

読む人の幸せを心に願って作る

# 喜びの夕ネまき

## 新聞 No. 697

〈一年間で最も

うれしかったこと〉

ダスキンでは、三月で事業年度が終わり、四月から新しい期を迎えます。今号はこの一年を振り返り、最もうれしかったことをご紹介します。

七月初旬に、偶然立ち寄ったイベント会場で、七夕の笹に掛けられたある短冊を見つけた時のことです。その短冊には、まだ幼い文字でこう書かれていました。『どーなつやさんに、なれますように』と。そこには、当時コラボレーションをしていたキャラクターも一緒に描かれており、その瞬間、「ミスタードーナツ」を想って書いていただいたのだと感じ、思わず笑顔になり、喜びが込み上げてきました。

誰しもが幼いころに将来の夢を

描きます。その夢の一つに「どーなつやさん」があること、これは、売上や利益では決して得られない、最高のご褒美です。一方で、子どもたちの夢を壊さないために、そして夢であり続けるために、私たちの日々の行動がとても大切だと思います。

お客様とのつながりを大切にする想いを持ち続けること、おいしさ、笑顔、ホスピタリティ、快適な空間を保ち続けること——。この短冊との出会いは、改めてその大切さを強く感じさせてくれる出来事でした。ミスタードーナツは、単なる商品提供ではなく、誰かの夢につながっている。そのことを胸に、これからも歩み続けたいと思います。

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

宮城県

松島の福浦橋

福浦島に架かる252mの橋で、通称「出会い橋」。冬は雪景色に赤い欄干が映えて幻想的です。







宮城

MIYAGI

TANEMAKI No.697 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

### 宮城県石巻市雄勝町

宮城県北東部、三陸の海に寄り添うように広がる雄勝町。江戸時代には雄勝石を積んだ舟が行き交う港町として栄え、豊かな海産物が観光客にも人気です。



数億年の時を宿し  
人々を魅了する漆黒の硯

# 雄勝硯

おがつ すずり



1枚の石から硯ふたと硯本体に割って製作するため  
ふたと硯の石肌が揃う。ふた付きの硯

## 戦国武将も愛した 最高峰の硯

かつて北前船が行き交い、海と山の恵みが豊かな宮城県石巻市雄勝町。この地で採掘できる玄昌石のなかでも特に硬質で緻密な雄勝石を使って、数百年以上も作り続けられてきたのが「雄勝硯」です。

雄勝硯の特徴は漆黒で、吸水率も低く、墨をするのに最適なきめ細かさを持つこと。「雄勝の石は、粒子が細かい。墨をすると、するすると伸びて、書いた字がきれいに仕上がりますよ」と教えてくれたのは、雄勝硯生産販売協同組合事務局長の山下淳さん。古くは雄勝硯を献上された伊達政宗公が大変気に入り、雄勝石を採掘できる山を「御留山」と称して、一般の人の採掘を



彫りは縁立て、荒彫り、仕上げ彫りの三段階

止めさせたという記録が残っています。

そんな雄勝硯の制作は、まず山から切り出した石の選別から始まります。同じ場所です採れた石でも、わずかな筋や層の違いで音もすり味も変わるのでとか、「石肌を手でなでたり、軽くたたいたりして確かめます。長く使う物だから、石の声を聞くのが一番大事なんです」と雄勝硯職人の徳水辰博さんはほほえみます。

不純物の入り方によって硬さや緻密さが大きく変わり、1トン採っても使えるのは2割



彫るノミは職人ごとにオリジナルで作るそう

ほどという貴重な素材だそうです。

石を選んだあとは、タガネやノミを使って外形を粗く整え、少しずつ硯の形へと近づけていきます。特に重要なのは、墨をする「陸」の部分仕上げの工程。滑らかすぎても墨が立ちにくく、粗すぎても傷が付くため、石の状態に合わせて数種類の砥石を使い分けながら、丁寧に磨き上げていきます。作業の途中で大きく割れてしまうこともあり、場合によっては制作自体を止めざるを得ないことも多いそう。それでも「天然の石だから、全てを避けることはできない」と徳水さんは淡々と語ってくれました。

