

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
666

〈花植え〉

ダスキン本社がある大阪府吹田市には、周辺地域の企業で構成され、地域社会と企業の発展を目的にした「江坂企業協議会」があります。

活動の一環として、江坂駅周辺の環境維持と美化活動が行われ、定期的な清掃や放置自転車の撤去、そして年末年始にはイルミネーションの飾り付けなどを実施しています。

先日、私はプランターの花の植え替えをする活動に参加しました。早朝にスーツ姿でマリーゴールドを一つひとつ植えている姿は、周囲から見ると違和感があったかもしれません。

プランターの設置場所は、多くの人や車が行き交う幹線道路沿い。花にとっては決して良い環境とはいえないでしょうが、そのような場所だからこそ、花々の可憐さが際立っていました。

ダスキンは創業以来、江坂の地で企業活動を行い、全国でお仕事をさせていただいています。地域の環境維持や美化活動に参加することは大切だと思いますし、活動に参加すると気持ちがすっきりして、心まできれいになる気がします。地域の花の植え替えやゴミ拾いなど、小さな社会貢献は、安全で安心な住みよい地域にしていく近道ではないでしょうか。これからも、たとえ小さなことでも私のできる社会貢献活動を続けていきたいと思っています。

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

長野県

白馬八方尾根の紅葉

標高2060メートルにある八方池から望む白馬三山では、初冠雪の時期には山頂、中腹、麓で三段の紅葉が楽しめます。



協力:上田市マルチメディア情報センター

上田盆地のほぼ中央に築かれた上田城跡。秋には紅葉の名所となる



昔のこっば人形は小さく、指先サイズのものも。精巧さに目を奪われる



約10年前からこっば人形の復興に尽力してきた徳武さん



近年の作品にはマスク姿やスマホを見る姿も。時代の世相を表すのもこっば人形の特徴



こっば人形

にんぎょう

人形



手のひらに乗る大きさで、一つひとつ表情が異なるため集めたいくなる人も多いとか

農閑期を救った 山本鼎による農民美術

日本最長の千曲川が中央を横断するように流れ、豊かな自然に囲まれた長野県上田市。戦国武将・真田氏発祥の地としても知られるこの町で、小さな木彫りの「こっば人形」が受け継がれています。

りんごを抱えた農家の女性や、雨がっぱを着た子ども、スマホを手に持つ男性など、ポーズはさまざま。どれも、まるで写真で切り取ったかのような庶民の「今」が表現されています。

「こっば人形の特徴は、何」
「こっばとは、『木っ片』のこと。当時の農民たちは手先が器用で、こんな小さな枝で作っていたのですよ」と徳武さんが見せてくれたのは、たった3センチほどの小さなこっば人形。今にも動き出しそうな姿からは、身の回りのものを生かして作る楽しさにじみ出ていました。

「こっば人形は、パーツの接着などはせず、一本の角材から全てを彫り出します。正面と側面に下書きを描き、のこぎりで大まかな輪郭を刻んだ後に、彫刻刀で細かく彫り進めていくのです。わざと面を広く取ってカクカクとした形に彫るのは、副業として数多く作れるようにした当時の工夫なのだそう。「人の形を面で表現するのは、骨格を考えて彫らなければならないので、見た目以上に難しい。それに、木にはそれぞれ個性があるので、彫っているうちに対話が生まれるんです」と徳武さんは語ります。

農民美術が生まれて100年以上経った今、農民美術作品の数々を展示する上田市立美術館には県内外から多くの人が訪れ、その魅力が改めて注目されています。また、徳武さんは同美術館や自身の工房でこっば人形づくりの教室を開いたり、

でもない日常の姿を表していることです。自分の目で見て、いかなど感じたものを形にする。自由な発想で作っているのが、農民美術です」と教えてくれたのは、長野県農民美術連合会の会長を務める徳武忠造さん。

農民美術とは、大正〜昭和初期にかけて活躍した上田市ゆかりの芸術家・山本鼎が、農閑期の副業として提唱した美術工芸です。草木染めや刺繍、毛織物、木彫りなどを学んだ農家の若者たちが、思い思いに作った品々は好評を博し、全国的に広まりました。「つ山を越えれば衣も言葉も異なる」といわれていた



講習会は若い世代にも人気

地元の小中学校に赴いて教えたりと、技術の継承にも余念がありません。

「実は、大人よりも子どもの方が良い作品を作るんです。好きに作っていいよと言うと、子どもたちは喜んで、思いきりザクザク彫っていくんですよ」と徳武さんは目を細めて話してくれました。素朴で温かく、どこか遊び心を感じるこっば人形。小さな人形が語りかける「誰もが自由な発想で、ものづくりをする楽しさ」は、今日もこの町から広がっています。

