

なぎさ

京急のまちマガジン

June 2020 No.621

特集
町の醸造家が造る
クラフトビール



始発駅

きれいな空気を求め三浦に引越し

三崎口駅に着くと2歳の次男

「あかい でんでん あかい でんでん」と

何度も何度も繰り返す

その言葉は私たち5人家族に

「新たな生活の始まり」の思いを強くさせた

まさに私たち家族の「始発駅」

休日には次男を連れて駅に向かうのが始まり

赤い電車に何度も何度も手を振る次男

「もう帰ろうか」と言っても納得しない

やがて 見知らぬ誰かが窓から手を振ってくれる

「よかったね 帰ろうか」と言う

大きくうなずきニコツと笑い大満足

あれから25年が過ぎ 娘夫婦の近くに引越し

今度は1歳半の孫が「カンカンに行きたい」と言う

私は孫の手を引いて弘明寺駅の踏切に行く

休日にはカンカンを聞き赤い電車を見送っている

作／ペンネーム・木の根っこ



あなたにとっての京急を詩にしてみませんか？

「忘れられないあの日の車内アナウンス」「学生時代に通った、恋人とデートしたあの駅・あのまち」
京急沿線の思い出、お気に入りの電車や駅、車窓の風景など、『なぎさ』に掲載する詩を募集しています。

■応募方法／はがきか封書、またはEメールに下記必要事項をご記入の上、ご応募ください。

詩とタイトル(詩は300字程度)、郵便番号、住所、氏名(匿名希望の場合はペンネームも)、年齢、性別、電話番号、(Eメール応募の場合)メールアドレス、本誌のご感想

※ご応募いただいた方の個人情報は、作品掲載および賞品の発送以外の目的で使用することはありません。※掲載された方には京急オリジナルQUOカード(1,000円分)を進呈します。※作品の掲載発表は冊子の発行をもって代えさせていただきます。応募作品は返却いたしません。誤字など応募作品に一部加筆・修正させていただく場合があります。※応募作品の使用権は京浜急行電鉄(株)に帰属します。発表の作品に著作権侵害等が発生した場合、一切の責任は負いかねます。

■締め切り／7月13日(月)消印有効

■応募先／〒220-0011 横浜市西区高島1-2-8(株)京急アドエンタープライズ『なぎさ』621号 詩募集係
E-mail : nagisa.hiroba_e37@keikyu-group.jp

特集

THE CRAFT BEER

町の醸造家が造るクラフトビール

クラフトビールとは、小規模な醸造所で造られる、個性派ビールのこと。

造り手のこだわりや地域愛が詰まっていて、町の魅力を知ることができる。

今号では、沿線えりすぐりのクラフトビールをご紹介します。



ENJOY BEER TIME!

クラフトビールの “おいしい”を深めるための豆知識



クラフトビールの特徴を知るために、まずはビールの基礎知識を学ぼう。色、香り、味わいは、ビールのキャラクターを決めるホップや酵母の発酵製法などで決まってくる。

ビールの4大原料

モルト(麦芽)

