

AEON MAGAZINE

For a Sustainable World

December 2019

Vol. 67

Feature

ココロを磨く

出雲・松江

Interview

楽しく走り、
社会へのメッセージも発信

有森裕子

AEON Topics!

店舗で取り組む
CO2排出削減





出雲大社から車で数分のところにある稲佐の浜は、「国譲り神話」の舞台とされている。この大きな岩がシンボル

出雲・松江

ココロを磨く

旧暦十月には日本中から
やおよろず
八百万の神々が集まり、
日本人の心のふるさととも言われる「出雲」。
江戸時代に城下町として栄え、
第七代藩主松平治郷(不昧公)が愛した
茶の湯文化が今も息づく「松江」。
日本の伝統や歴史を感じる機会が増える
年末年始を前に、
時代を超えて継承されてきたものを
出雲・松江に訪ねた。



どの辺を合わせても模様がつながる「PPP TOKOLO PATTERN MAGNET」。組み合わせでさまざまな形や紋様が表れる

後世へとつながりゆく
日本カルチャーの伝承者たち

東京2020大会のエンブレムをデザインしたことで知られる野老朝雄さん。美術家としての原点は、2001年9月11日にあります。

幾何学模様を規則的につなげ、新しい美を生み出してきた野老さん。それはトコロ紋・トコロ柄と呼ばれ、平面にとどまらず建築や焼き物、ファッションなど異分野とのコラボレーションで、その世界を広げている。

原点は、アメリカ同時多発テロだった。あのテロで分断されてしまった世界をふたたびつなげることはできないだろうか、そんな思

いで描いたのが幾何学模様を律（「一定の規則」に従ってつなげていく紋様でした。当時は取り憑かれたように描いていただけで、なぜこのパターンにひかれるのか明確にわかっていなかった。一つの紋様が律に従って集まれば美が生まれるように、人間の社会も法律や規律があれば調和が生まれる。そういう世界のあり方を示したいという意識が、野老さんを動かしたのだろう。

「夢中になるとずっと同じことを繰り返す子どものように、僕も愚直にやり続けてきただけです」。それが多くの人を魅了し、展覧会

美術家
野老朝雄
ところ・あさお

1969年東京都生まれ。2001年からトコロ紋の制作を始め、美術、建築、デザインの分野を超えて活動が続ける。東京2020大会のエンブレムをデザイン。



や最近の仕事につながってきた。「これからも作り続け、僕が考える美を表現していきます」
(次号に続く)

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.3 野老朝雄 前編

Feature

03 ココロを磨く
出雲・松江



Interview

09 楽しく走り、社会へのメッセージも発信
有森裕子

AEON Topics!

10 店舗で取り組む
CO₂排出削減

12 身近なところから始めよう!
“地域で見守る”
認知症の予防と共生

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.3 villa aidā

15 イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン
第九の合唱で、
地域の心をつなぐ

16 Topics in Asia
Vol.3 クアラルンプール

18 見ごたえあふれるパラスポーツの世界
シッティングバレーボール

19 シェフパートナーズ料理塾より
Vol.3 鶏肉とかぶの
白菜スープ煮

AEON MAGAZINE
December 2019 Vol.67

発行日：2019年11月29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

冬を感じる「椿」

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

出雲



出雲観光協会
古島 尚さん

「出雲には、出雲大社以外にも古い神社がたくさんあります。ぜひ、ほかの神社にも足を運んでみてください。それぞれに雰囲気の違いがありますから」



上／平安時代には高さが48mあったという御本殿を再現した模型。宝物殿に展示されている 下左／2000年に境内から出土した古代本殿の心御柱(しんのみはしら) 下右／心御柱が出土した場所が御本殿前に記されている



瑞垣(みずがき)と呼ばれる板垣に囲まれている御本殿。瑞垣に沿って歩くとつれ横から後ろから御本殿を見ることができる



上／大国主大神が「縁結びの神」として慕われるようになった場面を描いた「ムスビの御神像」 右／ひょうたんの形をした浄(きよめ)の池。四季折々に桜、菖蒲、紫陽花などが咲く。「出雲大社は野鳥の宝庫。秋から冬にかけて渡り鳥もやってくるので、バードウォッチもいいんです」と古島さんは密かな楽しみ方を教えてくれた



鳥居をくぐると見えてくる拝殿は1959年に竣工。注連縄(しめなわ)は長さ6.5m、重さは1tになる

出雲大社

◎出雲市大社町杵築東195 ☎0853-53-3100

*参拝は6:00～20:00が目安

<http://www.izumooyashiro.or.jp>

出雲大社の歴史は古い。現存する日本最古の歴史書『古事記』の「国譲り神話」で、大国主大神が自分の国を天照大神に献上したときに要望して造られたのが起源とされている。出雲大社は、出雲の山々に抱かれるようにあった。参道の松並木は江戸時代に整備されたもので、その周囲には森。そんな緑の中にあるのが、高さ24mの堂々たる御本殿だ。間近で参拝できないのだが、塀越しに見える分厚い檜皮葺の屋根やその上の千木(「屋根の上の装飾」)からだけでもその威容がうかがえる。出雲大社は2018年、60年に一度の「平成の大遷宮」を終えた。遷宮は神様の力を清新に若々しく蘇らせ、その力に人々の幸せを祈る、そんな意味

