

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
673

〈 出歩く 〉

若いころは子どもを連れてよく家族旅行をしましたが、子どもが成長し仕事が忙しくなるにつれて、旅行や出歩く機会も少なくなりました。

少し長めの休みが取れて旅行をする際は、ホテルの予約や行程を考えるなどの事前準備を行い、仕事のように悩むこともあります。前日に荷物を用意し、いざ出発。旅先ではイメージ通りに楽しく過ごす時もあれば、アクシデントに見舞われてドツと疲れる時もありますが、それも出歩く醍醐味だと思っています。

平日のほとんどは家と会社の往復で、休日は自宅で過ごしたり、通い慣れている場所に行き、買い物に出かけたりと、変化がない日常もストレスが少なく幸せだと思います。

しかし、時にはあえて訪れたことのない場所に出向き、新たな気持ちになるのにも必要だと思います。泊まりがけでなくても、電車でぶらりと降りたことのない駅に降車したり、いつもと違う道を歩いたり、行ったことのない場所を目指したりすると、見るもの聞くものが新しく、ちょっとした発見があるかもしれません。

日頃は予定に追われる毎日だからこそ、出歩くことを心掛け、素晴らしい日本の情緒や景観を感じるのも良い時間になると思います。

年齢に関係なく、お互い重い腰を上げて積極的に出歩きましょう。

※イラストはイメージです



北海道

安平町の菜の花畑

5月中旬～6月上旬に見頃を迎える安平町の菜の花。道内屈指の名所で、畑一面が鮮やかな黄色に染まります。

※なたねの生産畑のため、指定場所以外への立ち入りはご遠慮ください。連作障害を防ぐため毎年圃場が変更となります。

株式会社ダスキン会長

山村輝治



漁や暮らしを支え
港町で発展したガラス細工

小樽ガラス

おたる ガラス



小樽ガラスの浮き玉。
北海道の海に溶け込む薄青緑色

ルーツは石油ランプと
ニシン漁の浮き玉

明治時代、北海道の海の玄関口として多くの人や物が行き交った小樽市。当時はまだ一般家庭に電気が普及しておらず、夜の灯りとして石油ランプが使われていました。小樽ではガラス製のランプを製造すると同時に、「ニシンのゴールドラッシュ」と呼ばれるほどニシン漁が盛んで、この2つの背景が相まって発展したのが小樽ガラスです。

「ニシン漁では、縄を浮かせる浮き玉という道具が必要になります。元々は木や竹で作られていましたが、次第に耐久性も浮力も高いガラス製の浮き玉が主流となりました。昭和22年ごろには千トン以上の浮き玉が作られていたと



何度も吹き、回しながら調整する。すべてが感覚という職人技

作り方も、当時から変わらな
い吹きガラス製法。約1300
度もの高温溶解炉で熱したガ
ラスを長い吹き竿に巻き付け
て、お椀のような型の中でく
ると回しながら息を吹き込
み、球体にしていきます。大き
さは直径約45センチから6セ
ンチまであり、成形した後、竿
から切り取って「へそ」と呼ば
れる穴を塞ぐガラスを付けて
完成。温度が要となる作業の
ため、溶解炉から出してあっと
いう間に作り上げる様は、ま
さに職人技です。



運河に幻想的な光が灯る「小樽雪あかりの路」

と飲食店からの注文が多いそ
う。毎年2月には小樽運河に
約200個の浮き玉キャン
ドルを浮かべる「小樽雪あかり
の路」というイベントが催され、
その幻想的な景色を見に国内
外から多くの観光客が足を運
びます。

「小樽ガラスには決まった型
がなく、その多様性こそが魅
力」と浅原さんが語るように、
今ではグラスなどの食器類か
らアクセサリーまで、多種多様
なガラス細工が職人の手で作
られています。浅原さんの工房
をはじめ多くのお店で吹きガ
ラス体験も行われており、それ
を目当てに小樽を訪れる人も
多いのだとか。レトロな建物が
建ち並ぶ堺町通りにはガラス
細工を扱うお店が軒を連ね、
いつしか小樽は「ガラスの街」
として知られるようになりま
した。

石油ランプや漁の必需品と
して生まれ、色や形を変えな
がら人々の暮らしのなかで発
展してきた小樽ガラス。澄み
切ったガラスの輝きは、今日も
北の街を彩っています。



