

AEON MAGAZINE

For Sustainable World

May 2019
Vol. 65

Feature I

小さなことからコツコツと
SDGsと吉本興業

島ぜんぶで
おーきな祭

第11回沖縄国際映画祭

Interview

できる範囲で無理なく
社会貢献

西川きよし

未来の環境をつくる
イオンの取り組み

使い捨てをしない
社会を目指して

この冊子はイオンの情報誌です。
Aeon(イオン)はグループの総称です。

本誌上における社外からの寄稿や発言は、必ずしも当社の見解を表明していません。



「小さなことからコツコツと SDGsと吉本興業」
第11回沖縄国際映画祭

島ぜんぶでおーきな祭

SDGs（エスディージーズ）とは、2015年9月の国連総会で採択された持続可能な開発のための17の項目からなるグローバル目標のこと。今号から紹介するのは、SDGsの達成に向け積極的に取り組んでいる吉本興業さんのプロジェクト。SDGsを知るきっかけになっていたれば、という企画だ。2019年4月18日から21日にかけて開催された「島ぜんぶでおーきな祭」第11回沖縄国際映画祭。本映画祭ではたくさんの芸人が各会場を盛り上げた。

沖縄国際映画祭実行委員長の吉本興業、大崎会長が「本映画祭はエンターテインメントを通じて沖縄に笑顔と平和をもたらすために立ち上げました」と言うように、同映画祭は「ラフ&ピース」がコンセプトになっている。

今年もこの映画祭で、SDGsを楽しく、分かりやすく伝えるよしと芸人の姿があった。その様子をレポートする。

SDGsの17の目標がここに集まっています



平成最後の桜の季節に前野さんが製作したのは、新元号の門出にふさわしくおめでたい宝船をイメージした大きな作品。七福神にあやかり7種類の花木を使い、黒い菱形造形で時代の風を捉える帆を表現している

後世へとつながりゆく
日本カルチャーの伝承者たち

日本人は万葉の時代から花を愛で、室町時代に生け花という花の楽しみ方を創造した。華道家・前野博紀さんは伝統を継承しながらも常に新しい花の表現を発信し続けている。

華道家として独立して13年、花の力を世界に発信していきたいとさまざまな手法で花を生け、時には伝統的な生け花の枠を超え、「花とは、花の力とは何なのか」を自分自身に問い続けながら挑戦してきました。

花には子どもの笑顔のように、世界中のどんな人も幸せな気持ちにする美しさがあります。日本人はそんな花に美しさだけでなく命を見出し、一度手折った花の命を生けることで再生させる生け花を生み出しました。生けてからも常に花を手当て（＝世話）し、常に美しい状態を保ち、生かすことが華道の根幹であり、華道家にできることは、花一輪を切り、生けることで新しい美しさを生み、多くの人に伝えることだと考えています。

新元号になり、新しい時代を迎えました。1人の華道家として、時代の風を感じながらも時代に迎合せず、独りよがりにならず、50年後にも通用する普遍性を持つ、

華道家
前野博紀
まへのひろき

福井県生まれ。草月流師範。ホテルや寺院での大型作品や舞台美術など、華道の域を超えた活動で、「現代の若冲」「花の建築家」などと称される。幅広い活動が常に話題となる。



そんな花を生きたい。そして、そんな生け花を若い世代や子どもたちに伝えていきたいと思っています。

Contents

02 後世へとつながりゆく
日本カルチャーの
伝承者たち
Vol.1 前野博紀

Feature 1

03 小さなことからコツコツと
SDGsと吉本興業
島ぜんぶでおーきな祭
第11回沖縄国際映画祭



Interview

06 できる範囲で無理なく社会貢献
西川きよし

08 未来の環境をつくる、
イオンの取り組み
使い捨てをしない社会を目指して

Feature 2

10 地域を活性化する
我が町の
クラフトビール

14 大いなる哲学を持ち、
エシカルな食の場を提供する
Sustainable Restaurant
Vol.1 サステナブルキッチン ROSY



15 イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン
心身の健康と自主性を
野球で育てる

16 Topics in Asia
Vol.1 ホーチミン

18 見ごたえあふれるパラスポーツの世界
床の上のカーリング、ボッチャ

19 シェフパートナーズ料理塾
Vol.1 ビーガン翡翠麺

AEON MAGAZINE
May 2019 Vol.65
発行日：2019年5月27日
発行所：イオン株式会社 コーポレート・コミュニケーション部
〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1
TEL：043-212-6061
ホームページ：https://www.aeon.info/



左上／那覇国際通りで行われたレッドカーペットには、映画祭上映作品のキャストほか、よしもと芸人、国連広報センターの根本かおる氏、マーヘル・ナセル氏らの姿が。左下／最終日のクロージングセレモニーには、沖縄県立西原高等学校のマーチングバンドが演奏とダンスを披露

イオンモール沖縄ライカムをはじめ、「ライカムでもおーきな祭-第11回沖縄国際映画祭-」の公式会場では、イベントやトークショー、抽選会などが催され、多くのお客さまが観覧



アスリートと一緒に
スポーツ教室も
.....

