

就航地のおいしい! たのしい! 情報をご紹介【空飛ぶ道の駅マガジン】

# 空飛ぶ道の駅 magazine Vol. 04

## 特集 新米 ハーモニー。



読む広島 (光原百合 / 十八の夏)

One for all  
SPRING JAPANを支える人達  
機内販売商品のご案内



R30の晚餐会 (佐賀編)

Special Interview  
シンガーソングライター  
森本ケンタ

「空飛ぶ道の駅 magazine」 Vol.04 2015年10月1日発行 発行・編集 株式会社エヌシーホールディングス 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-3-1 三光タワー12F TEL:03-5332-5950 <http://www.e-ms.co.jp/>

FREE!



# 成田空港は 東京都心への アクセスが

安い! **900円~**  
[ 格安バスで 東京駅まで ]

早い! **最短 36分**  
[ スカイライナーで 日暮里駅まで ]

秋の味覚狩りやクリスマスシーズンにも!

首都圏で国内線LCCを利用できるのは成田だけ!

[www.narita-airport.jp](http://www.narita-airport.jp) 成田空港



「空飛ぶ道の駅 magazine」Vol.04

# Contents

特集 **新米**

**ハーモニー**。……………3

**R30の晚餐会〈佐賀編〉**……………11

**読む広島** (『十八の夏』光原百合)……………14

Special Interview **森本ケンタ**……………15

**One for all** SPRING JAPANを支える人達……………17

**機内販売商品のご紹介**……………18

2015年10月1日発行

発行・編集 株式会社 エムズコーポレーション  
〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-3-1 三光パークビル2F

©本誌記事の無断転載を固く禁じます

本誌で掲載された情報内容は予告なく変更される場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

### ●広告掲載に関するお問い合わせ

株式会社 エムズコーポレーション

**Tel:03-5332-5950**

<http://www.e-ms.co.jp>

### STAFF

Planning Director

堀俊英 (Caravan)

Editor/Photography

高野瞳 (コトノハパーラー)

Art Director/Photography

平塚建 (ヒラツカデザインラボラトリー)

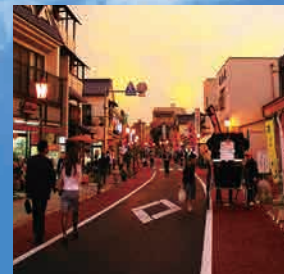
Planning/Advertising

宅野裕亮 (エムズコーポレーション)

麗遼子 (エムズコーポレーション)

### ●Special Thanks

佐賀県交通政策部空港課、佐賀県おもてなし課、佐賀県物産振興協会  
佐賀県農業協同組合、広島県土木建築局空港振興課、JA全農ひろしま  
(株)阿婆珍味、(株)猫島商店、香川県交流推進部 観光振興課 国際観光推進室、  
香川県農業協同組合、あやうたライブ、大正屋 湯宿 清流、龍水亭、  
office KENTA、呉ビール(株)、(株)双葉社



JR・京成成田駅を降りて少し歩くと、程なく成田山新勝寺の表参道。日本を代表する門前町は、昔ながらの風情たつぷりの老舗が建ち並び、歴史ある名刹の参道にふさわしい情緒豊かな街並みです。

## 成田山新勝寺

Naritasan Shinshoji

千年を超える歴史を誇る成田山新勝寺には、重要文化財も多数。その表参道は、今と昔そして、日本と海外がミックスされた魅力的な街並みです。



成田山新勝寺や宗吾霊堂をはじめとする由緒ある寺社仏閣と、門前に古くから栄える街並みが歴史や文化を感じさせてくれるまち。そして開港以来、日本と世界を繋ぐ「日本の空の玄関」成田国際空港。時にはパワースポットとして、時には国際色豊かな観光の街として、訪れる人々で賑わいます。抜ける様な青空にどこまでも上昇する飛行機雲の下、人々が幸せを祈る「運気上昇のまち成田」。この地を訪れば、皆さんの運気も上昇すると間違いなしです

近頃では、空港関連のスタッフや外国人旅行者、そして地元若者たちで賑わう、国際的な趣きたつぷりのお店も多々見られます。昔ながらの名産ももちろん健在。お食事処では、「うなぎ」の文字が目を引き、門前の急坂を散策する人々の嗅覚と味覚を刺激します。

そんな参道を1km程進み、たどり着くのが成田山新勝寺の「総門」。総門をくぐり「手水舎」でお清めを済ませれば、国の重要文化財「仁王門」が迎えてくれます。見上げれば大きな赤い提灯。内陸の成田には不似合いな感じもする「魚がし」という文字が見えます。江戸時代から魚河岸が大きな提灯を奉納する伝統があるとのこと、この提灯は築地の魚河岸から奉納されたもの。古くから多くの人々の信仰の対象だったということ



