

相鉄瓦版 297

2026.9

特集

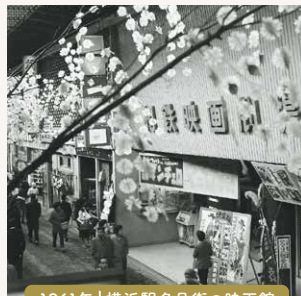
まだまだ機械任せには
できません



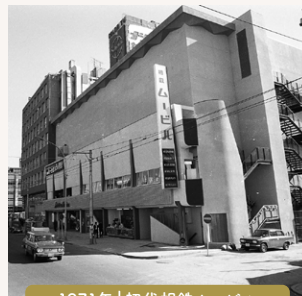
相鉄ムービル

〈MOVIL〉

相鉄ジョイナスの建設用地にあった6つの映画館を5館に集約し
1971年に開業した初代相鉄ムービル。駅前再開発で移転し
1988年に開業したのが現在のムービルでした。



1961年 | 横浜駅名品街の映画館



1971年 | 初代相鉄ムービル



1988年 | 現在のムービル



1997年 | 増築(1991年)後の姿

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>

2026年9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]
※営業時間を変更する場合があります。

横浜駅西口で長い間親しまれてきた歴史を終え、今年9月に閉館する
相鉄ムービル。その来歴を写真で振り返ります。

特集

でもまだ 機械任せには まだまだ

すさまじいスピードで進化を遂げるAIなどの影響で、人間が担う役割は限られたものになっていく、といわれる昨今。一方で、今なお人間の手や五感が不可欠な領域が存在します。機械に任せただけではとされるシーンでも、人力が頼りにされる理由とは——。今号では、人間の経験や感覚が必要とされる現場を訪ね、機械任せにできない理由を探ります。

特集 まだまだ機械任せにはできません

4 「シウマイ弁当」のあるべき姿

崎陽軒 広報・販売促進部 高井未希

15 「競歩審判員」の目のつけどころ

日本陸上競技連盟 競技運営委員会 委員 藤崎 明

26 「書体デザイン」の勘どころ

書体設計士 鳥海 修

連載

38 沿線オススメ店 上星川駅

●cafe Lazuli

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 相鉄線沿線 花と緑さんぽ

56 相鉄ムービル物語

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2026年8月12日現在のものです。
情報内容に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298号・1月6日発行予定）は、「言葉」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。



「シウマイ弁当」の

特集
まだまだ
機械任せには
できません



あるべき姿

崎陽軒 広報・販売促進部
高井末希

弁当として70年超、単品では100年近い歴史がある崎陽軒の「シウマイ」。
その製造工程は全てオートメーション化されている……わけではありません。
横浜市都筑区にある崎陽軒横浜工場を訪ね、シウマイや「シウマイ弁当」が
どのようにつくられているのか、同社広報の高井末希さんに伺いました。

100年近く変わらない原材料と味

崎陽軒の創業は1908年です。当初は横浜駅構内で売店を営業し、餅や
飲み物などを販売していました。その後、オリジナルの商品として、横浜な
らではの名物をつくろうと考案したのが「シウマイ」です。1年ほどの開発
期間を経て、1928年に販売をスタートしました。

シウマイの原材料は、豚肉、タマネギ、ホタテの干し貝柱、グリーンピース、
砂糖、塩、こしょう、でんぶん、そして皮に使う小麦粉です。この9種類の
材料は、100年近くたった現在も一切変更していません。特に苦心した点が、
冷めても豚肉の嫌な臭みを抑えておいしさを維持することです。そのための

工夫として、ホタテの干し貝柱と戻し汁を使っています。また、崎陽軒のシウマイは、グリーンピースを上に乗せるのではなく具に混ぜ込んでいます。諸説ありますが、グリーンピースをトッピングするようになったのは事業社によって学校給食が普及した昭和30年代以降で、飾りとして、あるいは数える目印として載せるようになったといわれています。

発売当初のシウマイは、当然ながら手づくりでした。そのころは1日に10箱から20箱ほどの売れ行きだったそうです。その後、シウマイは横浜名物として知られるようになり、時代とともに製造にも順次機械が導入されるようになりました。当社の横浜工場は2003年に全面的

に改修しましたが、現在シウマイの製造を行っている機械はその際に導入したものです。シウマイを仕上げる成形機は、1台あたり1分間に約420個をつくります。現在、この成形機が8台稼働していて、1日におよそ80万個のシウマイを製造可能です。ちなみに、当社は3カ所に工場がありますが、シウマイをつくっているのは横浜工場だけです。他の工場では主に弁当をつくっていて、横浜工場から搬送されたシウマイが使用されています。

シウマイの製造ラインで不可欠の目視

シウマイの大まかな製造工程は以下の通りです。まず、先述した原材料のうち、皮の小麦粉以外の8種類を混ぜ合わせて練り肉（あん）をつくります。練り肉はリフトによって、別のフロアにある成形機に運ばれます。成形機の中の練り肉が少なくなると、機械が検知して自動的に補充する仕組みです。成形機の横には小麦粉から皮をつくる機械も併設されていて、練り肉を包んで次々にシウマイがつけられます。成形されたシウマイは急速冷凍され、出



右：かつて横浜駅東口にある崎陽軒本社の1階で行われていたシウマイづくりの様子（写真奥の道路を自動車が行っている）。左：シウマイ弁当の盛り付けの様子（昭和30年ごろ）

「昔ながらのシウマイ」の主な製造工程



成形 ▼



検品 ▼



蒸し ▼



移載
(箱詰め) ▼



包装 ▼

荷時間に合わせてトンネル状の蒸し器に送られ、95度以上で約10分間蒸し上げます。そこから、衛生的に安全な温度まで冷まし、箱詰め、包装と進み、最終的に出荷されます。

このように、シウマイの製造工程の大半を機械が担っています。ただし、人の手や目が全く関わらないわけではありません。例えば、蒸しの前後にシウマイが形崩れしていないかどうか、作業員が検品を行っています。出荷前

には包装紙に消費期限などを印字しますが、その正誤も作業員が目視で確認しています。他にも、しょうゆとからしを箱に入れるのは手作業ですし、箱詰め後の検品も機械だけでなく目視でも行っています。

難易度の高いおかずを担当する手

シウマイの工程の多くが機械化しているのに対し、シウマイ弁当の製造は今でも大半が手作業で進められています。まず、シウマイ以外のほとんどのおかずは、当社の工場で食材の下ごしらえをし、煮たり焼いたり揚げたりしてつくられます。個別につくられたおかずは、続いて盛り付けのラインに渡します。2列に並んだ経木の弁当箱が次々と流れていき、ごはん、シウマイ、タケノコ煮、マグロの漬け焼き、玉子焼き、かまぼこ、唐揚げ、アンズ……と詰められていきます。この箱詰めのラインには15人ほどがいて、基本的におかず1品につき1人が担当します。そして、最後に全体のバランスなどをチェックしたらふたをし、次の包装のラインに渡します。

