コラム おっぱま・私の推しスポット！

学生によるおすすめの場所や好きな場所 (推しスポット) を毎号ご紹介します。

追浜本町一丁目公園

住宅街を抜けた先、山の上の高台に位置する追浜本町一丁目公園。高台からは追浜のまちを一望でき、海まで見渡すことができます。追浜の日常と海とのつながり、地形の起伏を身近に感じられる場所です。私も時々、駅前でお弁当を買ってお散歩がてら、この公園でひと休みしています。ぜひ足を運んで、この景色を体感してみてください。
(田中もも)





▲遠くに見える海



Access

追浜本町１丁目１０１−２７
(追浜駅より徒歩 20 分)

OPPAMA Magazine

Vol.4
2026.11

まちを楽しむ人たち

編集主担当からの一言

第４号となる今回は、学生写真展と、追浜で活躍されているお二人の活動を特集しました。写真展を通して改めて追浜の魅力に気づくとともに、お二人の話を聞いて大変刺激を受けました。写真の撮影地やお二人のイベント・お店に足を運んでいただけたら嬉しいです。今年度も本マガジンの発行を続けていく予定ですので、引き続きよろしくお願いいたします。
(伊藤創)



ご意見・ご感想はこちらまで▶

発行：追浜えき・まち・みちデザインセンター
発行月：2026 年 11 月
編集：追浜えき・まち・みちデザインセンター 学生ディレクター
田中もも・渡部耀・中島悠臣・山内雄大・若山和樹※
伊藤創・追分美希・鈴木日夏莉・濵田実祈
（横浜国立大学大学院 都市計画研究室 所属・※東京科学大学大学院 所属 ）

ありがとうございました！
今後もよろしくお願いします！

学生が主体となって制作する地域密着型マガジン

OPPAMA Magazine



Contents

pp.2-5 学生写真展レポート
p.6 新たなスタート
pp.7-11【インタビュー】まちを楽しむ人たち
p.12【コラム】おっぱま・私の推しスポット！

Vol.4
2026.11

▲学生写真展の展示風景

TAKE FREE

特集 01

おっぱままつり「学生写真展」レポート



▲【追浜の青】の写真たち

「学生写真展＋みんなで作る写真展」とは？

概要

おっぱままつり 2026 にて開催

テーマ：**「おっぱまの色」**

日時：2026 年 7 月 12 日 (日)

会場：追浜えき・まち・みちデザインセンター

好評につき９月末まで延長！！

○学生写真展

「おっぱまの色」をテーマに、追浜のまちに点在する魅力的な風景をその「色」に着目して展示しました。展示は赤・橙・黄・緑・青・白・桃・灰の全８色で、これまでに撮影してきた写真に、新たに撮影した写真も加えて、約 200 枚の写真を色別に並べました。全て学生ディレクターが撮影したものです。普段何気なく見ている風景を「色」という視点から見つめ直すことで、新しい魅力が見えてくるのではないかと考え、今回の写真展を企画しました。

○みんなで作る写真展

学生ディレクターが撮影した写真だけでなく、お越しいただいた皆様や事前にご提供いただいた皆様からの写真も展示することで、今まで気づけなかった追浜の新たな魅力を共有できる場を目指しました。写真をご提供いただいた皆様、ありがとうございました。

写真展に向けて

○おっぱままつりに向けた準備



▲追浜でのまちあるき



▲廊下で展示方法を考えている様子

私たち学生ディレクターが、追浜でこれまでに撮影してきた写真や今回の写真展のために新たに撮影した写真を、色によって分類し、多くの写真に捉えられた要素や被写体について話し合いました。その結果、写真に表れる追浜らしさを発見することができました。
(詳しくは次ページをチェック)
また、写っているものや雰囲気を読み取って、鑑賞するときに発見が得られるような展示を目指しました。写真展によって、普段は何気なく見過ごしてきた追浜の魅力的な風景を再発見できるように準備を進めていきました。

