

YOKOHAMA ORIGIN **横浜が発祥の地** vol.11

「パン屋」は横浜からはじまった

私たちの食生活に今では欠かすことのできないパン。ここ横浜は「パン屋」の激戦地といわれているが、発祥の地でもある。

時は横浜開港の頃、幕府は現在の横浜港郵便局のところに外国人向けの日用食品街「お貸し長屋」を建てた。翌1860年、その一面に、本牧出身の内海兵吉がフランス人にパンの製法を習いパン屋を開業し、のちに「富田屋」と称した。これが今に続く日本におけるパン食文化のはじまりである。

「横浜貿易新報」(1907.11.26付)に掲載された記事によると、「パンだか焼き饅頭だか、訳の分からない物が出来たのですが、何しろ外国人の食べる物がないので、そんな物でもよく売れました」と兵吉の話が紹介されている。当時は良い発酵方法がなく、形も



兵吉がパン屋を開業した区域に建つ「近代のパン発祥の地」碑(大さん橋入口交差点の海側)



パン焼きの様子が描かれている「聖墨利加人之図」(1861年・横浜開港資料館蔵)

だんごのようなパンを外国人に助言を求めながら改良を重ねたという。「富田屋」は、戦後は「カガベーカーリー」と改称し営業が続いたが、1965年におしくも廃業。

それでも、横浜のパン文化は綿々と受け継がれた。現在、市内の小中学生約20万人が学校給食で17種類ものパンを食している。その多くを製造する市総合パン協同組合では、昨年11月、念願のパン発祥の碑を建立。「横浜に根付いたパンの文化をずっと大切にしていきたいと思います」と同組合の長尾達夫理事長。ハイカラな横浜の街は、「パン屋」のある風景がよく似合うのだった。



記念碑建立を喜ぶ長尾理事長は現職のパン職人だ

参考文献/「横浜開港と境域文化」(内海孝著)

vol.27 **ぶらり Bar 飯 探訪**

楽しみ方は人それぞれ。お酒はもちろん、バーには美味しい食事がある

「ザ・サラリーマン」

1955年に開業した「ザ・サラリーマン」は戸塚で一番古いバー。使い込まれたカウンターにランプの灯りが映る店内は、本格的な英国パブ風。「自分の母がまるっきりの素人から、カクテルの勉強をしたり学校へ行くなどして1人で店を始めました」と現在のマスター鈴木博之さん。その一代目、八重さんは御年88歳。店を中学の頃から手伝っていたという博之さんは門前の小僧ならぬ門前のバーテンダーだ。現在、バー飯を担当するのは博之さんの奥様。ポークステーキ1,000円、



▲鈴木博之さん。後ろには超レアウイスキー「山崎シェリーカスク」が

なったり、初めておいでになる若い方には、普段どんなものを飲んでいるか聞いて、好みに合うウイスキーをすすめたり。まあ、居酒屋だと思って気楽に来ていただけたらうれしい」と博之さん。歴史を感じさせるバーながら、家庭的な暖かさが潜んでいて何度か通いたくなるバーである。



ポリュームのあるボンゴレビアンコ1,000円 豚のロース350gのポークステーキ1,000円、にんにくもたっぷり

◆戸塚区戸塚町142 鈴木第一ビル  
◆18時～翌1時 日休  
◆☎045(864)0108

集まれ、中学生！ 第2回ドクター体験セミナー開催  
湘南鎌倉人工関節センター

定員10名  
※先着順

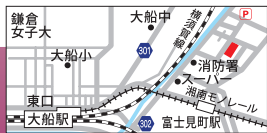
人工関節置換術の専門施設である湘南鎌倉人工関節センターが、次世代につなぐ啓蒙活動として、今年も医療現場を体験するセミナーを開催する。

「整形外科とは？人工股関節とは？」などの基礎講義後、実習へ。手術をモニターで見学、訓練で使う器具を使って皮膚の縫合や、模擬骨を使って人工関節の置き換え手術を体験する。「将来、医療の現場を目指す中学生にぜひ体験してもらいたい」と平川和男センター長。

昨年参加した中学生たちは初めての体験に苦戦しつつも、真剣なまなざしで受講。終了後は達成感に溢れていた。



- ◆日時 3月27日(月) 9:00～16:00(予定)
- ◆参加費 無料
- ◆場所 湘南鎌倉人工関節センター
- ◆応募 ホームページ(<http://www.skjrc.jp>)の「お申込フォーム」より申込 ☎0467-47-2377(代表)
- ◆お問合せ ※月曜～金曜 9:00～17:00



