

NPO
YOKOHAMA
SEASIDER

FREE • 無料

横浜シーサイダー



バイリンガル • BILINGUAL



特集記事

Inside this issue

Chapman
Tacos

茅ヶ崎ビール
Chigasaki Beer

宮脇フォレスト
Miyawaki Forests

ISSUE 185

8 / 9月

August • September 2025

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

YOUR FRIENDLY LOCAL
ENGLISH SPEAKING REALTOR



不動産の
エキス



YAMADA REAL ESTATE SERVICES

YESC.CO.JP

有限会社エスク 山田智也
Tomoya Yamada
English Speaking Realtor
1-4-5 Okano Nishi-ku, Yokohama
Email: info@yesc.co.jp
Tel: 045-313-1011

www.045usmc.com/




横濱帆布鞆

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

045
Yokohama Canvas Bag

Made in Nippon

map 3

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

横浜ビール

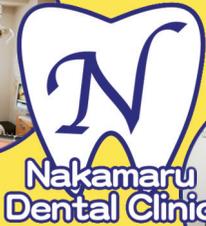


Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY

NAKA-KU, SUMIYOSHI-CHO 6-68-1
Phone: 045-640-0271 Pub Hours:
Weekdays: 6-11pm, Weekends, 1-11pm
www.yokohamabeer.com

map 2

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



Bashamichi Taproom

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

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

ISSUE 185

YOKOHAMA

SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seasider Magazine

ご挨拶 GREETINGS

読者の皆さま、夏はいかがお過ごしでしたか？ 心に残った出来事はありませんか？ そして、秋に向けての特別な目標はありますか？ 横浜シーサイダーは、この秋から新たな章を迎えます。これまでオフィスマネージャーを務めてくれた菅原まゆらさんが、新しい夢を追って他県へと旅立ちました。これまで本当にありがとうございました！ そして新たに、この地域に暮らす正鉢梓さんが仲間に加わってくれることになりました。シーサイダーとも縁の深い方です。梓さん、ようこそ！

We hope all of our readers had a great summer—what was your most memorable experience? And what are your special goals for the fall? We're starting something of a new chapter at the Yokohama Seasider. Our long-time office manager Mayura moved to another prefecture to pursue a dream. Thank you for your service, Mayura! In her place, we've welcomed local resident Azusa Shotai, who is no stranger to our publication. Welcome aboard, Azusa!

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

Ry Beville
My Huynh
Shinsuke Miyamoto
Misato Hanamoto
Dr. Gautam Deshpande
Yaichiro Shotai
Azusa Shotai

MANAGING EDITOR

Ry Beville

DESIGN

Matthew Gammon

COVER

The Yokoyamas
of Chapman Tacos

OFFICE

〒235-0007
Yokohama, Isogo-ku,
Nishi-cho 9-8
045-341-4122

ADVERTISING

info@yokohamaseasider.com

The contents of the Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of this organization. We are not responsible for the quality or claims of advertisers. YSM is available at roughly 600 locations throughout Kanagawa prefecture. Except for ads, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity.



45
RECORD BAR
YOKOHAMA



@RECORDBAR45YOKOHAMA

Recommend Record

Title

Lushland

Artist

Silas Short



Seasonal Cocktail



Bloody Hot Dog Mary

ブラッディ・ホットドッグ・メアリー



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
1

宮脇フォレスト

Miyawaki Forests

from Yokohama to Berkeley (and Beyond)

Text by Ry Beville
Photos care of Angelina Lee

今年7月、横浜に住む藤原一繪教授がカリフォルニア州バークレーを訪れ、彼女の研究と、師である故・宮脇昭博士(1928-2021)の業績を讃えるシンポジウムに出席した。藤原は横浜国立大学の名誉教授であり、同大学を離れた後は横浜市立大学で教鞭をとっている。また、「宮脇フォレスト」として知られる森林造成プロジェクトを通じて、地球がこれからも人の暮らせる場所であるよう取り組んでいる。このシンポジウムでは、宮脇フォレストが若い世代に安らぎと目的意識を与えていることも示された。

子どもたちが宮脇フォレストでの体験を語ったシンポジウムについて触れる前に、この現象そのものを見てみよう。宮脇フォレストは、小規模な土地に作られた、密集して多様な生態系を持つ森で、在来種の成長の早い植物が植えられている。これは、宮脇博士が1970年代に開発した「宮脇方式」と呼ばれる森林再生手法の成果である。宮脇博士は植物学者であり、横浜国立大学の名誉教授で、この分野における自然森林再生の影響力は世界規模に及んでいる。

宮脇方式は、日本の寺や神社、墓地を観察したことから生まれた。そこには、スギを中心とする公有林とは違う多様な植物や木々が生えていた。博士は、寺や墓地に見られた植生を古来からの森林の残存と推察し、スギなどの公有林は林業や木材利用のために後世に導入されたものであると考えた。そして、このような植生の変化は環境にとって望ましくなく、もとの植生を取り戻すことが環境条件の改善につながると結論づけたのである。



After just a few years, the pocket forest is thriving



Symposium attendees at Cragmont Elementary

This past July, Yokohama-based professor Kazue Fujiwara visited Berkeley, California for a very special symposium celebrating her work and that of her mentor, the late Dr. Akira Miyawaki (1928-2021). Fujiwara is a professor emerita of Yokohama National University; following her retirement there, she continued working at Yokohama City University. Her work with forestation projects—notably Miyawaki Forests—is helping to ensure that our planet remains habitable. At the very least, as this symposium proved, Miyawaki Forests are providing comfort and purpose to a generation of youth.

