

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 Jun.
[TOKYO]

6

泡の向こうに夏が見える
一度は飲みたい極上ビール

TOKYO
GOURMET BATON

—東京グルメバトン—
赤坂 維新號 本店

熱視線 —夢追い人—
古谷知華 / 日本草木研究所

TSUWAMONO

—大人の逸品—
hounobi / 千空 sen-kuu

世界で人気上昇中

エアリア
トフラウト
のすすめ

ORIS

HÖLSTEIN 1904

120年以上もの間、独立したものづくりの精神を大切にしてきたオリス。
企業グループに属さない、スイスの独立時計ブランドであること。
それがオリスに、クラフツマンシップと誠実さ、そして未来を見据えた姿勢を大切にしながら、
自分たちの信じる道を歩み続ける力を与えてくれます。

アクイス ジャパン リミテッドエディション



アクイス ジャパン リミテッド エディションは、スイスと日本の深い文化的なつながりに敬意を込めてつくられた、オリス初の日本限定モデルです。
「アクイステイト レリーフ」をベースに、上品なホワイトは純粋さと洗練さを象徴し、レッドのアクセントが力強い個性を添える色彩は、日本とスイスの国旗に共通する色でもあり、スイス時計の卓越した技術とオリスが日本文化に寄せる敬意を表しています。
100本限定でオリス銀座ブティックおよび国内正規販売店にて販売いたします。



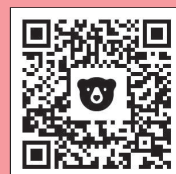
特許取得のクイックチェンジシステムにより付属のラバーストラップに交換が可能。
アクティブでカジュアルな表情のレッドラバーストラップ仕様

マルチピースステンレススチール製ケース、逆回転防止レリーフベゼル、43.5mm径、30気圧(300m)防水、ドーム型サファイアガラス、シースルーケースバック、41時間パワーリザーブ、クイックチェンジ機能付きメタルプレスレット/レッドラバーストラップ、バックル微調整機能付き。

日本国内限定100本のみ/ 733 7789 4111-Set
495,000円(税込)



インスタグラムをフォローして
アクイスジャパン リミテッドエディションの魅力と
最新のオリスニュースやイベント情報をチェック
オリス銀座ブティック
東京都中央区銀座 4-3-14 Tel:03-6260-6876



Special 1

世界で人気上昇中

07 エリアトラウトフィッシングのすすめ

Present

04 AFFLUENTからのプレゼント

Local

14 日本を巡る
岩手県八幡平市／安比高原ブナ二次林

Special 2

16 泡の向こうに夏が見える
一度は飲みたい極上ビール

Gourmet

18 TOKYO GOURMET BATON
東京都千代田区／赤坂 維新號 本店

Regular

20 PREMIUM GALLERY

People

24 熱視線 —夢追い人—
古谷知華／日本草木研究所 代表

Trip

27 旅する喫茶店
群馬県草津町／茶房ぐーてらいぜ

Things

29 TSUWAMONO
—大人の逸品—
hounobi／千空 sen-kuu

Enjoy

30 Entertainment Selection



AFFLUENT WEB & SNS

公式サイト、各種SNSにて最新情報を発信中!



@affluent insta



@affluent fb



2026年6月発行

Publisher 高山勇樹 Chief Editor.. 森 正太郎

Sales Manager..... 古賀敬幸 Editor..... 菊地 学

Designer..... 松本健司 (sheet Inc.)

Cover Photo iStock.com/Nikola Stojadinovic

編集・発行／株式会社affluent

〒107-6243 東京都港区赤坂9-7-1ミッドタウン・タワー 43F

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ

☎ 0120-121-084 (平日10:00～18:00)

配布に関するお問合せ

☎ 0120-124-034 (平日10:00～18:00)

配布に関するご連絡・お問合せ・送付停止については、右記二次元コードからご連絡いただけます。

※広告内に記載されている価格表示は「税抜」、「税別」または「広告内の価格は全て税抜価格です」等の表示がない場合は全て税込価格となります。

※掲載情報は2026年5月15日時点のものです。ご利用の際には事前に最新の情報をご確認ください。

本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

株式会社affluentにおける個人情報の取り扱いについて

◎お預かりした個人情報は株式会社affluentが管理し、AFFLUENT会員登録、プレゼントの発送、アンケート集計および広告配信を目的として利用いたします。◎お預かりした個人情報は、ご本人様の同意なく第三者に提供することはありません。ただし、法令などにより個人情報の提供を求められた場合を除きます。◎プレゼントの発送を外部に委託する場合があります。◎個人情報を預け頂くことはご本人様の任意ですが、必要事項に不足がありますと、あらかじめ明示した利用目的に対応するご本人様のご要望にお応え出来ない場合があります。◎当社が保有する応募者ご本人様の個人データについて、利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止、第三者への提供記録の開示のお申し出には適切に対応いたします。ただし必要に応じて、追加書類の提出を伴う厳正な本人確認への協力をお願いする場合があります。あらかじめご了承ください。◎当社が保有する個人情報の漏洩が発生した場合には、個人情報保護委員会に報告し、漏洩した情報のご本人様に通知を行います。

◎個人情報保護管理者／株式会社affluent
個人情報保護管理室 室長

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口／株式会社affluent
お問合せ ☎ 0120-121-084 (平日10:00～18:00)

MITSUOKA

喜び、たぎる。

www.mitsuoka-motor.com

M55 RS 検索

M55 RS

(1.5ℓ ガソリンモデル)
M55 [RS] ¥8,888,000～

ミツオカ東京ショールーム TEL. 03-5451-3511 東京都世田谷区桜丘 4-26-8

「Blueair ComfortPure™ 3-in-1 T20i 空気清浄機」

北欧発1台3役の空気清浄機「ブルーエア」に待望のリビングサイズが登場。ヒーター、ファン、空気清浄を1台に集約し、オールシーズン活躍する。ブルーエア独自の「HEPA Silent®テクノロジー」により、微粒子をすばやく除去し、0.1μmまでの有害物質を99.97%除去。8畳空間の清浄時間の目安は約8分。本体・リモコン・アプリのいずれでも操作が可能だ。ファブリック調のデザインが自然に空間に溶け込んでくれる。

価格：¥88,000 (税込) サイズ：W345×D345×H697mm
適用床面積：～36畳 (約59㎡)

ブルーエアサービスセンター

©0120-974-419 @https://www.blueair.jp/



1名様

1

フィリップス 「i9000 プレステージ ウルトラ」

電動シェーバーで世界シェアNo.1を誇るフィリップス。「i9000 プレステージ ウルトラ」は、用途に合わせた5つのモードと、ヒゲを根元から引き上げるスーパーリフト&カットテクノロジーにより、肌の下-0.08mmの深剃りと、肌へのやさしさを両立させた。さらに、同社シェーバー初のUV充電ケースを備え、機能面でも申し分ない。MyPhilipsに登録すれば、保証延長や購入後のサポートなどのサービスも受けられる。

参考価格：¥95,546 (税込・オープン参考価格)
サイズ：H181×W62×D67mm 重量：約220g

フィリップス 製品サポート

©0120-944-859 @https://www.philips.co.jp/

*「MyPhilips」への登録は、上記URL下部より可能です。



2

Present

AFFLUENT 2026 June

皆様に感謝の気持ちを込めて
編集部がセレクトした“とっておき”をプレゼント。



1名様



1組
2名様

3



新横浜プリンスホテル 羽衣「特別会席」ペア食事券

みなとみらい、富士山、東京の景色を異なる方角に見渡せる「新横浜プリンスホテル」。その地上約130mの40階にある「日本料理 羽衣」。料理人が一品一品を丁寧に仕上げる彩り豊かな会席料理は、味わいはもちろん、五感で楽しめる。板長・武江克之氏による特別会席は、季節の食材に加え、時には伊勢海老や米沢牛を用いた海と陸の見事な共演も。眼前に広がる景観が華やぎを添える、格別のダイニング体験が叶う。

※写真はイメージです。価格：お一人様¥25,990 (税込)
※ドリンク代別途、ランチ・ディナーいずれも利用可
食事券利用期限：～2027年1月31日(日) ※除外日あり。3日前迄に要予約

©045-471-1115 (レストラン予約係)

@https://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/restaurant/hagoromo/



1名様

moln(モルン) 「Weekender Bag モス」

スウェーデン語で雲を意味する「moln」は、一人ひとりの旅を彩るというコンセプトのもとに、機能的ながらも使うほどに味わいが出る製品を揃えたトラベルブランドだ。ブランド初となるハンドバッグは、軽量で汚れに強い薄手のナイロンを使用。大きく開くがま口のような構造により荷物の出し入れがやすく、底足や拡張ファスナーなど、細部にまで配慮され、快適な旅を支えてくれる。出張でも活躍するシックなデザインが嬉しい。

価格：¥58,300 (税込) サイズ：W380×H430 (拡張時510) ×D200mm
容量：約31L (拡張時約37L)

moln @https://moln.com/

@https://moln.com/pages/contact



AFFLUENT公式サイト
のプレゼントページからご応募ください。

https://afflu.jp/present/

※締め切りは2026年7月5日(日)



木材がふんだんに使用された温かみのある客室。専用の天然温泉付き檜風呂からは、日本庭園や夜空を眺められ贅沢な時間を過ごせる。

バンヤンツリー・東山 京都

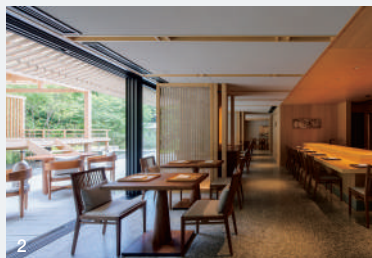
東山の静寂に包まれる、ラグジュアリーステイ

京都・東山エリア、清水寺のほど近くに佇むラグジュアリーホテル「バンヤンツリー・東山 京都」。都会の喧騒から一步離れた高台に位置しながら、祇園や寺社などの観光名所へも徒歩圏内という利便性の高さが魅力だ。伝統的な日本建築とモダンさを融合させたデザインは、建築家・隈 研吾氏の監修によるもの。館内には、自然と調和した日本庭園や竹林のほか、天然温泉を楽しめる大浴場、最高のリラクゼーションを約束するバンヤンツリー・ス

パなど格調高い施設が揃い、日常の慌ただしさを忘れる贅沢なひとときを過ごせる。客室「ONSENリトリート」には専用の天然温泉が備わり、畳敷きの床、肌触りの良いリネンなど、くつろぎの空間が整っている。食事は旬の食材を厳選し、季節を五感で味わう会席料理を提供するほか、お米にまつわるストーリーと共に地酒を味わえるバーなども併設。京都ならではのおもてなしと極上の癒やしが融合した、上質な滞在をぜひ体験してほしい。



1



2

1.京野菜など日本各地の新鮮な食材を使ったメニューは、繊細な味わいで彩り豊か。目でも舌でも楽しめる一皿だ。カフェタイムではアフタヌーンティー(別料金)も提供。2.舞台のある庭に面した割烹料理「りょうぜん」。会席コースをはじめとする日本料理を京都・東山の自然や季節を感じながら楽しめる。

バンヤンツリー・東山 京都 「ONSENリトリートルーム (キングまたはツイン)」(1泊2食付)

宿泊費：¥200,000～/1泊2名様
宿泊券利用期限：2026年12月31日(木)迄
※除日あり

1組
2名様

☎075-531-0500

📍京都府京都市東山区清閑寺霊山町7

🚗JR京都駅より車で約13分

🌐<https://banyantreehigashiyamakyo.com/>



館内には、自然の中に溶け込むようにデザインされた舞台を併設。能や芸舞妓の舞踏など幻想的な舞台を鑑賞できる。

17年間で788回以上開催!

