

¥0 日本語  
ENGLISH

ハマッ子通信

3

MARCH

THE 横浜シーサイダー  
**YOKOHAMA SEASIDER**  
MAGAZINE



## Inside this Issue

Dining Bar  
**FATMAM**

横浜のパイオニアたち: アントニン・レーモンド  
**Antonín Raymond**

神奈川のハイキングコース: 箱根  
**Hakone Hiking Trails**

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

**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)

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



MAP  
9

Japan's premier craft beer magazine

## THE JAPAN BEER TIMES



Purchase back issues and  
subscriptions at

[www.japanbeertimes.com/magazines](http://www.japanbeertimes.com/magazines)

Follow us on



# SEASIDER

MARCH 2023

3月になると寒い冬に終わりを告げ、街中が桜の花で彩られる春がはじまります。横浜には根岸森林公園や三ツ池公園、大岡川や三溪園など見どころが数多くあるので足を運んでみてはいかがでしょうか。今号では「横浜のバイオニアたち」シリーズで建築家アントニン・レーモンドを取り上げるほか、箱根の素晴らしいハイキングコースを紹介します。また地元の芸術家とその活動を応援する「Community Arts and Action」コーナーでは、社会貢献活動を支援する記事を掲載しています。著名な作曲家グスタフ・マーラーはかつてこう言いました。「春になると家に居たくなる！ 外に出て、春の空気を吸い込まなければ」。春の香りを楽しみましょう！

The month of March heralds the end of winter and the beginning of spring with cherry blossom viewing throughout the city. Many places to discover include Negishi Forest Park, Mitsuike Park, Ookagawa River and of course, Sankeien Garden. In this issue, we feature our "Pioneers of Yokohama" series with insight on architect Antonin Raymond and a look at another wonderful hiking trail in the prefecture. We also feature an article supporting community charity work as part of our Community Arts and Action mission. As the famous composer Gustav Mahler once said "Spring won't let me stay in this house any longer! I must get out and breathe the air deeply again." Enjoy the spring air!



Help Support us • Patreonで支援する:  
[www.yokohamaseasider.com/supportus](http://www.yokohamaseasider.com/supportus)

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram



[www.facebook.com/SeasiderMagazine](http://www.facebook.com/SeasiderMagazine)

Twitter: @YokohamaSsdr

Instagram: @yokohamaseasider

**Publisher**  
Bright Wave Media,  
Inc.

**Cover**  
Spring foliage  
around Matsuda  
(photo: Gammon)

**Design**  
Matthew Gammon

**Editorial**  
Akiko Ishikawa  
Peter Marsh  
Varsha Rangwani  
Christina Fürstenau  
Brian Kowalczyk  
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. 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](http://www.yokohamaseasider.com) 3



Kanagawa Hiking Trails

# HAKONE & MOUNT SENGEN

Text by Peter Marsh Photos by Brian Kowalczyk

たまには街から離れたい？ そんなときは箱根で爽やかな日帰りトレッキングはいかがだろうか？ 朝食を食べたら出発し、夕食までに戻ることができる。靴はスニーカーか登山靴をお勧めする。さあ、ピクニックに出発しよう。予算は4000円もあれば十分だ！

まずは風光明媚な箱根登山鉄道からスタート。バスのほうが速いが、鉄道の方がよりリラックスして楽しめる。都市鉄道の喧騒を通り抜けて広がる景色を堪能しよう。この鉄道では三か所でスイッチバックがおこなわれ、車両の進行方向が変わるため、車掌と運転士が外部の橋梁を歩いて入れ替わる様子も一つの見どころだ。

小涌谷駅で下車したら幹線道路を渡り、千条（ちすじ）の滝と浅間山の方向を示す案内板に沿って急なコンクリートの坂道を登ろう。10分ほど坂を歩き、別の案内板が出てきたら左へ。道がなだらかになり、コンクリートの舗装がなくなってきたら千条の滝に到着だ。もし“雄大”な絶景を期待していたなら、落差3メートルほどの千条の滝にはがっかりするかもしれない。しかし、精巧なミニチュアが好きならきつと気に入るはずだ。何千本もの白い糸のような水の流れが、レースのカーテンのような繊細な文様を織りなし苔の岩を覆っている。千条とは「千本」の意味もあるのだ。

