

# AEON MAGAZINE

For a Sustainable World

December 2020

Vol. 71

Feature

## 地域の皆さまとともに 新しい社会へ

Aeon Topics!

自転車の楽しみが広がる

Interview about SDGs

食品ロスをなくそう

おいしく、楽しく、残さずに!!





# 地域の皆さまとともに 新しい社会へ

新型コロナウイルスの感染拡大によって、感染予防の徹底やデジタル化の促進、3密を避けるサービスの実施など、さまざまな場面で新しい日常に向けた取り組みが進んでいる。今回は、新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)の技術戦略研究センターセンター長の岸本喜久雄さんにこれからの社会を展望していただき、地域に密着した新たな観光のスタイル、多くの人が共有できるエンターテインメント、そして地域を盛り立てるイオンの取り組みなどを紹介。新しい社会を模索する挑戦が始まっている。



上／普段、公演や稽古を行っている「武田修能館」の能舞台で、舞を披露する武田さん 左／「船弁慶」で、壇ノ浦に沈んだ平知盛(たいらの ともり)の怨霊を演じる武田さん(左撮影:前田賢吾)

能を大成した世阿弥は、「能は心と体を元気にし、寿命をのばす芸能」としている。呼吸を意識し、無理のない範囲で声を出し、舞う能。体幹が鍛えられ、精神的な落ち着きが得られるのは、ヨガと共通するところがあります」と武田さんは話す。古の武将たちが自らも舞い、謡(台詞や歌)をうたったのはそのためではないかと考えた。

能を大観した世阿弥は、「能は心と体を元気にし、寿命をのばす芸能」としている。呼吸を意識し、無理のない範囲で声を出し、舞う能。体幹が鍛えられ、精神的な落ち着きが得られるのは、ヨガと共通するところがあります」と武田さんは話す。古の武将たちが自らも舞い、謡(台詞や歌)をうたったのはそのためではないかと考えた。

能楽師  
**武田宗典**  
たけだ・むねのり

1978年東京都生まれ。能楽師観世流シテ方準職分。父、能楽師観世流シテ方職分武田宗和および二十六世観世宗家・観世清和に師事。公益社団法人能楽協会会員。



できた武田さん。最近はいくらでも活用している。手軽に観ることが出来る映像を入り口に、次は舞台に足を運んでいただく。いろいろな世代の方々に興味を持っていただければと思います」

## 後世へとつながりゆく 日本カルチャーの伝承者たち

### 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. 7 武田宗典 後編

### Feature

03 地域の皆さまとともに  
新しい社会へ

### AEON Topics!

12 自転車の楽しみが広がる

14 食品ロスをなくそう  
おいしく、楽しく、残さずに!!

16 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. 7 こまきしよくどう-鎌倉不識庵-

17 イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン  
誰もが支え合う  
地域づくりに取り組む

18 見ごたえあふれるパラスポーツの世界  
パラテコンドー

19 シェフパートナーズ料理塾より  
Vol. 7 鯖のクリーム煮込み  
コトリヤード

### AEON MAGAZINE December 2020 Vol. 71

発行日: 2020年12月3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 冬景色

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>

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。





# 目指すのは、**「楽しさ」がある社会**

新型コロナウイルス感染拡大で、社会は大きな影響を受け、変わっている。これからの社会はどうなるのだろうか？  
技術開発の戦略を考え、それに基づく社会像を提言されてきた  
新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）の技術戦略研究センター  
センター長の岸本喜久雄さんにうかがった。

## ダメージを克服し、 以前よりもよい姿へ

2020年4月から5月にかけて、当機構内で新型コロナウイルス特別チームを立ち上げました。各界の有識者や海外拠点などから聞き取りを行い、6月に「コロナ禍後の社会変化と期待されるイノベーション像」というレポートにまとめ、ウェブサイトで公開しました。

このレポートでは、社会や暮らしのなかで起きている変化とコロナ禍後の社会に期待されるものについてまとめています。そこから見えてきたのは、コロナ禍後の社会では「デジタル化（リモート化・オンライン化）」と「環境・エネルギー」がキーワードになるといふことです。

人と人との接触をできるだけ避けるためには、デジタル技術を活用したリモートでのコミュニケーションやオンライン

を使ったサービスなどが広がります。その技術は便利な暮らしにもつながっていきます。

環境やエネルギー分野では、これまでさまざまな取り組みを行ってきました。日本政府はコロナ禍でもそれを停滞させることなく、逆に投資を増やし、新たな仕事をつくる方針を打ち出しています。

コロナ禍で社会は大きなダメージを受けましたが、そこから回復し、以前よりもよい社会の姿を描いて進むことが大切なのではないかと思っています。

## 企業に求められるのは イノベーションと 持続可能な 環境・エネルギー対策

こうしたなか、企業には社会をよくするためのイノベーション（技術革新）が求められています。今大変な状況にある医療や観光、飲食店だけでなく、オール

を出さない発電システムの開発、性能の

よい蓄電池の改良など……。こうした企業の取り組みは、持続可能な社会に貢献すると同時に、新しいビジネスチャンス

にもつながります。

## 「楽しさ」が人を動かす

新しい社会や新しい技術の導入には躊躇



国立研究開発法人  
新エネルギー・産業技術総合開発機構  
技術戦略研究センター センター長

**岸本喜久雄**

1952年東京都生まれ。工学博士。  
75年東京工業大学工学部卒業。77年東京工業大学修士課程修了。  
東京工業大学副学長を経て、現在、東京工業大学名誉教授、  
国立教育政策研究所フェロー、国立台湾科技大学名誉講座教授、  
インドネシア国バンドン工科大学名誉教授。  
2020年よりNEDO技術戦略研究センター センター長を務める。

