

NPO
YOKOHAMA
SEASIDER

横浜シーサイダー

FREE • 無料



バイリンガル • BILINGUAL



特集記事

Inside this issue

和泉雅樹氏
Masaki Izumi

七草
Nanakusa

フェルマータ
Fermata

ISSUE 191

8 / 9 月

August • September 2026

横浜ビール

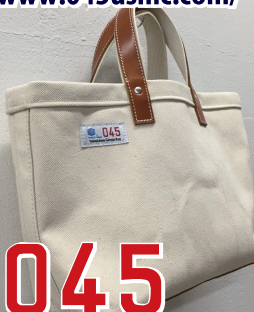


Yokohama's
Original
HOMETOWN
BREWERY

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/



横濱帆布鞆

Produced by
U. S. M. Corporation
Eiichibangai, 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

f i

map 9



Nakahara Chūya's
POEMS of the GOAT
Translated 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
横浜市区西幸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



Fostering Love For Learning In All Children

Yokohama Sai

International School



International School
for children aged 2- 6

Extended day care facilities

After school classes in English, Math, Piano,
and Computer coding, for older students



www.ysipreschool.com

1-4-16, Kominatocho, Ishi Building 2F, Naka- ku, Yokohama

Follow us on Social Media
& visit our Instagram @yokohama_sai_international

ISSUE 191

YOKOHAMA

SEASIDER

特定非営利活動法人 Yokohama Seasider Magazine

ご挨拶 GREETINGS

夏休みも終わり、子供達が学校に戻ってきた今、今号は特に特集記事を踏まえて、これを一種の「学び」と考えてもらえればと思います。もちろん、当誌が常に皆様にとって学びの場となることを願っています。また、皆様にインスピレーションを与え、楽しませ、地域社会の絆を深めることも、私たちの使命です。後者を実現するためには、皆様に当誌で紹介する場所を訪れ、そこで出会う人々と交流してもらうことが欠かせません。スポンサーの皆様にもぜひご注目ください！スポンサーの皆様のおかげで、この雑誌は成り立っています。ありがとうございます。

With summer vacation over and students back in school, think of this as a kind of educational issue, especially given our main feature. Of course, we hope you always find our magazine educational. It's also our mission to inspire, entertain, and build stronger community ties. To accomplish the latter, we need you to visit the places and meet the people we introduce. Don't forget our sponsors, either! They make this magazine possible. Thank you.

-Ry Beville

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
Dr. Gautam Deshpande
Yaichiro Shotai
Azusa Shotai

MANAGING EDITOR

Ry Beville

DESIGN

Matthew Gammon

COVER

YIEA's Masaki Izumi
(photo care of YIEA)

OFFICE

〒235-0007
横浜市磯子区西町9-8
Yokohama, Isogo-ku,
Nishi-cho 9-8
045-341-4122
(by appointment only)

ADVERTISING

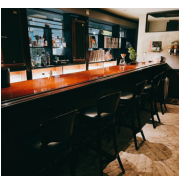
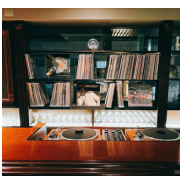
info@yokohamaseasider.com

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.








RECORD BAR
YOKOHAMA

@RECORDBAR45YOKOHAMA



Recommend Record

Title
Cool Jazztice

Artist
GAUDI



Seasonal Cocktail

Hojicha & Cacao Negroni
焙じ茶カカオのネグロニ



Catching Up with Masaki Izumi of YIEA

YIEAの和泉雅樹氏と近況を報告し合う

Text by
Ry Beville

Photos care of
YIEA

www.yiea.com

map
6



私は横浜シーサイダーマガジンの創刊者兼発行人である一方、カリフォルニア大学バークレー校でも非常勤講師を務めており、主に初級日本語や日本文学の授業を担当している。教育は常に変化しているが、ここ数年はAIの台頭によって、劇的な変化を目の当たりにしてきた。こうした背景を踏まえ、今回もこれまでと同じように、横浜国際教育学院 (YIEA) の副理事長を務める和泉雅樹氏にインタビューを行い、語学教育についての考えを伺った。

