

Special Feature | PEACH × ADVENTURE

PEACH LIVE

| 2024 Summer Vol.37 |



桃
×
冒
険

peach
×
adventure

PEACH LIVE

peach

機内からの持ち出しはご遠慮ください。
Please do not take the magazine out of the plane.

PEACH LIVE

Vol.37

CONTENTS

Special Feature

桃×冒険

peach×adventure

- 3 **日本の昔話 桃太郎**
Folktales of Japan Momotaro, the Peach Boy
- 6 **昔話 桃太郎をPeachが徹底調査!**
Peach looks into the ancient folktale of Momotaro!
- 8 **この夏、大人も子どもも ちょっと冒険**
A little adventure for adults and children this summer
- 11 **桃トリビア**
Peach Trivia
- 桃太郎がゆく!**
- 12 **日本全国 桃グルメをめぐる冒険**
Follow Momotaro, the Peach Boy!
A gourmet peach adventure across Japan

-
- 14 **Peachな現場**
A Peach-y workplace!
 - 16 **AREA TOPICS 長崎**
 - 18 **AREA TOPICS 香港**
 - 30 **PEACH RECOMMENDED ITEMS** 
 - 32 **フライト中にちょっといいこと♪**
機内デジタルサービス・メニューのご案内 
In-flight Digital Service and Menu Information
 - 38 **入国書類の記入方法**
How to fill out immigration cards and customs declaration forms.
 - 40 **Peach路線図・編集後記**
Peach Route Map / Editor's Note



本誌は機内での閲覧専用です。
お持ち帰りをご遠慮ください。
This magazine is to be read
only on board.
Please don't remove it from
the aircraft.

夏といえば、冒険。いまを生きる人々には「冒険」が足りない。行ったことのないところへ行ってみよう。やったことのないことをやってみよう。達成できなさそうなゴールを思い切って目指してみよう。私たちの中に眠る冒険心を呼び覚ますため、Peach は、日本で最も有名な昔話のひとつであり冒険の物語でもある「桃太郎」を紐解いてみることにしました。

Summer means adventure. People living in modern times often lack adventure. Let's go somewhere we've never been. Let's try something we've never done. Let's boldly aim for something that seems unattainable. To awaken the dormant sense of adventure within us all, Peach has decided to unravel one of Japan's most famous folk tales: Momotaro, a tale of adventure.

桃 × 冒険

Peach
×
adventure



絵
沢
田
妙

桃太郎

日本の昔話

Folktales of Japan
Momotaro, the Peach Boy
Illustration by Tae Sawada
Text by Sanae Hoshino

昔むかし、あるところに
おじいさんとおばあさんが住んでいました。
ある日のこと、おじいさんは山へしば刈りに、
おばあさんは川へ洗濯に行きました。
おばあさんが川で洗濯をしていると、川の中を大きな桃が
どんぶらこ、どんぶらこ、と流れてきました。
「これは大きな桃じゃ。家に持って帰って
おじいさんと一緒に食べましょう」

Once upon a time, there lived an old man and an old woman.
One day, the old man went into the mountains to cut grass and the old woman went down to the river to wash clothes.
As the old woman was washing the clothes, a huge peach came floating down the river.
"What a great big peach! I'll take it home and eat it with my husband"



家に帰り桃を切ろうとすると、
なんと中から元気な男の子が生まれました！
「桃から生まれたから名前は桃太郎じゃ」
男の子は桃太郎と名付けられ、
すくすくと育ちました。

When she got home and was about to cut up the peach, out of the peach sprang a healthy baby boy!
"He was born from a peach, so let's call him Momotaro (Peach Boy)"
The boy Momotaro grew up healthy and strong.



そのころ、鬼ヶ島に住む鬼たちが
村にやってきては悪さをして、
村の人たちは困り果てていました。

At that time, monstrous ogres living on nearby Onigashima Island would come to the village and trouble the villagers with their wickedness.

「おじいさん、おばあさん。
ぼくが鬼ヶ島に行って鬼たちをこらしめてきます」
鬼ヶ島に行く桃太郎のために、
おばあさんはきびだんごを持たせてやりました。
こうして桃太郎は鬼ヶ島を目指し
冒険の旅 に出るのです。

"Grandpa, grandma," said Momotaro, "I'm going to go to Onigashima to teach the ogres a lesson."
As Momotaro was leaving for Onigashima, the old woman gave him some millet dumplings to take with him.
And thus, Momotaro set off on his adventure to Onigashima.



桃太郎が鬼ヶ島に向かって歩いていると、犬が現れて言いました。
 「桃太郎さん、そのきびだんごを一つわたしにくださいな。ワンワン」
 桃太郎は「鬼ヶ島についてきてくれるなら、あげましょう」と言い、
 犬にきびだんごを分けてあげました。



As Momotaro was walking toward Onigashima, a dog appeared and spoke to him.
 "Momotaro, please give me one of those millet dumplings. Woof, woof!"
 "I'll give you one if you follow me to Onigashima," said Momotaro, and shared his dumplings with the dog.

桃太郎と犬が鬼ヶ島に向かって歩いていると、サルが現れて言いました。
 「桃太郎さん、そのきびだんごを一つぼくにちょうだいな。キツ、キツ」
 桃太郎は「鬼ヶ島についてきてくれるなら、あげましょう」と言い、
 サルにきびだんごを分けてあげました。

As Momotaro and the dog were walking toward Onigashima, a monkey appeared and spoke.
 "Momotaro, please give me one of those millet dumplings. Ook ook!"
 "I'll give you one if you follow me to Onigashima," said Momotaro, and shared his dumplings with the monkey.



桃太郎と犬とサルが鬼ヶ島に向かって歩いていると、
 今度はキジが現れて言いました。
 「桃太郎さん、そのきびだんごを一つわたしにくださいませんか。ケン、ケン」
 桃太郎は「鬼ヶ島についてきてくれるなら、あげましょう」と言い、
 キジにもきびだんごを分けてあげました。

As Momotaro, the dog, and the monkey were walking toward Onigashima, a pheasant appeared and spoke.
 "Momotaro, please give me one of those millet dumplings. Squawk, squawk!"
 "I'll give you one if you follow me to Onigashima," said Momotaro, and shared his dumplings with the pheasant.



こうして桃太郎は犬、サル、キジとともに
 鬼ヶ島を目指します。

And so, Momotaro, the dog, the monkey, and the pheasant
 all made their way to Onigashima.

海を渡って鬼ヶ島に着くと、
 恐ろしい鬼たちが待ち構えていました。
 「ぼくたちと勝負だ！」



After crossing the sea and arriving at
 Onigashima Island, they were met by a group
 of terrifying ogres.
 "Come and fight us!"

犬はガブリとかみつき、キジはツンツンつつつき、
 サルはキヤッキヤとひっかき、桃太郎たちは勇敢に戦いました。

Momotaro and his friends fought bravely—the dog snapped and bit, the pheasant pecked and poked,
 and the monkey cackled and scratched.

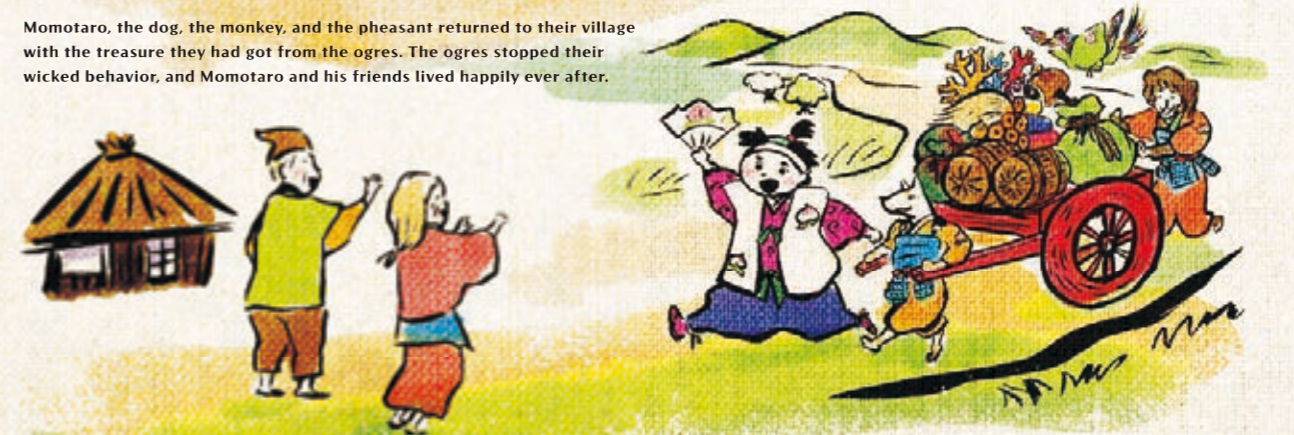


桃太郎たちに鬼たちはたまたらず降参。
 「ごめんなさい」「もう悪さはしません」

The ogres were so overcome that they surrendered to Momotaro and his friends.
 "We're sorry!" "We'll never do anything bad again!"

桃太郎と犬、サル、キジは、鬼からもらった宝物と一緒に村へ帰りました。
 鬼たちは悪さをすることはなくなり、桃太郎たちは幸せに暮らしましたとさ。

Momotaro, the dog, the monkey, and the pheasant returned to their village
 with the treasure they had got from the ogres. The ogres stopped their
 wicked behavior, and Momotaro and his friends lived happily ever after.



昔話

桃太郎

をPeachが徹底調査!



知もほくGURU
知ってる
てっ
てっ

Peach looks into

the ancient folktale of Momotaro!

桃から生まれた桃太郎が、犬、サル、キジをおともに鬼退治へ……日本で最も親しまれている冒険の物語「桃太郎」。ところで「桃太郎」のお話はいつ生まれたのでしょうか？ 桃に隠された秘密とは!? Peachは5つのテーマで「桃太郎」を深掘り調査してみました。物語をもっと楽しむ知的冒険へ出発!

Born from a peach, accompanied by a dog, a monkey, and a pheasant, Momotaro goes off to drive out ogres. Momotaro is Japan's most popular tale of adventure. But when was the story of Momotaro first told? And what secrets does the peach hide? Peach did deep research into the tale of Momotaro under five themes. To enjoy the story even more, let's go on an intellectual adventure!

