

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき

新聞 No. 669

〈若狭の漁師〉

少し空いた時間ができると、私は実家のある若狭に海を見に行きます。

そこで地元の漁師さんから、「生きた魚を種類別に分けて水槽に入れると弱ってしまうが、そのなかに種類の違う魚を1匹入れると、弱らず市場まで運べる」という話をお聞きしました。

その理由は、「同じ種類の魚ばかりだと安心してしまい徐々に弱るが、違う魚が1匹入ると緊張して弱らない」ということでした。

私たち人間も、いつも同じメンバーでいると気を遣うことや緊張することもありません。また、思考や行動パターンが同じなのでストレスなどもなく過ごせますが、私は時にはいつも

と違う人と仕事をしたり、考え方の違う相手と会話をしたりすることも大切だと思っています。緊張もしますが、ものの見方が変わり、字びや新たな発想が生まれることがあるからです。

私自身も、いろいろな方と会話をするなかで、自分とは異なる意見に触れる機会があります。そんな時、「何故違うのか？」と考えることによつて、今までにはない新たな考え方ができた経験があります。

同じ考えの人と過ごす時間も大切ですが、考え方の違う人との時間を持つと、より豊かな人生が送れるのではないかと思います。

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



福岡県

博多ポートタワー

博多港のシンボルとして親しまれ、地上70mの展望室からは福岡市内が一望できます。
※ライトアップは、季節やイベントに合わせた演出で色が変わります。



家が千軒建つほど繁栄していたため「津屋崎千軒」と呼ばれた街並み



2枚の型を合わせて割れにくくするためには、熟練の技が必要



1500種類以上の型と、江戸時代から続く技を受け継ぐ原田さん親子



モマ笛をはじめ、武者人形や、赤ちゃんのおしゃぶり人形「ごん太」など種類豊富



愛らしい姿で
街の歴史を伝える

津屋崎人形

240年以上愛される
素朴な土人形

福岡県北西部にある福津市の津屋崎地域は、江戸時代から昭和初期頃まで塩の積出港として栄えた港町。ここから全国へと行き来する船で、塩と一緒に運ばれていたのが「津屋崎人形」です。

津屋崎人形は、この地で良質な陶土が採れたことから、生活土器として作られたのが始まりだといわれています。その後、古博多人形の流れを汲んで干支人形やひな人形など、時代とともに数多くの種類が生まれました。津屋崎人形の特徴は、丸み

原田さんの工房で代々受け継がれている型の数は、なんと1500個以上。そのなかでも古い歴史を持つのが、「モマ笛」です。モマとは津屋崎の方言でフクロウのことで、山中で道に迷った人がフクロウに導かれて金の玉を得たという伝説が残っていることから、縁起物として親しまれてきました。その愛らしい見た目に加えて、尾の吹き口に息を吹くと「ホーホー」と響く、やわらかい音色も魅力です。吹くと気道が広がるため、お年寄りが食べ物などを詰まらせないようにと食事前に吹く風習もあつたそうです。

「モマ笛の形も時代とともに進化してきました。また、たとえ同じ型を使っている先代と先々代とでは表情や色の使い方が全くと違ふんです」と、原田さんは話してくれました。

土と手の温もりを
次の時代に伝えたい

モマ笛が全国的な人気となり、今では注文数に制作が追いつかないほどだそうです。現在、津屋崎人形を作っているのは原田さんの工房のみ。しかし江戸時代から続く伝統を絶やさぬよう、原田さんは7代目である父親の原田誠さんとともに、工房での絵付け体験や、地域の小学校、博多駅などでの出張体験教室を積極的にを行っています。

また、豪華絢爛な津屋崎人形の数々を一度に見られるのが、



福岡県特産民芸品に指定されている津屋崎人形。「モマ笛」はフクロウをかたどった縁起物。

を帯びた形と、鮮やかな色彩です。「全体的に丸くて分厚いのは、二枚型による手押し製法で作っているから。正面と背面の型に粘土を押し込んでから二枚を合わせる方法で、いわば、たい焼きのようなイメージですね」と教えてくれたのは、江戸時代から続く筑前津屋崎人形巧房の8代目・原田翔平さん。この製法はとても難しく、焼き上がった際に割れないようにするために高度な技術を要します。継ぎ目をきれいに整え、焼き上がった後も一体一体細かく彩色するなど全てが手作業で、その丁寧な仕事ぶりに驚かされます。



現在のモマ笛(左)と江戸時代の形(右)

