

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

7

JULY

THE 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE

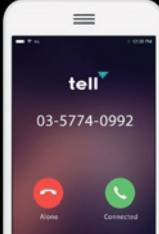
Inside this Issue

and
more!

三浦ハイキング
Miura Hiking

酒母や
Shuboya

横浜中心部の大学新校舎レポート
University Campuses



tell LIFELINE
EVERY DAY FOR 50 YEARS
 We are here to listen

Reach out to us. You are never alone.

Phone: 03-5774-0992 Chat: www.telljp.com
 Please check our daily phone or chat support hours on our website

横浜の不動産はおまかせください。



YAMADA
 REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM



有陽会社 **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
 Eichibangai, Silk Center 1 Yamashitacho
 Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

045
 Yokohama Canvas Bag

Made in Nippon

MAP 3

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**

MAP 7

100+ Kinds of American Craft Beer • Cider • Southern Food

Southbound
 TAPROOM & BOTTLE SHOP

[@southboundjp](https://www.instagram.com/southboundjp)
contact@southbound.jp
 1 min. from Hinodecho Sta.

045-341-0325
southbound.jp
 京急日ノ出町駅から徒歩1分







MAP 14

Eat the old school way

TORAYA
登良屋

Delicious Sashimi and Tempura

FAMILY OWNED

Naka-Ku, Yoshida-machi 2-3
 045-251-271
 Mon-Sat 11:00 - 21:00 (L.O. 20:30)



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

Follow us on



SEASIDER

JULY 2023

夏の暑さが本格的に到来する7月。今月号で特集している三浦半島の山々のハイキングでは、街中から離れて涼しい気候を楽しむことができます。そして横浜をより住みやすく、魅力的な教育で活気あふれる国際都市にする、中区に完成した二つの大学の新校舎について特集しています。7月は海辺で過ごし、バーベキューパーティーを楽しんだり、もちろん夏休みを楽しむのに最適な季節です。英国の偉大な児童文学と短編小説の作家、ロアルド・ダールはこう言いました。一もし自分の思い通りにできるなら、カレンダーから1月を取り除いてその代わりに7月を加えるさー

The July heat has arrived. You might consider spending time outside of the city in cooler temperatures on an enjoyable hike in Miura, as featured in this month's issue. We also highlight two new university campuses in Naka-ku that make Yokohama an even livelier and more attractive international destination for higher education. July is the perfect time of year to enjoy a day by the ocean, a barbecue party, and of course your get-away summer vacation. As the great British author of children's literature and short stories Roald Dahl once said, "If I had my way, I'd remove January from the calendar altogether and have an extra July instead."



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
Photo care of
Kanagawa Tourism
Association

Design
Matthew Gammon

Editorial
Akiko Ishikawa
Brian Kowalczyk
Glenn Scoggins
Hisao Saito
Joseph Amato
Ry Beville
Mayura Sugawara

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



Advertising
info@yokohamaseasider.com

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。



三浦半島の武山三山を歩く

Kanagawa Hiking

A Ridge Trail in Miura

Text by Peter Marsh Photos © Yokosuka City

気軽に楽しめる2時間ほどの穏やかなハイキングで、富士山を制覇して5県を眼下に収めようとするならば、京急長沢駅がスタート地点となる。切符売りの近くの濃いオレンジ色の観光案内板がその道の目印だ。よく見渡すと右にコンクリートの階段があり、そこに小さく「三浦富士」の行先が表示されている。この階段を登ると山道があらわれ、数分間急な坂をジグザグにのぼっていくと、ちょっと起伏がある尾根へ繋がる。さらに20分後には短い急な下り道に出る。そこにはロープも設置されているが、天候が悪く地面がぬれている場合にだけ使うと良いだろう。降りたところから左に曲がり50段ほど階段を登っていくと三浦富士の山頂に出る。左側に目を向けると祠(ほこら)があることに気付くだろう、美しい眺めを楽しめる。