それぞれのおかずの担当は、一見すると単純作業を行っているようですが、ただ所定の位置におかずを置くことを繰り返しているだけではありません。利き手に持ったはしでおかずを運び、反対の手で隙間ができないように適度な力で押さえます。同時におかずの状態も確認し、形が崩れていたら別のものと素早く交換します。このように、それぞれのおかずの担当が適切な仕事を繰り返すことで、電車の中で揺れても動かないように隙間なくおかずが並び、見た目も整ったシウマイ弁当ができるのです。

当社の新入社員は必ず工場研修を受け、シウマイ弁当の盛り付けも経験します。ただし、形が均一でないものは盛り付けが難しく、不慣

れな新人は担当しません。研修中の新入社員はたいていマグロの漬け焼きなどを担当します。特に難易度が高いといわれているのが、左上の隅に入っている切りコンブとシヨウガです。狭いスペースに細々としたコンブやシヨウガを素早く的確に収めていくのは難しく、基本的にはベテランが担当します。

どのおかずにもいえることですが、工業製品ではないので形や重さが均一ではありません。タケノコ煮やアンズなどの不ぞろいのおかずを決められたスペースに隙間なく詰めていくためには臨機応変な対応が必要で、現時点では機械化は難しそうです。やはり、シウマイ弁当のおかずの箱詰めを行うには、繊細で柔軟な対応が可能な人の手が確実ではないかと思えます。

シウマイ弁当に託されるもの

おかずを詰め終わったシウマイ弁当は、次の工程である包装に渡します。経木の弁当箱に包装紙を載せてひもをかける作業です。2017年にひもかけを行う専用の機械を開発し、導入しています。機械でも作業員の手作業と



次々とおかずが詰められていくシウマイ弁当の製造ライン（左右とも）。崎陽軒の横浜工場では、1日平均1万食のシウマイ弁当がつくられている

ほぼ変わらない速さで、ひもかけを行うことができます。ただし、今でも大半のひもかけは人の手で行っています。おかずを詰める際にはみ出したものは押さえたり取り除いたりしますが、それでも弁当ごとの厚さなどに個体差が生じます。そのわずかに数ミリの個体差に機械が対応できず、ひもがズレたり、弁当そのものをエラーとして認識してしまうことがあるのです。手作業であれば、弁



シウマイ弁当に欠かせない、ひもかけの様子

当ごとの微妙な個体差を勘案しながら、きつすぎずゆるすぎず、絶妙なあんばいでひもをかけることができます。やはり、おかずの箱詰めと同じく、ひもかけについても人の手の方が優れているというのが実情です。

3カ所ある当社の工場のうち、東京工場のシウマイ弁当はひもをかけていません。東京工場のシウマイ弁当は、フタをかぶせて機械によって広めのフィルムで止める包装になっています。効率などを考慮し、ひもかけをやめて東

京工場の包装で統一した方がいいと思うかもしれませんが、でも、ひもかけの包装は、駅弁の文化を伝えるという役割を担っています。また、ひもをほどここともシウマイ弁当の醍醐味のひとつだと考えているお客さまもいると思います。ほどこいたひもを食後にかけ直して整える方も少なからずいるようです。だからこそ、ひもかけという一手間を簡略化することはできないのです。

シウマイ弁当の販売を開始したのは1954年です。シウマイは現在より1個少ない4個で、焼き魚はブリの照焼き、揚げ物はエビフライだったといわれています。その後もおかずは変遷があり、例えばアンズは一度サクランボに変わりましたが、お客さまの声を受けて数年で復活しました。現在の顔ぶれになった2003年以降、材料が調達できなかった一時期を除き、おかずは変更していません。

シウマイ弁当は、ただお腹を満たせばいいわけではありません。お客さまそれぞれの旅の記憶やご家族との思い出なども密接に結び付いています。当社の社長は折に触れて「シウマイとシウマイ弁当は、横浜市民の皆さまか

ら製造を委託されている」と発言しています。それは、シウマイもシウマイ弁当もお客さまに育てていただいたものだからです。

シウマイ弁当の製造は、現時点では機械化が難しい状況です。もし時代とともに機械化が進んでも、シウマイ弁当を誠実につくるといふ姿勢は変わりありません。今後も皆さまから委託され続けるように、変わらぬおいしさをお届けしていきたいと思います。(談)



崎陽軒の最新情報、シウマイなどの商品の詳細は、同社のウェブサイトをご覧ください。



特集
まだまだ
機械任せには
できません

「競歩審判員」の 目のつけどころ

日本陸上競技連盟
競技運営委員会 委員

藤崎 明

測定や判定などの機械化が進むスポーツの世界。陸上競技の中でも特に専門性が求められるといわれる競歩審判は、どのような状況なのでしょう。審判員の育成や競技規則の整備などに取り組んでいる、日本陸上競技連盟競技運営委員会委員の藤崎明さんにお話を伺いました。

歩く速さを競う競技の2大ルール

競歩は、英語では「walk race」や「race walking」などといいます。文字通り、歩く速さを競う競技です。人間が歩く際には自然と膝が曲がるし、早足になるとなおさらです。早足から駆け足になると、わずかな時間ではあっても両足が地面から離れます。膝が曲がるのも両足が宙に浮くのも当然のことですが、走っているのと変わらないフォームを良しとすると、歩く速度を競う競技が成り立ちません。そこで、競歩では「ロス・オブ・コンタクト」と「ベント・ニー」という2大ルールが定められています。両足が地面から離れてしまう反則がロス・オブ・コンタクト、接地した前足が曲がつ

てしまう反則がベント・ニーです。

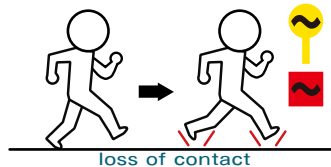
ロス・オブ・コンタクトもベント・

ニーも審判員が目視で判定しますが、ルールに反したら即失格となるわけではありません。まず、反則が疑わしい場合には、ロス・オブ・コンタクトやベント・ニーのマークが記されたイエローパドルが、審判員から選手に示されます。明確な違反の場合には、同様のマークが付いたレッドカードが出されます。このレッドカードが3枚で失格となるのです。また、ペナルティーゾーンが設けられている競技会の場合は、レッドカード3