島を賑わせた プログラム

4月18日から21日にかけての4日間、国際通りをはじめとし、新都心公園やイオンモール沖縄ライカムでさまざまなイベントが行われ、大いに賑わいをみせた。

「島ぜんぶでおーきな祭」第11回沖縄国際映画祭」では、映画作品の上映はもちろん、吉本興業のお笑い芸人らが参加するさまざまなプログラムが繰り広げられた。公式会場の1つとなったのが、イオンモール沖縄ライカム。

3日間にわたって、和牛、はんや、霜降り明星ほか、テレビでもお馴染みのよしもと芸人によるトークイベントが催された。笑いに満ちた楽しい企画が行われ、家族連れを中心とする多くのお客さまが参加。今人気の芸人さんたちを生で見られるとあって、設置されたステージの周りにお客さまが集まり、「ラフ&ピース」のメッセンジャーとして活動するお笑い芸人たちの発信力が際立った。

日頃から地域のお客さまが来店するショッピングモール。その場をイベントやパネル展示などに活用することによって、イオンというショッピングモールが買物の場を超え、人々が笑いに包まれ手をたたくような、まさに「ラフ&ピース」の発信地となった。

新都心公園の「大原っぱ」で行われた野外イベントで、随所に設置されていたのが「そうだ！どんどんがんばろう！スタンプラリー」のコーナー。これは、新都心公園内のイベント会場で17個のスタンプを集めると景品が当たる、抽選会に参加できるというもの。スタンプ台にはSDGsの17の目標を解説した、よしもと芸人が参加を呼びかけるボードを設置。SDGsの意義に多くの人々が触れる機会になっていた。

島ぜんぶでおーきな祭の中で、最も多くの観衆を集めたのは、21日に那覇国際通りで開催されたレッドカーペット。これを一目見ようと沿道などに約9万2000人が集まった。出品作品を手掛けた監督、出演する俳優、女優、映画祭に協力している41市町村の関係者やフレンドシップパートナーなど、のべ約135組1433名がレッドカーペットを歩いた。中でも目を引いたのが、国連広報センターの根本かおる氏、マーヘル・ナセル氏とともにSDGsの17の目標のプラカードを掲げて練り歩く西川きよし、住みますアジア芸人の姿。このような演出もこの映画祭ならではのものかもしれない。

レッドカーペットでもSDGsの周知活動を行う

イオンモールでのイベントをよしもと芸人が盛り上げた

人気芸人と撮影！
子どもたちも大喜び



SDGsを楽しく学べる！スタンプラリー

昨年も好評だったスタンプラリーは、SDGsの17の目標への理解を深めるため、その意味を自分たちの身近なことに置き換えて展開。人気芸人のスタンプを集めながら、ゲーム感覚でSDGsについて知る機会をつくった。



那覇・新都心公園パブリックアート展2019

ゴミを出さないライフスタイルを提案するプロジェクトの一環として、新都心公園ではゴミがアートに「化ける」パブリックアート展を開催。ゴミを素材にした作品「ヤンバルオオゴミウオ」(写真)などの作品が展示された。



こどものためのワークショップ博覧会ワークショップコレクション

「ラフ&ピース専門学校」では、近年、子どもの学びの場や想像力と表現力を刺激する場として注目される「こどものためのワークショップ」を開催。プログラミング、DIY、ダンス、ドローン体験などテーマは多岐にわたった。



異言語脱出ゲーム「蒼海に眠る秘宝の謎～月夜の邂逅～」

ろう者・難聴者と聴者がチームを組み、協力して謎を解き進む脱出ゲーム。音が聞こえると解ける謎や、手話が分かると解ける謎があり、互いが「伝え合う」ことの大切さや喜びを味わうことができる貴重な機会となった。



那覇国際通りでレッドカーペット

映画祭では、複数の会場で特別招待、地域発信型映画、クリエイターズ・ファクトリーなどジャンルごとに作品が上映された。映画祭恒例のレッドカーペットには、それら参加作品の関係者、イベント出演者などが登場。



ライカムでもおーきな祭

沖縄県中頭郡北中城村にあるイオンモール沖縄ライカムでは、ステージイベントや抽選会を開催。「ハピネスモール」を提唱するイオンモールの取り組みに合わせ、人気芸人と楽しく歩いて健康になれるという企画も実施された。



にしかわきよし

高知県出身。1966年に漫才コンビ、やしきよしを結成し、漫才ブームの先駆けとなる。86年より3期にわたり参議院議員を務めた後、政治家を引退。現在はお笑い芸人としてテレビ番組やイベント、講演会などで活躍する。夫人は、自身も両親の介護に奮闘したタレント、西川ヘレンさん。

Interview about SDGs

笑いを福祉に役立てた
活動をしていきたい

できることから無理なく
社会貢献できるといいですね

私は、86年から2004年まで3期18年にわたり参議院議員を務めさせていただきました。その際に厚生労働行政、とりわけ介護保険の立ち上げなどに力を入れて携わってきた経験上、国連がSDGsを定める前から、その17の項目に取り組む活動に横断的に関わらせていただけてきました。

吉本興業は現在、「沖縄国際映画祭」を含めたさまざまなイベントを通じて、SDGsの周知活動のお手伝いをしています。最近ではSDGsについて報道がなされ

ることもあり、年を追うごとにお客さまからの手応えを感じています。

沖縄国際映画祭のプログラム「JIMOTCMREPUBLIC」全国46都道府県部門では、広島県の作品「お腹いっぱい愛情を」がグランプリに選ばれました。

30年以上にもわたりボランティアで、非行に走ったり家庭環境に恵まれなかったりする子どもたちに食事と居場所を提供している通称「ばっちゃん」が登場。そのCMは愛情にあふれ、ストレートに心に響く作品でした。本当に驚きでした。なかなかこれほどのことはできないからです。1人の努力と優しさで世の中は変わっていくと思います。

私は自分自身が属するエンターテインメント企業が社会にできることがあると考えています。吉本興業が6000人もタレントを抱えるまでになったのも、すべてお客さまのお陰。お客さまやそのご家族、そして社会全体に何かお返しをしたいと考え、特別養護老



SDGs～Sustainable Development Goalsの略。2015年9月「国連持続可能な開発サミット」にて採択された2030年までに達成すべき地球規模の17の目標と169のターゲットを定めた行動目標。

