

NILE

Nile's
DESIGNING FOR HIGH LIFE
No.319 May.2024
ナイルスナイル



AWESOME!!
羊たちとの友情

コレクションについて

「パテック フィリップは、なぜコレクション数が多いのでしょうか？各々のモデルに個性があり、その全てが時計製作に革新の機会をもたらし、そして、ブランド価値を体現しているからです。

当然、わずか1つのコレクションを作るよりも、時間はかかります。しかし私は、この家族経営マニュファクチュールの核にあるのは創造性だと思っています。

私たちのブランドを好む人が、必ずしも同じ時計を好きではないということ。つまりパテック フィリップにおいて、特別な時計は存在しないのです。スターはいません。」



ティエリー・スターン
パテック フィリップ社長



PATEK PHILIPPE SEAL
PATEK.COM/PHILOSOPHIES



PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGIN YOUR OWN TRADITION

スターはいない



動画を見る





LOOK FOR THE FARTHEST DEALER.

LAMBORGHINI AZABU

東京都港区南麻布 5-2-32
Tel. 03 5789 3377

LAMBORGHINI FUKUOKA

福岡県福岡市東区松島 3-30-30
Tel. 092 623 0400

LAMBORGHINI NAGOYA

愛知県名古屋市中種区吹上 1-5-3
Tel. 052 745 3902

LAMBORGHINI HIROSHIMA

広島県広島市西区南観音町19-15
Tel. 082 249 5155

LAMBORGHINI SHIBA

東京都港区芝 3-5-1
Tel. 03 6435 2840

LAMBORGHINI OSAKA

大阪府豊中市庄内栄町2-21-10
Tel. 06 6151 3057

LAMBORGHINI KOBE

兵庫県神戸市中央区京町68-2
Tel. 078 333 1155

LAMBORGHINI YOKOHAMA

神奈川県横浜市西区みなとみらい3-6-1
Tel. 045 212 2555

LAMBORGHINI SENDAI

宮城県仙台市泉区七北田新田
36-1
Tel. 022 776 1963

LAMBORGHINI SAPPORO

北海道札幌市厚別区厚別中央2条
1-3-15
Tel. 011 802 5422



Huracán Tecnica

TAKE ALL YOUR SOULS TO DRIVE

燃費* 14,5 l/100 km (複合) CO₂ 排出量 328 g/km *EU 指令 EC 715/2007 準拠

車両に関するご意見・ご質問・ご要望は下記お問合せ窓口までご連絡ください。
ランボルギーニ・カスタマーセンター 0120-988-889 lamborghini.com



成功への道のりを 知る者同士が出会う。

ビジネスを究めて頂上にたどり着いた人を

ひとは成功者と呼ぶ。

その成功者同士との出会いが生む、次なるステージへ。

頂に立つ者同士だから、深く共鳴し合える。

そして、心置きなく話ができる。

共に、新たな創造を始めませんか。

出会いが創造を生む場。コネクティング・ハブ

CRÉATION CLUB



公式サイトはこちらから
<https://crea-club.com>



SERIAL

066 SDGs×企業 第28回 富士急行

COLUMN

009 NILESTONE 1-GOURMET 適正価格

011 NILESTONE 2-INTERNATIONAL 「芦屋の賢人」の言葉を今思い出す

013 NILESTONE 3-WATCH 昭和天皇も愛でた名機のDNAが100年の時を経てよみがえる

SPECIAL FEATURE

014

AWESOME!!

羊たちとの友情

極上の味付けはシェフの「羊愛」 レストラン ラフィナーージュ

020 伝統のスペシャリテを守るための挑戦 シェ・イノ

024 羊たちと逆風の中を生き抜く

030 「黄金の生命」としての羊 祈りと再生のシンボル 多摩美術大学名誉教授・芸術人類学者 鶴岡真弓

034 日本人と羊

035 神と人。なかだちとしての羊。

036 おひつじ座クロニクル

037 漢字に見る古代中国の“羊”

038 現代美術と羊 ヘルマン・ニツェの世界

040 余すところなし! 頼れるヒツジ

041 村上春樹の小説『羊をめぐる冒険』

貯める、その先へ。

いつでも好金利で効率的に貯められる、
大和ネクスト銀行の円預金。

さらに大和証券とのボーダーレスな連携で、
その先の資産形成への道が目の前に。

銀行で貯めて、証券で活かす、新しい自分へ。

さあ、一步、踏み出そう。



銀行で貯める。証券で活かす。

詳しくは
ウェブサイトへ ▶



銀行代理店

大和証券

Daiwa Securities

所属銀行

大和ネクスト銀行

Daiwa Next Bank

●大和ネクスト銀行では、現金でのお預入れ、払戻しは取り扱っておりません。大和ネクスト銀行への送金(振込)に際しては、お取扱金融機関所定の手数料がかかります。また、大和証券の総合取引口座へご入金いただくと、翌営業日に大和ネクスト銀行円普通預金口座へスウィープ(自動振替)されます。●大和ネクスト銀行から他の金融機関の他人名義口座への振込手数料は月3回まで無料です。4回目以降は154円(税込)です。●最新の金利など商品に関する詳細は、大和ネクスト銀行ウェブサイトまたは、大和証券の本・支店にて商品概要説明書をご覧ください。2024年4月12日現在
「大和証券(株)」は、「(株)大和ネクスト銀行」を所属銀行とする銀行代理業者として、「預金の受入れ」および「内国為替取引」を内容とする契約の締結の媒介を行いません。
商号等:大和証券株式会社 金融商品取引業者 関東財務局長(金商)第108号 加入協会:日本証券業協会、一般社団法人日本投資顧問業協会、一般社団法人金融先物取引業協会、一般社団法人第二種金融商品取引業協会、一般社団法人日本STO協会



GIFT & GIFT

043 羊のおくりもの

ミートガイ/肉の山本 千歳ラム工房/東洋肉店/なみかた羊肉店
松山農場/肉道/安部商店/ブレジュ/銀座 ラムしゃぶ金の目
味坊集団/羊のロッチ/36 チャンバーズ・オブ・スパイス

TRAVEL

- 050 ありのままの自分に還る場所 那須 無垢の音
- 054 水天一碧の情景が心を満たす宿 熱海・伊豆山 佳らく

056 ALOHA ISM

COVER STORY

060 ヒストリーに新たな驚きを加えて パテック フィリップ

STYLE

- 062 美は内側からつくる リコアセラム
- 068 愛を届けるという生き方 ホープベアーギャラリー
- 070 賢く資産を運用するための知識 アンバー・アセット・マネジメント

NEWS

- 075 大人のためのグリルガストロノミー KEI Collection PARIS
日本初の旗艦店がオープン PXG
- 076 心の赴くままに過ごす極上の船旅 飛鳥クルーズ
ユーザビリティの高い新シリーズ IQOS イルマ i
- 077 東京の新たなランドマーク アストンマーティン
パーソナルな増毛を実現 アデランス
- 064 Reader's Club 065 Catalog Today 079 On the Scene

Cover/パテック フィリップ

新作時計エキシビジョン「ウォッチズ&ワンダーズ ジュネーブ2024」で発表されたパテック フィリップの新作「ワールドタイム5330」は、ワールドタイム機能に加え、現地時刻と同期した日付表示機能を搭載。厚さを4.58mmに抑えた超薄型自動巻きCal.240 HU C1により、エレガントなケースデザインが可能になっている。モダンな外装も印象的。自動巻き、ケース径40mm、WGケース×カーフスキン・ストラップ、3気圧防水、12,130,000円。(詳しくはP60~61)

Publisher & Editor in Chief

Toshio Aoyama

Editor

Naoko Ito

Megumi Hasegawa

Mizuki Ono

Art Director

Hirofumi Watanabe

Design

Kazuo Watanabe

Takayuki Yanai

Printed by

Heeroes, Inc.

Published by

Table & Company Inc.

〒107-0062

東京都港区南青山7-1-5

&CALM minamiaoyama 408

TEL03-5774-0881 FAX03-5774-0882

E-mail: info@web-nile.com

© Table & Company Inc.

本誌掲載の写真、イラスト、記事の無断転載を禁じます。価格は税込み表記です。

Nile's NILE No.319 2024年5月1日発行



**1,000 Blades Limited Edition, MIYABI 風神 / 雷神
DEBUT**



食語の心 第125回 柏井 壽

適正価格

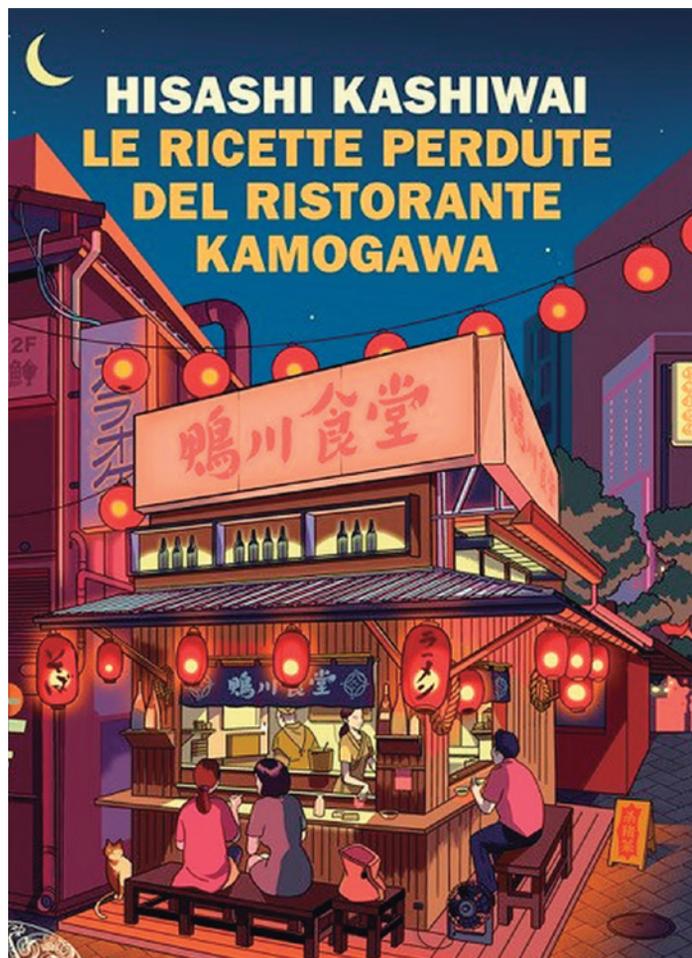
食の価格がニュースの話題に上る機会が、近ごろますます増えているように感じる。

コロナ禍が一段落し、消費活動が活発化してきたところから、食品の値上げラッシュが盛んに喧伝されるようになり、それらは原材料の高騰や輸送費の増大などによるもので、毎日のようにニュースになっていることは、本コラムでも以前に書いた。近所の食堂などの身近な店でも価格が上げられ、おおむねその上げ幅は数パーセントほどで、1割を超えることは少なく、それはスーパーとほぼおなじである。

いっぽうでハシの場となるようなレストランや割烹、料亭などの値上げは身近な店に比べると、幅が大きくなっているようだ。とある割烹では1万2000円だった夜のコースが1万5000円に、1万5000円のコースが1万8000円に値上げ、となっていた。率にすると2割ほどの値上げになる。その理由として、原材料の高騰に加えて、人件費の上昇をあげていた。そう言われると、なかなか異を唱えにくいのだが、客の立場としては釈然としないのも事実だ。

こういうときに必ず引き合いに出されるのが、ハンバーガーチェーンの価格。諸外国に比べて、日本の食がいかにか安く抑えられているかと主張し、値上げやむなし、という結論を導くのが常のこと。それだけを聞くと納得してしまうのだが、そのロジックに疑問を抱くことになったのは、書籍の価格である。

ありがたいことに、拙著『鴨川



食堂』が昨年から多くの国で翻訳出版されはじめ、その価格を聞いて驚くばかりだった。日本では数百円で文庫本が売られているが、おなじ内容の本がフランスやイタリア、ドイツなどのユーロ圏では3000円近い価格で売られているのだ。それでもちゃんと売れているのだから、海外での書籍の価格は、これぐらいで妥当だとされているのだろう。

書籍における、日本と海外との価格差は、ハンバーガーの比ではない。つまり日本の食だけが破格に安いのではない。あらゆる物価において、日本と海外の価格差が存在しているという

ことだ。為替レートが円安に振れているのもその一因なのだろう。だからと言って、日本の書籍は安過ぎるので値上げすべきだ、という声はまったく聞こえてこない。本を刊行する出版社も、本を売る書店も、著者である作家も、価格改定を訴えることはほとんどない。たまたま本の価格を例に引いたままで、こういう例はきっと他の業界でもあるだろうが、ほとんど話題に上らない。

美容院や理髪店などはどうなのだろう。諸外国との価格差はどの程度あるのか分からないが、おそらく似たようなものだろうと思う。いろんな業界で海外との価

格差があるのに、なぜ食の値段だけが、ひんぱんに口の端に上るのか、なんとも不思議だ。おそらく食の値段の上下が、人の目に触れる機会が多く、話題にしやすいからだろう。その価格差をあらわにしたのは、ほかならぬ外国人たちである。

外食の価格に極端な地域差が出てきたのも最近の特徴で、その主な要因はインバウンドの急増によるものだ。北海道のニセコなどのスキーリゾートが、その典型だろうか。ラーメン1杯が2000円を超え、牛丼1杯が3000円近くしても、順調に売れているのは、海外からスキーを楽しみにやってきた外国人客のおかげだと、飲食店側は口をそろえる。

ここで持ち出されるのが、先述した海外との価格差だ。海外ならそれくらいの価格は当たり前なので、外国人は納得して食べているという論法だ。だがその店に来るのは外国人だけではない。以前からの日本人客にとって2000円のラーメンは法外とも取れる金額なので、その店に来なくなっても当然だろう。

インバウンド客がさらなる高騰を呼んだのは豊洲市場にオープンした飲食店で、1万8000円のウニ丼が話題となっている。たしかに生ウニの価格は高騰しているようだが、それでもふつうなら3000円も出せば食べられるはずだが、その数倍の価格を出してまで食べる客がいるのだろうか。

どこかで歯車が狂ったとしか思えない食の価格。これから先、どうなっていくのか、不安は募るばかりだ。

林美光の世界

金銀銅空目金 網代鍛 折鶴薫炉「舞」

林美光 ハヤシビコウ

秋田県指定無形文化財空目金保持者の林美光氏は、金属工芸の世界では硬質素材の鍛金作家として高い評価を受けてきました。また、近年では江戸時代に端を発し一度は失われた技法を自身が現代に再現した金を含んだ空目金「金銀銅空目金」に取り組み、精力的に制作を行っています。

当社では、林美光氏の作品を委託販売しております。



 Gold Link

お問い合わせはこちら 株式会社 ゴールドリンク
0120-077-565 | 10:00~18:00
土日祝休み



〈本社〉東京都千代田区飯田橋2-8-5 多幸ビル9F・10F
〈名古屋〉名古屋市中区錦1-11-20 平和不動産名古屋伏見ビル3F
東京都公安委員会古物商許可番号 第 301001008923 号

〈大阪〉大阪市東淀川区東中島1-18-22 新大阪丸ビル別館6F
〈仙台〉仙台市青葉区中央2-7-30 角川ビル6F

時代を読む——原田武夫 第125回

「芦屋の賢人」の言葉を今思い出す

このコラムの原稿を書いているタイミングでロシアの首都モスクワをテロが襲った(2024年3月22日)。コンサートホールにテロリストが乱入。銃撃の末、40名が死亡し、100名以上が負傷するという大惨事が発生したのだ。しかもその直後に何と、イスラム系武装集団「イスラム国(ISIS)」が犯行声明を発表。さらに発生直前に米政府がロシア政府に対してそうした「テロ事件」が発生する可能性を事前警告していたとの公開報道まで流された。何ともキナ臭い、実にキナ臭いのである。

とはいえ、平穩に日々を暮らす一般人である読者の皆さんはこうした報道に触れても、きっとこう思うことであろう。「イスラム国がモスクワまで出て行ってテロ攻撃を仕掛けるというのは確におかしいが……しかし、さもありませんとも思えなくもない。いずれにせよよせよ、我が国からは遠いところでの出来事だ。大した話ではない」と。

これに対してインテリジェンスの世界に暮らす御仁たちは必ずや次のとおり、直感的に思ったはずだ。「まず、イスラム国によるテロ攻撃という段階で背後の事実関係を精査する必要がある。なぜならばイスラム国なる組織を訓練する場を提供したのはヨルダンであり、資金を提供したのがサウジアラビアとカタール、そしてその戦闘要員に対する軍事訓練を行ったのが米国、英国、フランス、そしてイスラエルであるとの公開



情報すら一部では流布されていたからだ。ロシアは確かに中東地域、とりわけシリアとその周辺における治安の維持を事実上任されてきた経緯があるのであって、そこで何らかの利益衝突がイスラム国と生じたとの説明が可能かもしれない。しかし、実際には上記のような国際的なコンソーシアムとでもいうべきネットワークに支えられている存在であることを前提とすると、ロシアに対して何らかの要求をこれら多国籍のネットワークが押し付けたと考えるのが妥当なのではないか

グローバル社会というのは実に不思議なもので、一見すると「グローバル化」の名の下に全てが平準化しているかのように見えるものの、他方でそれぞれの国家・民族にはえてして普遍的な役割とでもいうべきものが割り当てられているのだ。

例えば我が国についていうと、我が国は米欧勢からいつも学び、それを吸収しながらも、他方で常に米欧勢から見ると「列の後ろ」からついてくる存在であるかのように語られることが多い。しかしその実、加速度的な少子高齢化が典型なのであるが、我が国から始まる現象はいくつもあり、それが米欧勢をも含む世界全体に伝播されていくという意味で、我が国こそが「列の先頭」に立っているというべきなのである。

このことをふと今思う時、「芦屋の賢人」の言葉として我がメンターから聞いたことを思い出した。「よいかい、ロシアこそ、我が国を動かす時、最初に動かされる存在なのだよ。他にもないロシアだ。だからロシアが何をすることを注視しなければならない」

仮にイスラム国の名をかたてくだんの国際的なコンソーシアム

がある要求の貫徹をロシアに求めていたと考えるならばどうか。プーチン露大統領は「圧倒的な勝利」を大統領選挙において飾ったにもかかわらず、真正面から冷や水を浴びせられた形になった。つまり、逆に言えば同大統領の存在などこの国際的コンソーシアムからすれば「その程度のものだ」ということなのである。それではそこで突き付けられた要求とは一体何であり、なぜロシアはこれまで躊躇してきたのか。またその結果、我が国はどのようにロシアから揺さぶりをかけられることになり、さらにはこうした国際的コンソーシアムが利を得ることになるのか。

「本当のゲーム」がいよいよ始まった。株高に沸く我が国に生きるからこそ、私たち日本人はこの「本当のゲーム」から目を離してはならない。

HAUTSCHILD

ハウトシールド

これが、ドイツ皮膚科学の力



6つのフリー処方 (石油系界面活性剤/パラベン/パラフィン(鉱物油)/アルコール/着色料/香料)

美容EQクリーム 50g 9,350円/美容EQクリーム リッチ 50g 9,900円/ナイトEQクリーム 50g 11,000円/リンクルセラム 30g 12,100円
GSTJapan 株式会社 お問い合わせ先 0120-515-838 <https://hautschild.com/>



不朽の価値 第17回 まつあみ靖

昭和天皇も愛でた名機のDNAが100年の時を経てよみがえる

今からちょうど100年前の1924年、元号でいえば大正13年、CITIZENという名を冠した時計が初めて世に送り出された。シチズン時計の前身となる尚工舎時計研究所が設立されたのは1918年。創業者の山崎龜吉は貴族院議員を務めた人物で、金の品位を示すK18、K24などの規定を日本で初めて立案し、貴金属取り扱いの嚆矢となる田中貴金属ジュエリーの礎を築いたことでも知られる。

彼は時計の国産化の必要性を強く感じ、欧州、アメリカへの視察旅行後、尚工舎を設立。それから6年を費やし完成を見たのが「16型」懐中時計である。小秒針を備えた手巻きムーブメントを搭載し、簡素でありながらも丁寧な仕上げが見て取れる。インデックスの視認性も高い。

シチズンの命名者は、関東大

震災後の復興に尽力した後藤新平伯爵。「市民に愛され親しまれるように」との願いを込めた。初任給が50～60円だった当時、この時計は12円50銭。現在の価格にすれば10万円を切る価格だろうか。シチズンの名に託された思いの通り、誰もが手に取れる質実剛健な良品だったことがうかがえる。

この時計について、興味深いエピソードが残されている。昭和天皇の侍従を務めた木下道雄氏は、著作『宮中見聞録』に、「16型」懐中時計を二つ求め、一つは自分用に、もう一つを昭和天皇に献上したと記している。ある会合の席で、国産時計の精度が話題にのぼった際、《陛下は、無造作にズボンの右のポケットから、懐中時計をとりだされ、「わたしの、この時計は、12円50銭の国産品だけれども、よくあうよ」と、おうれし

そうに皆に示された》。

この「16型」懐中時計のDNAを受け継ぎつつ、100周年を記念して現在の技術でアップデートした手巻き懐中時計が、今秋冬発売される。オリジナルより存在感を増した43.5mmのケースに、新設計のCal.0270を搭載。シチズンは2021年に「ザ・シチズン」の新たなメカニカルモデルをローンチするにあたり、2012年にグループ傘下となったスイスのハイエンド・ムーブメントサプライヤー、ラ・ジュール・ペレ社に技術者を送り、そこから得た知見を生かしてCal.0200を完成させた。シチズンの機械式時計の意欲的な幕開けとして高い評価を得たこのキャリバーで培ったノウハウが、Cal.0270にも投入されている。フリースプリング式のテンプを採用し、平均日差-3～+5と高い精度を誇る。通常5姿勢で検査する

ところ、これは完成品の状態で6姿勢、17日間に及ぶ検査を実施し、信頼性を高めている。加えてコート・ド・ジュネーブ、ペルレージュなどの装飾仕上げや、ダイヤモンドカットによるミラー仕上げの面取りなど、審美性にも意識が行き届いている。

文字盤は、電気的な処理によって立体的な加工を施す電鍍技法により、和紙を彷彿させる独特な質感に仕上げ、さらに塗膜をかけて研磨し、再度艶消し膜をかけ、奥行きを持たせた。インデックスのアラビア数字のフォントは、オリジナルを踏まえたものだが、文字盤の質感と相まって、わずかに浮かび上がって見えるのも味わい深い。

ケース素材にはチタニウム合金を採用。耐傷性を高めるデュラテクト加工を施したスーパーチタニウムは、シチズンを象徴する一つだが、あえてこれを用いなかったのは、経年変化も楽しみながら、この時計と長く付き合ったいという思いが込められている——というのが筆者の見立てである。

1世紀前の品がインスピレーションソースとなり、最新の技術を詰め込み、次の100年を刻んでいく——そんな温故知新的な味わいと価値を感じてみたい。



(左) 今回の新作ではブルーのプレゲ針を採用。「藍墨(あいずみ)」色の正絹の組紐が付属する。「CITIZEN」ブランド時計 100周年記念 懐中時計 手巻き、ケース径43.5mm、チタニウム合金ケース、世界限定100個、2024年秋発売予定、1,100,000円、特定店限定取り扱い。(中) サファイアケースバックから、手巻きのCal.0270を觀賞できる。曲線を生かした設計や、装飾仕上げ、ダイヤモンドカットによる面取り仕上げも秀逸。(右) 1924年に発売されたオリジナルの「16型」懐中時計。丸みを帯びた優しいフォルムが印象的。西東京市のシチズン時計本社内にあるミュージアム(通常一般非公開)に所蔵されている。

O MICE!!!



