

AEON MAGAZINE

For a Sustainable World

March 2020

Vol. 68



Feature

震災から9年、福島は今を見る

みんなが
笑顔になるために

AEON Topics!

植物の力で誰もが美しく。
フランス発のコスメブランド「イヴ・ロシェ」

Topics in Asia

プノンペン

みんなが笑顔に

震災から9年、福島の今を見る

2020年3月11日で東日本大震災から9年が経った。
地震と津波の被害、そして福島第一原子力発電所事故の影響を受けた
福島県も着実に復興への道を進んでいる。
本格操業の再開を目指す福島の漁業と、
住民の帰還が始まった浪江町の今を紹介する。

なるために



浪江町の請戸(うけど)漁港で。左から相馬双葉漁業協同組合の鎌田寛典さん、網谷信行さん、今井梓さん(詳しくは5ページ)



2017年、大手町パークビルディング(設計:三菱地所設計)のために野老さんが手がけた初のパブリックアート「TOWER OF CONNECT」。紋がつながり、天を目指して伸びていく作品を誰でも鑑賞できる

後世へとつながりゆく 日本カルチャーの 伝承者たち

日本の伝統的な紋様などの幾何学図形を一定のルールで並べる紋と紋様を追求している美術家の野老朝雄さん。前号に引き続き、後世に残すべき美について伺いました。

「僕は自分がやりたい、おもしろいと思う表現をずっと追求してきました。それは100年後に残るものではないか、と最近考えています」
ではどんな表現が100年後に残るのだろうか。「それは強いもの。その強さが美だと思えます」と答えが返ってきた。建築しかり、彫刻しかり、絵画しかり。何百年の

時を超えて残ってきたものには、しっかりとした構造があり、それが美しさになっていると野老さん。「今、2021年以降を見据えて、先達を作ってきた『美』を次の世代につなぐことを考えないといけません。時代は変わるとは思いますが、伝統とは継承していくことを強いるものではないが、美に力があればそこに向かって表現したり、ものを作ったりしたいと挑む若い人は必ず出てくると野老さんは確信している。「自分が美術や建築などの分野で時かせてもらった種が、いろいろところで芽を出しています。先達とこれからの若い世代

美術家
野老朝雄
ところ・あさお

1969年東京都生まれ。2001年から紋と紋様の制作を始め、美術、建築、デザインの分野を超えて活動を続ける。東京2020大会のエンブレムをデザイン。



をつなぐ、そんな役割を果たしていきたいですね」

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.4 野老朝雄 後編

Feature

03 震災から9年、福島の今を見る
みんなが
笑顔になるために



AEON Topics!

10 植物の力で誰もが美しく。
フランス発のコスメブランド
「イヴ・ロジェ」

12 魚食文化を未来の子どもにつなぐ
限りある海の環境と
資源をみんなで守ろう

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.4 オーガニックレストラン
sizen(シゼン)

15 イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン
地元・塩尻の皆さんに、
手作りこんにやくを届けたい

16 Topics in Asia
Vol.4 プノンペン

18 見ごたえあふれるバラスポーツの世界
車いすバスケットボール

19 シェフパートナーズ料理塾より
Vol.4 アサリのフォー

AEON MAGAZINE
March 2020 Vol.68

発行日: 2020年2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/>
※本誌の一部を抜粋した英語版、中国語版を
下記ホームページよりご覧いただけます。
英語版 <https://www.aeon.info/en/>
中国語版 <https://www.aeon.info/cn/>

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なりません。

表紙の和菓子

春をイメージしたサクラ
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>



は約180種類にまで増え、操業海域も段階的に広がってきた。「2017年、浪江町の請戸漁港の岸壁が一部使えるようになり、ほかの港に避難していた漁船が戻ってきました。復興への道筋はついたと思います。18年から、安全性を確認した魚を『福島鮮魚便』として首都圏のイオンの店舗に置いていただいています。多くの方に福島の魚を届け、福島の漁業全体を盛り上げていきます」と野崎さんは

決意を新たにします。毎日漁に出る、そんな日常の回復を目指して
今、請戸漁港の岸壁には30隻近い漁船が係留されている。新しい荷捌き所、その隣には貯水庫があり、新たに築かれた防潮堤には「浪江町の復興は請戸漁港から」という横断幕。漁港の再開を町の人たちが喜び、期待している。相馬双葉漁業協同

組合請戸青壮年部部長の鎌田寛典さんは「やっと帰ってこれたという感じですが



上左/その日取れたすべての魚種で放射性物質の検査を行う 上右/魚種ごとに検査の漏れがないようホワイトボードで作業の進捗を管理 下左/検査できるように魚を三枚下ろしやミンチにする 中右/含有されている放射性物質を測定する機器が9台設置された検査室 下右/魚のアイコンがかわいい検査室・下処理室のパネル



上/取材した日に取れた大きなヒラメ2匹を手にする今井さん 下右/幼い頃から漁師になると決めていたという鎌田さん。「福島県最東端だから、太平洋の広さを感じられる請戸の海は最高」と言う 下左/相馬双葉漁業協同組合指導課長兼利用係の網谷さん。請戸地区の責任者だ



上/より多くの漁船が沿岸できるように拡張工事が進む請戸漁港 左/防潮堤に掲げられた横断幕

ね」と言い、青壮年部副部長の今井梓さんは「まだ試験操業の段階なので週に2、3日しか漁に出られない。毎日漁に出たいですね」と言う。復興へのスタート地点に立ったということだろう。

にしたい。そうすれば港も活気づきますし、町内のお店に港から新鮮な魚を運ぶことができますから」と言う。元のおりになるまでの道のりは遠いが、一歩ずつ前に進んでいる。「今の季節はヒラメ、カレイ、シラウオなんかがおいしい。請戸といえばコレと言える魚をブランド化して、漁業を盛り上げていきたいですね」と鎌田さんが締めくくった。



福島県漁業協同組合連合会 会長 野崎哲さん
「漁業は自然相手の仕事。温暖化の影響による水揚げされる魚種の変化、漁業者の高齢化など課題もありますが、震災前の漁獲量の50%回復を目指しています」



