

おトクがいっぱい!

J-Basket サービスのご案内



特典の詳細、申し込み方法、利用方法などは
J-Basket Webサイト「J-Basketの魅力」をご覧ください。

<https://www.jcbtravel.co.jp/jb/>

パスワード

ユーザー名は入力不要です。
一部のページは、こちらのパスワードが必要となります。



Oki Dokiポイントが おトクにたまる!

パッケージツアー特典

旅行の申し込みで

J-Basket
Oki Doki 最大 **7** 倍

JCBトラベルデスクで、対象の海外・国内パッケージツアーやクルーズを申し込み、参加されると、Oki Dokiポイントがおトクにたまります。

一般カード会員	JCBプレミアムカード ^{*1} 会員
Oki Dokiポイント 2 倍 ^{*2}	Oki Dokiポイント 7 倍

JCBトラベルのWebサイトへアクセス!
<https://www.jcbtravel.co.jp/>



チケットポイント特典

チケットの購入で

チケットJCBでコンサートや演劇など各種エンターテインメントのチケットを購入すると、Oki Dokiポイントがおトクにたまります。

一般カード会員	JCBプレミアムカード ^{*1} 会員
Oki Dokiポイント 2 倍	Oki Dokiポイント 7 倍

「チケットJCB」Webサイトで
公演情報をチェック!
<https://t-jcb.com/>



^{*1} JCBプレミアムカードとは、JCBザ・クラス、プラチナ、ゴールド ザ・プレミア、ゴールド、ネクサスの総称です。

^{*2} JCB ORIGINAL SERIES対象会員およびJCB LINDA会員は3倍となります。

※表示倍率のうち、1倍分を「通常ポイント」として、残りの倍率分を「ボーナスポイント」として反映します。

例) 7倍の場合は、通常ポイント1倍+ボーナスポイント6倍となります。

※一部、対象とならないカードや商品があります。

期間限定

抽選で70名様に! JCBギフトカードをプレゼント



全国100万店以上のJCBギフトカード取扱店で利用できる、JCBの便利な商品券1,000円分を抽選で70名様にプレゼント。買い物、食事、宿泊などさまざまなシーンで使えます。有効期限はありません。

応募方法 パソコン・スマートフォンよりご応募ください。



パソコンからはこちら
<https://www.jcbtravel.co.jp/jb/benefits/#gift>



スマートフォンからはこちら



【応募期限】2023年4月15日(土)

- ご応募はJ-Basket会員に限りません。
- 抽選結果は2023年5月下旬の賞品発送をもってかえさせていただきます。

ご応募にはJCBトラベルのWebサービス「TRAVIA」への登録が必要となります。

▼ TRAVIA登録はこちら

<https://www.jcbtravel.co.jp/member/>

JCBトラベルで1組5万円以上の海外・国内パッケージツアーを申し込むと

プレゼントがもらえる！



旅のお供に最適

旅行ガイドブックをプレゼント 『るるぶ』または『ララチッタ』

『るるぶ』

「見る」「食べる」「遊ぶ」「ショッピング」などの海外・国内の最新情報をセレクト。旬な話題や、いまの流行を写真満載でご紹介！



※国内パッケージツアーは「るるぶ」のみとなります。

『ララチッタ』 (海外のみ)

人気都市をスマートに歩きたい人におすすめの、軽くておしゃれなガイドブック。臨場感あふれる街歩きのモデルコースが魅力。



旅を終えた後も、うれしい特典

高品質なフォトグッズが作れる
クーポンをプレゼント

「MyBook」

自分で撮影した写真で、すてきなフォトブックやカレンダーが簡単に作れるオンラインフォトサービスのクーポンをプレゼントします。初心者も簡単に使えるテンプレートがたくさん！

※日帰りプラン・国内宿泊のみの予約は対象となりません。



レンタカー 特別料金をご用意！
&カーシェア入会無料！



オリックス レンタカー

「オリックスレンタカー」では、J-Basket会員限定で、通常の利用に比べてレンタカーをおトクに利用できる特別プランをご用意！さらに会員登録制の「オリックスカーシェア」の入会特典もあります。

※優待はWebサイトからご予約の場合のみ適用となります。右ページ上に記載のパスワードを入力のうえ、詳細をご覧ください。



▼ 詳細はこちらから

<https://www.jcbtravel.co.jp/jb/benefits/#orix>

入会金無料・抽選で対象講座にご招待



朝日カルチャーセンター

「朝日カルチャーセンター」の入会金が無料になるのに加え、抽選で対象講座に無料でご招待します。

※入会金無料の優待は、窓口で「J-Basket会員であること」をお申し出のうえ講座に申し込むか、Webサイトからお申し込みの場合は、講座のお申し込み前に、電話で各教室に「J-Basket会員であること」をお伝えください。入会金無料で会員登録の手続きをします。その後Webサイトから講座をお申し込みください。



