

翼の王国

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

3

March 2026
No.681

ANA グループ機内誌
The Inflight Magazine
of ANA Group

ANA
INTERNATIONAL SERVICE
ANNIVERSARY
1986
2026
40th

おかげさまで
国際線就航40周年

Western Australia

色彩と秘境が交差する場所

沖縄テロワール

翼の流儀

国際線就航40年の舞台裏



Web「翼の王国」はこちら

TSUBASA GLOBAL WINGS
click here! 点击这里!



ご自由にお持ち帰りください。

アグリテクノロジーで、地域をミライへ!

わたしたちは、
“食”と“農”の分野において、
新たな可能性と価値を見出し、
地域の方々と連携して
持続可能で
豊かな社会を創ります。



0

次: 育種 育種×技術

高速育種システムにより、新品種の開発期間とコストを削減。専用品種の迅速提供を可能にします。

1

次: 生産

生産効率を最大化した次世代施設園芸の設計・施工から、自社やパートナー企業と生産もしています。



AGRI-TECH
Agriculture + Technology
NTT EAST GROUP



2

次: 加工・流通

規格外農産物も活用し、食卓に取り入れられる商品を提供。持続可能な社会の実現をサポートします。

3

次: 販売・消費

先進的なファームで栽培。産直流通や高付加価値化により、流通量と販売価格の適正化をめざします。



新しいミライは、
地域から!
進め、
アグリテクノロジー



夏いちごの地域ブランド化をめざす
プロジェクトはこちら

Jumiaarch
ジュミアーチ



あき た なつ ひびき
『秋田夏響』と、もうします。

甘酸っぱい、
夏いちご!

「秋田夏響」は、
さっぱりとした甘酸っぱさが特徴の
秋田で生まれた夏いちご。

地域のみんなで
栽培から加工、流通まで取り組み、
新しい名産品をめざしています。



国際線就航 40周年

1986年3月3日、青い翼がグアムへ

1986年3月、成田から飛び立ったANAの翼は、グアムを皮切りに航路を次々と広げた。国際定期路線の拡大は、地図上の距離だけでなく、人々の心にあった「遠い世界」を近づけ、いま40周年を迎える。旅は憧れから日常へ、未知は確かな経験へと姿を変えていった。



ANA

あなたとアジアを結びたい。全日空。

東京ーシンガポール線、12月3日就航。

ANA

ANA 2月17日、全日空 フランクフルト就航。

Beijing 北京

ANA 全日空

7月17日 デビュー。ウイーン。

世界初。東京ーモスクワーウィーン線、開設。

ANA 全日空

まっすぐ、ローマ。

12月21日、関西から初めての直行便、就航。

大阪ーローマ

ロンドンに飛んだ。ローマにも飛ぶ。関西からの全日空、海外14都市、就航。

Paris

ANA 全日空

Dalian 大連

ANA 全日空

魅力あるグローバルエアラインへ

1986年	3月31日	初の国際定期便、東京/グアム線
1986年	7月16日	東京/ロサンゼルス線
1986年	7月26日	東京/ワシントン線
1987年	4月16日	東京/北京線、東京/大連/北京線
1987年	7月25日	東京/香港線
1987年	10月26日	東京/シドニー線
1988年	7月1日	東京/ソウル線
1989年	7月14日	東京/バンコク線
1989年	7月22日	東京/ロンドン線
1989年	11月16日	東京/サイパン線
1990年	10月4日	東京/パリ線
1991年	3月9日	東京/ニューヨーク線
1991年	8月10日	福岡/バンコク線
1991年	9月11日	名古屋/ホノルル線
1991年	12月3日	東京/シンガポール線
1992年	4月10日	福岡/大連線
1992年	10月25日	福岡/北京線
1993年	2月17日	東京/フランクフルト線
1993年	3月30日	東京/上海線
1994年	9月4日	大阪/シンガポール線、大阪/ソウル線、大阪/福岡/大連/北京線
1994年	9月7日	大阪/青島線
1994年	10月31日	大阪/ブリスベン/シドニー線
1994年	11月11日	東京/ブリスベン/シドニー線
1994年	12月21日	大阪/香港線
1995年	7月21日	大阪/上海線
1995年	7月21日	大阪/バンコク/クアラルンプール線
1995年	10月31日	大阪/ロンドン線
1995年	12月21日	大阪/ローマ線
1996年	3月31日	東京/ウィーン/パリ線
1996年	7月16日	大阪/ヤンゴン線
1996年	9月15日	大阪/ムンバイ線
1996年	9月8日	大阪/フランクフルト/ローマ線
1996年	9月9日	大阪/ミラノ/ローマ線
1996年	10月4日	東京/バンコク/デリー線
1996年	10月30日	東京/ジャカルタ/デンパサール線
1997年	2月1日	名古屋/ホノルル線
1997年	6月5日	広島/グアム線
1998年	3月29日	ヤンゴン/バンコク/関西線
1998年	5月18日	関西/福岡/上海線
1998年	5月19日	関西/天津線
1998年	7月1日	関西/大連/瀋陽線
1998年	7月2日	成田/青島線
1998年	7月20日	関西/廈門線
1998年	10月4日	成田/ホノルル線
1998年	11月7日	福岡/青島線
1998年	12月1日	東京/サンフランシスコ線
1998年	12月23日	関西/デンパサール線
1999年	3月29日	東京/上海線
1999年	4月13日	東京/シカゴ線
2000年	3月26日	関西/ホノルル線
2001年	3月27日	成田/ホーチミンシティ線
2002年	3月31日	成田/ソウル線
2002年	4月18日	成田/廈門線
2003年	11月30日	羽田/金浦線
2004年	3月28日	成田/瀋陽線、関西/杭州線
2004年	3月29日	成田/杭州線
2005年	4月25日	成田/広州線
2005年	5月16日	中部/上海線
2006年	10月29日	成田/シカゴ線
2007年	9月29日	羽田/上海(虹桥)線
2008年	4月1日	羽田/香港線
2009年	5月1日	関西/ソウル(金浦)線
2009年	10月25日	羽田/北京線
2010年	7月1日	成田/ミュンヘン線
2010年	10月31日	羽田/ロサンゼルス、ホノルル、台北(松山)、シンガポール、バンコク線
2011年	1月7日	成田/ジャカルタ線
2011年	2月27日	成田/マニラ線
2011年	6月19日	成田/成都線
2011年	10月30日	名古屋(中部)/香港線
2012年	1月21日	羽田/フランクフルト線
2012年	7月25日	成田/シアトル線
2012年	10月15日	成田/ケンゴ線
2012年	10月28日	成田/デリー線
2013年	1月11日	成田/サンノゼ線
2014年	3月30日	羽田/ロンドン、パリ、ミュンヘン、ハノイ、ジャカルタ、マニラ、バンクーバー、デュッセルドルフ線
2015年	6月12日	成田/ヒューストン線
2015年	9月1日	成田/クアラルンプール線
2015年	10月25日	成田/ブリュッセル線、羽田/広州線
2015年	12月11日	羽田/シドニー線
2016年	4月28日	成田/武漢線
2016年	9月1日	成田/アノベン線
2016年	10月30日	羽田/ニューヨーク、シカゴ、クアラルンプール線
2017年	2月15日	成田/メキシコシティ線
2019年	2月17日	羽田/ウィーン線
2019年	9月1日	成田/パース線
2019年	10月27日	成田/チェンナイ線
2020年	3月16日	成田/ウラジオストク線
2020年	3月29日	羽田/サンフランシスコ、シアトル、ヒューストン、ワシントン線
2020年	3月30日	羽田/デリー、ホーチミン線
2020年	12月14日	成田/深セン線
2023年	5月20日	羽田/深セン線
2023年	10月29日	羽田/青島線
2024年	12月3日	羽田/ミラノ線
2025年	1月31日	羽田/ストックホルム線
2025年	2月12日	羽田/イスタンブール線

*P.62~の「翼の流儀」もあわせてご覧ください。

福岡発です。全日空、バンコクへ。

ANA 全日空

8月10日、福岡-バンコク定期便就航。

ANA

いい空を、どうぞ。

北京へ、大連へ、そして中国最大のビジネス都市、上海へ。

全日空上海へ

3月30日、東京-上海線、開設。

Washington, D.C.

ANA 全日空

Los Angeles

ANA 全日空

ますます、インターナショナルに
なるんだね。

ANA 全日空

7月1日、全日空、ソウルへ。

東京-ソウル線、開設。

ANA

NEW YORK

ANA 全日空

London

ANA 全日空

全日空、赤道を越える。オーストラリアへ。

10月26日 東京-シドニー線開設

In addition to flight to Seoul, Los Angeles, Washington, D.C., Beijing, Taipei and Singapore, ANA will serve Sydney.

ANA 全日空

京都市営地下鉄東西線

「京都市役所前」駅徒歩1分

出入口1/約40m



外観写真



「ジオ京都御池通」 建物内モデルルーム公開中〈先着順申込受付中〉

■物件概要○物件名/ジオ京都御池通○所在地/京都市京都市中京区河原町通二条下る二丁目下丸屋町413-44番他(地番)○交通/京都市営地下鉄東西線「京都市役所前」駅 徒歩1分(出入口1)○総戸数/69戸(他4店舗)○構造・規模/鉄筋コンクリート造、地上11階建○敷地面積/927.97㎡○建築面積/811.06㎡○建築延床面積/7,888.76㎡○用途地域/商業地域、第一種高度地区(31m)、防火地域、御池通沿道特別商業地区○地目/宅地○建ぺい率/87.41%(法定建ぺい率100%)○容積率/697.90%(法定容積率700%)○竣工時期/2025年1月(竣工済)○入居時期/即入居可(諸手続き済み次第)○分譲後の権利形態/土地:専有面積割合による所有権の共有、建物:区分所有権○管理形態/区分所有者全員で管理組合結成後、株式会社阪急阪神ハウジングサポートに委託○管理員の勤務形態/日勤○管理会社/株式会社阪急阪神ハウジングサポート○建築確認番号/第ERI-22040423号(2023年1月12日)○施工会社/株式会社メルディアDC○設計・監理/(意匠・設備)株式会社アクセス都市設計、(構造)株式会社メルディアDC○駐車場/4台(地権者用2台・来客用1台・サービス用1台)○自転車置場/112台(二段式:上段垂直昇降式:26台、下段スライドラック式:81台、傾斜ラック式:5台)(月額使用料:100円~200円)○バイク置場/2台(平面式)(月額使用料:3,000円)○ミニバイク置場/2台(平面式)(月額使用料:2,000円)○事業主(売主)/阪急阪神不動産株式会社TEL:06-6376-4739 ■先着順販売概要○販売戸数/3戸○販売価格/10,980万円○間取り/1LDK+S○住宅専有面積/65.53㎡・65.99㎡○サービススペース面積/4.51㎡・6.97㎡○管理費(月額)/17,800円・17,900円○修繕積立金(月額)/6,560円・6,600円○管理一時金(一括)/53,400円・53,700円○修繕積立基金(一括)/394,000円・396,000円※先着順申込受付につき、成約済みの場合はご了承ください。○申込時にご持参いただくもの/印鑑(認印)※物件によって持参不要な場合もあります。詳しくは係員にお問い合わせください。・本人確認書類(運転免許証等)・住宅ローンをご利用の方は源泉徴収票または確定申告書の写し等の収入証明書が必要となります。(詳しくは係員にお問い合わせください)※専有面積は壁芯面積であり、登記面積は記載の専有面積より若干少くなります。予めご了承ください。※掲載の概要は2026年1月16日時点の概要です。※表示の販売価格等には消費税等の税率10%相当額を含んでおります。

お問い合わせは「ジオ ゲストサロン 京都」

0120-8984-08 完全予約制

詳しくはこちら



事業主
(売主)



阪急阪神不動産

※掲載の外観写真は2025年2月に撮影したものに、一部CG加工を施しており、実際の見え方とは多少異なります。※掲載の徒歩分数表示については地図上の現地(エントランス出入口)までの概測で、徒歩分数は80mを1分として算出(端数切り上げ)しています。



写真/高砂淳二(西オーストラリア:モンキーマイア)



写真/大湾朝太郎(沖縄:恩納村)



写真/金子斗夢(岐阜:THE WATERS)

3 翼の王国

2026
MARCH

CONTENTS



表紙/西オーストラリア:シャークベイ(写真/高砂淳二)
空から見下ろす西オーストラリアは、海と大地が織りなす
色彩の地図。入り組む海岸線と透き通る青が、まだ見ぬ秘
境への扉を静かに開いていく。

- 004 おかげさまで! 国際線就航40周年
- 008 ごあいさつ
- 010 社員が見つけた! Local Premium通信
- 012 旅の出会い イタリア:ミラノ/西条みつとし
- 014 まだ答えのない絵はがき 世界の春/松丸亮吾

特集
018

Western Australia 色彩と秘境が 交差する場所

- 034 花、旅、人 ミスカンサス/赤井勝
- 036 快適な空だけの旅 函館空港/パラダイス山元

特集
040

沖縄テロワール 土と向き合う暮らし

- 056 湯気地図 岐阜:森に抱かれるハーブ蒸しサウナ/笹野美紀恵
- 060 旅するお取り寄せ 北海道:厚岸/青木崇高

- 062 翼の流儀 国際線就航40周年
A New Ambitious Story
より魅力あるグローバルエアラインへ

- 066 今月のニッポン推し 京都:大徳寺×鳥取:三朝町

- 070 ニッポン47妖怪さんぽ
すねこすり:雨の夜の岡山の妖怪/森井ユカ

- 076 おべんとうの時間
福井:財務コンサルタント/阿部了・阿部直美

- 081 今月のオリチャ“精霊”占い

- 082 ライト、フライト バケバケ、タノシミ/山内マリコ

- 090 郵便飛行

- 091 アンケートご協力をお願い
バックナンバー販売のお知らせ

- 092 ANA GROUP INFORMATION

- 104 ANA STORE@SKY案内
国際線機内販売 商品ラインアップ

- 112 機内オーディオ/ビデオ番組案内

- 114 ANAグループ航路図



『翼の王国』の舞台裏へ潜入!
ANA公式YouTubeはこちら

翼の王国 No.681 2026年3月1日 発行:ANA『翼の王国』編集部 〒105-7140 東京都港区東新橋1-5-2 発行人:全日本空輸株式会社 制作:株式会社 光文社
編集統括:田邊浩司 編集人:川原田朝雄 スーパーバイザー:山下マヌー 編集:中野桜子、山下美咲、仲本剛、服部広子、小嶋美樹、高田真莉絵、齊藤素子、宮崎沙綾、富岡幸子
デザイン:カメカideデザインオフィス/松沢順一郎、石川直美 スタジオギブ/山本雅一、野崎二郎、近藤礼彦
トリムデザイン/塚原敬史 attik/橋田浩志 横山希
編集協力:株式会社キャストネット/川元賢司、所裕子 翻訳:KPS 印刷:共同印刷株式会社
【記事に関するお問い合わせ】株式会社 光文社 tel.03-5395-8225 tsubasa@kobunsha.com
【広告に関するお問い合わせ】ANA X株式会社 ライフサービス事業推進部 ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp
©All Nippon Airways/Kobunsha2026 本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。本誌に記載されている価格はすべて税込み価格です。

◎毎月1日以降に表紙や各ページのQRコードからリンク先への遷移が可能になります。



私たちが空を飛ぶ理由

光の春、3月。

空の色も街の景色も明るさを取り戻し、本格的な春の訪れが待ち遠しい季節となりました。新しい季節の光に背中を押され、次の一步を踏み出し始めている方も多いのではないで

しょうか。

こうした春の訪れとともに、ANAの国際線は3月3日、定期就航40周年を迎えます。振り返れば、この40年は決して平坦な道のりではありませんでした。

世界情勢の変化や経済の荒波、時にはお客様より乗務員のほうが多い便もありました。そしてパンデミックという、「空を飛ぶこと」の意義そのものが問われる困難な局面も経験いたしました。

それでも私たちは歩みを止めず、路線や便数を少しずつ広げながら、お客様一人ひとりに寄り添ったサービスをお届けできるよう、地道な努力を積み重ねてまいりました。

昨年、その結実として大きな評価をいただく機会に恵まれました。

英国SKYTRAX社(注1)による13年連続の「5スター」に加え、APEX(注2)の最高評価「WORLD CLASS」認定、世界的メディアであるAir Transport World 誌およびFlightGlobal社からも最高賞

を同時受賞する快挙を成し遂げました(注3)。

これらの栄誉は、安全と品質を守り続けてきた社員一人ひとりの努力の結晶であり、何より、ANAを信じ、支え続けてくださったお客様のおかげです。この誌面をお借りし、心より御礼申し上げます。

40周年という節目に際し、私たちは新たな中期経営戦略を発表しました。

これからANAは、AIやデジタルの力を活用し、空の旅をスムーズでストレスフリーなものへと進化させていきます。

しかし、どれだけテクノロジーが進んでも、旅の真の価値を決めるのは「人」であると私たちは信じています。

これまで以上にお客様の声に耳を傾け、「最高の体験」をお届けするために、「人の力」すなわ





40周年の感謝を込めた約300名の社員による人文字「40th THANKS」(成田空港)

ち「社員の力」をさらに磨き続けることをお約束いたします。

現在、世界に目を向けると、分断や対立という厳しい現実が続いています。価値観の違いや距離が、時に人と人との間に見えない壁をつくってしまいうこともあるでしょう。

そんな時代だからこそ、人と人をつなぐ私たちの役割はかつてないほど大きくなっていると感じています。

国境を越えて出合い、言葉を交わし、互いを知る。

そうしたリアルな交流こそが、心の距離を近づけ、壁を取り除き、その先の新しい挑戦やワクワクする価値を生み出すきっかけになると信じています。

「出合い」は、世界の未来をよりよい方向へと動かすエネルギーです。その出合いを後押しすることこそ、私たちが「空を

飛ぶ」理由にほかなりません。

国際線定期便就航40周年は、私たちにとって新たな出発点です。

これからも安全運航を堅持し、世界中のお客様のため、そして夢と希望にあふれる未来のために、全力を尽くしてまいります。

これからのANAに、どうぞご期待ください。

今月も皆さまのご搭乗を、社員一同、心よりお待ちしております。

注1／英国の航空格付け会社

注2／世界最大のエアライン業界団体

注3／Air Transport World誌よりアジア最多の4回目となる「Airline of the Year Award」を受賞。
加えて、FlightGlobal社のAirline Strategy Awards 2025 において「Executive Leadership: Asia-Pacific Award」初の受賞。



出汁と食材にこだわった おばんざいランチ

○ 東京・大田区

羽田空港からも近く、京急蒲田駅から徒歩で3分ほどのところにある『だし 和食 福もと』が大好きです。木の温もりを感じられる空間でいただくランチメニューは、主菜、おばんざい2品、炊き立ての白米、お味噌汁、デザートなどがセットになった日替わり定食。出汁と食材にこだわった和食ランチはいつ訪れても満足度が高く、お気に入りです。夜は新鮮な魚介やだし巻き玉子など、お酒とともに楽しめる本格和食メニューをいただくことができます。



島田 明愛/しまだ もえ オフィス勤務で企業などの受付業務を担当。趣味はピラティスと美味しくコスパのいいごはん屋さん巡りをすること。

ふっくら豆乳食パンと 500年以上の歴史ある飴

○ 京都・京都市

空也上人が建立した六波羅蜜寺近くにあるカフェ『SAGAN (サガン)』。京町家を改装した和モダンな空間で、主に京都産の食材を使用した料理をいただくことができます。私のおすすめは、こちらで購入できる有機豆乳と米麴を使用した「ふっくら豆乳食パン」。向かいには500年以上の歴史を誇る『みなとや幽霊子育飴本舗』もあり、「亡き母が、墓の中で生まれた子のために飴を買いに来た」という伝説のある「幽霊子育飴」が有名です。不思議な歴史を持つ京の味を、ぜひあわせて楽しんでみてください。



大野 知代/おおの ともよ 客室乗務員。趣味はランニングと御朱印集め。最近では2冊目となる御朱印帳選びにいそんでいる。



社員が見つけた! Local Premium

通信 vol.41

絶品フードに美食レストラン、隠れた絶景から伝統を受け継ぐ逸品まで……。世界各国・日本各地を飛び回るANAグループ社員が“ちょっと特別”な口コミ情報をお届けします。

日本庭園を眺めながら ホテルで楽しむ贅沢な鯛めし

○ 愛媛・松山市

愛媛県の郷土料理である鯛めしは、鯛の刺身をたれにつけ込み、薬味と一緒にごはんの上のせて食べる料理です。県内ではさまざまなお店でいただくことができますが、私のおすすめは、松山市内の「ANAクラウンプラザホテル松山」内にある『日本料理雲海』の鯛めし。ここでは宇和島風「醤油だれ」と雲海特製「胡麻だれ」の2種類のつけだれから味を選ぶことができ、特にこちらでしか食べられない胡麻だれがイチオシです。美しい日本庭園を眺めながら、贅沢な時間を過ごすことができます。



木下 優華/きのした ゆか 松山市出身の客室乗務員。ステイ先では温泉につかってリラックスしたり、スーパーでご当地調味料や地域限定のお菓子を買って過ごすことが定番。



社員が見つけた!
Local Premium 通信 vol.41

話題のホットプレイスで
グルメを堪能

韓国・ソウル



ソウル東部に位置するソンスは、かつては工業地帯でしたが、今はおしゃれなカフェやショップが集まる注目の地域です。ここを訪れた際に必ず立ち寄るのが、リング状の塩パンがずらりと並ぶベーカリー『ベトン』。外はサクサク、中はバターがじゅわっと広がる塩パンは一度食べたら虜になる美味しさです。カフェスペースもあるので、街歩きの後の休憩にも最適。同じくソンスにある『ジョジョカルグクス』の、貝がたっぷり入ったカルグクス(韓国式うどん)もお気に入り。店内は広いので、お一人様ごはんにもおすすめです。



岩田 夢真/いわた ゆま 関西国際空港で働くブランドスタッフ。食べることが大好きで、特に韓国には頻りに足を運ぶ。月に一度は海外旅行に行くのが目標。

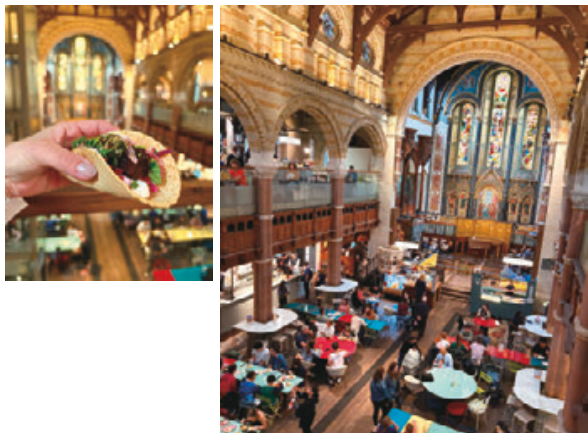
世界中でも珍しい
教会を改装したフードコート

イギリス・ロンドン

ロンドンの中心部にある『Mercato Mayfair』は、教会を改装して作られた世界的にも珍しいフードコートです。メキシカンやイタリアン、スペイン料理にラーメン、お寿司やステーキまで、世界中の絶品グルメが楽しめます。荘厳なステンドグラスの前にはクラフトビールや英国式カクテルが楽しめるバーも。朝早くから夜遅くまで営業しているので、食事にも、街歩きの合間のひと休みに、夜の一杯にも利用できます。特別な空間で思い出に残るひとときをお楽しみください。



滋田 彩/しげた あや 主にホノルル、ロンドン、ジャカルタ路線を担当する客室乗務員。趣味は世界中のグルメ巡りと、各地で購入した調味料を使用して料理をすること。



ウィッシュリストを叶えた
本場の味と景色を巡る旅

イタリア・ヴェネツィア

ヴェネツィアでゴンドラに乗ることは、ずっと前からの私のウィッシュリストのひとつ。念願叶って訪れたその地は、西日に照らされた建物を眺めながら過ごすひとときや、橋の上から人々が手を振り挨拶を交わしてくれる温かな雰囲気が格別でした。なかでもカナル・グランデで目にした夕焼けの美しさは忘れられません。地元の人々に愛されるレストラン『Bacaro Quebrado』でいただいたヴェネツィア発祥の料理、イカ墨パスタや、イタリア名物のジェラートも特別な旅の思い出です。



吉田 紗也加/よしだ さやか 関西国際空港で働くブランドスタッフ。学生時代に培った韓・中・英の3言語を活かしながら休日は海外でグルメ旅行を楽しんでいる。



旅の出会い

イタリア・ミラノ

Vol.24 写真・案内人
西条みつとし

才人が旅先で出会った
忘れぬ光景を綴る。
今回は映画やドラマの監督、脚本家、
演出家、劇作家、そして劇団主宰と
マルチに活躍する注目のクリエイター

かれこれ10年以上、映画やドラマ、舞台の監督、そして脚本を書くといった仕事を続けてきた僕が、打ちのめされるほどの強い衝撃を受けた場所——。それが2年前、旅行で初めて訪れたミラノでした。

現地では写真の「スカラ座」見学の機会に恵まれました。そこでまず、イタリア・オペラ最高峰とされる劇場そのものに圧倒されました。舞台前の1階アリーナ席を取り囲むように、壁面全体に何層にもわたり設けられたバルコニー席。かつては貴族たちもそこから観劇したという「Palcò」と名付けられたボックスの絢爛さと、途方もないスケール感を前に、僕は息を呑みました。

舞台上は、上演前の「場当たり」のまっ最中。巨大な橋のセットを百人近いエキストラが歩き、演出家がマイクを使ってその一人ひとりに「もうちょっと右」「もっとゆっくり」と指示を出していました。豪勢なセットもさることながら、この数の



Profile

1978年、千葉県生まれ。2010年、14年間の芸人活動を辞め、放送作家に。2012年「劇団太陽マジック(現TAIYO MAGIC FILM)」を旗揚げ。現在はドラマ・映画監督、脚本家、演出家、劇作家など多方面で活躍している。映画、ドラマで国内外、数々の受賞歴を誇る。

エキストラを使える芝居の壮大さ、贅沢さ、さらに、これだけの人間を待機させる場所が舞台裏にあるというシンプルな事実を想像しただけで、またしても僕は言葉を失くしたのであります。これまで日本で、あれこれ頭を悩ませながら懸命に取り組んできたことが、とてもちっぽけに思えて仕方ありませんでした。

とはいえ、決して打ちのめされただけではありません。「こんな演出をしたい」「あんな舞台を作ってみた」「いつかは自分の劇場を」と、自分なりに思い描いていたものが一気に広がり、夢が大きく膨らんでいくような感覚に包まれ、感動でワクワクしている自分がいたのです。「ここまでいけたら、どんなに楽しいんだろう」と。

まだ、いったい何をどうすればたどり着けるのか皆目見当もつきません。それでも、いずれはまたミラノに、この劇場に、今度は仕事で訪問してみたいと思っています。



Springtime
05

まだ答えのない 絵はがき

“松丸亮吾 &
謎解きクリエイター集団
RIDDLER(リドラー)が出题”

こんにちは、それともこんばんは、かな。久しぶり、私だよ。
日本の春といえば、出会いと別れの季節。だけど、そういう印象って
日本だけのものみたい。例えば欧米では、「スプリングクリーニング」って言って、
春に大掃除をしたりするんだって。さて、今日は世界の春の文化について、
あなたにちょっとした問題を出してみるよ。
次に私からの絵はがきが届くまで、考えててくれると嬉しいな。

1問目

メキシコの世界遺産「チチエン・イツァ」には、
春分の日にある生き物が現れるんだ。それはなにかな？

難易度：☆☆☆☆



ヒント 朝に太陽が右側にある、夕方には左側にあるはず。影の向きを考えてみよう。

2問目
ブルガリアの春の行事「ババマルタ」では、交換し合ったブレスレットを、ある鳥を見かけたときに木に結びつける。この、春を告げる鳥はなんだろう？

難易度：★★★☆☆



この目次は、このページの下部に配置されています。



松丸亮吾
(謎解きクリエイター)

さまざまな分野で一大ブームを巻き起こしている「ナゾトキ」の仕掛け人。監修の書籍『東大ナゾトレ』シリーズは累計190万部(2024年12月時点)に。2019年3月に謎解きクリエイターの仲間たちとともにRIDDLER株式会社を立ち上げ、代表取締役としてあらゆるメディアに謎解きを仕掛けている。

松丸亮吾 塾長のひらめき学習塾 リドラボ 開校中!

リドラボは、これからの時代に必要な「地頭力」を育てることに特化した、小学生のための「ひらめき学習塾」です。東京大学・藤本徹教授による監修のもと、謎解きを応用して開発した「ひらめき学習プログラム」を中心に設計しています。謎解きのように夢中で楽しむうちに考えること自体が好きになり、自然と地頭力も育っていく、そんな学びを大切にする教室です。「考えることって楽しい!」と心から感じてもらえるようなカリキュラムを用意して、皆さんをお待ちしています。



リドラボの詳細・体験予約は

🔍





室内履きの癒し

木型から丁寧に作られた「ルームサポ」



生産者：ヤマト
谷尾 聡さん

愛媛県松山市にあるヤマトは、1963年の創業以来、サンダルやスリッパなどの履物作り一筋に取り組んできた。このルームサポは、インソールに毛足の短い起毛素材を使っているため脱げにくく、また、クッション材を重ねた4層構造の中敷きが立ち姿勢を楽にし、歩行の衝撃もやわらげる。そのうえ、室内履きでありながら、木型を用いて立体成型することで、足がやさしく包み込まれるような履き心地を実現している。



ANA FINDSの
Reela スムースレザー ルームサポ

上：〈ANA FINDS〉Reela スムースレザー ルームサポ(ブラック×ダークブラウン)¥11,000

下：〈ANA FINDS〉Reela スムースレザー ルームサポ(ダークブラウン×ブラウン)¥11,000 (サイズ展開は、ともにL*26-27cmとLL*27-28cm)

すべての工程が
熟練職人の手作業で行われる——

インタビュー全文はこちら!

#生産者が語る
by ANA FINDS



カリブ神話の“精霊”が導く3月の幸せヒント

精霊 オリチャ占い

幸運を掴む旅のお目当ては!



Web「翼の王国」で占いで中

サンテリアの最高司祭であるロベルト・コッシーが、古代アフリカに起源を持つカリブ海の精霊(オリチャ)神話から、あなたの運勢を読み解きます。Web「翼の王国」連載「オリチャ占い」で守護オリチャの宿命や特性を知り、幸せを引き寄せる3月に!



精霊数0 | オバタラの子
山深い秘境の滝で虹に出合う



精霊数1 | エレグアの子
多くの人々が行きかう大都市の交差点



精霊数2 | オグンの子
街の喧騒から離れてスロウなひと時を



精霊数3 | オチョシの子
趣味の時間を思いっきり楽しんで



精霊数4 | イェマヤーの子
のんびりと海を眺めながらリラックス



精霊数5 | オチュンの子
芸術作品に触れて精神性を高めて



精霊数6 | チャンゴーの子
サウナや森林浴で体をメンテナンス



精霊数7 | パバルアイェの子
温泉やリゾートで心身ともにリフレッシュ



詳しい占いはこちらから

「翼の王国」の楽しみ方のご案内

「翼の王国」では、お客様のシーンに合わせた様々な楽しみ方をご用意しております。

ご搭乗前

〈ANAアプリ〉からデジタル版を楽しむ！

ご自身のデジタル端末の「ANA公式モバイルアプリ」から「翼の王国」をダウンロードして、ご搭乗前でも「翼の王国」をお楽しみいただけます。

※冊子形式で最新号やバックナンバーを閲覧いただけます



「ANA」アプリのダウンロードはこちらから

機内

〈冊子〉を楽しむ！

機内で紙の冊子を読みながら、ゆっくりとした時間をお過ごしください。持ち帰って旅先のお土産としてもお楽しみいただけます。

※冊子をご希望の方は、機内の客室乗務員にお知らせください



〈個人用シートモニター〉や〈機内Wi-Fi・エンターテインメント〉からデジタル版を楽しむ！

個人用シートモニター搭載機や、機内Wi-Fi・エンターテインメント対応機では、機内でもデジタル版をお楽しみいただけます。



〈Web版〉を楽しむ！

ご搭乗後 / 日常

2022年10月よりWeb版も開始しています。最新号やバックナンバーをご覧いただけるほか、Web版だけのお楽しみもご用意しております。ANA便にご搭乗のない月でもお楽しみいただけます。



「翼の王国」取材の裏側や、Web限定のオリジナル記事を楽しむ



旅特集の動画を楽しむ



好きなワードやタグで過去の記事も検索して楽しむ



記事に掲載された気になるお店や観光地情報をチェックして、次の旅の参考ににする

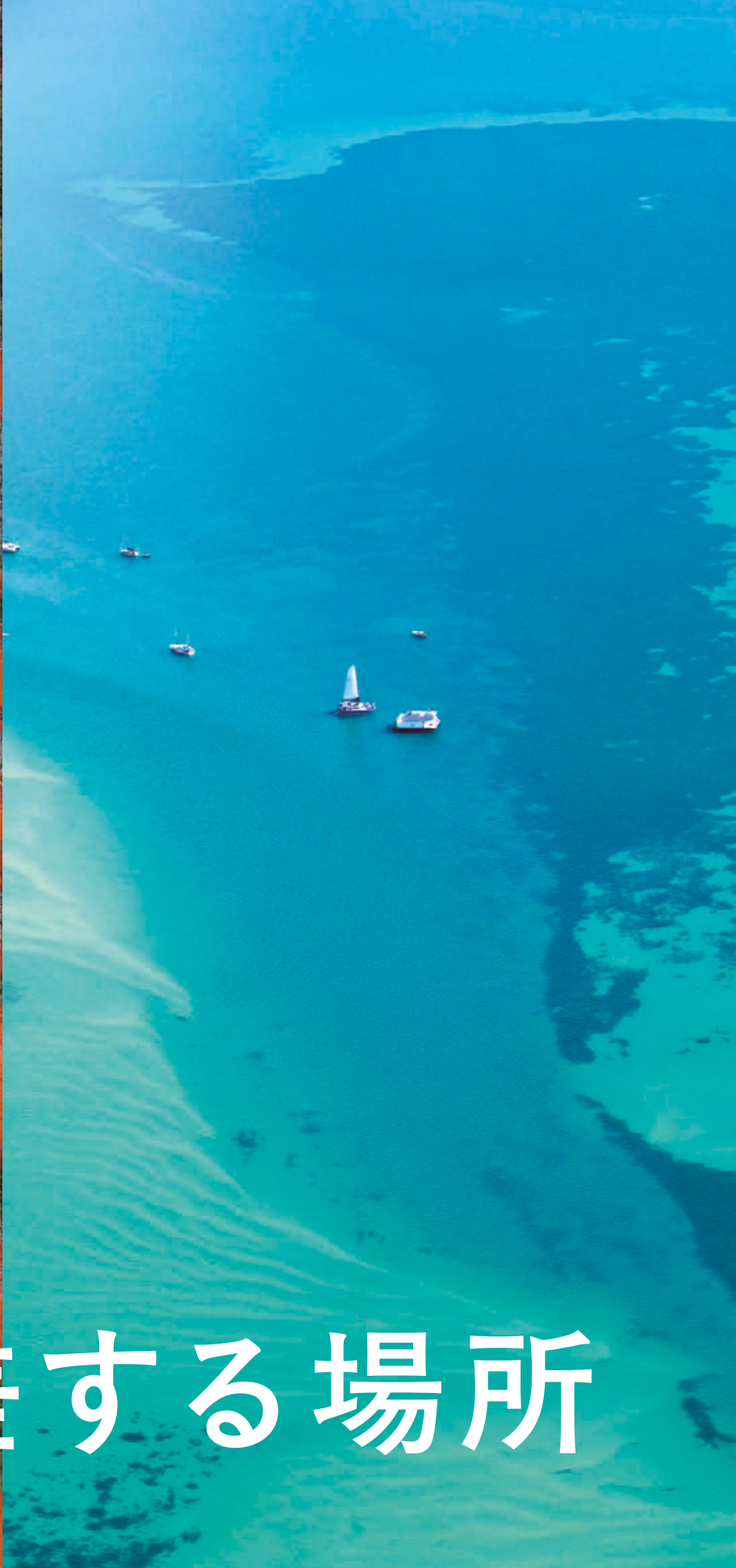


Web「翼の王国」はこちらから
<https://tsubasa.ana.co.jp/>



翼の王国舞台裏潜入！
ANA公式YouTubeはこちらから





交差する場所

Western Australia

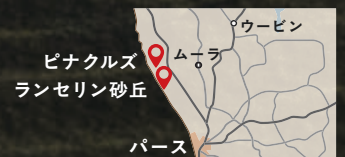
西オーストラリア州最大の都市、パース。
そこを起点に北へと延びるコーラルコーストを4WD車でセルフドライブすると、
風景は都市の秩序から自然が刻むゆるやかなリズムへと切り替わっていく。
なぜこの地には、こんなにも鮮やかな色が残されているのか。
なぜ砂漠に奇岩が立ち、花々が地平線まで咲き誇るのか。
旅とは、風景の奥に潜む“理由”を探る行為なのかもしれない。
自然を所有せず「借りている」と考える先住民族の教えと、
悠久の時間が折り重なって生まれた必然の美しさの中に身を置くと、
風景の奥に潜んでいた問いが、静かに心に芽生える。

写真／高砂淳二 取材・文／山下マヌー 編集／小嶋美樹



色彩と秘境が

大地の静けさに
風の記憶が重なっていく





パースから約120 km。車で1時間半進んだ先に広がるランセリンの白砂の砂丘は、海から吹く風が浜辺の砂を運び続けたことで生まれた。移動する大地。アボリジナルの世界観では、風は大地を動かし、景観を育てる存在として語られてきた。その文化的なまなざしを、砂丘が実際に風で移動し続けるという事実を重ねると、砂の起伏がゆっくりと形を変えていく様子が、まるで大地そのものの呼吸のようでもある。

一方、そこから80 kmほど進んだナンバン国立公園に広がるピナクルズの奇岩群は、夜になると星々の光を受け、まるで宇宙の辺境に立ち並ぶ石の記憶のように浮かび上がる。石灰岩が風に削られ、数千万年の時を経て生まれたこの景観は、時間と自然の作用が静かに積み重なって生まれた、必然の美なのだ。

色彩が生まれる土地の呼吸 雨と光のリズムから生まれる色



パースから北へ約240km。荒涼の大地から一転、色彩が待ち構える。レシユール国立公園はエバーラステイニング・トレイルの始まるの場所。栄養の乏しい乾燥した土壌が、強靱な固有種を含むワイルドフラワーを生き残らせてきた。冬にだけ降る雨と、春から秋にかけて降り注ぐ強い日差し。この雨と光のリズムに、インド洋から吹く海風と内陸の乾いた空気が交わることで花々は爆発的に開花し、短い季節を燃え尽きるように咲き誇る。そこから200kmほど北上したモラワやムレワで見られる、花々が帯状に大地を染めるフラワーカーベットも美しい。その色は強い日差しを反射し、虫を呼び寄せ、短い時間で確実に繁殖するための「生存戦略」でもある。秋から冬にかけてここを訪れることは、大地が色を取り戻す瞬間に立ち会う旅となる。



西オーストラリアには、形も色も個性豊かなワイルドフラワーが数えきれないほど自生している。ペインテッド・フェザー・フラワーやブルー・レシュノルティア、スパイダー・オーキッドなど、他の大陸では見られない姿が次々と現れるのが魅力だ。乾いた大陸に適応した固有種が、7月から12月中旬にかけて北から南へと咲き継ぎ、旅人を花の地図へと誘っていく。まるで押し寄せる波のように咲き進み、違う表情を見せてくれる。

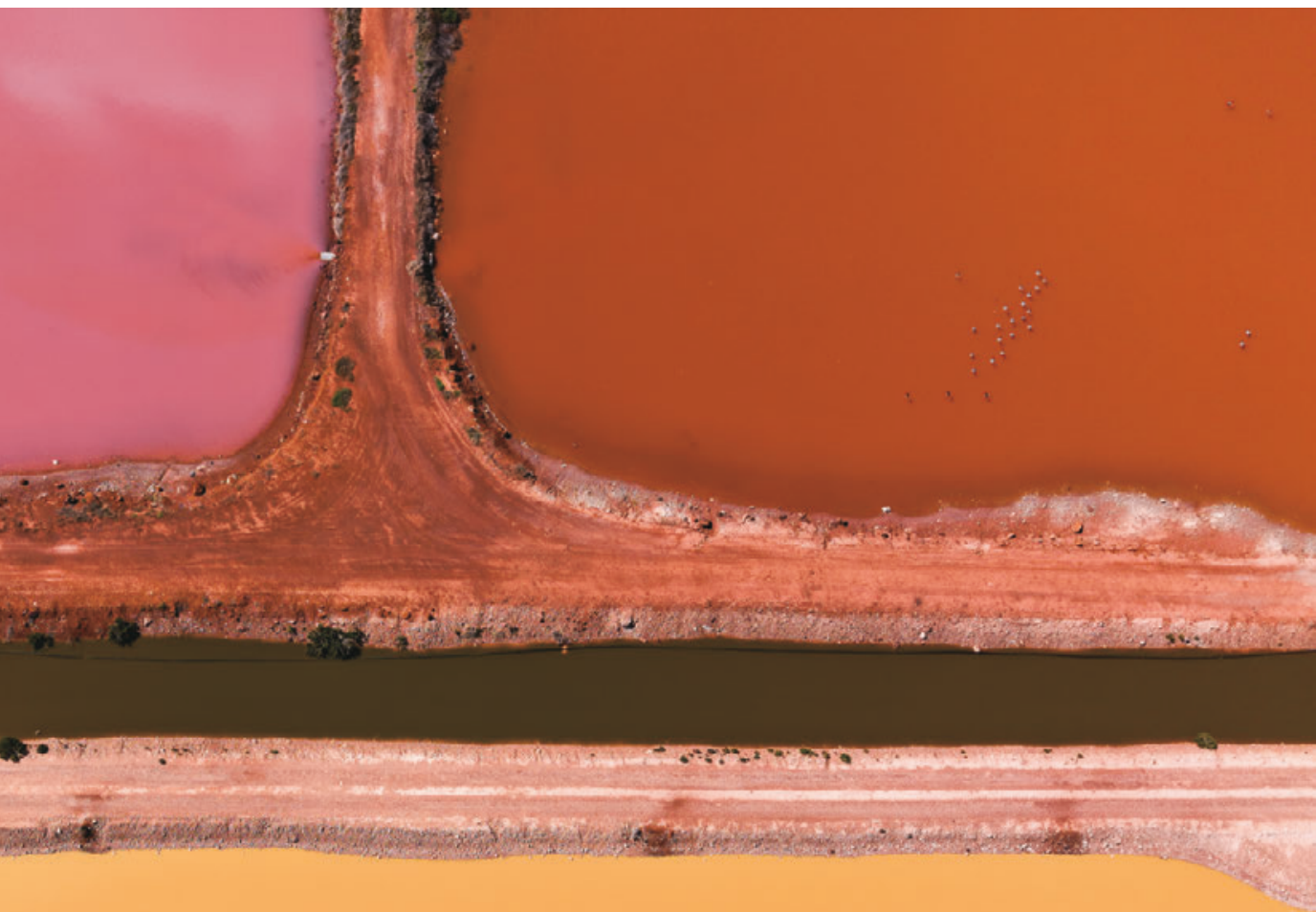
A vast field of yellow flowers, likely a field of yellow chrysanthemums or similar, stretching towards a clear blue sky. The flowers are in various stages of bloom, with some in sharp focus in the foreground and others blurred in the background. The overall scene is bright and vibrant, capturing a beautiful natural landscape.

