

¥0 日本語  
ENGLISH

ハマッ子通信

6

JUNE

THE 横浜シーサイダー  
YOKOHAMA SEASIDER  
ZINE

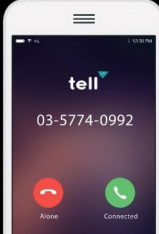
Inside this Issue

レインボープライド  
Rainbow Pride

モンコフレ  
Mon Coffret

木工職人ダニエル・マンソン  
Daniel Mansson

and  
more!



**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](http://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](http://WWW.YOKOHAMARENT.COM)



有明会社 **エヌ**  
 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](mailto: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](mailto: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/](http://www.045usmc.com/)




**横濱帆布鞆**

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

**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](http://www.nakamaru-dental.jp) **UCLA Certified**

MAP 7

バイリンガル版  
 BILINGUAL EDITION

中原中也  
**山羊の歌**

CHŪYA NAKAHARA  
 POEMS OF THE GOAT

available at

**Takahashi Shoten**  
 (Motomachi)

**Cafe Elliott Avenue**  
 (Yamashita-cho)

**7Arts Cafe**  
 (Hinodcho)

available online at  
[brightwavemedia.com/shop](http://brightwavemedia.com/shop)

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



JAPAN'S FIRST AUTHENTIC AMERICAN-STYLE SMOKED BBQ CRAFT BEER PUB.



045-264-4961  
5-63-1, SUMIYOSHI-CHO, YOKOHAMA-SHI, KANAGAWA-KEN  
MON-FRI: 17:00 TO MIDNIGHT  
SAT, SUN & JAPANESE HOLIDAYS: NOON TO MIDNIGHT  
\*\*LAST ORDER: FOOD 22:30 / DRINK 23:30 DAILY  
Homepage: www.bairdbeer.com  
E-Mail: bashamichi-tap@bairdbeer.com



MAP  
9

Japan's premier craft beer magazine

## THE JAPAN BEER TIMES



Purchase back issues and  
subscriptions at

[www.japanbeertimes.com/magazines](http://www.japanbeertimes.com/magazines)

Follow us on



# SEASIDER

JUNE 2023

6月は、暑い夏のアクティビティをマスク無しで過ごす時を待つ、通過点のようですが、今号では見事に完全復活したイベント「東京レインボープライド2023」についてご紹介できることを大変嬉しく思います。6月は世界各地で多様性を祝う「プライド月間」であることを忘れてください。また、日本の伝統的な美学とモダンなデザインを融合させた木工職人ダニエル・マンソンと、その美しい作品についてもご紹介しています。フランスの哲学者サルトルはこう言いました。「1月に詩を読む、6月に散歩する、どちらも素敵なことです」

June is but a passageway to hotter days as we look forward to a return of outdoor summer fun without masks. One event that gloriously returned in full was the Tōkyō Rainbow Pride, which we are very happy to feature in this month's edition. Remember June is Pride Month—a celebration of diversity throughout the world. We also feature wood artisan and craftsman Daniel Mansson, whose works combine Japanese traditional aesthetics in a modern form. Read more about Daniel's beautiful designs inside. As the French philosopher Sartre wrote, "To read a poem in January is as lovely as to go for a walk in June."



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

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram



[www.facebook.com/SeasiderMagazine](http://www.facebook.com/SeasiderMagazine)

Twitter: @YokohamaSsdr

Instagram: @yokohamaseasider

**Publisher**  
Bright Wave Media, Inc.

**Cover**  
Daniel Mansson's  
craft work  
(photo:Mansson)

**Design**  
Matthew Gammon

**Editorial**  
Akiko Ishikawa  
Brian Kowalczyk  
Glenn Scoggins  
Hisao Saito  
Joseph Amato  
Mai Furukawa  
Ry Beville  
Shinsuke Miyamoto  
Misato Hanamoto

**株式会社**  
**Bright Wave Media**  
231-0063 Yokohama,  
Naka-ku, Hanasaki-cho  
1-42-1  
Noge Hana\* Hana 2F  
(Appointments only)

