

# HILLS LIFE

99

NOVEMBER  
2019

森美術館にて「未来と芸術展」がいよいよ開幕！



SPECIAL  
FEATURE

# ENJOY YOUR AI LIFE

## すでに始まっている! AIと暮らす未来



SPECIAL FEATURE

# ENJOY YOUR AI LIFE

## すでに始まっている! AIと暮らす未来

comic (P1-9,11) \_Daisuke Nishijima  
photo\_Koutarou Washizaki  
text\_Fumihisa Miyata

11月19日(火)より森美術館にて「未来と芸術展: AI、ロボット、都市、生命——人は明日どう生きるのか」が開催します。100点を超える展示作品の中から浮かび上がってくるキーワードのひとつが「AI」。そこで今号の巻頭特集では、私たちのごく身近にある4つの事例を通して、AIをめぐる現状と課題について考えてみます。

## MUSIC ENCOUNTERS AI GENERATES

——「AI BGM」のサービスとは?

徳井直生(以下T)「THE CORE KITCHEN/SPACE」という飲食店兼イベントスペースのBGMを、季節や天気、時間によってAIがリアルタイムに選曲を変化させる、というものです。たとえば、開店したばかりの朝だったら爽やかな雰囲気曲、そこからランチのピークタイムには明るくアップテンポになって、夜にはしっとりとした曲がかかる、というようなことです。AIが抽出するものになるのは、USEN-NEXT GROUPのUSENが配信する膨大な数の楽曲です。元来、USENの専門家の方々が多くの楽曲に、メランコリックだとか、夏っぽいといったような情報の「タグ」をつけていました。それをAIにディープラーニングさせて、人力ではできない数の楽曲の音=データに対して、特性を推定するモデルをつくったんです。興味深いのは、AIによるタグづけは、「メランコリーだけど、爽やかでもある」というような、人間だとなかなか定量化しづらい「中間」の領域まで入っていくという点です。そうやって学習・抽出された楽曲データを、雨が降っていたり、晴れていたりと天候によっても、異なった曲・曲順で選曲していくんですね。——夏の夕暮れなど繊細なニュアンスの時間帯にもしっくりくる曲を流してくれそうですね。Tまさに、そういうことなんです。ここからさらに、インテリアも含めた店舗の雰囲気や、



右) お話をうかがった Qosmo 代表取締役 / 慶應義塾大学准教授 / Dentsu Craft Tokyo Head of Technology の徳井直生さん。AI と創造性についての研究の傍ら、アーティストとしても活動する 左) 選曲中の AI DJ で処理されているデータの様子を可視化

お客様の数や様子といったパラメータを追加しながら選曲するシステムの開発も進めています。その人にピッタリの洋服を仕立てるテーラーメイドのような「AI BGM」を目指しています。僕が「AI BGM」で一番面白いと思うのは、人間だと思いつかないような、ジャンルや年代を飛び越えた選曲をしてくれる瞬間がある、ということです。人間が選曲するときは、どうしても特定のジャンルや年代に偏ってしまうことがある。しかし僕が先日現地に行ったときの「AI BGM」は、80年代のロックの次に、70年代のボサノヴァっぽい曲を流し、そこからつい最近のネオソウルのような音楽をかけていました。

音楽専門の人間には驚く選曲なのですが(笑)、冷静に聞いてみると、たしかに使っている楽器の構成が似ていたり、グルーブ(リズムのノリ)がしっかりつながっていたりするんですね。これは、本当に面白いところなんです。——徳井さんご自身も長年、ダンスフロアを相手に選曲するDJとして活動され、今回の「AI BGM」につながる「AI DJ」というプロジェクトも手がけていらっしゃいますね。T 僕自身は学生の頃からずっとDJをやってきていて、ここ4年ほどは「AI DJ」というプロジェクトを続けています。僕とAIが一曲ず

つ交互にかけていくというスタイルでパフォーマンスするんです。やはり最もコアになっているのは、選曲のメカニズムです。DJはフロア=場の雰囲気をキープしながら徐々に盛り上げていって、気持ちよく踊ってもらおうというのがタスク。気持ちよくなつていくような曲を選んで、一時間なら一時間、一晩なら一晩の、場にあわせて「ストーリー」を描くんですね。「AI DJ」ではディープラーニングを使って、そのための仕組みや技術を開発してきました。それを商業的に応用できないか、と考えていたことが、今回の「AI BGM」につながったんです。

実は、定量化しづらい「場」に対して「ストーリー」を描いていくということは、従来のAIやコンピュータには難しいとされていたことなんです。それがディープラーニングの発展によって、感覚的なところまで扱えるようになり、違和感のない「ストーリー」が描けるようになってきた。この自然さを楽しんでいただく、ということが第一にあります。

その上で、「新しい音楽との出会い」が起こりえるんじゃないか、と考えています。これまで店内のBGMに興味を惹かれることは皆さんあったと思うのですが、「AI BGM」による、人間ではありえない選曲や並べ方によって、知らなかった楽曲との新鮮な出会いがあるのではないかな、と。今は音楽も情報としてフラットになっていて、検索したらすぐに出てくる時代です。類似した情報のリコメンドによって、有名な楽曲ばかり聴いてしまう、ということもありません。そこで「AI BGM」は、ジャンルも年代も飛び越えながら一連の流れをもって音楽を届けてくれる。背景の情報というよりは、音そのものの情報の類似によって、逆説的に音楽との新たな出会いが生まれるはずなんです。

——人に寄り添いつつ、新鮮な感覚も与えてくれる「未来のAI」のひとつの姿がありますね。T 決して、人間をAIで置き換えようとしているわけではないですし、よくいわれるような、AIが代替することによって人件費をコストカットしよう、という話ともまったく違うん



### AI BGM

USENとQosmo、森ビルの3社が、森ビルが運営する「THE CORE KITCHEN/SPACE」にて7月1日より開始した実証実験。ぜひ体験してみてください ●住所: 港区新橋4-1-1 新虎通りCORE 1F ●営業時間: 11:00~23:00 ●定休日: なし ●電話: 03 (6402) 5229



### AI × 音楽

→ AI BGM @ THE CORE KITCHEN/SPACE

## AIが描く〈場〉のストーリー。音楽との新たな出会いが広がる

新虎通りCORE 1Fの「THE CORE KITCHEN/SPACE」で進められている「AI BGM」の実証実験にいま注目が集まっています。天候や時間帯などに応じて、USENが配信する楽曲からAIが最適な音楽を選定して流すこのサービスの見どころとは?

です。実は「AI DJ」は当初、DJブースに人が立たず、AIが全自動で楽曲をかけていたんですが、これが不思議と盛り上がりません(笑)。やっぱり人間がもつ音楽への愛やエナジーといったものが伝わらないと、面白くなかった。要するに、AIに人のまねをさせるということではなく、AIによって人間の人間たるところが見えてくるとか、人間の常識からは考えられない気づきを与えてくれる、ということをやってみたいんです。この距離感が、AIを使うときのポイントだと思っています。AIを使うことで「人間の発想の外側を探索してみる」というのが面白いのではないかと。

——そうしたAIのあり方を人々の生活の中に

実装する、意義あるワンステップなんです。T はい。僕が教鞭をとっている慶應大学SFCの研究室では、AIによって「新たな音楽ジャンル」を生み出す、というテーマに取り組んでいます。誰も聞いたことのないようなリズムや音色の使い方などによって、新しい音楽ジャンルをAIが作るためにはどうしたらいいのか、ということを考えているんです。そうしたAIの未来を切り拓く上でも、定量化しづらかった選曲を実現できる「AI BGM」に取り組んでいますし、お店に来てくださる方々にも楽しんでいただけたら、とても嬉しいですね。

未来都市に暮らすテック系キッズ。高度にSNSが発達した世界に生まれ落ちたが、友だちやペットと生で遊ぶことが一番楽しい。見た目はママ似。遺伝子研究者のパパの影響で自分も理系と信じていたけど……。

キャラ紹介! 目録



### 西島大介 『2039年家族のいる都市風景』

2039年という未来では、家族や学校、会社はどうなるのだろう。SF漫画家・西島大介が描く、未来の家族の風景。

「学校」「家庭」といった共同体はゆるやかに解体

少年化が加速し

「E=mc<sup>2</sup>」  
「NOWでしょ」

「校舎」がなく  
てや  
Youtuberや  
AIが先生だ

適性が導き出される

学ぶべき内容も  
決めてくれる

僕って  
運動得意  
だったの?

ウソ?

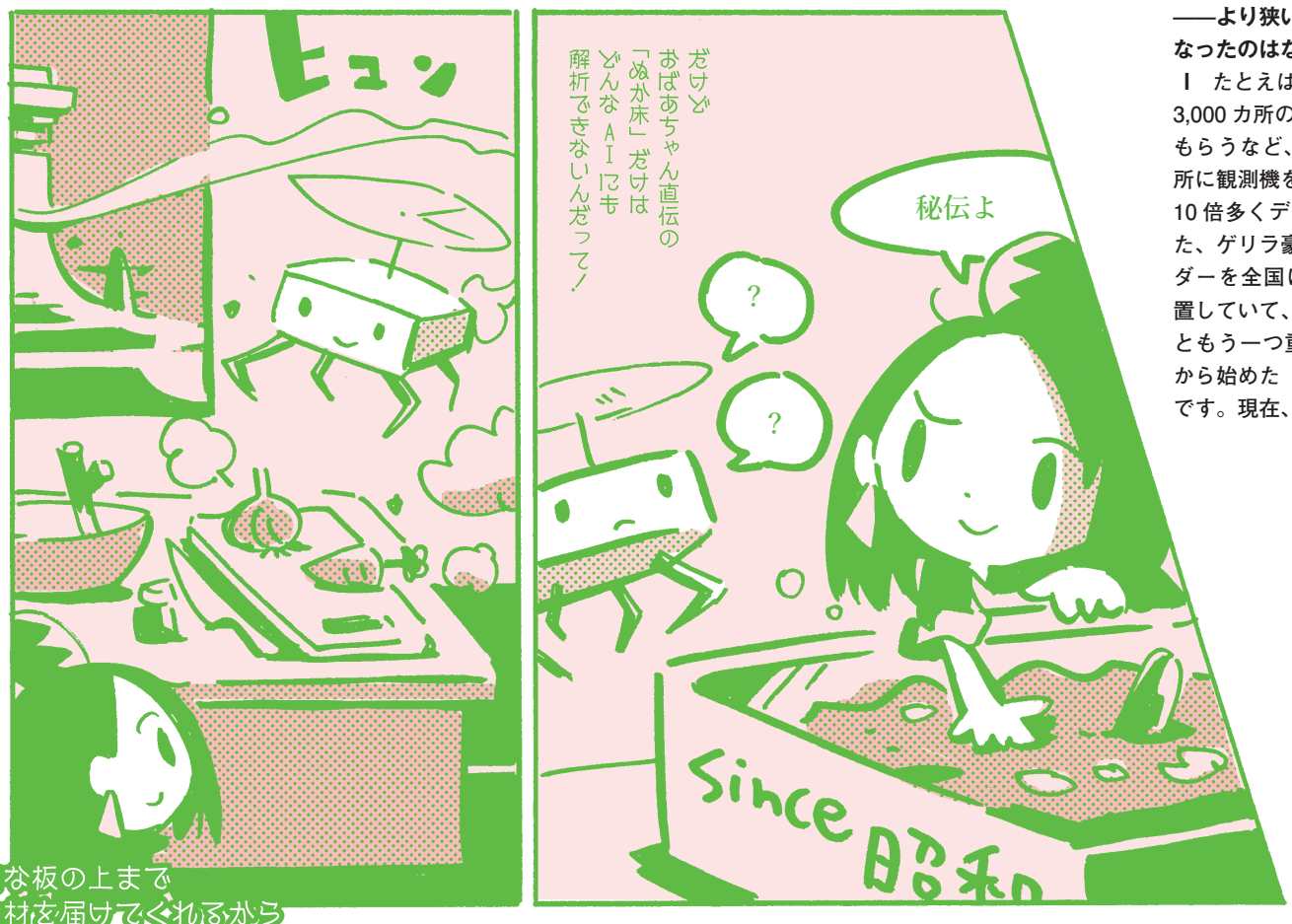
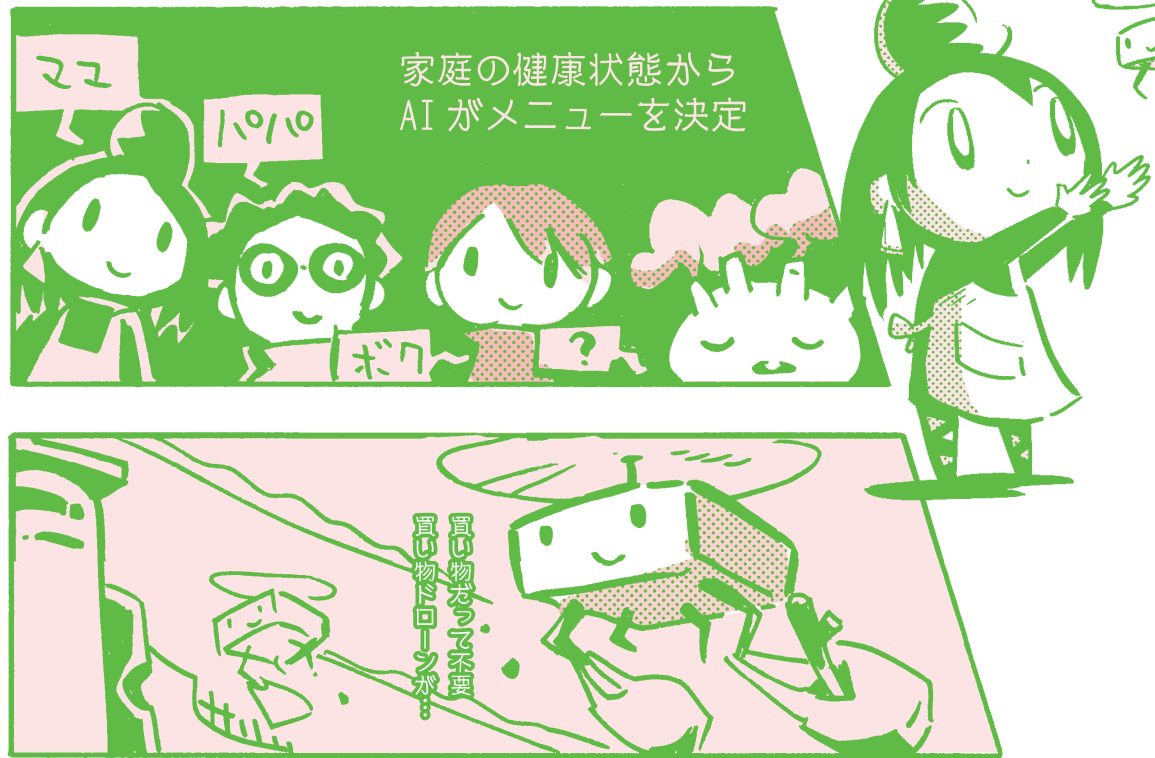
おーい!

そんなわけでは  
「学校」になっ  
て登校拒否や  
遅刻って言葉も  
消え去ってわけ

遊ぼうぜー!

授業終わった?