季節のわずかな隙に 乾いた土地が色をひらく

エバーラスティングが地表を覆う季節、モラワやムレワへ続く道沿いは、乾いた大陸とは思えないほど柔らかな色の層に変わる。淡い色をしたエバーラスティングに、ペインテッド・フェザー・フラワー、ブルー・レシュノルティア、ファン・フラワーが点描のように交じり、ところどころにブラック・カンガルー・ポーやサザン・クロスがアクセントのように立ち上がる。風が吹くたびに色の濃淡が揺れ動き、まるで大地そのものが花の布を広げているかのような光景が続いていく。



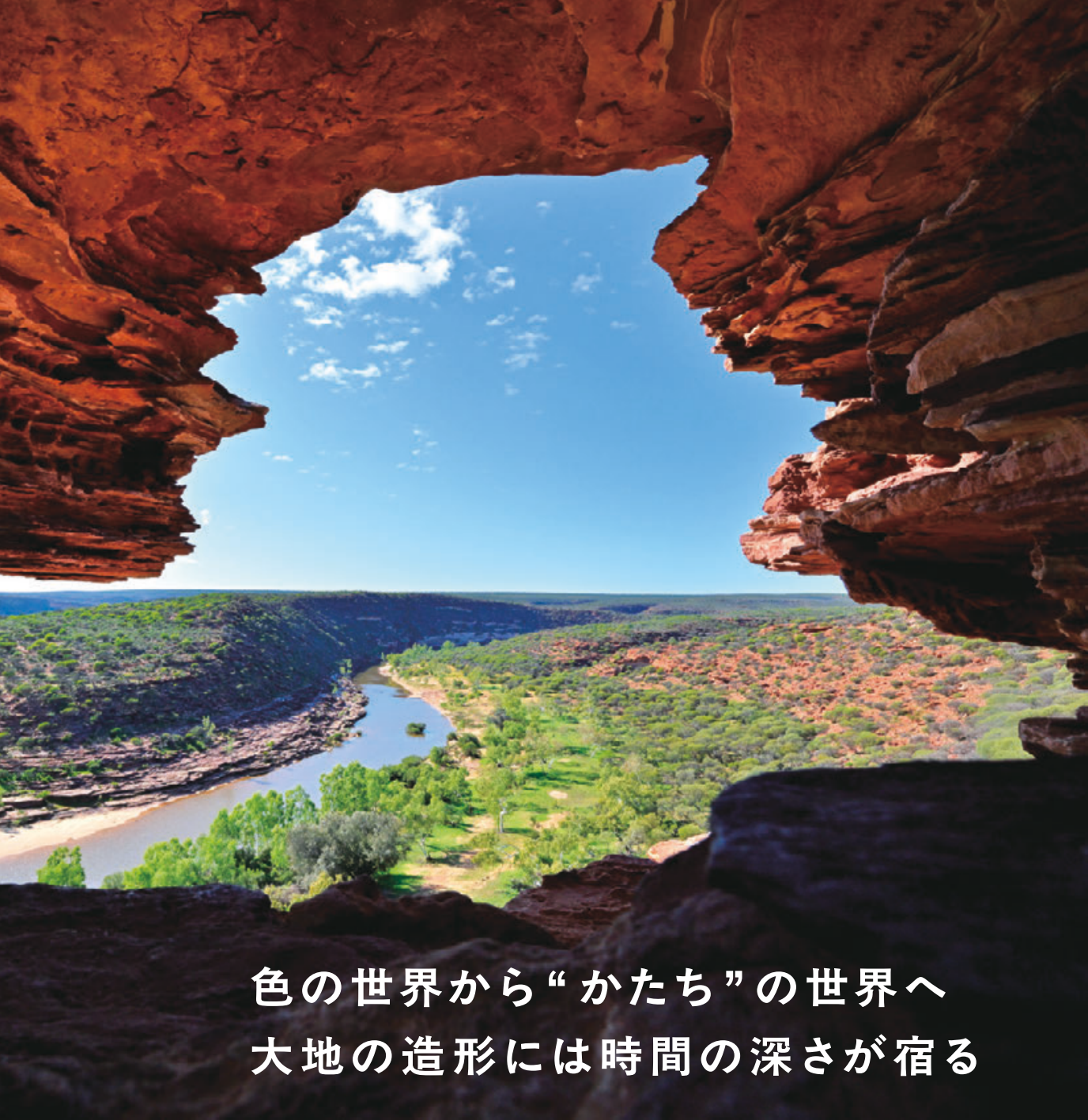
パースから北へ約500km。砂漠の荒涼、白砂の砂丘、ワイルドフラワーの大地でドライブを続けると、風景は突然、抽象画のような世界へと変わる。ハット・ラグーン——ピンクの湖。その名を知っていても、実際に目にした瞬間の衝撃は、都市で暮らす私たちの想像を軽々と超えてくる。上空から眺めると、青、茶、ピンク、グリーン……色が境界を持ちながら静かに並び、まるで自然が描いた巨大なパレットだ。ピンクの色は、藻の作用によるものだといわれている。しかし、そんな正解はここではほとんど意味を持たない。旅は、理由を知るためだけにあるわけではない。人の好奇心は「どうして？」という問いより「感じる」ことに向かう瞬間がある。この景色はまさにそう。理解よりも先に色そのものに圧倒され、心が揺さぶられる。



想像の外側にある色
色彩が思考を追い越していく



ピンクレイクの色は、湖に棲む藻類が太陽光を浴びて生み出す自然の化学反応だ。だが、科学だけでは語り尽くせない“神秘”がここにはある。湖面がピンクに染まるのは、太陽の角度、風、気温、そして偶然が重なったとき。つまり、この色は「自然がその瞬間だけ見せる表情」なのだ。セルフドライブで訪れると、湖の色が変わる瞬間に偶然立ち会えることがある。それは、旅の速度と緩急を自分で決められるからこそ出会える儂い奇跡。



色の世界から“かたち”の世界へ
大地の造形には時間の深さが宿る






カルバリー国立公園でも4WD車に乗り、自然と一体になれる体験が可能。風が吹き抜ける方向へ導かれ、自然の中でのデイキャンプは、火の温度や風の匂いといった“いま、この瞬間”の感覚を呼び覚ます。造形を“見る”旅から、風景の中に“身を置く”旅へと、体験は静かに深まっていく。

抽象画の世界を抜けると、風景は「かたち」の世界へと転じる。カルバリー国立公園——パースから約600kmの風と水と時間によって大地が彫刻された場所。東京23区の約3倍というスケールの中を、マーチソン川が80kmほど蛇行して峡谷をつくり上げた。スカイウォーク展望台から見下ろせば、地層が幾重にも折り重なり谷が深く刻まれているのがわかる。自然が描いた構造は、どこか建築的で抽象的。ネイチャーズ・ウインドウから覗く風景は、大地が自らの内部を見せているようだ。

この風景はただの眺めではなく「記憶の層」。色が「理由」よりも「感性」を揺さぶるなら、この風景の「かたち」は「思考」を刺激する。圧倒的な造形を前に立つと、思考は深まりその奥に静かにゆっくりと流れる時間へと向かっていく。



時間が積み重ねた海の記憶 —— シャークベイという奇跡

パースから約900km、旅の終着地点、世界遺産シャークベイへ。塩分濃度の高い浅瀬、穏やかな海流、特異な地形が重なり、波と海が長い時間をかけて描いた、世界でここだけの海の表情が広がる。ハメリンプールと呼ばれる入り江には、約35億年前の生命の積み重ね——ストロマトライト（地球最古の生態系）が今も息づき、シエル・ビーチでは約110kmにわたり白い貝殻が地表を覆う。どちらも、地球上でごく限られた場所で見られない現象だ。ターコイズブルーの海の周囲に赤い大地が交差するフランソワ・ペロン国立公園では、その境界線をなぞるように4WDが進んでいく。

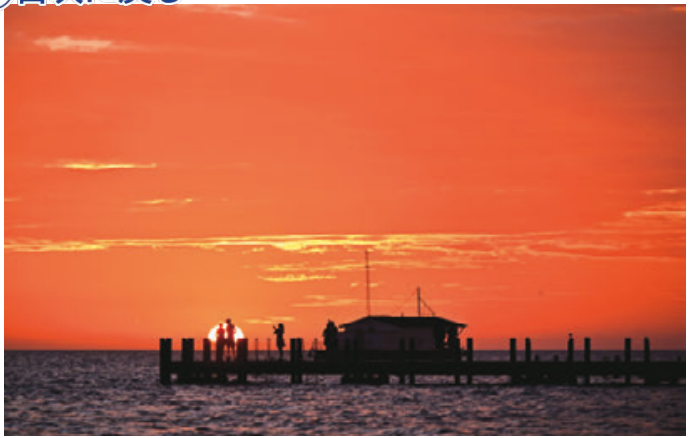
砂漠、大地、地層、海。西オーストラリア州コラルコースト——ここは地球が静かに積み重ねてきた唯一無二の色と記憶が凝縮された場所なのだ。



約2万2000km²に広がる巨大な湾。外洋からの海流が届きにくい地形と乾燥した気候が重なり、海水はゆっくりと濃縮されていく。その独特の環境が、世界でも稀な色の変化と質感を生み出してきた。砂漠の赤と海の青が静かに折り重なり、風景そのものが“時間の記憶”として広がっている。自然が長い年月をかけて積み重ねてきた条件が、偶然ではなく必然として、地球上でもごく限られた“原初の風景”を今に残している。

星空の下でよみがえる
旅の記憶と自然の囁き





▲「西オーストラリア特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。

協力：オーストラリア政府観光局
<https://www.australia.com>
西オーストラリア州政府観光局
<https://www.westernaustralia.com>

西オーストラリアへの翼
日本からANA直行便利用で西オーストラリア州のパース空港(PER)まで約10時間。そこから各地まではレンタカーなどを利用。
※運航情報は変更になる可能性がございます。最新の情報はANAウェブサイトをご確認ください。

旅の終わりに星空の下で焚き火を囲み、先住民アボリジナルが紡ぐ物語に耳を澄ませる。パースから始まった旅は、モンキーマイアでの海の生物との出会い、この土地の文化に触れた時間と共に幕を閉じる。風が彫った大地、海が描いた色、時間が積み重ねた記憶——。どれも自然と共に生きてきた人々の感覚とつながっている。彼らは自然を敬い、その声に耳を傾けながら暮らしてきた。その姿勢は、地球が揺らぎ始めた今、旅人にそっと問いを投げかける。





装花文
赤井勝

ミスキャンサス / Miscanthus vol.24

いい意味でこちらの想像が裏切られたとき、ついつい「やられた」とつぶやいてしまう――。先日、訪問した福岡でも、私はそんな嬉しい出合いを経験しました。

博多区の「店屋町ごとう」カウンター席だけのこぢんまりとした、でも、とても雰囲気のある創作日本料理のお店です。メニューはコースのみですが、出てくる料理はどれも文句のつけようのないおいしさです。

終盤、まだ30代と思しき気さくな店主が「今夜は、いかめしです」と供してくれたのが、土鍋のごはんでした。「九州なのにな？ 土鍋のいかめし？」と私は少し訝しく思いました。なぜなら、イカの胴に米を詰めて甘辛く炊いた北海道名物が、真っ先に浮かんでいたか



「いただきますと、驚きほ
どおいしいんです。炊き立て
のごはん、それに揚げたての
イカのお味が絶品なのは言う
までもありません。そのうえ
胴、耳、げそといったイカの
部位それぞれの、さらに、ご
はんに蒸されしっとりとした
衣もあれば、カリッと感が残っ
ているところもあって。そんな

らです。ところが、このい
かめしは、まるで違いました。
笑顔の店主が土鍋の蓋をパッ
と開けると、湯気が立ち上るご
はんの上にはカリッと姿揚げ
にされたイカがドンと載って
いたのです。そのイカをカジユ
アルに手に取ると、店主はキッ
チンバサミでチヨキチヨキと
カット、おもむろにごはんと
混ぜ合わせます。うなぎのひ
つまぶしならぬ、いかの土鍋
まぶしごはんの完成です。

Masaru Akai

65年、大阪府生まれ。花を通じ心を伝
える自らを「花人」と称し、自身の飾
る花を「装花」と呼ぶ。08年、北海道
洞爺湖サミット会場を花で飾り、13年、
伊勢神宮式年遷宮では献花を奉納。24
年、大阪府堺市に「Akai Masaru Art
Museum」をオープン。

複雑な食感の違い、面白さが、
全体の味に絶妙な深みを与え
ているのです。店主の遊び心
すら感じながら、いかめしの
イメージを綺麗に払拭されて、
私はまたもや「やられた……」
とつぶやいたのです。

今月の装花はミスカンサス。
あの晩のいかめしにインスパ
イアされ、私なりの面白さ、遊
び心を表現しようと、イネ科の
グリーンを鞆まじや手箱のように。

パラダイス山元の

快適な空だけの旅

Vol.42

最後尾俱樂部



イラストレーション／ソリマチアキラ

プロ搭乗客の私は、窓側原理主義。窓からの景色を楽しみ尽くすためだけに、これといって用もないのにわざわざ搭乗予約を入れてしまう。しかしながら、急な用件などが入り、予約のタイミングを逸したときに通路側や中央席に収まることもある。離陸前、着陸後に空港内をタキシング中に空港内の設備や、他の飛行機が駐機している光景が見たくてしょうがないのに、窓から離れた席に座っているときは瞑想することになっている。地上走行中、どの誘導路を通ってランウェイ何番から飛び立つのか、操舵の傾きやスピード、揺れなどから推測するのもなかなか楽しいものだ。どの席であっても、その席でできる限りの楽しみ方を瞬時に思いつけるよう普段からイメトレしている。

CAさんからたびたび「先日も一番後ろにお座りでしたよね」とよく言われている友人がいる。「最後尾俱樂部」を自称し、予約の際



にできる限り機内最後尾の席をアサインしている。同じ金額を払っているなら一秒でも長く飛行機の中にいられる席につきたいそうだ。確かに、出発空港で乗り込んでから到着まで、フライト時間はどの席でも同じだが、到着地までの扉から順に降りていくと、最後尾だと機内滞在時間は、ほんの数分長い。その彼は、最上級のステイタスホルダーで、Group 1で真っ先に飛行機に乗り込み、綺麗に清掃された機内を、最後尾まで通路を歩く途中、CAさんたちから「ご搭乗ありがとうございます」と言われるのが嬉しいと。私が、それは「人生最大の花道」かと言うと、本人は否定しない。

手荷物を預けている場合、早く降りたところで返却ターンテーブルの前でしばらく待っていないければならないし、ほかには、機種によつてはお手洗いが近くて便利とか、国際線ではギャレーに飲み物が置いてある、席に座っていないながら機内全体を目視できるなど、本人曰く、後方席のほうがとにかく安全、安心なんだそうだ。できるだけ早く空港に到着してチェックイン、手荷物を預け、搭乗案内が始まったらとつと飛行機に乗り込むなんて、搭乗客の見本のよくな振る舞いだ。そもそも、架空の「最後尾倶楽部」入会の話は置いて、そのスムーズな搭乗所作は誰もが見習いたいものだ。

空港内、機内でのカスタマーハラスメントに関する注意事項がポスターや、機内モニターで警告されるようになった。機内サービスや保安業務で乗務員の皆さんが多忙な最中、延々と自身の搭乗記録やステータスが何年目など々と自慢し続ける「語り部」、自身で調べて書けばいいフライトログブックを当たり前のようにならして書かせようとする客を頻繁に見かける。お互い楽しい搭乗になるよう心がけたいものだ。

くつつく

パラダイス山元の 空港巡礼

【函館空港】HKD

新千歳空港に次ぐ北海道内で第2位の旅客数、3000m滑走路1本の道南の玄関口。陸路、鉄道だと4時間前後かかる函館↔新千歳間も、フライトタイムは40分を切る。ターミナルビルはコンパクトながら、展望デッキ、新装オープンした「HAKODATE GOURMET PORT」、売店、案内所、と施設は充実。地元出身「GLAY」のオフィシャルショップ、アイヌの工芸資料が展示されている空港ギャラリーもある。菅田将暉さんと小松菜奈さんが共演した映画『糸』のロケ地になった搭乗待合室の内と外の間の柱に設置された「もしもしコーナー」でガラス越しに話すことができる。立ち食い寿司の「鮨みつや」の蟹にぎり、元祖はこだてラーメン「おんじき」の塩ラーメン、喫茶「CAFE 美鈴」のソフトクリームをのせたコーヒーフロート、「雅家」の空港限定函館刺身定食が美味。ANA FESTAの缶入り「トラピストバター」（冷蔵品）がパラダイス山元の推し。



パラダイス山元:プロ搭乗客。ANAミリオンマイラー。ラテン音楽家。招待制餃子レストラン「荻窪餃子 蔓餃苑」オーナーシェフ。著書に『読む餃子』、英語版・仏語版餃子レシピ本『GYOZA』、『うまい餃子』『パラダイス山元の飛行機の乗り方』『パラダイス山元の飛行機のある暮らし』『なぜデキる男とモテる女は飛行機に乗るのか?』など。出演番組、出演イベントの詳細は X(旧 Twitter) で発信中。@mambon



馬たちがニンニク畑を救ってくれた

浪江町

撮影／吉澤健太
取材・文／川原田朝雄

〈右〉吉田家の先祖たちの写真。太刀を置き、武士から農業へとなりわいを変えていった時代を迎えるが、馬との繋がりは切れることがなかった。〈左〉自宅近くの厩舎では、現在7頭の馬を飼育。引退した競走馬を引き取り、セカンドキャリアのサポートをする。馬の世話をする弟の学人さん（右）は、実際に相馬野馬追に騎馬武者として参加。

吉田さやかさんが避難先の福島市から浪江町に戻ってきたのは20年。そこで始めたのは、今まで全く取り組んだことのない農業、しかもニンニクの栽培だった。なぜか？

祖父祖母の代は米農家だった吉田家。武将・平将門の軍事訓練をルーツとする伝統的な神事・相馬野馬追に、毎年馬主として参加してきた。だから、さやかさんが子どもの頃も自宅裏の厩舎で馬を飼育していた。野馬追の時期になると験担ぎで「勝つ男（カツオ）」を食べるのがならわしだった。かつて浪江が誇る漁港・請戸港ではカツオが水揚げされ、よく刺身をニンニク醤油で食べていた——そんな思い出を次の世代にも伝えたい。野馬追の馬の馬糞を堆肥にして育ったニンニクで、請戸港の美味しい魚を味わってほしい。最近であれば、柚子胡椒と練り合わせた黒ニンニクでいただくヒラメが最

被災地・浪江町の記憶を
ひとつずつ繋げていく農家・吉田さやかさん



昔から需要の割にニンニク畑を見かけることが少なかったという吉田さん。それは、各家庭が当たり前のように自家栽培でニンニクを育てていたからだった。現在、40アールの畑に植え付けたニンニクは約3万8千株。





1. 馬糞を3年間発酵、熟成させたもの。堆肥として畑にすきこむことで、土がふかふかになる。2. 請戸漁港ではためく大漁旗。親潮と黒潮がぶつかる栄養豊かな海に面しており、100種類ほどの魚介類が水揚げされる。3. 吉田さんが手がけるブランド「サムライガーリック」の商品。発酵黒ニンニク(右)や、その黒ニンニクを使用したクラフトコーラシロップ(中)など。今はEC販売が中心。

高だ。
浪江町の除染は18年に完了し避難指示が解除されたが、吉田さんの農地の多くは約10センチの厚さで土を削り取る剥ぎ取り除染だった。そこには新たに土が入ったが、野菜作りに適した土になるまで土壌改良は欠かせなかった。そこで活躍したのが馬糞堆肥だ。餌である牧草と馬房の敷料のおがくずが発酵され堆肥になるため、植物性繊維質にあふれている。土壌微生物が集まり、活発に活動してくれるので、畑の土がどんどんふかふかになる。馬と共生しながら、美味しいカツオをニンニクで味わう——取り戻したい郷土の暮らしと、そのための条件が、いつの間にか点と点で繋がっていった。

最近では東京農大をはじめ、さまざまな支援や協力もあって、事業は順調だが、彼女は、その先も見据える。「うちはお米もとも米農家。ゆくゆくはお米も作らないといけないですね……(笑)」。復興は道半ば。土が循環するように、人々の流れや営みも循環していく日を目指している。

福島復興は道半ば

東京電力福島第一原子力発電所の事故から15年。除染等が実施され、復興の歩みが進んでいる。

福島県内の除染等により生じた土壌(除去土壌)等は、現在約1400万m³(東京ドーム11杯分)。この大量の土壌等は、大熊町・双葉町の中間貯蔵施設に保管され、45年3月までに福島県外で最終処分を完了するために必要な措置を講ずることが法律に規定されている。同施設は、地元の皆様が、先祖代々の土地などを大変重い決断で、国に提供したことにより整備が進められた。

保管されている除去土壌の約4分の3は、資材として安全に利用できるものであり、「復興再生土」として公共事業等で活用し、最終処分量を減らすことが鍵とされている。昨年には、総理大臣官邸の前庭や中央官庁の花壇等で初めて復興再生土の利用(復興再生利用)が行われた。

福島の復興はまだ道半ば。環境再生への取組については、様々な情報発信が実施されている。福島の復興に関心を寄せてはどうか。

「復興再生利用について」
▼詳しくはこちら



福島の復興に関するアンケートにお答えください!



(回答募集期間:
3月1日~3月19日)



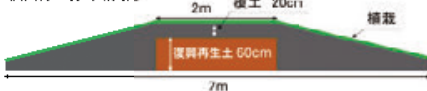
右上: 東京電力福島第一原子力発電所と中間貯蔵施設

左上: 総理大臣官邸の前庭での復興再生利用

右下: 総理大臣官邸での復興再生利用断面図



復興再生利用断面図



PR

沖縄テロワール
土と向き合おう
暮らし



工芸、食、芸能、祭事……独自の文化が育まれ継承されている沖縄。豊かな海Ⅱ「美ら海」に囲まれた沖縄には、同時に豊かな土壌も広がっていて、やちむん、赤瓦、泡盛、野菜など、その土が育んできた文化や産物は魅力に溢れている。

「沖縄のテロワールは、自分で探さなければ見つからない」(P 52のおしまけいし小島圭史シェフ)。沖縄の風土と真摯に向き合い、時には折り合いをつけながらそれを知恵として寄り添う人々の現場を訪ねて辿り着いた、未来につながるテロワールとは。

撮影／大湾朝太郎
取材・文／齊藤素子 編集／川原田朝雄



沖縄本島中部、恩納村にある赤土を蓄えたパイナップル畑。

野菜と土

かわごし有機菜園 ^{かわごし}川越 ^{じゅん}隼さん

香川県で有機農業を学んだ後、13年前に沖縄に移住。中頭郡西原町で有機菜園を経営。2015年に有機JAS取得。

塊がゴロゴロ入った土に
最初は戸惑った

畑の土は“ジャーガル”。硬くて大きな塊はロータリ（耕耘爪）で砕く。
夏にソルゴー（緑肥作物）を栽培し、有機肥料として土にすき込み土を育てている。

冬の野菜のメインとなるズッキーニは川越さんの大好きな野菜でもある。
ビニールハウスではナス、スナップエンドウの苗が順調に育っていた。



沖縄の野菜の旬は11月末～4月頃。ヨモギ、サクナ、ゴーヤ、島人参、冬瓜、ピーズ、赤ラッキョウ、フルーツバパイヤ、ヘチマ、スターフルーツ、クガニなど店内には新鮮で安心な野菜やフルーツが並ぶ。

沖縄農産物直売所だが、鮮度の高い農産物のほか加工品やスムージー、お弁当やスイーツも販売。沖縄の食の魅力を発信する店。楽しい店内アナウンスも人気。



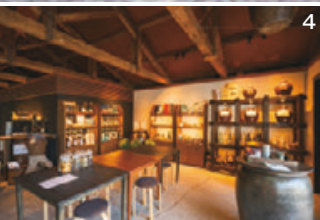
ハッピーモア市場 tropical 店
 沖縄県宜野湾市大山7-1350-81
<https://happymore.jp>



右から、野菜果樹担当・長谷川さん、ズッキーニとカリフラワーを納品した「かわごし有機菜園」の川越 隼さんと金城みなみさん、副店長の呉屋さん。

菜園を営む川越さんは、移住当初に塊がゴロゴロ入った畑の土を目の当たりにして戸惑ったそう。ジャージャーという粘土質の土で、石のように硬い塊や雨後の粘度に悩まされながら試行錯誤。緑肥を作り、土に有機物を入れて柔らかくする農法を取り入れ、沖縄ではあまり見かけない野菜を中心に年間10種類ほどを栽培する。今後は種類を増やしていく予定だ。

川越さんはじめ多くの生産者が信頼を置いているのが農産物直売所「ハッピーモア市場」。野菜や果物の袋には栽培期間中の農薬と化学肥料の使用状況がひと目でわかるカラーシールが貼られ、農産物の特徴やおすすめ調理法が書かれたポップも楽しい。地元の人々だけでなく観光客にも人気だ。沖縄の食文化の根幹「医食同源」を次世代につなぐプラットフォームである。



1 農薬不使用、化学肥料不使用で栽培した国頭村産のひとめぼれ。2 沖縄県産米で仕込んだマルタホワイト3種・各500ml。右から「伊平屋プレミアム」(¥3,500)、「山原リミテッド」(¥8,800/年間製造本数200本)、「伊是名プレミアム」(¥4,600)。3 蒸留水スプレーが作れるコーナー。カラキや月桃など山原のハーブを選び小さな蒸留機で作る。運転で飲めない人も楽しめると好評。4「やんばるくいな」はじめ、さまざまな銘柄が並ぶ店内。ジンや古酒の量り売りも。

やんばる酒造

沖縄県国頭郡大宜味村田嘉里417

<https://takazato-maruta.com>

米も麴も県産にこだわりながら

ずっとこの土地にあり続けたい

やんばる酒造の創業は1950年、大宜味村田嘉里地区で住民が出資して集落の人たちが飲むための泡盛を造る酒造として始まった。社長の池原文子さんは、何よりも地元で愛される酒であること、そしてその酒を目当てに多くの人がやんばるを訪れてくれることを目指す。

大小47の泡盛製造所がある沖縄では、沖縄の土で育った県産米を使って地域性を高め、泡盛の新たな価値を創造しようという「琉球泡盛テロワールプロジェクト」が2019年から官民一体となり進められている。地域に根ざす泡盛造りを目指すやんばる酒造では、新たに県産の米を使う3種の泡盛を発売

した。伊平屋島産米は米の豊かな風味と甘みを引き出すミドルカット製法を採用、伊是名島産米はフレッシュユでドライな口当たり仕上げるために3回蒸留を重ね、やんばるの国頭村産米は米の風味を存分に活かすため無加水で仕上げた。個性豊かで飲み比べも楽しめる泡盛だ。

生産量が極めて少ない国頭村産の米は、仕込みから仕上げまですべて手作業、試行錯誤を繰り返す少数多品種での酒造りは苦労も多いが小さな酒造だからできる強みなのだ。そして、変えたくないものがあるからこそ、変えなくてはいけないこともあると池原さんは語る。やんばるの酒を守るための挑戦だ。



泡盛と土

沖縄本島北部地域、酒造のある大宜味村と、くわがみきん ひがしきん 国頭村、東村、3村にまたがる脊梁山 せきりょうざん 地帯は2021年7月、ユネスコの世界自然遺産に登録された自然豊かなエリア。

麴かに、酒造近くの山から汲み上げた水（中硬水）と酵母を加えてもろみを作るもろみ室。攪拌は手作りの櫛かいはら棒を使い手作業で行う。1ヶ月くらいで蒸留の工程へ。



やんばる酒造5代目 いけはらあやこ 池原文子さん

大宜味村出身。大学で醸造学を学び、海外留学を経て2013年に家業へ。4人の子どもの母親。

琉球瓦と土

黒い粘土は、乾燥すると白くなり
焼き上げると赤くなる

沖縄本島南部に位置する島尻
郡与那原町は、赤瓦の原料とな
るクチャ（島尻層泥岩）の産地
であり、赤瓦生産の中心地と
して知られる。クチャに赤土
（島尻マージ）を混ぜることで
1000度を超える高温での焼
成が可能になり、耐久性も高く
なるそうだ。

与那原で75年にわたり赤瓦を
製造している八幡瓦工場では、

八幡瓦工場

沖縄県与那原町字上与那原291-1
<http://80000.okinawa.jp>

1950年創業。沖縄で唯一伝統的な赤瓦の製造技術を保持する工場。赤瓦の製造販売、屋根葺き工事等、現代建築から文化財の修復まで手掛ける。

手作業の琉球瓦（丸瓦）
製作工程



1



2



3



4

1 クチャに赤土を混ぜて捏ねた粘土で作ったタタラ（粘土の塊）から粘土板を薄く切り出す。2 粘土板を瓦箱と呼ばれる木製の円筒形の型に巻き付けて成型する（平瓦は扇状の粘土板と桶のような模骨を使用）。3 型から引き抜いたものを並べて1ヶ月かけて乾燥させる。4 乾燥後に2等分に割る（平瓦は4等分）。約1000度で焼き上げる。5 焼き上がった丸瓦を手にした八幡さん。後ろの棚には焼き上がった丸瓦（こちらは機械製造）が並ぶ。



5



八幡瓦工場 代表取締役 八幡昇さん
令和6年、国の文化審議会より選定保存技術
「屋根瓦製作（琉球瓦）」保持者に認定される。



2019年10月31日に発生した火災で消失した首里城の正殿の復元に使用される軒丸瓦。瓦当文様は牡丹を正面から描いたデザインに変更された。

機械製造と併せて代表の八幡昇さんが伝統製法による製造も行い、国の選定保存技術に指定された製法で作られる手作りの赤瓦は、主に文化財の修復に使われている。

赤瓦には吸水性があり、雨が降った後には水分を蒸発させて室内の温度を下げることから、呼吸する瓦と表現されることも。漆喰でしっかり固定された瓦屋根は強風にも負けず、耐久性も高い。沖縄の風土が育んだ赤瓦は今でも人々の生活に寄り添い、沖縄の風景に欠かせない存在である。

美ら海こそがこの土壌を育んできた

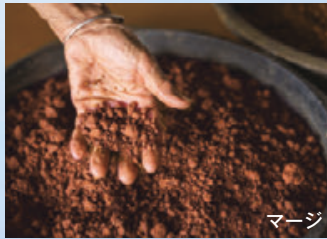
沖繩というと赤土のイメージが強いが、実は性質の異なるいくつかの土壌が分布している。昔から人々はその性質を知り、向き合いながら暮らしてきた。

畑地では、透水性の高い島尻マージに粘土質で水はけの悪いジャーガルを客土して保水性を高めたり、琉球赤瓦の断熱性や調湿性は科学的に証明される以前から周知されていた。

沖繩の土壌の基盤は海。沖繩の美しい海で育つ珊瑚や海洋生物が、長い年月をかけて堆積し、隆起して形成された琉球石灰岩や、海底に堆積した砂岩や泥岩だ。だから沖繩の土壌は美ら海で生まれ、育まれてきた。



沖縄の代表的な土の種類



マーシ



クチャ



ジャーガル

【マーシ】砂岩・泥岩の堆積層由来の国頭マーシは酸性で雨が降ると土壤流出が発生しやすい。サトウキビやパイナップル等のフルーツの栽培に適している。琉球石灰岩由来で養分を多く含む島尻マーシは、水はけがよく根菜類の栽培に適している。【クチャ】琉球石灰岩由来の微細な粘土質の土。水を含むと粘土に、それが乾燥すると非常に硬くなる。【ジャーガル】クチャが風化してできた、養分とミネラル豊富な土で野菜の栽培に適している。



1
2



4



3



1 南城市の海を望む山中にある其飯さんの穴窯と工房。煉瓦も自分で焼き、ほとんど其飯さん一人で作り上げた穴窯は完成までに3年近くかかったという。窯焚きは5月と11月の年2回、6日間を要する。2 予期せぬ色が出ることも。赤、黄、青の3色が同時に出了のは初めてという花入れ。3 ジャーガル、島尻マージ、砂を混ぜて湧き水を加える。“土は寝かせる”という焼き物のセオリーを覆す微生物の働きに驚かされる。4 自身も使っている荒焼※の“呼吸する甕”。2週間前のクレソンもまだ生き生きとしている。

土、火、水で表現する焼き物に魅力を感じこの道に進んだ古村其飯さん。本島南部で採れるジャーガルという個性豊かな土との出会いは、素材との向き合い方を大きく変える。こちら側の強い意志で作陶すれば捻じ伏せられ、気付けば土に寄り添って理解するのに10年の歳月が流れていた。

寄り添い理解すれば、土殺し※という乱暴な行為に抵抗を感じるようになった。しかし、土の粘性を引き出すこのプロセスを省く作陶は容易ではなかった。轆轤の回転を下げて指の感覚に集中し、土の成りたい形へ。成形時に土に無理を与えなければ、炎に負けず見事な色彩を奏でてくれる。この土の底の見えない潜在力の高さに驚かされる。「現状受容」という禅のコトバがある。なるだけ私を排除して土の向かう方向へほんの少し手を加える、それが更にこの土の魅力を引き出す手立てだと語ってくれた。

※「荒焼」：沖縄のやちむん(焼き物)には釉薬をかける「上焼」と釉薬をかけない焼き締め「荒焼」がある。荒焼のほとんどが貯蔵・熟成用の甕や甕などの大物。
 ※「土殺し」：ろくろ成形の前に土の粘性を引き出す行為。

