

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき新聞

No.
682

〈車いすラグビー〉

今年、パリ2024オリンピック・パラリンピック競技大会が開催されました。さまざまなドラマがありました。が、心に残る競技のひとつが車いすラグビーでした。

日本代表は過去3大会連続で、準決勝に敗退し、今回の大会で優勝するという想いは強かったようです。練習に専念するために職場を変える選手もおられ、日々、自分たちが成長するために懸命な努力をされたようです。優勝を目指して、「昨日よりも今日、今日よりも明日は」そのような想いで日々過ごされたと思います。

キャプテンの池選手がインタビューで、次のような話をされていました。努力を継続することで自分を信じ、そして集まった仲間の努力も信じる。小さなことを信じ、さらに大きなものを信じていることができる。その全てがかみ合った時に、自分たちの力が発揮される。そして、競技での楽しい瞬間は、目標を見据えた瞬間から達成するまでの道のり。決して一人では成し遂げられないたくさんさんの感謝があると。

当社の経営理念は「一日一日と今日こそは あなたの人生が(わたしの人生が) 新しく生まれ変わるチャンスです」の一節から始まります。毎日「今日こそは」の想いを持ち、一日一日を大切に過ごすことで、新たな喜びに出会うことができるのだと思います。

※イラストはイメージです



茨城県

筑波山の初日の出

四季折々の美しい自然に囲まれた母子島遊水地では、筑波山と一緒に初日の出を拝むことができます。

※2月と10月には、筑波山山頂から太陽が昇る

「ダイヤモンド筑波」が見られます。

株式会社ダスキン社長

大久保裕行



茨城
IBARAKI
TANEMAKI No.682 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

茨城県水戸市

茨城県の中央地域に位置する、県庁所在地・水戸市。日本三名園の一つ偕楽園をはじめ、水戸徳川家の城下の街並みが今も残っています。



時代を超えて
伝統と未来をともし

水府提灯

すいふ ちようちん



城下町が生んだ
質実剛健な提灯

江戸時代、徳川光圀公で有名な水戸藩があった地としても知られる茨城県水戸市。当時、藩の経済を支える産業として推奨し、作り始めたのが「水府提灯」です。水戸周辺では水府提灯の材料となる奥久慈の清らかな水で漉き出される西ノ内和紙や豊富な竹があり、さらに江戸にも近かったことから発展したといわれています。

水府提灯の特徴は、竹ひご一本一本を輪にして、糸を絡めて作られており堅牢なこと。またお祭り用、飲食店などの看板用、神社仏閣の奉納用など用途に合わせて形や大きさの多様性があることも魅力の一つです。「近年は、瓶の形



水府とは水戸の別称。
水戸は岐阜、八女と並ぶ日本三大産地の一つ



LEDや音感センサーを採用した物など進化を続ける水府提灯

る型に巻き付けた骨組み(ひご)に付けるのりの分量が重要だといえます。「ベテランの職人ほど少ない量で和紙を貼り付けられます。少なすぎると『浮く』といって剥がれてしまう。逆に多いと硬くなって畳む時に破れたりするので、見極めが大事ですね」と鈴木さん。その日の天候や職人の体調によっても出来が変わる繊細な作業だそうです。

提灯の温かな明かりが
水戸の街を照らす

毎年夏に開催される水戸黄門まつりでは街中に水府提灯が飾られ、温かな光が夜の街を照らします。祭りでは水府提灯を持って街中を歩く水戸黄門提灯行列を実施。幻想的な時間を楽しむことができると多くの観光客が足を運びます。祭りの開催中には水府提灯の手作り体験会を開催。参加した子どもたちは自作の提灯を持ってうれしそうに夜の街を歩いて行くそうです。「こ



数百人が提灯を持って歩く水戸黄門提灯行列

れからは小中学校を訪問し、受け継がれてきた水府提灯の文化や歴史を知ってもらい、次世代への継承につなげたい」と鈴木さんは意気込みを話してくださいました。

また、水戸市ではお盆の時期の「お迎え提灯」の風習が今でも残っています。「ご先祖様が迷わずにお家に戻れるように」と、各家で家紋入りの提灯を飾ったり、お墓参りの際に持つて歩くなど、水府提灯は先祖と家族をつなぐ役割も果たしているのです。

