

AEON MAGAZINE

For a Sustainable World

December 2021

Vol. 75

特集

誰もが安心して 暮らせる社会へ

ー共助について考えるー

SDGsインタビュー

サステナブルな
食を考えよう

見ごたえあふれるパラスポーツの世界

風をきって走る

疾走感が醍醐味



誰もが安心して暮らせる社会へ — 共助について考える —

豊かに見える日本の社会にも、貧困や格差などの課題があり、実際に困窮している子どもたちがいる。今回の特集では、それらの課題を解決するために、

“共助”が果たす役割やその意義について考えたい。

そこで、子どもの貧困対策や地域づくりにつながる「こども食堂」の取り組みやひとり親家庭のサポートに取り組む団体の活動を紹介。

家族について考えさせられたドラマの脚本家にもお話をうかがった。

さらに海外に目を向けると、日本ユニセフは教育や衛生分野での取り組みを長年行い、イオンワンパーセントクラブもパートナーシップのもと、ともに活動が続けている。

誰もが安心して暮らせる社会のための“共助”の取り組みを広く紹介する。



上／手前は伝統的な手桶。奥の2点は中川さんの技術が生み出した作品。右はドン・ペリニヨンに公式認定された楕円形のシャンパンクーラー。左の桶は不定形の曲線で構成された桶。技術のすばらしさが光る
右／飾り結び紐の職人とコラボしたシャンパンクーラー



中川さんの祖父が修業していた頃、京都市内に木桶を作る桶屋は250軒もあったそう。それが今では5軒にまで減ってしまった。「新しいことにチャレンジしないと、桶作りという職業そのものがなくなってしまう」。危機感を抱いたと中川さんは語る。そこで、桶には珍しい楕円形の

近代化の中で使う人が少なくなっている木桶。祖父の代から木桶作りを営んできた木工芸職人、中川周士さんは、木桶の美しさと技術を後世につないでいくために日々、桶と向き合っています。

シャンパンクーラーやスツールをデザインと一緒に作り、また曲がりや節のある木を生かした桶を手がけた。桶作りの技術は700年の歴史を経て出尽くされたと思っていたが、新しい桶を作ったことで、まだまだ発展できると、その奥深さを実感しました。桶のデザインと技術、ともに進化させることができたと思っています」
木で作る桶や樽文化を残していく——こうした取り組みは、各地に広がっている。小豆島では、醤油作りに木の大樽を使い、その技術を継承するプロジェクトがあり、中川さんの元で学んだ職人も関わっているそう。

木工芸職人
中川周士
ながわしゅうじ

京都府生まれ。1992年京都精華大学卒業後、祖父が創業した「中川木工芸」にて重要無形文化財保持者である父に師事。2003年滋賀県大津市に工房を開く。国内外での個展、グループ展多数。



です。しかも、使っている方からは『持っているだけで心が豊かになりますね』『心が温まります』という声をいただきます。これからは人の心を支える道具として愛されたいと思います」

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. 11 中川周士 後編

Feature

03 誰もが安心して
暮らせる社会へ
— 共助について考える —

14 サステナブルな
食を考えよう

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. 11
ロレオール 田野畑

17 イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン
みんなで見守り、タンチョウも
安心して住めるまちへ

18 見ごたえあふれるパラスポーツの世界
パラ陸上

19 シェフパートナーズ料理塾より
Vol. 11 冬のぼかぼか土鍋麺

AEON MAGAZINE December 2021 Vol. 75

発行日：2021年11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いません。

表紙の和菓子

幸福を呼ぶ冬飾り

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。



ミックス
責任ある木質資源を
使用した紙
FSC® C022784

こども食堂を全国2万カ所に！ すべての子どもが利用できる 地域の「居場所」に

貧困や格差などの社会課題の解決に長年関わってきた湯浅誠さん。
2018年に特定非営利活動法人「全国こども食堂支援センター・
むすびえ（以下、むすびえ）」を立ち上げ、

地域づくりと子どもの貧困対策として注目される

「こども食堂」のネットワークづくりに力を入れている。

子どもの貧困の現状や、「こども食堂」の可能性などについてうかがった。

貧困という状態を 本人も意識していない

貧困と聞くと、日々の衣食住に困り、
人間的な生活が維持できない「絶対的
貧困」に苦しむ人々を想像しがちです。
しかし今、先進国でも大多数の人々よ
りも貧しい状態、つまり「相対的貧
困」が課題になっています。

日本も例外ではありません。厚生労
働省の国民生活基礎調査（2018
年）によれば、貧困ライン（国全体の
等価可処分所得の平均の半分）に達し
ない世帯が15・4％で、OECD（経
済協力開発機構）39カ国中29位と高
い水準になっています。17歳以下の
貧困率は13・5％で、約7人に1人が
相対的貧困におかれています。

「こども食堂」が 果たす二つの役割

だから「こども食堂」なのです。食
べるのに困っている子どものための食

たちは子どもの抱えている難しさに気
づき、自分のできる範囲でなにか力に
なりたいたい、してあげたい、と考え始め
ます。

9年前に始まったこども食堂は、今
では全国約5000カ所に広がり、6
70万人以上が利用しています（年間
延べ。推計）。スタイルはさまざま。

自宅で数人を対象にしているところも
あれば、一度に数百人が集まる場所も
あります。子どもの貧困対策に比重を
おくところもあれば、コミュニティづ
くりのなかに子どもを取り込んでい
るところもあります。NPOや民間など、
運営する人たちの思いや地域のニーズ
を大切にするこども食堂は、農家に似
ているかもしれません。自営業である
農家にも、大根だけを育てている人も
いれば、人参もジャガイモも葉物も、

子どもの貧困対策と
地域づくり。
この両面があるから、
さまざまな人が
参加したいと集まります。

企業との連携で 信頼を深める

という人もいて、どちらか農家ですや
ね。こども食堂には、民間だからでき
る自由さと柔軟さがあり、それがコロ
ナ下でもこども食堂開設の勢いが衰え
ない理由かもしれません。

