

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき 新聞 No. 674

〈ダスキンで身についたこと〉

ダスキンに入社してから、ある食事会で先輩に教えていただいたことがあります。

私が食事を終えて退席しようとする、先輩から「食べ終わったお皿やコップは、テーブルの通路側の端にまとめるように」と言われました。「なぜその必要があるのだろうか?」と不思議に思いながら片付けていると、続けて「ダスキンでは社員を『働きさん』と呼ぶように、傍(はた)を楽にする考えが基本。この空間を利用させてもらうことへの感謝の気持ちを忘れないように」と教えていただきました。

それ以来、仕事だけでなくプライベートで飲食店を利用しても、できるだけお店の人が片付けやすいように食器はテーブルの端に

まとめるようにしています。

私たちは顧客として飲食店や宿泊施設などを利用しますが、その空間を利用させていただくという感謝の気持ちを持つことで、私は心に余裕が生まれている気がします。

このように考えるようになったのは、ダスキン創業者・鈴木清一のお精神にふれることができたからです。ダスキンに入社して、42年。どんな時も「感謝の気持ちを持ち続ける」大切さを教わったことは、一番の宝です。

まだまだ実践できていないことも多いのですが、これからも「感謝の気持ち」を忘れずに日々を過ごしていきたいと思います。

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

滋賀県

メタセコイア並木

琵琶湖の北西部にある延長約2.4kmの並木道。約500本もの木々が、新緑に染まる景色は絶景です。



琵琶湖の恵みが育んだ
美しいスカーレットの陶器

信楽焼

しがらきやき



太古の琵琶湖から
生まれた良質な土

琵琶湖の南東、山間部に位置する滋賀県甲賀市信楽町。この地で発展してきたのが「信楽焼」です。

「約四百万年前、ここは琵琶湖の原型となる大きな湖だったといわれています。そして湖底に土砂や動植物の有機物が堆積し、古琵琶湖層と呼ばれる良質な粘土を作り出しました。その土が、焼き物に適していたのです」と教えてくれたのは、信楽陶器工業協同組合の橋本浩さん。また、山の斜面を利用して陶芸窯を造ることができたこと、さらに山を越えれば京都や大阪へと出られるという地の利も、信楽焼が発展する要因になりました。

信楽焼は日本六古窯のにほんろくこやうのうい



上田さん作の茶器。
火の加減で生まれる緋色が美しい



数十年に一度、窯自体も上田さんの手で作り直すのだとか

家の上田直方さんは「窯焚きは難しく、これでいい」と満足できることはありません」と語ります。窯焚きは三日三晩にわたって行われ、音や匂いを感じながら薪をくべていく繊細な作業。名匠と呼ばれる上田さんでも「焼きあがりを出す時は、まるで合格発表のように緊張する」とのこと。上田さんの作る茶器には、何時間でも眺めていられる美しさがありますが、「見て楽しむ芸術品ではなく、使ってこそ価値がある。百年後も生きている物を作りたいですね」とこやかに話してくれました。

人々を迎えてくれる
信楽焼のたぬきたち

信楽焼のもう一つの顔といえば、たぬきの置物です。信楽の街を歩くと、そこかしこで大小さまざまなたぬきたちが出てきてくれます。

たぬきの置物を作る陶仙民芸の濱中香代子さんは「信楽焼のたぬきには、八相縁起と

呼ばれる、8つの縁起がつまっているんです。最近ではお子さんの名前を入れて、誕生祝いに贈る人も多いですよ」と教えてくれました。時代とともに表情や体形も変わり、いろいろなポーズも生まれているそう。

秋に開催される「信楽陶器まつり」では窯元が勢揃いし、たぬきの置物はもちろん、多種多様な信楽焼がずらりと並びます。一つひとつ手に取りながらお気に入りを見つけれらるため、毎年全国各地から多くの人が訪れ、街全体が盛り上がります。

琵琶湖の恵みから生まれた、素朴で力強い信楽焼。緋色の美しい焼き物は、時代を超えて今も人々の生活のなかで息づいています。



たぬきも一体一体、手作業で



愛らしい表情には作り手の愛情がこもっている



全国からファンが集まる「信楽陶器まつり」

一つに数えられ、その歴史は鎌倉時代にまでさかのぼります。戦国時代には、素朴な佇まいが茶の湯の精神に通じると、茶器が重宝されるように。江戸時代後期から作られるようになった火鉢は、昭和初期に至るまで国内シェアの約8割を占め、芸術家・岡本太郎の「太陽の塔」の黒い太陽が信楽焼で作られたことも有名です。

「茶器や食器はもちろん、最近では洗面ボウルや浴槽なども作られています。小さな物から大きな物まで作れるのは、信楽焼ならではのですね」と橋本さんは話してくれました。

信楽焼の大きな魅力は、土中の鉄分が発色して生まれる鮮やかな緋色（スカーレット）です。その色は窯の温度や焚き方によって変化し、黒褐色の焦げと相まって生まれる風合いが見る者を魅了してやみません。

