

¥0 日本語  
ENGLISH

ハマツ子通信

1

JANUARY

横浜シーサイダー

# THE YOKOHAMA SEASIDER

MAGAZINE



## Inside this Issue

ウクライナ交流カフェ ドゥルーズィ  
A Welcoming Space for Ukrainians Living in Yokohama  
Café Druzi

こどもの本のみせ ともだち  
Children's Bookstore  
Tomodachi

中原中也「山羊の歌」  
Chūya  
Nakahara

ショーンズ  
Sean's

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 工巧**  
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

**Made in Nippon**

**045**  
Yokohama Canvas Bag

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**  
ra **良**  
ya **屋**

**YOKOHAMA'S  
LEGENDARY  
SASHIMI**



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

MAP 3

MAP 7

MAP 5

# 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

f

ig

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

JANUARY 2023

新年早々、今年計画されているいくつかの取り組みについて、皆さまにご紹介できることを大変嬉しく思います。NPO申請手続きは滞りなく終了したので、まもなく正式に発表できることでしょう。そして今年は、レストランやカフェ情報以外にも、「穴場」「建築や芸術の開拓者たち」「横浜の現在と過去」など、特集記事をさらに充実させていく予定です。躍動感ある卯年になることを祝して！編集部一同、皆さまのご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げます。

It's with great pleasure that we greet the new year with a preview of our exciting activities planned for 2023. As of this writing, we have submitted our official application and look forward to establishing our NPO status early this winter. We plan to expand our featured series of articles including "Anaba: Hidden Spots", "Pioneers of Art and Architecture", "Yokohama: Past and Present" and, of course, our restaurant and cafe reviews. We toast the year of the rabbit—all of us at YSM wish you and your families health and happiness in the new year ahead.



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

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram



www.facebook.com/SeasiderMagazine

Twitter: @YokohamaSsdr

Instagram: @yokohamaseasider

**Publisher**  
Bright Wave Media,  
Inc.

**Cover**  
Sean Kramer at his  
pop-up, Sean's  
(photo: Kowalczyk)

**Design**  
Matthew Gammon

**Editorial**  
Akiko Ishikawa  
Brian Kowalczyk  
Christina Fürstenau  
Glenn Scoggins  
Hisao Saito  
Joseph Amato  
Mai Furukawa  
Ry Beville

**株式会社**  
Bright Wave Media

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

Copyright 2023



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. YSM 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](http://www.yokohamaseasider.com) 3



# CHŪYA NAKAHARA

中原中也

Article by **RY BEVILLE**

中原中也 (1907-1937) は20世紀で最も偉大な詩人の一人だ。一般の読者から文学者まで、幅広い層から支持されている。人々は彼の心の叫びや普遍的なテーマ (愛、失恋、疑念、戸惑い、幸福) に惹かれることが多く、文学者は彼の独特な言葉のリズムや、ヨーロッパの詩、特にフランス象徴主義を取り入れた高度なテクニックを評価している。

中中は生まれた場所である山口県と関連づけられることが多いが、中学時代の思春期を京都で過ごしたのち上京し、その後は没するまで東京で暮らしていた。中中は生涯で詩集を二つだけ (数多くの未収録作品もあるが) 残し、病のために鎌倉で天逝した。第二次世界大戦後、彼の作品は「再発見」され、中中の名前は日本中に知れ渡ることとなる。

筆者は中原中也の詩を25年研究・翻訳しているが、今回、彼の初の詩集「山羊の歌」を翻訳した書籍を出版したことを皆さんにご報告したい。日英バイリンガルで、横浜で印刷したものだ。この本から一部ご紹介しよう。現在、この本はオンライン ([brightwavemedia.com/shop](http://brightwavemedia.com/shop))、または以下のお店でも購入可能だ。日本の多くの皆さんが彼の詩に親しんできたように、英語でもぜひ楽しんでもらえたら何よりもうれしい!