20年12月、むすびえはイオンとと
もに「イオンこども食堂応援団」を
立ち上げました。イオンの店舗で募金
活動を行い、こども食堂の活動を紹介
するパネル展示も行いました。こども
食堂は広がったといってもまだ認知度
は低く、実情が正しく伝わっていない
部分もあります。企業にサポートいた
だくことが、こども食堂の普及や信頼
度の向上につながり、大きな力をいた
だいています。

今、私たちは2025年までに、2
万カ所、つまり一つの小学校区に一つ
のこども食堂がある社会を目指してい
ます。そのためには開設のスピードを
加速する必要があります。今以上に多くの
人と協力していきたい。たとえば全国
に7万5000以上ある寺院や、3万
カ所以上の保育園と連携できれば、数
をぐんと増やせます。興味を持ってく
ださる自治体も出てきて、自治会やP
TAに声をかけていただき、連携を進
めていけると感じています。企業との
協力がさらに増やしていきたい。そう
考えると2万カ所も夢ではありません。
地域のつながりを育み、誰も蚊帳の外
に置かれずに、すこしラクな気持ちに
なれる、そんなこども食堂というつな
がりの形をもっと広げていきます。

友達やほかの大人た
ちと一緒にごはんを
食べることが新鮮な
のか、とても楽しん
でいます。



認定特定非営利活動法人全国こども食堂
支援センター・むすびえ理事長

湯浅 誠さん

ゆあさ・まこと●東京大学先端科学技術研究センター
特任教授。東京大学法学部卒。東京大学大学院法学
政治学研究科博士課程単位取得退学。1990年代より
ホームレス支援に従事し、2009年から足掛け3年間
内閣府参与に就任。内閣官房社会的包摂推進室長、
震災ボランティア連携室長など。14年から19年まで法
政大学教授。著書に、『つながり続ける こども食堂』（
中央公論新社）。



イオン こども食堂応援団

イオンは、コロナ下で経済的な困難を抱える子育て世帯の
「食」をサポートしたいという思いから、全国各地のこども食堂
とのネットワークを持つむすびえと連携し、2020年12月に
「イオン こども食堂応援団」を発足。全国のイオン店舗を活
用したこども食堂の啓発活動や季節イベント、お客さまに協
力いただく募金活動、また公益財団法人イオンワンパーセン
トクラブによる寄付などを行っています。写真は、イオン相模
原店で今年7月に実施した夏の全国こども食堂応援募金の
様子。全国4,650カ所の店
舗・事業所で行われ、およそ
1カ月で2,116万1,329円
の募金が寄せられました。
イオンは今後も、こども食堂
を応援していきます。



SHOINが取り組む「こども食堂あゆみ」

地域の大人が子どもたちを見守る場所

東京都北区東十条で活動する「こども食堂あゆみ」。どんな人たちがどのような活動をしているか、運営している一般社団法人SHOIN代表理事の吉原隆平さんにお話をうかがった。



常住寺の一面を借りてお弁当を配る。午後6時を過ぎると、次々に利用者がやってくる。この日のお弁当は「きのこの炊き込みごはん」とさんまの竜田揚げ」。ポリウムもあり、魚も食べやすく調理されている。キッチンカーでのお弁当は、地元でレストランを営むSHOIN理事の田村哲朗さんが手がけている

10月の第2水曜日、夕方5時半。東十条の常住寺にキッチンカーとボランティアの住民や大学生たちが集まった。「こども食堂あゆみ」がお弁当を配布する日だ。大人は300円、子どもは無料。子どもの分だけを持ち帰った利用者は「コロナになって食堂が閉まってすごく困っていました。が、すぐにキッチンカーでお弁当が受け取れるようになり本当に助かっています。子どもだけでは栄養のバランスがとれた食事をとりたいので」と話す。ただ利用者は口々に「はやくまたみんなで楽

料。子どもの分だけを持ち帰った利用者は「コロナになって食堂が閉まってすごく困っていました。が、すぐにキッチンカーでお弁当が受け取れるようになり本当に助かっています。子どもだけでは栄養のバランスがとれた食事をとりたいので」と話す。ただ利用者は口々に「はやくまたみんなで楽

しく食事をしたい」と、食堂の再開を望んでいる。
地域の居場所としてのこども食堂

SHOINの吉原隆平さんが、こども食堂の存在を知ったのは1冊の本だった。「地域のために何かできないか、と考えていたときに、人がつながる地域の居場所づくりという視点からこども食堂について書かれた本を読んで、これなら自分にもできる！ と思いました」。地元の同世代に声をかけ、5人の仲間とともに動き始め、2018年1月にはこども食堂をスタートさせた。

夜間に空いている社会福祉法人あゆみの施設を借りて毎月第2・第4水曜日に食事を提供。近所の小学生を中心に、幼児から中学・高校生、その子たちの親など40人、そして運営スタッフやボランティアなどを含めると、毎回50人

から60人が集まる。
大人が子どもに背中を見せる

こども食堂にはいろいろなスタイルがある。女性中心に運営されることも多いが、男性が多く関わる「あゆみ」が目指したのは「子どもたちに地域の若旦那たちの背中を見せる場所」と話す吉原さん。「私たちは児童福祉や教育の専門家ではありませんが、ここには年齢も職業もさまざまな大人が集まっています。子どもたちが大人と触れ合いながら、親や教師などタテの関係だけではなく、ナナメの関係を築くことができる場所にしたいと考えています」

こども食堂では食事をした後、宿題をしてもいいし、ゲームで遊んでいく子もいる。そこで大人たちが心がけているのは「子どもたちを見守る」という姿勢だ。子どもたちの家庭環境はさまざま。



上／ボランティアの方々。真ん中の3人は東京家政大学のサークル「ボラガール」のメンバー。2年生の竹田彩乃さん(右から3人目)は「子どもと触れ合いたい」とボランティアに参加。ほぼ毎回参加していて、配膳などを手伝っている。「はじめは子どもたちとの接し方がわからなかったのですが、サークルの先輩にアドバイスをもらいながら、自分から話しかけるようにしています。笑顔が返ってくるとうれいですね」 下右／お弁当を手にうれしそう 下左／手渡しするとき、「元氣だった?」などと声をかける