今度は平坦な木製の橋を渡って、30分ほど坂道を登ろう。10分から15分歩いたら左へ曲がる。この道沿いには浅間山の方向を示す標識が立っているので安心だ。ここから先は、ジグザグに山の北斜面を登るのだが、富士山とは対照的に、箱根のお椀型の山々は、登るほど勾配がゆるやかになっていく。20分ほど登ると、なだらかな丘陵に出る。少し下ると分岐点があり、山頂は右だと示す標識があるが、頂点に近づいた今、そこから先は簡単に頂上へ行くことができる。

山頂には芝生が広がり、ピクニックテーブルやバイリンガルの案内板が整備されている。海拔804メートルの頂点は場所によっては高いか

*Need to escape the city? How about a refreshing day-walk in Hakone? Set out after breakfast, be back in time for dinner. Sneakers or hiking boots fine. Take a picnic. All for under ¥4000!*

Begin on the wonderful Hakone Tozan railway. The bus is faster, but the railway is more relaxing. After the jangle of the urban railways, relish the view from three scenic switchbacks, while driver and conductor stroll an external catwalk to change ends.

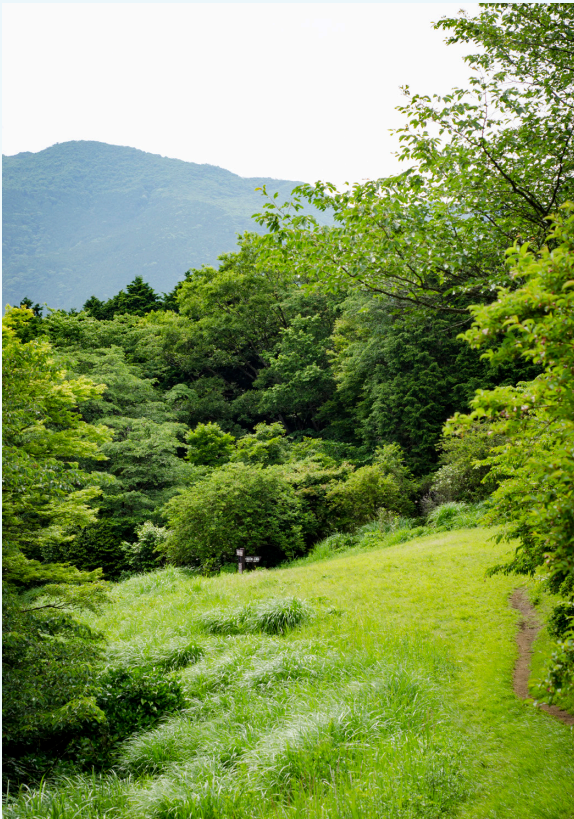
Leave the train at Kowakudani Station, cross the main road and ascend the steep concrete road with the rustic sign pointing to Chisuiji Waterfall and Mount Sengen. Turn left at another sign after about ten minutes. Shortly after the road levels out and sheds its concrete, you reach the falls. If you were expecting something spectacular, Chisuiji Falls, with their majestic three-meter drop, will disappoint. Lovers of exquisite miniatures, however, will be charmed, the thousand strands of white water forming a delicate lace curtain to adorn the moss-covered rocks. Chisuiji even means “thousand strands”.

Start the thirty-minute ascent by crossing the flat wooden bridge. After ten or fifteen minutes, turn left. The trail is clearly signed to Mount Sengen. From here on, the trail zigzags up the steep northern flank of the mountain. In contrast to Fuji-san, the dome-shaped central mountains of Hakone get less steep the higher you climb; after twenty minutes of ascent, you will find the gradient easing off. There is even a mildly downhill section just before a junction, where the summit is clearly signed to the right. Now almost at the crown of the dome, the going is easy.

