

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき

新聞 No. 693

へリスクについてへ

最近読んだ、アメリカの教育学者のレオ・ブスカリアさんの書籍で、人の生き方とリスクに対する考え方に会いました。

内容は、人生においてリスクを避けること、取らないこと、両方に意味があるというものでした。

例えば、「笑うことは、愚かに見えるリスクを冒す」「他者に手を差し伸べることは、お節介に思われるリスクを冒す」「希望を持つことは、絶望のリスクを冒す」「試みることは、失敗のリスクを冒す」というように、私たちの行動にはリスクが存在していると書かれています。確かにリスクを取らずに苦悩や悲しみを避ける事はできるかも知れません。

一方でリスクを恐れていては、学ぶ事も、成長する事もできないというメッセージが込められています。

これを自分自身の行動に置き換えた場合、このように考えました。

自分の枠にとらわれず、臆病にならず、失敗を恐れず、一歩踏み出すこと。そして、笑い、泣き、誰かに手を差し伸べ、希望を持ち、チャレンジすること。そうすることで、自分の人生だけではなく、周りの方々の人生も、豊かにできると思いました。

日々、私たちは小さなリスクと向き合っています。勇気を持って一歩踏み出す大切さを改めて感じました。

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



福島県

矢祭山公園 月見橋と紅葉

園内には三勝八景があり、秋には久慈川の清流や奇岩怪石が燃えるような紅葉に包まれます。

※例年の見頃は11月中旬～下旬です。



福島

FUKUSHIMA

TANEMAKI No.693 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

福島県金山町

福島県の南西部に位置する金山町。その中心部を只見川が流れ、夏場の朝夕にはその周辺が霧に包まれる幻想的な景色が広がります。川を和舟で渡る「霧幻峡の渡し」が人気です。



自然と共生するための
知恵が生んだ細工

またたび細工

またたび さいく



山間の暮らしを支える
受け継がれる冬の手仕事

雪深き奥会津の町、福島県金山町。只見川が流れる山間のこの地では、今なお人々の暮らしに根づいた手仕事を受け継がれています。それが「またたび細工」です。竹が育ちにくい金山町では、山野に自生し、猫の好む植物としても知られるマタタビを用いて、ざるやかごなどの日用品を作り上げてきました。縄文時代の遺跡から編みかごが出土しており、まさに暮らしとともに歩んできた道具です。

「またたび細工の魅力は、その実用性と美しさにあります。その完成度の高さは日本一という声もあるほどです」と教えてくれたのはまたたび細工の職人、栗田傳三郎さん。まず



作り方は両親の見よう見まねで覚えたという栗田傳三郎さん

答えてくれました。現在では高齢化が進み、作り手も少なくなってきましたが、かつてはどの家庭でもストーブの周りで編む姿が冬の風物詩だったそうです。

町の文化と
技の魅力を
次世代へと受け継ぐ



またたび細工は令和5年に福島県の伝統的工芸品に指定されました。現在は、文化の継承を目的に、町の中央公民館が中心となって講習会を開催しているそう。参加者は県内外から幅広い年代の人が訪れ、今では30代から40代の若い受講者も少しずつ増えています。また、近年は道の駅や展示即売会で開店前から整理券が配られるほど人気を集め、県外から訪れるファンも少なくありません。米ざるやかごなど昔ながらの製品に加え、現代の暮らしに合わせた手提げバッグや小物入れも登場し、暮らしの道具から工芸品としての魅力を備



ひごを削り出す工程ではマタタビの独特な香りが漂う



使い込むほどに味のある深い飴色へと変化していく



工房付近は只見川の渓谷美が広がる

えるまでに発展しています。「多くの方に知ってもらえるのはありがたいのですが、せっかくならまたたび細工をきっかけに金山町を訪れて、町の風景や文化と合わせて楽しんでもほしい」と栗田さんはこれからの展望を語ってくれました。

自然とともに暮らし知恵を形にしたまたたび細工。豪雪の山里で磨かれてきたこの技は、人々から愛される民芸品というだけでなく、限られた資源で工夫しながら生きてきた人々の誇りそのもの。今日も金山町では、自然の恵みに向き合う職人たちの手が、静かに未来へと編み継いでいます。

は10月から11月ごろにマタタビの蔓を採取。収穫したら切り口を1週間ほど水につけ、日陰に干して保管します。その後、表面の皮を竹べらを使って剥ぎ、割り道具で1本を4等分に割きます。さらに、割った棒状の木片を、ナイフで何度も削りながら「ひご」と呼ばれる細く、平らな形状にしていきます。幅や厚みをあつという間に整えていく様子はまさに熟練の技。出来上がったひごを丹念に編み上げると、水切れがよく乾きやすいまたたび細工が完成。使うほどに艶が増し、飴色へと変化する様子は、長年の暮らしに寄り添う相棒として愛着を深めさせてくれます。「我が家でも台所で野菜を洗ったり、農作業の収穫に使ったりと重宝しています。大事に扱えば50年位は使える。またたび細工は丈夫なんですよ。」と栗田さんは誇らしげに

