

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

10

OCTOBER

THE

横浜シーサイダー

YOKOHAMA SEASIDER

MAGAZINE

永田未来にインタビュー
横浜から全国展開へ
トメイワインズの未来を担う男

MIKKU

NAGATA

ON A MISSION TO TAKE
TOMEI WINES NATIONWIDE

Culture & Events カルチャー・イベント情報



Bashamichi Taproom

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

ギリシア料理 SPARTA 045-253-1645
www.sparta.jp

Yokohama's oldest
GREEK RESTAURANT

スタッフ募集

LUNCH 11:30-14:30 (L.O.) 15:00 CLOSE
DINNER 17:00-22:30 (L.O.) 23:00 CLOSE

YOSHIDAMACHI 3-7
NAKA-KU YOKOHAMA

MAP 6

**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

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

SHIMIZU
TAX & ACCOUNTING

Tax Consultation • Bookkeeping • Tax Preparation
National Tax Agency Representation

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



テラス席が気持ちいい! MMに最新カジュアルレストランOPEN!
様々なシチュエーションでご利用いただけます! ファミリー デート カフェ 誕生日 歓迎宴会 ママ会 女子会 昼飲み



GATHER@EATINGHOUSE 045-323-9005

CRAFT BEER CHARCOAL GRILL PIZZA COFFEE AFTERNOON TEA

gather@eatinghouse.jp
eating-house.com/gather/
GATHER@EATINGHOUSE

オンライン予約は
公式WEBサイトで



MAP 12



Cafe Elliott Avenue
Specialty Espresso
from Seattle
YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

MAP 8



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



045
Yokohama Canvas Bag

www.045usmc.com/

横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation
Bankokubashi SOKO#104, 4-24 Kaigandoori
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002

Made in Nippon

MAP 18



Yokohama Bayside Dental Clinic
横浜ベイサイドデンタルクリニック
General & Implant Dentistry

English-speaking dentist & staff **We accept Japanese national & private health insurance**

Address: 〒221-0052 #107
Yokohama Portside Reina
5-1 Sakae-cho, Kanagawa-ku,
Yokohama-shi, Kanagawa-ken

Hours: (Mon.~Fri.) 9:30~13:30 / 15:00~19:30
(Saturdays) 9:00~12:30 / 13:30~17:00
Closed: Sunday, national holidays

Phone: (Eng.) 045-620-2617 (J) 045-620-2318

9月の終わりが近づいて来ると、ハロウィンの飾り付けやグッズをお店でよく見かけます。街の近所では子供から大人まで楽しめるハロウィンイベントも開催され、特に元町や野毛ではハロウィンを長年特別なイベントとして祝ってきました。

特別なイベントというと、10月22日は天皇陛下の即位礼正殿の儀が催される日です。セレモニーをテレビで見るといけば、休みの日をのんびり過ごしたい人も多くいるでしょう。

今月号からブラフクリニック様のご協力で、健康を中心とした記事のコラムを新しく始めます。インフルエンザの季節が迫る中、早めの予防対策は大切ですね。医療の現場からはどんなアドバイスがあるのか、詳しくは是非コラムをお読みください。一方、私たちからのアドバイスはシンプルそのもの—外へ出て、新鮮な空気を吸って、ストレスを発散しましょう。

As September comes to a close, you begin to see Halloween merchandise popping up at shops and decorations adorning storefronts. Many neighborhoods in the city hold events designed for Halloween fun for both children and adults alike. The Motomachi and Noge neighborhoods have celebrated the holiday for years.

Speaking of holidays, this year on the 22nd of October we have the good fortune of getting a rare, bonus holiday for the Enthronement Ceremony of Emperor Naruhito. It's up to you whether you choose to follow the procedures on TV or simply take the day to relax.

Lastly, in this issue we welcome the first in a series of new columns focusing on wellness sponsored by the Bluff Clinic. As flu season nears, it's always good to take preventative action. Take a look at what medical world has for advice. As for us, our simple advice is to get out of the house and enjoy some fresh air or a night on the town to relieve stress.

Visit us on the web at
www.yokohamaseasider.com
For advertisement and other inquiries email:
広告掲載やその他のお問い合わせ：
info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

-  www.facebook.com/SeasiderMagazine
-  [@YokohamaSsdr](https://twitter.com/YokohamaSsdr)
-  [@yokohamaseasider](https://www.instagram.com/yokohamaseasider)

Cover Cover: Mikko Nagata at The Warehouse (photo: Brian Kowalczyk)	Editorial Ry Beville Misato Hanamoto Hisao Saito Brian Kowalczyk Meg Ishihara Mari Yamagami Matthew Gammon	株式会社 Bright Wave Media 231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F (Appointments only) Copyright 2019	
Publisher Bright Wave Media, Inc.	Design Meg Ishihara Matthew Gammon		

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 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 Seasider Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



ミックス紙 FSC® C009309

リサイクル適性 (A) この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

GREEN PRINTING JAPAN P4010164

VOC FREE™

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。



(c) YOKOHAMA HANDMADE MARCHÉ

神奈川よさこい組織委員会

ワールドフェスタ横浜 World Festa Yokohama

MAP
22

Yamashita Park

[Date] Oct 12~13

[Hours] 10:00~18:00

[Admission] Free

www.yokohama-cci.or.jp/event/worldfesta

世界のグルメにファッション、音楽&ダンス、バザール、さらには来場者参加型イベントなど、衣・食・住・遊の要素を全部盛り込んだイベントが今年も華々しく開催。横浜ゆかりのジャズなど音楽ステージのほか、ラグビーワールドカップ2019™にちなんで「HAKA(ハカ)」のステージなど今年ならではのスペシャルイベントの企画もあり、例年以上の盛り上がりを見せそうだ。

World Festa features cultural performances of music and dance, and a bazaar that sells a wide array of clothing, food and crafts from all over the world. Mixed in with various aspects of Yokohama's culture, such as jazz, this event is internationally diverse and truly one-of-a-kind. In celebration of the 2019 Rugby World Cup™ being held this fall, there will be Haka and other special performances on stage.

ヨコハマハンドメイドマルシェ秋 Yokohama Handmade Marche

MAP
21

PACIFICO Yokohama

[Date] Oct 12~13

[Hours] 11:00~18:00

[Admission] ADV ¥700, DAY OF ¥900

handmade-marche.jp

国内最大級のハンドメイドイベントがこの秋再び到来！世界中のクリエイティブな人間が繋がり、それぞれの作品を紹介したりユニークなハンドメイドグッズを購入する場がここに生まれる。このマルシェでしか出会えないオリジナルの芸術作品やクラフト作品を見つけて、きらめく豊かな才能とインスピレーションや創造性あふれる刺激的な空間にたっぷり浸ろう。

Japan's largest handmade event is back this fall. It provides opportunities for creatives around the world to network, showcase their art and buy their own unique handmade goods. Shop for original artwork and crafts which can only be found at the event, and immerse yourself in an exhilarating environment where talent, inspiration and creativity abound.

横浜よさこい祭り Yokohama Yosakoi

Minatomirai Area

[Date] Oct 19~20

[Hours] 10:00~19:00

[Admission] Free

yokohama-yosakoi.com

年々人気が高まっている横浜よさこい祭りは、活気に満ちた踊りのパフォーマンスを通じて地域の絆や一体感を育もうというものだ。色とりどりの衣装を身にまとった約55チームから成る2千人近くの踊り子達が、馬車道通りや(19日)、赤レンガパーク、象の鼻パークといった港エリア(20日)を音楽に合わせて豪快に踊りながら進んで行く。見物客も思わず踊り子たちと一緒に体を揺らしたくてウズウズすることだろう。

The Yokohama Yosakoi Festival, which grows in popularity each year, encourages community bonding and unity through lively dance performances. Around 2000 participants from about 55 colorfully dressed teams will move rhythmically through the streets of Bashamichi (19th) and the harbor area around Akarenga and Zou-no-Hana (20th). Spectators will be hard pressed not to sway along with the dancers.