やちむんと土

土は人生そのもの
大事なことは土に教えてもらった

荒焼作家 こむらきはん 古村其飯さん

那覇市首里出身。「荒焼※をやるう」と決め、25年ほど前にジャーガルが採れるこの地に会った。

鶏舎だった建物を利用した工房。北欧のヴィンテージ家具や照明と其飯さん手作りの台などが混在する。週に5日はここで作業をしている。水は湧き水を使用。

古村其飯

Instagram : @ kihan0125

「これは沖縄です」

そう言いながら供された料理は、小島圭史^{おしまけいじ}シェフの言葉通り沖縄のテロワールそのものだった。

小島さんは食材へ手間を加えることを手立てと言う。酵母・乳酸・酢酸発酵や熟成などさまざまな手立てで食材の可能性を引き出す。調味に塩は使わない。白菜の酢を塗って焼いた島山羊^{しまやまぎ}の肉を噛み締めると肉の旨みと優しい酸味の後に塩みを感じた。経産牛を再肥育し、有害鳥獣類や老齢の島山羊も適切な手立てをして食材の価値を見出すシェフ。料理人とは？

「一次産業の方々とお客様の間に介在するだけ。食の現場の人々の仕事を皿の上になんと表せるか、そこに尽きます」

知らなければ通り過ぎてしまうカウンター6席の小さなフランス料理店には食の可能性と喜びが溢れていた。

- 1 店は出張料理店でアトリエとして使用していた場所。漆喰を塗り、カウンター席を作り、内装を整えてほとんど自力で完成させた。
- 2 発酵中の甕の中。培養中の酢酸菌、ガラム（魚醤）をひいたスク（アイゴの稚魚）のガラ、乳酸発酵から酵母発酵に転じ中のレンプとシークワサー、下にガラムが溜まっている発酵中のミジュン、沖縄産うずら豆の味噌、塩漬けにした後で乾燥中のエバナなどほんの一部。古村其飯さんの呼吸する甕を使用。
- 3 熟成庫でフサンタージュ（＝熟成）中のジビエや自家製生ハム。
- 4 「琉球猪」セルヴェル・ド・カニユ（自家製フロマージュ・ブランを使ったソース）の上に琉球猪の自家製生ハム、近くで摘んだスマシ、カタバミ、ツボクサ、タチアワユキセンダングサ、チドメグサなど花と葉あわせて11種類の草花をあしらって。
- 5 「島山羊」沖縄の在来で老齢（6歳）の島山羊の骨付き肉に、白菜を酢酸発酵させて造った酢を塗りながら酢の風味を焼き付けるように炭火焼きに。ポットマリーゴールドの花と葉のマリネ、名護で栽培される生胡椒の塩漬け、白菜の酢に漬けたカラシナの種、黄色くなるまで熟させた後に乾燥させたケールを添えて。山羊肉は部位ごとに適切な熟成をはかり、マリナードで肉のタンパク質を分解して柔らかくするなどの“手立て”がされ、老齢の山羊肉が極上の肉に。盛り付けたのは古村其飯さんの「南蛮角皿」。



Mauvaise herbe モヴェズ エルブ

沖縄県うるま市 *住所は予約成立後にお知らせ
<https://mauvaiseherbe.okinawa.jp>

料理と土

4

「Mauvaise herbe」料理人 小島圭史さん

東京、パリ、マルセイユで修業後に沖縄に移住。2008年に出張料理店「名前のない料理店」、2021年に「Mauvaise herbe」開業。

5

「沖縄」という土地が生み出すものがすごい。私はそれに多少関わっているだけ、それだけ。

建築と土

伝統素材の美しさが

現代建築に

新たな意匠表現をもたらす



1
2



「グスク（城塞）の居館」をコンセプトに掲げる星のや沖縄では、沖縄の伝統意匠や素材をリスペクトし、再構築。沖縄ならではのテロワールが生み出した食材、伝統工芸、花鳥風月を五感で体験しながら、さまざまなかたちで享受できる。1 琉球石灰岩を使ったレセプションは、グスクの風景を彷彿させるモダンな建物。2 文化体験の拠点となる道場では、洗練された琉球赤瓦の美しさに圧倒される。3 ホテルの前には沖縄でも希少な自然海岸が約1kmにわたって広がり、干潮時にはかつて琉球石灰岩を切り出した石切場跡も見られる。

星のや沖縄

なかがみくんとよみちんさんあざき 星のや
沖縄県中頭郡読谷村字儀間474
<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyaokinawa/>



沖縄本島への翼

東京（羽田）などからANA便で那覇空港へ。

※運航情報は変更になる可能性があります。最新の情報はANAウェブサイトをご確認ください。



「沖縄特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。



湯気 YUGE MAP

地図

vol.3
岐阜

案内人 笹野美紀恵

撮影/金子斗夢
取材・編集/中野桜子

奇跡の伏流水とハーブ蒸しサウナ。
森に抱かれて、
真の大人の贅沢を知る



GIFT

一日2組。岐阜・えんげじがわ 円原川のほとりに浮かび上がる「THE WATERS」。名の通り、水がすごい。オーナー河合祐樹さんがサウナを作るきっかけとなったのは、川に惚れ込んだから。かつて川の雑誌ライターとして日本中を巡り、川を見つめてきた。円原川は湧水が育む奇跡の伏流水。その冷たさは長良川を冷やし、鮎や鵜飼うゑいの文化を支えてきた。だが、植林や林業の衰退により山は荒れ、水位は下がり、生態系に揺らぎが生じている。一度人の手が入った山は、人の手で守らなければ、河合さんのその切実な願いが、この原点。人が減った限界集落で、水、森に抱かれ、火を囲む時間が循環を呼び戻す。ここを知った人はまた必ず帰ってきたくなる。奇跡の伏流水と大自然、河合さんのおもてなしの詰まったサウナの施しを体験したらそんな気持ちになる。

笹野美紀恵（ささの・みきえ）。実家は、「サウナの聖地」として知られる静岡「サウナしきじ」。ホテルの温浴施設をプロデュースするほか、医療機関とオリジナルの薬草入浴剤を共同開発するなど、末病予防にサウナを活用する取り組みもやっている。

THE WATERS



THE WATERS
岐阜県山県市田原 9
<https://thewaters.jp/>
Instagram @thewaters_gifu

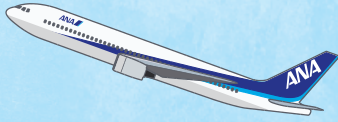
薪サウナ | ロウリュ | アウトドア | 川
※近くに提携の民宿あり



川の水は夏でも15℃、冬は11℃ほどと年中安定した水温で、ミネラルも豊富な中硬水。サウナの後は清流へ身を委ねて。過熱水蒸気発生装置「Ouroboros」搭載で、息苦しくなく、蒸気がたっぷり。1セットごとに違う香りを楽しむハーブ蒸しサウナが味わえる。近隣の茶畑でおばあちゃんたちが摘んだ北山茶のブレンドはとても芳醇で人気。季節のハーブを用いて、香りと深いリラックス効果をもたらす。

ANA Blue Base Tourで、いっしょに空の仕事を学ぼう！

ANA



見学ツアー
開催中!!

集まれ! ミライのCA!

現役CAがリアルな体験談を交えながら、
実際の訓練施設をご案内。
機内で見えるCAとは違う一面を見に行きませんか?
皆様からの質問にもお答えします。

見学ツアー“集まれ!ミライのCA!”に
参加ご希望の方はこちらから!



※見学ツアー“集まれ!ミライのCA!”の予約につきましては、毎月10日に翌月開催分を販売いたします。(10日が休日の場合、翌平日)

ANA Blue Base Tour とは?

ANA Blue Baseは、日本最大級の訓練施設。ここでは、グランドスタッフ、客室乗務員、貨物スタッフ、グランドハンドリングスタッフ、整備士、運航乗務員(パイロット)など、ANAグループの各職種の訓練エリアを見ることができます。ANAグループ現役社員がご案内します。

サイトはこちら!



ANA Blue Base Tour

ANAのリアルな舞台裏、覗いてみませんか？/

現役社員が訓練施設を生解説！

ANA Blue Base Tour

見学ツアー開催中



対象年齢

- 小学生以上
未就学児は入場できません。
小学生は18歳以上の大人の同行が必要です。

ツアー催行日・予約方法

- 平日開催（催行のない日もございますので、HPをご確認ください。）
- HPからの事前予約制
以下のQRコードより、ご希望のツアーのご予約サイトにアクセス後、開催日程のご確認・ご予約が可能です。



料金

- 大人(18歳以上)：1,500円
- 小、中、高校生：1,100円
- ※上記は見学ツアーの料金となり、ツアーによって料金が異なる場合がございます。

催行場所

- ANA Blue Base
144-0042 東京都大田区羽田旭町10-8 ANA Blue Base
<見学ツアー受付までのアクセス>
京急空港線 穴守稲荷駅より 徒歩約7分
東京モノレール 羽田空港線 整備場駅より 徒歩約9分

ANA Blue Base Tourとは？

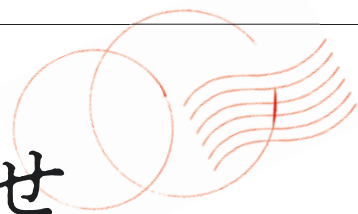
ANA Blue Baseは、日本最大級の教育訓練施設。
ANA現役グループ社員の案内のもと、グランドスタッフ、客室乗務員、貨物スタッフ、整備士、運航乗務員(パイロット)が実際に訓練をしている様子を見学できる※日本初のツアーです。(※日時によって実施のない場合がございます。)



ANA Blue Base Tour

旅するお取り寄せ

vol. 030



食いしん坊の方々が出合った、とっておきのお取り寄せを教えてください連載。
暮らしを幸せにしてくれるあの味を求めに、旅をしたくなることでしょう。

撮影：江原隆司 取材・文：高田真莉絵

生産者の思いや産地の風土を 背景ごとじっくり味わいたい。

世界中のミステリーファンから愛され続けている、綾辻行人の「館」シリーズ。日本ミステリー史に名を刻んだ第1作『十角館の殺人』に続き、シリーズ屈指の人気作『時計館の殺人』がEBCオリジナルとして実写映像化される。推理作家・鹿谷門実を演じるのは、俳優の青木

崇高さん。青木さんがおすすめてくれたお取り寄せが、北海道・厚岸で採れる牡蠣『カキえもん』だ。「近年、ウイスキーに興味がありまして。厚岸に、スコットランドの伝統的製法を受け継いだ蒸留所があるんですが、以前から好きだったそちらへ見学へ

な、夢が叶ったような気持ちになりました。ひと粒が大きすぎない、ほどよいサイズなので、つい何個でも食べられます。そこにウイスキーを垂らすと、香りが全体に行き渡って、それがまたいいんです。旅先でその土地の空気や文化に触れながら味わった記憶に残る味を、東京に帰ってからまた味わいたくて、改めてお取り寄せすることがよくあります。『カキえもん』も、まさにそんな存在です。牡蠣はやっぱり場が盛り上がるので、友達と集まるときに持つていくことも多いですね。素材の味を楽しみたいのももちろん、生産者さんたちの思いも感じたいので、食べ方は、やっぱり生。殻のまま、新鮮な状態で届くので、シンプルにそのままいただきます。殻をむいたそばから口に運ぶと自然とテンションが上がります」

行ったことがあるんです。そこで、牡蠣にウイスキーを垂らして食べさせてくれるオイスターバーに行ったときに出合ったのが、『カキえもん』でした。『カキえもん』は、シングルシードという養殖技法を用い、低水温の海水で時間をかけて育てられた牡蠣。あっさりとした口当

たりでありながら、旨みがしっかりと詰まっているのが特徴だ。さらに、年間を通して味わえる点も魅力。「この食べ方を厚岸で体験できたのは、本当に嬉しかったですね。テロワールを味わえた、というんでしょうか。人生のハイリストをひとつ消せたよう

な、夢が叶ったような気持ちになりました。ひと粒が大きすぎない、ほどよいサイズなので、つい何個でも食べられます。そこにウイスキーを垂らすと、香りが全体に行き渡って、それがまたいいんです。旅先でその土地の空気や文化に触れながら味わった記憶に残る味を、東京に帰ってからまた味わいたくて、改めてお取り寄せすることがよくあります。『カキえもん』も、まさにそんな存在です。牡蠣はやっぱり場が盛り上がるので、友達と集まるときに持つていくことも多いですね。素材の味を楽しみたいのももちろん、生産者さんたちの思いも感じたいので、食べ方は、やっぱり生。殻のまま、新鮮な状態で届くので、シンプルにそのままいただきます。殻をむいたそばから口に運ぶと自然とテンションが上がります」

Profile

青木崇高

俳優。大阪府出身。NHK大河ドラマをはじめ国内外のドラマや映画に多数出演。近年では映画『ゴジラ-1.0』など。バラエティ番組『ララLIFE』ではメインMCを務める。Huluオリジナル『時計館の殺人』第1部が、Hulu独占配信中。第2部は3月20日より配信開始。

『カキえもん』

厚岸種を使い、厚岸で育てられた牡蠣。身の割合に対し、貝柱が大きいのが特徴。低い水温でゆっくと育つため、コクと甘みが濃厚。Lサイズ 10個 3,312円 お取り寄せは <https://shop.a-uroko.or.jp/ec> から。



人のチカラがANAの強みです

就航40周年を迎えた国際線
黎明期を知る
キーパーソンが語る舞台裏

1986年3月3日、成田発ケアン行き「NH11便(当時)」が離陸。これはANA悲願の国際定期便就航の瞬間だった。今年が国際線就航40周年の節目の年。現在の規模となるまでにどのような道程があったのか。そして、今後描いているものは。ANAの国際線運航を牽引する2人に聞いた。

「ANAの国際線に多くの便数があることが、いまでは当たり前のようになっています。でも、昔の状況を知る者にとって、それは当たり前ではありません。地道にさまざまなことを積み上げた結果、いまの隆盛がある。私はそう思っています」

ANAのオペレーションサポートセンター空港サポート室旅客サービス部の部長を務める今田麻衣子は感慨深げにこう話した。いっぽう、CX推進室CX戦略部の部長・中野洋平は、今田の言葉に頷くと、こう続けた。「全社的に国際線に力を注ぐとしていた時期に私は入社しました。でも、当時はまだ成田でこぢんまりと、アットホームな雰囲気のみが頑張っているというのが、ANAの国際線でした」今年3月、国際線就航40周年の節目を迎えるANA。いまや、日本をリードする国際線キャ

リアに成長し、「SKYTRAX」「APEX」といった、世界のエアラインを格付けする企業や国際機関からも、毎年のように高い評価を得るまでになった。

そこで、今回の「翼の流儀」は、長年ANAの国際線に寄与してきた今田、中野に聞く「グローバルな翼」のこれまでと、これから――。

成長を支えたPROS導入と コンタクトセンター24時間化

「飛行機を利用するお客様の、その搭乗に関わるさまざまな面のお手伝いをする。さらに国内・国際合わせて100ほどの空港の品質管理なども私の部署、旅客サービス部の仕事です」

現在でこそ、年間およそ800万人もの乗客を運ぶANAの国際線。だが、今田が入社した1998年は、まだ黎明期と呼べるような時代だった。

「最初の配属先は、成田空港支店旅客部でした。当時はまだ国際線は赤字。曜日運航の便も多く、出発便の少ない日などは、午後はロサンゼルス便だけという日も。国際線キャリアになったとはいえ、まだ細々と飛ばしている、そういった時代でした」

国際線黒字化を目指し取り組んだのが、1999年のスターアライアンス加盟と、2000年代初頭の「PROS (Passenger Revenue Optimization System)」と呼ばれる需要予測に基づく収益最適化システムの導入だった。今田が振り返る。

「ところが、導入当初はまだ精度が低かった。低いどころかメタメタで（苦笑）。それまで空席の目立っていた国際線が、連日、オーバーセールスばかりに。当時は曜日運航の便が多かったので、乗れなかったお客様に次にご用意できるのは翌日ではなく、翌々日出発の便になってしまっ

たこともありました。こんなふうにお客様にご迷惑をおかけしてばかりでは会社が潰れてしまう、危機感を覚えました」

ここで今田は、行動に出る。「本社に直談判に行つたんです。『こんなことを続けていたら、お客様が離れていってしまいます』という現場の声を伝えなくては、そう思っただけです。本社では、担当の管理職の方が『よく来てくれた』と笑顔で迎えてくれて……」

このとき、今田はまだ20代。そんな若い現場の担当者の熱い思いを、担当者は真つすぐに受け止めた。さらに、PROS導入前にどれほど熟慮を重ねたか、このシステムが黒字化の切り札になる、そういったことを、今田に負けない熱量で伝えた。「たくさん言いたいこともあったのですが、むしろ、感動して



「CX戦略部では旅の前から後まで、一貫した、品質の高い顧客体験を作るということを担っています」

しまつて（笑）。こんなにも、未来を考えている方がいるんだと」

果たして2004年度、国際線事業は見事に黒字転換した。

中野が入社したのは、その4年後の2008年。彼も当初は成田の旅客部に配属された。

「2010年の羽田空港の再国際化を控え『羽田の国際線を担う人材を、成田で育成するぞ』と、国際線事業の勢いが増すタイミングでした」

以後、主に営業部門で国際線を支えてきた中野。特に思い出深いのは、2013年から携わった「コンタクトセンターの24時間化」だという。

「国際線を展開し、海外のお客様のニーズに応えるためには、

コンタクトセンター、いわゆるコールセンターの24時間化は必須と考えました。日本で朝8時から夜10時まで電話を受け、その後の時間は海外拠点を引き継ぐという形を採用しました」

そう、ただ飛行機を海外の空港まで飛ばすだけでは、国際線事業は成り立たない。

「国際線の予約対応というのは一筋縄ではいきません。海外の空港で乗り継ぐお客様の場合、自社だけで予約は完結しませんし、運賃も複雑になる。海外のお客様のお相手をする際は語学スキルも必要。人材育成も一足飛びにはいきません。だからでしょうが、日本の航空会社で24時間化を実現しているのは、今も我々だけです」

変化を恐れず挑戦できる社風
デジタルと「人のチカラ」で

今日は現場で実感する国内・

国際線の違いを次のように語った。

「国内線は、ネットワークが自社で完結したり、関連する企業が国内であることも多く、想定される事象が自分の理解の範疇^{ちゅう}でほぼ収まります。ところが、これが国際線となると、その点が全然違って、驚かされることも多々あるんです」

国際線では多様な搭乗客に向けて最良の「おもてなし」が求められる。中野は言う。

「ヨーロッパ、アメリカ、そしてアジアのお客様、それぞれに求められるニーズがあり、それは、日本人が考えるものとも違う。機内や空港でのアナウンスも、我々はお客様の視点に立って丁寧なものを提供してきたつもりですが、海外のお客様からは『トゥーマッチだ』というお声も。そのほか、食事に求められるものや、最近ではサステナ

ビリティへの意識の高まりなども。そんな、海外のお客様が求める多様なニーズを正確に掴んで、より魅力ある国際線キャリアに進化していきたいと思えます」

グローバルスタンダードに、ANAらしさを加味した、きめ細かなおもてなし——、それがSKYTRAXなどの高い評価に結びついている。

今田は、こう切り出した。

「かつては丁寧で手厚いサービスが一番いいものだったという文化があったと思いますが、コロナ禍を経験して大きくDXにシフトし価値観も逆転したんです。デジタルで何でもできることが、スムーズでいいよねと。これからは、私たちの考え方をその価値観に合わせていくことも必要だと思っています。高い品質のサービスを提供するためには、今はデジタルの力が絶対に必要。



「私は最初から“国際線”が職場。ずっとチャレンジし続ける環境に、身を置くことができていく感じがします」

1986年3月3日、成田発グアム行きの出発。
グローバルエアライン「ANA」の歴史がスタートした



多国籍のお客様にも対応が可能になる。人のチカラ^{チカラ}だけでは限界があるので、デジタルと人のチカラ^{チカラ}を共創させて、お客様が全員ハッピーになつてもらえるように、サービスを作り上げていくことが大事だと思つています」

笑顔でこう振り返つた今田に、中野が次のように呼応した。

「何かが起きたとき、仲間と助け合つて乗り越えていける環境

があること、そして、変化を恐れず何事にも挑戦できる社風、そういつたところに私自身、やりがいを感じています」

そして、ANAの文化について「実は私は、他の会社から転職してきたんですが、とても感じるのは、ANAはチャレンジャーなんです。そのうえ、会社に根付いたカルチャーで侃々^{かんかん}諤々^{かくかく}おせっかいな議論をすることとを、みんな大事にしています。横断的に同じ方向を向いていくことが、結果お客様へのサービスの向上に繋がっているのだと思います。それは高品質な顧客体験にも繋がるはず」と、中野は続ける。

「お客様にプラスアルファの満足感を届ける源泉、それが我が社の人のチカラ^{チカラ}ではないかと思うんです。デジタルの重要性とはまた別に、お客様一人ひとりの思いに直に^{じか}接し、感じ、

その一瞬を大切に旅を演出して差し上げる。何かを過剰にするのではなく、些細な^{ささい}、でも心温まるような人のチカラ^{チカラ}が、安心感や旅の心地よさに直結するANAの強みだと思います」

今田も、2023年に部長として現部署に戻つて以降、部員たちに「空港に足を運ぶように」と説いているという。

「コロナ禍があつたからだと思いますが、各空港の人たちとのコミュニケーションが希薄になつているように感じて。そこで、現場である空港にちゃんと出向いて話をし、温度感を肌で感じるよう、常々言っています。特に海外の空港は、現地の協力企業に委託していたり、多国籍のスタッフも大勢います。日本の羽田や成田と同じような感覚で指示を伝えても、実現できないことも。そのことを、部員にまず実感してほしい。そのうえ

で、海外の空港の人たちとANAブランドを一緒に作っていくために、どんな意思疎通が必要なのかを学び、培つてほしいんです」

最後に中野は「ANAは、これからもいろんな挑戦をし続けていきます」と力強く語る。今田も「お客様にびつくりするような感動を提供し続けていけると思つています、ご期待ください」と続けた。

こうして育まれる人のチカラ^{チカラ}がきつと、ANAの国際線、次の10年を支えていくに違いない。

ANAは今年、長らく別々だった国内・国際線の予約システムを統合。「社員もハイブリッド化します」(今田)



京都府京都市・大徳寺大慈院のゆるる坐禅!



「1」静かな朝の庭を眺めながらのゆるる坐禅は特別なひととき。「2」ゆったりと行われる体操に体、心がどんどんリラックス。「3」戸田惺山住職(右)と息子の宗然さん。優しく手ほどきをしてくれます。「4」1585年創建の大徳寺。大徳寺総門から案内に従って奥へ。「5」大徳寺境内にある精進料理「泉仙」での朝ごはん付きのプランもあり。



今月の「ニッポン推し

地域密着 ANA あきんどプレゼンツ

ANA あきんどは、全国33支店を拠点に地域創生に取り組んでいます。



山下 肇 (やました はじめ)
京都支店着任4年目。京都府と滋賀県の魅力発信を行っています。この地域ならではの“はんなり”とした時間を楽しんでいます。また、昨年は初めて祇園祭の巡行に参加し、地域の歴史を感じました!



「京都まぢけっと」とは

みんなが気持ちよく京都観光を過ごすための旅の心得。たとえば、写真撮影に夢中で道をふさいだり、食べ歩きでゴミを出したり、横に広がって歩いたり……。そんな「つつい」を控えることもその一つです。ぜひチェックしてみてください。



「身体と心を調える 大徳寺大慈院 セルフメンテナンス&ゆるる坐禅」
ご予約・お問い合わせは「京都観光 Navi 事前予約で楽しむ京都旅」で検索

古刹の縁側で自分をほぐく セルフメンテナンス

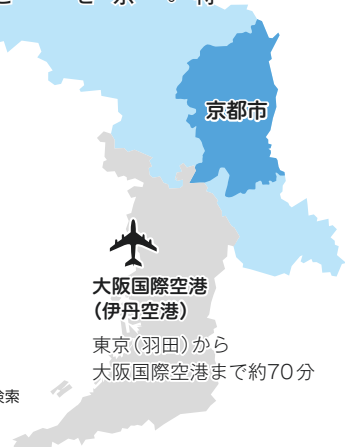
京都をより深く知る限定人数での特別な体験「事前予約で楽しむ京都旅」。なかでも、特におすすみたいなのは京都・紫野の古刹、大徳寺大慈院の「セルフメンテナンス&ゆるる坐禅」です。坐禅と聞くと「足を組んでしんどそう……」と思うかもしれませんが、ここではイスに座ったり、気候のいい時は縁側に腰かけたりして行います。またゆったりとした呼吸や体を動かす住職考案の体操を通じ、日々のストレスからどんどん解放され、気づけば自然と笑顔で心と体がゆるく整えられていることが実感できます。

そして心と体が整ったら、京都の街なかでもゆったりと「京都まぢけっと」の心で観光を楽しんでみませんか? 美しい景観や静寂を守るちよっとした配慮が、あなたの京都旅をより「粋なもの」にしてくれます。



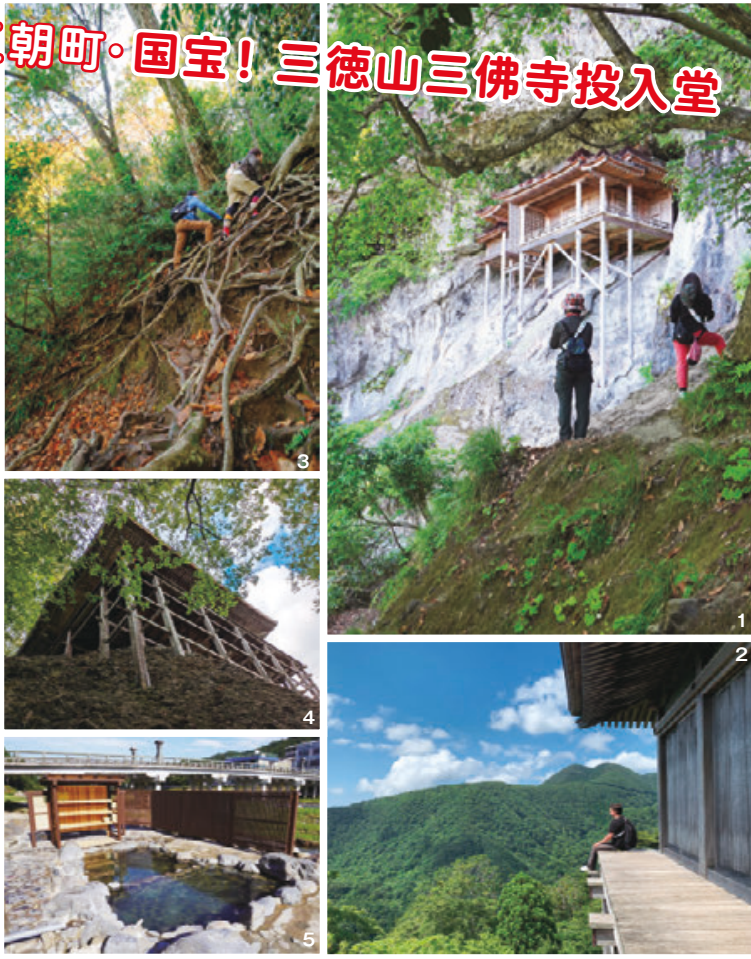
大阪国際空港
(伊丹空港)

東京(羽田)から
大阪国際空港まで約70分



【お寺で体験！ 地域に溶け込むアクティビティ】

1時間の登山の先に
待っているのは喜びと感動！
断崖絶壁に建つ国宝



鳥取県三朝町・国宝！三徳山三佛寺投入堂

「1」崖のくぼみに建つ、国宝の投入堂。これ以上は進めないのここで参拜。「2」投入堂までの道中にある文殊堂。縁側から絶景パノラマを独り占め。「3」急斜面の崖では木の根を足場にしたリ、鎖を使って登り降り。「4」文殊堂も崖に建っています。「5」三徳山の麓には効能豊かな三朝温泉があり、登山の疲れが癒されます。

鳥取県中部の三朝町にある三徳山三佛寺の「投入堂」。断崖絶壁に建つ「日本一危険な国宝」ともいわれるこのお寺は、誰がどう建てたのか、建てられた時期すらわかっていない不思議な建物です。もとは山伏たちの修行の聖地だった三徳山。舗装された登山道はなく、鎖や木の根にしがみつぎながら1時間ほどかけて「投入堂」を目指します。ハードな道のりの途中にある「文殊堂」では、手すりのない廻縁に腰を掛けてひと休み。日本海と大山の絶景とスリルを同時に味わうことができますよ。

岩場の険しい道のりはさらに続き、鐘楼堂や観音堂などの貴重な文化財を通ります。そして辿り着く、国宝「投入堂」！ 大自然と調和した美しい姿は、一見の価値あります。迷いや煩惱を断ち切り、心身を清める旅へと出かけてみてはいかがでしょうか。

米子
鬼太郎空港

鳥取砂丘
コナン空港

三朝町

東京(羽田)から鳥取砂丘コナン空港まで約80分
東京(羽田)から米子鬼太郎空港まで約85分

機内エンターテインメントでも
鳥取の魅力を配信中！

現在放映中のANA SKY CHANNELにて、鳥取県の魅力動画を配信しています。また、ANA公式ウェブサイトでも鳥取の情報を掲載中。



成澤 孝行
(なるさわ たかゆき)

山陰支店着任2年目。鳥取県エリアの搭乗販促・地域創生業務を担当。休みの日に、担当エリアの温泉や、カニ、すいかなど旬の地元食材イベントに行くことが楽しみです。

ANA 紀行

ふるさと

ANA FURUSATO TRAVELOGUE

vol.6

ANAのふるさと納税のおすすめ返礼品を通して、全国の魅力あふれる地域と、生産者さんの想いをお届けいたします。

福井県 鯖江市

Access...

鯖江市へは、小松空港から車で約1時間半。

鯖江市



西山公園

「めがねのまち」として約1000年の歴史を誇る福井県鯖江市。国産メガネフレームの90%以上を生産しています。また、越前漆器や繊維産業も盛んなものづくりのまちです。毎年10月頃に開催されるオープンファクトリーイベント「RENEW(リニュー)」は、日本最大級のものづくりイベントとなり、2025年には全国から延べ5万5千人が来場しました。観光名所の西山公園は、5月にはつつじが咲き誇り、冬にはイルミネーションが楽しめます。園内の西山動物園ではレッサーパンダも人気です。職人の想いと豊かな自然が共存するまち、それが鯖江市の魅力です。



うるしの里会館



西山動物園のレッサーパンダ

鯖江市紹介

「めがねのまち」として有名な鯖江市ですが、他の産業も盛んです。ふるさと納税による寄附金は、漆器や繊維といった地場産業のブランド力向上にも活用しています。ANAグループとの提携は2018年から始まりました。今後ご支援をいただきながら、吉川ナスや山うなど、鯖江市ならではの特産品の知名度もアップさせていきたいです。



職人技を、ぜひ体感して!

ANAあきんど株式会社
ANA金沢支店
北出 美香

鯖江市はものづくりが盛んなまちで、伝統職人技と先進技術を併せ持つ世界に誇るめがねの産地です。

ANAのふるさと納税「眼鏡引換券」で素晴らしい技術の鯖江ブランドめがねをゲットしませんか。



鯖江市 政策経営部 財務管理課
孫谷 郁海(左)
笠嶋 奈緒香(右)



福井県 金子眼鏡 株式会社

世界に誇る鯖江ブランド。 品質遵守が地域への貢献

鯖江市のメガネには高い品質だけでなく、この土地が育んできた文化や歴史が息づいています。豪雪地帯に地場産業を築こうと、増永五左衛門が始めたメガネ産業は、雪が積もると畑仕事ができず困窮していた人々に広く浸透していきました。

メガネの世界三大産地は日本、イタリア、中国です。そのうち、日本製メガネの90%以上が鯖江市で製造されています。その品質の高さは、世界に誇れるものです。金子眼鏡は1958年に鯖江市で創業し、他のメーカーとともに鯖江のメガネブランドを支えてきました。弊社ではフレーム素材にセルロイドを使用しているラインがあります。高度な技術と多くの工程を要しますが、



他の素材にはない肌触りや質感、使い込むほどに増す深い色合いと艶が魅力です。仕上げは1本1本を手作業で行い、完成までに半年から1年ほどかかります。品質こそが鯖江のメガネの要であるため、手間は惜しみません。近年では、若い世代や県外からもメガネ作りに携わりたいという声が増えています。技術を次世代へと継承し、職人がメガネ作りに向き合える環境を守ること。それが、地域への貢献につながると思っています。品質とブランドを守り続けることが、私たちにできる鯖江市への貢献です。

*2026年夏には創業地である鯖江に「金子眼鏡店 鯖江本店」がオープン予定です。



金子眼鏡 株式会社
取締役 企画部 部長
伊藤 琢磨

眼鏡引換券は
こちら



全国直営店で
使える
眼鏡引換券



(左)鯖江駅(ハピラインふくい)

鯖江駅前に立つ、「めがねのまちさばえ」を象徴する赤いメガネのモニュメントは、人気のフォトスポットです。

(右)めがねミュージアム

めがねのまちさばえの魅力を体感できる、眼鏡の歴史・体験・買い物を楽しめる施設です。素材選びからフレーム加工まで体験できる、めがね手づくり教室もあります。(要予約・有料)

ANAのふるさと納税で
地域を応援しよう



ANAのふるさと納税

鯖江市のその他返礼品はこちらから!
<https://furusato.ana.co.jp/>





雨の夜は外出控えよ。
足にまとわりついて
すねをこすりつけてくる妖怪

数千もの伝承の中から、都道府県ごとに一匹の妖怪を選び、造形作家森井ユカの独自の解釈で創造しました。妖怪に誘われるがまま旅すると、美味しいもの、きれいな景色に必ず出会える!? ようこそ、空飛ぶ百鬼夜行へ。

取材・文・造形
森井ユカ
撮影 原ヒデトシ
編集 中野桜子



岡山県

すねこすり



犬に似た姿をしていて、雨の日の夜に現れ、通行人の足の間に体をすり寄せながら通り過ぎる。ただ邪魔をするだけで悪さはしないが、気味が悪いので雨の日の深夜は外出を控える人々も多かった。



人の願いを受けて生き続ける
妖怪と郷土玩具に会いに行く

岡山の東西を通る愛すべきローカル線、井原線の井原駅周辺が伝承地とされ、小道の灯りもままならぬ大昔に出没したとされる妖怪。どの文献にも「犬のような」とあるだけではっきりした姿は記されていないが、雨の夜、特に急いでいるときに出現しては足にまとわりつき、すねをこするためこう呼ばれている。明

治中期まで語り継がれたとのことだが、街に広く電灯が付き始めた頃と一致するため、妖怪の出番もなくなったということか。筆者はどちらかといえば猫に近い、すばしっこそうな姿で造形してみた。この妖怪のおかげで雨の夜の外出は控える人も多かったそうだが、確かにそんな夜は出かないほうがいいに決まっている。

妖怪は人を映す鏡であり、道徳観や注意喚起を後世に伝える役目も担っている。岡山県でどうしても訪ねたかったのが、井原駅から岡山駅のちょうど中間あたりの倉敷にある、「日本郷土玩具館」。1967年にオープン、江戸時代から昭和までの、日本各地のありとあらゆる郷土玩具が約1万点収蔵されている。これらの中には架空の生き物や妖怪も多く、大変に見応えがある。作り手の願いや信念が込められた、いわば「お守り」であるため一点一点が愛おしい。妖怪を追いかける者として、また手で造形する者として、ここは来るべき場所である。



[1] ゆったりと水面散歩ができる「くらしき川舟流し」。江戸の商人街である倉敷を体感できる[2~4]「日本郷土玩具館」では今年の干支、午(うま)が並ぶ。所蔵品は多数あり、たびたび入れ替わる。古民家を改装し高い天井を活かした展示空間は、凧やお面のコレクションが壮観



優雅な庭園ランチの後は
軍手とトングの網焼きへ

日本郷土玩具館は、観光客が
多く訪れる「くらしき川舟流し」
の川のそばに建つ蔵を改装して
作られていた。短い水路だが、
舟流しを体験すると、街の成り
立ちや歴史が理解でき、倉敷を
より深く知ることができる。一
番良いのは桜の季節だそうだが、
冬季は冬季で趣があった。

そしてここ倉敷にある、築
150年の古民家を改装した和
食店「武野屋別邸」では、「庭園ア
フタヌーンティー」を堪能できる。
地の素材を多く使ったバリエー
ションあふれる料理は風味豊か
で、各地との交易で栄えた倉敷
らしく、自由で華やかな盛り付
けにも心が躍った。

岡山空港への帰路の途中訪れ
たのは、階下が鮮魚店であるた
めとびぎり新鮮な海鮮をいただ
ける魚料理「はまゆう」。正統派
の舟盛りに、その場が一気に盛り
上がる。県外から出張で来たら
しき隣の席のサラリーマンたちに



「武野屋別邸」の「庭園ア
フタヌーンティー」が並ぶ
と、どの卓からもシャッ
ター音がひっきりなしに
聞こえる。工夫を凝らし
た季節のプチケーキ、揚
げ物に手毬寿司などラ
ンチとしても大満足

聞くと、あまりの満足度に2日
連続で利用しているという。一度
来るとファンにならずにいられな
いらしい。

最後はこれで^ぶなれば後悔
するに違いない、備前市日生町
で養殖された1年ものの日生か
きが直売される「五味の市」へ。
直販だからとにかく安く新鮮。
そして向かい側には手ぶらで利
用できるBBQエリアがあるので、
そのまま牡蠣を持ち込み、
網焼きができる。これは思った
よりもずっと楽しかった。調味料
も用意されているが、潮の味だ
けで大満足。暗くなるまで牡蠣
に食らいつくが、西日本は日が
長く、そして岡山は特に晴れが
多いので、すねこずりと会うのは
簡単ではなさそうだ。岡山に来
て天気が崩れたときの楽しみに
とおつておこう。



1



2

妖怪さんぽスポット

- 【日本郷土玩具館】岡山県倉敷市中央1-4-16
☎086-422-8058 <https://gangukan.shopinfo.jp/>
- 【くらしき川舟流し】岡山県倉敷市中央1-4-8 ☎086-422-0542
<https://kankou-kurashiki.jp/special/kawafune/>
- 【武野屋別邸】岡山県倉敷市阿知3-18-18
☎086-422-5335 <https://bettei.takenoyakurashiki.com/>
@takenoyakurashiki
- 【はまゆう】岡山県岡山市北区桑田町16-20
☎086-232-5115
- 【五味の市】岡山県備前市日生町日生801-8
☎0869-72-3655 <https://www.hinase.net/gominoiti/>

GOOD DESIGN
AWARD 2025

「ニッポン47妖怪さんぽ」が
2025年度グッドデザイン賞を
受賞いたしました!



