

AEON MAGAZINE

For a Sustainable World

March 2022

Vol. 76

特集

デジタル技術で、 一人ひとりの幸せをかなえる社会、 Society 5.0が拓く未来

見ごたえあふれるパラスポーツの世界

ボッチャ

何手も先を読み、
得意技でボールを投げ合う



デジタル技術で、 一人ひとりの幸せをかなえる社会、 Society 5.0 が 拓く未来

「第5期科学技術基本計画」で内閣府が提唱したSociety 5.0。
デジタル技術の活用で社会が抱える多様な課題に挑む、新しい社会の姿が示された。
そこで、あらためてSociety 5.0という考え方が生まれた背景やその内容を紹介。
最先端のIT情報を発信するメディアの編集長には、
社会のデジタル化について具体的にうかがった。
さらに、まちづくりにデジタル技術を活かすスマートシティの先頭を走る会津若松市、
そしてイオンが進めるデジタル化など、実際に進む取り組みについて紹介する。



上／台の上中央にあるのは、製作途中の竹型グイ呑み。表面に「コザ目打ち技法」を施し、竹の質感を味わい深く出す。昔とは違い、道具職人がいなくなったことで金鎚(左)、ヤジロベエ(右)など製作に必要な道具も自身で作る 左／3〜4年ほど前から製作を始めた純銀手打ちアイススプーン。贈り物としても喜ばれる品となった

江戸時代、銀細工の職人は銀師と呼ばれ、櫛やかんざし、金具などの暮らしのなかで使われる工芸品を作っていました。その技を現在に受け継ぐ上川一男さんに銀器の魅力を感じました。

銀の器や皿を作る時は、一枚の銀の平板を金鎚やアテ道具で叩き、立体的に形を生み出していく。叩かれるほど、銀の粒子が詰まり、薄くても丈夫なものになっていく。「だから、多少のことでは落としても壊れません。『一生もの』どころではなく、世代を超えて使っていただけます」。そして、上川さんは続ける。「銀器は紀元前3000年ほどの遺跡からも出土しています。それほど古くもつわけです。でも鉄とは違い、武器にはなりません。そんな上川さんは、江戸時代末期の銀師・平田禪之丞の流れを受け継ぐ11代目だ。3男1女の子どもが上川さんを師匠として同じ道を歩み、現在は一家5人がそれぞれ職人として銀器製作に取り組む。「私から継いでほしいと言ったことはないのですが、日々、ただ一生懸命に銀器を作っていた背中を見てくれたのかもしれない。私の前には10代にわたる先代がいて、いずれあの世で会った時に怒られないよう、絶対に曲がったことはできないのです」

銀師
上川一男
(雅号 二代目宗照)
かみかわ・かずお

江戸時代末期の銀師の名匠・初代平田禪之丞の直系継承者である初代上川宗照(そうしょう)を父に持ち、1977年に二代目宗照を襲名。11代続く技を継承する。「日伸貴金属」代表取締役。2014年黄綬褒章など受賞多数。



もののづくりが生まれることもある。最近では純銀のアイススプーンだ。銀の熱伝導率のよさが活かされ、固く凍ったアイスクリームでも指の熱で食べやすくなる。引き出物などとして人気となった。(次号に続く)

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. 12 上川一男 前編

Feature

03 デジタル技術で、
一人ひとりの幸せをかなえる社会、
Society 5.0が拓く未来

16 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. 12
アル・ケッチャーノ

17 イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン
和太鼓の勇壮な演奏で
地域を盛り上げる

18 見ごたえあふれるパラスポーツの世界
ボッチャ

19 シェフパートナーズ料理塾より
Vol. 12
桜海老と新じゃがいものすり流し、
グリーンピースご飯ひつまぶし風

AEON MAGAZINE
March 2022 Vol. 76

発行日：2022年2月28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いません。

表紙の和菓子
春の訪れ

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。



Society 5.0ってなに？

2016年、内閣府が目指すべき日本の未来社会の姿として提唱したSociety 5.0。それはどのような社会で、私たちはどんな未来に向かって進むのか。内閣府科学技術・イノベーション推進事務局の井上諭一さんにうかがった。

内閣府科学技術・イノベーション推進事務局 事務局長補 井上諭一さん



デジタル化によって人々が
元気で幸せに生きる社会です

みんなが共有できる
未来社会のコンセプト

インターネットの普及後、世界はIT技術で大きく変わりました。しかし、日本は「失われた30年」といわれるように1990年代後半から低迷し、世界のデジタル化という大きな波に乗り遅れました。日本人みんなで共有できる、未来に向けたコンセプトをつくりたいという思いから生まれたの

が「サイバー空間（仮想空間）」とフィジカル空間（現実空間）を高度に融合させたシステムにより、経済発展と社会的課題の解決を両立する、人間中心の社会「Society 5.0」です。人類の歴史を振り返ると、私たちは狩猟から農耕、工業、そして情報社会とステップを踏み社会を進化させてきました。次に来る5番目の新しい社会を創造していくという意味で5.0と付けています。

デジタル化に
向けて一丸となる

この新しいコンセプトが最終的に目指すのは、「人々が元気で幸せに働き、暮らすこと」。新しい社会をつくることではなく、つくった社会によって人々が幸せになることが目的です。主役は人間。その目的を達成するために不可欠なのが社会のデジタル化です。そこで政府は、デジタル基盤の整備に取り組んできました。日本は光ファイバーの敷設に関し

ては世界トップクラスの普及率。5Gで通信の高速化、大容量化も進みました。また、全国の小・中学校では、GIGAスクール構想により一人に1台端末が供与され、教育の現場でもデジタル化を進める下地が整いました。さらに2021年9月にはデジタル庁が発足。日本として、いよいよ社会のデジタル化が本格的に進むという共通認識が醸成されて

