

読む人の幸せを心に願って作る

喜びのタネまき新聞

No.
703

〈創業者の命日に想う〉

ダスキンは、暮らしに役立つサービスやミスタードーナツを中心としたフード事業を全国でフランチャイズ展開しています。

毎年8月、創業者・鈴木清一の命日には加盟店の皆さんとともに墓参会を行い、創業者の墓前で「これからもお客様の暮らしに貢献し続ける」という決意を新たにしています。創業者が大切にした「喜びのタネまき」を、これからもフランチャイズ本部と加盟店が一体となって実践していくことを心に誓う日でもあります。

創業者は「お客様に喜びをお届けしたい」という想いを胸に、1963年にダスキンを創業しました。そして、その想いを地域のお客様に届けていくために、地域を愛し、地域のお客様に貢献したいという同じ想いを持つ方々といっしょに取り組みたいと考え、フランチャイズで展開してまいりました。

今も、加盟店は創業者の想いを継承し、実現するために、働く人たちが集い、お客様へ商品やサービスをお届けしています。

創業者の想いが加盟店へ、そして働く一人ひとりへと受け継がれ、そのつながりがお客様の暮らしを支え、笑顔につながっています。

この「つながり」を大切にしながら、今年も創業者の心に想いを馳せ、命日を迎えたいと思います。

※イラストはイメージです



栃木県

霧降高原 キスゲ平園地

高山植物の宝庫で、四季折々の草花が楽しめます。

「天空回廊」からは壮大なパノラマや雲海を楽しめます。

※雲海の見頃は、6〜7月頃と9月下旬〜12月頃です。

株式会社ダスキン社長

大久保裕行



現在は大量生産ではなくオーダー品も多いそう



細かな形はかきペラなどで削って作る



益子の陶土は釉薬がのりやすく、さまざまな色が表現できる



土と人が 交わり生まれる 兄弟産地。



は教えてくれました。古くから続く窯元がある一方で、全国から移り住み、個人作家として活動する人も増加。今では窯元が約175軒もあります。

益子焼は益子産出の陶土を用いて、ろくろを使った「ろくろ成形」や「手起こし成形」で形作られます。その後、持ち手などの部品付けや絵付けを行い、十分に乾燥させてから素焼きを行い、釉薬^{ゆうやく}掛けへ。益子焼には伝統的な釉薬があり、並白釉^{なみじろゆう}、柿釉^{かきゆう}、黒釉^{くろゆう}、飴釉^{あめゆう}、糠白釉^{ぬかしゆう}、灰釉^{はいゆう}、糠青磁釉^{ぬかせじゆう}の7色。それぞれに個性がありますが、焼き上がった時の自然な風合いやぬくもりが、多くの人を魅了し続けています。

垣根を越えてつながる「かさまし」のものづくり

「笠間と益子は、かつてはライバルのような空気もありましたね」と教えてくれたのは益子陶芸美術館の学芸員・磯詩子さん。その関係を変えた背景の一つに、東日本大震災後の復興があったそう。被害を受けた登り窯を直し、再び火を入れる取り組みに笠間の作家も加わり、ともに窯をたく機会が生まれたのです。大きな登り窯に、まきをくべ、何日もかけて焼き上げながら、世代や産地を越えて交流をするプロジェクトは、今でも数年に一度、続いています。

／つなぎたい風景をたずねて／

栃木県益子町

栃木県南東部に位置する益子町。焼き物の街として、宿泊付きで陶芸体験ができるスポットや、益子焼の器を楽しめる喫茶店など、思う存分陶芸の魅力を堪能できると観光客に人気です。

また、益子焼の伝統をつないでいくために、地域の子どもたちに向けて益子陶芸美術館で歴史や文化を知る学習体験が行われています。さらに、春と秋の陶器市では、かさましこを横断できる臨時のバスが運行し、年間約250万人の観光客が訪れるそうです。

伝統を育み続ける益子焼と、笠間・益子を結ぶ「かさまし」の文化。そこには、外からの風を受け入れながら、少しずつ変わり続けてきた日本のものづくりの原風景があります。



陶器市では日用雑器から美術品までさまざまな種類が並ぶ

益子焼の始まりは江戸時代の終わり、1852年ごろ。茨城県の笠間^{かさま}で技術を学んだ職人が益子に移り住み、焼き物に適した土を益子で見つけたことがきっかけと伝えられています。八溝山地^{やみぞさんち}を挟んだ笠間と益子は、それぞれの焼き物文化を醸成。近年は、笠間と益子を総称して「かさまし」と呼ぶようになり、令和2年度には日本遺産として認定されました。

