

相鉄瓦版

第 258 号

2019.3

Sotetsu
Kawaraban



特集 相鉄線沿線で見つけた

ちよつと意外な 食材





特集 | 相鉄線沿線で見つけた ちょっと意外な食材

4 地元が育むハチミツ

昭和建設 工藤圭亮

14 瀬谷の小麦の実力

岩崎農園 岩崎良一

25 ハーブから広がる輪

かながわハーブナーセリー 笛木英治

連載

36 ヨコハマやさしいレシピ

38 そうてつインフォメーション

- ニュース
- ひと、まち、未来のために

44 相鉄線沿線 少年少女 熱血スポーツ

46 ぶらり寄り道!

- 「お出掛けしたくなるお弁当」

49 そうてつStyle

50 S's spots

51 沿線トピックス

- ズーラシア
- イベント

53 相鉄沿線
名店プロジェクト

54 いらっしゃい

55 クロスワードパズル

- 次号(4月1日発行予定)は「顔」について
特集します。

表紙イラスト/ネモト円筆

本誌で掲載された情報は一部を除き2019年2月12日現在のものです。情報内容に変更される場合がございますので、ご了承ください。本誌に記載の価格は消費税込みです。ただし、一部この限りではありません。

個人情報の取り扱いについて

①お客様の個人情報は、抽選および賞品発送、相鉄瓦版の制作に関する使用目的以外に使用することはありません。②お客様の個人情報は厳正に管理し、個人情報保護法に定める個人情報取扱事業者として適正に取り扱います。③お客様の個人情報の取り扱いについては下記URLをご参照ください。
https://www.sotetsu.co.jp/personal_data/group_policy.html



相鉄線沿線で見つけた

ちよつと意外な 食材



少し足を延ばせばトウモロコシ畑や稲田などを目にすることもできる相鉄線沿線。しかし、さらに目を凝らして歩いてみると「!」や「?」な食材も育てられていました。なぜ、そこでその食材がつくられているのか。今号では、この疑問を探るため、沿線に点在するハチミツ、ビール用小麦、ハーブの生産現場を訪ねました。

特集

相鉄線沿線で見つけた
ちょっと意外な
食材

地元が育むハチミツ



昭和建設
工藤圭亮



和田町駅から徒歩3分ほどの場所にある昭和建設。同社が入居するのは商店街の中にあるビルで、その屋上では10年近く前から養蜂が行われています。なぜ養蜂を行っているのか、同社代表の工藤圭亮けいすけさんにお話を伺いました。

和田町は養蜂に最適の場所

私が養蜂を始めようと決断したのは2009年です。横浜市には約300社の建設業者が加盟している一般社団法人横浜建設業協会があります。その委員会で、地域貢献につながる異業種にも力を注ごうという話がありました。具体的な事業として水耕栽培などとともに候補に挙がったのが養蜂です。2006年から東京で始まった「銀座ミツバチプロジェクト」がきっかけとなり、市街地で行われる都市養蜂が話題を集めていました。私はすぐに養蜂事業を始めたいと手を挙げました。建設業では木や土など自然の材料を扱うことから、私は以前から環境問題に関心を持っていました。養蜂は自然のありがたさをダイレクトに感じることができ、地元の人たちと一緒に取り組む

ことで地域活性化にもつながります。そこで、和田町商店街や和田西部町内会などにも協力を仰ぎ、このプロジェクトを「わだまちミツバチ大作戦」と名付けて養蜂をスタートしました。

ここで養蜂を始めるに当たり、近隣にチラシを配布しました。一般的に、ハチは刺すから怖いというイメージを持たれています。しかし、スズメバチは何度も刺すことができますが、ミツバチは一度刺すと死んでしまいます。そのため、ミツバチが人を刺すのは攻撃を受けて命の危険を感じたときなどに限られるといわれています。実際、都市養蜂が行われている地域で、近隣の方がミツバチに刺された事例はほとんどありません。そうしたことをチラシに明記し、地域の方々の養蜂への理解を求めたのです。

必要な道具などをそろえて養蜂をスタートさせたのは2010年3月です。事前に養蜂家の方を招いて講習会を行いました。ここで飼育しているセイヨウミツバチの行動半径は約2キロメートル、徒歩30分ほどの圏内です。その圏内には、和田町の北にある常盤公園や横浜国立大学、南にある県立保土ヶ

谷公園が含まれます。ミツバチがエサとなる花の蜜を得るところを蜜源とい
います。和田町は蜜源に恵まれていることから、養蜂家の方に「ここは養蜂
に最適の場所です」と太鼓判を押していただきました。

女王バチの独立を防ぐための点検

ミツバチは1匹の女王バチと数万匹の働きバチ、オスバチからなる群ぐんで暮
らしています。春から夏にかけてが、養蜂の最盛期です。働きバチが花の蜜
を求めて活発に飛び回り、巣では繁殖が盛んになります。夏までに群の個体
数は約2倍に増えます。働きバチの寿命は約1カ月で、初めの2〜3週間は
巣づくりや掃除を行い、蜜を集める期間は10日間ほどしかありません。一方、
オスバチは特に仕事をせず、交尾が終わると死んでしまいます。

また、女王バチの寿命は2、3年ですが、繁殖期には次の女王候補が誕生
します。女王候補を育てるための専用の個室を王台おうだいと呼びます。ハチの巣と
いうと六角形の穴が知られていますが、それは働きバチのためのものです。

それに対して王台は落花生のような形をしています。王台からは、やがて新しい女王蜂が誕生します。すると、古い女王バチは半数ほどの働きバチを引き連れて群を飛び出し、別の場所に新たな巣をつくりまします。古い女王バチが独立することを分蜂ぶんぼうといいます。

都市養蜂の場合、この分蜂に気を付ける必要があります。先述したように、人から攻撃を受けない限りミツバチが襲ってくることはありません。しかし、人目につく場所に新しい巣ができて、事情を知らない人が棒で突くなどの刺激を与えてしまうことがあるからです。そのため、春から夏の時期は週1回巣を点検し、王台を取り除く作業を行います。これまでに一度だけ、王台を見過ごして分蜂してしまい、近所の鮮魚店の軒先に新しい巣ができたことがあります。「おたくのハチがうちに来てるよ」と連絡が来てすぐに巣を除去したため、幸いにも事なきを得ました。

夏を過ぎるとミツバチの活動は落ち着きます。秋にはミツバチを捕食するスズメバチが攻撃してくるので、それを防ぐための捕獲器を設置します。ま

た、ミツバチは冬になるとほとんど活動しませんが、寒さに弱いので越冬させるには防寒対策が必要です。私たちは本業で使っている断熱材で巣を覆うなどの保温対策を施しているのですが、残念ながら越冬に成功したことはありません。ですから、春になったら新しい群を購入して飼育を始めるということをお勧めしています。

時期によつて変わるハチミツの色と味

春から夏にかけては王台の有無をチェックするとともに、蜜のたまり具合を確認します。そして、春から夏の間には4回ほど採蜜作業を行います。一つの巣箱に9枚の板が入っていて、そこにハチが巣をつくって蜜をためています。その板を取り出して遠心分離機に掛け、採蜜を行います。地域のお子さまなどを招いて、イベントとして採蜜を行うこともあります。初めに楽しくミツバチについて学べるようなクイズを出題し、その後は防護服に着替えて採蜜作業を行います。ハチミツを瓶に詰めるところまでを体験してもらい、

最後に1瓶プレゼントします。なかなか体験できない貴重な機会ということで、毎年好評です。

1回の採蜜で10から20キログラムのハチミツが採れ、1シーズンでの収穫量は約80キログラムになります。時期によって蜜源の花が変わりますし、ハチミツは巣の中で徐々に熟成されます。そのため、5月ごろのハチミツはサラツとしていて色も淡いのですが、7月になると粘り気も色の濃さも増します。味も、シーズンの後半の方が深みを増します。市販されているハチミツの色に近いのは7月ごろのもので人気もあります。早い時期のサラリとしたものが好きだという方もいます。