Copyright 2023



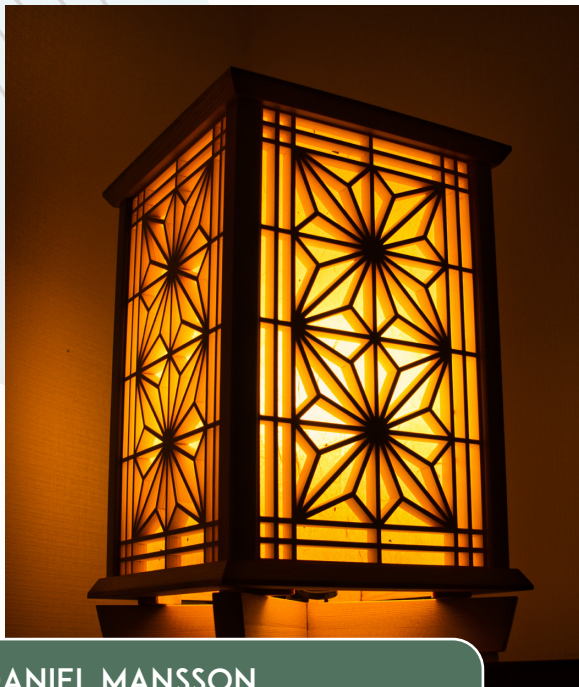
**Advertising**  
[info@yokohamaseasider.com](mailto:info@yokohamaseasider.com)

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 Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 500 locations. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seaside Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.



FSC®森林認証紙、ノンVOCインキ(石油系溶剤0%)など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認定工場にて、印刷事業において発生するCO2全てをカーボンオフセット(相殺)した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。

For more info visit [www.yokohamaseasider.com](http://www.yokohamaseasider.com) 3



## SWEDISH ARTIST DANIEL MANSSON EXPLORING JAPANESE CRAFTS

Text by Oliver Alexander • Photos courtesy of Daniel Mansson

2021年8月から横浜に住む木工職人、ダニエル・マンソン。これまで彼は、特注の家具、建設工事、家のリノベーション、船の内装、大工と幅広い実績を積み重ねてきた。スウェーデンで生まれ育ち、オーストラリアの大学で学んだあと、活気のある芸術と職人の文化に惹かれて日本にやってきたマンソンだが、自身の作品をつくる際、いかにして伝統的な日本の技術を近代的な西洋のデザインに組み込むかについて話を聞いた。

### 日本の職人技の特徴とは何でしょうか？

職人の視点で言うと、日本の職人技は技術的に大変複雑なものです。例として、「木組み (きぐみ)」と呼ばれる工法で建てられた日本の寺院があります。道具の使われ方を見ると、いかに難しいかがわかります。日本の寺院の梁は、クギや接着剤なしで繋がられています。木と木の切り口をがっちり組み上げることによって、構造が強固なものになるのです。また、その見た目の美しさが人気を集める理由です。

最近では、飛鳥時代(592年~710年)に遡る日本の木工技術「組子」のプロジェクトでも活躍されていましたね。この伝統的な技術について教えてくださいませんか？

障子やついたでの組子をご存知かと思います。それらは壁に組み込むことのできる芸術作品でもあるのです。組子はクギや接着剤を使用せずに、切り込みを入れた木片を組んで、幾何学的な複雑な模様を生み出します。パーツの採寸、切断、配置のそれぞれが極めて高い精度でおこなわれなくてはなりません。各パーツがそれぞれ支え合っているためです。

Having arrived in Yokohama in August 2021, Daniel Mansson is a wood craftsman with a wide-ranging background in high-end, bespoke furniture-making, construction work, house renovations, fitting boat interiors, and carpentry. Born and raised in Sweden, trained at university in Australia, and drawn to Japan by the vibrant arts and crafts culture, Mansson explained to *Yokohama Seaside* how he incorporates traditional Japanese techniques into modern Western design in order to develop his artwork.

### What is special about Japanese crafts?

Technically, from a maker point of view, Japanese craftsmanship is very intricate. For example, the joinery in Japanese temples. The way in which hand tools are used presents a challenge for any woodworker. The beams of Japanese temples are held together without any nails or glue. Instead, the structure is made solid with strong interlocking wooden joins. Also, the aesthetics are another obvious reason for the popularity of Japanese crafts.

Recently you've been working on *kumiko* projects: a Japanese wooden artform dating back to the Asuka era (592-710 CE). What can you tell readers about this traditional art?

