

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき 新聞 No. 661

へ優しい心へ

静岡県掛川市にある「ねむの木学園」の創設者宮城まり子先生が他界されて3年が経ちました。

昨年の秋、コロナ禍で延期された宮城まり子先生のお別れの会と、同じくコロナ禍で中止されていた学園の子どもたちの運動会が、「お礼の会」として開かれました。

これまでの運動会では、一つひとつ演目の内容や背景、関わった学園の子どもたちの逸話などを交えながら、宮城まり子先生が司会進行を行つておられましたが、今回は学園の子どもたちが、お世話になつた方々に感謝を伝える会として静粛に行われました。

お礼の会では「まり子お母さん」への感謝の気持ちと、今後への思いを

熱く話されていたことが印象に残っています。宮城まり子先生は、現在のダスキンの社会貢献活動「ダスキン愛の輪基金」の創設メンバーであり、多くのことをご教示くださいました。そのなかで、今も心に残っている言葉があります。

「目に見える身体的なこと、目には見えない精神的なこと。でも、それは障がいではなく個性ですよ。何よりも大切なのは、人を思いやる優しい心を持つことです」。

学園の子どもたちの姿を見ながら、改めて宮城まり子先生の言葉を思い出しました。

山村輝治

株式会社ダスキン会長

※イラストはイメージです

紫雲出山の紫陽花

紫雲出山にはアジサイロードと呼ばれる道があり、山頂では大輪の花と多島美が楽しめます。

香川県



讃岐かがり手まり

手から手へと受け継がれる温もり



讃岐の郷土玩具として
昭和62年に香川県の
伝統的工芸品に指定



木綿のふくよかさが魅力。糸をしごかないようにかがることで、ほのかな光沢が出るという

讃岐三白の木綿を草木で染め、手でかがる

草木で染め、手でかがる
提供してもらったもみ殻を使用。それを丁寧に煮沸・乾燥処理して薄紙で包み、紙が見えなくなるまで細い木綿糸でぐるぐると巻き上げます。荒木さんは「ベテランの人ほど少ない糸で出来るのはどうぞ」と話しながら、あつと見せてくださいました。

「一般的な手まりは絹糸やレーヨンの糸などを用いることが多いですが、木綿だと柔らかな手まり」です。

かつて香川県は讃岐国と呼ばれ、雨が少なく温暖な土地から収穫される「讃岐三白」で名を馳せていました。讃岐三白とは、木綿、塩、砂糖のこと。讃岐かがり手まりは、その一つである木綿が使われています。

「一般的な手まりは絹糸やレーヨンの糸などを用いることが多いですが、木綿だと柔らかな手まり」です。

木綿糸を使うこと、草木で染めること、芯にもみ殻を使うこと、手でかがることの4つ。昔ながらの技法を守ることで、自然な温かみが生まれるといいます。

保存会の教室には、鮮やかな色から深みのある色まで、色とりどりの木綿糸が並び、玉ねぎの皮や茜の根などから染められて

いることに驚きます。また、



草木染めも全て手作業。重ね染めなどで新しい色も生まれている



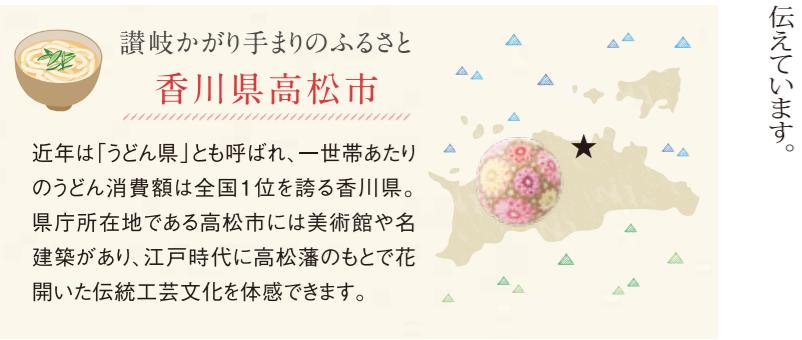
代々使われている果実缶でもみ殻を計量する



保存会は昭和52年の結成以来、今多くの女性たちが活躍している

現在、保存会には30代～70代まで約120名の会員が在籍しています。「皆さんには習い事ではなく、職人として作つてもらっています」という荒木さんの言葉通り、月1回は勉強会が開かれ、意見を交換するなど、常に技術が研鑽されています。

