

TEXT

SUSCOM
SUSTAINABILITY COMMUNICATION HUB CO., LTD.

2025 été

09

ヨーロッパから届く少し良い未来。
かしこく、やさしいサステナブルライフマガジン



青く豊かな海とともに
生き続けるために



TEXT 09号
2025年6月30日発行

発行所:
株式会社サステナビリティ コミュニケーション・ハブ TEXT事業部
〒162-0808
東京都新宿区天神町14神楽坂藤井ビル6F
Tél : 03 3513 0830 Fax : 03 5227 6746
編集: SUSCOM 発行: 後藤卓
http://sus-com.net
アートディレクション: ゴトウヒロシ(ハイ制作室)
印刷: 昭栄印刷株式会社
Photos: Mika Inoue
Coordination: Megumi TERAO



海が泣いています。

人々の暮らしからあふれ出した様々な翳りが、
長い時間をかけて海の六腑をむしばみ続けました。
居心地を失った森の摂理や、流れを遮られた河の淀みが海を汚し、
生命の連鎖を脅かし、もう後戻りできないところまで来ています。

間に合わないかもしれない……。

でも、できることもあるはずだと、海が語りかけています。

たとえば、ブルターニュの海。
青く透き通ってはいないけれど、群青の海のやわらかな表情が、
私たちに、深い恵みを感じさせてくれます。
その意味を教えてくれたのは、鳴門のワカメ漁師さん。
「ブルターニュの海で育ったワカメには日本の海で育ったものの数倍の栄養素がある」
豊かであり続けられた理由は、ブルターニュの海が、
人と社会と経済システムによって護られてきたからです。

たとえば、サーファーの思い。波を愛する者たちは、
海の悲鳴を見逃すことはありません。長く使えるボードを、循環素材でつくる。
そして、それを世界に届けていく。
いつまでも、美しい波を全身で感じ続けるために。静かに挑み続けています。

たとえば、海上のピラミッド、モン・サン・ミッシェル。
人の営みで砂に埋もれた島は、人々の気づきと決意と団結と実行により、
10年の時間をかけて、海に還りました。

間に合うかもしれない。今なら。
海を豊かに変えていくことができるのは、今を生きる人たちの思いだけなのかもしれません。

でも、現実の世界では、海や空や森などの本当の価値を知らない人が
"Drill, baby, drill (化石燃料を掘りまくれ)"と叫んでいます。

かき消されてはいけない。シンプルに海を思えば、答えはそこに見えてきます。
そして、その先に、
現実の世界を変えるための細いけれど確かな道が現れてくるのではないのでしょうか。

2025年6月 TEXT編集部

青く豊かな海とともに生き続けるために

フランスは海洋国家だ。
北海、英仏海峡、大西洋、地中海に接する欧州西端の本国領土は、5,500kmの海岸線に囲まれている。これだけなら日本の海岸線35,000kmと比べて長くないように思えるが、フランスはさらに、太平洋のポリネシアやニューカレドニア、インド洋のエパルス諸島、南米大陸のギアナなど、北極海以外のすべての海洋に海外領土を保有している。その結果、排他的経済水域 (EEZ) は1,000万㎡を超え、アメリカに次ぐ世界第2位。ゆえに、世界中の海と関わる海洋国家であると言えるのだ。

日本では、フランスというと農業や畜産業のイメージが強い。実際、EUで最も多くの穀物や牛肉・乳製品やワインを生産・輸出している農業大国でもある。だが同時に、海洋国家として海にまつわる文化や産業でも、長い歴史を持っている。フランスは2000年代以降、海洋資源保護や海洋経済の発展に力を入れてきた。2025年6月にはニースで第3回国連海洋会議 (UNOC3) が開催される。海は地球上の約7割を覆っている。環境・経済どちらの観点でも間違いなく重要な海の持続可能性を守るために、今、フランスで活動している人々取材した。

Continuer à vivre avec la belle mer

ブルターニュの
豊かな海が育む海藻

Algolesko
https://www.algolesko.com/site

ブルターニュの西端、ビスケー湾に接する街・レスコニールレスコニールの小さな漁港から船が出る。防波堤を越えて外洋へ。曇天の下に広がる紺碧の海面に白い引き波を描きながら走ることしばし、やがて小さな黄色いブイが等間隔に並ぶ一角へ到着した。

「ここがワカメの養殖場。収穫期はもう少し先だからまだ育ちきっていないけど、少し食べてみる？」

船を泊め、ブイにつながる縄を引き寄せながらそう尋ねてくれたのは、Algolesko社で海藻の孵化と育成を担当するMathilde LEMOINE（マチルド・ルモワンス）さんだ。揺れる船上で手際良くワカメの葉先を切り取り、手渡してくれた。

食べてみると、かすかな塩味とシャキシャキとした食感が口内に広がる。ここまで新鮮なもの食べたのは初めてだが、それを除けば、日本人として食べ慣れているごく普通のおいしいワカメの味がした。

普通ではないのは、ここがフランスのブルターニュの海であり、養殖場を運営しているのがマチルドさんをはじめとする現地住民、つまり元々海藻を食べる食文化のない地域に暮らす皆さんであるという点だ。

海の厄介者から、貴重な食資源へ

フランス北西部、英仏海峡と大西洋に面したブルターニュは、海と森に囲まれた自然豊かな地だ。りんごを発酵させたシードルやそば粉のガレット、イギリスから伝わったケルト文化やアーサー王伝説にまつわる遺跡など、独自性の高い文化でも知られている。

フランスといえば農業・畜産業のイメージが強いが、この地域は水産業も盛んだ。牡蠣やムール貝といったフランス料理でもお馴染みの食材を多く生産している。そんなブルターニュの海で、新たな特産品になり得る食材づくりに挑戦しているのがAlgolesko社だ。



Algolesko社で海藻の孵化と育成を担当するMathilde LEMOINEさん。

「とにかくワカメを育ててみようと思ったんだ。海にたくさんあるのに何にも使えない、食べられない、では有害なものとして駆除するしかないからね。自然を守りながら海藻を育てて、良い栄養源として市場に提供するのが私たちの目標なんだよ」

そう語るAlgolesko社創業者のTimothée SERRAZ（ティモテ・セラーズ）さんが海藻養殖を始めた10年前、ワカメは漁港の厄介者だった。

欧州では、海藻を食べる文化はほとんどない。在来種のワカメやコンブは日本のものと比べて小ぶりで旨味も少ないため、おいしく食べるための下処理や料理の技術・アイデアは発展してこなかった。だが、現在Algolesko社が養殖しているワカメは日本のワカメと同じ、大きくて旨味も栄養も豊富な種だ。

