

読む人の幸せを心に願って作る

# 喜びの夕ネまき

## 新聞 No. 686

### 〈指示と支持〉

昨年12月に、侍ジャパンや北海道日本ハムファイターズで監督をされていた栗山英樹さんと新聞の企画で対談をさせていただきました。

栗山さんは「野球選手はチームが最下位でも個人の成績が良ければ給料が上がるのですが、人のために尽くすことで、みんなのプラスになるという思想を野球に持ち込みたかった」そのために「選手の個性を生かし、選手のために尽くせば、選手はチームのために成果を出してくれると信じていました」と仰っていました。

それを受けて、「尽くす」とはどのようなことを考えた結果、「支持」することではないかと思に至りました。

「指示」と「支持」は同じ読みです。しかし、「指示」とは、教える側が持っている経験や知識・技術で、学ぼうを導くという意味です。一方の「支持」とは、相手の成長を考え、気付きを与えて行動につなげるために支えるという意味だと私は考えます。

もちろん、時には「指示」も必要です。しかし、「支持」することで選手が自ら考え行動する状況につながり、チーム力の向上につながったのだと思います。

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



## 大阪府 鞆公園のバラ園

大阪市内で最も歴史のあるバラ園。野生種からモダンローズまで約160品種が楽しめます。  
※例年の見頃は5月上旬～6月上旬、10月上旬～下旬です。

千年以上の歴史を秘めた  
ころんと可愛いガラスの玉

# 和泉蜻蛉玉

いずみ とんぼだま



多種多様な形、色、細かな模様は  
一つひとつ手作業で作られる

一粒ずつ熱して作る  
宝石のようなガラスの玉

古くから鉄製品の製造などが盛んで、工業地域として発展してきた大阪府堺市。かつて和泉国と呼ばれたこの地で奈良時代以前から作られていたのが「和泉蜻蛉玉」です。

蜻蛉玉とは、ひも通し穴が開いたガラス玉のことで、なかでも、技術・技法・素材を継承し、この地域で作られたものだけが和泉蜻蛉玉と呼ばれます。「元は、時の権力者が作らせたものだっただ」と教えてくれたのは、伝統工芸士・松田有利子さん。和泉蜻蛉玉づくりは江戸時代に庶民にも広まり、昭和の時代には手作りながら大量生産されていたとい

います。  
通常の蜻蛉玉はガラス



制作は集中できる午前中のみで一日に作れる数は200個ほどだという

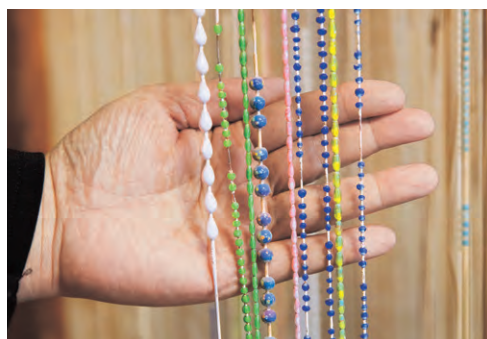
るガラス。慎重に見極めながら熱して針金に垂らし、くるくると回して成形します。「均等に丸くなるのは、地球の自転と同じ仕組み。しかしこれを繰り返すのが、難しいんです」と松田さんは教えてくれました。灰のなかでガラスを冷まして、針金から外せば完成です。

千年前の素材を復刻。  
新たな歴史を刻んでゆく

昭和中期ごろは、地域一帯で多くの人がガラスに関わる仕事をしていたそう。「街を歩けばあちろちろから、熱したガラスに空気を送り込むコンプレッサーの音が聞こえてきたんですよ」と松田さんは懐かしみながら語ってくれました。その後、海外に技術が流出し、蜻蛉玉は一時存続の危機に。しかし松田さんは、伝統を途絶えさせまいとその技法や歴史の調査、保存活動を実施。その結果、大阪の伝統工芸として認定。専業で唯一の工房として今日に受け継いでいます。



火の様子をうかがいながら、熱したガラスを巻き付けていく



連続した均一の大きさは熟練のなせる技

貴重な宝物として生まれ、その後工業製品として地域を支えた「和泉蜻蛉玉」。今、新たな形で再注目されて人々の手に渡り、古き時代と同じように愛されています。



現存する材料を元に、千年前のガラスを復刻

伝統工法を続けていくなかで困難なのは、原材料の確保。そこで始まったのが『千の時』復刻プロジェクトです。「昭和の時代にこの地域で作られたガラスを分析にかけたところ、なんと平等院鳳凰堂に使用された千年前のガラスと、ほぼ同じ成分だったんです」と松田さん。当時と同じ組成・色彩が求められる本プロジェクトにはガラスの原材料などを生成する会社に協力していただき、復刻・開発を実現したそう。

現在は、アクセサリやお香立て、着物の帯留めをはじめ、酒造メーカーの商品に和泉蜻蛉玉のデザインを施すなど、さまざまな新展開も見られます。「地元の学生さんが、授業の一環で和泉蜻蛉玉づくりを体験してくれるなど、面白い取り組みもあるんですよ」と松田さんは語ってくれました。

