

FREE • 無料

NPO
YOKOHAMA
SEASIDER

横浜シーサイダー



バイリンガル • BILINGUAL



特集記事

Inside this issue

箱根ハイキング

Hiking in Hakone

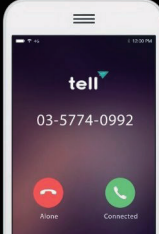
幼児教育のビジョン

Bharti Chandiramani

ISSUE 176

1 / 2月

January • February 2024



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

有明会社 **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

WWW.YOKOHAMARENT.COM

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
 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

ISSUE 176 YOKOHAMA SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seaside Magazine
Copyright ©2024

ご挨拶 GREETINGS

多くの人にとって年末は一年を振り返る時ですが(反省も含め)、新年は新しい目標に向かって動き出す希望の門出だと思います。新年の抱負は立てましたか? 何を達成したいと考えていますか? あなたの夢や目標を多くの人と共有しましょう! そうすることでポジティブさは倍増していくでしょう。私たちシーサイダーマガジンは、今年はより多くのページとより充実したコンテンツをお届けできることを願っています。読者の皆様のサポートと、スポンサーの皆様のサポートによって、私たちは今年も全力で駆け抜けます!

For many people the end of the year is a time of reflection (perhaps regrets), while the new year always seems like an opportunity for goal-setting and renewed hope. Did you make any New Year's resolutions? What do you hope to accomplish? Share your goals and dreams with others! Positivity has a way of multiplying. We at the Seaside hope we can bring you more pages and richer content this year. Through your support and the support of our sponsors, we will!



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

Follow us on Social Media



FOUNDER

Ry Beville
Founded in 2009
NPO established in 2023

MANAGING EDITOR
Glenn Scoggins

Hisao Saito
Mayura Sugawara

PRINTING
Ohkawa Printing, Yokohama

CONTRIBUTING
EDITORS AND WRITERS
Glenn Scoggins
Peter Marsh
Ry Beville
Akiko Ishikawa
Brian Kowalczyk

DESIGN
Matthew Gammon

COVER
Hiking in Hakone
(photo by Brian Kowalczyk)

OFFICE
231-0063 Yokohama, Naka-ku
Hanasaki-cho 1-42-1
Noge Hana Hana 2F
045-341-4122

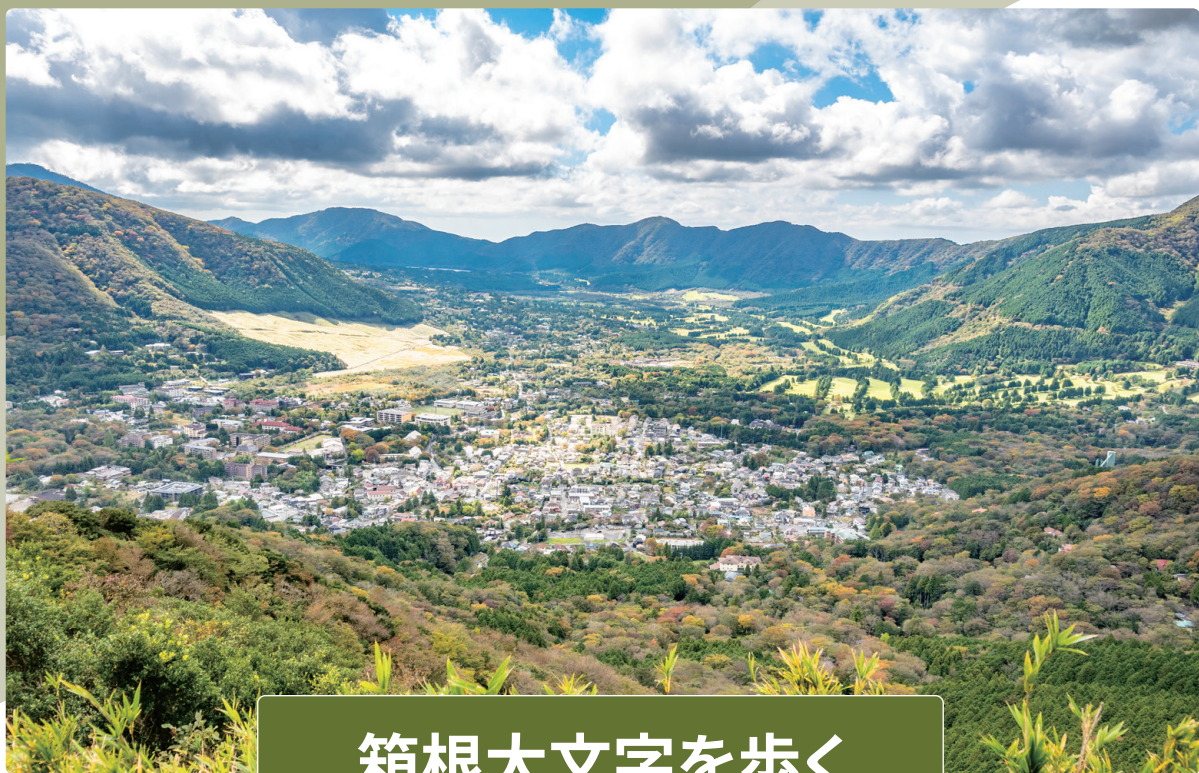
ADVERTISING

info@yokohamaseasider.com

The contents of the Yokohama Seaside 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 Seaside 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。