数年前に語学教育についてお話ししたときには、比較的高度な翻訳が可能なLLM (AI大規模言語モデル) が登場したばかりでした。現在のLLMはさらに強力になっています。今では、言語を知らなくても何とかやることが可能になりました。それでもありがたいことに、多くの人が今なお熱心に語学を学んでいます。実際に見ていて、その理由は何だと思えますか？

確かに、現在の翻訳ツールを使えば、「何とかやっていく」ことはできると思います。しかし、言語というものは文化と切り離せません。人々が言語を学ぶのは、単に言語そのものだけが目的ではないのです。日本語を学びたいと思う人は、文法や単語だけではなく、日本という国そのものに興味があるからです。異文化や、そこに暮らす人々を理解することこそ、価値があるのです。

誰もが高度なLLMを利用できるようになった今、YIEAの教育方針に変化はありましたか？ AIについて、YIEAの学生に何か伝えていることはありますか？

変わったか、と聞かれれば、そうでもありません。機械を通してAIから学ぶことには限界があります。デジタル学習が必ずしも優れた学習方法ではないと気づき、北欧諸国では再び紙とペンを使った学習に戻っていると

I'm the founder-publisher of the Yokohama Seaside magazine, but I also teach part-time at the University of California, Berkeley—usually classes in elementary Japanese and Japanese literature. Education is always changing, but in the last couple of years I've seen profound changes with the rise of AI. Against this backdrop, I check in again with Masaki Izumi, the Deputy Director of Yokohama International Education Academy (YIEA), to hear her thoughts on language education, as we do every year or so.

When we last spoke about language education a couple of years ago, LLM's (AI large language models) capable of relatively sophisticated translation had just debuted. Today's LLMs are even more powerful. It's possible to get by now without knowing a language. And yet, people are thankfully still studying languages with great enthusiasm. Based on what you see, what are the reasons?

Yes, I'm sure you can "get by" with the translation tools of today. The thing about language is that it is inseparable from culture. People study language for purposes other than just the language itself. People want to learn Japanese because they are interested in Japan in ways other than just the grammar and the vocabulary. The value is in the understanding of another culture and another people.

With sophisticated LLMs now available to everyone, has YIEA changed its approach to teaching? What messages, if any, does YIEA tell its students in the context of AI?

いう話を、皆さんも耳にしたことがあるでしょう。もちろん、AIツールを使って会話を繰り返し練習することには、ある程度の効果があります。しかし、実際に言語能力を身につけたいのであれば、AIに頼るだけでは不十分です。

学生がAIを使ってエッセイの下書きを作成するのも見かけます。おそらく、自分で考えるのが面倒なのでしょう。多くの場合、内容が非常にありきたりなので、教師にはそれがわかります。私たちはそうした学生たちに、なぜ自分自身で考えることが大切なのかを説明するようにしていますが、アドバイスを聞き入れるかどうかは、また別の問題です。私たちの学生は全員大人ですから、どれだけ学び、どれだけ考えるかは、自分自身で決めなければなりません。授業料を払って、どれだけのもを得たいと思うのでしょうか？

時には「昔ながら」の学習方法が、今でも最も効果的です。私は個人的に、日本語学習には、「4つの基本」を重視する必要があると考えています。日本語の流暢さを身につける、あるいは少なくとも日本語能力試験のN3やN2レベルに到達するうえで、「読む、書く、聞く、話す」は重要な基礎だと思いますが、どうお考えですか？

もちろん、4つの基本技能は重要ですし、日本語能力試験でもそれらを測ることができます。日本語能力試験では、総合的に日本語を使いこなせる力を身につけてもらうという流れに合わせ、読解力により重点を置くようになっています。

学生が近道をしようとして、これら4つの技能のうち1つを省略したり、軽視した場合、どのような影響がありますか？

それは、語学学習において限界に達してしまうことを意味します。会話が得意でも漢字を学ぼうとしない人は、読み書きの能力が初級レベルを超え

Have we changed? Not really. Learning from AI through a machine has its limits. We have all heard how the Scandinavian countries are going back to pen and paper after realizing that digital learning is not better learning. Practicing repetitive conversations with an AI tool would of course be of some help but if you want to actually acquire the language skill, relying on AI is not the way.

