

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき

新聞 No. 667

〈創業60周年に感謝〉

ダスキンは今年11月16日で還暦、創業60年を迎えます。

ダスキンのお店の多くはフランチャイズ契約で結ばれた加盟店です。今では多くの業態でフランチャイズ展開がされていますが、ほとんどなかった時代にダスキンは創業しました。

創業者・鈴木清一が最初に始めたのは、掃除用具をお貸しするビジネス。その事業説明会で鈴木清一は「ダスキンは儲ける商いではなく、喜びのタネまきをする仕事です」と話しました。その時の事業にかける熱い想いに感動し、鈴木清一を信じた方々が事業加盟され、加盟店が誕生しました。

その後ダスキンは60年の間にさまざまな事業を展開し、時代とともに変革してきました。私たちはこれからもお客様に喜んでいただけるよう、時代に合わせた商品やサービスをお届けしてまいります。

そして私たちダスキンの根幹となる「喜びのタネをまこう」。この創業時からの想いは、いつの時代も変わることなくダスキンファミリーの指針として実践し続けてまいります。

創業60周年を迎え、今日までダスキンをご愛用いただいているお客様と、商品をお届けいただいているお客様、加盟店の皆様感謝申し上げます。

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

宮崎県 生駒高原のコスモス

秋になると霧島連山の夷守岳を背景に、約100万本ものコスモスが高原一面に咲き誇ります。
※例年の見頃は10月初旬～中旬ですが、気候によって変動することもあります。

宮崎県



かつては浜一面にはまぐりが打ち上がっていたというお倉ヶ浜



見た目、手触り、打ち味、音の響き、その全てが打ち手を魅了する



熱に弱く、割れやすい繊細な貝殻を削るには高度な職人技を要する



厚みがある一部分からしかくり抜けないため、貝殻1枚につき碁石は1個しか取れない



日向の海が育てた
盤上の宝石

ひ
ゆう
が

日向

はまぐり碁石

い
し



やさしい乳白色に美しい艶、
細かな縞目、手になじむ丸みは
碁石の最高峰と呼ばれている

海の恵みと熟練の技で
生まれた極上の白石

宮崎県北東部に位置し、海上交通の要衝を担ってきた細島港がある日向市。全国でもこの地でのみ作られているのが、「日向はまぐり碁石」です。

「白石がはまぐりから作られるようになったのは、17世紀後半ごろ。当時は主に桑名の貝を用いて大阪で作られていましたが、越中富山の薬売りを通じて日向のはまぐりが知られるようになり、やがて生産も日向で行うようになりました」と教えてくれたのは、黒木碁石店5代目の

るものもあるのだそう。さらに、1枚の貝殻からくり抜ける碁石は1個のみ。碁石は白石だけでも180個揃えなければいけないことを考えると、いかに希少であるかが分かります。

貝殻からくり抜いた後は、厚さで選別され、「面摺り」と呼ばれる工程で一つひとつ丁寧に削られます。貝が傷まないように砥石に水をかけながら、手の感覚を頼りに均等に削られていく様は、まさに熟練の職人技。研磨と選別を繰り返した後、数カ月かけて天日で干し、さらに研磨して仕上げられた碁石は、光を当てるとうつすらと縞目が浮かび上がり、宝石と呼ぶにふさわしい輝きを放ちます。

次の百年へと受け継ぐ
伝統の技術と文化

その美しさから、世界中から注文が来るという日向はまぐり碁石。しかし日向のはまぐりはほぼ枯渇してしまい、現在は「幻の碁石」と呼ばれています。

「そのため、商社などを通じて世界中からはまぐり貝の原料を探し、メキシコ産のはまぐりを見つけました。厚さも大きさもあり、現在はこの貝を使用して「います」とのこと。また、技術面と文化を世界に伝えるために、かつて小学校への出前授業や工場見学なども受け入れていたこともあり、「うちの工場は多くの地元の人にとって、学校の行事で一度は見に来たことがある場所

黒木宏二さん。

使われるはまぐりは、大波によつて浜に打ち上げられ、何十年、何百年もの時を経て半化石化した貝殻。その美しい白色は生きた貝では出せない色で、まさに自然の奇跡だといえます。「昔はお倉ヶ浜の一面に貝殻が打ち上げられていて、台風の後には子どもたちも学校を休んで家族総出で拾いに行っていたそうです」と黒木さんは話してくれました。

日向のはまぐりが碁石に適していた最大の理由は、その厚さです。碁石の価値は厚みで大きく変わるため、たった0.3ミリの違いで数十万円もの差が生まれ



「日向はまぐり碁石まつり」の様子

だと思えますよ」と黒木さんは話してくれました。

また、毎年秋に行われる「日向はまぐり碁石まつり」では、全国各地から多くの囲碁愛好家が日向に集います。日向はまぐり碁石と、宮崎で作られた最高級の榎碁盤で試合ができる豪華な大会ということで、囲碁愛好家にも人気が高く、「一度は日向はまぐり碁石で打ってみたい」という声が続々聞かれます。

