

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

11

NOVEMBER

THE
横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE



Inside this Issue

インタビュー：横浜日仏学院 シモン・ホレンベルジェ
An interview with the French Institute's
Simon Horrenberger

黄金スタジオ
どんぐりキッチン
DONGURI KITCHEN

水素
ハイブリッド電車
HYBARI trains

and
more!



Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Exquisite teas from around the world

Ronnefeldt, established in 1823, is one of the leading brands of high-quality teas and can be found in many of the world's finest hotels, restaurants, and other hospitality and catering businesses.

@ronnefeldt_japan **Otti Boeki Co.,Ltd.**
@ronnefeldt.japan www.ottiboeki.jp



横浜の不動産は
おまかせください。



YAMADA
REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM



有限会社 **イヌワ**
YAMADA REAL ESTATE SERVICE
代表取締役 山田智也
Tomoya Yamada
English Speaking Realtor
1-4-5 OKANO
NISHI-KU, YOKOHAMA
TEL: 045-313-1011

清水和友税理士事務所
ENGLISH-SPEAKING TAX ACCOUNTANT

SHIMIZU
TAX & ACCOUNTING

Tax Consultation, Preparation & Refunds
Bookkeeping • National Tax Agency Representation
JAPANESE AND INTERNATIONAL RESIDENTS WELCOME



KAZUTOMO SHIMIZU
kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp
http://www.shimizutaxattorney.com/
045-365-1938

**English Speaking Attorney
In Kawasaki City**
(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English
on cases related to Japan

Kei Sumikawa (Attorney at Law)
web@smkw.biz https://sumikawa.net/
TEL: 044-276-8773
Member of the Kanagawa Bar Association

国内案件にも
対応いたします。
弁護士 澄川 圭
(神奈川県弁護士会所属)

**澄川法律事務所
Sumikawa Law Office**

www.045usmc.com/




横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation
Eiichibangai, Silk Center 1 Yamashitacho
Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

045
Yokohama Canvas Bag

Made in Nippon

Expert care from a friendly,
internationally trained,
English-speaking
dentist





**Nakamaru
Dental Clinic**

Naka-ku, Ishikawa-cho 1-13-5
Mamebun Bldg 3F (above HAC)
045-664-4618
www.nakamaru-dental.jp


UCLA Certified

SEASIDER

広告掲載やその他のお問い合わせ
For advertisement and other inquiries email
info@yokohamaseasider.com

to **登良屋**
ra
ya

**YOKOHAMA'S
LEGENDARY
SASHIMI**



Yokohama
Naka-ku, Yoshida-machi 2-3
045-251-2271
MON-SAT 11:00-21:00 (L.O. 20:30)

横浜ビール



Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 6-68-1
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:
Weekdays: 6-11pm, Weekends, 1-11pm
www.yokohamabeer.com

MAP
2



JAPAN'S FIRST AUTHENTIC AMERICAN-STYLE SMOKED BBQ CRAFT BEER PUB.



045-264-4961
5-63-1, SUMIYOSHI-CHO, YOKOHAMA-SHI, KANAGAWA-KEN
MON-FRI: 17:00 TO MIDNIGHT
SAT, SUN & JAPANESE HOLIDAYS: NOON TO MIDNIGHT
**LAST ORDER: FOOD 22:30 / DRINK 23:30 DAILY
Homepage: www.bairdbeer.com
E-Mail: bashamichi-tap@bairdbeer.com



MAP
9

Japan's premier craft beer magazine

THE JAPAN BEER TIMES



Purchase back issues and
subscriptions at
www.japanbeertimes.com/magazines

Follow us on



SEASIDER

NOVEMBER 2022

朝晩は寒いですが、日中は太陽が降り注ぐおかげで暖かい日が続いており、夏の蒸し暑い日々はもう昔のこのようです。紅葉など一年で一番美しいとされる11月は、横浜でフランス文化を祝う「横浜フランス月間」が開催されます。日本におけるフランス文化のルーツは、横浜市が誕生した1859年まで遡ります。日本ではグルメ、ファッション、教育、芸術など、広い分野でフランスの影響を強く受けていて、現在でも横浜にはフランス文化の影響が色濃く残っています。

グルメといえば、今月号では黄金町の「どんぐりキッチン」をご紹介します。地場野菜や有機野菜を使用し、店内では俳句も詠めるという面白いお店です。そして、狩猟解禁日である11月15日以降、読者の皆様にはおなじみのレストラン「グリーン」でジビエ料理の提供を開始する予定です。ダークルーム代表・齊藤久雄のコラムでは、日本、韓国、何より人間のあるべき姿について語ります。今月号もぜひお楽しみください!