成田山新勝寺にはその他にも、日本堂である光明堂・釈迦堂をはじめ、三重塔・額堂が、重要文化財として、国の指定を受けており、歴史に思いを馳せ、ゆつくりと自分の時間を過ごすには、これ以上はないと言ってしまいたくなる程のロケーションです。東京から日帰り圏内ということもあり、初詣や休日には多くの参拝者で賑わう言わばパワースポットでもあります。

表参道をぶらつくのも良し、成田山新勝寺で手を合わせて「運気上昇のまち成田」を実感するのもまた楽しいのではないのでしょうか。

成田市  
<http://www.city.narita.chiba.jp>  
一般社団法人  
<http://www.nrk.jp>



<Information>

成田に関しては、「成田市 × 歌舞伎」ウェブサイトもご覧ください!

成田市  
歌舞伎



# 新米 「もに」。

## 佐賀米



5年連続、「特A」評価を獲得。  
暑さに強く、品質・食味ともに優れたお米。

「新米」と書いて「うまい」と読む。誰が言ったか言わないか、  
ともかくにも美味しい新米の季節がやってきました。炊きた  
ての白米にはほんのお供があれば、それだけでごちそう！今回  
は佐賀・広島・香川それぞれが誇るごほんのお供を大特集。各県  
特産のお米とともに実際に食べ比べ、一度は食べたい3県のお  
かずをご紹介します。

佐賀県産のお米『さがびより』は、平成22年〜26年産まで  
5年連続、日本穀物検定協会  
の米の食味ランキングで「特  
A」の最高評価を受けている  
お米。生産地と生産者は登録  
制で、美味しい『さがびより』  
をつくるための研修・指導が  
徹底して行われています。見  
た目にも粒が大きく、ふつく  
らとした炊きあがり食欲  
を誘います。その味わいはと  
いうと…。噛むほどに甘みを  
感じられ、程よいもっちり感  
がくせになるおいしさ。普段  
お米そのものを「味わう」機  
会はそうありませんが、ここ  
は新米の季節だからこそ、ま  
ずはぜひそのまま召し上  
がつてみてください。



さがびより  
●お問い合わせ先  
佐賀の米・麦・大豆マーケティング協議会  
tel.0952-25-5188 (JAさが米穀販売課内)

## 佐賀の ご飯の友

豊かな山海の幸が、  
おかわりを誘う。

『さがびより』に合わせた  
いごはんのお供、1品目は  
『いか塩辛』。ほくほくのごは  
んに少量のせてみると、もう  
それだけでおいしそう。しっ  
かりした味付けなので、ス  
プーン1杯でごはん1杯は  
食べられてしまいます。普通  
の塩辛と比べコリコリとし  
た食感が強く、食べ応えがあ  
ります。この味わい・食感な  
ら、メインのおかずが少しさ  
みしい時にも大活躍してく  
れることでしょう。お父さん  
の晩酌時、お酒の肴としても  
喜ばれること請け合いです。  
続いては、こちらも海のお  
かず『のりふりかけ』。有明海



川原食品(株) いか塩辛  
70g ¥540(税込)  
買える所 [SAGA空港一番館]

でとれた海苔をふんだん  
に使い、秘伝の味付け  
をほどこしています。  
パッケージを開けた  
瞬間、海苔の香りが  
ふわり。期待が高ま  
ります。海苔は細か  
く刻まれているもの  
の、きちんと形をのこし、  
このサイズでこの食感!?  
と驚くほどバリバリ。ただの  
ふりかけと侮るなかれ、海苔  
の食感に負けず劣らず主張  
するの、たっぷりゴマ。  
きな粉で味付けされている  
というゴマはほのかな甘み  
が感じられ、海苔との相性抜  
群です。こどもから大人まで  
大好きな味わいは、あと一品  
足りない時、夜遅めの夕食で  
さっと済ませたい時などに  
重宝しそう。遠慮なく使える  
120gの大容量、筆者は3  
杯おかわりしてしまいました。  
佐賀に行く際には必ず買  
い足したい名品です。



三福海苔(株) のりふりかけ  
120g ¥572(税込)  
買える所 [SAGA空港一番館]





# 広島米

ひとくち食べれば、“恋の予感”。  
広島生まれ、広島育ちの新品種。



恋の予感  
●お問い合わせ先  
JA全農ひろしま tel.082-831-1111

昨年12月に広島米の仲間入りを果たした『恋の予感』。地球温暖化の影響で暑さに強い品種が求められるなか、品質と味わいを兼ね備えた新品種として発表されました。印象的なネーミングは、公募で決められたもの。「恋するときめきや情熱が溢れてくる気持ちになるようなお米になつてほしい」という願いが込められています。パッケージデザインもまた公募で決定され、やわらかなタッチのイラストでお米の特徴が表現されています。見た目

