

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき 新聞 No. 677

〈道と経済の合一〉

ダスキンは創業以来、経営理念を大切にしています。社員のみならずフランチャイズ加盟店や取引先にも賛同いただいて、ともに事業活動を行っています。

その経営理念とは、お客様はもちろん、ともに働く人々、いつも支えてくれている家族に対して、感謝の気持ちを持つことだと私は理解しています。

また、ダスキンの経営理念の根幹となる考え方は「道と経済の合一」という言葉です。

「道」とは、現在でいう「社会的価値」であり、「喜びのタネまき」のことです。商品・サービスはもちろん、SDGs達成に向けた取り組みや社会貢献活動等で社会

の役に立つことです。

「経済」とは「経済的価値」です。持続的にお客様に喜んでいただくためには、時代に即してデジタル化の推進等の社会環境の変化に対応していく必要があります。

つまり「道と経済の合一」とは、時代が変化しても、持続的に社会からの期待に対して喜びを持って応えることであり、「道」と「経済」は常に両輪でなければいけないと考えています。

ダスキンは昨年創業60周年を迎えました。これからも「道と経済の合一」を目指して経営理念を胸に、お客様へ感謝の気持ちをお届けしていきたいと考えています。

株式会社ダスキン社長

大久保裕行

※イラストはイメージです

山口県 千畳敷

標高333mの高台に広がる大草原。爽やかな海風を感じながら、日本海に浮かぶ島々が望めます。

天然の造形が
想像力をかきたてる

岩国石人形

いわくに いしにんぎょう



岩国石人形の大名行列。
駅のコナコースで展示されたことも

江戸時代から愛される
錦帯橋の土産物

美しい山々に囲まれ、山口県最大の河川である錦川が流れる山口県岩国市。錦川に架かる世界的にも珍しい五連の木造アーチ橋が、この街のシンボルである「錦帯橋」です。

錦帯橋は江戸時代前期に造られ、江戸時代後期頃からその美しさを見に多くの観光客が押し寄せました。そして、彼らへのお土産品として生まれたのが「岩国石人形」です。当時の旧岩国藩主も他家への贈答品として贈ったと伝えられており、江戸時代から現代に至るまで、漢詩や和歌、音楽や小説など数多くの作品にも登場しています。

小石と砂が組み合わさってできている岩国石人形です



父親の跡を継いで石人形職人となり、文化の継承を担う横田太陽さん

に見えるため、石人形と呼ばれるようになりました。

「石人形の形は、川の流れや川底の様子などで大きく変わります。錦帯橋の周辺では特に形の良いものが採れるため、石人形文化が発展したのだと思いますね。小指の先程度の大きさですが、一つひとつに個性があつて、人によって見え方も違うので面白いですよ」と教えてくれたのは、岩国石人形の作り手である横田太陽さん。

横田さんは毎年5〜6月頃になると川に入って石人形を採集し、多い時には一日に二千個以上採ることもあるそう。丁寧に石から指で剥がし、採取した後は1〜2年かけてしっかりと乾燥させます。「乾燥させると白っぽくなるのですが、ニスを塗ることですらで水の中にあるような自然な輝きが出るんです」とのこと。そして大きさ、形ごとに数千個の石人形を分別するという気の遠くなるような作業を経て、仏像や七福神などに見立てた縁起物に仕上げていきます。



石に張り付いた状態で、取捨選択しながら採取する



大きさ、形ごとに数千の石を分別する緻密な作業

岩国の歴史と文化を
伝える語り部として

夏休みの時期になると、川に入って自分たちの手で石人形を採取する子どもたちもいます。岩国石人形は夏休みの自由研究として選ばれることもあり、地元の文化を学ぶ一助となっているのです。

「最近では映画の背景セットの一部として採用されたり、アート作品に使いたいと作家さんからご連絡をいただいたりすることもあります」と横田さんが語るように、今もさまざまな分野から声がかかるのだとか。横田さんの工房がある岩国石人形資料館では、昔の岩国石人形や古い文献などの貴重な資料を展示しており、岩国の歴史の語り部としての役割も果たしています。

自然の造形をそのまま生かした、世にも珍しい岩国石人形。眺めているうちに動き出しそうに見えてくる不思議な石人形は、見る者の想像力をかきたて、人と自然をつなぐ縁起物として今日も愛され続けています。



