

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき

新聞 No. 698

〈正しい野心とは〉

10年ほど前、「野心」と「虚栄心」という言葉の意味を知る機会がありました。

野心は「分を超えた、自分本位の欲望」、虚栄心は「他者から良く見られたいと思う心」と、日本語ではどちらも少し否定的な意味のある言葉です。

しかし、英語で「野心」=Ambitionは「目標や夢を持ち、達成しようとする強い意欲」と肯定的な意味があります。誰しも、時には「良く見られたい」という「虚栄心」を持ちます。周りの人に好かれようとする気持ちを持つのは自然なことですが、それだけでは自身の目標や夢をかなえられずに虚しさを感じるかもしれません。

一方、「野心」を持つ人は強い意欲を持ち行動するため、自分本位に見られることもあります。しかし、その「野心」が周りの人の役に立ちたいという想いから生まれたものであれば、周りの人を幸せにする力になります。だからこそ私は、周りの人や社会に貢献する、そんな「野心」を持ち、前に進んでいくことが大切だと考えています。

私たちダスキンは、昨年4月に長期経営戦略を開始し、行動の指針を「想いを今、動かせ」と決めました。あれから1年。これからお客様と地域社会のお役に立てるよう、「野心」を持って「想いを今、動かし続ける」ことを大切にしていきたいと思います。

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



岡山県

津山城の桜

津山城は1616年に森忠政が築城。西日本有数の桜の名所で、約1,000本の桜が咲き誇ります。
※例年の見頃は3月下旬～4月上旬です。



岡山
OKAYAMA
TANEMAKI No. 698 SHIMBUN

手仕事の“ふるさと”

岡山県倉敷市

岡山県南部に位置する倉敷市。江戸時代の風情を残す白壁の蔵屋敷が立ち並ぶ美観地区では帆布やデニムをはじめ、現在も暮らしに寄り添う工芸が作られています。



暮らしのための
手織りマット

倉敷ノッテイング

くらしき ノッテイング



長く、美しく使える
暮らしのための民芸品

白壁の蔵屋敷が並ぶ美観地区に、緩やかに流れる倉敷川。紡績で栄えた歴史を持つこの街に今も残るのが「倉敷ノッテイング」です。藍を基調にした深い色合いに、小さな点が連なつて生まれる幾何学模様。手に取ると、見た目以上にずっしりと厚みがあります。元々は織物の残糸を有効活用するための日用品として誕生。毎日の暮らしを彩るために少しでも良い物を、と倉敷ノッテイングは進化を重ねてきました。

「模様は自由に見えて、実は枠組みがあるんです」と倉敷本染手織研究所・代表の石上梨影子さんは教えてくれました。糸の本数を制限することで誰が作っても普段の生活に



1953年に誕生してからずっと暮らしに溶け込むデザインを継承



一定のリズムで進むように見えて、糸を通して結んでと、手元は実に忙しい

仕事場には、思いのほか大きな音が響きます。結んだ糸を固定していくために道具で打ち込むと、「ドン」と床の底から響くような音がして、思わず背筋が伸びるほど。結ぶ音、道具の音、糸が擦れる音…そうした音の積み重ねが、椅子の上の一枚を作り上げていきます。

捨てないための強さが、暮らしを変える

倉敷ノッテイングが長く愛される理由は、見た目の美しさだけではありません。毎日座る物だからこそ、しっかり丈夫に作る。実際に、40年前の物が現役で活躍しているご家庭もあるのだとか。使い込めば端がすり減り、毛足が寝て、少しずつ表情が変わっていきます。欠けたり傷んだりした部分は職人の手で直すこともでき、倉敷ノッテイングは「使い切る」文化のなかで、守られてきたことが伝わってきます。

そんな倉敷ノッテイングの文化を守り続けるのが、倉敷本染手織研究所の卒業生たち。



毎年11月の展示会では全国の卒業生の作品も展示

住み込みで一年間学ぶ場があり、現在は入所希望者が殺到して、三年待ちなのだとか。研究生たちは10代から50代までさまざま。卒業後には、倉敷ノッテイングの織り機を持ってそれぞれの土地へ。織った製品は倉敷へと届けられます。毎年行われる展示即売会を楽しみに訪れる人も多く、「一枚使って良さを実感すると、家族の分も欲しくなる」と、リピーターが増えていくのだそうです。

職人たちの手により、少しでも美しく、そして長く使えるよう、丹精込めて織られる倉敷ノッテイング。白壁の街で育まれた手織りの一枚は、今日も椅子の上で、家族とともに時を過ごしていることでしょう。