山頂の祠は浸食されており、相当古くからある(あるいは材質の影響かもしれない)ことを証明している。存在感を放つ小さい祠の向こう側には、横須賀リサーチパークの目立つ建物が見える。その目の前には三浦半島、その先には東京湾、さらにその先には房総半島の絶景が広がっていることがわかる。空気が澄んだ日には右手の先には大島(東京都の離島)が見え、先には伊豆半島の突端(静岡県)が富士山を背景に広がっている。富士山の山腹は、5県にまたがる山梨県に掛かっている。180メートルの高さのハンモックに揺られるような気分を味わうのも悪くない。

階段をおりていくと津久井浜駅まで30分の近道で到着することができるが、そのまま尾根に沿って「武山」方面へ進む価値はあるだろう。ところどころ右側に急な崖があって、知らぬ間に標高の高い場所まで来ていたことに気付く。15分ほどで未舗装の林道へと繋がるが、これに続いて、奇妙なレンガ造りのような展望台に出る。そこからは三浦海岸の三日月状の砂浜、そして三浦半島の釣り針のような先端を眼下に収めることが出来る。運が良ければ小さな円すい形のような、利島(としま)を大島の彼方に眺めることもできる。

展望台から1分ほどで、左にいくと武山につながる分岐点となるが、

If you aspire to conquer Mount Fuji and command five prefectures, all for the cost of an easy two-hour hike, Keikyū-Nagasawa Station is the place to start. A garish orange sign near the wickets sets you on your way. At the crest of the slope, look out for a set of concrete steps to the right, with a small sign directing you to Mount *Miura* Fuji. At the top of these steps, the forest trail begins. After zigzagging its way steeply uphill for a few minutes, it follows a ridge, with only minor undulations. About twenty minutes later, you come to a short, steep section with ropes, though these are needed only in wet conditions. Turn left at the landing and continue up fifty or so steps to the summit of Mount *Miura* Fuji. Look out to your left for a rewarding view featuring a handsome Japanese pagoda.

The summit shrine's heavily eroded capstones attest to great antiquity (or perhaps inferior quality). This appealing little shrine has, understandably, turned its back on the eyesore architecture of the Yokosuka Research Park. The view ahead, however, is splendid and comprises the tip of the Miura Peninsula (Kanagawa) and, beyond that, the mouth of Tōkyō Bay, with the tip of the Bōsō Peninsula (Chiba) on the far side. On a clear day, over to the right, you can see the island of Ōshima (an exclave of Tōkyō), then the end of the Izu Peninsula (Shizuoka) backed by that other Mount Fuji, which, its right-hand flank being in Yamanashi, raises the prefecture score to the promised five. Not bad for a 180-meter hummock.

A thirty-minute short-cut to Tsukuihama Station is available down the steps, but it is more rewarding to continue along the ridge towards Takeyama as, in places, the steep single drop to your right will give you a wholly undeserved sense of altitude. In fifteen minutes, the trail merges with an unpaved forest road.

あと少し林道をすすんで、「砲台山」まで足を運ぶことをお勧めする。砲台山の頂上には、武山防空砲台跡の遺構がある。ここは第二次世界大戦当時の重要な拠点で、東京湾入口の守備の要といえる場所だろう。また、砲台跡以外にも関連施設の遺構が謎のコンクリートの支柱となり所々残っているが、現在そのほとんどは埋め立てられている。

分岐点まで戻り、武山への道を進むと、それほど急ではない数百段の整備された階段でこのハイキングは終わりとなる。ハイキング最後の頂上でもある武山の山頂は、三浦富士より少し高く、そして広々しており、武山展望台兼休憩所、そして武山不動があり、車でのアクセスも可能だ。この場所からは、遠くにみなとみらいのスカイラインが見え、天気の良い日には東京スカイツリーまで眺めることができる。