malt

麦の種子を発芽させ、高温で乾燥させたもの。ビールの個性を決める、なくてはならない原料。



ホップ

hop

ビールの苦味と香りをもたらす植物。泡もちをよくし、殺菌作用もある。



酵母

yeast

できあがった麦汁をアルコールと炭酸ガスに分解する。風味を特徴づける重要な工程で使用。



水

water

ビールの9割以上を占める成分。硬水・軟水によって酵母の発酵にも影響を与える。



副原料

上記の他に、米やトウモロコシ、馬鈴薯(ばれいしょ)などのデンプンや、フルーツ、ハーブなどを入れてパリエーションをつけたビールもある。



ビールを分類する3つの発酵



上面発酵

発酵中に酵母が液面に浮かぶのが由来。味、香りともに豊かになる。



下面発酵

発酵後に酵母がタンクの底に沈殿するのが由来。淡麗でさっぱりした味わいになる。

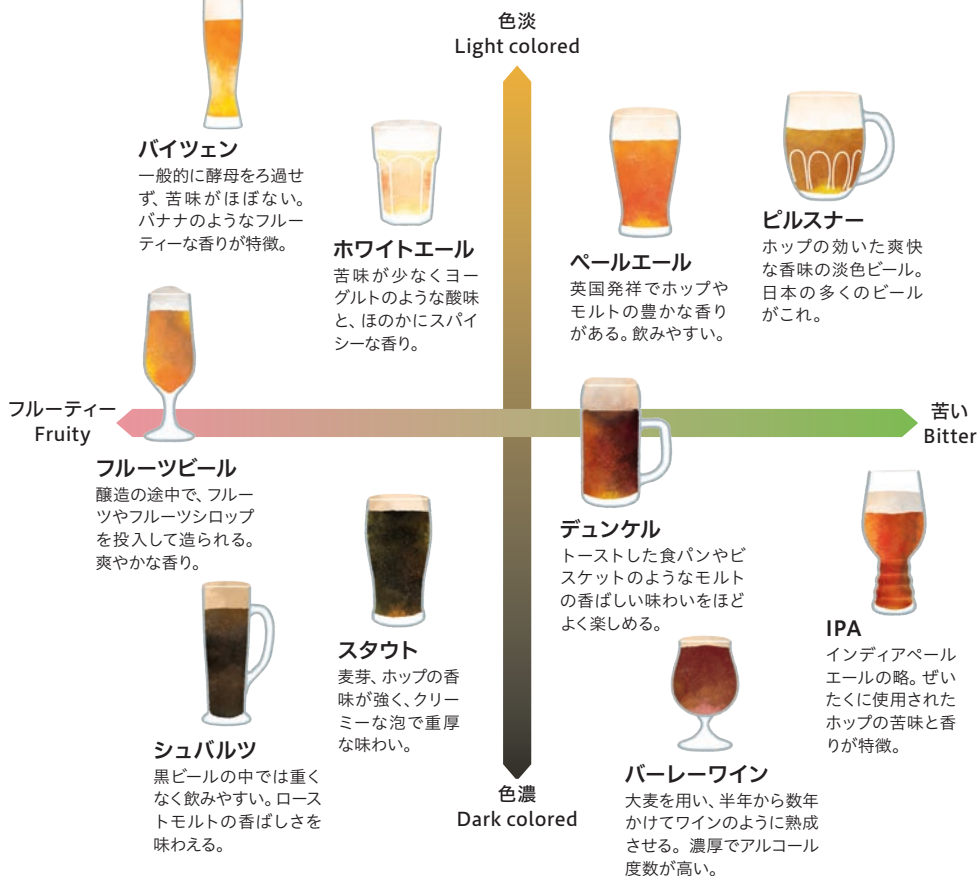
自然発酵

野生酵母を用いて発酵させる。酸味が強く、香りが複雑にして奥行きが深い。

覚えておきたいビールスタイル

喉ごしスッキリライトなものから、苦味のあるヘビーなものまで。150種類以上もあるビールの種類は、好みやTPOに合わせて飲み分けたい。ビールと料理の基本のペアリングは色を合わせるのが良いそう。※チャートは一例です

BEER CHART



【マイルドで口当たりのよいビールの注ぎ方】



世界の乾杯 🍷

- 🇯🇵 日本 Kanpai! (カンパイ)
- 🇺🇸 米国 Cheers! (チアーズ)
- 🇬🇧 英国 Cheerio! (チェリオ)
- 🇩🇪 ドイツ Prost! (プロースト)
- 🇩🇰 デンマーク Skål! (スコール)

多彩な醸造家たちが造る、注目のクラフトビール。

日本で約400カ所あるといわれているブルワリー。沿線で活躍するブルワリーたちをラインアップ。

KEIKYU
CRAFT BEER STORY

01

横浜

YOKOHAMA



「ビールは、人と町をつなげる
懸け橋になる」



お取り寄せ可
P.10 ①

1. 横浜エリアのブルワリーたちの登竜門となっているこの醸造所で、5代目醸造長を務める深田さん(右)と井田さん。2. 昔からの製法でほぼ無農薬の瀬谷の小麦を使ったビール(Mサイズ880円)と王道ナポリタン(1,089円)。種まきから収穫までスタッフも参加する。3. 横浜出身のイラストレーターが描いた店内の壁画。

横

浜には現在10以上のブルワリーがあるが、一番古いのがここ「横浜ビール」。英国、ドイツ、米国、チェコのスタイルを忠実に再現した5種類のビールと、横浜に縁がある名称が付いた2種類のビールがレギュラー商品だ。

横浜の水源地のひとつ、山梨県道志村の湧水を使用した「道志の湧水仕込」は、苦味が少なく飲みやすい仕上がり。売り上げの一部を道志村の小学校に還元している。他にも、季節ごと

に旬の味を楽しめるシーズナルビールは、使う果物の魅力や地域の特性などをビールを通して表現する。こうした「ビールと農業」だけでなく、「ビール



横浜ビール(直営店 驛の食卓)

☎045-641-9901 ①横浜市中央区住吉町6-68-1 ②平日11:30~15:00、18:00~23:00(土11:30~23:00、日・祝~21:00) ③無休
<http://www.yokohamabeer.com>



とアート”「ビールとランニング」など、モノやイベントにビールを加えることでワクワクする時間を演出する。ビール造りのこだわりが味わいを超えて、横浜を元気にする活動にまで広がっている。

Y

OKOSUKA PRIDE

Eー。ユニフォームの背

中に大きく描かれた文字は、結束力の象徴。三方を海と山に囲まれた横須賀では、潮風によるミネラル豊富な土壌と勾配の地の利を生かした農作物に恵まれている。安心、安全、鮮度の高い地魚や地野菜を使った料理を提供する「横須賀ビール」では、クラフトビールにも地元

だんに使用している。

「20年ほど居酒屋を営んでいたオーナーが、人口減少が進む故郷の横須賀に恩返しがしたいと、4年前にこの店を立ち上げました。B級品も含めて、農家さんがあるもの・あるだけの野菜を定期的に届けてくれて、僕たちがさばく。三浦の食の総合商社のような役割を担っています」