水戸の伝統と未来を照らし続ける「水府提灯」。和紙を通して伝わる温かな明かりが、今日も人々の心をやさしく包み込んでいます。



に特に職人技が
光るのが和紙
を貼る工程。
羽根と呼ばれ

いるのだとか。さら



骨組みを糸で結ぶことで壊れにくい提灯が生まれる



和紙はシワがでないようにはけて丁寧に貼り付ける

台所の相談室

縁起の良い食材として、お正月料理にもよく使われるれんこん。買う時の見分け方や調理のコツを知って旬のれんこんをおいしく味わいましょう。

FILE 65

二重のふたで、少量の煮汁でもしつかり味が染みたれんこんに。

まずは、れんこん選びのポイントです。これはどの野菜にも共通して言えることですが、新鮮な物を選びましょう。

れんこんであれば、全体に黒ずんでいたり、切り口が乾き切っていたり、穴のなかが黒くなっていたりする物は避けてください。

そして、買って帰ったらなるべく早めに調理すること。

鮮度が良くても冷蔵庫にしばらく入れておくと、一気に劣化が進んでしまいます。

冷蔵庫に入れる前に調理するくらいの心づもりでいてください。

れんこんの変色を防ぐために酢水につけてあくを取る下処理もありますが、今回は醤油色の煮物ですからあく抜きはしません。

煮物のコツは、ズバリ煮汁の量です。たっぷりの煮汁で作った煮物も良いですが、なかなかうまくできない時は煮汁を少なめに。

今回のお悩み

れんこんのきんぴらや煮物を作ると、味がうまく染み込まずおいしくできません。また、れんこんを選ぶ時に見るべきポイントも一緒に教えてほしいです！
(大分県・女性)



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。『副菜』(主婦と生活社)をはじめ、著書多数。

煮る時は、落としふたをして、その上に鍋のふたをすることで少量の煮汁でも煮詰まることなく、全体に味が回ります。そして、少ない調味料で煮上がりますよ。
落としふたは、紙ぶたやアルミホイルでも代用できます。二重にふたをして、味をしつかりと染み込ませることが大事です。

[材料(3~4人分)]
れんこん …… 中2個(350g)
ごま油 …… 小さじ2
出汁 …… 2カップ
砂糖 …… 大さじ1.5
醤油 …… 大さじ1.5
黒酢 …… 大さじ1

[作り方]

- れんこんは、皮をむいてひと口大に切る。
- 鍋にれんこんとごま油を入れて、中火にかけて軽く炒める。
- 全体にごま油がなじんだら出汁と砂糖を入れて、沸騰したら落としふたとふたをして15分ほど弱めの中火で煮る。
- れんこんに串がすっと刺さるくらいに火が通ったら、醤油を加えてふたをせずに中火で煮詰めるようにして味を含める。れんこんが醤油色になったら、黒酢を合わせてひと煮して、そのまま冷ます。
- 軽く温めてから食べる。

れんこんの黒酢煮



飛田和緒さんの
台所の相談室



鍋で煮る時、調味料は一度に入れず、まず出汁と砂糖だけで煮ます。野菜がやわらかくなったら醤油を加え、煮詰めるようにして煮上げて味を含ませます。その後、煮物を冷ますことで味がグッと染み込みますよ。
食べる時は軽く温めてもいいですし、冷めたままでもおいしくいただけるのでお弁当のおかずにもおすすめです。

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



娘とクリスマス

神奈川県横浜市 池田美和さん

12月のある日、中学生の娘に「もうすぐクリスマスだけど、何か欲しい物はある？」と聞きました。
すると、「えっ！中学生だけど、まだもらったいの？！」と返事が。
昨年のクリスマスは、金額も考えずに欲しい物を即答していたのに、1年でこんなにも気遣いができるようになるなんて。その娘の成長が、私にとって素敵なクリスマスプレゼントになりました。
これからも、娘の成長を楽しみにしたいと思います。



思いやりの気持ちがうれしですね。

神社のカラス

栃木県大田原市 津久井恭子さん

お正月、娘と一緒に初詣へ行った時のこと。その日はなぜか、神社にたくさんのカラスがいました。
すると隣を歩いていたら夫婦の奥さんが「カラスが多いけど、どうしたんでしょうね？」と旦那さんに尋ねたところ、「もしかしたら、近くに妖怪がいるのかもしれないね」とひと言。
その会話が面白くて、今でも思い出すたびにクスッと笑ってしまいます。
次の年の初詣でも、あの仲むつまじいご夫婦に会いたいです。



