

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

05

MAY

THE 横浜シーサイダー
YOKOHAMA SEASIDER
MAGAZINE



Inside this Issue

太田なわのれん
Ohta Nawanoren

ブルーパブエルゴ・ビラムス
Brewpub ERGO BIBAMUS

在横浜領事館の歴史
A History of Consulates in Yokohama

and
more!

横浜の不動産は
おまかせください。



YAMADA
REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM



有明会社 **ISZ**
YAMADA REAL ESTATE SERVICE

代表取締役 山田智也
Tomoya Yamada
English Speaking Realtor

I-4-5 OKANO
NISHI-KU, YOKOHAMA
TEL: 045-313-1011

**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

**YOUR #1 ONLINE STORE
FOR ORGANIC AND ETHI-
CALLY SOURCED MEAT
AND PRODUCE IN JAPAN.**

Family farm to table, free-range only, no factory farming, no growth hormones, no antibiotics. Same-day dispatch, next-day delivery via overnight express. Horizon Farms. Good farms, better food is what we stand for.




WWW.HORIZONFARMS.JP

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

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

charcoal grill & bar

green



MAP 10 MAP 11

石川町
ISHIKAWACHO

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8
TEL 045-642-5993
Weekdays: 17:00-26:00
Weekends & Holidays: 16:00-26:00

馬車道
BASHAMICHI

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79
TEL 045-263-8976
Lunch: 11:30-14:00 (Sat, Sun, & Holiday)
Dinner: 17:00-24:00 (17:30-24:00)


www.greenyokohama.com





MAP 5

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



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

MAP 5

横浜ビール

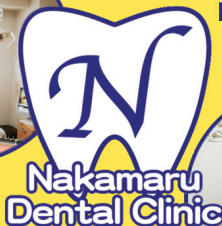


Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 6-68-1
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:
Weekdays: 6-11pm, Weekends, 1-11pm
www.yokohamabeer.com

MAP
2

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

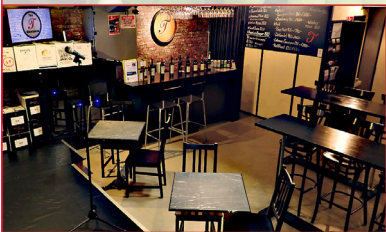
MAP
7

Tomei
Wines

ONLINE
セレクトショップ



Japan's California Wine Experience
日本にいなが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

Tomei
Wine
Club

Tomei's ワインクラブ



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

SEASIDER

MAY 2022

読者の皆さんに、ライターとして新たに加わったグレン・スコギンスを紹介합니다。前号では彼のバーレビューの記事を掲載しましたが、それに気づかなかった人も、今号ではグレンが執筆した特集記事とバーのレビュー記事を掲載しているので(彼はビール好きとして知られています)、彼の名前を目にすることでしよう。彼は来日した1977年8月からずっと横浜で暮らしており、サンモール・インターナショナルスクールの歴史の先生として、また進路指導カウンセラーとして45年ものあいだ生徒を指導しています。なんて素晴らしい経歴でしょう。そして横浜シーサイダーマガジンにはうってつけの人物です。横浜シーサイダーマガジンへようこそ、グレン!

Folks, we'd like to introduce our new writer, Glenn Scoggins. If you didn't notice his work last issue, you definitely will this issue, as he has contributed both the feature and another good bar review (he's a well-known beer lover). Scoggins has lived in Yokohama since his arrival in Japan in August 1977, and he's been a history teacher and college counselor at Saint Maur International School for the past 45 years. What an amazing legacy! And what a great person to be writing for the Yokohama Seaside. Welcome aboard, Glenn.



Help Support us • Patreonで支援する:
www.yokohamaseasider.com/supportus

広告掲載やその他のお問い合わせ

For advertisement and other inquiries email

info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

www.facebook.com/SeasiderMagazine

[@YokohamaSsdr](https://twitter.com/YokohamaSsdr)

[@yokohamaseasider](https://www.instagram.com/yokohamaseasider)

Publisher
Bright Wave Media, Inc.

Design
Matthew Gammon

株式会社
Bright Wave Media

Cover
Garden Necklace returns to Yokohama (photo: Kowalczyk)

231-0063 Yokohama, Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F (Appointments only)

Copyright 2022



The contents of The Yokohama Seaside Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seaside Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



FSC® 森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO2全てをカーボンオフセット(相殺)した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。

For more info visit www.yokohamaseasider.com 3

在横浜領事館の歴史

A HISTORY OF CONSULATES IN YOKOHAMA

Text & photos by Glenn Scoggins

19世紀の開港以来、横浜は海外との窓口だった。それにより、現在でもこの近代的な都市には西洋の影響が感じられる。海外からの艦隊と使節団が来航し徳川の時代が幕を閉じ、それら諸外国の名前はフランス山、アメリカ山、イタリア山、イギリス館のように今日も場所の名前として残っている。しかしながら、外交事務を扱うために建てられた建物はほんのわずかしかなかった。現在横浜には日本を開国させた西洋大国の在外公館はない。韓国総領事館(山手町118)と、横浜スタジアムの真向かいにある台湾の領事館の役割を果たす台北駐日経済文化代表処横浜分処(日本大通り60)だけが本格的な外交施設として存続している。また、中央ヨーロッパ、ラテンアメリカと太平洋にある8つの国は、自国と活発に取引をする日本の実業家を名誉領事に任命している。