3



[1] 正統派の舟盛りはサーモン、マグロ、シャコ、ブリなど魚種とりどりで華やか [2,3] 「五味の市」向かいのBBQエリアでは、一つのテーブルに5人までがコンロを囲み、いつもより話も弾む

グラハン車両に想いをのせて

ANA中部空港のグラウンドハンドリング担当社員が考案した精巧なペーパークラフト。売り上げの一部は技術を学んだ地、能登に寄付される。

新規事業提案制度から生まれた——ANAプレミアムペーパークラフト

「航空石川高の子だよな？」と気軽に声をかけ、美味しい塩むすびをくださった……。そんな地域の皆さんの温かさは、今でも鮮やかに思い起こされます」

高校3年間で能登で過ごした大辻怜さんが手がけたペーパークラフトは、ANAグループの社内新規事業制度「がつつり広場」から誕生。中部空港でグラウンドハンドリングを担う入社2年目の彼が、高校時代から温めていた構想が、123通のエントリーの中から選ばれたのです。普段の地上支援業務とは全く異なる未経験の領域。喜び以上にプレッシャーも大きく、紙の選定から印刷、販売ルーットの確保まで、壁にぶつかる日々が続きました。しかし、人事部の中口さんと上長の伴走を受け、何度も東京へ足を運び打ち合わせを重ねる中で、一歩ずつ形にしていきました。約1年の歳月をかけ、ようやく完成したのは自分でも驚くほどのクオリティの一品。今なお能登で暮らす高校の同級生たちも、自分のことのように完成を喜んでくれました。

撮影／吉澤健太
取材・文／川原田朝雄

実際に中部国際空港 セントレアで使われているトーイングトラクター&コンテナドリー。車両番号なども含め、下のペーパークラフトのリアルなモデルとなった。



●ベルトローダー



●トーイングトラクター&コンテナドリー





企画の実現化・発案者とともに商品化
A N A 人事部
A N A 人財大学 変革塾・中口 敦恵さん

“がっつり広場”はグループ社員の挑戦に対する想いをカタチにできる制度で、本業を全うしながら新企画に取り組むものです。今回の商品化にあたり、私たちが羽田空港の各エリアや中部国際空港の航空ファンイベントで徹底的に顧客ヒアリングを行いました。リアルな仕上がりを目指す私たちに応えてくれたパートナー企業の当矢印刷さんには本当に感謝しています。



企画発案者
A N A 中部空港株式会社
貨物・ランプサービス部
大辻 怜さん

私が学んだ大切な場所が被災し、自分で何かできることがないかと考え、“がっつり広場”に応募しました。普段の業務とは異なり、慣れない調整業務も多く苦勞もたくさんありましたが、周りの方々の支えがあって商品化することができ、私自身も成長することができました。何より、能登の皆さんの役に立てていることを大変嬉しく思っています。



A N A ワクワクショップでの販売および
寄付のスキーム化
A N A ウイングフェローズ・ヴィ王子
ミライをツクル事業部・矢羽 田雅和さん

「精巧なディテールに込めた企画者の想いをいかにお客様へ伝えるか」を徹底して考え抜き、EC 販売だけでなく実店舗やイベントでの展示販売にも力を入れました。当社は A N A グループの特例子会社として「支援」や「再生」という価値観を大切にしています。その一環として、今売り上げの一部を石川県に寄付を行いました。

●パッセンジャーステップ

こちらで購入できます！



ANA Mall
マイおが使える・貯まる
ANA ワクワクショップ



A N A プレミアムペーパーカップは EC サイト「ANA Mall」内の「ANA ワクワクショップ」にて販売中。右から、第 3 弾 トーイングトラクター ¥3,800、第 2 弾 ベルトローダー車 ¥2,500、第 1 弾 パッセンジャーステップ車 ¥2,500



おべんとう
の時間

第228回

福井県福井市

松岡会計事務所
財務コンサルタント

のり あき
宇野憲明さん

写真：阿部了

文：阿部直美





車屋さん、眼鏡屋さん、ガス屋さん。会計を担当しているお客さんの業種は、いろいろです。

僕は月に一度訪ねていって、あらかじめ入力してもらった売上や経費などの数字を一つひとつ確認していきます。今日訪問した「長尾製靴所^{せいくつしよ}」では、足の不自由な方の靴を作っているんです。長尾さんの工房には、いつも半日くらい滞在して「ここを改善した方がいいですね」とか、業務上のアドバイスもします。この前行った時、長尾さんは仕出し弁当を食べてました。毎日配達してもらっているとかで、「今日のはアタリだ」って嬉しそうでしたよ。僕は、毎日自分で作った弁当を持ってくるんですけど、訪問先で食べることはないですね。車の中だったり、事務所に戻ったり。

弁当は、前の晩の残り物です。看護師をしている娘の分もあわ

せて2つ作ります。妻は自分で詰めていくんだけど、レンジでチンするからって皿のまま持っていくこともありますね。

昨日は中学生の息子の誕生日で、夜はハンバーグを作ったんです。ポテトサラダは、シンブルにジャガイモだけ。少し前に豚汁を作ってゴボウが残っていたのと、はさみ揚げで使ったレシコンもあつたので、きんぴらも作りました。結婚以来、家族

の食事は僕が担当しています。とはいえ、料理の最後の仕上げは先に家に帰る妻や娘に任せています。昨日のハンバーグだったら、朝のうちにタネを作って丸めておいて、ケチャップ、ソース、醤油、赤ワインも混ぜておくんです。昼の弁当を食べながら、今晚はハンバーグだからことうやうや焼いてね、なんてことを2人にLINEで伝えるんです。いつも朝家を出る前に、夕

いつも朝家を出る前に、夕飯の下ごしらえを全部やっておくんですよ



飯の下ごしらえを全部やっておくんですよ。

僕は岐阜で育ちました。父は宮崎出身で、母は福井の旧武生市^{たけふ}（現越前市）出身。群馬の大学に通ったんですけど、卒業したら武生に帰ってくるように言われていました。母の実家は跡継ぎがいなかったもので、祖母の養子に入ることが決まっていたんです。それまでの「前谷^{まへたに}」から母の旧姓の「上川^{かみかわ}」になって、

旧武生市の農協に就職しました。農協といっても僕の勤務先は結婚式場で、今で言うところのブライダルアドバイザーですね。企業の宴会もよくあります。後片づけをして帰ると、夜10時11時です。僕は24歳で結婚したんですけど、これじゃあ家族と過ごせないなと思つたんです。夜遅い上に、結婚式は土日ですから。周りからは反対されましたけど、5年で勤めを辞



めました。娘が生まれた時、無職です。妻が働いていたおかげで、1年ちよつと専業主夫ができました。その間に職業訓練校で簿記を勉強して、今の職場に就職できたんです。

実は僕、結婚した当初は全然料理をしなかったんですよ。九州男児の父親を見て育って、言いが悪いけど男尊女卑的なところが僕にもあったと思う。料理は妻が作るもの、って思っていたから。でも妻を待っている

間お腹がすくし、何より険悪ムードになるんですよ。それで自分で作ることにしたんです。気づいたらそこからずっと、僕が料理をしています。

僕ね、子どもの頃は食べることが大嫌いだっただですよ。昔って、5時間目まで給食を食べている子がいたでしょ。まさにあれです。もうお腹がいつぱいだから、干からびていくのを見ていただけなんですけどね。「またか」って先生に言われて、「もういいよ」の声がかかるまで給食を下げてもらえない。小学1年から中学3年まで、ずっとそんな感じでしたよ。残すな、しっかり食べろ、好き嫌いを言うな。僕はそんなに量を食べられなかったから、無理なんです。4時間目になると、お腹が痛くなつたくらい。献立表を見て、この日は休みたいなとよく思っていました。野菜も肉も魚も、全

部嫌い。小学校の時の餅つきイベントの写真があるんです。友だちみんなの皿には何も残ってないのに、僕の皿には餅が3つ。やつぱり食べられなかったんだなあって思いましたよ。

高校時代は弁当だったけど、記憶にないんです。購買で買う菓子パンの方が覚えてるかな。母が作る料理もあまり美味いと思えなかったのは、やつぱり家でも「もっと食べる」って言われ続けていたからですかね。

うんで。今は、「宇野さんってグルメですネ」なんて言われるけど、そこまでじゃないですよ。好き嫌いがなくなつたんです。肉も魚も野菜も、なんでも食べます。お酒が変えてくれたんですよ。お酒があることで、食事が美味しくなつた。人を誘って飲みに行くのが好きなんです。皆にいつぱい食べてもらって、自分はお酒を飲みながらちよつと料理をつまめればいいの。

結婚した時、苗字を「宇野」に変えました。妻のお母さんの実家を継ぐ人がいなかったの、義母の旧姓の「宇野」になつたんです。僕は苗字については、執着がないんです。何回変わろうと、べつにいい。血とか人種とか男とか女とか、そういうことにこだわりがないし、それで人を決めたくないんです。自分が何を大切にしたいか、だと思

うちの子ども達は、給食の時間が嫌じゃなかったようだし、家では僕が作るご飯を美味しいって言うてくれます。うちはね、なんでもシェアするんですよ。例えば僕がお客さんからお饅頭まんじゅうを1つもらってきたら、4人で分けるんです。小さなフィナンシェも4等分。美味しい物は皆で食べたい。それに僕、ひと口あればいいんです。



Anytime, Ainutime!

「Anytime, Ainutime!」は、そんなすばらしいアイヌの文化を「体験」を通して伝えるガイドツアーです。
人とモノ、自然との関係を大切に育むアイヌの思想や暮らしの知恵が、生きるヒントとなる。旅の後も続く、豊かな時間をお届けします。



阿寒湖旅

時間を過ごす

アイヌとともに

阿寒摩周国立公園の原生林に囲まれた、ひがし北海道屈指の美しさを誇る阿寒湖。その一角にあるのが、アイヌの工芸と芸能の集落「阿寒湖アイヌコタン」。民芸品店や飲食店が軒を連ね、アイヌ文化を伝えていきます。
あらゆる存在に魂が宿ると考え、自然の恵みや人知を超えたものを「カムイ（神）」として敬ってきたアイヌ。

光の森

カムイに出会える
森の旅
(森歩きコース)



前田一步園財団が守る「光の森」を認定ガイドと巡る特別なツアー。樹齢 800 年といわれるカツラの巨木や温泉の湧くポッケなど、手つかずの自然が見どころ。木漏れ日が降り注ぐ森の中で、静寂に包まれた贅沢なひとときを楽しめます。

約2時間 / 小学1年生～、2～10名

湖の時間

アイヌが愛する
湖岸の景色と出会う旅
(森歩き+ムックリ製作コース)



アイヌの暮らしを支えてきた、阿寒湖の森へ。アイヌ楽器「ムックリ」を簡単な彫刻作業で製作した後、イオルの森を歩き、湖畔へ。雄大な雄阿寒岳をバックに自分で作ったムックリを演奏します。

※天候等により雄阿寒岳が見えない場合があります。

約2時間 / 小学1年生～、2～10名

踊る時間

共に舞い、
アイヌの祈りを感じる旅
(ムックリ演奏体験+舞踊体験)



古くから儀式の場で、先祖や神々へ敬意や感謝を表すために踊られてきたアイヌの舞踊。現役の踊り子に教わりながら、伝統的な舞踊と一緒に踊り、動きやリズムを楽しみます。歌と踊りに込められてきたアイヌの思いを体で感じるひとときです。

約1時間15分 / 小学1年生～、2～10名

創る時間

文様を通じて
アイヌ文化に触れる旅
(消しゴムはんこ体験)



木彫作家に教わりながら、アイヌ文様の消しゴムはんこを制作するプログラム。アイヌ文様は衣服や衣類などに施され、先祖代々受け継がれてきた大切なもの。文様一つひとつに込められた思いを学び、アイヌ文化と精神に深く触れることができます。

約1時間 / 小学1年生～、2～10名

※すべてプライベートプランとなります。 ※すべての写真はイメージです。

information

自然に語りかけながら植物を採取したり、大切な人を想いながら、自然をモチーフにした文様を木彫、刺繍してきたアイヌの生活文化や伝統工芸をアイヌ自らが伝える4つのプログラムです。

詳しくは
こちらから

<https://anytimeainutime.jp>

阿寒アイヌ工芸協同組合(北海道釧路市阿寒町阿寒湖温泉4丁目7-84)
TEL 0154-67-2727



守護オリチャの割り出し方

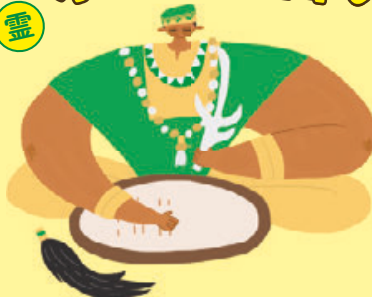
①あなたの「精霊数」は、生年月日の各桁の数字の合計を8で割ったあまりの数。②守護オリチャが決まり、あなたはその「オリチャの子」となります。

- 精霊数「0」▶ オバタラの子
- 精霊数「1」▶ エレグアの子
- 精霊数「2」▶ オグンの子
- 精霊数「3」▶ オチョシの子
- 精霊数「4」▶ イェマヤーの子
- 精霊数「5」▶ オチュンの子
- 精霊数「6」▶ チャンゴーの子
- 精霊数「7」▶ ババルアイェの子

精霊 オリチャ占い

3月の運勢

Web「翼の王国」で
無料占い中!



キューバのアフロ信仰「サンテリア」には運勢を導く精霊（オリチャ）が存在しています。最高司祭ロベルト・コッシーが、占いの神の示す近未来と開運のヒントをお伝えします。

例
1974年9月26日生まれの場合
→1+9+7+4+9+2+6=38
38÷8=4 あまり6…精霊数「6」でチャンゴーの子

金運など詳しい占いはこちら→
Web「翼の王国」で



精霊数0 | オバタラの子

今いる場所こそが、輝ける「居場所」に

仕事運が飛躍的に上昇しキャリアに劇的な好機をもたらします。あなたのアイデアが形になり、周囲から高い評価を得られるでしょう。新たな交渉ごとでも有利に運ぶ可能性大。

- 仕事運: ★★★★★ 自業自得の失敗を避けるように心がけて。
- 恋愛運: ★★★★★ ただ見ているだけでは、相手の心は射抜けない。
- 健康運: ★★★★★ 体調不良を感じたら、きちんと休むこと。



精霊数1 | エレグアの子

自分自身への「鋭い視線」を意識して

かつてないほどの金運の扉が解き放たれる運勢です。自分自身の強みと弱みをきちんと把握することで、商売や交渉ごとにおいて圧倒的な「引きの強さ」を発揮するでしょう。

- 仕事運: ★★★★★ 仕事仲間への励ましの言葉を忘れずに。
- 恋愛運: ★★★★★ 見栄っ張り、恋が逃げてゆく元。
- 健康運: ★★★★★ ホルモンのバランスに用心。不眠症にも。



精霊数2 | オグンの子

「世渡り」のための嘘は一切不要!

仕事運が最高潮に。あなたの内に強靭な決断力と実行力が宿るようです。これまで進まなかった困難なプロジェクトも、あなたの熱意と技術で鮮やかに突破できることでしょう。

- 仕事運: ★★★★★ 押してダメなら引いてみることも忘れずに。
- 恋愛運: ★★★★★ オグンの「緑と黒」を着て、誠実を貫くこと。
- 健康運: ★★★★★ 視力に注意。目を酷使しないように。



精霊数3 | オチョシの子

成功からの「学び」が次の成功を呼ぶ

仕事に恋愛に、あらゆる障害は取り除かれ、物事はかつてないほどスムーズに運びます。この時期の成功は「偶然」などではなく、あなた自身の「鍛錬」の正当な結果です。

- 仕事運: ★★★★★ 力の弱い者に手を貸すこと。
- 恋愛運: ★★★★★ 慌てなければ、幸運は向こうから訪れる。
- 健康運: ★★★★★ 穴や溝を飛び越えるとケガにつながる。



精霊数4 | イェマヤーの子

感情のコントロールが「道」を拓く

これまで抱えていた不安や滞りが、波が浜砂をさらうように穏やかに解消されていくでしょう。困難に直面したときは、感情に流されず思慮深く振る舞うことが解決の鍵になります。

- 仕事運: ★★★★★ 自分の秘密を他人に明かさないうこと。
- 恋愛運: ★★★★★ 勝負服には「青と白」を取り入れて。
- 健康運: ★★★★★ 左手、左足の痛みに注意。



精霊数5 | オチュンの子

物質的な「執着」を一度手放してみても

仕事で誤った選択をしてしまう可能性があるようです。周囲の雑音や目先の損得にとらわれるのではなく、その仕事本来の目的は何なのかをもう一度思い出してみてください。

- 仕事運: ★★ 人目を気にしすぎるとトラブルに巻き込まれる。
- 恋愛運: ★★★★★ 女性が男性をリードするとよいカップルに。
- 健康運: ★★★★★ ストレスを抱えると内臓の疾患につながる。



精霊数6 | チャンゴーの子

無理は禁物。何事も「ほどほど」に

間違った道に迷い込んでしまいそうな気配があります。特に強い「義務感」から自分を追い込んでしまうと判断を誤ってしまいますので、万事「ほどほど」を心がけましょう。

- 仕事運: ★★★★★ 勝負ごとの日には「赤」を強めに意識。
- 恋愛運: ★★★★★ ここの場面では「黄色」がラッキーカラーに。
- 健康運: ★★ 無理がたたると、腰と腹部に痛みが起る。



精霊数7 | ババルアイェの子

「荒波」は身を低くしてやり過ごす

健康を脅かす災厄が訪れるかもしれません。日々の疲れが蓄積し、免疫力が低下しやすい時期なので、些細な体調の変化を見逃さないようくれぐれも注意してください。

- 仕事運: ★★★★★ ギャンブル性の高い取り引きは避けること。
- 恋愛運: ★★★★★ カップルのトラブルは解消する。
- 健康運: ★★★★★ アレルギー性の皮膚病や肌荒れに注意。

突然だが、我はNHKの連続テレビ小説、通称〈朝ドラ〉を愛する者である。朝ドラは基本的に、ヒロインの上京物語だ。生まれ育った地方から、女の子が夢を抱いて東京や大阪といった都市へ行き、新たな出会いを通して居場所を作って、自分の生き方を見つける。昔は主に主婦層が見るものとされた。主婦たちが『おしん』に感情移入して、我がことのように涙を流し、がんばれとエールを送る。もう若くない女性たちが、若さの真っ只中で人生と格闘する女性を見守り、応援する。朝ドラというドラマ枠自体が、シスターフッドの壮大な実践なのだ。

とはいえ先に白状しておく、朝ドラを愛する私とて、毎作つねに最終話まで完走しているわけではない。概ね一カ月くらいで見切りをつけることになる。いまいち乗り切れないまま三カ月かじり

ライト、フライト

第41回

書き手

山内 マリコ



バケバケ、タノシミ

付いたけど、どうしても楽しめず脱落、ということも。ちなみに高視聴率の作品が自分はダメだった、ということも多々あるので、良し悪しではなく、単なる好みである。それでいうと、毒にも薬にもならない優等生系の朝ドラは、途中でどうでもよくなってやめてしまふことが多い。辛気臭いのが苦手なのでコメディであることも絶対条件だ。『あまちゃん』は東日本大震災の二年後に、岩手県を舞台に爆笑をもぎ取っていた。そのくらしいの心意気が欲しい。

そして朝ドラというコンテンツを長年に亘って見続けていると、だんだん鼻が利くようになって、期待できるドラマかそうでないか早い段階で嗅ぎ分けられるようになる。『虎に翼』がまだ海の物とも山の物ともつかなかった第一週、私は早くも名作の予感に打ち震えていた。その頃は丸三年も好

みの作品が巡ってこない冬の時代を過ごしていたので、やっと春が来た、そんな気持ちだった。

昨今は配信ドラマの予算のかけ方が桁違いで、完成度でいうとそちらに軍配が上がる。とはいえ地上波でヒットドラマが出ると世の中が一気に活気づく。ヒット作が掲げるテーマは人々の関心の的ということ、にわかに社会の議論が進み、前進する手応えさえある。斯様に朝ドラを愛する私が、放送前から「名作臭」を嗅ぎつけて期待していたのが、現在放送中の『ぼげぼげ』。明治時代の松江を舞台に、小泉八雲とその妻セツをモデルに描く。オーディションで主要キャスト二人を選んだと知り、制作チームの意気込みや、どんなドラマを作ろうとしているかの方向性を勝手にキヤッチして「ほほう」と一人あごを撫でて待ちわびていたのだった。



さて過日、いつものようにパソコンで原稿を書きながら、同時にネットでホテルの予約サイトを開いていた。仕事が詰まってくると現実逃避を求めて、旅行の計画を立てることで、心の均衡を保っている。

私の場合、国内旅行は「ここに泊まりたい」という宿を最優先にプランを組み立てるスタイル。なので、ホテルの予約サイトで最安値の日をチェックするところから始まる。今回のお目当ては、明治期に旅籠として創業した〈皆美館〉。数々の文人墨客も訪れたという、宍道湖のほとりに佇む温泉宿だ。疲れを溜め込みながらパソコンに向かう私の目に、宍道湖に面する宿は桃源郷に見えた。私はなにかに取り憑かれたように、予約のボタンをクリックした。

だから今回の松江旅行を九月末の日程で組んだのは、〈皆美館〉

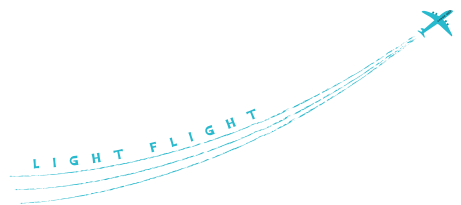
の最安値の日に合わせた結果なのだ。別に朝ドラのことを考えていたわけではないのだ。

しかし松江にたどり着いた瞬間、私の目に『ばげばげ』のポスターが飛び込んできた。

「ハッ！ そういえばここは次の朝ドラの舞台！ しかも放送は来週からだ！」

こんなタイムリーなこともありまさか!? 鳥根県は縁結びパワーが県下を覆い尽くしているのか!? 私はすっかり浮かれて、街のあちこちに置かれた『ばげばげ』パンフレットを手引きに、小泉八雲記念館や小泉八雲旧居などを、予習と称して巡ったのだった。

おかげで、オープニング・タイトルで主役二人と共に映る、巨大な亀の石像がなんなのかもわかる。松江城や県庁の立地、川を挟んで街の雰囲気、下町っぽくなること、松江大橋の人柱伝説（源助



PROFILE

Mariko Yamauchi

小説家。映画や美術、服飾文化に造詣が深いことで知られ、知的かつ軽やかな描写で女性の生き方や地方出身者の生活を描く。最新刊は『きもの、どう着てる？ 私の「スタイル」探訪記』（プレジデント社）。着物を愛する20名の著名人との対談随筆を通し、装うことの“楽しさ”を表現した。

柱、宍道湖の夕日の美しさ、そして「松江人の血液」ことしじみ汁の美味さ。予習の甲斐あって全部わかる！ わかるぞお！

普通、ロケ地巡りは放送後にするものだが、まったくの偶然ながら放送直前に舞台を旅行したことによって、ドラマを見る楽しさは二倍、三倍になった。それだけのドラマが、街の歴史や地形、文化を、丁寧に描き込んでいる証拠でもある。松江の描き方にも愛とリスベクトがあり、鳥根県民はさぞかし喜んでいただろう。たった一回旅行しただけの私ですら、こんなに嬉しいのだから。

放送前の予習は完璧だったものの、松江だけでなく湯町窯などの窯元や出雲大社などにも足を延ばしたため、時間が足りず行けなかった場所も多々ある。恋占いスポットとしてドラマにも登場した八重垣神社、例の大亀像のある月

照寺、小泉八雲が松江で最初に泊まった旅館（富田旅館）の流れを汲む（大橋館）など。ああ、行っていたらもつと楽しめたのに。

♪ 楽しむ♪ って、平易かつ軽い響きの言葉だけど、深い。好きなことをして心の疲れを癒したり、糧にしたり、満足感を得たりすること。受動的に喜びを受けるだけじゃなくて、能動的に喜びを見つけて出す姿勢——。

言葉の定義を改めて調べると、心のサプリメントどころかほとんど医薬品並みの効能だ。ものごとを上手に楽しめる人はかなり得な性格といえる。そもそも自分の「好きなこと」がわかっていて時点で、人は優勝なのかもしれない。

ドラマに映画、マンガやアニメ。最近は一括りに「コンテンツ」と呼ばれることの多いそれらを通して、いかに楽しむか。それは、受け手の腕の見せ所でもある。別に



誰に誇示するわけでもなく、ただただ楽しむ。ほくほくして自分の糧にする。推し活とも違う、昔ながらの英気の養い方。そういう意味で旅行は、私にとって最大の楽しみだ。ついに最近、趣味を訊かれると「旅行」と答えるようになった。

いつか再び松江を訪れて、ドラマゆかりの地をコンプリートしたい。

イラスト…ソレイユ・イグナチオ
編集…山下美咲



体の内側から元気に!

「美と健康ケア」の新習慣

善玉菌が喜ぶ!
ベータ
黒酵母βグルカン

「水溶性」と「発酵性」
2つの特長を持つ食物繊維
で「短鎖脂肪酸」を生産する
善玉菌(酪酸菌)の栄養に
なるといわれています。



450g (15g×30袋)
12,960円(税込)

美と健康の味方

カシス～ポリフェノール～

カシスはビタミンやミネラルの
他に「アントシアニン」という
特長的なポリフェノールが
含まれています。

飲む宝石*“カシスオーレ”

「カシスオーレ」は、“黒酵母βグルカン”に“カシス抽出物”を
組み合わせた爽やかな甘酸っぱさが魅力なゼリー状のサプリ
メントです。体の内側からキレイと健康をサポートします。

※宝石のルビーのような色をしていることを指します



〈お召し上がり方〉

そのままお召し上がりいただけるほか、
爽やかな甘酸っぱさはヨーグルトとの
相性も抜群。朝食やおやつにプラスして、
さらにおいしく楽しめます。



- ・健康食品 GMP 認証
- ・米国バイオテロ法に基づく工場登録
- ・英国ハラール協会のハラール認証

黒酵母βグルカンといえば
aureo
株式会社 アウレオ



〈お問い合わせ〉

■東京事業本部
東京都港区芝 2-14-5
芝千歳ビル6階

☎ 0120-74-8888
(平日9:30~18:00)

■本社・工場 千葉県君津市

会社について



アウレオ



検索

ご購入はこちらから





日本在住外国人有識者が選んだ

厳選おもてなし

1品

おもてなしセレクションは、日本の優れた“おもてなし心”あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。海外目線で日本の商品を目利きできる有識者の方に「日本ならではの魅力にあふれている」と認められた対象を、おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。



カシスオーレ

株式会社アウレオ / 千葉県

天然成分「黒酵母βグルカン」に「カシス抽出物」を配合。甘酸っぱくて美味しい、ジェル状のサプリです。毎日の習慣で、体の内側からキレイと健康をサポートします。アウレオは愛され続けて26年。徹底した品質管理に加え、北海道大学内に研究部門を設置し、研究開発にも注力。国内外で52件の特許取得実績を誇ります。

「カシスオーレ」担当者

ご購入はこちら

<https://glucan.jp/products/33161/>



YOUR MUSK

by John's Blend.

「香り × サシェ袋 × 京くみひも」
世界で一つだけの
オリジナルフレグランスサシェ作り体験

香り、サシェ袋、京くみひもを選び、“世界で一つだけ”の日本土産を手作りできる体験です。季節や店舗限定を含む約15種類の香りの中から、お好みの香りを3つ選んでブレンド。香りを包むのは、着物をアップサイクルしたサシェ袋と、京くみひもをご用意しています。その土地ならではのフレグランスサシェを楽しむことができ、『香りを作る楽しさから始まる特別な体験』をご提供します。※予約不要

店舗情報は こちら SHOP LIST



体験料金 / ¥3,300(税込)



2025年度 グローバル賞



FINISH IMAGE

広告 Advertisement



OMOTENASHI SELECTION

おもてなしセレクション

受賞

一番茶

抹茶クリーム仕立て
旨味茶ブラウニー

新商品

旨味茶ブラウニー

日本茶鑑定士厳選の
八女産一番茶を贅沢に使用

苦味の少ないフレッシュな一番茶だからこそ、通常の2倍*もの茶葉を贅沢に使用することができました。その濃厚な「旨味」を閉じ込めた、八女茶の産地である福岡発の本格派ブラウニーです。

*※当社比

「一番茶 旨味茶ブラウニー」8個入 1,998円(税込)▶



オンラインでのご購入はこちら!



福岡で愛されて100年



pâtisserie ichiryu
le plaisir gourmand des gâteaux

パティスリー イチリュウ

〒810-0005 福岡市中央区清川2丁目16-5
<https://ichiryu.shop-pro.jp>

イチリュウ

検索



博多駅内「博多銘品蔵(3箇所)」他、福岡県・佐賀県内11店舗にて販売中!



#空旅にしかない ハイな気分があるんだ

#息子飛行機デビュー

#大・迫・力

#パイロットさんのお手振り

#テンション爆上がり

#搭乗が待ちきれない

#おもちゃの飛行機をとばす息子

#え俺もやりたい

#緊張の離陸

#泣かないでね息子

#わー飛んだ飛んだ

#全力でいきます

ANA 

ANAグループ機内誌『翼の王国』アンケートご協力をお願い

ANAでは、今後のよりよい誌面づくりに向け、アンケートを実施しています。ご協力いただいた方の中から抽選でご当選された方に賞品をお送りし

ます。QRコードよりアンケートフォームへお進みいただき、お答えください。10分ほどで完了する内容です。ぜひご協力をお願いします。

賞品

色やサイズなどはお選びいただけません。



A賞 (4名様)

aikata ステンレスコンテナ

燕三条の職人技が光るステンレス容器。におい移りしにくく、調理から保存まで長く愛用できます。



B賞 (6名様)

datta 沖縄の珊瑚プレート

沖縄の海と珊瑚を表現した、一点物のアート陶器。電子レンジ対応の白色と水色の2枚セットです。



C賞 (4名様)

Slide Thumb

親指一つで瞬時に名刺を取り出せます。日本の職人が仕立てた、本革製のスマートな名刺入れです。



D賞 (10名様)

ECLEUX プレミアム トライアルセット

温泉水をベースとした基礎化粧品です。おうちで温泉に入ったような翌日の肌を実感してください。

応募締切：毎月月末

詳しくはアンケートフォームをご覧ください。



当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。アンケートでは、お名前・ご住所・電話番号をお伺いします。ご応募はひと月あたりお一人様1回限りでお願いします。

『翼の王国』バックナンバーのお知らせ

紙版(冊子)は、オンライン書店よりご購入いただけます。単品購読は1冊545円(消費税・送料込み)。定期購読は1年(12冊)5,995円(消費税・送料込み)。



2026年2月号
海外特集/バンコク
国内特集/函館



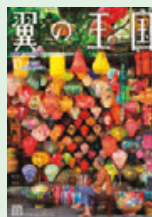
2026年1月号
海外特集/モロッコ
国内特集/足利



2025年12月号
海外特集/カウアイ島
国内特集/横浜



2025年11月号
海外特集/フィンランド
国内特集/新潟



2025年10月号
海外特集/ベトナム
国内特集/明石



2025年9月号
海外特集/北イタリア
国内特集/知床

購入ページはこちら



ニュース

SKYTRAX社 最高評価「5スター」を 13年連続で獲得



ANAグループは、英国エアライン格付け会社「SKYTRAX」の運営するWorld Airline Star Ratingにおいて、世界最高評価の「5スター」を獲得しました。「5スター」認定を受けているのは、世界でも11社*のみ、ANAグループは2013年の初受賞から13年連続での受賞となりました。ANAグループはこれからも、高品質で快適な空の旅をすべてのお客様にお楽しみいただけるよう、グループ全体で取り組んでまいります。

※11社：ANA、日本航空、アジアナ航空、キャセイパシフィック航空、エバー航空、ガルーダ・インドネシア航空、海南航空、大韓航空、カタール航空、シンガポール航空、スターラックス航空(2025年12月22日時点)



詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

ニュース

2026年3月より「entre nous」オーナーシェフの 高山英紀氏が監修した新メニューを提供開始いたします



ANAの国際線では「THE CONNOISSEURS (ザ・コノシエーズ)」メンバーの高山英紀シェフ監修のもと、すべてのお客様にやさしい各種メニューをご提供しています。2026年3月からは、グルテンを含まない食事を希望する方向けの「低グルテンのお食事」に新たなメニューが登場します。“アオリイカのマリネと季節野菜のパスタサラダ”や“カラスグレイのアクアパッツァソース”など、グルテンを

抑えながらも美味しくお召し上がりいただける献立をご用意いたしました。そのほかにも、「ヴィーガンのお食事」「ベジタリアンのお食事」「栄養バランスの良いお食事」で高山シェフ監修メニューをお楽しみいただけます。かねてより、健康食や介護食などにも力を注いできた高山シェフと、ANAシェフの総力を結集した特別なメニューをぜひ機内でお楽しみください。

■対象路線/搭乗クラス：
ANA 運航便の日本発国際線全路線、全搭乗クラス

※ご搭乗便出発予定時刻の24時間前までにANAホームページからの予約が必須。



詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

国内線特典航空券「今週のトクたびマイル」



※写真はイメージです。

- 対象路線発表日時：毎週火曜日12：00頃
- 予約発券期間：毎週水曜日0：00～翌週火曜日23：59
- 搭乗期間：翌週土曜日から翌々週金曜日まで

※2026年1月6日路線発表分から3月31日路線発表分までは対象搭乗期間が変更となっておりますのでご注意ください。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



「特典航空券」とは、ANAマイレージクラブに入会して貯めたマイルで交換できる航空券のことです。ANAの国内線と国際線のほか、提携航空会社の航空券にも交換できます。なかでも「今週のトクたびマイル」は、通常よりも少ないマイルでANA国内線特典航空券をご利用いただけるおトクなサービスです。週替わりで発表になる対象路線の中から好きな旅先を選び、片道3,000マイルからご利用が可能です。

ANA Mall 新生活特集クーポン



※2026年1月26日(月)時点の情報です。予告なく変更や売り切れとなる場合があります。
 ※ANA MallはANAカードマイルプラス対象サービスです。
 ※ANA Mallの利用登録には、ANAマイレージクラブへの登録が必要です。

ANAが運営する総合ECモールANA Mallでは、ただいま「新生活特集」を掲載しております。220万点を超える多彩なラインナップの中から、家具や家電、日用品まで、門出にふさわしい品々を厳選いたしました。今なら対象商品を15,000円以上のご購入で500円OFF、または30,000円以上のご購入で1,000円OFFになるおトクな2つのクーポンも配布中です。この春を楽しく彩るお気に入りのアイテムを、ぜひANA Mallで見つけてください。

■キャンペーン期間：
2026年2月24日(火)10：00～5月11日(月)9：59

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



新生活のお買い物もANAカード決済で おトクにマイルを貯めよう！



「ANAカードマイルプラス」は、対象加盟店にてANAカードでお支払いいただくと、クレジットカード会社のポイントとは別に、さらに100円または200円(税込み)につき1マイルが貯まるサービスです。

ANAカードマイルプラス加盟店（一例）

マツモトキヨシ/ココカラファイン/ヤマダデンキ/ベスト電器
/ IDC OTSUKA / apollostation / スターバックス/高島屋
/ 大丸・松坂屋/阪急百貨店/阪神百貨店など

※2026年1月現在

身近な対象加盟店はまだあります。
右下のQRコードからチェック！



● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

春の旅行・予約サービス特集



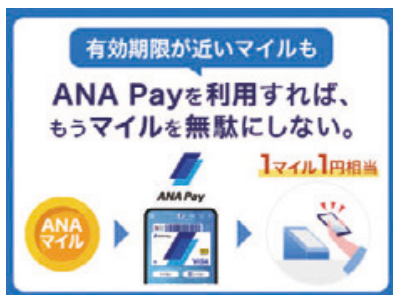
出張や旅行先でのホテル、レンタカー、アクティビティなどの予約前にANAマイレージモールを経由すると、いつもご利用しているオンライン予約サイトでマイルが貯まります。さらに、マイルだけでなく提携ショップのポイントもダブルで獲得できるのでとってもお得！今なら対象ショップでマイルアップキャンペーンも実施中。この機会にマイルを貯めてみませんか。

※ANAマイレージモールは全日本空輸株式会社が運営するアフィリエイトサイトです。
※2025年12月22日時点の情報です。
※提携ショップごとにマイル積算条件が異なりますのでショップに関する注意事項をご確認ください。



● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

有効期限が近いマイルをお持ちですか？ ANA Payにチャージして 日常のお支払いをタッチ決済にしよう！



特典航空券の交換に満たない、有効期限が迫っているANAのマイルをANA Payにチャージすると1マイル1円相当として全国のコンビニやドラッグストア等でご利用いただけます。クレジットカードなどからチャージした金額と合わせて利用が可能のため、少額のマイルでも無駄なく使えます。

※ANA Payのご利用にはANAマイレージクラブアプリのインストールが必要です。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



〈マイルを山分け〉 空港でお土産を買って応募しよう！



キャンペーン期間中に、空港売店ANA FESTAで2,000円(税込み)以上ご購入＆ご応募いただいたANAマイレージクラブ会員のうち、抽選で1,000名様に50万マイルを山分け！ 3月31日(火)までの期間限定キャンペーンのため、お早めにご応募ください。空港でのお土産探しはANAのマイルが貯まる、ANA FESTAで！

■キャンペーン期間：
2026年2月2日(月)～3月31日(火)

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



新生活応援キャンペーン実施中！



毎月の電気代・ガス代にかかわらず、ANA でんきでは年間最大3,600マイル、ANA ガスでは年間最大1,200マイルがもらえます。さらにANA でんきとガスをセットでご利用いただくと年間最大6,000マイルが貯まります！今なら、期間中のお申し込みでもれなくボーナスマイルがもらえるキャンペーンを実施中です。

- ANA でんきキャンペーン期間：
2026年3月2日(月)～4月30日(木)
- ANA ガスキャンペーン期間：
2026年1月23日(金)～4月30日(木)

詳細はキャンペーンページをご確認ください。

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

ANA でんき



ANA ガス



〈5月開催〉研修プログラム説明会（参加無料）



ANAグループのノウハウを凝縮した「研修プログラム」を社内教育に取り入れませんか？本説明会では、組織の活性化や安全文化の醸成、新入社員・若手社員のフォローアップに定評のある2つのプログラムをご紹介します。プログラムの特長説明に加え、演習の一部を体験していただけるため、導入をご検討中の方や、新年度の社内教育をより充実させたい方にも最適です。ANAが培った「安全」と「コミュニケーション」の知見を、ぜひ貴社の組織づくりにお役立てください。



2025年 オリコン顧客満足度®調査
企業研修 若手・一般社員向け公開講座 講師
第1位

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



世界緑内障週間「ライトアップ in グリーン運動」



島根県出雲市・出雲大社本殿 (2025年3月撮影)

3月8日(日)～14日(土)は世界緑内障週間です。『日本緑内障学会』は、日本人の中途失明原因疾患の第1位である緑内障への関心喚起のため、全国のランドマークや有志の医療機関を期間中、緑内障のシンボルカラーであるグリーンでライトアップします。ANAグループは『日本緑内障学会』の疾患啓発運動に賛同し、緑内障についての理解促進を支援していきます。

— 例：出雲大社本殿

3月8日(日) 18:30～ 1時間程度

● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。



機内エンターテインメント 人気の動画配信サービスの番組を大幅に拡充!