ユーモアのある会話に心が和みますね。

幼少期の思い出

奈良県桜井市 山本恵子さん

私の故郷は、北海道の帯広です。家からは、十勝岳をはじめとする雄大な日高山脈を眺めることができました。
家から小学校までは4キロほどあり、まっすぐな道を徒歩で通学。冬は寒さが厳しく気温がマイナス30度になる日もありました。その時期、小中学校のグラウンドにはなんとスケートリンクが現れます。また池にも氷が張るので、当時はスケートを楽しんだものです。
奈良に嫁いで50年経ちましたが、十勝平野の自然を忘れることはありません。



大自然のなかで暮らした経験は、一生の宝物ですね！

【燈々無尽】

王手の将棋

とうとうむじん
問題だらけである。
だから、
いやになって逃げよう、というのか？
生きている限り、
逃げることもできないのだ。
しかし、困難が起これば、起これるほど、
生きがいがあると思っ、
喜んで、立ち向かう人もある。
「王手があるからこそ
将棋はおもしろい！」
と言えるのではないか。

ダスキン創業者 鈴木清一

年末の失敗談

大阪府四條畷市 畑中美紗子さん

12月26日は、孫娘の誕生日です。いつもお祝いのカードは、クリスマス用と誕生日用の2種類送っているのですが、その年は間違えて誕生日用を2枚用意してしまいました。しかし、時間がなかったのでそのまま発送。その数日後には、2部あるカレンダーのうち1部を娘に送ろうとしたところ、うっかり2部とも梱包していました。
一連の出来事を娘に伝えると、「いつものことじゃない？」とあっさりした返答が。少し心が折れそうになった、年末の失敗談でした。



年末の忙しい時期にご家族のために行動されていますね。頭が下がります。

新年のご挨拶

山形県米沢市 米田雪江さん

十数年前のお正月のこと。
元日の朝、長男に「あけましておめでとう」と声を掛けたところ、少し照れながら「ありがと」と言われました。どうやら自分がお祝いされていると勘違いしたようで、その様子を見て夫と私は大笑い。
そして数年後のお正月には、7歳下の長女とも同じやりとりをしてびっくり！
どちらも小学1年生くらいの出来事で、血のつながりを感じました。
そんな息子も、今では立派な社会人になりました。
忘れられないお正月の思い出です。



ほっこりする初笑いになりましたね！

英語の授業に参加

熊本県玉名市 立石史子さん

小学1年生の英語の授業に、サポート役として参加しました。1時間目の授業で、子どもたちは皆元気いっぱい。
まずは、外国人の先生や私と一緒に動物の名前や数字の発音練習に挑戦。皆大きな声を出して、上手に発音することができました。それが終わると、英語を使ったカード遊びやビンゴゲームをして授業は大盛り上がりでした。
普段は夫婦2人の静かな生活。しかしこの日は、朝から子どもたちのエネルギーをもらい、元気に過ごすことができました。



英語を楽しむ子どもたちの姿が目につきます。

愛の輪通信

愛の輪の歩みは

ミスタードーナツの歩みとともに
1月27日は、ミスタードーナツを日本に導入することを決定した記念の日です。そして10周年を迎えた1981年、その年が『国際障害者年』だったことから、地域へのお礼返し事業として「ダスキン愛の輪基金」が設立されました。以来、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活動が続いています。
毎年1月27日には、全国のミスタードーナツで近隣の清掃活動を行うとともに、その日の売上の一部を愛の輪基金に寄付しています。

1月27日はぜひ、お近くのミスタードーナツにお越しください。



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。



可愛い雪だるまが完成!
福岡県筑紫野市 椎葉 京子さん



サンタの衣装がお似合い
福島県郡山市 中村 良夫さん



ずっと仲良しいよな
神奈川県川崎市 前田 美保さん



トナカイを手作り!
静岡県藤枝市 河本 弓香さん



ダスキんと エス ティー ジー ズ **SDGs** かるた
いっしょに始めよう!

おいしいよ

形やキズでも

ゆ
ユニークな

解説
キズがあったり、ふぞろいだったりしても、味は一緒。訳アリ商品を選ぶことも、私たちにできることのひとつです。

ゆ

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10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
63-11C 2024.12 2902400