延べ約6,900名以上が参加!

人生100年時代の 資産運用

本セミナーでは、特定の金融商品に偏らず
資産形成のトータルなノウハウが学べます!
金融商品のセールスを目的とせず、数多くの金融関連資格を持つ
独立系ファイナンシャルアドバイザー(IFA)が
様々な視点から100%お客様の立場でお話します。



¥0
参加費
無料!

各回共通 定員: 15名 お一人様いずれか一つ、一日限りのお申込みとなります。
受講方法: Zoomによるオンラインセミナー(Zoomが分からない方は講師から誘導致します)

効果的な退職金と 公的年金の受け取り方

日時 6月21日(日) 水野 10~12時
7月25日(土) 泉 14~16時 / 7月26日(日) 水野 10~12時
8月22日(土) 泉 10~12時 / 8月29日(土) 水野 14~16時

2050年には100歳以上の方が100万人を超え、日本の人口の約40%が65歳以上となる超高齢化社会が到来すると予測されています。その中で、年金や退職金をいかに賢く受け取り、運用していくかが、安心した人生設計の鍵となります。将来困らないための対策や、公的年金・退職金の有利な受け取り方など、資産形成に役立つ情報を提供します。

安定運用実現のための商品& ノウハウ&マーケット最新情報

日時 7月4日(土) 14~16時 伊藤

運用
経験者
必見!

近年、世界の変化は目覚しく、長期的な視野を持ちながら変化に対応することが必要です。そこで、マクロ経済をベースに現在のマーケット最新情報と共に、安定運用を実現するための商品や知識、ノウハウをお届けしながらフォローアップを行います。お金のプロである独立系プライベートバンカーだからこそお伝えできる情報やノウハウが満載です。



伊藤 英行 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
パートナー

取得資格他: プライマリー・プライベートバンカー・AFP /
ファイナンシャルプランニング2級技能士・証券外務員
二種・企業年金総合プランナー・相続診断士



水野 貴美子 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
代表理事

取得資格他: ファイナンシャルプランニング3級
技能士・証券外務員二種・住宅ローンアドバイザー・
相続診断士



泉 順子 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
専務理事

取得資格他: ファイナンシャルプランニング2級技能士・
証券外務員二種・住宅ローンアドバイザー・一般社団法人
相続・事業承継コンサルティング協会



セミナーの詳細・お申し込み・お問合せは
下記検索ワードで検索、
またはコードよりアクセス

マネーコンサルティンググループ Q



一般社団法人
マネーコンサルティンググループ
☎03-6420-0652
〒153-0064 東京都目黒区下目黒1丁目4番7号
グリーンハイッソン人坂405号室

世界で人気上昇中

エアトラウトフィッシング のすすめ

Would you like to try fishing?

「釣りを知らないことは人生の楽しみの半分を知らないことだ」
「永遠に幸せになりたかったら、釣りをしなさい」
これらは古来世界各地に伝わっている釣りにまつわる諺だ。
自然と対峙し、道具を工夫し腕を磨き、魚との駆け引きを楽しむ。
釣りという行為には、人々を魅了する嗜好性ととも、人生の
哲学にも通じる奥深さがあるのだ。
今回は、そんな釣りの世界で今熱い注目を集めている
「エアトラウトフィッシング」について紹介する。

Edit&Words_POW-DER.





Would you like to try fishing?

初心者でも快適・安全、 しかも釣果が期待できる エリアトラウトフィッシング

ひと口に釣りといっても、対象魚によって釣り場や道具、釣り方は実にさまざまで、初心者にはハードルの高いものもある。今回紹介するエリアトラウトフィッシング(管理マス釣り)は、初心者でも気軽に釣りの醍醐味を楽しめることから、今、注目度上昇中のスポーツフィッシングだ。その魅力について、管理マス釣り場として人気の「那須白河フォレストスプリングス」の須藤純一さんに話を伺った。

溜

池や区画された河川に放流された魚(主にニジマスを)、小魚や虫などに似せたルアー(金属やプラスチック製の擬似餌)で釣るエリアトラウトフィッシング。ルアーを投げ、ロッドやリールでルアーを操り、魚を誘うというゲーム性の高さが人気の理由だ。「釣り場には常にフレッシュな魚がたくさんいるため、初心者でもヒットが期待できます。ひとたび大物がかかれば、強烈な引きがあります。リールのドラグ(ラインが切れないうちに出

ていく機構)が、ジリジリと鳴る音は胸が高まります」と、須藤さんは語る。

手軽さで言えば漁港や堤防、砂浜なども人気は高い。しかし、昨今は地元漁師やサーファーとのトラブルや、立ち入り禁止の場所が増えている。また、海釣り公園では「人が多すぎて魚が釣れない」「竿を思い切り振れない」といった声も聞く。そうしたネガティブな要素が無く、初心者でも安心して楽しめることもエリアトラウトフィッシングの人気理由だ。さらに、「自分で釣った魚をさばいて食べ

る」という釣りの大きな楽しみも、高い確率で釣果が期待できるので、容易に叶えられるのだ。

ここで一つ断っておきたいのは、エリアトラウトフィッシングは決して初心者だけが楽しむ釣りではないということ。狙い通りに魚を釣り上げる技術を磨くために、上級者が利用することも多く、なかには世界大会への出場を目指し、腕を磨きに連日通う強者もいるそうだ。初心者から上級者まで、釣りを安全かつ快適に楽しめるエリアトラウトフィッシング。この夏ぜひ経験していただきたい。

那須白河フォレストスプリングス サブマネージャー 須藤純一さん

1977年群馬県出身。小学校の頃に釣りを始め、フナやコイ、ブラックバスなどを経験。大人になってからは溪流でのトラウト系ルアーフィッシングに熱中する。那須白河フォレストスプリングスでは仕事の合間に、初心者に釣り方を教えることも。



手軽にルアーフィッシングを楽しめるエリアトラウトフィッシングは、ここ最近人気が急上昇している。整備された釣りエリアと充実した施設、なによりたくさんの魚が放流されていることが人気の理由だ。

エリアトラウトフィッシングの特徴



理由3 | 魚がいっぱい!

釣り場には養鱈場で適切に育てられたマス類（主にニジマス）が、定期的に放流されている。限られたエリアにフレッシュな魚がたくさんいるので初心者でも釣果を楽しめ、上級者には数の追求では無く技術を磨く場として人気だ。



理由2 | 施設が充実!

ほとんどの釣り場には、トイレやレストラン、プロショップなどが設けられている（写真は那須白河フォレストスプリングス）。また、釣り道具のレンタル、釣り教室といったサービスがある施設も。



理由1 | 釣り場が広い!

一部の「河川型・溪流タイプ」を除き、ほとんどの釣り場は前後左右に十分なスペースがある。他の釣り人とラインが絡まったり、周りの障害物にルアーを引っ掛けたりといったトラブルが少なく、初心者にも安心だ。

Check!

ターゲット (釣れる魚種)

エリア「トラウト」フィッシングという名の通り、釣れる魚はトラウト（マス）系だ。ニジマスがメインとなるが、溪流の宝石と呼ばれるヤマメや、茶色に黒や赤い斑点が特徴的なブラウントラウトなども狙える。ターゲットを絞って釣るのも、エリアトラウトフィッシングの醍醐味だ。



ニジマス(写真左)は20～40cm、ヤマメ(写真右上)は20～30cmが多い。ブラウントラウト(写真右下)は50cm以上の大物がかかることもある。

エリアの種類

池型		河川型	
大池タイプ 広くて水深のある池は、魚が集中するポイントを見極めるのが難しい。その代わり、大物が釣れるという醍醐味がある。	小池タイプ 都心に近いエリアは、小さくて浅い小池タイプが多い。小型のニジマスが集中するため、初心者でも数釣りを楽しむことができる。	本流タイプ 広い河川をほぼ四角形に区画し、そこに魚を定時刻に放流する。放流するタイミングに合わせれば、初心者でも爆釣が期待できる。	溪流タイプ 自然の溪流に近いエリアに魚を放流。深い淵や流れが速い瀬、滝の落ち込みなど、ポイントに合わせた釣りの醍醐味を満喫できる。

エリアトラウトフィッシングの釣り場

「釣り場」にはいくつかのタイプがある。大きく分けると、溜池に魚を放している「池型」と、自然の川を区画しそこに魚を放流する「河川型」の2つだ。特殊な例として、シーズンオフの街中のプールに魚を放して釣らせる「プール型」もあるが、やはり自然の中で楽しめる池型や河川型をオススメしたい。



開放的な池型

地方の広大な敷地を利用した池型などの釣り場は、前後左右に余裕があるので安心してロッドを振ることができる。初心者には広さを利用して、ルアーを投げる練習にも最適。



自然に近い河川型

本流タイプも溪流タイプも自然の「川の流れ」があるため、放流されたニジマスが元気なのが魅力。また、河川敷で釣った魚を焼いたり、バーベキューを楽しむ場所もある。

エリアトラウト フィッシングの オススメ スポット

初心者からベテランまでスポーツフィッシングが楽しめる
とあって、ここ数年全国にさまざまな釣り場がオープンしている。
ここでは首都圏近郊でオススメの施設を紹介しているが、自身
のスタイルや条件に合わせて、好みの釣り場を見つけよう。