採れたハチミツのうち、60キログラムは取引先にお中元でお送りしています。また、毎年8月に和



王台の確認作業の様子



2つの群の巣箱

田町で開催される「地蔵まつり」では、横浜国立大学の学生がこのハチミツを使った韓国風お焼きなどを販売しています。お中元をお送りしている方などから「おいしいので、もっと欲しい」と連絡をいただくことがあります。その時点で在庫がある場合には、100グラム千円で販売しています。在庫がなくてお断りする場合は心苦しいのですが、仕方ありません。蜜源は限りがあり、群を増やしても採れるハチミツが多くなるわけではないので、私たちは毎年2群のみを飼育しています。

ミツバチとの良好な関係

一度、春から夏の間女王バチが死んでしまったことがありました。女王バチがいなくなると、その



採蜜作業の様子（左の写真が工藤さん）

群が死滅してしまします。そこで、試しにもう一つの群と合わせてみると働きバチが増え、例年よりもハチミツの量が多いほどでした。ただ、後で養蜂家の方に伺うと、別々の群を合わせるようなことは避けた方がいいという話でした。実際、群それぞれで性格が異なります。気性の激しい群もあればおとなしい群もあるし、群によってハチミツの味も違います。ですから、異なる性質の群を合わせるのは良くないらしいのですが、なぜか私たちには良い結果が生まれました。そもそも養蜂は週1回の王台の点検ぐらいでほとんど手間も掛からないので、私たちには「ミツバチを飼育している」という感覚がありません。むしろ、一生懸命ミツバチを集めたものを頂く立場なので、ミツバチに対して「いつもお世話になっております」という気持ちです。

手間が掛からないのは良いことですが、この養蜂プロジェクトで利益が出るわけではありません。一度、見学に伺った銀座の養蜂所には、専従のスタッフがいきました。でも、私たちは社員が時間を見つけて点検作業などを行っており、採蜜の量を増やす見込みもありません。それでも養蜂を続けているの

は、少なからず期待してくださる方がいるからです。温かい季節になると、商店街や町内会、取引先の方々が「今年のミツバチはどう？」などと声を掛けてくださいます。ですから、利益が出ないからといって養蜂をやめるなどとは簡単に口にできないのです。

何より、私や社員も春から秋にかけてミツバチと向き合う時間を楽しみにしています。新たな群がやってくると「この群の性格はどうか」と気になるし、シーズンで初めての採蜜では「今年の味はどうだろう」と気持ちが高揚します。ここで採れるハチミツは実際に味が濃いのですが、愛着がある分、市販のものより格段においしく感じられます。景気のいい目標などはありませんが、末永くミツバチのお世話になりたいと思っています。(談)



●昭和建設では在庫がある場合に限ってハチミツを販売しています。詳しくは直接お問い合わせください。

TEL・0120(391)052

「8時～17時、日曜、祝日、第2・4土曜休」

特集

相鉄線沿線で見つけた
ちょっと意外な
食材

瀬谷の小麦の実力



岩崎農園
岩崎良一



瀬谷駅北口から歩いて30分ほどの場所にある岩崎農園。住宅街の中に、ビールの原料となる小麦の畑が広がっています。現在、日本でつくられている多くのビールは、外国産の大麦や小麦を使用しています。そうした中、なぜビール用小麦を栽培しているのか、同園の岩崎良一さんにお話を伺いました。

時代とともに姿を消した黄金色の畑

わが家は100年以上続く農家で、僕は4代目です。現在は約3ヘクタール（約9千坪）の畑で、ジャガイモやトウモロコシ、落花生、ニンジンなど、年間15品目ほどの野菜を栽培しています。野菜は市場に出荷しますが、それとは別に家族で食べるための米もつくっています。もともと小麦も、米と同じく自宅用に曾祖父の代から栽培していました。小麦粉をお焼きやうどんにしますが、麦わらにも大きな利用価値があります。毎年同じ場所で1種類の野菜だけをつくっていると、土壌の栄養バランスが崩れて生育が悪くなる連作障害が起こります。でも、麦わらを堆肥として使うと土壌の状態が改善さ

れるので、連作障害を防ぐことができます。そうしたこともあって、この辺りの農家では古くから小麦の栽培が広く行われていました。

また、現在は外国産の原料に頼っている日本のビールですが、1960年代まではほぼ100%国産の大麦で賄われていました。父の話では、1950～60年代には瀬谷でもビール用の大麦がつくられていたそうです。でも、麦芽の輸入自由化に伴って安価な原料が輸入されるようになり、国内の大麦の生産量は低下しました。現在、日本のビールに使われている国産大麦は全体の1割ほどだそうです。瀬谷に限っていえば時代とともに農家の数も減り、かつては畑や田んぼが一面に広がっていたわが家の周辺も住宅街に変わりました。今、瀬谷区内で大麦をつくっている農家はなく、小麦も数軒のみです。出荷用の小麦を栽培しているのは、うちだけになってしまいました。

ビール用小麦の栽培に至った思い

横浜産の素材を積極的に使っている「横浜ビール」という会社があります。

その横浜ビールから「ビール用の大麦をつくってほしい」と初めて依頼を受けたのは10年近く前です。その時点で、うちでは大麦はつくっていませんでした。小麦と比べて大麦は茎が細く、風で倒れやすいという短所があります。ただ、栽培する上では大きな違いがないこともあり、横浜ビールからの申し出を快諾しました。当初は1回限りという話でしたが、ありがたいことに好評だったようで、その後も大麦の契約栽培が続きました。横浜ビールの社長や醸造長と何度か顔を合わせる中で、僕は自分の思いをお伝えしました。

現在、横浜産の小麦というと緑区や港北区のものが知られていて、うどんやパンなどが人気を集めています。ただ、生産量は少ないけれど、瀬谷区産の小麦も味の面では引けを取らないという思いが僕にはありました。しかし、市場にほぼ出荷されていないこともあって、昔から瀬谷で小麦がつくられていることを残念ながら地元の人もほとんど知りません——。そうしたこと、横浜ビールの方々に伝えたところ、瀬谷区産の小麦を使ってレギュラー商品をつくらうと提案してくださったのです。

大麦にはビール専用の品種が幾つかあるのですが、僕が調べた限りでは小麦にはそれがありませんでした。そこで、中力粉や薄力粉の原料になる「あやひかり」という品種を栽培することにしました。栽培を始めたのは2014年で、翌年から瀬谷区産の小麦を使ったビールの醸造、販売がスタートしました。商品名はストレートに「瀬谷の小麦ビール」。ラベルには、小麦畑でビールを飲む僕の写真が使われています。このビールは横浜ビールの通販サイトだけでなく、市内の幾つかのスーパーでも販売されています。自分の顔写真が店頭に並ぶのは気恥ずかしいのですが、それでも瀬谷区産の小麦の存在を多くの人に知ってもらおう一助になればと思っています。

梅雨の晴れ間に収穫する苦勞

小麦の栽培は11月下旬から12月上旬に種をまくことから始まります。発芽するのは、その1、2週間後です。年が明けた1月と2月には、それぞれ1回ずつ麦踏みを行います。霜柱で浮き上がって根が切れてしまうのを防ぎ、

小麦の生育を促進するためです。以前は足で踏んでいたのですが、今は野球のグラウンド整備に使うようなローラーを用いています。その後、3月下旬から、根元に土を掛ける土寄せという作業を行います。小麦や大麦は強風で倒れることが珍しくありません。ただ、生命力が強いので、倒れて地面についた穂先の実から発芽することがあります。そうになると収穫できなくなってしまいうので、土寄せを行う必要があるんです。

ゴールデンウィークの前後には、穂先に小さな白い花が咲きます。花が咲いたら、農薬を散布します。うちは一度も被害に遭っていませんが、国際的に広まっている赤かび病を防ぐためです。花が散った後に実がなり、収穫を迎えるのが6月に入っ