Mornings and evenings are chilly these days, but sunshine warms the crisp air by midday. The summer humidity is a distant memory. The year's most colorful month is also France Month, celebrating all things French in our hometown. The French community and its contributions to Japan date back to the city's birth in 1859. French influence can be seen in the development of cuisine, fashion, education, and the arts. Today French culture is still a vital part of life in Yokohama.

Speaking of cuisine, this month we feature Donguri Kitchen in Koganecho, with natural, locally sourced ingredients—and the chance to write your own haiku. Our friends at Green will offer *jibie* (game meat) when the hunting season opens. Regular contributor Hisao Saito muses on cultural identity: Japanese, Korean, or simply human.



Help Support us • Patreonで支援する:
www.yokohamaseasider.com/supportus

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram



Publisher
Bright Wave Media,
Inc.

Cover
Simon Horrenberger
of the French Institute
(photo care of
the institute)

Design
Matthew Gammon

Editorial
Akiko Ishikawa
Hisao Saito
Brian Kowalczyk
Mai Furukawa
Glenn Scoggins
Joseph Amato

株式会社
Bright Wave Media

231-0063 Yokohama,
Naka-ku, Hanasaki-cho
1-42-1
Noge Hana*Hana 2F
(Appointments only)

Copyright 2022



The contents of The Yokohama Seaside Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. FSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seaside Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



FSC®森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO2全てをカーボンオフセット(相殺)した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。

For more info visit www.yokohamaseasider.com **3**



Simon Horrenberger (photo: Akiko Ishikawa)

CELEBRATING

France-Yokohama
RELATIONS

横浜とフランスの
架け橋

Interview by Joseph Amato

19世紀後半の横浜開港以来、フランスと日本は長いあいだ関係を築いてきた。今月号では「横浜フランス月間2022」を祝して、横浜日仏学院の館長、シモン・ホレンベルジェ氏を紹介しよう。

日本でフランス文化が浸透することとなった経緯を教えてください。

日本における現代のフランス文化は、外交官でありフランスの劇作家・詩人でもあったポール・クローデルまでさかのぼります。クローデルは、1921年から1927年まで外交官として東京のフランス大使館に勤務しており、フランスの文化的ネットワークの礎を築くという役割を果たしていましたが、彼は自作の優れた詩や演劇で有名になっていきました。当時、新聞記者からは「詩人大使」と呼ばれていたほどです。現在、日本にある日仏学院は6つの都市—東京、横浜、京都、大阪、福岡、那覇—toあります。また、京都には芸術家の住居「ヴィラ九条山」があります。

横浜日仏学院のプログラムや活動には、どのようなものがありますか。

当学院では450人以上の生徒にフランス語を教えております。フランス語を勉強したい子供と大人向けに多彩なコースを提供しています。学生が柔軟に学べるオンラインコースのほか、フランスへ旅行前に準備したい方向け

France and Japan have had a long history since the opening of the Yokohama's port in the second half of the 19th century. In this month's issue we celebrate France Month in Yokohama and introduce Simon Horrenberger, Director of the Institut français du Japon in Yokohama.

Can you provide some background of the French cultural presence here in Japan?

The French cultural presence in Japan, in its modern features, dates back to Paul Claudel who served as French Ambassador in Tokyo from 1921 through 1927. Although Claudel was a diplomat and laid the foundation of our cultural network in the country, he is probably more well-known for his poetry and dramas, hence his nickname given by the press at that time: the "Poet-Ambassador" (*shijin-taishi*). Nowadays, the French Institute in Japan is present in six cities: Tokyo, Yokohama, Kyoto, Osaka, Fukuoka, and Naha. We also have an artist residence, "Villa Kujoyama", in Kyoto.

