読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No. 699

〈ダスキンミュージアムが10周年を迎えました〉

大阪府吹田市にあるダスキンミュージアムが昨年10月に創業10周年を迎えました。この施設は1階がミスタードーナツのミュージアム、2階がおそうじを学べるフロアになっており、年間で約11万人が来館されます。

ミスタードーナツのフロアには、過去販売したドーナツやグッズ、これまでオープンした全店舗の写真など歴史に触れることができる展示があります。

そして、一番の人気が「ドーナツ手づくり体験*」で、ここでしかできない体験を楽しみに連日お客様が来館されています。

2階では日本のおそうじの歴史やダスキンの清掃用具の変遷などを紹介。ホコリの見える化体験や、モップのかけ方ゲームなどがあり、年代を問わず楽しく学べる施設として喜んでいただいています。

ダスキンミュージアムがある場所は、1963年のダスキン創業時にマットやモップを洗浄・加工する最初の工場があった場所です。その後ミスタードーナツの研修施設が設立されるなど、この地からダスキンの歴史がスタートしました。そして、その歴史を支えていただいた多くのお客様に、お礼返しをしたいと考え、この地にミュージアムを設立。お客様とダスキンをつなぐ大切な拠点となりました。

ぜひ、大阪に来られることがある時はお立ち寄りいただき、展示や体験を通じてダスキンの歴史を感じてみてください。

＊事前申し込みによる抽選となります。

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

神奈川県 くりはま花の国

三浦半島に広がる公園。春には、見頃を迎えたポピーの上をこいのぼりが泳ぎます。

※こいのぼりの掲揚期間は、例年4月中旬～5月中旬です。

数百年愛され続ける
暮らしの漆器

鎌倉彫

かまくら　ぼり

手仕事の“ふるさと”

神奈川県鎌倉市

神奈川県南東部に位置する鎌倉市。鶴岡八幡宮や鎌倉大仏殿など多くの寺社や歴史遺産が残る古都として、国内外から多くの観光客が足を運びます。

文様部分以外にも
刀痕と呼ばれる彫り跡を残すのも特長

鎌倉時代から受け継がれる彫刻漆器。

海に面し、豊かな自然と神社仏閣が調和する街・神奈川県鎌倉市。武家の都として栄えたこの街で約800年もの間、脈々と受け継がれてきたのが鎌倉彫です。その特長は木地に彫刻を施し、その上から漆を重ねる彫刻漆器であること。手に取ると驚くほど軽く、漆ならではのしっとりとした艶があり、使うほどに深みを増していきます。

「鎌倉彫の歴史は鎌倉時代にさかのぼるといわれます」と教えてくれたのは、伝統工芸士の遠藤英明さん。もともとは仏具として使用されたり、武士・公家といった限られた階層の人々が用いる特別な品でした。堆朱（ついしゅ）の漆器は漆を塗った層を彫るのに対し、木に直接、彫刻を施すことで、より短時間で美しい彫刻漆器を生み出したのが、鎌倉彫の始まりとされています。室町時代の贈答品の記録には「鎌倉もの」と記されており、古くから鎌倉の名品として愛されてきたことがうかがえます。

彫るのは軽くて木目が細かい桂の木

彫る工程では多種類の刀を使い分ける

鎌倉彫の制作は、比較的シンプルな板皿でも1カ月ほどかかるそう。まずは木地に波や雲などの自然の模様や幾何学模様などの図案を写し、彫りに入ります。遠藤さんいわく「彫り方を見ればどの職人が作ったのかが分かる」のだそう。「コッ、コッ」という乾いた音を響かせ、細かく角度を整えながら彫り進めていきます。

彫りが終わると、漆を塗る工程へ。塗り重ねは7回。刷毛をたくみに使いながら、彫り口もしっかりと塗っていきます。上塗りの漆が乾ききる前に、真菰（まこも）に寄生する胞子の粉末をふりかけるのは鎌倉彫ならでは。乾かしてから水砥の粉などで研くと、谷にたまった粉末が残り、出っ張った部分は研がれて地の朱や黒が顔を出します。すると明暗が生まれ、彫りの凹凸がいっそう立体的に見えるのです。

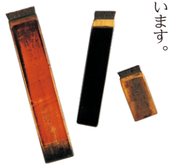
漆刷毛を素早く動かし漆を塗り広げる

形を変えながらも数百年の技を次世代へ

最盛期には200人以上がいた伝統鎌倉彫事業協同組合の組合員も、今では40人弱に。かつては彫りと塗りの分業も多かったものの、現在は一人で彫りも塗りもこなす職人が増えているそうです。作られるのは、盆や皿などの漆器が中心ですが、他にもテーブルや室内調度品、額縁など、幅広い物を手掛けるといいます。そんな鎌倉彫の体験教室は国内外の観光客だけでなく、地元の方々にも人気なのだそう。用意された図案を、1～2時間ほどかけて彫刻体験。完成後は工房で漆を塗り、職人さんが仕上げてくれます。また県内の小学校での体験教室も行っており、次の世代へ伝統を受けつないでいくことにも余念がありません。「鎌倉彫は素材の産地として発展したのではなく、技術を受け継ぎ伝統工芸品として発展しました。これからもしっかりと受け継いでいかないといけないですね」と遠藤さんは語ってくれました。