○営業時間／7:00～18:00(4～9月)、
7:00～17:00(10～3月) ○料金／
一日券：大人男性¥5,000、女性・中
学生¥3,500、小学生以下¥2,500(い
ずれも税込。持ち帰り10尾まで)。*
半日券(持ち帰り5尾まで)、道具レン
タルもあり。



那須白河 フォレストスプリングス

◎福島県西白河郡西郷村小田倉字金子石16
◎0248-25-3535
◎<http://shirakawa.forest-springs.com>

豊かな自然に囲まれたフィールドは、まるで
北米やヨーロッパの湖にいるかのよう。そん
な美しい環境のなかに3つの大きな池とシャ
ローエリア(浅瀬)があり、初心者から上級
者まで存分に楽しむことができる。ニジマス
の他、スティールヘッドやブルックトラウト
など、創業80年の運営会社で育てたコンディ
ション抜群のトラウトが自慢だ。

奥多摩 フィッシングセンター

◎東京都青梅市御岳2-333
◎0428-78-8393
◎http://www.okutama-fc.co.jp/okutama_fc_esa.html

この魚は多摩川の強い流れの中で育っている
ためコンディションが良く、引きが強いのが
特徴。本流の釣りが楽しめる「ストリーム
エリア」、大小5つの「ポンドエリア」、入門
者や家族向けの「初級者エサ釣り場」に分か
れており、レベルに応じて場所を選ぶことが
できる。放流は毎日エサ釣り2回、ルアー釣
り1回だが、来場者に応じて追加放流もある。



○営業時間／7:00～16:00(3月～11
月)、7:30～16:00(12月～2月) ○休
業日／12月29日～翌1月2日 ○料金／
一日券：大人男性¥4,000、女性・高校
生以下¥3,500(いずれも税込。持ち帰
りはレギュラーサイズ10尾まで。40cm
以上は1尾まで)。*午後券、道具レン
タルもあり。

都心からアクセスが便利なエリアトラウト・スポット

BerryPark in FISH ON! 王禅寺
(池型／小池タイプ)

神奈川県川崎市麻生区王禅寺1227-2
Tel 044-959-0037 <https://www.fishon-oz.jp>

小型魚の池・中型魚の池・大型魚の池と、レベルや目的に応
じて釣る場所を選ぶことができるのが嬉しい。

リヴァスポット早戸
(河川型／本流タイプ)

神奈川県相模原市緑区鳥屋3627
Tel 042-785-0774 <https://www.hayatogawa.com>

丹沢山塊蛭ヶ岳を水源とする早戸川の清流を利用。一般釣場
のほか、仲間内で区画を専有できる「団体貸切釣場」もある。

川場キングダムフィッシング
(池型／大池タイプ)

群馬県利根郡川場村大字川場湯原546
Tel 0278-52-2002 <http://kawaba-kingdomfishing.com>

クラブハウス正面に広がる約7,000平方メートルの池には、
薄根川から水を引き込む。魚の活性が高いのが魅力だ。

奈良子釣りセンター(池型／小池タイプ、
河川型／本流タイプ・溪流タイプ)

山梨県大月市七保町奈良子10
Tel 0554-24-7636 <https://www.narago.jp>

自然溪流の趣そのままの溪流エリア、釣りやすく整備された
流水エリア、大小2つの池の計4つのエリアで釣りができる。

エリアトラウト フィッシングの 季節

エリアトラウトフィッシングで釣るマス系の魚は、基本冷
たい水を好むため、水温が上がるこれからの季節や夏場
は、常に水の流れがある河川型の釣り場がオススメだ。ま
た、冷たい湧水を利用した池型の釣り場も狙い目だ。どち
らにしても気温が高くなる日中は避け、早朝や夕方を利用
するのがいいだろう。

春	夏	秋	冬
魚の活性が高くなる水 温8～15℃は、動きが 目立つスプーンやミ ノーを使うとよく釣れ る。桜の時期は、白や ピンク系が効果的だ。	水温が上がる夏は、湧 き水や地下水を利用し ているエリアを選ぶと いい。軽めのルアーを 使い、水面近くをゆっ くり引くのがコツ。	トラウト類の適水温に 安定する秋は、好釣果 が期待できる。魚の活 性が高まるので、いろ いろなルアーを試しな がら楽しめる。	急激に水温が下がる と、魚は水温が安定し ている底付近に集まり やすくなる。深く潜る ルアーで、底を丹念に 探るといいだろう。

エリートラウト フィッシングのルアー

(擬似餌)

マス類が好んで捕食する小魚や虫などに似せたルアーは、多種多様だ。そのなかでも金属製のスプーン、びよこびよこした動きが特徴的なクランクベイト、小魚の動きで誘うミノーの3種は必須。それに“お助けルアー”と呼ばれている、トルネード系があると心強い。水温・水質・天候によってヒットするタイプや色、サイズが違ってくるため、状況に応じて最適なルアーを見つけていくのも楽しさの一つだ。

*写真のルアーの問合わせ：
那須白河フォレストスプリングス
Tel 0248-25-3535
<http://shirakawa.forest-springs.com>

クランクベイト

ボディ先端のリップが水の抵抗を受け、びよこびよこした動きで魚を誘う。巻いてくる途中でリップを底や障害物にぶつけ、イレギュラーなアクションを与えることで大物にアピールする。クランク33 Une-R (那須白河フォレストスプリングス限定カラー) ¥1,650 (税込)



スプーン

金属製なのでよく飛び、自重で沈下するためさまざまな水深(魚の泳層)を探ることができる。一定の速度で巻いていくと、カーブしたボディがゆらゆら動き、魚の捕食本能を刺激する。サテライト・ウルトラバスバ (那須白河フォレストスプリングス・オリジナルカラー) ¥640 (税込)

ミノー

トラウト類が好んで捕食する小魚に似せたルアー。巻いてくるとボディ先端のリップに水の抵抗を受け、弱った小魚のように泳ぐ。途中でロッドアクションを加え、イレギュラーな動きを演出すると効果的だ。プラストイットミノー66S ボーン ¥1,980 (税込)



トルネード

螺旋状のワイヤーにビーズを通した特殊なフォルムのルアーは、「スパイラル」「ドラゴン」とも呼ばれる。ゆっくり巻くだけで発生する螺旋波動が、猛烈にトラウト類を誘惑する。海鱈スパイラルPro (那須白河フォレストスプリングス限定カラー) ¥990 (税込)



エリートラウトフィッシングでは軽いルアーを投げ、ルアーを巧みに操り、魚の繊細なアタリを察知し、大物の強い引きに対処しなければいけない。良い釣果を得るためにはタックル(道具)、特にロッドとリールは非常に重要になってくる。今回は100年以上の歴史を持つ世界的な老舗釣具ブランド、アブ・ガルシアの人気モデルを紹介する。

エリートラウト フィッシングのタックル(道具)

*ロッドとリールの問合わせ: ピュア・フィッシング・ジャパン (アブ・ガルシア) <https://abugarcia.jp>



アブ・ガルシア マスビートIV MBES-602LS ¥12,100 (税込)



アブ・ガルシア ディプロマット DPMS-612ULS ¥38,500 (税込)



アブ・ガルシア
レイレックス スピニング 2000SH
¥18,700 (税込)



アブ・ガルシア
ロキサーニ エスピー 2000SH
¥25,300 (税込)

リール

エリートラウトフィッシングでは何回もルアーを投げる必要があるため、なるべく軽量のリールが望ましい。極細のライン(初心者は3~4ポンドのナイロンラインが使いやすい)で大物とやり取りするので、ドラグ(魚の引きに応じてラインが出ていく機構)の性能も重要だ。

ロッド

釣り場の広さやタイプで、ロッドの長さを選択。広い池や河川の本流ではロングキャストが必要となるため6~7フィートのロッドを、溪流タイプでは取り回しの良い5フィート台のショートロッドがオススメだ。軽いルアーをしっかり投げたり、確実に大物とファイトするためにも、エリートラウトフィッシング専用のロッドを選びたい。

Would you like to try fishing?



贅を尽くしたメゾネットタイプの「プレジデンシャルスイート」。300㎡超の広さを有し、檜の内風呂や専用ーフガーデン、専用エレベーター、キッチンが付く。

大人は優雅に、子どもは自由に 安比高原で叶える“ワンランク上の夏休み”

安比高原の大自然と調和する「ANAインターコンチネンタル安比高原リゾート」。涼やかな気候と豊かな自然に包まれ、温泉やスパ、多彩なアクティビティとともに家族で上質な夏の休日を過ごせる拠点として注目を集めている。

岩

手県 八幡平市に位置する安比高原「ANAインターコンチネンタル安比高原リゾート」は、その雄大な自然に抱かれるように佇む、東北初のインターコンチネンタルブランドのラグジュアリーホテルだ。優れた滞在体験を提供する施設に与えられる「ミシュランキー」では、2024年・2025年と連続で1ミシュランキーを獲得。近年、都心の夏は酷暑となることが多いが、安比高原エリアは標高が高いため真夏でも過度な暑さを感じにくく、避暑の拠点としても注目を集めている。

「安比の自然との一体感」をコンセプトにした客室は全38室・11タイプ。なかでも9タイプにはグレンデを望む大きな窓のある檜風呂を備えており、外の風景と連続するような開放感の中でバスタイムを楽しめる。室内は安比の自然の色を基調としたインテリアで統一されており、窓の外に広がる山並みとの調和を生み出している。

到着時のウェルカムドリンクやアフタヌーンティー、夕刻のアペロタイムに加え、朝食までインクルーシブで楽しめる点も、このホテルの滞在価値を象徴する要素の一つだ。特筆すべきは、「ウェルネス滞在」としての完成度の高さ。岩風呂と檜風呂を備えた温泉大浴場に加え、サウナ、24時間利用可能なフィットネス、タイ発の「エム

SPA by HARUNI」といった施設が、一体となったような設計がなされ、心身を整えるための導線がシームレスに構築されている。館内の和食・フレンチレストラン「白露／SHIRATSUMI」では、三陸のアワビや前沢牛をはじめ、東北の旬の食材をふんだんに用いた料理を提供。和とフレンチを融合させたオリジナルティ溢れる一皿が、滞在体験に深みを与えてくれる。