て教える「まちの先生プログラム」、夏休みの子ども農業体験、中学生や高校生に向けた職業体験イベントなど、活動が広がっていった。

企業のボランティアも大歓迎

運営資金は、行政とNPO法人むすびえからの助成金、そして地元の企業や個人からの寄付でまかなわれている。企業の資金的な協力はありがたいが、ボランティアなど、人手でも協力していただ

ければうれしい、と吉原さんは言う。「先日はラーメンの『一風堂』がキッチンカーを出し、無料でラーメンを提供してくれました。イベントのようで、集まった方々はとても楽しそうでした」
緊急事態宣言が解除され、そろそろ食堂を再開したいと吉原さんたちは考えている。「人数を絞り、キッチンカーも併用するのか、まだ思案中です。人と人が直接会って話し、笑い、食べる、そういう空間は誰が必要としていますね」。コロナ下で始めた食品を提供する『フードパントリー』からも継続しながら、地域の大人たちが見守る子どもたちの居場所づくりは、これからも続いていく。

フードパントリーららら

コロナ下で、食品支援が必要な人に向けて開始した「フードパントリー」。こども食堂と同じ日に開催していて、毎回、30〜40世帯分を配る。「1年半ほど続けています。外国人の方が受け取りにくくもあります」とSHOINの吉羽恵介さん。



上／この日、1世帯分として用意された食品は、レトルトカレーや即席カップめん、缶詰、缶コーヒー、レタスなど 右／ボランティアの方々。前列右が吉羽さん。後列右の松田龍弥さんは中央大学の3年生。吉原さんに誘われてボランティアに参加。「大学にはない学びがあり、いろいろな大人と関わることができ、僕自身がとても勉強になっています」と話す



上／夏休みの思い出づくりしたいと、2020年に千葉県で行った「こども農業体験」。子どもだけの参加で、収穫や植付け体験、バーベキューなどを行った 下／同年のクリスマスには、吉原さんがサンタクロースに扮して食堂に登場した



一般社団法人SHOIN代表理事 吉原隆平さん

よしはら・りゅうへい ●東京弁護士会会員。2017年「子ども達の居場所づくり実行委員会」から始まり、18年「こども食堂あゆみ」を開始。20年に一般社団法人SHOIN創設、代表理事。SHOINという名称は、吉田「松陰」の考え方への共感と、経験と仲間がいれば困難を乗り越える「勝因」になるという思いから。



親も子も、生き生きと暮らすために

経済的な困難を抱えるひとり親世帯は少なくない。とくに、厳しい状況下にあるのがシングルマザーだ。長年にわたり、シングルマザー世帯を支えてきた認定特定非営利活動法人「しんぐるまざあず・ふぉーらむ」理事長の赤石千衣子さんに、現状や必要な支援についてうかがった。



子育てには、時間も労力もお金も必要だが、それを親一人で抱え込むのはとても大変だ。しんぐるまざあず・ふぉーらむのようなひとり親支援の団体とつながることで「自分は一人ではない」と感じることができれば、次への一歩を踏み出せる

経済的に厳しい シングルマザー

厚生労働省の「全国ひとり親世帯等調査（2016年度）」によれば、全国の母子世帯数は約123万2000世帯で、父子世帯数は約18万7000世帯。それぞれの平均年収は243万円と420万円。ひとり親世帯の8割以上が母子世帯で、収入も低い状況が見えてくる。「日本のシングルマザーは、就業率は高いのですが非正規雇用やパート、アルバイトなどが多く、収入の低さにつながっています」と、しんぐるまざあず・ふぉーらむ理事長の赤石千衣子さんは説明する。そのため、子どもにも衣食住や教育を十分に与えることができない世帯も多い。

「しんぐるまざあず・ふぉーらむ」は、1980年、シングルマザーたちが集まり、児童扶養手当制度を改善するための活動に端を

発している。活動に共

感・協力する人がしだいに増え、就労支援や相談事業、情報発信、入学お祝い金事業や季節のイベントといった子育て支援などに活動の範囲を広げていった。社会の中で助けてもらえないと思っていた人たちが仲間と出会い、支援を受けることで、次のステップに進むことができます」と赤石さんは語る。なかには自分が助けて

もらったので、今度は助ける側に回りたいとサポーター養成講座を受講し、活動する人もいる。2019年には、シングルマザーを支援する全国の団体をつなぐ「シングルマザーサポート団体全国協議会」を設立し、横の連携を深めると同時に、政策への提言な



2020年9月の食料支援先の家庭から送られてきた写真より

コロナ下での緊急支援 から長期的な支援へ

そこに襲ってきたのが新型コロナウイルス感染症だ。就業時間の短縮や非正規の仕事の減少、自主休業は、ひとり親世帯を直撃し

た。しんぐるまざあず・ふぉーら

むの調査によれば、収入が減った人は約6割、1割の人は収入がない。学校の一斉休校は、親にも子どもにも大きな影響を与えた。昨年の3月から6月は、当会宛てにSNSやメール、電話で相談がどんどん寄せられました。『もうあとお米が2合しかありません』『ガソリン代ありません』など切実な声ばかりで……』と赤石さんは言

葉をつまらせる。

そこで20年に「だいじょうぶだよ！プロジェクト」食料支援を始め、企業などから寄付金や食料を募り、約3000世帯に米や食品を届けた。9月の食料支援にはイオンの「新型コロナウイルス子ども支援募金」も活用された。しかし、しんぐるまざあず・ふぉーらむが20年8月から翌年3月に行ったひとり親世帯を対象にし

た調査*によれば、20年8月には

体重が減った小学生の割合はピークに達し、東京では8月、9月には1割を超えるまでになった。成長期の子どもの体重が減ることは本来ありえず、深刻な事態だ。そこで食料支援を継続し、21年は登録している約2400世帯に毎月、食品を届ける体制を整えた。「コロナの状況が今後どうなるかはわかりませんが、長期的な視

点で、これからもひとり親世帯を支えていく。

認定特定非営利活動法人
しんぐるまざあず・ふぉーらむ 理事長
赤石千衣子さん
あかいし・ちえこ ●法制審議会家族法制部会委員。シングルマザーサポート団体全国協議会代表。当事者の視点を大切に、シングルマザーと子どもたちが生き生きと暮らせる社会を目指す。著書に『ひとり親家庭』（岩波新書）、共著に『シングルマザー365日サポートブック』（しんぐるまざあず・ふぉーらむ）など。