毛足の長さを合わせて握り鉢(ばさみ)で切り揃える



木綿や羊毛の糸を揃えて準備する



色や風合いの経年変化も楽しみの一つ

飛田和緒さんの ふるさと ごはん

日照時間が長く「晴れの国」と呼ばれる岡山県。国内有数の果物の産地として知られ、高品質な桃やぶどうなどの栽培が盛んです。瀬戸内海では、カキ、マダコ、さわらなど一年を通して海の幸が豊富です。

【第4回・岡山県】 さわらと黄ニラ

さわらは、岡山を代表する海産物の一つ。瀬戸内海に春を告げる魚ともいわれ、名物のばらずしにも欠かせない存在です。黄ニラは、岡山が全国一の生産量を誇る野菜。太陽光を遮断して栽培することで、普通のニラが美しい黄色に。上品な香りと甘みが感じられる逸品です。



旬のさわらと黄ニラを使って、
食卓をおいしく華やかに。

今回の取材で、さわらと黄ニラが岡山の県民食であることを知りました。特に黄ニラは、岡山出身のスタッフから熱い思いを聞き、地元愛があるっていいなと感じました。

岡山では、黄ニラを生そのまま混ぜ寿司や握り寿司の薬味にしたり、おひたしにしたりするそうです。私にとって黄ニラは中華食材のイメージが強く、青ニラとは別物。香りがやわらかで料理を彩る野菜という存在でしたが、露地栽培やハウス栽培で通年出荷していると知り、もっと日常の料理に生かしたいと思いました。

今回は、旬のさわらと黄ニラをせいろ蒸しに。せいろは手軽に蒸し料理ができる近頃



人気の道具で、蒸し器や蒸しざるがあれば代用も可能です。さわらは、皮目がつややかで、身にハリがあり透き通るような淡い桃色を帯びた物を選びます。細長い体型でサバ科に属し、皮の斑点が特徴的。岡山では、さわらの刺身も楽しむそうで、酢締めした

さわらのちらし寿司に黄ニラを添えた一皿を想像すると、飛んで行きたくなりました。魚は蒸し料理に限らず、必ず下処理に塩をふり生臭さを取ります。このひと手間は省かずに。また、魚は肉に比べて火通りが早いので、時短になるのも魅力です。

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。



さわらと 黄ニラの せいろ蒸し

【材料(2人分)】

- 黄ニラ……………2~3束
- さわら(切り身)……………2枚
- 塩……………適量
- 酒……………小さじ2
- ① 薄口醤油……………小さじ2
- ① 砂糖……………小さじ1/2
- ① 油(オリーブオイル、米油、太白ごま油など)……大さじ1

【作り方】

- 黄ニラのタレを作る。黄ニラ6本を小口切りにし、①と合わせて15分ほどおいて味をなじませると、黄ニラからおいしい水分が出てきて味がまとまる。せいろは水にくぐらせておく。乾かさなくてよい。
- さわらはキッチンペーパーで水気を拭き取り、重さの1%の塩をなじませて10分おき、表面に出た水気をもう一度キッチンペーパーで丁寧に拭き取る。
- せいろにクッキングペーパーを敷く。具材から出る汁気がこぼれないよう、側面に立ち上がるくらい大きめに切ってセットする。
- せいろに②を並べ、10cmの長さに切った黄ニラをのせる。酒をふって、沸騰した鍋または中華鍋にのせて6~7分弱めの強火で蒸す。

※せいろの下に皿をかませて、タレを添えて食卓へ出します。
※黄ニラが手に入らない場合は青ニラではなく、あまり癖のない葉野菜で代用します。青ニラはととも香りが強いので、肉やさばなどの癖のある魚と合わせるのがおすすめです。

飛田さんの
ふるさとごはん



薬味としてタレに入れた生の黄ニラと、蒸して甘みの出た黄ニラを食べ比べ。緑色の薬味野菜が多いなか、黄色は見た目も新鮮です。タレは多めに作って清潔な瓶に入れ、冷蔵庫で保存しておけば、一週間ほど使用できます。冷やっこや温やっこ、鍋物のタレ、炒め物の味付けなどにお使いください。

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



天使と挨拶

愛知県刈谷市 田辺克彦さん

朝、庭掃除をしていると、親子が乗った自転車が家の前を通り掛かります。最初は、後ろの男の子が小さな声で「バイバイ」と言ってくれたのですが、私はとっさのことで小さく返すのがやっとでした。次の時は、男の子はじっとこちらを見るだけで、私も黙って手を振り返しました。しかし今日は、男の子がしっかりと声で「バイバイ！」と言って手を振ってくれたので、私もしっかりと返事ができました。少しずつ信頼が育ったようで、とてもうれしかったです。



