

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき 新聞 No. 665

〈当たり前の毎日に感謝〉

今年5月、約3年間続いたさまざま
な制限が緩和され、コロナ禍前の
ように街や観光地がにぎわい、人々
の楽しそうな会話やキラキラした笑
顔が戻ってきました。

コロナ禍では感染拡大防止のため
の対策や対応が実施されたため、私
たちの日常生活や仕事においても行
動が制限され、コミュニケーションを
図ることが難しくなっていました。

そのようななかでしたが、リモー
トでの会話や食事会、またテレワー
クやウェブ会議など、今までになかつ
たコミュニケーションの回り方や仕
事の進め方、そして多くの創意工夫
が生まれました。いずれもその時に

必要となった対応でしたが、これらは
今後、多くの場面で生かされるもの
だと思えます。

日常生活が戻り、外出する機会が
増えた今、改めて顔を合わせて対話
することの大切さを実感していま
す。そして、旅行を楽しんだり、街に
出かけたり、買い物をしたりと、外に
出て人と関わることで、新たな発見
もあるのではないのでしょうか。

コロナ禍を経験したからこそ実感
する、普通の生活があることの幸せ。
特別なことがなくても、当たり前の
毎日を過ごせることに感謝し、日々
を大切に過ごし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



島根県 隠岐国賀海岸
西ノ島の海食崖や奇岩が見られる景勝地。崖上は放牧地で、穏やかな風景が広がります。



古の時代より
思いを紡ぐお守り

出雲めものう細工



希少な出雲石の勾玉。
約2トンの原石から
勾玉にできるのは1割ほど



青めのうは生命の源、赤めのうは健康、白めのうは長寿を意味するという



勾玉を作れたらどんな細工もできる、といわれるほど高度な技術を要する



原石から勾玉ができるまで。何度も研磨して艶やかな光沢を生み出す



大きな勾玉が目を引く勾玉橋は、玉造温泉のシンボル

古墳時代に生まれ 今も受け継がれる細工

宍道湖へと注ぐ玉湯川沿いに温泉宿が建ち並び、日本最古の温泉の一つに数えられる島根県玉造温泉。山々に囲まれるこの地は、その名の通り、玉を作る＝勾玉の産地として知られています。勾玉の起源は、古墳時代中期にまで遡ります。玉造温泉の東側にある花仙山^{かせんざん}から産出される青めのうは非常に硬い天然石で、磨き上げると艶がいつまでも失われないため、古来より重宝されてきました。その深い緑色は当時の人々にとって

職人が原石の切断から研磨・仕上げまでを一貫して行い、一つひとつ丁寧に形を整えているからなのだそう。「削るうちに割れてしまうことも多いのが、天然石の難しさ。どの工程にも繊細な技術が求められますので、形を見ればその日の職人の体調が分かるほどです」と新宮さんは教えてくれました。

時を超えて輝き続け 人々の思いを伝える

めのうの産地は幾つかありますが、出雲石とも呼ばれる良質な青めのうが採れるのは花仙山のみ。さらに、勾玉にできるのは深緑色をした深層部分だけと、とても貴重です。現在、採掘は行われていないため、新宮さんたちは平成27年に採掘した原石を少しずつ大切に使っています。

「これは祖父が祖母のために作った勾玉で、祖母が亡くなる前に私に譲ってくれたものです」と新宮さんが見せてくれた勾玉は、なんと70年前に作られたもの。その艶やかな光沢は、年月を全く感じさせません。「勾玉の形にはいろいろな説があつて、月の形や胎児の形、動物の牙の形ともいわれています。けれども、この祖母の勾玉をはじめ、神話の時代から今もなお、誰かが誰かのために願いを込めて、お守りとしてきたものです。ですから勾玉の形は、人の思いを伝える形なのだと思えます」と新宮さんは語ります。

若々しい生命の象徴であり、高貴な美しさから、三種の神器の一つである八尺瓊勾玉^{やふかのまがなま}や、様々な神事に使用されたり、献上品として用いられるようになったと伝えられています。

「出雲めのう細工には多種多様な造形がありますが、代表は何といつても勾玉です。このシンプルな形に、細工技術の粋が詰まっているんですよ」と語るのは、出雲めのう細工の技術を受け継ぐ、第五代 玉人^{たまびと}の新宮福志郎さん。出雲の勾玉はふっくらと丸みを帯びた形状が特徴で、触ると手に吸い付くような心地良さを感じます。それは、一人の