そして、夏の滞在を彩るのが、多彩なアウトドアアクティビティだ。安比高原ゴルフクラブ

美しい山々と満天の星空が広がる安比高原は、冬のスキーはもちろん、ゴルフやゴンドラ遊覧など1年を通して楽しめるアクティビティが満載。





1. "Farm to Table"をコンセプトにしたダイニングでは、和食とフレンチが融合したメニューが味わえる。2.チェックイン時のウェルカムドリンク、アフタヌーンティー、アペロタイムを楽しめる開放感抜群のロビー。至福の時間を過ごして。3.天然温泉を使用した岩風呂と檜風呂、サウナが楽しめるホテル最上階の大浴場。肌に優しい泉質で旅の疲れを優しく癒してくれる。4.タイ発祥の人気のスパ「THE SPA by HARNN」では、東洋医学と伝統的なメソッドを用いたトリートメントで、深いリラクゼーションを体験できる。



最大4名まで宿泊できる「安比の森 グランピング」のラグジュアリードームテント。ペットと一緒に泊まれるテントサイトも用意。

でのラウンドやテニス、サイクリングに加え、自然を生かしたネイチャーツアーなど、子どもとともに体験できるプログラムも充実。キッズフレンドリーな環境が整っており、ラグジュアリーでありながらファミリーにも開かれている点は、このリゾートの大きな魅力だ。さらに、自然との距離をより一層近づけるグランピングプランも用意されており、ホテルステイとアウトドア体験を組み合わせた滞在が可能。長期滞在やワーケーションにも対応し、多様な過ごし方に対応してくれる。

慌ただしい日常から離れ、家族とともに過ごす夏。上質な空間と自然、そしてウェルネスを兼ね備えた「ANAインターコンチネンタル安比高原リゾート」は、次のバカンスの有力な選択肢となるだろう。

PRESENT 応募期限: 2026年7月5日(日)迄

ANAインターコンチネンタル安比高原リゾート
クラシックルーム(1泊朝食付き)
ご宿泊券

抽選で2組4名様にプレゼント

宿泊券利用期限: 2027年1月末迄
※除外日あり

詳細・ご応募はこちらから

ANAインターコンチネンタル安比高原リゾート

0195-68-7550
 ◎岩手県八幡平市安比高原117-46
 ◎東京からは東北新幹線で盛岡駅乗り換え、最寄りのJR安比高原駅まで約4時間。駅より無料送迎あり
 ◎<https://www.appi.co.jp/>



1.総面積約130万㎡を誇る「安比高原ゴルフクラブ」。自然の地形や美しい白樺林を巧みに生かした丘陵コースで構成される全36ホールの本格リゾートコース。2.白樺に囲まれたテニスコートは、国内リゾート最大級を誇る全18面を備える。心地よい風を感じながらプレーを楽しめる。3.安比高原エリアには、初心者から上級者まで楽しめる多彩なサイクリングコースが整備されている。e-Bike(スポーツタイプ電動アシスト自転車)レンタルで周遊してみてもいい。



安比高原 ブナ二次林

岩手県八幡平市

かつて木炭や漆器資材用に伐採されたブナの森。残された母樹から再生した生命力あふれる森に触れる。

散策情報

安比高原ブナ二次林の散策に関する情報は八幡平市観光協会公式サイトまたは二次元コードよりご確認ください。



柔らかな光が差し込む

新緑のブナ林で森林浴

写真：yankane / PIXTA (ピクスタ)

岩

手県安比高原に広がるブナ二次林は、「森林浴の森100選」にも選ばれた岩手を代表する森だ。

だが、この森はかつて人の手によって大規模に伐採された歴史を持つ。昭和初期、地元民が木炭や漆器などの資材を得るためにブナを伐採。その後、残された母樹や巨木から落ちた種が芽吹き、年月を経て再び森へと成長した。一度伐採された後に自然の力で再生した森は、「二次林」と呼ばれる。森に足を踏み入ると、まっすぐに伸びるブナの幹が奥まで続き、やわらかな光が森の中を包み込む。ブナ二次林一帯には散策路が整備されており、中心部までは徒歩約30分。さらに奥の巨木エリアまで歩けば、往復約2時間にわたって豊かな森の景観を楽しめる。

漲る生命力に包まれながら、癒やしの時間を味わってほしい。

1.ブナ二次林一帯には、約1～2kmの散策コースが整備されており、トレッキングに慣れていない方や子ども連れでも気軽に楽しめる。2.散策スポットのひとつ「中のまきば」では、例年6月上旬頃から馬の放牧が始まり、ツツジが彩る風景の中を優雅に駆ける姿を見ることができる。



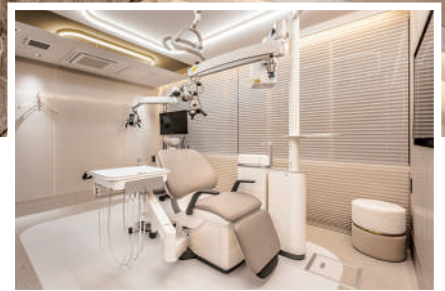
2





「ただ治す」から「一生モノの健康」へ 矯正の知見を活かす、包括的歯科ケア

ミライズ矯正歯科 南青山、ミライズオーラルヘルス南青山・銀座、ミライズ顎変形症クリニックなどを擁するミライズウェルメディカルグループが、矯正で培った精緻な診断・治療設計の知見を、より広い歯科領域へと拡張。2026年4月1日、その集大成として「ミライズ総合歯科 南青山」が開院した。



ミライズ矯正歯科 南青山のすぐ隣に位置するミライズ総合歯科 南青山。白とゴールドを基調としたラグジュアリー空間に、4つの診察ユニットを備える。

南 青山に誕生した「ミライズ総合歯科 南青山」が目指すのは、一般的な歯科治療の枠を超えた、包括的な歯科医療のあり方だ。同院の特長は、矯正歯科で培った緻密な診断力を起点に、「一般歯科・補綴・根管治療・歯周病・インプラント」など各領域の専門医がチームを組み、多分野が連携する診療をワンストップで提供する体制にある。複数の専門医院を渡り歩くことなく、一つの窓口で幅広い相談に応えられる。その根幹を成すのが、同院の掲げる「マイナスからプラスへ」という哲学だ。

「従来の歯科治療の多くは痛みを取り除くなどマイナスを悪化させずにゼロを目指す、対症療法に留まりがちでした。当院ではたとえ単純な虫歯でも、咬合や顎関節、生活習慣までを視野に入れた包括的な診査・診断を行います。今の悩みだけでなく、将来のトラブルを未然に防ぎ、より良い健康状態を目指す——そんな長期的な価値をお届けしたいのです」と富田総括院長は語る。

また、骨量不足により一般的なインプラント治療が難しい症例に対しては、高度な技術を要する「ザイゴマインプラント（頬骨インプラント）」などの選択肢も用意。咀嚼機能の回復に向けた幅広い対応を可能としている。デジタルデンティストリーを早期から取り入れてきた「ミライズ」だからこそ実現できる、精緻な診査・診断と再現性の高い治療設計も同院の強みだ。各種保険診療に対応しつつ、要望に応じた自由診療も提案する。「口腔から医療の未来を拓く」——その理念のもと、先



ミライズウェルメディカルグループ代表兼統括院長
富田大介先生

東京医科歯科大学大学院咬合機能矯正学分野専攻課程修了。2018年にミライズ矯正歯科 南青山を開院し、ミライズウェルメディカルグループ代表兼統括院長として矯正・顎変形症・総合歯科を統括。東京科学大学大学院非常勤講師、Stanford University客員講師、香港中文大学客員教授、カレル大学医学部客員教授、日本オーラルヘルス協会代表理事なども務める。



ミライズ総合歯科 南青山 院長
長濱裕介先生

2004年昭和医科大学歯学部卒業後、はらまちグリーン歯科 院長を経て、2026年にミライズ総合歯科 南青山の院長に就任。患部だけでなく、口腔内全体をとりえて治療を行う包括的治療に力を注いでいる。

対処療法ではなく、お口の中全体を丁寧に診て不調の原因を洗い出し、将来にわたり問題の起きにくい治療を行います。最新機器で精密に検査し、患者様ご自身が口腔内の状態をしっかり把握できるよう丁寧にご説明いたします（長濱先生）。



短時間で精密なデータを取得できる「SHINING 3Dデンタルスキャナー」を導入。従来の型取りに伴う不快感から解放される（左）。経験豊富な各分野の専門医が包括的な治療を提案（右）。



端のテクノロジーと各分野の知見が融合した同院は、精密で一貫性のある治療を求める方にとって、長く寄り添える頼れるパートナーとなるだろう。



一般歯科・口腔外科・小児歯科・矯正歯科・審美治療・予防歯科など
ミライズ総合歯科 南青山
MIRISE ADVANCED DENTAL CLINIC MINAMI AOYAMA

TEL.03-5468-5585 <https://mirise-ortho.com/dental/>

診察時間 / 10:00~14:00(最終受付 13:30)
15:00~19:00(最終受付 18:30)
休診日 / 月曜日・祝日

東京都港区南青山6-13-9 アニス南青山 1A
・表参道駅b1出口より徒歩7分・渋谷駅/バス51番乗り場より徒歩1分
「青山学院中等部前」より徒歩3分、「南青山6丁目」より徒歩1分
・専用駐車場2台有り



詳細は、webサイトへ

泡の向こうに夏が見える
一度は飲みたい
極上ビール

“こだわりあるビール文化”をテーマに、
サービングによる味わいの違いや、
料理とのペアリングを楽しめるダイニングやバー、
風土やつくり手の想いに触れられるブルワリーなどを巡り、
心を満たす一杯と出会う。



1.銀座の地下に広がる洗練されたBAR空間。常時3～4種類のクラフトビールを用意している。2.ボトルショップには全国各地の100種類以上の銘柄がラインナップ。3.気軽に注ぎたての一杯を味わえる。

