

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき 新聞 No. 690

〈『ウィキッド』について〉

喜びの夕ネまき新聞683号で『オズの魔法使い』についてお話ししました。この物語は、主人公のドロシーが「オズの国」に行つて、仲間とともにさまざまな障害を乗り越え「自分の願いを叶える力は、自分の中にある」という事に気づく物語です。

今回は、その物語の前におきていた出来事としてつづられた『ウィキッド』についてお話ししたいと思います。

今年に入り『ウィキッド』のミュージカルと映画を続けて見る機会がありました。

この物語は、ドロシーが会おう、西の「悪い魔女」と、南の「良い魔女」のお話です。二人は生まれ育った環境や性格、容姿の違いから、反

発しながらも互いを認めて友情を育んでいきます。しかし、やがて周りの人々の思惑や環境により、二人の運命は大きく変わっていきます。結果としてそれぞれが分かり合いながら、自分の進む道を「悪い魔女」と「良い魔女」と決めて、力強く生きていくという内容です。

人生には、自分ではどうしようもない出来事もあり、不満を覚えたり、心が折れたりする瞬間があります。そんな時、二人の魔女の生き方が、きっと私たちを勇気づけてくれます。

「自分の願いを叶える力は、自分の中にある」と二人が教えてくれています。

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

新潟県

万巻敷

佐渡島の沢崎海岸付近に広がる溶岩帯。風が穏やかな日には、水鏡に映る絶景が楽しめます。



晩夏の風物詩として
夏の夜を赤く照らす

鯛車

たいぐるま



ひもを引いてゆっくり歩くと、
鯛のヒレが風を受けてパタパタとびく

地元の人の手によって
復活した懐かしの風景

全国に誇る農業都市・新潟県新潟市。市内の最も西側に位置する巻地区では、お盆の夕暮れ時、鯛の形をしたおもちゃをゴロゴロと引く子どもたちの姿が見られます。古くからこの地区に伝わる、竹と和紙でできた郷土玩具「鯛車」です。

その起源は定かではありませんが、江戸時代末期ごろから、造花屋や籠屋が作って売っていたといわれています。ただ、昭和初期ごろには鯛車を作る職人が高齢化のため、徐々に姿を消していき、一度は途絶えてしまいました。そこで、かつての情景を取り戻そうと2004年より「鯛車復活プロジェクト」がスタートしました。

「始まりは、学生時代に」



製作体験では初心者大きいものを、自信のある人は上級者向けの小さい鯛車に挑戦

懐かしみ、子どもたちからもその可愛らしさから人気を博しました。

鯛車は大きく分けて二つのパーツによって作られています。一つは、木の台座に車輪を付けた「車」の部分。もう一つは、竹ひごを折り曲げて作った骨組みに、和紙を張りこんで作る「鯛」の部分です。和紙に口や赤い絵の具で色を付け、最後に目などの細部を描いていきます。「かつて職人たちが作っていた時代は地区ごとに流派が存在していて、台座の形や描かれる鯛の表情が職人により異なり、個性が豊かでした」と野口さんは教えてくれました。



国内外に広がる
鯛車の赤い明かり

一家に一台、鯛車がある風景を取り戻し、鯛車の明かりで街を真っ赤に染めること。



竹ひごを一本一本曲げながら骨組みを組み立てる



鯛の蔵の2階には個性豊かな鯛車が展示されている

そんな夢を実現するために、毎年、「鯛の蔵」隣の巻地区公民館で開催されている製作体験会は今年で20年目を迎え、これまで作られてきた鯛車は1500台を超えるそう。昔を懐かしむ年配の方から、自分で引く鯛車を作る子どもたちまで参加者はさまざま。また、製作体験会は巻地区だけではなく、東京や長野、姉妹都市のアメリカテキサス州ガルベストンでも開かれ、国内外で注目されています。

毎年8月には、明かりの灯った鯛車を引いて街を歩き、お墓参りをする「鯛の盆」が行われています。自作のものや貸出用のものなど、さまざまな鯛車に明かりを灯し、子どもたちがゴロゴロと引いて歩く姿が復活。再び、巻地区の晩夏の風物詩となりました。

