

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

**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  
(東京弁護士会所属)

**澄川法律事務所  
Sumikawa Law Office**



**045**  
Yokohama Canvas Bag  
www.045usmc.com/



**横濱帆布靴**

Produced by  
**U. S. M. Corporation**  
Bankokubashi SOKD#104, 4-24 Kaigandoori  
Naka-ku YOKOHAMA 231-0002  
**Made in Nippon**

MAP 12

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

to **登良屋**  
YOKOHAMA'S  
LEGENDARY  
SASHIMI



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

MAP 5



American Craft Beer, Bottle Shop & Tasting Room

**Home Delivery  
Service Available**  
全国配送! 自宅で受け取り!

Online Store




Store Locations

**Kannai** JR関内駅北口から徒歩5分  
※毎日12時から営業

**Yokohama** 横浜駅ジョイナス地下1階  
(Food & Time Isetan 内)  
※5月6日まで休業

**Shinagawa** JR品川駅アトレ3階  
(Food & Time Isetan 内)

MAP 2

**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

広告掲載やその他のお問い合わせ  
For advertisement and other inquiries email  
[info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)

# SEASIDER

JULY 2021



MAP 8



MAP 13



Japan's California Wine Experience  
日本にしながらカリフォルニアワインの世界を



**The Warehouse**  
ザ・ウェアハウス

Quality Wines and Music, California Style  
ライブハウス・ワインバー・ボトルショップ



Wine Club Membership Available  
会員様限定のワインクラブメンバーシップ

MAP 3

終末が近い? いいえ、もちろん文明が終末に近づいている訳ではない。日本や世界中で着実にワクチン接種率が向上していくことにより、パンデミックの終焉に近づいているのだ。オリンピックがそれぞれの地域で開催されたとしても、少なくともこの夏の残りの期間は、平常に近い生活に戻ってくることを我々は願っている。このような時こそ、自分たちの意識でコントロールできることに関心を向けてみよう。友人同士で近況を報告しあったり、気になっていた街の散歩に出てみたり、地元のお店を開拓し食事を楽しんだり、溜まっていた本を読むのも良いかもしれない。時に、小さな喜びが最大の喜びへと変わることもあるのだから。

Is the end near? No, we're not talking about the end of civilization as we know it. We're talking about the end of the pandemic as vaccination rates rise steadily in Japan and around the world. At the very least, we hope for more normalcy for the rest of the summer, if that's even possible while the Olympics are being held in the region. Times like these, we like to focus on what we can control: checking in with friends, going on long strolls around the city, enjoying food and drink from local businesses, maybe catching up on reading. Sometimes small pleasures are actually the biggest ones.

Visit us on the web at  
[www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com)

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

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

**Publisher**  
Bright Wave Media, Inc.

**Cover**  
Joseph Amato (photo: Kowalczyk)

**Design**  
Matthew Gammon

**Editorial**  
Ry Beville  
Misato Hanamoto  
Akiko Ishikawa  
Hisao Saito  
Brian Kowalczyk  
Mayura Sugawara  
Mai Furukawa

**株式会社 Bright Wave Media**  
231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1  
Noge Hana\*Hana 2F (Appointments only)

Copyright 2021



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. FSM 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.



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。



Kuraki Park

## Spotlight on Isogo

横浜を初めて訪れる人は、観光のほとんどを中区で終わらせるだろう。中区にはたくさんのお見どころがあるので、中区だけで済んでしまうのも理解できる。しかし横浜には全部で18の区があり、中心地の人気スポット以外にも足を運びたい場所が数えきれないほどある。今回は磯子区にスポットを当ててみよう。

