

¥0 日本語
ENGLISH

ハマッ子通信

12

DECEMBER

THE

横浜シーサイダー

YOKOHAMA SEASIDER

MAGAZINE



MINATOMIRAI
CHRISTMAS 2022

「ハリー・ポッター」魔法ワールドと出会う旅

2022.11.10 Thu - 12.25 Sun

and
more!

Inside this Issue

街を支える人々: 澄川圭と山田智也
Civic Leaders

Tomoya Yamada & Kei Sumikawa

横浜駅の歴史

Yokohama Station
History

麦髭屋

Mugihigeya



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



横浜の不動産は
おまかせください。



YAMADA
REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM



有限会社 工巧
YAMADA REAL ESTATE SERVICE
代表取締役 山田智也
Tomoya Yamada
English Speaking Realtor
1-4-5 OKANO
NISHI-KU, YOKOHAMA
TEL: 045-313-1011

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

SHIMIZU
TAX & ACCOUNTING

Tax Consultation, Preparation & Refunds
Bookkeeping • National Tax Agency Representation
JAPANESE AND INTERNATIONAL RESIDENTS WELCOME



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

**English Speaking Attorney
In Kawasaki City**
(next to Tokyo & Yokohama)

Legal service in English
on cases related to Japan

Kei Sumikawa (Attorney at Law)
web@smkw.biz https://sumikawa.net/
TEL: 044-276-8773
Member of the Kanagawa Bar Association

国内案件にも
対応いたします。
弁護士 澄川 圭
(神奈川県弁護士会所属)

澄川法律事務所
Sumikawa Law Office

www.045usmc.com/




横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation
Eiichibangai, Silk Center 1 Yamashitacho
Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

045
Yokohama Canvas Bag

Made in Nippon

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




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

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



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

Japan's premier craft beer magazine

THE JAPAN BEER TIMES



Purchase back issues and
subscriptions at

www.japanbeertimes.com/magazines

Follow us on



SEASIDER

DECEMBER 2022

今月号のシーサイダーマガジンは、時間を巻き戻して横浜の歴史的遺産を訪ねてみました。また、国籍を問わず、人を助けるために奔走する川崎市の弁護士と、グローバルな視点を持つ横浜のビジネスマンにフォーカスしてご紹介します。二人は、横浜が国際都市として成長を続けていくために、現代社会が抱える身近な問題を解決すべく知恵を出し合い、力を尽くしています。

そしてダークルームインターナショナルの齋藤氏は、父親の娘に対する気持ちについて語ります。食も忘れてはいけません。ぶりぶりの牡蠣と鹿肉が旬を迎えています。

時間がかかっていますが、シーサイダーマガジンのNPO化も順調に進んでおり、来年には新たな試みについてご紹介できるでしょう。今号のいくつかの記事は、同じライターによって書かれていることに気づいた読者の方もいるかもしれません。本誌では、魅力的なこの街をさまざまな角度で紹介してくれるライターを募集しています！英語でも日本語でもかまいません。語りたいストーリーをお持ちの方は、ぜひご連絡ください！

This month's *Seasider* steps back in time for glimpses of Yokohama's heritage. We also expand our focus to Kawasaki: our northern neighbor boasts an idealistic lawyer working in tandem with a globally-minded Yokohama businessman. Together they offer solutions to 21st-century problems, contributing to a more cosmopolitan cityscape.

Darkroom International's Saito reflects on fathers and daughters in a touching confession. On the lighter side, we haven't forgotten food: juicy oysters and smoked venison are in season.

Seasider's transition to NPO status is progressing smoothly, providing new opportunities to begin a new year. You may notice that several of this month's articles share the same byline. We're on the lookout for local writers, in English or Japanese, who are interested in contributing to a magazine that spotlights our fascinating hometown. If you have a story to tell, get in touch!



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

Publisher
Bright Wave Media,
Inc.