上/岸壁に係留されている漁船。小名浜漁港にて 左/水揚げされた魚は大きさに分けられる

復興への歩みを続ける福島の漁業

福島県沖は南からの黒潮と北からの親潮がぶつかる豊かな海で、ヒラメやカレイ、カツオ、イカナゴなど200種類近い魚介類が水揚げされる。そんな豊かな水産資源を生かし、漁業が復興への歩みを続けている。

福島の水産物は、常磐ものとしてブランド化され、高値で取引されていた。しかし、そんな状況は震災で一変。漁港の堤防や施設、多くの船が流されたり壊れたりした。さらに福島第一原子力発電所の事故で沿岸漁業は操業を自粛、震災の翌年に始まった試験操業は操業日や操業海域、出荷できる魚の種類を拡大しながら現在まで続いている。

合の前田久さん。「自分たちにできることをやって福島で取れた魚の安全性を常に発信していくだけです」
できることとは、水産物の厳格な放射性物質検査の実施だ。試験操業が始まって以降、水揚げ日にはすべての魚種の検査を行い、国の基準よりも厳しい自主基準の数値をクリアしたものをだけを出荷してきた。数値は福島県や福島県漁業協同組合連合会のホームページで公表され、誰でも安全性を確認できる。「新設された魚市場には、冷凍魚を扱う場所もあるので、これからは遠洋で取れるバチマグロなどの水揚げを増やしていきたい」と新たな道も探る。

福島県の漁業について「まだ回復の途中ですが、着実に前に進んでいます」と力を込める福島県漁業協同組合連合会会長の野崎哲さん。出荷できる魚は当初3種類しかなかったが、今で



左/小名浜で揚がった魚は仲卸業者が入札する 右/朝早く出た漁船が戻り水揚げされたイサキ

小名浜漁港を案内しながら「カツオなどの巻き網漁船の水揚げは迫力がありますよ」と説明する前田さん。毎日、確実に検査することで信頼を取り戻したいとも話っていた



浪江町
吉田数博 町長
1946年福島県浪江町生まれ。浪江町議会議員、浪江町議会議長を経て、2018年から現職。ふるさと浪江を子どもたちに残していくため、「町民の生活再建」「ふるさと浪江の再生・復興」「被災経験の継承」を掲げ、復興に取り組む。



19年7月、浪江町にイオンが出店した。「それまで町の人はちば近隣の町のスーパーに車で30分かけて行っていました。自分の町で買物ができるのは便利だけでなく、ここが普通の町なんだと感じさせてくれる大事なことです。生活環境を整えることができます」と吉田町長は言う。

開店準備から携わってきた二本木俊介店長は「町のどんな要請にもお応えし

い荷捌き場ができ、セリ再開への期待が高まっているし、栽培に力を入れているトルコギキョウは、メダリストに贈られるビクトリーブーケへの採用が期待されている。20年3月にはJR常磐線の全線開通、7月には「(仮称)道の駅なみえ」のオープンが予定され、町は着実に復興に向かっている。

「町というのは、仕事だけあればいい、買物だけであればいいというものではない。何一つ欠

けずりすべてが回っていないなければ町とはいえません。これまで「町のこし」というスローガンを掲げ、町の再生のために多くの種を蒔きました。今それが芽を出しつつあります。これから次の段階として持続可能な町を目指し新たな種を蒔き、町の方々と協力して復興に取り組んでいきます」

生活の基盤が
整いはじめた



上/福島県産の魚を販売するイオン浪江店の鮮魚コーナー。お刺身やお寿司が人気 右下/JR常磐線の浪江駅。2020年3月には富岡駅との間が開通し、東京方面へのアクセスがよくなる



福島県北部にある浪江町は、震災後、町内全域に避難指示が出され、町民は避難を余儀なくされた。2017年から人が戻ってきている今の浪江町の姿を紹介する。

目標は、町民5000人

新しい人を呼び込める
町づくり

2017年3月31日、浪江町の一部で避難指示が解除され、町の人たちの帰還ができるようになった。震災前の町民は約2万1000人、19年12月時点での居住世帯数は772、居住人口1189人。帰還率は約6%だった。

吉田数博町長は、「震災から9年が経ち、戻りたくても、生活環境が整っていないのか、医療・介護は十分なのか、仕事はあるのか、放射能は大丈夫なのか、この4つの不安が帰還を妨げています。町としてはその解決が最優先です」と言う。

例えば仕事。町の企業の90%近くが戻っていない。「既に避難先で事業を行い、従業員も抱えているとなかなか戻れません。



試運転が始まった福島水素エネルギー研究フィールド。ソーラーパネルで作った電気を使っているので、製造過程でCO2が発生しない。「将来的には町の中に水素ステーションを作りたい」と吉田町長は意欲的だ

そこで4カ所の産業団地を整備し、新しく企業を誘致しています」と吉田町長。そのうちのひとつ、棚塩産業団地には、次世代エネルギーとして期待される水素を製造する福島水素エネルギー研究フィールドが建設されている。吉田町長は「東京オリンピック・パラリンピックの聖火台や聖火トーチの燃料、また選手村のエネルギー源としても使われることに決まりました」と誇らしげだ。請戸漁港には新

ていこうという会社の方針もあり、お客さまから要望があった商品はすぐに揃える体制ができています」と語る。

店のスタッフも浪江の復興の力になりたいという思いが強い。「こんな薬を入れてよ、焼き魚がおいしかったよなど、よく話しかけていただきます」というのは薬売場の水戸久美子担当お客さまと笑顔で接することができるのが楽しいし、自分たち

の仕事が地域の暮らしの役に立っていると実感できるという。オープンから半年、元旦には初日の出を見るイベントに参加したり、運動会のお手伝いをしてきたり、町の一員として受け入れられてきている、と二本木店長は感じている。「浪江町の復興もイオン浪江店もまだスタートしたばかり。町とともに継続的に発展できるように努力していきたいと思えます」



