

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき

No. 新聞 704

へ行動すると、

見える現実が変わる

ダスキンに勤めて四十年あまり
経ち、そして社長としてのお役目
をいただくなかで、気づいたことが
あります。

人は誰もが「自分は物事を客観
的に見ている」と思いがちですが、
実際はその人の価値観やこれまで
の経験、願いや不安に影響されて、
都合の良い見方をしてしまいがち
だということです。

つまり、私たちは「事実・現実」だ
けで判断しているのではなく、自分
の経験を基に解釈し判断している
のです。人は経験により知見を積
み重ねます。このことは重要であ
り、それを「成長」と呼ぶこともで
きます。

しかし、注意が必要です。過去
にうまくいった経験、いわゆる成功
体験は「過去の正解」であり、「こ

れからも通用する正解」とは限り
ません。

今、社会は驚くほどの速さで変
化しています。そのため、過去の成
功に頼るだけでは十分とはいえな
いのかもしれません。これからは、
新しい挑戦や失敗から学ぶこと、
自ら変化を起こすことが重要だと
思います。

未来に「あらかじめの正解」はな
いかもありません。しかし、行動す
ることで経験が増え、見える世界
は確実に変わっていきます。

行動すると、経験が変わる。

経験が変わると、視野が広がる。
視野が広がると、見える現実が
変わる。

この積み重ねが、未来を切り開
く力になると、社員にも伝えてい
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

かめがもり
UFOライン(町道瓶ヶ森線)

西日本最高峰の石鎚山へと続く約27kmの道。絶景のドライブコースとして人気です。
※11月下旬～4月中旬は冬季閉鎖しています。

高知県



やまもも工房の鳴子ぎゃらりーには、これまで手がけてきた数多くの鳴子が並ぶ



鳴子本体とパチを手作業で組み合わせ、調整していく



職人の手の感覚を頼りに、鳴子の側面をやすりで削っていく

心に 鳴り響く 音と演舞の 饗宴。



写真提供:よさこい祭振興会

を持ち、鳴らしながら前へ進むこと。そして、曲のなかに「よさこい鳴子踊り」の一節を入れることは変わらず守り続けられています。自由に変わり続けながら、鳴子という核を守る。その懐の深さが、よさこい祭りを長く、広く育ててきました。

一つの鳴子に宿る 職人の手の感覚

よさこいに欠かせない鳴子を作り続けているのが、やまもも工房の公文佑典さんです。素材は主に高知県産のヒノキ。鳴子の形に切り抜いたヒノキ材を、職人が重ねて研磨して、形を整えます。さらに、塗装や印刷を施し、しっかりと乾燥。最後に音を鳴らすためのパチを取り付け、ようやく一組の鳴子ができあがります。

「削る作業や塗装も、3日触らなかつただけで手の感覚が変わると職人さんは言います」と公文さん。特に難しいのは、最終的な形を整えるやすりがけ。削り過ぎれば鳴子は小さくなり、穴の位置がわずかにずれるだけで、パチが開いた時の見え方や音の響きにも影響します。木は湿度や温度によって膨らむこともあるため、雨のなかでもきちんと鳴るよう、隙間の取り方や防水性も少しずつ改良されてきました。

昔ながらの朱色の鳴子から、チームの衣装に合わせた特注のものまで、鳴子のデザインも

自由に变化しながら 受け継がれる 南国土佐の祭り

高知の夏を彩る、よさこい祭り。毎年8月、高知市内では先導する地方車から鳴り響く音楽に合わせて、色鮮やかな衣装をまとった踊り子たちが、鳴子を鳴らしながら通りを進みます。



【お話を聞いた人】
(左) よさこい祭振興会 岡林 成海さん
(右) やまもも工房 公文 佑典さん

始まりは1954年。戦後の不況のなかで、商店街のにぎわいを取り戻し、市民に元気になるってもらいたいという思いから生まれたお祭りでした。「高知の人にとって、よさこいは気付いたら隣にあるものなんです」と、よさこい祭振興会の岡林成海さん。学校の運動会や地域の祭りでも踊られ、家の中に鳴子がある風景も珍しくありません。

よさこいの大きな特徴は、自由さにあります。衣装や音楽、振り付けは時代とともに変化してきました。けれど、鳴子



高知よさこい情報交流館では鳴子づくり体験を開催

自由で華やかになっています。よさこいを踊るイベントは現在、全国で200カ所以上あり、海外でも開催されているそう。高知県内にはよさこい踊りの体験ができる施設があるほか、鳴子の制作体験も各所で行われ、地元の人や観光客にも人気を博しています。

高知の街を元気にしたいという願いから生まれたよさこい祭り。変わりながら、守る。自由でありながら、原点に戻る。鳴子の音が響く風景のなかに、これからもつないでいきたい日本の祭りの原風景があります。

