

相鉄瓦版

286
2024.1

特集
主役に寄り添う
大きな存在



1980年



現在



1988年

個人情報の取り扱いについて
①お客様の個人情報は、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/privacy-policy>

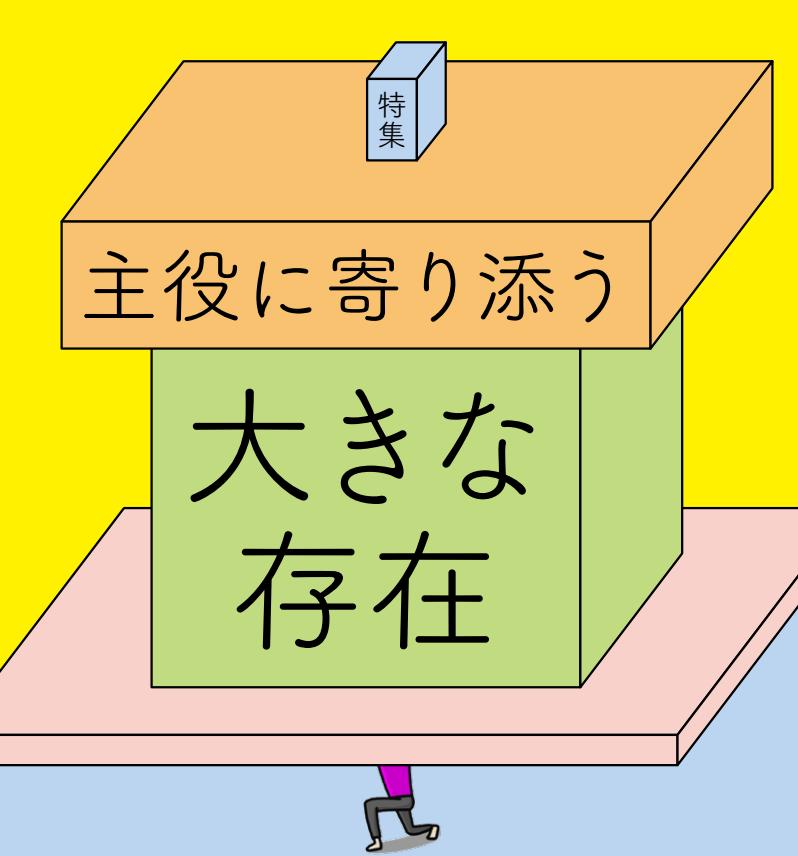
相鉄瓦版は、相鉄グループのウェブサイトでもご覧いただけます。
<https://www.sotetsu.co.jp/kawaraban/default.htm>

2024年1月8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]
※営業時間に変更する場合があります。



相鉄線
かわりゆく駅



スポットライトの当たるところについ目が行きがちですが、その周囲でも自身の役割を全うしている存在がいます。黒子に徹し、引き立て役を完遂する、縁の下の力持ちには、どんな苦労や喜びがあるのでしょうか。今号では、そんな主役の脇を固める大事な裏方仕事に着目しました。

相鉄瓦版

286 2024.1
Contents

特集 主役に寄り添う大きな存在

4 ガイドランナーという責任

ガイドランナー 志田 淳

15 コンサートに不可欠な楽譜の仕事

神奈川フィルハーモニー管弦楽団 ライブラリアン 山地珠江

26 「つま」はただの添え物にあらず

八百信商店 片岡 弘

連載

36 沿線オススメ店 西谷駅

●SLOW FARM fleurs&cafe

40 相鉄沿線 名店プロジェクト

42 そうてつインフォメーション

- ひと、まち、未来のために
- ニュース

49 時短でカンタン 地産地消レシピ

52 沿線トピックス

●ズーラシア

54 こども自然公園

いきもの便り

55 相鉄・直通線 御朱印さんぽ

56 相鉄線 かわりゆく駅

表紙イラスト／サタケシュンスケ

本誌で掲載された情報は一部を除き
2023年12月11日現在のものです。
情報内容は変更される場合がありますので、
ご了承ください。
本誌に記載の価格は全て消費税込みです。

●次号（第287号・2024年4月1日発行予定）は、「ズーラシア」について
特集します。なお、発行時期、または掲載内容が変更となる場合があります。

※新型冠状病毒感染予防対策などにより、本誌掲載内容が今後変更となる場合があります。
詳しくは各店舗および主催者などにお問い合わせください。
※お出掛けの際は、新型コロナウイルス感染予防にご留意ください。



ガイドランナー ガイドの責任

ガイドランナー 志田 淳



©Akeshi Takami

2021年の東京パラリンピックにおいて、女子視覚障がいT12クラスで金メダルに輝いた道下美里選手。その道下選手とともに「ゴールをしたのが、ガイドランナーの志田淳さんです。視覚障害者が走るブラインドマラソンで伴走者のガイドランナーはどんな役割を担っているのか、お話を伺いました。

的確に状況を伝え、ゴールまで導く役割

私が初めてガイドランナーを務めたのは2005年です。実業団の陸上部に在籍していたときの後輩から、「走力のあるブラインドランナーがガイドランナーを探している」と声をかけられたことがきっかけでした。そのブラインドランナーが、前年のアテネパラリンピックの男子視覚障がいT11クラスで金メダルを獲得した高橋勇市選手です。たまたま、アテネパラリンピックの前に放送された高橋選手を紹介するテレビ番組を見ていたので、すごいランナーだと認識していました。実際にお会いすると、高橋選手と私は背格好が近く、バランスが良さそうだという話になりました。そこで、「まずは口」

特集
主役に寄り添う
大きな存在

「持つて歩きましょう」ということになりました。

ブラインドマラソンでは、長さが50センチメートルで両端が輪つかになつたロープを、ブラインドランナーとガイドランナーが握つて走ります。そのロープを持つてしばらく歩いていると、階段がありました。私が「階段ですか」と伝えると、高橋選手から「上りですか、下りですか。何段ありますか。幅や高さは?」と矢継ぎ早に質問されました。その後、実際にトラックを走ることになりました。トラックでは他のランナーも走っているので、どの方向、どのくらい先に人があるのか、高橋選手に伝える必要があります。頭では分かっているけれど、うまく言葉が出てきません。結局、他のランナーとぶつかりそうになつて、「危ないです」と伝えることしかできませんでした。

それまで、私は視覚障害者と接する機会がありませんでした。「階段があります」とだけ伝えれば、あとは高橋選手が自分で対応してくれると思い込んでいたのですが、そんな自分を深く恥じました。しかも、一緒にマラソンを走るとなつたら、周囲の他の選手や路面のコンディションなど、目まぐる

しく変わる状況を高橋選手に的確に伝え、確実にゴールまで導かなければなりません。ガイドランナーの責任の大きさを痛感しました。

伴走相手に合わせた情報の取捨選択

ブラインドマラソンは、視覚障害の程度によつてT11、T12、T13という3つのクラスに分かれています。もつとも障害が重いのがT11で、必ずガイドランナーが伴走します。その次に障害が重いT12は、ガイドランナーを付けるかどうかをブラインドランナーが選択できます。障害が軽いT13はガイドランナーを付けてはならず、ブラインドランナーが単独で走ります。ガイドランナーが付く場合は2人まで認められていて、途中で交代することができます。また、ガイドランナーは、ブラインドランナーの左右どちらを走つても構いません。給水ポイントなどで左右のポジションを入れ替えることがあるのですが、その際に先述したロープを離してしまふと失格になります。状況によってはガイドランナーがブラインドランナーの前を走ることもあります。

