アトリー通信

令和八年　夏

株式会社アトリー・フードテック事業部
https://www.a-tree.co.jp/robo

〒338-0837
埼玉県さいたま市桜区田島8-15-7
TEL：048-838-7111
FAX：048-838-7117

残暑お見舞い申し上げます。

株式会社アトリー
代表取締役社長
佐久　太郎

　去る7月28日熊本地方においてマグニチュード7．1の大地震が起こりました。亡くなられた方々に哀悼の誠をお捧げし、被災された方々には心からお見舞申し上げます。

　日本は地震、台風や豪雨など自然災害の多い国です。日本で災害が起こるたびに思うことがあります。日常の延長として災害に備える文化があること、混乱の中でも秩序を保とうとする傾向があり、助け合いの意識が強いこと、また我慢強さがあります。一方で「自分はまだ大丈夫」と避難が遅れてしまったり、周囲に遠慮して支援を求めない傾向があり、精神的な負担を一人で抱え込んでしまう傾向もあります。日本人の長所、短所をよく見極めて困った時はお互い様の精神で行きたいものです。

　猛暑が続く中、熊本の被災地の方々のご苦労は想像に絶するものがありますが、是非国民心を一つにして熊本の方々に思いを寄せ、1日も早い復興をお祈りしたいと思います。

▼アトリー淑女録
インド料理　アジャンタ
代表　有沢小枝さん

有沢小枝さん

　東京都千代田区麹町にインド料理の老舗アジャンタがある。（※アジャンタの店名は、インド西部マハラシュトラ州にある世界遺産の仏教石窟遺跡「アジャンタ石窟群」に由来している）インド料理はインドの国土の広さ、歴史的経緯により多種多様な民族が入り交じり一言で説明ができないが、アジャンタの料理は南インド料理と言えば、その筋の人にはピンと来るかもしれない。正確に表現すれば南インドの名家ムールティ家の味がアジャンタの味だということになる。

　このたびは、アジャンタ創業者ジャヤ・ムールティ氏の長男アーナンダ・ジャイラム・ムールティ氏に嫁ぎ、長年夫と共にお店を切り盛りしてきた有沢小枝（さえ）さんにアジャンタについてお話を伺った。

　有沢さんは、東京都杉並区で生まれた。父親は転勤が多く、全国を転々とした。有沢さんは自立心旺盛で早くに独立、オーストラリアや日本の東京銀座等でビジネスをしていた。ジャイラム氏と出会ったのは今から四半世紀前、友人の紹介で出逢い、結婚。結婚後はムールティ家の一員として今日まで「アジャンタの味」を守り続けてきた。

アジャンタが誕生するまでの経緯

　アジャンタの誕生には、日本とインドを結ぶ深い人間ドラマがある。

　創業者のジャヤ・ムールティ氏は、1940年に南インドのバンガロールから来日した。当時インド独立運動家スバス・チャンドラ・ボースと行動を共にしていたジャヤ氏は、日本で開かれたある会議で通訳をしていた日本人の坂井淳子さん（後にスジャータと改名）に一目惚れ、その後結婚、そのまま日本に残った。

Indian Spice Magic
AJANTA
OPEN

中面へ続く

炊飯ロボ“御誉米飯”（およめはん）

ボタンを押すだけで計量・洗米・ざる上げ・水加減・炊飯・蒸らしまで行い、しかも常に均一で美味しいご飯を炊き上げます。

※その他にも飲食店の皆様にお役に立つ商品を取り揃えております。
　お気軽にアトリーまでお問い合わせください。

自動酢合わせ機
シャリロボ

自動飯盛り機
ふわりか

自動炒め機
ロボシェフ

ナノミストサウナ
NANO-RICH
ナノリッチ
低温・高湿度サウナから生まれる新しい入浴スタイル
CORONA

一人用から多人数用まで生活スタイルに合ったサイズをご用意しています。

汗をたっぷりかくことは、健康の第一歩です。

汗の役割
- 新陳代謝
- デトックス
- 体温調節
- 保温

と言われています。

ナノミストサウナとは？

独自技術※で実現されたナノレベルの超微細水粒（マイナスイオン）を用いたミストサウナです。ナノミストの直径は毛穴よりもはるかに小さいので、お肌の角質層まですっと浸透し高い保温性と保湿性が期待されます。

※金属網回転体による水破砕方式 特許取得番号 第3051053号 2000年3月31日取得（権利満了）

ナノミストサウナの4つの特長

発汗	保温	保湿	マイナスイオン
38~42℃の低温サウナは驚くほどたっぷり発汗	足元から身体のしんまで温まる	90~100%の高湿度により全身が潤う	水分100%のマイナスイオン1日の疲れをリフレッシュ

周辺環境（季節や温度等）や個人差によりこれらの効果は異なります。

ご愛用者の声

冷え性で汗をかけず、悩んでいました。

夏は38℃、冬は40℃と使い分けていますが、体調によって感じ方がちがうことがあり、入浴時間の加減をしながら使っています。高温サウナが苦手な人にも良いですが、特に冷えに弱い女性にはとっても良いと思います。また、バスタブのお湯につからなくても汗をかけるようになり代謝が良くなった感じがします。

