

Love&Peach for your everyday life.

MOMOMAG

【モモマグ】

実り×おしゃれ

FRUITFULNESS
× FASHIONABLE



MOMO MAG

vol.5

2025.10-11

機内からの持ち出しはご遠慮ください。 Please don't take it out.

COLUMN

- まちの自慢を、聞かせてください
- 旅からすべてがはじまった

peach

MOMO MAG

CONTENTS

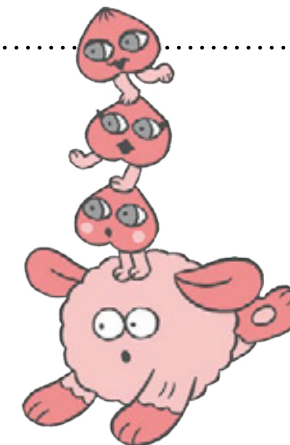
(P04-05)

ラブミのスマートトラベル講座

(P06-07)

SPECIAL COMICS

「ラブミとモモモ ～旅で実る私のおしゃれ～」



(P08-13)

旅で見つけた

実り×おしゃれ

(P14-15)

実りを祝う祭のドレスコード



(P16-17)

COLUMN

- Peachの舞台裏
- まちの自慢を、聞かせてください
- 旅からすべてがはじまった

(P18-21)

MOMOMAG
feature in English

(P24-25)

入国書類について

(P26)

路線図





ラブミのスマートトラベル講座

かっこよく旅する人のマナーとヒント
Smart Travel with LOVE-ME

「愛あるフライトを、すべての人に。」をめざして

A flight full of respect for everyone.



Peachにご搭乗いただき、ありがとうございます。
みなさまは今、どんな思いでこの空を旅しているでしょうか。

大切な人に会うため、久しぶりの休暇のため
——目的はさまざまでも、すべての方が心地よく過ごせるよう、
Peachでは、お客さまに、思いやりのある
機内空間づくりにご協力いただいております。

お一人おひとりの小さな気づきがい、快適な空の旅につながります。
どうぞ、今日のフライトが心地よい時間となりますように。

このページでは、機内でのマナーと安全対策について、
ラブミとモモモたちと一緒にわかりやすく紹介します。

Thank you for flying with Peach. As you travel through the skies, what's on your mind? Maybe you're off to see someone special, or finally heading out on a long-awaited vacation. Whatever your reason, we at Peach believe that a comfortable flight begins with kindness and cooperation from everyone on board. Even the smallest gestures of consideration from each passenger contribute to a smoother, more pleasant journey for all. We hope you enjoy your flight today. On these pages, our mascots LOVE-ME and MOMOMO will guide you through in-flight etiquette and safety tips in a fun and easy-to-understand way.

マナーを守ればみんな快適

Kindness makes the journey more comfortable for everyone.

他のお客さまにご配慮を

Please be mindful of those around you.



降機時は焦らずに

There's no need to hurry when leaving the aircraft
—thank you for exiting calmly.



何かお困りのことなどがありましたら、
どうぞお気軽に客室乗務員に声をおかけください。

If you need any assistance, don't hesitate to ask a cabin crew.

知って安心、安全のヒント

Safety Tips for a Smooth and Secure Flight

突然の揺れが起こったときには

When Experiencing Sudden Turbulence



重心を低く、
下からひじ掛けを掴もう

Lower your center of gravity and
hold the armrest from underneath.

化粧室では、手すりを掴んで
重心を低くしよう

In the restroom, use the handrail to
steady yourself and stay balanced.

お子さまの怪我を防止

Preventing Injuries to Children



座席のひじ掛けやシートベルトの金具に
手や指を挟まないように注意しよう

Watch out for little fingers—take care not to get
hands caught in armrests or seatbelt buckles.



HOW TO USE MOMOMAG

「MOMOMAG」の使い方



STEP 01 メモを開いてください
Open your memo.

STEP 02 今回の特集をよく読んで
Take your time reading this issue's feature.

STEP 03 自分だけの
「MOMOメモ」を書き残そう
Write down your own thoughts in the "MOMO Memo".

STEP 04 飛行機を降りてからも
自分の気持ちを見つめてみよう
Revisit your reflections even after your flight.

Peachのフライトには、
Wi-Fiもデジタルコンテンツもありません。
だからこそ、旅をもっと楽しんでいただくために、
このMOMOMAGに、自分と向き合う時間をもつ
仕掛けをご用意しました。
MOMOMAGを片手に、思いついたことを
「MOMOメモ」に書き出してみませんか？
※機内誌への書き込みはご遠慮ください！

それでは、MOMOMAGの使い方をご紹介します。

Peach flights don't offer Wi-Fi or digital entertainment.
That's why MOMOMAG is designed to help you enjoy
your journey in a different way—by giving you a chance
to pause and reflect. With your copy of MOMOMAG in
hand, take a moment to jot down your thoughts in the
“MOMO Memo” section. Let your mind wander, capture
ideas, or simply enjoy the quiet. Just a small favor—
please don't write directly in the magazine!

Q.今はどんな気持ち？

How are you feeling now?

ワクワク or しんみり

Excited or a little sentimental?