そう語るのは、醸造長の鈴木さん。5種類の定番ビールのうち、三浦市初声にあるベーカーリー「充麦」の自家焙煎小麦を使った「パイツェン」はフルーティーでクラフトビールビギナーにおススメ。横須賀市走水の湧水を使った「ドブイタハツピー」は、ビールで笑顔にしたいという願いが込められている。



YOKOSUKA



2

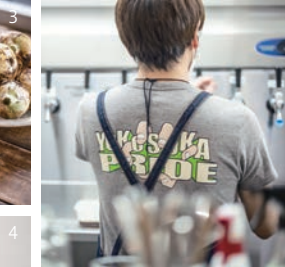
KEIKYU
CRAFT BEER STORY

02

横須賀

YOKOSUKA

「風土が違えばビールも違う。
複雑に広がる風味とコクを味わって」



1. 店内のいたる所に横須賀を象徴するデザインがある。手すりやテーブルは横須賀の工業デザイナー作。2. 「釜利谷シイタケエール」(550円)。3. 横須賀野菜。こうした野菜を有効に使うために、今年3月に横須賀市役所の地下1Fにセントラルキッチンオープンした。4. お持ち帰り用特大缶ビールは1缶950mlで1,320円〜。5. 醸造長の鈴木さん。

お取り寄せ可
P.10

横須賀ビール

☎046-874-8588 📍横須賀市

大滝町1-23 🕒11:00~22:00

📅不定休

<https://www.uretano.co.jp>



おすすめの鶏白湯（ばいたん）と煮干しラーメン（750円）。あっさりした上品な味。

「小規模でもメジャーになれる。 海外のブルワリーともコラボしたい」

その発想は理論的であり、感覚的。「Roto Brewery、麺や天空」のオーナー麻生さんは、元は予備校の数学講師で麻雀の先生というユニークな経歴の持ち主である。ラーメンも食べられるブルワリーという発想もさすが、と言いたい

ところだが、麻生さんいわく「みんなラーメン店でビールを普通に飲んでいる。それをクラフトビールに置き換えただけ」とのこと。モルトを薫製した「スモークエールビール」（700円）とラーメンのペアリングは、口中で香りの相乗効果が楽しめる。酸味が効いたフルーツビールとラーメンを合わせて鶏油をさっぱり洗い流す食し方は、女性向け。

8年。11年前からシヨットバーを始めていた麻生さんは、英国のビール産業を革新した地ビールメーカーの「ブリュードッグ」に衝撃を受けて大学で醸造学を学びブルワリーに。デンマークのブルワリー「ミッケラー」がラーメンとビールの店をつくったことを知り、「ラーメンの本場日本で自分も」と考えた。上大岡の期待の逸品として注目を集めている。



1. 小規模でも本格的に醸造できるスロベニア製の設備は、ドイツの展示会で見つけて大使館に直談判した。2. 麻生さんがインスパイアされた醸造所はデンマークの「ミッケラー」(左)と英国の「ブリュードッグ」。3. 定番ビールはなく、売り切れたら新しいビールを都度開発する。

Roto Brewery、麺や天空

☎050-1360-1069 ☎横浜市港南区上大岡東2-42-14
ピアンカ上大岡103号 ☎火・水・金・土・祝日・祝前日
11:00~23:00(料理L.O. 22:00 ドリンクL.O. 22:30)

🌿月・木・日曜日他

<https://hachimitsu.owst.jp>

町

工場が多くモノづくりが盛んな大田区らしい空間にある、大田区唯一のブルワリー。船の金属部品をつくっていた工場をオーナーの鈴木さん自らが設計し、リノベーションした。蒲田にありながら「羽田ビール」と名乗る理由は、「蒲田へのインバウンドを狙いました。羽田空港に降り立った外国の人がビールが飲みたいと「羽田ビール」と検索すればヒットするだろうと考えたんです。」どこかエキゾチックなデザインのパールは、タイ人のデザイナーに描いてもらった。「外国人から見た『世界の羽田』が表現できたのでは」と、鈴木さん。

元は大手企業でビール工場の設計をしていた。その後、ワインの輸入会社や銀座の居酒屋で働くうちに「自分の工場を建てたい」と一念発起。工場の設計から醸造、販売までできるオールマイティーなブルワリーとなり、クラフトビールの研修所のような存在に。後進の指導も積極的に行っている。

羽田ブルワリーで醸造されるビールは、毎日でも飲めるようなクセのない味。大田区の専門学校と連携し、区立池上梅園の梅から酵母を採取し醸造した「山のかほりー池上梅園ー」や銭湯の黒湯をイメージした「黒湯ビール」は、地元民から愛されている商品だ。

KEIKYU CRAFT BEER STORY

04

蒲田

KAMATA

「人との距離が近い、下町風情のある蒲田に引かれて。気がつけばどっぴり」



1・2.「羽田ビール」(パイント1,078円)が飲めるお店は「羽田バル」か「フリューラウンジ市ヶ谷」のみ。7月に羽田イノベーションシティでブルワリーパブをオープン予定。シーズンごとに仕上がりが異なるビールは、大田区の野菜を使った旬の料理と合う。地野菜を使った自家製ピザ(1,078円)と瓶ビールのセットでテイクアウトもできる。



