

AEON MAGAZINE

For a Sustainable World

September 2019

Vol. **66**

Feature

森と暮らすということ

北海道下川町

Interview

誰もがおいしく
食べられる世界に

USA

AEON Topics!

環境配慮型商品を増やし

お客さまとともに

環境保全に取り組む



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。



ミックス
責任ある木質資源を
使用した紙
FSC® C022784



下川町

森と暮らすとどうなる?

下川町の面積は、東京都23区とほぼ同じ。その約88%が森林だ。人口は約3300人。森の恵みを活用し、森とともに生きることを選択してきたこの町は、経済・社会・環境を調和させた持続可能な地域づくりで、時代を先取りする取り組みを行ってきた。北海道のこの小さな町にはどんな暮らしがあるのだろうか。

町



装花には、いつも季節感やストーリーを込めて制作している前野さん。エネルギーに流麗に咲き誇る花火を表現

後世へつながりゆく日本カルチャーの伝承者たち

「華道家の役割は、自然に咲く花を切り、その美しさや、まとっている気配を華に変えること」と言う前野博紀さん。未来を担う世代へ、生け花の真髄を伝えていきます。

生け花は、一度切った花に手当てをして再生させ、花の美しさ、儚さを表現するもの。こうした華道の思想を次の世代に伝える「花育」が必要だと、今、強く感じています。そこで、子どもたちが実際に花に触れ、手当てを学ぶことができる生け花のワークショップに取り組んでいます。子どもたちにとっては、花の美と命を実感で

きる良い機会になっていると思います。

最近では、日頃から子どもと接している保育士や保護者の方々から「花育」について話してほしいという依頼が増えています。常に手当てをすれば子どもも花もすくすくと成長するということを、「言葉の花」を生ける気持ちで話し、とても共感していただけます。

次の世代に生け花を伝えることも大事ですが、50年先、100年先の未来を描くことも芸術家の役割。そう考える私が描くのは、宇宙船や月でも花を生ける未来です。地球の外に出ていく時代になって

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（じゃくちゅう）」「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。



も、きっと人類は花と離れては生きられないはず。そんな未来を夢見ながら、これからも挑戦を続けていきます。

Contents

02 後世へつながりゆく
日本カルチャーの
伝承者たち
Vol.2 前野博紀

Feature

03 森と暮らすということ
北海道下川町



Interview

09 誰もがおいしく食べられる世界に
USA

AEON Topics!

10 環境配慮型商品を増やし
お客さまとともに
環境保全に取り組む

12 私たちにもできる食品ロス削減
ごはんは、
絶対残しません!

14 大いなる哲学を持ち、
エンカルな食の場を提供する
Sustainable Restaurant
Vol.2 Vegans Cafe and Restaurant

15 イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン
地域とともに、
ウミガメの保全活動を
推進する

16 Topics in Asia
Vol.2 上海

18 見ごたえあふれるパラスポーツの世界
5人制サッカー

19 シェフパートナーズ料理塾
Vol.2 トマトのリゾット

AEON MAGAZINE
September 2019 Vol.66

発行日：2019年8月30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/

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はいません。

表紙の和菓子

秋をイメージしたハサミギク

作：井上 豪（東京マイスター、優秀和菓子職）
梅花亭 東京都新宿区神楽坂6-15
http://www.baikatei.co.jp

森と生きる町

日本で森林率^{*}80%以上の自治体は珍しくはないが、その資源を町づくりに有効に活用しているところはそう多くはない。下川町ではなぜそれが可能なのだろうか？

町づくりの中心は森

旭川空港から車で約2時間半。下川町の風景は、北海道らしく広々としていた。麦やトマト、アスパラガスなどの畑や牧場。町の中心部に暮らしに必要なものが集まり、子どもたちが自転車でスイスイ通る。

その背後に広がるトドマツやシラカバなどの森が、下川町の宝だ。70年ほど前から「伐って、植えて、育ててまた伐る」を繰り返す循環型森林管理を行い、2003年には、適切に管理された森に与えられる国際認証FSC®を北海道で初めて取得した。木材としての活用だけでなく、間伐材などを燃料として利用する木質バイオマスエネルギーや環境教育、森林浴などの健康への活用、木材加工時の廃棄物をゼロに近づける試み、さらには集落再生など。森林を中心に据えると、これほど多彩で未来的な取り組みができるのかと驚かされる。そんな下川町の取り組みを、町の人たちを訪ねながら見てみよう。



右／まっすぐにどこまでも続く道。両脇にはシラカバなどの森が広がる。上／下川町の林業を象徴する「恵林館」は、旧営林署庁舎。下左／森の中の暮らしが体験できる「エコハウス美桑（みくわ）」。隣には、木質バイオマスエネルギーをボイラーに使っている「五味温泉」がある。



7月、町有林で開催されている「森ジャム」。「森好きな人たちが集まり、それぞれがやりたいうことを持ち寄って、森に感謝し、森を楽しむ」というコンセプトで開催。今年で既に6回目となり、2日間で約1,000人が訪れる



さわやかな初夏の2日間、森の恵みをたつぷりと楽しむ

下川町の森の魅力がよくわかるイベントが「森ジャム」だ。町営林を会場に町内外からクラフト作家や農家、コーヒーやピザ、パンのお店などが出店し、子どもの遊び場や音楽のステージなどが繰り広げられる。

