喜びのタネまき新聞

読む人の幸せを心に願って作る

No. 705



※イラストはイメージです

東京都 国営昭和記念公園

立川市にある広大な国営公園。全長約300メートル続く「かたらいのイチョウ並木」の黄葉は、圧巻の美しさです。

※例年の見頃は11月中旬～下旬です。

〈想い出の木〉

ダスキンがフランチャイズ展開している事業の一つに「トータルグリーン」という緑と花のお手入れを行うサービスがあります。

先日、そのトータルグリーン事業を行う加盟店の方と話す機会がありました。

サービスとして大切にしている点を伺ったところ、「お客様の『想い出の木』が、いつまでも生き生きと緑を保つように、お手入れをすることです」と話して下さいました。

私の家の庭にも「想い出の木」があります。

新居の購入や、子供の誕生、孫の誕生、人生の節目など…人はさまざまな想いを込めて木を植えます。

樹木は少しずつ成長し、長く生き続けることで、さまざまな想い出が、木の成長と共に育まれ、そして未来に託されていきます。

また、想い出の木は、自分の心の奥にある大切なものや、忘れかけた気持ちを、もう一度想い出させてくれます。

そして、想い出を、〝過去〟ではなく、今を支える存在としてくれます。

そんなお手伝いができるサービスは、私たちの心も豊かにしてくれます。

株式会社ダスキン社長
大久保裕行

江戸を映し続ける光の手仕事。



一つの点から始まる切子のきらめき



【お話を聞いた人】
株式会社清水硝子
清水 祐一郎さん

東京の下町で、ガラスに光を刻むように文様を施していく江戸切子。手に取って傾けると、細かな線の一つひとつに光が入り、器の表情がふっと変わります。東京都葛飾区で江戸切子を手がける清水硝子の清水祐一郎さんは、その魅力を「途絶えず続いてきたこと」と教えてくれました。

戦後の高度成長期には、今よりずっと多くの職人がいて、矢来（やらい）文様のコップや枕元に置く水差し、重厚なガラスの灰皿、シャンデリアの部品など、暮らしのなかで使われる品も多く作られていました。「江戸切子は、いわば何でも屋さんなんです」と清水さん。決まった形だけを守るのではなく、その時代の暮らしや使う人の要望に合わせて幅広い物を作ってきた柔軟さが、江戸切子を長く支えてきました。

制作は、ガラス生地に図案を入れる位置に目印を付ける「割り出し」から始まります。割り出し機にガラスをのせ、ペンの高さを決め、器をそっと回しながら点を移していく。ペンを当てるだけでも器がわずかに動くため、重しをのせ、慎重に印を付けます。「点から始まるんです」その言葉通り、華やかな完成品とは対照的に、始まりは小さな点。その点がずれると、削った後の文様や光の入り方にも影響します。

割り出しの後は、ダイヤモンドホイールにガラスを当て、粗摺り、石掛けと順に文様を削り出し、最後に仕上げ磨きをして完成です。力の入れ方や角度、削る深さによって、線の太さも光の抜け方も変わります。

涼やかで繊細な江戸切子の奥には、手の感覚を頼りにする緊張感のある作業が重ねられています。一通りできるようになるまでには、2〜3年ほど掛かるそう。

時代とともに進化を続ける器

現在の江戸切子は、赤や青の伝統的な印象にとどまりません。左右で色が異なる物、多色の物、花火や草木、花鳥風月を思わせる物など、表現はより自由に広がっています。若い職人が自分の表現を磨く場もあり、毎年開催されている江戸切子新作展では、先輩職人から講評を受けたり、技術を競い合ったりしながら、次の表現へとつなげていくそうです。

清水硝子でも、ガラスを学んだ若い職人が働き、それぞれの興味を広げながら技を磨いています。「次世代の人たちが自分らしい江戸切子に挑戦するのを後押しできたら」と清水さんはほほえみます。

また、都内には江戸切子を気軽に体験できるイベントもあり、国内外の観光客に親しまれているそう。東京の水辺の街で、時代に合わせて姿を変えながら受け継がれてきた江戸切子。器に刻まれた細かな文様の奥には、使う人の暮らしに寄り添い、次の時代へつなごうとする職人たちの手仕事の風景が広がっています。



イベントでは江戸切子のカット体験ができる



水と研磨剤を使って丁寧に磨くことで美しい光沢が出る



目印に合わせてズレなく線を描くのはまさに職人技



江戸切子は華やかで独特なカットが施されるのが特長

〜つなぎたい風景をたずねて〜 東京都葛飾区

東京都東部に位置する葛飾区。江戸切子や江戸べっ甲、東京三味線などの伝統工芸をはじめ、江戸時代から親しまれる名所、堀切菖蒲園も観光客に人気です。



飛田和緒さんの

ふるさとご飯

高層ビルが立ち並ぶ都心から、自然豊かな
多摩・島しょ地域まで、多彩な魅力が広がる東京都。
深川めしやもんじゃ焼きなどの伝統グルメをはじめ、
江戸時代から受け継がれる江戸東京野菜や
新鮮な果物など、豊かな食文化が楽しめます。