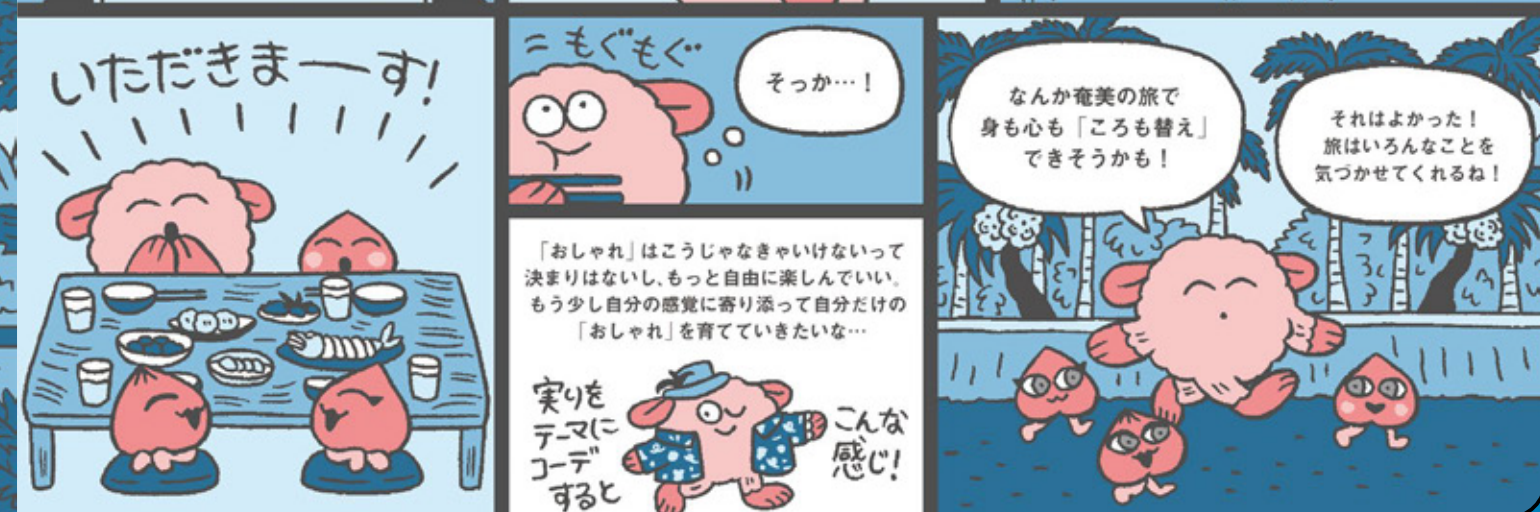
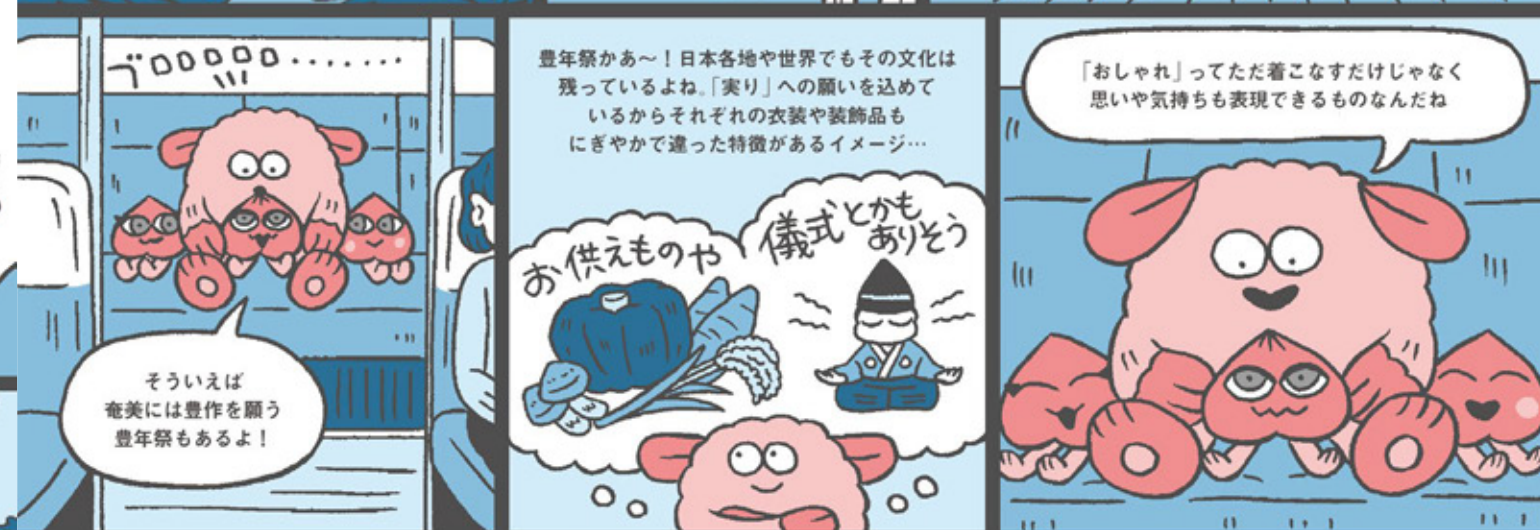
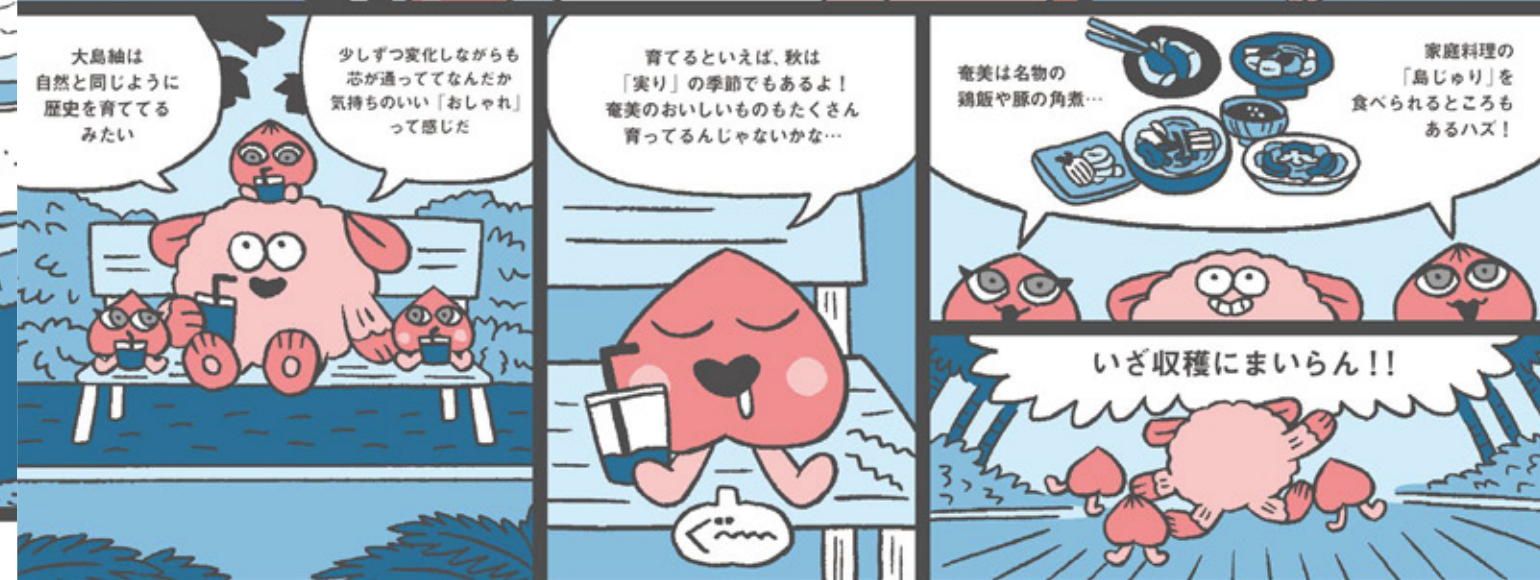
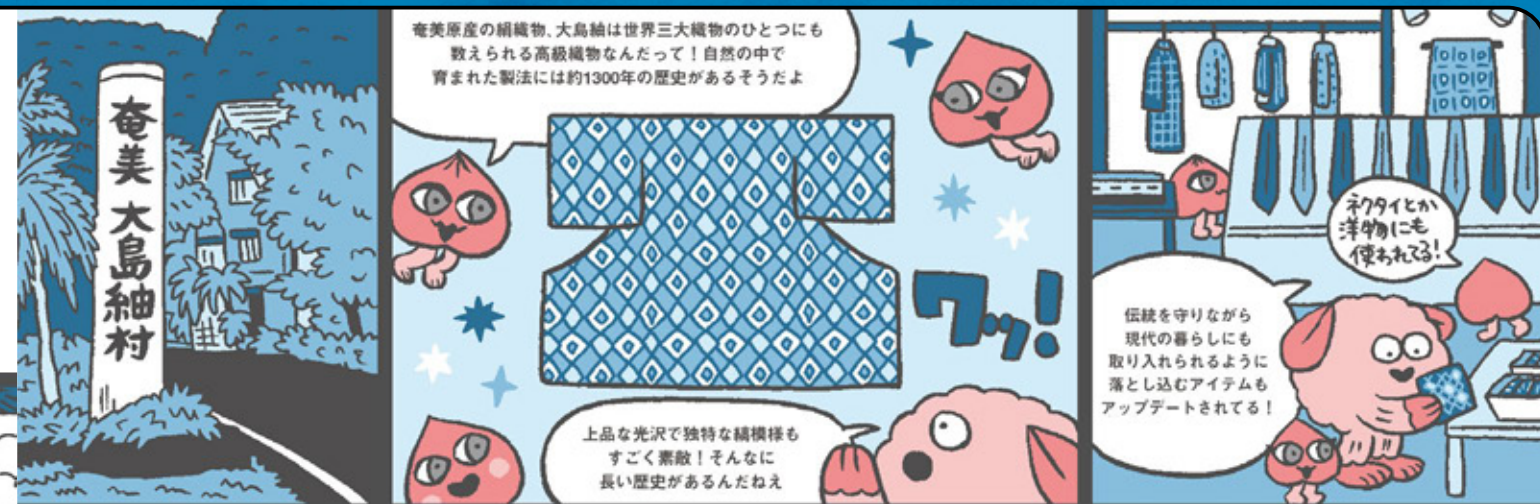
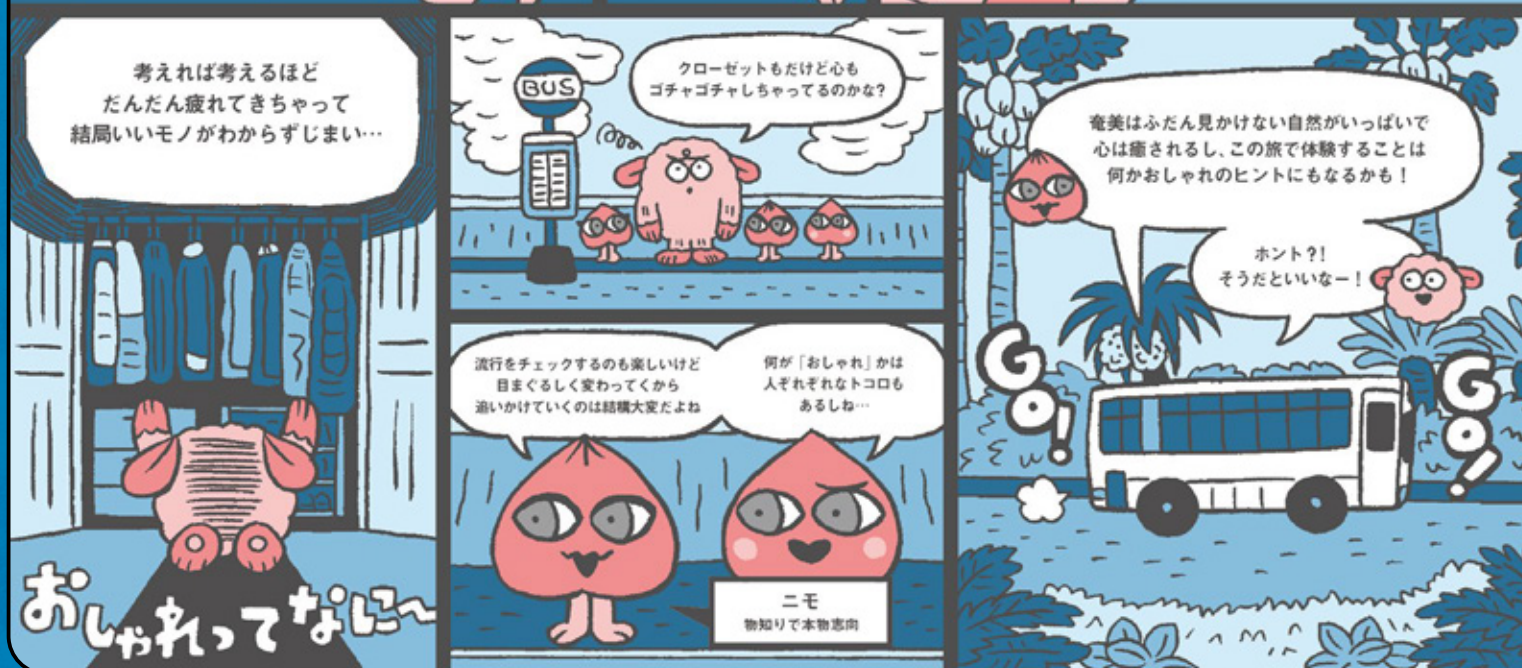
自分の気持ちと向き合って、
今どんな気持ちか考えてみよう。
Take a moment to face your feelings and
think about how you feel right now.

まずはやってみよう！
Let's try!

