

横浜

Yokohama Renaissance

ルネサンス



AIR MAIL
FLUGPOST PAR AVION



Number 9

特集

横浜を食べる

横浜の定番

三塔物語

Who's Who in YOKOHAMA



Mail

横浜プロジェクトフォーラム起用
Photo: フジタ・アソシエイツ

ごあいさつ

横浜信用金庫理事長
斎藤 寿臣

『横浜ルネサンス』第9号をお届けします。本号では「横浜を食べる」と題して横浜の「食」を特集しました。「地産地消」をキーワードに生産・流通・消費という川上から川下において、横浜の「食」に携わる方々を取りました。

3回目となる「横浜の定番」では、新たな都市伝説として注目されている「横浜三塔物語」について、3人の横浜の通人に語っていただきました。

前号から始まった企画「横浜の聴き方」では、1975年の大ヒット曲、小林旭の「昔の名前で出ています」とダウソ・タウン・ブギウギ・バンドの「港のヨーコ・ヨコハマ・ヨコスカ」を取り上げました。

『横浜ルネサンス』第9号、お楽しみいただければ幸いです。

A Table of Contents

横浜絵解き図絵／ゴルフボールと横浜	2
目次／理事長挨拶	3

特集 横浜を食べる



柳 弘太 蔡造家

地元の麦で、現代に生きる横浜ビールを広めたい



藤岡輝好 青果物卸業経営者

生産・流通・消費の連携で、おいしい青果物を届けたい



赤木徳顕 レストラン経営者

"80"に想いを込めて、地産地消を先取りたい



前田町子 養鶏家

消費者直結で、おいしい鶏卵を届けています



佐藤伸一 チャレンジ・ファーマー

市の制度で、若者の新規就農への扉が開いた

横浜の定番

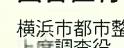


新たな都市伝説「三塔物語」を語ろう

嶋田昌子



中川憲造



Who's Who in YOKOHAMA スポーツカフェ ヤンキイズ

石野晶／妙子



気楽に、自由に、ベイスターズファンが集う店

横浜の聴き方 中島久

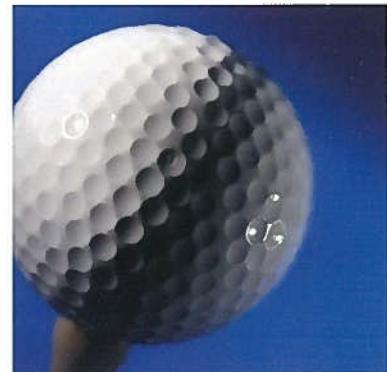
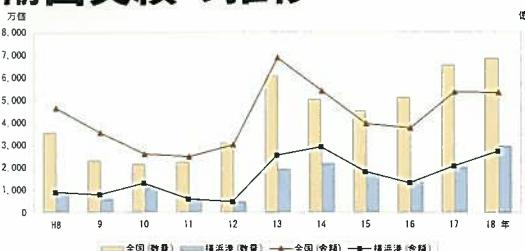
「昔の名前で出ています」「港のヨーコ・ヨコハマ・ヨコスカ」

横浜ジェリービーンズ俱楽部通信

◎横浜絵解き図絵

ゴルフボールと横浜

輸出実績の推移



ゴルフシーズンが到来しました。ゴルフに絶対必要なのがゴルフボール。国内出荷量は減少傾向にあるものの、ここ数年は年間約1億2千万個で、ほぼ安定しているようです。

その一方で、輸出数量は増加基調にあり、昨年は全国、横浜港ともに過去最高だったと横浜税関は発表しています。昨年の横浜港の輸出額シェアは全国の5割を占め、第1位でした。

平成18年の全国の輸出数量は6,772万個(対前年比3.9%増)、金額は46億35百万円(同0.4%減)で、数量では過去最高、2年連続で記録を更新しました。

平成18年の横浜港の輸出数量は2,930万個(対前年比47.6%増)、金額は23億51百万円(同32.3%増)で、数量、金額ともに前年を大きく上回り、数量では4年ぶりに記録を更新して過去最高、金額では14年に次いで過去2番目の数字となっています。

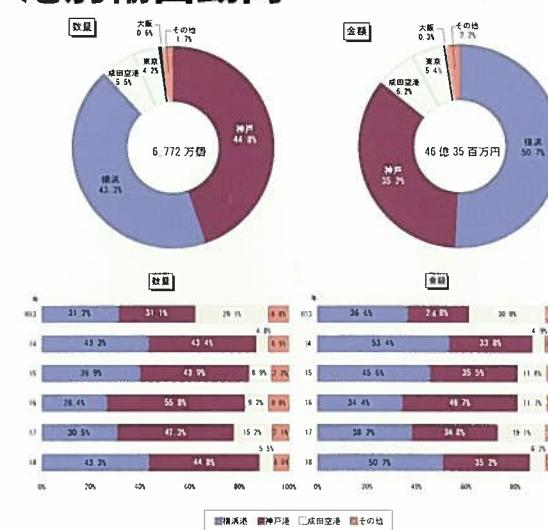
平成18年の港別輸出シェアは、数量では神戸港、横浜港の順、金額では横浜港、神戸港の順で、この2港を合わせると全体の8割以上の大きなシェアを占めています。横浜港は、高品質のものの割合が高いため、数量シェアに比べて金額シェアが高くなっている模様です。

日本製のゴルフボールは、品質や性能の高さが海外でも評価され、輸出が伸びています。国別輸出シェアは、世界で最もゴルフ人口が多いアメリカ1位で数量・金額ともに7割以上を占めています。今後は、アメリカのほか、韓国、中国などのアジア諸国において市場の拡大による需要の増加が見込まれているようです。

国別輸出シェア



港別輸出動向



横浜元の麦で、現代に生きる 横浜ビールを広めたい

「黒船ビール」「居留地スパイスピール」など、個性的でユニークな地ビールを続々と発表して注目を集める横浜ビール。『ビール都市横浜の復活と創成』をスローガンにかかるハマのビール職人・榎弘太醸造長にお話をうかがった。



