

¥0 日本語  
ENGLISH

ハマッ子通信

07

JULY

THE 横浜シーサイダー  
YOKOHAMA SEASIDER  
MAGAZINE



## Inside this Issue

妙香寺  
Myokoji Temple

テラサイクル  
TerraCycle

カールヴァーン・ベイ・ヨコハマ  
CARVAAN Bay 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



有記会社 **ISX**  
YAMADA REAL ESTATE SERVICE

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

1-4-5 OKANO  
NISHI-KU, YOKOHAMA  
TEL: 045-313-1011

# SEASIDER

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)

## 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



Ronnefeldt  
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

*Exquisite teas from around the world*

Ronnefeldt, established in 1823, is one of the leading brands of high-quality teas and can be found in many of the world's finest hotels, restaurants, and other hospitality and catering businesses.

@ronnefeldt\_japan Otti Boeki Co.,Ltd.  
@ronnefeldt.japan www.ottiboeki.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](http://www.bairdbeer.com)  
E-Mail: [bashamichi-tap@bairdbeer.com](mailto:bashamichi-tap@bairdbeer.com)

**B Baird Beer**

f i

MAP 9

地球と人や動物に配慮した、エシカルで  
オーガニックのフードが買えるオンラインストア

## YOUR #1 ONLINE STORE FOR ORGANIC AND ETHICALLY SOURCED MEAT AND PRODUCE IN JAPAN



**HORIZON FARMS**  
[WWW.HORIZONFARMS.JP](http://WWW.HORIZONFARMS.JP)



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

# SEASIDER

JULY 2022

皆さんにお知らせがあります。『横浜シーサイダーマガジン』がNPO法人として設立する運びとなりました。申請手続きにここ数カ月時間を要しましたが、今号のお届け後も早くも手続きが完了する予定です。私たちブライトウェーブメディアは、2009年3月から横浜シーサイダーマガジンを発行してきましたが、「コミュニティの情報誌」として新たな一歩を踏み出します。私たちは今後も制作に関わっていきますが、ディレクターとして就任予定のジョセフ・アマトを旗手として、これまでにない企画内容や誌面作りを読者の皆さんとともに進められることに喜びを感じています。どうぞご期待ください。

We have some exciting news: the Yokohama Seasider is becoming an official non-profit organization! This has been in the works for several months and will likely become a reality shortly after you read this. We at Bright Wave Media, Inc. have been producing the magazine since March 2009, but feel it's time to fully transition it to a community publication. We will still be intimately involved and are proud to be working with Joseph Amato (the director to-be) on this exciting, new project. Stay tuned...



Help Support us • Patreonで支援する:  
[www.yokohamaseasider.com/supportus](http://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](mailto:info@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.

**Design**  
Matthew Gammon

**株式会社**  
**Bright Wave Media**

**Cover**  
Fattoush Salad at  
Carvaan Bay Yoko-  
hama (photo: Glenn  
Scoggins)

231-0063 Yokohama,  
Naka-ku, Hanasaki-cho  
1-42-1  
Noge Hana\*Hana 2F  
(Appointments only)  
Copyright 2022



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.



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](http://www.yokohamaseasider.com) **3**

Expert care from a friendly,  
internationally trained,  
English-speaking  
dentist



**Nakamaru  
Dental Clinic**



Naka-ku, Ishikawa-cho 1-13-5  
Mamebun Bldg 3F (above HAC)  
045-664-4618  
[www.nakamaru-dental.jp](http://www.nakamaru-dental.jp)

