

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき 新聞 No. 685

〈シン化への取り組み〉

ダスキンは創業60周年を迎え、昨年周年大会を開催しました。

大会では、この春から10年をかけて進める長期経営戦略と、そのテーマである「Do-Connect」と人、人と社会、人と明日をつなぐ」を目指していくことを宣言しました。

具体的には、この「喜びの夕ネまき新聞」を読んでいたいただいているお客様、そしてこれから出会う未来のお客様とのつながりを、今まで以上に大切に行動することを目指します。

仕事でも、生活でも、趣味でも、新たな取り組みや何かを変えて行動するためには、現状維持ではなく「シン化」が必要です。

その「シン化」には、さまざまな

考え方があります。「新化」とは、新たなことに取り組み事。「進化」とは、今の取り組みを起点として幅を広げていく事。「深化」とは、取り組みの専門性を深めていく事だと考えます。

「シン化」を進めるには、馴染んだ環境を出て、慣れない環境に身を置いたため、大変さもありますが、その先に素晴らしい未来があります。昨日より今日、今日より明日、この想いを持ち、立ち止まらずに一步「シン化」することで、実りある人生になります。

スタートの季節でもある春を迎え、私も「シン化」に取り組みたいと思っています。

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

千葉県

矢切の渡しの風景

矢切と江戸川対岸の柴又を結ぶ渡し舟。江戸時代から続くのどかな風景が今も残っています。





千葉県君津市

千葉県の中南部に位置し、内陸部には房総丘陵の大自然が広がっています。なかでも名水の里として知られる久留里地区には、約100年の時を経て久留里城本丸が復元されました。



木の香りと技が光る
遊び心いっぱいの楊枝

雨城楊枝

うじょう ようじ



江戸っ子たちを魅了した
クロモジの香り

房総半島の中央部に位置し、江戸時代には久留里藩の城下町として栄えた千葉県君津市久留里。この地に残る久留里城は、完成後、3日に一度は雨が降ったことから別名「雨城」と呼ばれています。そんな「雨城」の名を冠して今も作り続けられている細工楊枝が、雨城楊枝です。

雨城楊枝の魅力は、クスノキ科の「クロモジ」を使用することで生まれる香りの良さと品質の高さ。「江戸時代には『香気の特に秀でているものは上総をもつて最とする』と称されるほど香りの良さが知られていました」と教えてくれたのは楊枝職人の森隆夫さん。またクロモジは乾燥させるこ



熟練の手技から生まれる飾り楊枝。
左上から、樺(かい)、松、梅、竹のし、末広、竹



クロモジの枝を、数センチ単位で切った小片をコロと呼ぶそう

うのだそう。12〜3月ごろに切り出しを行い、しっかりと自然乾燥させてから削り出します。

「飾り楊枝の、松、竹、梅をはじめ、キセルやうなぎ、太刀といった変わり楊枝もあり、受け継がれている形は実に多様です。どの形で作るかはクロモジを切り出しながら『どんな形になりたい?』と対話しながら決めていきます」と森さん。削り台の上にナタで5〜6片に割って、自家製の小刀でスイスイと削り出していきます。森さんいわく「削り込みはうまくなるほど少ない手数でできる」そう。削り立ての雨城楊枝は最も香りが良く、時間を忘れて香りを楽しんでしまいます。

多種多様な形状で彩る 日本らしい粋な時間

雨城楊枝の伝統を受け継ぐために、森さん指導の下、希望者に向けて講習会が実施されています。参加者は30代から70代まで年齢はさまざま。「熱



講習会では数種類の楊枝制作に挑戦

心な方も多くいらっしゃるので、ぜひ雨城楊枝を受け継ぐ人が一人でも増えてほしいですね」と森さんは語ってくださいました。

一般の方向けには森さんの工房で体験会を実施し、君津市森林体験交流センターでは雨城楊枝の実演販売が行われています。また、多種多様な雨城楊枝は、現代でも高級楊枝としてお茶席や日本料理店、和菓子店などでも使用されています。

自然の木々から生まれる香りと強さ、そして人の技が組み合わさることで生まれる雨城楊枝。江戸から続く楊枝が、今日も日本の粋な時間を演出していることでしょう。



原材料となるクロモジは地元の山で刈り取った物を使



削り出すたびに芳香が漂う



江戸時代に営業道具として使われていた見本品

台所の相談室

忙しい時や気分がのらない日は、食事の準備をするのも大変ですよ。今回は、そんな時に活用できる調理も保存も簡単な一品をご紹介します。

FILE 68

スープや炒め物、副菜にも使えるゆでささみをお試しあれ。

我が家は娘が独立し、夫と二人暮らし。娘のお弁当づくりがあった時には常備菜を作っていました。今は下ごしらえの状態を冷蔵庫に入れておき、いつでも調理に取り掛かれるようにしています。

