



produced by office UNIZON

## BOARD Monthly Schedule

**UNIZON** 10月7日(水)~11月3日(火)

### 香月舎10th Anniversary <陶器と布小物の展示会>

沖縄で工房を構えて10周年を迎える「工房香月舎」。10年の集大成として、これまで作ってきたモノや、これから作り続けるモノがテーマです。お馴染みの動物シリーズや 布小物など、すべて新作。ほぼ一点モノを展示・販売します。入場無料。

**UNIZON** 10月27日(火)

### アリシア・ベイ＝ローレル SPECIAL LIVE

1970年代、ヒッピー・ムーブメントのカリスマとして世界中にナチュラルな生き方を提案したアーティスト、「地球の上に生きる」の著者、アリシア・ベイ＝ローレルさんが、大好きだという沖縄で、ライブを開催します! 小嶋さちほさん、ネマ・ヨコさん、オーストラリアからもゲストが来沖。お楽しみに!!

開場: 19:00 開演: 20:00 予約 2,500円 (ドリンク別) ※80名限定  
当日 3,000円 (ドリンク別)

## CAFE UNIZON News!

### 新メニュー! 内容もニュー!! (少し)

●カフェのドリンクメニューが増えて、少しリニューアルしました。●人気のゆずソーダのライバルとなりそうな、「ダブルベリーソーダ」。フレッシュラズベリーとブルーベリーを贅沢に使い、ソーダで割ったキリッと大人のドリンク。手作りラズベリーソースを底に忍ばせてあるので、少しずつ混ぜてお好みの味を調節できます。●「フレッシュいちごミルク」は初恋の味? ユニゾンでは、たっぷりのイチゴをペーストにし、種のつぶつぶの食感を楽しめるようにアレンジしました。ビタミンCたっぷりの甘くやさしい味。●「クリームソーダ」。ジンジャエールが自家製なら、クリームソーダだって! という根性で登場しました。試行錯誤の結果をどうぞお試しください。●この「BOARD」のクーポンをそっとバックに忍ばせていれば、18時以降にドリンクセットが可能ですよ。



フレッシュいちごミルク450円

## ワールド・オブ・ギノワン ~多国籍の街を歩く~

### タコが言うのよ。(©田中裕子)

小さな沖縄にだって、ここに行ったら必ず食べたいアノ味。があるわけで。宜野湾のそれは、ズバリ「タコス」。沖縄のタコスの始まりは基地の周りで同時多発的に出てきたものだと思うけど、中央パークアベニューの「チャーリー多幸寿」が有名どころ。アメリカ世は食にも色濃く残っている。

タコスには、ソフトルティヤ派と、ハードルティヤ派にまず別れるんだけど、私は断然ソフト派。そんなソフト派にはたまらない名店が宜野湾には2軒も存在する。新城の「メヒコ」と伊佐の「メキシコ」。どちらもレタスとチーズとトマトが乗ったシンプルな具に揚げたてのトルティヤが、適度なアンダ(油)を含んでしっかり食べ応えてくれる。たっぷりソースをかけて、上部をつまみ、タコスに向かって自らの体を傾斜し、具をこぼさず食すのが小笠原流(ウン)。メキシコ生まれ、アメリカ経由の沖縄育ちを食べてアミ〜ご! text by tel



## 普天間ヒルズへようこそ

### ハッピードアの向こう側

普天間ヒルズにショップが増えた。特に服屋さんが。セレクトショップや古着、デザイナーズショップなど形態は様々。今や立派なおしゃれストリートだ。DCブランド華やかなりし頃は、オシャレっ子(死語?)が服を買いに行くといえば、北は名護から南は糸満からだって、国際通りへやって来て5往復くらいしたもんだ。現在は、その流れが浮島通りやパラダイス通りへ移っている。

ヒルズにできたショップの多くに感じるの、服とともにライフスタイルそのものを漂わせているところ。好きな古着やブランドを有名無名に関わらずさらりとおすすめている。感度の高いオーナーがこぞってヒルズにやってくるのは、ここに余裕と自分らしさを反映させやすいからなんだろうな。期間限定オープンなんてところもあって、実験的な自由さもユニーク。5往復とはいかないけど、一軒一軒ドアを開けてみて。 text by tel



## 新しい音に出会いませんか？

カフェユニゾンに来たら、みなさんはまずどこに目がいけますか？ ずらっと並んだ、アートブックや料理本でしょうか。毎月の展覧会が目的の方はもちろん展示ですね。でも初めての方は、奥に広がる景色かもしれません。そんな中、入り口向かって右手にひっそりと、でもしっかりと、ユニゾンおすすめCDコーナーがあるので。沖縄ではなかなか出会えないインディーズレーベルの作品や県内アーティストの作品を、選りすぐって並べてあります。備え付けのiPodで、ほとんどの作品を聴くことができます。ご希望があれば店内の席でコーヒーを飲みながら、落ち着いて座って聴いてくださってもかまいませんよ（スタッフまでお申し付けください）。それではホンの一部をご紹介します！



