

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
695

〈一人の百歩より、百人の一步〉

フランチャイズ加盟店オーナーのお一人から、ダスキン創業者・鈴木清一が伝えた言葉「一人の百歩より、百人の一步」を大切にしているという話を伺いました。

会社の経営を含めて、さまざまな取り組みの中で、一人で実現できることには限りがあり、チームでの活動が重要だと改めて思い起こしました。

リーダーがチームを牽引するため、一人で百歩を歩む努力も大切ですが、チームの百人がみんなで一歩を踏み出せば同じ百歩となります。そして、みんなが二歩踏み出せば二百歩になり、百歩であれば一万歩となります。リーダー一人で一万歩を前進するよりも、チームの力を高めることで、更に多く前に進むことができるのです。

一方で、リーダーは歩む目的や方向性、そして目指すゴールをチームに示すことが大切となります。

人には得意・不得意があり、歩む速度も、特徴も違っていて当たり前です。そのため、チームのメンバーが目指すゴールを共有し、それぞれの強みや能力を最大限に活かして、協力し合うことが重要です。そして、一人ひとりが役割を果たしながら、想いをつないで歩み続ければ、きっと一人では味わえない、大きな喜びの輪が広がると思います。

※イラストはイメージです



長野県

坪庭自然園

標高2237メートルにある横岳の噴火でできた溶岩大地。南アルプスが一望でき、冬は白銀の世界が広がります。

株式会社ダスキン社長

大久保裕行



長野
NAGANO
TANEMAKI No.695 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

長野県喬木村

長野県の南部に位置する喬木村。天竜川により生まれた日本最大級の河岸段丘による豊かな自然に囲まれ、県内屈指のいちご産地としても知られます。



ハレの日も、ケの日も
愛用される暮らしの番傘

阿島傘

あじま がさ



豊かな自然と技との
出会いが生んだ傘

南アルプスの麓に流れる、天竜川に寄り添う長野県喬木村。どこか懐かしい農村風景が広がるこの地に、300年もの間、人々の暮らしとともに受け継がれてきたのが竹と和紙で作られる「阿島傘」です。

阿島傘の起源は江戸時代中期。喬木村の関守が山中の関所に泊めた旅人から傘づくりを伝授されたのが始まりだといわれています。周囲の山々で採れる良質な竹と楮、柿渋、荏油（エゴマ油）など、材料が全てこの地で賄えることから、傘づくりは農閑期の仕事として根付いていきました。「自分が子どものころは学校の校舎に阿島傘が並べてあり、雨が降った時は誰でも使うことができました」



「阿島の傘ともともに・・・」と喬木村の村歌でも歌われるほど村の象徴に



和紙を張るのりの原料にはタビオカを使用しているそう

現在、阿島傘を作る職人は村で数名。ほぼ全ての工程を一人が一貫して作っています。まずは傘の開閉に使用するろくろと竹を糸でつなぎ、骨組みを制作。その後、和紙を傘に張っていきます。「昔の職人は、何倍もの速さで張っていくんですよ」と教えてくれたのは阿島傘職人の水谷慎さん。話しながらも手早く和紙を張る様子はまさに職人技。

最も難しい工程が「天井張り」。傘の最上部の開閉時に可動する部分に何重も紙を張る工程。直線の紙を丸く張る技は、傘の良し悪しを左右するといわれるほど。最後に、耐久性を上げるために骨上に柿渋とベンガラを混ぜた物を塗り、撥水加工のための油を引いて乾燥させれば完成。全ての工程が手仕事で、一本作り上げるのに数カ月かかるといいます。

世代を超えて親しみ、
受け継がれる

次の世代へ阿島傘を受け継いでいくために、30年以上も前



中節部分に和紙を張ることで糸部分の強度を上げる



時代に合わせてさまざまな柄の阿島傘も生まれている



阿島傘資料館では当時の傘や道具が見られる



毎年10月には茶室・曙月庵で展示会が開催

から喬木村の小学校では傘づくり体験が行われています。親子二代で体験している家庭も多いのだとか。また、作った阿島傘は成人式で飾られ、当時を懐かしむ思い出の品にもなっています。さらに、阿島傘の技を伝承する「阿島傘の会」では自ら研鑽したり、一般向けにも体験教室を年に数回開催するなど技術継承のために余念がありません。年々、技術を習得する若い人も増えてきているのだとか。阿島傘伝承館では阿島傘の製作工程や歴史を紹介する展示も行われています。

喬木村の村歌にも歌われる阿島傘。雨の日も、ハレの日も、暮らしに寄り添ってきた傘は、今日も村の人々の暮らしの一部として、愛用され続けています。

と懐かしそうに語ってくれたのは阿島傘の会の会長・市瀬兼寿さん。昭和初期の最盛期には100軒を超える傘屋があり、年間30万本以上を生産。竹筒に立てた傘を田んぼに並べて干す光景は、村の冬の風物詩でした。

阿島傘の伝統的な柄は白一色のシンプルなもの。また、傘に張った和紙に油を塗って乾かす工程で、「星」と呼ばれる雪のような模様が浮き出るのも魅力の一つ。傘を開くと、「バリバリ」という音とともに油の匂いが漂い、それを懐かしむ人も多いそう。

飛田和緒さんの

ふるさと ごはん

47都道府県のご当地食材や名物を手軽に楽しめるよう

飛田さんにレシピを考案いただく

新企画が今号よりスタート!

