

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき 新聞 No. 663

〈半世紀の理念〉

ダスキンには「プロのおそうじ」をお届けするサービスマスター事業があります。この事業は、半世紀前に創業者・鈴木清一がアメリカのサービスマスター社と契約し、日本で展開するようになりました。

先日、アメリカ・サービスマスター社の年次総会に出席した際に、「ダスキンと契約して半世紀が経ちました。互いに理念を共有したパートナーとして、これからも成長していきたいましよう」と紹介していただきました。私は日本のサービスマスターの代表として約2千人の出席者から盛大な拍手を受け、誇らしい気持ちとともに、ダスキン加盟店の方々への感謝の気持ちでいっぱいになりました。

この半世紀の中では、技術やサービス、資器材なども大きく変化・進歩しました。それでも、互いの「理念」が変わらず根底にあるから、今日まで歩み続けることができたのだと思います。

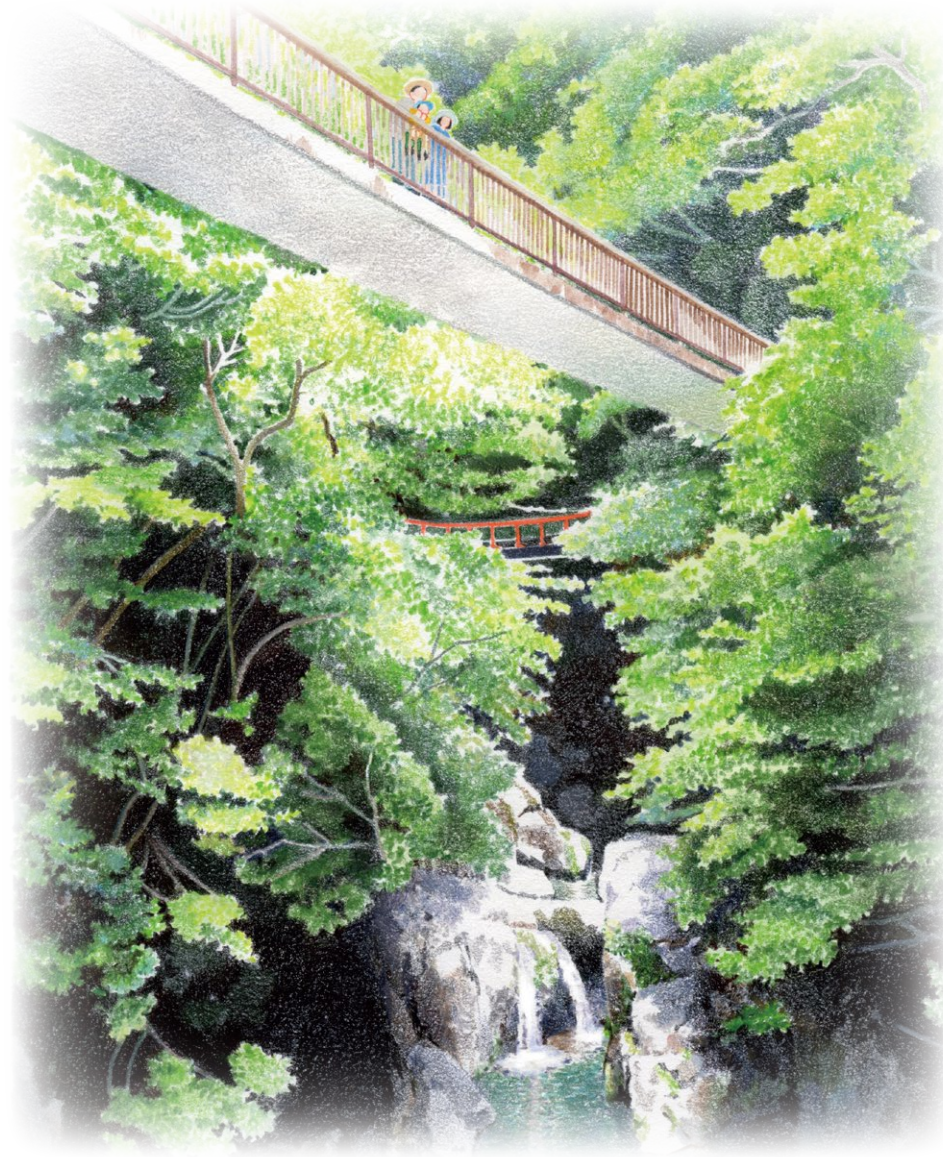
時代とともに、社会や私たちの暮らし方なども変わっていきます。そこには多くの「人」が関わり、その「人」の考え方によって、世の中の動きが変わるのではないのでしょうか。