You see *kumiko* in *shoji* doors and folding screen dividers,



その難易度の高さこそが魅力とも言えます。来日したことで、この技術を学ぶ最高の機会を得ました。大がかりな機械や作業台は必要ありません。リビングやキッチンテーブルでできるのです。本やオンラインで調べた各種の模様を分解して研究しています。この技術に夢中になっているうちに、作品を買いたいというオファーを受けるようになり、今では受注生産をしています。

こういう作品が世界中の人々をひきつけるのは、これが日本の古い伝統的な技術だと一目でわかるからだと思います。日本に観光で来ると、京都や飛騨高山といった歴史的な都市を訪れたときにこの技術を使った作品に出会うと思います。しかしながら、日本の現在の家屋ではほとんど目にするのができないものとなってしまいました。なので私は、現代の家でありながら、古き良き日本の技術を感じられるような内装を広めたいと、組子の技術を活用することに取り組んでいます。

決まったサイズと予算額に合わせてパネル、ランプ、箱の蓋などをデザインできます。例えば、最近ある女性の依頼で、そのご両親が静岡にお住まいで、富士山をモチーフにした多くの芸術作品を収集されているとのことで、パネルを製作しました。ご両親の70歳の誕生日の記念で、やはり富士山をモチーフにした組子のパネルをご希望でした。その方との打ち合わせでは、デザイン案をいくつか考え、ノートパソコンを一緒に見ながら要望を伺い、その場で調整したあと、そのデザインをもとにパネルを製作しました。

#### そのほかにはどのようなプロジェクトに参加されてきましたか？

私はイヤリングや箱のような小物を製作するのが好きです。現在は依頼を受け、和室の引き戸を交換したいとのことで建具を製作しています。元々はプラスチック製の枠に合板が張られ、その上に壁紙が糊付けされただけのものだったので、本物のものが欲しいとのことでした。お客様は格子の木枠に障子を貼りたいとのことだったので、今デザインしているところです。こういったケースは、お客様の家に行って採寸します。そのあとパソコンで寸法を間違えないよう精密な平面図を描きます。そしてそのデータをもとに、3Dのデザイン案をいくつか制作し、お客様に最終的な出来上りのイメージを見ていただいて、意見をもらいます。

but it's also a framed piece of art that you can put on the wall. *Kumiko* involves slotting together carved wooden pieces, creating complex small, geometrical patterns without the use of nails or glue. It relies on very high precision in measuring, cutting, and placing the pieces because the pieces are held together by pressure alone.

That challenge is what I like about this artform. Coming to Japan was the perfect opportunity to explore this artform because it requires no heavy machinery or benches. Instead, it was something I could do from my living room and kitchen table, reverse engineering from different patterns I had researched in books and online. I fell in love with the craft, and people started approaching me about buying pieces so now I've started to take orders.

What people seem to like about it is that they can immediately recognise that it is an old traditional Japanese artform. When they travel in Japan, they see it while visiting historic cities like Kyoto or Takayama, but it's not something that tends to appear in modern Japanese homes. What I'm doing is taking the techniques of *kumiko* and turning it into a modern style of interior decoration that represents the old ways but functions in line with a modern home.

It's something I can design to size and budget, producing panels, lanterns, and lids for boxes. Recently, for example, I created a panel for a Japanese woman whose parents live in Shizuoka, and who have a lot of artwork featuring Mount Fuji. They were celebrating their 70th birthdays, so the client wanted a *kumiko* panel that featured this as well. We sat down together, I drew her some different designs on my laptop, she made some tweaks and requests, and I used that to produce the final artwork.

#### What other projects have you been working on?

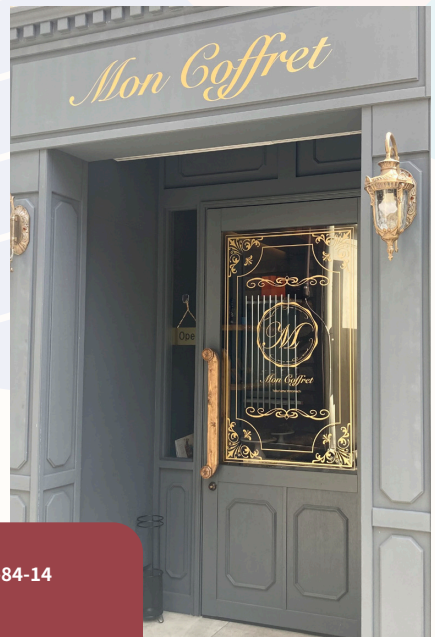
I enjoy making items like earrings, boxes, and other small items. I'm currently creating a set of sliding doors for a tatami room, as the client wanted to replace the doors that came with her apartment, which were wallpaper on plywood on a plastic frame, with something more genuine. She wanted a wooden lattice frame with *shoji* paper so that's what I'm currently designing. For a project like that, I measure up the frame at the client's house. I then draw a precise 2D design on a computer program, just to make sure the dimensions are correct. I use that to produce a couple of 3D designs so that the client can see what the final product might look like and give feedback.