箱根大文字を歩く

HIKING TO THE DAIMONJI OF HAKONE

Text by
Peter Marsh

Photos by
Brian Kowalczyk

強羅(箱根)を訪れた事があるならば、谷の向こう側にある丘の目立つ場所に、「大」の形に整えられた森が広がっていることに気付くだろう。この丘は明星ヶ岳とって今回ご紹介する2つの山頂のうちの一つだ。

まず始めに箱根湯本駅から宮城野橋行きのバスに乗る。明星ヶ岳への標識は明確だが、1つ目のみ少し曖昧なので注意が必要だ。分かりづらければ、右方向を目指して行くとよいだろう。10分ほど歩いて行くと舗装されていた道は砂利道へと変わり、そこから数分で林道が分岐する。

険しい山道だが、歩くには問題ない。50メートル毎に番号が付いたペグの印があるため、現在地も確認しやすい。1時間もたたないうちに、ペグ20番に到達し、いわゆる「大」の字の左手部分に到着する。近くには案内図やその歴史がかかれた標識が立っている。言及するまでもなく観光地のようにっており、毎年8月16日には、霊を慰める盆の送り火「大文字」が焚かれ、夏の終わりを感ぜさせる風物詩がその場所を訪れる人々の気分を高める。尾根への道は右上がりに続いていくが、しばらくはこの大文字を楽しみながら過ぎてほしい。この文字の意味はもちろん「大」だが、それがいかに大きいか、実際に中まで足を運ぶと体感するだろう。大の字の中心部へ向けて50メートルほど歩くと、分岐する二つの足の方向へ向けて絶景が広がっており、休憩には最適な場所だ。箱根のドーム型の中心部が望めるだけでなく、右手には金時山の山頂があり、見渡して運

If you have been to Gōra (or its vicinity), you will have noticed, high on a hillside across the valley, a forest clearing in the shape of the Chinese character “大”, read “dai”. The hillside is a flank of Myōjōgatake, one of the two summits explored in this article.

Take a bus from Hakone Yumoto Station to Miyagino-bashi. Signs to Myōjōgatake are clear except at the first cross-roads, where the ambiguously placed sign should actually be directing you to the right. After about ten minutes' walk, the paved road changes to gravel, and a couple of minutes after that, the forest trail branches off.

The trail is steep and quite eroded, but it is easy to follow. It is even marked with a numbered peg every fifty metres, so you can easily monitor your progress. After less than an hour, at peg number 20, you find yourself at the anatomical left hand of the “大”. Nearby is a signboard giving the vital statistics and the history of this ... well, to be frank, it was never anything but a tourist attraction. Every 16th of August it is set ablaze, to raise the summer-frazzled spirits of vacationers in the natural amphitheatre to which it is the stage. The trail to the ridge continues upwards to the right, but do spend a little time enjoying the Daimonji. The character's meaning is, of course, “big.”

が良ければ雄大な富士山のカルデラの稜線を見ることができるだろう。

それだけでも日帰り旅として充分満足できるが、ハイキングに戻ってゴルフコースのような山の背のペグ29番まで進んでみる事をお勧めする。少し寂しい明星ヶ岳の山頂は右手に歩いて数分の所にあり、古くから存在している神社が迎えてくれる。そのまま目印に沿って箱根湯本駅に戻ることも可能だが、時間の余裕があるならば引き返して尾根道をさらに1時間半歩いていくと、似た名前でもより標高の高い明神ヶ岳にたどり着く。そこまで行くと見事な絶景が広がっている。

もしかするとその時、次の目的地となるであろう金時山を、熱い眼差しで眺めている自分に気付くかもしれない。しかしそれは別の日程で計画し、来た道を引き返し最乗寺に向かって左折することをお勧めする。長い道のりで所々急こう配な箇所もあるが、それを越えると海を望む広大な景色が待っている。

最乗寺は、神奈川県内の天然記念物に指定されている樹齢数百年を超える杉並木に囲まれた大きな寺院で、そこを訪れるだけでも日帰り旅の価値がある。天狗伝説で有名な最乗寺には、天狗の下駄という意味合いで様々な下駄が奉納されている。ハイキングの最終地点で、人気の見どころスポットでもある塗装されたスチール製XXLサイズ(巨大)な赤下駄、「高下駄」に到達するだろう。まだ運動が足りないと感じたなら、さらに奥の院まで500段の階段を登ってみてはいかがだろうか。最後の200段はフラフラになること必至だ。

大雄山駅行きのバスは、通り過ぎることができない土産物店の近くから出発している。森を出るまで分離された歩道が整備されているので、駅まで歩いていくことも可能だ。



but it's only when you get inside it that you realise just how literally this has been taken. Walk fifty metres along the left arm to the heart. This, with its vertiginous view down the two diverging legs, is a great place for a picnic. Not only can you see the dome-shaped central massifs of Hakone, but to your right is the sharp pinnacle of Kintoki-yama, and somewhere nearby, if you are lucky, Fuji-san will be towering over the caldera rim.

This in itself makes a satisfying day trip, but I recommend rejoining the trail and continuing to peg 29, where it joins the fairway-like ridge trail. The unimposing summit of Myōjōgatake is a minute's walk to your right, marked by a well-weathered shrine. You can continue in this direction, leading eventually back to Yumoto Station, but if you have the time, you should double back, and follow the ridge trail for another hour and a half to the similarly named but taller Myōjōgatake, for its truly spectacular view.