古き良き文化を取り戻すために街の人の手によって復活した鯛車。街中を赤い鯛車が照らす夏の情景は、途絶えることなくこれからも受け継がれていくことでしょう。



鯛の盆では数百台の鯛車が子どもたちによって街中で引かれる

台所の相談室

好き嫌いのあるお子様は多いですが、何でもバランス良く食べてほしいのが親心。たっぷりの野菜をおいしく食べてもらうにはあの調味料が活躍するようです。

FILE 73

野菜は刻んでカレーの具材に。楽しく食べる工夫も大切！

野菜嫌いのお嬢様に、「何とか野菜を食べてほしい」というお母様の愛情が届くといいなと思ひながらレシピを考えました。

シンプルな方法ですが、野菜を細かく切ったり、フードプロセッサーでペースト状にしたりするのはいかがでしょうか？ そうすると野菜の食感がなくなります。

そして苦手な場合に、便利な調味料が、カレー粉やカレールーです。カレーの風味で野菜の味や香りを抑えることができ、さらに食欲を刺激してくれるので、これからの季節にぴったりです。

カレーが苦手な場合は、ポタージュスープにとろりとした口当たりで食べやすく、するするのどを通ります。

お子様に好き嫌いがあっても無理やり食べさせずに、食事の時間を楽しんでもらいたいですよね。食に興味がなくならないよう、

食事が苦痛にならないよう、どうしたら食事を楽しんでもらえるかも一緒に考えてみてください。

例えばテーブルクロスや器をお子様の好きな柄にしたり、一緒に選んだりするのもいいですよ。

それから野菜の種をまいて育て、収穫する体験もおすすめてです。野菜を食べる前に触れることから始めてみましょう。



今回のお悩み

小学2年生の娘は、野菜嫌いに加えて食が細く、いつも食事を半分は残します。何とか食べさせたいのですが、おすすめのレシピはありませんでしょうか？
(岩手県・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『別冊天然生活 飛田和緒さんの四季を味わうごはん暮らし』（扶桑社）をはじめ、著書多数。



夏野菜カレー

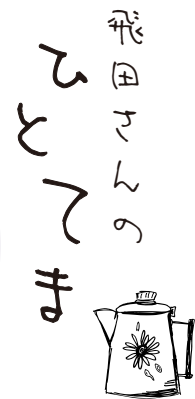
[材料(3〜4人分)]

① トマト……………2個
なす……………1本
パプリカ……………1個
玉ネギ……………1/2個
ズッキーニ……………1本
バター……………20g
オリーブオイル……………大さじ1
にんにく(みじん切り) ……ひとかけ
しょうが(みじん切り) ……ひとかけ

カレー粉……………大さじ4
(またはカレールー)
塩……………小さじ1
醤油……………大さじ3
ごはん……………適量
クリームチーズ……………適量
パイナップル……………適量
キウイ……………適量

[作り方]

- ①はフードプロセッサーに入れて細かく刻む。
- ②厚手の鍋にバターとオリーブオイル、にんにく、しょうがを入れて弱火にかけ、香ばしい香りが立つまで炒める。
- ②の鍋に①を入れ、ふたをして15分ほど弱めの中火で煮る。
- ③にカレー粉を入れてなじませ、5分ほど煮たら、塩と醤油で味を調える。
- ④ごはんを盛り、切ったクリームチーズを上にはらす。④を盛り付け、食べやすく切った果物を添える。
※撮影時はごはんをコップで型抜きしました。ハムやソーセージを入れてボリュームアップするのもおすすめです。
※カレールーをお使いの場合、分量は各メーカーの表示を目安にしてください。



フードプロセッサーで野菜を攪拌すると、形が全てなくなり、全体がよく混ざります。

野菜の種類に特に決まりはなく、季節の野菜を数種と必ず玉ネギ、トマトは入れましょう。フードプロセッサーがない場合は、包丁で細かく切るか、最近安価で手に入るみじん切り専用のキッチン用品もありますので、ぜひお試しください。

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。



夏休みの出来事

沖縄県中頭郡 松田 キクさん

スーパーへ買い物に行った時のこと。
店先で夏休み中の学生さんたちが、スポーツ大会の遠征費用を集めるために募金活動を行っていたので進んでカンパしました。会計後には、学校で卓球部のお世話をしている親戚のご夫婦に会ったので、ねぎらいの気持ちで飲み物代を差し上げました。その後、駐車場までスーパーのカートで荷物を運んでいたところ、なんと一人の学生さんがやって来て、カートを返却しに行ってくれたのです！ 学生さんの温かい気持ちに感動しました、ありがとうございます。



助け合いの気持ちが
お互いに通じ合った
出来事ですね！

手作りの紙袋

静岡県三島市 風間 敏治さん

私は、雑貨屋を営んでいます。先日、小学生の孫とそのお友だちが駄菓子を買いにやって来ました。いつもは白い紙袋に商品を入れて手渡すのですが、その日は私が新聞で手作りした紙袋に入れてあげました。店を出て2人で駄菓子を食べ終えた後、そのお友だちが「この紙袋は、おじいちゃんの手作りだから持って帰るよ！」と言ってくれたそうです。その話を孫から聞いて、とてもうれしくなりました。さらには、「新聞紙の袋、僕も一緒に作ろうか？」と孫が言ってくれ、二重の喜びを感じた出来事でした。