GENERAL EVENTS

三溪園

Sankei Garden

045-621-0634

www.sankeien.or.jp

Adults ¥700 / Children/Seniors over 65 with Hamatomo Card ¥200

9:00~17:00 (last entry 16:30)

■和音まつり2019

Waon Event

Oct 4, 5, 11~13, 18, 19, 25, 26, 28~11/1

The garden will be open 16:30~19:00 (free entry!)

for traditional musical performances.

Kimono Experience for tourists 10/29~11/1, 9:30~14:00 (res. req'd)

During this period Yokohama

crafts such as lacquerware, tatami, and scrolls will also be on display 9:30~16:00 (11/1~15:00)

MONOTORY (ASOBUILD 3F, Yokohama Stn Southeast Exit)

■ HAMA-TORY Yokohama Artisans' Workshops
Traditional hand-crafted furniture, accessories, art,

swords and more for sale 10/12~10/13 11:00~16:00

横浜赤レンガ倉庫

Yokohama Red Brick

Warehouse

045-211-1515

www.yokohama-akarenga.jp

■ オクトーバーフェスト

Oktoberfest

The festival features over 100



株式会社文化放送開発センター

全国ふるさとフェア2019

MAP
20

Furusato Fair

Akarenga

[Date] Nov 2~4 (cancelled if severe weather)

[Hours] 10:00~18:00

[Admission] Free entry

furusatofair.jp

全国各地の郷土文化や民芸品・工芸品、そしてご当地グルメに親しむ人気のイベント。ここに来れば、同じ日本でもまだ見知らぬ土地のことについていろいろと見聞を広めることができる。或いは、自分の故郷の古き良き思い出を体験する機会があるかもしれない。楽しそうな見どころも押さえつつ、全国各地の郷土料理の食べ歩きを楽しもう。

Furusato means "hometown" in Japanese. This popular event celebrates the local culture, crafts and cuisine of all regions of Japan. Visit to learn more about other parts of the country or possibly relive some fond memories of your own hometown. Eat your way through Japan's prefectures while catching some fun performances.



©MIRRORBOWLERS Inc.

スマートイルミネーション横浜

MAP
26

Smart Illumination Yokohama

Main venue: Zou-no-Hana Terrace

[Date] Nov 1~4

[Hours] 17:30~21:30

[Admission] Free entry

smart-illumination.jp

スマートイルミネーションでは、毎年最新の省エネ技術を使って制作されたイルミネーションアートが展示される。11月2日午後1時~4時開催のサミットでは、国際色豊かなコミュニティメンバーが一堂に会して意見交換を行う。この見応えあるイベントの開催地として申し分ない横浜で、世界中から集まったアーティスト達による息をのむような素晴らしい作品を鑑賞しながら、マジカルな夜をお楽しみあれ。

Each year Smart Illumination displays illuminated artwork made with the latest energy-saving technologies. There is also a summit on the 2nd from 13:00~16:00 for the sharing of ideas by members of the international community. With Yokohama as the perfect backdrop for this spectacular event, enjoy a magical evening admiring the breathtaking work of artists from all over the world.



©MIRRORBOWLERS Inc.

varieties of German beer and the perfect dishes to go with it, as well as live music.
~10/20 12:00~21:30
(Sat, Sun, holidays 11:00~)(L.O. 21:00)
¥300 for entry (free for JHS students and under)
Food, drinks & products purchased separately

原鉄道模型博物館
HARA Model Railway Museum
045-640-6699
www.hara-mrm.com
■ ヨコハマ乗りものフェスティバル2019 乗りものクイズラリー
Yokohama
Ship×Car×Train×Jet Festival
2019
~11/17(closed Tuesdays*open if holiday, but closed following

Wednesday)
10:00~17:00(last entry 16:30)
Adult ¥1000 / JHS&HS ¥700 / 4~ELM ¥500

パシフィック横浜
Pacifico Yokohama
045-221-2155
www.pacifico.co.jp
■ たまひよファミリーパーク
2019 in 横浜

Tamahiyo Family Park 2019 in Yokohama
Music, crafts, and dancing for small kids & expecting moms!
10/27 10:00-18:30 (last entry 18:00), Free

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com

犬塚勉 風景が芸術になる
Tsutomu Inuzuka
Landscape Becomes Art



《梅雨の晴れ間》1986年 アクリル・キャンバス 個人蔵

Kawasaki City Museum

[Date] Oct 12~Dec 15 (closed Mondays except 10/14 & 11/4, 10/23 and 11/5)

[Hours] 9:30~17:00 (last entry 16:30)

[Admission] General ¥700, JHS & over 65 ¥500, under JHS Free

www.kawasaki-museum.jp

川崎市に生まれ、緑豊かな西多摩郡稲城村(現・稲城市)で育った犬塚勉は、小学生の頃に見た三沢川の風景を描きたいという思いから画家を志す。38年という短い生涯の間に犬塚は次々と美しい作品を生み出したが、それらが注目されるようになったのは没後20年が経った2009年7月、NHKの番組『日曜美術館』で彼の作品が紹介されてからのことだ。犬塚の作品には風景や自然が美しく描かれ、見る者の心にどこか郷愁を感じさせる。本展では彼の作品の中から100点を展示すると共に、期間中はワークショップも開催される。

Tsutomu Inuzuka was born in Kawasaki and raised in Inagi Village (now Inagi City), a more rural part of Tokyo with ample greenery. He attended Tokyo Gakugei University with the ambition of pursuing art as a career and one day painting the magnificent view outside the elementary school he attended. He lived a short life of 38 years in which he produced a beautiful body of artwork. In July 2009, 20 years after his death, his work was first introduced at NHK's Sunday Museum of Art where it attracted much attention. Inuzuka's artwork mainly consists of nature beautifully portrayed in a painterly style and carefully drawn down to the last detail, including the texture of wood and foliage. His paintings depict peaceful scenes with subtle lighting and soft colors which deliver a nostalgic sense. 100 pieces of Inuzuka's work will be displayed during this exhibition. Workshops will be held as well.



《ブナ》1988年 アクリル・キャンバス 個人蔵



《林の方へ》1985年 アクリル・板 個人蔵



④秋野不矩(村落(カジュラホ))1994年、114.0×184.0cm、浜松市秋野不矩美術館蔵

秋野不矩展 Fuku Akino Exhibition

The Hiratsuka Museum of Art

[Dates] Oct 5~Dec 1

(closed Mondays, except 10/14 & 11/4, and 10/15 & 11/5)

[Hours] 9:30~17:00 (last entry 16:30)

www.city.hiratsuka.kanagawa.jp

秋野不矩(あきのふく)は現在の静岡県浜松市の生まれで、革新的美術団体「創造美術」(現・創画会)のメンバーでもあった。1962年、日本画の客員教授として秋野は初めてインドを訪れる。以来、生涯で計14回訪印。インドを描いた作品には、彼の地の強烈な暑さや全てを飲み込まんとする凄まじい洪水など、現地の暮らしの厳しい現実が描かれているが、それだけに留まらず、そこに暮らす人々の美しさやたくましさも丁寧に描かれている。また、それと同時に、伝統的な岩絵の具の技術と近代絵画らしい斬新な構成が彼女の画風をしっかりと支えていること—それが、見る者を魅了する所以であろう。

Fuku Akino was born in an area that is now part of Hamamatsu, Shizuoka. She was a member of the innovative art society called *Sozo Bijutsu* (creative art). In 1962, she traveled to India as a visiting professor to teach Japanese-style painting. She made 14 trips to the country throughout her lifetime. The artwork she produced depicts some of the harsh realities of life in India, such as the intense heat and



①秋野不矩(朝の祈り)1987年、145.0×85.0cm、浜松市秋野不矩美術館蔵

devastating flooding, but also the beauty and tenacity of the people who live there. Akino utilizes traditional *iwa-enogu* (mineral pigment) for her paintings, introducing a modern and innovative art style that adds to the visual appeal of her work.