Before discussing the symposium, where children shared their experiences with Miyawaki Forests, let's take a look at this phenomenon. The forests are actually dense, biodiverse pockets on small plots of land featuring native, fast-growth plant species. The forests are the result of a reforestation technique called the Miyawaki Method, developed by Dr. Miyawaki in the 1970s. Dr. Miyawaki was a botanist and professor emeritus at Yokohama National University whose influence in this field of natural forest restoration spans the globe.

Dr. Miyawaki's method drew from observations of temples, shrines, and cemeteries in Japan where plants and tree species differed from public forests featuring species like cedar. He surmised that the former were remnants of older forests, while the latter were introduced later for the purposes of forestry and timber. He concluded that this shift was not ultimately beneficial, and that by restoring the original vegetation, there would be improved environmental conditions.

The Miyawaki Method thus involves replicating the natural vegetation of a plot of land with multiple species—as many as several dozen—instead of ornamental trees or a single species. They are planted close, creating competition and faster growth. Only organic matter may be used as fertilizer. According to some estimates, Miyawaki forests grow as much as ten times faster and can be nearly thirty times denser than planting methods traditionally used. Within just a few decades, they can be nearly

宮脇方式は、観賞用樹木や単一種ではなく、数十種にも及ぶ多様な植生を土地に再現することを目的とする。苗木は密植され、競争により成長が早まる。肥料は有機物のみが使用される。推計によれば、宮脇フォレストは従来の植林方法よりも最大で10倍早く成長し、30倍近く密度が高くなるという。数十年のうちに、本来であれば再生に百年以上かかる自然林と見分けがつかないほどに成長することができ、多様な生態系が形成されることで、昆虫、鳥類、小動物なども生息ようになる。

宮脇方式は広大な土地にも適用できるが、一般的には都市部の数百平方メートル規模の敷地や、今回のパークレーの事例のように学校の敷地など、小さな土地と結び付けて考えられることが多い。都市部においてはヒートアイランド現象の緩和に寄与するほか、炭素を隔離し、土壌や地下水の状態を改善し、景観的にも優れている。こうした森林が至るところに存在するべきではないだろうか。それこそが、藤原教授をはじめ、多くの提唱者の目標なのである。

藤原は宮脇博士の弟子であり、現在、宮脇方式の第一人者と目されている。長年にわたり師と緊密に協働し、その科学的原理の洗練にも貢献した。事実、博士の退職後にはその職を引き継いでいる。彼女は世界を駆け巡り、地域社会に復元プロジェクトへの参加を呼びかける精力的な活動家である。研究領域は世界の植生学であり、温帯落葉林、湿地植生、沿岸植生などを含む。さらに都市部の植生にも注力しており、環境計画や土地管理、復元といった分野にも関わっている。今回の夏のパークレー訪問も、その一環として歓迎され、中国や東南アジアからアフリカやヨーロッパに至る数多くの地域でおこなってきた活動の延長線上にある。

indistinguishable from mature natural forests that in other circumstances can take a hundred years or more to regenerate. Due to the biodiversity, an array of insects, birds, and small animals may additionally call the forests home.

The Miyawaki Method can work on large swaths of land, but most associate it with smaller areas, whether that be a few hundred square meters in an urban environment or—as in the case of Berkeley—small plots on school grounds. In urban sectors in particular, they help mitigate heat islands. They also sequester carbon, improve soil and groundwater conditions, and are visually appealing. Shouldn't we be seeing these everywhere? That's the goal of its many advocates, including professor Fujiwara.

Fujiwara is a protege of Dr. Miyawaki, and considered the leading authority on the Miyawaki Method today. She worked closely with her mentor for decades, even helping to refine the scientific principles behind his work. In fact, she took over his position on his retirement. She's a tireless advocate who travels the globe, encouraging communities to engage in restoration projects. Her own work is in global vegetation science, including temperate deciduous forests, wetland vegetation, and coastal vegetation. She is additionally focused on vegetation in cities, which touches on environmental planning, land management, and restoration. Her summer visit to Berkeley was thus a welcome one, and yet another stop of the many she has made in communities from China and Southeast Asia to Africa and Europe.



Fujiwara explaining the benefits of the forests

なぜバークレーなのか？

シンポジウムはバークレーにあるマーティン・ルーサー・キング・ジュニア・ミドルスクールで開催された。同校は地域に複数存在する宮脇フォレストの一つを有しており、その背景にはニラム・パティルの尽力がある。彼女はカリフォルニア州公立学校で気候リテラシーと科学を教える教師であり、子どもたちに気候変動への行動を促した功績により、2022年に『タイム誌』で全米の革新的な先生の一人に選ばれた。その取り組みの一つが、学校敷地内での宮脇フォレストの植林である。

パティルは北米で初めてとなる学校敷地での宮脇フォレスト造成を主導した。彼女の取り組みは、バークレーにおける初の宮脇フォレストを設置するための条例制定にもつながった。その際には、資金確保を訴えるために市議会に出席した生徒たちが大きな支えとなった。

このシンポジウムには、公立高校の教師や生徒、市の政治家や職員、教育委員会のメンバー、地域住民、ボランティアなどが参加することができた。最も著名な講演者は藤原教授であったが、他にも注目すべき人物が登場した。パティル氏に加え、ジョージア大学で40年にわたり生態学を教えたエルズン・ボックス博士がいた。彼は1983年にアルゼンチンで宮脇博士と出会い、以後自身の研究に宮脇方式を取り入れている。また、『Mini-Forest Revolution』の著者であるハンナ・ルイス氏、さらに宮脇フォレストの世界的な植林活動を追った長編ドキュメンタリーを制作した口サンゼルス在住の映画監督アンジェリーナ・リー氏も名を連ねた。

Why Berkeley?