Society 1.0



Society 2.0



Society 3.0



Society 4.0



Society 5.0

Society 5.0について



詳細はこちらから

https://www8.cao.go.jp/cstp/society5_0/

新しい社会の実現に
向けて歩む5年に

21年には「第6期科学技術・イノベーション基本計画」を策定し、Society 5.0の実現に向け、「国民の安全・安心の確保」と「一人ひとりの多様な幸せ」という二つの柱に沿って政策を定めています。技術に焦点を当てなかったのは、あくまでも中心は人であることを明確にしたからです。これまでは新しい社会の土台をつくる時期でした。これからの5年は、実際に新しい社会の実現に向けて進むことになります。社会のさまざまな分野でAI（人工知能）をはじめとしたデジタル技術の活用が加速していくでしょう。

工業社会

農耕社会

狩猟社会

企業にも大きな期待を寄せています。多様な属性をもつ個人の集合体である企業からは、どんどん新しいアイデアが出てくるでしょう。企業として社会のためにどんな価値が創造できるのか、考えていただきたいと思っています。

また、都市や地域づくりに先行してデジタル技術を取り入れ、実現の場とするスマートシティは全国で取り組みが進んでいます。さらに、未来社会の先行実現を目指すスーパーステティ構想、昨年度政府が打ち出し、地方からデジタル実装を進めるデジタル田園都市国家構想も動き出しています。地域の歴史や文化を大切にしつつ、それぞれの自治体が目指すデジタル化を進めてほしいと思います。こうした社会のさまざまな動きと連携しながら、オールジャパンとしてSociety 5.0の実現に向けて取り組んでいきます。

いのうえ・ゆいち●1991年の科学技術庁入庁以来、科学技術分野を中心に行政官を務める。これまで、日本の地震調査研究体制の整備、スーパーコンピュータ「京」の開発、海洋資源調査システムの開発、給付型奨学金の創設などに従事。2021年より現職。大学ファンドの創設、ムーンショット型研究開発の推進、AI戦略の策定などを担当。

「デジタル」であることを意識しない社会が始まっている

デジタル変革によって生まれる未来を考えるメディア『DIGITAL X(デジタルクロス)』の編集長で、IT分野の最新情報を発信している志度昌宏さん。Society 5.0に向けた取り組みで、私たちの暮らしや社会はどうなるのかをうかがった。

膨大なデータをAIで生かす社会に

「Society 5.0は、ある日突然始まるわけではありません。変化は徐々に起こり、気がつくと社会全体が大きく変わっている。そういう意味では、Society 5.0はすでにやってくるといえます」と開口一番『DIGITAL X』の編集長、志度昌宏さんはいう。

たとえば、コロナ下で報道されてきた「人流」の把握。スマートフォンの位置情報などを時間軸に沿って集計している。これをAI（人工知能）技術で解析すれば、これからの人出や電力需要などの予測が可能になる。位置情報の新しい利用の仕方といえる。

「こうしたAI技術は、次の社会の要になります」と志度さん。そのために必要なのが、膨大なデー

タ（ビッグデータ）だ。スマートフォンの位置情報をはじめ、ショッピングの履歴、防犯カメラやドライブレコーダーの映像など、社会のなかにさまざまなセンサーや端末が埋め込まれ、データが蓄積されていく。それらのデータを複数組み合わせ、AI技術で解析することで、これまでになかった新しいサービスが登場するだろう。デジタル技術の活用は、交通やエネルギー、医療・健康、小売り、農業・漁業、金融など多様な分野で考えられる。

「地域や自治体が解決したい課題によって、力を入れる分野は違ってきます。防災や交通を先行して取り組む自治体もあれば、複数分野に取り組む、統合的なスマートシティを目指す自治体も増えています」

一人ひとりが未来を考える

「情報社会に続く新たなデジタル社会と聞くと、SF映画に見る近未来都市のような、どこことなく無機質で、でもキラキラした姿を想像する人も多いでしょう。ですが必ずしもそうではないと思います」では、人間が主役になる社会、Society 5.0は、どのような姿をしているのだろうか？

「たとえば海や山など自然に囲まれた場所で便利に暮らしたい人もいれば、都市空間でゆとりをもって働きたい人もいます。その違いにデジタル技術できめこまやかに対応し、各々が望む暮らしや豊かさを実現していく。しかもデジタル化を意識させない社会になると思います。無人島を自分が好きな

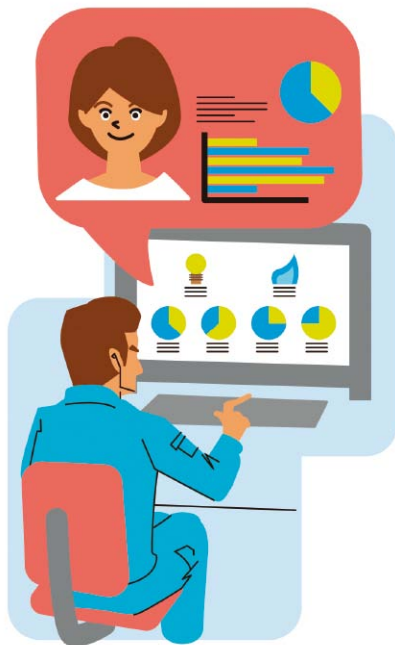
環境にカスタマイズする人気のゲームのように、未来は私たち一人ひとりが考えなければなりません」世界的にデジタル化が進むなか、日本は遅れをとっているという意見もある。しかし、志度さんは前向きに考えている。「日本は、かつて公害に苦しみながらも、環境に負荷をかけない技術を開発し、克服してきました。これから新しい技術によって安全で豊かな暮らしを実現できるはずです」

こうした技術の進歩は試行錯誤を重ね、ニーズのないものは淘汰され、いいものはブラッシュアップされながら社会に浸透していく。知らないうちに「便利なサービスが増えたな」「暮らしやすくなっている」「困りごとが減っているかも」と感じるようになったら、そこはもう新しい社会なのだ。