また、最近では遠方からでも参加できるオンライン配信をはじめ、高松の名所・栗林公園などの課外授業など、讃岐かがり手まりに触れてもらう機会づくり



門戸を広げて 次世代への橋渡しを

にも余念がありません。

「私たちも昔と全く同じものを作るのはなく、自分が心から素敵だと思うものを作っています。それが色あせない魅力となつて、次の世代につながっていけばいいなと思うんです」と荒木さんは語ります。

手に乗せると木綿の風合いが柔らかく、温かみのある讃岐かがり手まり。幾重にも交差して生まれた美しい模様は、1本1本の糸に込められた優しい心を伝えています。



染材料や染液の濃度の違い、技と工夫で濃淡さまざま

子育て世代にとって、料理は時間との勝負。
うま味たっぷりの食材を使うことで
おいしく、手早く作れる

時短料理を教えていただきました。

**具材を重ねて、火にかけるだけ。
あさりのうま味が引き立ちます。**



幼い子どもに、ごはんを食べさせ
ことがどんなに大変か。おなか
が減るとぐずる、泣く…。今では懐
かしい時間ですが、子育て中の方に
どうは大問題ですよね。

そんな時は、フライパンまたは
お鍋一つで作るボリューム満点の
おかずがおすすめです。

作り方は、フライパンにざく切り
の野菜を入れ、その上に海鮮や肉
を乗せ、ふたをして蒸し焼きにす
るだけ。ごはんを炊いている間に作
れますし、タイマーを使えば子ども
の相手も出来ますよ。

私は、よく鍋物もしましたが、
夫から「飽きた…」と苦情が。フライ
パン蒸しと鍋物、どちらも材料
と作り方はあまり変わらないので、
交互に作ると良いかもしれません。

※右の写真のように具が盛り上がるほどたっぷり入っても、加熱するとしんなりする
ので、ふたがしっかりと閉まらなくても大丈夫。焦げないよう火加減を調整しながら、
ふたが閉まるまでは火元を離れずに様子を見ましょう。



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。
『料理家・飛田和緒 シンプルで作り
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。

蒸し焼きにすることで、野菜も
たくさん摂れますし、魚や肉を加
えれば栄養バランスも良く、大満足
間違いなし!旬の春野菜で、彩り
良く仕上げましょう。

春の食材でもあるあさりは、自然
の塩氣があるので調味は蒸し焼き
後に行います。うま味もあるので、
はんが進むおかずになります。

塩分も控えめに出来ますよ。

フライパン蒸し

Answer Recipe

【作り方】

- 1 あさりは砂抜きをして、殻ごとよく洗っておく。春キャベツはざく切り、菜の花は根元を切って半分の長さに切る。スナップエンドウは筋を取り、にんにくはつぶす。豚肉はひと口大に切り、塩を軽く振る。
- 2 フライパンに野菜、豚肉、あさり、にんにくをのせ、オリーブオイルを回しかけて中火にかける。ふたをして10分、様子を見て水分があまり出ないようなら大さじ2~3くらいの水を加えて、もう10分蒸し焼きにする。
- 3 しなりしたらひと混ぜし、味をみて塩で調える。塩味を濃くしきないこと。
食べる時に、ほんの少し醤油やポン酢をたらしても良い。

※右の写真のように具が盛り上がるほどたっぷり入っても、加熱するとしんなりする
ので、ふたがしっかりと閉まらなくても大丈夫。焦げないよう火加減を調整しながら、
ふたが閉まるまでは火元を離れずに様子を見ましょう。

