

おしごと STATION

vol. 11 技術管理部車両課 担当職員

市営交通で働く人に聞きました！
地下鉄やバスで働く人たちの紹介する「おしごとSTATION」。
今回は、4000形事業を進める技術管理部車両課の担当職員です。



技術管理部車両課 渡邊真和さん

Q.4000形事業はどのような事業ですか？

令和4年5月、市営地下鉄ブルーラインで新型車両4000形が運行開始しました。29年前に導入した3000A形に代わる新しい車両です。アンケートなどで寄せられた皆さまのご意見から、横浜をイメージする「都会的」「海辺の風景」といったキーワードを抽出してデザインに反映しました。

Q.3000形からの変更点はどこですか？

先頭車両を横から見ると「く」の字になっていた伝統的なデザインのニュアンスを残しつつ、よりスピード感のある形状にしました。また、車内のシートの幅を広げゆったりと座れます。ゆずりあいシートは、床面を赤、壁面を白とすることで認識しやすく、遠目からでもわかるようにしています。

職員一同力を合わせて、お客さまに喜んでもらえる自信作になりました。ぜひ移動時間を楽しんでください。



ぐるっと写真館 掲載写真を募集中！

横浜港の働く船たち



横浜港 / 撮影: TAKA BLUE

横浜市営交通沿線のさまざまな風景や人々の営み、「ぐるっと写真館」では、読者の皆さまから寄せられた沿線のワンシーンを紹介します。

【応募方法】 Instagramにハッシュタグ「#ぐるっと写真館」を付けて投稿してください。 読者掲載が決まった方には掲載前にぐるっと編集部よりご連絡いたします。 詳しくはこちら [横浜ぐるっと 検索](#)

PRESENTS

ぐるっと読者プレゼント

横浜市歴史博物館で9月25日(日)まで開催している「みんなでつなげる鉄道150年—鉄道発祥の地よこはま沿線の移り変わり—」の招待券を5組10名様にプレゼントします。

【応募方法】

左記の二次元コードからアクセスし、簡単なアンケートにお答えください。

- ※ 賞品の発送をもって、当選者の発表に代えさせていただきます。
- ※ ご記入いただいた個人情報は、当選者への賞品の発送、読者アンケート実施の目的にのみ使用します。
- ※ ハガキによる受付は終了しました。

【締切】2022年7月19日(火)



問合せ 横浜市コールセンター ※午前8時～午後9時(年中無休)
TEL: 045-664-2525 FAX: 045-664-2828

横浜市交通局広報誌「ぐるっと」夏号 発行日: 令和4年6月17日
発行: 横浜市交通局 総務課企画担当
企画・制作: ぐるっと編集部(株式会社ボイス)

ぐるっとのバックナンバーはこちら [横浜ぐるっと 検索](#)

ヨコハマウェルビーイング

横浜港 セグウェイ ツアー



マリンスポーツを通してみなとみらいを満喫できる海のスポーツクラブ。パドルを使ってボードをこく「SUP」が、少人数制で気軽に体験できます。 全身でバランスをとり、海の上を歩くような気持ちで、新しい横浜の景色が見えてくるかも？

インストラクター 岡田虎旺さん



はじめは海の上でボードに立つ練習から、徐々にステップアップしていきます

波にゆったりと揺られる時間は、忙しい日々を忘れさせてくれます。体幹を使い、普段使わない筋肉を動かせるので、気軽に運動したい方にもおすすめです。海の上での非日常体験をぜひ！



所在地: 西区みなとみらい2-1-1
開催時間: 9:30~11:30 ※要予約
料金: お試しコース 3,900円(1回コース)
定休日: 不定休
アクセス: ブルーライン桜木町駅から徒歩約5分
お問合せ: ☎045-900-1449



ひと休みに最適な併設のカフェ「Cafe & Bar Hemingway横浜」の看板メニュー「ペーグルフレンチトースト」(850円・税込)
※カフェ営業時間: 11:00~22:00(L.O.21:00)