You may now find yourself looking covetously at the next peak—traffic-cone-like Kintoki-yama—but I recommend saving that for another day and retracing your steps until the left turn, down the outside of the caldera, towards Saijōji. It is a long and, in places, steep descent, but you'll be rewarded in the early stages with good views out to sea.

Saijōji is a large temple complex set among ancient cedar trees, worthy of a day trip in its own right. It is famous among other things for its collection of *tengu geta* (ogre sandals); close to the debouchment of the trail you will find an XXL pair in painted steel. If you feel you still haven't had your exercise for the day, you should climb the 500 steps to the Okunoin; the last 200 steps are in a single dizzying flight.

The bus to Daiyūzan Station departs from close to the inevitable souvenir shops. Alternatively, you can walk; until you leave the forest, the footpath is segregated from the road.



横浜の街再発見 ほかの3つの外国人墓地

THE OTHER THREE "FOREIGN" CEMETERIES

Text and photo by
Glenn Scoggins

横浜に住む人もこの街を訪れる人も、横浜外国人墓地のことは知っているだろう。元町を見下ろす山手の崖の上に存在し、横浜市を象徴する観光名所の一つだ。横浜の数えきれないスナップショットには、灰色の墓石と前庭の白い十字架がいくつも登場する。その起源は1854年に遡る。ペリー提督の戦艦ミシシッピ号に乗船していた当時24歳の海兵口バート・ウィリアムズが、日本の地に埋葬されたことが始まりとなった。ウィリアムズの墓は一時的なものであったが、1861年以降5000人

以上が18,000平米の敷地に眠っている。横浜でその生涯を終えた人々は宗教や国籍もさまざまだった。この場所の雰囲気は決して重苦しいものではない。景色が大変美しく青空が広がる暖かい日には、この地の歴史と感謝の気持ちを彷彿させる。この墓地は民間で運用されており、週末の午後には観光客も多く訪れ、墓地の維持運営へ向けた募金も呼びかけている。

しかし、この有名なランドマークは横浜に存在するたった一つの外国人墓地ではない。近くにある別の外国人墓地は、観光地ではなくひっそりとした雰囲気を漂わせている。JR山手駅から徒歩圏内にある根岸外国人墓地は、1902年以降横浜市によって運営されているが、関東大震災で山手の墓地が使用できなくなるまでの間、ほとんど使用されていなかった。1200の墓がある一方、墓石があるのは160のみにとどまる。その多くには1923年9月1日という悲惨な死亡日が刻まれている。この場所を訪れるときは、震災により突然断ち切られた悲劇的な人生に思いを巡らせてほしい。

19世紀後半から国際貿易が拡大していくと、中国人商人とその家族が横浜に移り住んできて、最終的には他の外国人の総数を上回る一大勢力となった。1892年に中国人コミュニティは、中区と南区の境にある大芝台の丘に、中華義荘という中国人墓地を建設した。元の建物である地藏王朝は、横浜市内に残る外国人建築家による最古の建物で、元町公園内にあったアルフレッド・ジュエールの工場で作られたレンガを使用して、広州の職人によって建てられた。中華義荘にある地藏王朝は、横浜市指定有形文化財として認定されている。高い尖塔のある塔が後から建てられ、周辺の丘陵地帯のあらゆる場所から眺めることができる。中華人民共和国と中華民国(台湾)では地政学的な緊張状態が続いているが、この墓地では両コミュニティの世代間是对立することなく隣り合って眠っている。

これら3つの外国人墓地には一つの共通点がある。日本人の墓も多

Residents and visitors alike will be familiar with the Yokohama General Foreign Cemetery. Perched precariously on the Yamate-chō cliff and tumbling down the steep slope to Motomachi, it provides one of the city's most iconic vistas. Innumerable snapshots of the harbor and downtown area feature gray headstones and white crosses in their foregrounds. Its origins date back to 1854, when Robert Williams, a 24-year-old marine on Commodore Perry's USS *Mississippi*, became the first foreigner to be buried in Japanese soil for centuries. While the grave of Williams was temporary, from 1861 over 5000 others have filled the 18,000 square meters, representing all the religions and nationalities of those whose lives ended in Yokohama. The atmosphere is anything but morbid: on a warm day under a bright blue sky, the view is beautiful, inspiring appreciation of our hometown's history. The privately-operated cemetery welcomes visitors on weekend afternoons, as well as their voluntary donations to help maintain the grounds.

However, this famous landmark is not the only "foreign" cemetery in Yokohama. Another nearby graveyard is more forlorn, gloomy, and usually deserted. A short walk from JR Yamate Station brings you to the Negishi Foreign Cemetery, run by the city since 1902 but rarely used until the Yamate cemetery was rendered unusable by the Great Kantō Earthquake. While there are 1200 graves, only 160 have headstones, many with the grim date of death: September 1st, 1923. If you wander here, ponder these tragic tales of lives cut short.

As international trade expanded in the late 19th century, Chinese merchants and their families emigrated to Yokohama, eventually outnumbering all of the other foreign nationalities combined. In 1892 the Chinese community built a separate cemetery on the hill of Ōshiba-dai, near the border of Naka-ku and Minami-ku. The original building, Dizhàng Wángcháo, is the oldest surviving example of non-Japanese architecture in the city, constructed by artisans from Guangzhou with bricks from Alfred Gérard's factory in Motomachi Park. Yokohama city recognizes it as an architectural treasure. A tower topped by a high spire was added later, visible throughout the hilly neighborhood.