**UCLA Certified**

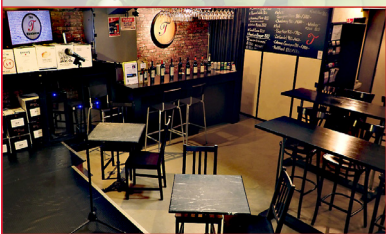
MAP  
7

**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







# TERRACYCLE

サステナブル都市:横浜のパートナー テラサイクル

A SUSTAINABLE CITY  
YOKOHAMA PARTNERS WITH TERRACYCLE

Text by Joseph Amato

国連の持続可能な開発目標 (SDGs) は2015年に発足し、2030アジェンダ (2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標) に向け、各国の取り組みを推進している。発足後、日本ではこの目標を全国レベルで達成すべく、さまざまな取り組みを行ってきた。横浜市には、このようにSDGsを理念に掲げる国際的な企業が数多く存在し、その一つに米国の企業「テラサイクル」がある。今回我々は、テラサイクルのアジア太平洋統括責任者エリック・カワバタ氏にインタビューし、横浜市におけるSDGsのこれらについて話を聞いた。

**YSM: テラサイクルが、日本そしてアジアに進出した背景を教えてください。**

世界中の廃棄物問題を解決すべく、プリンストンで2001年に創業し、2013年に日本での事業を開始しました。当時、日本のリサイクル率は20%程度で、日本が資源リサイクルに取り組んでいながら、資源循環には無関心であることをどう解決していくかが最初の課題でした。そしてアジアにおける最初の拠点を横浜に置くことになり、現在では中国、韓国、南太平洋エ

The United Nations Sustainable Development Goals (SDGs) were formulated in 2015 for countries to adopt so they would have a 2030 agenda for sustainable development. Since their formulation, Japan has implemented a series of initiatives to achieve these goals nationwide. Yokohama hosts the headquarters of many of these international SDG-based companies including the US social enterprise TerraCycle. Here, YSM talks with Eric Kawabata, Asia-Pacific General Manager of TerraCycle, to find out more about the development of SDGs in Yokohama.

**YSM: Can you give some background on TerraCycle's presence in Japan and Asia?**

Founded in Princeton in 2001 to address waste globally, TerraCycle first arrived in Japan in 2013. Japan, at that point, was at only 20% of recycling capability and our first discussions involved how Japan addressed material recycling yet neglected circular recycling. This momentum paved the way for our first Asia headquarters here in



リアにも進出しています。

### 日本でのこれまでの実績を一部ご紹介ください。

我々は地元の企業はもとより、多くの大企業と協力し、一連のリサイクルプロジェクトを立ち上げてきました。当初、もっとも反響を得た取り組みは「Santa Fe Natural Tobacco Company」とのタバコ関連のリサイクルでした。ご存知の通り、喫煙は日本では大きな社会問題となっていますが、このプログラムにより、タバコのパッケージに含まれるすべてのパーツがリサイクルされます。吸い殻、フィルター、タバコのリフィル、外装のプラ、中のホイル、紙巻、そして灰のすべてです。これらの資源は集積、分解、洗浄され、新しい資源として生まれ変わり、新しい製品として活用されます。

### 横浜市や神奈川県での最近の取り組みについてご紹介ください。

我々は花王、ライオンといったメーカー各社と連携して、シャンプーの詰め替えパッケージや古くなった歯ブラシを、便利で楽しめる商品に変える取り組みをしてきました。リサイクルして作られた品の一つに、学校の植木鉢があります。また、鎌倉市の学校やガールスカウトに協力してもらい、森永のゼリーの包装パウチを集めてリサイクルする活動も行っています。三浦半島では、地元のコミュニティの方々と一緒にビーチ清掃しています。そして収集したごみを、ショッピングのエコバッグのような機能的製品に変えています。

