

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき 新聞 No. 668

〈興味を持つ大切さ〉

先日、加盟店創業オーナーから、ダスキンに加盟するまでの経緯をお聞きする機会がありました。その方は、当時なさっていたお仕事関係のお客様先で、初めてダスキン商品と出会い、興味を持たれたそうです。

そしてすぐに、事業加盟しているお店にダスキンのことを尋ねに行かれ、その後、遠方まで出向いて事業説明会に参加。そこでダスキン創業者・鈴木清一の話に感銘を受けて、「この人の事業を一生の仕事にしよう」と決意されたそうです。

当時は、ダスキンが創業して間もないころ。モップやマットのレンタルはあまり知られておらず、この事業が軌道に乗るかどうかも分かりません

でした。そんな状況で、鈴木清一という「人」に惚れ込んで加盟するのは勇気のいる決断であり、私はその行動力に感動しました。

日々の生活や仕事をしているなかで、何気ない景色やあまり気に留めていなかった出来事が、何らかの転機につながることもあると思います。どんなことにも興味を持つことが大切で、それが人生を豊かにするのではないのでしょうか。

「年齢はただの数字にすぎない」と言われます。年齢を重ね、何歳になっても、小さな出来事やさまざまな物事に興味を持って行動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



埼玉県

時の鐘

高さ約16m、江戸時代に創建された川越のシンボル。今も蔵造りの町並みに鐘の音が響きます。
※現在の鐘楼は、明治27年に再建されたものです。



土蔵、石蔵、モルタル蔵など多彩な足袋蔵が建ち並ぶ行田の町並み



色柄や素材もさまざまあるので、普段着のおしゃれでも楽しめる



右手でミシンを調整しながら、指先のふくらみを立体的に縫う「爪縫い」



大正時代の工場を改装した「足袋とくらの博物館」では、行田足袋の歴史が体感できる



行田足袋

江戸の昔から
足元を支え続ける

地の利を生かし 職人技が育んだ結晶

利根川と荒川に挟まれ、関東七名城の一つとして知られる忍城がある埼玉県行田市。この城下町で江戸時代から作られているのが、行田足袋です。

「行田で足袋づくりが発展した理由は、周辺に綿や藍の産地があり、青縞と呼ばれる藍染めも盛んで原材料が入手しやすいこと。そして中山道の熊谷宿が近く、足袋がよく売れる環境だったことが考えられます」と教えてくれたのは、「足袋とくらの博物館」の坂田貴志さん。

た「足袋とくらの博物館」では、職人さんたちが足袋を作る様子を見学できます。裁断前に布地を10枚ずつ重ねて揃える「ひきのし」から、形を整えてアイロンをかける「仕上げ」まで13〜14の工程があり、特に難しいのが爪先部分の甲と底を縫い合わせる「爪縫い」。この道70年という伝統工芸士の島崎忠樹さんは「ここで縫い合わせた時の絞りがうまくできないと、後で布が余ったり足りなくなったりするんです」と話してくれました。爪先のカーブを美しく縫い合わせた足袋はふくらみとして指の収まりが良く、履き心地も抜群です。また、現在は白足袋や紺足袋だけでなく、色も素材も多様な足袋が作られており、日常使いにはもちろん、海外の方からも人気だといえます。

足袋蔵の町に息づく 昔ながらの文化と光景

行田の町を歩けば、石造、煉瓦造、モルタル造などさまざまな様式の足袋蔵が見られます。その数は、現存するだけでも約80棟。モダンな洋風建築や、北西側だけを蔵にした店蔵など、それぞれの蔵に個性があるため町歩きに訪れる人が多く、定期的にウォーキングイベントも開催されています。さらに「足袋とくらの博物館」で体験できるマイ足袋づくりは、子どもから大人まで気軽に楽しめる人気です。



定番の白足袋と紺足袋。踵側を金具で留めるコハセ足袋は明治時代に生まれたという

1765年の道中案内には「忍のさし足袋名産なり」という記述が残っており、当時から行田足袋が名を馳せていたことが分かります。

行田足袋の特徴は、立体的な縫製による足なじみの良さと蒸れにくさです。昔は一足ずつ手で縫っていましたが、明治時代にミシンが導入されてからは生産量が一気に増加。手回し式ミシンから足踏みミシン、やがて電動ミシンへと変わり、最盛期には全国の約80%の足袋を生産し「日本一の足袋の町」と呼ばれるようになりました。

老舗の足袋工場を改装し



明治時代に使われていた手回し式ミシン

また、コロツケのような「ゼリーフライ」や、小麦粉の生地を薄く焼いた「フライ」は、足袋工場で働く女工さんたちのおやつとして生まれ、今も愛される行田の当地グルメ。働き者の女性が多かった行田では「嫁はもらっても、娘は出すな(婿を取れ)」という言葉があったといわれ、足袋づくりが町の文化として根付いていたことがうかがえます。