## NEDO

New Energy and Industrial Technology  
Development Organization

国立研究開発法人  
新エネルギー・産業技術  
総合開発機構

エネルギー・地球環境問題の解決と産業技術  
力の強化をミッションに掲げ、持続可能な社会  
の実現に必要な技術開発の推進を通じて、イ  
ノベーションを創出する国立研究開発法人

躊躇する人も多いでしょう。しかし、新しい技術は多くの人が使い、改良を重ねることによりよいものになり、普及していきます。まずは世に出す。そこに便利さだけでなく「楽しさ」があれば、新たなイノベーションとなり、社会に広がっていきます。

デジタル化の先にあるのは無機的な社会ではありません。リモートが広がるからこそ、実際に会うことの価値が再認識できます。これまでとは違う、みんなで集まる場のアイデアが出てくるかもしれませんし、店員さんと話ができたり、洋服の布地の感触がわかったりするオンラインショッピングが出現するかもしれません。

今、私たちが目指すのは、これまでにない「楽しさ」がある社会かもしれません。

ジャパンで取り組んでいかなければなりません。

その動きはすでに始まっています。たとえばタッチパネルに触れなくても作動する鉄道の券売機やコンビニの無人レジといった新しいサービス。また移動が制限されるなか、仕事の種類によっては物理的なオフィスがなくても、インターネットとパソコンがあれば仕事ができることもわかってきました。こうした動きは、今後さらに加速していくでしょう。

環境・エネルギーの分野でも、企業に大きな期待が寄せられています。コロナ禍で業績が悪化する企業もありますが、3R（リデュース、リユース、リサイクル）はすでに多くの企業が取り組んでいます。その歩みを止めてはいけません。環境に負荷がかからない素材の利用や開発、石油由来ではないプラスチックや土に還るプラスチックの利用、また自然エネルギーの推進や、効率的で二酸化炭素



栃木県日光市、中禅寺湖畔にある「界日光」総支配人の石井麻美さんは、今年4月、5月当時の様子をこう振り返る。「多くの寺社が参拝自粛になって本当に人がいなくなりました。こんなことは初めてでした」。旅行することそのもののへの不安が広がったのだ。

星野リゾートは「新型コロナウイルスの状況が刻々と変わっていくなかで、いちばんに考えるべきは安心して旅を楽しんでいただける環境を整えること」とし、衛生管理と3密回避を柱に対策を徹底した。「当施設は小規模温泉旅館で、もともと密になるような場面は少ないのですが、チェックインもお部屋で行うなど、徹底的に3密を回避しました」

## お客さまを引きつける新しい提案

そんななか増えたのは、地元や県内のお客さまだった。しかし、地元をよく知るお客さまに、これまでと同じサービスはできない。「たとえば夕食には必ず湯波のお料理をお出ししますが、地元の料理法ではお客さまに驚きがありません。シェフと相談して、コンソメジュレと湯

すべての施設で、施設の特徴や地域とのつながりを生かして、これから先に目を向けた取り組みが行われているのだ。新しい旅をどうつくっていくのかは、コロナ前も日々考えていました。コロナ禍で地域のお客さまや職人さん、生産者の方々と

# 星野リゾートが考えるこれからの観光地域の魅力を再発見する

苦境が続く観光業界。これからの観光はどうなっていくのだろうか。地域の特色を生かしたホテル経営を行う(株)星野リゾートで「界日光」の総支配人を務める石井麻美さんにうかがった。

波を合わせた先付けをお出ししました。するとお客さまからは「湯波のこんな食べ方は初めてだ」と声があがったという。

また、中止となった益子の陶器市に代わるイベントができなにかと考え、「界日光」を含む栃木の3つの界で開催した。館内のあちらこちらに益子焼の作品を飾り、食事の器にも使った。お客さまは実際に見て、触れて、気に入ったものはオンラインで購入できる。とても好評で来年2月までの継続が決まっている。

従来から館内で実施してきた地元の伝統工芸のワークショップを継続したことも、観光客の減少で苦境にある職人さんたち

より深くつながることができ、地域の魅力を発信する新しい方法に気づきました。地域の方にも、県外や海外の方にも楽しんでいただける、本物の日光の魅力をお伝えしたいと、今とてもワクワクしています」

の励みになった。Go Toトラベルの利用者は配布された地域共通クーポンを館内で利用。栃木の伝統工芸品「鹿沼組子」を使ったアクセサリーづくり体験など利用者が増えたワークショップもあるそうだ。さらに星野リゾートとして力を入れている長期滞在は、リモートワークやワーケーション（働きながら休暇もとる過ごし方）のお客さまを引きつけている。

## 本物の日光の魅力を伝える

石井さんの話からは、地域のつながりを大切にし、ともに歩んでいく星野リゾートの姿勢がうかがえる。星野リゾートでは

冬の中禅寺湖。四季折々に表情を変え、訪れた人を楽しませる



中禅寺湖のほとりに佇む「界 日光」は、3000坪に33室だけのゆとりある空間でゆったりと過ごすことができる。大浴場にある檜造りの湯船でゆったりと入る温泉は最高だ



上／日光東照宮をはじめとする寺社建築で発展した建具の技術「鹿沼組子」を館内のロビーや客室など随所に取り入れている。写真は、地域の文化や観光、歴史にまつわる本が揃う「組子ライブラリー」  
右／鹿沼組子の技が体験できるストラップづくり。カラフルな色は、「界 日光」のスタッフが職人さんをお願いして実現した