【お客様の声】

30分前後や1時間未満で完結する
様々なコンテンツの充実を希望します。

国際線、国内線とも5社の人気動画配信サービス「Disney+」「WOWOW」「Hulu」「FANY Channel」「SAMANSA」から人気番組を機内エンターテインメントに導入し、短時間でもお楽しみいただけるようにANAが厳選した話題作を新たにお届けしています。特にショート映画配信サービスの



「SAMANSA」を加えることで、1時間未満のフライト時間で完結するようなコンテンツも充実いたしました(作品例：アカデミー賞ノミネート作『フィーリング・スルー』など)。ぜひ機内でお楽しみください。

詳しくはこちらをご確認ください。



ご意見・ご要望デスク 携帯電話をご利用の場合
☎ 0120-029-787 ☎ 0570-029-787 (全国一律料金)
国際電話をご利用の場合など
☎ 03-6735-7922 (有料) 受付時間 9:00～17:00 (年中無休)

ANAのサービスについてのご意見・ご要望をお寄せください。
※機内にはご意見をご記入いただける用紙「お客様の声」を搭載しています。客室乗務員にお声をおかけください。

ご意見・ご要望



● 詳しくはQRコードのウェブサイトをご覧ください。

ご搭乗に際してのお願い

航空法に基づく保安検査の義務化について

凶器や危険物の航空機内への持ち込みは航空法により禁止されています。また、航空法改正に伴い2022年3月10日から、航空機搭乗前の保安検査の受検が義務化されます。保安検査を受けずに保安検査場より先に進

んだ場合、航空法違反となり、1年以下の懲役または50万円以下の罰金が科せられる場合があります。ご搭乗の際は、保安検査員や関係職員の指示に従い、保安検査を受検いただきますよう、お願い申し上げます。

機内安全のため、持ち込み手荷物削減にご協力をお願いいたします

機内持ち込み手荷物について (お1人様1個まで)

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために、機内へ持ち込めるお手荷物は、身の回り品（ハンドバッグ、カメラ、傘など）のほか、下記の条件のお手荷物1個となります。なお、下記のサイズ以内のお手荷物の場合でも、客室内に収納できない場合にはお預かりの手荷物として貨物室に搭載させていただく場合がございますので、ご了承ください。下記サイズを超えるお手荷物（キャリーバッグ、ベビーカー、麻袋など）はお預けください。

※3辺の合計には付属品（ハンドル・車輪など）を含みます。



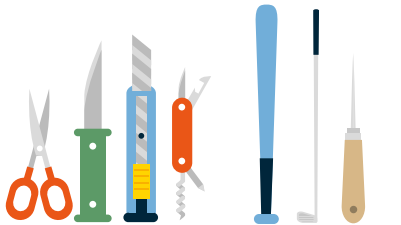
お持ち込みお手荷物のサイズ

	3辺の合計	H(高さ)	W(幅)	D(奥行)	重量
ANA (下記を除く) エア・ドゥ、ソラシドエア(SNA)、 スターフライヤー	115cm 以内	55cm	40cm	25cm	10kg まで
ANA (機種 Q4A) IBEX エアラインズ、 オリエンタルエアブリッジ	100cm 以内	45cm	35cm	20cm	10kg まで

機内持ち込み制限品の取り扱いについて

ハサミ・ナイフ類、その他凶器となり得る物品をお持ちの場合は、手荷物カウンターでお預けいただくか、「放棄品箱」へ廃棄願います。保安検査強化にご理解とご協力をお願いいたします。また、引火性物質等の危険物は航空機内への持ち込み、およびお預かり手荷物としての取り扱いできません。危険物を所持している場合は、出発保安検査場に設置されている「放棄品箱」に廃棄願います。

- 刃物類の機内への持ち込みは航空法違反となり、2年以下の懲役または100万円以下の罰金が科せられる場合があります。



ナイフ/ハサミ類

先の尖った物/バット類

※モデルガン等の凶器類似品等も機内持ち込み禁止です。

国土交通省：
航空機搭乗前の保安検査を受けるにあたっての注意事項について

詳細



機内でのお願い

安全かつ快適にお過ごしいただくため、お手荷物は座席上の共用収納棚、または前の座席の下に収納してください。通路・非常口付近など、非常時に脱出の妨げになる場所へお手荷物を放置することは、法令で禁止されています。前に座席のない席（スクリーン前・隔壁前）は、足元にお手荷物は置けません。お客様の安全のため、収納状況が適切でない場合には客室乗務員が声をかけさせていただきますので、指示に従ってください。

● ギターなど楽器類

機内持ち込みサイズを超える楽器（ギターなど）は、あらかじめお客様にて梱包のうえ、カウンターにてお預けください。機内に持ち込む場合には、別途料金が必要となる場合がございますので、ご予約の際にお問い合わせください。国内線では、ギター、小型楽器（90cm以内）、コントラバス専用の輸送ケースもご用意しております。詳しくは、予約センターまでお問い合わせください（ただし、使用状況によりご用意できない場合もあります）。

● キャリーバックにご注意ください

機内の収納スペースには限りがあるため規定サイズ内でも持ち込みできない場合があります。

● ライターは1人1個まで

喫煙用のライターはお1人様1個に限り、持ち込みができます。オイルタンク式、葉巻用ライター、プリミキシングライター（ターボライター）、ジェットライター、ブルーフレームライター等）、不測の作動防止機能のないリチウム電池で駆動するライターは持ち込みできません。ライターの置き忘れにご注意ください。

【国際線】TOPICS

機内持ち込み手荷物の制限

- ① 容器あたり100mℓを超える液体物・ジェル・エアゾール類を機内にお持ち込みいただくことはできません。
- ② 1容器あたり100mℓ以下の液体物・ジェル・エアゾール類は個数にかかわらず機内持ち込み可能です。ただし、保安検査および搭乗の際に1ℓ以下の再封可能なジッパー付保存袋1枚に入れ、機内持ち込み手荷物とは別に検査を受ける必要があります。容器の大きさが100mℓを超えるものは、中身の液体の量が100mℓ以下でも持ち込みは不可となります。
- ③ 保安検査後の免税店等で購入した液体類は機内持ち込みが可能です。ただし、海外で乗り継ぎをする場合には、没収などの可能性がありますので、当該国のルールに従う必要があります。
※日本で乗り継ぎがある場合、機内で購入された免税品であっても上記①②のルールが適用となり100mℓ以上のものは没収となります。詳細はANA SKY WEBをご覧ください。

ライターの制限（海外空港発便）

中国（香港を除く）、インド、フィリピン、ミャンマーを出発する全便において、航空機へのマッチ・ライターの持ち込みは禁止されています。お預けになる手荷物の中に入れることも禁止されていますのでご注意ください。

お客様のご理解とご協力をお願いいたします。

ANA おからだの不自由な方の相談デスク

ANA おからだの不自由な方の相談デスクでは、病気やけが・障がいによりおからだの不自由なお客様に、安心して快適な空の旅をお楽しみいただけますよう、航空機のご利用に関するご相談やご希望を伺っております。

以下のお客様は必ず事前にお知らせください。

- ▶ 機内で医療用酸素ボンベや酸素濃縮器（POC）を使用されるお客様（医師の搭乗許可・診断書が必要です）
- ▶ その他の医療機器を使用されるお客様
- ▶ ストレッチャー（簡易ベッド）を使用されるお客様
- ▶ 保育器を使用されるお客様
- ▶ その他機内で特別な医療行為を必要とされるお客様
- ▶ お手伝いが必要な方が10名以上いらっしゃる団体のお客様

TEL 0120-029-377

0570-029-377

(全国一律料金)

03-6741-8900

FAX 0120-029-366

※携帯電話からはフリーダイヤルをご利用いただけません。

(年中無休 9:00~17:00)



ANAでは、耳や言葉が不自由で電話ができないお客様へ、TV電話での手話やチャットなどを使い、リアルタイムでANAオペレーターとやりとりができる「ANA専用代理電話サービス」をご提供しております。

詳細



機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために

ご搭乗の皆様にご協力いただく事項がございます。

Tips for a Safe and Comfortable Flight

We ask for your cooperation on the following matters.

Consejos para un Vuelo Seguro y Cómodo

Le pedimos su cooperación en lo siguiente.

深部静脈血栓症 / 肺塞栓症 (いわゆるエコノミークラス症候群) の予防

To Reduce the Risk of Deep Vein Thrombosis / Pulmonary Embolism (So-called Economy-class Syndrome)

Para Reducir el Riesgo de Trombosis Venosa Profunda o Embolia Pulmonar (el denominado Síndrome de la Clase Económica)

長時間同じ姿勢で座っていると、足の静脈にうっ滞が起こり、血のかたまり(深部静脈血栓)が生じることがあります。この血のかたまりの一部が血流に乗り、肺に流れて肺の血管を閉塞してしまうと(肺塞栓)、胸痛や息切れが起こり、最悪の場合には死に至ることもあります。深部静脈血栓症を予防するために適度の水分を摂り、アルコールは飲みすぎず、足の運動をこまめに行いましょう。

Sitting cramped for long periods may interfere with blood flow, and consequently, a blood clot develops in the deep leg veins (Deep Vein Thrombosis; DVT). A blood clot may travel to the blood vessel of the lungs causing a blockage. This is called a pulmonary embolism, which cause a chest pain, difficulty of breathing and may be fatal. In order to prevent DVT, drink sufficient water, moderate your intake of alcohol, and stretch your legs frequently.

Sentarse en un espacio estrecho por largos periodos podría interferir con el flujo sanguíneo, ocasionando la formación de un coágulo sanguíneo en las venas profundas de las piernas (Trombosis Venosa Profunda; TVP). Un coágulo sanguíneo podría viajar hasta los vasos sanguíneos de los pulmones y causar una obstrucción. Esto se denomina embolia pulmonar, lo que causa dolor en el pecho y dificultad para respirar, pudiendo en algunos casos ser fatal. Con el fin de prevenir la TVP, tome suficiente agua, modere su consumo de alcohol, y estire las piernas con frecuencia.



1 足先を十分に伸ばしたり、曲げたりする。
Bend and flex your feet.
Doble y flexione sus pies.



2 足全体をゆっくりと大きな円を描くように回す。
Move your feet in a slow circular motion.
Mueva sus pies lentamente describiendo un movimiento circular.



3 ふくらはぎ全体をこぶしでトントンと軽く叩く。
Use your fist to gently tap your calves.
Use su puño para golpear suavemente sus pantorrillas.



4 足を上下につま先立ちする。
Lift your ankles up and down, bending your feet at your toes.
Levante y baje sus tobillos, doblando sus pies a nivel de los dedos.



5 足の指でじゃんけんのグーをつくる。
Curl your toes.
Arquee sus dedos.



6 足の指でじゃんけんのパーをつくる。
Point your toes.
Extienda sus dedos.

幼児連れのお客様へ For Passengers with Small Children

座席列の酸素マスクには個数制限があるため、複数の幼児は同じ座席列にご着席いただけません(座席を確保する場合は除く)。機内では座席の移動はお客様へお控えください。また、機内には飛行機特有の設備がございます。「ひじ掛け」や「収納式テーブル」などにお子様の指をはさまないようお気をつけください。

Due to the number of oxygen masks per seat row, more than one small child may not be seated in the same row (excluding seat reservation). Please refrain from changing your seats. Also, there is aircraft-specific equipment on board the plane. Please be careful not to let your children catch their fingers in places such as the armrest or retractable table.



ひじ掛け
Armrest



収納式テーブル
Table



座席ベルトの金具
Seatbelt Buckle



化粧室の扉・ゴミ箱のふた
Lavatory Door Trash Box Lid

その他のお願い Other requests

無断で他のお客様や社員を撮影・録音する行為は、周囲のお客様のご迷惑や安全・業務の妨げとなる場合がありますのでご遠慮ください。

ANA Group requests all passengers to refrain from photographing, shooting or recording other passengers and staff/crew without their consent, as it may cause inconvenience to other passengers or may interfere with safety/duties.

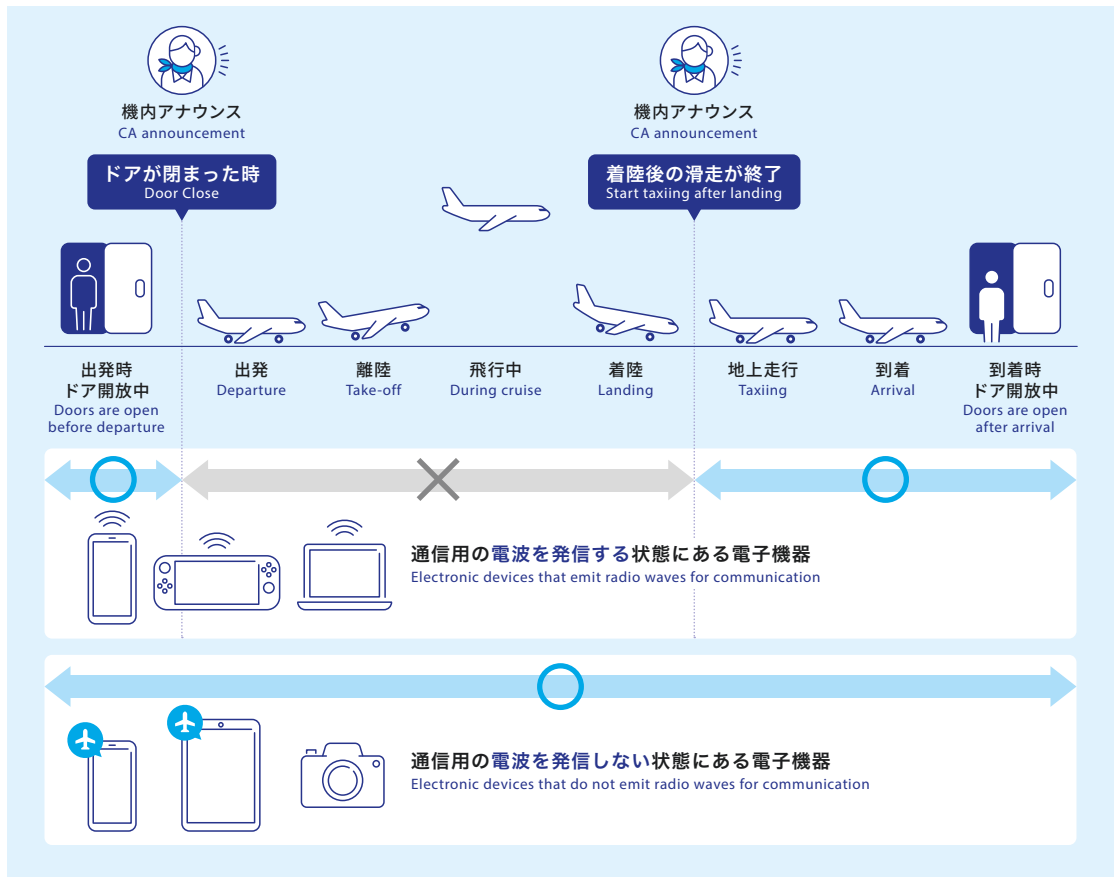
機内での電子機器の使用制限について

Restrictions on Use of Electronic Devices on Board

国土交通省が告示で「航空機の運航の安全に支障を及ぼすおそれのあるもの」について、以下のとおり定めています。出発時「飛行機のドアが閉まった時」から「着陸後の滑走が終了する時」まで、下記の電子機器の使用が制限されています。

The devices listed below have been stipulated by Japan's Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism (MLIT) as having the potential to affect the safety of flight operations as follows.

From when the doors are closed for departure until the aircraft starts taxiing after landing, use of electronic devices listed in below is restricted.



作動時に通信用の電波を発信する状態にある以下の電子機器はご使用になれません。(出力100ミリワット以下のものを除く) 機内モード等の電波を発信しない状態(設定)にするか、電源をお切りください。

(注)客室乗務員がアナウンスにてお知らせいたします。

航空機外の設備と無線通信を行う状態にある携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、携帯情報端末、電子ゲーム機、携帯型データ通信端末、トランシーバー、無線操縦玩具、ワイヤレスマイク

(注)機器同士のBluetooth接続(ワイヤレスヘッドホン、医療機器等)やWi-Fi接続(電子ゲーム機等)は常時ご使用になれます。

作動時に通信用の電波を発信しない状態*にある電子機器については、すべての飛行機において基本的に常時ご使用になれます。

携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、医療機器、DVDプレーヤー、デジタルカメラ、電子機器等

*通信用の電波を発信しない状態(設定)とは、電源をON(入)にしていても通話やメールの送受信、インターネット機能がOFF(切)になっている状態を指します。

Electronic devices that emit radio waves, as follows, cannot be used. (This excludes any of the devices listed below that have an output power of 100 mW or less.) Please set such devices to not emit radio waves or turn them off.

(Note) Cabin attendants will be making an announcement.

Cell phones (including Smartphones), Personal computers, Personal digital assistants, Electronic games and Mobile routers that communicate by radio waves to facilities outside the aircraft, Transceivers, Radio-controlled toys, Wireless microphones

(Note) Bluetooth connection between devices (such as wireless headphones and medical equipments) and Wi-Fi connection (for electronic games) can be used at any time.

Electronic devices that do not emit radio waves for communication* can generally be used at any time.

Examples: Cell phones (including Smartphones), Personal computers, Medical equipments, DVD players, Digital cameras, e-book readers, etc.

*Means the sending/receiving of phones/emails and the internet function is set to OFF even when the power is turned ON. Cell phones functions should be set to "flight", "self", "radio wave off", "offline" or "personal" modes (names differ according to company).

- 携帯電話での通話は周囲のお客様のご迷惑になりますのでお控えください。
- 機長が安全運航に支障があると判断した場合、使用可能な時期であってもご使用をお控えいただく場合がございます。ご了承ください。
- 右ページ記載の出力100ミリワット以下の電子機器であっても、その電子機器の使用により他のお客様に不快感を与えたり、迷惑または危険を及ぼしたりするおそれがある場合はご使用をお控えいただけます。
- 記載のある電子機器以外でも別途当社の定めにより使用を制限している機器がありますので、電子機器の使用状況について客室乗務員が声をおかけする場合がございます。またペースメーカー等、医療機器をご使用のお客様が近くにいらっしゃる場合、電子機器のご使用をお控えいただくことでもありますのでご協力をお願いいたします。
- 出発時の非常用設備に関するご案内（VTR 上映／客室乗務員のデモンストレーション）にご注目ください。また安全に関する客室乗務員からのご案内にご注意ください。
- 緊急時脱出の妨げとなるような電子機器類は、前の座席の下または座席の上の物入れにご収納ください。また、電子機器が座席の間に挟まって破損する場合がありますので、保管にはご注意ください。
- 携帯電話（スマートフォン含む）、電子ゲーム、DVDプレーヤーなどをご使用の際は、周りのお客様へのご配慮をお願いいたします。
- Please be considerate of other passengers and refrain from making phone calls.
- The use of electronic devices may still be prohibited at any time for safety reasons if the pilot determines that their usage will interfere with flight operations. Your kind understanding will be appreciated.
- Even if your electronic devices listed on the page to the right and has an output power of 100 mW or less, you may be asked to refrain from using it if there is a risk that it will cause discomfort or inconvenience to or endanger other passengers.
- ANA may restrict the use of electronic devices other than those listed and cabin attendants may ask for your cooperation. If passengers using medical equipment such as pacemakers are seated nearby, you may be asked to refrain from using electronic devices.
- Please be sure to check the safety information provided by the cabin attendants or the safety video. Also, please pay attention to other safety-related instructions by the cabin attendants.
- Please store your electronic devices under the seat in front of you or in the overhead compartment so that they will not obstruct evacuation in the event of an emergency. Please also take care not to damage your electronic devices by storing them (and getting them stuck) between the seats.
- Please use your cell phones, electronic games and DVD players, etc., with consideration for other passengers on board.

飛行中の揺れに備えて Prepare for in-flight turbulence

飛行中は予測できない突然な揺れに遭遇することがあります。 During the flight, we may experience unexpected turbulence.



お座りの間は、常にシートベルトを腰の低い位置で緩みのないようお締めください。

Please keep your seat belt fastened tight and low whenever you are seated.

揺れを感じた場合には、すぐに手の届く場所におつかまりください。

In the event of sudden turbulence, hold on to something immediately.

機内の安全を阻害する行為について Unruly Behaviors on Board Comportamientos Indisciplinados a Bordo

航空機の安全を害する行為のほか、機内の人や財産に危害を及ぼす行為、機内の秩序を乱す行為、機内の規律に違反する行為は「航空法第73条の3」で禁じられています。特に国土交通省が定めた以下の行為については、機長の命令に背き行為を中止しなかった場合、50万円以下の罰金が科せられます。安全運航のためにご協力をお願いいたします。

- 乗降口または非常口の扉の開閉装置を操作すること
- 化粧室で喫煙すること（喫煙には、電子タバコや加熱式タバコ等、蒸気を発生させるものも含む）
- 乗務員の職務を妨害し、安全の保持等に支障を及ぼすおそれがある行為をすること
- 告示により禁止された電子機器を使用すること
- 指示に従わず座席ベルトを着用しないこと
- 離着陸時において、座席の背、テーブル、フットレスト（レッグレスト）を所定の位置に戻さないこと
- 非常脱出の妨げになる場所へ手荷物を放置すること
- 告示により定められた消火器、非常用警報装置、救命胴衣等を操作または移動すること

Acts jeopardizing the safety of the aircraft, harming the passengers or their properties on board, disrupting the order in the cabin, or disturbing the discipline in the cabin are prohibited by the "Civil Aeronautics Law of Japan, Article 73-3". For the following specific behaviors stipulated by the MLIT, if you do not stop such acts despite the Captain's order, you will be subject to a fine up to 500,000 JPY. We ask for your cooperation for a safe flight.

- Operating the handle or other mechanisms of a cabin door or an emergency exit
- Smoking in the lavatory. This includes the use of smoking devices that generate vapor.
- Interfering with crew duties, which may hinder the safety of the aircraft
- Using electronic devices prohibited by the MLIT ministerial notice
- Not following the instruction to fasten the seat belt
- Not returning the seat back, table, or footrest (legrest) to its original position during takeoff or landing
- Leaving baggage in a place hindering the emergency evacuation
- Using, operating, or moving of fire extinguishers, evacuation signal system, life vests, etc. stipulated in the MLIT ministerial notice

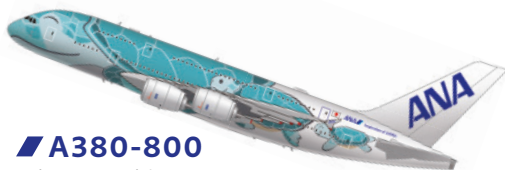
Las acciones que pongan en peligro la seguridad de la aeronave, inflijan daño a los pasajeros o a sus propiedades a bordo, alteren o perturben el orden en la cabina, o perturben la disciplina en la cabina, están prohibidas según el "Artículo 73-3 de la Ley de Aeronáutica Civil de Japón". En el caso específico de los siguientes comportamientos estipulados por el MLIT, si usted no se detiene a pesar de recibir la orden del capitán, estará sujeto a una multa de hasta 500,000 yenes. Le pedimos su cooperación para un vuelo seguro.

- Manipular la manija u otros mecanismos de una puerta de la cabina o de una salida de emergencia
- Fumar en los baños (incluyendo también los dispositivos para fumar y los productos que generan vapor)
- Interferir con las tareas de la tripulación, lo cual podría comprometer la seguridad de la aeronave
- Utilizar dispositivos electrónicos prohibidos por la notificación ministerial del MLIT
- No seguir la instrucción de abrochar el cinturón de seguridad
- No regresar el respaldo del asiento, la mesa o el reposapiés a su posición original durante el despegue o aterrizaje
- Dejar su equipaje en un lugar que dificultaría la evacuación de emergencia
- Utilizar, manipular o mover de lugar los extintores, el sistema de señales de evacuación, los chalecos salvavidas, etc., estipulados en la notificación ministerial del MLIT

ANA グループ航空機のご案内

ANA 航空集団航班客机指南

ANA
GROUP
FLEET INFORMATION



■ A380-800

- 全長 Length 全長 / 72.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / INT:520



■ B777-300

- 全長 Length 全長 / 73.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 514 (-300 ER: 212)



■ B787-10

- 全長 Length 全長 / 68.3 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 429 (INT:294)



■ B777-200

- 全長 Length 全長 / 63.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 392; 405



■ B787-9

- 全長 Length 全長 / 62.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 375; 395 (INT: 215; 246)



■ B777F / B767-300F-300BCF

- 貨物専用機 freighter 货运专机
- 全長 Length 全長 / 63.7 m (54.9m)



■ B767-300

- 全長 Length 全長 / 54.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 270 (INT: 202)



■ B787-8

- 全長 Length 全長 / 56.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 335 (INT: 184; 240)



■ A321

- 全長 Length 全長 / 44.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 194



■ A320

- 全長 Length 全長 / 37.6 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / INT:146



■ B737-800

- 全長 Length 全長 / 39.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 166



■ DHC-8-400

- 全長 Length 全長 / 32.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
標準座位数 / 74



国内線
シートマップ



国際線
シートマップ

ANAの航空機とシートマップを機種別にご覧いただけます。



空港ガイド
国内線



空港ガイド
国際線

就航都市に関する空港情報や基本情報をご案内いたします。

まだ答えのない絵はがき【解答ページ】

1問目解説

太陽が右端から左端に移動すると、影は左から右に伸びるようになる。

このとき、影とすでに書かれている線でできる文字は「HEBI」、正解は「へび」だ。

↑
答え へび

朝が夕方になる時、現れる生き物は？



豆知識

メキシコのチチエン・イツァは、マヤ文明の歴史が残る都市遺跡だ。春分と秋分の年2回、太陽が沈むとピラミッドの階段に影ができはじめ、蛇の胴体のようなジグザグとした影がピラミッド下の像と合わさり、マヤ文化の蛇の神様「ククルカン」が姿を現すんだ。

2問目解説

丸の中の数字は、その数字が書かれた丸と同じ色のネイルをした指の名前の何文字目を読むか、を表していたんだ。例えば「黄色の1」は、黄色いネイルが塗られている「おやゆび」の1文字目の「お」を表している。また、矢印は、五十音順でいくつ前後にずらすか、を表しているよ。これを踏まえて文字を特定していくと「コウトリ」となる。正解はコウトリだ。

↑
答え コウトリ

豆知識

ブルガリアの「ババマルタ」では、赤と白の糸をよって作られるミサンガのようなプレスレット「マルテニツァ」を交換して、願いを込める。ブルガリアで春を告げる鳥であるコウトリを見かけると、マルテニツァを近くの木に結びつける、という風習があるんだ。



国内線 機内販売は **オンラインへ!**

ANA STORE@SKY ご利用ガイド

ANA STORE@SKY User Guide

機内販売『ANA STORE@SKY』3つのメリット Benefits of ANA STORE@SKY

1 **マイルが
使える! 貯まる!**
Use your miles! Earn miles!

2 **ANAカード決済で
10%OFF!**
10% off with ANA Card payment

3 **降機後2日間*1
お買い物が可能**
Shop up to 2 days*1 after disembarking

機内でのアクセス方法 How to access ANA STORE@SKY on board your flight

使い方は簡単。ANA機内専用Wi-Fiへアクセスし、専用サイトを開くとお買い物を楽しめます。

事前にANAアプリのダウンロードがおすすめです*2。Recommend downloading the official ANA mobile app before boarding*2.



機内Wi-Fiに
アクセスする
ために...



* 機材によりポータル画面のデザインが異なります。

ブラウザから
ご利用の場合

Accessing from a browser



「Wi-Fi (無線LAN)」をオンにし、ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択し、接続。ブラウザを開くと自動的にANA Wi-Fi Serviceポータルサイトが表示されます。

Turn on your Wi-Fi (wireless LAN) and select the wireless network (SSID) "ANA-WiFi-Service" to connect. Open your browser and the ANA Wi-Fi Service portal site will open automatically.

* 表示されない場合には、URL欄にwww.ana-inflight-wifi.comを入力するか、上記二次元コードを読み込み、アクセスしてください。左記URL、上記二次元コードは、機内Wi-Fiに接続した状態でないと当該ページへはアクセスできません。

* If the site does not open, enter www.ana-inflight-wifi.com in the URL field or scan the 2D code above to access the site. The webpage cannot be accessed from the left URL or the 2D code above unless your device is connected to in-flight Wi-Fi.

降機後2日間、地上でのお買い物を可能にするには... To shop on land up to 2 days after disembarking...

① **サイトTOPページ上部にあるボタンから設定が必要です。**

Requires setup by tapping on the upper button on the home page of the site.

2+

DAYS

降機後のご利用設定はこちらから

最新情報は
こちら▶



*1 機内で設定を行った場合。降機2日後の23:59まで。*1 If you completed the setup in-flight, you can shop until 11:59 p.m. of the second day after disembarking.

*2 搭乗前にANAアプリをダウンロード済みの場合、離陸の約5分後から着陸の約5分前までご利用いただけます。*2 The ANA app, if downloaded before boarding, can be used from about 5 minutes after takeoff until about 5 minutes before landing.

* お届けは日本国内のみとさせていただきます。一部商品を除き別途送料がかかります。* Delivery is only available within Japan. Some products have free delivery.

* 機内でつながらなかった場合や、DHC8-Q400など一部の機内Wi-Fiインターネットサービスをご利用いただけない機材にご搭乗の場合は下記お客様サポートデスクまでお問い合わせください。お電話のご注文は承っておりませんのでご了承ください。

* 掲載商品の在庫数には限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。また、販売・お届け時期については記載のものから変更になる場合がございます。

* 国際線機内販売とは商品ラインアップが異なります。

お問い合わせ先 (A-styleお客様サポートデスク) : ☎ 0120-257-150

受付時間: 月~金 9:00~18:00 土・日・祝・12/30~12/31 9:00~17:00 (年始1/1~1/3 休) * 左記営業時間は日本時間となります。

* このサービスは無線LAN技術を使用しています。そのため公衆アクセスが可能な他の無線LANスポットの仕様と同様に、本サービスのアクセスには通信傍受や不正アクセスの可能性がります。本サービスの利用に際しては、お客様の責任において利用端末のファイアウォール、ウイルス対策ソフト等のセキュリティ対策を講じることを、強くお勧めします。

* 画像はすべてイメージです。

今号の *Must Buy Items!*

詳細は
こちら!



バイヤーイチオシのANAオリジナルグッズ

Peko

ANA INTERNATIONAL SERVICE ANNIVERSARY 40th

ANA国際線就航40周年の感謝をこめて。
1986年就航当時の制服を着た
アニバーサリーPEKOちゃん。



内側にはANAのロゴと
ペコちゃんの柄入り



ANAオリジナル
PEKO for ANA
milky 仕切りポーチ
¥3,300 (税込)



背面内側ポケットに折り畳み収納

ANAオリジナル
PEKO for ANA
milky
バックフルエコバッグ
¥3,300 (税込)

© 2026 FUJIYA CO.,LTD.

ANTEPRIMA

バッグに添えるだけで、
日常がワンランク上の輝きに。



内側には鮮やかな
ブルーを配色

ANAオリジナル
アンテプリマ
ミニポーチ&カードケース
チャームセット
¥12,000 (税込)



ANAオリジナル
アンテプリマ
スマートフォンストラップ
¥7,500 (税込)



BUTTERFLY
TWISTS

CAイチオシ! 折りたためて
楽に動けるポケットブルシューズ



CAのおススメ!



付属の巾着に収納可能

表記サイズ (EUR)	日本サイズ
37	約23.0~23.5cm
38	約23.5~24.0cm
39	約24.0~24.5cm

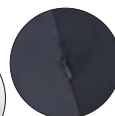
ANAオリジナル
BUTTERFLY
TWISTS for ANA
トラベルパンプス
¥11,000 (税込)

MACKINTOSH
PHILOSOPHY
Trotter

動きやすく、洗えて、上品に。
ANA限定トロッターシリーズ。



シフに
なりにくい



内ポケット
ファスナー

後ろ襟が高く
ジャケットの襟
が汚れにくい
デザイン



ANAオリジナル
MACKINTOSH
PHILOSOPHY
TROTTER Tシャツ
¥9,900 (税込)

ANAオリジナル
MACKINTOSH
PHILOSOPHY
TROTTER ジャケット
¥39,600 (税込)

機内販売ご利用ガイド & 商品ラインナップ

International Route In-Flight Shopping User Guide & Product Lineup

空の上の免税店! 国際線『ANA SKY SHOP』3つのメリット

A duty-free shop in the sky! **Three merits** of ANA SKY SHOP for international routes

MERIT

1

免税価格で
買える

Shopping at duty-free prices

MERIT

2

ご購入で
マイルが貯まる

Get miles for your purchases

MERIT

3

ANAカード決済で
10%オフ

10% off with an ANA Card payment

商品の詳細については、パーソナルモニターまたはANAアプリ内のデジタルブックをご覧ください。

Product details can be viewed on the personal monitor and the digital book available on the ANA app.

注文方法
How to order

ご注文は **パーソナルモニター** から!

Orders are accepted from **personal monitors!**

1 パーソナルモニターで「スカイショップ」または「ショッピング」をお選びください。

Please select "SKY SHOP" or "Shopping" on your personal monitor.



※ A320機、A380機、その他システム不具合時は、パーソナルモニターからのご注文ができません。ご注文の際はCA(客室乗務員)にお声がけください。

※ Orders cannot be placed from personal monitors on the A320/A380 aircraft and during system malfunction. Please ask a cabin attendant to place an order.

※ 画像はイメージです。 ※ Example only.

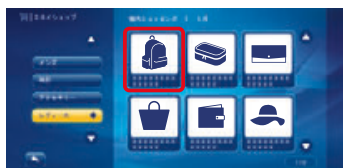
2 パーソナルモニターのタッチパネルから、ご希望の商品をお選びいただき、決まりましたらご注文にお進みください。

Use the personal monitor touch panel to select your desired product(s). Once you are done, proceed to the order process.



※機種によって、画面に表示されている内容が異なります。

※ The content displayed on the screen may vary depending on the aircraft.



3 商品はCA(客室乗務員)がお座席までお持ちいたします*1。商品の代金をお支払いいただき*2、商品をお受け取りください。

A cabin attendant will bring the product(s) to your seat*1. Please pay for the product(s)*2 and collect them.



*1 お食事サービス中のご注文は、サービス終了後にお持ちいたします。

*1 Product(s) ordered during the meal service will be brought to you after the service.

*2 お支払いは、クレジットカード、ANAギフトカード/ANA旅行券/ANA「ダイヤモンドサービス」機内・空港お買い物クーポンのみご利用いただけます。
現金、デビットカード、プリペイドカード、ANA発行のデジタルクーポン、キャッシュレス/バーコード決済でのお支払いはできません。(ANAマイレージクラブ Financial Pass Visaデビットカード、ANAマイレージクラブ/Sony Bank WALLEET、ANAプリペイドカード含む)また、署名ならびに署名欄のないクレジットカードはご利用いただけません。

*2 Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. **Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems.** (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLEET, and ANA Prepaid Card). Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLEET, and ANA Prepaid Card). **Credit cards without a signature or a signature field are not accepted.**

桜の季節に満たされて

SAKURA *in bloom*

Get your fill of sakura season SAKURA in bloom

沉浸在櫻花烂漫的季节里 SAKURA in bloom

ANA SKY SHOP

国際線 巻頭特集

ANA SKY SHOP

International Flight Special feature



椎名切子
砂切子 サクラサク ぐい呑み

SHIINA KIRIKO
SAKURA BLOOM MULTI-PURPOSE GLASS

椎名切子 沙霧子 櫻花盛开 酒杯

¥23,000

※画像はイメージです。本商品はぐい呑み1点のみです。

※ Images are for illustrative purposes only. This product is one multi-purpose glass only.

※ 图片仅为示意图。本商品为1只酒杯。

ヴァンドーム青山
ANAオリジナル
ピンクトルマリン ネックレス

VENDOME AOYAMA
ANA ORIGINAL
PINK TOURMALINE NECKLACE

VENDOME 青山
ANA 原创 粉红碧玺项链

¥50,000

白鳳堂
富士さくら~FUJISAKURA~ 化粧筆5本セット

HAKUHODO
FUJISAKURA MAKEUP BRUSH SET OF 5

白鳳堂
富士櫻~FUJISAKURA~ 化粧筆 5 件套

¥22,600



2026年 3-4月 国際線 商品ラインアップ

Mar. - Apr. 2026 International Route Product Lineup

※ 国内線 機内販売の「ANA STORE@SKY」の商品ラインアップとは異なります。 ※ The product lineup is different from that of ANA STORE@SKY in-flight shopping for domestic routes.

商品番号横のマーク ◆★について

About the ◆★ symbols next to the product No.

◆課税済みのため、免税品としての申告対象外です。日本入国の際は課税済み商品とお申し出ください。

This product has already been taxed, so it is not subject to declaration as a duty-free item. Upon entering Japan, please treat it as a previously taxed product.

★100mLを超えるため、乗り継ぎがある場合、乗り継ぎ便の機内へ持ち込むことはできません。

This product exceeds 100 ml, so it cannot be carried on board a connecting flight if making a transfer.

No.SL000 ◆★

ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

機内でご注文いただける商品について

Products available for order on board

羽田・成田路線の機内では、すべての商品をご注文いただけます。

Customers on Haneda and Narita flights can order all products.

関西路線の機内では、背景が赤い商品をご注文いただけます。

Customers on Kansai flights can order products with a red background.

※ プリオーダーサービスをご利用いただく、すべての商品を予約注文いただけます。(一部サービス対象外路線・便がございます。)

※ When using our Pre-Order Service, you can order all products in advance. (Some routes and flights are ineligible for the service.)