社会の各分野で始まっている変化

エネルギー

現在、電力会社は電気使用量をデジタルで計測し、通信機能を備えたスマートメーターへの移行を進めている。スマートメーターは、30分ごとに電気使用量を計測し、自動で電力会社へ送信。利用者も専用の機器やスマートフォン、PCで、電気使用状況を見ることができるので、節電・省エネにも役立つ。将来的には、自宅の家電とスマートメーターの連携による電気使用の最適化や、離れて暮らす家族の見守りなどへの利用が期待される。



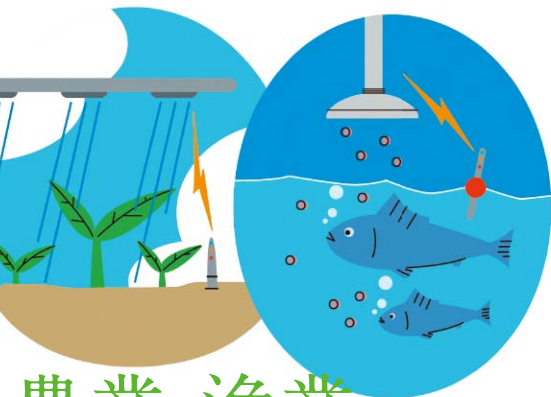
モビリティ

(交通・移動)

デジタル技術を用いて、バス、電車、タクシー、シェアサイクルなどの移動手段を結びつけ、快適に移動するための仕組み、MaaS (Mobility as a Service) が注目されている。サービスとしての移動という意味で、フィンランドをはじめ欧州では本格的に導入。利用者は、自分の好みに沿った移動手段を選べ、移動のストレスが軽減される。日本でも福岡市や瀬戸内エリアなどで実証実験が行われている。

医療・健康

血圧や心拍数、脈拍などが測定できるスマートウォッチの登場で、日々の健康管理が手軽にできるようになっている。瞬きの回数をカウントし、その変化を感じるメガネも開発されている。こうしたウェアラブル端末からのデータを医療機関と共有できるようになれば、年1回の健康診断では表れない利用者の体調変化に医師がすぐに気づき、病気への早期対応が可能になる。



農業・漁業

測定した土中の温度や水分量を分析し、天候なども考慮して、必要な水や肥料を自動で施すスマート農業が、少しずつ取り入れられている。AI技術による収穫や出荷時期のアドバイスも始まっている。養殖が増えている漁業でも水質や水温、餌の質や量などのデータを蓄積。より健康で安全に育てた食物が食卓にのぼるようになる。



金融

お金を引き出すのに通帳と印鑑が必要だった時代から、ATMの登場、そしてスマートフォンを使ったネットバンキングで、利用者は銀行に行かなくてもサービスが受けられるようになった。多種多様なスマホ決済も登場。サービスのデジタル化で、銀行の店舗の役割も変わろうとしている。



小売り

小売業のなかでも、ネットショッピングの利用者は右肩上がり。店舗で実物を見て、商品の質感や大きさなどを確認し、買うのはインターネットという買物のスタイルも生まれている。店舗とインターネットが融合することで、消費者はより納得のいく買物ができるようになる。



『DIGITAL X』編集長
志度昌宏さん

しど・まさひろ ● 2017年『DIGITAL X』(インプレス)創刊。1985年日経マグローヒル社(現・日経BP社)で記者生活を始めて以来、一貫してビジネスや社会サービスの創造に向けたデジタル技術の活用やテクノロジーがもたらす価値をテーマに、取材・情報発信に取り組む。共著に『DXの教養 デジタル時代に求められる実践的知識』がある。

(イラストはイメージです)



スマートシティ会津若松 市民のデータを活用 地域のために活用

10年前からスマートシティに取り組んでいる福島県会津若松市。
市民のデータを連携させて、新しいサービスを次々に提供している。



会津若松市長
室井照平さん
むろいしょうへい ●福島県会津若松市出身。会津若松市議会議員、福島県議会議員を経て、2011年から会津若松市長。現在、3期目を務める。



スマートシティ会津若松を支える会津大学。多くのIT人材が育っている



会津若松市のシンボル、鶴ヶ城の天守閣。一番上からは、市街地が一望できる

福島県西部、会津盆地のほぼ中央に位置する会津若松市。磐梯山や猪苗代湖など豊かな自然に恵まれている。会津藩の城下町として栄えた市内には古い町並みがあり、春の桜、秋の紅葉の季節には、大勢の観光客でにぎわう。農業や酒造、漆器など地場の産業があり、藩校の伝統から教育にも力

を入れていく。
地方でこそデジタル技術の活用が必要
そんな会津若松市は、2011年、東日本大震災の復興事業として、ICT（情報通信技術）を活用したまちづくり、仕事づくりに取り組む。『当時は大熊町（福

島県）の被災者を受け入れ、仮設住宅の建設が進んでいました。震災復興だけでなく、少子高齢化や地場産業の活性化など市が抱えている課題は多岐にわたっていました。デジタル技術の活用は、そんな地方でこそ力を発揮すると思えました』と室井照平市長は振り返る。

そこで、市内にある国内初のICT専門の会津大学と、復興支援の拠点としてアクセンチュア・イノベーションセンター福島を設立していたIT企業のアクセンチュア（株）と三者で協定を締結した。13年、室井市長はまちづくりの方向性を「スマートシティ」という言葉で明示。『市民の生活を取り



会津若松市街地。遠くに磐梯山を望む

巻く多くの分野でICTや環境技術などを活用する取り組みの総体が、スマートシティ会津若松です。日本での先行事例がほとんどないなか、①安心して快適に生活できるまちづくり、②地域のしごとづくり、③まちの見える化という三つの柱で事業を進めてきた。

始まりは電気使用量の見える化

「最初は100世帯を対象に、スマートフォンで電気使用量をリアルタイムで見ることができる機器を設置しました」と小さな取り組みから始まったと室井市長は語る。『市民の多くはスマートシティと言われてもよくわからない、という反応でした。そこで、まず体験してもらうことが必要だと思いました。効果は大きく、世帯あたりおよそ27%の節電につながった。市民の行動が変化したのだ。』