おっぱままつりにて

○追浜えき・まち・みちデザインセンターでの展示

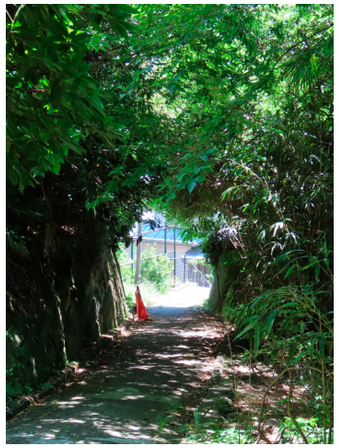


▲おっぱままつりでの展示の様子

当日は、多くの方にご来場いただきました。展示を見ながら「ここ知ってる！」「昔はこういうお店があった」と教えてくださる方も多く、学生だけでは知り得なかった追浜の風景や思い出を伺うことができました。また、写真の撮影地などについての質問をしてくださる方もいて、興味を持っていただけて大変嬉しかったです。ご来場ありがとうございました！

写真展からの学びについては次ページから詳しく紹介します▶▶

「おっぱまの色」を探して


▲【追浜の緑色】「奥行きのある小道」の写真たち





▲【追浜の緑色】「緑をまとう」の写真たち

展示の準備を進め、学生同士で話し合いをする中で、例えば「緑色」ひとつをとっても、植物に覆われた路地の緑色や、崖や擁壁・建物の壁に張り付く植物の緑色など、追浜ならではの緑色のあり方があることに気づかされました。そうした気づきを「奥行きのある小道」(本ページ上)、「緑をまとう」(本ページ左) といったサブテーマとしてまとめました。

他の色のサブテーマとしては、「赤色」では京急の電車やバスを彩る赤色を表した「走る」や、時代を経て変化した建物や橋の赤色である「時間のてざわり」、「青色」では横浜 DeNA ベイスターズのスタジアムやポスター、ユニフォームなどを表した「応援の色」(p.2 上) などがあり、各色で追浜の特徴を発見することができました。

写真展は終了しましたが、今回の展示をアーカイブとして残したいと思っています。また、写真に関する企画は今後も行っていこうと考えていますので、楽しみにお待ちください。

写真展を終えて



▲横浜国立大学追浜 PJ のメンバー

◯写真展の企画者・中島悠臣からのコメント

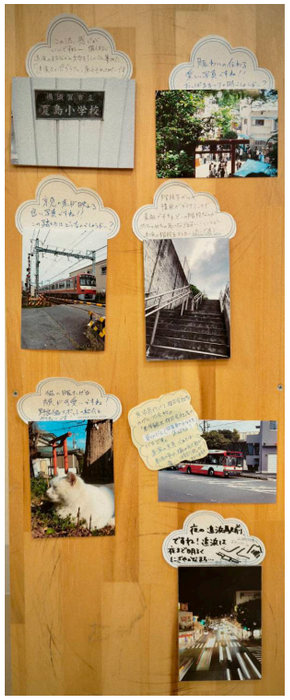


中島 悠臣

写真が好きで普段からカメラを持ち歩いており、追浜でもよく写真を撮っていることがこの写真展に繋がりました。この写真展の構想を練っている中で、追浜のまちを改めて見つめるきっかけになってほしいと考えるようになりました。本展示を機に、今まで撮影した写真を見返したり、まだ見たことのない追浜の景色を見に行ったりしてみてほしいです。

嬉しかったのは皆さんから「ここってどこだろう？」や「こんなところあるんだ！」というお声を直接聞けたことです。元々この写真展は 1 日限りの展示となる予定でした。しかし、来てくださった皆さんにご好評をいただき、大幅に展示期間を延長することになりました。ご来場いただいた皆さんに感謝申し上げます。

今回写真展を開催させていただき、改めて写真の持つパワーを感じました。次回企画をするときには、追浜の皆さんが撮影された写真が今回よりも多く見られるようなものになったら楽しそうだな、と思っています。



▲ご提供・質問をいただいた写真

◯あなたにとっての追浜の色は？

これから追浜のまちは、大きく姿を変えていくことが予想されます。だからこそ、今このまちにある風景を写真に残し、共有していくことに意味があるのではないでしょうか。私たちが見つけた「おっぱまの色」だけでなく、地域の皆様が見つけた色や風景も集めてみたいと考えています。皆様の「おっぱまの色」を、ぜひ教えてください。