マンソンの作品をもっと見たい方は彼のInstagramを要チェック。

To see some of Mansson's creations, see his Instagram account



instagram: nightowl\_creative\_



## モンコフレ MON COFFRET

Text and photos by Akiko Ishikawa

Address 横浜市中区石川町2-84-14  
Naka-ku Ishikawa-cho 2-84-14  
Tel 045-228-9515  
Hours 11:00~17:00  
月曜定休(祝日を除く) Closed Mondays  
Instagram mon.coffret.yokohama

MAP  
13

パリの街角にあるようなごだんまりとしたシックな店の外観は、前を通っただけでは何のお店か分からないかもしれない。石川町駅のすぐ近くにある「モン コフレ」、その店の名前は「私の箱」という意味だ。隠れ家的な店の扉を開き、中のショーケースを覗くと、まるで宝石のような色とりどりのケーキが並んでいる。そのケーキの名は「ガトーエクリン」。フランス語で「宝箱」を意味する。

エクリンは小さなキューブ型のケーキで、しっとりした生地に練りこまれたフレーバーは、ストロベリー、オレンジ、ショコラ、シャンパンの4種類から選べる。取材時にはオレンジのフレーバーが生地に練りこまれたケーキを味わったが、口の中で香りがふんわり漂い、外側をコーティングしているビターチョコレートの風味とよくマッチしている。長年の経験をもとに培われた熟練の技が光る。

クラッカーをチョコでコーティングした、トッピングのパールがデコレーションされたケーキは、サクサクとした食感も楽しめる人気の商品。その他にもストロベリー風味の生地に、ほのかな酸味のあるフランボアの粉と刻んだナッツを混ぜ合わせてコーティングした「フーズフランボア」。ショコラ風味の生地に、ローストしたピスタチオとアーモンドを刻んでコーティングした「ショコラナッツ」など、ケーキは12種類あり、それぞれの内容を丁寧に説明してもらえる。個々のサイズは小さいが、逆にそれが贅沢な感覚を増幅させ、じっくり時間をかけて選ぶお客様も多いという。(4個¥1200・6個¥1800・8個¥2400税込)

宝石をちりばめたフェアリーテールの世界にまぎれこんだような、小さなお店の小さなケーキ。自分へのご褒美はもちろん、プレゼントとしても喜ばれるだろう。箱を開けた瞬間に相手がよくこぶ表情が目に見え、嬉しそうな顔が浮かぶ。「モン コフレ」は宝箱を開けるような高揚感をいつまでも大切にしたい。そんな佇まいだ。

One may be reminded of a chic and cozy Parisian street corner patisserie as you enter “Mon Coffret” a few steps away from Ishikawachō station. Simply translated as “My Box”, this little gem is worth a peek inside as you open the door to find a colorful showcase of an array of cakes that look like jewels. The name of these cakes are “Gâteau Écrin” or “Treasure Chest”.

Gâteau Écrin are small cube-shaped cakes with a moist dough carefully kneaded with a choice of four outer shell flavors: strawberry, orange, chocolate, and champagne. During my interview, I sampled the orange flavored cake which when properly baked allows the dough to softly melt in one’s mouth first—then the dark chocolate melts in your mouth. The baking method of these cakes is quite unique and demands exact knowledge and ample experience on the baker’s part.

Other products include crackers coated with chocolate and decorated with pearls as toppings—a ‘cake’ with a crunchy texture that is quite popular. The “Fraise Framboise” is a hybrid strawberry-raspberry fruit flavored dessert coated with chopped nuts. All in all, there are over 12 types of cakes offered daily that change during the seasons, including the “Chocolate Nut Cake” which has a basic chocolate-flavored dough coated with chopped roasted pistachios and almonds.

To guide you through the many selections, customers are offered a detailed explanation by the knowledgeable staff. Each cake is small in size, but this amplifies the sense of luxury, and many customers take their time to choose the right one. The prices for cakes are as follows: 4 cakes for 1200 yen, 6 cakes for 1800 yen, and 8 cakes for 2400 yen, including tax.

It will be a delightful gift as well as a treat for yourself to taste any of these magical, treasured desserts. Opening a box full of these treats will bring joy and a smile to both your face and your palate.

# A Rash of Shingles

**WHEN A CLUTCH OF WIDELY SEPARATED FRIENDS SUDDENLY GOES DOWN WITH THE SAME DISEASE, ONE IS BOUND TO WONDER WHAT IS AFOOT.** The disease to which I refer is not, of course, Covid 19. The disease in question is Herpes Zoster, AKA Shingles. The last case within my sphere of acquaintance had been my grandfather, back in the 1960s. And now, suddenly, friends of my own age were going down with it in droves.