津久井浜駅へ向かうゆるやかな坂道を下っていくと、津久井浜観光農園の果樹園やビニールハウスが広がってくる。この農園では季節によって、みかん狩り・いちご狩りを楽しむことができる。そのままオレンジ色の観光案内板を道しるべに歩いていくと、運河のある津久井川へたどり着き、香り豊かなキャベツ畑の間を通過して帰路につく。

Follow this until you come to a curiously hearth-like tiled platform commanding the sandy crescent of Miura-kaigan and the fish-hook tip of the Miura Peninsula. You may even be able to see little sugar-loaf Toshima island peering over Ōshima's shoulder.

A minute after the view-point, the path to Takeyama diverges to the left, but it is worth staying on the forest road a few minutes more to visit Hōdaiyama, as its summit boasts an impressive concrete dish with numerous bays and notches, assumed by this writer to have been the base of some major item of World War II ordnance. This would, after all, be a prime location from which to defend the entrance to Tokyo Bay. You will also pass a (to this writer) mysterious pair of square concrete pillars, now almost reclaimed by the forest.

Return to the junction and continue along the trail to Takeyama. The trail ends in a few hundred well-maintained and not very steep steps. This, the final summit on the itinerary, is a little higher and much broader than Miura Fuji's, boasting not only vehicular access and a temple, but also a public rest house with rooftop observation deck. From here you can see the Minato Mirai skyline and, on a good day, Tōkyō Skytree.

The easy descent towards Tsukuihama Station soon levels out among the orchards and glass houses of the Tsukuihama Tourist Farm. Here, in season, you can pick your own mikan and strawberries. More of those garish orange signs will take you to the canalized Tsukuihama, which leads you among fragrant cabbage fields to the station.



横 浜 穴 場

Shuboya

酒母や

Text and photos by Glenn Scoggins

きっと読者の皆さんは日本全国のあらゆる日本酒を良くご存知かもしれない。さらにその日の気分や食事にあわせた銘柄選びにも、一家言ある人もいるだろう。しかし、そうではない時は、多種多様な日本酒を丸ごと一本選ばずとも、多くの種類を啣酒出来るいいチャンスがある。「酒母や」こそがそんなあなたにピッタリの場所だ！

この気取らない雰囲気のある立ち飲み屋は、セルフサービスの日本酒タップが特徴だ。1階と2階それぞれ12個のタップが備えつけられている。手頃な400円で好みのお酒が60ml楽しめる。日本酒銘柄は日本酒愛溢れるこの国の厳選された醸造所から仕入れ、定期的に入れ替えも行う。手書きの説明書は日本語のみで記載されているが、選ぶ基準は、日本酒度により甘い・辛い、すっきり・ガツンなど分かりやすい表記でそれぞれ示されている。常連さんに混じって、一升瓶ケースを重ねた絶妙なテーブルを囲み、自分好みの酒を楽しもう。急な階段を登って2階へ上がると、6種類の「プレミアム」がオーダーできる。同じ400円で45mlのテイastingとはなるが、同じ蔵元の通常とプレミアムの違いを味わうことができる。この店のメインは日本酒だが、セルフサービスで、500円でドラフトビールが飲み、デュワーズウイスキーやキンミヤ焼酎の小グラスも200円で味わえる。自分で混ぜてカクテルにすることもできる。色々な一口コメントが手書のメニューにそえられており、300円～500円ほどで提供されている。

酒母やは2021年に開業、あのパンデミックを「安さと明るさ」で乗り越えてきた。飲み物を用意し運ぶという一連の接客の流れを切り離して、共同店主のアケミさんトモコさんはお客がくつろいで頂く為に時間を割いている。「いっぱい飲みたい方は是非！でも、1杯だけ飲みたい方も是非！」

夜の野毛の街は目を見張る変化を遂げており、新しい住人やビジネスの増加は、日本のグローバル化を示す縮図のようでもある。しかしそのルーツともいえる、庶民的でおおざっぱな雰囲気はそのまま残っている。酒母やはその典型的な店で、この川沿いの街で思い出に残る夜をむかえる、そんな場所だろう。



Perhaps you are knowledgeable about the breathtaking range of sake across Japan. Perhaps you are confident in your ability to select precisely the right brand and style to slake your thirst or complement your meal. But if you are not, then you'll appreciate the chance to sample many varieties, without committing to buying one bottle and the cost in time and yen that entails. Shuboya is the place for you!

