

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催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、これからも、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。

大久保裕行

株式会社ダスキン社長

※イラストはイメージです
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

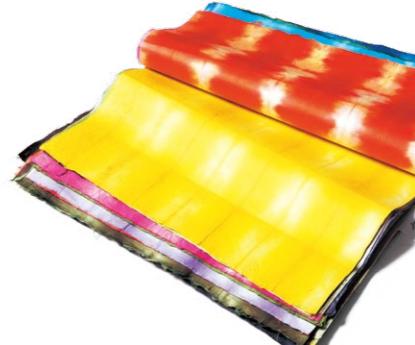
雨晴海岸と立山連峰

富山県の南西に位置する南砺市。世界遺産にも指定される五箇山の合掌造りが残り、昔ながらの風景を求めて、国内外から多くの観光客が訪れます。



えつちゅう わし

越中和紙



**地域ごとの特色を
色濃く受け継ぐ和紙文化**



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

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。越中和紙は产地ごとに特長がさまざま。富山市で作られ、型染めを用いた紙は纖維が長く、破れにくい。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く環境だったのでも、昔は加賀藩へ年貢として納



ビシャリと水音を響かせながら均一に紙をすぐ前崎さん



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ロアオイで作られた粘液のネリを混ぜて、簣杵と呼ばれる道具で和紙を一定の厚みにしています。「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。

多種多様に進化しながら伝統の技を受け継ぐ

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。晚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」と呼ばれる纖維に付着する皮の傷やごみを取り細やかな手作業

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てしまう断ちくずなどを再利用した紙塑人形も

制作しています。干支や合掌造りをモチーフにした物など、多種多様。「最初はもつたいないという気持ちから生まれたのですよ」と前崎さんはうれしそうに語ってくれました。

五箇山和紙漉き体験館では紙すき体験や紙塑人形の絵付け体験ができる、海外の人からも人気を博しているそう。さらに、五箇山の小学校では、卒業証書は子どもたちが自作した五箇山和紙を使う伝統が今も続いているそうです。

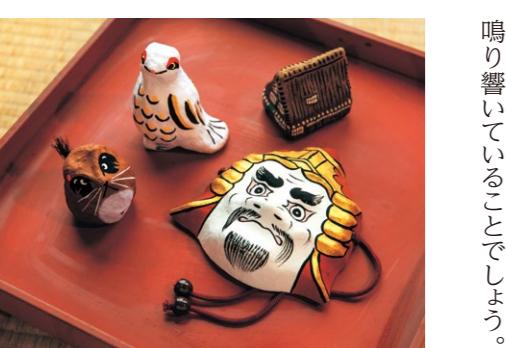
用途や形を変えながらも、昔ながらの製造方法が受け継がれる五箇山和紙。合掌造りの土間に響く水音と、紙をすくりズム。静かな山里に受け継がれるその音は、時代を越えて鳴り響いていることでしょう。



熟練の技により均一の厚さにすかれる



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

家族で囲む食卓は楽しいけれど、それぞれの好みに合う料理を作るのは大変。今日は、少しの工夫で大人も子どもも大満足のレシピを教えていただきました。

FILE
77

家族皆が喜ぶ一品に！

辛味は後入れで調整して、

家族皆が喜ぶ一品に！

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作りたい。そんな悩みは、私も子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、と決めつけなくともいいと 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シカ 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。

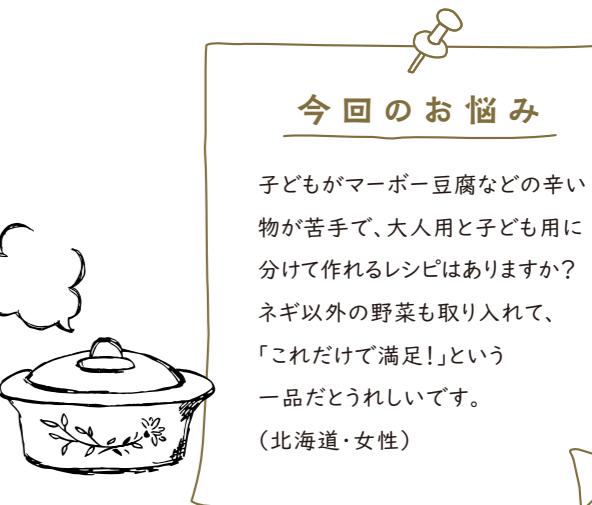
ですので、甘い、しおぱい、酸っぱいが言えるくらいになつたら、「どう、おいしい?」となめさせてみて、味の幅を広げるのも良いのではありませんかしら。食育にもつながりますし、まずは興味のある物からひと口。無理やりは禁物ですが、子ども本人がどう判断す

