

相鉄瓦版

第 261 号

2019.7

Sotetsu
Kawaraban



特集

フルーツさんぽ

相鉄線沿線で楽しむ





相鉄瓦版

特集 | 相鉄線沿線で楽しむ フルーツさんぽ

- 4 おいしさを生む工夫
● 瀬谷 高橋ぶどう園 高橋 功 [ブドウ]
- 15 果物を育てる面白さ
● 湘南台 神山果樹園 神山浩幸 [ナシ・リンゴ他]
- 26 収穫体験でのふれあい
● 二俣川 内田農園 内田正美 [ブルーベリー]

連載

- | | |
|--|---|
| <p>36 小松成美のカラフル通信</p> <p>38 相鉄沿線
名店プロジェクト</p> <p>40 そうてつ
インフォメーション
● ニュース
● 相直をめぐる物語</p> <p>46 相鉄線沿線
少年少女 熱血スポーツ</p> | <p>48 ぶらり寄り道!
● ひんやりスイーツ
● 相鉄線沿線お出掛けスポットめぐり</p> <p>52 こども自然公園
いきもの便り</p> <p>53 沿線トピックス
● ズーラシア
● イベント</p> <p>55 ヨコハマやさしいレシピ</p> |
|--|---|

● 次号(9月1日発行予定)は
「旭区」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6月11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





特集

相鉄線沿線で楽しむ

フルーツ さんぽ

相鉄線沿線には多くの農地があり、野菜はもちろん、季節ごとに多彩な果物も実ります。今号では、相鉄線沿線の果樹園を訪ね、それぞれのフルーツの特徴や栽培方法、収穫の楽しさなどについて探りました。





— 特集 —
相鉄線沿線で楽しむ
フルーツ
さんぽ

おいしさを生む工夫



高橋ぶどう園
高橋 功
〔ブドウ〕



写真提供 / 高橋ぶどう園

瀬谷駅北口から海軍道路を通って20分ほど歩いた場所にある瀬谷区上瀬谷町。ここは古くから農業が盛んな地区で、現在もウドやトウモロコシをはじめ多くの野菜が育てられています。そうした畑の中にある高橋ぶどう園を訪ね、高橋功さんにお話を伺いました。

ブドウの品種ごとの固定ファン

わが家は江戸時代から10数代続く農家で、私も父の後を継いでウドなどを育てています。ただ、自分ならではの新しいものを手掛けたと考え、就農して数年たった1997年からブドウの栽培を始めました。ブドウは特に5月から8月にかけて世話が大変で、その時期は他の野菜になかなか手が回りません。そこで、野菜の品目を少なくしたり、耕作面積を減らしたりしました。以前はトウモロコシだけで約50アール（約1512坪）の畑で栽培し、出荷していましたが、今は家族で食べる分しか育てていません。

ブドウの畑は2カ所あって、耕作面積は合計62アール（約1875坪）です。

粒の大きな「藤稔」^{ふじみのり}、赤い実の「竜宝」^{りゅうほう}、皮ごと食べられる「シャインマスカット」、濃い紫色の「バッファロー」など、10品種ほどを育てています。例年8月上旬から9月中旬まで直売を行い、8月中旬から下旬まで二つあるうちの一つの畑で収穫体験を受け入れています。また、JAの直売所（JA横浜「ハマツ子」直売所 瀬谷店）にも出荷していますし、地方発送も受け付けています。

収穫体験については、毎年のように足を運んでくださる方が100人以上います。そうした常連の方々は、自分の好きな品種が明確にあります。毎年8月が近づくと「そろそろ『藤稔』ができましたか？」と連絡をくださる方がいますし、畑に入ると他の品種には目もくれずに「竜宝」の木に向かう方もいます。収穫体験では、そのときどきの食べ頃の品種のブドウを試食に出すのですが、気に入ったものばかりを口にする方もいます。ブドウの栽培は大変なことも多いし、「今年もおいしくできるだろうか」と不安にかられることもあります。それだけに、8月の収穫時期を迎え、常連の方々から「今

年もおいしいです」と感想を伝えられると胸をなで下ろします。

先々を見越した芽やつぼみの取捨選択

収穫体験を受け入れている畑は35アール（約1058坪）あり、ここだけで5千房から6千房のブドウがなるように育てています。例年3月中旬になると、枝から新しい芽が出てきます。芽は幾つも出てくるので、そのままにしておくと養分が分散してしまいます。そこで、不要な芽を取り除きます。残した芽が順調に育つと、夏までに棚が程よく埋まります。枝が重なり合うように茂ってしまうと風通しが悪くなり、病気の原因になります。かといって、全ての芽が順調に成長するわけではありません。また、同じ「藤稔」でも芽の成長度合いはまちまちです。ブドウの木は一度芽を取ってしまうと翌年以降は同じ場所から芽が出てきません。ですから、その年のことだけでなく翌年以降のこともきちんと考えに入れて、どの芽を残し、どの芽を取り除くかといったことを考える必要があるわけです。

4月下旬になると、小さなつぼみが集まった花穂^{すい}ができます。これが、後々ブドウの房になるものです。私は一つの枝に1房できるように育てているので、不要な花穂は取り除きます。また、花穂が成長して房になったときの形やバランスのことを見越して、幾つかのつぼみも摘み取ります。

花穂ができる時期と前後して、枝の誘引作業も行います。4月下旬から8月までの間に、枝はさらに1メートル以上伸びます。樹木が成長する度合いを樹勢^{じゆせい}といいますが、「シャインマスカット」などは樹勢が強い傾向があります。むやみに枝が伸びても困るので、あえて日当たりの良くない方へと誘引して枝の成長を抑えることもあります。基本的に一つの枝に1房なるようにしていますが、枝



大きな粒が特徴の「藤稔」が実った高橋さんのブドウ畑の様子（写真右は「藤稔」の花穂）

が伸びるがままに任せておくと、ブドウがたくさんなるところとそうでないところではらつきが出てしまいます。どのように房がなったら収穫しやすいかといったことも考えて、棚に枝をはわせる誘引作業を行うのです。

5月下旬になると、ブドウの花が咲きます。その時期には、受粉させ、実がなったときに種ができないように、ジベレリンという植物ホルモンの液剤を花に付けます。受粉と種なしの処理を確実にするためには、満開から少し過ぎた晴れの日にはジベレリンを2回付けます。同じ「藤稔」でも、花が満開になる時期は微妙にずれます。ですから、どのタイミングでジベレリン処理を行うのか見極めるには、相応の経験が必要です。なお、その処理を行ったブドウが100パーセント種なしになるわけではなく、種が残ってしまうものもあります。一般的に、種なしのブドウの実はまん丸なのに対し、種がある実は楕円形です。種があっても味は変わらないですし、私は種があるブドウもおいしいと思うのですが、一度ブドウを頬張る前に実の形に目を留めてみてください。

ブドウ1房当たりの最適な粒の数

無事に受粉してしばらくすると、直径1センチメートルほどの実ができません。この段階で1房当たりの実の数をそろえるために、不要な実を取り除く摘粒てきりゅうという作業を行います。後々大きくなった実同士がぶつかって割れたりすることを防ぐために摘粒は欠かせません。私の場合、「藤稔」では1房あたり約500グラム、だいたい30粒から35粒の実がなるようにしています。さすがに5千房から6千房のブドウを一人では摘粒できないので、この時期は数人のパートの方に来ていただきます。ただ、摘粒が終わった後に病気などを防ぐために袋と傘を房に掛けるのですが、その作業の際に一つ一つ自分の目で摘粒の良しあしを確認します。