左/イオン浪江店の二本木店長。「オープンしたことで満足してはだめなんです。長く愛される地域のお店として、浪江町のお客さまのニーズにお応えしていく。この考え方を、店のスタッフに伝えていきます」 上/子育てしながら薬の登録販売者の資格の勉強もしている水戸担当。「ここで働きはじめてから、さらに浪江に愛着がわき、町のために何かしたいと思うようになりました」



イオン浪江店
◎福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字大添60-1
☎0240-23-6885
◎6:00~20:00(日・祝日は9:00~)

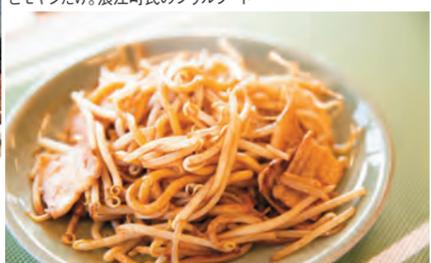


上/浪江町役場に隣接する「まち・なみ・まるしえ」。食堂やカフェ、お土産物屋などが並ぶ 右/その入口近くには、帰還者を迎える看板が設置されていた



かふえもんぺるん
◎福島県双葉郡浪江町大字権現堂字塚越2-10
☎0240-23-7530 ◎11:00~16:30(L.O.16:00)
◎月・水曜日

左/JR浪江駅のすぐそばという好立地。お店で使う食器の一部は、浪江町に窯があった大塚相馬焼 下/「なみえ焼そば」は土日限定のメニューとして提供。太麺で具はあえてシンプルに豚肉とモヤシだけ。浪江町民のソウルフード



もう一つ
見つけた
福島の復興

福島発電 再生可能エネルギーで ふたたび電気のふるさとに

震災前から再生可能エネルギービジョンを策定していた福島県は、震災後、そのビジョンをより具体的なものとし、再生可能エネルギー事業を県内で推進してきた。県が出資して2013年に設立された福島発電は、ソーラーパネルによる発電事業・普及啓発事業を行い、県内に5カ所のソーラー発電所を設置、1カ所でソーラー発電所の管理を受託している。

現在は、送電網の整備が進められ、順次ソーラー発電所と接続していき、首都圏方面へ電気を供給していくと浜通り事務所所長の渡辺清徳さんは説明する。再生可能エネルギーの実用化に向けた取り組みが進んでいることがうかがえた。

大熊町のソーラー発電所で出た利益は町に還元され、イチゴ栽培施設の運営に役立てられているほか、ソーラーパネルが設置された場所の草刈り作業を地元の農家さんに担ってもらうなど、仕事の創出に一役買っている発電所もある。「発電事業であると同時に、地域と一緒に復興に向かう、そんな気持ちで取り組んでいます。震災前の福島県は、原子力発電所や火力発電所で作った電気を首都圏に送っていました。いわば電気のふるさと。これからは、再生可能エネルギーでふたたび電気のふるさとになります」と渡辺さんは力強く語った。



左/事務所に隣接した富岡復興メガソーラー・SAKURA。パネルは11万880枚あり、1年間の発電量は一般家庭9,100世帯分に相当する 上/福島発電が手がけるソーラー発電施設について説明する渡辺さん

フリーキャスター 唐橋ユミさん

福島県生まれ。テレビー福島でアナウンサーとして活躍。2004年よりフリーキャスター。現在、『サンデーモーニング』などテレビ、ラジオで活躍。震災以降、福島復興に関連したイベントや番組などに多数参加し、その活動は今も継続している。趣味は相撲観戦、料理。着付講師や利き酒師の資格を持ち、きたかた応援大使も務める。著書に『わたしの空気のつくりかた』(徳間書店)。



イラスト
MAP

福島
Fukushima

全国で3番目に面積が広い福島県。海あり、山ありで魅力が満載です。その一端をイラストマップでご紹介します。



小名浜の
観光スポットも
紹介
いわき・ら・ら・ミュウ
「いわきのいいものぜんぶある。」がキャッチフレーズの海と魚の観光物産センター。小名浜港で水揚げされた新鮮な魚介類が揃う海鮮市場、グルメ&バーベキューゾーン、お土産物、観光情報などがこの1カ所に集まっている。
①福島県いわき市小名浜字辰巳町43-1
☎0246-92-3701



福島に恩返ししたいから “おすそ分け作戦”で魅力を伝えます

福島県と深いつながりのあるフリーキャスターの唐橋ユミさん。東日本大震災以降、福島の復興を願いながら応援を続けている。

INTERVIEW

喜

多方市出身で、福島県のおいしい水やお米で育ってきまし

た。実家は日本酒の酒蔵。東日本大震災後、「これから頑張るのは、浜通りに比べれば被害が少なかった俺たちだ」という兄の言葉にそのとおりだと思いました。

とはいえ私がやっているのは小さなことで、「おすそ分け作戦」と呼んでいます(笑)。福島を訪れた折に、おいしかったものをお土産にしたり、いい温泉を紹介したり……。心がけているのは私が感じた福島の場所や物、人のよさを自分の言葉で、「おすそ分け」すること。一対一で直接言葉にするから伝わるものがあると思っています。そして相手の方が気に入って、買ったりと、訪れたりしてくれたりを聞くと、福島の応援に少しは役立てたかなと感じています。福島には様々なよさがありますが、私が一番魅力を感じるのは人。福島のテレビ局に勤めていた時、取材先で新人だった私をあなたかしく迎えてくださる方々にたくさん出会い、励まされました。震災後は、農産物の安全基準の認証を取ってよりいいものを作ろうと努力している米農家の方にも出会い、さらに成長しようとする姿に心を打たれました。そんな私の心を動かしてくれる人たちに「また会いたい」という気持ちですが、何度も訪れる原動力になっています。

今取り組んでみたいのは福島全県バスの旅。震災の2年後にテレビの企画でバスの旅に出ましたが、そのときはまだ応援のために行こうという雰囲気世の中にはありませんでした。でも今は、土地の空気、郷土料理、あたたかく迎えてくれる福島の人たちの魅力で多くの人が訪れていただけていると思います。これからも自分ができることを続けていきます。