2021年10月6日に開かれたタウンミーティングで、室井市長が「会津若松市スーパーシティ構想」について市民に説明した

「人は、1カ月に1度来る電気料金の請求書を見ても、『今月はちょっと請求が多いな』と思う程度です。しかし、たとえばエアコンを入れた時に、スマートフォンに表示されたグラフがぐんと上がれば、『使う時間を短くしよう』という頻度を少なくしよう』と考え、行動が変わります」と事業に関わったアクセンチュア・イノベーションセンター福島の中村彰二郎さんは、人が行動を変える理由を語る。

暮らしのなかにあるデータを『見える化』することで市民の意識や行動が変わる。市民にとって、個人や世帯のデータが暮らしをよくするために役立つと腹落ちする最初の体験になった。

体験を積み重ね信頼を得る

電気使用量の見える化はシンプルなデータの利用だが、個人のデータを地域の共有財産として活用し、一人ひとりに寄り添った多様な地域のサービスを届けることをスマートシティ会津若松は目指した。そのためには市民のデータを複数の分野で連携させる仕組みが必須だが、個人データの扱いには不安を抱く人も多い。

そこで取り入れたのがオプティンという仕組みだ。『個人のデータはあくまでも個人に属します。そのうえで地域のために利用してもいいと市に信託してもらいます』と中村さんは説明する。オプティンでスマートシティに取り組んだのは、日本では会津若松市が初めてだという。

そして、個人なら100人、家庭なら100世帯という小さな規模で、みなとチャネルやオンライン診療、スマート農業などさまざまなサービスの実証実験を繰り返した。『利用していくなかで使いやすいと、必要とされるサービスは、『これいいわよ』『便利なのよ』と、口コミで自然に広がり、残っています』

こうした体験を積み重ねること、個人のデータ利用への安心感、生活が便利になる実感が広がった。スマートシティ会津若松が市民の9割に認知されていることにも、それは表れている。

市民が主体のスマートシティ

2019年、デジタル化を推し進める拠点『スマートシティAICT（アイクト）』が誕生。21年には、より規制が緩和されるスーパースマートシティの実現に向けて「一般社団法人スーパースマートシティAICTコンソーシアム」が設立され、入居する40社の先端ICT関連企業もメンバーに名を連ねている。昨年末には岸田総理が視察に訪れていて、注目度の高さがうかがえる。

室井市長は、スマートシティ会津若松の主体は市民だということ。『スーパースマートシティ構想についても、タウンミーティングを重ね、参加者の9割近くに賛同いただいています。スマートシティ、スーパースマートシティ、どちらも行政だけでは実現できません。市民一人ひとりが、どんな会津若松にしたいのかを考えていただきたい。そして、その要望に応えるために、行政や企業が適材適所で力を発揮して、必要とされるサービスを提供する。そんなボトムアップのまちづくりを進めていきたいと考えています』



2021年12月4日、岸田総理が会津若松市を訪れ、スマートシティAICTを中心に、市内でのさまざまな取り組みを視察。市民を交えた車座意見交換会も行った

なかむら・しょうじろう ●2011年アクセンチュア・イノベーションセンター福島センター長に就任。会津若松市に移住し、復興支援に従事。14年からは復興から地方創生へステージを移し、同市を実証フィールドにスマートシティ事業・地方創生事業を推進。

アクセンチュア・イノベーションセンター福島センター共同統括マネジング・ディレクター
中村彰二郎さん

②地域のしごとづくり

観光

VISIT AIZU (ビジット アイヅ)

海外からの観光客を対象にしたホームページ。利用者の言語や訪問時期を選択することで、好みに合わせた「おすすめ」の観光情報が表示される。薙刀(なぎなた)や剣道など日本文化体験も紹介し、観光産業の活性化につなげている。



農業

スマートアグリ

ICTやセンサーでデータを収集・分析し、農業に活用。センサーで土の中の状況を測定し、最適な水分や肥料を自動で供給するシステムや、水田の水位などを自動で管理する水田水管理システム、ドローンで稲や大豆の生育状況を診断し、農業や肥料の散布を行う栽培支援ドローンを導入。農作業にかかる時間が削減できている。



企業誘致

スマートシティAiCT (アイクト)

人や仕事、データが集積するスマートシティ会津若松の拠点。オフィス棟と交流棟がある。2021年夏の時点でオフィス棟は満室。入居者がシェアできるラウンジでは、企業の枠を超えた自由な交流が活発に行われている。会津大学卒業生の就職先としても期待される。交流棟には入居企業や市民が利用できるパブリックスペースがある。スーパーシティ構想の実現に向けて、入居企業と地元企業、会津大学、地域住民が連携し、地域の課題を解決する動きが加速される。交流棟にある「あゆむカフェ」では、スマートフォンで携帯できる市独自のワクチンパスポートの活用が予定されていて、利用者、店側それぞれにサービスが付加される。



③まちの見える化

市民サービス

除雪車ナビ

会津若松と連携したサービス。冬季に稼働する約280台の除雪車にGPS端末を搭載し、位置と稼働状況をスマートフォンなどに表示。自宅の前の道がいつ除雪されるかが一目瞭然になった。また除雪車の稼働状況と、除雪に関する苦情や要望を合わせて分析することで、除雪に関する課題解決につなげている。



交通

スマートバス停

市内を走る路線バスには、バスロケーションシステムを導入。バス料金や乗り換え検索だけでなく、リアルタイムでの運行情報をスマートフォンなどで確認できるようになり、市民の足であるバスが利用しやすくなった。また、交通結節点には自律駆動で通信ができるスマートバス停を設置。スマートフォンなどを持たない人も運行情報などを確認できることを目指した実証実験も行われている。さらに、市民の居住状況などをGIS(地理情報システム)で分析し、バス路線の最適化を図る取り組みも進められている。