横浜らしいビールを求めて

横浜でビール醸造が始まつたのは1872年（明治5）にアメリカ人コーネブランドが山手天沼に開設したスプリング・ヴァレー・ブルワリーが最初だとされているが、どうもその前に1869年（明治2）8月にローゼンフェルトが山手46番地にジャパン・ヨコハマ・ブルワリーを開業したのが最初だつたようだ。ともあれ、横浜の山手には良質な湧き水があり、近くの「麦田町」では地名の通り、麦の栽培が行われていた。それを考えれば、横浜が日本のビール発祥の地となつたのは、ごく自然なことだつた……。

横浜のビール史を語り出したら止まらないのは、横浜ビール（株）醸造部醸造長の榎弘太さん。仕事場（醸造所）は住吉町にある同社経営のレストラン『驛（うまや）の食卓』にある。典型的なマイクロ・ブルワリーだ。

今こそ、お店で作られる新鮮な地ビールを目当てに毎日大勢のお客でにぎわう『驛の食卓』だが、醸造長・榎弘太さんが入社した2000年当時は、地ビールブームも冷めた後。1994年の規制緩和をきっかけに、チエコのビール醸造職人を呼んで全国で3番目に地ビールを作り始めた醸造所だが、ブルムも終わり職人も帰国。せつかのビール醸造施設も放置されている状態だつた。

図書館司書の資格を活かして文献調査

榎さんは、「ベルギーを始めとして各地でビール造りの修行してきた経験をここビール発祥の地、横浜で活かすんだ、と張り切つてやつてきた」が地ビールはおいしくないというイメージができてしまった状態だつた。最初の苦労は、そのイメージを払拭することだつた。大喜びでスタートはしたのですがブルームは去つた後、地ビールのイメージは低いし、それをどうするかが課題でした』

数年がすぎた頃、馬車道にBank ARTが開設され、そこにバーができたことが幸いした。市役所の職員やアーティストが集まるコミュニティの中で、さまざまな立場の人々の意見を聞くことができたからだ。横浜にはいろいろな国の食文化を消化してきた歴史がある。中でもビールは横浜という意識が強いことを感じた。そして「ならば一番横浜らしいビールにしよう」と思い立つた。

榎さんは学生時代、図書館司書を目指していた。そんなこともあって、調べ物は得意中の得意。横浜とビールにかかわる歴史文献を読むのが大好きだった。それで「こそこそ見えてくるものがある」とする榎さんならではの推理だ。

「昔の人の魂が入つていてるものを見直して再評価すること」だという。考えてみると夜も眠れないほど辛くて、楽しい」と熱く語る榎さん。夢は「大量生産、高品質、低価格、大量消費を獲得するために失つたものを見直して再評価すること」だ。

醸造家ならではの推理

努力の結果、麦芽とホップの種類を自分なりに推理して、間違いなくこれだ、というのを見つけて生まれたのが『ペリ』だ。

『ペリ』は、ベリーが黒船に携えてきたビル（インディア・ペール・エール）を再現したもの。文献調査の結果、3回の赤道越えをするため、殺菌効果のあるホップを通常の4倍入れていたこと、長い航海の間に横浜港に着いた頃は、通常のインディア・ペール・エールより高発酵で、ドライで苦く、すつきりした飲み口になつていてあるうことなどを推理した。たぶんこの味が、横浜の方が飲み慣れた苦みのある味だと思うし、その後の日本人のビール観を決定付けたんだと思いますよ』文献を調べていると、醸造家だからこそ見えてくるものがある」とする榎さんならではの推理だ。

さかきこうた 1971年東京生まれ。94年、地ビール解禁の年、ビール職人を志す。ブリュッセルで都市とビールの関係を研究。帰国後、東京品川の「TYハーバーブルワリー」、秋田「田沢湖ビール」を経て、2000年横浜ビール「驛の食卓」に入社。以来横浜オリジナルの地ビールを数多く世に送り出している。横浜ビールレストラン『驛の食卓』住所：〒231-0013 横浜市中区住吉町6-68-1 横浜関内地所ビル1～2F TEL：045-641-9901

お生産・流通・消費の連携で、おいしい青果物を届けたい

横浜の農業生産者、卸業者、青果店、そして消費者が一堂に会する青果塾。今日、そして明日の横浜の食についてうかがつた。

羽

羽

羽

羽

羽

羽

洋

洋

洋

洋

洋

洋

選

選

選

選

選

選



ふじおかてるよし 1961年生まれ。学生時代は北海道の酪農家や農家に住み込みでバイト。大学卒業後、大手タネ会社に入社し、研究農場で新種開発に携わる。86年、実家の藤岡食品(株)を継ぎ、2007年5月より同社代表取締役社長。会社経営の傍ら青果塾委員長として活躍中。
藤岡食品株式会社
〒221-0054 横浜市神奈川区山内町
1 TEL:045-441-7166

八百屋さんのレベルアップを目指して

2007年4月1日（日曜日）、神奈川区山内町にある横浜中央卸売市場の研修室で、第5回の青果塾が催された。昨年始まった同塾は、今回で早くも5回目。市場関係者である仲卸会社はもちろん、農家、荷受屋、納屋、学校や施設の栄養士、企業の商品開発担当者、青果店、そして消費者まで、青果物の生産から消費にかかる多くの関係者が約70名集まつた。会では今年の作付け情報や全国の出荷情報、さらに農家・八百屋の繁盛店の店主を招いて講演など、青果に関する最新かつ貴重な情報が披露される。

そもそも藤岡さんがこの塾を立ち上げたきっかけは、「青果流通への危機意識を背景とし、流通関係者や八百屋さんの方々のレベルアップ」だったという。

青果物は季節、種、タイミングにより、毎年品質が異なる。たとえば今年は暖冬だったため、キャベツの芯が伸びてしまう。当然お客様からクレームが来ることもあるが、「今年は生育が早まつたから」と説明ができれば、消費者も納得する。

専門店であれば、質問に即答してもらえることを、消費者は期待する。しかし現実はそうではないようだ。「今は消費者のレベルも上がっています。だから若い八百屋さんも、商

品情報に対する危機感を持っています。青果塾で提案している情報は、対面販売に役立つものばかりですから、参加した若い八百屋さんからはとても感謝されています」。

対面販売で対話しながら提案を

昔に比べ、街中の八百屋さんはスーパーなどに押され気味だ。スーパーのように安い商品を大量に揃え、ただ置いておくだけという商売では、これから青果店は成り立たない。「対面販売でコミュニケーションを大切にしないといけないと感じています。これは何ぞよ、ちょっとへたつているけど、こんな料理にすればおいしいよ、安くしておくから」といったような提案を含めた商売です。そのため青果塾では、商品の紹介、売り方などを積極的に情報交換していく予定です」。