例えば、スープの具にしようと思っただけで、実際に調理に取り掛かると気分が変わり、切り身魚と合わせて蒸し料理にしたことも。

下ごしらえさえしておけば、その時の状況や気分ですべての料理にアレンジできますし、材料も無駄なく使えますよ。

今回ご紹介するゆでささみは、ほとんど余熱で火を通すので調理時間も掛かりません。そして、副産物である鶏スープが何ともうれしい。ゆでささみは、ごまなどと合わせて和え物にしたり、サラダや麺類のトッピングにしたり、炒め物の具にしたりと幅広い



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。『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。

料理に使えるのも魅力です。

ささみの筋はゆでた後に取り除くか、筋を取った物を使います。

お肉は常温に戻してから水に入れると、火の通りにムラが出ませんよ。むね肉で作る場合は、厚みを均等にするため観音開きに。もも肉で作る場合は、やや火が通りにくいので少しゆで時間を長くして作ってくださいね。

Answer Recipe



ゆでささみのアレンジレシピ

ゆでささみ

【材料】
鶏ささみ……適量 塩……適量

【作り方】

- 1 鶏肉は常温に戻してから水気をしっかりとキッチンペーパーで拭き取り、フライパンや鍋に重ならないようにして並べ、軽く塩をふってなじませる。
- 2 鶏肉がかぶるくらいの水を加えて中火にかけ、沸騰してきたら鶏肉を返し、ふたをして火を止める。
- 3 あら熱が取れたら、ゆで汁ごと容器に入れて保存する。
※鶏肉の分量は使い勝手に合わせて、まずは3本入りのパックで試してみるのがおすすめです。

アレンジ① サンドイッチ

【材料】
食パン ……偶数枚 バター、マヨネーズ、マスタード、ゆでささみ、人参、塩、酢、オイル、葉野菜 ……適量

【作り方】

- 1 食パンの片面にバター、マヨネーズ、マスタードを好みで塗る。
- 2 ゆでささみは筋を取りながらほぐす。千切りにして塩をした人参と酢、オイルを合わせて簡単なサラダを作る。葉野菜は洗って水気を拭き取る。
- 3 食パンのバターなどを塗った面に②を適量の上で、もう1枚の食パンで挟みバットなどで軽く重しをして5分ほどおいて具材とパンをなじませる。耳を切り落とし、食べやすく切って盛り付ける。
※撮影時の食パンは12枚切りを使用しました。

アレンジ② スープ

【材料(1人分)】
ミニトマト ……2個 ささみのゆで汁…150ml
葉ネギ ……少々 塩 ……適量
ゆでささみ ……1本 薄口醤油 ……適量

【作り方】

- 1 ミニトマトは8等分に切り、葉ネギは小口切りにする。
- 2 ささみのゆで汁を鍋で温め、ゆでささみの筋を取りながらほぐして加える。
- 3 塩と薄口醤油で味を調え、ミニトマトと葉ネギを入れてひと煮立ちさせ盛り付ける。



ささみは水気をしっかりとキッチンペーパーで拭き取り、フライパンや鍋でゆでます。あら熱が取れたら、ふた付き容器に汁ごと入れて冷蔵庫へ。汁に浸かっていることで、しっとりやわらかな状態で保存できます。

3〜4日保存可能ですが、なるべく早めに食べきりましょう。なくなったらまた作る、それを繰り返してくださいね。

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



おしゃれを楽しむ

兵庫県加古川市 竹田和世さん

クローゼットのなかを整理していたら、「あれ？こんなセーターあったんだ」とか、「このズボン古いけど、今年の流行かも！」という新発見がありました。

傷んだ衣類は「ありがと」と言いながら処分しましたが、まだ着られそうな服はファッション雑誌を参考にコーディネートすることに。鏡で見ると意外とおしゃれにまとまったりして、ワクワクしながら一人ファッションショーを満喫しました。

これからは、この洋服たちとお出掛けを楽しみたいと思います。



眠っていたお洋服を今風に着こなすなんて素敵です！

趣味を楽しむ

静岡県静岡市 土屋純一郎さん

私は70歳を超えています。趣味は長続きする方です。コーラスは47年続けていて、今も2つのサークルに所属。また歴史の勉強も13年続けており、数年前からは大学にも通っています。