ラブミとモモモ

～旅で実る私のおしゃれ～

まんが／オザキエミ



旅で見つけた 実り × おしゃれ



photo by kenji kudo

おしゃれ ってなんだろう？

画家・田中一村が教えてくれた、本当の美しさ

奄美の自然を描いた画家・田中一村（1908-1977）。彼は栃木に生まれ、南画（日本の文人画）で天才少年と呼ばれながらも、美術団体の権威や画壇にはなじまず、表舞台から距離を置いたまま絵を描き続けた孤高の存在でした。20代で日本画への転向を決意し、奄美大島へと移住したのは50歳を過ぎてからのこと。その地で農作業や大島紬の染色などの労働をしながら、絵筆を握り続けました。彼の画風は、初期の写実的な南画から、奄美時代にはよりデフォルメを効かせた構図と鮮やかな色彩へと変化していきます。とはいえ華やかさを狙ったのではなく、あくまで“生命”のリアリティを追求した結果の造形。

アダンやソテツ、ハマユウなど、島に根ざす植物たちを真正面から見つめ、湿気を含んだ空気やざらついた風景ごと、画面に刻み込んでいます。田中一村が描いたのは「派手」でも「洗練」でもない、けれど確かにそこにある“美”。それは、島の泥染めや大島紬、素朴な器や料理にも通じる感覚です。

時代によって「画風」が変わるように、「おしゃれ」の価値観も移ろっていきます。流行を追うのではなく、自分の目で見て、手で触れて、心が動くものを選ぶ。そういう選び方が、今の私たちにとっての“おしゃれ”なのかもしれません。

旅は心の ころも替え

いつもと同じ服、同じ味、同じ景色。

そんな日々の“感覚のよどみ”をほどいてくれる旅はまさに心のころも替え。

自然の色をまとう、匂を味わう、その土地の文化の色彩を感じる。

流行や正解だけを追いかけるのではなく、

自分の感覚を信じてみると新しい世界が開けていきます。

装うことが楽しくなる季節、秋。

本当のおしゃれは、心の実りにもつながっているはずです。



「不鳴宇と蘇鐵」田中一村画 個人蔵・田中一村記念美術館寄託 ©2025 Hiroshi Niiyama



POINT 1 泥染めで自然の色を重ねて、繊細なグラデーションを知る

テーチ木と泥が織りなす黒は、奄美ならではの「色」。江戸時代、庶民が上納品の紬を目立たないように染め直したことが起源ともいわれ、植物由来のタンニンと泥の鉄分が反応し、深く味わいのある黒を生む世界的にも珍しい染色技法。繰り返し染め重ねて生まれるその深い色合いには、土地の自然と人の知恵、そして歴史が染み込んでいるのです。そろばんや薬壺といった生活の道具が柄になることもあり、生活に寄り添いながら美を育んできた文化の証ともいえます。奄美大島で泥染めを実際に体験してみると、その泥のきめ細かさや現れる色の繊細なグラデーションに驚かされるはず。クローゼットに眠っている洋服を持って行って染め直せば、そんな島の実りを自分のおしゃれに取り入れることができます。



POINT 2 島の匂と知恵が詰まった料理 “島じゅり” で、本当の贅沢を味わう



レシピも分量も決まっていない。奄美で出会った“島じゅり”と呼ばれる家庭料理には、その土地に根づく知恵とやさしさが詰まっています。切り干し大根やこんにゃく、豚の軟骨など、あるもので仕立てる煮物。茶請けにもなる粒状の「ナリ味噌」や、黒糖の甘さがふんわり広がる「ふくらかん」。どれも島の実りと対話するように手をかけ、味を重ねていきます。「調味料は目分量。味見して調えるのがコツ」と語るのは、教えてくれた“島のお婆”。料理の手順よりも大切なのは、今ここにあるものに目を向け、手を動かすこと。手をかけて、味わって、分かち合う。そのプロセスにこそ、島じゅりが教えてくれる“本当の贅沢”があるのです。暮らしに取り入れれば、キッチン時間も、ちょっと豊かに変わるかもしれません。

POINT 3 収穫を祝う祭りの衣装の色彩から 自由な装いを学ぶ

作物の実りに感謝し、自然とともに生きてきた人々が開いてきた各地の収穫祭。その場に登場する衣装には、土地ごとの風土や信仰、暮らしの知恵が反映されています。北海道では、ししゃもを捧げるアイヌの儀式に魔除けの意味を持つともいわれる文様が施されたチヂリが目を惹き、奄美大島・秋名集落のアラセツでは、大島紬に身を包んだ人々が唄の掛け合いを行います。沖縄・小浜島では、苧麻や糸芭蕉で織られた布を藍で染め、年齢を重ねるごとに線が細くなるという縞模様の衣装「クンズン」をまとう伝統が今も息づいています。台湾・アミ族の豊年祭では、赤や黄色の衣装に羽飾りをあしらひ、足首の鈴を鳴らしながら踊りを披露。それぞれの装いが、集落の誇りや精神を物語っているのです。決まりきった“正解”ではなく、地域や暮らしに合わせて受け継がれてきた自由で多様な装い。それは今の私たちにも、もっと自分らしく装うヒントをくれるはずです。

MOMOメモ01
芸術の秋、食欲の秋
おしゃれの秋～

Q. どんな人のことを
おしゃれだっと思う？

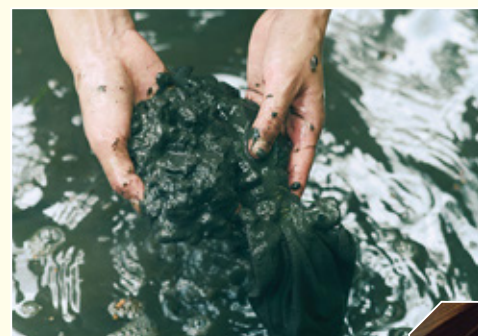
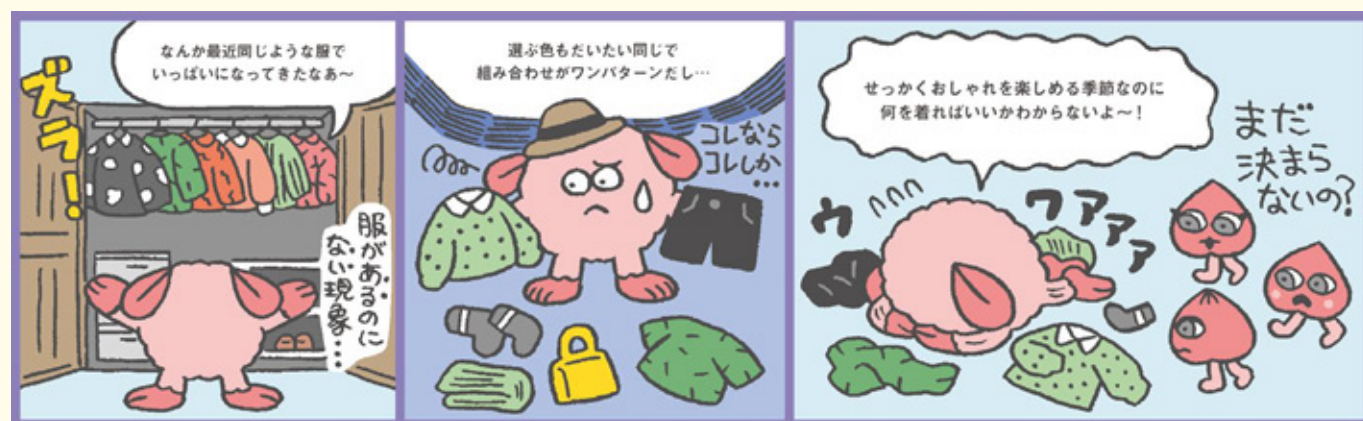
Q. 最近のあなたにとって
1番の実りってなんだった？

着るものがいつもマンネリな私

いつもの服、いつもの色。マンネリな毎日に、奄美大島の泥染めが新しい風を吹き込んでくれた。

テーチ木の赤茶色が泥と出会い、化学反応で深い黒へ。自然が生み出すグラデーションは、既製品では味わえない一点もの。

職人さんとの対話、泥の感触、染まりゆく布。五感で感じる体験が、装うことの楽しさを思い出させてくれる。



泥田の中で攪拌させた泥を使った奄美の豊かな土壌を感じる作業。テーチ木を煮出した染料と交互に揉み込む。

なめらかな泥
気持ちよさそう



photo by kenji kudo

島の恵みの泥と植物の力で 着古した服が生まれ変わる

「長く大切にしたい」そう思って買ったはずの洋服もいつの間にかくたびれて、手に取ってもなんだか気分が上がらない。クローゼットに眠る服たちを蘇らせるには、と調べていると奄美大島に伝わる「泥染め」に辿り着いた。

奄美大島の泥染めは、世界的にも珍しい染色技法だ。シャリンバイ（奄美方言でテーチ木）を煮出した染料に糸や布を浸し、鉄分豊富な泥田に繰り返し潜らせ染め重ねることで、深く複雑な黒褐色を生み出す。これはテーチ木に含まれる色味成分「タンニン」と泥に含まれる「鉄」が化学反応を起こして生まれた色で、自然がつくる色の奇跡ともいえる。泥染めは、どうして始まったのか。起源は江戸時代ともいわれている。当時、奄美の人々が織った絹織物（大島紬）は薩摩藩への上納品であり、庶民が華やかな色柄の織物を身につけることは禁じられていたそう。そんな中で生まれたのが、布をあえて地味な色に染めるという知恵だった。見つからないようにするために、でも、少しでも美しくあるために。泥染めは、人間が美しいものを求める根源的な欲求が生み出したもの。そんな背景を知ると、「黒」をより深く感じる。泥染めにより深い色が宿った糸は、時間と手間をかけて、大島紬となる。まずは職人が紙に精緻な図柄を起こし、織りの工程へ進む。図案どおりに染め分けられた糸は、織り子の手によってひと目ずつ丁寧に織られていく。大島紬は「緯緋」と「経緋」が完全に一致してこそ、柄が浮かび上がる織物。わずか1ミリのズレさえ許されず、何千本もの糸が複雑に交差してようやく一枚の布になる。柄の細かさによっては、一反を織りあげるのに何年もかかるものもあるのだそう。そこには島の恵みと人の知恵、そして底知れない先人のおしゃれへの探求心が込められている。