のコース、ビジネスコース、日常会話のコースがあります。さらには、テーマごとのクラスもあり、フランスの伝統文化、現代文化に加え、政治、歴史、文学、芸術、音楽といったトピックを掘り下げていく内容のコースもあります。また、当学院ではフランス語資格試験を実施しており、世界で認知されているフランス国民教育省公認の認定証も発行しております。

横浜日仏学院の特徴を教えてください。

横浜市からも協力を得て、1990年に神奈川県横浜市の中区に横浜校を設立しました。現在18人の講師がありますが、すべて資格保有者で経験豊富な講師が揃っています。事務スタッフは8人で、文化イベント業務、入会手続きや運営業務などを担当しております。当院には2000冊以上の蔵書があり、フランスに関する書籍、DVDやCDを貸し出しています。

横浜フランス月間2022の内容はどういったものでしょうか。

2022年11月11日(金)から12月18日(日)の期間中、フランス月間として展覧会、講演会、マカロンセミナー、チーズ&ワインセミナー、映画上映、音楽ライブなどが開催されます。横浜市内各地にイベント会場があり、赤レンガ倉庫、象の鼻テラス、シネマ・ジャック&ベティー、そしてもちろん関内駅が最寄りの当学院でイベントを実施します。横浜市の皆様には文学、映画、食文化といったおなじみのフランス文化の面だけではなく、建築、写真、宇宙開発といった現代的なテーマのイベントもお楽しみいただけます。2005年に第一回目が開催され、7月14日のバ스티ューユ陥落の日のあたりで開催されていましたが、コロナの影響により、2020年は開催を断念、2021年は開催時期をずらして11月に開催しました。多くのイベントが日仏2か国語もしくは日本語で実施されますが、フランス語や日本語がわからなくても写真や文化芸術の展示、音楽ライブなどでお楽しみいただけます。また、横浜市文化観光局と横浜市芸術文化振興財団にも続けてご支援いただいております。



photo care of the French Institute

What are the main programs and activities offered by the Institute?

Our institute provides instruction to learn French to more than 450 students. We have an eclectic course selection for both children and adults who wish to learn French, including online classes to offer maximum flexibility to the students. For example, we have classes for travelers who wish to prepare their trip to France, for business people who wish to learn business French, as well as for everyday French conversation. Furthermore, we offer classes specifically designed to examine a myriad of French topics including politics, history, literature, arts, and music, as well as French traditional and contemporary culture. Finally, the Institute administers official language exams and delivers official diplomas sanctioned by the French Ministry of Education and recognized worldwide.

What is your presence in Yokohama?

In 1990, in coordination with the municipality, the Yokohama branch of the Institute was established here in Naka ward centrally located for Yokohama and Kanagawa residents. We have a team of 18 teachers who are all highly trained and certified. We also have a staff of eight administrative personnel who handle cultural events, student registration services and daily management operations. The Institute also encompasses a 2000-book library where anyone can borrow books, DVDs, or CDs about France.

Can you elaborate on the France Month in Yokohama 2022?

Organized from November 11 to December 18, 2022, France Month in Yokohama will feature art exhibitions, conferences, musical performances, film screenings, delicious macarons, wine and cheese tastings. It will be held at various venues across the city including the Akarenga, Zou no Hana Terrace, Jack and Betty Cinemas, and of course our institute near Kannai Station. The public will enjoy both well-known features of French culture, like literature, cinema, or gastronomy, and more contemporary aspects like architecture, photography, and even space cooperation. Originally established in 2005 centered around July 14, or Bastille Day, the France Month in Yokohama was temporarily suspended in 2020 and last year moved to November due to COVID-19. Although many of the programs are either bilingual or Japanese only, there are photo or art exhibitions and music concerts available for everyone. I must add we are very lucky to continue receiving support from Yokohama City and the Yokohama Arts Foundation.

What is your background and relation to Yokohama?