This unpretentious standing bar (*tachinomiya*) features rows of self-service sake dispensers, twelve on each of its two floors. For the low-risk price of ¥400, your cup will fill with 60 ml of your tipples of choice, curated from top breweries around this *nihonshu*-loving nation and rotated regularly. While handwritten descriptions are in Japanese only, you'll recognize one key metric: *nihonshu-do*, indicating sweet or dry taste with negative or positive integers respectively. Join the regulars as you crowd around the makeshift tables, precariously balanced on plastic crates, and enjoy your selection. Climb the steep staircase to the second floor where six "premium" offerings are available. For the same ¥400 you'll get 45 ml, and you can compare regular and premium labels from the same brewery.

Sake is the main draw here, but the self-service method extends to a mug of draft beer for ¥500 and small glasses of Dewar's whisky or Kinmiya shōchū for ¥200. You can even "self-mix" a cocktail! A variety of tidbits, detailed on the handwritten menu, range from ¥300 to ¥500.

Shuboya opened in 2021 and weathered the pandemic with its "cheap and cheerful" approach. Freed from preparing or serving drinks, the personable proprietors, Akemi and Tomoko, can devote time instead to making customers feel at home: "If you want to drink a lot, please come! But if you want just one, drop by!"

The Noge nightlife neighborhood is undergoing a demographic transition, with new residents and businesses that reflect the globalization of Japan as a whole. But it retains the plebeian, rough-and-ready atmosphere of its blue-collar origins. Shuboya is a prime example, where a memorable night in this riverside town might start or end.

Address Naka-ku Noge-chō 1-43
中区野毛町1-43

Tel 045-654-6155

Hours 16:00-22:30 Tues-Fri

15:00-22:30 Sat-Sun, closed Mon

MAP
13

Ears, allergies and hearing

THE HUMAN EAR MAY BE OUTCLASSED BY THE DOG EAR (not to mention the cat ear), but it is still a pretty impressive piece of kit. It can detect fluctuations in atmospheric pressure as small as 0.0000001%. A young human ear can detect such minuscule fluctuations 20,000 times per second. Even an older one can usually manage 15,000 times per second. Pretty impressive, eh? Until it goes wrong, that is. And Japan, with its all-you-can-breathe smorgasbord of allergens (witness Dr Deshpande's article in the May edition), is the perfect place for that to happen.

The primum mobile of the ear is, of course, the eardrum - a delicate membrane about the size of a minor toe-nail, at the end of the ear canal. No matter how good the rest of your auditory gear is, if the eardrum can't vibrate, you're deaf. If the pressures on both sides of the eardrum are unequal, the eardrum can't vibrate. Because atmospheric pressure can vary by several percent in the course of a normal day, evolution has taken care of the pressure problem by connecting the backside of the eardrums to the outside world via the Eustachian tubes, which begin behind the eardrum and end in the nasal cavity. This is why holding your nose and trying to breath out can clear the deafness and pain caused by flying or diving. The indispensable Eustachian tubes double as drainage ducts, preventing accumulation of body fluids behind the eardrums.