く含まれているということだ。外国人居住者の日本人配偶者や、山手のキリスト教会の日本人会員の墓が含まれている。しかしながら、今回ご紹介する4つ目の墓地はこの点において異なる。英連邦戦死者墓地は第二次世界大戦中に捕虜収容所で亡くなった、イギリス、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、インドの2000人を超える兵士と船員が埋葬されている。世界的なコモンウェルス戦争墓地委員会によって管理されており、保土ケ谷区の閑静な住宅地の中に、格調高く荘厳な追悼の墓碑が建立されている。管理者によって芝生が美しく手入れされており、連邦自治領固有の品種も含んだ木々に囲まれ、荘厳で静かな雰囲気漂っている。墓は国籍ごとに別々の区画に分かれているが「分割されていないインド」という区画には、後にインドとパキスタンに分割された地域の大英帝国の兵士が埋葬されており、中国人墓地と同様に仲良く隣り合っている。リメンブランス・デー（第一次世界大戦集結の1918年11月11日を祈念した日）とANZACの日（4月25日）には毎年追悼式典が行われている。山手の外国人墓地でも同様に、フランスそして連合軍の兵士の栄光を讃え、追悼式典が厳粛に行われている。いずれも国籍を問わず一般公開されている。

Despite geopolitical tensions between the mainland and Taiwan, generations of both communities lie side by side without conflict.

These three “foreign” cemeteries have one common element: they include the graves of many Japanese, both the spouses of foreign residents and (in Yamate) members of the Christian churches which maintain sections for their congregations. The fourth cemetery, though, differs in this respect as in many others. The Yokohama Commonwealth War Cemetery honors over 2000 soldiers and sailors from Britain, Canada, Australia, New Zealand, and India who died during World War II, many in prisoner of war camps. Administered by the worldwide Commonwealth War Graves Commission, it is a dignified and solemn memorial in a quiet residential area of Hodogaya-ku. A carefully maintained green lawn, manicured daily by attentive groundskeepers, is surrounded by hills and trees (including some species native to the Commonwealth dominions represented). The atmosphere is quiet and respectful. While separate sections divide the graves by nationality, the area called “Undivided India” includes soldiers of the British Empire from regions that were later partitioned into India and Pakistan, lying next to each other in harmony equal to the Chinese cemetery.

Ceremonies take place annually on Remembrance Day (marking the end of World War I on November 11) and ANZAC Day (April 25). A similar Remembrance Day memorial service, equally dignified, honors the French and Allied soldiers who lie in the Yamate ceremony. All are open to the public without regard to nationality.





K2インターナショナルジャパン

K2 INTERNATIONAL JAPAN

Text by
Akiko Ishikawa

内閣府の全国調査で、生産年齢人口の約50人に1人が生きづらさを感じ引きこもり状態であるというデータがある。その要因は学校や社会の人間関係だけではない。コロナ禍の影響や、少子高齢化社会における介護離職など年齢層も幅広い。

根岸に拠点を置く「K2インターナショナルジャパン」は、35年前からそのような困難を抱える若者の自立支援事業を展開してきた。代表の金森克雄は、以前はヨット関連のベンチャー企業に勤めていた。その企業が実施した「学校に行かない子供たちをヨットに乗せて元気にしよう」という社会貢献活動の部門責任者として、不登校の子ども達と関わり始めたのがきっかけとなった。自分がこれまで当たり前に行ってきたことが、そこで出会った親子にこんなに喜んでもらえるんだ！ という新鮮な驚きと、今まで感じたことがないほどの充実感を味わったという。その経験は人生を変える岐路となった。企業の社会貢献活動は撤退することになったが、すでに子どもや親と親交を深めていたこと、継続の要望が多かったことから、その事業を引き取る形で独立を決めたという。

コロンブス大航海という名前で行った最初のヨット航海は、1991年（その後通算21回実施）。最初は十数名のメンバーと一緒に、横浜から太平洋を超えてミクロナシア連邦のポナペへ数十日間のヨット航海に出た。家から一歩も出ずに数年間引きこもっていた子ども達が、航海に出て真っ黒に日焼けして笑顔で帰ってくる。そのことにまず親が一番驚いたという。その結果、子どもだけではなく、子どもに対する親の接し方が変わっ

According to a Japanese government national survey, one in every 50 people in the working-age population has difficulty living and is isolated from social life. The major causes of this problem aren't only rooted in their school or social life. The pandemic was a factor, and people in many age groups have had to leave employment to care for their family members, due to the low birth rate and aging society.

K2 International Japan, located in Negishi, has been helping young people with these problems to become independent, since it was established 35 years ago. Katsuo Kanamori, the company's leader, used to work at a startup, handling business related to yachts. He took charge of a corporate social contribution program designed to "cheer up children who refuse to go to school, by teaching them how to sail yachts." He dealt with kids who avoided attending school, and it was this experience that led him to start his own business. He was surprised that this activity had the power to make kids and their parents happy, and he had the strongest feeling of accomplishment in his life. This was a life-changing experience. When the social contribution program ceased, many people wanted him to continue. He already had close relations with these families, so he decided to establish an independent business.

