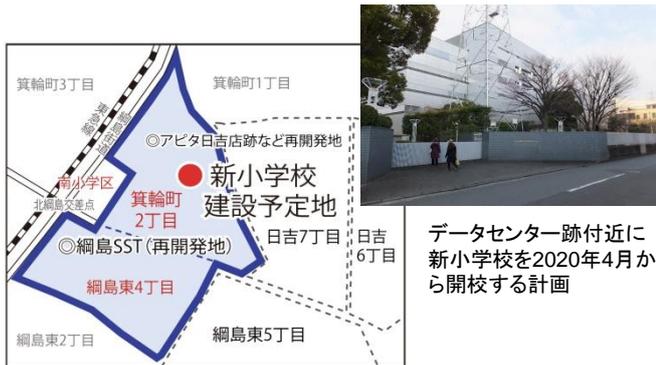


2015年7月創刊、月に70万ページ読まれている「地域インターネット新聞」のダイジェスト版です

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

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

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。

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】

パン工房・洋菓子 ロアール/ツナシマパン

<http://hiyosi.net>

昭和4年創業、綱島に根差した「パン作り」。人気の秘密とは

綱島のまさにソウルフード、1929(昭和4)年より87年の歴史を重ねる老舗パン店の魅力はどこにあるのでしょうか。現在、綱島街道沿いの箕輪町2丁目に本店を構えるパン工房・洋菓子ロアール(アルバ有限会社)は、綱島西口商店街に「ツナシマパン」と名付けた小さな対面販売店も出店。綱島製パンという名で広く支持されてきた創業以来からの製法で生み出される味や、綱島周辺の歴史と共に歩んできたというお店の魅力に迫りました。



良心的な価格で提供される「綱島の味」ロアールのパン(ツナシマパン)

● 綱島へやってきた「ツナシマパン」

1929(昭和4)年、初代創業者で祖父の故・河合龍三(りゅうぞう)さんが立ち上げたツナシマパンですが、「創業の地は実は神奈川県。戦況の悪化で、1943(昭和18)年に綱島に疎開してきたんです」と現在三代目となる代表の河合和彦さん。



ロアール君

2013年秋に綱島駅近の西口商店街に再びオープンした店舗は、多くの来客でにぎわう。看板右上に「ロアール君」の姿も

綱島の子母口(しばくち)綱島線沿いに店を構えた「綱島製パン」は、以降、多くの綱島の人々に愛されるパン屋としての歴史を歩みます。一時期は日吉駅前や、今はなき綱島駅ビル(2015年12月閉店)にも店舗を展開。1963(昭和38)年には、現在の本店所在地(箕輪町2)に綱島の店舗を移転し、工場も新設。この頃に店名を、フランスの中央部を流れる川の名前にちなんで「ロアール」に変更。愛らしいキャラクター「ロアール君」も、この時期に誕生したといえます。

● 「パン本来の味」を変わらぬ製法で

一昼夜、低温で長時間パン生地を発酵させ、熟成させるという、初代からの手法でパン作りを行うツナシマパン。小麦粉本来の旨味を引き出し、丹念に焼き上げることにより、ソフト感、風味、そして日持ちの良いパンが生まれるとのこと。発酵にこだわるからこそ「美味しいパン」の源と考え、余計な添加物を使用する事をせず、手間と時間をかけ、「パン本来の味」をお届けしたいと、日々、職人たちも努力しています。

● 一番人気は優しい味わいのミルクバンズ

こうして丹念に作られているツナシマパン。一番人気は、まさにオリジナルという「ミルクバンズ」。1965(昭和40年)の発売当初からの変わらぬ味が人気で、「小さなお子様のおやつや主食としても多く売れています」とのこと。

店には、昭和レトロを感じる懐かしい味わいの「シベリア」や「横濱マドレーヌ」、子どもに人気の「カメロン」(かめの形のパン)などの動物・キャラクターパン、ボリューム・栄養たっぷりの「バケットサンド」、2015年秋にTBSラジオ「ザ・トップ5」の全国カレーパン人気ランキング全国1位に輝いた「カリ揚げチーズカレー」など、良心的な価格での味わい深い様々なパンが、彩り豊かに並びます。



人気のミルクバンズ

綱島街道沿いにある箕輪町本店



「古き良き伝統」を大切にしながら、新しいパン作りへ情熱をも失わない、河合さんたち社員・スタッフの「パン作りへの想い」、そして来店する「地域のファン」こそが、このツナシマパンの人気を日々支えているようです。

● パン工房・洋菓子 ロアール本店(綱島街道沿い)

箕輪町2-5-5 (綱島・日吉各駅より徒歩14分)
電話:045-562-1170 営業時間:7時~19時

● ツナシマパン(綱島西口商店会)

綱島西1-6-3(綱島駅より徒歩1分) 電話:045-542-1234
営業時間:月~金:8~21時、土・日・祝:8時30分~21時
ホームページ:<http://www.ensen1.com/shop/loire/>



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