ニュージーランドから「レストラン ラフィナージュ」にやって来たラム肉。フランス料理における最高の食材だ。広大な放牧場でいい餌を食べ、十分に運動をし、ストレスフリーで自然に育てられた羊だからこそ、格別の味わいが実現する。

AWWIES

羊たちとの友情

ヨーロッパから大陸伝いに中国まできていたにもかかわらず、日本では長年、その姿を見たことがなかった羊。かつての日本人にとっては珍獣である。家畜としてはかなり優秀だ。雑草を食べ、それを羊毛や肉、乳に換えて、人間の命をつないでくれる。たいていは集団で行動し、集まって草を食み眠る。臆病なくせに、一匹であることに気づくと不安から凶暴になる。その生態もユニークだ。現代の日本でも奇妙な現象が起きている。それは仔羊肉の行方。国内ほとんどの羊肉を生産しているのは北海道であるにもかかわらず、その肉を日本人はほとんど口にしていない。何とも不可思議だ。愛らしくて親しみやすい動物であるのに、実は知らないことが多すぎる羊の存在意義、その正体を探る。

Photo Masahiro Goda Text Junko Chiba



AWESOME!!

極上の味付けはシェフの「羊愛」

Restaurant L'affinage





仔羊のキャレダニョー(背肉のロースト)黒
キャベツ添え。ソースはフランス・ジュラ地
方の黄色いワイン、ヴァンジョーヌに春の
キノコのアマガサ茸と仔羊の骨からとった
ジュースを加えたもの。独特の香りとさわや
かな酸味が肉の味わいをより引き立てる。



L'AFFINAGE
Y. Tabara

ローストした仔羊のキャレ(背肉)をスライス。しつとり感をまとった、上品な淡いピンク色の肉を見た瞬間、美しさに感嘆の声が漏れる。「見慣れている」はずのシェフでさえ、「すんごいきれい」とシンプルに一言。気持ちの高揚を隠せない様子だ。その一事でわかった、銀座の「レストラン ラフィナーージュ」のオーナーシェフ、高良康之さんは「羊愛」にあふれた料理人だと。羊との初めての出会いから振り返っていたらこう。

「仕事を始めたばかりの18歳のころに初めて、これと同じキャレのローストを食べました。時代的には『羊は臭い』というイメージでしたが、おいしいと感じました。香り高く、しつかりと食感のある肉質で、脂っこくなく、さっぱり過ぎず……牛肉や豚肉にはない魅力がありました。」

その数年後、1990年の暮れから働いたお店が、フランスの西南部、羊の放牧で知られるピレネー山脈の辺りにあってね、ここで育てられた仔羊の肉をよく使っていました。それもあって羊がどんどん好きになり、今もレストランで食事をする時は羊か鳩か迷ったあげく、『んー、やっぱり羊』となることが多いですね」

ラフィナーージュはフランスの伝統にのっとり、季節ごとに成長の旬を迎える羊の料理を提供する。自然の動物として育てる羊は、年に1度、春先に出産。4月ごろに乳飲みの仔羊、初夏から秋口に仔羊、生後約1年でマトンとして出荷されるという。「例えばこの時期の代表的な料理はナヴァラン・ダニョー、仔羊のトマ

ト煮込みです。料理名にあるナヴェ(かぶ)を始め、春野菜がふんだんに入った一皿です。また仔羊のピーク時は、毎週のように半丸が入ってきます。腿、背、肩など、部位別に調理したり、3種類を一皿に盛り込んだり、もう羊祭り状態。冬場はマトンと、その手前のホゲットを使い、さまざまに料理します。1年中、異なる旬の味わいが楽しめます」

ラフィナーージュの羊は、20年来の付き合いで、高良さんが信頼を置く方から仕入れる極上品。メインの一つに岩手県の「やながわ羊」がある。

「始まりは、ある男性が山岳地帯のこの地に『羊がいたらいい風景になるなあ』と思い描いた夢物語でした。それが、農家の方の高齢化でもともとの牛の牧草地や農地が荒廃したことをきっかけに、除草のためのめん羊の放牧が始まったのです。羊肉が出荷されたのは、震災後のことです。私はさっそく東京のフレンチのシェフ二人と復興支援を兼ねて梁川に向かいました。その時に焼いて食べた羊のおいしかったこと！ほどなく餌や出荷の管理を整え、梁川ブランドが育てられました。今や大変な人気です」

このほか国内では北海道、海外ではニュージーランドやオーストラリア、フランスなど、「いずれも羊飼いな人」が大切に育てた羊を仕入れている」と言う高良さん。今日も入荷した羊肉の断片を味見し、その魅力を最大限引き出すよう努めている。「羊は個体差のある個性的な食材だけに料理が楽しい」そうだ。

高良康之 たから・やすゆき

1967年、東京都生まれ。ホテルメトロポリタン勤務を経て、89年渡仏。パリ・サヴォワ地方などフランス各地で2年間研鑽を積む。帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」副料理長、日比谷「南部亭」料理長を務め、2002年「ブラスリー・レカン」オープンに伴い、料理長に就任。「銀座レカン」総料理長を経て、18年10月、銀座5丁目に自身の店「レストラン ラフィナーージュ」をオープン。

レストラン ラフィナーージュ

東京都中央区銀座5-9-16
GINZA-A5 2F
TEL03-6274-6541
laffinage.jp

AWESOME!!

伝統のスペシャリテを守るための挑戦

Chez Inno

Photo Masahiro Goda Text Hiroko Komatsu





創業当時からシェ・イノのスペシャリテとして人気の「仔羊のパイ包み焼き“マリアカラス”風」。パイ包みの本体は手島純也さんが作り、仕上のソースベリグーは、オープン時からシェ・イノに在籍し、井上旭さんの右腕として長年シェ・イノを担ってきた2代目シェフの古賀純二さんが担当している。



左はオーストラリア産仔羊のラムラック。中央は骨や脂肪などすべてをはぎ取ったフィレ。右が、そのフィレにフォアグラなどをはさんで1本にしたもの。このあとパイ生地で包んで焼き上げる。

「仔羊のパイ包み焼き『マリアカラス風』といえば、日本のフランス料理史における不朽の名作である。創業40年のグランメゾン「シェ・イノ」の創業者である井上旭さんが、当時はまだあまり人気のなかった仔羊肉を、なんとかおいしく食べてもらいたいと創作した料理だ。

仔羊肉のフィレ2本の間にフォアグラをたっぷりとはさみ、パイ生地で包み、焼き上げたところに、トリュフをふんだんに加えたソースペリグーを添える。40席余り昼夜満席に近い店舗を訪れるゲストのうち、今でも多い時で7割以上が注文するという、まさに伝統のスペシャリテなのである。

現在、そのシグニチャーを受け継ぐのは、2022年に「シェ・イノ」の名跡を継いだ3代目シェフの手島純也さんだ。

「実はこの一皿との出会いが、文字通り私の料理人人生を変えてくれたのです。仕事を始めて1年くらい経ったころ、東京へ食べ歩きに出かけました。その時に2軒目で食べたのが、シェ・イノのこの一品でした。あまりのおいしさに驚き、その日のうちに、働かせてほしいと電話をかけたのを覚えています」

では、何がそれほど優れているのかということ、改めて、料理人としてこの一品に真摯に向き合っている手島さんに聞いてみた。

「仔羊肉の個性は生かしながら、いやなところの一つもない状態に仕上げているところですね。癖ともなりうる脂肪などを完璧に取り除い

ています。オーストラリア産の仔羊を使用していますが、パイで包んで焼き上げるという加工には、そのほうが向いています。仕上げのペリグーソースの豊かな滋味と甘みを完璧に受け止めてくれるのです」

40年近く受け継がれているその料理には数量化されたレシピはなく、口伝で継承されてきたレシピを踏襲しているそう。それゆえ、もちろん細かい変化はある。現在も日々その精度を高めているという。

「どんな大看板でも、進化がなければ飽きられてしまいます。今回もやはりシェ・イノのスペシャリテは変わらぬおいしかったな、という印象を変えずに進化していくことは非常に大変ですが、それに挑戦することは、料理人としては大きな仕事だと思っています」

手島さん自身の料理としては、フランス産の仔羊肉を骨付きのままローストし、濃く煮詰めたジューを添えて出している。フランスでは最も高級な肉として取り扱われている通り、手島さんも仔羊肉は最も好きな肉だという。そうした自分の料理を突き詰めていくことと、真摯に受け継がれる料理を守っていくことは、両立するのだろうか。

「当店に来てくださるお客様にご満足いただくことが一番の重要事項だと思っています。その中でシェ・イノのカラーをまとわせながら、自分の料理も磨いていきたいですね」

3代目の作る「仔羊のパイ包み焼き『マリアカラス風』は末永く安泰なのである」と思わせられた。



手島純也 てしま・じゅんや

1975年、山梨県生まれ。甲府の老舗フランス料理店「キャセロール」で修業後、2001年、26歳で渡仏。「ステラマリス」で吉野建氏に師事。その後、5年間にわたり、三つ星レストランからカフェまで幅広く経験を積む。07年に帰国、芝パークホテル「タテル ヨシノ」料理長、同年9月に和歌山「オテル・ド・ヨシノ」料理長に就任。2022年10月より「シェ・イノ」料理長。

シェ・イノ

東京都中央区京橋2-4-16 明治京橋ビル1F
TEL03-3274-2020
www.chezinno.jp



北海道農業研究センターで牛の飼料研究のために飼われているコリデール。1919年に月寒種羊場として羊の調査研究が盛んだったこの辺りには、羊がたくさんいたことから、「羊ヶ丘」と呼ばれるようになり地名となった。

AWESOME!!

羊たちと逆風の中を生き抜く

Photo Satoru Seki Text Junko Chiba





かつては羊毛種として100万頭近くいたコリ
デール。今はサフォークが大半を占め、道内でも
貴重な存在。さっぽろ羊ヶ丘展望台で会える。

白くてモコモコでかわいい動物——羊をこーイメージする人も多いだろう。日本ではもっぱら愛玩動物として親しまれているようにも思えるが、実は8000年も前から家畜として、人間とともに暮らしてきたのである。

今や全世界で10億頭以上も飼われ、1000種を超えともいわれる。どの宗教でも食することができ、世界のいたる所にいる、よく考えてみると不可思議な動物だ。家畜としては優秀で、人間にとって不要な雑草を食べ、それを羊毛や、肉、乳と換えてくれる。こうして羊と人は長きにわたり、衣食住で密接な関係を築いてきたのである。

それでは、私たち日本人にとっての羊はどうだろうか。日本での羊の歴史をひも解いてみると、本格的に飼育が始まったのは明治に入ってから。開拓使に招かれた、お雇い外国人エドウィン・ダンが、自国のアメリカから羊を輸入し、北海道に牧場を造り飼育した。こうして、アメリカの酪農教師と一緒にやってきた羊は、日本人にとっては見知らぬ珍獣。農機具を使った大規模農業や、広い土地を利用しての酪農と同様に、日本が近代化していくシンボルとして、“羊”を見ることができないだろうか。西洋との架け橋となった羊と日本人の“最初の出合い”、それを探ってみよう。

エドウィン・ダンがやってきた

時は明治維新。開国に伴う欧米文化の流入を背景に、日本で羊毛製品

の需要が増大した。そこで政府が打ち出したのは、羊毛の国産化である。1869(明治2)年にアメリカから羊毛種の羊を購入したのを皮切りに、多くのめん羊を輸入。開拓使は外国から教師を招いて指導に当たらせ、75(明治8)年に千葉県下総、その翌年に北海道札幌に牧羊場が開設された。

北海道へはこれに先立つ2年前に東京から48頭が移されている。ただ、本格的にめん羊飼育が始動したのは、お雇い外国人の一人であるエドウィン・ダンが札幌官園(農業に関する試験・普及機関)に着任し、牧羊場を開いてからのことである。

ダンは米オハイオ州生まれ。父の経営するスプリングフィールドの牧場で育ち、牧畜経営を学んだ。来日したのは24歳の時。3年間の東京官園暮らしを経て、牛40頭、羊91頭を引き連れて北海道へやってきた。以来6年半、ダンは牛や羊の牧場建設はもとより、用水路の建造や乳製品・加工肉の生産指導、競走馬の育成などに努め、「北海道酪農の父」と呼ばれるまでの活躍を見せた。

時を同じくして札幌にやってきたのが、もともとも有名なお雇い外国人であるウイリアム・スミス・クラークだ。札幌農学校(現北海道大学)の初代教頭に就任し、実質的に校内のすべてを取り仕切っていた。クラークは自身の専門である植物学だけでなく、自然科学などを英語で教えた。

また、学生たちに聖書を配りキリスト教も講じ、彼らはキリスト教徒になることを決心したという。こう

してクラークが創ったともいえる札幌農学校からは、後に内村鑑三や新渡戸稲造といったクリスチャンの学者を輩出したことはいうまでもない。

北海道開拓は縮小傾向に

国の牧羊事業は、羊の伝染病などによる飼育頭数の減少で88(明治21)年に中止された。政府が日本初の牧羊場を開設した下総は高温多湿であつたため、もともとめん羊の飼育には向かなかったことも原因の一つと考えられる。

羊は環境適応力が高く、高原や山岳地帯、海岸、砂漠など、さまざまな地域で飼育されているが、高温多湿には弱い。その点、寒冷な乾燥地帯で広々とした土地が開けた北海道は適地であり、ダンの指導のおかげで羊の繁殖成績は良好だった。問題は、当時の北海道は農家そのものが少ないうえに、羊は見たこともない新参の家畜。開拓を担う屯田兵や入植者は、なじみのある牛や豚にかかりきりで、羊まで手が回らないのが実情だった。国は注力していたが、産業として育つ基盤がなかったといえる。

このように日本の牧羊事業は、政府の見切り発車による失敗で、幕を開けた。しかし、ダンが指導した札幌牧羊場での飼養管理技術は、今日にも継承されている。北海道では牧羊事業が育つ芽が守られたのだ。

目指せ100万頭その黄金時代

政府が再び牧羊事業に目を向けたのは、大正に入ってから。第一次大戦が勃発し、敵国となった豪州か

ら羊毛の輸入ができなくなったのだ。慌てた政府は1917(大正6)年、「第2次めん羊増殖計画」を樹立。100万頭の増殖を目指して全国に5カ所の種羊場を設け、各種奨励施策を推進した。

北海道にはこの時、札幌・羊ヶ丘展望台で有名な月寒と滝川に、二つの種羊場が設立された。昭和に入ると軍需が増大し、太平洋戦争が終結した45(昭和20)年には、全国の飼養頭数が10年前の約4倍に当たる18万頭に達したという。うち北海道は4万8000頭。3万1000戸の数万人が飼養経験を持つに至り、戦後の黄金期の礎が築かれたといえる。すでに大正年間に不況のあおりで本州にあった三つの種羊場は閉鎖され、残った北海道の二つの種羊場が日本の羊産業の中心的な役割を担っていた。

戦争が終われば、もう羊毛を国に納める必要はない。農家はまず、自家産の羊毛で毛糸を紡ぎ、靴下や手袋、セーターなどを作った。やがて紡績工場の復旧に伴い、羊毛の委託加工の事業が勃興した。

羊飼いたちは町の人がうらやむ純毛製品を手に入れたのだ。これはいい、衣料品不足が補えると、農家はめん羊の飼養頭数を増やし、郊外の一軒の家庭でもめん羊を飼うようになった。「仔羊はひっぱりだこの人気だった」という。

こうして羊飼養熱が高まり、飼育頭数はうなぎ上り。57(昭和32)年には、94万5000頭のピークを迎えたのである。



焼尻島にある焼尻めん羊牧場で暮らす羊。周囲12km四方を海に囲まれているため、蛇や狐などの天敵がおらず、春から秋までの昼夜ともに、大自然の中で放牧している。群れになって動き、強い風をお互いで防ぎ合いながら眠る。



焼尻島の羊は交配なしの肉用サフォーク。単一種血統を守っている。栄養のある牧草を食んで育った羊はまん丸に太っている。1日に体重の約1割(6kg)もの草を食べるとい

羊毛から食肉へ

しかし、黄金時代はわずか数年に終わった。好況の裏で政府は、羊毛の輸入を着々と進め、59(昭和34)年に羊肉、62(昭和37)年に羊毛の輸入を自由化した。海外から安い羊肉、羊毛が大量に輸入される一方で、化学繊維が台頭。めん羊の飼養形態が自家利用を目的とする小頭数規模だったこともあり、飼養頭数は急減していった。65(昭和40)年頃には20万頭にまで落ち込んだのだ。「国、道が支援を続けてくれたことが、めん羊と関わり続ける力強い支えになった」という生産者もいるが、政府が羊産業の育成・振興に本気だったとはとても思えない。

輸入自由化が始まる約10年前、50(昭和25)年頃の羊毛は1頭分5000円前後。平均的な初任給程度の価格である。しかし5年もすると環境は一変し、羊毛産産から羊肉生産に方向転換すべきだという意見が出てくる。そこで06(明治39)年に農商務省種畜牧場として発足した北海道立滝川畜産試験場では本命の品種の選定をするため、試験・調査を実施。その結果、67(昭和42)年には、発育が旺盛で肉質の良いサフォークが導入されることとなった。

『羊大好き人間』が未来を開く

こうして羊産産は「羊毛のコリデー時代」から一転、「羊肉のサフォーク時代」へと突入した。

しかし当時、まだラムを知る人は少なかった。北海道には、すでにジンギスカンが浸透していたが、食べてい

たのは毛を刈り尽くして不用になったマトン。「硬くて臭いがきついけど、タレに漬けて焼いたらうまい」とわかり、郷土食に育ったという経緯がある。そこで、そのイメージを覆し、ラムは世界でも高級品とされるうまい肉だとアピールする必要があった。生産者はイベントで試食会を実施したり、地元のレストランでおいしいラム料理を提供したり、普及のための活動を粘り強く進めてきた。その甲斐もあり、国産ラムの評価はかなり高まっている。

北海道では、農家194戸で1万1168頭の羊が飼われている(2022年度)。飼養頭数の全国に占める割合は約5割で、都道府県別では全国1位である。しかし、国産ラムの品質が著しく向上したというのに、頭数がここ近年横ばいなのは納得がいかない。

それでも複数のめん羊専業牧場が開設され、新規就農に当たり、制度上の課題や多くの困難を創意工夫と体力で乗り越えた若い経営者たちが実績を挙げている。また、異業種からめん羊事業への参入もあり、牧場経営の大規模化が進められているという。何より、北海道には儲からないのに羊をやりたいという『羊大好き人間』がたくさんいる。長い歳月で培った技術と研究を通じて生産者をバックアップする体制も整っているからこそ、多くの人が集まってくるのだらう。

北海道の『羊大好き人間』がつくる国産ラムヘアブコールを送りたい。その大きな声が行政を羊産産振興へと動かす力になることを願って。

AWESOME!!