台所の相談室

そのまま食べてもおいしい果物ですが、料理に加えるのもおすすめです。相性の良い素材と組み合わせ、果物の活躍の場を広げてみませんか？

FILE 76

季節の果物を取り入れるだけで、食卓がぐんと華やぎます。

日本には一年を通しておいしい果物が豊富にあり、季節を感じさせてくれる食材です。

私が果物を取り入れた料理に目覚めたのは、いい大人になってから。フランス旅行をした時に、薄切りにしたりんごとりんごの間に、薄切りのチーズを挟んだ料理を食べたことがきっかけです。何ともふくよかなクセになる味わいで、ワインのお供や娘のおやつにもしていました。りんごの季節にはブリーチーズを常備して、いつでも作れるようにしています。

レシピ二つめの白和えは、ねっとりとした口当たりの果物となめらかな豆腐がよく合う一品。マンゴーやイチジク、巨峰などと組み合わせてもおいしいですよ。

柿と人参と水気少々をミキサーにかけて、スムージーにするのもおすすめです。スプーンですくって食べる、とろっと濃度の高いジュースの



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『このひと皿でたんぱく質も野菜もとれるからだ思いの快福スープ』（ナツメ社）をはじめ、著書多数。

ような仕上がりになります。

二つめの和え物は、キンカンが白身魚の味を引き立て、柑橘の甘い香りも心地よい一品です。

キンカンとパクチーをナンプラーとピーナツオイルで和えた物や、キンカンにクリームチーズを詰めるだけの前菜も定番です。

どの料理も、果物の力で食卓がとっても華やぎますよ。

果物を使った料理

Answer Recipe



柿と春菊の白和え

【材料（2人分）】

柿……………1個
春菊（葉のみ）……………1/2束分
絹ごし豆腐……………1/2丁（150g）
① 白練りごま……………大さじ1/2
砂糖……………小さじ1/3
薄口醤油……………小さじ1/2
塩……………ひとつまみ

【作り方】

- 1 柿は皮をむいてひと口大に切る。春菊は茎から葉を外してさっとゆでてから長さを3等分くらいに切って、醤油少々（分量外）と和えておく。
- 2 豆腐は厚手のキッチンペーパーに包んで平らな面の物で挟み、その上に豆腐と同じくらいから倍の重さの物をのせ30分おいて水切りする。
- 3 ②をすり鉢またはボウルに入れ、①を合わせて混ぜる。食べる直前に、柿と汁気を絞った春菊を合わせて和える。

キンカンと白身魚の和え物

【材料（2人分）】

キンカン……………2～3個
白身魚の刺身……………50gくらい
しその葉……………1枚
① 魚醤……………小さじ1/2
（または薄口醤油）
オリーブオイル……………小さじ2

【作り方】

- 1 キンカンは大粒なら縦半分に切ってから5ミリ幅で半月に切る。小粒なら縦4等分に切る。その後、種を取り除く。
- 2 刺身に①を合わせて和えておく。しその葉は細切りにする。
- 3 食べる直前に①と②を合わせて軽く和える。
※刺身はタイ、ブリ、カンパチ、アジ、タチウオ、イカなど手に入るものでOKです。

飛田さんの

台所



白和えのように絹ごし豆腐をしつかり水切りする時は、キッチンペーパーで包んで平らな板やバットで挟み、30分ほど斜め置きにすることで、きれいな形のまま水切りできます。冷ややっこや味噌汁などは、ひと手間掛かりますが豆腐の味がばやけないうよう、キッチンペーパーやざるにのせて軽く水切りすることをおすすめします。

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。



今日も無事故で

福岡県小郡市 前田みのりさん

雨の日に車を走らせていると、下校中の女の子が横断歩道を渡ろうとして左右の安全確認をしているのが見えしました。

横断歩道の手前で車を止めて、手で「どうぞ」と合図を送ると、女の子は走って横断。渡り終えた後、薄紫のランドセルとピンクの傘がびよこんと下がり、「ありがとうございました!」とお辞儀したのが分かりました。心の中で「どういたしまして」とつぶやいて、何だかほっこり。

車も歩行者もお互い思いやりを持って、少しでも事故が減るといいな。



気遣い合うお二人の温かいやりとりが目に見えます。

うっかりお洗濯

長野県上田市 箱山暢子さん

ある晴れた日、ずっと洗っていなかった夫のスウェットを洗濯しました。夫は農作業中、作業後にシャワーを浴びた後、気持ちよく着てもらうと思ったのです。

洗濯後、小6の娘に「洗濯機から洗濯物を取ってきて」と頼んだところ、「大変、なかなかパパのスマートフォンが出てきたよ」と…。どうやらスウェットのポケットに入っていたようで、故障してデータも消えていました。買い替えも高額で夫にも怒られ散々でした。

次からは、必ずポケットを確認しようと思います。



まさかの災難でしたね。ご主人を思う優しさは、とても伝わってきました!

