

読む人の幸せを心に願って作る

喜びの夕ネまき

新聞 No. 672

〈一度きりの人生〉

日々の生活や仕事でも同じ時間は二度となく、私たちは常に新しい時を過ごしています。

そのなかで、何らかの岐路に立つたり、今の自分では解決できない状況になったりした時、私はこれまでの人生で経験したことを思い起こし、これからどのような人生を送るかを考えて、答えを出すように心がけています。

そんなことを考える必要もなく平穏な人生を歩めるといいのですが、良い事や楽しい事ばかりではなく、さまざまな出来事や困難に出会うこともあります。

人生は一度きり。自分に与えられた人生の長さを私たちは知り得ることはありませんが、「今」こ

の瞬間を生きています。

気持ちを前向きに、生きがいを持って過ごしていくためには、大概を持って「今」の時間を大切にしなければならぬと思います。

そして、「それは無理」だとか「やっても無駄」などの否定的な言葉だけで終わらず、「ほんの少し頑張ってみよう」「やってみれば少しはできるのではないか」など、前向きに行動できるような言葉を口にする、ほんの少し気持ちが明るくなるのではないのでしょうか。

一度きりの人生。前向きな言葉や行動で、少しでも気持ちを豊かに過ごすことができればと思います。

株式会社ダスキン会長

山村輝治

※イラストはイメージです

静岡県

潤井川龍巖淵の桜並木

潤井川の龍巖淵周辺は桜の名所。富士山を背景に桜と清流の絶景が楽しめます。

※桜の開花に合わせて設置される展望デッキからの観賞をおすすめします。周辺に駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用ください。



静岡

SHIZUOKA

TANEMAKI No.672 SHIMBUN

静岡県静岡市

手仕事の“ふるさと”

三保の松原や富士山の眺めで知られる静岡県静岡市。徳川家康が晩年を過ごした駿府城を中心に多くの職人が集まったことから、多彩な伝統工芸が発展した町です。



曲線が織りなす
繊細優美な竹細工

駿河竹千筋細工

するがたけせんすじざいく



伝統的な虫籠。編むのではなく、丸ひごを一本一本組むことで幾千もの筋が生まれる

地元の竹から生まれた
家康公も愛した細工物

かつては駿府(駿河国府中)と呼ばれ、徳川家康が隠居した地として知られる静岡県静岡市。この町を流れる安倍川と、その支流である薬科川の流域は昔から良質な竹が多く採れ、弥生時代の登呂遺跡からも竹製のザルや籠が出土しています。江戸時代には「駿河の府中、竹籠の名物あり。その細工よし」と謳われるほどに駿河の竹細工は名を馳せ、東海道を行き交う武士などを中心に人気を博しました。鷹狩りが好きだった徳川家康も、鷹の餌籠を竹細工で作らせたと言えられています。

現在に受け継がれている「駿河竹千筋細工」は、平らな平ひごで編まれる一般的な竹細工



静岡竹工芸協同組合の大古田雅斗さん

工とは異なり、丸く加工した丸ひごを用いているのが特徴。一本一本に角がないため手触りが優しく、羽根を傷つけないからと鳥籠や虫籠が多く作られてきました。その後、花器や菓子器などの美術工芸品も創作されるようになり、明治6年にウィーン万博に出品した際は、その技巧が国際的な脚光を浴びたそうです。

「駿河竹千筋細工は丸ひご作りから仕上げまでの工程を一貫して、一人の職人が作り出す」と教えてくれたのは、職人の大古田雅斗さん。その工程は、山に入って青竹を伐採するところから始まります。そして



竹の表皮を薄く削り取る「厚み決め」

竹を煮て油を抜き、青竹をナタで細かく分割。さらに先端に裂け目を入れて棒状に割り、最後に小さな丸穴が開いた銅板に通してペンチで引っ張ることで、一定の太さの丸ひごを作っていきます。この細かい作業を繰り返して何十本、何百本と作っていくのは、気が遠くなるような作業量。大古田さんは手際よく丸ひごを作る作業を見せてくれながら、「千筋というのは、丸ひごが畳の短辺に千本並ぶほど細いことから名付けられたと言われています」と話してくれました。