（宮城県／K様）

従来のホームサウナとは、比較できないほど快適に汗をかけます。

自宅で自由な時間にサウナの入浴ができるようになり、とても満足しています。従来のホームサウナとは、比較できないほど、快適な入浴感で十分に汗をかくことができこのサウナであれば継続して使用できそうです。

（秋田県／H様）

少しでもご興味ある方
お気軽にご連絡ください。

株式会社アトリー
ナノミストサウナ推進本部 営業部
https://nano-mist.a-tree.co.jp
〒150-0012
東京都渋谷区広尾 1-12-16Hanasaki ビル 3F
TEL：03-5798-8011（月～金：10時～17時）

編集後記

　2026年男子サッカーワールドカップ北中米大会がスペインの2回目の優勝で幕を閉じた。

　連日熱戦が繰り広げられたが、これまでにないほど政治的な思惑や介入が影を落とす大会となった。

　ドナルド・トランプ米大統領による異例の「政治介入」や国家間の対立と地政学的リスクの持ち込み、イラン代表への制裁影響、フォークランド諸島を巡る火種、パレスチナ問題に関する国際社会への抗議等が起こり、また行き過ぎた「アメリカ商業主義」への反発等挙げれば枚挙に暇がないほどである。

　選手たちは国の代表として誇りを持って戦っていたのにとても残念な思いだ。

ある日ジャヤ氏が家で一羽の鶏を仕込み、インドの実家の味を再現して妻に振る舞ったチキンカレーが、アジャンタのすべての始まりだ。妻はその味に衝撃を受け、「この刺激的な美味しさを多くの日本人に広めよう」と夫婦二人三脚で1957年に東京都杉並区阿佐ヶ谷に喫茶店アジャンタを創業した。当時まだ「インドカレー」という言葉すら一般的ではなかった時代から、本場の味を日本に伝え続けてきた店だ。

ムールティ家のチキンカレー

70年近い歴史を守り続けてきたのは、創業者ジャヤ・ムールティ氏の家族である。取材中、有沢さんは何度も「変えない」という言葉を口にした。その一言に、70年という歳月の重みが凝縮されていた。「皆さん、『インド料理』って一つだと思っていらっしゃるでしょう？」そう言って有沢さんは笑う。「でも、インドは広いんです。北と南では、まるで別の国みたいに料理が違うんですよ。」南インドは胡椒やスパイスをたっぷり使う料理が中心。朝食には米粉と豆粉を発酵させたドーサやワダを食べるのが当たり前だという。一方、北インドではスパイスがあまり採れないため、ナッツや水牛のクリームを使った濃厚な料理が多い。「西へ行けば少し甘い味になりますし、東ではマスタードオイルを使います。本当に土地によってまったく違うんです。」日本人が「インドカレー」と呼んでいるものは、その豊かな食文化の一部に過ぎない。「それから、トマト。」そう言って有沢さんは少し身を乗り出した。「トマトがなければ、インドのカレーはできません。」日本ではスパイスばかりが注目されがちだが、インドではトマトもまた重要な存在なのだという。

創業以来受け継がれているマトンカレーやチキンカレーは、アーンドラ地方（アーンドラ・プラデージュ州　ベンガル湾に面した南インドの州）のムールティ家に伝わる家庭の味。「アーンドラのお料理は辛いことで知られています。でも、辛いだけじゃないんですよ。」その土地に根づいた味が、70年前から変わることなくアジャンタの厨房で作られている。「野菜も季節で変えています。」厨房では、その時季に一番おいしい野菜を選ぶ。大根、人参、カリフラワー、いんげん……。「野菜の甘みや旨味を大事にしたいんです。」だから、化学調味料は使わない。「添加物も一切使っていません。」その言葉には迷いがなかった。「これからも使うことはありません。」常連客から、こんな言葉を掛けられることがある。「味、変わってないね。」有沢さんはうれしそうに微笑む。「それが一番うれしいですね。」長年続く店ほど、経営のために原材料を見直したり、品質を下げたりする誘惑は少なくない。「でも、そうすると味が変わってしまうんです。」かつお節を減らす。材料を変える。少しずつでも積み重なれば、料理は別物になる。「私たちは、それをしたくない。」

創業から70年。ムールティ家が守ってきた味を、そのまま次の世代へ伝えることが自分たちの役目なのだと、有沢さんは静かに語る。

話はインドの日常へと移る。「インド人って、本当によくしゃべるんですよ。」思わずこちらも笑ってしまう。「にぎやかなんです。中国の人と大阪のおばちゃんを合わせたような感じかしら。」そんな冗談を交えながら、国連でインド人が17時間も演説を続けたという逸話まで披露してくれた。「とにかく、おしゃべりが大好きなんです。」一方で、近年のインドは高速道路が整備され、物流も大きく変わった。インターネットの普及によって食文化の情報も瞬く間に広がるようになったという。「昔とはずいぶん変わりました。」それでも地域ごとの食文化は、今なおしっかり受け継がれている。「南インドにはベジタリアンが多いんです。」健康的な食文化として知られる一方で、甘いもの好きな国民性もある。「インド人は、本当に甘いものが好きなんですよ。」だから糖尿病や痛風も多いのだと、有沢さんは苦笑する。料理だけでは見えてこない、インドという国の素顔が垣間見える。

