

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

ハンナ・ルイス
Hannah Lewis

ジャパンプルワーズカップ
Japan Brewers Cup

Ten4 Cafe

ISSUE 187

12 / 1月

December • January 2025/26

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

www.045usmc.com/




Yokohama Canvas Bag



横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation

Eichibangai, Silk Center 1 Yamashitacho
Naka-ku YOKOHAMA 231-0023

Made in Nippon

map 3



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



Nakahara Chūya's
**POEMS
of the
GOAT**
by Ry Beville

バイリンガル版
BILINGUAL EDITION

available online at
brightwavemedia.com/shop



CRAFT
PIER
AK
YOKOHAMA
BAR

JAPANESE SAKE • CRAFT GIN • CRAFT BEER

フレッシュな体験を
**DISCOVER
FRESHNESS**

Eight Types of Nama Sake
from vacuum-sealed barrels!

蔵元の味そのまま
真空樽詰め生日本酒8種!

Draft sake • International Cuisine
70 seats • 80 types of sake
ドRAFT生酒 • 国際料理 • 70席 • 日本酒80種

YOKOHAMA, NISHI-KU MINAMISAIWAI 1-10-16
Sotetsu Minamisaikai No.3 Bldg 2F
横浜市西区南幸1-10-16 相鉄南幸第3ビル2F

Tel. 045-624-9913

For reservations and more info please visit our website
ご予約や詳細につきましては、当店のウェブサイトをご覧ください。

pier-ak.owst.jp

ISSUE 187

YOKOHAMA

SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seasider Magazine

ご挨拶 GREETINGS

本号をもって、私たちはまた新たな一年のページをめくることになる。あなたの2025年はどうだっただろうか？ 目標は達成できただろうか？ それとも、望んでいた結果には届かなかっただろうか？ 決して忘れてほしい言葉がある。「なりたい自分になるのに、遅すぎることはない」。年末年始に心と体を休めて迎える2026年は、新しい可能性が広がる一年になりそうだ。静かな時間を必要とする人もいれば、家族や友人との時間を楽しむことでエネルギーを充電する人もいだろう。どんな過ごし方であっても、それが素敵な2026年へとつながっていきますように。

With this issue we turn the pages on another year. How was your 2025? Did you achieve any goals? Maybe fall short? Don't ever forget the popular saying: It is never too late to be what you might have been. 2026 provides renewed opportunity, especially after what we hope will be a rejuvenating holiday season. Some of you may need some rest and quiet; others among you may choose to recharge by living it up with friends and family. However you spend the holidays, we hope it sets the stage for a wonderful 2026!

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

OFFICE

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

COVER

Ten4 Cafe crew
(photo: Akiko Hayashi)

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.



45
RECORD BAR
YOKOHAMA



@RECORDBAR45YOKOHAMA

Recommend Record

Title

Not Today

Artist

THEE MARLOES



Seasonal Cocktail



Matcha&Azuki alexander

抹茶小豆のアレキサンダー



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
京急ノ出町駅から徒歩1分



map
1

Ten4 Cafe

Text and photos (unless noted) by
Yaichiro Shotai

Address 横浜市中区山下町104番
Yokohama, Naka-ku, Yamashita-cho, 104
Hours Wed-Sun 11:00~17:00 (16:30LO)
Web theten4.com

map
13



「アートをより身近に感じられる場所にしたい」。
そう語るのは、アトリエとカフェを併設したこの店のオーナー、許育令だ。

今年11月、食とアートを通じて人がつながる空間を目指し、彼女は「Ten4 Cafe」をオープンした。店を構えるのは、幼い頃によく遊んだ祖母の家。許や彼女の姉妹にとって思い出の詰まった古家を、歴史の趣を残しながら、モダンな雰囲気をもとめた空間へと生まれ変わらせた。

許は長年アートに携わってきた。ボストンで美術史を学び、現在は横浜市内で子ども向けアトリエも運営している。このカフェでは、営業中に2階のアトリエで大人や親子向けのワークショップを開催するなど、飲食を楽しみながらアートを気軽に感じ、体験できる場を提供している。(イベントの詳細はSNSなどで随時発信されている。)

食事のメニューは、許が海外生活や旅先で出会った料理からインスピレーションを受けたものばかりだ。アボカドトーストプレート(¥1,500)は、アボカドの上にデュカ(ナッツやスパイスを合わせた中東のミックススパイス)を散らしたオープンサンドで、香ばしいナッツの食感と複雑な香味が心地よいアクセントになっている。

グリルドチーズサンドイッチとキムチトマトスープ(¥1,500)は、トマトの酸味のあとに爽やかな辛みが広がる、新感覚の味わいが印象的だ。サ

“I wanted to create a place where people can feel closer to art,” says owner Eling Hsu about the reason for opening her café with an attached atelier.

Ten4 Café launched in November with that promise, providing a space connecting people through food and art. The café is located in her grandparents' former home—a place full of childhood memories for Hsu and her sisters. The old house has been carefully renovated, preserving its nostalgic character while also creating a modern, stylish atmosphere.