My sample, of course, was too small to be significant, but a little internet research revealed that the incidence of shingles both in Japan and worldwide was, indeed, on the rise. Though my scientific training kept me from uttering it out loud, a possible connection with Covid-19 or its vaccines had been mooted in respectable journals.

A little background first. Shingles begins with skin pain or itchiness, which in due course blossoms into a red rash studded with yellow blisters, usually confined to one side of the body. Shingles vaccines are available, as are analgesics to suppress the pain, but the disease generally subsides of its own accord in a couple of weeks without treatment or lasting ill-effects. Although the blisters should be kept covered it is, strangely enough, not shingles that they transmit. Indeed, shingles is not transmitted at all, as its victims already harbour the infective agent in the form of viruses left over from a prior bout of chicken pox. These can hole up dormant for decades in the nerve ganglia and, upon a suitable bugle call, arise and march along the nerve bodies to the skin to cause the aforementioned rash. The bugle call is often a compromised immune system resulting from, for example, fatigue or psychological stress.

**So, is there a Covid connection? Well, say the experts, yes and no.** No, because a) the two diseases are the handiwork of two completely different viruses, tackled by completely different T-cells of the immune system, and b) cases in Japan are known to have been rising since the 1980s and are more likely attributable to the greying population. But yes, some experts concede, because a bout of Covid can so compromise the immune system that the dormant viruses feel safe to sally forth. And Covid vaccines? Sorry to disappoint: evidence of that link is flimsy and anecdotal, and should definitely not tell against the importance of getting Covid-vaccinated.

*Peter Marsh is a free-lance tutor of Physics, Chemistry and Mathematics. He has lived in Yokohama for 24 years.*









LOVE

# 東京レインボープライド

## RAINBOW PRIDE+

### 2023



Text by Yannick Crespy  
Photos by Yannick Crespy and Kim Littani

4月22日と23日、「東京レインボープライド」が11回目の開催を迎えた。2020年～2022年はパンデミックの影響でオンライン開催や入場規制等をおこなった控えめの開催であった。イベントを運営する同名のNPO法人東京レインボープライドによると、今年は代々木公園イベント広場に延べ24万人が集まり、2019年の参加者20万人を超える人数となった。

ここ数年、東京レインボープライドはアジア最大のLGBTQ+イベントとして位置づけられており、地元の団体や企業、大使館が運営するブースでは、フレンドリーなスタッフによって、それぞれのパンフレットやたくさんの試供品が熱心に配られている。中には、SNSへの投稿と引き換えに試供品をプレゼントするところもあり、企業の協力によって知名度は上がるものの、今後も更なる支援を望んでいると再認識させられた。協賛企業には、楽天、サントリー、そして横浜に拠点を置く日産自動車など、日本を代表する企業がLGBTQ+に賛同する著名な国際企業と共に名を連ねている。

この2日間を通して、代々木公園野外ステージでは、合唱団やJ-POPアーティスト、そしてプライドフェスティバルには欠かせないドラッグクインなどによる多彩なライブパフォーマンスが披露された。

NHKのブースで虹色バージョンのNHKマスコットキャラクター「ドモくん」と写真を撮ったり、オランダ大使館から「愛の証明書」をもらったりするのも楽しいが、なんといってもカラフルに装飾された39台のダシ(山車)と1万人の参加者で渋谷と原宿を練り歩くパレードは圧巻だった。大通りを大群衆が行進していく世界のプライドフェスティバル好きからすれば、このパレードは物足りないものに映ったかもしれない。東京では警察への申請上はデモ行進になるため、5人横1列で1車線のみを使って、交通法規を遵守しながら行われた。だからといってプライドパレードの良い雰囲気が損なわれるということにはなかった。通りには興味を持った通行人が並び、例年にも増してLGBTQ+コミュニティへの支持を示す派手なレインボーカラーを身にまとった熱狂的な群衆が「ハッピープライド!」と叫び返していた。ダシ(山車)の後ろを歩くパレードへの参加は誰でも無料で登録ができ、ほとんどのグループはすぐに定員オーバーになった。その中でも「Marriage for All Japan-結婚の自由をすべての人に」や「Power

The weekend of April 22-23 saw the 11th iteration of Tōkyō Rainbow Pride. After a two-year hiatus due to the pandemic and a subdued in-person Pride last year, with a tight cap on numbers and Japan's borders still closed, 240,000 people attended Tōkyō Rainbow Pride at Yoyogi Event Plaza, according to the NPO of the same name that runs the event. This was a jump-up from the 200,000 participants in 2019.