Cover
Merry Christmas
from Landmark
Tower
(photo: Kowalczyk)

Design
Matthew Gammon

Editorial
Ry Beville
Akiko Ishikawa
Hisao Saito
Brian Kowalczyk
Mai Furukawa
Glenn Scoggins
Joseph Amato

株式会社
Bright Wave Media
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. 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。

For more info visit www.yokohamaseasider.com **3**



Tomoya Yamada



Kei Sumikawa (Photo: Masaki Yamanaka)

TURNING GLOBAL IDEALS INTO PRACTICAL REALITIES

グローバルな視点で理想を現実に

Article by Glenn Scoggins

日本全国そして世界各地から訪れる人々を歓迎する横浜は、開かれた都市として評判が高い。しかし異なる文化を背景としたトラブルも起こりやすいので、時に細心の注意が必要だ。たとえば家主との争いはどのように解決するだろうか？ 労使関係なども複雑な問題をはらんでいる。さらに離婚や相続などの問題も複雑だ。これらの問題は、法律や福祉の専門知識を持たない日本人にも十分難しいものだが、日本の文化や法律に詳しくない外国人にとっては、さらに困難なものだと言えるだろう。

有限会社エスクの山田智也と、澄川法律事務所の澄川圭は、専門知識を要するさまざまなケースのエキスパートとして、あらゆる国籍の顧客と密接に関わりながら、問題と解決策の溝を埋める努力を続けている。澄川は、川崎市にある離婚・相続・労使問題を専門とする法律事務所の代表を務めている。一方、プロパティマネジメント（賃貸管理・土地建物保守管理）会社を運営する山田は、家主と契約者の仲介役として、日本人だけではなく外国人が関わるケースにも丁寧に対応している。二人は「草の根レベルで、横浜は諸外国に開かれた都市として国際的な評価を高めていくべきだ」という意見で一致しており、もしもこの街に、外国と日本を繋いだ開港の歴史がなかったとしても、他の都市の先進的な指標となっていただろう。

オランダで育ったという澄川は、知的で真面目、そして控え目な印象だ

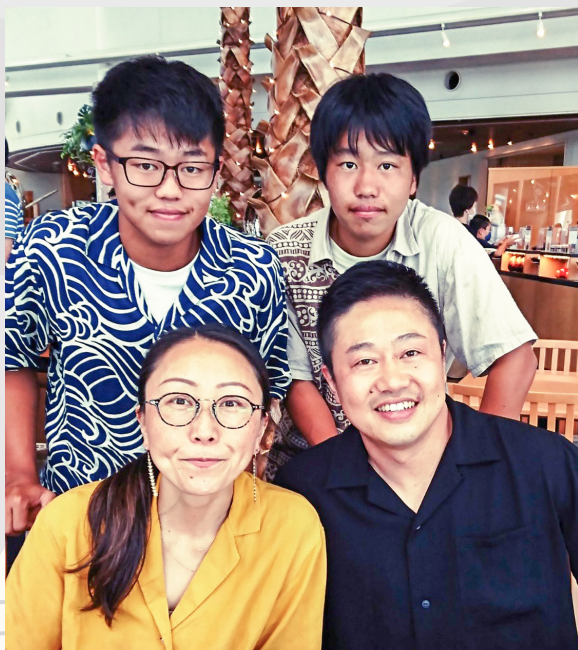
Yokohama has a reputation as an open-minded, cosmopolitan city, welcoming newcomers from across Japan and around the world. The reality is sometimes less carefree, especially for those caught in cross-cultural conflicts. How would you resolve a dispute with your landlord? Labor relations can be fraught with complex problems. Even more troubling are family issues, such as divorce and inheritance. Situations such as these are hard enough for the ordinary Japanese without specialized legal or welfare knowledge. They can seem insuperable for foreigners who are less familiar with Japanese custom and law.

Tomoya Yamada and Kei Sumikawa understand these obstacles and have been collaborating for years to help overcome them. They work closely with clients of all nationalities to bridge the gaps between problems and solutions. Sumikawa heads his own law firm, based in Kawasaki, which specializes in disentangling snarled divorce, inheritance, and labor problems throughout Kanagawa. Yamada's property management company acts as an intermediary between renters and landlords, handling cases involving foreigners as well as Japanese. The two men share the same outlook: Yokohama should