徳川幕府が強引に結ばれた1858年の不平等条約(安政五カ国条約)によって日本は開国したが、初期の外交拠点は江戸や横浜ではなく、今日のJR横浜駅と東神奈川駅間の東海道に位置する神奈川県内の小さな町であった。その際、領事館に適した建物がなかったことで仏教寺院が接収されたが、現在それら寺院は、本来の目的である仏教寺院として返還され、領事館跡を示す石碑が建てられている。興味のある人は実際に足を運んで見ることも可能だ。もっとも印象的なのは京急神奈川駅前の坂の上にある本覚寺。1859年にアメリカのタウンゼント・ハリスが公使館を創設した場所である。当時、浪士による外国人襲撃事件が相次いだため、1863年にこれらの公使館はすべて横浜外国人居留地(山下町)に移された。また、イギリスとフランスの軍隊は山手町の通称「ブラフ」(断崖という意味)に基地を設営し、領事公邸もそこにつくられた。外交関係の建物はすべてこの隣接する2つのエリアに集中して建てられた。

イギリス

アメリカが自国内の南北戦争に気を取られているあいだ、イギリスは圧倒的な国力を武器に、日本における通商の主導権を握り、影響力を発揮した。イギリス領事館は1863年～1972年の100年以上、同じ場所(日本大通3)にあった。現在の風格ある建物は1931年に建てられたもので、1981年に横浜開港資料館旧館として開館した。優美な中庭には1本の大きなタブノキ(通称「たまくすの木」)があり、その下で1854年の日米和親条約が提督マシュー・ペリーによって調印された。

1937年にブラフのイギリス軍駐屯地跡(1863～1875)にイギリス総領事公邸が建てられ、現在この立派な建物は「横浜市イギリス館」(山手町115)と呼ばれている。周辺には広大なバラ園が広がり、1969年に横浜市に取得されてからは、「港の見える丘公園」の中心的存在として親しまれている。

日米修好通商条約をはじめとする諸外国との間で結ばれた不平等条約によって、1859年～1899年のあいだ、横浜やそのほかの開港地における治外法権が認められた。イギリス、アメリカなどの条約締結国は、本国の在留外国人が起こした事件を領事裁判所に国内法に従って裁くこ

Since 19th-century Yokohama was the entry point for so many from overseas, it's not surprising to find traces of Western influence in the modern-day city. The countries whose gunboats and ambassadors compelled an end to Tokugawa isolation are immortalized in place names that one might see every day: *Furansu-yama* (France Hill), *Amerika-yama* (America Hill), *Itaria-yama* (Italy Hill), *Igrisu-kan* (British House). But only a handful of the structures built to manage diplomatic relations survive, and none of the Western powers that pried open the country are represented in Yokohama today. Only two political entities maintain full-fledged delegations: the South Korean Consulate (Yamate-cho 118) and Taiwan's equivalent, across from Yokohama Stadium (Nihon-Odori 60). Eight other countries in central Europe, Latin America, and the Pacific appoint "honorary consuls", mainly Japanese businessmen whose companies trade actively.

Following the 1858 'unequal treaties' forced on the feeble Tokugawa Shogunate, the earliest Western diplomatic outposts in Japan were neither in Edo nor Yokohama but in the small village of Kanagawa, located on the Tokaido Road between today's JR Yokohama and Higashi-Kanagawa stations. Due to a lack of suitable buildings, Buddhist temples were requisitioned. The curious traveler can visit these quiet sites, now returned to their original purpose with explanatory signs. The most impressive is Hongaku-ji, on a hill in front of Keikyū Kanagawa Station, where Townsend Harris established the first American legation in 1859. Due to the danger of *ronin* (masterless samurai) attacks on foreigners, all of these moved in 1863 to the relative safety of the Yokohama Foreign Settlement (Yamashita-cho). When the British and French Armies set up bases on The Bluff (Yamate-cho), consular residences followed. All diplomatic buildings were concentrated in these two adjacent locations.

United Kingdom

As the preeminent imperial power, Britain took the lead in trade and influence in Japan while the US was distracted by its fratricidal Civil War. The British Consulate remained in the same location (Nihon-Odori 3) for more than a century, from 1863 until it was closed in 1972. The current stately building dates from 1931 and is now the home of the Yokohama Archives of History, a fascinating museum which opened in 1981. Its graceful courtyard is dominated by the camphor tree under which Commodore Matthew Perry signed the 1854 Treaty of Kanagawa.