「黄金の生命」としての羊

祈りと再生のシンボル

多摩美術大学名誉教授・芸術人類学者

鶴岡真弓



ファン・エイク兄弟「神秘の子羊の礼拝」(「ゲントの祭壇画」部分)

1432年(ベルギー・ゲント 聖バーフ大聖堂)

©Bridgeman Art Library/PANA

油絵具を使って描かれた最初期の油彩画で北方ルネサンス絵画の最高傑作の一つ。多翼開閉式の巨大な祭壇画の一枚で、キリストを象徴する子羊には後光が差し、天使や聖職者、殉職者などが取り囲んでいる。

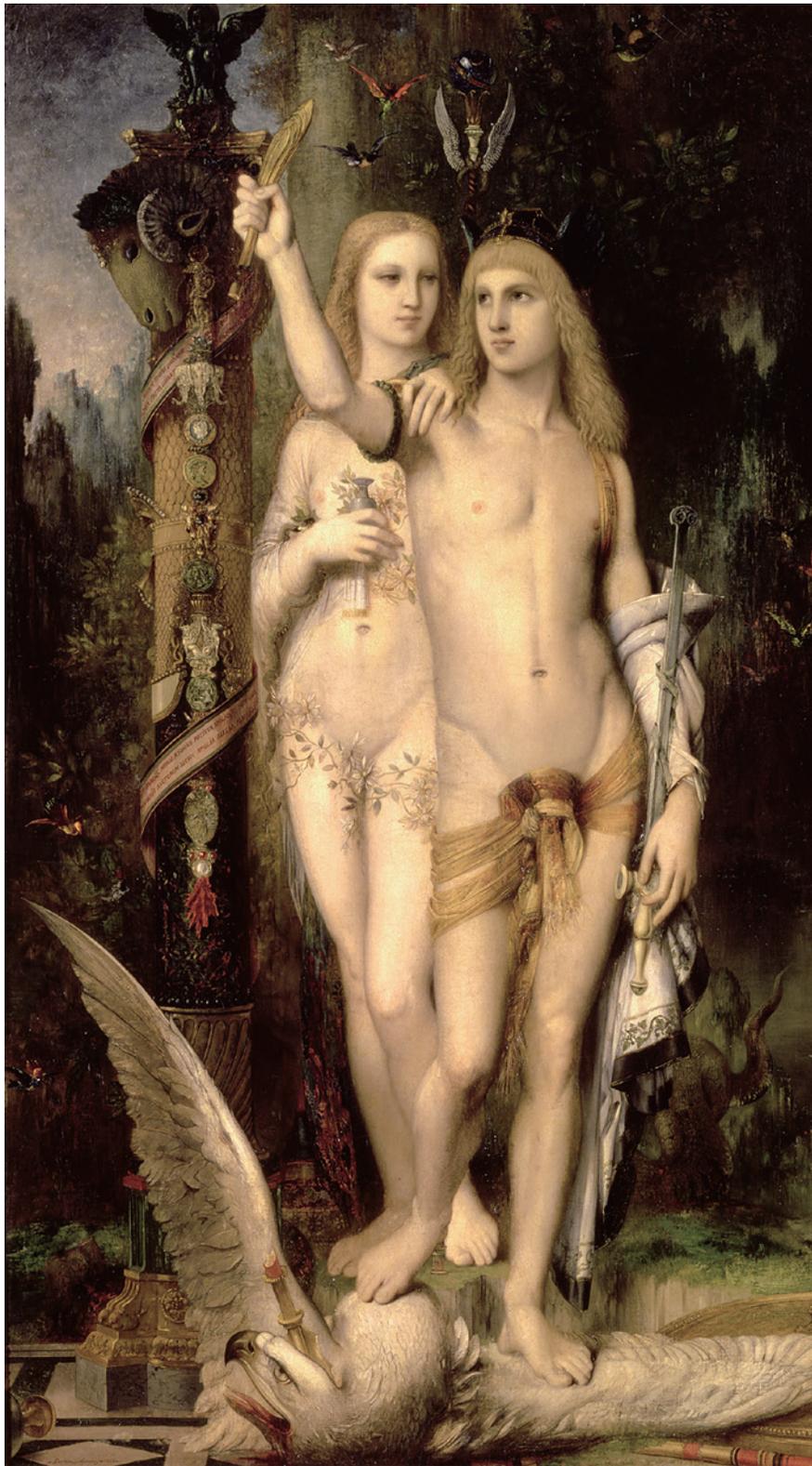
「メリーさんの羊」という歌をご存じのことでしょう。その歌に「雪のように白いフリース」という歌詞が出てきます。言ってみてもなく「フリース」とは一頭の羊からひとつながら採られた「羊毛」のこと。軽くて暖かく、現代のファッションの素材としても人気があります。ただし現代人が用いているフリースは、石油からつくることができませんが、1万年前の昔から、羊毛は、生きている羊のからだを犠牲にして人間に与えられてきた、「生命そのもの」でありました。「羊毛」こそは、「人と羊」の長い歴史とその関係を、最初に浮かび上がらせてくれるものなのです。

ところで「メリーさんの羊」の歌では、羊毛の肌触りの良さや、美しい色への感動が、「雪のように白い」という言葉で表されています。けれども実は羊毛は、白やクリーム色にとどまらず、古代人にとって、いや、地域によっては今でも、「ゴールド」に輝き、黄金に匹敵する宝物として存在してきたのです。

イアソンと黄金の羊毛

そのものずばり「ゴールデン・フリース(金羊毛)」の探求の物語は、ギリシア神話の英雄イアソンの冒険に示されています。

黄金の羊毛を求めての、黒海の東への旅。彼が探し出して祖国に持ち帰らねばならない金羊毛は、特別の来歴をもっていました。すなわちギリシアの北のテッサリアで、王から離縁されたお妃が、我が子を逃がすときに、神ヘルメスから与えられた



ギュスターヴ・モロー「イアソンとメディア」
1865年(フランス・パリ オルセー美術館)
©The Bridgeman Art Library/アフロ
アポローニオス・ロディオスの叙事詩、「アル
ゴナウティカ」での一場面。鷲の姿のグリフ
オンを足元に、イアソンが金羊毛を掲げ、メ
ディアの後ろには、羊の頭を供えている。

金羊毛。それは魔法の絨毯のように子どもたちを乗せて、東方へ向かい、からも男の子のみが助かったという羊毛でした。黒海の東とは、もうアジアです。金羊毛は知られざる異国で、一睡もしないドラゴンが護っている宝物となっていたのです。

イアソンは船団を組み、並みいる英雄の中から筆頭格のヘラクレス、テセウス、オルベウス、ネストルたちも加わり、アルゴスの船をしたてて乗り込み、探求の旅に出て、魔法の助けによって、遂にこれを奪い返したのでした。そしてその黄金に輝く羊毛は、ヘルメス神のもとに戻されたと伝えられています(ギュスターヴ・モロー「イアソンとメディア」1865年)。

この神話が語っているのは羊の毛が「ゴールド」、「黄金」と同じように価値をもち、また美として崇められていたということです。それは驚くべきことではありません。「羊と人間の関係」は、太古から深く長く続き、今でも文明や地域によっては「羊」がいなければ、人は生きていけないほどなのです。

遊牧民は「羊」の肉から脂肪分をたっぷり摂取でき、寒さをしのぎ、命を護る衣服や住空間のために、羊毛を活用してきました。およそ1万年も前からメソポタミアあたりで家畜化が進んでいましたし、また「末」という漢字があるように中国でも古くから飼育されていました。「羊」と人間との最初の深い関係は、モンゴル、中国、インド、中央アジア、西アジア、中近東、地中海地方にまで広



アンドレア・テッラ・ロツピア「神の子羊」
1487年(イタリア・フィレンツェドゥオーモ博物館)
ルネサンス期のイタリア人彫刻家、アンドレア・テッラ・
ロツピアが手がけた「フィレンツェ羊毛組合の紋章」。

がっていたのです。
それらのどの民族も文化も「羊」を尊重してきましたが、なかでもこの動物を、際立って、信仰にかかわるシンボル、象徴としてきたのが、キリスト教(およびユダヤ教)文化の人々でした。

神の子羊

ヨーロッパの絵画や彫刻で私たちは、数多くの「羊」に出会います。それは野生の獣としての「羊」ではなく、象徴として表されてきた「羊」です。ヨーロッパのキリスト教文化において、「羊」とは、神やイエス・キリストによって導かれる信者を表すのみならず、「犠牲となりながら復活する」イエス・キリストと重ねられてきました。「ヨハネ福音書」では、「イエス・キリストが「私は善き羊飼いである」と語ると同時に、イエス自身が世の罪を取り除く「神の小羊(アグヌス・デイ)」であると語られています(アンドレア・テッラ・ロツピア「神の子羊」1487年)。それはなぜでしょうか。

今からおおよそ2000年前、古代ローマがヨーロッパから小アジア、アフリカまでを支配したとき、イエス・キリストは、ローマの権力によって磔に処せられました。人間の皇帝崇拜をむねとするローマ帝国。それにたいしてナザレのイイエスは、超越する唯一の創造神の恩寵と、それへの信仰を説き、みずからも奇跡を示しました。水をワインに変え、籠を魚で満たし、死者を復活させました。

このおこないによってローマからは怪しまれ、遂には罪の人として捕らえられました。茨の冠を被せられて、二人の盗人とともに、ゴルゴタの丘で十字架に架けられるという非情なるものでした。そう、キリスト教では、「羊」が「キリスト」の象徴であるのは、その両方ともが犠牲となるもの、つまりイエスにおいては「人間の罪を除くための神への犠牲となる」ものだからです。先史時代から「羊」文化の人々は、羊を神に捧げ犠牲として祀りましたが、旧約聖書にもそれがしるされておられ、ユダヤ(イスラエル)の人々の文化において、神へ捧げられるべき代表的な犠牲獣が「羊」でした。

しかしそれはたんなる犠牲ではありませんでした。その生命力において、輝くフリースによって、「羊」は「復活する」と信じられたのです。キリストは3日後に「復活」を遂げました。キリスト教図像では、墓を警護していたローマ兵が眠っているあいだにキリストが墓から立ち上がり勝者として旗を掲げている姿で描かれてきました。

この犠牲から復活への奇跡への想いは、幻想ではなく、実際に1万年の「羊」との関係築いてきた人間たちの確信であったのです。

私はあるとき、イギリスの西にあるアイルランドで、記録映画『地球交響曲(ガイア・シンフォニー)第一番(龍村仁監督)』に出演のため撮影をしていた2月、緑の牧場に子羊が生まれて母羊とたわむれている光景を見ました。あの輝く白いフリース



ファン・エイク兄弟「ゲントの祭壇画」
1432年(ベルギー・ゲント 聖バーフ大聖堂)

© lucasweb.be

複数のパネルで構成された高さ3.75m、幅5.20mの巨大な祭壇画。上段中央には、左から聖母マリア像、父なる神にして子なるイエス・キリスト像、洗礼者ヨハネ像がそれぞれ1枚のパネルに描かれている。下段に描かれているのが、P30で紹介した同祭壇画の中心テーマ「神秘の子羊の礼拝」。キリストの復活と再生の物語を表している。

を生む羊は、このようなまだ寒い冬に、黄金の太陽が、はやばやと復活するようにして、この世に生まれ落ちてくるのだ、ということを知り感動したのでした。

厳寒の、まだ日照時間もじゅうぶんではない冬に、早くも子羊は生まれる。これは闇から光への復活を象徴しているように思えたものでした。この映画ではアイルランドの歌姫エンヤと共演させていたのですが、その映画に流れる彼女の歌にも、「闇から光へ」、季節がじょじょに移り、希望の行進の足音が高まってゆくようなリズムが聴き取れました。それはすでに述べた「神の子羊」、犠牲となりながら復活する魂と生命に重なったのです。

さて最後にキリスト教美術作品のなかで最もよく知られている「神の子羊」といえば、それはベルギーのゲントの教会にあるゲントの祭壇画のそれでしょう(ファン・エイク兄弟「ゲントの祭壇画」部分「神秘の子羊の礼拝」1432年)。年間20万人以上の人々がこれを拝みに来るといいます。アイルランドにも負けない青々とした緑野のまんなかにも、お

ぜいの天使たちに囲まれて、子羊は胸を張るようにたたずんでいます。よく見ればその胸から「血を流して」おり、その鮮血は「聖杯」のかたちをした器に力強く注がれています。そう、これは「神の子羊」として人間の罪を贖うためにひとり犠牲になりながら「復活」を約束されたキリストなのです。

その頭上を見てください。この子羊の頭のみ「黄金の光」が輝いています。そしてその黄金は、その羊毛を「雪のように白く」際立たせています。このファン・エイク兄弟の傑作は、ヨーロッパのキリスト教信仰や「羊」のシンボリズムが、1万年をかけて「羊」を育んできた人間の歴史、人々の想いに支えられていることをあぶり出しています。

ですからフリースを着るときは、「黄金の生命」としての羊の生命力と、その神々しい美しさを思いおこしながら、みずからも輝いていただきたいのです。

「羊」とは太古から現代まで、生命の復活を祈る、私たち人間が生み出した「生命II輝き」を表すシンボリック・イメージの傑作なのです。

つるおか・まゆみ

早稲田大学大学院修了後、アイルランド、ダブリン大学留学。処女作『ケルト/装飾的思考』(筑摩書房)でわが国でのケルト文化芸術理解の火付け役となる。主著に『ケルト美術』(ちくま学芸文庫)、『ケルトの歴史』(共著・河出書房新社)、『装飾する魂』『ケルトの魂』(平凡社)、『阿修羅のジュエリー』(理論社)、『装飾デザインを読みとく30のストーリー』(日本ヴォーグ社)、『すぐわかるヨーロッパの装飾文様』(東京美術)、『ケルトの想像力』(青土社)、『ケルト再生の思想』(ちくま新書・河合雄雄学芸賞)。

日本人と羊

作家

大垣さなゑ

歴史

野生種の起源をたどれば250万年前の氷河期に、家畜としての歴史をさかのぼっても紀元前8000年から7000年にはなるといふ羊。

人類最初の文字とされるメソポタミア文字(前5000年)にはもう牛とならんで羊を表わす文字があったといひ、前4000年までには西アジアのみならずヨーロッパ、北アフリカ、中国にも家畜化がひろまっていたといふから、人類の歴史に羊は欠かせぬ存在だった。

アブラハムにはじまる旧約の民にとつてはもちろん、大英帝国の富の礎になったのも羊、彼らに敗れはしたけれど、世界最強の艦隊をそなえて「無敵」の名をほしいままにしたスペインの富をささえたのも、コロンブスやマゼランの遠征費用を賄ったのも羊だった。

羊が人類の歴史をひらき、歴史をつくってきた。まさに「人類史の立役者」ともいふべき羊を、19世紀もすえの四半世紀に至るまで、フツの日本人は目のあたりにしたことがなかったといふから驚きだ。

羊そのものではなく、高級毛織物ラシャがはじめて官許のポルトガル船で入ってきたのが1555年。

羊の毛を刈り、それを織つてラシャを生産すれば国家の利益になる。なんてことを思いついた平賀源内が、長崎からめん羊を入手し(長崎のオランダ商館では自給用の羊を飼育)、日本ではじめて飼育と製織をこころみるや、たちどころに羊が「痒い痒い病」にかかり挫折したといふのが1771年のことだった。

政府が軍用の毛織をまかなうため、めん羊飼育振興対策に本腰を入れたのは明治になってからだだったが、これも失敗。明治後期に大流行した薄地で温かいウール素材モスリンもすべてが舶来品。

第一次世界大戦によって輸入がストップしてはじめて「100万頭増殖計画」を政策とし、紆余曲折をへつつ、第二次大戦前後の食糧難、物不足をあがなう資材としてようやく羊は「花形家畜」に……。目標の100万頭を達成したのが増産のピークとなる1957年だったといふから、日本がいかに人類史において特殊であるかがうかがえよう。

無常観と「羊のあゆみ」

文献上、日本にはじめて羊がやってきたのは『日本書紀』推古天皇7(599)年9月1日、「百濟、駱駝一疋、驢一疋、羊二頭、白雉一隻を貢る」にさかのぼる。外交上のプレゼントになるくらいだから珍獣であったにちがいない。数少ないその後の史料においても、羊はポリテイカルな「進物」であり続ける。

いっぽう未刻(午後一時)、未方(南南西)など干支の「未」は日々の暮らしに不可欠だったが、動物の羊とは無縁。羊はおそらく想像上の姿(鹿のような)で、人々の観念の中でだけ生きていた。

たとえば、勅撰和歌集『千載集』にこんな一首がある。
けふもまた午の貝こそ
吹きつなれ
ひつじの歩み近づきぬらん

『采花物語』の作者として知られる赤染衛門が山寺に詣でたときに詠んだ歌だが、午刻に法螺貝が鳴った。その音色をききながら、屠所にひかれる羊の歩みのように寿命が刻々と尽き、死が近づいていることをしみじみと感じさせられたといふのである。

だが、日本史の中に権力がらみのきわどい羊のやりとりがあった。
鎌倉時代の歴史書『百練抄』の承安元(1171)年7月に、「入道が羊五頭と麝一頭を上皇に進めた」といふ記事がある。入道は平清盛、上皇は後白河。となればこれはただのプレゼントであるはずがない。

今年のNHK大河ドラマのヒロイン紫式部の『源氏物語』浮舟巻にも「羊の歩み」が出てくる。ヒロイン浮舟が薫大将と匂宮から熱愛され、板ばさみの苦悩から入水自殺を決意するという場面。

『平清盛 福原の夢』の著者高橋昌明氏は、ここに清盛の政治メッセージを読み解いた。「五頭の羊」には、中国春秋時代の百里奚の故事がたくされているといふのだ。

「川のほうを見やりつつ、羊の歩みよりもほだなき心地す……」
宇治川のほうに目をやりやりすると、死が間近に迫ってくるような気がするというのだ。

虞の臣だった百里奚は晋に敗北して捕虜となったが、彼の賢哲ぶりを知った秦の穆公が殺羊(黒羊の牡)の皮五枚で身柄をあがない、国政をおずけた。百里奚は徹底した徳政をおこない、やがて秦の宰相になったという故事である。

典拠は仏典。『涅槃経』に「是れ壽命は……囚の市に趣きて歩歩死に近づくとく、牛羊を牽きて屠所に詣るが如し」と説かれ、『摩訶摩耶経』にも、牛羊が一步あゆむたびに死に近づくとく、人の命が刻々と死にむかうことのほうが疾いと説かれていっている。

おりしも清盛は、娘徳子入内にむけてもうひと攻勢かけようとしていた。そこで上皇が喜びそうな外国の珍獣羊五頭とを組みあわせた。メッセージはこうなるという。
「私は保元の乱で帝位の安泰に貢献した。今後も王権を支えるもつとも有能な臣下となるでしょう」
ちなみに、羊は3カ月後に返却された。「入内の件はいったん白紙に」ということらしい。

平清盛と「五頭の羊」

仏典が外来なら中国の故事も外来

これもまた、たしかに人類史のひとつであるにはちがいない。

神と人。なかだちとしての羊。

おおがき・さなえ

1957年、富山県生まれ。金沢大学卒業。歴史小説『花はいる一小説とはずかたり』（まるうど社）で作家活動を開始。著書に『夢のなかぞら一父 藤原定家と後鳥羽院』『後月輪東の棺（ばんどらのはこ）』『征韓一帝国のバースペクティブ』（東洋出版）。

宗教

アダムとエバ。聖書を知らない人でも彼らの名を知らない人はないだろう。

神が光と闇をわけて昼と夜と名づけ、6日目に、自分のかたちに似せて男と女を創造した。『旧約聖書』巻頭の「創世記」は、ふたりがエデンの園を追われる物語を語り、つづいて、彼らの息子カインとアベルの兄弟殺しについて物語る。

弟アベルは羊を飼う者となり、兄カインは土を耕す者となった。ある日カインは地の産物をもって供え物とした。アベルは肥った羊の初生児（はつせいご）を供えた。神はアベルとその供物を顧みた。が、カインとその供物を顧みなかった。神に納受されなかった兄は、怒り、弟を殺してしまう。

『旧約聖書』は、神の意思の啓示を記した書であるとともに、神と契約した人々の歴史を語る民族史であり文学でもあり、ユダヤ教、キリスト教の「正典」である。

そのはじまりにおいて、神は、「羊を飼う者」アベルと供物の「羊」を「よし」とした。契約の民にとつて「羊」が特別なものだということが暗示される場面である。

「身代わりの羊」と「神の羔」

「創世記」によれば、契約の民の始祖アブラハムは、羊を飼う者の長としてカナンの地におもむいた。「わたしが見す地に行きなさい。わたしはあなたを祝福し、あなたは祝福の基（もと）となるであろう」という神の言葉にしたがって。

子宝に恵まれなかったアブラハム

は神の言葉によって男子を得た。神の言葉どおりイサクと名づけた。あるとき神はアブラハムを試みて言った。「あなたの愛するひとり子を、わたしが示す山で燔祭（はんさい）としてさげなさい」と。

アブラハムは薪を割り、それをイサクに背負わせ、みずからの手には火と刃物をもって山を登った。

「父よ」とイサクは言った。「燔祭の子羊はどこにありますか」
「子よ、神みずから燔祭の子羊を備えてくださるだろう」
そう言ってアブラハムは神の示された場所に行き、祭壇を築き、薪をならべ、イサクを縛ってその上に乗せた。そして刃物をもった手をさし伸べ、最愛の子を殺そうとした。

刹那、神の使いが言った。「アブラハムよ！ わらべに手をかけてはならない。何もしてはならない。あなたが神をおそれる者であることを、わたしはいま知った」と。

アブラハムが目をあげるとそこに1頭の雄羊がいた。彼はそれを子の代わりに神にささげた。

ここに、救いを申し出た神と人の契約が成立した。「身代わりの羊」つまり、媒介（なかだち）としての羊、証としての羊なくして契約は成りえない。『旧約聖書』は、やがて現われる救主を預言した。彼は「ほふり場にひかれてゆくおとなしい子羊」のようであり、人々の咎のために苦しみ、打たれ、人々の罪を負ってみずから神の供物となるだろうと。

預言は成就した。「神のひとり子イエス」が来臨し、救いの業が成し遂げられた。これを記したのが『新約聖書』であり、「神の羔」イエスを媒介とした新たな契約によって、全人類に救いの道がひらかれた。

アブラハムの宗教

イスラム教にも生贄（いじり）際（イード・アル・アドハ）がある。

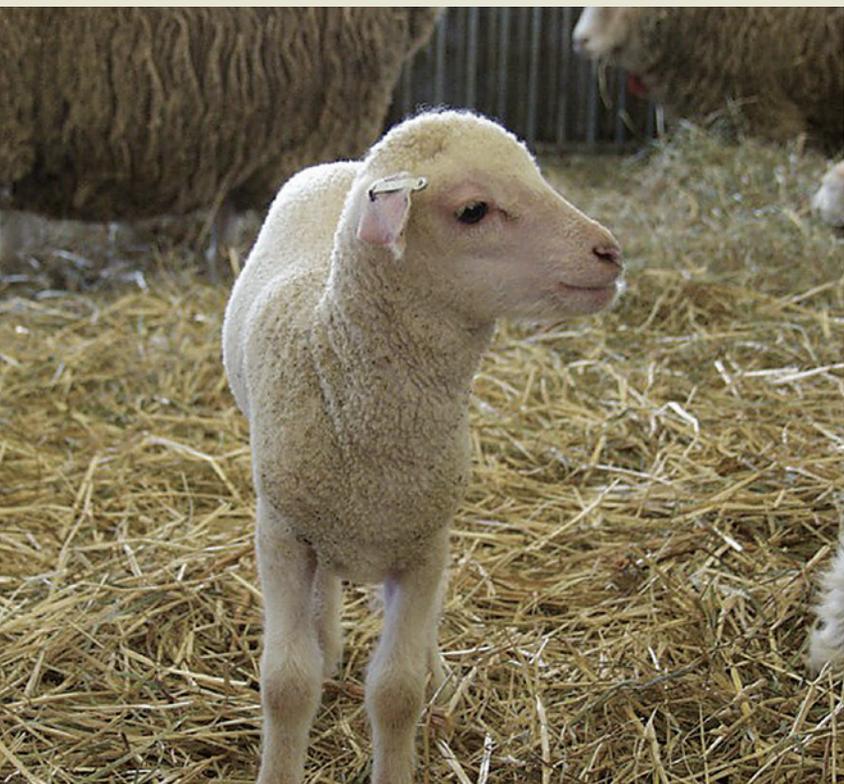
イブラヒーム（アブラハム）がみずから息子のイスマイル（イサク）の異母兄イシュマエルをアッラーに犠牲として捧げようとしたことを記念する祝祭だ。

『コーラン』において、イブラヒームの子を「大いなる犠牲」で贖い、祝福をあたえたのは、唯一神アッラーである。「イブラヒームに平安あれ」と。

ゆえに、雄羊は神への供物の最善のものとして信じられてきた。『コーラン』はまた、「アブラハムの宗教」は純粋の唯一神教であり、ムハンマドの説いたイスラムは、その復活なのだと言っている。つまりムハンマドは、モーセやイエスなど神に選ばれた預言者のなかでも、アブラハムをダイレクトにうけつぐ「最高最後の預言者」なのである。

ユダヤ教、キリスト教とともに、イスラム教が「アブラハムの宗教」と呼ばれるゆえんである。

長年の念願がなつて三宗教の聖地が共存するエルサレムや検問所を隔てたパレスチナ自治区を訪ねたのは6年前のことだったが、現在、神がアブラハムに与えると約束した地力ナで継続する大惨事は、唯一神の目にどう映っているのだろう。



『旧約聖書』巻頭の「創世記」で神へ供えたのは「肥った羊の初生児」。そして、子羊を神は顧みて「よし」とした。写真はコリアルの子羊。写真提供／農研機構北海道農業研究センター

