

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
684

〈不安と準備〉

もうすぐ春になります。春という節目のタイミングを迎えるにあたり、新たな取り組みや新しい環境など、今まで経験した事の無い状況に身を置くことに誰しも不安を覚えることがあります。

「不安の無い人は成長しない、不安があるからこそ成長できるんだ。大切な事は、不安に対してしっかりと準備をし、そして行動に移す事だ。」と、先輩から教えてもらった事があります。

スポーツを例にすると、試合前の準備として相手を想定したイメージトレーニングをし、ゲームプランを作ります。しかし、いざ実際に対戦してみると、準備した内容とは違う場合も多く、相手の反応や状況を感じ取り、プランを変更する事が大切です。

準備したことが期待通りの成果につながる事は少ないかも知れませんが、しかし準備が無ければ、その場凌ぎの行動となります。準備があるから成果と反省を感じ取り、次の行動に移す事が出来るのです。

こういった一連の行動を繰り返す事が、自分自身の成長に繋がっていくと思います。

新入社員に毎年この話をしながら、私自身の準備が自分本位な視点になっていないか?と、思い返す機会にもしています。

※イラストはイメージです

株式会社ダスキン社長

久保裕行



徳島県

助任川沿い蜂須賀桜並木

蜂須賀桜は、旧徳島藩主の蜂須賀公が愛した早咲き桜。徳島城があった城山を背景に美しく咲き誇ります。

※例年の見頃は2月中旬～3月中旬です。



徳島

TOKUSHIMA

TANEMAKI No. 684 SHIMBUN

徳島県鳴門市

徳島県の北東端に位置し、鳴門海峡の西側に位置する鳴門市。四国八十八ヶ所霊場の第一番札所の地としても知られ、お遍路さんで一年中にぎわいます。



藍染め文化を支える
地域密着の焼き物

大谷焼

おおたにやき



240年以上の歴史を持ち、
2003年に国の伝統的工芸品に指定



一風変わった
寝ろくろで作る藍甕あいがの

世界三大潮流のひとつ鳴門海峡の渦潮を望む地として知られる徳島県鳴門市。平安時代より徳島県では、藍染めの染料の元となる「藍」の生産が盛んで、その品質の高さから「阿波藍」と呼ばれてきました。その染料作りに用いられたのが大谷焼の甕「藍甕」です。藍甕に染料の元となる原料を入れて発酵させ、出来上がった染め液を使って藍染めを行います。大谷焼はその藍甕の需要とともに発展してきました。

現在の大谷焼の原型が作られたのは、江戸時代に「藍」の商人が大谷村に民間の窯を築いたことがきっかけだといわれています。当時は藍甕、水甕、睡蓮鉢など大物の陶器が



伝統的な寝ろくろで藍甕を作るのは今では2軒だけに

分かれて作ります」と森さんは教えてくれました。人の腕ほどの太さがある紐状の粘土を積み上げながら、水を含ませた布で滑らかに伸ばして形を整えていきます。阿吽あうんの呼吸で回転と成形を行う光景は、思わず時を忘れて見入ってしまうほど。こうして生まれた藍甕は耐久性にも優れ、半世紀以上も使われることもよくあるそうです。

街とともに文化を守り、
暮らしを彩る

大谷焼の魅力に触れられる機会が毎年11月に開かれる大谷焼窯まつり。街全体でイベントが開かれ、各窯元を巡って特徴の違いを楽しんだり、陶芸体験や登り窯の見学などを楽しむことができます。県内外から約1万人の観光客が訪れ、海外から訪れる人も増えてきているのだとか。今年で開催が50回を迎え、地域にとって欠かせないイベントになっています。また、森さんが営む森陶器



藍甕の厚みは職人の触った感覚で均一に



森陶器の登り窯は国の有形文化財に登録

では、陶芸体験教室を行っており、毎年20を超える学校の修学旅行生や地元の小学生が訪れるそう。「以前にも、子どもの頃に来ました。と親子でいらっしゃった方がいて、大谷焼が皆さんの記憶に受け継がれているのは喜ばしいことです」と森さんはうれしそうに語ってくれました。

藍染め文化を支える焼き物として地域に根付き、受け継がれてきた大谷焼。日本の青を、そして人々の暮らしの彩りを、昔ながらの製法で今日もつないでいることでしょう。



窯まつりでは窯元巡りなど大谷焼を満喫できる体験が多数

主流でしたが、時代とともに、茶器や湯呑など日常生活用品も作られるようになりました。

特徴は、地元で採取できる鉄分を多く含んだ土を使うことで生まれる、ざらつきが感じられる風合いと、かすかな光沢を放つ質感。「今では藍甕もさまざまな素材で作られるようになりましたが、藍職人さんからは大谷焼の藍甕を使うと、発酵が少し早く仕上がると聞きますね」と教えてくれたのは陶芸家の森行雄さん。