I was born in Bordeaux, France, and later attended University of Strasbourg. I first came to Japan as a Political Science exchange student for one year in 2008, and 2009 and felt very strongly about contributing to France-Japan relations, specifically connecting human to human relationships and French and Japanese culture.



photo care of the French Institute

シモンさんのこれまでの経歴と横浜との関わりについて教えてください。

私はフランス、ポルドーに生まれ、ストラスブール大学で学びました。日本に初めて来たのは2008年で、政治学科の交換留学生として1年間滞在しました。その際、日仏関係強化に貢献を、特にフランス文化と日本文化の中で、人と人とを繋げることに貢献したいと強く思い、卒業後、フランス外務省に入省しました。最初の任地はインドのニューデリーで、現在のポストは2021年から着任しています。

最後に、フランスと横浜の関係での今日的特徴はなんですか？

ご存知のとおり、フランスと横浜は江戸時代末期から多くの重要な関係を共有してきました。旧フランス領事館は横浜の山手地区にフランス山として残っています。リヨンとの絹での交易は関係を繋ぐ重要な要素でした。それ以降、知的、学問的、文化的な交流が日仏間で花開き、未来ある友好関係となりました。さらに重要なことは、横浜が再び東洋でもっとも先進的かつ国際的な港湾都市として名のりを上げていることでしょう。

After graduating, I entered the French foreign service landing my first post in New Delhi, India. I received my current post in Yokohama in 2021.

Finally, what is unique today about France and Yokohama's relations?

As you are aware, France and Yokohama have shared many important relations since the end of the Edo period. A French Consulate was active on the so-called French Hill in the current Yamate district in Yokohama, and silk trade with the city of Lyon, France, was a driver of the relations. Since then, intellectual, academic and cultural exchanges have blossomed between France and Japan, and this has contributed to a mutual understanding and a forward-looking partnership. It is even more important today, as Yokohama emerges again as one of East Asia's most innovative and international port cities.

For more on the Institut français du Japon and France Month in Yokohama, please visit:
横浜日仏学院の情報はこちらから





**フランス語を学ぶ！
フランス文化と出会う！**

横浜日仏学院
 (フランス政府公式機関)
 045-201-1514

冬学期説明会：12月17日（土）
 入場無料・要予約




Chewing the Fat

about Weight Loss

WANT TO LOSE WEIGHT? Then eat less and exercise more - that's the only way, right? Eating adds calories. Exercise burns them. Calories are stored in fat. Burn more calories than you consume and you lose weight. QED. The accountant's logic is irresistible.

Except, of course, that food is not money and the body is not a piggy bank. Dr David Ludwig, an American physician based in Boston, Massachusetts, points out that the naive analogy simply doesn't work. To begin with, is exercise the only way in which calories are consumed? Far from it! Most of our calories are consumed in maintaining the metabolism essential for staying alive. Not surprisingly, the body has evolved to survive periods of food deprivation, so when the calorie intake is reduced, what does the body do? It slows down the metabolism. In short: eat less, and your body makes darned sure you don't lose weight.

Here's how: consumption of carbohydrates raises the insulin level, which in turn causes the fat cells to hoard calories. Less energy is then available for metabolism, so the appetite increases. It is putting on fat, argues Dr Ludwig, that causes us to overeat; not the other way round. If that seems hard to accept, just think about growing children. Is their growth caused by their large appetite, or is their large appetite a response to their need to grow?

Now here's the good news. Paradoxical as it may seem, unlike the consumption of carbohydrates, the consumption of fats does not cause the body to hoard fat - and we can get all the energy we need from fat.

Dr Ludwig's team have performed carefully controlled tests; the results indicate that a low carbohydrate/high fat diet really does result in a higher metabolic rate than a high carbohydrate/low fat one, provided only that the diet is maintained over a period of a few months.

In short: it is not the total number of calories you need to watch, but where they are coming from. Switch your energy supplier from carbs to fats, and your metabolism will speed up, which in turn will incline you to take more exercise. Provided that a life starved of bread, rice, pasta and potatoes will still have any meaning for you, it's win-win.

