

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕なぎ 新聞

No.
679

〈座右の銘〉

仕事や生活でいろいろと悩み、考えるなかで、時に座右の銘を思い出して心を新たにすることがあります。

私の座右の銘は二つあります。一つめは「ステイゴールド」。米国の有名な曲のタイトルでも知られている通り、「輝き続けよう」という意味です。子どもの頃は「将来はこんな人になりたい」といった夢を持っていますが、大人になるといつの間にか忘れてしまいます。だからこそ、年齢を重ねた今、夢について想いを巡らせてみる。そんな時間を大切にしています。

二つめは「道ぶしん」です。ダスキン創業者・鈴木清一が残したメモには「通さぬは通すがための道ぶしん」という言葉があります。

「道ぶしん」とは、道路工事のこと。人生ではさまざまな壁に直面しますが、それは道路工事による通行止めと同じで、将来自分が通るための道が整備されているのだと考える。この考えは、いつも私を勇気付けてくれます。

しかし、いつまでも立ち止まっているわけにはいきませんし、いずれまた別の場所で通行止めは起こります。

ですから、目的地は本当にこれでいいのか、辿るべき道筋は正しいのか、と考えることも大切です。そして、自分も一緒に道を作りながら、目的地に辿り着くことができればと思います。

※イラストはイメージです



山形県

月山の紅葉

9月中旬〜10月下旬にかけて紅葉する東北の名峰。ミネカエデやナナカマド、草紅葉が山を彩ります。

※気象状況により、見頃が前後する場合があります

株式会社ダスキン社長

大久保裕行



山形
YAMAGATA
TANEMAKI No.679 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

山形県飯豊町

山形県の南部に位置する飯豊町。飯豊連峰がそびえ、町の約8割が山林。県内でも有数の豪雪地帯であることから、農閑期の内職として菅笠づくりが発展してきました。



山形の夏を彩る
鮮やかな笠

花笠

はながさ



写真は女花笠。他にも、大きさや花の色が異なる男花笠や笠回し花笠などがある

農家の必需品から 生まれた夏の風物詩

「花の山形、紅葉の天童…」の歌声が夏の山形に響き渡り、約1万人の踊り手が参加する「山形花笠まつり」。その起源は大正の頃、山形県の「尾花沢の徳良湖」の築堤工事の際に、「土搗き唄」を歌ってお互いを鼓舞しながら、息を合わせて作業を行ったことだと言われています。その際に、歌に合わせて菅笠をくると回す即興の踊りが、現在、山形花笠まつりで披露される「花笠踊り」の原型なのだそう。その踊りで使われる笠が山形県飯豊町で作られている「花笠」です。

花笠は、農作業の際に日よけや雨よけに使われていた菅笠を、祭り用に華やかに装



ベテラン笠職人の高橋みどりさんでも作れる数は一日二つだとか

作ることも増えたのだとか。

花笠の材料となる菅の刈り取りは、昔から夏の土用の7月20日ごろから始まります。天日干しをしっかりとした後、冬が近くなってくると、木と竹を使つて骨組みづくりを開始。次に菅を横向きに巻き付けた後、円錐型になるように、下部から縦向きに菅を付けていきます。頂点に向かうにつれて菅の密度が高くなるため、間引きが重要。自然に見えるよう、間引きできるかが職人の腕の見せ所なのだそう。そして最後は「縫い」。薄い菅に一本一本、針を通しながら木綿糸を縫い付けていきます。「この縫う工程が特徴的なことから、この地区では笠を『編む』ではなく『縫う』と言います」と高橋さんは教えてくれました。

山形県内を彩る 踊りと花笠

毎年8月5日から3日間行われる山形花笠まつりでは、色鮮やかな衣装に身を包んだ



東北四大祭りの一つ「山形花笠まつり」

老若男女の踊り手たちが、花笠音頭に合わせて、花笠を振る姿を見ることが出来ます。県内外、海外から約100万人以上も訪れるのだとか。祭りでは、女踊りと呼ばれる正調花笠踊り・薫風最上川、男踊りと呼ばれる正調花笠踊り・蔵王暁光、笠回し系花笠踊り、創作花笠踊りなどの踊りが披露され、美しい花笠が通りを彩る様は、まるで紅花の花畑のよう。また、おばなざわ花笠まつりをはじめ、各地域の盆踊りでも花笠を使った踊りが披露されるなど、花笠は地元の人にとって夏の風物詩として愛されています。県内では、花笠を作る体験会が開催されるなど、自分で作った花笠で踊れると観光客にも人気です。

古くから日用品として愛されてきた菅笠から生まれた花笠。農作業用からお祭りの必需品として姿を変えながらも、舞う花と、鈴が響く音色が、山形の夏を鮮やかに彩っています。