「界 日光」総支配人  
石井麻美(いしいまみ)さん

星野リゾート 界 日光  
栃木県日光市中宮祠2482-1  
☎0570-073-011  
<https://kai-ryokan.jp/nikko/>



湯波の新しい食べ方としてシェフが考案した「湯波のコンソメジュレ」



## これからの音楽エンターテインメントに 必要なことを 問いつける

新型コロナウイルスの感染拡大でコンサートの中止や、ライブハウス、クラブの休業など音楽業界は厳しい状況が続いた。そんななか、いち早く活動を始めたDJであり音楽プロデューサーのFPM田中知之さんに、これからの音楽エンターテインメントについてうかがった。



ドライブインフェスでDJのパフォーマンスを行う田中さん ©Afro&Co. (Photo by 内野秀之)

## 3密を避け 映画と音楽を 楽しむ

新型コロナウイルス感染拡大防止のために出された緊急事態宣言は、2020年5月25日に全国で解除された。その約半月後となる6月13日・14日に、イオンモール幕張新都心の駐車場でソーシャルディスタンスを保ったイベントが行われた。ドライブインシアターと上映前に気分を盛り上げる音楽をライブで楽しむ「CINEMATHEQUE-Drive in Theater-」だ。

DJとしてこのライブに出演した田中知之さん。「自粛期間中に、アメリカのドライブインでDJのライブを行っている映像を見て、緊急事態宣言が解除されたら、こういうパフォーマンスを東京でもやってみたいと考えていました。そんなときに幕張でのお話をいただきました」と出演の経緯を話す。

イベント参加者は、カーステレオのFM受信機を通して音楽や映画の音声を聞く。家族連れが多いと想定されたので、田中さんはJ-POPやロックなどジャンルを問わず親しみやすい

## 社会的な責任を 果たしてライブを 楽しんでもらう

田中さんは幕張でのライブを皮切りに、千葉県ロングウッドステーションで開催された「ドライブインフェス」や大阪市内を航行する船、ビルの屋上のルーフトップバーなどで活動を続けている。屋外で人が密集せず、しかもライブやイベントとして音楽を楽しむことが



8月、千葉県のロングウッドステーションの150台収容できる駐車場で行われたドライブインフェス。田中さんもDJとして参加 ©Afro&Co. (Photo by きるけ。)

できる——そんな場所を探し、少しでも音楽を生で楽しめる場所をつくっている。パフォーマンズの面でも、ビジネスとしても成り立つ形を模索しながらも、田中さんが歩みを止めることはない。

「音楽に携わる私たちにとって、音楽やライブをSNSやオンラインで配信することは、現時点でのひとつの選択肢だと思います。いっぽうで、私のようなDJの役割は、ライブなどの「リアル」な場の空気感をつくること。ですから、感染防止という社会的な責任を果たしながら、アーティストと観客が時間と空間を共有できる場所や方法はないのか、必要とされるパフォーマンスとはなんなのかを、新たなチャレンジとして模索し、問いつけながら活動していきます」

## FPM 田中知之(たなか・ともゆき)

1966年京都府生まれ。DJ、プロデューサー。Fantastic Plastic Machine (FPM)として1995年にメジャーデビュー。以後、8枚のアルバムをリリース。楽曲プロデュースやリミックス、映画・演劇とのコラボなど、幅広い分野で音楽プロデュースを行う。DJとして国内外のフェス、クラブに多数出演し、リミキサーとしても布袋寅泰、ユニコーンなど100曲以上の作品を手掛ける。

## イオンが取り組む 3密回避の エンターテインメント



『ボヘミアン・ラプソディ』の上映で盛り上がったドライブインシアター(イオンレイクタウン)

## 3密回避のショッピングスタイル 「PickUp!」

「おうちでイオン イオンネットスーパー」で注文した商品を、店頭で受け取ることができるサービス「PickUp!」。なかでもドライブスルー方式で受け取る「ドライブピックアップ!」は、コロナ禍でさらにお客さまからの要望が高まり、順次専用レーンやインターホンなどを備えて実施店舗を増やしています。「車から降りずに受け取ることができて便利」「雨に濡れずに受け取れました」という声もいただき、便利で安心できるショッピングを支えています。



上/ドライブピックアップ!専用レーン 下/荷物を積み込む店舗スタッフ(ともにイオン東久留米店)

## ドライブインで 映画鑑賞

自粛が続くなか、イオンでもお客さまに少しでも「楽しさ」をお届けするための取り組みを行っている。

イオンシネマを運営するイオンエンターテイメント(株)は、新しい映画の鑑賞スタイルとして、7月にイオンモール(株)、イオンリテール(株)、イオンタウン(株)とともに全国10か所で「ドライブインシアター」を同時開催。以来、10月末時点で約200回開催し、累計4000台、1万人を超えるお客さまがご来場し、車というプライベート空間でい

ただいている。「ドライブインシアター」は秋以降も全国各地のイオンで継続され、多彩な作品を上映する。

## オンラインで お客さまに 楽しさを届ける

これまで、イオンモールの館内ではさまざまな楽しい体験イベントを実施してきたが、新型コロナウイルス感染拡大を防ぐため、これらのイベントが中止に。そこでイオンモール(株)では、6月からオンラインコンテンツ「おうちdeエンターテインメント」を開設し、歌舞伎や講談、オペラ落語、ながら運動、お笑いなどご自宅で楽しめる動画を配信し



ご自宅での楽しい時間を応援します  
<https://online-event.aeonmall.com>



## 失敗を恐れず挑戦し、未来へつなぐ

マックスバリュ東海(株)は9月に「全国の味を楽しもう!ご当地駅弁」を開催。販売された駅弁のひとつ「峠の釜めし」を手がける(株)荻野屋の社長、高見澤志和さんに、新型コロナを経た今、そしてこれからについてうかがいました。