スマートシティ会津若松の取り組み

会津若松市では、3つの柱にそって、スマートシティの取り組みが行われている。

①安心して快適に生活できるまちづくり

中山間地支援

みなとチャンネル

市街地から離れた中山間地の湊(みなと)町での生活支援・活性化のために開発されたシステム。家庭のテレビからインターネットが利用できる仕組みで、地域や市役所からのお知らせや防災情報の受け取り、地域のオンデマンドバス(プラグインハイブリッド車)「みなとバス」の運行情報の確認や予約、高齢者の見守りなどができる。当初は導入費用、利用料を無料としていたが、有料化後も半数以上の世帯が利用を継続している。



行政サービス

会津若松+ (プラス)

さまざまな行政サービス利用の玄関口となるデジタル情報プラットフォーム。利用者は年齢や性別、家族構成、興味関心などを登録。その情報から、その人に「おすすめ」の情報が優先して表示される。地域の新聞記事など地域情報も提供。AIによる問い合わせ対応、行政への申請書類(一部)の作成支援、除雪車ナビ(11ページ参照)などさまざまなサービスと連携している。



保健

母子健康手帳の電子化

母子健康手帳を電子化し、スマートフォンで楽に管理できる。データ連携することで、市で受けた乳幼児健診や予防接種の記録が、自動的に反映される。また、市からの子育て情報も届く。子どもの成長記録を家族間で共有することもできる。



教育

あいづっこ+ (プラス)

学校と家庭をつなぐ情報配信アプリ。学校での出来事や子どもたちの様子が「日誌」や画像として配信される。学校だよりなどの連絡事項がPDFで確実に届き、いつでもスマートフォンで確認できる。学校での孫の様子を見るために活用する高齢者も増えている。



医療

オンライン診療

タブレット端末を導入し、地域医療支援病院と連携。神経内科の疾患がありながら通院が難しい患者を中心にオンライン診療を実施している。通院の負担が減って、治療や服薬を継続しやすくなった。医療機関に加え、薬局や介護施設と患者のデータの共有も視野に入れている。





左上・左下／「新鮮でおいしい」「簡単で便利」な食を提供する核店舗のイオンスタイル名古屋則武 上中／上質なカジュアルウエア、生活雑貨、日本発のエシカルライフスタイルブランドなど、バラエティ豊かな専門店が揃う 上右／健康をテーマにした「ヘルス&ウエルネスゾーン」にあるナゴヤガーデンクリニック

デジタルで、心地よく過ごせるモールに

イオンモール Nagoya Noritake Garden

イオンではデジタル技術を活用することで、お客さまに快適にお買物を楽しんでいただく取り組みを進めている。
2021年10月にオープンしたイオンモール Nagoya Noritake Gardenから、それらを紹介する。

イオンモール初の 商業とオフィスの複合施設

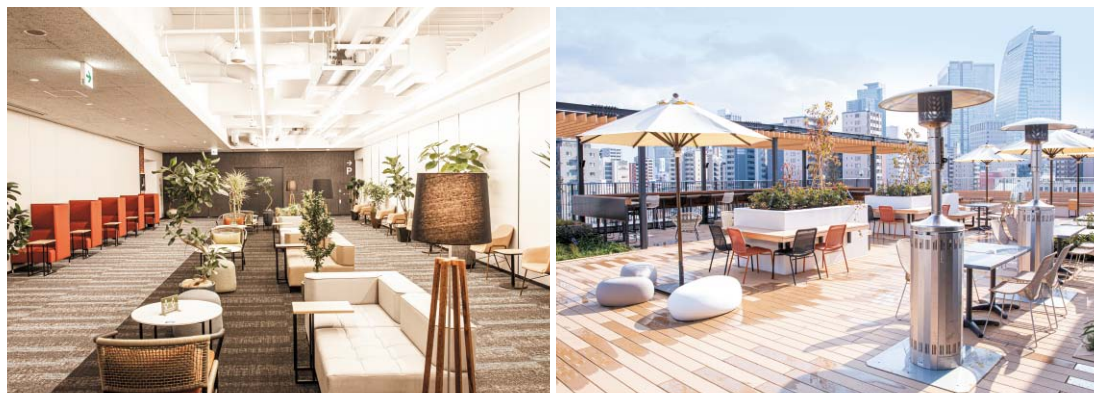
JR名古屋駅から徒歩十分という、都市型立地のイオンモール Nagoya Noritake Garden。都心でありながら自然環境に恵まれた場所を生かし、新たな魅力のあるモールと、働く人と企業の成長を支えるオフィスが融合している。

1階から3階の商業フロアには約150の店舗が集結。プラネタリウムなどの新たなエンターテインメントから、ライフスタイルの提案まで、独自の発見や体験が楽しめる。多様な食の体験ができるスペースはすべて屋外に面し、ゆったりとした食事の時間を過ごすことができる。大型クリニックや薬局、フィットネスジムなどがある3階は健康をテーマにしたゾーン。バラエティ豊かな店舗が並び、訪れるさまざまな人のニーズに応えるモールとなっている。

4階から6階のオフィスフロア「BIZrium 名古屋」には、企業と大学のサテライトキャンパスが同居。利用者が自由に使える共有スペースが多く、開放的な雰囲気だ。この新しいモールを利用するのは、近隣に暮らす人、買物客、オフィスワーカー、大学生、さらに

は近くの『フリタケの森』や『トヨタ産業技術記念館』の観光客など、多様なお客さまだ。

「コンセプトは、『自然と自然になれる場所』。自然にはネイチャート、ナチュラル、両方の意味があります。いろいろな目的で訪れたお客さまが、緑を感じられる場所です。『ここに来ると落ち着く』『ほっとする』と感じていただく場所にしていきたいという気持ちを込めています。買物やサービスだけではない、心に響く価値を提供する場になっています」とイオンモール Nagoya Noritake Gardenのナラマネージャーの山口央二は語る。