Art Listings

GENERAL ART

川崎市市民ミュージアム
Kawasaki City Museum

044-754-4500

www.kawasaki-museum.jp

■ 昔のくらしと家庭の道具2019
Life and Household Tools in Taisho~Showa Era
~12/1 (closed Mondays *open if holiday, but closed following Tuesday), Free

横浜美術館

Yokohama Museum of Art

045-221-0300

www.yaf.or.jp/yma

■ 「オランジュリー美術館 ルノワールとパリに恋した12人の画家たち」

Masterpieces from the Musée de l'Orangerie: Jean Walter and Paul Guillaume Collection
13 artists from the Impressionist and L'École de Paris movements will be displayed in Japan for the first time in 21 years

~1/13 10:00~18:00 (10:00~20:00 on Fridays and Saturdays / 10:00~21:00 on Jan 10, 11, 12 *Admission until 30 minutes before closing.

¥1700 Uni & HS ¥1200 / JHS ¥700 / ELM & under free / Seniors (65+) ¥1600 (ID required. Only available at ticket counter in the museum)

artexhibition.jp/orangerie2019

■ コレクション展「東西交流160年の諸相」

Exhibition: "The Exchange Between the East and West over 160 Years"

~1/13 10:00~18:00
¥500 / Uni & HS ¥300 / JHS ¥100

PACIFICO Yokohama

045-221-2155

www.pacifico.co.jp

■ 第36回横浜骨董ワールド
36th Yokohama Antique World
An indoor fair displaying antique toys and various artworks

11/1~3 10:00~17:00 (first day

from 12:00)

¥1000 (3-day ticket) advanced tickets available
Last day 15:00~ free

そごう美術館

SOGO Museum of Art

(6th floor of the Sogo Department Store in Yokohama (3-min. Walk from the east exit of Yokohama Stn.)

045-465-5515

www.sogo-seibu.jp

■ 「不思議の国のアリス展」

The Magic of Alice in Wonderland Exhibition
~11/17 10:00~20:00 (last entry 19:30), Last day (Nov 17) 10:00~17:30

ADV Adults ¥1300 / Uni & HS ¥600 / JHS & under free
DOOR Adults ¥1500, Uni & HS ¥800, JHS & under free

黄金町エリアマネジメントセンター

Koganecho Area Management Center

045-261-5467

www.koganecho.net

■ 黄金町バザール

Koganecho Bazaar 2019
~11/4

THEATRE

Cinema Jack & Betty

045-243-9800

www.jackandbetty.net

(this is just a selection of showings)

■ トム・オブ・フィンランド

Tom of Finland

A story of love depicting the life of a Finnish artist who became a symbol of freedom and pride
10/5~

■ ビル・エヴァンス タイム・リメンバード

Bill Evans/Time Remembered
A documentary following the tragic life of jazz piano master Bill Evans
10/12~

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com



横浜能楽堂本舞台(横浜能楽堂提供)



風雅笛韻



風雅笛韻(尺八コンサート)

藤原道山 尺八アンサンブルコンサート「風雅竹韻」
DOZAN FUJIWARA
SHAKUHACHI ENSEMBLE CONCERT

Yokohama Noh Theater

MAP
23

[Date] Oct 22

[Hours] OPEN 16:30 START 17:00

[Admission] General ¥3500 (For English-speakers, tickets are also available here: www.confetti-web.com/en)

yokooto.jp

能楽堂とは日本の伝統芸能を鑑賞する場所だが、横浜能楽堂は関東地方に現存する最古の能舞台として、その豊かな歴史で知られている。今回、三年に一度開かれる横浜音祭りの一環として、尺八(真竹で作られる日本の伝統的な縦笛)の奏者、藤原道山らによるコンサートを主催。藤原道山といえば、これまでも野村萬斎演出『マクベス』やジョン・ケアード演出『ハムレット』等、様々な舞台音楽をも手掛けている活躍めざましい演奏家だ。伝統ある横浜能楽堂で行われる今回のスペシャルコンサートでは、藤原と若手演奏家達による見事なアンサンブルで、気迫のこもった一糸乱れぬ美しい演奏が披露される。

The Yokohama Noh Theater is known for its traditional Japanese performances and its rich history as the oldest Noh stage in the Kanto area. As part of the *Yokohama Otomatsuri* (sound festival) held every three years, the theater will organize a *shakuhachi* (traditional Japanese wind instrument made from bamboo) concert led by Dozan Fujiwara. Fujiwara has composed theatrical music for various dramas such as Mansai Nomura's rendition of *Macbeth*, as well as John Caird's *Hamlet*. For this special concert, expect Fujiwara and his magnificent ensemble to deliver a powerful, harmonious performance.

Music Listings

POPULAR MUSIC

Motion Blue

045-226-1919

www.motionblue.co.jp

■ ダニ&デボラ・ゲルジェル・クアルテット

DANI & DEBORA GURGEL
QUARTET

A Brazilian quartet known for their groovy music which

combines samba, jazz, R&B and other genres

10/31 OPEN 18:00 / START 19:30
¥6800

■ 古内東子 "Devotion"

Toko Furuuchi
singer/songwriter
11/3 [1st] OPEN 15:00 / START 16:15
[2nd] OPEN 18:00 / START 19:15

¥6800

■ Crystal Kay 20th Anniversary Live "Crystal café 2019"

A special live performance to celebrate the popular R&B singer's 20th anniversary
11/9 [1st] OPEN 15:00 / START 16:15
[2nd] OPEN 18:00 / START 19:15
¥8500

Thumbs Up

045-312-2278

Stovesyokohama.com

■ Japan Tour 2019

Richard Natto

Hawaiian singer/songwriter

Guest speaker: George Cockle

10/21 OPEN 19:00 / START 20:00

ADV ¥6500 / DOOR ¥7000

(+ drink & food order)

■ Duane Allman Tribute

BRITISH GRENADIER GUARDS BRASS BAND

英国近衛軍楽隊 グレナディアガーズバンド(吹奏楽)



英国近衛軍楽隊

威厳に満ち、強く、そして気高い—バッキンガム宮殿を警護する英国近衛軍楽隊の資質を定義するとしたら、まさしく上のような言葉がピッタリとあてはまるだろう。誇りと名誉の象徴である彼らは英国文化に無くてはならない存在。300年を超える歴史を誇るこの軍楽隊の「ブリテイッシュ・グレナディアーズ」という行進曲はご存知の方も多だろう。その軍楽隊が今秋開催される横浜音祭りの一環として元町商店街に登場する。

Dignified, strong and noble—these are the qualities that define the Grenadier Guards, protectors of Buckingham Palace. They are a symbol of pride and honor and an indispensable part of British culture. The acclaimed military band, best-known for their march song “British Grenadiers March”, has over 300 years of history. They will make an appearance at Motomachi Shopping Street this fall to perform for the Yokohama Otomatsuri.