また生産者の中には、需要とかけ離れているものを作ってしまうという問題もあるという。無農薬でおいしくて安全な野菜、しかし見栄えも重視したい。そんな消費者の多様なニーズにどう答えていくか、その擦り合わせを関係者一同で重ねていくことが、青果塾の重要なテーマとなっている。

中央卸売市場には全国各地から日々、さまざまな青果物が届けられている。その中で藤岡食品は、横浜の地場野菜である小松菜や冬

を、意識的に入れているという。「西谷のネギなども見栄えは悪いけど味はいいですし、やはり野菜は毎日食べるものだから、高価では困ります」。

地物を仕入れることで環境問題にも貢献

近郊の農家で作ったものの方が、当然新鮮だしミネラルも豊富、おいしく感じられるはず。しかし現実には需給が伴わないため、結果として全国展開にならざるを得ない。それが都市向け青果物の流通構造の課題となつている。なるべく近いところから仕入れることも貢献できるはず」と藤岡さんも力説する。最近では地産地消が話題となる中で、食品の地域ブランド化を求める声も高まっている。現状は、品質などにばらつきがあり、横浜ブランド確立には道険しだが、「ゆくゆくは体制を整えて、私たち横浜青果塾オリジナルのブランドを作りたいと思っています。マークも今考えているところです」。

最近では消費者の間でも、安全安心でおいしい食生活を求める動きが活発化している。青果塾にはそうした動きとも連携して、情報配信のための仕組み作りを進めてほしい。そのための予算やスタッフの拡充には、行政からの支援を期待したいところだ。▼

“80”に想いを込めて、地産地消を先取りたい

80*80、「ハチマルマチマル」と読む。80km圏内の食材を80%以上用いた、安心・身近な料理を出してくれるレストランだ。オープンは一昨年の11月。レトロな雰囲気が漂う店内には、新しい自然食指向の顧客が日増しに増えているところだ。



身近で安心な食材を求めて

地産地消を謳うレストランが増えている。ただしそのほとんどは、地元の野菜を使ってます、といったように、まだ部分的な試みにとどまっていることが多い。こうした活動をよりシステムティックに、事業としての広がりを持たせようと挑戦しているのが、レストラン『80*80』だ。

80*80とは、80キロ圏内の食材を80%使って、安心で身近なメニューを揃えるという意味。横浜の80キロ圏内とは、西は富士山、南は大島、北は熊谷、東（東北）は土浦まで含まれる。80*80ではこの圏内から、大豆、豆腐、塩、米、魚、鳥、卵、各種野菜等を仕入れてメニューを開発している。

代表者の赤木さんは、以前から横須賀で水揚げされる魚をインターネットで販売していた（『まごころドットコム』<http://www.magochoro.com/>）。

購入者は神奈川県内はもちろん、予想外に東京からも多かった。この状況を見て、食材を魚以外にも広げてみた。

しかしながら思うようにいかない。「知らない食材だと理解が広がらないの、これはやはり実際に食べてもらうのが早道、そう思つてアンテナショップとして『80*80』を作ろうと決めたのです」。

グーグルで食材調達

ヒントになつたのは、たまたま環境関係の雑誌で読んだ、アメリカ・バーモント州にある「ファーマーズ・ダイナー」という食堂の記事。「80マイル圏内から80%の食材を仕入れる」というその運営方法に「とても衝撃を受けました」。それまでいわゆるオーガニック運動には、どこか宗教じみた印象を持ち抵抗があつたが、「でも80%というのは緩くて、これはいいんじゃないのか」と（笑）。

食材調達は自ら足を使い、地道に集めていった。「たとえばグーグルでお米、神奈川、有機農法といったキーワードで検索し、その生産者を知っている方を通じてつながりをつけて、実際にお会いしてきました」

もう一つ苦労したのは、メニュー開発。通常調理をする人は電話一本で食材を入れ、その中から知らないものは捨て、自分がいいと思う料理を作る。しかし『80*80』では調達できた食材をすべて使い、なおかつおいしいメニューを作らなくてはならない。いわばすべてが創作料理。

「発想が180度違う『80*80』でおいしいものを作ろう、という気概を持つてくれる調理人さんの存在がとても重要になります。幸いにも、僕の思いを理解してくれる調理師さんと巡り会えたのです」。

地産地消の波がやってくる

一昨年11月の開店当初は、店内のレトロな雰囲気が気に入つた、カフェで鮮魚は珍しいね、というお客様が多かつた。

でも最近はヘルシーだから、さらにはそのコンセプトに賛同して、という人も増えてきたという。

価格的には、ランチが850円から。お弁当は750円から800円。

その時々の旬の食材を活かしたランチも好評だ。県庁のすぐ近くという場所柄、とくにランチタイムは盛況で、お弁当のデリバリーも多い。最近では近くのロハスマンションにも宅配を始めた。

「食材に対する質問を受けることも増えてきました。場所が近いので、ゆくゆくは生産者の情報をネットで紹介したり、体験ツアーや組んだりしたいですね」

地産地消はこれから盛り上がる。波が来る前に船を出したいと、意気込む赤木さん。「今は、食材を揃えるのに苦労していますが、有機農法で一生懸命やつての方を開拓ていきたい。『80*80』のようなお店がそれ道は険しい。そうだが、「粘るのは得意ですか」とこやかに答えてくれた。

あかぎとくあき 1989年早稲田大学理工学研究科修了。89年に野村総合研究所に入社。97年より大手小売業をクライアントとしたコンサルティング業務に従事。2000年4月、『まごころドットコム』創業。関連事業として2005年「80*80」をオープン。好きな食べ物はお蕎麦、焼きナス、お味噌汁。
SOUP&DELI 80*80
〒231-0003 横浜市中区北仲通4-46
TEL/FAX:045-663-7056

