

NPO
YOKOHAMA
SEASIDER

FREE • 無料

横浜シーサイダー



バイリンガル • BILINGUAL



特集記事

Inside this issue

Y-SHIP国際コンベンション

Y-SHIP Convention

街を支える人々

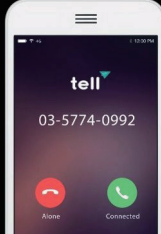
柳川健一

Ken'ichi Yanagawa

ISSUE 175

11/12月

November • December 2023



tell LIFELINE
EVERY DAY FOR 50 YEARS
 We are here to listen

Reach out to us. You are never alone.

Phone: 03-5774-0992 Chat: www.telljp.com
 Please check our daily phone or chat support hours on our website

横浜の不動産は
おまかせください。



YAMADA
 REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM



有陽会社 **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
 Eichibangai, Silk Center 1 Yamashitacho
 Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

045
 Yokohama Canvas Bag

Made in Nippon

map 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 **UCLA Certified**

map 7

100+ Kinds of American Craft Beer · Cider · Southern Food

Southbound
 TAPROOM & BOTTLE SHOP

[@southboundjp](https://www.instagram.com/southboundjp)
contact@southbound.jp
 1 min. from Hinodecho Sta.

045-341-0325
southbound.jp
 京急日ノ出町駅から徒歩1分







map 14

Eat the old school way

TORAYA
登良屋

Delicious Sashimi and Tempura

FAMILY OWNED

Naka-Ku, Yoshida-machi 2-3
 045-251-271
 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

YOKOHAMA SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seasider Magazine

Copyright ©2023

法人理念 MISSION STATEMENT

横浜シーサイダーマガジンは、隔月間で横浜市や神奈川県の情報を提供する日本語と英語併記の無料バイリンガルマガジン(印刷物・デジタル版)です。本誌の発行を通じて、横浜市や神奈川県の行政、企業、芸術・文化団体と相互に発展的な交流を創出・維持して参ります。加えて、国内外の人々に対して日本の芸術文化の普及・振興に関する事業を行い、日本文化へのより深い理解と、文化芸術の振興に寄与することを目指します。

The mission of the Yokohama Seasider Magazine is to establish and maintain mutually beneficial relationships with the City of Yokohama and Kanagawa Prefecture governments, businesses, and artistic and cultural organizations through bi-monthly print and digital magazines. In addition, we strive to conduct projects related to the dissemination and promotion of Japanese arts and culture to the general public in Japan and abroad, to deepen understanding of Japanese culture, and to contribute to the promotion of culture and the arts.



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

鍼灸美容サロン

馬車道HariA



貴女の為だけの完全
フルオーダーメイド治療

Instagram
@bashamichi_haria

map
15

FOUNDER

Ry Beville

Founded in 2009,

NPO established in 2023

BOARD OF DIRECTORS

Dr. Joseph Amato, Board President

Ry Beville, Board Member

Glenn Scoggins, Board Member

Bill Wiswell, Board Member and Auditor

MANAGING EDITOR

Glenn Scoggins

Hisao Saito

Mayura Sugawara

PRINTING

Ohkawa Printing, Yokohama

CONTRIBUTING EDITORS AND WRITERS

Glenn Scoggins

Ry Beville

Joseph Amato

Akiko Ishikawa

Brian Kowalczyk

DESIGN

Matthew Gammon

COVER

Ken'ichi Yanagawa

from Courio-City

(photo by Brian Kowalczyk)

OFFICE

231-0063 Yokohama, Naka-ku

Hanasaki-cho 1-42-1

Noge Hana Hana 2F

045-341-4122

ADVERTISING

info@yokohamaseasider.com

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 this organization. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 600 locations throughout Kanagawa prefecture. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity.



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。

ご挨拶

GREETINGS

NOVEMBER • DECEMBER 2023

一部の人にとって、紙媒体である雑誌は、物珍しいメディアが残した過去の遺物のように見えるかもしれない。では、ポッドキャスト、ストリーミングビデオ、ソーシャルメディア、そしてウェブサイトの時代における、雑誌の価値とは一体何だろうか？ 私の眼には、法律や倫理（そして脳）が追いつくスピードよりも速くテクノロジーが進歩したことで、むしろ雑誌の重要性はより高まっているように見える。

私は1990年代後半からずっと雑誌の出版に携わってきた。そのため、ある一定の知見が広がってきたと考えている。14年前に横浜シーサイダーマガジンを創刊したとき、既に「デジタルの時代に雑誌の将来性は無い」と言われていた。実際にこれまで多くの雑誌が衰退の一途をたどり消えていった。そのほとんどは、コンテンツや形式（見せ方）など中身の問題ではない。それらの多くが、デジタル広告の圧力、つまりデータの追跡や希望のターゲット層に表示させることを可能にしたデジタル広告の登場によって衰退していったと考える。このテクノロジーは不気味（あるいは危険）というほどでは無いにしてもある種の印象を与える。

企業は私たちの生活や行動パターンの情報を収集している。もしハッカーがそのデータを盗んだ場合（そして彼らは常にその手段を見つけるだろう）その情報を使ってどうするだろうか？ ソーシャルメディアは誤った情報を急速かつ危険に拡散させることを可能にした。ある研究によると、我々の脳は洪水のように押し寄せてくる情報に対して、それらを的確かつ理性的に処理することが、ある一定を超えると不可能になると言われている。インターネットによる利便性と潜在的な可能性を否定するわけではないが、私たちの多くが、その根本を忘れてしまっているように思える。物珍しいメディアが残した全ての遺物も、それはまた良いものだったのではないだろうか。

雑誌は、一息つき、読んで、熟考する、そんな機会を与えてくれる。それは「コミュニティの感覚」を築くためにも重要な所作といえるだろう。NPO法人として私たちの掲げる目標は、横浜のコミュニティを強化することであり、そのために横浜シーサイダーの発行を続けている。もちろん我々のウェブサイトとソーシャルメディアも存在しているが、雑誌そのものが健全なコミュニティにとって主要な機能を果たしていると信じている。皆様からのご支援と広告主様のおかげで、私たちはその思いそして使命をこれからも継続できるのだ。ここに改めて、感謝申し上げます。

- ライ・ベヴィル -

For some, a magazine can seem quaint, a curious media relic of a bygone age. What's their value in a time of podcasts, streaming video, social media, or websites? For me, their relevance has only grown as technology has advanced perhaps more quickly than our laws and ethics (and brains) can keep up.

I've been working on magazines since my first job in the late 1990s. I feel like I have some perspective. When I founded the Yokohama Seaside over 14 years ago, people were already saying that magazines were dead because of the digital age. Many magazines did disappear. A lot of that was not because their content wasn't good or the format was inferior for presenting in-depth content. Most collapsed under pressure from digital advertising, which tech companies push as superior because you can track results or match your ads with desired demographics. The technology is impressive if not creepy (or even dangerous).