お取り寄せ可
P.10

羽田バル

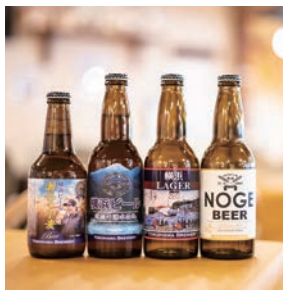
☎03-6424-7716 📍大田区西蒲田7-41-8
エクセルビア西蒲田2F 🕒11:30~14:30、
17:30~23:00 🗑️不定休
<https://akr2489091263.owst.jp>

ENJOY BEER at HOME

 沿線にあるクラフトビールを
お取り寄せ♪



おさらい
INFO
LET'S CHECK OUT
THE BEER



① 横浜ビール

横浜ビールの代表的な6種類の商品
を飲み比べよう。

[オンラインショップ]

<https://yokohamabeer.shop>

横浜ビール6銘柄飲み比べ6本セット
キャンペーン価格3,200円(送料込み)
他



※特大缶ビールはテイクアウトのみ

② 横須賀ビール

限定ビールも含めた組み合わせが
自由に選べるお得なセット。

[オンラインショップ]

<http://www1.enekoshop.jp/shop/yokosukabeer>

横須賀ビール6本セット 3,300円(送料別)他



③ 羽田バル

料理と合わせて 5,000円以上の
注文で都内まで宅配受け付け中。

[公式HP]

<https://akr2489091263.owst.jp>

羽田ビールールなど 330ml各660円

他にもあるよ! 沿線のおススメビール店



Antenna America

米国のクラフトビールのみを取り扱い、品川、横浜、関内で店を構えるショールームショップ。150種類以上の商品をそろえ、プルワリーやビールスタイルで絞り込めるので、好みのビールを見つけやすい。

[オンラインショップ]

<https://www.antenna-america.com>

バラエティー 355ml・6パック3,433円(送料別) 他

※商品内容は変更となる場合があります



品川縣ビール

1869(明治2)年、当時の品川縣にあったビール工場で日本で最初に造られたビールの復刻版。日本最古の「エンド酵母」を使用し、秋田県田沢湖にある「田沢湖ビール」が造った。のど越しが良くコクがある味わいに。

[オンラインショップ]

<https://www.shinagawaken.jp>

品川縣ビール 330ml・2本セット 2,239円(送料込み) 他

鎌倉ビール

明るい黄金色で、爽やかなホップの香りとピターな味わいの葉山ビールは、濃厚な肉料理とも相性バッチリ。エメラルドグリーンのかわいいラベルは、葉山の美しい海の景色をイメージしている。

[オンラインショップ]

<https://shop.kamakura-beer.co.jp/SHOP/111485/list.html>

葉山ビール 330ml・6本セット 3,460円(送料別) 他



京急電鉄の謎

25

デハ230形で読み解く京急ヒストリー 其の一

企画乗車券に見る旅のたのしみ



1970~80年代
三浦海岸や逗子海岸の
ビーチセンター(海の家)
利用券も含んだ海水浴用
乗車券。

京急ミュージアムの京急ヒストリーコーナーにたたく「デハ230形」。中には、昭和時代の乗車券などが展示されている。

1960年代

武山や、大楠山、荒崎など、三浦半島への観光誘致を図った回遊乗車券。



三浦半島(久里浜港)と房総半島(金谷港)を結ぶ船と連携した「外房回遊乗車券」。



＼おトクなききっぷ／



＼おトクなききっぷ／



＼おトクなききっぷ／

京

急グループ本社ビル1階にある京急ミュージアム。そこにたたく「デハ230形」デハ236号の車内には、かつての乗車券が展示されている。手売りで発売された硬券の乗車券、車内で発行された車内補充券、なかでも目を引くのは、使用後にしおりとして使えるよう美しい絵柄を施した、武山や大楠山、荒崎などへの回遊乗車券だ。

京急の企画乗車券の歴史は古く、1903(明治36)年には、大森、川崎発着で自由乗降が可能な巡回割引券を発売している。また、沿線に海を持つ京急では、戦前には今は空港となった羽田海水浴場へ、戦後は三浦半島の各海水浴場などへの往復切符が発売され、人気に。人びとを沿線の風光明媚な観光地へ誘った。1960年代に積極的に発売されたのが、「デハ230形」に展示されている回遊乗車券だ。三浦半島への観光誘致を目指したもので、中には三浦半島と房総半島を結ぶ船と連携した乗車券もあった。

乗車券や施設利用もセットになっており、便利かつお得に旅ができることから、三浦半島にレジャーで訪れる人が増えるきっかけとなった。デジタルカメラもインターネットなどもなかった時代。旅の後、しおりとして使えるそれらの半券は、楽しい思い出を残す一役を買ったことだろう。