何百年も語り継がれる昔話

そもそも「桃太郎」のお話が生まれたのはいつごろなのでしょう。昔話の多くは、古くから人々の間で語り継がれてきた民話から派生したのですが、「桃太郎」のお話は室町時代末期～江戸時代初期にかけて徐々に形作られたとされています。江戸時代には主に大人に親しまれており、多くの草双紙（通俗的な娯楽本）や錦絵などの題材となってきました。語り手や作者によりさまざまなアレンジが加えられ、豊富なバリエーションが生まれ、大人の桃太郎を描いた成人向けの作品もありました。やがて子どもたちの間でも人気になり、明治時代に国語の教材に掲載されたことで広く知れ渡るとともに、桃太郎は低年齢化、理想的・模範的な子どもとして描かれるようになりました。そして現在では絵本やアニメ、童話などで幅広い世代に親しまれています。このように何百年もの間語り継がれ、今なお愛されているのが「桃太郎」なのです。



昭和20年代/富士屋書店



昭和4年/綱嶋亀吉



昭和15年/淡海堂出版部

A folktale passed down for hundreds of years

When was the story of Momotaro first told? Most folktales are derived from tales passed down from generation to generation, and the story of Momotaro is said to have gradually taken shape between the end of the Muromachi Period and the early Edo Period. During the Edo period, the tale was popular mainly among adults, and was the subject of many entertaining books and woodblock prints. The story was told differently by various storytellers and authors, resulting in many variations, and there were even stories for adults depicting Momotaro as a grown man. The tale of Momotaro eventually grew popular among children and became widely known when it was included in Japanese language textbooks during the Meiji period. Momotaro came to be depicted as a younger person: an ideal, exemplary child. Today, Momotaro is familiar to people of all ages through picture books, cartoons, and children's songs. The tale of Momotaro has been passed down for hundreds of years and is still loved today.



桃太郎さんか
いるね
桃太郎さんか

なぜ桃太郎の冒険のおともは、犬、サル、キジ?

「子、丑、寅、…」の十二支。中国や日本では古くから方位に十二支をあてはめる風習があります。方位の中で北東が鬼（邪気）が入り出すところ、つまり「鬼門」です。鬼退治のおともが犬、サル、キジだった理由は、この十二支が関係するといわれます。鬼門にいる干支は何かというと、丑（うし）、寅（とら）です。丑寅を退治するのは反対側の方位にいる干支、つまり申（さる）、酉（とり=キジ）、戌（いぬ）というわけです。また、岡山県の桃太郎伝説では、桃太郎のモデルといわれる吉備津彦命の家来が犬養部（犬）、桑桑森彦（サル）、留玉臣（キジ）だったから、といわれています。



昭和3年/興文社

Why did a dog, a monkey, and a pheasant join Momotaro on his adventures?

The twelve signs of the Chinese zodiac are the Rat, the Ox, the Tiger, and so on. In China and Japan, there was an ancient custom of assigning the twelve signs of the Chinese zodiac to directions. The northeast is the place where demons (evil spirits) enter and exit—in other words, the “demon’s gateway”. The reason why a dog, monkey, and pheasant were Momotaro’s companions in getting rid of demons is related to the twelve Chinese zodiac signs. The Chinese zodiac signs located by the “demon’s gateway” are the Ox and the Tiger. The zodiac signs on the opposite side of the zodiac—namely the Monkey, Rooster (or in this case, pheasant), and Dog—are those who contend with the Ox and Tiger. In the legend of Okayama Prefecture, Momotaro is said to have been modeled after Kibitsu-hiko-no-Mikoto, whose retainers were Inukahibe (dog), Sasamorihiko (monkey), and Tometamaomi (pheasant).

桃太郎 誕生と桃の秘密?

「桃太郎」のお話は一説には、「桃からの誕生」と「島に渡って鬼退治」という別々のお話が合体して形成されたといわれています。桃太郎の誕生といえば、おじいさんとおばあさんが桃を切ろうとすると中から桃太郎が現れるのが有名なシーン。ですが、お話の別バージョンでは大変! おじいさんとおばあさんは桃を食べてしまったともいわれています。そもそもなぜ「桃」だったのでしょうか。中国では古来より、桃は多くの実をつけることから、健康・長寿・多産を意味する果物とされてきました。また「古事記」ではイザナギノミコトが桃の実を投げつけて魔物を追い払ったことから、邪気を払う果物とも。桃は昔から不思議なパワーを持つ縁起の良いものと考えられていたのです。そこで、桃を食べてしまった二人は若返り、子どもができて生まれたのが桃太郎だった、というわけです。



The birth of Momotaro and the secret of peaches?

According to one theory, the tale of Momotaro merged together two separate stories: Momotaro's birth from a peach and Momotaro's journey to the island and conquering ogres. The birth of Momotaro involves the famous scene of the old man and woman trying to cut a peach when Momotaro springs out. However, another version of the story says that the old man and woman ate the peach! But why peaches in the first place? In China, peaches have been regarded as a symbol of health, longevity, and fertility since ancient times, because they bear many fruits. In the “Kojiki” [Records of Ancient Matters], Izanagi-no-Mikoto drove away demons by throwing peaches at them, so they are also said to drive out evil spirits. So peaches have long been thought of as an auspicious fruit with mysterious powers. After eating the peach, the old man and woman were rejuvenated and had a child together, and thus Momotaro was born.



扇子に貼る前の絵/昭和初期

桃太郎のルーツは岡山?

「桃太郎伝説のルーツ」として知られるのが岡山県です。岡山県には、「古事記」「日本書紀」に登場する吉備津彦命（きびつひこのみこと）が、温羅（うら）と呼ばれた鬼を退治したという伝説があり、この吉備津彦命が桃太郎のモデルとされています。また吉備津彦命をまつる吉備津神社、温羅の居城とされる鬼ノ城（きのじょう）などの遺跡、伝説にまつわる神事が残り、『桃太郎伝説』の生まれたまち おかやま』として日本遺産に認定されています。ほかにも桃太郎伝説は全国に点在しています。例えば、瀬戸内海に浮かぶ女木島（香川県）は別名「鬼ヶ島」と呼ばれ、鬼のすみかだったと伝わる大きな洞窟があります。また愛知県犬山市には桃の形の桃鳥居のある桃太郎神社、おばあさんが洗濯をしたといわれる洗濯岩などの伝説ゆかりのスポットがあります。全国の桃太郎伝説の地を訪れてみては?

Momotaro's roots are in Okayama?

The Momotaro legend is known to have its roots in Okayama. In Okayama Prefecture, there is a legend that Kibitsu-hiko-no-Mikoto, who appears in the “Kojiki” [Records of Ancient Matters] and “Nihonshoki” [Chronicles of Japan], defeated a demon called Ura, and he is believed to be the model for Momotaro. The Okayama area is home to Kibitsu Jinja Shrine, dedicated to Kibitsu-hiko-no-Mikoto, and Kinojo Castle, said to be the residence of Ura, as well as other ruins and rituals related to the legend, which are recognized as Japan Heritage sites. Other Momotaro legends are scattered all through Japan. For example, Megijima Island [Kagawa Prefecture] in the Seto Inland Sea, also known as Onigashima, has a large cave said to have been the home of ogres. Inuyama City in Aichi Prefecture is home to Momotaro Shrine, with its peach-shaped torii gate, and Sentaku-iwa Rock, where the old woman is said to have washed her clothes. Why not visit legendary sites of Momotaro throughout Japan?



「京都お伽会」熊見杖童の画/明治～大正期

桃太郎はなぜ鬼退治に行くのか?

「人びとを困らせる鬼をこらしめるため」という理由が一般的ですが、鬼退治の理由も時代や作品によりさまざまなバリエーションがあります。時代が古くなるほど「鬼=悪」とにかく退治する」と、その理由について描かれていない作品が多いようです。江戸時代後期からは、鬼が村人の宝物を奪ったから、あるいは女性をさらったため連れ戻しに行くなど、さまざまな「鬼退治の理由」が描かれるようになりました。そのため、鬼退治の後、桃太郎は宝ではなく鬼にさらわれた女性を連れ帰り、その後、女性と結婚して「めでたし、めでたし」となる作品もあります。また物語後半のクライマックスである鬼退治のシーンも様変わり。かつては鬼を組み敷く、縛り上げるなど桃太郎の力強さが強調されていましたが、時代を経るにつれ鬼を穏やかに諭すなど平和的に描かれるようになりました。



い鬼退治
時代によ
鬼退治の
理由が多
く変わっ
てきた

『鬼ヶ嶋図』英一蝶/江戸期



吉備津神社
岡山県岡山市北区
吉備津 931
Kibitsu Jinja Shrine
931 Kibitsu, Kita-ku,
Okayama-shi, Okayama



桃太郎伝説が
全国にある
と驚き!



鬼ノ城
岡山県総社市史東坂
Kinojo Castle
Okusaka, Soja-shi,
Okayama



桃太郎神社
愛知県犬山市栗栖大平 853
Momotaro Shrine
853 Kurisu Ohira,
Inuyama-shi, Aichi



昭和19年/童書書房



明治28年/三木直吉

Why did Momotaro go to drive away the ogres?

The most common reason is to “get rid of ogres causing trouble for people,” but many different reasons are given for driving out the ogres, depending on the time period and the version. The older the period, the more people believe, “Ogres are just evil. So let’s get rid of them,” and thus less reason is given in many older works. From the late Edo period, various reasons for driving away the ogres came to be depicted, such as ogres stealing the villagers’ prized possessions or kidnapping a woman who then needed rescuing. Therefore, in some versions, after driving away the ogres Momotaro brings back not treasure but the woman who was kidnapped, and then he marries her and lives happily ever after. The climax of the latter half of the story, the driving away of the ogres, has also changed. In the past, Momotaro’s strength was emphasized as he wrestled and tied up the ogres, but as time passed, he was depicted as more peaceful, calmly telling the ogres to leave.

写真協力: 日本遺産「桃太郎伝説の生まれたまち おかやま」推進協議会 / (一社)犬山市観光協会 / 桃太郎神社 / 大久保和彦 [絵本・掛軸・扇子絵] (日本桃太郎会連合会)



ももたろう 桃太郎 みたいに!



A little adventure for adults

この夏、大人も子どもも

夏は冒険に駆り立てられる季節。はじめてのことにチャレンジしてみたり、未知の場所を訪れてみたい…。いくつになっても桃太郎のような冒険をしてみよう!

あなたにとって、この夏の「冒険」は？
それに立ちはだかる「鬼」は何？
いろいろな人に聞いてみました!

けけちやま & ゆういちろう お兄さんの冒険

K(けけちやま): ゆういちろうちやま! 久しぶりに会えてうれしいケロ~♡♡

Y(ゆういちろうお兄さん): ぼくもううれしいよ! けけちやま、元気そうでよかった。

今回はいっしょに旅ができて最高だね!

K: ゆういちろうちやまと飛行機に乗れるなんて、けけちやましあわせすぎケロ..♡

雲の上にいるケロ!! ...はっ! この本(※注釈: 機内誌)みてケロ。桃太郎ちやまのことがいっぱいってるケロ。桃太郎といえば犬

ちやまや猿ちやまたちとの冒険ケロよね。ゆういちろうちやまは、この夏、冒険してみたいこと、

あるケロか? 教えてケロ~♡

Y: 初めて一人旅にチャレンジしてみようかな!