消費者直結で、おいしい鶏卵を届けています。

直売オンラインで一般流通に出ることはほとんどない地域「ランド卵「浜っ子」は、まさに知る人ぞ知る存在。都市型養鶏場として、長年にわたりおいしい鶏卵を作り続けている前田養鶏場にうかがった。



半世紀の歴史を持つ養鶏場

前田養鶏場の先代が畑仕事を傍ら、100羽ほどの規模で養鶏を始めたのは1958年（昭和33）頃のこと。当時は農家が豚や鶏を飼育するのは当たり前のことだったが、都市化の波が押し寄せ周辺に住宅地が広がるにつけ、周辺農家の規模は縮小していった。

そんな中で前田養鶏場は、すでに約50年、養鶏場を続けている。現在は2代目のご主人に引き継がれ、ご夫婦、ご長男の3人家族経営。ご主人は鶏舎の管理や予防注射など鶏の面倒を見て、ご長男は配達。私は卵専門で、注文を受けたり販売したりしています。

ご主人は業界や組合の役員を数多く兼任し、養鶏のコンサルタントとしても活動しているのでお留守がち。このため日々の仕事は、奥さん一人で切り盛りすることが多い。

現在の養鶏数は約3000羽。卵は1日平均120キロ。2000個前後を探る。

おいしい卵作りのポイントは「餌」とのこと。「いい餌を使わなければおいしい卵はできません。うちにはビタミンEと鉄分を混ぜた最高の餌を与えています」。そしてもう一つのポイントが、「鶏の若さ」。雛から育てて直売しているのは、緑区では家1軒だけになりました。若い鶏から産まれる卵は、味がいいということはもちろんですが、殻が固いんです。

口コミで広がった「浜っ子」ブランド

また日々、おいしい卵を提供するためには、鶏の健康管理も大切。町子さんは、注文を受けるたびに鶏舎に行く。その時「鶏の顔を観察したり、卵をちゃんと産んでいるかどうかチェックしたりします。長年やっていますから、

顔を見れば元気かどうかくらいはわかるんですけど（笑）。販売は、基本的に直売のみ。流通を通さない理由は、高品質でおいしい卵を、それなりの価格で作り続けたいから。「お客様に『おいしかった』といわれるのが一番嬉しい。だからこそお客様には直接渡したい」。

緑区、港北区は新興住宅地。大規模マンションの住民や、近隣の飲食店などがお客様の中心だが、東京から来るお客様も少なくないという。また県の畜産会等でなんども表彰を受けていたり、雑誌に取り上げられたり、インターネットのブログで紹介されたりしているので、自然と「浜っ子」のブランド名が広がっているようだ。「宣伝、営業はどこにしてません。口コミのみですね。忙しいと卵作りが手抜きになるから。あくまでいいものを作っていくことに専念したい」。

ただし周りが住宅地に囲まれている都市型養鶏であるため、環境問題には気を遣う。鶏舎の清掃や機械を使った鶏糞乾燥はもちろん日々実施しているが、この冬は保健所の指

導もあり、連日鶏の血液検査や鶏舎・販売所の家庭などの殺菌消毒を実施した。

「関東地方で鳥インフルエンザが出たことはないんですけど、なにせ菌は見えないですからね。保健所の指導が解除された今でも、週に1、2回は殺菌消毒を行っています」。

息子に嫁が来るまで鶏を増やせない

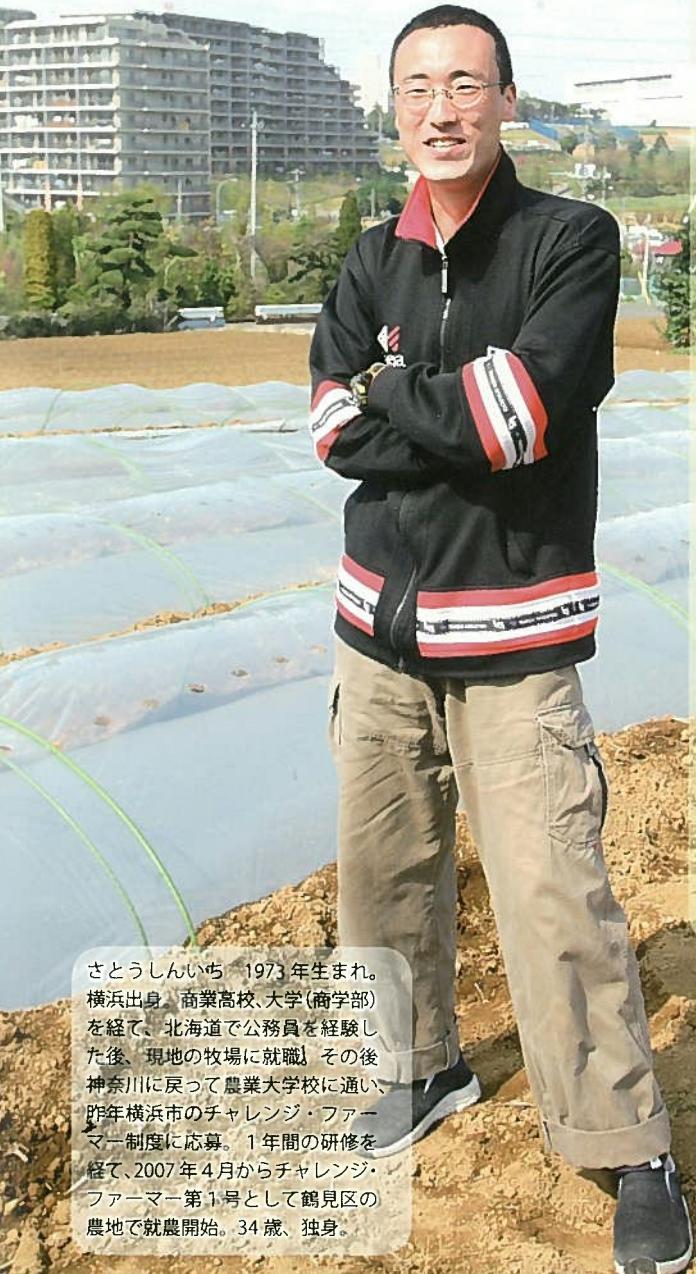
息子に嫁が来るまで鶏を増やせない」と。まだ手作業で一つずつパックされていて拭かれてから、サイズの自動分別機にかけられ、また手作業で一つずつパックされにく。「当面は、鶏糞乾燥機をもう1台増設したいですね。それと鶏舎ばかりきれいにしていくので、お客様が来るこの売り場ももう少しきれいにしたい。でもなかなか手が回らないくて」。

