

A scenic view of a large waterfall cascading down a rocky cliff, surrounded by dense forest with vibrant autumn foliage in shades of green, yellow, and orange. Two people are standing on a wooden walkway in the foreground, looking at the waterfall.

〈高校時代の友人たち〉

当時は毎日バレーボールの練習を繰り返していましたが、顧問の作った練習メニューをするだけで、自分たちで話し合ってメニューを組み立てたり、試合のイメージトレーニングをしたりすることはありませんでした。今振り返ると、もう少し自分たちで考え、工夫をすれば良かったと悔やむ気持ちもち

しかし、同じ目標に向かつて、ひたすらボールを追いかけていた日々は、私にとってかけがえのない青春でした。勝った時の喜びや、負けた悔しさを分かち合ってきたからこそ、現在まで長い間にわたって友人関係を続けられているのだらうと思います。

社会に出ると学生時代のような友人を得ることは難しくなりますし、仕事や生活に追われて友人と過ごす時間も少なくなりがちです。だからこそ、高校時代の仲間たちと集まる時間は、人生のなかでも大切なひとつであるひと時だと感じます。

大久保裕行

龍双ヶ滝

落差約60m、県内で唯一「日本の滝100選」に選定されており、秋には美しい紅葉が観賞できます。
※例年、紅葉の見頃は10月下旬～11月上旬頃です。11月下旬～3月頃は冬季通行止めとなります。

福井県

職人の遊び心が
人々の心を魅了する

えちぜん たけにんぎょう



髪の毛には約5,000～7,000本に割かれた竹が使用されるのだとか

削る、割く、曲げる…
一体に技術の粋を集結

「関西の奥座敷」と呼ばれ、多くの浴客から愛されるあわら温泉がある福井県あわら市。古くから良質な竹に恵まれたこの地では、竹細工の文化が育まれてきました。そのなかでも珍しいのが「越前竹人形」と呼ばれる職人たちの技術の粋を集めて作られた人形です。

越前竹人形は、昭和38年に発表された小説家水上勉氏の「越前竹人形」という物語がきっかけとなり全国的に知られるようになりました。福井県の竹細工師を題材にした物語で、映画や舞台にもなりました。元々越前竹人形は、昭和20年代に竹細工を作る工程で残った廃材を使い、人形を作ったことから始まったといわれ



竹人形を作って40年のベテラン職人の山田信雄さん

仕事。ただベテランになると竹を持っただけで、はまるかどうかを感覚で分かるようになりますね」と師田さんは語ってくれました。また、竹は繊維に沿って削ると割れやすく、逆らうと非常に硬いため、繊維を見極めながら削る様はまさに職人技。きわめて細い髪の毛を作るのも繊維に沿って割るために可能なことだと言います。越前竹人形の題材は、伝統的なものは能や歌舞伎が多く、起伏の少ない表情でしたが、時代とともに表情が豊かになり、現代風の着物を着た女性から動物、干支までさまざまなものが作られるようになったと言います。

街中に根付き、
受け継がれる竹文化

職人たちにより受け継がれてきた越前竹人形に使われる技術を体験できるのが、あわら市にある金津創作の森。竹人形職人の山田信雄さんの指導の下、トンボやカブトムシな



小刀は引く時に力を入れて削る



自然のぬくもりを感じる竹の昆虫は、子どもたちにも人気



部位に合わせた自作のヤスリ

ています。その後、小説を機に人気を博し、「当時は、未完成でもいいから欲しいと言われるほどだった」と越前竹人形協同組合の理事長・師田龍一郎さんは教えてくれました。

越前竹人形の魅力は、体から衣装、髪の毛に至るまで全て竹で作られていること。竹を何層も重ねて柄を彫って着物を表現したり、ミリ単位に割いて髪の毛を作ったり、曲げて美しい曲線美を出したりするなど、削る、彫る、割く、曲げるなど、さまざまな技術が一つの人形に施されています。

技術も然る事ながら、制作工程で重要になるのが素材選定。「竹は節ごとに太さが違い正円ではなく楕円で、一つとして同じ形はありません。例えば竹を重ねる衣装部分は、ぴったりとはまる竹を探すのも大