黒のグラデーションを知る私へ



大島紬村

大島紬の製造工場見学も必見。泥染めは素材持ち込み（1人90g以内¥1,980〜）のほか、Tシャツ等の販売も行う。体験料と別途、要入場料（大人¥550）●鹿児島県大島郡龍郷町赤尾木1945 ☎0997-62-3100

自然が生み出す
見事なグラデーション



泥染め体験の
完成品



column

大島紬の繊細な美しさを 泊まって感じる



photo by kenji kudo

ティダムーン

北部の海沿いに建つリゾートホテル。館内に「大島紬美術館」を併設。奄美ゆかりの画家・田中一村の絵画をモチーフにした大島紬や、歴史的な作品も鑑賞できる。●鹿児島県奄美市笠利町平1260 ☎0997-63-0006

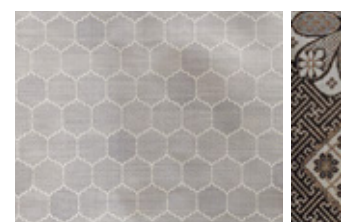


photo by kenji kudo

どちらも大島紬を代表する古典柄。亀の甲羅を模した「亀甲文様」（左）は、長寿や安定を願う意味が込められている。「龍郷柄」（右）は、奄美に自生するソテツの葉とハブの背模様をモチーフ。

泥田に入り、泥を揉み込んで。

古くからの知恵が実って、

新しいおしゃれへ

クローゼットに眠っていたTシャツを手し、実際に泥染めの工房を訪ねてみた。体験はまず、布を輪ゴムや紐で縛り、絞り模様をつけるところから始まる。縛った部分には染料が入らずに、柄になる仕組みだ。テーチ木の赤茶色の染料にTシャツを浸し、石灰水で色止めした後、泥田へ。すべてが手作業。奄美大島の泥は驚くほどきめ細かく、肌に吸いつくような感触だった。布を泥に浸けて揉み込むと、時間差でじわじわと色が変わっていく。洗いを終え、輪ゴムを外すと、絞りの跡が淡く浮かび上がった。黒というより、青みや赤み、グレーを含んだ、どこか柔らかな色。泥染めとは、土地と歴史に触れること。そして、自分の生活にその記憶を少しだけ持ち帰ることだ。

奄美大島発のブランド「devadurga」のエプロン。泥染めを用いたおしゃれなアイテムが揃う。

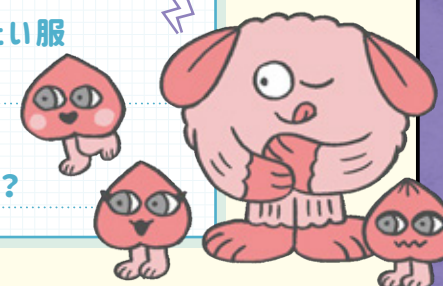


MOMOメモ02

Q. 10年後も着ていたい服
思い浮かぶ？

Q. 「変わりたい」と
思うのはどんなとき？

自分だけの“黒”
探してみない？



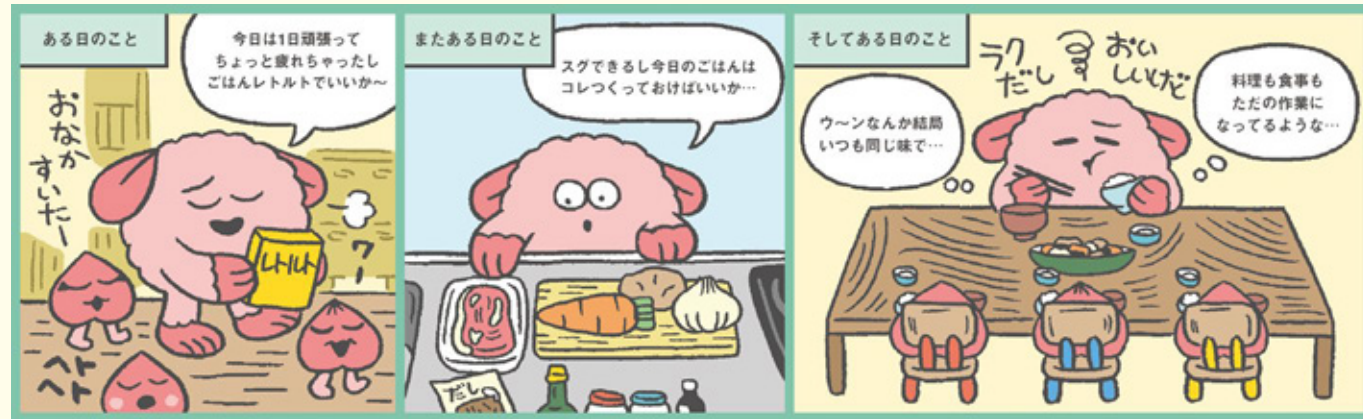
BEFORE

何を食べても感動がなくなっていた私

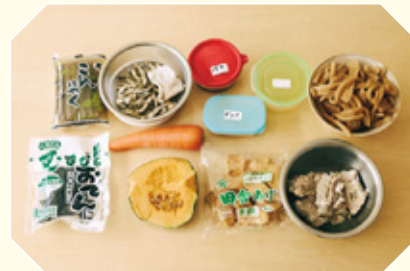
忙しい日々を送り、旬の食材を使った料理の楽しみを忘れていた。島の“おば”との出会いが、その感覚を呼び覚ましてくれた。

「その時あるもので」「味見しながら」。島じゅりに正解はない。大切なのは、素材と向き合い、手をかけること。

甘い出汁に包まれた野菜たち。ふわふわの「ふくらかん」。島の恵みが教えてくれた、本物の贅沢。



奄美の名物
“油ゾーメン”も
いりこが決め手



レシピは「ない」!?

目分量でつくる島の家庭料理

奄美大島の名物料理といえば、「鶏飯」や「油ゾーメン」が有名だけど、集落の行事で振る舞われるレシピもない家庭料理にこそ島の暮らしが息づいている。伝統的な家屋を改修した一棟貸しの宿では、そんな島じゅり（島料理）をシマツチュ（島の人々）から教わることができる。今回お世話になったのは料理上手の“京子ねえ”こと白畑京子さん。まず教わったのは「切り干し野菜」。「具材は決まっていなくて、その時あるものでつくってるのよ」と京子ねえは笑う。ごま油で煮干しを炒めて出汁をとり、水を加えて煮立たせたら、切り干し大根、にんじん、かぼちゃ、こんにゃく、厚揚げ、昆布を次々に鍋へ。切り干し大根は京子ねえの自家製で「天日干しにすると、うま味が増すのよ。湯がきながら戻せば時短にもなる」と教えてくれた。うす口醤油、ざらめ、本みりんで味を調え、別鍋で塩茹でした豚軟骨をのせる。「調味料は目分量。味見しながら理想の味に近づけていくのがコツ」。甘い出汁が野菜にじんわりしみ込んで、素朴だけど島の実りの滋味深さを感じる一品に仕上がった。

AFTER

旬と知恵が込められた“島じゅり”で贅沢を知る



小麦粉に黒糖、重曹、酢を混ぜて蒸す島の伝統菓子「ふくらかん」。かつては豊作を願う祭りや農作業時のお茶請けとして親しまれた。できたての味は格別。

ほら、味見しんじょれ（味見してごらん）



伝泊 島じゅり作り体験

宿泊の「伝泊 奄美 古民家」で開催（2名1組：¥12,500、1人増えるごとに¥2,500追加）。1週間前までに要予約 ☎0997-63-1910（伝泊総合フロント）

豚の軟骨と野菜を甘めの出汁で煮込む家庭料理。切り干し大根を入れるのが奄美流で、正月や法事の大皿料理としても親しまれる。島の暮らしに根付いた一品。



column

食卓を彩る奄美の手仕事をお土産に

伝泊が運営するまーぐん広場に併設された「奄美産マーケット」は、奄美の手仕事が集まる物産&ギャラリースペース。ここで見つけた素敵なお土産に島じゅりを盛り付けたり、料理がぐっと引き立った。地元作家の作品や、島産さとうきびを使ったチョコレートなど、つくり手の思いが感じられる品々がセンスよく並ぶ。旅の思い出が詰まった器は、使うたびに島の風景を蘇らせてくれる。

|| 奄美産マーケット 鹿児島県奄美市笠利町里50-2 ☎0997-63-1910



島産さとうきびでつくる無添加のBean to Bar「NESARI CHOCOLATE」。カカオの風味と黒糖の優しい甘さが絶妙。パッケージは大島紬や奄美の動植物がモチーフ。大島紬村（→P.11）内でも購入可能。



上・中／繊細なのに力強い雅工房の器。独自配合の土と釉薬で生み出される。高台皿（¥4,700）、抹茶碗（¥4,400）。下／woodworks CUEは名瀬に直営店も。シャリンバイの皿（¥10,000）