完成した硯は、角をきっちり整えた一般的な四角い物もありますが、近年では、原石の風合いを少し残した物が人気だそうです。

## 伝統の技を

### 新たな形で次世代へ

雄勝硯の魅力を伝えるために、近年では原料となる雄勝石を使った硯以外の製品も作られています。お皿や文鎮、時計



泥砥石で細かな凹凸を浮かびあがらせることで墨がすれる



雄勝硯伝統産業会館では雄勝石の製品も販売

など多種多様。さらには東京駅の屋根の建材としても、雄勝石が使われているのだとか。

また、雄勝硯伝統産業会館では、雄勝硯の歴史を伝える展示が常設されており、伊達政宗公が使ったとされる硯の複製や、日本一大きな硯など、その魅力を余すところなく体験することが出来ます。また会館では、ワークショップも開催され、雄勝硯を使った書道体験やキーホルダーづくりなどは観光客にも人気です。

数億年もの長い時をかけて、この地で育まれた雄勝石から作られる雄勝硯。何十年もの間、使うことができる不変の硯は、今日も日本文化を陰ながら支え続けています。



切り出した雄勝石。薄い層が幾重にも重なっている



飛田和緒さんの

# ふるさと ご飯

東北地方の東南部にある宮城県。

仙台平野には肥沃な大地が広がり、古くより稲作を中心とした農業が盛んでした。

また、三陸沖は世界三大漁場の一つでまぐろやかっお、サメの漁場としても有名です。

【第3回・宮城県】

## せり

せりの生産量全国1位を誇る宮城県。その栽培の歴史は古く、江戸時代から栽培していたという記録もあるそうです。宮城県の伝統野菜「仙台せり」は、根っこが長く太いのが特徴で、根が付いた「根せり」が出回るのは9～3月ごろ。冬の「せり鍋」は、地元の定番です。



煮ても炒めてもおいしいせりは、  
根っこまで丸ごと楽しんで。

スーパーに出回るようになる  
と、毎日でも食べたくなるほど  
大好物のせり。シャキシャキと  
した食感がおいしく、鍋の具材  
としてはもちろん、炒め物やお  
ひたし、お味噌汁やオムレツの  
具に使用することもあります。

今回、撮影用にせりを注文  
したところ、運良く初出荷され  
たばかりの「仙台せり」が手に  
入りました。鮮やかな緑色で、  
青々しく清涼感のある香りが  
ぷーんと漂います。

香りが良いので、細かく切っ  
てうどんやおそば、湯豆腐の薬  
味にするのもおすすめです。

せりの根っこを好んで食べる  
ようになったのは、いい大人に  
なつてから。ある時、「せりや根  
三つ葉はどうして根が付い

たままで売られているのだろ  
う？」と思って調べたところ、  
根っこがおいしいということが  
分かったのです！

これまで切り捨てていたこと  
をどんなに悔やんだことか……。  
それ以来、根っこのお掃除に多  
少時間は掛かりますが、大事に  
おいしく食べています。我が