今年も町内外の森好きの人たちが実行委員となり、まだ雪が残る頃から準備を始め、オープンニングではみごとな太鼓のアン

サンブルを披露した。訪れた人は森の中のお店を見たり、ビール片手に地元の味を楽しんだり、ソリーテラスに登ったり……。思い思いに森の一日を楽しんでいた。隣接する公園では丸太をチェンソーで削り作品を作り出す、林業から生まれたチェンソーアートの大会を同時開催。多様な森の楽しみ方に触れることができた2日間だった。



「森ジャム」には、下川町以外からも多勢の人が参加している。年齢層も様々。共通しているのは、皆自然豊かな下川町の森が大好きということ



「森ジャム」の出店者。上／蜂蜜を採取した後の巣を養蜂家から譲り受け、そのミツロウでキャンドルを作っている女性。もう3回目の出店。「森の中というこの環境が素敵です」 右／羊の毛のフェルトを使って作った洋服やバッグ、小物などを販売。家族みんなで参加し、イベントそのものを楽しんでいる様子だった

北海道の小さな町から誰もが幸せになれる未来を描く

下川町は1,200ヘクタールの国有林の払い下げをきっかけに、1960年から循環型の森林経営を行い、林業を町の主要産業としてきました。過疎化や林業の衰退という危機的な状況もありましたが、97年に採択された京都議定書を追い風に、環境問題に積極的に取り組む町づくりを行ってきました。

きっかけとなったのが、町の人たちとともに町の未来を考えるクラスター研究会です。森林の育成・活用でCO2を削減し、エネルギーもまかなうというグランドデザインがここから生まれました。それが2008年の環境モデル都市の選定につながりました。さらに社会・環境・経済を統合して町づくりを行うというビジョンで、11

年に環境未来都市に選定されました。

今は、国連が定めた持続可能な開発目標(SDGs)を町に合った形で取り込んだ7つのゴールを設定し、2030年の将来像を描いています。町民の方々には、「世界の(S)、誰もが(D)、元気で(G)、幸せになれる(s)」という目標がSDGsだ」と説明しています。

下川は小さな町ですが、森林や農産物など資源は豊かです。その資源を活かせる人材を育成するために、町の人々が外で勉強する機会をつくり、企業や大学などとの交流を行っていきたい。いろいろなことにチャレンジできる人材を増やして、2030年を目指します。

下川町長 谷一之さん

1955年北海道下川町生まれ。建設会社谷組の代表取締役を務めながら町議会議員を5期務める。2015年の初当選以来、町長を務める。国内外の地方自治研究などを行うNPO法人日本自治ACADEMY、北海道地域づくりアドバイザー、北海道遺産協議会理事など数多くの町づくりに参画している。



下川の森とともに いきいきと暮らす人たち

下川町の森を活かす町づくりは、森を愛する人たちに支えられていた。

森林資源を余すことなく使う町づくり

「森林には多様な機能があり、豊かな森林資源を余すところなく使う。下川町はそれを半世紀

以上行ってきました」という蓑島さん。産業育成、雇用創出から始まった森との関わりは多様化し、さらに森と関わりたい、下川で暮らしたいと移住する人が増えてきた。「元々岐阜県から

以上行ってきました」という蓑島さん。産業育成、雇用創出から始まった森との関わりは多様化し、さらに森と関わりたい、下川で暮らしたいと移住する人が増えてきた。「元々岐阜県から



下川町 政策推進課
SDGs推進戦略室 室長
蓑島 豪さん

下川町生まれ。1993年下川町役場入庁。北海道庁、環境省への出向を経て、現職。SDGs、環境未来都市、地方創生を中心として担当。

町役場の玄関には、下川町が行ってきた様々な町づくりの取り組みを表彰する数々の賞状が飾られている



の開拓団が町を切り開き、鉱山が栄えていた頃は、多くの人が移住してきました。外からの人に寛容で、付かず離れず、絶妙の距離感だと言う人もいて、そんな風土が、移住しやすさになっているのかもしれない。2012年以降は、転出者を転入者が上回り、人口減少も緩やかになっている。

では、町の人たちにとって森はどんな存在なのだろうか。「町の子どもたちは、幼稚園から高校まで、15年間一貫の環境教育を通して森の大切さを刷り込まれます（笑）。それは大人も同じ。森林とともに生きるのは当たり前になっていると思います」

森とともに生きるというビジョンが共有されているから、いろいろな人がいろいろなベクトルで新しいことに取り組んでも、大きくぶれることがないと蓑島さんは言う。「しかもおもしろいことを考える人が多い。敬意を込めて、愛すべき『変人』が多いと思っています。この小さな町で、それぞれのやりたいことができる。下川で起業したい人を募る取り組みも始まっています。自分らしい生き方、暮らし方ができるのが下川町です」

チェンソーが生み出す アートで林業も 町も盛り上げる

下川町の森林組合で働いていた木霊光さんは、チェンソー作業が好きでその技術を向上させたいと、雑誌で知ったチェンソーアートに独学で挑戦。海外のコンテストに出て数々の賞を受賞してきた。「チェンソーアートにはストーリー性がある。それは日本人の人にも知ってほしくて下川町でチェンソーアートの大会EZOCUPを始めました」