This page has been brought to you as a public service of the Yokohama **BLUFF CLINIC**.

bluffclinic.com









DONGURI KITCHEN

Text by **Joseph Amato**

Photos care of **Donguri Kitchen**

Address 中区黄金町2-7
Naka-ku Koganecho 2-7
Hours every Sunday
11:30~21:00 (l.o. 20:00)
Instagram donguri_tart

高架線の下にレストランを見つけて驚くかもしれないが、「黄金スタジオ」は一見ユニークな場所に位置する特別な空間だ。黄金スタジオとは、京急線黄金町駅から徒歩3分の場所に位置し、黄金町エリアマネジメントセンターが運営する文化芸術スタジオの総称だ。スタジオ内の一区画が、日替わりのオーナーで楽しめるシェアキッチンスペースとなっている。日曜日は、シェフでパティシエの福本有希が「どんぐりキッチン」を2022年5月から営業している。彼は野毛のプライベートキッチンで完全注文制のスイーツやケーキも製作している。

どんぐりキッチンの料理は、それぞれの素材の味を大切に、ほかの食材と組み合わせることで魔法のような味わいを生み出し、美しく芸術的な盛り付けで提供される。ランチとディナー両方とも1300円から1500円(メニューによって変動)で、前菜・サラダ・メインディッシュ・ライスのセットメニューが用意されている。福本は神奈川県産の食材と、山梨県産と北海道産の無農薬野菜を使用。デザートはすべて手作りで常時5種ほどあり、800円追加することでデザートとドリンクをつけることができる。福本は人間生活の基盤を形成している食は、もっとも身近な芸術の形であるべきだという信念を持つ。おいしくて美しい食事を摂ることで、身体が整うように感じるだろう。

ランチとディナーに加え、お客さんは俳句を詠むと、俳句が書かれた「俳句っきー」をもらうことができる。どんな言語の俳句でも良いという。「どんぐりパパ」こと福本は、俳句の学校にも通っていたという俳人だ。お客さんが詠んだ俳句は、どんぐりキッチンのInstagramでも紹介予定だ。

One might be surprised to find a restaurant under a railroad track, yet, the Koganecho Kitchen Studio is one unique location and one special place. Located about a three-minute walk from Koganecho Station on the Keikyu Main Line, Koganecho Studio is the collective name for the cultural and artistic facilities operated by the Koganecho Area Management Center. One corner of the studio is a shared kitchen, where the owners change daily. On Sundays, Donguri Kitchen, opened in May 2022, operates under chef and pâtissier Yuki Fukumoto, who owns Donguri Tart Shop, a reservation-only specialty shop in Noge.

Donguri's fare is simple and natural keeping in mind the unique taste of each ingredient and then matching it with other ingredients to produce a magical taste and beautiful artistic presentation. Both lunch and dinner are a set menu ranging from ¥1300 to ¥1500 (depending on the menu) for an appetizer, salad, and main dish with rice. Fukumoto uses local ingredients from Kanagawa Prefecture and pesticide-free vegetables from Yamanashi and Hokkaido. All sweets are handmade with usually five on the menu and you may also add dessert and drink set for an additional ¥800. Fukumoto believes that food, which forms the basis of human life, should be the most accessible art form. When you eat delicious and beautiful food, your life will be in order.

In addition to lunch and dinner, customers may also submit a haiku, after which you may receive a "haiku-kki", a cookie with a haiku written on it. Haiku in any languages are accepted. Fukumoto, aka "Donguri Papa", is also a haiku poet of the "Shikabaneha" Haiku School. Haiku written by customers will be published on Donguri Kitchen's Instagram.



HYDROGEN HYBRID ADVANCED RAIL INNOVATION (HYBARI) 水素ハイブリッド車両「HYBARI ひばり」

Text and Photos by Glenn Scoggins

横浜市鶴見区は国際色豊かなエリアだ。ブラジルやミャンマー、フィリピンなど、中区と同様に海外からの居住者が多く生活している。そして、長い歴史を誇る、活気にあふれた沖縄タウンがあることも特色の一つだといえるだろう。地元を走る路線バスや電車も、独自の路線網を構築している。鶴見線は東京湾の沿岸工業地帯を三分岐する複雑なルートを運行しており、海芝浦駅はホームが海に直面している。また国道駅は、今もなお残る昭和レトロな雰囲気が、現代の写真家に人気のスポットでもある。