毎年7月に開催される「津屋崎祇園山笠」です。山笠に飾られる武者人形は、毎年テーマを変えながら原田さん親子が手掛けており、毎年それを楽しみに訪れる人も多いのだそう。飾りの部分は見物客が持ち帰ることができるので、家の軒先に飾る風習も残っています。

素朴な土の温かみを持ちながら、時代とともに進化し続けてきた津屋崎人形。今日も可愛らしい人形たちが、人々の暮らしに彩りを添えてくれています。

津屋崎人形のふるさと

福岡県福津市津屋崎

福岡市と北九州市の間に位置する福津市津屋崎。江戸時代から海上交易と製塩業で栄え、明治時代には西日本最大級の塩田とも呼ばれていました。津屋崎千軒の街並みや、ウミガメが生息する美しい海岸でも有名です。

台所の相談室

お正月料理を楽しんだ後は、余った材料も使い切りしたいものです。いつもの献立に取り入れながら無駄なく、おいしくいただきましょう。

FILE 52

料理の味付けに白味噌を使えば、ぐつとおいしさが引き立ちます。

白味噌は、麴の分量が多く熟成期間が短いため、長くおくと発酵が進み酸味が出ます。市販品は発酵を止めていますがおいしいうちに使い切りたいですね。

我が家では、毎日のお味噌汁にも白味噌を活用しています。他の味噌とミックスすれば、飽きることもありません。また、お惣菜や豚汁、鍋料理のスープに使うこともあります。

今回のレシピでは、ホワイトソースの味付けに使用しました。クリーム Pastaやクリームシチューなど、洋食メニューの隠し味として白味噌を入れるとコクが加わり、クリームの味が引き立ちます。

ハンバーグ、シウマイ、ギョウザなど、ひき肉料理にもおすすめです。肉だねの味付けに白味噌を少し加えると、ぐつと深い味わい。とはいえ、なかなか消費できない場合は、ドレッシングや酢味噌

和えなどの和え衣を白味噌ベースで作るのもいいですね。

梅干しの果肉やマヨネーズ、実山椒の佃煮などと合わせて味噌ディップを作れば、野菜スティックとよく合います。白味噌の淡い色が上品で美しく、独特の甘い香りと合わさって食卓が華やぐ一品になりますよ。



今回のお悩み

我が家のお雑煮は白味噌仕立てですが、お雑煮以外で白味噌の出番がなくいつも余ってしまいます。白味噌を上手に活用したレシピを教えてください！（京都府・女性）



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。新刊の『お餅の便利帖』（東京書籍）をはじめ、著書多数。

Answer Recipe



白味噌グラタン

[材料(4人分)]

- ホタテ貝柱(生) ……8個
- 白味噌 ……大さじ3
- 卵黄 ……4個分
- 砂糖 ……大さじ1~2

[作り方]

- ホタテ貝柱は、キッチンペーパーでしっかりと水気をふく。
- 白味噌、卵黄、砂糖を合わせてよく混ぜる。
- 耐熱容器にホタテ貝柱を入れ、②のソースをたっぷりかけて、250度のオーブンで表面がこんがりするまで10~15分焼く。

※余った卵白は、捨てずに他の料理に活用を。白身だけのオムレツを作ったり、汁物に入れたり、お菓子づくりや揚げ物の衣付けに使ってください。



飛田さんの
台所のお悩み



白味噌と卵黄を混ぜ合わせれば、どろりとした滑らかなホワイトソースが完成。それをホタテと一緒に焼くだけで、ごはんのおかずにもお酒のアテにもなる一品が出来上がります。余った卵白は、他の料理で使いましょう。すぐに使わない場合は、清潔な瓶に移して冷凍庫に入れておくと一カ月くらい保存できますよ。

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



スクラップ帳

北海道札幌市 甲谷真知子さん

数年前、新聞を読んでいると温泉につかってリラックスしているお猿さんの写真を見つけました。その表情が何ともほほえましく、切り抜いてノートに貼ることに。以来、朝刊を読むたびに、風景や動物、植物、スイーツ、スポーツの写真もチェックして、スクラップしています。一年分を貼り終えたら、一冊にまとめてスクラップ帳に。友だちと一緒に眺めると会話も弾みます。これからも、明るい写真をたくさん貼れますように。



「友人とも共有できて、思い出にもなる、素敵な趣味ですね！」

手縫いに挑戦

岡山県玉野市 濱本尚子さん

私の趣味は、裁縫です。40年ほど前に習い始めてから、多くの作品を作ってきました。しかし、私の相棒ともいえるミシンが突然故障。丁寧に扱い、まだまだ使えると思っていただけにショックでした。それでも裁縫を卒業する気にはなれず、自分の服を手縫いで作ってみることに。初挑戦でしたが、生成色のコクーンスカートと茶色のベストが完成し、友人からも褒めてもらえました。これからは、手縫いでいろいろ作っていきたいと思います。



