

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

街を支える人々・金子栄治
Eiji Kaneko

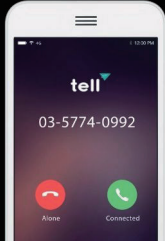
Tie ONE
Beer House

割烹おにぎり新緑
Shinryoku

and more...

ISSUE 178

5 / 6月
May • June 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

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

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

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

Southbound

TAPROOM & BOTTLE SHOP

Instagram: @southboundjp
 Facebook: @southboundjp
 Email: contact@southbound.jp
 Phone: 045-341-0325
 Website: southbound.jp
 Location: 京急日ノ出町駅から徒歩1分



map 14

横浜の不動産は
 おまかせください。




YAMADA
 REAL ESTATE SERVICE

WWW.YOKOHAMARENT.COM

有明会社 **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

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

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

Eat the old school way

TORAYA

登良屋

Delicious Sashimi and Tempura

FAMILY OWNED

Naka-Ku, Yoshida-machi 2-3
 045-251-2271
 Tues - Sat 11:00 - 20:00
 (Food L.O. 19:00 / Drinks L.O. 19:30)



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 178 YOKOHAMA SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seaside Magazine

ご挨拶 GREETINGS

読者の皆さんいつも有難うございます。創刊15周年記念を飾った前号では、現代におけるSNSの席卷、動画配信の波、そしてニュースレターの爆発的な増加など、メディアを取り巻く環境が革新的に変化していることについて考えてきました。しかし、私たちは実際にそれほど変わっていません。これからも読者の皆さんと横浜の街を密接に繋げることを願いながら、定期的な発行を続ける地域密着型の雑誌であり続けます。皆さんのサポートに感謝いたします。ぜひシーサイダーマガジンを広めてください!

Greetings, readers. With our 15-year-anniversary last issue, we've been thinking about all the radical changes in the media landscape: the rise of social media, the popularity of video, the explosion of digital newsletters. We feel we haven't really changed that much, though. We're still a community-oriented magazine, published regularly with the hope of connecting you more closely with Yokohama. Thank you for supporting us and please help spread the word about us!



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

Follow us on Social Media



FOUNDER

Ry Beville
Founded in 2009
NPO established in 2023

SUPPORT US

If you are an individual,
we welcome small donations via our website:
www.yokohamaseasider.com/supportus
Thank you again!



CONTRIBUTING EDITORS AND WRITERS

Glenn Scoggins
Ry Beville
Akiko Ishikawa
Brian Kowalczyk
Hisao Saito
Mayura Sugawara

MANAGING EDITOR

Ry Beville

DESIGN

Matthew Gammon

COVER

Belgian Beer Weekend
(photo by Brian Kowalczyk)

PRINTING

Ohkawa Printing, Yokohama

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.

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



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。

街を支える人々・金子栄治 Farming with Eiji Kaneko

Deputy Director
at Universal Agriculture Support LLC

Article and photos by
Akiko Ishikawa

「農業に休日を！」シンプルで力強いメッセージは、AIを搭載した自動灌水施肥装置「ゼロアグリ」製造会社のスローガンだ。これまで手作業で行っていた栽培技術を、データ化してAIで分析しパッケージング化し提供する。農業にAIを活用するスマート農業は、新規就農者を増やす試みとしても注目されている。

Universal Agriculture Support LLC代表社員—金子栄治は、自身のファームにAIを積極的に導入している。そして「農福連携」をテーマに、障がいを持つ人々の支援付き雇用を創出するソーシャルファームを営む農業経営者だ。青葉区で代々続く農家の16代目として幼少期から家業を手伝ってきた。2004年から本格的に従事し約10年間いちご栽培を行った。その間にも東日本大震災のボランティア活動や、企業からの依頼によりタイ山岳部の少数民族へ、いちご栽培指導を通じた自立支援に従事する等、積極的に活動の幅と人脈を広げてきた。

2018年、父親から畑を引き継いでほしいという相談を受けたという。「当初は無理だと思っていました。個人で農業を営むには制度上の制限も多く、自由にやれるわけではない。どうすればいいのかわ悩みました」そのように当時をふり返る。しかし、それならば法人を設立し仲間を集めてやってみたらどうだろう。当時、農業と並行しながら障がい者支援団体に農業技術員として携わっていた。農業では人手不足が問題で、福祉施設では障がい者を作業員として地域で雇用してほしいという要望がある。そこから農業と福祉を連携したソーシャルファームの構想にたどり着いた。金子がビジネスモデルを提案し、業務内容は支援者と共に考え細分化していく。作業員には出荷にも携わってもらい、市場（社会）の繋がりを体感してもらおう。「一番大切なことは、経営者・支援者・作業者が、共に考え共に伴走していくことです。ゆっくり時間をかけて安心できる場を作り、小さな成功と失敗をくり返ししながら学び、どのように再現性を高めていくか。つまり、自分のファームがやっている内容を、他の人も真似できるようにすれば、社会にその仕組みが広がっていきます」熱く語る。現在はビニールハウスの中で、IoTとAIを活用した自動灌水施肥装置「ゼロアグリ」を導入し、ミニトマトの栽培が行われている。ハウス内の日射量・地温・土壌内水分量など、自動計測したデータをAIが分析し、最適な水量と肥料を土中と地上に張りめぐらせたパイプを通して畑に自動投入する。植物は外気の湿度からも水を吸収する。水の与えすぎは茎や枝などが無駄に伸びてしまい、養分が拡散し実の収穫量が下がってしまう。農家には「水やり10年」という言葉があるほど、水やりには技術と経験が必要なのだ。さ



Eiji Kaneko

“Farmers deserve holidays, too!” This simple yet bold slogan is championed by the company that makes “Zero Agri”, an automated irrigation system in which AI digitizes and analyzes cultivation tasks previously done by hand, then packages the data before presenting it. Smart agriculture like this which utilizes AI has been gaining attention as one way to attract newcomers to farming.