駅弁製造や飲食事業を手掛ける弊社にとって、新型コロナの影響による観光客の激減は打撃でした。しかし地元のお客さまが買いにきてくださり、また都内で展開しているGINZA SIX内店舗をご利用いただいたりと、多くのお客さまの支えを感じることもできました。

今回の駅弁イベントでも、東海地方のお客さまに、スーパーという日常の中で、ちょっとした旅の気分を味わうという非日常をお届けできたのではないかと思います。

弊社は今年創業135年を迎えました。そのなかで変わらず大切にしてきたのはお客さまの声です。「峠の釜めし」も、「あたたかいお弁当が食べたい」というお客さまの声から誕生し、これまで累計約1億7,000万個を販売してきました。それができたのも、食材の生産者さまや流通、販売の事業者さまなどとともに歩み、お客さまに支えられてきたからだと考えています。

弊社のモットーは「常に挑戦者であれ」。コロナ禍をきっかけとらえ新商品の開発やコスト・社内体制の見直しなどに取り組んでいます。挑戦してうまくいかないこともありますが、そこから教訓を得て次に進んでいけばいいと考えています。こうした積み重ねが今をつくり、未来につながっていくと信じています。



1958年発売の「峠の釜めし」(1,100円、税込)。品質にこだわり厳選した鶏肉やうずらの卵、栗、ごぼうなどの素材を使い、愛情を込めていねいにつくっている。荻野屋各店舗、ドライブイン、サービスエリア、駅弁大会などで販売



上／横川駅前にある荻野屋本店は、峠の釜めし発祥の地。イトインも持ち帰りも行っている  
右／荻野屋の歴史をつないでいる社長の高見澤さん



### 全国

## 「日本」ときめき「たび」 応援キャンペーン実施中

少しずつにぎわいを取り戻しつつある国内旅行。イオンコンパス(株)は、全国の地域を応援するためにGo Toトラベルキャンペーン\*の対象となり、さらにお得なポイントがつく旅行商品を発売中。たとえば、守礼門や美しいビーチなど観光スポットが満載の沖縄への旅は、羽田発着(JAL往復利用)2泊3日が19,400円(税込)から。1月29日出発までの設定です。詳しくはイオントラベルモール(<https://www.aeon-tabi.com/>)まで。



エレガントな雰囲気美しい守礼門

### 九州

## 九州・沖縄・山口の美味しいものが大集合! 「大九州マルシェ」



イオン高城店

イオン九州(株)は九州内のイオン、イオンスタイルで、9月に「大九州マルシェ」を開催。九州7県と沖縄県、山口県の旬の食材や加工品など、約80品目が大集合しました。ポン酢のコーナーでは、九州各県の「ご当地ポン酢」が勢ぞろい。お客さまと生産者をつなぎ地元を応援、地産地消の取り組みを進めます。

### 沖縄

## 「お土産緊急事態SOS!」& 「沖縄県産品フェア」

県産品奨励月間の7月、イオン琉球(株)では、観光客の激減で大きな打撃を受けた県内のメーカーや生産者を応援する「県産品フェア」を週替わりで開催。飲料・ハムの加工品や泡盛などを販売し、第3週には県内各店で沖縄県産パインフェアを行いました。さらにお土産用のお菓子を2割から半額の価格で販売する「お土産緊急事態SOS!」も同時開催。二つのフェアで、多くのお客さまに足を運んでいただきました。



イオンスタイル豊崎

### 北海道

## 「イオン道産デー」で北海道応援商品を販売



イオン旭川西店

北海道内のイオン、マックスバリュなどでは、道内各地の旬の食材を販売する「イオン道産デー」を毎月開催しています。6月の道産デーでは、殻付きかきや北海道産レタスをこれまでより規模を拡大して販売しました。また期間中の土・日曜日には、外出自粛などで売上が厳しい飲食店の支援として、道内の飲食店のお弁当を数量限定で販売し、好評を博しました。

### 東北

## 「買って、食べて東北を応援! キャンペーン」 共同販売

イオンスーパーセンター(株)は、新型コロナによるお客さま減少の影響を受けた岩手県産(株)と協業で、9月にキャンペーンを実施。東北の代表的なご当地カレーや蕎麦、りんごのお菓子など、3〜4種類の詰め合わせ150セットを販売しました。お得な価格で、多くのお客さまに喜んでいただきました。



東北の味が詰まった  
お得なセットを販売

### 本州(除く東北)

## ネットスーパーに「鮮魚セット」が登場



<https://shop.aeon.com/netsuper/>

各地域の漁港で水揚げされたさまざまな鮮魚を、箱でご自宅までお届けする「鮮魚の詰め合わせセット」。家で過ごす時間が増えたお客さまに、新鮮な魚をお得な価格で提供したいという思いで6月から始めました。イオンリテール(株)が運営するイオン、イオンスタイルのネットスーパー対象店舗のうち164店舗で販売中です。

### 近畿

## グループ3社が協力して開催「イオン絆市」

新型コロナによる外出自粛などの影響を受けている生産者を応援し、地域のお客さまにも喜んで元気になっていただこうと継続的に開催している「イオン絆市」。イオンリテール(株)、(株)ダイエー、(株)光洋の3社が協力し、近畿地区のイオン、ダイエー、KOHYOなどの店舗で行っています。