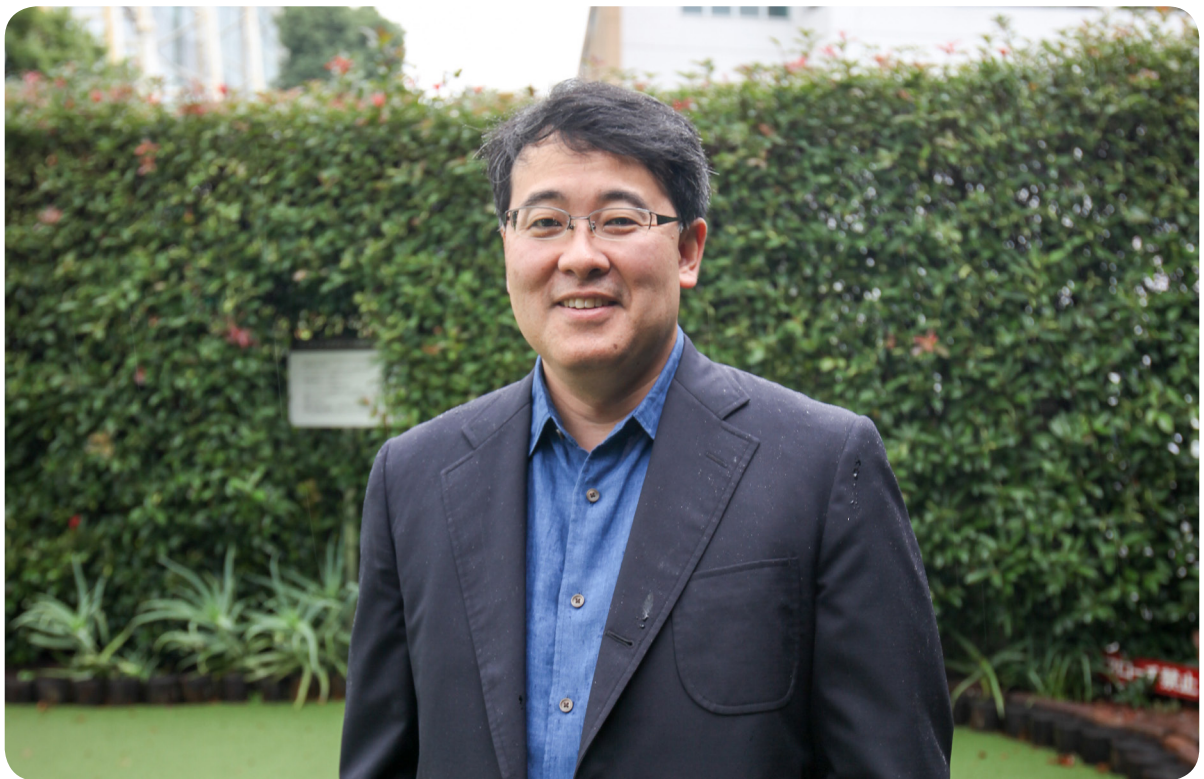
Yokohama. Since then, we have established offices in China, South Korea, and the South Pacific region.

### What are the main accomplishments so far here in Japan?

We have initiated a series of recycling projects with many large Japanese corporations as well as local businesses. The first program that has had an enormous impact is our Santa Fe Natural Tobacco Company cigarette butt recycling program. As you know, cigarette smoking is a huge issue here in Japan. All parts of a cigarette package are recycled—extinguished cigarettes, cigarette filters, loose tobacco pouches, outer plastic packaging, inner foil packaging, rolling paper, and ash. These materials are collected, separated, and cleaned until they become new raw materials which are then used later by manufacturers for new products.

### What are the latest initiatives here in Yokohama and in Kanagawa prefecture?

We work with several companies including Kao Corporation and Lion Corporation to turn shampoo refill pouches and old toothbrushes into useful and fun consumer products. One of these products is flower pots for schools. We also work directly with Kamakura schools and the Girl Scouts association to collect Morinaga jelly pouches for recycling. In the Miura peninsula, we work with the local communities for beach cleaning, collecting waste, and turning these materials into functional products



Eric Kawabata (photo care of TerraCycle)