Eiji Kaneko, the CEO of Universal Agriculture Support, LLC, has been actively implementing AI on his farm. His motto is “Connecting agriculture with welfare”, and he manages a socially-conscious farm where people with special needs work while receiving the support they need. He is the 16th generation of a farm family and he grew up helping his parents on their farm. He started working on the farm seriously in 2004 and cultivated strawberries for a decade. During those years, he also participated in volunteer programs. His activities included helping people recover from the Tōhoku earthquake of 2011. He has also given lectures on growing strawberries to ethnic minorities in a mountainous area of Thailand, by invitation of a group there. Through his array of experiences as a volunteer, he’s built quite

らに従業員の管理業務なども自動化することで、作業効率は格段に上がった。

今では農福連携のスペシャリストとして、講師やさまざまな企業へのコンサルティングなど、あらゆる業界から声が掛かる。金子のようなソーシャルファームを営む農業経営者の発信力は、今後ますます社会に求められるニーズだろう。ファームで実った野菜は、地産地消で鮮度を保ち横浜の食卓を彩る。「将来の夢は、今後さらに作物の遺伝子を研究してエビデンスを獲得した上で、60歳までに全国10箇所の農園をもつことです。そのうちのいくつかは海外にあっても良いと思います」。金子の情熱があれば、IoTで世界中と繋がることはすぐにでも可能だろう。パワースポットのようなフィールドに、金子のビジョンは無限に広がっている。



a network.

In 2018, his father asked him to take over their farm. Kaneko reflects, “At first, I thought it wasn’t possible. There are lots of restrictions for individual farmers and it’s not like I can do everything freely. I wasn’t sure what to do”.

Why not establish a company and work as a team? At the time, besides being a farmer himself, he was working as an agricultural specialist in an advocacy organization for people with disabilities. The agricultural industry was facing a labor shortage and welfare facilities were looking for local job opportunities for those with special needs. He thus struck on the idea to connect agriculture to welfare by starting a special co-op farm. After he unveiled the business model, he worked with supporters to break down the tasks his staff would be doing. Staff are involved in shipping as well so that they can feel connected to the market (society). “The most important thing is to make sure that the business owner, supporters, and employees think together and move toward the same goal,” explains Kaneko passionately. “We take our time to create an environment where they feel safe so they can learn through small mistakes and successes. We then try to improve reproducibility. In other words, in order to expand this system in society, others should be able to do what we do.”

The “Zero Agri” system currently installed on the farm uses IoT and AI to cultivate cherry tomatoes. AI analyzes information like solar input, soil temperature, and soil moisture content. It then waters and fertilizes through surface and submerged pipes. Since plants can also absorb water from moisture in the air, watering too much can make roots and leaves overgrown. That wastes nutrients, resulting in less yield. Farmers often say, “It takes 10 years to master watering”. It indeed requires skill and experience. Also, tasks for employees are managed by automation, resulting in much higher efficiency.

Lately, due to his specializing in connecting agriculture to welfare, a wide variety of industries are interested in having Kaneko as a guest speaker, a director of employee training, and a business consultant. I’m sure that demand for social farm owners like Kaneko will increase in the future. The vegetables harvested from his farm are consumed locally in Yokohama. Kaneko says, “My goal for the future is to do more research on DNA in crops and to use that data to open ten farms in Japan before I turn sixty. Perhaps some of them could be in other countries.”

Through such passion, it’s easily possible to connect countries in the world through this tech. His farm seems like a power source of its own, with his vision growing without limit.

Universal Agriculture Support LLC

Address 神奈川県横浜市青葉区380-1
Yokohama-shi, Aoba-ku 380-1
website uasllc.co.jp



横浜の開拓者たち ブラントンとパーマー

BRUNTON AND PALMER

Text and modern photo by
Glenn Scoggins

Historical photos courtesy of
Yokohama Archives of History

短いアンケートにお答えください。あなたは馬車道から吉田橋を渡って伊勢佐木町まで歩いたことがありますか？ 紅葉した銀杏並木が影を落とす、秋の日本大通りを散歩したことはありますか？ 春にチューリップを鑑賞しに、横浜公園を訪れたことがありますか？ 横浜港の船を眺めながら大棧橋埠頭をぶらぶら歩いたことはありませんか？ インターネットで注文した商品が、海外から無事に船で運び込まれる入港の瞬間を願ったことはありませんか？ 水道の蛇口をひねるとききれいな水が出てくるのは当たり前だと思いませんか？ 最近トイレの水をきちんと流しましたか？(おっと、是非そうしてください)

上記のいずれか一つでも当てはまるなら、草創期の日本に多くの功績を残したイギリスの土木技術者、リチャード・ヘンリー・ブラントン(1841-1901)と、ヘンリー・スペンサー・パーマー(1838-1893)の二人に思いを馳せてほしい。スコットランド、アバディーン出身のブラントンは、明治維新の1868年に新政府の外国人顧問として横浜に到着した。それ以降の8年間で、泥だらけだった道路や、下水、頻繁な火災に見舞われた辺境の土地を、清潔で近代的な港湾都市へと変貌させた。パーマーは1885年から1893年までの8年間に、横浜港と棧橋を開発し、急速に成長する都市の住民に飲用水を提供するため、日本初の近代水道管システムを設計構築した。この街ではペットボトルの水を買う必要はありません。ただ蛇口をひねれば良いのです！

ブラントンは灯台建設の技術者として雇われ、彼の監督の元、26基の灯台が太平洋沿岸にともしびを授けた。平均すると3ヶ月に1基の割合で灯台が建設されたことになる。北海道から鹿児島までどのような悪天候や未踏の地にも、ブラントン率いる彼らのチームは屈することなく立ち向かい、日本の地形に適合する新しい方法論を發明した。驚くべきは、そのうちの4基を除いて現在も稼働しているということだ。(これは上記質問の中のAmazonからの荷物が無事に配送される一因ともいえる)同じアバディーン出身の学者イアン・マローニーが近年出版した書籍『The Japan Lights』は、ブラントンが設計した全ての灯台を数年かけて訪れた記録だ。