イオン絆市に並ぶのは近畿、西日本各地の漁港や産地から運ばれた新鮮な旬の海産物や農産物。どの商品も、各社のこれまでのつながりを通して仕入れました。毎月目玉となる商品があり、7月は鹿児島県産の養殖ヒラメ約1万1,200尾を販売。8月は和歌山県・南紀白浜の沖で養殖された真鯛約1万8,100尾を活メで提供。9月には高知県産の養殖ブリ約5,100尾を活メにして店頭でご提供しました。



イオンフードスタイル西神中央店

イオン  
生活応援  
プロジェクト

グループ企業が思いをひとつに

# 生産者と地域を応援します!

新型コロナウィルスの感染拡大で影響を受けた生産者の皆さまを応援したい! 地域のものお客さまにお届けして、地域を盛り上げたい! イオンではそんな取り組みを全国各地で行っています。



# For a Healthy and Comfortable Life

**自転車の楽しみが広がる**

多くの人にとって身近な乗り物、自転車。通勤・通学的手段として、また、ソーシャルディスタンスを保ち、アウトドアでの解放感を楽しめるツールとしても注目が高まっている。多様化する自転車ユーザーのニーズに応えるイオンの取り組みを紹介する。

## かつこよく、しかも手頃な電動自転車を

移動手段としてだけでなく、環境に負荷がかからず、街の景色を快適に楽しめる健康増進のツールとしても広がり始めた自転車。ママチャリからスポーツや趣味として楽しむマウンテンバイクやスポーツタイプなど種類も幅広い。「最近、市場に広がっているのが電動アシスト自転車です。この数年は業界全体で、売り上げが年率約7%伸びています」と話すのはイオンバイク(株)取締役商品本部長の香林貴幸。同社は、2018年にスポーティな車体デザインで、マウンテンバイクで使う太いタイヤを装備した電動アシスト自転車「ネオサージュ」を発表した。

「弊社は電動アシスト自転車では後発なので、これまでにないスポーティさと、迫力のあるデザインで気持ちよく街乗りを楽しんでいただきたいという思いを込め、

手ごろな価格も意識して開発しました」。子どもを乗せるパパ・ママ向けのイメージを払拭し、学生や会社員がかっこよく乗れる自転車を目指した。発売後は、お客さまの声を反映し、車体の色数を増やし、より長い走行ができるバッテリーのタイプも発売した。

10月に発売された「ネオサージュe24」は、タイヤのサイズを小さくして安定性を増し、乗り降りがしやすいデザインにした。男女問わず、通勤・通学や買物などいろいろな場面で活躍する自転車をイメージしたのだ。

「電動アシスト自転車の魅力は、楽に走れること。一度乗ると手放せないという方が多いです。最近では、運転免許を返納された方の移動手段としての需要も生まれてい

ます。試乗できる店舗もありますので、ぜひ乗り心地をお試しいただき、電動アシスト自転車の愛用者が増えてほしいですね」

## 欧州ブランドを手軽に

自転車の本場、ヨーロッパで高いシェアを誇る本格的スポーツバイク販売サイト「Probikeshop」のサービスを9月からスタートさせたのは、イオン・シグナ・スポーツ・ユナイテッド(株)だ。

欧州で人気の自転車やパーツ、アクセサリなどを多数取り揃え、日本にないからオンラインで購入できる。日本ではここでも購入できないブランドもあり、ファンの期待に込めている。さらに自転車の基本情報や豆知識、セルフメンテナンス、パーツ交換などの情報も充実し、今後は自転車競技の大会情報や競技結果なども発信していく予定だ。専門的に、そして身近に自転車を楽しむサイトとして期待が高まる。



欧州の自転車ブランドの商品が気軽に購入できる Probikeshopのサイト (<https://www.probikeshop.jp/>)



発売されたばかりの「ネオサージュe24」。乗り降りがしやすいデザインで、より安定するスタンドにリニューアル。子ども用シートも装着できる

## AEONBIKE

イオンバイクが開発したスポーツタイプの電動アシスト自転車「アレグレスeプラス」。軽量で街乗りにぴったり





食品ロスをなくそう

おいしく、楽しく、残さずに!!

2020年のノーベル平和賞を受賞した国連世界食糧計画(WFP)。そのWFPを支援する認定NPO法人国連WFP協会が行った世界食料デーキャンペーン2020「ゼロハンガーチャレンジ 食品ロス×飢餓ゼロ」に参加し、内容紹介の動画に出演した「3時のヒロイン」の皆さんに、おいしく、残さず食べることへの思いを聞いた。

約612万トンの食べ物が捨てられている現実

「ゼロハンガーチャレンジ」の紹介動画では、食品ロスと飢餓のどちらも「ゼロ」にしようと楽しく伝えていましたね。

福田 友達同士のホームパーティーで、ご馳走がたくさん用意されているという場面設定でした。テーブルの上に並ぶピザやローストチキン、ケーキなどは、すべて食品サンプルです。本物の料理を並べて、無駄にしては本末転倒ですからね。

きれいに食べた後の写真のほうが素敵かも!



でも、どれもおいしく、うでお腹が空いちゃいました(笑)。

かなで 動画の中では、1年間に約612万トンの食べ物が日本で捨てられていることを伝えました。

3時のヒロイン かなでさん

私は、昔から食べ物は残さないように心がけていて、インスタントラーメンの残り汁もリゾットに使います。最近はブッキーニを焼き、粉チーズとポン酢をかけて食べることにハマっているのですが、食べた後のお皿に残るポン酢がもったいなくて(笑)。それをどう活かそうかと知恵を絞っています。

ゆめっち このチャレンジについてSNSに投稿すると、協賛企業から1投稿につき120円が寄付されて、途上国の子どもたちの給食支援に使われます。それってすごいことですよ。

食品ロスゼロに挑戦し、飢餓ゼロ支援につなげる

「これからやってみようと思ったり、こうなるといいなと思うことを聞かせてください。」

かなで インスタとか、SNSに投稿するのは「おいしそうな料理」の写真が当たり前ですが、これからは「おいしくいただいた後」の写真を投稿するのはどうでしょうか。私、やってみます!