Botanical Cosmetics from France

植物の力で誰もが美しく。 フランス発のコスメブランド「イヴ・ロシェ」



フランス発の人気コスメブランド「イヴ・ロシェ」。天然由来の原料を高配合した質の高さとカラフルなパッケージで世界中の女性たちを魅了しているコスメブランドが2019年11月、日本に初上陸した。

2019年12月に来日したブリス・ロシェ氏。創業者である祖父から受け継いできた自然や製品作りへの思いを熱く語った



植物の力を生かす製品作り

1959年、「イヴ・ロシェ」はフランス北西部、ブルターニュ地方のラ・ガシリ村で誕生した。創業者のイヴ・ロシェが、自宅の屋根裏部屋で植物を使った塗り薬を作ったことが、ブランドの始まりだった。創業者の孫であり、現在グループロシェ会長兼CEOのブリス・ロシェ氏は「この村がブランドの原点です」と言う。

「ラ・ガシリ村は自然にあふれ、とても癒やされる場所です。祖父は、この小さな村からすべての女性にナチュラルな美しさを届けるというブランドのポリシーを生み出しました。研究のための植物園や農場を作り、自分たちの手で育てたナチュラルな素材でスキンケアやヘアケア、ボディケア、フレグランスなどの製品を送り出してきました」

研究の場である「ポタニカルガーデン」では1500種類以上の植物が育てられ、200人以上の植物の専門家が日々研究にいそしんでいる。自社農園では様々なハーブを有機栽培し、新鮮なうちに自社工場での植物のオイルやエキスを抽出して製品に生かしている。

世界中の女性たちに愛されている「イヴ・ロシェ」。日本初上陸当初から首都圏のウエルシアやイオンの総合スーパーなど約100店舗で販売が始まっている。日本での販売にあたりイオン（株）とウエルシアホールディングス（株）は独占販売を行うイオンレーヴコスメ（株）を共同出資により設立した。同社の代表取締役の中島裕子は提携の背景をこう語る。「日本のコスメ市場では、特にナチュラルやオーガニックのニーズが高くなっています。しかしそうしたコスメの多くは高価格で、お客さまには敷居が高いこともあります。品質のいいコスメは、使い続けていたでいてこそ効果が実感できるもの。」

品質がよく、日常使いできる価格での展開が可能だった「イヴ・ロシェ」はとても理想的でした。約90カ国に6700以上の店舗を展開する「イヴ・ロシェ」にとっても、広く全国に販売拠点が、化粧品販売シェア国内第1位というイオンとの提携はメリットが大きかった。当初から100店舗に展開できたのもイオンと手を結んだからできたこと」とブリス氏は語る。

「イヴ・ロシェ」の変わらぬコミットメントが高品質と、毎日使える価格を実現している。2006年からは、途上国を中心に世界中で木を植える活動を支援し、自然の恵みをいただいていることへの感謝の気持ちを忘れない姿勢を貫いてきた。

「私たちが豊かな人生を送るために自然は必要です。しかし、多くの方が都市生活の中で自然から離れてしまっている。私たちのミッションは、人々と自然を再びつなげること。そのための製品作りであり、植樹活動です」

また地球環境への負荷をできるだけ減らすための開発も行っている。特にブリス氏のお気に入りには濃縮シャワージェル。ジェルの水をできるだけ抜いて400ml分を100mlに濃縮しています。1プッシュで全身が洗えますし、ボトルに使うプラスチックの量が半分になり、温室効果ガスの削減につながります。今、最も誇りを持っている製品です」とブリス氏は自信を表す。

より多くのお客さまにいいものを届けるために

そんなポリシーと品質のよさが、ナチュラルなものへの関心を高め

品質がよく、日常使いできる価格での展開が可能だった「イヴ・ロシェ」はとても理想的でした。約90カ国に6700以上の店舗を展開する「イヴ・ロシェ」にとっても、広く全国に販売拠点が、化粧品販売シェア国内第1位というイオンとの提携はメリットが大きかった。当初から100店舗に展開できたのもイオンと手を結んだからできたこと」とブリス氏は語る。

提携が実現した理由はそれだけではない。「イヴ・ロシェ」は植物や自然、地球を大切に、環境面にとっても配慮した製品作りを行っています。すべての女性のためにいいものを届けたいという思いは、ともに歩んでいきやすいと考えました」と中島は、両社に共通の価値観があるからこそその提携だということを強調する。

ラ・ガシリ村の自然の豊かさとフランス発のセンスと親しみやすさが伝わるディスプレイで、既に多くの女性層にアピールしている「イヴ・ロシェ」。2025年度までに全国約2000店舗での販売を目指し、より幅広い層に植物の力を生かしたポタニカルビューティーケアを届けていく。



右/ウエルシア薬局日本橋1号店(B.B.ON)にディスプレイされた「イヴ・ロシェ」の商品。ドライフラワーなどを使ってナチュラルなイメージを表現している。上/今回日本で発売されている商品。これまでにないピネガーを使ったヘアケア、リンシングピネガーなども魅力だ



※2018年度各社決算数値より。

魚食文化を未来の子どもにつなぐ 限りある海の環境と資源をみんなで守ろう



水産資源の乱獲や環境の変化で、これまでになく海の資源や環境の問題が深刻化している。美しい海を守り、魚を食べる文化を次世代につなげるため、私たちに何ができるのだろうか？持続可能な水産物の普及に向けたイオンの取り組みについて、海の生き物をこよなく愛し、MSC(海洋管理協議会)のアンバサダーを務めるお笑いコンビ、ココリコの田中直樹さんとともに考えた。

(聞き手:イオン株式会社 環境・社会貢献部 鈴木隆博)