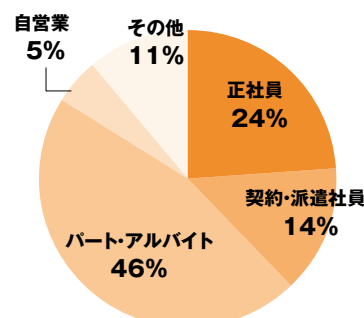
シングルマザー調査プロジェクトは、新型コロナウイルスによる母子世帯への影響を記者会見で報告した。右は、立教大学教授の湯澤直美さん、左は関西学院大学客員教授の大崎麻子さん。赤石さん(中央)は、「多くの専門家や研究者たちの、惜しみない協力によって調査することができた」と語る



夏休みに親子で参加できる野外活動イベントも定期的に開催している(2018年9月、川遊びとBBQ、伊奈キャンプ村にて)

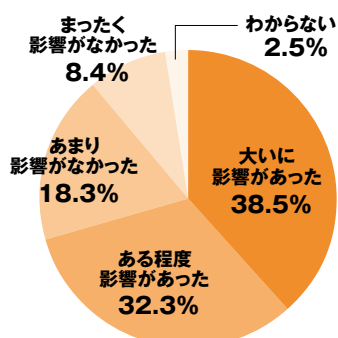
新型コロナウイルスで深刻化する母子世帯の暮らし

雇用形態の状況 (児童扶養手当受給者)



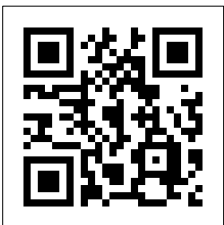
「ひとり親家庭への新型コロナウイルス(COVID-19)の影響に関する調査」
(2020年6月、しんぐるまざあず・ふぉーらむ)より

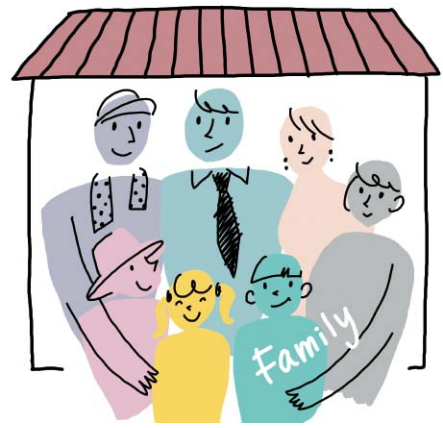
雇用・収入への影響



「新型コロナウイルスの影響によるシングルマザーの就労・生活調査」(2020年7月)より

新型コロナウイルスの影響によるシングルマザーの就労や生活の実態調査のために、しんぐるまざあず・ふぉーらむでは食料支援の申し込み時にアンケートを実施し、毎月「ひとり親家庭への新型コロナウイルス(COVID-19)の影響に関する調査」として発表。また、同団体およびジェンダー政策の専門家、研究者らが参加するシングルマザー調査プロジェクトは、2020年7月、シングルマザー当事者団体や支援者団体のメールマガジンに登録している会員を対象に大規模な「新型コロナウイルスの影響によるシングルマザーの就労・生活調査」を実施。「新型コロナウイルス 深刻化する母子世帯の暮らし～1800人の実態調査・速報～」として発表した。それらによれば、シングルマザーの6割近くが非正規雇用で、コロナの影響を受けた人は7割にのぼる。(詳細な結果は右のQRコードより参照)





脚本家マギーさんが考える家族の形
つながりをつくることで、
より豊かな生き方ができるはず
今年の夏、「心が温かくなる」「泣ける」と多くの共感を呼んだドラマ「#家族募集します」。
現代の家族のあり方を考えさせられたこのドラマの脚本を手がけたマギーさんに、
作品に込めた思いや家族についてうかがった。

俳優・脚本家・演出家

マギーさん

兵庫県生まれ。

明治大学在学中の1992年に

コントユニット「ジョビジオバ」結成。

作・演出を担当し、劇場やTVで人気を博す。

俳優・脚本家・演出家としてもさまざまな作品に関わる。

おもなドラマの脚本に

「向かいのバズる家族」「カンナさん!」

「臨床犯罪学者 火村英生の推理」など。

SNSを通して集まった、独身とシングルマザー&ファザーたちが、悩みや秘密を抱えながらお好み焼き屋の2階でともに暮らし、子育てするうちに、「家族」になっていく姿を描いたホームドラマ「#家族募集します」。
家族とは、子育てとは、人と人とのつながることとは、など多くのことを考えさせる作品だった。

家族は普遍的なテーマ

——テーマは、どのように決まったのでしょうか？

「SNSの呼びかけで、ひとり親たちがシェアハウスで暮らす」という発想の元はプロデューサーです。脚本を引き受けたのは、SNSやシェアハウスが現代的でおもしろいと感じつつ、同時にもっと普遍的な家族愛を描く『王道のホームドラマ』を書きたいという

のがありました。

——脚本を書くにあたって、取材はされたのでしょうか？

今回のドラマがよりおもしろくなるためには、そこにリアリティがないとダメだと思っていたので、一人で子育てしている複数の女性を取材しました。彼女たちの多くが「他人に頼らずにやっていきたい」「シングルマザーだから、と言われたくない」と強い思いをもっていました。その姿はドラマで木村文乃さんが演じた礼に通じるところがあります。

——「誰の助けも借りずに、仕事も子育ても一人でやる」と考えていた礼さんも、シェアハウスではほかの人やほかの家族と関わるうちに、変わっていききました。

一人で子育てしている女性のなかには、甘えたり、助けを求めたりすることで、自立できていないと捉えられるのが嫌だと考える人もいます。でも、時には誰かに甘えて、張っている気持ちを緩めてもいいんじゃない？少し楽になろうよ、とがんばっているお母さんたちへの思いも込めたところもあります。

違う価値観を受け入れ 生きることが豊かに

——シェアハウスで暮らす方々からは、どんなお話が聞けたのでしょうか？

ドラマに生かせるようなエピソードがあればと、ルールづくりや、共同生活での大変なことを聞いたところ、実際に困った話よりも、みんなでご飯が食べられて楽しいとか、話し相手がいてうれしいとか、自分とは違う価値