Tōkyō Rainbow Pride has ranked among the largest LGBTQ+ events in Asia for some years. It offers stands run by local groups, businesses, and embassies that are staffed by friendly people eager to hand out pamphlets about their organisation and, of course, a bunch of freebies. Several booths required people to post photos on their social media, which reminded us that corporate allies do increase visibility but still covet that rainbow yen. On the long list of sponsors, prominent Japanese corporations such as Rakuten, Suntory, and Yokohama-based Nissan featured alongside well-known international corporations that have long been allies of the LGBTQ+ cause.

Throughout the two days, the Yoyogi outdoor stage offered plenty of colourful entertainment, ranging from choirs and J-pop to the staple of any self-respecting Pride festival: irreverent drag shows.

Although being photographed next to a rainbow Dōmo-kun at the NHK booth or receiving a love certificate from the Dutch Embassy was fun, the *pièce de résistance* was indubitably the parade, which took 39 floats and 10,000 participants through Shibuya and Harajuku. To a global Pride Festival aficionado, the parade might have come across as underwhelming. Forget about the seas of people walking down entire avenues; in Tōkyō, rows of five people occupied one lane and obeyed traffic laws in what was officially registered as a street demonstration. This did



of Education～自分らしくいられる未来を作ろう～」のグループは特に人気があった。

東京レインボープライドの共同代表である山田なつみ氏と杉山文野氏は、このイベントは「ハッピープライド!」というフレーズで多

様性を盛大に祝福するものであるが、このイベントにはしっかりとした政治的なメ

ッセージがあるということをお知らせしていくことに強い意欲を示している。このことは、イベント開催に至るところで掲げられた今年のテーマ「(日本が)変わるまで続ける - Press on till Japan Changes. -」からも読み取れる。なお、本稿執筆時点では、日本以外のG7主要各国ではLGBTQ+の権利保障や同性婚に関する法的保障が実現しており、日本国民からの支持も高まっているにもかかわらず、日本はG7の中で唯一、LGBTQ+の少数派を保護する差別禁止法が存在せず、同性婚を認めていない。G7の大使館関係者が集まる「Pride7+ (プライド7プラス)」のダン(山車)は人目を引き、その方向性を日本に推し進めようとしていることが顕著に感じられた。

横浜市には、東京レインボープライドのような大規模なイベントはないものの、同市は2019年11月から、同性婚と事実婚を認め、LGBTQ+コミュニティが抱える課題を軽減することを約束する日本の311の自治体(2023年5月現在)のリストに加わっている。横浜市では、安全な環境で性同一性や性表現について話し合うことができる2つの公共の場が設けられている。また、自分の性別やアイデンティティの理解に苦しむ同性愛者や悩める若者のために、無料のカウンセリングも提供している。

よくあることだが、日本は独自路線で物事を進めているようである。多くの国が国を挙げて法律を制定しているのに対し、日本は自治体単位で動いているようである。東京レインボープライドのようなイベントが、日本に変化をもたらすための圧力になるかもしれない。

not dampen the good vibes, though. The streets were lined with interested passers-by and, even more so than in previous years, with enthusiastic crowds showing their support for the LGBTQ+ community, shouting back “Happy Pride!”, and donning their loudest rainbow colours. Registration to walk behind the floats was open and free, and most got rapidly oversubscribed. “Marriage for All Japan” and “The Power of Education” were amongst the most popular ones.

Tōkyō Rainbow Pride co-chairs Natsumi Yamada and Fumino Sugiyama are keen to remind the public that, although “Happy Pride!” was the *phrase du jour* and the event is a huge celebration of everything queer, the event remains firmly political. This was readily confirmed by this year’s theme, “Press On Until Japan Changes”, a message that was ubiquitous on those two days. It is worth mentioning that at the time of print, Japan was the only G7 country not to have anti-discrimination laws in place to protect LGBTQ+ minorities or to recognise same-sex unions, despite partner countries pushing in that direction—and despite the Japanese population demonstrating growing support. It seemed a particularly loud and clear message that the prominent *Pride 7* float was teeming with G7 embassy staff.

Although Yokohama city does not offer anything as sizable as Tōkyō Rainbow Pride, since November 2019 it has been featured on the list of 311 Japanese municipalities (as of May 2023) committed to recognise same-sex and common-law unions, and to help alleviate the challenges faced by the LGBTQ+ community. The city of Yokohama has two public places available to discuss sexual identity and gender expression in a safe environment. It also offers free counselling for queer or questioning youngsters who are struggling to make sense of their sexuality or identity.

As is often the case, Japan appears to be doing things in its own way; while most countries passed nation-wide laws, this country seems to be working from city level up. Maybe events such as Tōkyō Rainbow Pride will put pressure on Japan to bring about change.