は白く艶やかで、やや大きめな粒感。やわらかく粘りのある食感とあつさりとした味わいが、どんなおかずと合わせてもその魅力を引き出し、くれそうです。そんな「恋の予感」に合わせたのが、いまや広島名物の牡蠣を使用したおかずたち。「かきのみそ煮」「かきしたけ」「牡蠣のり」と、どんと3品ご紹介します。まず「かきのみそ煮」『かきしたけ』のシリーズは、どちらも牡蠣そのものが入っているため、牡蠣好きには



川原食品(株) 奈良漬  
1舟 ¥540(税込)  
買える所 [SAGA空港一番館 ほか]



非お土産にどうぞ。  
佐賀市漁村女性の会という、佐賀海苔の生産者と佐賀海苔を愛する女性のネットワークでできた会社の商品『具たくさん佃煮(無添加)』は、「具たくさん」と冠するにふさわしく、ゴロゴロと出てくる出てくる、山の幸に海の幸。一番摘み乾海苔、切干大

定番でありながらも根強い人気を誇る『奈良漬』は、佐賀平野で丁寧に育てられた瓜を、熟成した酒粕に漬けた一品。瓜が青いままじっくり味がしみ込むのが特徴のひとつで、薄く切れば青く透き通る美しさを、厚く切ればしつかりとした旨味を感じられそうです。酒粕の風味が強く「これぞ奈良漬け！」といった味わいは、全国の奈良漬ファンを唸らせるはず。我ぞという方は是非お土産にどうぞ。



佐賀市漁村女性の会  
具たくさん佃煮 100g  
¥486(税込)  
買える所 [SAGA空港一番館 ほか]

根、干しいたけ、干したけのこ、ひじきにわらび、メカブにこんにやく。すべて佐賀産の素材を使用。ごはんのお供という濃い味付けを想像しますが、なんとも優しい味付けは、こはんが進むポイントを押さえている印象。生海苔ではなく乾海苔を使っている点も、食感を楽しくする理由のひとつかもしれません。手間ひまかけて作られていることが、食べてすぐ実感できるはず。



## 佐賀県 information!

### 歴史を感じるオススメ観光スポット!

#### 日本三大聖廟の一つ、多久聖廟

儒学の祖で学問の神様ともいえる孔子を祀る廟(孔子廟)です。多久4代領主多久茂文が、多久を治めるためには教育が必要と考え、1699年に学問所(後の東原座舎)を建てるとともに、1708年に多久聖廟を創建しました。約300年の伝統を持ち、佐賀県の重要無形民俗文化財に指定されている「釈菜(せきさい)」は、孔子と四配を祀る伝統行事。毎年、春(4月18日)と秋(10月の第4日曜日)の年2回開催しています。多久聖廟から少し歩けば、春は桜、秋は紅葉名所の西溪公園もあります。

伝統行事

多久聖廟 秋季釈菜・孔子祭 10月25日(日)10:30~  
佐賀県多久市多久町1642 多久聖廟  
●お問い合わせ:(公財)孔子の里 TEL.0952-75-5112

# 広島のご飯の友



(株)阿藻珍味 牡蠣のり  
150g ¥580(税込)  
買える所 [阿藻珍味 広島空港店 ほか]  
[阿藻珍味 広島空港店 ほか]



(株)山豊 レモン広島菜  
100g ¥324(税込)  
買える所 [スプリングショップ 春\* ほか]  
(成田国際空港第3ターミナル内)



丸福食品  
かきのみそ煮(写真右)、  
かきしいたけ  
80g 各¥756(税込)  
買える所 [スプリングショップ 春\* ほか]  
(成田国際空港第3ターミナル内)



たまらない逸品。『かきのみそ煮』は、麦味噌の甘みと牡蠣のコクがぎゅつと凝縮された味わい。冷蔵庫で冷やしておき、アツアツのごはんの上で少しずつ味噌が馴染んでいくのがたまりません。ごはんとともにそつと口へ運ぶと、噛み締めるほどに牡蠣の旨味がこれでもかといじみ出てきます。

さて、同じ牡蠣でも風味を活かした商品が『牡蠣のり』。瀬戸内産の牡蠣を使用し、海苔とほどよくブレンドしてつくられた佃煮は、温かいごはんにぴったりです。こんなにも手軽に、一年中牡蠣が味