前に沖縄のとあるビーチで「くーちゃん」という猫に出会ったんだ。

すごく人なつこくて、自由気まままでかわかったんだあ。



会いいたいケロ!

写真提供 / 花田ゆういちろう



写真提供 / タイ国政府観光庁

知らない国に行ってみようケロ..

この夏くーちゃんに会いに行ってみようかな!!

K: いいケロね~♡ どうしてその冒険をしたいケロ? 理由も知りたいケロ!

Y: 冒険するのって勇気がいるけど、行ってみたい場所に行ったり、会ってみたい人に会いに行ったりするのって、きっと心が豊かになるよね!

子どもの頃の冒険の記憶って一生ものだし!

あ! 初めて海外旅行で行ったタイのバンコクやカンボジアのシェムリアップにまた行くのもいいかな!

けけちやまが今年の夏に冒険してみたいことも教えてよ!

K: けけちやまは飛行機で、暖かい海に行つて、サングラスかけて。

ジンベエザメちやまとお友だちになりたいケロ!



ジンベエザメちやま! 待ってるケロ~



and children this summer

ちょっと冒険



けけちやま



歌のお兄さん 花田ゆういちろうさん



おいしいジュース♡

きれいな海と

NHK「おかあさんといっしょ」で大人気の「しりたがエルのけけちやま」は、とっても元気で何にでも興味をもつんだ。そんなけけちやまが大好きなのは、第12代歌のお兄さん・花田ゆういちろうちやま。今日は2人仲よく飛行機に乗っておでかけかな?

©NHK

サメちやまにのせてもらって、サーフィンしたり、けけちやまの宝物のきれいな石と貝がらを交換したり~。あと、「へんがお」対決もしたいケロ!

Y: 海いいよねー! でもぼくとけけちやまで海に行ったら浜辺でずーっとベラベラしゃべってそうじゃない? (笑) 気付いたら夕暮れ! みたいな。でまたそこからしゃべり続ける的な! (笑) トロピカルジュース飲みながらね!

K: ゆういちろうちやま! のんびりしてばかりじゃだめケロ~! いっしょに冒険するケロよ! でも冒険にはこわい鬼もいるケロかもね~!

Y: ぼくにとっての鬼は自分自身かな (笑) 「めんどくさい~。おうち好きだし~」って言い出しかねない。でも飛行機に乗るワクワク感でなにもものにも代えがたいよね。あと空港も楽しい!! あのワクワク感を思い出して計画がんばらなくちゃね!

けけちやまの冒険には、桃太郎みたいに「おとも」はあるの?

K: けけちやまの冒険の「おとも」は『しりたがエルのけけちやま』ケロかな。世界中におともだちを作つて仲よくなって、いろんなことを知りたいっていつも思ってるケロ。だからみんなの旅にも、けけちやまを連れて行って欲しいケロ~!

Y: 旅のおともにはけけちやま! けけちやまがいっしょならどこへ行くのも安心だね!

あ、けけちやま日焼けし過ぎないように気をつけてね (笑)

K: けけっ!

K & Y: お互い、この夏の冒険を楽しみたいね!

オーツ!! (けけー!)

けけちやまといっしょに冒険の旅に出よう!

秋の冒険を準備中!



お楽しみに☆

けけちやまと旅に出ている? ようなグッズも出るかも?

旅行商品のお知らせをお楽しみに!
Peachの公式SNSをチェックしてね!

@flypeach X @Peach_Aviation

キャラクターデザイン / ザ・キャビンカンパニー

桃太郎 みたいに! この夏、大人も子どももちょっと冒険

お風呂屋さんの冒険
Adventures of a Bathhouse Owner ぼう けん

私が3代目を務める御谷湯は、浅草に近い下町の銭湯です。場所柄、多くの外国の方やお相撲さんもいらっやあって、華やかな雰囲気が自慢です。近隣の高齢者には社交場となっています。実は夏の銭湯は繁忙期。お湯の管理に50°C近い機械室で汗だくになります。おかげで体型は維持できているかな(笑)

「この夏、挑戦したい「冒険」は?」

冒険大好きです。大学を中退して島暮らしをしたり、27歳で再び大学に通って小学校の先生の免許を取ったり。実は、僕はバンド「片想い」のボーカルでもあるんです。だからこの夏の冒険はズバリ、ミュージシャンとして「フジロックフェスティバル'24」に3度目の出演をすること。名古屋や渋谷でもライブをして鋭意準備中、聞く人にインパクトを残す新曲づくりにも挑戦しています。

「冒険に立ちはだかる「鬼」(敵)は?」

「鬼」は1日が過ぎるのが早すぎる。時間と戦いながら今後も冒険を続けたいですね。まずはこの夏、風呂のついでにフジロックも沸かせたい!

Mikoku-yu, where I'm the third-generation proprietor, is a downtown public bathhouse near Asakusa. Its location gives it a glamorous feel; we see many foreign residents, sumo wrestlers, and so on. It's also a gathering place for elderly folk in the neighborhood. In fact, summer is our busiest season. Managing the hot water in the machine room at nearly 50°C sure gets you sweating. I guess it keeps me in shape (he laughs).

- This summer, what adventures will you embark on?

I love adventure. I dropped out of college to go live on an island, and at the age of 27, I went back to college to qualify to teach elementary school. I'm also the vocalist in a band called Kataomoi. So my big adventure this summer is to perform at Fuji Rock Festival '24 for the third time. I'm preparing by performing in Nagoya and Shibuya. I try to challenge myself to create new songs that will really make an impact.

- What is your "ogre," the enemy of adventure?

My "ogre" is the fact that the days go by too fast. I'll continue my adventures in the future, fighting against time. First of all, as well as the bathhouse, I want to bring Fuji Rock to a boil this summer!



お風呂屋さん



片岡 信さん

結婚を機に妻の実家である、墨田区・御谷湯(1947年創業)の三代目に就任。その一方で、インディーズレコード・カクバリズムに所属。バンド「片想い」でボーカルを担当するミュージシャンでもある。

Shin Kataoka

Upon marriage, I became the third-generation proprietor of my wife's family home, Mikoku-yu (established in 1947) in Sumida-ku, Tokyo. I'm also affiliated with the independent record label Kakubarhythm. As a musician, I sing in the band Kataomoi.

神田英昭さん

高野山真言宗僧侶。2004年に京都・高山寺にて長年研究していた「南方熊楠」の新出資料を発見し本を出版。その後も研究を続けながら、2011年、バンコクに出家。3年の修行を経て2014年に帰国。2018年、東京・渋谷のマンションの一室に「智照庵」を結ぶ。

Hideaki Kanda

A priest of the Koyasan Shingon sect of Buddhism. In 2004, he published a book about newly discovered material on the author Minakata Kumagusu, whom he studied for many years at Kosan-ji Temple in Kyoto. In 2011, he was ordained in Bangkok. After three years of training, he returned to Japan in 2014. In 2018, he established Chisho-an temple in a room of an apartment in Shibuya, Tokyo.



お坊さん

お坊さんの冒険
Adventures of a Monk ぼう けん

高野山で修行ののち単身タイで出家しました。タイ人の修行僧と一緒に通りなどに立ち、托鉢をしてご飯などをいただきながら3年間の厳しい修行を積みましました。インドでの托鉢では、ボロボロの服を着た小さな女の子がお布施をしてくれてたいへん感動しました。冒険の多い人生だと思います。現在はマンションの1室にお寺・智照庵を結んで、フリーランスの僧侶として冒険を続けています。

「この夏、挑戦したい「冒険」は?」

価値観の近い運命と思える人に出会ってしまいました。女性との恋愛には長い間抵抗がありましたが、その女性に告白します。40代後半の僕には大冒険です。

「冒険に立ちはだかる「鬼」(敵)は?」

「年齢的に遅いんじゃないか」とか「僧侶なのに」ってささやく心の声。でも、自分の気持ちを友人に話すと「頑張れ」ってみんな言ってくれます。その声援をおともに、マイナス思考の鬼に打ち勝って「告白」という大冒険に行きます!

After training on Mt. Koya, I journeyed to Thailand to become a monk. I endured three years of rigorous ascetic training, standing on public streets with Thai monks and begging for alms and receiving rice and other food. While begging in India, I was incredibly moved when a poor little girl gave me alms. I think it's been a life full of adventure. I've set up a tiny Buddhist temple, Chisho-an, in an apartment, and my adventures as a freelance monk continue.

- This summer, what adventures will you embark on?

I've met someone who I believe is destined to share my values. I have long resisted romance with women, but I am going to confess my feelings to her. I'm in my late 40s, so for me, it's a great adventure.

- What is your "ogre," the enemy of adventure?

It's the voice in my heart that whispers, "Isn't it too late at your age?" or "But you're a monk!" But when I tell my friends how I feel, they all say, "Go for it!" Encouraged by their words, I will overcome the ogre of negative thinking and embark on the great adventure of confessing my love!

Text : Yukari Kimura



1本の木になる桃はなんと1000個以上!

Each tree produces more than 1,000 peaches!

桃は摘蕾、摘果(花や実の間引き)が行われるのにもかかわらず、10年もの木は1000個以上、20年ものは木自体が大きくなるので2000個以上の桃がなります。このように多くの実をつけることから、桃は子孫繁栄の象徴とされてきました。

Even though peaches are harvested after thinning out the flowers and fruit, a 10-year-old tree will produce 1,000 or more peaches and a 20-year-old tree will produce 2,000 or more peaches as it grows larger. Because of this abundance of fruit, peaches were considered a symbol of fertility.



Some recipes using peaches are unique to the region. Place two firm peaches and bacon as needed in a baking dish, top with cheese, breadcrumbs, parsley, etc., and bake in the oven. Or mix peaches in a blender, then combine with soy sauce, sugar, mirin, and dashi broth and bring to a simmer to make a peach sauce for somen noodles. This sauce can be used for all kinds of stewed dishes. This extravagant recipe is well worth a try.



老木ほど甘い桃ができる

The older the tree, the sweeter the peach

「桃栗3年柿8年」のこたわぎの通り、桃の収穫には約3年を要しますが、実際に出荷できる品質にするには約7~8年かかります。一般的に桃の木の寿命は20~30年、老木ほど実は甘い。でもその分、枝がもろく触るだけでポキッと折れてしまうことも。収穫した後もいたわりながら、大切に育てます。

As per the saying, "It takes three years to harvest peaches and chestnuts, and eight years to harvest persimmons," peaches can be harvested after three years, although it actually takes seven to eight years to reach the quality required for shipment. A peach tree will usually live for 20 to 30 years, and the older the tree, the sweeter the fruit. However, the branches of older trees are fragile and can snap off at a mere touch. After harvesting, the trees are nurtured and cared for.