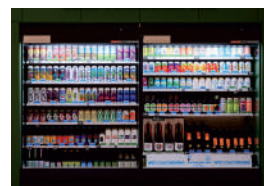


3

ビアブルヴァード銀座
Bar & Shop BEER BOULEVARD GINZA

銀座という洗練の地で
至高のビール体験を

GINZA SIXの地下にあたるBEER BOULEVARD GINZAでは、国内ブルワリーにフォーカスしたクラフトビールのラインナップが充実。今飲むべき銘柄を厳選して取り揃え、サービングにもこだわることのできる繊細な香りや味わいを最大限に引き出した一杯を体験できる。さらに、常に最高のコンディションで提供されるアサヒスーパードライを楽しめるのも同店ならではの注ぎ方によって変わる3種類の味わいから選べるのも魅力だ。気に入ったビールはその場で購入することも可能。銀座の街にふさわしい、洗練されたビール体験を堪能したい。



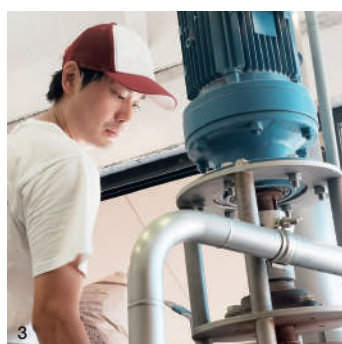
お好みのビールは持ち帰りも

店内で楽しんだビールは、ボトルや缶での持ち帰りが可能。自宅でも味わえる。ブルワリーのスタッフのイベントやテイस्टینگも定期的で開催。最新情報はInstagramで。

◎03-6263-9966 ◎東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX B2F
◎東京メトロ銀座線銀座駅地下直結 ◎13:00～20:30(土曜日、日・祝日は11:30～、Shopは10:30～)
◎GINZA SIXの休館日に準ずる

ビアブルヴァード銀座 Q





1.夕陽が沈む時をゆったり楽しむための新商品「サンセットIPA」。2.風土に根ざし、人と人をつなぐをコンセプトにしたクラフトビール。3.ビールを育てる思いで、妥協のないビール造りを行っている。

Brewery 鎌倉ビール醸造

湘南の夕暮れを映した、赤味を帯びた褐色の一杯

鎌倉ビール醸造が手がける、ROUTE134ビールに新たなクラフトビールとなる「サンセットIPA」が登場。鎌倉の海岸沿いを走る国道134号線をテーマにした、第1弾「サンシャインIPA」では太陽が降りそぐ、昼の海辺を表現したのに対し本ビールは夕暮れを表現。夕景を思わせる赤みを帯びた褐色に、カラメル麦芽のやさしい風味と穏やかな苦味が重なり、軽やかで飲みやすい味わいに仕上げている。ラベルは地元イラストレーターの横山寛多氏が描く湘南の夕暮れ。視覚からも世界観が楽しめる。2種類を飲み比べるのもおすすめです。

飲み比べセットをプレゼント

新商品「サンセットIPA」の発売を記念して「ROUTE134ビール」350ml缶×6本セット(税込4,345円)を抽選で10名様にプレゼント。応募は右下の二次元コードより。



☎0467-23-5533
 ③神奈川県鎌倉市大町5-9-29
 ③JR鎌倉駅より徒歩20分
 ③9:30~18:00 ④土曜日、日・祝日

鎌倉ビール 直売場



1.本場チェコと同様に3種類の注ぎ方からチョイス。まずは伝統のハラディンカで！2.3階はグループや貸切も可能なダイニングスペース。3.2階は落ち着いたBAR空間でビールを楽しめる。

ブルヴァール・トキョー Dining BULVÁR TOKYO

日本橋の異国情緒漂う空間で味わう本場チェコの一杯と伝統料理

チエコ コ伝統の注ぎ方で味わうピルスナービールの元祖「ピルスナーウルケル」と、チェコ料理を楽しめるビアダイニング。ビールの注ぎ手に与えられる称号「タップスター」を日本人で初めて取得したオーナーが手掛ける一軒だ。プロが注ぐ一杯を通して、ビールの奥深さが体験できる。チェコ料理は、現地の味を忠実に再現。伝統料理グラージシュ(チエコ風ビーフシチュー)など、豪快な肉料理はピルスナービールとの相性も格別。現地のドラフトタワーや注ぎ口を使用しており、洗練されながら異国情緒漂う空間で、上質な時を楽しめる。



チェコ伝統の味を再現

名物のチェコ風タルタルステーキ「タタラーク」(1,980円/税込)は、多くの方が絶賛する逸品。ニンニクの香りを移した揚げパンと馬肉で本場の味を再現。チェコビールとの相性も抜群。

☎03-6910-3590 ③東京都中央区日本橋室町1-12-6 日本橋ムロホンビル4F・3F ③東京メトロ銀座線・半蔵門線三越前駅A4出口より徒歩1分
 ③17:00~23:00 ※土曜日16:00~22:00
 ④日・祝日

ビアバー、チェコ料理

美食のバトンを
受け継いで



TOKYO
GOURMET
BATON
|
116



フカヒレの姿煮 19,800円～(税込・サ別)

繊維が細かく、煮汁とのなじみのよさが特徴のヨンキリザメのフカヒレを、濃厚な白湯スープと醤油でじっくり煮込んだ赤坂 維新號の名物。上海料理らしい重厚なコクと繊細な食感を堪能できる。大ぶりで肉厚な一枚を味わえるのも、同店ならではの。

時代の移ろいを超えて 正統な上海料理を貫く

PASS THE BATON



渡仲晋平さん

銀座に勤めて右も左も分からない頃から、お客様に対する姿勢や心構えを教えていただきました。今の私を支える大切な先輩です。



鄭 彬さん

「銀座 みかわや」の渡仲晋平さんからバトンを受け継いだのは、赤坂の中国料理店「赤坂 維新號 本店」の鄭 彬さん。老舗の4代目として上海料理の伝統を守りながら、時代に応じた革新も重ね、歩みを次代へとつないでいく。

創

業百二十余年を数える中国料理の老舗「維新號」。

その流れをくむ「赤坂 維新號 本店」は、今でこそ高級店として知られるが、店名の「號」は中国で雑貨店の屋号に使われる字であり、その出自を物語る。「始まりは戦前の神田神保町で、中国食材や雑貨を扱いながら、留学生たちに簡単な食事を供する小さな店でした。『維新』の名には、日本の近代化に学び、自国の新生を願った中国人留学生たちの思いが込められていると伝えられています」

そう語るのは4代目社長の鄭 彬さん。家業を見て育つも「他の世界を見てみたい」という思いから大学卒業後は家業とは異なる世界に身を置いた。30歳を目前に父から将来の道を問われ、恩返し思いも込めて維新號を継ぐ決意を固めた。

現在、維新號グループは百貨店を含め13店舗展開するが、「維新號」3店舗の名物は時代背景によって異なる。戦後、銀座店が中華饅頭で人気を博し、庶民的な雰囲気大切にできた一

中国料理

赤坂 維新號
本店

あかさか いしんごう ほんてん /
赤坂見附



1



2

1.重厚感あるクラシックな店内は、ゆとりあるテーブル配置が印象的な落ち着いた空間。2階には6~40名対応の個室6室を備える。2.豊州市場まで足を運び厳選したアワビを使った「蒸しアワビの冷菜」。やわらかな食感と上品な旨みを楽しめる。22,000円~(税込・サ別)。

サメのヒレを乾燥させた「原ヒレ」。同店で使う尾ヒレは、一部のみが可食部となる。加工済みのフカヒレを使う店が多い中、約3日かけて掃除や蒸しの工程を重ね、食べられる状態に仕上げる。



赤坂 維新號

①東京都千代田区紀尾井町1-11
 ②東京メトロ赤坂見附駅より徒歩5分
 ③03-3261-2213
 ④11:30~L.O.15:00、16:45~L.O.21:45
 ※土曜日、日・祝日の夜は15:00~L.O.20:45
 ⑤12/31、1/1
 ⑥<http://www.akasaka-ishingo.jp/>
 サービス料 10%



PROFILE 1978年生まれ。「維新號」の4代目として育つも、高校卒業後はアメリカの大学へ留学し、卒業後は現地のホテルに勤務。帰国後は飲食業の会社で社員としてホール・調理場を経験し、その後札幌のリゾート開発関係の会社に転職。29歳で株式会社赤坂維新號に入社し、現在は代表取締役社長としてグループを率いる。

名水として知られる紹興市の鑑湖の水と、江南産のもち米で造られる「紹興皇酒 陳釀20年酒」。まるやかで飲みやすく、フカヒレと合わせれば香りとコクが重なり合う。ボトル16,500円(税込・サ別)。



方、赤坂店では伝統的な上海料理を貫き、フカヒレの姿煮で知られる。

「上海料理は濃厚な白湯スープと醤油を使った煮込み料理が多いため、白湯スープの味が店の特徴になります。当店では1Lの原液に10kgの鶏ガラを使い、冷めると逆さにしても落ちてこないほど濃厚です」

一方で、伝統を守るだけではなく、別ブランドで百貨店にも進出するなど、時代のニーズに応じた新しい試みも重ねてきた。「昔と今とでは食材の流通状況も大きく異なります。新たな食材を伝統的な上海料理とどう融合するかは日々考えていますね。一方で、当店のような老舗店には、中国、とりわけ上海料理の伝統を日本に伝える役割がある。そこはブレてはいけなところだと考えています」

守るべき本質を見失わず、時代に応じた革新もためらわない。その姿勢は「維新」の名にふさわしく、老舗の歴史を未来につないでいる。

英国金貨を象徴する守護聖人と
若きエリザベス2世の横顔を刻む希少金貨



世界的な鑑定機関のお墨付き
コインの真贋や状態を鑑定する機関があり、グレードがつけられたコインはケースに鑑定を証明するケースに封入し返却される。同店のコインは世界的な鑑定機関である「NGC」が鑑定したことを示すケースに入っている。

若き日のエリザベス2世の気品ある横顔と、英国金貨の伝統意匠である聖ジョージの竜退治の図柄が魅力の5ポンド金貨。エリザベス2世を描いた金貨は多くの種類があるが、ヤングエリザベスの通称で知られる同金貨は、状態の良いものほど希少性が高く、近年人気上昇している。

株式会社アンティークコインギャラリー

☎03-6775-7854 ④東京都港区虎ノ門3-7-11
神谷町アネックス2号館8F
⑨10:00~18:00
⑩土曜日、日・祝日



PREMIUM GALLERY

人生を楽しむ大人のための
毎日を豊かにする情報をお届け

顎関節症、認知症、腰痛、首・肩こり等の 痛みや悩みの改善は正しい咬み合わせから



咬合治療の権威・丸山剛郎先生
大阪大学名誉教授の丸山先生(写真上)は、正しい咬み合わせの効果を自ら実証しながら、これまで1万8,000人以上の患者を治療。澤口俊之教授とともに、理想的な咬み合わせを解説する公開講座も定期開催している(写真下)。

