

おかげさまで
創刊700号

日頃より、ダスキンの商品やサービスをご利用いただき、また「喜びのタネまき新聞」をご愛読いただき、心より感謝申し上げます。

この「喜びのタネまき新聞」は1971年7月1日にダスキン創業者・鈴木清一によって創刊され、約55年の月日を重ね、今号で創刊700号を迎えることができました。

鈴木清一は、創刊号において「あなたがイライラする時、かなしい時に、手に取ってお読み下されば、心ほのぼのとする新聞をお届けしたい」と書き残しています。

私は、ダスキンの社長として676号から冒頭のメッセージを執筆しておりますが、その根底には、鈴木清一の次のような想いがあります。

「自ら進んで生きがいを求めるなら、他人に対して喜びのタネをまこう。そして、その喜びのタネから美しい世の中にする花を咲かせたい」

これは周りの皆様に喜んでいただくことを自分自身の喜びとするという精神です。



私たちはその想いを「喜びのタネまき」と呼び、多種多様な商品やサービスをを通じて、お客様の日々の暮らしに幸せと笑顔が広がるようお願い続けてまいりました。

ダスキンも創業63年を迎え、お客様とのつながりにおいては、従来の対面型に加え、会員サイトなどの利便性を高める取り組みを進めております。

しかし、デジタルがどんなに進化しても代えがたいものがあります。それは、人と人とのつながりです。

「喜びのタネまき新聞」は、心がほのぼのとし、人と人をつなぐ「喜びのタネ」として、これからも手渡しでお届けできればと考えています。

私たちは、「人と人、人と社会、人と明日をつなぐ」そんなダスキンであり続けたいと想います。

株式会社ダスキン社長

大久保裕行



創刊700号記念
ほほえみのひろば特集

心に花咲く ありがとう

創刊700号を迎えた「喜びのタネまき新聞」。
これまで支えてくださった皆様への感謝を込めて、
今回は「感謝の手紙」特集をお届けします。
日々の暮らしのなかで生まれた「ありがとう」を
読者の皆様の言葉でつづっていただきました。
一通一通に込められた思いがやさしく花開き、
温かな輪が広がっていきますように。

3分間の手遊び

埼玉県深谷市 真下 はつ枝さん

地域の人たちが、暮らしやすい場所をつくることとする活動に参加しています。そのなかで、月に一度の健康講座の前に、3分ほどの温かい気持ちになれる手遊びを教えてくださいと頼まれました。不安もありましたが、お役に立てればと思い引き受けることに。

やってみると初めて出会う方も自然に打ち解けられ、とても楽しい時間になりました。「3分でどれだけ喜んでもらえるだろう」と準備する時間もワクワクします。笑顔が返ってくる、こちらまで幸せに。

こんな素敵な機会をいただけたことに感謝です。



母と旅行へ

福岡県飯塚市 茂呂 浩子さん

50歳を過ぎたころ、人生でやっておきたいことをノートに書き出しました。

その一つ「母と旅をする」ことを実行したのですが、なんと当日は32年ぶりの大寒波。駅までの送迎は夫が引き受けてくれ、次男と私の妹も一緒に母と新幹線に乗り長男の住む岡山へ行きました。雪道のなか、長男の運転で目的の美術館に無事到着。

鑑賞を終えた母は、雪景色と神秘的な作品に感動し「二度とない旅ができた」と大喜びでした。人生の折り返しを迎えた私と妹も大感動。

家族皆の支えに、とても感謝しています。



僕の家族

京都府福知山市 竹下 康子さん

ある時、小学校低学年の孫が、「僕の家族は何人だと思っ？」と聞いてきました。孫の兄と妹、両親を思い浮かべて「5人だよ」と答えると、「違うよ」と言います。「どうして？」と尋ねると、「ジージとババも入れて7人だよ」とのこと。

近くに住んでいて毎日のように会うからかなと思っていたら、「ジージもババも僕のことを、ちゃん付けしないで、名前だけで呼ぶから家族」なんだそうです。

「そっだね、ありがとう」と返事をして、胸がほっこりしました。



教え子との再会

山梨県南巨摩郡 佐野 ひろみさん

先日、同級生の葬儀に参列した際、入口で「先生、お久しぶりです」と声を掛けられました。どなたか分からずにいると、「先生の作ってくれた給食とおやつが今も忘れられません」と言われ、はっと思い出しました。

