

## 「かながわ鶏」もう食べた？ 素材の味で勝負する神奈川県生まれの鶏肉

葉山牛に高座豚、はまぼーくに湘南ゴールド、神奈川県には自慢のブランド農産物がたくさんある。そのなかに「かながわ鶏」も仲間入りをしている。大型のニワトリ、軍鶏を父に、岡崎おうはんというニワトリを母に神奈川県で生まれ育った銘柄鶏だ。肉質は歯ごたえがあってジューシー。噛みしめるほど味わい深く栄養豊富な神奈川の味は、この夏から一般販売されている。

藤沢市で「かながわ鶏」を育てている(株)ヒンジスの千葉勝久さんは、「脂そのものに甘みがあり、しつこさが全くないんです。私の80代になる両親も『歯ごたえが懐かしくて旨い!』と言って喜んで食べています」と。

現在、「かながわ鶏」を提供する飲食店は県内に5店ほど。自分で買って調理をしてみたい方は神奈川県観光協会直営おみやげ店「かながわ屋」(中区山下町1シルクセンター1F)へ。神奈川県産の鶏をぜひ味わってみよう。



手前の黒いのがメス、黒白斑点がおス  
「かながわ鶏」の魅力語る千葉さん

- ◆「かながわ鶏」が食べられる飲食店は  
かながわ鶏取扱店  検索
- ◆「かながわ鶏」を買う  
「かながわ屋」  
(10時~18時・月休・☎045(662)4113)  
※かながわ鶏半身パック(冷凍)2,700円

## シェフ自慢の味が集合! ナイト・キッチンスタジアム こだわり食材 神奈川・横浜~地元伝承~

「ホテルを通じて生産者の想いを伝えたい」と、全国各地の食材を自らの足で探し歩き、グルメフェアを開催してきた『カフェトスカ』小川勝哉シェフ。2016年、地元・神奈川の美味しい食材を広めるべく、地元伝承プロジェクトを始動。今年も県内の生産農家から集めたこだわりの野菜や魚介類・肉類をふんだんに使い、ひと手間を加えた料理をふるまう。



今回、小川シェフの一押しは南足柄の和田さんが育てたクレソンのサラダ。水田の水を利用して育てたクレソンは味が濃く、しっかりとした歯ざわり。他にも十日市場の佐藤さんが育てた米のリゾットなど、生産者の情熱がこもった料理が並ぶ。

◆~2018年1月14日(日)17時30分~21時30分(土日は17時~)※12月23~25日は除外日◆料金:大人5,800円~、小学生2,950円ほか◆オールデイダイニング「カフェトスカ」横浜ベイホテル東急2F◆予約・問合せ☎045(682)2255



## TOP in YOKOHAMA スペシャルインタビュー

### 横浜初の国際ホテルを率いる誇り ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル 総支配人 本城 明氏

1991年に開業したヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル。開業当初から同ホテルに勤務し、みなとみらい地区の歴史を知る本城明氏が今年4月、総支配人に就任した。

学生時代、横浜のホテルでアルバイトをした経験からサービス業に興味を持ち、ザ・ホテルヨコハマ(現・ホテルモントレ横浜)に就職。洒落たホテルには都内からも利用客が多くやってきた。お客様からいただく感謝の言葉の数々が励みになった、と当時を振り返る。

入社して3、4年が過ぎたころ、ホテル業界に一生を捧げることを決意した本城氏。ステップアップのため、都内外資系ホテルに転職。チーム力やトータル力は、対話から生まれるという信念のもと、外国人のトップと、言葉の壁を感じながらも積極的に会話することを心掛けて、さまざまな経験を積んだ。ホスピタリティスキル向上のためには、スタッフの会話力も高めなければいけないと感じているという。

「何にでも挑戦したい」というチャレンジ精神があったからこそ今の自分がある、と本城氏。2010年、パシフィック横浜でAPECが開催された際は、同ホテルにも多くの要人が来館した。それまでに培った豊富な経験はスタッフに自信と誇りを与え、大舞台を乗り切れたのだという。

37~38年前、横浜市都心臨海部総合整

備計画の基本構想の記者発表をザ・ホテルヨコハマで行った時のこと。「その時私は会場の責任者。会場に設置した模型の中に、帆船型の建物があつたことを覚えていてます。まさかそこで働くことになるなんて、総支配人をしてるなんて。驚きと共に、何かご縁を感じています」。