種々の不定愁訴、上記に加え、頭痛、顔の歪み、疲労感、ストレスに弱い、うつっぽいなどの不調も「丸山咬合医療」(咬み合わせ治療)により対応することができる。その医学的根拠は脳科学者・澤口俊之教授(元北海道大学医学部教授)との脳の共同研究により証明されている。まずは相談を。

丸山咬合医療センター 東京(銀座)クリニック
☎090-8759-5623(24時間予約留守電)
④東京都中央区銀座4-5-1 聖書館ビル301
⑨銀座駅より徒歩3分

丸山咬合医療センター

夏のアスファルトの危険 熱中症や肉球の火傷から愛犬を守る



注意したい犬の感染症

気温だけでなく湿度も上昇する6月は、蚊が媒介するフィラリア症や、命に関わる感染症を媒介するノミ・ダニへの対策も必要。予防薬の投与を徹底し、ブラッシングなどによる衛生管理、こまめな体調チェックをしよう。

アスファルトの表面温度が高くなる季節は、熱中症や肉球の火傷のリスクが生じるため散歩は涼しい時間帯に。事前に飼い主が素手で地面の温度を確認するのも大切。こまめな水分補給や休憩も心がけたい。呼吸やよだれなどの異変があれば、直ちに涼しい所へ移し体を冷やすのが重要。

動物医療センター赤坂

☎03-5545-5119 ④東京都港区赤坂7-4-12
⑨青山一丁目駅4番出口より徒歩約6分 ⑩9:00~13:00、15:00~18:00
⑪年末年始





会津地方は野菜・米に適した環境で、冬は雪、夏の寒暖差が激しいため野菜の味が濃いのが特徴。



契約生産農家の花見さんが作るお野菜は、直売所に出してもすぐに売り切れる人気野菜です。

～山奥の、会津から。～ 会津野菜 栄養たっぷりの朝採れ新鮮野菜をお届け

自然豊かな会津で野菜と真摯に向き合う契約農家さんがたっぷり愛情をかけて育てた、会津野菜。朝採りの野菜をその日のうちに発送するため、野菜本来の美味しさとみずみずしさを味わえます。春・夏は西会津ミネラル野菜セット、喜多方アスパラ野菜セット、秋・冬は西会津/喜多方新米+秋・冬野菜セットがあり、茎立ち菜、春の山菜、アスパラ、ミネラルトマト、長人参、新米、白菜、雪下キャベツなど、その時期一番美味しい野菜をお送りします。2名様には小セット、4名様には大セットがおすすめ。定期便ならさらにお得にお楽しみいただけます。ぜひ山奥の会津からまごころのこもった贈り物をご賞味ください。



INFORMATION

会津山塩プレゼント!

裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した逸品。ご注文内容確認ページ最下部のお問合せ欄に「アフィリエイト見たとご入力ください。」
※期間限定
2026年6月30日(火)

会津野菜

©0241-49-2022 ⑥福島県耶麻郡西会津町奥川豊島字下松2399
⑧9:00~19:00 ⑨日・夏季・年末年始 ⑩https://aizu-yasai.jp

会津野菜 Q

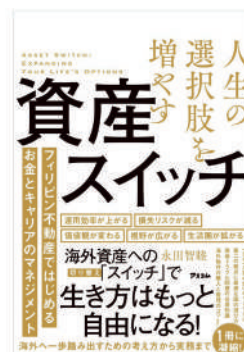


写真はAPI Gateway株式会社が紹介しているフィリピンの不動産。野村不動産×三越伊勢丹HD×フェデラルランド社が共同開発する「ザ・シーズンズ・レジデンス」。

フィリピン不動産ではじめるマネジメント本 『人生の選択肢を増やす資産スイッチ』

円安・物価高が続き、資産を日本国内だけに集中させることに不安を感じつつも、何も行動できずにいる方が多いのではないだろうか。しかしながら今の日本は何もしないことこそがリスクになりつつある。金融業界20年、フィリピン大手デベロッパーの日本正規総

代理店API Gateway株式会社代表の永田智睦氏の著書『人生の選択肢を増やす資産スイッチ』(1,760円)では、“資産スイッチ”という海外資産・海外不動産を活用した新しい選択肢を提示。なぜフィリピンなのか、著者の体験を踏まえて分かりやすく解説している。



『人生の選択肢を増やす資産スイッチ』

INFORMATION

出版記念キャンペーン開催中

フィリピンの環境や不動産事情を理解してもらうことを目的に、毎月現地視察ツアーが実施されている。本書の出版を機に、初めて参加する方を対象とした特別企画も用意され、条件により渡航費用の自己負担が3~5万円程度となる場合がある。観光を交えながら、現地の空気や暮らしに触れられる機会となっている。参加条件や費用の詳細はお問合せを。※2026年6月30日まで

API Gateway株式会社

©03-6899-1842 ⑥東京都渋谷区恵比寿4-9-9恵比寿Kビル5F ⑦JR山手線恵比寿駅より徒歩4分 ⑧10:00-18:00 ⑨土曜日、日・祝日 ⑩https://api-gateway.jp/

フィリピン不動産 API Q



都市にありながら、 穏やかな 時間が流れる邸宅



喧騒から一步離れた上池台の高台に、ゆとりある住空間が広がる。開放的な31帖のLDK、光を美しく取り込む設計、素材の質感にまでこだわった空間が、日々の暮らしに深い安らぎをもたらしてくれる。この場所でしか得られない“静けさという贅沢”を楽しむ家。



1



2



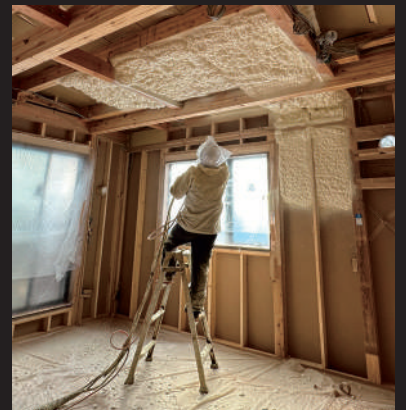
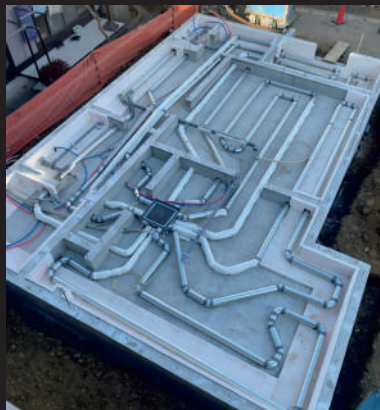
3

1.開放感のある玄関には、光が美しく広がる。シューズインクロークを備えた快適な動線設計。2.日常にゆとりをもたらすウッドデッキ空間。3.上質な素材を採用した浴室にはミストサウナを完備。心身を解きほぐす贅沢なバスタイムを日常に。

高气密高断熱住宅

発泡ウレタン断熱材+床暖房 (レガレット)

優れた耐熱性と気密性を備えた断熱材を使用し、光熱費の大幅削減に貢献。また、床暖房にはスウェーデン生まれのレガレット (写真右) を採用。基礎部分に張り巡らせたダクトに温風を循環させ、建物全体を隅々まで暖めてくれる。部屋ごとの温度差で生じる結露やヒートショック対策にも有効。

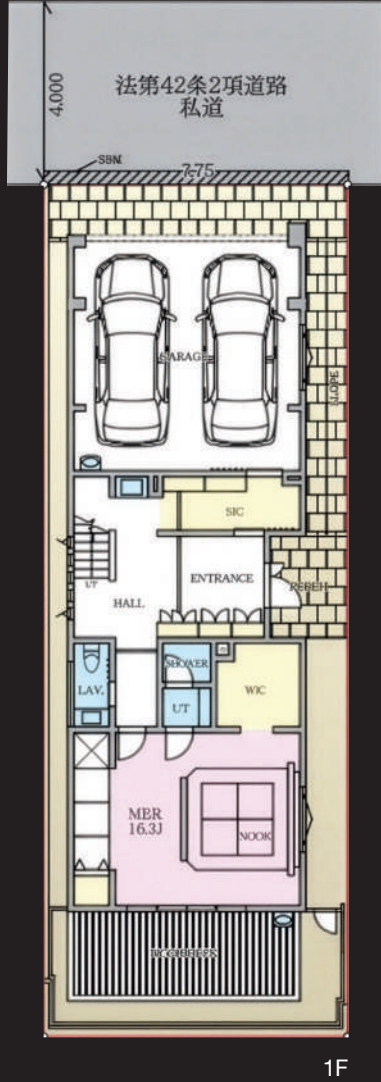


スマートホームIoT対応

スマートフォンに専用アプリを入れるだけで利用できる便利なIoTシステムを導入。外出先から施錠確認や、防犯カメラのチェックなどができる。



おこもり感のあるヌックを設けた16帖の主寝室。日常に静けさと余白をもたらす贅沢な空間。心から寛げるひとときを演出。



モノトーンで統一された外観が、上質な邸宅としての品格と静かな存在感を際立たせる。

CHARME ROGER RESIDENCE

大田区上池台4丁目

販売価格

2億4,800万円(税込)

PROM STYLE

©東京都世田谷区等々力2-32-9 T-act II 202
©03-6432-2135 @https://promstyle.co.jp/
宅地建物取引業 / 国土交通大臣(1)第10067号

公式webサイト



YouTube



- 所在地:東京都大田区上池台4丁目 ●交通:東急池上線「長原」駅 徒歩9分、東急池上線・大井町線「旗の台」駅 徒歩16分 ●土地面積:167.90㎡ ●建物面積:193.41㎡(1F床面積:98.19㎡[車庫含む]、2F床面積:95.22㎡) ●建築面積:100.67㎡ ●車庫面積:35.14㎡
- 間取り:3LDK+ガレージ 等 ●用途地域:第一種低層住居専用地域 ●建ぺい率:50%
- 容積率:100% ●地目:宅地 ●土地権利:所有権 ●接道状況:約4m私道に間口約7.75m ●設備:東京電力・公営水道・公共下水・都市ガス ●構造:規模:木造2階建 ●完成時期:令和8年4月完成済 ●引渡時期:即時 ●建築確認番号:第A1建築確認00-2500225号(令和7年7月16日) ●取引態様:売主