The British Consul's Residence was on The Bluff, on the site of the former British Army base (1863-1875). The current imposing building,



British Consul's residence

となり、イギリス領事館の拘置所は山下町155（現在はインド料理店「ナクシャトラ」、アメリカ領事館の拘置所は山下町234（現在の港中学校近く）に置かれていた。

アメリカ合衆国

日本大通り駅上のニュースパーク（日本新聞博物館）がある場所に設置されていたアメリカ大使館（1863年～1874年）は、当時大使館と領事館の役割を担っていた。大使館が東京に移ったあと、領事館は現在山下公園通りと呼ばれる、海岸通りに沿った人目を引く場所に建設された。1923年の関東大震災によって建物が倒壊すると、戦前に横浜の多くの歴史的建造物を手がけた建築家のJ・H・モーガンの手によって、1932年に目を見張るような建造物が設計された。1941年～1952年の間、真珠湾攻撃と戦後の米国による占領により閉鎖を余儀なくされたが、その後は1973年まで領事館としての役割を担った。

今日、アメリカ領事館跡は残っていないが、明治初期にアメリカ大使館の書記官の居住地となったことなどを経て、アメリカ山と名付けられた。現在、この港を見下ろす心地よい公園はアメリカ山公園（山手町97-1）として整備され、元町・中華街駅に直結している。

フランス

1863年、フランス領事館は神奈川の慶運寺から、現在のホテルニューグランド（山下町9）がある場所に移転した。領事は横浜中華街にある加賀町警察署のすぐ隣に駐在していた。領事館と邸宅は1875年にフランス山（山手町184-24）のフランス陸軍基地に移転し、その気品のある建物は建築家ポール・ピエール・サルダによって手がけられた。それもまた1923年の地震の犠牲となったが、マックス・ヒンデルの設計により再建された。1971年に閉鎖され横浜市から購入されるまで、丘の頂に建つこの建築物は横浜の象徴であった。建物の一つは1947年の不可解な火事により倒壊し、黒焦げの壁だけがツタで覆われ今も残っている。領事館の井戸から水をくみ上げていた19世紀の風車は再建され、歴史を感じることができる。

山下町のその他の領事館

200年以上にわたる鎖国時代に日本と貿易ができた西洋国家はオランダだけだったが、開港後、横浜に置かれたオランダ領事館は長崎にあるオランダ商館よりも位が低かった。現在、その場所にはオフィスのビルなどが建っているが（ハイアットリージェンシー横浜近く）、跡地を示す石碑などはなにも残っていない。山下町23にあるデリーヤマザキあたりだ（不平等条約締結国の一つであったロシアは、横浜には領事館を置かず、函館にて影響力を拡大することに注力した）。

called British House or *Igrisu-kan* (Yamate-cho 115), dates from 1937. Next to the expansive rose garden, it became the centerpiece of Harbor View Park after it was bought by the city in 1969.

Between 1859 and 1899, the unequal treaties imposed extraterritoriality on Yokohama and the other treaty ports in Japan. Britain, the US, and the other foreign powers maintained consular police, jails, and courts to deal with their own citizens under their own laws. The British Consular Gaol was at Yamashita-cho 155 (now the Nakashatra Indian restaurant), while the American equivalent was at Yamashita-cho 234 (near Minato Junior High School).

United States

Between 1863 and 1874, the American Legation in Yokohama served as both embassy and consulate, located on the current site of NewsPark, the newspaper museum and film library above Nihon-Odori Station. Once the embassy moved to Tokyo, the consulate was established in a prominent location along the waterfront Bund, now called Yamashita-Koen-dori. After the original building collapsed in the Great Kanto Earthquake (1923), an impressive structure was designed in 1932 by architect J. H. Morgan, builder of many of Yokohama's pre-war landmarks. The Pearl Harbor attack and post-war US Occupation forced its closure from 1941 to 1952, but afterwards it resumed its role until 1973.

Today nothing remains of the American Consulate, but the home of an early-Meiji consul gave its name to Amerika-yama, now a pleasant park (Yamate-cho 97-1) overlooking the harbor and providing access to Motomachi-Chukagai Station.

France

After moving in 1863 from Keiun-ji temple in Kanagawa to Yokohama, the French consulate occupied the site of the New Grand Hotel's tower wing (Yamashita-cho 9). The Consul resided nearby, next to Kaga-cho Police Station in Chinatown. Both the consulate and the residence were relocated in 1875 to the French Army base on French Hill or *Furansu-yama* (Yamate-cho 184-24), in an elegant building designed by architect Paul Pierre Sarde. It too was a victim of the 1923 earthquake, but its replacement by Max Hinder was a landmark on the Yokohama skyline until it closed in 1971 and was purchased by the city. A mysterious fire in 1947 consumed one of its buildings, leaving as its last remnant charred walls now covered in ivy. The 19th-century windmill that pumped water from the consulate's well has been reconstructed to add a touch of historic verisimilitude.

Other Consulates in Yamashita-cho

Despite the crucial role played by the Dutch throughout the centuries of Tokugawa isolation, their Yokohama consulate ranked below their historic headquarters in Nagasaki. Today not even an historical marker indicates its location, an office block next to the Hyatt Regency Hotel. Look for the Daily Yamazaki store at Yamashita-cho 23. (Like the Netherlands, Russia was one of the five original Treaty Powers, but never opened a consulate in Yokohama, preferring instead to concentrate its influence in Hakodate.)