It appears, however, that evolution did not properly coordinate its attempts to maintain hearing with its defense strategy. The body responds to invaders by producing histamine, among whose many effects is the inflammation of membranes. Allergens are harmless outsiders which nevertheless trigger the histamine response, sometimes inflaming the Eustachian tubes and shutting them down. The resulting deafness differs from that caused by ear wax, in that blowing the nose results in a volley of auditory fireworks inside the head; the present writer's recent experience reminded him of an old valve radio in dire need of an overhaul. Add to that searing pain, and you know what friends you have in your Eustachian tubes.

Fear not, for help is at hand! A nasal steroid spray - available on prescription - administered just once a day, will subdue the histamine, open the tubes, drain the fluid, equalise the pressure and - best of all - restore normal social relations.

Peter Marsh is a free-lance tutor of Physics, Chemistry and Mathematics. He has lived in Yokohama for 24 years.





- 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 Shuboya [D-3]
- 14 Southbound [E-2]
- 15 Kantō Gakuin University [E-4]
- 16 Kanagawa University [B-1]

Kantō Gakuin University (KGU)



Kanagawa University (KU)



University Campuses

横浜中心部の大学新校舎レポート

Text and photos by Glenn Scoggins

MAP
15

MAP
16

ひと昔前に都心の大学は、より広大な敷地を求めて郊外へキャンパスを移転させる計画が相次いだ。横浜市には南と西のそれぞれ中心部からやや離れた場所に、2つの主要な公立大学がある。(金沢区に在る横浜市立大学、そして保土ヶ谷区に在る横浜国立大学だ)。最近これまでの流れが一転し、郊外のキャンパスを受験生に人気の高い賑やかな場所へ移転する大学が増え始めている。この2年間に2つの有名私立大学が、横浜の中心部に新校舎を開校した。

そのうちのひとつが関東学院大学 (KGU) だ。その歴史は1884年に日本におけるバプテスト初代宣教師ネイサン・ブラウンに遡る。元町公園内にある記念碑には、関東学院大学の源流である、横浜バプテスト神学校の沿革が記されている。現在は、金沢区に2つのキャンパス、そして小田原に法科大学院を有し、計11,000人程の学生が在籍している。

2023年4月にKGUはそのルーツに立ち返り、関内駅のすぐ近くに3,300人の学生を収容できる美しい新校舎、横浜・関内キャンパスを開校した。木目やスチールそしてガラス張りが調和した印象的なデザインが目目を惹く。17階建なのですぐに分かるだろう。最上階からは港を見渡すことができ、横浜スタジアム内のベースターズの試合を眼下に楽しむことができる。

A generation ago, urban universities began relocating out of the city center to more spacious campuses far from their downtown origins. Yokohama's two major public universities are well established far to the south (Yokohama City University in Kanazawa-ku) or west (Yokohama National University in Hodogaya-ku). Recently this trend has reversed, and universities are returning to the bustling streets more popular with prospective applicants. Two major private universities followed suit, opening shiny buildings in the heart of Yokohama in the last two years.

Kantō Gakuin University (KGU) traces its origins to 1884 and the first Baptist missionary in Japan, Dr Nathan Brown. An historical monument in Motomachi Park commemorates the Baptist seminary that developed into the modern university. It grew to establish two campuses in Kanazawa-ku and a law school in Odawara, and currently has almost 11,000 students.

In April 2023, KGU returned to its roots by opening a new downtown campus for 3300 students, right next to Kannai

建物内の多くのエリアが市民に開放されている。3月にオープンした4階のコワーキングスペース・シェアオフィス「AGORA KGU KANNAI」は25席のワーキングスペースにロッカー、会議室なども事前予約で利用可能。フリースペースは月額9800円、さまざまな利用プランがあるのでチェックしてみよう。2〜3階の約650席収容可能な「テンネー記念ホール」も、事前に施設使用許可申請の上で多目的利用することが可能。5階の関内デジタル図書室は、街の眺めを楽しめるガラス張りの窓が特徴で、勉強の気晴らしに窓からの眺めを楽しめる。約13,000冊の蔵書と膨大なデジタル図書を閲覧でき、一般市民の利用も可能。約150万冊を有する横浜・金沢八景キャンパスの図書館と連携しているため、登録すると書籍を取り寄せることができる。