下川町産の木材を 利用した宿泊施設

2018年にオープンした「結いの森」。下川町産FSC®認証材を使った館内は、すがすがしい清潔感にあふれている。山中聡さんは、その立ち上げに関わるため1年の予定で下川町にやってきた。「ホテル業界にいて、北海道の様々な地域で働きましたが、風景も食べ物他にはないものが多く、気に入ってしまいました」という。

4月から正式に支配人として



NPO法人森の生活 代表理事
麻生 翼さん

1984年愛知県生まれ。北海道の大学に進み、森林政策学を学ぶ。大学の先輩に誘われ下川町移住。2013年から「森の生活」代表理事。

NPO法人 森の生活

◎北海道上川郡下川町南町477
☎01655-4-2606
https://morinoseikatsu.org



森で働き森で遊ぶ

森林組合の集成材加工部門を独立させた「下川フォレストファミリー」。加工時に出る端材などをゼロに近づけるゼロエミツシヨンの加工場で、建築材や内装材、家具やクラフト作りまで行っている。木材に付加価値を付け、林業の6次産業化を担う。



下川フォレストファミリー

◎北海道上川郡下川町南町141 ☎01655-4-3544



左／立体を加工できる機材を導入して作った試作品
右／プレートなどの木工品の加工も機械で容易にできる

今では海外で知り合った多くのカーバー（チェンソー・アーティスト）も参加する国際色豊かな大会に育った。「チェンソーアート、林業、そして下川町を盛り上げる、そんな活動をしていきます」



チェンソー・アーティスト
木霊 光さん

愛媛県松山市生まれ。下川町の森林組合で働く中、チェンソーアートと出会う。国内外のチェンソーアートの大会で数々の賞を受賞。2019年からカーバーとして独立。

https://www.tree-spirits-art.com



「森ジャム」と同時開催された「EZOCUP2019チェンソーアートマスターズエキシビジョン」で作品を彫る木霊さん

施設の運営を担っている。「『結いの森』は、合宿や研修だけでなく、個人でも利用していただくことができます。下川町には観光の資源になるものが豊富にあるので、これからは、そういう情報も発信し、下川の魅力を多くの人に伝えていきたいですね」

結いの森

◎北海道上川郡下川町南町89-2
☎01655-6-7636
チェックイン15:00、チェックアウト10:00
◎年中無休
http://yuinomori.net



結いの森支配人
山中 聡さん

秋田県生まれ。1990年からホテル業界で働く。2017年結いの森オープンに際して下川町へ。19年から現職。

トドマツの香りを、 多くの人に届ける

下川の森に多いトドマツはミミの仲間で、葉から香り高い精油が取れる。2000年、森林組合は間伐や手入れのときに出る枝葉を活用する精油事業を始めた。田邊真理恵さんは、この仕事やりたくて下川町に移住した。精油事業は、町のクラスタ研究会で出たアイデアを実現したもの。私が来たときには、場所も機材も揃っていませんでした。下川町が試行錯誤しながら森林活用を考えてきたその歴史が詰まっている事業です」



フプの森の商品。森をイメージした香りをブレンドしたコスメやアロマ雑貨のブランド「ナルーク」を2015年に発表。精油以外の商品が増え、販路が広がった。フプは、アイヌ語でトドマツの意味

今は「フプの森」を設立し、

フプの森 代表取締役
田邊 真理恵さん

北海道千歳市生まれ。森に関わる仕事を模索する中、下川町の精油事業と出会い、2007年下川町移住。12年フプの森設立。

フプの森

◎北海道上川郡下川町北町609 ☎01655-4-3223
◎土・日曜・祝日 https://fupunomori.net



シイタケ栽培は町営で行われ、きちんと利益を出し、新たな雇用も生んだ



集住化住宅と各戸をつなぐ共用廊下。冬、雪が降っても行き来がしやすい



左／ボイラーの燃料に使われる木質チップ 右／地域の暖房・給湯を担うボイラー施設

最後に訪れたのは、町の中心部から10kmほどのところにある「一の橋バイオビレッジ」。人口約140人、高齢化率50%と過疎化が進んでいた集落を、町と住民が話し合いながら再生した場所だ。26世帯が入る集住化住宅、郵便局や住民センターがあり、移動販売車の「シモカワゴン」もやってくるので、ちょっとした買い物ならこれで用が足りる。木質バイオマスボイラーが地域の暖房と給湯を担っている。

暮らすだけではない。隣接したハウスでは、木材加工で出るオガクズを使ったシイタケ栽培が行われ、下川町の特産品になっている。無農薬のハーブを栽培して化粧品を作っている「ソーリー工房」もあり、雇用の場にもなっているのだ。

そんな集落に惹かれ、最近ではこの住宅に住みたいと希望する人が後を絶たないという。

森を生きるパートナーとし、その恵みを余すことなく、持続的に活用することを考え、様々な取り組みを行ってきた下川の人たち。その目指す先には、希望ある未来が広がっている。

下川町産の農産物や特産品、扱っています！イオン名寄店

下川町産シイタケは道北エリアの人気商品で、イオン北海道、マックスバリュ北海道の12店舗で扱っている。また、下川町に近いイオン名寄店ではトマト、アスパラガスなどの下川産の野菜も並べている。「下川町の農産物は地域のブランド食材。トマトは果物のような糖度です」と大島信孝店長。ほかに豊かな自然環境の中で育った鶏の卵「下川六〇酵素卵」、下川町産小麦ハルユタカ100%の手延べうどん「雪の華舞」、下川町産トマトと天然塩だけのトマトジュース「ふるさとの元気」など、下川町産のいいものを揃えている。