「人としての理念」とは、「人を思いやる気持ち」だと思えます。これから世の中がどのように変わっても、この「人としての理念」を変わらず持ち、そして磨き続けていきたいものです。

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



奈良県

みたらい溪谷

天川村にある溪谷。川沿いの遊歩道からは、大小さまざまな滝や巨岩、清流などを眺められます。



写真提供:一般財団法人 奈良県ビジターズビューロー



墨は湿度と温度に弱いため、11月～4月に作られる



足と手で練ることで煤(すす)と膠(にかわ)が混ざり合い、上質な墨となる



墨をする時の香りには癒やし効果もあると教えてくれた、墨の資料館の影林さん



奈良墨

極上の黒で
千年の歴史を綴る

古来より変わらない 職人たちの手仕事

平城京として栄え、多くの歴史遺産が残る奈良県奈良市。この美しい古都で受け継がれているのが、「奈良墨」です。もともと墨は約1400年前の飛鳥時代に朝鮮半島より伝来したと言われており、当時、文化の中心地であった奈良の地で、写経や学問に必要な筆記具として作られるようになりました。その後、都が京都に移った後も墨の工房は奈良に留まり、現在も全国の90%以上の墨が奈良で生まれています。奈良墨の特徴は、何と言っ



繊細な技巧から美術工芸品としての価値も高い

ても質の高さです。成分の粒子が細かく均一であるため書き心地が良く、細字を書く際も筆の進みが良いのだそう。また、一見同じ黒色に見えても、濃淡の中に赤みや青みを感じるなど、多彩で深い色が出るのも奈良墨の特徴。墨の種類や水の割合で異なる色を出せるため、書道や水墨画の専門家からの注文が後を絶ちません。

「製造方法は昔からほとんど変わらず、今も大部分が職人の手仕事です」と教えてくれたのは、「墨の資料館」の館長である影林清彦さん。主な原料は、煤と膠、香料の3つで、煤は植物は自分の手の形になった墨を家に持ち帰って乾燥させ、正月の書き初めで使うのだそう。「墨に馴染みがない子どもたちも、自分の握った墨で書く体験は新鮮らしく好評です」と影林さん。また、修学旅行で奈良を訪れた学生の見学を受け入れたり、職人たちが出張授業を行ったりと、若い世代に奈良墨の良さを伝える活動も積極的に行っています。学問や芸術など文化を伝える道具として、千年以上にわたって愛され続ける奈良墨。美しい漆黒で彩られる人々の営みは、時を超えて未来へと紡がれています。

伝統の良さを伝え 次の時代へつなぐ

「墨の資料館」では、貴重な古墨をはじめ、丸形、舟形などさまざまな形の奈良墨を展示するほか、毎年秋には近隣の小学校の4年生を招いて「にぎり墨体験」を行っています。職人によって円筒状に延ばされた墨を手のひらで握るといふもので、子どもたち

平城宮跡からも墨で書かれた多くの木簡が出土

奈良墨のふるさと
奈良県奈良市

奈良県の県庁所在地である奈良市。約1300年前に平城京を中心に天平文化が花開き、今もなお「奈良の大仏」で知られる東大寺をはじめ、社寺建造物や宝物・仏像などの貴重な文化財が守り継がれています。



平成30年に国の伝統的工芸品に指定され、現在も国内シェア90%以上を誇る

台所の相談室

冬のイメージが強い甘酒ですが、夏の季節にも選ばれている通り、疲れやすい季節におすすめの飲み物。お好みの味で、暑さを乗り切りましょう。

FILE 46

おやつに、料理に、大活躍！ 簡単アレンジで甘酒を習慣に。

私も甘酒が大好きです。ずっと市販品を飲んでいたのですが、数年前に麹屋さんでいただいた甘酒がとてもおいしくて、自分でも作るようになりました。

ヨーグルトメーカーなら手軽に作れると聞き、さっそく使ってみると、本当に簡単！夜寝る前に麹と水を入れてボタンを押すだけで、翌朝には甘酒が出来ているのです。出来立てはほんのり温かく、それもまたうれしいポイント。