No.SL000

ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

ネクタイ Neckties

No.SL501 ◆

フェラガモ
ネクタイ ネイビー
FERRAGAMO
NECKTIE NAVY
¥33,000



No.SL502 ◆

THE SOLE
小紋柄ネクタイ
ネイビー
THE SOLE
NAVY TIE WITH
SMALL
GEOMETRIC
PATTERN
¥16,000



No.SL005 ◆

フェラガモ
スカーフ ライトベージュ
FERRAGAMO
SCARF LIGHT BEIGE
¥45,000



No.SL003 ◆

フェラガモ
ストール ブルー
FERRAGAMO
STOLE BLUE
¥49,000



No.SL002

エト
ショール ピンク
ETRO SHAWL PINK
¥50,000



No.SL004 ◆

フェラガモ
カードスロット付き
コインケース
FERRAGAMO
VABA BOW CREDIT CARD HOLDER
¥45,000



バッグ & 革小物 Bags & Leather Accessories

No.SL006 ◆

フェラガモ
ワイメンズウォレット
FERRAGAMO
WOMEN'S WALLET
¥60,000



No.SL816 ◆

メゾン・ド・サブレ
ミニムーンショルダーバッグ
MAISON DE SABBRE
THE MINI SADDLE BAG
¥38,900



No.SL810 ◆

ジャンニ キアリーニ
アリアファ M
エミリアチェーン付き
GIANNI CHARINI
ALIFA M WITH EMILIA CHAIN
¥39,200



No.SL806 ◆

アルワンエル
ブック トート
ERWAN L
BOOK TOTE
¥15,000



No.SL807 ◆

ファミリア
ANAオリジナル トートバッグ
(TIMELESS JOURNEY)
familar
ANA ORIGINAL
TOTE BAG
(TIMELESS
JOURNEY)
¥17,000



No.SL823

SECRID
ミニウォレット
SECRID MINI WALLET
¥18,000



No.SL813 ◆

INCASE
クロスタウン スリング
INCASE
CROSSTOWN SLING
¥9,500



No.SL814 ◆

MAGIK FLEX
サフィアーノレザーベルト
MAGIK FLEX
SAFFIANO LEATHER BELT
¥14,000



No.SL818 ◆

mofusand
ANAオリジナル
保温冷保チ付きトートバッグ
mofusand
ANA ORIGINAL
TOTE BAG WITH
INSULATED POUCH
¥5,500



No.SL101 ◆

アニエスベー
マルチェロ
ソーラー腕時計
agnès b.
MARCELLO
SOLAR WATCH
¥31,000



No.SL008 ◆

セイコー
クォーツクロノグラフ
2026ANAモデル
ブラウンカラー
SEIKO
QUARTZ
CHRONOGRAPH
2026 ANA MODEL
BROWN COLOR
¥45,000



No.SL202 ◆

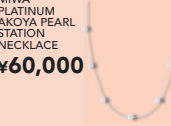
フェラガモ
ガンチーネックレス
FERRAGAMO
GANCINI
NECKLACE
¥34,000



アクセサリ Accessories

No.SL007 ◆

ミワ
プラチナ アコヤパール
ステーションネックレス
MIWA
PLATINUM
AKOYA PEARL
STATION
NECKLACE
¥60,000



No.SL203 ◆

オッコ真珠
黒蝶真珠
ダイヤモンドペンダント
(ダイヤモンドシェイプ)
OKKO PEARL
BLACK PEARL
DIAMOND PENDANT
(DIAMOND SHAPE)
¥39,000



No.SL011 ◆

ヴァンドーム青山
ANAオリジナル
ピンクトルマリン
ネックレス
VENDOME AYOYAMA
ANA ORIGINAL
PINK TOURMALINE
NECKLACE
¥50,000



No.SL010 ◆

ヴァンドーム青山
ANAオリジナル
ダイヤモンド
ネックレス
VENDOME AYOYAMA
ANA ORIGINAL
DIAMOND NECKLACE
¥50,000



No.SL201 ◆

アレクサンドル ドゥ バリ
ヴァンドームクリップ・
ボールピンセット
ALEXANDRE DE PARIS
VENDOME CLIP & BALL PIN SET
¥26,000



No.SL432 ◆★

SK-II
フェイシャル
トリートメント
エッセンス
SK-II
FACIAL TREATMENT
ESSENCE
¥26,400



化粧品 Cosmetics

化粧品 Cosmetics

No.SL435 ◆

SK-II
スキンパワー
リニュー クリーム
SK-II
SKINPOWER
RE-NEW CREAM
¥27,700



No.SL434 ◆

SK-II
フェイスナル トリートメント
マスク
SK-II
FACIAL TREATMENT MASK
¥16,800



No.SL009 ◆

SK-II
ジェノプティクス CC
インフィニットオーラ
エッセンス (販売名:SK-II
薬用美白美容液ST)
SK-II
GENOPTICS CC
INFINITAURA
ESSENCE
¥40,800



No.SL433 ◆

SK-II
ジェノプティクス CC
プライマーII ジーピング
SPF 50+ / PA ++++
SK-II
GENOPTICS CC
PRIMER ROSY
SPF 50+ /
PA ++++
¥9,000



No.SL402 ◆

コスメデコルテ
AQ ラディアンス スキンケア
トータルセット
DECORTE
AQ RADIANCE SKINCARE
TRAVEL SET
¥11,500



No.SL412 ◆

コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアセラム
DECORTE
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR SERUM
TIME RELEASED
MULTI-CELLULAR
LIPOSOMES
¥18,500



No.SL411 ◆

コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアアイセラム
DECORTE
LIPOSOME
ADVANCED
REPAIR EYE
SERUM
¥8,000



No.SL410 ◆

コスメデコルテ
リポソーム アドバンスト
リペアクリーム
DECORTE
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR CREAM
¥10,500



No.SL406 ◆

クレド・ボー ボーテ
ヴォワール
コレクチュール n
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
CORRECTING
CREAM VEIL
¥7,500



No.SL407 ◆

クレド・ボー ボーテ
ル・セラム II
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
THE SERUM II
¥18,500



No.SL431 ◆

SHISEIDO
アルティミューン™
パウライジング
セラム
100mL
SHISEIDO ULTIMUNE
POWER INFUSING
SERUM 100ML
¥20,200



No.SL401 ◆★

アルピオン
スキンコンディショナー
エッセンシャル N デュオ キット
ALBION
SKIN CONDITIONER
ESSENTIAL N
DUO KIT
¥17,000



No.SL405

クラランス
ダブル セラム
ADC
CLARINS
DOUBLE SERUM
COMPLETE
AGE-DEFYING
CONCENTRATE
¥13,900



No.SL403

バイオエフェクト
セラム
BIOEFFECT
EGF SERUM
¥16,400



No.SL419

ランコム
ジェニフィック
アルティメ セラム
100mL
LANCÔME
GENIFIQUE
ULTIMATE SERUM
100ML
¥23,500



No.SL418 ★

キールズ
クリーム UFC
KIEHL'S
ULTRA FACIAL CREAM
¥7,900



No.SL427 ◆★

SENSAI
インテグレイス AS
マイクロ
エッセンスイン
ローション
SENSAI
SENSAI ABSOLUTE
SILK MICRO
ESSENCE-IN-LOTION
¥13,000



No.SL429 ◆

SENSAI
インテグレイス
ネックアンド
デコルテ
エッセンス
SENSAI
SENSAI NECK AND
DECOLLETE
ESSENCE
¥10,700



No.SL417 ◆

カネボウ
クリーム イン デイII
アンド ナイトII
(販売名:カネボウ クリーム イン デイII
カネボウ クリーム イン ナイトII)
KANEBO
CREAM IN DAY II AND NIGHT II
¥18,900



No.SL415 ◆

エスト
エスト ザ ローション マスク
EST
EST THE LOTION
MASK TYPE
¥5,400



No.SL421

ロクシタン
フェスティブハンドクリーム
デュオ
L'OCITANE
FLORAL PEONY &
CITRUS-KISSED
SHEA
HAND CREAM
DUO
¥5,100



No.SL420

ロクシタン
薬用 メディカル
アンチヘアロスセラム デュオ
(販売名:ロクシタン
アドバンスト スカルケア)
L'OCITANE
ANTI-HAIR LOSS
ADVANCED
SCALP TREATMENT
DUO
¥8,800



No.SL422 ★

ロクシタン
インテグレイス シャンプー &
コンディショナー デュオ
L'OCITANE
INTENSIVE REPAIR
SHAMPOO &
CONDITIONER
ROUTINE SET
¥5,500



No.SL404 ◆

オフィシーヌ・ユニヴェルセル
ビューリー
ポード・コンクレット
OFFICINE
UNIVERSELLE
BULY
POMMADE CONCRÈTE
¥5,300



No.SL413

エリザベス アーデン
アイトアワー
リッププロテクタント
スティック トリオ
ELIZABETH ARDEN
EIGHT HOUR™
CREAM
LIP PROTECTANT
STICK SPF 15 TRIO
¥4,900



No.SL416

ジバンシー
スキン PFECT コンパクト
クリーム N
GIVENCHY
SKIN PERFECTO COMPACT
CREAM
SPF 30 PA++
¥9,200



No.SL409 ◆

コスメデコルテ
ルース パウダー
DECORTE
LOOSE POWDER
¥5,700



No.SL424 ◆

NARS
ライトリフレクティング
セッティングパウダー プレスト N
NARS
OVERSIZED LIGHT REFLECTING™
SETTING POWDER - PRESTO
¥6,700



No.SL414 ◆

エレガンス
ラ・プoudre オートニュアンス I
ELÉGANCE
LA POUĐRE HAUTE NUANCE I
¥12,000



No.SL428 ◆

SENSAI
ラッシュレングスナー
38℃
SENSAI
LASH LENGTHENER
38℃
¥4,000



※ お一人様
2点まで
※ Up to 2
per customer

No.SL423 ◆

ルナソル
アイカラーレーション
スペシャルエディション EX02
LUNASOL
EYE COLORING
SPECIAL EDITION EX02
¥9,000



No.SL426 ◆

ポール & ジョー
スパークリング
リップスティック トリオ
PAUL & JOE
SPARKLING
LIPSTICK TRIO
¥6,000



No.SL425 ◆

ポール & ジョー
モイチュアライジング
プライマー デュオ
PAUL & JOE
MOISTURIZING FOUNDATION
PRIMER N DUO
¥6,000



No.SL436 ◆

SUQUU
ザ プライマー
SUQUU
THE PRIMER
¥10,000



No.SL301

エリザベス アーデン
グリーンティー
サクラ Blossom
オートフレ
100mL
ELIZABETH ARDEN
GREEN TEA
SAKURA BLOSSOM
EAU DE TOILETTE SPRAY
100mL
¥5,500



No.SL302 ◆

レルボラリオ
トライ チリエージ ハフューム
L'ERBOLARIO
TRAI | CILIEGGI
PERFUME
¥7,600



化粧品 Cosmetics

No.SL408 ◆

雅楽ビューティ
雅楽フェイシャルマスク
DASSAI BEAUTY
DASSAI FACIAL
TREATMENT MASK
¥6,000



No.SL437 ◆★

サントリー
ヴァロン
マスターズブレンド
120mL
SUNTORY
VARON
MASTER'S BLEND
120mL
¥9,000



No.SL430 ◆★

SHISEIDO メン
ベーシックケア セット
SHISEIDO MEN
BASIC CARE SET
¥9,800



雑貨 Miscellaneous

No.SL812 ◆

白鳳堂
富士さくら~FUJISAKURA~
化粧筆5本セット
HAKUHODO
FUJISAKURA
MAKEUP
BRUSH SET OF 5
¥22,600



No.SL828 ◆

ヤーマン
トウキョウ ジャパン
ヘアボリュームマ
ープロ
YA-MAN
TOKYO JAPAN
HAIR VOLUMER PRO
¥16,000



No.SL829 ◆

ヤーマン トウキョウ ジャパン
リフトロジ
YA-MAN TOKYO JAPAN
LIFT LOGY
¥36,000



No.SL824 ◆

ステラボーテ
ビューティ
フェイスティック
Rin
STELLA BEAUTE BEAUTY
FACE STICK Rin
¥25,400



No.SL821 ◆

リファ
リファビューテック
ドライヤースマ
ートダブル
ReFa
ReFa BEAUTTECH
DRYER SMART W
¥36,400



No.SL822 ◆

リファ
リファハートコム アイラ
ReFa
ReFa HEART COMB Aira
¥2,700



No.SL820 ◆

フィリップス
コンパクトシェーバ
ー700シリーズ
PHILIPS
COMPACT
SHAVER
700 SERIES
¥27,000



No.SL801 ◆

トゥエルブサウス
エアフライ プロ 2
TWELVE SOUTH
AIRFLY PRO 2
¥7,600



No.SL825 ◆

テンシャル
BAKUNE アイマスク
TENTIAL
BAKUNE EYE MASK
¥4,500



No.SL826 ◆

テンシャル
フライトスリーブ
TENTIAL
FLIGHT
SLEEVES
¥3,600



No.SL819 ◆

ANA
<ANAオリジナル>
お花見ペア Mascot
ANA
<ANA ORIGINAL>
OHANAMI BEAR
MASCOTS
¥5,000



No.SL809 ◆

ANA
ふわふわHONU
Mascotセット
ANA FLUFFY HONU MASCOT SET
¥5,500



No.SL817 ◆

mofusand
ANAオリジナル
ステンレスボトル
mofusand
ANA ORIGINAL
STAINLESS STEEL
BOTTLE
¥4,500



No.SL808

フェイラー
ANAオリジナル タオルセ
ット
SAKURA
FEILER
ANA ORIGINAL TOWEL SET
SAKURA
¥5,400



No.SL815 ◆

オッコ真珠
真珠招き猫3個セ
ット
OKKO PEARL
MAKERI-NEKO
FIGURINE WITH
AKOYA PEARL
3P SET
¥6,000



食品 Foods

No.SL811 ◆

椎名切子
砂切子 サクラサク くい呑み
SHIINA KIRIKO
SAKURA BLOOM
MULTI-PURPOSE GLASS
¥23,000



No.SL827

ヴァローナ
コフレ・デギュスタシオン
VALRHONA
DEGUSTATION 8 GRAND CRUS
32 MILK & DARK CHOCOLATE
SQUARES GIFT BOX
¥4,000



No.SL805 ◆

雅結寿
のむ天然おだし
ANAオリジナルギフトセ
ット
MIYABI YUUNOJYU
ALL-NATURAL DRINKABLE DASHI
ANA ORIGINAL GIFT SET
¥4,300



酒 Liquor

No.SL603 ◆★

桜尾
シングルモルト
シングルマ
ルツウイスキー
桜尾ア
ーカスク
ANA LIMITED
EDITION
SAKURAO SAKURAO
SHERRY CASK
SINGLE MALT
JAPANESE WHISKY
ANA LIMITED EDITION
¥15,000



No.SL601 ◆★

厚岸
シングルモルト
ジャパニ
ーズウイ
スキー
翠雫
THE AKKESHI
SINGLE MALT
JAPANESE WHISKY
SUIREI
¥34,000



No.SL602 ◆★

THE CHOYA
MEDALIST
AGED 3 YEARS
EXTRA FRUIT
ANA LIMITED
EDITION
THE CHOYA
MEDALIST AGED
3 YEARS EXTRA FRUIT
ANA LIMITED EDITION
¥4,500



A380型機のみ販売商品 Sold on A380

No.SL001 ★

バランタイン
30年
BALLANTINE'S
30 YEARS OLD
¥60,700



No.901 ◆

ANA
<ANAオリジナル>
アロハベア
ANA <ANA ORIGINAL>
ALOHA BEAR
¥4,800



No.H802 ◆

ANA
HONU むいぐるみ (ラン)
ANA
HONU SOFT TOY (LANI)
¥3,300



No.H803 ◆

ANA
HONU むいぐるみ (カイ)
ANA
HONU SOFT TOY (KAI)
¥3,300



No.H804 ◆

ANA
HONU むいぐるみ (ラー)
ANA
HONU SOFT TOY (LA)
¥3,300



No.902 ◆

ANA
<ANAオリジナル>
機内紙コップデザイン
陶器マグセット (ホノルル便)
ANA
<ANA ORIGINAL>
IN-FLIGHT PAPER CUP
DESIGN CERAMIC
MUG SET (HONOLULU)
¥6,800



2024年5月1日よりすべてのたばこ商品は
プリオーダーサービスでのみの販売と
なりました。詳細はプリオーダーサイトに
てご確認ください。

Beginning May 1, 2024, all tobacco products are sold
only through the Pre-Order Service. Please see the
Pre-Order Service website for details.

20歳未満の方の飲酒・喫煙は法律で禁止されているため、20歳
未満の方の酒類・たばこの予約・購入はお断りします。

※20歳未満の方が予約された場合、購入者が20歳以上であっても販売をお断りします。年齢確認をさせていただく場合
がありますので、ご了承ください。

Alcohol consumption and smoking by persons under 20 years of age are prohibited by law.
We will refuse the reservation and sale of alcoholic beverages and tobacco products to
persons under 20 years of age.

※ If an order is placed by a person under 20 years of age, the sale will be refused even if the
purchaser is 20 years of age or older. Please note that we may ask for age verification.

事前に予約&機内で受け取り!

便利なプリアオーダーサービス

The convenient Pre-Order Service has many merits!

詳細はこちら!



日本語

ENGLISH

プリアオーダーサービスって?

What is **Pre-Order Service**?

航空券をご予約・ご購入後、機内販売商品を事前に予約注文できる便利なサービスです。
日本時間のご搭乗3日前までご予約*1が可能です。

The Pre-Order Service is a convenient service. After reserving and purchasing your flight ticket, pre-order items sold on board before your flight. Items may be pre-ordered up to 3 days before the date of departure Japan Standard Time*1.

*1 日本時間のご搭乗の前月22日~3日前(日本時間午後11時59分お申し込み完了分まで)。一部の海外発便では申し込み締め切りが一日早くなる場合がございます。

*1 From the 22nd of the previous month to 3 days before the date of departure JST(for orders placed by 11:59 p.m. JST).

In some cases, the application deadline may be one day sooner for some flights departing from overseas.

MERIT

1

『ANA SKY SHOP』には
掲載していない商品が満載!

It has many items not listed
in ANA SKY SHOP!

MERIT

2

欲しい商品や人気商品を
お取り置きできるので安心*2

You can have your desired item or
a popular item set aside*2.

プリアオーダーサービス ご利用方法

Pre-Order Service How to order

1 プリアオーダーサービス画面へアクセス

ANAアプリから

- ANAアプリTOP画面より、事前予約ご希望のフライトをタップ。「ご搭乗のガイド」を開く。

From the ANA app's home screen, tap on the flight you wish to pre-order for. "Boarding Guide" will open.

- 「ご搭乗のガイド」下部「予約詳細・各種変更」をタップ。その後、画面に従って商品の予約を進める。

Tap on "Reservation Details and Changes" at the bottom of "Boarding Guide." Follow the instructions on the screen to pre-order products.

※画像はANAアプリ画面イメージです。

※The images are illustrations of ANA app screens.



ANA WEBサイトから

- ANA WEBサイトより予約情報を入力し、予約確認画面を開く。

Enter your reservation information on the ANA website to open the reservation confirmation page.

- 予約確認画面のサービスメニューより「機内免税品プリアオーダーサービス」の「申し込む」をタップ。

From the service menu on the reservation confirmation page, tap on "Order" under "In-Flight Duty-Free Pre-Order Service."

- フライト一覧のご希望のフライトから、その後、画面に従って商品の予約を進める。

Select the relevant flight from the list of flights, and follow the instructions on the page to pre-order products.

- 申し込み完了後、登録したメールアドレス宛に「受付完了」メールが届き、その後「お取り置き結果のご案内」メールにてお取り置き可否のお知らせ*2が届く。

After placing your order, an "Order Received" e-mail will be sent to your registered e-mail address, followed by "Your Order Status" e-mail to notify whether the item can be set aside*2.

*2 在庫状況によりお取り置きできない場合がございます。 *2 Please note that we may be unable to set aside an item depending on stock availability.

- ご搭乗後、CA(客室乗務員)にプリアオーダーサービスにてご予約の旨を伝える。2のプリアオーダー番号が記載された「お取り置き結果のご案内」メールを見せ、お支払い後に商品を受け取る。

After boarding, inform a cabin attendant that you have placed an order through the Pre-Order Service. Show "Your Order Status" e-mail with the pre-order number from 2 Pay and then receive your item.

操作方法に関するお問い合わせは、ANA国際線予約・案内センターまで
[受付時間]24時間/年中無休

0570-029-333(全国一律料金) 03-6741-6685(有料電話)

Operation inquiries: ANA International Route Reservation and Information Center [Hours] 24 hours a day / 365 days a year +81-3-6741-6685(payload)

機内サービス / Inflight Service / WiFi

インターネット接続方法 How to use



こちらの接続ガイドはパーソナルモニターでもご確認いただけます。
You can also find this connection guide on your personal monitor.

エンターテインメントガイド
Entertainment Guide



機内免税品販売
Duty Free Shopping



お食事／お飲み物
Dining/Drink

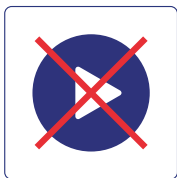


インターネット接続における注意点 Notes



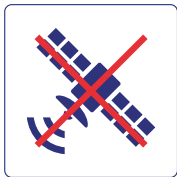
衛星通信の受信状態により、通信が途切れたり、一時的にご使用になれない場合があります。

The service may be unstable or subject to disconnection due to reception from satellite communication.



動画コンテンツの視聴、オンラインゲームなどのご利用においては、お客様が想定する通信状況を実現できない場合があります。

The communication environment may be different from what is expected when streaming video content, playing online games, etc.



ロシア・ウクライナ情勢の影響により、ヨーロッパ便においては、北極上空の衛星の接続範囲外を通過するため、一時的にご利用いただけません。

Due to the current situation in Russia and Ukraine, service may be temporarily disconnected on flights to Europe when passing over the Arctic airspace.

機内サービス / Inflight Service / WiFi

インターネット接続方法 How to use



オーディオ番組はワイヤレスエンターテインメントでお楽しみください
You can enjoy audio programs with In-flight Wi-Fi Entertainment.

エンターテインメントガイド
Entertainment Guide

ANA STORE
@SKY

お食事 (プレミアムクラス)
Dining (PremiumClass)

お飲み物 (普通席)
Drink (EconomyClass)



前方スクリーン番組

3
CH

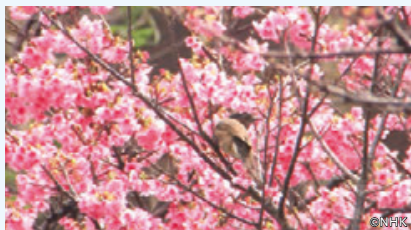
音声は3チャンネルでお楽しみください。

Please select channel 4 for English when viewing programs. (Only available in Japanese on some aircraft.)

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみいただけます。

奇数便 上映番組

Odd-numbered flights Screened program



Healing Japan 桜を訪ねて

Healing Japan Searching for Cherry Blossoms

富士のふもとに咲く河津桜や、沖縄・那覇の市街地を彩るヒガンザクラ。和歌山の公園では、満開の桜の枝にメジロが遊びます。日本各地の桜をご堪能あれ。

Kawazu cherry blossoms at the foot of Mt. Fuji, Higan cherry painting Naha's streets in Okinawa, and white-eyes playing among Wakayama's full blooms. Savor the cherry blossom scenery of Japan.

字幕 日本語、英語 SUBTITLES Japanese, English

偶数便 上映番組

Even-numbered flights Screened program



Travel Salad

Travel Salad

今回の“ゲストの旅”は沖縄県・宮古島。満端淳平が“宮古ブルー”と呼ばれる美しい海に囲まれた宮古島で、マリナクティビティを思う存分楽しめます。

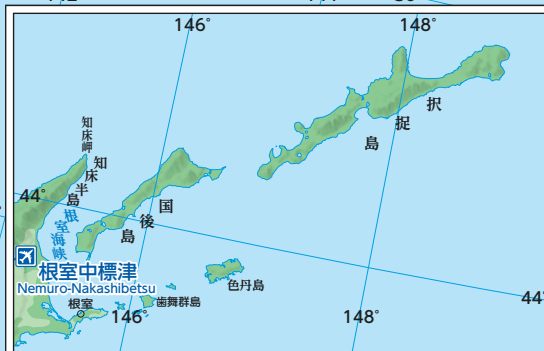
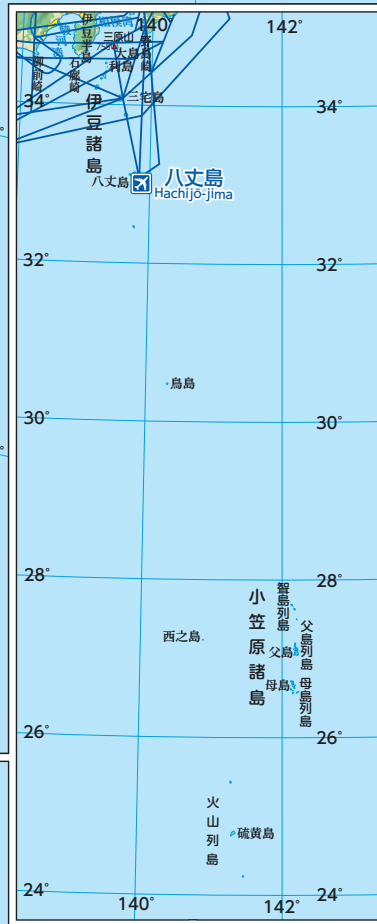
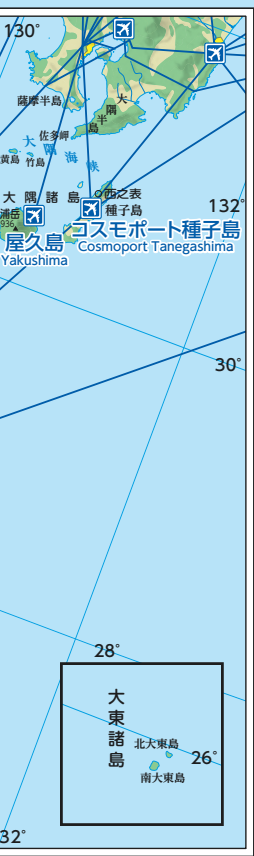
This time, guest Junpei Mizobata enjoys his fill of water activities on Okinawa's Miyako Island and its famed Miyako blue sea.

音声 日本語 AUDIO TRACKS Japanese
字幕 英語 SUBTITLES English

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。

※エンターテインメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。 ※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。

※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。 ※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性があります。あらかじめご了承ください。

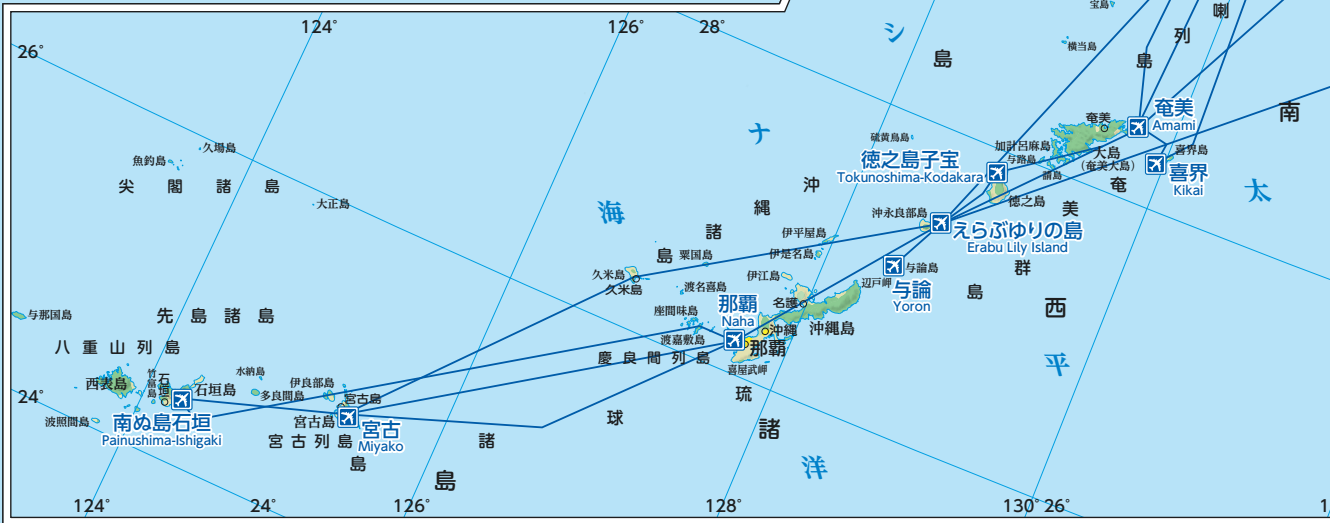


ANAグループ国内線航路図

ANA GROUP DOMESTIC ROUTE MAP

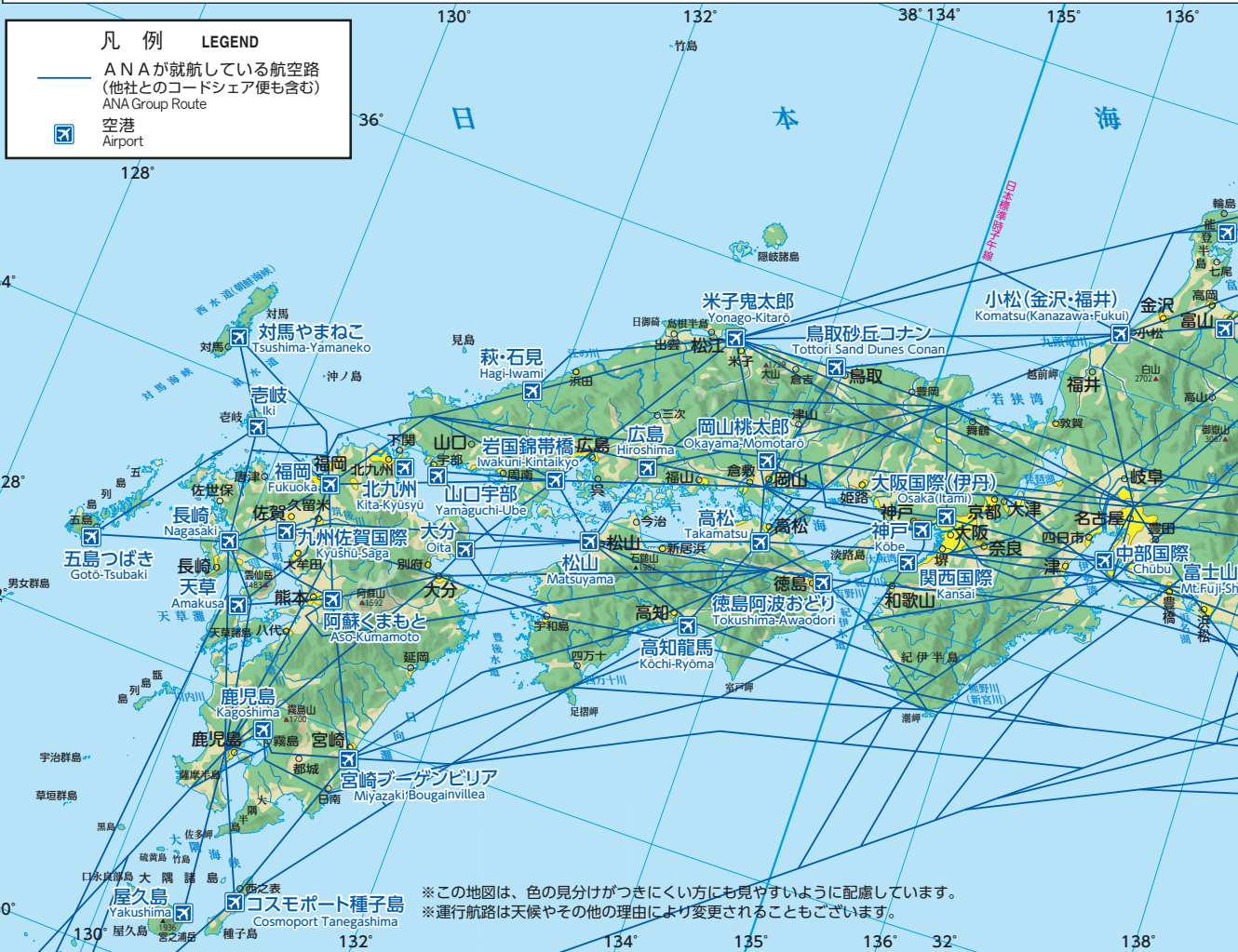


時刻表はANAウェブサイト
をご確認ください。



凡例 LEGEND

- ANAが就航している航空路 (他社とのコードシェア便も含む)
ANA Group Route
- ✈️ 空港
Airport



※この地図は、色の見分けがつきにくい方にも見やすいように配慮しています。
※運行航路は天候やその他の理由により変更されることもございます。



凡例 LEGEND	
	ANAグループ便 ANA Group operated flight
	ANAグループ便就航都市 Cities served by ANA Group operated flight
	コードシェア便就航都市 Cities served by Codeshare flight

ANAグループ国際線航路図

ANA GROUP INTERNATIONAL ROUTE MAP



時刻表はANAウェブサイト
をご確認ください。



※ 運航経路・コードシェア便就航都市は、天候やその他の理由により変更されることもございます。
Flight routes and codeshare destinations are subject to change due to weather conditions or other reasons.

© 日本特殊地図編纂所

2024.12

Light Up in Green movement for World Glaucoma Week



Izumo Oyashiro Shrine Honden (Main Sanctuary), Izumo City, Shimane Prefecture (Photo taken in March 2025)

This year, the World Glaucoma Week initiative will be held from March 8 to March 14. During this period, the Japan Glaucoma Society will illuminate landmarks and participating healthcare facilities across the country in green, glaucoma's logo color, to raise awareness about the disease, which is the leading cause of preventable blindness in Japan. The ANA Group supports the Japan Glaucoma Society's awareness campaign and will help promote a better understanding of glaucoma.

The illumination event includes the Izumo Oyashiro Shrine Honden (Main Sanctuary), which will be lit up on March 8 for about an hour from 6:30 p.m.

Please select "English" on the site.

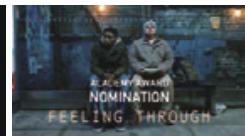


Scan the code to the right to learn more online.

ANA Elevates In-Flight Entertainment with New Content from Streaming Platforms

Customer feedback

I wish there were more content that could be watched in about 30 minutes or under an hour.



ANA has started offering popular programs from Disney+, WOWOW, Hulu, FANY Channel and SAMANSA via its in-flight entertainment on both international and domestic flights. ANA delivers a curated selection of acclaimed and trending titles to ensure an enjoyable experience even on shorter flights. Additionally, the short film streaming service,

SAMANSA, provides engaging options on shorter flights, featuring titles that can be enjoyed in under an hour.

This includes celebrated works such as the Academy Award-nominated "Feeling Through." We hope you enjoy these services onboard. Please check here for more information.



Feedback and suggestions

☎ 0120-029-787 (toll-free in Japan)

From a mobile phone

☎ 0570-029-787 (same rate nationwide)

For international calls

☎ 03-6735-7922

(relevant charges apply)

Operation hours

9:00-17:00 (year round)

Please send us your comments and suggestions regarding ANA's services.

*Customer feedback forms are also available onboard our flights. Please inquire with one of our flight attendants.

Scan the code to the right to learn more online.

Feedback and suggestions



ANA Group has been awarded SKYTRAX's highest "5-Star" rating for the 13th consecutive year



ANA Group was awarded the prestigious 5-Star quality of service designation from SKYTRAX, a globally leading independent international air transport rating organization. The "World Airline Star Rating" is based on a rigorous audit, and the highest 5-Star ratings are awarded to airlines that consistently provide high-quality services. Only 11 airlines* worldwide have earned the highest rating, with ANA Group as the sole Japanese carrier maintaining the distinction consecutively for over a decade.

ANA Group will continue to provide a high-quality and comfortable flight experience to all customers.

*11 airlines: ANA, Japan Airlines, Asiana Airlines, Cathay Pacific, EVA Air, Garuda Indonesia, Hainan Airlines, Korean Air, Qatar Airways, Singapore Airlines, and STARLUX Airlines (as of December 22, 2025)

Scan the code to the right to learn more online.



New menu curated by "entre nous" Owner Chef Hideki Takayama, starting March 2026



ANA offers a variety of menus suitable for all passengers on our international flights, supervised by Chef Hideki Takayama, a member of THE CONNOISSEURS. Starting March 2026, the Gluten Intolerant Meal will feature new options that are both low in gluten and delicious, including marinated bigfin reef squid with seasonal vegetable pasta salad and Greenland halibut with aqua pazza sauce. Passengers can also enjoy Chef Takayama's supervised Vegan Meals, Vegetarian Meals, and Balanced Diet Meals. Please indulge in our in-flight Special Meals crafted by ANA chefs and Chef Takayama, who has long dedicated himself to creating health-conscious and patient meals.

■ Available routes/cabin classes:
All cabin classes on ANA's international routes departing from Japan

*Passengers must make reservations via the ANA website at least 24 hours before their flight's scheduled departure time.

Scan the code to the right to learn more online.