イオン名寄店

④北海道名寄市字徳田80-1 ☎01654-9-5000

⑤1階食品売場 8:00～21:00

その他の売場 9:00～21:00

※一部営業時間が異なる売場がございます。

<https://www.aeon-hokkaido.jp/nayoro/>



誰もがおいしく食べられる世界に

2018年から「国連WFP」*サポーターとして活動しているÜSAさん。世界の飢餓と貧困をなくすために、何が必要なのかを伺いました。



僕は2006年から取り組んできたDANCEARTHプロジェクトで、ダンスを通して、地球とそこに暮らす人々を知る旅をしてきました。ハッピーな出来事にたくさん出会いましたが、同時に飢餓や貧困など悲しい現実にも直面し、ダンスの力でそうした悲しみを減らしたいと考えていました。

そんなときに「国連WFPのサポーターとして活動しませんか」というお話をいただきました。国連WFPは、飢餓と貧困をなくすことを使命とする国連唯一の食糧支援機関。サポーターとしての僕

の役割は、飢餓の現状や国連WFPの活動を多くの人に伝えること。その活動の一環として昨年のホンジュラスに続き、この6月、ウガンダを訪れました。

ウガンダは、緑があふれる自然豊かな国で「アフリカの真珠」と

言われるのもわかる美しさ！しかし、訪れた農村部は電気やガスも通っておらず、住民は極度の貧困に苦しんでいました。隣国のコンゴや南スーダンからの難民を受け入れている難民キャンプも訪れました。印象的だったのは、どこを訪れても、みんなウェルカム・ダンスとウェルカム・ソングで明るく迎えてくれたこと。みんなのエネルギーに驚くと同時に、このパワーがあれば、きっと困難から抜け出せると感じました。

ウガンダで「オドル野菜」を作りたい

国連WFPの活動には、緊急支援、母子栄養支援、学校給食支援、自立支援があります。ウガンダでは、農業での自立を目指す人に向けた国連WFPの説明会も行われました。遊牧生活を送っていた人たちに農業を教え、自給自足、さ

らには農業で収入が得られるようにするためのものです。僕も千葉で、音楽をかけ、時にはダンスをしながら楽しく行う「オドル野菜」作りに挑戦していますが、明るいウガンダの人たちにびっくりだと思ふので、ぜひ一緒に野菜を作ってみたいですね。

今日食べるものがない——日本にいたときなかなか実感できないですが、そういう現実を知るとは世界が抱える課題に気づく大きな一歩になると思います。僕の活動を発信することがその一歩につながってほしいと思います。

ホンジュラスでもウガンダでも、「どんなときにおいしいと感じる？」と聞くと、「家族や友だちと食べるとき」とみんな答えました。おいしい気持ちはシェアできます。誰もがおいしく食べられる世界にするために、僕ができることをこれからも続けていきます。

USA

企業として 自然環境を守る

食品や衣類、日用品などを通し、お客さまにより豊かな暮らしを届ける企業グループとして歩んできたイオン。そのビジネスは自然の恵みなしには成り立たないと考え、早くから温暖化防止対策や生物多様性保全に取り組んできた。

「それをさらに加速させ、よりグローバルな基準で商品を調達していこうと、2017年に『イオン持続可能な調達方針』を打ち出し、2020年度に達成すべき具体的な数値目標を設定しました」

とイオン（株）環境・社会貢献部の鈴木隆博は説明する。その目標の一つが、紙・パルプ・木材の調達について、イオンの店舗で取り扱う商品の主要なカテゴリーの「プライベートブランド」「トップバリュ」はFSC®認証原料の100%利用を目指すというものだ。

FSC®認証とは、環境や地域社会に配慮して管理や伐採が行われている森林から生産された木材や木材製品であることを示すもの。FSC®認証を受けた紙・パルプ・木材を使うことで、適切な森林管理をしている林業者を支援でき、森林保全に貢献することができるとも語っている。

「これまでFSC®認証の商品は扱ってきましたし、コンビニエンスストアのミニストップでは、FSC®認証の木材を店舗建設に使っています。今回の目標は、トップバリュ商品でそれをより徹底させようということです」

30年ほど前から国内外で様々な植樹活動に取り組み、近年は「植える」「育てる」に加え、森林資源を「活かす」ところまで視野に入れた「森の循環プログラム」を実施している。森を守っていくだけでなく、その恵みを適切に暮らしに役立てていく流れが生まれている。「森づくりと循環プログラム、さらにビジネスの中でもFSC®認証の原料を使う。この両輪で森林保全に取り組んでいきます」と鈴木は語る。

お客さまにも満足して いただける商品に

今年6月には新たに、トップバリュ商品でFSC®認証を取得した紙食器（カップ、プレート、ボウル）、FSC®認証の木材パルプと木材の代替原料として竹パルプを配合したティッシュペーパーなどの販売が始まった。2020年までに達成する目標に向けた取

環境配慮型商品を増やし お客さまとともに 環境保全に取り組む

買物を通して環境に配慮した暮らしを届けてきたイオンは、2020年に向けて、その取り組みをさらに加速させている。その一環として、持続可能な原料で森林資源を守る商品の発売が始まっている。



限りある森林資源を守り、大切に使うために開発されたトップバリュの商品。紙食器とコンパクトティッシュペーパー、ハンドペーパーは、FSC®認証を取得している。ティッシュペーパーやハンドペーパー、キッチンペーパー、トイレットペーパーには、木材パルプの代替として成長の早い竹のパルプを配合している。



商品には、森林資源の保全に貢献するFSC®の認証マークが付いている(FSC®C005942)

Eco-friendly Products

AEON Topics!