こっば人形のふるさと
長野県上田市

長野県東部に位置し、美ヶ原と菅平の二つの高原を有する上田市。信濃国の中心地として栄え、真田氏ゆかりの歴史遺産も数多く残っています。別所温泉や鹿教湯温泉の名湯をはじめ、地元グルメの焼き鳥も人気です。

台所の相談室

コンパクトなスープジャーの登場で、お弁当のバリエーションも広がりました。いつもとはちょっと趣向を変えて、外出先でおいしい麺類を味わいませんか？

FILE 49

詰め方や容器を工夫して、お弁当作りをもっと楽しく。

我が家で麺弁当を作る時は、お弁当箱に麺を一口分ずつ丸めてカップに詰め、スープジャーに冷たいつけ汁または熱々のつけ汁を注いで持たせています。丸めた麺をつけ汁に入れると、麺がほぐれて食べやすくになりますよ。ぶっかけ麺にも挑戦しましたが、家族にはつけ汁の方が食べやすいと好評でした。

冷やし中華弁当では、麺が固まらないようごま油を絡めてから具材をのせ、タレは別添えに。食べる時にタレをかけ、麺と具材を混ぜていただきます。

焼きそばや焼きうどんも麺は固まりませんが、冷めるとおいしさが半減するので、熱いあんをかけて食べる方法がベストでしょう。

麺を入れるお弁当箱は、わっぴだど油染みが気になるので、アルミやプラスチックにしています。

今回のレシピでは、複数の野菜に

今回のお悩み

大好きな麺類のお弁当を作ったのですが、べちゃっと固まり失敗してしまいました。SNSで飛田さんが麺弁当を作っているのを見たので、レシピを教えてください！（福井県・女性）



絞っても大丈夫。あんかけにすることで、麺と野菜が絡んで一緒に食べやすくなりますよ。また、スープジャーはあらかじめ熱湯を入れて温めておくと、より熱々のまま食べられます。

毎日のお弁当作りは日々実験のつもりで。いろいろ試しながら、楽しんで作ってください。



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。『ご当地食堂、はじめました』（KADOKAWA）をはじめ、著書多数。



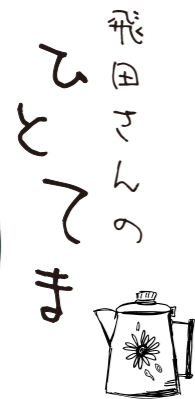
あんかけやきそば弁当

[材料(2人分)]

白菜……………2枚	豚ロース薄切り肉……………80g	うずらの水煮……………6個
小松菜……………1株	塩……………2つまみ	ナンプラー(または薄口醤油)…小さじ2
人参……………1/4本	むきエビ……………50g	オイスターソース……………大さじ1/2
もやし……………1/2袋	油……………適量	水溶き片栗粉〔片栗粉……………大さじ2 水……………大さじ2
きくらげ(戻したもの)……………2~3枚	蒸し中華麺……………2玉	

[作り方]

- 野菜は食べやすい大きさに切り、豚肉は一口大に切って塩をまぶしておく。むきエビは背ワタをとり洗っておく。
- フライパンで油小さじ1を熱し、蒸し中華麺を袋から出したそのままの形で入れて、じっくりと焼き付ける。香ばしい焼き色が付いたら、裏面も焼き色を付けてお弁当箱に1玉ずつ入れる。
- 同じフライパンに油大さじ1を足して、豚肉を炒め、色が変わってきたら、むきエビ、白菜の軸の部分、小松菜の茎の部分、人参を入れて炒め合わせる。全体に油がなじんでしっとりしてきたら、白菜の葉、もやし、きくらげ、小松菜の葉を加えて炒め合わせ、塩とナンプラー、オイスターソースで味付けする。
- うずらの水煮を加えて野菜の水分が出てきたら、そこに水溶き片栗粉を入れて全体に絡めるようにしてとろみを付け、スープジャーに入れる。食べる際に、スープジャーの野菜あんを麺にかけて混ぜて食べる。