また、履修証明プログラム「KGUプラチナ」は、社会人を対象にした履修・学習証明制度で、年齢制限なく誰でも受講することができる。コミュニケーション副専攻コースは、横浜・関内キャンパスが学びのフィールドだ。その一方、もしクライミングウォールに挑戦したくなったら1階でチャレンジできる。(60分1300円)

関内に本店を構える有隣堂書店と大学が連携して運営する2つのカフェは、誰でも利用することができる。地下1階の「BACON Books & cafe」では、コーヒーだけではなく、横浜や京都のブルワリーや、英国イプスウィッチにあるパートミルブルワリーのクラフトビールを楽しみながら、好きなだけ本を読める居心地の良いスペースだ。1階エントランス横にある「Nathan-Coffee 1884」は明るく広々とした天井で、健康志向フードが充実している。その名前はKGUの歴史にちなんで名付けられた。

神奈川大学は横浜最大の大学で、18,000人以上の学生が在籍している。1928年に創立された同大学は、去年、理工系学部を5学部へと再編し、神奈川区六角橋にある横浜キャンパスに集結させた。2022年4月に開設された建築学部、そして今回新たな学部として化学生命学部、情報学部を開設。それに伴い湘南ひらつかキャンパスは閉鎖した。

同大学は2021年、みなとみらい地区に高さ100メートル、21階建の新キャンパスを開校した。経営学部、外国語学部、国際日本学部が設置されており、海外の留学生の注目も集めている。地上3階までのフロアは、一般の人々が利用できる「ソーシャルcommons」として新しい交流の場となっている。1階にはグローバルラウンジ、社会連携センター、体験・展示エリアがある。関東学院大学と同様に、神奈川大学みなとみらいキャンパスの2階でも、KUポーツスクエアという一般向けの公開講座が用意されている。

多くのシーサイダーマガジン読者にお勧めしたいのが、地元の新鮮食材とクラフトビールが楽しめる1階のレストラン「VOYAGE」だ。補助金のおかげだろうか、お値ごろ価格でボリュームのある料理が提供されている。1000円出せばビッグサイズのフライドチキンとビールが楽しめる。クラフトビールの飲み比べセット(湘南や横須賀などすべて神奈川のブルワリー)は、1500円でおつまみ付き。世界への玄関口である横浜から発信される26種の「世界のビール」は平均価格500円以下で楽しめる。

Station. Its attractive design is a harmony of wood, steel, and glass. At 17 floors, it is an instant landmark. From the top, one can see across the harbor and look down on BayStars games inside Yokohama Stadium.

Many areas are open to the general public. On 4F, the KGU Agora co-working and tele-working spaces opened in March with 25 seats, lockers, and a meeting room all available for advance reservations (¥9800 per month). The 650-seat Tenny Memorial Hall (2F/3F) can be reserved as well. The Library (5F) is attractive, featuring tall windows with a majestic view of Kannai, and a possible distraction from study. There are 13,000 print volumes with an even larger digital capacity. Once registered, non-KGU students can borrow from the Kanazawa-Hakkei main campus library with its 1.5 million volumes.

The KGU Platinum program offers adult education for non-traditional students without age limitations, including a Communications minor at the Kannai campuses. On the other hand, if you want to challenge the Climbing Wall (1F), it's ¥1300 per hour.

Two cafés are operated by Yokohama's preeminent book retailer, Yürindō, and are open to all. BACON Books & cafe (B1F) offers an inviting space to read as much as you like, with more than just coffee: craft beer from Yokohama and Kyōto Breweries as well as Burnt Mill in Ipswich, England. Nathan-Coffee 1884 (1F, next to the entrance) is bright and spacious with ceilings and a range of light meals. The name commemorates KGU history.