●競歩の主なルール

ロス・オブ・コンタクトの反則

どちらかの足が常に地面についていなければならない

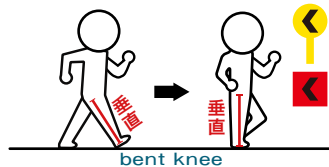


疑わしい場合は
イエローパドル
で注意

違反の場合は
レッドカード

ベント・ニーの反則

地面に足が着いた瞬間から足が地面と垂直になるまで、膝が曲がってはいけない



レッドカード合計3
枚で失格。レッド
パドルが示される

ペナルティーゾーンが設置された競技会では、レッドカードが3枚出されたら競技者は同ゾーンに入り、競技距離に応じた所定の時間、待機。その後、4枚目のレッドカードが出た場合に失格となる

枚でも失格になりません。3枚目のレッドカードを出された時点で選手はペナルティゾーンに誘導され、競技距離に応じた所定の時間、待機させられます。そこから競技に復帰後、4枚目のレッドカードを出されると失格になります。

各選手が受けたレッドカードの数は、コース上に置かれた競歩用掲示板に表示されます。選手は競技中に自分やライバルのレッドカード数を確認しながら、フォームを気かけたりスパークトをするタイミングを図ったりしているのです。

競歩用掲示板については、数年前の日本選手権で大きなミスがありました。レッドカードを2枚しか受けていない選手が3枚受けていると掲示板に表示されてしまったのです。すぐに訂

正しましたが、その選手には少なからず心理的ショックを与えてしまいました。当時は、競技会の運営スタッフが口頭で連絡を行っていた、掲示板の担当が勘違いをしたため、このようなミスが起きてしまったのです。

こうしたこともあり、現在はスタッフ間の連絡やレッドカード数の表示のデジタル化が進んでいます。レッドカードを判定した審判員は自らタブレットに入力し、その情報は運営スタッフで共有します。選手ごとのレッドカード数も、アナログの掲示板だけでなくモニターにも表示されるように変わりました。また、レッドカード数は選手を支えるコーチもスマホなどですぐに確認でき、レース運びを考える判断材料として用いられています。

判定への抗議とルール厳格化の歴史

競歩の起源については諸説ありますが、19世紀中ごろからヨーロッパで競技として行われるようになったといわれています。20世紀初頭からは、オリンピックでも正式種目に採用されました。オリンピックなどの大きな大会で



左：ロス・オブ・コンタクトのイエローカードを提示する藤崎さん
右：選手ごとのレッドカード数を表示するアナログの競歩用掲示板

競歩が行われるようになった当初から、審判員の判定に対して選手が抗議をすることはたびたびあったようです。選手は無自覚に、というか、しっかりと意識していないからこそ膝が曲がってしまうことも珍しくありません。そこで審判員からベント・ニーのレッドカードを提示されると、選手は自分の認識とズレがあるので抗議するのです。反則の判定をめぐる紛糾し、競歩がオリンピック種目から一時的に外されたこともありました。

とはいえ、競歩における審判の判定は、おおらかともいえる状況が長く続きました。そうした中、まず1990年代半ばに国際的なルール改正が行われ、特にベント・ニーについては厳しく判定するようになります。さらに、2000年のシドニーオリンピックでの競歩の判定も、大きな議論となりました。トップだった選手がゴール目前で後方から猛然と走るようなフォームで追い上げてきた選手に抜かれ、その選手の歩型の判定をめぐる紛糾したのです。あらためて、目視による判定は審判員それぞれでバラつきがあることなどが問題視され、やはりオリンピック種目から競歩を外した方がいいといった意見も出ました。そうした事態を受け、公平で厳格な審判技術の向上が国際的に図られるようになったのです。

競歩強豪国への再生の道

2000年代に入って国際的に判定の厳格化が進む中、日本の競歩界は出遅れます。その象徴的な出来事が、2003年にパリで行われた世界選手権でありました。競歩の日本代表として出場した5人のうち、3人が失格となったのです。日本国内では看過されていた日本人選手のフォームが、国際的な基準では反則と判定されたためです。そこで、日本の競歩界を立て直すため、選手の育成と並行して審判員の強化にも力を注ぐようになりました。

まず、2004年には競歩先進国であるイタリアから国際審判員しやうはんいを招聘し、研修を開催します。国際審判員になるためには、筆記や動画判定などの試験を受けます。国際審判員の正答率は8割以上ですが、日本人は私も含めて数人しかその水準に達しませんでした。そもそも日本では経験者が競歩審判員

になることが慣例で、資格制度がきちんと整備されていませんでした。そこで、2005年には国際的な基準に即した審判員の資格制度を創設しました。

また、日本選手権などの大きな競技会の後には、判定などを振り返る勉強会を開くようになりました。そうした場には選手やコーチにも参加してもらうように呼びかけています。選手にとっても、審判員がどこを注視して反則を判定しているのかを知ることが大きな意味があるからです。こうしたことを積み重ねた成果だと思いますが、2000年代の初めには多かつた国内の競技会での判定への抗議が徐々に少なくなりました。何より、単に競歩の技術を磨くだけでなく、審判員からの見られ方も気にかけるようになった日本人選手は、国際的な競技会で結果を残すようになりました。現在の日本の競歩は、強豪国といっても過言ではないほど国際的に好成績をおさめています。

たとえ機械判定が導入されても

現在のトップ競歩選手の歩く速度は、時速15キロメートルほどです。一方、

競技中に審判員が1人の選手を見ている時間は、わずか1〜2秒です。審判員の資格試験でも、1選手につき10秒未満の映像を見て判定を下します。競歩を見たことがない人が、実際の競技や映像を数秒だけ目にしても、ロス・オブ・コンタクトやベント・ニーについて判断するのは難しいと思います。でも、何度も見えていれば、自然と判別できるようになるはずですよ。とはいえ、人間には身体的な限界があります。

資格を持った競歩審判員でも、両足とも宙に浮いている時間が0.05秒以下でロス・オブ・コンタクトを判定するのは至難の業です。人間の肉眼では、0.05秒より短い時間は認識できないとされているからです。0.05秒より短い時間も判別できるとする見解もあるようですが、それはともかく、これまでの競歩は人間である審判員の目視による裁定が全てでした。でも、ここに来て電子機器による判定を導入しようという話が進んでいます。