ゆめっち 私は乾物や缶詰など日持ちするもの

日持ちするものを買っています!



かなで 食べ物に限らず、レジ袋も同じこと。なんでも工夫しながら、大切に食べたり、使ったりしていきたいですね。

福田 お仕事の楽屋には、人数分以上のお弁当が用意されることもあります。日本は気遣いやおもてなしの文化で、なんでも多めに用意しますよね。でも、それが食べ残しにつながることもあるので、「足りなくても大丈夫」という価値観が広まるいいなと思います。

ゆめっち 3時のヒロインは「3時のおやつ」の時間だけはヒロイン」という意味でつけたトリオ名。今後は、社会の問題をわかりやすく伝えられるヒロインも目指していきたいです!

ノーベル平和賞を受賞!  
食料支援が  
世界平和につながる。

世界では約6億9000万もの人々が飢えに苦しんでいる。この人道危機に対し、飢餓ゼロを目指して食料支援を続けている国連世界食糧計画(WFP)がノーベル平和賞を10月に受賞した。紛争地域での取り組みや、新型コロナウイルスの影響で食料が不足してしまった人々への支援拡大などが評価された。

認定NPO法人国連WFP協会事業部の松本聡子さんは「受賞は多くの方々からのご支援の賜物です。平和な世界を実現するためには、食料支援の活動が欠かせないと広く認められたことに意義を感じます」と話す。

「ゼロハンガーチャレンジ」も多くの人に飢餓の問題を知ってもらい、自分にできることで支援に参加してもらうための取り組みだ。「チャレンジには、20代~30代の女性に最も多くご参加をいただいています。3時のヒロインさんはその世代の方に人気が高く、発信力もあるのでご登場いただきました」と松本さん。「今はコロナの影響で途上国を中心に飢餓に直面する人が増加しています。飢餓を身近な問題であると感じていただき、支援の輪が広がることを期待しています」

2分でわかる 3時のヒロインさん出演  
国連WFP協会  
「ゼロハンガーチャレンジ  
食品ロス×飢餓ゼロ」



動画はこちらから  
<https://youtu.be/55kei8MNDPk>

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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。

### 3時のヒロイン

福田麻貴(大阪府出身、NSC大阪女性タレントコース5期生)、かなで(東京都出身、NSC東京20期生)、ゆめっち(熊本県出身、大阪NSC36期生)の3人で2017年1月に結成。吉本興業所属。女芸人No.1決定戦 THE W 2019で優勝。





デイサービスで行われた「ピアノで歌おう」の時間。思い思いの時間を過ごせるよう参加者の意思が尊重されている

誰もが支え合う地域づくりに取り組む

千葉県松戸市に拠点を置く認定NPO法人たすけあいの会  
ふれあいネットまつどは、地域で暮らす困っている人を手助け  
したり、支え合ったりする活動に取り組んでいる。代表の佐久  
間浩子さんはシニアの活躍についての講演会に参加して感  
銘を受け、この団体を1998年に設立した。「日本人は、ボラン  
ティアの支援を受けることを遠慮しがち。一定の費用をご負  
担いただくことで、支援を受ける人が気兼ねなくサービスを利用  
できる仕組みを仲間とつくりました」と話す。

最初に着手し、今でも活動の柱となっているのが移動サー



新型コロナウイルス感染症対策をしっかりと行ってさまざまなサービスを提供。月・水・金曜日はデイサービスを、火・木曜日はふれあいの居場所「みんなち」の活動を実施している



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。

ビス。利用者が希望する病院や買物先などへ、研修を受けたボランティアが自家用車で送迎する。女性の参加率が高いと言われるボランティアの世界だが、ここでは退職後の男性が活躍中だ。自宅の掃除や庭の草取り、病院の付き添いなど生活を支えるサービスも提供している。

また、同団体は、支え合う地域づくりとして誰もが立ち寄ることが出来る居場所づくりや東日本大震災の被災地である宮城県東松島市の人々との交流などにも取り組んでいる。さらに、新たな活動として、今年6月からデイサービスを立ち上げた。「利用者は自身のやりたいことができ、私たち協力者も楽しめる。そんな場にしたい」と佐久間さん。囲碁がしたい利用者にはその相手を探してきたり、歌を歌うのに抵抗がある利用者にはソファに座って聴くことを勧めたりと柔軟な対応をとることで利用者にとって居心地の良い場になっているようだ。

黄色いレシートキャンペーンに参加し、移動サービスの送迎に必要な道路地図やラベル用プリンター、イベント開催に必要な備品などの寄贈を受けた。「スタッフも高齢化してきているので、若い人にも続いてもらえたら」と話す佐久間さんは、スタッフと一緒に活動に磨きをかけていく。



左／「ふれあいネットまつど」代表の佐久間浩子さん。主婦仲間7人でこの団体を立ち上げた 上／黄色いレシートキャンペーンで寄贈を受けた道路地図とラベル用プリンター



左/豆乳がベースの「精進アイス(白ごま)」(440円、税込)。濃厚な味  
いで、白ごまのほかに抹茶、チョコがある 右/干した豆腐を細く切った  
麺の「サラダ豆腐麺」(1320円、税込)。たっぷりの野菜と豆腐麺、八角  
など中華のスパイスを使って煮付けた厚揚げを混ぜていただく