「50年前、ブルターニュの牡蠣が伝染病で全滅しかけた時に、日本から稚貝を輸入したんだ。その貝にくっついて入ってきたワカメの孢子が繁殖してこの海に根を張った。だから、私たちが育てているワカメは日本のワカメと同じなんだ」とティモテさんが教えてくれた。



海から引き上げたばかりのワカメ。

本来の生息地ではない場所で繁殖するのだから、元々の生態系を侵食するなど悪影響が出かねない。しかしそれが貴重な食資源になるのであれば、有効活用するに越したことはない。国連は世界の約7億3,500万人が「飢餓に直面していること、海から供給される食料は5%程度に過ぎないことを報告」^{*}。このような背景を踏まえ、今、海藻は欧州でも新しいタンパク源として注目され始めている。

^{*}出典：2023年「世界の食料安全保障と栄養の現状(原題：The Latest State of Food Security and Nutrition in the World (SOFI)」報告書、2021年国連食料システムサミット



Algolesko社創業者のTimothée SERRAZさん。フランスで養殖したワカメの日本への輸出も行っており、「日本にはない海藻で寿司をつくりたいんだ」と語る。



左から、ワカメ、ダルス、アリコ・ドゥ・メール。ダルスは海苔と同じ紅藻の一種。アリコ・ドゥ・メールは日本にはない欧州の海藻。



（写真上）商品について説明してくれる広報担当のEmilie DUCATさん。シンプルでしやれたパッケージから、近々、日本をイメージしたパッケージへとリニューアルすると教えてくれた。（写真右上）フランス産海藻のパッケージ。（写真右下）パートナーであるうずしお食品のパッケージ。



海藻の収穫に用いる船。船名はle GUIP（ル・ギップ）。



Algolesko社で海藻の加工を担当するスタッフ。新鮮な海藻をボイルして鮮やかな緑色にするのは、日本から伝わった技術。



Algolesko社で働く皆さん。現在、15名ほどのスタッフが働いている。

自然保護区内で行う
持続可能な養殖事業

レスコニール沖350㎡は、EUが生物多様性保護を目的に設置する自然保護区「Natura 2000」^{*}に指定されている。許可された船しか入れず、持続可能性が認められた方法でなければ漁業も養殖業もできない。Algolesko社も、海底環境を破壊しない網の張り方を開発したり、種苗から出荷までの全工程を徹底管理して本来の生態系に影響を及ぼさないようにするなど、養殖業を行う中で様々な工夫を凝らしている。

ブルターニュの海は、地球上で最も美しい生物多様性を有するエリアの一つと言われ、800種以上の海藻が生息する。フランスだけでなく欧州各国の研究者が調査に訪れるほどだ。

「特に水質がすばらしいんです。メキシコ湾流が北極から漁場に不可欠な栄養と綺麗な水を運んできてくれる。おかげでとても栄養価の高い海藻が育ちます。私たちがここで事業を行う最大の理由がこの水です」と、広報担当のEmilie DUCAT（エミリー・デュキャット）さんは言う。

成分調査により、Algolesko社のワカメは日本で一般

的に流通するワカメと比べて、栄養素が多いことがわっている。マグネシウムは4倍、カルシウムは1.4倍、食物繊維は1.5倍で、逆に身体に有害な重金属は2割から5割少ない。

豊かな海でより栄養豊富になるワカメは、同時に海中の二酸化炭素や過剰な窒素・リンを吸収するなど、海を浄化する機能を果たす。持続可能な海藻養殖は、人にも海に大きな恵みになり得るのだ。

^{*}1992年発効の生息地指令に基づいて設けられた。EU域内全土の18%以上、海洋の8%以上に相当する面積をカバーしている。

日本の知恵と技術で、
おいしいワカメをフランス中の食卓へ

ブルターニュの海がいくら栄養豊富で海藻が育ちやすい場所だとしても、十分な技術や知識がなければ養殖業はうまくいかない。さらに、新鮮でおいしい状態で出荷しようとするれば、相応の加工技術も必要になる。海藻をタンパク源として広めようというAlgolesko社の目標達成には、フランス・欧州のご家庭の食卓へ海藻をおいしい料理として届けることが不可欠だ。

ティモテさんたちが養殖や加工の技術を試行錯誤していた2019年。協力を申し出てくれた日本の養殖業社があった。それが徳島県でワカメ養殖・販売を行う有限会社うずしお食品だ。これを転機として、Algolesko社は生のワカメを塩漬けにする「Frais sale（フレサレ）」、熱湯で茹でたあとすぐに冷やしてから塩漬けにする「Blencir（ブランシール）」などを商品化。日本の伝統技術を活かした、鮮やかな色合いや採れたての歯応えを備えたおいしい海藻を販売することが可能になった。

ティモテさんとエミリーさんは、次の課題は海藻の食べ方を広げることだと言う。

「海藻を食べる習慣がなかった欧州の人たちは、どうやって食べたら良いのか、どんな料理に使えば良いのかがわからないんです。だから、調味料の会社とコラボしてそのままサラダにして食べられる味付き海藻を開発したり、乾燥タイプの商品を地元の小学校に提供してクスクスに混ぜてもらったりしています」

新鮮な海藻が持つおいしさ・栄養には、国境も文化も越える力がある。欧州の食卓においしくて健康的な海藻料理が並ぶ日も近いのかもしれない。

ワカメのおいしさ・可能性を 世界に広め、次世代へと引き継ぐ

うずしお食品 <https://uzushioshokuhin.co.jp/>

「おいしくない」というイメージを覆す

「初めてAlgolesko社の養殖場に連れて行ってもらいワカメを引き上げた瞬間、『なんだこれは』と思いました。ものすごく良質なワカメが次々にあがってくるんです。フランスにもワカメがあるらしいというのは30年以上前から聞いていましたが、まさかこまでのランクとは思わず、驚きました」

ブルターニュのワカメの品質は実際のところどうなのか、という質問に対して、Algolesko社と技術支援契約を結ぶうずしお食品の社長である後藤弘樹さんは、率直にそう語ってくれた。

うずしお食品は、昭和52年から「鳴門わかめ」の養殖・加工・販売等を手掛けている。徳島県鳴門市は、岩手県の三陸と並ぶ日本有数の産地であり、平安時代にはすでに特産品としてワカメを京の都へ送っていたことが書物に記されていた。そんな鳴門市の老舗企業が、なぜAlgolesko社との協業を進めているのか。後藤さんはその理由の一つとして、海外での海藻に対する評価・イメージの問題を教えてくれた。

「フランスやアメリカに行った時、現地の方々が海藻を『おいしくないけど、体には良いもの』と捉えているのを知りました。それは何故かと調べると、流通しているのが日本や韓国、中国では規格外になるようなレベルのものだったんです。当然、おいしくはありません。さらに、加工の仕方も良くなかった。Algolesko社で最初に見せてもらった製品は塩蔵でした。海から引き上げて、そこに塩をまぶして保管する。そんなやり方は、日本では50年も前からやっています。私は以前からワカメの海外輸出を考えていたのですが、この『おいしくない』というイメージを覆さない限り、それは難しいとわかりました」