人ホームや矯正施設への慰問で漫談などを続けています。私は笑いも福祉に貢献できると思うからです。こうした活動の中で、小児がん病棟で教えているボランティアの教師の方に出会ったりすると、「日本も捨てたもんじゃないな」と刺激を受ける毎日です。

また、2011年から始まった「あなたの街に住みますプロジェクト」では、全国47都道府県に「住みます芸人」を居住させ、同じく各県に住むエリア担当社員とともに、笑いの力による地域活性化のお手伝いをさせていただいています。「地域が元気にならないと、日本は元気にならない」をモットーに、これからも日本を元気にする活動を続けていきたいですね。

自然な形で「持続可能な開発目標(SDGs)」の浸透を目指して



国際連合広報センター
所長

根本かおるさん

沖縄国際映画祭でSDGsを広報するのは今年で3回目ですが、毎回芸人の方々がSDGsを自然にネタやトークに盛り込んでくれて、その理解度が徐々に上がってきたと実感しています。今年、西川きよしさんと河本準一さんがSDGsのプラカードを持って歩いてくださったレッドカーペットの盛り上がりや、SDGsのスタンプラリーに大勢の子どもたちが並ぶのを見て、私共の活動が直接的、間接的に伝わっていると確認することができました。今、吉本の芸人さんたちはお笑いだけでなく、マルチな活動をされています。国連で定められたSDGsの世界目標は日本人にとってはどこか遠くて数

居が高い。その複雑なメッセージを分かりやすく伝えるうえで芸人さんたちの潜在力は高く、出演する環境問題のビデオはすべての国連公用語の翻訳字幕を付けて配信予定です。

日本企業は以前から環境問題に取り組んでいます。その先には社員の家族、消費者や取引先など多くの方々があります。企業が率先して課題に取り組むと社会への影響力も大きく意義のあることだと考えます。イオンさんをはじめ流通大手企業が店舗などでの発信力を生かし、人々が社会的課題に目を向けるきっかけをつくっていただきたいですね。

お笑いタレント・元参議院議員

西川きよし



未来の環境をつくる、イオンの取り組み

使い捨てのレジ袋を見直す

日本ではスーパーやコンビニエンスストア、ドラッグストアなどで買物をするとき当たり前のように手渡されるレジ袋。日本はレジ袋大国で、国内で年間に流通するレジ袋の数は推定数百億枚といわれ、その多くが使い捨てにされている。しかし、レジ袋1枚使わなければCO2を30・8グラム削減できる(2016年、環境省「3R行動見える化ツール」という試算も

あり、レジ袋を含めた使い捨てプラスチック製品の製造・使用中止を進める国も増えている。

イオンは早くから環境問題を意識し、地球温暖化への対策としてCO2削減に取り組んできた。その一環として91年からお客さまにマイバッグの持参を呼びかける「買物袋持参運動」を開始し、2007年には京都・東山二条店でレジ袋無料配布の中止を実施した。全国展開するスーパーとしては初の取り組みだった。当初、レジ袋を無料で配る他店にお客さまが流

れたり、お客さまから「じゃあ、もうイオンでは買物しないわ」と厳しい言葉をいただくこともあったが、行政や同じ想いを持つ同業者、消費者団体などと連携し、レジ袋無料配布中止の意義を粘り強くお客さまに伝え続けた。2018年度にはレジ袋無料配布を中止した店舗は全国で1631店舗に拡大し、約27億3542枚のレジ袋を削減。無料配布を中止した店舗では、レジ袋を辞退するお客さまは8割を超えている。

使い捨てをしない！ が当たり前になる社会を 目指して

地球温暖化対策への身近なアクションとして、イオンでは早くから「買物袋持参運動」を展開してきた。しかし、まだまだ取り組めることはある。イオンは、マイバッグ持参が当たり前になる、使い捨てをしない社会を目指した、さらなる一歩を踏み出した。



6月4日(火)発売されるTOPVALUのカラフルなマイバッグ。本体部分にリサイクル原料を80%使い、たたんで持ち歩けるタイプ(右上)と、本体部分にリサイクル原料を50%使い、持ち手は肩掛けを想定した長さで、マチがあるタイプ(左下)の2種類がある

目標はマイバッグ 持参率100%

しかし今、「レジ袋削減をさらにもう一步進めなければならぬ状況にきていると感じています」と言うのはイオンのグループ環境・社会貢献部の鈴木隆博。近年は環境意識の高い人が増えている一方で、レジ袋の削減数やマイバッグの持参率が頭打ちになっている。さらに、ペットボトルやレジ袋を含めた大量のプラスチックごみが海に廃棄され、これらを飲み込んだり、巻き付かれたりした多くの

ウミガメやクジラ、海鳥が見つかるなど海洋生物にも悪影響が出ていて、新たに国際的な問題になっている。

イオンでは、グループ企業が丸となり、レジ袋の削減に取り組んでいる。6月にはイオンのブランドTOPVALUからリサイクル原料を使用したマイバッグの販売を開始。2000年から登場したマイバスケットも、もう一度お客さまに利用を呼びかける。「まず目指すのはマイバッグ持参率100%。持って来られなかったお客さまには繰り返し使っていただけ

るマイバッグやマイバスケットをご購入いただき、お客さまの選択肢を増やして、反応などを検証していきます」。オリンピックを控え、国や自治体もレジ袋の有料化に取り組む姿勢を見せている。「レジ袋の削減やプラスチック製品のリサイクルを進めていくうえでも、行政と連携を強めることはとても重要です」と鈴木は語る。「マイバッグが当たり前になり、使い捨てがなくなるライフスタイルが定着する、そんな社会をお客さまと一緒に目指していきます」

Topics!