そして糸のように細くなった丸ひごを、晒し竹(青竹を煮て油抜き後、天日乾燥)で作ったパーツを、独自の手法で曲げたりつなげたりしながら細かな模様や美しい曲線を生み出していくのです。

伝統の職人技を伝え、
新しい形で次の世代へ

静岡竹工芸協同組合のなかでは若手である大古田さんが



細く割った竹を穴に通すことで丸ひごができる

職人の道を目指したのは、小学生の時にテレビで見たのがきっかけだったそう。そんな自身の経験から「少しでも多くの人に見て、触れてもらえば、興味を持つてもらえると思うんです」と、積極的に市内の小学校での出前授業や、伝統工芸体験施設「匠宿」での体験制作の指導を行っています。

また、近年は駿河竹千筋細工のランプシェードやウォールアートなどがインテリアに取り入れられたり、スポーツの国際大会でトロフィーとして贈呈されたりと、さまざまな場面で目にする機会も増えています。繊細で美しい細工は洋風の建物とも相性が良く、海外からの人気も高いのだとか。一方で、古い花器などの修理を頼みに来る人も後を絶たず、年月が経つほどに竹が銜色になり、長く愛用できるのも駿河竹千筋細工の魅力です。

古くから伝わる伝統の技を今に伝えながらも、新しいものを作る挑戦が続けられている駿河竹千筋細工。精緻な曲線が織りなす細工は、時代をこえて人々の暮らしを彩っています。



花器や菓子器、手提げ籠なども人気

台所の相談室

飲むだけでなく、料理やスイーツなど、さまざまなアレンジを楽しめる豆乳。普段の食事に上手に取り入れる方法もいろいろあるようです。

FILE 55

鶏のうま味と豆板醤の辛味が、豆乳の風味とよく合います。

私も豆乳をストレートで飲むのは苦手ですが、甘酒やコーヒーで割ったり、豆乳鍋にしたりするとおいしくて大好きになりました。出汁やスープに加えると、クリーミーな仕上がりで、クセも気になりません。牛乳を使うより、あっさりとした後味になりますよ。

甘味のない無調整の豆乳は、塩や魚醤、ナンプラー、醤油、味噌とよく合います。

鍋物の場合、途中で豆乳を入れて味変を楽しむのもいいですね。また、豆乳鍋に黒酢を加えると、豆乳がもろもろっと固まり、それがまたおいしいので、ぜひトライしてみてください。

気を付けたのは、豆乳は決してグラグラと煮立たせないこと。弱火で吹きこぼれないよう、静かに温めるのがポイントです。

今回は、豆乳を使った担々麺のレシピをご紹介します。スープ



今回のお悩み

豆乳はいいよと勧められますが独特の味や香りが苦手です。そのままでは飲みにくいので、豆乳のクセを感じることなくおいしく味わえるレシピを教えてください！
(沖縄県・女性)

の出汁には、具材にもなる鶏ひき肉を使用。市販のスープの素を使わなくても簡単に濃厚な味になり、豆乳とも好相性です。豆乳は開封後、続けて使わないと味が落ちてしまうのでご注意ください。まずは、無駄なく使い切ることで、お試用としても使える小パックをおすすめします。



ひたかずを 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。本連載をまとめた『台所の相談室』(KADOKAWA)が絶賛発売中。