Hsu has been involved in art for many years. She studied art history in Boston and also runs an atelier for children in Yokohama. At the café, art blends naturally with daily life: workshops for adults and parents with children are held upstairs while the café is open, making it a place where people can casually experience and enjoy art while eating or drinking. (Check social media for event information.)

The food menu is inspired by dishes Hsu encountered while living abroad and traveling. The Avocado Toast Plate (¥1,500) features an open-face sandwich topped with avocado and





クサクのチーズサンドをスープに浸して食べるのもおすすめである。

コーヒー豆は、横浜のキャラバンコーヒーのものを使用。コーヒー(¥550/2杯目から半額)は料理との相性はもちろん、許の妹が手作りするスイーツともよく合う。この日は、可愛らしい人参のイラストがあしらわれたキャロットケーキ(¥550)がテーブルを彩っていた。

店内の壁は白で統一されているが、今後は色を加えていく予定だという。イベントも積極的に展開していきたいとのこと。新たな夢を描く許の挑戦は、まだ始まったばかりである。

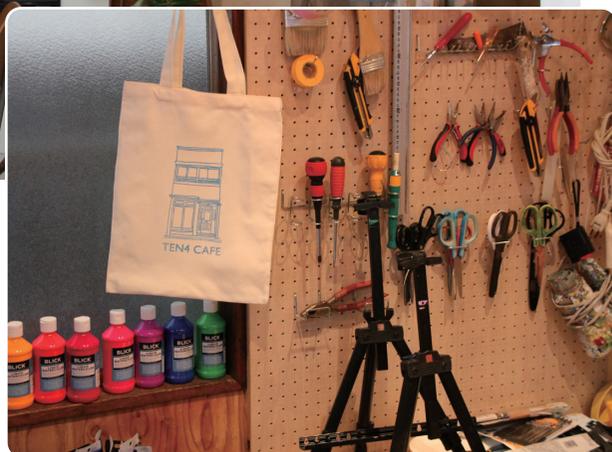


photo: Akiko Hayashi

dukkah—a Middle Eastern spice and nut blend that adds an aromatic and crunchy accent. The Grilled Cheese Sandwich with Kimchi Tomato Soup (¥1,500) offers a new and refreshing twist, with the bright acidity of tomato followed by a gentle, clean spiciness. Try dipping the crispy grilled cheese into the soup for an even tastier experience.

When it comes to coffee, Hsu is particular about quality and uses beans selected from Yokohama's Caravan Coffee. The coffee (¥550; half price from the second cup) goes perfectly not only with the dishes but also with the homemade sweets crafted by Hsu's sister. On the day of our visit, a charming carrot cake (¥550) decorated with a cute hand-drawn carrot added a delightful touch to the table.

The walls of the café are currently white, but Hsu says she plans to add color in the future. She also hopes to host a variety of new events and projects. Her hands have just begun painting the next chapter, and the canvas of her dreams is still expanding.

ハンナ・ルイス

Hannah Lewis

Communicating Hope

Text by Ry Beville
Photos care of Angelina Lee

本誌ではここ2号にわたり、宮脇方式による森づくりを紹介してきた。横浜が誇るこの植樹手法を代表する研究者、藤原一繪教授へのインタビューに加え、世界各地の宮脇フォレストを記録してきた映画製作者、アンジェリーナ・リーにも話を伺った。今回は、この重要な環境遺産をさらに世界に広めた『Mini-Forest Revolution』の著者、ハンナ・ルイスにインタビューした。(なお、前2回の記事は、横浜シーサイダーのウェブサイトでも無料公開中だ。)

宮脇フォレストと藤原教授を知ったきっかけについてお聞かせください。

フランスに住んでいた頃、ナントの「MiniBig Forest」が初めて宮脇方式による森づくりに取り組んだことを知りました。子どもたちが通う学校にミニフォレストを提案したいと思い、アドバイスを求めて連絡を取ったのがきっかけです。するとMiniBig Forestのチームは、知識を惜しみなく共有してくれただけでなく、ベルギーの「Urban Forest」を紹介してくれました。私が話を聞いた宮脇方式の実践者たちは、さらに次の専門家を紹介してくれ、そのご縁が連鎖的に広がっていきました。そして最終的に、宮脇方式の世界的権威である藤原教授を紹介してもらうことになりました。2021年、『Mini-Forest Revolution』を執筆していたときに、私は初めてZoomを通じて教授とお会いしました。教授は「潜在自然植生」をはじめとする重要な概念を理解する手助けをしてくださり、中国で宮脇博士が主導した大規模プロジェクトに関する貴重な資料も共有してくださいました。さらに本の「実践編」の章に対して、貴重なフィードバックも寄せ

We've written about Miyawaki forests over the last two issues, interviewing Yokohama's own Prof. Kazue Fujiwara, who is the leading authority on this worldwide planting method, and Angelina Lee, a filmmaker who has documented the forests around the world. Here, we interview Hannah Lewis, author of the book Mini-Forest Revolution, which has further introduced this important environmental legacy to the world. (Note that digital versions of Yokohama Seaside are available for free on our website, if you want to read the previous two installments.)

