

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき

新聞 No. 681

〈ウサギとカメラ〉

私は新入社員向けの研修でよく、童話「ウサギとカメラ」の話をします。

ウサギは油断して居眠りをし、カメラは諦めずに一步一步前進してウサギに勝ち、地道な努力が報われたという教訓を伝えるものです。

また、この話は、目的と手段の選択の違いからカメラはウサギに勝ったことを暗示しているとも言われています。

カメラの目的はゴールすることであつたため、何があつてもコツコツと着実に歩み、目的を達成しました。

一方、ウサギの目的はカメラに勝つことであつたため、追い抜いたことで安堵してしまい、居眠りをしてカメラに負けてしまいました。

つまり、大切なのは目的を正しく設定して、そのために努力して

いるかということです。

人生において目標を立て、それを実現するためには、さまざまな障害が立ちはだかることがあります。そしてたまには休憩が必要かも知れません。

私自身も、目標を見据え、一步一步と歩み続ける意思を持ち続けたいと思います。

そして、新入社員には、目的と手段の違いを理解して仕事に取り組み、人生を歩んで欲しいと伝えていきます。

また、もしもあなたがカメラだとしたら、ウサギに追いついた時に起こしてあげて、一緒にゴールして欲しい。そのことでああなたの人生は、より豊かになるだろうと話をしています。

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



岐阜県 飛騨古川の町並み

高山の奥座敷とも称され、中心部を流れる瀬戸川沿いには白壁土蔵街が約500m続きます。



岐阜

GIFU

TANEMAKI No.681 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

岐阜県高山市

岐阜県北部に位置する高山市。日本三大美祭の一つである高山祭が毎年4月と10月に開催され、飛騨の匠たちが作り上げた豪華絢爛な屋台が城下町に曳かれる光景は圧巻です。



母から子へと
願いを込めた人形

とるぼろ

とるぼろ



猿の赤ん坊のように
赤く愛らしい人形

飛騨山脈を含む山々に囲まれ「飛騨高山」と呼ばれ親しまれる岐阜県高山市。江戸時代より、商家町として発展し、当時の屋敷などが立ち並ぶ古い町並みが今も残るこの地に、幼児や女性のお守り人形として受け継がれているのが「とるぼろ」です。

目鼻口が省かれた赤く丸い顔に黒い頭巾をかぶり、両手両足を広げる愛くるしい人形であるとるぼろ。「とるぼろ」とはこの地の言葉で赤ちゃんのこと。赤い顔と体が猿の赤ん坊に似ていることから名付けられたといわれています。起源は古く奈良時代に中国から伝わり、平安時代ごろから安産のお守りとして、また幼児に降り



大小さまざまなとるぼろ。顔を描かないのは見る人の心情を映す鏡だからなのだとか



願いに合わせて色が違うとるぼろは若い人たちにも人気だとか

おらず、胴体ももつと長かったです。地元のお土産として売るために、地域全体で改良した結果が現在の形になりました」とのこと。



とるぼろは、サイズによって作り方が変わりますが、大きくは頭のパーツと胴体のパーツから作られます。頭は赤い布を裁断し、発泡スチロールをぴったりと接着させて製作。さらにその上から頭巾をかぶせ貼り付けます。胴体は、ミシンで縫い合わせた赤い生地を綿を詰め、最後に顔と胴体を縫い合わせ、服を着せれば完成。「服の柄や持っている物、胴体の長さは作り手によって変わるので、どの作り手の物か見たらだいたい分かりますね」と森林さんは教えてくれました。

街の顔として、街全体で受け継ぎ愛される

現在、飛騨高山ではとるぼろに関わる仕事をしている方



しわなく布を貼るのは熟練の技



全てのパーツで針と糸が使われる

は数百名を超えるといわれ、企業だけでなく、個人で作って販売されている方もいます。日本三大朝市の一つでもある飛騨高山宮川朝市では、地元の野菜や食材だけでなく、手作りのとるぼろも販売され、国内外からの観光客にも人気です。近年では、赤色のとるぼろ以外にも、金運向上や恋愛成就などさまざまなお守りとして親しまれ、色の種類も豊富に。さらに、とるぼろの形をしたアイスや食品のパッケージへの起用、地域通貨の名前として「とるぼろコイン」と命名されるなど、地域のシンボルとして愛されています。