海外の視点・発想から、 ワカメの新たな可能性を開く

後藤さんはAlgolesko社のティモテさんを徳島へ招待し、加工方法を変えたワカメの食べ比べなどにより、その重要性を伝えた。現在、Algolesko社ではうずしお食品の指導のもと、大きな釜を設置して日本と同じボイル塩蔵を行っている。その味は日本市場でも十分に受け入れられるレベルだ。

「輸入食品を扱う販売店でも『珍しい、面白そう』と購入されるだけでなく、フランス産ならばとフレンチのシェフが使ってくださることも増えてきました」と、日本でAlgolesko社製品の販売を担うシーコクトモエの渡部智之さんは言う。

和食の料理人ではなく、フレンチのシェフが使おうとしている。これがうずしお食品が目指す海外へのワカメ輸出において、重要なポイントとなる。

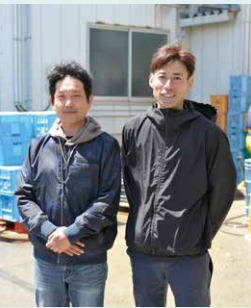
日本ではワカメが古くから食材として活用されてきたが、食べ方としては味噌汁、酢の物、サラダと、固定概念のせいthat幅が広いとは言い難い。だが、全く違う食文化で育ち暮らしている人々であれば、そこに異なる発想を加え、新たな食材としての可能性を開くこともできるはず。

「日本では海藻を食材として認知していますが、海外ではバイオエタノール系のエネルギー源、優れた飼料・肥料の原料、ブルーカーボン、そして食材と複数の側面を見えています。特に畜産業や農業と海藻養殖のつながりといった部分では、海外の方が進んだ意識を持っている。日本の海藻養殖業にも、海の貧栄養化や担い手不足など様々な問題があるので、Alogolesko社をはじめ海外の取り組みを積極的に学んで、次世代へ海と産業を引き継ぐ助けにしていきたいです」と後藤さん。渡辺さんも「次世代へつなごうという想いは強く持っています。Algolesko社との関わりもそうですし、新たなチャレンジをどんどんしていくのが僕たちのやるべきことと思っています」と語る。

ブルターニュの海と瀬戸内海。遠く離れた2つの場所で、未来へつながる取り組みが始まっている。



鳴門市の海辺を歩くと、透明度の高い海の中に緑の海藻（ワカメではない）が揺れているのが見える。



うずしお食品の後藤弘樹さん(左)と、シーコクトモエの渡部智之さん(右)



渦潮で知られる徳島県鳴門市の海。穏やかな内湾では多数の釣り用の筏が浮いている。



ブルターニュ・レスコニールの海藻養殖場付近の海。

海の生態系とプラスチック汚染

海が汚染される原因は、座礁した船からの石油流出や工場排水など様々だが、中でも特に問題視されているのがプラスチックだ。年間800万トン以上が海へ流れ込んでおり、2050年には海中に蓄積したプラスチックの重量が魚の量を超えるという試算もある。プラスチックは海の生態系に大きな影響を及ぼしている。鳥や魚がビニールを餌と間違えて飲み込んだり、釣り糸が絡まって動けなくなったりするほか、「マイクロプラスチック」と呼ばれる波や紫外線で砕かれ5mm以下のサイズになったものが、多くの魚・貝・サンゴなどに取り込まれている。マイクロプラスチックを取り込んだ魚は消化器官に炎症を起こし、サンゴは成長に必要な褐虫藻との共生ができなくなる。このままプラスチック汚染が進めば、2050年の海の中には今と全く違う光景が広がっているかもしれない。



徳島県鳴門市の海。海面に浮いているのは海藻養殖場の位置を示すブイ。

サステナブル・ブルーエコノミー

ブルーエコノミーとは、水資源に関わる経済活動を指す言葉。その中でも海の持続可能性を向上させる経済活動は、「サステナブル・ブルーエコノミー」と呼ばれている。豊富な資源を持つ海は、経済を成長させ新たな雇用やイノベーションを生み出す可能性を秘めている。だが、サステナブル・ブルーエコノミーが注目される理由はそれだけではない。近年、海洋環境の悪化が深刻化していること、気候変動を食い止める炭素吸収源としてブルーカーボン（沿岸および海洋生態系に取り込まれる炭素）が期待されていることなどが、背景にある。自然保護として「海を守る」活動だけでなく、海をめぐる経済活動全般を見直して持続可能な形に変えていこうという考え方が、今、世界に広がっている。



青い海をずっと楽しむための、サーファーたちの挑戦

海はレジャーを楽しむ場でもある。海水浴やダイビング、釣り、ヨットやビーチバレー、そしてサーフィン。楽しみ方はそれぞれだが、一つ間違いなく共通することがある。それは、汚染された海では楽しめない、ということだ。いつまでも楽しめる青く美しい海を守るために、新たな挑戦を始めたサーファーたちに話を聞いた。

WYVE

<https://wyvesurf.com/>

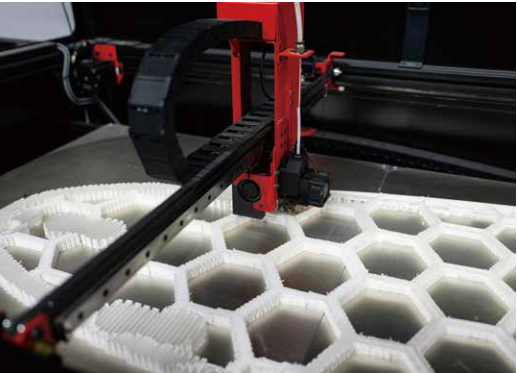
大切な海を汚してしまうレジャーの矛盾

サーフボードは、プラスチックでつくられる。木の板や丸太で波に乗っていたのは大昔のこと、現在はプラスチックとガラスクロスを組み合わせで軽く丈夫につくるのが一般的だ。プラスチックなので、海で壊れれば海洋ゴミになるし、製造工程では有害物質や二酸化炭素が排出される。海のレジャー・スポーツの代表格でありながら、サーフィンは自然にやさしいとは言えない。「海は幼い頃から一番大切な遊び場だった。サーフィンは好きだけど、大切な海を害する道具を使っていることには、ずっと抵抗があったんだ。サーファーは皆、直接海に触れているから環境の変化には敏感だし、綺麗な海を守りたいというも思っているんだよ」