が、はきはきとしていて思いやりにあふれた人物だ。彼はこれまで何年にもわたって、語学堪能な専門家を集め、国籍などの境界線を超えたビジネスコミュニティを作ってきた。解決に何年もかかり、ほとんど利益が見込めないような、ほかの弁護士が避けたがる複雑な案件にも取り組んできた。例えば、二国籍間における離婚や相続の問題、外国の年金受給に関することなど。最近解決したケースでは、米国に住んでいる日本人が、借地上的古い家を相続し、地主とトラブルになったケースがあった。これは澄川が関与する20年も前から法的紛争になっており、解決に至るまで何年もかかったという。彼はインターナショナルスクールや語学学校の教師にも、法的雇用権について助言し、不当解雇を防止する役割を果たしている。一般的に、日本の労働基準法は従業員を保護するが、雇用側も雇用される側も法律にはくわしくないことがほとんどだ。信頼できる法的な助言は貴重なのである。

山田は、熱意にあふれたエネルギー的な人物で、陽気で明るい性格だ。何世代にもわたるハマツ子だが、これまで米国デトロイトやシンガポールに何年も住んでいた経験があり、ニューヨーク州北部の大学では持続可能な環境学について学んだ。高校時代、彼は「英語をクレイジーなほど勉強した」と話し、そのとき身に付けた英語力がその後海外で就労する足がかりとなった。「横浜や日本、そして世界に貢献できる人間になりたいです」と山田。中国人やタイ人、ベトナム人などの外国人が物件を借りる際、彼の会社がその代理人として交渉し、保証人を見つけることで助けられた人たちは、彼は大きな貢献をしていると口をそろえて言うだろう。山田の会社が掲げる企業の社会的責任(CSR)への取り組みの一つとして、オフィスで無料貸出図書館(青空文庫)の設置をおこなっている。彼は志をともにするビジネスや個人のネットワークを構築しており、横浜中心部のYMCAを拠点に六か国語で対応する住まいの相談窓口「かながわ外国人すまいサポートセンター」とは、確固たる協力体制を築いている。

この二人は何年も前に横浜シーサイダーマガジンを通じて出会い、それ以来友人や同僚のような関係性が続いている。彼らはそのインクルーシブで多様なビジョンだけではなく、横浜のクラフトビールや美味しいグルメ情報なども共有している。彼らのような街のリーダーの存在は、横浜の未来を明るく照らしている。



Yamada with his family

live up to its reputation and become more open to the world at the grassroots level. It can thus be an example to other cities across Japan, even those without Yokohama's long history as an international harbor.

Sumikawa, who grew up in the Netherlands and attended international schools, presents a serious, reserved, and cerebral demeanor. He is articulate and thoughtful. For years he has organized English-speaking professionals to create a business community without artificial boundaries. He takes on convoluted cases that other lawyers often disdain, as they take years to unravel and promise little income. Examples include divorce and inheritance altercations involving two nationalities, as well as how to claim pensions overseas. A recent case involved a Japanese citizen living in the U.S. who inherited an old house on leased land and was having trouble with the landlord. This had been a legal dispute for 20 years before Sumikawa became involved, and it took many years to resolve. He also advises teachers, including those at international and English conversation schools, about their legal employment rights, preventing unjust termination. In general, Japan's labor laws protect employees, but both sides are often ignorant of the law. Trusted legal advice is valuable.

Yamada has an enthusiastic and sometimes boisterous personality. He is infectiously cheerful and upbeat. Although a multi-generation Hamakko, he lived for years in Detroit and Singapore, and focused on environmental sustainability at a university in upstate New York. In high school he "studied English like crazy," in his own words, enabling him to work overseas in various fields. "I want to be a human being who can contribute—to the world, to Japan, and to Yokohama." The foreign renters—Chinese, Thai, and Vietnamese among them—on whose behalf his company negotiates and finds guarantors would certainly agree that he has made an invaluable contribution. Yamada's Corporate Social Responsibility (CSR) outreach extends even to maintaining a free lending library (Aozora Bunko) at his office. He has built a network of like-minded businesses and individuals, and he has firm allies at the Kanagawa Housing Support Center for Foreign Residents, based at the YMCA in central Yokohama and offering advice in six languages.

The two men met thanks to Seasider many years ago and have been friends and colleagues ever since. They share not only a vision of a more inclusive and diverse city but also a love of craft beer and the best of Yokohama's many delicious restaurants. With civic leaders like them, the city's future looks bright.