販売店舗

## BOOKS AVAILABLE AT

TAKAHASHI SHOTEN BOOKSTORE (MOTOMACHI)  
高橋書店 (元町)

7artscafe (HINODECHO)  
7artscafe (日の出町)

CAFE ELLIOTT AVENUE (YAMASHITA-CHO)  
カフェエリョットアベニュー (山下町)



オンライン販売  
AVAILABLE ONLINE  
AT THE QR CODE TO THE LEFT

## 中原中也 山羊の歌

バイリンガル版  
BILINGUAL EDITION

NEW TRANSLATIONS BY  
RY BEVILLE

CHŪYA  
NAKAHARA  
POEMS  
OF THE  
GOAT

Chūya Nakahara (1907-1937) was one of 20th century Japan's greatest poets. He's admired by both casual readers and scholars alike. The former are drawn to his intimate voice and his universal themes (love, heartbreak, personal doubt, wonder, happiness). Scholars discuss his rich rhythms and expert use of techniques adapted from European poetry, especially French Symbolists.

He's most closely associated with Yamaguchi prefecture, where he was from, but he spent formative teen years as a student in Kyoto before moving to the Tokyo area, where he lived out most of the rest of his life. He died young in Kamakura of illness, having only produced two volumes of poetry (and dozens of uncollected poems). After WWII, he was 'rediscovered' and became a national sensation.

I've been translating Chūya's poetry for 25 years, and am pleased to announce that I've recently released a new translation of his first book, *Poems of the Goat*. It's in bilingual format and published in Yokohama. Here, I share a small sampling from the new book, which is available online ([brightwavemedia.com/shop](http://brightwavemedia.com/shop)) and from select stores around Yokohama. I hope you enjoy him in English as millions have in Japanese!



## This Moment of Passing

The autumn sky a brooding gray  
 A black horse's gleaming eye  
 A lily's fallen, shriveled flower  
 O— how this heart is hollowed out

There's neither God nor any guide  
 The woman died beside the window  
 The white sky was rendered blind  
 The white wind was blowing chilly

Your arms were moving gently when  
 You washed your hair there in the window  
 The morning sun was spilling in  
 The dripping water played in echo

The neighborhoods were full of life  
 The cries of children tangling high  
 But then what will become of this soul?  
 Fleeting will it be one with the sky?

## 臨終

秋空は鈍色にして  
 黒馬の瞳のひかり  
 水涸れて落つる百合花  
 あゝ ころうつろなるかな

神もなくするべもなく  
 窓近く婦の逝きぬ  
 白き空盲ひてありて  
 白き風冷たくありぬ

窓際に髪を洗へば  
 その腕の優しくありぬ  
 朝の日は滯れてありぬ  
 水の音したたりてゐぬ

町々はさやぎてありぬ  
 子等の声もつれてありぬ  
 しかはあれ この魂はいかにとなるか?  
 うすらぎて 空となるか?

## A Poem for Morning

The ceiling's glow vermilion hued  
 From leaks of light along the door,  
 Those rustic, martial songs recalled,  
 A task for hands there's nothing more.

The birds of song have fallen mute,  
 The sky today a subtle blue,  
 Exhausted now a person's heart  
 For its rebuke has nothing more.

The resin scent of mornings pained,  
 Forgotten now those varied dreams,  
 The woods in wind O how they howl.

Extending far the flattened sky,  
 The levee's ridge O how it fades,  
 Their beauty keen those varied dreams.

## 朝の歌

天井に 朱きいろいで  
 戸の隙を 洩れ入る光、  
 鄙びたる 軍楽の憶ひ  
 手にてなす なにごともなし。

小鳥らの うたはきこえず  
 空は今日 はなだ色らし、  
 倦んじてし 人のこころを  
 諫めする なにもものなし。

樹脂の香に 朝は悩まし  
 うしなひし さまざまのゆめ、  
 森竝は 風に鳴るかな

ひろごりて たひらかの空、  
 土手づたひ きえてゆくかな  
 うつくしき さまざまの夢。

## Autumn in the Harbor City

With morning sunlight splashing on the cliffs,  
 The autumn sky is nothing short of beautiful.  
 From afar the harbor almost seems as if  
 It spreads antennae like a snail.