島のむんっさ（恵み）を

よ〜りより（ゆっくり、のんびり）味わう

続いて教わったのは「にがうり味噌」。京子ねえが畑で採ってきたゴーヤをサツと茹でて卵と炒める。「あわせるのは肉でもツナでも何でも大丈夫。お粥にのせてもおいしいね」。味の要は、一般的なペースト状の味噌とは違う、ポロポロとした粒状の味噌。奄美では「茶請け味噌」と呼ばれるお馴染みのもので、今回は島に自生するソテツの実入りの「ナリ味噌」を使った。この味噌がゴーヤの苦みを和らげ、味をまとめてくれる。

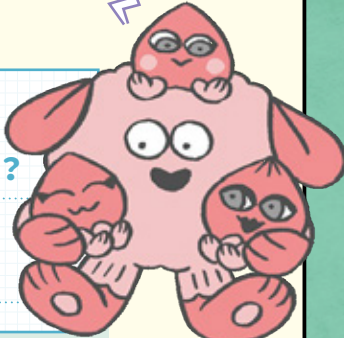
最後はデザート「ふくらかん」。蒸しケーキのようなもので、ふわふわの生地に、黒糖の優しい甘さが広がる。「昔から親戚が集まる時によくつくるねえ」。蒸し器から立ち上る湯気を見ながら、京子ねえがそんな話を聞かせてくれる。島の実りと先人の知恵、そして「よ〜りより（ゆっくり、のんびり）」つくる時間の大切さ。レシピどおりの効率的な料理とは違う豊かさがここにある。つくることから始まる幸せを、この島で教えてもらった。

誰かと台所に立って
ウキウキしちゃうよね

MOMOメモ 03

Q. 誰かの「おいしい」が嬉しかった瞬間はいつ？

Q. 旅先でどんな料理を体験してみたい？



実りを祝う祭のドレスコード

収穫の季節、Peachの就航地では“実り”を祝福した祭が行われます。自然とともに生きてきた土地の知恵と美意識が表れた衣装を纏ったまちの人たち。今も地域で大切に受け継がれる“装いの感覚”に目を向けてみませんか？

ファッションのプロに聞きました。

デザイナー中田優也さんが考える“おしゃれ”と“実り”の関係性

自身のブランド（POSTELEGANT）のクリエイティブ・ディレクターとして、素材と向き合いながら“静かで力強い服”を生み出す中田優也さん。幼い頃からファッションに親しみ、物心ついた時にはファッションデザイナーを志していたといいます。EXPO 2025 大阪・関西万博の日本館アテンダントユニフォームのデザインも手がけた中田さんに、秋の“実り”を感じるこの季節にふさわしい、装いと心の豊かさの関係について伺いました。

— 中田さんが考える、ファッションの魅力とは。

どんな服を纏うかで、その日の行動や気分が変わる。それがファッションの面白さだと思っています。やわらかな服なら体も動きやすくてアクティブになるかもしれないし、暑い日にはノースリーブの服を着れば快適に過ごせる。纏う服を、「自分」がどう感じるかが大事かなと。服によって、ちょっとした行動が美しくなったり、気分が上がったり、自分に自信をもてたりすることも。服を通して、着る人の生活や心に小さな“実り”があれば嬉しいです。

— 〈POSTELEGANT〉は素材にこだわって、日本製の生地を多く使っているそうですね。

高い品質基準をクリアし、日本の気候にもあった国産の素材を使うのは自然なことなんです。なかでも僕は天然素材を好んで使っています。化学繊維は新品の状態が一番でそこから先はどうしても劣化してしまいますが、天然素材は使うほどに風合いが育っていく。洗って、着込んで、少しずつ馴染んでいくその変化が面白いんです。そんな素材を用いて、「買った時よりも、着ていくことでより良くなった」と思われるような服づくりを目指しています。

— 今回は「実りの秋」にちなんで、世界各地の収穫祭と衣装を紹介しています。中田さんにとって、祭と服にまつわる記憶はありますか？

幼い頃、祖母に着付けてもらって浴衣でお祭りに行ったのを憶えています。浴衣を着ていると、自然とお祭りの空気の中に“溶け込めた”ような感覚がありました。服って、身につけることでその場の空気に馴染んだり、自分自身の気分がふっと変わったりするもの。そんな小さな変化が、生活の中の高揚感につながっていく。そういう服を届けたいという思いは、今の服づくりにも生きています。



PROFILE

YUYA NAKATA

1988年岐阜県出身。渡仏を経て、オンワード樺山で勤務後に独立し、2017年（POSTELEGANT）を開始。デビュー2年目に「TOKYO FASHION AWARD 2019」を受賞。現在は5ブランドのディレクション、デザインを行う。

— 素材や感情だけでなく、服づくりに影響を与えている文化や価値観はありますか？

建築の考え方には共感する部分があります。人のからだがあって初めて成立するという点で、服と建築には共通する部分があるんです。例えば、洋服においては人の動きやすさを考慮してパターンを引いたりしますが、建築においては人の手の届く範囲に棚を配置したりしますよね。さりげなくからだに寄り添っている設計って、美しさと機能性が共存しているなと感じます。100年前の建物を見て心惹かれるように、僕も時を超えて残る服をつくりたい。100年後に誰かが僕がつくった服を見て「これ、いい服だね」といってくれたら、そんなに素晴らしいことはないですよね。これからも、ときめきや心地よさを感じてもらえるような服を届けていきたいです。

— EXPO 2025 大阪・関西万博の日本館アテンダントユニフォームを手がけられましたが、どんなことを大切にしたのでしょか。

ユニフォームは「誰が、どんな場面で着るか」が明確な状態で作るものなので、日常着とは違うデザインの楽しさがあります。今回は、環境に配慮したポリエステル素材を使用し、サステナビリティを意識して設計しました。「どんな性別のどんな体型の人が着てもバランスが取れる服を」というのは日頃から大切にしていること。今回も多様な人々が着ることを想像しながら制作しました。



台湾

TAIWAN

伝統衣装が鮮やかに彩る
「アミ族の豊年祭」



さまざまな国の統治下にあった歴史をもつ台湾では、今も多くの原住民族が暮らしています。台湾の原住民族の中で一番人口が多いといわれるアミ族にとって、大切にされているのが豊年祭。かつては他部族からの襲撃に備えて苦しい生活を余儀なくされていましたが、収穫時には集落ごとにアミ族が一堂に会し、神に感謝をささげ平和を祈ることで和睦を深めたのが開催の由来だそう。豊年祭では、踊りや歌に加え、リレーなどの競技も行われます。色とりどりの飾りのついたバツタオ（腰巻き）を纏った男性や真っ赤な衣装で大きな羽輪を頭に載せた女性が、足首に銅鈴を付け、リズムを取りながら踊る光景が圧巻です。

開催日 毎年7〜8月（集落により異なる）

開催場所 台湾東部の花蓮県を中心とした各集落

沖縄

OKINAWA

自然と人の手で
あたたかく染まる「結願祭」



のどかな雰囲気が漂う小浜島では、毎年その年の豊作への感謝と翌年の五穀豊穡を願い、舞台で民俗舞踊や狂言などの芸能が奉納される結願祭が行われます。なんだかあたたかさを感じられる祭りの衣装は、すべて手づくりなのだそう。古くから苧麻を栽培して麻糸をつくり、綿を栽培して綿糸を紡ぎ、野生の糸芭蕉から繊維を取って糸にし、布を手織りして仕立てます。染色にも島の草木を利用。藍で染め上げた男性の正装であるクンズン（紺地）は、島の誇り。紺地に白い縦線の入ったクンズンは、年齢によって線の太さが異なり、年齢を重ねるほど細くなるそうです。

開催日 毎年旧暦8月の己亥（つちのこ）の日から3日間

開催場所 沖縄県八重山郡竹富町小浜 嘉保根御嶽

鹿児島

KAGOSHIMA

奄美の自然が優しく包む
「秋名のアラセツ」



奄美大島の北部に位置する龍郷町の秋名集落では、アラセツの日である毎年旧暦8月初の丙日に「ショチョガマ祭り」と「平瀬マンカイ」が行われます。アラセツとは火の神を祀り、火事がないように祈願するもの。「ショチョガマ祭り」は田んぼや畑の神への豊作祈願、「平瀬マンカイ」は海の彼方の神への祈願といわれています。「平瀬マンカイ」は夕方の満潮にあわせて始まり、日本を代表する織物である大島紬に袖を通した人々が太鼓を打ち鳴らし、唄の掛け合いを行います。奄美大島の自然で味わい深い紺に染め上げられた大島紬が祭りを優しく包みます。

開催日 毎年旧暦8月初の乙の翌日である丙日

開催場所 鹿児島県大島郡龍郷町秋名集落内

北海道

HOKKAIDO

受け継がれる伝統を纏う「ししゃも祭」

北海道の東部に位置し、さわやかな紫蘇の香りが広がる白糠町で開催される、ししゃも祭。毎年8月に開催される「ふるさと祭イチャルパ」、9月の「フンペ祭イチャルパ」とともに、アイヌ三大祭とされています。昔、ししゃもが人々を飢饉から救ってくれたという伝説に由来し、ししゃもへの感謝と、再びその恵みが訪れることを願い、毎年漁が始まる11月に開催されます。アイヌ文化活動施設であるウレシバチセで神に祈る儀式が営まれた後、近くの河畔の祭壇にししゃもを供え、国の重要無形民俗文化財でもあるアイヌ古式舞踊や弓の舞が行われます。最後には、旬のししゃもをはじめとしたアイヌ料理をみんなで味わって締めくくられるという、アイヌの歴史と文化がギュギュッと詰まった祭りです。アイヌには動物の皮や植物の繊維が素材に使われたさまざまな伝統衣装がありますが、なかでも目を惹くのは木綿を素材にしたチヂリ。チヂリには、魔除けを意味するともいわれる植物のトゲをモチーフにした刺繍が施されています。この文様が、昔も今も変わらず、アイヌの人々を守っているのかもしれない。