AEON

eco-bag

my-bag

地域を活性化する

我が町のクラフトビール

「クラフトビール」のクラフトとは、“技術”、“職人の技・仕事”を意味し、手づくりのビールや地域に根差したビール、と定義され、大量生産のビールとは一線を画し、近年になって、日本各地の小規模醸造所で製造されるようになってきたオリジナリティーあふれるビールのこと。「地産地消」や「地域活性」を推進するイオンのリカーコーナーでも多種販売されている商品群だ。「お客さまを笑顔にしたい」「地場の素材にこだわったビールを」など、つくり手の志向が結集した、創造力にあふれ、クオリティーの高いビール。手間と時間を惜しまず醸し出された、飲み手の五感を刺激するマエストロたちからの贈りもの。以下のMAPでは、そんな地方発の特筆すべきクラフトビールと、地産地消を体現する料理を提供する个性的なお店をご紹介します。

日本全国クラフトビールMAP



醸造家が丹精込めた
味わいを楽しもう！

代表的なクラフトビールの基礎知識。
その種類と色合い、味わいの違いを覚えておこう

 フルーツビール ベルギー発祥。エール、ラガーの2つがある。醸造の途中でフルーツやシロップを加えることによって、香りや色合いが特徴的に。日本でも各地の特産物(イチゴ・桃・マスカット等)を使用したものがあり、バラエティ豊か。	 IPA (インディアンペールエール) 英国発祥。エールビール。明るい琥珀色(銅色)。インドが英国の植民地だった頃、インド在住の英国人にペールエールを送るのに防腐剤がわりにホップを大量に投入したことが起源。	 スタウト 英国発祥。エールビール。黒色。ロンドンのパブで考案されたポーターを、ギネスビール創始者、アイルランドのアーサー・ギネス氏が改良。黒くなるまでローストした大麦を使用。コーヒーのような香ばしい香りが特徴。	 ヴァイツェン ドイツ発祥。ドイツ語で「小麦」の意味を冠したエールビール。白濁した金色で、泡立ちが良い。小麦麦芽を50%以上使用。苦味が少なく、フルーティーでソフトな口触り。ヴァイス(白)ピアと呼ばれることもある。	 ペールエール 英国発祥。エールビール。薄い琥珀色でホップやモルトの香りとコクが特徴。フルーティーな味わい。米国にわたりホップの香りが強いアメリカンペールエールが生まれ人気に。料理と合わせる楽しみもある。	 ピルスナー チェコのプルゼニ(ピルゼン)地方発祥。ラガービール。黄金色でホップの苦味が特徴。この製法を真似て、スッキリと飲みやすい喉越しの良いジャーマンピルスナーがつくられ、日本の醸造元でも多く製造されている。
---	--	--	--	---	---



左／左から瀬谷の小麦ビール、道志の湧水仕込み、横浜ラガーですべてMサイズ800円、Lサイズ1,100円。瀬谷の小麦を使った今月のピザ1,300円、やまゆりポークを使ったHERB GRILL Mサイズ2,000円。右下／驛のポテトサラダ880円

@YOKOHAMA

瀬谷の小麦を使ったビール

1階にある『横浜ビール醸造所』でつくられた鮮度抜群のクラフトビールが飲める。地元の岩崎農園で収穫された小麦を使う「瀬谷の小麦ビール」は、若干白濁していてすっきりと軽く入っていく喉越しがさわやか。スタッフは実際に岩崎農園の小麦の収穫の手伝いに出向き、小麦生産の難しさを経験。元は70軒あった小麦生産農家は、今は1軒になってしまったが、その農家さんを応援していきたいという気持ちも込めて地元で醸造しているという。ビールは地域のお祭りやイベントにも出店される。他にも「横浜ラガー」や「道志の湧水仕込み」など、地域のつながりから生まれ地元を中心に消費されるビールがある。

うまや

驛の食卓

④神奈川県横浜市中区住吉町6-68-1 横浜関内地所ビル1・2F
☎045-641-9901 ⑤11:30～15:00／18:00～23:00
(土曜11:30～23:00、日曜・祝日11:30～21:00)
⑥無休(年末年始を除く) <http://www.umaya.com>



左／お店の定番ビールと「安曇野放牧豚ジュシー餃子」480円。餃子にはビール醸造時に出るモルトを食べた豚を使用。右上／オーサム!パールエールを使った「松ブルジュラー」400円。右下／カウンター向こうにはタップがずらりと並び

@MATSUMOTO

松本初のクラフトビール

毎年9月に開かれる「ビアフェス信州」。スタート当初、「松本の地ビールはないの?」と質問する人が多かった。そこで、実行委員を務めていた3人が「ないならつくってしまおう」と『松本ブルフリー』を立ち上げた。3年前から醸造を始め、昨年7月、念願の自社工場が完成。松本の清らかな水で仕込んだビールはここだけの味。「常時6種類の定番に季節のビールを用意しています」と店長の山本妙子さん。人気の餃子やピクルスなどをつまみに一杯。お客さんの顔は自然にほころぶ。「松本のビールで松本の人々を笑顔にしたい」と山本さんは言うが、それは既に実現しているようだ。

タップルーム本町店

④長野県松本市中央2-20-2 信毎メディアガーデン3F
☎0263-88-1560
⑤11:00～22:00 ⑥水曜
<https://matsu-brew.com/>