テラサイクルは草の根企業として創業しました。地元レベルでの草の根活動はどういった取り組みをされていますか？

今年は、多くのレストランやカフェと手を組んで、地元企業との繋がりを強化しています。「7artscafe」とは、横浜の中心部を流れる河川、大岡川清掃プロジェクトを行っています。また、7月16日(土)11時30分から12時15分まで、7artscafeにて近隣の町内会や川を清掃するグループに向けて、環境とごみ問題に関する講義を無料で開催します。7artscafeでは、ほかに「侘び寂び」に焦点を当てた子供向けアート講座を開講するほか、歯ブラシ、スポンジ、ジップロック、ゼリーの包装パウチなどをリサイクルできる専用廃棄ステーションも設置します。

最後にエリックさんの経歴と横浜への関わりを教えてください。

私は南カリフォルニア出身で、学部生時代をカリフォルニアで過ごしました。その後ワシントン州シアトルに移り、修士号を取得しました。実は、私の妻の家族は医者として何世代にもわたって横浜に住んでおり、その縁もあって、1998年に日本に戻って来た際には横浜に住むのは自然な流れでした。娘が横浜インターナショナルスクールに通っていた事もあり、私たちの自宅は横浜にあります。テラサイクルは横浜郵船ビルに2014年に拠点を構えて以来、現在も横浜に根を下ろして活動しています。

エリック・カワバタ:12年間サステナビリティ事業に従事。2008年、日本のカーボンフリーコンサルティングでボランティアとして活動。日本における海洋生態系の変化やサンゴ礁の白化を目の当たりにし、2009年には非営利プロジェクト「Ocean Green Association」の共同創設者として、海洋の水温を下げるための研究を行う。2013年よりテラサイクルに参加、2014年1月よりアジアにてテラサイクルジャパンを立ち上げた。



photo care of TerraCycle

including shopping and tote bags.

**TerraCycle started out as a grassroots company. What are the basic grassroots initiatives here on the local level?**

This year, we have begun partnering with many restaurants and cafes to engage the local community. One initiative from our partnership with 7artscafe is the Ooka River cleaning project—one of the largest rivers that flows through the heart of Yokohama. On Saturday, July 16 from 11:30am to 12:15pm, I will give a free lecture on environmental and waste issues, and the current state of recycling in Japan, at the cafe for the local neighborhood association and river cleaning groups. In addition, 7artscafe will hold a series of events including art classes for children focusing on “wabi-sabi” as well as hosting a deposit station for customers to bring used toothbrushes, sponges, Ziploc bags, and jelly pouches in for recycling.

**Finally, what is your background and connection to Yokohama?**

My personal roots are in Southern California where I grew up doing my undergraduate work at Cal and then later completing my graduate degree in Seattle, WA. Actually, my wife’s family has lived in Yokohama for many generations (as physicians), and thus it was an easy choice to move to Yokohama when I returned to Japan in 1998 for graduate school. My daughter attended YIS and we have maintained a home in Yokohama. TerraCycle is located in the Yusen Building.

*Eric Kawabata has worked in sustainability for 12 years, starting as a volunteer in 2008 with Carbon Free Consulting in Japan. He co-founded a non-profit project, Ocean Green Association, in 2009, to study means to lower coastal water temperatures after seeing the impact on coastal ecology and bleaching of coral reefs in Japan. Eric started work with TerraCycle in 2013 and he officially launched the company in Asia starting in Japan in January 2014.*





# カールヴァーン・ベイ・ヨコハマ

## CARVAAN

### BAY YOKOHAMA

Text & Photos by **Glenn Scoggins**

**Address** 中区桜木町1-1-7 コレットマーレ 7階  
Naka-ku Sakuragi-cho 1-1-7 Colette-Mare 7F  
**Web** carvaan.jp  
**Hours** 11:00~15:30 Daily (L.O. 14:30)  
17:30~23:00 Daily (L.O. food 21:00 / drink 22:00)  
**Tel** 045-306-8380