それが、選手のシューズにロス・オブ・コンタクトを判定する電子機器を装備するという案です。今年4月にブラジルで開催された大会でも、実際に

試験が行われました。電子機器での判定では、両足が0・01秒以上宙に浮いたらロス・オブ・コンタクトの反則を取るようです。反則の判定が厳しくなると、選手が歩く速度が落ちます。他の競技と同様に競歩の記録も年々伸びていますが、電子機器の導入で数十年前の水準に戻るだろうといわれています。また、判定用の電子機器には莫大^{ばくだい}な費用が必要で、世界中の全競技会に一齐に導入することはできません。人間の審判員と電子機器、それぞれが判定する競技会が混在するダブルスタンダードの過渡期が生じます。そうした問題もありつつ、早ければ次のオリンピックに電子機器による判定を採用するという案もあるようです。ただし、ベント・ニーの判定は機械化が難しく、当分は審判員の目視による判定が必要だといわれています。

肩書などを外した一人の競歩ファンとしては、電子機器による反則判定の厳格化を楽しみにしている面もあります。競歩は、持って生まれた身体能力よりも、練習を重ねることで磨かれる技術の方が大きな比重を占める競技です。0・01秒以上地面から両足が離れたらロス・オブ・コンタクトだと判定

されるようになると、今まで以上に緻密なテクニクが要求されるはずですよ。そうした細かい技術がものをいう競技の場では、これまでよりもさらに日本人の競歩選手が活躍できるのではないかと個人的に期待しているのです。

実際に競歩を見たことがない人も多いかもしれませんが、ぜひ一度、スタートからゴールまでを見届けてみてください。ロス・オブ・コンタクトとベント・ニーという2つのルールを念頭に、審判と同じ目線で選手の動きを追っていくと、少しずつ競歩の面白さが分かってくるはずです。そうやって競歩を見る目を養いながら、いつか電子機器による判定が導入されたとしてもますます活躍するであろう日本人選手の歩きに大いに期待してください。(談)



ふじさきあきら ● 1959年生まれ。千葉県立佐倉高校在学時代に小出義男氏から陸上競技の指導を受ける。1978年から競歩を始め、1980年の日本選手権50km競歩優勝、1982年の島根国体成年男子10000m競歩優勝、同年のインド・ニューデリーアジア大会50km競歩銅メダル、20km競歩4位などを記録。競技引退後はJOCコーチ、日本陸上競技連盟審判部(現競技運営委員会)委員などを歴任。2005年にJRWJ(日本陸連競歩審判員)資格制度の創設にかかわった他、2008年から3期12年間にわたって国際競歩審判員(Area Level)を務めた。



書体設計士 鳥海 修

「書体デザイン」の

勘どころ

新聞や雑誌、パソコンやスマホなどで、日々多様な種類を目にする「書体」(フォント)。これらは、どのようにつくられているのでしょうか。ステイブ・ジョブスに「クール」と評されてMacintoshに搭載された「ヒラギノ」をはじめ、多くのパソコンやスマホに採用されている「游書体」など、これまで100種類以上の書体を手がけてきた鳥海修さん^{とりのみさむ}にお話を伺いました。

設立間もない会社の「若々しい」書体

私は1989年に、それまでの勤め先を辞め、先輩らと自分たちの会社を設立しました。その翌年、ある会社から「新しい書体をつくってほしい」と依頼を受けました。そうしてつくり始めたのが、後の「ヒラギノ」です。

まず、どんな書体がいいのか提案するように頼まれ、コンセプトから考え始めました。当時、色のイメージをチャートに表した本が書店に並んでいました。その本を買い求め、既存の10数種類の明朝体をイメージのチャートに当てはめてみました。真面目、伝統的、ナチュラル……自分たちの主観で既

特集
まだまだ
機械任せには
できません

存の書体を振り分けてみたところ、「若々しい」「シャープな」に該当する書体がありませんでした。新しい書体を依頼してきた会社は印刷の関連機器などを扱っていて、書体を制作・販売するのは初めてです。一方の私たちも設立間もない会社で、若々しい書体というコンセプトはふさわしく思えました。

どのように使う書体なのか、といったことも考えました。印刷関連の会社の手がける書体なので、カタログやパンフレットでの使用を想定しました。長文より短文用で、縦組みだけでなく横組みでも使えるもの。写真やイラストとともに使われることを考え、1文字ごとの濃淡のムラが少ないこと。結果論ですが、こうした考えによる書体がMacintoshやiPhoneの表示にも適していて採用されたのかもしれない。ともかく、以上のようなコンセプトを提案して了承され、書体づくりをスタートしました。

書体の印象を左右する「フトコロ」

どのような書体をつくるのが定まったら、漢字をつくるための「書体見本」

の12字に着手します。12字には、「三」や「力」のような画数の少ない文字もあれば、「酬」「鬱」のような複雑な構成の文字も含まれます。

ヒラギノは、1文字ごとの濃淡を均一にすると先述しました。でも、漢字は1画のものから30画以上のものまであるし、明朝体の漢字は横線の太さを一定にしなければなりません。そこで、縦線の太さを調整するなどして、文字の黒味をそろえていきます。また、明朝体の横線は同じ太さですが、右端に「ウロコ」と呼ばれる三角形が付いています。このウロコの大きさを変えることで、黒味を調整することもあります。「東」や「霊」の1画目と「三」の3本の横線でウロコの大きさが異なるのは、そのためです。書体見本の12字をデザインする際には、その書体

■書体見本の12字（ヒラギノ明朝 W3）

今 鬱
霊 酬
愛 袋
三 力
国 永
東 鷹

のイメージについても考え合わせます。例えば、字の重心が低いと、古典的やクラシカルといった印象になります。ヒラギノの場合は、重心をやや高めに設定しました。また、字には「フトコロ」があります。「東」でいうと中央に「田」があり、4つの空間があります。この4つの空間が、フトコロに相当するものです。フトコロが広いとおおらかな印象に、逆に狭いと引き締まった書体になります。そうした文字の見え方なども意識しながら、12字の書体見本を設計していくのです。

12字の書体見本ができたら、次に415字の「種字^{たねじ}」をつくります。ここから種字の部首を組み合わせて、ひとつの書体に必要な約7000字の漢字をつくっていきます。ヒラギノをつくった際は、種字までは自分たちでつくり、その先はアルバイトの手も借りました。ただし、単に種字の部首を組み合わせるわけではありません。例えば同じ「うかんむり」でも、その下の部首の画数はさまざまです。そこで、「ム」の高さや幅、太さなどを1文字ずつ微調整して、仕上げるわけです。ヒラギノの場合は、つくり始めてから発売するまでに3

年ほどの期間を費やしました。その後も、数年かけて1万4000字以上に漢字を増やしました。

なお、新聞などに使われる常用漢字は2136字ですし、義務教育で習う漢字も2000字超です。それならば、ひとつの書体で1万4000字以上も必要ないと思うかもしれません。でも、人名や地名などを正確に表記するためには常用漢字だけでは足りません。そこで、ワタナベさんの「邊」に該当する「邊」「邊」などの漢字を20種類以上つくる必要があるのです。