The Berkeley symposium took place at King Middle School, one of the area's several homes to a Miyawaki Forest, thanks in large part to the efforts of Ms. Neelam Patil. A climate literacy and science teacher in the California public school system, she was named a Time Magazine Teacher of the Year in 2022 for encouraging children to take action against climate change. One endeavor could be planting a Miyawaki Forest on school grounds.

Neelam was behind the planting of Miyawaki schoolyard forests in Berkeley—a first in North America. Her efforts were also part of the City of Berkeley's legislation to plant the first Miyawaki Forest in the city itself—she was helped by a group of students who attended the city council meeting to advocate for funding.

The symposium was open to public school teachers, students, city politicians and employees, school board members, local residents, and community volunteers. While its most illustrious speaker was Fujiwara, there were others of note. Beyond Fujiwara and Patil, that included Dr. Elgene Box, professor of ecology for four decades at the University of



the entrance to Berkeley Technology Academy, the location of another Miyawaki Forest

とはいえ、シンポジウムの最大の主役は小学校や中学校で実際に宮脇フォレストを実践した子どもたちであった。特別パネルディスカッションでは、生徒たちが植樹の体験を振り返り、数年を経て小さな森が育ち始めた現在の心境を語った。多くの参加者にとって驚きだったのは、その森が生徒たちに大きな安らぎと心の平穏を与えていたということである。

宮脇フォレストの環境的な利点はすでに広く知られている。今回明らかになったのは、青少年への精神的な影響である。森は彼らに希望を与えている。たとえ小さな区画であっても、自ら行動し世界をより良く変えることができるのだという感覚である。複数の生徒が、この体験を通じてさらに行動を起こす意欲を持つようになったと雄弁に語った。この経験が今後、生徒たちをどのような行動や進路へと導くのかは、まだ明らかではない。しかし、藤原教授が宮脇博士の志を継いだように、すでに彼女の活動を引き継ぐ後継者が数多く育っていることは間違いない。

本稿は、このテーマに関する二部構成シリーズの第一回である。次号では、藤原教授をはじめ、この活動に関わる人々へのインタビューをお届けする予定である。横浜シーサイダーの創刊者であるライ・ベヴィルは、カリフォルニア大学バークレー校で日本学を教えており、今回のシンポジウムに出席した。横浜で生まれた彼の娘カイリーは、バークレーにおける初の宮脇フォレストの資金を求めて市議会で請願した若者グループの一員であった。



Time Magazine Teacher of the Year Neelam Patil



Fujiwara at King Middle School

Georgia. He first met Dr. Miyawaki in Argentina in 1983 and has incorporated the Miyawaki Method into his own work. Another was Hannah Lewis, the author of *Mini-Forest Revolution*. And finally, there was Angelina Lee, an L.A.-based filmmaker who has created a feature-length documentary about movements around the world to plant Miyawaki Forests.

The biggest stars were the youth themselves: elementary and middle school students who had originally planted the Miyawaki Forests at their schools. In a special panel talk, they took the stage to discuss their reflections on planting the forests and their feelings several years later, now that the small plots of land are growing into their own. The revelation for many of the attendees was the great comfort and peace that the forests gave to the students.

The environmental benefits of Miyawaki Forests are well documented. We now understand their mental impact on youth. By all accounts, the forests give them a sense of hope: that they can take action and change the world for the better, even if it is one small plot at a time. Several of the students eloquently expressed how this experience has given them inspiration to take further action. Who knows where this will lead; it seems safe to say, however, that Fujiwara has more than a few young fighters to carry her work forward, just as she did for Dr. Miyawaki.

This is the first of a two-part series on this topic; join us next issue for an interview with Professor Fujiwara and others involved in the efforts. Ry Beville, the founder of the Yokohama Seaside, is a lecturer on Japanese studies at the University of California, Berkeley and was in attendance at the symposium. His daughter, Kylie, who was born in Yokohama, was one of a group of youth that petitioned representatives at the Berkeley City council meeting for funds for the city's first Miyawaki Forest.



The fledgling forest at King Middle

Chapman Tacos

Text and photos by
Yaichiro Shotai

Address 中区伊勢佐木町6-146 サザンビル 1F
Naka-ku, Isezakicho 6-146 Sazan Bldg. 1F

Hours Mon - Fri 17:00 - 23:00; Sat 11:00 - 14:00 / 17:00 - 23:00;
Sun & Holidays 11:00 - 14:00 / 17:00 - 20:00;
Closed Thurs

Instagram chapman045



タコスといえば、ひき肉にレタスやミニトマト.....私のようにそんなイメージをお持ちなら、本格的なタコスを楽しむにCHAPMAN TACOSに行こう!