おひつじ座クロニクル

国立天文台天文情報センター・石垣島天文台室長・講師

花山秀和

天文

おひつじ座の成り立ち

羊と人との関わりは古く、一説には8000年前までさかのぼるとされている。その頃、中央アジアや西アジアで牧羊が始まり、文明の発祥とともに羊は人々の暮らしにとって欠かせない存在になっていった。そして今からおおよそ5000年前、西アジアのメソポタミア地方で高度な文明を築いた人々は、星を「天の羊」、惑星を「年老いた羊」と呼び、さらに特徴的な星々の配置を身近な事物の名前で呼ぶようになった。星座の始まりだ。

それから数千年、牧畜・農耕文明の発達とともに、人々は身近な動物や道具を星の配置に次々と当てはめながら、多彩な星座を作り出していった。そして、季節の移り変わりを知らずとして星座を用いるようになった。今から約3000年前の星座の記述があるムル・アピン粘土板文書には、おひつじ座は「雇われ農夫」の星座として記されている。意外にもおひつじ座にはその前身があるようだ。

星座がギリシャへと伝わり紀元前3000年頃になると、幾多の星座神話とともにおひつじ座が誕生する。おひつじ座は黄道十二宮の中でも一番目に数えられる特別な星座だ。それはかつて春分点がおひつじ座にあったことに由来している。

ギリシャ神話では、おひつじ座になったのは金色の毛皮を持ち、空を飛ぶことができた羊とされている。この羊は人間を窮地から救った後、

自らの毛皮をもその人間に差し出したという。なんと献身的な羊なのだろう。羊がこのような神話を通して星座になったのも、太古の昔から人々の生活を支えてきた羊への感謝の思い、畏敬の念の表れなのかもしれない。

おひつじ座の構成

おひつじ座は主にαからδまでの四つの星で構成されている。α星のハマルは2等星で、おひつじ座を代表するオレンジ色の星だ。ハマルはアラビア語で羊の頭を意味している。地球からの距離は66光年。光の速さで66年かかる距離だ。β星のシエラタンは、ハマルに次ぐ明るさの白い星で、距離は60光年。γ星のメサルティムは一見一つの白い星に見えるが、実は同じ明るさと色の星が二つならんだ「二重星」だ。小型の望遠鏡があればこの見事な双子の星を楽しむことができるだろう。δ星のポティンはアラビア語で腹部の意味を持ち、おひつじ座の胴体部分を飾るオレンジ色の4等星だ。

おひつじ座が見える時期と探し方

おひつじ座は11月の22時頃に南の空高くに見える「秋の星座」だ。おひつじ座を探するときの1番の目印は、「おうし座のすばる（プレアデス星団）」と「ベガス座の四角形」の間にあるα星のハマルだ。秋の夜空にすばるを見つけたら、そこから20度（手をまっすぐ伸ばして作った握り拳2個分）ほど西を見てみよう。晴れていればハマルが見つかるはず

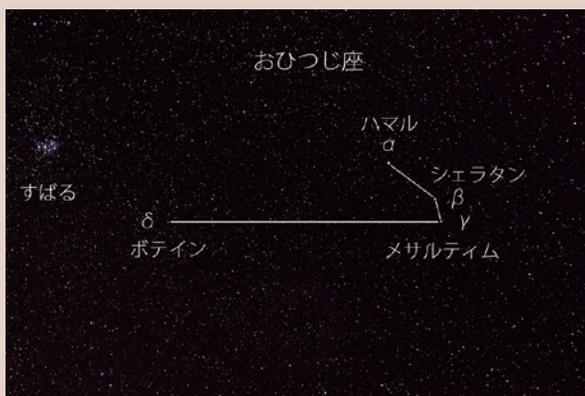
だ。ハマルとその周辺の星を結んでできる、「へ」の字を裏返しにしたような星のならば、おひつじ座の頭部になる。星座絵では頭部からδ星ポティンにかけて、羊が横たわるような姿勢になっている。毎年7月頃に明け方の東の空に見え始め、3月頃には日没後西の空にすぐに沈んで見えなくなる。

おひつじ座にまつわる雑学

おひつじ座はあまり目立つところのない星座で、特に胴体部分には明るい星がほとんどない。一説によれば、これはギリシャ神話に登場する黄金の羊が、自ら毛皮を脱いで人間に渡した後に星座になったからだという。もしそのとき毛皮を渡していなかったら、今頃おひつじ座は金色に輝く明るい星で埋め尽くされていたことだろう。なお、この金色の毛皮については、黒海沿岸の地域でかつて川から砂金を採るために羊の毛皮が使われていたことに由来するという説もある。

羊の毛皮を川底に置いておくと、羊毛に砂金がびっしりと付着して、まさに黄金の毛皮となる。これを焚き火で燃やし、灰を1000度の高温にまで加熱すれば、金を溶かし出すことができるわけだ。このような毛皮による砂金採取を通じた人々の営みが、もしかしたらギリシャ神話の黄金の羊伝説を生み出したのかもしれない。

さまざまな形で富をもたらしてくれる羊と人との関わりは、なかなか奥が深そうだ。



おひつじ座は「へ」の字を裏返しのような、頭部の三つの星の並びが特徴的な秋の星座だ。おうし座のすばる（プレアデス星団）は、おひつじ座を探するときの手がかりになる。写真は「天文学者が選ぶ綺麗な星空」で1位に選ばれたこともある石垣島天文台にて撮影。©NAOJ

はなやま・ひでかず

1977年、福岡県生まれ。東京大学大学院にて博士号取得後、石垣島天文台研究員などを経て2022年より現職。九州沖縄最大の口径105cmむりかぶし望遠鏡による天文学の広報・教育・研究活動に従事。23年に天文学振興財団古在由秀賞を受賞。

漢字に見る古代中国の“羊”

立命館大学専任職員 白川静記念東洋文字文化研究所文化事業担当

久保裕之

漢字学

中国では8000年以上も前から羊が飼育されていたという。今から3300年前の紀元前1300年頃である殷(商)代ものと推定されている。漢字の直接の祖先である甲骨文中にも「羊」が記されている(下図1)。

これは羊の最も特徴的な部位である角をもった頭の形だ。殷の王は神託を受けるために加工した亀の甲羅(腹甲)や牛・鹿などの獣骨の裏面に火をあてて、表面にできたひびの入り方によって占い、後日その過程と結果とを表面に記録していた。それが甲骨文中であり、後の時代(紀元前1000年頃)に作られた青銅器に鑄こまれた文字(金文)などとともに、それら古代文字を読み解くことによって当時の習俗や思想が明らかとなる。

羊が飼われていたことを表す字(下図2)は、牛を鞭でたたく形である「牧」と同様、羊をたたいている形であるが、この字は後に「養」となる。その性質から「群」が生まれ、そのお産の様子から「達」も生まれた。「達」のつくりの部分は「大+羊」であり、これは母羊から子羊が分娩される様子を表している。一般にめん羊はお産が軽いといわれ、「達」のもともとの意味である「とおる」に通じている。「達」の字のつくりが「幸」でないのは、これで理解できよう。

**家畜であった「羊」は
神へのいけにえとなる**

羊はすでに飼いなされた動物であったため、単に衣食住に役立てるのみならず、人間の都合により別の役割を与えられることとなる。それ

は、神への犠牲と神の意志を伝えるという役割である。

神へのいけにえとなるものは、まずは羊・牛・豚・犬などの動物であった。いけにえの羊は健康で欠陥のないものでなければならぬ。立った羊の全形を表したものが「美」(下図3)である。外形だけではなく、その肉・内臓・骨すべてが完全なものでなければならず、それを確認し、神へも見せるためにのこぎりで解体した。その様子を表したものが(下図4)が、「義」にあたる。そこから「たしい」という意味が生まれたのだ。また、羊をのこぎりで解体し脚の垂れた様子が「義」であり、それに牛を加えたのが「犧↓犧」。いけにえのことを「犠牲」ともいうことがうなずける。

神への犠牲と供されたものは、時には人間であることもあり、捕えられて奴隷となった異民族がその対象となった。中国の西北部(殷から見れば西方)に住んでいた、牧羊をする羌などがまさに犠牲となった。占い文にも「羌三十人伐さんか」「祖乙(王の名)に羌十五人を侑め羊を卵し一牛を侑めんか」などの言葉が残っており、殷墓に残る数千におよぶ断首葬は、羌人の犠牲のあとであると考えられている。

**羊の首を切り、神の意志を知る
人を裁いた羊神判とは……**

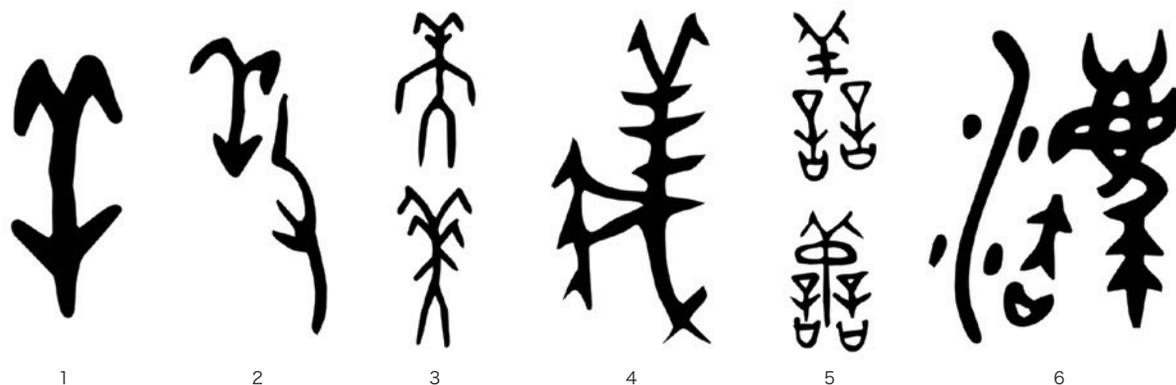
羊は人間界の争いを裁くために使われた。「羊神判」とよばれるもので、具体的な様子は時代が下った『墨子』(紀元前5世紀)に齊の荘公の時代(紀元前8世紀)のこととして記載

がある。

それによると3年もの間、解決できない訴訟案件を裁くために、王は神の社の前で神判に用いる羊の首を切らせ、そこから滴り落ちた血を溝に注ぎ、訴訟当事者双方が神への誓いを読み、羊に異常があった方を負けたとしたという。羊を前にして双方が言葉を発して、神への誓いを述べる様子を表したのが「讞」(下図5)。勝訴することは神の意志にかなったことであり、「善」のもとである。「詳」(つまびらかにする、くわしい)が「讞」の一部からできており、判決は神託になぞらえられて、「祥(よい)」となったことも理解できよう。

この当時、訴訟は命がけであったのだ。なぜなら敗訴した者は、その誓いの言葉や神判に用いた羊とともに、川に流されたこともあったからである。その動物は「解廌」という羊に似た「角の聖獣」とされ、その流される様子を表したのが下図6で、これが後に省略されて「法」となるのである。一方、勝訴した者の用いた解廌の胸には「心」の形の入れ墨を施して、よろこびの印とした。その形が「慶」である。つまり、①牧羊や羊の性質に関する字として生まれたのが、羊、養、群、達、②犠牲や羊神判に関するものには美、義、犧、善、詳、祥、廌、灋、慶ということになる。

漢字はその形体の中に古代の姿を見事に表しているものである。古くから家畜であった羊については、漢字の形体から性質や牧羊の様子、犠牲・羊神判といったことまでが現代の私たちにも見てとれるのである。



くぼ・ひろゆき
1965年、愛媛県生まれ。文化勲章受章者である東洋学者・白川静の研究を基礎とした漢字知識の普及活動を行う。漢字と字源となった事物とともに学ぶ、体験型漢字講座「漢字探検隊」を全国で展開中。著書に『入門講座 白川静の世界』共著(平凡社)、『漢字文化事典』(丸善出版)。

現代美術と羊

ヘルマン・ニツェの世界

現代美術家

ホルモン関根

美術

ヨーロッパにおける
羊の意味と絵画

十二支の一つである羊は、ルネッサンス以降のヨーロッパ絵画にたびたび登場するモチーフだ。中国で生まれた干支とは違い、ユダヤ教、キリスト教に由来することは言わずもがな。迷える子羊よ……で知られるように、キリスト教では、民は羊に、キリストは羊飼いに例えられている。

またユダヤ教では「超越の子羊」の逸話が出エジプト記にあり、その祝祭日にほふられた子羊を家族みんなで食することは欠かせないイベントの一つだ。そのため、羊やその群れが絵の背景に描き込まれたり、16世紀から17世紀の画家エル・グレコの「羊飼いの礼拝」のように、羊飼いをモチーフにした作品が数多く描かれてきている。現代美術においても、一つのメタファーとして重要な立ち位置を占めていることは言うまでもない。

ヘルマン・ニツェと
OMシアター

羊を使った作品で有名なものとしては、ヘルマン・ニツェとダミアン・ハーストがまず思い浮かぶ。

ヘルマン・ニツェは1938年オーストリア・ウィーンに生まれ、グラフィックデザインを学ぶ。最初は抽象画を描いていたが、60年代になってパフォーマンスを始める。ニツェの代表作と言えば、「OMシアター (Origines・Mysteries Theatre)」であ

ろう。観客の五感すべてに訴える6日間の総合舞台芸術として、57年から構想が練られ、60年にウィーンで試演。しかしその過激さゆえ、何回かの裁判、収監3回という散々な結果に終わってしまった。なにしろそのパフォーマンスとは、子羊の皮を剥いで解体し、白い布に内臓や血をぶちまけるといって、何とも言いがたい壮絶な内容なのだ。

しかし62年にはウィーンのアパートメント・ミュールで9時間にわたりに上演、「アクシオン」として彼の歴史に刻まれることになる。「OMシアター」とは古代ギリシャの酒神ディオニソス(ローマ神のバックス)の「乱痴気騒ぎ祭り」と神秘的な劇場といったような意味で、本人いわく「存在の歓喜の美的儀式」なのだそう。最初はニツェ自身が羊の血を浴びたりしていたが、評判をよぶにつれ参加者たちも演じるようになる。彼ら(女性もいる)は全裸になり、羊の内臓や血を体中に塗りとくられ、キリストの磔刑を模して十字架に括られ行進する。上演中は楽団がニツェ自ら作曲した音楽を演奏、他の参列者はみな白い服を着て血を浴び、最後はみなで祝宴を行い、残った数々の血に染まったシーツや服や十字架など、遺留品すべてをアート作品に仕立て上げてしまうのだ。

71年にはオーストリア郊外のプリンツェンドルフ城を購入、会場をここに移し、パフォーマンスは計100回以上も上演された。過去には何度も逮捕されたりしたが、本国

でも徐々に認知されるに至り、95年にはウィーン国立歌劇場の美術と舞台監督も委嘱されている。もちろん現代美術界では世界を代表するアーティストの一人でもあり、ドクメンタを始め、シドニー・ビエンナーレ、2008年には横浜トリエンナーレにも招待された。

ニツェの目指す
作品の意図とその暗喩

ニツェにはアクシオン・パフォーマンス以外にも、ペインティング・パフォーマンスという、赤や紺、茶、濃緑、黒などの絵の具を大きなキャンバスにぶちまける一連の作品群がある。どれも激しい動きから生み出されたタブローは、血のしったりや肉体の破壊や暴力を彷彿とさせる。一般の人にはとうてい理解できないだろうが、「目指すところは人間がもつあらゆる欲望、残忍性、性癖、狂気などからの解放。それに伴い歓喜から来る覚醒」と彼は言う。それはまた、ヨーロッパ文明に長く根付き、刷り込まれたキリスト教という既存概念や固定観念からの脱却とも受け取れないだろうか？

ヨーロッパ文化はキリスト教の影響下のゆえ、初めに言葉ありき、の世界観でもある。ゆえに現代美術が存在する価値の一つは、言葉では置き換えられないエネルギーや真実を伝える手段であるとも言えるのだ。

ところで羊はその性格から家族の安泰と平和な暮らしに例えられる。羊のような良い年になることを心から願ってやまない。

ほるもん・せぎね

現代美術家として活動するとともに、自ら異星人キャラ「あおひと君」に扮しパフォーマンスとしてオペラから現代アートイベントなどで演じる。作品・パフォーマンスとして欧米10カ国で発表、好評を得る。現在、展覧会ポータルサイト「Tokyo Live & Exhibits」をSNSアート作品として運営する。tokyo-live-exhibits.com/



ホルモン関根氏が描いたニッチェ「OMシアター」のイメージイラスト。

余すところなし! 頼れるヒツジ

奥州市牛の博物館 副主幹兼上席主任学芸員

川田啓介

衣食住

肉から始まった羊の利用

羊と人のかかわりは古い。その家畜化は牛よりも早く、西アジアの北部で紀元前7000年紀の中頃に行われたと考えられている。家畜化の主な動機は「肉と脂」であった。羊は、ヤギと比べると脂肪の蓄積に優れ、さらに、尾や臀部に脂肪を貯めよう改良されたことで、現在でも乾燥地帯で暮らす遊牧民の貴重な栄養源となっている。

しかしながら、家畜を殺して食べることは、財産の喪失に直結する。従って、家畜が病死するか、老齢になるか、もしくは来客やお祭りなど特別な機会に限って食べることになる。冷蔵庫がない時代、生きている家畜は「新鮮な肉」のストックであったのだ。また、生きている家畜から人間が生きる糧を得る工夫として、乳の利用が行われるようになった。

羊を利用しつくす

肉のために解体された羊は、徹底的に利用される。ネパールの家畜用鈴には、羊の右手骨が用いられており、またモンゴルにおいては、羊の距骨は子どもの玩具である。

腸の利用で最も一般的なのは、ソーセージの皮だろう。解体の際、血液なども無駄にせず、屑肉などとともに腸詰にして利用される。その真偽は不明だが、羊の胃袋で作られた水筒にヤギの乳を入れて放置したら、チーズができたという説話も有名である。

また、1800年代後半、英国の

ジョセフ・P・リスター博士は、手術の際に傷口を縫う糸として、羊の腸で作られた糸を使用し、よい結果を得たという。この糸は、バイオリンやギターなど弦楽器の弦として利用されていたものを転用したもので、ガット弦と呼ばれている。テニスやバドミントンのラケットの糸も羊の腸から作られている。現在は、各々代用品が主流となっているが、その使用感には他では得がたいという。

皮革から羊毛へ

皮革の利用は古く、狩猟時代から現在まで、毛皮として衣服などに利用されている。ラテン語で羊をオヴィス(Ovis)というが、インド・ゲルマン語のウヴェール(Uvère)、すなわち「覆う」あるいは「着る」という意味の言葉に源を発していることも、皮革の利用の古さを裏付けている。羊の皮革は身から剥がし易いという特徴があり、服を脱がすように剥がすと、脚の部分を縛るだけで大きな皮袋ができる。この皮袋は遊牧民によって、バターを作る容器や、いかだの浮きなど、さまざまなかたちで利用されている。

また、1世紀のローマの学者であったプリニウスが、その著書『博物誌』の中で、紀元前2世紀にペルガモンという都市で羊皮紙が作られるようになった経緯を記している。羊皮紙は、羊だけではなく、ヤギや子牛、シカ、ブタなどさまざまな動物から作られているが、平滑で丈夫な動物の皮革は、記録媒体としても有用であったのだ。英国では現在でも公

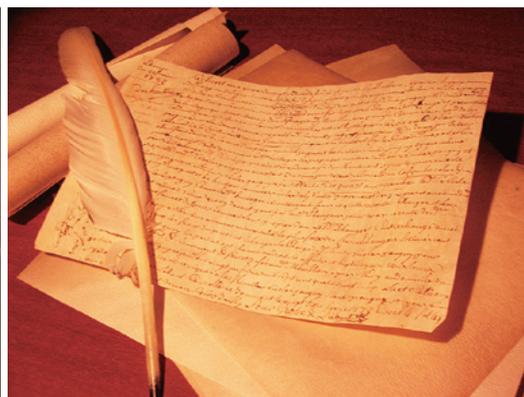
文書に羊皮紙が用いられることがあり、ウィリアム王子とキャサリン妃の結婚証明書が、羊皮紙にしたためられたことは記憶に新しい。

肉と脂のために家畜化された羊であるが、春に抜け落ちるめん毛から、最初はフェルト、次には紡いで糸が作られるようになる。植物繊維を撚って糸を作り、それで織物を作ることは早くから知られており、それを応用して毛糸を紡ぐことは比較的容易であったはずである。現在の家畜羊は、めん毛が抜けずに伸び続けるようになっており、かなり早い段階から羊毛の生産を目的として品種改良が行われていたことを示している。

医学への応用

羊の原毛をウールに仕上げる際に、副産物として回収される蝟状物質(羊毛脂)がラノリンである。抱水性に優れており、自重の2倍量の水と混和することができる。また、皮膚粘着性が良く、軟膏剤の医薬品添加物や、化粧品などの基剤として用いられている。

医学の分野では、遺伝子組み換えによって「乳中に薬品となるヒトのタンパク質を分泌する羊」を作出する研究も行われたが、世界初の体細胞クローン哺乳動物「ドリー」が、その研究の一環として作出されたことは意外と知られていない。羊はこれまでの畜産の枠を超え、医学への応用という全く新たな方向へ歩みだした。私たち人間の古きよき伴侶である羊に、新たな人類の未来を期待したい。



(左)羊1頭分から出来上がる羊皮紙は、A4サイズ約6枚分。羊の皮を木枠に張り、限界まで伸ばしたあとに、ナイフで削って薄くし、乾燥させる。(右)きちんと管理すれば、羊皮紙に書かれた文書は1000年以上も本来の色彩を保ちながら残ることができる。

かわだ・けいすけ
東京農業大学農学部畜産学科を卒業後、岩手県奥州市にある「牛の博物館」に学芸員として勤務。2003年同館にて「家族で楽しむ企画展2003 羊は牛ですか?」を企画。家畜育種学、家畜文化史を研究している。

村上春樹の小説『羊をめぐる冒険』

Text Nile's NILE

小説

「羊」が登場する有名な小説といえ
ば、やはり村上春樹の『羊をめぐる
冒険』だろう。

1982年に発表されたこの作
品は、デビュー作の『風の歌を聴け』
『1973年のピンボール』に続く、
村上春樹の青春3部作完結編として
知られている。ジャズ喫茶の経営を
辞め、専業作家として初めて書いた、
この長編小説で野間文芸新人賞を受
賞した。

多くの村上ファンの中でも『羊を
めぐる冒険』で「村上ワールド」に触
れ、衝撃を受けた」という声もある
ように、「村上春樹らしい独特の世
界観」があらわされている。

『僕と鼠』シリーズの最後は
不可思議な冒険に

ではここで、作品の内容を簡単に
紹介する。

広告代理店を経営する主人公「僕」
は、ある日、特殊な耳を持つガール
フレンドに「羊をめぐる冒険が始ま
る」と奇妙な予言を受けた。その言
葉通り、彼のもとには大物右翼「先
生」の秘書が現れ、ある「羊」を探し
出すように脅迫する。「僕」が制作し
た広告の写真に、特別な力を持つと
いうその羊が偶然写っていたのだ。
そしてその写真は、消息不明の友
人である「鼠」が北海道から「僕」に
送ってきたものだった。「僕」は会社
を辞め、ガールフレンドとともに、
「羊」、そして「鼠」を探すため北海道
へと旅立つ。