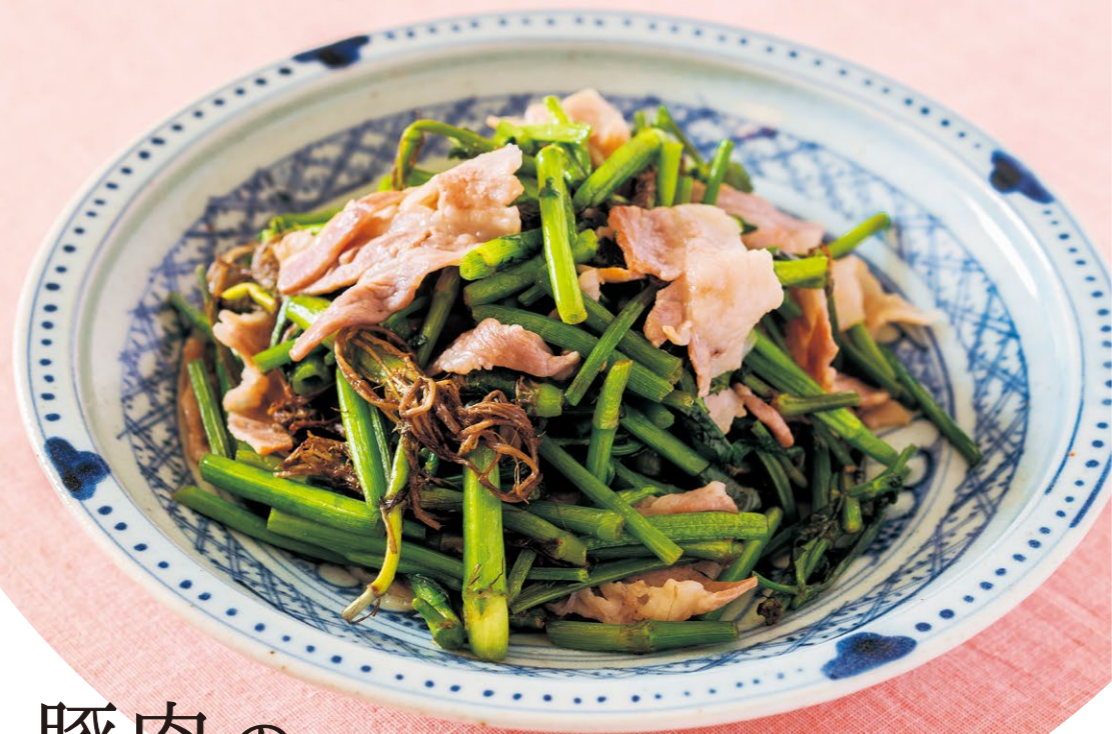
家では、せりの料理を出すま  
ず根っこからなくなるくらい、  
皆大好きなんですよ。

せりの炒め物を気に入って  
くださったら、次は根っこの天  
ぷらにもぜひ挑戦してみてください。  
油で揚げることでも香りと  
甘みが際立ち、お酒にも合う  
オツなお味なんです。



### 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『別冊天然生活 やさしいせいろ生活』  
(扶桑社)をはじめ、著書多数。



## せりと豚肉の 炒め物

【材料(2～3人分)】

せり……………2束(300g)  
豚バラ薄切り肉……………120g  
塩……………適量  
魚醤(または薄口醤油)…少々

【作り方】

- 1 せりは竹串を使って根っこの部分をよく洗い、4cmの長さに切る。
- 2 豚肉は3cm幅に切り、塩ふたつまみをなじませておく。
- 3 フライパンに②を広げてから、中火で炒める。豚肉の脂が出てきて色が変わってきたら取り出す。①の根元を入れてしっかり炒めたら、茎、葉の順に加えてさっと炒め合わせ、豚肉を戻して魚醤、塩少々で味付けする。

※せりは炒めすぎないこと。豚肉から出る脂を使って炒めます。

飛田さんの  
「ふるさとご飯」



せりの根っこは甘みがあり、  
香りも豊かでおいしいので、切  
り捨てずにぜひ召し上がって  
くださいね。

根っこに付いている土などの  
汚れは、水につけながら竹串な  
ど先のとがったものを使って洗  
うときれいに取れます。

少々手間は掛かりますが、そ  
の分おいしいものを口にできる  
と思つて頑張ってみましょう。

### 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



## スクールガード

北海道札幌市 森崎 勉さん

近くの小学校のスクールガードになりました。9年目になります。

朝の登校時、5時限目と6時限目の終了後、そして夕方の帰宅時間と、一日4回子どもたちを見守っています。地域の方から感謝の言葉をいただくことも多く、先日は小学1年生の女の子から「スクールガードのおじさん、世界平和のために頑張ってくださいね」と励まされました。

一日の巡回を終え、歩数計を見ると約8千歩。地域のためにも、健康のためにも、この活動を続けたいと思います。



地域に根差した温かい交流に、心が和みます。

## 3人で

大分県津久見市 野下 恵子さん

私の手帳には、毎月どこかの日付欄に「3人で」と書いてあります。その日は、幼なじみの友人たちと昼食会をする日です。

同級生ですが、86歳を迎えた人もいれば、「私は早生まれだから、まだ85歳よ」と言う人もいて、皆で笑い合っています。「体が痛い」など、つらい話は持ち込みません。

ささやかな食事ですが、その場で「来月は何日にしようか?」と相談し、すぐに予定が決まります。次に行くお店は3人のうち誰かが選び、後から連絡が届きます。来月の昼食会も楽しみです。



長年の友情だからこそ生まれる和やかな様子が伝わってきます!