魚大好き!

青森県弘前市 大川フミ子さん

6歳と3歳の男の子の孫と一緒に、スーパーへ買い物に行きました。

2人の孫は魚を見るのも食べるのも大好きなので、店内の魚売り場へ。魚を見るなり「これは何?」と聞いてきて、私が「サンマ、イカ、カレイ、ニシンだよ」と教えると、「ニシンを食べてみたい!」と言うので1尾買いました。

夕食時、塩焼きにしたニシン1尾を大皿で出すと、骨は多かったのですが「うまい、うまい!」と食べてくれました。今度はどの魚にしようかな?



魚を食べる楽しみも選ぶ楽しみもあって、毎回ワクワクしますね!

【燈々無尽】

お叱りを喜べ

とうとう むじん
良いと思ってやってる事でも、悪い事だと叱られる事もある。
そんな時、叱られたからといって、それがシャクにさわって、何もかもやめてしまうのではなく、お叱りをすなおに受けて、あやまちは二度とおかさぬよう心がける事だ。
むしろ、叱られた時こそ、よりよく伸びてゆく時である。

ダスキン創業者 鈴木清一

誕生日のメッセージ

栃木県宇都宮市 大森弥生さん

短大時代の友人から「誕生日おめでとう。素敵な一年になりますように!」とスマートフォンにメッセージが届きました。短大を卒業して30年以上が経ち、お互い結婚して子どもが生まれるなど生活に変化はありますが、今でも誕生日のメッセージは送り合っています。

最近は年賀状での近況報告が多くなっていますが、今年こそは会いたいな。自分の誕生日を覚えてくれている人がいるだけで、心が温かくなります。私も彼女に誕生日のメッセージを送り続けたいです。



お互いを大切に思う深い友情は、いつまでも大切にしたいですね。

干し柿づくり

愛知県岡崎市 小林敏子さん

先日、友人と一緒に農園で買った渋柿で干し柿を作りました。

干し柿づくりを始めて3年目になる今年は、昨年より1袋多めに購入。家で一人、干し柿を作っていると、中学生の頃に家族皆で家の内玄関に集まり、渋柿の皮をむき、軸にひもを結んで干していたことを思い出し懐かしくなりました。

今は亡き、おじいちゃん、おばあちゃん、母さんに「おいしくできるように祈っておいてね」と心のなかで話し掛け、ひと仕事終えた自分に満足しています。



天国のご家族からの応援もあり、おいしく干し上がりそうですね!

青春時代からの仲間

静岡県静岡市 稲葉一代さん

私は高校時代、バレーボール部でした。朝も夜も毎日練習があり、帰る頃には外は真っ暗に。当時はまだ体育館がなく、雨が降れば教室の机を片付けて小さなパスをしたり、廊下を走ったり、休む間もなく練習漬けの日々でした。

私たちの学年は県大会で8位までしかいけませんでした。次の後輩はなんとインターハイに出場! 練習はつらく大変な時もありましたが、その時の仲間とは60年ほど経った今も年1回の旅行を楽しみながらつながっています。



仲間の方と会うたびに熱い青春時代がよみがえりますね。

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35期個人研修生
辻田望さん(聴覚障がい)

選手の活躍を皆さんと応援しましょう!



デフリンピックは、聴覚障害者の国際スポーツ大会で、4年ごとに夏季と冬季に開催されます。私は、2009年にビーチバレーボール日本代表として出場しました。日の丸を背負って静かな闘志を燃やした日々は、今も胸に残っています。

第25回目となる今年の夏季大会は、東京で11月15日〜26日に開催され、21競技、約三千人が参加予定です。前回大会では日本が過去最多のメダルを獲得しました。

今回も日本選手の活躍にぜひ注目してください。



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





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。



うさぎさんも読書の秋？
鹿児島県南九州市 中之園 由美子さん



イギリスでの素敵な出会い
福島県福島市 三瓶 ゆかりさん



にゃんとも可愛い
島根県出雲市 落合 千晴さん



七五三、かつこいい！
千葉県船橋市 竹下 昭子さん

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8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

64-9C 2025.10 2806000