ますが、引っ張るような助力行為は反則です。

高橋選手のガイドランナーを務めることになり、そういったブラインドマラソンのルールや基礎知識を一から勉強しました。難しいのが、刻々と変化する状況をブラインドランナーにどう伝えるかです。例えば、スタート直後は周囲にたくさんの選手がいて、全ての情報を伝えきれません。また、一度に多くの情報を伝えてしまうと、ブラインドランナーが混乱しかねません。私は高橋選手に続いて、和田伸也選手や谷口真大選手のガイドランナーを務めました。選手それぞれで性格も違うし、レース中に求める情報も異なります。何を伝え、何を伝えないか。ブラインドランナーに伝える情報の取捨選択のコツは、経験を重ねる中で少しづつ体得するしかありませんでした。

自分自身の記録や経験を上回る喜び

2016年、リオデジャネイロパラリンピックに向けて合宿中だった、道下美里選手のガイドランナーがケガをしてしまいました。そこで、たまたま

体が空いていた私が急きよガイドランナーを務めました。その後、その故障したガイドランナーは復帰してリオの本番を走り、道下選手は銀メダルを獲得しました。そして、リオのパラリンピックが終わると、合宿の際の走りが良かつたから再び私に伴走してほしいと、道下選手から声がかかりました。

私の身長が176センチメートルなのに対し、道下選手は144センチメートルです。私が腕を振つて走ると、ロープで道下選手を引っ張り上げる形になります。そこで、道下選手と伴走するときは、全く腕を振らずに走らなければなりません。そうした走りにはすぐ順応できたのですが、当初、戸惑つたのが纖細で敏感な道下選手の性格でした。

道下選手の伴走をするようになつて間もない時期に出場した大会のこと。その大会のコースは道幅が狭かつたり路面がデコボコだつたりして、転倒の危険性が高いものでした。そこで、レース中はコースのコンディションにしっかり注意を払い、道下選手に「右に寄つて」などと事細かに伝えました。そして、無事にレースを終えることができたので、自分では役目を果たせたと

思つっていました。でも、道下選手から「他の選手の足音が気になつて、集中して走れませんでした」といわれたのです。コースを気にするあまり、周囲の選手について伝えることがおろそかになつていてことに気付かされました。

一般のランナーでも、特に疲れがたまるレース終盤になると、ささいなことが必要以上に気になる選手がいます。いつたん集中力が切れると、まだ体力が残っているはずなのにガクッとスピードが落ちることもあります。ただ、私がそれまで伴走したブラインドランナーは、周囲の足音をさほど気にしていませんでした。とはいっても、ブラインドランナーの目となつて、必要な情報を伝えるのがガイドランナーの務めです。道下選手が他の選手の足音を気にするのであれば、その情報をきちんと伝えなければなりません。道下選手と組むようになつて、ガイドランナーの基本的な役割を改めて認識しました。

そんな道下選手はリオのパラリンピック以降、ずっと好調で、2021年の東京パラリンピックを最高の状態で迎えることができました。道下選手はレース前半を抑え、後半にペースアップする展開が得意です。東京パラリン

ピックでは、30キロメートル地点で先行するロシアの選手が視界に入りました。私が「いける?」と聞くと、道下選手は「いける!」と答え、そのままロシアの選手を抜いてトップに立ちました。ロシアの選手との差が開く度、私は「10メーター」「20メーター」と英語でいました。それは、道下選手に伝えるためではなく、ロシアの選手にプレッシャーを与えるためです。レース前から、道下選手と自分がトップで国立競技場に入つていく様子を何度もイメージしていました。でも、実際に体験すると想像をはるかに上回るすごさで、鳥肌が立ちました。つい喜びが爆発しそうになつたので、必死に「最後まで油断するな」と自分にいい聞かせ、ゴールにたどり着きました。

当然ですが、ブラインドマラソンではブラインドランナーにのみメダルが与えられます。私は大学時代に箱根駅伝に出場しましたし、社会人になつてからは国際大会の日本代表にも選出されました。でも、自分がランナーとして過去に経験したどんなことよりも、ブラインドランナーがメダルを獲得する方がうれしいとウソ偽りなく感じます。東京パラリンピックでは、レース

後に道下選手から、「世界一のガイドランナーに伴走してもらえた」といわれました。私にとっては、その道下選手の言葉が一番の栄誉だと思っています。

ガイドランナーとしての失敗と覚悟

東京パラリンピックの約1年後、2022年10月に開催された東京レガシーハーフマラソンに道下選手と志田さんは出場しました。ブラインドマラソンでは、ガイドランナーがブラインドランナーより先にゴールラインを超えると失格となります。志田さんはそのルール違反を犯してしまい、世界記録を2分以上も更新していた道下選手のタイムも幻となりました。

東京レガシーハーフマラソンでは、一般的のランナーも一緒に走ります。特にゴール付近は混雑していて、ゴールラインが分かりづらい状況でした。大会が初開催ということもあり、運営スタッフもいろいろ混乱しているようでした。ただ、何をいつても言い訳にしかなりません。レース後、しばらくたつて行われた道下選手のチームの合宿の場で、私はミスの原因と今後の対策について話しました。道下選手もチームの仲間も、このミスは運営サイドの問題で起きたことで、私に非はないといつてくれました。でも、私自身はもう一度と道下選手と一緒に走ることはないだろうと覚悟を決めていました。

実際、2023年4月の大会ではガイドランナーとして声がかからず、私は道下選手のサポートに徹しました。ただ、8月の大会であらためてガイドランナーを頼まれました。その2カ月後、10月には再び東京レガシーハーフマラソンが開催されます。さすがに私が伴走すべきではないと思いましたが、道下選手からは「志田さんにこそ走ってほしい」と声をかけていただきました。いうまでもなく、ブラインドランナーとガイドランナーは一心同体です。レース中にガイドランナーがミスやケガをすると、ブラインドランナーがどんなに快走していても棄権せざるを得なくなります。そして、ブラインドランナーに迷惑をかけてしまつたと自責の念にかられ、ガイドランナーがやめてしまうことも少なくありません。道下選手も過去に、そうしたガイドランナーとのつらい別れを経験しています。だからこそ、私に失敗してもやり直

すことができると示し、再びガイドランナーとして走ってほしいと思つたそうです。再びチャンスをもらえてありがたいと思いましたが、同時に大きなプレッシャーも感じました。結果的に、2023年10月の東京レガシーハーフマラソンで道下選手を無事に優勝に導くことができましたが、うれしさよりもホッとする気持ちの方が大きかったです。

2024年8月下旬から、パリパラリンピックが開催されます。その選考会を兼ねた大会がこれから行われるので、現時点では道下選手も私もパリを走れるかどうか分かりません。ただ、東京パラリンピック同様、パリパラリンピックのブラインドマラソンもぜひ注目してほしいと思っています。（談）