Another almost forgotten beachhead of European diplomacy was



Former Swedish Consul's residence on Yokohama Kyoritsu Gakuen's grounds

外交の拠点となったスイス領事館もすっかり忘れられている。現在、その跡地にはロイヤルホールヨコハマという結婚式場(山下町90)があり、領事公邸はその近くのレイトンハウス横浜があるあたり(山下町169)にあった。

明治政府が日清修好条規を結んだ1871年には、すでに千を超える商人たちが清から横浜に入ってきていた。清国領事館は現在の横浜中華街の中心部である山下町公園に置かれていた。その裏には横浜媽祖廟(よこはままそびょう)があり、現在は元気な子どもたちやお年寄りが太陽のもとでくつろぐ憩いの場となっている。

ハワイ王国(アメリカ合衆国に統治される前)の国王カラカウアは1881年来日し、日本とハワイの連邦化を提案したのをきっかけに日本との外交を築いた。この提案は実現しなかったが、日本人のサトウキビとパイナップル農園への入植が始まった。当時、ハワイ王国総領事館は、横浜中華街の現在タピオカドリンク店がある場所に置かれていた(山下町187)。

山手町のその他の領事館

プロイセン王国(現在のドイツ北部からポーランド西部)は五カ国条約の締結国ではなかったが、外交官マックス・フォン・ブランドは1862年にプロシア(プロイセン)公使館を置き、1871年にビスマルクによって統一・建国されたドイツ帝国になってからは、ドイツ帝国公使館となった。公使館は1868年にブラフ(山手)本通りに建てられ、現在は、末日聖徒イエス・キリスト教会の向かいにある横浜山手デンタルクリニック(山手町60)の正面に記念碑がある。

また、山手の象徴スポットであるイタリア山庭園(山手町16)は、明治中期のイタリア領事館があった場所である。しかしながら、1910年に渋谷に建てられた「外交官の家」と呼ばれる立派な建物が、1997年にこの土地に移築復元された。横浜との関わりがなく、なぜここに建てられたのか疑問が残るが、この外交官・内田定植は漢城(現在のソウル)やニューヨークの領事として、またブラジル、スウェーデン、オスマン帝国の大使を歴任した人物だった。

旧スウェーデン領事公邸(山手町214)は、直接外交に関わった国のものとしては現存する数少ない建物の一つで、そのきれいに手入れされた白塗りの家は、現在横浜共立学園によって所有されている。そして、カトリックとのつながりが強いスペインの領事館(山手町35)は、カトリック山手教会のすぐ隣に設置された。



"The House of a Diplomat" on site of former Italian Consulate

the Swiss Consulate, now the Royal Hall wedding palace (Yamashita-cho 90). The consul lived nearby at Yamashita-cho 169, now the Leyton House condominiums.

By 1871, when the Meiji government established diplomatic relations with the Qing dynasty of China, there were already over one thousand Chinese merchants in Yokohama. The site of the former Chinese Consulate is the cozy Yamashita-cho Park in the heart of Chinatown, just behind the Mazu-miao Shrine, bustling with cheerful children and their grannies relaxing in the sun.

The independent Kingdom of Hawai'i, not yet an American territory, established diplomatic relations following King Kalākaua's 1881 visit to Japan to propose a confederation between the two island monarchies. While nothing came of this plan, Japanese emigration to the sugar and pineapple plantations of Hawai'i were handled by a short-lived consulate in Chinatown (Yamashita-cho 187), now a tapioca "bubble tea" store.

Other Consulates in Yamate-cho

Prussia was not one of the original treaty powers, but diplomat Maximilian von Brandt opened the first legation in Japan in 1862, the roots of the later German Embassy following Bismarck's 1871 unification of the German Empire. From 1868 it was located on the main street of The Bluff, now commemorated by the sign in front of Yamate Dental Clinic (Yamate-cho 60), across from the Mormon church.

Also a Yamate landmark with its own bus stop, Italian Hill Garden (*Italia-yama Teien*, at Yamate-cho 16) marks the location of the Italian consulate during the mid-Meiji period. However, the handsome 1910 structure called The House of a Diplomat has no connection to Yokohama, having been transplanted from Shibuya in 1997. The diplomat in question, Sadatsuchi Uchida, had a long career as consul in Seoul and New York and ambassador to Brazil, Sweden, and the Ottoman Empire.

One of the few buildings still standing with a direct diplomatic connection is the former Swedish consul's residence (Yamate-cho 214), a trim whitewashed home now on the campus of Kyoritsu girls' school. Unsurprisingly, due to its strong Catholic connection, the Spanish Consulate (Yamate-cho 35) was right next door to Sacred Heart Cathedral.