How did you become acquainted with Miyawaki forests and Prof. Fujiwara?

I was living in France when I heard about 'MiniBigForest' in Nantes, which had just planted its first Miyawaki forest. I reached out for advice on proposing a mini-forest to the school my kids were attending. The MiniBigForest team shared their knowledge and referred me to Urban Forest in Belgium, which I also contacted. Each Miyawaki practitioner I talked to referred me to another. Eventually, someone referred me to Prof. Fujiwara, the global authority on the Miyawaki Method, whom I met for the first time by zoom in 2021 while I was writing Mini-Forest Revolution. She helped me understand key concepts like Potential Natural Vegetation, shared historical records on a big project Dr. Miyawaki led in China that I wanted to know more about, and—most importantly—offered feedback on the “how-to” chapter of my book.

Why were you inspired to publish a book on the method, and how long did the research and writing take?

I wanted to communicate the important role ecosystems play in stabilizing carbon storage, regulating water cycles, stemming biodiversity collapse, and lowering temperatures. I also wanted to convey the message that each of us has a role to play in restoring ecosystems. The process of researching, writing, and editing the book took 1.5 years in total.

What are some of the places you've visited and some of the successes you've seen with the Miyawaki forests?



Lewis at the Miyawaki Symposium at Yokohama National University (photo: Angelina Lee)

てくささいました。

宮脇方式について書籍を出版しようと思った理由と、調査と執筆にかかった期間を教えてくださいませんか？

私は、生態系が炭素貯蔵の安定化、水循環の調整、生物多様性の崩壊の抑制、気温の低下といった重要な役割を担っていることを伝えたいと考えました。また、生態系を再生するうえで、一人ひとりが果たすべき役割があるというメッセージも届けたいと思いました。調査・執筆・編集の全工程には、全部で1年半を要しました。

これまで訪れた場所や、森脇フォレストで目にしてきた成功例について教えてくださいませんか？

私が訪れた宮脇フォレストの多くはまだ若く(5年未満)、生態系がもたらすすべての恩恵を間近で観察できたわけではありません。こうした恩恵は、時間とともに少しずつ蓄積されていくものだからです。しかし、人と人を有意義につなげるという点では、すでに数多くの成功を目にしてきました。例えば、ミネソタ州セントポールのプロジェクトでは、小学生や大学生、地域の庭師、州政府、複数の非営利団体、さらには教会までが協力合っています。彼らは木を植えるだけでなく、継続的な除草や生物多様性のモニタリング、さらには科学の授業をこの森でおこなっています。成長のどの段階においても、宮脇フォレストは、人々が自然とつながり、学びを深める場となっているのです。

日本、とくに横浜について何か共有したいことはありますか？

私は2024年の10月に、第一回国際宮脇シンポジウムの一環として横浜国立大学を訪れました。キャンパスは美しく、約50年前に教授が手がけた森に包まれており、とても心地よい空間でした。

なぜ人々はあなたの本を読むべきだと思いますか？ また、読者にはどのようなことを受け取ってほしいとお考えですか？

この本が評価されているのは、読者に希望を届けてくれる点にあると思います。気候崩壊に立ち向かう世界規模の取り組みのなかで、誰もが自分の役割を果たすための道筋を示しているからです。また、本書では世界各地でそれぞれの方法で同じ道を歩む人々の物語を紹介しています。さらに、生態系がどのように機能するのかを解説し、宮脇フォレストをつくる際の技術的な手順もわかりやすくまとめています。

ハンナさん、ありがとうございました！

Most of the Miyawaki forests I've visited have been young (under five years old), so I haven't had the opportunity to observe all the ecological benefits up close. They tend to accumulate with time. But I have seen great successes in terms of convening people in a meaningful way. Our project in St. Paul (Minnesota) brought together grade-school and university students, local gardeners, state government, several local non-profits, and a church. Not only did they plant the forest, but they also help weed it, monitor biodiversity, and conduct science lessons in it on an ongoing basis. In every stage of their development, Miyawaki forests provide a vehicle for people to connect with and learn about nature.

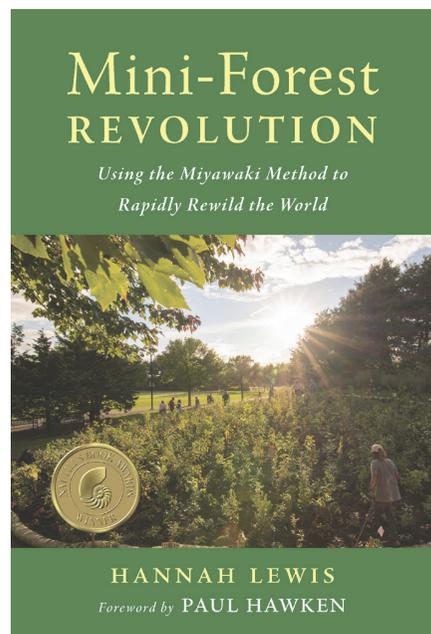
Anything to share about Japan, specifically Yokohama?