支撑成长的PROS系统导入与客服中心24小时化

“我们的工作协助乘坐飞机的客人，在登机相关的各个环节提供支持。此外，涵盖国内与国际在内、约100座机场的品质管理等也都属于我所在的旅客服务部的职责。”

如今，全日空的国际航线每年运送的乘客已达约800万人次。然而，今田入社的1998年仍然是一个可称为“黎明期”的时代。

“最初的任职地点是在成田机场支部旅客部。当时国际航线尚未盈利，并非每日飞行，而是按特定星期运行。有些出发航班较少的日子，下午甚至只剩下一班洛杉矶航班。即便名义上已是国际航线航空公司，但实际上仍处于一种小规模维持运营的阶段。”

为实现国际航线的扭亏为盈，全日空于1999年加入星空联盟，并在2000年代初期引入被称为“PROS (Passenger Revenue Optimization System)”的、基于乘客需求预测的收益优化系统。今田回忆道：“然而，在系统刚刚导入之初，预测精度还不高。与其说低了，不如说是一场糊涂涂(苦笑)。此前空座明显的国际航线，突然连日出现超售情况。那时候按星期运行的航班很多，没能登机的旅客，下一班能安排的往往不是第二天，而是要等后天出发的航班。这样一次次给旅客添麻烦，我开始产生强烈的危机感——再这样下去，公司真的会倒闭。”

于是，今田做出行动。

“我直接前往总部进行当面交涉。我认为，必须把来自一线现场的声音传达出去——‘如果这种情况持续下去，乘客一定会流失。’到达总部后，负责的管理层微笑着对我说‘来得正好’。”

当时，今田还只有二十多岁。这样一份来自年轻一线员工的炽热心声，被相关负责人毫不回避地正面接纳。对方还不逊于今田的热情，向她详细说明了在导入PROS前曾进行过多多少少深思熟虑，以及为何相信这一系统将成为实现盈利的关键王牌。

“其实我当时还有很多话想说，结果反而是被深深打动了(笑)。原来真的有人如此认真地思考公司的未来。”

最终在2004年，国际航线业务成功实现扭亏为盈。

中野是在四年后的2008年入职的，他最初也被分配到了成田机场的旅客部。

“当时正值2010年羽田机场重新国际化之际。公司提出‘在成田培养承担羽田国际航线的人才’，国际航线业务正是在这样的时期势头高涨。”

此后，中野主要在销售部门参与国际航线的发展。其中，让他尤为印象深刻的，是自2013年起参与推进的“客服中心24小时化”。

我们认为开展国际航线，应对海外乘客的需求必须做到让联络中心实现24小时化。我们采取的方式是在日本由早上8点到晚上10点负责接听电话，其余时段则由海外据点接手处理。”

没错，仅仅把飞机飞往海外机场，国际航线业务是无法成立的。

“应对国际航线的预订并非易事。对于需要在海外机场中转的旅客来说，行程往往无法仅凭本公司就完成预订，票价体系也相当复杂。在接待海外旅客时，还必须具备一定的外语能力。人才培养也不可能一蹴而就。也正因为如此吧，在日本的航空公司中，目前只有我们真正实现了24小时运营体制。”

This year, ANA integrated its long-separate domestic and international reservation systems. “Our employees will also become hybrid.” (Maiko)

全日空今年将长期以来相互独立的国内线与国际线预约系统进行整合。“员工也将实现混合化。”(今田)



“The CX Strategy Department is responsible for creating a consistent, high-quality customer experience overall, starting before the trip, all the way to after.” (Yohei)

“在CX战略部，我们负责打造包括出行前到出行后、一以贯之且高品质的客户体验。”(中野)



不惧变化 勇于挑战的企业文化

今田谈到自己在一一线工作中切身体会到的国内航线与国际航线之间的差异并表示：“国内航线的网络大多可以在本公司体系内完成，相关企业也多为日本国内公司，因此可能遇到的情况基本都在自己能够理解和预期的范围之内。

但一旦涉及国际航线，情况就完全不同了，经常会遇到出乎意料、令人感到惊讶的状况。”

在国际航线上，必须面向多样化的乘客，提供最优质的“待客之道”。中野如此表示：“来自欧洲、美国以及亚洲的旅客，各自都有不同的需求，而这些需求往往与日本人的思维方式并不相同。比如在机内和机场的广播方面，我们一直认为自己是站在旅客的角度，尽可能提供细致周到的说明，但也有海外旅客反馈说‘有点过头了’。此外，在餐饮方面的期待，以及近年来对可持续发展意识的提升等，也都是不可忽视的因素。今后，我们希望能够准确把握海外乘客多样化的需求，不断进化，打造出更具吸引力的国际航线航空公司。”

将国际通用标准与“全日空风格”相融合的细致入微的款待，正是其在SKYTRAX等国际评选中获得高度评价的关键所在。

今田这样开口说道：“过去似乎一直有一种观念，认为细致周到的服务才是最好的。但经历了新冠疫情之后，我们大幅转向数字化，价值观也发生了逆转。现在大家会觉得‘用数字化手段什么都能搞定，既顺畅又方便挺好的’。今后，我们自身的思维方式也有必要去适应这种价值观。想要提供高品质的服务，如今绝对离不开数字技术。这样一来，也能更好地应对来自多国、多背景的乘客。单靠‘人的力量’已经有其极限，所以必须让数字化与‘人的力量’共创，打造出让所有乘客都能感到满意与开心的服务，我认为这才是最重要的。”

“当发生什么事情的时候，能够有一个可以和伙伴们彼此扶持、共同克服困难的環境；以及一种不惧变化、勇于挑战任何事情的企业文化——正是这些，让我切身感受到了工作的成就感与价值。”

随后，中野谈到全日空的企业文化时说道：“其实我是从其他公司转职过来的。我感受特别深的一点是，全日空本身就是一个挑战者。而且，在公司里早已根植的一种文化，就是大家都很珍视那种坦率直言、甚至有些多管闲事似的热烈讨论。各部门跨领域地朝着同一个方向前进，最终就会带来面向乘客的服务提升。我认为这也一定有助于高品质的客户体验。”中野如此补充道，“我认为，能够为客户带来多一分的满足感，正是因为我们公司所拥有的‘人的力量’。这与数字化的重要性不同，是另一个维度——直接去接触、去感受每一位客户的心意，珍惜那一瞬间，用心为他们营造旅程体验。并不是把什么事情做得过度夸张，而是那些细微却温暖人心的‘人的力量’，正是全日空的强项所在，它们与安心感以及旅途的舒适与愉悦感息息相关。”

今田在2023年以部长身份回到现任部门之后，也一直叮嘱部门成员们“要亲自到机场走一走”。

“我想这也是受到疫情影响吧，总觉得与各机场工作人员之间的沟通变得有些淡薄了。所以我一直强调，要真正走到作为一线现场的机场去，当面交流，亲身感受现场的真实氛围。尤其是在海外机场，很多业务是委托给当地的合作公司来做的，现场还有大量多国籍的员工。如果还是用在日本的羽田或成田那样的感觉去下达指示，有些事情是无法实现的。我希望部门成员首先能够亲身体会到这一点。在此基础上，再去学习和培养与海外机场的伙伴们，共同打造全日空品牌所需要的沟通方式与相互理解。”

最后，中野语气坚定地表示：“全日空今后也会不断进行各种各样的挑战。”今田也接着说道：“我相信，我们会持续为客户带来连他们自己都会感到惊喜的感动体验，敬请期待吧！(笑)”

这种不断孕育与打磨的“人的力量”一定会支撑起全日空的国际航线走向下一个十年。



"I've been working on the international routes from the beginning. I feel like I'm in an environment where I'm constantly challenged." (Maiko)

"我从一开始就在‘国际航线’工作。感觉自己始终置身于不断迎接挑战的环境中。”（今田）

also domestic, so I can generally anticipate what could happen. However, international routes are completely different, which can be very surprising.

Yohei explains how international flights demand the best possible hospitality for diverse passengers.

Yohei: Passengers from Europe, the Americas, and Asia each have their own needs, which are different from what Japanese people might expect. For example, we've always made sure to provide polite announcements that we think our passengers would like to hear on board and at airports, but overseas passengers sometimes tell us it's "too much." They also have different expectations for meals and, more recently, sustainability. It is now our goal to fully understand the diverse needs of these passengers to make our international service even more appealing.

ANA's detailed hospitality blends global standards with the company's own unique character. Thanks to this, they have earned high praise from organizations like SKYTRAX.

Maiko: I think that polite, comprehensive service was once considered the best, but with the COVID-19 pandemic, there was also a major shift toward digital transformation, and values were reversed. People now appreciate how convenient it is to do things digitally. Going forward, I believe it will be necessary to align our thinking with these values. We now need the help of digital tools to provide high-quality services, as they also make it possible for us to deal with passengers from anywhere in the world. Relying solely on "the power of people" has its limits. This is why it is crucial to co-create with both technology and human skills to build services that make all customers happy.

As Maiko reflects with a smile, Yohei responds:

Yohei: What makes me feel fulfilled at work is being in an environment where I can overcome any difficulty together with my colleagues, and a company culture that embraces change and challenges.

Then, Yohei touches on the culture of ANA.

Yohei: I originally transferred here from another company, and what stood out to me is that ANA loves taking on challenges. All employees also value the company's deeply rooted culture of engaging in very lively debates. I believe that having everyone across all departments facing the same direction leads to better customer service and an even higher-quality customer



On March 3, 1986, a flight departed Narita for Guam, marking the beginning of ANA's story as a global airline.



1986年3月3日，从成田飞往关岛的航班正式启程，“全球航空公司”全日空的历史由此揭开序幕。

experience.

I'm certain that being able to deliver the best satisfaction to our customers lies in the "power of our people" here at the company. Digital tools might be important, but we also have to directly connect with and be considerate of each customer's feelings and craft their journey while cherishing these moments. Rather than doing something excessively, I think that ANA's strength is the subtle, heartwarming power of its people that directly connects to a sense of security and comfort of travel.

Since returning to her current department as manager in 2023, Maiko has also been encouraging her staff to visit the airports.

Maiko: It might be because of the pandemic, but I feel like we have been communicating less with people at each airport. This is why I constantly tell my staff to actually go to the frontline and talk to people at the airports to gauge the atmosphere firsthand. Overseas airports in particular often outsource their work to local partner companies and have many multinational staff members, so we can't simply relay instructions the same way we do at Haneda or Narita in Japan. I want my team to understand this before anything else. Then, they need to learn and build up the communication skills needed to build the ANA brand together with people at overseas airports.

Finally, Yohei states firmly that ANA will continue taking on various challenges, and Maiko adds:

Maiko: I believe that we will be able to continue delivering impressive surprises to our customers, so don't miss them! (laughs)

The strength of the people built up by ANA for many years will surely keep supporting the company's flights on international routes for the next decade to come.

“如今，国际航线拥有如此多的航班数量，似乎已经成了一件理所当然的事情。但对于了解过去状况的人来说，事实并非如此。正是长期以来脚踏实地地积累、一步步推进各种努力，才换来了今天的成果；我认为，正因如此全日空才终于能自豪地拥有如今这样的规模。”现任全日空的运营支援中心机场支援室旅客服务部部长——今田麻衣子感慨万千地如此说道。

CX推进室CX战略部部长——中野洋平在点头赞同今田的话语的同时，接着说道：“我入职的时候，正值公司上下开始全力投入国际航线发展的时期。不过，在那个阶段的成田机场，全日空国际航线团队规模不大，却在一种如同家人般的氛围中努力拼搏着。”

今年3月，全日空迎来国际航线开通40周年这一重要里程碑。如今，已成长为引领日本的国际航线航空公司，并且在“SKYTRAX”“APEX”等全球航空公司评鉴机构与相关机构中，几乎每年都获得高度评价。

本期《翼的流仪》中，我们采访了多年来为全日空国际航线作出重要贡献的今田与中野两位，倾听他们讲述“全球航空公司”的过去，并展望未来。

“These days, having a large number of international flights is nothing out of the ordinary for ANA. However, those who were there at the beginning know that it all stems from our steady efforts over time.”

Says Maiko Imada, Passenger Services Department Manager at ANA's Operation Support Center Passenger Service, reflecting on the past. Meanwhile, Yohei Nakano, CX Strategy Department Manager in the CX Management Office, nods in agreement to Maiko's words and adds:

“I started working here right when the entire company was focusing its efforts on the international service. However, back then at Narita, we were working hard on ANA's international routes in a very small-scale, homey environment.”

This March, ANA celebrates the 40th anniversary of its regular international service. Having become Japan's leading airline for international flights, it has been earning high praise from global airline rating companies like SKYTRAX and APEX, as well as international organizations, each year.

In this article, we will hear from Maiko and Yohei, who have long contributed to ANA's international service, about the past and future of these “global wings.”

PROS operations and a 24-hour call center leading to the growth of the company

Maiko: We assist passengers at different stages of the boarding process. The Passenger Services, my department, handles quality management for approximately 100 domestic and international airports.

Today, around eight million passengers fly on ANA's international routes each year. However, when Maiko joined ANA in 1998, it was still the early days of the company.

Maiko: I was first assigned to the Passenger Department at the Narita Airport branch. Back then, international flights were still operating at a loss. There were specific days when most flights would depart, and on other days, the only flight would be one to Los Angeles in the afternoon, for example. We had become an airline that operated international flights, but we were still running on a small scale.

Initiatives were put in place to turn international flights profitable, such as joining the Star Alliance in 1999 and introducing in the early 2000s the PROS (Passenger Revenue Optimization System), a management solution based on demand forecast predictions.

Maiko: At first, the system's accuracy was still lacking. Actually, I would say it was a complete mess (smiles wryly). International flights, which until then had many empty seats, were now facing daily overbooking issues. Since many flights operated only on specific days back then, some passengers who didn't have a seat could only board on a flight departing two days later, not the next day. We were inconveniencing customers, and it made me feel very anxious. I thought the company would go

bankrupt.

This is when she took action.

Maiko: I went to the headquarters to discuss the situation directly because I thought it was my duty to convey the opinion of someone working on the frontline. I told them that our passengers would leave us if we didn't fix things. The manager in charge greeted me with a smile, saying that I had made the right choice going there.

The manager took the passionate plea of Maiko, who was only in her twenties at the time, very seriously and told her with the same passion that a lot of consideration had gone into introducing PROS. This system was the key to turning the business profitable.

Maiko: I still had so much to say, but I ended up being too moved to talk (laughs). I couldn't believe someone had been thinking so deeply about the future.

And in 2004, the international service successfully became profitable.

Yohei joined the company four years later, in 2008. He was also initially assigned to the Passenger Department at Narita.

Yohei: Haneda Airport was preparing to reopen its international routes in 2010, so it was a time of growing momentum for international operations. Many started saying that they would train the personnel to handle Haneda's international flights here at Narita.

Since then, Yohei has been mainly supporting international flights within the sales department. The 24-hour call center project, which he started working on in 2013, is particularly memorable to him.

Yohei: We considered operating a call center for 24 hours a day to expand international flights and meet overseas customers' needs. We adopted a system where we would handle calls in Japan from 8 AM to 10 PM. After that, overseas offices would take over.

Sustaining an international flight service takes more than simply flying planes to overseas airports.

Yohei: Handling international reservations is not easy. Passengers transferring at overseas airports don't complete their reservations solely through our company, so fares become complicated. We also need a certain degree of foreign language skills when interacting with international passengers, and developing such skills doesn't happen overnight. This might be why, even now, we remain the only Japanese airline operating a 24-hour call center.

A company culture that embraces change and challenges

Maiko describes the differences she noticed between domestic and international routes.

Maiko: On domestic routes, our network is often self-contained, and the companies we interact with are

全日空的优势在于“人的力量”

迎来开通40周年的国际航线

见证初创时期的关键人物讲述幕后故事

1986年3月3日,从成田起飞,飞往关岛的“NH11航班(当时)”腾空而起——那一刻,正是全日空梦寐以求的国际定期航线正式开航的历史性瞬间。今年,正值国际航线开航40周年这一重要里程碑。在发展至如今的规模之前,全日空走过了怎样的历程?以及,接下来他们所描绘的蓝图是什么?我们对这两位引领全日空国际航线运营的核心人物进行了采访。

ANA's Strength Lies in the Power of People

Celebrating 40 years of international flights.

Hear what key leaders from the early days have to say.

On March 3, 1986, the then Flight NH11 departed Narita for Guam, marking the moment ANA realized its long-cherished dream of launching regular international flights. This year, the company celebrates the 40th anniversary of its international service. We asked two key employees leading ANA's international operations about what led to its current scale and what the future holds.



[1] Signature soup dumplings [2] Fried dumplings you will never get tired of, packed with napa and green cabbage. Many people pair them with ramen. [3] Both the wrappers and filling are made in-house (Utsunomiya Gyoza Kouraku) [4] [5] [6] The oil, passed down since the restaurant's founding, creates an aroma that will make your mouth water. Even the sizzling sound will stimulate your appetite. [7] Kabutoage, a dish loved by customers year-round. Orders surge around Christmas. (Miyoshiya Main Store)

[1] 特制汤汁的水饺 [2] 白菜与卷心菜满满、百吃不腻的煎饺。难怪有那么多人会搭配拉面一起吃 [3] 饺子皮和馅料均为自家制作 (宇都宫饺子 幸乐) [4] [5] [6] 自创业以来沿用至今的油香，强烈刺激食欲。滋滋作响的声音本身也是一道美味 [7] 一年四季都深受喜爱的头盔炸鸡冬季在圣诞节时订单尤其火爆 (Miyoshiya 总店)

**GOOD DESIGN
AWARD 2025**

Walk with 47 Japanese folk monsters has won the 2025 Good Design Award!

《日本47妖怪散步》荣获
2025年度 GOOD DESIGN AWARD!



7



Top: Grilled mackerel set meal that melts in your mouth. Bottom: Low-temperature roasted pork steak set meal. Both meals are satisfying and include side dishes, as well as sashimi. The various genres of Mashiko ware bring vibrance to the table. (Creative Cuisine Akatsuki)

后面的是炭火烤肥美鲭鱼定食，前面的是低温慢烤猪肉排定食。还配有小菜和刺身，令人十分满足。多种多样的益子烧器皿，让菜肴更加动人。(创作料理 晓)



Places to walk among Japanese spirits

Creative Cuisine Akatsuki: Mashiko, Haga County, Tochigi TEL: 0285-81-6767 [R] @akatsuki_mashiko
Utsunomiya Gyoza Kouraku: Takaragi, Utsunomiya, Tochigi TEL: 028-652-6565 WEB: <https://www.kouraku.net/>
Miyoshiya Main Store: Kamito-matsuri, Utsunomiya, Tochigi TEL: 028-622-8302

妖怪散步景点

【创作料理 晓】栃木县芳贺郡益子町益子 ☎0285-81-6767 [R] @akatsuki_mashiko
 【宇都宫饺子 幸乐】栃木县宇都宫市宝木町 ☎028-652-6565 <https://www.kouraku.net/>
 【总店 Miyoshiya】栃木县宇都宫市上户祭町 ☎028-622-8302

The essence of Utsunomiya: crispy on the outside and juicy on the inside

I visited Creative Cuisine Akatsuki for its Mashiko tableware. The restaurant offers hearty lunch meals with seasonal local vegetables and wild fish delivered directly from Hakodate and served primarily in tableware from Mashiko. I realized that tableware only comes alive when it is used. If there is a piece that you particularly like, you can ask the owner, who will kindly tell you where you can purchase it.

After enjoying the creativity of Mashiko, I headed to Utsunomiya on my way back to try the popular fried dumplings from Utsunomiya Gyoza Kouraku. Crispy on the outside and juicy on the inside, the small dumplings packed with a lot of vegetables are addictive. There are many regulars coming from nearby areas by car, showing that the restaurant has earned a lot of customers' trust. Utsunomiya Gyoza is a local brand whose only requirement is for the main store to be located in Utsunomiya, so it naturally uses a lot of local ingredients.

It is also said that you cannot visit Utsunomiya without trying *kabutoage*, an impressive dish featuring half a chicken split open and deep-fried. Once plated, the wings stick up just like a samurai helmet ("*kabuto*"). Miyoshiya is the pioneer of this dish and is known for using the same oil since it opened in 1963, preserving its own unique flavor. As you bite into the freshly fried meat, you can taste the perfect marriage of the slightly spicy and crispy skin and the tender meat. You will still be on cloud nine on your way home.

When I open the windows in my modern house, the sounds of nature are drowned out by the cars passing by. On my next visit to Mashiko, I would like to stay at a quiet inn and listen for sounds in the distance.



宇都宫美食的魅力在于外酥内嫩

我造访了使用益子烧餐具的餐饮店——“创作料理 晓”。在这里可以品尝到分量十足的午餐，包括选用当季的本地蔬菜，以及从函馆直送的天然海鱼等食材。店内所用的器皿几乎全部都是益子烧。器物唯有被使用，才能真正焕发生命力；如果有中意的器皿，向店主请教的话，店主会详细地告诉你在镇上的哪里可以买到。

尽情领略益子之后，踏上归途，前往宇都宫。在“宇都宫饺子 幸乐”，外皮酥脆、内里多汁，小巧玲珑、蔬菜比例略高的煎饺广受好评，让人百吃不腻。常有当地居民开车顺路前来光顾，让人感受到这家店所积累的深厚信赖。顺带一提，“宇都宫饺子”是地域品牌，总店或分店需在宇都宫市内的店铺才符合品牌标准。因此店铺所用食材也多数来自当地。

此外，还有一道被称为“不吃就等于自来宇都宫”的名物——“头盔炸鸡”。将半只鸡剖开后油炸，是一道气势十足的料理。装盘时鸡翅高高翘起，看起来宛如一顶武士头盔，因此得名。

元祖名店“Miyoshiya”自1963年创业以来，始终不断油火，守护着只此一家的风味。现炸现吃尤为过瘾，微带香料气息、酥脆的鸡皮，与柔嫩多汁的鸡肉相互映衬，令人陶醉。那种吃完后的幸福感，甚至会一路持续到回家。

回到现代都市的家，即便在深夜打开窗户，自然的声响也会被车流淹没。下一次再访益子时，真想在安静的旅宿住上一晚，静静侧耳，聆听那些来自远方的声音。

References: *Comprehensive Japanese Folklore Glossary*, Volume 2, supervised by Kunio Yanagita and compiled by the Institute of Folklore Studies (Heibonsha)/*Complete Works of Kunio Yanagita*, Volume 20, by Kunio Yanagita (Chikumashobo)/*Collection of Materials on Japanese Folk Culture*, Volume 8, by Kenichi Tanigawa (San-ichi Shobo)

参考资料:《综合日本民俗语汇 第二卷》柳田国男编修 民俗研究所编(平凡社) / 《柳田国男全集 第二十卷》柳田国男(筑摩书房) / 《日本民俗文化资料集成 第八卷》谷川健一(三一书房)



The thumping sound gets closer, and fortune drops into your hands

咚咚的声音渐渐靠近，
你将会收获金币



The biggest selling point of the pottery fair is being able to interact directly with the makers 能与创作者本人直接交流，也是陶器市集的一大魅力



Approximately 180,000 visitors attended between November 1 and 4, 2025 在 25 年 11 月 1 日至 4 日之间，约有 18 万人到访



About 600 tents were set up. The next fair will run from April 29 to May 6, 2026. 约有 600 顶展篷林立于此。下次举办时间为 26 年 4 月 29 日至 5 月 6 日。

scale makes it impossible to browse fully in a day, but you will surely find the piece you have been searching for and maybe even a gift for your friends. Mashiko ware was born in the late Edo period and is characterized by slightly coarse clay, resulting in thick, heavy pieces. There is always room for creativity in the designs, so many restaurants in the city use Mashiko dishes, as plating food in them makes it look more appealing.

所谓生活，便是使用器物前往益子，寻找无形的妖怪

大家都提着看起来沉甸甸的袋子，面带笑容地来来往往——这便是“益子的陶器市集”。这是我第一次造访，完全没想到规模竟然如此庞大。不仅有益子本地产的陶器，甚至来自遥远的冲绳的陶器也齐聚一堂。除了器皿，还有艺术作品，甚至还有敲击演奏的陶制乐器。可以说，只要是陶制品，统统都会被欢迎，这里是一个胸怀宽广、包容万象的市集。以这里作为传承地的妖怪，名叫“Shizukamochi（静饼）”。虽然能找到一些文献记载，但具体起源年代并不明确。它是一种只有声音、没有形体的妖怪。深夜里，会听见仿佛捣年糕咚咚的声响，由远及近。声音渐渐靠近某户人家时，被视为带来财宝的信号。当声音近在咫尺时，如果不去窥视它的模样，而是反手将簸箕递到身后，财宝就会落入其中。相反，若那咚咚的声响没有靠近，反而渐渐远去，那户人家便会走向衰败。笔者试着为“Shizukamochi”塑造了一个形象——像是在地板上滑行的、陆地上的章鱼一般。颜色淡而虚幻，仿佛一旦被看见，便会随即消失。再说回益子的陶器市集，其规模庞大，即使待上一整天也远远看不完。我相信其中一定有心仪的器物，到最后甚至还能帮朋友也买一份。益子烧起源于江户末期，由于土质略显粗粝，因此多为厚实、分量感十足的作品。造型上的自由度很高，又能很好地衬托料理之美，所以在这一带，不少餐饮店都会使用益子烧的器皿。

Exploring 47 Japanese Folk Monsters

日本47妖怪散步

Interviewer/writer/clay artist: Yuka Morii

Photographs by Shigeo Gomi
Editing by Sakurako Nakano

采访·撰稿·美工 森井由佳

摄影 五味茂雄
编辑 中野樱子



Shizuka Mochi

Tochigi Prefecture

According to a legend in Mashiko Town, no one has ever seen what this *yokai* looks like. Only a thumping sound can be heard in the middle of the night, gradually approaching. It is said that if you hold out a winnowing basket behind your back when it approaches from behind, it will fill it with treasure.

Fortune and Happiness

Shizukamochi 栃木县

益子町的传说中，从来没有人见过其真面目。在深夜里，会听到咚咚的声音，由远及近地传来。当声音靠近身后的一瞬间，如果把簸箕反手递到背后，它就会把财宝放进去。

招财进宝



Out of thousands of folk monsters from legends, one was chosen for each prefecture and created using sculptor Yuka Morii's unique interpretation. You're sure to encounter delicious food and beautiful sights if you travel with the folk monster! Welcome to the Flying Parade of One Hundred Demons!

相传日本全国各地共有数千只妖怪，从各都道府县分别选出一只妖怪，经过独到的诠释制作成实物。欢迎您接受妖怪的邀请，踏上飞天百鬼夜行之旅。



To be alive is to use vessels. Searching for invisible yokai in Mashiko.

At the Mashiko Pottery Fair, people carrying heavy bags passed each other with cheerful smiles. It was my first time visiting the fair, and I did not expect it to be this large. You could find pottery not only from Mashiko but also from as far away as Okinawa. Outside of vessels, there were also art pieces and even percussion instruments. Anything made of clay was welcomed at this very open fair.

The yokai that originates from Mashiko is Shizuka Mochi. Although it was mentioned in several texts, it is still difficult to date its first appearance. Shizuka Mochi only makes sounds. At night, it makes a thumping sound similar to pounding mochi. The noise getting closer to a house means that fortune will come to its owners. If you hear it behind you, you should not try to look at it, but instead hold out a winnowing basket behind your back to be filled with treasure. It is also said that the sound fading away instead of getting closer signifies a waning fortune. The Shizuka Mochi I sculpted resembles a land octopus sliding across the floor. Its color gives off an ephemeral feel, as if it would vanish as soon as we lay eyes on it.

Now, let's go back to the Mashiko Pottery Fair. The event's large

Yuka Morii is a 3D sculptor and character designer. Her work includes illustration for the Pokémon Trading Card Game, designs for Koneko Cup and Nego, and directions for the clay play set Nen do! She has also published many books.

森井由佳：立体美学家 / 角色设计师。设计过宝可梦卡牌游戏的卡图、“Koneko Cup”和“Nego”，指导过粘土游戏套件“Nen Do!”的制作。出版过多本著作。

Amazing "Local Premium" finds by ANA employees!
vol.41

员工的发现!各地精品推介

Savor delicious food at a popular spot

在热门地点尽情享受美食

Seoul, South Korea
韩国首尔

Seongsu, located in eastern Seoul, was once an industrial area but is now a trendy and stylish café hub. Whenever I visit, I always stop by Beton, a bakery offering ring-shaped salt bread. Crispy on the outside and filled with butter, it is so delicious that you will be addicted after one bite. There is also a café space ideal for taking a break after walking around town. Another shop in Seongsu that I'm a big fan of is Jojo Kalguksu, especially their kalguksu Korean-style udon noodles served with plenty of shellfish. The interior is spacious, making it perfect for solo visitors.

位于首尔东部的圣水洞过去曾是工业区,如今则成为汇集了时尚咖啡馆与特色店铺的人气新兴区域。每次来到这里,我一定会造访的是摆满环形盐面包的面包店“BETON”,外酥内嫩,黄油的香气在口中慢慢化开。这款盐面包让人一吃就上瘾。店内还设有咖啡区,非常适合在街头漫步后稍作休息。我还喜欢同样位于圣水洞的“Jojo Kalguksu”。这里供应放入大量贝类的韩式乌冬面。店内空间宽敞,即使一个人用餐也十分自在,值得推荐。



Overseas edition
海外篇



Yuma Iwata / Yuma is a ground staff member working at Kansai International Airport. She loves food and taking frequent trips to South Korea. Her goal is to travel abroad at least once a month.

岩田梦真 / 在关西国际机场工作的地勤人员。非常喜欢美食,经常前往韩国。目标是每个月至少进行一次海外旅行。

A unique food court in a renovated church

在全世界也极为罕见 由教堂改造而成的美食广场

London, England
英国伦敦

Mercato Mayfair is a unique food court in a renovated church located in central London. Here, you can enjoy delicious dishes from around the world, including Mexican, Italian, and Spanish cuisine, as well as ramen, sushi, and steak. There is also a bar serving craft beer and British-style cocktails in front of the impressive stained-glass windows. As it is open from early morning to late into the night, it is the perfect spot for a meal, a break between strolls, or an evening drink. Enjoy a memorable experience in this special space.

位于伦敦市中心的“Mercato Mayfair”是一处由教堂改造而成,在全世界也极为罕见的美食广场。这里汇集了墨西哥料理、意大利料理、西班牙料理、拉面、寿司、牛排等世界各地的美味佳肴。可在此尽享全球美食。在庄严华丽的彩绘玻璃窗前,还设有可品尝精酿啤酒和英式鸡尾酒的酒吧。营业时间从清晨到深夜,无论是正餐、城市漫步间的短暂休憩,还是夜晚小酌一杯,都非常合适。请在这样独特而迷人的空间中,度过一段令人难忘的时光吧。



Venice, Italy
意大利威尼斯



Aya Shigeta / Aya is a cabin attendant working primarily on the Honolulu, London, and Jakarta routes. Her hobbies include trying various cuisines abroad and purchasing condiments at each destination to use in her own dishes.

滋田彩 / 主要负责檀香山、伦敦、雅加达航线的空乘人员。兴趣是环游世界品尝美食,以及使用在各地购买的调味料下厨做菜。

The trip of local flavors and landscapes that I could finally check off my wishlist

实现心愿清单 体验正宗风味与绝美景色的旅程

Riding a gondola in Venice had always been on my wishlist, and now I can finally check it off. The time I spent admiring the buildings glowing in the golden hour and the welcoming atmosphere of people waving and greeting me from the bridge made my trip particularly special. I will always remember the sunset I had the chance to witness on the Canal Grande. I will also cherish the memories of the Venetian specialty squid ink pasta, which I enjoyed at Bacaro Quebrado, a restaurant loved by locals, along with the taste of the famous Italian gelato.

在威尼斯乘坐贡多拉,一直都是我的愿望清单之一。这次终于如愿以偿来到这里,在夕阳西下的余晖中欣赏被染成金色的建筑,站在桥上的人们相互挥手致意的温暖氛围,都令人感到格外美好。其中,在大运河看到的美丽晚霞更是让我终生难忘。在深受当地人喜爱的餐厅“Bacaro Quebrado”品尝到的威尼斯发祥的墨鱼汁意大利面,以及意大利冰淇淋(Gelato),也都成为了这趟特别旅程中难忘的回忆。



Sayaka Yoshida / Sayaka is a ground staff member working at Kansai International Airport. On her days off, she enjoys traveling abroad and getting the chance to use the Korean, Chinese, and English she learned in her school days.

吉田纱也加 / 在关西国际机场工作的地勤人员。在学生时代培养了韩语、中文、英语三种语言能力,如今活学活用,在休息日出国进行美食之旅。



Amazing
“Local Premium”
 finds by ANA employees!
 vol.41
 员工的发现!各地精品推介

Everything from exquisite food to outstanding restaurants, secret scenic views and traditional delicacies – ANA Group employees from within Japan and around the world share their special local reviews.

从佳肴到顶级餐厅,从秘境到传统美食。
 来自全球的全日空航空公司集团员工,带来最真实的各地精品推介。



Matsuyama, Ehime
 爱媛县松山市

Enjoy fancy sea bream rice
 at a hotel with a Japanese garden view
 一边眺望日本庭园一边在酒店享用奢华鲷鱼饭

Sea bream rice is a local Ehime dish made by marinating sea bream sashimi in a sauce and serving it on top of rice with condiments. While available at various restaurants throughout the prefecture, I recommend trying the one from Japanese Restaurant UNKAI located inside the ANA Crowne Plaza Matsuyama hotel. Here, you can choose from Uwajima-style soy sauce and my personal favorite, Unkai's signature sesame sauce, which is only available at this restaurant. Enjoy a special moment while admiring the beautiful Japanese garden.

鲷鱼饭是爱媛县的地方特色料理,做法是将鲷鱼生鱼片浸入调味酱汁中,再与佐料一起铺在米饭上食用。在县内的许多餐厅都能品尝到这道料理,而我最推荐的,是位于松山市内的“全日空皇冠假日酒店松山”的“日本料理 云海”所提供的鲷鱼饭。有宇和岛风味的“酱油蘸汁”以及云海特制的“芝麻蘸汁”两种口味可供选择。强烈推荐只有在这里才能品尝到的芝麻蘸汁。可在此一边眺望雅致的日本庭园,一边度过这般奢华而悠闲的时光。



Yuka Kinoshita / Yuka is a cabin attendant from Matsuyama. On her layovers, she enjoys relaxing in hot springs and going to the supermarket to buy local condiments and sweets unavailable anywhere else.

木下优华 / 来自松山市的客舱乘务员。在航班停留地,常常泡温泉放松心情,或在超市购买当地调味料和地区限定的点心来度过闲暇时光。



Domestic edition
 国内篇

Ota, Tokyo
 东京都大田区

Savor an *obanzai* lunch
 with high-quality broth and ingredients
 讲究高汤与食材的家常小菜

I love Dashi-washoku Fukumoto, a restaurant located near Haneda Airport and about a three-minute walk from Keikyu Kamata Station. It offers a daily changing set lunch, featuring a main dish, two side dishes (“obanzai”), freshly cooked white rice, miso soup, and dessert, which you can enjoy in a welcoming wooden interior. It's one of my favorite places to get a filling Japanese lunch because of its commitment to using the best dashi and fresh ingredients. For dinner, they offer authentic Japanese cuisine that pairs perfectly with alcohol, including fresh seafood and rolled omelettes.

我非常喜欢羽田机场附近、从京急蒲田站步行约3分钟的日式料理店“Dashi 和食 福Moto”。在充满木头材质的温润感的空间里,享用的午餐是每日更换的定食。包含主菜、两道家常小菜、现煮白米饭、味噌汤以及甜点等。这家店的和食午餐讲究高汤与食材。无论什么时候造访,都能让人感到非常满足,是我的心头好。在晚上,还可一边小酌,一边品尝以新鲜海鲜、高汤玉子烧等为代表的正统和食料理。



Moe Shimada / Moe is a member of the office staff, where she handles information and planning. Her hobbies include pilates, as well as visiting delicious and affordable restaurants.

岛田萌爰 / 在办公室负责企业等机构的接待业务。兴趣是普拉提,以及探访既好吃又性价比高的餐厅。



Kyoto, Kyoto
 京都府京都市

Fluffy soy milk white bread and candy
 with over 500 years of history
 松软蓬松的豆乳面包与拥有五百多年历史的糖果

SAGAN is a café located near Rokuharamitsu-ji Temple, built by Saint Kuya. The establishment is a renovated Kyoto *machiya* townhouse with a modern Japanese interior and offers dishes primarily made with local ingredients. I recommend the fluffy soy milk white bread, which uses organic soy milk and rice koji and is available for purchase. Right across the street, you will find Minatoya Yurei Kosodate-Ame Honpo, a 500-year-old candy shop known for its “ghost childcare candy.” According to a legend, a deceased mother went to the store to buy this candy for her child, who was born in her grave. Be sure to enjoy the many flavors of Kyoto at this candy shop with a peculiar history.

位于空也上人创建的六波罗蜜寺附近的咖啡馆“SAGAN”。这里由京町家改造而成,是一处融合日式与现代风格的空间,主要使用京都产食材来制作料理。我推荐的是在这里可以买到的、使用有机豆乳与米曲制作的“松软豆乳面包”。而在咖啡馆对面,还有一家拥有500多年历史的老字号“Minatoya 幽灵子育馆本铺”。其招牌商品“幽灵子育馆”相当有名。因为“亡故的母亲为了在墓中出生的孩子而前来买糖”的传说而闻名。不妨将这些带着奇妙历史的京都滋味一并品尝,细细体会其中的魅力。



Tomoyo Ono / Tomoyo is a cabin attendant whose hobbies include running and collecting stamps from temples and shrines. Recently, she has been busy looking for her second stamp book.

大野知代 / 客舱乘务员。兴趣是跑步和收集御朱印。最近正忙着挑选自己的第二本御朱印册。

海鸥展开洁白的羽翼 撰稿：谷村志穗

函馆是一座开港城市。

作为开港城市的函馆，至今仍散发着独特的光辉。尤其是从函馆山半山腰延伸至山麓一带的西部地区，汇聚了许多极具特色的场所。

“开”放的“港”。乍看之下，这是一个充满舒展感的词语，但据说在1854年，由佩里提督率领的五艘黑船舰队驶入函馆港时，当时人们所承受的压力却非同寻常。

众所周知，黑船舰队最初出现在如今神奈川县的浦贺近海，要求日本开国。江户幕府以签订《日美亲善条约》的形式接受了这一要求，而与此同时，幕府决定将函馆定为另一处开港地，这对于松前藩而言，几乎是突如其来的命令。

根据当时的记录，藩方几乎没有获得充分的准备时间，局势陷入极度混乱。老人、妇女和孩子们被疏散到附近村落，留下来的居民也全部关闭了店铺，屏息以待这支庞大舰队的到来。

函馆湾中，五艘舰船冒着蒸汽驶入港口，这一景象无疑带给所有人超乎想象的震撼。

与居民的恐惧形成对比的是，入港后的佩里提督一行立刻开始了对湾内的测量。函馆湾水域平稳，是一处良港。其目的在于为本国捕鲸船寻找停泊港口，而这里也具备补给粮食与燃料的理想条件。在停留期间，他们甚至开始在函馆大量采购各种物资。

函馆城中的紧张气氛逐渐消散，取而代之的是为发展而汇聚的财富。港口开放后的函馆，不仅迎来了美国人，也吸引了法国、英国、俄罗斯等多个国家携带着各自的异文化进入日本寻找立足点。各国在此设立领事馆、修建教堂、开展贸易。

函馆的人们，想必比日本其他任何地方都更早亲眼目睹了这个国家急剧的时代变迁。打开港口、逐步转变为国际城市的经历，孕育出繁荣。当然，每个人都有各自的人生故事，但在恐惧与紧张中迎来的异国之人，恐怕在不知不觉中，已从负面的存在转变为值得肯定的对象。

从佩里提督不辞辛劳地测量函馆湾、将函馆称作“Hakodadi”并向世界宣告这里拥有优良港口开始，这座城市的开港故事，便不再带有阴郁或哀伤的色彩。

此后，无论是与函馆女性结婚并开设香肠店的德国人卡尔·雷蒙；还是“小时候曾被她抚摸过头”“曾与俄罗斯孩子在同一所

幼儿园一起做游戏”“因为想看看外国人的家而从窗外偷看”等流传在街头的往事，留下的多是令人会心一笑的温暖片段。

我觉得，函馆人至今仍以充满活力、热情洋溢的态度迎接来自国内外的访客，这种气质的根基正源于此。

函馆山高334米，从山腰延伸至山麓，细数之下竟有十九条坡道纵横其间。这一带被称为西部地区，每一条坡道都有着不同的行道树与风景。对当地人来说，大概多少都会有一条自己偏爱的坡道吧。

沿途随处可见历史建筑。其中尤为醒目的，是殖民地风格的洋馆——旧函馆区公会堂，它建于明治时期，由当时的富商相马家捐资兴建。顺着基坂一路下行，便能抵达立有佩里提督雕像的宁静佩里广场。

各国的教堂以及昔日的领事馆，也同样俯瞰着港口，星罗棋布地点缀其间。它们曾经或许是监视船只出入的据点，但不论来自哪个国家，站在港口眺望海面的异乡人，心中涌起的乡愁，想来都是相通的。

函馆这座城市，不会轻易拆毁老建筑。因此，漫步其街头至今仍是一件乐事。那些古老的建筑，仿佛渗透着历史，也隐约流露出曾在其中生活过的人们的情感。就连町屋也别具风情。还有一段颇具函馆特色的故事——市民志愿者们一旦发现即将被拆除的建筑，便会主动上前奔走呼吁，试图将其保留下来。

在元町经营画廊的村冈武司著有《钟之音》一书。每到星期天，各座教堂的钟声会在同一时刻响起；日本寺院的钟声也不甘示弱，回荡在空中。在俄罗斯东正教堂里，司祭站在钟楼中，用双手双脚敲响钟铃，法衣的下摆随着来自海上的风轻轻飞舞。

四面环海的函馆，也因其地理位置常年遭遇强风。历史上，这座城市曾多次遭受大火、空袭、台风等重大灾害。然而，人们一次次重新站起的坚韧与力量无可替代，也正因此，我不知不觉间开始以这座城市为舞台，书写属于它的小说。

在这座城市的某个时刻，钟声会在各处响起。仿佛是在庆祝眼前的平稳日常，也在为今日依旧如常回荡的钟声而祝福，海鸥展开洁白的羽翼，在空中来回飞翔。若不经意间邂逅这样的瞬间，这座城市的记忆便会深深留在心中。

谷村志穗

小说家。毕业于北海道大学应用动物学专业。以自然、旅行、性等题材为中心创作，被誉为恋爱小说的名家。2003年，凭借作品《海猫》获得岛清恋爱文学奖。代表作包括《黑发》《余命》《寻人》《移植匠们》等。

A seagull spreads its white wings

Written by Shiho Tanimura

Hakodate is a port city.