小さな朝の交流が、大きな楽しみに変わりましたね。

マルチーズを飼う

鳥取県倉吉市 米沢多加さん

我が家に、白いマルチーズの子犬がやってきました。元気いっぱい生後3カ月の男の子です。食いしん坊でやんちゃなので、家族皆で「これはしつけが大変だぞ」と少し心配していますが、その可愛らしいしぐさに日々笑顔をもたらしています。

これから暖かい季節になるので、外で遊ぶ日が今からとても待ち遠しいです。ワクチン接種が済んだら、思いっきりお外の世界を見せてあげるから、楽しみにしててね。



元気いっぱいの姿が目に見え、こちらまで笑顔になります。

料理上手な友人

北海道名寄市 駒井艶子さん

お一人様歴38年ほどの私は、料理といえばごく簡単な物で済ませてきました。ところが、最近近所に引越してきた友人が料理のプロで、いつも手の込んだ料理をこちそうしてくれます。おせち、煮物、お好み焼き、太巻きなど、種類もさまざま。どれも本当においしい物ばかりです。

さらに彼女は料理だけでなく、年下ながらもこれまで大変な経験乗り越えてきた方で、誰に対しても思いやりがあり、周りからとても慕われています。私もこれから彼女を見習いたいと思います。



そんな魅力的な方が近くにいるなんて素敵です！

3・2・1の日に

秋田県由利本荘市 佐藤良子さん

定期的に通っている病院でのこと。看護師さんが血圧を測りながら「今日はとても素敵な日なの」と話し掛けてきました。その日は3月21日で、私には特別な日ではなく「何の日だったかしら？」と考えていました。すると看護師さんは軽く腕を上げて、「3・2・1、今日も頑張るぞー！」って、一日の始まりに気合いと元氣を入れられる日なのよ」と笑顔で言うのです。思わず心がほっと温まりました。

帰り道、私も「3・2・1、ゴー」と気合を入れ、軽い足取りで帰宅しました。



「3・2・1」とお便りを読みながら、気合いが入りました！

優しい孫

兵庫県豊岡市 村尾いつ子さん

私の76歳の誕生日、美容院に就職して2年目になる孫が、私と夫を食事に誘ってくれました。連れて行ってくれたのは、孫が「とてもおいしい」と太鼓判を押す、焼き鳥井のお店です。「まだ見習いで給料も安いのに大丈夫？」と尋ねると、孫は「小さい頃からおじいちゃんとおばあちゃんに、いろいろな所に連れて行ってもらったから」と笑って答えてくれました。

その言葉に、胸が熱くなりました。優しい子に育ってくれたことが本当にうれしかったです、ありがとうございます。



お孫さんの言葉に「家族の愛情の深さを感じます。」

家庭菜園で初キャベツ

鹿児島県薩摩川内市 徳永博江さん

季節ごとに、畑でさまざまな野菜を育てています。今は、じゃがいも、きゅうり、ミニトマト、小玉スイカ、とうもろこしなどが育ち、畑はにぎやかです。

今回は、そこに初めてキャベツが加わりました。きっかけは、91歳の母が「苗が余ったから植えてみたら？」と勧めてくれたこと。母に教わった通り、虫除けネットを張り、肥料を多めに施して育ててみると、苗はぐんぐん成長し、ついには店先に並ぶような立派なキャベツに。母の手ほどきに感謝しながら、おいしくいただいています。



お母様の知見が、畑と食卓を豊かにしてくれそうです。

【燈々無尽】

人につかえる

なんと、かんだ、とうまいことを言っても自分がかわいたために自分の好きなことをしたために他の人をせめているのではないかという反省。

どうぞ、許して下さい
どうぞ、やらせて下さい
私でお役に立つならば

ダスキン創業者 鈴木清一

愛の輪通信

「めい・あい・へるぶ・ゆん」の思いととも

1981年、国連が提唱した国際障害者年に「障がいのある方の自立と社会参加を支援したい」との願いから、ダスキン愛の輪基金は設立されました。

障がい者自身が海外で研修に参加し、学びを生かしてさまざまな分野で活躍しています。これはダスキンの創業者鈴木清一の亡き後も、終生願い続けてきた「めい・あい・へるぶ・ゆん」何かお手伝いできることではありませんか——という思いを形にしたものでした。

ダスキン愛の輪基金は、これからも共生社会を目指してこの思いを拡げ、まいります。



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





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。



毎日元気な我が家のアイドル
埼玉県比企郡 原 八重子さん



初めてうつ伏せができたよ!
大阪府大東市 明石 真由美さん



屋根まで飛んだシャボン玉
宮城県仙台市 川合 進さん



可愛い小松菜の花!
東京都八王子市 堀田 春代さん

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、2026年1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