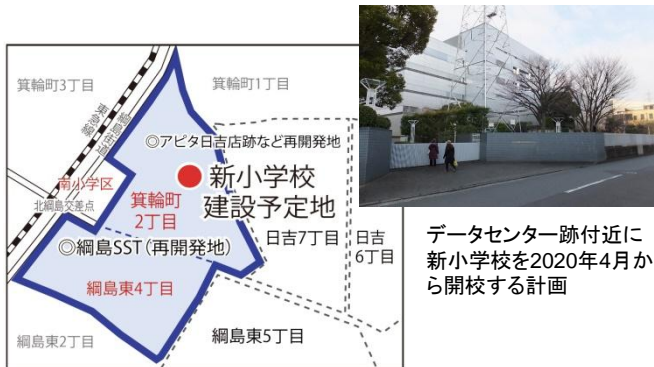


2015年7月創刊、月に70万ページ読まれている「地域インターネット新聞」のダイジェスト版です

ネットで注目の話題

<http://hiyosi.net>

再開発進む箕輪町+綱島東で新小学校、焦点は通学区



データセンター跡付近に新小学校を2020年4月から開校する計画

1320戸のマンションが2021年3月までに整備され、綱島東4丁目にはパナソニック工場跡の「Tsunashimaサステナブル・スマートタウン＝綱島SST」開発で、周辺にマンション建設が加速。両エリアとも人口急増が見込まれます。

焦点は2町以外にどこを通学区に加えるかという点。「未就学児が非常に多い」(市教委)といわれる日吉7丁目をはじめ、矢上小(日吉3)からもっとも遠いエリアとなる日吉6丁目、児童増で過密化する綱島東小(綱島東3)から若干離れた綱島東5丁目が見込まれるものの、すべてを受け入れるのは難しい状況。学区に加える地域次第では、児童数が900名を超える「大規模校」となり、教室が足りなくなる可能性も指摘されています。

11月7日には日吉と綱島の住民や学校関係者ら28名による「開設準備部会」(部会長・小島清日吉連合町内会会長)が発足。来年夏ごろまでに5回の会合を開き、新小学校の通学区や校名、通学路などを決める計画で、地域ごとの細やかな調整を行う役割を担うことになりそうです。

アピタ日吉店などの巨大再開発地(箕輪町2)の旧野村総研データセンター跡に設けられる「日吉台小学校第二方面校(仮称)」(2020年4月開校予定)は、日吉・綱島の2エリアを通学区とする初の小学校。近隣の日吉南小(日吉本町4)と同様に比較的大きな規模となる模様です。

学区の核となる箕輪町2丁目には、3000人以上が住む

地域のニュース

● コーエーの中核会社がみなとみらい移転

箕輪町1丁目に本社を置くコーエーは、事業の中核を担う子会社・コーエーテクモゲームスの本社を2019年度にみなとみらい地区へ移すと発表しました。日吉駅周辺には約1000人の社員が勤務しているといわれており、街への影響が懸念されます。

● 慶應塾高が県優勝で「春高バレー」初出場

慶應義塾高校(塾高)のバレー部は、11月12日に行われた神奈川県大会の決勝戦で県立荏田(えだ)高校に2-0でストレート勝ちし、初優勝を飾るとともに来年1月4日から都内で行われる全国大会「春高バレー」への初出場が決まりました。



優勝を喜ぶ選手ら(同部提供)

● 日吉と綱島で老舗店の閉店が相次ぐ

創業から60年近い歴史を持つ日吉駅近くの「ウスキ(イ)カメラ」と「亀屋万年堂日吉店」が11月13日までに閉店。一方、綱島駅西口では老舗洋食店「自由亭」が12月4日限りで約30年の歴史を閉じます。相次ぐ老舗の閉店を惜しむ声があがっています。

防犯 街の安全

深刻すぎる振り込め詐欺被害



港北署とコーエーは啓発ポスターを制作

「振り込め詐欺」の被害が急増しています。9月末までの被害金額は高田西の3件約3500万円を筆頭に日吉本町で3件約600万円、箕輪町が1件約200万円にのぼり、その後も10月6日に日吉2丁目です息子を名乗る男に約200万円をだまし取られるなど、区内では架空請求詐欺や還付金詐欺を含め高齢層を狙う悪質な事件が続発中。警戒が必要です。