ぐるっと夏号をご持参で、**特典 SUP体験の方にドリンク1杯プレゼント**
期間: 2022年9月30日まで

ナチュラル&ハーモニック プランツ



自然と調和したライフスタイルを提案する「ナチュラル・ハーモニー」の直営店。自然栽培の理念のもと、自然食品や日用品を取り扱っています。商品のそばには、特徴や珍しい食材の活用方法などの案内も。お客さまや生産者への思いが感じられます。

併設の「Restaurant coa」で提供する彩り豊かな自然栽培などの野菜でつくられた「畑のごはん」(1,600円・税込)



所在地: 都筑区中川中央1-25-1 ノースポート・モールB2F
営業時間: [ナチュラル&ハーモニック プランツ] 11:00~20:00 [Restaurant coa] 11:00~16:00(ランチ L.O.14:00)
定休日: 年中無休(年末年始除く)
アクセス: ブルーライン・グリーンラインセンター北駅出口1から徒歩約3分
お問合せ: ☎045-914-7505

おすすめは味噌や醤油などの発酵食品。天然菌でつくられており、凝縮された味わいが特徴です。夏には梅やぶどうなど、果実を使ったドリンクもおいしいですよ。お客さまに心から元気になってもらえるよう、テーマパークのような楽しい空間を目指しています。



スタッフ 河名慎平さん

材料や理念を追求したセレクト商品に加え、オリジナル商品にも力を入れています



新たなことを始める機会が少ない今、気軽に体験できるマリンスポーツやセグウェイに挑戦してみませんか？ また、細部にまでこだわった自然食品店や野菜の特性を活かした健康レストランなど、働く人の思いが感じられるお店も。心も体も元気になるようなスポットをご紹介します。

※掲載情報は取材時点のものです。詳細はHPなどでご確認ください。※公共交通機関ご利用の際は、マスク着用・車内換気・混雑緩和などにご協力をお願いします。

事前講習を受けていただければ、運動神経に関係なく乗れるようになります。ツアーでは、知る人ぞ知る横浜をガイド。普段の視点よりも20cm高くなるので、風を感じながらひと味違った横浜の風景をお楽しみください。

2019年3月から横浜でスタートしたセグウェイのガイドツアー。横浜を知り尽くしたガイドさんと一緒に歴史をふりかえりながら、赤レンガ倉庫や大さん橋などを訪れます。なかには10回以上参加した常連さんも。何度参加しても楽しめるツアーです。



左から八木亨さん・中谷あかねさん・喜瀬頌之さん

体重移動とハンドル操作で自在に操作可能

所在地: 中区海岸通5-25-3
アパホテル&リゾート(横浜ベイタワー)キャナルプラザ
開催時間: [午前] 9:30~12:00 [午後] 13:30~16:00 ※要予約
料金: 10,000円(税込)
※体験には普通自動車運転免許または普通自動車二輪免許が必要
定休日: 不定休(少雨決行、荒天中止)
アクセス: ブルーライン桜木町駅から徒歩約10分
お問合せ: ☎080-3434-8360(平日10:00~17:00)



カフェリーフ



「食を通して未病を防ぎ、健康へ」というコンセプトのもと、湘南・藤沢の生産者たちが育てた野菜や食材を使った料理を提供。人気の「発酵プレート」は、メインのおかずの味が日々変わります。店内ではお店で使う調味料などの販売も行っているので、気に入った味があればぜひスタッフに尋ねてみてください。

その日に出荷される野菜を使ったサラダや副菜で彩る「発酵プレート」(1,440円・税込)

所在地: 南区浦舟町1-1-7 リ・ラフォーレ横浜橋1F
営業時間: 9:00~19:00(フード L.O.18:30/ドリンク L.O.18:45)
定休日: 日曜
アクセス: ブルーライン阪東橋駅出口1Aから徒歩約5分
お問合せ: ☎045-315-2125



店長 吹浦京子さん

カフェリーの食材には一つひとつにさまざまな物語があり、皆さんにおいしく健康になっていただけるようなメニューを展開しています。安心して心地よい時間をお過ごしいただけるよう、どこにも負けない元気で笑顔でお迎えます。