Motomachi
Shopping Street
[Date] Oct 14
[Hours] 12:30~13:30
[Admission] Free
yokoto.jp

Featuring the Midnight Riders
10/29 OPEN 19:00 / START
20:00
ADV ¥2800 / DOOR ¥3300
(+ drink & food order)

CLASSICAL MUSIC

フィリアホール
Philia Hall
045-985-8555
www.philiahall.com

■ 酒井淳&マリオン・マルティノ
ー&クリストフ・ルセ
ヴィオラ・ダ・ガンバ&チェンバ
ロ・トリオ
Atsushi Sakai & Marion
Martineau & Christophe
Rousset
Viola da gamba & Cembalo Trio
10/17 11:30~12:30
General ¥1500
■ 河村尚子「ベートーヴェン

ピアノ・ソナタ・プロジェクト」最
終回(全4回)
Hisako Kawamura Beethoven
Piano Sonata Project Vol.4
10/26 17:00~19:00
S: ¥5000 A: ¥4000

PACIFICO Yokohama
045-221-2155
www.pacifico.co.jp

■ テイルズ オブ オーケストラコ

コンサート 2019~BRASS BAND
EDITION~
Tales of Orchestra Concert
10/20 OPEN 17:00 / START
18:00
Special seats: ¥14,800 / S:
¥9000 / A: ¥8000

For more event listings visit us online at:
www.yokohamaseasider.com

永田未来 トメイワインズの未来を担う男

MIKKU NAGATA OF TOMEI WINES

Text by Ry Beville

永田未来が今までのキャリアとは異なる業界の仕事を始めたのは、いわゆる「中年の危機」が理由ではない。実際、彼は今も製薬業界のM&Aのコンサルタントとして働いている。むしろ、プロジェクトに対してワクワクし、大いなる可能性をそこに見出した—それが、永田が異業種の仕事を始めた理由だ。それ以外にも、所有権の共有を決めた会社「トメイワインズ」については、たくさんの素晴らしい思い出があったことも理由の一つだ。

このカリフォルニアワインの輸入会社は、2004年にマイケル・スコットが横浜の地で創業。この会社が卸売に加え、元町商店街の一本裏通りにある「トメイ」という店を手掛けたところ、店は日本人・外国人の集うインターナショナルなコミュニティの間でたちまち人気のバーに。永田と妻の愛莉もこの店を見つけ、すぐに常連になった。

「あのカルチャー、あの雰囲気二人とも惚れ込んだんですよ」と永田は非の打ち所がない完璧な英語で当時を振り返る。「なので、私たち夫婦の行きつけのバーになりました」。

スコットが通りを挟んでもう少し広い場所へ店を移転してから、トメイズでは夜間にライブ演奏を開催するようになる。ウクレレの演奏に長けた永田も、時々演奏することがあった。それからスコットは再度移転を決め、現在の場所である吉田町に店を構えると同時に店名を「ザ・ウェアハウス」と改名。永田がスコットにアプローチしたのはこの移転後すぐのことだった。

「マイクがどんな展望を持っているのか尋ね、彼と手を組むことについて、自分は興味が無気にしも非ずだ、と伝えたんです」と永田は言う。今年の初め、両者は契約を締結。だが、新しい仕事は大変ではないだろうか？

「いや、それが実際のところ、とても楽しいんですよ。私たちはこれまでとは違うことを成し遂げようとしているんです。長い年月の間に物事はいろんな方向へ引っ張られてしまうことがあります。今ちょっと後戻りすることで、リスタートするチャンスが掴めるのです。今はギアを入れ替えて、卸売の方にもっと力を入れようとしています」。

つまり、輸入したワインを日本中のバーやレストランやホテルに販売したいと彼らは考えている。横浜の小さな企業を全国規模に引き上げようという壮大な計画だが、それを実行するにはまさに相応しいチームかもしれない。

「マイクは素晴らしいワインを見つけるのが本当に上手なんです。彼にはワインのエキスパートとしてその道を続けてもらっています。一方の私には事業開発のバックグラウンドがあります。20年以上もやっているの、数字のことは分かります。なので、ワインを見つけるのがマイクの仕事で、私の仕事はその支払い方法を見つけることだね、なんて冗談を言っているくらいですよ」と永田は言う。

Mikku Nagata didn't suddenly take on new work in a different industry because of a midlife crisis. He actually still works as a consultant for mergers and acquisitions in the pharmaceutical industry. Rather, he started another line of work because he was passionate about the project and recognized a lot of potential in it. He also had many great memories at the business he decided to take shared ownership in: Tomei Wines.

This California wine import company launched in Yokohama in 2004 with Michael Scott at the helm. In addition to wholesale operations, the company also managed a retail space simply known as Tomei's on Motomachi's backstreet. It quickly became a popular bar among Japanese and the international community alike. Nagata and his wife Airi discovered the place and were soon regulars.

"We fell in love with the culture, the atmosphere," Nagata recalls in his impeccable English. "It became our go-to bar."

When Scott moved to a slightly more spacious location across the street, Tomei's began hosting live music nights. Nagata, an accomplished ukulele player, even performed on occasion. Scott then moved his business a third time to its current location in Yoshidamachi where he renamed the retail space The Warehouse. It was shortly after this move that Nagata approached Scott.

"I asked Mike what his plans were and said that I might be interested in going into a partnership with him," says Nagata. Earlier this year, they sealed the deal. Has the new work been hard?

"No, actually, it's been a lot of fun. What we're trying to accomplish is different from the past. Over the years, things can get pulled in different directions. Now we're stepping back, which gives us an opportunity to restart. We're shifting gears to focus more on the wholesale side."

In short, they want to sell the wines they import to bars, restaurants and hotels across Japan. It's an ambitious plan to take a small Yokohama business national but they might just be the right team to do it.

"Mike is really good at finding excellent wines," Nagata says. "He's continuing down that path as the wine expert, whereas I have the business development background. I've been doing it for over 20 years so I understand the numbers. We end up joking together that he has to find the wines and my job is to figure out how to pay for it."

The skills and experience Nagata brings to the table go back to his youth. He attended an international school in Kobe and eventually enrolled at the prestigious Waseda University. He





"Over the years, things can get pulled in different directions. Now we're stepping back, which gives us an opportunity to restart..."