開催日 毎年11月 開催場所 北海道白糠郡白糠町東3条北1丁目2番地27 アイヌ文化活動施設「ウレシバチセ」



Love&Peach Peachの舞台裏

COLUMN

VOL.05

パイロットの訓練

すべての人に、より良い旅の提供を目指すPeachの舞台裏に迫るこの企画。今回は、飛行機を安全に飛ばすために従事するパイロットに注目！副操縦士から機長になるには、どんな訓練があるのでしょうか。FLYING EGGとは一体？

パイロットとは？

航空機を操縦するためには、自動車と同じく「免許」にあたる資格が必要です。パイロットが保有するのは「操縦士技能証明」という国家資格。これにより操縦士としての技量が証明されます。ただし、ライセンスを持っているだけでは、航空会社のパイロットとして旅客機を飛ばすことはできません。航空運送事業者としての運航能力を社内で確認・審査したうえで、「副操縦士」や「機長」として任用される必要があります。

通常、コックピットに搭乗するのは2名の操縦士。左席に座るのが機長、右席が副操縦士です。機長が操縦操作を行う「PF（パイロット・フライング）」を担当し、副操縦士は「PM（パイロット・モニター）」として、無線で管制とのやりとりやナビゲーションなどを担います。お互いに役割を入れ替えることもあり、常に確認と協力のもとで安全な運航が行われています。

Peachでは、自社養成や航空大学校など、さまざまなバックグラウンドをもつ人材が訓練を受け、それぞれの役割で安全運航を実現しているのです。

どんな試験や訓練があるの？

副操縦士になるには「事業用操縦士技能証明（CPL）」を取得後、任用訓練と審査を経て、機種ごとの技量を確認されます。その後は年1回の定期審査で、緊急時対応（片方のエンジンが使えなくなった状態での着陸など）や通常運航の手順を確認。さらに機長昇格を目指す際には、一定年数の経験を積みながら、社内教育と訓練で総合的な判断力を磨いていきます。

2025年にPeachが導入した飛行訓練装置「FLYING EGG」は、日本で初めてMPS社製のFTD（フライトトレーニングデバイス）を採用。副操縦士から機長へのスムーズな昇格を支えるとともに、航空整備士の教育にも活用され、Peachの安全運航の要となっています。

安全なフライトのために

フライトごとに異なる条件下で操縦するパイロットにとって、大切なのは「状況を認識し、優先順位をつけて判断する力」。気象や機体状況、空港の混雑状況などをふまえながら、最適なルートや燃料搭載量を計算し、安全で定時性の高いフライトを目指します。さらに、体調管理や心のゆとりも重要な要素。パイロットは安全な運航を確保するために、毎年1回飛行機を運航するために必要な心身の状態を保持していることを確認しています。慢心ではなく、常に準備万端の姿勢が、今日も安全な空の旅をつくり出しています。



FLYING EGGって？

つるんとした外観とパイロットの卵が育っていくことから、PeachではFTD（フライトトレーニングデバイス）をFLYING EGGと呼んでいます。



後ろから見たら
タマゴみたい！



FLYING EGGは、
整備士の訓練でも
使われているんだって！

豆知識

機長の見分け方は？

制服の肩に入ったラインの本数がヒント。副操縦士は3本線、機長は4本線が目印です。ただし、機長資格を持った2人が一緒に乗務する場合もあります。



ここだけの話！

まちの自慢を、 聞かせてください

長崎市街地からドライブして、
海の幸も山の幸も楽しめる西海市へ。

「西彼杵半島に位置する、長崎県西海市ってご存知ですか？三方をとり囲む海と緑豊かな森林が織りなす美しい風景など、四季折々の自然を楽しむことができ、長崎市からのドライブにぴったり。おすすめの過ごし方は、朝に長崎市街を出て西海市でランチを楽しむこと。毎年10～11月に開催される「さいかい丼フェア」では、いろいろな飲食店で地元の山海の幸を堪能できる丼物が食べられます。中でも「CAFE HOGET」のローストビーフ丼は、フェアのために開発され、好評につき定番メニュー化したそう。午後は、アクティブに過ごすなら自然豊かな無人島『田島』、ゆったり過ごすなら『音浴博物館』で。この博物館は、新旧のレコードやオーディオ機器がずらりと並んでいて、音楽好きにはたまらない空間です。帰り道には、西側のサンセットロードを通ってください。名前のとおり、夕暮れ時には海と空がオレンジ色に染まり、運転しながら『ああ、長崎にこんな景色があったんだ』って毎回感動するんです。のびやかで豊かな時間が流れる西海市をぜひ五感で楽しんでください」

CITY
No.05

長崎県西海市編

口コミサイトがたくさんあるけれど、やっぱりまちは地元の人に聞くのが一番。今回は、長崎県の魅力を熟知した森田優子さんが、おすすめのドライブコースを教えてくださいました。



nt add works株式会社
代表
森田優子さん

さいかい丼フェア



西海市観光協会
☎ 0959-37-5833(おもてなしステーション)

CAFE HOGET



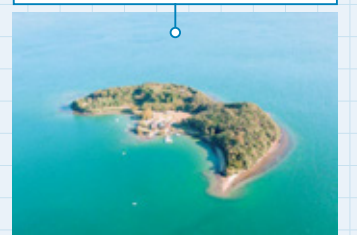
長崎県西海市西海町川内郷1138-2
☎ 0959-32-0101

音浴博物館



長崎県西海市大瀬戸町雷浦河通郷342-80
☎ 0959-37-0222

無人島 田島



長崎県西海市西彼杵町亀浦郷12-3
☎ 0959-29-5005

旅からすべてがはじまった

旅先で見たものや会える人、口にしたのは、人にインスピレーションを与えてくれます。何かが生まれるきっかけになった旅について、語ってもらいました。

旅が気づかせてくれた、毎日食べても飽きない良い料理。

気づけば国内外問わず、いろいろな所に行き、いろいろなものを口にしてきたが、「ああまた行きたいなあ」と何度も思い出すのは、美食の街としても有名な、スペイン・サンセバスチャン。街並みが美しく、人も親切。そしてとにかく何を食べてもおいしい!! 三ツ星のガストロノミーレストランもおいしくて、刺激になるが、なんと言っても楽しいのは街のあちこちにあるバル巡り。一日で4軒も5軒もハシゴする。ピンチョスが美味しい店、コロッケが名物な店、たこ料理が有名な店、それぞれの店に個性があり、お客さんとお店がকাশい出す空気感も心地良い。料理からもつくった人の息遣いまでも聞こえてくるような、パワーを感じる。中でも一番印象に残っているのが、スパニッ

シュオムレツの美味しい店。この店のオムレツは本当においしくて4日連続で食べに行ってしまった。じゃがいもがたっぷり入った厚いオムレツに、焼いたバゲットが1切れついてくる。朝から店内満席で、全員このセットを食べている。朝からワインやビールを楽しんでいるおじさんもいる。素材の良さを活かしたシンプルな味付けの、奇をてらうことない料理。こんなのが毎日食べても飽きない良い料理なんだよなあ、と改めて気づかされた旅であった。私の新刊『笠原将弘のまた食べたくなるおそうざい』では、日本の家庭で永く愛されてきた、シンプルで食べ飽きない普通のおそうざい達を、集めてみた。やっぱりこういうのが一番いいんだよなあ、とつぶやきながら料理してほしい。

PROFILE

笠原将弘さん 編



かさはら まさひろ／日本料理「賛否両論」店主。日本料理店での修業を経て、実家の焼鳥店を継ぐ。2004年、「賛否両論」を開店。和食の魅力を伝える著書も多数。「笠原将弘のまた食べたくなるおそうざい」（マガジンハウス）を8月28日に上梓。

Traveling and Fashion

FRUITFULNESS × FASHIONABLE



The Soul-Changing Power
of Traveling

The same clothes, the same flavors, the same scenery—day after day, your senses grow stagnant. A journey can loosen that grip, awaken something new within us. Wrapped in the colors of nature, savoring seasonal flavors, and immersing ourselves in the hues of local culture, you begin to see the world and ourselves differently. True style while traveling isn't about chasing trends or finding the "right" answers. It's about trusting your instincts, following your senses, and letting a new world unfold before you. Autumn, in particular, is a season made for dressing up. True fashion, like the harvest itself, comes from within—it's the fruition of the soul.



©2025 Hiroshi Niiyama



POINT
1

Layering Natural Colors

with Mud Dyeing

The black born from techi wood and island mud is a shade unique to Amami. This dyeing method—dating back to the Edo period—was said to originate when tsumugi silk kimono were re-dyed before being presented as tribute to the shogunate, ensuring they wouldn't draw attention. This globally rare technique produces a deep, lustrous black through the reaction of plant tannins and the iron in the mud. Each repeated dip enriches the fabric with the island's natural beauty, the wisdom of its people, and centuries of history. Patterns often feature everyday motifs—abacuses, medicine jars—showing how beauty here has always been woven into daily life. On Amami Oshima, you can try mud dyeing yourself. Feel the fine texture of the mud, watch the delicate gradations emerge, and see how a simple garment transforms. Even an old piece from your closet, re-dyed here, becomes part of the island's story—and your own style.