磯子区は根岸湾沿いに位置しているため海上輸送路へのアクセスが良く、横浜市民にとっては商業の中核または工業地帯として知られている。

そういった事情を背景に、磯子区にある緑の多いエリアや歴史的な場所は見過ごされがちだ。利便性の高い沿岸部を人々が住処としたのは近代だけではない。発掘調査で、縄文時代後半(紀元前300年頃)の遺跡が発見され、その時代にはここにすでに人が住んでいたことが判明している。この遺跡は三殿台(さんとのだい)遺跡と呼ばれ、横浜の高層ビル群を見渡す港湾と、西側には丹沢山を望む小高い丘の上に位置している。遺跡はさながら発掘現場のようだ。小さな考古館では弥生時代(紀元前300年~西暦250年頃)と古墳時代(250年~550年頃)の出土品が展示され、復元された各時代の住居には中に入ることできる。

より近代の歴史を体感するなら、横浜市電保存館がおすすめだ。こじんまりとした当施設は、かつて市内を走っていた市電の情報が満載だ。鉄道模型、写真や実際に使用されていた車両が展示され、市電の歴史をたどることができる。鉄道マニアや子どもなら絶対喜ぶ市電シミュレーターや0ゲージ鉄道ジオラマがあり、運転を体験して楽しめる(ウェブサイト:<https://www.shiden.yokohama/>)

First-time visitors to Yokohama are most likely to do all of their sightseeing in Naka Ward. Since Naka Ward has so much to offer, we can't really argue with that approach, but Yokohama has a total of 18 wards and a ton more to explore beyond its popular, central districts. This month we take a stroll around Isogo Ward.

Isogo is known to most Yokohama City residents for its industrial strength and as a commercial hub due to its position along Negishi Bay, which allows access to major shipping lanes. Because of that reality, the ward's greenspace and historical areas often go overlooked.

It wasn't only modern day inhabitants that chose this convenient seaside enclave as their home. There are archeological relics indicating that a settlement dating back as far as the late Jomon period (~c. 300 BC) existed. The remains can be found at Santonodai, a hilltop overlooking the bay with views of Yokohama's skyscrapers and the Tanzawa Mountain range to the west. The site resembles an ongoing archeological dig. A small museum displays artifacts from the Yayoi (c. 300 BC ~ c. 250 AD) and Kofun (c. 250 AD ~ c. 550 AD) periods and there are recreated dwellings of the eras you can walk into.

To experience history of a more modern type, stop by the Yokohama Tram Museum. This small facility is dedicated to the streetcars that used to service the city. Models, photos, and the actual vehicles themselves trace the history of the trams. Train buffs and young children can both delight in playing engineer by

文化的な歴史に興味があるなら、久良岐能舞台を訪れよう。自然豊かで落ち着いた雰囲気のある久良岐公園の端に位置する能舞台では、古くから伝わる能以外にも、国内外のアーティストや音楽家のパフォーマンスが楽しめる。また大人も子どもも学べる伝統文化の講座も運営しており、公共施設なので料金も手ごろだ。スケジュールやその他情報についてはウェブサイトをチェックしよう(kuraki-noh.jp)。久良岐公園は広大な面積を誇り、自然も多く、ピクニック、ジョギング、ペットの散歩にも最適で、都市から出ずとも都会の喧噪から逃れることができるという素晴らしい公園だ。数時間のハイキングを楽しみたい人は、円海山のハイキングコースへ出かけよう。このコースは磯子区の西側からスタートして、鎌倉と隣接する木が生い茂った山道を進んでいく。コース途中、交差点では標識が設置されているが、道をそれてしまわないように地図を持ち歩くことをおすすめする(グーグルマップはあまり役に立たない)。ネットで「円海山」を検索すると、横浜市サイトで円海山周辺マップがダウンロード可能だ。

using the driving simulator or taking control of the N-gauge model trains. (website: shiden.yokohama)

For a tour of cultural history, visit the Kuraki Noh Stage. It's located in a tranquil, wooded setting at the edge of Kuraki Park. You can view performances of the ancient art of Noh as well as those of international performing artists and musicians. The organization also offers courses related to traditional arts for both adults and children alike. As it's a public facility, prices are reasonable. Visit their website for schedule information (kuraki-noh.jp). While in the area, Kuraki Park is an expansive piece of greenspace that is worth exploring. It's an ideal place for picnics, jogging, walking your pets or simply escaping the bustle of the city without actually leaving it.