プロに聞いた桃の食べ頃サインと保存法

How to store peaches & signs that peaches are ready to eat, from the professionals

桃は、産地から消費者に届く頃に最適の熟度になるよう出荷されていますが、個体差もあります。食べ頃の桃は香りが立っていて、お尻(軸がある部分)が黄色くなっているもの。日持ちさせたい場合は緑っぽいものを選んでください。保存は暑いところを避け常温で。冷蔵保存は追熟が進まないでおすすめできません。熟した桃を、食べる直前に冷蔵庫で1~2時間冷やすのがベストです。

Peaches shipped from production zones will reach optimum ripeness by the time they reach consumers, but individual differences exist. Peaches that are ready to eat have a strong aroma and yellowish upper bulge (where the stem is located). If you want them to last longer, choose greenish ones. Store at room temperature, away from heat. Refrigeration is not recommended, as it does not assist ripening. It is best to refrigerate ripe peaches for an hour or two just before eating.



JA紀の里桃部会 部会長 青柳 基さんに伺いました
We interviewed Mr. Motoi Aoyagi, head of the JA Kinosato Peach Association

Peach Trivia 桃トリビア

和歌山県紀の川市・岩出市周辺は、Peachのお膝元・関西空港にほど近い日本有数の桃の産地。当地の桃農家さんに聞く「桃のとおき情報」です。

The area around the cities of Kinokawa and Iwade in Wakayama Prefecture is one of Japan's leading peach-growing areas, close to Peach's home base of Kansai Airport. Here is some must-know information about peaches from local farmers.



桃は水分量が命

Moisture content is vital for peaches

おいしい桃の栽培に重要なのは土壌に含まれる水分量。水はけのよい土地には糖度の高い桃ができます。逆に水分量が多すぎると、水っぽく糖度の低い、傷みやすい桃になってしまうので、水やりなども含め水分量のコントロールが非常に大切です。紀ノ川周辺は日当たりも水はけもよく、土壌の水分量などが適切で、桃の栽培にふさわしい条件を満たしています。だからおいしい桃ができるのです。

The key to growing delicious peaches is the moisture content of the soil. Well-drained land produces peaches with high sugar content. Too much water will result in watery, low-sugar peaches that are easily damaged. Moisture control, including watering, is very important. The area around Kinokawa is well drained and exposed to the sun, and the soil has the right amount of moisture, making it ideal for growing peaches. That's why it produces such delicious peaches.



桃農家の秘レシピ Peach farmers' secret recipes

産地ならではの桃を使ったレシピもあります。かための桃2個とベーコン適宜を耐熱皿に入れ、上にチーズ、パン粉、パセリなどをのせてオーブンで焼いたり、ミキサーにかけた桃と、醤油、砂糖、みりん、だし汁を合わせてひと煮立ちさせ、そうめんのつゆにしたり。このつゆはいろんな煮物に使えます。贅沢だけど試す価値あり。

Some recipes using peaches are unique to the region. Place two firm peaches and bacon as needed in a baking dish, top with cheese, breadcrumbs, parsley, etc., and bake in the oven. Or mix peaches in a blender, then combine with soy sauce, sugar, mirin, and dashi broth and bring to a simmer to make a peach sauce for somen noodles. This sauce can be used for all kinds of stewed dishes. This extravagant recipe is well worth a try.

出荷桃は超選抜メンバー

Peaches undergo rigorous selection for shipping

桃は3月ごろに蕾を半分以上摘み取ってしまいます。そのとき残すのは、桃の実がなったときのことをイメージして、枝に下向きに付いている蕾。残す間隔も大事です。青い実に育ってくるまで選別され、さらに摘み取られます。成長した桃は、まずは農家の熟練の手の感覚で選別、さらに集荷場で光センサー選果機を通して品質を検査。出荷される桃は摘蕾、摘果、手とセンサーのWチェックを潜り抜けた超選抜メンバーです。

More than half of the peaches' buds are removed around March. Those left behind are the buds facing downward on the branches, in anticipation of the tree bearing fruit. The spacing between buds is also important. When the immature peaches form, they are sorted and picked again. First sorted by the farmer's skilled hands, the grown peaches are then inspected for quality by a light-sensor sorting machine. The peaches shipped out are the very best of the best, having undergone bud picking, fruit picking, manual checking, and sensor checking.

関東はかため 関西は柔らかめ

Firmer in Eastern Japan, softer in Western Japan

桃の食感の好みは日本の東西で異なります。関東はかための川中島白桃・あかつき、関西は柔らかめの日川白鳳・白鳳が好まれます。

Preferences for peach texture differ between Eastern and Western Japan. Firmer Kawanakajima Hakuto and Akatsuki peaches are preferred in Eastern Japan, while softer Hakuho and Hikawa Hakuho peaches are preferred in Western Japan.

桃太郎がゆく!



Follow Momotaro, the Peach Boy! A gourmet peach adventure

日本全国 桃グルメをめぐる冒険

日本列島の北から南まで、桃太郎とお供たちがてくてく歩いて探し求めた「桃グルメ」。各地で見つけた桃の風味や香りが楽しめる、厳選「桃のグルメ&おみやげ」をご紹介します。どれも美味でおすすめです!

From the north to the south of Japan, Momotaro the Peach Boy and his companions have searched for peach-related gourmet delights. We are proud to present carefully selected peach gourmet foods and souvenirs. Enjoy the flavor and aroma of peaches all across Japan. All are delicious and highly recommended!



across Japan

る冒険

CHECK!

濃厚な舌触りととのど越しのよいお酒で、桃のおいしさも味わえるよ。私は水を入れてロックにしたり、炭酸水で割って飲むのが好き



岡山

「ももと生ハムのピザ」桃の甘みと生ハムが絶妙なバランス1,500円
↓「ももちゃんパフェ」は6月末〜9月中頃までの季節限定1,800円
The Peach and Prosciutto Pizza is a perfect balance of peach sweetness and prosciutto ham, priced at 1,500 yen.
← The Momomochan Parfait is available only in season from the end of June to mid-September at 1,800 yen.



通年楽しめる桃のメニュー Enjoy peach dishes, all year round

収穫した日に自社工場で皮をむき、カットして瞬間冷凍し真空保存。生果のない季節でも鮮度の高い桃が提供できる。「ももと生ハムのピザ(ドリンク付き)」や桃を贅沢に2玉分使用した「ももちゃんパフェ」、1玉以上使用した人気No.1の「園長本気のももスムージー」などバラエティに富んだメニューが楽しめる。

We peel, cut, flash-freeze and vacuum-preserve peaches in our own kitchen on the day of harvest. That's why we can serve such fresh peaches even out of season. Our diverse menu items include the Peach and Prosciutto Pizza (with drink), the Momomochan Parfait, which uses two peaches, and the Serious Peach Smoothie, our most popular item, which contains at least one entire peach.

CHECK!

桃農家のお店だから、どの料理にも桃がたっぷり使われていて超満足。入口の桃太郎物語仕立ての壁画アートも必見だよ

ピーチファーマーズ ビレッジ by 雅桃園

岡山市北区芳賀 5111-48
Peach Farmers Village by Gatouen
5111-48 Haga, Kita-ku, Okayama-shi, Okayama

白桃ケーキ White Peach Cake

岡山県産・清水白桃のピューレをたっぷり練り込んだプレミアムケーキ。日本ギフト大賞 2022 都道府県賞も受賞しているだけあって味はお墨付き。
A premium cake made with generous amounts of pureed Shimizu Hakuto white peaches from Okayama. With renowned flavor, it won the Grand Prix Prefectural Award at the Japan Gift Awards 2022.

9個入り2,175円/WAKANA
9 pieces, 2,175 yen / WAKANA



CHECK!

しっとりしているのに、ふんわりと軽い食感で、ほのかに桃の香りがするよ。甘みも上品で何個でも食べられちゃうぞ

アトリエ コンフィチュール 大阪泉州包近の桃 Atelier Confiture Osaka Senshu Kanechika Peaches

岸和田市包近は知る人ぞ知る桃の産地。包近の桃は甘みが強いことが特徴。1瓶のジャムには2.4個分(1個あたり181g換算)の包近の桃が贅沢に使われている。
Kanechika in Kishiwada City is a peach-growing area well known by connoisseurs. Kanechika peaches are characterized by their sweetness. A single jar of jam contains the equivalent of 2.4 peaches (181 grams per peach).



150g 864円/千総
150g 864 yen / Sensou

大阪

CHECK!

果実と甜菜糖、レモン果汁だけで作ったジャムは、自然でさっぱりとした甘み。果肉感がたっぷり素材のよさが引き立っているよ



There's more! Our specialty peach juices まだまだある! こだわりの桃ジュース

<p>大阪 順造選 国産白桃 Junzosen Japanese White Peaches</p> <p>さわやかな香りととろけるような甘い味わい。 Fragrant aroma and melt-in-your-mouth sweetness マルカイコーポレーション</p>	<p>長野 信州産ももジュース Shinshu Peach Juice</p> <p>果実をそのまま食べているような濃厚なジュース。 Rich juice, just like eating an actual peach 山下屋荘介</p>
<p>山梨 桃ごち Momogokochi</p> <p>とろりと飲みやすい仕上がりの程よい甘さ。 Perfectly sweet, with a delightfully thick, smooth texture ピーチ専科ヤマシタ</p>	<p>福島 とうもも Toromomo</p> <p>濃厚で、強烈な桃の香りと桃本来の甘さ。 Rich, peach aroma and intense peach sweetness 古山果樹園</p>

CHECK!

実を大きくするために摘果した桃の赤ちゃんや若桃だよ。梅みょうに見えらるけど、ちゃんと桃の味だよ。食感なんともいえず最高!

まるごとあら川の若桃 Whole Young Arakawa Peaches

おしゃれな瓶の中には摘果した若桃のコンポートとジュレが。食感はサクサクで噛むと桃の香りが口に広がる。種がないのでまるごと食べられる。
Compote and gelée of freshly picked young peaches in a stylish bottle. Enjoy crisp texture and peach aroma in every bite. With no peach stones, you can eat them whole.

350g 1,620円/ふみこ農園
350g 1,620yen / Fumiko Farm



和歌山

CHECK!

ほんのりと桃の香りがする濃厚なジュースだよ。Peachの機内で買えるんだって!空の上で桃のお話を読みながら飲めるなんて幸せ~

機内販売中!

→P.34



和歌山

空飛ぶあらかわの桃 Flying Arakawa Peaches

完熟したおいしいあらかわの桃を厳選、手作業で果実を丁寧にカットして絞り上げたジュース。桃の本来の香りや風味を生かした仕上がりに。
Delicious, perfectly ripe Arakawa peaches are carefully selected, and the fruit is carefully cut and squeezed by hand. The finished product has all the original aroma and flavor of the peaches.