まさにタイトル通り「羊をめぐ
る」、かなり謎めいた冒険の始まり

を予感させる。

村上春樹はこの作品を書くため
に、北海道へ取材旅行をしている。
その理由をこう語っている。

「羊」というものが、われわれの生活
にどう関わっているのかというこ
とは、ぼくにもよくわからなかった
わけです。日本に羊なんかいないと
思っている人もいるし。でもいるわ
けですよ。どこにいるかっていう
と、マザー牧場とか北海道とかにい
たりしてさ、ぼくらの日常レベルで
は関わっていないわけですよ。そ
ういう動物にいたいという存在
意義があるのか(笑)という疑問は前
からあって……だって羊なんて見
たことないでしょう？ 実際。羊
とは何だるうという根本的な疑問が
あった。で、書いてるうちに、じゃあ
羊を見に行こうということで北海道
まで行ったら道庁の畜産課に、平山
先生という、羊を専門に研究してい
る人がいるんですよ。羊の研究牧場
というのがあって、ものすごく広い
所にいろんな羊がいっぱいいる。そ
こに行って、いろいろ話をうかがっ
て面白かったですけれど。なにかし
ら羊というのはふしぎなところの
ある動物ですね……。(『季刊幻想文
学3号』「一書一会」ブック・インタ
ビュー)。

BBCが北海道で

この作品のモデル牧場探し

北海道取材を裏付けるように、作
中の羊や牧場についての描写はかな
り詳しい。ファンの中には、作品の
舞台となった地域や、モデルになっ

た場所を訪ね、小説の新たな魅力を
探るという人もいるが、イギリスの
BBCが、村上春樹のドキュメンタ
リー番組を制作するため『羊をめぐ
る冒険』の舞台である場所を探し
て、北海道の美深町にある松山農場
へ取材にきたそうだ。

村上春樹はイギリスの学生にも人
気が高く、初期の『羊をめぐる冒険』
を好む人が多いとか。

松山農場は公式サイト上で次のよ
うに記している。

『羊をめぐる冒険』は松山農場がモ
デルではないかと申し上げたことが
ありました。その時、四つの証拠か
ら成り立っていると申し上げまし
た。その後、さらに、この地には、16
の滝があること(文中では、12の滝)
や、『写真には、羊の群れと草原が
写っていた。草原がとぎれるあたり
には白樺の林が連なっている。(中
略)季節は春のように見えた。背後
の山の頂にはまだ雪が残っていた。』
(文中)などの共通点の発見があり、
あまりにも共通点がありすぎて怖く
なったほどです」

この松山農場は、日本で唯一、羊
乳の生産をメインにした羊牧場で、
羊乳のほか、チーズやソフトクリー
ムといった乳製品を販売している。
豊かな自然に囲まれた、ぜひとも訪
ねたい羊牧場だ。

日本で羊をしつかり観察してその
正体を知るには、やはり北海道へ行
くしかない。この小説を片手に、北
海道の羊をめぐる冒険をするのも
また一興だ。作品の別の一面が見え
るに違いない。



GO GRAND

**DINE IN THE WARM SPRING BREEZE
AT OUR OPEN-AIR TERRACE**

GRAND HYATT TOKYO
03-4333-1234
[TOKYO.GRAND.HYATT.JP](https://www.tokyo.grand.hyatt.jp)

GRAND | HYATT™

羊のおくりもの



G i f t & G i f t

.....
The Meat Guy / YAMAMOTO / NIKUNO-TOYO / Namikata younikuten /
MATSUYAMA FARM / NIKUDO / ANBESHOTEN / BREJEW / KINNOME /
AJIBOSHUDAN / HITSUJINOLODGE / 36 CHAMBERS OF SPICE

NILE'S NILE

The Meat Guy



ミートガイ

1頭のラムからこくわずかしが取れない、希少な仔羊のTボーンステーキ。ロイン(ロース)とヒシの部分を一度で楽しめる。生後6～8カ月で出荷されるオーストラリア産のラムは、各部位が大きく、しっかりしたフレーバーを感じられるのが特徴。凝縮された肉の旨みを堪能したい。●オーストラリア産 ラムTボーンステーキ 2枚 1,190円(ミートガイ www.themeatguy.jp)

The Meat Guy



ミートガイ

ラム肉の中でもめずらしいスペアリブは、焼いたときに縮みにくく、ふりふりの脂身とジューシーな肉の旨みを同時に味わえるのが魅力。生後4～6カ月で出荷されるニュージーランド産のラムは、羊独特のフレーバーも少なめなため、初めての人もおすすめです。●ラムスペアリブ 2ラック入り 600g ニュージーランド産 3,990円(ミートガイ www.themeatguy.jp)

YAMAMOTO



肉の山本 千歳ラム工房

生産量が非常に少ない北海道産サフォーク羊は、独特のおいさが少なく、羊肉が苦手な人にもおすすめの最高級品。その高い品質と希少性が認められ、「2017北のハイグレード食品S」を受賞している。出生証明とステーキソース付きで贈答用にも最適。●北海道産サフォーク羊ステーキセット ソース付 9,666円(肉の山本 千歳ラム工房 www.29yamamoto.jp)

YAMAMOTO



肉の山本 千歳ラム工房

ほんのり甘くコク深い味わいの希少な北海道産長沼ひつじと、とてもやわらかくクセが少ないジューシーな肉汁が特徴のオーストラリア産生ラム肩ロースを食べ比べできる数量限定のセット。そのほか、生ラムのたれ、山わさびしょうゆ漬、ピンクソルトが付いてさまざまな味わいを楽しめる。●羊肉食べ比べセットDX 15,984円(肉の山本 千歳ラム工房 www.29yamamoto.jp)

NIKUNO-TOYO



東洋肉店

時間を掛けて味わいを追求したマトン(成羊)の首から脚まですべての部位を使用した超粗挽きの生ウインナー。マトン特有の香りやクセが少なく、一度乾燥させて水で戻した甘みのあるドライオニオンをたっぷり使い、国産のニンニクを加えることで、ジューシーな肉の強さを引き立てている。●Mr.Mutton (マトン100%生ウインナー) 1,188円(東洋肉店 www.29notoyo.co.jp)

YAMAMOTO



肉の山本 千歳ラム工房

ラム肉のおいしさをダイレクトに味わえる、人気のニュージーランド産フレンチラック。食べ応えのある厚切りサイズで、バーベキューはもちろん、炭焼きやスープカレー、香草焼きなどにもおすすめ。骨から出るラムの旨みがたまらない、骨付き肉ならではの味わいをたっぷり楽しみたい。●ラムフレンチラック3本入 1,836円(肉の山本 千歳ラム工房 www.29yamamoto.jp)

NIKUNO-TOYO



東洋肉店

日本における羊肉小売販売のリーディングカンパニー、東洋肉店オリジナルの「東洋のじんたれ(ジンギスカンのタレ)」のみで味付けしたラムジャーキー。脂やスジがほとんどない新鮮な生の仔羊のモモ肉のみを贅沢に使用し、かむたびに赤身の凝縮された旨みとジンギスカンの旨みを堪能できる。●羊の干し肉(東洋のじんたれ風味) 980円(東洋肉店 www.29notoyo.co.jp)

NIKUNO-TOYO



東洋肉店

上品な甘みの脂肪と味わいある赤身が特徴のめえ〜めえ〜牧場(北海道佐呂間町)の羊肉から作られたテリーヌ。世界的にもその肉質が高く評価されているサフォーク種の赤身肉のほか、新鮮なレバーや心臓など、仔羊のさまざまな部位を使用し、羊の旨みが詰まった逸品だ。●テリーヌ・ド・アニョー(北海道産ラム100%) 2,700円(東洋肉店 www.29notoyo.co.jp)

Namikata younikuten



なみかた羊肉店

こだわりのイタリア産ベコリーノロマーノD.O.P (羊乳チーズ)を使用。ベコリーノロマーノの凝縮された旨みと豊かな香り、独特のコクが感じられる新しい味わいのジェラートだ。ほんのり塩気があり、エキストラバージンオリーブオイルや粗挽きの黒コショウと相性抜群。●羊乳チーズとはちみつのジェラート 350円(なみかた羊肉店 TEL0238-21-5522 www.umai.co.jp)

Namikata younikuten



なみかた羊肉店

なみかた羊肉店の初代店主が考案し、米沢市民のソルフードとして愛されている義経焼。厳選したオーストラリア産羊肉を使用し、米沢の味噌、スパイス、地場産のニンニク、紅玉リンゴ果汁をブレンドした、創業以来受け継がれる秘伝の味噌ダレが羊肉の旨みをさらに引き立てる。●義経焼1人前セット(冷凍) 820円(なみかた羊肉店 TEL0238-21-5522 www.umai.co.jp)

MATSUYAMA FARM



松山農場

濃厚な羊のミルクを使用し、試行錯誤を繰り返して苦勞の末に誕生したセミハードタイプのゴーダチーズ。豊かな香りやコクが感じられる、飽きのこない味わいとザラツとした舌触りが特徴だ。羊特有のクセや香りは控えて、パンやワイン、さまざまな料理などにも合わせて楽しみたい。●メリーさんのひつじチーズ 500g 4,880円(松山農場 matsuyama-farm.com)

Namikata younikuten



なみかた羊肉店

日本で初めてインターネット肉屋を開設し、国内では入手困難な羊内臓を豊富に取りそろえるなみかた羊肉店には、希少なオーストラリア産のシープヘッドも。世界各国で塩ゆで、煮込みなどで食されているシープヘッドは、ホホ肉、タン、脳みそなど希少部位をたっぷり味わえる。●シープヘッド(羊頭) 1828g 4,570円(なみかた羊肉店 TEL0238-21-5522 www.umai.co.jp)

GIFT&GIFT Lamb Dishes

Namikata younikuten / MATSUYAMA FARM / NIKUDO

MATSUYAMA FARM



松山農場

羊のミルクで作られるヨーグルトは、一般的なヨーグルトより水分量が少なく、まるでプリンのような食感。酸味が強くなりすぎないよう、厳選した乳酸菌を加え、ほどよい酸味が感じられる口当たりのよさが特徴だ。注文を受けてから作られる(個人向けの場合)新鮮な味わいを堪能したい。●メリーさんのひつじヨーグルト 10個 3,050円(松山農場 matsuyama-farm.com)

MATSUYAMA FARM



松山農場

一般的な牛乳に比べて乳脂肪分やたんぱく質、ミネラルが多く含まれ、濃厚なコクがある羊のミルク。牛より小さく、1頭から採れる乳の量も1日あたり約1リットルと少量のため、希少なミルクを丁寧に搾乳。牛乳とは一味違った独特の風味があり、スイーツ作りなどに使ってみるのもおすすめです。●シープミルク 10本 4,600円(松山農場 matsuyama-farm.com)

NIKUDO



肉道

北海道の栄養豊富な牧草のみで育てた、国内唯一のグラスフェッド羊「田中テクセル」の羊骨から取ったあっさりした出汁。調味料を一切使わず水と骨を長時間煮込んで濃縮させた、グラスフェッドだからこそ作れる希少な一品だ。腸内環境を整え、美肌効果も期待できる。●田中牧場の「グラスフェッド国産羊肉ポーンブロス」 500g 3,500円(肉道 ☎0120-029-113 nikudo.jp)

NIKUDO



肉道

JASの有機認定を受けた北海道のえこりん村で生産される希少な国産羊「白羊」。一般的な羊肉と比べてクセがなく、あっさりとした味わいで、羊肉に親しみのない人にもおすすめです。運動量の多い部位のショルダーは、歯応えがあり凝縮した旨みを楽しめる。●北海道・えこりん村の「国産白羊(ラム)ショルダー」ブロック 500g 6,280円(肉道 ☎0120-029-113 nikudo.jp)

ANBESHOTEN



安部商店

ラムの旨みが詰まった安部商店オリジナルのハンバーグ。厳選したラムモモ肉の赤身と国産豚肉の合い挽きを使用し、数種類のスパイスと和風の味付けを組み合わせると、ほどよくラムの香りを感じる優しい味わいに。独自の二度焼き製法で湯煎するだけでジューシーなおいしさを楽しめる。●ごちそうラムハンバーグ単品 598円(安部商店 TEL0198-62-4077 www.anbe.jp)

ANBESHOTEN



安部商店

岩手県遠野市に店を構える、創業50年超のジンギスカン専門店「じんぎすかんあんべ」、こだわりの高品質で鮮度の高いオーストラリア産ラム肉を使用した餃子。すべて手切りすることで生まれるジューシーでやわらかい食感に、国産野菜とラードを合わせた旨みたっぷりの味わいだ。●あんべのジューシーラム餃子 1,380円(安部商店 TEL0198-62-4077 www.anbe.jp)

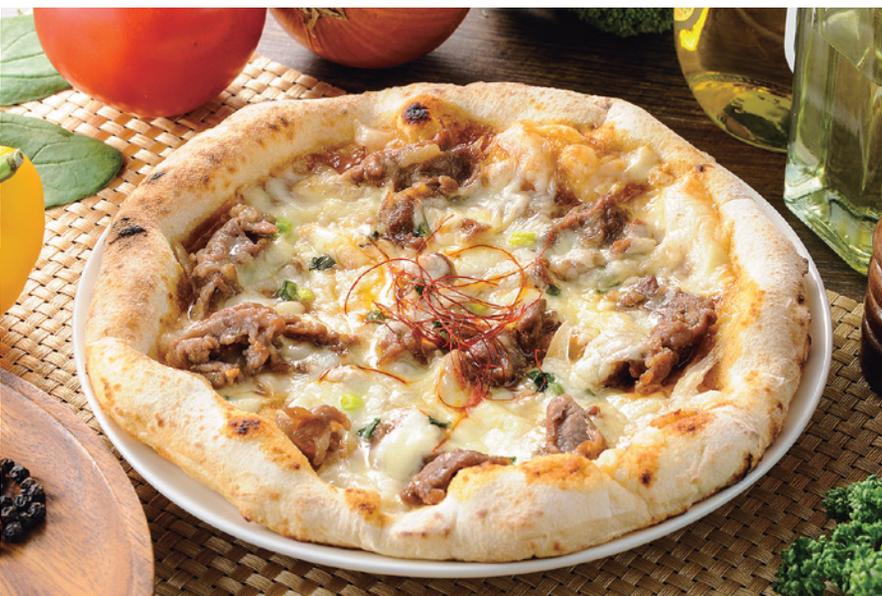
BREJEW



ブレジュ

オーストラリア産仔羊の骨付きロースブロック肉に焼き色を付け、ハーブを添えて低温でじっくりローストしたメインのほか、前菜からデザートまでそろったボリュームたっぷりのセット。これ一つで自宅にいながら一流レストランでのディナー気分を味わえる。●おうちディナーセット 仔羊のローストコース(2名分) 18,916円(ブレジュ ☎0120-602-990 www.brejew.com)

ANBESHOTEN



安部商店

テリヤキソースに秘伝のジンギスカンダレをブレンドしてたっぷりと塗り込んだ生地、羊乳から作られるハードチーズ「ペコリーノ・ロマーノ」を合わせたピザ。薄くスライスした甘辛いラムモモ肉と、ペコリーノチーズ特有の強い塩気、コクと旨みのバランスが絶妙な味わいだ。●あんべのペコリーノジンギスカンピッツァ 1,080円(安部商店 TEL0198-62-4077 www.anbe.jp)

AJIBOSHUDAN



味坊集団

羊独特のクセが少なく、旨みの強い新鮮なアイスランド産のラムレバーを使用し、できるだけ余計なものを加えず、シンプルに素材の味を引き出した缶詰。羊との相性がよく、クミンの風味が効いたおつまみにもびったりのクミン味と、ピリリと辛く、こころよいシビレを感じる麻辣味の2種を販売。●ラムレバー缶(麻辣、クミン) 各700円(味坊集団 www.ajibo.jp)

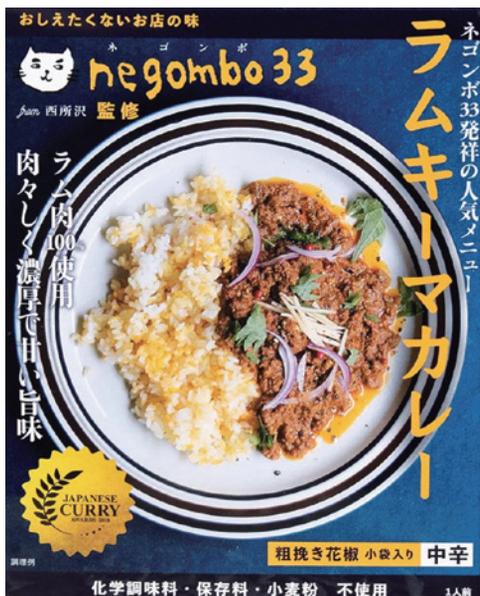
KINNOME



銀座 ラムしゃぶ金の目

東京・銀座で創業25周年の高級ラム肉専門店「銀座 ラムしゃぶ金の目」の味を、自宅で手軽に楽しめるラムしゃぶセット。ラム独特のクセを手作業で徹底的に除き、極限まで薄くスライスすることで口の中でとろけるような味わいを堪能できる。●金の目 特選極薄 吟醸ラムしゃぶ ラムしゃぶセット 野菜付(4〜5人前) 7,780円(銀座 ラムしゃぶ金の目 kinnome.com)

36 CHAMBERS OF SPICE



36 チャンバーズ・オブ・スパイス

全国からカレー好きが集まる埼玉県西所沢の人気店「ネゴンボ33」が監修。新鮮でジューシーな100%ラムの粗挽き肉を使用し、スパイスと赤ワインで煮込んだキーマカレー。付属の粗挽き花椒を加えることで、ラム肉の濃厚な旨みと花椒の抜けるような刺激がクセになる味わいだ。●ラムキーマカレー 6個 3,600円(36チャンバーズ・オブ・スパイス www.36cos.com)

HITSUJINOLODGE



羊のロッヂ

東京・新宿区に2店舗を構える「羊のロッヂ」(2号店は隣のロッヂ)は、ジンギスカンとラムしゃぶが同時に味わえる焼きしゃぶ鍋が人気のラム肉専門店。店の味を楽しめるタレ付きラム肉は、解凍後もチルド状態と遜色のないおいしさをキープする急速冷凍機を採用している。●ロッヂのタレ付きラム肉 200g 1,780円(羊のロッヂ TEL03-6457-3929 hitsujinolodge.com)

ありのままの自分に還る場所

那須 無垢の音

透き通った空気に、豊かな自然が広がる那須高原。都会の騒しさを離れ、ゆったりと心をほどくホテルステイを求めるならば、4月1日にオープンした「那須 無垢の音」をおすすめしたい。心に残る料理と那須の自然を楽しみながら、穏やかな時の流れと一つになれる。

Text Mizuki Ono





ミスナラやクヌギなど、さまざまな種類の樹木が植えられ、季節によって姿を変える「水庭」。新緑の芽吹く春、池の水と陸の緑、光と影がコントラストを生む夏。秋になると落ちた葉が池を色づかせ、冬は枯れ木と雪がモノトーンを奏でる。



テラスに続く大きな窓は全て開け放つことが可能。絵画のフレームに切り取られたような森の景色は迫力満点だ。落ち着いた内装にもこだわりが光る。Photo Satoru Seki

木々を揺らす風の音、鳥のさえずり。心地よい音色のなかで深呼吸をすれば、日々のストレスや疲れを脱ぎ捨てて、軽やかになれる。そんな「無垢の音が響く場所がある」。

「那須 無垢の音」は、4月1日に開業したスモールラグジュアリー仕様のオーベルージュだ。運営は、地域社会と共生した街づくりに挑戦するタカラレーベン。那須高原に広がる3万5000㎡以上の広大な敷地をぜいたくに使ったこのオーベルージュで堪能できるのは、「体感する森——「水庭」である」。

設計したのは、世界的建築家・石上純也氏。一般的に庭とは、草木や芝など、外から持ってきた素材によって人工的に造られるものだ。しかしこの水庭に、外部から持ち込まれたものは何一つない。

石上氏の計画は、1万6000㎡もの空地に、近隣の原生林に生えていた300本以上の樹木を移植するというものだった。木によってそれぞれ異なる枝ぶりを考え、位置を細かく調整しながら植え込む。さらに、この土地が50年以上前は水田であり、そばの小川から水を引いていたという過去をふまえ、160以上の小さな池と、それらを地下でつなぐ配管を設置。配管を通じ、自然の水庄で小川と池で水を循環させるシステムを作り上げたのだ。

飛び石に使われる石も、足元を彩るこけや雑草も、土地に息づくものはそのままのちが循環し、年を重ねていく。自然を素材とし、それを再構成する石上氏の試み。季節や



スイートヴィラは全15室。そのすべてが1棟貸して、ゆったりとくつろぎの時間を過ごすことができる。アートに造詣が深く、食事にこだわりたい人々にはもってこいだ。



料理に使用される野菜は、那須の高原で採れた新鮮なもの。また、同じく使用される水もすべて、ミネラル分を多く含んだ那須の天然水だ。



時間帯によって姿を変えるこの「水庭」は、鑑賞というまなざしをもって自然に関わる人間の身体を静かに浮かび上がらせる。緻密に設計して整えた、しかしそれを微塵も感じさせない美しさ——全く新しいランドスケープだ。

このコンセプトを踏襲するのは水庭だけではない。レストランでは、新進気鋭のシエフ・千葉拓海氏が手がけるフレンチスタイルの食事が提供されるが、厳選された食材はもちろんだ元産。栃木県、特に那須地域では酪農も畜産も盛んであり、野菜もおいしい。その土地でとれた新鮮な食材をその土地で食べる。ここにも、いのちの循環がある。

オーベルジュでは、1棟ごとに分れたスイートヴィラに宿泊可能。約68㎡の室内と約14㎡のテラスからなる客室には無垢材が使用されており、一歩足を踏み入れるとふわりと木の優しい香りが鼻腔をくすぐる。ヴィラが建設されているエリアがあるのは、里山のような地形。小川に向かつて傾斜するその土地は、もちろん無理に切り崩したりせず、そのまま生かす。スキップフロアの室内は広々として、吹き抜けた開放感が特徴的だ。那須連山に囲まれたこの地で育まれる上質な天然水は、客室でも使用されている。半露天使用の風呂で楽しめるやわらかなピュアウォーターの湯ざわりは、大きな魅力の一つといえよう。

ありのままの自然に癒やされ、ありのままの自分に還る。そんな豊かなホテルステイを、ぜひ体験したい。

水天一碧の情景が心を満たす宿

熱海・伊豆山 佳ら久

空と海と一体となる景色を熱海・伊豆山の名湯とともにゆったりと満喫する。2023年12月にオープンした「佳ら久」で、温泉露天風呂付きの客室と、海の幸をふんだんに味わう食事、そして「間(あわい)」を大切にしたもてなしに心身を癒やす休日を堪能したい。