体験教室は地元住民の参加も多いとか

武家の都で磨かれ、暮らしの器として愛される鎌倉彫。軽やかな木地に刻まれた彫りの跡と、漆の艶が作る陰影は、今日も人々の手の中で静かに息づいています。



飛田和緒さんの

ふるさとご飯

東京に隣接しながら、山と海に恵まれた神奈川県。
特産品として相模湾で水揚げされるしらすや地魚、
三浦半島のブランド野菜などが有名です。
横浜では本格中華、箱根では温泉まんじゅうと
エリアごとのご当地グルメも人気です。

【第5回・神奈川県】

三浦半島の食材

多彩な食材が出回る、春の三浦半島。
相模湾で漁獲されるしらすは「湘南しらす」と呼ばれ、
地元では生しらすが楽しめます。
三浦のひじきは、黒潮の影響で
成長が早く肉厚で味の良さに
定評があります。
キャベツの一大産地としても有名で、
春キャベツは甘くやわらかな味わいです。

三浦の春の恵みを生かした軽やかなひと皿を楽しんで。

春は、地元湘南のおいしい食材が解禁される待ち遠しい季節です。今回ご紹介するしらすは、アユの稚魚を守るため年末から禁漁となり、3月半ばに解禁されます。

「豊漁です！」と言う、しらす屋のおかみさんからの電話を心待ちにする頃、ひじき漁も盛んになり、海辺は一気ににぎわいます。

漁師さんたちは、浜や岩場近くまで長く成長したひじきを巻き上げるようにして収穫。丁寧に水洗いし、鉄鍋でゆでると色が深緑から真っ黒に変化します。その後、蒸らして乾燥させるとおなじみの乾物の出来上がり。浜で干されているひじきは、まるで黒いじゅうたんのようで、その光景を見るたびにワクワクします。

地元では、ゆで立ての「釜揚げひじき」という特別な味も楽しめます。ふわふわでやわらかく、海の街ならではの味わいです。

ひじき漁の前にはわかめ、後には寒天の材料である天草の漁が続きます。山側では、春キャベツで有名な三浦キャベツが収穫期に。甘くやわらかな春キャベツは、生はもちろん炒め物や蒸し物、煮物にしてもうま味がたっぷり。

レシピは、そんな地元食材を生かしたスパゲティです。芽吹きの春を感じる具材をふんだんに入れて作ります。

飛田和緒（ひだかずを）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。
『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。

しらす、キャベツ、ひじきのパスタ

［材料（2人分）］

ひじき（乾燥）…10g（水戻し後80gくらい）
キャベツ……3枚くらい（160g）
しらす干し……30g
にんにく……ひとかけ
スパゲティ……160g
オリーブオイル……大さじ3
塩……適量

［作り方］

1. ひじきはたっぷりの水で20分ほど掛けて戻し、水気を切る。長ひじきは5cmくらいの長さに切る。キャベツは大きめのひと口大に切り、にんにくは薄切りにする。
2. フライパンににんにくとオリーブオイルを入れて弱火にかけ、にんにくが香ばしくなるまで加熱し、火を止める。
3. 鍋に湯を沸かし、水の量の1%の塩を加えてスパゲティをゆでる。
4. ゆで上がる4〜5分前にキャベツ、ひじきの順に加えて一緒にゆでる。
5. 湯を切って（ゆで汁は残しておく）、スパゲティ、キャベツ、ひじきを②のフライパンに入れて中火にかけ、全体をよく和えてオリーブオイルを絡める。この際、オリーブオイルが乳化するように、ゆで汁少々を加えて加熱する。
6. 仕上げにしらす干しを2/3ほど合わせて、味見をして塩気が足りなければ塩で調整する。器に盛り付け、残りのしらす干しを散らす。

飛田さんの

ひとこと

キャベツは、炒めるよりも下ゆでをした方が味のしみ込みが良いので、スパゲティと同じ鍋でゆでます。その際、ひじきも一緒にゆでましょう。

乾燥ひじきは、メーカーによって製造工程が異なるので、水戻しをした後に一度加熱をした方が安心で味も一層良くなるそうです。このポイントは、漁師さんから聞きました。

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

天下第一の桜

長野県伊那市　広瀬 千代美さん

本紙の表紙に描かれている、全国各地の景色をいつも楽しみにしています。

私の住む街にある高遠城址公園の桜は、「天下第一の桜」として知られ、4月になると多くの花見客が訪れます。園内には約千五百本の桜が植えられ、ふさふさとした色の濃い花が咲き誇り見事です。