江戸時代から現在に至るまで、和装文化を支え続ける行田足袋。足袋蔵が建ち並ぶ町では、今日もミシンがリズム良く動いています。

行田足袋のふるさと 埼玉県行田市

埼玉県北部に位置する埼玉県行田市。足袋づくりの伝統や文化、足袋蔵の町並みは「和装文化の足元を支え続ける足袋蔵のまち行田」として日本遺産に登録されており、テレビドラマや映画の舞台としても知られています。



台所の相談室

ホームパーティーの機会が増える年末は、
楽しみな反面、おもてなしの準備が大変。
そんな時こそ気軽に作れる大皿料理で
食卓を囲む時間を楽しんでください。

FILE 51

子どもから大人まで大満足。 大皿で、にぎやかなひと時を。

今年の年末は、ぜひ大皿にどんと
料理を盛り付けて、おうちでわい
わい盛り上がりましょう。

今回は、チャチャッと焼いて味付
けた焼き肉を、葉野菜に包んで
食べる料理をご紹介します。焼き
肉や野菜は、大皿に盛り付けられ
見た目も華やか。大皿がなければ
お盆やざる、かごを使っても大丈夫
です。色味や素材が気になる時は、
ハランやササなど緑の葉や竹の皮、
経木を活用する手もあります。

肉は豚肉や鶏肉、ひき肉を使って
もいいですし、肉の脂や炒め油が
気になる時はゆで肉に。お子さん用
には、ハムやソーセージがおすす
めです。「もう火を使うのも面倒！」
なんて時は、お刺身巻きはいかがで
しょう。包んで食べるということ
を意識して、具材はその時々で変
化させればいいのです。

葉野菜に包む食材や順番は、各
自の好みがあるからお任せに。

今回のお悩み

今年の年末は、久しぶりに
家族が勢揃いする予定です。
そんな時にぴったりな
ボリューム満点で見た目も華やか、
そして作るのが簡単な
大皿料理はありませんか？
(福島県・女性)



せつかくの集まりですもの、台所に
立つ人も気負わず楽しめる献立を
考えてみましょう。
レシピでは、キムチをアクセント
に添えましたが、たくあんや白菜
漬け、ザーサイ、野沢菜漬けもよ
く合います。お酒を飲まない方が
いらしたら、ごはんと一緒に包んで
食べてもおいしいですよ。



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。



Answer
Recipe

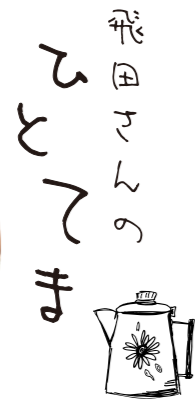
葉野菜で 手巻き焼き肉

[作り方]

- 野菜は具材を包みやすいよう、はがしたり切ったりしてから冷水につけてパリッとさせ、水気をよく切っておく。
- 牛肉は醤油、砂糖、酒をもみ込んでおき、フライパンで炒める。牛肉に脂が多い時は、炒め油は不要。脂が少ない時は、植物油を少々加えて炒め合わせる。味を見て塩で調え、炒り白ごまをふる。
- ①②を大皿に盛り付ける。汁気のあるキムチは小さな器に入れ、大皿に重ねる。
※おもてなしの時は、あらかじめ野菜を準備して、牛肉は味付けだけしておいて食べる直前にさっと炒めて、出来立てを召し上がっていただくのがおすすめです

[材料(4~5人分)]

好みの野菜…………… 適量	醤油…………… 大さじ1.5
レタス、サラダ菜、エゴマの葉、 しその葉、パクチー(香菜)、 クレソン、赤玉ねぎ(薄切り)、 ミント、白髪ネギなど	砂糖…………… 大さじ1
牛切り落とし肉…………… 400g	酒…………… 大さじ1
	塩…………… 適量
	炒り白ごま…………… 適量
	キムチ…………… 適量



ホームパーティーの時には、い
つもと違う食材を二つ二つ加えて
みてはいかがでしょう？

普段作らない料理を並べるの
は難しいかもしれませんが、素
材ならば手軽にチャレンジでき
るはず。パクチーやエゴマの葉、
ミントなどを添えて、「これな
に?」「食べてみるとおいしいも
んだね」といった話題で盛り上がる
のも楽しいですよ。

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



父とピアノ

長野県伊那市 広瀬千代美さん

私の父は、ピアノの先生でした。定年後には浜松のピアノ工場まで出向き、えんじ色のピアノを購入。そのピアノが家に来てからは、近所の子どもたちを呼んでレッスンをするなど、一日中弾いていました。しかし当時の私は、父の前で弾くのは何となく恥ずかしく、あまり弾きませんでした。父が亡くなってから20数年。急にピアノを弾いてみたくなり、孫と同じピアノ教室へ通うことに。今、1冊目の教本が終わって2冊目に挑戦中です。ピアノが楽しく、これからも続けたいと思います。