Text Rie Nakajima



水天一碧。主に水平線上で、空と海の青が融け合い、一続きに見えることを表す四字熟語だ。まさに心洗われるような絶景だが、この海に囲まれた日本でも、完璧な水天一碧の光景が眺められる場所は多くない。視界に障害物が入ったり、絶景が見られる場所が限られていて、長い時間は楽しめなかったりすることも少なくないのだ。次の旅では、そうした煩わしいものがない、最高の景色をゆつくりと味わいたい。そんな人におすすめしたいのが、2023年12月にオープンした温泉リゾート「熱海・伊豆山佳ら久」だ。近隣にはコンビニも見当たらない、閑静な海辺の地。落ち着いたたたずまいのエントランスから、エレベーターで8階のレセプションへと進む。そこでさっそく出合うのが、紺碧の相模湾と空が一体となる、目の覚めるような眺望だ。外のテラスには空の青が映える水盤があり、海と空を眺めながら旅の疲れを癒やす足湯も用意されている。近隣の伊豆山神社や日本三大古泉の一つ「走り湯」を散策するのもいいが、何も考えず、ただゆったりと景色と温泉そして海の幸に憩うような極上のひとときを楽しむ旅に、最適のリゾートである。

客室はすべて温泉露天風呂付きのぜいたくな造り。リゾートを象徴する「佳ら久ルーム」に入り、海を見下ろす露天風呂に波音を聞きながら入浴し、テラスのソファで風を感じながらあたたまった体を休める、非日常の時間を満喫する。



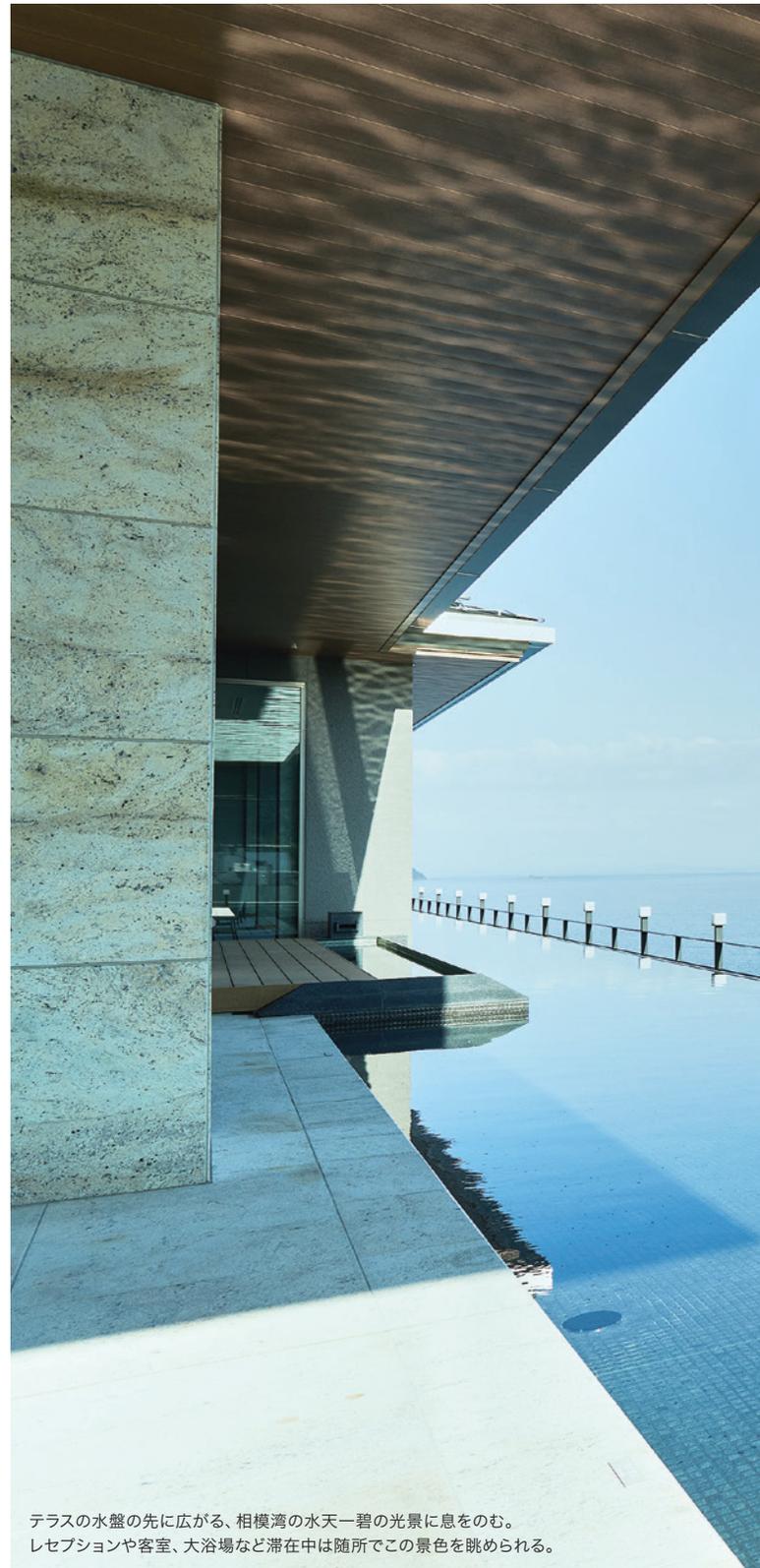
窓の外に広がる海と空の景色と、満月の夜のムーンロードをイメージした「佳ら久ルーム」のインテリア。



ひと口ごとに感動がある、海の幸を味わうダイニング「六つ喜」の夕食。



滞在中のゆるやかな時の流れを楽しむゲストラウンジ「刻(TOKI)」。



テラスの水盤の先に広がる、相模湾の水天一碧の光景に息をのむ。レセプションや客室、大浴場など滞在中は随所でこの景色を眺められる。

インテリアにも海のブルーを使用し、家具にも脚の細いものを使うなど、景色と一体となる浮遊感と開放感を際立たせる工夫が心憎い。ベッドの背後の壁は、海を思わせる青に月を模した円が重ねられている。この宿の隠された名物、満月の夜に海に現れるムーンロードにインスピレーションを得たアートだ。静かな海に映る幻想的な月の道の光景は、忘れられない旅の思い出となる。

夕食は会席スタイルのダイニング「六つ喜」で、なだ万や帝国ホテル、香港シャングリラホテルなど国内外で腕を振るった経歴を持つ石塚隆也料理長が手掛ける、こだわりの料理を堪能。3種類の魚料理から一品を選べるプリフィックススタイルで、新鮮な魚介が彩りも華やかに供され、心まで豊かに満たしてくれる。食事の後は、海を見渡す露天風呂でくつろげる大浴場やスパで、癒やしのひとときを過ごしたい。

滞在中にぜひ利用したいのが、ゲストラウンジの「間(AWA)」と「刻(TOKI)」。前者は、昼はフリードリンクが提供され、夜はバーとして利用可能だ。後者では、コーヒーや紅茶を好みのカップで楽しむことができる。いつもなら無為に過ぎてしまう一分一秒が、ここでは自分のための大切な刻となる。

朝は次第に明るくなる海の日の出を楽しみ、佳ら久オリジナルブレンド米の釜炊きご飯を近隣の名産品とともに味わう。麗らかな活力が生まれる「熱海・伊豆山佳ら久」ならではの休日を楽しみたい。

ISIMI



ALOHA

ハワイ最後の女王リリウオカラニは言った。「アロハとは、語られていないことを知り、形のないものを見る目を持ち、理解し得ないことを理解すること」。フィロソフィカルな、たやすくはない命題。ハワイは何と神秘的に満ちて、奥深い魅力を秘めた島なのだろう。私たちはいつから、なぜこの島に引かれたのだろう。今や遠い故郷とさえ思えるようになったオアフへ、考え抜いた100の言葉より、心で感じるアロハスピリットを探し求めた。

Photo Satoru Seki Text Eri Takahashi

1950年前後はレーヨン素材の黄金期。発色とドレープの美しさでことさらビンテージファンに人気が高い。ブランドは右から、カワイハウ、カハナモク、ピカケ。



ホノルルの町にとけ込み、「ハワイらしさ」を感じさせてくれる「ペイリーズ アンティーク&アロハシャツ」の外観。1980年のオープン以来、アロハシャツファンを引きつけてやまないショップだ。

アロハ！ こんにちは、お元気で
すか。アロハ！ つかまた、さよう
なら。出会いの時も、別れの時も交
わすこのあいさつは「愛情」思いや
り」といった意味があるハワイ語で
ある。たとえそれが「一期一会」であ
ったとしても、「アロハ」という一言
で気持ちは魔法のように通じ合う。
この島々を訪れるたびに、そう感じ
るのは、言葉が心地良い響きを持つ
からだろうか。

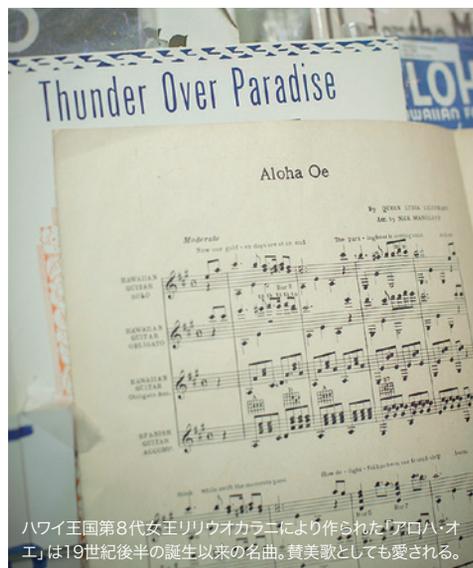
ネイティブハワイアンの言葉は、
いずれも非常にスピリチュアルな意
味合いを含んだもの。自然崇拜を源
とする彼らは、森羅万象に命があり、
精霊が宿り、それらを感じ取るこ
とで言葉が生まれたと根本的に考
えている。アロハは、「相手の顔の横で呼
吸をする」といった動作を意味する
ことで、何とも親密で、人間愛の証し
としてのあいさつだと分かる。

町で出会う日系三世、四世たちは、
ハワイっ子らしい明るさの中にも、
どこかつまじやかな日本人気質を
残しているし、町角のふとした所で
見かける日本的なしつらえには、懐
かしい思慕さえも抱いてしまう。歴
史も血統もつながっているのなら、
この島にもっといたいと感じる理由
に納得できる。

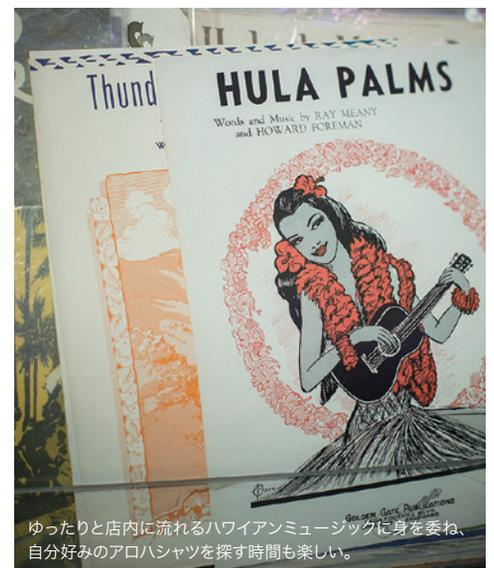
さらに興味深いのが、アロハシャ
ツの事始めである。かつて日本の反
物を材料に、原型となるシャツを仕
立てたのは100年以上前にハワイ
へ渡った日本人移民であり、頭にア
ロハと付けて商売名としたのはその
二世。つまりは発案・素材・技術と
も日本と関連している。古き良き時



アロハもドレスも悠然と着こなして、人々は自国の伝統を奏で、歌う。幸せな時も悲しい時も、アロハの心に支えられながら。



ハワイ王国第8代女王リリウオカラニにより作られた「アロハ・オエ」は19世紀後半の誕生以来の名曲。賛美歌としても愛される。



ゆったりと店内に流れるハワイアンミュージックに身を委ね、自分好みのアロハシャツを探す時間も楽しい。



アロハシャツ専門店が並ぶホノルルの町並み。ゆったりとした町の雰囲気を感じながら、気の向くままにショップをはしごして、アロハの向こう側に隠されたハワイアンスピリットを探してみたい。

代の雰囲気は今に伝える、ビンテージアロハをめぐる旅もまたいい。アロハシャツは、畑の作業着として生まれた。着古した和服をほどこぎ、暑さにも耐える動きやすいシャツとしてリメイクしたのだ。やがて、特有の和柄や神戸シルク、京友禅などの上質な素材に着目した仕立屋が商品化したものが、今に続くアロハシャツのルーツだ。時代と共にハンドメイドは機械生産となり、多くのメーカーが登場。素材はレーヨン、木綿、ポリエステルと移り変わるが、単なるファッションだけにとどまらず、アロハシャツはハワイの正装になるほど、文化の象徴として深く根付いている。

アロハシャツには、花、樹木、果物、人物、和柄など、さまざまな模様があるので、自分の好みに合わせて個性をアピールできる。1980年創業の「ベイリーズ・アンティーク&アロハシャツ」には、1万5000枚以上のアロハシャツがあり、ビンテージやコレクターズアイテムも多数そろっているので、お気に入りの一枚を見つけられるだろう。

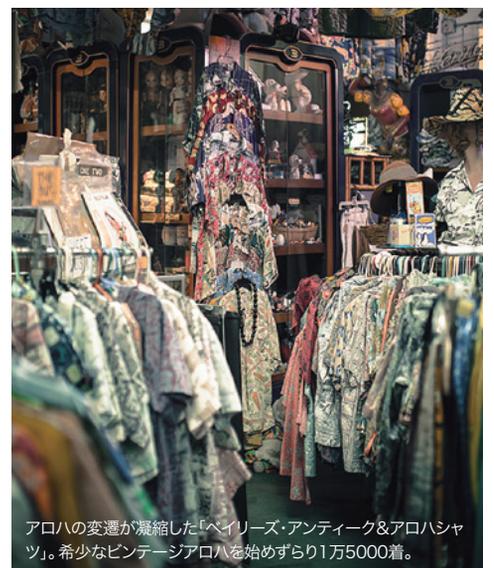
また、ハワイ最古のアロハシャツメーカーとして知られるのが、1953年創業の「イオラニ」。男女ともドレスアップラインを重視し、スモールサイズやスリムフィットモデルを手掛けるなど、「現代アロハ」をリードしてきたが、2021年にアパレルビジネスを終了。これからはハワイのスモールビジネスをサポートするという。こうしてアロハスピリットは受け継がれていくのだろう。



デザインルームと縫製工場を完備するイオラニでは、創業時より製造から販売まで一貫体制でそのクオリティを守り続けた。



ハイテクファブリックの採用で、スタイリッシュなシルエットで製品が可能に。イオラニではプラ用ドレスの量産も手掛けていた。



アロハの変遷が凝縮した「ベイリーズ・アンティーク&アロハシャツ」。希少なビンテージアロハを始めずらり1万5000着。

ヒストリーに 新たな驚きを加えて

パテック フィリップ

4月9日から15日までの日程で開催された新作時計エキシビション「ウォッチズ&ワンダース ジュネーブ2024」。そこで発表されたパテック フィリップの新作から、ハイライトとなる3モデルを、いち早く紹介する。技術力と美しさの進化は、とどまることを知らぬかのようだ。

Text Yasushi Matsuami

超薄型Cal.240を搭載し、ケースの厚さは現行コレクション中、最薄となる5.9mm。エボニーブラック・ソレイユ文字盤とRG製ケース&ブレスレットとのコンビネーションも絶妙。「ゴールデン・エリプス5738/1」自動巻き、ケースサイズ34.5×39.5mm、RGケース×RGブレスレット、3気圧防水、9,510,000円。

363個のエLEMENTからなるブレスレットは、この上なくしなやか。三つの長さ調整ポジションが付いた折り畳み式バックルのカバーには彫金が施されている。また専門技術者によりバックルに近い部分のリンクを外して長さを調整することも可能。





「ウォッチズ&ワンダーズジュネーブ2024」でパテック フィリップは11型の新作タイムピースを発表した。中でもまず注目したいのが、表紙で紹介している新世代のワールドタイム・モデル「5330」である。2023年6月に東京で開催された「ウォッチアー・ト・グラント・エキシビション」(東京2023)に際し、リミテッド・エディションとして発表された「5330」が現行コレクションに加わる。

た時計師ルイ・コティエの発明に基づいて導入されて以来進化を続け、メゾンを象徴するコレクションの一つとなっている。その最新バージョンといふべき「5330」は、世界24タイムゾーンの時刻が分かるワールドタイム機能に加え、センターの現地時刻と同期した日付表示が初めて搭載された。他の表示を遮らぬよう透明ガラス製のセンター日付指針を採用し、レッドにラック塗装されたハンマー型の先端が外周の日付を示す。日付変更線を越えてタイムゾーンを移動す

る場合なども、必要に応じて日付表示指針が自動的に前進、後退し正しい日付を示す。この革新的な差動システムを搭載しながら、シンプルで利便性の高いユーザビリティが実現されていることは特筆に値する。

外装も目を引く。エレガントなブルーグレー・オパール文字盤のセンター部分は、「カーボン」パターンの装飾が施され、文字盤と呼应したブルーグレー・カーフスキン・ストラップのデニム柄の仕上げと相まって、モダンでダイナミックなタッチを加えている。

右ページで紹介するのは、黄金比にインスピレーションを求め、スタイルアイコンとしての地位を確立した「ゴールデン・エリプス」に、チェーンスタイルのローズゴールド・ブレスレットを装着したモデル。68年のデビューから80年代初頭まで、「ゴールデン・エリプス」にはさまざまなブレスレットを取り付けたタイプが製作されてきたが、この新作は新たな解釈と魅力が提示するものだ。特許取得のチェーンスタイル・ブレスレットは、363個のエLEMENTで構成され、そのうちのリンク300個以上が手作業で組み立てられ、さらに全面が手作業でポリッシュ仕上げされている。手首の曲線をエレガントに、そして優しく快適に包み込む。

女性用モデルとしては、99年のデビューから25周年のアニバーサリーを迎えた「Twenty4」の新作「4910/1201」を左ページで紹介したい。全面ポリッシュ仕上げしたローズゴールドの《マンシエツ》タイプで、「ウォッチアー・ト・グラント・エキシビション」(東京2023)のテーマカラーを彷彿させるパープルの文字盤を採用。同心円状のパターンをエンボス加工し、続いて半透明なパープルのラック塗装を何十層にも重ね、さらに無色透明のラック塗装を施し、研磨仕上げを施して完成を見る手のかかった文字盤ならではの奥行きとデリケートな輝きを堪能したい。

いずれも豊かなヒストリーに根ざしながら、常に新鮮な驚きを与えてくれるパテック フィリップならではの魅力を遺憾なく伝えている。



エンボス・パターンのラック・パール文字盤の左右には17個ずつブリリアントカット・ダイヤモンドがセッティングされ、タイムレスなエレガンスが香り立つ。「Twenty4 4910/1201」クォーツ、ケースサイズ25.1×30mm、RGケース×RGブレスレット、3気圧防水、7,540,000円。(右上)ゆるやかにカーブしたローズゴールドのブレスレットは、快適な装着性や安全性にも配慮されている。折り畳み式バックルにはカラトラバ十字をエングレイブ。

美は内側からつくる

リコアセラム

化粧品だけでは満足できない、エイジングケア*転換期の肌におすすめしたいのが、再生美容の先端技術から生まれたサプリメントを摂取する内側からのインナーケアだ。リコアセラムの新商品「beauty conc 24h」なら、桜の花エキスが持つ抗糖化作用やツバキ種子エキスによる線維芽細胞の活性化により、年齢肌のさまざまな悩みをトータルでケアしてくれる。

Text Rie Nakajima

同じスキンケアを使っている、去年までとはどうも違う気がする——そんな経験を、誰もがしたことがあるのではないだろうか。年齢を重ねること自体は悪いことばかりではないが、人生100年時代をより豊かに楽しむために、「老化」はできるだけ避けたいもの。そんなときに必要なのは、すでに十分使用している化粧品を増やすことよりも、内側からのケアかもしれない。

2009年に創業し、再生美容の先端技術を応用したスキンケアやサプリメントを展開する日本ブランド・リコアセラムから3月に発売された「beauty conc 24h」は、内側からのエイジングケア*に着目したサプリメントだ。素肌本来が持つ肌力を底上げするためには、足りないものを補うプラス成分と、さまざまな原因によって受けたダメージをケアするダメージ成分の両方が必要である。「beauty conc 24h」では、このダメージ成分として、抗糖化作用(特許成分)を持つ桜の花エキスを使用。日本人に親しみの深い桜が、なんと老化の原因となるAGEs(Advanced Glycation End Products…終末糖化産物)の真皮や表皮での産生を阻害することがデータによって明らかにされているという。さらに、ツバキ種子エキスを添加することで線維芽細胞を活性化させ、コラーゲン、ヒアルロン酸の産生を増加させる。このほか、シミ

の一種で、左右両方の肌にはぼんやりと広がるのが特徴の肝斑には、同

症状を有する女性に外用薬と併用摂取させ、肝斑の改善効果を評価する調査で大幅な改善率が認められたメロングリソディンで対処。さらに美白作用のある成分としてシスチンとビタミンC、シミ・たるみには肌再生の効果を持つプロテオグリカン、ほうれい線にはコラーゲンのほか、保湿成分としてセラミドとハス胚芽エキスを配合。厳選された合計10成分により、DNA修復から肌再生、保湿、ハリ、透明感、肝斑ケア、めぐり改善と、幅広いエイジングの悩みにアプローチする。気になるトラブルの一つとは限らない、お肌のエイジングにまつわるさまざまな悩みをトータルでケアしてくれる、頼れるサプリメントだ。

使用方法はいたってシンプル。1日3粒を目安に、水またはお湯と一緒に摂取するだけだ。桜の花を思わせる、薄いピンク色の粒に、期待感が高まる。飲む際にほのかに香るバラの香りもリラックス効果をもたらす、スキンケアの時間に豊かな彩りを添えてくれる。

一つひとつ成分の効果が検証された安心の日本ブランドのサプリメントで、思わず触れたいくなるようなハリと透明感を持つ、誰もが憧れる美しい肌へ。エイジングによるトラブルのない素肌は、見た目だけでなく心まではずらつと若返らせてくれるだろう。化粧品だけのお手入れでは満足できない、エイジングケアの転換期の新習慣として、リコアセラムが提唱する内側からのインナーケアをぜひ取り入れてみてほしい。