In town, people shaking out their pipes.  
 Tiled roofs stretch out,  
 The skies are split.  
 This public holiday—padded kimono everywhere.

“If I were born again...”  
 A sailor croons.  
 “Let's go bobbin' on the see-saw...”  
 Cronos attempt a tune.

The harbor city's autumn days,  
 A mild kind of madness.  
 Those days I didn't let  
 My life take a seat.

## 港市の秋

石崖に、朝陽が射して  
 秋空は美しいかぎり。  
 むかふに見える港は、  
 蝸牛の角でもあるのか

町では人々煙管の掃除。  
 甍は伸びをし  
 空は割れる。  
 役人の休み日——どてら姿だ。

『今度生れたら……』  
 海員が唄ふ。  
 『ぎーこたん、ばつたりしよ……』  
 狸婆々がうたふ。

みなと まら  
 港の市の秋の日は、  
 大人しい発狂。  
 私はその日人生に、  
 椅子を失くした。



## SEAN'S

Text by Glenn Scoggins Photos by Brian Kowalczyk

Address 横浜市中区常盤町6-75-2  
Naka-ku, Tokiwa-chō 6-75-2  
Hours Sunday 3:00 pm–10:00 pm  
Monday 5:00 pm–10:00 pm  
Instagram seans\_yokohama

MAP  
14

本誌の「穴場」シリーズでは、目立たないながらも足を運ぶ価値のある飲食店をいくつか紹介してきた。今号で紹介する穴場は、見つけにくいだけでなく、週に2回しか営業しておらず、さらにメニューが2つしかないお店だ。場所、時間、食べ物、そのすべてが穴場の要素を含んでいる。ところが日曜夜の混み具合から考えると、その戦略は正しいといえよう。

ショーン・クレイマーは長年ミートボールづくりに携わってきた。現在、馬車道のバー「スマイリースマイル」を間借りして営業しているが、2015年から2020年までは、ビアバー「スラッシュゾーン」のオーナー勝木恒一が運営していた関内の「スラッシュゾーン ミートボール」（現在は閉店）という、まさにその名のとおりのバーで提供していた。ミートボールは、アルゼンチン、ベトナム、テキスマックス、ジャマイカなどのレシピから、週替わりで1種類のフレーバーが楽しめる。以前はその場でたこ焼き器で作っていたが、現在は自宅で作り、それを店でフライパンで再度火を通すスタイルになっている。いずれも風味豊かで食べ応えがあり、価格はミートボール3個で500円、8個なら1000円とお得で満足度が高い。ミートボール以外のメニューは、取材時はケイジャン味のテイタートッツ（一口サイズの揚げじゃがいも）だった。

飲み物は、アメリカのクラフトビールが缶で1200円から1500円で販売されているほか、サッポロビール、コロナビール、ワインやレモネードも選べるようになっている。店内は90年代のアメリカが感じられる内装で、音楽もその時代を象徴するような曲が流れている。全体で10席、屋外の席が2席設けられているが、人気があるので立ち飲みバーだと思っておいたほうがいだろう。

ショーンは1994年来日。京都で10年過ごし、横浜には2010年にやってきた。コロナ禍は苦労もあったが、趣味を仕事にするというチャンスをもたらした。「ずっとやりたかったことが実現できました。チャンスが舞い込んでくることはそうありません。チャンスが来たと思ったら、全力でつかみ取りましょう。今を生きるのです!」。苦しいと感じたとしても、きっとその苦労を糧に、その何倍も良いものが生み出せるはずだ。

Our “Anaba” series has featured eating and drinking spots that are hard to find, but well worth the effort. What about an “anaba” that’s not only off the beaten track, but only opens twice a week, with just two menu items? That renders it obscure on the continuum of space, time, and food. Judging by the overflow crowd on a Sunday night, however, it’s a winning combination.