長さ約193メートルにも及ぶ、名勝・錦帯橋

台所の相談室

あまり火を使わずに料理をしたい季節。
ひんやり冷たいデザートは
食後に食べると口のながさっぱりし、
夏バテした体にもうれしい一品です。

FILE 60

色鮮やかで涼しげなゼリーは、
大人のおやつにも好評です。



今回の悩み

お菓子づくりに挑戦したいのですが
焼き菓子やケーキは本格的過ぎて
ちゅうちょしてしまいます。
季節のフルーツを使って、
パパッと簡単に作れる
レシピがあれば知りたいです！
(神奈川県・女性)

夏に娘の友だちが家に来ると、
おやつはかき氷でした。子どもた
ちが氷をかき、その上に常備して
いた果物と砂糖を合わせて煮た
シロップ煮をとろり。やわらかい果
肉をのせたかき氷は好評でした。

そして今回のレシピも、夏によ
く作るおやつです。果物をゼラチ
ンで固めたゼリーは、鮮やかな色
合いと透き通った見た目が涼し
げで、大人にもおすすすめ。火を長
時間使わないので、作り手にもう
れしいおやつです。

果物は桃やスイカ、ブドウなど
旬の物でもいいですし、通年手に
入るグレープフルーツやオレンジ
なら価格も安定しています。

私が幼いころ、グレープフルーツ
といえば横半分に切つてグラニュー
糖をかけてスプーンで食べるのが
定番でした。しかしある日、友だ
ちのおうちにお呼ばれた時に、
その子のお母さんがグレープ

フルーツやパイナップル、チェリー
などが入った大きなリング型のゼ
リーを作ってくれたのです。
色とりどりの果物が華やかで
ずっと忘れられず、自分の台所を
持つようになってから今回のレシ
ピを作るようになりました。

食卓に出すたびに、少女時代
を思い出すレシピなんです。



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。

Answer
Recipe



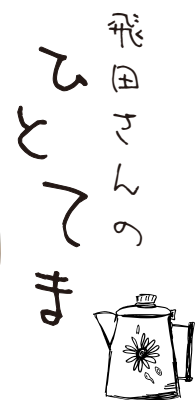
グレープ フルーツの ゼリー

【作り方】

- 1 グレープフルーツは皮(白いわたの部分も含む)をむき、薄皮と薄皮の間にある果肉をひと房ずつ切り出す。
 - 2 薄皮に残った果肉を搾り、2カップくらい果汁を取る。
 - 3 板ゼラチンは1カップくらいの水に入れてふやかす。
 - 4 ②とグラニュー糖を鍋に入れて弱火にかけ、グラニュー糖がとけたら①を入れる。沸騰直前に水気を切ったゼラチンを加え、火を止めてとかす。
 - 5 氷水に鍋底を当ててあら熱を取り、あれば酒を加える。
 - 6 容器に流し入れて、冷蔵庫で3時間ほど冷やして固める。
- ※グレープフルーツの味を確認しながら、グラニュー糖の分量を加減してください。
万が一固まりが悪い場合は、鍋に戻して温め直し、ゼラチンを追加します。

【材料(約1000mlの容器1個分)】

グレープフルーツ(ホホワイトとルビー)…… 合計5個
板ゼラチン …………… 7.5～9g
グラニュー糖 …………… 80～100g
香りのある酒(ライチリキュールなど)… あれば少々



飛田さんの
台所



グレープフルーツの果肉は、
包丁で切り出すのがおすすすめ
です。手でむいてもいいですが、
包丁を使うと角が立って仕上が
りが美しく、ひんやり感が一層
増すように感じます。
切り出す作業は、ボウルやバッ
トの上で行いましょう。そうする
ことで、果肉から滴り落ちる果
汁を1滴も余さずに使い切る
ことができます。

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



手作り味噌

熊本県球磨郡 岩見登代美さん

友人から「96歳の母の食欲がなく、体が弱ってきたみたい」と、相談されました。ちょうどその日、作ったばかりの味噌がなかったので「もし良かったらどうぞ」とおすわけすることに。すると3日後に「母がおいしいと言って食べてくれたよ!」と連絡があり、お母様も昔、味噌を手作りしていたことを楽しそうに話してくれたそうです。

懐かしい味に再会し、当時の思い出がよみがえったのでしょうか。元気が戻られて良かったです。



食は元気の源。
心まで満たされる
味だったのでしょうか!

ゴーヤの栽培

福島県西白河郡 都筑静枝さん

定年退職を機に、夫が野菜づくりを始めました。ゴーヤの栽培に挑戦したのですが、1年目は発育があまり良くなく、収穫できたのは小さなゴーヤが2〜3本だけ。

2年目も「今年こそは!」と意気込んだものの、種をまいて2週間以上経っても発芽せず、諦めて苗を買うことに。ところが数日後、種から1本だけ発芽しているのを発見したのです!