毎日の食卓やライフスタイルから見つめる「持続可能な海の豊かさ」



鈴木 田中さんは海の生き物がとても好きだと伺いました。

田中 そうなんです。小さい頃から海洋生物、中でもサメが大好きだったんです。まず、姿かたちがおもしろい。また20cmほどの小さなものから12mくらいになるものまで500種類くらいいて、その多種多様な心がわくわくしました。

鈴木 海の生き物への興味は、今でも変わらないのですか？

田中 むしろどんどん心酔しています(笑)。そもそもすべての生き物は海から誕生したことを知り、海には生きとし生けるものの生き方のヒントがあるような気がしています。

鈴木 そんな田中さんからMSC(海洋管理協議会)のアンバサダーを務めていらっしゃるのですか？

田中 就任してからまだ1年半ほどですが、この短い期間でも海の状態ばかりでなく、地球の環境が大きく変わってきていることを実感させられ、危機感を抱いていま

鈴木 具体的にはどのようなことでしょうか？

田中 近所にある魚屋のおじさんと話していたら、サンマの荷が極端に少ないと言っていました。日本近海の海水温が上がり漁獲量が減っているようです。サンマ

だ、まだ知らない方は多いですね。鈴木 イオンの売場では「フィッシュバトン」というコーナーで認証商品を集めて展開しています。認証商品を知っていただき、魚食文化を次世代につなげていこうという取り組みです。今、MSC認証商品は25魚種43品目、ASC認証商品は10魚種19品目(2020年1月現在)を全国6000店舗で扱うまでに増えました。

田中 どんな商品があるんですか？

鈴木 さばやサーモンなどの切り身をはじめ、認証食材を使ったおにぎり、煮魚などのお惣菜、加工品などもたくさんあります。品揃えが広がりお客さまには気軽に手

に取っていただけるようになりまして。さらにおいしさの追求にも力を入れています。

田中 私もアンバサダーとして発信することが大事だと思っています。持続可能な漁業や限りある海の資源を守ろうといわれても、なかなかピンとこない方も多いと思います。けれども認証商品を買うことで、日本の裏側のはるか遠い海の環境、そして漁業や資源さえも守ることにつながると考えることができます。魚好きの私としては、魚たちのすむ海の環境は本当に心配なんです。

鈴木 魚への愛を感じますね。海の豊かさを守る」という点では、プラスチックなどの海洋ごみも大きな問題になっています。イオンでは、資源の節約や温室効果ガスの排出削減に向けてお客さまにご協力いただきながらプラスチック製のレジ袋削減を進めてきました。海洋ごみの削減という点からもさらに促進していきます。

田中 私も買物に行くときには必ずエコバッグを持っています。コンビニなどでは、購入したものを詰める場所がないこともありますが、そうした場所があるお店が増えれば、マイバッグを持参する方も増えそうですね。

鈴木 貴重なご意見をありがとうございます。日本では20年7月からレジ袋の有料化が始まります。イオンでは既に8割のお客さまがエコバッグを持参されていますが、残りの2割のお客さまにも持参していただけるよう、工夫して働きかけていきます。

田中 海を汚せば巡り巡って魚を食べる自分に返ってきます。「地球イコール私」と捉えるとわかりやすいと思います。より多くの方にこの問題を考えていただけるよう、頑張っ



ココリコ・田中直樹さん(左)とイオン株式会社環境・社会貢献部長 鈴木隆博

海の問題を考えるイベントを開催

去る2月1日(土)、東京大学・安田講堂にて「第4回イオン未来の地球フォーラム」を開催。今回は『海の問題と資源を守る』がテーマ。現代の海洋問題に関する専門家の基調講演や会場の参加者との対話型討論、また、高校生による海洋ごみ削減の具体策に関する研究成果発表なども行われ、活発なディスカッションを通して約800名の参加者が海洋問題を自分ごととして考える、充実した機会となった。



上/ゲストトーク「海とわたし」ではココリコ・田中直樹さんが登場。右/「フィッシュバトン」の取り組みも紹介。MSC認証商品は25魚種43品目、ASC認証商品は10魚種19品目(2020年1月現在)を全国6000店舗で扱っている



上/環境に配慮し適切に管理された漁業で取られた天然水産物に与えられるMSC認証マーク 下/水質や生態系などの海洋環境と社会に配慮して育てられた養殖水産物に与えられるASC認証マーク

ココリコ・田中直樹(たなか・なおき)
吉本興業所属。遠藤章造さんとお笑いコンビを結成。1992年に「吉本バタモントラブ」のオーディションに合格しデビュー。2001年には第39回ゴールデン・アロー賞芸能賞受賞のほか、司会者や俳優としても才能をいかんなく発揮。同年日本アカデミー賞新人俳優賞・話題賞も受賞した。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を良くするための17の目標
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。

イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン

ACTION



左/こんにゃくの袋詰め作業を行う、利用者の伊藤充哉さん 右上/熱々のこんにゃくを攪拌する 右下/原料となるこんにゃく芋

地元・塩尻の皆さんに、手作りこんにゃくを届けたい

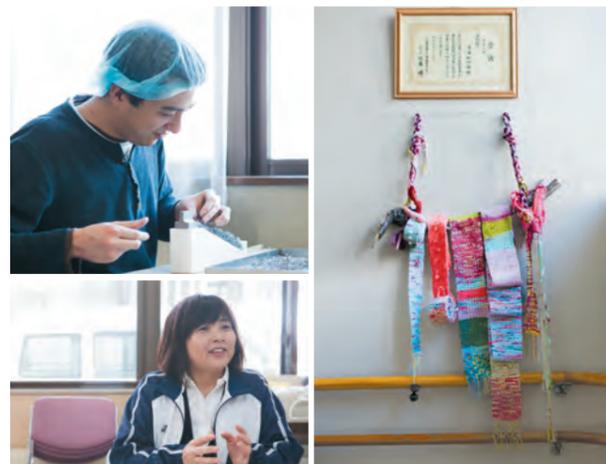
長野県塩尻市にある就労支援事業所「すみのの丘」では、障がいのある利用者が地域で安心して就労し生活するための支援を行っている。1987年の設立以来、地元企業からの様々な依頼に応じて、贈答用の箱作りや精密機器のパーツ成型などを利用者が行ってきた。そんな「すみのの丘」には毎日、定員いっぱいの利用者が訪れている。心が知れた者同士、和気あいあいと笑顔を交わし、慣れた手つきで率先して作業をする姿は生き生きとしている。佐藤奈保江所長は「利用者の皆さんは、お互いとても仲がいいんですよ」と言う。