Sean Kramer has a way with meatballs. His pop-up, operating out of the Smiley Smile bar in Bashamichi, is his second venture specializing in these tasty spheres. (From 2015 to 2020, he collaborated with Kōichi Katsuki of local brewery Thrashzone at their now defunct Kannai taproom, fittingly named Meatballs.) He presents one flavor per week from a repertoire of about fifteen distinct cuisines: Argentine, Vietnamese, Tex-Mex, Jamaican, and so on. While he once used a takoyaki grill, now he cooks them at home and reheats them in a frying pan. Each is bursting with flavor. Three meatballs cost ¥500, but eight for ¥1000 is more satisfying. There is usually one other menu item. When we visited, that was Cajun tater tots.

A rotating selection of American craft beer is available in cans for ¥1200 and ¥1500, alongside Sapporo and Corona, wine, and lemonade. The bar’s interior is a charming, cluttered cornucopia of late 20th century Americana with matching music. It seats ten, with an outdoor counter for two, but its popularity ensures standing room only.

Sean came to Japan in 1994, and lived in Kyōto for ten years before moving to Yokohama in 2010. The pandemic provided both challenges and opportunities. He says, “My culinary hobby gave me the chance to do something I’ve always wanted to try. Life gives you only so many opportunities, so grab them while you can. Seize the day!” When life gives you meat, make meatballs.





## IMAGING DANGERS

**PRACTICING WESTERN MEDICINE IN JAPAN SOMETIMES MAKES ME FEEL LIKE A DINOSAUR.** I still quaintly teach my medical students that their stethoscope—like a cowboy’s six-shooter or a samurai’s katana—should never be far from reach; it’s a powerful physical exam tool that saves lives. But I’m never farther away from the physical exam than now, an estrangement fueled by Japan’s ubiquity of imaging technologies. From X-rays to ultrasounds, CTs to MRIs, I use my stethoscope less and less and order imaging more and more. This trend is happening the world over, but nowhere more so than Japan.

Data made available by Japan’s Health Ministry shows that Japan has almost double the number of MRIs than the runner-up nation (America), and nearly triple the number of CT scanners. Wouldn’t this suggest that Japan is a medical Eden? Not quite. Any tech—from hammer to nuclear warhead—is only as kind as those who wield it. Imaging certainly has made diagnosis faster and easier, but medical procedures now account for 98% of all artificial radiation exposure. Meanwhile, over-imaging opens a Pandora’s box of anxiety for patients. It’s all too common for a given technology, often poorly chosen, to find “nonspecific” abnormalities (cheekily called incidental-omas) that neither explain actual complaints nor have pertinent clinical bearing. Few incidental-omas reflect dangerous disease, yet virtually all give patients angst. Yet, Japan’s vast health screening industry continues to upsell us all manner of “preventive” imaging. So what to do about this? **Patients should partner with their doctor to only get imaging that’s really needed and with the best available modality.** Imaging is a seductive tool for both patients and physicians, but when I think about the trusty old stethoscope in my holster, fighting that temptation becomes a whole lot easier.