取材をしている最中にも、お客様はひっきりなし。近くのケーキ屋さんは、サイズが不揃いの鶏卵を格安でごつそりとまとめ買いをしていった。てんてこ舞いのご様子で、「だから今は鶏の数を増やす予定はありません。これ以上増やすには、今年29歳になつた息子に嫁さんが来ないと（笑）。ちなみに価格は赤玉1キロで460円。電話、ファックスでの注文・配送の場合は30個入り（箱）で1150円から。ご近所の方はもちろん、そうでない方も、ぜひ一度賞味してはいかがだろうか。▼

まえだまちこ 学校卒業後、OLを経て、1969年結婚。これを期に、前田養鶏場として鶏卵の小売りをスタート。現在は家族経営でご主人（真邦さん）が鶏舎の管理、ご長男が配達、そして町子さんは鶏卵販売を一手に引き受けている。
前田養鶏場 TEL 226-0021 横浜市緑区北八朔町1206
TEL/FAX: 045-931-4489

市の制度で、若者の新規就農への扉が開いた

昨年横浜市が実施したチャレンジ・ファーマー制度。新規の農業希望者に対して研修や格安の農地を用意して、就農を支援するという制度だ。その第1号として、一人の若者がいよいよこの4月から苗上をスタートさせた。



さとうしんいち 1973年生まれ。横浜出身。商業高校、大学(商学部)を経て、北海道で公務員を経験した後、現地の牧場に就職。その後神奈川に戻って農業大学校に通い、昨年横浜市のチャレンジ・ファーマー制度に応募。1年間の研修を経て、2007年4月からチャレンジ・ファーマー第1号として鶴見区の農地で就農開始。34歳、独身。

横浜発、北海道経由、横浜着

Jターン、Jターンといえば、都会で就職の機会を逃した若者が、田舎またはその途中で勤務地を見つけるというのが例だが、佐藤伸一さんの場合は一度横浜から田舎に就職し、その後また横浜にターン、しかも職種は農業という変わり種だ。しかし佐藤さんは、とつて、就農は長年の夢だったという。

「大学を卒業した頃はちょうどバブルが崩壊した直後で、就職先を見つけるというのが難しかったということもありました。でももともと子供の頃から自然志向、独立志向が強くて、どうせなら豊かな自然に囲まれた地で就職を目指したのです」。

そしてまずは北海道で公務員の職を得る。2年後には自分の性格に合った自由な生き方に憧れて、職場の仲間に紹介された牧場に再就職。ここで約10年間、サラブレットの餌やりやお産の手伝いなどに従事した。

その後牧場経営に限界を感じた佐藤さんは、長年の夢でもある農業に挑戦。北海道の農家で約1年間、修行を積んだ。

「でもやはり経験がないと、我ながら役に立たない。ゼロから農業を勉強し直したいと思いつ、一念発起して再び故郷の横浜に帰り、農業大学校に通うことにしました」。

学校では、実地で作物を作ることに加え、

経営面からの都市農業を学ぶこともできた。

「神奈川は農地が狭いですから、経営の成り立つ農業を重点的に教えてもらいました。具体的には作物の種類だけでなく、1年間ずっと農地を回転させる都市型の農業ですね。とても勉強になつたし、プロジェクト学習という授業では自分でやりたい作物にも挑戦できて楽しかったです」。

チャレンジ・ファーマー制度との出会い

しかし同時に、大きな壁にもぶつかつた。

日本では新規就農希望者に對して、さまざま 制限があることがわかつたのである。就農希望者はまずは農地を入手しなければならないが、個人として取得のための大きな資金を用意することは難しい。借りるにしても、農業経験者でない人間に、農家はなかなか土地を貸したがらないという現実があつた。

そんな時に、佐藤さんは横浜市のチャレンジ・ファーマー制度と出会つた。この制度は、農業出身者ではなく新規に農業を目指す人のため、原則的に2年間の研修を積んだ後、市が格安で農地を提供するというものだつた。【学校の先生にこの制度の存在を教えていただき、これしかない、やつてみよう! と、さっそく飛びきました】。

最初の1年間は、鶴見のトマト農家に通いで研修を受けることになつたが、北海道の農

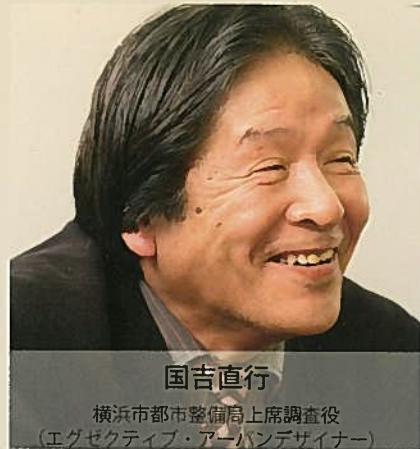
業経験や農学校での勉強が評価され、佐藤さんの研修期間は1年に短縮された。そしていよいよこの4月から、チャレンジ・ファーマー制度の第1号として、佐藤さんは市の助成により10アールの農地を年2万2000円で借り受け、実際に就農を果たすことができた。現在はどんな作物を、いつ、どのくらい作るか、いろいろと案を練つている段階だ。

就農の壁は高くない

「夏は果菜、キュウリとナス。秋は葉もの、小松菜・ほうれん草。冬も小松菜・ほうれん草。連作で土地を回転させて、経営として成り立たせるのが目標です。作物は作る人に似るというから、おいしいのができてほしいけど、最初は失敗かもしれないですね(笑)」。

「農業はやつてもやらなくて自分次第。好きなようにやれるところが魅力」と語る佐藤さん。研修中に出会つた農家の方に話を聞いて、「肉体的、経営的には大変かもしれないけど、メンタル面は気楽」と聞き、意を強くしているところだ。「朝は早いし作業は大変でしょうけど、全部自分のことなので苦にはならない。とりあえず頑張ります」。