Corporations collect data about our lives and movements. When hackers steal that data—and they always find a way—what do they do with it? Social media spreads misinformation quickly and dangerously. Studies show that our brains cannot emotionally process the flood of information, either. I don't deny the convenience of the internet and its potential for good, but too many of us seem to have forgotten... well, all the curious media relics that were also good.

A magazine is a chance to take a breath, read, and reflect. That's important for building a sense of community. As an NPO, our goal is to strengthen our Yokohama community and so we publish the Seaside. Sure, we have a website and social media, but believe a magazine is an important feature of any healthy community. We hope you will support us (and thank our advertisers) so we can continue our mission. We, in turn, thank you.

- RY BEVILLE -

Follow us on Social Media



横浜の開拓者たち ウィリアム・メレル・ヴォーリス

PIONEERS OF YOKOHAMA: WILLIAM MERRELL VORIES

Text and photo by
Glenn Scoggins

日本の建築業界にもっとも影響を与え、多くの西洋建築を残した外国人建築家は、いわゆる正式な建築技術訓練を受けていない。ウィリアム・メレル・ヴォーリス(1880-1964)は米国カンザス州で生まれ、コロラドカレッジに通った。日本に渡ったのは1905年、英語教師として働いていたが、完全に独学で建築を学び、生涯を終えるまで1600以上もの建築を手掛けた。彼の輝かしい功績は、独学で頑張っている人、そしてもしかしたら英語教師たちをも勇気づけるものである!

ヴォーリスはその生涯のほとんどを、琵琶湖のほとりにある近江八幡の小さな町で過ごした。信徒宣教師としてYMCAと密接な関係があったことから、その地方本部会館を彼がはじめて設計することになった。現在でも20以上の建築物を現在の近江八幡市で見ることができ、1918年には、「メンソレータム」軟膏の輸入、のちに製造販売をおこなう会社を創業し、広く日本に普及させた。その利益はキリスト教の伝道支援のために使われ、日本各地にプロテスタントの教会や大学のキャンパス(関西の関西学院大学や同志社大学、福岡の西南学院大学など)が建設されるきっかけとなった。ヴォーリスが設計した軽井沢のテニスコートは、当時の明仁皇太子殿下が将来の妻である正田美智子さんとの出会いを果たした場所でもある。

横浜にはヴォーリスの建築が2棟現存している。1931年に建てられたハーフティンバー(半木骨造)でチューダー様式の建造物で、現在は横浜市指定文化財となっている、山手の女子高、横浜共立学園の本館がそれである。もう一つは、1937年に建てられたYMCAチャペルだが、これは慶應義塾大学日吉キャンパス内にある。慶應大学はキリスト教系の大学ではないため意外であるが、これはヴォーリスが大阪の大丸百貨店を手掛けたあと、慶應大学出身の当時の社長が彼を推薦したことがきっかけで建設されたものだ。ヴォーリスはこのような財界とのつながりが深く、華族である一柳家令嬢との結婚は彼のキャリアの一助にもなっただろう。

真珠湾攻撃の前夜、ヴォーリスは日本国籍を取得した。しかしながら、彼は日本の敗戦後、マッカーサー元帥が信頼する顧問となり、米国進駐軍と皇室を結び付ける役割を果たした。彼は天皇が「人間宣言」を出す手助けをし、皇室の存続に貢献した。彼のキャリアはその後も数十年にわたって続き、ヴォーリスの死後も彼が設立した一粒社ヴォーリス建築事務所がその思いを継承している。

The most influential and prolific foreign architect in Japan never had any formal training. William Merrell Vories (1880–1964) was born in Kansas and attended Colorado College, arriving in Japan in 1905 as an English teacher. Entirely self-taught, he designed over 1600 structures during his long career—a shining tribute to determined autodidacticism, and possibly to English teachers!

Vories spent most of his life in the small town of Ōmi-Hachiman, on the shore of Lake Biwa. As a lay missionary, he had close ties to the YMCA movement, and his first design was its local headquarters. Over twenty of his structures can still be seen in the town, where in 1918 he also shrewdly founded a business to import and eventually manufacture Mentholatum, a skin ointment, to support Christian evangelism with its profits. This led to commissions to build Protestant churches and university campuses across the country, including Kansai Gakuin and Dōshisha in the Kansai area and Seinan Gakuin in Fukuoka. The mountainous summer retreat of Karuizawa boasts many Vories designs, including the tennis club where then-Crown Prince Akihito first met his future wife, Michiko.

Two Vories buildings survive in Yokohama. In 1931 he designed the half-timbered Tudor-style main building of Kyōritsu Gakuen, a girls' school in Yamate, designated by the city as a cultural property. His 1937 YMCA Chapel on the Hiyoshi campus of Keiō University is unusual, as Keiō has no religious affiliation. However, after Vories built the Daimaru department store in Ōsaka, its president (a Keiō graduate) recommended him. Vories fostered such connections with those of influence, and his marriage into the aristocratic Hitotsuyanagi clan helped his career.

On the eve of the Pearl Harbor attack, Vories took Japanese citizenship. Despite this decision, he became a trusted advisor to General MacArthur following Japan's defeat, serving as a link between the U.S. Occupation and the Imperial family. He was instrumental in Hirohito's renunciation of his divinity, ensuring the survival of the monarchy. His career continued for decades, and his Ichiryūsha architectural firm is still active long after his death.



横浜のさらなる可能性に向けて 国際コンベンション「Y-SHIP」始動

YOKOHAMA LAUNCHES Y-SHIP CONVENTION

Text by
Joseph Amato

Photos
courtesy of Yokohama City

横浜は1859年の開港以来、日本で最初の海外への玄関口として機能してきた。今日にいたるまで、国際都市を代表する横浜市は世界中から多様な人材や企業を誘致するとともに、オープンイノベーション、またクリエイティブな人材育成など、多角的な取り組みを行ってきた。これまでの豊富な経験と培ってきた英知をもとに、横浜市国際政策課は、これから横浜に拠点を置きたいと考える市民や企業を支援するため、新しい国際会議「Y-SHIP」を新設・主催した。今年3月に横浜市庁舎で一日開催された国際会議では、横浜で活躍する海外ゆかりの人々が招かれ、スピーチやパネルディスカッションが行われた。ロイタープラスとの連携で海外からもオンラインで同時開催された。

「Y-SHIP」の主な目的は、企業やスタートアップ企業、中小企業の経営者に、同様の志を持つ人々とのネットワークを繋ぐきっかけの場をつくることや、ビジネス支援や指導を行う行政窓口の紹介など多岐にわたる。2023年

Yokohama has been Japan's first international gateway since its port was opened to the world in 1859. To this day, the city is committed to attracting a diverse range of individuals and businesses from across the world, as well as to encouraging open innovation and creative human resources within the city. With this model in mind, the City of Yokohama's International Relations Division and Policy Department has established and organized the new international convention Y-SHIP (Yokohama - Showcasing Highly Innovative Pioneers) to aid new citizens or businesses wishing to establish roots in Yokohama. In March 2023, the inaugural event was hosted in City Hall, with invited guest speakers, panel discussions, and business workshops taking place both in-person and online in conjunction with Reuters Plus.