台所の相談室

家で作ると、固くなりがちな豚の角煮。
やわらかくしつとりと仕上げるには、
小さなひとてまの積み重ねが
大切になるようです。

FILE 63

圧力鍋は使わなくても大丈夫。
時間を掛けることでやわらかく。

我が家の角煮も、長年にわたる
試行錯誤を経て完成しました。

まず豚肉は、切らずに塊のまま
時間を掛けて下ゆでします。その
際、たっぷりの酒と酢を使うこと
で日持ちが良くなりやわらかに。
砂糖や醤油を加えずに下ゆです
ることで肉の縮みがなくなり、さ
らにひと晩掛けて冷ますことで
「やわらか肉」に近付きます。この
時、余分な脂を取り除くことで、
後々の味なじみも良くなります。

圧力鍋なら短時間で作れるよ
うですが、ふたがしっかりと閉まる
厚手の鍋があれば少々時間は掛
かりますが全く問題ありません。

また、豚肉選びも重要なポイン
ト。高価な肉が良いというわけ
ではなく、種類を変えてみることで
「カチカチの角煮」から抜け出せ
るかもしれません。部位は、三枚
肉や肩ロースなど好みでどうぞ。
角煮は日持ちしますので、

2〜3本まとめて煮て常備菜

に。そのままはもちろん、薄切りに
してサンドイッチやサラダの具に
したり、煮崩れた物を細かく切っ
てチャーハンや焼きそばの具にし
ても。煮汁と一緒に保存すれば、
しつとりとした状態を保てます。

もしカチカチになった場合は、
薄切りにしましょう。失敗と思わ
ず、何度もトライしてほしいです。



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。
新刊の『副菜』（主婦と生活社）
をはじめ、著書多数。

豚の角煮



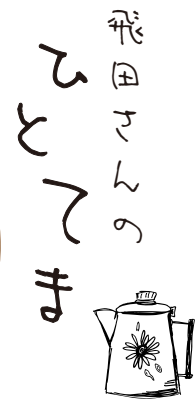
Answer Recipe

〔材料（3〜4人分）〕

豚バラまたは肩ロース塊肉 … 1kg
しょうが …… ふたかけ
にんにく …… ふたかけ
酒 …… 1カップ
酢 …… 大さじ2
① 砂糖 …… 大さじ3
① 醤油 …… 大さじ4
ゆで卵 …… 適宜
和がらし …… 適宜
青菜 …… 適宜

〔作り方〕

1 厚手の鍋に豚肉の脂身を下にして並べて、中火にかける。
2 豚肉に焼き色が付いたら、脂をキッチンペーパーで拭き取る。焼き付けるのは脂身の面だけでOK。
3 鍋に皮ごと厚めにスライスしたしょうが、潰したにんにく、酒、酢を合わせて、かぶるくらいの水を加える。紙ふたをして、さらに鍋のふたをして1時間ほど弱めの中火で煮た後、鍋ごとひと晩冷ます。
4 白く固まった脂を取り除き、豚肉を取り出して4〜5cm角に切る。
5 豚肉を鍋に戻してふたをして火にかけ、沸騰したらふたを取り①を合わせて中火で10〜15分煮詰めて味を含ませる。途中で、殻をむいたゆで卵も合わせて煮る。
6 ゆで卵は半分に切り、豚肉と一緒に器に盛り付け、好みで和がらしやゆでた青菜を添える。
※撮影時のゆで卵は沸かした湯に卵をそっと入れて7分ゆで、冷水で冷ましてから殻をむきました。



下ゆでした豚肉を冷ますと、
鍋の表面に白い脂の塊が現れ
ますが、これはラードです。丁寧
に取り除いて冷蔵保存すれば、
チャーハンや焼きそばなどの炒
め油に活用できます。市販品で
はないため早めに使用し、使い
切れない分は紙に包んで処分し
てください。気温が高い日は、鍋
を冷ましてから冷蔵庫でひと晩
おくと取り除きやすいですよ。

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。





芋掘りと焼き芋大会

兵庫県伊丹市 大鹿新次さん

私は子ども会のお世話をしていて、11月には芋掘り大会を開催しています。その大会では、品評会といって子どもたちが掘った芋の重さを競う企画があり、昨年の一位は小学2年生の子が掘り出した880グラムの芋でした。保護者の方には、事前に一位の重さを予想してもらうのですが、ズバリ言い当てた方はおらず870グラムが一番近い数字でした。数日後には、掘った芋を使って焼き芋大会を開催。稲わらで焼いて、みんなおいしく締めくくることができました。