観の子育てを知ることができるとか、一緒に暮らすことをポジティブに捉えている話の方が多いのが印象的でした。

今の社会では、他人の家族の姿は見えにくくなっていますが、シェアハウスでは、それが見えます。食事ひとつとっても、「残さず食べなさい」「きれいに食べなさい」「好きなものだけ食べなさい」「楽しく食べよう」など、親が子どもにかける言葉はさまざまだと思います。親も子も違う家族のあり方に触れて、「ああいう声のかけ方もいいな」「私もやってみよう」という気持ちもあるでしょうし、もちろん反面教師とすることもありますが、他人との価値観の違いをおもしろいと受け入れたり、認めたりできれば、考え方も豊かになるのではないと思います。

——多様になっていく家族の形。これからどうなっていくとお考えでしょうか？

今回のドラマでは、疑似家族を通して人と

人とのつながりの大切さ、温かさを描きました。一人では大変なことも、周囲にほんの少しでも助けてくれる人がいれば楽になります。そんなファンタジーだ、という人もいるかもしれませんが、こうした人と人のつながりは、かつて日本人がやってきたことであり、今だって全くないわけではないと思っています。家族の形は一つではないですが、僕は「どの家庭の子どももハッピーで、可能性をもって成長できる」ことを強く願っています。そのためにも、友人や地域の人、企業のサービスを借りていいんです。

ドラマではSNSをきっかけに、現実のつながりが生まれました。SNSのように目に見えない誰かとのつながりもあります。隣の人と毎日あいさつを交わすような身近な範囲のつながりもあります。その両方を大事にすることで、誰もがもっと楽しく生活できる社会になるのではないのでしょうか。

#家族募集します

新米のシングルファザー（重岡大毅）、SNSでの家族募集を発案した独身の幼馴染み（仲野太賀）、小学校教師で堅物のシングルマザー（木村文乃）、ミュージシャンを夢見る型破りなシングルマザー（岸井ゆきの）、性格も価値観も違う男女4人と子ども3人が、下町のお好み焼き屋の2階でともに暮らし、子育てをする姿を描く、これまでにないまったく新しいホームドラマ。2021年7月～9月、TBSの金曜ドラマ枠で放送。



イオンワンパーセントクラブの取り組み

誰もが教育を受ける権利を奪われない社会へ

世界に目を向ければ、紛争や貧困など厳しい状況に置かれている子どもたちは多い。もともと支援の届きにくい子どもたちを最優先に考え、教育分野での活動を行う公益財団法人日本ユニセフ協会などとともに途上国での教育支援を行ってきた公益財団法人イオンワンパーセントクラブ（以下、イオン1%クラブ）の取り組みを紹介する。

教育の機会を提供し 次世代を育成

すべての子どもの命と健康、権利を守るために、約190の国と地域で活動しているユニセフ。活動分野は保健、エイズ／HIV、水と衛生、栄養、子どもの保護、そして教育と多岐にわたる。

2018年時点で、小学校に通っていない児童は約5900万人。理由は、近くに学校がない、先生がいない、経済的に余裕がない、家の手伝いをしなければならぬ、病気、戦争などさまざま。一時的に通っていても退学を余儀なくされている場合も多い。

そこで、ユニセフでは子どもたちの教育環境を改善するために、学校の校舎建設・修理、教科書や教材の提供、教員への研修など幅広く活動してきた。「子どもたちは安全な教室で、より質の高い教育

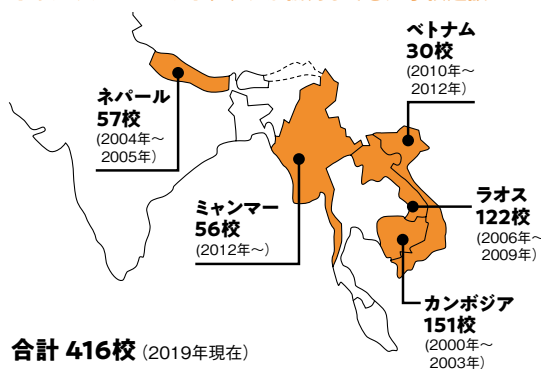


上／新しい校舎で学ぶミャンマーの子どもたち
下左／バタンバン義肢センターで、地雷で失った足に義足を付ける子ども
下右／カンボジアでは障がい児向けの机を寄贈。障がいのある子どもが健常者とともに授業を受けている



©A.P. Jap / 義肢を助ける会

イオンワンパーセントクラブが協力してきた学校建設



を受けることができるようになり、また、保護者も安心して子どもを通わせることができている」と、日本ユニセフ協会の中野寛子さんは、子どもたちの教育環境が改善されていることを話す。

ユニセフの活動は寄付で成り立っている。20年には10万米ドル以上の寄付を25の企業からいた

教育の質の向上に つながる協力を強化

イオン1%クラブの設立は1989年。「お客さまを原点に平和を追求し、人間を尊重し、地域社会に貢献する」というイオンの基本理念のもと、グループ主要企業が利益の1%相当額を拠出。活動の柱は、「次代を担う青少年の健全な育成」「諸外国との友好親善の促進」「地域社会の持続的発展」の



2021年、駐日カンボジア王国大使館で行われた、イオン ユニセフ セーフウォーターキャンペーンの支援金贈呈式



上／新しくなった教室で授業を受けるカンボジアの子どもたち
右下／ベトナムに建設された校舎
左／ラオスに建設された新しい校舎を前に。勉強できること、学校に通えることへの喜びがあふれている

3つの事業だ。「当財団では、カンボジア・バタンバン義肢センターへの支援を皮切りに、2000年から学校建設支援に取り組み始めました。その根底には『平和で公正な社会の実現には読み書きや計算などの基礎教育が不可欠』という考え方があります」と理事長の森美樹は語る。ユニセフや公益活動団体、政府等とのパートナーシップのもと、カンボジア、ラオス、ネパール、ベトナム、ミャンマーで416の学校の建設を支援。19年からは教員の指導スキル向上を目的としたミャンマーでの研修事業も行われ、今後は、ソフト面での教育支援を充実させていく。