The convention's main goal is to give entrepreneurs, start-ups,



Participants in the March 2023 Y-SHIP event.

3月のコンベンションは、横浜市の山中竹春市長の開会挨拶で始まり、ウクライナのセルギー・コルスンスキー駐日ウクライナ特命全権大使を含む、さまざまなゲストスピーカーが登壇した。パネルディスカッションでは、横浜で事業経営する外国人が、母国でのビジネス環境、そしてそこからつながる横浜市との潜在的な可能性やビジネスの将来性について議論を重ねた。

第1回Y-SHIPコンベンションの結果、参加者は地元企業のつながりを得ることができた。実際に個人で培うには数年の歳月を要するほど、貴重な機会で大きな安心感といえるだろう。イベントに参加した企業は、市当局との直接的な交流の中で、横浜市の他の企業と横のつながりができ、地元ビジネスコミュニティの一員として実感を得たという利点が報告されている。Y-SHIPコンベンションは、キャリアをスタートさせたばかりの新進の起業家にアドバイスやツールを提供すると共に、横浜市とかわりある多様な企業と有益な関係性を築く機会を提供した。実際にこのようなネットワーキングイベントは、ビジネスを成功へ導く一つの要因になる。

国際色豊かに開催された第1回Y-SHIPコンベンションの成功を受け、横浜市は「第2回Y-SHIPコンベンション2023」を計画しており、11月13日から15日までの3日間、パシフィコ横浜ノースで開催される予定だ。このイベントでは第1回同様大使館関係者や横浜に勤務する外国人による講演やパネルディスカッションが行われる。横浜在住または横浜で働くさまざまな専門家たちと交流を深めたり、ネットワークを築きたい人には大変貴重で有益な機会となるだろう。

横浜市はウェブサイトを常時アップデートしており、日英両言語で情報収集することが可能だ。イベントの詳細や参加方法はこちらのQRコードから確認してみよう。

and small business owners the chance to network with like-minded people and be introduced to local officials who can offer business support, guidance, and crucial connections with key stakeholders in the government. The March 2023 event began with opening remarks by the Mayor of Yokohama, Takeharu Yamanaka, and featured various guest speakers including the Ukrainian Ambassador, Sergiy Korsunsky, as the keynote speaker. Other panel discussions included foreigners who work or own businesses in Yokohama and who described the business environment in their home countries, and the potential scope of successful business engagement with Yokohama.

As a result of the first Y-SHIP convention, participants were able to connect locally with other businesses, providing them with a sense of security that might have taken many years to establish independently. Businesses that attended the event reported benefits such as direct involvement with city authorities, networking and interacting with other Yokohama enterprises, and, most significantly, feeling like a valued member of the local business community. The conference provided an opportunity to build beneficial ties with diverse businesses while also providing advice and tools to budding entrepreneurs at the start of their careers. These kinds of networking events are one component leading to corporate success.

Following the success of the inaugural convention, the city has planned the second annual Y-SHIP Convention 2023, which will take place over three days from November 13 to 15 at Pacifico Yokohama North. The event will include talks and panel discussions by embassy officials and persons from other countries who work in Yokohama. It is highly recommended for anyone looking to interact and network with other professionals living and working in Yokohama.

The city is constantly updating its website, available in both Japanese and English. For more information regarding the event and how to register, please scan the QR code here.



Y-SHIP Convention 2023 Website

www.y-ship.yokohama



Yokohama Mayor Takeharu Yamanaka.



Photo by Brian Kowalczyk

有限会社クリオシティ代表 柳川健一

KEN'ICHI YANAGAWA

Text by
Glenn Scoggins

Ken'ichi Yanagawa, universally known as “Yanaken,” is cheerful, enthusiastic, articulate, and always full of infectious energy! However, after six years of planning and many weeks of hosting the 2023 Cycle Messenger World Championships (CMWC—see next article), he understandably needed a rest. A few days off was all it took for him to recover his characteristic dynamism. On a Friday night at the end of a full week back at work, Yanagawa was still vibrant and tireless when he sat down with Seasider for an interview.

Born 49 years ago in Kami-Ōoka, the heart of Yokohama, Yanagawa always enjoyed pushing his muscles to the limit. He fell in love with bicycles early on and briefly considered a career in triathlon. Other options in which he could make a living while staying active included the fire brigade and the Self-Defense Forces, but a job as a bicycle courier seemed to “kill two birds with one stone,” he says. Yanagawa founded Courio-City in 2003, a business which has grown today to include 43 employees and a branch office in Tōkyō—although he emphasizes with civic loyalty

that the headquarters has always been in Nishi-ku, Yokohama. In addition to on-demand same-day delivery service (by bicycle and other means of transport), Courio-City also provides sales promotion and office support, with a level of flexibility that helps small companies cope with daily demands with minimal disruption. “We keep businesses going and growing by filling in the blanks.”

Yanagawa is an unpretentious idealist. He partners with the city and NPOs to promote environmental awareness and solutions to the global warming crisis at the local level. He displays the United Nations’ seventeen Sustainable Development Goals (SDGs) prominently, and when asked which

「ヤナケン」の愛称で知られる柳川健一は明るく熱心、明瞭で、周りを巻き込むエネルギーに満ち溢れる男だ！そんな彼も、6年間の構想の後、数週間にわたって主催を担当した「サイクルメッセンジャー世界選手権2023」(以下CMWC イベントについては12ページの記事を参照)の後には、さすがに休息を要した。そしてわずかに数日間の休みで、彼はその活発さを取り戻した。我々が彼のインタビューを行ったのは一週間働き終わった金曜の夜だったが、その際も柳川は疲れなど感じさせないほど明るかった。

49年前、横浜市の中心地からほど近い上大岡に誕生した柳川は、昔から運動が好きだったという。若い頃に自転車に出会い、トライアスロンの選手になることを考えた時期もあった。体を動かし続けられる仕事として、他にも消防隊や自衛隊が候補にあがったが、自転車配送業が一

石二鳥だと考えたと言ふ。彼がクリオシティを創業したのは2003年のこと。今では43名の従業員を抱え、東京にも支店を構えるほどに成長した。しかし、市民としての忠誠心が高く、活動拠点は常に横浜市西区にあるという。クリオシティでは希望に応じた当日配送サービス(自転車やその他の交通手段を使う)だけではなく、セールスプロモーションやオフィスのサポートも行って、小さな会社で日々発生するニーズに柔軟に対応していくことが手助けになっている。「穴埋めをするようにビジネスを展開しています」と彼は話す。

柳川は気取らない理想主義者だ。横浜市やNPO法人とタッグを組み、地元の環境問題への関心向上や、温暖化の解決策の推進に力を注いでいる。SDGs17の目標(持続可能な開発目標)にも注力しており、一番大切なのはどれか聞くと、迷うことなく環境に関する取り組みだと教えてくれた。自転車の利用を促進することで、環境汚染につながる排出物の量や化石燃料への依存を軽減しつつ、なおかつ「若者にサイクリングの楽しさを知ってもらうきっかけ作り」もできるのだ。