パーマーはインド南部のバンガロール(現在のベンガルール)に駐屯する英国陸軍の家庭に生まれ、伝統に従い1856年に英国陸軍工兵隊に入隊した。カナダのバンクーバーで最初の5年間を過ごし、ニュージーランド、バルドバス、香港で、測量技師や科学者として働いた。その後1885年に日本政府の上水道建設技術者として雇われ横浜にやってきた。当時、湾岸都市における人口の急激な増加により、とにかく真水

Let's begin with a short questionnaire: Have you ever walked from Bashamichi to Isezaki-chō across Yoshida-bashi Bridge? Ambled along the broad sidewalks of Nihon-Ōdōri Boulevard, shaded by bright yellow ginkgo trees in autumn? And then sauntered into Yokohama Park to view the tulips in springtime? Wandered over to Ōsanbashi Pier to gaze out at the ships in Yokohama harbor? Have you ordered a product online from overseas, hoping that the ship carrying it would safely enter that harbor? Have you turned on the faucet, confident that clean water would emerge? More prosaically, flushed your toilet recently? (Please do so.)

If your answer is “Yes” to any of the above, spare a moment to thank two prolific British civil engineers, Richard Henry Brunton (1841-1901) and Henry Spencer Palmer (1838-1893). Brunton arrived in Yokohama from Aberdeen, Scotland, in 1868, the year of the Meiji Restoration, as a foreign advisor to the new government. In the next eight years, he transformed a rough-and-ready frontier outpost with muddy streets, raw sewage, and frequent fires, into a clean and modern port city. During Palmer's eight years in Yokohama, from 1885 to 1893, he developed Yokohama harbor and its piers, planning and building Japan's first waterworks system to provide potable water to residents of the fast-growing city. No need to buy bottled water—just turn on your tap!

Brunton was hired to design and build lighthouses, and 26 of them rose above the Pacific coast under his supervision, an average of one every three months. From Hokkaidō to Kagoshima, in all weather and inaccessible locations, Brunton and his team worked continuously, inventing new methodology to fit the Japanese terrain. Amazingly, all but four of them are still in operation. (That's why your package from Amazon arrived at your doorstep.) Fellow Aberdonian Iain Maloney spent years climbing them all, as documented in his recent book, The Japan Lights.

Palmer was born into a British Army family stationed in Bangalore (now Bengaluru) in southern India and followed



Henry Spencer Palmer statue in Nogeeyama Park

の供給が不足していた。そのためパーマーははるばる山梨から真水を届けるため、複雑な工事計画の陣頭指揮にあたった。現在も保土ヶ谷区にある水道保存館を見学することができる。彼は最初の大栈橋の設計も手がけた。2002年に再建され、受賞歴のあるクジラに見立てたデザインが印象的な、観光スポットになっている。パーマーがイギリスから取り寄せた特徴的なライオン頭の蛇口は、桜木町駅の広場など多くの公共エリアを飾っていた。(駅舎内の展示も見てみよう)

野心家で現実主義、頑固で無愛想。そんなブラントンは大英帝国の礎を築いたスコットランド人の代表格ともいえる。彼は当初の任務に満足せず、壊滅的な火災を被った横浜の街の再建に自ら取り組んだ。それにより道路は舗装され、排水が改善し、電信線の架設、そして馬車道と伊勢佐木町の間に、部材も全て国産のもので建設された初の鉄橋(吉田橋)が架けられた。ブラントンは大火の延焼を防ぐ防火帯として、見晴らしの良い広い区画に日本大通りを設計した。史跡として発掘された当時のレンガ造りの卵型下水管が、その近くに展示されている。現在スタジアムを中心とした横浜公園は、横浜に住む日本人や外国人の憩いの場となっている。その横浜公園の設計にも携わり、草創期の日本における近代的な街づくりに貢献したブラントンの銅像が、公園の東門で迎えてくれる。

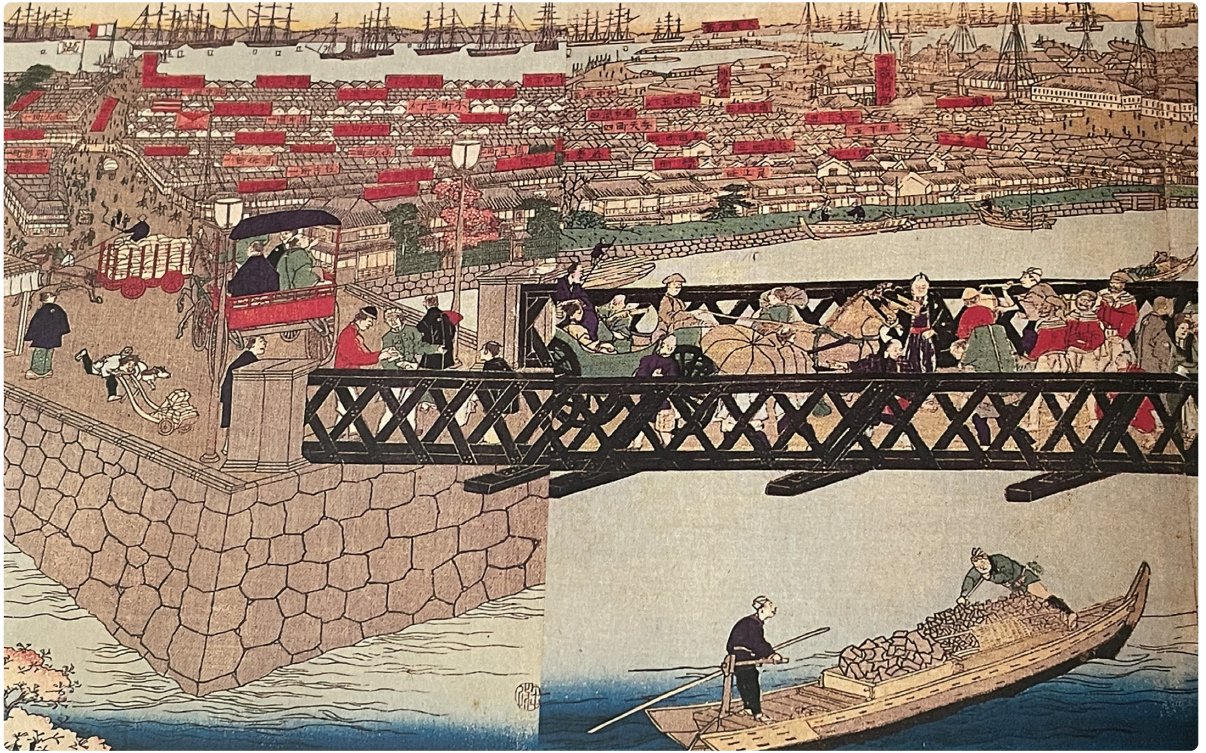
パーマーはブラントンよりもおだやかな性格だったが、野心は人一倍強かった。彼は横浜をモデルに、神戸・函館・東京・大阪の水道建設