I visited Yokohama National University in October 2024 as part of the first annual international Miyawaki symposium. The campus is beautiful, and feels very cozy tucked into the forest that, nearly fifty years ago, Prof. Miyawaki planted throughout.

Why should people read your book? What do you hope people will take away from it?

People like the book because it communicates hope. It offers a pathway that anyone can take to begin to do their part in our global struggle against climate breakdown. It shares several stories of people around the world taking that same path, but in their own way. The book provides an explanation of how ecosystems function, and lays out the technical steps involved in the establishment of a Miyawaki forest.

Thank you Hannah!



NOMU

Text by Ry Beville Photos care of Pier AK

Instagram: [nomu_okinawa](#)

PIER AK (旧・AKATSUKI NO KURA) は、私たちのお気に入りの日本酒レストランの一つで、横浜駅のすぐそばという抜群の立地にある。気さくな店主の田所英夫は、現在、沖縄のクラフト酒醸造所「NOMU BREWERY」という興味深い新プロジェクトにも携わっている。店名のとおり、その醸造所が手がける個性的で美味しい日本酒は、PIER AKで味わうことができる。

まずはPIER AKについて簡単に紹介したい。店内の壁一面には約50種類の日本酒が並び、客はその中から飲みたい一本を選ぶ。選ばれた酒はグラスに注がれ、色分けされた枡に入れて提供される仕組みで、数百円から気軽に楽しめる。多彩な日本酒を味わうのに、実に適したシステムだ。また、PIER AKでは珍しくドラフト(生)日本酒も提供しており、田所が先導する素晴らしい取り組みの一つである。さらに、日本の居酒屋料理に着想を得ながらも、その枠にとらわれない手頃な料理の数々を、日本酒とともに楽しめる点も見逃せない。

ところで、「クラフト」酒醸造所とは何を指すのだろうか。簡単に言えば、NOMU BREWERYはその醸造免許の性質上、どぶろく(無濾過の白く濁った、日本酒の原型ともいえる酒)と、フルーツなどを漬け込んだインフュージョン酒(浸漬酒)をつくっている。大手メーカーでも果実を加えた酒は広くつくられているが、この醸造所の場合は少し背景が異なる。沖縄といえばアルコール度数の高い蒸留酒の泡盛が有名だが、NOMU BREWERYは島の豊かな農産物をもっと親しみやすい形で表現したいと考えた。日本酒は泡盛より低アルコールの醸造酒であり、そこに農産物を漬け込むことで、幅広い風味と表現が可能になる。また、農産物は見た目の傷や形の不揃いによって市場から外れることがよくあるが、品質そのものに問題はない。食品ロスを防ぐ観点からも、クラフト醸造所ではこうした素材を積極的に活用している。こうして、沖縄の果物や野菜、ハーブを漬け込んだ、唯一無二の風味の酒が生み出されているのである。

このような浸漬酒に対して違和感を覚える正統派の日本酒愛好家もいるかもしれない。しかし、丁寧につくられたクラフト酒は、料理との相性だけでなく、酒を味わう体験そのものを豊かにしてくれる。私たちは大いに支持しており、一度味わってみる価値があるといえる。



Shishi Ramu, one of the NOMU brands

PIER AK (formerly Akatsuki no Kura), one of our favorite sake-themed restaurants in Japan, is conveniently located just outside Yokohama Station. Friendly owner Hideo Tadokoro is now involved in an interesting new project: a craft sake brewery in Okinawa called NOMU. As you might have guessed, you'll be able to sip the brewery's unusual but tasty sake at Pier AK.

First, a little about the restaurant: In a fun ordering system, guests browse a wall of roughly 50 different sake varieties and grab *masu* (wooden sake cups) accompanying the sake they want to try. They are color-coded according to price (a few hundred yen), and then servers pour your selection. It's a fantastic way to explore the world of sake. Unusually, Pier AK also serves draft sake—a wonderful concept Tadokoro is spearheading. You can pair your sake with an array of affordable dishes inspired by Japanese izakaya cuisine but not confined to it.

What is meant by a 'craft' sake brewery? In short, with the kind of license NOMU acquired, it is brewing *doburoku* (a kind of 'primitive', unfiltered sake) and infused sake. Many large producers offer sake infused with fruit, but let's look at what it means in the context of this brewery. Okinawa is known for awamori, a high-alcohol, distilled rice beverage. Nomu, however, wanted to celebrate the island's agricultural riches in a more approachable way; sake is a lower-alcohol brewed beverage and the infused aspect enables a wider range of flavor and expression. Furthermore, agricultural products are often rejected from the market because of superficial flaws. There's nothing wrong with the product itself and to prevent waste, craft breweries endeavor to use them. The result here is sake infused with the fruits, vegetables, and herbs of Okinawa for unique flavor.