わえるのは、とても幸福なことかもしれません。ここ数年で首都圏にも進出を遂げている「瀬戸内レモン」も、広島の特産品として注目を集めています。そんな「瀬戸内レモン」を使用したお漬物『レモン広島菜』は、名前を聞いて一瞬たじろぎそうなもの、食べてみると一切違和感なし！爽やかなレモンの香り、クセのない酸味。むしろ漬物自体が苦手な人でも、サラダ感覚で楽しめるような味わいです。パクパク食べ進めることに、どんどんトリコになっていくさっぱりと

王道は、新米と食べておかなくては。そうはいつでも、定番のお漬け物も味わいたいところ。創業80年、契約農家から直接仕入れた広島菜で広島菜漬けをつくり続けている「ねこしま」の『広島菜漬』は、天然海水塩を使い、合成保存料・合成着色料は不使用。そのまま食べてもシャキシャキ感



(株)猫島商店 広島菜漬  
250g ¥432(税込)  
買える所 [広島空港 ほか]



(株)阿藻珍味 ままかり酢漬  
100g ¥540(税込)  
買える所 [阿藻珍味 広島空港店 ほか]



タイプ酢漬けなので、口当たりもさっぱり。こつてりとしたおかずの合間に食べる

がくせになる美味しさですが、ちよつと醤油をたらした広島菜漬をこはんにくると巻いて食べるのもおススメだとか。実際にやってみたら、これが美味！醤油はかけ過ぎるとせつかくの広島菜の風味が損なわれるので注意です。また、切らずに1枚の葉を広げてこはんを包めば即席おにぎりに、細かく刻んでチャーハンにと、新米の楽しみ方がひろがります。1つ買えばかなりのアレンジができてそうなので、広島旅行から戻った食卓にのせて、お土産話に花を咲かせてみるのはいかがでしょうか。

と、口の中がリセットされて再び食が進みそうです。サクサク、バリバリとした食感がたのしい『じゃこふりかけ』は、手作りならではの自然な味わい。粒感の大きな素材が、満足度をあげてくれます。小魚たっぷり栄養満点、しょっぱさもないので、ちよつとかけすぎちゃったかな？くらいがちょうど良い塩梅。毎日食べても飽きることなく、手軽に栄養がとれるため、小さなお子さんにもおすすめです。



(株)阿藻珍味 じゃこふりかけ  
65g ¥700(税込)  
買える所 [阿藻珍味 広島空港店 ほか]



## 広島県 information!

10月

- 10日(土) 広島神輿行列「通り御祭礼」
- 15日(木) 菊花祭
- 23日(金) 三翁神社祭
- 24日(土) 平成27年度秋巡業 大相撲広島場所
- 31日(土)~11月1日(日) 町並み竹灯り~たけはら憧憬の路~

11月

- 3日(火・祝) 厳島大仏不動明王柴灯護摩祈願法要
- 15日(日) 大聖院火渡り式(秋の大祭)
- 21日(土)~29日(日) 大聖院もみじ祭り
- 29日(日) 宮島クロスカントリー全国大会

12月

- 23日(水・祝) 天長祭[てんちょうさい]=舞楽奉奏=
- 31日(木) 鎮火祭



# 香川の ご飯の友



上:宝食品 こつつおいしいおじゃこ  
45g ¥324(税込)

右:宝食品 葉わさび入りのり 100g ¥378(税込)  
買える所 [スプリングショップ 春\*ほか]  
(成田国際空港第3ターミナル内)

小豆島生まれの万能調味料『食べる玉ねぎオリブオイル漬』は、新しいタイプのごはんのお供。定番のこはんのお供から目先を変えたい時におすすです。『食べる玉ねぎオリブオイル漬』は、シャキシャキの国産玉ねぎ、にんにくを、だいたいの果汁・ゆず果汁で味付けし、オリブオイルに漬け込んだもの。そのままはんにかけて食べても、パスタやパンにつけてもおいしく食べられます。対する『食べるオリブ

定番から脱却したい  
あなたに贈る、  
ニュータイプ。



プオイル』は、瀬戸内産のちりめんじゃこをじっくりと焙煎してカリカリに仕上げ、玉ねぎ・しょうがなど12種類の具材をオリブオイルに漬け込んでいます。お気に入りのこはんのお供は見つかりましたか？お土産品として各空港や機内で取り扱いのあるものも多いため、ぜひチェックして新米とのハーモニーをご自宅でお楽しみください。

共栄食糧  
食べるオリブオイル(写真:上) 145g ¥864(税込)  
食べる玉ねぎ オリブオイル漬 175g ¥648(税込)  
買える所 [スプリングショップ 春\*ほか] (成田国際空港第3ターミナル内)