Kanamori organized a sailing program called "Columbus's Great

できた。最初は、子どもに外の世界を知ってもらいたいと始めたが、同時に親が子どもと離れる事がいかに大切であるかを目の当たりにした。「不登校や引きこもりの子ども達に必要なことは、自分の事を忘れられる・自分の事を誰も知らない、そのような場所への場面転換だだと思います。子供たちは、学校という関係性、地域という関係性、親や家族との関係性から一度リセットして、誰も知らない、言葉さえ分からない環境下で仲間をつくり、引率者との信頼関係を築き、元気になっていきました。そのような姿を多く見てきた実体験として、互いに理解し合える共有のコミュニティをいくつも作り、それぞれのコミュニティ同士が協力しあって、子ども達をみんなで見守っていく。それが大切だと思います」そのように明るく話す金森は、豪快な存在感を放っている。

現在は「ネットワークの力で若者支援を」という呼びかけの元、不登校・引きこもりだけではなく、発達障がい、貧困課題、子育て支援など多岐な分野で、既存の教育そして福祉サービスと連携しながら支援を続けている。ニュージーランドやオーストラリア、韓国にも拠点があり、グループ全体で約40の就労の場を創出している。その他にも、合宿型農業体験プログラムや、無業状態が続いている人への出口支援、オルタナティブ留学など。これまで100以上の支援プログラムを運営し、35年以上に渡る経験と実績を基に総合マネジメント的な役割を果たしている。

*次号で詳しく紹介する予定だが、同社は「お好み焼きころんぶす」を経営している。家族や仲間と食事をすることが彼らの支援につながる。裏表紙をチェックしてみよう!



K2 CEO Katsuo Kanamori (photo: Akiko Ishikawa)

Voyage” for the first time in 1991. Since then, 21 more voyages have taken place. About a dozen crew members sailed from Yokohama through the Pacific Ocean to Pohnpei, an island in the Federated States of Micronesia, taking a few weeks. Parents were surprised to see kids who’d been stuck at home for years come back tanned, with smiles on their faces. As a result, the way they interacted with their kids changed. At first, Kanamori started this program to let the kids see the outside world, but at the same time, he saw the importance of separating them from their former lives. “What’s needed for those with school refusal and reclusiveness is a situational change to a place where no one knows them and they can forget about themselves. The kids regained their energy by resetting the relationship they had with school life, the places where they lived, and family members and parents. By putting themselves into a situation where they didn’t know anybody or speak the local language, they built a relationship of trust with supervisors. As a person who witnessed that kind of transition, I really think it’s crucial to create shared communities where they can understand each other and to have those communities cooperate together to look after the kids,” Kanamori told us cheerfully. He has great charisma.

Currently, based on the idea of “supporting young people with the power of networking,” the company not only supports recluses and children with school refusal, but they also handle a wide range of problems, including people with developmental disorders, in poverty, and those in need of parenting support, by working together with existing educational and welfare services. They have branches in New Zealand, Australia, and South Korea, creating more than 40 working opportunities. Additionally, they’ve organized over 100 support programs, including an agriculture learning and training camp, employment support for people with long-term unemployment, and alternative study abroad. The company provides a total management role in their programs, based on more than 35 years of experience and accomplishments.

*Next issue, we plan to discuss this in more detail, but K2 also runs Okonomiyaki Columbus (see back cover). Simply by eating there with friends or family, you can support the organization!

K2 International

Address 横浜市磯子区東町9-9
Isogo-ku Higashichō 9-9
website k2-inter.com





SEASIDER

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



幼児教育のビジョン

Yokohama Sai International School

A VISION FOR EARLY CHILDHOOD EDUCATION

Text by
Ry Beville

Photos provided by
Yokohama Sai
International School



子供達に与えられる教育が、全て豊かで多様だったならどれだけ素晴らしいことか！ 少なくとも、ヨコハマサイインターナショナルスクールの校長で主任教諭のパーティ・チャンディラマニ（ミス・パーティ）は市内のより多くの子供達がそのような教育を受けられるよう努力をしている。良心的な価格のプリスクール（また、学童保育も含む）では楽しい取り組みが行われており、これまでも良い結果を生み出している。

ミス・パーティが横浜に来たのは14年前のこと。彼女の夫がサンモール・インターナショナルスクールの出身で、仕事でこの地に戻ってきた。何か活動したいという熱い思いから、彼女は教育の分野にチャンスを見つけた。教育学について学んだのち、別の団体でプリスクールを立ち上げる手伝いをしていたが、彼女自身の子育てのために辞職する決断をした。

「長時間働くことができませんでした」と彼女は当時を振り返る。「横浜には助けてくれる親戚もいなかったのです。しかし、その時働いていた学校の生徒の親御さんが、私の自宅に子供を連れてきて学習サポートをお願いしたいと言ってくれました。その子供は特別な支援が必要で、学校では受け入れが難しかったのです」

そのうち、その生徒の友人たちもミス・パーティに教えてもらいたいと集まってきた。子供達の間でも彼女は好評だったのだ！

「結果として私の家に多くの生徒が通うようになり、ビジネスとして始めるための拠点を探さることになりました」と笑いながら語るミス・パーティ。「最初はプリスクールビジネスを始めようという気はなくて、ただ何かを始めたかったのです。もともと教えることが好きでした」

彼女の学校（以下「サイ」）は現在中区役所に正式に認定されていて、国際的な認定機関から探究心を活かした教育法のIPC認定（インターナショナルプライマリーカリキュラム）を受けている。インタビュー時点、プリスクール（2歳から6歳児）の生徒は10名以下だったが、学童保育（3歳から8歳まで）も含めると約30名の生徒が通っている。卒業生は横浜インターナショナルスクールやサンモール、ホライゾンや公立小学校に進学する。また、様々な教科や活動を行う複数の教師が在籍している。

If only the education of all young children could be this rich and varied! At least Bharti Chandiramani (aka “Ms. Bharti”), the Principal and Head Teacher of Yokohama Sai International School, is striving to make it available to more children in the city. She has exciting plans for her affordable preschool (and afterschool program) and a really good track record of success so far.