Those who are looking to spend multiple hours walking in the woods should embark on the Enkaizan hiking course. Starting at the western edge of Isogo Ward, there are many kilometers of trails through the wooded hills that form Yokohama's border with Kamakura. The criss-crossing system of trails is generally well marked, but having a map is recommended, lest you end up kilometers off course (Google Maps is not quite sufficient). Maps can be found on the city website (city.yokohama.lg.jp) by searching for "Enkaizan".



Tranquility at Kuraki Noh Stage



Dwellings at Santonodai



(photo: 久良岐能舞)



# Shortcake Shortcake

Text & photos by  
Mayura Sugawara

**Address** 磯子区原町1-3  
Isogo-ku Haramachi 1-3  
Instagram : @shortcakeshortcaker

**Hours** Th & Fri 13:00~19:00  
Sat & Sun 10:00~17:00

※新型コロナウイルス対策による営業時間の変更がございます。

根岸駅から徒歩7分ほどに、話題のケーキ屋さんShortcake Shortcakeはある。平日にもかかわらず開店前から既に並ぶ人も見えた。一軒家の一階に看板のみというシンプルな外観だが、外までスイーツのいい香りがしているので見つけるのは簡単だ。中に入ってみると、グレーを基調とした内装と可愛い家具が並ぶ空間が広がっている。

北海道出身で都内で修行を積んだ店主Rie氏が、独立するのに選んだ場所が磯子だった。駅から近いアクセスの良さと、住宅街に囲まれたアットホームな磯子という土地に惹かれたという。訪れる客を温かく迎える彼女の笑顔と美味しくて可愛いスイーツが魅力的だ。

一番人気のケーキセット(¥1200~)は、好みのケーキとドリンクを選ぶことができる。ケーキは北海道産のイチゴを使用した定番のショートケーキの他に、チーズケーキやタルトなど訪れる日によって異なり、インスタグラムで確認ができる。毎回違うケーキに出会えるので、是非何度も訪れてほしい。



Popular cake shop Shortcake Shortcake is located about a 7-minute walk from JR Isogo Station. Though we visited on a weekday, people were lined up outside. At first glance, it appears to be a regular residence but for a sign indicating otherwise and a sweet fragrance wafting from within. Inside, where gray is the dominant color, there is cute furniture arranged in the ample space.

Owner Rie hails from Hokkaido and trained in Tokyo. She chose Isogo to start her own business as she was attracted by its easy station access and its charming atmosphere. Customers will be warmed by her smile and will surely delight in her tasty, sweet creations.

The signature menu item is a cake set (¥1200~) with choice of cake and drink. The shortcake with strawberries from Hokkaido is the specialty, but selections include cheesecake, fruit tarts and more. The menu changes daily so check the shop's frequently updated Instagram site if you like. As you can discover different cake varieties nearly every time, we recommend visiting relatively often to see what's new.



## レストラン シン Restaurant Shin

Text & photos by  
Mayura Sugawara

**Address** 磯子区丸山2丁目20-10 コーラル磯子  
Isogo-ku Maruyama 2 Chome-20-10 1F  
*Limited parking available*

**Hours** Hours: 11:00~16:00 (closed Mon)

根岸駅から気持ち良く散歩をしていると見えてくるのがレストラン シンだ。1978年創業で磯子区民に愛されてきたこの洋食店の看板メニューは白いハンバーグ。そのレシピは現オーナーの中込真氏が創業者である父親から引き継いだもので、こちら以外では食べられないという。

早速名物の白いハンバーグ(¥1200~)を注文。熱々のハンバーグを覆うように乗った白いソースは、確かにあまり見られないだろう。一口いただいてみると、ソースとハンバーグのコンビネーションの良さに驚く。酸味の効いたソースはホワイトソースでもマヨネーズでもない、この店だけのオリジナルの味だ。中込氏曰く、3世代に渡ってこのハンバーグを食べにきてくれるご家族もいるのだとか。デザートにはこれまた創業時から人気の抹茶のパバロア(¥450)を。爽やかな抹茶が香る優しい一品だ。