この日に注文したのは、ASADA (牛肉のグリル)、CARNITAS (豚のオレンジ煮込み)、そしてFISH (白身魚のソテー)の3種類のタコスが楽しめるセット (¥1400)。魚のタコスがあること自体が驚きであったが、特におすすめしたいのはCARNITAS (カルニタス)である。ラードでじっくり煮込まれた豚肉は、しっとりと柔らかく仕上がっており、脂っこさを感じさせない。さらに玉ねぎやバクチー、ハラペーニョ、自家製サルサを添えると、想像以上に軽やかな味わいになる。トッピングはセルフサービスなので、好みに応じて調整できるのも魅力である。さらに、トルティーヤは海外から取り寄せたホワイトコーンとパープルコーンの粉を用い、毎日仕込まれている。まさにこだわりの一品である。

オーナーの横山光貴は、アメリカの音楽や車 (特に車高を極端に低くするローライダー文化) への関心をきっかけに渡米するようになり、そこでタコスに出会ったという。メキシコに近いロサンゼルスではタコス文化が深く根付いており、実に多彩な味やスタイルが存在する。その世界に魅了された彼は、2018年にキッチンカーでカルニタスの提供を始めた。横山は、現地では出会った味を再現することに喜びを感じ、メニューにある料理を独学で習得してきたと語る。

この日はタコスに加え、チーズ&鳥マリネのQUESADILLA (ケサディヤ)も注文したが、これがメキシコビール (各¥700)と抜群に合う。蒸留酒好きなら、本場のテキーラも見逃せない。熟成度による味わいの違いが楽しみ、横山に尋ねればその特徴や飲み方を丁寧に教えてくれる。

店内にはメキシコの雰囲気を出し出す色鮮やかなアートや装飾が施され、チカーノ (メキシコ系アメリカ人) 文化の要素も感じられる空間となっている。栄養たっぷりて食べごたえのあるタコスとともに、夏の疲れを癒し、英気を養うには最適の場所である!



If your idea of tacos is just ground beef with lettuce and mini tomatoes—like mine used to be—then you need to head to Chapman Tacos for the real deal! On my recent visit I ordered the three-piece set (¥1,400) with asada (grilled beef steak), carnitas (pork simmered with oranges), and pan-fried white fish—which was admittedly a surprise, having never encountered fish tacos before. The one I recommend most is carnitas. The pork, slowly cooked in lard, comes out tender and juicy. It's not heavy at all; in fact, once you top it with onion, cilantro, jalapeños, and their homemade salsa, it tastes lighter than you'd expect. It's all self-serve, so you can adjust the toppings however you like. The tortillas are made fresh daily using imported white and purple corn flour—talk about dedication!

Owner Mitsutaka Yokoyama first traveled to the U.S. because of his love for American music and cars (especially lowriders), and that's where he discovered tacos. In L.A. taco culture is everywhere, with all kinds of flavors and styles. Captivated by the scene, he started serving carnitas from a food truck in 2018. Yokoyama says he's always enjoyed recreating the tastes he's experienced and taught himself how to make the items on his menu.

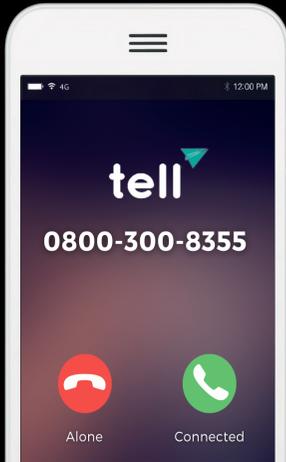
Along with the tacos, I also ordered the Cheese & Marinated Chicken Quesadilla. And let me tell you, it pairs perfectly with Mexican beer—they offer several kinds (all ¥700). If you're more of a spirits fan, try the authentic tequila. You can taste the different ages. If you ask Yokoyama, he'll gladly explain their characteristics and ways to enjoy it.

The interior is full of colorful art and decorations that exude a Mexican vibe, with touches of Chicano culture, too. With hearty, nutrient-packed tacos, this is the perfect spot to recharge!

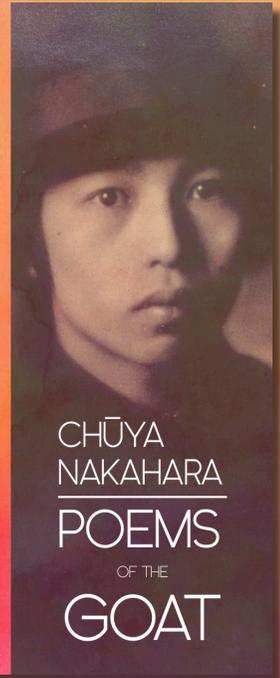
tell **LIFELINE**
EVERYDAY FOR OVER 50 YEARS
Reach out to us . We are never alone.

Saturday 09:00 – Monday 23:00 (continuous service)
Tuesday – Thursday 09:00 – 23:00
Friday 09:00 – 02:00

Toll-free: 0800-300-8355 Chat: www.telljp.com
Please check our website for daily hours.



中原中也
山羊の歌



バイリンガル版
BILINGUAL EDITION
NEW TRANSLATIONS BY
RY BEVILLE

CHŪYA
NAKAHARA
POEMS
OF THE
GOAT

バイリンガル版・BILINGUAL EDITION

available online at

brightwavemedia.com/shop

Your health means
everything to you

健康に生きる事は人生の大きな目標



Close to Bashamichi Station! 馬車道駅に近い!

Yokohama-shi, Naka-ku, Motohama-cho 4-39, Mihashi Bldg. 4F
横浜市中央区元浜町4-39 三橋ビル4F
Tel. 045-323-9488