### ウェザーニュース

船舶のための海洋気象情報提供を1970年代から始め、1986年に(ウェザーニュース)を設立。1999年NTTドコモのiモード向け「WNI気象情報」で一般向けサービスを開始。ゲリラ豪雨予測の実現や、洗濯指数の開発など、民間気象情報会社のトップ企業。



## AI×天気予報

→ウェザーニュース/Weathernews

# スマホの普及とAI導入により 天気予報は新しいステージへ。

3~4年前からAI及びディープラーニングを気象予測に活用する取り組みが、民間の気象予報会社で始まっています。その仕組みはどんなものなのか、業界を牽引する(ウェザーニュース)を訪ねて、天気予報の現状と未来について聞きました。

text\_Mari Matsubara  
photo\_Tomo Ishiwatari

——まず、現在の気象予測の仕組みを教えてください。

石橋知博(以下I) 天気予報には、まず国の機関である気象庁が莫大な予算をかけて様々なデータを各地で計測し予想するものが大前提にあります。その下に、我々のような民間の会社が発信している予報があります。民間では気象庁発表のデータだけを用いて発信する企業がほとんどですが、我々(ウェザーニュース)は、自社でもデータを集計して解析し、オリジナルの予測をしています。皆さんもよくご存じの「アメダス」は気象庁が管理している自動気象データ収集システムで、ここから集めたデータをもとに気象予測をしています。「アメダス」は全国に約1,300カ所あり、これによって全国を約20km四方のグリッド状に分割して予測することができます。一方(ウェザーニュース)では、これを1km四方の密度にまで狭めて、より狭い範囲の現象をとらえることができます。その結果、より精度の高い予測が可能なのです。

——より狭い範囲のデータを集められるようになったのはなぜですか？

I たとえばKDDIと契約を結び、彼らを持つ3,000カ所の基地局に我々の観測機を設置してもらうなど、他社と提携して全国約13,000カ所に観測機を置いています。つまり気象庁より10倍多くデータを集めることができます。また、ゲリラ豪雨や雪などを観測する自前のレーダーを全国に80基、津波レーダーを30基設置して、独自に情報を集めています。それともう一つ重要なファクターは、10年ほど前から始めた「ウェザーリポーター」の取り組みです。現在、ウェザーニュースの利用者は月間

### キャラ紹介◎

## おかあさん

料理が苦手なママだけど、AIの助けで大幅にスキルアップ。井戸端会議は、飛び回る無数のドローンとの会話。おしゃれも大好きで、ツイットの柄はプロジェクション・マッピングで変化するらしい。

で2,500万人いますが、その中に「ウェザーリポーター」という存在があります。ユーザー各人が自分のいる場所の天気情報をアップしてくれるのです。こうした情報が1日約18万件も寄せられています。

——どんな情報が集まるのですか？

I ユーザーのいる場所の天気を、主観的な言葉を選択して報告してもらいます。太陽光によってものの影が「はっきり見えるのか」「うっすら」なのか「見えない」のか。雨なら「ポツポツ」なのか「ザーザー」か、雪なら「チラチラ」か「ドカドカ」か、といった具合です。誰もが簡単に報告できるし、報告義務もなく、好きな時にアップしていただければいいのです。写真も投稿できるので、空の色や雲の形、雪の降り具合、ほかに季節の花が咲いた様子や、食べ物の写真をアップする人もいます。こうした大量の情報はディープラーニングやAIを気象予測に取り入れる際に、大変重要なのです。

### 全国のユーザーから集まる大量データが鍵

——AIをどのように天気予報に取り入れているのですか？

I 従来の気象予測も、現在のデータをとらえて過去のデータと照合し、コンピュータで解析することで未来の予測をしていたわけですが、



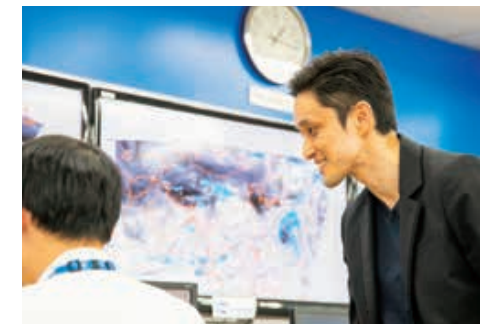
ゲリラ豪雨やゲリラ雪などの局地的気象現象をとらえるため  
自社で設置したレーダー80基と津波レーダー30基の分布図。

その際CPU(Central Processing Unit)つまり中央演算処理装置を使って、データを数式化していました。しかし、我々が取り組んでいるのはGPU(Graphics Processing Unit)によるデータ処理です。これは簡単に言えばデータを数式化するのではなく、画像をそのまま画像として認識し、記憶し、学習するという処理方法で、イメージやグラフィックの処理に適しています。わかりやすい例で言えば、機械にいろいろな「猫」の画像を大量に見せて、「これが猫だ」ということを覚え込ませます。機械はそこに規則性や類似性を見出し、ついには虎との差異にも気づけるようになります。このようにGPUを使うディープラーニングは画像データ処理に適しているので、画像をたくさん活用する気象予測の分野とは親和性が高いのです。現在はこの特質を活かして、新しいステージの気象予測に移行していく最中なのです。

——どんな場面で具体的にAIが作用しているのでしょうか？

I 全国のリポーターから上がってきた雲の画像の中には、アイスクリームのようにモコモコとした雲がありますが、AIがこれを瞬時に認識します。画像が撮影された場所、時間、角度(仰角)なども総合して分析し、ゲリラ豪雨が来る場所や時間を予測します。他にも、ライブカメラで24時間撮影している雲の画像から、風速を観測することもAIのおかげで可能になりました。気象庁は毎日全国16カ所の地点でラジオゾンデという風船を上げて、上空の気象を観測しているのですが、今ではライブカメラの映像をAIが分析できるようにしています。現場で物理的に情報を採取するのではなく、映像だけで判断できる時代が来ています。アメダスを1台設置するのは数億円かかりますが、ライブカメラは1台たった1万円ぐらい。もちろん

インタビューに答えていただいた(ウェザーニュース)執行役員石橋知博さん。大型台風が近づき慌ただしい社内です。



ライブカメラがアメダスの機能を100%代行できるわけではありませんが、圧倒的にコストが安いのは確かです。AIの性能がさらに高まれば、ゆくゆくは映像分析だけでもアメダスを凌駕できるようになるでしょう。——AIを天気予報に取り入れることが可能になった要因はなんですか？

I AIの学習には大量のデータが必要です。気象予測においてそれを可能にした一番の要因はスマートフォンの普及ですね。一般市民の誰もがスマホでリアルタイムの情報を入手し、写真を撮り、また簡単に発信できるようになりました。圧倒的にローコストで全国から集まった大量の情報を生かすのが今後の天気予報のあり方であり、その処理を担うのがAIやディープラーニングといったテクノロジーなのです。——今後の見通しを教えてください。

I 空の画像だけでもたくさんの情報が詰まっていますが、それだけでなく、歩いている人の服装や車のワイパーの動きさえも気象観測のツールになります。世の中の事象のすべてが観測機になりうるようになっていきます。あらゆる事象からの膨大なデータを処理するAIの役割は今後ますます重要になるでしょう。(ウェザーニュース)は将来的に99.9%の確率で当たる天気予報を見据えています。

# AI INNOVATION FOR WEATHER FORECAST



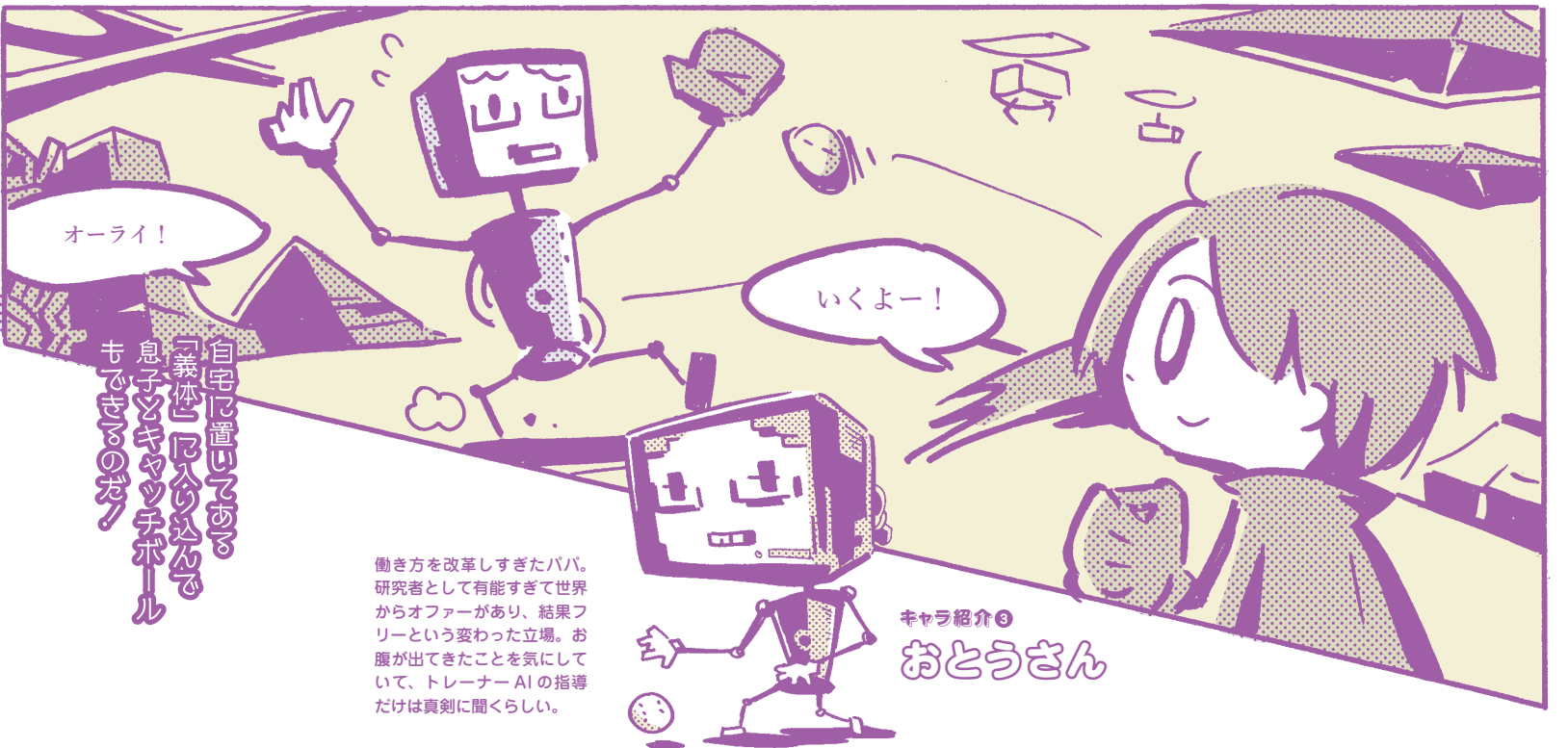
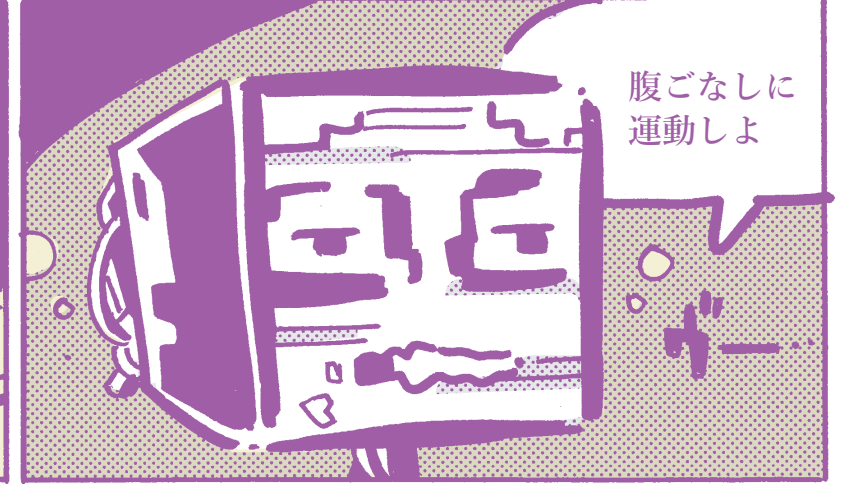
### ディープラーニングが 天気予報に役立つ仕組みとは？

上) 従来はデータを数式化するCPU方式だったが、現在は画像を画像として認識するGPU方式へ移行。AI導入で気象データの演算方式が変わった。中央) 全国から送られてきた雲の画像をAIが認識し、ゲリラ豪雨の可能性を判別する。下) ユーザーの体感を言葉にしたレポートをAIが集計して表示する。



社内のスタジオでは天気予報を24時間ライブ放映する。社内でも解析した結果を瞬時に報道。キャスターは3時間ごとのシフト制で、なんと台本はナシ!





## AI × エンターテインメント

→ NHK スペシャル「AI でよみがえる美空ひばり」

# 没後30年の時を経て、 美空ひばりが新曲を歌う

歌謡界のトップとして昭和の時代を駆け抜け、平成元年(1989年)に亡くなった歌手・美空ひばり。没後30年を迎えたこの秋、NHKとYAMAHAが最新のAI技術でその姿と歌声をよみがえらせる企画を実現。制作の過程で見えてきたAIをめぐる課題を担当ディレクターに聞きました。

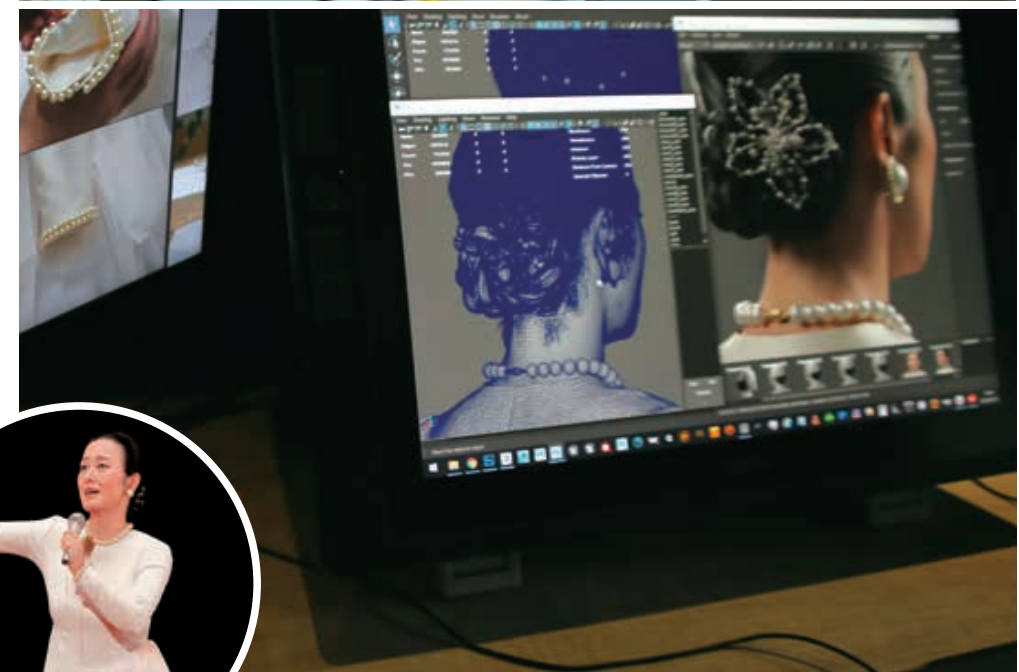


photo Courtesy: NHK

——今回のプロジェクトのきっかけは？

井上雄支(以下I) 2017年からNHKスペシャルのシリーズ「人工知能 天使か悪魔か」を担当していました。タイトルが示すように、人工知能(AI)の良い面と悪い面、デュアルユース性を提示しながら、私たちがどうやってこの技術とつきあっていくべきかを考える内容でした。その番組の後、2018年の夏ごろ、歌番組などを手がけるエンターテインメント番組部のプロデューサーから、「NHKのど自慢」の審査をするAIは実現可能かと相談されました。のど自慢の審査員は歌のうまさを判断するだけでなく、参加者とのやりとりも大切なのでAIには向かないんじゃないか。やるのであれば、美空ひばりさんのような亡くなった方をよみがえらせる企画の方が視聴者に喜んでもらえるのでは、と返したことがきっかけになりました。ちょうど翌19年にひばりさんの没後30周年を迎えることから、ひばりさんの圧倒的な才能をAIによって次の世代に伝えられるとしたら、文化の新しい伝承の仕方として放送局が取り組む意義があるんじゃないか。そんなことをみんなで話し合いながら、30年ぶりの新曲を歌ってもらう企画書を作ったんです。

——技術的に難しかった点は？

I AIによる歌声の合成は、歌声合成技術「VOCALOID:AI」を開発したYAMAHAにお願いしました。一般的なAIは、会話レベルの再現であればかなりの水準に到達していますが、歌声となると難易度は別格。しかもひばりさんのような超絶技巧の歌声となるとまったくの手探りでした。ひばりさんの歌いや表現方法は曲ごとに違うので、ディープラーニングで学習させる教師データもすべてバラバラ。一回学習させても別の曲を歌わせてみると、どの歌い方を選んでいいかAIが迷ってしまうほど。また、あらゆる技巧が同居しているので、ピブラートを精巧に再現してもひばりさんの声に聞こえない。ファルセットだけでもだめ。すべての技巧を再現したうえで、わかりやすい特徴を

text\_HILLS LIFE  
photo\_Kaori Nishida

# BRINGING HIBARI MISORA BACK WITH AI

あえて抑えて、人を感動させる歌声に近づけていくことに苦労したと、YAMAHAのエンジニアの方が言っていました。人間とAIが文字通り「対話」をくり返しながらか成させたひばりさんの歌声は、音声合成分野を牽引するYAMAHAにとってもひとつの到達点になったと思います。

AIが「歌手」のあり方を変える!?