©Akeshi Takami

しだじゅん ● 1973年、東京都生まれ。東海大学工学部卒業。大学時代に箱根駅伝に3度出場するなどし、卒業後はNECの実業団ランナーとして活躍。2000年には世界ハーフマラソン選手権のメキシコ・ベラクルス大会に、日本代表として出場。2002年に現役を引退。現在は会社勤務の傍ら、ブラインドマラソンのコーチ、ガイドランナーとして活動している。ブラインドマラソンに関する情報は、日本ブラインドマラソン協会のサイトを参照してください。<https://jbmra.or.jp/>

コンサートに

不可欠な

楽譜の仕事

神奈川フィルハーモニー管弦楽団
ライブラリアン
山地珠江

Nr. 4343

Beethoven

Konzert
für Violine und Orchester
D-dur D major

主役に寄り添う
大きな存在

ライブラリアンとは、直訳すると司書ですが、オーケストラでは楽譜の準備や管理を行う人を意味します。華やかな演奏会の陰で、どのように楽譜の準備などを進めているのか、神奈川フィルハーモニー管弦楽団（以下、神奈川フィル）でライブラリアンを務める山地珠江さんにお話を伺いました。

演奏会の1年前から始める準備

オーケストラは、弦楽器や打楽器、木管楽器や金管楽器など、多様な楽器の奏者で構成されます。それぞれに専用の楽譜があり、それらはパート譜と呼ばれています。また、全パートが記載されている、指揮者用の楽譜もあります。そうした楽譜の準備や管理を行うのが、ライブラリアンの仕事です。

まず、演奏会のプログラムが決まつたら、それらの楽曲の楽譜の手配に取りかかります。同じ楽曲の楽譜でも、出版された年代や出版社によって、音の長短や強弱を表す記号などが異なっていることがあります。例えば、年末になると各地で演奏されるベートーベンの交響曲第9番にも、複数の楽譜の

版が存在します。ですから、初めに指揮者やソリストにどの版の楽譜を使用するのかを確認する必要があります。

神奈川フィルのライブラリーには、数千曲分の楽譜が所蔵されています。そこに目的の楽譜がない場合には、国内や海外の出版社から購入したりレンタルしたりします。神奈川フィルで代々使用されてきた楽譜や、世界中のオーケストラで利用されてきたレンタルの楽譜の場合は、コンディションの確認も必要です。もし破損しているところがあれば、専用のテープなどを用いて補修します。また、リハーサルに入る前に、改めて指揮者に楽譜を確認してもらいうこともあります。そこで、弓の動かし方や音の強弱などの指示があれば、それをライブラリアンが楽譜に記入します。こうした楽譜の準備の中でも、特に大事な仕事の一つに「譜めくり」があります。

演奏中は手がふさがっているので、奏者が楽譜をめくるタイミングは限られます。また、静かな場面で楽譜をめくつて音を立てると、他の演奏の妨げになりかねません。そこで、ライブラリアンが楽譜をきちんと読み込んで、

その曲のテンポなども勘案し、ちょうど良いタイミングで奏者が楽譜をめくることができるよう調整することを譜めくりといいます。具体的には、楽譜のコピーを取り、もともと後ろのページにあつた譜面を前のページに切り貼りするなどします。リハーサルで各奏者に楽譜を渡す時点では、その譜めくりも終えておかなければなりません。

ライブラリアンが事前に準備した譜めくりで、各奏者が問題なく演奏できることが理想です。ただ、奏者によって好みや癖が異なるので、「こういう譜めくりにしてほしい」とリクエストを受けることもあります。リハーサルでは、そうした奏者の声を聞き、よりスマーズに楽譜をめくることができるように修正を加えていきます。奏者がスト

レスを感じることなく、演奏に集中できるように楽譜を整えることも、ライブラリアンの大変な役割なのです。

交響曲は1曲が長いので、楽譜のページ数も多くなります。また、曲目によつては100人ほどの編成になり、たくさんのパート譜が必要です。海外から楽譜を取り寄せるとなると、数週間かかります。1曲分の楽譜を用意するにも、それなりの時間が必要です。早いときは演奏会の1年前から、遅くとも半年前から楽譜の準備に着手します。リハーサルが始まるのは公演の2、3日前ですが、その時点で楽譜の準備を終えていなければなりません。もちろん、1回の演奏会で何曲も演奏しますし、毎月数回のコンサートがあります。ですから、同時並行で何曲もの楽譜の準備を行つています。

世界を巡る楽譜に刻まれているもの

リハーサル中には、指揮者から奏者に対して音の強弱やテンポなどに関するさまざまな指示があります。そうした指示は、奏者自身が楽譜に書き込み



楽譜の補修作業の様子



多様な楽譜が納められたライブラリー

ます。また、リハーサルの前後にライブラリアンが指揮者から指示を受けることもあります。その際は私が楽譜に記入します。指揮者からの演奏に関する指示は、楽譜のコピーではなく、原本に直接書き込みます。それは、神奈川フィルの所蔵する楽譜でも、出版社からレンタルしたものでも変わりません。

その書き込みは、指揮者がどういう指示を出し、オーケストラがどう演奏したのかということを示す履歴です。その楽譜に書き込まれたことが、次のオーケストラが演奏する際のヒントにもなり得ます。神奈川フィルの楽譜であれば固有の、レンタルであれば世界中のオーケストラが共有する、財産といえるものです。楽譜にさまざまな指揮者の指示が上書きされることで歴史が刻まれ、その結果、演奏にも厚みが出るのではないかと思います。最近では、タブレットに楽譜を表示させて使用する指揮者や奏者もいます。それと比べると、紙の楽譜は準備などの手間がかかります。でも、多少の不便さを補つて余りある価値が、受け継がれてきた紙の楽譜にはあると感じています。

なお、世界中を巡っているレンタルの楽譜には、演奏の指示以外のことが書き込まれていることもあります。多いのは、指揮者や奏者のサイン。それと、

レンタルの楽譜にしてはいけないことです。ですが、リハーサルが退屈だったのか、指揮者の似顔絵などの落書きを目にすることがあります。

お客様さまの拍手によつて感じるここと

オーケストラによつては、本番当日、ステージ上の譜面台に楽譜を置くのライブラリアンが担当します。でも、神奈川フィルの場合は、ステージ上のセッティング全般を行うステージマネージャーが、楽譜を置く役割も担っています。ですから、ライブラリアンとしてはリハーサルが終わった時点での程度は人心地がつきます。本番当日に私がするのは、緊張気味に演奏を見守ることのみです。

問題なく最初の音が出ると、ホッとします。同時に、長い時間をかけて準備してきて、ようやくここまで来たという達成感もあります。指揮者や奏者の表情を見ながら、「この譜めくりで大丈夫そうだな」とか「演奏しやすそ

うで良かったな」などと思うこともあります。そして、演奏が終わって客席から拍手が起こり、お客さまが笑顔で会場を後にされる様子を目になると、ライブラリアンとしても肩の荷が下ります。お客さまの拍手は、指揮者や奏者に向けられたものです。ライブラリアンは楽器を演奏するわけではなく、オーケストラがお客さまに良い演奏を届けるためにサポートをすることが仕事です。ただ、お客さまの拍手や笑顔によつて、ライブラリアンとして仕事を全うできることを実感でき、胸をなで下ろすことができるのです。