現在鶴見線は、日本の脱化石燃料プロジェクトである2050年カーボンニュートラル達成にむけて、取り組みを強化している重要な路線だ。JR東日本、トヨタ自動車、日立製作所の協業により、従来の電車線の架線方式やディーゼル燃料ではなく、水素をエネルギー源とする水素燃料電池ハイブリッド車両の開発に向けた実証試験をおこなっている。この技術革新は「HYBARI ひばり」と名付けられ、ひばりがロゴのモチーフにもなっている。

車両の屋根には、パンタグラフの代わりに40キロの水素タンクが設置されている。大気中の酸素との化学反応によって燃料電池が車両一台あたり240キロワットアワー (kWh) の電力を生成する。同時に、各車両の下にある蓄電池は、ブレーキ時に発生する回生電力を貯蔵し、照明や空調を動かす電力に使用されている。発電時に発生する排出物は、水だけなのだ。

HYBARIはまだ試験段階だが、2030年までに完成を目指している。水素は燃えやすいため、住宅地での試験走行には特別な許可が必要となり、人口密度の低い鶴見線沿線は環境整備の面で有利だった。

日本で初めて桜木町～新橋間に鉄道が開業され、150周年を迎えた2022年は、鶴見を訪れて未来の鉄道車両を目にする絶好のタイミングといえよう。

Tsurumi-ku is a distinctive area of Yokohama with a cosmopolitan identity. There are as many foreign residents as in Naka-ku, from Brazil, Myanmar, and the Philippines, not to mention a long-established and vibrant Okinawan community. It has its own bus system and train line. The Tsurumi Line follows a complex route, trifurcating through the coastal industrial zones along Tōkyō Bay, with Umi-Shibaura Station mere inches from the water. Another station, Kokudō, is a favorite for urban photographers, with a mid-Shōwa retro atmosphere.

The Tsurumi Line is now the scene of an ambitious project designed to free Japan from fossil fuel dependence, leading to net zero emissions by 2050. A bold collaboration amongst JR East, Toyota, and Hitachi is underway to power trains with hybrid fuel cell engines rather than overhead electrical cables or diesel fuel. This innovation is dubbed HYBARI, playing on the Japanese word for skylark.

Carriages have no pantograph; instead, tanks containing 40 kg of hydrogen are mounted on the roof. Through combination with oxygen from the atmosphere, fuel cells generate 240 kWh of electricity per carriage. Batteries under each carriage store electricity from braking friction, which is used for lighting and temperature control. The only emission is water.

HYBARI is still in the experimental stage, with completion planned by 2030. Due to the flammability of hydrogen, special permission was required for a test track in a residential area. The low population density along the Tsurumi Line made it an ideal location. As we commemorate the 150 years since Japan's first railway opened between Sakuragi-chō and Shimbashi, 2022 is a good year to visit Tsurumi and spot the trains of the future.



アイデンティティ IDENTITY

Text by **Hisao Saito**

Photos by **Ugi**

弊社に韓国と日本のハーフのウギという新入社員がいる。昨年彼女の面接の時に彼女から感じたパワーの源はそこにあったんだと、この写真を見て感じた。

核家族 (nuclear family) とは、夫婦とその未婚の子どもからなる家族と定義されている。第二次世界大戦後の高度経済成長の過程で、大都市への人口集中等により、三世代家族等の大家族が減少し、核家族化が進んできたとされている。

彼女は、韓国人の母、韓国人の叔父、フィリピン人の叔母、韓国人の叔母、韓国人の祖父母に囲まれた環境で育った。そこには、今の日本がいつの間にか忘れてきてしまった民族の魂がある。

彼女の写真から感じる、生命に対する愛情や情熱、感謝、尊敬はそこからきているのだろう。

世界的な金融危機、雇用不足、給料の支払い遅延、多くの都市部における住宅市場のバブル、さらにコロナウイルス感染症などが理由で、家族はもちろん、自分自身を養うことも厳しい昨今、親の元へ帰ってくる子供が増えてきているという。これは世界的にも言えることだ。生命を繋ぐという人間の本能に従えば、家族が寄り添い支え合っていく、そ

We have a new employee named Ugi who is half-Korean, half-Japanese. During her interview last year, when I looked at these photographs, I felt that the source of her evident strength lies here.