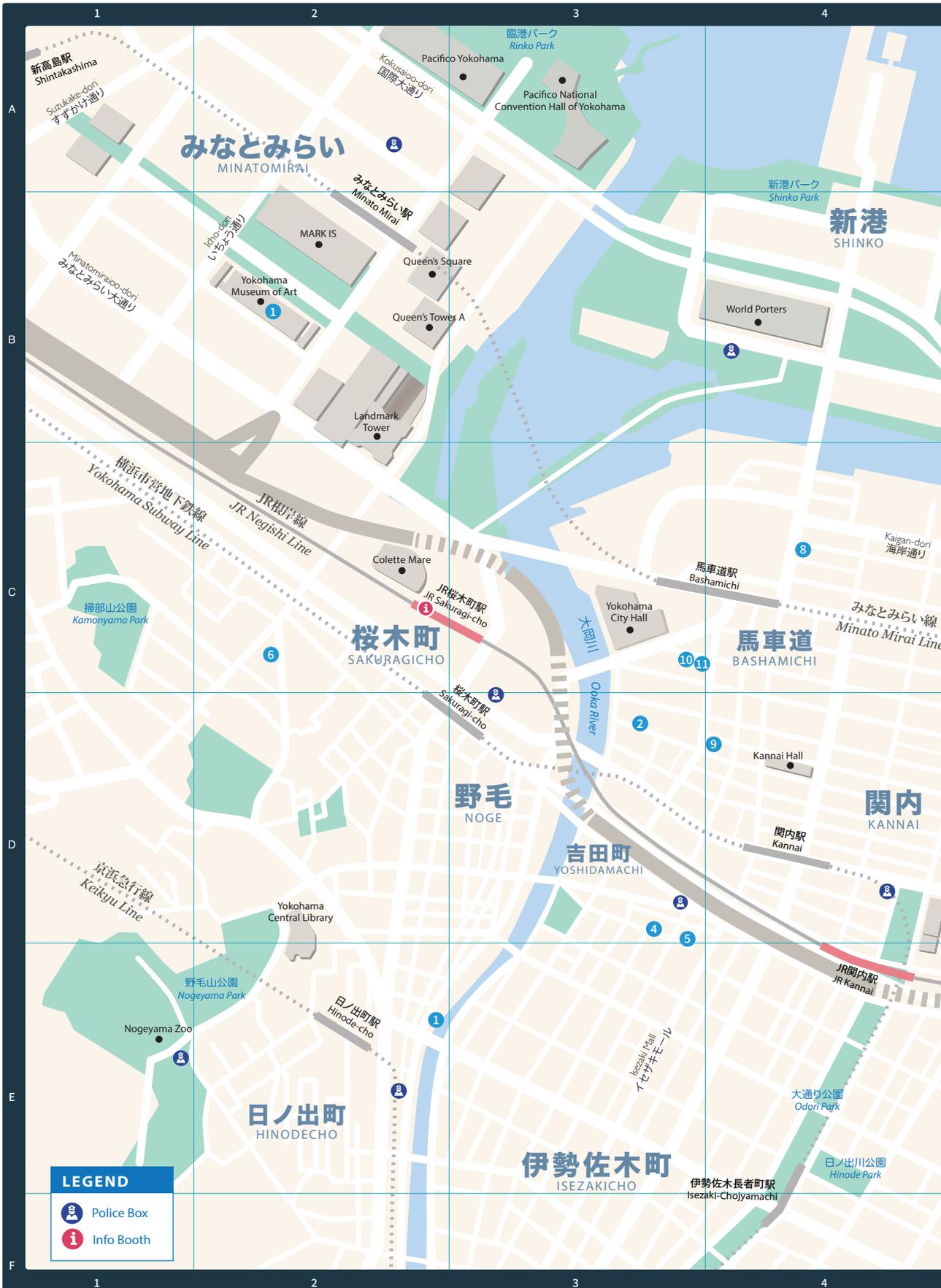


Dr. Yasumi
speaks English
and Japanese!

Reservations available online
オンラインで予約可能



website: spine-chiro.com



SEASIDER

- 1 Southbound [E-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 Spine Chiropractic [C-4]
- 9 Bashamichi Taproom [D-4]
- 10 World Yakiniku Center [C-3]
- 11 Bashamichi Green [C-3]
- 12 Bluff Clinic [E-8]



茅ヶ崎ビール Chigasaki Beer

Text and photos by
YSM Staff

Address 茅ヶ崎市中海岸4-12986-153
Chigasaki-shi, Nakakaigan 4-12986-153

Hours Mon ~ Sun 7:00~22:00 (L.O.21:00)

Tel 0467-26-5982

Instagram chigasaki_beer

Web chigasaki-beer.com



夏の終わりだからといって、ビーチ旅行の計画をあきらめる必要はない。むしろ秋こそ、気温も過ごしやすく、波のコンディションも良いことから、海に出かけるには絶好の季節といえる。横浜からほど近い湘南エリアは、その魅力を存分に味わえる場所だ。そしてこの有名なビーチエリアに、新たなスポットとして「茅ヶ崎ビール」が誕生した。訪れる理由のひとつになるかもしれない。

2023年4月にブルワリーとレストランを開業したオーナーの岩瀬望美は、その理由についてこう語る。「現在、茅ヶ崎市内には7つの醸造所があり、ビールの街として知られる可能性があると思っています。茅ヶ崎といえば音楽シーンでは「湘南サウンド」で有名だが、彼女はより地域に根ざした新しい文化をつくりたいと考えた。クラフトビールなら長く続くビジネスになり、地元経済への貢献にもつながると確信したのだ。

このレストランの魅力のひとつは、朝7時から食事、そしてビールを楽しむことだ。「そんなに早くから誰が飲むの?」と思うかもしれない。早朝サーフィンを終えたサーファーや漁師、あるいはちょっとお祝い気分の

Don't let the end of summer dampen your plans for a lovely beach trip. Autumn is arguably an even better season to head to the coast—with more bearable temperatures and better wave conditions—and Yokohama is lucky to have the Shonan area so close to city limits. This famous beach region has many attractions and a new one in Chigasaki Beer is perhaps one to plan your visit around.