いつもの仕事と新たに生まれるもの

もともと私は、音楽大学でホルンを学んでいました。あるとき、オーケストラの授業があり、あらかじめ譜面台に楽譜がセッティングされていました。「この楽譜は誰が用意したのだろう?」と思つたことが、ライブラリアンという仕事を知るきっかけです。私のホルンの師匠には、多くの弟子がいます。その中の一人が、たまたまオーケストラでライブラリアンをしている方でした。

実際にライブラリアンとして働いている方と話をする機会があり、ホルンを演奏するよりも、オーケストラを陰で支える仕事に就きたいと思うようになりました。通常のオーケストラには一人か二人しかライブラリアンがいません。ライブラリアンになりたいと思つたら、何年もアシスタントを務めて経験を積む必要があります。私の場合は兄弟子の紹介もあり、ありがたいことにトントン拍子でライブラリアンになることができました。

ライブラリアンには、音楽に関する幅広い知識が求められます。また、楽譜の準備は指揮者や奏者の望みをくんで行わなければなりません。ただ指示を受けるのを待つのではなく、こちらから質問することもあります。初めてご一緒に指揮者や奏者でも、その方の意向やリクエストを伺うよりも先に動き、楽譜の隅々にまで配慮が行き届いていることが理想です。そうした機微については、経験を重ねて学んでいくしかありません。私はライブラリアンになつて7年ほどなので、知識も経験もまだまだだと感じています。

年もキャリアのある先輩ライブラリアンの方々と交流する機会もあります。そうした場では、新しく出た楽譜やメジャーではない出版社などについて情報交換を行っています。どの楽譜がどの出版社にあるかといったことはインターネットでも調べられますが、何か困ったことがあったときには他のオーケストラのライブラリアンの方に相談に乗っていただくこともあります。

私は性格的に深く落ち込んだりすることもないですし、これまでライブラリアンを辞めたいと思ったことはありません。唯一つらかったのが、コロナ禍でいくつも演奏会が中止になってしまったときです。ライブラリアンは演奏会の1年前から楽譜の用意を始めると先述しましたが、それは指揮者や奏者があるいはステージマネージャーなどの裏方も同じです。何ヵ月もかけた準備が無駄になってしまい、お客さまに良い演奏を届けたいという願いはかないませんでした。しかも、見通しが立たない中でも、その次、さらに次のコンサートの準備を進めなければなりません。お客さまの前で演奏されることのない楽譜が寂しそうに見え、ライブラリアンとしてとても悲しい思いでした。そ

れだけに、再び演奏会が開催できるようになったときは、楽譜がその役目をしつかりと果たすことができる喜びを改めて実感しました。

私が行うことは毎回同じで、丁寧に楽譜の準備を繰り返すのみです。でも、指揮者の新たな解釈による指示と、それに応える奏者によって、同じ曲でも違う演奏になります。同じ楽譜を使っても、そのコンサートでしか触れるこのできない演奏が生み出されます。新たな演奏が生まれる場に立ち会えることに、いつもライブラリアンとして新鮮な楽しさを感じています。（談）



神奈川フィルハーモニー管弦楽団
神奈川フィルチケットサービス
TEL.045-226-5107
(平日 10:00~17:00)
コンサートなどの最新情報は、下記サ
イドを参照してください。
<http://www.kanaphil.or.jp/>

つまは

ただの 添え物にあらず

八百信商店 片岡 弘

特集

主役に寄り添う

大きな
存在



「取るに足らないもの」といった意味の慣用句として使用されることもある「刺し身のつま」。つまは本当に大した役割を担っていないのでしょうか。つまの専門店である「つま屋」として130年の歴史を持つ横浜中央卸売市場の八百信商店を訪ね、4代目社長の片岡弘さんにお話を伺いました。

つまが担っている多様な役割

つまは刺し身に添えられるものの総称で、広い意味では薬味として使われるワサビやショウガなども含まれます。確かに、つまは料理の主役ではありません。でも、つまにはさまざまなお味や役割があります。

ダイコンなどのつまを盛り付ければ料理としての見栄えが良くなるし、菊花やモミジなどを添えれば季節感を演出できます。しかも、ただの飾りとしてではなく、口直しの役割もあります。ダイコンのつまを食べれば、口の中がさっぱりします。大葉やミョウガなどの香味野菜は、独特の風味によって刺し身の臭みを抑え、おいしさを引き立ててくれます。また、刺し身は

時間とともに水気が出でますが、ダイコンのつまはその水分を吸収して鮮度を保つ働きがあります。

よく知られているように、ダイコンには消化酵素も含まれています。でんぷんを分解するアミラーゼ、タンパク質を分解するプロテアーゼに加え、胃液の分泌を促進するアリル化合物なども含まれ、消化を助ける役割があるといわれています。消化酵素は、加熱すると働きが弱まります。そうした点からも、生のダイコンのつまは理になつてているといえます。

さらに、ダイコンにはイソシアネー

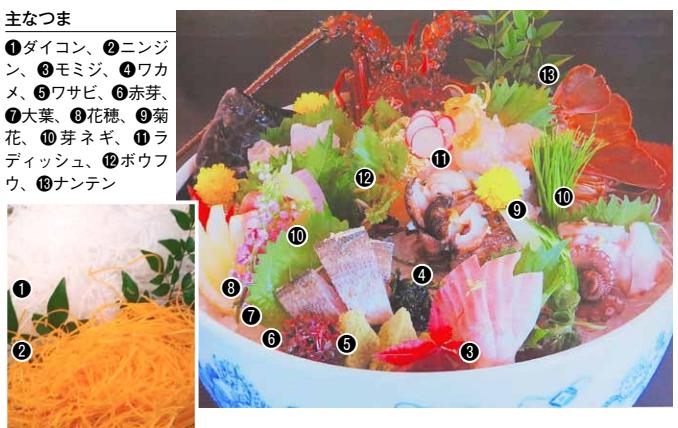
トという成分も含まれています。これはワサビやカラシに含まれている辛味成分に近いもので、抗菌作用があります。刺し身にダイコンやワサビを合わせることには、菌の繁殖を防いで食中毒を予防するという意味もあるのです。なお、ダイコンだけでなく大葉やミョウガにも胃腸を整える働きがあります。また、単なる飾りと思われがちな菊花にも、殺菌や解毒、抗酸化などの作用があるといわれています。

刺し身とつまが定番化した歴史的背景

日本では古くから、生の魚を口にする食文化がありました。奈良時代にまとめられた万葉集には「ひしほす醤酢に蒜搗き合てひるつか鯛願ふわれにな見えそ水葱ななぎの羹あつもの」という歌があります。醤はしようゆの原型といわれる調味料、蒜は香りの強い野草、水葱は野菜、羹は汁物です。つまり、香草を合わせた調味料で鯛を食べたいと願っているのに、水葱の汁物など見せるな、といった内容の歌です。当時は魚が腐らないように酢でしめたり塩漬けにしたりす