*年齢に応じたケア



誰もが憧れる美しい肌のための10成分をバランスよく配合した、2024年3月発売のサプリメント「beauty conc 24h」。普段のスキンケアに1日3粒の摂取をプラスするインナーケアの新習慣に。桜の花を思わせる薄ピンク色のパッケージに気分も上がる。

ナイルスナイルから読者の皆様に素敵なプレゼントをお届けいたします。
同封のハガキに、ご希望のプレゼント番号をご記入のうえご応募ください。

Reader's Club

締め切り：2024年5月31日(金)当日消印有効
※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

3 毛穴が目立たない美肌へ導く フェイスパウダーを2名様に



英国ロンドンの老舗テーラーをコンセプトに、洗練された紳士たちの美しく健やかな表情を演出するミドル世代向けのメンズ化粧品ブランド、ブランメルから男性の肌を美しく仕立てることにこだわった「ブランメル ボタン フェイスパウダー」が発売。まるで何もつけていないかのように肌になじむ微粒子パウダーで、光を拡散させることで毛穴を目立たなくするソフトフォーカス効果により、フラットな美肌を実現。気になるテカりを抑えてサラサラの肌に導いてくれる。ボタンをイメージしたパッケージにブラシも内蔵し、外出先でテカりが気になった時も、サッと使いやすいデザインだ。標準肌用と日焼け肌用を各1名様に。(コムニクス ☎0120-626-706)

1 グランド ハイアット 東京の ディナー食事券を1組2名様に



グランド ハイアット 東京のレストラン&バーで使えるダイニング サティフィケート "GRAND" (食事券：一人15,000円分)を1組2名様に。選りすぐった四季折々の新鮮素材を使った真の日本の味覚を堪能できる日本料理「旬房」、こだわりの食材を使い確かな腕を持つ職人が握る江戸前寿司「六緑」、中国各地の料理や本格的な飲茶を味わえる中国料理「チャイナルーム」、熟練のシェフがインターナショナルなテイストで仕上げる革新的な鉄板焼「けやき坂」の専用ディナーコース、もしくは全レストラン&バーおよびベストリープティックで15,000円分の金券として利用することも可能だ。※有効期間は発行日より半年間、除外日あり。(グランド ハイアット 東京 TEL03-4333-1234)

4 昔ながらの自然な味わいを楽しめる 知覧茶を使った梅酒を5名様に



本坊酒造から、上質なアルコールに厳選した梅実と糖類を漬け込み、じっくりと熟成させた「上等梅酒」に、鹿児島が誇るブランド茶・知覧茶のさわやかな香りと優しい甘味が加わった緑茶梅酒「上等梅酒 知覧茶」を5名様に。梅酒仕込み蔵「星舎蔵(ほしやぐら)」で造られる「上等梅酒」ブランドには、「上等梅酒」「上等梅酒 黒糖」「上等梅酒 知覧茶」「上等梅酒 ゆず」の4種類があり、鹿児島の素材を生かしたラインアップとなっている。「上等梅酒 知覧茶」の原料となる知覧茶は、その年の最初に生育した新芽を摘み採った「一番茶」のみを使用。茶葉を低温で浸漬させることで、フレッシュな香りと柔らかな甘味をじっくりと引き出している。(本坊酒造 TEL099-822-7003)

2 さりげない香りが長く続く フレグランスを1名様に



韓国発のフレグランスブランド、MUMCHIT(モムチ)から、上品でありながらさりげない香り立ちが長く、MUMCHIT 初の香水ライン「STAYPERFUME(ステイパフェーム)」が新たに登場。香調の変化を楽しむ一般的なフレグランスとは違い、100種類以上もの素材から香りの「持続性」にこだわり、厳選することで、ひとふき離れたやわらかな香りが時間が経っても変化が少なく、さりげなく続くところが魅力だ。レイヤリング(複数の香水を重ねづけ)も可能なボムシェル、パニーソープ、ローズノワール、ナッティームスク、ナルシズムの五つの香りのラインアップの中から、ブラックローズが魅惑的に香るローズノワールを1名様に。(フィッツコーポレーション ☎0120-79-5772)

Catalog Today

今月号に掲載された企業、ブランドのカタログをご希望の方全員に無料で送付いたします。

同梱のハガキに、ご希望されるものにチェックをつけて、ご応募ください。

締切：5月31日(金) 当日消印有効

※カッコ内の数字は本誌の掲載ページになります。

05

アンバー・アセット・
マネジメント(P70)



※応募者全員に書籍プレゼント。

04

熱海・伊豆山 佳ら久
(P54)



03

那須 無垢の音
(P50)



02

ゴールドリンク
(P10)



01

大和ネクスト銀行
(P6)



08

アデランス
(P77)



07

tvkハウジングプラザ
新百合ヶ丘(P73)



06

レジデンスサイト横浜町田
(P72)



Nile's NILE
会員登録はこちら
nileport.com

その他ご不明な点は、メール(info@web-nile.com)
にてお問合せ下さい。



青空に映える富士山の雄姿と富士急ハイランドのアトラクション。2月23日の「富士山の日芸術祭」の中でパラリンアートコンテストの表彰式が行われた。

SDGs×企業 第28回

富士急行

富士を描くパラリンアート

富士急行では、「富士を世界に拓く」という創業精神のもと、障がい者の自立推進を支援するパラリンアートコンテストを開催。2月23日の「富士山の日」に数々のイベントとともにパラリンアート表彰式を行い、みずみずしい感性で描かれた受賞作品が発表された。

Text Rie Nakajima

1926(大正15)年、「富士を世界に拓く」という創業の精神のもと、富士山麓電気鉄道を創立したことに始まる富士急グループ。富士の霊峰を中心に、周辺の山麓一帯を世界的観光地として開発すべく、まずは鉄道、別荘地を整備し、次に自動車、バスの整備、ゴルフ場の開発、ホテルリゾートの整備へと進め、1969年には富士急ハイランドをオープン。2000年代にはフジヤマミュージアムやふじやま温泉もオープンし、富士山麓を、世代を超えて愛される一大リゾートとして発展させてきた。

富士山の魅力は、その末広がり雄大な美しさだけでなく、太古から信仰の対象として人々に慕われてきた、霊峰としての圧倒的な存在感にある。日本の中では他にない唯一無二の山であり、その姿と歴史文化が多くのアーティストにインスピレーションを与え、数々の作品が生み出されてきた。2013年に富士山が世界文化遺産に登録されたときも、「信仰の対象と芸術の源泉」であることが独自の価値として挙げられている。だからこそ、富士急行が次に目指すのは、富士山を守り、環境と観光の調和の取れたリゾートエリアへと、さらなる成熟を遂げることであった。富士山エリアをリゾートシティーとする持続可能な地域社会の実現を目指す。

その中で鉄道事業における他鉄道会社の中古車両の再活用を始め、ブレーキのエネルギーをほかの電車の加速時に利用する回生ブレーキの



(左)「あなたがイメージする富士山」をテーマとしたパラリンアートコンテストで最優秀賞に輝いた黒川陽平さん(大阪府)の『妖精』。
 (右)審査員賞を受賞したけんたろうさん(静岡県)の『蒼の富士』。
 (下)優秀賞を受賞した田尻はじめさん(新潟県)の『日の出前静寂の富士』。



導入、バス・タクシー事業における電気バスの導入や軽EVタクシーの運行など、各分野で環境に配慮した取り組みを積極的に進めている。2023年7月には、ソーラーパネルの設置や敷地内緑化の採用、再生材や富士山の溶岩石を使った内装など、自然環境に配慮した設計を取り入れた大型コースター「ZOKKON」の開業でも話題となった。

そしてもう一つ、時代が移っても変わることのない目標が、創業の精神として掲げられた「富士を世界に拓く」ことである。富士急行は昨年8月1日、一般社団法人障がい者自立推進機構(以下パラリンアート)とオフィシャルパートナー契約を締結。この取り組みの一環として、パラリンアートに所属するアーティストおよび山梨県・静岡県在住の障がい者アーティストを対象に、「あなたがイメージする富士山」をテーマとするアートコンテストを開催した。障がい者の社会参加や経済的自立への推進を目的としながらも、「富士山の素晴らしさを多くの人に広めたい」という理念に基づいて企画されたものである。

これまでにもさまざまな画家や芸術家たちが、それぞれの時代の感性によって富士の美しさを表現してきた。その意味では、「障がい」を持つアーティストが、社会の常識や固定観念にとらわれず、独自の感性によって描き出す富士山の世界には、現代社会の多様性が表れている。あまりにも知られて有名な、ともすれば凝り固まってしまった「富士山のイメージ」だが、パラリンアートのアーティストたちは自由に伸び伸びと表現している。

コンテストには全国から130作品の応募があり、富士急グループの社員と一般の顧客による投票と地域の芸術家による審査の結果、3点の受賞作品が選出された。作品はフジヤマミュージアムで展示されるほか、パラリンアートを身近に感じてもらうため、グッズやノベルティのデザインにも活用される。表彰式は2月23日の「富士山の日」に開催。「富士山の日芸術祭」としてヘッドマークデザインコンテストやアートトレインの運行、地元高校吹奏楽部による演奏会など、芸術にまつわる数々のイベントが実施される中で行われた。凛とした冬の空気に包まれる、富士山が最もきれいに見える時期に、山麓は多くの人でにぎわうこととなった。

富士急行ではこのほか、創立65周年記念事業の一環として、富士山麓に「富士急記念の森林」を整備。社員が下草刈りや自然に適した植樹を行い、今やその面積は2・29haにまで広がっている。富士急ハイランドの1T化に伴う園内マップの廃止、富士ミネラルウォーターの非常用保存水としては国内初となるラベルレスボトルの発売などに挑戦する一方、社員による富士山清掃登山や地域の美化活動など、地道な活動も継続中だ。富士山の素晴らしさを、より多くの人に——そう思った思いが、環境と社会のための多彩な活動につながっている。



愛を届けるという生き方

ホープベアーギャラリー

今年4月2日(火)から7日(日)、伊勢丹新宿店で開催された、ポップアートの巨匠、ロメロ・ブリット氏の28年ぶりの「Be happy! ロメロ ブリット来日展」。来日したロメロ氏に、今回の展示で新しく公開された作品への思いや、自身のアートについて聞いた。

Text Mizuki Ono

ロメロ・ブリット

1963年、ブラジル生まれ。幼いころから新聞紙などをキャンパスに独学で絵を学ぶ。83年にパリでマティスやピカソの作品に出会い、キュービズムとポップを融合させた鮮やかでアイコニックなスタイルを生み出す。ディズニーのオフィシャルアーティストを務め、2010年・14年FIFAワールドカップのポスターを手掛けるなど、精力的に活動。

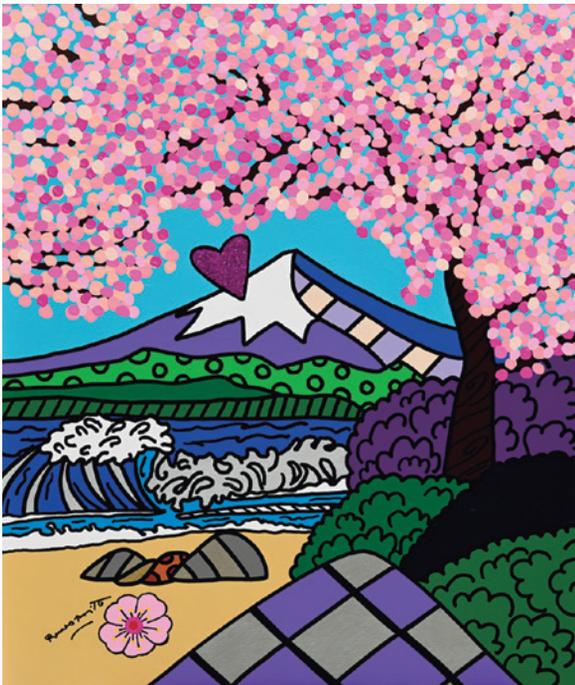
ロメロ・ブリットは、アンディ・ウォーホル、キース・ヘリング亡き後のポップアートシーンを代表するトップアーティスト。世界100カ国以上のギャラリーや美術館で作品が展示され、多くのセレブリティの肖像画なども手掛ける彼の個展「Be happy!」ロメロブリット来日展が伊勢丹新宿店で開かれ、ロメロ氏本人が来日した。

実に28年ぶりとなるロメロ氏の来日展は、連日大反響。赤や黄色やピンク、明るい原色の壁に飾られるカラフルな色使いの作品を見てみると、展覧会タイトルの通り、幸せな気持ちになっくる。

会場ですまず目を引くのは、セガのマスケットキャラクター、ソニック・ザ・ヘッジホッグとのコラボレーション作品だ。「世界中の人々にクリエータータイプの方で、愛と希望を届ける」というロメロ氏の想いと、4月にセガのCOOに就任した内海州史氏が思い描く理想が共鳴して成し遂げられたこの作品。昔からアニメや子供向けの媒体が好きだというロメロ氏は、これまでもハローキティなど、日本のキャラクターとコラボした作品を制作している。

「日本のカルチャーは私にとって特別で、アートにも深く影響しています。キャラクターだけでなく、過去には浮世絵をモチーフにした作品を制作していますし、今回の展示のために描き下ろした『CHERRY BLOSSOM COLLECTION』には富士山も登場させています。」

アートを通して人々に幸せな気持ち



〈CHERRY BLOSSOM COLLECTION 2 (原画)〉(2024年)桜をモチーフにした作品。



〈SONIC (原画)〉(2024年・非売品)ソニックの持つ正義感やユーモアが表現されている。原画は世界初公開。



〈CLASSIC FLOWER POWER (版画)〉(2024年・非売品)“広帯域化コレステリック液晶素材”を使用。偏光グラス越しに見ると、花の中心に「A flower for you!」の文字が出現する。

ロメロ プリット展

●開催期間 2024年5月18日(土)~6月16日(日)
11:00~19:00

大盛況に終わった伊勢丹新宿店での「Be happy! ロメロ プリット展」にお越しいただけなかった方に朗報です。東急プラザ銀座5階特設会場にて「ロメロ プリット展」の緊急開催が決定。約100坪の会場で、新作を含めたアート作品(原画、ミクストメディア、版画)やスカルプチャーなど、充実のラインアップでロメロ プリット作品を展示販売いたします。
場所：東京都中央区銀座5-2-1 東京プラザ銀座5階特設会場

「ロメロ氏のアートは、生き方の表現なのだ。新しい表現に挑戦し続ける彼の今後に注目したい。」

「カラフルで明るい絵を描いていると、私自身楽しいんです。その幸せな気持ちを周囲にも伝えたい、つないでいきたいという思いから、今の作風が確立しました。アートによって知らない人にもポジティブな変化をもたらせるとわかってからは、チャリティー事業にも積極的に関わろうに。私にとって多くの人に愛を届け、喜んでもらうというのは、人生の目的なのです。」

「今まで鷹作(がんとく)の被書から自分の作品を守るすべを探してきましたが、今回の技術があればそれが防げます。しかも、将来自分がいなくなった時にも作品の独自性が保たれるということで、画期的な技術に出合えたことがうれしいです。」

「ガラスをのぞくというアクションによって、楽しみながら作品を鑑賞できるのもメリットのひとつだ。」

「今までの視覚効果を実現することができたのは、革新的な素材。特殊な製法で作られているため、この作品を模倣することは極めて困難だ。」

「今までの鷹作(がんとく)の被書から自分の作品を守るすべを探してきましたが、今回の技術があればそれが防げます。しかも、将来自分がいなくなった時にも作品の独自性が保たれるということで、画期的な技術に出合えたことがうれしいです。」

「ガラスをのぞくというアクションによって、楽しみながら作品を鑑賞できるのもメリットのひとつだ。」

「今までの視覚効果を実現することができたのは、革新的な素材。特殊な製法で作られているため、この作品を模倣することは極めて困難だ。」

「今までの鷹作(がんとく)の被書から自分の作品を守るすべを探してきましたが、今回の技術があればそれが防げます。しかも、将来自分がいなくなった時にも作品の独自性が保たれるということで、画期的な技術に出合えたことがうれしいです。」

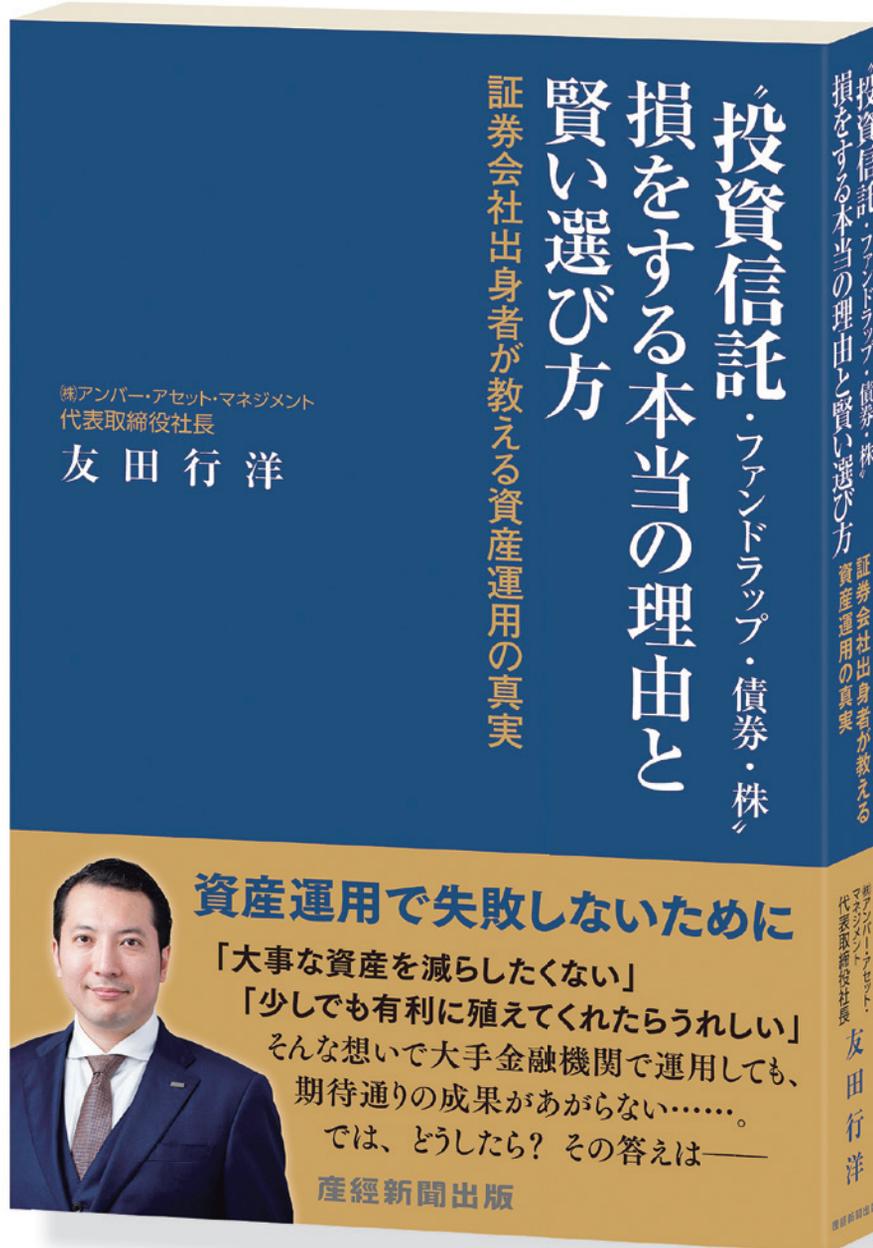
賢く資産を運用するための知識

アンバー・アセット・マネジメント

資産運用で「損をする本当の理由と賢い選び方」について分かりやすくまとめた書籍がある。

大手証券会社出身の独立金融アドバイザー（IFA）が執筆。個人投資家必携の一冊だ。

Text Mizuki Ono



金融庁が毎年行う日本IFAフォーラムや、日経新聞などが開催するイベントで講演を行い、顧客側に立った資産運用アドバイスを提供するアンバー・アセット・マネジメントの友田行洋氏が執筆。

資産運用は、難しい。銀行預金より、有利な運用で資産を増やしたい——そんな思いで始めたつもりが、期待通りとは言えない結果に終わってしまふ場合も少なくないだろう。証券会社がお勧めする金融商品を買ったが損をした、いつの間にか元本が減っていた、株価が上がっていない。不満を抱える個人投資家が減らないのは、なぜなのだろうか。

「それは、銀行や証券会社などの大手金融業者は、決して中立な立場でアドバイスをしてくれるわけではないからかもしれない」

そう語るのは、アンバー・アセット・マネジメント代表取締役社長の友田行洋氏だ。日本では、資産運用といえば大手金融業者に相談するのが一般的。それが中立な立場でアドバイスをしてくれないとは、一体どういうことだろう。

「以前は証券会社の営業として勤務していたのでわかるのですが、勤めていると、どうしても自分の会社の利益になる商品売らなくてはならないのでしがらみが多いんです。私も働いているうちにやがて、お客様と長期的な信頼関係のもと、より責任あるアドバイスを届けたいと思うようになりました。そこで、お客様に自分が本当に自信を持って勧められるものだけを提供するために、自社を立ち上げたのです」

アンバー・アセット・マネジメントは、特定の証券会社や銀行の営業方針に左右されることなく、独立、中立的な立場に立つて資産運用アド



(上)アンバー・アセット・マネジメントでは、セミナーも積極的に実施。昨年8月には約3年ぶりのリアルイベントとして、東京・ホテルニューオータニでお客様交流会を開催した。

(下)運用歴20年の安本氏(左)は「書籍をご覧になり、自分の目で真実を確かめることをお勧めします」と語る。



書籍を申込者全員に無料プレゼント 希望者には個別相談受付可能

大和証券出身の代表を始め、SMBC日興証券・みずほ証券・三菱UFJモルガン・スタンレー証券他、大手証券会社出身の講師陣が、資産運用で『損をする本当の理由と賢い選び方』について分かりやすくまとめた書籍と会社案内などのセットを無料でお送りしています。資産運用に役立つ内容となっています。また書籍をご一読後に個別相談を希望される方は、同封されているアンケート用紙より申し込みが可能です。書籍の応募は巻末ハガキまたは右記電話番号からお申し込みください。プレゼントは予告なく終了することがあります。

友田行洋 ともだ・ゆきひろ

アンバー・アセット・マネジメント代表取締役社長
東京理科大学卒業。大和証券退職後、個人投資家側に立った中立的な資産運用アドバイザー会社を経営。金融庁が毎年行う日本IFAフォーラムや、日経新聞などが開催するイベントで講演を行い、顧客側に立った資産運用アドバイスを提供している。TV・新聞などの各種メディアにも多数出演。証券アナリスト(CMA)。著書『投資信託・ファンドラップ・債券・株“損”をする本当の理由と賢い選び方～証券会社出身者が教える資産運用の真実』(産経新聞出版)。