私たちにもできる食品ロス削減

ごはんは、絶対残しません！

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと。日本では1日1人当たりお茶碗約1坏分(139g)の食べ物が廃棄されている。食品ロスを減らすために私たちに何ができるのだろうか？

食品ロス削減でSDGsに貢献

鈴木 食品ロスという言葉はご存じでしたか？

横澤 はい、知っていました。持続可能な開発目標(SDGs)とその17のゴールを、ネタとクイズで知ってもらいイベントに出演させていただいたことがあります。ネタを作るには、SDGsをわかりやすく説明しなくてはならな

いのですが、17のゴールを達成する方法の一つに食品ロスの削減があります。勉強しました！

鈴木 「飢餓をゼロに」というゴールは、遠い国の話と考えがちですが、私たちにできる食品ロスの削減でゴール達成に貢献できると思います。

横澤 私は祖父母が農家で、お米や野菜を育てる苦労を知っている。ごはんは残しません。食べ放題に行っても、食べ切れる量を

ちやちやつと料理が作れるのっていい女ですよね……

芸人
横澤夏子さん



イオン株式会社
環境・社会貢献部 部長
鈴木隆博

お客さまと一緒に食品ロス削減に取り組みます

を先に使うようにしています。それに「冷蔵庫の残り物でちやちやつと作れる」っていい女じゃないですか？ 私も食材ごとのレシピを増やして「ちやちやつと」って言うてみたいです。

お客さまとともに取り組む

鈴木 イオンでは、お客さまに食品ロスを知ってもらい、一緒に取り組んでいただけるように食品ロス削減のキャンペーンや削減アイデアの募集、大根の葉は栄養があるから食べたほうがいいなど、食材

横澤 私自身は、賞味期限はあまり気にしませんが、「年月」だけになったこと、私も気付きました！

鈴木 先ほど食事は残さないとおっしゃっていましたが、グルメロケのような仕事の場でもそうなん

取るようにしています。腹12分目

くらい量ですけど(笑)。

鈴木 食べ切れる分だけ作り、残さず食べる。シンプルですが、なかなかできないですね。

無駄にならずお得なお買物

鈴木 横澤さんはお料理が好きと伺っています。食品ロスを出さないように、お買物で気を付けていらっしゃることは？

横澤 賞味期限が近い食品は安く買ってお得なので、つい買ってしまう。

鈴木 そうした見切り品に対する抵抗感をお持ちの方もいらっしゃるかもしれませんが、最近はお客さまの意識も変わってきましたね。横澤 もっとおしゃれで、若い人でも買いやすいネーミングがあったらいいですよ。『ごほうび品』とか。賞味期限が近いものを買っ

ですか？

横澤 一日に何軒も続くとすべてのお店で完食は難しいので、そんなときはスタッフで全部おいしくいただきます。

鈴木 そういう気持ちはテレビ画面から伝わります。ぜひ、食べ物を大切にする気持ちを、お仕事を通して、多くの人に伝えてください。イオンの店舗でも10月の「世界食料デー」*3や「食品ロス削減月間」に合わせ、フードドライブを行う予定です。

横澤 それってなんですか？

鈴木 家庭で使い切れない缶詰や乾物などを持っていただき、必要としている方々へ届けるという仕組みです。無駄になったり、廃棄されてしまう食品を少しでもなくしていきたいと考えています。横澤 いい取り組みですね。私も持ち込んでみようかな？

鈴木 ぜひ、お待ちしております。



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。

よこさわ なつこ

1990年新潟県生まれ。よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属。NSC東京校15期生。2009年初舞台。16年「R-1ぐらんぷり」で決勝進出。17年結婚。18年「THE W」準優勝。



上左／横澤さんも登壇したトークショー 上右・下／食材の無駄が出ないトップパリュの「クッキット」。冷蔵と冷凍がある

イベントもやりました！
お客さまと一緒に、楽しく環境について考えた！

7月23日(火)、イオンモール幕張新都心では「地球環境について考えてみよう SDGsってな〜に?」と題したトークショーを開催。SDGsが自分とは関係のないことなく、身近なところで取り組めることがたくさんあることを、芸人さんたちと楽しく学んでもらった。芸人の佐久間一行さんや横澤夏子さん、しゅんしゅんクリニックPさんをゲストに、イオン(株)環境・社会貢献部の鈴木

隆博が食品ロスについて、FSCジャパンの河野絵美佳さんが森林保全とそれに貢献するFSC®認証について、SDGsとの関係も含めて紹介した。会場では、食品ロス削減や森林保全につながる商品やイオンの取り組みを紹介するパネルを展示。かるたや輪投げでFSCを学ぶゲームコーナーには、夏休みに入ったばかりの子どもたちが集まり、にぎやかなイベントとなった。

たら、ワオンポイントがたくさん付くようにすると、買う人も増えるかもしれませんね。
鈴木 それは私の一存では決まらないのですが(笑)。でもネーミングで印象が変わるので、いいアイデアかもしれません。