The grassy summit is well equipped with picnic tables and a bilingual signboard. An 804-meter peak would be a giant in some





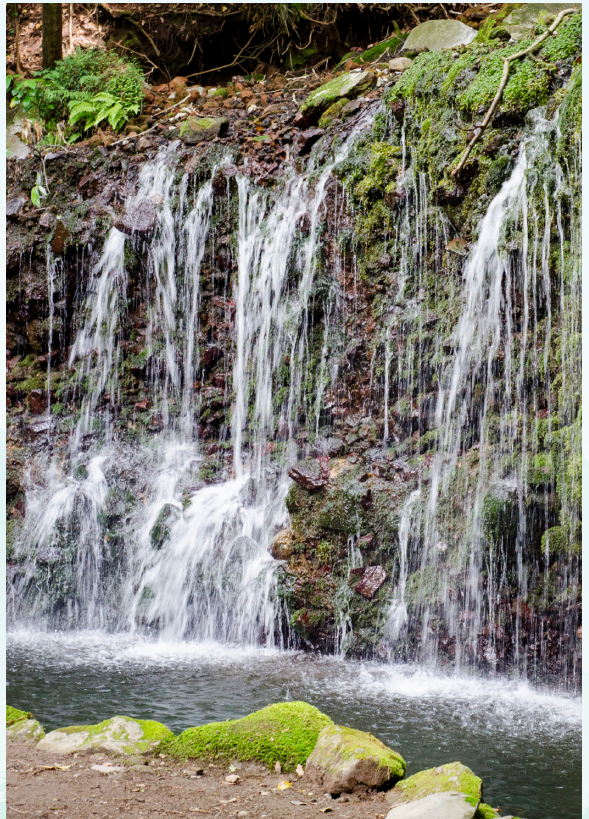


もしれないが、箱根では小さいほうで、見渡す景色といえば周囲を囲む高い山々なのである。しかし都会の喧嘩から離れてリフレッシュするにはうってつけだ。平日の昼間にこれほど静寂な場所は、ほかにはなかなかないだろう。

帰路は、案内板の隣の道に沿って下って行こう。箱根湯本駅までは2時間の下り坂だが、ちょっと心が折れそうな気がするなら、もう少し高い地点にある箱根登山鉄道の駅へ向かう2つのルートもある。一つは頂上から10分弱で着く宮ノ下駅への道、もう一つは30分ほどで着く大平台駅への道だ。

幅の広い下り道は、下って行くほど勾配がきつくなっていくと予想していたが、山のこちら側はそれほどでもなく、階段やジグザグ道が現れるまでの1時間ほどは穏やかな下り道が楽しめる。そうはいつでも地面は滑りやすく、登山用の杖があったほうが安心だろう。山頂から1時間半で湯坂城跡の案内板がある。この案内板によると、ここに到着するまでに、何世紀ものあいだ箱根越えの主要街道であった湯坂路(鎌倉古道)を私たちが歩いてきたことがわかる。

道をさらに進むと、だんだん交通量が増えていき、最後には急勾配のコンクリート道になり、箱根湯本の北部の主要道路に繋がる。歩道橋につくまで右側に沿って注意深く歩き、歩道橋を渡ると街の中心部に出る。ここから箱根湯本駅へは徒歩10分ほどだ。箱根湯本には雰囲気のある古い温泉旅館や多くのカフェ、土産物店があり、横浜の喧嘩に戻る前に一休みする場所としては理想的な中継地となっている。



terrains, but in Hakone it is a small tyke, and the view is, regrettably, composed entirely of the higher mountains that surround it. These do, however, shade it from the worldly hullabaloo. On a quiet weekday, there are few more peaceful spots.

To begin the descent, follow the trail next to the sign board. If the two-hour descent to Yumoto Station seems daunting, there are two shorter trails leading to higher stations on the Hakone Tozan Line. The first (to Miyanoshita Station) occurs less than ten minutes below the summit. The second (to Ohiradai Station) about half an hour later. Both are well signed.

The broad descending trail, as expected, increases in steepness as it loses altitude but, this side of the mountain being much less abrupt, there is a good hour of gentle descent before the steps and zigzags reappear. Even so, the ground can be slick and the use of at least one stick throughout the descent is recommended. About an hour and a half from the summit, there is a signboard marking the now invisible ruins of Yusaka Castle. From the bilingual signboard, we learn that we have been treading the Old Yusaka Road—for many centuries one of the key routes across Hakone.