特集 02

新たなスタート

日頃より学生ディレクターの活動を温かく見守ってくださり、ありがとうございます。皆様の応援のおかげで、今年も OPPAMA MAGAZINE を発行することができました。新年度を迎え、私たち学生ディレクターにも新たに５人のメンバーが加わりました。これからも学生ならではの視点で追浜のまちを見つめ、追浜の新しい魅力を見つけていきたいと思います。

バックナンバーは「追浜えき・まち・みちデザインセンター」（サンビーチ追浜４階）で閲覧・入手できます！



＼私たちが制作しています／



特集 03

まちを楽しむ人たち

追浜で活動する方にお話を伺いました！

今回は追浜で活動するお二人にインタビューさせていただきました！！
活動のきっかけや地域への想いをお聞きして、地域で活動する魅力をお届けします！

◯「エコルシェフェス実行委員長」神馬彩夏さん・・・pp.8-9



横浜市で生まれ育った神馬さんは、追浜での子育てを通じて地域のつながりの大切さを実感したそう。ごみを減らすマルシェ「エコルシェ」を立ち上げ、環境にやさしい暮らしを広める活動をされています。

- 2018 「エコルシェ」立ち上げ
- 2021 「Oppapamamaile(オパイル) 」立ち上げ
- 2023 「地球もわたしも元気になる合同会社」設立
- 2026 「エコルシェフェス」開催

◯「隠れ家 あなぐまキッチン」吉田美紀子さん・・・pp.10-11

福島県で生まれ育った吉田さん。長年の調理経験を生かし、追浜で手づくりの食事を提供するお店「隠れ家 あなぐまキッチン」(横須賀市追浜町 3-11) をオープン。手間を惜しまない料理と、訪れる人との温かなつながりが魅力のお店です。



- これまで 喫茶店や小学校の給食調理業務に従事
- 2025 以前 知的障害者の方の施設で食事作りに 26 年間従事
- 2025 「隠れ家 あなぐまキッチン」オープン

お二人の活動や追浜への思いを、次のページから詳しくご紹介します！▶▶

「エコルシェフェス実行委員長」神馬彩夏さん



目に分かるように 困ってる人がいるのに 助けないわけにはいかない

(pp.8-9 掲載写真は全て神馬さん提供)

◯ 子育ての悩みから始まったオパイル

2015 年に追浜に引っ越してきて初めて母になった時、「子育てってこんなに大変なんだ、一家庭じゃ無理だな」と痛感しました。地域で助けを求められる仲間が欲しくて、2018 年に「Oppapamamaile(オパイル)」を立ち上げたんです。最初は Instagram で追浜駅のエレベーターの場所など子育てに役立つ地域密着情報を発信していましたが、やがてママ向けのイベントも開くように。私には「地域みんなで育てようよ」という思いが強くあります。地域のみんながうちの子の顔を知っていて、一緒に成長を見守り合えるような関係性をこのまちに作れたらいいなと思っています。



▲オパイルの活動の様子

◯やりたい人をつなぐ

私は一人で頑張るより、いかに人を巻き込めるかを考えています。ある時、友達が「イチゴのヘタ取りを６時間やるバイトが一番楽しかった」と言っていて衝撃を受けました。私は人前で喋るのは得意だけど、同じ作業の継続は苦手。だからそれぞれの「得意なこと」を意識して役割を振るようにしています。
今の追浜には、「これやりたい！」と思った時に気軽に相談できる仲間や、背中を押してくれる地域の人たち、「ここに行けばおもしろい人に会えるよ！」という場所が必要なんじゃないかと思っています。

◯ごみ問題をフェスにする



▲エコルシェフェスの様子



▲エコルシェフェスで集まったごみ

2050 年って、うちの子どもたちがまさに大人になっている時代なんですが、その頃には海の中に魚よりもプラごみの方が多くなってしまうという話を聞いて、親として「今何か行動を起こさなきゃ！」と強い義務感に駆られたのが始まりでした。
2021 年の４月から、お客さんにタッパーなどのマイ容器を持参してもらうマルシェ「エコルシェ」をスタートさせたんです。最初は出店者４人、お客さん 20 人という本当に小さなスタートでした。でも、もともと環境問題に関心がある人だけでなく、そうじゃない人にも「なんか面白そう！」と足を運んでもらうにはどうしたらいいかをずっと考えていて。