ブルーパブエルゴ・ビバムス&ビール工房Spica

BREW PUB ERGO BIBAMUS & MICROBREWERY SPICA

Text by **Glenn Scoggins**

Address 中区北仲通2-20
Naka-ku Kitanaka-dori 2-20
Tel 080-5429-5007

Hours Thu/Fri 18:00~21:00 / Sat-Sun 15:00~22:00
Closed Mon~Wed (check Instagram/FB)
Web h-ferventia.yokohama

馬車道駅と日本大通り駅を結ぶ通りの中ほどに、横浜中心部ではもっとも小さく、唯一ラテン語の名前を冠したブルーパブがある。騒がしい本町通りから一本入った場所にありながら静かで落ち着いた佇まいは、小さなビール工房「Spica」と、併設された細長いバーを2018年に創業した二人の物静かな雰囲気のおかげで、より一層おだやかに感じる。店名のラテン語は、平たく言えば「さあ飲もう!」を意味する。

西野貴大と高橋麻希は東京で物件を探している時、まったく偶然にこの場所を見つけた。西野は大学で発酵について学んだあと、岩手県盛岡市にある、ドイツスタイルのビールが評判のブルワリー、ベアレン醸造所で2年間修業し、一人でビールづくりをおこなうための技術的な専門知識を身につけた。高橋は店舗の運営を担当し、バーには自社ビールのほか、ベルギーとドイツから輸入されたビールを合わせて9タップが備えられている。二人から受ける第一印象は、恥ずかしがりやで柔和といった感じかもしれないが、パンデミックでさまざまな困難に直面しても、前を見据えて進んだ二人の意志の強さは折り紙つきだ。

定番ビールは、ドライな味わいのヘレス、ベルジャンホワイトのダブルヴァイツ、コクがあり満足度の高い濃色ラガーなど。ダブルドライホップのヘイズIPAは、伊勢角屋麦酒「ねこにひき」への敬意を表し、「猫になりたい」と名付けられている。最近訪れた際特に印象に残ったのは、ピート(泥炭)で燻されたウイスキー用の麦芽とベルギー酵母で仕込まれたベルジャンスタウト。グラスサイズは200ミリリットルと300ミリリットルがあり、平均価格はそれぞれ670円と950円。フード類は390円からで、小さめながら味の良いハンバーガーは、おつまみ的に食べるなら1個680円、食事としてなら2個で1260円と割安。カウンターには7席あるほか、店内テーブル席と屋外テーブルに計18席あり、全席禁煙。

ホップをこれでもかと投入するIPA偏重傾向をよそに、西野は多様な麦芽の使用を重視している。以前この店を訪れて、面白みに欠けると思った人も、このゆったりとした時間が流れるブルーパブを改めて訪れてみれば、きっと見直すことだろう。



Nestled on a quiet street midway between Bashamichi and Nihon-Odori stations is the smallest brewpub in central Yokohama, and certainly the only one with a Latin name. A block away from cacophonous Honcho-dori, the atmosphere is quiet and calm, reinforced by the understated personalities of the couple who opened the tiny microbrewery and its long, narrow bar in June 2018. Its Latin name colloquially translates to “Let’s all drink!”

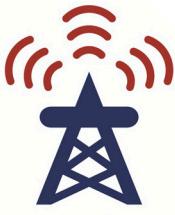
Takahiro Nishino and Maki Takahashi were looking for a suitable spot in Tokyo when they found this location by serendipity. University study in fermentation and 2 years of training at German-style Baeren brewery in Iwate equipped Nishino with the technical expertise to brew by himself. Takahashi runs the bar, with 9 taps divided between their own beers and Belgian / German imports. Your first impression of both might be shy and gentle, but their determination to persevere despite the challenges of the pandemic belies any lack of willpower.

Regular beers include a dry helles, a Belgian double wit, and a creamy, satisfying dark lager. Their double dry-hopped hazy IPA is named “Neko ni Naritai” (I want to be a cat) as an homage to Isekadoya’s Neko Nihiki (2 cats). The highlight of a recent visit was the peated Belgian stout, using whiskey malt and Belgian yeast. Beer is served in 200 ml and 300 ml glasses, averaging ¥670 and ¥950 respectively. Food choices start at ¥390 and include small but tasty hamburgers; one (¥680) is an appetizer, two (¥1260) are a meal. The counter seats 7 with space for 18 more at small tables and another sidewalk table for nice weather. Smoking is not allowed.

Nishino prioritizes a wide range of malts, bucking the trend towards ever-hoppier IPAs. Customers who dismissed Ergo Bibamus as restrained on previous visits owe it to themselves to rediscover this tranquil brewpub.



Home Delivery Available!