京急では、現在もさまざまな企画乗車券が発売されている。「おトクなききっぷ」は、三浦のまぐろ料理を堪能できる「みさくらまぐろきっぷ」や、ドブ板通りなど横須賀の名所をより楽しく歩ける「よこすか満喫きっぷ」、クルージングやビーチヨガなどが体験できる「葉山女子旅きっぷ」とラインナップも充実。その土地ならではの食事や土産物、レジャーなどのチケットがセットとなり、五感で沿線エリアの旅を満喫できる。主に日帰り三浦半島を楽しむことができ

るこの企画乗車券は、先の明治時代に発売された巡回割引券以来のスピリッツを受け継いでいるといえる。

昔も今もかわらず、企画乗車券の旅は、そこでしか味わえない旅の醍醐味を伝えている。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、5月20日現在、「おトクなききっぷ」は発売を休止、「京急ミュージアム」は臨時休館しています。詳細は、<https://www.keikyu.co.jp>をご覧ください

いま、見えてくる 京急沿線の未来

File. **25**

三浦半島に登場した 新しいレンタル農園

ハタムスビ 湘南ファーム

逗

子・葉山駅から京急バスで約30分。三浦半島のほぼ中央に位置する湘南国際村に「ハタムスビ湘南ファーム」がある。ここは、現地ではもちろん、自宅でも野菜づくりを楽しむことができる新感覚のレンタル農園だ。運営するのは、「自産自消の社会づくりを目指し、全国で体験農園を展開する株式会社マイファーム。株式会社ROO」と連携し、自宅と畑をむすぶWEBサービス「ハタムスビあそび」を提供する。

区画利用登録はWEBで完了することができ、翌日から自分の区画に好きな野菜を植えられる。各区画にはガーデングローブや肥料などを入れておける「ハタムスビBOX」が設置さ

How to use /

ハタムスビ湘南ファーム

みんなの利用を
待ってるよ!



ハタムスビくん

まずは
ホームページにアクセス
して利用登録!



STEP1

利用登録&

畑利用申し込み

ハタムスビHPにて会員登録(無料)後、利用したい区画を選択。最短2カ月契約で月単位の利用が可能。月額利用料金は、15㎡で2,970円、25㎡で3,850円。

<https://hatamusubi.com>

STEP2

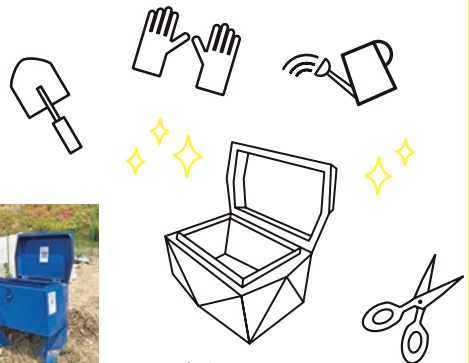
「ハタムスビBOX」

を活用して野菜づくり

畑作業の頻度は週1回が目安。各区画には、野菜づくりに必要な道具を入れておける「ハタムスビBOX」が設置され、付属のQRコードを読み込むとチェックインができるようになっている。各自でもWEBカメラやソーラーパネルなどが搭載できる。



ハタムスビBOX



れているので、2回目以降は手ぶらで畑に行けるのがうれしい。トマトやナスなどの夏野菜を育てる場合、水やりなどをするのは週に1回が目安。畑にスタッフは常駐していないが、その頻度で畑に通うと、15㎡の区画で年間平均20〜30種類の野菜が収穫できるという。

畑に行かない日は「ハタムスビあそぼ」を通じて、スマホやPCから利用区画の「いま」を映像で観察できたり、タイムラプス（低速度撮影）動画で発芽の瞬間に「立ち会える」。また、気象データによって予測される野菜の収穫日や、「虫が活発に動く満月の日は、害虫駆除をするとうい」など、月齢が畑仕事に与える神秘的な影響を知りこともできる。これらのコンテンツは、利用者が自宅からも野菜づくりを楽しめるだけでなく、畑に行きたくない仕掛けでもある。「この取り組みは、農業を通じたエンターテインメント。『ハタムスビあそぼ』が、野菜づくりをはじめぎっかけになれば」とマイファームの田村征士さんとRootの岸圭介さんは声をそろえる。

レクリエーション、コミュニケーション形成、食の安心安全。時代と利用する人のライフスタイルに寄り添いながらさまざまな役割を担ってきたレンタル農園の新しい形が、三浦半島から広がるうとしていく。

STEP3

「ハタムスビあそぼ」

で畑の情報収集&観察

VR(仮想現実)やドローンによる畑の映像や、気象データによる予測シミュレーター、「ハタムスビくん」とのAI(人工知能)チャットなどが楽しめる他、プロのスタッフに野菜づくりの質問もできる。

ドローンも活用



発芽予測シミュレータ



①ピンポイント天気予報



③マイストーリー



④ 気象業界で最も細かい1km単位の“ご当地天気予報”を提供する「HalxDream!」を採用。菜園日と予報が30分に1度の頻度で届く。⑤月の満ち欠けと気象データをあわせて、畑仕事への影響をスコアリング。⑥区画の“いま”を伝えるストーリー機能。週に1回更新。

STEP4

収穫



時間がなくても、初心者でもできます!



