特注で作ることも多い



島一番の名人である田端さん。凧づくり25年以上の大ベテラン



上空で映えるように、絵柄は力強く鮮やかな配色で描かれる

# ばらもん凧

たこ

勇ましく唸り

子の成長を願う凧



鋭い牙を持つ鬼が  
武者の兜に噛みつく様を  
描いた、印象的な絵柄



五島に代々伝わる

鬼に立ち向かう

「元気者」

長崎県の西に浮かぶ、大小約150の島々からなる五島列島。そのなかで最も大きな島である福江島では、子どもの初節句の際に祖父や父親が「ばらもん凧」を贈る風習が受け継がれています。

ばらもんとは、「活発な元気者」という五島の方言「ばらか」が由来と言われています。「下半分は、鬼に噛みつかれても正面から立ち向かう武者の後ろ姿で、全てのばらもん凧に

2

五島に代々伝わる  
鬼に立ち向かう  
「元気者」

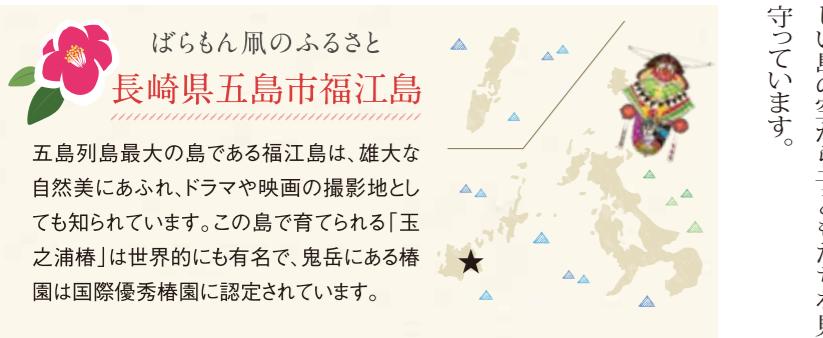
約2年かけて乾燥させます。骨組みは軽ければ軽いほど良いため、田端さんは竹を削って調整しながら左右対称に組みあげていきます。そして、大きさに応じて和紙や布を張り、着色。最後に凧を揚げるための根糸と、弓のような形の「うなり」を上部に取り付けて完成です。

この「うなり」が、ばらもん凧の大きな特長。空に揚げると、風を受けて弦が「ビューン、ビューン」と独特の音を鳴り響かせます。その力強い音が子どもの心を揺さぶられ、凧を揚げながら子どもたちの無事な成長を祈願するのです。

福江島では、五島バラモン凧揚げ振興会が主体となって、一年を通じて凧揚げ大会が開催されています。5月の節句には大きなメートルの鬼岳に島中のばらもん凧が集合。山頂からビューンと幾重もの音を響かせ、個性豊かな凧たちが天空を舞う様は圧巻です。

福江島では、五島バラモン凧揚げ振興会が主体となって、一年を通じて凧揚げ大会が開催されています。5月の節句には大きなメートルの鬼岳に島中のばらもん凧が集合。山頂からビューンと幾重もの音を響かせ、個性豊かな凧たちが天空を舞う様は圧巻です。

「少しでも多くの人にばらもん凧に触れてほしくて」と、田端さんは自作の凧をお祭りやイベントの抽選景品として無償で提供しており、それを目当てに集まる人も多いとか。また、初節句を迎える子どもたちのなかから選ばれた子の名前を凧に描き、市長が直接贈る行事もあるそうです。



## ばらもん凧のふるさと 長崎県五島市福江島

五島列島最大の島である福江島は、雄大な自然美にあふれ、ドラマや映画の撮影地としても知られています。この島で育てられる「玉之浦椿」は世界的にも有名で、鬼岳にある椿園は国際優秀椿園に認定されています。

3



凧づくりの流れ。人によって作り方は異なるという

近年では、ドラマで取り上げられたことから「ばらもん凧を見てみたい! 作ってみたい!」と全国から訪れる人が後を絶ちません。島では公民館で講習会を開いているほか、観光客向けに制作体験を行うなど、作り手を目指す人の輪も広がっています。