へそはバーナーで溶かしながら押し付ける

「いわれています」と教えてくれ
たのは、現在、国内で唯一ガラ
スの浮き玉を作る浅原硝子製
造所の四代目・浅原幸一郎さん。
小樽ガラスの浮き玉の特徴
は、海に溶け込む薄青緑色
と、丈夫で軽く、そして安価
だったこと。「漁師たちが大
量に使う消耗品だからね。高価
な物ではだめだったんです」と
浅原さんは語ります。その精
神は脈々と受け継がれ、現在
も蛍光灯や空き瓶などのリサ
イクルガラスを用いて作られ
ています。



タコ漁用の浮き玉は、顔に見えるようにキラキラ仕様

多様に進化し
小樽はガラスの街へ
現在もニシンをはじめ、ホタ
テの養殖やサケ、マグロ、ヒラメ
などの漁で浮き玉が使われて
おり、色や大きさは用途に応
じてさまざま。また、最近漁
具としてだけでなく、インテ
リア用品としても人気です。
浮き玉のなかにキャンドルを
入れる「浮き玉キャンドル」は、
情緒ある雰囲気醸し出せる

台所の相談室

まもなく梅仕事の季節を迎えます。今回は、梅干しをそのまま食べるのではなく調味料としていろいろな料理に活用する方法を教えてくださいました。

FILE 56

料理の幅がぐんと広がる、梅ペーストがおすすりめです。

梅干しは自分の料理には欠かせないので、私は手作りしています。

塩気と酸味があり、加熱するとうま味も出てくる梅干しは、梅ペーストにすると調味料として使いやすいですよ。種を取り除き包丁で叩くようにして刻めば、もう出来上がり。もっと丁寧に作りたい時は、裏ごししてもいいですね。

梅ペーストは、炊きたてごはんに混ぜれば梅ごはんになり、おなかやクリームチーズと合わせればおにぎりの具材にもなります。梅かつおは冷奴にのせたり、うどんやそうめん和えたり、オリーブオイルを絡めたスパゲティと食べたりしてもおいしいです。

梅干しには奥深い味がありますから、めんつゆやポン酢と合わせればしゃぶしゃぶのタレになり、ほんの少しの梅肉と酢、オイルを合わせればドレッシングになります。ごまやしその葉を加えると、



香り良い仕上がりに。この原稿を書きながら生づばが出てくるのは梅干し効果でしょうか。

梅ペーストには、塩分と酸味がしっかり付いた昔ながらの梅干しがおすすりめです。梅の味によって、醤油を少し加えると風味が一層引き立ちますよ。蜂蜜漬けや減塩タイプはそのままどうぞ。

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。本連載をまとめた『台所の相談室』(KADOKAWA)が絶賛発売中。



梅ペーストを使った料理

Answer Recipe

梅タレ冷ややっこ

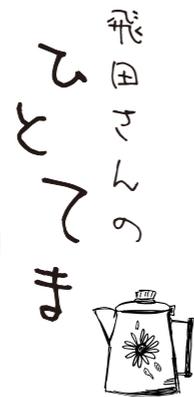
【材料(作りやすい分量)】
豆腐 …………… 1丁 醤油 …………… 少々
梅干し …………… 1個 万能ネギ
みりん …………… 小さじ1 (小口切り) …………… 適量

【作り方】
1 豆腐はキッチンペーパーやざるにのせて軽く水切りする。
2 梅干しの果肉を叩いて、煮切ったみりん、醤油と混ぜる。
3 豆腐に②をのせ、万能ネギを散らす。

梅マヨディップ

【材料(作りやすい分量)】
大根 …………… 適量 梅干し …………… 1個
人参 …………… 適量 マヨネーズ …………… 大さじ1
きゅうり …………… 適量 味噌 …………… 少々

【作り方】
1 大根、人参、きゅうりは食べやすいスティック状に切る。
2 叩いた梅干しの果肉とマヨネーズ、味噌をよく混ぜる。
3 ①に②を添えて、盛り付ける。



梅ペーストはまとめて作り、瓶詰めしておくとお便利ですよ。

種は捨てずに、果肉と分けて清潔な容器に保存しておけば、使い勝手もいいですよ。

種からも良い味が出るのでスープに入れたり、煮物や炒め物の隠し味にも使えます。種を入れてごはんを炊けば、味が付いて腐敗防止にもなるので、お弁当にもおすすりめです。

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



お経とウグイス

奈良県高市郡 前坂佳代子さん

4月中旬、高野山のふもとにある実家のお墓を移すことになり、墓じまいをしました。その日は雨でしたが、お経が始まると「ホーホケキョ」と木々の間からウグイスの鳴き声が聞こえてきて、30分以上も一緒に唱和してくれました。