クラフトコーラから
始まったライフワーク

日本の里山再生のキーパーソンとして熱い視線が注がれている古谷知華さんは、クラフトコーラという新しい潮流を生み出した、生粋のアイデアマンである。

「コーラはもともと薬膳ドリンクなんです。だから、日本のスパイスやハーブを使ってコーラをつくったら面白いと思い、山に入って素材探しを始めました。そこで初めて、たくさんハーブやスパイスが自生していることを知り、興味を持ちました。海外のものとは違う、繊細で奥行きのある香りや味わいがある、それがすごく魅力的で……。こういう日本の山の豊かさが、美味しさをもっと知ってほしいなと思い、自由研究みたいな形で『日本草木研究所』を立ち上げました」

日本の山は杉や檜といった建築資材になる木だけが、価値があるとされているが、古谷さんは里山に自生し、価値がないと捨てられ、見過ごされていた可食植物に価値を見出し

日本草木研究所 代表 古谷知華 日本の山を宝の山にする

自然環境の保護・再生を図る新たな事業で、今大手企業からも熱い注目を集めている古谷知華さん。その柔軟な発想と行動力、そして若さを武器に、停滞した日本の林業に新風を吹き込む挑戦の歩みと、背景にある原動力を聞いた。

Tomoka
Furuya

Profile

1992年生まれ。東京都出身。2015年東京大学工学部建築学科卒業。大手広告代理店を経て、調香やハーブ、スパイスに関する知識を活かし、クラフトコーラブランド「ともコーラ」を創業。2021年株式会社山伏を設立し、日本の山に自生するハーブ&スパイスのプラットフォーム「日本草木研究所」を立ち上げ、里山が抱える課題解決に挑んでいる。2023年にForbes Next 100および、Forbes CULTURE-preneurs 30に選出。リジェネラティブ・カンパニー・アワード2025など受賞歴も多数。
日本草木研究所
@https://nihonkusakilab.com/

た。すると山主たちにも変化が起り、それまで厄介者扱いしていた植物を急に「かわいい」と大事にし出したという笑い話もあるそう。

自社で、可食植物を使ったお酒やシロップなどを次々と商品化。しかし、山との関わりが深まる中で、里山の厳しい現実を目の当たりにする。「林業は産業構造が旧態依然としていて、閉塞感を感じたんです。後継者もいないし、建材需要も減っている。加えて単価も安いので、従事者は林業の未来に希望を持ちにくい状況です。その一方で、皆さんすごく森や山を愛しています。そうした人たちのおかげで、日本の山は守られているのだから、林業従事者が自分の仕事や山に、誇りを持てるような仕組みや、産物をつくらなければと思うようになりました」

里山再生のカギは 流通量の拡大

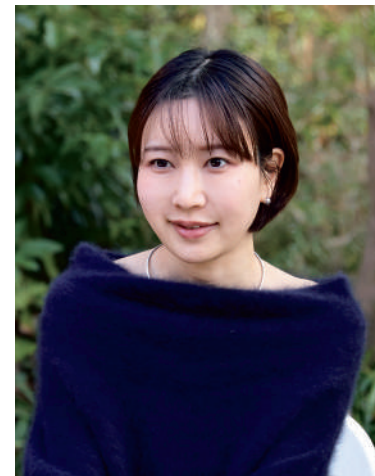
現状を打開する切り札として古谷さんが掲げるのが、サプライチェーンの構築だ。

「本当に山を変えるためには、圧倒

的な流通量で経済を動かす必要があります。ですから大きな企業に可食植物を原料として採用してもらうことを優先し事業を展開しています。一方で計画的な育苗・植林も同時に進め、企業の求める量に応えられる体制を整えています」

興味を持つ企業も増えている。最近では食材宅配のOisix（オイシックス）とコラボして、アオモジ（マーガオ）というスパイスを使った商品を開発・販売している。

「ゆくゆくは、日本の森の可食植物が、私たちの商品と意識されることなく、ごく当たり前一般家庭の食卓に届くことを目指しています。だから道のりはまだまだ長いと思っています。でも、林業にとって10年はあっという間です。今、育てている木がようやく収穫できるかどうかというスパンです。森はゆっくりとしか変れないので、細く長く続けていくしかないと思っています。そのためにも一緒に仕事をしてくれる林業従事者やスタッフたち、関わる人みんなが幸せになるようなエコシステムをつくっていききたいです」



1. 素材そのものの味わいがダイレクトに感じられるように設計されている「日本草木研究所」のプロダクト。2. 「日本草木研究所」で扱っている「沖縄の生コンショウの実」を使用した豚巻き。レシピはInstagram @nihonkusaki_labで公開中。3. 可食植物を探して山に入ることもしばしば。古谷さんにとって山は守るべきものの存在や仕事の意義を思い出させてくれる場所だ。



南北に長く標高差も大きい日本は、森の種類が豊かで、植生も多様です。森の数だけ独自の食文化や歴史が育まれています。例えば秋田のマタギは狩猟を「生(は)やす」と表現しますが、そこには自然や命への畏怖の念があります。森を通して日本を知るのとはすごく面白い。山の知識が豊富な山伏にちなんで、「日本草木研究所」の運営会社の社名は「山伏」。現代の山伏を目指しています(笑)。

森の数だけ文化があり、
山を通して日本を理解する。
目指すは現代の山伏です。



ツヴィリング フレッシュ&セーブ 真空保存ワインシーラー



うっろう香りを、 閉じ込める

ワインは、空気に触れた瞬間から変わっていく。
いいワインを少しでも楽しみたいときは、真空保存にお任せ。
酸化を抑え、開けたての香りと味わいをキープします。
飲みきらなくても、さまざまな種類を楽しめる贅沢な時間をあなたに。



真空ポンプ

- ・ワンタッチで簡単真空保存
- ・充電式コードレス
- ・ハンディタイプでコンパクト



ワインシーラー

- ・真空のチカラで、ワインの酸化を抑制
 - ・オリーブオイルなどのボトルにも*
 - ・パーツを分解できて、お手入れ簡単
- *炭酸飲料には使用できません。



ZWILLING
FRESH & SAVE

旅する喫茶店

THE TRAVELING CAFE

Text
MAKIKO TAKASAKI
Photograph
YUKIE MIKAWA

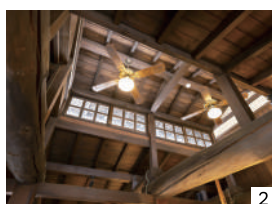


湯畑のすぐそばの温泉旅館、日新館の1階

群馬

茶房ぐーてらいぜ

老舗旅館の風呂場が開放的なカフェに



① コーヒーは注文を受けてから豆を挽(ひ)いて淹(い)れる ② 天井が高く、明るく開放的 ③ ブレンド600円。かぼちゃのプリン600円、カヌレ300円はドリンクとのセットもある

「茶房ぐーてらいぜ」は、江戸時代創業の草津最古の旅館、日新館の1階にある。草津温泉のシンボル、湯畑は目と鼻の先だ。

「元は風呂場があった場所なんです。その感じを生かした内装にしているので、太い梁や湯気抜きの天窓も当時のまま残っています」

こう話すのは、店長の新井恭子さん。日新館を改装して2階に新しい風呂場を造ったので、1階に空きスペースができ、そこで何かできないかという話になった。開業の1993年当時は温泉街に喫茶店などほとんどなく、ひと休みできる場所を作ろうと、オープンを決めたという。

初めはメニューの種類もわず

かだったが、徐々に増え、今はストリートコーヒーやハーブティー、水出しアイスコーヒー、自家製ジンジャーエールなど、ドリンクだけでも40種近くある。定評があるのは、店長手作りのスイーツだ。1番人気の「かぼちゃのプリン」をはじめ「ゴルゴンゾーラ」とはちみつチーズケーキなど、本日のケーキが目当ての立ち寄り客も多い。15時まではピザやトーストなどの軽食も提供。土産用の手作りクッキーもある。

店名の「ぐーてらいぜ」はドイツ語で「よい旅を」という意味だそう。ゆったりと座席が配され、大きな窓から光が差し込む店内は温かな雰囲気を感じ、散策の合間にホッと息づくには最適な場所である。



茶房ぐーてらいぜ

- ④ 群馬県草津町草津温泉368
- ⑤ 吾妻線長野原草津口駅よりバス25分、草津温泉バスターミナル下車徒歩5分
- ⑥ 0279-88-6888
- ⑦ 9時30分～16時30分 (L.O.16時) / 火曜日休

書籍「旅する喫茶店」好評発売中

「旅する喫茶店」は、旅の専門誌「月刊 旅行読売」で連載中。7月号「お得意さぶで鉄道旅」特集(特別価格1,100円)は全国の書店で販売しています。



旅行読売 × AFFLUENT

かみ合わせ無料健康講座

顎関節症や体の不調は正しいかみ合わせで改善！
さらに、健康長寿と認知症予防にも効果的！

顎関節症、首・肩こり、腰痛、頭痛、
四十肩・五十肩、ひざの痛み、老眼、
顎の痛み、顔の歪み、うつっぽい、
ストレスに弱い、口が開きにくい、
物忘れ、胃腸の不調、疲れやすい

脳の元気や認知症の予防など理想的な
「かみ合わせ」の改善方法をテレビや
各メディアで有名なお二人が説明します。



講師

丸山 剛郎氏
Takao Maruyama

大阪大学名誉教授
日本咬合臨床研究所所長
特定非営利活動法人
日本咬合学会理事長



講師

澤口 俊之氏
Toshiyuki Sawaguchi

武蔵野学院大学大学院教授
元北海道大学医学部教授
人間性脳科学研究所所長

当日は筆記用具を
ご持参ください

7月12日(日)

13:00 ~ 15:30 (開場 12:30)

品川会場 定員300人

会場/品川フロントビル B1F 会議室

住所/港区港南 2-3-13

交通/ JR品川駅港南口より徒歩3分、

都営バス「食肉市場前(東京都)」下車徒歩約3分



お申込みは…

- 直接お電話いただくか、「かみ合わせ無料健康講座参加希望」と明記し、①代表者の氏名(フリガナ) ②郵便番号 ③住所 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥Eメールアドレス ⑦参加人数 ⑧アフレント見たと記載の上、Eメール・ハガキ・二次元コードのいずれかでお申込みください。
- 後日、「受付番号」を記載した受講票をご郵送いたします。
- お申込みいただいた方へ受講票をハガキでご郵送するため、ハガキでの受付は開催日の2週間前までとさせていただきます。それ以降のお申込みは、お電話もしくはネット等でお申込みください。

