

あなたにそして自分にも

どんまいどんまい



幸せを素直に幸せ と思える心を大切に



女房が四日間、旅行で家を留守にした時、つくづく日頃の女房のありがたさを実感した武田英昭です。

日頃は、何も考えていなくとも、きちんと朝夕のごはんを出してもらい、洗濯もゴミの片付けも娘の送り迎えも全部、女房がやってくれていました。私は会社の仕事の事ばかり考えていました。それを別に自分は幸せなんだと実感する事もなく当たり前のように思っていました。ところが女房が家を離れて家の中の仕事を否応なしにやらざるを得ない状況になって、初めて女房のありがたさをしみじみと感じました。

幸せは幸せの中にいる時、幸せでいる事を感じられなくなってしまふものかもしれません。体を壊して初めて健康のありがたさを知るようなもので、自分がどれほど幸せ者なのかを自分でわかりづらいし、なかなか感謝の気持ちが湧いてこ

ないものかもしれません。

思えば、女房と結婚して今まで、二十六年間に女房が一人で旅行に出かけたのは、今回が初めてでした。

それ程、日頃当たり前と思いこんでいた事に、改めて女房に感謝しなければと思いました。

幸せの尺度は人それぞれで、欲望を追求してしまうといつまでも幸せに感じられなくなりますが、今自分が生きている事すら幸せと思える心を持てば、どんな不満も辛い事も我慢出来ると思います。日々の生活の中で、自分の置かれている環境に不平不満を言わず、全てあるがままを良しと考えて、自分がやるべき事をしっかりやる事が大切だと思います。

そして、私は仕事出来る事を当たり前と思う事無く、感謝の心を忘れずに、自分の廻りの人にやさしく出来るような人間にならなければと思いました。

~~~~~

十二月と言えば、師走で何かとあわただしく、あっという間に一ヶ月が過ぎてしまう月ですね。㈱タケダでもカレンダー配りやお歳暮のお届けや大掃除や年賀はがき等いつもの月にやらない事が目白押しです。

仕事も忙しく年度内の納期に間に合わせて欲しいという話もよくあります。

仕入先の各メーカーは早目に年度末の休みに入ってしまう。

**御客様から注文をもらっていつものように手配して、「あれ～、もう休みに入っていたんだあ」と後悔する事が毎年あります。**

**今年もそんな事がないように、早目、早目の段取りを宜しく願います。**

「どんまい どんまい」

他の月の「どんまい どんまい」を見逃した方は㈱タケダのホームページからぜひ御覧下さい。

失敗した時、がっかりした時、つらい思いをした時、落ち込まず再チャレンジ出来る様にとの思いで、あなたと私の心のかけ橋レターを送ります。

毎月1回発行 発行編集責任者 武田英昭 ㈱タケダ 山形県山形市あかねヶ丘 3-18-1 電話:023-644-5633 FAX:023-644-5663

メール: [takeda02-ht@yamagata.email.ne.jp](mailto:takeda02-ht@yamagata.email.ne.jp)

ホームページ URL: <http://www.k-takeda.net/>

ネットショップ: <http://www.k-takeda.net/shop/>

ブログサイト: <http://donmai55.seesaa.net/>

# 前田さん、こんなに釣ったの～すごすぎ♪



黄色の服が前田さんです

こんな初めてですわ

大阪の前田建具店様です。

いつも、いっぱい御注文頂きまして本当にありがとうございます。

**大阪にも金物屋さんが沢山ある中で当社へ注文して頂けるのは、本当にうれしく思っております。その上、今回は前田さんが海釣りで釣りあげたこんな大きな「メジロ」と「がしら」まで送って頂きまして本当に感激でいっぱいです。**

前田さんが年に二度の楽しみにしている海釣りで「ひらまさ」が釣れたら送ってくれると前々から話してくれていたもので、私もすごく楽しみにしていました。

前田さんの海釣りは山口県萩の離れ島の「見島」に行ってみ島からさらに漁船に乗って釣り場に向かうそうです。

「メジロ」は成長魚で「つばす」から「はまち」になり、そして「メジロ」になり最後に「ぶり」になるそうです。今回の釣りあげた「メジロ」は「ぶり」になる前の魚だそうです。

お目当ての「ひらまさ」の外観はメジロと殆ど同

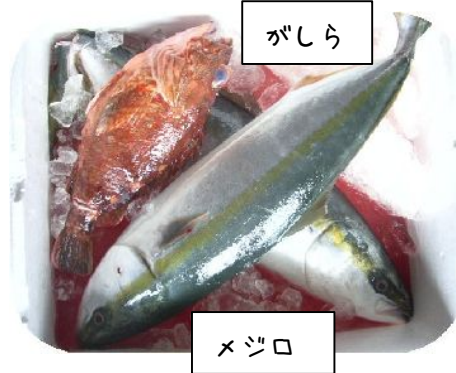
じで唇が四角いか丸いか位の違いしかないそうです。「ひらまさ」の身は白身で格別においしいそうです。

**前田さんは「ひらまさ釣れへんかったんは、残念やったけど、メジロがおもしろいほどバンバン釣れたんで、最高のストレス解消になりましたわ～」と喜んでおられました。**

釣った魚は血が付くと臭みが出てしまうので、漁船の船長さんがその場で血抜きをしてくれるそうです。

その**血抜きをしたメジロを長持ちさせる為に前田さんが自ら神経抜きをして、その日の内にクール宅急便で送ってくれました。**

赤い魚の「がしら」は岩場の根っこに住む魚で醤油の煮付けにすると最高にうまいそうです。



がしら

メジロ

頂いた「メジロ」は私が何とかさばいてみました。刺身にして社員みんなでお

馳走になりました。

**一匹目のさばきの時は、生まれて初めてだったので、うまくさばけない身の部分をつまんで食べていました。**

**刺身の食べ放題のような感じでうまくて、つい食べ過ぎてしまいました。(0)／前田さん、ありがとうございました。**

### 編集後記

**仕事をしていて、お客様と心が通じ合うのが何よりもうれしいし、幸せを感じます。**

これからも、お客様に喜ばれる事を意識しながら仕事に励みたいと思います。 武田英昭

“どんまい どんま〜い”を読んでいかがだったでしょうか。「あなた」の感想をお聞かせ下さい。

電話 023-644-5633

FAX 023-644-5663

Eメール [takeda02-ht@yamagata.email.ne.jp](mailto:takeda02-ht@yamagata.email.ne.jp)

武田英昭までお願いします。どんな事でもいいです。是非ともおねがいしま〜す。

待ってま〜す。