7月初めぐらいから、ブドウの実がぼつぼつと色



傘を掛けられた収穫目の「藤稔」

付き始めます。ブドウは房全体が一気に色付くわけではなく、初めに1粒か2粒が色を付けるのですが、この状態を飛び玉といいます。実が色付き始めると気を付けなければならぬのが水やりです。ブドウ栽培では頻繁に水をあげませんし、1週間くらい雨が降らなくても問題ありません。ただ、日照が続いた後でゲリラ豪雨のような多量の雨が降ると、球割れが起こることであります。一気に吸収された水分が実に集中してしまい、割れてしまうのです。球割れはトマトなどでも起こるのですが、収穫まであと少しというタイミングだけに本当にこたえます。球割れを防ぐためには、1週間ほど雨が降らない日が続いたら、量を加減しながら灌水かんすいする必要があります。

その後、8月から9月にかけての収穫を終えたら、10月には牧草などの緑肥を与える土づくりを行います。そして、12月から1月に剪定せんていを行い、春先に再び芽吹くのを待つ、というのが大まかなブドウ栽培の1年間です。この他にも、肥料を与えるタイミングなど、考えなければならぬこと、やらなければならぬことは無数にあります。

それまでの苦勞が報われる希少な時間

私がブドウの栽培を始めて、どうにか収穫できるようになったのは3年ほどたったところです。そのころから直売を始め、収穫体験を受け入れるようになったのは2007年ごろからです。特に宣伝などはしていませんが、この畑を訪れる方は自然と増えていきました。口幅つたいですが、やはりブドウがおいしいと評価してくださったからだと思います。中には「あちこち食べ比べたけれど、ここの『藤稔』が一番おいしい」とおっしゃる方もいますから。直売や収穫体験で採ったブドウを、近所や親戚などにおすそ分けして、このブドウのおいしさが伝わる。そうやって人が人を呼ぶようにして、この畑に足を運んでくださる方が増えていったんです。

何よりうれしいのは、お子さんがブドウを食べている様子を目にする事です。まだ言葉を話せない小さなお子さんが「藤稔」を口にし、しぐさで「もつと、もつと！」と親御さんに要求する姿はたまりません。あるいは、収穫そつ

ちのけで試食のブドウを頬張っている小学生のお子さんを見掛けることもあります。そうした様子を目にする、「ああ、今年のブドウもおいしくできただな」と人心地がつかます。

ただ、ブドウ栽培をしていて良かったと思えるのは、来園された方々が夢中でブドウを食べている姿を目にしたときなどのわずかな時間しかありません。たいていの時間は「ああでもない、こうでもない」と頭を悩ませています。春先に芽が出たら「この二つを今年のために残し、あの芽を来年用に」などと思いを巡らせ、花穂ができたなら「これは形が良いけれど、あれはいまいちだから」と考えにふけります。もちろん、ブドウは日々成長していくので、ただ思い悩むだけでなく同時に手も動かさなければなりません。

そうした思案は目の前のブドウの様子だけでなく、畑全体のことにも及びます。できれば収穫体験を受け入れる8月中旬に「藤稔」と「竜宝」の両方が食べ頃を迎えるように育てたいけれど、なかなか足並みがそろいません。「藤稔」と同じように世話をしても、思うように実がならない品種もあります。

では、その品種をやめて、新たに何を植えようか。そして5年後、10年後、この畑がどのような姿になれば、今以上に訪れた方々に喜んでいただけるか。そうしたさまざまなことに思いを巡らせながら、日々畑の中を歩き回っているんです。

もし人に「ぶどう栽培は楽しいか」と聞かれても、首を縦に振ることはできません。ただ、大変なことを挙げればきりがありませんが、それでも常連の方々、特に小さなお子さんからの「今年もおいしいです」という声を聞くことあらゆる苦勞が雲散霧消します。ですから、常連の方々と同じように、私自身もブドウの収穫時期を心待ちにしているんです。(談)

●高橋ぶどう園

横浜市瀬谷区瀬谷町 7721
(瀬谷駅から神奈川中央交通バス八幡神社行き八幡神社前バス停下車、徒歩5分)
TEL.045(873) 5246

◎ 10:00 ~ 16:00、収穫体験は8月中旬から下旬、要問い合わせ

◎月・水・金曜

◎収穫体験は入園無料、藤稔 1kg1,700 円、他の品種 1kg1,500 円



— 特集 —
相鉄線沿線で楽しむ
フルーツ
さんぽ

果物を育てる面白さ



神山果樹園
神山浩幸
[ナシ・リンゴ他]



写真提供 / 神山果樹園

ナシとブドウを中心に、リンゴ、カキ、キウイなどを栽培している神山果園（いんかま）の神山浩幸さん。4月下旬、湘南台駅から徒歩8分ほどの場所にある神山さんのナシ畑を訪ねると、白い花が咲いていました。

果樹の花々と向き合う日々

この白い花は「幸水（こうすい）」という品種のナシのものです。植物は本来、風や虫などを介して受粉しますが、ナシなどの果樹は人の手で受粉を助ける必要があります。受粉を自然に任せても実がならなかったり、形のいびつな実がなったりするからです。まず、つぼみの時点で幾つかを摘み、あらかじめ花粉を採取しておきます。そして、花が咲いたらめしべに花粉を付ける作業を行います。風が強いと花粉が飛んでしまったり、気温が低いときちゃんと受粉できません。花が咲いているのは10日間ほどですが、その間に気象条件を勘案しながら花粉を付けていきます。だいたい一つの花に2回は花粉を付けますが、受粉したかどうか目では見えません。気象条件が良くない日が続く年には、

念を入れて3、4回花粉を付けることもあります。

うまく受粉すると、10日間ほどで直径1センチメートルぐらいの実がなります。そのタイミングで、一つの枝に実が5、6個になるよう間引く摘果^{てきか}という作業を行います。その後、実が3センチメートルほどになったら、虫や鳥、病気から実を守るために袋を掛けます。どのナシに袋を掛けるかは農家によってまちまちですが、私の場合は「幸水」には掛けません。一般的なナシよりも果皮が青い「秀玉^{しゅうぎょく}」などの品種は傷が付きやすく、しかも目立つため、袋を掛けるようにしています。

このような作業を経て「幸水」が収穫できるようになるのは、例年8月上旬。ナシは品種ごとに、花が咲いてから収穫までおおよその日数が決まっ



神山さんのナシ畑の様子。4カ所でナシを栽培しており、一つの畑につき約80本の木を育てている（写真右はナシの花）

ています。「幸水」でいえば約120日です。今年は平年並みの時期に開花したので、例年通り8月上旬から収穫できると思います。収穫を終えたら、秋から冬にかけてトラクターで畑を掘り起こしたり、堆肥を与えたりといった土づくりを行います。並行して剪定せんていなども行いながら、再び春の開花を迎えるというのが、大まかなナシづくりの1年です。