麦踏みの様子



種まきから2週間ほどたって発芽した小麦

てから。収穫前に実の中の水分量を計測します。水分量が30%以下だと実が熟している証しで、それより多いと収穫後に品質が劣化してしまいます。実がきちんと熟していることが分かったら、米の刈り取りと同じようにコンバインで収穫します。

悩ましいのは、収穫の時期が梅雨に当たることです。雨にぬれた穂はコンバインを詰まらせて故障を招きかねないし、収穫直後の実がぬれることも防がなければなりません。かといって、晴れ間を待ち続けて時機を逸してしまうと、実から発芽してしまいます。たとえ晴れたとしても、午前の早い時間は朝露があるので作業ができません。小麦の収穫は梅雨の晴れ間のお昼前後、数時間で終わる必要があるんです。



収穫の様子



黄金色に染まった小麦畑

収穫した小麦の実をそのまま放置しておく、カビや嫌な臭いが発生してしまいます。そのため、収穫後3時間以内に急いで乾燥機に入れます。しっかりと乾燥させたら、品質の良くない実やゴミを取り除く選別作業を専用の機械で数回行った後、横浜ビールに納品します。例年7月中に納品しているのですが、新麦を使ったビールが出来上がるのは9月ごろになります。

大雪による不作と原因不明の豊作

小麦の栽培は、他の一般的な野菜と比べてそれほど手間が掛かりません。また、種まきや麦踏み、収穫の際には横浜ビールの方々が手伝いに来てくださるので、とても助かっています。小麦で大変なのは、風に倒れやすいことと収穫時期の見極めが難しいこと。それと、他の野菜と同じように、天候によつて収穫量が左右されることです。

数年前の1月に関東で記録的な大雪が降りました。その後も寒い日が続く、うちの小麦畑では1カ月近く雪が残りました。小麦は寒さに強いのですが、

その年はさすがに収穫量がすごく減りました。不思議だったのは、その翌年です。種まきから収穫までの間、例年と比べて特に気象条件が良かったわけではありません。でも、例年は約50アール（約1千5百坪）の畑で1トンほどの収穫量のところ、3トン以上も取れてしまいました。しかも、選別作業を行ってみると、例年よりも品質の良い実の割合が格段に多かったです。見落としていることがあるのかもしれないと思い、いつも以上に選別を繰り返したのですが、本当に粒ぞろいでした。契約の3倍以上の収穫量があったことを正直に伝えると、横浜ビールはそのまま買い取ってくださいました。

もつとも、予想外に豊作だったのはその1年限りです。翌年はまた平均的な収穫量に落ち着きました。大雪や過度な寒さが不作につながることは明らかですが、逆に豊作の原因ははつきりしません。僕の農業の師匠である父に聞いても首をかしげます。他の作物と比べて小麦は手間が掛からないですし、質の良いものがたくさん収穫できるのは喜ばしいことですが、収穫量の予測が立てにくい点については悩ましい限りです。

ビールの香りと個人的な思い入れ

小麦の出来不出来は実の段階でも分かりますが、製粉するとよりはつきりします。わが家では今でも自分たちで育てた小麦を使って、うどんを打ったりホームベーカリーでパンをつくったりしています。そうしたものを口にしながら、「今年はおいしいものができたな」などと感じます。もともと、身びいきしているといわれるかもしれませんが、たとえ不作の年でも味や香りは満足できるものになります。さまざまな工程を経てつくられる「瀬谷の小麦ビール」では、さすがに年ごとの質の違いは分かりません。ただ、僕にとつてはとてもなじみのある香りが感じられます。小麦の実を乾燥させていると、単に甘いだけでなく、ほのかに青臭い香りが漂います。「瀬谷の小麦ビール」では、その何ともいえない独特の香りを感じることができません。特に一口目は香りが強く、飲むたびに「これは紛れもなく自分が育てた小麦からつくられたビールだ」と誇らしい気分になります。

横浜市内に住んでいる人でも瀬谷でさまざまな野菜がつくられていることを知らない人は多く、ましてや小麦となるとなおさらです。小麦は他の野菜と比べて出荷先が限られるし、価格の面では外国産にかないません。でも、手前みそかもしれないませんが、瀬谷区産の小麦はどこに出しても恥ずかしくない品質だと自負しています。まずは瀬谷の小麦の存在を多くの人に知ってもらうことが第一ですが、できればその味の良さをビールで確かめてほしいと思います。何より、年末に芽を出して少しずつ背を伸ばし、春から徐々に黄色に染まってくると小麦畑の光景は、僕が子どものころから見続けてきた思い入れ深いものです。そうした瀬谷の小麦畑を過去のものにしないうために、これからも実直に小麦を育てていきたいと思っています。(談)



●「瀬谷の小麦ビール」は横浜市内のスーパーなどの他、横浜ビールの通販サイトでも販売しています (<http://www.yokohamabeer.net/shop/>)。また、横浜ビールの直営レストラン「驛つばさの食卓」では、岩崎農園の小麦を使ったパンなども提供しています (<http://www.umaya.com/>)。

特集

相鉄線沿線で見つけた
ちょっと意外な
食材

ハーブから広がる輪



笛木英治

かながわハーブナーセリー



ゆめが丘駅から歩いて20分ほどの場所にある、神奈川県内でも数少ないハーブ専門農園「かながわハーブナーセリー」。一般的にハーブはハウス栽培が主流ですが、こちらでは露地でも多彩な品種を育てています。園主の笛木英治さんに、ハーブを栽培する楽しさや苦労などについてお話を伺いました。

ライバルがいないが故の試行錯誤

僕の実家は戸塚区で代々農業をしていて、祖父の代までは野菜を育てていました。父は園芸農家に転じ、洋ランや観葉植物などを栽培するようになりました。僕は約20年前、25歳のときに就農しました。最初の数年は父を手伝っていたのですが、徐々に自分で何か新しいものを手掛けたいという思いが芽生えます。また、次男ということもあって、ゆくゆくは独立したいという考えも頭の片隅にありました。それほど多くありませんが、横浜市内でもシクラメンやカーネーションなどを育てている農家があります。同じものを後から僕が始めても、技術も経験もかありません。市内で手掛けている人がほぼい

ない園芸品種はないだろうかと探していて目に留まったのがハーブでした。父が手掛けていているような観葉植物は文字通り鑑賞目的ですが、ハーブなら料理やお茶の材料としてさまざまな可能性があると思ったのです。

ただ、ライバルが少ないということは、教えを請う人がいないことを意味します。今はハーブ栽培のハウツー本が書店にたくさん並んでいます。当時はほとんどありませんでした。当初は父の観葉植物などの育て方をまねしてみました。ハーブではうまくいかないことがたくさんありました。何よりハーブは種類が多く、例えば同じバジルでも幾つもの品種があります。それぞれ生育のスピードも異なるし、暑さに弱いものもあれば、逆に寒さに弱いものもあります。いつ、どのタイミングで、こういった作業をするのかといったことが、種類や品種によって変わってきます。家庭で数品種を育てる分にはそれほど難しくないのでありますが、農家が手掛ける対象となるとハーブは手間が掛かります。だからライバルが少ないのだと早々に実感しました。

とはいえ、ハーブから手を引こうなどと考えることはありませんでした。

誰かに教わるのではなく、自分で必死に考えた結果、「こうすればいいのか」と分かる瞬間があります。しかも、理解が進むごとに、それまで気付かなかつた新たな疑問が生じます。難しいパズルやゲームに挑むように、どんどんハーブにのめり込んでいきました。当時は生花店などに出荷するハーブの苗だけを育てていたのですが、「これなら独り立ちできるかな」と思えるまでに15年ほどかかりました。そして、泉区に約10アール（約300坪）の農地を借りることができ、2017年4月にここを開園しました。

ハウスと露地で異なる香りや食感

当初は敷地全体にハウスを建てようと思っていたのですが、資金が足りずできませんでした。そこで、敷地のおよそ半分でハウス栽培を行い、残りで露地栽培を行うようになりました。幼いころから祖父や父の手伝いをしていましたが、自分で露地栽培を行ったことはありません。野菜を育てている先輩の農家に土づくりや畝うねの整備の仕方などを一から教わり、生まれて初めて