Antenna America

アメリカ直輸入ビール

Nagano Trading's American Craft Beer Tasting Room

www.antenna-america.com

**JOINUS
Yokohama**

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

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 The Warehouse By Tomei Wines [D-3]
- 4 Tartscafe [E-3]
- 5 Toraya [D-3]
- 6 YIEA [C-2]
- 7 Nakamaru Dental Clinic [E-6]
- 8 Cafe Elliot Avenue [D-7]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 Ishikawacho Green [E-6]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 13 Ergo Bibamus & Spica [C-4]
- 14 Ohta Nawanoren [F-3]



横浜 穴場

太田なわのれん

Ohta Nawanoren

Text by Akiko Ishikawa

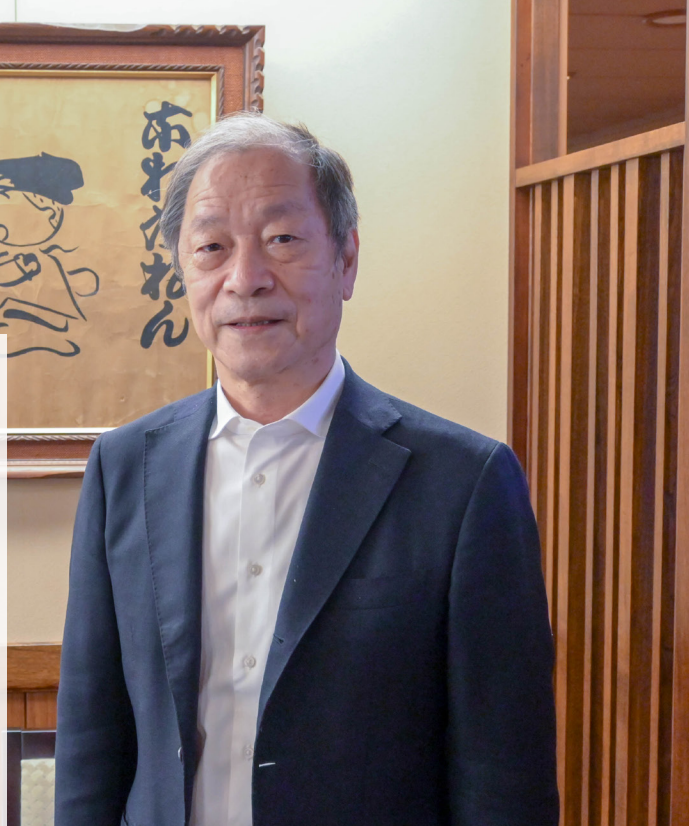
Address 中区末吉町1-15
Naka-ku Sueyoshi-cho 1-15



Tel 045-261-0636

Web ohtanawanoren.jp

Hours 17:00~21:00, Sat-Sun-Holiday 12:00~15:00 &
17:00~21:00 (closed Mon & 1st and 3rd Sun)



Owner Shigeki Aoi

開港後、黎明期の横浜にはさまざまな文化が伝わった。

西洋風の身なりや生活様式もさることながら、もっとも大衆の興味がそそったものは、やはり食文化だろう。そのころに誕生した新メニューが、今では老舗の味わいとして、歴史とともに歩んできた重厚な存在感を放っている。今回の穴場は、牛鍋の元祖「太田なわのれん」を紹介しよう。

1868年(明治元年)、初代創業者の高橋音吉は、西洋の肉食文化をいち早く取り入れ、牛肉を串焼きにして食べやすく販売した。安くて美味しい牛肉の串焼きは評判となり数多く売れたという。その蓄えをもとに、現在の店舗がある場所に店を構えたのが始まりだ。看板メニューとなったのが、今では牛鍋の元祖と称される、ぶつ切り牛肉の鍋だ。牛肉を焼くのではなく、鉄なべで煮る。その手法は当時流行っていた牡丹鍋(いのしし鍋)から着想を得ている。江戸甘味噌をベースとした秘伝のタレに、ねぎを加え臭みを消す。鍋は浅い鉄なべを使用し、それをヒノキの木枠で囲った炭火の七輪にかける、昔から変わらないスタイルだ。また、酒好

In the late 19th century following its port opening to foreign vessels, Yokohama was a crossroads of culture. Western attire and lifestyles took root but what truly interested local denizens was of course food culture. During this period, new dishes that appeared delighted the hearts of many and survived the test of time, becoming signature meals at now long-standing establishments. For this month's column on historical joints, we introduce one of those: the *gyu-nabe* (beef hot pot) pioneer Ohta Nawanoren.

Founder Otokichi Takahashi was an early fan of Western-style meat cuisine and in 1868 started selling easy-to-eat beef skewers. His cheap and delicious beef skewers apparently earned him a following and he couldn't make them fast enough. With his earnings, he set up a shop at the location where the current restaurant stands. His signature dish was a pot of beef chunks that was a precursor to the *gyu-nabe* that represents them today. It wasn't grilled meat but boiled in a nabe pot.



