

創刊15周年記念号!

15th anniversary issue!

NPO

YOKOHAMA

FREE • 無料

# SEASIDER

横浜シーサイダー



バイリンガル • BILINGUAL



## 特集記事

Inside this issue

陣馬山ハイキング

Hiking Mt. Jinba

お好み焼き ころんぶす

OKONOMIYAKI COLUMBUS and more

ISSUE 177

3 / 4 月

March • April 2024





**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](http://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](http://WWW.YOKOHAMARENT.COM)

有肥会社 **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](mailto: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](mailto: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/](http://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](http://www.nakamaru-dental.jp) **UCLA Certified**

map 7

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

**Southbound**  
 TAPROOM & BOTTLE SHOP

@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  
 045-251-2271  
 Tues - Sat 11:00 - 20:00  
 (Food L.O. 19:00 / Drinks L.O. 19:30)



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

# ISSUE 177 YOKOHAMA SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seasider Magazine  
Copyright ©2024

## ご挨拶 GREETINGS

今号は横浜シーサイダーマガジン創刊15周年記念号です！ スポンサーの皆さま、読者の皆さま、そして配本にご協力いただいている多くの拠点の皆さま、日頃からご支援をいただき心から感謝いたします。これはコミュニティによる注目すべき取り組みです。弊誌へ広告掲載をご希望の企業・団体の方々は、下記ウェブサイトを通してご連絡ください。個人の方は、当法人ウェブサイトから少額の寄付を随時受け付けております。

[www.yokohamaseasider.com/supportus](http://www.yokohamaseasider.com/supportus)  
今後ともご愛顧の程お願い申し上げます。

This issue marks the 15-year anniversary of the Yokohama Seasider! We'd like to extend our gratitude to our sponsors, our readers, and the many places that distribute our magazine. This has been a remarkable community effort. If you're a business or organization that would like to support or advertise with us, please contact us via the email address below. If you're an individual, please note that we welcome small donations via our website:

[www.yokohamaseasider.com/supportus](http://www.yokohamaseasider.com/supportus)  
Thank you again!

### Follow us on Social Media



#### FOUNDER

Ry Beville  
Founded in 2009  
NPO established in 2023

#### CONTRIBUTING EDITORS AND WRITERS

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

#### MANAGING EDITOR

Ry Beville

#### DESIGN

Matthew Gammon

#### COVER

View from the summit of  
Mt. Jinba  
(photo by Brian Kowalczyk)

#### PRINTING

Ohkawa Printing, Yokohama

#### OFFICE

231-0063 Yokohama, Naka-ku  
Hanasaki-cho 1-42-1  
Noge Hana Hana 2F  
045-341-4122

#### ADVERTISING

[info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)

The contents of the Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of this organization. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 600 locations throughout Kanagawa prefecture. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity.



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。



## 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](http://www.bairdbeer.com)  
E-Mail: [bashamichi-tap@bairdbeer.com](mailto:bashamichi-tap@bairdbeer.com)



map  
9

鍼灸美容サロン

## 馬車道HariA



貴女の為だけの完全  
フルオーダーメイド治療

Instagram

@bashamichi\_haria

map  
15



# YIEA副理事長・和泉雅樹 Interview with Masaki Izumi

Deputy Director  
at Yokohama International Education Academy (YIEA)

Interview by  
Ry Beville

筆者である私はカリフォルニア大学バークレー校で、初級の日本語を教えている。言語学習に興味を持つ学生の多さには驚きとともにやる気がみなぎる思いだ。長年に渡り本誌のスポンサーで、横浜国際教育学院(YIEA)のベテラン教育者、サンモールの卒業生でもある和泉雅樹副理事長に、今日の言語学習にまつわる見解を伺った。

*This year, I've been teaching elementary Japanese at the University of California, Berkeley. I've been both surprised and encouraged by the large enrollment and the enthusiasm of the students for language learning. I thought of Saint Maur graduate and veteran educator Ms. Izumi at our long-time sponsor YIEA, and decided to seek her thoughts about language learning today.*

**テクノロジーを活用した自動学習や機械/AI翻訳の時代において、言語を学ぶことが依然として重要であるのは、何故だと思いますか？**

機械/AI翻訳がだいぶ自然になったとは言え、まだまだニュアンスが訳しきれないところがあります。例えば映画の字幕を見てもおかしい表現になっていることが多くみられます。何よりも、言葉は文化です。相手の文化を理解するには言葉を理解することが一番です。理解する言語が一つ増えると、世界が一つ広がると言われています。まさにその通りだと思います。

**教室ではなにか新しい技術を活用していますか？(漢字の練習や、パソコン学習にiPadの使用など)**

覚えるには手を使って書くことがやはり一番確実ですので、学生には、「手書き、手書き、手書き」を強調しています。授業の上では、教室ではデジタル黒板とスマートテレビを活用しています。進学情報などの掲示板はオンラインになっています。



**In this age of machine learning and machine/AI translation, why do you think it is still important to learn a language?**

Though machine/AI translations have become much more natural now, there are still some nuances that they cannot translate fully. For example, I often find mistakes in the subtitles of movies. Language coexists with culture and if you want to understand other cultures, you first need to understand the language. People say that once you learn a language, your world also expands. I think that's very true.