古代アラビミ寺院

創業当時、アジャンタは靖国神社の境内で喫茶店とカレー店を営んでいた。やがて麹町へ移り、日本に本格インド料理という文化を根づかせた。店名の「アジャンタ」は商標登録され、長い歴史を刻んできた。夫のアーナンダ・ジャイラム・ムールティ氏はテレビ番組『笑っていいとも！』に出演したこともあるなど、その名は広く知られている。

取材の最後に、有沢さんはこんな話をしてくれた。

「『辛いから汗が出る』って思われるでしょう？」少し首を横に振る。「違うんです。汗が出るのはスパイスの力なんですよ。」その一言に、アジャンタが70年かけて伝えてきたものが凝縮されているように感じた。本場の知恵をそのまま日本へ届けること。流行に流されず、効率だけを追わず、家族が受け継いできた味を守ること。「変えない」という決意は、決して過去にとどまることではない。

有沢さんとムールティー氏

70年前から続く一皿を、今日も変わらぬ味で届け続けること、それこそが、日本のインド料理史を築いてきたアジャンタという店の何よりの誇りなのである。

アジャンタ
https://www.ajanta.com

終活、終わりは始まりのためにある!!　自己満足の人生で良いのだろうか？

社会貢献をお考えの方々へ、幸福な人生設計のご提案

アトリー不動産事業部のご紹介

親から子へ伝統や価値を受け継ぐこと、それは私たち日本人が古くから大切にしてきた営みです。日本という国家は、その親子の継承によって長い歴史を紡いで参りました。そのように築き上げられたものは、いつか次世代に正しく継承されなければなりません。それは、ただ単に親と子という血縁関係に留まらず、社会全体として親世代によって築き上げられたものを正しく次世代に継承することが、より良い次の社会を開くものであると言えます。

しかし、少子高齢化が進む日本の社会において、この継承に赤信号が点滅しています。そこで私どもは、次世代に物心両面の支援を行い、親世代が残した優良資産を次世代が円滑に継承し、発展できるよう不動産事業部を立ち上げました。

私たちが考える“不動産”とは、単なる土地や建物ではありません。それは、人と人との絆を媒介し、世代を超えて価値を繋ぐ“社会的資産”です。ご自身の大切な資産を、次世代へと心を込めて繋ぎたいとお考えの方は、どうぞ気軽にご相談ください。

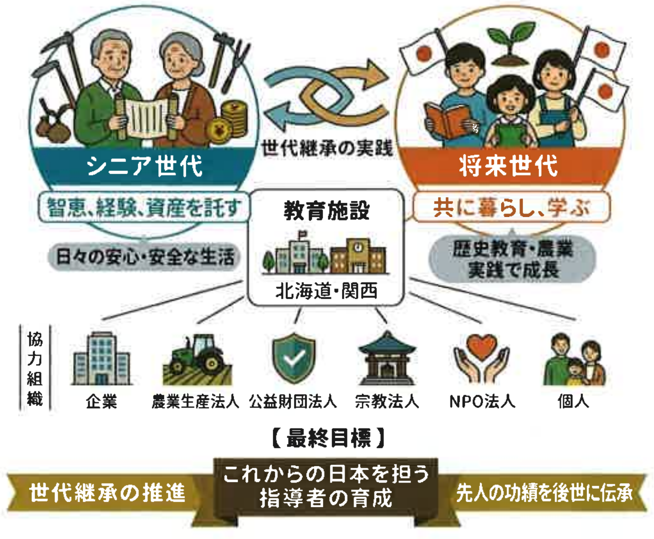
主な活動

① 幸福な人生設計のご提案　大家族連帯制度
② 皆様の大事な資産の有効活用のご提案
③ 安心安全な暮らしのご提案

大家族連帯制度　シニア世代と将来世代が共に暮らすことで世代継承を実現

私共は、全国化のためのモデルとしてシニア世代と将来世代が共に暮らす教育施設を北海道と関西に開設しました。現在、企業、農業生産法人（農地所有適格法人）、公益財団法人、宗教法人、NPO法人、個人などの協力により運営管理されています。その目的は、知恵、経験を後世に託したいと念願されるシニア世代と将来世代が共に暮らし、学ぶことを通じて世代継承を推進し、これからの日本を担う指導者を育成すると共に先人の功績を後世に伝承して行くことにあります。

将来世代においては、歴史教育と農業実践を教育の基礎に置き、日本人としての誇りを持ち、自立性、創造性を養うべく、既に多くの子供たちが寄宿をしています。一方、それら理念に賛同し、次世代に知恵、技術、資産などの相続と共に、日々安心安全な生活を念願されるシニア世代のご参加を推進しています。



ご興味のある方はお問合わせ下さい。株式会社アトリー 本社 ☎03 - 5798 - 8011