*Dr. Gautam Deshpande is a US-board certified physician and founding Vice Dean of the St. Luke's International University Graduate School of Public Health*







- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 4 Zartscafe [E-3]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Cafe Elliott Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Bluff Clinic [E-8]
- 13 Café Druzi [A-3]
- 14 Sean's [D-3]



## CAFÉ DRUZI

### A Welcoming Space for Ukrainians

### ウクライナ交流カフェドゥルーズィ

Text and photos by **Christina Fürstenau**

Address Pacifico Yokohama International Cooperation Center 5F Nishi-ku, Minatomirai 1-1

Hours Monday-Friday: 10:00-17:00  
Saturdays (2nd and 4th): 10:00-13:00  
(excluding Sundays, national holidays, year-end and New Year holidays)

Website [yokohamaukraine.com](http://yokohamaukraine.com)

Donations [yokweb.com/2022/08/29/1-102](http://yokweb.com/2022/08/29/1-102)



Please scan the QR code for donations

MAP 13

2022年4月28日に、横浜初のウクライナ交流カフェ「ドゥルーズィ」がみなとみらいのパシフィコ横浜にオープンした。この取り組みはウクライナから戦禍を逃れ、現在横浜に居住している120人(12月時点)のウクライナ人家族に、安全にくつろいでもらえる交流拠点として立ち上げられた。「ドゥルーズィ」とは、ウクライナ語で「ともだち」という意味で、このコミュニティスペースの目的が表現されている。

カフェとはいうものの、コーヒーや紅茶などが提供されているわけではなく、あらゆる背景を持つさまざまな年齢層のウクライナ人が訪れて、ヨガや日本語教室、子ども達の活動などに参加している交流スペースだ。横浜市国際局でウクライナ人支援コーディネーターを務めるNatalya Kovalyevska氏によると、最近の有意義な活動の一つに、田舎へ旅行し参加者が地元の人々と交流しながら、日本の稲作について学ぶという企画があったという。

12月17日には約20名のウクライナコミュニティのメンバーが、よりよい未来になることを願い、コミュニティの精神的な結束を強化するため、横浜港の景色をクルーズで堪能する冬のイベントに参加した。

ドゥルーズィは、横浜に住むウクライナ人が母国語で情報交換し、日本の文化や社会とのつながりを具体的に支援する重要な役割を果たしている。彼らの生活支援のために寄付したい場合は、YOKE(横浜市国際交流協会)が運営する避難民支援ウェブサイトに募金方法が掲載されている。自転車や家具、衣類など物資での支援も可能だ。また、教育・音楽・スポーツや日本語学習の支援、手ごろな価格の食材を使った料理教室などの支援も不可欠である。興味のある方はドゥルーズィに足を運んでみよう。詳細は上記掲載のウェブサイトをチェック。

On April 28th, 2022, Yokohama opened its first Ukrainian community café called Druzi, located in the Pacifico Convention Center in Minatomirai. This initiative was introduced to provide a safe, welcoming space for Ukrainian families and refugees living in Yokohama, who numbered 120 in December. The name Druzi in Ukrainian means “friends” and reflects the purpose behind this communal space.

Although called a café, Druzi does not sell tea or coffee. Instead, Ukrainians of all backgrounds and age groups are invited to visit Café Druzi to participate in group activities such as yoga, Japanese language classes, and children’s activities. According to Natalya Kovalyevska, Ukrainian Assistance Coordinator at the Yokohama International Affairs Bureau, one of the more recent highlights was a trip to the countryside, during which participants could learn more about Japanese rice cultivation while interacting with locals.

A festive winter activity was held on December 17th when roughly 20 members of the Ukrainian community participated in a cruise with views of Yokohama Bay to build community spirit and look forward to a better future.

Café Druzi is a wonderful project which allows Ukrainian citizens living in Yokohama to connect with each other in their native language while providing a connection to Japanese culture and society. If you’d like to help Ukrainian refugees living in Japan, you may either make a monetary donation through the website of YOKE (Yokohama Association for International Communications and Exchanges); or donate supplies such as bicycles, furniture, or clothing. Support in education, sports, music, and Japanese language learning is indispensable, as well as holding classes on how to prepare simple dishes from inexpensive products. For more information and to get in touch, please visit Druzi Café or one of the websites listed above.