「磯子区は横浜市の中でも昔ながらの物に溢れ、親しみやすく特に住みやすい。地域の方々に支えられてここまでやってこれた。そんな温かい雰囲気、そして磯子区の魅力をここから発信していきたい。」と語る中込氏。アットホームな空間と珍しいハンバーグに惹かれ、県外からやってくる方も多い。子ども連れからお年寄りまで楽しめるレストラン シン、ぜひ訪れてほしい。



We discovered Restaurant Shin on a stroll from JR Negishi Station. This cozy, welcoming restaurant was established in 1978 and over the decades has become an Isogo landmark loved by locals.

The house recommendation is the White Hamburg Steak, made from an original, secret recipe passed down to owner Shin Nakagome from his father, the restaurant's founder. Of course, we had to order it (¥1200~). Surely, the use of white sauce is something you won't find in many other places. As it's the trademark dish, it will come as no surprise that the meat and sauce make for a good match. This original, sour sauce is different from traditional Italian white sauce or mayonnaise. According to Nakagome, he has been serving this local delicacy to three generations of neighborhood families. The Matcha Bavarian cream (¥450) made for a nice ending to our meal. The dessert had a refreshing *matcha* aroma.

Discussing his hometown, Nakagome says with pride, "Isogo is a part of Yokohama filled with history and is very comfortable to live in. Our restaurant would not have survived without the support of locals. I hope to spread our neighborhood's warm atmosphere and charm." Restaurant Shin's genial, laid-back character and unique Hamburg steak attract customers from other prefectures, too. It will appeal to a wide range of diners, from families with small children to seniors.





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](http://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 YIEA [C-2]
- 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]
- 12 045 Yokohama Canvas Bag [C-4]
- 13 Yokohama Brewery [D-3]
- 14 Apollo [D-3]

MAP 2







# Joseph Amato

## of 7artscafe

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



Text by Ry Beville

「ヨコハマ暮らしと文化の博物館」をちょっと想像してみしてほしい。それも、モノや工芸品が展示されている博物館ではなく、音楽、ダンス、詩などの才能溢れるアーティストや学者がのびのびと活動できる、ダイナミックな空間。訪れた人が学んだり鑑賞しながら、西洋へ門戸を開いた横浜の歴史にインスパイアされた、美味しい食べ物や飲み物が楽しめるコミュニティスペース。それが、「7artscafe」(セブンアーツカフェ)を経営するジョセフ・アマトが目指す姿だ。そして誰かがそれを成し遂げられるとしたら、アマト以外にはいないだろう。

アマトは、横浜の国際的なコミュニティ内では知られた存在だ。彼は2011年から横浜インターナショナルスクール(以下YIS)を通じてジャパンカルチャープログラム(前・日本芸術文化国際センター。英: International Center for Japanese Culture, 略称ICJC)を運営している。このプログラムでは、学生やコミュニティメンバー向けにレッスン、講義、ワークショップやコンサートを行い、日本伝統文化に触れる機会を提供している。カリキュラムには日本語、茶道、書道、日本舞踊、歴史、映画、建築、生花、着物デザイン、琴、三味線、太鼓や文学などが含まれている。しかし、好評を博した10年間にわたる活動は、より大きなステージへの助走路だったのかもしれない。

その話へ移る前に、アマトが横浜に住むことになった経緯について触れておこう。米国ペンシルバニア州フィラデルフィアで生まれ育った彼は、近くのローワン大学で学び、卒業後はニューヨーク大学で音楽作曲の修士号と博士号を取得した。1995年、修士カリキュラムをすべて履修し終えたとき、アマトは「世界の音楽を学ぶため、半年間旅に出ました。訪れたのはエジプト、インド、ミャンマー、中国と東南アジアです。日本は最後に訪れました。ここで、琴が織りなす音と表現に心を奪われました。仕事を探して、福岡インターナショナルスクールで職を見つけることができました」と話した。2年間教師として働く間、彼は琴にのめり込んでいった。