Cuisine Brimming with
the Wisdom of the Seasons
Enjoy the True Luxury of
Shimajuri



In Amami, "shimajuri" refers to home-cooked dishes made without recipes or rules—just local wisdom and heart. Think stews of kiri-boshi daikon, konjac, and pork cartilage; nutty cycad miso perfect with tea; or "fukurakan," a steamed brown-sugar cake with a gentle, lingering sweetness. "The trick is to taste and adjust," an island auntie says, measuring seasonings by eye. Shimajuri isn't about precision—it's about using what's on hand, taking your time, and sharing with others. In this way, cooking becomes its own kind of luxury—one that enriches daily life.

POINT
2

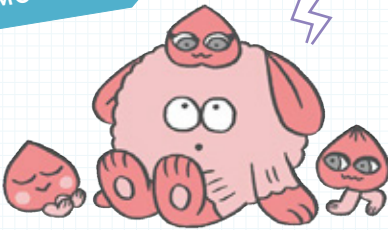
Learning Free-Style Dressing

from Harvest Festival Colors

Across the world, harvest festivals give thanks for nature's bounty. Their costumes reflect each region's climate, beliefs, and traditions. In Hokkaido, the Ainu shishamo offering ceremony features striking chijiri kimono, adorned with protective patterns. In Akina village on Amami Oshima, singers perform in Oshima Tsumugi silk for Arasetsu festivals. On Okinawa's Kohama Island, the kunzun—striped, indigo-dyed garments woven from ramie or banana fiber—feature stripes that become finer with the wearer's age. In Taiwan, the Amis people dance in vivid red and yellow with feathered headdresses and ankle bells. Each outfit speaks of pride, history, and the spirit of community. They are not about a single "correct" style, but about clothing that evolves with life and place. In their freedom and variety, they offer us a timeless lesson: the most stylish look is the one that's truly your own.

MOMO memo 01

Autumn:
A Season for Art,
Appetite, and Style



Q. Who do you think
embodies true style?

Q. What has been your most
rewarding experience lately?

Love&Peach Peachの舞台裏 Behind the Scenes at Peach

COLUMN

VOL.05

Pilot Training

In this column, you're invited to take a behind-the-scenes look at Peach, the airline committed to improving the travel experience for all. This time, we're taking you behind the cockpit doors to meet the people who keep Peach flights safe—our pilots! How do they train to move from co-pilot to captain? And what exactly is the mysterious FLYING EGG?

What Is a Pilot?

Flying an aircraft—like driving a car—requires a license. In Japan, pilots hold a national qualification known as a pilot's proficiency certificate, which confirms their ability to operate an aircraft. However, simply having a license isn't enough to fly passengers as an airline pilot. Before taking the controls at Peach, a pilot's operational skills must be rigorously verified and evaluated within the airline. Only then are they appointed as a co-pilot (first officer) or a captain.

In the cockpit, two pilots work together. The captain, seated on the left, typically acts as the Pilot Flying (PF), directly controlling the aircraft. The co-pilot, seated on the right, usually serves as the Pilot Monitoring (PM), handling communications with air traffic control and overseeing navigation. These roles can be swapped, but both positions require constant coordination and cross-checking to ensure safety.

At Peach, our pilots come from a wide range of backgrounds. All undergo extensive training—both in-house and at aviation colleges—to maintain the highest standards of safety and performance.

Exams and Training

To become a first officer, a candidate must first earn a Commercial Pilot License (CPL). They then complete type-specific training and examinations to demonstrate proficiency in a particular aircraft model. Once on the job, they must pass annual assessments covering both standard operating procedures and emergency scenarios, such as landing with one engine inoperative. Pilots aiming to become captains must log several years of experience while developing sound judgment through ongoing training and evaluation. One of Peach's most valuable tools for this process is our FLYING EGG—a state-of-the-art Flight Training Device (FTD) introduced in 2025. Manufactured by MPS and the first of its kind in Japan, the FLYING EGG streamlines the transition from first officer to captain. It's also used to train aircraft maintenance technicians, making it an essential part of our safety system.

For a Safe Flight

No two flights are the same. Weather, aircraft condition, and airport traffic can all change rapidly, requiring pilots to assess situations, set priorities, and make quick, sound decisions. Before every departure, they calculate the optimal route and fuel load to ensure safety, efficiency, and punctuality. Equally important is their physical and mental fitness. Every Peach pilot undergoes an annual health check to confirm they're in top condition to operate. It's this constant state of readiness—not complacency—that underpins every safe journey.

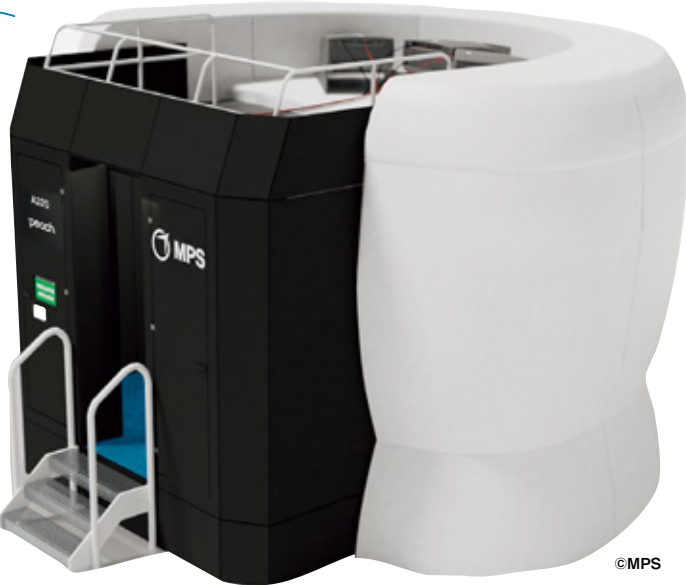


What Is the FLYING EGG?

At Peach, our FTD is nicknamed the FLYING EGG—a nod to its smooth, rounded shape and its role as a "hatching ground" for future captains.



From the back, it really does look like an egg!



©MPS

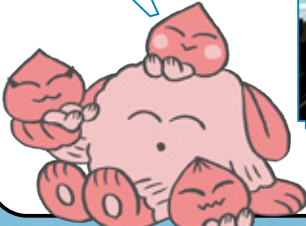
Trivia:

How to Spot the Pilot in Command

Look at the stripes on their shoulder epaulettes. A co-pilot (first officer) wears three stripes, while a captain wears four. However, sometimes two fully qualified captains fly together—so stripes aren't always the full story.



And it's not just for pilots—our mechanics use it for hands-on training, too.



Just Between Us!

まちの自慢を、 聞かせてください

Share What Makes Your Town Special

CITY
No.05

Saikai City, Nagasaki

With so many review sites out there, sometimes the best way to discover a place is to ask the locals. This time, Ms. Yuko Morita—an expert on the many charms of Nagasaki Prefecture—shares her favorite scenic driving routes.



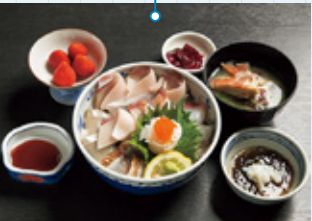
nt Add works
President

Ms. Yuko Morita

A Scenic Drive from Nagasaki City to Saikai City Where the Sea Meets the Mountains

"Have you heard of Saikai City in Nagasaki Prefecture? Located on the Nishisonogi Peninsula and surrounded on three sides by the sea, it's also blessed with rich forests that change beautifully with the seasons. Its stunning scenery makes it an ideal drive from Nagasaki City. We recommend setting out from Nagasaki in the morning and heading straight to Saikai for lunch. Every October and November, the Saikai-don Fair showcases rice bowls featuring the best of the region's seafood and mountain harvests. One standout is the roast beef bowl at CAFE HOGET—originally created for the fair but now a year-round favorite thanks to its popularity. In the afternoon, you can opt for an active adventure or a relaxing retreat. Explore the uninhabited island of Tashima, where unspoiled nature surrounds you at every turn, or unwind at the Sound Shower Museum (Onyoku Museum), a hidden gem lined with vintage and modern records and audio equipment—an absolute treat for music lovers. On the drive back, be sure to take Sunset Road on the western side. True to its name, the sea and sky are bathed in brilliant orange at dusk—a breathtaking view that will make you think, 'I can't believe this is Nagasaki.' Saikai City is a place where time moves slowly and peacefully. Come and experience it with all your senses."

Saikai-don Fair



Saikai City Tourist Association
☎0959-37-5833 (Hospitality Station)

Sound Shower Museum (Onyoku Museum)



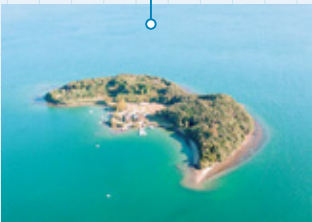
342-80 Yukinoura-gotsugo, Oseto-cho,
Saikai-shi, Nagasaki ☎0959-37-0222

CAFE HOGET



1138-2 Kawachigo, Saikai-cho, Saikai-shi,
Nagasaki ☎0959-32-0101

Tashima (uninhabited island)



12-3 Kameurago, Seihiko-cho, Saikai-shi, Nagasaki
☎0959-29-5005

The sights, people, and flavors you experience on your travels can spark ideas and inspire new creations. We asked Mr. Kasahara about the journey that inspired his latest work.

Travel has made me appreciate the power of truly good food —the kind you could happily eat every day.

