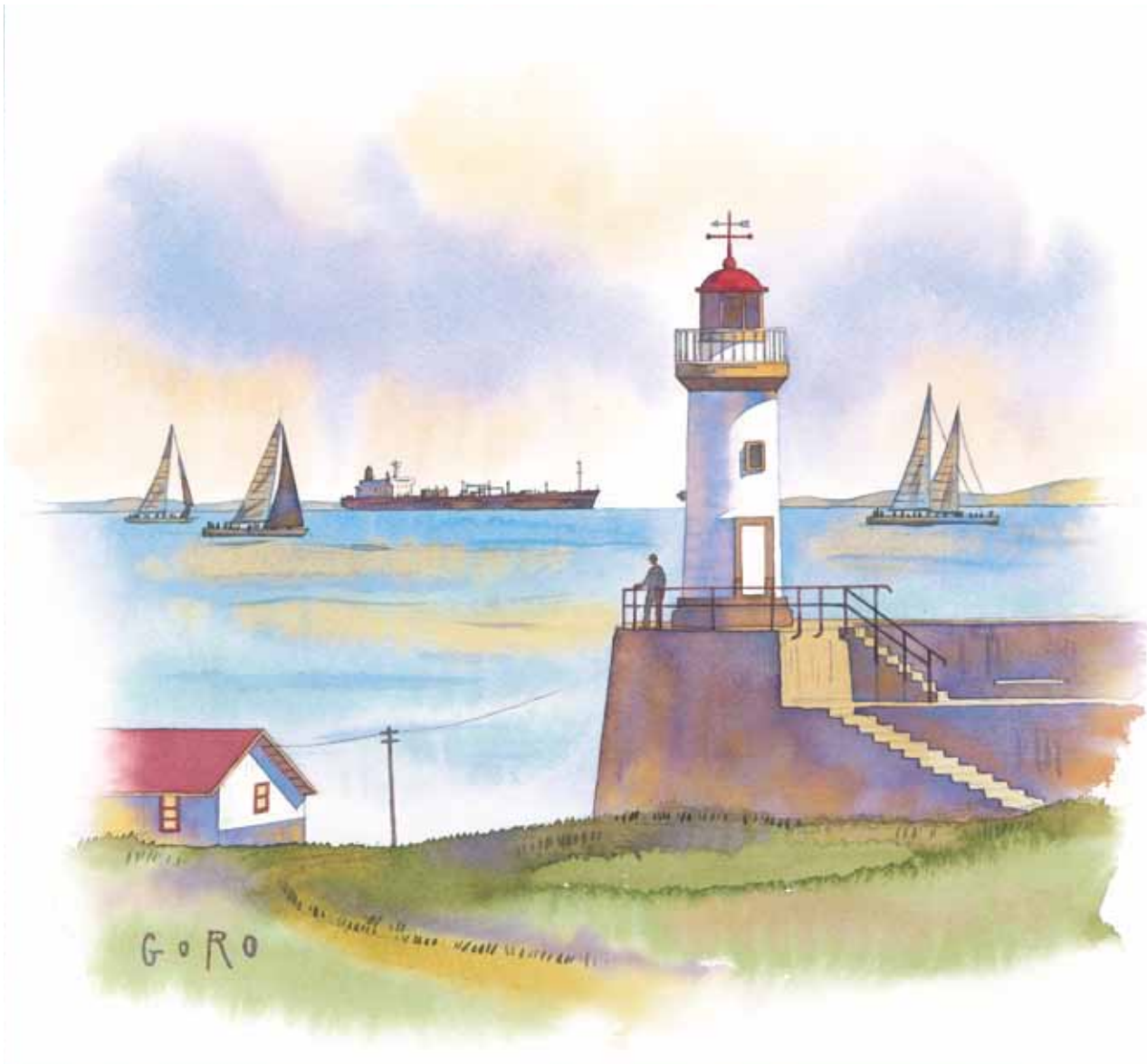


# KōSaTen

Olympic株主通信 交差点 2012 冬 第39号



## Olympic Group Network

### Olympic

#### ●ハイパーマーケット

- 小金井店
- 川崎鹿島田店
- 市川店
- 長原店
- 今宿店
- 国立店
- 鎌ヶ谷店
- 東川口店
- 朝霞台店
- おりーぶ東戸塚店
- 港北ニュータウン店
- 墨田文花店
- 千葉桜木店
- 高井戸店
- 三ノ輪店
- 本羽田店
- 平塚店
- 藤沢店
- 洋光台店
- おりーぶ志村坂下店
- おりーぶ新座店
- 千葉東店
- 下丸子店
- 武蔵浦和店
- 大倉山店
- 関町店
- 所沢西店