永田が今発揮しているスキルと経験は彼の青春時代に遡る。神戸のインターナショナルスクールに通っていた彼は、名門早稲田大学に入学。そこからワシントン州のピュージェット・サウンド大学に転校し、国際ビジネスならびに経営学を専攻するものの、彼の渡米の目的は野球だった。実はアメリカの複数のチームにスカウトされていて、マイナーリーグでプレーしていた程の実力だった。だが、ケガで野球を断念せざるを得なくなる。そうして日本へ舞い戻った彼は、企業人としての人生を歩み始める。

愛莉との出会いは永田が都内の企業で働いていた時。会社の先輩の娘さんで、いわゆる「飲み仲間」のお嬢さんだったと彼は笑う。愛莉は生まれも育ちも横浜だが中国系の血も混ざっており、祖父は中華街の発展に貢献した人物だ。二人は自然な流れで日本の中で一番素敵な街、横浜に落ち着くことになった。

最初の子供が生まれてからも、夫婦は赤ん坊連れで元町のトメイズに寄っていた。子供が大きくなるのをスコットはずっと見てきたんですよ、と永田は言う。そんな口ぶりから、彼がスコットのことを家族のように見ているのがうかがえる。現在、少なくとも仕事上は兄弟だが。

日本全国でトメイワインズの認知度を高める計画の一環として、目下彼らは営業担当を増員中だ。その一方でザ・ウェアハウスについても、今まで通り時間限定のテイastingルームと土曜のライブミュージックを続けている。

「あの懐かしい元町の頃の雰囲気に戻ろう、ということですね」と永田は言う。それ以外は今吉田町にある。いずれにせよ、あの雰囲気は横浜の人(に限らずだが)は皆、一度は来て味わうべきものだろう。

then transferred to the University of Puget Sound in Washington State. His major was international business and business economics, but his purpose in going overseas was baseball. He was being scouted by teams in America and even played in farm leagues before getting injured and hanging up his baseball cleats. His life thus took another turn back to Japan and into the corporate world.

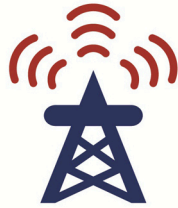
While working at a corporation in Tokyo, he met Airi. She was the daughter of a senior work colleague—a “drinking buddy”, Nagata jokes. She is also a Yokohama native of mixed Chinese heritage and her grandfather was instrumental in the development of Chinatown. Naturally, they decided to settle in the best city in Japan: Yokohama.

After they had their first child, they would still drop into Tomei's in Motomachi with baby in tow. Nagata notes that Scott has seen his child grow up. The way Nagata describes it, it's as if he sees Scott as family. At the very least, they're brothers in business now.

At present, the two are expanding their sales staff as a part of their plan to grow the presence of Tomei Wines across Japan. Meanwhile, they are keeping The Warehouse as is—a tasting room with limited hours and live music on Saturdays.

“It's to get back to that old Motomachi flavor,” Nagata says. Except that now it's in Yoshidamachi. Either way, that flavor is something everyone in Yokohama (and beyond) should come and taste.





アメリカ直輸入ビール

Over 100 varieties of American craft beer in bottles and cans for drink-in or take-out

Home delivery available!

Antenna America

Nagano Trading's
American Craft Beer Tasting Room

www.antenna-america.com

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Antenna America [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Sagan [E-6]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 Sparta [D-3]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Café Elliott Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Gather @ Eating House [B-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]
- 15 Ariake Main Store [D-5]
- 16 Ami [E-6]
- 17 YIEA & Shyo Shyo An [C-2]
- 18 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 19 Bay Side Bistro 1-1 & The Rooftop [C-5]
- 20 Akarenga [B-5]
- 21 PACIFICO Yokohama [A-3]
- 22 Yamashita Park [C-7]
- 23 Yokohama Noh Theater [C-1]
- 24 Anchor Ground [C-4]
- 25 Kanai Shoten [D-3]
- 26 Zou-no-Hana Terrace [C-5]





APOLLO
company

craft beer, fine food & great people

1-9 Hanasaki-cho, Naka-ku 6pm~3am
045-261-8308 Every-blesséd-day

MAP 14

AMI

Fine wines and artisanal dining in a friendly atmosphere.

Naka-ku, Ishikawacho 2-72-1
中区石川町2-72-1
Tel: 045-319-4837

Hours 営業時間:
火-金 Tue-Fri. 17:00-0:00
土-日 Sat-Sun. 12:00-14:00 Lunch
17:30-0:00 Dinner
Closed 定休日: 月曜日 Mondays

MAP 16

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

www.sake-today.com/orders

Be Fresh 2018 30
横浜国際教育学院は創立30周年

**YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY
JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE**

*Learn Japanese
in Yokohama!*

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

www.yiea.com

MAP 17

KT&K JAPANESE
Private lessons in the Tokyo and Yokohama area

- * JPLT level 1-5 preparation
- * Japanese for daily use
- * Business Japanese

20 years of experience

Lesson fee starting from ¥3,500/hr plus tax Email: ktk-jp@jcom.home.ne.jp

ビール発祥の地、
横濱のあられ

横濱ビア柿

www.minoya-arare.com
(株)美濃屋あられ製造本舗



EUROPEAN BEER HOUSE
横濱 Cheers

WWW.YOKOHAMA-CHEERS.COM

045・311・7804



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



to **登良屋**
ra
ya

YOKOHAMA'S
LEGENDARY
SASHIMI

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



横浜の歴史とともに60年・・・

ありあけ **横濱** **ハーバー**

ARIAKE
HARBOUR

横浜の海に浮かぶ船を
イメージした贅沢なマロンケーキ

Rich elegant marron cakes inspired
by ships sailing the waters
of Yokohama Harbour.

ARIAKE MAIN STORE
231-0021 Yokohama, Naka-ku Nihonodori 36
Hours 10:00-20:00 (L.O 19:00)
TEL 0120-005-436
www.ariakeharbour.com




MAP
15

East Coast & Southern US Craft Beer Imports

 **Cardinal Trading**

cardinaltrading.jp | contact@cardinaltrading.jp | 045-900-9474


BRIMMER BREWING

www.brimmerbrewing.com

MAP
5



ANCHOR GROUND

*Menu is currently being modified. Items and prices may change in the coming months.

*本文でご紹介したメニュー及び価格につきましては、消費税アップに伴い近々変更・改定される予定ですので、予めご了承ください

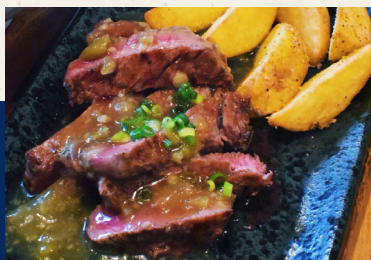
海岸通にある赤レンガのビル、その中にアンカーグラウンドは入っている。航海をテーマにした居心地の良いお洒落な内装、そして店全体に表れている美学がいかにも港町横浜らしい雰囲気を出している。窓の外の景色が変化するさまを眺めつつ、ゆったりと座って長居したくなる…まさにそんな雰囲気の店だ。カウンター席はおひとり様にはうってつけの場所、テーブル席は家族連れにちょうど良い。ランチメニューはとても美味しい割に値段はリーズナブルだ。「肉バル」として知られるアンカーグラウンドは上質の肉、それも特にステーキを専門としている。一般的に美味しいステーキはとかく値が張るもの。逆に、安

い肉だと硬くてなかなか噛み切れず、食べるのに苦労する。だが、この店では上質で尚且つお財布にも優しい肉が味わえるのだ。

「牛ヒレステーキ定食」(¥1800)には味噌汁の他、アサリの煮汁と白出汁を使った野菜の蒸し煮が付いている。スライスされた肉は柔らかく、噛むと肉汁がジワリと染み出てピリッとわさびを利かせたグレービーにその風味が広がる。「サーロインのローストビーフ丼」(¥1500)はボリュームはあるもののヘビーではなく、程よく野菜も入っている。「チキンカレーライス」(¥1000)は食欲を掻き立てるスパイスの香り漂う一皿。運ばれて来るや否

や、ご飯をすくってカレーとフライドチキンを勢いよく頬張ってしまいそうだ。

そしてデザートもお忘れなく!「チョコバナナパフェ」(¥850)は植木鉢に見立てた器にアイスクリームを敷き詰め、その上にホイップクリームとバナナが贅沢に盛られている。更には食用の花もあしらわれ、もはや美しく飾られた芸術作品のようなデザートー間違いなくインスタ映える写真が撮れる。アンカーグラウンドは全ての面において安定感があり、見栄えの良い盛り付けと素晴らしい素材を使った調理で心のごもった食事を提供してくれる店だ。



Anchor Ground is housed within a red-brick building located in Kaigandori. Its nautical theme, cozy, stylish interior and overall aesthetic make it quintessentially "Yokohama". It's one of those places that makes you want to sit and linger for a while as you watch the world go by outside the window. The counter bar is perfect for customers who come alone, while the table seating is just right for families and larger groups. The lunch menu is reasonably priced considering its excellent quality. Known as a "niku baru" (a meat bar), Anchor Ground specializes in quality meat, particularly steak. A nice steak often comes with a hefty price, but

Anchor Ground provides quality at an affordable cost.