たくさんの人々の思いが積み重なってきた場所
縁結びの神様として、パワースポットとして全国から参拝者が訪れる出雲大社は、地域の人たちにも愛される神社だった。

遷宮で信仰の心や技術を後世に継承

がある。さらに「修理をしながら、高度な建築技術を後世に継承する」という意味もあります」と言う出雲観光協会の古島尚さん。技術だけではない。建物の維持・修復には、多くの木材や屋根の材料となる檜の樹皮も必要だ。既に次の次の遷宮(120年後)のための植樹を今から進めている。こうした努力が未来へつながっていく。

地域の人たちに親しまれてきた神社

出雲大社の境内には多くの木や花が植えられ、出雲大社の祭神・大国主大神が助けたという「因幡の白兔」にちなんだウサギの像がそこかしこに置かれている。「大社に縁のある方々が寄贈しているもので、特にウサギの像は来るたびに増えているんですよ」と古島さんは笑う。参道に沿って広がる芝生では、

※神様を従来の御社殿から移し、新しい御社殿におかえりいただくこと。



参道や境内のそこかしこにあるかわいらしいウサギの像は、参拝に訪れた人にも人気だ

ご当地WAONで出雲、松江を応援！

地域社会にお客さまと一緒に貢献したいというイオンの思いを形にしたのが、電子マネー「ご当地WAON」。利用金額の0.1%がイオンから自治体などに寄付され、地域のために活用される。発行から10年を経て、現在、全国で150種類(2019年10月末現在)が発行されている。応援したい地域のWAONカードを利用していただくことで、毎日のお買物を通して地域を元気にしたいという気持ちを届けることができる。

出雲、松江の縁結びWAONは、既に10万枚以上が発行されている。出雲市ではまちづくりやトキの保護、松江市では宍道湖の環境保全や観光振興などに活用され、累計1,000万円以上が寄付されている。



上／出雲路縁結びWAON(松江)
下／出雲路縁結びWAON(出雲)



上／出雲大社の参道入口、勢溜(せいだまり)の鳥居 左／天照大神の弟神で、八岐大蛇(ヤマタノオロチ)を退治した素戔嗚尊(スサノヲノミコト)を祀る素戔社(ソガナヤシロ)

「挽きたて、打ちたて、茹でたて」の三たてを90年以上も守ってきた『かねや』。出雲ならではの割りそばは、段ごとに違う菜味で味わえる楽しさ。右は「三色割り4段」(1,400円+税込)。

そば処 かねや

◎出雲市大社町杵築東659

☎0853-53-2366

◎9:30～16:00 ④無休



松江



月照寺の書院にて。縁側に出て庭を眺めながら抹茶をいただく。静かな時間が流れる

月照寺

静かで
贅沢な時間が流れる

松江藩歴代藩主の菩提寺として栄えた月照寺を訪れたら、まずお参りしたいのが不昧公のお墓。周囲を木々に囲まれたとても静かな場所で、松江城を望むことができる。敷地内には四季折々の花が咲いていて、特に梅雨の時期は約3万本の紫陽花が見事だ。

お参りした後は書院造りの高真殿で一服。庭に面した障子が



拝観の受付場所でもある書院。このお部屋で抹茶をいただける

右／歴代藩主のお墓は、木々に抱かれるように佇む 左／お抹茶(お菓子付き450円・税込)に付くお菓子は松江市内の和菓子店「風流堂」の路芝(みちしば)

月照寺

⑨松江市外中原町179
☎0852-21-6056
⑩9:30～16:30
(4月～11月は9:00～17:00)
⑪無休 ⑫大人500円、
中学・高校生300円、小学生250円
<https://www.gesshoji-matsue.com>



開けられていて、縁側に出ることができ。そこに腰掛けて庭を眺め、お抹茶をいただいていると、どこからか鳥のさえずりが聞こえてくる。ただお茶をいただく、そんなことがとても贅沢な時間を感じられる。
ほかに小泉八雲の随筆に登場する巨大亀形の寿蔵碑、毎年4月に茶筌(ちやせん)供養が行われる茶筌塚、今でも使われている茶の湯の水などの見所も多い。

茶の湯と「ちやのゆ」が融合するまち

松江でお茶といえばお抹茶のこと。格式高い茶会から、家庭でいただくお抹茶まで、みんなが自由にお茶を楽しんでいる。



上／「これだけ抹茶が並ぶのは、松江に茶の湯が根付いているからでしょう」と引野さん(写真はイオン松江店) 左／かつて武家屋敷があった界隈は風情がある

進化を続けていく 松江の茶の湯文化

松江城の城下町で、「茶の湯のまち」として知られる松江。その産業・文化の基礎を築いたのが不昧公の名で親しまれている松江藩七代目藩主、松平治郷だ。禅と茶道を学び、茶道を通して建築や芸術文化を育て、ものづくりの技術を高め、市民の暮らしを豊かにした。

不昧公は、茶道を武家だけでなく町衆にも広め、「亭主も客も、互いに思いやり、心かよわせること」を何よりも大切にしていた。



秋冬の不味菓

市内の和菓子店が集まり製作委員会を立ち上げて春夏、秋冬7種類ずつ和菓子を創作した。引野さんはその特徴を「不昧公に関わる逸話や茶会の記録などを参考にして作ったものです」と説明する
*現在は販売を終了しています。