Sumikawa at Kawasaki's Tokaido Beer (photo: Masaki Yamanaka)



Manager Saya Takagi

Craft Beer and Raw Oysters in Mizonokuchi

MUGIHIGEYA

クラフトビールとオイスター 麦髭屋in溝の口

Text and Photos by Glenn Scoggins

Address 川崎市高津区溝口1-1-2
Kawasaki Takatsu-ku Mizonokuchi 1-1-2
Hours 16:00-23:30 (Tues-Fri)
12:00-23:30 (Sat/Sun)
Instagram mugihigeya
Tel 044-281-0183
*Smoking not allowed

南武線の線路沿いに佇む「麦髭屋」は、クラフトビールと生牡蠣をリーズナブルに楽しめる居心地のいいお店だ。初めての人も、常連の客も、温かい笑顔で迎え入れてくれるのは朗らかで親しみやすい店長の高城沙耶。カウンターは2席しかなく、小さな店内はあっという間に客で一杯になる。席数の10に対し、タップがなんと7つも設置されており、サワービールやIPAなど、幅広い種類のビールが味わえる。高城はビールの選別に気を配っていて、30ほどの国内ブルワリーのビールから選ぶそうだが、7つのうち1つのタップは地元の、みそのくち醸造所(通称のくち)が常時提供されている。前回訪れたときには、富良野のブルワリー、忽布古丹(ホップコタン)の「ピルスナーウレンケル」と、東京のY.Y.Gブルワリー「マダムバタフライ」がとても美味しかった。ハーフピントは700円から1000円弱、ピントは1200円からの価格設定だが、黒ラベルビールはグラス420円、タンブラーは590円で飲めるほか、ワイン、ウイスキーやカクテルも用意されている。

麦髭屋の魅力は、なんといってもリーズナブルに味わえる生牡蠣の数々だろう。北海道東部・厚岸近くの老若舞(オシャマップ)産の牡蠣は1個390円だが、10個頼めば2180円と割安。兵庫県産の牡蠣も同じ程度の値段で、宮城県石巻産や岩手県大船渡産の牡蠣は1個540円から。牡蠣以外にも、ボリュームのあるさまざまな種類のおつまみ(平均440円)や、メインの煮込み料理など豊富なメニューがそろっている。ちなみにフィッシュアンドチップスは860円。

麦髭屋はちょうど1周年を迎えたばかり。ぜひ足を運んで一緒にお祝いしよう!

Nestled inconspicuously under the Nambu Line tracks is a cozy and friendly bar for lovers of craft beer and oysters, especially those on a tight budget. Cheerful manager Saya Takagi welcomes regular customers and first-timers with a warm smile. The tiny interior fills up quickly: the counter seats only two! The 7:10 ratio of beer taps to seats is impressive, as is the broad range of styles, from sour to IPA. Takagi's goal is balance, and taps rotate through thirty domestic craft outlets. One tap is always reserved for local Mizonokuchi Brewery (Nokuchi Beers). On a recent visit, Pilsner Urenkel from Hop Kotan in Furano and Madame Butterfly from Tokyo's YYG were particularly tasty. Half-pints start at ¥700 and peak below four digits, while full pints begin at ¥1200. Wine, whiskey, and cocktails are available as well, or you can drink Sapporo Black Label for ¥420-590.

The prime attraction of Mugihigeya ("Barley-Beard") is its selection of delicious raw oysters, at prices far below most Kantō-area restaurants. Juicy *Oshamappu* oysters from the Akkeshi region of far eastern Hokkaidō start at ¥390 for one, but ten of them cost only ¥2180. Similar bargains abound for Hyōgo oysters, with those from Ishinomaki (Miyagi) and Ōfunato (Iwate) a bit higher at ¥540 apiece. Hot and cold appetizers are available, averaging ¥440, but the portions are generous enough to constitute a full meal. Fish and chips go for the top price of ¥860.

Mugihigeya has just turned one year old. Come and join the anniversary!

With winter looming, Japan recommends booster jabs, coronavirus vaccinations for kids

THE JAPANESE GOVERNMENT HAS REVISED ITS RECOMMENDATIONS ON CORONAVIRUS booster shots and is calling on the public to make sure they have the maximum protection ahead of the winter, the traditional flu season in Japan.