そして地元・塩尻の皆さんに親しまれているのが、手作りこんにゃくだ。昔ながらのレシピで、10年ほど前からこんにゃく作りを続けている。長野県産の生芋から作るこんにゃくは、歯ごたえや食感が素晴らしいと評判。予約や地元の契約商店、イベントなどでの販売で、毎回完売してしまうという人気ぶりである。

黄色いレシートキャンペーンには、2014年から参加。還元されたギフトカードは、手工芸品を製作するための材料や、完成品を販売する際のディスプレイ用品に活かされている。



左/イラストが得意な山口聖矢さん 右/「すみれこんにゃく」(1袋300円、税別)。こんにゃくのキャラクターは山口さんが描いた



左上/精密機器のパーツ成型には丁寧さが必要 左下/社会福祉法人塩尻市社会福祉協議会「すみのの丘」所長の佐藤奈保江さんは、「手作りは違うね」と言っていたのが幸せ。みんなの張り合いになります」と言う 右/利用者が古い着物で作った裂き織りの作品。2019年、長野県の障がい者文化芸術祭手芸の部で奨励賞に輝いた



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。



大いなる哲学を持ち、
エンカナルな食の場を提供する

Sustainable Restaurant

Vol. 4

レストランのドアを開けると目に入るの、お店の真ん中にあるオープンキッチン。それを取り巻くように30種類以上の料理が並び、選ぶ人たちの顔には、料理への期待に満ちた笑顔が浮かんでいる。「Sizen」の日常の風景だ。

代表の黒木泰徳さんは、15年前このレストランをオープンした。若い頃、仕事で出会った多くの農家は、農薬や化学肥料をできるだけ使わず、熱心に農業と向き合っていた。しかし、なかなかその価値が伝わらず、苦労する姿も見ていた。彼らのために何かできないかと考えていたとき、平和台公園



上/店の外には芝生が広がる 中/人参、ゴボウ、ピーズ、大葉などの色鮮やかなオリジナルドリンク 下左/入口には10周年のときにお客さまから寄せられたメッセージが並ぶ 下右/代表の黒木泰徳さん。「料理を取る木のお皿は、地元の福祉施設で作っているもの。お客さまにも好評で、販売もしています」

の中の建物を活用する運営者の公募を知った。「生産者を応援すると同時に、自分も遠足などで親しんできた公園を盛り上げるためにレストランを開きたいと思いました」

現在、「Sizen」とつながっている生産者は約30。野菜や米、えのきやしめじ、鶏肉、お茶、酢など多様な食材を提供している。「ほぼ宮崎県内の生産者です。その日に入った食材で決めるメニューは少しずつ変わるので、リピーターの方にも喜んでいただいています。次はどんなメニューに出会えるのか、そんな楽しみもあるレストランだ。

生産者の思いを料理で届ける

「オーガニックレストランsizen(シゼン)」があるのは、宮崎市郊外の平和台公園の中。四季折々の花と緑にあふれる市民の憩いの場所。生産者が丹精込めて作った食材を生かした料理をビュッフェスタイルで届けている。



上/ビュッフェスタイルなので和食や洋食、エスニック料理からスイーツまで様々な料理を好きなだけ堪能できる 下左/大葉の農家さんから聞いて作った大葉チヂミは定番メニューになった 下右/ゴボウ、レモングラス、ジンジャー、ほうじ茶など10種類近くあるお茶もオーガニック



オーガニック
レストラン
sizen(シゼン)

◎宮崎県下北方町
越ヶ迫6146(平和台公園内)
☎0985-31-3693
◎ランチ11:00~15:30(入店14:30)/
ディナー17:30~21:00(入店20:00)
◎大人1,690円、
シルバー(70歳以上)1,490円、
4歳~小学生1,090円(すべて税込)
◎月・火曜(祝日を除く)
※ディナーは金・土・日曜・祝日のみ
<http://sizen-organic.com>

Topics in Asia

from Phnom Penh



カンボジア2店舗目となるイオンモール セン ソック シティ。アクアリウム、シネマ、室内遊園地などを併設する。
© St. No1003, village Bayab, Sangkat Phnom Penh Thmey, Khan Sen Sok



イオンカンボジア マーケティング部 アシスタントマネージャー
チャンティ・ニエット

胡椒は白と黒、赤の3種類があり、日本人には珍しいのが「赤胡椒」だ。「実が完熟してから摘み取るため赤色になります。ほんのり甘いのが特徴です」とニエット。あらゆる料理に使えるほか、「乾燥させた胡椒を砕き、クッキーに入れて焼くとおいしい」と意外なメニューを教えてくれた。



世界で高評価
カンボット・ペッパー

カンボット州で作られる胡椒の中でも、カンボット・ペッパー協会が完全有機栽培のガイドラインを定め、これを順守した農園の胡椒のみが「カンボット・ペッパー」と表記できる。イオンでは黒、白、赤の3種類をラインアップ。写真は「PARADISE GARDENS」(各100g/\$5.9)のもの。

information

- 成田空港から1日1便、プノンペン国際空港(PNH)への直行便が就航。所要時間の目安は往路7時間、復路6時間。
- 入国にはビザが必要。
- 日本との時差はマイナス2時間。
- 通貨:1リエル(KHR)=0.027円。4064リエル=1USD(アメリカドル)。プノンペンではUSDが使える。(2020年1月6日現在)