ほかにも、子どもたちに安全な水の提供や給水施設の設置を進める「イオンユニセフセーフウォーターキャンペーン」を実施。また、カンボジアやラオス、ミャンマーでは、障がいの有無にかかわらずすべての人が教育や仕事の機会を得られる社会を目指した教育環境の整備や職業訓練の支援などにも協力している。

未来を切り開く 若い力を支援

新型コロナウイルスの感染拡大

により、世界は大きく姿を変えた。休校の影響で学校に通えない子どもが急増し、まったく教育を受けられない多くの子どもたちがいる。イオン1%クラブでも、生活に困窮するアジア5カ国にコロナワクチン接種の支援を行ったほか、在日留学生に支援金も届けた。

コロナだけでなく、世界にはさまざまな課題がある。それを解決するには若い世代の育成は欠かせない。イオン1%クラブは、アジア9カ国72人の高校生が、コロナ禍での学校教育上の課題と改善点・打開策をテーマにオンライン上で議論を交わす交流プログラム「アジアユースリーダーズ」も実施した。今後も、地域・国際社会と連携し、明るい未来を切り開く若い力を支援していく。



© UNICEF/UNI12490/Holmes.
衛生的な水がいつでも手に入る環境は、子どもたちの健康にとっても、また教育にとっても欠かせない
上／汚れた水でも、生きるために使わざるを得ない環境はまだある
左／セーフウォーターキャンペーンで設置された井戸の水で体を洗う

© UNICEF Cambodia/2014/Nicolas Axelrod



公益財団法人
イオンワンパーセントクラブ 理事長
森 美樹

もり・よしき●73年ジャスコ(株)入社。日本クレジットサービス(株)(現・イオンフィナンシャルサービス(株))代表取締役社長、イオン(株)取締役兼代表執行役副社長 グループCOOを経て、2021年より現職
イオンワンパーセントクラブ <https://aeon1p.or.jp/1p/>

「知っておく」から始まります。ぜひ、動画で!



①楽しい回答を連発する稲田さん ②和牛の水田信二さん(左)と川西賢志郎さん ③「これから食講座を続けていきたいね」と、新しい知識を得ながらの講座収録を楽しんだ ④自炊派でスーパーにはよく行くという河井さんも真剣に、ボケながら回答 ⑤MCとして進行役を務めたキクチウソツカナイ。さん ⑥解説役で参加したイオン(株)環境・社会貢献部部長・鈴木隆博

これは正解
でしょう(笑)!

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。

アインシュタイン

河井ゆずる(大阪府出身、NSC大阪校26期生)、稲田直樹(大阪府出身、NSC大阪校28期生)の2人で2011年に結成。吉本興業所属。2018年、第48回NHK上方漫才コンテスト優勝。

もっと“植物由来”Vegetiveシリーズも続々と誕生! お買物で地球の未来を考える

イオンでは、「日常生活と国際貢献を結びつけるパイプ役になってほしい」というお客さまの声で2002年から開発・販売を始めた「フェアトレード認証」商品のほか、2006年からは日本の小売業として初めて「MSC認証」※1の水産物の取り扱いを始めました。MSC認証は持続可能な漁業で獲られた水産物につけられる「海のエコラベル」とも呼ばれ、イオンでは現在48品目を扱っています。さらに持続可能な養殖で生産された水産物であることを示す「ASC認証」※1の商品も、アジア・日本の小売業としては初めて2014年から取り扱っています。

また、2020年からは肉や乳製品、白米、小麦などを植物由来の原材料に置き換えた「トップバリュ Vegetive(ベジティブ)シリーズ」の

販売を始めました。近年は健康志向の高まりのほか、畜産物の生産時に排出される温室効果ガスや、飼育に必要な大量の穀物と水による環境負荷を考慮し、植物性原料への注目が世界的にも高まっています。Vegetiveシリーズもお客さまからのご要望を受けて企画・開発しました。大豆からつくったミンチやハンバーグなどをラインアップし、好評をいただいています。今後もお客さまとともに、健康や環境にもいい、おいしい商品の開発に取り組んでいきます。



イオンの店頭では環境や社会にやさしい商品を積極的に展開。認証マークやロゴでその商品がわかる。商品写真3点はトップバリュより「環境にやさしいMSC認証 無着色たらこ(切り)塩分25%カット」、「フェアトレード ダージリン紅茶 ティーバッグ(25袋入)」、「グリーンアイ ナチュラル ASC認証 ごちそうサーモン」

※1 MSC認証取得商品は29魚種・48品目、ASC認証取得商品は11魚種・22品目の品揃えで展開(2021年8月現在)



Interview
about SDGs

サステナブルな食を考えよう

毎日の食事や買物でちょっと気かけたり、知っておくだけで、環境や社会にやさしくできることがある。商品のパッケージについているフェアトレード認証や、持続可能な方法で漁獲・養殖された水産物であることを示すMSC認証・ASC認証、肉や乳製品など動物性の食品を植物由来の原材料に置き換えた食品について、人気芸人コンビのアインシュタインがクイズ形式で楽しく学ぶ「食」講座の動画を収録。イオンの店頭サイネージでも12月中旬から配信される。

植物由来のほうがいい理由? 環境にやさしい理由? 地球の健全な未来につながる食材をスーパーで見つけ、今日はそれを選んでみる。そんなライフスタイルを送れるよう、吉本興業の人気芸人コンビのアインシュタインが、環境や社会に配慮した食の取り組みをクイズで楽しく学ぶ「食」講座の動画収録があった。たとえば、商品に表示されている「消費期限」と「賞味期限」の違いについて。安全に食べられる期限を示す消費期限に対し、賞味期限はおいしく食べることができる期限を示しており、その期限を過ぎてすぐに食べられなくなるわけではない。そのことを知っておくと、食べ物を無駄に捨てる「食品ロス」を防ぐことができる。また、健康や環境に配慮し、肉や乳製品など動物性の食品を、植物由来の原材料に置き換えた食品に社会の関心が高まっていることも学んだ。環境面で地球にやさしい理由の一つとして、牛のゲップにはCO₂の25倍の温室効果があるメタンガスが含まれていることがクイズとして出された。ほかに「持続可能な漁業、養殖で水産資源を守るMSC認証と