**Do you use any sort of new technology in the classroom? (ipads for practicing kanji, computer-based learning, etc)**

Writing by hand is the most practical way of remembering things, so I always emphasize "Handwriting, Handwriting, Handwriting!" with my students. In the classroom, we use digital blackboards and smart TVs. Information regarding further education and the like is posted online.



**機械/AI翻訳の技術は格段に進歩しました。日本語訳に関して機械/AI翻訳は、今後どのような壁があると思いますか？**

そうですね。機械/AI翻訳はストレートな表現は問題なく訳せるようになって来ていると思います。しかし、周りくどい言語として知られる日本語は、きっとまだ時間がかかるでしょう。

**YouTubeやポッドキャストなどを使って日本語を学ぶ人が増えています。教室での対面学習が重要であると思う理由を教えてください。**

言語を体系的に効率的に学ぶには教室内で学ぶのが一番です。また、対面で何かを学習することは、遠隔的に学習することと身につくものが違います。これは日本語学習に限ったことではないでしょう。人と人は面と向かっている時に伝わるものがあると思います。パンデミックの間、諸々の習い事がオンライン学習に切り替わりました。でも対面学習が可能になると、やはり対面に戻る人が圧倒的に多いのは理由があると思います。

**テクノロジーと同様に、言語(特にスラング)も進化することは興味深いことです。最近のスラングにはどのようなものが見受けられますか？**

SNSなどオンラインの表現が、実際の会話に入ってくるという現象が起きています。例えば、絵文字の涙マークを「びえん」という言葉として、会話にも使われるようになりました。また、笑うことを「草」という若い人も多いです。「了解しました」も「り」の一言です。ネット上だけではなく、日常の会話に使われているのが特徴的です。また、最後を「み」に変えて、まるで名詞のように使うのが最近流行っているようです。「うれしみ」「やばみ」「分かりみ」などがありますが、一時的な人気なのか、それ以上のものなのかはまだわかりません。

**言語学の法則は、言語は時間の経過とともに単純化していくというものです。(日本語の古語は現代日本語よりもはるかに複雑です)。日本語がより単純化、または合理化された例として何か思い当たりますか？(難しい質問だと思いますが)**

数年前から「ら抜き言葉」が多くなりました。「食べられる」が「食べれる」になったり、「見られる」が「見れる」になったり、そのような変化です。最初は幾つかの言葉だけが頻繁に「ら抜き」になっていましたが、今はかなりの数の言葉が「ら抜き」で使われているようです。恐ろしいのは出版されたものでさえも、「ら抜き」を訂正しなくなっているという現象です。

**Machine/AI translations have become rather good; what do you think machine/AI translation will continue to struggle with regarding Japanese?**

Indeed. I think machine/AI translations can translate simple sentences without any problems. However, it will still take them a while to learn Japanese as it's known to be a context-sensitive language.

**More people use things like YouTube and podcasts to learn Japanese; why do you think language learning in a classroom is still important?**

The classroom is the best place to learn language systematically and efficiently. There's a difference in what you absorb when learning things face to face and virtually. It's not only when you are learning Japanese. I think there's merit to learning in person in general. During the pandemic, many workshops/classes went online. However, lots of people came back to in-person classes after restrictions were dropped. There must be a reason for it.

**It's interesting that language evolves (especially slang), just like technology. What are some interesting examples of new/recent slang?**

There's a phenomenon where people start using words that were only used in SNS and online in real life conversations. For example a sobbing face emoji has become the word "pien" (crying sound) and it's now used in normal conversations. People also say "kusa" (grass) to refer to laughing (because in Japanese "wwwww" is short for "warau"-to laugh and looks like grass) and "ri" for short for "ryokai shimashita" ("I got it"). What's unique about this phenomenon is that these words are not only used online but also used in real life. Furthermore, there's a trend of adding "mi" at the very end of words to use it as a noun. They include "ureshi-mi" (happiness), "yaba-mi" (awesomeness), and "wakari-mi" (empathy). We don't know if it's a temporary trend or something beyond that yet.

**A rule of linguistics is that languages simplify over time (classical Japanese is much more complex than modern). Can you think of any recent examples of Japanese becoming simpler or more streamlined?**

In recent years we've seen many cases of "words without ra (ら)". The word "taberareru" ("can eat") became "tabereru", "mirareru" ("can see") became "mireru" and so on. At first, it was only a few words that the rule was applied to, but now we see many words with the same rule. What's scary is that publications are also not correcting the mistakes nowadays.