勾玉のアクセサリー作りは観光客にも人気

玉造温泉の街を歩くと橋やマンホール、道を照らす灯籠など、至るところに勾玉のデザインが見られ、勾玉を用いたアクセサリー^{アクセサリー}などがお土産として人気です。老若男女を問わず、また国内外の誰からも愛されている様子を見ると、どこか愛らしいコロンとした勾玉は、人の心に響く形なのだと感じられます。古の時代より悠久の時を超えて受け継がれる、出雲めのう細工。いつまでも決して色褪せることのない美しい宝物は、今日も人々の思いを紡ぎ続けています。

出雲めのう細工のふるさと 島根県松江市玉湯町

神話の舞台と呼ばれる島根県出雲地方にある玉造温泉。出雲国風土記に「一度入ると姿形がとても美しくなる」とあることから「美肌の湯」として名を馳せ、風情ある温泉街では出雲ぜんざいなどのグルメも人気です。



台所の相談室

家庭でも身近なフードロス問題は、少しの工夫でロスを減らすことができます。今回は、大量の食材や余った食材を、おいしく食べ切る方法をお聞きしました。

FILE 48

うま味たっぷりの水煮を作って、お悩みを一気に解決！

トマトは生でもおいしいですが、加熱すると酸味や青臭さが甘味やうま味に変化します。

我が家ではトマトを横半分に切つて、オイルでこんがり両面を焼いた「焼きトマト」が人気。それをパンにのせたり、ごはんの上に目玉焼きと一緒にのせて醬油をかけて食べるとおいしいです。トマトは卵とよく合うので、卵と炒め合わせたり、牛肉と甘辛い味付けで炒めるのもおすすめ。

旬の時期には、大きな完熟トマトや規格外品が出回るので、私はそれらを多めに買ってトマトの水煮を手作り。大量でも煮詰めれば半量ほどになるので、トマトを買っては煮詰めるという日々を、毎夏楽しんでいきます。煮沸と脱気をして瓶詰めにすれば冷蔵所で一年は持つので、保存食としても重宝しますよ。またバゲットなどパンが固くなつてしまったら、細かく切つて



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。『ご当地食堂、はじめました』(KADOKAWA)をはじめ、著書多数。

パンのトマト煮

[材料(2人分)]
にんにく(みじん切り).....小ひとかけ パン(食パンやバゲットなど).....100g
オリーブオイル.....大さじ2 塩.....適量
トマトの水煮.....300ml

[作り方]

- 1 フライパンににんにくとオリーブオイルを入れて弱火にかけ、にんにくが香ばしくなってきたらトマトの水煮と包丁で細かく切ったパンを加えて、弱めの中火にする。
- 2 パンがトマトの汁気を吸ってふっくらするまで、炒め煮にする。
- 3 塩で味を調える。



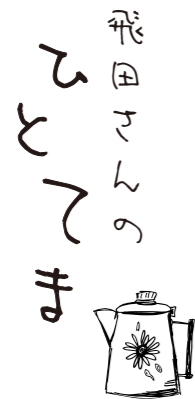
Answer Recipe

トマトの水煮

[材料(トマト10個分)]
トマト(できれば完熟).....10個(2kg)
塩.....小さじ1/4

[作り方]

- 1 トマトをざく切りにして厚手の鍋に入れ、ふたをして中火にかける。
- 2 沸々と音がしてきたら、弱めの中火にして20分ほど蒸し煮にする。
- 3 ふたを開けてトマトがかぶるくらいの水気が出ていたら、ふたを取り、強めの中火にして30~40分ほど煮詰めていく。まだ水気が出ていない場合は、再度ふたをして蒸し煮にする。
- 4 ときどき混ぜて、とろみがつき半量ほどになるまで煮詰まったら、塩を加える。



トマトの水煮は、水も油も使いません。トマトの水分と塩だけで作ります。とろみがつくまで煮詰めることで、大量に消費できますよ。作った水煮はトマトソースや、肉や魚のトマト煮、スープ作りなどにお役立てください。保存は、冷蔵なら一週間ほど、冷凍すれば一カ月ほど。しっかりと煮沸・脱気して瓶詰めにすれば、冷暗所で一年ほど持ちます。

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



楽しい筋トレ

群馬県藤岡市 田端あや子さん

村の公会堂で開催されている、筋トレ教室に通い始めて数年が経ちます。トレーニングは、週1回、1時間ほど。はじめは大変でしたが、サポーターさんの丁寧な指導のおかげもあって、だいぶ体も慣れてきました。また少し前に公会堂が建て替えられ、大勢で集まることのできる広々とした空間に。ご近所の人たちと顔を合わせたの雑談も、楽しみの一つになっています。これからも、皆で仲良く続けたいと思います。