# 香川米

風光明媚な四国初の「特A」獲得。  
味、香り、粘り、すべてのバランスが良いお米。

香川県というと、うどんのイメージが強いですが、お米も負けてはいません。平成25年度から本格栽培のはじまった『おいでまい』は、新品種ながら今や香川を代表するお米です。全国規模で行われる米の食味ランキングに初出品した年に、5段階中最高評価「特A」を獲得。ネーミング「おいでまい」は、香川の讃岐弁で「いらっしやい」の意味。香川の新しいお米を食べにいらっしやい、の想いが込められています。



おいでまい  
●お問い合わせ先  
香川県農業協同組合 tel.087-818-4109

たい香川のおかずはこちら。少しピリ辛な『葉わさび入りのり』は、ねっとりとした海苔がこはん絡みつき、とんどこはんが進んでしまう一品。サクサクとした葉わさびの食感がぐんと美味しさを広げてくれます。大きめのじゃこをこつつり煮付けている佃煮『こつつおい』に合わせるのにおすすめ。パリパリとした食感ではなく、しっとりとした食感で飽きが来ず、老若男女どなたにも好まれる味わいです。

「おいでまいに関するホームページ」 <http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/oidemai/index.html>

## 香川県 information!

この秋オススメの紅葉スポット!

寒霞溪

1300万年前の火山活動で誕生し長い年月によって創造した渓谷美『寒霞溪』は日本三大渓谷美のひとつとも賞され、瀬戸内海国立公園の象徴として香川県小豆島が世界に誇る景勝地です。深い渓谷を通るロープウェイからの空中散歩はまさに絶景!春の新緑、涼風溢れる夏の碧、秋の紅葉、そしてモノトーンな冬と四季折々の渓谷美をお楽しみください。寒霞溪の紅葉の見頃は11月上旬~11月下旬。※今年7月よりロープウェイは新客車にて運行中!

寒霞溪ロープウェイ

山頂駅:香川県小豆郡小豆島町神懸通乙168  
こうらん駅:香川県小豆郡小豆島町神懸通乙327-1  
TEL:0879-82-2171 Webサイト:www.kankakei.co.jp/

お問  
合せ

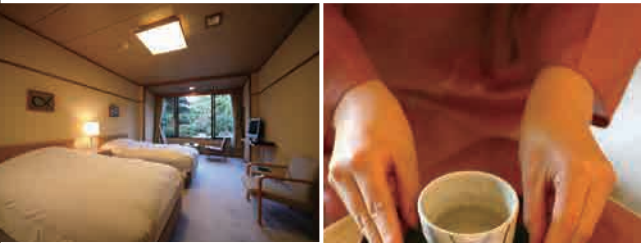


# R30の 晩餐会

〈佐賀編〉

飛行機代を安くおさえて、現地でちょっぴり  
贅沢する大人の楽しみ方をご紹介します。  
今回は佐賀県を舞台に、素敵な宿・美味しい  
食事でのびやかな晩餐会。

大正屋 湯宿 清流



## 第一夜 嬉野温泉

### 大正屋湯宿 清流

美人の湯で、素材を活かしたお料理で、  
おもてなしで温まる。

武雄温泉駅からバスに揺  
られ、嬉野温泉バスセンター  
に到着。降りた途端、そこ  
はゆったりとした空気が広

がっていました。今夜の宿泊  
は「大正屋湯宿 清流」。大正  
14年創業の老舗、大正屋グ  
ループのひとつでありなが

らも、リーズナブルな価格帯  
で本格的な温泉宿を楽しめ  
ます。バスセンターに嬉野温  
泉観光協会が併設している  
ので、周辺の散策に迷うこと  
もありません。宿からも徒歩  
圏内のスポットなら、美肌の  
神様を祀る豊玉姫神社がお  
すすめ。荘厳な鳥居は気持ち  
を落ち着かせ、美肌の神様  
「白いなます様」がにっこり  
と迎えてくれます。

「大正屋湯宿 清流」へ。清掃  
の行き届いた玄関は、思わず  
靴を脱がなくていいのか躊  
躇してしまうほど。迎えてく  
ださった方も感じの良い方  
ばかりで、お部屋に到着して  
早速浴衣に。こちら清流のお  
風呂だけでなく、大正屋グ  
ループの宿（大正屋・椎葉山  
荘）のお風呂へも無料のバス  
で行けるそう。「椎葉山荘」の  
川のすぐそばに位置する露

の音、見渡す限りの緑。大自  
然にすっかり癒されます。そ  
れぞれの宿で泉質や大浴場  
の趣も異なり、行く先々で違  
う温泉に来たような気分。な  
かでも「清流」の湯は他より  
ぬるつとした泉質だといわ  
れ、より肌がすべすべと、よ  
り身体がポカポカとしたよ  
うに感じました。