The government on October 21 called on people to get additional shots for the omicron variant of the virus and announced that the permitted interval between jabs has been reduced from a minimum of five months to three months.

In addition to a possible “twindemic” of flu and rising coronavirus cases, the government is also concerned that additional cases of the virus could enter the country now that borders have been reopened to tourists.

“We ask that you get vaccinated as soon as possible before the end of the year to protect yourself and your loved ones,” Chief Cabinet Secretary Hirokazu Matsuno said in a press conference.

“Infections spread during the year-end and New Year period every year, and this year there are concerns about a simultaneous outbreak with the flu,” Matsuno said. “This period is important for many people as they visit their parents’ homes, take entrance examinations and so on.”

He added that travel overseas “will go smoother” for anyone who can demonstrate that they have at least three inoculations, doing away with the need for a coronavirus test when they re-enter Japan.

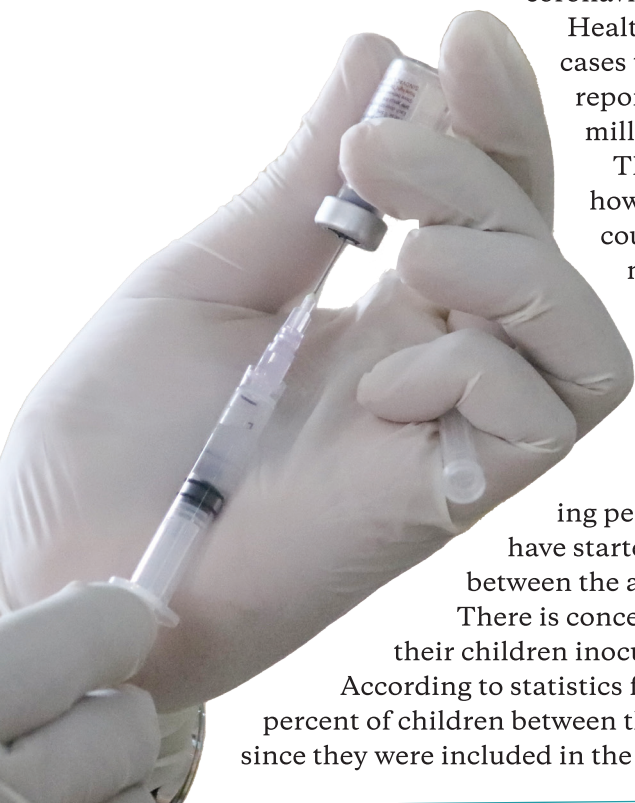
Health officials confirmed in mid-October that flu cases this year have been a fraction of those reported in the first two months of 2019, when 1.6 million received treatment for flu symptoms.

The outbreak caused 3,575 deaths. This year, however, there were only 97 cases across the country in the week to October 23, the government said, with the habits the public has picked up in the last couple of years - wearing a mask, washing hands regularly, keeping a distance from other people - seen as contributing factors to the low number of cases.

In parallel with the government recommending people have boosters, many municipalities have started offering coronavirus jabs for children between the ages of 6 months and 4 years.

There is concern, however, that parents will opt not to have their children inoculated due to fears about side-effects.

According to statistics from the Prime Minister’s Office, just 20 percent of children between the ages of 5 and 11 have had their first shot since they were included in the vaccination campaign in February.









A French Pioneer in Meiji Yokohama

ALFRED GÉRARD

明治時代のフランス人実業家 アルフレッド・ジェラルド

Text and Photos by Glenn Scoggins



19世紀の横浜を象徴するものといえば、赤レンガの建造物だろう。代表的な例として、横浜開港記念会館（通称ジャックの棟）は赤と白のレンガが交互に並び、時計台の堂々たる姿は誇らしげでもある。また、新港ふ頭の新レンガ倉庫は、関東大震災や世界大戦、解体の危機など数々の困難を乗り越え、100年近くたった現在では横浜の海岸線における象徴的存在になっている。しかし、誰が最初にこの赤レンガを横浜にもたらしたのか知っているだろうか。その答えは元町公園に行けばわかる。