ハタムスビ湘南ファーム

☎0120-975-257 (コールセンター)
 ①横須賀市湘南国際村1-2子安の里通り沿い



「ハタムスビ」を運営する株式会社マイファームの田村征士さん(右)と、スマート体験農園システムを開発した株式会社Rootの岸圭介さん。



江戸時代、将軍に魚を献上していた名残から、戦後に誕生した生麦魚河岸通りの一般客でも新鮮な魚介類が卸値で買える。



① 魚がし 生麦

仕入れに通うプロもひいきにする食事処^{どころ}。創業以来値段が変わらない、カニ・イクラ・ウニの「生麦丼」(写真)とマグロ・イカ・貝類の「納得丼」は、すしネタと店主の愛情がたっぷりのった名物。

☎ 045-501-0467 ④ 横浜市鶴見区生麦5-23-9

🍽 生麦丼、納得丼各800円他



カニや貝類も豊富にあるよ！



② 丸菊

70年近く続く鮮魚店。店主の晝間さんは、魚河岸の歴史や目利きの技を教えてくれる生麦魚介商組合の理事長。

④ 横浜市鶴見区生麦5-22-15

③ 八百大

木の芽やハラシに立桂^{かたかつら}。日本料理を引き立てるつま物専門店の八百大は、魚河岸通りの名バイプレーヤー。

☎ 045-501-5649

④ 横浜市鶴見区生麦5-18-24

京急線 普通電車の旅

vol.65

かげつそうしじ
花月総持寺駅編

総持寺が見守るノスタルジー

駅の北側に構える曹洞宗大本山総持寺に見守られ、老舗を中心とした名店が連続と商う花月総持寺駅エリア。駅の南側の旧東海道にある鮮魚店の連なりは、知る人ぞ知る「生麦魚河岸通り」。都心から近い横浜・鶴見に残る、どこか懐かしい町。

この街のおもしろルール 5

- 1 「花月」はこの地にあった遊園地「花月園」に由来
- 2 総持寺の大黒尊天は木彫りで最大級の約180cm
- 3 生麦魚河岸通りのゴールデンタイムは朝9～10時
- 4 毎月末の金・土曜日は「マスキュー」の試飲会
- 5 3月14日、駅名が「花月園前」から「花月総持寺」に





㊦ 曹洞宗大本山總持寺

全国に約1万5000の寺院を有する曹洞宗の大本山。1911年に石川県から移転して以来、地域の人たちの心のよりどころとなっている。約15万坪の境内には、仏殿のほか、国登録文化財や七福神の大黒尊天も。

☎045-581-6021 ㊦ 横浜市鶴見区鶴見2-1-1

🌐 <https://www.sojiji.jp>

初夏のオススメは、
微発泡の白とロゼ。
白はパスタに、ロゼは
和食に合わせて。



ワインのストーリー
までつなげられた奥さま作
「今日のオススメ」



㊦ マスキュー (樹久商店)

1921年創業の酒屋がワイン専門店になったのは、今から30年ほど前。ソムリエである3代目店主・岡本さんと奥さまのお眼鏡にかなった安くておいしいワインを求めて、遠方から来る人もいるという。

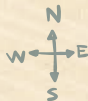
☎045-501-2458 ㊦ 横浜市鶴見区生麦5-15-25 ㊦ ヴィノフリッザンテ ロゼ、ヴェルドゥッツォ フリッザンテ各1,413円



花月総持寺駅
いしかわまさ
石川昭夫さん

駅も町の名所です

總持寺側と魚河岸側をつなぐ駅直結の「花月園前人道橋」は、走る電車を上から眺められるスポット。お子さんのよろこぶ姿をよく見かけます。



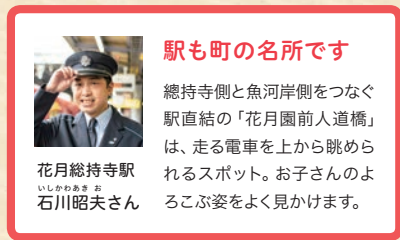
1914年に開園し、東洋一と称された遊園地「花月園」の園内には巨大すべり台などがあった。



横浜市鶴見図書館所蔵



花月園開園後の跡地には1950年から2010年まで競輪場があった。駅改札口には、競輪開催日に開設された特別養老所が残る。



㊦ 雪梅庵

上生菓子の美しさに魅せられて、中国から来日した熊雪梅さんがオープン。フルーツを葛に閉じ込めて凍らせた葛アイスは、溶けてもおいしい夏の逸品。「鶴見川の貝」など町をモチーフにした上生菓子も。