2017年に、「ヤナケン」、「サンテ」、「ラスカル」、そして後の2022年大会で世界チャンピオンとなる「ちかっぱ」を筆頭とする自転車愛好家のチームが2023年のCMWCの企画をするという過酷な仕事を請け負った。日本では2009年の東京大会後初となる開催だった。(ニックネームは自転車乗りの世界では慣習となっており、横浜ベイブルーイングの鈴木真也はメッセンジャー時代、ズーキーとして活動していた)日本代表が2019年のジャカルタ大会で優勝した際、この後やってくるだろうさらなる活躍の場と成功を楽しみにしていた。しかし、コロナの感染拡大により2年間の開催中止に追い込まれることになった。このような状況でも企画チームは屈することなく進み続け、2022年開催のニューヨーク大会によって持ち直すことができた。日産スタジアムで行われた最終決戦に377名が参加し、そのうち約40%は世界中28か国から来日した。(他のスポーツ大会と違い、CMWCでは男女混合で試合が行われる)開催日までどれほどの調整が必要だったか、容易に想像がつくだろう!

どのような競技でも、もちろん選手たちは勝つことを目標としているが、CMWCの試合にはさらに深いコンセプトがあるのだという。CMWCのカーゴバイクレースは、震災や津波の発生時を想定して行われており、運ばれる荷物は緊急時に使用される水やガソリンのタンク、AEDなどをイメージしているのだ。実際に使用されていた箱には古着が入っているものもあり、ファストファッションの廃棄を減らすため、レース終了後は販売やリサイクルされると言う。想像力豊かでひたむきな主催者たちによって細部までこだわった大会になった。彼らのチームはすでに2024年、2025年にそれぞれチューリッヒ(スイス)とシドニー(オーストラリア)で開催されるCMWCに向けて動き出している!

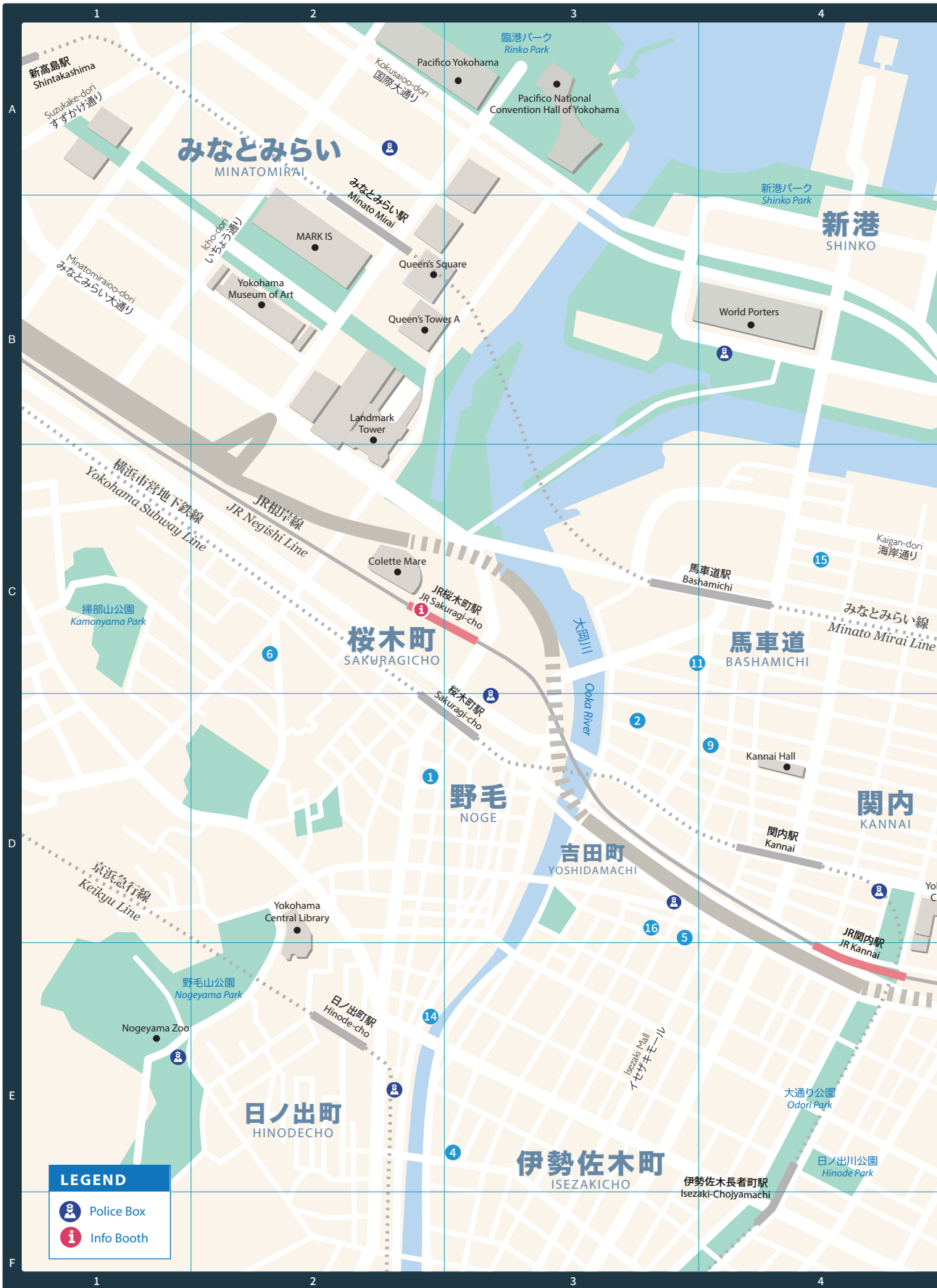
of them is most important, he doesn't hesitate to focus on the environment. Promoting bicycle use helps to lower emissions and reduce fossil fuel dependence, while also "helping young people discover the joy of cycling."

In 2017 a dedicated core of cycling enthusiasts, led by "Yanaken," "Sangtae," "Rascal," and eventual 2022 world champion "Chikappa," took on the grueling job of planning the 2023 World Championships, back in Japan for the first time since the 2009 Tōkyō event. (Nicknames are de rigueur in the cycling world: Yokohama Bay Brewing impresario Shin'ya Suzuki was once dubbed "Zookie" during his courier days.) When the Japanese delegation won the team victory in Jakarta in 2019, all were optimistic for future success, but the coronavirus had different plans, causing two years of cancellations. Undaunted, the planning team pressed on, buoyed by success in New York City in 2022. The finals at Nissan Stadium included 377 competitors, about 40% of whom came to Japan from 28 countries around the world. (Unlike other competitive sporting events, women and men compete in CMWC races without distinction.) One can only imagine how many details had to be ironed out before the final week!