お坊さんの話では、夏にお経を唱えるときセミが鳴き出すこともあるそうです。

小鳥や虫の鳴き声にはお経に通じる響きがあるのでしょうか？ 何とも不思議なひと時でしたが、自然豊かな場所です育ててくれたご先祖様に感謝しました。



「ご先祖様にも美しい自然の音色が届きますように。」

畑仕事を応援

岡山県倉敷市 藤澤陽子さん

私は、80代のばあばです。暖かい季節になり、いろいろな野菜を植えようと畑を耕していたところ、後ろから「こんにちは！」と元気な声が聞こえてきました。

振り返ってみると、小学4～5年生くらいのランドセルを背負った女の子がいて、「お仕事頑張ってください」といひと言。

少し距離もあり、下を向いて作業していたので黙って通り過ぎても構わないのに、優しい言葉で胸がいっぱいになりました。

女の子のご両親にもお会いしたいくらい、うれしかったです。



応援してもらえると力もみなぎりますね！

巨木探し

埼玉県鴻巣市 小池克子さん

夫婦で近くの森林公園をよく散策しています。その公園では、園内の巨木を「巨木百選」として地図で紹介していて、私たちはそれを探し歩くことを楽しみにしています。最近、ようやく99本目まで発見。探しに探してやっと見つけた時の喜びは、何ものにも代え難いです。

いよいよ最後の1本となった巨木探しですが、無理に探すことはやめようと思っています。なぜなら、最後の1本を見つけてしまったら大好きな公園を歩き回る理由がなくなってしまう気がするからです。



樹木にも詳しくなれそうね！健康的な趣味ですね！

若いパパさん

香川県高松市 遠藤美保さん

週末、スーパーへ行った時のこと。

私の前を、不自然な体勢でゆっくりと歩く若い男性がいました。ふと振り返って彼の腕のなかを見ると、退院したばかりと思われる小さな赤ちゃんが気持ち良さそうに眠っていたのです。赤ちゃんを抱っこすることに慣れていない様子でしたが、大切な宝物を包みこむような姿に、思わず口元が緩んでしまいました。

これからたくさんの愛情を受けて大きく育つ赤ちゃん、頼もしくなっていくパパの将来がとても楽しみです。



パパの腕のなかは安心して眠れるのでしょうね。

なくした携帯電話

福岡県北九州市 岩本万知子さん

ゴルフの帰り道、携帯電話をどこかに落としてしまいました。

娘婿さんに相談して携帯電話のお店に行ったのですが、まずは警察に届け出る必要があるとのこと。

駅前にある交番にお世話になるのは今回が初めて。警察官の方に携帯電話の色を聞かれたので「エンジ色です」と答えたところ、「これですか？」と言って、なんと私の携帯電話を出してくれたのです！

拾ってくれた方は、名前を残されなかったのですが、心から感謝しています。



無事に戻ってきて何よりです！

金婚式の食事

北海道小樽市 栗原利恵子さん

昨年の4月、私たち夫婦は結婚50周年を迎えました。

夫は、金婚式をお祝いするために前々からお料理屋さんを予約。食事会には同居する90代の義母も招待して、3人で「おいしいね」と普段と変わらない会話をしながらお料理をいただきました。

帰宅してから、「3人揃って食事ができるとって幸せだなあ、皆が元気で良かったなあ」としみじみと実感。

また来年も、3人で食事に行けることを願っています。



大切な人たちと囲む食事は、格別ですよ。

【燈々無尽】

わかち合う人生

人間が成長するには

自分だけでは出来ない。

人と交わり、他の人と

仕事を一緒にやることで

その中から学んでゆく。

裏を返せば

学んだことを、他人と

わかち合うことによって、

自分も成長するのです。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信

障がいのあるなしにか

かわらず、すべての人の命は同じように大切に、

かけがえのないもの。この当たり前の価値観を改めて社会全体で共有しながら、お互いにその人らしさを認め合い、ともに

生きる社会の実現を目指していきたいですね。



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





読者の皆様から送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。



キャッチャーに挑戦!
東京都国立市 佐伯 直美さん



芝生をのんびりお散歩
神奈川県横浜市 松日楽 正樹さん



癒やしのネモフィラ
宮城県多賀城市 庄子 好江さん



両手に可愛いひ孫!
岡山県倉敷市 竹内 悦子さん

ダスキんと ESG と SDGs かるた
いっしょに始めよう!

シンプルなもの
じゅうぶん素敵

ラッピング



解説

過剰なラッピングは包装紙やリボン、梱包材
など廃棄物を増やす原因に。簡易包装を
選べば、きっと森を守ることにもつながるはず!

ら



こちらをご覧ください!

[https://www.duskin.co.jp/
yorotane-hiroba/](https://www.duskin.co.jp/yorotane-hiroba/)



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、2024年2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

63-2C 2024.4 2975800