「地の利」と  
「人の心」が生んだ、  
最高の夜。

浴衣になり、温泉に入っ  
てリラックスした状態で夕食  
をいただく。この一連の流れ  
こそが、温泉宿最大の魅力に  
違いありません。さて、本日  
の晩餐は清流特製コース。毎  
月変わるお料理は、素材の良  
さを活かした味付けばかり。  
薄すぎず、濃すぎず、お酒を  
飲む方も飲まない方も「ちょ

うどいい具合」に丹念に仕上  
げられている印象です。食感  
と味の組み合わせも、出てく  
る順番を捉えてひとつひとつ  
つ考え抜かれたもの。通常、  
メインに辿り着くまでに満  
腹になってしまいうことも多  
いなか、佐賀県産牛の香味焼  
きから嬉野産の棚田米汁物  
までを万全の状態でご提供  
る流れに仕立ててあります。

九州という土地の風土、  
素材を活かすのは人の心だ  
と、数々のおもてなしに思わ  
ずにはいられません。翌朝食  
の、温泉水で煮込んだ湯豆  
腐、嬉野茶の茶粥がまた格  
別。是非ご自身の目でお確  
かめください。

#### ● Information

##### 大正屋 湯宿 清流

佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙  
2314番地  
tel.0954-42-0130  
一泊2食付 12,960円～  
※但し、上記の金額は  
早割プランの料金です。

## 第二夜 有田町 龍水亭

秘伝のタレでいただく「鯉の洗い」。

有田町からは、車で20分。大  
正10年創業、川魚料理で長く  
地元の方にも愛される龍  
水亭へ。名物の並ぶ市街を抜  
けてぐんぐん山をのぼって

いくと、途中には竜門ダムが  
広がり、夕方もうに過ぎた  
時間では眺めもわからず。  
「晩餐会」と謳っておきなが  
ら、ごめんなさい。これは、



佐賀県産牛の香味焼

丸茄子そぼろ味噌掛け



温泉水の湯豆腐

嬉野茶の茶粥



# 読む広島



十八の夏  
光原百合 著  
双葉文庫  
¥571+税



しまのわビール  
330ml  
¥600(税込)

## すべての主人公がいとおしくなる短編集。 クラフトビールとともに、豊かな時間を。

紅葉シーズンを迎える今の季節には、彼女の作品にひそむ「色」を探すのも粋な試みだ。広島県という風光明媚な地で育った著者だからこそ、自然への慈しみが感じられる描写が多い。一冊を通じ

タイトルにもある「十八の夏」のほか、「ささやかな奇跡」「兄貴の純情」「イノセント・デイズ」の四編からなる短編集は、広島県出身の作家・光原百合氏による物語。どれも親しみやすい一人称の文章でテンポ良く展開され、主人公の人となりやスルと身体に入っていく。作品それぞれに見え隠れする「謎」は、だれの人生にも起こりうる些細な行き違いである場合もあれば、予想だにしない結末へとかたちを変え、風合いのある優しい文章にくすりとさせられて油断していると、曲がり角で「わー」と驚かされるような気にもなる。

てのモチーフが「花」だというのも頷ける。朝顔、キンモクセイ、桜、チューリップ。作品のなかで咲く花は、人の想像力が補うぶん、より美しく咲き誇る。

色彩にあふれ、それぞれに小さな安堵感をもって結びを迎える四編は、どれも旅の合間に読むのにちょうど良い。たとえば、同じ広島地のビール「しまのわビール」片手に。瀬戸内海と島をイメージしたこのビールは、柑橘系の香りがふわつと鼻から抜けて心地良い。お風呂上がりの一息タイム、旅を色づかせる思い出のひとつとして本とビールで過ごす時間をおすすめしたい。

### 「しまのわビール」

呉ビール株式会社  
〒737-0046  
広島県呉市中通1丁目1-2  
(ビュートレ1F)  
tel(0822)2619090

きつと「昼食会」のほうが良い景色が望めます。  
いかにも人の好きそうな四代目・徳永久典さんに迎えられ、早速おすすめの「黒髪コース(全9品)」をいただくことに。印象的だったのが有田名物「ことうふ」。豆乳を葛粉で固めたものでそのものに味はなく、こま醤油でいただきます。つるんと弾力があり、普通の豆腐とはひとあじ

いよいよ待ちに待った「鯉の洗い」が登場。鯉のイメーシが覆されるような弾み食感、深い味わい。まったく生臭さを感じさせないのは、鯉にエサを与えず、名水の池で2〜3週間泳がせて臭みを抜くからだそう。1年分を一気に仕込む自家製味噌を使った2種のつけダレも格別。米みそにお酢を合わせた特製タレはさっぱりめで、お好みで自家製柚子胡椒を

