

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
664

〈心が動く〉

今年の春、ワールド・ベースボール・クラシックで日本代表が優勝しました。昨年末のサッカーワールドカップに続き、日本中が熱狂しましたが、野球やサッカーに限らず、スポーツは多くの人に感動を与えます。

私も学生時代は卓球に打ち込み、目標達成のために厳しい練習を重ねて、結果が伴わない時などは悔しい思いをしました。その頃は応援してくれる人のためではなく、自分自身の目標達成のためだけに戦っていました。今は応援する立場になりましたが、選手が頑張っている姿を見ると心が動かされ、勝敗にかかわらず選手に拍手を送っています。

スポーツに人を感動させる力があるのは、目標達成に向かってひたむきに競技に取り組む選手たちの姿が、心を動かすからだと思います。

身近な生活のなかでも感動する出来事に出会うことがあります。例えば、私が週末にジョギングをしていると、袋を手持って歩いている高齢の方にお会いすることがあります。その方はウォーキングをしながら道端のごみや空き缶を拾い集めておられ、その姿に敬服するとともに、感動します。

地域や周りの人のために自分ができることをする。小さなことでも実行する姿に、多くの人が心を動かされるのではないのでしょうか。

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

秋田県

寒風山のパラグライダー

男鹿半島の付け根にある、日本でも有数の芝生で覆われた山。パラグライダーのメッカとしても有名です。



桜の名所としても知られる角館町の武家屋敷通り



姉妹でイタヤ細工を受け継ぐ西宮さん(右)と田口さん(左)



不揃いな帯を見極めながら、均一に編んでいくのは職人技



お盆や籠、手提げなど種類も豊富。イタヤカエデの白い木肌が美しく、丈夫で長く使えるのが魅力



強く、素朴で
使うほどに美しい

イタヤ細工

雪国で育った木を使い
知恵で編まれた農具

古い武家屋敷が建ち並び、藩政時代の面影を色濃く残す秋田県仙北市角館町。三方を山々に囲まれる自然豊かなこの地で作られているのが、「イタヤ細工」です。

一見、竹細工に似ていますが、使われているのはイタヤカエデという木。それも樹皮や蔓ではなく、若木の幹を帯状に裂いて編まれています。「ここは秋田でも雪深い地域で、竹が育たないためイタヤカエデを使うようになったといわれています。」

一本、水を吹きかけて柔らかくしながら編んでいくのです。「手作業なので帯の幅はさまざま。不揃いな帯たちをうまく編んでバランスを整えるのが腕の見せ所です」と、西宮さんはぎゅっぎゅっと編む様子を見せてくれました。編み方は、四ツ目編みとあじろ編みを基本とし、赤や藍に染色した帯を組み合わせることで美しい幾何学模様を生み出していきます。「祖父から父、そして父から私たち姉妹へと、手から手へ受け継がれてきた昔ながらの手仕事なんです」と西宮さんは話してくれました。

月日とともに艶が増し
暮らしの営みを物語る

昔は20軒ほどあったというイタヤ細工の工房も、今では西宮さんたちを含めて2軒のみ。西宮さんは地元の伝統工芸を多くの人に知ってもらおうと、妹の田口呉羽さんとともに、角館町の武家屋敷にて実演を行っています。美しい茅葺き屋根の下で手仕事が行われている様子は、まるで映画のワンシーンのよう。

「作っている様子を見てイタヤ細工を気に入ってくださる方も多いですが、なかには修理をしてほしいと年季の入った物を持って来てくれる方もいます。父や祖父が作った物を長く愛用してくれているんだ、と実感がわいてとてもうれしいです」と、西宮さん。「長く使ううちに色が変わって、それもまた味なんですよ。この



おにぎりを入れても蒸れず、水洗いもできるため人気のお弁当箱

けれど厳しい冬の寒さに耐えて育つ分、この木は目が詰まっていて、とても丈夫。だからイタヤ細工も、何十年と使うことができるんですよ」と教えてくれたのは、作り手の西宮麻巨さん。もともとは農家の冬の仕事として、穀物の脱穀などに使う箕や、腰に下げるカッソベ、山菜やきのこを入れる籠などが作られていましたが、時代とともに花籠や手提げ、お弁当箱などに姿を変えて、今も愛されています。