Purists may turn their nose at infused sake, but well-made craft sake like this can enhance your food pairing and general sipping experience. We embrace it, and you should try it!

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
ESJ



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

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

**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**

Your health means
everything to you
健康に生きる事は人生の大きな目標



Spine
CHIROPRACTIC
—with joint motion—



Dr. Yasumi
speaks English
and Japanese!

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

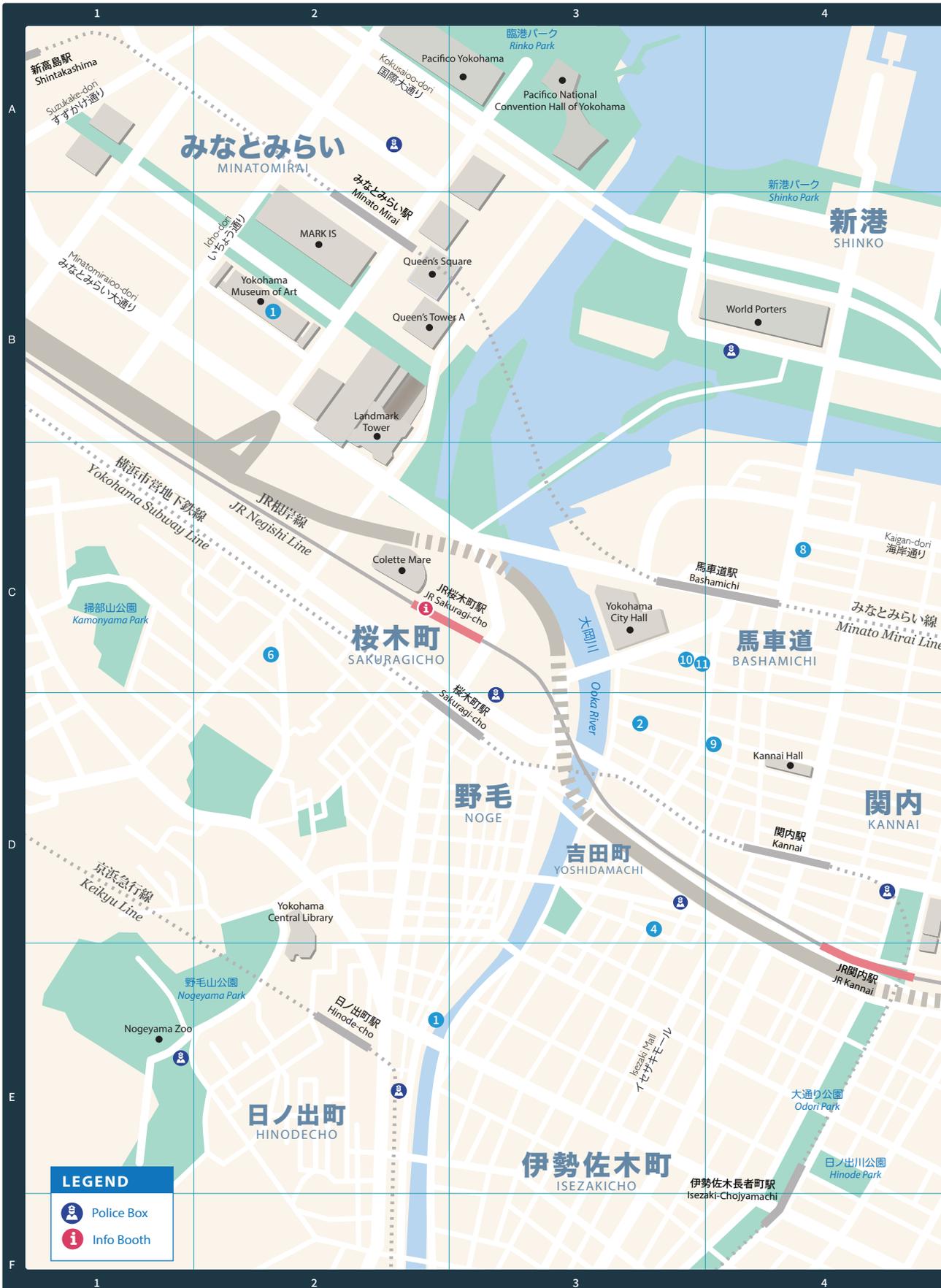



Close to Bashamichi Station! 馬車道駅に近い!

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

website: spine-chiro.com

map 8



SEASIDER

- 1 Southbound [E-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 4 Sparta [D-3]
- 5 Goku Bar [D-6]
- 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]
- 13 Ten4 Cafe [D-7]
- 14 Osanbashi Pier [B-6]



Healthy Holiday Travel: Do's and Don'ts



2025 HAS GONE BY IN A FLASH AND THE HOLIDAY

season is upon us. And, whether you are travelling overseas or visiting your family's *jikka* in Japan's hinterlands, that means travel. As always, the holidays coincide with a natural seasonal uptick in viral infections including influenza, coronavirus, and a plethora of other common colds including adenovirus, rhinovirus/enterovirus, RSV, and others. Until they move Christmas and New Years to June, this is the way it always has been and always will be.