雄大な海に育まれ、人の手で磨き抜かれた日向はまぐり碁石。硬くてやわらかく、そして自然の温もりを伝える極上の碁石は、今日も盤上で打ち手の心を魅了しています。

日向はまぐり碁石のふるさと
宮崎県日向市

日向灘に面し、温暖で晴天に恵まれた日向市。お倉ヶ浜をはじめ、伊勢ヶ浜や金ヶ浜などは屈指のサーフポイントとして人気を集めています。また、赤い着物にお面を着けて踊る「日向ひょっとこ踊り」も有名です。

台所の相談室

秋になり肌寒くなってくると、温かい汁物が恋しくなりますよね。今回はちょっとしたコツでぐっとおいしくなる飛田さん流の豚汁を教えてくださいいただきます。

FILE 50

香りの良い材料と旬の野菜で、おかずとして味わう豚汁に。

まず豚肉は、バラかロースか好きな方を選んでください。肩ロースは、臭いが気になる時があるので、部位が混ざった切り落とし肉や、こま切れ肉以外がおすすです。

材料は、ごま油、ごぼう、しょうがなど、香りが良く臭み消しにもなるものを揃えましょう。

肉を煮汁に加える時は、炒めてからでも、生のままでも、どちらでもいいと思います。炒めると香ばしさが増し、炒めなければ肉がよりやわらかく仕上がりますよ。

具だくさんの豚汁は、汁物というよりおかずです。白いごはんやおむすびを合わせるだけで一食分の献立になります。使う野菜は、レシピ通りではなくても大丈夫。常備野菜のじゃがいもや人参、玉ネギなど、数種類入れるとうま味が増して、それぞれの食感を楽しめます。冷蔵庫にあるものを、組み合わせせて作ってみましょう。



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。『ご当地食堂、はじめました』(KADOKAWA)をはじめ、著書多数。

豚汁

Answer Recipe

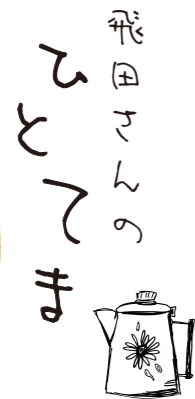


[材料(2~3人分)]

豚ロース薄切り肉	120g	さといも	2個	出汁	4カップ
ごぼう	80g	しょうが(千切り)	小ひとかけ	味噌	大さじ3
大根	80g	長ネギ(小口切り)	5cm	醤油	適量
人参	50g	ごま油	大さじ1		
れんこん	50g	塩	適量		

[作り方]

- 1 豚肉は水気を拭き取ってから3cm幅に切り、野菜は全て食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋にごま油と豚肉を入れて塩をひとつまみふり、弱火にかけて炒め始める。鍋の温度が上がり、鍋底に肉が張り付かないくらいほぐれてきたら中火にして、長ネギ以外の野菜を入れて炒め合わせる。鍋はふる程度で、全体に油がなじめばよい。
- 3 出汁を合わせて沸騰してきたら、ふきこぼれない程度の弱めの中火にし、あくを取り除いてからふたをして野菜がやわらかくなるまで煮る。
- 4 味噌をとき入れ、味を見て塩と醤油で調え、器に盛り付ける。水にさらして水気をきった長ネギを添える。
※長ネギの他にみょうがやゆずの皮、七味など香りのあるものを薬味に添えると、より一層肉の臭み消しになります



豚肉に限らず鶏肉も牛肉も、臭いが気になる場合は、キッチン

ペーパーで表面の水気を拭き取ってから調理してください。ひき肉のパックに時々見られるドリップも拭き取ることで、味わいが全く違ってきます。また、肉をゆでると出てくるあくも丁寧に取り除きましょう。あくを取り過ぎると味が薄まる気がしますよ。臭みは軽減できますよ。

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



懐かしい声との再会

熊本県熊本市 松田 妃呂美さん

25年ほど前、実家でチーボーという名前のインコを飼っていました。おしゃべり好きなインコで、母はその話し声を小さなテープに録音。しかし年月が経ち、再生機器がなくなってしまうと聞けずじまい。ある日、インターネットでマイクロカセットのテープレコーダーを売ってくださる方がいたので、購入することに。久しぶりにチーボーの声が聞けて、うれしくて、懐かしくて、涙が止まりませんでした。テープレコーダーを譲ってくれた方に、心から感謝しています！



何年経っても
あせない、
大切な思い出ですね。

ハイビスカスの祝福

香川県さぬき市 元木 ちえみさん

昨年の11月22日、「いい夫婦の日」のこと。玄関の植木鉢に、真っ赤なハイビスカスがパツと咲きました。ハイビスカスの花言葉は『信頼』。まるで、翌月の12月に結婚50年を迎える私たち夫婦を祝福してくれているようでした。