——技術的な挑戦の一方で、AIで故人をよみがえらせることに躊躇はありませんでしたか？

I 企画書ができあがった時点で、まっ先に遺族である加藤和也さんをはじめ、ひばりさんを支えていたレコード会社の方々などに説明に上がり承諾を得る作業を重ねました。番組づくりでも、AIで再現することをタイトルに明記し、制作プロセスを示し、AIを取り巻く社会的な課題も提示したうえで、いまのAIに何がどこまでできるのかを伝える内容に徹したので、倫理的な問題はないと判断しています。ただし、今回のスキームを使ってひばりさんの新曲をどどんと作ったり、亡くなられた他の歌手に歌わせるといったことは簡単にやるべきではない、視聴者の方々も番組を通じてそう直感されたと思います。今回の番組の目的のひとつは、まさにそのことを広く感じ取ってもらい、AIをめぐる今後の議論につなげてもらうことでした。森内大輔(以下M) 私は、番組終盤にAI開発のまともとして実施したライブステージで、3DCGとホログラム映像を組み合わせ、ひばりさんを出現させる部門を担当しました。表情や動きなど、ひばりさんらしい振る舞いを再

現する過程の中で、今生きて舞台上に立たれている現役歌手の方々への影響も同時に感じました。生身の人間は毎年歳を重ねつつ、その中で身につけたり失っていくものと折り合いをつけながら活動を続けていきます。その傍らに、(永遠の命)を持つボーカル機能を備えたAIが並び立つとしたら、アーティストのあり方から視聴者がアーティストに求めるものまで、今後大きく変化していくはず。現時点では想像もできないほど多様な活動や楽しみ方が選択できるようになるかもしれません。

——AIに関して改良が必要だと感じた点は？

I 将来的には、より倫理性の高い技術の実現が必要になるでしょう。AIひばりが歌う各パートの音が、ひばりさんが実際に歌ったどの曲のどの部分から来ているのか。いまのAIの技術ではわからずブラックボックス化しています。そうすると、何らかの人為的な操作をしてフェイクなものを作られたとしても検証することができない。将来的には「X-AI(Explainable AI: 説明可能なAI)」のような技術とセットにして運用していく必要があると思います。

また、AIを使う人間の側の課題も強く感じました。技術が完全でなくても、本物だと思いたい欲求と結びついたり、人間の感覚や認知機能は補完され、フェイクで作られたものでも人びとは本物として受けとめてしまう。そうした人間の感情をコントロールする扇動システムをAIに作られてしまうと怖いし、意図的にそういうAIの使い方をされると危険だなと思いました。——今回の番組制作を振り返って思うことは？

M 制作者として新曲を披露するステージに立ち会いながら、実は自分が何に感動しているのかわからずただ立ちつくすだけでした。新曲の出来が良いのか。秋元康さんの詞が心に触れるのか。その歌をAIが完璧に再現しているからなのか。膨大な時間と技術と労力を躊躇なく注ぎ込む関係者やスタッフへの敬意なのか。あるいは、涙するお客さまの姿に心が震えていたのか。その場で起きていくことの情報量が多すぎ、自分の認知の閾値を超えてしまう。まさに初めて体験する瞬間でした。

I その意味で、人間の能力のある部分において圧倒的に凌ぐAIの進化によって、今回の様なSFの要素を持ったドキュメンタリー番組ができたと思います。エンターテインメントの在り方が大きく変わり始めていると感じています。



photo Courtesy: NHK

NHK スペシャル「AI でよみがえる美空ひばり」

●放送: 9/29(日) 21:00~21:49 ●出演: 秋元康、天童よしみ、森英恵 ※今後の放送予定: NHK BS4K「AIでよみがえる美空ひばり(拡大版)」11/23(土・祝) 20:00~、28(木) 15:45~(再)/NHK BSプレミアム「AIでよみがえる美空ひばり」12/7(土) 20:00~

photo Courtesy: NHK

写真上) お話をうかがった井上雄支・大型企画開発センター・ディレクター(番組制作当時/左)、森内大輔・デザインセンター 映像デザイン部 チーフプロデューサー(右)。生前の美空ひばりさんの舞台衣装を手がけていた森英恵さんが、3Dホログラム映像用に特別にサインした衣装とともに 写真下) CG制作中の画面より



# CREATE A NEW RECIPE WITH AI



食のイベント「AIディナー」は東京・神宮前の「KEISUKE MATSUSHIMA」で開催されている。未知の料理との出会いが魅力のひとつだが、石川善樹さんと松嶋啓介さんとの軽妙なかけあいも楽しい。

が出てきます。ちなみに斬新度をMAXにすると、とんでもない料理が出てきます(笑)。

——ちなみに「斬新度の高いレシピ」とは？

I 今年(2019年)の1月にテレビ番組で「斬新なお雑煮を作る」というお題をいただき、Food Galaxyの斬新度を上げて出てきたのは、納豆とチーズとナツメグを入れたお雑煮です。

——計算上では美味しいわけですね？

I これがすごく美味しかったですよ！これらの食材は普段から私たちのすぐ身近にあるものの、絶対に考えない、思いつきもしない組み合わせですね。Food Galaxyは私たちに新しい料理を作るきっかけを与えてくれるんですね。

——未来の食卓では人間ではなくロボットが料理をすることになるとは思いますか？

K 可能性としてはあります。ただ、人間の感覚機能は極めて優秀で、ちょっとした火加減や手の動かし方などはなかなかロボットで再現することはできません。それが再現できるようになれば可能性としてはありますが、いつできるのか……という問題は大きいですね。

I シェフとしての松嶋さんの役割が何かを考えてみると、単にオペレーターのような決まったプロセスを遂行するだけではないことは明らか。AIディナーでも、松嶋さんは僕たちが思っている以上に食材の意味やその国の背景を解釈して、ストーリーに乗せて料理を作られています。AIがそこまでの解釈をできるかといえはまだまだ難しい。「料理という体験を作る」のがシェフの役割だとすれば、まだまだロボットにシェフの代わりはできないと思いますね。

——今後、挑戦してみたいことはありますか？

K 食と同様に、今度は「世界の言葉」のマッピングをしてみたいです。世界にはその国独自の文化を表すような、翻訳できない類の言葉がありますよね。自分の知らない言葉を知ることによって世界が広がるのではないかと思います。

I 例えば、日本には「侘び寂び」という言葉がありますが、海外では馴染みがありません。でもこの言葉を知っていれば、「質素で儂いもの」を前にその本質にある美しさを感じ取ることができるかもしれない。「言葉を知ること」はものの見方を変えてくれること。ぜひ世界中の翻訳できていない言葉を探してみたいですね。



左がクリエイターの出雲翔さん。専門は、機械学習、統計解析、データビジュアライゼーションなど。おすすめAIレシピは「生ハムイチョ」。右がデータサイエンティストの風間正弘さん。専門は、機械学習、推薦システムなど。おすすめAIレシピは「コーヒービール」。ともに予防医学研究者の石川善樹さんが研究所長を務める株式会社ハビテックに所属。

## Food Galaxy

予防医学研究者・石川善樹が率いるハビテックが開発したAI。世界中の数十万のレシピを学習させ、そのビッグデータをもとに、人間の想像を超えたレシピ(食材の組み合わせや調理方法)をAIが提案してくれる。食材が3D空間にマッピングされた「食の世界地図」。



AIディナーでは、松嶋シェフが使用した食材にまつわるエピソードを聞くのも楽しみのひとつだ。

## キャラ紹介① 謎の生命体X

お父さんが研究中に間違っって生み出した生物。家に連れて帰ると息子の良い遊び友達になり、ふざけて上げた動画がバズを引き起こしインフルエンサーに。実は飼い主よりもはるかにリッチ。



## AI × 食

→ Food Galaxy

# 世界中の食を学習したAIが人知を超えたレシピを提案する

AIが世界中の食材を学習してつくりあげていく食の世界地図「Food Galaxy」。そのビッグデータから、人間には予想もできないレシピを提案する試みが現在進行中。その現状と課題について、データサイエンティストとデザイナーのふたりにうかがいます。

——出雲さんと風間さんがFood Galaxyの開発を始めたきっかけから教えてください。

出雲翔(以下I) Food Galaxyは「機械は創造できるのか」という問いから出発し、創造のひとつとして「AIはシェフのためのレシピを作れるか」というテーマが生まれました。実際にFood Galaxyが考えたレシピをみんなで食べてみる「AIディナー」というイベントも催されています。これはまだ見ぬ料理の可能性を探る実験のようなもので、予防医学者の石川善樹さんと一緒にテーマを考え、Food Galaxyが提案した無茶ぶりのような食材の組み合わせを、フレンチシェフの松嶋啓介さんの手で見事な料理に仕上げてもらうという取り組みです。

風間正弘(以下K) Food Galaxyには、世界中の数十万というレシピを学習させています。ですので、日本料理をフレンチ風にアレンジしたいときはそのビッグデータをもとに計算し、「この食材を別の食材に変えてみよう」という具合に、相性の良い食材を提案してくれます。これ

には「ベクトル化」という数学的な手法を用いて、三次元空間のなかで「食材」をひとつの点とし、JapaneseやItalianなど「食のスタイル」ごとにマッピングしています。

I 例えば、Food Galaxyで日本を見ると、アメリカが正反対の位置にあることがわかります。以前、AIディナーで「日本の寿司をアメリカのハンバーガーに変える」というテーマに挑んだのですが、日本の寿司から出発して、少しずつ食材を変えながら韓国料理→ロシア料理→フランス料理と世界を横断しつつ、徐々にアメリカのハンバーガーへと近づけていきました。

——まさに食の世界地図ですね。実際に食材はどのように変化しましたか？

K 各国で「日本の食材であるわさびと同じ役割を果たすものは何か」と解析してみたところ、韓国ではコチュジャンになり、フランスでは西洋わさびのソースになりました。こうして食材を変換しながら国を超えていき、最終的にハンバーガーになりました。

——基準は「美味しさ」になるのでしょうか？

K そうですね。例えば食材に含まれる風味化合物(香り)は、同じような風味化合物を持つ食材同士が組み合わせられると相性が良いとされます。これは「フード・ペアリング理論」というもので、食べ合わせの良さを科学的に検証したものです。それをもとに食材同士の関係をビジュアル化したのが「フレーバーネットワーク」です。風味化合物のほかにも、グルタミン酸とイノシン酸を組み合わせると旨味が8倍になる、というような「旨味」をベースにした相性も計算しています。あとは、みりんと醤油のようなよく組み合わせられる食材同士の相性の良さ、という観点からも計算しています。

——レシピというと、手順や調理方法の提案もしてくれるのでしょうか？

K 手順まではまだ計算できないのですが、Food Galaxyは日々進化の途上でありまして(笑)。イスラム料理を取り上げた先日のAIディナーでは、「マンティ」という餃子のような「包み料理」を作ることになり、初めて調理方法を計算してみたんです。包み料理の調理方法は、茹でる、焼く、揚げる、蒸すの4種類になりますが、Food Galaxyが出した食材は「りんご」と「あんこ」、調理方法は「焼く」でした。松嶋さんはこれをもとに「焼きりんごマンティ」を作ってくれたのですが、とても美味しかったです！

——具体的な計算方法は？

I Food Galaxyでは「斬新度」と「クオリティ」というパラメーターを設定しています。斬新度を上げれば上げるほど、見たこともないような料理はできるけれど、クオリティの担保はできません(笑)。斬新度を低くすると、クオリティは担保されますが、既存のレシピと同じようなレシピ

text\_Rie Noguchi  
photo\_Koutarou Washizaki



# FUTURE AND THE ARTS

AI, ROBOTICS, CITIES, LIFE  
HOW HUMANITY WILL LIVE TOMORROW

# 未来と芸術展

AI、ロボット、都市、生命 人は明日どう生きるのか

2019.11.19 (火) - 2020.3.29 (日) 森美術館 MORI ART MUSEUM  
六本木ヒルズ森タワー53階

TUESDAY, NOVEMBER 19, 2019 - SUNDAY, MARCH 29, 2020 WWW.MORI.ART.MUSEUM 53F, ROPPONGI HILLS MORI TOWER

主催: 森美術館、NHK 助成: アダム・ミツケヴィッチ・インスティテュート / culture.pl 協賛: 株式会社大林組、デルタ電子株式会社、忠泰集團(台湾)、MAIN、日本MGMリゾート、三建設備工業株式会社、株式会社ミクシィ、IHI運搬機械株式会社、株式会社久米設計、日本ピーマック株式会社、日本電信電話株式会社 協力: 全日本空輸株式会社、シャープ・ニューボメリー 制作協力: 株式会社竹中工務店、株式会社日建設計、日産自動車株式会社  
Organizers: Mori Art Museum, NHK | Grant from: Adam Mickiewicz Institute / culture.pl | Corporate Sponsors: OBAYASHI CORPORATION, Delta Electronics (Japan), Inc., JUT Group (Taiwan), MAIN, MGM Resorts Japan, SANKEN SETSUBI KOGYO CO., LTD., mixi, Inc., IHI Transport Machinery Co., Ltd., KUME SEKKEI Co., Ltd., NIPPON PMAC Co., Ltd., NIPPON TELEGRAPH AND TELEPHONE CORPORATION | Support: ALL NIPPON AIRWAYS CO., LTD., Champagne Pommery | Production Support: TAKENAKA CORPORATION, NIKKEN SEKKEI LTD, NISSAN MOTOR CO., LTD.

エコ・ロジックスタジオ(H.O.R.T.U.S. XL アスタキサンチン) ecoLogicStudio H.O.R.T.U.S. XL Astaxanthin.g 2019 © NAARO

MORI ART MUSEUM

roppongi hills



FROM 11.19 → UNTIL 3.29  
2019 2020

AT 森美術館  
六本木ヒルズ森タワー 53階

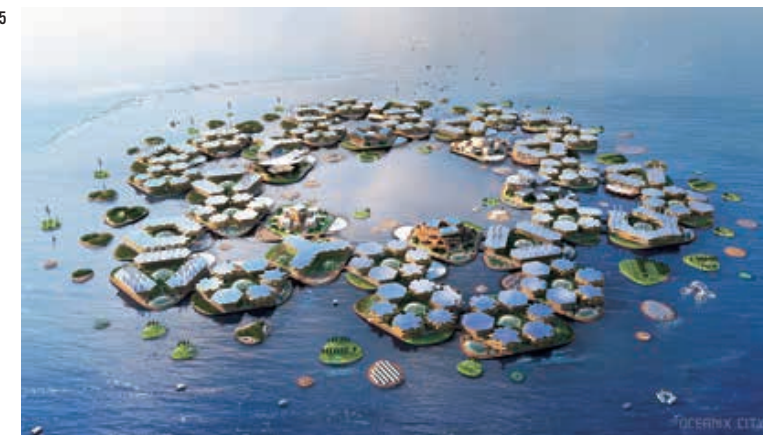
## ENVISIONING YOUR FUTURE

What Is True Affluence, What Is It to Be Human, What Is Life?