菅と菅をつなぎ、まるで一本のように巻き付ける



薄い菅を等間隔で正確に縫う姿は、まさに職人技

飾したものの。山形の特産品・紅花を模した造花を飾り、さらに踊った際に音が鳴るように鈴が付けられています。「花笠の元となる菅笠は雪が深く積もる農閑期の内職としてどの家庭でも作られていました。祖父や父が骨組みを作り、祖母や母が菅を縫っていました」と答えてくれたのは菅笠職人の高橋力夫さん。高齢化による生産者の減少と、祭りによる需要の増加により、現在では農閑期だけでなく、一年を通して

台所の相談室

「魚は下ごしらえが面倒だし、いつも同じような献立になってしまおう…」
今回は、そんな魚料理が上手になるポイントも一緒に教えていただきます。

FILE 62

切り身の下ごしらえを覚えると、魚料理が一層好きになりますよ。

魚は、肉よりも火の通りが早い時短食材。下ごしらえは、どの切り身も共通なので日々の献立にぜひ取り入れていただきたいです。

魚を買ってきたら、冷蔵庫に入れる前にさっと洗うか、表面の水気をキッチンペーパーで拭き取ります。次に、塩を両面に軽く振り、冷蔵庫で10分ほどおくと魚から水気が出るので再度拭きます。これで、臭みや余分な水気が抜け、味が入りやすくなります。

今回は、さばを味噌に漬け込んで味噌焼きに。光り輝くさばの皮がごちそうになるようこんがりと焼きます。鯛や鮭、メカジキなど好みの魚でもぜひお試しください。

味付けは、お子様にも安心なアルコール分がない麴で作った甘酒を使うことで、甘味加わりふっくらとした仕上がりに。甘酒は、みりんや砂糖でも代用できますよ。味噌漬は少し多めに作っ



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『副菜』（主婦と生活社）をはじめ、著書多数。

て、冷凍してもいいですね。冬は焼く前に常温で置き、夏は事前に冷蔵庫に移し、半解凍くらいでグリルへ。または、冷凍のまま野菜と一緒に蒸し焼きにすれば、ふっくらとした身に仕上がります。魚は焼き過ぎないように短時間で焼き、余熱で火を通す感覚で。もし火の通りが甘ければ、もう一度焼き直せばいいのです。



Answer Recipe

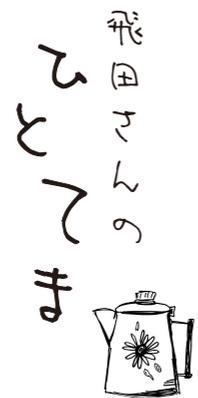
さばの味噌焼き

【作り方】

- 1 さばは水気をキッチンペーパーで拭き取り、塩を軽く両面に振ってなじませ10分ほど冷蔵庫に入れておく。
- 2 味噌と甘酒を混ぜる。
- 3 ①のさばの表面をもう一度キッチンペーパーで拭く。皮目に切れ目を入れる。
- 4 ラップを30cm四方に広げ、中央に②の大さじ1を塗り、その上に③を1枚のせる。さらにその上に②の大さじ1を塗り、空気が入らないようラップでぴったり包む。もう1枚の切り身も同様に、味を付けてラップで包む。
- 5 ひと晩冷蔵庫において味を含ませる。
- 6 味噌を丁寧拭いて、魚焼きグリルでこんがり焼く。好みでししとう、大根おろし、すだちを添える。

【材料(2人分)】

- さば(切り身) …………… 2枚
- 塩 …………… 適量
- 味噌 …………… 大さじ2
- 甘酒(麴で作ったストレートのもの) …… 大さじ2
- ししとう(焼いたもの) …………… 適宜
- 大根おろし …………… 適宜
- すだち …………… 適宜



味噌漬は、たっぷりの味噌床に漬け込む方法もありますが、今回はラップを使います。

この方法なら味噌を丁寧に塗らなくても、ラップで包むことで味噌と切り身が密着し、全体に味が回ります。そして味噌も少量で済みます。日々の家庭料理では、なるべく調味料は少なく、時短しながらおいしい一品がほしいように思います。

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



地元の家

香川県三豊市 山下喜代子さん

私の住む香川県三豊市には、父母ヶ浜という遠浅の海水浴場があります。子どもの頃は塩を採るための塩田があり、塩田の廃止後はあさりを採ったり、家族と海水浴をしたりしました。近年は、撮影スポットとして特に若い方に人気です。干潮時に一定の条件が揃うと、水面を境にして上下対称になる写真が撮れるということで、日本のウユニ塩湖とも呼ばれています。今も昔も変わらず、私たちを楽しませてくれる父母ヶ浜に感謝です。