Kanagawa University (KU) is Yokohama's largest, enrolling over 18,000 students. Founded in 1928, last year it reorganized its departments, concentrating all five engineering and STEM fields at the central Rokkaku-bashi campus in Kanagawa-ku, adding new departments of architecture, chemistry, life sciences, and information technology, while closing its Hiratsuka campus.

The brand-new Minato-Mirai campus opened in 2021 in a 21-story building rising 100 meters. It holds the departments of business administration, foreign languages, and cross-cultural studies, as well as Japan Studies, which attracts overseas students. The lower three floors are the "Social Commons," open to the general public. On 1F you can find the Global Lounge, Open Innovation Center, and various exhibits. Like KGU, there is an extension college, called KU Port Square (2F).

Of interest to many *Seasider* readers is VOYAGE (1F), a restaurant with a full menu and a range of craft beer. It is highly subsidized, with generous portions and low prices. For ¥1000 you'll get a large plate of fried chicken and a pint of beer. A tasting set of three craft beers (all from Kanagawa breweries including Shōnan and Yokosuka) goes for ¥1500. The 26 "world beers" average under ¥500.



Creativity

創造性

Text by Hisao Saito Photos by Jumpei Kawasaki

一般的に、創造性とは『何らかの新しい価値のあるものが作り出される事象』のことをいう。創られるものには、無形のもの（観念、科学理論、作曲、冗談など）もあれば、有形のもの（発明、印刷された文学作品、絵画など）もある、とされている。

一方で、選択理論心理学における創造性とは『既に知っている行動（整理された行動という）では、自身の求めているものが得られないときに、新たなアイデアを生み出すため脳が情報を再整理している状態』のことをいい、どんな人にも備わっている能力である。これをわかりやすく言うと、通勤でいつも乗っている電車が事故などで止まっている時、私たちは「どうしたら仕事に間に合うだろう？」「何か方法はないだろうか」と新しい行動を考える。こうした脳の働きが創造性である。また、創造性は、周りをおどろかせるようなアイデアを思いつくための「ひらめき」を得るための能力でもある。

少し前に、ある人物から撮影の依頼を受けた。その人自身のポートレート撮影の依頼だったのだが、

「齋藤さんの好きなように撮ってほしい、おまかせで」ということだ

Creativity is generally defined as "an event in which something new and valuable is created". It is said that what is created can be both intangible (ideas, scientific theories, compositions, jokes, etc.) and tangible (inventions, printed works of literature, paintings, etc.).

On the other hand, creativity in choice theory psychology is defined as "the brain's rearranging of information to generate new ideas when the behavior you already know (organized behavior) does not lead you to what you desire". It's an ability that every person possesses. To put this in simple terms, when the train that we usually take to commute stops due to an accident, we are forced to think about alternatives, asking ourselves, "How can I get to work on time?" This function of the brain is creativity. Creativity is also the ability to find a spark for an idea that will amaze those around you.

A little while ago, we received a request for a photo shoot from someone wanting a portrait of himself. He stated, "I want Saito-san to shoot as he likes. Leave it to him." I was very honored to receive the order



DARK ROOM INTERNATIONAL

www.thedarkroom-int.com

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



った。

とても尊敬する人物からの依頼なので、その発注内容はとても光栄だったのだが、しばらくの間、撮影のイメージを作り上げることができなかった。どうしても納得いくイメージが出てこないのだ。

考え続ける中、ついにその時が訪れた。第三京浜を運転中のことだった。「これだっ!」というイメージが舞い降りてきた。依頼を受けてから2ヶ月くらい経っていたと思う。皆にも同じような体験があるだろう、一瞬のひらめきは天才だけのものではないのだ。今から撮影が待ち遠しくて仕方がない。

さて、この創造性は、「心理的安全性」のある空間で、自由な発想のブレーキとなる心理的な障壁が取り払われた状態のときに発揮しやすくなると言われている。THE DARKROOMは、まさにお客さまお一人お一人にとって居心地の良い、のびのびと創造性を発揮できる場所でありたいと思っている。

because it was a request from someone I respect very much. However, I was struggling to come up with a satisfying idea for the shoot. As I kept thinking about it, it finally hit me as I was driving along Daisan Keihin road. I think it was two months after I received the request. We have all had similar experiences. Flashes of inspiration are not just for geniuses. Now, I can't wait for the photo shoot.