We have seen students using AI to draft their essays—too lazy to think, I guess. Most times teachers can tell because they are very generic in content. We try to explain to those students why independent thinking is important but whether they heed our advice or not is another matter. Our students are all adults; they will have to decide how much learning and thinking they want to do. How much do you want to get out of your tuition?

Sometimes ‘Old School’ methods of learning are still the best. I personally think emphasis on the four fundamentals are necessary for learning Japanese. What are your thoughts on “reading, writing, listening, and speaking” as the cornerstones to achieving fluency, or at least N3 and N2 level on the Japanese Language Proficiency Test?

The four fundamental skills are of course important and are what proficiency tests can measure. The JLPT has been putting more emphasis on reading comprehension which is compatible with the trend to make sure students have a comprehensive working knowledge of Japanese.

When students cut corners and perhaps skip or deemphasize one of these four skills, what is the effect?

It means you will reach a limit in your language study. People who are good with conversations and don't try to learn kanji will never be able to read and write beyond a beginner's level. People who just study the grammar will never be able to communicate verbally with Japanese people even though ultimately that is what language study is about (or should be about).

Among which demographic do you see the most interest in learning Japanese (What country, age, gender, etc)? Also, what kind of professions do students typically want to move into?

Language learning is for everyone. We are a school for adults with serious intentions but we get inquiries from the very young and the very old. Graduates mostly go on to colleges and vocational schools, some to graduate school, and about 10% find jobs in Japan. As to what field people are from or advance to, it changes over time. For three to four years, we got a lot of art students; this past year that trend seems to have died down. Trends come and go.

Historically, language learning naturally comes through being a part of a family or community. What sort of community learning



ることは決してありません。文法だけを勉強している人も、最終的には日本人と口頭でコミュニケーションを取ることができません。言語を学ぶということは、本来、それが目的であるはずなのです。

日本語を学ぶことに最も関心を持っているのは、どのような層(国籍、年齢、性別など)ですか？ また、学生はどのような職業を目指しているのでしょうか？

語学学習は、誰にとっても開かれたものです。当校は、真剣に学ぶことを目的とした成人向けの学校ですが、とても若い人や高齢の方からもお問い合わせをいただきます。卒業生の多くは大学や専門学校へ進学し、一部は大学院に進学します。また、約10%は日本で就職しています。どのような分野の人が学びに来るのか、また卒業後にどの分野へ進むのかについては、時代とともに変化しています。3~4年前までは美術系の学生が多かったのですが、昨年はその傾向が落ち着いたようです。流行は移り変わるものです。

歴史的に見ても、言語の習得は家族やコミュニティの一員として生活するなかで自然に身につくものでした。YIEAでは、どのようなコミュニティ型の学習活動を提供していますか？ もちろん授業ではドリルなどを行っていると思いますが、スキット(寸劇)や、日本語を使う必要のある校外での体験活動なども行っていますか？

当校のカリキュラムは「協働学習」を基本としており、インプットとアウトプットを同程度に行うこと、そして何より、クラスメートと一緒に学ぶことを重視しています。スキット(寸劇)やプレゼンテーション、日本人へのインタビュー、日本の大学生との交流、日本の高校への訪問なども、学習プロセスの一部となっています。

YIEAでは、語学学習以外の課外活動、例えばサークル活動やスポーツイベントなども行っていますか？

当校にはフットサルクラブがあり、年に8~10回ほど活動しています。別の学校と交流試合を行うこともあります。また、地域のイベントにも積極的に参加するよう学生たちに勧めています。最近では、何人かの学生が地元の高齢者の方々と一緒にハイキングに出かけました。

なぜ、今の時代に日本語を学ぶことが依然として重要なのでしょう？

日本文化が世界に提供できるものがある限り、その重要性は変わらないでしょう。

最後に、何かメッセージやコメントはありますか？

ここ数年、観光客の数がものすごい勢いで増えています。そのなかの何人かでも、ただ通り過ぎるだけの観光客ではなく、日本に戻ってきて、日本語や日本文化を学んでくれることを願っています！

activities does YIEA provide? Obviously, you have drills in class, but do you do skits, or off-campus adventures that require the use of Japanese?

