

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
702

〈笑顔の環〉

ダスキンは、介護用品・福祉用具のレンタルと販売を行う「ヘルスレント事業」を展開しています。

春先に、ヘルスレントのお店に訪問した際、福祉用具専門相談員の資格を持つ担当者と、ご利用者様のご自宅に伺う機会がありました。

玄関ドアを開けると、ご利用者様が笑顔で迎えてくださいました。

レンタルをしていただいている器具をメンテナンスした後、使用状況の確認とともに、体調や暮らしにご不便がないかなど日常生活についても伺いました。

お二人の会話を傍らで聞かせていただきましたが、ご利用者様の気持ちに寄り添ってお話を聞く担当者の姿勢と、笑顔の絶えないやり取りに、いつのまにか私も「笑顔の環」に自然と引き込まれました。

ヘルスレント事業は、介護用品をお貸しするだけではありません。ご利用者様が『自分らしく暮らし続ける』ための環境づくりをサポートする事業です。

今回の同行は、改めてダスキンのDNA（喜びのタネまき）が深く組み込まれた事業だと感じられる機会となりました。

また、何よりも心打たれたのは、帰路につく際に、ご利用者様が玄関を出て、私たちに笑顔で手を振り見送ってくださったことです。

今でもその光景を思い出すと、温かい気持ちになります。

※イラストはイメージです



兵庫県

竹野浜

山陰海岸ジオパークにも認定された美しい海。遠浅で、夏には多くの海水浴客でにぎわいます。

※海水浴シーズンは、例年7月1日～8月下旬です。

株式会社ダスキン社長

大久保裕行



ベテランの方になると指の感覚でおおよその本数が分かるそう



マッチ箱を組み立てる機械も50年以上現役で動いている



燕印や象印など長く親しまれてきた箱の柄は時代に合わせた意匠に進化



日本にとり続ける ぬくもりの火。



近年、日常でのマッチの使用は減っていますが、仏壇や墓参りでは今も活躍し、災害時の火起こし手段としても再評価されています。

またマッチの進化は今も続いていると大西さんは教えてくれました。「頭薬は赤だけでなく、黄や白、青など、さまざまな色が作られています。さらに地元の高校と一緒にオリジナ

改めて注目される
マッチを次の世代へ

せん。箱詰めや特殊な形の製品など、一部の工程は今も人の手によって仕上げられています。かつては地域の女性たちが内職として担っていた仕事です。現在も、70歳を超えて現役で働いている方もいらっしゃるのだとか。

製造は工場内で一貫体制。まずはマッチ棒の軸となる裁断されたボプラ材の乾燥。次に軸木を機械に通して着火の元となる頭薬を付け、箱詰めしやすいように、担当者が向きの違うマッチを瞬時に見抜き、整列していきます。次々に流れてくるマッチを整えていく姿は、まさに職人技。幾度も人の目と手を通されたマッチは、いよいよ箱詰めへ。自動マッチ箱詰め機で大まかな本数を入れた後、手作業で規定されている数に調整。最後は箱の側面にマッチをこすって火を付けるための横薬を塗り重ねて完成です。

兵庫県姫路市

兵庫県南西部に位置する姫路市。世界遺産・姫路城を中心に観光地として知られる一方、工場見学などを通じて、ものづくりの現場に触れられ、多くの観光客が訪れます。

安全安心な火を作る
明治から変わらぬ手仕事

世界遺産・姫路城で知られる兵庫県姫路市は、かつては「マッチの街」として栄えました。明治時代に西洋からマッチの技術が伝わると、温暖で乾燥した気候や神戸港に近い地の利を背景に、国内有数の生産地へと発展。最盛期には80社以上が集まり、海外にも輸出されていました。現在は国内シェアの7割以上を占めるものの、ライターの普及により生産量は戦後最盛期の100分の1以下。しかし、マッチの形は昔からほぼ変わらず受け継がれています。工場では50年以上使われている機械が稼働し、今でも一日に600万本以上が生産されています。

「見た目はシンプルですが、実は細かな工夫の積み重ねで作られています。湿気が多いと火がつきにくくなるので、木材の乾燥など、見えない工程がとても重要なんです」とマッチを製造する日東社の大西潤さんは教えてくれました。