As the trail continues its descent, the traffic gets louder, until a steep descent down a concrete-clad embankment dumps you on the busy main road leading northwards out of Yumoto town. Proceed carefully to the right until you reach a pedestrian bridge. Cross this, and you are at the top of Yumoto High Street, less than ten minutes' walk from the station. Yumoto town, with its old resort vibe and copious cafés and souvenir shops, makes an ideal staging post on the way back to the frenetic swirl and rush of Yokohama.





PIONEERS OF YOKOHAMA

# ANTONÍN RAYMOND

Text and photos by Glenn Scoggins

日本と米国において長年大きな影響をもたらしてきた建築家の一人、アントニン・レーモンド(1888年-1976年)。彼が手がけた建物は現在も横浜に4つ残っている。レーモンドはオーストリア=ハンガリー帝国内のボヘミア王国(現・チェコ共和国)に生まれ、1912年にニューヨークへ移住。まもなくフランク・ロイド・ライトの有名な事務所であるタリアセンで働き始めた。1919年の大晦日、帝国ホテルの建築のためにライトと訪日したが、二人はほどなくして芸術的な方向性の違いで別々の道を歩むことになる。レーモンドは第二次大戦の戦時中以外はほぼ日本に滞在し、キャリアを積んでいった。

独立後に日本で初めてレーモンドが設計した有名な建物として、東京女子大学のキャンパスと礼拝堂があるが(現存)、彼の特徴的な打放しコンクリートを活かしたデザインで設計された大学はほかにもある。それ以外にも、レーモンドは大使館、教会、学校、ゴルフ場のクラブハウス、企業の本社ビルなど幅広い建築を手がけた。住宅の設計においては、ふすま、障子や梁もデザインの一部に採用され、日本の伝統文化へ敬意が表現されている。

横浜市内で彼が設計した建物として最も有名なのは、1926年にスイス人貿易商・エリスマンのために建てられた邸宅、エリスマン邸だろう。1982年にマンション建設のため解体されたが、横浜市によって1990年に元町公園内に移築・復元され、現在は一般公開されている。中に入ると大きな窓から周辺の美しい景色が眺められ、冬には各部屋に備え付けられた蒸気暖房機が建物全体を暖めている。また山手にはレーモンドの設計だと考えられている邸宅「山手133番館」があり、横浜のパティスリー「モンテローザ」を運営する三洋物産の社長が取得、先ごろ修復・復元された。ライジングサン石油会社(現・昭和シェル石油株式会社)は1928年に社宅の設計をレーモンドに依頼。機能的な造りの建物は、フェリス女学院大学山手キャンパスの一部として現在も利用されている。伊勢佐木町商店街には、もう一つレーモンドの作品が残っている。ハマuzziに代々愛されている「不二家レストラン(1938年)」だ。

Antonín Raymond (1888-1976) had a long and influential career as an architect in Japan and the U.S., including four existing buildings in Yokohama. Born in Bohemia, then part of the Austro-Hungarian Empire (now the Czech Republic), Raymond emigrated to New York in 1912 and soon began working with Frank Lloyd Wright at his landmark structure, Taliesin. Arriving in Japan on New Year's Eve in 1919, he joined Wright's team in Tōkyō to build the iconic Imperial Hotel, although artistic differences separated the two soon after. Raymond remained in Japan for most of the remainder of his long career, interrupted only by World War II.

Raymond's first and most influential independent design in Japan was Tōkyō Women's Christian University, including its pre-war campus and its chapel, still standing today. Other university structures also show his innovative use of exposed concrete. He took on a wide variety of contracts, including embassies, churches, schools, golf clubs, and corporate headquarters. Many of his residential projects combined durability with respect for Japanese tradition, including *fusuma*, *shōji*, and timber.