就農を希望している若者にとって、その壁は決して高くはない。今回の横浜市のチャレンジ・ファーマー制度は、地産地消への試みとしても意義ある一步となることだろう。▼



横浜市開港記念会館

ジャックの塔



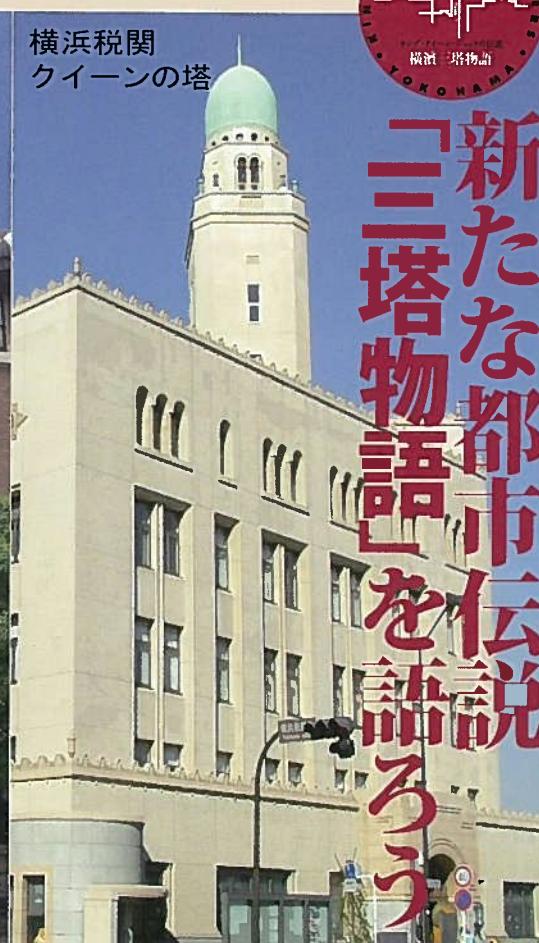
神奈川県本庁舎

キングの塔



横浜税関

クイーンの塔



新たなる都市伝説 「三塔物語」を語ろう



市民に愛される横浜の定番を訪ね、その歴史や伝統をお聞きします。

Q みなさんは横浜における三塔の位置付けをどう思われますか？

国吉 建築的にいっても、三塔は他の建物と比べて際立った特色があります。全て塔を持つ洋風近代建築であり、ペニンシュラ、黄色、レンガ色と似通った色彩ですが、少しずつ趣きは違う。横浜という巨大都市の中で、近接してコンパクトにまとまっており、未来的なみなとみらい地区と対峙するとき、わかりやすいシンボルだと思いますね。

Q 三塔と最初にいわれ出したのは、いつ頃からでしょうか？

嶋田 戦前からクイーンという呼ばれ方はされていたようなので、その後対応するキングが出てきて、それからジャック

横浜の定番中の定番といえば、キングの塔（神奈川県庁）、クイーンの塔（横浜市開港記念会館）の「横浜三塔」。横浜のイメージを形成するこれらの建物を同時に一望できるスポットが市内には3カ所あり、それすべてを回ると「願いがかなう」と、新たな都市伝説がささやかれています。今年から3月10日が「三塔の日」と指定され、当日は大桟橋をはじめ市内ではさまざまな記念イベントが催されました。

今回は横浜をこよなく愛するお三方にお集まりいただき、三塔の魅力、歴史、そして伝説について語っていただきました。



が生まれたのではないでしようか。中川 トランプが趣味の外国船の船員さんたちが三塔を見て、いつしかそう呼ぶようになります。だとすればクイーンが最初に意識されたのではないでしようか。

嶋田 海から見ると、マドロスたちがこの港に寄せる想いが、三塔に表されないと感じます。などすればクイーンが最初に意識されたのででしょう。

国吉 クイーンだけが、海に向かって建てられていますよね。なで肩でどこか女性的だし、だからクイーンが最初に意識されたのででしょう。

嶋田 関東大震災時に一度壊れて、建て直されたそうですね。

国吉 ジャックは1917年（大正6）に福田重義案がコンペで一等になつて、清水組が建設しました。特徴は、明治期の建築物に多かつたレンガの間に御影石の白い帯が入つていて点です。1928年（昭和3）には、小尾嘉郎がコンペで当選してキングを設計しています。こちらは昭和初期の洋舎建築に流行つたスタイルで、塔の両側に中庭が二つあり、外壁がスクランチタイルであるのが特徴です。一方クイーンは、当時の大蔵省官舎

❶ 横浜には一方でランドマークのような超モダンな建物もあります。このコントラストは都市景観としてどう思われますか？

中川 その時代時代の最先端、古いだけでなく、新しいだけでもない。それが同時に並列する魅力、面白さ。それが都市景観の醍醐味だと思います。以前ニューヨークに行つたとき、本物のアールデコの建物があり、実際に目にし、手で触ることもでき、しかもそのまま横には超近代的なビルがあります。ニューヨークのはアールヌーボー風、アールデコ風はあつても、本物がないのです。でも三塔には、本物がある。そしてみなみらいの新しい建物もある。それが横浜という都市の魅力だと思います。

❷ 三塔を都市計画の中で際立たせていく、といった試みはされているのでしょうか？

国吉 まずはライトアップですね。本格的に取り組んだのは1986年（昭和61）からです。当時横浜の夜は寂しかったのです。それで石井幹子さんにお手伝いいただいて、横浜らしい建造物を12施設選び夜間に照明を当てるという実験をしました。その時まづさきに候補にあ

管財局の下元蓮の設計によるもので、際だつた特徴のある建築物です。タワー本体はあつさりしていますが、塔の上部がイスラム風のドーム型になっています。

❷ 建物内部の様子を教えてください？

嶋田 ジャックは中区の公会堂になつていますが、中に資料室があり古い時代の写真などが展示されています。キングは県庁舎などで普段は入れませんけど、上に展示室があり特定の日には屋上も一般公開されます。三塔の日にも屋上まで皆様をご案内したのですが、36メートルの螺旋階段を上ると、最後はまつすぐの階段。時計台のすぐ近くまで上がれます。こわいですよ（笑）。でもそこから横浜の町を眺めると、ジャックやクイーンが手に取るように見えますばらしい眺めです。