私の果樹園ではナシだけで早生わせから晩生おくてまで約7品種を育てています。主力の3品種の収穫時期でいうと、「幸水」が8月上旬から8月下旬、「豊水ほうすい」が8月下旬から9月上旬、「あきづき」が9月上旬から中旬。その他の品種もあり、ナシの収穫体験は8月下旬から10月まで受け入れています。また、「紅玉こうぎょく」など約5品種を栽培しているリングが8月下旬から10月いっぱい、「太秋たいしゅう」など約3品種のカキは10月上旬から下旬にかけて収穫を楽しめます。それらとは別に、藤沢市発祥の品種である「藤稔ふじみのり」や、種がなくて皮ごと食べられる「シャインマスカット」といったブドウも育てています。ただ、ブドウに関しては2年前に新しい木に植え替えたので、きちんと実がなるには

まだ2年ほど待たなければなりません。以前はブドウも収穫体験を行っていましたが、今は休止しています。他にも、キウイフルーツを3品種ほど育てています。ただ、ナシなどは木になっている状態で完熟させているので採ってすぐに食べることができませんが、キウイフルーツはそうではありません。収穫した後にしばらく保管して完熟させる追熟ついじゅくを行っています。しかも、畑がナシなどとは別の交通の便の良くない場所にあるので、キウイフルーツに關しては収穫体験を受け入れていません。

果樹栽培で感じるプレッシャー

果樹栽培で特に気を配るのは、花粉を付ける作業です。限られた時間の中で最適のタイミングを見極める必要があるからで、その時期は気が休まりません。しかも、私の場合はナシが終わってもブドウが控えているし、その後もしリンゴ、カキ、キウイフルーツと続きます。無事に受粉したとしても、その後の天候が良くないと実が大きくなりません。だから、毎年4月から6月

にかけては、その日の天候によつて一喜一憂しています。

果樹栽培をしていて、何よりもプレッシャーに感じていることがあります。それは、毎年一定レベル以上のものをつくらなければならないということですね。うちでは収穫体験だけでなく、直売や地方発送も行っています。リンゴは、洋菓子店「ラフォンテーヌ」（横浜市泉区和泉中央北）などにも納めています。毎年、収穫の時期を心待ちにし、ここまで足を運ばれる方も多いですし、「そろそろですか」と連絡をくださる方も少なくありません。

もちろん、私としては一定レベル以上のものを、できることなら前年より良質のものをつくらうと工夫を重ねています。でも、良かれと思った工夫が裏目に出て、質が下がってしまうかもしれません。また、農業全般にいえることですが、自然が相手なのでどうにもならないこともあります。開花時期に寒い日が続き、うまく受粉できない可能性もゼロではありません。「良い実がならなかったら……」という不安が常に頭の片隅にあります。ちょうどリンゴの収穫の時期に台風が直撃して、7割ほどが落果してしまったことも

ありました。自分の力ではどうにもならないこととはいえ、「今年はダメでした」と伝えることはとても心苦しかったです。毎年、私がつくる果物を楽しみにされている方がたくさんいることはこの上なくありがたいのですが、それだけに大きなプレッシャーも感じているんです。

果物のために知恵を絞る楽しさ

わが家は代々野菜をつくってきて、父の代に果樹栽培に切り替えました。この辺りはもともと畑や野原が広がっていたのですが、1966年に小田急江ノ島線の湘南台駅が開業したのを機に住宅などの建物が増えました。そのころから周辺で果樹栽培が盛んになっていったようで、父もそんな一人でした。横浜市でも果樹栽培というとなシヤブドウが多いようですが、それは藤沢市も同じです。今、藤沢市には60軒ほどの果樹農家がありますが、大半がナシかブドウを育てています。

私が就農する前なので正確なことは分かりませんが、収穫体験も早くから

行っていたようです。初めは、近所にある小学校の授業の一環として受け入れられました。そうしたところ、生徒さんが帰宅して「あそこでナシ狩りが楽しめる」と伝え、改めて家族連れで収穫体験に訪れる方が増えたんです。その後、1999年に相鉄いずみ野線と横浜市営地下鉄ブルーラインの湘南台駅が開業してからは、横浜市内から訪れる方も多くなりました。

私は高校を卒業して一般企業に就職し、30歳のときに就農しました。就農前に1年間、海老名市にある神奈川県立農業高等学校（現・神奈川県立かながわ農業アカデミー）で果樹栽培の基礎を学びました。就農する際に、所属するJAさがみの技術指導の方からいわれたことがあります。それは「親子で畑を分けなさい」ということです。親子で一緒に同じ作物を育てると、責任の所在が曖昧になってしまいます。でも、一人で土づくりから収穫までを行えば、全て自分の責任になります。結果が良くななくても、何が至らなかったのかを考えることで、成長の糧にすることができず。わが家の畑は数カ所に点在していますが、就農してすぐに「このことあそこは任せてほしい」と父

に伝えました。父も畑を分けることの意義を理解していたので了承してくれ、その後も一貫して私に対して助言や苦言を口にすることはありませんでした。

私には、就農間もないころから頼りにしている仲間がいます。同じナシやブドウを育てている同世代の農家で、近隣に10人ほどいます。勉強会を開いたり、果物の名産地の長野県まで見学に出向いたりしましたが、とても勉強になったのがお互いの畑を歩き来たことです。自分の畑にいただけでは分からないけれど、他人の畑に行くと土の状態や剪定の仕方など気付くことがたくさんあります。一般の人には分からない程度のわずかな差かもしれません。仲間が、ブドウ一つとっても房の形や粒のそろい方は農家によって違います。仲間がつくった「藤稔」なら、誰が手掛けたのか一目瞭然です。では、自分が理想とする「藤稔」を育てるために、肥料をどうするか。一気に与えた方がいいのか、小分けにすべきか、与えるタイミングはどうするか。そういったことをときには仲間と話し合い、ときには自分で頭を悩ませたりしました。いずれにしろ、その仲間の存在があったので、就農1年目から果樹栽培に積

極的に取り組むことができました。

リンゴの栽培も、就農間もないころに仲間4、5人と一緒に始めました。父の代はナシとブドウに力を注いでいたので、自分たちは別の新しいものを手掛けようと考えたんです。リンゴで大変だったのは、参考になる情報がほとんどなかったことです。リンゴ栽培に関する情報の多くが、主要な産地である青森県や長野県のもので、藤沢市とは気候が違うので、その情報に従って栽培しても似て非なるリンゴになってしまいます。それでも自分たちで試行錯誤を重ね、リンゴ栽培を始めて25年ほどになります。今では藤沢産のリンゴとしてどこに出しても恥ずかしくもないものがつくれていると自負しています。

藤沢市は気候や土壌が良いのか、リンゴに限らず果樹はどれもそれなりのものができます。20年ほど前から始めたキウイフルーツもそうで、当初から



収穫を控えたリンゴ畑の様子

大きな苦労はありませんでした。ただ、それなりのものを良質なものに
するためには、農家それぞれの創意工夫が必要です。今よりさらに良いものをつ
くるために知恵を絞ることを苦労と感じる人もいるのでしようが、私はそう
ではありません。趣味という用語弊があるかもしれませんが、仕事であつて
仕事でないような感覚で果樹と向き合っています。天候の良くない日が続け
ば気をもむし、毎年楽しみにされている方からの電話を受けてプレッシャー
を感じることもあります。それでも、「おいしい果物をつくるためには」と頭
を悩ませている時間が何より無性に楽しいんです。(談)



●神山果樹園

藤沢市湘南台 5-18-3

(湘南台駅から徒歩 8 分)