### 100点を超えるプロジェクトや 作品を通して思い描いてみよう!

## あなたの明日 私たちの未来

今回の特集でその一端を紹介したように、AI(人工知能)、ロボット、ブロックチェーンといった最先端のテクノロジーがごく身近に実装されはじめたことにより、私たちの生活は急速な変化の真ただ中に置かれています。はたしてテクノロジーの発達は、その影響の良し悪しにかかわらず、都市や社会、あるいは私たち自身をどのような未来へと連れ出していくのでしょうか。そんな根源的な問いと向き合う意欲的な展覧会「未来と芸術展」がこの秋、森美術館で開催します。会場は「都市の新たな可能性」「ネオ・メタポリズム建築へ」「ライフスタイルとデザインの革新」「身体の拡張と倫理」「変容する社会と人間」の5つのセクションによって構成され、100点を超える多様な作品やプロジェクトが紹介される予定。AI、バイオ技術、ロボット工学、AR(拡張現実)などの最先端のテクノロジーとその影響を受けて生まれたアート、デザイン、建築により浮かび上がる近未来のビジョンをぜひ、あなた自身で体感してみてください。



手塚治虫《火の鳥 未来編》1967-1968年  
©手塚プロダクション

1 ヴァンサン・フルニエ《リム B #6 [バル] スペイン、バルセロナ》2010年 2 WOHA《オアシア・ホテル・ダウンタウン》2016年 撮影: Patrick Bingham-Hall 3 アイミー・カール《インターナル・コレクション》2016-2017年 4 アギ・ヘインズ《体温調整皮膚形成手術》(「変容」シリーズより) 2013年 5 ビヤルケ・インゲルス・グループ《オーシャニクス・シティ》2019年

未来と芸術展:  
AI、ロボット、都市、生命——  
人は明日どう生きるのか

●会期: 11月19日(火)~2020年3月29日(日) ※会期中無休 ●開館時間: 10:00~22:00(最終入館 21:30) ※火曜日のみ17:00まで(最終入館 16:30) ※ただし11月19日(火)、12月31日(火)、2月11日(火・祝)は22:00まで(最終入館 21:30) ●会場: 森美術館(六本木ヒルズ森タワー53階) ●料金: 一般1,800円、学生(高校・大学生)1,200円、子供(4歳~中学生)600円、シニア(65歳以上)1,500円ほか ●問い合わせ: 03(5777)8600(ハローダイヤル) ●詳細: www.mori.art.museum

MORI ART MUSEUM



photo\_Kenya Abe  
text\_Ai Sakamoto

### BørneLund Story 3

## 世界中から選りすぐった本物のあそび道具を提案

知育玩具のパイオニア「ボーネルンド」の取り組みをご紹介します第3弾は、疑似体験を通して社会性を育む“ごっこあそび”に注目。世界中から厳選した“本物そっくりの”あそび道具がそれをサポートします。

20

カ国、100社に及ぶ玩具・玩具メーカーと提携し、子どもの発達に役立つ優れたあそび道具を世界中から厳選しているボーネルンド。発達段階に合わせた多種多様なあそびの中でも、今回注目するのは“ごっこあそび”。子どもが興味を持った“何か(誰か)”になる疑似(模倣)体験を通して、役割分担やコミュニケーションを学び、社会性や協調性を身につけていきます。

家事を真似する「おままごと」や、大工や医者などの職業を体験できる「なりきりあそび」といった“ごっこあそび”に欠かせないのは、より本物に近いあそび道具。子どもの空想の世界と現実をつなぐものだからこそ、ボーネル

ドでは、高い再現性を大切にしています。例えば、下の写真は、スポーツカーから働く車、飛行機まで500種以上のミニチュアカーを手がけるドイツ「ジク社」の商品を使ったジオラマ。メルセデス・ベンツ、BMW、ボルシェといった世界的な自動車メーカーと契約を結び、実車の設計図からデフォルメせず忠実にミニチュアカーを製造しています。ここではより本物に近づけよう街の設計を、5歳の息子さんを持つ建築家・成瀬友梨さんに依頼。「緑や水との距離の近い街」ができあがりました。大人も十分楽しめる、機能美を合わせ持った本物そっくりのあそび道具。この秋冬は、親子で過ごす時間が少し長くなりそうです。



ボーネルンドショップ 六本木ヒルズ店

店内にあるあそび道具の多くを、実際に手に取って試すことができる。11月20日からは、クリスマスフェアを開催。東京都港区六本木6-10-2 六本木ヒルズ ヒルサイド B2F 03-5770-3390 営 11:00~21:00 無休



問合せ先:ボーネルンド [www.bornelund.co.jp](http://www.bornelund.co.jp)

設計していただきました!  
成瀬友梨さん

1979年愛知県生まれ。2007年東京大学大学院工学系研究科博士課程単位取得退学。同年成瀬・須藤建築設計事務所を共同設立。近作に「9n nine hours なんば駅」「高尾山スカイ」など。息子さんと一緒にジクで遊ぶことも多い。

※価格はすべて税別表記です。

#### 子どもの発達段階に合わせた“ごっこあそび”



#### なりきりあそび

大人さんになりきるなら「BOSCH」デザインのリアルな工具ステーション「ボッシュ ミニワークセンター」(¥8,000)がオススメ。ボックスの中にドリルなどの工具7点がセットされている。



#### お人形ごっこ

小さな子どもでも、お母さん気分、洋服の着せ替えが簡単にできる「お世話人形 リトル・ベビー・ステラ」(¥3,400)。布製ならではの柔らかい肌触りと、抱いた時のリアルな重さが特長です。



#### おままごと

世界中の子ども部屋に馴染む「キッチンセンター」(¥12,000)。フライパンや鍋、調理器具などが備え付けられている。デザインも魅力的。25年以上のロングセラー。



#### ミニカーあそび

精巧な造りが身の上の「ジク」はミニチュアカーのヨーロッパブランド。ジオラマができるセットもあり、街並みを自由に広げていくことも。写真はメルセデス・ベンツ 300SL (¥680)。



(リング) カルティエ、2013年 個人蔵 Ring, Cartier, 2013 Private collection Yuji Ono © Nikkei\_Cartier 2019

# Cartier, Crystallization of Time

## カルティエ、時の結晶

2019.10.2 Wed. - 12.16 Mon.

国立新美術館 企画展示室2E [東京・六本木]

The National Art Center, Tokyo/Special Exhibition Gallery 2E

休館日: 毎週火曜日 [ただし、10月22日(火・祝)は開館、10月23日(水)は休館]

Closed: Tuesdays [Open on October 22 (Tue.) and closed on October 23 (Wed.) instead]

開館時間: 10:00-18:00 [毎週金・土曜日は20:00まで] ※入場は閉館の30分前まで

主催: 国立新美術館、日本経済新聞社 特別協力: カルティエ

後援: 在日フランス大使館/アンスティチュ・フランセ日本

協賛: 大成建設、山元 協力: 川島織物セルコン、宇都宮市/大谷石材協同組合、ジオネクス、SALIOT、ザ・ユージーン・スタジオ 会場構成: 新素材研究所

観覧料(税込): 一般 1,600円(1,400円) 大学生 1,200円(1,000円) 高校生 800円(600円)

※( )内は前売りおよび20名以上の団体料金(団体券は国立新美術館のみで販売) ※中学生以下は入場無料 ※障害者手帳をご持参の方(付き添いの方1名含む)は入場無料 ※11月2日(土)~4日(月・休)は高校生無料観覧日(学生証の提示が必要)

国立新美術館  
THE NATIONAL ART CENTER, TOKYO

〒106-8558 東京都港区六本木7-22-2  
お問い合わせ: 03-5777-8600 (ハローダイヤル)  
<http://www.nact.jp>

展覧会ホームページ: <https://Cartier2019.exhn.jp>





# ROLEX

## THE DAY-DATE

先見者や世界的リーダーたちに選ばれてきたデイデイト。  
1956年の発表以来、特徴的な曜日表示を備え、名声と功績のシンボルであり続けている。  
これは卓越へのあくなき追求のストーリー。ロレックスのストーリー。

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40



ロレックス プティック 六本木ヒルズ  
六本木ヒルズ けやき坂通り  
TEL 03-3470-7301 www.roppongi-rx.com

Follow Us On!

Instagram @hillslife\_daily  
Facebook @hillslifedaily  
Twitter @hillslife\_

Goings On About Town

# HILLS IN FOCUS

### INDEX

クリスマスのヒルズで  
忘れられない思い出を!

### EVENT

街はときめきでいっぱい

### FASHION

SPORTY or CHIC?  
メンズアウター

### BUSINESS

ビジネスとアートをつないだら?

### EVENT CALENDAR

ヒルズエリアでできること、全部

# CHRISTMAS

### EVENT

MORE INFORMATION → 016

## HOLIDAY WONDERLAND

ヒルズのクリスマスシーズン、開幕!  
お出かけの準備はできていますか?

illustration\_Satsuki Ioku  
edit\_RCKT/Rocket Company\*

ホリデーシーズンのヒルズは、まるでワンダーランド!  
街を光で包み込むイルミネーションに、趣向をこらしたクリスマスツリー、コンサートにショッピング……大人も子供もワクワク、ときめく体験が待っています。フォトジェニックなスポットもたくさんあるので、思い出をたくさんの写真に収めても、「楽しい」がたくさん詰まったこの時期のヒルズ、まずはこのページをチェックして。

● 11/11 (月) ~ 12/25 (水) 六本木ヒルズ けやき坂イルミネーション ● 11/13 (水) ~ 12/25 (水) 表参道ヒルズ OMOTESANDO HILLS CHRISTMAS 2019 ● 11/25 (月) ~ 12/25 (水) 虎ノ門ヒルズ森タワー OUR PARKS TORANOMON HILLS CHRISTMAS 2019 ● 11/15 (金) ~ 12/25 (水) アークヒルズ ARK HILLS CHRISTMAS 2019



HILLS IN FOCUS

# MAGICAL CHRISTMAS in HILLS



70万灯ものLEDが灯る、けやき坂イルミネーション。坂中央のブリッジからは、白と青の光のペールの中に、赤く輝く東京タワーが浮かび上がって、いっそう幻想的。

### けやき坂イルミネーション

Date 11.11 (MON) ~12.25 (WED)  
Place 六本木けやき坂通り

2003年からスタートしたイルミネーションは、六本木の冬を象徴するワンシーンです。11月上旬、冬の訪れを告げるように点灯すると、白と青のLEDライト「SNOW & BLUE」が70万灯も連なって、400mにわたる、けやき並木を彩ります。●時間：17:00~23:00 ●協賛：JRA ●ライティングデザイン：内原智史デザイン事務所

### HAPPY HOLIDAYS TO YOU! FROM JRA

Date 11.11 (MON) ~12.25 (WED)  
Place 六本木けやき坂通り交差点 テレビ朝日前

イルミネーション期間中、オリジナルフォトスポットを設置します。JRAとのコラボレーションによって、けやき坂に散りばめられた馬蹄を探し、写真を撮って投稿すると参加できるTwitterキャンペーンも実施します。イベントの詳細はフォトスポットにて。●時間：17:00~23:00 ●協賛：JRA



## Roppongi Hills

### 六本木ヒルズ クリスマスマーケット 2019

Date 11.30 (SAT) ~12.25 (WED)  
Place 大屋根プラザ

今年で13年目のイベント。ドイツ・シュトゥットガルトのクリスマスマーケットをイメージした会場には、本格的なドイツ料理やグリューワイン、クリスマス雑貨などを扱う11店舗が登場。●時間：11:00~21:00 ※金・土~22:00 ●協賛：ペントレー モーターズ ジャパン



### 66プラザ イルミネーション

Date 11.15 (FRI) ~12.25 (WED)  
Place 66プラザ

六本木ヒルズの玄関口、66プラザ。植栽一面がイルミネーションとなって、あなたをお出迎え。けやきにはキャンドルのオブジェがとまり、あたりはキャンドル&アンバーの温かい光に包まれます。●時間：17:00~24:00 ●ライティングデザイン：内原智史デザイン事務所



### 六本木の街を彩る

### 光と音のファンタジー

### ウェストウォーク デコレーション

Date 11.15 (FRI) ~12.25 (WED)  
Place ウェストウォーク2F 南側吹抜け

「ドレープフォレスト」と題したデコレーション。空間にドレスをまとわせたら、ゴージャスにドレスアップした女性のような出で立ちに。星は太陽光が差し込み、夜はライトアップされます。時間帯によって移り変わる表情をお楽しみあれ。●デザイン：TAKT PROJECT



ヒルズがきらめきの魔法にかかるホリデーシーズン到来! キラキラのクリスマスツリーやイルミネーションが街中を照らし、いつもとは違う顔をのぞかせます。この時期だけの楽しいイベントも目白押しのヒルズで、夢のような時間を過ごして。

### EVENT

text\_Chiihiro Kurimoto  
edit\_RCKT/Rocket Company\*

## クリスマスのヒルズで魔法にかかる

### クリスマスコンサート

Date 12.24 (TUE) & 12.25 (WED)  
Place 六本木ヒルズアリーナ



六本木ヒルズがオープンした2003年以降、毎年恒例となっているクリスマスコンサート。アーティストたちの奏でる美しいハーモニーを通じて、心温まる時間と空間をお届けします。優しい歌声が、クリスマスの空に響きます。\*出演アーティストは後日発表

### wish a wish

~大切な人へ、ハッピークリスマスのメッセージを~

Date 11.15 (FRI) ~12.25 (WED)  
Place 六本木ヒルズ各所



一年後の私へ、あの人へ、心を込めたメッセージを送ってみませんか。六本木ヒルズ内で配布するクリスマスカードにメッセージを書いて特設ポストに投函すると、タイムカプセルのように一年後のクリスマスへお届けします。●協賛：シチズン時計株式会社

## Roppongi Hills

### 屋上「スカイデッキ」営業延長

Date 11.30 (SAT) ~12.25 (WED)  
Place 六本木ヒルズ展望台 東京シティビュー



海拔270m オープンエアの展望台「スカイデッキ」がクリスマス期間は22時まで営業延長します。冬の澄んだ空気の中、遠くまで東京のきらめく夜景のイルミネーションが望めます。夜景を眺めながら、ロマンティックな「天空のクリスマス」をお過ごしください。

### 六本木ヒルズ もみの木ショップ

Date 11.30 (SAT) ~12.25 (WED)  
Place ヒルサイド1F



本物のもみの木やポインセチアなどを販売する「もみの木ショップ」が今年も登場。生のもみの木ならではの香り、色味、シルエットが楽しめます。クリスマス用のオーナメントを飾りつければ、自分だけのクリスマスツリーが完成! ※雨天中止

## Ark Hills

### ARK HILLS CHRISTMAS 2019

Date 11.15 (FRI) ~12.25 (WED)  
Place アーク・カラヤン広場



昨年好評だった本物のもみの木のクリスマスツリーが今年も登場。ヨーロッパのような、オーセンティックなクリスマスを演出します。心温まるクリスマスを過ごすなら、アークヒルズへ出かけましょう。

## Omoteshando Hills

### OMOTESANDO HILLS CHRISTMAS 2019

Date 11.13 (WED) ~12.25 (WED)  
Place 表参道ヒルズ 本館 吹抜け大階段



「水の魔法にいざなわれるクリスマス」をテーマに、大小の特殊な水槽に囲まれた、不思議なクリスマスツリーが登場。時間の経過とともに、絶え間なく変化するイルミネーションです。●点灯時間：11:00~23:00

### Google Pixel presents 表参道マジックイルミネーション 2019

Date 11.28 (THU) ~12.25 (WED)  
Place 神宮橋交差点~表参道交差点



日没後、神宮橋交差点から表参道交差点までを結ぶ、期間限定の光のロードが出現。

## Toranomon Hills

### OUR PARKS TORANOMON HILLS CHRISTMAS 2019

Date 11.25 (MON) ~12.25 (WED)  
Place 虎ノ門ヒルズ森タワー 2Fアトリウムほか



「ヨーロッパのクリスマス」をテーマにしたクリスマスデコレーションが登場。虎ノ門ヒルズ森タワー 2Fアトリウムには、サンタクロースに化身した「トラのもん」がやっています。一緒に、ひみつの世界へ。

©藤子プロ ©森ビル



HILLS IN FOCUS

# CLOSE UP

photo\_Kazuya Aoki  
styling & tex\_Ryuta Morishita  
edit\_RCKT/Rocket Company\*

FASHION

## 一着で決まるアウター

今回はメンズアウターをフィーチャー。今季は、肩肘張らないリラックスしたスタイルが主流。ミリタリーやアウトドアに端を発するアイテムが多く、大人っぽい形もスポーティな素材で軽やかに。こなれた大人感を演出できる逸品をピックアップ。