国吉 クイーンは最近調査で上りました。ドームの上に光が入る構造になつていて、小さなぼんぼりみたいなのがあります。最近修復工事を行いました。

中川 普通の人はあまり知りませんよ

❶ 三塔のような建物は、今の時代では再現できないのでしょうか？

国吉 装飾の技や職人も少なくなりましたし、材料などもすべてが今ではとても高価になっています。それに昔は記念的な施設にはお金をかけることが時代の要求としてあったのですが、今は難しいですね。

嶋田 ある時、有名なレンガ職人の方と一緒にしたとき、「細部のデザインや螺旋の階段の装飾が、ものすごく手が込んでいるしお金もかかっている」と感心していました。

三塔物語アクセス MAP



大通り駅から徒歩3分、JR京浜東北線関内駅から徒歩15分、JR京浜東北線桜木町駅から徒歩20分
バス……横浜駅東口／桜木町駅バス乗り場から26系統バス「横浜税関前」下車 徒歩1分

神奈川県本庁舎(キングの塔)

・所在地：横浜市中区日本大通1

・展示コーナー開放時間：9:00～17:00

・休館日：土・日・祝日

・交通・アクセス：電車……みなとみらい線日本大通り駅県庁口出口すぐ、JR京浜東北線関内駅、横浜市営地下鉄から徒歩約10分

バス……横浜駅東口／桜木町駅バス乗り場から8、58系統・11系統・21系統バス「本町1丁目」または「日本大通り駅県庁前」下車すぐ

横浜市開港記念会館(ジャックの塔)

・所在地：横浜市中区本町1-6

・開館時間：9:00～22:00

・休館日：毎月第4月曜日、年末年始(12月29日～1月3日)

・交通・アクセス：電車……みなとみらい線日本大通り駅出口1から徒歩1分、JR京浜東北線関内駅南口から徒歩10分、横浜市営地下鉄 関内駅出口1から徒歩10分
バス……横浜駅東口／桜木町駅バス乗り場から8、58系統・11系統・21系統バス「本町1丁目」または「日本大通り駅県庁前」下車すぐ

横浜税関(クイーンの塔)

・所在地：横浜市中区海岸通1-1 横浜税関本館1F

・資料展示室開館時間 10:00～16:00 (5～10月は10:00～17:00)

・入場料：無料

・休館日：年末年始及び毎月第4水曜日

・交通・アクセス：電車……みなとみらい線日本

がつたのが、やはりキング、クイーン、ジャックでした。ライトアップすることで歴史が浮かび上がってくると評判も上々で、市民の方はもちろん、はじめて横浜を訪れる方にも、歴史に親しむきっかけができると喜ばれました。こういった実験はいろいろな都市に働きかけたのですが、公的に依頼が来たのは横浜だけだったそうで、石井さんも喜んでいました。また昼間についても、せっかく三塔の見える展望個所が3カ所もできたので、そこからの見え方（景観）を今後大事にしていきたいですね。周辺に高層ビルを建てる時などは対比的な色彩を用いてもらい、三塔が埋没しないよう工夫することなどを現在策定中の関内景観ガイドラインなどで規定する予定です。

Q 中川さんはいろいろなグッズを作っていますが、三塔に関しては？

中川 みなとみらいのプロジェクトを始めた際に、横浜を象徴するものとして、キングとクイーンをカレーのパッケージにあらつたんです。カレーといえば普通においしそうに写った写真を使うのですが、皆さん楽しんでいただけ違う。またカレー以外でも、最近アーティストの広井さんという方に手伝っていた

だいて、小さい電車の中に収まる三塔のペーパークラフトを出しました。かわいいし、自分で作れるので楽しんでもらっているようです。それと先祖がマドロスになつて横浜を訪れたときに三塔を眺めにふるさとと思う、といった絵本を描いたりしました。

❶ 三塔以外の、これは横浜のシンボルだ、という建物を推薦していただきたいのですが。

国吉 それはなんといつても赤レンガ倉庫ですね。これはジョーカーじゃないか、といわれている（笑）。嶋田 汽車道から入ってきたときの赤レンガ倉庫ですね。ガイドの時はここで足を止めて説明することに決めています。

中川 僕も汽車道はすごく好きです。あれがあるのとないのとでは、みなとみらいの風景がまるで違つて見えます。こんなところで仕事をしたり、普通に生活ができるなら素敵だろうな、といつも思いますがね。

嶋田 都市伝説つておどろおどろしいものが多いですよね。でも横浜はもつとかなる日突然「待つてました！」という感じになる。求められていた、待ちに待つていた、それをみんなが見たがつて、それが今回の三塔の伝説になつたという気がします。

中川 みなとみらいの風景がまるで違つて見えます。こんなところで仕事をしたり、普通に生活ができるなら素敵だろうな、といつも思いますがね。

嶋田 伝説というのは誰が作つたとしてお三方はどう思われますか？

鷲田 伝説というのは誰が作つたとしてかの創作だ、という議論がありますが、も、受け入れられるのは何らかの素地があつたからでしょう。若者たちが「三塔

が見えるポイントを回ると幸せになる」と噂していると聞いて「時代が求めていいる話だな」と感じました。去年の暮れはあまりいい話題がありませんでしたから、そんなときに明るくて心に響くような、たわいがないといつてはそれまでだけど、みんなが求めていた、だからこそ伝説になつたと思います。

中川 僕はこれまで多くの横浜グッズをつくつてきましたが、絵空事を作つても絶対に受け入れられません。そこにつつたけれど散らばつて見えないなかを磁石のように集めて結晶にして、それがあります。

嶋田 の多いですね。でも横浜はもつとかなる日突然「待つてました！」という感じになります。

中川 いた、それをみんなが見たがつて、それが今回の三塔の伝説になつたという気がします。

嶋田 うございました。★この鼎談の模様をインターネットで聞くことが出来ます。

中川 それではみなさん、どうもありがとうございました。

「ヤンキース」

気楽に、自由に、 ベイスターズファンが集う店

関内駅前、セルテ6階にある「ヤンキース」は、ベイスターズ・ファンが集まるスポーツカフェ。ニューヨーク・スタイルのイタリア料理とアメリカン・ビール、くつろげる雰囲気が好評のレストランだ。そんな店内も、試合の日にはファンの熱い声援が沸き上がる。