TEL.0466 (77) 4062

◎ 10:00～16:00 (10 月は
14:00～) 収穫体験は 8
月下旬から、要予約

Ⓜ不定休

Ⓜ収穫体験は入園無料、
ナシ 1kg800 円～、リンゴ
1kg700 円～(価格は品種
により異なります)

[http://oishiifujisawa.jp/
noenwebmain/kudamono-
nouen/510-kouyama-
kajyuen.html](http://oishiifujisawa.jp/noenwebmain/kudamono-nouen/510-kouyama-kajyuen.html)

— 特集 —

相鉄線沿線で楽しむ

フルーツ
さんぽ



収穫体験でのふれあい



内田農園
内田正美
〔ブルーベリー〕

二俣川



写真提供 / 内田農園

内田農園があるのは、二俣川駅北口から厚木街道を渡ってすぐの場所。駅から徒歩3分ほどの市街地にありながら、ブルーベリーの収穫体験が楽しめます。同園の内田正美さんにお話を伺いました。

市街地で育まれるフルーツ

私が結婚したのは1963年で、当時はまだ二俣川駅も橋上駅舎ではありませんでした。だから、ここから駅の南側はかなり遠くの方まで見通せたんです。駅の北側も、運転免許センターの辺りまで畑や田んぼが広がっていました。でも、今は開発が進んで、ビルやマンションの間から太陽が昇ってくる感じでしょう。だから、ここを初めて訪れる方は皆さん驚かれるんです。「二俣川駅のすぐそばに、こんな畑があるとは思わなかった」って。

詳しいことは分かりませんが、うちは江戸時代から続く農家です。今はタマネギやフキなど数種類だけですが、以前は夏のキュウリやトマトをはじめ1年を通していろいろな作物を育てていました。この辺りの開発が進んだ20

年ほど前からは伊勢原市に土地を買い、ダイコンやジャガイモなどを育てていました。ブルーベリーの栽培を始めたのは15年ほど前です。

野菜を育てるには何かと手間が掛かるので、年とともに体力面できつくなります。先々のことを考えて野菜ほど手間の掛からない作物に切り替えた方がいいのではないかと主人と話していて、ブルーベリーのことを耳にしました。それで、東京にあるブルーベリーやラズベリーの苗木を専門に扱う会社の勉強会に足を運び、これなら年を取ってからも負担にならずにできそうだと思います。栽培を始めることにしました。ブルーベリーの栽培品種は「ハイブッシュ」と「ラビットアイ」という二つのグループに大別されるそうです。うちではラビットアイ系統の数品種を育てることにしました。育てるのが楽だとはいえ、きちんと実がなるまでには数年かかります。収穫体験を受け入れられるようになったのは10年ほど前のことです。

うちの収穫体験は入園無料です。同じ品種でも木によってブルーベリーの甘さが違うので、味見していただいても構いません。ただ、食べるだけ食べ

て帰られてしまうと困るので、ブルーベリー100グラム当たり250円の料金を設定し、500グラム以上摘んでいただくようお願いしています。特に時間制限は設けていませんが、ご家族連れなどはブルーベリーを摘んだり記念写真を撮ったりして、のんびりと1時間以上過ごされます。気を付けていただきたいのが服装に関すること。ここは駅から近いから「農作業をする」という気持ち薄いらしく、半袖、半ズボンでふらっと来られる方がいます。でも、畑には蚊などの虫がいるし、ブルーベリーの収穫時期は暑い盛りです。ですから、身支度を整えて、虫や熱中症の対策もきちんとしてお越しく下さいと来園者の方にお伝えしています。

ブルーベリーが好む土

ブルーベリーの木の根元近くからは、次々と若い枝が生えてきます。そのまましておくとも枝や葉が生い茂って風通しや日当たりが悪くなり、結果的に木の生育や実の味にも影響します。そこで、冬の時期に剪定せんていを行います。

もつとも、ブルーベリーを育てる上で大変なのは剪定ぐらいです。あとは、年に数回、草を刈ったり肥料を与えたりする程度。受粉は自然任せですし、水やりもそれほど頻繁に行わなくても問題ありません。収穫体験では実を摘んですぐ口にするので、農薬も散布しません。害虫が発生することもありますが、そのときは手で取り除きます。ちなみに、ブルーベリーの実の表面に白い粉が付いていることがあります。この粉はブルームと呼ばれているもので、乾燥などを防ぐために果実が自ら分泌しているものです。ブルームが付いているのは新鮮さの証拠で、そのまま口にしても全く問題ありません。

本来であれば、野菜や果物は収穫も一苦労です。まして、ブルーベリーは6月下旬から8月下旬ま



内田農園のブルーベリー。取材に伺った4月下旬には、白やピンクの花が咲いていた

で2カ月ほども実がなるので、もし自分で収穫するとなったら大変です。でも、収穫体験を行っているから、そうした苦労もありません。中には、入園料を取ったり摘み取ったブルーベリーの料金を今より高くした方がいいのではとおっしゃる方もいます。でも、私からすると、収穫体験に来られた方に「摘んでもらっている」という感覚があるんです。だから、収穫体験を受け入れるようになった当初から同じ料金で、今後も値上げする気はありません。収穫体験だけで全ての実がなくなるわけではなく、私たち家族も収穫します。そうしたブルーベリーは、南万騎が原駅の近くにあるJAの直売所（JA横浜「ハマツ子」直売所南万騎が原店）などに出荷しています。それも、それほど多いわけではないので、大した苦労ではありません。

ただ、ほとんど手間は掛かりませんが、ブルーベリーの栽培を始めて間もない時期に困ったことがあります。一般的な野菜は、アルカリ性の土で育てます。そのため、石灰をまくなどして土をアルカリ化します。でも、ブルーベリーは酸性の土でないと健康に育ちません。わが家のブルーベリー畑のう

ち、半分はもともと野菜を育てていた場所で、残り半分は竹やぶでした。竹やぶだった場所に植えたブルーベリーは順調に育ちましたが、野菜の畑だった場所の木はなかなか大きくなりませんでした。そこで、土を酸性につくり直し、改めて木を植え替えたんです。それ以降は問題なく育ちましたが、作物によって土の好みが違うことをブルーベリーに教えられました。

収穫体験が取り持つ交流

今まで一度も大々的な宣伝などはしていませんが、収穫体験を始めた当初から来てくださる方はそれなりにいました。ちょうどブルーベリーの収穫時期が夏休みに当たることとあって、多い日は1日15人以上いらつしやいます。一度来られて翌年以降もいらつしやる方も少なくないですし、そういった方が口コミでこのブルーベリーの収穫体験のことを広めてくださっているようです。地元よりも遠方から電車や車で来られる方が多く、時期になると「今年はどうですか」という問い合わせを受けます。また、私の方から連絡を差

し上げることもあります。常連のような方が何人かいて、ブルーベリーの実が甘さを増す7月中旬になると、そういった方々の顔が思い浮かびます。それで「今年もおいしくなってきましたよ」と連絡すると、「心待ちにしています」と足を運んでくださるんです。

農業は大変なことも多いけれど、手を掛けた分だけ野菜や果物がおいしくなります。自分たちが育てた野菜を召し上がった方から、直売所などで「おいしかったです」と感想を伝えられるとうれしく感じます。それはそれでありがたいことですが、ブルーベリーの収穫体験を始めてみて農業にはまた別の喜びがあることを知りました。ここを訪れた方は皆さん、ブルーベリーの実がたくさんなっている様子に驚き、自分の手で摘んだ実をその場で口にすると笑顔になります。特に小さなお子さんがうれしそうに駆け回っている姿は何ともいえません。農家にとって収穫は農作業の一つでしかありませんが、一般の方にとっては楽しい体験であることに気付きましたし、何より私にとっても得難いものになりました。栽培が楽だからという動機で始めましたが、