きで太っ腹な人間だったという音吉は、朝からほろ酔い気分で仕込みをはじめため、肉は全てぶつ切りだったという。しかし、食べ応えのあるその食感が、かえて人々を喜ばせる名物の一品となった。その味わいは、今でもこの店だけで味わえる伝統の味として、大切に受け継がれている。

明治時代、湿地帯だったという店舗周辺の道の埋め立てを、当時の二代目が自費でまかかったという逸話もある。そのあいだは、太田と呼ばれる地域に仮の店舗を出していた。当時の人々から「太田の、縄のれん」という愛称で親しまれるようになり、元の場所へ戻ってからも、店名は「太田なわのれん」として営業を続けた。現在の七代目オーナー、青井茂樹は穏やかにこう語った。「はじめは西洋文化を広めたいという気持ちよりも、地元への愛が根強かったのだと思います。さらには、新しいものに寛容な横浜という土地だったからこそ、地域の方々に親しまれ今日まで続けてこられたのだと思います」

当時「縄のれん」とは、店内に蠅(ハエ)が入らないようにするため、衛生的見地から考えられた唯一の手法だったというが、それとは別に「縄のれん」が内側と外界を隔てる境界線を示す役割もあつたという。取材当日は小雨が降っていたが、実際に「縄のれん」をくぐった瞬間、品格のある印象的な空間が広がっていた。個室の窓から眺める庭園のしつらえも、しっとりとした雨の情景と相まって、情緒溢れる雰囲気を感じさせている。ふと立ち止まって横濱の歴史に思いを馳せたくなるような、時代は変化しても変わることのない普遍的でゆるぎない魅力を感じる。かつての人々が舌鼓を打った美食を、歴史を感じながら味わいたい。



That particular technique was the inspiration for wild boar nabe that has become a popular dish in its own right today. Using *Edo amamiso* (sweet miso) as a part of its ‘secret sauce’, it incorporated green onions to blunt the pungency. For his pot, he used a shallow one with a Hinoki cypress frame, and heated the pot with charcoal in an earthen brazier as peasants had done since time immemorial. Otokichi, a plump man who loved his drink, would wake up hungover and end up cutting all his meat into clumsy chunks as the start to his workday. However, that size and texture seemed more substantial to customers and ended up luring them in. It became his specialty. That trademark flavor and approach still abides here, which is really the only place you can still savor this old tradition.

During the Meiji period, the second-generation proprietor apparently paid out of his own pocket to fill in the marshlands in the shop’s neighborhood to create roads. During construction, he set up a makeshift shop in a nearby district called Ohta. People came to affectionately refer to the place as Ohta’s Nawanoren (shop curtain); when he returned to the original location, he continued running the business as Ohta Nawanoren. The current 7th-generation owner, Shigeki Aoi, tells us in his calm demeanor, “I think the roots of this place are less in the desire to spread Western food culture than in a deep-seated love for our hometown. Again, because Yokohama was such an accepting place of all things new, the shop became known all over town, and still today, people come from all over.”

These days, nawanoren hang at the entrances of shops to keep bugs out. From the perspective of hygiene, that’s their sole function, but beyond that, they act as a separator, a kind of border between the outside world and what lies within. There was light rain on the day we visited and the moment we ducked under the curtain, a stunning, dignified space opened up before our eyes. Beyond the window in a private room, the scene of a small garden shimmering in the rain added to the experience, creating an atmosphere that buoyed our spirits. The place exudes a unique charm that seems to transcend eras—a charm that likewise makes you stop and reflect on the history of Yokohama. It’s plenty enough to make you want to taste the lavish food, flavored with history, that people have splurged on for decades.



ジャズ喫茶 CHIGUSA

Text by **Hisao Saito**
Photos care of **Dark Room**



日本最古のジャズ喫茶「ちぐさ」が4月に閉店した。我々のオフィスはその目の前にある。夜、窓を開けていると「ちぐさ」から聴こえてくる演奏が心地よかった。俺は、第一回ちぐさ賞の「金本麻里」のジャケット撮影をしている。大変光栄なことだと思っている。そしてありがたいことに、その写真を見た複数の大手代理店から仕事のオファーが来たことを思い出した。

これを読んでいる人で「ちぐさ」のことを知らない人は少ないと思うが、ホームページから以下に抜粋させてもらった。

ちぐさ

創業者である吉田 衛(よしだ・まもる)は創業当時から「音を聴く為の店作り」を続け、またジャズ喫茶のオーナーとしてだけでなく、周りの若い才能ある人たちを見抜き、その人たちを応援し続けてジャズを盛り立てた。ジャズを広める為、見返りなど考えない純粋で無欲の人物であった。その生涯は最後までジャズとともに在り続けました。

店は立ち退きにより一度は閉店するものの、2012年3月11日、ちぐさを愛する有志たちの努力によって店を再開することができました。

「ジャズ喫茶ちぐさ」という場を残し、未長くジャズの魅力を伝えるため、また吉田 衛の遺志を継いで、これからのジャズを支える若い世代の活動を支えるため、現在は一般社団法人となり、イベント主催など様々な公的活動を続けながら、野毛の街に軒をつらねる一店舗としてより多くの方々に愛されるための店作りを続けています。

再開して10年、皆様の応援のお蔭をもちまして建替えの運びとなりました。誠にありがとうございました。仮店舗の準備も致しておりますので、随時お知らせ申し上げます。引き続き、皆様の応援をお願い申し上げます。

「ちぐさ」は閉店し、Jazz Museum CHIGUSAに!
少し寂しいが、楽しみではない!!