「益子はいろいろな文化や技術を受け入れながら変わってきた産地なんです」と益子焼の伝統工芸士・大塚一弘さん

益子焼の始まりは江戸時代の終わり、1852年ごろ。茨城県の笠間^{かさま}で技術を学んだ職人が益子に移り住み、焼き物に適した土を益子で見つけたことがきっかけと伝えられています。八溝山地^{やみぞさんち}を挟んだ笠間と益子は、それぞれの焼き物文化を醸成。近年は、笠間と益子を総称して「かさまし」と呼ぶようになり、令和2年度には日本遺産として認定されました。

自由な気風が育てた 暮らしの器の文化



【お話を聞いた人】
(左) 益子陶芸美術館学芸員 磯 詩子さん
(右) 益子焼・伝統工芸士 大塚 一弘さん

飛田和緒さんの

ふくさと ご飯

関東地方の北部、海のない内陸県の栃木県。

県内は、日光・那須・県央・県南・県東に分かれ、それぞれが豊かな自然と温泉に恵まれています。

いちごとかんぴょうの生産量は日本一で、この二つを組み合わせたグルメも好評です。

【第9回・栃木県】 かんぴょう

夏に収穫される夕顔の実を薄く細長くむいて天日干しした乾燥食品で、全国生産量の9割以上が栃木県産。県内での栽培は江戸時代に始まり、当時の俳句や浮世絵などにも登場しています。地元では夕顔の実は「ふくべ」とも呼ばれ、「ふくべ細工」という伝統工芸品にも利用されており、地域の人々に親しまれています。



まとめて戻しておけば、
いろいろな料理にすぐ使えます。

毎年、友人がかんぴょうを分けてくれます。ご実家で作られているそうで、真っ白で美しい見た目が印象的です。

かんぴょうの原料となる夕顔の旬は夏。収穫時期になると農家さんは夕顔の皮をむいて、専用の機械ですると薄く長く実をむき、干してかんぴょうを作るそうです。切り終えた後に残る夕顔のわたしは、甘辛く煮て、夏休み中の子どもたちのお昼ごはんとして食卓に並んでいたとか。

かんぴょうは巻き寿司の具としてよく使われていますが、実は使い道は豊富。サラダや酢の物、汁物、炒め物、煮物など、戻しておけば手早く一品ができる便利な食材なのです。



ただ、乾物なので戻すのに少々手間が掛かります。我が家では一袋まとめて戻しておき、使い切れなかった分は保存容器に入れて冷蔵庫へ。そうしておけば、一週間ほど保存することができます。

ります。まずは袋の表示通りに戻し、固ければ時間を少し延ばし、やわらかければ短めにするなど、好みの食感に調整してみてください。

かんぴょうの食感、梅ー
カーや戻し方によって変わ

今ご紹介するレシピ以外
にも、卵とじやポン酢漬け、お
味噌汁の具材などに使うのも
おすすめです。

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

かんぴょうで 簡単 おつまみ



素揚げ

【材料(作りやすい分量)】
かんぴょう……………適量
揚げ油……………適量
塩……………少々

【作り方】

- 1 乾燥したままのかんぴょうを食べやすい長さに切って、160度の揚げ油に入れてこんがり色付くまで揚げる。
- 2 油をよく切って、塩をふる。

酢の物

【材料(2人分)】
かんぴょう(戻したもの) ……40g
酢……………大さじ1
砂糖……………大さじ1
塩……………小さじ1/4

【作り方】

- 1 かんぴょうは「ひとてま」の通りに戻して、4cmの長さに切る。
- 2 ①と④を合わせて30分ほどおき、味をなじませる。

肉との 炒め物

【材料(2人分)】
かんぴょう(戻したもの) ……40g
豚バラ薄切り肉……………60g
塩……………2つまみ
醤油……………小さじ1/3

【作り方】

- 1 かんぴょうは「ひとてま」の通りに戻して、4cmの長さに切る。
- 2 豚肉はひと口大に切り、塩をふってなじませる。
- 3 豚肉をフライパンに広げて入れ、火にかけて炒め、①を加えて炒め合わせたら醤油を回しかける。

飛田さんの

「ひとてま」



かんぴょうは、開封したら全量を戻しましょう。袋に残したままにすると、劣化が一気に進み、黄色や茶色に変色して味も落ちてしまいます。さっと洗って塩もみしたら、塩を付けたままゆで、ザルに広げて冷めます。その後、使いやすい長さに切って保存してください。あらかじめ切っておくと、すぐに調理できて便利です。

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。



バスの運転手さん

新潟県加茂市 下田 久子さん

施設から病院へ転院した97歳の母を見舞うため、毎朝6時半のバスに乗り、一日3回家と病院を往復していました。

ある日、顔なじみになったバスの運転手さんに「誰が入院しているの?」と聞かれ、事情を説明すると、「心配なのは分かるけど、自分の体も大事だよ。無理はしないでね」と気遣ってくれました。その言葉をきっかけに、通う回数を一日2回に減らすことにしました。

