

読む人の幸せを心に願って作る

# 喜びの夕ネまき 新聞 No. 683

〈虹の彼方に〉

ダスキンは大阪マラソンに第1回目より協賛しています。大阪マラソンのスローガンは「みんなでかける虹。」です。初めてこのスローガンを見た時に、私は「虹の彼方に」という歌を思い浮かべました。

これはミュージカル映画「オズの魔法使い」の劇中歌です。主人公のドロシーが竜巻で飛ばされたオズの国から、家に帰るといふ願いをオズの魔法使いに叶えてもらうため、しかし、ブリキのきこり、ライオンと共に旅をします。彼らはさまざまな困難に遭遇しながらも、それぞれの願いを叶えます。このお話は、「自分の願いを叶える力は、誰かから貰うものではなく、自分の中にこそある」という事に気づく物語です。

自分の願いや想いを叶えるためには、さまざまなハードルや壁があります。

決して自分と他人を比較する必要はありません。一方で、過去の自分と今の自分を比較することは大切だと思います。自分の壁を破るためには、日々の生活の中で、少しの気づきや考えを行動につなげることからスタートします。そして、小さな成功や達成感を積み重ねることが願いや想いを叶えるには重要だと考えています。

壮年に達した自分自身にも「自分の願いを叶える力は、自分の中にある」と思い起こすようにしています。

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

佐賀県 呼子大橋と弁天遊歩橋

弁天遊歩橋では、全長728mの呼子大橋の美しいシルエットや海を眺めながら散策が楽しめます。



佐賀  
SAGA  
TANEMAKI No. 683 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

**佐賀県武雄市**

佐賀県の西部に位置する武雄市。雄大な山々に囲まれ、古くより続く武雄温泉が有名。江戸時代には長崎街道の宿場町として栄え、宮本武蔵やシーボルトも訪れたといいます。



変幻自在で  
可愛らしい土人形

# 弓野人形

ゆみの にんぎょう



全て手書きで描くため表情が一体一体違うのも魅力

弓野に訪れた人形師が  
独自に進化させて発展

佐賀県内の代表的な温泉地でもあり、1300年以上の歴史を持つ武雄温泉がある佐賀県武雄市。弓野地区に訪れた博多人形師によつてこの地で誕生、そして独自に発展したのが弓野人形です。

弓野人形の特徴は、細かな表情まで描かれる博多人形とは異なり、丸みを帯びた形で素朴なこと。そして鮮やかな彩色が施され、種類の幅広さが魅力です。「弓野地区では元々ひな祭りに飾られる人形が多く作られ地域に根差していきました。その後、時代とともに武者などの時代物や縁起物の土人形、貯金箱、子ども向けの鳩笛、神社仏閣用のお面などどんどん種類が

**親から子へと  
受け継がれる伝統**

かつてこの地域では家内全や商売繁盛を祈つて、弓野人形で作られた大黒天を新築祝いや新車購入に合わせて贈り合う文化があったのだそう。「今ではその文化もほとんどなくなつてしまいましたが、祖母の家などに残っている方も多いかもしれません」と江口さん。一方で、次世代に受け継ぐために江口人形店や県内の小学校で色付け体験を行っています。「子どもたちが作った弓野人形が、そのまた子どもたちの作った人形と並ぶ。そんな風に伝統が続いていけば良いなと思つています」とうれしそうに江口さんは語ってくれました。

素朴で親しみやすく、庶民の人形として愛され続ける弓野人形。時代とともに多種多様な姿に変化を遂げながらも、その可愛らしい人形は暮らしを彩り、人々の心を癒やしています。



鑄込みでの成形は余分な泥漿(でいしょう)を流すことで均一の厚みに

増えていき、決まった型がないのも弓野人形の魅力です」と語るのは弓野人形師の江口崇さん。その数は先代から受け継いだ物も合わせると数百種類に及び、昭和初期にはお菓子メーカーから依頼を受けて、商品のおまけに起用されたこともあるのだとか。

弓野人形は一年を通して作られ、大きくは成形、焼き、彩色の3工程。まずは石膏で作られた型に、こねた土を型に押し付けるようにして延ばして



しっかりと天日干しをすることで焼いた時の割れやゆがみを防ぐ



大黒天のお面は京阪神の神社仏閣で使用されることも多いそう



朱塗りの楼門は武雄温泉のシンボル

# 台所の相談室

寒い冬には、体の芯から温まる鍋料理が食べたくなりますよね。今回は、意外な食材を使った鍋レシピを教えてくださいました。

FILE 66

## キムチのうま味で、出汁要らず。おからを入れて汁までおいしく。

今年も鍋の季節がやってきました！今回は私が今、一番気に入っている熱々のキムチチゲにおからを入れた鍋をご紹介します。

具材に発酵したキムチを使うことで、味にコクが出るので出汁は不要です。調味料は、醤油と塩だけで味が決まります。キムチと豚肉さえ用意すれば、野菜は冷蔵庫にある物で大丈夫。レシピに記した材料の他、きのこや大根などもよく合いますので、お好みでどうぞ。おからは、買ってきた生おからをそのまま鍋に入れるだけで、下ごしらえは要りません。