Ms. Bharti came to Yokohama 14 years ago with her husband who was previously a Saint Maur student and who later returned here for work. Eager to do something, she discovered there were opportunities in teaching. After taking pedagogical courses, she helped set up a preschool with another organization, but had to quit to care for her own child.

“I couldn’t work long hours,” Ms. Bharti recounts, “because I didn’t have extended family here for support. But then parents of a student at the school I was working at brought their child to study with me in my home because she had special needs and the school couldn’t accommodate her.”

Before long, friends of that student wanted to study with Ms. Bharti as well. Good reputations spread even among kids!

“Eventually, there were so many kids in my house that I had to find a place to start this commercially,” laughs Ms. Bharti. “I didn’t intend to start a preschool business; I just wanted to do some work and I love teaching.”

Her school (henceforth, “Sai”) is now officially registered with the Naka Ward office and has official International Primary Curriculum (IPC) accreditation, which is recognized worldwide and is an inquiry-based method. At the time of this interview, there were just under ten students in the preschool (ages 2 to 6), but about 30 students in total when including afterschool programs (up to grade 5). Enrollees in the latter include students from Yokohama International School, Saint Maur, Horizon, as well as public elementary schools. There are multiple teachers, too, to teach the various subjects and activities.

At preschool, days begin with free play time (and handwashing), but then kids are treated to a rich variety of activities depending on the day of the week. Over the course of a given month, even

プリスクールでは1日が自由時間(と手洗い)から始まり、曜日によって異なるさまざまなアクティビティを行っている。1ヶ月の中で、週によってもその内容が変化する。面白いことに、朝の自由時間の後にはヨガや瞑想をすることもあり、有意義な時間をスタートさせるにはピッタリだという。全てのアクティビティを紹介するのは難しいが、王道の数学、英語、読書から、音楽、芸術、工作、ゲーム、外遊びなど幅広い。IPC認定の科目は午後から始まり、学童保育(土曜日も含む)ではプログラミングのように、スキルを習得できるクラスが提供されている。

インターナショナルスクールということもあり、サイでは全ての文化を受け入れている。去年はディワリ(インドの正月)とクリスマスをお祝した。もうすぐ中国春節を祝う予定だそう。子供達が様々な文化に触れることを目的としており、サイでは学習面以外のサポートも重要視されているのだ。

学校創設のきっかけがそうだったように、クラスの中に必ず一人、自閉症など、特別な支援が必要な生徒がいるのがサイの特徴だ。ミス・パーティーは神経多様性(注釈:それぞれの特性の違いを尊重すること)のあるクラスを作るため、教育環境づくりを意識しており、学校のスタッフもそのような子供達を受け入れるためのトレーニングをしている。

ミス・パーティーは「より大きな場所で、子供達にさらに多くの選択肢を与えられたらと考えています。また、プリスクールから小学校まで進学できるプログラムを作りたいです。保育園も検討しています。横浜には手頃な価格で通える包括的な学校が少ないので、そのような将来設計を描いています」と語ってくれた。

素晴らしいビジョンだ! ミス・パーティーにはぜひ頑張ってほしい。

the weeks are different from one another. Interestingly, morning free time is often followed by yoga and meditation, which seems like a great activity for kids before a day of enrichment. We can't possibly list all the activities here, but they range from classics like math, English, and library time to music, art, crafts, games, and outdoor time. IPC units are in the afternoon. Afterschool programs (including Saturdays) offer skill-building classes like coding.

As it's an international school, Sai embraces all cultures. They celebrated Diwali and Christmas last year and will celebrate Chinese New Year soon. The aim is to expose children to all kinds of culture. Sai is about much more than academics.

One unique aspect of Sai, which is faithful to its origins, is that it always has at least one child with some sort of disability, such as autism. Ms. Bharti sought further education to accommodate a neurodiverse classroom, and she trains her staff on how to better accommodate such children.

Ms. Bharti says, "I'm looking for a bigger place so that we can provide more options for kids. I also want to have a full preschool to elementary school program. Hopefully a daycare center, too. There are not enough schools in Yokohama that are reasonably priced and inclusive. This is my vision for the future."

And a worthy vision it is! Good luck, Ms. Bharti.



Yokohama Sai International School

Address 中区小港町1-4-16石井ビル2F
Naka-ku Kominato-chō 1-4-16
Ishii Building 2F

website www.yisipreschool.com





Something Wicked This Way Comes:

Colds and flu in a post-pandemic year

THE PANDEMIC MAY BE OVER, BUT COLDS AND FLU HAVEN'T GONE AWAY. IN FACT, THEY seem to have come back with even greater “chutzpah” than before. As the weather finally turns cold and dries out our mucous membranes, opening up cracks in the proverbial armor, we’ve started to see a plethora of microscopic beasts returning to make their annual rounds through schools and communities. Despite a massive drop in COVID-19 cases, which peaked in early October, we have seen a relative uptick in all of the “common cold” viruses including adenovirus, rhinovirus and enterovirus, and seasonal coronavirus (not 19!), as well as RSV and influenza. At our clinic, it has not been uncommon to find patients with PCR panels identifying two or three of these critters simultaneously. While true co-infections are vanishingly rare, identifying multiple viruses in a single host speaks to just how much people are getting infected serially, one virus following another, each leaving a recent DNA remnant for us to find.