Raymond's best-known work in Yokohama is the Ehrismann Residence in Motomachi Park, built in 1926 for a Swiss merchant. It was dismantled in 1982 but reassembled eight years later by the city government, which now opens it for free to the public. Its wide windows invite the surrounding greenery into the large rooms. In the cold of winter, the steam heaters in each room are especially welcome. Another house in Yamate-chō believed to be Raymond's design has recently been refurbished by its owner, head of the Monte Rosa confectionery firm. The Rising Sun Petroleum Company (now Shōwa Shell) hired Raymond to build its employee dormitory in 1928, and this low-slung, functional building is now part of the Yamate campus of Ferris University. A walk down Isezaki-chō shopping street will reveal yet another Raymond gem: the Fujiya Restaurant (1938), beloved by generations of hamakko (Yokohama natives).



# SIMPLE STEPS TO REDUCE COLORECTAL CANCER RISK

## MARCH IS COLORECTAL CANCER AWARENESS MONTH.

According to the International Agency for Research on Cancer (IARC), in 2020, colorectal cancer was the third most common cancer worldwide. Of approximately 2 million cases diagnosed annually, more than half of all cases and deaths were in Asia. China reported half a million new cases and over 280,000 deaths annually, followed by Japan with 60,000 cases yearly, the second highest colorectal cancer deaths in the region. IARC predicts a 56% increase or 3 million new cases of colorectal cancer by 2040.

Although colorectal cancer can be hereditary, the GOOD news is that we can adapt many behavior modifications to substantially reduce the risk of developing it.

Together, tobacco and alcohol multiply the risk of colorectal cancer, doubling the risk each incurs individually. Smoking cessation is critical, and reducing alcohol intake to less than two drinks per day for men and one or fewer drinks per day for women cuts colorectal cancer risk significantly.

**Don't drink, don't smoke, but do boogie.** Physical activity reduces risk by 30% and death by 38%. Maintaining a healthy body weight naturally results from increased exercise and reduces risk.

A diet rich in fresh fruits, vegetables, and fish is another way to reduce the risk of colorectal cancer. Replace red meats, processed meats, white bread, and sugary drinks with nuts, seeds, beans, and whole grains to improve your chances of dodging this cancer bullet. The Oldways Mediterranean Diet Pyramid is the only eating guideline backed by 100% epidemiologic data. A plant-based diet with daily exercise minimizes the risk of diet-related cancers and coronary heart disease.

Beat the odds of becoming a statistic by adopting these simple changes to prevent this deadly disease.

*Dr. Shirley Tamura is a nutritionist and educator with degrees in Food Science & Dietetics, and a masters in Public Health Nutrition from UC Berkeley, as well as a doctorate in nutrition-epidemiology from Harvard's T.H. Chan School of Public Health. She is a long time active member and mother in Yokohama's international community.*

This page has been brought to you as a public service of the Yokohama **BLUFF CLINIC**.  
[bluffclinic.com](http://bluffclinic.com)















ファットママ

## FATMAM

Text and photos by Akiko Ishikawa

Address 横浜市港北区綱島西2-13-13  
Kohoku-ku, Tsunashima-nishi 2-13-13  
Hours 11:00~15:00 (L.O.14:00) • 17:00~23:00 (L.O.22:00)  
Sunday 11:00~21:00 • Wednesday Closed  
Tel 045-545-7701  
Instagram fatmam.yokohama

今月には東急電鉄「新綱島駅」が開業予定で注目を集めている綱島。そこには、大葉を使った料理で街を盛り上げようと27年間営業を続けるダイニングバー「ファットママ」がある。新鮮な野菜をふんだんに使った料理の数々はテイクアウトも可能で、この店を目的に綱島を訪れる客も少なくはない、まさにご当地グルメといえよう。