Richard Henry Brunton

tradition by entering the Royal Corps of Engineers in 1856. Following his first five-year overseas assignment in Vancouver, Canada, he worked as a surveyor and astronomer in New Zealand, Barbados, and Hong Kong, before arriving in Yokohama in 1885 as a civil engineer for the Japanese government. The burgeoning population of the port city needed fresh water, and Palmer led a complex operation to deliver it—all the way from Yamanashi! You can still visit his waterworks headquarters in Hodogaya-ku. He built the original Ōsanbashi Pier, most recently reconstructed in 2002 with an award-winning design resembling a whale. Palmer's distinctive lion-head taps graced many public areas, including the plaza outside Sakuragi-chō Station. (See the exhibit inside the station building.)

Ambitious, practical, hard headed, and brusque, Brunton typified the Scotsmen who laid the foundations for the British Empire. Not content with his original assignment, he took it upon himself to rebuild Yokohama after a devastating fire. Streets were paved, drainage improved, a telegraph system established, and the first iron bridge constructed in Japan linked Bashamichi with Isezaki-chō. Brunton designed Nihon-Ōdōri, a broad avenue with sweeping vistas, as a firebreak to prevent



Brunton's iron bridge in Yoshidabashi as depicted in sections of a period ukiyo-e

工事も指揮した。彼は第二の祖国日本で多くの功績を残した。そして王立工兵隊少将としての任務を退役し、結婚して54歳という若さで腸チフスにより亡くなるまでの間、東京で暮らした。野毛山公園にある彼の銅像は、横浜の街における彼の功績を讃えている。

対照的に、短気で不愉快な性格だったといわれるブラントンは、しょっちゅう雇用主や同僚と喧嘩していたという。そのような理由もあり1876年に彼は解雇され、英国に帰国することになった。しかし彼が設計した灯台はその後数十年に渡って、数えきれないほどの命を救ってきた。とっつきにくい、心の中の情熱のともしびが消えることは無かったであろう博学者にグラスを傾けるなら、彼の名前を冠した中華街のクラフトビール「ブラントンス」がピッタリだろう。それが、我々がたどり着いた答えだ。

future conflagrations from spreading. An exhibit nearby displays his egg-shaped brick sewer pipes, which vastly improved the aroma of the town. Yokohama Park, now centered around its baseball stadium, provided a relaxing green space for foreign and Japanese residents alike. A statue of Brunton greets visitors to the park at its eastern gate.

Palmer's personality was more placid than Brunton's, but his ambitions were no narrower. Using Yokohama as his model, he designed the waterworks in Kōbe, Hakodate, Tōkyō, and Ōsaka. He prospered in Japan, a country that he loved. After retirement from the Royal Engineers as a Major-General, he married and lived in Tōkyō until his death at age 54 of typhoid fever. His statue in Noge-yama Park honors his contributions to Yokohama.

By contrast, Brunton was by all accounts an irascible and disagreeable character, picking fights with his employers and colleagues. One such conflict led to his termination and return to Britain in 1876. Yet his lighthouses have saved countless lives over the decades since. Lift a glass to this grumpy protean polymath—and where else but at Bruntons, his namesake craft beer bar in Chinatown?

割烹おにぎり新緑

SHINRYOKU

Text and photos by
Akiko Ishikawa

Address 横浜市中区石川町1-10 / Naka-ku, Ishikawa-cho 1-10
Hours 10:00-17:30(Lo.17:00), closes at 18:00;
Closed Mondays
Instagram shinryoku_onigiri



map
16

ソフトウェア開発を行う㈱エヴァーグリーン代表取締役の廣木真一が、異業種展開で手掛けた『割烹おにぎり新緑』。もともと食べ歩きが好きな美食家で飲食業界の知り合いも多かった廣木が、昔から親交のあった関内の割烹料理「新田」の大將に監修してもらい、去年念願の店をオープンした。

テイクアウトも人気だが、店内2階のイトインコーナーは、木の質感を生かした和のしつらえて落ち着いた空間が広がっている。おにぎりの具材は基本の12種類から選べる。追加料金¥100(税抜)でさらに6種類から選ぶことが可能だ。人気の具材を聞いてみると「あさりの山椒煮」や「真鯛といぶりがっこの黒胡椒マヨネーズ和え」といった新緑オリジナルの一品が人気。お米は栃木県産コシヒカリを現地の農家から仕入れており、釜炊きのごはんは柔らかすぎず硬すぎず、絶妙な粒の際立ちで熟練スタッフの技が光る。使用している海苔は香りが良いものを、オーナーが何種類も試食して選んだという。出汁たっぷり卵焼きハーフサイズ¥660と、大山どりの唐揚げ¥220は、上品な味わいを気軽に楽しめる人気のサイドメニュー。中までジューシーな唐揚げは大きなサイズが特徴だ。単品メニューもあるが、店内で楽しむならセットメニューがおすすめだろう。取材時は、おにぎり甘味セット¥1680をオーダーした。具材が選べるおにぎり2個、唐揚げ、卵焼き、豚汁、黒ゴマプリンのお得なセットメニューとなっている。