【材料(2~3人分)】

あさり	200g
春キャベツ	1/2個
菜の花	4~5本
スナップエンドウ	4~5本
にんにく	ひとかけ
豚薄切り肉	
(こま肉や切り落としなど部位は好みで)	4枚くらい
塩	適量
オリーブオイル	大さじ4

飛田さんの
ひとつま

あさりは、ひたひたくらいの塩
水にひと晩浸けて砂抜きします。

塩水は、水の量の3パーセント
の塩を合わせて作ります。意外
と殻に汚れや雑菌が付いている

ので、殻同士をこすり合わせて
しつかり洗いましょう。あさり
は、殻同士を当ててカンカンと
いう良い音が出れば身がよく詰
まっています。洗う時にはぜひ、
お子様とお試しください。



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。

FILE
44

今回のお悩み

我が家は、小さな子どものいる
共働きの家庭です。
仕事がある日の夕食は、
缶詰やレトルトなどに頼りがち。
ちゃんとした手料理を出したいので、
短時間で作れるレシピが知りたいです!
(千葉県・女性)

ほほえみのひろば

大輪のアマリリス

茨城県古河市 平山 千恵子さん

新型コロナウイルスが流行し、自粛生活が続いているある日のこと。ふと庭を見ると、バラの後ろに数年咲いていたアマリリスの花を発見。それも直径20センチほどの立派な大輪で、白とピンクの混ざった優しい色合いの花が5つ咲いていたのです。

見つけた瞬間、驚きと喜びで目の前がぱッと明るくなりました。そして改めて、植物の生命力の強さを実感。私たち人にもその力強さを分けてほしいと思い、胸がいっぱいになりました。



愛用のミシン

岡山県岡山市 湯浅 榮さん

62年間、大きな故障もせずに、よく働いてくれている足踏みミシンがあります。

これまで、赤ちゃんの服やお年寄りの服、盆踊りで着る浴衣など、さまざまなお物を縫つてきました。お母さんが着ていたワンピースで子ども服を作つてあげた時には、とても喜んでもらえてうれしかったです。

最近は、着なくなつたブラウスやシャツで袖カバー、マスク、小袋などを縫製。今は老眼鏡が頼りで、思うように仕上がりないこともあります、足踏みミシンが動く限りは私も頑張りたいと思います!

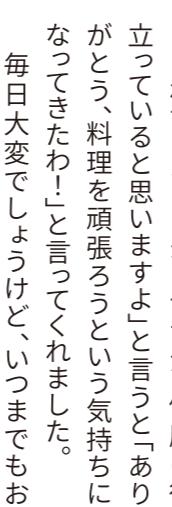


愛情たっぷりの食卓

宮崎県東臼杵郡 水永リツ子さん

息子さんと2人で暮らしている、80代のおばあさんと話をしていた時のこと。おばあさんが「この年になつても、息子の食事の世話をせんといかんとよ」とぽつりと言いました。私は「あら、大変ですね。でも、料理のおかげか、いつもシャキッとされているじゃないですか。健康に役立つていてると思いますよ」と言つと「ありがとう、料理を頑張ろう」という気持ちになつてきましたわ!」と言つてくれました。

毎日大変でしそうけど、いつまでもお元気でいてほしいと思います。



尊く生きよ

自己の生命を敬愛すべし、

使命を尊重すべし。

自分という人間は、この世の中に、たつた一人、かけがえのない生命だ。

尊く生きよう。

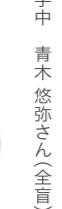
そうして、生きている限り、

自分には、与えられた使命があり、それを果たさねばならない。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信

イギリスでの経験が私を成長させてくれました



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



10日間のグループ研修では、イングランド北西部にあるオールダムという自然豊かな町と、大都会であるロンドンを訪問しました。博物館や教会、教育機関などを訪問し、現地での講義を通して学んだ知識は、大きな成果として今でも役立っています。