横浜の明治時代の建築は、フランス人のアルフレッド・ジェラルドが製造したレンガで建てられた。彼は、1837年にフランス北部の街ランスで生まれ、1863年に無一文の状態に日本にやってきた。当初、彼は小麦やワイン、ソーセージを売っていたが、いつか自分でビジネスを立ち上げようと心に決めていた。1867年、山手の傾斜地（現在の元町公園）が利用可能になったと聞いた彼は、そのチャンスを逃さなかった。恵まれた水源（キリンビールの醸造にも使用されていた）を利用し、地下のろ過タンクを設計。「Gérard's Navy Waterworks」は、軍艦など欧州へ向けて出航する船舶に水を供給していたが、この水は船員たちの間で「インド洋に行ってもきれいなままだ」と評判を呼んだ。

実業家として頭角を現しはじめたジェラルドは、1873年に蒸気動力の工場を立ち上げ、レンガやタイルを製造し大きな利益を得た。ジェラルドの製品で建てられた初期の建物の一つに、美しい造りのドイツ帝国海軍病院があった。その後、レンガ造りの建築は広く浸透するようになった。当時、火事が多発したがレンガの壁と瓦屋根は災害を防いだ。彼は山手にいくつもの土地を所有、貸し出しており、1874年までにはほかのどの商人よりも多くの土地を管理していた。まさに彼は「横浜を造った男」である。

ジェラルドは1878年に引退し故郷のランスへ戻り、膨大な数の日本美術や25,000冊の書籍を故郷へ寄付した。ランスにある彼の墓には石灯笼と鳥居が飾られている。彼のレンガ工場と給水業は後継者によってその後も繁栄をつづけ、ジェラルドの給水のための施設は「水屋敷」と呼ばれ、1923年の関東大震災時にも多くの被災者がこの水に助けられたという。

しかしながら、赤レンガ倉庫のように鉄の基礎を伴わないレンガ造りの弱点が、地震によって浮き彫りになった。1923年以降の横浜の再建は、鉄筋コンクリートが主流となっており、今日赤レンガ造りは黎明期の横浜の象徴となっている。

Red brick architecture was synonymous with 19th-century Yokohama. An iconic landmark, Yokohama Port Memorial Hall, boasts a clock tower with alternating red and white bricks. The Red Brick Warehouses on Shinkō Pier have survived through a century despite an earthquake, a world war, and the prospect of demolition. They are the focus of Yokohama shoreline today. But who first made bricks in Yokohama? Find the answer in Motomachi Park.

Meiji-era buildings in Yokohama were built with bricks manufactured by a Frenchman, Alfred Gérard. He was born in 1837 in Reims, northern France, and arrived in Yokohama penniless in 1863. He sold wheat, wine, and sausages but was determined to set up his own business. He seized an opportunity in 1867 when land became available on the Yamate slopes, in today's Motomachi Park. He designed underground filtration tanks, taking advantage of the excellent water source (also used to brew the beer now known as Kirin). Gérard's Navy Waterworks supplied it to ships leaving port for the trans-oceanic journeys to Europe, and sailors swore that it remained pure across the Indian Ocean.

In 1873 the enterprising Gérard built a steam-powered factory, earning great profits selling bricks and tiles. One of the first major buildings made entirely of Gérard Brick was the impressive German Military Hospital, and brick buildings soon became common. Fires were frequent, but brick walls and tiled roofs prevented disaster. He owned and rented several Yamate properties, and by 1874 he controlled more land than any other merchant. He was "the man who built Yokohama."

Gérard retired to Reims in 1878, donating his vast collection of Japanese art and 25,000 books to his hometown. His grave features a torii gate flanked by stone lanterns. His brick factory and waterworks continued to thrive under his successors. The waterworks were called *Mizu-yashiki* (Water Mansion), and after the 1923 earthquake, many survivors relied on this water.

However, the earthquake revealed the weakness of brick alone without the iron infrastructure used in the Red Brick Warehouses. The post-1923 reconstruction of Yokohama emphasized steel-reinforced concrete, and red brick today is a symbol of an earlier Yokohama.