## Yokohama International Education Academy (YIEA)

**Address** 横浜市西区宮崎町43  
Nishi-ku, Miyazaki-cho 43  
**website** yiea.com



map  
6



# 横浜の開拓者たち 100年の時を乗り越えて

## MORE THAN ONE HUNDRED YEARS AGO

Text and photos (except noted) by  
Glenn Scoggins

横浜が国際貿易港として開港した1859年から、今年で165年目を迎える。京都1230年の歴史や、江戸東京400年の歴史と比較すると、横浜市の歴史はまだ浅いといえるだろう。さらに1923年の関東大震災、1945年の横浜大空襲といった天変地異により、当時から現存している建物はほとんどない。1923年より昔の建築で現存するものは12棟だけだ。しかしそれらはまるで、これまで日本が歩んできた変貌の縮図のように、現代構築された都市の景観と融合した西洋文化として、一世紀以上経った今もなお、横浜の人々そしてこの土地を訪れる人々への名所となっている。

20世紀初頭に、横浜の街を形作った二人の先駆的日本人建築家が、妻木頼黄（つまきよりなか）と遠藤於菟（えんどうおと）だ。後述するが彼らの実績は連名で現在も横浜の代表的建築として保存されている。二人は、東京駅丸の内駅舎や日本銀行の設計で有名な、辰野金吾（1854-1919）の生徒だった。辰野の建築は他にも日本全国40以上の銀行で見られる。辰野は明治時代に最も名を馳せたイギリス人建築家ジョサイア・コンドル（1852-1920）の高弟だった。

コンドルと辰野のDNAを受け継いだ妻木と遠藤は、西洋の影響を受けた建築家の次世代をリードした。数歳年上だった妻木頼黄（1859-1916）は、工部大学校（東京大学工学部の前身）とコーネル大学で教育を受け、横浜の2つの赤レンガ倉庫（1911年と1913年）の設計に携わった。地震の耐震性への課題に直面した際には鉄骨製の内骨格（現在でも見ることが出来る）を採用し、1923年の震災を生き延びた。2002年に改装して現在は港のフォーカスポイントになっている。

This year Yokohama celebrates 165 years since its birth in 1859, when the port was opened to international trade. Our city is young when compared to Kyoto's 1230 years or even the four centuries of Edo/Tokyo. Moreover, it suffered two catastrophes in 1923 and 1945, when the city was effectively obliterated from below, in the Great Kantō Earthquake, and from above by American aerial fire-bombing. Accordingly, very few buildings survive; only a dozen structures built before 1923 remain intact. However, those that do demonstrate the integration of Western culture into the built landscape of the city and are a microcosm of the transformation of Japan as a whole. After a century or more, these are Yokohama icons that residents or visitors will recognize.

Two pioneering Japanese architects shaped Yokohama in the first decades of the 20th century: Tsumaki Yorinaka and Endō Oto. Their careers ran on parallel tracks and converged in a landmark that stands to this day. Both were students of the prolific Tatsuno Kingo (1854-1919), best known for his design of Tokyo Station and the nearby Bank of Japan—and over forty more banks nationwide. Tatsuno in turn was the leading disciple of the most influential British architect of the Meiji era, Josiah Conder (1852-1920).

Channeling the spirit of Conder and Tatsuno, Tsumaki and Endō led the third generation of Western-influenced architects. Older by a few years, Tsumaki Yorinaka (1859-1916) put his training at the



Yokohama Catholic Diocese Bishop's Residence



Kitanaka Brick in Bashamichi



Iseyama Kōtai Jingū Shrine

木材の使い方にも熟達していた妻木の建築は、山手のカトリック山手教会隣にあるカトリック横浜司教区司教館の設計(1910年)に、その優美さが残されている。他にも巢鴨刑務所(1896年、現在その跡地は池袋のサンシャインシティ)や、1911年には日本橋(1964年以降首都高速道路に覆われて見えなくなっている)など多様な挑戦をつづけた。

1905年に遠藤於菟(1866-1943)は、日本人として初めて独立した建築事務所を設立し、その拠点を横浜に置いた。彼のもっとも重要な建築はこの横浜の地に残されている。日本大通りにある三井物産横浜ビル(1911年竣工)は、日本初の鉄筋コンクリート造の建物で、これまでいくつもの映画やドラマに登場している。

1923年の震災で復旧・復興の流れが加速し、遠藤のような著名な建築家は多忙を極めた。伊勢山皇大神宮を訪れると神明造の伝統的な社殿建築のなかに、モダニズムの直線的アプローチを採用した遠藤の高い能力を見ることができるだろう。また、馬車道交差点界隈は、1926年に彼が設計した横浜生糸検査所とその関連倉庫で占められている。日本の近代化に大きく貢献した生糸貿易で、世界トップクラスの評価を維持するため、品質管理の検査場だった旧建物は、1993年に横浜第二合同庁舎として再建された。そして3つの関連倉庫のうち一つは、横浜北仲ノット複合施設の一部として2020年に再開された。北仲ブリック&ホワイトとよばれるこのエリアには、優れたクラフトビール醸造所である里武士馬車道や、ビルボードライブ横浜が入っている。遠藤於菟ゆかりの建物で彼の功績を讃えて乾杯!

Imperial College of Engineering and Cornell University to work on Yokohama's two Red Brick Warehouses (1911 and 1913). Although faced with seismic-vulnerable brick, their cast-iron endoskeletons (still visible today) enabled them to survive the 1923 disaster. Following their 2002 renovation, they are a focal point of the harborside area.