1本1,296円/若松屋軒
1 piece, 1,296 yen / Wakamatsu-ya Sen-ichi

桃羊羹 Peach Yokan

犬山市の若松屋軒は桃菓子で名高い店。桃羊羹は犬山産の桃の果肉がたっぷり練り込んであり、桃の香りと上品な甘みが魅力。販売は7月から。
Wakamatsuya Senichi in Inuyama is famous for its peach confections. Peach Yokan incorporates plenty of Inuyama-grown peach puree, with an appealing peach aroma and elegant sweetness. Sold from July.

5個セット2,160円/ヴァインヤード
甲斐国物語
Set of five, 2,160yen/Vineyard Kaikoku Monogatari



CHECK!

桃の産地・犬山には桃太郎神社があるんだ。ここに来ると、桃の香りと程よい甘みが絶妙な、この桃羊羹を食べたくなるんだ~

桃ゆめ Momo Yume



「桃ゆめ」には、若桃のコンポートが丸ごと1粒入り周りをバター風味の黄身餡と白餡が包む。和菓子と洋菓子の垣根を取り払った新感覚スイーツ。
Momoyume is a whole peach compote surrounded by buttery delicious egg yolk and white bean paste. This new dessert blurs the lines between Japanese and Western confectionery.

200ml x 6本 2,750円/菱沼農園
200 ml x 6 bottles, 2,750 yen / Hishinuma Farm

CHECK!

若桃のコンポートを白餡、黄身餡、ブランデーをしみ込ませた、米粉の生地が包んでいるスイーツだよ。大人っぽい味かな

CHECK!

今年の「もも会席」の新メニュー、楽しみだね。桃のフルコースが食べられるのは、国内でもここだけかもしれないよ

国内唯一? 「もも会席」 The only one of its kind in Japan? Peach Kaiseki

「もも会席」が提供されるのは7月中旬から8月末まで。約10品すべての料理に桃を使う。こだわったのは桃の種類と調理方法。地元産の桃は品種も多く固さ・甘み・酸味のバランスも各自異なる。各食材にどの品種を合わせるか、試行錯誤したそう。「もも会席宿泊プラン」2名1室1泊2食24,200円(税込)~ ※予定

The Peach Kaiseki dining course is served from mid-July to the end of August. Peaches are used in some way in all 10 dishes. The focus is on varieties of peach and how they are cooked. Many varieties of locally grown peaches each have a different balance of firmness, sweetness, and acidity. An extensive testing process was used to decide which variety to pair with various ingredients. Peach Kaiseki Package Plan: 2 persons per room, 2 meals per night, starting from 24,200 yen (*Tentative)

福島



かむろみの郷穴原温泉 匠のこころ 吉川屋
福島県福島市飯坂町湯野字新湯6
Kamuromi no Sato Anabara Onsen
Takumi no Kokoro Yoshikawayu
6 Yunoshinya, Iizakamachi, Fukushima-shi, Fukushima

食前盃から甘味まで桃尽くし。写真は2023年のメニュー。From the aperitif to the sweetness, it's all about peaches. Photo shows the menu for 2023.

福島

ふくしまのプレミアム さくさくキャンディ Peach Fukushima Premium Saku Saku Candy Peach

福島の農業女子ネットワークと共同開発した、桃のピューレを使ったキャンディ。サクサクの食感と口の中に広がる桃の香りが楽しめる。甘さ控えめ。
Candy made from peach puree, developed jointly with the Fukushima Agriculture Girls Network. Enjoy its crunch in your mouth and delicious peach fragrance. Moderately sweet.

140g 450円 / 特産食品販売
140g, 450yen Tokusan Shokuhin Hanbai



CHECK!

瓶を並べてみると桃ごとにジュースの色が違うんだ。飲み比べてみると品種ごとに「甘さ・香り・コク」の違いがよく分かるよ

CHECK!

歯にキャンディがくっつかないように、開発には苦労したんだって。食感が魅力的で、ついポリポリ食べ続けちゃうよ

福島



津軽の桃カレー Tsugaru Peach Curry

津軽平野で大切に育てた「津軽の桃」のピューレを使用したピンク色のカレー。色には驚くが、子どもから大人まで食べられる甘口カレー。
This pink curry is made from puree of Tsugaru peaches grown with care on the Tsugaru plain. The color may amaze, but this sweet curry is suitable for both children and adults.

648円 / 青森県土産販売
648 yen / Aomori Miyage Hanbai



のむもも Nomu Momo

菱沼農園は22品種の桃を栽培している桃農家。「のむもも」は厳選して品種別に絞り分けた100%の桃ジュース。1本ごとに異なる味わい。
Hishinuma Farm grows 22 varieties of peaches. Nomu Momo is 100% peach juice, carefully selected and squeezed by variety. Every single bottle has a unique taste.

200ml x 6本 2,750円/菱沼農園
200 ml x 6 bottles, 2,750 yen / Hishinuma Farm

200ml x 6本 2,750円/菱沼農園
200 ml x 6 bottles, 2,750 yen / Hishinuma Farm



CHECK!

今年の「もも会席」の新メニュー、楽しみだね。桃のフルコースが食べられるのは、国内でもここだけかもしれないよ

Peach な現場

大切なお客様を運ぶ飛行機を日夜整備し、安全な運航を守る整備士の“現場”を紹介します。

We take a closer look at the “workplace” of mechanics who work day and night to maintain the airplanes that fly our valued customers around and ensure their safe operation.

今回の
Peachな人
vol.6

柏木 Kashiwagi

[整備本部 整備士]

Engineering & Maintenance

「お客様の安全のため」という気持ちを大切に
入念な整備に努めます

Striving to ensure careful
maintenance keeping in
mind “the safety of our
customers.”



航空専門学校で3年間学び、整備士になるための知識を身につけました。在学中に来校したPeach社員から話を聞いて、「これから伸びていく会社で経験を積みたい」と思ったことが入社を決め手です。飛行機の整備は定期的に行う「定例整備」、不具合があったときに対応する「非定例整備」、エアライン独自のメニューが主である「特別整備」があります。私たち整備士は、日勤や昼勤、夜勤など細かくシフトを組んで、いつでも対応できるように備えています。

Peachの整備士は乗降するお客様を目にする機会が多く、そのたびに「お客様の安全のために整備を行っているのだ」とさらに気を引き締めながら仕事に臨んでいます。1人で整備を行うことはほとんどなく、2～3人でのチーム作業が基本なので、円滑なコミュニケーションなどチームワークも大切です。作業の完了を確認しあって終了するときはほっとしますね。

入社以来さまざまな経験を重ね、今では作業責任者として責任を担っていますが、これまでに得た自信や達成感を持ちつつも、安全へのこだわりは忘れません。例えばタイヤ交換ひとつとっても当たり前前の作業ではなく、日々真摯な気持ちで向き合っています。

整備士としてのさらなる向上を目標に、学びも続けています。約2年間にわたって取り組んできた一等航空整備士のライセンスを、昨年11月に取得。次は、責任も重くなりますが、航空法に則った確認行為ができる確認主任者の資格取得を目指しています。

「またPeachに乗りたい」と、お客様に選んでいただけるように、安全を最優先に確かな運航品質を目指して、入念な整備に努めたいと思っています。

I studied for three years at an aviation college and acquired the knowledge to become a mechanic. After hearing from a Peach employee who visited our college while I was still studying there, I decided to join Peach because I wanted to gain experience at a company with a bright future ahead. The main types of maintenance we conduct for airplanes are “Scheduled Maintenance,” which is performed on a regular basis, “Un-scheduled Maintenance,” which is performed when there is a problem, and “Special Work,” which covers specific work performed by the airline itself. As a mechanic, we are always at the ready on detailed shifts, including day shifts, afternoon shifts and night shifts.

Peach mechanics have many opportunities to see customers boarding and alighting their flight—each time I feel an even stronger sense of commitment to ensure that I am “performing maintenance for the safety of our customers.” As maintenance is rarely performed by a single mechanic, but rather by a team of two or three mechanics, smooth communication and other forms of teamwork are also crucial. There is a sense of relief when we confirm with each other that work has been completed and finish up.

Since joining Peach, I have gained a broad range of experiences and now have responsibility as a supervisor, but while I have gained confidence and a sense of accomplishment, I have not forgotten my commitment to safety. Changing a single tire, for example, is not just an ordinary task, but is instead one that we handle with the utmost sincerity all the time.

I am also learning more with the goal of further improving myself as a mechanic. I acquired my First class aircraft maintenance technician’s license last November after working on it for around two years. I am aiming to obtain qualifications as a certifying staff capable of performing verifications in accordance with the Civil Aeronautics Act, despite the greater sense of responsibility that comes with this.

I will strive to keep our aircraft in the best condition by placing the highest priority on safety and reliable operation quality, so that our customers feel they “want to fly with Peach again.”

整備士の現場 Mechanics' work

外観点検
Exterior inspection



定例整備のメインとなる外観点検。飛行機の外側を回って目視で点検します。暑さや寒さが厳しい時にも変わりなく、雨天でも雨具を身につけて屋外で行います。

The main part of routine maintenance is exterior inspections. We walk around the outside of the airplane to perform visual inspections. This inspection is done regardless of how hot or cold it is—even if it is raining, we don our rain gear.

エンジンの内部に入って点検することも。ほかに、コンピュータが納められた部分や、コックピットでのスイッチの操作確認なども点検内容に含まれています。

We also open up engines to inspect them inside. Other inspections include checking computer housings and operating switches in the cockpit.

整備記録を記入
Fill in maintenance records



1機整備を終えるたびに事務所に戻って、整備記録にサインします。点検内容を記した整備記録はとても重要な資料で、機体ごとに作成され、その機体が退役するまで資料庫に保存されます。

Each time we complete maintenance on one airplane, we return to the office and sign the maintenance record. These outline details of the inspections and are very important documents that are created for each airplane, and stored in archives until the aircraft is retired.

同じシフトに入るメンバー全員が勤務開始前に集合。現在運航中の飛行機の不具合や、今日の作業内容などを1時間ほどかけて入念に確認します。作業開始前にも再びチームごとで行います。

All the mechanics who will be working the same shift gather together before the start of the workday. We spend around an hour carefully reviewing any issues that airplanes in operation have and work to be performed for the day. This is done by each team before starting on work.

ブリーフィング
Briefing



点検中の作業に使用する工具が入っているツールボックス。置き忘れを防ぐため、使用前と後で工具の数が変わっていないか点検。

Tool box containing the tools used for inspection work. Checks are made to ensure the number of tools are the same before and after work, to prevent any forgotten tools.



エンジンのチェック
Check engines



整備後には運航乗務員ともコミュニケーションをとり、機体の状態を伝えます。戻ってきた乗務員から直接状況を聞くこともあります。

After maintenance is completed, we also communicate with the flight crew and notify them of the condition of their airplane. Sometimes we get updates directly from crew who have returned from their flights.