「こまさしくよくどう！ 鎌倉不識庵  
―」のおかみ、藤井小牧さんは、  
鎌倉で精進料理の教室「鎌倉不識  
庵」を営む両親のもとに育ち、自  
身も精進料理をベースにした料理  
教室を開いていた。

「動物性の食材を使わない精進料  
理には、旬のものや出汁、味噌、  
醤油、酢などの発酵調味料を使う  
和食の知恵が詰まっています。そ  
の知恵をお客さまが普段の食事に

生産者も食べる人も  
うれしい精進料理

JR秋葉原駅の高架下にある「こまきしよくどう―鎌倉不識庵―」。  
仏教信仰のなかで育まれた精進料理を、気軽に楽しむことができる。

「JR秋葉原駅の高架下にある『こまきしよくどうー鎌倉不識庵』。仏教信仰のなかで育まれた精進料理を、気軽に楽しむことができる」

生かすきっかけになればと思い、このお店をオープンしました」と藤井さんは話す。また、全国を巡り、食材や調味料の生産者に出会って、その高齢化と後継者不足が気になっていたという。彼らのつくったものを使い、その味や背後にあるストーリーを伝えることで生産者にもお客さまにもよるこんでもらいたいとも考えました。〝

お店を起点に人やモノが回っていき、サステナブル（持続可能）な社会になる――藤井さんはそんな未来を思い描いている。

「こまきしよくどう」のいちばん人気は「口福定食」。ごま豆腐や車麩のフライ、旬の野菜のお惣菜など九つの小鉢が並ぶ。『食は腹を満たすだけのものではなく、心を育むもの』と父から教えてもらいました。多くの人の手を経て一つの料理がつけられていることに感謝できる、そんな食を提供していきます」



上／9品のお惣菜が目にも舌にも楽しい「口福定食」(1650円、税込)。こま豆腐、車麩のフライ、野菜カレーは定番で、ほかは旬の野菜を使ったお惣菜が並ぶ。ご飯は小豆入り発芽発酵玄米 右下／料理に使っている醤油や味噌、酢などの調味料や食材。藤井さんが全国の生産者のもとを訪ねて信頼関係を築き、仕入れているものが多い。その一部は店頭で販売されていて、こちらも人気だ。



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. **7**

お店を切り盛りするおかみの藤井さん

こまきしょくどう  
—鎌倉不識庵—

④東京都千代田区神田練堀町8-2  
ちゃばら内

**☎03-5577-5358**

① 11:00~20:00

①月曜

<http://www.kamakura-komaki.com>

※営業日時の最新情報は、上記HPにてご確認ください



## パラテコンドー



イオンは  
パラスポーツを  
応援  
しています。

©一般社団法人 全日本テコンドー協会

試合では、相手との間合いをはかりながら、一瞬の隙を見つけて攻撃を仕掛ける

## 華麗な足技によるスピーディなぶつかり合い

上肢に障害のある選手によって行われるパラテコンドー。相手との間合いをはかりながら、一瞬の隙をついて繰り出される蹴りは、スピードとパワーで観る人を圧倒する。

パラテコンドーは競技としては新しく、世界選手権が開催されたのは2009年。2020年の東京大会で正式競技に採用された。そのパラテコンドーで東京2020大会への出場内定を獲得している太田渉子さんは、初めてパラテコンドーに出会ったときのことをこう語る。「格闘技に興味があって道場に見学に行ったときに、ミットを蹴らせてもらいました。パンという音がして、とても爽快。やってみたいと思いました」

はじめは趣味として始めたパラテコンドーだったが、次第に本格的に取り組むことになる。「多彩で華麗な足技に魅了されまし

た。普通に蹴るだけでなく、腕と上半身でバランスをとりながら体を半回転、あるいは1回転させてスピードをつけて蹴ります。簡単ではありませんが、蹴りが決まったときは会場からも大きな歓声があがります」。接戦になると最後の数十秒で逆転することもあり、それが競技のおもしろさであり、観戦の醍醐味でもあると太田さんは話す。

パラテコンドーは対戦相手との距離が近いので、コロナの影響がある今は対戦形式の練習がしにくいですが、太田さんは前向きにとらえている。「あと1年、練習ができると考え、しっかりと鍛えていきます。パラテコンドーはまだ競技人口が少ないので、この東京大会を機会に興味を持ってくださる方が増えればうれしいです」



練習相手が構えるミットに向けて、上半身を使い、バランスを取りながら蹴りをスバッと決める ©アディダス ジャパン



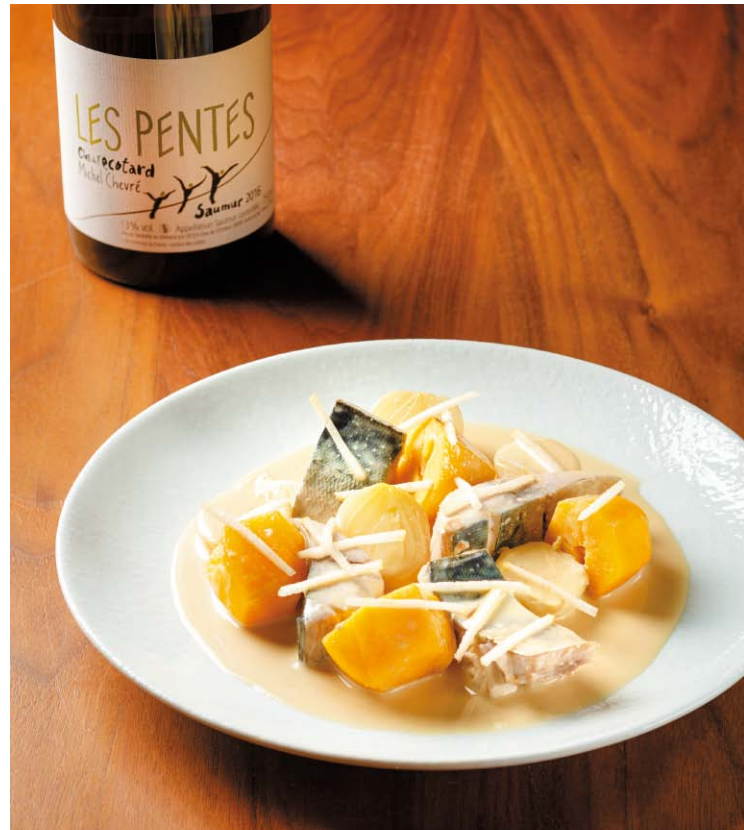
右／ソフトバンク株式会の所属。2018年から選手として本格的にパラテコンドーに取り組み、19年には世界選手権で3位の成績をおさめている 左上／ビデオで自分の動きを確認する太田さん