ひ 発行者からお知らせ

昨年7月に始めた日吉・綱島生まれの地域インターネット新聞「横浜日吉新聞」は、姉妹紙「新横浜新聞(しんよこ新聞)」を今年7月に創刊(shin-yoko.net)。10月からは2つの記事を一度に読めるページ「港北ネット」(kohoku.net)も新設しています。「日吉新聞」「しんよこ新聞」「港北ネット」をぜひインターネット上でご覧ください。

【裏面もご覧ください】

メイド イン ハンズ ~Made In Hands~

<http://hiyosi.net>

日吉駅至近にオープン、究極のこだわりバーガー店が話題

バンズ(ハンバーグ用のパン)、ソース、ベーコンまで手作り。究極のこだわりバーガー店が日吉に新規オープンしました。今年秋、9月に開店したばかりの日吉駅西口から歩いて1分、サンロードにあるハンバーガー店「メイドイン ハンズ (Made In Hands)」の“こだわりバーガー”の味が、時には生産が追いつかないほどの人気となるなど、早くも評判が口コミで広がり、大きな話題となっています。



メイドインハンズ ~Made In Hands~ のホームページ
(<http://www.made-in-hands.com/>)

● 夢の独立へ、有名バーガー店でも修業

代表の阿部和彦さんは、茨城県日立市出身。初めての一人暮らしで「料理を作るのが好きなんだ。料理って、おもしろい」と感じ、「10年後には飲食店を経営しよう」と決意。学生時代のアルバイトも数々の飲食の現場を選び、今にとっても生きています」と、当時を懐かしく振り返ります。



創業者の阿部和彦さんは筑波大学大学院修了。大手外資系コンサル企業「アクセンチュア」で社会人経験を積み、バーガー店での修業を経て独立

様々な料理が得意だった阿部さんが、ハンバーガー店での独立を決めた理由は、偶然通りかかった東京のバーガー専門店、大手のチェーン店とは全く異なる“奥行きのある味”に愕然(がくぜん)としたことがきっかけだったといいます。「ハンバーガーが、こんなに美味しいものだったとは」。ITコンサル会社を退職後、アメリカ人オーナーが経営する人気店「マティーニバーガー」(東京・神楽坂)で修業。仕込から発注、在庫管理まで、多数の経験を積み、独立への道を着実に歩みます。

● 日吉で開業、ミニ・ギャラリーも設置へ

その後、綱島へ引っ越してきた阿部さんは、「東横線のイメージに合うお店」と物件を探し、ここ日吉で開業。日吉駅からわずか90メートルの距離とあって、遠方から友人らも多く激励に来てくれるといいます。

店内には、自身も趣味で作るのが大好きだというクラフトアートを展示・販売できる、小さな“レンタルギャラリー”も設置予定。「作品を置きたい、というお問い合わせも多数いただいています。日吉の新たな芸術拠点として、ハンドメイド作品にも親しんでいただきたいんです」。

● “究極バーガー”の味の秘密とは

同店の特色は、なんといっても“すべてが手作りの味”。約10日かけて作るベーコンやチーズの燻製(くんせい)、得意だというケーキなどのデザートにもこだわります。特に、連日売り切れるほど人気の“究極ハンバーガー”の味の秘密は、「とても甘い“デザート”(なつめやし)と、非常にすっぱい“タマリンド”(まめ)をベースにしている」という阿部さんオリジナルの“スペシャル”なソース。かつて中東・UAE(アラブ首長国連邦)を旅した際に出会ったスペアリブのソースの味に近付けたんです、とその秘密を笑顔で語ります。



落ち着いた雰囲気の店内



新バーガーも続々と誕生

「新バーガーやサイドメニューも充実させたい」と、新たなチャレンジへの意気込みを語る阿部さんが、初めての“日吉の街”で奏でる「こだわりハンバーガー」の世界。その更なる日々の進化に、大きな注目が集まっています。

●メイドインハンズ ~Made In Hands~

日吉2-2-16 第一マルシビル2F (日吉駅西口より徒歩1分)
営業時間: 11時半~15時、17時半~22時(ラストオーダー: 閉店30分前)
電話: 045-294-9169 ※閉店時間が早まる場合があります
E-mail: petite.connexion@gmail.com
※月曜休(月曜が祝日の場合は営業、翌火曜休)、不定休あり



横浜日吉新聞のツイッター(@hiyosi_net)は4,200人のフォロワー、フェイスブックは「いいね！」が1,400を超えました