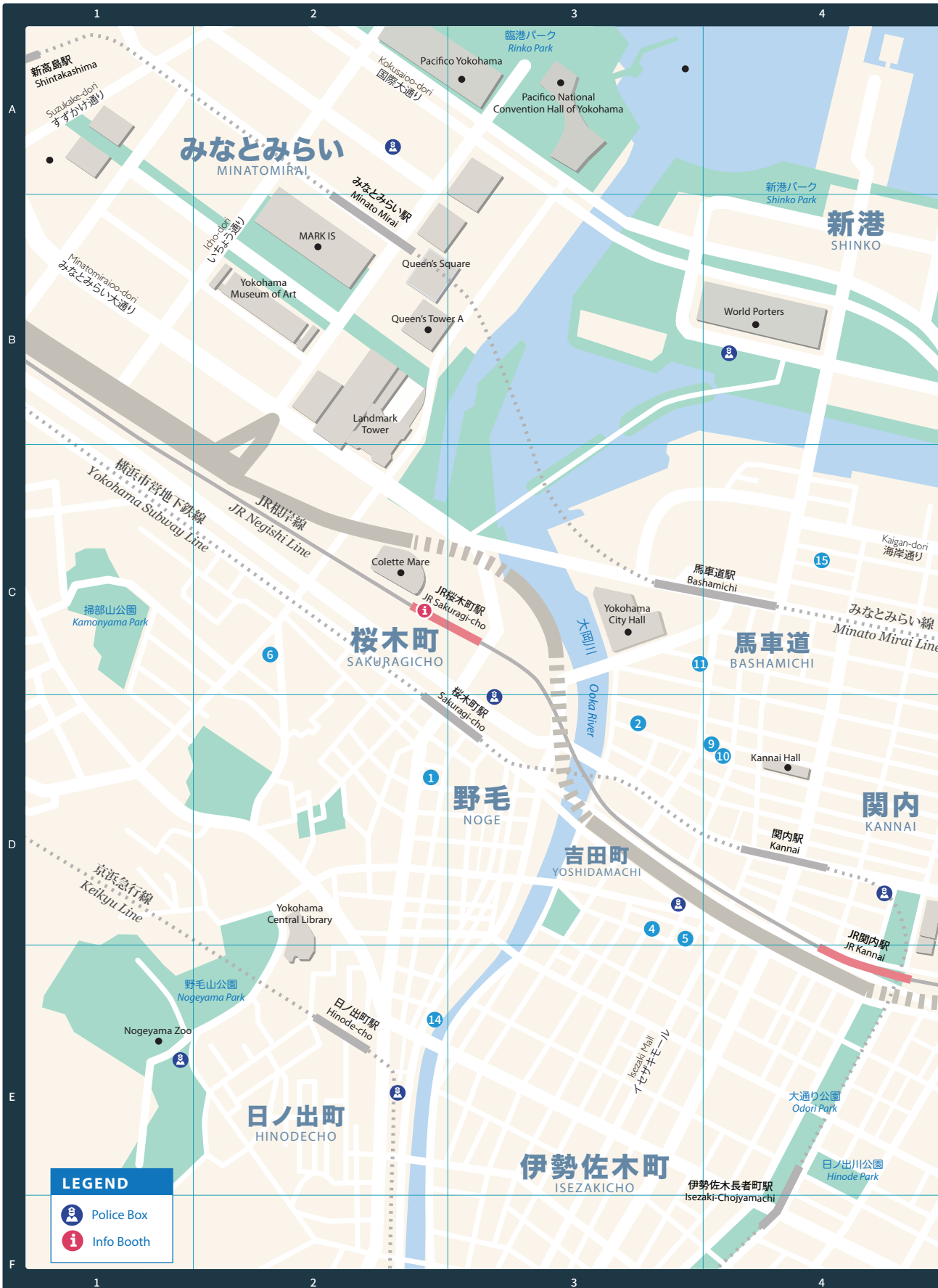
古くは源氏物語にも登場するほど、「おにぎり」は日本で昔から親しまれている食べ物だ。廣木は自信を持ってこう語る「現代における気軽に安い時短メニュー。そのようなイメージを変えたいと思いました。仕入れているものは全てこだわって選んでおり、味も研究を続けています。是非一度食べていただきたいと思います！」日本の美食ここにあり。輝く若葉が萌えいずる季節、新緑のおにぎりレジャーシートをバッグに入れて、横浜の街に出かけよう！



Shinryoku was launched by Shinichi Hiroki, the CEO of software developer Evergreen Co., Ltd., and a man who wears many hats. Hiroki was a foodie who enjoyed food on the go and made many acquaintances in the F&B industry. One of his older friends was the chef of Nitta, a kappo-style restaurant in Kannai and, last year, under his guidance, Hiroki opened his own, long-awaited place.

Takeout here is popular but on the second floor there's a comfortable eat-in space that exudes calm with its wooden decor and simple Japanese aesthetic. Shinryoku offers onigiri with 12 basic ingredients, though for an extra ¥100 you can choose from an additional 6 more. Two popular ones are Asari Clam with Sansho and Red Snapper and Pickled Daikon with Black Pepper Mayonnaise. The Koshihikari rice is sourced from Tochigi farmers and cooked to perfection in an iron pot by skilled staff. Hiroki carefully selected the seaweed among multiple options for its aroma. Popular side dishes are a half-sized omelet infused with dashi (¥600) and Daisen chicken chunks (¥220) with elegant flavor for such casual bites. They're juicy to the core and ample in size. While there are other items, consider a set course if dining in. During my visit, I ordered the Onigiri Sweet Set (¥1680), which came with two onigiri (filling of choice), karaage, omelet, miso soup, and black sesame pudding—quite a value, I'd say!