心身にヘルシーな習慣！
楽しい雰囲気
伝わってきます。

孫とおはぎ

福島県南会津郡 湯田喜美子さん

秋の彼岸入りの日、家に来ていた2人の孫娘のために、おはぎを作ることに。炊き上がったおこわを丸めていると、孫たちがやって来て、あんで包んだり、きな粉をまぶしたりと手伝ってくれました。作り終えるころに、最後のおこわを渡して「手に付いているあんこと一緒に食べたいよ」と言うと、待ってましたとばかりにパクリ。5歳の妹は、きな粉のおはぎを器に山盛りのにせて、「ママにあっけよ」と娘の元へ。



お手伝い上手な姉妹の
ほほえましい光景に
ご先祖様もにっこり！

愛猫のプレゼント

福岡県田川市 梅野初香さん

愛猫のクロは、片目が不自由です。それでも狩りは好きなので、毎年、夏の終わりごろになるとセミを捕まえてプレゼントしてくれます。すごく誇らしげにしている姿が可愛くて、「よく頑張ったね、ありがとう」といつも褒めていました。片目だから、弱ったセミぐらいしか捕まえないよねえと思っていたところ、なんと今度のプレゼントはスズメとネズミ…。気持ちはうれしいけど、ちょっと複雑な心境になりました。スズメさん、ネズミさん、ごめんなさいね。



戦利品を見せて、
たくさん褒められたい
のでしょね。

大輪のアサガオ

三重県松阪市 山本文子さん

仲良しのご近所さんたちと一緒に、アサガオを育てることに。白に真ん中が薄紫の珍しい色のアサガオのことで、とても楽しみにしていました。種をまいた数日後には発芽して、つるが伸び、そして咲いたのは…大輪の紫の花。「色が違う!？」と驚いていたところ、遅れて白い花が咲きました。どうやら我が家のアサガオは、1株から2色の花が咲く二刀流だったようです。



涼しげな色の花で、
夏の暑さも
和らぎそうですね。

義母に感謝

広島県庄原市 新山三起子さん

私は、介護施設で調理を担当しています。ある日、施設で食事の準備をしていると、利用者さんから「あなたの料理の味付け最高よ!」と褒めていただきました。思い返せば、何一つ作れなかった私に、料理を覚えてくれたのは義母でした。「お母さんのおかげで褒めてもらえたよ」と、感謝の気持ちで胸がいっぱいです。



お母様直伝の味、
おこしそうです!

103歳まで生きた祖母

京都府長岡京市 小嶋友紀子さん

9月のお彼岸に亡くなった祖母は、103歳の大大生でした。80歳を過ぎたころから夏が来るたびに、「この夏を越せるかの?」と心配していましたが、20回以上も元気に乗り越えてくれました。4人のひ孫にも会え、皆にたくさんのお出でをくれたおばあちゃん。103年間お疲れ様でした、ありがとう!



たくさんのお愛に囲まれ、
きつとも天国から
見守ってくれているはず。

お便り大募集!

“お題は” 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。

【燈々無尽】

思い切ってやってみよ

自分の運命は、自分で賭けてみるしかありません。どうしたら楽しい人生がおくれるのでしょうか? 一人でよくよしていても解決にはなりません。思い切って世の中とびこんでゆくことです。

ダスキン創業者 鈴木清一

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
第35期スタディン・イン・アメリカ研修生
東川結さん(肢体不自由)

自己決定が苦手だった私が
研修で大きく変わりました!



出発前は、貴重な機会を掴めた嬉しさと、未知の世界に飛び込む不安の両方がありました。しかしポストンに着くと、私が一番苦手とする自己決定と自己責任を求められる毎日で、慣れるまでは胃がキリキリしました。しかし、「克服するなら今しかない!」という強い思いで過ごすうちに、気付けば現地の交通機関を一人で乗りこなし、髪を染め、ピアスを開けている自分がいたのです。いつも人の目を気にして一人でもどこにも行けなかった私にとって、それはとても大きな変化でした。



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





読者の皆様からお送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。



おいしそうでしょ?
神奈川県平塚市 田中 美枝子さん



ひいばあちゃんと初対面
鹿児島県鹿児島市 中村 麻衣子さん



お庭で夏を満喫
福島県伊達郡 相澤 郷美さん



種から育てました!
岡山県倉敷市 服部 忠雄さん

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

そ
それぞれの
違いを理解し
支え合おう

そ
それぞれ
の
違いを
理解し
支え
合おう

解説
年齢、性別、障がいの有無、人種、経済状態
など、みなさまさまざま。それぞれを認め合い、
理解し合えたら素敵です。

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7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
62-7C 2023.9 3086100