「BIZrium名古屋」は、働く人が仕事も生活も充実できるように考えられている。日本最大級のワンフロアサイズで、オフィスはスリム化し、共用部分が充実している。モールへの出入りがやすく、食事や買物への移動に無駄がない。社員の働く環境をよくしたいと考える企業に好評だ。 左上／会議室やラウンジ、大会議室、個人ブースなどに囲まれた「Meet UP Avenue」。くつろげる空間が演出されている 上右／空の広さが感じられる屋外ラウンジ。この開放感が味わえるオフィスはなかなかない 右／打ち合わせやランチ、休憩など自由に利用できる屋内ラウンジ



黒と茶色、白を基調にしたシックな外観は、周囲の緑にも調和している。向かって左側が商業スペース、右側がオフィススペースになっている

利用したくなる薬局へ 薬局ロボット&ポケットファーマシー



家族みんなの
お薬手帳を
スマホで管理

処方箋の
写真を送って
待ち時間短縮



イオン薬局に導入された薬局ロボット(写真上)。処方箋を入力してから、薬が出てくるまでは、約10秒。薬局待合室から見ることもできるロボットは、子どもたちにも人気だ。電子版お薬手帳ポケットファーマシーでは体重や血圧などの健康管理もできる。

新鮮な情報を常に発信 デジタルサイネージ



食品売場内の16カ所にデジタルサイネージを設置。鮮魚売場では、その日水揚げされた魚が店頭と並ぶことを映像で発信。柱のデジタルサイネージでは、店舗の紹介やその日のお買得情報、サービスなどが映し出されている。ほかにも惣菜売場、精肉売場にも設置されている。

ネットで注文、店舗やオフィスで受け取り ピックアップサービス



イオンネットスーパーで注文した商品を、店内の専用カウンターで受け取る「カウンターピックアップ!」(写真上)と、車に乗ったまま受け取ることができる「ドライブピックアップ!」(写真右上)を導入。人との接触を避けたい、買物時間を短縮したいお客さまの利用が多い。また、BIZriumに設置されたピックアップロッカー(写真右下)でも仕事帰りに受け取ることができるので、帰りがけに急いで買物、ということもなくなり、時間を有効に使うことができる。



トファーマシーが利用でき、処方箋の写真を事前に薬局に送付することができる。また調剤作業の効率化のために、国内でも数台目という薬局ロボットを導入。同薬局の薬剤師によれば「調剤や在庫管理の時間が格段に短くなり、その分、窓口での服薬指導に時間をかけられます」という。

アプリの活用で 働き方も変わる

デジタル化は商業スペースだけではなく。オフィスフロアでは働く人々を対象に専用のワークスペースアプリを開発。貸会議室を1時間単位から簡単に予約することや、モールでの買物や食事、サービスの特典メニューの利用も可能になっている。レストラン街でのテイクアウトメニューを予約できるブックメニューは、オフィスで働く人にも好評。イオンネットスーパーで注文した食品を受け取ることができるピックアップロッカーも便利なサービスだ。

生活のための場所と働く場所が一体化しているイオンモールNagoya Noritake Garden。デジタル技術が、さまざまな目的で訪れる一人ひとりの笑顔につながっている。

イオンモールNagoya Noritake Gardenでは、さまざまなデジタル技術が活用されている。モールの核店舗であるイオンスタイル名古屋則武では、店内のあちこちにデジタルサイネージ(電子的な表示機器)が設置されていて、店舗の案内やお買い得情報、さらには「朝獲れ鮮魚」の水揚げや競りの様子などが映し出されている。「愛知県内の漁港で水揚げされた魚が当店に届くまでを知っていたら」と独自の映像コンテンツを作成しています。マグロの解体のライブ映像は、お客さまに臨場感を楽しんでいただけます」と店長の石川博己は説明する。ほかにもレジゴーやピックアップサービスを導入。「お客さまの4人に1人がレジゴーをご利用されています。できるだけ人との接触を避けたい、レジ待ちの時間を減らしたいというお客さまにご好評です。混雑時にはレジゴー専用の端末が出払ってしまいうこともあり、これから台数を増やす予定です」イオン薬局でもデジタル化が進む。全国のイオン薬局で導入されている電子版のお薬手帳、ポケットファーマシーも活用されている。

デジタル技術で 多様なニーズに細やかに対応

アプリで簡単、会議室予約 貸会議室の予約システム



BIZriumにある約40の貸会議室(大会議室から個人ブースまで)は、予約や入退室がワークスペースアプリで簡単にできる。しかも自分のオフィスに近い会議室が予約しやすいシステムなので、無駄な移動がない。プレゼンする部屋、アイデアを出す部屋(写真左)など、会議の目的によってインテリアが異なる会議室を選ぶことができる。

最高の着心地を提供 自動採寸のセミオーダー



専門店街にあるファッションブランド「enamu(エナム)」では、AI自動採寸で自分の体型にフィットするセミオーダーのサービスを提供。店内にある専用ブースを使い、採寸は数分で終了。「既製品では感じられないフィット感で、着心地は最高」とリピーターが続出。現在はパンツのオーダーのみだが、少しずつアイテムを増やしていく。

ゆとりをもって食事ができる ブックメニュー



モールに入っている一部の飲食店は、スマートフォンからテイクアウトメニューが注文できるアプリ「ブックメニュー」を導入。指定した時間に取りにいけば、待ち時間のストレスがない。BIZriumのオフィスワーカーも、限られた昼休みを有効に使える。

レジ待ちなしでお買物 レジゴー



レジゴーでの買物は、専用のカートに専用端末(あるいは専用アプリを入れたスマートフォン)をセットし、商品のバーコードを読み取り、カゴに入れるだけ。買物中でも商品の合計金額が常に確認できるので、買い過ぎや買い忘れも少ない。専用レジで、待たずに会計できる。

イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン



左／2022年1月3日、霧島市の上之段・平山・塚脇地区コミュニティ広場で開催された正月行事「鬼火焚き」で演奏を披露した「平山やまびこ太鼓」の皆さん(前列右が仮屋園こはなさん) 右／「鬼火焚き」はその年の五穀豊穡と無病息災を祈念するため、地元の竹で組んだやぐら(写真中央)に火を入れて焚き上げる平山地区のお祭り