Our curriculum is based on “collaborative learning” where emphasis is on equal amounts of input and output, and most of all on learning together with classmates. Skits, presentations, interviewing Japanese people, activities with Japanese college students, visiting Japanese high schools, etc. are also part of our learning process.

Does YIEA offer any extra curricular activities (outside language learning) like social clubs or fun sporting events, etc?

We have a futsal club which plays eight to ten times a year. Sometimes we meet up with another school for friendly games. We do encourage students to make use of community events. Most recently some students went on a local hike with Japanese senior citizens.

Why is learning Japanese still important in this world?

As long as Japanese culture has something to offer the world, it will remain important.

Any parting thoughts or comments?

Tourist numbers have been increasing like crazy these past couple of years. We hope some will decide that they want to be more than just a passing tourist and come back to Japan to learn our language and culture!



Sai International School and the Importance of Exchange

Text by Photo care of
Ry Beville Sai International School

Address 中区小湊曙石ビル2F 1-4-16
Naka-ku, Kominatocho, Ishi Building 2F 1-4-16
web www.ysipreschool.com
Instagram yokohama_sai_international



Bharti Chandiramani in the green dress

『横浜シーサイダー』第176号では、サイインターナショナルスクールと、同校の校長パーティ・チャンディラマニ氏(以下パーティ)を紹介した。このプリスクールと学童保育プログラムは、国際教育をより手頃で、誰もが利用しやすいものにするを目指している。同校は中区役所に登録されており、インターナショナル・プライマリー・カリキュラム (IPC) の認定も受けている。

先日、パーティから文化交流活動について話を聞いた。この1年間、サイはインド・ムンバイの学校と、米国テネシー州の学校との交流を行ってきた。ムンバイの学校との交流では、生徒たちがアースデイのプロジェクトに取り組み、ネシー州の学校との交流では、サイの生徒たちが日本の七夕の風習を紹介した。このような交流は一見些細なことに思えるかもしれないが、将来につながる可能性の種をまくことができる(編集者注: 私自身、小学1年生のときに折り紙に触れたことがきっかけで日本に興味を持ち、今は大学生に日本文学を教えている!)。

スポーツもまた、教育において大切な役割を果たしている。サイの生徒たちは、フラッグフットボールの団体での活動を通して、そのことを学んでいる。パーティはこう話す。「新しいスポーツの基本を学ぶだけでなく、子供達はスポーツマンシップやチームワーク、コミュニケーション能力、そしてチームスピリットを育てています。互いに励まし合い、共通の目標に向かって協力し、個人とチームの双方の成果をともに喜ぶことを学んでいます。」

パーティはこう締めくくる。「こうした交流やパートナーシップは、単なる特別な活動ではありません。異なる文化や背景を持つ人々とコミュニケーションを取り、情報を共有し、互いの声に耳を傾け、共通点や違いを発見する機会なのです。海外の子どもたちと交流したり、日本の伝統について学んだり、スポーツの場で一緒に取り組んだりする中で、生徒たちは思いやりを持ったグローバル市民になるための自信と理解を育てています。これからもこうしたつながりを築き、意義のある経験を生み出していきたいと思っています。子供達に、学びに国境はないこと、友情やチームワーク、好奇心があれば、世界のどこにいても人と人をつなぐことができると伝えていきたいのです。」

横浜という国際交流で知られる街に、パーティとサイインターナショナルスクールがあることが、なぜ私たちにとって幸運なのか、少しお分かっていただけただろうか。

We introduced Sai International School and its principal, Ms. Bharti Chandiramani (hereafter, Bharti), in Yokohama Seaside no.176. This preschool and afterschool program seeks to make international education affordable and accessible. It's registered with the Naka Ward office and has International Primary Curriculum (IPC) accreditation.