▼ 朝日カルチャーセンターのWebサイトはこちらから

<https://www.asahiculture.jp/>

岩手

国内特集

東北の歴史と 手仕事を訪ねて

浄法寺塗



自然に恵まれ、冬が長い東北。
人々は、雪に閉ざされる農閑期に
手仕事にいそしみ、
江戸時代、あるいはそれ以前から
工芸品を生み出してきた。
そこには、生きる知恵と
技術が詰まっている。
現代でも変わらぬ魅力を放つ
美しい工芸品を求めて、
岩手、秋田、宮城を旅する。

取材・文／山口 碧（P12↓21）、坂本真由美（P22↓25）
写真／入江啓祐

宮
城



秋
田



堤焼



銀線細工



塗師の三角氏。人毛
を使った刷毛で漆をす
ばやく塗っていく。



岩手県
二戸市

奥南部で長く受け継がれる 伝統工芸品「浄法寺塗」

民 俗学者・柳田国男が著書で「奥南部」と呼んだ、岩手県北部の安比川流域。近隣の縄文時代の遺跡から、赤い漆で装飾された石刀や土器の漆鉢が見つかっており、漆の産地として数千年という長い歴史をもっている。

現在、国内で取り扱う漆は97パーセントが輸入、残り3パーセントの国産漆の約7割が奥南部産出の「浄法寺漆」。奥南部では、いまでも伝統的な手法で漆の木から採取する「漆掻き」が行われている。浄法寺漆は、国宝や世界遺産の修理・修復に使用されるなど、重要な文化財の補修にも欠かせない存在だ。

その浄法寺漆だけを使って、漆器を制作しているのが、二戸市にある「滴生舎」だ。工房は安比川近くの静かな山懐にあり、塗師が漆を何度も丁寧塗り重ねていく様子をガラス越しに見学することができる。

漆の木を育てること、漆掻き、木地作りなど、漆器作りに関するすべての工程と担い手の思いも含めて、浄法寺塗を後世に繋げていくことが使命のひとつだ。



浄法寺塗は無地が多い。
使い込むほどに味わい
が増す。盃（さかずき）
の「ゆき」（各7,150円）。



1：工房に併設されたショップ。ゆったりした
空間で実際に器にふれて選ぶことができる。
2：浄法寺塗ならではの美しい弁当箱は、
丈夫で長く愛用できる。3：漆を専用の和
紙で濾（こ）して、ちりなどを取り除き、よ
り滑らかさを出していく。4：塗りと研磨の
工程は7回も繰り返される。



滴生舎

〒 岩手県二戸市浄法寺町御山中前田23-6
☎ 0195-38-2511
🕒 8:30AM~5:00PM 火曜、年末年始休
<https://urushi-joboji.com/life/tekiseisha/>



5：大正時代の生漆の仕入帳。浄法寺塗の歴史を、展示を通じて知ることができる。
6：ツタの文様があしらわれた四段丸重。江戸期の作。

浄法寺歴史民俗資料館

〒 岩手県二戸市浄法寺町御山久保35
☎ 0195-38-3464
🕒 9:00AM~4:30PM 月、祝日の翌日、年末年始休
🎫 一般210円、学生110円
<http://www.edu.city.ninohe.iwate.jp/~maibun/j-index.html>



という。
滴生舎の塗師である三角裕美氏は、「浄法寺塗は何度も塗っては研いでゆくので、丈夫さも兼ね備えています。ぜひ、日々の器として使ってもらいたいですね」と、浄法寺塗への思いを語る。洋の食卓にも合い、使いやすさややさしい感触も魅力だ。滴生舎のすぐ近くには「浄法寺歴史民俗資料館」があり、浄法寺塗がこの地の文化であり、人々の暮らしに欠かせないものであったことがよくわかる。

新鮮な鮎のほか、地産素材が使われた、ある日の夕食。漆の赤が料理を華やかに。



古来、人々の暮らしを 彩ってきた漆器の魅力

浄

法寺塗の起源は平安時代
までさかのぼる。古刹・

天台寺の僧侶が、日々の食事に
使うために自ら作った器が由来
といわれ、浄法寺塗のシンブル
なデザインは儉約と質素をむね
とした寺の生活が育んだものだ。

南部藩（盛岡藩）の時代、漆
は藩の財政に欠かせない貴重な
産物であった。藩が漆を重要な
資源と考え、漆の木を長く生か
す「養生掻き」という漆掻きの
方法を推奨していたという、当
時の記録も残っている。そして、
庶民にとっても浄法寺塗は、飯
椀、汁椀、皿、膳と日々の暮ら
しに欠かせない食器だった。