Owner Nozomi Iwase, in explaining her reasons for opening the brewery and restaurant in April of 2023, told us, “There are currently seven breweries in Chigasaki, and I believe the city has the potential to become known as a beer town.” She went on to note that while Chigasaki is famous in the music scene for its ‘Shonan Sound’, she wanted to create something else that was deeply rooted in the local community. Craft beer, she believed, could have long-term staying power while also contributing to the





人たち……。もちろんビールなしで利用することもできる。平日は朝7時から9時まで「朝会コース」(前日予約制、¥2000税込)が用意され、5品の料理とデザートに加え、ビールや他のアルコール・ノンアルコール飲料の飲み放題がつく。週末は7時から10時半まで、新鮮な海鮮やパンケーキが楽しめるモーニングビュッフェ(¥1800、プラス¥900で飲み放題)を提供。11時以降はボリュームあるコース料理がそろい、地元食材とともにビールを堪能できる。

地元へのこだわりは単なる象徴ではなく、実際の取り組みにも表れている。岩瀬は近隣の「齋藤牧場」と提携し、醸造後に出る麦芽かすを専用機械で牛の飼料に加工。それを食べて育った「ちがさき牛」は、地元の精肉店「熟成肉工房ジロー」で無添加ハンバーグやソーセージに加工され、最終的にはブルワリーレストランで提供される。まさに地域内での循環を実現しているのだ。

茅ヶ崎ビールが定番で提供するの6種類。アルコール度数はすべて5.5%以下で、料理と合わせやすく、気軽に飲めるスタイルだ。ラインナップは、ラガー、IPA、ヴァイツェン(小麦ビール)、スタウト、ゴールデンエール、そしてドラゴンフルーツを使ったユニークな「ドラゴンエール」。訪れる時には、特別な限定ビールに出会えるかもしれない。価格も手ごろで、1杯600円以下。瓶でのテイクアウトもできるので、自宅で湘南の味わいを楽しむこともできる。

2013年に茅ヶ崎へ移住した岩瀬は、個人経営の店が多く、人々が温かく迎えてくれる街の雰囲気に惹かれたという。今では自らもその一員となり、地域に恩返しをするためにビールをつくっている。訪れる私たちも、地元の食材とクラフトビールを楽しむことで、その思いを応援することができる。

local economy.

A compelling feature of the restaurant for many is that it opens early, offering meals—and beer!—from 7am. Who in the world would drink so early? Surfers after a dawn session, fishermen, maybe those feeling a little festive... Of course, you can always enjoy the “Morning Gathering Course” available on weekdays between 7am and 9am without the beer if you like. For just ¥2000, it includes five dishes, dessert, and all-you-can-drink access to beer and other alcoholic/non-alcoholic drinks (reservations required the day before). From 7am to 10:30am on weekends, there is a morning buffet with fresh seafood and pancakes (¥1800; an additional ¥900 for all-you-can-drink). After 11am, there are other hearty, beach-themed courses available that allow guests to savor local ingredients along with the drink offerings.

The commitment to local is robust, not simply symbolic. For example, Iwase has partnered with nearby Saito Farm. Chigasaki Beer has a machine that processes the spent grain from brewing into cattle feed which the farm uses. The farm meanwhile raises Chigasaki Beef, a local specialty that is made into additive-free hamburger steaks by another local meat shop called Jiro. Guess where the final product is served? Along with the hamburger, delicious sausage is also served.

The six regular beers that the brewery offers are all relatively low in alcohol (5.5% or less) for easy drinking and simple pairing with the food. The styles are all approachable, too: a lager, an IPA, a weizen (wheat beer), a stout, a golden ale, and an interesting dragon ale that uses dragon fruit. Maybe they'll have something special on tap when you visit! The prices are quite reasonable, too, costing just ¥600 or less. Take-away (in bottles) is not only possible, but highly encouraged—enjoy the flavors of Shonan at home!

Iwase relocated to Chigasaki in 2013 and says she was drawn to the area because of its independently owned shops and friendly, welcoming residents—now she's one of them. And you can help her give back to the community by enjoying some beer and satisfying beach food.



Is It Mold?

MOLD IS UBIQUITOUS IN OUR ENVIRONMENT. IT LIVES ON US (AND SOMETIMES IN US).

We feed on it, and it feeds on us. We give fungi safe harbor on our skin, while certain fungi serve a role in protecting us from more harmful pathogens. If ever there was a symbiosis for which to strive, it is the beautiful relationship between fungus and human. Until it isn't. While over hundreds of millions of years, our innate immune systems have evolved to prevent fungal entry into vital organ spaces within our body, surface overgrowth is a common condition seen in primary care in the form of athlete's foot, yeast infections, seborrheic dermatitis of the scalp, eyebrows and beard area. Especially prevalent in the summertime, molds thrive in warm, moist environments offered by the hot and humid Japan summer, and especially enjoy the dark and cramped spaces between the toes and thighs.

But when toes and thighs and dank sneakers and summer humidity are equally present for everyone, why do only some people get these fungal conditions? Well, the response to fungal overgrowth seems to be tied to an individual's immune response. Some people mount a fiery response to even modest overgrowth, leading to clinical disease. Genetic predisposition and a history of eczema and allergies to other environmental triggers are risk factors for fungal overgrowth conditions, suggesting a link with atypical immune function.

