

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
688

〈最新技術に触れて〉

近年、DX（デジタル・トランスフォーメーション）という言葉が耳にする機会が増えました。

これは、デジタル技術を生かして、人々の生活やビジネスをより便利に、効率的に変えることです。また、技術を生かして、今までの仕組みを大きく変え、会社の競争力を高める他、働きやすい環境作りにも貢献します。このようにいろいろな面で私たちの生活やビジネスシーンを大きく変化させます。

先日、私はアメリカのサンフランシスコとニューヨークを訪れ、技術革新を進め成功されている企業の先進事例を学んできました。

実際にニューヨークの無人コンビニを訪れました。店内にレジがなく、事前に自分の顔とクレジットカードを登録すると、自動で入口が開き、店内に設置された多くのカメラが商品を手に取る様子を捉え、店を出ると会計が済んでいるという仕組みでした。

そこで私は効率の良さとともに、人が介在しない無機質さを感じました。効率化も必要ですが、デジタル化が進めば、人の温かさや心遣いが今以上に大切になると思われます。デジタル化により効率化された時間を、これからは人と人がつながる時間にあてることが必要になるのではないかと感じています。

※イラストはイメージです



岩手県

浄土ヶ浜

三陸復興国立公園にある三陸を代表する景勝地。流紋岩の白と松の緑、海の青が調和した海岸です。

株式会社ダスキン社長

大久保裕行



岩手

I W A T E

TANEMAKI No.688 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

岩手県大槌町

岩手県沿岸部のほぼ中央に位置する大槌町。美しい海岸線からは人形劇のモデルになった「ひょうたん島」の愛称で親しまれる蓬萊島（ほうらいじま）を見ることが出来ます。



女性たちの思いが
ひと針ひと針にこもる

大槌刺し子

おおつち さしこ



「復興支援品」としての役目を終えた後も
「伝統手芸品」として多種多様な絵柄が誕生

震災復興の
心の支えとなった刺し子

三陸海岸沿いに位置する岩手県大槌町は、戦国時代には南部藩の港町としても栄えた漁師町です。この町で、東日本大震災を機に生まれた手仕事「大槌刺し子」です。

布が貴重だった江戸時代、東北地方では布を重ねて縫い、大切な衣服を補強して保温性を高める刺し子の技術が発展してきました。ひと針ひと針、丁寧に縫われた細やかな柄は、素朴で温もりを感じます。

「大槌刺し子を刺している間は没頭し、無心になったことが、当時は本当に助かった」と語るのは刺し子さんと呼ばれる作り手の一兜貴昭さん。

震災から3カ月、復興プロジェクトのなかで大槌刺し子



大槌町のシンボルでもある蓬萊島



刺す合間に、世間話に花を咲かせる一兜さん(左)と大澤さん(右)

草花をモチーフにした物や伝統的な模様など、大槌刺し子の柄は実に多様。「これが最初に作っていた柄ですね」と大澤さんが見せてくれたのが大槌町のシンボルともいえるカモメの柄でした。

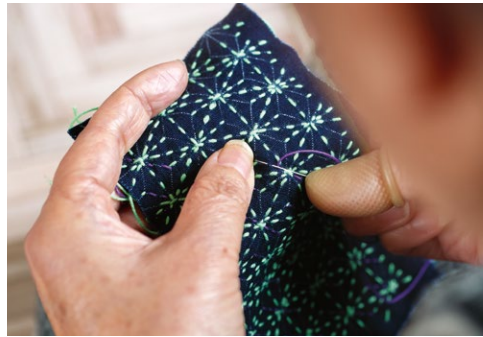
大槌刺し子の作業は精密で地道。図案が描かれた布に、糸を通していきます。ひと針につき数ミリ。愛情を込めながら刺していくと、時間を忘れることも多々あるそう。「家で作業をしていると、夫から『あれ？ごはんは？』なんて言われて気付いて、おかげが一品減っちゃうこともあります」と一兜さんは笑って話してくれました。