結婚記念日当日は、いちごのショートケーキでさざやかなお祝いをしました。主人から、「二人で健康に、結婚60周年を目指して頑張ろう」と言ってもらえて、幸せな気持ちでいっぱい。ひと足先に咲いた花と合わせて、最高のプレゼントとなりました。



おめでとうございます！
忘れられない
金婚式ですね。

恒例のいも掘り

千葉県原市 相川 美季さん

我が家には、さつまいも畑があります。毎年、収穫時期になると近所の方も一緒にワイワイも掘りを楽しんでいます。家族だけでは食べ切れないのでお裾分けをすると、皆さん喜んでくださるのでうれしい限りです。今年も、日焼けに気をつけながら頑張ります！



大勢で収穫の喜びを
分かち合えて、
すごく楽しそう！

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、伝統のお祭り、懐かしい思い出話など、あなたのふるさとの魅力をお聞かせください。

【燈々無尽】

自分に勝つ

自分の中で、自分に勝とう。
自分の中の自分を認め、ほんとうに自分を信じたときは、高くはばたこう。
自分が失われたとき……、広く歩こう。
静かな想いをこらそう。
——人の言葉を善意に信じ、あらゆるものから善意を見だし、それを育て、それを喜び、決して、“さげすみ”をしない、大きな自分になりたい。

ダスキン創業者 鈴木清一

念願のバラ園

新潟県長岡市 室橋 幸美さん

庭にバラ園を作ることが、私の長年の夢でした。一時は体調不良で諦めかけたこともありましたが、数年前に一念発起。お花の先生の指導を受けながら挑戦し、鉢植えのバラ10種類10株を移植した小さなバラ園が完成しました。冬には冬囲いをして、雪解け後の開花を待つのが毎年の楽しみです。

今年もバラが咲いたら、知人にプレゼントしたり、湯船に浮かべてバラ風呂にしたりしようと、今から楽しみにしています。



まさに努力の結晶！
姿も香りも
素晴らしいですね。

和装の魔女

山口県柳井市 藤村 美砂子さん

秋になり、近所でハロウィンイベントが開催されました。

私は、黄色い着物に紫色のマントをまとい、頭には三角帽子をかぶった和装の魔女に仮装して、お菓子を配ることに。訪れた子どもたちに声を掛け、「トリック・オア・トリート！」の合言葉でチョコやキャンディなどをプレゼント。どの子も、満面の笑みでお菓子を受け取ってくれました。

次のイベントは、クリスマスです。どんな和装で登場しようか、ワクワクしながら計画を立てています。



着物の魔女だなんて
魅力的で格好いい！
次回も楽しみます。

ベストフレンド

秋田県秋田市 加賀屋 千ヤ子さん

何十年もの付き合いになる友人がいます。彼女は面倒見が良く、お料理上手。さらに、友人皆の誕生日を覚えてくれるなど、細やかで思いやりのある人です。私の夫が亡くなった時には、「ちゃんと食べられている？」などと心配してくれました。本当に素敵で、大切な友人です。



優しく寄り添ってくれる、
素敵なご友人ですね。

愛の輪通信



デフスポーツ大国のロシアで学んできました！

ダスキン障害者リーダー育成海外研修派遣事業
第35期(2015年度)研修派遣生
辻田望さん(聴覚障がい)

私は、聴覚障がい者の世界大会であるデフリンピック競技大会の第21回夏季大会に、ビーチバレーボールの日本代表として出場しました。そして引退後、スタッフとしてデフスポーツの強化事業に携わるうちに、日本のデフスポーツ運営を改善したいと思うようになり、もともと留学は考えていませんでしたが、ロシア旅行をした際、ロシアの人々や料理などに興味を持ち、留学を決心。デフスポーツ大国のロシアで、ろう者の特性に応じたスポーツマネジメントを学ぶべく出発しました。

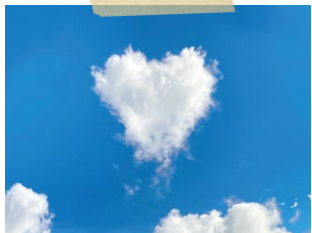


このコーナーについてはダスキン愛の輪基金まで。
愛の輪は、日本とアジア太平洋の地域社会のリーダーを目指す障がいのある若者に、海外での研修活動を行っています。



みてもらおう!

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。



ハート形の雲を発見!

鹿児島県薩摩川内市 知識 一子さん



可愛い孫の七五三

埼玉県さいたま市 新井 恵美子さん



バドミントンの先生と!
岐阜県中津川市 青山 千秋さん



鹿さんも紅葉狩り?

奈良県北葛城郡 森田 恵子さん

ダスキンとつしよに始めよう!
エス ディー ジー ス
SDGs かるた

ね ネットを使い
遠くにいながら
一緒に仕事



解説

楽しく働き続けるには、心と体の健康が大切。
インターネットなどを上手に活用し、自分の
時間を大切にしながら働けたらいいですね。

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9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/>



ダスキンモップのお支払いは

カンタン便利なクレジットカードで!

※一部対応していないお店がございます。



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

62-9C 2023.11 3061400