☎045-716-8812 ㊦ 横浜市鶴見区生麦5-16-5 キープラザ1C
㊦ 上生菓子各270円、葛アイス各237円他



全10種の葛アイスを一口ずつ味わえるカップ (864円)。

京急沿線で出会った



この店、あのひと

07

三崎口駅

「三浦の人びと」の にじみ出る魅力に シャツターを切る

有高唯之



2018年に刊行した写真集『南端』(アタシ社)。言葉の説明がないポートレートは、内側からあふれるその人の魅力とともに、三浦の風土や歴史を含めた個性も映し出している。

三浦半島最南端に位置する三崎。写真家の有高唯之さんは2012年、長年暮らした東京から逗子に拠点を移すと、三崎に通うようになった。

「三崎は都心からのアクセスもいいのに、ローカル感がある。『昭和』を感じる建物やどこか懐かしい街並みには、風情を感じます」

地元の友人、知人が増えるにつれ「この人たちを撮りたい」という思いが高まった。

「ぼくはカルチャー誌などで、著名人のポートレートを撮ってきたが、有名無名、年齢や職業を問わずおもしろい人が好き。三浦の人たちはまず彫りの深い顔立ちに引かれましたが、とにかくおもしろい人が多いんです」

はじめて地元の漁師を撮影したときには、漁船に同乗した。仕事やこれまでの人生などの話を聞いてから撮影する。

「しばらくの間、漁師や農家といった、三浦の第一次産業を担う方々を撮っていました。そのうち、写真展を開催する話になり、地元のデザイン



2016年に通称・みさき魚市場で開催した「三浦の人びと展」の会場の様子。地元をはじめ、県外にも大きな反響を呼んだ。

ナーや農家など、異業種の人たちが実行委員となってくれました。美術館の学芸員は展示のアドバイザーとして関わってくれました」

2016年の師走に開催した「三浦の人びと展」には10日余りの会期に、のべ15000人が訪れた。

「展示会をきっかけに、三崎の出版社から写真集を発行することも決まりました。三浦を拠点とする、料理人や作家、クリエイターとも出会えたので、写真集『南端』では、展示会の写真にそうした人たちのポートレートも加えました」

写真集のあとがきで、三浦の人たちを「ここに生きる人」とつづつた有高さん。文化的な視点という新しい切り口で三浦の魅力を捉えたこの本は、地元の人たちにとって自慢の作品となった。

大門駅そばの高さ150mにある神社?!

都営浅草線に相互直通運転している京急なら「東京タワー」へ楽々アクセス。

東京タワー周辺のハッピーになれるスポットもご紹介!

安心して外出できる状況になりましたら、ぜひお出かけください。

イラスト/田中未樹

芝大神宮

「関東のお伊勢さま」。
タンスに収めると千着の
着物がたまり、良縁にこ
恵まれるという「千木宮」
1500円は女性に
人気♪



上昇運UPのご利益
から、「テストの点数
UP」や「身長UP」
などを願う
人が多い。

他では見かけない、
タワー形絵馬
730円。

東京タワーのメインデッキに、東京23区
内で一番高い戸所にあるネ神社が
あるんだって。

大本山 増上寺

江戸の裏鬼門(南西)を守る
徳川家ゆかりのお寺。
「勝運」「厄よけ」の仏さま
「黒本尊」が
まっら
っている。



伊勢うどん (ドリックンどん別メニュー) 572円 ツ付き

久緒羅ブレンド 517円(うどんと同時注文は150円引き)

久緒羅珈琲

本格的な伊勢うどん (平日ランチのみ)と、サイフォン式で一杯ずつ入れるコーヒーで「休憩を。手づくりのチーズケーキも人気。

東京タワー

☎03-3433-5111 📍港区芝公園4-2-8

📍メインデッキ大人1,200円他

詳細は、<https://www.tokyotower.co.jp>

※各所の営業時間などはHPでご確認ください

／ 横浜駅から大門駅まで都営線直通快特で約25分 /



京急電鉄の新型コロナウイルスの感染予防に関する取り組み

京急電鉄では、新型コロナウイルス感染予防を図るための対策を推進しています。ご利用のお客さまにおかれましても、咳エチケットや手洗いなどの感染予防のほか、ラッシュ時間帯を避けたオフピーク乗車にご協力をお願い申し上げます。



電車や駅設備での対策

外気導入空調による車内換気、車庫線での全ドア開けによる車内換気、感染予防をお願いする放送、電車内の手すり、つり革、駅構内の自動券売機、自動改札機、待合室、階段手すり、旅客トイレ、エスカレーター手すり、エレベーター押しボタンなどの定期消毒作業（ウイルス抗菌剤によるコーティング・消毒剤による清掃）、改札窓口への呼び出し用インターホン、目の不自由な方への配慮として人感センサー放送装置、飛沫対策シールド（透明ビニールカーテン）の設置など



(5月20日現在)

従業員の取り組み

自らも感染しない・感染させない行動として、マスクの着用、手洗い・手指消毒の徹底、健康管理（出退時の検温など）、駅事務室各所の消毒

[正しい手洗いの方法] 外出先からの帰宅時や調理の前後、食事前などこまめに手を洗いましょう。

正しく手を洗い、みんなで
新型コロナウイルスの感染
を予防するんだきゅん！



手洗いの前に爪は短く切っておきましょう。時計や指輪は外しておきましょう。石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