Postcards care of Museum of Yokohama Urban History



THE SECOND YOKOHAMA STATION (1915-1930)

二代目横浜駅

Text by Glenn Scoggins

今年の10月14日は、新橋と桜木町(最初の横浜駅があった場所)を結んだ鉄道開業150周年にあたる。横浜駅には三代の歴史があり、現在の三代目は1930年から利用されている。しかし、初代と三代目の間の15年間ほど、美しいレンガ造りの横浜駅があったという事実はあまり知られていない。どれほど多くの人々が、横浜の鉄道史の一部の前を気づくことなく日々通り過ぎてのことだろう。

初代横浜駅(現桜木町駅)は、横浜の中心部から近くアクセスしやすい位置にあったが、東西を結ぶ東海道本線からはそれた場所にあり、西に進むには一度来た線路を戻らなければいけないスイッチバック方式を採用せざるを得ず不便であった。1914年に東京駅が開業してスピードの時代の幕開けとなり、翌年1915年、本線は新設した二代目横浜駅に停車するルートに変更。二代目の駅舎は華麗な外観の2階建ての建物で、1等～3等の各クラスにそれぞれ豪華な待合室が設置され、貨物駅も併設されていた。そして近くには東横線渋谷駅からの終着駅である神奈川駅が開設された。

二代目横浜駅は1923年の関東大震災により外壁だけ残して焼失し、しばらくはトタン屋根で仮駅舎として営業していたが、その7年後には完全に解体された。1928年には現在の場所に三代目の横浜駅が開設。新しい東海道線は二代目の跡地近くを通り過ぎ、東横線は桜木町まで延伸され、かつて偉容を誇っていたレンガ造りの建物は歴史の中に消え去り、人々の記憶からも消えていった。

残っているものといえば、2003年、マンション建設時に当時のレンガ基礎が発見された。現在その場所には小さな案内板が設置されているが、説明書きも不十分であまり目立たないためそこを訪れる人は少ない。

その場所は、国道1号線と16号線が交わる高島町の交差点沿いにある。横浜市営地下鉄ブルーライン高島町駅からすぐの場所で、交番の隣だ。もし訪れる機会があったら、一世紀前の横浜駅が果たした役割と、その歴史に思いを馳せてみてはいかがだろうか？

October 14 marked 150 years since the first railway in Japan connected Shimbashi in Tōkyō with Sakuragi-chō, the original Yokohama Station. There have been three Yokohama Stations, with the current location in use since 1930. However, for 15 years the name “Yokohama Station” belonged to an impressive but long-forgotten brick palace. How many people pass by its remains daily without recognizing its place in Yokohama’s history?

The location of Sakuragi-chō was convenient to central Yokohama, but it was not on the main Tōkaidō route from Tōkyō to Ōsaka, requiring a time-consuming switchback. The opening of Tōkyō Station in 1914 ushered in a new age of speed, and the main line was re-routed through the new Yokohama Station the following year. Two stories high with decorative turrets, it incorporated lavish waiting rooms for all three passenger classes and combined a freight station as well. Nearby was the southern terminus of the private Tōyoko line from Shibuya.

The station was crippled by the 1923 earthquake and torn down entirely seven years later. Its ruins were bypassed by a new Tōkaidō route, and the Tōyoko line was extended to Sakuragi-chō. The brick palace passed into history, and then oblivion.

What is left? Its brick foundations were recently uncovered by construction of an office block, and there is a small display with inconspicuous signage and inadequate explanation—and consequently very few visitors.

Where is it? At the busy Takashima-chō intersection where Route 1 meets Route 16. It is next to a police kōban and a block away from Takashima-chō Station on the Yokohama Subway Blue Line. If you go there, take a moment to ponder its role in the Yokohama of a century ago, and how quickly it was forgotten.



前撮り

PRE-WEDDING PHOTOS

Text by **Hisao Saito**
Photos by **Moemi Abe**

先月、息子の結婚式の「前撮り」と呼ばれる本番前の撮影をしてきた。花嫁は秋田出身。秋田のご両親はこの「前撮り」の瞬間を見ることできない。

以前、俺は「花嫁の父」に憧れていた時期があった。これでもかというほど愛情を注いで育てた娘が、どこの誰ともわからない男に嫁いでいく.....そういう経験をしてみたいと思っていたのだ。秋田に「顔合わせ」に伺った際、お父様の娘を見る眼差しや佇まいを見ていたら、いてもたってもいられないほど胸が苦しくなった。