蒸し中華麺は、焼き付けている間に自然とほぐれてくるので、箸で触らずぐつと我慢を。水などを加えると、柔らかくなり過ぎるので注意してください。

柔らかい麺が好みなら生の中華麺をさっとゆで、冷水で締めてから炒めたり、焼き付けます。香ばしく焼けた麺にあんが絡むと、おこしです。

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



キンモクセイの香り

千葉県千葉市 小祝芳野さん

10月初旬、家の近くを散歩しているとキンモクセイの甘い香りを感じました。ご近所さんの庭先にある小ぶりのキンモクセイだと思っていたのですが、花が散ってもその香りは消えません。

そこで、嗅覚を頼りに普段は通らない細い路地を歩いて行くと、なんと5メートル以上もあるキンモクセイの大木を発見。翌日からは、その路地が散歩コースになりました。しかし満開だった花が散ると、あの強くて甘い香りも消滅。潔い樹木の姿に、思わず感心しました。



美しい季節の移ろい。毎年秋が楽しみになる素敵な散歩道ですね。

生姜の甘煮

愛媛県喜多郡 大本悦子さん

懐かしい友人から、採れたての生姜をたくさんいただきました。

早速、甘酢漬けを作り、夫の晩酌のお供に。残りは、亡き義母が「息子の好物なのよ」と言ってお教えてくれた、生姜の甘煮にしました。生姜をスライスして、3回ゆでこぼし、砂糖、醤油、みりんと合わせてじっくり煮詰めて、最後にちりめんじゃここと炒りこまを混ぜたら出来上がり。



隠し味の愛情も加わってとってもおいしそう！

母の手料理

東京都葛飾区 安部幸子さん

私は13歳の時に母を亡くしましたが、おふくろの味は今でも忘れられません。一番心に残っているのは、大きなあんこのおはぎ。年を取るごとに、食べることの大切さを実感する日々です。母と同じように台所に立ち、料理を楽しみ、おいしく食べられることに感謝して暮らしています。



お料理上手なのはきっとお母様譲りなのでしょね。

あなたのお便り大募集！ あなたのふるさと自慢

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。

【燈々無尽】

感謝は幸福の山びこ

あなたご自身が、よろこべたら、大きな声で「ありがとう」と呼んでみて下さい。

山びこのように、「ありがとう」と

「ありがとう」と

しあわせがもどって来ますよ。

「ばかやろう」と呼べば

「ばかやろう」とかえってきます。

感謝は幸福の山びこです。

ダスキン創業者 鈴木清一

新米と孫

鹿児島県日置市 坂口和世さん

小学生の孫たちが遊びに来るといいうので、お昼ごはんは新米を炊くことに。

すると、小学6年生の孫が玄関に入るやいなや、「新米のいい匂いがするー」と言って台所に飛んで来て、炊き上がるまで炊飯器のそばを離れませんでした。

幼少のころよりごはんが大好きな子ですが、匂いで新米と嗅ぎ当てるのはびっくり。三つ子の魂百までとはいいませんが、まさにその通りでした。

新米の香りに喜ぶ孫の顔を見ると、私も満足感でいっぱいになりました。



新米を炊くたびに思い出そうな可愛いエピソードですね。

畑のパセリ

兵庫県神戸市 向井善子さん

我が家には、野菜作りが趣味だった主人の残した小さな畑があります。今は私が引き継いで、時々孫たちにも手伝ってもらいながら耕しています。

先日、パセリの苗を植えたのですが、葉を全て虫に食べられてしまいました。がっかりしていたところ、ある朝、葉が3枚きれいに育っているのを発見。「すごい生命力！」と思わずパセリを褒め、私自身も「頑張ろう」とやる気が込み上げてきました。これからも、野菜の栽培に精を出したいと思います。



虫が食べてしまったものおいしいからこそ！収穫が楽しみです。

優しい美容師さん

福島県福島市 高橋和江さん

体調不良のなか、遠方での法要に出席するため行きつけの美容室へ。美容師さんに食欲がないことなどを話すと、少し気が休まりました。

帰り際、「法要への道中にどうぞ」とごぶごぶをいただき、その優しさに思わず涙。細やかな気遣いが、心にしみた一日でした。



人の温かさが、心の支えになりますね。

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期スタンディン・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！



ボストンでは障がいのある生徒や教師をロールモデルとして積極的に受け入れていた学校で、美術の教師の補佐役としてインターシップを経験しました。生徒それぞれの能力に応じたアートの手法やカリキュラムの作り方を学んだことは、貴重な糧となっています。帰国後には行動範囲が広がり、現在は一人暮らしをしながらフルリモートで働き、地域での交流会などにも参加しています。これからも、研修で培った諦めない心を胸に、アーティストとして活動を続けていきたいと思っています。

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



ホストファミリーと一緒に



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。