Tsumaki was also proficient in the use of wood, shown in his graceful 1910 design for the Yokohama Catholic Diocese Bishop's Residence next to Sacred Heart Cathedral in Yamate. He took on a variety of challenges, including Sugamo Prison (1896, now the site of Ikebukuro's Sunshine 60 skyscraper) and Nihonbashi Bridge (1911), obscured since 1964 by the expressway that looms over it.

In 1905, Endō Oto (1866-1943) was the first Japanese to open an independent architectural firm, based in Yokohama, where his most significant work can still be seen. The Yokohama headquarters of Mitsui & Co. (1911) on Nihon-Ōdori Boulevard was Japan's first steel-reinforced concrete building. It is recognizable as the backdrop for countless films and television dramas.

The 1923 earthquake was followed by a "recovery and reconstruction" boom, benefitting well-established architects like Endō. Visitors to Iseyama Kōtai Jingū Shrine can appreciate Endō's ability to apply the clean linear approach of modernism within the *Shinmei-zukuri* ("sacred light") traditions of Shintō architecture. The Bashamichi intersection is dominated by his





Yokohama Specie Bank then and now (写真左:神奈川県立歴史博物館提供)

妻木と遠藤は重要な歴史的建造物で同一の功績を残している。北仲ノットのにぎやかな通りを挟んだ正面にある、横浜中心部で最も特徴的な建造物の一つだ。1904年に大蔵省は妻木とその部下に、金や銀の地銀を含む、外国為替を専門とする横浜正金銀行本店の設立を命じた。威風堂々とした石造彫刻で、内部は鑄鉄のインフラで支えられており、これまでの歴史を乗り越えてきた。—120年、そしてこれからもその歴史は続いていくであろう横浜最古の現存する西洋建築。銀行機能が停止した後は、この建物は1967年に復元され、神奈川県立歴史博物館として保存活用されている。ネオバロック様式のデザインと銅製のドームは離れた場所からも異色の存在感を放っている。20世紀初頭の雰囲気を感じながら博物館の展示を楽しむ、是非訪れてみたいスポットだ。また、館内にある「喫茶ともしび」は、神奈川県立歴史博物館が運営する喫茶店で、そこで働くスタッフが元気いっぱい心のこもったおもてなしで迎えてくれる。



1926 designs for the Yokohama Raw Silk Conditioning House and its adjacent warehouses. The former, an inspection site to maintain Yokohama's world-leading reputation for the quality of its silk exports, was rebuilt in 1993 as a municipal office building. One of its three companion warehouses was redeveloped in 2020 as part of the Kitanaka Knot complex. Dubbed Kitanaka Brick, it houses Libushi Bashamichi, an excellent craft brewery, as well as Billboard Live Yokohama. Drink a toast to Endō in his own building!

The careers of Tsumaki and Endō overlapped in their most important collaboration. Across a busy street from Kitanaka Knot is one of central Yokohama's most distinctive structures. In 1904, the Ministry of Finance charged Tsumaki and his younger protégé with building the Yokohama Specie Bank, to specialize in foreign exchange, including gold and silver bullion. It is a massive, imposing, and intimidating hulk of thick stone undergirded by a cast-iron infrastructure, the key to its longevity: 120 years and counting, as Yokohama's oldest surviving Western-style structure. After its banking function ceased, the forbidding atmosphere was lightened by a welcoming addition, as the building was transformed in 1967 into the Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History. Its Neo-Baroque design and copper dome are recognizable from afar. Visit it to enjoy the museum exhibits, or just to soak up the early 20th century atmosphere. An additional delight is the Tomoshibi café, where the hospitable staff (some of whom have developmental disorders) will enthusiastically greet you.

# お好み焼き ころんぶす

## OKONOMIYAKI COLUMBUS

Text and photos by  
Akiko Ishikawa

**Address** 横浜市中区松影町1-3-7-1F / Naka-ku Matsukage-cho 1-3-7-1F

**Hours** Tues- Fri 11:30 ~ 15:00, 17:00 ~ 22:00; Sat-Sun &  
Holidays 11:30 ~ 22:00; Closed Mondays

**Instagram** columbus\_okonomiyaki



map  
13

先号で紹介したK2インターナショナルグループが経営の母体となる「お好み焼きころんぶす」は、地域の人びとに親しまれ、本店は創業33周年を迎えるお好み焼き店だ。シックで落ち着いた雰囲気店内には、同店のロゴを手掛けたオーナーの兄、墨彩画家の金森一咳が生前に残した作品の数々が、展示・販売されている。

その時の気分にピッタリの味を選べる豊富な品揃えと、リーズナブルな価格設定がこの店の魅力。焼きそばの入ったボリューム満点の大阪豚モダン¥1100や、カマンベールが丸ごと入った人気のもんじゃ、カマンベール明太もんじゃ¥2750など。迷ったら一番人気の、ころんぶすミックス焼き¥1210が良いだろう、イカやエビが入ったお得なメニューだ。飲み放題付きのコース料理は¥3300で、ぶくぶくたまご、豆もやしの焼きナムル、旬の焼き野菜と豚カルビ、お好みのもんじゃとお好み焼き、メの焼きそば又はキムチチャーハンといった、量も味も期待を超えてくる豪快さがポイントだ。また、石川町店では「Okonomiyaki Meets Jazz」と称し、ジャズの生演奏を鑑賞しながら四季折々のコースメニュー(飲み放題付¥4400)を楽しめるイベントも開催している。ジャズのグループ感+スパークリングワイン+熱々のお好み焼き=最高だ。お腹も気分も満たされること間違いがない。