While virtually all fungal overgrowth diseases can be treated with readily available topical antifungals, invasive disease requires specialized antifungal agents, usually delivered in controlled hospital settings. These conditions are thankfully rare and generally limited to special populations of immunocompromised persons. So while the mold that you noticed growing on your walls in this 95% humidity is certainly not great for the home aesthetic or your mental health, it's probably not causing a huge fungal ball to grow in your lungs. And while people with hyperreactivity to fungus can have asthma attacks and allergy flares more frequently in fungus-rich environments, the lack of direct bodily invasion makes blood and other testing imprecise and unreliable. The test that clinicians find most useful is to remove the patient from the offending environment; if you feel better, you probably have your answer.

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



Record Bar 45 Yokohama Selection: Lauryn Hill

Text by Photo care of
Ry Beville Record Bar 45 Yokohama

Address 西区南幸2-16-20

Nishi-ku, Minamisaiwai 2-16-20

Hours Mon~Thurs 17:00-2:00; Fri/Sat/Hol. 17:00-4:00

Sun 17:00-0:00

Instagram recordbar45yokohama



本コラムは、NPO法人Yokohama Seaside Magazineのサポーターで、優れたDJがいる正統派レコードバー「レコードバー45ヨコハマ」とのパートナーシップによるものです。ここでは、DJ/ミュージシャンとしても活動している私たちが彼らのInstagram (@recordbar45yokohama) で最近プレイされている音源をチェックし、その中からアーティストやアルバムの一つを取り上げて紹介します。

ローリン・ヒルは、1990年代、さらにはここ50年で最も影響力のある歌手の一人である。力強い歌声で注目を集め、ソロ活動においては内省的な歌詞で知られる存在となった。彼女が最初に脚光を浴びたのはフーズのメンバーとしてであり、彼らの1996年のアルバム『The Score』は当時のヒップホップを象徴する作品となった。しかし、彼女の名を不動のものにしたのは、1998年のソロデビュー作『The Miseducation of Lauryn Hill』である。同作で彼女は、年間最優秀アルバムを含むグラミー賞5部門を受賞し、ヒップホップ、R&B、ソウル、レゲエを自在に融合させる卓越した才能を示したのである。

今日聴いても、そのアルバムはなお新鮮で切実に響く。ヒルは歌詞の中で愛、精神性、アイデンティティ、エンパワーメントといったテーマを率直に表現し、感情のもろさをさらけ出している。「Doo Wop (That Thing)」や「Ex-Factor」といった楽曲はすでに不朽の名曲としての風格を漂わせ、新たな世代のアーティストたちに大きな影響を与えてきた。アルバムを通して一曲たりとも聴き飛ばしたくなる曲はなく、ヒルの歌唱からプロダクションに至るまで、あらゆる面で完成度の高い一枚である。たとえば彼女の音楽ジャンルに馴染みがなくとも、敬意を抱かずにはいられない作品である。

2000年代から2010年代にかけて、ヒルは比較的静かな活動にとどまっていたが、それはデビュー直後に到達した高みに比べればの話である。だが近年、彼女は再び表舞台に姿を現し、フーズの元メンバーや自身の子どもたちとステージを共にしている。そして、新曲の登場も近いのではないかと噂されている。



This column is a partnership with Record Bar 45 Yokohama, a bona-fide record bar with excellent vinyl DJs and a supporter of NPO Yokohama Seaside. Here, we check out their Instagram (@recordbar45yokohama) to see what they've been playing, then write about one of the artists and/or albums—we're DJs/musicians ourselves!

Lauryn Hill is one of the most influential vocalists of the 1990s (and perhaps the last 50 years). She grew to fame with her powerful voice and, in her solo career, was known for her introspective lyrics. She made her first splash as a member of the Fugees, whose 1996 album *The Score* became a touchstone of that era's hip-hop. But it was with her 1998 solo debut, *The Miseducation of Lauryn Hill*, that she truly soared. With that album, for which she earned five Grammy Awards (including Album of the Year), she demonstrated her uncanny ability to blend hip-hop, R&B, soul, and reggae.

Today, the album still sounds fresh and relevant. Hill puts emotional vulnerability on display in her lyrics, addressing themes of love, spirituality, identity, and empowerment. Songs like “Doo Wop (That Thing)” and “Ex-Factor” already seem like classics, having inspired a generation of new artists. There are no songs on the album that most listeners would be tempted to skip; it's a complete album in every way, from Hill's singing to the production. Even if you're not enamored of the genres of music she performs, these are songs you can't help but respect.

In the aughts and 2010s, Hill was relatively quiet—at least compared to the heights she had achieved following her debut. In the last couple of years, however, she has reemerged, performing with former bandmates of the Fugees, as well as her children. Word is, new music could be on the way!

Special Moments on Film

Text and photos by
Ry Beville

この1年ほど、私たちは野外フェスにアナログカメラを持って行っている。よく使うのは、中判のペンタックス6x7や35mmのフォクトレンダー・ベッサR2Aだ。とはいえ、肝心なのはカメラの種類ではなく、フィルムを使うということ、そしてそれが引き出す人々の反応である。

フェスはたいてい家族連れで賑わい、アメリカーナやルーツ系(訳註: カントリー、フォーク、ブルース、ゴスペルなどアメリカのルーツ・ミュージックを融合させた現代的な音楽ジャンル)のライブ音楽を楽しめるほか、体験型のアクティビティ、衣類やアクセサリから小物、中古レコードを扱う露店などが並ぶ。いわゆるヒッピーや自然を愛する人々を惹きつけるイベントである。

「えっ、まだフィルムで撮っているの!？」と驚かれることもしばしばだ。かつて自分が持っていたフィルムカメラを懐かしむ人もいる。今は誰もがスマホやデジタル一眼を手にする時代だが、フィルムで撮っていると人々は不思議と心を開いてくれる。まるで、フィルムに収められることを歓迎しているかのようで、そこには何かより深い意味があるようにさえ感じられる。

言い換えれば、フィルムで撮るときはいつだって特別な瞬間だ。そして確かにそうなのだ。

Over the past year or so we've been taking analog cameras to outdoor festivals—usually a medium format Pentax 6x7 and a 35mm Voigtlander Bessa R2A. It's not really so much about the cameras, though, as the fact that they use film and the reactions this prompts.