情報共有
Share information

履歴書 PROFILE

柏木 かしわぎ

入社年月
2020年4月

志望動機

高校の修学旅行でアメリカ・シアトルにあるボーイングの工場を見学して、飛行機の仕事に興味を持ちました。

趣味

体を動かすことが好きです。高校まで野球部だったので、Peachでも野球チームに所属していますし、月に1回くらいゴルフにも行きますよ。



最近ハマっていること

読書。書店の目立つ場所に並んでいる新刊の中から、小説を中心に読んでいます。

おすすめのPeach就航地

札幌(新千歳)によく行きます。空港の中だけでも遊べますし、おいしいラーメンも楽しみです。



AREA TOPICS 長崎

美しくて美味しい、長崎の秋は旅の旬

Spectacular and delicious—autumn is the ideal season for travel in Nagasaki

長崎の秋は、とりわけおすすめの旅シーズン。伝統の「長崎くんち」や紅葉も見頃を迎え、九十九島かきなどのグルメも登場する。

Autumn in Nagasaki is a particularly good time to travel. The traditional Nagasaki Kunchi Festival and autumnal foliage are at their best, and gourmet foods such as Kujukushima Oysters make their appearance.



青い空を龍が舞う「長崎くんち」

毎年10月7～9日に開催される「長崎くんち」は、寛永11（1634）年以來390年間続く長崎の秋の大祭。中国やオランダ、ポルトガルなどの影響を色濃く残した演し物はユニークで、特に中国風のお囃子をBGMに宙を舞う「龍踊」は有名だ。演し物は毎年入れ替わるが、2024年の長崎くんちにはこの「龍踊」が奉納される。

The Nagasaki Kunchi Festival, where dragons dance in the blue sky

First held in 1634, the Nagasaki Kunchi Festival, held every year from October 7 to 9, is a large autumn festival in Nagasaki that has continued for 390 years. One unique aspect of the performances is the strong influence by Chinese, Dutch, Portuguese, and other cultures. The Jya Odori (Dragon Dance), using Chinese-style musical accompaniment as background music, is particularly well known. Although the performances change every year, the Dragon Dance will be performed at the Nagasaki Kunchi Festival in 2024.

出演踊町は7年に一度のサイクル。2024年は五嶋町による「龍踊」が披露される
The different dance districts of Nagasaki appear on a seven-year cycle. In 2024, the Dragon Dance will be performed by the Goto district

美しい海を眺めつつ、九十九島の幸に舌鼓

佐世保随一の景勝地、九十九島はかきの産地としても知られる。例年11月と2月には焼きがき三昧のイベント「九十九島かき食うカキ祭り」を開催。養殖業者が手がける通年営業の焼きがき店もあり、とりわけ筏にバーベキュー台を設置した海上焼きがきの店は国内外を問わず人気が高い。



小粒ながら旨みがギュッと詰まった九十九島かき
Kujukushima Oysters are small, but packed with intense flavor

Enjoy beautiful views of the sea and the delicacies of the Kujukushima Islands

The Kujukushima Islands, Sasebo's most scenic spot, are also known for their oysters. In November and February each year, the Kujukushima Oyster Festival is held, where visitors can enjoy oysters grilled to perfection. Some oyster farms operate year-round grilled oyster restaurants. Offshore grilled oyster restaurants with barbecue stands set up on pontoons are especially popular both in Japan and abroad.



子ども船頭の演技が見ものの麴屋町の「川船」
Kawabune (river boat) dance by the Kojiyamachi district, featuring performances by children as boatmen

秋色の風景に心奪われる

自然に恵まれた長崎でも、特に有名な紅葉スポットといえば雲仙仁田峠。外国人避暑地として栄えた雲仙温泉からは車で約20分。例年10月下旬～11月上旬には120種類以上の植物が艶やかに色づく。長崎県北部の江迎町にある寿福寺は近年SNSで話題となった紅葉の名所。アクリル板に映り込んだ紅葉の景色と実際の景色とが上下逆さになった様が幻想的で、訪れる人があとを絶たない。例年11月中旬～下旬がベストシーズン。

Captivating autumnal scenery

Nagasaki is rich in nature's blessings, and one of the most famous spots for autumn foliage is Unzen Nitatoge Pass. It takes about 20 minutes by car to get there from Unzen Onsen, which flourished as a summer resort for overseas visitors. Most years, from late October to early November, more than 120 varieties of plants take on brilliant colors. Jufukuji Temple in Emukae, northern Nagasaki Prefecture, has become a hot spot on social media in recent years for its autumn foliage. Inverted autumn foliage reflected on acrylic panels viewed together with the actual scenery makes a fantastic sight and attracts many visitors. The best viewing season is usually from mid to late November.



佐世保市江迎町にある寿福寺の「逆さ紅葉」。幻想的な風景が広がる
Inverted maple leaves at Jufukuji Temple in Emukae, Sasebo City. Fantastic scenery unfolds before your eyes

雲仙仁田峠と妙見岳を結ぶ雲仙ロープウェイ。上空からの眺望もすばらしい
The Unzen Ropeway connects Unzen Nitatoge Pass with Mt. Myoken. The view from up in the sky is also wonderful



PEACH LIVE

AREA TOPICS 香港

ベストシーズン到来! おすすめ 秋の香港 The best season has arrived! Hong Kong is wonderful in autumn

秋の香港はアート、グルメ、ハイキングなどお楽しみがいっぱい。また、乾季で雨も少なく晴天が続く秋から冬は旅行におすすめのシーズン!
Autumn is the best season to visit Hong Kong for art, food, hiking, and much more. The dry season lasting from autumn to winter, with its scarce rainfall and sunny days, is the best season to visit!

アートと文化の発信地「大館」へ

かつて中央裁判所、ヴィクトリア監獄、中央警察署などに使われていた16の歴史的建物を修復、「大館」(10 Hollywood Road, Central)として再生した。アートハブとして2棟の施設も新たに建築され、「大館」はアート・文化の発信基地として大人気だ。館内には香港のディープな歴史が学べる展示や、洗練されたカフェ、レストラン、ショップ、アートギャラリーなどが入る。



「警察本部」はエレガントなレンガ造り、1919年竣工
The Police Headquarters is an elegant brick structure constructed in 1919

Visit Tai Kwun, a center of art and culture

Sixteen historic buildings once used as the Central Magistracy, Victoria Prison, and the Central Police Station, among others, have been restored and renovated as the Tai Kwun center (10 Hollywood Road, Central). Two new buildings were also constructed to serve as an arts hub, and Tai Kwun has become a very popular center for arts and culture. Tai Kwun houses exhibitions conveying Hong Kong's rich history, as well as sophisticated cafes, restaurants, stores, and art galleries.



JCコンテンポラリー内のらせん階段は、人気のフォトスポット
The spiral staircase inside JC Contemporary is a popular spot for taking photos



Fホールの館内では判決を受けた囚人が収監されるまでの順序を説明
Inside F Hall, visitors can learn about the process of incarceration for sentenced prisoners

意外な香港の楽しみ方 ハイキング

大都会というイメージが強い香港だが、実は緑豊かで領土の40%以上はカントリー・パークとして自然が保護されている。カントリー・パーク内にはハイキングコースも整備され、気軽に歩けるコースから本格的なトレッキングコースまで揃っている。暑さも和らいだ秋はハイキングシーズン、自然を散策して新たな香港の魅力を発見しよう。



ちょっとした登山経験も楽しめる
Enjoy a taste of trekking

香港の高層ビル群が望めるピーク・サークル・ウォーク Peak Circle Walk with a view of Hong Kong's skyscrapers



Unexpected ways to enjoy Hong Kong: Hiking

Although many believe Hong Kong to be just a massive city, it is actually a place of lush greenery, with more than 40% of its territory protected as country parks. Hiking trails have been developed in these country parks, and there are a wide range of courses from easy hikes to fully-fledged trekking courses. Autumn is the hiking season, when the heat eases off, allowing you to explore nature and discover fascinating new aspects of Hong Kong.

秋は かに!カニ!蟹!上海蟹を食べよう!

上海蟹のベストシーズンは10月~11月。この期間、上海蟹の料理を提供するレストランは、地元の人や旅行者でにぎわいを増す。上海蟹の料理はアラカルトもいいが、旅行者にはセットや上海蟹尽くしのコースメニューがおすすめで、さまざまな種類の料理が楽しめる。また、上海蟹はオレンジ色の卵がぎっしり詰まっているのがメス、一方、オスはカニ味噌の味が濃いことが特徴だ。

Autumn is the season for crab! Let's eat Shanghai crab!

The best season for Shanghai crab is from October to November. During this period, locals and tourists alike throng to restaurants serving Shanghai crab. À la carte Shanghai crab dishes are good, but for travelers, set menus and course menus featuring a diversity of Shanghai crab are best, as they allow you to enjoy a variety of dishes. The female Shanghai crab is filled with orange-colored roe, while the male boasts intensely-flavored tomalley (crab fat).



秋の風物詩、上海蟹 Shanghai crab, a classic autumn delicacy

PEACH LIVE

PEACH RECOMMENDED ITEMS

機内販売商品の中から、今号の巻頭特集テーマ「桃×冒険」にちなんで、おすすめ商品をご紹介します。お見逃しなく！

Here are some recommended products that are in the spirit of this issue's opening feature—"Peach x Adventure". Be sure to check them out!



木製ひこうきおもちゃ

全長約10cmの手のひらサイズで、おもちゃとしても観賞用としてもかわいい木製の飛行機。商品が入った箱は広げると滑走路に。車輪がコロコロと動くので、走らせて遊ぶこともできます。夏の冒険のお供に。

→P.33

Wooden Airplane Toy

A palm-sized wooden airplane around 10 cm long—cute as both a toy and as an ornamental accessory. The box it comes in unfolds to reveal a runway, and the plane rolls on wheels, making it fun to push around. A great companion for your summer adventure.

飛行機ラゲッジタグ

さわやかな空色とビビッドなPeachカラーの組み合わせが、キャリーケースや荷物の目印にぴったり。ソフトなビニール素材なので、着脱しやすいです。荷物につけて冒険旅にかけましょう！

Airplane Luggage Tag

A blend of refreshing sky blue and vivid Peach color is perfect for finding your carry-on cases and luggage. Made of soft vinyl material to easily attach to and take off your bags. So tag your luggage and set off on your next adventure!

→P.33



わかやま県産 空飛ぶあらかわの桃(ジュース)

和歌山県紀の川市で育ったブランド桃、「あらかわの桃」を使ったドリンク。完熟の桃にこだわってジュースにしました。濃厚で果実味のある舌触りは、まるで桃をそのまま食べたかのよう。大人から子どもまで楽しめます。飛行機と桃をあしらったデザインでご提供。

→P.34

Wakayama Prefecture Flying Arakawa Peaches (juice)

A juice made with only the ripest "Arakawa peaches," a local brand of peaches grown in Kinokawa City, Wakayama Prefecture. The rich, fruity texture of the juice is just like eating a whole peach. A fruity delight for both adults and children alike. Comes in a bottle with an airplane adorning the label.