## TOMODACHI BOOKSTORE こどもの本のみせともだち

Text and photos by Akiko Ishikawa

Address 港北区日吉本町2-44-10  
Kohoku-ku Hiyoshihon-cho 2-44-10  
Hours Weekdays 11:00~17:00  
Sat 13:00~17:00  
Closed Sun, Holidays  
Website tomodachi.d.dooo.jp  
Tel 045-561-5815

幼少期の絵本の読み聞かせは、より豊かな心を育むといわれている。挿絵の色彩や読み聞かせの声、そしてその温もりや雰囲気など、子どもたちは大人が想像する以上に、五感をつかって吸収し何かを感じ取っている。日吉本町駅から徒歩4分の場所にある「こどもの本のみせともだち」では、子どもたちにぜひ読んでほしいと選ばれた絵本がずらりと棚に並び、子育てのことなども気軽に相談できる。今年3月に50周年を迎えるという、日本で最も歴史ある児童書専門店の同店は「ともだち書店」の愛称で親しまれ、地域の歴史と共に歩んできた。そのルーツは、日吉で1964年に徳村彰・杜紀子夫妻が創業した日新堂書店にある。当時はまだ少なかった子どもたちの居場所づくりに、1971年、書店の2階を解放して工作や読み聞かせなどを行うために開設された「ひまわり文庫」がきっかけだという。1973年に創設者の意志を受け継いで新メンバーでスタートしたのがこのともだち書店というわけである。これまで何度か閉店の危機もあったというが、この店を残したいと願う多くのボランティアスタッフが、上手にバトンを受け継ぎながら乗り越えてきた。

月3回月曜日の午前中に、絵本の読み聞かせ会「くまちゃんのおはなし会」を開催している。登場するくまちゃんのパペット人形に、子どもたちのキラキラしたまなざしは釘付けだ。豊かな土壌に丁寧に種をまいていくような、読み聞かせスタッフの優しい声と、絵本から紡ぎ出される音の響きが心地よい。子どもたちの想像力を育む一助になっているのは見ていて明らかだ。「たとえ絵本の内容はまだ理解できなくても、楽しく読んであげる雰囲気から、この中には楽しいことがあるんだと、子どもなりに感じています。どのような絵本でも良いのです。親子で一緒にお気に入りの絵本を見つける体験をしてほしいと思います。きっとその体験はかけがえない時間になるでしょう」と語るのは、スタッフの及川智子さんと杉浦孝子さん。最近では父親の参加率も高まっているという。同店が掲げているコンセプトは「ドキドキするような本との出会い・ほっとするような人との出会い」。「本と人と街をつなげる地道な活動が、少しずつ実り始めている瞬間は、喜びでもあります」と二人は話してくれた。ともだち書店の物語はこれからも続く。

Reading childhood picture books aloud is key to nurturing the minds of children. Through illustrations, one's reading style, warmth of voice, and the atmosphere, children engage their senses more than adults imagine, absorbing the material and grasping meaning. Four minutes on foot from Hiyoshi-honcho station is Kodomo no Hon no Mise, Tomodachi (Children's Bookstore, Friends), where you can pick up pointers on parenting and where rows of carefully selected books for reading aloud line the shelves. Its roots go back to 1964 in Hiyoshi when the couple Akira and Tokiko Tokumura founded the bookstore Nisshindou Shoten. There were few spaces for children at the time so in 1971 they opened up the second floor for handicrafts and reading aloud. Called Himawari Bunko ("Sunflower Library"), it inspired the present iteration. In 1973, with the founders' blessing, a new generation took the reins and thus Children's Bookstore Friends began. Over the years, it has flirted with closure multiple times, but volunteer staff were determined to keep it open and have passed the baton to successive teams.