# 台所の相談室

不動の人気を誇るギョウザですが、いつも同じ味だと物足りなく感じることも。そんな時におすすめの、作り手にもうれしい脱マンネリレシピを教えてくださいました。

FILE 69

タレの種類を増やすことで、ひと味もふた味も違う味わいに。

ギョウザがマンネリ化しているという悩みですが、ギョウザはタネを変えたとしても、結局全て同じ味になってしまいます。

それならば、視点を変えてタレのバリエーションを増やしてみてもどうでしょうか？ タレを何種類か用意して、各自で好みの組み合わせを楽しむのです。

今回ご紹介するタレは、時間も手間も掛からない物ばかり。ぜひお気軽にお試してください。

レシピ以外にも、黒こしょうと酢、豆板醤と酢醤油、たたき梅肉とネギと煮切りみりん少々、という組み合わせもおすすめです。おうちにある物を使って、合わせ技で勝負しましょう！

次にギョウザのタネですが、我が家では玉ネギを使います。キャベツや白菜も良いですが、切ってから塩をして水分を取った後に肉と合わせるので、少々時間

が掛かってしまいます。その点、

玉ネギを使えば水分を取る手間が省けるだけでなく、甘みとうまみのある肉ダネに。刻むだけでいいので、食べたいと思ったらすぐに作れるのも魅力で、気に入っています。

そして、大判の皮を使った棒ギョウザにすることで包む時間を短縮できますよ！



## 今回のお悩み

家で作る焼きギョウザがマンネリ化していて、味付けに飽きてきました。ひと味違ったギョウザの肉ダネレシピがあればぜひ知りたいです！（三重県・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。新刊の『飛田和緒の得意が見つかる定番ごはん』（ワン・パブリッシング）をはじめ、著書多数。

## 変わりダレ3種

1 しょうが ……ひとかけ  
酢 ……小さじ2  
醤油 ……小さじ2  
皮をむき、千切りにしたしょうがと酢、醤油を合わせる。

2 にんにく ……ひとかけ  
醤油 ……大さじ1  
スライスしたにんにくを醤油に漬けて、2〜3時間おく。

3 ニラ ……1/3束 砂糖 ……大さじ1  
長ネギ ……5cm 酢 ……大さじ1  
醤油 ……大さじ3 白すりごま ……小さじ1  
小口切りにしたニラとみじん切りにした長ネギを醤油、砂糖、酢と合わせて30分ほどおく。ニラから水気が出てきたら、白すりごまを混ぜ合わせる。



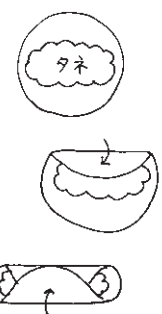
Answer Recipe

【材料（2人分／15個分）】

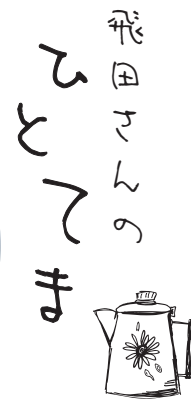
豚ひき肉 ……250g  
玉ネギ（みじん切り） ……100g  
長ネギ ……60g  
しょうが（すりおろし） ……ひとかけ  
塩 ……小さじ1/3  
こしょう ……少々  
ごま油 ……小さじ1  
片栗粉 ……小さじ2  
大判ギョウザの皮 ……15枚  
油 ……小さじ2

【作り方】

1 ①を合わせて粘りが出るまで混ぜる。  
2 大判ギョウザの皮に①の肉ダネをおいて、棒状に包む。  
3 フライパンに油を入れて広げ、②を並べ、中火にかけて焼く。底面がこんがりと焼けてきたら、水1/4カップを入れてふたをして蒸し焼きにする。  
4 水分がなくなったら、ふたを取って底面がカリッと焼けるまで加熱する。  
5 好みのタレを付けて食べる。



飛田家定番の  
焼きギョウザ



タレのバリエーションは無限大。ゆずこしょう、ポン酢、マヨネーズと醤油、からしと酢醤油、粒マスタードと醤油なども

おすすめです。肉ダネにしっかりと味が付いているのでレモンを絞るだけでもおいしい。  
ニラダレは少し多めに作っておくと、冷ややつこにかけたり、ゆでもやしやきゅうりのサラダの味付けにも良く合います。

## 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



## キンカンの実

千葉県千葉市 穴倉あさ子さん

すっかり春になりましたね！  
この時期、庭の木にはキンカンがたわわに実り、自家製の甘露煮を作って楽しんでいます。  
小鳥さんたちにもお裾分けしようと思い、収穫前の実を少しだけ残しておいたところ、あつという間に食べ尽くされてしまいました。少しほろ苦いキンカンの味が、小鳥さんたちのお口に合ったようで良かったです。  
また実のなる頃に来てくれるのがとても楽しみです！