復興支援から
伝統手芸として

世界から愛されるように



復興支援としての一面を持つていた大槌刺し子も震災から数年が経ち、大きな転機が訪れます。復興支援品とし



刺し子さんによって針目が異なり同じものはないそう



ヘアゴムをはじめ、刺し子のオリジナル商品も開発

刺し子さんたちの心の支え

にもなってきた大槌刺し子。復興の糸口となった後も伝統手芸品として未来を紡ぐ優しい針仕事は、今日も手にした人の心を癒やし、温もりを届けていることでしょう。

台所の相談室

料理やお菓子を作る時に、小麦粉の代用として使われる機会が増えている「米粉」。
お米ならではのもちっとした食感が
楽しめるレシピをご紹介します。

FILE 71

米粉とメレンゲを合わせて、 ふんわり軽い仕上がりに。

小麦の価格高騰や健康志向の高まりから、グルテンフリーの米粉が注目されています。米粉を使ったレシピも増えていきますね。

我が家は私も夫も麺が好きで、揚げ物などに小麦粉を使うこともしばしば。そして何より、お菓子やパンには欠かせません。

私は小麦アレルギーではありませんが、小麦は調味料や加工食品にも使われていることがあるので、米粉を取り入れバランスの良い食事になりたいと考えています。

米粉の良さは、口当たりが軽く、消化も良いこと。小麦粉と比べて油の吸収率が低いとされ、揚げ物に使うと衣がサクツと、からりと揚げります。お好み焼きやたこ焼きなどの「粉もん」と呼ばれる料理にもおすすめです。

レシピのパンケーキは、もっちりしているけれど重くなく軽やかな仕上がります。メレンゲ

を作る手間はありますが、ふくらし粉を使わずに無添加で焼き上げることができます。

添えるクリームは、ホイップクリームやサワークリームでも良いですが、水切りヨーグルトならよりヘルシーです。普段召し上がっているヨーグルトをキッチンペーパーにのせ、2時間ほど水を切るだけで作れますよ。



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。

今回のお悩み

スーパーなどでよく目にする米粉が気になっています。
米粉を使った料理や小麦粉を米粉に置き換えて作れる料理があれば教えてください。
(福岡県・女性)



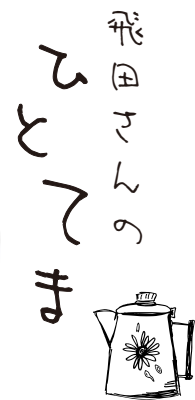
[材料(20cmのフライパンで4〜5枚分)]

米粉……………100g	卵白……………1個分
卵黄……………1個分	油……………少々
牛乳……………100ml	木いちご、バナナなど好みのフルーツ…適宜
砂糖……………大さじ1.5	水切りヨーグルト……………適宜
塩……………ひとつまみ	メープルシロップ……………適宜

- [作り方]
- ①②を合わせて、粉っぽさがなくなるまで混ぜておく。
 - 卵白は角が立つくらいまで攪拌してメレンゲを作る。
 - ①②をさっくりと混ぜ、油をなじませたフライパンにお玉1杯分くらいを落として両面焼く。これをあと3〜4回繰り返す。
 - 器に盛り付け、フルーツと水切りヨーグルトを添え、メープルシロップをかけて食べる。

米粉で作る パンケーキ

Answer Recipe



生地は、ふくらし粉(ベーキングパウダー)を使わずに、ふわふわに泡立てたメレンゲを合わせて作ります。

生地ができたら、メレンゲの泡が潰れたり消えたりする前にすぐに焼きましょう。生地を押さえ付けずに両面をこんがりとお香ばしく焼き上げれば、もっちり、ふっくらとしたパンケーキの完成です。

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。





孫の成長

兵庫県川西市 津賀 香代子さん

娘が、2人目の子どもを出産した時のこと。当時4歳になる上の子を、少しの間預かることになりました。

その子の相手をしていると、「おばあちゃん、子どもを産んだことあるの？」と聞いてきたので、「あるよ、あなたのお母さんを産んだのよ」と伝えました。すると、「あんなに大きいのを産んだの!？」と言って、びっくり仰天していました。