農家産直米すえひろ 日吉店

約80種類もの銘柄を取り扱っているお米屋さん。全国各地の農家さんから直接仕入れ、ブレンドをせずに販売するお店です。無農薬や賞受賞米、自然食品なども取り扱っており、気になる一品に出会えるかも。具材にこだわったおにぎりもおすすめです！



樽に入った玄米を量り売りで販売、その場で精米してもらえます



代表 荒金一仁さん

お客さま、生産者とのトライアングルのコミュニケーションを大事にしています。お米の産地や味わいをポップに表示。はじめてでも安心して選んでいただけます。夏のおすすめは新米！毎年6月に日本一早い新米、石垣島の「ひとめぼれ」を現地で仕入れてますよ。

所在地: 港北区日吉7-7-17 アズヴェール日吉1F
営業時間: 10:30~18:00
定休日: 木曜・第3日曜
アクセス: グリーンライン日吉駅から徒歩約15分
お問合せ: ☎045-562-8007



ぐるっと夏号をご持参で、5kg以上ご購入の方ににぎりひとつ、10kg以上ご購入の方にオリジナルエコバッグをプレゼント
期間: 2022年9月30日まで



地下鉄・バスでかけよう

横浜市交通局広報誌

ぐるっと GURUTTO



わたなべの浜ぶどう 渡辺幸男さん、ご家族の畑の様子

2022年夏号

農にふれて リフレッシュ

ヨコハマウェルビーイング

「ぐるっと」公式Instagramもチェック！

誌面では紹介しきれなかった情報や写真を発信しています。ぜひアカウント「@gurutto_yokohama_official」をチェックしてください！

農にふれて リフレッシュ



市営交通沿線には、収穫体験を実施する農園が多くあります。横浜産の浜なし・浜ぶどうから、ブルーベリーやトマトなどさまざま。この夏は大きく育った果物や野菜を、自分の手で収穫してみたいかですか？



「ぐるっと」公式Instagram 1周年キャンペーン!

@gurutto_yokohama_official

本誌の公式Instagramが7月で開設1周年を迎えます

1周年を記念して、キャンペーンを実施します。ベイエリアの市営地下鉄と市営バスを1日利用できる、みなとぶらりチケットやオリジナルネックストラップ(非売品)など、豪華賞品が当たります!

詳細は、ぐるっとウェブサイトにてご案内します。

Instagramでは、本誌と連動する形で、市営交通沿線で楽しめるお店やグルメ、お出かけスポットを紹介中!

ぐるっと公式Instagram

次号ぐるっと(秋号)は9月下旬発行予定です。お楽しみに!

体験

折本園



新井 安子さん



かごとほさみを手に
楽しいもぎ取り体験はいかが?

直売を中心に、収穫体験や地方発送などを行っている果樹園。夏は庭先の直売スペースに約10品種のぶどうやいちじくが並び、収穫体験では浜ぶどうの藤稜が採れます。果実の大きさや粒の統一感、糖度などで審査する持ち帰り品評会では賞を獲得。畑の状態を審査する立ち見品評会でも県で1位になるなど、安心でおいしい果実が食べられます。

食べやすいように、化学肥料をあまり使わずに育てています。スーパーにはない大きな粒のぶどうに多くのお客さまが驚かれますね。できるだけわかりやすいように品種について説明をするなど、来てよかったと思ってもらえるよう心がけています。

所在地: 都筑区折本町 1523
体験実施期間: 8月下旬~9月上旬(要予約)
定休日: 不定休
体験料金: 入園無料
※収穫したぶどうは、100g180円~ お持ち帰り
アクセス: ブルーライン新羽駅から市営バス41系統「前耕地」下車徒歩約5分
またはブルーライン仲町台駅から徒歩約20分
お問合せ: ☎070-5581-1523 (13:00~15:00)
※つながりにくい場合8月中旬にご来園の上、ご予約するのをおすすめです