鍬くわを振りました。実際に始めてみると、ハウスより露地の方が意外と手間が掛からないことが分かりました。ハウスは密閉していて湿気がこもっているからか、病害虫が発生することがあります。例えば同じローズマリーでも、ハウスでは病気にかかったけれど、露地では大丈夫でした。

ただし、露地栽培ならではの大変さもありました。ハーブは直接口にすることがあるため、ハウスでも露地でも無農薬で育てています。病害虫の防除にも、トウガラシなど天然由来のものを使用しています。そうしたことから、露地では雑草が大量に生えます。草取りを怠ると、肝心のハーブの生育に影響します。開園1年目のときはまめに草取りを行わなかったので、きちんと育たないハーブもありました。就農から20年近くたって初めて鍬を手にし、さらに農作業の基本である草取りの意義を痛感したのです。

また、僕は生花店に出荷する苗をハウスで、レストランなどに納める食材用のハーブを露地で育てています。それぞれの出荷先によって、栽培方法が変わってくる部分もあります。食材用のハーブは、元気良く育ったポリユ-

ムのあるものが一番です。でも、苗として出荷するものは、そうではありません。生花店の人などは「かちつとしている」といういい方をするのですが、単にポリュームがある株ではなく、きれいにまとまっているものが好まれる傾向があるのです。株のポリュームや花の数を増やすためには、枝先の芽を摘み取って枝分かれを促す摘心てきしんという作業を行います。苗の場合は、出荷時期から逆算して種まきや摘心を行うタイミングを考える必要があるのです。

ちなみに、ハウス栽培のハーブは葉が柔らかいのですが、香りがやや弱くなりがちです。一方、露地栽培のハーブは葉が硬く、香りが強くなる傾向があります。どちらが良い悪いではなく好みの問題ですが、僕は露地で育てたハーブの方が食材として適しているのではないかと思っています。

料理人との交流によって感じた思い

露地で食材用のハーブを育てることになった当初から、ゆくゆくはレストランなどに出荷できたらと淡い願望を抱いていました。でも、僕は長らく生

花店向けの苗だけを手掛けていたので、飲食店関係のつてはありません。そうしたところ、ここを開園する直前に知人の野菜農家から、横浜駅近くの「ど根性ホルモン」と、いずみ野の「ど根性キッチン」のオーナーシェフである椿直樹さんを紹介していただきました。そして、開園から数カ月たって食材用のハーブが出荷できるまでに育ったので連絡すると、椿さんはこの畑まで足を運んで契約を結んでくださいました。また、椿さんの紹介で、弥生台の「restaurant pétale de Sakura」のオーナーシェフである難波秀行さんとも契約を結ぶことができました。今では、横浜市内だけでなく藤沢市や鎌倉市など10軒ほどの飲食店にハーブを納めています。

時間を見つけて、そうした契約先のレストランなどに足を運ぶこともありません。それぞれが工夫を凝らし、ハーブの良さを引き出されていて感心することばかりです。生花店向けに苗だけを出荷していたときは、売り上げの数字が結果の全てでした。でも、料理人の方々に「このバジルの香り、最高だね」などと声を掛けられることは大きな励みになるし、生産者冥利に^{みょうり}尽きると感

じています。難波さんなどはよく畑に来られて、その時季のハーブの香りをかいだ上で買い付けていかれます。そうした料理人の方々との会話などから、あらためてハーブの可能性の大きさを実感しているところです。もともとは資金不足のために露地栽培を始めたのでひょうたんからこまみたいな話ですが、料理人の方々との交流によってハーブを育てる楽しさが何倍にも増しました。

ハーブ農園としての未来像

2017年4月に開園した当初から思い描いていたことがあります。それは、多くの人を訪れてくれるような農園にしたいということです。例えば、ハーブティーの楽しみ方を記した本やウェブ



ミント



カモミール

サイトがたくさんありますが、それらの多くは乾燥させたドライのハーブを素材としています。でも、乾燥させると苦味やえぐ味が強くなるカモミールのようなハーブも少なくありません。もちろん、ドライのハーブでもおいしいものはたくさんありますが、フレッシュなハーブはより甘味が感じられるものが多いのです。この農園では、摘み取ったばかりの新鮮なハーブでお茶を楽しむことができます。しかも、すっきりした香りが好みならレモングラスやレモンタイム、甘い香りならアップルミントなどと、お好みに応じてフレッシュなハーブティーを味わうことができます。あるいは、イタリア料理ではノーマルなバジルが使われるのに対し、フランス料理ではレモンバジルやシナモンバジ



レモンバジル



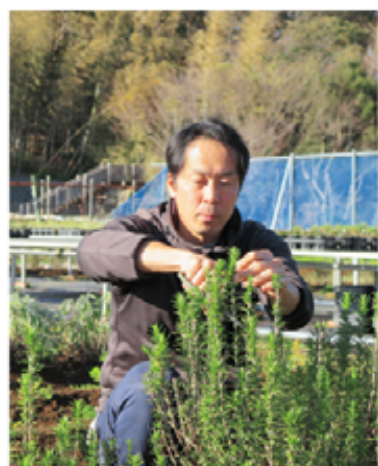
レモンタイム

ルなどの一風変わったハーブが好まれる傾向があります。また、ハーブは食材以外の用途も多く、ブーケやフラワーアレンジメントの材料としても使えるし、抽出したエキスから化粧水や入浴剤などをつくることもできます。そうしたハーブに関する幅広い知識を身に付けながら、摘み取り体験を楽しめる農園になればという思いがあるのです。

来園者から質問を受けたときに、「〜らしいです」「〜だそうです」などと伝聞で答えるようでは説得力がありません。そこで、育てているハーブは全て自分の鼻や舌で香りや風味を確かめるようにしています。例えばアーティチョークは、日本ではつぼみが食材として使われていますが、ヨーロッパではお茶が広く親しまれています。アーティチョークのお茶は肝機能を整える効能があるといわれているのですが、実際に飲んでみるとすごく苦く、万人にお勧めできる味ではありませんでした。それはともかく、来園者が歩きやすいように畝の間隔を野菜の畑よりも広めに取るなど、摘み取り体験が楽しめる農園にするための準備を進めてきました。

本当は昨年の秋から摘み取り体験を始める予定でしたが、思わぬ事態が起きました。10月に台風が直撃し、ハウスが倒壊してしまったのです。それでも、ハウスを再建するめども立ちましたし、今年の4月から徐々に摘み取り体験を受け入れる予定で、ワークショップなども行っていきたいと考えています。

ハーブ栽培を始めて18年ほどになりますが、技術的には拙い面がまだたくさんあります。特に露地栽培は始めて2年ほどなので、これからも試行錯誤が続くと思います。それでも、ハーブが取り持つ縁によって、期せずして料理人の方々との交流が生まれました。これからもハーブに助けられながら、この畑を魅力的な農園に育てていきたいと思っています。(談)



●「かながわハーブナーセリー」のハーブは神奈川県内の生花店などで販売しています。摘み取り体験やワークショップのことなども含め、詳しくは直接お問い合わせください。
TEL・090(1206)8665 [9時～17時、水曜休]
eメール [kanaherb@jcom.zaq.ne.jp]
<https://kanaherb.web.fc2.com/>

● 使用した相鉄いずみ野線沿線の野菜

サトイモ

[材料]

	サトイモ	400g
A	きび砂糖	50g
	牛乳	200cc
	卵	2個
	ピーツの缶詰の汁 (なければ生のピーツのゆで汁を使用する)	
	ミント	少々

[作り方]

- ① サトイモはよく洗い、スーッと竹串が通るまでボイルし、皮をむいておく。
- ② ミキサーにサトイモ250gとAの材料を入れて、よくかき混ぜてから裏ごししておく。
- ③ プリン型に薄く油を塗り、②を適量入れる。
- ④ 180℃のオーブンで湯煎にかけ、30～40分火を入れる。出来上がったら冷ましておく。
- ⑤ 残りのサトイモは一口大にカットし、ピーツの汁と共に鍋に入れて煮立て、色が移ったら取り出して冷ましておく。
- ⑥ プリン型から抜き、器の中央に盛り、回りに⑤を添えてミントを飾ったら完成!