@TOKYO/RYOGOKU

クラフトビールの魅力を伝えるためには、丹精込めた細心の注意を払うことが必要

両国にあるポパイは、70～80種類の商品を揃える、クラフトビールの草分け的存在だ。創業者の実家がある新潟県魚沼市に自社工場を持ち、酵母の培養設備も完備。「クオリティーの高さを追求しながら醸造に取り組んでいて、毎回培養したフレッシュな酵母を使ってビールを醸造しています」と2代目代表取締役の城戸弘隆さん。城戸さんはNPO法人「日本の地ビールを支援する会」の理事も務め、クラフトビールの発展・浸透に尽力している。これまで試行錯誤を繰り返し、クラフトビールにまつわる独自のノウハウを蓄積してきた。店内で目を引くのは、カウンター奥の壁に並んだタップ(ビールを注ぐサーバー)の数々。その数何と100。ビールを注ぐ技術は難しく、種類ごとに調整する必要がある。例えばIPAは泡をつくると余計な苦味が出てしまう。逆にヴァイツェンはフルーティーな香りが強いので、泡を立てて香りを少し揮発させるようにする。セティングと注ぎ方によって、クラフトビールの味は大きく変わってくるのだ。

麦酒倶楽部 POPEYE店主・城戸さんが語る クラフトビールのおいしい飲み方

クラフトビールの魅力は、それぞれの個性溢れる香り。あまり冷やし過ぎるとビールの香りがとんでしまいます。エールなら9℃～13℃、ラガーなら4℃～9℃が適温。また、その香りをより楽しめるよう、ビールによって注ぐグラスの形もワインのように変えたほうがいいでしょう。各地の醸造家が丹精込めてつくったビールをビアバーで、そしてご家庭でも味わってください。



右上／こだわりフィッシュ&チップス1,080円とスネークポテト550円。左／左からゴールデンランバー、ラブボーション#9、ハーレワイン60、山口地ビールヴァイツェン

麦酒倶楽部 POPEYE

④東京都墨田区両国2-18-7
☎03-3633-2120
⑤ランチ11:30～17:00／
PUB17:00～23:30(金曜15:30～23:30、
土曜・祝日15:00～23:30)
⑥日曜
<http://www.lares.dti.ne.jp/~ppy/>



ここに行けば
味わえる

地元のビールと食材がつくり出す

おいしい“地産地消”

地元を盛り上げるクラフトビールはもちろん、地元で生産された食材を使い、
住まう土地の真価をゲストにプレゼンテーションするビアレストラン。

ここは、豊かな感性に満ちた、未来へとつながりゆく「我が町のプライド」を体現する場だ。

@SAPPORO

一期一会のビール

「僕は北海道ならではのビールをつくりたいんです」と言う醸造家の森谷祐至さんは、月に3回、工房でビールの仕込みを行う。手に入る時季には北海道産のホップを使い、時には余市のブドウやイチゴを副原料にビールをつくり、その時々で味わいが異なるビールを生んでいる。まさに一期一会のビール。そんな自家製ビールと、北海道を中心に全国から選りすぐったクラフトビール、あわせて10種類を併設のレストランで味わうことができる。「クラフトビールって本当に多種多様。その多様性を知ってもらってファンを増やし、ゆくゆくは北海道をクラフトビール王国にしたいですね」と森谷さんの夢は広がる。



左／4種類のジャガイモを使った「道産じゃがいものフライドポテト」550円(左)と北海道産の豚肉を使った「ビール屋の手作り餃子」700円は人気メニュー。右／入り口からはビール工房が見える

月と太陽 BREWING

④北海道札幌市中央区南3条東1丁目3番地 ☎011-218-5311
⑤月曜～土曜17:30～24:00、日曜～23:00(L.O. フード/閉店1時間前ドリンク/閉店30分前)
*7月～9月の土曜・日曜・祝日は15:00オープン
⑥不定休 <http://moonsunbrewing.com/>

@MATSUE

手づくり感あふれる地元の醸造所

「島根ビール」は、島根産の材料を使った“我が町ブランド”ビール「ビアへるん」を醸造している。松江堀川地ビール館の1階に工場を持つ、地元の材料とイメージを大事にした、小規模な醸造所だ。2019年4月24日に発売した「しまねっコラガー」には、島根県産の麦を使用。10月には「ゼウスビター」を発売予定。こちらも島根県産麦芽と敷地内で自家栽培されたホップが使われている。ビールはレギュラーを4種類、季節限定商品を10種類程度製造しており、缶でも販売している。地ビール館2階のレストランでは、バーベキューや和食膳とともに、これらの生ビールを飲むことができる。

右／松江地ビール「ビアへるん」の醸造元である島根地ビール株式会社は今年で20周年を迎える。左／敷地内で「ゼウス」という名のホップを栽培している



松江堀川地ビール館

④島根県松江市黒田町509-1 ☎0852-55-8877
⑤売店9:00～17:30、
2Fレストラン11:00～17:30(L.O.16:30)
⑥無休 ※要予約 <https://www.ichibata.co.jp/jibeer/>



上／左から緑結麦酒(えんむすびーる)スタウト、ヴァイツェン、パールエール、ビルスナー。全てグラス390円。下／1階にはショップ、醸造所とテイスティングカウンターがある



バッティングの練習をするキャプテンの斉藤瑛太くん

心身の健康と自主性を野球で育てる

神奈川県大和市で活動する少年野球チーム「下福田南スターズ」は、女子3人を含む30人が所属し、毎週末、練習に励んでいる。創設45年目、地域の子どもたちが集うチームのモットーは、野球を通じて健全なからだと心をつくること。「小学生なので、基本をしっかりとし身に付けさせることを心がけています。できるだけ大人は口を出さずに、子どもたちが自主的に取り組めるようにしています」と監督の畑一彦さん。その言葉どおり、練習に集まった子どもたちは監督やコーチの指示がなくても、上級生がみんな

に声をかけながら練習の準備に取りかかっている。

黄色いレシートキャンペーンには十数年前から参加し、ボールや備品などの購入費用に充てている。「ボールは消耗品なので、キャンペーンの寄付はとても助かっています」。昨年度は、チームをサポートする保護者たちがイオン・デーにイオン大和店でPRしたこともあり、多くのレシートが集まった。