手や筆の動きが伝わる書体

コンセプトが決まったら12字の書体見本をつくりますが、作業としては、まず鉛筆で方眼紙に字の骨格を書きます。鉛筆を動かしながら頭の中にある書体のイメージを形にしていくのですが、このときに意識するのが筆の動きです。例えば明朝体の「くにかまえ」の左右の縦線は、わずかですが下に向かって太くなっています。実際に筆で書くときと筆圧の加減でそうなるからですが、筆の

動きを加味することで字が落ち着くのです。また、鉛筆で骨格を書く時点で、錯視についても配慮します。例えば、先述したように「東」のフトコロには4つの空間があります。この中央の「十」の縦横の線が真ん中で交わると、4つの空間が同じ広さに見えませんが、そこで、中央の縦の線を真ん中よりやや左へ、横の線をやや上に置くなどして、4つの空間が視覚的に均等に見えるように調整します。錯視を調整するための明確な基準などはありません。あくまでも自分の目で判断し、手を加えていきます。

骨格を決めた後はあらためて鉛筆で正確に輪郭を書き、今度はからす口と細い筆でレタリングをします。そうして書き上げた文字をスキヤニングしてデータ化し、今度はパソコンでさらに線の太さや形状などを調整して漢字を仕上げていきます。漢字は水平と垂直の線が多い幾何学的な要素を持った文字なので、初めからパソコンでつくる人もいるようです。でも、私は少なくとも書体見本だけは手で作りたいと考えています。

特に筆の動きが大きな意味を持つのが、ひらがなの書体です。漢字は複数のデザイナーで分担しますが、ひらがなとカタカナは基本的にひとりで担当します。単に、字種が少ないというだけではありません。特にひらがなは曲線だけで構成されているので手書きの要素が大きな比重を占め、個性が表れやすいからです。漢字と比べると、ひらがなとカタカナの数はほんのわずかです。でも、この文章が書かれているページ全体を見れば一目瞭然ですが、ひらがなは漢字よりも使用頻度が高いのです。それだけに、ひらがなとカタカナの出来によって書体そのものの評価が変わるともいわれます。

筆の向きを変えることを「返し」といいます。「あ」や「の」の左下に返しをはつきり表現した書体もあれば、きれいな曲線に整えたものもあります。あるいは、「あ」の1画目の横線は真つすぐか曲線か、どの程度の右上がりにするか……。いずれも「こうしなければならない」という決まりや正解はなく、読みやすい字であれば良いのです。でも、だからこそ、特にひらがなをデザインする際にはいろいろと頭を悩ませます。

なお、ほとんどの人が書体の違いなど意識しないし、ましてや返しのこと

など気にしたこともないと思います。でも、

私が講座などで複数の書体の「あ」を掲示して「どれが好きですか」と尋ねると、たいいて特定の書体に好みが集中します。ただ、1文字だけでなく文章を組んだものを選んでもらうと、書体の見え方が変わるので、別の書体を選ぶ人も多くなります。ここが書体づくりの難しいところです。

普段は意識していないだけで、書体に対する潜在的な好みは誰にでもあるのだと思います。一度、パソコンで文章を書き上げたら、出力する前に2種類以上の書体で表示して見比べてみてください。何となくではあっても、自分自身が「読みやすい」「心地よい」と感じる書体が見つかるはずです。

「普通の書体」と「本当の明朝体」

ひらがなの書体は個性が表れやすい、と先述しました。でも、小説の本文のような長文のための書体で、個性が強すぎるのは困りものです。私たちがヒラギノに続いてつくったのが「游明朝体」で、このときに意識したのが「普通の書体」ということです。そのきっかけとなったのが、グラフィックデザイナーの平野甲賀さんから「小説を普通に組める書体がいい」といわれたことでした。そこで、藤沢周平の小説にふさわしい書体をつくらうと、游明朝体に着手したのです。コンセプトとしては「普通であること」とともに、「水のような、空気のような字」ということも考え、游明朝体をつくり上げました。私は常々、文字は社会的インフラであり、文化を担うものだと考えてきました。人目を引くようなデザインで一時的にはやるものの、すぐに飽きられるような書体では文化の礎になり得ません。つくり手の存在を感じさせず、余計な個性を主張せず、多くの人にとって読みやすい書体。それが、私にとつ

■書体のバリエーション（一例）



リュウミン R-KL



ヒラギノ明朝 W3



秀英明朝 L



小塚明朝 Pro R



游教科書体 M



游明朝体 M

ての良い書体であり、普通の書体ということです。

普通の書体とともに、私の頭の片隅にずっと居座っているのが「本当の明朝体」です。まだ30代後半のころ、私がデザインした書体を見たグラフィックデザイナーの森啓さんもりけいから、「鳥海くんの字は若いね」といわれました。それに続けて「70歳にならないと、本当の明朝体はつくれないよ」とおっしゃったのです。そのときは特に気に留めなかったのですが、年を重ねる中で少しずつ「本当の明朝体」ということを意識するようになってきました。

私はこれまでに大学や講座で教えたり、本を執筆したりして、書体のつくり方を伝えてきました。ここまで話してきたように、初めにコンセプトを考え、12字の書体見本をつくり、といったことを教えることはできます。でも、書体づくりにおいては、それをデザインする人の見識や哲学が重要であり、どう生きてきたのかが問われるのではないかと考えるようになってきました。森さんの真意は分かりませんが、書体はデザイナーの人間性と不可分であり70歳を過ぎないと本当の明朝体はつくれないのかもしれませんが。

もちろん、一般の人にとって私の見識などは関係ない話です。いくら書体と人間性は不可分だと主張したところで、そのうちAIが読みやすく、しかも安価な書体をつくるかもしれません。そういうフォントは、利用する側にこだわりがなければあつという間に普及しそうです。しかし、長く読み継がれる本を思い浮かべると、リーズナブルなフォントでいいのだろうか疑問に感じます。読み継がれる本をつくる際には、製本にも書体にも、ある種の確信が必要だと思うのです。ともかく、私は書体をつくる者として、今までの経験を下地に、これからも手を動かし続けたいと思っています。(談)