マッチづくりは全てが機械化されているわけではありません。



マッチづくり体験会では外箱に自由に絵を描ける



【お話を聞いた人】
株式会社日東社
大西 潤さん

飛田和緒さんの

ふるさと ご飯

北は日本海、南は瀬戸内海・太平洋に面しており、
多様な風土から「日本の縮図」といわれる兵庫県。

神戸ビーフや丹波の黒豆など、海外からも
注目される山海の美食がたくさんあります。
ハイレベルな洋菓子や和菓子も人気です。

【第8回・兵庫県】 神戸ビーフ

兵庫県産の「但馬牛」のなかでも、厳しい条件をクリア
したものだけが「神戸ビーフ」と呼ばれます。
鉄板で焼いた「神戸ビーフステーキ」は、海外でも
有名で、口どけの良さは一度食べたら
忘れられないほど。

2019年には、神戸ビーフの
情報発信施設「神戸ビーフ館」が
県内に開設されました。



肉は常温においてから、
片面ずつじっくりと焼き上げて。

「神戸ビーフ」、何と艶やか
な響きでしょう。その名を耳に
するだけで、おそれ多さすら感
じる高貴な肉の象徴です。

近年は各地からブランド牛
が次々と登場していますが、神
戸ビーフは別格で兵庫を代表
する憧れの食材といえます。

そんな高級食材だからこ
そ、余計な手は加えずに、丁寧
にシンプルに味わいたいと思
い、今回はステーキとして焼き
上げます。

短時間で表面に焼き色を付
け、肉汁を閉じ込めるのがポ
イントです。強めの中火で片面
ずつじっくりと焼き付けて、表
面に肉汁が出てきたら一度だ
け返します。焦らず肉に集中
しましょう。



塩加減は、控えめ過ぎると
肉の味も弱まってしまうので、
肉の重さの1%を目安にしつか
りなじませます。
塩は未精製の海塩を使うと、
うまみが出ておすすめです。
こしょうは、お好みでどうぞ。
肉は焼くだけですから、付け
合わせには手を掛けましょう。



う。撮影時には、醤油漬けにし
た薄切りにんにくや粉ふき芋、
人参のグラッセ、パセリバター
を添えました。

ごはんと一緒に食べるなら、
溶け始めたバターの上に醤油
を少し垂らしてみてください。
香りがぐつと引き立ち、食欲を
誘います。

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『素材1つで作りおく 飛田和緒のおかずの素』、
『素材1つで作りおく 飛田和緒のたれ・ソース』
(KADOKAWA)をはじめ、著書多数。

〔作り方〕

- 1 肉は常温におく。焼く直前に塩を全体になじませる。
- 2 フライパンに牛脂を入れて弱火にかけて溶かす。
- 3 肉を並べて強めの中火で、両面をこんがりと焼く。
- 4 器に盛り付け、付け合わせの野菜とパセリバター、醤油漬けにんにくを添える。

【付け合わせの簡単な作り方】

- 人参グラッセは、食べやすく切った人参と人参が浸るくらいの水、塩、バターを鍋に合
わせてやわらかくなるまで煮る。
- パセリバターは、刻んだパセリとやわらかくしたバターを混ぜ合わせ、ラップで棒状に包み、
冷蔵庫で冷やし固めて好みの幅に切る。
- 醤油漬けにんにくは、にんにくを薄切りにし、にんにくが浸るくらいの醤油に漬け2〜3時
間おく。

〔材料(2人分)〕

神戸牛ステーキ肉 ……2枚(250gくらい)
塩 ……2.5g(肉の重さの1%)
牛脂 ……適量
※なければオリーブオイル ……小さじ1
粉ふき芋 ……適量
人参グラッセ ……適量
パセリバター ……適量
醤油漬けにんにく ……適量

牛肉の ステーキ



飛田さんの

「ふ」と「ま」



ステーキをおいしく焼くため
に大切なのは、冷蔵庫から出し
た肉をすぐに焼かないこと。冷
たいまま熱いフライパンにのせる
と、肉が縮んで固くなってしまう
です。20〜30分ほど涼しい室内で
常温に戻し、脂をやわらかくし
てから塩をふって焼きましょう。
余計な水分が出てきたら、
キッチンペーパーで一度拭き取
ることも忘れないでください。

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。





ミヨウガの花

北海道函館市 今井 敏子さん

小さな菜園に咲いたミヨウガの花を見ると、昔のことを思い出します。
出産のため真夏に秋田へ帰省した時、予定日を過ぎてても兆しがありませんでした。そんな時、母が「ミヨウガの花が咲いているから見る？」と誘ってくれたのですが、暑さを理由に断ってしまいました。今思えば、私への気遣いだったのでしょうか。毎年、ミヨウガの花を見るたびに思い出します。もし母に会えるならまず謝り、ミヨウガの酢の物を食べてもらいたいです。あの時の子どもは、48歳になりました。