TEL 0120-853-855

受付時間は月～金曜日 9:00～17:00 (時間外は留守番電話にて対応可)

ハガキ 〒104-0061 東京都中央区銀座 4-5-1-301
日本咬合学会 かみ合わせ無料健康講座事務局

Eメール kamiawase1@icloud.com

ネット予約
はこちら▼



やむを得ず講師の変更またはセミナーが中止になる場合がございます。
予めご了承くださいませ。小さなお子様・お孫さん連れでのご参加もOKです。

運営元: 特定非営利活動法人 日本咬合学会 〒104-0061 東京都中央区銀座 4-5-1-301

TSUWA MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.



hounobi /
千空 sen-kuu

¥71,500 (税込)

伝統の技を、日常に寄り添う一灯に

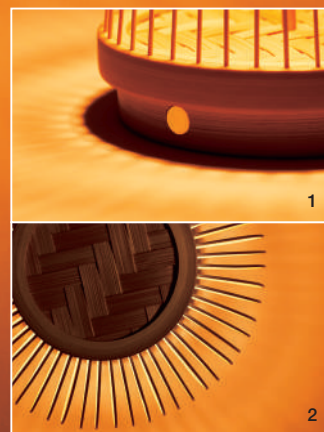
夜の部屋を照らすなら、明るさだけでなく空間まで美しく見せてくれる灯りを選びたい。来客を迎えるリビングや自分時間を愉しむ書斎に溶け込むhounobi「千空 sen-kuu」は、主張しすぎず、上品な存在感を放つ一灯だ。

その品格を支えているのが「千空」の骨格となる駿河竹千筋細工だ。細い竹ひごを組み上げる繊細な技法が特徴の、静岡県駿河地方に伝わる伝統的な竹細工で、もともとは花器や虫かごなどの入れものとして受け継がれてきた伝統工芸である。しかし近年は他の伝統工芸同様、暮らし方の変化とともに日常に取り入れられる機会が減少。技術承継が大きな課題になっていた背景から誕生したのが、伝統技術を現在のライフスタイルにフィットさせるブランド「hounobi」だ。受け継がれてきた職人の手仕事を、より身近に感じられる存在にしたい——そんな思いがこの「千空」には込め

られているのだ。

「千空」の特徴は、光源(LED)を直接見せず、光を竹の編みに反射させることで、空間にやわらかな光と繊細な陰影を生み出す点だ。あえて和紙などで覆わず、その緻密な細工、竹千筋そのものの構造美を際立たせる設計で、照明器具にこれまでにない華やぎを与えている。さらに美しさだけでなく、日常で使いやすい機能も備える。軽量で持ち運びやすく、電源はUSB-C対応のため、モバイルバッテリーにつなげば好きな場所で使用可能となる。明るさはタッチセンサー式で5段階調整ができ、シーンに応じた調光が直感的に行えるのも嬉しい。

伝統の技が生む美しさと、現代の暮らしに馴染む使いやすさを兼ね備えたこの「千空」は、日々の暮らしをやさしく照らしながら、伝統工芸の新たな魅力を感じさせてくれる逸品である。



1.駿河竹千筋細工の繊細な造形を損なわないタッチセンサーを搭載。「工芸品としての美しさ」と「現代の利便性」を両立させている。
2.熟練の職人によって精緻に揃えられた竹ひごが光を均一に反射させ、狂いのない同心円の美を生み出す。

Entertainment Selection

感性を刺激する体験を



への応募はこちら

https://questant.jp/q/af_entame2606

※応募締切2026年7月5日(日)迄

「ピカソ meets ポール・スミス 遊び心の冒険へ」



3組6名様

パブロ・ピカソの作品に着想を得たポール・スミスが会場レイアウトを考案。ピカソの代表作を含む約80点を展示した展覧会。ポール・スミスの遊び心溢れた、色鮮やかで独創的な演出が光る一展。



日時:6月10日(水)~9月21日(月・祝) 10:00~18:00/金・土曜日は~20:00 ※火曜日休館(8/11(火・祝)は開館・12日休館)
会場:国立新美術館 料金:一般2,400円/大学生1,400円/高校生1,000円ほか

江戸東京博物館リニューアル記念特別展 「洋館 明治の夢と挑戦」



5組10名様

西洋の文化が流入し、建築史の大変革期・明治の東京を彩った洋風建築を200点以上の資料で紹介。国宝・重要文化財(附)、日本初公開資料など、立体演出を通して文明開化の時代を追体験できる。



【国会議事堂案外観透視図】エンデ&ベックマン/作 1887-8年(明治20-21)頃 ヘルリッ工科大学建築博物館蔵
Architekturmuseum der Technischen Universität Berlin, Inv. Nr.20190

日時:6月23日(火)~8月23日(日)9:30~17:30/土曜日は~19:30 ※月曜日休館(除外日あり) 会場:東京都江戸東京博物館
料金:当日一般1,600円/65歳以上800円/高校生以下無料 ※展示替えあり

特別展「大南極展」



5組10名様



南極での調査風景 ©国立極地研究所

南極地域観測事業70周年を記念した、未知なる極地・南極での観測と挑戦に迫る展覧会。本物の南極の氷や南極隕石に触れたり、ブリザードの体験ができるほか、壮大な映像や紹介を通して南極観測を体験できる。

日時:7月1日(水)~9月27日(日)10:00~17:00 ※休館日あり 会場:日本科学未来館 料金:当日大人2,000円/18歳以下1,300円/未就学児(3歳以上)900円

eプリントサービスpresents 『秋川雅史 「千の風になって」20周年記念コンサート』



3組6名様



テノール歌手・秋川雅史が、クラシック歌手初のオリコンシングルチャート1位を記録した代表作『千の風になって』の発売20周年記念コンサートを開催。深く響く歌声が、聴く者の内面に余韻を残す。

日時:9月29日(火)開場12:00/開演13:00
会場:東京芸術劇場 コンサートホール
料金:プレミアムチケット(アフターイベント、お見送り付)9,800円/一般7,500円 ※未就学児入場不可

「星と太陽のマーケット」 produced by 東京ナイトマーケット

渋谷の夜カルチャーをけん引する「東京ナイトマーケット」による野外イベント。「東京×アジアの夜市」をコンセプトに、ライブ、フード、大道芸など、多彩なコンテンツが集う。ジャンルレスなアーティストのライブなど、ここでしか体験できない特別な時間を。



日時:7月1日(水)~5日(日)16:00~22:00/土・日曜日は14:00~ 会場:代々木公園ケヤキ並木 料金:入場無料

隅田川花火大会

約300年の歴史を持つ、国内最大級の花火大会。2会場で打ち上げられる合計約2万発の花火が夜空を彩る。国内の大会で優秀な成績を収めた10社が参加する「花火コンクール」も見どころだ。夏の風物詩を川辺で楽しみたい。



画像提供:墨田区役所

日時:7月25日(土)19:00~20:30 ※荒天時中止 場所:第一会場 桜橋下流~言問橋上流/第二会場 駒形橋下流~麩橋上流



インタメ逸話帳

インタメやカルチャーの分野から知る人ぞ知る逸話を厳選してお届け。



写真:東屋猫人/PIXTA(ピクスタ)

リズムを揃えない、日本伝統音楽の調和

あえてリズムをぴつたりと揃えない。笙(しょう)・箏(ひちりき)・龍笛(りゅうてき)を中心に奏でられる「雅楽」。飛鳥~平安時代に大陸から伝わった音楽と日本古来の神楽が融合し宮廷音楽として形づくられたとされ、演奏者同士が互いの呼吸や“間”を感じ取りながら進行する。作法や装束等には厳格な決まりがあるが、音の入りや重なるタイミングにはわずかな揺らぎがある。現代音楽はテンポを機械的に統一することが多いが、雅楽にはリズムを揃えると

いう前提がない。それは自然を「不均一でありながら全体として調和するもの」と捉える日本人の自然観と重なる。雅楽は不均一な自然と同じようにズレを含んだ響きを重ねることで全体として流れを生み出している。笙は天から差す光、箏は人の声、龍笛は空を表すとされ、それぞれの響きが重なり合いひとつの世界を描く音楽として受け継がれてきた。均一さや正確さが求められる現代だからこそ、“揺らぎから生まれる調和”に今一度注目してみたい。

富ヶ谷の静域へ。

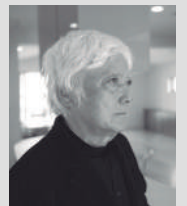


POWERS STATION 富ヶ谷

機能と美が共存する、住居兼オフィスの新しいかたち



建築デザイナー
斜森 宏



代表作
Powers Art Center
(コロラド州)

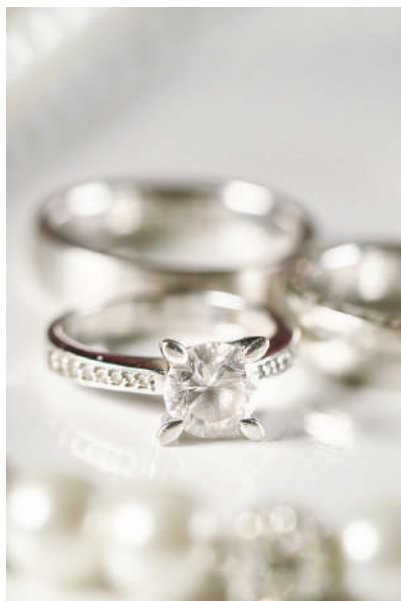


株式会社パワーズアンリミテッド <https://www.powersunlimited.co.jp/>



ひとつひとつ、丁寧に査定いたします

百貨店で、安心のご売却。



総合買取サロン
TIMELESS
タイムレス



査定料・相談料 **すべて無料**

百貨店を中心に全国45店舗*

関東エリアに13店舗出店中*



※2026年4月30日時点



◀◀◀店舗一覧はこちら。来店のご予約も承ります。

総合買取サロンタイムレス
全国共通コールセンター



0120-972-798

《電話受付時間》午前10時～午後6時

※お電話の際は**右記広告番号**をお伝えください

A_5406

広告番号