日々の献立に、ぜひお役立てください。

第1回は、飛田さんゆかりの地・長野県です!

【第1回・長野県】

野沢菜漬け

信州の冬の食卓に欠かせない野沢菜漬け。長野県野沢温泉村が発祥とされる長野県を代表する伝統的なお漬物です。

使用する野沢菜は長野県の伝統野菜。

例年11月ごろに収穫され、

温泉で野沢菜を洗う

“お菜洗い”が北信州の

冬の風物詩となっています。



野沢菜の代わりに 旬の小松菜を使って切り漬けに。

今号からご当地料理や地元食材で作ったレシピをご紹介することにしました。第一弾の「長野県」は、高校三年間を過ごし、今も両親が暮らしている、私にとっては第二の故郷でもあります。

長野を代表する味といえば野沢菜漬けがありますが、実は地元のスーパードで野沢菜が野菜として並ぶことはなく、漬物として知られる存在です。

家で漬けたい時には、秋口に道の駅で買うか、農家さんから譲ってもらいます。実家の母は熱心に家庭菜園で野沢菜を育て、野沢菜漬けを作っていました。家で作るとそれなりの量ができるので食べ切るのが大変でした。そんな時に、農家の

方から教えてもらったのが「切り漬け」です。浅漬けに近いフレッシュな味わいで作れます。

長野を離れた今、野沢菜は手に入らないので同じアブラナ科の小松菜で試してみたら、とても近い味に仕上がりが、家族にも好評です。今が旬の小松菜は、茎が太くて漬物にす



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嬉しい快福スープ』(ナツメ社)をはじめ、著書多数。

るとシャキシャキして食べ応えも十分。漬けた時の時には、ピリツと辛味も味わえますよ。野沢菜漬けは普段の食卓にはもちろん、長野では年末年始のごちそうの箸休めやお雑煮のおともとしてもいただけます。立派な小松菜を見かけたら、ぜひ漬けてみてくださいね。



小松菜で作る 野沢菜風の切り漬け

【材料(作りやすい分量)】

- 小松菜 …… 2束(400g)
- 人参 …… 1本(100g)
- 切り昆布 …… 10g
- 醤油 …… 100ml
- 酢 …… 60ml
- 砂糖 …… 40g

【作り方】

- 1 小松菜は根元の株の部分に十字に切れ込みを入れてから、ためた水のなかで振り洗いをして、根元の土をよく洗い流す。根元が特に味がありおいしいので、切り落とさずに漬ける。
- 2 ①を3~4cmの長さに切り、人参も同じ長さの細切りにする。
- 3 小鍋に①を合わせて火にかけ、砂糖がとけたら冷ましておく。
- 4 漬物の容器に②③と切り昆布を入れて、ひと混ぜしたら押しぶたをして重石をのせてひと晩おく。
- 5 途中2~3回重石と押しぶたを取って小松菜をひと混ぜし、押しぶたをして重石をのせて、水がしっかり上がるのを待つ。

※小松菜の水分量によってはなかなか水が上がらないことも。一日おいても水が上がってこない時には、④を1/3量ほど作って足して様子を見ましょう。

飛田さんの
ふるさとごはん



小松菜の水分を出すために、重石をして漬けます。漬物だるがなければ、ポウルや食品用のポリ袋で漬けても大丈夫。少ない調味料で漬けて、小松菜の水分と合わせてちょうどいい味付けにしたいので、重石は必須です。重石がなければ、水を入れたペットボトルをのせるなどして、水分をしっかりと出して味を含めましょう。

ふるさとの味を 教えてください!

皆さんの地元で作られている自慢の食材や、長年愛され続ける食文化はありませんか? 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。



ほほえみのひろば



白鳥の姿

石川県加賀市 大和広美さん

冬の青く澄んだ空に、逆Vの字を描いて真つ白な白鳥たちが鳴き声をあげながら飛んでいきます。

この光景を見ると、「冬が来たなあ」としみじみ感じます。フルタイムで仕事をしていた時は、白鳥はおるか、空を見上げる余裕すらありませんでした。

空をゆっくりと眺められるって、とても幸せなことです。これからも今の生活を大切に生きていこうと思います。



その季節ならではの景色に出会うのが楽しみになりますね！

新幹線で一人旅

東京都足立区 村上ちえ子さん

新幹線で一人旅をした時のこと。

東京駅で乗車し、自由席の窓側に座りました。次の品川駅で二人組の女性が乗車したのですが、あいにく二人並んで座れる席がなく、私の隣とその前の席に座ろうとしていました。そこで「こちらの席をどうぞ」と言って、私は斜め前の席へ移動することに。二人組の女性は喜んでくれ、隣の席になった女性もほほえんでくれました。