北アフリカから中央アジアまで広がる、イスラム世界のさまざまな料理と文化の伝統をもとに、「カールヴァーン」では風味豊かでスパイシーな料理の数々を提供している。カールヴァーンという名前からはシルクロードを行き交う遊牧民を連想させるが、ひとたび中に入ると異国情緒豊かで豪華な雰囲気漂う。カールヴァーンは埼玉県飯能市に本店を構え、それ以外には3つのレストランを展開している(他にもデリが2店舗)。メニューはほぼ共通しているが、各店舗の内装はそれぞれ特徴のあるデザインが施されている。今年4月には、桜木町駅を見下ろすコレットマーレ7階に「カールヴァーン・ベイ・ヨコハマ」がオープンした。錬鉄製のランプや、落ち着いた雰囲気の間接照明、真鍮製のピッチャーなどの装飾が、イスタンブールのオスマントルコ帝国の宮殿を彷彿とさせる一方、窓からは横浜港の景色やベイブリッジが一望でき、過去と未来が交錯するような不思議な感覚に魅了されることだろう。

メインディッシュには、おもにモロッコスタイルのタジン料理が並び、ビーフ、ラム肉、チキン、野菜などのコースから選択できる(平均¥2400ほど)。エジプト料理やオマーン料理もメニューに彩りを加えている。グリル料理からは、さまざまなケバブやソーセージを選ぶことが可能だ。前菜(メゼ)には、定番のファラフェルやクスクスはもちろん、ファトゥーシュ(古代エジプトから食されている平焼きパンを散らしたシリアのナスのサラダ。ザクロドレッシングが使われている)も人気だ。魅力的なデザートには、トルコの焼き菓子であるバクラヴァやジェラート、レバノン山脈に降り積もる雪をイメージしたガザルペイルートが並んでいる。ヴィーガンやベジタリアンのオプションも多数用意されており、それらすべてがハラール認証を受けている。

イスラム教にはそくわないが、ビールやワインのラインナップも豊富だ。飯能の本店にはブルワリーが併設されており、そこでは4種の定番ビールと、地元のホップを使用した季節限定ビールが醸造されている。定番として、アラビアンライム・エール、スペルトヴァイツェン、カールヴァーン・ベルジャンホワイト、そしてアンデスカカオ・スタウト(¥990と¥1320)があり、執筆時点では季節限定ビールとしてセゾン、アルトや、アルコール度数8%のベルジャントリプル(¥1045~¥1430)が提供されていた。ワインリストには、ジョージア、レバノンやギリシャのワインを中心に、25種類並んでいる(ボトル1本 ¥1320~¥16500、グラスでも8種類から選ぶことができる)。

カールヴァーンには、宮殿の中に迷い込んだような雰囲気と、ほかではなかなか味わうことのできない料理と飲み物、そして窓の外に広がる絶景が揃っており、特別なひとときをさらに特別にさせてくれる。



Drawing on the rich panoply of culinary and cultural traditions of the Muslim world, from North Africa through Central Asia, Carvaan offers rich, spicy dishes in a luxurious setting. Its name evokes the romance and mystery of the nomads of the Silk Road. Based in Hanno, Saitama, its four restaurants share similar menus, but each has a distinctive architectural design. The most recent, opened in April high above Sakuragi-cho, resembles an Ottoman palace in Istanbul, with wrought-iron lamps, subdued lighting, and brass pitchers. The contrast with the view of Yokohama's Inner Harbor and Bay Bridge is deliberate, and stunning.



Main dishes focus on tajine, a Moroccan style: six options (averaging ¥2400) include beef, lamb, chicken, and vegetables. Egyptian and Omani dishes also spice up the menu. From the grill, choose from a range of kebabs and sausages. Appetizers (messe) include favorites like falafel and couscous, as well as fattoush: Syrian eggplant, pomegranate dressing, and squares of unleavened Egyptian bread. The enticing array of desserts includes Ghazal Beirut, resembling snow falling on the cedars of Lebanon, as well as baklava and gelato. Vegan and vegetarian options abound across the menu, all of which is certified as Halal.