誇らしく、うれしそうなお孫さんの姿が目に浮かぶようです。

ダンスに挑戦

千葉県松戸市 菅原 伊津子さん

還暦を越え、体力維持のためにも何か運動をしようと思い立ち、市民センターでスクエアダンスを習い始めました。「私が一番年長なのでは？」と不安に思っていました、80代の方も一緒に入会されていて心強くなりました。参加されている皆さんは、とても熱心で一生懸命ダンスをしています。その姿を見て私も見習わなければならない、頑張って体を動かしています。パズルのように動くスクエアダンスは、脳活にもなりそうです！



ハツラツとダンスを
楽しんでいる様子が
伝わってきます！

【燈々無尽】

喜びのタネをまこう

たとえ自分にとって
損であろうとも
或は苦しいことであろうとも
自ら進んで
生き甲斐を求めるなら
他人に対して喜びのタネをまこう
そして喜びのタネから
美しい世の中にする
花を咲かせたい

ダスキン創業者 鈴木清一

沖縄のお土産

埼玉県鶴ヶ島市 秦 三千代さん

息子が大学の友人と卒業旅行で沖縄へ行きました。免税店でのお買い物に、お金を渡して海外ブランドの香水を頼んでいきましたが、旅先の息子から、「香水は人気で売り切れだね」との連絡が。「残念だけど、気にしないで！」と返事をしました。

ところが帰宅後、息子から「お土産だよ」と言って、琉球ガラスのネックレスを渡されたのです！ 夫には、流行りのビーチサンダルを買って来てくれました。

私たちのために選んでくれたことが何よりうれしく、大切にしようと思いました。



旅行中も両親のことを
気に掛けてくれる、
優しい息子さんですね。

ジーンズをリメイク

宮城県気仙沼市 皆川 達子さん

お気に入りのジーンズのひざが薄くなってきたので、当て布で補修しました。

外ではくのは気恥ずかしいので部屋着にしていますが、ある日、着替えるのが面倒になりそのままウォーキングへ。道中、近所で働く女性たちとすれ違ったので、うろたえながらもご挨拶。すると、「ズボンのパッチワークが素敵だね！」と褒めてくださったのです。驚きながらも、「ありがとうございます！」と感謝を伝えました。

これからは、ちよつとしたお出掛けにもはいて行こうと思います！



お気に入りの洋服を
素敵にリメイクできると
さらに愛着が湧きそう！

家族との和歌山旅行

広島県福山市 寺若 靖恵さん

昨年、子どもたちと初めて和歌山を旅行しました。パンダは想像以上に大きく動きはゆっくりで可愛らしかったのですが、硬い竹をパキパキと食べる姿は何ともたくましかったです。落差133メートルの那智の滝は、水量が多くて迫力満点。熊野古道を歩くと、神秘的な雰囲気漂っていました。さらには本州最南端の岬で、美しい水平線を望むこともでき完全に感動の旅でした。70代の私が全行程を楽しめたのは、子どもたちの細やかな配慮のおかげです。新発見がたくさんの旅をどうもありがとうございました。



頼もしいお子さんたちとの
素敵な旅行に
なりましたね！

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期個人研修生
福島 愛未さん(聴覚障害)

各国の多様な価値観に
触れ、たくさんの
気付きを得ました。



デフスペースを広める方法を模索している時に、世界中からろう者が集まり、国際手話でメディアを学ぶ学校がデンマークにあることを知りました。

手話は「視覚言語」です。デフスペースを視覚的に伝えられればより広く認知されると思い、愛の輪研修に応募しました。13カ国23名の仲間と始まった留学生活は、文化衝突の連続。そのなかで、ろう者と聴者への視覚的な伝え方の違いにも気付くことができました。



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。



夏は日差しがまぶしいね
東京都江戸川区 大塚 美紀さん



元気なハイビスカス
静岡県周智郡 平田 朱美さん



おごと温泉で近江富士を一望
滋賀県大津市 青木 勝也さん



仲良く浴衣でお出掛け!
長崎県諫早市 斉藤 可奈子さん

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6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!

け 健康と
地球のためにも
歩こうよ



解説

歩いて行ける距離の移動は、なるべく車
を使わず、お散歩がてらウォーキングを。
素敵な景色に出会えるかも!

け



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

64-6C 2025.8 2829900