Extensive domestic and international travel that includes trains and planes, shopping malls and ski resorts, results in wider spread of infections throughout the winter holiday season. As such, winter travelers should take a few extra precautions to help ensure a healthy holiday.

First, it's best to avoid travel when one is ill with respiratory or gastrointestinal infection, especially those that include sneezing, coughing, and high fevers. For most viruses, replication and shedding is most robust from day 0 to 5 (counting from the first day of symptoms), followed by gradual decreases of infectivity until day 10. Most people with normal immune systems have negligible viral shedding after day 14. Given this typical pattern, we can better understand the public health guidelines that ask flu and COVID19 patients to remain well masked (and away from others) for the first five days of illness, rejoining society with masks from days 5 to 10, and then returning to normal, maskless life thereafter.

Individuals at risk of infection, such as spouses, parents, and children of ill persons, should engage in frequent handwashing and gargling a few times a day.

Exposed persons who are immunocompromised should keep their distance (and probably mask up too). Several small studies suggest that zinc lozenges (sold over the counter in many countries) may help prevent or reduce upper respiratory infections if used early enough.

Seeing the gamut of infections in my clinic on a daily basis (flu season came about two months early this year!), I remain amazed that these relatively simple tricks and tips have been so quickly forgotten post-pandemic. They are inexpensive, easy, and effective and can help ensure a happy holiday season. Happy Holidays everyone!

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



SEASIDER
法人理念
MISSION STATEMENT

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

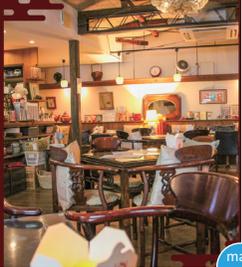
The mission of the Yokohama Seaside Magazine is to establish and maintain mutually beneficial relationships with the City of Yokohama and Kanagawa Prefecture governments, businesses, and artistic and cultural organizations through bi-monthly print and digital magazines. In addition, we strive to conduct 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.

YOUR COZY BAR STOP IN CHINATOWN

悟空酒吧

GOKU BAR

Naka-Ku, Yamashitacho 130 Goku Tea House 2F
横浜市中央区山下町130番 悟空茶荘2階
Tel: 045-681-7776



www.goku-teahouse.com

map 5

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.tell.jp
Please check our website for daily hours.



map 4



SPARTA RESTAURANT

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

Be Fresh 37 2025 YEARS 横浜国際教育学院は創立37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

yiea.com



map 6

Japan Brewers Cup

Text and photo by
YSM Staff

Date Feb. 6th (16:00~22:00), 7th (11:00~21:00), and 8th (11:00~19:00)
Location Osanbashi Pier Hall
Tickets see website for details (discounted presale available)
Info japanbrewerscup.jp

map
14



「JAPAN BREWERS CUP」は、この10年ほどの間に、日本のビール発祥の地である横浜を舞台とした国際的なクラフトビールの祭典へと成長してきた。また、単なるビールフェスティバルの枠を超えたイベントへと進化している。「チャコールグリル グリーン」や「ブーシェル」「鶏肉専門店 梅や」といった地元グルメの店に加え、ライブ音楽や多彩なステージ企画、国際ビール審査会、さらに業者向けの展示会もイベントの構成要素となっている。会場は景観の美しい大さん橋ホールで、子ども連れでも参加しやすい雰囲気がある。開催は2月6日から8日までで、今から予定に入れておきたいイベントだ。

このイベントを立ち上げたのは、横浜市内に複数のタップルームを構える地元ブルワリー「横浜ベイブルイイング」の創業者であり醸造家の鈴木真也である。同ブルワリーは国際的にも高く評価されており、ワールドビアカップでは金賞を受賞した実績を持つ。今年のイベントには、国内外から40以上のクラフトブルワリーが参加し、約200種類ものビールが提供される予定だ。鈴木は最近カリフォルニアを訪れ、業界屈指のブルワリーである「Firestone Walker Brewing」とコラボレーションビールを共

The Japan Brewers Cup has become, over the last decade or so, an international celebration of craft beer in the city where beer began in Japan: Yokohama. It has also evolved into much more than a mere beer festival. It features local food vendors like Charcoal Grill Green, Bouchere, and Umeya; live music and performances; an international beer competition; and a separate exhibition for the beer industry. It's family friendly and takes place at scenic Osanbashi Hall, February 6th to the 8th. Mark your calendars now!