“Onigiri has been around for centuries, even appearing in the Tale of Genji,” says Hiroki with confidence. “These days, they're a casual, affordable, and time-saving meal. I wanted to tweak that perception, though. We carefully choose our ingredients and through trials refine the taste. I hope everyone will try us at least once!” And thus we have one of the delights of Japanese cuisine. This season as young leaves are sprouting, grab some onigiri from Shinryoku, pack a picnic blanket, and head out to explore the sites of Yokohama.



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 Tie One Beer House [D-4]
- 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 Shinryoku [E-6]
- 17 Belgian Beer Weekend [C-7]



ベルギービールウィークエンド
BELGIAN BEER WEEKEND

TOYOSU • FUKUOKA • NAGOYA • YOKOHAMA • OSAKA • ROPPONGI • SHINJUKU

山下公園でベルギーを
丸ごと味わえる贅沢な4日間！

Taste 4 days of Belgium at Yokohama's Yamashita Park!

88
BEERS

YOKOHAMA
5.16^{THU} → 5.19^{SUN}

YAMASHITA PARK

map
17

Thursday 16:00 ~ 21:00

Friday & Saturday 11:00 ~ 21:00

Sunday 11:00 ~ 20:00

(last order 30min before closing time)

MORE INFO!





ベルギービールウィークエンド BELGIAN BEER WEEKEND

Text by Photos care of
Ry Beville BBW JAPAN

map
17

横浜にはビールの歴史と豊かな文化がある。日本初のビール醸造所であるスプリングバレー・ブルワリーは、19世紀に山手で誕生した。その後しばらく時を経て、現在も横浜に工場を置く麒麟ビールへ経営が引き継がれた。(そして近年スプリングバレーを復刻した)横浜には多くのクラフトビール醸造所、そしてアメリカのクラフトビール輸入業者2社の拠点がある。日本で最も古いベルギービールバーの一つ(おそらく最古)は野毛に存在している。ル・タン・ベルデュ、この場所はオーナーの三橋郁夫が野毛大道芸を立ち上げた場所だ。長年にわたり私たちが、横浜をビールの街と呼んでいるのは理由があるのだ。

この伝統はベルギービールウィークエンド(以下BBW)のイベントによって、より一層盛り上がりを見せる。BBWは年に一度のビアフェスで、横浜を含む国内の主要都市を巡るよう開催されている。今年は例年通り山下公園で5月16日から19日まで開かれ、ライブ音楽やフレンドリーな参加者、美味しい食事、そして品揃え豊富なベルギービールがあなたを待っている。

ベルギービールの何が特別なのか? 答えはたくさんある。ベルギーという国は関東よりも面積が小さく、東京よりも人口が少ないにも関わらず、

Yokohama is a city rich with beer history and culture. Japan's first beer brewery, Spring Valley, was founded in Yamate in the 19th century. Its assets changed hands over the decades, eventually becoming Kirin, which is still based in the city (and which revived Spring Valley in the 21st century). Yokohama is also home to quite a few craft breweries and two American craft beer importers. One of the oldest Belgian beer bars in Japan (quite possibly the oldest) is located in Noge. Called Le Temps Perdu, it's where owner Mitsuhashi Ikuo launched Noge Daidougei (the Noge Street Performance Festival). There's a reason why, over the years, we've referred to Yokohama as Beer City Japan!

That legacy is enhanced all the more by Belgian Beer Weekend Japan (BBW), an annual festival that makes stops in major cities across the country, including Yokohama. This year's iteration runs May 16th to the 19th in its usual home of Yamashita Park. There, you can expect live music, friendly crowds, savory food, and an amazing array of Belgian beer.

What's so special about Belgian beer? A lot. This country, with a population smaller than Tokyo's and a land area smaller than the greater Tokyo region's (Kanto), has given birth to many of the world's classic beer styles. According to statistics from BBW, there are roughly 430 breweries in Belgium producing over 1600 different beers. UNESCO even recognized Belgian beer culture as a Cultural Heritage of Humanity in 2016. Some of the beer in Belgium is famously brewed by Trappist monks in monasteries, following

世界中で飲まれているビールスタイルの数々を生み出してきた。BBWの調査によると、国内に約430ヶ所のブルワリーが存在し、1600以上の銘柄を生産している。さらに2016年、ユネスコ(国連教育科学文化機関)は、ベルギーのビール文化を無形文化遺産として登録した。ベルギービールの一部がトラピスト修道院内で修道士によって醸造されていることは有名な話で、数百年以上の伝統を受け継いでいる。その他も同様に歴史のあるブルワリーが多く、独特な醸造技術が時を超えて今も残っている。

ベルギービールの高いクオリティは、世界中から崇められる存在だ。お酒を飲むのが好きだけど、まだベルギービールを試したことがないならば、BBWは絶好の機会だろう。お酒は飲まないという方もご安心を。BBWは飲酒の有無にかかわらず、家族で楽しめるフレンドリーなイベントだ。

入場は無料。レジャーシートを持参して公園に広げるか、舞台近くのテーブルを使用することが可能だ。来場者は、お手頃価格のスターターセット(前売り¥3500、当日やイベント開始後の購入は別途料金が追加される)を購入すると、ビールを飲むのに必要なBBW2024専用グラスと、ビールやフードの購入に使用する飲食用コイン10枚が付いてくる(ビールは3~5枚、フードは2枚~のコインが必要)。必要に応じて、コインの追加購入も可能だ。会場にはフードとビールを提供するブースが並ぶので、気になったものを選ぶと良いだろう。