博士号取得に必要な残りの作業を終わらせるために一時的に米国に戻ったあと、札幌にあるハイデルバーグ大学日本校(現在は閉校)に職を得たアマトは、ここでも琴の稽古を続けていた。それからまもない2000年、文化庁から奨学金を得て、彼は正派邦楽会が運営する音学院でフルタイムで琴を学ぶことになる。そして卒業後の2003年、琴を教えるプログラムをスタ

Imagine for a moment a Yokohama museum of living culture—not a place where objects and artifacts are displayed, but a dynamic space where Yokohama can celebrate scholars and artists in the moment, whether they be musicians, dancers, poets or some other kind of rare talent. Imagine a community space where visitors can be educated and entertained while also enjoying good food and drink inspired by Yokohama's rich history as a gateway to the West. This vision is the driving force behind Joseph Amato's 7artscafe. And if anyone can pull off the creation of such an institution, it's Amato.

Many in Yokohama's international community already know Amato. He has been running the Japan Culture Program (formerly called the International Center for Japanese Culture, or ICJC) through the Yokohama International School (YIS) since 2011. This enrichment program has introduced students and the wider community alike to traditional Japanese culture and arts through lessons, lectures, workshops and performances. Curriculum includes Japanese language, tea ceremony, calligraphy, dance, history, film, architecture, *ikebana* (flower arrangement), kimono design, koto, shamisen, taiko and literary arts. This ten-year stretch of success, however, has been the runway for something potentially much larger.

Before that, how did Amato get here? Born and raised in Philadelphia, Pennsylvania (USA), Amato attended nearby Rowan University before pursuing a Masters and PhD in music composition at New York University. In 1995, finished with his graduate coursework, Amato says, "I took a six-month study tour of world music, traveling to Egypt, India, Myanmar, China, and Southeast Asia. Japan was my last stop. Here, I fell in love with the image and sound of the koto. I thought I'd just take a job and found one at the Fukuoka International School." While teaching for two years, Amato immersed himself in learning the koto.

After a brief stint back in America to finish the requirements for his



ートするためYISに採用された。

このプログラムは評判を呼び、助手を雇わなければいけないほどだった。しかし彼はもっと活動を広げたいとICJCを設立。ここでのプログラムも大成功を収めた。しかし2017年、彼は選択を迫られることになる。

「もっと大きなことをしたいと思うようになりました」とアマト。「ICJCでできることはやり尽くしたと感じ、2017年にNPOを立ち上げました」

アマトはこれまでよりも裾野を広げて、スタンフォード大学やカリフォルニア大学パークレー校で行っているような、一般向けに開かれた日本文化プログラムを始めたいという思いがあった。そしてNPO法人日本文化振興マネジメント(英: Japanese Culture Promotion and Management, 略称 JCPM) が始動する。

「東芝国際交流財団とは良い付き合いをさせていただいています。彼らは私のプログラムを10年にわたって支えてくれ、(JCPMの)一番のスポンサーでもあります。またフロリダ州のモリカミ博物館や日本に関係がある団体からも支援を得ています。あとは、助成金や個人からの寄付によってプログラムが続けられています」

さまざまな会場で文化活動を続けることだけでも素晴らしいが、アマトは、さらに前に進むためには自分だけの場所を見つけることが必要だと感じた。そして、末吉町(日ノ出町駅近く)にあるセブンアーツカフェがその場所となる。

次号ではアマトの「家」とも言えるカフェについてくわしく紹介していく。かいつまんで説明すると、彼の友人がこの空き物件について教えてくれ、チャンスとばかりに飛びついた彼は、この物件を多目的に使えるカフェに改装し、今月オープンを迎える。

「横浜にはこのような場所が必要だったと思います」とうれしそうにアマトは語る。「東京には横浜のような歴史がなく、国際的な雰囲気も横浜には敵いません」

横浜は今後さらに面白い場所になりそうだ。

(次号につづく)

PhD, Amato secured a job teaching at a Heidelberg University program in Sapporo (now-defunct) and continued his koto lessons. Shortly thereafter, in 2000, Amato won the Japanese Government Bunka-cho scholarship to study koto full-time in Tokyo at Seiha Hougaku-kai. After earning his degree in koto, he then got a job at YIS in 2003 to launch his koto program.