主なつま

- ①ダイコン、②ニンジン、③モミジ、④ワカメ、⑤ワサビ、⑥赤芽、⑦大葉、⑧花穂、⑨菊花、⑩芽ネギ、⑪ラディッシュ、⑫ボウフウ、⑬ナンテン



ることが一般的だったと考えられていますが、生で食べることもあったそうです。時代が下がって、室町時代に書かれた料理書「四条流包丁書」には、コイ、タイ、スズキを刺し身で食べると紹介されています。それらに合わせる調味料として記されているのは、ワサビ、ショウガ、タデを加えた酢です。江戸時代中期にまとめられた食材辞典「本朝食鑑」では、刺し身に合わせるものとして、酢だけでなく「炒り酒」が紹介されています。炒り酒は「煎り酒」とも書き、日本酒に梅干しやカツオ節などを入れて煮詰めたもので、江戸時代には調味料としてポピュラーだったそうです。また、「本朝食鑑」には、毒消しの効果が高いとして、ある調味料も紹介されています。それが、江戸時代になってから広く普及したしょゆです。発酵食品である酒や酢、みそなどは、古くから抗菌作用があることが知られていました。そして、しょゆが広まるにつれ、食文化にもさまざまな変化がもたらされます。それまでは酢や炒り酒で食していた刺し身も例外ではありません。こうして、現代と変わらない刺し身としょゆという組み合わせが生まれたのです。

江戸時代後期の風俗について書かれた「守貞謾稿」の中では、マグロやカツオの刺し身に合わせるものとして、ダイコンおろしが紹介されています。江戸時代になつて徐々に庶民にも刺し身が普及するようになつたとはいえ、現代のように冷蔵技術や流通が発達していくわけではありません。生魚である刺し身を口にする際には、とても慎重になつたのだと思います。そこで、当時から抗菌作用があることが知られていたダイコンが、刺し身のパートナーとして採用されたのでしよう。「守貞謾稿」では、刺し身から血や水分が出るのでよしずやすだれに盛るとも書かれています。また、同書では刺し身に合わせる添え物として、千切りにしたダイコンやウドをはじめ、苦味があるセリ科のボウフウ、独特的の辛味があるタデの芽、菊花、海藻などが紹介されています。江戸時代中期から後期にかけて刺し身の盛り付け方に工夫が凝らされるようになり、数種類のつまを添えた現代と変わらない形式が確立されたのだと思います。

「守貞謾稿」で数種類のつまが紹介されている様子からは、刺し身をおい

しく食べるための創意工夫が感じられます。万葉集の時代に醤酢に香草を加えたのも、室町時代に酢にショウガやタデを合わせていたのも同様です。もちろん、薬味やつまには抗菌や消化促進などの効果が期待されます。でも、刺し身と調味料だけでなく、薬味やつまも一緒に口にすることで調和の取れた奥深い味を楽しむことができます。刺し身をよりおいしく食べるための試行錯誤や工夫の結果、つまや薬味が親しまれるようになってきたのではないでしようか。こうした歴史的背景を考えても、つまを単なる添え物や飾りと考えて口にしないのは、とてももったいないことだと思います。

時代とともに変わったつまへのまなざし

私どもの創業は、明治時代の1893年。当初は野菜全般の卸売りを行っていましたが、お客さまである料理屋の方からサトイモやクワイなどの皮をむいてほしいといった注文が入ります。私が生まれる前のことなので明確には分かりませんが、そうしたお客さまの要望にお応えするうちに、徐々に戦後もだいぶたつてからのことです。

高度経済成長期になると、日本各地にスーパーマーケットが出店します。

私どもでも1970年から、スーパー・マーケットとの取り引きが始まりました。1980年代になると、さらにつまの需要が増えました。そこで、それまでは手作業でダイコンのつまをつくっていたのですが、機械で生産するため工場を新設しました。ところで、料理人がダイコンを桂むきしてつまをつくる様子を目にしたことがある人もいると思います。薄くむいたダイコンの纖維に沿つて細切りすると、シャキッとした食感のつまができます。私どもの工場の機械も、ダイコンの纖維に沿つて切るように調整しています。

つまの需要が増えたのは、当然ながら刺し身が広く食べられるようになつたからです。その背景には、冷凍技術の発達があります。それによつて、鮮度の維持が難しかつた魚介類が全国に流通するようになりました。血が多

く、酸化によって変色しやすいマグロも例外ではありません。先述したように、つまには刺し身から出た水分を吸収するという働きがあります。冷凍マグロの下につまを敷いた場合、時間の経過とともにつまが赤く変色してしまいます。そうしたつまは、無理に口にする必要はありません。ただし、赤く染まつたつまを食べずに捨てることが当たり前になると、口直しや消化を助けるなどといったつま本来の役割や意義もいつしか見失われていきました。つまを敷くことで、刺し身を立体的に見栄え良く盛り付けることができます。でも、つまを使わなくとも刺し身をキレイに盛り付けられる、底が盛り上がった容器が10年ほど前に登場しました。今では、つまを敷いたり添えたりしていらない刺し身をスーパー・マーケットで見かけることも珍しくありません。食品ロスなどの観点からも、「つまは不要」とか「どうせ捨てるのにもつたいない」などといった声を耳にするようになりました。時代とともに、つまの需要は下降線をたどっています。かつては横浜中央卸売市場につま屋が6軒ありましたが、現在は3軒しかありません。

繰り返しになりますが、つまにはさまざまな役割がありますし、何より刺し身をおいしく食べるのに一役買っています。マグロにダイコンとワサビじょうゆも、カツオにニンニクとショウガじょうゆも、フグにネギとポン酢も、刺し身をよりおいしく食べようと考えた先人たちの工夫のたまものです。つまは、刺し身には欠かせない引き立て役なのです。つま屋のこじつけだと思われるかもしれないが、刺し身と一緒に口にするとおいしいものとして、今一度つまの価値を見直す人が増えてほしいと思っています。（談）



八百信商店
横浜市神奈川区山ノ内町1-1
(横浜中央卸売市場 水産棟内)
TEL.045(453)0197(代表)
<https://yaonobu.co.jp>

*通常は一般の方向けの小売りは行っていませんが、月2回ほどある横浜中央卸売市場の一般開放日には買い物できます。一般開放日の詳細は、下記サイトを参照してください。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/kogyoshien/chuoshijo/promotion/gyoshokufukyu.html>



(写真左上段)ボクサー犬の「アクメ」、関さんご夫妻とお子さんの歩音(あるね)さん



たちの手で改装を施し、2018年の開店に至つたそうです。

店内に入つてすぐのスペースには、オーストラリアや南アフリカの花を用いたドライフラワーをはじめ、生花や多肉植物、ブーケやリースなどがズラリ。ドライフラワーや生花は1本から販売しています。

「花のラッピングなどを待つ間にお客様が一息つける場所もあつたら良いなと思って、カフェスペースも設けることにしたんです」と綾子さん。その後、コロナ禍で客席の間隔を開ける必要が生じたこともあり、高和さんがDIYの工房として使つていた2階もカフェスペースに改装したといいます。

「この店の内装を気に入つたお客様から、ご自宅のリフォームの依頼を受けたんです。今は、別の方のリ



スローフームフルール カフェ SLOW FARM fleurs&cafe

関高和さん、綾子さん



お店の歴史や店主の来歴、看板メニューに込められた思い——。このコーナーでは、相鉄線沿線のお店の気になるあれこれを深掘りして紹介します。

西谷駅から歩くこと約2分。国道16号沿いに、ウッドデイーな外観が目を引くフラワーショップ兼カフェの「SLOW FARM」があります。「こんにちは」と入り口のドアを開けると、元気よく現れたのが看板犬の「アクメ」。続いて、店主の関高和さんと奥さまの綾子さんが出迎えてくれました。お二人は空調関係の仕事を15年ほどしていましたが、綾子さんの「花屋さんをやりたい」という夢をかなえるため、開業を決意。ともと新聞販売店だった築50年ほどの建物を借り、1年半かけて自分



SLOW FARM fleurs&cafe

横浜市保土ケ谷区西谷1-1-6

TEL.045(274)9104

⑧12:00～20:00(L.O.)