石野晶・妙子ご夫妻



■プロフィール
いしのあきら 1953年生まれ。横浜出身。大学時代、交換留学生としてサンディエゴに滞在。その経験を生かして、1979年に関内でニューヨーク・スタイルのイタリアン・レストラン「ヤンキース」をオープン。ベイスターズ・ファンの集う店として、奥様の妙子さんと力を合わせてお店を盛り上げる毎日。
〒231-0016 横浜市中区真砂町3-1
33セルテ6F TEL: 045-651-0462

ニューヨークの味と雰囲気を

『ヤンキース』がオープンしたのは、1979年（昭和54）。もともと交換留学生としてサンディエゴに滞在していた石野晶さんが、帰国後、日本でもニューヨーク・スタイルのイタリアン・レストランを開きたいと思ったのがきっかけだった。

「気とらず、押しつけず、自由で和氣あいあい、そんなニューヨークの味と雰囲気を横浜に持ってきたかった」

結婚したばかりの奥様と一緒に、内装や料理にもいろいろと工夫を凝らした。しかし当初はなかなか理解されなかつたという。

「オレンジ色のプラスチックのお盆に料理を乗せて、ビールはその頃はまだ珍しかつたお客様からは、『機内食のようだ』など、いろいろなハンドルつけて出していました。でもお客様からは、『機内食のようだ』など、いろいろな海外旅行が一般化し、サラリー

マンも海外に出張に行くような時代。そのうちバドワイザーが飲める店ということで話題になつた。

お店も軌道に乗つた1997年（平成9）のある日、横浜ベイスターズの球団広報の一環として、関係者からテレビの設置を依頼された。

「もともとスポーツは好きでしたし、個人的にも応援していました。だから喜んでお引き受けました」。

横浜らしいスポーツカフェを目指して

その時石野さんの脳裏には、以前ニューヨークで見たスポーツカフェがあつた。

阪神ファンは居酒屋で騒ぐ、中日ファンはとっても地味、巨人ファンは鷹揚。石野さんが目指したのは、横浜らしい応援スタイルだった。そして結局そのシーズン、横浜ベイスターズはリーグ2位に輝く。

「お客様からも期待されていたので、翌年はお店独自で大型のTVを置くことにしました」。

その年、横浜ベイスターズは、なんと38ぶりに優勝に輝く。その時の熱狂ぶりは、決到し「まるでお店が勝れたようでした」。

優勝した時、石野さんはファンたちに胸に胸に「YANKEES」には球場に入れなかつたファンたちが殺到し「まるでお店が勝れたようでした」。

優勝した時、石野さんはファンたちに胸に胸に「YANKEES」には球場に入れなかつたファンたちが殺到し「まるでお店が勝れたようでした」。

「古いベイスターズ・ファンが若いお客様を連れてきてくださつたりして、最近では女性のお一人様も、『落ち着く』ということで増えているようです」。

「レストランは普通場所で選ばれことが多い。そうではなく、メニューも雰囲気で選ばれるお店。それが『ヤンキース』といえそうだ」。

ベイスターズが勝った日は、「頑張れベイスターズ缶」というビールを半額で出す、といったファンサービスも怠りない。

「あくまで地元密着で、横浜らしいスポーツ力があり続けたいと願っています」。

最後に今年の目標はと尋ねると「もちろん優勝です」と当然すぎる答えが返ってきた。

「押しはピザ、和風オードブルも好評です」。

メニューと雰囲気で選ばれるお店

客の年齢層が幅広く、女性の割合が多いのも、『ヤンキース』の特徴だ。

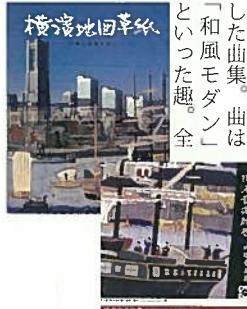
「古いベイスターズ・ファンが若いお客様を連れてきてくださつたりして、最近では女性のお一人様も、『落ち着く』ということで増えているようです」。

レストランは普通場所で選ばれることが多い。そうではなく、メニューも雰囲気で選ばれるお店。それが『ヤンキース』といえそうだ。

ベイスターズが勝った日は、「頑張れベイスターズ缶」というビールを半額で出す、といったファンサービスも怠りない。

「あくまで地元密着で、横浜らしいスポーツ力があり続けたいと願っています」。

最後に今年の目標はと尋ねると「もちろん優勝です」と当然すぎる答えが返ってきた。



主人公の男性が芸妓として各地を流れた女性と出会う話で、ロマンチックな怪奇譚である。

横浜ルネサンス No.9

2007年5月1日発行

発行

横浜信用金庫

〒231-8466 横浜市中区尾上町2-16-1
Tel:045-651-1451(代) Fax:045-651-2303

<http://www.yokoshin.co.jp>

横浜信用金庫総合企画部

<横浜ジェリービーンズ俱楽部>

<http://www.yokoshin.co.jp/jbeans.html>

E-mail:jbeans@yokohama.co.jp

PortSide Station Co., Ltd.

制作・デザイン 横浜信用金庫 Printed in Japan 本誌記事の無断転載・複写を禁じます

本誌に関するお問い合わせは、横浜信用金庫総合企画部:045-651-1451(代)まで

編集

横浜信用金庫

〒231-8466 横浜市中区尾上町2-16-1
Tel:045-651-1451(代) Fax:045-651-2303

<http://www.yokoshin.co.jp>

横浜信用金庫総合企画部

<横浜ジェリービーンズ俱楽部>

<http://www.yokoshin.co.jp/jbeans.html>

E-mail:jbeans@yokohama.co.jp

PortSide Station Co., Ltd.

制作・デザイン 横浜信用金庫 Printed in Japan 本誌記事の無断転載・複写を禁じます

本誌に関するお問い合わせは、横浜信用金庫総合企画部:045-651-1451(代)まで

俱楽部[問い合わせ先] 045-651-1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

1451

JELLY BEANS 七夕CONCERT

ジェリービーンズコンサートin三溪園

STAR FESTIVAL 織姫たちの競演

2007.07.07 [土]
13:00-16:00 三溪園

出演

I-RabBits
Capock
LiLi