「そうした思いは松江市民に今も受け継がれています」と松江市観光振興部の引野佳彰さんは語る。家庭でも流派や作法にこだわらず抹茶をいただき、お客さんにもふるまうのはお抹茶。「スーパードでの抹茶の品揃えは豊富です」
2018年、松江市は「不昧公二〇〇年祭」を開催した。「伝統的で格式のある茶の湯文化を大事にしながらも、親しみやすい「ちやのゆ」を広めたいという取り組みでした」と引野さん。さまざまな流派の茶会が開かれる一方で、気軽にお茶を楽しめるお店マップを作ったり、市内の窯元がお手軽お抹茶セットや抹茶ラテ茶碗を作ったり……。市内7店舗の和菓子店も新しい和菓子を作り人気を博した。
さらに、不昧公の命日の4月24日を「茶の湯の日」とし、「茶の湯条例」を制定した。「30年、50年先を見据えて新しい時代の茶の湯文化と、関連する産業の創造と若手人材の育成を目指します」と引野さんは説明する。
茶の湯という伝統文化の精神を大切にしつつ、時代に即した「ちやのゆ」を育てる取り組みは、唯一無二の街をつくっていく。

観月庵

茶室から見える
月を愛でる風流

不昧公は普門院の茶室「観月庵」もまた愛し、しばしば城中

明々庵

定石にとられない
軽快な茶室

引野さんお薦めの茶室がここ。「高台なので、松江城がよく見えるのもいいんです」

不昧公が設計したといわれるお茶室は、大きな茅葺屋根が印象的。素材で落ち着いた雰囲気。茶室は床の間の奥行きが浅い、中柱がない、炬が部屋の隅に切られているなど茶室の定石にこだわらない軽快な造りになっている。流儀やしきたりにとらわれない、自由なお茶を好んだ不昧公の好みが反映されている。

飛び石や石灯籠などがある庭園を鑑賞したあとは、敷地内の「百草亭」でお抹茶を。



上右／今も残る不昧公がよく茶事を催した茶室 上左／見晴らし台からは松江城が望める 右／茶室の向かいにある「百草亭」



明々庵

⑨松江市北堀町278 ☎0852-21-9863
⑩8:30～17:00
(4月～9月は18:30まで、
入館は閉館の20分前まで)
⑪無休
⑫高校生以上410円、
小・中学生200円、抹茶一服410円(税込)
<http://www.meimeian.jp>





ありもり・ゆうこ

岡山県生まれ。日本体育大学卒業後、リクルート入社。バルセロナオリンピック、アトランタオリンピックの女子マラソンでは銀メダル、銅メダルを獲得。1998年NPO法人ハート・オブ・ゴールド設立、2002年アスリートのマネジメント会社設立。2007年プロマラソンランナー引退。現在、国際オリンピック委員会(IOC)スポーツと活動的社会的委員会委員。スペシャルオリンピックス日本理事長などの要職を務める。

楽しく走り、社会へのメッセージも発信

マラソンランナーとして二度オリンピックに出場し、二つのメダルを獲得した有森裕子さん。現役を引退してからは、スポーツを通じた社会貢献活動に長年取り組んでいる。

走ることと社会貢献が自然につながる

マラソンランナーとして自分の人生を自分のために必死で生き、オリンピックに出場しメダルを取ることもできました。その経験があったから、大地に立つ一本の大きな木のように自分が生きる軸ができたと思っています。

その枝をどう伸ばし、どんな実をつけようかと考えていた時期に参加したのが、96年にカンボジア

で開催された「アンコールワット国際ハーフマラソン」。対人地雷の廃絶を訴えるチャリティレースでした。レースではプロもアマチュアも一緒にスタートし、同じゴールを目指して走ります。そんなことができるスポーツはマラソンだけ。しかもその場で多くの人に社会的なメッセージを伝えることができるのです。

人生をかけてやってきた走るということと社会貢献が自分の中で自然につながり、2年後にNPO

スポーツの大きな力を確信

多くの人に社会課題を知ってもらう手段としての大きな力がマラソンやスポーツにあると確信したのは、国連人口基金の親善大使を務めたときです。

法人「ハート・オブ・ゴールド」

を設立。以来、スポーツを通して途上国の子どもたちや障がい者、貧困に苦しんでいる人たちの自立につながる活動を行ってきました。

母子保健の向上を広報するため訪れた東南アジアやアフリカの国々で、世界のトップランナーたちとメッセージTシャツを着てランニングイベントを行いました。多くの人が集まり、みんなとても楽しそうに走ってくれました。大事なのは、この「楽しく走るということ。8割は楽しく、残りの2割で社会について考え、考えたことを身近な人たちに拡散していけば社会は変わっていくのではないでしょう。スポーツ、特にマラソンにはその力がありますし、「もっとできることが私にはある」と感じました。



アンコールワット国際ハーフマラソンに参加する有森さん(写真提供:ハート・オブ・ゴールド)

近年、日本でもスポーツでチャリティを行うことが増えてきました。しかしそれは社会が安定し、自分に余裕がなければできないこと。まずは、自分の人生にしっかりと向き合い、きちんと生きていく。そのうえで、各人ができる範囲でできることを行う。そんなチャリティのスタイルが広がってほしいと思います。

有森裕子



上／窓枠を額縁に見立てた「生の額絵」 下左／毎年、秋季限定で公開される横山大観「紅葉」 下右／背後の山も庭の一部となっている

足立美術館

◎安来市古川町320
☎0854-28-7111
◎9:00～17:00(4月～9月は17:30まで)
◎新館のみ2020年1月22日、4月8日
◎大人2300円、大学生1800円、高校生1000円、小・中学生500円
<http://www.adachi-museum.or.jp>