The program was such a success that Amato had to hire assistant teachers. He still wanted to do more and launched ICJC. This program, too, flourished. But in 2017 he was at a quiet crossroads. “I wanted to go even bigger,” says Amato, “so I started an NPO.”

Amato was determined to build his international network and found a wide-reaching Japanese cultural program open to the public, much like similar centers at Stanford and the University of California, Berkeley. Thus Amato’s Japanese Culture Promotion and Management (JCPM) endeavor began.

“I work very closely with Toshiba International Foundation (TIFO). They’ve been supporting my programming for ten years and are a big sponsor (of JCPM). I also work with the Morikami Museum in Florida and other Japan-related organizations. The rest of our support comes from private donations and grants.”

Cultural programming at various venues is a noble endeavor, but for Amato to take it another step forward, he needed his own physical space. In 7artscafe in Sueyoshicho (near Hinodecho Stn.), he found it.

In the next issue, we will discuss the finer details of this cafe ‘home’, but in short, it was available space that a friend alerted him to. He pounced on it and his cafe, which is a multi-use space, opens this month.

“Yokohama is ripe for something like this,” Amato says excitedly. “Tokyo just doesn’t have the same history, that international vibe.”

That vibe is about to pulse even stronger.

(Check back next month for the continuation of this story)

Japanese Culture Promotion and Management website  
[www.jcpm.jp](http://www.jcpm.jp)



# IORI MIKUMO

Text & photos by Hisao Saito

6月20日、「野毛大道芸2021in横浜にぎわい座vol.2」が開催された。コロナ禍、観客を入れての開催なので、NHKの取材も入っていた。会場は大盛況だった。

野毛大道芸実行委員会について皆に知ってもらいたいことがある。この野毛大道芸は、全てが『楽しみにしているお客様のために』ということに徹している、ということだ。

「そんなの当然のことですよ、」

と思う人もあると思うが、開催の有無や方法、会場の設(しつらえ)、さらに収益や集客についても、全ての決め事の大前提に『楽しみにしているお客様のために』がある。

俺は仕事柄、色々なイベントに顔を出すことが多いが、ここまで『楽しみにしているお客様のために』を連呼している実行委員会は他に無い。実行委員会がそういうスタンスなので当然のことながら会場ボランティアの方々の意識も高い。結果、出演者にもそれは伝わって会場全体が『楽しみにしているお客様のために』になっているのだ。

今回MCを務めた「三雲いおり」は伝説の大道芸人で、野毛大道芸の顔の1人ある。彼の芸はお客様とのコミュニケーションで進化していく自称「ジャグリング」ならぬ「シャベリング」。まさに『お客様のために』が芸なのだ。

三雲いおりが楽屋で

「俺は緊張しいんだよお」

と着替え中に俺に言っている時の表情は、笑顔とは裏腹、お客様に真剣勝負を挑むプロフェッショナルの表情だった。舞台袖で開演直前、俺に向けた

Noge Daidogei (street performance fest) 2021 was held on June 20th in Yokohama Nigiwai-za. The event was attended by a live audience taking proper precautions due to the pandemic. An NHK crew was also on hand to film the event. I'm glad to report that it was a huge success.

I have something that I would like everyone to know about the Noge Daidogei planning committee. They assert that they are committed to holding the event for “the people who are truly looking forward to it”. Some might say, “That’s par for the course, no?” But it’s this basic premise that is considered in every decision made, including whether they should hold the event, in what format to hold it, how to attract customers, and of course, how to earn a profit.

Because of my photography work, I have attended a large variety of events, but this is the only one I’ve witnessed that values their audience in this way. As a result of the committee’s high standard, event volunteers are very enthusiastic. This passion inspires the performers and all involved are genuinely working for “the people who are truly looking forward to it”.