Bharti recently shared details of their cultural exchange activities. Over the last year, Sai has engaged with overseas schools in Mumbai, India and another in Tennessee, USA. With Mumbai, students were involved in Earth Day projects, while for the latter exchange, Sai's students introduced Japanese Tanabata traditions. Such exchanges may seem small but they can plant the seeds of future endeavors (publisher's note: Being introduced to origami in 1st grade sparked my interest in Japan and now I teach Japanese literature to university students!).

Sports are also a valuable part of education, as Sai's students learned through participation in a flag football organization. Bharti says, "Beyond learning the basics of a new sport, the children are developing sportsmanship, teamwork, communication, and team spirit. They learn to encourage one another, work together toward a common goal, and celebrate both individual and team achievements."

Bharti concludes, "These exchanges and partnerships are much more than special activities. They are opportunities to communicate, share, listen, and discover similarities and differences between people from different cultures and backgrounds. Whether they are connecting with children overseas, learning about Japanese traditions, or working together on a sports field, our students are developing the confidence and understanding to become thoughtful global citizens. We hope to continue building these connections and creating meaningful experiences that show our children that learning has no borders—and that friendship, teamwork, and curiosity can bring people together wherever they are in the world."

Hopefully, you can see why we are lucky to have Bharti and Sai International School in Yokohama, a city known for its own international exchanges.

We provide an extended Q&A with Bharti on our website.

私たちのウェブサイトでは、パーティへのインタビューをさらに詳しく紹介するQ&Aも掲載している。

www.yokohamaseasider.com/sai-international-school



横浜野菜と日本酒 七草

Nanakusa

Text and photos by
Yaichiro Shotai

Address 神奈川県横浜市中区石川町2-62-5 東国屋ビル2F
Naka-ku, Ishikawa-cho 2-62-5 Higashikuniya Bldg 2F

Hours Mon - Sat 17:00~22:00 (L.O. 21:30)

Instagram nanakusa373



map
4



石川町駅から見える「横浜野菜と日本酒 七草」の看板が以前から気になっていた。

駅の真隣にある建物の細い階段を上ると、和やかな雰囲気の小料理屋があった。店内はカウンター6席と2つのテーブル席がある。店主の坂本 小波は6年ほど前、高校生のころに抱いた“小料理屋をやる”という夢をここで実現させた。

読者にぜひ食べて欲しいのが、人気No1の三浦野菜とフルーツのサラダ(¥1,380)だ。食材は季節で変わるが、この日は三浦の紅くるり大根や葉野菜にドラゴンフルーツ、イチゴ、キウイ、メロン、マスカットがふんだんに入ったサラダ。フルーツの甘さと酸味のバランスがとれた他にはない逸品である。

料理を考案するのがとても楽しいと話す坂本。メニューのバリエーション

For years, I'd been curious about the sign, visible from Ishikawa-cho Station, which says (in Japanese), “Yokohama Vegetables & Sake: Nanakusa.” Climbing the narrow staircase of that building next to the station leads to a cozy Japanese-style restaurant. It features a warm, welcoming atmosphere, only six counter seats, and two tables. About six years ago, owner Sanami Sakamoto turned a dream she had nurtured since high school into reality: opening a small Japanese restaurant of her own. She chose this very spot to do it.

The dish I highly recommend is the restaurant's bestseller, Miura Vegetables & Fruit Salad (¥1,380). The ingredients change with the seasons, but on the day of my visit, the colorful salad was packed with Miura-grown Benikururi daikon (a radish with red flesh), leafy greens, dragon fruit, strawberries, kiwi, melon, and Muscat grapes. The balance of sweetness and acidity from the fruit makes this a one-of-a-kind salad.

Sakamoto says she loves coming up with new dishes, and it shows in the wide-ranging menu. I also tried the Asparagus & Corn Stir-Fried in Butter with Rosemary (¥1,080), in which the rosemary adds a lovely accent, as well as the Genghis Khan Lamb Snack Plate (¥1,480). The lamb was remarkably tender, with natural sweetness from onions making it an easy and satisfying dish to enjoy.

Along with craft beer, Nanakusa also offers an impressive selection of Japanese sake. Around 15 varieties from different regions of Japan are available at any given time, starting at ¥800 for a cup.