また毎年4月には飛騨国分寺の庚申堂でとるぼろの供養も行われ、出産や子どもの成長を見守り、役目を終えたとるぼろを無料で引き取り、供養しているのだそう。

女性や子どもたちの健やかな暮らしを願って生まれた人形「とるぼろ」。その思いは山間の街で受け継がれ、今日も大切な人たちの幸せを見守っています。



毎朝開催される宮川朝市は海外の観光客も多く足を運ぶ

台所の相談室

炊飯器で作る炊き込みごはんは手軽ですが、「味が決まりにくい」という声も聞きます。今回は、味付けに迷わずおいしく作るためのポイントを教えてくださいました。

FILE 64

味の黄金比を覚えておくと、安定したおいしさに仕上がります。

炊き込みごはんは、米や出汁、具材のバランスにもよりますが、基本的な塩分量を覚えておくと味が安定します。

我が家の炊き込みごはんは、米2合に対して塩小さじ1、醤油大きじ1としています。

醤油の色を付けたくない時には薄口醤油を使ったり、醤油を控えて塩を足したりすることも。

炊き込みごはんは味が濃過ぎると修正するのが難しいので、とにかく調味料を入れ過ぎないことが大事です。味が薄い分には、全く問題ありません。

具材にちくわや梅干しなど味の出る物を入れる場合は、塩を少なめにおきましょう。

もしも「味が薄いかな？」と思ったら、炊き上がった後に塩をばらりと加えれば良いだけです。慌てなくても大丈夫。

米は普段通りといってから、



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。

ざるで水切りして出汁または水に浸します。その後、調味料を加えてひと混ぜし、上に具材をのせて炊けば出来上がり。

この作り方なら、炊きムラがなく米にしっかり味が付き、炊飯器だけで手軽に作れます。

旬の食材などを取り入れて、ぜひお試しください。



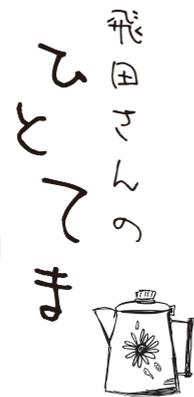
Answer Recipe

定番の炊き込みごはん

- [材料(2~3人分)]
- 米 2合
 - 油揚げ 1枚
 - 好みのきのこ (しいたけやしめじなど) 合計200g
 - 人参 1/3本(30g)
 - 出汁(または水) 適量
 - 塩 小さじ1
 - 醤油 大きじ1

[作り方]

- 米は普段通りとぎ、ざるに10分ほどあげておく。
 - 油揚げは1枚に開いてあらみじん切りに、きのこは食べやすい大きさに切り、人参は長さ2cmほどの細切りにする。
 - 米を炊飯器の内釜に入れ、出汁または水を普段通りの水加減で注いで30分ほど浸水させる。
 - 塩と醤油を加えてひと混ぜしたら、②の具材をのせて炊く。
 - 十分に蒸らしたら軽く混ぜる。
- ※撮影時は昆布出汁を使用していますが、かつお昆布出汁、煮干し出汁などいつもお使いの出汁でOKです。



飛田さんのとてま

味付けは、米2合に対して塩小さじ1、醤油大きじ1。この割合を覚えておけば、味がぶれることはありません。

具材が少なめで味の出る具材を使う場合には塩を半量にして、味をみてから塩を後入れするのがおすすめです。また、浸水させた米に調味料を加えてひと混ぜし、なじませておくのもおいしく仕上げるポイントです。

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



柑橘の種

秋田県大館市 佐藤 由紀子さん

6歳の娘が、祖母のところへ遊びに行った日のこと。帰宅すると「果物を食べた時に種が出てきて、それをおばあちゃんにきれいに洗ってもらったの」と言っていて、柑橘の種を見せてくれました。

そして「芽が出るか実験してみたい!」と言うので、植えてみることに。内心、発芽は難しいかなと思っていたのですが、数日後になんと芽が出たのです!

子どもの好奇心から始まった種まき。どんな柑橘が実るのかと、収穫するのが今から楽しみです。



柑橘の成長風景を観察するのも面白そうです!