真摯にそう語ってくれたのは、サーフボード製造を手掛け



WYVEの共同創業者 Sylvan FLEURYさん。海沿いの街・モンペリエ出身。



サーフボードの芯をつくる3Dプリンター。共同創業者レオさんの造船に関する知識・技術を活かして開発した。

るWYVEの共同創業者の一人、Sylvan FLEURY（シルヴァン・フルリー）さんだ。近年、多くの産業で環境配慮や持続可能性が重視されているが、それはサーフィン業界でも同様で、むしろより敏感でさえある。海を汚染しない新たなサーフボードを開発しようという動きが、各国地域で始まっている。

3Dプリントでつくる壊れにくいサーフボード

フランス南部、スペイン国境に程近い海沿いの街・パイヨンの倉庫街に、WYVEの工房はある。24時間稼働の3Dプリンターが、熱して液化したプラスチックを100層ほど積み重ねる作業を行っているため、工房内は冬でも暖かい。プリンターにより徐々に形作られていくのは、大小の六角形が連なるハニカム構造。これが、シルヴァンさんたちが開発した“壊れにくい”サーフボードの芯となる。WYVEでは、3Dプリント技術とバイオプラスチックを用いたサーフボードを製造している。最大の特徴は高い耐

久性だ。ハニカム構造の芯は衝撃に強く、波に乗る際の重量やねじれ、振動の制御にも優れている。さらに、もしも一部が破損しても修理しやすい構造になっているので、通常のボードが約1年で交換時期を迎えるのに対し、WYVEのボードは3～4年は使えるのだという。「就職して初めてもらった給料でボードを買ったんだけど、すぐに壊れてしまったんだ。すごくがっかりしたよ。一緒に会社を立ち上げたレオも、同じような体験をしたんだ。それで二人で壊れにくいボードをつくらうと決意したが、この会社の出発点だね」と、シルヴァンさん。

低い環境負荷と最高峰の性能

3Dプリンターの稼働やバイオプラスチック原料を注入する際の熱源は、小さなモーターがあれば十分に電力もさほどかからないうえ、サトウキビ由来のバイオプラスチックを使っているため、WYVEのサーフボードは一般的な製造方法のものに比べて、製造時の二酸化炭素排出量が40%も少ない。さらに今後は、3Dプリントのプログラムを改良して、製造時の廃棄物ゼロを目指すという。「環境負荷を下げるだけでなく、最高峰の性能を持つボードをつくるのも僕たちの目標なんだ。ワールドチャンピオンにもボードを提供している世界最高のシェイパーの一人、ジョニー・カビアンカとコラボしたシリーズは、この目標達成に限りなく近い。高度な職人技とテクノロジーを組み合わせたボードを、ぜひ、日本のサーファーにも使ってほしいな」WYVEはアメリカの展示会にも積極的に出展するなど、グローバル展開に力を入れている。海を愛するサーファーの挑戦は今、世界中に広がる波に乗り始めている。



サーフボードにプリントしたWYVEのロゴ。社名の由来はWave(波)とHive(蜂の巣)。

Nomads surfing

<https://www.nomads-surfing.com/>

リサイクル素材からつくるサーフボード

ボルドーを流れるガロンヌ川を臨む工業地帯で、2018年、3人のエンジニアがサーフボードメーカーを立ち上げた。「今までにない、他のブランドがつくっていないような環境を壊さないサーフボードをつくらうと思って、3人で始めたんだ。最初はセカンドジョブとしてスタートして、続けているうちに大きな事業になっていったんだ」Nomads surfing創業者の一人、Basile GENTIL（バシール・ジョンティ）さんはそう語る。創業のきっかけは、3人がサーフィンをする中で気づいた海洋汚染。フランス本国ではなくフィリピンやマレーシアなど海外で働いていた3人は、共通の趣味であるサーフィンを楽しむ中で、世界中の海が危機的な状況にあることを感じ取った。Nomads surfingのサーフボードの特徴は素材。リサイクルプラスチックやバイオプラスチックといった再生可能素材に加え、コルクやリネンなどの自然素材も取り入れている。しかも、リネンは東ヨーロッパで栽培されたもので、コルクはボルドーの地元スーパー等で収集されたもの。他にもサーフィンアクセサリ（サーフボードと足をつなぐコードや、フィンなど）をフルラインナップで提供しており、ここでも自動車のシートベルトや古いウェットスーツなど、ユニークなリサイクル素材



コルク製のサーフボード。



Nomads surfing創業者の一人、Basile GENTILさん。創業前は、乳製品関係のエンジニアをしていた。



Nomads surfingのオフィス。



サーフボードと足をつなぐリーシュコード。自動車のシートベルトをリサイクルしてつくっている。



サーフボードに取り付けるフィン。漁網からつくったリサイクルプラスチックや、自動車部品をリサイクルしたカーボン素材を使用。

を多く使っている。「素材は確かに大切だけど、もう一つ、大切なものがある。パートナーだよ。僕らの製品は、ボルドーの本社から1,000km圏内で原料調達・製造を行うことにこだわっているんだ。パートナーとたくさんの意見交換をしながらつくることで、良い素材で高い品質を実現できるし、地元経済への貢献もできるからね」と、バシールさん。この言葉の背景には、多くのサーフボードやサーフィンアクセサリ（サーフボードと足をつなぐリーシュコードなど）が、北米やアジアなど欧州の外で製造されている状況がある。遠方での製造では、輸送による環境負荷がかかるのはもちろん、製造の現場や素材を管理するのも難しい。環境面でも経済面でも持続可能な製品にこだわればこだわるほど、地元であるフランス・欧州での製造が重要になる。

「海を守りたい」という多くの人の想いをつなげる

Nomads surfingでは自分たちの事業を通じた環境貢献にとどまらず、海を保護する様々な活動への支援を行っている。創業以来続けてきた海洋保護団体への寄付を発展させ、2023年、海洋生態系の保護・保存に関するプロジェクトを支援する基金「Nomads ocean care」を設立した。現在、生態系の保護、学校での意識向上、珊瑚礁の再生という3つの主要テーマを掲げ、多くのプロジェクトを支援している。



製品の組み立てや修理を行う工房。リーシュコードの組み立て中。



3Dプリンターでサーフボードの芯をつくるWYVEのスタッフたち。現在働いている8名は、全員が現役のサーファー。

Column

海洋プラスチック問題に関する意識調査からわかる、
好感度を購買行動に結びつける難しさ

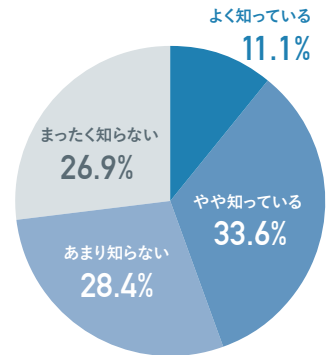
2024年10月、株式会社パイプラインは日本に住む20～30代の約1,000人を対象に、海洋プラスチック問題に関する意識調査を実施した。近年、「海洋プラスチックは深刻な環境問題として世界的に認知されている」と言われることが多い。しかし一方で、「環境配慮をうたう商品の売上は伸びづらい」という意見もある。