さらに、同世代の研修生だけで企画・開催した交流パーティや、ホームステイ体験を通して、イギリスの人々や研修生たちとの絆を深めることも出来ました。これら全ての経験が、私の成長には欠かせない心の宝物となっています。



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。

7

おばあちゃんの匂い

福島県福島市 林 孝子さん

3歳になる、やんちゃな孫との話です。

先日、私と7歳の兄と3人で公園へ出掛けました。身支度を始めると3歳の孫は、靴を反対に履いたり、帽子を斜めにかぶつたりと大慌て。ついには大泣きして「おばあちゃん、おんぶ!」といつものパターンに。おんぶをして歩いていると「おばあちゃんの匂いがする」と言つて、背中に顔を押し当ててきました。

「おばあちゃんの匂い好き?」と聞くと「うーん、普通かな」と微妙な発言。でも、ちょっとほっこりした気分になりました。



世界文学全集を読もう

岩手県盛岡市 佐々木 悠紀子さん

数ヵ月前から、世界文学全集を読んでいます。実はこの全集は、私が若かった頃に挑戦したもの。最後まで読み切れず、途中で挫折してしまった本なのです。

改めて本屋さんで全13巻を購入し、1ページをめくります。最初は、こんなにもたくさんの中を読破できるのかと不安になりましたが、急ぐ必要はないし、いつか読み終われば良いと思い直しました。

しかし今回は、実がなくなる前に2人の孫とさくらんぼ狩りに挑戦。皆でお口いっぱいにほおばって、おいしくいただきました。

また来年も、皆でさくらんぼを楽しく味わいたいと思います!

長編作品への再挑戦応援しています!

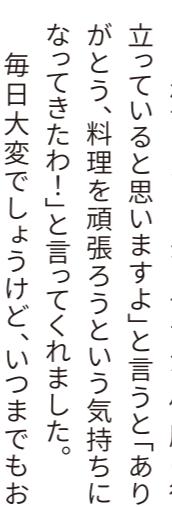
我が家の庭には、夫が植えた1本のさくらんぼの木があります。まだ、子どもの背丈くらいしかない小さな木です。

毎年、実はなるもののいつも落ちてしまつたり、鳥に食べられたりして味わうことが出来ませんでした。

しかし今日は、実がなくなる前に2人の孫とさくらんぼ狩りに挑戦。

皆でお口いっぱいにほおばって、おいしくいただきました。

お庭でさくらんぼ狩りが出来るなんて、うらやましい限りです!



さくらんぼの木

石川県加賀市 大和 広美さん

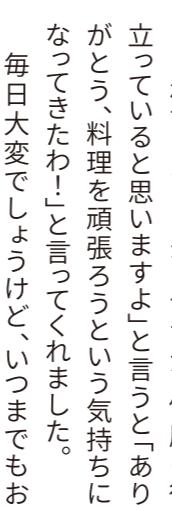
我が家には、夫が植えた1本のさくらんぼの木があります。まだ、子どもの背丈くらいしかない小さな木です。

毎年、実はなるもののいつも落ちてしまつたり、鳥に食べられたりして味わうことが出来ませんでした。

しかし今日は、実がなくなる前に2人の孫とさくらんぼ狩りに挑戦。

皆でお口いっぱいにほおばって、おいしくいただきました。

お庭でさくらんぼ狩りが出来るなんて、うらやましい限りです!



6

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。



緑に囲まれリフレッシュ
東京都調布市 有賀 佳子さん



母の日にバラの贈り物
宮城県仙台市 佐々木 ルミさん



手づくりバルーンカタツムリ
静岡県藤枝市 砂川 尚子さん



乗り心地ワンダフル!
長崎県大村市 原 敏男さん



解説

おやつやごはんを残さず食べることも、立派な取り組みのひとつです。身の周りで出来ることを行うのがSDGsの第一歩!

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3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

62-3C 2023.5 3121200