「下福田南スターズ」は、地域の人たちに支えられながら、夏の大会に向けて今日も練習を重ねている。



右上／キャンペーンで寄贈されたボール。右下・左／子どもたちはヘルメットやバットもきちんと並べている



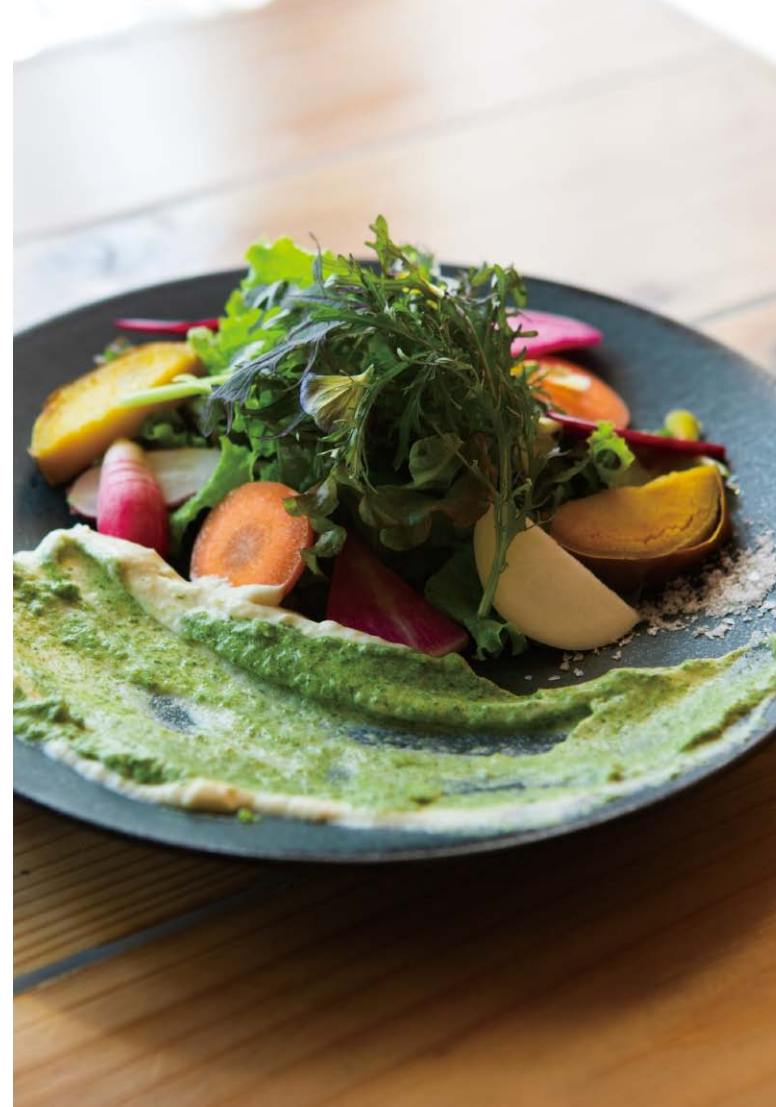
上／練習に参加する子どもたちと監督、コーチの皆さん。下左／「勝てるチームになりたい」と今年の抱負を語る斉藤くん。下中／真剣に監督の指示を聞く子どもたち。下右／ランニングやダッシュ、キャッチボールなど練習は子どもたちだけで進められる



毎月11日の「イオン・デー」にレジで発行される黄色いレシートを、応援したい地域のボランティア団体のBOXに投函。集まったレシートの合計金額の1%相当の品物をイオンが該当団体に寄贈します。支援が必要な団体と、応援したい地域のお客さまをつなげる仕組みです。



2005年から監督を務める畑さん。子どもたちの成長を見守る



ランチメニューの「サスティナブル野菜のディップサラダ」1,000円。契約農家から届く無農薬の有機野菜約10種類がワンプレートに。ディナーでもいただける



ストローも使い捨てではない。大人用はステンレス、子ども用はゴムでできている。メニューには、わかりやすくベジタリアン、ビーガン対応のマークが入っている

SUSTAINABLE KITCHEN ROSY

サスティナブルキッチン ROSY（ロージー）

⑤ 東京都千代田区神田北薬物町11

☎ 03-6262-9038

⑨ 11:30～15:00 (L.O. 14:30) /

17:00～23:00 (L.O. 22:00)

⑥ 日曜・祝日

http://www.kitchenrosy.com/



大いなる哲学を持ち、エシカルな食の場を提供する

Sustainable Restaurant

Vol. 1

おいしく食べながら未来を、ともに育てる

おいしい料理を提供することはもちろん、食を取り巻く人と社会について深く考えているレストランを紹介するこの連載。第1回は、東京・神田に昨年オープンしたばかりの『SUSTAINABLE KITCHEN ROSY』

「野菜でもお肉でも、丁寧に培っている生産者の素材を僕たちが使い、僕たちのお店に魅力を感じてお客さんが通ってくれる。このいい循環を続けられるレストランにしたい」と熱く語るプロデューサーの森敏さん。契約農家から届

くのは農薬も化学肥料も使っていない野菜。ほかに平飼いの卵、40年以上自家採種しているお米、オーガニック小麦のパンなど。それらの素材をシェフとパティシエが料理に仕上げる。多様な人に楽しんでほしいとベジタリアンやビ

ーガンメニューも揃っている。

食器やカトラリー、調理器具も環境に配慮したものを使用。メニューはその日に契約農家から届いた食材をできるだけ活かすので、ごみは極力減らすことができている。環境、人、健康に配慮している。SDGsを言葉だけでなく、日々の中で実践しているレストランと言えると思います」と森さん。おいしく健康的で、しかも持続可能な食のあり方を示し、未来につなげていく、そんなレストランだ。