その方は、私が幼稚園に勤めていたころの園児だったのです。4〜5歳の時から30年近くも経つのに覚えてくれていたことに、胸がいっぱいになりました。

沈みがちな心にそっと灯りをともしてもらい、また前を向いて歩こうと思えました。

声を掛けてくれて、本当にありがとう。



温かな絆

茨城県取手市 金田 乃武子さん

ある日、私は体調を崩し、救急車で搬送されました。その時、ご近所の方が病院まで付き添ってください、とても心強かったです。

後日、お礼に伺うと「お互いに心のつながりがあるから、とっさに行動できたんだよ。それは、あっくんのおかげかもね」と言われました。あっくんとは9歳になる私の孫で、我が家に来ると必ずそのお宅へ一緒に遊びに行きます。

孫とご近所さんとの間で、温かな絆が育まれていたようで胸が熱くなりました。人生の良き出会いに、感謝の気持ちでいっぱいです。



恩師とのつながり

神奈川県大和市 湯田 嘉美さん

幼稚園の恩師とは、私が4歳のころから約45年間、手紙を通してずっとつながっています。私の結婚式にも出席してください、心優しい女性の先生です。

時代が変わり、今はスマートフォンを使ってメッセージを交わすようにもなりましたが、先生への思いは変わりません。

これから先も、大好きな恩師とつながっていきたいと思います。

先生、いつもありがとうございます。これからもよろしく願っています。



2枚の表彰状

熊本県熊本市 村橋 久子さん

結婚50年を迎え、9月に金婚式の表彰状を地元の新聞社からいただきました。

その3カ月後の12月には、80歳になっても自分の歯を20本以上保っている人をたたえる「8020運動」の表彰状も市役所からいただきました。

80年の人生で、同じ年に2カ所からこんなに立派な表彰状をいただくのは初めてのことです。何度も見返してしまっほうれしくて、まるで夢のようでした。

ここまで歩んでこられたのは、周囲の皆様のおかげです。本当にありがとうございました。



空港で落とし物

北海道札幌市 荻野 義彦さん

先日、娘が沖縄旅行へ出かけ、その帰りに羽田空港でスマートフォンを落としてしまいました。

空港内のカウンターで尋ねても見つからず、半ば諦めかけていたそうです。しばらく探してから、もう一度と思い直してカウンターで確認すると、なんと届いていました。娘は、「地獄に仏だった」と胸をなで下ろした様子でした。

世の中には親切な人がいることを改めて感じ、今度は私が誰かのために親切にしたいと思った出来事でした。



両親の思い

滋賀県蒲生郡 野田 洋子さん

2月初めの寒い日、妹夫婦が母の七回忌を執り行ってくれました。

私と長男でお参りし、お経の後にはご住職さんが分かりやすい法話をしてくださいました。「ご住職さんから」「両親は、あなたたち子どもの幸せをいつも願ってくださる存在なのです」という言葉をいただき、在りし日の両親の姿が思い浮かび、涙が止まりませんでした。

両親が大切に育ててくれたことを改めて思い、感謝の気持ちで胸がいっぱいになりました。本当に、ありがとう。



小さな庭

愛知県豊橋市 横井 よしゑさん

私の楽しみは、草花を育てることです。草花のお世話をしていると、時間が経つのも忘れてしまいます。

春になり、庭には挿し芽で増やしたピシククのサフィニアをはじめ、フクロナデシコ、スズラン、ガーベラ、ノースポールなどがあふれるように咲いています。つるバラもたくさんつぼみを付け、春風に揺れる花々を見るのが何よりの喜びです。

夫が好きだったナデシコも増え、育てた花を仏前に供えて日々の出来事を語りかけています。

小さな庭がくれる大きな幸せに、今日も感謝しています。



飛田和緒さんの

ふるさと ご飯

【第6回・特別号】

ハレの日レシピ

創刊700号の記念となる今回は、

家族や大切な人と囲みたい

「ハレの日」にぴったりの

特別なレシピをご紹介します。

食卓がぱっと華やぐ一品で、

笑顔あふれるひと時をお楽しみください。

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『飛田和緒のおかずの素』、

『飛田和緒のたれ・ソース』(KADOKAWA)