今では運転手さんとの会話も楽しみの一つになり、感謝の気持ちでいっぱいです。



お母様への愛情と
運転手さんの優しさに
心が温まりました。

母の愛

北海道雨竜郡 北田 祐里香さん

北海道で両親と3人で暮らしています。ある朝、母と大げんかをしてしまい、きつい言葉を残して、モヤモヤした気持ちのまま仕事へ向かいました。通勤途中、小学生くらいの女の子とお母さんが仲良く会話している姿を見て、自分の態度を思い出し罪悪感で胸がいっぱいに。

仕事を終えて帰宅すると、母は何事もなかったかのように「おかえり」と玄関の扉を開けて迎えてくれました。

その瞬間、帰る場所がある幸せと、変わらない母の愛に心がジーンとなりました。



お便りを読んで、
親子の絆に
胸が熱くなりました。

カブトムシ

島根県出雲市 山本 美津子さん

夏の暑い昼下がり、裏木戸で黒い虫を見つけた。ちょうど居合わせた知人と夫とで「カブトムシだね」と話し、籠に入れてきゅつりをあげることに。

最初はじつと動かず、「こんなに静かな虫なのかな?」と不思議に思っていました。翌朝、新しいきゅつりに替え、夕方に様子をを見ると、元気に動いて籠をよじ登ろうとしていてびっくり!

次の朝には、籠の隙間から抜け出し自然へ帰ったようです。少し寂しかったですが、つかの間の触れ合いに癒やされました。



ひと夏の小さな出会いが
大きな癒やしと
なりましたね。

【燈々無尽】

とうとう むじん

助け合い

だれの言う事が本当に正しいのか?
だれについていたらよいのか?

私は、「まちがってない。悪い事はしない」
などとは言えません。

それでも

私は業(ごう)の深い人間ですが

私の周りの人を愛し

私にふれる人々のしあわせを願ひ

しっかりとだき合って

この人生を助け合ってゆきたい。

ただそれだけ

しかも、これが大きな使命感です。

ダスキン創業者 鈴木清一

孫のファッションショー

岩手県盛岡市 佐々木 総子さん

夏休み、我が家に中学生の孫が遊びに来ました。叔父に服を買ってもらい、とても喜んでいて、しばらくすると「ファッションショーをする!」と言って、はやりの曲をかけて登場。最初は照れてぎこちない様子でしたが、「いいね!」と声を掛けられているうちにノリノリになって、腰に手を当て、格好良くポーズを決めていました。

見ていた家族も大笑いし、途中から高校生の兄も加わって一緒にポーズを披露。

可愛い孫たちのおかげで、楽しい夏のひと時となりました。



ご家族で楽しまれている
様子が目に浮かび、
ほっこりしました。

恩師のお祝い

栃木県那須郡 大野 耕子さん

昭和22年、小学2年生の時に受け持っていただいた先生が97歳を迎えられ、お祝いの会が開かれました。

当時はいがぐり頭やおかつぱ頭だった教え子たちも、今では80代半ば。それでも先生の前では、皆子どもに戻ったようでした。先生は今も記憶がしっかりされていて、勉強ができた子やいたずら好きだった子のことまで覚えておられ感動しました。

短い時間でしたが、おいしい食事を囲みながら思い出話に花が咲き、再会を約束して解散。先生、いつまでもお元気で。



いつまでも慕われる
素敵な先生であることが
伝わってきました!

サプライズ

広島県尾道市 西谷 眞美子さん

毎年、お盆になると三大家族が帰省し、7人の孫たちが集まって家のながにぎやかになります。いとこ同士でダンスやゲームに興じて、おじいちゃんとおばあちゃんも誘われて一緒に参加。足腰の痛みを感じながらも、楽しい時間を過ごしています。

今回は、さらにうれしい出来事がありました。春から社会人になった一番上の孫が、初めてのボーナスで私に財布をプレゼントしてくれたのです。しかも色は、私の好きなグリーン。思いがけないサプライズに、胸がいっぱいになりました。ありがとう。



心のこもったプレゼント、
一生の宝物になりますね!

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44期個人研修生
八木 郷太さん(肢体不自由)

全国初の行政交渉が
障害者の海外研修の
扉を開きました!



ダスキン研修生に選ばれ、大きな喜びを感じていたのもつかの間、「ヘルパー制度」という壁に直面。私は日頃、24時間介助を受け生活していますが、長期の海外滞在中はその制度利用が認められていませんでした。

しかし、3カ月に及ぶ行政との交渉の末、全国初となる制度利用を勝ち得ることができました。これは、海外研修を目指す障害のある方々にとって大きな一歩になったと感じています。ご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。



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。



元気いっぱい三兄弟
北海道札幌市 小原 節子さん



世にも珍しい双子のトマト
山形県新庄市 丹野 広子さん



将来の夢は消防士!
静岡県島田市 花井 幸子さん



枝分かれして次々開花!
福井県坂井市 西浦 則子さん

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、2026年6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

65-6C 2026.8 2711800