In any race, every competitor wants to win, but at CMWC there was also room for a deeper meaning. The CMWC cargo race was based on the premise of an earthquake or tsunami disaster, and the cargo represented emergency provisions such as water tanks, gasoline, or an automated external defibrillator (AED). The boxes in the cargo bays were actually filled with second-hand clothing that will eventually be sold or recycled to reduce "fast-fashion" waste. No detail was too small for these dedicated and imaginative organizers. They already have their sights trained on the 2024 and 2025 CMWC events in Zürich and Sydney!



Photo courtesy of CMWC



SEASIDER

- 1 Dark Room International [D-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 4 7artscafe [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 Bluff Clinic [E-8]
- 13 Okonomiyaki Columbus [E-6]
- 14 Southbound [E-2]
- 15 Bashamichi HariA [C-4]
- 16 Sparta [D-3]



サイクルメッセンジャー世界選手権

CYCLE MESSENGER WORLD CHAMPIONSHIPS

Text by
Glenn Scoggins

Photos
courtesy of CMWC



これまでも横浜ではさまざまなスポーツの世界大会の決勝戦が開催されてきた。横浜スタジアムでは、2021年に開催の東京オリンピックで金メダルを獲得した野球とソフトボールの決勝戦が開催され、日産スタジアムでは、ラグビーワールドカップ2019と2002FIFAワールドカップ共に決勝戦の開催地となった。この秋、横浜で世界大会開催の栄誉に輝いたスポーツがある。それは「サイクルメッセンジャー世界選手権」だ。デリバリーレースやカーゴバイクレースなどの競技に参加するため、世界最強のサイクリストが横浜に集結し、スピードや技術など技をぶつけ合った。スポーツ・アートショー・マーケットなど、横浜の各所で関連行事も開催。エキサイティングな一週間は、9月23日と24日に新横浜で行われた決勝戦で最高潮を迎えた。

業界のカリスマ的存在である柳川健一（以下ヤナケン）が率いる大会実行委員会は、「自転車の社会、経済、環境、そして健康への利点を伝える」という使命を持って活動している。単なる移動手段だけではなく「笑顔あふれる持続可能な街」を創造することを目指している。そしてその活動を通じて、クールとエコフレンドリーであることは、同時に実現が可能であることを証明しようとしている。

実際に、週末に開催されたサイクルメッセンジャー世界選手権の決勝戦は、あらゆる意味において「クール」だった。真夏の猛暑はさわやかな秋の風へと移り変わり、すがすがしい秋晴れの中での戦いになった。運動競技と配送業の着実さ、そして決断力が融合するこのレースは予定通りに開催された。数千人規模の大会参加者及び関係者は、日産スタジアムを最大限に活用して展開された、マーケットの賑やかでリラックスした雰囲気も存分に楽しんだ。自転車文化のライフスタイルをサポートするメーカーによるブース出展など、数十のショップが展開していた。そこにさらなる深い味わいを与えてくれたのは、地元横浜にある3社のブルワリーだ。それぞれが、サイクルメッセンジャー世界大会公式オリジナルビールを醸造・発売して大会を盛り上げた。横浜を最高の街にしてくれた主催者に脱帽だ！



Yokohama has hosted world championship finals in many sports. Yokohama Stadium saw Japan win the Olympic gold medals in baseball and softball in 2021, while Nissan Stadium was the venue for the final matches in both the 2019 Rugby World Cup and the 2002 FIFA World Cup. This autumn the world champions of another sport were crowned in Yokohama: cycle messengers. Competing in events such as Delivery Race and Cargobike Race, the strongest cyclists in the world converged on Yokohama and went head-to-head and tire-to-tire to determine who was fastest and most skilful. An exciting week of sports, arts, and culture culminated in the final competitions at Shin-Yokohama on September 23 and 24.

The organizers of the 29th annual Cycle Messenger World Championships (CMWC), led by charismatic Ken'ichi Yanagawa (“Yanaken”), have a mission: “to communicate the social, economic, environmental, and health benefits” of bicycles—as more than just a means of transportation—and to create “a sustainable city full of smiles.” They intend to prove “that we can be cool and eco-friendly at the same time.”

Indeed, the CMWC weekend finals were cool in more ways than one: the summer heat gave way to the brisk breezes and high skies of fall, right on schedule. Also on schedule were the races, combining athleticism and steely determination with laidback courier culture. The several thousand attendees enjoyed the excitement and relaxed atmosphere, taking full advantage of the bustling marketplace next to Nissan Stadium. Bicycle culture, lifestyle, and business were on full display at dozens of shops. To add additional zest, three local Yokohama brewers made limited-edition beers. Hats off to the organizers, who showed off the city at its best!

横濱鈴木屋酒店

SUZUKIYA LIQUOR STORE

Text and photos by
Mayura Sugawara

Address Minami-ku Shimizugaoka 208
南区清水ヶ丘208
Tel 045-231-2510

Hours 10:00~20:00 (19:00 on holidays)
Closed Sun
Instagram @sakesuzuki

京京南太田駅から徒歩8分、ドンドン商店街を抜けると現れるのが横濱鈴木屋酒店だ。外観は昔ながらの地元の酒屋という雰囲気だが、いざ入ってみるとずらっと並ぶ酒の多さにびっくりする。日本酒、焼酎、ワインだけではなく、国内外のクラフトビールまで取り扱っており、まさにお酒好きのユートピアだ。3代目店主の鈴木孝が優しい笑顔で出迎えてくれる。

昭和38年から続く歴史ある鈴木屋だが、鈴木が25歳で家業を継ぐまでは、コンビニエンスストアのような店だったという。「父は地域密着型の町の冷蔵庫のような店にしかたつたようですが、私はもっと酒類の専門性を高めたいと思っていて、当時は父とよく揉めていました」と鈴木は笑いながら当時を振り返る。徐々にラインナップを充実させ、現在では普通の酒屋とは一線を画す品揃えが、コアな客を惹きつける店になっている。また、横浜では入手困難な酒も沢山取り扱っており、酒情報の発信地としても機能している。

もちろん酒に詳しくない人でも鈴木が的確なアドバイスをくれるため、ギフト選びや新しい発見を求めて訪れるのも良いだろう。鈴木は「今後は角打ちにも挑戦したいと考えています。お酒についての意見交換をしたり、お客さんの喜ぶ顔を見たら嬉しいです」と今後の目標についても教えてくれた。今夜の一杯を探しにぜひ訪れてほしい。



The owner Takashi Suzuki

Located about an eight-minute walk from Keikyū Minami-Ōta station, Yokohama Suzuki-ya is near the end of Don Don shopping street. It looks like an ordinary local liquor store that you might find in your neighborhood, but once you step inside, you'll be astounded by the variety of the bottles filling up the shelves. There's a wide range of Japanese sake and *shōchū* (a distilled liquor), as well as wine and craft beer, including imported and domestic brands. The third-generation owner, Takashi Suzuki, welcomes every customer with a charming smile. If you love drinking, you're in utopia!