Emphatically non-Halal are the beer and wine choices. The Hanno headquarters includes a brewery producing four year-round and four seasonal beers, featuring local hops. Arabian Lime Ale, Spelt Weizen, and Andes Cacao Stout are regulars (priced at ¥990 and ¥1320); current seasonals include Saison, Alt, and an 8% Belgian Tripel (¥1045~¥1430). The wine list spotlights Georgia, Lebanon, and Greece, with 25 labels (¥1320~¥16,500 per bottle; eight are available by glass).

Carvaan is not a budget destination but makes a special event even more special, with its palatial ambiance, distinctive food and drink, and spectacular view.



**LEGEND**

-  Police Box
-  Info Booth





- 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 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-6]
- 13 Carvaan Bay Yokohama [C-2]

# 横浜

妙香寺

## Myokoji

Text by Joseph Amato

Address 中区妙香寺台8番地  
Naka-ku Myokojidai 8  
Tel 045-623-8726  
Web myokohji.jp



Photo provided by Myokoji



Masakazu Ikeda

日本初の西洋風公園である山手公園のそばに、平安時代に創立され、その後鎌倉時代に日蓮聖人が立寄られて日蓮宗となった由緒ある寺院、妙香寺がある。山門に続く長い階段の前には、「国歌君が代由緒地」と記された石碑が建っている。さらに妙香寺は「日本吹奏楽発祥の地」でもあり、驚く人も多いだろう。

日本は幕末から明治初期にかけて、欧米の技術・学問・制度を導入するため、あらゆる分野で外国人技術者を受け入れた。英国陸軍楽隊長ジョン・ウィリアム・フェントンは、1868年に英国連隊員として横浜に到着した。英国軍隊の訓練法の研究のため、横浜に派遣されていた薩摩藩士が、フェントン率いる英国軍隊の演奏に感銘を受け、フェントンに日本の軍楽生を指導してもらおう頼んだ。その練習の場所として選ばれたのが、妙香寺の境内である。「現在の山手公園のある場所も、明治初期までは妙香寺の敷地であったほどに十分広く、また出家修行者用に使用されていた精舎(しょうじや)もあったことが、寝泊りしながら練習する場所として選ばれた理由なのではないかと考えられます」と、妙香寺の寺務である池田昌和は語った。当時、横浜に居住する外国人向けに発行されていた隔週新聞「ファーイースト」では、薩摩藩楽伝習生の写真を「サツマバンド」として紹介している。

同年、英国から要人の来日が決定したとき、フェントンは儀礼用の国歌の必要性を説いた。それぞれの国には国旗があるのと同様に、国歌が存在している。しかし当時、幕藩体制から近代国家を立ち上げる途上にあった日本には、国歌という概念がなかった。明治新政府の要人であり、薩英同盟のキーマンでもあった、のちの陸軍元帥大山巖らが「君が代」を歌詞に選び、作曲をフェントンに依頼したことが、妙香寺での国歌誕生のきっかけとなった。

尚、君が代の歌詞は、古今和歌集にてでくる長寿や繁栄を願う、和歌(詠み人知らず)が元になっており、フェントンは短期間で君が代を作曲したが、欧州のコラール調のテンポと日本語の音節が一致せず歌いづらく、1880年に林廣守と奥好義の作曲により、現在の君が代に改められた。

平成元年から毎年10月に開催されている日本吹奏楽発祥記念演奏会では、自衛隊や警察、消防等の音楽隊が出演し、フェントン作曲の初代君が代が披露されている。「この数年コロナ禍で開催できずにいましたが、今年は再開できることを願っています」と池田昌和は穏やかに話してくれた。そのコンサートはまさに、フェントンが妙香寺に初めて来て以来続いている、日本と西洋との友好関係を象徴している。





Situated very close to the first Western-style park in Japan, Yamate Park, is Myokoji Temple, a Nichiren-sect Heian Period Buddhist temple. In front of the long stairs leading to the gate of the temple there is a stone monument dedicating Myokoji as the birthplace of Japan's national anthem Kimigayo. This may not be news to you, but what may surprise you is that Myokoji Temple is also the birthplace of the first brass band in Japan.