表参道ヒルズには、男らしい出自を持つアイテムが多く出揃った。ミリタリージャケット、ダウンジャケットにGジャン。それぞれに、現代的かつ機能的なディテールや仕立てをプラスすることで、都会の街並みに馴染むデザインに仕上がっている。

### < @ROPPONGI HILLS > シックなムードと軽やかさを両立

六本木ヒルズらしい、落ち着きのある大人っぽさはそのままに、今っぽい“軽さ”を追求。冬の定番であるロングコートも、フードを足したり、ナイロン素材などでイージーな雰囲気。逆に、ダウンジャケットはウールのような素材で上品に表現された。

### < @OMOTESANDO HILLS > タフで無骨な男らしさを味方に



ミニマルで都会的なデザインを得意とするデザイナー、熊谷和幸氏が手がけるアタッチメント。ブランドでは定番人気となっているチェスターフィールドコートも、今季は取り外し可能なフードの前立てを襟裏に差し込み、適度にカジュアルなニュアンスをプラスしている。素材はカシミア混ウールを使用。一目で高級感をアピールできる逸品だ。¥90,000 (税込 ¥99,000) アタッチメント (アタッチメント 03-6434-0217 / 六本木ヒルズ ウェストワーク 4F)

日本のみならずアジアを席卷しつつあるソフ。マットなブラックが昨今のスポーティなムードとマッチするマウンテンパーカは、ブランド黎明期からのロングセラーモデル。毎シーズン少しずつ改良を加えているが、今シーズンはウールのような質感を持つ合繊素材フォルモザで刷新。中綿のダウンも、街着として最適な量に設定されている。¥90,000 (税込 ¥99,000) ソフネット (ソフ 03-6804-3720 / 六本木ヒルズ ウェストワーク 4F)

Tomohiro Ozawa氏によるウノピウ ウグァーレトレ。"一着入魂"をテーマに、世界中から厳選した素材を用いて、着る人に感動と興奮をもたらすことを目指している。ご覧のコートは、横ではなく縦にシームを入れたダウンの表地が特徴。マスキュリンな直線美と、細身かつシャープなシルエットで、洗練された立ち姿へと導く。¥120,000 (税込 ¥132,000) ウノピウ ウグァーレトレ (ウノピウ ウグァーレトレ 03-6721-1381 / 六本木ヒルズ ウェストワーク 4F)

ダウンなのに、表地はウール。ミラノに拠点を置くアウターブランド、タトラスらしいヒネリの効いた一着だ。表地のウールはイタリアの有名生地メーカー、ポット ジュゼッペ社のもので使用。高級感があるリッチな質感ながら、撥水加工や防汚加工を備えておりガシガシと着ることが出来る。ダウンバックのスクエアシームも、モダンさを後押し。¥115,000 (税込 ¥126,500) タトラス (ビーセカンド 六本木 03-6434-0314 / 六本木ヒルズ ウェストワーク 4F)

ラゲッジコレクションで長年かけて培った機能美を応用したブリーフィングのダウンジャケット。中綿のダウンが雨や湿気でダメージを受けないように、ポリエステルに撥水加工を施した生地で作られている。シームをなるべく目立たないようにし、止水ジップのポケットも同色で表現。削ぎ落としたデザインで、都会的な洗練が薫る一着に仕上がっている。¥75,000 (税込 ¥82,500) ブリーフィング (ブリーフィング 03-6804-2448 / 表参道ヒルズ 本館 B3F)

「サッカーのあるライフスタイル」を提案するバランススタイルからは、ベンチコートとことん今っぽく洒落に仕立てたといった趣のミドル丈ダウンが登場。パッと見ネイビーの生地はシャドー迷彩になっており、さりげなくアピールできる。しかも、随所に細かくブランドロゴを入れて小粋なアクセントに。ポリウレタン混シルエイトで、旬なユルさも表現できる。¥98,000 (税込 ¥107,800) ポーラー (バランススタイル 03-6804-5318 / 表参道ヒルズ 本館 B3F)

アウトドアスタイルをもっとファッションナブルに。日本の釣り具メーカーによるディーベックは、機能と見た目を高い次元で両立。ミリタリーテイスト溢れる一着は、本来はライナーとして使われるものをアウターとしてリファイン。中綿には蓄熱性が高い「MIYABI」を使用。アクリル混の為、軽量ながら高い保温性を表現した。¥48,000 (税込 ¥52,800) ディーベック (ディーベック トウキョウ エクスクルーシブ 03-3405-8855 / 表参道ヒルズ 本館 B1F)

「アーバンシティ サーフスタイル」をテーマに掲げるダボロ。タイトで美しいシルエットのGジャンは、古き良きウィンターアイテムからインスパイアされた。Tシャツの上にとさらっと羽織って海までドライブ、そんなシーンにもってこい。ライニングは総ボア仕上げ。肌触りのいい素材で、優しく体を温めてくれる。¥90,000 (税込 ¥99,000) ダボロ (ダボロ 03-6447-0349 / 表参道ヒルズ 本館 2F)



今回の訪問先



# HILLS IN FOCUS @HILLS

未来への挑戦者たち

text\_Kazuko Takahashi  
photo\_Koutarou Washizaki



ART IN THE OFFICE 2019 吉田桃子氏の作品と、ワークショップの参加社員。作品中央の顔は、ワークショップで導き出されたイメージに着想を得て制作された

## BUSINESS

### 「現代アートとビジネスをつなぎ 創造する心を育む」

マネックスグループが主宰する ART IN THE OFFICE。現代アートの領域で制作活動を行うアーティストから作品案を公募し、受賞作を同社のプレスルームに約1年間展示する企画だ。同社は1999年に松本大氏(現・代表取締役社長CEO)が「未来を想像し、新しい金融を創造する」という理念のもと創業。現在はグローバルにオンライン金融ビジネスを展開している。そうした会社がなぜ現代アートなのか。「現代アートには社会に問題を提起したり、固定概念に問いかけたりという側面



ゲストの目を引くエントランス近くの円形プレスルーム。湾曲した壁に展開することが作品の条件

があります。作品に触れる機会を通じて新しい物の見方や多様性を受容する社会に貢献できないか。そんな思いから生まれた企画です。ビジネスとアートをつなぐ試みは、企業と投資家をつなぐ金融ビジネスにも通じます」と担当の徳永氏。審査員は松本社長と現代アート関連の事業を手がけるNPO法人アーツニシアティヴトウキョウ[AIT/エイト]理事長の塩見有子氏、他のメンバーは毎年変わり、顔ぶれは経営者、作家、ミュージシャン、美術キュレーターなど幅広い。作品群に感動した審査員が同様の企画を自らの会社で始めたケースもあるという。受賞者はオフィスで1~2週間滞在制作を行い、社員とのワークショップを経て作品を仕上げる。社員は彼らの試行錯誤や制作風景を間近に見ることができる。「今年のワークショップでは、受賞者から“もう一人の自分”というテーマをもらいました。参加者は個々に「顔」を描き、プレスルームに合う顔について議論。

議論をヒントの一つの造形に仕上げる過程は創造的で刺激的だったと受賞者は語っていました。アート発の議論は社員にも刺激を与え、部署を越えたチームビルディングにも一役買っています。完成作品は、株主・投資家向けの統合報告書の表紙に採用される他、松本社長らが取材を受ける際に背景として用いられ、様々なメディアに掲載される。同社を訪れるゲストの目も楽しませている。「受賞者の皆さんは、オフィスでの制作という特別な体験を通じて表現の殻を破りたいという熱意を持った方々。受賞をきっかけにさらに飛躍していく皆さんの姿を見ることも私たちの喜びです。当社は昨年、“For Creative Minds”というスローガンを掲げました。今、デザイン的な視点や思考が様々な分野で必要とされています。金融もその一つ。Creative Mindsを探求する社員が現代アートを通じて多様性のある社会への解を提供する。それが未来に向けた私たちの挑戦です」

**COMPANY PROFILE**  
マネックスグループ株式会社

**ART IN THE OFFICE**  
PLACE: アークヒルズ アーク森ビル



徳永佳愛さん マネックスグループ コーポレートコミュニケーション室、グループのESGを担当し、ART IN THE OFFICEプロジェクトを推進。受賞者と社員の橋渡し役を務める。同社にはアート情報の交換を目的とするアート部もある(松本社長もメンバーの一員)。



# HILLS IN FOCUS EVENT CALENDAR

edit\_Miho Matsuda

六本木ヒルズ  
www.ropponghills.com

<p>CULTURE</p> <p>開催中 ~ 11.4 (MON)</p> <p>細野晴臣デビュー50周年記念展「細野観光1969-2019」</p> <p>ロック、テクノ、ワールドミュージック、アンビエントなど、多岐にわたる50年間の音楽活動を俯瞰しつつ、映画やアート、漫画など細野晴臣氏の多様な関心事や、独自の世界観を「観光」するように楽しめる展覧会です ●場所: 六本木ヒルズ展望台 東京シティビュー・スカイギャラリー ●時間: 10:00~22:00 (最終入場 21:30) ●料金: 一般 1,800円ほか ●問: 03-6406-6652</p>	<p>CULTURE</p> <p>開催中 ~ 11.17 (SUN)</p> <p>バスティア展 メイド・イン・ジャパン</p> <p>80年代のアートシーンに慧星のごとく現れたジャン・ミシェル・バスティア。世界各地から集めた約130点の絵画やドローイングなどから日本との知られざる絆を明らかにする日本初の本格的な展覧会です ●場所: 森アーツセンターギャラリー ●時間: 10:00~20:00 (最終入場 19:30) ※時間変更あり ●料金: 一般 2,100円ほか ●問: 03-5777-8600 ●詳: www.basquiat.tokyo</p>	<p>CULTURE</p> <p>11.1 ~ 11.17 (FRI) (SUN)</p> <p>夢のかたち Hermès Bespoke Objects</p> <p>エルメスのスペシャルオーダーによってつくられたオブジェを展示してご紹介いたします。パリ郊外のアトリエで、デザイナーと様々な分野の職人、そしてお客様との対話を通じて形となった美しいオブジェの数々をぜひお楽しみください ●場所: ノースタワー 1F・2F ●時間: 10:00~20:00 (最終入場 19:30) ●料金: 無料 ●問: 03-3569-3300 ●詳: hermes.com</p>	<p>FOOD &amp; DRINK</p> <p>11.1 ~ 11.30 (FRI) (SAT)</p> <p>グランド グルメトリップ to 長崎</p> <p>鉄板焼「けやき坂」の料理長が長崎を訪れ、現地の食材を使うメニューを展開。長崎からずみ、長崎和牛「出島ばらいろ」や高級白身魚「やがら」、伝統柑橘「ゆこう」など長崎と様々な分野の職人、そしてお客様との対話を通じて形となった美しいオブジェの数々をぜひお楽しみください ●場所: グランドハイアット 東京 4F「けやき坂」 ●時間: 18:00~21:30 ●料金: 26,000円(税別) ●問: 03-4333-8782 ●詳: www.tokyo.grand.hyatt.com/jp/restaurants/keyakizaka-restaurant/</p>
<p>CULTURE</p> <p>11.8 ~ 11.10 (FRI) (SUN)</p> <p>「企業と環境」展</p> <p>「みなと環境にやさしい事業者会議」(mecc)に入学している港区の企業が、それぞれの環境への取り組みを発表します。各企業の環境活動に楽しく関わっていただけるよう、様々な楽しいコンテンツを用意してお待ちしています ●場所: ヒルズカフェ/スペース ●時間: 11/8(金) 15:00~、11/9(土) 11:10(日) 10:00~ ●入場: 無料 ●問: 03-6806-9280 ●詳: mecc-minato.net</p>	<p>CULTURE</p> <p>11.15 ~ 12.8 (FRI) (SUN)</p> <p>長井朋子展 「ぬりえのふちがきえていく」</p> <p>ファンタジーあふれる、夢の中のような世界を描くアーティスト、長井朋子の作品展。彼女にとって作品は、「予定」を超えた未知の素晴らしいものが画面に現れているものと語ります。ぜひ、作品に現れた「未知なる世界」を感じてください ●場所: A/Dギャラリー ●時間: 12:00~20:00 ●入場: 無料 ●問: 03-6406-6875 ●詳: art-view.ropponghills.com/jp/shop/index.html</p>	<p>CULTURE</p> <p>11.19 ~ 11.20 (TUE) (WED)</p> <p>INNOVATIVE CITY FORUM 2019</p> <p>都市とライフスタイルの未来を考える「Innovative City Forum 2019」。都市、科学、技術、アート・デザイン、経済・建築などの世界のオピニオンリーダーが横断的に議論し、社会の新たな姿を問いかけます。竹中平蔵、南條史生、豊田啓介ほか50名以上登壇予定 ●場所: アカデミーヒルズ ●時間: 11/19(火) 10:00~21:30、11/20(水) 10:30~17:30 (予定) ●料金: 2,000円~</p>	<p>CULTURE</p> <p>11.19 ~ 2020 3.29 (TUE) (SUN)</p> <p>未来と芸術展: AI, ロボット, 都市, 生命 一人は明日どう生きるのか</p> <p>AI(人工知能)、バイオ技術、ロボット工学、AR(拡張現実)など最先端のテクノロジーとその影響を受けたアート、デザイン、建築などの世界のオピニオンリーダーが横断的に議論し、社会の新たな姿を問いかけます。竹中平蔵、南條史生、豊田啓介ほか50名以上登壇予定 ●場所: アカデミーヒルズ ●時間: 11/19(火) 10:00~21:30、11/20(水) 10:30~17:30 (予定) ●料金: 2,000円~</p>
<p>CULTURE</p> <p>12.3 ~ 2020 3.22 (TUE) (SUN)</p> <p>特別展 天空ノ鉄道物語</p> <p>JR7社や東京メトロ、東京都交通局などが全面協力。レアな展示品や、日本独自の鉄道文化の軌跡を紹介するとともに食・アートなど様々な切り口で楽しむ体験型展覧会です ●場所: 森アーツセンターギャラリー&amp;スカイギャラリー ●時間: 10:00~20:00 (火曜日は17:00まで) ※入館は閉館の45分前まで ●料金: 一般 2,500円ほか ●問: 03-5777-8600 ●詳: www.tentetsuten.com</p>	<p>CULTURE</p> <p>12.10 (TUE)</p> <p>東大教養シリーズ 異なる学問分野から「人間とは何か?」を考える</p> <p>今、求められるのは「自分で考える力」と「教養」。東大教養学部で培われた学術的な見識から多面的に考えるシリーズの第3回は、「脳がもたらす感覚と感性」を、西本裕子准教授(東大大学院総合文化研究科)にお話いただきます ●場所: アカデミーヒルズ ●時間: 19:30~21:00 ●料金: 3,850円 ●問: library@academyhills.com ●詳: www.academyhills.com</p>	<p>CULTURE</p> <p>12.13 ~ 2020 1.5 (FRI) (SUN)</p> <p>古賀崇洋個展 凸 Unevenness 凹</p> <p>国際家具見本市「ミラノサローネ」をはじめ、国内外でも作品を発表するスチール陶芸家、古賀崇洋。その土地の独自性をミックスしながら、異化作用のあるフォルム・質感を追求している。彼の代表作である、マスクのように装着できる器「顔盆」などを中心に、作品の数々を展示します ●場所: A/Dギャラリー ●時間: 12:00~20:00 ●入場: 無料 ●問: 03-6406-6875</p>	<p>ENTERTAINMENT &amp; ACTIVITY</p> <p>12.27 (FRI)</p> <p>80's DISCO</p> <p>懐かしの80年代ミュージックを深夜まで堪能できる大好評の「We ♥ 80's Disco」を今年も開催。第六弾となる今年も、80年代ディスコ・ムーブメントのバイオフィット、DJ OSSHYを迎え、インターナショナルな街・六本木の年末を飾ります ●場所: グランドハイアット 東京 3F「グランドホール」 ●時間: 19:30~24:00 (最終入場 23:30) ●料金: 14,000円(税込) ●問: 03-4333-8838</p>