松江からひと足のばして 足立美術館

島根県出身で、実業家として成功した足立全康氏が設立。氏が収集した横山大観をはじめとする近代から現代の日本画、陶芸など約1500点のコレクションも圧巻だが、「庭園もまた一幅の絵画である」という足立氏の哲学のもとにつくられた複数の庭は国内外からの評価が高い。絵画のように庭を鑑賞し、日本画の中に日本の美の広がりを見て、感性が刺激される美術館だ。「建物の中から見ると計算して作られている庭で、歩くとびに異なる表情を鑑賞できます」と案内してくれた広報担当の武田航さんは説明する。窓枠が額縁となり、庭は生きた絵画になり、しかも四季折々に姿を変えていく。自然でありながら、



足立美術館 広報部長 武田 航さん

「2020年4月1日には陶芸家の北大路魯山人のコレクションを常時約120点展示する『魯山人館』がオープンしますので、そちらにもぜひ足を運んでみてください」

人が緻密に手を入れた結果が美しさにつながっている。「一つの庭をいろいろな方向から見るとを想定して石や木を配しています。周囲の山が庭の一部に見えるよう、境目に松などを植栽し、庭に奥行きを出しています。また大観の名画『那智乃瀧』にヒントを得て、ここから見える山に滝を作り、それがまるで庭に流れてきているような仕立てにしています」。武田さんの口から次々と出てくる、庭づくりにかける情熱と努力。緻密に計算され、完璧な維持管理がなされた庭園であるからこそ、感動していただけると私たちは考えています。その努力が世界に認められる素晴らしい庭を育んでいる。

気候変動を抑えるために
必要なのは「行動」

台風や豪雨、猛暑など数十年に一度と言われる異常気象が、毎年のように発生している。原因の一つとされているのが、CO₂などの温室効果ガスの排出増加とそれによる地球温暖化だ。今年、国連気候行動サミットが開かれ、気候変動に対して誰もが「行動」しなければならぬという機運が国際的にも生まれた。

「既にイオンは、2030年までに店舗で排出するCO₂を総量で35%削減（2010年比）、そして2050年までにはゼロにするという目標を掲げ、実際に排出削減に取り組んでいます」と語るイオン(株)環境・社会貢献部の鈴木隆博。そのために必要なのがCO₂の発生源の大半を占める電力消費の削減だ。「省エネは当然ですが、今のように化石燃料からつくった電気を使っているかぎり温室効果ガスの排出をゼロにすることはできません。そこで今、イオンをはじめとする多くの企業が、再生可能エネルギーの利用を増やそうと努力しています」

店舗で取り組むCO₂排出削減

2008年に「イオン温暖化防止宣言」を発表したイオンは、温室効果ガス削減に、店舗や商品・物流を通し、お客さまとともに取り組みを続けている。その動きが加速している。

二つの柱で 最新技術を導入

2030年の目標達成に必要な「省エネ」と「再生可能エネルギーの活用」——この二つの柱に最新技術で取り組んでいるのが、9月14日、大阪・藤井寺にグランドオープンした「イオン藤井寺ショッピングセンター（以下、イオン藤井寺SC）」だ。

家族連れや子どもたちが芝生や遊具で遊ぶ屋上の一画には、太陽光発電のソーラーパネルがずらりと並ぶ。一般家庭約30世帯が消費する1年分相当の電力を発電することができ、施設内の電力の一部に使われている。遊び場から見えるところに設置することで、お客さまにも再生可能エネルギーについて意識していただくきっかけになれば」とイオンモール(株)開発本部の佐藤雅哉担当部長は語る。

一方、施設内の省エネを促進するのがオープンネットワークシステムだ。これは、メーカーごとに仕様の異なる空調や照明などの設備機器類の操作をネットワークで統合し、タブレットと連携させるもの。より効率的できめ細やかな対応ができる。「ここは今、人がいないから照明を落とそう」など、

施設内を巡回している設備担当者が気づくことがあります。このシステムなら、その場でタブレットから調整できるので、きめ細やかに使用電力の無駄を省けます」と語るのは施設の運営管理を担うイオンデイライト(株)の四方基之取締役。「既存店舗でも導入が可能で、すし、操作データの蓄積によるノウハウの構築、AIの活用など、さらなる省エネ、効率化も見据えています」

お客さまとともに エネルギー転換に取り組む

再生可能エネルギーへの転換という大きな目標を達成するためには、化石燃料を中心とした制度設計そのものの転換が必要となってくる。そのためには、社会全体で取り組むことが必要だ。イオン藤井寺SCでは、太陽光発電の事業者と提携した再生可能エネルギー活用モデルを新たに構築、他店舗への展開も視野に入れている。

またお客さまと一緒に再生可能エネルギーの利用拡大に取り組むために、お客さまが乗ってきた電気自動車から電気を買う、そんな実験も始まっている。CO₂排出ゼロを目指し、イオンの挑戦は続く。

右／消費電力の少ないLED照明（写真上）、温度湿度を感知するセンサー（写真下）などがネットワークで統合されている。中央／館内のすべての設備機器の作動状況は、PCの画面を通して見る。一つの画面ですべての状況を把握して管理できる。左／巡回中の設備担当者はタブレットを携帯し、必要があればその場で温度や明るさなどを調整する（写真はすべてイオン藤井寺SC）



お客さまの憩いの場、イオン藤井寺SC屋上の「芝生広場」からは、太陽光発電のパネルが見える。今後は、このパネルで発電する量を増やしていく

AEON Topics!
For the Carbon-free Society

身近なところから始めよう！

“地域で見守る” 認知症の予防と共生



今や日本では、7人に1人が65歳以上という超高齢社会。それに伴う認知症患者や予備軍も急増している昨今、わたしたちにできることは？ “安心して暮らせるまちづくり”に向けた取り組みについて、お笑いコンビ、銀シャリのお二人をイオンモール京都桂川に迎え、一緒に考えてみた。