折本園 検索

体験

マルイファーム



薬剤散布を行わず、自然に近い形で栽培

4代目の園主である石川さんと、約60人のボランティアの方々が運営している農園。農業に興味のある方が多く訪れます。毎年7月頃から始まるブルーベリーの摘み取り体験では、約15種類のラビットアイ系ブルーベリーが採れます。さまざまな品種のなかでも、甘さと酸味を兼ね備えたものが人気です。

この農園では、お子さんが自由に遊んでいただいても大丈夫です。採れたてのおいしいブルーベリーを食べて、園内にいる虫と遊んだり、花を摘んだり、1~2時間だけでも自然のなかで楽しんでもらえたらうれしいですね。

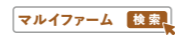
石川 照雄さん



はまベリーちゃん



所在地: 都筑区東方町 991
体験実施期間: 7月~8月(要予約)
定休日: 月・火・木・金曜
体験料金: 大人1,500円・税込、子ども(小学生3年生以下)500円・税込
※食べ放題、1カップのお土産(大人)あり ※2歳以下無料
アクセス: ブルーライン仲町台駅から徒歩約16分
または市営バス318系統「源東院」下車すぐ
お問合せ: ☎090-3227-2035



北八朔農産物直売所

2kg袋で販売



横浜市の観光農業振興事業の一環でスタートした浜なしの共同直売所。組合に所属する約20軒の農家さんが、毎朝採れたての浜なしを届けにきます。8月は甘みが多い幸水、下旬頃から入れ替わりでほどよい酸味が特徴の豊水が並びます。どちらも果肉が緻密で柔らかく、果汁たっぷり。開店時間の1時間前からお客さまが並ぶほどの人気です。

直売だからこそ届けできる、完熟させてから収穫した新鮮な浜なしが並びます。農業専用地区である北八朔は、なし園をはじめ多くの農園があり、夏は各農園に黄色い蛍光灯(防蟻灯)がついて、すごくきれいです。この地区の農家さんが丹精込めてつくった、大玉でおいしい浜なしをぜひ買いに来てください。



波辺 高尾さん

所在地: 緑区北八朔町 218-1
開店時期: 8月16日~9月中旬
営業時間: 12:00~ ※開店直後に完売になることもあります
アクセス: グリーンライン川和町駅から徒歩約14分
お問合せ: ☎090-3204-0839 ※開設期間中のみ



体験

わたなべの浜ぶどう



太陽を満遍なく浴びて育ちます

浜ぶどうと浜なしの栽培・直売をしている果樹園。地域の方々に喜んでほしいという思いから、2013年よりぶどうの収穫体験を行っています。収穫できるのは大粒でジュシーな藤稜。ぶどう狩りのあとは直売所前のテントの下でひと休みするのがおすすめです。直売所で販売される、浜なし・浜ぶどうを100%使用したカップアイスも休憩のおともにぴったりです。

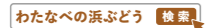
昨年の収穫体験は約300人のお客さまにご来園いただきました。ぶどうの葉に覆われて日陰となる畑は、一歩入ると涼しくて気持ちいいです! 大人も子どもも、よりおいしそうなおぶどうを見つけるために夢中になります。ご家族やご友人と、またはお一人でもぜひいらしてください。



渡辺 幸男さん



所在地: 緑区北八朔町 181
体験実施期間: 8月末~(要予約)
※Facebook・Instagram「わたなべの浜ぶどう」よりお知らせします
定休日: 月曜
体験料金: 大人 300円、子ども 100円
※収穫したぶどうは、一房1,000円~ お持ち帰り
アクセス: グリーンライン川和町駅から徒歩約8分
お問合せ: ☎045-931-4473



体験

都筑ハーベスト



児玉啓太さん(左)
西村勇一郎さん(中)
小林良輔さん(右)

収穫体験では、みんなで同じことをしても、まったく違うことをしても大丈夫です。さまざまな時間の過ごし方をすることで、野菜の収穫だけでなく、一人ひとりの充実した体験が生まれたらいいな。ゆったりとした時間を過ごしてみてください。



広い農地には、かわいらしいお花も植えられています

所在地: 都筑区池辺町 1003 南畑
体験実施期間: 通年(要予約)
定休日: 日・月曜
体験料金: 500円・税込 ※お土産あり
※2歳以下無料
アクセス: グリーンライン都筑ふれあいの丘駅から徒歩約18分
または市営バス318系統「清水」下車徒歩約8分
お問合せ: ☎045-945-7174



浜なし・浜ぶどうって?