藍甕の大きさは一般的な物でも高さ約1メートル、容量は約300リットル。ろくろに載せると大人の背丈ほどになる甕を製作する際には「寝ろくろ」と呼ばれる成形技法が使われます。「寝ろくろは、足で回転させながら成形する蹴ろくろの一種で、職人が二人一組になって寝ながらろくろを足で回す人、上で成形をする人に

台所の相談室

子どもから大人まで大人気のグラタン。
一から作るのには難しいイメージもありますが、
少しのコツで簡単においしく
焼き上げることができるそうです。

FILE 67

ソースづくりのポイントは、
急がずゆっくりと作ること。

今回のお悩み

家族みんな、グラタンが
大好きなのですが
ホワイトソースを自分で作ると
いつも粉っぽくなってしまいます。
上手に作れる方法があれば
ぜひ教えてほしいです！
(福岡県・女性)



手作りのホワイトソースは、
「また作ってね！」とリクエストさ
れること間違いなしのいいしさ。
あのトロトロ感、ミルクのやさし
い味わいとやわらかなマカロニが
絶品です。私も大好きで、子ども
の頃は「マカロニは少なめ、ソース
はたっぷり焼いてほしい」と母に
頼んでいたほど。特に寒い時期は、
食べたくなりますよね。

粉っぽさやダマを防ぐには、具
材をバターやオイルで炒めてから
粉をふるのがポイント。具材の水
分を粉に吸わせるように作るこ
とで、粉っぽさがなくなります。急
がずゆっくりと、粉がしっとりす
るまで混ぜて待てばいいのです。

その後、牛乳を少量ずつ加えて
なめらかになるまでのばし、少し
煮詰めてとろみがついたらマカロニ
を加えてオープンへ。

マカロニは少しやわらかめにゆ
でること、ソースが絡まりや



すくなりますよ。また、オーブンで
加熱してもマカロニはやわらかく
なりませんのでご注意ください。
チーズやパン粉、バターをのせ
て表面をこんがり焼けば、作った
本人もニヤニヤしてしまうほど味
も見た目も良い料理が完成。

この作り方は母から教わった
もので、長年作り続けています。
ぜひ、一度試してみてください。

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。
『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。

マカロニ グラタン

Answer Recipe

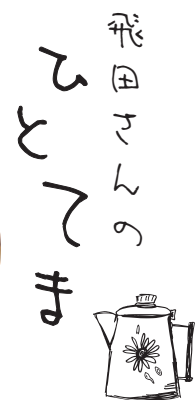


〔材料(3〜4人分)〕

生マッシュルーム……………5個
(フレッシュな物がなければ)
(エリンギ、しめじで代用可)
鶏もも肉……………1/2枚(120g)
塩……………小さじ1/2くらい
バター……………30g
オリーブオイル……………大さじ1
玉ネギ……………1個
マカロニ……………120g
小麦粉……………大さじ4
牛乳……………3〜4カップ
とけるチーズ……………適量
パン粉……………適量

〔作り方〕

- 1 マッシュルームは5mm幅に切る。鶏肉は、小さめのひと口大に切って塩少々をふる。
- 2 フライパンでバターとオリーブオイルを温めて、玉ネギを薄切りにして加えて炒める。
- 3 鍋に塩(分量外)を加えたたっぷりのお湯を沸かし、マカロニを少しやわらかめにゆでる。
- 4 ②の玉ネギがしんなりしたら、①を加えて炒める。鶏肉の色が変わったら、小麦粉を2〜3回に分けて加え、炒め合わせる。
- 5 牛乳を少しずつ加えながら混ぜてとろみをつけ、塩で味を調える。バターの味を考慮して、味見をして加減する。
- 6 マカロニのゆで汁を切って、⑤に加え混ぜる。
- 7 耐熱容器に⑥を入れ、とけるチーズやパン粉を散らし、バター少々(分量外)を小分けにのせ、200度に温めたオーブンで20〜30分ほど焼く。
※小麦粉の状態により牛乳がもう少し必要な時もありますので、多めに用意して加減しながらのばしてください。



ソースは、具材と粉を合わせ
てから牛乳でのばして作りま
す。白いソースにしたいので、具
材は多少生焼けでもいいので焦
がさないことが大事です。こん
がり焼くと、ブラウンソースに
なってしまうのでご注意ください。
具材を炒めたら、粉を数回に
分けて加えてなじませます。肉
汁や野菜の水分で、粉をしっと
りさせればダマになりません。

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。



幸せな生活

福井県福井市 豊岡正義さん

米寿を迎え、結婚60周年になりました。体力は衰えましたが、いつも元気に暮らしています。一緒に暮らしている妻は、足腰があまり良くないため私がサポート。妻の通院の送迎をしたり、買い物をしたりすることが私の日課になっています。

妻はよく「私がこの家で暮らせているのは、お父さんのおかげです」と言っていて感謝の気持ちを伝えてくれます。その言葉に幸せを感じ、お役に立ててうれしい限りです。これからも、夫婦で一緒に明るい生活を送りたいと思います。