Yokohama landmark Chigusa, Japan's oldest jazz cafe, closed its doors in April of this year. Our office is located directly across from its location. In evenings we could open our windows and hear the soulful sounds of live performances. I recall taking photos of the very first award given by Chigusa, a Mari Kanemoto jacket. For me, it was a great honor to take on that assignment. I'm also thankful that the photos caught the attention of some major ad agencies resulting in some offers to do work for them.

Among those reading this now, most are familiar with Chigusa, but for any that are not, I want to share an excerpt from the cafe's homepage.

From Chigusa

Founder Mamoru Yoshida started Chigusa with the goal of "creating a space for the enjoyment of listening to music". Not only the owner of a jazz cafe, he elevated the local jazz scene through recognizing and supporting local talent. He worked selflessly to increase the popularity of jazz, expecting nothing in return for doing so. Mr. Yoshida lived his life with jazz in his heart till the very end.

Chigusa was closed once before due to eviction, but on March 11, 2012 it was reopened thanks to the efforts of volunteers who loved the cafe. The name Chigusa was retained, and in order to further the wishes of its late founder, our association formed by those volunteers set goals of supporting a young generation of artists and exalting the charms of jazz to all. Through sponsoring events and a variety of public activities, we aim to continue gaining fans of the cafe that is so representative of the Noge neighborhood.

It's been ten years since we reopened and thanks to the support we have received, we are able to rebuild and return better than ever. We thank you from the bottom of our hearts. We will set up a temporary cafe, so stay tuned! Thank you for your continued support.

Though the Chigusa you know is closing, the next evolution, Jazz Museum CHIGUSA, is in the works! I'm a little sad to see it go, but look forward to the new place!

See website for updates on progress
noge-chigusa.com



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

MAP
1



7ARTSCAFE

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

Spring - Early Summer 2022 Cafe Hours
Monday: Closed

Tuesday-Thursday: 11:00AM-18:00PM

Friday, Saturday: 11:00AM-20:00PM

Sunday: 11:00AM-18:00PM

www.7artscafe.co.jp

MAP 4



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

www.elliott.jp

MAP 8

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

Subscribe to Sake Today



www.saketoday.com/get-the-magazine

www.045usmc.com/



045

Yokohama Canvas Bag



横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation

Eichibangai, Silk Center 1 Yamashitacho
Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

Made in Nippon

MAP 12

Be Fresh **30**
2018
横浜国際教育学院は創立30周年

**YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY
JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE**

*Learn Japanese
in Yokohama!*





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

www.yiea.com

MAP 6

By Yosuke Katsuchi (Green owner)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

Open-faced Omelet

オープンオムレツ

| | |
|----------|------------------|
| 卵 | 2個 |
| 生クリーム | 30cc |
| オレガノ | 適量 |
| バター | 10g |
| ベーコン | 50g (スモークハムでもOK) |
| ハラペーニョ | お好みの量 (輪切り) |
| 玉ねぎ | 1/2個 (1cm角切り) |
| ピーマン | 2個 (1cm角切り) |
| シュレッドチーズ | 40g |
| 塩、胡椒 | 適量 |

- 1 卵と生クリーム、オレガノをボウルに入れ塩胡椒をしておく混ぜる。
- 2 フライパンを熱してバターを入れベーコンを炒める。ベーコンの脂が出たら玉ねぎとピーマン、ハラペーニョを加えさらに炒める。
- 3 野菜に火が通ったら、1のボウルの卵液を加え半熟になるまで火を通す。半熟の状態にシュレッドチーズを加え、フライパンに接している面に焼き色がつくまで焼く。
- 4 軽くフライパンを揺すってひっくり返す。好みの焼き加減で皿に盛って完成!

| | |
|-----------------|--------------------------------|
| egg | 2 |
| fresh cream | 30cc |
| oregano | to taste |
| butter | 10g |
| bacon | 50g (smoked ham also OK) |
| jalapeño | as desired (sliced circularly) |
| onion | ½ (diced in 1cm lengths) |
| green pepper | 2 (diced in 1cm lengths) |
| shredded cheese | 40g |
| salt & pepper | to taste |

- 1 Mix egg, cream and oregano in a bowl. Season with salt and pepper.
- 2 Melt butter in a frying pan. Add bacon and fry till the fat has fried off. Add onions, green pepper, and jalapeño. Continue frying.
- 3 Once vegetables are tender, add egg & cream mixture. When it is halfway cooked, add shredded cheese and fry until the bottom is browned.
- 4 Gently flip over in the frying pan. Brown as desired and serve on a plate.

「アンテナアメリカ東京店」
東京駅直結の八重洲地下街にオープン！
“Antenna America Tokyo” is now open,
directly connected to Tokyo Station!



Antenna America



冷蔵管理・冷蔵配送でフレッシュなビールをお届け！



All American, All the time.
antenna-america.com

Three Convenient Locations!



NEW OPEN

東京店 TOKYO

東京駅八重洲地下街B1階

横浜店 YOKOHAMA

横浜駅ジョイナスB1階

品川店 SHINAGAWA

品川駅アトレ3階