「浜なし」「浜ぶどう」とは、横浜市内で生産されたなしとぶどうのブランド名です。一定の条件を満たした生産者が、横浜農協果樹部から認定を受け、生産と販売をします。「浜なし」は主に幸水と豊水、「浜ぶどう」は藤稜やピオーネ、竜舌、ベロイザ、紅伊豆など。丸々とした完熟の果実は甘みがたっぷりです。



こちらも完熟で新鮮な状態を味わえるよう、収穫してすぐに農園の庭先や直売所などで販売されます。スーパーにはほとんど出回らず、直売で即日完売になるほど人気。栽培農家は品質の向上と栽培技術の習得のため、地区ごとに講習会を行っています。お互いの農園を巡回し、意見交換をするなど、各農家が一体となって「浜なし」「浜ぶどう」をつづけています。



Event

Pick Up! 季節の横浜イベント

特別展「みんなでつなげる鉄道150年 一鉄道発祥の地よこはまと沿線の移り変わり」

新橋と横浜の間を結ぶ鉄道が開業してから150周年を迎えた2022年。この節目の年にふさわしい展覧会として、横浜にかかわる鉄道各社のあゆみを紹介しています。また、関連事業として講演会や、担当学芸員による解説を聞くことができます。

会期: [前期] 2022年3月19日(土)~6月19日(日)
[後期] 2022年6月22日(水)~9月25日(日)
休館日: 月曜(祝日の場合は開館し翌平日が休館)、6月21日(火)(展示替え日)
会場: 横浜市歴史博物館 企画展示室
開館時間: 9:00~17:00(券売は16:30まで)
料金: 一般1,200円、大学・高校生1,000円、小学生・横浜市内在住65歳以上500円 ※団体料金あり
アクセス: ブルーライン・グリーンラインセンター北駅から徒歩約5分
お問合せ: ☎045-912-7777 横浜市歴史博物館 検索

遠町車庫前付送を走る横浜市営トロリーバス(1972年3月5日) 撮影: 道川 清さん 横浜市電保存館蔵

主催者による見どころ紹介
市民の皆さまや鉄道愛好家の方々に、ふるさと横浜の発展を屋台骨として支えてきた鉄道の歴史の奥深さや新たな発見を伝え、横浜や鉄道に対する愛着を深めていただきたいと思います。

自然

観蓮会

通常より早い朝7時に開園。日差しが強くなる前にゆったり散策が楽しめます。土・日曜、祝日には、子ども向けの楽しい企画も。豊かな緑のなかに咲く薄紅色の蓮をご覧ください。

主催者による見どころ紹介
蓮は、泥のなかから清らかに咲くことから徳の高い花として、園の創設者・原三溪が愛好した花。開園時間を早め、すがすがしい空気の中で、開いたばかりの花を観賞いただけます。

会期: 2022年7月22日(金)~8月14日(日)の金・土・日曜、祝日
会場: 三溪園
開園時間: 7:00~17:00(入園は開園の30分前まで)
料金: 大人(高校生以上)700円、子ども(小中学生)200円 ※団体料金あり
アクセス: 横浜駅(東口)から市営バス8・168系統「三溪園入口」下車徒歩約5分、ぶらり三溪園BUS(土・日曜、祝日のみ運行)で「三溪園」下車すぐ
お問合せ: ☎045-621-0634 三溪園観蓮会 検索

※掲載情報は取材時点のものです。詳細はHPなどでご確認ください。※公共交通機関ご利用の際は、マスク着用・車内換気・混雑緩和などにご協力をお願いいたします。