⑨水・木曜※その他、臨時休業あり。最新情報はインスタグラムをご確認ください。

https://www.instagram.com/slow_farm.t.a.a.2018/



と語る綾子さん。その言葉を受け、西谷で生まれ育ったという高和さんが続けます。
「ここをオープンしたことで、今まで接点のなかつた方との交流も生まれています。中には、この店に刺激を受けて、『自分も西谷で開業したい』という若いお客様もいます。まちおこしなんていうとおこがましいですが、西谷が盛り上がるきっかけ一つにこの店がなれたらうれしいですね。そのためにも、自己流で末永くこの店を続けていきたいです」

特典

本誌をご提示の上ランチかケーキをご注文の方には、ドリンクセット内のドリンク(308円)を無料で提供(2024年1月末まで・本誌1冊につき1名さまのみ有効)。

*営業時間や定休日などが変更になる場合があります。詳細はお問い合わせください。

読者アンケートのお願い

相鉄瓦版1月号のご感想や今後載せてほしいことなど、みなさまのご意見をぜひお聞かせください。いただいたご意見は今後の企画・編集の参考にさせていただきます。

アンケート期間：1月8日～1月23日

瓦版アンケートフォーム

<https://e3007.secure.jp/~e3007025/>



「フォームも手がけています」と語る高和さん。空調関係の仕事をされていたそうですが、内装のことはいつ学ばれたんですか。内装も花も料理も、基本的なことは知り合いのプロに教わりました。ただ、そこからは自己流というか、失敗して学んで繰り返しています。もちろん、夫婦そろって納得し、お

(写真上段)「エビ&きのこトマトクリームパスタ」(1,320円)、(写真下段・左から)「ガトーショコラ」(583円)、「食べる紅茶ティートリコ ドライフルーツ入り」(550円)



「はい、といえたらいいんですが、決して順調ではありません。ただ、お客様との新しい出会いや触れ合いがたくさんあるし、お店を始めて良かったなど心から思っています」

お客様で伺ったのは、平日の午後4時過ぎ。花を買い求めた後でカフェで一服する女性や、一人でふらりと訪れた男性など、思い思いの時間を過ごすお客様の姿が見られました。2023年3月に相鉄・東急新横浜線が開通して以降は、新横浜などから足を運ぶお客様も増えているそうです。2018年のオープン以降、お店は順調そうですね。

高和さんはそう語り、お客様に好評だというパスタやスイーツなどを撮影用に用意してくれました。取材で伺ったのは、平日の午後4時過ぎ。花を買い求めた後でカフェで一服する女性や、一人でふらりと訪れた男性など、思い思いの時間を過ごすお客様の姿が見られました。2023年3月に相鉄・東急新横浜線が開通して以降は、新横浜などから足を運ぶお客様も増えているそうです。2018年のオープン以降、お店は順調そうですね。



相鉄沿線名店プロジェクトでは、地域に根差した
「こだわり」の名店をご紹介しています。詳しくは、
右記QRコードからアクセスしてください。



<https://www.sotetsu.co.jp/fan/meiten/>



LINE公式アカウントを友だち登録していただくと、
名店の最新情報やお得情報をLINEでお届けします。
登録は左記QRコードからどうぞ。

#住むなら泉区 公募写真展 2024 ~変わりゆく ゆめが丘~



横浜市泉区民文化センター テアトルフォンテ ☎045-805-4000
(指定管理者:相鉄企業株式会社)



南万騎が原駅

ツエーンロング 真龍～ZHENRON～



シェフのひと手間で ぐんとおいしい!
ヘルシー中国料理を味わって

「柔らか蒸し鶏の葱生姜ソースがけ」は、ふっくらお肉に香りの良いソースがマッチして、副菜としても、おつまみとしても、おいしくいただけます。こんなお料理を自宅でも毎日食べられたらなあ…。と思ったら、上野シェフが葱生姜ソースの作り方をこつそり教えてくれたので、ご紹介します!

刻んだ葱に塩・砂糖（塩と同量）、生姜を混ぜ合わせ、そこに熱した油をジュッとかけましょう。熱した油を加え

も食べられるヘルシーな中国料理」がコンセプトの「真龍」。人気メニューのひとつという「柔らか蒸し鶏の葱生姜ソースがけ」は、ふっくらお肉に香りの良いソースがマッチして、副菜としても、おつまみとしても、おいしくいただけます。こんなお料理を自宅でも毎日食べられたらなあ…。と思ったら、上野シェフが葱生姜ソースの作り方をこつそり教えてくれたので、ご紹介します!

お店では熟成魚を使ったカルバッチャヨや姿蒸し、コクのある麻婆豆腐、手作り点心などを、自然派ワインと一緒に楽しめます。自家製の紹興酒サングリアもおいしい!

不定期ですが店頭での販売も行っており、夕ご飯にもう一品欲しいときにはぶつかればラツキー。南万騎が原駅を下車したら、真龍に要注目です。

TEL.045(744)8080
④11:30~15:00 (L013:30) 17:30~22:00 (L021:00) ⑤月曜店頭販売についてはお問い合わせください。

*営業時間や定休日などが変更になる場合があります。詳細はお問い合わせください。

～相鉄グループの取り組み～

ひと、まち、
未来のために



Q 保線区は、どのような仕事を担当しているのでしょうか。

A

中村 線路をはじめ、土木構造物といわれるトンネルや橋などの保守が、私たちの仕事です。例えば、

毎日多くの電車が行き来するレールは、さまざまな条件によってゆがみが生じます。そのレールのゆがみが基準値を超えていないか、徒步巡視など各種点検を行っています。レールは1本25メートルのものを、ボルトや溶接でつなぎます。その継ぎ目部分などはゆがみが生じやすいので、より重点的に点検します。また、レールのゆがみは左右や上下方向など数種類あり、それによつて補修作業も変わってきます。

平林 上下方向のゆがみが生じ、レールがくぼんだような状態になることがあります。そのときは、まずジャッキ

Q

線路以外の保守作業について教えてください。

A

平林 トンネルについては、ハンマーで天井や壁をたたいて異

でレールを持ち上げます。すると、マクラギの下に隙間ができるので、そこに新たに砂利を入れ、タイタンバーと呼ばれる機械で突き固めます（42ページ写真）。新たに砂利を入れる場所が広範囲に及ぶ場合は、マルチブルターナンバーという専用の車両（44ページ写真）を使用することもあります。

中村 線路の経年劣化には、ゆがみの他に傷もあります。そこで、レール探傷器という専用の機械を使って夜間を中心で点検を行っています。点検で基準値を超える傷が見つかった場合には、レールそのものを交換する計画を立てていきます。

保線区



お話を伺ったのは
相模鉄道(株)
施設部 工務課
保線区

平林潤也
中村友昭

このコーナーでは、相鉄グループが行っているさまざまな取り組みを紹介します。今回は、鉄道の線路やトンネルなどの点検や整備を担当している保線区の仕事について、相模鉄道の平林潤也さんと中村友昭さんにお話を伺いました。

保線区
ここがポイント!