おめでとうございます！
これからも夫婦で、
楽しく過ごされますように。

野鳥のさえずり

福島県会津若松市 岩淵容子さん

私は10年ほど前に、埼玉県から福島県に引っ越してきました。自然豊かな場所です、今日も近くの小高い山からは野鳥のさえずりが聞こえます。

カッコウ、ツツドリ、ホトトギス、アトリや名前の知らない鳥まで、さまざまな野鳥が鳴いています。

春が始まる頃には、日に日に濃くなる木々の緑を眺めながら、野鳥のコーラスを満喫しています。

うつとりするひと時を過ごすことができ、とても幸せです。



美しい早春の風景が、
目に浮かぶようです。

娘の運転

新潟県長岡市 川上聡子さん

春に県外の大学を卒業した娘が、就職のため地元に戻ってきました。

すると、「これからは、私がお母さんの運転手になるね!」と言って、仕事が休みの日には車を出して、買い物などに連れて行ってくれます。

娘が中学生や高校生だった頃は、私が車を運転して部活の送迎をしていました。それが当たり前だと思っていたのに、今では立場が逆転。

何だか不思議な気分ですが、娘とのドライブを楽しんでいます。



優しいお嬢様。
とても頼もしい
存在ですね!

【燈々無尽】

とうとう むじん

おろかも

ほめられると、うれしくなる。

反対に、自分の欠点や

いやな事を言われると、腹が立つ。

これは、

人間誰でも持っている感情である。

それを素直に認めるべきである。

ところが、世の中には、人をせめ、

気にさわる事を言うて、

得意になっている人がある。

人情を知らぬおろか者である。

いやな話を、

よろこんで聞いて反省を。

ダスキン創業者 鈴木清一

偶然の再会

熊本県山鹿市 平川裕子さん

二十数年前、学童の指導員をしていた時のこと。宿題で引き算をしている1年生に、「小さい数から大きい数は引けないから、上の位から10借りてこないかね」と教えると、「借りた10はいつ返すの?」と言われクスツとした思い出があります。

そんな彼と、先日スーパーでバツタリ再会。今では立派なお父さんになっていました。そして、私の孫が通う中学校の担任の先生も、指導員をしていた頃の児童です。

彼らの成長に月日が経つのは早いなあ

と、つくづく感じた出来事でした。



素敵な大人に
成長されていて、
うれしいですね!

楽しいお食事会

三重県津市 米川洋子さん

一人暮らしの私は、ほとんど毎日の食事を一人で済ませています。

しかし一カ月に一度、同級生だった4人で集まりお食事会をしています。

そこでは、日頃の生活や趣味の話、お出かけの情報など、あらゆる会話が飛び交います。皆で楽しくおしゃべりする時間が、私はとても大好きです。

先日、「たまには集まれる人だけでもいいから、日帰り旅行に行きたいね!」という話題になりました。実現したら、どんなにうれしいことでしょう。



日帰り旅行、
ぜひ皆さんそろって
行けると良いですね!

一合升の二円玉に感謝

茨城県北茨城市 小野基子さん

先日、港町の一角にある洋品店で針と糸通しを買いました。

お会計の時、レジの近くに二円玉がたくさん入った一合升を発見。そこには、「不足の方は、ご自由にお使いください」と書いてありました。

私はスーパーなどでレジに並ぶ時、後列の人の視線が気になり、細かい小銭は探さずに釣り銭をいただいていた。

小銭のやり取りに快く応じてくれる店主さんの優しさに、思わずほっこり。商売繁盛を祈りながら、店を後にしました。

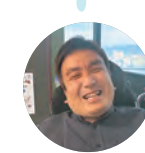


またお店に
立ち寄りたくなる
温かいお気遣いですね。

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
「分けない教育」とは



イタリア研修の前半はローマで「フルインクルーシブ教育」について学びました。これは障がいの有無にかかわらず、全ての時間を普通学校、普通学級で「共に学ぶ」というしくみで、1970年代から導入されました。

その当時の背景や政策、歴史的な変異を障がい当事者の方々と伺うことができ、貴重な機会となりました。また、現地の地下鉄に乗るとバリアフリー状況は日本の方が進んでいるという発見もあり、大変興味深い経験ができました。





読者の皆様から送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。



可愛いこんにゃくマン!
埼玉県さいたま市 高佳世子さん



貝殻を使ったひな人形
静岡県牧之原市 小杉 ちはるさん



孫たちの帽子を手作り
大阪府泉佐野市 松浦 早苗さん



似た者同士で仲が良い
宮城県仙台市 竹之内 直美さん

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12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** かるた
いっしょに始めよう!

森の自然
防いで守ろう
か 外来種



解説

白山国立公園ではダスキนมットを登山道などに
設置し、登山靴に付着した外来植物の種子の侵入
を防ぐことで、生態系の保護に貢献しています。



こちらもご覧ください!

[https://www.duskin.co.jp/
yorotane-hiroba/](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

63-13C 2025.2 2896800