ASC認証「フェアトレード」でできる国際貢献」に関するクイズを、同じくゲスト回答者だった人気芸人コンビの和牛と一緒に笑いを交えながら答えた。収録後、アインシュタインの河井ゆずるさんは「僕は料理が好きなのですが、食材を買う量に気を付けて無駄にしないようにしています。今日はスーパーで見えるべき買物のポイントが学べてよかった

です」と振り返り、稲田直樹さんは「大豆のハンバーグを食べたことがありますが、食べごたえがあり、お肉のものと同じようにおいしいですよ」と話していた。収録された動画は「和牛×アインシュタインによる身をもって学ぶサステナビリティーな「食」講座」として、YouTubeの「吉本興業チャンネル」や、イオンの店頭サイネージで配信される。

クイズにはフリップに答えを書いて回答。ボケたつもりが「正解」になる場面もあって盛り上がった



舞鶴遊水地で2021年5月に誕生したタンチョウの子ども(左端)と、その親のつがい。子どもは誕生後4か月ほどで、遊水地の外へ飛び立てるまでに成長。この日はラッピングされた牧草ロールが置かれた、遊水地近くの畑でエサを探していた

みんなで見守り、タンチョウも安心して住めるまちへ

国の特別天然記念物に指定されるタンチョウ。そのタンチョウが100年以上ぶりに巣を作り、ヒナを育てるようになった場所がある。北海道の空の玄関口、新千歳空港から車で約20分の距離にある長沼町の舞鶴遊水地だ。

もともと長沼町は沼や湿原が多く、「舞鶴」という地名が残るようにタンチョウの繁殖地だった。農地開拓でタンチョウは姿を消したが、2000年代に入り、治水対策として約200ヘクタールの遊水地が整備されることが決まり、町内の農家らが2014年に「舞鶴遊水地にタンチョウを呼び戻す会」を結成した。

同会の2代目会長・加藤幸一さんはその経緯について「遊水地整備を地域振興にもつなげ、人にも生き物にもやさしい、タンチョウも暮らせる地域づくりをしていこうと、会を発足しました」と話す。その思いはその後、町や国などと連携した「タンチョウ

ウも住めるまちづくり検討協議会」の設立につながった。

呼び戻す会のメンバーの農地では生き物がたくさん住める土作りを行ったり、トキやコウノトリなどの保護活動の先進地への視察などを重ねた。そして、2016年にタンチョウが飛来するようになり、20年には遊水地内で1組のつがいがかみ初めて巣を作り、1羽のヒナが無事飛び立つまで育った。さらに21年も同じつがいがかみ1羽のヒナを育て上げた。呼び戻す会では、そのタンチョウを見に来る人たちに、タンチョウにやさしい観察方法を伝える見守り活動などに取り組んでいる。

加藤さんは「見守り活動には町外のボランティアメンバーにも多く参加してもらっています。きれいな環境で見守ろうと『ゴミ拾い』を提案されたりもして、本当にうれしいです」と、タンチョウを介した人のつながり、支援の深まりに喜びを感じている。



左／舞鶴遊水地にタンチョウを呼び戻す会・会長の加藤幸一さん 右上／右から加藤さん、舞鶴遊水地にタンチョウを呼び戻す会・監査役の柳原茂さん、同・副会長の菊澤巧さん、長沼町政策推進課の平林毅一郎さん。呼び戻す会は「イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン」にマックスバリュ上江別店(北海道江別市)にて登録し、2021年度から参加。寄贈される物品は、タンチョウをみんなで見守るための観察場所、使用したいと考えている 右下／長沼町で子どもを育てたタンチョウ



舞鶴遊水地で観察小屋として活用されている「鳥の駅マオイトー」(仮設施設のため設置期間は未定)。タンチョウの観察時には「首をびんと伸ばしていたら警戒しているので、それ以上近寄らない」「建物や自動車から出ず、窓から観察する」「農地や私有地、農道に入らない。道から外れて遊水地の中に入らない」「エサを与えない」「大きな音やまぶしい光を出さない」という配慮が必要だ

じよ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／料理はコースのみで提供。肉料理の「いわて短角和牛のポワレ」。短角和牛は脂肪分が少ない赤身の高タンパク牛肉で、柔らかく最初はあっさり、噛むと旨味がじわじわと口の中に広がる 下／魚料理はホタテ、ヒラメ、サトイモに、三陸ワカメのソース、イサダ(ツノナシオキアミ)、南部鮭の燻製をのせた海の幸たっぷりの一皿。ホタテは甘みがあり、とびきり新鮮だ

また、移転前と現在も続ける食育活動では、見るだけでなく参加者にも料理を作ってもらう。調理器具は地元の南部鉄器だ。ここでは決まったレシピ通りではなく、食材の状態に合わせて調理することを教えている。それは子どもたちにも正しい食のあり方を伝えたいという想いからだ。地域の人々と自然とともに生きながら、食べる人を幸せにする料理を作り続けるシェフ。彼の料理と素晴らしい自然環境を求めて、遠方からも訪れる人が後をたない。



上／調理器具は岩手の伝統工芸品である南部鉄器を使用。「素材の表面がカリカリに焼けるし、肉も早く火が通ります」と伊藤シェフ 右／外観と同じく、室内にも天井や床にふんだんに木が使用されている。オープンキッチンに面して天然木のカウンターが設置され、季節の花や実が飾られている



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. **11**

切り立った崖が続くリアス海岸と澄み切った大海原の景色を望む場所にあるフレンチレストラン「ロレオール田野畑」。オーナーシェフの伊藤勝康さんは、2016年にこの田野畑村に店を移転した。「ヨーロッパでは地方の小さな町や村にいいレストランがあるんですね。取り寄せるのではなく、よい素材があるところへレストランを移したほうが早いと思ったのです」と伊藤シェフ。田野畑村を選んだのは狭い地域に、浜と山の暮らしと文化があり、海と山の食材