今となつては収穫体験を始めて良かったと心から思っています。

ブルーベリー畑の横には、テーブルと椅子を置いてあります。私はそこでいろいろなものを振る舞うのが楽しみなんです。以前はいろいろな野菜をつくっていたのでトマトやウメなどのジュースをお出ししていました。今でも余裕があるときは自家製のブルーベリージャムを振る舞います。ブルーベリーは摘みたてをそのまま口にするのが一番ですが、ジャムも十分においしいんです。収穫体験にいらした方にジャムのつくり方をお教えしたり、逆にお話を伺ったりしていると、時間が過ぎるのを忘れてしまうほどです。私としては、ここに来ていただいたからには少しでも楽しい時間を過ごしてほしいし、実を摘んでもらっていることへのねぎらいの気持ちもあります。だから、ささやかでももてなしたいと思っっているんです。そのため、半袖で来てしまった方には長袖のシャツや防虫スプレーをお貸ししています。できれば、防虫や熱中症対策のための身支度はきちんとしてほしいと思っていますが。

実は数年前に主人が体調を崩し、農作業ができなくなっていました。

それで、育てる野菜の種類を減らしたんです。私一人でできることには限り
があつて、ブルーベリーの剪定などは子どもに手伝ってもらっています。現
状維持が精一杯で、収穫体験についても特に展望などはありません。ただ、
ありがたいことに毎年お越しくださる方が何人もいますし、私にとつてもブ
ルーベリー畑で過ごす時間が何よりの楽しみです。幸い、ブルーベリーは剪
定以外にはそれほど手間が掛からないですし、それにもかかわらず毎年おい
しい実がたくさんあります。だから、もうしばらくはブルーベリーを紹介した
多くの人との交流を続けていけたらと思つています。(談)



●内田農園

横浜市旭区二俣川 1-41

(二俣川駅北口から徒歩 3 分)

TEL.090 (5546) 3365

◎ 9:00 ~ 12:00、14:00 ~
17:00、収穫体験は 7 月中旬
から 8 月下旬、要予約

ⓧ 不定休

Ⓣ 入園無料、ブルーベリー
100g250 円~ (料金は時期に
より変動あり) ※一人当たり
500g 以上の摘み取りをお願い
します

新たな出会いと文化が
生まれる拠点

こまつなるみ ● 神奈川県横浜市生まれ。放送局勤務などを経た後、1989年、作家に転身。真摯な取材、磨き抜かれた文章には定評があり、数多くの人物

ルポルタージュ、スポーツノンフィクション、インタビュー、エッセイ、コラム、小説を執筆。主な作品に『アストリット・キルヒヘア ビートルズが愛した女』『中田語録』『中田英寿 鼓動』『中田英寿 誇り』『イチロー・オン・イチロー』『和を継ぐものたち』『勘三郎、荒ぶる』『YOSHIKI/佳樹』『なぜあの時あきらめなかったのか』『横綱白鵬 試練の山を越えてはるかなる頂へ』『全身女優 私たちの森光子』『仁左衛門恋し』『熱狂宣言』『五郎丸日記』『それってキセキ GReeeeN の物語』『虹色のチョコレート』などがある。

<https://narumi-komatsu.themedia.jp/>

現在、スターバックスにパソコンを持ち込んで仕事をしている人の姿は日常的ですし、ベンチャー企業や個人事業主が賃貸オフィスを持たず、時間や月額、月額でレンタルするシェアオフィスやコワーキングスペースのみで過ごすことも珍しくありませんね。

作家の私は、自宅の書斎にこもって原稿を書きますが、調べ物をするときや仲間とミーティングを行うとき、静かに大好きな本に没頭したいときなどには、家を出て、こうしたスペースを利用することがあります。

パソコン用電源があり、インターネットのためのWiFiがあり、快適な椅子とデスクがある場所で過ごす時間は、個の時間と便利さだけを与えるわけではありません。「そこに誰かがいる」という環境こそが大切なのです。

同じ場所に身を置くこと、それはつまり、小さな社会が形成される、ということ。誰かと、心を逸らせる好奇心でつながりたい、と願う気持ち

は、胸に抱く希望やビジョンを形にするための原点だと感じています。

私も「人が好き」ですが、他の人と手を携えることでしか叶えられない夢があることも知っています。

自分だけの時間と本や人との出会いの機会を与えてくれる空間は、相鉄線沿線にもありません。二俣川駅に直結した「FUTAMATA RIVER LIBRARY」を訪れると、日常から乖離した爽快さと、学校の教室に戻ったような清々しさを感じ、心が沸き立ちます。

柱にディスプレイされた本を手にとって読んだり、時間貸しのミーティングルームでイベントの企画を練ったり、電話やスカイプで仕事の打ち合わせを行ったり。午後に来て、気が付くと、もう夕方になっているのです。

ここで開催されるイベントも魅力的。担当の方に聞くと、これまでの企画について快活に説明してくれました。

『ザ・3ブックス（働き方デザイナーインタビュー）は、講師の方々に3冊の本をご紹介いただき、自分の好きなことや仕事につなげていくヒントを話していただきます。参加者の方たちからは『生き方×仕事』を紐解くことができたり、キャリアの後押しになったと、喜んでいただきました。もう一つ、大好評だったのは、『ママの起業を応援する 3ヶ月間のビジネス講座 - 二俣川「母でいられる街」プロジェクト』ですね。子育てをしながら、起業家を目指す女性たちを応援するビジネス講座です。活躍する女性起業家に講師をしていただきました』

そこで出会った人たちが夢を叶え、やがてそれが地元文化となっていくのです。説明を終えた担当の方に、私は思わずこう告げていました。

「私もぜひ、ここでイベントやりたいです！」

本に込めた思いを伝え、読者からその感想を聞く「小松成美の読書会」。そんな会を「FUTAMATA RIVER LIBRARY」で開催したら、皆さん、参加してくださいませんか。

緑園都市駅

相鉄沿線
名店
プロジェクト

沿線で見つけた
こだわりの名店

LE CHOCOLAT HATT

ジュエラートとチョコレートが楽しめる

緑園都市で、有名店「*Patisserie La Verdure*」を展開するパティシエ・服部明さんが3店舗目として、2014年にオープンしたお店。ジュエラート職人の東アジア代表を決める「ジュエラートワールドツアー東京」で優勝したことから、同業者をはじめ「甘党」の皆さまから高い評価を得ています。パリで開催されている見本市「サロンデュショコラ」のC.C.C.(チョコレートの評価)でも最高位のゴールドタブレット賞を受賞しています。

海外では、パティスリー(洋菓子店)が生活に密着し

ているのを実感していた服部さん。そこでイタリアで気軽に立ち寄れるお店の代表格である「ジュエラート」と、繁忙期が対局にある「チョコレート」をセットで販売することにしたそうです。

「重要なのは一年中オープンしていること。いつでも立ち寄れるお店として存在し、評判を呼ぶことが、緑園都市から神奈川県内へ、さらには日本中にスイーツ文化を根付かせるきっかけになれば」と期待を込めます。絶品のジュエラートとチョコレートをオールシーズンで楽しめる。一度は立ち寄りたいお店です。