今は毎日その芽を眺めて、ツルが伸びるのを楽しみに待っています。



情熱が実を結んだ
収穫が今から
楽しみです!

わんちゃんとの生活

静岡県駿東郡 戸塚辰男さん

昔、お医者さんから朝夕の散歩を勧められたのをきっかけに、犬を飼うようになりました。初めて飼ったのは柴犬のリーちゃんで、18年間、毎日散歩に付き添ってくれました。亡くなった時には悲しくて「もう飼うまい!」と思いましたが、6年後に家族の勧めで柴犬のイラちゃんを迎えることに。現在13歳ですが、元気に愛嬌を振りまいています。

わんちゃんと一緒に雨の日も風の日も散歩しているおかげで、古希を迎えても元気に過ごすことができます。



イラちゃんも毎日のお散歩がうれしくて
たまらないはず!

【燈々無尽】

とうとう むじん

水のごとくに

その気になったららくになった。

損をするかくごが出来たら

らくになった。

自分が悪い

おわびをしよう

と、いう気になったら

らくになった。

水は、たえず、澄もうとしている。

静かに落ち着くことだ。

りきむな ゆるむな こだわるな

生かさるるまま 水のごとくに

ダスキン創業者 鈴木清一

3人きょうだい

鹿児島県薩摩川内市 諏訪免陽子さん

我が家は転勤族で、引っ越しのたびに3人の子どもたちには大変な思いをさせてきました。新しい環境になじめず、「前の学校に戻りたい」と泣く姿に胸が痛んだことも。だからこそか、きょうだい仲は良く、成長した今もお互い安心できる存在となっているようです。

先日、久々に大学生の長女が帰省した時には次女も長男も大喜びで、3人で楽しそうにおしゃべりしていました。

これからも、3人で支え合いながら、自分たちらしい人生を歩んでほしいです。



健やかに成長されたのは
ご家族の愛情あつてこそ
だと思います!

古い写真

東京都八王子市 堀田春代さん

義母が亡くなり部屋の整理をしていると、夫の幼少期の写真が出てきました。

せつかなので、夫と私の若いころの写真や、両親、祖父母などの写真を額に入れて廊下に飾ることに。すると、小学生の孫が夫の学生時代の写真を見て「これおじいちゃん? イケメンだね!」どうして顔が変わっちゃったの?と聞いてきました。改めて写真と今の姿を見比べてみると、確かに別人です。

廊下を歩くたびに、孫の言葉を思い出してはクスツとしています。



ご家族の歩みと
素敵な笑顔が並ぶ
写真展のよう!

母の愛情料理

神奈川県大和市 湯田嘉美さん

母の手料理のなかで、特に好きなものが三つあります。

一つ目はおから煮、二つ目は切り干し大根の煮付け、三つ目はひじき煮です。

味付けは薄味で、とにかく具たくさん。おから煮であれば、さがきごぼう、油揚げ、ネギ、人参、椎茸などが入っています。

お店にも出せそうなくらい本当においしくて、私にはまねすることができない我が家の自慢の味です。

お母さん、いつもおいしい料理を作ってくれてありがとう。



具材と一緒に
愛情もたっぷり
とてもおいしい!

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 研修生募集開始!

ダスキン愛の輪基金では、障がいのある人も、ない人も、ともに生きる社会を目指して、人材育成事業を1981年から実施しています。障がい者自らが海外で学び、帰国後は学んだことを生かして国連の機関で働いたり、パラリンピックのメダリストになったりと、さまざまな分野で活躍されています。

今年も研修生の募集を開始しました。「我こそは!」と思う方はぜひご応募ください。詳細はダスキン愛の輪基金のホームページにてご確認くださいませ。未来を変えていく挑戦をお待ちしております。



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。



初めてのダムに大興奮
栃木県小山市 坪野谷のぞみさん



冷たくておいしいね!
青森県三沢市 松野 智佳子さん



心地よい浜風にウトウト
滋賀県守山市 石垣 千明さん



元気に咲くヒマワリたち
三重県四日市市 伊藤 恵子さん

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6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。

ダスキンと **SDGs** かるた
いっしょに始めよう!

は 働きがい
仕事以外にも
バランスよく



解説

仕事とプライベートは両方大切。
私生活が充実すると、仕事のやる
気もアップするはず!

は



こちらをご覧ください!

[https://www.duskin.co.jp/
yorotane-hiroba/](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掲載後のお礼品発送、今後の紙面制作に、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。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

63-6C 2024.8 2938800