ベルギービールを飲むのが初めてで、何から試せば良いかわからないという方もいるかもしれない。しかし、ほとんどのブースがインポーターにより運営されており、ビールに詳しいので問題ない。他にも無料の公式アプリ「BBWalker」(Belgian Beer Walker)をダウンロードすると、会場にあるビールの全情報を知ることができ、味の特徴を簡単に理解できるテイスチャーや会場マップも閲覧できる。興味のあるビールがどこにあるか一目瞭然だ。アプリ内の「ビールカード」という機能では、自分が飲んだビールに対する評価やノートを記録でき、SNSで共有したりウィッシュリストを作成することもできる。

BBWは今年で開催15周年を迎える。予定が合えば、ぜひ山下公園を訪れてほしい。数百年もの歴史をもつベルギービールの素晴らしさを、ぜひ体感してみよう!

belgianbeerweekend.jp



traditions hundreds of years old. Other breweries are equally as old and preserve unique brewing techniques that have stood the test of time.

Belgian beer is respected around the world for its high quality. If you like alcoholic beverages and have never tried any, this festival is your opportunity. Don't drink at all? No worries; this is a family friendly event you can enjoy whether you're drinking or not. So how does it work?

Entry is free. You can bring a blanket to spread out in the park, or belly up to one of the tables near the performance stage. Guests purchase an affordable "starter set" (¥3500 online before the event, slightly more after the start or at the venue). It comes with an original BBW glass required for drinking and ten tokens, which can be exchanged for beer or food (beer is 3~5 tokens, while food is 2~ tokens). You can purchase extra tokens as you please. The venue features rows of booths serving beer and food for you to choose from.

New to Belgian beer and have no idea where to start? Most of the booths are run by the importers themselves, who are of course quite knowledgeable about the beer. Otherwise, there is a free smartphone app called BBWalker (Belgian Beer Walker). It provides information on all the beer available with easy-to-understand flavor charts, and a venue map so you can figure out where to order beer that interests you. There are "Beer Cards" in the app which allow you to rate the beers, take notes, share via SNS, or create a wishlist.

BBW is celebrating fifteen years of operation this year. If you're able to visit Yamashita Park for the festival, please do. You'll see what all the excitement is about... hundreds of years of Belgian beer excitement, that is!

belgianbeerweekend.jp/en



TIE ONE BEER HOUSE

Text and photos by
Mayura Sugawara

Address 横浜市中区住吉町5-61-1 住五ビル2F
Naka-ku Sumiyoshi-cho 5-61-1 2F

Hours 16:00~23:00 weekdays; 15:00~23:00 weekends & holidays;

Closed Mondays

Instagram @moogie_woogie_88



map
10

中華街や山手西洋館などがある横浜は国際色豊かな街で、様々な国の文化や食事を体験することができる。2023年11月に中区住吉町にオープンした「Tie ONE Beer House」は台湾のクラフトビールと夜市料理が提供されており、横浜と台湾を繋ぐ新たなスポットとして注目されている。

店主の宮下洵は台湾人の母と日本人の父の間に台湾で生まれ、横浜で育った。彼の母が経営する盛華通商株式会社は、30年以上に渡り主に台湾と日本の貿易仲介をしており、台湾クラフトビールのEC販売も行っている。さらに台湾の魅力を日本に伝えるには、食事とビールが楽しめる場所を作りたいと考え、Tie ONE Beer Houseをオープンした。宮下は、学生時代にブリティッシュパブで働いていた経験からビールの楽しさに気づき、好きになったという。4つのタップビールは定期的に代わり、サイズはスモールとレギュラーの2種類から選ぶことができる。その他にも8種類ほどのグラスビールや飲み比べセット(¥2000)も注文可能だ。フードは台湾屋台で提供されるようなカジュアルなものが多く、「パリパリ春巻き」(¥300)と牛肉麵(ニューローメン(¥850))が特に人気だという。

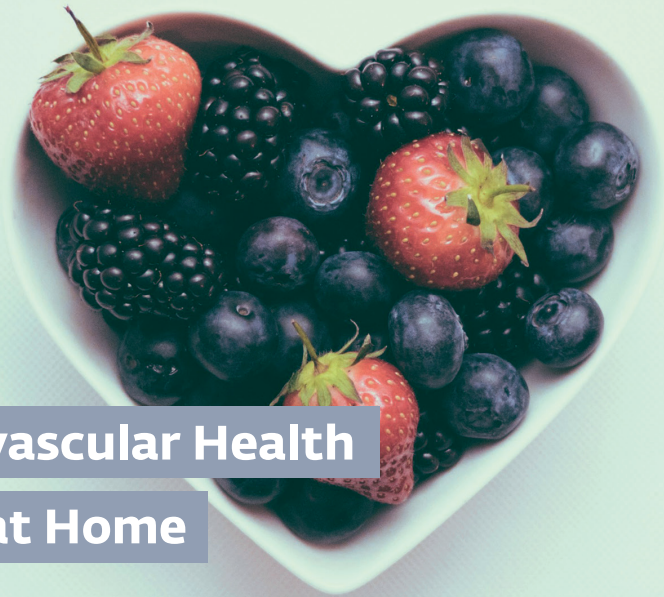
Tie ONE Beer Houseでは月に1回のペースでイベントも開催されており、花文字や台湾茶を学ぶワークショップ、台湾にこだわったアフタヌーンティー会など、バラエティに富んでいる。情報はInstagramで展開されているので、興味があれば参加してみよう。気軽に台湾を感じ、プチ海外旅行を味わうにはぴったりの場所だ。



Chinatown and Yamate Seiyōkan (Western houses) are evidence that Yokohama has long been an international city where you can experience culture and food from different countries. Tie ONE Beer House in Bashamichi serves Taiwanese craft beer with a street food-themed menu. It has been gaining much attention from local residents since opening in November of last year as a place providing a connection to Taiwan.