### ●Holds / Kitchen

沖縄生まれ、下北育ちのHolds。東京を中心に、ヨタロウwithメトロマンホテルなどで活躍した後、沖縄を拠点にマルチーズ・ロックやメガネストラトスで活動中。沖縄で出会った音楽仲間が多数参加した、初めてのソロ・アルバム。優しい音が溢れています。



### ●長屋和哉 / 千の熊野

アンビエント・ミュージックの超個性派、長屋和哉の00年に発表された2ndソロ・アルバム。ファーストに引き続き、紀伊半島の深い山々の中で収録された。極限まで減らされた器楽音の合間に聞こえてくる、虫の声、地球の音。森の透明な空気感まで伝わってくるような美しさ。



### ●JBBG / Electric Petry & Low-Fi Cookies

ジャズ、ロック、エレクトロニカ、といった様々な音が融合した現在進行形な電化ジャズ。エフェクトやノイズをうまく多様して、ジャズビッグバンドの持つ豪華さを拡大。これが「未来」の音楽だ！というアルバムです。



### ●collen / collen et les boites a musique

フランスの国営放送の特別番組用に依頼され、制作した作品。数々のオルゴールを様々な手法で演奏し、サンプリング。緻密に音を重ね加工しながらも実験的になりすぎず、どこか郷愁を誘うサウンド。[the golden morning breaks] との2枚組は日本盤だけ！

## ギリシャの小さな薬局から

涼しげで清潔感のある容器に入ったKORRES (コレス ナチュラル プロダクト) のコスメ。化粧水や石鹸、シャンプー、コンディショナーなどなど。ふたを開けるとフワッという香り。何だかホッとします。

1989年、ギリシャにある小さなホメオパシー薬局からコレスは始まりました。ホメオパシーとは、自然の力によって体を健やかに保てるように、植物エキスなどを体調や症状に合わせて処方する自然療法のこと。コレスはそのホメオパシーを応用し、化学合成物を極力避け、自然の恵みをふんだんに取り入れたナチュラルコスメブランドです。例えば使用されるハーブは、その生育土壌や気候・収穫期まで徹底的にこだわって選ばれています。嬉しいのは、メンズ

シリーズもあること。乾燥で荒れがちなのにオイリーな男性の肌を考えて作られています。

日本でも人気のジャズミンボディケアシリーズは、ギリシャで「2分に1本売れる」といわれるほど。

パッケージも素敵だけど、中身はもっと素敵なおコスメです。



★裏面にスペシャルクーポンあり！

初めての方にはトライアルキットがお勧め。フェイスケアが5日間試せます。

## カテゴリー2「戸建て・庭付き」

ディ・スペックのカテゴリーの中で「戸建て・庭付き」とは、一戸建てもしくは物件に専有のお庭がある。そのいずれかの条件をクリアしている物件のことで、売買物件も賃貸物件も含まれます。勘違いされがちですが、集合住宅（アパートやマンション）も条件によっては含まれます。例えば、集合住宅のメゾネットタイプで「お庭付き」や、敷地前の庭は1階の入居者専用で、敷地横のお庭は2階の入居者専用。などという物件がその例です。物件探しの段階で、集合住宅なのか、戸建てなのかは第一に知りたいものです。

ちなみに賃貸物件は「戸建て・お庭付き」でもペットOKとは限りません。ディ・スペックではペットOK

物件は「ペットと一緒に」というカテゴリーがありますのでそこをクリックしてみてください。その時に気づくかと思いますが、「戸建て・お庭付き」カテゴリーに表示されていた物件が「ペットと一緒に」カテゴリーにも表示されている場合があります。さらに「海・川に近い」カテゴリーにも表示されていたとなれば、その物件は「戸建てでペット可、海が見える」物件という事になります。そんな願ったり叶ったりの物件は稀ですが、そんな素敵物件を発掘し、皆様にご紹介した時の笑顔を見るのが喜びなのです。



## アフリピヨリ マンガ 卓子

いっしょけんめい



## くるま麩 / 麩菓子編

チャンプルーなどで使い切れずの車麩。放っておくと湿気ってきます。残った車麩でなつかしお菓子を作りましょう！

それは、幼い頃に一度は食べた駄菓子屋さんの黒糖味の麩菓子。ちなみに、お麩は小麦のタンパク質（グルテン）に小麦粉を加えて焼いたもの。高たんぱく・低カロリーで消化が良く、成長期の子供の脳の発育を促進してくれるのです。おやつにぴったり！たくさん作ってもばくばく食べられますよ。



### 「車麩の黒糖麩菓子」(4人分)

車麩 50g (2本)  
黒糖 150cc  
水 100cc

1. 黒糖は包丁で細かく刻み溶けやすくする。
2. なべに1と水を加えて、木べらで混ぜながら完全に溶かす。(弱火)
3. 火を一度止めて、車麩を食べやすいサイズに割りながら2に加える。弱火にして、水分がなくなるまでまんべんなく麩に黒糖を吸わせる。
4. オープンを150℃に設定し、クッキングシートにのせて15分程度焼く。(表面が乾いたら出来上がり)  
※黒糖は焦げやすいので注意！苦みが出てしまいます。

## アフロ神のおまげ



おばあに癒されるな。  
おばあを癒せ。