セミナーを全国で開催中

東京 6月19日・7月25日/大阪 6月24日・7月29日/名古屋 6月7日・7月5日/札幌 7月17日/福岡 7月16日/横浜 7月18日/大宮 7月31日/千葉 7月23日/神戸 7月18日/静岡 7月2日/仙台 7月18日/広島 7月26日/京都 7月15日

お申し込み・お問い合わせ
申し込み番号:4Z05
☎0120-770-777(9:00~21:00)
ambercorp.co.jp/seminar/

※先着順となっております。申込時点では受付完了となりません。招待状の発送をもって受付完了とさせていただきます。
※本セミナーでは勧誘は一切行いません。

ご提供いただいた個人情報は弊社の個人情報利用目的の範囲で利用させていただきます。弊社の個人情報の取扱いは以下でご確認いただけます。
ambercorp.co.jp/pp/

バイスをする独立金融アドバイザー(IFA)の会社。このIFA、欧米ではすでに当たり前の存在だ。日本ではまだあまりなじみがないかもしれないが、少しずつ注目を集めている。特に個人で投資を行う場合、さまざまな金融機関や投資方法を選択するのも難しい。そんなときIFAは、経済市場の動向だけでなく、その人のライフステージ、思い描く未来などを踏まえてその人に本当に合った資産運用を教えてくれるのだ。友田氏は、「もしこの人が自分の家族だったら」という視点で証券運用に不安がある人々をサポートし、長期的な関係を前提としてサービスを続けてきたという。

さらに友田氏は、より多くの人々の投資にまつわる不満や不安を解き明かすために本を執筆。それが、『投資信託・ファンドラップ・債券・株“損”をする本当の理由と賢い選び方』だ。『分かったつもり』で落とし穴に落ちないため、正しい資産運用方法を見極めるために、当書籍は必携。投資初心者からベテランまで、多くの人が新たな気づきを得られるはずだ。資産運用歴20年、書籍を読んだ50代の安本氏。アンバー・アセット・マネジメントの顧客である彼も、「証券会社では教えてもらえない内容が多くありました。知らずにいたら大きな損をしていたと思います」と喜びの声をあげた。

証券運用をされている個人投資家に、絶対に損をしてほしくない。そんな友田代表の願いを詰め込んだのが、この書籍なのだ。



「レジデンスサイト横浜町田」セキスイハイム内観



レジデンスサイト横浜町田

住所	神奈川県相模原市南区上鶴間本町9-50
TEL	042-705-6388
モデルハウス棟数	7棟
営業時間	10:00~18:00
定休日	年中無休 (モデルハウスにより定休日が異なりますので、ご確認の上、ご来場ください)
施設	駐車場完備
企画・運営	株式会社サンフジ企画 株式会社Be企画

出展住宅メーカー

- 一条工務店 ●セキスイハイム
- 積水ハウス ●ダイワハウス
- ヘーベルハウス ●ミサワホーム
- 三井ホーム

会場サイトはこちら▶



邸宅づくりの際に訪れたい 2つのハイグレード型住宅展示場

夢の邸宅づくりは、やはり実際にご自身の目で見て、体感して、比較検討できる住宅展示場を訪れることが最も理想的ではないでしょうか。そのような時に訪れたいのが、こちらの2つのハイグレード型住宅展示場です。

2023年7月にグランドオープンした「レジデンスサイト横浜町田」は、従来比約1,6倍という広大な区画に相応しい、大手メーカー各社の贅を尽くしたフラッグシップモデルが一堂に会する全く新しい邸宅提案型の会場です。

2022年4月にグランドオープンした「tvkハウジングプラザ新百合ヶ丘」では、デザイン・性能・品質など様々な面において、精鋭メーカー各社が誇る最新のモデルハウスをゆっくりとご覧頂けます。

ぜひご興味のある会場にご来場頂き、理想の邸宅像を思い描いてください。



「tvkハウジングプラザ新百合ヶ丘」ヘーベルハウス内観



tvkハウジングプラザ新百合ヶ丘

住所	神奈川県川崎市麻生区万福寺4-3-1
TEL	0120-666-658
モデルハウス棟数	10棟
営業時間	10:00~18:00
定休日	年中無休(モデルハウスにより定休日異なりますので、ご確認の上、ご来場ください)
施設	駐車場完備
企画・運営	株式会社サンフジ企画

出展住宅メーカー

- 一条工務店
- 住友林業
- セキスイハイム
- 積水ハウス
- ダイワハウス
- パナソニックホームズ
- ヘーベルハウス
- ホームテック
- ミサワホーム
- 三井ホーム

会場サイトはこちら▶



IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE I Be.



<https://ibe-online.jp>

大人のためのグリルガストロノミー

KEI Collection PARIS

虎ノ門ヒルズ ステーションタワーの最上階49階に、パリの三つ星フレンチ「Restaurant KEI」のオーナーシェフ・小林圭氏のスピリットを受け継いだグリル ガストロノミーレストラン「KEI Collection PARIS (ケイ・コレクション・パリ)」がオープンした。

フレンチガストロノミー界において5年連続で三つ星を守り続けている小林氏は、類いまれな美意識と感受性に支えられた独創的なアイデアを皿の上に表現し、世界の美食家たちに高く評価されている。ルーフトップテラスを併設した都会の夜景を見下ろす摩天楼の頂上で、「大人の遊び場」をコンセプトにしたおもてなしを提供する同店では、小林氏のレストランとしては初めてアラカルト形式を採用。日によって替わる素材の“お品書き”の中から自身が料理を選び、自分だけのコースを組み立てる感覚で味わえるのが魅力だ。また、フランス産を中心とする充実したワインコレクションや世界のスピリッツとともに、ユニークなオリジナルカクテルを多数用意。都内随一の高さを誇るルーフトップバーでは素晴らしい夜景を眺めながら、アペリティブやアフターディナー、お酒をじっくり味わうナイトタイムを楽しむことができる。

華やかなオープンキッチンを設けた美しくエモーショナルな非日常空間で、前菜からデザートまで、最高の素材と、素材の味わいを最大限に生かす火入れにこだわり抜いた料理の数々を堪能したい。



(上)風を感じながら東京の夜景を眼下に楽しめるルーフトップバー。(下)うまみたっぷりの和牛しぐれ、旬野菜、焼石の上のせてパリッとさせた佐賀県産の海苔を味わう「赤城牛の時雨煮 石焼きロール寿司」(レストランにて提供)。

KEI Collection PARIS
www.kei-collection.com

日本初の旗艦店がオープン

PXG

「これまでにない最高のゴルフクラブを作りたい」という信念のもと、熱烈なゴルフ愛好家としても知られる実業家のボブ・パーソンズ氏によって2014年に設立された米国発のゴルフメーカー、PXG (PARSON XTREME GOLF)。開発コストや時間に縛られずにパフォーマンス性を徹底的に追求。高性能ドライバー、フェアウェイ、ハイブリッド、アイアン、ウェッジ、パターのフルラインアップを取りそろえ、大胆かつファッション性の高いアパレルコレクションも展開している。

このたび、南青山に日本初となる旗艦店「PXG AOYAMA」がオープンした。施設内には、二つのカスタムクラブフィッティングスペースとTrackMan® テクノロジーを搭載した最先端の弾道測定器が備えられ、経験豊富なフィッターとスタッフにより、PXGの魅力でもあるカスタムフィッティングを受けることが可能だ(予約制)。専用のパターフィッティングコーナーもあり、PXG Battle Ready® II Putter のラインアップを試すこともできる。また、PXGブランドを象徴する黒と白をベースにファッション性と機能性を兼ね備えたアパレルコレクション「PXG プレミアムライン」のほか、ゴルフのオンとオフにも活用できる服飾雑貨とギアなども提供。直接手に取って質感やサイズを確認することができるのもうれしい。

世界のトップ選手をはじめ、多くのゴルファーを魅了する最高峰のクラブフィッティングを、一度体験してみたいはかただろう。

PXG AOYAMA
TEL03-6712-6888 www.pgx.com/ja-jp/locations/aoyama



(上)日本のゴルファーに比類のないパーソナルな体験を提供する、日本初の旗艦店。(下)多彩なクラブなどのゴルフ用品のほか、アパレルやアクセサリが豊富にそろえられ、PXG AOYAMAだけのオリジナルグッズも用意。

心の赴くままに過ごす極上の船旅

飛鳥クルーズ

ワンナイトクルーズから、趣向をこらしたテーマクルーズ、ゆったりと見どころを巡るミドルクルーズ、世界一周・海外ロングクルーズまで、豊富なラインアップから船旅が選べる飛鳥クルーズ。日本を代表する客船「飛鳥II」は、外国船並みの華やかさと日本船ならではの落ち着いた雰囲気と併せ持つラグジュアリー客船だ。食事から船内施設、多彩な船内プログラムなど、心を尽くしたサービスを提供する。世界中どこへ旅をしても日本語・日本円を使用でき、和食や大浴場などのサービスや施設に至るまで、海外でも日本にいるような感覚で安心して過ごせるのも魅力だ。

今年の秋冬には、ゲストエンターテイナーによるステージやテーマに合わせた食事や講演など、普段の「飛鳥II」とは異なる世界観を堪能できるテーマクルーズを用意。「名誉船長 加山雄三と航く 湘南・伊豆諸島クルーズ」や、思い出が華やかに刻まれるクリスマスウィークエンドクルーズ、クリスマスイブの横浜ワンナイトクルーズなど、船内をひとつの世界観で染め上げる、ほかにはない船旅を楽しめる。2025年には、日本初のLNG(対応のエンジンを搭載した)クルーズ船となる「飛鳥III」が就航予定。5万2200トン、乗客定員740人となる予定で、「飛鳥II」より定員を減らし、ゆとりのあるクルーズを実現。これまで積み上げてきた和の心を持つ上質なおもてなしが、乗客に珠玉の時間をもたらしてくれるだろう。

飛鳥クルーズ
www.asukacruise.co.jp



(上)日本船籍最大客船の「飛鳥II」。船内各所には、人間国宝をはじめとする日本工芸会の作家の作品を展示している(PHOTO BY TSUNEO NAKAMURA)。(下)広々としたリビングエリアにベッドとソファを備えたCスイート。



ユーザビリティの高い新シリーズ

IQOS イルマ i

フィリップ モリス ジャパンから、加熱式たばこの新型「IQOS ILUMA i シリーズ」(イルマ アイ)が登場。IQOSオンラインストア、IQOS LINE公式アカウント、IQOSテレセールスセンターによる電話勧誘、全国7店舗(2024年3月時点)のIQOSストア、IQOSショップ(ヤマダデンキ一部店舗、ビックカメラ一部店舗)、IQOSコーナー(ドン・キホーテ系列の一部店舗など)、一部の空港内の免税店で発売を開始した。4月16日から、全国の主要コンビニエンスストアおよび一部のたばこ取扱店でも順次発売する。

今回の新シリーズは、「IQOS イルマ i プライム」「IQOS イルマ i」「IQOS イルマ i ワン」の3機種での展開。どのモデルもスマートコア・インダクション・システム®を搭載しており、燃烧させず内側からたばこ葉を加熱する。「IQOS イルマ i プライム」と「IQOS イルマ i」は、これまでの「IQOS イルマ プライム」と「IQOS イルマ」になかったタッチスクリーンが搭載され、必要な情報が一目で確認できるほか、3機種ともフレックスパフ機能により、個人の使用パターンによっては初期設定の14口(パフ)に加えて、システム制御によって最大4口(パフ)まで追加することが可能だ。また「IQOS イルマ i ワン」にもオートスタート機能が加わり、使用前のボタン操作が不要になるなど、よりユーザーに寄り添った新シリーズとなっている。

IQOS日本上陸10周年の節目に登場した、「煙のない社会」の実現をさらに加速させる新シリーズ。ラインアップは、「IQOS イルマ i プライム」9,980円、「IQOS イルマ i」6,980円、「IQOS イルマ i ワン」3,980円の3機種。

IQOS
jp.iqos.com

東京の新たなランドマーク

アストンマーティン

アストンマーティンのラグジュアリーなショールーム「Aston Martin Ginza」が、ザ・ペニンシュラ東京にて待望のグランドオープンを迎えた。2023年にオープンしたアストンマーティン初のグローバルフラッグシップ拠点「Q New York」に続く2店舗目のショールームで、刷新されたコーポレート・アイデンティティーに基づいて作られたショールームとしてはアジア初となる。ショールームには、VantageやDBX707などのアイコン的なモデル3台が展示され、目の前で堪能できる。五つ星ホテルの一角に、日本の伝統とモダンが融合したラグジュアリーな空間が誕生した。

同ショールームは1階から2階にかけて、324㎡の広さを誇り、1階には大型デジタルメディアウォール、ビジターラウンジを備える。2階には、英国のクラフツマンシップと最先端技術を融合したプライベート・スペックルームとカスタマーラウンジを設置し、アストンマーティンによる洗練されたウルトラ・ラグジュアリー体験と最高レベルのビスポークサービス「Q by Aston Martin」を提供。大きなモニターで確認しながら用意された数多くのボディーカラー見本や、使用される実際のレザーやステッチ用の糸やウッドパネル、カーペット、シートベルトなどの見本を手にとって、自らの個性を反映した世界に1台のアストンマーティンを創り上げることが可能だ。この機会に一度立ち寄ってみては。

Aston Martin Ginza
TEL03-5220-7007 www.astonmartin.com/ja/dealers/aston-martin-ginza



(上) 皇居と日比谷公園に面した丸の内エリアの一等地に立つラグジュアリーホテル、ザ・ペニンシュラ東京の一角にオープン。(下) シート表皮やステッチ色、ボディーカラーの見本などを実際に手に取ることができる。



(上) 清潔感のある落ち着いたサロンには、プライバシーに配慮した個室ブースを備える。(下) 施術前の丁寧なカウンセリングはもちろん、施術後も増毛の状態の確認や普段の生活についてなど気になることを気軽に相談できる。

パーソナルな増毛を実現

アデランス

全国に160店舗以上を展開し、毛髪研究のパイオニアとして、人々の暮らしを豊かにするために創業から一貫して研究開発に力を注いできたアデランス。高い技術を持つ知識豊富なスタッフがあらゆる髪の悩みにトータルで応えてくれるのが魅力だ。

増毛で使用される毛材は、特許を取得した独自開発の人工毛髪を採用。キューティクルを再現し、水に濡れた際の変化も自然な「バイタルヘア」、アデランス史上最高のハリコシを持ち、静電気抑制効果を備えた「サイバーエックス」、どちらも従来の人工毛より自然なツヤを表現することができる。増毛タイプは、点、線、面タイプなどをとりそろえ、生え際を少しだけ増やしたい、頭頂部はしっかり増やしたいなど、希望に合わせてタイプを選択することが可能だ。

現在、60分間でアデランスの増毛技術をMAXに活用できるキャンペーン「60分MAX増毛体験 5,600円」を8月31日までの期間限定で実施中だ(期間中1人1回まで)。毛髪診断士®が毛穴の状態や頭皮温度、脂分量などさまざまな角度から髪の状態をチェックし、分け目や頭頂部など一人ひとりの悩みに寄り添ったパーソナルな増毛を実現。気になる箇所に60分つけ放題で確実にボリュームアップ。また、自髪のような自然さもかなえることができる。

一人ひとりの魅力を最大限に引き出してくれるアデランスこだわりの技術を、この機会にぜひ体感してもらいたい。

アデランス
☎0120-68-9696 www.aderans.co.jp/mens/products/ad/campaign/24spring

その対応時間、無駄です。



カスタラ対策は



事件未済のトラブルに

Pサポ+
for Business



<https://v-smith.co.jp/psupo-business/>

株式会社ヴァンガードスミス

ナイルスナイルがセレクトした
おすすめ情報をお届けいたします。

ON THE SCENE

高純度のエクソソーム専門サロン



細胞間の情報伝達の役割を担っているとされ、再生医療の分野での利用が期待されている注目の成分、エクソソームを使用した国内初のエクソソーム専門サロン「銀座エクソソーム・ビューティ・ラボ」が銀座と新宿にオープンした。完全日本人女性ドナーの国内製造・高純度のエクソソームのみを、注射や点滴、針は一切使用せず鼻から吸入するネブライザー方式を採用。国内最多数となる2cc（含有量2000億個）を所要時間たった15分で痛みやダウンタイムもなく取り入れることができる。（銀座エクソソーム・ビューティ・ラボ www.tibl.jp）

インナーマッスルにアプローチ



顔を鍛えることに主軸を置いたビューティーセルフケアプロダクトCOREFITシリーズから、お腹やお尻、顔にアプローチする「Body-Driver」が発売。プラスチックのような形状に上下運動する1本のステンレス棒が組み込まれた独自開発の二重バネハンマー構造により、自分では動かしづらい肋骨のキワの筋肉や、上半身と下半身をつなぐ腸腰筋（ちょうようきん）、お尻を包む臀筋群（でんきんぐん）に圧を加えることで奥から筋肉を緩めて全身のストレッチを行ったような効果が期待できる。（コアフィットカスタマーセンター ☎0120-973-623）

イタリアに恋するイベント



日本最大級のイタリアンフェスティバル「Italia, amore mio!（イタリア、アモレ・ミオ!）」2024が、5月25日、26日に東京・六本木ヒルズにて開催される。日伊国交樹立150周年を記念して2016年に初めて開催されて以来、通年行われている同イベントの今年のテーマは「DREAMS」。イタリアからミシュランスターシェフ、セレブリティを海外招聘したエンターテイメントのほか、ラグジュアリーカーの展示やイタリア・リグーリア州の美食など、Made in Italyの素晴らしさを紹介する。（在日イタリア商工会議所 www.italia-amore-mio.com）

日本創立60周年を祝う記念モデル



シモンズでは、伝統の継承として桐生織生地を使用し、一部再生素材を使った60周年記念モデルを5月より発売する。1300年の歴史を持つ高級織物である桐生織をマットレスのサイドボーダーに採用。縁起柄ともいわれる七宝つなぎ文様がボーダーを品よく際立たせている。ピロートップわたには、再生原料80%抗菌ポリエステルわたを採用。また、表生地、サイドボーダーなどに再生素材を使用した「環境配慮モデル」も同時に発売。生地張りに再生素材を使用した3種類のフレームも用意する。（シモンズマーケティング部 TEL03-5765-3132）

全身をほぐせる電動ソファ



健康・美容機器、快眠寝具を製造販売するウエルネスカンパニー、アテックスから同社初となる全身をマッサージする「マッサージソファ KOYO」が発売された。背中にヒーターを搭載し、首から足まで、もみ、たたき、指圧、リズム、伸ばしといったプロの手技を目指した「エア3Dメカ」で温めながら全身をマッサージ。独自機構の「ゼロリクライニング」は、ふくらはぎが心臓に近い高さまで上がり、長時間座っていても快適に過ごすことができる。上質な肌触りとインテリアになじむコンパクトなデザインも魅力だ。（アテックス ☎0120-486-505）

毎日の食事で健康をサポート



カルビーと、腸内環境研究で国内最先端をいくメタジェン、国内最多の腸内フローラ検査を手がけるサイクソのコラボレーションで誕生したパーソナルフードプログラム「Body Granola（ボディグラノーラ）」人によって異なる腸内環境を検査し、好みのプレバイオティクス（腸内細菌のエサとなる食品成分）トッピングを選んで自分にぴったりのグラノーラを定期購読するサービスだ。毎日の食事から手軽に取り入れられる、おいしくて楽しい健康習慣をこの機会に始めてみてはどうかだろう。（ボディグラノーラ bodygranola.jp）

洗練されたメゾンのアイコン



ジョージ ジェンセンのアイコン的なコレクション「FUSION（フュージョン）」から色鮮やかなリングが新たに登場した。デンマークの著名なテキスタイルデザイナー、ニナ・コッペルのテキスタイルデザインからインスピレーションを得た新作リングは、ブルー、レッド、グリーン、ブラックのリッチで深みのある色合いが特徴の4色展開。特徴的な波状の輪郭を持つエンドリングとセンターリングが複雑に絡み合い、無数の組み合わせを生み出すユニークなデザインが魅力だ。（ジョージ ジェンセン ジャパン カスタマーサービス ☎0120-637-146）

機能性表示食品としてリニューアル



腸内細菌叢から美と健康の実現を目指す先進サイエンスブランド、CUMEC。サフラワー油を原料に独自の乳酸菌を選抜して作り出した代謝成分HYA™を贅沢に配合したサプリメント「HYA™-50」が機能性表示を取得し、「HYA™-50F」としてリニューアル。食前に機能性関与成分「HYA™」300mgを飲むことで食後30分後の血糖値の上昇を抑制、12週間「HYA™-50F」9粒を継続的に飲むことで肥満気味な人の内臓脂肪（おなかの脂肪）の面積を減らす効果が報告されている。（CUMEC www.cumec.shop/shop）

脳をほぐす睡眠専門ヘッドスパ



脳の整体「脳もみ™nomomi」技術で脳のストレスを軽減する睡眠専門ヘッドスパ「白熊の目覚め」が恵比寿にオープンした。臨床経験25年の柔道整復師が開発した「脳もみ™nomomi」は、緊張を和らげて自律神経を改善し、正常な動きに戻すために脳の奥深くまで届ける施術。整体だけでは改善しにくかった身体の痛みの改善も期待できる。脳がやさしく揉まれているような新感覚体験で、日々のストレスの影響を最も受けている脳をほぐすことによって睡眠の質の向上や不眠症の解消を目指す。（白熊の目覚め 恵比寿店 TEL03-5420-8081）



- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約20円でリーズナブル
- 🔴 専用ボトルでゴミもゼロ
- 🔴 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



※グローバルデータ社調査報告：炭酸水消費量に関する国際的調査(2020年実施)

 **sodastream**[®]
PUSH FOR BETTER

Enjoy a perfect
sparkling beverage
experience



www.sodastream.jp

ソーダストリーム



世界No.1*の炭酸水なら

 **sodastream**[®]

いつでも新鮮! 作りたての美味しさ!

世界を変える
ひと押し



全国の百貨店・専門店・家電量販店・大型スーパーなどでお買い求めいただけます。詳しくはHPのお取り扱い店舗をご覧ください。

SodaStream コールセンター 0120-286-230

天空の星をつかむ。

天空の星の動きが時の概念につながり、
やがて人類は時計という装置を生みだしました。
時と切り離すことのできない宇宙という大きな存在を、
小さな時計の中に閉じこめることができないだろうか。
そう考えて誕生したのが、カンパノラ コスモサイン。
頭上で輝く恒星や星雲・星団を
リアルタイムで文字板に再現。
中央部に月盤を配し、
月齢、月の位置も表示します。
満天の星空を、あなたのものに。



CAMPANOLA

COSMOSIGN COLLECTION
AO4010-18M ¥330,000 (税抜価格¥300,000)

シチズン時計株式会社 <https://campanola.jp> シチズンお客様時計相談室 0120-78-4807 ● 受付時間/9:30~17:30 (祝日を除く月~金) ● 携帯電話からご利用いただけます。



定価 1,600 円 (本体 1,455 円)