少々。これもまた、他の柚子胡椒より辛みが少なく、旨味・香りが強くて美味。もう1種の辛みダレは、少し甘い麦味噌に生姜・小ネギ・唐辛子入り。どちらも鯉の旨味にとっても良く合います。  
やまめの塩焼き、鰻の蒲焼き、鯉の和風あんかけとこちそう続きのなか、最後の締め

した旨味は、鯉のあらを自家製味噌で煮込むことで生まれるそう。大正10年創業当初、初代店主が「山奥にあるからこそ、来た甲斐があったと思っていただけの名物を」と発案。自家製味噌づくりから始まり、この味に辿り着いたんだとか。すべてに手回ひまをかける龍水亭のお料理には、美味しさ以上のものがあつたように感じました。

### ●Information

#### 川魚料理 龍水亭

佐賀県西松浦郡有田町龍門峡  
tel.0955-46-2155  
定休日:水曜日(祝日を除く)  
コース料理  
3,089円~6,772円(税・サ込)



鯉の洗い



ことうふ



やまめの塩焼き



うなぎの蒲焼き



鯉こく







# Special Interview

## #001

シンガーソングライター

# 森本ケンタ

### Profile

兵庫県神戸市出身。広島を拠点に全国で活動中。小学生からヴァイオリンでユースオーケストラに参加、中学2年生でギターと出会い、クラシックからポピュラーミュージックの世界へ移行。以後さまざまなアプローチで、粹にとられないソングライティングを行っている。2005年10月にシングル「スマイル」を発売後、現在までにシングル14枚、アルバム5枚をリリース。

森本ケンタ official site  
<http://morimotokenta.com>



「もっと I Love You」 森本ケンタ  
¥1,000(税込) OKCD-015

### 育ててもらった広島に、恩返しし続けたい。

今年、デビューから10周年を迎えた森本ケンタさんは、広島県を拠点に活躍するシンガーソングライター。出身は兵庫県でありながら広島にこだわり続け、音楽活動をするようになった経緯とは。森本さんの心をつかんで離さない、広島の魅力についてもたっぷりお聞きしてきました。

——広島は音楽の街といっても過言ではないくらい、素晴らしいアーティストを輩出していますよね。矢沢永吉さんはじめ、ジャンルを問わず枚挙に暇がありません。森本さんは初めから、シンガーソングライター志望だったんでしょうか？

森本ケンタ 僕はもともと

た。——なるほど。森本さんにとって、広島の魅力はどんなところですか？

森本 すごくシンプルな街なんですすね。自分自身には水が合っていると感じています。食べものも美味しいですし、世界遺産があるかと思えば、野球やサッカー等のチームもあって、スポーツも盛ん。広島交響楽団というオーケストラも持っていたり。街のサイズ感がちょうどいいようにバラエティに富んでいて、住んでいる人もおもしろい人が多いですね。音楽をつくるうえで、無意識にも意識的にも、広島という土地から影響を受けている面は大きいと思います。

### 広島は名物がありすぎて、選ぶことに迷ってしまってます。

森本 そうですね。自分はジャンルを持たないので。まあ、20歳の頃と比べれば多少大人になった面もあるのかな(笑)人生の中で一番濃い時間を過ごしている広島に育ててもらっている感覚もあります。でも、実は最初は受け入れてもらうまでが大変だったんです。

島で音楽やっていけるならどこでもやっていけるよ」と言われましたね。ものを見る目が厳しいからこそ、その時々でベストを尽くさないとそっぽを向かれてしまう。自分自身が抜けないし、厳しい街だからこそ10年やってこられたような面はあると思います。

——ここからは少し本題からそれで、広島で活躍する森本さんだからこそ「おすすめスポット」「おすすめ土産」

をお聞きしてもよろしいでしょうか？

森本 もちろんです！たくさんありますよ！世界遺産は絶対行ってもらいたいで

——具体的な予定を組まずに広島へ行つて、パツと行けるスポットはありますか？

森本 これからの時期だと、牡蠣小屋なんかいいんじゃないでしょうか。毎年場所がちよつとずつ変わるのでネット等で確認が必要ですが「冬のバーベキュー」の趣

——いろいろなお話が聞けて、本当に広島好きなのが伝わってきました。話す声も美

——もともと兵庫県出身とのことですが、広島で活動することになったきっかけは何だったのでしょうか？

森本 高校生の頃、ギター一本だけ持って一人旅に出たんです。今後どういうふう音楽をやっていくか、自分で探ろうと。その時に広島でたくさんの人と出会い、とても魅力的な街だと感じまし