As Yokohama welcomed expert “O-yatoi Gaikokujin” (foreigners for hire) in all fields during the early Meiji Period, the British Army band commander and composer John William Fenton arrived in 1868 as part of the British regiment. Japan's Satsuma naval officers were impressed with the British brass band's rehearsals and asked Fenton to direct and teach Japan's first military band. Myokoji Temple was chosen as the place for the brass band to practice. “I think the reason why it was chosen as a place to practice is that there was a priest's house that could be used for the trainees to sleep,” says Masakazu Ikeda, who works at Myokoji Temple. At that time, the bi-weekly newspaper Far East, which was published for foreigners residing in Yokohama, introduced a photograph of Satsuma domain military music trainees as the “Satsuma Band”.

During the same year, VIP guests were scheduled to arrive in Yokohama so Fenton recommended a “national anthem”. It is said that Fenton remarked, “Just as each country has a national flag, each country shall have a national anthem.” The Japanese government appointed Field Marshal and key figure of the new Meiji government, Iwao Oyama, to choose the lyrics for the new national anthem. Well-versed in several languages including both classical Japanese and Chinese, Oyama chose Kimigayo from an ancient Waka poem by an unknown poet. Soon after, Fenton composed the first national anthem in a very short time, yet the vocal line proved too difficult and too

upbeat for the Japanese to completely grasp. A few years later in 1880, a second version—the current one—was composed by Yoshiisa Oku and Hiromori Hayashi.

Since 1989, a commemorative concert has been held every year in October at Myokoji Temple, with a performance of the original Fenton national anthem by various local brass bands. Ikeda hopes the event will be held this year after a few years' hiatus. This music event symbolizes the friendship between Japan and the West since Fenton was first here at Myokoji.





# JESSE

Text by **Hisao Saito**  
Photos by **Jumpei Kawasaki**

*"Jesse" is 27-year-old Nagasaki native Jumpei Kawasaki. He is now Director of Dark Room International.*

*「ジェシー」とは、現在ダークルーム・インターナショナルのディレクターを務めている長崎県出身の川崎順平のことである。*

ロサンゼルス・サンタモニカ・サードストリート・ブロードにあるレンタル暗室で、写真の素晴らしさとその楽しさを実感し、「これを横浜に作る!」と決心した日から30年経った。「レンタル暗室で生まれるコミュニティ」、これを日本で作りたいと思って、横浜にザ・ダークルーム・インターナショナルをオープンさせ23年経った。

当時デジタルが普及し始めた時期だったので、「なんで今更」という声が多かったが、そんな声を無視して突っ走る情熱と決意があった。しかしこのコロナ禍、写真文化の継承という大義を掲げてはいたものの、結局、自分の夢を追い続けていただけじゃないか!と思い始めていた。ところが去年の8月、その当時の熱い思いを改めて思い出す機会があった。

それは長崎から上京して来たばかりの青年との出会いだった。

彼は自分の夢を実現する場所を探していた。そして彼は私のところに現れたのだ。彼が持ってきたA4 4枚の企画書、それは自分自身のプロフィールと、やりたいことが詰まったA4 4枚だった。それを読んだ俺は、30年前のロサンゼルスでの決意を思い出した。彼を見ていると、まるで30年前の自分を見ているようだった。彼の話を聞いていると当時の自分と重なって、忘れていた情熱が再び燃え上がった。23年続けてきたこのダークルームが、再び息を吹き返した瞬間だった。

彼の出現は私にとって、とても大きな出来事だったが、27歳の彼は

On the Third Street Promenade in Santa Monica, CA (Los Angeles area), there was a rental darkroom that imbued me with such a sense of the magic of photography and its enjoyment that I thought, "I've got to do this in Yokohama!" It's been 30 years since I set my mind to that. And it's been 23 years since I made the dream a reality and launched Dark Room International, envisioning in Japan a rental darkroom that builds community.

