

鉄道の150年の歩みを紹介

シーサイドラインも協力 横浜市歴博で



シーサイドラインの中子式タイヤは、万一パンクしても安全に走行できるよう、中に「中子」という鉄の車輪が入っている

今年1872年に新橋と横浜を結ぶ鉄道が開通してから150年となる節目の年。これを記念し、横浜市歴史博物館は特別展「みんなでつなげる鉄道150年—鉄道発祥の地よこはまと沿線の移り変わり—」を9月25日(日)まで開催している。

横浜シーサイドラインをはじめ、京浜急行電鉄や相模鉄道など横浜に関わる鉄道会社10社の歩みを展覧会や多くの関連事業を通じて紹介する。



中面に招待券の読者プレゼントも

横浜市歴史博物館 (横浜市営地下鉄センター北駅徒歩5分/都筑区中川中央1-18-1) ☎045 (912)7777

シーサイドライン沿線ニュース 海まちさんぽ

2022 春号
発行/株式会社横浜シーサイドライン
☎045(787)7004 ☎045(787)7019
www.seasideline.co.jp



7 お待たせしました! シーズン到来
潮干狩り in 海の公園

コツ 教えます!

シーサイドラインプロモーションガール 幸野ゆりあさん

シーサイドライン潮干狩り広報部長・潮干狩り超人 原田知篤さん



ちょっと寄りたい地元グルメ



10 シャルクトリーを手作り 厳選素材と確かな技術のビストロ しょとめぐみ Sel et Vendange

国道16号沿いにあるビストロで、三浦・横須賀の農家から直接仕入れた野菜、旬の魚介、季節のデザートが楽しめる。

ランチプレートは魚(1100円)=写真=、肉(同)、キッシュ(1000円)の三種。内容は旬の素材をふんだんに取り入れ月変わりで提供する。夜のアラカルトでぜひ味わってほしいのが、ベーコンやソーセージ、テリーヌなどの自家製「シャルクトリー」。



希少種の豚を半頭買いし、仕込んでいる。ワインも約100種と豊富に揃う。

シーサイドライン金沢八景駅徒歩8分(金沢区六浦1-1-13) ☎045(353)8025 (なるべく営業時間外に) 11:30~14:30 (L.O.13:30)、18:00~22:00 (L.O.21:00) 日・月 12 https://www.instagram.com/seletvendange/?hl=ja

「海まちさんぽ」見たで食後のドリンク100円引きに(5月9日まで)



11 ワンコと長閑な昼下がり 自家製パンとスイーツのんびりカフェ hana cafe

イオン金沢八景店の南側の小道にある、夫婦で営む「ワンちゃんと一緒にくつろげる店」。自家製パンやスイーツが楽しめる。写真の「モンブリン」(600円)は、同店人気の「とろかたプリン」と「モンブラン」を合わせたお徳なスイーツ。金沢文庫の双実堂コーヒーの豆を使ったコクのあるエスプレッソにふわふわミルクを入れたカフェラテ(500円)との相性は抜群だ。「一般の方



方も犬連れの方もすべてのお客様がほっとできるカフェにしたい」とふんわり微笑む。

シーサイドライン金沢八景駅徒歩4分(金沢区瀬戸24-5) ☎045(342)4523 11:30~17:00 (L.O.16:30) 火・水・木 インスタグラム ht tps://www.instagram.com/hanacafe_official/

「海まちさんぽ」見たでドリンクセット150円引きに(5月9日まで)



12 ホテル仕込みの本格中華をカジュアルに楽しむ 史龍彩(しりゅうさい)

住宅街にひっそりとたたずむ1軒家の本格中華レストラン。オーナーシェフの大家雅史さんが都内ホテルで培った技が光る気仙沼産のフカヒレの姿煮(3000円)=写真=は、一度は食べてほしい逸品。丁寧に臭みを取り、自家製調味料で深い味わいを実現した。

無濾過の紹興酒の上ずみをすくった「紅琥珀」など希少な酒類も。カジュアルな普段使いからお祝い事などで使いたいコース料理まで、幅広いシーンで使えるのも嬉しい。



シーサイドライン金沢八景駅徒歩8分(金沢区六浦1-5-2) ☎045(353)3367 11:00~14:30 (L.O.13:30)、17:30~21:00 (L.O.20:15) 水・木 12 https://shiryusai.owst.jp/

「海まちさんぽ」見たでディナータイムのみソフトドリンク1杯サービス(5月9日まで)

「横浜の潮干狩り、といえば、やっぱり海の公園。天然アサリが生息し、潮干狩りが無料で楽しめる人気スポットだ。シーズンに先駆け、「史上最強の潮干狩り超人」を名乗る原田知篤さんにコツなどを聞いた。

今年のアサリの数を問うと少なかった「昨年並み」との答え。北側半分(八景島駅寄り)にはおらず、南側がおススメとのこと。「アサリはかたまってる生息しているので、「いるな」と思ったら、あまり移動せずに1カ所を集中して探すといいですよ」と原田さん。砂地が硬いところは熊手を使い、柔らかければ素手で。「ルールを守りながら楽しんで」と話した。



潮干狩りの掟

- 其の一 幅15cmを超える貝採り器具禁止
- 其の二 2cm以下の稚貝は採らないで!
- 其の三 1人が一度に採る量は2kg以内

海の公園
シーサイドラインの海の公園南口駅、海の公園柴口駅、八景島駅すぐ
☎045 (701)3450 12 https://www.hama-midorinokyokai.or.jp/park/uminokouen/

詳しいレポート 記事はコチラ



何時が獲れ時? 潮見表

超人監修 / めちゃうま!



アサリ焼きそば レシピ

(材料) アサリ...300g 焼きそば生麺...2玉 サラダ油、日本酒、小ねぎ...適量 酢、しょう油...少々

《作り方》

1. フライパンに油をひき、生麺を炒めて皿に取り出す。
2. 生のアサリを炒める。日本酒を加えふたをして蒸し焼きにする。小ねぎは5mm幅に切っておく。
3. 口が開いたら酢としょう油を加える。1の麺を入れ素早く炒め、小ねぎを散らせば完成。

Point 麺は湯気が出なくなるまで炒め、アサリの汁がしみこみやすいように!

他にもいるよ、アサリレシピ



駐車場、混雑回避の裏技!

ゴールデンウィークは駐車場が混み合うため、「駐車場待ちで干潮時を逃した…」なんて悲劇も。そんな時は、「並木中央駐車場」(並木中央駅すぐ/1日600円/270台収容)に車を停めてシーサイドラインで、海の公園へ行く方法もおすすめ!

海まちさんぽの web版を開設

海まちさんぽ おんらいん
横浜シーサイドライン沿線情報

URL https://rarea.events/summary/seasideline

海まちさんぽ Seaside Line × 湘南シーサイド