よさこい祭りをたづねて！
高知県高知市

高知県中部に位置する高知市。よさこい祭り開催地の市内には坂本龍馬ゆかりの地が残り、よさこい節で歌われる桂浜、坂本龍馬記念館など多くの観光客が足を運びます。

飛田和緒さんの ふるさと ごはん

四国南部に位置し、雄大な太平洋に面する高知県。
坂本龍馬をはじめとする偉人を輩出した歴史や、
「よさこい祭り」など華やかな文化も魅力です。
かつおのたたきやゆず、文旦など、海と山の幸に
恵まれた特産品が豊富に揃っています。

【第10回・高知県】

ゆず

高知県は日本一のゆずの産地で、全国シェアの
約半数を占めています。
ゆずの旬は夏と冬の2回あり、冬に収穫される黄ゆず
は、ほのかな甘味と豊かな香りが特徴です。
その品質は海外でも高く評価され、
欧米にも輸出されるほど。
冬至の時期には、県内の温浴
施設で柚子湯が振る舞われます。



小分け保存で、開けたての
ゆずこしょうの味を何度も堪能。

若いころ、九州に住む友人
のおばあちゃんが作るゆずこ
しょうがおいしくて、いただい
た瓶詰めがなくなると「また
ちょうだい！」とお願ひして
送ってもらっていました。

するとある時「ご自分で作
りなさい」と言つて、レシピと大
量の青唐辛子が届き、それ以
来、私も手作りするようにな
りました。やがて実家の母もこ
のレシピを気に入り、青唐辛子
を家庭菜園で作るように。今
では、青唐辛子は実家から、黄
ゆずは高知から取り寄せて
作っています。

青唐辛子は旬の夏に、塩と
合わせてペースト状にしておき
ます。秋の終わりに香りの優し
い黄ゆずが出回ったら、皮

↓



をすりおろして加えて、ゆず
こしょうの完成です。
保存用の瓶は煮沸消毒を
し、中身を詰めたら冷蔵庫へ。
長期間保存したい場合は、冷
凍も可能です。
大きな瓶より小さな瓶に分
けて保存することで、開けたて
のおいしさを何度も味わ
↓

えます。取り出す際は、清潔な
スプーンを使いましょう。
出来立てのフレッシュな味も
良いですが、少し時間が経って
まろやかになった味も格別です。
ゆずの香りをもっと楽しみたい
時は「追いゆず」を。乾燥して
きたら果汁を加えるなど、好
みの味に育ててみてください。

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。
『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。

焼きれんこんの ゆずこしょう添え



ゆずこしょう

【材料(作りやすい分量)】

青唐辛子(へたと種を除いた物) ……………100g
塩 ……………20g(青唐辛子の重さの20%)
黄ゆず ……………2〜3個

【作り方】

- 青唐辛子をみじん切りにし、塩を合わせて保存しておく。
大量に作る場合は、青唐辛子をフードプロセッサーや
ミキサーにかけて攪拌する。
- 黄ゆずの皮の黄色い部分をすりおろして①と合わせ、
煮沸消毒した瓶に詰める。皮をすりおろさず包丁で
むき、①と合わせてもう一度攪拌してもよい。
※冷蔵なら2〜3カ月、冷凍なら1年保存可能です。

【材料(2人分)】

れんこん ……………100g 塩 ……………適量
油 ……………小さじ1 ゆずこしょう ……………適量

【作り方】

- れんこんは皮をむき、1cm幅の輪切りにして5分ほど水に
さらす。
- フライパンに油を入れて、水気を拭いた①を並べて中火
にかけ両面をこんがり焼く。途中、軽く塩をふる。
- 焼き上がったらゆずこしょうを添えて、お皿に盛り付ける。



飛田さんの
「ふ」と「ま」

夏の間、旬の青唐辛子を
仕込みます。種を除いてみじん
切りにして塩を合わせ、瓶また
は保存用の食品用ポリ袋に入
れ、冷蔵または冷凍で保存。黄
ゆずが出回ったら、仕上げます。
ゆずこしょうは夏の青ゆず
で作ることもできますが、かな
り高価になってしまうため、私
は大きな黄ゆずが出回るのを
待つことにしています。

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。

ぶどうの木

千葉県君津市 中山春江さん

私は、ぶどうが大好きです。
先日、庭の隅に植えた一本のぶどうの木に、初めてたくさんの実がなりました。早速、ホームセンターでぶどうを虫や病気から守るための紙袋を購入し、ひと房ずつ袋かけをするに。

「近所の方も見に来てくださり、「すごいわね」と一緒に喜んでくれました。」

品種は「ゴルビー」といい、実が大きくとても甘くておいしいそうです。家族や近所の方たちとも分けたいと思っていますので、今から収穫を楽しみにしています。



初めて実ったぶどうは、きつと忘れられないおいしさですね！

舌も大切に

北海道札幌市 安達英子さん

私は3カ月ごとに歯科検診を受けていて、固い物も食べられるので、お口の健康には自信がありました。

ところが先日、ラジオで「食べ物をお口に入れると歯と舌は同時に働いており、舌も大切な役割を担っている」と聞いてびっくり！考えてみれば当たり前のことですが、新しい発見でした。