The family has been running the business since 1963, but it served as a convenience store until Suzuki took over at the age of 25. Suzuki remembers with a laugh "My father always wanted the store to be kind of like a fridge for local customers, but I wanted to strengthen our expertise in all kinds of alcoholic beverages. We were arguing almost all the time." Little by little, he increased the number of brands at the store. Today, their customers are mostly hardcore fans looking for rare bottles. Suzuki-ya also functions as a place to spread information around Yokohama, because they have products that you can't find anywhere else.

Even if you are not an expert about alcoholic beverages, Suzuki will happily help you choose gifts or even find a new favorite to drink by yourself. He shares his dream: "I'm planning to make a *kakuuchi* space (standing bar) using a part of the store one day. It'd be amazing to share ideas and reactions with customers and see them enjoying their drinks in person." Not sure what to drink tonight? Visit Suzuki-ya to decide!

菌カフェ753

QIN CAFÉ 753

Text and photos by
Akiko Ishikawa



cafe website

Address Midori-ku Nakayama 5-3-10
横浜市緑区中山5丁目3-10
Tel 045-935-7531

Hours 11:00~16:00 (L.O.15:00)
不定休

Instagram qincafe753

ゆるやかな坂道を道なりに進んだ先に、753(なごみ)エリアとして、日本家屋の多目的スペースや、店舗やギャラリーなどが集まる一帯がある。定期的にマルシェなど協賛イベントも開催されており、地元の人々から親しまれている。その中に樹齢100年近い大きな桜の木がシンボルツリーの、古民家を改装した発酵料理カフェ「菌カフェ753」がある。オーナーの辻一毅はフランス料理で20年以上経験を積んだシェフだ。

料理の修行をしながらフランスに滞在していた時、日本の食文化の魅力とは何だろうと見つめなおしたという。日本には古くから伝わる伝統調味料の醤油がある。帰国後に醤油の醸造過程を見せてもらい、日本の風土に適した「発酵」の過程を目の当たりにし、その奥深さにのめりこんでいった。醤油・味噌・麹など発酵調味料は、すべて自家製で時間をかけて熟成させている。料理に使用する有機野菜も、生産者との出会いや野菜作りへの思いを大切に、栄養価の高い旬の野菜を多く使用。実際に辻自身も畑で野菜を作りたくてこの土地に引っ越してきたことが、菌カフェ753のオープンにつながっているという。

基本メニューは一汁三菜(¥828)、一汁五菜(¥1139)で、本日のお肉かお魚のセットメニュー(¥369)を選択する。食前には季節の甘酒や、発酵作用による微炭酸のスパイスレモネードなど、特製発酵ドリンクがおすすめだ。デザートは米粉のシフォンケーキは、日替わりで自家製味噌、しょうゆ、レモン、バジルなど4種類の風味から選べる。豆乳・甘酒・自家製酵素シロップを加えた特製のソフトクリーム(菌クリ¥369・菌パフェ¥1506)、季節のヴィーガンケーキ(¥700~)など。それらはすべてテイクアウトも可能だ。

庭の桜の古木が魅せる春の情景が目につかぶ。秋はもみじの葉っぱが真っ赤に色づき、食事を楽しむ人々の目を奪うだろう。周辺が木立に囲まれているため、通気性が良く自然素材が多く使われた日本家屋の造りは、夏も比較的過ごしやすい。冬は囲炉裏に炭を焚いて暖を取るといふ。そんな自然美が味わえる昭和レトロな空間で、じっくり時間をかけて育てられた日本古来の発酵食材をつかった料理と向き合うひとときを、ぜひ堪能したい。

After climbing a gentle slope in Midori-ku, you'll find "Nagomi (753) Village," with a Japanese-style house, shop, and gallery. Occasional markets and other events take place here, attracting local residents in the Nakayama area. The main attraction is "Qin Café 753," inside a refurbished old folk house. Looming over the roof is a huge cherry tree, nearly one hundred years old. Kazuki Tsuji, the owner of the cafe, has two decades of experience in French cuisine.

According to Tsuji, during his training in France, he reconsidered the charms of Japanese food culture, especially the traditional seasoning, *shōyu* (soy sauce). Upon returning to his homeland, he learned about its brewing process. He became obsessed with the depth of the process of fermentation, which had evolved to match Japan's *terroir*. All the fermented seasonings that he now uses, such as *shōyu*, *miso* (fermented soybean paste), and *kōji* (yeast used in producing sake), are homemade and aged for a long time. When he buys organic vegetables, he values his long connections with farmers who are passionate about growing them. He specifically chooses them when they are in season, so they are high in nutrition. Tsuji's original goal was to grow his own vegetables, which led him to open the café.

The regular menu consists of two options: a plate with one soup and three dishes (¥828) or one soup and five dishes (¥1139). After you make your choice, you'll select meat or fish (¥369) from the set menu. I recommend ordering one of their fermented drinks, including seasonal *amazake* (sweet non-alcoholic sake) or spiced lemonade carbonated and fermented as an aperitif. Their dessert menu includes chiffon cake made with rice flour with a choice of four different flavors, such as homemade miso, *shōyu*, lemon, and basil of the day. In addition to that, they also have soy milk and amazake soft serve ice cream with a hint of homemade enzyme syrup (kin cream ¥369 and kin parfait ¥1506) as well as seasonal vegan cake (¥700~). Items are available for takeout too.

Look out the window and imagine how beautiful the garden will be when the old sakura tree is in full bloom. In autumn, maple leaves will turn red, which will surely catch your eye. It is easy to relax in the old Japanese house, even in summer, since it is constructed of breathable natural materials and surrounded by lots of trees. In winter, charcoal burned in the *irori* (Japanese fireplace) will keep the room warm. This place lets you appreciate the beauty of nature in a "retro" atmosphere reminiscent of the early 20th century. Take your time and enjoy eating elaborate dishes of Japanese traditional fermented food.



Are fragrances making you ill?

HOUSEHOLD PRODUCTS THAT INCORPORATE CHEMICALS TO GIVE them a scent are being blamed for an increase in “scent pollution” and a rise in medical complaints in Japan, ranging from short-term issues such as headaches and nausea to more debilitating illnesses, including chronic fatigue syndrome and autoimmune diseases.

Domestic manufacturers of fabric softeners, antiperspirants, insect repellents, disinfectants and detergents began to mimic the trend among foreign firms to add scents to their products around 20 years ago.

The tactic paid off, abetted by advertising tag lines such as “long-lasting scents” and the promise of laundry smelling like sun-dappled spring meadows. Now, chemical scents in household cleaning products are standard across the industry.

In tandem with the introduction of artificial scents, however, has been an increase in medical complaints linked to the unintended over-consumption of chemicals.

The most common symptoms are headaches, nausea, impairment of cognitive abilities, coughing, fatigue and dizziness.

In the six years to 2020, Japan’s National Consumer Affairs Center reported 928 consultations about the impact of scent from fabric softeners, of which 78 percent were from women aged between 30 and 60, the Sankei Shimbun reported. It added that referrals were likely to be a fraction of the real number of cases.

Scientists and the Ministry of Health, Labor and Welfare are studying the root causes of the complaint, with much of the research focused on how chemicals can impact the central nervous system.