駅からの利便性に加えて、大きなテレビスクリーン等の機材も完備しており、企業または個人のあらゆるイベントに予算に合わせて柔軟な対応が可能。「石川町という立地柄、多種多様な国籍の方々が来店してくれます。自分が昔オーストラリアとニュージーランドに留学していた経験を生かして、日本語が喋れないお客様でも変わらぬ接客を心がけています。最近では、お好み焼きに合うワインや日本酒にも力を入れています。毎日来ても飽きないように創意工夫していきますので、ご来店をお待ちしています！」チーフの金森余翰はそう語ってくれた。

\*イベントの詳細についてはInstagramをチェックしてみよう!



The K2 International group we featured last issue runs “Okonomiyaki Columbus”, a local favorite okonomiyaki restaurant which celebrates its 33rd anniversary this year. The restaurant features chic ambience while exhibiting and selling artwork created by an ink painter and an older brother of the owner, Ichigai Kanamori.

What attracts people to this restaurant is its wide variety of menu items and its reasonable prices. You can choose different okonomiyaki ingredients depending on your mood. The menu includes “Osaka pork modern” (¥1100), filled with noodles, and “Camembert mentai monjya” (¥2750), a popular dish stuffed with a camembert cheese block. If you are unsure of what to order, I recommend trying their flagship “Columbus mix” (¥1210). It features shrimp and squid, and is a great deal. They offer a course with all-you-can-drink service for ¥3300. The lineup includes omelet in a pan, bean sprout namul (Korean seasoned vegetables), pork ribs and grilled seasonal vegetables, monjya and okonomiyaki of your choice, and kimchi fried rice or yakisoba to finish. What a massive portion of food! Of course it all tastes amazingly good, too. Additionally, they occasionally organize an event called “Okonomiyaki Meets Jazz” at the Ishikawacho location, showcasing live jazz music with a seasonal course menu (¥4400, all-you-can-drink option included). Who doesn’t want to listen to jazz music while enjoying a piping hot okonomiyaki with sparkling wine?! I guarantee that you’ll fill both your heart and stomach.



In addition to their proximity to the station, they have a huge TV and other equipment so groups can organize events depending on their budget. Yeo Han Kanamori, chief staff of the restaurant, says, “Because we are in Ishikawa-cho, we have a very diverse customer base. I studied abroad in Australia and New Zealand, so I try to serve customers equally even when they don’t speak Japanese. Recently, I’ve been putting more effort into developing our lineup of wine and sake. We hope to create a place people don’t tire of even if they dine here everyday. We look forward to your visit!”

\*Visit their Instagram for event details.





**LEGEND**

-  Police Box
-  Info Booth

# SEASIDER

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 4 Sparta [D-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 Wine Bar Moo [D-2]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Bluff Clinic [E-8]
- 13 Okonomiyaki Columbus [E-6]
- 14 Southbound [E-2]
- 15 Bashamichi HariA [C-4]
- 16 Saint Maur International School [E-8]







## 陣馬山ハイキング

### HIKING MT. JINBA

Text by Photos by  
Mayura Sugawara Brian Kowalczyk

神奈川県相模原市と東京都八王子市の境目に位置する陣馬山は、横浜からの日帰り登山にぴったりだ。標高857mという低山のため初心者にも登りやすく、運動し足りない場合には付近の景信山や高尾山まで縦走して下山することも可能だ。緩急のある登山道が続き、山頂近くには急勾配の階段が待っている。登りごたえはあるが、昼ご飯の休憩含めて往復で3~4時間ほどあれば十分だろう。

1960年代後半に現在の京王電鉄が建てた有名な白馬の像があるその頂上からは、富士山や秩父連山、相模湾を望むことができる。茶屋やベンチも備わっているため、絶景の中で食事をとりながら一息つくとも良いだろう。桜の名所としても知られ、かながわの景勝50選にも選ばれている。

登山口のほとんどが公共交通機関を使ってアクセスできる。冬の時期は頂上に近づくにつれ雪が積もっているため、服装にはご注意ください。春にはヤマツツジやヤマブキが山道に彩りを与えるため、これからの季節訪れるには最適なスポットだろう。



Mount Jinba, on the border of Sagami-hara (Kanagawa) and Hachioji (Tokyo), makes for a perfect day trip from Yokohama. At only 857m, it's ideal for beginners, too. If you want more of a challenge after summiting, you can traverse the ridgeline to nearby mountains such as Kagenobu or Takao beyond that. After alternating steep and gentle inclines, a long stretch of stairs to the peak awaits. Though it's quite a workout, a 3 to 4hr round-trip with a lunch break is enough to conquer it.