The event was launched by Shinya Suzuki, the founder-brewer of Yokohama Bay Brewing, a local brewery with several taproom locations in the city. The brewery has been recognized internationally, including at the World Beer Cup where it has garnered gold medals for its brews. This year the event will feature over forty craft breweries from around Japan and overseas, with roughly 200 varieties of beer being poured. Suzuki was recently



同醸造した。このビールは、関内店と横浜駅店の「アンテナアメリカ」で知られるナガノトレーディングが輸入を手がける予定だ。会場では同社に加え、少なくともほか2社の輸入代理店が、それぞれ選りすぐりのビールを提供する。さらに、他の出店者からも興味深いコラボレーションビールが登場する予定だ。つまり、このイベントは一度きりの特別なビールを味わえる貴重な機会なのである。

イベント中にはビールの審査会も開催される。開幕前にブルワーがブラインドテイastingをおこない、その結果が当日に発表される。来場者は受賞ビールを試飲できるほか、多くのブルワーやブルワリー関係者と直接交流することもできる。

入場料は日によって900円から1200円で、ビールは1杯700円からの都度払い方式である(15歳未満は入場無料、アルコールの提供は法定年齢以上のみ)。横浜港や都心の美しい海岸線を眺めながら、家族や友人とともに世界レベルのビールを楽しめる。冬の週末の過ごし方として、これ以上のものはないだろう。

in California, brewing a collaboration beer with Firestone Walker, one of the industry's best. Yokohama-based Nagano Trading, whose Antenna America taprooms in Kannai and Yokohama Station are quite popular, will be importing that beer and serving other fine selections from its portfolio with at least two other vendors as well. In short, this is an opportunity to taste unique, one-off beers.

The beer competition, judged by a panel of participating brewers and determined through blind tasting, will take place before the festival, but the results will be announced during the event. Guests will be able to taste the winning beers and also interact with many of the brewers and brewery representatives.

The entry fee is only ¥900 to ¥1200 depending on the day that you go, and beers are pay-as-you-go by the cup, starting from just ¥700 (free entry for children under 15; must be of legal age to consume alcohol beverages). Sipping world-class beer with friends and family while gazing out at the bay or central Yokohama's beautiful shoreline development—that's a way to spend a winter weekend!



Durand Jones & The Indications Flowers

Text by Ry Beville
Photo care of 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。

「ニュー・オールディーズ」とは、ドラム・ジョーンズ&ジ・インディケーションズのサウンドを端的に表す言葉だ。サム・クックやオーティス・レディング、マーヴィン・ゲイといった往年のソウルフルなR&Bを思わせるその音楽は、聴く者を1950~70年代へと引き戻してくれる。アメリカでデビューアルバムを発表してからまだ10年も経っていないが、彼らは近年盛り上がりを見せる「レトロ・ソウル」ムーブメントを象徴する存在となった。ヒット曲の現代的アレンジでもなければ、安易な模倣でもなく、まるで当時の時代そのままの音が現在に届いたかのようなサウンドを響かせる。2025年6月に発売された4作目のアルバム『Flowers』は、思わず「音のベルベット」とでも呼びたくなるほど、しなやかで心地よい一枚である。

作詞作曲を手がけているのは、Durand Jones (ボーカル)、Aaron Frazer (ボーカル/ドラム)、Blake Rhein (ギター)の3人である。バンドは2012年に結成され、その後キーボードとベースのメンバーが加わった。現在は、キーボードをSteve Okonski、ベースをMichael Montgomeryが担当している。本来であれば、より複雑なアレンジや野心的な表現も可能な編成だが、『Flowers』ではクラシックなソウルの王道スタイルを、あえてシンプルかつ軽やかに仕上げている。「Lovers' Holiday」や「Flower Moon」といった曲は、あまりに整った仕上がりに、どこか後ろめたいほどの心地よさすら感じさせる。アルバム全体にも過度な装飾はなく、冒険を控えながらも、あまりに自然体の演奏ぶりが続くため、聴く者は思わず体を揺らし、笑みを浮かべてしまう。

アルバムは、短いイントロを含む全11曲で構成され、総再生時間は40分25秒である。全体的にゆったりとしたテンポで、心地よく流れるが、数曲には軽やかなアクセントも加わっている。このアルバムを聴くとしたら、どんな一杯を手に入れているだろうか？

より幅広いサウンド（そしてテンポのある楽曲）を楽しみたいなら、前作『Private Space』（2021年）がおすすだ。ソウルとディスコを華やかに表現した作品で、アメリカの音楽チャートでも比較的良好な評価を残し、現在も評論家から高く評価されている。

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!

“New oldies” is a simple way to describe the sound of Durand Jones & The Indications. The group takes you back to the 1950s, 60s, and 70s with soulful R&B like that of Sam Cooke, Otis Redding, and Marvin Gaye. Having released their eponymous debut album in America less than a decade ago, they are a part of the “retro soul” movement of recent years which seeks to recreate the vintage sounds of those eras. This isn't contemporary reinterpretation of hits or shoddy imitation—they sound as if they came through a time warp. *Flowers*, their June 2025 release and fourth album, is a listening experience so smooth you could call it sonic velvet.