The festivals are generally family affairs celebrating live music (a lot of Americana and roots music), leisure activities, and vendors of various items from clothing and accessories to trinkets and used LPs. They're the kind of events that attract hippies and nature lovers.

“Oh my gosh, are you still shooting film?!” People are almost always surprised. Some reminisce about film cameras they used to have. Everyone wields a phone or DSLR these days. What we've noticed is that people quickly open up to you when you're shooting with film. It's almost as if they welcome being captured on film, like it's for some deeper purpose.

Put another way, if it's with film, it must be a special moment. And it is.





THE DARK ROOM INTERNATIONAL

Address 磯子区西町 9-8
Isogo-ku, Nishi-cho 9-8
Tel 045-261-7654

Website www.thedarkroom-int.com
Instagram [the_darkroom_int](https://www.instagram.com/the_darkroom_int)



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

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、横浜市や神奈川県の行政、企業、芸術・文化団体と相互に発展的な交流を創出・維持して参ります。加えて、国内外の人々に対して日本の芸術文化の普及・振興に関する事業を行い、日本文化へのより深い理解と、文化芸術の振興に寄与することを目指します。

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

Japan's premier craft beer magazine

THE JAPAN BEER TIMES

Purchase back issues and subscriptions
japanbeertimes.com/magazines

THE WORLD'S FIRST
ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE

SAKE TODAY



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

日本発祥の
ギリシャ料理店

月曜・火曜休
Closed Mon-Tues

Yokohama's oldest
Greek restaurant

045-253-1645
sparta.jp



map
4

エビのキャラメル炒め バンミー

CARAMELIZED SHRIMP BANH MI



材料

中くらいのエビ(殻をむいたもの) 450~680g (30~40尾)
 ネギ(小口切り) 5~6本
 エシャロット(スライス) 1個
 ナンプラー 大さじ1
 砂糖 大さじ2~3(好みに応じて)
 黒こしょう 小さじ1/2
 塩 小さじ1
 サラダ油 大さじ1
 レモン汁 小さじ½

トッピング(好みで): ごま、スナップエンドウ、たくあん、パクチー、
 唐辛子、きゅうり、赤パプリカ

Ingredients

medium shrimp (shelled)..... 1~1.5 lbs (30~40 pieces)
 green onion stems (sliced) 5~6
 shallot (sliced) 1
 fish sauce 1 tbsp
 sugar 2~3 tbsp (as desired)
 black pepper ½ tsp
 salt 1 tsp
 vegetable oil 1 tbsp
 lemon juice ½ tsp

Topping options: sesame, snow peas, pickled daikon,
 cilantro, chiles, cucumber, red bell pepper

作り方

- ① エビに塩をまぶし、ナンプラーとエシャロットを加えてよく混ぜ、しばらく置いておく。
- ② フライパンに水大さじ1、レモン汁、砂糖を入れ、中火で1分ほど加熱しながら混ぜる。砂糖がほんのり色づくまで4~5分加熱し、さらに1~2分薄茶色になるまでかき混ぜる。火を止め、砂糖が赤褐色にキャラメル化するまで約2分置く。その後、水大さじ1を加え、中火にかけてかき混ぜながら砂糖を溶きほくす。
- ③ 手順1のエビを加え、強火でジュワツと音がするまで炒める。エビが銚色でとろみのある状態になるまで2~5分炒める。サラダ油を加え、さらに1~2分炒める。
- ④ 火を止め、ネギと黒こしょうを加え、全体がよく絡むように混ぜ合わせる。
- ⑤ 好みのトッピングとともにパンに挟み、温かいまま、あるいは冷やして提供する。

Directions

- ① Toss shrimp with salt, add fish sauce and shallot; set aside.
- ② In a skillet on medium heat, stir 1 tbsp of water, lemon juice, and sugar for 1 min. Cook until sugar turns faintly darker (4~5 min). Stir again for 1~2 min until sugar turns light brown. Turn off heat and allow to caramelize until reddish-brown (~2 min). Add 1 tbsp of water, heat on medium while stirring to break up sugar.
- ③ Add shrimp mixture, bring to a sizzle on high heat. Cook for 2~5 min while stirring shrimp until they are syrupy brown. Add vegetable oil and cook for another 1~2 min.
- ④ Turn off heat, add green onions and black pepper, stir gooey mixture together.
- ⑤ Add to bread rolls with desired toppings; serve warm or cold.



WORLD YAKINIKU CENTER

**GRILLED MEAT DISHES
WITH INSPIRATION FROM
AROUND THE WORLD!**

WYC World Yakiniku Center is brought to you by the same team that operates **Charcoal Grill Green**, one of Yokohama's most successful casual restaurants, known for its world-inspired cuisine, good drinks, and friendly atmosphere. WYC introduces a twist to yakiniku (where customers do the grilling) with unique dishes inspired by cuisines around the world.

ADDRESS

World Yakiniku Center
6-79 Benten-dori Naka-ku Yokohama
Tel: 045-345-9834

HOURS

Wed ~ Sun 17:00-22:30
Closed on Mon & Tues

Follow us on Instagram
[@world_yakiniku_center](#)



WWW.WYCYOKOHAMA.COM