食事中にうっかり舌をかんでも、数日で治るのがあります。舌の筋力を保つためには、会話をしたり、カラオケで歌ったりすると良いそうですよ。



舌の大切な役目がよく分かり、勉強になりました。

なくした財布

茨城県古河市 平山千恵子さん

多くの用事があった日のこと。最後に立ち寄ったスーパーで支払いをしようとした時、財布がないことに気付きました。帰宅後すぐに警察へ連絡しましたが、戻ってくることは半ば諦めていました。

ところが3日後、警察から「財布が見つかりましたよ」と連絡が入っていたカードや現金もそのまま、スーパーの方が届けてくださったそうです。後日、お店へお礼に伺うと「また買い物に来てくだされば十分です」と温かい言葉をいただき、感謝の気持ちでいっぱいになりました。



戻ってきて何よりです！お店の方の優しさに心が温かくなりますね。

【燈々無尽】

とにかくやってみる

「そんなことが出来るものか」と笑う人に対して、
「とにかくやってみて下さい」と、実行する事です。

今までやらなかった事でも、
新たに手がけてみる事であり、
自己本位の好みに
とられる事だけではなく、
それが、全体の発展のためになると
信じたら、やる事です。
あなたが、やる気になったら、
出来るのです！

ダスキン創業者 鈴木清一

夫婦で歯科検診

大分県大分市 渡邊睦子さん

結婚して53年。買い物や通院など、夫婦で一緒に出掛けることが多い毎日です。

3カ月に一度の歯科検診も、いつも2人で通っています。元々は私が通っていた歯科医院でしたが、ある日夫から「一緒に通ってもいい？」と聞かれ、それ以来、夫婦揃ってお世話になっています。先生から「夫婦で来られる患者さんは、渡邊さんだけです」と言われました。

これからも毎日の歯磨きと定期検診を大切に、2人で元気に過ごしていきたいと思っています。



ご夫婦の仲の良さが伝わってくる、素敵なお話ですね！

日帰りバスツアー

兵庫県姫路市 浜本礼子さん

2人の孫娘と日帰りバスツアーに参加して、岡山へ出掛けました。

当日は厳しい暑さで、バスを降りると汗が止まりません。山のなかにある有名な滝を見学しましたが少し涼しい程度で、桃狩りも暑さのため断念。それでも孫たちは、終始笑顔で元気いっぱいでした。

ひまわり畑では、一面に咲くひまわりが風に揺れ、まるでダンスをしているように見えました。空は青く美しく、3人で記念写真もパチリ。孫たちも「楽しかった」と言ってくれ、うれしい一日となりました。



ひまわり畑の風景と皆さんの素敵な笑顔が目につきます！

青年からの学び

福岡県行橋市 高橋祐子さん

夫とセルフうどん店へ行った際、隣で祖父母と楽しそうに食事をする高校生くらいの青年がいました。青年は食後に3人分の食器を返却口へ運び、「ごちそうさまでした！」と元気に挨拶し、テーブルを拭いて出ていきました。私を含め多くの人は、小さな声で挨拶をする程度でテーブルを拭く人もわずかです。我が子には「挨拶を大切に」と言いながら、自分ではできているのだろうかと反省しました。

そして、こんなに気持ちの良い青年に会えたことをうれしく思いました。



青年の爽やかな振る舞いに、こちらまで背筋が伸びる思いです。

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)

アメリカ研修を通じて
取り組むべき課題が
見えてきました



アメリカの自立生活センター訪問等を通じ、長年の活動によって築かれた権利も社会情勢で変化しうる厳しさを学びました。現地の仲間が団結して生活を守る姿に、「制度の価値を自ら伝え続ける」大切さを実感しました。アメリカで感じた熱量を日本の仲間と分かち合い、誰もが地域で暮らせる共生社会を目指して発信を続けていきます。

今はまだ、出発点に立ったばかり。
この経験を日本の未来へ繋いでいきます。

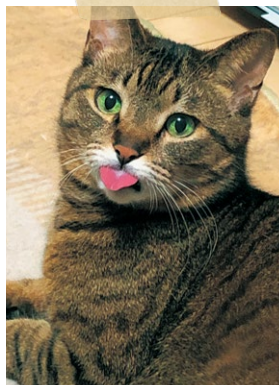


みてもらおう!

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。



夏だ、愛犬とプールだ!
神奈川県秦野市 高橋 由希さん



リラックスしてるニャン
埼玉県東松山市 嶋多 君子さん



野球を頑張る孫を応援!
山口県宇部市 高瀬 啓子さん



台湾のカフェで女優の装い
兵庫県神戸市 西原 満美さん

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

65-7C 2026.8 2703300