ポップコーン(ピーチ&絶品旨塩味)

ほんのり桃風味の甘みと絶妙な塩味の2種類を1パックで楽しめるポップコーン。甘辛を交互に味わって食べる、味の冒険をしてみてください。300mlの容器に入っているので食べきっても持ち帰ってもOK。飛行機をあしらったデザインでご提供。

Popcorn (Peach & Exquisite Salt Flavor)

Two popcorn flavors—sweetness of gentle peach and exquisite salt—to be savored in a single pack. Go on a savory journey by picking out one of each flavor. Comes in a 300 ml container for an on-the-go snack or enjoying it at home. Also features a label with an airplane design.

→P.35

ぼうけんポーロ

今号の巻頭特集で登場している桃太郎たちやPeachの飛行機のイラストが、ポーロひとつひとつにプリントされています。サクサクとした軽い食感でシンプルな味わいのポーロ。食べるのがもったいないくらいかわいいです。

→P.35

ADVENTURE BOLO

Each individual bolo snack is printed with illustrations of Peach airplanes and Momotaro, the character adorning the opening feature of this issue. Bolos have a light, crunchy and simple flavor. They're so cute—it's a shame to eat them.



Text: Ayako Nagasaka
Photo: Mineko Takimoto

Food & Beverage

温かい飲み物や軽食など機内にピッタリな商品をご用意しています。お得なセット割引も!

We offer a variety of in-flight meals perfect for your journey such as hot drinks, snacks, and much more. Value deals are also available!

Drinks ソフトドリンク



おすすめ!
Recommended Item!

京都 小川珈琲
炭焼珈琲ブラック
無糖 (195ml)
Kyoto OGAWA COFFEE
Charcoal Roasted
Black(195ml)
¥200

伊藤園
ビタミンフルーツ
リンゴMix (200ml)
Itoen
Vitamin Fruits-
Apple Mix 100%
(200ml)
¥200

わかやま県産
空飛ぶあらかわの桃
(ジュース) (200ml)
Wakayama Prefecture Flying
Arakawa Peaches (juice)(200ml)
¥600

Peachオリジナル
コーヒー(ホット)
Peach Original
Coffee(hot)
¥300

※紙のカップで提供いたします。
Served in paper cups.

和歌山県産
飲むみかん
(180ml)
Mandarin Orange
Juice
(180ml)
¥400

コカ・コーラ
(350ml)
Coca Cola
(350ml)
¥200

AGF
プレミアム紅茶(ホット)
AGF Premium
Black Tea(hot)
¥200

※紙のカップで提供いたします。 Served in paper cups.

伊藤園
お〜いお茶
緑茶 (280ml)
Itoen Japanese
Green Tea
(280ml)
¥200

アサヒ 富士山の
バナジウム天然水
(350ml)
Asahi Vanadium
Tennensui Mineral Water
(350ml)
¥200

※機内におけるお客様の重篤な火傷防止のため、一部の温かいお飲物については温度を下げてご提供いたしております。
また、お子様およびお子様をお抱きのお客様には、温かいお飲物のご提供を控えております。
※To prevent burn injuries, some of the hot beverages are served at lower temperatures. Cold beverages are served to children and to adults holding them.

Alcohol アルコール



アサヒ
スーパードライ
(350ml)
Asahi
Super Dry Beer
(350ml)
¥500

アサヒ
ブラック
ニック
ハイボール
(350ml)
Asahi
Black Nikka
Clear Highball
(350ml)
¥500

アサヒ
贅沢搾り
レモン
(350ml)
Asahi
Zeitaku Shibori
Lemon
(350ml)
¥500

Combo コンボ

おつまみにおすすめ!
Ideal as a snack! ¥700 セット



アサヒ 贅沢絞り レモン(350ml)
& チップスターうすしお味(45g)
Asahi Zeitaku Shibori Lemon(350ml)
& Chip star(45g)

アサヒ ブラックニック
ハイボール(350ml)&
チップスターうすしお味(45g)
Asahi Black Nikka Clear
Highball(350ml) & Chip star(45g)

お酒は20歳になってから 20歳未満の方へのお酒の販売は致しません。未成年者の飲酒は法律で禁止されております。
You must be 20 years old to consume alcohol. Alcohol will not be sold to anyone under the age of 20. Underage drinking is prohibited by law.

Snacks



NEW
ぼうけん
ボーロ (50g)
ADVENTURE
BOLO(50g)
¥500



NEW
ポップコーン
(ピーチ&
絶品旨塩味)
(300ml)
Popcorn (Peach &
Exquisite Salt Flavor)
(300ml)
¥500

チップスター
うすしお味
(45g)
Chip Star
(45g)
¥300



カリッと
えだまめ
(18g)
Crispy
edamame
(18g)
¥100



Food



奄美の
うまぎっしり!
けいはん雑炊
Chicken Rice
Porridge
¥400



濃厚3種の
チーズリゾット
Cheese Risotto ¥400

※紙のカップで提供いたします。 Served in paper cups.

日清
カップヌードル
Cup Noodle
(Soy Sauce)
¥400



日清
カップヌードル
シーフード
Cup Noodle
(Seafood)
¥400



Osaka⇄Bangkok limited light meal

大阪(関西)⇄バンコク(スワンナプーム)線 限定軽食

博多華味鳥監修
復刻とりめし
¥1,200



HAKATA
HANAMIDORI Chicken Bento

博多華味鳥監修
チキンカツサンド
タルタル南蛮
¥800



Chicken Nanban
Cutlet Sandwich
with Tartar Sauce



PEACH CARDご提示で飲食10%OFF
Present your PEACH CARD for 10% off food and drinks

※本誌に記載の商品情報は予告なく変更の可能性がございます。あらかじめご了承ください。機内販売状況については、客室乗務員にお尋ねください。
Please note that details of the products may be changed from the information in this magazine without prior notice.
For the currently available products, please ask the cabin crew.

Tickets

到着地の交通チケットが機内で購入できます。
ラクラク&おトクに利用できる、このチャンスをお見逃しなく。

The tickets for your next destination are available on board.
Do not miss this chance to buy them at your leisure with our discounted rates.

利用方法 / How-to

便利! 引換券がそのまま乗車券に
No need to exchange voucher for actual bus tickets!

機内デジタルサービスでご購入ください。

Please purchase vouchers from the in-flight digital service.

¥ CASH CREDIT CARD

機内で購入し、引換券を入手
After purchase, get the voucher from a cabin crew.



ラクラク♪
引換券でそのままご乗車!
Get the bus with just the voucher!

OFF 機内特別価格でおトクに利用!
Special discount for passengers!

機内デジタルサービスでご購入ください。

Please purchase vouchers from the in-flight digital service.

¥ CASH CREDIT CARD

機内で購入し、引換券を入手
After purchase, get the voucher from a cabin crew.



各チケットカウンターで引換券を渡し、乗車券、乗船券を入手
Exchange your voucher for tickets at any ticket counter.



おトクに移動♪
Move to the destination♪

【注意】割引キャンペーンや燃料価格等の変更に伴い、商品価格が変更になる場合がございます。
【Attention】The products described here are subject to change without prior notice due to discount campaigns and fuel surcharges.

OFF 機内特別価格でおトクに利用! Special discounts for our passengers!

電車 JR九州 JR Kyushu

詳細は機内デジタルサービスをご確認ください。JR九州のみどりの窓口では購入できません。
See the in-flight digital service for more details. These tickets can not be purchased at the JR-Kyushu Ticket Office.

九州各エリアのJR九州 新幹線・特急・快速・普通列車に乗り降り自由なきっぷ。
※全商品関西発のみ販売対象外
Unlimited rides on JR-Kyushu shinkansen, express, local, and rapid trains in each area.
*Not available on flights from the Kansai area

全九州フリーきっぷ3・4・5日間
All Kyushu Unlimited Ticket
3, 4, or 5 Days



北九州フリーきっぷ2日間
North Kyushu Unlimited Ticket for 2 Days



中九州フリーきっぷ2・3日間
Middle Kyushu Unlimited Ticket 2 or 3 Days



由布院・別府フリーきっぷ2・3日間
Yufuin/Beppu Unlimited Ticket for 2, 3 Days



西九州フリーきっぷ2・3日間
West Kyushu Unlimited Ticket for 2, 3 Days



※本誌に記載されている機内デジタルサービスの取り扱い商品・内容については予告なく変更の可能性がございますのでご了承ください。機内販売状況については、客室乗務員にお尋ねください。
The products and contents of the in-flight digital service described in this magazine are subject to change without prior notice. Please ask the cabin crew for up-to-date information.

電車 京成電鉄 Keisei Electric Railway

NARITA

スカイライナーバリューチケット
Skyliner Discount Ticket

東京都心までちょっとお得に! 最大270円割引!
Get a better deal on travel into central Tokyo! Save up to ¥270.



Keisei Skyliner & Tokyo Subway Tickets

東京の地下鉄全線が乗り放題になるチケット付き!
最大1,060円割引!
Skyliner ticket with unlimited rides on the Tokyo Subway!
Save up to ¥1,060.

高速船 (セット券は特急バスも) 津エアポートライン CHUBU Tsu Airport Line

CHUBU

最速、安価にラクラク
伊勢神宮も!
Fast, low-cost rides to Mie (and Ise Jingu!)



高速船&電車 神戸-関西ベイ・シャトル KANSAI Kobe-Kansai Airport BAY SHUTTLE

KANSAI

ベイ・シャトル 片道券・往復券
Bay Shuttle
One-way/Round-trip

神戸空港まで最速、お得に移動!
片道最大100円、
往復最大200円割引!
Fast, low-cost rides to Kobe Airport!
Save up to ¥100 one-way or ¥200 round-trip!

ベイ・シャトル 片道券&ポータルライナーセット券
Bay Shuttle
One-way & Port Liner fare incl.!

神戸三宮駅まで最速、お得に移動!
通常価格より最大340円お得!
Fast, low-cost rides to Kobe-Sannomiya Stn!
Save up to ¥340 from standard fare!



高速船 安栄観光 ANEI KANKO

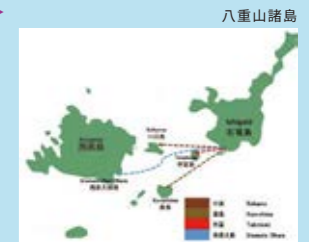
ISHIGAKI

高速船 往復券
＜竹富島、小浜島、黒島、西表大原＞

High-speed Ferry Ticket (Round-trip) to islands Taketomi, Kohama, Kuroshima, or Iriomote (Ohara)

八重山離島巡りをちょっとお得に!
運賃5%割引!

Save on visiting the Yaeyama Islands!
5% discount on fares.



便利! 引換券がそのまま乗車券に No need to exchange vouchers for actual bus tickets!