Jinba's summit affords great views of Fuji, the Chichibu Range, and Sagami Bay. There are a few eateries for a rewarding meal and rest while taking in the view. Also at the top is a well-known landmark: a white statue of a warhorse from which the mountain takes its name (*jinba* literally means warhorse). Jinba is known as a cherry blossom viewing spot as well. It was selected by the prefectural government as one of Kanagawa's 50 most scenic spots.

Most of the trailheads are accessible via public transportation. In the winter be prepared for walking on snow-covered trails and exerting extra effort. Springtime brings flowers, adding vivid color to your hike. The timing is just about right for a visit now.



Fostering Love For Learning In All Children



**Yokohama Sai**  
International School




- International School for children aged 2- 6
- Extended day care facilities
- After school classes in English, Math, Piano, and Computer coding, for older students

1-4-16, Kominatocho, Ishi Building 2F, Naka-ku, Yokohama  
[www.ysipreschool.com](http://www.ysipreschool.com)




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

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

map 8




**SPARTA RESTAURANT**

日本発祥の  
ギリシャ料理店

Yokohama's oldest  
Greek restaurant

11:30 - 14:00 (ランチは金土日のみ営業)  
17:00 - 22:00

月曜・火曜休  
Closed Mon-Tues

045-253-1645  
[sparta.jp](http://sparta.jp)



map 4



Saint Maur  
International School

**FOOD Fair**

April 29, 2024

83 Yamate-cho,  
Naka-ku,  
Yokohama



10:00 - 16:00



International Food



Entertainment & Raffle Prizes



Kids Games & Thrift Shop

[www.stmaur.ac.jp](http://www.stmaur.ac.jp)

map 16

Be Fresh 2024 36  
横浜国際教育学院は創立36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)  
<https://www.yiea.com>

map 6





## The Skinny on Weight-Loss Medicines

WHEN JIMMY KIMMEL, THE FAMOUS AMERICAN COMEDIAN AND LATE NIGHT TALK SHOW host, stared into an audience of rail-thin celebrities at the 2023 Academy Awards and quipped, “Ya know, looking at you all makes me wonder if Ozempic might be right for me,” I knew we were standing on the edge of a full-fledged medical-cultural phenomenon. The kind of thing that maybe only happens once every hundred years: Germ theory. Vaccines. Cardiac defibrillation. A weight-loss medicine that appears to be safe and actually works, mentioned by name on national TV.

Ozempic is the trade name for Novo Nordisk’s bestselling drug, semaglutide. The drug, as well as those of competitors (like Lily’s tirzepatide, also known as Mounjaro), has been used for a decade or more to treat type 2 diabetes, finding new fame and fortune in the last several years as a treatment for obesity. Now approved for weight loss in most developed countries, including Japan, product is flying off the shelves as more and more patients seek to drop pounds through the miracle of modern pharmaceutical science.

Indeed, the medicine works. Like gangbusters, in fact—studies have shown a 10-15% body weight loss over 5 years of use with a good safety profile thus far. But as the man says, if it’s too good to be true, it probably is; the data also shows us that there continues to be no magic bullet in the world of weight management. Very recent studies show that when patients stop these medicines, weight rebounds, perhaps not to initial levels, but substantially. As such, before starting these medicines, I caution all my patients to not forget about the fundamentals: changes to diet and lifestyle, including healthy eating and plenty of exercise, remain at the crux of healthy and sustainable weight loss. Oftentimes this also involves addressing the psychology behind food craving, as well as related unhealthy behaviors. And the irony is not lost on me that it’s the patients who master this, that feel they don’t need pharmaceuticals to stay fit and healthy.

*Dr. Deshpande is a US-board certified Physician and a partner at the Tokyo Medical and Surgical Clinic.*

---

This page has been brought to you as a public service of the Yokohama Bluff Medical and Dental Clinic [www.bluffclinic.com](http://www.bluffclinic.com)

# ワインのお店 ムー

## WINE BAR MOO

Text and photos by  
Mayura Sugawara

**Address** 横浜市中区野毛町3-133-1 / Naka-ku Noge-cho 3-133-1

**Hours** Weekdays 16:00~23:00, Sat 15:00~23:00 / Sun ~21:00  
Closed Tues (and occasionally other)

**Tel** 045-250-5373

**Instagram** wine\_moo\_jun

map  
10

年明けから忙しく過ごしちょっと疲れてきたら、自分へのご褒美にナチュラルワインと美味しい料理はいかがだろうか。野毛の動物園通りの裏路地に、ひっそりと佇む隠れ家的なワインバー「ワインのお店 ムー」はそんなエネルギーチャージにぴったりの店だ。店前と店内に書かれる「2杯以上、10杯未満」というフレーズが印象的で、オーナーの草柳潤が明るく迎えてくれる。