とりのうみおさむ ● 1955年、山形県生まれ。多摩美術大学卒業後1979年に写真に入社して書体デザイナーの道へ。1989年に字工房の設立に参加し、同社で游明朝体、游ゴシック体、ヒラギノシリーズ、こぶりなゴシックなど、100書体以上の開発に携わる。2002年に第一回佐藤敬之輔賞、2005年にグッドデザイン賞、2008年に東京TDCタイフデザイン賞、2024年吉川英治文化賞を受賞。現在は、「松本文字塾」(長野県松本市)で明朝体のかなの作り方を指導している。著書に「文字を作る仕事」(品文社)、「本をつくる 書体設計 活版印刷、手製本」 職人が手をつくる谷川俊太郎詩集」(河出書房新社、共著)、『明朝体の教室 日本で150年の歴史を持つ明朝体はどのようにデザインされているのか』(Book & Design) がある。



かわいらしい外観が目印

カフェスペース。窓際にあるのは小型のコーヒー焙煎機



入口のドア越しに見える神社の鳥居 オーナーの河口泰子さん

め、コーヒーにはパンが合うと思いついてパン教室に通っていたら、先生がパン屋を開くことになったので手伝ってほしいと頼まれたんです」

こうして移動販売車で始めたパン屋は順調でしたが、ピザ窯があるのでピザ屋を開きたいという人に出会い、今度はピザを学び始めます。いよいよピザ屋を開店しようとしたときに東日本大震災が発生しました。「ふと立ち止まりました。そして、これからは家族の帰りを待ちながら自宅のできる仕事をしようと、パン屋を開ける物件探しを始めました」

隣接する川島稲荷神社にはきれいに手入れされた赤い鳥居が並び、春には桜が咲きます。ちょうど桜の季節に訪れたこの場所に惹かれ、店内から入口のガラスドア越しに赤い鳥居が見えるように改装。ここにパン



cafe Lazuli

河口泰子さん

沿線
オススメ店

・上星川・

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。

上星川駅南口を出て蔵王神社前交差点から西谷浄水場に向かう坂道を進み、途中で右にある細い道に入り、川島稲荷神社の横の階段を上ったところにある手づくりパンと焙煎コーヒーの店「cafe Lazuli」。

天然酵母と国産小麦、キビ糖などを使った出来たてのパンを買ったり、併設のカフェスペースで焼きたてのピザやコーヒーを味わうことができます。

オーナーの河口泰子さんがこの店を開くまでの道のりは紆余曲折で、多くの人との出会いに彩られています。「最初はコーヒーが好きで勉強を始



cafe Lazuli

横浜市保土ヶ谷区川島町
529-1
TEL.080(9714)8638
◎10:00～17:00
④日・月・火・水曜
<https://www.facebook.com/cafeLazuli/>



7月、8月には『こどもパン教室』を開催します。5月と6月には大人向けの『天然酵母パン教室サロン』を開いて好評でした。

「自分で食べるパンをつくる楽しさや喜びを知ってもらいたいと思っています。以前、上星川駅で反対側のホームにいたお子さんから『パン屋さん!』と呼ばれたことがあります。パン教室に来たお子さんでしたが、うれしかったですね。ここは小さなパン屋ですが、地元のみなさんの憩いの場になれたらいいと思っています」

特典

本誌をご提示の上、1,000円(税込み)以上お買い上げのお客さまに、自家製焙煎珈琲ドリップパックを1袋プレゼント。提供は2026年9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9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：9月1日～9月25日

瓦版アンケートフォーム

<https://sotetsu-web.com/enquete/form>



屋を開店して今年で12年になります。こちらの営業は週3日ですが、他の4日間はパン生地での仕込み、具材の準備、小型焙煎機でのコーヒー焙煎など、家族とゆつくり過ごす休日は日曜日だけという忙しさです。

何しろ、つぶあんやこしあんは、北海道産の大豆を炊いてつくり、カスタードクリームは粗糖と牛乳、卵でツヤツヤに仕上げた自家製。ベーコン

- ①季節野菜のバーニカウダ、②チョコとオレンジピール、③アンチョビキャベツ(以上のパンは全て220円)、④コーヒー(100g650円～)

エビのベーコンも手づくりです。野菜を栽培している河口さんの実家から送られてくるという、季節の素材を使ったパンも人気があります。「ぶどうパンなどは、常連のお客さまのリクエストで焼き始めました。そんなふうにお客さまとの会話から生まれた商品も多いですね」

河口さんは近隣の人たちとの交流にも積極的です。毎年、夏休み中の



菓子パン類が並ぶショーケース。一部を除き、菓子パン類は1個220円



『保土ヶ谷の逸品』にも認定されているメロンパン(220円)

～相鉄グループの取り組み～

ひと、まち、
未来のために



Q 「バス事業100周年」について
教えてください。

A 1926年12月、相模鉄道の前
身である神中鉄道が二俣川・星
川（現上星川）間の営業を開始しまし
た。それに合わせ、星川停車場・省線
横浜停車場をつなぐ乗合自動車の運行
も始まりました。この乗合自動車事業
の開始から、今年で100年という節
目の年を迎えます。

バス事業100周年に先駆け、相鉄
バスでは「バス」やさしさをのせて、
ともにゆたかな未来へ」と、ビジョ
ン「SoiBus Vision」グループ
シニアアップ！2030いかわる人す
べてを笑顔に」を策定しました。お
客さまにとってこれからもなくてはな
らない存在であり続けるため、多様な
取り組みを進めています。

バス事業100周年

Q 「バス事業100周年」に関連して
行っている取り組みは？

A 今年7月に、相鉄バスのマスコッ
トキャラクター「そうペン」が
デビューしました。以前から社内外
で「相鉄バスのキャラクターがほしい」
という声が少なからずありました。ま
た、お子さまやお客さまとの接点とし
てキャラクターが必要との考えもあり
ました。そこで昨年、社内でもキャラク
ター案を募集し、応募案の中から社員
アンケートで選ばれた候補を、デザイ
ナーがより親しみやすく仕上げ「そう
ペン」が誕生しました。社員みんな
でキャラクターをつくり上げる中で、社
内の価値観の共有や一体感の醸成も図
ることができました。

これからは、「そうペン」がお客さ
まに親しんでいただけるようにさまざ

お話を伺ったのは



相鉄バス
経営統括部
阿部智明

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、バス事業開始
100周年とそれに関連した記念事業
などについて、相鉄バスの阿部智明
さんにお話を伺いました。

バス事業100周年の
ここがポイント!