和太鼓の勇壮な演奏で地域を盛り上げる

鹿児島島の雄大なシンボル・桜島を望む霧島市。その中心部から山あいに向かって車で20分ほどの場所に霧島市立平山小学校がある。この平山小学校の体育館では毎週金曜の夜、和太鼓の音が鳴り響く。「平山やまびこ太鼓」の練習が行われるためだ。

平山やまびこ太鼓は2000年に結成された。団員は現在、小

学3年生から70歳代までの20人。結成のきっかけは平山小学校の児童数の減少だった。市内のほかの小学校に通う児童でも平山小に通うことができる特認校に指定されることになり、地域活動を活発にし、地域に魅力を感じてもらえるようにと、みんなで一緒に演奏ができる和太鼓の会が結成されることになった。山間部の地域で、みんなで声をかけ合えるようにと「やまびこ」という名称になった。

モットーは「技術的に100点の演奏でなくても、みんなで楽しく、一生懸命演奏すること」だ。5代目の団長を務める山下成人さんは「子どもから大人まで、誰でも入団できます。大人の団員も会社員や病院関係、介護の仕事をしている方など、いろいろな職業の方がいます。入団したばかりの和太鼓の初心者であっても、皆と一緒に演奏することを大切にしています」と話す。今では年間を通して、地域の祭事や市が行う行事に招かれることが多いと言い、「地域活動として清掃ボランティアに参加することもあります」と山下さんは教えてくれた。

この取材日、平山やまびこ太鼓は毎年1月3日に開催される地域の正月行事「鬼火焚き」で恒例の演奏を行っていた。演奏後、小学6年生の団員・仮屋園こはなさんは「私は小学1年の時に入団しました。いろいろな年齢の人と一緒に和気あいあいと練習したり、演奏できるのが楽しくて、それが魅力です」と話していた。



新型コロナウイルスの感染拡大予防策として、練習や演奏会時、団体が準備する飲料を団員が個別に管理して飲めるように「イオン 幸せの黄色いレシートキャンペーン」の寄贈品でマグボトルを揃え、活用している



右上／平山やまびこ太鼓団長の山下成人さん 左上／左から代表者であり指導者でもある加治木正明さん、山下さん、会計の上野香代子さん、会長の梶井(かこい)成孝さん 左下／平山小学校から鬼火焚き会場への太鼓などの運搬。団員が協力して行う

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。

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. 12



上／黒板には庄内平野の食材を使った本日のアラカルトメニューがずらりと並び 左／木目調で温かみのある店内。2000年の開店当初、居抜き物件の店内を整えた 右／入口には、店で食材を仕入れている庄内平野の生産者の皆さんが、写真入りで紹介されている

自身の店を開店するにあたり、素材の持ち味を生かせるイタリアンを選んだ奥田政行さん。地元で無農薬野菜を探していくと、庄内の在来野菜に行き着いた。「江戸時代から残っている60種類もの在来野菜を探し出すことができた」。藤沢カブなど、在来野菜は辛みや苦みなどクセの強いものが多

庄内の生産者がつなぐ
在来野菜を味わうイタリアン

山形県北西部。庄内平野が広がる鶴岡市にこの店ありと知られる『アル・ケッチアーノ』。シェフの奥田政行さんは生産者とのつながりを大切にし、日々新たなメニューを考案している。

いが、それをあえて生かす調理をするという。「料理は一皿をバランスよく仕上げるのが一般的ですが、私は一皿ごとは素材のクセや持ち味をなるべく生かして料理し、コース全体でバランスよく仕上げます」。看板料理は「山伏豚のグリルと藤沢カブの焼き畑仕立て」。塩をして10日間熟成した豚の肩ロースと藤沢カブを香ばしくグリルし、さらに上からバーナーで焦げ目を付けて、トリュフオイルをかけた一皿。甘みのある豚肉とシャキシャキの菌ごたえで香ばしいカブは、豚の旨みとともに香りも楽しめる料理だ。奥田さんはメニューを考案するにあたり、その素材のおいしさを引き出すのに適した温度と時間を見つめるため、加熱する温度と時間を何度も変えて繰り返し、研究する。完成まで試行錯誤を重ねているのだ。

地元庄内の野菜、牛、豚、羊、



上から時計回りに、キンカンの香りを移したオリーブオイルで煮た「寒鰯のコンフィ」、芋の甘みを引き出すように調理した「甚五右エ門芋とゴルゴンゾーラチーズのグラタン」、柔らかく旨みが深い「羽黒仔牛のコレッタ ミラネーゼ」、香りと辛みのあるカブの食感も楽しめる逸品「山伏豚のグリルと藤沢カブの焼き畑仕立て」。ワインはマスカットベリーA種100%使用のノンアルコール赤ワイン。料理はすべて7,700円のコースから

庄内浜の138種の魚介をイタリアンという手法で提案した料理は評判を呼んだ。そして生産者たちが継続して利益を上げられるよう、店を通して生産者の野菜や肉を、他の飲食店から注文を受けられる仕組みを構築。地元経済に貢献してきた。横浜や虎ノ門などにお店も増え、『アル・ケッチアーノ』を取り巻く地域の食と人とのつながりは、ますます広がりに続いている。



上／根に甘みがある在来野菜の赤根ほうれん草と最上赤ニンニクを使ったパペロンチーノ 下／鶴岡市温海町の在来野菜である温海(あつみ)カブ、ピーズ、りんごのタルタル。ワサビとアボカドのジェラートをのせて



料理人の若手育成にも取り組む奥田さん。文化庁長官表彰、鶴岡市市政功労賞他受賞歴多数

アル・ケッチアーノ

☎山形県鶴岡市下山添一里塚83
☎0235-78-7230
🕒ランチ11:30～L.O.14:00
ディナー18:00～22:00(L.O.20:30)
要予約
📅月曜日
(祝日の場合は営業、翌火曜日休み)
※最新情報はHPでご確認下さい



