

神奈川県区制90周年記念特別版/2017年(平成29年)10月1日(日)号

## 大 神 奈 川 区



都市と自然  
が共存する所



好まんがの  
新谷公園



横浜市  
中央卸売市場



横浜の  
地魚



六角橋  
商店街



親子でんがの  
かほーうえ



金蔵院  
校重れごくら



こさえ愛と  
みよりの輪が  
ひろがる  
神奈川が好き



学生とまちの  
距離が近い!!



中央市場通り



すくすく  
かめっ子



港の見える丘  
浦島丘



かながわのしんせんな  
野菜メロカート



かながわ区  
の みんな♡


区制90周年を迎えた神奈川県。神奈川県に関わる様々な人から「神奈川県のごんごころが好き!!」をテーマにメッセージを頂きました。皆さんは神奈川県のごんごころが好きですか?

# 匠の技

## 横浜マイスター



横浜市は1996年度から市民の生活・文化に寄与する優れた技能者を「横浜マイスター」に選定しています。神奈川県で匠の技を持つ4人を取材しました。それぞれ、得意とする技の内容、区制90周年への思いを紹介いたします。



**2010年度選定 第15期**

**理容師**  
うさみ つとむ  
**宇佐美 勉さん**

**プロフィール**  
1948年横浜市出身。横浜商業高校別科(理容科)卒業後、実家の理容店で7年間修業。28歳で独立しメンズ・ビューティーウサミを開店。2008年神奈川県優秀技能者表彰受賞。技能五輪国際大会(イギリス・ロンドン)の審査員などを歴任。

**MEN'S BEAUTY USAMI**  
片倉1-16-10-1F ☎045・481・0554



**2014年度選定 第19期**

**調理師**  
あべ よしあき  
**阿部 義昭さん**

**プロフィール**  
1954年生まれ。中国料理の名門「中国飯店」で修業。日本料理「吉祥」の中国料理部門「天苑」を経て、六本木鳥居坂ガーデン「露天(ルーテン)」にて35歳で料理長となる。1996年より崎陽軒本店にて活躍。2004年9月、崎陽軒本店総料理長に就任。現在、横浜ガストロミ協議会副理事長。

**崎陽軒本店**  
西区高島2-13-12 ☎045・441・8811

**マイスターの技**  
レザーを縦に入れて従来にない質感を作り出すカット技法を使った「ZAPカット」を開発し、レザーカットによるナチュラルヘアを得意とする。薬液知識と塗布技能に卓越しており、毛の流れや立体感を演出させるカラー剤の技能にも定評がある。

**区制90周年への思い**  
「日本の男をカッコよくしたい」と宇佐美さん。「男がカッコよくないと女は喜ばない。大人がカッコよくないと、子どもは夢を持ってない」が持論で、「日本の男性はもっと自分磨きにこだわってほしい」と力説する。「美と健康」を通じて神奈川県に貢献していきたいと願っている。

**マイスターの技**  
地場野菜などの食材を用いた横浜スタイルの広東料理を目指し、旬の食材の旨みをいかす料理を心がけている。「安心安全を基本に、地産地消を念頭に置いた料理を提供したい」と阿部さん。健康の観点から発案したオリジナル壺料理は約60種類。

**区制90周年への思い**  
「子どもの頃に食べた温かい食事は、その人の食の基本になる」と考え、NPO法人のメンバーとして子どもの食育に取り組む。後進の育成にも積極的にいかかわり、時間のある限り厨房で腕をふるう。子どもや若手料理人のあこがれの存在になることで、地域や業界を盛り上げたいと願っている。