芸人
銀シャリ・鰻和弘さん

芸人
銀シャリ・橋本直さん

橋本 僕のおばあちゃんも物忘れだっただりご飯を食べたことを忘れてしまったり、認知症特有の症状があった気がします。けれど家族も、僕も子どもながらにですが、それはそれで年を重ねれば当たり前のことだし、それもおばあちゃんの人生の一部として受け止めていました。そもそも、認知症の境目や、患者さんを見た目で判断することは難しいですね。

お客さまに寄り添う対応

鈴木 そうですね。認知症の方は私たちの身近にいてイオンでお買物されています。だからこそ地域ぐるみのケアが大切なのです。イベントでもご紹介しましたが、イオンでは約7万5000人を超える社員が「認知症サポーター養成講座」を受講して認知症について学びました。また、認知症専門医を招いてセミナーを開催したり広い店内を活かしてウォーキングやラジオ体操の場を提供している店舗もあります。

鰻 「認知症サポーター」の方は、具体的にどのようなことをされるのですか？

鈴木 例えば、店内で困っているお客さまを見つけたら、認知症の

楽しく学べる 認知症ケアのイベントを開催

10月19日(土)、イオンモール京都桂川では「イオンプレゼンツ！ クイズで学ぼうSDGs！～認知症予防編～」と題したイベントを開催。国連が推進するSDGsの目標の一つ「すべての人に健康と福祉を」につながる認知症ケアについてお客さまに学んでいただいた。よしもと芸人の次長課長・河本準一さん、銀シャりさん、アインシュタインさん、ククチュウソツカナイ。さんに登場していただき、クイズ形式で楽しく、わかりやすく進行。高齢者や認知症の方にとっても「安心して暮らせるまちづくり」を目指し、また地域のコミュニティ拠点としてお客さまの健康づくりも応援するイオンの取り組みを紹介した。



銀シャリのお二人も登場。クイズでは観客席から盛んに手を挙げるお客さまの姿が。身近な問題をみんなで考えようという機会に

ずっと二人でお笑いを

鈴木 ところで人生100年時代と言われていますが、銀シャリの二人は年を重ねたらやってみた

などを開催してくれるのであれば、買物ついでに気軽に認知症ケアについて学べたり、天候を気にせずウォーキングで健康管理ができたりにしてありがたいですね。

鈴木 地域団体と連携して「認知症カフェ」というイベントを行っている店舗もあります。認知症の方やご家族、また関心のある方なら誰でも気軽に交流できる場です。

いことはありますか？

鰻 年を取ってもずっと二人で漫才をやりたいですね。幅広い年代のお客さんにご覧いただいて、楽しんでもらいたいです。「笑い」って認知症予防にもいいと聞きます。

橋本 認知症はご本人だけでなく、ケアする家族が大変な耳にするじゃないですか。年を経た僕らのライブに、ご本人とケアする方が一緒に来ていただいて、どちらとも心が軽くなったり、みんなが笑って、孤独じゃないんだよって少しでも感じてもらえたりするとうれしいですね。

銀シャリ

吉本興業東京本社所属。鰻和弘(うなぎかずひろ)と橋本直(はしもとなお)の漫才コンビ。2005年8月結成。大阪NSC25期生。07年第28回ABCお笑い新人グランプリ新人賞を皮切りに、16年M-1グランプリ優勝など受賞歴多数。



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。

地域で見つめる 「健康と福祉」

鈴木 今日は、認知症に関するイベントにご出演いただきましたが、いかがでしたか？

橋本 とてもデリケートで、けれど誰にでも起こる可能性がある身近な問題ですね。わかりやすく説明していただいて僕たちも勉強になりました。

鰻 認知症は世界でも深刻な問題になっている。だからみんなで考えなくてはいけない。そうした意味でSDGsの「すべての人に健康と福祉を」という目標と深く結びついていることがよくわかりました。

鈴木 世界の国々、とりわけ先進国では、高齢化に伴う認知症患者の増加が深刻な社会問題になっています。日本でも認知症の予防と、発症した方との共生に主眼を置いた認知症基本法案が2019年6月、国会に提出されました。それだけ身近な問題ですが、認知症の方が近くにいらした経験はありますか？

鰻 小さい時、駄菓子屋のおばあちゃんが僕に商品の値段を聞くようになって不思議に思った記憶があります。



2019年11月3日(祝日)、イオンモール高崎にて行われたミニコンサート。そっと目を閉じれば、気分は年の瀬。聖夜の演出もたっぷり！

第九の合唱で、地域の心をつなぐ

音楽のある街 群馬県・高崎市にて、ベートーベン交響曲第九番の「合唱」を歌うことを目的に、1974年に立ち上がった市民合唱団「高崎第九合唱団」。創立以来46年間、群馬交響楽団とともに毎年12月第3週に舞台に立ち、地域文化の振興と国際文化交流に寄与するべく年間を通じて週1回の練習に励んでいる。団員は最年少の小学6年生から最年長84歳まで、老若男女305名。「第九は世界の共通語」とばかりに、クラシック音楽が育まれたドイツやポーランドでの海外公演を行い交流を図る一方で、地域のコンサートでも合唱の魅力を披露している。

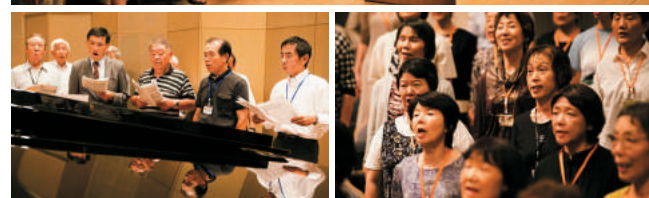
「第九というハードルが高いように思われがちですが、難しく考える必要はありません。この歌は、自由と友愛を求める