- 1 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。
- 2 手の甲をのぼすようにこすります。
- 3 指先・爪の間を念入りにこすります。
- 4 指の間を洗います。
- 5 親指と手のひらをねじり洗います。
- 6 手首も忘れずに洗います。

路線図



京急沿線の新着情報

京急電鉄

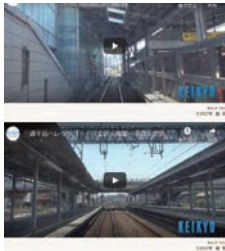
『けいきゅんとおうちで遊ぼう!』特設WEBサイトオープン

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、外出を控えなければならぬ今、沿線にお住まいの方や全国の鉄道ファンの皆さまに少しでも楽しく過ごしていただきたいと思います。WEBサイト『けいきゅんとおうちで遊ぼう!』をオープンしました。京急電鉄がさまざまなコンテンツをお贈りします。「#けいきゅんとおうちで遊ぼう」をつけてSNSでみんなとシェアしよう!

■公開期間/6月30日(火)まで ■詳細/<https://www.keikyu.co.jp/cp/ouchideasobou/> ■お問い合わせ/03-5789-8686 (京急ご案内センター)



おすすめコンテンツ



三浦半島ヘレツゴー!

京急電車の運転台から撮影した展望動画を配信。京急ミュージアムのある横浜駅から京急久里浜駅まで運転手気分を味わおう!



京急ペーパークラフト

印刷して組み立てられるペーパークラフト。「京急120年の歩み号」「デハ230形」「2000形」「新1000形(1800番台)」の4種類をご用意。京急120年の歩み号は4両編成の特別版。



段ボールけいきゅん コンテスト

Twitter「@keikyunofficial」をフォローし「#段ボールけいきゅん」をつけ、作品をご投稿ください。優秀作品に選ばれた方などには、京急オリジナルグッズをプレゼント!

🎁 PRESENT

京急オリジナル QUO カード 1,000円分 10名さま

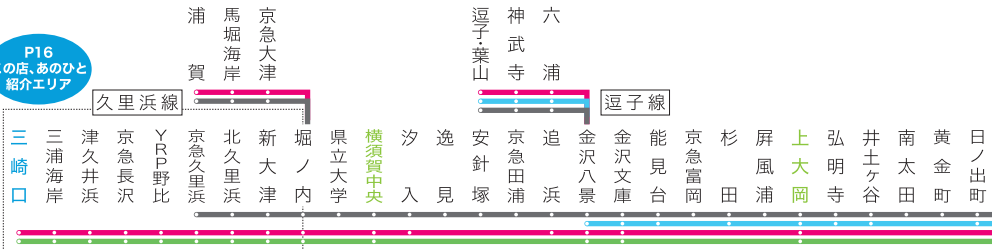
はがきに ①郵便番号・住所・電話番号、②氏名・年齢、③本誌の入手場所、④今号で面白かった記事、⑤本誌デザイン・内容についてのご感想、をご記入の上、ご応募ください。※応募いただいた方の個人情報は、アンケートの集計および賞品の発送以外の目的で使用することはありません。

締め切り **7月13日(月) 必着**

※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

宛先/〒220-0111
横浜市西区高島1-2-8
(株)京急アドエンタープライズ
『なぎさ』621号 プレゼント係

P16
この店、あのひと
紹介エリア



京急沿線マガジン「なぎさ」バックナンバーは、京急電鉄公式サイト「KEIKYU WEB」でお楽しみください。

www.keikyu.co.jp

※今号は新型コロナウイルス感染拡大防止の視点から、一部コーナータイトルや構成を変更して編集いたしました

次号は、2020年8月1日(土)発行予定です



あなたの京急を、 シェアしよう。

京急カレンダー 2021


写真募集

5/18(月)
AM10:00~
WEB募集
先行スタート

応募期間 2020 6/1(月)~6/30(火) ※毎日印刷枚数
・「壁掛けカレンダー」と「卓上カレンダー」の写真募集!
・撮りためた写真からの応募もOK!

テーマ 京急電車のある風景 京急電車とともに撮影した、京急沿線の季節感あふれる風景写真をお送りください。

特別選考員 中井精也 (鉄道写真家) **入選** 入選者には「表彰状」「京急カレンダー2021」「京急オリジナルグッズ」を贈呈いたします。

イベント 歴代京急カレンダー展 WEBにて公開! 

みんなで選ぼう 京急カレンダー2021 表紙選考会 2020 7/7(火)~9(木)の3日間いききゅんTwitterにて実施 **いききゅん** 公式Twitterアカウントをフォローしてね!

応募方法など、詳しくは京急ホームページで!!  



京急線の時刻や運賃など京急に関するお問い合わせは
京急ご案内センター (平日9:00~19:00 土日祝日9:00~17:00)
※営業時間は変更になる場合がございます。
03-5789-8686 / 045-225-9696
京急ホームページ www.keikyu.co.jp

KEIKYU
京急電鉄