Why are we seeing so many of these serial infections now? Well, it's likely that many of our immune systems' memory B-cells have “forgotten,” to some extent, how to recognize these old foes. Don't blame them: three years of masking and isolation can do that. On top of that, October (and much of November) were unseasonably warm, forcing multiple competing pathogens to vie for our attention now, all cramming themselves into a shorter “cold season.”

And finally, and perhaps most importantly, most of us have gone back to living—whether that's defined as enjoying a holiday with long neglected family, sharing a drink in a cozy bar with a friend, or packing ourselves into a crowded Tōyoko Line train without a mask. Viruses are part of the human condition, and this year, we are remembering how to co-exist with them again.

Dr. Deshpande is a US-board certified Physician and a partner at the Tokyo Medical and Surgical Clinic.

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

rotary

DJ BAR

Text and photos by
Mayura Sugawara

Address 横浜市中区宮川町2-52-4
宮川TKビル 4F
Naka-ku Miyagawa-cho 2-52-4
Miyagawa TK building 4F

Tel 045-935-7531

Hours 19:00~2:00

Instagram @rotary_bar

(¥500/ person table charge)

map
10

横浜随一の飲食街である野毛は、新旧問わず気軽に入れる飲み屋が建ち並び、大衆酒場の集まりという印象が強いだろう。しかし、中には良い音楽とこだわりの酒をゆくりと楽しめる個性的なバーも存在している。そのひとつに、レコードとメスカルのバー「rotary」がある。

メスカルというのはアガベ(リュウゼツラン)を主原料とするメキシコの蒸留酒で、テキーラが1種類のアガベから作られる酒を指すのに比べ、メスカルは品種の縛りがないため、テキーラの母と呼ばれている。筆者もメスカルの口にするのは初めてだったが、初心者におすすめの銘柄「サンコスメ」のソーダ割(¥1100)は、スモーキーさはあるもののクセが無く、飲みやすかった。

オーナーの内田大樹は北海道旭川出身で、横浜に来て6年目だという。元々音楽が好きで道内のレコードバーで働いており、修行のため横浜にやってきた。2022年にrotaryを創業する前は野毛のアフロタコスで3年間ほど勤務し、そこでテキーラやメスカルにハマっていった。内田は「アガベは収穫までに約5年かかります。メスカルになるまでのドラマに惹かれました。もちろん味も好きで、原料がアガベ100%のナチュラルなお酒なので、体への負担も少ないのです」とメスカルへの思いを語ってくれた。

本来は北海道でバーを開店しようと考えていたが、野毛には老舗のジャズ喫茶やソウルバーはあるが、ジャンルレスの良い音楽を純粋に楽しめるようなバーが無いと気づき、自身で開こうと決めた。棚に並びレコードはジャンルを問わず、内田が良いと思ったものを集めており、客のリクエストではなくその日の気分で流している。音響にもこだわっており、不定期開催のDJを招いて行うイベントでは、歌謡曲からジャズまで多種多様な音楽が流れる。客の年齢層もバラバラだ。メスカルは基本のストレート、ソーダ、ロック(¥900~)といった飲み方以外にも、オリジナルカクテル(¥1200~)でも楽しめる。メキシコの文化に触れながら音楽に酔いしれ心地よい時間を過ごす。新しい野毛の楽しみ方がrotaryにはある。



The Noge neighborhood is Yokohama's best-known nightlife area, with hundreds of drinking places. Some have been around for decades, while others are new. You might have the impression that Noge only has cheap-and-cheerful izakaya bars. But there are also one-of-a-kind bars that offer great music and a sophisticated drinking experience. One of these is "rotary" in Miyagawa-chō, specializing in vinyl records and mezcal.

What's mezcal? It's a Mexican distilled beverage made from agave, a kind of cactus. While tequila is made out of only one variety of agave, any type can be used to make Mezcal. That's why it's called "the mother of tequila." It was my first encounter with mezcal, but "Sancozme with soda" (¥1100) was beginner-friendly. Its clean flavor with a hint of smokiness made it easy to drink.

The owner, Daiki Uchida, is from Asahikawa in Hokkaidō. He's been a Yokohama resident for six years. He always loved music and worked at a record bar in his hometown, then moved to Yokohama for more extensive training. Before he opened rotary in 2022, he worked at Afro Tacos in Noge, where he was introduced to tequila and mezcal. "It takes about five years to harvest agave. I was attracted to the drama of the production process of Mezcal. Of course, I enjoy its taste, too." Uchida claims that "Mezcal is one of the healthiest alcoholic beverages because it is made from 100% agave."

Uchida's original plan was to return to Hokkaidō to start his own bar. But he realized that while Noge has traditional jazz cafes and soul music bars, it lacked a bar where people can enjoy any type of music. That's when he decided to stay in Noge and start his business. He chooses the records according to his mood, regardless of genre, paying close attention to the acoustics of the bar. He doesn't take any requests from his customers. Music events are held on an irregular schedule, with genres ranging from pop songs to jazz, depending on the guest DJ. Customers include a wide range of ages.

Mezcal is typically drunk straight, with soda, or on the rocks (¥900~), but rotary offers original cocktails as well (¥1200~). Spend some time listening to music while experiencing Mexican drinking culture at rotary—a new way to enjoy Noge nightlife.



「今」って？

WHAT, EXACTLY, IS THE PRESENT?