フランス革命前の市民たちによる平和への願いに、ベートーベンが共鳴して作曲しました。したがって高崎第九合唱団は、歌が好きならば誰でも参加可能。いつの世も変わらぬその思いを、ここ高崎市の地から世界に向けて発信できたら」と、団長の赤羽洋子さん。普段の練習から、ドイツ語の歌詞を紐解き、歌詞に込められた思いを団員全員で共有する。

黄色いレシートキャンペーンには2010年から参加。還元されたギフトカードは、会報誌『Daiku Times』の紙代に充当している。練習時に毎回手渡しされるカラー用紙には、楽しい情報がびっしり。この会報誌を休憩時間に読み合うのが、団員の楽しみになっているそうだ。



上／練習時に欠かさず配られる会報誌『Daiku Times』。大所帯の団員同士のコミュニケーションを図るべく練習日程、活動レポートのほかに団員の誕生日なども掲載されている



発声練習には、柔軟体操も組み合わせて行う。パート練習の時も、全体練習の時にも譜面を見ずに、指揮に集中して、それぞれの気持ちを合わせているのが印象的だった



NPO法人高崎第九合唱団を音楽的・精神的に支え続ける団長および指揮者の赤羽洋子さん



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。



「イカとフェネル」。薄造りしたイカの透明感の下にうっすらと見えるフェネル(ハーブの一種)のグリーンが美しい前菜



「ぼろぼろ肝とスウィーティー」。軽く火を通したホロホロ鳥のレバーにスウィーティー(柑橘類)、小かぶ、ネギ、ドライマト、ノコギリソウ、カタバミなどを添えている



villa aida
ヴィラ・アイダ

⑤ 和歌山県岩出市川尻71-5
⑥ 12:00～ 10席1テーブル(2～10名)
1万8,000円(サービス料込、消費税別)の
コース(料理9皿、デザート)のみ
※3日前までの完全予約制
※ご予約はメール、予約フォーム、予約サイトからのみ
⑥ 不定休 <http://villa-aida.jp>

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. 3

旬の食材から発想した、 ジャンルにとらわれない自由な料理

関西空港から南へ車で40分ほど。のどかな田園風景の中にあるオレンジ色の瓦屋根と土壁の南欧風の建物。そこが今回紹介するレストラン『villa aida(ヴィラ・アイダ)』。和歌山の風土が育む食材を生かした自由な料理が魅力だ。

オーナーシェフの小林寛司^{かんじ}さんは21歳でイタリアに渡り、いろいろなレストランで料理を学んだ。そこで魅力を感じたのは、地元の食材が一番だと信じているシェフや育てたハーブや野菜を料理に使うシェフ、そして郊外のレストランでゆったりと食事を楽しむイタ

リア人の姿だった。「そんなお店を日本でやりたい、その思いが今の店につながっています」
「和歌山は山のもの、海のものも豊富でおいしいんです」と言う小林さん。さらに、庭にある数々のハーブや果実、近くの畑で自ら育てた野菜などを使って作り出す

のは、ジャンルにとらわれず、旬の食材から自由に発想した一皿だ。「おいしいというのは身体が欲しているということ。そのおいしさは、旬の食材に詰まっています。素材に手をかけ過ぎず、かけな過ぎず、そのちょうどいいバランスを心がけています」と語る小林さん。その料理を食べるために、遠方から多くの人が足を運んでいる。



右上／フェネルなどのハーブ、イチジク、レモンなどが育つ庭で収穫する小林さん 右下／かごに入っているのはローセル。お茶やジャムなどに使うことが多いが、ここではどんなふうに使われるのだろうか 上／店内で堂々たる存在感を放つ古材を使ったテーブルには10人が掛けられる。「地元の人、遠くから来た人も同じテーブルを囲んで、新しい出会いが生まれたいと思っています」



Topics in Asia

from Kuala Lumpur



恐竜の像は、イオンモールニライ店の目印。
④No. 2, Persiaran Pusat Bandar Putra Point, Putra Nilai, Putra Point, 71800 Nilai, Negeri Sembilan



イオンマレーシア食品部
イナ・バーリナ、ニッキ・ヤップ、
コビー・ヤップ、ココ・チョー(左から)
**ハラルの“SUSHI”は
80種類以上の豊富な品揃え!**

ハラル食材を使ったデリカテッセンのラインナップの充実を目指す4人。中でも人気のあるハラルの“SUSHI”は、品揃えを増やしてきた。左のイナから手にするのが各コーナーで人気の「炙りいなり」、「タコのお好み焼き」、「ブラックセサミとチーズ味のクレーン」と、そして「イチゴ大福」と「卵サンドウィッチ」だ。“人気の食材”の情報を交換しながら、また日本の食材の活用を考慮しながら、新作づくりに尽力していると話す。



**わかりやすい表示の
ハラル認証マーク**
ハラルではアルコールの使用が不可。そのため必須調味料である酢、味噌、醤油は日本のままでは使えない。そこでハラルに準拠した食材の開発を実施。ハラル認証マークは店内掲示(写真右)や値札への印字で、わかりやすくなっている。写真左は、とびっこやツナフレックなどをトッピングしたラバー炙り寿司4個入 RM9.50。

information

- クアラルンプール国際空港(KLIA)への直行便は、東京(羽田空港・成田空港)と大阪(関西空港)から毎日就航。札幌(新千歳空港)と福岡(福岡空港)から週4日就航。所要時間は約7~8時間。
- 日本との時差はマイナス1時間
- 正通貨:1リンギット(RM)=25.92円(2019年10月31日現在)