その二人が京都駅で降車する際には改めてお礼を言われ、とても温かい気持ちになった旅の始まりでした。



周りの方々の心も満たされる、優しい気遣いですね。

スーパーでの出来事

青森県弘前市 中山和子さん

スーパーへ買い物に行く時、電動車椅子の男性が入り口のドアを開けるのに苦心されていました。けれど、周囲の人は知らん顔をして通り過ぎていきます。私はその男性に「ちょっと待って」と声を掛け、ドアを開けて先に入ってもらいました。私がカートを取りに行くと、先ほどの電動車椅子の男性がそっとかごを差し出してくれ、「え、私に?」とビックリ。

かごを受け取った瞬間、胸が熱くなり朝からいい気分が過ぎました。



思いやりのパタンが、つながるエピソードに心が温かくなりました。

【燈々無尽】

とうとうむじん

思いやり

思いやりは、気のつくこと。

親父さんがガミガミおこるのも、

自分の思う通りしてほしい、

と甘えているのだ。

また若い者が、フテクサして仕事もせず、

寝込んでしまうのも実は甘えたいのだ。

皆さびしいのだ――

そう気がついたら、

やさしくいたわってあげる事だ。

そうしたら、この世はもっと

住みよくなるだろう。

人が迷っている時に、

惜しみなく実力を貸す事だ。

ダスキン創業者 鈴木清一

日めくりカレンダー

長野県千曲市 町田佐和子さん

住み慣れた家に50年。流れゆく日々のなかで、心に残ったことを小さな紙に描いてきました。描画したのは、季節の花々、夫が作る野菜や果物、毎日のルーティン、本や友人など。そこに言葉も添えて、1カ月分の日めくりカレンダーを作りました。我ながら出来が良く、友人たちにも見てもらうと、皆が「私も欲しい、作って!」と言ってうれしい依頼を受けました。試行錯誤の末に完成した、日めくりカレンダー。ささやかな達成感と喜びが得られ、毎日めくるのが楽しみです。



めくるたびに思い出もよみがえる素敵なカレンダーですね!

いくつになっても

香川県三豊市 喜田栄子さん

毎年12月ごろになると、7歳年上の兄が「少し早いけれど」と言って、お年玉を送ってくれます。

兄は、「好きな物を買いなさい。貯金をしたら、もうお年玉はあげないよ」と言うので、その通りにすることに。

自分で自分を褒めて、欲しい服などを買って、うれしいお正月を迎えます。

私の父は戦後、病気にかかって他界してしまい、兄が父親代わりとなって大切に育ててくれました。今も変わらず優しい兄に、心から感謝しています。



素敵なお兄様! ご家族の絆を強く感じます。

桜島大根を調理

鹿児島県霧島市 本木由美子さん

私の住む鹿児島には、桜島大根という大きなカブのような大根があります。

丸ごと一つ買うと大きすぎて使い切れないので、普段はなかなか購入することはありません。しかし、先日手頃なサイズにカットされた桜島大根をスーパーで見つけたので購入しました。

家で早速、ブリ大根とおでんにしてみると、やわらかくほくほくとした味わいで、普通の大根とはひと味違うおいしさでした。また手頃なサイズのものを見つけたら、購入したいと思います。



おいしい地元食材に、ますます地元愛が深まりますね!

愛の輪通信

1月27日はドーナツを食べて社会貢献してみませんか?

1月27日はミスタードーナツ創業の日。毎年この日、ミスタードーナツでは地域の皆様へ感謝の気持ちを入れて、シヨック近隣の清掃活動が実施されます。そしてこの日の売上の一部を愛の輪基金へ寄付させていただいております。皆様からお寄せいただいたご寄付は、障がい者リーダーとなって自らの力で社会を変えていく障がい者支援のために大切に使用させていただきます。

寒い時期、温かい飲み物とドーナツで、愛の輪が広がります。ぜひお近くのミスタードーナツへお出かけください。



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



ウィワイ
wiwi 暮らしパートナーさん募集中!



あなたのひらめきが



みんなの意見が



商品になります!

ウィワイ **wiwi** (ウィワイ)は、アンケートや商品モニターなどを通じて、ご意見をお伺いするウェブサイトです。「もっと便利に・快適に」をカタチにするため、あなたの声をお聞かせください。

応募期間

2025年12月22日月 ~ 2026年1月19日月

特典

活動内容に応じてポイントがたまり、ミスタードーナツなど約1,000種類のデジタルギフトに交換できます。

ご応募

右の2次元コードからご応募ください。



あなたのお便りや写真をお寄せください

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。

◎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10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。

ダスキンと **SDGs** かるた
いっしょに始めよう!

め
みんなが輝く
素敵な未来
目指そうよ



解説

SDGsは、世界を良くするために生まれた目標。みんなが幸せに暮らすために力を合わせる必要があります。

め



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

64-11C 2025.12 2798700