をはじめ、著書多数。

多彩な味わいと
彩りを楽しむ、
特別な日のいなり寿司。



今回は、お祝いの席や大勢での集まりにぴったりの「いなり寿司」をご紹介します。

油揚げさえ煮ておけば、あとは酢飯を詰めるだけ。少し時間が経つてもおいしいので事前準備ができ、作り手にもうれしい一品です。手軽につまめるため、お客様からも好評です。

関東では長方形の油揚げを半分に切って袋状にしますが、地域によっては正方形を三角に切って包むところもあります。小ぶりの三角形はひと口で食べやすく、並んだ様子も愛らしいもの。油揚げの形の違いが話題になり、そんなやりとりも集まりの楽しさを広げてくれます。

油揚げの味付けに、出汁は使いません。少なめの煮汁でじっくり煮含め、油揚げのうま味を引き出します。

酢飯は、米に昆布をのせて炊き、炊き上がったら塩、砂糖、酢の順に加えて、熱いうちに混ぜるだけ。調味料はすぐに溶けてなじみます。うちわであおいで一気にあら熱を取り、つや良く仕上げましょう。

まずは、いなり寿司が作りやすい油揚げ探しから。見た目がしつとりして開きにくそうな物より、ふつくらとして袋状に開きやすい物を選びます。ハレの日の前に見つけておくと、当日も安心して仕込めますよ。

飛田和緒さんからメッセージ

「喜びのタネまき新聞」創刊700号、おめでとうございます。

長年続けてこられた素晴らしさと、スタッフの皆様の情熱を改めて感じています。

そして、私自身にとっても連載100回目という節目の号となり、喜びもひとしおです。

これからも、読者の皆様へさまざまなレシピをご紹介します。

今後ともよろしく願っています。



【作り方】

- 油揚げは半分に切って袋状に丁寧に広げる。
- たっぷりのお湯に①をそっと入れ、30秒くらいおく。丁寧に破れないよう引き上げて、盆ざるに広げて冷ます。
- 大きめの鍋に④を合わせて煮立たせたら②を入れ、沸騰してきたら落としふたをして弱めの中火で15分ほど煮て、煮汁の味をみて薄い場合は醤油少々を足す。煮汁がほぼなくなってきたら火を止めて、冷ましながさら味を染み込ませる。
- 米は普段通りに研いで浸水させ、昆布をのせて炊く。
- ごはんが炊いたら、昆布は取り除き、あら熱が取れたら短い千切りにする。
- 炊きたてのごはんに塩、砂糖、酢の順に合わせて手早く混ぜ、うちわであおいでごはんのあら熱を取る。酢飯を3等分にして一つはしば漬け、一つはたくあん、残りの一つは煎り白ごま、三つ葉、⑤の昆布をそれぞれ混ぜる。
- ⑥をひと口大の俵形に軽く握っておき、③の油揚げに詰める。好みで山椒の葉を添える。

※酢飯を油揚げに詰める際、お好みで和からしを忍ばせるのもおすすめです。
※いなり寿司は冷凍可能。一つずつラップで包んでおくと、朝ごはんやおやつの際にレンジで温めて、すぐに食べられます。

いなり寿司

【材料(40個分)】

油揚げ	20枚
水	3カップ
みりん	大さじ3
砂糖	大さじ3
醤油	大さじ4
米	4合
昆布(5cm四方)	1枚
塩	小さじ1
砂糖	大さじ3
酢	大さじ5~6
しば漬け(みじん切り)	適宜
たくあん(みじん切り)	適宜
煎り白ごま	適宜
三つ葉(みじん切り)	適宜
山椒の葉	適宜
和からし	適宜

飛田さんの
いなり寿司



いなり寿司をたくさん作る時は、酢飯の具材でアレンジ。

酢飯を3等分にして、一つはしば漬け、一つはたくあん、残りの一つはごはんを炊く時に入れた昆布を刻んでごまや三つ葉と混ぜます。木の芽など香りの良い葉味もおすすです。長野の中信地方では、いなりの内側からしを忍ばせる郷土料理もあります。

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。



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。



笑顔あふれる世のなかへ
福島県須賀川市 石井 貴子さん



孫が結婚、おめでとう!
香川県坂出市 早川 洋子さん



桜の下でおにぎりパクリ
福岡県北九州市 畑中 久美子さん



絵本を見るのが大好き!
栃木県宇都宮市 永岡 貴美子さん

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3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

65-3C 2026.5 2735750