ポイント

ピーツで色付けしたピンク色のサトイモを飾ってかわいくしました。



地元野菜の楽しみ方を幅広く提案している「ヨコハマやさいレシピ」。今回は、第3回「ヨコハマやさいレシピコンテスト」の優秀賞のレシピをご紹介します

第3回優秀賞

優しいお里のもっちりプリン



●第3回「ヨコハマやさいレシピコンテスト」

昨年9月から10月にかけて「相鉄いずみ野線沿線の野菜を使った秋の一品」をテーマに料理写真を募集した第3回「ヨコハマやさいレシピコンテスト」。一般投票を経て、最優秀賞、優秀賞、入賞が決定しました。それらの料理が「大ど根性ホルモン」「ど根性キッチン」のオーナーシェフ、椿直樹さんによってレシピ化されました。詳細は「ヨコハマやさいレシピ」のウェブサイトをご覧ください。



「相鉄線アプリ」を無料配信

相鉄では、相鉄線をご利用いただくお客さまのさらなる利便性向上と、輸送障害発生時の迅速、正確な情報提供のため、2018年12月から「相鉄線アプリ」を無料

配信しています。「相鉄線アプリ」では、相鉄線の運行情報をはじめ、リアルタイムに列車の走行位置が確認できる「列車走行位置」や、改札口付近の混雑状況



トップ画面 (そうにゃんデザイン)
 ※利用料：無料。ただし、通信費などはお客さまのご負担となります。

が分かる「Station View」の他、相鉄線の運行に10分以上の遅れや見合わせが発生もしくは見込まれる場合に、設定した駅からターミナル駅までの迂回ルート（相模鉄道の振替輸送契約範囲内での表示となります）が検索できる「振替輸送案内」などの機能を有しています。



ダウンロードは
 こちらから
 (相鉄線アプリ
 公式ウェブサイト)

「相鉄ライフ三ツ境」が全館リニューアル



三ツ境駅に直結する商業施設「相鉄ライフ三ツ境」が全館リニューアルしました。

1986年の開業以来初となる今回の全館リニューアルでは、「街との一体感」と「やさしさ」を意識して、自然豊かな緑をイメージした植栽やナチュラルな木質で施設をデザインした他、三ツ境駅改札口とつながる2階には、駅を利用するお客さまの利便性が向上するよう「食」の店舗を拡充。3階には、リビング

のようにくつろぎながら、スターバックスのコーヒーと共に本や雑誌が楽しめる「TSUTAYA BOOKSTORE」がオープン。

お客さまの日常生活に豊かさをプラスしていただけるよう、食の充実と居心地の良い時間の提供を目指しました。



相鉄ライフ 三ツ境
ウェブサイト

「相鉄線で行こう」を無料配信

相鉄では、都市開発鉄道経営シミュレーションゲーム「A列車で行こう」とコラボレーションした、スマートフォン用アプリ「相鉄線で行こう」を無料配信しています。本アプリは、線路を敷いて列車を走らせ、都市を発展させていくシミュレーションゲームで、相模鉄道キャラクター「そうにゃん」や沿線に実在する施設が登場します。



ホーム画面(イメージ)



「相鉄線で行こう」
 ウェブサイト

※利用料：無料。ただし、通信費などはお客さまのご負担となります。
 ※対応基本ソフト：iOSはバージョン11以上。Androidはバージョン4.4以上。

「相鉄瓦版」を 毎号お送りします

ご希望の方に「相鉄瓦版」を毎号お送りします。4月以降に発行する259号（4月発行予定）から266号（2020年3月発行予定）までの郵送のお申し込みを受け付けています。毎号、確実に入手されたい方や相鉄線沿線外にお住まいの方などは、ぜひこの機会にお申し込みください。ご希望の方は、住所・氏名・電話番号を明記の上、92円切手8枚（8号分）を同封して下記の宛先にお送りください。締め切りは、3月22日（金）です（当日消印有効）。なお、郵送の継続を希望される方も同様にお申し込みください。

〒221-0052 横浜市神奈川区栄町5-1 YCSビル5階
 (株)横浜メディア アド「相鉄瓦版」郵送申し込み係

～相鉄グループの取り組み～

未来の
ために
ひと、
ま
ち、



相鉄不動産販売(株)
賃貸センター
岩波 徹

第32回

賃貸管理受託担当

のコーナーでは相鉄グループの取り組みを、さまざまな仕事を通して紹介します。今回は、ジョイナステラス2の2Fにある相鉄不動産販売二俣川店で、賃貸管理の受託を担当する岩波徹さんにお話を伺いました。

私の主な仕事は、オーナーさまからお預かりした物件を管理することです。物件受託は、電話でご相談を受けることから始まります。相談をいただくお客さまの大半が相鉄線沿線にお住まいの方々です。

以前は、転勤が決まっ



「ありきたりですが、お客さまからの感謝の言葉が一番のやりがいであり、仕事への原動力になっています」と岩波さん

たので自宅を賃貸に出したいという相談が半数を占めていました。しかし、この10年ほどの間に高齢の方が今後の人生を考えて相談に来られるケースが増えました。例えば、駅から遠くて不便な自宅を出られて、サービスが充実している高齢者向け

賃貸物件に移ることを希望される方などです。相談を受ける際は、何よりもお客さまの意向をきちんと把握することが肝心です。同時に、自分がお客さまの立場だったら何が最適な答えなのかを考え抜きます。そして、対象となる物件の築

年数や駅からの距離、リフォームをした際の費用など、さまざまな事柄を勘案します。その結果、賃貸に出すという結論に至ることがほとんどですが、売却を決断されることもあります。

この仕事は不動産に関する法律の知識はもちろん、近隣の小中学校やスーパーマーケットなど、幅広い情報が不可欠です。そのため、地域の方々へのあいさつや日常会話など、日頃のささいなことにも気を配るように心掛けています。

私自身、相鉄線沿線に生まれ育ち、長く暮らし

空き家対策や住み替え促進をはじめ、 幅広いサービスを展開しています



相鉄不動産販売(株)
賃貸センター
課長
野村博光

当社では、相鉄線沿線の空き家対策や住み替え促進に向けて「相鉄の空き家バンク&リース」という独自のサービスを展開しています。また、空き家や空き地の管理を代行する「相鉄の空き家・空き地あんしんサービス」も行っています。この他にも物件や暮らしに関する多様なサービスや商品をご用意していますので、お気軽にご相談ください。

- 相鉄不動産販売 賃貸センター
TEL.045 (319) 8966
[9:30 ~ 18:00、水・日・祝日休]
<https://www.sotetsu-re.co.jp/>

お客さまの立場で熟考を重ね、 物件の最適な未来像を提案

てきましたから、相鉄線沿線にはひとかたならぬ思いがあります。微力ですが、この仕事を通じて

沿線のさらなる活性化に貢献できたら、これ以上の喜びはありません。



相鉄線沿線
少年少女
熱血スポーツ

沿線でスポーツに取り組む
少年少女を紹介します



かたびら
帷子ジュニア
バレーボールクラブ

お話を伺ったのは



監督 土屋成樹さん

DATA

帷子ジュニア
バレーボールクラブ
メールアドレス
bay-kichi1@outlook.jp
ウェブサイト
<http://katabirajr.sakura.ne.jp/>

チ

チームの発足は2003年で、現在は女子小学生約15人が所属しています。練習は週4回、横浜市立今井小学校などで行っています。OGの中には中学、高校とバレーボールを続け、全国大会に出場している選手もいます。そうしたOGの存在が、子どもたちの大きな目標になっています。子どもたちがバレーボールを通じて自主性や協調性を培い、人として成長してくれることが、私の一番の願いです。