I've visited countless places and sampled all kinds of dishes, both in Japan and abroad. Yet there's one city I often find myself longing to return to—San Sebastián in Spain, a city renowned for its gourmet culture. The streets are beautiful, the people are warm, and everything tastes amazing. Of course, the three-star fine dining experiences are exceptional, but what I enjoyed most was hopping from bar to bar, sampling the local specialties. In a single day, I might visit four or five different spots: one known for its outstanding pintxos, another specializing in croquettes, another famous for octopus dishes. Each bar had its own personality, and the lively atmosphere—shaped by both the staff and the customers—was a joy in itself. You could almost feel the presence of the person who made each dish, as if their passion and energy had seeped into the food. The place that left the deepest impression on me was a small

restaurant serving Spanish omelets so good that I went back four days in a row. The thick omelet, packed with tender potatoes, came with a slice of toasted baguette. From morning, the place was bustling, with everyone ordering the same set. Some older gentlemen were already enjoying wine or beer with their breakfast. The omelet was unpretentious—just simple, honest flavors that let the quality of the ingredients shine. That trip reminded me once again that truly great food is something you could eat every single day without ever getting tired of it. In my new book, Masahiro Kasahara no Mata Tabetakunaru Osozai (Masahiro Kasahara's Side Dishes You'll Want to Eat Again), I've gathered a collection of simple, everyday recipes—dishes that have long been loved in Japanese homes. My hope is that, as you cook, you'll find yourself thinking, "Yes, this really is the best after all."

It All Started with a Trip

旅からすべてがはじまった

PROFILE Mr. Masahiro Kasahara



Owner of the Japanese restaurant Sanpi-Ryoron. After training at a Japanese restaurant, Kasahara took over his family's yakitori business before opening Sanpi-Ryoron in 2004. He has written extensively on the appeal of Japanese cuisine. His latest book, Masahiro Kasahara no Mata Tabetakunaru Osozai (Masahiro Kasahara's Side Dishes You'll Want to Eat Again) (Magine House), was released on August 28.

Peachの
機内誌

MOMOMAG

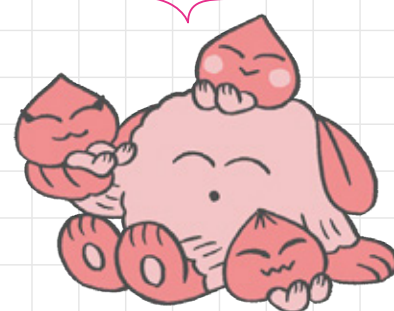
【モモマグ】

実はウェブでも読めます。

MOMOMAG is actually available to read online.



Now Archive
Available!



旅のヒント、ちょっと変わった視点、編集部のお偏愛が詰まったMOMOMAG。

これまでのバックナンバーをPeachのウェブサイトで公開中！気になる特集を、いつでもどこでも読み返せます。

Travel tips, quirky perspectives, and our editorial obsessions—
MOMOMAG is now available online! Explore past issues anytime, anywhere.



飛行機を降りたら「MOMOMAG」で検索
Search for "MOMOMAG" on the Peach official website

<https://www.flypeach.com/>

Search

vol.1-4 好評配信中！

All 4 volumes now online!



vol.1

温度×団らん

Temperature and Togetherness

世界の冬をあたたかく過ごすヒント。
Warm winter stories from around the world.

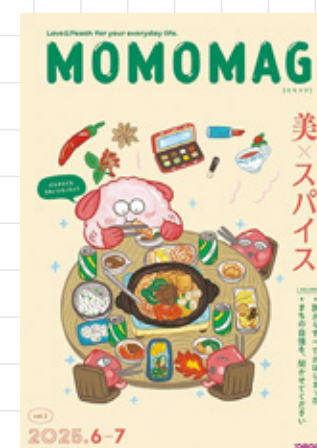


vol.2

笑い×台所

Laughter and Food

大阪の台所に笑いが交差する。
Laughs and foods of Osaka.



vol.3

美×スパイス

Beauty and Spice

金浦線就航記念、韓国の“美味しさ”と“美しさ”。
Korea's flavors & beauty, celebrating our new flight.



vol.4

ハレの日×お茶

"Hare" Days and Tea

お茶でつくる私だけのハレの日。
Create your own special day with tea.

©Kakudai



コラボレーションのご紹介

多くの人に愛されるお菓子
「クッピーラムネ」とのスペシャルコラボ！
ラインナップは機内販売メニュー
『Tiny Table KISSA』をご覧ください。

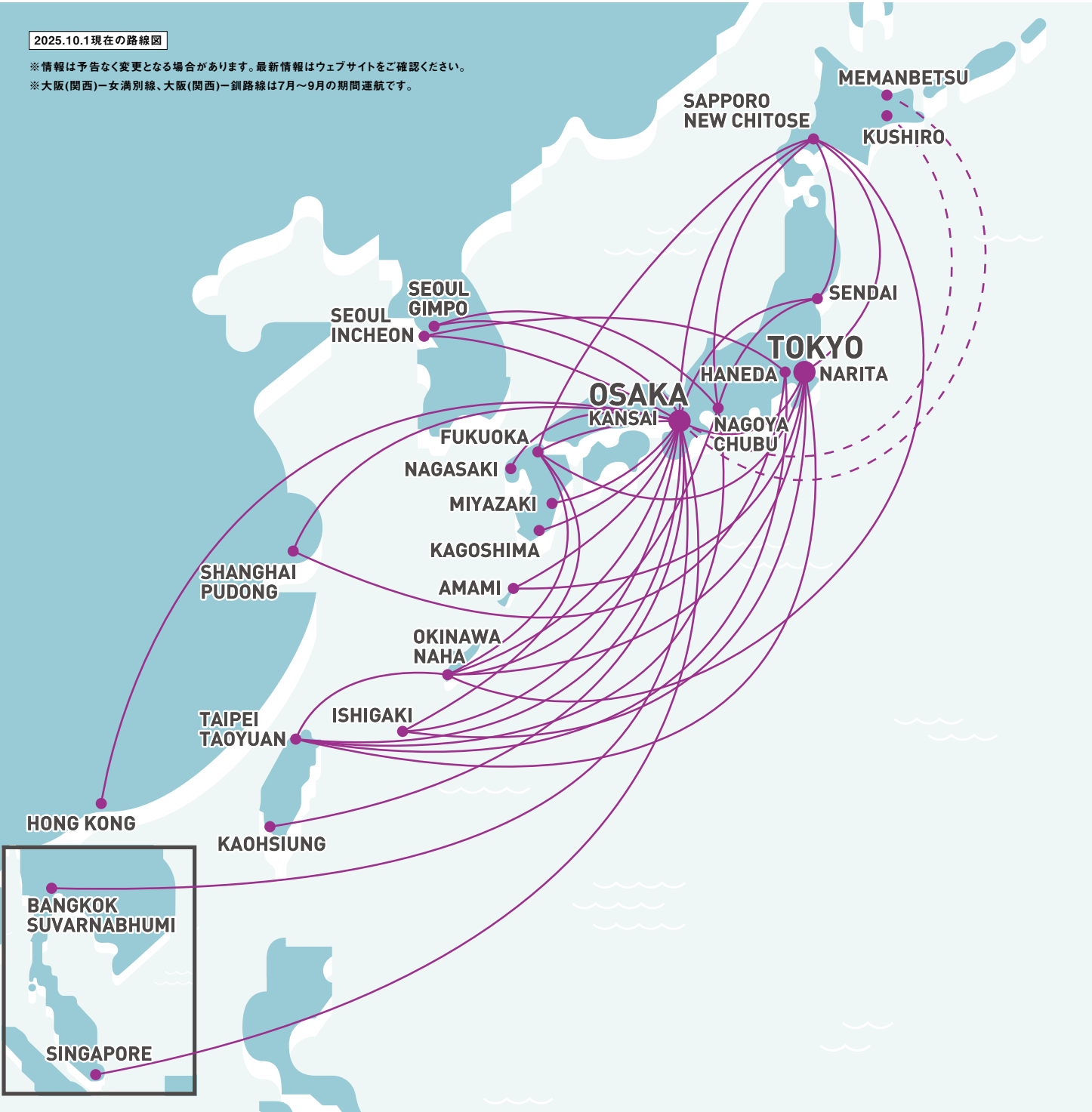
Tiny
Table
KISSA

路線図

Peachは現在、国内線25路線、国際線15路線に就航しています。今後も、日本各地そしてアジアを結ぶエアラインとしてもっと気軽にご旅行を楽しんでいただけるよう路線をさらに拡大していきます。

2025.10.1現在の路線図

※情報は予告なく変更となる場合があります。最新情報はウェブサイトをご確認ください。
※大阪(関西)ー女満別線、大阪(関西)ー釧路線は7月～9月の期間運航です。



STAFF

2025年10月発行

発行人
大橋一成

発行
Peach Aviation 株式会社

Editors
Rio Hirai (FIUME, Inc.)
Foo Shoji (FIUME, Inc.)
Akari Kato (FIUME, Inc.)

Art Director
Hikari Taguchi

Illustrator
Emi Ozaki
Translators
Orange Corporation
Printer
Chiyoda Print Media Corporation

Producers
Yoshihiko Todaka (MAGAZINE HOUSE CO. LTD.)
Yuki Tadano (MAGAZINE HOUSE CO. LTD.)

Planning & production
MAGAZINE HOUSE CREATIVE STUDIO

※本誌内の掲載記事・写真・イラストの無断転載・コピーを禁じます ※本誌内の情報やデータは発行日現在のものです ※本誌に掲載の価格は、特別な記載がある場合を除き、税込みです
Unauthorized copying of articles, photos, and illustrations is prohibited. / All information is as of the date of publication. / All prices listed include tax, unless otherwise indicated.

MOMO MAG