イタヤ細工づくりは、生木のうちに幹を割り、1ミリメートル以下の薄い板に削り出した後、帯状に裂きます。それを一本一本



新品(左)と使い込まれたお盆(右)。藍色もきれいな飴色に

お盆もかなり昔の物ですが、まだまだ現役です」と田口さんは、飴色になった花盛り盆を見せてくれました。その使い込まれたお盆は手にしっくりと馴染み、使う人の温かさが感じられる、まさに「暮らしの道具」でした。地元で育った木を生かし、農家の知恵と工夫で生まれたイタヤ細工。農具から生活の品へと形を変えた今も、人の手で編まれた素朴な美しさは暮らしのなかで息づいています。

イタヤ細工のふるさと

秋田県仙北市角館町

秋田県の県南に位置し、「みちのくの小京都」と呼ばれる仙北市角館町。武家屋敷群の表通りは国の重要伝統的建造物群保存地区に指定されており、桜の名所としてももちろん、風情のある街並みが観光客に人気です。

台所の相談室

和風ハーブの代表格といわれる大葉は、
今が最もおいしい、夏が旬の野菜。
清々しい風味を生かして
料理にたっぷり使ってみませんか？

FILE 47

いろいろな料理によく合う、
爽やかな万能ソースをどうぞ。

夏の食卓に、大葉は欠かせません
よね。薬味にもちろん、いろんな
料理に使えます。肉や野菜と炒め
たり、味噌と炒め合わせてごはん
のお供にしたり、一枚ずつ天ぷらに
したり、かき揚げの具材にもおす
すめです。チャーハンや焼きそばに
入れると、さっぱりとした仕上が
りに。醤油漬けは、炊き立てのごは
んによく合います。ぜひ、いつもの
料理に加えてみてください。

大葉を保存する時は、少し茎を
切ってから立てて瓶に入れ、茎の先
が浸かるくらいの水を加えて、ふ
たを閉めて冷蔵庫へ。こうすると、
葉先までピンとした状態を一週間
ほど保てます。使う時は、必要な分
だけ瓶から出して、その都度水を
入れ替えるといいですね。

今回のレシピは、香りの良い旬の
大葉でしか作れませんので、庭先に
大葉がたくさん茂っている方や大葉
の大袋を買われた方は、どうぞ

ご活用ください。ひと瓶作れば、パ
スタやうどん、そうめんに絡めた
り、炒めたりゆでたりした肉や魚、
イカ、エビにかけてもおいしいです。
炊き立てのごはんに混ぜると緑鮮
やかなピラフ風になりますよ。
涼しげな濃い緑と鼻にすーっと
抜ける爽やかな香りが、真夏の暑さ
を吹き飛ばしてくれるはずですよ。



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『ご当地食堂、はじめました』
(KADOKAWA)をはじめ、著書多数。

今回のお悩み

毎年、夏になると
大葉のさっぱりとした風味を
存分に味わいたくなります。
薬味に少し使うだけでなく、
大葉がメインになるような
おかずレシピが知りたいです。
(和歌山県・女性)



ホタテのグリル 大葉ソースがけ

【材料(2~3人分)】

ホタテ貝柱 300g しょう 少々
塩 少々 大葉ソース 適量

【作り方】

- 1 ホタテ貝柱は、キッチンペーパーで水気を拭き取り、軽く塩しょうをして、グリルパンや網焼き、または魚焼きグリルでさっと焼く。
- 2 別のフライパンに大さじ4ほどの大葉ソースを入れ、中火にかけて温まってきたら、①を合わせてさっと絡める。

大葉ソース

【材料(作りやすい分量)】

大葉 150g オリーブオイル 1カップくらい
にんにく ひとつかけ 塩 小さじ1/3くらい
松の実 40g

【作り方】

- 1 ミキサーに大葉1/4の量、粗くスライスしたにんにく、松の実、オリーブオイル100mlを入れて攪拌する。
- 2 ある程度混ざったら、残りの大葉とオリーブオイルを少しずつ加えながら、なめらかなペースト状になるまで攪拌する。
- 3 塩で味を調え、煮沸消毒した瓶に詰める。
※冷蔵庫で保存し、2週間ほどで使い切る



Answer
Recipe

飛田和緒の
台所のお悩み



大葉ソースは、使う量に応じて
加減して作ってください。一度に
作り過ぎないようにして、足り
なくなったらまた作りましょう。
日持ちはしますが、フレッシュな
うちがおいしいです。
ミキサーがない場合は、包丁
で大葉などの材料を細かく刻
み、塩とオリーブオイルを合わ
せます。時間は掛かりますが、
すり鉢で作っても大丈夫ですよ。