舟越鈴音さん

試合で点を取れなかったり、きちんと自分の役割を果たせなかったりしたときに落ち込むことがあります。でも、チームの仲間が明るいので、楽しくバレーボールができています。今までで一番の思い出は、県大会で準優勝できたことです。



増子夢菜さん

キャプテンなので、どんなときでも積極的に声を出したりしてチームのみんなを引っ張れるように頑張っています。試合では、勝つことを意識し過ぎると緊張して実力を出せなくなるので、バレーボールを楽しむように心掛けています。



斉藤星菜さん

全国大会に出場している高校生の先輩が指導に来てくれたり、先輩を応援するために試合を観戦することがあります。そうしたことが、大きな励みになっています。みんなが協力してプレーすることに、バレーボールの面白さを感じています。



浅沼陽菜さん

練習を続ける中で苦手なプレーができるようになったりして、自分が上達していることを実感できると「バレーボールって楽しい!」と心から思います。大会で、私がサーブエースを決めて優勝できたときは本当にうれしかったです。

写真提供/帷子ジュニアバレーボールクラブ 取材協力/公益財団法人 神奈川県体育協会

トレトゥール エズ

TEL.045(342)6391

ソースも全て手づくりの本格的な洋風総菜

長年ホテルで腕を磨いたオーナーシェフによる本格的な洋風総菜が評判。「季節のサンドウィッチ弁当」(写真左、1,080円)や「照り焼きチキン弁当」(同右、1,080円)、「お子様弁当」(540円)など、メイン料理に副菜、デザートが付いたお弁当は常時7種類ほど。その他、多彩なオードブルの盛り合わせもそろっています。いずれも前日までの要予約で、料金に応じて配達も行っています。



「自分が納得できるものと考え、ソースも全て手づくりしています」と語るオーナーシェフの遠藤茂さん



沿線オススメ店めぐり
ぶらり寄り道!
今号の🍴 テーマ
お出掛けしたくなる
お弁当

＼ オススメ! /

こちらのメニューは年5回ほど刷新され、多彩な料理が楽しめます。4月1日まではオープン11周年記念のお得なメニューが多数そろっています。



- 横浜市旭区白根3-1-11
- Ⓞ店舗 10:30～19:00 (電話受付9:00～18:00)
- Ⓣ火曜(臨時休業あり)

特典

本誌をご提示の上2,500円以上お買い上げの方には、自家製プリンを2個サービス(2019年3月末まで・本誌1冊につき1名さまのみ有効)。



＼ オススメ！ ／

おにぎりはふんわりと絶妙な加減で握られていて、風味豊かな有明産ののりとの相性も◎。通常価格よりもお得な数量限定の日替わり品もあります。



「何よりもごはんのおいしさには自信があります。こども自然公園などにお出掛けの際は、ぜひお立ち寄りください」と語る、店長の松本哲男さん



● 横浜市旭区二俣川2-50-14 ジョイナステラス1 2F
 ◎10:00～21:00 ㊟ジョイナステラスに準拠

新潟ゆのたに 心亭 ジョイナステラス二俣川店

TEL.045(459)5877

魚沼産コシヒカリを使った多彩なおにぎり

自社工場で精米している新潟・魚沼産コシヒカリべにじゃけを使っている、おにぎり専門店。「紅鮭」(写真手前左、227円)や「梅ちりめん」(同手前中央、227円)、「鮭マヨたまご巻き」(同右、281円)など、定番のおにぎりは30種類ほど。この他、旬の素材を使った季節限定品も毎月5種類ほど登場します。また、「いなり」(103円～)も金ごまなど8種類ほどあります。



特典

本誌をご提示の上1,080円以上お買い上げの方には、ペットボトルのお茶を1本サービス(2019年3月末まで・本誌1冊につき1名さまのみ有効)。

＼ オススメ! ／

カツオ節やコンブから取っただしを使うなど、こちらのお弁当は手間暇をかけたものばかり。揚げ物などは注文を受けてからつくってくれます。



● 横浜市泉区和泉中央北
2-16-27 ⑧11:00～20:00
(お弁当、お食事処とも)
⑨日曜・祭日



特典

本誌をご提示の上1,080円以上お買い上げの方には、料金を80円引き(2019年3月末まで・本誌1冊につき1名さまのみ有効)。



「店名通り、彩り豊かでバランスの取れた食事をお客さまに提供したいと考えています。そのため、日替わりも含め、さまざまな総菜をご用意しています」と語る、店主の山澤日出夫さん



弁当・惣菜 彩


TEL.045(805)0020

ベテラン料理人による多彩な手づくり総菜

こちらの店主は料亭などで修業を積んだ料理人歴50年近い方。「本日のランチ」(写真右・取材当日はすき焼き、583円)、7～8品のおかずが入った「おまかせ弁当」(同左、839円)など、お弁当は常時20種類以上。泉区産の卵を使った「卵焼き」(410円)などの総菜も日替わりで10種類ほど登場します。「天ぷら定食」(1,296円)などが楽しめる食事処も併設。

●取材時のこぼれ話をウェブサイト「相鉄グループ」内の「相鉄瓦版」に掲載中!

相鉄線沿線のおでかけスポットをさがそう

 そうてつStyle

「おいしい」「たのしい」「うれしい」

のクチコミ情報がいっぱい！

そうてつスタイルの
桜特集を
見てみよう！

さくらたのしみ！
お花見したい！

あの公園が
気になる！



あなたの知っている
ステキなスポットも
教えてください！

今すぐ検索してみよう！

相鉄線沿線情報サイト

そうてつスタイル

検索

<https://sotetsu.net/>



「SOTETSUあしたをつくるPROJECT」

SOTETSU
あしたをつくる
PROJECT



相鉄ライフ 三ツ境全館リニューアル！

地域に密着したショッピングビルとして親しまれてきた相鉄ライフ 三ツ境が、1986年の開業以来初めて全館リニューアルしました。毎日の生活に欠かせないスーパーマーケットやお気に入りが見つかる雑貨ショップのほか、カフェ・レストランエリアも充実。お客さまの日常生活をより豊かに、より楽しく輝かせる商業施設として、相鉄ライフ 三ツ境はこれからも地域の暮らしを支えていきます。

S's spots

笑顔 (Smile) や満足 (Satisfaction)、輝き (Shine) や季節 (Season) が
見つかる場所 (Spots) をご紹介します。

Vol.7

ザ リブレット ステーション
The Libretto station

東海地方を中心に展開している
人気セレクトショップが関東初進出。
勉強や仕事に役立つ文房具、プレ
ゼントに贈りたい雑貨、生活が楽し
くなる日用品、日本各地から集めた

お菓子と、“身近なかわいい” が充
実。定番に加え、次々と新しいアイ
テムも登場します。二俣川駅改札の
目の前にあるので、ぜひ一度、足を
運んでください。

● 店長・松永 暁^{あきら}さんのオススメ



「三重県の米菓メーカーのカ
レー味せんべい。老若男女問
わずファンが多く、個包装な
のもうれしいポイントです」

▲(写真左から)「チーズカレー
のおせんべい」「カレーのおせ
んべい」「グリーンカレーのお
せんべい」(各486円)



「静岡県の小学生には定番と
なっている通学バッグ。サイズ
や素材の違うアイテムも豊富
で、お子さまはもちろん、大
人の女性にも人気です」

▲横断バッグ ミドル(写真左)
2,471円、キー&お守りケース(写
真右) 420円



「春夏は麻、秋冬はウールなど、
厳選素材を使っている大阪府
のメーカーの靴下。履き心地
が抜群で、女性向けのプレゼ
ントとして重宝されています」

▲French Bul ソックス(写真左・
中央) 1,836円、French Bul オ
ルガカバー(写真右) 1,296円

The Libretto station 横浜市旭区二俣川91-7 ジョイナステラス2 2F
TEL.045(459)6582 ⑨9:00 ~ 21:00 ⑩ジョイナステラス二俣川に準拠
<http://www.daiwasyoten.jp/>