At that time, digital photography was at the beginning of its adoption and I heard a lot of "Why now?", but I ignored all that and just blindly pursued my passion. In the beginning, I believed I was carrying the great torch of photography culture, but then the pandemic came along and I wondered if I wasn't just chasing down some old dream. Then in August of last year, something happened that made me remember anew that early resolve of mine. It was meeting a youth right after he moved from Nagasaki to the area.

This young man was looking for a place to fulfill his own similar dream. He appeared at my place carrying four A4-sized planning sheets that included his profile and what he wanted to do. When I read through his plans, I remembered my resolve from 30 years earlier. When I looked up at him, it was like looking at a version of myself from 30 years ago.





きっと夢を叶えるに違いない。そしてそれは、日本の写真文化にとって大きな出来事になるはずである。

When I listened to him, I once again began to feel the forgotten passion that welled inside of me then. That moment was like a breath of fresh air for this 23-year-old operation of mine.

His sudden appearance was a big deal for me, but I'm sure this 27-year-old will accomplish his dream. No doubt, it will be a momentous occasion for photographic culture in Japan as well.



## 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





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

MAP 4



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

[www.elliott.jp](http://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](mailto:kazutomo.shimizu@jasper.dti.ne.jp)

<http://www.shimizutaxattorney.com/>

045-365-1938

**Subscribe to Sake Today**

[www.saketoday.com/get-the-magazine](http://www.saketoday.com/get-the-magazine)

[www.045usmc.com/](http://www.045usmc.com/)

**横濱帆布鞆**

Produced by  
**U. S. M. Corporation**

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

**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](mailto:admissions@yiea.com)

**[www.yiea.com](http://www.yiea.com)**

MAP 6





# GREEN

pages

By Yosuke Katsuchi (Green owner)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

## Mackerel Sandwich

### 鯖サンド

塩鯖	1枚
クミン	適量
ベーグル	1個(横半分にかット)
バター	適量
赤玉ねぎ	30g(スライス)
レタス	1枚
イエローマスタード&マヨネーズ	(各20gを混ぜる)
トマト	1枚(スライス)
ハラペーニョ	適量
ディル	適量
パクチー	適量
レモン	1/6カット
夏みかん	1/10カット

salted mackerel	1
cumin	to taste
bagel	1 (sliced in half)
butter	to taste
red onion	30g (sliced)
lettuce	1 leaf
yellow mustard & mayonnaise	(mix 20g of each)
tomato	1 slice
jalapeño	to taste
dill	to taste
coriander	to taste
lemon	1/6 cut
natsu mikan	1/10 cut

- クミンを軽くまぶした塩鯖と、バターを塗ったベーグルをオーブンで焼く。
- 焼き上がったベーグルにマスタードマヨを塗り、塩鯖、レタス、トマト、ハラペーニョ、赤玉ねぎ、ディル、パクチーを挟む。
- レモンと夏みかんを搾って完成。

- Lightly dust mackerel with cumin. Spread butter on bagel slices and toast lightly in oven.
- After toasting, slather with mustard/mayo mixture. Then add mackerel, lettuce, tomato, jalapeño, red onion, dill and coriander.
- Squeeze lemon and mikan over contents of sandwich.



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

charcoal grill & bar

# green

## 石川町

MAP 10

### ISHIKAWACHO

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

## 馬車道

MAP 11

### BASHAMICHI

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00 | Sat, Sun, & Holidays

Dinner: 17:00-24:00 | 11:30-15:00

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