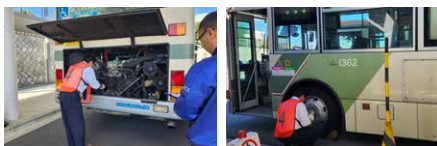
- ✓ お客さまにとってなくてはならない存在であり続けること
- ✓ 社員みんなでつくり上げたキャラクター「そうペン」
- ✓ これからの100年も追求する安全・安定輸送

●バス事業100周年
特設サイト



年夏から乗務員がサングラスを着用することを可能としました。まぶしい日光などをカットすることで視認性と安全性を向上させるとともに、運転時の負担を軽減するためです。

これまでの100年と同じく、これからの100年も、相鉄バスが安全・安定輸送を追求していく姿勢は変わりません。今後も、やさしさを大切にしてお客さまも社員も、「かわる人すべてを笑顔に」できるバス会社として、ためまぬ努力を続けていきます。



運転競技大会の様子 (3枚とも)

A 相鉄バスでは安全意識や運転技術の向上のため、警察が主催する「運転競技大会」に参加するなど、さまざまな取り組みを実施しています。また、接遇の向上を目指すとともに、乗務員にとっても働き続けやすい環境整備を進めています。例えば、昨

Q その他の取り組みや今後の展望について教えてください。

まな企画を展開していく予定です。現在、バスの車内に「そうペン」を紹介するポスターを掲示しています。また、キーホルダーなどのグッズを、相鉄バスの横浜・旭・綾瀬の各営業所と、相鉄線の駅構内などにある一部のファミリーマートなどで販売しています。今後は「そうペン」が登場するイベントや、バス事業100周年を記念したグッズも計画しています。



「そうペン フレークシール」(上)と「そうペン アクリルキーホルダー」(右)

※販売数に限りがあるため完売となる場合があります。



社員から集まったキャラクター案の一部

海老名駅のホームドアを使用開始、 相鉄線全駅への整備が完了

改良工事が進む相鉄線海老名駅で、ホームドアの運用を開始しました。

相鉄ではお客さまに安心してご利用いただけるよう、2016年からホームドアの設置を進めてきました。海老名駅での使用開始により、相鉄線全駅でのホームドア整備が完了し、転落事故の防止が図られます。

なお海老名駅では中央（2階）改札口の出入場が可能となり、中央（2階）改札口および北口改札のエスカレーターも使用開始しており、さらに便利な駅となっています。



海老名駅ホームドア

相鉄ポイントの取り扱い施設が増えています

相鉄グループ共通ポイントサービス「相鉄ポイント」の加盟店を拡大しています。グループの各商業施設やそうてつローゼン各店のほか、相鉄線二俣川駅構内にある「SOTETSU GOODS STORE 二俣川」、横浜駅西口の横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ内のレストラン・ペストリーショップでも取り扱いを開始しています。

相鉄グループでは今後も、お客さまの喜びにつながるサービス提供と地域活性化の取り組みを継続していきます。



SOTETSU GOODS
STORE 二俣川

※1 川崎アゼリア店を除きます。
※2 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ内ではポイント付与のみとなり、ポイントでのお支払いはできません。また、宿泊や宴会会場などの利用は付与対象外となります。

●相鉄ポイント
公式ウェブ
サイト



相鉄ポイントコールセンター

TEL.0570-030-380
(ナビダイヤル：通話料有料)
営業時間 10時～18時

LINEチケット先行発売:10/1(木)10:00～ 一般発売:10/8(木)10:00～

JAZZ LIVE 2026

2026.11.28(土)14:00

横浜市泉区民文化センター
テアトルフォンデ
TEL:045-805-4000

最新の情報は
こちらをご覧ください

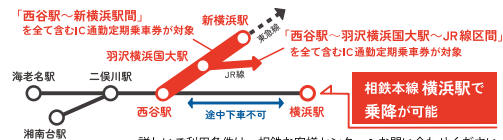
YOKOHAMA どちらも定期

相鉄新横浜線「西谷駅～新横浜駅」もしくは「西谷駅～羽沢横浜国大駅～JR線区間」を全て含むIC通勤定期乗車券なら追加運賃の支払いや、特別な申請を行うことなく、相鉄本線横浜駅での乗降が可能です。

通勤にも買い物にも便利にやん♪

「西谷駅～新横浜駅間」を全て含むIC通勤定期乗車券が対象

「西谷駅～羽沢横浜国大駅～JR線区間」を全て含むIC通勤定期乗車券が対象



詳しくご利用条件は、相鉄お客様センターへお問い合わせください。
TEL:045-319-2111 (平日 9:00～19:00、土休日 9:00～17:00)

— 時短で
カンタン —
地産地消
レシピ
— 食材編 —

カボチャ

優しい甘みとホクホクとした食感で、おかずからスイーツまで幅広い料理で活躍する「カボチャ」。収穫の最盛期は夏ですが、追熟によって甘みが増すため、秋から冬にかけてが最もおいしく味わえます。

量販店では「西洋カボチャ」



が主流ですが、JA 横浜直売所には、ひょうたんのような形の「バターナッツカボチャ」やゆでると果肉がそうめん状になる「そうめんカボチャ」などユニークな品種も並びます。料理や気分に合わせて、好みの品種を見つけてみてください。

— 国産国産 —

JAグループでは、私たちの「国」で「消」費する食べものは、できるだけこの「国」で生「産」する「国産国産」という考え方を提起しています。



良質なカボチャを選ぶポイントは、ずっしりと重みがありヘタが乾燥していること。丸ごとの場合は新聞紙で包み、風通しの良い冷暗所で保存すれば、2～3カ月ほど日持ちします。

JA横浜「ベジポケット」
箭内寛樹 店長

●JA横浜「ベジポケット」

同店は2025年4月より、「農福連携」をテーマにした直売所としてリニューアルオープンしました。市内産農畜産物の他、障害者が農作業から集荷、販売などに携わった野菜も販売しています。

横浜市旭区柏町131-2 TEL.045(363)9403
◎ 9:30～17:00 ㊤ 毎月第2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

相鉄ムービル閉館イベントを開催

『RE:MOVIL -Final Cut & First Action- ～37年の物語、その先へ～』



横浜駅西口エリアで約37年に渡り営業を続けてきた「相鉄ムービル」は、2026年9月30日（水）に閉館します。お客さまへの感謝と未来への“始まり”をお伝えするための閉館イベントを開催します。

イベント最新情報は
相鉄ムービル公式サイト
SNSにて発信中！

公式サイト

X



FinalCut
37年の「ありがとう」

2026.9.30
閉館セレモニー

■「私のムービル物語」
メッセージ・写真募集

※メッセージ、写真は公式サイトにて掲載いたします。

■MOVIL オリジナルガチャ
■MOVIL 写真館
■デジタルスタンプラリー

FirstAction
ここからはじまる物語



2026.10.3,4
アートフェス

■壁面 マンガ連載「週刊ムービル」
■ZINE マンガ連載「月刊ムービル」



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 ハマッツ」料理講師、野菜ソムリエ、料理教室「ks-cafe」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