横浜市泉区緑園5-29-3 (緑園都市駅徒歩10分) TEL.045 (810) 3161

◎11:00 ~ 18:30 (休)月曜

<https://chocolathatt0516.wixsite.com/chocolathatt>



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/



電車とバスの2019年度設備投資計画

相鉄では、安全対策とサービスの向上を図るため、2019年度に約214億円を計上し、さまざまな設備投資を行っています。主な内容は左記の通りです。

鉄道事業(約203億円)

① 安全・安定輸送の確保

ホームドアの設置

2022年度末までに相鉄線全駅にホームドアを設置します(二俣川駅、大和駅、湘南台駅は2020年度末までに設置予定)。今年度は、ホームの補強などの準備工事を実施します。

*ホームドアの設置は、国・地方自治体の協力の下で進めています。

相模鉄道本線(星川駅～天王町駅)連続立体交差事業

駅舎改良や周辺道路の整備を進めます。

*本事業は横浜市の都市計画事業です。

構造物の改修

トンネル内部の改修や高架橋防護壁の落下防止対策を実施します。

② サービスの向上

新型車両12000系の導入

相鉄・JR直通線(2019年11月30日開業予定)用の新型車両12000系を5編成50両導入します。

車両のリニューアル

「ヨコハマネイビーブルー」の塗装や内装改良などのリニューアルを3編成に実施します。

南万騎が原駅のリニューアル

海老名駅総合改善事業

駅舎の建て替えを行い、改札口増設やホームドア新設の他、保育施設を整備します。

待合室の新設(希望ヶ丘駅)

行先案内表示装置の設置(平沼橋駅・西谷駅)

バス事業(約11億円)

乗合バスの導入

大型ノンステップバスを21台導入します。

高速バスの導入

安全性の高いASV型[®]の高速バスを4台導入します。

*ASV型: 衝突被害軽減ブレーキなどの先進技術を利用した安全運転支援システムを搭載した自動車。

相鉄フレッサイン 大阪なんば駅前をオープン

相鉄では、7月25日に「相鉄フレッサイン 大阪なんば駅前」をオープンします。

客室にはスマートフォンを利用した開錠システムや、全館浄水システム、朝食会場の利用状況や周辺観光情報を確認できるタブレッ

ト端末の導入など快適性と利便性を高めています。

なお、オープンを記念して、お得に宿泊いただける「開業記念プラン」のご予約を受け付けています。詳しくは、公式ウェブサイトをご覧ください。



イメージ

【概要】

所在地 大阪府大阪市浪速区難波中1-6-5
 電話番号 06(7668)2031
 客室数 276室(全室禁煙)
 アクセス 大阪メトロ御堂筋線・千日前線「なんば駅」、
 近鉄難波線・阪神なんば線「大阪難波駅」から徒歩1分、
 大阪メトロ四ツ橋線「なんば駅」、
 南海本線「なんば駅」から徒歩2分
 JR線「難波駅」から徒歩5分



ご予約はウェブサイトで <https://fresa-inn.jp/>

オープン型宅配便ロッカーを設置

相鉄では、13駅にオープン型宅配便ロッカー「PUDOステーション」を設置しています。

お客さまの利便性向上と、社会問題解決への一助とすべく導入したもので、宅配便をご自宅を受け取れない場合に、受取先として同ロッカーを指定することができます。また、荷物の発送元としても利用できます。

相鉄では、2016年から「はこぼす」(提供..日本郵便(株))を5駅(上星川、鶴ヶ峰、希望ヶ丘、

さがみ野、弥生台各駅)に導入しており、今回のロッカーと合わせると計13駅18カ所で同様のサービスを提供しています。



オープン型宅配便ロッカー
「PUDOステーション」

【概要】

設置駅(利用可能時間)

- ・西横浜、上星川、西谷、鶴ヶ峰、希望ヶ丘各駅(始発から終電まで)
- ・相鉄線横浜駅(5:00~24:00)
- ・相模大塚、さがみ野、かしわ台(東口)、弥生台、いずみ野、ゆめが丘各駅(4:40~1:30)
- ・相鉄ライフ三ツ境(8:00~23:30)

利用宅配会社 ヤマト運輸(株)(7月時点)

ご利用方法はパックシティジャパン(株)のウェブサイト
をご確認ください。 http://www.packcity.co.jp/our_service



西谷駅周辺工事

相模鉄道(株) プロジェクト推進部 建設第一課
高橋浩 大石隆



このコーナーでは、相直に関するさまざまな取り組みを紹介します。
今回は、西谷駅周辺で進められている工事について、
相模鉄道 プロジェクト推進部 建設第一課の
高橋浩さん(左)と大石隆さんにお話を伺いました。

相鉄線と都心をつなぐ直通線の開業を前に 西谷駅周辺で進む二つの工事

——西谷駅周辺の工事に
ついて教えてください。

高橋 西谷駅周辺では、

大きく分けて二つの工事を進めています。一つは、西谷駅付近と羽沢横浜国大駅間に建設された西谷トンネルと相鉄線をつなぐ接続線の建設工事です。現在はレールやケーブルの敷設を終え、電気設備などの設置工事を進めています。

大石 もう一つの工事が、引き上げ線（留置線）の

整備です。相鉄・JR直

通線と相鉄・東急直通線の開業後、西谷駅で折り返し運転ができるように引き上げ線を整備していきます。引き上げ線は、直通線でダイヤの乱れが発生した際の運行調整にも使用されます。この引き上げ線の整備に伴って、西谷駅近くの2カ所の踏切を廃止し、新たに跨線（せきせん）人道橋（ひとどうきょう）を架けた他、周辺道路の整備なども進めています。

——お二人の仕事の内容を教えてください。

高橋 私は主に電気関係

の工事を担当しています。西谷駅周辺では、トンネル内の電気設備や電車に電気を供給するための変電設備を新設しました。また、11月30日の相鉄・JR直通線の開業に向けて、信号など運行を制御するための運行管理システムと駅の運動装置（ポイント）を切り替え信号を現示する）の改修を進めています。相互直通運転は当社初の事業なので大変なこともあります。その分、大きなやりがいを感じています。



- (上) 運行する線路の横で進められた工事
(下) 西谷駅周辺の工事は現在、信号保安設備などの電気工事が進行中

大石 私は主に土木関係の工事を担当しています。西谷駅周辺での工事は、電車が運行している線路の真下や真横での作業が多く、細心の注意が必要

でした。今回のような大きなプロジェクトに携る機会は希少なもので、とても良い経験になりました。——今後の意気込みを教えてください。

大石 西谷駅周辺の工事は9割ほどが完了し、現在は仮設設備の撤去や周辺道路の整備などを進めています。相鉄・JR直通線の開業まで5カ月を切り、工事が無事に完了するよう、より一層気を引き締めています。

高橋 工事によって西谷駅周辺にお住まいの方をはじめお客さまにはご迷惑をお掛けしていますが、一方で直通線の事業に対する期待の大きさを感じています。私自身も西谷で生まれ育ったので、相鉄・JR直通線の開業を心待ちにしています。

相談線沿線
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



P.S.T.C.ロンドリーナ
フットサルスクール
海老名スクール



テクニカルディレクター
阿久津貴志さん

DATA

P.S.T.C.ロンドリーナ
フットサルスクール
海老名スクール
[http://pstc-londrina.com/
school/index.html](http://pstc-londrina.com/school/index.html)