みんなで一緒に食事を楽しんで



左／築60年の古民家に神田で出会い、「この場所なら自分の目指す食を通じたエシカルな空間が創造できると思いました」と森さん。上／壁の絵は、お客さんからのリクエストで少しずつ描き足されている。右／エプロンは、ジュンパーという植物で染めている

Topics in Asia

from Ho Chi Minh



イオントップバリュベトナム
HBCマーチャングアイザー

マイ・キャットフン

「日常生活で快適が感じられる製品づくりに尽力しています」とキャットフン。これまで洗剤や柔軟剤、マスクなどを開発しており、好評と話す。今回の2製品も好調な売れ行きと笑顔を見せた。



TOPVALU 「DAU GOI (シャンプー)」と 「SUA TAM (ボディソープ)」

「DAU GOI」(97,900VND)はアミノ酸、アーモンドエキス、アルガンオイルを配合し、髪をしなやかに。「SUA TAM」(77,900VND)はココナッツオイルとロイヤルゼリーを加え、洗い上がりの肌はしっとり。ともに30代女性に人気。

information

- 日本各地の空港からタンソンニャット国際空港までの直行便がある。
- 空港は市中心部から約8km。
- 東京国際空港、成田国際空港、関西国際空港、中部国際空港からは毎日運航、福岡空港から曜日により運航している。
- どの空港からも約5時間半～6時間のフライトで到着する。
- 日本との時差はマイナス2時間。
- 通貨:1円＝約208.95VND(ベトナムドン／2019年5月1日)

ベトナムには4つのイオンモールがあり、うち3店舗がホーチミン市にある。日本同様、この土地のくらしに合わせたTOPVALU商品を展開している。その最新作が昨年10月登場したシヤンプーとボディソープだ。

「ベトナムの水は硬水のため、髪やからだを洗うと髪がゴワゴワに、また肌はガサガサになることが多いです」と開発を担当したHBCマーチャングアイザーのキャットフン。そのため硬水でも「サラサラの髪と、しっとりした肌」になるよう日本の担当者と相談しつつ、最適な成分を配合。これまでにない独自のアイテムをつくり出した。「これからも日本の高い技術力を生かしてベトナムの人々のくらしを豊かにする商品をつくりたい」と、次の製品開発に向けて抱負を語った。

Book Street



サイゴン中央郵便局のそば、グエンバンピン通りに2016年1月にオープンしたのが「Đường Sách」(Book Street)。ベトナムが版元の本を扱う書店のほか、ブックカフェや休憩スペースも併設されている。街の喧騒から離れ、静かな空間にホッとひと息。オリジナルグッズも扱っており、珍しいお土産探しにも最適。

⑥Đường Nguyễn Văn Bình, Bến Nghé, Quận 1

キャットフン オススメ

プラカゴ



荷づくり用プラスチックヒモを編み込んだ「プラカゴ」は、多彩な色と柄、サイズが揃う。頑丈なうえに軽く、水にも強いと抜群の使い勝手。80,000～400,000VNDとお安いの、たいたいお土産人気No.1。

ベトナム社会主義共和国最大の都市であり、東南アジア有数の都市として知られるホーチミン市。日本から約6時間で訪問できるこの街にはさまざまな魅力が凝縮されている。その一部をご紹介します。



街の中心部は、多くの木が植えられた広々とした緑地帯になっている。ごみ箱にはリサイクルマークが記され、美観への意識も高い



ホーチミンの街といえば道を埋め尽くすほどのバイクの数が有名だが、「東洋のバリ」といわれたフランス統治時代の美しい街並みも見どころの一つ。

例えばホーチミンの目抜き通りと言われ、多くの雑貨店が集まるドンコイ通りには、フランス統治時代のコロンアル建築が残り、優雅な印象をいまに伝えている。驚

くべきはそれら建物がすべて現役であること。カフェや雑貨店として、壁を塗り替え、インテリアを置き、いまの街に合うようアレンジされている。

歴史的な街では「保護すべし」の意識が先行してしまいがち。しかしこの街では、あるものを長く大切に使い続けている。これこそが「サステナビリティー」。しかも

これほど自然に行っている街もないだろう。

またこの街の特徴として街路樹が多いことが挙げられるが、大きく育った木々からもまた、自然との共存の意識が感じられる。街を歩く時は少し上も見えてほしい。優雅なラインを描く建物や枝葉を広げた木といった、別な魅力が発見できるはずだ。

サイゴン大教会



フランスの植民地だった1863～80年にかけて建設されたネオ・ゴシック様式の教会。「聖母マリア教会」とも呼ばれる。レンガやガラスといった建築資材はフランスから取り寄せられたもので、外壁のレンガやステンドグラスが当時の美しさを今に伝えている。

⑥01 Công xã Paris, Bến Nghé, Quận 1, Quận 3

フォー



ソウルフード「フォー」を食べるなら、3代続く老舗専門店「フォー・ホア・パスター」がおすすめ。優しいスープは創業当時から変わらずぬめり。75,000VND、大盛り90,000VND。

⑥260C Pasteur, phường 8, Quận 3

バイン・セオ



ベトナム版お好み焼き「バイン・セオ」。1945年創業の「46Aバイン・セオ」ではもやし、海老、豚肉などを入れ、炭火で香ばしく焼き上げる。野菜で巻き、特製だしソースをつけて召し上がれ。90,000VND。

⑥46A Đinh Công Tráng, Tân Định, Quận 1

サイゴン中央郵便局



ベトナム最大の郵便局である中央郵便局はパリのエッフェル塔と同じ設計士エッフェル氏による設計で、1886～91年にかけて建設されたもの。アーチ状の天井の美しさは必見だ。