ただ、自分ばかりが趣味を楽しんでいては申し訳ないので、妻にも「趣味を見つけてみたらどう？」と勧めました。

すると彼女は書道教室に通い始め、気付けば10年が過ぎました。

「これからもいろいろな趣味を続けていきたいね」と、2人で話しています。



充実した毎日をご夫婦で送られている様子が、目に浮かぶようです！

トランプ遊び

山口県山口市 赤木由美子さん

娘一家が帰省した時のこと。5歳の孫に「トランプで遊ぼう！」と誘われました。

孫はトランプが大好きで、いつも持ち歩いているそう。早速、七並べやババ抜きをしたのですが、何か起こると「わーきゃー！」と笑いの渦に包まれて、久しぶりに楽しいひと時を過ごすことができました。

ゲーム機などを使って無言で一人でも遊べる時代ですが、トランプ一つで大満足。やはり、昔ながらの遊びは素晴らしいなど実感しました。誘ってくれてありがとう、また一緒にトランプで遊ぼうね！



対面で会話しながら楽しめる遊びは、心まで満たされますね。

【燈々無尽】

うれしかったら

私はうれしい事があると、

自分はこのなにも

恵まれて良いのだろうか、

心からのお礼を神様に

申し上げずにはられないのです。

そうして、お誓いすることは

「今度万一、苦しい事、

いやな事が起こっても、今のお返しに

不平や苦情は申しません」と、

喜びの大きかっただけ反省をし、

思い上がりを捨てる自分になろう。

ダスキン創業者 鈴木清一

ウグイスの鳴き声

北海道旭川市 仁木徳太郎さん

春のある日、妻と庭でのんびり過ごしていたところ向かいの林で「ケケケキョキョ」と鳴く鳥がいました。

「ウグイスだったら下手だなあ」と思っ、私が口笛で「ホーホケキョ」と指導してみたところ、6回ほどでちゃんと鳴けるようになりました。我が家にウグイスがやって来たのは、数年ぶりのこと。うれしく思っていました。翌日の朝に1回だけ鳴いて飛び去ってしまいました。

ここは、初夏になるとエゾハルゼミの鳴き声も聞こえる良いところです。



上手に鳴けるようになり、自信を持って羽ばたいていったことでしょう。

めいっ子のお迎え

愛知県碧南市 新實千奈さん

妹の娘が1歳になり、保育園へ行くことになりました。そのめいっ子は、私の子どもたちと仲が良く、1カ月に2回くらいは私も含めて一緒に遊んでいます。

ある日、妹から「仕事の都合でどうしても保育園にお迎えに行けないから、代わりにお願いできない？」と連絡があり、私がお迎えに行くことに。

私でも大丈夫かな？と心配でしたが、保育園で私の顔を見つけると、すぐに駆け寄ってくれました！



いつも仲良くしてくれるから、安心して暮らせる存在なのです！

自慢の道の駅

石川県河北郡 中川さかえさん

私は、日本海に面した小さな街に住んでいます。お天気の良い日には近くの「道の駅」までウォーキングへ。

その「道の駅」は早朝に行くと、遠くに見える立山連峰の方角から日の出を拝むことができます。東の空が徐々に朱色に染まり、河北潟にはさざなみが。夕方にいくと、日本海へ夕日が沈み、空と海が光り輝いて何とも美しいのです。

日の出と日の入り、両方の景色が見渡せるこの「道の駅」は、小さな街の大きな自慢でもあります。



そんな絶景スポットがご近所にあるなんてとても魅力的です！

愛の輪通信

皆様からいただいた募金を

未来につなぐ「愛の輪基金」

障がいのある若者に海外で学ぶ機会を持つていただき、その経験を糧にゆくは地域社会のリーダーとして活躍してほしい。

そんな想いから、ダスキン愛の輪基金は国内外での研修事業を続けています。

この事業は、ミスタードーナツやダスキンのお店に設置した募金箱に寄せられた募金と、会員様からの会費によつて成り立っています。皆様からの貴重な浄財を無駄なく大切に活用し、無限の可能性を持つ若者たちを今後も支援してまいります。



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 !

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。



桜より水たまりに夢中
大分県宇佐市 一宮 弥生さん



大きくておいしそう!
北海道札幌市 岡田 千佐子さん



今日は何して遊ぶ?
千葉県千葉市 及川 智子さん



花瓶に浮かぶ桜をパチリ
福岡県北九州市 樋口 和代さん

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、2025年1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 と SDGs かるた
いっしょに始めよう!

よ 喜びの
タネをまきたい
ダスキンです



解説

ダスキンのスローガンは「喜びのタネを
まこう」。誰もが幸せに暮らせる社会を
目指しています。

よ



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

64-1C 2025.3 2890900