両方を手に入れるから。料理に使う食材は村で採れたものを中心に、オリブオイルと酢、柑橘以外はほとんどが岩手産のものだ。さらに料理人として独立後から、地方活性化のための活動をしてきた伊藤シェフ。隣村には地域経済を支える水産加工会社があるので、小さなこの田野畑村で挑戦しようと思ったのです」



澄み切った海と切り立った断崖の雄々しい風景が見どころの三陸復興国立公園



上／オーナーシェフの伊藤勝康さん。JALの機内食監修や岩手県地産地消委員長も務める



ロレオール田野畑

④岩手県下閉伊郡田野畑村明戸309-5

☎080-9014-9000

🕒ランチ12:00～、ディナー18:00～

(事前予約制、受付15:00～17:00)

料金は予約時に問い合わせを

④不定休



速度に緩急をつけながらトラックで練習を重ねる佐藤さん。レーサーは、それぞれの選手が自分の体に合わせてカスタマイズしている

風をきって走る疾走感が醍醐味

パラ陸上の中で、走る速さを競うトラック競技。距離は100mから5,000mと幅広く、選手は車いす、義足、視覚障がい、知的障がいなど、障がいの程度に応じてクラスごとに競い合う。

トラック競技は、100mと中長距離とは走り方が違う、と語るのは400mと1,500mの世界記録保持者であり、東京2020大会で両種目金メダルを獲得した佐藤友祈さん。「僕が走るのは、車いすでの中長距離。400mはスタートから素早くトップスピードにのせ、そのスピードを継続できるかがポイント。走力と走力の競い合いです。1,500mのおもしろさは駆け引き。先頭集団とどんな位置関係で走るのか、前の選手をうまく風よけにして体力を温存できるのか、どこでスパートをかけるのか、レースによって違いが生まれます」

佐藤さんが競技を始めたきっかけは、ロンドンパラリンピック。初めてこの種目を見たときのことをこう語る。「時速約30キロの疾

走感到魅せられました。風をきる感覚を取り戻したい! そして、やるならばパラリンピックで金メダルを目指したい、と競技を始めました」

競技では、「レーサー」と呼ばれる3輪の車いすを自分の体と一体化させて走る。佐藤さんが初めてレーサーで走ったときに感じたのは「怖さと楽しさ」だった。「たとえるなら小学生で初めて自転車に乗れたときのような感覚でした」。レーサーは手で漕ぐため、スピードを出すには腕力が必要と思いがちだが、それだけではないと佐藤さんは言う。「僕は左腕全体にマヒがあって握力がほとんどありません。そのためウエイトトレーニングはせずに、走り込むことで走力をつけています。片腕だけで走る選手もいるんですよ」

今、佐藤さんは2022年に神戸で開かれる世界パラ陸上、そして24年のパリパラリンピックも視野に入れて練習を重ねている。競技場やテレビで、佐藤さんの走る姿を見る日が待ち遠しい。



上・右／練習中の佐藤さん。2014年から練習環境が整っている岡山に移住した 中／「これまで応援やサポートしてくれた方々の期待に応えるためにも、結果を残したい」と語る佐藤さん。また、結果を出すことで、応援してくれる方々も増えていく



食

材や人、料理を慈しむこと。それは、大地の恵みを受けた素晴らしい食材に敬意を払い、食べる人の健康を願いながら料理を作ることだと思っています。日に日に寒くなるこれからの季節は、体を温める料理で内臓機能を労ってあげれば免疫力もアップします。

そこで、体がぽかぽかになる食材と土鍋を使った麺料理を考えました。土鍋料理は、熱々のまま食卓に運ぶことができ、蓋を開けたときにふわっと湯気が上がる臨場感もご馳走。スープも冷めにくく、最後までおいしく食べることができます。

作り方はいたって簡単です。鶏肉と大根、玉ねぎを炒めたら水と日本酒を加えて5〜6分煮詰めていくだけ。大根や玉ねぎ、そして最後に入れるニラも、生姜と同様に体を温めてくれる食材です。鶏肉は、スープの出汁として利用しつつ、具にもなるので一石二鳥というわけです。

大根、玉ねぎ、ニラ、そして生姜からも旨味、甘味、香りが出ます。鍋料理は、出汁を取ったり、旨味調味料を入れたりしなければおいしくならないと思いついでいる方も多いですが、食材がよければ、十分によい風味が出るのです。自然の滋味、つまり食材本来の味わいは素直に体に染み込んでいくので、食後感も軽やかです。



鶏肉や野菜から出る滋味にホッとするとともに体の中からぽかぽかに

冬のぽかぽか土鍋麺

材料(1人分)

鶏もも肉100g、大根60g、玉ねぎ20g、ニラ30g、おろし生姜10g、中華麺1玉、葱油(またはサラダ油)大さじ1、水800cc、日本酒大さじ3、塩小さじ1 1/2、柚子の皮適宜

下ごしらえ

鶏もも肉は2〜3cmの角切り、玉ねぎは繊維に沿って薄くスライス、大根は1cm角の拍子木切り、ニラは3〜4cmのざく切りに。麺は規定の時間の約半

分を目安に固めに茹でる。

作り方

- ①鍋に葱油(またはサラダ油)を引き、玉ねぎ、大根、鶏肉を入れて弱〜中火で炒めて香りを出す。
- ②水と日本酒を加えて沸騰させたらアクを丁寧に取り、中火にして水分が300ccくらいになるまで6分程度煮詰める。
- ③塩とおろし生姜を加えたら土鍋に移し、茹でておいた麺を入れてひと煮立ちさせる。
- ④ニラを入れ、蓋をして火を止める。
- ⑤1分ほど蒸らしたら蓋を開け、柚子の皮をすりおろして振る。

家庭で再現! シェフのヘルシーレシピ

冬のぽかぽか土鍋麺

慈華 itsuka
東京都港区南青山2-14-15
五十嵐ビル2階
☎03-3796-7835



慈華 itsuka
料理長 田村亮介さん

1999年『麻布長江』の長坂松夫氏に師事。台湾で精進料理なども学び、2006年『麻布長江 香福庭』の料理長を経て、09年オーナーシェフに。19年4月建物老朽のため閉店し、12月「慈華 itsuka」をオープン。翌年ミシュランガイド「東京」にて1つ星獲得。