ピアノを楽しむ姿を見て、天国のお父様も喜ばれていると思います！

歯の表彰式

鹿児島県鹿児島市 中川 妥子さん

年末に、歯医者さんへ行った日のこと。帰り際に先生から「80歳で20本以上、自分の歯を保たれているので、8020」に登録したところ表彰状が届きましたよ」と言われ、受付で表彰してくださいました。「歯並びも悪いし、決してきれいとは思えません」と恐縮していると、「食事が全て、自分の歯でかめるのは素晴らしいことですよ」と褒めていただき、うれしいやら恥ずかしいやら。受付に居合わせた患者さんにも拍手をしてくれて、年末のいい思い出になりました。



おめでとーございます！日々の丁寧なお手入れのたまものです。

じゃがいもの収穫

山口県宇部市 星野 美津枝さん

庭の片隅を使って、じゃがいもの栽培に挑戦しました。初めてなので期待せずにいたのですが、収穫時期に土を掘ってみると、立派なじゃがいもがゴロゴロ！コロッケやフライドポテトにして食べると、ホクホクとしておいしく、とても幸せな気分になりました。



自分の手で育てた採れたての野菜は、特別な味でしょうね。

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、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】 相手をきららうな

相手がきららっても、こちらが相手をきらってはならない。イヤな事を言うヤツだ、と思った時は、自分の負けである。「私の痛いところを、よくもついで下さいました。自分は大いに反省をします」と喜びことだ。

ダスキン創業者 鈴木清一

川柳を楽しむ

北海道滝川市 大山口和子さん

ある時、新聞に載っていた川柳がふと目に付きました。興味が湧き、早速日頃の思いを川柳にしてみると、何とも面白い。出来上がった作品を投句し、新聞に掲載されて感動も味わいました。それから10年ほど経ちますが、今でも毎日小さなノートと鉛筆を持ち歩き、家庭菜園や草取り、散歩中などに感じた喜びや、うれしさ、時には悲しみや寂しさも書き留めています。くる年も、句会仲間とともに健康で笑顔あふれる一年でありますように。



皆さんで作品を鑑賞し合うのも、楽しそうですね。

干し柿づくり

静岡県沼津市 深澤 愛子さん

先日、八百屋さんの店先で大きな渋柿が段ボール箱入りで売られていました。私も主人も高齢なため、もう手間の掛かることはやめようと思っていました。主人と電話で相談し4キロほど買うことに。2人で干し柿の作り方を思い出しながら、タオルハンガーに吊るすなどして、1時間半かけて36個を干し終えました。天気予報を確認しながら、天日干しや夜干しを続け、とても甘い干し柿が完成。主人とお茶を飲みながら、「来年も作ろうよ！」と話をしています。



甘みと努力がぎゅっと詰まっています。おいしそう！

シクラメンのつぼみ

千葉県君津市 溝口和男さん

シクラメンを育てています。真夏は涼しい場所へ移して夏越し、秋を迎えたある日、鉢を見るとつぼみを発見。まるで私に「会いたかったよ」と、言っているかのようでした。お日様と肥料、そして球根の近くを掘って新鮮な空気をあげながら、冬の開花を楽しみにしています。



大切に育てられ、一段と美しく咲いてくれるはず！

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(2015年度)研修派遣生 辻田望さん(聴覚障がい)



愛の輪研修前からロシア手話とロシア語を勉強していた甲斐あって、現地到着後はスムーズに環境になじむことができ、ホストファミリーにも恵まれて順調な研修生活を過ごすことができました。そして1カ月後、運命的な出会いが訪れました。現地で友人となった彼女は、研修中の心の支えになってくれ、今でも交流を継続中。私の結婚式に出席するため、日本にも来てくれました。留学先で、大切な親友と出会えたことに感謝しています。



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



wiwi 暮らしパートナーさん募集中!



wiwi (ウィワイ)は、アンケートや商品モニターなどを通じて、ご意見をお伺いするウェブサイトです。「もっと便利に・快適に」をカタチにするため、あなたの声をお聞かせください。

応募期間

2023年11月27日(月) ~ 12月25日(月)

特典

活動内容に応じてポイントをためていただくと、ミスタードーナツなどのデジタルギフトに交換できます。
※特典は変更となる場合があります。

ご応募

右の2次元コードからご応募ください。または、下記のURLよりアクセスしてください。
https://dduet.duskin.jp/features/wiwi_member/?dus=fly00369



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10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。

ダスキンと ESG と SDGs かるた
いっしょに始めよう!

お体大切に
言わずに



へっっちゃら!と



解説

赤ちゃんからお年寄りまで、誰にとっても健康な暮らしが一番大切。具合が悪い時は無理をせず、体をいたわってくださいね。



こちらをご覧ください!

<https://www.duskin.co.jp/yorotane-hiroba/>



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

62-10C 2023.12 3055600