Hakodate still maintains its unique allure as a port city, even to this day. In particular, the Western District, which stretches from halfway up Mt. Hakodate down to the mountain's foot, has many distinctive places.

An "open" port. Although this sentence may seem like a given at first, it is said that the tension among people was extreme in 1854, when Commodore Perry's fleet of five black ships arrived at Hakodate Port. The black ships initially came to the coast of Uruga in Kanagawa to demand the opening of Japan, as many know. The Edo Shogunate accepted this and concluded the Treaty of Peace and Amity between Japan and the United States. At the same time, the Shogunate suddenly notified the Matsumae Domain that Hakodate was determined to be the other port to open.

According to records of the time, the domain wasn't granted enough time to prepare, and chaos broke out. The elderly, women, and children took refuge in nearby towns, and the remaining villagers closed all their shops and waited for the fleet as if holding their breath.

The five ships arrived at the Hakodate Port, spewing steam in the air. It must have been an unimaginably shocking scene for everyone.

Despite the villagers' fears, Commodore Perry's fleet entered the port and began examining it. The Hakodate Port was calm and favorable, and because their goal was to search for a whale-hunting port for their own country, the port had good conditions for supplying food and fuel. During their stay, they began to buy many materials in Hakodate.

Tensions around Hakodate gradually began to ease, and wealth began to flow in, leading to its development. Once the Hakodate Port opened, people came in from not only the United States, but also from other countries like France, Britain, and Russia in search of a foothold in Japan. Various countries made consulates and churches in the city and began their businesses.

The people of Hakodate must have witnessed the era's sudden shift more quickly than anyone else. Within the experience of opening the port and transforming into a cosmopolitan city, many riches awaited. Although individuals have their own stories, the locals who welcomed international visitors despite holding such fear and anxiety must have felt the negative elements turn into positives.

The tale of the Hakodate Port opening, which began with Commodore Perry's fleet meticulously measuring the port and mispronouncing the city name as "*Hakodadi*" is not a story of darkness and sadness.

There are many heartwarming stories that remain told in the city. For example, I've heard someone say that when they were a child, their head was pat by Carl

Raymon, a German man who went on to marry a woman from Hakodate and open a sausage shop. Another said they had a school performance with Russian children at the same preschool, and that they peeked through the windows of foreigners' homes, eager to see inside.

I believe that the spirit of Hakodate's people, to energetically and warmly welcome visitors from within and outside of Japan, is rooted here. There are nineteen distinct slope districts extending from the 340-meter-tall Mt. Hakodate, from midway up the mountain down to its base. While this area is called the Western District, each one has its own unique roadside trees and scenery. I believe that most people have their favorite slope.

Historical buildings line the streets at every turn. One especially stunning colonial-style Western building is the former Hakodate Public Hall, which was built during the Meiji era through donations by the wealthy merchant Soma family. Beneath the Motozaka Slope sits the peaceful Perry Square, where a statue of Commodore Perry stands.

Churches and former consulates of various countries are dotted throughout the area, overlooking the port. These buildings likely had views of the boats coming and going, and I imagine that the view of the port evoked feelings of nostalgia for people of any country.

Hakodate has long avoided getting rid of its old buildings, which is why taking a walk through the city remains so much fun even today. The historic structures remain standing, seeped with the history and the thoughts of the people who lived there. Traditional townhouses also maintain their allure, telling a tale unique to Hakodate, where residents who noticed buildings at risk of getting torn down would step up and raise their voices.

Takeshi Muraoka, who runs a gallery in Motomachi, wrote a piece titled "*Kane no Ne*." On Sundays, the bells' ringing echoes simultaneously from each church. The bells of Japanese temples also ring out resolutely. The Russian Orthodox church's priest's robe dances in the sea breeze as he rings the bell with both hands and legs from the bell tower.

Because it's surrounded by the sea, Hakodate has gone up against strong winds and has endured repeated disasters, including fires, air raids, and typhoons. The local people, who have recovered each time, have a profound strength. I found myself writing a novel set in this city.

Throughout this city, there are times when bells ring out, when seagulls spread their white wings and soar, as if celebrating the current peace and the sound of the bells, which remains unchanged to this day. When I come across these moments, this city leaves a deep impression on my heart.

Shiho Tanimura

Shiho is an author who majored in Applied Zoology at Hokkaido University. She is a master of romance novels, writing thoroughly on themes of nature, travel, and sexuality. She won the Shima Kiyoshi Romance Literature Award in 2003 for "*Umineko*." Her representative works include "*Kurokami*," "*Yomei*," "*Tazunebito*," and "*Ishokuitachi*."



At aremokoremo, Haruna Tanigawa runs the Houga flower shop. She says that she decided to open the shop because she thought it would “create a good effect of synergy with other shops located nearby.”

在“aremokoremo”经营鲜花店“Houga”的谷川春菜。她谈到开店的理由时说：“这里与其他店铺之间的距离很近，或许能产生相互带动的效果，因此决定在这里开店。”

Houga
14-4 Suehiro, Hakodate, Hokkaido
Instagram: @houga__

Houga
北海道函馆市末广町14-4
Instagram @houga__



在此还可随时享用
12款精选的精酿啤酒。

A bar where twelve carefully selected craft beers are always available.

White Seed
14-4 Suehiro, Hakodate, Hokkaido
Instagram: @whiteseed_beer

White Seed
北海道函馆市末广町 14-4
Instagram @whiteseed_beer



aremokoremo is a facility that was reformed from an old residence. The second floor, which is visible from the port, is made in a Western style. The Meiji-era building was made in a mix of Western and Japanese styles in order to show Hakodate’s modernity to the world.

“aremokoremo”是一处由古民宅修复而成的复合设施。从港口方向可见的二层采用西式设计，是明治时期为了向海外展示函馆近代化形象而建的和洋折衷风格建筑。

The spirit of succession carries new wind into the city

传承的心意为城市带来新风

Time passes calmly in the shop's interior, which has a nostalgic atmosphere. The shop is closed for winter break until March 12.

在充满怀旧气息的空间里，店内流淌着宁静而温柔的时光。店铺进行冬季停业直至3月12日。

Tea Shop Yuhi

25-18 Funami, Hakodate, Hokkaido
Instagram: @teashopyuhi

Tea Shop 夕日

北海道函馆市船见町 25-18
Instagram @teashopyuhi

The aremokoremo shared commercial facility was renovated from an old home and made with upper and lower floors split between Japanese and Western designs, a style unique to Hakodate. It was made with the theme of "connecting traditional buildings to the future through small businesses." Inside, there are businesses such as a flower shop, restaurant, and beauty salon. It consists of small booths and earthen floors, as if it were a shopping street bridging the distance between businesses.

Yutaro Hiramatsu runs the craft beer bar White Seed in this facility behind the Kanemori Red Brick Warehouse. He returned to Hakodate after moving to Tokyo and opened this bar through crowdfunding. Tourists and locals can enjoy drinking starting in the afternoon, with carefully selected craft beers from around Japan in addition to beer brewed by Yutaro, who's also a phantom brewer. "Although we're conveniently located near tourist spots, the bar is a bit difficult to find. I hope that people who really like craft beer will come here," says Yutaro. Next year, he plans to open a new location and make a brewery, using a Taisho-era building across from the current location.

On the other hand, Tea Shop Yuhi is a cafe that silently tells the story of Hakodate as a port city, located in a building that used to be a quarantine station during the Meiji era. If you sit by the window facing the sea and watch over the unchanging scenery, you'll naturally be able to imagine the people of the past who once looked at this same scenery.

In Hakodate, there are not only people who preserve old buildings, but also people who bring them to life within their daily lives. These efforts grant new roles to buildings, and time accumulates to shape the charm of the whole cityscape. The unbreakable determination of people to revive the old is certain to guide the scenery of the Western District into the next generation.

"aremokoremo" 是一处由函馆特有的上下层和洋折衷风格古民宅重建而成的共享型复合设施，以“通过小规模经营，将传统建筑连接到未来”为主题进行运营。馆内汇集了鲜花店、小料理店、理发室等店铺，如同一条微型商店街般分隔成多个小型铺位，配合贯穿其中的土间通道，自然而然地拉近了店家彼此之间的距离。

在金森红砖仓库后方的此处设施中，经营精酿啤酒吧“White Seed”的平松祐太郎，从东京回到函馆，并通过众筹创立了这家店。店内不仅供应从日本各地严选而来的精酿啤酒，也能在白天就品尝到作为“Phantom Brewer (幻影酿酒师)”的平松亲自酿造的啤酒。因此这里备受游客和当地居民的追捧。他说：“这里靠近观光区，交通方便，但位置稍微有点不显眼。希望真正热爱精酿啤酒的人能找到这里。”据悉，明年他还计划利用店铺对面的一栋大正时期建筑，开设一家附设酿造所的新店。

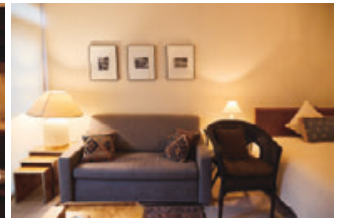
另一方面，利用明治时期曾作为函馆检疫所的建筑而开设的“Tea Shop 夕日”，是一家静静讲述着开港城市函馆历史的咖啡馆。坐在面向大海的窗边，眺望不断变化的海景，不禁让人自然地联想到，昔日的人们也曾在这里望向同一片海。

在函馆，不仅有人选择“保存”古老建筑，更有人将其“活用在日常生活之中”。正是这些举措为建筑赋予了新的功能，而时间的积累也逐渐塑造出整座街区的独特魅力。坚持善用历史的人们，正引领着函馆西部地区的风景迈向下一个时代。



The Tachikawa Family's House, built with traditional mud walls, and the adjoining Western-style guesthouse. The Western-style building, which lets visitors feel the prosperity of the Taisho era, was originally used as a business reception room. The first floor has a spacious reception room and dining area, while the second floor has a bedroom and bathroom.

土藏式建造的太刀川家住宅兼店铺，以及与之相邻的洋馆客栈。洋馆洋溢着大正时期的华丽气息，昔日曾作为商务会谈的接待室使用。一层设有宽敞的会客室与餐厅，二层则配备卧室和浴室。



Merchant buildings and Western-style buildings mark the passage of a century in the port city

在港町刻下百年时光的商家建筑与洋馆

The Tachikawa Family's House, which faces the Hakodate Bay in Benten, still maintains its past appearance. The merchant house was constructed with mud walls in 1901 by Zenkichi Tachikawa as a wholesale store of rice and marine products. "The sea used to reach right up to the front of the store. Kitamae ships would dock here and unload cargo," says Masako, the sixth-generation owner's wife.

The adjacent deep green building was built as an addition in 1915 as a reception space for business negotiations. Masako restored this long-unused Western-style building little by little for her family. It's now open to the public as a guesthouse and warmly welcomes travelers. It features collections of silverware and Limoges porcelain, in addition to antique furniture crafted by Hakodate's Western-style furniture artisans from the Meiji and Taisho periods. "Guests often tell us that they feel history and culture here," says Masako.

She pours her efforts into conveying the region's charm as a member of Hakodate's former town development council. "We must preserve buildings of value. But for individuals, it takes time. Each of us can only make one small contribution, but when it comes to city development, we must work on a larger scale. I want to join forces with everyone, exchange information, and do what we can." Diverse cultures have been concentrated in Hakodate's Western District, with consulates and churches of various countries standing side by side in a small area. "This region's defining feature is its acceptance of diverse cultures, going beyond generations. I'd like for everyone to enjoy the charm of this mix of cultures."

在面向函馆湾的弁天町，太刀川家住宅兼店铺至今仍保留着昔日的风貌。这是一座由经营米粮与海产批发生意的太刀川善吉在明治34年（1901年）建造的土藏式商家建筑。第六代家主的夫人雅子女士回忆道：“过去海水一直延伸到店铺门前。北前船就直接靠岸，在这里卸货呢。”

紧邻其旁的深绿色建筑，是在大正4年（1915年）作为商谈用的会客空间而增建的西式洋馆。长期闲置的这栋洋馆，正是由雅子一点一点修复、整理，最终为家人打造而成。如今，这里作为客栈向公众开放，馆内陈列着银器、利摩日瓷器等收藏，以及由明治、大正时期函馆的西式家具工匠制作的古董家具，温暖地迎接每一位旅人。雅子说：“来访的人常常表示，能在这里真切地感受到历史与文化。”

作为“箱馆旧市街城市建设协议会”的一员，雅子也积极投入向外界传递这一地区魅力的活动。她表示：“建筑本身，重要的是将有价值的东西保存下来。但仅凭个人之力，需要花费很长时间。个人的努力只是‘点’，而城市营造必须以‘面’来推进。希望能与大家齐心协力，在交流信息的同时，做力所能及的事情。”

在面积并不大的函馆西部地区，各国领事馆与教堂比邻而立，多元文化在此高度凝缩。雅子说：“世世代代接纳异文化，正是这一地区的特质。希望更多人能亲身感受这种混合文化所蕴含的魅力。”



住宅店铺是国家指定的重要文化财产。目前作为出租空间使用，可用于举办展览、会议、派对等活动。

The shop residence is nationally designated as an Important Cultural Property and is currently being rented out for events such as exhibitions, meetings, and parties.



The head of the household's wife, Masako Tachikawa, restored the deteriorating Western building into a comfortable space for families to visit during the holidays.

家主夫人太刀川雅子。她将原本受损的西式洋馆，修复并改造为让一家人在假期造访时也能感到舒适惬意的空间。

Tachikawa Family's House
15-15 Benten, Hakodate, Hokkaido
<https://tachikawafamilyhouse.com/>

太刀川家 TACHIKAWA FAMILY'S HOUSE
北海道函馆市弁天町 15-15
<https://tachikawafamilyhouse.com/>

A landscape painted by the passage of time

堆积下来的时光塑造出的风景



The Bay Area, lined with storehouses from the Meiji Era. In the background, Mt. Hakodate gently watches over the city.

明治时代的仓库林立在海湾区。
在其背后，函馆山温柔地守护着这座城市。



Hiroyuki Gamo and the Daisanzaka Building, which he renovated.

蒲生寛之以及他参与重建的“大三坂 Building”。

Hakobar Real Estate (Gamo Shouji)

18-25 Suehiro, Hakodate, Hokkaido
<https://hakobar.com/>

箱 BAR 不动产 (蒲生商事)

北海道函馆市末广町18-25
<https://hakobar.com/>

在函馆西部地区，即便改变建筑的用途，也尽量保留其外观和结构的“持续使用型保护”正在各处推进。其中的核心人物之一，是经营合同公司“箱BAR不动产”的蒲生寛之。据他回忆，自己在离开函馆一段时间后再次回望这座出生和成长的城市时，才注意到这里仍保留着许多以前未被认可其价值的魅力古民家。他说：“如果能以整体的视角重新编辑这座城市，或许能提升整个地区的价值。这也是我希望通过家族经营的不动产业务来实现的初衷。”蒲生与志同道合的建筑师等伙伴在2015年从古民家移住体验企划开始了活动。随后，他将以前就很关注的一栋超过100年历史的旧生命保险公司大楼，改造为集咖啡厅与客棧等设施于一体的复合商业空间。同时，他们也开始尝试将重要文化遗产建筑通过社区整体的参与，转变为商业设施。古老建筑正在作为城市建设的主角，被赋予新的价值。蒲生表示：“我感觉我们正逐渐接近当初设想的街区未来。函馆有‘BAR-GAI（酒吧美食街）’这样的活动，街上会聚集大量的人，非常热闹。我希望能在这座城市营造出一种氛围，让这样的热闹成为日常。”

而在船见町经营以日式料理为主的定食及手工甜点店“饭与点心Shipuru”的新田麻由，则是被这座城市吸引而移住的人之一。她购买了一栋古民宅，在建筑师的建议下自己动手拆除土墙、切割木材，亲自参与木工制作，完成了店铺的打造。她怀着“提供均衡、营养丰富的餐食”的理念所供应的料理，不仅丰富多彩，更能带来健康与温暖。像这样以古老建筑为舞台的日常经营，为城市刻下了新时代的风貌。

In the Western District, efforts are advancing in various areas to preserve the buildings' original appearance and structures through everyday use. Hiroyuki Gamo, who runs the real estate business, Hakobar Real Estate LLC, is at the center of this movement. He says that it's only after leaving Hakodate that he looked back at the city he grew up in and realized the value of the many charming old homes remaining there.

"I believe that if we redevelop this city while looking at the whole region, its value will increase further. Things began once I decided that I wanted to accomplish that through my family's real estate business," he reminisces. He began his work in 2015, together with friends such as architects who shared his values, with a project for experimental living in old Japanese homes. Before long, he went on to reform a century-old former life insurance company building, which he had long been interested in, into a commercial complex with cafes and a guest house.

Trials have also begun to transform buildings of Important Cultural Properties into commercial facilities together with locals, and city development efforts with old buildings as the key component are going on to form new value. "I feel that I'm getting closer to the vision for the future that I had when I started this work, little by little. In Hakodate, there's also a Bar Town event, which brings many people into the city. It's so much fun. I want to infuse that lively energy into the daily life of this city," says Hiroyuki, looking towards the future.

Mayu Nitta, who runs a restaurant and handmade sweets shop called Gohan Oyatsu Siple in the Funami district, moved to Hakodate after being drawn in by its charm. She purchased an old home and turned it into a shop while following an architect's advice, pulling out the mud walls and cutting the wood by herself. Her dishes, which follow her philosophy of serving "nutritious and balanced food," are vividly colorful and feature a taste that's gentle on the body. These daily activities, which old buildings provide the stage for, are carving the expression of a new era into the city.

Gohan Oyatsu Siple

7-24 Funami, Hakodate, Hokkaido
Instagram: @siple_hakodate

Gohan Oyatsu Siple

北海道函馆市船见町7-24
Instagram @siple_hakodate



Mayu Nitta, the owner of Gohan Oyatsu Siple. She opened the shop in 2018 and serves daily lunch menus featuring local ingredients.

“Gohan Oyatsu Siple (饭与点心 Siple)”店主新田麻由。她于2018年开设这家店，提供使用当地食材制作的每周更换的午餐定食等。

An adult retreat with fine quality time

高品质时光造就的成年人专属度假体验



Enjoy a relaxing moment in the wellness space while gazing at the fireplace.

在养生空间中，一边欣赏壁炉的火焰，一边享受悠闲时光。

营造出湿润而宁静的港町风情。

建于1906年（明治39年）的旧俄罗斯领事馆，正是留存沙俄时代记忆的重要历史建筑之一。该建筑在归属函馆市后，自1996年起长期闲置，紧闭的门扉背后一度无人问津。直到名古屋的一家企业取得所有权，这座建筑才于去年7月以小型奢华酒店“HOTEL 白林 HAKODATE”之姿重获新生。

主餐厅的窗框忠实再现了原有设计，入口处的大阶梯也保留了昔日优雅的风貌。在修改之前，建筑曾因漏雨严重，面向大海一侧的墙体濒临坍塌，整体状况可谓破败不堪。“年久失修的问题非常严重，已经到了刻不容缓的状态。”酒店业主村濑启后回忆道，“我们在悉心守护明治时期建筑所特有的古典外观的同时，也希望通过现代科技，让内部成为一个舒适宜人的空间。这一点是我们执着的追求。”

负责酒店整体策划的是作家谷村志穗女士。她在为自己的小说《黑发》取材时与这座建筑相遇，并深深为其魅力所吸引。

“既然决定要做，就做到极致，绝不妥协。”谷村女士这样形容这次

改造。“函馆是一座港口城市，带着一丝洋气，时间的流动也显得格外从容。包括馆内陈设的绘画作品与意大利制家具，都是一边观察窗外景色的色调，一边细心挑选的、真正适合这座城市的物件。”

酒店由改造而成的“领事馆栋”与相邻新建的时尚“Wellness栋”共同构成。挑高通透的养生空间中，宾客可一边俯瞰函馆港的景致，一边在桑拿中舒展身心，或在壁炉前小酌一杯，享受属于成年人的静谧疗愈时光。此外，全馆仅设的6间套房均配备私人桑拿与冷水浴池，提供绝无仅有的奢华享受。

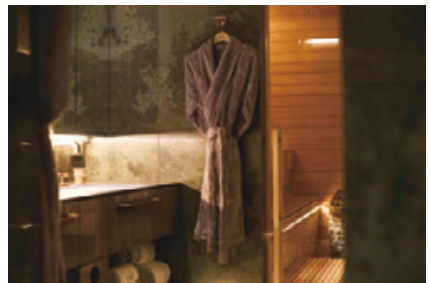
“在函馆漫步时，总觉得从各种建筑中仿佛能听见低声细语。那是曾经生活于此的人们的记忆，静静地在此呼吸。”谷村女士说道，“函馆之所以还能留下这么多令人产生共鸣的建筑，正是因为人们一直有意识地守护着它们。”

承载着明治气息的建筑，与现代感性交汇融合。“HOTEL 白林 HAKODATE”正是函馆长期孕育而成的“活用旧时之美，迎接崭新时代”这一精神的具象体现。



The Nordic sauna made by Estonian company HUUM also features a mist sauna and hot tub.

配备来自爱沙尼亚的HUUM公司制造的北欧桑拿，同时还有蒸汽桑拿、按摩浴缸等设施。



Each room is equipped with a sauna. Shiho and the owner carefully selected every piece of furniture and all appliances.

每间客房均配备桑拿，家具与用品均由酒店业主与谷村女士甄选。



The grand staircase preserves the gracefulness of the past. 入口处的大阶梯保留着昔日优雅的风貌。

renovated former Russian Consulate, and the stylish, newly-added building, the Wellness Wing, next door. In the open wellness space with an open ceiling, guests can use the sauna while overlooking Hakodate Port and enjoy a drink in front of the fireplace for a sophisticated retreat. All six suites are equipped with private saunas and cold baths, offering a unique luxury experience.

“When I walk around Hakodate, I feel as if I can hear voices coming from the various buildings, as if the memories of former residents quietly lived on. Many buildings in Hakodate give off this feeling because people have consciously continued to preserve

them,” says Shiho.

Modern sensibilities and buildings that evoke the spirit of the Meiji era intertwine, and Hotel Biaclyn Hakodate embodies the spirit of “keeping the old and welcoming the new” that has been nurtured in Hakodate.

自开港以来，函馆作为外国人居留地不断接收西方文化的流入。在与日本文化相互交融的过程中，逐渐塑造出独具一格的城市景观。尤其是被称为“西部地区”的一带，至今仍保留着大量洋馆以及和洋折衷的古民宅，仿佛原封不动承载着明治至昭和初期的历史气息，共同



For dinner, guests can choose between the French restaurant, Main Dining BIACYA, and Sushi Dokoro FUNAMI. Both restaurants feature the finest seasonal ingredients from Hokkaido, such as sea urchin and tuna *jabara* sushi at FUNAMI and poached stingray at BIACYA. The vividly colorful breakfast is also a great highlight, with local vegetables and croissants shaped like books.



晚餐可在法式餐厅“主餐厅 白夜”或“寿司处 船见”之间选择。无论是“船见”的海胆与金枪鱼蛇腹握寿司，还是“白夜”的鲑鱼肉料理，都能品尝到精心挑选的北海道时令美味。当地蔬菜、书本造型的可颂以及色彩丰富的早餐，也是在此住宿的一大享受。



Memories of Imperial Russia carved into red brick

红砖之上铭刻的沙俄时代记忆



Hakodate in 1996, a company from Nagoya acquired the building, and it was resurrected into the small luxury Hotel Biaclyn Hakodate in July 2025.

The window frames of the main dining hall have faithfully reproduced the original design, and the entrance's large stairway preserves the elegant form of the past. On the other hand, before the renovation, the building's roof was apparently leaking, and the walls on the seaside were crumbling apart, so it was in a desolate state. "The deterioration was severe, so we were in an urgent situation where no time could be wasted," recalls owner Hiromasa Murase. "We wanted to preserve the classic atmosphere as a building from the Meiji era, while making the interior into a comfortable

space by incorporating modern technology. We were very particular about that," he adds.

The concept for the hotel was created by author Shiho Tanimura. She came across the building while researching for her novel "*Kurokami*" and was drawn in by its charm. Regarding the renovation, she says, "Once I decided to do it, I gave it my all. We took on the challenge without compromising. Hakodate is a port city, so it is quite sophisticated, with a calm pace. I carefully selected each painting and Italian furniture piece for the interior to match the colors of the scenery seen from the window."

The hotel consists of the Consulate Wing, the



The dining space from back when the building was still the consulate has a profound coffered ceiling and door, which preserve the past's design, while remodeling it into a stylish bar space.

领事馆时代的用餐空间，在保留厚重的格子天花板与门扉等往昔设计元素的同时，被改造为时尚的酒吧空间。



Original cocktails, Kurokami and Chaika (above), inspired by Shiho Tanimura's works. The stairway railing of the consulate's main building blends in naturally with the modern-day design (right).

以谷村女士的著作作为灵感打造的原创鸡尾酒“黑发”与“海鸥”（上）。领事馆楼内的楼梯扶手，与现代设计自然融合，毫无违和感（右）。



The hotel stands atop the steep Saiwaizaka hill. After passing a strict screening process, it joined the Relais & Châteaux group last November.

坐落在陡坡幸坂之上的这家酒店，经过严格的评审，于去年11月正式加入罗莱夏朵 (Relais & Châteaux) 的行列。



Shiho Tanimura, an author with deep ties to Hakodate, oversaw the production of the hotel. Her masterpiece, "Umineko," is also set in Hakodate.

负责酒店整体策划的是与函馆渊源颇深的作家——谷村志穗。其代表作《海猫》同样以函馆为故事舞台。

Ever since its port opened, Hakodate has been a foreign settlement, where Western culture has flowed in, forming a unique scenery that blends with Japanese culture. Within this, the area known as the Western District has many historical Western homes as well as ones that blend Japanese and Western styles, carrying over the atmosphere of the Meiji to early Showa periods and creating a tranquil port cityscape. The former Russian Consulate, which was constructed in 1906, is an important historical building where the memory of the Imperial Russia period lives on. Although its doors were closed for many years after it became the property of

Hotel Biaclyn Hakodate
17-3 Funami, Hakodate, Hokkaido
<https://www.biaclyn.com/>

HOTEL 白林 HAKODATE
北海道函馆市船见町 17-3
<https://www.biaclyn.com/>

函馆，连接时光的街景

五稜郭所铭刻的动荡历史，函馆山夜景所描绘的光之海——构成这座城市表情的元素不胜枚举，而最能鲜明映照出函馆独特魅力的，莫过于异文化自然交融的街景。尤其是位于函馆山麓的西部地区，和洋折衷的古民居与传承往昔风貌的历史建筑星罗棋布，营造出一种温柔而静谧的港町气息。人们在传承与活用中守护着这些老建筑，而这样的景观，正是这座城市本身的记忆。漫步探访这些“连接时光”的建筑，踏上一段触摸函馆所编织岁月的旅程。

摄影：木内和美 采访、撰稿、编辑：宫崎沙綾



Hakodate, a Townscape that Connects Time

The history of turmoil carved in Goryokaku, the sea of light painted by Mt. Hakodate's night scenery... Although there are endless components that shape this city's character, what deeply reflects Hakodate's unique charm the most is its cityscape that naturally blends different cultures together. In particular, Hakodate's Western District at the base of Mt. Hakodate, which has old homes made in a blend of Western and Japanese styles, in addition to historical buildings that convey the past. The area forms a port city with a somewhat gentle and peaceful atmosphere. People have inherited these old buildings and continue to use them while preserving this scenery, which represents the city's memory. Set out on a journey to visit architecture that connects time and experience time as woven by Hakodate.

Photographer: Kazumi Kiuchi, Interviewer/Writer/Editor: Saya Miyazaki

Hokkaido
北海道

Hakodate
Airport
函馆机场

Wings to Hakodate

You can reach Hakodate by taking an ANA flight from Haneda Airport to Hakodate Airport.

*Flight information is subject to change. Please check the ANA website for the latest information.

前往函馆的航班

从东京（羽田）搭乘全日空航班前往函馆机场。

※ 航班信息可能有所变动。请登录全日空网站了解最新信息。

Hotel Biaclyn Hakodate, renovated from the former Russian Consulate. The main dining hall offers beautiful views of the changing light during the day, from morning to sunset.

由旧俄罗斯领事馆改建而成的“HOTEL 白林 (Byakurin) HAKODATE”。在主餐厅可尽享晨光与晚霞等光影变化，景致同样令人陶醉。



Three hundred employees forming letters to express their gratitude for 40 years of international service (Narita Airport)
为纪念国际航线开通40周年而表达感谢之意,由300名员工组成的人字造型(成田机场)

光之春天,三月。

天空的颜色与城市的景致重新找回了明亮,真正的春天令人愈发期待。

在新一季的光芒推动下,想必也有许多人正开始迈出新的一步。

伴随着这样的春到来,全日空的国际航线于3月3日迎来定期航班开通40周年。回首往昔,这40年的历程绝非一条平坦之路。

国际局势的变化、经济的惊涛骇浪之中,曾经也有过机组人员比乘客还多的航班。此外,我们还经历了疫情这一艰难局面,这是一个让“飞翔”的意义本身都受到质疑的时期。

即便如此,我们依然没有停下脚步,而是在逐步拓展航线与航班数量的同时,持续进行脚踏实地的努力,只为向每一位乘客提供贴心的服务。

而在去年,这些努力终于开花结果,我们也有幸获得高度的认可与评价。

除了连续13年获得英国SKYTRAX公司(注1)的“五星”认证之外,我们还荣获APEX(注2)最高评价的“WORLD CLASS”认证,并同时斩获世界级媒体《Air Transport World》杂志及FlightGlobal公司颁发的最高奖项(注3)。

这些荣誉,是每一位始终坚守安全与品质的员工努力所凝聚的成果;更重要的是,离开始始终信任并支持全日空的各位乘客。谨借此版面,向大家致以由衷的感谢。

值此迎来40周年这一重要里程碑之际,我们也发布了全新的中期经营战略。

展望未来,全日空将充分运用AI与数字技术的力量,不断推动空中旅行向更加顺畅、无压力的方向进化。

然而,无论科技如何发展,我们始终坚信,决定旅行真正价值的,始终是“人”。

我们在此郑重承诺,今后将比以往更加认真倾听乘客的声音,为带来“最棒的体验”,持续打磨“人的力量”——也就是“员工的力量”。

放眼当今世界,分裂与对立的严峻现实仍在持续。价值观的差异与地理距离,有时会在人与人之间筑起无形的高墙。也正因为身处这样的时代,我们愈发感受到,连接人与人的使命比以往任何时候都更加重要。

跨越国境相遇,彼此交谈,互相了解。

我们相信,正是这样的真实交流,能够拉近心与心的距离,拆除隔阂的高墙,并成为孕育全新挑战与令人心动价值的起点。

“相遇”,是推动世界未来迈向更美好方向的能量。而促成这样的相遇,正是我们“飞翔”的真正理由。

国际航线定期航班开航40周年,对我们而言,是一个全新的起点。

今后,我们将一如既往地坚守安全运行,为全球的乘客、也为充满梦想与希望的将来倾尽全力、不断前行。

敬请期待今后的全日空。

本月,我与全体员工依然真诚期待您的搭乘。

注1/航空评级机构

注2/全球最大航空业团体

注3/荣获《Air Transport World》杂志评选的“Airline of the Year Award”。本次是第4次获奖,为亚洲地区之最。

此外,在Flight Global公司主办的2025年Airline Strategy Awards中,首次荣获“Executive Leadership”。

President & CEO, ANA
全日空航空公司代表取締役社長

Shinichi Inoue
井上慎一

Greetings from President & CEO, Shinichi Inoue

Why We Fly Through the Sky

我们飞翔的理由



In March, spring, or the season of light, is just around the corner.

The sky and streets go back to their vibrant self, and we all eagerly wait for the official arrival of spring.

The bright light of this new season pushes many of us forward as we start a new chapter.

Along with the arrival of spring, ANA celebrates the 40th anniversary of our regular international service on March 3rd. Looking back on these past 40 years, it was a long and bumpy road.

We navigated geopolitical shifts, tough economic times, and even operated flights with more crew members than passengers. We also had to face a pandemic, which was a challenging period that questioned the very meaning of flying.

Despite all this, we have always persevered. Step by step, we expanded routes and flights while staying committed to delivering personalized service to each passenger.

Last year, we were very fortunate to receive significant recognition for these efforts.

ANA has been awarded the highest 5-Star rating from the UK-based SKYTRAX (Note 1) for the 13th consecutive year, as well as the highest WORLD CLASS rating from APEX (Note 2). We also received top awards from the globally recognized magazine Air Transport World, as well

as FlightGlobal (Note 3).

These awards are the culmination of the hard work of every one of our employees who has remained dedicated to maintaining safety and quality. Above all, they are made possible by our passengers, who have placed their trust in ANA and continued to support us. I would like to take this opportunity to express my sincere gratitude.

As we reach our 40th anniversary milestone, we have announced a new mid-term business plan.

Moving forward, ANA will make use of AI and digital technologies to make air travel a smoother, more stress-free experience.

However, we still believe that no matter how advanced technology becomes, only people can ultimately determine the true value of travel.

We are committed to valuing our passengers' feedback more than ever before, and to refining our resourcefulness. In other words, we believe in the strength of our employees to deliver the best journey possible.

Looking at the world today, we can see that division and conflict are still a harsh reality. Value differences and distance can sometimes create invisible barriers between people.

In such times, we feel that our role of bridging the gap between people has never been more important.

Crossing borders to meet each other, exchange words, get to know one another...

I am confident that these real interactions are what bring hearts closer, tear down walls, and spark new challenges and exciting value.

Encounters are the energy that moves the world's future in a better direction. We fly to encourage these encounters.

The 40th anniversary of our regular international service marks a new beginning for us.

We will continue to ensure safe operations and strive to provide a future filled with dreams and hope for all our passengers worldwide.

Please look forward to ANA's future activities.

Our team is looking forward to welcoming you aboard this month.

Note 1: Airline rating company

Note 2: World's largest airline industry association

Note 3: Received the Airline of the Year Award from the Air Transport World magazine for the 4th time, the most in Asia. Also won the Executive Leadership: Asia-Pacific Award for the first time at FlightGlobal's Airline Strategy Awards 2025.



Welcome Aboard
Greetings from President & CEO

004 游目骋怀 社长致辞

Hakodate, a Townscape that Connects Time

006 函馆, 连接时光的街景

Amazing “Local Premium” Finds
by ANA Employees!

020 员工的发现! 各地精品推介

Walk with 47 Japanese folk monsters
Tochigi: Shizukamochi

022 日本47妖怪散步 栃木: Shizukamochi

Wings Style

Forty Years on International Routes

026 翼之流仪 国际航线开通40年的幕后

ANA Group Information

030 全日空 最新消息

Photo / Kazumi Kikuchi (Hakodate: Jujigai)

Publisher: All Nippon Airways Co., Ltd. Editorial: Kobunsha Co., Ltd.
Managing editor: Koji Tanabe Editor: Asao Kwarada Supervisor: Manoue Yamashita
Editors: Sakurako Nakano, Misaki Yamashita, Takeshi Nakamoto,
Miki Kojima, Hiroko Hattori, Marie Takada, Motoko Saito, Saya Miyazaki, Sachiko Tomioka
Designers: Junichiro Matsuzawa, Naomi Ishikawa (Kamegai Design Office),
Masakazu Yamamoto, Jiro Nozaki, Ayahiko Kondo (Studio Give), Takashi Tsukahara (Trimdesign),
Nozomi Yokoyama, Hiroshi Kitta (attik)
Editorial assistance: Kenji Kawamoto, Yuko Tokoro (Castnet Co., Ltd.)
Translation: KPS Products Corp. Printing: Kyodo Printing Co., Ltd.
Editorial inquiries: Kobunsha Co., Ltd. / TEL: 03-5395-8150 tsubasa@kobunsha.com
Advertising inquiries: ANA X Inc., Daily Life Business Department / E-mail: ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp
Copyright © All Nippon Airways/Kobunsha 2026
Unauthorized reproduction or reprinting of the photos and articles in publication is prohibited.
All prices that appear in this publication are tax inclusive.

STAR ALLIANCE 

Check-in to take-off.
Your airport experience,
effortlessly connected.



Seamless air travel is created from the ground.

With Star Alliance, you can breeze through multi-airline journeys across the world. Enjoy priority services, hassle-free baggage tracking, global lounge access, and flight connection assistance* at major hubs that transform transit delays into frictionless experiences.

Move to the rhythm of excellence.



Scan to learn more

Terms and conditions apply.



TSUBASA

GLOBAL WINGS

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

ANA
1986
2026
40th
INTERNATIONAL SERVICE
ANNIVERSARY

"Celebrating 40 Years of
International Flights"

3 March 2026
No.681
The Inflight Magazine
of ANA Group

Hakodate, a Townscape that Connects Time

Wings Style:
Forty Years on International Routes

函館,
连接时光的街景

翼之流仪
国际航线开通40年的幕后



翼の王国
日本語版は
こちら

Take me home!