- 電車の安全安定輸送のための線路保守
- トンネルや橋梁など土木構造物の管理
- 地震や台風など異常時の緊急対応

A 保線区の仕事には、どんな苦労ややりがいがありますか。

Q 中村 基本的に屋外での作業なので、夏や冬、雨の日などは体にこたえます。夜間の作業は、始発電車の発車時間までに完了しなければならないというプレッシャーがあります。それだけに、無事に仕事を終えたときはやりがいを感じます。また、レールのゆがみは、電車の乗り心地にも大きく関係します。終業後に電車に乗り、自分が担当した区間を特に揺れることなく通過するとホッとします。

A 保線区の仕事には、どんな苦労ややりがいがありますか。

Q 平林 JR線や東急線との相互直通運転の開始前に、西谷駅から先のトンネル内で一日中、作業を行うのは大変でした。冒頭で中村が述べた通り、大きな事業に携わることができてうれしかったです。冒頭で中村がいったように、レールは日々の電車の運行によってゆがみます。それを私たちが保守点検していますが、小さな見落としが事故につながる可能性もあります。電車の平常な運行を支えている、とても責任の大きな仕事です。だからこそ、日々の仕事を実直に積み重ねて、いく大切さを強く感じています。

常がないかを確認する打音検査を行っています。異常の有無は、音の違いによって明確に分かります。そこで、剥離する可能性のあるところが見つかったら、まずコンクリートをはつり、コンクリート劣化の進行や鉄筋のサビを防止する専用のスプレーを塗布します。コンクリートの剥離が広範囲に及ぶ可能性がある場合は、工事を検討します。他の土木構造物についても、同じように各種点検を行っています。



マルチブルタイタンバー



レール探傷器を使った点検の様子

中村 通常の保守作業とは別に、保線区には大事な仕事があります。それが、異常時の対応です。台風の場合は、線路とその周辺に異常や障害物がないかなどを巡回して確認します。また、大きな地震が起きて運転を見合わせた場合も、私たちが線路周辺の異常の有無を確認した後に運転再開となります。



トンネル内での打音検査

ハンバーグステーキや世界の機内食など駅の自動販売機で冷凍食品を販売中

相鉄では、瀬谷駅・上星川駅・三ツ境駅の「変わり種自動販売機」を集めた専門店「時遊商店by ist」で、冷凍食品を販売しています。人気のハンバーグ店「ハングリータイガー」のオリジナルハンバーグステーキや、「世界の機内食」コック・オ・ヴァンなど、スープやコンビニではなかなか手に入らないユニークな商品を集めました。商店はいずれも改札外。お出かけの途中やお仕事帰りなど、24時間いつでもお立ち寄りください。



ハンガリータイガー
オリジナルハンバーグステーキ

時遊商店by istの主な取り扱い商品

- 瀬谷駅・上星川駅
<ハンガリータイガー>
オリジナルハンバーグステーキ
<世界の機内食>
コック・オ・ヴァン(瀬谷駅)、
<一品香>
元祖絶品たんめん
<喜助>
徳用牛タン
- 三ツ境駅
<四季の自然舎>
まぐろ餃子

*上星川駅のみ始発・終電までの営業

相鉄グループの共通ポイントサービス 「相鉄ポイント」「相鉄ポイントマイル」が3月スタート

相鉄グループの共通ポイントサービス「相鉄ポイント」が3月にスタートします。相鉄ジョイナスなど11の商業施設で導入している「ジョイナスポイント」と、そうてつローゼンの「ウエルカムカードポイント」を統合。「相鉄ポイント」に切り替えることで、たまっているポイントも継続してご利用いただけます。

会員には「相鉄ポイントカード」を発行。また「相鉄ショッピングセンター公式アプリ」「そうてつローゼンアプリ」「相鉄Styleアプリ」に相鉄ポイントの会員登録機能や会員証機能を搭載します。各アプリを利用されているご家族内では、ポイントのシェアが可能です。

また同じく3月から、「相鉄ポイントマイル」もスタートします。事前に「相鉄Styleアプリ」に登録したPASMOで相鉄線を利用※するとマイルが貯まり、相鉄ポイントなどに交換いただけます。

「相鉄ポイント」
「相鉄ポイントマイル」への
お問い合わせは

相鉄ポイントコールセンター
0570-030-380
(10:00 ~ 18:00)

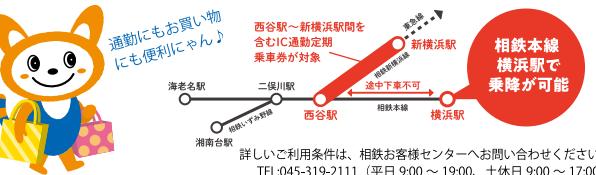


象外

※定期券区内、Suica、フリーパス利用は対象外

YOKOHAMA どっちも定期 販売中!

「相鉄新横浜線 西谷駅～新横浜駅」を含むIC通勤定期乗車券をお持ちのお客さまは、追加運賃をいただくことなく、相鉄本線横浜駅での乗降が可能となる新サービスです。



星川～天王町駅間高架下の施設「星天q-lay」 学習・交流・創造の拠点と飲食店がCゾーンに開業

相鉄本線星川駅～天王町駅間の高架下空間に展開している「星天q-lay（ホシテンクレイ）」のうち、両駅の中に位置するCゾーンの施設が、順次開業中です。未来的起業家やアーティストを発掘し、自由な発想を育む、地域の拠点を目指すCゾーン。自由な手織りの「さをり織り」の教室「手織工房じょうた」など、学習・交流・創造



手織工房じょうた

Cゾーンに開業する7店舗

○ばばほいくしつ星川（認可・小規模保育事業A型）
※開業済

○ワオキッズ（学童保育）

「居心地の良い放課後の居場所」を、地域の方々と一緒に作ります。※お子さまのお預かりは4月から

○手織工房じょうた（織物教室）

○惣ざいと土鍋ごはん 時々クラフトビール。SAI.(定食・総菜)

○Patisserie&Café PINODE(スイーツ・焼菓子、カフェ)

イラストが描けるチーズケーキなど、スイーツを通して楽しさを提供するパティスリー。

○YELLOW体操教室（体操教室）

運動能力、楽しむ力・考える力を身に付け、「ありがとう、ごめんなさい」がきちんと言える人になる教育を行う体操教室。レンタルスタジオも有。

○PetPlus (トリミングサロン・ペットホテル)

ができる5拠点と、地産地消・無添加食材・手作りにこだわる、定食や総菜の店「惣ざいと土鍋ごはん 時々クラフトビール。SAI.」など、個性豊かな2つの食品店の計7店舗が、1月18日までにオープンします。1月20日には、人々がつながる「星天フェス」を開催します。ぜひ星天q-layにお出かけください。

時短で カンタン 地産地消 レシピ —— 食材編 ——

力ブ

煮物や漬物、生食など、幅広い料理に使えるカブ。JA横浜「ハマッ子」直売所には、一般的な白いカブの他に、赤紫色のグラデーションが美しい「あやめ雪」、ミカンのように皮がむける「もものすけ」など、さまざま