⑥Số 125 Công xã Paris, Bến Nghé, Quận 1

デザート



ベトナムスイーツはたっぷりのフルーツを楽しもう。100%天然素材のアイスで有名な「ファニー」"A beille" (右／59,000VND)と多様なメニューを揃える「CIAO CAFE」の「ミックスフルーツジュース」(90,000VND)。



ピリ辛ダレで和えた茹で鶏や豚など、好みで肉の具を加えてもよい

食事は、健康で美しいからだと心をつくる基本。私は料理を提案するとき、いつもそれを意識しています。例えば動物性の食材を使わないビーガン食でデトックスすると、気持ちも軽やかになりますから、今回はカラフルな夏野菜を使ったビーガン翡翠麺をご紹介します。ほうれん草の青汁を練りこんだものが一般的な翡翠麺ですが、これは手に入りやすい普通の麺をキュウリで和えます。キュウリはからだを冷やす効果があり、夏の薬膳としてよく利用される食材なのです。また、カリウムを多く含み、体内の余計な水分を排出してくれるので、むくみも改善されるようです。同様の効果があるナスは、紫色の皮にポリフェノールも含まれているので、蒸して皮ごと食べましょう。

パプリカやトッピングに利用した人参、ズッキーニは抗酸化作用があり、アンチエイジングにも役立つと言われるβカロテンが豊富。油分と一緒に摂取すると吸収率がアップするので、マリネにしたり、素揚げにしたりするのがおすすめです。



ビーガン翡翠麺

材料(2〜3人分)
中華細麺またはひやむぎ2〜3人分、キュウリ3本、大葉10枚、カラーミニトマト適量、ナス1本、スイートパプリカ1個(カラフルな香味揚げ野菜)ズッキーニ1本、人参1本、長ねぎ1本
〈調味料A〉りんご酢大さじ1、EXバージンオリーブ油大さじ1、塩少々
〈調味料B〉花椒油大さじ1、にんにくみじん切2片分、塩小さじ1/2、昆布だし小さじ1、EXバージンオリーブ油大さじ2
※花椒油は市販されているが、なければ花椒の粒をサラダ油に入れ、弱火でじっくり揚げて香りを移す。

作り方
〈野菜の具を作る〉①ナスを丸ごと10分ほど蒸す。②パプリカは丸のままグリルに入れて10分〜15分ほど焼いて皮を焦がし、粗熱が取れたら皮をむく。③1と2は食べやすい大きさに、ミニトマトは洗って半分に切り、調味料Aでさっと和える。④ズッキーニ、人参、長ねぎを千切りにし、熱湯でさっと茹で、水気を切ってからサラダ油で揚げる(茹でることで野菜の糖分が抜けて焦げにくくなり、カラフルにカラッと仕上げられる)。〈翡翠ソースを作る〉⑤キュウリと大葉をみじん切りにし、調味料Bを加えて香ばしく炒める。⑥麺を茹でて、冷水で洗い、5の翡翠ソースと和えて皿に盛る。⑦3と4をのせて完成。



中国料理研究家
小薇(シャウ ウェイ)
1995年来日。旬の食材が持つ力を表現力豊かに伝える。モダンチャイニーズの名手。現在、レストラン兼料理教室「幸せ中国料理 ローズ上海」(東京・新宿御苑前)を主宰。

イオンが新たに取り組む「食と健康」 シェフパートナーズ料理塾より
家庭で再現！シェフのヘルシーレシピ①
ビーガン翡翠麺
中国料理研究家・小薇さんのモットーは、「食べる瞬間の幸せを感じられる料理」。旬の食材で季節を感じ、薬膳も取り入れながらからだに優しく、見た目にも美しい最先端の中国料理を生み出している。今回は涼感漂う夏のヘルシー冷麺を教えてもらった。

見ごたえあふれるパラスポーツの世界

ボッチャ



投球練習をする大演選手。「体力を付けて、遠くに正確に投げられるようにするのが今の課題です」

イオンはパラスポーツを応援しています。

床の上のカーリング、ボッチャ

白いジャックボール(目標球)に向かい、赤・青それぞれ6球ずつのボールをどれだけ近づけるかを競うスポーツ、ボッチャ。ルールは、カーリングに似ている。重度の脳性麻痺者や四肢重度機能障がい者のためにヨーロッパで考案されたスポーツで、リオパラリンピックで日本チームが銀メダルを獲得したのは記憶に新しい。「日本のボッチャは、千葉県ちばの養護学校の女子生徒が1996年に大会等を開催して広がりました。今は、約230人が選手として日々練習に励んでいます」と言うのは千葉ボッチャ協会の宮坂昇会長。日本ボッチャ選手権大会に14歳で初優勝し、以来トップを走り続けている大演梨沙選手も、その一人だ。「ボッチャで強くなるためには、コントロールの正確性と戦略が必要。投げる前には頭と手が一体化するほど集中します」

最近では、障がいのある人だけでなく、高齢者から幼い子どもまで、誰でも一緒に取り組めるスポーツとしても認知度が高まっ

ている。「イオンdeパラスポのように、多くの人にボッチャを知ってもらう機会はとても反響が大きい。実際にやってみるとそのおもしろさ、奥深さがわかってもらえると思います」と宮坂会長。ボッチャ、これからますます熱くなりそうだ。



「東京パラリンピックに向けて、ボッチャを盛り上げたい」と宮坂会長



上／イオンモール幕張新都心での「イオン de パラスポ」には多くの人が集まった。下左／大演選手のマイボール。革のやわらかさなどをカスタマイズして使用している。下右／「イオン de パラスポ」のボッチャ体験会で腕前を披露する大演選手(右)と蝦沢文子選手(左)。左／4月から社会人となり仕事との両立が大変だが、「日本選手権連覇を目指します」と力強く話す大演選手