The work is complicated, however, because so many artificially created chemical compounds have now been created, and it is proving difficult to identify those that are causing concern about human health, especially when they are used in combinations and when the same scents affect people in different ways.

Experts say there is also little public awareness of the dangers associated with scent pollution.

Nevertheless, a number of citizens’ groups are calling on the government to ban the use of microcapsules containing chemical scents in fabric softeners and for schools, hospitals and other public facilities to halt the use of artificial fragrances.

Canary Network Nationwide has been set up to assist people who are suffering from the effects of osmophobia, the fear, dislike or aversion to smell, with more information in Japanese at the organization’s web site <https://canary-network.org/>

Julian Ryall is a freelance journalist from Britain who writes for The Daily Telegraph in London, the South China Morning Post in Hong Kong and Deutsche Welle in Berlin. He has lived in Yokohama since 2000.

This page has been brought to you as a public service of the Yokohama **BLUFF CLINIC**.
bluffclinic.com



THE SKY

Text by
Hisato Saito

Photos by
Jumpei Kawasaki

36年前、バイト先の加藤さんは毎朝毎夕、駐車場から見える空を写真に収めていました。加藤さんはビルの管理人さんで、当時70歳を超えていたと思います。撮った写真はサービス版に焼いて、簡易アルバムに何十冊分も入れていました。その全てがなんの変哲もない空と雲が写っているだけの写真です。ある時加藤さんに、なぜ空を撮っているのか聞いてみました。

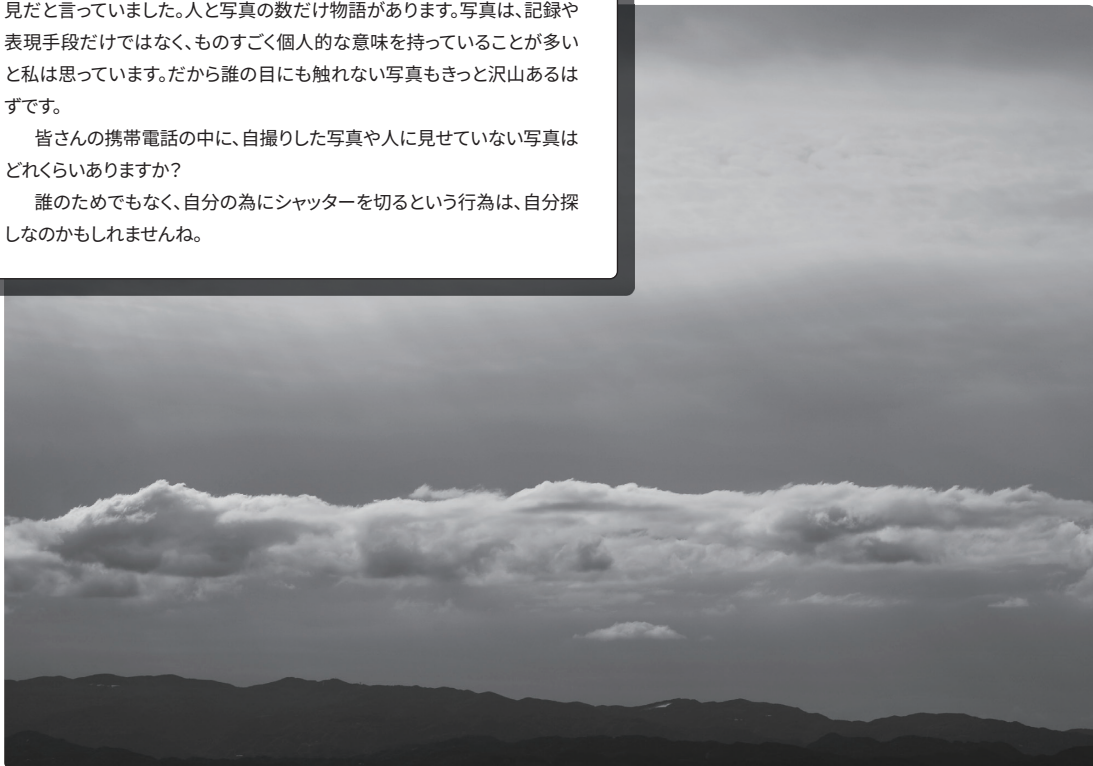
返ってきた答えは、「空が好きだから」と一言だけ。めげずに少し食らいついたら、こう話してくれました。「俺は下を向くことが嫌いなんだ、歩いていても下は向かない、少し上を見て歩くんた。そうすると気持ちも少し上を向くことができるだろ」

それから36年の時が経ち、私は写真を仕事にしています。今でもファインダー越しに空を見るたび、加藤さんのことが思い出されます。

加藤さんは空に何を見ていたのだろう。加藤さんのカメラは奥様の形見だと言っていました。人と写真の数だけ物語があります。写真は、記録や表現手段だけではなく、ものすごく個人的な意味を持っていることが多いと私は思っています。だから誰の目にも触れない写真もきっと沢山あるはずです。

皆さんの携帯電話の中に、自撮りした写真や人に見せていない写真はどれくらいありますか？

誰のためでもなく、自分の為にシャッターを切るという行為は、自分探しなのかもしれませんね。



It was 36 years ago when I noticed that Mr. Katō at my part-time job was taking pictures of the sky, every morning and evening, from the parking lot. He was a building superintendent in his 70s or older. He printed out the photos and stored them in dozens of albums. They were all just ordinary pictures of the sky, with some clouds. One day, I asked Mr. Katō why he took photos of the sky.

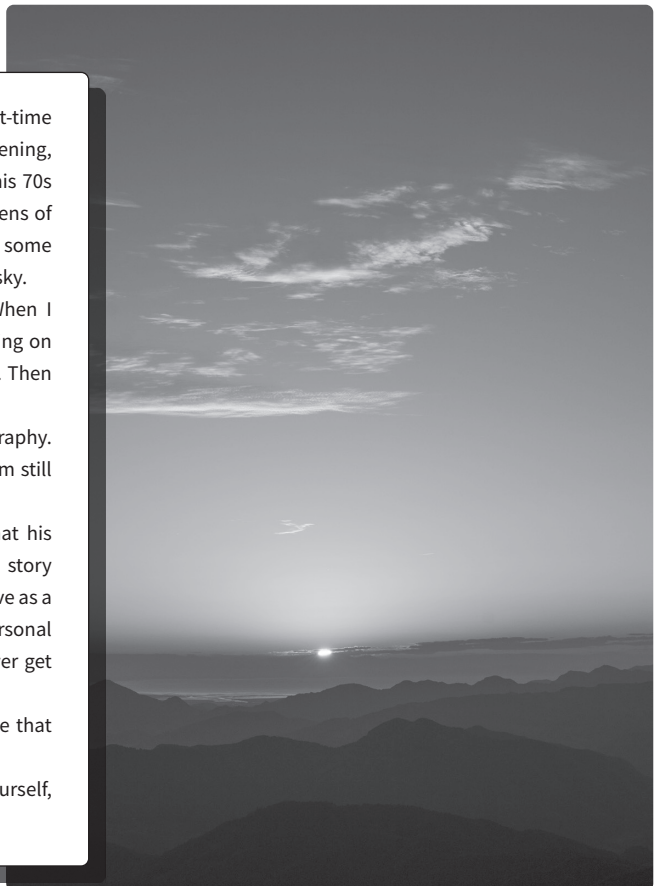
“Because I like the sky.” That was his only answer. When I persisted, he told me “I hate looking down. When I’m walking on the street, I don’t look down. I always look slightly upward. Then you feel like your spirit is also lifted up”.