# HILLS IN FOCUS EVENT CALENDAR

OMOTESANDO HILLS / ARK HILLS / TORANOMON HILLS

<p><b>表参道ヒルズ</b> www.omotesandohills.com</p> <p>FOOD &amp; DRINK 開催中～11.12 (TUE)</p>  <p><b>秋香るきのこMENU</b></p> <p>トリュフや松茸などの高級食材を用いた逸品に加え、白きらげやクコの実を用いたヘルシーフードなど、美肌や体の中からキレイになることを目指す「腸活女子」にも嬉しいメニューが自白押しです。食欲の秋に、今しか味わうことのできない、きのこMENUをご堪能ください ● 場所: 表参道ヒルズ館内対象レストラン10店舗 ● 問: 03-3497-0310 (11:00～21:00、日曜は20:00まで)</p>	<p><b>アークヒルズ</b> www.arkhills.com</p> <p>ENTERTAINMENT &amp; ACTIVITY EVERY SATURDAY</p>  <p><b>ヒルズマルシェ</b></p> <p>冬のヒルズマルシェで、元気で旬な土曜日を! 産地直送の野菜や果物など、「つくり手」たちのこだわりが詰まった商品が並びます。新鮮でおいしい旬の食材で、冬の冷えた体を元気にしませんか? 飲食店のブースや国内外の雑貨・工芸品も。家族みんなで遊ばせてください ● 場所: アーク・カラヤン広場 ● 時間: 10:00～14:00 ● 入場: 無料 ● 問: 03-6406-6619 (10:00～18:00、日曜祝日除く)</p>	<p>ENTERTAINMENT &amp; ACTIVITY</p> <p>11.24 &amp; 12.8 (SUN) (SUN)</p>  <p><b>赤坂蚤の市 in ARK HILLS</b></p> <p>アンティーク雑貨やジュエリーなど、ライフスタイルを彩る様々な品物が並ぶ蚤の市を、毎月第4日曜日に開催中。会場には、お買い物のお供に思いつける美味しいフード・キッチンカーなども並びます。自分だけの「お気に入り」を見つけに、ぜひお越しください ● 場所: アーク・カラヤン広場 ● 時間: 11:00～17:00 (12～2月は16:00まで) ● 入場: 無料 ● 問: 03-6406-6663 (10:00～17:00)</p>
---	--	---

<p><b>虎ノ門ヒルズ</b> www.toranomonhills.com</p> <p>FOOD &amp; DRINK 開催中～11.30 (SAT)</p>  <p><b>ディスカバリーディナー</b></p> <p>お得にサ タヴァン グリル&amp;ラウンジのディナータイムをご体験いただけるチャンス。食欲の秋にふさわしいボリュームたっぷりの黒豚トホークのグリルをメインに、ウェルカムスパークリングワイン、チョップサラダとデザートがついた3コースの特別メニューです ● 場所: アンダーズ 東京 サ タヴァン グリル&amp;ラウンジ ● 料金: 6,000 円 (税別) ● 問: 03-6830-7739 ● 詳: andaztokyodining.com</p>	<p>ENTERTAINMENT &amp; ACTIVITY</p> <p>11.1 &amp; 11.2 (FRI) (SAT)</p>  <p><b>Toranomon Flower Mart &amp; Toranomon Book Paradise</b></p> <p>「Toranomon Flower Mart」と「Toranomon Book Paradise」が同日開催。新刊から古書、フラワーショップや雑貨や食など幅広いジャンルのブースが一か所に集まります ● 場所: 森タワー2F アトリウム・オフィスエントランス ● 時間: フラワーマー 11/1 (金) 12:00～19:00、11/2 (土) 11:00～17:00、ブックパラダイス 11/1 (金) 12:00～20:00、11/2 (土) 11:00～18:00 ● 入場: 無料</p>	<p>FOOD &amp; DRINK</p> <p>12.24 &amp; 12.25 (TUE) (WED)</p>  <p><b>星降る夜のクリスマスイグルー</b></p> <p>今年もクリスマスの二日間限定で、地上約250メートルの上空にイグルーが登場。初のランチでは、晴れた日は富士山まで望める美しい景色とともに、思い出に残るひとときを。ディナータイムは、ワインペアリング付き贅沢なフルコースで贅沢な時間をお過ごしください ● 場所: アンダーズ 東京 ルーフトップ テラス ● 料金: 20,000 円 (税別) より ● 問: 03-6830-7739 ● 詳: andaztokyodining.com</p>
--	---	---

新たにヒルズにオープンします!

<p>六本木ヒルズ</p> <p>12月 上旬</p>  <p><b>フルーツギャザリング</b></p> <p>「For your fruitful life (より実りある生活のために)」——世界中から選りすぐられたビュティフルダクト (果実) を、自分の今を大切にしたい感性で選べるビュティフルダクトショップ。自由に遊び、悩みを解消しお客様の、明日のキレイを演出します ● 場所: メトロハット /ハリウッドプラザ B1F ● 時間: 11:00～21:00 ● 問: 03-6406-6000 ● 詳: fruitgathering.jp/</p>	<p>虎ノ門ヒルズ</p> <p>10.5 (SAT)</p>  <p><b>新虎ヴィレッジ</b></p> <p>「Play On!」というコンセプトの元、フォルクスワーゲンがつくるヒト・モノ・コトをつなぐ遊び場「新虎ヴィレッジ」がオープン。虎ノ門エリアの再開発途中の空き地を、世界的なプロデューサーと建築家がイメージし、ユニークでオープンな遊び場に生まれ変わります ● 場所: 東京都港区西新橋2-16-6 ● 時間: 10:00～18:00 ● 詳: sp.volkswagen.co.jp/shintora/</p>	<p>虎ノ門ヒルズ</p> <p>11.4 (MON)</p>  <p><b>DEAN &amp; DELUCA CAFE</b></p> <p>虎ノ門ヒルズ2Fに「DEAN &amp; DELUCA CAFE」がオープン! パリスタが丁寧に淹れたコーヒーをはじめ、旬を楽しむシズナルドリンクはもちろんカフェ限定メニューの彩り豊かなデリポルやサンドイッチなどこだわりのフードメニューが揃います。日常を少し特別にする心地よい空間をお楽しみください ● 場所: 虎ノ門ヒルズ 2F ● 時間: 平日 7:30～19:00、土日祝 9:00～18:00</p>
---	---	--

## PRESENT

「HILLS LIFE DAILY」のページからお申し込みください。  
<https://hillslife.jp/magazine/>

応募期間  
11月1日(金)～15日(金)

未来と芸術展: AI、ロボット、都市、生命  
一人は明日どう生きるのか

10組20名様 招待

100点以上の展示物とおして、近未来の都市、環境問題からライフスタイル、そして社会や人間のあり方を一緒に考える展覧会に10組20名様を招待します。

80's DISCO  
1組2名様 招待

80年代ミュージックを深夜まで堪能できる大好評のイベント「We ♥ 80's DISCO」。懐かしのヒットチャートをメインに、さまざまな音楽が織りなす会場で、インターナショナルな六本木の夜をお楽しみください。

## INFORMATION

HILLS CARD  
ポイントキャンペーン開催!

11/7(木)～11/10(日)の期間中、ヒルズポイントが5倍、ヒルズカードMastercardのご利用でクレジットポイントが10%にUP! 対象施設は六本木ヒルズ、表参道ヒルズ、アークヒルズ、虎ノ門ヒルズ、愛宕グリーンヒルズなど。詳細はwww.hillscard.comまで!

## ACCESS DATA

〈六本木ヒルズ〉

日比谷線「六本木駅」1C出口徒歩0分 (コンコースにて直結)  
大江戸線「六本木駅」3出口徒歩4分  
大江戸線「麻布十番駅」7出口徒歩5分  
南北線「麻布十番駅」4出口徒歩8分

RH01系統 (渋谷⇄六本木ヒルズ)  
「六本木ヒルズ」 「六本木けやき坂」下車  
都営01系統 (渋谷⇄新橋)  
「EXシアター六本木前」下車  
都営88系統 (渋谷⇄新橋)  
「EXシアター六本木前」下車

Ⓟ 駐車料金  
全日: 300円/30分 (600円/h) 0:00～24:00  
1日料金  
全日: 3,000円/24h  
24時間以上の駐車は、通常料金 (300円/30分) が加算されます。  
※P3は料金が異なります。

〈表参道ヒルズ〉

銀座線・半蔵門線・千代田線  
「表参道駅」徒歩2分  
千代田線・副都心線  
「明治神宮前(原宿)駅」徒歩3分  
JR山手線「原宿駅」徒歩7分

Ⓟ 駐車料金  
700円/h (以降350円/30分)  
10:00～24:30 (日曜は24:00まで)  
※お買い上げ金額ごとに、店舗にて駐車サービス券を発行します。

〈アークヒルズ〉

南北線・銀座線「溜池山王駅」13出口徒歩1分  
南北線「六本木一丁目駅」3出口徒歩1分  
都営01系統 (渋谷⇄新橋)  
「赤坂アークヒルズ前」下車

〈愛宕グリーンヒルズ〉

地下鉄三田線「御成門駅」A5出口徒歩3分  
日比谷線「神谷町駅」3出口徒歩4分

〈虎ノ門ヒルズ〉

銀座線「虎ノ門駅」2出口徒歩5分  
日比谷線「神谷町駅」4a出口徒歩6分  
丸の内線・日比谷線「千代田線」  
「新大塚駅」A12出口徒歩8分  
三田線「内幸町駅」A3出口徒歩8分  
JR東横線・京浜東北線・山手線・横須賀線「新橋駅」鳥居口徒歩11分

photo\_Kazuya Aoki  
styling\_Kohta Kawai  
edit\_Akane Maekawa

# Kiton Style

AUTUMN AND WINTER  
大人のお洒落は上質な一着から

なめらかな光沢感を持つ上質な《キートン》のカシミアコート。伝統を受け継ぐナポリのサルト (仕立て職人) たちの手による一着は、細部に至るまでこだわり美しいシルエットを描く。消費されていく社会の中だからこそ、ずっと付き合える一枚を手に入れ自分のスタイルを確立するのが成熟したお洒落。洗練されたキャメルコートは、インナーや小物を変えるだけでワーキングシーンでも休日でも活躍する逸品。ぜひ《キートン》で贅沢な楽しみを見つけて欲しい。



Men's

Women's

BRAND STORY 伝統を受け継ぐナポリの仕立て職人たちが作る「世界で最も美しい服」

《キートン》は1969年、イタリア・ナポリで7代目の服地師として生まれたチロ・パオネにより設立。優れた職人やモデリストラが集結し、「世界で最も美しい服」をモーターにナポリの仕立て職人の文化を受け継ぐ。カッティング、アイロン、縫製など、工程は各々の専門サルトが担当し、1着のジャケットはおおよそ150名の段階、つまり150人の職人の手



キートンの服はサルトたちの情熱と精緻な手仕事が生む芸術。

Kiton 六本木ヒルズ店

メンズ、ウィメンズのトータルコレクションが揃う。ナポリの職人が仕立てる上質なカシミアのジャケットやコートをはじめ、カジュアルなウェアも展開。●場所: 六本木けやき坂通り 1F・2F ●時間: 11:00～21:00 ●問: 03-5786-7760 <http://kiton.co.jp/>



# MY LIVING 03 IS

photo\_Satoshi Nagare  
text\_Naoko Aono  
edit\_Kazumi Yamamoto

## Q トニー・チーさんにとってのリビングとは？

「リビング」と聞いて何を思い浮かべますか？リビングルーム、暮らしの場、憩う空間、思考する場……。それらのほかに「リビング」には“生きている”という意味もあります。世界的に活躍するインテリア・デザイナーのトニー・チーさんにとって「リビング」とはどんな空間なのでしょう？ ニューヨークを拠点に活動しているトニーさんが、台北にある住まいを案内しつつ、「リビング」に求める深い思いを語ってくれました。

トニー・チー

台北出身。1984年にニューヨークで「tonychi」を設立。アラン・デュカスらスターシェフによるレストランやラグジュアリー・ホテルのインテリアを手がける。日本では「アンダーズ東京」、「オーク・ドア」（グランドハイアット東京）などがある。2021年にオープンする「虎ノ門ヒルズレジデンシャルタワー」では初めて住宅のインテリアを一棟担当する。

Answer

*Having a Voice of Mission - ME  
" " " of people - YOU  
" " " of land - GOD*

インテリア・デザイナーのトニー・チーは3年半ほど前、故郷の台北に念願の家を手に入れた。集合住宅の1階にあるその家の外には緑が広がっている。雨音しか聞こえない静けさも高密度都市、台北とは思えない。

「どうしても庭のある家に住みたくて、苦労して探しました。台北の中でも中心の大通りから少し離れているので、とても静かなのも気に入っています。ここは誰にもじゃまされることのない、私のためだけの場所です。親しい人しか呼ばないし、写真を発表したこともありません」

トニー・チーはラグジュアリーホテル「アンダーズ東京」などの空間デザインを手がけている。それらのモダンでアーティスト的な空間を知る人は、この家のつましやかな佇まいに驚くかもしれない。普段はニューヨークを拠

点とする彼にとってここは、「山にハイキングに行ったとき、心からくつろげる場所のようなもの」だともいう。鴨長明が隠棲した方丈を思わせる。

ここに彼は、こだわりぬいたものだけを置いている。座っているのはミス・ファン・デル・ローエの椅子。ガラスのテーブルと手前の大きなソファは彼自身のデザインだ。その他に各国で購入したものや、友人のアーティストの作品がしつくりとおさまっている。『陰影礼讃』ではないが、照明は抑えめだ。素材も慎重に選ばれている。

「時に応じて変化する素材が好きなんです。この家の床やドアも最初は明るすぎると思ったけれど、古色がついていい味になってきた。庭にはツタを植えて、白い壁を覆うようにしています。日本ではこういった美が珍重されているように思います。長い年月を経た寺の木の色や、苔む

した石にはとくに惹かれますね」

日本の家に招かれるたびに、豊かな時間と空間が層になっていることを実感するそうだ。

「日本のリビングは、あらかじめ決められた目的や機能に縛られることがない。そこでは、座る、食べる、友だちとしゃべる、寝る、瞑想する、と生活のすべての行為が行われます。そんなプライベートな場に招かれるというのは特別なこと。そこからコミュニティの意識が育っていきます」彼は現在、2021年完成予定の「虎ノ門ヒルズレジデンシャルタワー」全体の空間デザインを手がけている。台北の家が愛するもので構成されているように、虎ノ門では住む人がそれぞれに心地よい場を作れるような、柔軟な仕つらえを心がけているという。

「私は日本で静かな動作や、あらゆるものに敬

意を払うことを学びました。『リビング』は人生そのものであり、思いを分かち合う場だと思っています。異なる文化や世代、時代感覚を統合し、価値観をシェアできるニュートラルな空間を目指しているのはそのためです。人はともすれば狭い視野に陥りがちですが、本来はクリエイティブで想像力と柔軟性のある存在です。私のリビングがその手助けになればうれしい」

その背景にあるのはこんな思いだ。

「Having a voice of mission - ME  
Having a voice of people - YOU  
Having a voice of land - GOD」  
“mission”（使命）とは彼自身の声、“people”（人）は人々、“land”（土地）は神の声だ。聞くことのできない声をすくいあげ、形にする。この台北の家で彼は日々、そんな思索を巡らせている。

Bringing New Ideas to Life in Tokyo  
MORI LIVING

www.moriliving.com





その美しさは、変わらない。

Lead the world in quality



シーザーストーン的美しさが変わらない、3つの理由。

美しい仕上がり

92%以上が天然素材でありながら、汚れや傷など、天然素材の欠点を克服しつつ、天然石の質感や風合いを最大限に活用できる素材です。

高い耐久性

クォーツは圧倒的な硬度を持つ鉱物のひとつ。傷がつきにくく、さらに傷に汚れが入りにくいので、衛生面でも高く評価されています。

お手入れ簡単

ほぼ吸収しない素材なので、細菌の繁殖の原因になる水分や汚れが染み込みにくく、簡単なお手入れで清潔さと美しさを半永久的に保ちます。

様々な場所に、最適な素材としておすすめです。

キッチンのワークトップや食器棚のカウンターに / 洗面カウンターやバスルームの壁面に / 床材として / 窓台や下足いれ等の家具カウンターとして

photo\_John Chan  
illustration\_Manami Abe  
edit\_Naho Sasaki

TOPIC 1

流行りの約20ブランドが集結! 気軽に楽しいセミセルフ型

メイクやスキンケア、ボディケアまでブランドも種類も豊富に、ワンストップで揃うのが『フルーツギャザリング』の魅力。店内の商品を自由に試せるので、接客が苦手という人も気兼ねなく楽しめる。限定品やキット、新製品も揃うので、流行りのコスメが気軽にチェックできます!



