

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき 新聞 No. 694

〈海外で想いを馳せる〉

台湾で清掃用具のレンタル事業を開始してから三十周年を迎えました。

現地で周年を祝う記念式典が開催され、私も参加をしました。式典には多くの現地社員が参加しており、全員の元気で明るく、前向きな様子を拝見し、嬉しく思いました。

台湾で事業を開始した当初は、清掃用具をレンタルするという文化がなく、浸透させることが難しかったようです。しかし、現地の社員一人ひとりが、持前の前向きさで、日本で培ったおそうじの方法を伝承したこと。そして、現地に合わせたビジネスモデルの変革にチャレンジ

した結果、今では多くの方にご利用いただくことができ、台湾での衛生環境を守ることに貢献しています。ダスキンは現在、清掃関連のサービスやミスタードーナツを中心に、アジアで事業を展開しています。その全ての地域で、ダスキン創業者が願ったお客様の困りごとを解決したい、暮らしを豊かにしたいという「喜びのタネまき」の精神を胸に、一人ひとりの社員が活動をしています。

台湾の街角に佇み、これから、日本、そしてアジアを含む海外でも、地域の方々の笑顔を生むダスキンであり続けたいと強く思いました。

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

富山県 雨晴海岸と立山連峰

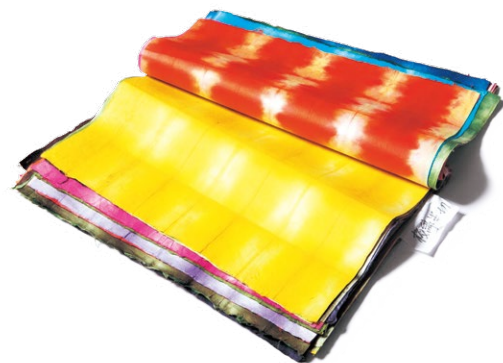
富山湾越しの女岩と3,000m級の山々が織りなす大パノラマは、世界に誇れる絶景です。
※立山連峰では例年10月中旬頃に初冠雪が観測され、雪化粧をした姿が特に美しく望める時期は12～3月頃です。

富山県

三紙三様の技が
受け継がれる

越中和紙

えっちゅう わし



地域ごとの特色を
色濃く受け継ぐ和紙文化

富山県の山あい、世界遺産にも登録された合掌造りの里・五箇山。この地を含む三産地で脈々と受け継がれてきたのが「越中和紙」です。越中和紙は産地ごとに特長がさまざま。富山市で作られ、型染めを用いて色柄が豊富な「八尾和紙」。朝日町で作られる高い保存性とやわらかな質感を持つ「蛭谷和紙」。そしてここ南砺市の五箇山で作られているのが「五箇山和紙」です。五箇山和紙の特長は、耐久性の高さ。地元の楮を用いた紙は繊維が長く、破れにくいそう。起源も古く、室町時代にまでさかのぼるといわれています。「この地域は作物が育てにくい環境だったので、昔は加賀藩へ年貢として納



楮の栽培から紙すきまで
手仕事で一貫して行うのは全国でも数少ない



ビシヤリと水音を響かせながら均一に紙をすく前崎さん

を経て、ようやく紙すきの工程に進みます。紙すきはすき舟に水をはり、紙料と地元で採れるトロアオイで作られた粘液のネリを混ぜて、簀桁と呼ばれる道具で和紙を一定の厚みにすいていきます。「子どもの頃は朝4時くらいからどの家庭でも紙すきが行われて、その音が街中で鳴るものだからよく起こされていました」と前崎さんは懐かしそうに教えてくれました。最後に圧力をかけてひと晩じっくり紙の水分を抜き、乾燥させれば完成です。



紙すき体験の8割は外国人観光客だという

められていたんですよ」と教えてくれたのは、五箇山和紙職人の前崎真也さん。製造方法や原材料は昔とほぼ変わらず、伝統的な手仕事人が人から人と受け継がれています。

五箇山和紙の耐久性の要となるのが、五箇山で育てられてきた楮。山の急斜面に畑を開き、獣害や雪崩に耐えながら育てる作業は決して容易ではありません。晩秋に刈り取った楮を蒸して皮を剥ぎ、室内で乾燥。その後「ちり取り」と呼ばれる繊維に付着する皮の傷やごみを取る細やかな手作業



熟練の技により均一の厚さにすかれる

多種多様に進化しながら
伝統の技を受け継ぐ

近年では五箇山和紙の用途も多様化しているそう。フランスのシャンパンメーカーが作る日本酒の酒蔵に壁紙として五箇山和紙が使われたり、粉殻をすき込んだユニークな和紙を開発したりするなど、新しい試みも行われています。また、前崎さんは五箇山和紙を加工する際に出してしまう断ちくずなどを再利用した紙塑人形も