【第11回・東京都】

ブルーベリー

ブルーベリーの国内生産量1位を誇る東京都。
日本で初めて農産物としてブルーベリーが栽培されたのは、小平市といわれています。
収穫時期は品種によって異なりますが、
6月上旬から9月上旬まで。
観光農園での摘み取り体験も人気で、都市近郊で新鮮な夏の味覚を味わえます。



手作りのブルーベリーシロップで香り豊かなケーキに仕上げます。

我が家の庭にはブルーベリーの木が4本あり、毎夏、収穫を楽しんでいます。案外手を掛けなくても実は付きますが、甘味や酸味のバランスは品種や日頃のお世話によって決まるようです。

国内では避暑地で多く作られていると思っていましたが、今回、国内生産量1位が東京だと知り驚きました。

ブルーベリーはそのままでもおいしいですが、シロップ漬けやジャムにするのもおすすめ。レシピでは、ブルーベリーのケーキを作りました。

市販のスポンジ台を半分の厚さに切り、間にブルーベリーのシロップを塗ると、生地がしっとりして手作りらしい味わいに。果物を煮詰めたシロップを使うと、切り分けた時にふわっと果物の香りが広がります。スポンジの間にはブルーベリーとバナナ、生クリームを挟みました。相性の良いバナナを合わせることでブルーベリーの味が引き立ちます。

生クリームは、ハンドミキサーなら低速で、手で泡立てるなら氷を入れたボウルに生クリームの材料を入れたボウルを重ねてゆっくりと立てるのがポイントです。

時間を掛けて泡立てることで、クリームがしっかりと空気を含み、ふわふわとした滑らかな口当たりに仕上がります。



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。
新刊の『麺』（主婦と生活社）をはじめ、
著書多数。



ブルーベリーのホールケーキ

［材料（直径15cm分）］

- Ⓐ ブルーベリー……50g
- Ⓐ グラニュー糖または白糖……大さじ2
- Ⓐ 水……100ml
- ブルーベリー……適量
- 生クリーム……1カップ
- グラニュー糖または白糖……大さじ2.5
- バナナ……1/2本
- 市販のスポンジケーキ（直径15cm）……1台
- ミント……適宜

［作り方］

1. 小鍋にⒶを合わせて、ひとてまの要領でブルーベリーのシロップを作っておく。
2. 生クリームにグラニュー糖を合わせて撹拌（かくはん）してクリームを作る。
3. バナナは1cm幅の輪切りにしておく。
4. スポンジ台の厚みを半分に切って、下の台の上面にブルーベリーのシロップ半量を塗り、バナナとブルーベリーをのせ、生クリームを塗る。
5. 残ったスポンジ台をのせ、上面にブルーベリーのシロップを塗る。
6. ⑤の側面、上面に生クリームを塗って、ブルーベリーとミントを飾る。

※冷凍のブルーベリーを使う場合は、溶け始めると水っぽくなるので、煮詰めた物を挟んだり、食べる直前に飾るなどの工夫をしてください。



飛田さんの

ひとてま

ケーキで使用する、ブルーベリーのシロップを作ります。

小鍋に材料を入れて火にかけ、沸騰してきたら極弱火にし、ブルーベリーを潰しながらとろりとするまで煮詰めます。

最後に、お好みでさくらんぼのリキュールを少々加えてください。シロップをしっかり冷ましてから、ケーキのデコレーションを始めましょう。

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

折り紙の先生

神奈川県横浜市　渡邊 兆子さん

近所のコミュニティスクールで、くす玉づくりの講習会に参加しました。

先生は、小学生の男の子と女の子です。パーツは何とか作れましたが、組み立てが非常に難しく、先生たちに手取り足取り教えてもらいました。先生から「数をこなせば大丈夫」と励まされると、私を含めた高齢者たちは大笑い。くす玉にもいろいろな種類があることを知りました。

最後に私も、新聞紙を使ったゴミ箱づくりを教えて、折り紙の奥深さを感じる楽しい一日となりました。



学ぶ喜びと
教える喜びが味わえた
素敵な一日ですね。

56年ぶりのリメイク

大阪府四條畷市　河野 テル子さん

私には12歳上の姉がいます。

私が結婚した時、姉が銀座で布地を買い、新婚旅行に来て行く服を縫ってくれました。この服にはとても思い入れがあり、長い間手放すことができませんでした。

先日、荷物の整理をした際、この服だけは何らかの形で残したいと思い、その布を使って熊のぬいぐるみの洋服を作ることに。出来上がった服はとても可愛らしく、思い出の一着が新たな形によみがえりました。