## Women On The Go

アフター5も充実! フルメイク派ポーチ

上から時計回りに、(クリニーク) ラッシュ パワー マスカラ ロングウェアリング フォーミュラ 01 ¥3,600、(シュウ ウエムラ) ラスティング ソフト ジェル ベンシル N M ターグーブラウ ¥2,800、(エステイ ローダー) ビュー カラー リップ ボリュームマイザー N ¥3,600、(ランコム) タンデール ウルトラ ウェア スティック SPF 15 ¥6,000、(イヴ・サンローラン・ポーテ) アンクルド ボー オール アワーズ セッティングパウダー ユニヴェルセル ¥6,500、(M・A・C) スモール アイシャドウ x9 パーガンディ タ イムズ ナイン ¥5,400、(イヴ・サンローラン・ポーテ) ヴォリュプテ ブランピング カラー 1 ¥4,300、(トム フォード ビューティ) ボーイズ アンド ガールズ 64A ヒロ ¥3,700、(トゥーフェイスド) パパントピーチインフェーズド チーク ¥3,800



Makeup Artist  
MICHIRUさん

雑誌を中心に活躍。ホリスティックなライフスタイルでも知られ、ファンも多い。今回、店頭足を運び「これも好き!」とコスメ愛全開でセレクトしてくれたコスメは必見!

12月上旬  
NEW OPEN

# Enjoy Fruit GATHERING!

六本木ヒルズに、コスメの聖地が新オープン

「コスメが気軽に買える」「ブランドの垣根を超えた品揃えが便利」……と、ビューティセレクトショップの新業態として、2011年品川駅構内の一号店以来、人気を博してきた『フルーツギャザリング』。ついに、六本木ヒルズにこの冬、登場です!

シャネルやディオール、イヴ・サンローラン・ポーテなどのハイブランドから、今秋上陸したのトゥーフェイスドまで、約20のコスメブランドを店内に見やすくラインナップ。

対面式ではないので、自分のペースで自由に試せる“気軽さ”も、大人の女性には大きな魅力だ。もちろんスタッフへの相談もOK!

多忙な女性の必見が、併設のシャンプーバー『Jetset』。「自宅でシャンプーはしない」というセレクトな習慣が、六本木を歩き交う女性の常識になるかも!?

六本木ヒルズ店は、場所柄もあって先端のメイクブランドも豊富。そこで今回『ヒルズライフ』のために、メイクアップ・ア

ーティストのMICHIRUさんが「働く女性の理想ポーチ」を誌上セレクト! “フルメイク派”には、トレンドも品質も備えた優秀アイテムを厳選。“ミニマム派”には、お直しにもいいクッションファンデや落ちにくさが自慢のリップなど、目利きならではのアイテムを選択。これは参考になりそう!

深まる冬に向けて、メイクワードローブのリフレッシュをに『フルーツギャザリング』へ。ぜひ気軽に立ち寄って。

TOPIC 2

話題の定額制シャンプーバー「Jetset」を併設

今海外で大人気のサービス、ヘアシャンプーとフローに特化したヘアサロン「Jetset」を併設。出勤前や大事なプレゼン前、ディナーの前などに気軽に利用できるほか、日々の洗髪の煩わしさから解放されると、忙しい都会女性に人気上昇中。



## Minimalist Bag

メイクは時短&軽量! ミニマム派ポーチ



左から、(ディオール) ディオールスキン フォーエヴァークッション 全6色 ¥7,500、(シー・オー・ビッグロウ) リップバム ラベンダーサーブ ¥1,600、(ホビーブラウ) パーフェクトリー ディファインド ロングウェアブロー ベンシル02 ¥4,800、同ポットルージュ10 ¥4,000、(イヴ・サンローラン・ポーテ) タトゥージュチュール16 ¥4,300、(シュウ ウエムラ) プレステ アイシャドウ-ME270 ¥2,000 同カスタム ケース1 ¥500

Fruit GATHERING  
For Your Fruitful Life



12月上旬オープン予定。最新情報はQRコードからチェック。『フルーツギャザリング』(六本木ヒルズ メトロハット/ハリウッドプラザ B1F) 営 11:00~21:00



Question

「協生農法」は他の農法とどう違うの？

「協生農法」では自然の生態遷移という考えをベースに多様な植物を混生密生させ、他の農法が暗黙の前提としている植物単体の「生理学的最適状態」ではなく、生態系が全体として進化してきた仕組みである「生態学的最適状態」を目指しながら栽培します。協生農法は無耕起、無施肥、無農薬、種と苗以外一切持ち込まないという制約条件を設けていますが、従来の単作農業でそれらが必要となってしまう原因をことごとく生物多様性の増加による生態系機能の促進によって解決しようとする試みでもあるのです。(ソニー CSL 松橋真俊さん)

Question

どうして雑草が生えたままにするのですか？

「協生農法」では昆虫からさまざまな植物まで含めた地球の物質循環ネットワークを活用し、本質的な部分は自然に委ねながら農作物を成長させます。ただし、草が優勢してしまった場合など必要に応じて草刈りは行います。(ソニー CSL 松橋真俊さん)

Question

「協生農法」の研究を始めたきっかけは？

「生命」というものを基軸に世界中の様々な研究機関や学問分野を渡り歩いた末に、今後最も重要になると思われた食・環境・健康の交差点に位置している課題だったからです。(ソニー CSL 松橋真俊さん)

illustration\_Yusuke Saitoh  
edit\_RCKT/Rocket Company\*

# What is SYNECOCULTURE?

## 砂漠に緑の生態系を取り戻す快拳！最先端の研究プロジェクトって？

「これが本当に農園なの？」初めて協生農法の農園を見た人は、きっとこう言うでしょう。様々な種類の植物たちが野放図に茂り、なかには雑草も。ところがこちら、世界で注目を集めるソニーコンピュータサイエンス研究所 (ソニー CSL) の最先端の研究の場なのです。そのアイデアは革新的で、簡単に言えば、生態系そのものを作り上げようという試み。肥料や農薬を使わない、耕すことすらない。持ち込むのは苗と種だけ。そのシステムは、生物が海から陸に上陸し、動植物が協同して陸地の表土の仕組みを作り上げた進化の歴史に基づいているといえます。植物が存在しない状態から、豊かな森林ができるまでの途中段階まで人為的に苗と種を植え合わせて遷移させるのですが、鍵

になるのは植物の多様性。例えば 1.5メートル四方の協生農園学習キットには、100種に上る植物が密生しています。果樹に野菜、花、ハーブ……そこに、雑草を含むその土地の植物が混じり込み、集まった昆虫や鳥を巻き込んだ食物連鎖の一部となる。そのすべてが複雑に絡み合い、新しい生態系へと発展するのです。2015年からスタートした西アフリカでの実証実験ではわずか1年ほどで砂漠化した土地に緑を取り戻し、さらに現地の平均国民所得の約20倍もの収穫を確保。一躍注目を浴び、貧困・食料不足・環境問題を一挙に解決するかもしれないと期待されるまでになっています。壮大なプロジェクトに関わるスタッフの皆さんに、素朴な質問を投げかけてみました。

Question

実際に売れる野菜が作れるんですか？

地域の治安状況やマーケットメカニズムにもよりますが、西アフリカ・ブルキナファソの実験では500平方メートルの農地から月1000ユーロの売上が確認できています。この金額はブルキナファソの平均国民所得の約20倍に値します。(ソニー CSL 松橋真俊さん)

Question

協生農法でできた野菜や果物はおいしいの？

おいしさは人それぞれだと思いますが、違いは確かにあります。例えば個性的な香りを持つ品種はどれも香りが強くなって、口に入ると、僕は目が覚めるような感じがします。(社)シネコカルチャー 福田桂さん)

Question

なぜ「共生農法」ではなく「協生農法」というんですか？

「共生」とは生き物同士が相利な関係を築くことを示す言葉ですが、生態系の中では実は種同士が競争することも多様性を生み出す上で重要なことです。共生だけでは、食物連鎖における捕食関係は入ってきません。共生も競争も含めて、生き物が総体として協力しながら生態系を構築することが最も重要であるため、「共生」ではなく「協生」と名付けています。また、人と自然が協力して生きていくという意味も重ねられています。(ソニー CSL 松橋真俊さん)

Question

プランターの真ん中に果樹が植えられていますが、なぜですか？

果樹は下に育つ野菜やハーブに対して適度な日陰を提供しますし、また鳥や虫を呼んだり、あるいは葉を落としたりすることで栄養分をまわりの土に供給する役割も果たします。また、つる性の植物を巻きつける支柱として扱うこともできます。(ソニー CSL 東京大学大学院 太田耕作さん)

Question

協生農法に学習キットがあると聞いたのですが、どんなもの？

協生農法がお手本にしている地球の生態系のしくみを、初めて聞く人にもわかりやすく伝えるものです。紙芝居でお話をしたり、実際に小さな地球プランターを作ります。もちろんそのまま育てることもできますよ。(社)シネコカルチャー 福田桂さん)

Question

学習キットのプランターには何種類の植物が植えられているのですか？

六本木ヒルズの屋上庭園の5つのプランターには、これまでに合計130種の植物が導入されています。そのうち70種は5つに共通で、残りはそれぞれのプランターに違う種類の植物が植えられています。(ソニー CSL 東京大学大学院 太田耕作さん)

Question

協生農法・学習キットを一言で表すと？

キットで作るプランターは、循環する生態系のネットワークを体感するための装置です。「小さな地球を作る」をコンセプトに作成しており、ワークショップではプランター作りを通して実際に地球の歴史を感じるとの嬉しい声をいただいています。(ソニー CSL 本條陽子さん)

Question

協生農法で面白いと思うところは？

21世紀は「都市の時代」であると言われています。新しいアイデアを持つグローバルプレイヤーが集まり、それぞれの個性を發揮できる都市こそが未来の世界を作る。そうした多様で豊かな未来の都市のあり方を、協生農法から学んでいけるのではないかと期待しています。また自分の部署のメンバーも様々な個性があり、そこに協生農法の植物多様性に共通するものを感じて面白いですね。(森ビルタウンマネジメント事業部 藤原純さん)

### HILLS' INNOVATION

#### from Roppongi Hills

六本木ヒルズの屋上庭園では協生農法が行われています

六本木ヒルズでは、2019年3月よりソニー CSL との連携による協生農法の実証実験を行っています。この農園が生まれたきっかけは、都市とライフスタイルの未来を描く国際会議「Innovative City Forum (以下、ICF) での ソニー CSL・松橋さんの講演。森ビルは協生農法に新たな都市緑化への可能性を見出し、またイノベーションを重視する企業理念への親和性を感じ、ソニー CSL とのコラボレーションが実現。六本木ヒルズ・けやき坂コンプレックスの屋上に、協生農法による農園が誕生しました。



左から) 福田さん、森ビル 山本さん、本條さん、藤原さん、太田さん、山口さん

#### from a Professional Perspective

新しい都市緑化へのステップは個々の感受性を磨くことから

2017年の都市緑地法の改正までは、農地は都市緑地に位置付けられておらず、食べられる植物は郊外の畑で、都市の緑は目で楽しめる樹林地・草地・水辺等で、という都市政策上のルールがありました。その常識を取り払い、目でも舌でも楽しめるハイブリッドで夢のある緑が都市に出現するかもしれない。協生農法は、これまでの都市緑化のあり方を変える可能性があります。それには、私たち受け手の感受性を磨くことが必要。手入れの行き届いた花壇や整然と並ぶ美しい樹木のみならず、野性味あふれた種々雑多な植物や野菜の混生が作る風景もまた美しいと思える感性を持てるかどうか。「多様性は美しい」、そう思える人々を増やしていくことが、より豊かな緑化への道をひらくのだと考えています。(森ビル設計部技術顧問 山口博喜さん)

### Innovative City Forum

「都市とライフスタイルの未来を描く」をテーマに、Art、Design、Science、Technology、Urban Development の各分野における世界のオピニオンリーダーが六本木ヒルズに結集するフォーラム。協生農法を推進する松橋さんも登壇します。●会期：11/19 (火)～11/20 (水) ●場所：六本木アカデミーヒルズ (六本木ヒルズ森タワー49階)

\*イラストと画像はイメージです。



私を未来へ連れていく、  
クロスシー。

XC



hikari collection

CITIZEN

BETTER STARTS NOW

Titania Happy Flight 多局受信型エコ・ドライブ電波時計 左:ES9444-50A 78,000円+税 右:ES9445-57W 78,000円+税  
シチズンお客様時計相談室 0120-78-4807 受付時間/9:30~17:30(祝日を除く月~金) シチズン時計株式会社

\*3~10万円の女性用腕時計ブランドにおいて、2018年における日本国内小売店での販売数量ベース。2019年4~5月ユーロモニター・インターナショナル調べ。

・日本料理  
よし澤



繊細にして華麗な  
日本料理の艶を味わう

「ぎんざー二岐」でミシュランの星を獲得した吉澤定久さんが、さらに高みを目指して開いた「よし澤」。京都で学んだ正統派懐石料理はもとより、そのもてなしの心までを、日本情緒漂う空間で味わうことができる。

東京都港区六本木6-10-1  
六本木ヒルズ ウェストウォーク 5F  
ランチ 11:30~14:30 (LO12:30)  
ディナー 18:00~22:30 (LO 20:00)  
火曜ディナーのみ営業  
定休日：月曜・第3日曜  
座席数 34席 個室4室(24席)  
03-6812-9799

今回の食材②

丹波  
しめじ

ハタケシメジが正式な名称だが、京都産などが有名なことから丹波しめじと呼ばれることも多い。本しめじよりも大ぶりて旨味は濃厚、シャキシャキとした食感。



今回の料理人

Sadahisa Yoshizawa

吉澤定久さん  
よし澤 店主

実家の鮎店で料理に目覚め、18才で京都へ修業に出る。8年間の修行を経て東京・銀座へ。2010年に「ぎんざー二岐」を銀座に開店するとまたたくまに評判となる。さらに次なる挑戦を求めて「よし澤」をスタートさせた。その時々々の最上の食材と、常に新鮮な気持ちで向き合い料理を作る。

日本の食材を再発見する“ひと皿”

# Food Thinkers 14

秋から冬へ向かう季節は美食の宝庫。今回は気鋭の和の料理人が、そんな深まる旬の味覚が織りなす小宇宙を、日本料理の“華”といわれるお椀に込めて表現した。

photo\_Takahiro Imashimizu edit & text\_Jun Okamoto



正式にはアカムツだが、のどが黒いことからどぐろの通称でも親しまれる。こっくりと脂がのって上品な味わいがあることから白身のトロといわれることも。

今回の食材①  
のどぐろ



今回の食材③

青ゆず

熟した黄色のゆずと比べると、青いゆずはシャープな酸味とキリッとした爽やかな香りが特徴。夏から晩秋にかけて出回り、果汁を絞るほか皮を薬味に添える。

見事な器に美しい秋の気配が漂い、凛とした品格を感じさせるお椀。主役は香ばしく焼いたのどぐろで、秋から冬にかけて旨みがぐんと増える九州産を使う。すり身にむかごを加えたむかご真丈、いんげん、香りのいい丹波しめじを合わせ、爽やかな香りの青柚子を添えている。食材によって変える出汁は、ここでは鰯節と昆布。澄んだ味わいの中に豊かな旨味を滲ませ、食材を引き立てている。

深まる秋の気配を小さなお椀に映し込む

のどぐろ、しめじ、  
むかご真丈のお椀

日本の食材が秘めた繊細な美を技と感性で器に開く

ミシュランで星を獲得し続け、高い評価を受ける『よし澤』。その料理は伝統的な日本料理を礎に、年を重ねることに新しい試みへと進化してきた。店主吉澤さんは、毎朝、豊洲の市場に赴き、自らの手に取って納得のいく食材を揃えるのが日課という。「食材はやはり自分の目で見て選びたいですね。料理はそこらからスタートだと思っています」とこやかに語る。素材が持つ魅力を引き出す日本料理にとって、国産の食材は素晴らしいという。味の濃い西洋のものとは大人しい印象のある日本の野菜だ