この相反する現状認識を踏まえ、実際のところ、一般消費者は環境問題をどのように理解しているのか、そしてその理解は日々の行動（たとえば購買行動）にどのように影響しているのかを、今回の調査結果から読み解いていく。

6割以上が海洋生物への害を認識

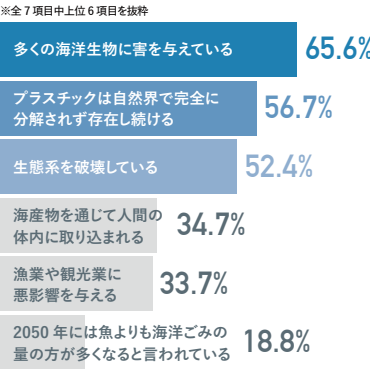
海洋プラスチック問題について、『よく知っている』『やや知っている』『あまり知らない』と回答した人が約7割、さらにその中の6割以上が『多くの海洋生物に害を与えている』と認識していた。『自然界で完全に分解されず存在し続ける』『生態系を破壊している』と回答した人も多く、プラスチックが生物に悪影響を及ぼすこと、そしてその影響は長期的であることが、広く知られているのがわかった。

Q.1 海洋プラスチック問題について、どの程度知っていますか？



Q.2 海洋プラスチック問題について、知っていることを教えてください（複数回答可）

（Q.1で「よく知っている」「やや知っている」「あまり知らない」と回答した方が回答）



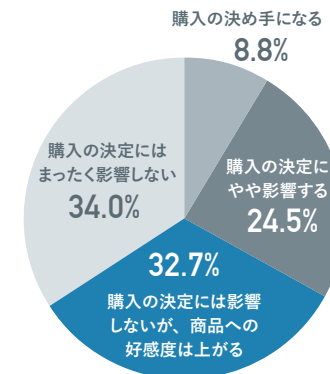
商品の好感度は上がるが、購入の決定には影響しない

海洋プラスチック問題の害を理解している消費者は、その問題の解決に貢献する商品、たとえば海洋プラスチックごみをリサイクルした商品を購入するのか。商品選びの際に社会や環境に配慮していることは影響するか、という質問に対して、34%が『まったく影響しない』と回答、33%が『購入の決定には影響しないが、商品への好感度は上がる』と回答した。ここから、購入にはあと一歩の後押し（魅力）が足りていない現状がうかがえる。では、どのような魅力を感じればリサイクル商品等を購入するのか。その回答は、価格、デザイン、耐久性、品質など様々だった。

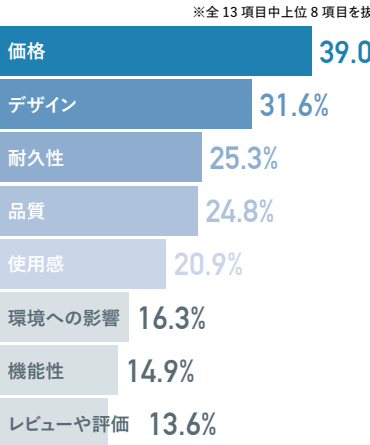
これらの結果からは、環境配慮は商品の好感度向上には一定の効果を発揮するが、購入に至るには価格やデザインなど商品そのものの魅力を備えていることが欠かせない、という非常に現実的な消費者意識が浮かび上がる。だが、好感度を上げる要素として認識されていることは間違いなく、見方を変えれば、現代社会において環境配慮されていない商品は好感度が上がりづらい、とも言えるだろう。

今後、環境配慮は人気商品を生み出すうえで欠かせないポイントの一つとなりそうだ。

Q.3 商品選びに社会や環境に配慮したものであることがどのくらい影響するか、本音を教えてください



Q.4 海洋プラスチックごみをリサイクルした商品を購入したくなるのは、どのような点に魅力を感じたときですか？（複数回答可）



SALON Produrable

<https://www.produrable.com>



『TeXT vol.08』で紹介したProcédés Chénelのブース。紙を用いた空間装飾が印象的。

Produrableは2007年から続く、持続可能な経済発展を推進する企業・団体・個人が集まるヨーロッパ最大級のイベントです。特に企業のサステナビリティ促進に関わる人やソリューションを重視し、社員の意識啓発や活動促進に有益な情報の発信、ベストプラクティスの共有に力を入れています。

第17回目となる2024年は、10月9日・10日の2日間にわたって開催され、約340社が参加、300を超えるカンファレンス(会議)が実施されました。持続可能で魅力的な社会を築くために、その価値や重要性をどのように考えるかに焦点をあて、様々なテーマの解説や探求、インスピレーションの提供を行いました。



カンファレンスの様子。生物多様性や都市の脱炭素化、企業のサプライチェーンを持続可能なものにするための投資など、様々なテーマで開催された。



書籍の販売ブース。内装にはProcédés Chénelの素材が使用されている。

2024年に注目された11のテーマ

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| ▶ 農業・食・健康 | ▶ 自然・生物多様性 |
| ▶ 循環経済・資源 | ▶ 生産・流通・消費 |
| ▶ 教育・研修・研究 | ▶ 人材・社会的イノベーション |
| ▶ エネルギー・気候 | ▶ 戦略・ガバナンス・ファイナンス・CSR |
| ▶ AI・テクノロジー・デジタル | ▶ 地域(住居・交通・モビリティ) |
| ▶ マーケティング・コミュニケーション | |

注目トピック ▶ 持続可能な金融とCSRD、生物多様性、AIとデジタル



会場入り口。パリ17区にある国際会議場Palais des congrès de Paris (パレ・デ・コングレ・ド・パリ)で開催された。



会場内の様子。設備全般についてプラスチックの使用を制限。資源の効率的利用を図った。



会場内を移動するゴミ箱ロボット。包装紙材のリサイクルなどに取り組む企業Lékoが提供したもの。



Magic Pulpのブース。装飾、デザイン、テキスタイル、家具などの分野で紙の可能性を拡大している革新的な研究開発ラボ。 <https://magicpulp.com>



Produrable運営スタッフ。ユニフォームはMagic Pulpが手がけた。

出展企業紹介(農業関連)

AGOTERRA

<https://www.agoterra.com>

企業と農業を結び、持続可能で低炭素な農業への移行を加速することを使命としています。具体的には、企業がカーボンフットプリントを削減する取り組みを支援し、欧州の農家の低炭素化を促進するプロジェクトへ資金を提供。低炭素化プロジェクトは地域密着型でインパクトの大きいものを厳選しています。また、独自の追跡プラットフォームを利用してインパクトの指標を視覚化することで、簡単にプロジェクトの進捗確認ができるシステムを整えています。