城下町としての風情も残り、明治時代には著名な小説家が高遠の美しさを歌にして詠んだこともあります。

ぜひ多くの方に、我が街の魅力を知っていただけたらうれしいです。

桜と城下町の美しさが目に浮かび、訪れてみたくなりました。

おいしい新茶

神奈川県足柄下郡　梶本 洋子さん

5月の半ば、夫と1時間半ほど歩いて公園へ行き、お弁当を食べました。

その帰り道に無人販売所があり、野菜や新茶が売られていました。私は新茶が欲しかったのですが、あいにく持ち合わせがなく諦めて帰宅することに。

翌日、どうしても新茶が忘れられず自転車で再び訪れると、幸い2個あったので料金箱に代金を入れてありがたくいただきました。きっと農家の方が、一生懸命作ったのでしょうね。とてもおいしいお茶で、毎朝の楽しみにしています。

春ならではのおいしい出会いに心も華やぎますね。

将棋に夢中

秋田県秋田市　伊藤 恵美子さん

父の遺品を片付けていると、将棋に関する新聞記事の切り抜きが段ボール2箱分も見つかり驚きました。

父は生前、町内に将棋サークルを作り、家の縁側で仲間と対局するほどの将棋好きで、勝っては喜び、負けては悔しがる姿は、デイサービスでも変わりませんでした。90歳近くになってもその腕は衰えず、対戦相手がいなくなると一人で黙々と指していました。

今は、当時まだ生まれていなかった4歳と6歳のひ孫が将棋に夢中です。

天国の父も喜んでいるかな。

将棋への愛が、世代を超えて受け継がれていますね。

白菜の菜の花

兵庫県養父市　西村 尚志さん

久々に畑へ行くと、ヒヨドリに食い尽くされ無残な姿になった白菜に、菜の花が咲いていました。小さく黄色い十文字の花で、全て摘むと買い物袋がいっぱいに。

家に持ち帰り、夕食で妻が好きな辛子和えにしました。妻は少し前に大きな手術を受け、気持ちが沈みがちでしたが、おいしそうに食べてくれました。明日は小エビを買い、菜の花と合わせた春色のパスタで食卓を彩るつもりです。

パスタは家族全員の好物なので、きっと喜んでくれることでしょう。

食卓を彩る春らしいお料理に、ご家族への愛情を感じます。

5人の孫

鹿児島県鹿児島市　森山 けい子さん

夫が他界して、まもなく20年。

私には5人の孫がおり、今は小学生から中学生、高校生、大学生、社会人まで揃い時の流れにびっくりしています。皆、習い事や部活、仕事で忙しく、たまにしか会えませんが、いろんな行事に誘ってくれ、一人暮らしの私を笑顔にしてくれます。

気付けば身長は私が一番低く、年齢は70歳で一番上。孫たちの成長とともに、私も歳を重ねていることを実感します。

皆ありがとう、頑張ってね。ばあちゃんは元気で待っているよ！

忙しい日々のなかでも気にかけてくれることが何よりもうれしいですね！

夫婦で楽しく

静岡県静岡市　大石 純江さん

結婚して、64年を迎えました。

これまで大きな病気にかかることもなく、3人の子どもにも恵まれ、穏やかな日々を送っています。

夫は、チラシなどを使って鍋敷きを作るのが得意で、出来上がった作品を知人にプレゼントすることも。私の趣味は絵手紙で、40年ほど続けています。野菜や花など身近な物を描いていて、完成したら文通相手に送って交流を楽しんでいます。

これからも夫婦2人で、小さな楽しみを見つけながら過ごしていきたいです。

長年寄り添いながら、ご夫婦それぞれの趣味を楽しむ姿が素敵です！

【燈々無尽（とうとうむじん）】

チャンスをつかむのは自分

良きにつけ、悪しきにつけ、
あなたにスポットの
あてられる時がある。
しかし、絶対に忘れてならないことは、
あてられた中身が
大事だということです。
ホンモノの人間になりましょう。
いくつになっても、前進あるのみです。
チャンスがあれば、
自分からつかむものです。

ダスキン創業者　鈴木清一

愛の輪通信

自分らしく生きられる社会を目指して

2024年4月に「合理的配慮の提供」が法律で義務化されました。これは「企業や店舗において、負担が重すぎない範囲で必要な対応を行うことが求められる」というものです。

段差をなくしたり、点字を表記したりすることも大切ですが、困っている方がいれば「何かお手伝いしましょうか？」と声を掛ける…そのような少しの決断や行動が世の中を変えていきます。

誰もが互いに、その人らしさを認め合いながら共生する社会の実現に向けて、これからも愛の輪は活動を続けてまいります。

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

みてもらお！

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。

父と息子の笑顔をパチリ
北海道江別市　鈴木 博美さん

ニジマス、おいしくて最高！
鳥取県米子市　阿川 さおりさん

風情のある牡丹の花
千葉県千葉市　舘野 律子さん

おじいちゃんとお昼寝中
奈良県奈良市　井部 恵美子さん

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。心よりお待ちしています。

◎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2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
65-2C　2026.4　2748050