使う大葉の量は年間およそ1.5トン。綱島で水耕栽培で大葉を育ててくれる農家を探し、お店の看板メニューでもある大葉ジェノベーゼパスタを開発した。大葉を使った料理の数々は、横浜市のふるさと納税返礼品としても取り扱われている。大葉のピクルスや、大葉水餃子、大葉明太子など、どれも食欲をそそるものばかりだ。取材時は広島県産牡蠣が入った大葉ジェノベーゼパスタと、大葉のピクルス入り綱島ソーダを味わった。(ランチセットはドリンク付きで¥1250〜) 生麺パスタは近隣の高田町にある農園で収穫された小麦「ユメシホウ」を使用。皿にこんもりと盛り付けられた大葉は鮮やかな見た目が印象的で、もちもちの生麺と大葉ジェノベーゼソースが絶妙なバランスで絡み合っている。そこに新鮮な牡蠣が加わり、食べ応えがありながらも香りが豊かで爽やかな味わいだ。

オーナーの月岡輝行は、野菜に多少傷があるだけで規格外となってしまうトマトなどの野菜も、ソース造りなどで積極的に活用してきた。畑の食品ロスを減らす試みは、今ほどそれが問題になるより以前から取り組んできた。最初はそのような野菜を卸すことに消極的だった近隣農家の人たちに、月岡はその野菜で試作したソースを持参して味を見てもらいながら、自身の思いを伝え続けたという。店名「FATMAM」の頭文字のFは、Family (家族) や Farm (農園) と同じF。そこには地産地消の連携や循環をかねてから意識してきた月岡の食に対する思いが込められている。25席ほどある店内は明るい日差しが差し込み陽気な雰囲気。外のテラス席はペット同伴も可能だ。

This month we shine the light on Tsunashima in anticipation of the opening of Tokyu Shin-Tsunashima Station. There, you'll find Fatmam, a bar/diner that has been a fixture in town for over 27 years with cuisine that relies on perilla leaves. Much of the menu, which typically utilizes fresh vegetables from the area, is also available for takeout, and more than a few people visit Tsunashima just for this store. In my opinion, what they offer are 'local delicacies'.

Fatmam uses roughly 1.5 tons of perilla a year. They recruited farmers that would grow it for them in Tsunashima using hydroponics, and then developed the menu's trademark dish, Perilla Genovese Pasta. Several menu items using perilla also fall under Yokohama's 'hometown tax program' (whereby you get credit on income and resident taxes for purchases). From pickled perilla and perilla gyoza, to perilla mentaiko, everything will whet your appetite. On my recent visit, I enjoyed the Perilla Genovese Pasta with Hiroshima oysters and Tsunashima soda with pickled perilla (lunch set w/drink, ¥1250~). The fresh noodles are made with Yume Shiho wheat harvested from farms in nearby Takata-cho. Heaped on the plate with ample perilla, it was the very picture of freshness, and the doughy noodles struck a delicate balance with the sauce. The dish was amply filling, smelled wonderful, and tasted fantastic.

The owner, Teruyuki Tsukioka, has been conscious of agricultural food waste since well before it became an issue and has worked to reduce it. In his sauces he happily uses tomatoes and other vegetables that have slight bruises which usually disqualify them from retail sale. At first, farmers were reluctant to sell such vegetables wholesale, but Tsukioka whipped up a sample sauce for them and they were sold. It's clear he cooperates with his farming neighbors to champion the concept of local production for local consumption.

Fatmam seats about 25 in its bright, lively interior. The outside terrace seating is pet friendly.



コミュニティアート&アクション: サクラ・ポップアップ・セール

## COMMUNITY ARTS AND ACTION SAKURA POP UP SALE

Text by Varsha Rangwani

Photo by Christina Fürstenau

3月11日(土) 9:00~16:00

サンモールインターナショナルスクール クーガーカフェ

Saturday, March 11, 9:00 to 16:00

Saint Maur International School, Cougar Café

MAP  
13

読者の皆さんの中には、2022年9月に日ノ出町のビルを舞台におこなわれたコミュニティアートプロジェクトについての記事を読んでいる方もいらっしゃるかもしれません。今月号では、3月11日にサンモールインターナショナルスクールで開催される社会貢献を目的としたプロジェクト「サクラ・ポップアップ・セール&チャリティ・アウトリーチ」をご紹介します。