材料 (2人分)

カボチャ	200g
豚バラ肉(薄切り)	200g
片栗粉	適量
オリーブオイル	大さじ1
しょうゆ	大さじ2
黒酢	大さじ2
砂糖	大さじ2
水	大さじ1
刻みネギ	適量
白いりごま	適量

つくり方

- ① カボチャは種とワタを取り、7～8mm幅のくし形に切る。耐熱容器に入れてふんわりラップをかけ、電子レンジ(600w)で約2分加熱する。
- ② 豚バラ肉を広げ、①のカボチャに巻く。
- ③ ②の表面に片栗粉を薄くまぶす。
- ④ フライパンでオリーブオイルを熱し、③の巻き終わりを下にして並べる。豚バラ肉に火が通るまで中火で焼く。
- ⑤ 余分な油をキッチンペーパーで拭き取り、④を回し入れる。全体にとろみがついたら器に盛り、⑥を散らす。

ポイント

- ・カボチャに豊富に含まれるビタミンは、豚肉や黒酢と組み合わせることで、疲労回復や代謝UPも期待できます。
- ・片栗粉をまぶすことでタレがよく絡みます。お弁当にもお勧めです。

時短で
カンタン
地産地消
レシピ
— レシピ編 —

カボチャの肉巻き 黒酢南蛮風



飼育員さんの
動物
日記

担当飼育員 鈴木義明さん

ニホンツキノワグマのサンペイ（オス・26歳）とメリー（メス・10歳）を紹介します。

それぞれの特徴をひとりでいうと、サンペイは食いしん坊、メリーは、展示場にある木の
上でよく寝ています。



ニホンツキノワ
グマの好物

主なエサは、リンゴ、サツマイモ、ニンジンなど。1日のエサは合計5kgほどで、特にリンゴやサツマイモが好物のようです。野生のニホンツキノワグマは冬ごもりをするため、秋にたくさん食べて脂肪を蓄えます。一方、サンペイとメリーは冬ごもりはしませんが、秋にはエサを多く与えています。

飼育員が近づくと足音などですぐに気づかれ、よくエサを求められます。特にサンペイは食欲旺盛なので、食べ過ぎにならないように注意しています。ただ、今は冬に向けて脂肪を蓄える時期で、一回り体が大きくなります。冬毛になりモコモコした体や胸の模様の違いなどに注目して、ぜひ展示場でご覧ください。

ツキノワグマの特徴が、首から胸のあたりにある白い三日月（ツキノワ）の模様です。この模様の形や大きさは、一頭ごとに異なります。メリーの模様は、小さく細い三日月形です。一方、サンペイの模様はメリーよりもずっと大きく、形も個性的です。

よこはま動物園

沿線トピックス

ズーラシア

インフォメーション

ズーラシアの動物たち 〈ニホンツキノワグマ〉

ニホンツキノワグマは、主に本州、四国に分布し、生息数は数万頭と推計されています。野生では木の実や草花、昆虫、小動物などさまざまなものを食べる雑食性です。食べるものは地域や季節で異なり、詳しい生態についてはまだ分かっていないこともあります。

クマはもともと警戒心が強く、人との接触を避ける動物です。一方で近年、個体数の増加、ドングリの凶作、里山環境や人の暮らしの変化など、さまざまな複合要因で、市街地に出てくるアーバンベアが問題となっています。人とクマが共存できる対策が求められます。

当園にはメスのメリーと野毛山動物園から来たオスのサンペイがいます。日替わりで展示場に出ていますのでぜひ会いに来てください。



滝の前のサンペイ



タケノコをくわえるメリー

イベント情報

国際レッサーパンダデーイベント

（期 間） 9月2日（水）～28日（月）

（場 所） アマゾンセンター

（内 容） 毎年9月の第3土曜日は「国際レッサーパンダデー」。動物園におけるレッサーパンダの保全に関する情報や、当園の飼育や繁殖に関する情報をまとめたパネル展などを行います。



お土産紹介



（へちまころんレッサーパンダ）
2100円

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8月12日時点のもので、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。



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）※9/8、9/15は開園

▶ 鶴ヶ峰駅または三ツ境駅からバスで約15分



よこはま動物園
ズーラシア

花と緑さんぽ

相鉄線沿線と相互直通運転の乗り入れ先で、植物に親しめるスポットとそこで活動されている方を訪ねました。併せて、周辺の見どころなども紹介します。



追分市民の森

楽しめる植物

10月|コスモス、マリーゴールド 他



三ツ境駅から徒歩約25分、もしくは若葉台中央行きバスの西部病院前から徒歩約5分。約30haの広さの「追分市民の森」があります。市民の森は緑地保全のために1971年にスタートした横浜市独自の制度で、追分市民の森の開園は1994年。当初から維持管理などを担っている「追分・矢指市民の森愛護会」会長の関水金作さんにお話を伺いました。

「私はこのすぐ近くで生まれ、森で駆け回ったり虫を捕まえたりして育ちました。そうしたこともあり、ここは私にとってかけがえのない場所です。市民の森として開園して10年ほどたったころ、足を運んでくださる方に喜んでもらおうと、花を植えるようになりました。春はナノハナ、夏はヒマワリなどが咲き、市外からも多くの方が見学に訪れます。10月下旬からは、約2万本のコスモスとマリーゴールドが見ごろを迎えます。白やピンクの花を咲かせる一般的なコスモスの他、黄色やオレンジの花が特徴のキバナコスモスも植えています。色とりどりのコスモスが咲き誇るのを、私自身も楽しみにしています」(関水さん)



こんなところも 追分市民の森 の魅力です。

矢指市民の森

「追分市民の森の花畑のすぐ隣に、およそ5haの広さの矢指市民の森があります。こちらはヒノキやスギといった針葉樹が中心の森です。木々が生い茂る中にベンチが置かれた広場や散策路が整備されていて、心ゆくまで森林浴を楽しめます。追分市民の森を訪れた際はぜひ矢指市民の森へも足を伸ばし、ゆったりとした時間をお過ごしください」(関水さん)



追分・矢指市民の森愛護会

「追分と矢指の市民の森の維持管理は、近隣住民で構成している愛護会が行っています。現在、25人ほどが所属していて、中には10代の会員もいます。活動の回数や時間は時期によって変わりますが、平均すると月に1～2回。特に花の栽培は難しいことも多いですが、みんなアイデアを出しながら楽しく活動しています」(関水さん)

※こちらの愛護会では、会員は募集していません。



追分市民の森、矢指市民の森に関するお問い合わせ
 ■みどり環境局公園緑地部
 北部公園緑地事務所
 TEL.045 (353) 1166