Rize

<https://www.rize.farm/>

人工知能アルゴリズムとカーボンクレジットを活用し、農業の低炭素化促進を加速します。農家のためのカーボンクレジットを生成し、持続可能な農業への転換のインセンティブとなる収入源を提供します。カーボンフットプリントを計算するRizeのツールは、強力なアルゴリズムを備えており、農地の変化や実践している取り組みを入力すれば1時間以内に計算結果を出すことができます。そうして作成したカーボン証明書は、気候変動に取り組む企業へと販売します。



Géochanvre

<https://www.geochanvre.fr>

100%フランス産の天然繊維を原材料とする不織布を製造しています。畑で用いられるプラスチック製農業資材に代わる、100%再生可能な資材として提供しているほか、包装や縫製、防音の分野でも活用されています。コロナ禍では天然繊維100%のマスクを製造し、160万枚を販売しました。これを機に、産業向けフィルターフェルトの製造・提供を開始。空気または水に対して高いフィルタリング効果を発揮するとともに、原材料・製造工程から使用後の処理までライフサイクル全体にわたって環境配慮ができるユニークさが評価されています。



サステナブルシティを訪ねて

第10回

Mont Saint-Michel

モン・サン・ミッシェル



さよなら、1979年のモン・サン・ミッシェル 砂の城が、海上のピラミッドに還るまで

もう一度、モン・サン・ミッシェルに行きたいと思った。フランスを代表する名所であり、年間300万人に及ぶ観光客が訪れる「海上のピラミッド」。「西洋の驚異」とも称され、岩山の上にどっしりと浮かぶ景観と、8世紀から何世紀もかけて建設された壮大な修道院の姿に圧倒された記憶。ただ、そこに海はなかった。子どもの頃、写真で見たモン・サン・ミッシェルは確かに海に浮かんでいた。干潮時には大陸とつながり、満潮時には島となる海の上の芸術。中世から巡礼の地とされ、その歴史のうねりの中を生き続けた文化が世界中の人々を惹きつけた。しかし、永い年月が、海に砂を積らせ、1979年に世界遺産に指定された時には、すでに海に浮かぶ島ではなくなっていた。あれから45年。2014年のこと。モン・サン・ミッシェルが島に戻ったというニュースが流れた。もう10年が経つ。今度こそ、海を渡って、モン・サン・ミッシェルに行きたい。

天使は舞い降りた。しかし、平和への道は続かない

パリからTGVに乗って、レンヌ駅まで2時間。そこからバスで1時間と少しで、モン・サン・ミッシェルに着く。あと10分、期待が高まるその瞬間にバスは霧と雲に包まれた。窓からは何も見えない。さっきまで晴天だったずなのに。大天使ミカエルが舞い降りたという奇跡の島との再会を前に、少し不安になる。天使もすっかり年老いたのかもしれない。視線を窓に戻す。少しずつ、霧が晴れ、光が射す。半島の切っ先、湾の気候は変わりやすい。窓越しに、残り霧越しに、懐かしくも美しいモン・サン・ミッシェルの姿が浮かんでくる。モン・サン・ミッシェルとはフランス語で「聖ミカエ

ルの山」。先住民ケルト人の聖地として礼拝堂が建立されたのは708年のことだ。その後、966年にベネディクト派の修道院が築かれ、巡礼の地として人々の心の拠り所になっていった。14世紀の英仏百年戦争の時には要衝を守る難攻不落の城塞としての役を担い、再び修道院として復興するのは16世紀を待たなければならなかった。18世紀のフランス革命後、今度は反体制派を収容する監獄に…。19世紀によく信仰の地として再興するのだが、平和という言葉の複雑な響きに、顔を曇らせて項垂れる天使のため息が聞こえてくる。

海に浮かぶ光の城

モン・サン・ミッシェルが島に還ることができたのには、もちろん理由がある。危機と正面から向き合い、たくさんの人々の想いと知恵を集め、お金も時間もかけることができたからだ。モン・サン・ミッシェルの砂漠化は、人の行いが原因となった環境問題であり、観光が増え過ぎた結果でもある。光だけを見ていると、影は見えなくなる。

2025年のモン・サン・ミッシェルで、バスは島に着かない。駐車場や観光案内所などの起点は島から2.5km離れた陸地側にある。かつて訪れた時、バスは島の入り口に横付けされた。今、雲はすっかり抜け、青空の下にモン・サン・ミッシェルの美しいシルエットが現れている。美しいだけでなく、何か特別な引力がある。

前回と同じだ。無料のシャトルバスもあるが、島に続く景色があまりにも魅力的だったので、新しい橋を渡っていく。何にも遮られることのないモン・サン・ミッシェルの島と湾の姿。ちょうど干潮の時間で海面を渡ることができなかったが、流れる潮風が、海の予感を十分に伝えてくれた。



城壁の窓から見える、中世の海

島に入ると、修道院へ続く参道「グランド・リュ」があるのだが、海が見たかったので脇道を上がり、城壁を歩く。百年戦争時にイギリス軍に対抗するためにつくられた難攻不落の要塞。左手に参道の賑わいを見下ろしながら、右手に海を拓く。要塞時代の名残りでもある見張り窓や、格子越しにも海が見える。そして、見晴らし台に登ると、干潟の先にサン・マロ湾が一望のものとなる。あの海が満ちる時、この城は再び島になり、海上のピラミッドになる。波の音は確かに響き、時を満たし、ここが島であることを感じさせてくれる。右回りに登り切り、修道院へ。1300年にわたって様々な形で使用されてきたモン・サン・ミッシェルは、各時

代の建築様式が渾然となった独特の世界観を醸し出している。島の入り口にあたる「大通り門」は15世紀に築かれたもので、要塞としての物語の入り口でもある。そこから百段以上ある大階段を登り切ると、息切れして、座り込まざるを得ない。25年前は気にもならなかった階段がいちいちきついが、西のテラスに出ると、気持ちごと晴れわたる絶景が待っている。教会の入り口に面していて、虹色の干潟の先に、確かに海が広がっている。迷路のような教会だが順路をたどっていけば大丈夫。モン・サン・ミッシェルのハイライト「ラ・メルヴェイユ（修道院付属の教会の北側の居住