商品に変更になる場合があります。余裕をもってそろえていますが、品切れになることがありますので、ご了承ください。

ズーラシアの動物たち 〈ボルネオオランウータン〉

マレー語で「森の人」を意味する「オランウータン」。そのまなざしからは、人に近い種であることが感じられます。

現在、オランウータンの運動場をリニューアルしています(公開休止中)。3カ所設置したウッドデッキに消防用ホースを渡し、握力300kgを誇る「森の人」が消防用ホースを渡る姿を観察できるように、新たにガラス観覧ビューを増設する予定です。

公開再開は今春を予定していますので、リニューアルした新しい運動場で、のびのびと過ごすオランウータンにぜひ会いに来てください。



オランウータンのまなざし



リニューアル前の運動場

イベント情報

開園20周年記念特別企画展「知っている?気になる?ズーラシアヒストリー」

【期間】3月6日(水)～9月2日(月) 【場所】ホッキョクグマ水中観覧ビュー

【内容】ズーラシアが拡大していった沿革や、開園からの出来事の年表をパネル展示し、20年の歴史を伝えます。

ズーラシアガーデンパーティー ～どうぶつ絵本の世界～

【期間】3月23日(土)～4月4日(木) 【場所】ころころ広場、ころころロッジ

【内容】楽しみながら動物のことを知ってもらえるよう、どうぶつの絵本をテーマとしたイベントを開催します。



よこはま動物園

ズーラシア

横浜市旭区上白根町1175-1 TEL.045 (959) 1000

開園時間／9:30～16:30(入園は16:00まで)

休園日／火曜(祝日の場合は開園、翌日休園)

※3月20日(水)～5月6日(月)までは無休

▶鶴ヶ峰駅または三ツ境駅からバスで約15分

最新の情報は、ズーラシアのウェブサイトをご覧ください。
<http://www.hama-midorinokyokai.or.jp/zoo/zoorasia/>



春を感じにお出掛け!

3/3 日 南万騎が原駅・駅前広場、みなまきラボ
幅広い世代が楽しめる「ひなまつり」

「みなまきひなまつり」を開催。地域の方から寄贈されたひな人形約250体が駅前広場の階段に飾られる他、昔話おはなし会や昔あそび体験会、書道や折り紙をはじめ多彩なワークショップを実施。地元野菜の直売所の出店やステージイベントなども行われます。時間は10:00～15:00。参加費無料。

- 問 みなまきラボ運営委員会
 info@minamakilab.yokohama
<https://www.facebook.com/events/2273512746238650/>


3/17 日 二俣川駅・サンハート
コルトレーンをたたえる白熱ライブ

「サンハートジャズシリーズ JAZZ LIVE 大坂昌彦クインテット TRIBUTE LIVE TO JOHN COLTRANE」を開催。大坂昌彦(Ds)をはじめ、豪華ミュージシャンによるライブをお届けします。15:30開場、16:00開演。全席指定で、前売りは一般3,000円、高校生以下2,000円(当日券は各500円増)、ペア5,000円(前売りのみ)。

- 問 横浜市旭区民文化センター サンハート
 TEL.045 (364) 3810 [9:00～21:00、不定休]
<http://www.sunheart.info/>


3/30-31 土日 **4/6-7 土日** さがみ野駅・駅北口他
春の到来を告げる桜祭り

「2019さがみ野さくら祭り」を開催。見ごろを迎える約200本の桜並木の下、地元商店による多数の模擬店の出店、青空市を実施。特設ステージには、地元で活動するダンスチームや歌手、楽器の演奏者など40組を超える多彩なグループが登場します。開催時間は4日間とも10:00～16:00。

- 問 さがみ野さくら祭り実行委員会(美容室cancam内)
 TEL.090 (4965) 5506 [9:00～17:40、日曜休]
<http://www.0462.net/blog/sagaminokita/index.html>





瀬谷駅

ギンゴウカフェ



横浜市瀬谷区瀬谷4-8-11
 第1白鳳ビル117
 (相鉄線「瀬谷駅」徒歩2分)
 TEL: 045 (744) 6470
 ⑧11:30 ~ 19:00 (第4金曜は
 22:00まで営業)
 ⑨木曜・第1、3金曜、祝日
<https://ginkgocafe.jimdo.com>

日常をひととき忘れ
 じんわり浸る幸せな気分

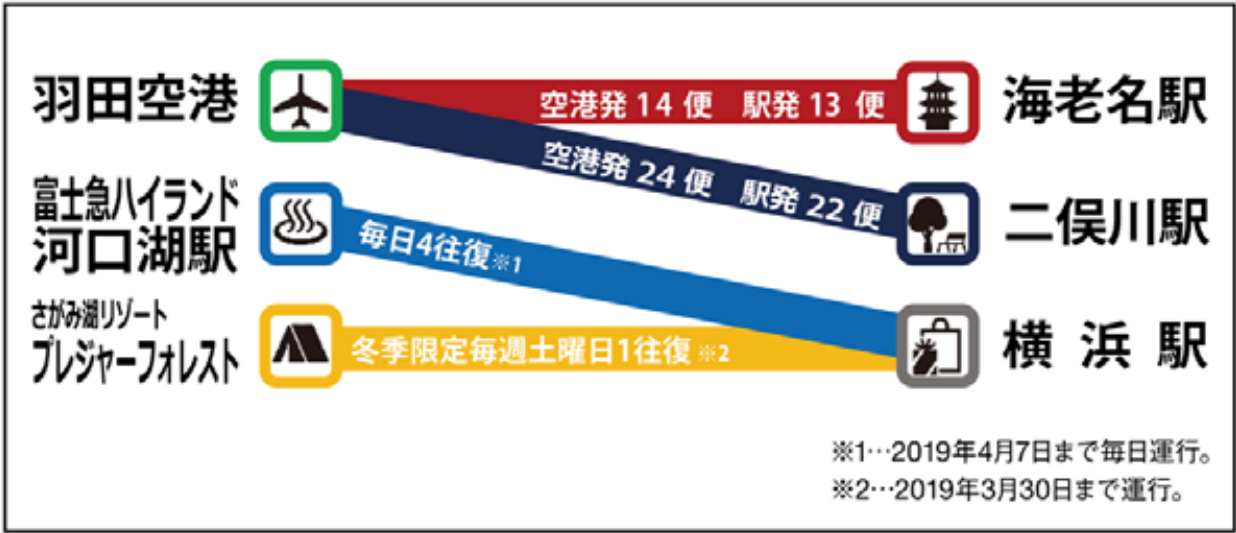
「一人で来てもゆっくり過ごせる場所をつくりたかったんです」という言葉通り、お店を訪れる人々は思い思いに過ごしています。また、料理は全て手づくりで栄養のバランスを考えた家庭的な味わいです。

オーナーの黒澤真理子さんは、幼い頃から引っ越しの多い生活で、瀬谷に長く住んで初めて「街を歩けば知り合いに会える」という経験をしたそうです。そのため、カフェを開くならこの街しか考えられなかったそうです。

「私もそうですが、“一人”は好きだけど、“一人ぼっち”は寂しいですよね。お客さま同士が、あいさつを交わしていると、しめしめ、とひそかに喜んでいるんですよ」と楽しそうに話します。緩やかだけれど、どこか“りん”としたお店のたたずまいは、黒澤さんの人柄そのものです。

相鉄沿線名店プロジェクト…「地産地消」の取り組みなど、地域に根差した「こだわり」を持った地元の名店の紹介や相鉄グループが新たな名店を誘致することで、相鉄線沿線の魅力を高める取り組みです。https://hitosara.com/contents/sotetsu_meiten/

相鉄線各駅から
 そうつてつの高速バス



相鉄グループのスタッフが
全国の見どころなどをご案内します

いらっしゃい

東京都

オフィスタワーやファッションビルが集積し、多くの人が集う街「新宿」は、駅商業ビル「NEWoman」のオープンに続き、昨年は本格スパイ体験が楽しめるアトラクション施設「INSPIRE」がリニューアルオープンするなど、都内でもいわずと知れた話題のエリアです。