## 孫が可愛くて

兵庫県赤穂市 中谷 多加子さん

首を長くして待っていた孫が生まれ、早くも1歳半になりました。

少しずついろいろなことができるようになり、何をするか分からず目が離せませんが、毎日の成長をほほえましく見守っています。

近所に住んでいるため、保育所のお迎えや子守りで大変なこともあります。孫の笑顔に日々の疲れも吹き飛びます。

今日も私の手に得意のタッチをしてくれる孫に、心がほっこり。毎日、癒やしてくれる存在です。



お孫さんから「大好き」が伝わってくるエピソードですね!

## 【燈々無尽】

とうとう むじん

## 朝が来た

朝が来た。

なやみ、苦しんで

いつ寝たとも思わなかったが

気がついてみると朝であった。

何と明るい朝である事か!

まるで昨日のなやみも、

苦しみも夢のようだ。

人生には夜の苦しみもあれば

朝の輝きもあるのだ。

いたずらに、苦しみ、

もがくだけでなく朝を待とう。

ダスキン創業者 鈴木清一

## オーケストラに感動

神奈川県川崎市 兵頭 保子さん

先日、友人に誘われてクラシックコンサートに行きました。

昔のアニメとオーケストラがコラボした公演だったので、開演と同時に生音の迫力とアニメの思い出が重なり、気付けば目から涙があふれ出ていました。

涙が止まらず困りつつも、「この場にいられて本当に良かった」と、心が震えるほどの感動を覚えました。

これからも、さまざまなことに挑戦しようと同向きになれる公演でした。誘ってくれた友人にも大変感謝しています。



光景が目に見え、心奥まで響く、素敵な体験ですね。

## お姉さんの引越

群馬県吾妻郡 中山 圭子さん

82歳になる夫のお姉さんの引越を手伝いました。

手続きや荷物整理のサポートはもちろん、新居に移って戸惑うお姉さんのために、2週間一緒に生活しました。時が経つにつれ新しい環境にも慣れ、今では仕事にも行っています。一人暮らしをされているので、「一緒に食事や会話ができてうれしい」と私に何度も言ってくれました。

高齢での引越の大変さを実感しましたが、なかなか会えないお姉さんと過ごせた、とても良い時間でした。



寄り添ってくれてお姉さんも心強かったと思います!

## 魔法の言葉に涙

鳥取県鳥取市 八木 武子さん

小学校の卒業式前日の朝のこと。いつものように集団登校の見守りに行くと、明日卒業するという男の子が「6年間、ありがとうございました」と言っていて、深々と頭を下げてくれました。

見守りを続けて20年以上になりますが、卒業式前日に感謝の言葉をもたらしたのは今回が初めて。驚きとうれしさが込み上げ、思わず涙がこぼれて感無量でした。

人を勇気付ける魔法の言葉「ありがとう」があふれる社会であってほしいと、心から思いました。



6年間、見守りをされた存在感があってこそ、素敵な感謝の言葉ですね。

## 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43期ミドルグループ研修生 今井ミカさん(ろう者)

アメリカの映画業界でろう者の活動を学んできました



研修先では、ろう者・難聴者の映画業界への参入方法とそのマーケティングを学びました。帰国後は研修での学びを取り入れながら、それぞれが監督や俳優として、映画や舞台で活動の幅を広げています。

私たちが監督、出演した映画が東京国際映画祭で上映されるなど、研修の成果が確実に形になっていることを感じました。

今後、この学びを社会に還元しながら、さらに精進していきたいと思えます。



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







読者の皆様からお送りいただいた  
素敵な1枚をご紹介します。



南の島に珍しいあられ  
鹿児島県熊毛郡 長深田 美智子さん



可愛い吊るしびな  
静岡県静岡市 寺田 明巳さん



息子が結婚、お幸せに!  
神奈川県横浜市 清水 敦子さん



靴が気になるギャ  
栃木県大田原市 柳澤 寿子さん

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@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。心よりお待ちしております。

- ◎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12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。

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](http://www.duskin.co.jp)