タマン・コナート ナイトマーケット



クアラルンプールの数あるナイトマーケットの中でも最大規模を誇るのが商品部紹介の「タマン・コナート ナイトマーケット」。セルダス通り(Jalan Cerdas)の両側には約2kmにわたって500を超える数の屋台が所狭しと並び、特に食べ物の充実ぶりは一見の価値あり!毎週水曜日に開催され、18時ごろから24時ごろまで続く。

イオンマレーシア 食品部スタッフ4人の オススメ

ナマコ石饅



ナマコのエキスを配合した石饅。セントラルマーケット内の「ハッピークリエーションズ」では、昔ながらの手作り、無添加のものを取り扱い、香りの種類も豊富に揃う。50g×6個RM60。
●HAPPY CREATIONS
④G39 Central Market, Jalan Hang Kasturi, 50050

定番種 ラクサ



マレーシアで定番の麺料理。ニョニヤ料理の有名店「プレジヤス・オールド・チャイナ」のスープはココナッツミルクとカレー、ハーブが絶妙なバランスで、まろやかなクセになる味わいだ。RM16.90。
●Precious Old China
④Lot M2 Central Market, Jalan Hang Kasturi, 50050

人気ヤングル フィッパ



2011年、マレーシアで誕生したビーチサンダルブランド。豊富なカラーリングと天然ゴムを使った柔らかな履き心地が特徴だ。1足500円ほどで購入でき、お土産としても大人気。各RM17.90。
●Fipper (Sungei Wang Plaza店)
④Sungei Wang Plaza, Jalan Bukit Bintang, 55100

「当社では10年以上にわたりハラル(ムスリムの戒律に則った食事・食材へ取り組んできました」と語るのは食品部のイナ・バーリナ。この実績を活かしたのがデリカ部門の「寿司コーナー」だ。集客のポイント「炙り」とか「マレー人は生ものが苦手なので、炙ることでトライする気持ちの後押しをしています。また個包装を増やし、お試し心をくすぐります」ハラルで間口を広げ、個包装でハードルを下げる。これらの試みで、ニライでもSUSHIは一層ポピュラーなメニューになりつつある。

南シナ海に向かい、マレー半島南部とボルネオ島北部からなるマレーシア。その首都は、マレー半島にある世界有数の国際都市クアラルンプール。さまざまな文化を内包するこの街が見せてくれる表情は実に多彩だ。

多 民族国家として知られるマレーシアの人々はマレー系、中国系、インド系そして、先住民族で構成されている。またイスラム教が国教だが、仏教、ヒンドゥー教、キリスト教の人もいる。そうした状況ながら平和な関係が維持される理由は、それぞれの民族が持つ言語や宗教、習慣といった文化を尊重し合っているからだ。

それはマレーシアの四大料理と称される食文化からもわかる。辛さとまろやかさが楽しめる「マレー料理」、マレーシアの食材と融合を果たした「中華料理」、スパイスを楽しむ「インド料理」、そしてマレー人と中国人が結婚した家庭から生まれた「ニョニヤ料理」。それぞれの料理店では、さまざまな肌の色の人、宗教の人が笑い合いな

がら同じテーブルを囲む。この様子こそ、互いを尊重する証しだろう。クアラルンプールの街は木々にあふれ、自然とも共存する。中には3階建てビルに匹敵する高さの巨木もあり、自由に育ってきただるう木の形にも好感が持てる。すべてを受け入れ、「共に生き、発展しようとする」姿勢こそ、この街の魅力なのかもしれない。



クアラルンプール市内はモノレールや地下鉄、バス、タクシーなど交通網が充実し、移動しやすい。歴史的建造物やオリジナリティにあふれる高層ビル、またインスタ映えするオブジェもあり、どこでも楽しめる

リトル・インド



トウアング・アブドゥル・ラーマン通り周辺はイギリス統治時代からの歴史ある建物が点在し、エキゾチックな雰囲気が味わえる。またマレーシア産の美しい生地類や洋服を扱う店が並び、手頃な価格で手に入るのも嬉しい。
④バンダラヤ駅、マスジッド・ジャマ駅下車

ペトロナスツインタワー



クアラルンプールのシンボルとして知られる高さ452m、88階建ての超高層ビル。マレーシアの国立石油会社ペトロナスにより1998年に建てられた。モスクのミナレット(尖塔)を想起させる2棟の外観が特徴。タワーのライトアップの美しさも見どころの一つ。
④Kuala Lumpur City Centre, 50088

パンのおとも カヤジャム



ココナッツミルクと卵、キャラメルでできたマレーシアの定番カヤジャム。パンに塗って食べるのが一般的。ロージーおばさんがトレードマークのガーデニア社製は「オリジナル」(右)と「バンダン」(マレーシアでポピュラーなタコノキ科の植物)で香りづけした「ナチュラル・バンダン」がある。各3RM。

マレー料理版串焼き サテー



鶏肉や牛肉、羊肉などをさまざまな香辛料を使ったタレに漬け込み、炭火で焼いた串焼き料理。甘辛のピーナッツソースを絡めていただく。マレー料理レストラン「ソングケット」で柔らかに仕上げられた牛肉と鶏肉のサテーに舌鼓。6本RM20、12本RM38。
●Songket
④29Jalan Yap Kwan Seng, 50450