Three times a month on Monday mornings, it holds a reading event called Kuma'chan no Ohanashi-kai (Lil' Bear's Talk Session). A bear puppet hosts it and holds the children enthralled. It warms the heart to hear the kind, inviting voices of staff reading to the children, as if planting seeds in the fertile soil of their minds. It's clear that the sessions nurture their imaginations. Staff Tomoko Oikawa and Takako Sugiura note, "Even if you have a picture book they don't quite grasp yet, in this atmosphere of reading with expression, they sense that there's something rewarding in all this. Any picture book will work. We want parents and children to experience finding a book they enjoy together. That leads to time spent in the most precious way." Recently, there's been an increase in fathers attending. The store also has other concepts like "Discovering books that excite you" and "Discovering people that put you at ease". Oikawa and Sugiura add, "That moment when a straightforward activity that connects books and people and community slowly starts to come into fruition yields its own kind of happiness, too." The Tomodachi bookstore's own tale continues on...



# POWER OF PHOTOS IN HAKODATE

Text and photos by **Hisao Saito**

開港五都市が、日本における写真文化の起点と言われている。函館・横浜・新潟・神戸・長崎だ。

去る11月17日～19日、北海道函館市で、展覧会&トークセッション“POWER OF PHOTOS”が開催された。

“POWER OF PHOTOS”とは、二人のフォトグラフィスト\*による写真という宝玉を一堂に会した展覧会と、それぞれの写真に対する想いに直接迫るトークセッションで構成され、それらを通じて「ホンモノ」を体感してもらったものだ。

その第一弾が日本最北の写真文化発祥地、函館で行われたというわけだ。

「永年に渡って写真館を営み、ライフワークとしてカムイと向き合う谷杉アキラ氏」と「世界一の笑顔を引き出す、ハービー・山口氏」の二人の対談は、まさに写真の力を見せてくれた。

## フォトグラフィストとは WHAT IS A PHOTOGRAPHER?

写真を撮る=誰かの人生と交わること。その一枚が世代を超えて受け継がれていく覚悟を持ち、幸せを願って撮影に挑むプロフェッショナルのことをいう。

Taking pictures=an interaction with the life of another. It is a professional who is resolute in the belief that a single photo transcends this world and holds sway, who seeks happiness, and who embraces the challenge of photography.

It's said that Japan's five ports that opened to the West in the late 19th century are the birthplaces of Japanese photography culture. They include Hakodate, Yokohama, Niigata, Kobe, and Nagasaki.

This past November 17th to the 19th, Hakodate City in Hokkaido held an exhibit and discussion session called Power of Photos.

More specifically, Power of Photos involved a display of two photographers' precious photos together, while the discussion session presented the panelists' unfiltered thoughts about the various photos. Attendees thus experienced a kind of authenticity.

The key point of this event was that it was held in Hakodate, the northernmost mecca of Japanese photography culture.

The discussion involved Akira Tanisugi, who has run a photo studio for many years and has made studies of kamuy (an Ainu deity) his lifework, and Herbie Yamaguchi, the best in the world at eliciting smiles from people.





## DARK ROOM INTERNATIONAL

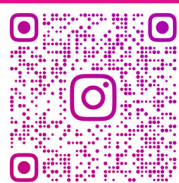
中区花咲町1丁目42-1-2F  
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1-2F  
Tel/Fax : 045-261-7654

[www.thedarkroom-int.com](http://www.thedarkroom-int.com)





Winter 2023 Warm Smoothies



7ARTSCAFE

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

**Winter 2023 Cafe Hours**

Monday: Closed  
Tuesday through Sunday: 11:00am - 18:00pm  
(Our Weekend Breakfast returns on Saturday, April 1, 2023 7:00am - 11:00am)

[www.7artscafe.co.jp](http://www.7artscafe.co.jp)

MAP 4



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

[www.elliott.jp](http://www.elliott.jp)

MAP 8

THE WORLD'S FIRST  
ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

# SAKE TODAY



[www.saketoday.com](http://www.saketoday.com)



Visit our site at  
[brimmerbrewing.com](http://brimmerbrewing.com)



Be Fresh **30**  
2018  
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](mailto:admissions@yiea.com)