子どもの成長を願って揚げられるばらもん凧。祖父から父、父から子へと脈々と受け継がれてきた勇ましい凧が、今日も美しい島の空から子どもたちを見守っています。

# 台所の相談室

春は、わかめやめかぶなどが旬を迎える  
海藻類の季節であります。

調理法をひと工夫して、  
海藻を食卓の主役として楽しみませんか？

FILE 43

海藻は切り方を変えるだけで  
口当たり良く、新鮮な味わいに。

わかめが張り付く感じ、分かり  
ます。私も年齢を重ねるごとに、  
かむ力の変化を実感しますが、これ  
ばかりはうまく付き合っていくし  
かありませんよね。

わかめであれば、切り方を少し  
工夫するだけで「当たり」が良くな  
り、新鮮な味わいになります。

例えば、たたいて細かくしたり、  
フードプロセッサーでペースト状に  
したものを作ると、お手軽に味わえます。

昆布は、極々細切りにすると食  
べやすくなります。相性の良い梅干  
しと合わせて佃煮に。牛肉と炒め  
合わせれば、昆布が主役のおかず  
にもなります。炊きたてのごはんに  
混ぜてもおいしいですよ。

今回のレシピは、わかめに旬の  
じゃがいもとじやこを合わせて

天ぷらにしてみました。油で揚げる  
ことで、わかめがサクッとした食感  
に仕上がります。

余談ですが、料理を撮影する時  
に油が飛び散り、スタッフが青ざめ  
ました。水分があると油が跳ねる  
ので、小麦粉をまぶしたら5分ほ  
ど置いて、衣を落ち着かせてから  
揚げるのがポイントです。

天ぷらにしてみました。油で揚げる  
ことで、わかめがサクッとした食感  
に仕上がります。

**ひたかずを  
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  
作り続けたくなる、傑作レシピ選』  
(オレンジページ)をはじめ、著書多数。



わかめと  
じゃがいも、  
じやこの天ぷら

## 【作り方】

- 1 わかめは、ひと口大よりも少し小さめに切る。じゃがいもは、皮をむいて細切りにする。
- 2 ①が乾かないうちにボウルに合わせ、ちりめんじやこを加えて小麦粉を少しづつふる。まずは和えるようにして、しっとりと/or/たらふるのをやめる。なかなかしっとりしない場合は、水を小さじ1~2つくらい加えてしっとりさせる。
- 3 ②を5分ほど置いて衣が落ち着いたら、4~5等分にして170度の揚げ油に入れてカリッと揚げる。表面が色付いたら上下を返し、全体で3~4分揚げて引き上げる。
- 4 揚げ油をよく切り、好みで塩をふって食べる。

## 【材料(2人分)】

わかめ(水で戻したもの).....	60g
じゃがいも.....	1個(150g)
ちりめんじやこ.....	10g
小麦粉.....	大さじ3くらい
揚げ油.....	適量
塩.....	適量

## 台所のお悩み事を お寄せください。



基本ですが、今回はそれがあり  
ません。具材の水気と小麦粉を  
馴染ませてしつとりとさせれば  
衣は出来上がり。衣も厚くなり  
すぎず、カリッと揚りますよ。  
今日は、具材を切る、小麦粉を  
まぶす、油で揚げるというシンプ  
ルな3ステップで完成です。ただ  
しこの調理法は、具材の水気が  
多いものに限ります。



# 孫からの誕生日祝い

# ほほえみのひろば

北海道釧路市 本間 幸子さん

私の誕生日は、4月23日。81歳を迎えた日に、60歳も年の離れた孫からバースデーカードが届きました。

そのカードには、「日本一元気な81歳だと思っています。いつまでも元気で、長生きしてください。いつも優しいおばあちゃんが大好きです。お誕生日おめでとう」とメッセージが書かれていました。

なんてうれしい言葉でしょう！ カードをくれた孫に感謝しながら、これからも美しい世の中になるようにと願つて過ごしたいと思います。

私は小さな草花が大好きで、春になると植物の手入れを楽しんでいます。玄関前の植木鉢には「待ってました！」とばかりに、新芽が次々と顔を出し始めました。土に触れ、その香りを嗅いでいると、とても幸せな気分になります。