美しい海が身近にあるなんて素敵！

孫の俳句

福井県福井市 白川喜子さん

秋のある日、小学一年生の孫が授業で俳句を作りました。「ランドセル かたがころんだ 秋の空」この俳句を鑑賞した時、小学生になっただけの孫が大きなランドセルと水筒を持って、わき目もふらずに歩く初々しい姿を思い出しました。作った俳句は審査を経て、なんと佳作を受賞。著名な俳人の方からも評価していただき、さらに大きな賞状までもらって孫は大喜びでした。かつて私も俳句していたので、まるで自分のことのようにうれしかったです。



一生懸命通学する姿が目につかぶ、秀逸な一句！

心の小さな穴

栃木県栃木市 大島成江さん

私は、主人と90代の義母との3人暮らしです。幸せな家庭ですが、私の心には小さな穴が空いていました。思い切って一人旅にも出ましたが、その穴は埋まりません。旅から戻った翌朝のこと、義母から「背中が痛い」と相談されました。どうやら私が旅行で不在中に庭で転んでしまい、そのことを誰にも言えず私の帰りを待っていたそうです。すぐさま病院へ連れて行き、大事には至りませんでした。帰り道、頼ってもらえたことがうれしくて私の目には涙があふれ、心の穴も消えていました。



お義母様にとって心強い存在なのではないでしょうか。家族の強い絆を感じます。

【燈々無尽】

不徳をつんでいないか

人間とは自分勝手なものだ。
良いところだけはとって
自分の気に入くわぬことは
みんながさんせいしても
やろうとはしない。
いや、やらないだけでなく
みんなのやっていることまで
ケチをつける。
私はそんな自分本位の
人間になりたくない。

ダスキン創業者 鈴木清一

優しさにホロリ

大阪府摂津市 矢田キヨさん

ある朝、突然ひざが痛くなりました。外は雨が降っていてどうやって病院へ行こうかと困っていたところ、親しくしているご夫婦が気にかけてくださり、車で病院まで送ってくれました。病院に着いたらお二人にはお帰りいただくつもりでしたが、奥様が「付き添いますよ」と言って受付から診察室、レントゲン室まで車椅子を押してくれたのです。その間ご主人も待っていてくださり、まるで本物の家族のようでした。お二人の優しさに感謝しています。



痛みまで癒やしてくれそうな温かい心遣いですね！

山を眺める

福島県西白河郡 岩淵琢身さん

日本人の多くは、富士山をはじめとする「山」を眺めることが好きだと思います。私は富士山のような特別な山に限らず、低い山から高い山まで、山を眺めるのが大好きです。これまでに富士山はもちろん、鹿児島県の屋久島や北海道の利尻島などの山に登ったことはありますが、登山道を歩いている時には山の姿形を楽しむことはできません。また、山頂はどこも岩だらけで似たり寄ったりでした。登山もいいですが、眺めるのも楽しいです。



これからの季節、紅葉に染まる山を眺めるのが楽しみです！

庭のハゼノキ

神奈川県横浜市 菊地美代子さん

庭にハゼノキが一本ひよろつと生えていて、何とも目障りでした。ハゼノキはウルシ科で、秋には鮮やかに紅葉します。江戸時代には果実から口ウを取り、ロウソクを作っていたそうです。ウルシ科であるため、皮膚に触れるとかぶれるので注意が必要なのですが、そのことをすっかり忘れて素手で始末。すると、腕と首筋がかぶれてしまい、夜も眠れず病院へ行く羽目に。これも良い経験と思いつつ、とんだ災難に一人ではよげかえってしまいました。



大変でしたね。一日も早く良くなりませう。に。

愛の輪通信

逆境のなかでも前向きな行動が実を結びました



2020年に研修生として渡米する予定でしたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で無期限の延期となり、全く見通しがつかず不安な毎日を送っていました。しかし、その期間中にオンライン英会話を始め、1年間で約1000時間を英語力の向上に費やし、結果、渡米後の英語のコミュニケーションに困ることはなく、研修を受けることができました。この経験から、どんなに大変な時でもいかに時間を過ごすのかがとても大切だと学ぶことができました。



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



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。



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。



お揃いで可愛いね!
長野県東御市 依田 恵子さん



秋色に染まる公園へ
広島県広島市 中江 裕子さん



外を眺める仲良しコンビ
大阪府枚方市 中村 直子さん



のびのびストレッチ!
秋田県横手市 栗林 弥生さん

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、2024年7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。



解説
教えることで、学べることもあるはず。
みんなで一緒に勉強できたなら素敵ですね。



こちらもご覧ください!
<https://www.duskin.co.jp/yorotane-hiroba/>



ダスキンと ESG エス ティー ジー ズ
いっしょに始めよう! SDGs かるた

ま 学びあい
教えあえたら
うれしいね

ま

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。