Shop owner Jun Miyashita is the son of a Taiwanese mother and Japanese father. He was born in Taiwan but grew up in Yokohama. His mother has run a trade intermediary business in Yokohama for over 30 years and relatively recently started selling Taiwanese craft beer through E-commerce. To further spread the charms of Taiwan to Japan, they came up with the idea of establishing a bar where all can enjoy the country's beer and food. As a college student, Miyashita worked at a British-style pub where he became a fan of beer. Tie ONE has a revolving selection of 4 tap beers served in small or regular sizes. There are about 8 other beers (cans/bottles served in glasses) and a 4-beer tasting set (¥2000). The food menu is casual, consisting of things like spring rolls (¥300 each) and beef noodle soup (¥850).

Tie ONE also hosts a variety of events every month, such as workshops on Taiwanese calligraphy, tea, and an afternoon tea session (with snacks). If you're interested, information on these events can be found on their Instagram. Visit Tie ONE to teleport yourself to Taiwan for an enjoyable cultural experience.



Cardiovascular Health

Starts at Home

SPRING IS IN THE AIR AND THE WORLD IS COMING OUT OF ITS WINTER SLUMBER.

The blossoms have opened and people are back on the streets and in the parks, jogging and getting back into shape after winter hibernation. As our metabolism speeds up with the longer daylight hours and warmer temperatures, most people feel an urge to get back into cardiovascular shape around this time of year. For many people, the urge to go out and jog or run is both seductive and scary. But it's important to remember that cardiovascular fitness is as much minimizing risk factors as it is getting into cardiovascular shape. The mainstay of cardiovascular risk reduction is good blood pressure control and cholesterol control, in addition to reducing or avoiding tobacco and excess alcohol. These behaviors start in your living room and kitchen, not out at the track. Been snacking more, what with being cooped up at home for the last 4 months? Maybe gained a bit of winter weight noshing on fatty sweets and salty chips? Springtime is a great time to clear out your snack cupboard and restock it with healthy fruits and veggies that are coming into season. Your cholesterol profile will thank you. Maybe you've made having a drink (or two or three) a nightly ritual to warm yourself on those cold, cold nights? Well, alcohol (perhaps even more than salt) can be a potent trigger of high blood pressure, so now is a great time to cut down on alcohol; a home blood pressure cuff is an easy way to track cardiovascular progress at home. A log of blood pressures also provides a useful, objective metric to share with your doctor, who can check your cholesterol and give you tailored advice to further optimize your cardiovascular health.

The articles below confirm that exercise helps cardiovascular health:



*The many ways
exercise helps your heart*
- Harvard Health



*Cardiovascular
Effects and Benefits of
Exercise*
- PMC (nih.gov)

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 Medical and Dental Clinic www.bluffclinic.com

フォトグラム

PHOTOGRAM

Text by
Hisao Saito

フォトグラムとは、感光紙の上に直接物体を置き、光を当てて像を定着させる写真技法のことだ。光が当たった場所が黒くなり、当たらない場所は白く残る。今回お見せするフォトグラムは感動ものです。

この子が二十歳になる20年先の未来、この写真を見てこの子は何を感じるのでしょうか。間違いなく、親の「愛」が記録された1枚だと思います。

A photogram is a photographic technique where you place an object directly on photographic paper, then cast light on it to capture its shape. The paper turns black where exposed to light, but remains white where obscured by the object. The photogram shown here is an impressive one!

What do you think this baby will feel twenty years in the future when he's twenty and sees this picture? I believe, without a doubt, he'll see it as a single sheet that records his parents' love.



THE DARK ROOM INTERNATIONAL

Address 中区花咲町1-42-1 2F

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

Tel 045-261-7654

Website www.thedarkroom-int.com

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



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.yispreschool.com




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





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

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

GREEN

pages

Text provided by Green

※ Content sponsored by Charcoal Grill Green

map
11

夏バテサラダ

NATSUBATE SALAD

このシンプルなサマーサラダは、美味しくてプロテインもたっぷり。夏バテ気味で食欲がない日にもぴったりな一皿だ！ 白ワインや小麦ビールと一緒に楽しもう。

This simple summer salad has delightful flavor and is rich in protein—perfect for when *natsubate* (hot-weather fatigue) starts to wear on your appetite! Tastes great with wine or a wheat beer.

材料

生ハム.....数枚
モッツァレラ(ブルータ).....1個
桃.....1個
エクストラヴァージンオイル..... 大さじ1~2
美味しい塩..... ひとつまみ
ブラックペッパー..... ひとつまみ
レモンゼスト(皮をすりおろしたもの).....適量

Ingredients

prosciutto a few slices
mozzarella (Burrata)..... 1 cup
peach 1
extra-virgin olive oil..... 1~2 tbsp
artisanal salt a pinch
black pepper..... a pinch
lemon zest a pinch

作り方

- ① 桃とチーズを小さく切る。
- ② 切った具材にオリーブオイルをかける。
- ③ 生ハムを上にはり付ける。
- ④ 塩、ブラックペッパー、レモンゼストをまぶしたら完成。

Directions

- ① Cut peach and cheese into small chunks.
- ② Pour olive oil over the chunks.
- ③ Top with prosciutto.
- ④ Sprinkle on salt, pepper, lemon zest.





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)



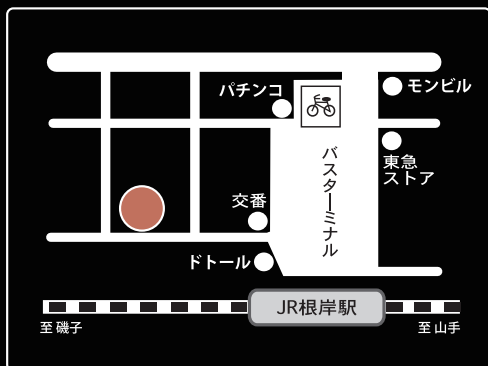
お好み焼ころんぶす
オフィシャルサイト

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