This year’s MC Iori Mikumo is a legendary street performer and one of the most recognized faces of the event. His performance develops as he communicates with the audience, an activity he refers

笑顔もめっちゃめっちゃカッコよかった。  
実行委員会はもちろん、舞台監督、全てのスタッフ、全てのボランティア、全ての芸人、が『楽しみにしているお客様のために』で動いているこの野毛大道芸。楽しくないはずがない！  
見逃した人は次回の9月18、19日をお楽しみに！

to as shabe-ling (the Japanese verb to talk + “ling” from juggling) instead of simply juggling. His interactive performance style is “for the audience”.

In the dressing room he tells me that he gets stage fright easily. Hidden behind the smile of a professional performer is a serious drive to not disappoint the viewer. Right before he took the stage, the smile he flashed me was one of a cool, veteran performer.

Beyond the committee members I mentioned, the stage director, all staff, volunteers, and performers strive to put on a performance the people can truly look forward to. Of course, it's far from boring! If you missed your chance to watch this time, you can look forward to the next event which will take place on September 18th and 19th.



## DARK ROOM INTERNATIONAL

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

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

MAP  
1

Be Fresh 30  
2018  
横浜国際教育学院は創立30周年



YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY  
JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE

Learn Japanese  
in Yokohama!



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

www.yiea.com

MAP 6

MOTOMACHI SAKE BAR  
**SAGAN**  
日本酒サガン

For Information & Reservations Call  
**045-663-3070**

Hours  
17:00 ~ 23:30  
Closed  
Mondays  
月曜日




MAP 4

every glass ¥400-500  
**CraftSakeShoten.com**  
Friendly local bar with  
rotating seasonal selections




**APOLLO**  
company

craft beer, fine food & great people

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

THE JAPAN BEER TIMES

Clothing & goods at  
japanbeertimes.com

Get Some!




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




www.saketoday.com

MAP 14



※Content for Green Pages issponsored by Charcoal Grill Green

サコタッシュ

トウモロコシ..... 4本分(粒を外しておく)  
枝豆..... 200g(茹でて豆を取り出したもの)  
玉ねぎ..... 1個(1cm角切り)  
ベーコン..... 100g(1cm角切り)  
バター..... 40g  
生クリーム..... 100ml  
ニンニク..... 20g(みじん切り)  
塩、胡椒..... 適量  
オレガノ..... 少々

ears of corn..... 4 (stripped from cobs)  
edamame.....200g (boiled with beans removed from pod)  
onion.....1 (diced, 1cm cuts)  
bacon.....100g (diced, 1cm cuts)  
butter.....40g  
fresh cream..... 100ml  
garlic.....20g (chopped)  
salt and pepper..... to taste  
oregano..... a pinch

- 1 鍋にバターとベーコンを入れ炒める。ベーコンの脂が出たらニンニクを加え、香りが出るまで更に炒める。(弱火)
- 2 1に玉ねぎを加え透明になるまで炒め、トウモロコシと枝豆、オレガノを加え軽く炒める。(中火) 塩胡椒をする。
- 3 2に生クリームを加え生クリームの水分がほぼ無くなるまで煮る。(中火) 最後に味を調べて完成!!

- 1 Fry bacon with butter in a pan. When bacon starts to sizzle, add garlic and fry on low heat until aroma is evident.
- 2 Add onions and fry until transparent. Add corn, edamame and oregano. Continue lightly frying at medium heat. Add salt and pepper.
- 3 Add fresh cream to mix and simmer on medium heat until cream is mostly viscous. Adjust taste as you like. Bon appetit!

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

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

### BASHAMICHI

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



¥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



インタビュー記事  
ジョセフ・アマト

An Interview with

**JOSEPH  
AMATO**

of 7artscafe



**Inside this Issue**

磯子区の特集

Spotlight on Isogo Ward

Restaurant Shin

Shortcake Shortcake

and  
more!