The Filet Steak Set (¥1800) comes with miso soup and steamed vegetables cooked with clam extract and white *dashi* (cooking stock). Each slice of meat was tender and oozing with flavorful juice which added to the tastiness of the thick gravy. The Roast Beef Bowl (¥1500) was hearty but not heavy, with an ample amount of greens. The Chicken Curry (¥1000) gives off an aroma of spices that will have your mouth watering. You'll be digging in for a spoonful of steaming rice, curry and crispy fried chicken as soon as your plate arrives.

Don't skip dessert! The Choco Banana Parfait (¥850) comes in a flower pot filled with ice cream topped generously with whipped cream and bananas. Garnished with edible flowers, this dessert is a beautifully presented piece of art—the perfect Instagram photo op. Anchor Ground covers all the bases offering beautifully presented, hearty meals made with quality ingredients.

中区海岸通5-25-2 シャレール海岸通 1F
Naka-ku Kaigandori 5-25-2
Charel Kaigandori 1F

Hours: Weekdays 11:30~15:00 (LO14:30),
17:00~23:00 (LO22:00)

Weekends & holidays 11:30~23:00 (LO22:00)

Tel: 045-232-4087



**Naka-ku Noge-cho 1-15
Hayase Bldg 1F**
中区野毛町1-15はやせビル1F
Hours: 18:00~manager's discretion
Closed: days vary. Check FB site
(金井商店) for details.
Tel: 045-334-7703

金井商店 Kanai Shoten

MAP
25



野毛という町を構成する小さな飲み屋や食堂がごちゃまぜにひしめく風情に、金井商店はしっかりと溶け込んでいる。店内には木製のU字型カウンターを囲むスツールに腰かけた常連客達の姿。店の中と外はガラスの引き戸一枚で仕切られているだけなので、外からは丸見えた。横長の青いのれんと店内からこぼれる暖かい灯りが、通りを歩く人々を店へと誘う。



このこじやれた居酒屋を切り盛りするのは、ともに横浜出身の金井竜・友里夫妻。夫の竜は経験豊富なバーテンダー兼ソムリエで、店では飲み物を担当。一方、妻の友里は料理担当で、新鮮な旬の食材を使うため、その都度変わるメニューに応じて料理を提供している。さて、まずは「カキと焼きネギのオイル漬」(¥580)からスタート。続いて数少ない定番メニューの中から「渋谷の厚切りハムカツ」(¥780)という名の四切れのジューシーなハムカツをいただく。

「秋刀魚のコンフィ」(¥780)や「たっぷり薬味と鯛の黄身醤油」(¥780)も日本酒に合う料理だ。

ところで酒と言えば、この店にはほぼ全種類の飲み物が揃っている。全国各地の高級酒が約14種(1合¥680~)、クラフトビールが5種(S約220ml ¥580/M約420ml ¥980)、プレミアムモルツ、各種カクテル(¥480~)、各種サワー(¥580~)、竜セレクトのワイン(価格は個別)、その他諸々…といった具合だ。選ぶのが難しければ、遠慮せずにソムリエでもある店主にオススメを尋ねてみよう。

金井商店はお一人様の馴染み客や少人数グループ向けの居心地良い店だ。カウンターのみの17席で店内は禁煙、桜木町駅から徒歩2~3分。閉店時間は定めておらず、店が賑わっている限りは金井夫妻もそれに合わせてベストの対応をしてくれる。



Kanai Shoten fits in perfectly with the incredibly varied mix of small bars and restaurants that make up the Noge neighborhood. Patrons sitting at its wooden, U-shaped counter surrounded by stools are easily spotted through the sliding glass doors that open directly to the street. The long blue *noren* (short curtain indicating a shop is open) and warm glow of the interior lighting spilling onto the street beckon to passersby.

This upscale izakaya is run by husband-wife team Ryu and Yuri Kanai, both Yokohama natives. Ryu, an experienced bartender and sommelier, handles the drinks while Yuri prepares the cuisine for an ever-changing menu dictated by fresh, seasonal ingredients. Oysters & Grilled Welsh Onion (¥580) made for a nice starter. We followed that with one of the few menu staples, Shibuya-style Thick-cut Ham Cutlet (¥780)—four juicy chunks of deep-fried ham. The *Sanma* (Pacific saury) Confit

as well as the *Tai* (sea bream) & Egg Yolk in Soy Sauce (both ¥780) were good pairings with sake.

Speaking of sake, the drinks offered cover almost every type. Choose from about 14 high-end sake from various prefectures (180ml, ¥680~), 5 taps of craft beer (S, about 220ml, ¥580 / M, about 420ml ¥980)

plus Premium Malts, cocktails (¥480~), sours (¥580~), select wines chosen by Ryu (prices vary), and more. Don't hesitate to ask the resident sommelier for recommendations if you find it hard to make a choice.

Kanai Shoten is a cozy spot for single patrons and small groups. The counter-only bar seats 17 and is non-smoking. It's located a few minutes walk from Sakuragicho Station. Note that the closing time is not set. As long as business is humming, the Kanais will do their best to keep pace.





The Warehouse Wine Bar & Tasting Room

by *Tomei Wines*

Importing California Wine Since 2003

The Warehouse by *Tomei Wines* offers a casual and relaxed California wine tasting room every Friday & Saturday night! Enjoy our imported boutique wine selection served by our friendly staff. Quality wines by the glass, by the bottle or sample 3 different wines from the menu! We are also serving select craft beer from Antenna America.

California Wine Bar & Tasting Room in Yoshidamachi

Wine Club Now Available!

Every Friday & Saturday Night!

- Quality Wines By-The-Glass!
- Select Craft Beer From AA!
- Assorted Nibbles Including Pizza!
- Monthly Live Music!
- Different Weekly Wine Themes!
- Special Take-Out Wine Discounts!

Beer and Wine Every Friday & Saturday Night Starting at 7pm



The Warehouse by *Tomei Wines*
2F Arai Bld.
3-14 Yoshidamachi, Naka-ku
Yokohama 231-0041
info@tomeis.co.jp
045-228-7939



MAP 3

BAY SIDE BISTRO

1-1 & THE ROOFTOP

www.1-1yokohama.com



Lunch	
Mon - Fri	11:30 - 14:00
Sat, Sun, holidays	11:30 - 16:00

Dinner	
Mon - Thu	17:00 - 0:00
Fri, Sat, before holiday	17:00 - 2:00
Sun, Holidays	17:00 - 23:00

Rooftop is available on Fri - Sun, and before holiday.