な品種が並ぶこともあります。カブの根にはビタミンCやカリウムのほか、デンプン分解酵素のアミラーゼが含まれ、胃腸の働きを助けています。「年末年始のイベントで食べ過ぎた」という方にもお薦めです。



カブは根の部分に光沢があり、丸くしまっているものを選ぶと良いです。うちでは、よく一夜漬けにして食べています。あまり火を通し過ぎない方が、カブ本来のおいしさを味わえますよ。

カブ生産農家 仙田廣之さん

●JA横浜「ハマッ子」直売所 瀬谷店

当店周辺では露地野菜を中心に、年間を通じてさまざまな農産物が生産されています。今時期は、鍋物などにぴったりの野菜が豊富にそろっていますので、ぜひお越しください。

横浜市瀬谷区本郷2-32-10 TEL.045(304) 9599
⑧9:30～17:00 ⑨毎月第1火曜・年末年始 他

※営業時間や定休日などが変更になる場合があります。
詳細はお問い合わせください。



協力/JA横浜

力 の カ ブ の 豚 肉 巻 き



料理研究家
鈴木佳世子

企業や自治体の料理教室や食育・防災セミナーなどの講演活動、企業のレシピ開発、防災マニュアル開発も行う。JA横浜「クッキングサロン ハマッ子」料理講師、野菜ソムリエ、料理教室「k s - c a f e」主宰、(一社)危機管理教育研究所防災クッキングアドバイザー他

「食材編」にあるように、今が旬のカブは味も栄養価も抜群。そんなカブを使った、家庭でも手軽につくれるレシピをご紹介します。ぜひ、お試しください!

材料 <4人分>

カブ	4個
豚バラ薄切り肉	24枚
おろしショウガ	小さじ1
Ⓐ 蜂蜜	大さじ1
しょうゆ	大さじ1/2
塩	少々
粗びき黒こしょう	少々
オリーブオイル	少々

つくり方

- ① カブは茎を3～4cm残して葉を切り、縦6等分に切る。
- ② 豚バラ肉を広げて①のカブを1切れ巻く。残りのカブも同様に巻き、塩と黒こしょうを振る。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、②の肉の巻き終わりを下にして約3分焼く。他の面も裏返しながらこんがりと焼く。
- ④ Ⓢを混ぜて③に回しかけ、照りが出るまで混ぜる。

ポイント

- ・カブの茎についている土は、水にさらしてから竹串などで取り除きます。
- ・カリッと香ばしく焼いた豚肉と、半生に仕上がるカブのみずみずしさがおいしい1品です。



カズヤ、ゴウ、ハル

カズヤ（オス・36歳）、ゴウ（メス・12歳）、ハル（メス・6歳）とい3頭のチンパンジーを紹介します。



チンパンジーの
好物

1年を通じて与えているエサで、みんなの好物なのは、蒸したサツマイモ、リンゴ、バナナ。季節の野菜（冬は長ネギやショウガなど）、園内の野草なども、おやつとして与えています。また、エサではありませんが、雪が降ると喜んで口にします。

チンパンジーの群れは、人間社会によく似ています。仲の良い個体もいれば、そうでもない個体もいて、時にはケンカも起きます。ひとたびケンカが始まると、カズヤがすぐ仲裁に入ります。ケンカの当事者同士は、落ち着くとお互いにグルーミングをして仲直りします。そんな人間模様ならぬ“チンパンジー模様”にも注目してください。

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。
<https://www.hama-midorinokyokai.or.jp/zoo/zoorasia/>
※掲載情報は12月11日時点でのもので、内容が変更・中止となる場合があります。
最新情報は、ズーラシアのウェブサイトにてご確認ください。



ズーラシア

ズーラシアの動物たち 〈チンパンジー〉

チンパンジーは西アフリカから中央アフリカにかけての赤道付近に生息する大型の類人猿で、野生での生息数が減少しており、絶滅危惧種に指定されています。チンパンジーは、複数のオスと複数のメス、子どもを含む数十頭の集団をつくります。その集団は、1～数頭の小さな集団が離合集散を繰り返し、時に大きな集団になることがあります。メスは9～11歳になると生まれた群れを出て、別の群れに移動しますが、オスはおとなになんでも生まれた群れにとどまり、父系社会を形成します。

ズーラシアの群れは、アルファオスと呼ばれるリーダーのカズヤがまとめています。群れを守るためにパトロールや群れの中で起こるケンカの仲裁、また子どものチンパンジーと遊んだりと、日々アルファオスの務めを果たしています。



群れで親子をしっかり守ります

イベント情報

干支展～たつの達人～

期間 ～3月4日
場所 ホッキョクグマ水中
ビュー
(内容) 干支である辰(たつ)にちなんだパネル展を行います。これであなたも辰の達人!?



過去の干支展の様子

お土産紹介



チンパンジー親子 3,500円

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（祝日の場合は開園し、翌日休園）
▶鶴ヶ峰駅または三ツ境駅からバスで約15分



寺社参拝の証しに印押される「御朱印」。相鉄線と直通先であるJR線や東急線の沿線に点在する神社やお寺を巡り、「御朱印」をご案内します。

其の十八

橘樹神社

天王町駅から徒歩5分ほどの場所にある「橘樹神社」。鎌倉時代初期の文治2(1186)年の創建で、京都の祇園社(現在の八坂神社)の分霊を勧請奉祀したと伝えられています。そこから祇園社、牛頭天王社、天王宮、橘樹社などと社名が変わり、大正10(1921)年、正式に現在の社名になりました。天王町という地名は、こちらの旧社名に由来するものです。

境内には、今なお江戸時代につくられた狛犬や庚申塔などが点在。毎年6月の第2土・日曜に例大祭が行われる他、毎年11月には本殿の奥にある神楽殿で「こども歌舞伎」が上演されます。



初穂料300円 ※1月下旬まで、御朱印の印判は通常(左写真)とは異なる正月用のものとなります。



橘樹神社
横浜市保土ヶ谷区天王町1-8-12
(天王町駅から徒歩5分)
TEL.045(331)0136
御朱印受付時間: 9:00 ~ 17:00

※社務所は不在の場合もあるため、御朱印については事前にご連絡ください。



こども自然公園いきもの使い

vol.27

一足早く春を告げてくれる花

冬から春に向かう雑木林の中にあって、一足先にピンク色の小さな花をつける低木があります。それが「ウグイスカグラ」です。日当たりのいい場所では、1月後半から花を目にすることもあります。特に2月の後半から3月にかけては、一番多く花をつけているを確認することができます。

漢字では「鶯神楽」とも書く

ウグイスカグラ。その名前の由来は、ウグイスがさえずり出すころに花が咲き、ウグイスが隠れるから「ウグイスガクレ」からウグイスカグラになったという説や、実を食べるウグイスの様子が神樂を舞うようだからなど、諸説があります。

まだまだ寒い冬真っただ中ですが、雑木林の中で「春はもうすぐだよ」と教えてくれるかわいい花を観察して、春を先取りしてみませんか。



ウグイスが隠れるといわれるほど枝葉が密生しているウグイスカグラ。その合間にポツポツとかれんな花を咲かせます。



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