#### ●ハイパーストア

- 早稲田店
- おうちDEPO府中店
- 中落合店
- 高円寺店
- 白山店
- 市川大野店
- 中央林間店
- 鶴見店
- 蒲田店
- 中村橋店
- 青山店
- 梅島店
- 宮原店
- 柏花野井店
- 町田忠生店
- 秩父店
- 瀬谷店
- 保木間店
- 太田店
- 立石店
- 熊野前店
- 網島樽町店
- 厚木店

#### ●スーパーマーケット

- 西尾久店
- 村山店
- 中野坂上店
- ひばりヶ丘店
- 中野弥生町店
- 行徳店
- 北新宿店
- 瑞穂店
- 田無店
- 百合ヶ丘店
- 西一之江店
- 下篠崎店

#### ●Homepic

- 三鷹店
- 立川若葉店
- 西八千代店
- 深谷店
- 相模大塚店

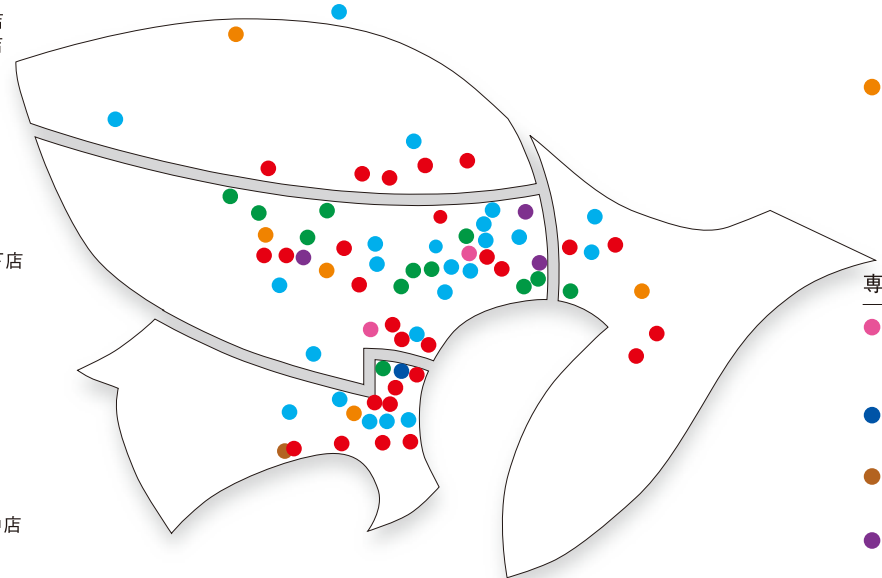
#### 専門店

- ユアベティア
- 雪谷大塚店
- 東日暮里店
- OSCゴルフワールド
- 川崎鹿島田店
- イエローハット
- 湘南シティ店
- サイクルOlympic
- 保谷店
- 篠崎店
- 綾瀬店

#### 物流センター

- 昭島
- 昭島(チルド)
- 大田(チルド)
- 大田(集配)
- 厚木
- 千葉

(2012年10月現在)



株式会社 Olympic

KōSaTen

WINTER/2012 第39号 発行日●2012年11月

発行●(株)Olympic本部「KŌSATEN」編集部

〒185-0012 東京都国分寺市本町4-12-1 電話042-300-7200(大代表)