当

スクールは県内で7校を展開しており、約600人の子どもたちが通っています。フットサルはコートが狭い分、サッカーと比べてボールに触れる機会が格段に多いという特徴があります。そのため、ボールコントロールや決断力の習得に有効で、ブラジルなどでも幼少期からフットサルが親しまれています。私たちも、基礎技術やメンタリティーの向上に重きを置いて指導に当たっています。



小澤 暁人さん
あきと

フットサルは1チームの人数が少ないし、攻守の入れ替わりも激しいけれど、そこに面白さを感じています。スクールで学んだことを生かしてプロのサッカー選手になって、日本代表としてワールドカップに出場することが目標です。



阿部 理仁さん
りひと

フットサルの良いところは、細かいテクニックをたくさん身に付けられることです。練習で覚えた技を使って、試合で相手選手をかわせたときに楽しさを感じます。将来は、レアル・マドリードで活躍できるような選手になりたいです。



富山 理駆さん
とみやま

初めのうちはコーチにいわれるままに動いていましたが、今はどうすればもっと上達できるか、自分で考えて練習するように心掛けています。将来の夢はプロのサッカー選手ですが、まずは前回の県大会で負けたチームに今度こそ勝ちたいです。



守屋 匠良さん
もりや

スクールでは毎月さまざまな課題が出されます。自分で考えたり練習したりして、その課題をクリアできたときに達成感があります。フットサル選手として成長し、湘南ベルマーレフットサルクラブのトップチームに入ることを目指しています。

横浜水信 横浜ジョイナス本店

TEL.045(311)0182

老舗専門店ならではの新鮮フルーツ

1915年創業の老舗フルーツ専門店。新鮮な旬の果物を用いた「オリジナルカットフルーツ」(540円～)が人気です(写真右奥は「パインクルーズ」1,620円)。また、暑い季節は厳選素材を使った「フルーツゼリー」(同左手前、7種類・1個324円～)や「フルーツジュース」(同左奥、5種類・1本540円～)などのオリジナル商品もオススメ。ギフトセットも充実しています。



「用途や予算に応じて多様な商品をご用意しています。ぜひ、お気軽にお声掛けください」と語る、店長の三澤賢一さん

沿線オススメめぐり
ぶらり寄り道!
今号の🍴テーマ

ひんやり スイーツ

＼ オススメ! /

「フルーツゼリー」は甘さ控えめで、果物本来の風味を生かした新鮮な味わい。なお、「カットフルーツ」は数に限りがあるので、事前に予約を。



●横浜市西区南幸1-5
相鉄ジョイナス1F
⑩10:00～21:00 (休不定
休(相鉄ジョイナスに準拠))



＼ オススメ！ ／

「ミルク」はもちろん、他のフレーバーでも牛乳の豊かな風味が楽しめます。季節限定フレーバーも多く、年間で100種類ほど登場します。



「一番人気は『苺のミルフィーユ』ですが、私は『チョコミント』がお気に入りです」とスタッフの寺嶋優香さん



- 横浜市泉区和泉町982-1
- ◎ 4月～9月 10:00～18:00
(10月～3月は11:00～17:00)
- ◎ 無休(10月～3月は月曜休、祝日の場合は翌火曜休)

横濱アイス工房 ゆめが丘店

TEL.045(800)5353

搾りたての牛乳を使ったジェラート

神奈川県内でも有数の規模を誇る牧場直営のアイス専門店。「ミルク」(写真左)をはじめ、「苺のミルフィーユ」「塩キャラメル」(同奥右)など20種類ほどのジェラートやシャーベット(シングル400円、ダブル450円)、ソフトクリーム(350円)があり、その日の朝に搾った牛乳が使われています。同じく新鮮な牛乳を使った「アフォガート」やドリンクも評判。



特典

本誌をご提示の上「ダブル」(450円)をご注文の方には、50円引き(2019年7月末まで・本誌1冊につき1名さまのみ有効)。

＼ オススメ! /

いずれのケーキも、フルーツや抹茶などの素材の持ち味を生かした絶妙な味わいが魅力。誕生日ケーキなどフルオーダーにも応じてくれます。



●横浜市泉区弥生台14-1
◎10:00~20:00 ㊟水曜



特典

本誌をご提示の上、1,000円以上お買い上げの方には、焼き菓子をプレゼント(2019年7月末まで・本誌1冊につき1名さまのみ有効)。



「まだ開店して1年ほどですが、多くの常連の方々に支えられています」と語る、オーナーシェフパティシエの緒方貴大さん



オガスイーツ OGASWEETS

TEL.045(392)8838

上質な素材を使って仕上げた華やかなケーキ

こちらのショーケースを彩るのは、きめ細やかで口だけの良いスポンジが特徴の「ショートケーキ」(460円)など味も見た目も洗練されたケーキ。今の時期は、「おがにゃんマンゴープリン」(写真手前、350円)、「白桃とスパークリングワインのヴェリーヌ」(同右奥、520円)、「抹茶と和三盆のバナナコッタ」(同左奥、520円)が人気です。焼き菓子も20種類ほどそろっています。

●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!

ぶらり寄り道!

相鉄線沿線
お出掛けスポット
めぐり



長屋門公園

三ツ境駅から歩いて20分ほどの場所にある長屋門公園。入り口の長屋門をくぐると江戸時代中期建造の古民家があり、文庫蔵には農機具などを展示。その歴史体験ゾーンの内には、せせらぎが流れ、豊かな緑が残る自然観察ゾーンが広がっています。また、7月上旬には七夕に関連したイベントが行われる他、1年を通して多彩な催しや教室が開催されています。



● 横浜市瀬谷区久久和東
1-17 TEL.045(364)7072
☎9:00～17:00 (休)第2・
第4水曜(祝日の場合は開
園、翌日休)、年末年始
<http://nagayamonnkouen.la.coocan.jp>



「SOTETSUあしたをつくるPROJECT」

SOTETSU
あしたをつくる
PROJECT

横浜で
暮らす
#hamakura

相鉄グループ公式SNS

「横浜で暮らす #hamakura」

ついにフォロワーが10,000人を突破しました!

相鉄線沿線のおいしいレストランや季節のイベント情報、相鉄グループのトピックスなど、今すぐチェックしたいニュースが盛りだくさん! 家族や友達同士のお出掛けにも役立ちます。ぜひ、ご活用ください。

vol.3

夏の昆虫



一般には「アカトンボ」の名で親しまれている「アキアカネ」



その名の通り「シオカラトンボ」よりも一回り大きい「オオシオカラトンボ」

Information

7月7日(日)に、ワークショップ「こども自然公園で作る! エコストップ」を開催します。詳しくは、こども自然公園どろんこクラブのウェブサイトをご覧ください。

<https://www.doronco-club.com>

TEL.045 (352) 2820

[火・金・土・日・祝日9:00 ~ 17:00]

こども自然公園

(横浜市環境創造局
北部公園緑地事務所)

横浜市旭区大池町65-1 TEL.045 (353) 1166

二俣川駅から徒歩15分、南万騎が原駅から徒歩7分

こども自然公園は、真ん中に大きな大池や中池、水田といった多様な水場がたくさんあり、トンボの数や種類も多いです。池の環境を好むギンヤンマやコシアキトンボは大池や中池で、水田の環境を好むアカトンボやシオカラトンボの仲間は、教育水田やどろんこクラブの古代米水田などで多く見られ、水田水路をパトロールするオニヤンマなども見ることができます。雑木林と水辺があるような場所には、イトトンボの仲間を見ることができ、トンボ探しだけでも一日過ごすことができます。