様々な取り組みを経て今年の４月に初開催したのが「エコルシェフェス」という大きなお祭りでした。まずはイベントとして思い切り楽しんでもらう。当日は 2500 人もの方が来てくださったのに、マイ容器の持参を呼びかけた結果、イベント全体で出たごみはたったの 3.8kg に収まったんです！　一人ひとりの意識が揃うだけでこれだけの効果が出るんだと実感しましたし、「これからも絶対に続けていこう」と強く心に誓った瞬間でした。

◯ 自分が一番楽しそうでいること

仲間を増やすコツは、とにかく「自分が一番ワクワクして楽しそうでいること」です。私は０から１を生み出すのはめちゃくちゃ得意なんですが、１から 10 に育てるのができないので、周りに仲間がいないと作っては倒れ……となってしまいます。だから応援してもらうために、楽しそうに活動することが大事なんです。

今後は追浜で、誰もが立ち寄れていろんな世代の人がコミュニケーションを取れるような居場所を作りたいです。その場所を拠点に、追浜の土壌をほぐしていきたいですね。



▲神馬さんと仲間たち

(2026/06/11　追浜えき・まち・みちデザインセンターにて　聞き手：田中・中島　文責：濵田)

「隠れ家 あなぐまキッチン」吉田美紀子さん



笑いが絶えない店 そんな場所であり続けたい

◯ 料理の基本も、結婚してから覚えた

今は追浜でお店をしていますが、実は出身は福島県福島市なんです。結婚するまでは本格的に料理をする機会もほとんどありませんでした。その頃に通った料理教室も２日でやめてしまい、本当に知らないことだらけ。いろんな失敗もしました。お米の研ぎ方や魚の扱い方も、結婚してから一つずつ覚えていきました。
その後、学校給食の仕事を経て、知的障害のある方たちが利用する施設で食事づくりを担当することに。約 26 年間、多いときには昼食 75 食、朝夕もそれぞれ 50 食前後を作っていました。最初から料理が得意だったわけじゃないけど、仕事を続けていくうちに、たくさんの人の食事を作れるようになったんです。



▲豊富なメニュー



▲料理をする吉田さん

◯ 娘さんのひと言から始まった「隠れ家 あなぐまキッチン」

長年勤めた施設での仕事を終えて、次に始めたのが「隠れ家 あなぐまキッチン」です。娘の勧めがきっかけでした。最初は不安もありましたが、不思議なことに、お客さんが誰も来ない日は一度もなく、その数も少しずつ増えていきました。本当に、みんなのおかげでなんとかやってこられました。お店の名前も娘が考えてくれたんです。奥まった場所にあることから「あなぐまみたいだね」となり、「隠れ家 あなぐまキッチン」と名付けました。



▲お孫さんがデザインしたあなぐま

◯ なるべく手作りのものを食べてもらいたい



▲吉田さんの料理

お店で料理を出すときに大事にしているのは、なるべく「手作りのもの」を食べてもらうこと。お金出してくれてるんだから、できるだけ冷凍食品はやめようと思っているんです。
唐揚げの下味に醤油を使わなかったり、毎週末に次の週の献立を考えたり……。自分なりにいろいろ工夫しています。

◯絶えない笑いと美味しい料理を

「隠れ家 あなぐまキッチン」は、ご飯を食べるだけのお店じゃないんです。お客さん同士が顔見知りになって、近況を話したり、みんなで笑ったり。最初は知らない人同士でも、何度も顔を合わせるうちに自然と仲良くなっていくんですよ。「笑いが絶えない店。笑いと美味しい料理」、そんな場所であり続けたいと思っています。お店を続けるのは大変なこともあるけど、お客さんの「美味しい」という言葉で頑張れるんです。「細く長くできればいいかな」って思っていて。これからも美味しいご飯を作って、みんなが気軽に来られるお店にしていきたいです。



▲和気あいあいとした雰囲気の「隠れ家 あなぐまキッチン」

(2026/06/26　隠れ家 あなぐまキッチンにて　聞き手：田中・中島　文責：鈴木)

◯お二人のお話を聞いて

神馬さんは終始笑顔で、楽しそうにお話ししてくださったことがとても印象的でした。吉田さんは初めて訪れた私たちを温かく迎えてくれ、和やかな雰囲気の中たくさんお話をしてくださいました。神馬さん、吉田さん、素敵なお話を本当にありがとうございました！