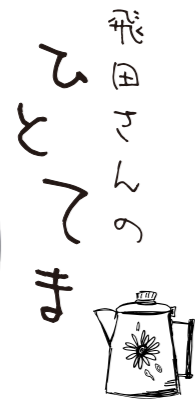
Answer Recipe

豆乳担々麺

- [材料(2人分)]
- 鶏ひき肉(ももまたはむね、部位は好みで).....200g
 - 酒.....大さじ2
 - 豆板醤.....小さじ1/2
 - んにく.....半かけしょうが.....半かけ
 - 味付けザーサイ(または高菜漬け).....20gくらい
 - 味噌(あればコチュジャン).....小さじ1
 - 豆乳.....1カップ
 - 塩.....2つまみ
 - 醤油.....小さじ2
 - 中華生麺.....2玉
 - チンゲンサイ.....適量
 - ラー油.....適宜
 - 黒酢.....適宜

[作り方]

- 鍋に鶏肉と酒を入れて軽く混ぜたら、水1.5カップを加えて火にかける。
- 沸騰してきたら弱火にして、あくを取りながら10分ほど煮る。
- 鶏肉だけ取り出してボウルに移し、熱いうちに豆板醤とすりおろしたんにくとしょうが、みじん切りにした味付けザーサイ、味噌を合わせてよく和える。
- ②のスープに豆乳を合わせて煮立たせないように静かに温め、塩と醤油で味を調える。
- 中華生麺をゆで、同じ鍋でチンゲンサイも一緒にゆでる。
- ゆで汁をしっかりとった中華生麺を器に盛り付け④のスープをはり、③とチンゲンサイを添える。好みでラー油や黒酢を加えて食べる。



鶏ひき肉は、臭み消しの酒と合わせて軽く混ぜ、分量の水を加えてから火にかけます。

あくを丁寧に取りながら10分くらい煮ると、きれいに澄んだチキンスープの完成です。

その後、鶏ひき肉は一旦取り出して、香味野菜や辛味の調味料と合わせます。残ったスープには豆乳を加え、塩と醤油で控えめに味付けしましょう。

台所のお悩み事をお寄せください。

お料理について気になることや、ちょっとした悩みを、飛田さんに相談してみませんか？
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



お彼岸のおはぎ

兵庫県たつの市 前川あき子さん
 毎年、お彼岸になるとお嫁さんと一緒におはぎを作ります。
 新芽のよもぎを摘んできて、ゆがいて刻み、炊き上がったおこわに混ぜ込んでお団子に。色も香りも良い、よもぎのおはぎができました。おはぎは亡くなった義父の好物でしたので、仏壇にお供えて、家族の健康を報告しました。
 ちょうどその時、来客があったので、おはぎでもてなすことに。「おいしい」と大変喜んでくださったので、手土産にもおすそわけしました。



手作りのおはぎは愛情たっぷりて格別でしょうね！

春を告げるスイセン

新潟県長岡市 大原清子さん
 結婚して実家のある和歌山を離れ、新潟で新生活をスタートさせた時のこと。
 冬は、初めて経験する新潟の雪に驚きの連続でした。やがて春が近づき、庭の雪がとけて地面が見え始めると、スイセンをはじめさまざまな草花が一斉に芽吹き始めました。
 和歌山で生まれ育った私にとって、スイセンは冬の花のイメージでしたが、この街に来てからは春告げ花に。
 今年も、もうすぐ春がやってきます。スイセンの開花を心待ちにする日々です。



春の訪れを告げる花々は心を癒やしてくれますね。

書道教室

山梨県甲府市 林恭子さん
 書道教室に通い始めて十数年。いろいろな習い事をしてきましたが、続けているのは書道だけ。生徒のなかでは、80歳の私が年長者です。
 皆明るく愉快な人ばかりで、食事会や小旅行なども一緒に楽しんでいます。
 先生は、優しく褒めて上手。「上手に書けましたね」「頑張りましたね」と言ってくれ、赤い墨で二重丸をくださいます。
 「継続は力なり」といいますが、先生からの褒め言葉がうれしくて、これからも楽しく続けられそうです。