古来窯の6代目である陶芸

台所の相談室

定番のおかずでありながら「味が決まらない」というお悩みが多い鶏の唐揚げ。味付けの方法や衣の特徴など、おいしく仕上げるコツをお聞きしました。

FILE 57

味の決め手は、調味料の分量。
きちんと計量すれば失敗なし。

唐揚げは、味付けをしつかりとして、そのままパクリと食べておいしいことが大切です。

まずは味を決めるために、塩味なら肉の重さの1%の塩、醤油味なら2%の醤油を用意します。醤油はメーカーによって塩気が違うので、まずは試作してください。作ってみて味が薄ければポン酢をかけたり、濃ければお酢やレモン汁をけたり、葉野菜で包んだりするなど工夫してどうぞ。これは失敗ではなく、調味料の味加減を探るために必要な過程です。ぜひ、好みの味加減を見つけてくださいね。

シンプルな料理ほど調味料が重要になるので、はかりで肉の重さを量り、調味料の分量はグラム数で算出することがポイントです。レシピを書く際にも、記した分量で皆さんの口に合うか、お使いの調味料で再現できるのか、いつも試行錯誤しています。

私の場合、スーパーなどで買える

一般的な調味料でレシピを作っているの、たまに調味料を変えたりはつきりと味の変化を感じます。皆さんも時々、調味料を変えてみてはいかがでしょう？

いろいろと書きましたが、根気よく唐揚げ名人を目指してほしいと思います。



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。

今回のお悩み

我が子は、唐揚げが大好物。「買ったものより、ママの唐揚げの方がおいしい!」と言われたいです。(鹿児島県・女性)

息子のお弁当に唐揚げを入れてあげたいので、冷めてもおいしい唐揚げの作り方を教えてください!(新潟県・女性)



飛田さんの
とてま

Answer
Recipe

鶏の醤油唐揚げ

〔材料(2~3人分)〕

鶏もも肉	 1枚(300g)	小麦粉	 大さじ4
醤油	 適量	卵	 1個
にんにく(すりおろし)	... 半かけ	揚げ油	 適量
片栗粉	 大さじ4	パセリ	 適量

〔作り方〕

- 1 鶏肉は余分な脂を切り落とし、キッチンペーパーで水気を拭き取る。重さを量り、300gならその2%にあたる6gの醤油を用意する。
- 2 鶏肉をひと口大に切り、食品用ポリ袋に入れて醤油とにんにくを合わせてよくもみ込む。食品用ポリ袋のなかの空気を抜いて口を閉じ、20分ほどおく。
- 3 ②に卵、片栗粉、小麦粉を加えて混ぜ、とろりとした衣をまとわせる。
- 4 170度の油で揚げる。3~4分を目安に揚げて油の泡が小さくなってきたら油をよく切り、パセリを添えて盛り付ける。

鶏の塩唐揚げ

〔材料(2~3人分)〕

鶏むね肉	 1枚(300g)	揚げ油	 適量
塩(天然塩)	 適量	レモン	 適量
片栗粉	 適量	粉山椒(またはこしょう)	... 適宜

〔作り方〕

- 1 鶏肉は皮をはがして余分な脂を取り、キッチンペーパーで水気を拭き取る。重さを量り、300gならその1%にあたる3gの塩を用意する。
- 2 鶏肉は繊維を断ち切るようにひと口大の斜め切りにし、食品用ポリ袋に入れて塩をまぶしてよくもみ込む。食品用ポリ袋のなかの空気を抜いて口を閉じ、20分ほどおく。
- 3 ②の全体に薄く片栗粉をまぶして、170度の油で揚げる。油の量は、鶏肉がかぶるくらいあれば十分。
- 4 3~4分を目安に揚げて油の泡が小さくなってきたら、油をよく切り、レモンを添えて盛り付け、好みで粉山椒やこしょうをふる。

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



バラの花束

福岡県久留米市 塚本 昭子さん

隣の家の娘さんから、大きな赤いバラの花束をいただきました。このバラは、お隣の奥様が生前に大切に育てておられた花。今は娘さんご夫婦が受け継がれたそうで、「毎年、バラの季節になると母を思い出すんです」と話していました。

いただいたバラを玄関に飾り、ふとカレンダーを見ると、明日は母の日。素敵なおプレゼントをくれた娘さんの心遣いに感謝し、若夫婦に幸あれと祈りました。



優しさと一緒に包まれたとても素敵な花束ですね。

ツバメの子育て

島根県雲南市 福岡 千代子さん

ある夜、渡り廊下にある掛け時計の上で2羽のツバメが落ちそうになりながら眠っていました。どうやらヒナが大きくなり巣が狭くなったので、近くの時計の上で寝ていたようです。普段は暗くなると廊下の電気をつけるのですが、ツバメがゆっくり休めるようなるべく消灯するように。