Thirty-six years later, I am working in the field of photography. When I see the sky through the viewfinder of my camera, I’m still reminded of Mr. Katō.

What did Mr. Katō see in the sky? He once told me that his camera was a memento from his wife. Every person has a story with their camera. I believe that photographs do not only serve as a way to record events or express oneself. They often have personal meanings too. So there must be photos that no one will ever get to see.

How many selfies or photos do you have on your phone that you’ve never shown to anyone?

Perhaps when you are taking photos for nobody but yourself, you are exploring yourself.



THE DARK ROOM INTERNATIONAL

Address 中区花咲町1-42-1 2F

Naka-ku Hanasaki-cho 1-42-1 2F

Website www.thedarkroom-int.com

Instagram [yokohama_shashinkan_b](https://www.instagram.com/yokohama_shashinkan_b)

Tel 045-261-7654






7ARTSCAFE

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

Autumn 2023 Cafe Hours
 Tuesday through Friday: 11:00am - 18:00pm
 Saturday: 8:00am - 18:00pm
 Sunday: 8:00am - 18:00pm
 Closed: Mondays, 2nd and 4th Tuesdays of each month
 Enjoy Weekend Breakfast from 8:00am - 11:00am

www.7artscafe.co.jp

map 4




Cafe Elliott Avenue
 Specialty Espresso
 Team Seattle
 YOKOHAMA

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

www.elliott.jp

map 8

Japan's premier craft beer magazine



THE JAPAN BEER TIMES

Purchase back issues and subscriptions
japanbeertimes.com/magazines



SPARTA RESTAURANT
 SINCE 1953

日本発祥の
 ギリシャ料理店

Yokohama's oldest
 Greek restaurant



11:30 - 14:00
 17:00 - 22:30

月曜・火曜休
 Closed Mon-Tues

045-253-1645
sparta.jp



map 16

Fostering Love For Learning In All Children



Yokohama Sai
 International School




- International School for children aged 2- 6
- Extended day care facilities
- After school classes in English, Math, Piano, and Computer coding, for older students

1-4-16, Kominatocho, Ishi Building 2F, Naka-ku, Yokohama

www.ysipreschool.com

Be Fresh 35 2023
 横浜国際教育学院は創立35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
<https://www.yiea.com>

map 6

GREEN pages

Text by Masayuki Watanabe

(Ishikawa-cho Green Manager)

※ Content sponsored by Charcoal Grill Green

map 10 map 11

プリザーブドレモン

PRESERVED LEMON

国産無農薬レモン.....	6個
粗塩.....	300g
カルダモンホール(鞘から外した中身).....	3g
クミンホール.....	6g
コリアンダーホール.....	4g
シナモンスティック.....	1/2本
ブラックペッパーホール.....	4g
ローリエ.....	2枚
*スパイスソルト.....	適量

organic lemon.....	6
coarse salt.....	300g
whole cardamom (use only seeds inside of pods).....	3g
whole cumin.....	6g
whole coriander.....	4g
cinnamon.....	1/2 stick
whole black pepper.....	4g
laurel.....	2 leaves
*seasoned salt.....	to taste

- 1 密封瓶を煮沸消毒する。
- 2 レモンを洗ってくし切りにする。スパイスソルトの材料を混ぜ合わせる。
- 3 レモンとスパイスソルトを交互に密封瓶に詰める。(なるべく隙間なく押し込みながら詰める)
- 4 冷暗所で保管。1日1回上下に瓶の中身を振って混ぜる。
- 5 約1ヶ月間発酵させる。完成!

*粗微塵に切ってソースやドレッシング、煮込み料理、肉料理、魚料理などさまざまな使い道があります。

*シンプルにレモンと塩のみでも大丈夫です。

- 1 Sterilize a mason jar in boiling water.
- 2 Wash lemons and cut into wedges. Mix seasoning salt ingredients.
- 3 Stuff lemon and seasoning salt into jar alternately. (Try to minimize empty space)
- 4 Store in a cool place. Shake the jar once a day.
- 5 Allow to ferment for about 1 month before consuming.

* Chop lemon to use for a sauce, dressing, stews, meat dishes, or fish dishes.

* Make a simpler version with just lemon and salt.



Okonomiyaki Columbus

ハマで食べれる本場お好み焼はじめ、
もんじゃ焼、焼そば、鉄板焼、おつまみ
をご用意してお待ちしております。



★ 100 円ご利用毎に 2 ポイント進呈。
★ 300 ポイントより値引き
(1 ポイント=1 円)



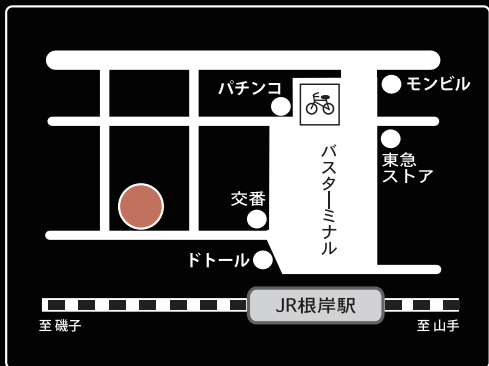
お好み焼ころんぶす
オフィシャルサイト

お好み焼 ころんぶす [根岸本店]

お好み焼 ころんぶす [石川町店]

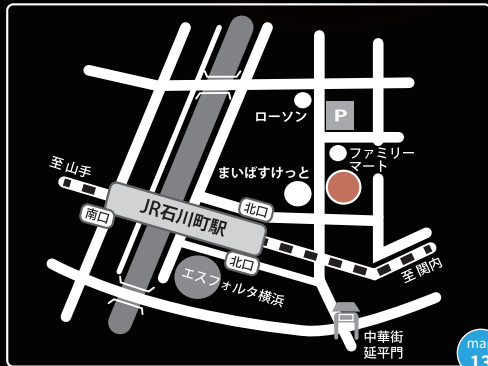


くるなび



〒235-0007 横浜市磯子区西町 14-3
Tel & Fax 045-751-9449

[営業時間] 11:30 ~ 22:00
ランチタイム 11:30 ~ 15:00



〒231-0025 横浜市中区松影町 1-3-7・1F
Tel & Fax 045-633-2748

[営業時間] 火~金 11:30 ~ 15:00 17:00 ~ 22:00
土日祝 11:30 ~ 22:00 ランチタイム 11:30 ~ 15:00

※ 定休日/月曜日 (祝日の場合は営業、翌日火曜定休日)



facebook