「コトリヤード」は、もともと漁師が鍋一つでつくる魚介のごった煮です。魚介の煮込みといえばフランス南部の「ブイヤベース」が有名ですが、ノルマンディー地方では日本ではなじみのある鯖を使っています。この地方は酪農も盛んで、料理にバターや生クリームを使うのも特徴。「コトリヤード」も仕上げるに加えます。

今回は、ご家庭で旨味や味わいをワンランクアップさせるレシピを考えました。魚の骨と香味野菜を煮込んで出汁を取り、そこに白ワインや白ワインヴィネガーを加えて風味を足しながら煮詰めるのがポイントです。ここで、りんごの発泡酒、シードルを使うのは、ノルマンディーの特産物だからです。

生クリームとバターで仕上げてコクを出し、そこに鯖の身を入れて短時間で火を通すので、パサつかずしっとり柔らかい食感になります。鯖は押し寿司などのように酢でメてもおおいしく、酸味との相性も良いため、ちよつと酸っぱい青りんごを飾りに使いました。りんごの芯は出汁を煮込む時に使い、食材をできるだけ使い切るようにしました。



魚介の旨味がバターや生クリームに溶け込み、まろやかでリッチな味わい

## 鯖のクリーム煮込み コトリヤード

### 材料(4人分)

鯖2尾、塩適量、にんにく 1片、オリーブオイル適量、香味野菜(玉ねぎ1/2個、人参1/5本、セロリ1/3本、エシャロット 1個)、青りんご 40g、白ワインヴィネガー10g、白ワイン25g、シードル 80g、あさりの出汁400g(あさり約200gを使用)、ブイヨン100g(なければ固形を100gの水に溶かしたもの)、水適量(骨を煮る時にひたひたになる量)、牛乳100g、生クリーム70g、サワークリーム10g、バター10g、付け合わせ用野菜(ペコロス8個、じゃがいも〔インカのめざめやメークインなど煮崩れしにくいもの〕4個)

### 作り方

①鯖を3枚に下ろす。身は腹骨と中骨を取り除き、軽く塩をして30分おく。表面に出てきた水分をふきとり、4〜5cm幅に切り、再度塩をしておく。②①の鯖の骨2尾分を約2cm幅にカットして、流水で血をよく洗い流す。③ニンニクはみじん切りに、香味野菜(玉ねぎ、人参、セロリ、エシャロット)は薄切りに、付け合わせ用野菜のペコロスは皮をむいて半分に、

じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。青りんごは、飾り用に5cm×3mm程度の棒状に切る(芯の部分は煮込む時に使用)。④オリーブオイル、ニンニクを鍋に入れて火にかけ、香りが出てきたら鯖の骨と香味野菜を入れて野菜がしんなりするまで炒めたら白ワインヴィネガー、白ワインを加え、アルコールをとばすように炒める。⑤あさりの出汁、ブイヨン、シードル、青りんごの芯、水を入れ、弱火で30分煮る。付け合わせ用のペコロスとじゃがいもと一緒にに入れて茹で、竹串が通るくらい火が通ったら取り出しておく。⑥牛乳を加えてさらに5分煮る。⑦ざるなどにキッチンペーパーを敷き、⑥をこして骨などを取り除く。⑧こしたスープを再度鍋に戻し、4分の1くらいまで煮詰めたら、生クリーム、サワークリームを入れて一煮立ちさせ、仕上げにバターを入れたらよくかき混ぜてすぐに火を止める。⑨①の鯖を入れ、沸かさないうちに優しく火を入れる。⑩鯖に火が入ったら付け合わせのペコロスとじゃがいもも入れ、温まったら皿に盛り、棒状に切った青りんごを飾る。

家庭で再現！シェフのヘルシーレシピ ⑦  
鯖のクリーム煮込み  
コトリヤード  
フランスで3年の経験を積んだ高橋雄二郎シェフ。ミシュランの星付きレストランだけでなく、ビストロやパティスリーなどでも働き、幅広くフランスの食文化を経験したそうです。この料理は、海が近いフランス北西部ノルマンディーの郷土料理を洗練された二皿にアレンジしたもの。ぜひ挑戦してみてください。



Le sputnik  
東京都港区六本木7-9-9  
☎03-6434-7080

### Le sputnik(ル・スプートニク) オーナーシェフ 高橋雄二郎

フランスで3年、帰国後は東京都内の星付きレストランでシェフを務め、2015年に独立。その年にミシュランガイドの1つ星を獲得して以降5年連続で星を維持。創造的なコース料理で、様々な驚き、感動に出会うことができる。