横浜がより国際的になるには、市や街全体が『国際化』を意識し、外国人に対応する能力を高めていかなければいけないと感じているそう。「横浜の街はきれいで安心であるとか、時間をロスすることなく散策できるなど、街の長所を発信し続けられ、人も増え、消費も増え、街が潤う。その中で私どもは、横浜初の国際ホテルとしてリードしていかなければいけないと思います」と決意を語ってくれた。

#### ヨコハマよみうり読者限定企画

“Two plus ONE (トゥー・プラス・ワン)” [3名利用ごとに1名分が無料になる同ホテルの大人気レストラン企画]を期間限定で実施します。詳細は1/5号で発表! お楽しみに!!



毎日ステキに♪ vol.38

### ~ゲン担ぎの力~

12月、今年もいよいよ師走に入りました。1年経つのは早いものですね。

皆様は年越しそばをご用意しますでしょうか? 年越しそばは、細長い事から「細く長く生きるように」と「長寿」を願って食べるとか、切れやすいことから「一年の厄を切る」ということで「厄よけ」のために食べるとも言われています。また昔、金箔職人が仕事で散ってしまった金粉を集めるためにそば粉を練った団子を使って「そばは金を集める」とされ、「金運」がよくなるとも言われています。

ほかにも原料となる「ソバ」は強い植物で、風雨にさらされても日に当たれば元気になるということから、「健康」を願って食べるなど、そばを食べることで「長寿」「厄よけ」「金運」「健康」など縁起を担ぐと言われています。

江戸時代に流行った逆さ言葉で縁起を「げえん」と言い、徐々に「げん」と変化した言葉がゲン担ぎ。ゲン担ぎは意識的に信じている行動をすることで、無意識の心理に有効に働き変える事ができます。不安や心配症の方は、これをしたから大丈夫、安心というようなゲン担ぎのものををご用意するのも一つです。

今年もありがとうございました。皆様の益々のご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。

臨床心理カウンセラー 但野 真実子  
株式会社ココロ 代表取締役  
(横浜市神奈川区栄町2-9 東部ヨコハマビルB1)  
☎045-548-4156  
日本更年期セラピスト協会代表理事  
インターネット放送局「わいわいテレビ」出演中



### 【有効な遺言書の書き方】

よくあるケースなのですが、ご主人様が、「私の全財産を、妻へ相続させる。」との遺言を作成していたところ、想定と異なり、奥様のご主人様より先に亡くなってしまい、遺言書が無効となってしまふことがあります。そうすると、相続人全員の話し合い(遺産分割協議)によって、相続人及び相続割合を決めることになり、揉めてしまった場合には、相続手続きが困難となることも考えられます。

人間の寿命は予想がつかみませんので、こうした場合は、「私の全ての財産を妻へ相続させる。仮に、妻が私より先に、又は同時に亡くなっている場合は、長男へ全て相続させる。」という形で、夫婦のうち、どちらが先に亡くなっても、遺言書による相続が確実に実現するように、内容を補う必要があります。

このように遺言書を書く場合は、細心の注意が必要となりますので、弁護士や司法書士等の専門家に相談すると良いでしょう。

テレビ東京「ガイアの夜明け」で特集  
司法書士 長津田総合法律事務所  
司法書士 高橋 欣也  
横浜市緑区長津田5-1-12  
☎0120-52-8349 (9時~20時)



好評販売中!  
限定300セット

## 2018年 Artカレンダー 湘南COLORS

価格 6,800円(税込) 送料 1,000円(代引き手数料込) ※来社の上、引き取りも可能。

申込み・問合せ ☎0466(50)5088 湘南よみうり新聞社

◆風光明媚な湘南海岸を、非日常的な視点で捉えた写真12枚収納(A4サイズ大判プリント)。◆毎月の写真を差し替えるだけ。カレンダーの数字部分をずらしてはめ込めば、お気に入りの写真だけを飾ることもできます。◆スタイリッシュなアートフレームの材質は上質のクラフト紙、サイズは420mm×235mm。◆重量はわずか130g。プッシュピン2本で、壁を傷つけることなく飾れます。

写真 芹川明義 (公益社団法人日本広告写真家協会 功労会員賞、広告電通賞ほか多数受賞)