イオンは
パラスポーツを
応援
しています。

2008年の北京パラリンピックから昨年の東京パラリンピックまで、4大会連続でボッチャ競技に出場している廣瀬隆喜さん。日本のボッチャ界を牽引する選手だ

何手も先を読み、得意技でボールを投げ合う

東京2020パラリンピックのボッチャで日本は金、銀、銅それぞれ一つのメダルを獲得し、ボッチャが大いに注目された。

ボッチャは重度の脳性まひや四肢に重度機能障がいがある人のためにヨーロッパで考案されたスポーツで、ジャックボール（目標球）と呼ばれる白いボールに、赤・青それぞれ6球ずつのボールを対戦相手と投げ合い、いかに相手よりも多く近づけるかを競う。ボールは手で投げるほか、障がいに応じて足で蹴ったり、ランプという滑り台のような勾配具で転がすこともできる。すべてのボールを投げ終わるまで相手の何手も先を読む戦略、その戦略を実現する技術力、集中力が必要とされるスポーツだ。

2016年のリオパラリンピックで団体の銀メダル、今回の東京で団体の銅メダルを獲得した廣瀬隆喜さんは「私は高校3年からボッチャを始め、19年が経ちます。ジャックボールに自球を投げて近づけるというわかりやすいスポーツですが、やればやるほど奥

深さを感じます」と話す。そして、その魅力について「障がい者でも健康者でも、ハンディなしに一緒に楽しめるところです。また、トップクラスの選手になると、選手それぞれが得意な投げ方や技を持っています。それぞれがその技を出しながらゲームを展開させていく姿を見るのも楽しいと思います」と教えてくれた。

廣瀬さんが得意とする技は「ロビング」。ボールを転がすのではなく、空中に投げ、目標とするボールに直接当たるダイナミックな技だ。自球を空中からジャックボールに当て、その位置を変えることでゲームの状況を一気にひっくり返すこともできる。

そんな廣瀬さんらの活躍で、ボッチャは市民スポーツとしての広まりを見せ、各地で大会も開かれるようになった。「親子でも楽しめるし、始めるにあたって間口は広いスポーツです。これからも競技人口が増えるようにがんばります」と、廣瀬さんは意気込みを語ってくれた。



上左／イオンモール富津(千葉県富津市)にある「HIROSE BOCCIA CLUB」。2020年に開設された廣瀬さんの練習場 上中／ボッチャで使用するボール。大きさ、重さの規定はあるが材質は皮革、合成皮革など選手自身で決めることができ、それぞれでマイボールを用意する 右／廣瀬さんの競技用車いす



左／2022年1月に開催された国内最高峰の大会、第23回日本ボッチャ選手権大会の個人戦BC2クラスで廣瀬さんは連覇を果たした上／体幹を鍛えるトレーニング。廣瀬さんをサポートする「チーム廣瀬」があり、そのトレーナーの指導でトレーニングを行っている

冬

眠から覚めた熊は、ふきのとうなど新芽を食べますが、それは、苦みやえぐみが細胞を目覚めさせ、体調を整えてくれるという自然の摂理を本能で感じているからです。私たち人間も旬を意識し、季節の恵みを目で感じる料理を食べることが健康のためにも大切なことだと思っています。そこで、春色、香りを楽しめ、かつ、お腹も満たされるレシピを考えました。

すり流しは、野菜や魚介類をすりつぶして出汁でのばす日本の伝統料理です。今回は手軽に作るために、出汁の代わりに旨みやコクが出る桜海老と豆乳を使い、ミキサーですり流し状にしました。これなら簡単に料理屋の味に近づけることができます。また煮込み時間が短くても粘度が出るよう米を入れているのもポイントです。グリーンピースご飯は、豆と一緒にに入れて炊いてもよいですが、せっかくの緑色が褪せた仕上がりになってしまいます。下茹でしたものを炊き上がりに入れることをおすすめします。ご飯の上には、昆布じめした菜の花、錦糸卵を飾ると見た目がより春らしくなります。そこに、旨みたっぷりのすり流しをかけてひつまぶし風に召し上がってください。お子さまからお年寄りまで幅広く満足感のある味わいを楽しんでいただけたらと思います。



野菜のポタージュのようなすり流しをグリーンピースご飯にかけていただく

桜海老と新じゃがいものすり流し、グリーンピースご飯ひつまぶし風

材料(2人分)

桜海老と新じゃがいものすり流し

桜海老(乾燥)20g、新じゃがいも100g、新玉ねぎ50g、米10g、豆乳200cc、水400cc、サラダ油少々、塩適量

グリーンピースご飯

グリーンピース120g、米300g、出汁昆布約10cm×5cm2枚、菜の花4本、水400cc、塩適量、卵1個

下準備

米を研ぐ。沸騰したお湯に塩をひとつまみ入れて菜の花を40～50秒ほど茹でて取り出し、冷ましたら出汁昆布2枚で挟んでラップでしっかり包み、30分ほど置いておく。菜の花を茹でたお湯でさやかに取り出したグリーンピースを1分半を目安に茹でて

おく。新じゃがいも、新玉ねぎは2ミリ幅くらいにスライスしておく。錦糸卵を作っておく。

作り方

①研いだ米に分量の水、菜の花で使用した昆布1枚、塩ひとつまみを入れて炊く。グリーンピースのさやを入れるとより香り高い仕上がりに。②炊き上がったらさやを取り出し、茹でたグリーンピースを入れて混ぜ、蒸らしておく。③鍋にサラダ油をひき、スライスした新じゃがいも、新玉ねぎ、桜海老、米を入れ、米が透明になったら、水、豆乳を入れて弱火で5分煮たら火を止める。④③の粗熱が取れたらミキサーにかけて鍋に戻し、塩で味を調える。⑤②のご飯を器に盛り、菜の花の昆布締めと錦糸卵を飾る。④のすり流しも器に移してご飯と一緒に卓上へ。ご飯にかけていただく。