南部藩御用達の温泉だった金
田一温泉にある「おもてなしの
宿おぼない旅館」は、土地の食
材やレシビを大切にしたり料理が
評判の宿。漆の食器も使って食
事を供しており、いまも江戸時
代の漆器が現役で登場するとい
う。美しく滑らかな浄法寺塗の



安比川流域では、
木地作りから塗りま
で一貫した漆の文化
が栄えた。

盃で地酒を味わう。食、酒、器
のどれもがこの地のもの。旅の
喜びがしみじみと湧きあがる。

翌日は、二戸を中心に北東北
3県の産品が揃う「なにや」と
物産センター」に立ち寄り、好
みの浄法寺塗と酒を探す。漆の
里ならではの貴重な品もある。
続いて、二戸市中心部から車
で約60分。安比川上流の八幡平
市へ向かい、安比高原の「AN
Aインターコンチネンタル安比
高原リゾート」へ。この辺りは、

なにゃーと物産センター

⑦ 岩手県二戸市石切所森合68 二戸広域観光物産センター1階
☎ 0195-22-4395
🕒 8:30AM~7:00PM 無休
<https://www.nanyato-bussan.jp/>



3: 浄法寺塗の盃 (6,600円~) や、箸 (3,850円~) とともに、地酒の「南部美人 特別純米酒」(720ml・1,936円) をみやげに。
4: 二戸駅に隣接。ブランド肉や銘菓、食品などが豊富に揃っている。



おもてなしの宿 おぼない旅館

⑧ 岩手県二戸市金田一湯田43-5
☎ 0195-27-2221
⑨ おひとり様1泊2食付13,800円~
(2名1室利用時・サービス料込・入湯税150円別)
<https://obonairyokan.com/>

1: 酒を一段とおいしくしてくれる浄法寺塗の盃。右は「滴生舎」のもの、左は江戸時代に作られたものだという。
2: 温泉はとろりとした泉質だが、湯あがりは爽快。



ANA インターコンチネンタル 安比高原リゾート

⑩ 岩手県八幡平市安比高原117-46
☎ 0195-68-7550
⑪ おひとり様1泊2食付55,000円~
(2名1室利用時・サービス料込・入湯税150円別)
<https://www.appi.co.jp/stay/ana-intercontinental-appi-kogen-resort/>

5: テラスの付いた「プレミアムツイン」の客室。広々としたスペースにモダンなしつらえ。6: 開放感があり、ドラマチックなロビーラウンジ。7: 水と緑がエクステリアのアクセントになっている。もてなしの酒とそばを、庭に配されたガゼボ(東屋)で楽しむことができる。

かつて木地師が住み、山で木を伐り、ろくろで漆器の木地を制作していた場所。その名残りのブナの二次林には散策路もあり、モダンで洗練されたリゾートは

安比高原のラグジュアリーなスポットだ。客室のテラスで深呼吸し、森を眺めながら温泉に浸かる。夕食前には地酒とそばのもてなしもある。



1：人気のモチーフ「月の輪」のペンダント（小・20,900円）。銀線細工の曲線の美しさが際立つ。2：銀の絹糸でぎっしりと編まれたかのようなブローチ「椿」（33,000円）。
3：熟練の技をもつ渡邊圭子氏。「集中力は必要ですが、美しいものができあがるのがうれしい」と語る。



指先から生み出される 繊細の極致「銀線細工」

秋

田市の中心は、いまも昔も佐竹氏久保田藩の居城があった「千秋公園」周辺といえるだろう。千秋公園の堀近くにある「竹谷本店」は1830（天保元）年に金銀細工店として創業し、多くの名職人を輩出してきた老舗だ。

「銀線細工」は、現在も店舗2階の工房で、職人によって生み出されている。あまりに複雑緻密で、見ただけではどのように作られているのか想像がつかない。そこで制作の様子を、順を追って見せてもらった。

まず約0・2～0・3ミリのごく細い純銀の線を2、3本より合わせ、平たくつぶす。そうすると銀線がさまざまに光を反射し、白く輝きます。この銀線を渦巻状にし、指先とピンセットを器用に使って花びらや葉などの「ひら」と呼ばれるパーツを仕上げる。次に少し太めの銀線で枠を作り、ひらとをはめ込んでいく。その後は、銀ろうで接着して固定し、金棒で磨く。ごく細い銀線が何本も集まって作り出された花や月は、白い光をたたえ、上品で清らかな美