日頃なかなかできない体験に、皆さん大満足でしょうね。

箱根旅行

東京都荒川区 橋本美江子さん

私たち夫婦と娘と孫2人の合計5人で、箱根を旅行した時のこと。列車を乗り換える時に、うっかり出口を間違えてしまいました。次に乗る列車は、15分後には発車予定だったので大慌て。すると、イケメンの駅員さんがあたふたしている私たちに気付いてくださり、ギリギリで乗り換えることができました。発車後、車窓からホームにいる駅員さんに大きく手を振ると、ニコッと笑って手を振り返してくれました。感謝の気持ちでいっぱいです。



優しい駅員さん！人との出会いも旅の醍醐味ですね。

渋柿と温泉

鹿児島県鹿児島市 中村美保さん

実家の近くに、「神の湯」と呼ばれている温泉があります。源泉掛け流しで湯温は熱め、入ればお肌がツルツルになり体も癒やされると評判の温泉です。そしてその温泉には、なんと渋柿も入ります。渋柿専用の浴槽があり、そこに渋柿をしばらくつけておくと、渋さが抜けて驚くほど甘くておいしい柿になるのです。温泉で渋抜きをしようと思いついた方は、すごいなあと感じします。鹿児島・紫尾温泉の秋の風物詩となっております。大切にしたい光景です。



先人たちの知恵が詰まった郷土の名物ですね！

父との登山

岐阜県羽島市 二村栄子さん

毎秋、父と岐阜県と滋賀県にまたがる伊吹山の紅葉を見に行きます。伊吹山は標高1377メートルあり、山頂付近までは車で向かい、駐車場から登山道を45分ほど歩くと山頂です。昨年父は83歳になり「もう頂上までは無理かな」と言っていました。が、ゆっくり歩いて無事に登り切ることができました！



親子の恒例行事が山での紅葉狩りだなんて素敵ですね！

故郷の景色と味

茨城県つくば市 高橋初美さん

私の故郷である宮城県の県境にまたがる栗駒山は、紅葉が素晴らしい山です。また、「はつ」と呼ばれるたっぶりの野菜が入ったすいとんのような郷土料理も自慢です。冬になるとよく母がはつを作ってくれ、そのおいしさは大人になった今でも忘れられません。



故郷への愛着と誇りが伝わってきます。

黒猫を保護

秋田県横手市 斉藤美紀子さん

ある朝、道路脇の側溝に落ちて鳴いていた黒い子猫を保護しました。家に連れて帰り、すぐに体を洗ってミルクをあげ、午後には動物病院で健康診断を受診。その結果、生後約1カ月半のオス猫であることが分かりました。数日後には、運良く飼い主さんも見つかり、引き取りまでの間は我が家で預かることに。家で飼っている2匹の愛猫も子猫に興味津々で、一番可愛い時期を一緒に過ごすことができて良かったです。新しい場所でも可愛がってもらってね。



優しい方に救われて、新しい家族も見つかり、幸せな猫ちゃんですね！

【燈々無尽】

とうとう むじん

役割

お芝居には、それぞれの役がある。社長になる役、マダムの役あるいはまた苦しみもがく不幸な人を演ずる名優もある。さて、人生もまたお芝居だとみればあなたに割り当てられた役は何でしょう。たとえ、かなしい、つらい立場でもかけ替えのない役だとして立派に生きぬいてゆく事だ。

ダスキン創業者 鈴木清一

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40期個人研修生
笠柳大輔さん(肢体不自由)

多様性と力強さを感じる国
アメリカで学んできました



「コロナ禍で延期となっていた海外研修でしたが、2023年5月に渡米が実現しました。アメリカでの生活は目に映るものが新鮮で、世界中から人々が集まり、多様性と力強さを毎日肌で感じていました。

自身の目標として、アメリカの障がい者団体が活動資金を調達している好事例を調査し、日本に持ち帰ることを掲げ、1年で20団体もの調査をしました。現地在住の日本人の方や研修先の方にたくさんサポートをいただきながら目標を達成でき、大変学びのある研修となりました。



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



みてもらおう！

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。



笑顔がはじける七五三
東京都大田区 佐々木 和子さん



早生みかんでハロウィン！
静岡県浜松市 清水 三貴子さん



大空を舞う気球が大好き
佐賀県佐賀市 尾形 雅代さん



シジュウカラと秋景色
神奈川県逗子市 小澤 正水さん

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8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 一緒に始めよう！

ろ 過してね
もう一度使って
再利用

解説
揚げ物などで使った油は、ろ過して再利用を。
食器や調理器具を洗う際は、油を拭き取って
から洗えば水質汚染の防止にもつながります。

ろ

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