最初はそのまま飲んで、グラスが半分くらい空いたら豆乳で割るのがおすすめです。豆乳は甘酒と合わせると、独特のクセが和らいで飲みやすくなりますよ。残った甘酒は冷蔵庫で保存して、おやつ代わりにどうぞ。ヨーグルトを入れたり、黒ごまをトッピングしたりしてお楽しみください。

の代わりに入れると、肉はやわらかくなり、煮物は味がよく染みます。味噌と合わせて切り身魚に塗り、ひと晩おけば味噌漬けに。魚がふつくら焼けますよ。

まずは、市販の麹甘酒でアレンジドリンクからお試ください。暑い日に冷やした甘酒を一杯飲めば、夏バテ防止にもつながるはずですよ。



今回のお悩み

私は、「飲む点滴」と呼ばれる甘酒が大好きです！毎日飲んでいるのですが、同じ味に飽きつつあるので、甘酒のおいしい飲み方や料理への活用法などを教えてください。（京都府・女性）



甘酒

[材料(作りやすい分量)]

麹..... 適量
水..... 適量

[作り方]

- 1 ヨーグルトメーカーの専用ボトルに、麹と水を同量ずつ入れる。
- 2 60度で8～12時間、加温する。
※麹の種類や分量、発酵時間を変えると、はっきりと味に変わってきますので、調整しながらお好みの味を見つけてください
※ヨーグルトメーカーをお持ちでない場合は、市販の麹甘酒でアレンジをお楽しみください

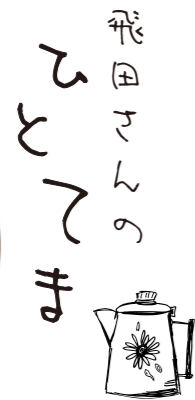
アレンジドリンク(3種類)

[材料(すべて各適量)]

アレンジ①..... 甘酒+豆乳
アレンジ②..... 甘酒+豆乳+黒ごま(トッピング)
アレンジ③..... 甘酒+ヨーグルト+レモン(トッピング)

[作り方]

- 1 甘酒に、豆乳またはヨーグルトを加える。
- 2 お好みで黒ごま、またはレモンをトッピングする。
※甘酒と豆乳の割合、トッピングの量はお好みで調整してください



ヨーグルトメーカーがあれば、難しい温度管理もお任せで大丈夫。お米やもち米を入れる作り方もありますが、今回は麹のみになっています。私は生麹を使っていますが、乾燥麹の場合は水をやや多めにするとバランスが良くなります。麹が残ったら、生麹は冷凍保存を。乾燥麹も開封後は冷蔵庫に入れて、早めに使い切りましょう。

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



夫のロールキャベツ

埼玉県川口市 入江令子さん

写真が趣味の夫が、コロナ禍で撮影旅行に行けず、家にいる時間が増えたある日のこと。私が無気なく「ロールキャベツが食べたいな」と口にしたところ、料理の動画を見ながらロールキャベツを作ってくれたのです！3時間かけて出来た一皿は、どんな名店もかなわないほどの味わいでした。

それ以来、料理に目覚めた夫はめきめきと料理の腕を上げ、最近ではレパートリーも増えています。



写真の腕前を生かしてお料理を撮られたら素敵なお作品が出来そう！

バスケの試合を応援

佐賀県鳥栖市 篠原 正子さん

忙しい娘に代わって、孫のバスケットボールの試合の応援に行っています。

私は人見知りなので、最初は周りの目を気にしながらそっと体育館に入り、孫には目で合図を送っていました。若いお母さんたちに挨拶するのも緊張しましたが、最近では皆さんから「うち、うち」と手招きして呼んでいただけになりました。

応援初心者のおばあちゃんを温かく見守ってくれるお母さんたち、ありがとうございます。ますますバスケットが好きになりました。



お孫さんの頑張る姿を間近で見られると、応援にも力が入りますね！

カエルとにらめっこ

鳥取県倉吉市 石田 有代さん

夕食の支度中、ふと視線を落とすと小さなアマガエルと目が合いました。「なぜ、家の中に？」と動揺しながらも、とりあえずバケツをかぶせてみることに。すると、その中のほり始めたので急いでファイルでふたをして、家の外へ出してやりました。子どものころ、初めてカマキリを触った時のドキドキした気持ちを思い出しました。



無事以外の世界へ帰すことが出来て、良かったです。

お便り大募集!