A nuclear family is one in which you have a husband and wife, and their unmarried children. At least that's how it's defined. With Japan's rapid economic growth after WWII, people flocked to major cities, resulting in the decline of large, three-generation families residing together, and the rise of nuclear families.

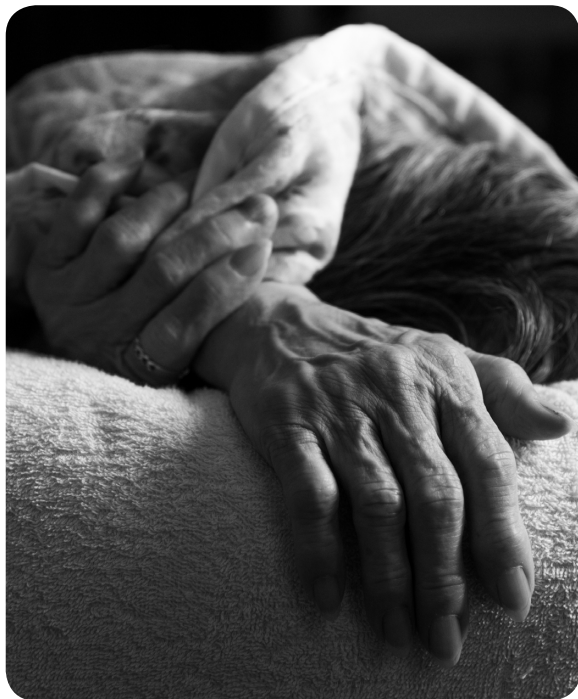
Our employee was raised in a family surrounded by a Korean mother, a Korean uncle, a Filipino aunt, a Korean aunt, and Korean grandparents. Therein lies an ethnic spirit that Japan has forgotten in this day and age. Perhaps her sense of honor, gratitude, passion, and love for life that I grasp in her photographs all derive from that.

There are an increasing number of children who have returned to their parents' homes in recent years while it has been difficult to even provide for one's own family owing to global financial crises, unemployment, delayed salary payments, soaring housing prices in many cities, and,



うなっていくのは必然なのだろう。

彼女の写真から放たれている魅力は、アジア人の、いや、人間の忘れてはならないアイデンティティーなのだと思う。



of course, the pandemic. And this applies to the whole world, not just Japan. It's a natural human instinct tied to the preservation of life to draw close to one's family for support—it's inevitable, really.

I believe the charm that her photos exude is tied to an identity of Asians—no, of humankind—that we just can't afford to forget.

DARK ROOM INTERNATIONAL

中区花咲町1丁目42-1-2F
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1-2F
Tel/Fax : 045-261-7654

www.thedarkroom-int.com

MAP
1



7artscafe is a cultural hub for traditional and modern arts, signature drinks and health-conscious food located in Yokohama, JAPAN.

Autumn 2022 Cafe Hours
 Monday: Closed
 Tuesday-Friday: 11:00am - 18:00pm
 Saturday: 7:00am - 18:00pm
 Sunday: 7:00am - 18:00pm

7ARTSCAFE www.7artscafe.co.jp

MAP 4

Café Elliott Avenue
 THE FIRST ESPRESSO FROM SEATTLE
 YOKOHAMA

18 Yamashita-cho, Naka-ku
 045-664-5757
 11:00-19:00 (closed Mon)

www.elliott.jp

MAP 8

Also Offering

- Monthly sake and food pairing event
- Private sake educational tastings
- Private group events

every glass ¥400-500

CraftSakeShoten.com
 Friendly local bar with rotating seasonal selections

THE WORLD'S FIRST
 ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

SAKE TODAY

www.saketoday.com

Be Fresh 30
 2018 30th Anniversary
 横浜国際教育学院は創立30周年

**YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY
 JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE**

Learn Japanese in Yokohama!