彼がムーを開店したのは2016年のこと。元々横浜出身で、独立する前は学生時代から飲食店で接客業を担当していた。その中でナチュラルワインに出会い、ワインに合う料理を独学で勉強したという。壁かけの黒板に書かれたメニューは、2、3日に一回は変わり、ワインも赤白それぞれ6種類以上揃えている。前菜盛り(¥1200~2000)は、その日の前菜が6種類ほど楽しめ、客のほとんどが注文する人気メニューだ。ワインを飲みながら少しずつつまむのにちょうど良く、食材の美味しさが際立つ優しい味つけど。

平日は16時から営業ということもあり1軒目として利用する人も多く、平日でも常連や噂を聞いて訪れる新規の客で賑わう。「ナチュラルワインは味も様々で、酸化防止剤を使用していないので体にも良いんです。クラシカルなワインに比べて、カジュアルに楽しく飲めると思います」と草柳は語る。頑張る毎日にふっと息抜きできる、そんな温かいスペースがムーにはある。



After several busy months since the new year, you might feel tired. Why not treat yourself to some natural wine and delicious food? Wine Bar Moo is located in a back alley off Dōbutsuen-dori street in Noge, and is the perfect place for you to recharge. Signs placed both inside and outside the bar say, “More than 2 but less than 10 glasses”. Owner Jun Kusayanagi cheerfully welcomes you to his bar.

He opened Moo in 2016. Born and raised in Yokohama, he had been working as a waiter from his days as a student until opening his own place. Kusayanagi became interested in natural wine during that time and also taught himself how to cook. The menu written on a blackboard changes every 2-3 days and features more than 6 different bottles of red and white wine each. The “assorted appetizers” (¥1200~2000) plate includes about 6 different types (changing every few days), such as pâté, carrots rapées, and prosciutto. This is the most popular menu item. Here, you can eat little by little while enjoying wine and the dishes are cooked to highlight the taste of the ingredients.

Since Moo opens early, many people use it for their first round of an extended Noge drinking adventure. It’s always lively with both regulars and newcomers. “Every natural wine has a different taste and they’re healthy, as they contain fewer sulfites. It’s much more casual and enjoyable than standard wine,” says Kusayanagi. Looking for a getaway from the day-to-day hustle? Moo’s cozy space may be right for you.









# 幸せを願う

## A PRAYER FOR HAPPINESS

Text by  
Hisao Saito

私は、おじいちゃんになりました。正直言って孫を見られるとは思っていませんでした。感謝です。感無量です。心から幸せになって欲しいと思います。写真は、撮らないと残りませんが、撮ればその瞬間を手の中で見ることができます。孫の写真をプリントして、大切に持ち歩こうと思います。

I recently became a grandfather. Honestly, I never thought I'd be able to lay eyes on my own grandchild. I'm very thankful. Words cannot express how truly blessed I feel. From the bottom of my heart, I hope her life will be filled with happiness. Photographs remain only when you take them; and when you do, you are able to see that moment in the palm of your hand. I will print out my granddaughter's photograph so I can cherish it wherever my steps take me.



### THE DARK ROOM INTERNATIONAL

Address 中区花咲町1-42-1 2F

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

Naka-ku Hanasaki-cho 1-42-1 2F Instagram [yokohama\\_shashinkan\\_b](https://www.instagram.com/yokohama_shashinkan_b)

Tel 045-261-7654





# GREEN pages

Text provided by **Green**

※ Content sponsored by Charcoal Grill Green

map  
11

読者の皆さまは既にご存知かもしれないが、このレシピを提供してくれているチャコールグリル グリーンの石川町店は、昨年11月に惜しまれながら閉店した。石川町店で長年マネージャーを務めていた渡辺が独立を決めたのだ。馬車道店はオーナーの勝地が引き続き経営しており、近くに焼肉店を新規オープンする予定なので楽しみに待てよう！今回は花見とピクニックの時期にぴったりなレシピだ。

As some readers may know, the original location of Charcoal Grill Green (which sponsors this recipe page) closed its doors in Ishikawa-cho recently. Long-time manager Watanabe is moving on to open his own restaurant. Owner Katsuchi still operates the Green location in Bashamichi, and will soon be opening a yakiniku (self-grilled meat) restaurant nearby. Stay tuned for details! With hanami season and picnics coming up, they shared the perfect recipe for this issue.

## キャロットケーキ

### CARROT CAKE

材料は18×18cmのスクエア型1台分・パウンドケーキ型1.5本分

Ingredients for one 18x18cm square baking pan (optionally fill 1.5 pound cake pans)

#### ケーキ生地

薄力粉.....	230g
ニンジン.....	250g
くるみ.....	40g
[A]ベーキングパウダー.....	小さじ1
[A]重曹.....	小さじ1/2
[A]シナモンパウダー.....	小さじ1
[A]ナツメグ.....	小さじ1/3
卵.....	3個
きび砂糖(もしくはブラウンシュガー).....	100g
ピュアオリーブオイル.....	120g
レーズン.....	30g

#### チーズフロスティング

クリームチーズ.....	200g
粉糖.....	40g
レモン汁.....	大さじ1

#### Cake batter

cake flour.....	230g
carrots.....	250g
chestnuts.....	40g
[A] baking powder.....	1 tsp
[A] baking soda.....	½ tsp
[A] cinnamon powder.....	1 tsp
[A] nutmeg.....	1/3 tsp
eggs.....	3
cane sugar or brown sugar.....	100g
pure olive oil.....	120g
raisins.....	30g