しいので、読者の方にお伝えできないのが残念です…。でも、森本さんの生声が聞けるライブがもうすぐですね。10周年を迎えるの意気込みを、最後にお願います。

森本 今回のライブは今まで使ったことのない、規模の大きなホールで挑戦します。上野学園ホールという木造のホールで、音がすごくいい憧れの場所なんです。10年間見守ってくれた広島のみなさんはじめ、ファンの方々に恩返しできるような歌を届けたいと思っています。



10th Anniversary Live 2015  
♪夢を待っているだけじゃ、道など見えない♪  
2015年10月4日(日)  
広島上野学園ホール

——20代のデビュー当時の作品から10周年を迎えた今の作品を聞き比べると、とてもバラエティに富んだ印象を受けました。爽やかな青春

— 機内販売商品のご紹介 —

累計100万袋突破の大ヒット商品！  
おやつにビールのおつまみに、  
ハマる人続出中！！



1袋 ¥350 (税込)

防腐剤を一切使用しない「瀬戸内レモン」。そんな「瀬戸内レモン」をふんだんに使い「瀬戸内ブランド認定商品」にもなっている「イカ天(瀬戸内レモン味)」は、女性に食べて欲しいイカ天。レモンの酸っぱさが絶妙で、パンチとキレのある今までにない味に仕上げています。「きゅんとする瀬戸内恋の味」を是非お楽しみ下さい。

「カープカツ」にピンクのパッケージが可愛い！  
「カープ女子カツ」が登場！！



13年NHK特集で放送され一躍有名になった「カープ女子」。カープファンのおやつはやっぱり「カープカツ」！！魚肉すり身とイカの粉末をミックスし、衣をつけて揚げたカツフライを女子にぴったりの一口サイズにしました。観戦のお供にはもちろん、カープ女子への土産にも最適です！

1袋 ¥250 (税込)

袋を開けた瞬間の風味はまさに牡蠣フライ！  
噛めば噛むほど牡蠣の旨味が口の中で広がります。



素材は本物の味にこだわり、広島県内でも牡蠣の産地として有名な音戸の瀬戸近海や地御前、宮島の牡蠣を使用。むき身をまるごと乾燥させることで濃厚な味を継ぎ込めています。生地に牡蠣を練り込み、せんべい状にプレスし香ばしく焼き上げた広島の新なたまを是非ご賞味ください。

1袋 ¥150 (税込)

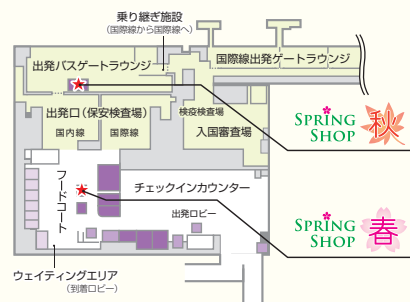
SPRING SHOP INFORMATION

《SPRING SHOP 春》

空港初のアンテナショップ！就航地(香川県・広島県・佐賀県)の隠れた名産品を販売。関東地区では手に入らない故郷の味を手に入れることのできるお店です。

《SPRING SHOP 秋》

軽食、飲料、スナック菓子のほか、関東地区のお土産菓子をご用意。ディズニーのネールやキティちゃんの和風のお土産、海外旅行客向けの家電商品等も取り揃えています。



Spring Shop 春  
成田国際空港第3ターミナル出発口手前ウェイティングエリア内(営業時間4:00~21:00)

Spring Shop 秋  
成田国際空港第3ターミナル出発バスゲートラウンジ(バスゲートの使用時間に合わせてOPEN)

One for all

SPRING JAPANを  
支える人達



”安全・快適なフライトをサポートする  
地上のパイロット” — 運航管理者

みなさま、航空会社にはパイロットやCA、整備士のほかに、運航管理者という人がいることをご存じですか。  
運航管理者は「地上のパイロット」とも呼ばれ、運航に関する様々な業務を担当します。飛行前に気象や機体状況などの各種情報を確認し、飛行経路・高度・搭載燃料などを記したフライトプランを作成します。フライトプランの内容と予想される気象状況についてパイロットと共に確認し、お互いに承認した後に出発します。飛行中も様々な機器を使用して最新の気象情報を確認し、最良のフライトが実施できるように地上から支援しています。また、天候不良時やイレギュラー発生時にはお客様への影響を最小限にするべく最善の方法を考えます。  
みなさまのご搭乗されているこの飛行機も、地上で運航管理者が監視しており、より快適な飛行ができるようパイロットとの情報交換を行っています。  
Spring Japanは成田空港内のオペレーションセンターに、国家資格を持つ運航管理者を配置してフライトを集中管理しています。お客様から見えない場所でも安全・定時・快適なフライトを支えています。