お母様の愛情を感じる優しいひと言が、心に響きました。

コーラスに挑戦

福岡県北九州市 土肥 ミチ子さん

新しいことに挑戦したいと思い、地域公民館のコーラス隊に入部しました。
メンバーは昭和世代が中心で、なかには90代の方もいらっしやいます。現在は、昭和にヒットした懐かしい歌や発表会の課題曲を練習しています。



素敵なエピソードでコーラスの魅力が伝わってきました！

孫のクッキー

宮城県登米市 森田 幸子さん

孫が年長さんだったころ、「おばあちゃん、今日クッキング隊でクッキーを作ったよ」と、目を輝かせながら話してくれました。
そして、「クッキーってね、小麦粉に牛乳やバターを混ぜると、紙粘土みたいになるんだ。それをオーブンで焼くの。溶けちゃうと思ったら、固くなってクッキーになったよ」と言って、孫にとっては大きな発見だったようです。



お孫さんの発見の喜びが伝わってきて心が温くなりました。

スジを通す

とうとう むじん

つらい事になり、
苦しい立場になろうとも、
自分の身をかわいがるのではなく、
ものごとを「道」にのっとるように、
スジを通すことです。

おかげで、その後、
実にスガスガしい心境になれるものです。
そこで一段と苦しみに立ち向かう
勇気が湧いてくるのです。
負けずにやるぞ、と自分に勝つ事です。

ダスキン創業者 鈴木清一

兄のとうもろこし

東京都日野市 中島 栄子さん

数年前まで体調の優れなかった兄が、昨年は少し良くなったため、とうもろこしづくりに挑戦しました。
獣に荒らされないよう、畑の周辺を囲うなど工夫をしたおかげで、大きく立派な実が育ったそうです。



お兄様が元気になられたことが、何よりの贈り物ですね。

しそジュース

愛知県尾張旭市 三浦 小波さん

毎年、梅干しに使った赤しその残りでたくさんしそジュースを作り、皆さんに喜んでいただいています。

昨年は、しそをお分けした方から「ジュースを作った後の葉に、じゃこやごま、花かつおなどを合わせてふりかけを作るととてもおいしいですよ」と教えていただき、そんな食べ方があるのかと驚きました。今年は作ってみたいと思います。

赤しそのなかに青しそを混ぜると、まろやかな味になりますよ。ぜひ、試してみてください。



しそジュースを飲んで暑い夏をおいしく乗り越えたいですね。

友人とランチ

香川県三豊市 山下 喜代子さん

先日、50年来の友人とランチを楽しみました。友人との出会いは高校2年生の夏、家庭科クラブの全国大会です。同じ香川でも離れた場所に住んでいた私たちは、この大会をきっかけに意気投合しました。

それから50年ほど経った今、高松で再会。長い年月を重ね、お互い子育てや仕事などいろいろありましたが、会えば気分は女子高生のまま。

変わりゆく街並みのなかで、変わらない気持ちを確認め合い、「また、会おうね」と約束を交わしました。



50年経っても色あせない友情、とっても懂れます！

愛の輪通信

誰かの力になるために、障がいのある若者を応援します

ダスキン愛の輪基金では、障がいのある人もない人も、ともに生きる社会を目指し、人材育成事業を行っています。1981年の国連・国際障害者年に発足して以来、45年間で547名の海外研修派遣を実施してきました。

今年度は、2026年6月1日より、最長1年間海外で学ぶ「個人研修」と、同じ目的を持つ仲間と一緒に最大2週間ほど海外で学ぶ「ミドルグループ研修」に加え、「日本での研修と短期の海外研修を組み合わせた研修」の募集を開始しています。ご興味のある方は、ぜひホームページをご覧ください。



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方に、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

みてもらおう!

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。



大好きだよ、ぎゅー!
愛知県瀬戸市 佐久間 友羽望さん



力作の木目込み人形
埼玉県狭山市 関谷 登美恵さん



華麗なるポメラニアンたち
鳥取県鳥取市 森本 琴音さん



清賀の滝でリフレッシュ!
福岡県糸島市 仲尾 芳江さん

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、2026年5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

65-5C 2026.7 2726450