ピリリとした辛さと、おからのふわっと優しい口当たりの汁がおいしい鍋です。おから入りのキムチチゲは、韓国では家庭料理として親しまれているようですね。締めは、クッパのようにごはんにかけてたり、太めのうどんやお餅を入れて食べるのもおすすめです。

私の最近のお気に入りには、じゃがいもです。ぐつぐつ煮込んで、煮物のように汁気を吸わせて食べるとおいしいですよ。

我が家ではキムチチゲに限らず、汁物、鍋物におからを入れてとろみを付けて食べるのが人気。おからは小分けにして冷凍すれば、凍ったまま鍋に入れて煮込めるので便利です。



ひたかずを  
**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『手をかけないから、おいしいいちばんやさしい魚の食べ方』（オレンジページ）をはじめ、著書多数。

### 今回のお悩み

今年もとおきの、飛田さんの鍋レシピを教えてください。（奈良県・女性）

手頃な値段のおからを使って簡単に作れる料理があれば知りたいです！（宮城県・女性）



Answer Recipe

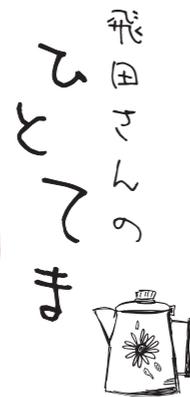
## おから入りのキムチチゲ

【材料（3～4人分）】

- 白菜のキムチ …… 400g
- 豚バラ薄切り肉 …… 200g
- 豆腐 …… 1丁
- ごま油 …… 大さじ1
- 塩 …… 小さじ1/3
- 醤油（またはナンプラーや味噌） …… 小さじ1
- おから …… 80gくらい
- ニラ …… 1/2束
- 白すりごま …… 大さじ1

【作り方】

- キムチと豚肉はひと口大に切り、豆腐はキッチンペーパーの上のせて軽く水切りしておく。ニラは4cmほどの長さに切る。
- 鍋にごま油と豚肉、汁気を切ったキムチを入れて軽く炒め合わせる。
- 全体にごま油がよくなじんだら水2カップを入れて煮る。沸騰してきたらひと口大に切った豆腐を入れ、塩と醤油を合わせて弱めの中火で3～4分静かに煮て豆腐を温める。
- 味をみて、分量外の調味料で調え、おからとニラを入れて白すりごまをふる。  
※炒めることのできない土鍋を使う場合は、フライパンで豚肉とキムチを炒めてから土鍋に移して煮てください。



今回のポイントは、キムチと豚肉を炒めてから煮ること。炒めることでコクが加わり、出汁要らずに。また、キムチはしっかりと発酵した物がおすすです。発酵が進んで酸っぱくなったキムチは、炒めることで酸味が飛び、味に一層深みが出ます。味付けの調味料は、醤油の代わりにナンプラーや味噌を入れてもおいしくですよ。

### 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。



# ほほえみのひろば



## お手軽カツ丼

秋田県秋田市 鎌田 邦子さん

私は料理が好きで、同居する両親のために毎日手料理を作っていました。しかし、数年前から一人暮らしになり、手間を掛けた料理をする機会が減りました。

そんな時、テレビで冷凍食品の活用術を知り、試したところ手軽でおいしくてびっくり！ 先日は、冷凍のトンカツを買って、玉ねぎと一緒に汁で煮て、卵でとじてカツ丼を作りました。

紅しょうがの買い置きがなくて残念でしたが、これからもいろいろな冷凍食品を活用して料理を楽しみたいです。



冷凍食品を使った  
絶品カツ丼！  
ぜひ作ってみたいです。

## 母から学ぶ

広島県呉市 加島 美千代さん

先日、80代の母が体調を崩しました。母は、お花やお茶が大好きで、着物もたくさん持っています。

しかし私はというと、料理くらいしかできることがありません。そこで、母がこれまで身に付けてきたことを今のうちに学んでおこうと、ふと思い立ちました。

私の家と実家は近所なので、これから通って、いろいろなものを受け継いでいけるように、お茶をしながら、母との会話も楽しみたいと思います。春にはきつと、母の体調も良くなると信じて。