Some dishes on the menu hint at Hokkaido origins, which made me curious. It turns out Sakamoto is originally from Otaru. After graduating from university, she joined a major IT company and began her career in Hokkaido. She went on to work there for more than 30 years, including a stint on her own in Tokyo, eventually taking charge of an organization of around 100 people. As she approached the company's mandatory retirement age for management, she began seriously thinking about what she wanted to do with the next chapter of her life.

That was when her old dream of running a small Japanese restaurant came back to life. Even though the timing was during





ョンも豊富だ。

ローズマリーのアクセントが効いたアスパラ&コーンバター炒め(¥1,080)や、おつまみジンギスカン(¥1,480)をいただいた。ジンギスカンはとても柔らかく、玉ねぎの甘みを活かした食べやすい一品だ。

お酒はクラフトビールの他、日本酒の種類が豊富である。常時15種類ほどの全国各地のお酒が用意されていて、半合800円から味わえる。

メニューはところどころで北海道を思わせる。聞くと坂本の地元は小樽だそう。大学卒業後、大手ITメーカーに就職し、北海道で社会人人生をスタートさせた。以来、東京での単身赴任も含め30年以上勤め、100人規模の組織を任されるまでになったが、役職定年が近づく中で第二の人生を真剣に考え始めた。そんな中で小料理屋を営むというかつての夢が再燃し、時はコロナ禍であったが新たな人生の扉を開いたのである。

横浜は特別な縁があったわけではないと本人は話すが、港町でありノスタルジックなレンガの街並みなど、小樽との共通点が坂本を惹きつけたのかもしれない、と筆者は勝手に想像している。

相応の苦労や不安もあったと思うが、そんな半生を楽しそうに語る一面が彼女の魅力なのだろう。店は彼女を慕う客で賑わっている。かつての同僚や上司も足を運んでくれるのだそうだ。

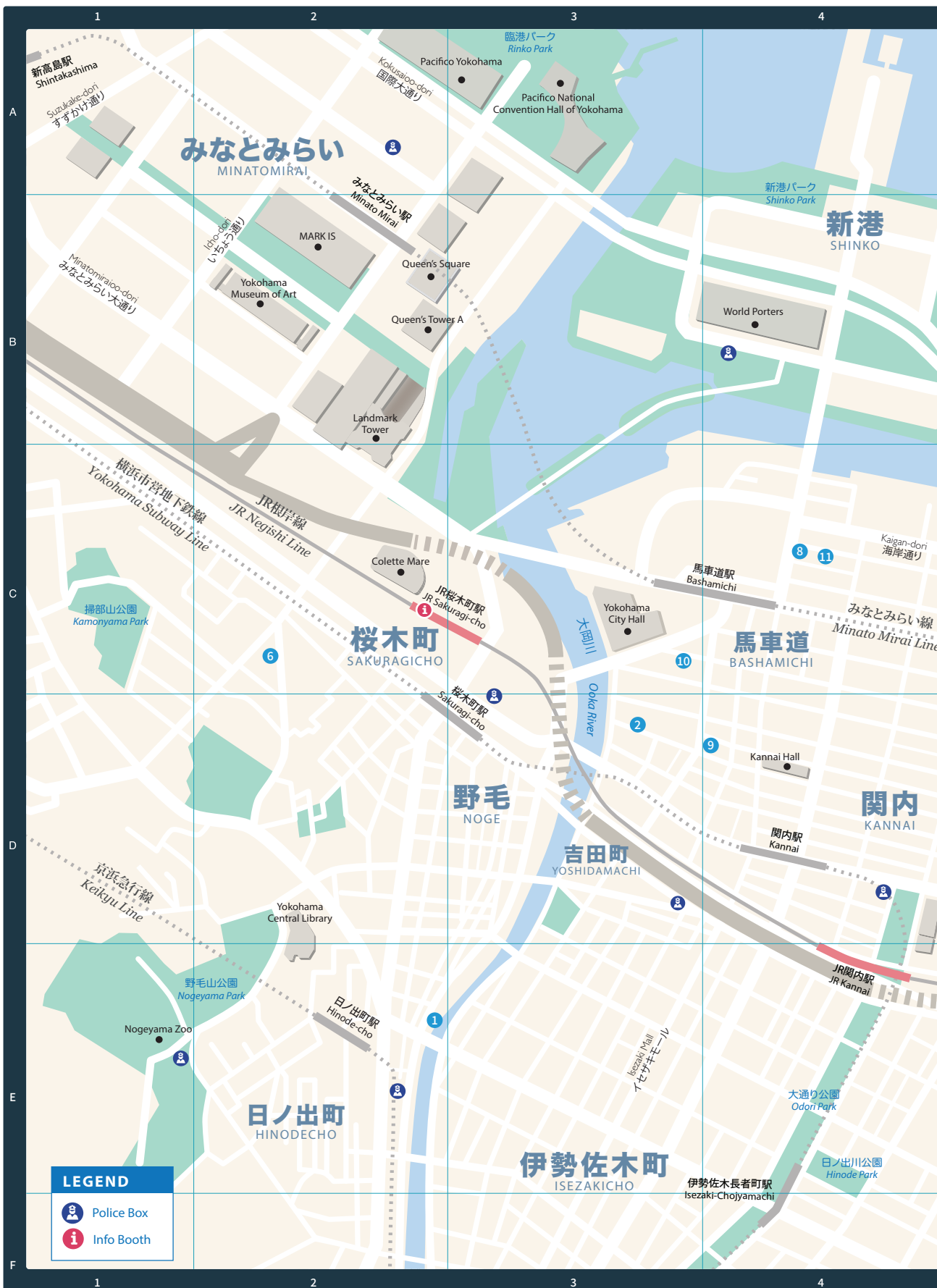
そして七草の名物の一つが“セリ鍋”である。毎年10月から提供される。いまからとても楽しみである。