**[www.yiea.com](http://www.yiea.com)**

MAP 6



# GREEN pages

By Masayuki Watanabe  
(Ishikawa-cho Green Manager)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

MAP  
10

MAP  
11



## Bean Soup

### 豆のスープ

#### 豆のスープ

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 白インゲン豆  | 200g(下茹でしたもの)         |
| 赤インゲン豆  | 200g(下茹でしたもの)         |
| ベーコン    | 100g(1cm角切り)          |
| 玉ねぎ     | 1個(1cm角切り)            |
| セロリ     | 100g(1cm角切り)          |
| じゃがいも   | 2個(1cm角切り)            |
| チキンストック | 1200ml(無ければ固形チキンブイヨン) |
| 生クリーム   | 240ml                 |
| バター     | 50g × 2               |
| ベイリーフ   | 1枚                    |
| オレガノ    | 適量                    |
| 塩こしょう   | 適量                    |

#### Bean soup

|                    |   |
|--------------------|---|
| white kidney beans | 200g (pre-boiled)                         |
| red kidney beans   | 200g (pre-boiled)                         |
| bacon              | 100g (cut into 1cm cubes)                 |
| onion              | 1 (cut into 1cm cubes)                    |
| celery             | 100g (cut into 1cm cubes)                 |
| potatoes           | 2 (cut into 1 cm cubes)                   |
| chicken stock      | 1200ml(alternatively use a bouillon cube) |
| fresh cream        | 240ml                                     |
| butter             | 50g × 2                                   |
| bay leaf           | 1   |
| oregano            | to taste                                  |
| salt and pepper    | to taste                                  |

- 鍋にバター50gを入れて温め、ベーコンを加えて炒める。
- ベーコンの脂が出たら玉ねぎとセロリを加え、しんなりするまで炒める。
- じゃがいも、チキンストック、オレガノ、ベイリーフを加えて沸騰したら火を弱め、じゃがいもが柔らかくなるまで弱火で煮る。
- 生クリームを加え、スープ全体量の1/3をミキサーでペースト状にして鍋に戻す。
- 残りのバター50gを加え、塩こしょうで味を整えて完成!

\*寒くなってきたのでスープを飲んで体を温めてくださいね。

- Heat 50g of butter in a pan. Add bacon and fry.
- When the bacon fat cooks off, add the onion and celery and fry until tender.
- Add potatoes, chicken stock, oregano and bay leaf. Bring to a boil, then reduce the heat and simmer over low heat until potatoes are soft.
- In a mixer, blend fresh cream with 1/3 of the soup into a paste. Return to the pot.
- Add remaining 50g of butter and season with salt and pepper to complete.

\*It's getting chilly, so please drink some soup to warm yourself up.

# Draft Sake Tasting Event

Japanese Craft Bar

AKATSUKI NO KURA



2023.2.3<sup>(Fri)</sup> & 2.4<sup>(Sat)</sup>

**【1st session】 18:00 - 20:00**

**【2nd session】 20:30 - 22:30**

**【Entrance Fee】 ¥4,000<sub>-(tax included)</sub>**

12 brands of sake on tap with food pairings.

Meet some of the brewers.

Win prizes such as brewer's aprons, glasses, T-shirts, and more.

## **【Sake Brands on Tap】**

- (Gifu) Kozaemon • (Ehime) Iyo Kagiya • (Kagawa) Kawatsuru
- (Chiba) Kidoizumi • (Nagano) Imanishiki • (Akita) Mansaku no Hana
- (Nagano) Masumi • (Yamaguchi) Taka • (Hyogo) Rairaku • (Hyogo) Tsubosaka
- (Hyogo) Chikusen • (Hiroshima) Tempoichi

For reservation by phone: **045-624-9913**

For inquiries by email: [akatsukinokurayokohama@gmail.com](mailto:akatsukinokurayokohama@gmail.com)