「やっぱり俺には耐えられない、花嫁の父は俺にはできない!」と心の中で叫ばずにいらなかった。世の中の花嫁の父は皆、「壮絶な寂しさと喜び」を感じているのだろう。

あの日、俺はファインダーを覗きながら「ご両親に届け!」という想いを込めてシャッターを切った。その写真の数々を、いつか彼らが親になったとき、子どもらに託す日が来る。その時、その子らは、初めて自分達の両親の本当の想いに触れることになるのだろう。

Last month I shot *maedori* (pre-wedding photos) for my son's upcoming wedding. His bride-to-be is from Akita. Her parents there were unable to come down to join us for the shooting.

There was a time when I thought it would be cool to be the father of the bride. One day, you entrust another man with the daughter that you raised with so much love. I had thought it would be great to experience such a bittersweet moment.

But when I went to Akita to meet my soon to be daughter-in-law's parents and saw the look in her father's eyes as he gazed upon her, my heart felt like it had exploded. It screamed at me, "There's no way you could bear being the father of the bride!" I was struck with the sense that all fathers who give their daughters' hand in marriage must feel a mix of tremendous joy and desolation at the same time.

On the day of the photo shoot while I looked through the camera's viewfinder, I shot each photo with the thought of delivering the best pictures I could take to the parents of the bride. A day will come when the newlyweds become parents themselves and share the photographs with their children. It will be at that moment that they truly come to understand how their parents felt.

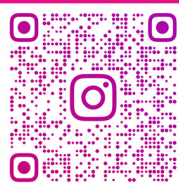


DARK ROOM INTERNATIONAL

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.

Autumn 2022 Cafe Hours
 Monday: Closed
 Tuesday-Friday: 11:00am - 18:00pm
 Saturday: 7:00am - 18:00pm
 Sunday: 7:00am - 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

THE WORLD'S FIRST
 ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

SAKE TODAY



www.saketoday.com

Traditional,
 Natural,
 Quality

BRIMMER BREWING
 100% Pure Japanese Sake
 Brewed in Kanagawa, Japan

Visit our site at
brimmerbrewing.com

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



GREEN

pages

By Masayuki Watanabe
(Ishikawa-cho Green Manager)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

Venison Bacon

鹿ベーコン

鹿バラ肉(ブロック)2kg

スパイスミックス

塩 60g (肉の重量の3%)
 ブラウンシュガー 20g (1%)
 パプリカパウダー 5g
 クミンパウダー 4g
 コリアンダーパウダー 4g
 ナツメグ 2g
 ローズマリー 適量

- 1 鹿バラ肉をバットに広げ、ミートテンダライザー(肉筋切り器)があれば全体を刺す。なければフォークで代用する。
- 2 スパイスミックスの材料をボールで混ぜ合わせて、鹿バラ肉の全体に塗る。
- 3 バットに金網を敷いて2の肉を置き、重し(3kg程)のをのせる。重しをしたまま冷蔵庫で3日間マリネする。毎日出て来る水分を捨てる。
- 4 肉全体の水分を拭いて2日間冷蔵庫で乾かす(スペースがあれば冷蔵庫内で吊るす)。冬場であれば外でも大丈夫。
- 5 スモーカーでスモークして完成!

*スモークの仕方はYouTubeなどで自分の状況にあったやり方を探してください。
 *かなり日持ちがします。一応冷凍も可能です。

venison (boneless rib)2kg

Spice Mix

salt60g (3% of the meat's weight)
 brown sugar20g (1% of the meat's weight)
 paprika powder5g
 cumin powder4g
 coriander powder4g
 nutmeg2g
 rosemary to taste

- 1 Spread the venison in a tray and prep with a meat tenderizer (alternatively pierce with a fork).
- 2 Mix the spices in a bowl then fully coat meat with the mixture.
- 3 Lay meat on a wire mesh and put a weight of about 3kg on top of it. Keeping the weight on it, allow to marinate in refrigerator. Drain liquid daily.
- 4 Remove any moisture from meat and dry in refrigerator (hang if space). In the cold of winter, hanging outside is also acceptable.
- 5 Smoke in a smoker to finish.

*For suitable smoking methods check a video on YouTube.
 *The bacon has a long shelf life and can be frozen as well.

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