また、新宿は「眠らない街」とよくいわれますが、その名の通り夜遅くまで楽しめるナイトスポット

新宿末廣亭



トが多くあり、その一つが新宿末廣亭の「深夜寄席」です。新宿三丁目にあるこの寄席では、毎週土曜日に「深夜寄席」として午後11時まで若手の落語を楽しめます。その他にも東京都庁の展望室から夜景を見たり、思い出横丁や新宿ゴールデン街ではしご酒を楽しんだりと、一日中楽しめる街「新宿」へぜひお越しください。

思い出横丁

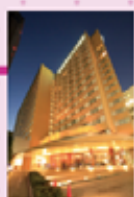


ホテルサンルートプラザ新宿

TEL.03 (3375) 3211

東京都渋谷区代々木2-3-1

<https://sunrouteplazashinjuku.jp/>



都庁の展望台に上ると新宿の夜景が一望できます。無料なのでぜひ行ってください。ペッパーくんもお客さまのお越しをお待ちしております。



フロント
伊藤 友香さん



1	7	9		15	19	22	24
				E			F
2			12		20		
3			13	16		23	
		10		17	21	D	
4			14				25
		11			B		A
5	8						
6				18			

黄色のマスキ目のA~Fの文字を並べてできる言葉が答えです。

■答えが分かったら……

ハガキに答え、住所、氏名を書いて下記の宛先にお送りください。正解者の中から抽選で5名さまに図書カード(1,000円分)をプレゼントします。締め切りは、3月31日(日)[当日消印有効]。当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

【宛先】〒221-0052

横浜市神奈川区栄町5-1 YCS 5階
(株)横浜メディア アド「相鉄瓦版」
クロスワードパズル(258)係

ヨコのヒント

1. 首都はモスクワです。
2. 葛粉を調理して細切りにしたもの。
3. 暦の上では立春から立夏の前日までの季節。
4. 「ドラえもん」のひみつ道具の一つで、頭につけて空を飛びます。
5. 良くないこと。●●出し。
6. 売り手のいう通りの値段。
11. 特定の枠を塗りつぶし、専用装置に読み取らせるための用紙。センター試験でおなじみです。
13. いい逃れなどができないように念を押すことを「●●を刺す」といいます。
15. 不具合を認め、責任を負うこと。
17. 結果などについて、事前に見当をつけること。
18. 綱渡りや玉乗りなどの曲芸を、こう呼びます。
20. 建学の精神や理想の校風などを表した歌。
23. 思いがけない突然のこと。●●打ち。

タテのヒント

1. 鎌倉幕府の職名で、京都の治安維持や朝廷の監視を行いました。
7. 消費者の食欲や購買意欲を刺激するような広告表現。●●●感。

8. 自分の兄弟姉妹の娘。
9. 暦の上では立秋から立冬の前日までの季節。
10. 大阪府との境にある奈良県西部の市。
12. 地表の面積の4分の1を占める海ではない部分。
14. 水泳や水遊びをする場所。
16. 釣った魚の形を和紙に写し取ったもの。
19. 力士が踏みます。
21. 「社会的」を意味する英語。●●●●●ネットワークサービス(SNS)。
22. 「和風」の反対は?
24. 回り道や遠回りを、こうともいいます。
25. 古くからいい伝えられてきた教訓などの言葉。

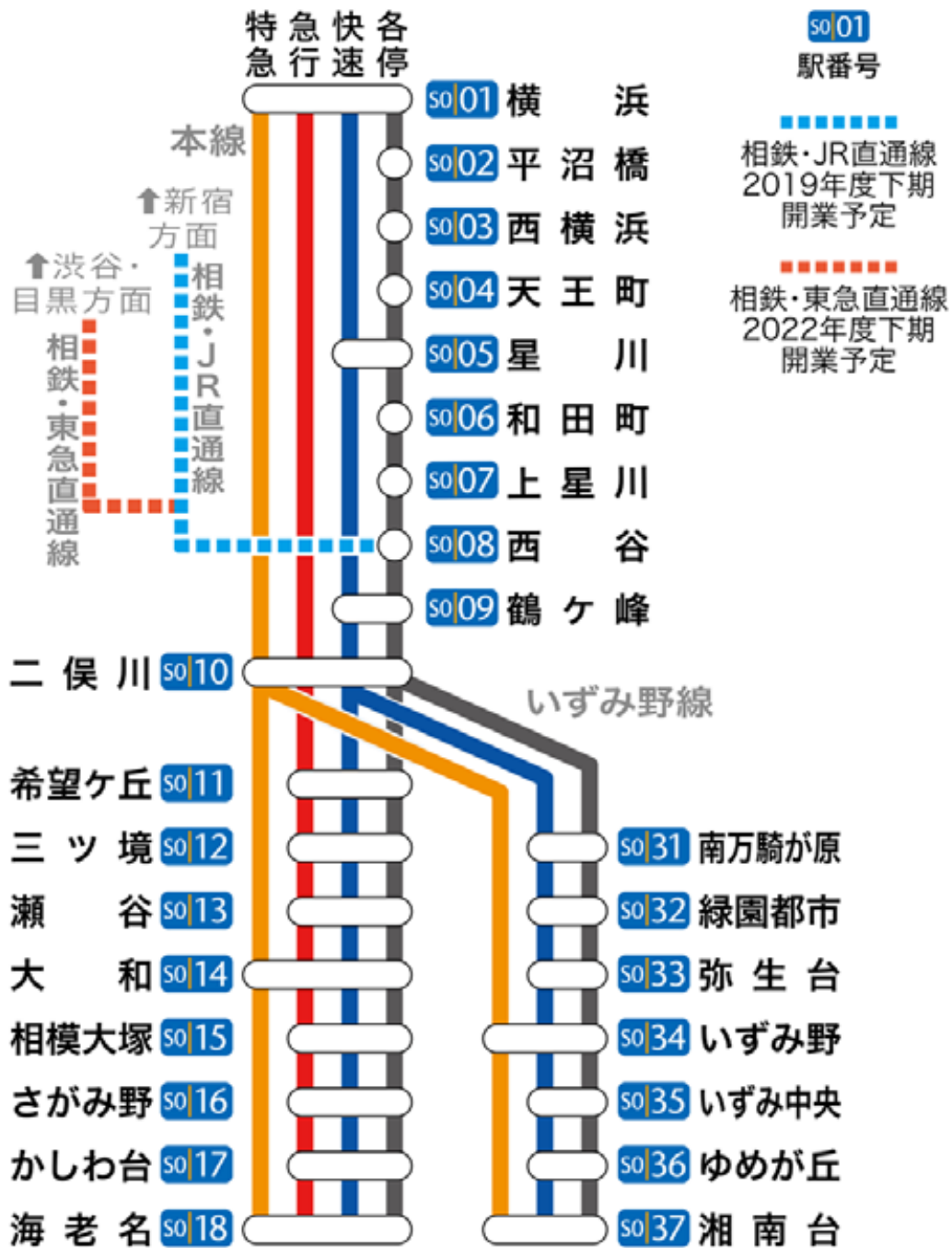
前号の答え

「いずみのもり」

1	7		10	あ	る	ば	20	い	22	と
2	ふ	い	ぎ	ゆ	あ		21	き		ー
3	り	か		た	ー	み	な	る		
4	か		ち	や		ま	り			
5		み	の		ず	い		ひ		
6	い	ち	り	ゆ	う		22	さ	め	
7	つ	の		か	た	き	や	く		
8	も	く	じ		い	じ		り		

たくさんのご応募、
ありがとうございました。

相鉄線路線図



次号 (4月1日発行予定) は
「顔」について特集します

相鉄瓦版は、ウェブサイト「相鉄グループ」
でもご覧いただけます。
<https://www.sotetsu.co.jp>

2019年3月1日

発行：相鉄ホールディングス(株)

横浜市西区北幸二丁目9番14号

相鉄お客様センター TEL.045 (319) 2111

[平日9:00～19:00 土休日9:00～17:00]