大事な使い切ること

鈴木 イオンでは、2025年までに食品廃棄物を半減*2させることを目標に掲げて、様々な取り組みを行っています。例えば、この超お手軽敵立キット、トップパリュの「クッキット(Cookit)」は、必要な食材がすべて下ごしらえされていて、家庭では炒めるだけ。食材のゴミが出ません。

横澤 これ大好きです。おいしいし、時短にもなるし、手作り感も残るので、忙しいときにはとても便利です。しかも食品ロスの削減にもなるんですね。

鈴木 ほかに食品ロスを減らすアイデアはありますか？

横澤 自分のレシピの数を増やせば、食材を余らせたり、使い切れなかったりしなくなるんじゃないかと思っています。大事な使い切ることですよ。献立を考えると



保育所への出前講座で子どもたちにウミガメの保全活動について伝える「ウミガメネットワーク」代表の米川弥寿代さん

地域とともに、ウミガメの保全活動を推進する

三重県の伊勢湾沿岸で絶滅危惧種であるウミガメの調査・見守り活動を行う「ウミガメネットワーク」。2014年にこの団体を立ち上げた代表の米川弥寿代さんは、現在110人の会員と活動している。

野生では大人になるまで生き残る可能性が数千分の一と言われているウミガメ。産卵後に孵化して子ガメが無事に海へと戻る環境を整えるため、広報・啓発も大事な活動の一つで、三重県北中部で出前講座を実施している。今年7月、米川さんは鈴鹿市立玉垣保育所を訪問。5歳児クラス30人にウミガメの産卵

の様子を動画で見せたり、紙芝居でウミガメの生態について分かりやすく解説したりすると、子どもたちの目はどんどん輝きを増していった。

黄色いレシートキャンペーンに4年前から参加し、産卵場所を保護するために使う杭やロープの他、調査道具を寄贈された。「生態系のバランスが取れていることで、私たちは安心して暮らせます。ウミガメをきっかけに他の生き物にも興味を持ち、生物多様性の大切さに気付いてもらえたら」と米川さん。生き物が豊かに暮らせる未来のために、今日も海岸に教室へと奔走する。



ウミガメの甲羅や骨、子ガメの標本なども教室に展示された 右下／ウミガメに興味を持った子どもたちは集中して話を聞いていたと話す担任の北川雅子さん



ウミガメの等身大パネルと記念撮影をする米川さんと玉垣保育所の子どもたち。生き物が好きな子どもたちが多く、初めて見るウミガメの産卵の様子や標本にも興味津々。米川さんの問いかけにしっかり答えながら1時間の講座はあっという間に終了



数十年後も、ウミガメの産卵する環境が守られることを願う米川さん

じぶんの買物でだれかを幸せにするしくみ。
イオン 幸せの黄色いレシート
since 2001

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。



上／人気焼肉店からビガンのお店へ大転身。以前の店舗を改装して使っている 中／玄米豆乳ソフトパフェ1,296円(税込)。ソフトクリームは、お米、甘酒、大豆が主原料であっさりテイスト。ソース、ケーキとの組み合わせが抜群 下／「甘辛いタレと豆乳マヨネーズがパリパリ生地マッチ。照り焼きピザ2,000円(税込)」

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. 2

甘辛味の炭火厚揚げ、豆乳から作ったベジチーズたっぷりのピザなど、しっかりとした味付けで食べ応えのある料理は、一口食べれば思わず笑みがこぼれる。「農業や化学肥料を使わず、健康な環境で栽培された農産物や加工品を使っていますが、基本は自分たちが食べたものを作り、それをお客さまにおいしく味わっていただく。そういうシンプルな気持ち

ちで日々、メニューを開発しています」と店長の花木隆志さん。「自然と調和した生き方をしたいと考え、自然にビガンにいきました。ここでは、アレルギーがある人も、ムスリムの人も、誰もおおいしく食卓を囲み、笑顔になつてもらいたいんです」。海外からのお客さんが多いのは、そんな花木さんの温かい思いが伝わるからだろう。

今回訪れたのは京都市伏見区にある「Vegans Cafe and Restaurant」。肉や魚だけでなく卵や乳製品も使わないビガン料理だけを提供するカフェ&レストランだが、その親しみやすいメニューが、多くの人を惹き付けている。

ビーガンも、そうでない人も。自然と調和して暮らしたい人、集まれ！



上／往年の焼肉のタレで焼いた厚揚げは人気メニュー。井もある。玄米は「丹波ハッピー農園」が無肥料、無農薬で育てたもの 下右／花木さんが厳選した調味料や食材は、店内で購入できる 下左／野菜や豆、油などは量り売り。必要な分だけを買う、無駄のない販売方法だ



Vegans
Cafe and
Restaurant

⑨京都市京都市伏見区
深草西浦町4-88
☎075-643-3922
⑩11:30～17:00(L.O.16:30)／
土曜 11:30～21:00(L.O.20:30)
⑪水曜、不定休