五箇山和紙漉き体験館前に自生する巨大な楮



紙塑人形以外にも和紙でできたお面なども制作

FILE
77

スパイシーな料理が食べたいけれど、子どもの口にも合うように

育てのなかで経験しました。

大人と子どもで味付けを分けたり、辛味は後入れにしてみたり。ただ、子どもだから辛い物はダメ、と決めつけなくてもいいと思います。以前旅したスリランカでは離乳食の頃からスパイスカレーを、韓国では小さな頃からキムチを食べていて、幼児食にもそれぞれ食文化があることを知りました。

ですので、甘い、しょっぱい、酸っぱいが言えるくらいになったら、大人がおいしく食べている物を「どう、おいしい？」とためさせてみて、味の幅を広げるのも良いのではないかしら。食育にもつながりますし、まずは興味のある物からひと口。無理やりは禁物ですが、子ども本人がどう判断す

るか、見守りながら成長させてあげましょう。

さて、前置きが長くなりましたが、レシピは玉ネギの甘味やトマトの酸味とうま味がたっぷり入ったエビチリです。大人は辛味を後からかけて調整できる、家族皆が喜ぶ一品。マーボー豆腐にも玉ネギを使用すると、辛味を和らげてくれますよ。



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『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。

今回のお悩み

子どもがマーボー豆腐などの辛い物が苦手、大人用と子ども用に分けて作れるレシピはありますか？
ネギ以外の野菜も取り入れて、「これだけで満足！」という一品だとうれしいです。
(北海道・女性)



大人も子どもも
楽しめる
エビチリ

[材料(2~3人分)]

[作り方]

- むきエビ(大)……………10尾(250gくらい)
 片栗粉……………適量
 玉ネギ……………1個(150g)
 ミディマト……………6個(200g) ※またはトマト2個
 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
 油……………適量
 塩……………少々

(A)

 - 醤油……………大さじ1
 - オイスターソース……………大さじ1
 - ケチャップ……………大さじ1
 - 出汁(昆布出汁など)……………1カップ

1 むきエビは背ワタを取り除き、片栗粉小さじ2をふってよくもんで、流水で洗って水気を切る。

2 玉ネギは2cm角くらい、ミディマトは半分に切る。トマトが大きい場合はざく切りにする。

3 深めのフライパンまたは鍋に油大さじ1と軽く塩をふって薄く片栗粉を付けたエビを入れて弱火にかけ、表面を焼き付け、両面色が変わったら取り出す。

4 同じ鍋に油を小さじ1足してにんにく、しょうがを香りが出るまで炒める。玉ネギを加えて透き通るまで炒めたら、(A)を加えて3~4分煮る。

5 ③を戻して2~3分煮たら、小さじ2の片栗粉と倍量の水でいた水溶き片栗粉を加えてとろみを付け、トマトを合わせてひと煮する。

豆板醬オイル(約20ml分)

豆板醤……………小さじ2 小ぶりのフライパンか小鍋に豆板醤とごま油を入れて弱火にかけ、
ごま油……………大さじ1 沸々としてきたら時々混ぜて2～3分加熱して火を止める。
粗熱が取れたら保存容器に入れる。冷蔵庫で2週間ほど保存可能。

※ 辛味がパチッと飛ぶことがあるので、決して鍋のなかに顔を近づけてのぞき込まないようにご注意ください。

飛田さん



とてま



大人用に別添えの豆板醬オイルを用意して、辛味をプラスしながら食べてみてください。
辛味が苦手な方はほんの少し、大好きな方はたっぷりと入れて味の調整ができます。

お子様だけでなく、大人もうれしい後入れ辛味調味料は保存もきくので、作り置きして他の料理にも1滴、2滴入れながらお楽しみください。

次号から新企画が
スタートします！

「台所の相談室」は、今回で最終回となります。これまでたくさんのお便りを寄せいただきありがとうございました！次号からは飛田和緒さんによる新企画がスタートしますので、どうぞ期待ください！





歯を大切に

愛知県安城市 村井 隼子さん

歯科医院で、3カ月ごとの定期検診治療を受けた時のこと。

お医者さんから、「あなたの右奥上下の歯は「ろくさいば」で、80年もお世話になっているんですよ。これからも大事にしてくださいね」と言われました。

「ろくさいば」とは6歳の馬のことではなく、6歳の時に生えた歯のことをいうそうで、私にとっては初耳でした。

そんな言葉があるんだと感心し、改めて自分の年齢を実感。これから先も、歯を大切にしていきたいと思います。



丁寧なお手入れのたまもの。これからもおいしい物を楽しんでください！

白湯にびっくり

熊本県山鹿市 丸山 明美さん

近所のコンビニへ買い物に行った時のこと。外が寒かったので、温かい飲み物を買うことにしました。

飲み物コーナーの棚を見ていると、なんと「白湯」が並んでいるではありませんか！「え、白湯!？」と思わず二度見してしまいました。今の時代、白湯を買い求める方がいらっしゃるんですね。