MAP 19



MOTOMACHI SAKE BAR Sagan

For Information & Reservations Call
045-663-3070

日本酒サガン




Hours
17:00 ~ 23:30

Closed
Mondays
月曜日

5 minutes from Ishikawacho Station
石川町駅から徒歩約5分

1-17-3 Ishikawacho, Yokohama
横浜市中区石川町1-17-3

MAP 4

All American, All the time.



オンラインオーダーならご自宅でお受取り!
Online order available!



新しくなったウェブサイトは今すぐチェック!
Have you checked our NEW website yet?

店頭
アンテナアメリカでは只今
6パックキャンペーンを実施中!

Come and check the special 6pack promotion at Antenna America!

※予告なしに終了となる場合がございます。

MAP 2
MAP 27

インフルエンザワクチン FLU VACCINATION



この健康コラムは、ザ・ブラフメディカル&デンタルクリニックの公益活動の一環として提供されているものです。このコラムの内容は、多言語に対応可能な医師及び医療スタッフの協力に基づき、横浜シーサイダーがお届けするものです。

This column is supported by the Public Benefit Activities of the Bluff Medical and Dental Clinic. The content is produced by the Yokohama Seaside in coordination with their multilingual doctors and staff.

インフルエンザは下手をすれば命に係わる場合もありますが、幸いなことにある程度は予防が可能です。簡単に拡散してしまうウイルスが引き起こすもので、幼い子供や高齢者、及び他の病気の症状（例えば喘息など）がある人には特に危険です。妊婦も感染しやすいので要注意です。最もよく見られる症状（といっても、必ず出るというわけではありません）は発熱で、その他咳やのどの痛み、鼻水、体の痛みや疲労感なども見られます。発症後最初の3-4日間が最も人にうつしやすい時期ですが、それより長期化する場合もあります。ウイルスは主に、感染者が会話やくしゃみや咳をした際に鼻や口からの飛沫を介して拡散するものだ、とほとんどの医師はそう考えています。

予防の第一歩として毎年ワクチンを接種するよう、医療の専門家は推奨しています。この

ワクチンは簡単に投与でき、通常病院や診療所に行けば受けられます。また、こまめに手を洗い、咳やくしゃみをする際は口元や鼻を覆い、なるべく病気の人のとの接触を避ける、といったことも感染の予防に役立ちます。

具体的な時期や期間や強さはその年によって異なりますが、寒い時期にいわゆる「インフルエンザの季節」というものがあります。つまり、ちょうど今がインフルエンザの始まりになります。ですから、ぜひワクチンの接種を検討してください。但し、ワクチンを接種したことでインフルエンザを完全に予防できると保証しているわけではありませんのでご注意ください。ですが、万一かかったとしても重症化せず、ウイルスの拡散を防ぐ可能性は大幅に高まることにはなりません。

インフルエンザには治療法がいくつもあり

ますが、ほとんどの場合は抗ウイルス薬で、極力早い段階で投与する必要があります。発症後2日以内に治療を開始した場合は、症状が比較的穏やかで治るのも早い可能性があります。抵抗力の弱い層（子供、高齢者、慢性的な病状のある人等）にとっては、死亡に至るリスクの軽減ができます。悲しいことではありますが、稀にインフルエンザが原因で死に至るケースもあります。もしインフルエンザの症状が見られたら、すぐに医療機関で診察を受けてください。

明るい情報としては、抗ウイルス性インフルエンザ薬の研究分野で、日本は世界でも最先端を行っており、昨年は「ゾフルーザ」という画期的な新薬が導入されました。とは言え、それでもワクチンに取って代わるものではないと専門家は助言しています。

Influenza, also known as the flu, can be deadly, but thankfully it is also partly preventable. It is caused by a virus that spreads easily and is particularly dangerous for young children, the elderly and/or people with other health conditions (like asthma). Pregnant women are vulnerable, too. Fever is the most typical symptom (though it doesn't always appear), as well as coughing, sore throat, runny nose, aches and fatigue. People are most contagious in the first three to four days after becoming ill. The range can be longer. Most doctors believe the virus primarily spreads through droplets from an infected person's nose and/or mouth when they talk, sneeze or cough.

Health experts recommend that

people get a yearly flu vaccine as a first line of defense. These vaccines are easily administered and usually widely available at hospitals and clinics. You can also help by frequently washing your hands, covering your mouth and nose when you cough or sneeze, and avoiding those who are sick as much as possible.

There is a "flu season" during the cold part of the year, though its specific period, length and intensity varies from year to year. In short, we are entering flu season right now. Please consider getting vaccinated. Note that a vaccination doesn't guarantee full protection, but it significantly raises your chances of not getting very sick and preventing the spread of the virus.

There are treatments for the flu, mostly notably antiviral drugs. These should be administered as quickly as possible. If treatment begins within two days of falling ill, symptoms can be milder and the length of illness shortened. For vulnerable populations (children, elderly, and persons with chronic medical condition), it can reduce the risk of death. Sadly, in rare cases, the flu can be fatal. If you are showing symptoms, please see a health professional immediately.

On a promising note, Japan is at the forefront of global research into antiviral flu drugs. Last year, a breakthrough drug called Xofluza was introduced. Still, experts advise that it is no replacement for a vaccine.

ブラフクリニックでは、10月から翌年2月までインフルエンザ予防接種を受け付けています。

Note that the Bluff Clinic offers flu vaccinations from October to February.
Web: bluffclinic.com





お三の宮日枝神社 例大祭

OSANNOMIYA HIE SHRINE REITAI SAI (ANNUAL AUTUMN FESTIVAL)

Text & photos by Hisao Saito



おさんのみや ひえじんじゃ

お三の宮日枝神社

横浜市南区山王町5-32

Webサイト: www.osannomiya-hie.or.jp

今年もお三の宮例大祭が行われた。お三の宮秋祭りとも呼ばれ「神奈川の祭り50選」にも選ばれていて、浜っ子の最も大切な祭事である。もちろん毎年欠かさず参加している。今年は2年に一度の本祭りで、40基に及ぶ町内神輿が伊勢佐木町を練り歩いた。

俺が初めてこの祭りに参加したのは今からおそらく50年前。祖母に連れられ、神輿に参加した記憶がある。

写真は吉田町の神輿だ。今年は吉田町が全ての神輿の先頭なのだ。本祭りは2年に一度なので、単純に考えてみても、先頭の名誉は数十年に一度なのだ！彼らの興奮は言うまでもない。

写真で神輿を担いでいるのが吉田中学時代の先輩と同級生。写真を撮りながら、

「もう40年の付き合いなんだな…」

ちょっと感慨深く思っていたのもつかの間、頭から炭酸をかけられてしまった。

「気持ちいいだろ！」と同級生。

「おう、最高だ！」と俺。

Every year I participate in the Annual Autumn Festival held at Osannomiya Hie Shrine in downtown Yokohama. It is considered to be one of Kanagawa Prefecture's 50 most significant festivals and definitely the most important for Yokohama residents. Every two years the main festival is held, while in off years the festival is celebrated on a more minor scale. 2019 was a main festival year. For this, 40 *mikoshi* (portable shrines) are paraded through the streets of Isezaki-cho carried on the shoulders of energetic residents.

I first participated in this event about 50 years ago. I vividly remember my grandmother taking me to the festival so I could carry a mikoshi. The photos shown on these pages are of Yoshidamachi's mikoshi team, which were at the front of the parade. Since the major festival is every two years and there are many mikoshi, it is a special honor to be in the lead! Needless to say, everyone was extremely excited about this.

The members of the team carrying the mikoshi in these pictures are all my schoolmates from Yoshida Middle School. I mused while taking the photos, "Wow, we've known each other for 40 years!"