田子坊

迷路のように入り組んだ細い路地に、ギャラリーやショップが並ぶ田子坊。一軒一軒覗いているとあっという間に時間が過ぎてしまう。

エスニック雑貨



老舗雑貨店「ジヨマ・アーツ」といえば、チベット・ネパールの雑貨が有名。現地で直接買い付けるアクセサリやスカーフは、秀逸。
④上海市泰康路210弄7号6室

中国宮廷風デザート



「日月光中心広場」内の「寶珠奶酪」。酒かすと牛乳で作った宮廷風ヨーグルトは、フルーツたっぷりですばらしい味わい。
④上海市徐家匯路618号日月光中心広場1階

クラフト



田子坊でぜひ訪れたいのは、フランス人がオーナーのライフスタイルショップ「プラタス」。中国クラフトとはひと味違うオリジナル陶磁器は、つい手に取ってしまう美しさ。
④上海市泰康路156号

尚湖



太公望(古代中国の王朝、周の軍師)が周に仕官する前に、釣りに興じていたという故事がある尚湖。1,000本の糸杉が囲む憩いの場。
④江蘇省常熟市虞山鎮外西三環路尚湖景区

蘇州麵



細麺であっさりしている蘇州麵。興福寺の境内にある「興福老館」は、屋外で食べる気持ちよさも含めて試す価値あり。
④江蘇省常熟市興福寺横

足を延ばして 常熟市へ

親子で一緒に「買う、遊ぶ、学ぶ」が体験できるのがキッズワールド。ベビーからキッズまで幅広い商品を取り揃えています。特に玩具売場の品揃えは地域No.1。週に1度はイオンに行きたい! と思っただけの売場を目指して頑張ります!

キッズワールド



キッズワールド
の中にあるベビープレイエリア



イオン常熟新区店
キッズワールド店長
カ チョウレイ
化 超莉

お客様の健康志向や生活の質へのこだわりにお応えする品揃えを目指しています。特に安全・安心で環境に配慮したトップバリュ商品は、自信を持っておすすめしています。

オススメ



トップバリュ 混合果乾
昨年12月に発売されたトップバリュのドライフルーツミックス。油で揚げず、低温乾燥しているのでヘルシー



イオン常熟新区店
グローバル担当
日 イ
羅 怡

information

- 上海には、浦東国際空港と虹橋国際空港があり、日本各地から直行便が出ている。札幌からは約4時間、東京(羽田)からは約3時間、福岡からは約2時間のフライトで到着する。
- 浦東国際空港から市内へは、エアポートバス、地下鉄、リニアモーターカー、タクシーなどのアクセス方法があり、いずれも1時間から1時間半くらいかかる。
- 虹橋国際空港は市内から約15kmと近く、地下鉄で約30分。
- 日本との時差はマイナス1時間。
- 通貨:1元=15.83円(2019年7月28日現在)。両替は上海についてからがおすすめ。

過去と未来が融合する街、上海

中国経済の中心として成長を続ける上海。街を歩けば様々な姿を見せてくれる。その魅力を紹介しよう。



左/ライトアップが美しい、外灘の建造物群 中/「東方珠塔」から望む夕景 右/「上海環球金融中心」などの高層ビル群も上海らしい風景

よ えん 豫園

誰もが訪れる観光スポット、豫園。風景や歴史的建造物、ショッピングにグルメと楽しみがいっぱい!

中国伝統の扇



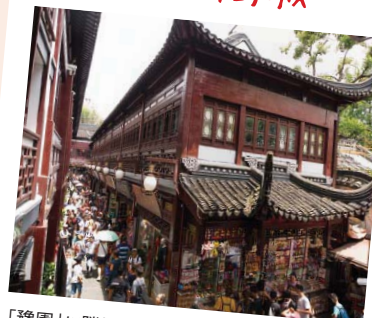
風景や花、美女などが描かれた華麗な扇は、上海を代表する土産の一つ。美しい絵柄の扇を見つけたときはぜひ「麗雲閣扇庄」へ。何百種類(110元~10,000元)もの扇が並び、お土産にも最適。
④上海市豫園老街35号

三穂堂



16世紀に造られた上海を代表する名園「豫園」。正門入口のすぐそばにある建物「三穂堂」は、豊作を祈願して建てられたもので、楼閣は釘を使わずに建てられている。
④上海市黄浦区安仁街132号豫園内

豫園商城



「豫園」に隣接する豫園商城は、朱塗りのレトロな建物が並び、伝統工芸品から日用雑貨まで様々なお店が並びショッピングスポット。食べ歩き、街歩きも楽しめる。
④上海市黄浦区旧校場路

上海蟹



地元、上海の人たちが上海蟹の季節になるとこぞ訪れる「孔乙己酒家」。旧市街にある雰囲気満点のお店で、上海っ子になった気分上海蟹(1杯300元~)を味わってみては?
④上海市黄浦区文匯路学宮街36号(近老西门)

上海にはいくつもの顔がある。街のシンボルとして愛されてきたテレビ塔や超高層ビルが立ち並びエリアがあると思えば、明朝時代の庭園「豫園」周辺には明・清時代のレトロな建物が並び、歴史を感じることができる。海沿いの「外灘」はアヘン戦争後欧米各国が共同統治していた場所、当時の西洋建築が並び、異国情緒溢

れる景観はそぞろ歩きにぴったり。最近の注目は、古い集合住宅を改装したおしゃれなショップやカフェがオープンしたエリア。観光客も地元の人も訪れる人気スポットになっている。そんな今の上海は、とてもクリーン。環境美化の取り組みが進んでおり、その一環として今年7月1日からゴミの分別収集が始まった。

街中に置かれているゴミ箱も分別できるようになっている。さらにハイブリッド車や電動バイクには税制の優遇があり、大気汚染の軽減に意欲的だ。古いものを大切にしながら、新しいことにどんどんチャレンジしていく上海は、何度訪れても楽しい街なのだ。

5人制サッカー



練習中の葭原さん。アイマスクを付け、ボールや周囲の声を聞きながらゴールに向かう

感覚をフルに使ってシュート!