横浜市は裕福な国の裕福な都市ではあるが、多くの人々はその財産をシェア、つまり寄付することはしていない。関内界隈のホームレスの人々は毎日空腹に耐え、寒い季節には寝るための暖かい場所を見つけることもできない。こういった人々やその他支援を必要とする人々のために資金を集める目的で、サンモールチャリティ委員会は、横浜と東京から30組の小規模な事業者を集めた「Sakura Pop Up Sale」を開催する。このイベントではユニークで職人技の光る品の数々を購入することができ、さらには作品を製作した芸術家との交流を通じてその製品に込められた、ものづくりへのこだわりに触れることができる。このセールでは宝飾品から芸術作品、ワイン、家の装飾品など、幅広い品が一堂に会するので見るだけでも楽しい。

本セールの売上の一部は、サンモールチャリティ委員会を通じて地元や世界中で困っている人々への支援に使われる。この活動に関する詳細は、以下のサンモールチャリティ委員会のウェブサイトをチェック。

ぜひ友達を誘って、慈善活動に参加しよう！ 下記のQRコードから参加している製作者や製品のラインナップを見ることができる。

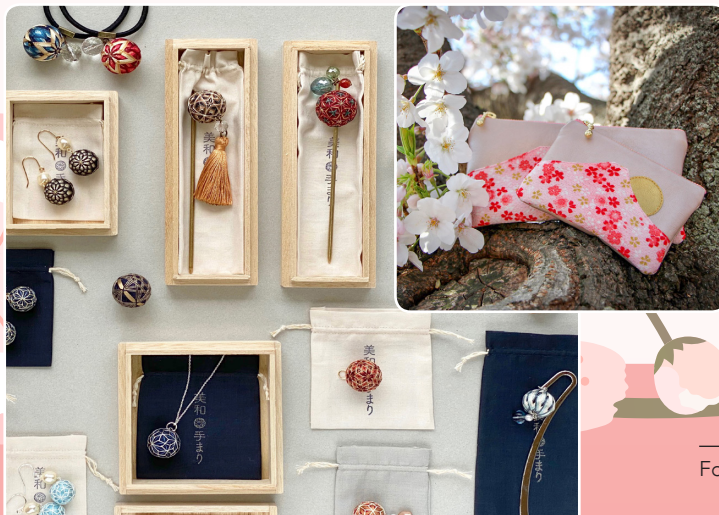
※現在、詳細情報はおもに英語だが、日本語版ポスターも作成予定。

Readers may remember the successful Community Arts Project #1 completed in September 2022, which supported an urban beautification project in Hinode-chō. This month, Yokohama Seaside is proud to announce its support for a new project, “Sakura Pop Up Sale and Charity Outreach,” to be held on March 11, 2023 at Saint Maur International School.

This one-day event will include 30 solo artists and vendors from both Tokyo and Yokohama, all assembled to raise funds for our neighbors in need at the Kannai station area. Organizing this event is the Saint Maur Charity Committee who raise money throughout the year for various charities. The “Sakura Pop Up” event offers an exclusive opportunity to purchase unique artisanal products, while interacting with the artists and learning more about the craftsmanship behind each item. The sale features a wide variety of products from jewelry to art, exclusive wines to home decor pieces, all under one roof!

A portion of all sales will be used by the Saint Maur Charity Committee to help others in need, locally and globally! To know more about the charities the Committee supports, please visit the Charity Committee webpage on [www.stmaur.ac.jp](http://www.stmaur.ac.jp).

Bring your friends and shop for a good cause! Scan the QR code below to see the portfolio of exciting vendors and their product lineup.



Follow us on Instagram  
[@yokohama\\_popup\\_shop](https://www.instagram.com/yokohama_popup_shop)

Follow us on Facebook  
[www.facebook.com/yokohamapopup](https://www.facebook.com/yokohamapopup)





## 夢と人生 DREAMS AND LIFE

Text by Hisao Saito  
Photos by Moemi Abe & Ugi

肌寒い二月のある日、俺の息子の結婚式があった。これで二人の息子は晴れて家族を持ったことになる。披露宴の会場で二人の息子達を円卓から眺め、誇らしくなった。同時に俺は自分の人生を振り返っていた。