カンボジア南部では昔から胡椒栽培が盛んだった。しかしボル・ポト政権時代、農地が荒廃。生産できない時期もあったが、現在は見事に復活を遂げ、高品質な胡椒が生産されている。
イオンプノンペン店、センソックシティ店ではともに、カンボジアが世界に誇る高品質な胡椒のラインアップの充実に加え、力を入れていて胡椒売場にはいろいろな種類の胡椒が揃っている。イオンカンボジアマーケティング部、チャンティ・ニエットのお勧めはカンボット・ペッパー。「味はもちろん香りもよく、フランスをはじめとする欧州でも人気です」と説明する。
カンボジアの人たちだけでなく、観光客にも人気の胡椒。「豊かな味わいを持つ我が国の特産物です。カンボジアのお土産としても最適ですよ!」

イオンカンボジアニエットのオススメ



カンボジアでは料理にふんだんに生胡椒を使う。日本人には馴染みが少ないが、おいしく食べられるお店をニエットが教えてくれた。彼女の大好物は揚げた魚介類に生胡椒を添えた一皿。「素揚げした生胡椒を茎から外し、好みの量を混ぜて食べてください。その芳醇な香りに驚くはずですよ」
● Sleuk Tnort Restaurant (スレック・ノルト・レストラン)
© #21B St. 294 Sangkat Tonle Basak Khan Chmkar Morn Chamkar

セントラルマーケット



ドーム型の建物を中心に、四方に棟を伸ばした独創的な建築の「セントラルマーケット」。日用雑貨から衣料品、食品、宝飾品、土産物まで何でも揃う。
© Calmette St. 53

クメールデザート



カボチャプリンや甘いお餅が代表的だが、高級クメール料理店「マリス・レストラン」のデザートは洗練度が高い。希少なカンボジア産はちみつがほのかに香るソースを添えたムースは、コースの最後にふさわしい。
● MALIS RESTAURANT
© No. 136 Norodom Blvd.

リサイクルグッズ



古新聞をリサイクルしたノート(大\$8、小\$6)や煮沸されたゾウの糞と古紙を混ぜた再生紙を使ったカード(各\$4)などの手作りの雑貨が並ぶおしゃれなお店。売上は、ストリートチルドレンやその家族への寄付になる。
● FRIENDS 'N' STUFF (フレンズ・アンド・スタッフ)
© #215, St.13 Khan Daun Penh

クメール料理



雷魚などの淡水魚をココナツミルクや香辛料などと煮た料理アモックは、クメール料理の代表格。川沿いのこのレストランでは、ヤシの実の器で提供するアモック(\$9.25、写真は2人前)が人気だ。
● BOPHA PHNOM PENH TIT ANIC RESTAURANT (ボハ・プノンペン・タイタニック・レストラン)
© Sisowath Quay, Next to Siem Reap Ferry Dock

カンボジアの政治と経済の中心地であり、活気あふれる首都プノンペンの街は、「東洋のバリ」と呼ばれたフランス統治下時代(19世紀後半から20世紀前半)の美しい洋館も残り、独特の風情が感じられる。



左/街中を走るトゥクトゥク。市民の足として、観光客の手軽な移動手段として利用されている 中/街路樹も南国らしい色鮮やかさ 右/街の中心にある独立記念塔。1953年のフランスからの完全独立を記念して1985年に建造された

インドシナ半島の南に位置し、ベトナム、ラオス、タイに接するカンボジア。国民の大多数がクメール民族だ。
首都プノンペンは、国土の北から南に流れるメコン川とトンレサップ川が交わる場所に位置している。プノンペンとはクメール語で「ペン」の丘という意味。この地に暮らしていたベン夫人が仏像を

祀った丘(プノン)が市の中心部にあることが、由来とされる。
プノンペンは14世紀に街ができ、以降クメール王国の首都として栄えたことも。1866年以降はフランス統治下で近代的な都市開発が行われ、コロンIAL様式の建物が数多く建てられた。1970年から内戦による混乱が続いたが、93年に新生「カンボジア王国」が

誕生。以降、発展を続けている。現在のプノンペンには王宮や寺院、フランス統治時代の建築が残り歴史が感じられると同時に、インフラ整備が進んで、高層ビルが増えた近代都市としての姿も目にする事ができる。プノンペンの街には、国民の平均年齢が25・6歳と若いカンボジアの発展へのエネルギーが満ち溢れているのだ。

カンボジア国立博物館



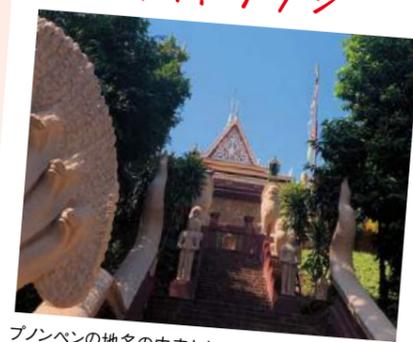
先史時代(紀元前3~2世紀)からフランス植民地時代までの、カンボジア全土から集められた歴史的価値の高い文化財を展示。アンコール遺跡群の優れた彫像は必見。
● \$10(大人) ● 8:00~17:00
● St. Preah Ang Eng(13), Sangkat Chey Chumneas, Khan Daun Penh

シルバーパゴダ



真っ白な大理石の柱と金色の屋根が豪華な仏教寺院。床には5,000枚以上の銀のタイルが敷き詰められている。エメラルドの仏像や宝石をちりばめた仏像、黄金の宝冠仏、壁画など見どころ満載。
● \$10(大人/プノンペン王宮との共通券)
● 8:00~11:00, 14:00~17:00
● Oknha Chhun St. (240)

ワット・ピン



プノンペンの地名の由来となった丘に、ベン夫人が仏像を祀るために建立したと伝えられる仏教寺院。今でも多くの人々の信仰を集める祈りの聖地だ。本堂の中央には黄金の仏像が安置され、そのそばにはベン夫人の像も置かれている。
● \$1 ● 6:00~18:30
● St. 96 Norodom Blvd.