91歳になる姉も喜んでくれて大満足です。



形を変えてつながる
お姉様との深い絆に
感動しました。

白鳥の親子

新潟県阿賀野市　新保 美子さん

早朝、澄んだ青空のなかを、白鳥の親子が声を掛け合いながら飛んで行く姿を見ると胸が温かくなります。10月から3月までの限られた期間ですが、毎朝の楽しみです。

夕方になると、再び鳴きながら瓢湖に帰っていく姿が見られ、一日無事に過ごせたことへの感謝の気持ちが湧いてきます。

美しい自然に囲まれ、白鳥が舞う風景を身近に感じられる暮らしは、私にとって大きな幸せです。

今では、この故郷こそが世界で一番素晴らしい場所だと思っています。



白鳥が運んでくる
癒やしの風景に、
心が和みますね。

自然豊かな故郷

茨城県神栖市　池田 みつ子さん

私の住む街は、東に太平洋、南に利根川が流れる温暖な土地です。少し足をのばせば利根川沿いに息栖神社があり、正月には大勢の参拝客でにぎわいます。

春には緑の田んぼが広がり、あぜ道には四季折々の野花が咲き、秋には稲穂が頭を垂れ、景色は黄金色に染まります。朝の散歩では、コンビナートの煙突が並び、その向こうには風力発電の風車、耳をすませば鹿島灘からの海鳴りも聞こえてきます。

自然と産業が調和し、ゆったり時間が流れる故郷です。



自然美と人工美を
楽しめる故郷、
魅力的ですね！

敬老の日に

岡山県総社市　佐々木 満子さん

敬老の日に、学区の敬老会が小学校で開かれました。

私は出席できませんでしたが、後日、記念品として小学校カレーと赤米を練り込んだ乾麺をいただきました。

さらにうれしかったのは、小学4年生の児童さんからのお便りです。「おじいちゃん、おばあちゃん、私は頑張っていることがあるので元気でいてください」と書かれていて、思わずほっこり。

小学校を通じて、その子に返事を出しました。地区の小学校の皆さんありがとう。



小学生の優しい言葉に
こちらまで元気に
なります！

孫の成長

宮崎県日南市　田中 秀子さん

幼い頃、極度の人見知りだった孫娘。毎年、幼稚園の発表会や運動会へ応援に行きましたが、なかなか輪のなかへ入れずにいました。本人も「やろうと思うのに体が動かない」と話していましたが、年長になる頃には少しずつ参加できるように。

そんな孫も今では17歳。放送部で活動し、人前でアナウンスができるまでになりました。「人と話すのが楽しい！」と言っていて、その成長ぶりに驚いています。

努力を重ねれば、人は大きく変われるのだと実感しました。



お孫さんの成長に
勇気をもらえる、
心温まるお話ですね。

【燈々無尽（とうとうむじん）】

それぞれの持ち味

赤い人参、白い大根、真っ黒なごぼう、これらは味が全部違います。

さらに肉、魚などを

一つの鍋の中に入れて煮つめるのが

心を一つにすることだと思うのです。

皆さんお一人お一人が

もっておられる持ち味を、

そのまま一つ鍋の中に入れて、

それを煮つめて、

あなたの持ち味を

出していただきたいのです。

ダスキン創業者　鈴木清一

愛の輪通信

デンマークで出会ったインクルーシブな暮らしをご紹介します

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
齊藤 美羽さん（肢体不自由）



社会福祉に関する知識を深めるため、私は福祉先進国デンマークのエグモント・ホイスコーレで1年間研修しました。

そこは全寮制の学校で、約4割の障がい者と約6割の健常者がともに暮らし、学んでいます。校内は完全なバリアフリーで、誰もが不自由なく生活できる環境が整っていました。

障がいの有無に関係なく互いを支え合う日常は、私にとって「インクルーシブ社会」を実感する貴重な経験となりました。



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。



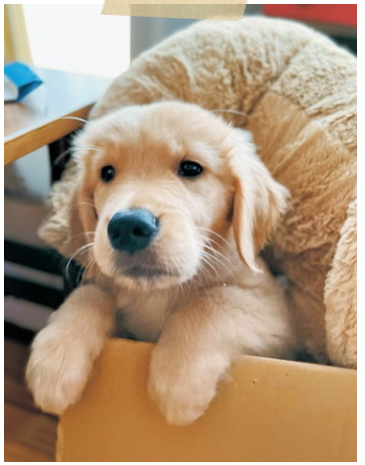
七五三の記念にパチリ
神奈川県川崎市　横塚 弘美さん



庭のケイトウが満開！
埼玉県久喜市　飯塚 菊子さん



兄弟で救命講習に参加！
兵庫県宝塚市　今井 ます美さん



可愛らしい箱入りわんこ
大分県日田市　財津 恵美さん

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7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
65-8C　2026.9　2698650