また、公園の周囲には雑木林があり、夏の間はセミもたくさん鳴いています。初夏のニイニイゼミに始まり、盛夏に鳴くアブラゼミ、ミンミンゼミ、早朝のクマゼミ、夕方のヒグラシ、お盆過ぎからはツクツクボウシと、一通りのセミの鳴き声を楽しめます。

ズーラシアの動物たち 〈テングザル〉

ボルネオ島のみで生息し、てんぐのような鼻が特徴のテングザル。日本では、ズーラシアだけで飼育されています。

2009年から繁殖と飼育に取り組み、今年1月の4回目となる出産で、オスの赤ちゃんが誕生しました。1回目は残念ながら3歳で死んでしまいましたが、飼育方法を改善した結果、その後誕生した赤ちゃんは元気に育っています。母親のキナンティーと父親のゲンキは、初めてのペアながら昔からのパートナーのような仲むつまじい姿を見せています。

赤ちゃんの名前が「ココ」に決まり、みんなに可愛がられています。ぜひ、テングザルの子育ての様子を見に来てください。



ココと母親のキナンティー



仲むつまじい姿

イベント情報

七夕飾り

短冊に願い事を書いて飾っていただけます。

期間 7月8日(月)まで

場所 正門入り口付近と、ころこロッジ内

※短冊の枚数には限りがあります。



昨年の様子



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)

▶ 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/>



夏の風物詩を楽しもう！

7/27・28 (土)・(日) 大和駅・駅東側プロムナード、駅周辺商店街
40年以上続く大和の一大イベント

「第43回 神奈川大和^{ワタ}阿波おどり」を開催。地元を中心に県内外から延べ約60の連が参加し、演舞を披露します。開催時間は7月27日(土)、28日(日)共に16:30～。また、7月14日(日)14:30～は大和市文化創造拠点シリウスのやまと芸術文化ホール メインホールにて「ぞめき大和2019」(有料)を開催します。

■ 神奈川大和阿波おどり振興協会
TEL.050 (5862) 2292 [9:00～18:00(7月)、土・日曜・祝日休]
<https://yamato-awadori.com>

7/28 (日) 二俣川駅・子ども自然公園 野球場
30回目を迎えたジャズフェスティバル

「19横浜旭ジャズまつり」を開催。今年は、旭区誕生50周年・横浜旭ジャズまつり30回記念の特別編成ビッグバンド「Swing AJM」が熱演を繰り広げます。前売り券3,000円は相鉄線駅売店などで販売中。当日券4,000円、当日学割2,000円(要学生証)、中学生以下無料(要保護者同伴)。11:15開演。雨天決行。

■ 旭ジャズまつり実行委員会連絡事務所
TEL.045 (363) 7410 [不定休]
<http://www.asahijazz.net>

8/4 (日) 二俣川駅・サンハート 音楽ホール
「サンハートオープンデー2019」のコンサート

オープンデー企画の一つで「Summer Concert ～夏にちなんだ名曲をお届けします～」を開催。Yumiko (フルート) と朝香智子 (ピアノ) が、クラシックから童謡、ポップスまで夏にまつわる曲の数々を演奏します。15:00開場、15:30開演。全席自由で、一般1,000円、高校生以下800円。未就学児の入場不可。

■ 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/>





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」。このコーナーでは、第3回「ヨコハマやさいレシピコンテスト」の受賞レシピをご紹介します。

詳細は
ウェブサイトを
ご覧ください。



〈優秀賞〉 キャベツとゴボウのポタージュリゾット ～ミカンピールと生ハムを添えて～

使用した相鉄いずみ野線沿線の野菜

キャベツ

ゴボウ

〔材料〕

キャベツの葉……………1枚
ゴボウ……………3cm
ご飯……………茶碗1杯分(約150g)
ミカン……………1個
生ハム……………1枚
ニンニクのみじん切り……………½片
粉チーズ(お好みの量)
ポタージュのもと……………1袋分
塩・こしょう・黒こしょう・オリーブ油

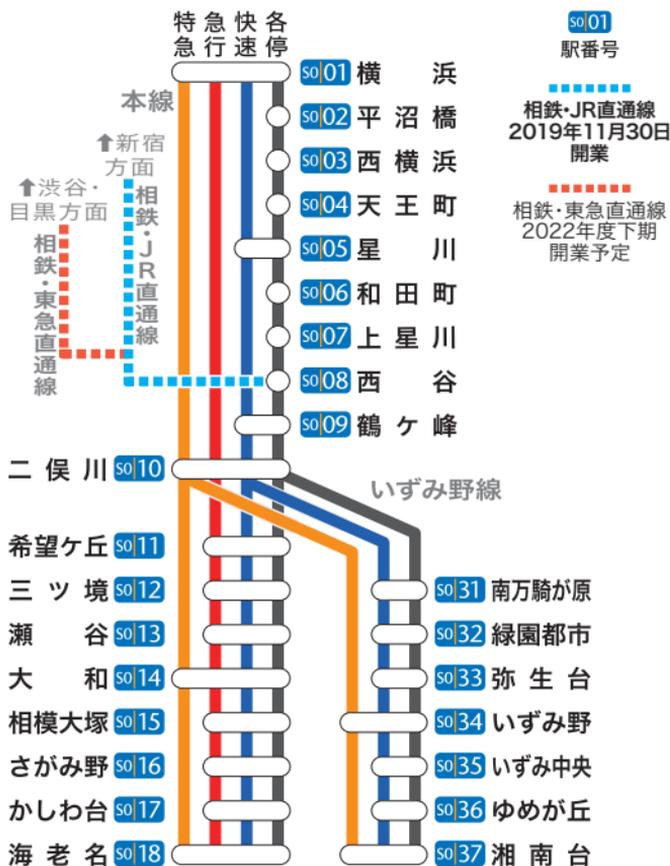
ポイント

キャベツとゴボウのだしの風味にミカンの爽やかさがマッチしておいしいです。

〔作り方〕

- ① ミカンは皮をすりおろす。実は半分を搾ってジュースにし、もう半分は薄皮をむいて、飾り用にとっておく。
- ② キャベツとゴボウは粗みじん切りにし、鍋にオリーブ油をひいてじっくりと炒める。水300ccを加えて、野菜が柔らかくなるまで弱火で煮る。水分がだいたい200ccくらいになるまで煮詰める(目分量でOK。飛ばしすぎた場合はお湯を入れて調整する)。
- ③ 野菜に火が通ったら一度、野菜と汁を別々に分けておく。同じ鍋を使い、オリーブ油でニンニクを炒めて、野菜を戻し入れ、温めたご飯を加えて炒める。
- ④ ③で分けた汁にポタージュのもとを溶き、炒めている鍋に戻す。塩、こしょうで味を整えたら、火を止めて粉チーズ、オリーブ油(エクストラバージンならなお良い)、ミカンジュースを加えて仕上げる。
- ⑤ 器の中央にリゾットを盛り、黒こしょうを振って、刻んだ生ハムとミカンを飾ったら完成!

相鉄線路線図



次号 (9月1日発行予定) は
「旭区」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7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 土日9:00～17:00]