部分。フランス語で“驚異”の意味）」にもちゃんと着く。13世紀に築かれたこの空間は“ゴシック芸術の傑作”と言われている。三層構造の建物には最上階の回廊や2階の騎士の間などが連なり、時間を忘れさせるほど魅力的だ。帰りは参道「グランド・リュ」を下る。19世紀に建てられたホテルやレストラン、ショップなどが歴史的建造物に織り込まれ、軒を連ねている。狭い坂道にチャーミングに射す光が、ちょっと江ノ島の参道を思い出させる。観光は良い。何しろ、光を観るのだから。時空を超えた場所を歩く、たくさんの人のたくさんの笑顔。大天使が見たかったのは、きっとこの姿なのだ。



ラ・メルヴェイユ

モン・サン・ミッシェルが
モン・サン・ミッシェルであるために

島を出て、バス停あたりまで戻る。時間があつたので散歩をしていると、小さな橋にモン・サン・ミッシェルの影と、光への道のりの記録があつた。

昔は、干潮時にできる干潟を歩いて島へ渡って訪れていたが、約130年前、積もった砂によって、海ではなく砂に囲まれている時間が長くなる。原因は、巡礼者や観光客のために土を盛ってつくった2kmほどの橋と道路。潮の流れが変わり、砂が積もり、1年に50日ほどしか海に囲まれなくなった。さらに堤防やダム建設など、数世紀にわたり人の手が加えられた結果、砂の堆積は進み、海は徐々に遠くに去り、陸地と牧草地が広がるようになる。そして、城壁下に広がる駐車場は景観を見事に破壊していった。

そんな時、モン・サン・ミッシェルの美しさを取り戻すために、再生計画が立ち上がる。それは環境問題としてではなく、この島のアイデンティティを取り戻すためだった。中世期にモン・サン・ミッシェルの地に修道院を築いた僧侶たちは「周囲を海に囲まれ孤立した島」という環境自体に聖地としての意味を見出し、宗教建築の極みとして、現修道院を建設することを決めたのだ。だから、海の上にあること、それはモン・サン・ミッシェルがモン・サン・ミッシェルであるために、かけがえのないものなのだ。世界の専門家たちも呼応する。「もしこのまま何もしなければ、2040年頃にはモン・サン・ミッシェルは砂地に取り囲まれてしまう」。国や街も続く。次世代のために、フランスの宝を伝えたいと、EUとフランス政府、ノルマンディー地方とブルターニュ地方が、共同で再開発プロジェクトを立ち上げたのだ。



130年の時を超えて。
モン・サン・ミッシェル、海へ還る

1995年に調査が開始され2005年に工事に着工した再開発プロジェクトの目的は、人類が創造した宗教建築の最高峰＝モン・サン・ミッシェルに本来の景観を取り戻し、湾の環境を戻すこと。そして、陸地から島へ「渡る」という考えを基本にモン・サン・ミッシェルへのアクセスを一新することだった。(France.frより)

130年前につくった道路をなくし、島まで橋をかけて、潮の流れを元に戻した。2014年に橋は完成、総工費は約300億円。さらに、川の上流にダムをつくり、たまった水で砂を押し出すという計画も進められた。

2015年モン・サン・ミッシェルは10年にわたる大規模な工事を経て、再び島となり、大潮時の数時間、完全な島に戻る。城壁は海水に浮かび、島へのアクセスは不可能になる。数時間しか続かない奇跡の時間が、130年の時を経て蘇った。彼らが目指したのは、海面を渡って、モン・サン・ミッシェルに行くという時間の再現だ。橋を設計したデイトマール・ファイヒティンガーは語る。「モン・サン・ミッシェルへ近づく道のり。それはただの通り道ではなく、島に渡ってからの体験を上回る大事な過程だ。水平線の遥か彼方、海に取り残された“どこか”と表現しても良いようなモン・サン・ミッシェルにたどり着くために、橋を渡ること、そのための時間は必要不可欠なものなのだ。幾何学的構造でつくられた橋は、切れ目なく流れるような動きで陸地からモン・サン・ミッシェルまでを結んでいる」

モン・サン・ミッシェルへ渡る橋は、時空を超える。たどり着くのは、過去でも未来でもなく、かつて私たちが夢見た場所、そのものなのかもしれない。

Life
of
Café



マーブルの紋章が紡ぐ美の深淵
食卓から伝える愛のメッセージ。

ブレタポルテやアクセサリー、シューズ、レザーグッズなどのアートディレクターを務め、モードの世界へと翼を自在に広げるクリエイター、イネス＝オランプ・メルカダル。

彼女の優美な世界観は、ERAM (エラム)、LE BOURGET (ブージュ)、EMMANUELLE KHANH(エマニエル・カーン) など名だたるブランドとのコラボレーションを重ねてきたが、娘との生活がそこに、温度のある彩りを与えた。2020年に立ち上げたライフスタイルを提案する自身のブランド'IOM'には、美しいだけでなく、心を豊かにするメッセージが込められている。そして、彼女の日常にはコーヒーがある。その芳醇な香りは、毎日の暮らしの温度を、少し、あげてくれている。



グランド・リュ



ミニクロワッサンと少女の笑顔

パリらしい中庭のあるアパートメント。レトロな佇まいと、気品すら漂わせる二重扉のエレベーターでカカト登ると、そこにイネスのアトリエ兼自宅がある。ゴージャスだけど、品の良い空間。豊かな色彩のテーブルウェアやタペストリーが、心地良い温度を与えていく。迎えてくるのは、いつもの美しい笑顔。カーテン越しに射すイネスの部屋の光は、スペインの太陽の色だ。テーブルにはコーヒーと山盛りのミニクロワッサン。ちょっと怪我をしてしまって、隣の部屋で休んでいた娘さんが顔を出すと、やさしくクロワッサンを差し出し「少し待っていて」と笑う。その小さな笑顔こそ、イネスのクリエイティブに新しい生命を吹き込んだ「かがやきの素」なのだ。

「学生時代は文学を専攻していたので、そのままフリーランスのライターになったのですが、仕事を続けているうちに、何故かアートの世界に入っていました。ごく自然に、モードの世界に導かれ、プレタポルテやアクセサリ、シューズ、レザーグッズなどのアートディレクターがメインの仕事になったのです。ERAM（エラム）やLE BOURGET（ブージュ）、EMMANUELLE KHANH（エマニュエル・カーン）など多くのブランドとのコラボレーションは毎日風景が変わる刺激的な旅のようで、インスピレーションを無限に広げてくれました。この頃にはシンガーとしても活動させていただき、CDも発売。充実したクリエイティブライフを送っていました。私が今のブランドで伝えたい『ライフスタイルそのものの表

現』に注力し始めたのは、娘が生まれてからのことです。それまでは友人や恋人とレストランやバーに行くような、典型的なパリジェンヌの生活を楽しんでいました。でも、娘と家で過ごす時間が多くなると、やはり自分のいる空間が気になり、テーブルウェアやインテリアに興味が湧いてきます。丁度その頃、新型コロナウイルスが蔓延して、フランスでは隔離生活を強いられた時期でもあり、生活の質や、食事の時間の彩り、テーブルウェアの持つ意味、家族との時間を見つめ直す機会とも重なり、結果として私の仕事にとっても良い影響を与えてくれたのです」そんな新しいイネスの価値観で満たされているのが、2020年に立ち上げた自身のブランドIOMだ。