クローマー



コットンは日よけとして使ったり、タオル代わりにするなど用途は様々。光沢のあるシルクはストールとして使用する。写真はセントラルマーケット(左ページ参照)で購入。シルク製で各\$5。コットン製は\$1から揃う。

* JILAF(国際労働財団) 2016年のデータより

イオンは
パラスポーツを
応援
しています。



対戦形式の練習では、本番さながらに車いすを華麗に操作し、パスやシュートを放つ

迫力ある攻防と疾走感が魅力

自由自在に車体を操り、時にコート上を走り抜け、時に激しくぶつかり合う車いすバスケットボール。その迫力は、一瞬で観る人を虜にしてしまう。千葉県内のクラブチーム「千葉ホークス」でプレーする山口健二さんもそんな一人だった。「初めて見たとき、練習にもかかわらず、その激しさ、スピード感に圧倒され、自分もあんなふうに車いすで動き、ボールを操ってみたいと思いました」と振り返る。

1950年代に競技スポーツとして始まった車いすバスケットボール。コートやボールの大きさはバスケットボールと同じだが、難しいのは競技用車いすの操作だ。山口さんもチームに入った当初は、手の皮がむけるほど操作の練習をした。あまりの苦しさやめたくなるときもあったが、「少しでもまい選手に追いつきたい」と必死だったという。今はキャプテンとしてチームをまとめ、小・中学校での体験会へも積極的に参加している。「子どもたち

に競技に触れてもらい、スポーツとしてのおもしろさ、世界を舞台にプレーする選手たちのことを伝えたい」と語る。

代表兼ヘッドコーチの田中恒一さんは、パラリンピックを機に社会の関心が高まることを期待する。「自治体や企業の支援で練習環境が整えば、パラスポーツのレベルがもっと上がります。スポーツとして試合を観たくなるような強いチームを育て、ゆくゆくはプロリーグを作る、それが夢です」



左上／ゴールに向けてシュート！ 上／車いすをぶつけてバスを阻止 左下／「千葉ホークス」代表兼ヘッドコーチの田中さん。「いいプレーには拍手を、下手なプレーにはブーイングを。ほかのスポーツと同じように応援してください」



左／練習前のウォーミングアップ。車いすで連なって走る 右／キャプテンの山口さんは、生での観戦を勧める。「試合会場では、音や動きの臨場感が違いますよ！」

肥 沃な大地、温暖な気候に恵まれたベトナムでは農業が盛んです。野菜の種類も豊富で、ミントや香菜などハーブも多用します。家庭の食卓でも定食屋さんでも多彩なお惣菜が並び、とてもヘルシーなイメージです。

お米は細長いインディカ米が主流で、粘りのある日本のお米に比べるとあっさりとした食感です。春巻き用の皮も米粉を使っていますし、今回紹介するフォーも米粉を平打ちにした麺。玄米や小麦よりGI値※が低く、糖尿病をはじめとする生活習慣病予防になると言われているのも魅力です。

フォーは本場では、丸鶏や牛骨でじっくりとったスープで食べるのが主流ですが、家庭で簡単においしくできるようなアサリを使ってアレンジしました。大きめの貝をたっぷり使うことがコクや香りを短時間で引き出すポイントです。味付けに使うベトナムの魚醤ヌクナムは、生春巻きのタレをはじめ、炒め物、煮物など、ベトナム料理には欠かせない万能調味料。香りと旨味が増します。野菜で肉や魚を巻いたり、汁物にたっぷりのせたり、バランスのよい食べ方が日常のベトナム。メタボな人が少ない印象です。特に女性は、民族衣装のアオザイを美しく着られるよう意識しているのかもしれない。



アサリとニンニクは相性が抜群。短時間でも香り豊かで旨味、コクのあるスープに仕上がる

アサリのフォー

材料(4人分)
アサリ(殻付き ※大きめサイズ)500g、乾燥フォー300g、米油またはサラダ油など大さじ1、ニンニクのみじん切り大さじ1、水1ℓ、ヌクナム(ベトナムの魚醤。ナンブラーでもよい)大さじ3、塩小さじ1
【薬味】万能ネギ小口切り1/4束分、赤タマネギの薄切り1/2個分、ハーブ(香菜、スペアミント、オリエンタルバジルなどお好みで)各適量、フライドオニオン適量、ホットチリソース適量、レモンまたはライム1/2個

作り方
①アサリは砂抜きし、殻同士をこすり合わせて洗う。
②フォーは水、またはぬるま湯(分量外)に1時間ほど浸けて戻しておく。③鍋に米油とニンニクのみじん切りを入れて炒め、ニンニクの香りがついたらアサリを加える。④アサリに油がまわったら水を加えて煮立て、アサリの口が開いたらアクを取る。⑤ヌクナムと塩で味を調える。⑥②で戻したフォーを熱湯にくぐらせて器に盛り、5を注ぐ。⑦万能ネギ、赤タマネギ、フライドオニオンをトッピングする。⑧薬味のハーブ、レモン、ホットチリソースを添えてできあがり

アサリのフォー

「ベトナムの人は、野菜を上手に食べる天才。ご飯や麺、肉、魚介、野菜をバランスよく食べる習慣が身についているようです」と話す鈴木珠美さん。

ベトナムの人が1日何回食べても飽きないというソウルフードフォーは、米麺ならではのさっぱりとした味わい、爽やかなハーブのトッピングが魅力です。体の中が浄化されるようなベトナム料理の簡単レシピを教えてくださいました。

kitchen.
東京都港区西麻布4-4-12
ニュー西麻布ビル2F
☎03-3409-5039



kitchen.
オーナーシェフ 鈴木珠美
栄養専門学校を卒業後、講師やフードコーディネーターとして活躍。その後、食品メーカーのメニュー開発にも携わる。野菜中心の食材や多彩な味付けに魅了され、1999年にベトナムに料理留学し、現地のシェフや料理研究家に師事。2002年独立。本場仕込みの本格的な味に独自のセンスを効かせた料理が評判に。著書に「ベトナムおうちごはん」などがある。



※GI値(グリセミック指数)
炭水化物が分解され糖に変わるまでの速度を表した数値。低いほど血糖値が急激に上がることを抑える効果が期待できる。



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