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、レシピは玉ねぎ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。マー婆ー豆腐にも玉ねぎを使用すると、辛味を和らげてくれますよ。

が、レシピは玉ねぎ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。マー婆ー豆腐にも玉ねぎを使用すると、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。



子どもがマー婆ー豆腐などの辛い物が苦手で、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、「これだけ満足！」という一品だと嬉しいです。(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)]

- | | | |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| むきエビ(大)..... | 10尾(250gくらい) | |
| 片栗粉..... | 適量 | |
| 玉ねぎ..... | 1個(150g) | |
| ミニトマト..... | 6個(200g) ※またはトマト2個 | |
| にんにく(みじん切り)..... | ひとかけしうが(みじん切り)..... | ひとかけしうが(みじん切り)..... |
| 油..... | 適量 | |
| 塩..... | 少々 | |
| ④ 醤油..... | 大さじ1 | |
| ④ オイスタークリーミースース..... | 大さじ1 | |
| ④ ケチャップ..... | 大さじ1 | |
| ④ 出汁(昆布出汁など)..... | 1カップ | |

豆板醤オイル(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。 |



ひとてま

大人用に別添えの豆板醤オ

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お寄せいただきありがとうございます。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、こうご期待ください！



歯を大切に ほほえみのひろば

愛知県安城市 村井 錢子さん

歯科医院で、3ヵ月毎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“ぐくさいば”で、80年もお世話になつてあるんですよ。これから大事にしてくださいね」と言われました。

“ぐくさいば”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です。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!

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なりました。

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。

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。

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

魂の成長を

とうとう 空間にゆとりができると
心にもゆとりが生まれそうですね!

だれかに話し

発散させるのもよいでしょう。

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。

ー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 悅子さん

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。このまま素直に育つてほしいと願います。

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なりました。

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。うれしくなって、「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、「売れる」なんて発想がなかったので。

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」と言つたら、すかさず「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!

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。

なんて可愛い理由! お孫さんの周りはいつも笑顔であふれていますね。

セシスの良い服をロボットにも挨拶をする愛らしいお孫さんに憧れます。

それは困る! / すごい素敵! キッパリ!

なんて可愛い理由! お孫さんの周りはいつも笑顔であふれていますね。

手作りのワンピース

熊本県山鹿市 丸山 明美さん

近所のコンビニへ買い物を行つた時のこと。外が寒かったので、温かい飲み物を買うことになりました。

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!

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!

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!

とうとう 空間にゆとりができると
心にもゆとりが生まれそうですね!

だれかに話し

発散させるのもよいでしょう。

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。

ー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

愛の輪通信

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せん。だからこそ選手たちは、目を頼りに「アイ」「ンタクトを取り、合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、自然を味方にできるかどうかが勝敗の分かれ道。

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します。



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

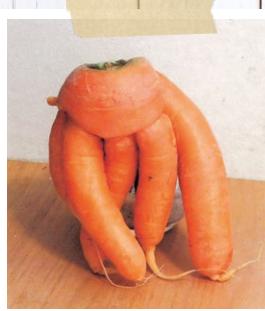


みて もらお!

読者の皆様からお送りいただいた
素敵なお写真をご紹介します。



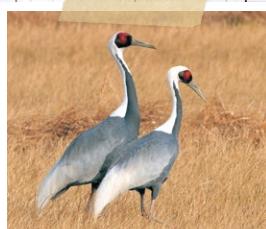
近所のわんこと仲良し
福島県福島市 林 孝子さん



6本足の人参にびっくり!
島根県松江市 久家 信子さん



笑顔いっぱい三姉妹
福岡県朝倉郡 藤高 直美さん



マナヅルが田んぼに飛来
山口県下関市 竹野 勝規さん

**ダスキンと
いっしょに始めよう!**

**エス テイ ジー ズ
SDGsかるた**

み
あなたのまちの
「コミュニティ」

み
見つけよう

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

こちらもご覧ください!
[https://www.duskin.co.jp/
yorotane-hiroba/](https://www.duskin.co.jp/yorotane-hiroba/)

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

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。心よりお待ちしています。

○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。

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