風邪を引いた日

大阪府大阪市 山本 幸子さん

私は数年前から、通学する子どもたちの見守り活動に参加しています。

年末に風邪を引いてしまい、見守りをしばらくお休みすることに。すると休んで3日目の朝、家のインターホンが鳴りました。娘が対応したのですが涙目になって戻ってきて、「小学生が、休んでいるお母さんを心配して、登校前に様子を見に来てくれたよ」と教えてくれました。

思いがけないお見舞いにつれしくなり、私も号泣。これからも元気の続く限り、見守り活動に参加したいと思います。



何とも優しい心遣い! 普段の見守り活動が報われますね。

充実した時間

静岡県静岡市 石川 順子さん

定年退職をして、もう少して1年。退職してからは、幼稚園へ通う孫の送迎係をしています。

それ以外は自分の時間として、好きなコーヒーを飲んだり、スーパーでお買い物したり、図書館に行ったりしています。働いている間は毎日が忙しく、こんなにも時間がゆっくり流れるとは思いませんでした。コーヒーのおかわりも、時間を気にせず楽しめます。

これからも孫の成長を見守りながら、自分の時間を大切にしようと思います。



新しい暮らしを満喫されていてとても素敵です!

【燈々無尽】

自己放棄

どれだけ、自分が役に立っただろうか?

どれだけ、多くの人に、

喜んでいただけたか?

どれだけ、相手の人の

プラスのことをしてあげたか

人間成長を

限りなく追求してゆきましょう。

人間は生まれ変わることができる。

自分のためとは

人のためにつくす事だ!

ダスキン創業者 鈴木清一

我が家の歴史

愛媛県西予市 佐々木 正興さん

先日、少年時代を過ごした建坪63坪の家が解体されました。

その時、戸袋のなかの引き戸に幾重にも下張りされた古紙を発見。古紙には崩し字が記されており、解読したところ当時の出納簿のような物であることが分かりました。木びきさんや大工さんの酒肴料、棟上げのご祝儀代、さらに家の建築年が江戸時代末期の1860年ごろという記載も。

家の解体を機に古記録が見つかり、その歴史の深さを知ることができました。戸袋のなかの古紙に感謝です。



家の歴史はもちろん、当時のお金の流れが分かり興味深いですね。

初めてのハグ

茨城県ひたちなか市 鳥山 康子さん

先日、3歳のひ孫の顔を見せに千葉から孫家族がやってきました。

ワクワクしながら玄関先で待っていると、孫家族の車が到着。ひ孫は車から降りると小走りで駆け寄り、「おばあちゃん」と言って小さな両手を広げてハグしてくれました。私は初めてのハグに、びっくりするやらうれしいやらで思わず涙。するとその顔を見たひ孫に「どうしたの?」と、心配されてしまいました。

可愛いひ孫にハグされて、うれし涙のおばあちゃんでした。



なんて可愛いハグ。これからも成長が楽しみです!

ふるさとの味

埼玉県深谷市 真下 はつ枝さん

私は、群馬県藤岡市で育ちました。小学生の頃から家族は養蚕や農業で忙しく、夕食係は私が担当。献立は、群馬の郷土料理でもある「おつきりこみ」を作っていました。

おつきりこみは、たっぷりの野菜と手打ちうどんを汁に入れて煮込み、醤油で味付けした物です。夕食時には、他の家からもその匂いが漂っていました。

献立はその一品だけでしたが、家族7人で一緒に食べると格別においしく、夕食係の私は胸を張って食べていました。



当時の風景が思い出される。家族の味なのです。

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



今回のアメリカ研修では、たくさんのリーダーからさまざまな考え方や取り組みを学びました。アメリカという多種多様な人種が集まる国で過ごした時間が、これまでの自分の価値観や物の見方を大きく変えてくれました。研修で調査した事例から社会を変えていくこと、そして私と同じように海外で学びたい障がい者のサポートをすることが今後の私の重要な役割だと考えています。

改めて、皆様のご支援に心より感謝申し上げます。



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



ウィワイ
wiwi 暮らしパートナーさん募集中!



あなたのひらめきが



みんなの意見が



商品になります!

wiwi (ウィワイ)は、アンケートや商品モニターなどを通じて、ご意見をお伺いするウェブサイトです。「もっと便利に・快適に」をカタチにするため、あなたの声をお聞かせください。

応募期間

2024年11月25日月 ~ 12月23日月

特典

活動内容に応じてポイントをためていただくと、ミスタードーナツなど約1,000種類の中から好きなデジタルギフトに交換できます。

ご応募

右の2次元コードからご応募ください。または、下記のURLよりアクセスしてください。

https://dduet.duskin.jp/features/wiwi_member/?dus=fly00496



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9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。

ダスキンと **SDGs** かるた
いっしょに始めよう!

う
裏紙や
デジタル使って
無駄なくそう



解説

使用済みの紙の裏側をメモ用紙にしたり、デジタル機器を上手に活用することで紙の無駄をなくしましょう。

う



こちらもご覧ください!

<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9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

63-10C 2024.11 2907200