あれから年月が経ち、その孫は今、医療従事者に。立派に育ってくれておばあちゃんはとってもうれしいよ。



可愛らしい勘違い！
これからの活躍が
楽しみです。

愛猫の福ちゃん

広島県三原市 大杉 鈴子さん

犬の散歩に行った母が、まだ目も開いていない子猫を連れて帰ってきました。

私の夫が子猫の面倒を見ることになり、1時間おきにスポイトなどでミルクをあげ、排泄もサポート。名前は、幸福になるよう「福」と名付けました。

それから16年間一緒に暮らして、福ちゃんは天国へ。お風呂の後、風で毛がそぐたびリンスの香りを漂わせていた姿が今でも忘れられません。

最初から最後まで夫の手のなかで幸福だったね、福ちゃん。



たくさんの愛情を受けて
名前のとおり幸福な
生涯だったですね。

ウコンの花

大分県大分市 吉澤 京子さん

ウコンを植えて、十数年。

毎年、葉っぱだけが大きくなり花が咲いたのは数年前に1本だけでしたが、なんと今年は、6本も咲きました！

これまで見たことのない本数が開花し、うれしくてたまりません。ピンク色のウコンの花、美しく咲いてくれてありがとう。

仏壇に飾って、天国のお父さんとお母さんにも見せたいと思います。きっと喜んでくれることでしょう。

時間は掛かりましたが、大切に育てて良かったです。



長年掛けた愛情が、
驚きと喜びを
届けてくれましたね！

【燈々無尽】

とうとう むじん

プラスの人生

他の人の失敗を、せめないで、

温かくかばってやることも大事です。

しかし、それ以上に

失敗をした本人が、そのことを

大きな授業料を払ったとして、

今後の人生に大きな収穫を得るか、

それとも、失敗をアタリマエだ、

とすごしてしまうか、

ハッキリ教えることは、

より以上に有益です。

ダスキン創業者 鈴木清一

ピンク色のシューズ

栃木県那須塩原市 遠藤 充子さん

おかげさまで、70歳までフルタイムで働くことができました。しかし仕事を辞めた途端、腰やひざに痛みが走るようになり通院やリハビリを始めることに。

そんなある日、兄のお嫁さんと弟のお嫁さんからお出かけに誘われました。2人が連れて行ってくれた場所は靴屋さんで、私に落ち着いたピンク色の運動靴をプレゼントしてくれたのです！ 足が痛むようになってから犬との散歩が難しくなっていたのですが、再び楽しめるようにとの心遣いからでした。心から感謝しています。



靴を履くたび
温かい気持ちになれる、
うれしい贈り物ですね。

夫婦で家庭菜園

岩手県胆沢郡 高橋 美樹子さん

夫と家庭菜園を始めることになり、ミニトマト、枝豆、ナスの苗を2本ずつ買って植えました。しばらくするとミニトマトがたわわに実ってきましたが、日照不足のせいか、なかなか赤くなりません。収穫して食べてみるとちよつと皮は固いけれど、自分たちで育てた野菜だと思つとうれしくなりました。毎日の水やりと経過報告は、夫が担当してくれています。

さらに、梅干しづくりに挑戦中です。果たして上手に漬けられるのか、ワクワクしています。



ご夫婦の
チームワークの良さが
伝わってきます！

いろいろな野鳥

千葉県千葉市 岡田 法子さん

我が家の庭には梅や椿など大きめの木があり、よく野鳥が来ます。その野鳥たちの名前が知りたくなり図鑑を買って調べたところ、シジュウカラ、ツグミ、ジョウビタキだと分かりました。

先日は、公民館で全体が青色でおながオレンジ色の野鳥を発見。その場でスマートフォンを使って検索したところ、名前はイソヒヨドリでした。また一つ、名前が分かってうれしくなりました。

これからも身近な野鳥の名前を探して楽しみたいと思います。



名前を知るほど
世界が広がって、
ワクワクしますね。

愛の輪通信

誰かの力になるために 障がいのある若者を応援します

ダスキン愛の輪基金では、障がいのある人もない人も、ともに生きる社会を目指し、人材育成事業を行っています。1981年の国連・国際障害者年に発足して以来、44年間で543名の海外研修派遣を実施してきました。

今年度も、2025年6月1日から2つの海外研修の募集を開始しています。最長1年間まで学べる「個人研修」と、同じ目的を持つ仲間と一緒に1〜2週間ほど学ぶ「ミドルグループ研修」です。ご興味のある方は、ぜひホームページをご覧ください。

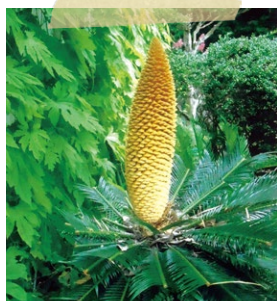


愛の輪は、日本とアジア太平洋の地域社会のリーダーを目指す障がいのある若者に、海外での研修活動を行っています。

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

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。



縁起が良いソテツの花!

山口県山陽小野田市 安部 知子さん



水たまりで大はしゃぎ

愛知県知多郡 加藤 みなえさん



一緒にお散歩楽しいね

神奈川県川崎市 村松 清美さん



庭のデッセンが満開!

宮城県仙台市 及川 律子さん

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4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。

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

64-4C 2025.6 2854500