バス NEW CHITOSE 北海道中央バス・北都交通 Hokkaido Chuo Bus/Hokuto Kotsu

NEW CHITOSE

新千歳空港連絡バス 片道券
New Chitose Airport Bus Ticket (One-way)

引換券がそのまま乗車券に!
札幌市内(すすきの・大通)まで約80分!
Use the same ticket to reach downtown Sapporo (Susukino & Odori) within ~80 mins.



バス KANSAI 関西空港交通 Kansai Airport Transportation

KANSAI

リムジンバスチケット片道券
Limousine Bus Ticket (One-way)

引換券がそのまま乗車券に!
ラクラク関西主要都市へ移動!
Conveniently use the same ticket to get to major Kansai cities with ease.



バス AMAMI しまバス Shima Bus

AMAMI

路線バス 片道乗車券
路線バス 乗り放題券
1日券、2日券、3日券
Regular Bus Ticket (One-way)
Regular Bus Ticket
(Unlimited ride for 1, 2, or 3 days)

Peach機内で切符を買って、そのままバスへGo!
Buy a ticket on-board and go straight on the bus!



※本誌に記載の商品情報は予告なく変更の可能性がございます。あらかじめご了承ください。機内販売状況については、客室乗務員にお尋ねください。
The products described in this magazine are subject to change without prior notice. Please ask the cabin crew for up-to-date information.

入国書類の記入方法

日本からの渡航時と日本への帰国時は、それぞれ提出が必要な書類がございます。記入例を参考に、書類をご準備ください。

※各書類のデザインは変更になる場合があります

日本入国時(帰国時)の書類

●入国カード

※日本のパスポートを所持している方、Visit Japan Webで申請済の方は記入不要です。

※Visit Japan Webで申請済の方は税関申告書の記入は不要です。

JAPAN

●税関申告書

※日本語、ボールペンで記入。
 ※入国(帰国)時に、家族が同時に税関検査を受ける場合には、代表者が当該申告書を記入し、⑩に代表者本人を除く同件家族の人数を記入する。
 ※税関で確認が必要な事項のため、A面は必ず記入する。
 A面⑪~⑬で全て「いいえ」の場合は、B面の記入は不要。

- ① 搭乗機名
 - ② 出発地
 - ③ 入国日
 - ④ 氏名
 - ⑤ 日本での現住所
 - ⑥ 電話番号
 - ⑦ 職業
 - ⑧ 生年月日(西暦/月/日)
 - ⑨ 旅券番号
 - ⑩ 同伴家族数
 - ⑪~⑬ 該当する方にチェックを入れてください。
- ※⑪のいずれかで「はい」を選択した方は、B面に入国時に携帯して持ち込むものを記入してください。
 ※⑫で「はい」を選択した方は、別途「支払手段などの携帯輸出・輸入申告書」の提出が必要です。
 ※⑬で「はい」を選択した方は、入国時に携帯して持ち込むものをB面に記載したこの申告書を2部、税関に提出して、税関の確認を受けてください。
 税関の確認を受けた申告書は、別送品を通関する際に必要となりますので大切に保管してください。
- ⑭ パスポートと同じサイン
 - ⑮ 申告内容記載欄

CHINA

中国(上海)入国時の書類

●入国カード

※入国カードは機内では配布していません。入国審査場で用意しているものをご使用ください(当ページを撮影して記入の参考にして頂けます)。
 ※ボールペンで記入。 ※署名を除き、全てアルファベットで記入。

- #### 中国入国時の重要提示
1. 外国人がホテル以外の住居に居住または滞在する場合、チェックイン後24時間以内に居住地の公安機関に臨時宿泊登記する必要があります
 2. Z, X1, J1, Q1またはS1ビザを所持する外国人は、入国日から30日以内に滞在予定場所の公安機関の出入国管理局に外国人居留許可の申請をする必要があります
 3. 中国で就労する外国人は法規に基づき外国人就労許可証・外国人居留許可証の取得が必要です
 4. 満16歳に達した外国人が中国に滞在する場合、パスポートやその他渡航書類、外国人居留許可証を携帯する必要があります
 5. 在留許可期間が満了する前に中国を出国しなければなりません。満了後も継続して中国に滞在する必要がある場合は、在留期間の延長を申請する必要があります
 6. 永久居留証は中国で身分証明書として別途使用することが可能です
 7. 出入国管理に関する法令に違反した外国人は、拘留や退去強制され、入国が認められないことがあります
- [表] ① Surname: パスポートと同じ姓 ② Given names: パスポートと同じ名前
 ③ Sex: 性別 ④ Nationality: 国籍 ⑤ Date of birth: 生年月日(西暦/月/日の順に記入)
 ⑥ Passport no.: パスポート番号 ⑦ 中国名(ある場合) ⑧ Visa No.: ビザ番号(所持している場合のみ) ※ビザを持っていない場合はVisa-Freeにチェックを入れる
 ⑨ Arrival Flight No.: 入国時の搭乗便名 ⑩ Personal phone No.: 携帯電話番号
 ⑪ Cities intended to visit in China: 中国での滞在都市 ⑫ Detailed Address or hotel name while in China: 滞在先住所またはホテル ⑬ Purpose of this trip: 旅行目的
- [裏] ①中国出国のためのチケットは予約済みですか? 予約済みであれば出国日及び出国便名をご記入ください。②中国に受入先はありますか? ある場合は受入先名及び受入先住所・電話番号をご記入ください。③過去2年間にどこの国と地域を訪問しましたか。④署名

韓国入国時の書類

●入国カード

※①②④はアルファベットの大字、活字で記入する。署名はパスポートと同じサインをする。
 ※裏面に入国書類作成方法が記載されているのでこちらも参照のこと。
 ※ボールペンで記入。

- ① Family Name: パスポートと同じ姓
- ② Given Name: パスポートと同じ名前
- ③ 該当する性別にチェック
- ④ Nationality: 国籍
- ⑤ Date of Birth: 生年月日(西暦/月/日の順に記入)
- ⑥ Occupation: 職業
 例) 学生: Student、主婦: Housewife、無職: Retired
- ⑦ Address in Korea: 韓国での滞在ホテルとホテルの電話番号(明確に住所が分かる場合は住所を記入し、分からない場合はホテル名を記入)
- ⑧ Purpose of visit: 渡航の目的、観光の場合は『Tour』、商用の場合は『Business』にチェックを入れてください。
- ⑨ Signature: パスポートと同じサイン

KOREA

●税関申告書

※日本語で記入可能。
 ※アルファベットの場合は大文字、活字で記入する。署名はパスポートと同じサインをする。
 ※ボールペンで記入。

- ① 氏名
- ② 生年月日(西暦/月/日)
- ③ 旅券番号
- ④ 旅行期間
- ⑤ 出発国
- ⑥ 同伴家族数
- ⑦ 搭乗機名
- ⑧ 電話番号
- ⑨ 韓国での滞在先(明確に住所が分かる場合は住所を記入し、分からない場合はホテル名を記入)
- ⑩ 該当するものにチェックを入れてください。
- ⑪ 日付(西暦/月/日)
- ⑫ 申告者
- ⑬ 署名(パスポートと同じサイン)
- ⑭ 免税範囲を超える場合は該当するものを記入してください。

TAIWAN

台湾入国時の書類

●入国カード

※氏名のみアルファベットの大字、活字で記入する。それ以外は日本語で記入可能。
 ※署名はパスポートと同じサインをする。
 ※ボールペンで記入。

- ① Family Name: パスポートと同じ姓
- ② Given Name: パスポートと同じ名前
- ③ Passport No.: パスポート番号
- ④ Date of Birth: 生年月日(西暦/月/日の順に記入)
- ⑤ Nationality: 国籍
- ⑥ Sex: 性別
- ⑦ Flight/Vessel No.: 入国時の便名(MM〇〇)
- ⑧ Occupation: 職業
- ⑨ Visa Type: ビザを持っていない場合は記入不要
- ⑩ Entry Permit/Visa No.: ビザ番号(所持されている方のみ記入)
- ⑪ Home Address: 日本の居住地
- ⑫ Residential Address or TEL In Taiwan (or Hotel Name) 台湾のホテル名などの滞在先が電話番号
- ⑬ Purpose of Visit: 渡航の目的
- ⑭ Signature: パスポートと同じサイン

HONG KONG

香港入国時の書類

●入国カード

※署名を除き、全てアルファベットの活字・大文字で記入。
 日本語での記入は不可。
 ※ボールペンで記入。

- ① Family name: パスポートと同じ姓
- ② Given names: パスポートと同じ名前
- ③ Sex: 性別
- ④ Travel document No. (Passport No.): パスポート番号
- ⑤ Place and date of issue: パスポートの発行地及び発行日
- ⑥ Nationality: 国籍
- ⑦ Date of birth: 生年月日(日/月/西暦の順に記入)
- ⑧ Place of birth: 出生地(都道府県・国)
- ⑨ Address in Hong Kong: 香港での宿泊先
- ⑩ Home address: 日本の居住地
- ⑪ Flight No./Ship's name: 入国時の便名(MM〇〇)
- ⑫ From: 出発した都市
- ⑬ Signature: パスポートと同じサイン

路線図

Peach は現在、国内線 27 路線、国際線 12 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 LCC 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。



2024.7.1 への路線図
 ※情報は予告なく変更となる場合があります。
 最新情報は Web サイトをご確認ください。

PEACH LIVE

EDITOR'S NOTE

[編集後記]



桃と冒険がいっぱい詰まった今号、いかがでしたか？よく知っている「桃太郎」の奥にあった全く知らないお話。桃農家さんやお坊さん、お風呂屋さん、そして 歌のお兄さん & けけちゃま！「知らないことを知る」楽しさに満ちあふれた取材でした。未知の味にもたくさん出会いました。摘果桃を使ったコンポートは、そのアイデアと風味・食感に感嘆。未知を知るも冒険。この夏、ちょっと冒険してみませんか？

Did you enjoy this issue, full of peaches and adventure? The hidden story behind the well-known Momotaro, the Peach Boy. Peach farmers, monks, bathhouse owners, Uta no Onii-san and Kekechama! These interviews were all about the joy of learning about things you didn't know. We also encountered many unknown flavors. The ideas, flavors, and textures of the compote using young peaches were amazing. Learning the unknown is also an adventure. Why not try a little adventure this summer?

2024年6月発行
 発行人 大橋一成
 発行 Peach Aviation 株式会社

Editors
 Makiko Taguchi (MAPPLE, Inc.)
 Ayako Nagasaka (MAPPLE, Inc.)

Art Director
 Mitsuru Kanai (Flamingo Studio Inc.)

Cover Photo
 yokamoto/Shutterstock.com

Cover Illustration
 Tae Sawada

Translators
 Amitt Co., Ltd.

Printer
 AN OFFSET CO., LTD.

※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.