草花を愛でて対話することで、相思相爱の関係を築いていきたいと思います。

おばあ様に似た  
とても優しい  
お孫さんですね！

## 趣味の時間

岩手県花巻市 藤原 道雄さん

春を迎え、そろそろ気温も暖かくなってきたので畑仕事や花づくりに挑戦しようと思っています。

今の季節であれば、チューリップなど、色とりどりの花を咲かせる植物を育ててみたいです。

園芸の他にも趣味があり、仏画を描いたり、ちぎり絵を作つて部屋に飾ることも。好きな事に取り組んでいると、心がほっこり和みます。

これからもさまざまなお事に挑戦して、日々を楽しみたいです。

のどかな春を  
満喫できる  
素敵なお趣味ですね！

## 二胡に挑戦

熊本県山鹿市 池田 梅子さん

私の趣味は、二胡を弾くこと。二胡とは中国の弦楽器で、バイオリンのような美しい音色が魅力です。始めたきっかけは、二胡の公民館講座に参加したことでした。

音感のない私にとって、楽器の演奏はどうでも難しいことですが、脳のトレーニングにもなり、友人にも会えるため今まで続けることが出来ています。

また家で弾いていると、飼い猫のミーちゃんが静かに耳を傾けてくれるのです。その姿に癒やされながら、これからも練習に励みたいと思います。

難しいことに  
挑戦する前向きな姿、  
見習いたいです！



## 愛の輪通信

赤い人参、白い大根、真っ黒なごぼう、これらは味が全部違います。

さらに肉、魚などを

一つの鍋の中に入れて煮つめるのが心を一つにすることだと思うのです。

皆さんお一人お一人がもつておられる持ち味を、そのまま一つ鍋の中に入れて、それを煮つめて、あなたの持ち味を出していただきたいのです。

【 燈々無尽 】

それぞれの持ち味

赤い人参、白い大根、真っ黒なごぼう、これらは味が全部違います。

さらに肉、魚などを

一つの鍋の中に入れて煮つめるのが心を一つにすることだと思うのです。

皆さんお一人お一人がもつておられる持ち味を、そのまま一つ鍋の中に入れて、それを煮つめて、あなたの持ち味を出していただきたいのです。

ダスキン創業者 鈴木清一

# 土いじりの春

福井県越前市 道正 志津子さん

4月に入り、すっかり春の陽気を感じるこの頃。いよいよ本格的な土いじりのシーズンが到来です。

私は小さな草花が大好きで、春になると植物の手入れを楽しんでいます。玄関前の植木鉢には「待ってました！」とばかりに、新芽が次々と顔を出し始めました。土に触れ、その香りを嗅いでいると、とても幸せな気分になります。

草花を愛でて対話することで、相思相爱の関係を築いていきたいと思います。

たっぷりの愛情で育ち、花を咲かせてくれる日が待ち遠しいですね。

たっぷりの愛情で育ち、花を咲かせてくれる日が待ち遠しいですね。

春を感じる素敵な差し入れ。  
早く以前のように面会できると良いですね。



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

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。



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。



桜前線がやってきた!  
岡山県岡山市 南葉 里子さん



はかま姿がお似合い!  
熊本県水俣市 森本 由美子さん

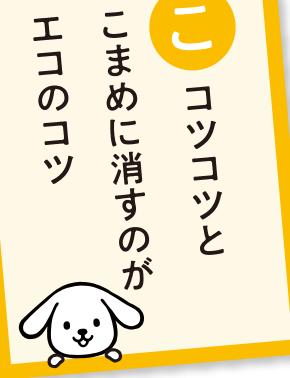


まるでルビナスの楽園  
埼玉県富士見市 山崎 佐知子さん



こいのぼりに大はしゃぎ  
三重県松阪市 奥 恵美子さん

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**



解説

コンセントを抜いたり、スイッチ付きタップを利用したりして、日頃から節電を。小さな積み重ねが、大きな変化になるはず!

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、2023年2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](http://www.duskin.co.jp)

62-2C 2023.5 3176800