横浜市の性的少数者支援事業の詳細はこちら  
Information can be found in Japanese on the City of Yokohama web page  
[www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kyodo-manabi/jinken/lgbt](http://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kyodo-manabi/jinken/lgbt)



## 5つの基本的欲求

# 5 BASIC NEEDS

Text by **Hisao Saito**  
Photos by **Junpei Kawasaki**

私たちは生まれながら、遺伝子レベルで5つの基本的欲求を持っているらしい。

その5つとは

1. 生存の欲求 Survival (睡眠欲、食欲、生殖など)
2. 愛・所属の欲求 Love & Belonging (誰かと一緒にいたい、満足な人間関係を求める欲求)
3. 力の欲求 Power (認められたい、勝ちたい)
4. 自由の欲求 Freedom (自分のやりたいようにしたい)
5. 楽しみの欲求 Fun (新たな知識・経験を得たい)

今回は、この5つの基本的欲求をフォトグラファーに当てはめてみた。

It is said that we are born with five basic needs that are part of our genetic structure.

Those five are:

1. Survival (food, sleep, reproduction, etc.)
2. Love & Belonging (the need for social connections, relationships, etc.)
3. Power (a sense of achievement, self worth, etc.)
4. Freedom (independence, control over your life, etc.)
5. Fun (play, have new experiences, learning, etc.)

In this month's column I want to apply those five basic needs to photography.

### 生存の欲求

偏見かもしれないが、フォトグラファーでこの欲求が強い人はあまり見かけない。寝る間も惜しんで作品作りをする人が多いからだ。広告写真を仕事にしている人は特に、早朝から夜遅くまで写真に向き合うが、それでも挫けないのは、この欲求が弱いことが理由の1つだろう。

### SURVIVAL

I may be biased, but I don't know many photographers that shine here. For the sake of their art, they commonly sacrifice sleep. In particular, photographers on advertising shoots often work from early in the morning until late at night. It would seem that their desire to survive is quite weak.

## 愛・所属の欲求

個人事業主として活動しているプロが多いが、実はこの欲求が強いフ  
ォトグラファーは多い。なぜなら、APA/広告写真協会、PSJ/日本写真協  
会、JPS/日本写真家協会、そのほか、カメラメーカーのプロサービス会員  
などなど、皆何かしらの団体に所属している。そしてそれをステイタスとし  
ている人が多いはずだ。

## Love & Belonging

There are a significant number of pro photographers that run a one-  
man business, however, I think there are actually many in the field  
that aptly satisfy this need. Almost everyone belongs to some type of  
organization, such as the Japan Advertising Photographers' Association,  
The Photographic Society of Japan, Japan Professional Photographers  
Society, or others. And surely, many feel being a member gives them a  
sense of status.

## 力の欲求

これは多くのフォトグラファーが強いと思う。作品を褒められたい、賞を獲  
りたい。自分は特別だと思っている人が多いはず。

## Power

I believe this one is a strong point for many photographers. They want  
to be praised for their work and win awards. Many personally feel they  
are special.

## 自由の欲求

そもそも多くのフリーのフォトグラファーは、自分の好きなように仕事がし  
たいという思いが強い。さらに、仕事も選びたいというのだからこの欲求  
が低いわけがない。

## Freedom

In general, a lot of freelance photographers have a strong desire to work  
as they see fit. In addition, they want to choose their projects, so there is  
no lack of desire for freedom.

## 楽しみの欲求

これも強い人が多い、写真映像業界は日進月歩。新しい技術や表現に敏  
感で、それを習得することや経験することを、楽しいと思う人が多い。

## Fun

I also think that a great deal of us excel here. The photo and video  
industry is constantly evolving. Many take particular interest in new  
technologies and expressions, and thoroughly enjoy the experience of  
learning them.

アマチュアフォトグラファーは、この欲求のバランスを実に良く取っている  
と思う。しかしこれを職業とした途端にバランスを崩していく人が多い。こ  
の欲求のバランスをうまく取っていくことがフォトグラファーとして永く活  
動していく秘訣なのだろう。

Overall, I think photographers strike a very nice balance between  
these needs. However, there are still many that lose this balance upon  
choosing photography as a career. Finding a good balance of these five  
needs may very well be the secret to longevity in the industry.