きっと小鳥たちも  
次の春を心待ちに  
していることでしょう。

## 母がくれた活動着

岩手県一関市 相澤朝子さん

衣装箱のなかを片付けていたところ、目にも鮮やかな朱色の「活動着」が出てきました。それは50年前、私が嫁ぐ時に母が持たせてくれた物で、まだ一度も袖を通したことがありませんでした。糸をほどこいてリメイクしようかと考えましたが、未使用のまま作り替えては申し訳ないと思い、肌寒い日に着てみることに。すると、体も心も温かく過ごすことができました。無事に着ることができ、天国の母も喜んでくれているでしょうか？ 結婚50年目に気付いてごめんなさいね。



お母様からの  
温かい愛のある贈り物。  
今後も活躍しそうですね！

## 再配達に感謝

熊本県玉名郡 坂井明子さん

ある日、外出していたわずかな間に配達物の「不在通知」が届いていました。再配達を依頼して、配達員さんが来られた時に「何度も来ていただき申し訳ありません。ありがとうございます」と、お礼を伝えたところ「何をおっしゃいますか。私たちはこの荷物のおかげで仕事ができています」と仰いました。  
雨の降る日にタオルを掛けて届けていただいたこともあり、本当に頭の下がる思いで受け取らせていただきました。  
配達員さんのお気遣いに感謝です。



細やかな気配りと  
言葉から、優しさや  
誠実さが伝わってきます。

## 【燈々無尽】

とうとう むじん

時には、おしゃれも

着かざる事も忘れて  
夢中で働くのも美しい。

けれど時には仕事を一切忘れて  
しみじみ生きている事の

ありがたさを味わうのもよい。  
思い切っておしゃれをしてみる事だ。

そんなお金もなければ  
身だしなみを清潔に

美しくしてみる事だ。  
今の時代は

生活を楽しみながら働くことだ。  
ダスキン創業者 鈴木清一

## カーネーション

滋賀県大津市 大石橋 和子さん

数日前、沖繩に住む孫夫婦から素敵なカーネーションの鉢植えが届きました。45本の花が植えられ、蕾もいっぱい付いています。早速お礼を伝え、テーブルに置いてスマートフォンでカメラでパチリ。  
この孫夫婦は出産を控えており、私にとっては5人目のひ孫となります。夏にはこちらへ帰省して、ひ孫と初顔合わせとなる予定です。孫たちも皆優しく立派に成長してくれました。



うれしいプレゼント！  
夏のご予定も  
待ち遠しいですね。

## 友人との再会

茨城県取手市 金田 乃武子さん

先日、幼なじみと五十数年ぶりに偶然再会しました。とても懐かしく、子どもの頃の出来事やお互いが結婚して現在に至るまでのことを時間が経つのも忘れておしゃべり。まるで子ども時代に戻ったかのような気持ちになり、うれしいこともつらいことも心置きなく話ができ幸せでした。その後、一人暮らしの我が家へ帰ると寂しさを実感してしまいました。  
それでも、「生きていたから友人に出会えた！生きていて良かった！」と思い、感謝の気持ちでいっぱいになりました。



何年経っていても  
会話の弾む友人関係が  
とても素敵です！

## 好奇心あふれる猫

愛知県岡崎市 太田 美千代さん

我が家の雄猫「ナナキ」は、ただ今、青春真っ盛り。家のなかをキョロキョロ見渡しては、面白いことがないかと探し回っています。  
毎日同じ風景にもかかわらず、新しい遊びを発見してはいたずらを繰り返すので、おもちゃにしてほしくない物はできる限り片付けるようになりました。  
愛猫「ナナキ」と一緒に暮らして学んだことは、「好奇心を持って、毎日を生きる」ということ。大切なことを教えてくれてありがとう！



元気な猫ちゃんとの生活は  
癒やしや学びがあって  
とても充実しそうですね！

## 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  
真名野 枝里子さん(肢体不自由)

684号の研修報告に  
引き続き、学校視察の  
様子をお伝えします！



イタリアの学校訪問では、障がいのある子どもとない子どもがどのようにして一緒に学んでいるのかを見学することができました。障がいの有無にかかわらず、一人ひとりの状況や要望に応じて対応しており、人権意識(互いを尊重する意識)が高いことが印象的でした。  
授業はゆったりとした  
時間のなかで行われており、クラスに複数の担任がいる仕組みと、「ともに学ぶ」という意識が根付いているから実現していると  
感じました。



み て も ら お !

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。



**兄弟げんかしばし休戦**  
宮崎県延岡市 藤岡 友里恵さん



**見晴らしが良いニャ!**  
青森県八戸市 栗橋 吾智子さん



**美しい海と姉妹の愛**  
宮城県栗原市 阿部 昭子さん



**新緑のメタセコイア並木**  
兵庫県尼崎市 小川 秀二さん

**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、2025年2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!

に  
人間の  
ものだけじゃない  
みんなの地球



解説

動物も、植物も、みんなが暮らす地球。  
一人ひとりができることに、取り組んで  
いきたいですね。

に



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)

64-2C 2025.4 2870300