43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031
 TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657
 EMAIL admissions@yiea.com

www.yiea.com

MAP 6



GREEN

pages

By Masayuki Watanabe
(Ishikawa-cho Green Manager)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

Japanese Jibie

日本のジビエ

先月の予告通りに今回は日本のジビエについて少し触れてみます。ジビエとは：狩猟で得た天然の野生鳥獣とその肉を意味するフランス語です。日本でのジビエ狩猟解禁期間は11/15～2/15までの3ヶ月と決まっています(一部の地域や種類によって時期が異なる場合があります)。

フランスでは昔から高級食材として扱われていて、貴族などの上流階級しか食べられない特別な肉でした。古代の日本でもジビエ肉は食べられていましたが、仏教伝来後に食肉文化が次第に薄れていき、明治時代以降に再度食肉が盛んになったものの牛肉や豚肉や鶏肉が中心で、ジビエは影を潜めていました。ですがその後、流通や技術の発達、食文化の成長により、現在はレストランなどで高級食材として取り扱われ、グルメに人気のアイテムとなりました。

今日本で獲れるジビエは代表的なものでキジ、鴨、猪、鹿、熊、野ウサギなど、珍しいものだと野生のカラス、ハクビシンなどが挙げられます。元々ジビエ肉は臭いやクセが強く敬遠されがちですが、質が良く鮮度が良いものをきちんと処理すれば問題なく美味しくいただけます。ジビエは一発で仕留めないと逃げ回って体が熱くなり乳酸が全身に回ってしまうので、上手に仕留めたら血を抜いて直ぐに冷ました方が良いでしょう。現代では処理する設備や技術が昔よりも格段に向上しているので、状態の良いジビエ肉を手に入れることができます。本来ジビエ肉は旨味も強く高タンパク、高カロリーなので最近では好んで食べるグルメの方も多く、この時期が来ると3ヶ月間のジビエブームに入ります。

グリーンでも鹿肉などを仕入れます。信頼できる業者の方から仕入れているので新鮮で臭みは無いです。炭火で焼くことにより外側は燻され、香ばしい炭の香りがつき、内側は遠赤外線の効果でジューシーで旨味たっぷりに焼き上がります。グリーンのメニューにジビエがあったらぜひトライしてみてください!

As I mentioned in last month's column, I want to talk about *jibie* for this issue. The term is borrowed from the French word referring to wild game. For most of Japan the official hunting season is a three-month period from 11/15 to 2/15.

Back in the day, the French considered *jibie* a luxury generally only consumed by the upper class and aristocrats. Game was commonly eaten in Japan long ago, but meat consumption declined with the introduction of Buddhism. Meat regained popularity following the Meiji era, though it was mostly farm-raised meats. Game stayed predominantly in the shadows. As technology and distribution methods have advanced and food culture has expanded as a whole, *jibie* has now become a gourmet item at restaurants in Japan.

Game meats that can be found relatively easily in Japan are pheasant, duck, wild boar, deer, bear, and rabbit. Rarities include wild crows, civets, and a few others. *Jibie* (as the name implies) has a peculiar smell and gamey flavor that people tended to avoid in the past. But fresh, quality meats that are properly obtained can be turned into delicious dishes. It's important for hunters to kill the animal in one shot, then drain the blood and chill it expeditiously. If the animal is allowed to run around for a time before expiring, lactic acid builds up in its body due to extreme stress, leading to poor tasting meat. With modern know-how and improvements to processing equipment, obtaining high-quality game meat is not a problem. *Jibie* is savory in flavor and high in protein and calories, so it is popular among gourmet consumers. The next three months will see a sharp increase in *jibie* on menus.

At Green we have venison on our menu. We only use the best suppliers, so it is fresh and has no odd aromatics. Charcoal-grilling adds a smoky flavor to the meat on the fringe, while the middle becomes juicy and flavorful from infrared radiation. If you come across *jibie* cuisine on the Green menu, by all means, give it a try!

Creative Food Menu • Craft Beer & Wine
in a Friendly Atmosphere

charcoal grill & bar

green

石川町

MAP 10

ISHIKAWACHO

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

馬車道

MAP 11

BASHAMICHI

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00 | Sat, Sun, & Holidays

Dinner: 17:00-24:00 | 11:30-15:00

www.greenyokohama.com