1: 約12mmの可憐な「すずらん」は代表的なモチーフでもある。ペンダント (15,400円)。2: すずらんが完成するまでの工程。3: “ひらと”と呼ばれる渦巻状のパーツ。長崎の平戸から入ってきた技術ゆえ、この名が付いたという説も。4: ひらとを花びらの枠にはめ込む。機械で製造したかのように、寸分の狂いもなく、ぴったりと収まる。この精緻さが匠の技だ。

竹谷本店

☎ 秋田市中通2-4-3
☎ 018-835-1331
🕒 10:00AM~6:00PM 火曜、月に1回日曜休
<https://www.b-mall.ne.jp/t/0501/424495/>



しさだ。クラシックでありながら、デザインによってはモダンにも見える。

「秋田では金銀の細工が盛んで、明治・大正・昭和を通して、たくさん作られました。各地の豪農や商人は、娘たちの花嫁かんざしなどを注文していたのです。戦後は、ブローチやペンダントなど、日常で使えるさまざまなデザインが誕生しました」と取締役の竹谷康子氏。

銀線細工では、デザインを考えるのも職人の仕事。竹谷氏は、デザインを見ればどの職人が生み出したものかわかるという。何ひとつ省くことができない工程を経て、いまでも銀線細工という優美な工芸品が生まれている。

多様な食文化がひと皿に融合した

ペルー料理

恵まれた食材と多様な食文化の影響を受けて独自に発展してきたペルー料理。

“美食の国”に思いを馳せながら、風味豊かな料理を味わおう。

取材・文／佐道眞左 写真／村岡栄治



「デスティノ51」の料理の数々。
詳細はP49・50参照。奥は魚
介料理の「ベスカード アロ
マチョ D51」（3,500円）。

変化に富む気候風土と 多様な食文化が 織りなす **美食の世界**

世界的に高く評価されるペルー料理。その魅力について、「DESTINO51」のマネージャーである具志堅真由美氏と、スタッフの与座聡志氏に話を伺った。



「DESTINO51」では、ペルー出身や日系3世のスタッフが本場の味を提供。前列左が具志堅氏、その隣が与座氏。

和食の影響も！おいしい料理が生まれた理由

南米大陸に位置するペルー共和国。日本の面積の3・4倍ほどの国土は、海岸砂漠地域、アンデス山岳地域、熱帯雨林地域の3つの自然環境に分けられる。そしてペルーは移民が多い。「それぞれの地域ごとに食材や料理があるだけでなく、スペイン、イタリア、中国、日本、アフリカなどからの移民の食文化がフュージョンして、おいしい料理が生まれました」と、日系3世である具志堅氏は語る。例えば鮮魚のマリネ、セビーチエや、タコのスライスを使うプルボアルオリーボは、和食の影響も受けた料理だという。



「プルボ アル オリーボ」(2,100円)。オリーブの漬物の風味とゆでダコの相性が抜群。

食を楽しむ、大切にしているインカ帝国以来の伝統

ペルーで10年間暮らした具志堅氏の忘れえぬ味のひとつが、休日に祖母が作ってくれたロモサルタード。「中国料理がベースとなっており、日本人にも合う味で、子どもも大人も大好きなごちそうでした」と懐かしむ。祖母は毎日市場で新鮮な食材を手に入れ、前菜からメインまで、いつも充実した料理を用意してくれたそうだ。「ペルーの人たちは、家庭でもお店でもみんなでワイワイと食卓を囲み、食事をとても楽しんでいきます。食を大切にしたいといわれるインカ帝国以来の伝統が受け継がれているのだと思います」。



しょうゆベースの「ロモ サルタード」(3,300円)は親しみやすい味だ。P51でレシピを紹介。

和食の「だし」に匹敵する多彩な唐辛子の風味

ペルー原産の食材としてはジャガイモやトマトなどが知られているが、同国はキヌア、チアシードなどスーパーフードの宝庫でもある。また、唐辛子は種類豊富。与座氏によれば唐辛子は、和食における「だし」のようなもので、辛味付けというより、風味付けに欠かせないという。「ワールド・トラベル・アワード」の「世界で最も美食を楽しめる国」部門の最優秀賞を2022年までに10回受賞するなど、世界的に評価が高いペルー料理。「日本での認知度はこれからですが、多くの人にペルー料理を味わっていただきたい」と具志堅氏は語った。

お話を伺ったお店は...