While I was momentarily lost in my emotions, one of my old classmates dumped carbonated water on my head yelling "Isn't this a great feeling?!", to which I replied, "It's the absolute best!"



MAP 1 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



ロブスタービスク

ロブスターの殻.....	300g
玉葱.....	1ヶ (スライス)
人参.....	1/2本 (スライス)
セロリ.....	1片 (スライス)
オリーブオイル.....	80cc
バター.....	50g
ニンニク.....	1片
ブランデー.....	50cc
白ワイン.....	100cc
トマトペースト.....	50g
チキンストック.....	(なければ水でもOK) 1L
塩、胡椒.....	適量
生クリーム.....	100cc

1. 潰したニンニクとオリーブオイルを鍋に入れ、火にかける。ニンニクの香りが出たらロブスターの殻を入れ、中火で焦げないようにエビの香ばしい香りがするまで炒める。(炒めながら殻を木べらやマッシャーなどで潰す。)
2. 1にブランデーを加えアルコールを飛ばしたら、トマトペーストを入れて軽く炒め、酸味を飛ばす。バターと野菜を加え、しんなりするまで炒める。
3. 白ワインを加え、アルコールを飛ばして煮詰める。チキンストックを入れ、沸騰したら弱火で30-40分煮る。
4. (もしあれば)バーミックスで殻を細かく砕く。なければへらなどでなるべく砕く。
5. 目の細かいザルで漉す。(殻が通らない目のもの)
6. 漉したものを鍋に戻し火にかける。沸騰したら生クリームを加え、塩胡椒で味を整えて完成です。

LOBSTER BISQUE

lobster shells.....	300g
onion.....	1 (sliced)
carrot.....	1/2 (sliced)
celery.....	1 stalk (sliced)
olive oil.....	80cc
butter.....	50g
garlic.....	1 clove
brandy.....	50cc
white wine.....	100cc
tomato paste.....	50g
chicken stock (water is fine too).....	1L
salt & pepper.....	to taste
cream.....	100cc

1. In a deep pan crush garlic and fry in olive oil until the aroma is evident. Cook lobster shells on medium heat being careful not to burn them. Crush the shells as you fry them.
2. Add brandy and cook until alcohol evaporates. Add tomato paste and stir-fry till the acidity fades. Add butter and vegetables. Cook till tender.
3. Add white wine and let the alcohol evaporate. Add chicken stock and bring to a boil. Lower the heat and let simmer for 30-40 minutes.
4. Crush shells into smaller pieces with a hand-held blender. If you don't have one, use a spatula.
5. Strain the mixture with force using a fine mesh colander (fine enough to retain the shell bits)
6. Transfer the strained liquid back to the pan and reheat. Bring to a boil, add cream and season with salt and pepper to finish.

ロブスターはアメリカで最もポピュラーなシーフードの一つでしょう。ヨーロッパでは「オマール」と呼ばれ、フランス語で「ハンマー」を意味します。大きな爪がハンマーに見えることに由来しているようです。日本では近い存在に伊勢海老がありますが、生物学上の分類は異なります。新鮮なものであれば、味はどちらも甲乙つけがたい美味しさ。ロブスターの方がプリプリした食感、一方の伊勢海老はしっとりしていて濃厚です。

アメリカのロブスターはマサチューセッツ州のボストン、メイン州、ニューハンプシャー州などの地域の名物料理で水揚量も多いです。調理法はシンプルにボイルかスチーム又はベイクが主流で、澄ましバターとレモンを添えて提供されるのがスタンダード。それ以外ではベシャメルソースをかけてグラチネしたり、身を外してマヨネーズなどで和えてパンに挟むロブスターロールetc...といった方法も。殻も余すことなく使えます。殻をオープンでローストして香りを出し、香味野菜と一緒に殻を潰しながら煮込んで裏ごしたビスクスープは濃厚でとても美味しいです。

最後に興味深い事実を一つ。ロブスターには事実上無限の自己治癒力があります。一般的に言って寿命は約50年で、その後は脱皮するのに大変なエネルギーが必要になります。もちろん、そこまで生きるための最大のリスクは人間や他の生物に捕食されることです。今までで捕獲された最大の物は20kgで推定70歳位だそうです。海の中にはもっと大きなロブスターがいると思われます。想像しただけでこわいですね...

Lobster is one of the most popular seafood dishes in America. In Europe, they're called "homar", which means hammer in French, given that lobster claws are hammer-like. The Japanese Ise shrimp is a distant relative to lobster, but not quite in the same biological classification. When eaten fresh, both are delicious. Lobster tends to be somewhat dry with a tender texture, while Ise shrimp is moist with a richer flavor.

Lobsters are a local favorite in America's coastal New England region. They're often boiled, steamed or baked, and served simply with melted butter or lemon. Other ways of eating lobster include shredding the meat, mixing it with mayonnaise, and putting it in a bun to make a lobster roll, or coating it with creamy bechamel sauce to prepare as gratin. You can also roast the lobster shells in the oven to bring out the flavor, break them into pieces and simmer them in a pot with vegetables to make savory bisque soup.

Finally, here's an interesting fact—lobsters have a virtually unlimited ability to heal themselves. They can generally live around 50 years until molting requires too much energy. Of course, the biggest risk is being eaten by humans and other creatures. The largest lobster captured so far was 20kg and approximately 70 years-old, but it is said that there are even bigger ones out there...What a scary thought!

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

**NOW
HIRING!**
スタッフ募集中

charcoal grill & bar

green

石川町

ISHIKAWACHO

MAP
10

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

馬車道

BASH AMICHI

MAP
11

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



CRAFT BREWED

YOKOHAMA BEER

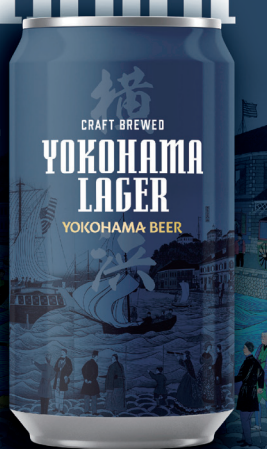
横浜ビールはお陰様で20周年を迎えます。
多くのお客様への感謝と美味しいビールをお届けし、更なる飛躍に向けて
2020年より下記プロジェクトをスタートします。
今後ともご愛顧の程、何卒宜しくお願い致します。

《 ボトルデザインリニューアル 》



《 缶ビール新発売 》

YOKOHAMA LAGER



横浜ビールから
待望の缶ビール
登場!

横浜ラガー

ALC 5.0% IBU 45
アンバーラガー・IPL

ホップ由来の強めの苦味と柑橘を思わせる香りがクセになる!
爽やかな飲み応えのオトナのビール。
麦のコクとホップの苦味が肉料理などのうま味を引き立てる。

- | | | |
|-----|-------|--------------------------|
| ボディ | ■■■■■ | 受賞歴 |
| 苦味 | ■■■■■ | 2019年 ジャパングレートビアアワード銀賞受賞 |
| 香り | ■■■■■ | 2017年 国際ビール大賞 銀賞受賞 |
| | | 2017年 アジアビアカップ銀賞受賞 |
| | | 2014年 国際ビール大賞 銀賞受賞 |

※画像は開発中のイメージです



お問い合わせ

株式会社横浜ビール

tel : 045-212-9633 fax : 045-212-9635 e-mail : brewery@yokohamabeer.com
神奈川県横浜市中区住吉町6-68-1 横浜関内地所ビル3F