テーマは “ふるさと自慢”

【燈々無尽】

人を責めるのではなく

誰が悪い、彼が悪い、
とやってみたところで、
ご本人にしてみれば、
自分が一番正しいと
思っておられることでしょう。

他をせめたり、
叱ったりするのではなく、
許して下さい、とお願いをし、

弱い人間同士、
出来る限り、助けあい、
いたわり合ってゆきたいと
思うだけです。

ダスキン創業者 鈴木清一

富士登山に挑戦

愛知県西尾市 内田 勇樹さん

昨夏、妻と小学5年の娘とじいちゃんの4人で富士登山に挑みました。半年ほど前から低山で練習を積み、登山初日は標高3200メートルにある山小屋で一泊。ところが翌日、妻が体調を崩し、じいちゃんも下山することに。残った娘と私で山頂を目指し、4時間かけて登頂！さらに娘は、登山で得た成果を夏休みの自由研究として発表し、表彰状をいただきました。富士山から皆で眺めた青空は今も忘れられません。



3世代での挑戦！
一生忘れられない
最高の思い出ですね。

心に残る函館旅行

秋田県鹿角市 平野 百合子さん

一泊二日で函館旅行へ。市場でイカ釣りをして活イカを食べること以外は未定でしたので、現地で買ったタクシーの運転手さんにそのことを話すと、いろいろな名所を案内してくださいました。

また、お目当ての塩辛が見つけれず困っていたところ、店員さんが電話をかけてくれ、問屋さんがわざわざ届けてくださったのです！

行きあたりばつり旅でしたが、人の優しさに触れ、思い出深い旅になりました。出会えた方々に、感謝しています。



素敵なお土産話も
出来ましたね！

久々のコンサート

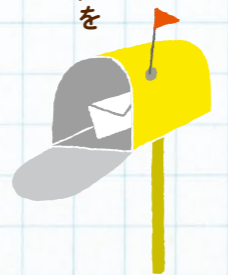
東京都昭島市 山中 由紀子さん

先日、仕事が早く終わった日のこと。たまたま駅で、近くの公民館でバイオリンのコンサートが開催されることを知り、その足で会場に行き鑑賞することに。コロナ禍でイベントが少ない時期だったため、思いがけず楽しいひと時を過ごすことが出来、充実した1日となりました。



お仕事終わりの
ご褒美のような、
優雅なひと時ですね！

美しい景色や
おいしい郷土料理など、
あなたのふるさとの魅力を
お聞かせください。



愛の輪通信

誰かの力になるために
障がいのある若者を応援します
ダスキン愛の輪基金では、障がいのあ
る人もない人も、ともに生きる社会を
目指し、人材育成事業を行っています。
1981年の国連・国際障害者年に発足
して以来、42年間で529名の海外研
修派遣を実施してきました。

今年度も、2023年6月1日から2つの海
外研修の募集を開始しています。最長1年間ま
で学べる「個人研
修」と、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」です。ご興味
のある方は、ぜひ
ホームページを
ご覧ください。



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





読者の皆様から送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。



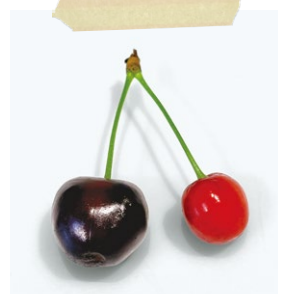
ナンテンの花が咲いたよ
茨城県銚田市 本沢 千英子さん



母と兄とスイカ狩り
京都府福知山市 福井 富士男さん



軒先でツバメが誕生!
鹿児島県霧島市 後藤 明秀さん



1房で2種類の味!?
北海道北見市 安藤 靖子さん

ダスキンと一っしょに始めよう!
エス ディー ジー ス
SDGs かるた

ふ
普段から
世界に目を向け
考えよう

ふ
解説
現在も、不安定な状況の国や地域で暮らし
ている人がたくさんいます。世界中のことに
関心を持って、ニュースや新聞を読んでみて。

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5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