昭和30年代から平成、令和と生きてきて、お茶や水が販売された時も驚きましたが、白湯には本当にびっくりです。帰宅後すぐ、主人にも報告しました。



時代とともに需要も変化しているのが分かる驚きの発見ですね！

片付けてスッキリ

埼玉県鴻巣市 橋本 江身子さん

我が家のプレハブには普段使わない物を置いているのですが、少しずつ断捨離することに。片付けてみると、シミがあったり茶色く変色したりした本やほこりをかぶった雑貨類、プレーヤーがないので再生できないカセットテープなどがたくさん出ました。30年以上置きっぱなしだった物は、元々ないのと同じです。どうしても必要な物以外は処分することにしました。

片付けが不得意なので、一気に捨てることはできませんが、作業が進むたびに心もスッキリしていきます。



空間にゆとりができるように心にもゆとりが生まれそうですね！

【燈々無尽】

魂の成長を

さびしいとき、苦しいとき、悲しいとき、自分の不運、不幸、なげきをだれかに話し

発散させるのもよいでしょう。

だが、どのようなときにも

「どうか、たえ抜く力をお与え下さい」

と祈ることのできる人は

しあわせである。

—自分からしあわせをつかみましょう。

ダスキン創業者 鈴木清一

ロボットにありがとう

山形県鶴岡市 佐藤 悦子さん

娘夫婦と2歳の孫娘と一緒に、ファミリーレストランへ行きました。

注文した料理は配膳ロボットが運んできてくれたのですが、孫娘はそのロボットを見るなり目を丸くして「ありがと、ありがと」と話し掛けました。さらに、料理を渡し終えて戻っていくロボットに「バイバイ!」と手を振ったのです。

幼くても「ありがと」と言えることは大事ですし、しっかり子育てしている娘夫婦は立派だなと思いました。このまま素直に育ってほしいと願います。



ロボットにも挨拶をする愛らしいお孫さんにとても心が和みます。

手作りのワンピース

大阪府吹田市 藤原 智子さん

数年前から洋裁を習っていて、自作のワンピースを着て友人と会うことに。

2人で喫茶店に入りコーヒーを注文すると、お店の奥様が「素敵なワンピースですね!」と褒めてくださいました。うれしくて、「これ、私が作ったんです」と伝えると、「すごい、売り物になりますよ!」と言われ、思わず笑ってしまいました。だって自作の服を着たくて洋裁をしているのに、「売る」なんて発想がなかったのです。

褒めていただき、楽しいひと時も過ごせて、ますます洋裁が好きになりました。



センスの良い服を、ご自身で作れる技術、憧れます。

白菜漬けと孫娘

長野県北佐久郡 大谷 幸子さん

時が経つのは早いもので、昔「入口」を「スロ」と読み間違えていた孫娘も、もう18歳になりました。

あの頃と変わりなく、本当に明るくユニークな女の子に成長しました。とにかく元気で、いるだけで不思議とその場が明るくなる太陽のような子です。

孫娘がいるだけで心が満たされて、「私はもう、いつ死んでもいい!」と言ったら、さすが「それは困る!」と言われました。その理由は、「冬の酸っぱく漬ける白菜漬けがないと困るから!」だそうです!



なんて可愛い理由!お孫さんの周りにはいつも笑顔であふれていますね。

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で応援しましょう!



デフリンピックは競技のルール上、補聴器や人工内耳をつけることができます。タクトを取り、台図の工夫を重ねています。

私自身が経験したビーチバレーボールは、天気のコンディション、特に風の強さで作戦は大きく変わります。体力や技術に加え、自然を味方に行けるかどうか勝敗の分かれ道。

そんな工夫や駆け引きも感じながらデフリンピックを見ていただければ、より興味深いものになると思います。



みてもらおう！

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。



近所のわんこと仲よし
福島県福島市 林 孝子さん



6本足の人参にびっくり！
島根県松江市 久家 信子さん



マナヅルが田んぼに飛来
山口県下関市 竹野 勝規さん



笑顔いっぱい三姉妹
福岡県朝倉郡 藤高 直美さん

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@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9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 一緒に始めよう！

み 見つけよう
あなたのまちの
コミュニティ



解説

地域の活動に参加することで愛着を持ち、「住みやすいまちづくりとは何か？」を考えるきっかけになるはず。

み



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

64-10C 2025.11 2802800