伝統菓子 ニョニヤスイーツ



中国人男性とマレー人女性との結婚から生まれた「ニョニヤ料理」。地元で大人気の「ニョニヤ・カラーズ」は和菓子のような味わいの甘さ控えめのスイーツ。保存料ゼロ。1個RM1.35とリーズナブル!
●Nyonya Colors (Suria KLCC店)
④Level 2, Suria KLCC, Kuala Lumpur City Centre



選手同士の距離が近く、練習中もみんなで声を掛け合う。プレー中、笑顔が絶えないのが印象的だった

障がいのある人もない人も一緒にプレー

シッティングバレーボールは、座って(＝お尻を床につけた状態で)プレーする6人制バレーボール。通常のバレーボールよりも狭いコートでプレーする。「1956年、戦争で体が不自由になってしまった人々によってオランダで考案されました。80年にはパラリンピックの正式種目になりました。日本でチームが結成されたのは90年代初めごろ。特別な道具もいらず、座るだけでできるので、障がいのある人からお子さん、高齢者までみんなで一緒にボールを追い、楽しめるのが魅力でもあります」と説明する千葉県シッティングバレーボール協会の佐藤詠会長。千葉県はシッティングバレーボールが盛んで、佐藤会長も所属する千葉パイレーツは男女各2チームあり、2019年の夏の国内大会では男女ともに優勝を果たした。

同チームの三石康之さんは、シドニーパラリンピックに出場した会社の同僚に「障がいがなくてもできるよ」誘われたことをきっかけにシッティングバレーボールを始めた。「バレーボールの経験があったのですぐにできるだろうと思っていました。でも、実際に

座ってプレーしてみるとボールのところに思ったように移動できない。むずかしかった」と振り返る。しかし、みんなでボールをつなぎ、みんなでカバーして点を取るチームスポーツのおもしろさは、かつて経験したものと変わりなかった。「ルールはバレーボールと同じ。特に知識がなくても、見て楽しめるスポーツです。ぜひ試合会場で臨場感を味わってください」



上右／現役選手としても活躍する佐藤会長 上左／体全体でバランスを取りサーブの練習をする女子選手 下右／カラフルな練習用ボール。子どもや障がいの重い人向けに軽いボールもある 下左／ネットぎわの攻防は迫力満点

素

材の味を大切にする」とよく言いますが、持ち味を生かしたシンプルな調理、薄めの味付けにすると素材本来のおいしさを味わうことができます。今回の料理、材料も手順も少ないでしょう？ 調味料は薄口醤油とコショウだけ。あらかじめ出汁を取る必要はありません。最大のポイントは、火を入れ過ぎないこと。80℃くらいの鍋の中が静かな状態でゆっくり火を入れると素材のおいしさを引き出すことができます。そうすれば、その風味を超えるない最小限の味付けで済みます。高温でグツグツ煮てしまうとかえって味が出てこなくなるため余計な味付けが必要になり、味が濃過ぎて食べているうちに飽きてしまうのです。

調理はシンプルですが、丁寧な下ごしらえは大切にしてください。今回、かぶと鶏をあらかじめ湯に通して霜降りになっているのは、人がシャワーで体の汚れを流すのと同じイメージ。こうすることできれいな味わいに仕上がります。

レシピの鶏肉を豚肉に変えても合いますよ。また、かぶを茹でてペーストにし、白菜を具にしてもいいでしょう。醤油は白菜の淡い緑色を生かすなら薄口がおすすめです。



白菜の甘味、みずみずしさに鶏肉から出た旨味が融合。かぶは食感を残して火を入れるのがポイント

鶏肉とかぶの白菜スープ煮

材料(4人分)

鶏もも肉1枚、白菜200g、かぶ3個、水1ℓ、昆布5cm角1枚、薄口醤油40cc、コショウ適量

作り方

①白菜を細かく刻む。②かぶは茎を少しだけ残して葉を落とし、皮をむいて縦に半割りにし、中央に切れ込みを入れて沸騰した湯で霜降り*をする。葉の部分は茎のほうからゆっくり湯に入れ、葉の部分まで入ったら1分茹でて取り出して水にさらしたら水気を絞って5cm程度に切り分ける。③鶏肉もかぶと同じ湯で霜降りをし、冷水に取って洗う。④鍋に

水・白菜・鶏肉・昆布を入れて火にかけ、80℃くらいの温度(湯気は立つが鍋の中は静かな状態)で15分ゆっくり火を入れたら白菜と鶏肉を取り出す。⑤白菜をミキサーにかけてペースト状にする。⑥鶏肉を一口大に切る。⑦4の煮汁に5の白菜のペーストを戻し入れ、2のかぶを加え、薄口醤油で味を調える。⑧5分静かに火を入れたら6の鶏肉と2のかぶの葉を戻し入れ、温まったら器に盛り、コショウを振る。

※料理の下ごしらえの段階で、素材を湯の中にさっと通したり、かけたりしたのち、冷水に取る技法。加熱により表面が白っぽくなり霜が降ったように見えることからこう呼ばれる。

家庭で再現！シェフのヘルシーレシピ③

分とく山 本店
東京都港区南麻布5-1-5
☎03-5789-3838

日本料理 分とく山
総料理長 野崎洋光

1953年生まれ。福島県古殿町出身。和食の伝統に現代の感覚もプラスしておいしさの真髄に迫る。料理教室では、プロの技術ではなく家族の健康を思いやる知恵を伝えて続けている。



上／練習を見学させていただいた千葉パイレーツの皆さん 右／主力選手の三石さん





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。