It is said that this creativity can be easily demonstrated in a space with "psychological safety" where you are away from psychological barriers that act as obstacles to think freely. We want THE DARKROOM to be a place where each and every customer can feel comfortable to freely demonstrate their creativity.



7ARTSCAFE

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

Summer 2023 Cafe Hours
 Tuesday through Friday: 11:00am - 18:00pm
 Saturday: 7:00am - 18:00pm
 Sunday: 7:00am - 18:00pm
 Closed: Mondays, and 2nd and 4th Tuesdays of each month
 Enjoy Weekend Breakfast from 7:00am - 11:00am

www.7artscafe.co.jp

MAP 4

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

www.elliott.jp

MAP 8

**Traditional,
Natural,
Quality**

BRIMMER BREWING

Visit our site at brimmerbrewing.com

**THE WORLD'S FIRST
ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE**

SAKE TODAY

www.saketoday.com

Be Fresh 35
 2023
 横浜国際教育学院 創立35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
<https://www.yiea.com>

MAP 6

Text by Masayuki Watanabe
(Ishikawa-cho Green Manager)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

MAP
10

MAP
11



Calamari Frit with squid ink batter

イカスミバターのカラマリフリット

ヤリイカ.....1杯
塩.....適量
レモン.....1/2個
薄力粉.....適量
ピュアオリーブオイル.....適量 (サラダ油でもOK)

イカスミバター

薄力粉.....125g
コーンスターチ.....75g
ビール.....500cc
ドライイースト.....2g (無しでもOK)
イカの肝.....1個
イカスミ.....40g

柚子七味マヨ

マヨネーズ.....50g
七味.....適量
柚子皮 (刻む).....適量 (無ければレモンの皮でもOK)

spear squid.....1
salt.....to taste
lemon.....1/2
soft flour.....as needed
pure olive oil (salad oil also OK).....to taste

Squid ink batter

soft flour.....125g
cornstarch.....75g
beer.....500cc
dry yeast (optional).....2g
squid liver.....1
squid ink.....40g

Yuzu shichimi mayonnaise

mayonnaise.....50g
shichimi.....to taste
yuzu peel (chopped) (lemon peel OK as substitute).....to taste

- 1 イカをさばいて身、ゲソ、肝、墨に分ける。身とゲソは食べ易い大きさにカットする。
- 2 ボールにイカスミバター材料のビール以外を入れる (肝は中身のみ)。ボールにビールを少しずつ加えバターを作る。
- 3 別のボールに柚子七味マヨの材料を入れ、混ぜあわせておく。
- 4 イカに薄力粉をまぶして2のバターをつけ180°Cの油で揚げる。揚がったら塩で味付けをして皿に盛る。柚子七味マヨとレモンを添えて完成!

- 1 Slice the squid and divide into body, tentacles, liver, and ink sac. Then cut the body and tentacles into bite-size pieces.
- 2 Put all the batter ingredients except the beer in a bowl (remove liver from its sac). Gradually add beer to the bowl to make the batter.
- 3 In a separate bowl, mix the yuzu shichimi mayo ingredients.
- 4 Sprinkle the squid with soft flour, dip in the batter from step 2, and fry in oil at 180°C. Once fried, season with salt and serve on a plate. Complete with yuzu shichimi mayo and lemon!

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
11:30-15:00

Dinner: 17:00-24:00

www.greenyokohama.com