Text and photos by
Hisao Saito

今こうしている間にも「今」はどんどん過去になっていきます。そして二度とその「今」は戻ってきません。「今」あなたは何をしていますか？二度と戻らない「今」という時間をどう生きていますか？

母は美容師として半世紀生きました。「今」はハサミを持つことができませんが、「今」も美容師として生きていると思います。そして、「未来」も美容師として生きていくと思います。

なぜ、そう思えるのでしょうか。それは母が「私は美容師として生きる」という目的を半世紀前に描いていたからだだと思います。

母＝美容師

「目的」とは、その人自身を表す言葉かもしれません。そしてその目的こそが「今」を決めているのだと思います。私の目的である「写真」は見事にその時の「今」を記録し、未来へ伝えます。





With every passing moment, the present becomes the past, continuously fading away. What are you doing at this very moment? How did you spend the time that recently passed, never to return?

My mother spent half a century as a hairstylist. Though she is unable to hold scissors now, in her mind she still envisions herself as a hairstylist. She will forever have that image of herself. Why do I believe so? Because a half century ago she sought to live a life as a hairstylist. Simply, my mother and her profession are now inseparable.

One's chosen life purpose is perhaps an expression of ourselves. And that purpose is what decides our present. Photography is my chosen life purpose. And I believe photographs capture the present splendidly, keeping it from fading into the past.

THE DARK ROOM INTERNATIONAL

Address 中区花咲町1-42-1 2F

Website www.thedarkroom-int.com

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

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

Tel 045-261-7654

map
1

SEASIDER
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.




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




11:30 - 14:00 (ランチは金土日のみ営業)
17:00 - 22:00

月曜・火曜休
Closed Mon-Tues

045-253-1645
sparta.jp



日本発祥の
ギリシャ料理店

Yokohama's oldest
Greek restaurant

map
4

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.yshipreschool.com

Be Fresh 36
2024
横浜国際教育学院は創立36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

スパイス肉味噌

SPICY MEAT MISO

牛挽肉(極粗挽き)	1kg
玉葱(1cm角切り)	1kg
ニンニク(微塵切り)	4片
鷹の爪	2本
八丁味噌	150g
柚子皮(ピーラーで剥いて微塵切り)	1ヶ分
たまり醤油	80g
ハチミツ	100g
ダイストマト缶	1.5kg分
チキンストック(無ければ水500ml とチキンコンソメ)	500ml

スパイス&ハーブ

パクチー(微塵切り)	50g
オレガノ(ドライ)	3g
チリパウダー	70g
クミンパウダー	30g
オニオンパウダー	10g
パプリカパウダー	30g
薄力粉	10g
塩、胡椒、サラダ油	適量

- 1 鍋に油を引いて火にかける。ニンニクと鷹の爪を炒め香りが出たら玉葱を加え透き通るまで炒める。
- 2 1の鍋に牛挽肉を加え炒める。肉に火が入ったらスパイス&ハーブを加えて炒め、香りを出す。たまり醤油、ハチミツ、八丁味噌を入れ5分程度炒める。(焦げ付きやすいので注意!)
- 3 2の鍋にダイストマトとチキンストックを加え1時間煮込む。(焦げ付きやすいので注意!)
- 4 塩胡椒で味を整えて完成!(1日置いた方が味が馴染みます)

*タコス、ナチョス、タコライスなどにgood! *パプリカを半分にカットして種をくり抜いたあと、ライスそして肉味噌の順に詰めてチーズを乗せてオープンで焼いても美味しいですよ!

coarsely ground beef.....	1kg
onion (dice into 1cm cubes)	1kg
garlic (finely chopped)	4 cloves
red hot pepper.....	2
hatcho miso	150g
yuzu peel (chop after peeling with a peeler)	1
tamari soy sauce.....	80g
honey	100g
canned diced tomatoes	1.5kg
chicken stock*	500ml

*if not available, use water 500ml and chicken consommé

Spices and herbs

cilantro (chopped)	50g
oregano(dried)	3g
chili powder	70g
cumin powder	30g
onion powder	10g
bell pepper powder.....	30g
cake flour	10g
salt, pepper & salad oil.....	to taste

- 1 Add oil to a pan and heat garlic and red hot pepper to extract the aroma. Add onions and stir until translucent.
- 2 Add coarsely ground beef to the pan. Add spices and herbs once the beef is cooked to bring out the aroma. Add tamari soy sauce, honey, and hatcho miso, then cook for 5 mins. (Be careful as they burn easily)
- 3 Add diced tomatoes and chicken stock to the pan and simmer for 1 hour. (Be careful as they burn easily)
- 4 Add salt and pepper to adjust the taste. (Better to let it rest overnight)

* Suitable for tacos, nachos, and taco rice. * I recommend stuffing it with rice in a bell pepper after removing seeds and cutting it in half. Top with cheese and grill in an oven.



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)



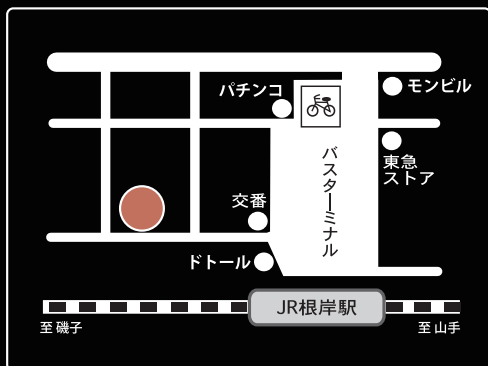
お好み焼ころんぶす
オフィシャルサイト

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