夜明けから日没まで、休みなく餌を巣へ運んでくる親鳥たち。掛け時計の上で寝ている姿は、疲れた人の姿と重なり、思わず応援したくなります。私も一緒にヒナの旅立ちを見守っているからね！



我が子と思う親鳥の愛情が伝わってきます！

電池の残量

北海道帯広市 伊藤 昭子さん

亡き夫は日頃から、「災害対策には公助、共助、自助といわれるが、自助が肝心」と言って、防災用品を揃えていました。

ある日、電池の残量計で防災ラジオや懐中電灯などの電池残量を点検すると、全てがゼロ。やれやれと思い、10個ほどの電池を入れ替えました。

後日、友人にその話をする「残量計の電池がなくなっていたのでは？」と指摘されました。うかつにも残量計にも電池が必要だとは思わず、賢く備えて過ごさなければと実感した出来事でした。



備えるだけでなく点検もバッチリで備えあれば憂いなし！

【燈々無尽】

苦しさをバネにする

泣きたい時には、泣き

苦しい時には

じっと、こらえること。

そして、今、やれることは

この苦しさをバネにして

自分自身の人間をみがくことです。

あの苦しきのおかげで

人間成長が出来ました

と、いつの日にか

お礼の言える自分になることです。

ダスキン創業者 鈴木清一

春の種まき

山梨県南アルプス市 中村 恵風さん

春分の日、ホームセンターで野菜の種を買いました。パジル、レモンバーム、イタリアンパセリ、ミニトマトの種をその日のうちに土へまくと、10日ほどでそれぞれ芽を出し始めました。

5月にはすっかり大きく成長し、これから訪れる収穫期を期待して待っているところです。

最近、青じその種も土にまいたので、芽吹くの楽しみに、せっせとお世話をしています。



自家栽培のお野菜が並ぶ食卓が今から楽しみです。

思い出の夫婦箸

香川県高松市 多田 系子さん

結婚時、両親から夫婦箸をもらいました。実家はそれほど裕福ではありませんでした。が、可愛い子どものためにと揃えてくれた物です。しかし義母も茶碗と箸を用意してくれていたため、その箸の出番はありませんでした。

年月が経ち、3歳と4歳のひ孫が泊まりに来た時に「おばあちゃんのような箸で食べたい」と言われ、あの夫婦箸を思い出しました。2人に渡すと大喜びで、お泊まりのたびに箱から出して大切に使用してくれています。改めて両親に感謝する日々です。



ひ孫さんたちの笑顔にご両親も喜ばれているでしょうね。

チガヤの思い出

愛知県小牧市 坪井 友絵さん

青空の下、土手でチガヤの白い花穂が風に揺れていました。

若い花穂は「ツバナ」と呼ばれ、幼いころはよく摘んだり食べたりしていました。

ツバナが育って花穂になると、ちょうど蛍が飛び交う季節になります。

当時は夜になると河辺へ行き、竿の穂先に花穂をくくり付け、蛍がとまるのを楽しみに待っていました。

チガヤの花穂を見ると、遠い日の思い出がよみがえり、胸が熱くなります。



今も昔も変わらない自然の姿は心に染みますね。

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34期ジュニアリーダー育成グループ研修生
NPO法人えひめ障害者ヘルパーセンター 社会福祉士
山内(旧姓・藤原)なるみさん(視覚障がい)



私は小学5年生の時に病気で視力を失いました。一時は希望を失ったと感じましたが、中学生のころに障がいのある同年代の友人が明るく夢を語る姿を見て、考えが一変。その後は勉強などで壁にぶつかるたびに、「乗り越える力を身につけたい」と強く思うように。

そして、海外の福祉やインクルーシブ教育に興味を持つようになり、イギリスでの愛の輪研修に参加。慣れない生活に苦労しながらも、日本とは違う環境や考え方にふれ、人々と交流するなかで、「見えない私だからこそできること」が見えてきました。



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

み て も ら お !

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。



帽子をかぶってお出かけ!
愛媛県松山市 水口 まゆ美さん



クジャクサボテンが満開
愛知県江南市 元祐 紀昭さん



鮮やかに咲くシャクナゲ
栃木県那須郡 泉田 セツ子さん



いつもニコニコ楽しそう!
東京都東村山市 武田 紀子さん

あなたのお便りや写真をお寄せください

◎送り先

〒564-0051 大阪府吹田市豊津町1-33
株式会社ダスキンの広報部
「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3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。

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。

ダスキンの ESGs かるた
いっしょに始めよう!

む 無駄にせず
フードバンクの
活用を



解説

余ってしまった食べ物は、捨てずにフードバンク
や子ども食堂などに提供してみて。食品ロス
を削減し、誰かを笑顔にできるかも!

む



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/>



自由に、あなたらしく、塗ってみよう!

第6回 ダスキンのカラーズコンテスト
8月31日まで、塗り絵作品の応募受付中!



株式会社 ダスキンの

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のコンタクトセンターまでご連絡ください。

0120-100100 www.duskin.co.jp

63-3C 2024.5 2963400