俺が明日死ぬとしたら、やり残したことは何があるだろう。息子達には伝えるべきことを、すべて伝えただろうか。仕事の仲間たちには伝えるべきことを、すべて伝えただろうか。そして愛する人に伝えるべきことを、すべて伝えただろうか。

答えは「ノー」だ。多くの人はおそらく「ノー」だろう。

ジェームズ・ディーンという言葉「永遠に生きるつもりで夢を抱け、今日死ぬつもりで生きろ」がある。

誰もが「永遠に生きる」ことはできない。でも「今日死ぬつもりで生きる」ことはできる。今日、息子達ともっと会話をしよう。今日、仕事の仲間たちともっと写真を語ろう。そして今日、愛する人にもっともっと愛を伝えよう。

披露宴会場は様々な愛が溢れ、熱かった。

My son got married on a chilly day this past February. Now both of my sons have started families. I felt a sense of pride while gazing at my boys sitting at the wedding hall reception table. At the same time, I nostalgically looked back on my own life

If I were to depart this world tomorrow, what would I have left unfinished? Have I told my sons everything that I needed to? Have I done the same to all my coworkers? Have I expressed to my loved ones everything that I should have?

Sadly, the answer to those questions is “No”. This is probably true for the vast majority of people.

Quoting James Dean, “Dream as if you’ll live forever. Live as if you’ll die today.” No one gets to live forever. But we can all live as if we were going to die today. On this day I vow to discuss more with my sons and to indulge in meaningful conversations about photography with my colleagues. I will remind my loved ones how much I care for them.

The reception hall was filled with a great deal of love that day. It was an intensely powerful moment for me.





## 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

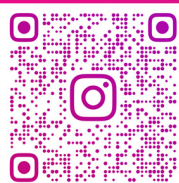
[www.thedarkroom-int.com](http://www.thedarkroom-int.com)







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

Text by **Masayuki Watanabe**  
(Ishikawa-cho Green Manager)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

MAP 10 MAP 11

## Shrimp and Seaweed Zeppole

### 海老と海苔のゼッポリーネ

A	
強力粉 .....	100g
塩 .....	5g
ハチミツ .....	2g
ドライイースト .....	2g
サフランパウダー .....	2g
オリーブオイル .....	10g
ぬるま湯 .....	100cc
生海苔 .....	15g
桜えび(フライパンで炒めておく) .....	15g
ブラックタイガー(殻を取ってぶつ切り) .....	50g
サラダ油 .....	適量
レモン .....	お好みで

A	
strong flour .....	100g
salt .....	5g
honey .....	2g
dry yeast .....	2g
saffron powder .....	2g
olive oil .....	10g
lukewarm water .....	100cc
fresh seaweed .....	15g
sakura shrimp (fry in a frying pan) .....	15g
black tiger (shelled and chopped) .....	50g
salad oil .....	for frying
lemon .....	to taste

- 1 ボウルでAの材料を混ぜ合わせる。
- 2 1にぬるま湯とオリーブオイルを少しずつ加えながら全体がなじむように混ぜる。
- 3 2に生海苔、桜えび、ブラックタイガーを混ぜる。
- 4 ラップをして1時間置く。
- 5 鍋にサラダ油を入れ180°Cまで熱したら、スプーンで4の生地を取りながら揚げる。
- 6 皿に盛り付けてレモンを添えたら完成!

- 1 Mix the A ingredients in a bowl.
- 2 Add lukewarm water and olive oil little by little to 1 and blend until consistent.
- 3 Add fresh seaweed, sakura shrimp, and black tiger to 2.
- 4 Wrap and set for 1 hour.
- 5 Put salad oil in a pan and heat to 180°C, and add the ingredients from step 4 with a spoon and fry.
- 6 Arrange on a plate and garnish with lemon to complete!

\*たまにはイタリア料理からの変化球。本当は海苔を混ぜたピザ生地を揚げたナポリのシンプルなお料理です。

\*Occasionally a curveball from Italian cuisine. It's actually a simple Neapolitan dish of deep-fried pizza dough mixed with seaweed.



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

BASH AMICHI

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00

Sat, Sun, & Holidays  
11:30-15:00

Dinner: 17:00-24:00

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