が、火を通し、出汁と合わせて完成する日本料理では、インパクトよりも調和のとれるものをよとす。さらにそこからお互いの魅力を引き立て合うマリージュが生まれる。今回手がけたお椀もまさにそんなひと品だ。初めて青ゆずの爽やかさが匂いたち、後を追う丹波しめじの土の香りやのどぐろのこく、真丈のまろやかさ、澄んだ出汁の滋味がひとつに封じ込められている。京料理という枠を軽やかに飛び越え、真摯に食材と向き合う『よし澤』の料理は、日本の食材の美学を教えてくれる。





# 送迎に、上質を

**JAPAN RELIEF**  
株式会社ジャパン・リリーフ



役員車 公用車などの送迎ドライバーに関する御相談

フリーダイヤル ▶ 0120-454-882

— エヴァさんはこれまで、オランダ国内外で使われなくなった場所や都市再生のプロジェクトをいくつも企画してきました。きっかけは何だったのですか？

エヴァ (以下 E) 16歳の時に車の事故に遭い、リハビリに3年もかかってしまい、長い療養のせいで社会復帰があまりうまく行きませんでした。そこで、電気も水道もないスイスの山に6か月間こもったのですが、その経験を通して人生観が変わりました。大変な日々を乗り越えたのだから、やりたいことは何だってできるはず、と勇気が出ました。美術や演劇が好きで、最初はボランティアとしてアーティストをサポートし始めました。EU統合前の時代に、オランダ、デンマーク、ドイツ、ギリシャ、オーストリア、ハンガリーなど国境を越えて、車輦内をギャラリーにした列車を走らせるという国際的なモバイルアート・プロジェクトに関わりました。各国のアーティストたち総勢240名に声をかけてスーツケースを題材とした作品を作ってもらい、車輦の中で展示したのです。この仕事を通して、私は人を集めて何かをオーガナイズすることが向いていると自覚しました。そしてアートが社会的にインパクトを持ち、貧富や格差などの社会的問題にコミットし得るということを実感したのです。

— アムステルダムでエヴァさんが代表を務めている〈NDSM アートシティ〉とは、どういう場所ですか？

E 80年代に倒産したNDSM造船所の広大な格納庫に、アーティストやスケートボーダー、劇団などが集まってそれぞれの活動拠点にし、またスケートパークやレストランを運営して市民も集う芸術村のような場所です。街の中心部は、小規模ビジネスや文化活動をするには家賃が高すぎて近づけません。造船所の川沿いの地帯は犯罪や売春が横行し誰も近づかない危険な場所でしたから、最初はそこにスクワット(不法占拠)したり、倉庫を借りたりして始まったのです。その後合法的に使用権を獲得し、様々なイベントを行い、



## Recreate the place

街を蘇らせ、場を面白くする仕掛け人。

衰退した街や荒廃する無法地帯に、地元住民やアーティストなどと協働して、新しい価値を与え再生させる活動に取り組む女性があります。10月から始まった「新虎ヴィレッジ」の全体企画を担い来日したエヴァ・デ・クラークさんにお話を伺いました。

お話を伺いました—

**エヴァ・デ・クラークさん**  
(NDSM アートシティ) 代表

地元の市民や活動家の助けもあって認知を得て、街の再生で賞ももらいました。すると大手企業も投資価値を見込んで協賛するようになる。こうして衰退滅亡の危機にあった地区が見事に活気を取り戻し、安全で面白い街に蘇ったのです。

— こうした都市再生プロジェクトが成功する秘訣は何なのでしょう？

E 昔からその場所に暮らしている人々や歴史的な建物を一掃するのではなく、一緒に活動に巻き込んでいくことが大切です。またデベロッパと対抗するのではなく、彼らとも手を組んで、環境的にも経済的にもサステナブルな街をイノベートすることが重要なのです。地元のコミュニティも、外部のアーティストも企業も、多様なものをミックスさせることで、思いがけない新しい風景や活況が生まれます。そして何より、市民一人一人が「自分の街をどうしたいか」という主体的な望みを持つことが大事ではないでしょうか。

— 東京・虎ノ門の期間限定スポット「新虎ヴィレッジ」をプロデュースされました。どんな思いで取り組みましたか？

E ストリートアートとリユース素材を多用して4つのゾーンを設け、そこにさまざまなフードトラックや物販ショップを入れ替わり立ち替わりやってきて営業し、ワークショップやイベントも行われます。日々変化していく小さな街のようなイメージです。置かれたベンチやテーブル、植栽のコンテナなど、ほとんどの素材は使われなくなった道具や廃材を利用したものです。リサイクルというより、すでにあるものを活用する「アップサイクリング」ですね。今、虎ノ門の周辺はすごい速度で開発が進んでいますが、しかし声を大にして言いたいのは「すでにあるものや人々の営みをどうか無視しないで」ということ。既存のものを大切にしながら一緒に街を開発していく。「新虎ヴィレッジ」は、自分が望む都市を作ることは可能であるということを示す、小さな実験場なのです。

text\_Mari Matsubara photo\_Tomo Ishiwatari



**エヴァさんが手がけた最新スポット「新虎ヴィレッジ」に注目!**

2020年3月29日(日)までの約6か月間、フォルクスワーゲン主催のユニークな遊び場がオープン。アートやリユース素材で構成された300㎡の空間にキッチンカー、物販ショップ、イベントにワークショップと盛りだくさんのコンテンツ ●新虎ヴィレッジ: 東京都港区西新橋 2-16-6 入場無料 <https://sp.volkswagen.co.jp/shintora/>

**Eva De Klerk** 1965年アムステルダム生まれ。放置された街を既存の建物を活かしてソーシャルネットワークを使い再生させるプロジェクトを国内外で多数企画する。1999年から(NDSM造船所文化プログラム)を立ち上げ、現在は(NDSM)代表。2008年、横浜クリエイティブシティに参画。2010年から大阪・なみほ埠頭再開発管理責任者。著書に「Make Your City / The City As a Shell」。





HAPPY  
HOLIDAYS  
TO YOU!

From JRA

ジャパンカップ  
11.24 SUN  
有馬記念  
12.22 SUN

けやき坂で“HAPPY”を探そう  
幸運の馬蹄探しキャンペーン

けやき坂に散りばめられた、幸運のモチーフ“馬蹄”。  
全部で26個ある馬蹄の1つ1つには、アルファベットが付いているので、  
自分や大切な人のイニシャルを見つけてみてくださいね。  
また、「UMA」の3つの文字を写真に取めて、2つのハッシュタグ  
#JRA #けやき坂イルミネーション を付けてTwitterかInstagramに投稿すると、  
抽選で10名の方に電子マネーギフト2,000円分をプレゼント!

参加方法

- STEP 1. TwitterかInstagramで@umajo\_jraをフォロー
- STEP 2. けやき坂で撮影した「UMA」の文字を、ハッシュタグ #JRA #けやき坂イルミネーション と共に投稿。
- STEP 3. 応募完了!

※その他、キャンペーンに関する詳細は、フォトスポットにてご確認ください。

11.11 MON - 12.25 WED

「楽しいHOLIDAYをより多くの人に」  
という思いを込めて、けやき坂に煌めくイルミネーションを、  
今年はJRAが皆様にお届けします。

Photo Spot

期間中、フォトスポットを設置します。長場雄さん描きおろしのかわいらしい馬にも注目!

実施時間 17:00 ~ 23:00 実施場所 六本木けやき坂通り交差点 テレビ朝日前

※実施内容は変更となる場合がございます。※初日(11.11 MON)は18:00~23:00での実施となります。

キャンペーン応募期間 11.11 MON / 18:00 ~ 12.25 WED / 23:59

●馬券は20歳になってから、ほどこく楽しむ大人の遊び ●競馬場、ウインズへは電車・バスで ●馬券は正規の窓口で

HILLS AREA WALKING GUIDE (32)

illustration\_Natsuki Camino  
map\_Ryoko Yamasaki  
edit\_Miho Matsuda

今回のルート 表参道〜六本木

ワイン研究家・理論物理学博士 杉山明日香さん  
冬のワイン散歩

クリスマスパーティや忘年会などイベントの多い年末は、ワインが欠かせない季節。せっかくならおいしい一杯を楽しみたいもの。そこでワインと日本酒の伝道師・杉山明日香さんに、とっておきのワインアドレスを伺いました。

ASUKA SUGIYAMA

東京生まれ、唐津育ち。理論物理学博士、ワイン研究家、醸酒師。有名予備校の数学講師として活躍するかたわら、ワインスクール「ASUKA L'ecole du Vin」も主宰。「受験のプロに教わる ソムリエ試験対策講座」(リトル・モア) などワインに関する著書も多数。

**A** **ワインショップ・エノテカ & パー**  
アペロも楽しめるワインショップ  
コンパクトながら、壁面いっぱい並ぶワインは圧巻。円形のバーカウンターではおつまみとワインを楽しめます。白や赤のほか、デザートワインやプレミアムワインが飲めるのも嬉しいところ。「ワインとチーズのペアリングセミナー」などのイベントも開催しています。

**B** **DIVE TO WINE**  
造り手の個性を感じる自然派ワインと出会う店  
店舗は小さいながらも、品揃えが豊富なワインショップ。自然派のワインが所狭しと並び、店内でも貴重なお店です。10種類のワインを店内でテイastingすることができ、しかも一杯300円とリーズナブル。近くを通る際は、ぜひ立ち寄りたいたい1軒です。

**C** **SASALA (酒々ら)**  
ピエモンテからシチリアまでバラエティ豊かなイタリアワイン  
ソムリエが、イタリア全土からワインをセレクトするワインショップ。一軒家をリノベーションした空間で、ウォークインセラーから選び購入したワインを、店内で生ハムやチーズと一緒に楽しめます。イタリアワインの豊かな品揃えにワクワクします。

**D** **Hiroya**  
料理もお酒も融合するフレンチと和  
和洋のひき出しが豊富なシェフが作る「Nippon Cuisine」がコンセプト。随れ家庭的なシチュエーションでリラックスしてワインと食事を楽しめます。シェフとの距離が近く、臨場感が味わえるのもポイント。料理に合わせるワインとの組み合わせが、いつも楽しみです。

**E** **goblin NISHIAZABU**  
世界中から厳選したワインと唐津の食材を使ったフレンチ  
グラスワインは常時白赤それぞれ20種類ほどある、ワイン好きなら絶対に足を運んでほしいお店です。スタッフは皆ソムリエでその日の気分合ったワインを選んでもらえます。オードブルの盛り合わせとシャンパーニュでスタートするのが私の定番。

**F** **日本ワインショップ 遅桜 西麻布本店**  
品揃えは専門店だからこそ日本ワインの実力を知る  
西麻布交差点から一本裏の通りにある日本ワイン専門店。木を基調としたモダンな店内は、和の雰囲気も感じられて素敵です。日本各地のワインを有料試飲で楽しめます。ワインの造り手との繋がりも強く、定期的に生産者を招いてのイベントも開催されています。

**G** **西麻布 みかづき**  
和食とワインでしっとり都会の夜の静けさを味わう  
外苑西通り沿いとは思えない閑静な佇まい。工夫に満ちた和食ベースのお料理は、旬の食材を生かした滋味深いものばかり。ソムリエである店主が選んだこだわりのワインを、グラスでリーズナブルに楽しめます。ときどきでいただくしゃぶしゃぶなど、ぜひワインと一緒に。

●場所: 渋谷区神宮前4-12-10 表参道ヒルズ本館 3F ●時間: 月~土・祝11:00~22:00、日~21:00 ●定休日: 表参道ヒルズに準拠 ●問: 03-6804-5025 ●詳: www.enoteca.co.jp

●場所: 港区西麻布4-5-4-2F ●時間: 18:00~翌2:00 ●定休日: 月曜・第1日曜 ●問: 03-6418-5653 ●詳: nishiazabu-mikatsuki.jp

●場所: 港区西麻布4-4-12 Sビル1F ●時間: 12:00~20:00 ●定休日: 月曜 ●問: 03-6427-5090 ●詳: osozakura.jp

●場所: 港区南青山3-10-38-1F ●時間: 火~金12:00~23:00、土12:00~22:30 ●定休日: 日曜・月曜・祝日 ●問: 03-3479-3701 ●詳: sasa-la.com/

●場所: 渋谷区神宮前3-1-21 ●時間: 13:00~21:00 (日曜20:00) ●定休日: 火曜 ●問: 03-6319-1915 ●詳: divetowine.com/

●場所: 港区西麻布2-13-19 コート麻布2F ●時間: 18:00~翌2:00 (LO 翌1:00) ●問: 03-5466-7728 ●詳: goblin.co.jp/

●場所: 港区南青山3-5-3 ブルム南青山101 ●時間: 18:00~翌3:00 (LO フード翌2:00・ドリンク翌3:00) ●定休日: 不定休 ●問: 03-6459-2305

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。





駆けぬける喜び

# 日常を一新する。

## ニューBMW 1シリーズ、誕生。



Photo: New M135i xDrive 6,300,000円

ニューBMW 1シリーズに0.99%特別低金利ローン<sup>\*1</sup>実施中。ニューBMW 118iなら、月々11,400円<sup>\*2</sup>から。

[お支払例: BMWバリューローン<sup>\*2</sup>、ボーナス併用60回払い] 頭金1,130,000円、ローン元金2,210,000円、初回お支払額(1回)22,151円、月々お支払額(58回)11,400円、ボーナス月加算額(10回)58,000円、据置額(最終回お支払額)1,032,363円、お支払総合計3,420,424円、手数料率(実質年率)0.99%

New 118i 7速DCT右ハンドル 3,340,000円	New 118i Play 7速DCT右ハンドル 3,750,000円	New 118i M Sport 7速DCT右ハンドル 4,130,000円	New M135i xDrive 8速スポーツAT右ハンドル 6,300,000円
--------------------------------	-------------------------------------	--	---

充実のアフターサポートを、納得のコストで。JOY of OWNERSHIP BMWでは購入後3年間の無償メンテナンスをはじめ、高品質かつ多彩なサービスを全モデルに標準付帯。

\*1: 0.99%特別低金利はニュー1シリーズの新車モデルをご成約のうえご登録完了いただいた方が対象。BMWファイナンシャル・サービスのオートローンを60回払いまで、またはオートリースをリース期間5年間まで、および当社指定モデルのご契約に限り、金利は実質年率、標準金利の実質年率は3.95%です。\*2: 掲載のお支払額は、車両本体価格(消費税込)に基づき算出。登録時には諸費用や税金などのお支払が別途必要となります。金利は実質年率、3.95%ローンは5年60回払いまで適用されます。最終回は、据置額の再ローン契約、据置額の一括払い、車両返却による据置額ご清算をお選びいただけます。車両返却による据置額のご清算の際、一般財団法人日本自動車査定協会等(BMW正規ディーラーを含みます)の評価に基づく査定価格と据置額の差額分のご清算が必要となります。また、再ローンの適用金利は、その時点で当社の定める実質年率になり、ご契約時に与信審査がございます。お支払額は年間走行距離9,000kmタイプの「BMWバリューローン」で試算しております。「BMWバリューローン」は、BMWファイナンシャル・サービスの据置型ローン・プログラム(オープンタイプ)です。お支払額は2019年10月現在の一例です。金利や据置額は変動するため、掲載の金利および据置額が適用されない場合があります。詳細はBMW正規ディーラーにてご確認ください。※表示の価格は、メーカー希望小売価格(消費税込)を参考価格です。販売価格は、BMW正規ディーラーが独自に定めておりますので、お問い合わせください。※価格には、税金(消費税を除く)、保険料、登録に伴う諸費用、付属品価格等は含まれません。※リサイクル料金が別途必要となります。※価格は予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。※掲載した写真の車は一部日本仕様となります。また、オプション装備等は表示の価格に含まれません。※使用している写真は印刷物のため、実際の色合いと異なる場合があります。※ブログトに関する詳細はwww.bmw.co.jpまで。※今回のローン・プログラムの詳細についてはショールームにてお尋ねください。※以上の内容は、予告なく変更、終了する場合がございます。※記載の内容は2019年10月11日現在のものです。【お問い合わせ】BMWカスタマー・インタラクション・センター 0120-269-437 平日9:00~19:00、土日祝9:00~18:00、年中無休www.bmw.co.jp



詳細は、右のQRコードから。