湘南鎌倉人工関節センター  
〒247-0061 鎌倉市台5丁目4-17 <http://www.skjrc.jp>

ヨコよみみんなのおたより

- 音楽が好きで、山根一仁さんの記事を興味持って読みました。「常に最高の音楽を目指したい」と努力する姿勢は、音楽以外の分野においても見習うべき点だと思います。もう歳だからとあきらめることなく、私も努力しなければ、と感じました。 泉区 KI(68歳)
- 山根一仁さんの「音楽家に必要なのは成長」という言葉。音楽のみならず、全ての物事に通じる言葉ですね。 保土ヶ谷区 K.T(74歳)
- いつも「ヨコハマ想い」が大好きです。この文面って、文章で回答いただいたのをそのまま載せているのですか？取材して書いているのですか？登場人物が魅力的なこともあるでしょうが、毎号感動します。 栄区 Y.O(46歳)

- 「放課後の子どもたちの笑顔が輝け！」の記事を読んで、親が帰ってくるまで、子どもたちが安心して笑顔で過ごせることは大切で、横浜市がそれを助ける事業を始めたというのはうれしいですね。 青葉区 FI(64歳)
- 「みんなのおたより」に寄せられている方々の年代の味方、「紙媒体」、ありがとうございます！ 戸塚区 Y.O(50歳)
- いつも美しい紙面で真っ先にトイレに持ち込んで読んでいます！(失礼) 瀬谷区 R.S(68歳)
- 紙面で大好きなのは挿絵です。細かな所への色使い、コメント、表情、いずれも創意工夫がされ、紙面をとっても楽しめます。 戸塚区 H.Y(51歳)



今年は見る側ではなく紙面への投稿や写真での参加を果敢にアタック！ M.K

※ヨコハマよみ編集部では、皆様からいただいたお便りすべてに目を通し、紙面づくりに生かしております ※ペットでも、風景でも…おもしろ写真大募集！ info@shonan-yomiuri.co.jpまで ※掲載された方にオリジナルクリアファイルをプレゼント！

医大発ベンチャーが開発  
1回で染まる\*「キラリ とろ〜りムース」新発売

髪のダメージを気にして従来型の白髪用ヘアカラーから、頭皮と毛髪にやさしいという利点があるカラートリートメントに移行する人が増えている。しかし、回数を重ねて徐々に染まるという特性があり「すぐにしっかり染めたい」というニーズが満たされないという課題があった。そこで医大発のベンチャー企業(株)ナノエッグが開発したのが、染まりやすさにこだわった泡タイプの白髪用カラートリートメント「キラリ とろ〜りムース」。液だれしにくく、毛髪1本1本に密着して均一に包み込み、カラーリング成分が効率よく吸着して浸透。シャンプー前に染めて10分程度置けば、むらなく染め上がる。



色はブラック、ダークブラウン、ライトブラウンの3色。1本(150g)3,456円(税込)のところ、「キラリ とろ〜りムース」初回購入の方に限り20%OFFの2,760円(税込・送料別)。今なら根元を染めやすくするお手軽フォームと手袋、同シリーズのシャンプー・トリートメントのパウチ2回分をプレゼント！ご注文は☎0120(117)987(9時～21時)へ申込コード「72N3(ナナ・ニ・エヌ・サン)」と色をお伝えください。またはスマホ・WEB: [キラリ](#) [検索](#) 締切は2017年2月28日(火)まで。お得な定期割引も。

販売:(株)ナノエッグ 〒107-0052 東京都港区赤坂7-1-15 5F  
●商品到着はご注文後10日前後。●お支払い方法/クレジットカード、代金引換、後払い(商品到着後10日以内)。●返品、交換について/商品の不良がある場合(送料弊社負担)、お客様のご都合による返品の場合(送料お客様ご負担)は、未開封に限り到着後8日以内に☎0120(556)994(平日9時～17時)までご連絡の上、ご返送願います。

**HAKONE RUN FES** 箱根の魅力詰め込んだエンターテインメントスポーツフェス  
箱根ランフェス2017 エントリー受付中!  
2017年5月20日(土)・21日(日)開催  
エントリー受付は4月3日(月)まで(定員になり次第締切) [箱根ランフェス](#) [検索](#)

豆サイズの小型犬専門&ブリーダー直販  
**ウィンターフェア開催中!**  
豆スケ☆豆プーは、マイクロサイズやティーカップサイズのトイプードル、豆柴など小さくて可愛い子犬を専門に扱うブリーダー直販店のペットショップです。初めてワンちゃんを飼う方にも親切・丁寧にアドバイスいたします。ぜひホームページをご覧ください。  
**うれしい特典満載!!** **豆柴が10万円OFF** 2月まで  
※特別企画につき頭数限定となります

鶴ヶ峰駅南口からバスで「くぬぎ台団地」下車  
※事前にご予約をいただけましたら、駅までお迎えにまいります。  
動物取扱責任者 遠藤希(販売) 登録番号51-0138 H26.11.4-H31.11.3  
横浜市旭区西川島町142-2 ☎045-459-6202 10時～19時 木曜定休  
Web:<http://mamesukemamepu.com/> Email:[mail@mamesukemamepu.com](mailto:mail@mamesukemamepu.com)