Inès Olympe Mercadal

イネス＝オランブ・メルカダル

セラミック&ライフスタイル クリエイター

フリーランスのライターから、アーティストへ。プレタポルテやアクセサリ、シューズ、レザーグッズなどのアートディレクターを務める。2020年にアール・ヴィーヴル、ライフスタイルを提案する自身のブランドIOM設立。エキゾチックで独特の色彩と世界観を持つ、テーブルウェア、雑貨などが、パリのモード界で高く評価されている。IOM <https://inesolympemercadal.com>

映画の夢とエスプレッソのセピアの香り

インスピレーションを大切に仕事にはコーヒーが欠かせない。イネスのクリエイティブにもまた、コーヒーは大切な役割を果たしている。「初めてのコーヒーは、高校生、15歳くらいの時でしょうか。ある日学校をサボって、大人の真似をして一人でカフェに入り、カウンターで砂糖を入れてエスプレッソを飲みました。その頃はまだユーロでなくフランだったのですが、コーヒーは安くて、大人たちは階級も関係なく、工場で働く人も社長も、学生も、若者も老人もみんなカフェのカウンターでエスプレッソを飲んでいました。まるで昔の映画のようなその世界に憧れていたのです。そして、18歳くらいからは毎日飲むようになりました。今のようなおしゃれなカフェでなく、troquet（トロケ）

と呼ばれる小さななんでもないカフェに集まって飲む。メニューはエスプレッソだけ、しゃれた種類のコーヒーはなく、エスプレアロンジェ（アメリカンコーヒーのような薄目のコーヒー）さえない。でも、ただ楽しくて、たくさんの出合いを重ね、たくさんの愛や夢が生まれたのです」若き日のセピア色の記憶は、今では、娘との生活の彩りの句読点に変わった。「今は朝一番にコーヒーを淹れます。まずはアロンジェを飲み、1日の始まりを安らぎで満たします。そのまま、朝に3杯、ランチ後にデザートがわりに1杯。夏には、エスプレッソと氷を頼んで、アイスコーヒーにして飲むこともありますね。スペインではCafé con Hierro（カフェ・コン・ヒエロ）と言って、よく飲まれています。

なにしろ、私にはJuraのマシンがあるので、いつでも、おいしいコーヒーがワンタッチ。1杯ずつ豆から挽いているので、香りも十分楽しめ、まるでバリスタが淹れてくれているようです。カプセルタイプではないので、ゴミも出ずエコロジー。まさに、レストランやビストロで飲むコーヒーのイメージです。マシンのメタリッククロームの上質な素材感がすばらしく、控えめでシック、エレガントで存在感があるのですが、それでいてインテリアの邪魔をしないところが良い。むしろ私の世界をつくる大切なアイテムになってくれています」フランスの文化を愛し、歴史を温め、言葉から学ぶ。美しく華麗なイネスの世界は、遠い時間からつながるマーブルの模様で結ばれ、ミニクロワッサンと少女の笑顔とともに、幸福な時間を紡ぎだしている。



ガストロノミーとモードの幸せな出会い

IOMはテーブルウェアからライフスタイルまで、トータルにコーディネートされたブランドだ。Webサイトのアドレスをクリックすると、イネスにしか気付けない世界に浸される。「フランスにはガストロノミーとモードの豊かな文化があります。私は、それを融合させることで、より幸福な時間をつくる手助けがしたい。フランス人にとって、食卓は愛のメッセージです。おいしい食事はもちろん、美しいテーブルウェア、美しい花で大切な家族や友人をもてなすことは、フランスの習慣であり、文化そのもののなのです」

愛のメッセージを伝えるためのコンセプトは、イネスのアイデンティティに根ざしており、IOMのアイコンでもあるマーブル模様は彼女のオリジンである文学からきていると言う。「文学を学ぶプロセスで、たくさんの本を読んだのですが、昔の本の装丁には、よくマーブル模様が使われていたのです。時間を経て、IOMのコンセプトを表現しようとした時、自然にインスピレーションが湧いてきました。私自身の暮らしでも、古いものが好きで、音楽もレコードで聴く。家には、ヴィンテージのものか、自

分でデザインしたものしか置いていません。サロンの豹柄の壁紙も自分でデザインしたものです。フランス人、特にパリジャンは人を自宅に招く習慣があるのですが、お互いの価値観を認め合う機会でもあるのです。私自身はフランスでも地中海に近いところで育ったので、さらにその習慣は色濃いと思います。だから私の作品は、古き良き文化、習慣、歴史、文学、愛すべきすべてから影響を受けているのです」。イネスが追求するオリジナルなクリエイションは、どこまでも美しく、そして暖くなる。



世界最高レベルの 家庭用全自動コーヒーマシン

喜び、万能性、ラグジュアリーの完璧な組み合わせ
JURA が誇る家庭用ベストセラーモデル、E8。
再構築された美しいデザインに、
これまで業務用マシンでしか見られなかった
様々な機能を搭載。
バリスタ品質の再現性を極限まで高めました。
全自動コーヒーマシンの最高峰がさらなる進化を極めた、
世界の家庭用マシンを変えていく JURA フラッグシップです。



- Dark Inox
- Chrome
- 電源・消費電力・電流:100V・1250W・12.5A
- サイズ幅280×奥行き446×高さ351mm
- 重量:9.6kg ●電源コード:1.1m ●水タンク容:約1.9L
- カラー:ブラック ●昨日:全自動式」豆、粉両対応 ●付属品



コーヒーマシンのプロフェッショナルカンパニー
ブルーマチックジャパン株式会社

〒224-0041 横浜市都筑区仲町台5-4-22
お問い合わせ：045-947-0801

www.brewmatic.co.jp

KEEP COOL × pipeline

2025.6.20 OPEN



<https://outofthewoods.jp/>



サステナブルを持ち歩こう。

海洋プラスチックごみを100%原料とするバッグ「OUT OF THE OCEAN®」と、責任を持って管理された森林の木材を原料とするウォッシュアブルペーパーのバッグ「OUT OF THE WOODS®」のアイテムを購入できるオンラインショップがオープンしました。



OUT OF THE OCEAN®

海岸や沿岸地域から回収したプラスチックごみを100%原料としたエコバッグです。



OUT OF THE WOODS®

管理された森林で間伐した再生材の木質繊維を原料とし、使い古されたレザーに似た質感ながら、軽量で高い耐久性、何度でも洗うことが可能です。