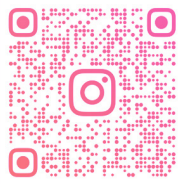


# DARK ROOM INTERNATIONAL

中区花咲町1丁目42-1-2F  
Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1-2F  
Tel/Fax : 045-261-7654

[www.thedarkroom-int.com](http://www.thedarkroom-int.com)

MAP  
1



7ARTSCAFE

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

Spring/Summer 2023 Cafe Hours

Monday: Closed  
 Tuesday through Friday: 11:00am - 18:00pm  
 Saturday: 7:00am - 18:00pm  
 Sunday: 7:00am - 18:00pm  
 Enjoy Weekend Breakfast from 7:00am - 11:00am

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

MAP 4



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

[www.elliott.jp](http://www.elliott.jp)

MAP 8



Traditional,  
 Natural,  
 Quality

Visit our site at  
[brimmerbrewing.com](http://brimmerbrewing.com)



THE WORLD'S FIRST  
 ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

SAKE TODAY

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

Be Fresh **30**  
 2018  
 横浜国際教育学院は創立30周年



**YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY  
 JAPANESE LANGUAGE INSTITUTE**

*Learn Japanese  
 in Yokohama!*





43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031  
 TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657  
 EMAIL [admissions@yiea.com](mailto:admissions@yiea.com)

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

MAP 6



# GREEN

pages

Text by **Masayuki Watanabe**  
(Ishikawa-cho Green Manager)

※ Content for Green Pages is sponsored by Charcoal Grill Green

MAP  
10

MAP  
11

## Steamed mussels with tequila chorizo



### ムール貝と Chorizo のテキーラ蒸し

ムール貝	200g
Chorizo	60g (ダイスカット)
玉ねぎ	1/2個 (くし切り)
ニンニク	1片 (みじん切り)
ハラペーニョ	1/2本 (スライス)
チポトレペースト	10g
カピ	10g (シュリンプペースト)
テキーラ	45ml (好みて量を調節してOK)
白ワイン	100ml
ライムジュース	1/6個分
ライムピール	1/6個分
(ジュース用のライムの皮を剥いて軽く刻んでおく)	
パクチー	1枝 (軽く刻む)
バター	20g
サワークリーム	適量 (別皿に盛っておく)
塩	適量
オリーブオイル	少量

mussels	200g
chorizo	60g (diced)
onion	1/2 (cut into wedges)
garlic	1 clove (minced)
jalapeño	1/2 (sliced)
chipotle paste	10g
kapi (shrimp paste)	10g
tequila	45 ml (or as desired)
white wine	100ml
lime juice	1/6
lime peel	1/6 (finely chopped)
coriander (finely chopped)	1 sprig
butter	20g
sour cream (put on a separate plate)	as needed
salt	to taste
olive oil	a bit

- 1 ムール貝の処理をする。(ヒゲを取る)
- 2 フライパンにオリーブオイルを入れ温めて Chorizo を加え脂を出しながらカリッと焼く。 Chorizo から出た脂でニンニクとハラペーニョを炒め香りを出す。チポトレ、カピ、玉ねぎを加え玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- 3 2のフライパンにムール貝とライムピールを入れ、さらにテキーラと白ワインを加えアルコールを飛ばしたら蓋をして蒸し煮にする。
- 4 ムール貝の口が開いて火が通ったらライムジュースとバターを加え、溶けたら塩で味を整えて皿に盛り付ける。パクチーを乗せてサワークリームを添えたら完成!

\*トルティーヤチップス、バケット、フレンチフライを添えてもGOOD!

\*ムール貝じゃなくてもアサリや他の貝でも美味しいですよ。

- 1 Remove beards from the mussels.
- 2 Heat olive oil in a frying pan. Add chorizo and fry off the fat until crisp. Fry the garlic and jalapeño in the fat from the chorizo until aromatic. Add chipotle, kapi, and onion. Sauté until onion softens.
- 3 Add the mussels and lime peel to the frying pan from step 2. Add tequila and white wine. Allow the alcohol to evaporate, then cover and steam.
- 4 When the shells of the mussels open and are well cooked, add lime juice and butter. Top with cilantro and add sour cream to complete!

\*Also goes well with tortilla chips, baguette, and French fries!

\*Clams or other shellfish can be used as a substitute for mussels.

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

charcoal grill & bar

# green

## 石川町

MAR 10

### ISHIKAWACHO

NAKA-KU, ISHIKAWACHO 1-8

TEL 045-662-5993

Weekdays: 17:00-26:00

Weekends & Holidays: 16:00-26:00

## 馬車道

MAR 11

### BASHAMICHI

NAKA-KU, BENTEN-DORI 6-79

TEL 045-263-8976

Lunch: 11:30-14:00

Sat, Sun, & Holidays  
11:30-15:00

Dinner: 17:00-24:00

# www.greenyokohama.com