URL: <http://www.olympic-corp.co.jp>

©2012(株)Olympic 表紙イラストレーション●佐々木悟郎

本誌掲載の写真、イラスト、記事の無断転載を禁じます。

本誌中の一部記事は必ずしも(株)Olympicの考えを表明しておりません。













代表取締役社長  
取締役副社長  
取締役副社長  
常務取締役  
取締役  
取締役  
取締役

事業年度	3月1日から翌年2月末日
定時株主総会開催時期	5月中
同総会議決権行使基準日	2月末日
剰余金の配当の基準日	2月末日および中間配当金の支払を行うときは8月31日
公告掲載方法	電子公告 当社ホームページ ( <a href="http://www.olympic-corp.co.jp">http://www.olympic-corp.co.jp</a> )に記載いたします。
上場証券取引所	東京証券取引所
株主名簿管理人および 特別口座の管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
同連絡先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 〒137-8081 東京都江東区東砂七丁目10番11号 TEL:0120-232-711 (通話料無料)

フリーアナウンサーのかたわら区民農園で野菜を作り、「ヘジアナ」と名乗っています。ブログや新聞に野菜のコラムを綴り、家庭菜園歴は15年になりました。

野菜作りの楽しさは何と言っても、畑へ行くたびに発見と感動があることです。夏野菜は成長が早く、ゴーヤなんて収穫期を逃して完熟すると緑色から鮮やかな黄色に変わり、種は真っ赤になります。強烈な色彩ですが、この赤い種、食べられるのです。初めて食べたときはびっくり！「果肉がトロ〜ンとして甘くておいしいー」。これは感動でした。それ以来、収穫しそびれてもおもしろくて写真を撮るようになりました。

またゴーヤのツルは放っておくとどんどん繁殖するので、やわらかい新芽の部分だけを摘んで、油でサッと炒めると、なんともほろ苦いゴーヤテイストの新芽の炒め物になります。八百屋さんやスーパーには売っていないので、これぞ家庭菜園の醍醐味！東南アジアでは炒めて食べるそうです。

自分で野菜を作り始めてから、スーパーに並ぶ野菜や食材に対しても見方が変わりました。1本のきゅ

うりを育てるのにどれだけの時間と労力が必要か、身を以て経験すると、売っている野菜も粗末にはできません。同時に生産者への敬意と応援したい気持ちもわいてきて、値段だけでなく、品質、鮮度、産地など選ぶ基準が多様になりました。

夕方、家から自転車で15分ほどの区民農園へ行き、収穫、水やり、剪定、草取りなどをしているといつもあつという間に1時間ぐらい経っています。園芸療法と言って昔から畑作業には癒しの効果があるようですが、まさに汗をかいて土を耕し、無心に雑草を抜いているうちに気分スッキリ！トマトの茎や葉っぱはちよつと触るだけで青々とした香りがして、う〜んおいしそう〜とうっとりするほど。畑のアロマテラピーです。野菜

## 巻末エッセイ 『時代を読む』

### 農を楽しむ

## 野菜に感動 収穫バンザイ

### 小谷あゆみ

(フリーアナウンサー・エッセイスト)

の花つてかわいいな〜。大地の力つてすごいな〜。などなど、発見、感動、喜びいっぱい楽しみ満載、収穫バンザイ！  
私は介護番組の司会をしていますが、土に触れ、植物の息吹を感じ、体を動かす、とれたて野菜を味わうことは、認知症やうつの方など障害・病氣・ストレスを抱える方にもきつとよい効果があると思います。  
ところが区民農園には実は困った問題があるのです。このところの農

業や野菜ブームで応募する人がどんどん増えていくわりには農地が少なく、毎年の抽選倍率は高くなるばかり。区によっても違いますが5倍〜10倍の競争率になることもあり、野菜が作りたいのに場所がないという、私も深刻な畑難民の一人です。もちろんペランダ菜園でも楽しめますし、最近ではビルの屋上やレンタル菜園などもあります。もつとあちこちに増えて欲しいです。なんといっても畑仕事の後、自分で作った新鮮野菜で飲むビールは最高ですからね〜

### 小谷あゆみ(こたにあゆみ)

テレビの番組企画をきっかけに始めた家庭菜園をライフワークに「ヘジアナ」として活動。品川区民農園で野菜づくり、畜産農業番組リポーターとして活躍するかわら、「農業・野菜・食」についての執筆・講演も多数。農林水産省食