#### Cheese frosting

cream cheese.....	200g
powdered sugar.....	40g
lemon juice.....	1 tbsp

# 作り方

## DIRECTIONS



### 調理時間:60分

- ① 薄力粉はボウルにふるっておく。
- ② ニンジンは皮をむいて50g分は千切りし、残りはすりおろす。
- ③ くるみを天板にのせ、170°Cのオーブンで10分焼き、粗みじん切りする。
- ④ ①のボウルに[A]を加えて混ぜる。
- ⑤ 別のボウルに卵ときび砂糖を混ぜ合わせたら、すりおろしたニンジン、オリーブオイルを加えて混ぜる。
- ⑥ ⑤のボウルに④の粉類を加え、ゴムベラで粉っぽさが少し残る程度に、切るように混ぜる。さらに千切りしたニンジン、レーズン、くるみを加えて混ぜる。
- ⑦ クッキングシートをしいた型に流し入れ、180°Cに予熱したオーブンで30分焼き、網の上にのせる。粗熱が取れたら型から取り出し、クッキングシートをはがさずに網の上に置き、完全に冷ます。
- ⑧ チーズフロスティングを作る。ボウルにクリームチーズを入れてゴムベラでやわらかくなるまで混ぜたら、粉糖、レモン汁を順に加えて都度しっかり混ぜる。
- ⑨ 冷めた⑦のクッキングシートをはがして⑧を塗る。食べるときに好みの大きさに切る。

### ポイント

- \* ニンジンは「千切り」と「すりおろし」を入れる
- \* スパイスは、2種類を合わせて香り豊かに
- \* チーズフロスティングには、粉砂糖を混ぜる
- \* ベーキングパウダーと重曹の合わせ使い
- \* 生地用の砂糖は「きび砂糖」

保存期間の目安:冷蔵庫で3日間

### Recipe: Takes about one hour

- ① Sift cake flour into a bowl.
- ② Peel carrots and cut 50g into strips. Grate the remainder.
- ③ Place chestnuts on a sheet pan and bake at 170°C for 10 mins. Coarsely chop them.
- ④ Add ingredients [A] to bowl in #1 and mix.
- ⑤ Mix eggs and cane sugar in a separate bowl. Mix in grated carrots and olive oil.
- ⑥ Add ingredients in step #4 to the bowl in #5. Mix with rubber spatula in a cutting action until little powderiness remains. Add shredded carrots, raisins, and chestnuts. Mix well.
- ⑦ Pour onto a pan covered with parchment paper and bake in oven preheated to 180°C for 30 minutes. Let cool on a mesh tray then remove from pan. Don't remove parchment paper until fully cooled.
- ⑧ Next, make the cheese frosting. Put cream cheese in a bowl and mix with rubber spatula until soft. Add powdered sugar and lemon juice, mixing well each time.
- ⑨ Remove paper from #7 and coat with #8. Cut to desired thickness.

### Main points

- \* Make sure to both shred and grate carrots.
- \* Adding 2 spices will improve the cake's aromatics.
- \* Use powdered sugar for cheese frosting.
- \* Use both baking powder and baking soda.
- \* Use cane sugar for batter.

Storage life: 3 days refrigerated





# Okonomiyaki Columbus

ハマで食べれる本場お好み焼はじめ、  
もんじゃ焼、焼そば、鉄板焼、おつまみ  
をご用意してお待ちしております。



★ 100 円ご利用毎に 2 ポイント進呈。  
★ 300 ポイントより値引き  
(1 ポイント=1円)



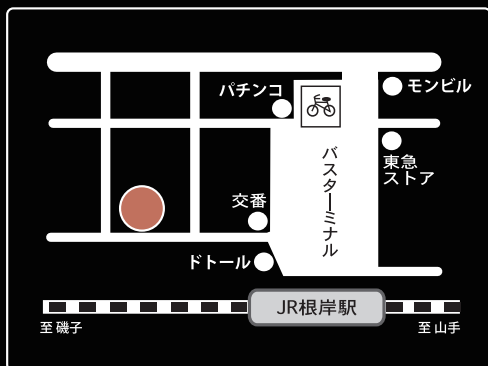
お好み焼ころんぶす  
オフィシャルサイト

お好み焼 ころんぶす [ 根岸本店 ]

お好み焼 ころんぶす [ 石川町店 ]



くるなび



〒235-0007 横浜市磯子区西町 14-3  
Tel & Fax 045-751-9449

[ 営業時間 ] 11:30 ~ 22:00  
ランチタイム 11:30 ~ 15:00



〒231-0025 横浜市中区松影町 1-3-7・1F  
Tel & Fax 045-633-2748

[ 営業時間 ] 火~金 11:30 ~ 15:00 17:00 ~ 22:00  
土日祝 11:30 ~ 22:00 ランチタイム 11:30 ~ 15:00

※ 定休日/月曜日 ( 祝日の場合は営業、翌日火曜定休日 )



facebook