フットサルと同じ広さのピッチで、アイマスクを装着したフィールドプレーヤーが走る。シャラシャラと鳴るボールを追いかけ、味方にパスを放ち、ゴールヘシュートを放つ。これが5人制サッカー、視覚に障がいのある選手が行うスポーツだ。見えていないことが信じられないくらい早熟的確な動きに驚かされる。「試合中は声を掛け合って、自分の位置や動きを伝え合うので、意外にボールの音が聞こえにくいんですよ」と笑うのは5人制サッカー元日本代表の葭原滋男さん。

走り高跳び、自転車競技でパラリンピックのメダルを獲得している葭原さん、5人制サッカーでも日本代表として数々の国際大会で活躍してきた。5人制サッカーを始めた当初、ボールの音や言葉だけでなく、足音やウェアのこすれる音、においなど視覚以外の感覚をフルに使うプレーは難しかったが、チームとともに高め合っていけるのが楽しかったと言う。「ゴール裏でピッチの状

況を伝えるガイド(健常者)もチームの一員。障がいのある人と健常者がともに同じスポーツに取り組めることも魅力です」

実はシュートしたとき、ゴールに入ったかどうか、選手にはすぐにはわからないようだ。「そんなときは観客の拍手や歓声が教えてくれます。ぜひ、チームの一員の気持ちで試合を見にきて応援してください」



5人制サッカーの体験コーナーでは、子どもたちや親子が目隠しをしてチャレンジ。葭原さん(左下写真)もコートに入り、ボールを蹴る方向がわかるように三角コーンを叩いて音を出したり、ボールをゴールに蹴り入れるプレーを披露したりして体験会を盛り上げた



6月29日(土)、イオンスタイル品川シーサイドで開催された「イオンdeパラスポ」では、5人制サッカーやボッチャの体験会、トークショーなどが行われた

イタリアでは家族や友人が集まる場に、リゾットがよく登場します。一つの鍋ででき、食べる直前に温め直せば良いので、大人数で食卓を囲むメニューにぴったりです。おいしいのはもちろん、大皿料理をシェアし、会話を楽しみ絆を深めるという、イタリアの豊かな食文化を代表する一品、トマトを使ったリゾットの作り方をご紹介します。



la Tenda Rossa の外観。天気の良い日はオープンエアで食事を楽しめる。
☎045-663-0133

イタリア人が新たに取り組む「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②
トマトのリゾット
イタリアの食文化を熟知し、日本に伝え続けているシェフの西沢健三さん。ご紹介するトマトのリゾットは、トマトにチーズを絡めて作るだけ、特別な道具がなくても作れるシンプルなりゾット。素材を巧みに使い、味の可能性を広げるイタリア人の知恵が、このリゾットに詰まっている。



la Tenda Rossa
シェフ 西沢 健三
1974年生まれ、神奈川県横浜市出身。イタリアで4年間修業し、地元産食材をシンプルな調理法で豪快に仕上げるトスカナ地方の食文化に魅了され、日本にもその食文化を伝え続けている。

トマトリゾットに必要な材料は、米、トマト、チーズ、オリーブオイルと、とてもシンプルなのに、素材の質が重要になってきます。特に味の決め手となるオリーブオイルは、フレッシュな香りも楽しみたいもの。ご家庭では冷蔵庫に保存し、調理前に常温に戻してから使うようにすると良いでしょう。シンプルで奥深い、本場イタリアの味をご堪能ください。



西沢シェフが手掛けたトマトのリゾット。今回は、イオン埼玉久喜農場の完熟トマトを使用

トマトのリゾット

材料(2人分)

イタリア米・カルナローリ(なければ日本米でOK) 120g、オリーブオイル30ml、完熟トマト1.5個、トマトの缶詰(ホール、ダイスどちらでも) 60g、チーズは、パルミジャーノ・レッジャーノ18g、ペコリーノ・ロマーノ18g(なければパルミジャーノ・レッジャーノ36gのみでもOK)、バジル2枚

準備

鍋に湯を沸かす。完熟トマトを1.5cm角に切る。

作り方

①別の鍋にオリーブオイル10mlを入れ、中火で生米(洗わず)

い)を入れて1分ほど炒め、米をオイルでコーティングする。②塩少々を入れ、米が浸るくらいの量の湯を注ぎ入れて、時々鍋を振りながら13〜14分炊く。その間、米が湯に浸る状態をキープできるよう、タイミングを見ながら湯を注ぎ入れる。③トマトの缶詰を入れて混ぜ、5分ほど煮る。④完熟のフレッシュトマトを入れて混ぜ、1分ほど煮る。⑤火を止めてオリーブオイル20ml、2種のチーズを入れて混ぜ、しっかりと乳化させる。⑥味をみて、足りなければ塩を加えて、味を調える。⑦皿に盛り付け、上にバジルを飾る。
※時短レシピとしては、作り方③〜④でトマトソースを先につくり、冷やご飯を合わせて塩で味を調えるだけでもOK。