「手縫ひまを掛けて作られた分だけ、愛着も湧きそうですよね。」

ひ孫とお年玉

秋田県雄勝郡 野口榮子さん

元日に、孫の家族が挨拶に来てくれました。4歳と6カ月のひ孫とご対面し、「あけましておめでとっ」と言ってお年玉を渡すと、お姉ちゃんは大きな声で、「ありがとー」と受け取りうれしそう。弟くんは、お母さんに抱っこされながら両手でしっかりとお年玉を握り締め、笑顔でうんうんとうなずいていました。本当に可愛らしい2人です。



「にこやかに食卓を囲む温かな光景が目に見えます。」

【燈々無尽】

自らを偽るな

自分の本当の姿が、わかってもらえない事はさびしい。「そんなら、もっと悪くなってやろう」と腹を立てる事は愚かである。「なにか誤解された点が自分にもなかったか？」と反省し、益々自らの行ないを正しくする事だ。たとえ誤解はとけなくても、自らを偽らないでいる事は誇りである。

ダスキン創業者 鈴木清一

世の中の変化

神奈川県横浜市 磯部伸樹さん

先日、小学一年生の孫が家に来ました。孫が寒そうにしていたので、「ストーブをたこつか」と言うと、「何をたくの?」とげげんな顔。妻から「この子の家に石油ストーブはないのよ」と言われ、納得しました。さらに孫は、食卓にある分厚い年賀状の束を見て「こんなに届いたの!?!」と驚いた顔。どうやら彼の親たちは、スマホでの挨拶が主流なようです。妻に「私たちが歳を重ねている間に、世の中は変わったのよ」と言われ、2人で大笑い。孫もつられて笑っていました。



「どんなに時代が変わっても、お孫さんと過ごす時間はいつも宝物のような時間♪」

還暦記念の旅

鹿児島県鹿児島市 正野一枝さん

還暦を迎えた記念に、高校時代の友人4人と旅行することに。これまで日帰り旅行は何度もしていましたが、今回は特別に二泊三日です。出発日の前夜から、ワクワク、ソワソワ。まるで40数年の時が戻って、高校生のような気分が楽しむことができ、最後は「次は、どこへ行く?」という話題で盛り上がりました。快く送り出してくれたそれぞれの家族や、自分たちの健康な体に感謝する旅でした。本当にありがとう!!



「40年来の友人との旅行だなんて、すっごく楽しそう!」

手作りの門松

愛知県岡崎市 森田康栄さん

お正月用の門松を、手作りしています。作り始めたのは、4年前。竹細工が趣味の方と知り合いになり、「門松を作ってみたいんです」とお伝えしたところ、快く立派な竹を用意してくださいました。ハポタンや松、庭で育てているセンリョウをあしらって完成。玄関に飾ると一気にお正月らしくなって、「我ながら上出来!」と大満足でした。



「今年の門松も楽しめました!」

愛の輪通信

ドーナツを買うことで誰かの幸せにつながる日

1970年1月27日に、ダスキンの創業者・鈴木清一はミスタードーナツ・オブ・アメリカ社と事業提携を決定しました。その日を記念し、毎年1月27日は全国のミスタードーナツのお店で、地域の皆様への感謝の気持ちを込めて近隣の清掃活動を行います。

また、ダスキン愛の輪基金では毎年この日の売り上げの一部を寄付していただき、障がい者支援のために大切に使用させていただきます。

1月27日は、お近くのミスタードーナツで社会貢献に参加しませんか。



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。



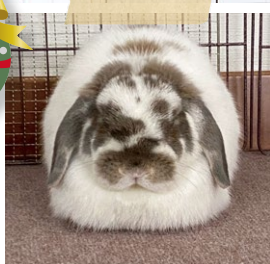
小さなサンタさん
岐阜県山県市 山口 信子さん



レモンが実ったよ!
青森県青森市 小泉 忠雄さん



ジュスを分けっこ
佐賀県唐津市 小野 久美さん



うさぎさんの鏡餅
千葉県市原市 栄倉 隆文さん

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10～11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!

と ドーナツを
揚げた油は
リサイクル

解説
古くなった油も大切な資源。ミスタードーナツ
ではドーナツ調理オイルを工業用の原料
などに利用して100%リサイクルしています。

と

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
62-11C 2023.12-24.1 3048800