長年学び続ける向上心と継続力に頭が下がる思いです。

【燈々無尽】

感謝して一日一日を

どなたが、言うて下さったか
 今はその出どころも忘れてしまいましたが
 長生きをするコツ
 というのを教わりました。
 「長生きをするコツは
 今日一日死なないことだ」
 と言うのです。
 どうか、あなたも
 長生きをして下さい。
 それは、今日一日を大事に
 尊く生きて下さる事です。

ダスキン創業者 鈴木清一

愛犬の悩み

愛知県江南市 志津野博行さん
 我が家の愛犬は6歳のコーギー。名前はマリーといいます。彼女には、「なぜ自分は人間ではないのか？」という悩みがあるようで、いつも「ワン」としか言えず、もどかしい様子。
 怖がりな性格で、外から大きな音が聞こえてくると、どこかに隠れてしまいます。べっぴんさんなのに愛想がなく、夜寝る時は寂しくなるのか私のベッドの上へやってきます。
 そんな無邪気なマリーは、自由に生きる姫君のようで本当に可愛いです。



飼い主さんを大好きな気持ちで伝わってきます。

息子の成長

福島県福島市 穴戸洋子さん
 小学3年生の娘と3歳の息子を連れて、公園の桜を見に行くこと。
 公園に着くと、2人は仲良く追いかけて遊ぶのでしたが、近くで遊んでいた小さな子が帽子を落としてしまいました。すると息子が帽子を拾って、「はい、どうぞ！」と手渡してあげたのです。
 息子はまだまだ幼いと思っていましたが、成長を実感した瞬間でした。
 我が子の思いやりのある行動を間近で見ることができ、思わず目頭が熱くなっていました。



小さいお子さんに優しくできるなんて立派なお兄さんですね！

庭の訪問者

宮崎県延岡市 渡辺隆さん
 お日様の恵みを受けながら、縁側で一人静かに窓の外を眺めるのが、日々の私の楽しみです。
 庭のキンカンの実をおいしそうにみまわし、飛び回る小鳥の姿や、2匹の黄色いチヨウがヒラヒラヒラリと舞う様子は、まるで小さな生き物たちのダンスショーのよう。
 庭をのんびりと眺める時間は、私にとって贅沢なひと時です。



美しい春の情景が目に見えます。

愛の輪通信

障害者差別解消法が変わります

「合理的配慮」を知っていますか？
 今年4月1日から事業者による障がいのある人への合理的配慮の提供が義務化されます。「合理的配慮」とは、障がいのある人の声を受け止め、社会のバリアをなくすための調整や変更のこと。例えば、レストランで視覚障がいのある人にメニューを音声で読み上げたり、車いす利用者のために階段や段差にスロープを取り付けたり、といった対応が挙げられます。障がいのある人と積極的にコミュニケーションを取り、より良い対応策を一緒に考えていけたらいいですね。



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





読者の皆様から送りいただいた
素敵な1枚をご紹介します。



桜の箱からこんにちは
千葉県東金市 阿部 育子さん



かっこいい仲良し兄弟
岐阜県加茂郡 櫻山 裕子さん



ウイंकがお上手!
秋田県能代市 田中 政子さん



水鏡に映る満開の夜桜
北海道石狩市 千葉 幸子さん

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@mail.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、2024年1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。

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。

ダスキンと エス ティー ジー ズ **SDGs** かるた
いっしょに始めよう!

似合う色
それが一番
す 好きな色

解説

趣味や好みは、人それぞれ異なる大事な個性です。「男性だから」「女性だから」とらわれず、お互いの個性を大切にしましょう。

す

こちらもご覧ください!

<https://www.duskin.co.jp/yorotane-hiroba/>



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/>



引越しのおそうじにはダスキンモップが便利!

引越しのお手続きは
〈ダスキンコンタクトセンター〉
担当店・Webページ・0120-100100まで



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、今後の紙面制作に利用させていただきます。なお、お預かりした個人情報は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。配送業務等で個人情報を外部企業に委託する場合は、弊社の厳正な管理の下で実施します。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