DESTINO51
デスティノ51

東京都港区南青山5-4-30
03-6712-5451
5:30PM~10:00PM(L.O.) (土 11:30AM~2:00PM(L.O.)、5:30PM~10:00PM(L.O.)、日・祝 11:30AM~2:00PM(L.O.)、5:30PM~8:00PM(L.O.)) 月曜休
※4月以降の営業時間は要問い合わせ。
※サービス料550円(ディナーのみ)。
<https://destino51.com/>

Presents

日本各地のみやげや

取材先で見つけたアイテムなどを
読者の皆様へプレゼントします。



1 南部美人 純米吟醸酒

2名様

国内外で評価の高い、岩手県にある酒蔵の代表的な純米吟醸酒。心地よい吟醸香、米の甘さとうまみが、口のなかでほのかに広がります。キレもあり、優しくきれいで上品な味わいが和食と相性抜群です。内容量：720ml。

2 こけし缶

2名様

伝統こけし職人がひとつひとつ手作りしたミニサイズのこけしが入った缶詰です。緩衝材には、こけし作りの際に出た木くずを使用。缶を開けたときにふわっとたどよう木の香りで、こけし作りの工場の雰囲気も感じられます。

缶：直径約8cm×高さ約6cm。

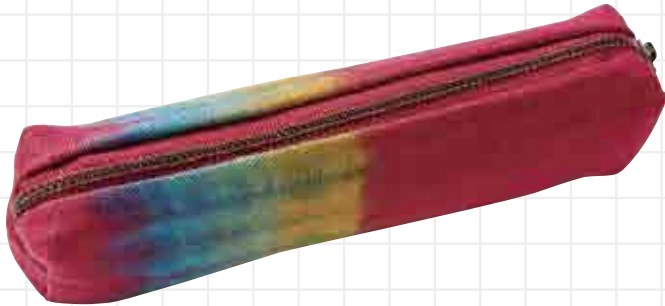
※写真はサンプルです。



3 地熱染めのペンケース

2名様

国内初の地熱発電所がある八幡平松川温泉。温泉井戸から噴出する地熱蒸気を利用して染色をしている「GEOCOLOR」のペンケースです。蒸気で蒸しあげることによって生まれる色のグラデーションが美しいひと品です。縦約3.5cm×横約18cm×高さ約3.5cm。



4 秋田犬のイラストTシャツ

1セットを2名様

いまや国際的に人気のある秋田犬。その愛くるしい顔が描かれた綿100%のTシャツを、M・Lサイズ1枚ずつのセットにしました。背面に尻尾がプリントされているのもユニークです。

M：肩幅約46cm×身幅約51cm×着丈約67cm。

L：肩幅約50cm×身幅約55cm×着丈約73cm。

背面イラスト



5 なまはげの土人形

2名様

神の使いとされ、厄を払う秋田のなまはげ。なまはげを象った素朴でかわいい土人形は、秋田県田沢湖畔にある工房で制作されたものです。丸みのあるフォルムにいやされます。直径約3cm×高さ約4cm。



7

フルーツ柄の 折りたたみ傘

2名様

オランダのガーデニングアイテムメーカーがデザインした鮮やかなフルーツ柄が印象的な折りたたみ傘。開くとオレンジの断面が広がります。雨の日を楽しくしてくれるレイングッズです。

親骨サイズ：約55cm。

折りたたみ時：長さ約23.5cm。



6

ダブルエスプレッソ ウオッカ

2名様

ゴッホ生誕の地オランダの伝統ある蒸留所で造られた、プレミアムウオッカにコーヒーの風味をプラスした、アルコール度数35度のフレーバードウオッカです。ロックのほか、ミルク割りやモカマティーニなどのカクテルにもおすすめです。内容量：750ml。



8

プチサイズの エコバッグ

2名様

オランダのファッションブランドのユニークな野菜キャラクターなどが描かれたエコバッグ。軽量でプチサイズですが、マチが広めなので、お弁当箱なども入ります。ちょっとした買い物に便利です。

縦約22cm×横約20cm×マチ約11.5cm。



P10・11の筆者、
すずきももさんから
プレゼント

10

すずきももさん 著作の コミックエッセイ

2名様

『おいしい大地、北海道!』（イースト・プレス刊）には、北海道のおいしい食べ物や、それにまつわる思い出などが面白おかしくコミックで綴られています。簡単なレシピの掲載もあります。サイズ：A5判（縦約21cm×横約14.8cm）。



9

ソープディスペンサー

2名様

ポコッとふくらんだフォルムが愛らしいオランダ製のソープディスペンサー。ソフトな素材感で濡れていても滑らず、落としても割れない容器なので、キッチンやバスルームでも安心して使えます。容量：250ml。直径約9cm×高さ約10.5cm。