The songwriting trio of Durand Jones (vocals), Aaron Frazer (vocals/drums), and Blake Rhein (guitar) formed in 2012, soon adding help on keyboards and bass—roles handled today by Steve Okonski and Michael Montgomery. The potential for complexity and ambition exists, but *Flowers* showcases the band in an easy classic style of soul. Songs like “Lovers' Holiday” and “Flower Moon” almost feel like guilty pleasures in their picture-perfect presentation. There's little embellishment to the album's songs. While the band avoids risk, they play so carefree you may find yourself swaying and smiling the entire album.

The album runs 40:25 with eleven songs (including a short intro). It's largely slow tempo, easy listening though a couple songs offer a little more pep. What will you sip with it?

For those interested in hearing the fuller range of their sound (and more tempo), their previous album, *Private Space* (2021), is more a celebration of soul and disco. It performed relatively well on U.S. music charts and is still praised by critics.

Forget All That

Text and photos by
My Huynh

ふとしたきっかけで古い写真を見返すことはないだろうか。最近、私たち夫婦は、別の目的で確認したハードドライブに保存されていた、何百枚ものモノクロフィルム写真を眺めていた。その多くは横浜で撮影されたもので、現像はザ・ダークルーム・インターナショナル (DRI) でおこなったものだ。前号でも少し触れたが、古い写真を眺めていると、新たに撮影したいという気持ちが湧いてくることもある。

このコラムでは、DRIのディレクターである齋藤久夫からこれまでに受けた助言やエピソードについても紹介してきた。その一方で、私たちが時々思い返すのは、ジャズミュージシャンのチャーリー・パーカーの有名な言葉である。「まずは自分の楽器を学べ。そして練習、練習、練習だ。だが、いざステージに立ったら、そんなことはすべて忘れて、ただ思いきり演奏しろ」。

私たちのベストショットを見返すと、おそらく学んだことは一度忘れ、ただ夢中でシャッターを切っていたのだと思う。写真撮影の一部には、その瞬間に没頭し、シャッターを押す行為そのものを楽しむという側面がある。この年末年始、あなたにもそんな時間が訪れることを願っている。知識はひとまず脇に置き、ただ自由に撮ってみてほしい。

Do you ever find yourself going through old pictures that you stumbled on for whatever reason? Recently, my husband and I have been browsing hundreds of black-and-white film shots whose scans we stored on some hard drives that we recently checked for something else. Many of them were shot in Yokohama and/or developed at Darkroom International (DRI). I touched on this briefly last issue, but browsing old pictures can often give you inspiration to shoot more.

I also mentioned the advice and stories that DRI's director, Hisao Saito, has given in this column over the years. But we sometimes think about that famous quote from jazz musician Charlie Parker that goes: "You've got to learn your instrument. Then you practice, practice, practice. And then, when you finally get up there on the bandstand, forget all that and just wail."

Looking at our best shots, we probably forgot our learning and simply snapped away. Part of photography is losing yourself in the moment and enjoying the act of pushing the button. We hope you'll have time to do so this holiday season. Forget what you know and just snap.



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)





The **WHISKY & SPIRITS**
Journal of Japan

The first magazine dedicated to
Japan's distilled beverages

whiskyspiritsjapan.com

**THE WORLD'S FIRST
ENGLISH-LANGUAGE SAKE MAGAZINE**



**SAKE
TODAY**

www.saketoday.com



鴨のグリル GRILLED HALF OF WHOLE DUCK

材料

鴨肉 (半羽)	1つ
塩	小さじ1
黒胡椒	小さじ1
クローブ (粉末)	小さじ2
八角 (粉末)	小さじ1
五香粉	小さじ½
はちみつ	大さじ1
マスタード	適量

Ingredients

duck	half
salt	1 tsp
black pepper	1 tsp
clove (ground)	2 tsp
Star Anise (ground)	1 tsp
Chinese five spice	1/2 tsp
honey	1 tbs
mustard	to taste

作り方

- ① 鴨の胸肉、もも肉、手羽を骨から外し、塩と各種スパイスで味つける。
- ② フライパンに皮を下にして並べ、きつね色になるまでしっかり焼き色をつける。
- ③ はちみつを塗り、熱した炭火グリルで皮を下にして5〜6分ほど焼く。
- ④ その後、230°Cのオーブンで6分焼く。
- ⑤ オーブンから取り出し、アルミホイルで包んで10分ほど置く。
- ⑥ 食べやすい大きさに切り、マスタードを添えれば完成。

Directions

- ① Cut duck breast, thigh, and wing from bone; season with salt and spices.
- ② Sear only the skin side in pan until golden brown.
- ③ Brush honey on. Put duck skinside on heated charcoal grill for 5-6 min.
- ④ Then place in oven at 230°C for 6 min.
- ⑤ Remove from oven, wrap with tinfoil, let it sit for 10min.
- ⑥ Cut into bite-sized pieces, serve with mustard.



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](https://www.instagram.com/world_yakiniku_center)



www.wycyokohama.com



WWW.WYCYOKOHAMA.COM