共通の話題が増えると  
日々の会話も  
一層楽しくなりますね！

## 初めてのスマートフォン

群馬県太田市 大竹 紋子さん

私は62歳にして、とうとう欲しかった物を手に入れました。今では、多くの人が使っているスマートフォンです。

まだ使いこなすのに苦労していますが、電話を受けたりかける練習から始めて、今では写真を撮ったり、地図を見たり、動画を見たりして楽しんでいます。

毎日がどんどん変化していくようで、面白くてもう手放せません。

義理の妹から、本体と同じピンク色のカバーをプレゼントしてもらいました。大切に使用したいと思います。



新しい世界が  
どんどん広がって、  
ワクワクしますね！

## 【燈々無尽】

### フングリをつける

自分で、自分を甘やかしてはダメです。

そんな事は、自分にはできない。とか、

自分が悪いのではない、

自分にはできないのだ、とか、

理くつをつけて、

自分が立ち上がろうとしない事は、

残念です。

ひとつ、フングリをつけてみましょう！

新しい道を、希望を持って進む事です。

ダスキン創業者 鈴木清一

## 年末の落とし物

兵庫県川西市 高橋 貴美子さん

年末、買い物物を済ませて車で帰宅したところ、バッグのなかに現金の入ったポーチがないことに気づき、頭が真っ白に。

急いで来た道を戻り、最後に立ち寄ったお店を訪ねましたが届いていないとのこと。わずかな希望を抱き駐車場前の書店を訪ねると、なんと届いていました！

書店の方によると、通り掛かりの方が拾って届けてくださったそうです。名前は告げずに立ち去られたのですが、人の親切さが身に染みだ出来事でした。

本当にありがとうございます。



無事に見つかって  
よかったです！  
明るく、新年を迎えられた  
のではと思います。

## 宮崎の魅力

宮崎県宮崎市 吉岡 真知子さん

私の住んでいる宮崎は、冬は暖かく過ごしやすい土地です。

ギョウザやチキン南蛮、うどんなどおいしい物もたくさんあります。

宮崎市はギョウザの街ともいわれ、我が家でもよく買って食べています。

また、亡き母が作ったチキン南蛮はおいしくて忘れられません。ほのかな甘酢の味とタルタルソースの爽やかな味が絶妙にマッチして絶品でした。

私は母のようにうまくは作れませんが、自慢の郷土料理です。



温暖な気候に  
おいしいグルメ。  
郷土への愛を感じます。

## 教え子との再会

東京都東久留米市 谷口 睿子さん

私は大学卒業後、郷里の長崎で中学校の教師になりました。数年後には東京へ引っ越したのですが、その当時の教え子が上京する予定があるので会いたいと連絡をくれました。

私は遠出が難しいため、家の近くの駅で待ち合わせをして喫茶店へ行くことに。

時の流れは速く、私は85歳で当時の教え子は75歳。なんと、60年ものお付き合いになります。思い出話に花が咲きました。

駅での別れ際、また会える日があるのだろうかと思うと、涙がこぼれました。



ご縁を大切にされる  
温かいお人柄が  
伝わってきます。

## 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期ミドルグループ研修生  
鍛冶 克哉さん(肢体不自由)

待ちに待った研修へ。  
イタリアで学んだ  
「教育現場」とは



私は兵庫県西宮市の自立生活センターで、障がいの有無に関わらず全ての子どもと一緒に教育を受けられる環境を目指して活動をしています。

今回は私と同じ活動を行う障がいのある3名で、分け隔てのない教育体制共生社会を実践している福祉先進国イタリアへ研修に行ってきました。

コロナ禍で渡航延期となっていた研修が4年越しに実現した様子を、次号から3回に分けてお話しさせていただきます。



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

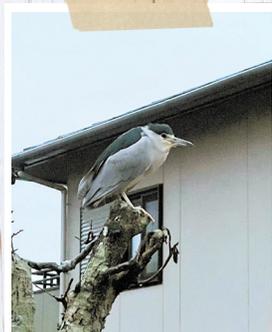




読者の皆様からお送りいただいた  
素敵な1枚をご紹介します。



小さな鬼がやってきた  
長野県佐久市 甘利 礼子さん



五位鶯を庭で発見!  
愛媛県伊予郡 野村 佐規子さん



我が家の新しい家族!  
熊本県菊池郡 田島 弘崇さん



夕焼けと富士山にうつり  
神奈川県横浜市 高橋 和敏さん



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。

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11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 ESG エス ティー ジー ズ  
いっしょに始めよう! SDGs かるた

リ  
リサイクル  
正しく捨てれば  
ゴミはゼロ

解説  
ペットボトルは、新しいペットボトルや衣類などさまざまな製品に生まれ変わっています。資源として再利用すれば、ゴミが減らせそう。

リ

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](http://www.duskin.co.jp)  
63-12C 2025.1 2894300