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。



ほほえみのひろば



茅葺き屋根の家

佐賀県鳥栖市 江上 佐代子さん

90代の姉夫婦は、山あいの奥深い集落に住んでいます。家屋も、昔話に出てきそうな立派な茅葺き屋根の旧家です。

以前、姉に「この家、いつ建ったの?」と尋ねたところ、明治7年とのことでした。140年以上前に建てられた家ですが、内部は当時からほとんど変わっていないそう。長い年月を経た今も、傾くことなくどっしりと構えています。

手入れも大変そうですが、長く住み続けている2人はこの家と同様に壮健で、脱帽しました。



先祖代々の建物を大切に使われていて、素晴らしいですね。

母がくれた絆

鳥取県東伯郡 東地 和子さん

家のたんすを整理していたところ、絆のモンペと作業着が出てきました。

それは40年ほど前、農家へ嫁ぐ私に母が嫁入り道具の一つとして持たせてくれた物。これまで一度も着ることはありませんでしたが、母の気持ちを思うと捨てがたく、しまい込んだままだったのです。

そこで思い切って、絆をクッション、コースター、ランチョンマットにリメイクしました。クッションは娘と孫が気に入り、愛用中です。まるで、近くで母が見守ってくれているような気持ちになります。



皆に愛用してもらえて、お母様も喜ばれていると思います!

大切なペンフレンド

三重県亀山市 黒田はま子さん

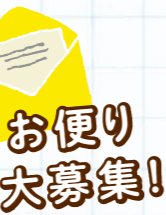
私には、小学5年の時から60年以上文通をしているペンフレンドがいます。同い年の彼女は秋田に住んでおり、20歳くらいの時に一度会って以来、長らく会えていません。

ですが最近、スマホで写真を送ったり、ビデオ通話を楽しんだり。とても便利で、良い時代になったなと感激しています。

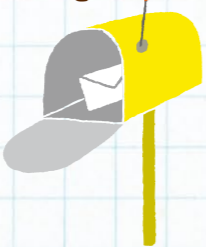


離れていても、深い友情でつながっているんですね。

“ふるさと自慢”



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。



孫とポテトサラダ

愛知県西尾市 名倉 美枝子さん

男の子の孫は、ポテトサラダが大好き。一緒に外食した時には、サラダバーのポテトサラダを何度もおかわりしていたほどです。そこで、以前の号に掲載されていた飛田さんのポテトサラダを作ってあげたところ、「お店のサラダみたい」と大好評。以来、娘や友人にも作り方を伝えて、すっかり定番になっています。



愛情もプラスされて、一層おいしそう!

【燈々無尽】

仲良く

人間一人ひとり顔がちがい、考えがちがうのです。

それを、自分の考えと同じでないから、といって、他を責める事は

まちがいです。

むしろ、自分と同じ考えの人があれば、

それはめずらしい事であり、

ありがたい事であり、

これを「同志」として

いつそう仲良くする事です。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信

自己決定が苦手だった私が、研修で大きく変わりました!



私は、物心がついた時から車椅子で生活してきました。幼少期にリハビリの一環として絵を描き始めたことが、現在のアート活動につながっています。学生時代にホームステイに行った際、障がいのあるホストファミリーが私の絵に興味を持ってくれた姿を見て、福祉分野でのアートの可能性を感じました。

愛の輪研修では、「アートの障がい者の心と体にとのよい効果をもたらすか」をテーマにアメリカへ。そこで、“自立に向かいあう機会”をつかむことができました。



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

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。





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。



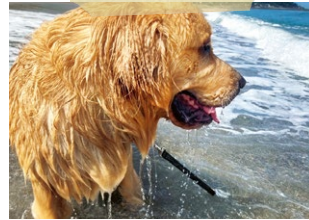
ペランダで羽化したよ!
神奈川県横浜市 石川 恵さん



孫と一緒に夏の海へ
埼玉県所沢市 谷 文子さん



お庭のハスにうっとり
大阪府八尾市 寺尾 幸子さん



海水浴は楽しいワン!
長野県長野市 寺田 ゆかりさん

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

◎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6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。

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。

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

い いざその時
備えあれば
うれしいなし



解説

災害は、いつ・どこで起こるかわかりません。
水や食料などの備蓄や、非常用持ち出し
バッグの準備・点検をお忘れなく。

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

62-6C 2023.8 3097900