the COVID-19 pandemic, Sakamoto decided to open the door to a new life.

Sakamoto says there was no particular connection that brought her to Yokohama. But as a port city with nostalgic brick streets, perhaps Yokohama reminded her of Otaru in ways that drew her here. That's my own little theory, anyway.

She must have faced her share of worries and challenges along the way, but the way she talks about her journey with such enthusiasm may be part of what makes her so charming. The restaurant is filled with customers who have come to know and admire her, including former colleagues and even former bosses.

And there's another Nanakusa specialty I'm already looking forward to: *seri-nabe*, a hot pot flavored with Japanese parsley. It's served every year starting in October. I can't wait!



- 1 Southbound [E-2]
- 2 Yokohama Brewery [D-3]
- 3 045 Yokohama Canvas Bag [C-6]
- 4 Nanakusa [E-6]
- 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 T by HariA [C-4]
- 12 Bluff Clinic [E-8]
- 13 Fermata [E-6]



In the System...

WITH THE SUMMER TRANSFER SEASON

comes all sorts of administrative changes in people's lives, some that affect their health. One of those big changes might be getting onto the Japanese national health-care insurance system (JHI). A comprehensive system that covers an impressive 98.3% of the population, the system offers 70% coverage for approved health services for most working-age individuals, with increased coverage rates for the elderly (currently ~90%) and those without financial means. While most international public health experts agree that JHI works exceedingly well, keeping Japan's population one of the healthiest in the world, those of us who work inside healthcare see both beauty and pockmarks with increased clarity.

While medical care is fundamentally driven by evidence-based science, in reality, its practice is profoundly shaped by cultural mores, medical history, and regional resources and infrastructure. It's within this cultural context that JHI operates to maintain the provision of excellent care. In my experience, Japan excels at “structural medicine”—i.e., the management of things than can be seen, touched, imaged, drained, zapped, or cut out. And it's for these (overtly physical) conditions that I generally do not hesitate to refer my patients into the JHI system—great care at an unbeatable price point.

But where I often see JHI underperform is in the management of the *unseen*—ailments associated with less easily definable structural abnormality like pain syndromes, chronic metabolic diseases, mental health conditions, and early or insidious infectious disease. Japan's highly rigid system of narrow, specialist-driven care also tends to underrecognize conditions that manifest as disparate symptoms affecting multiple organ systems. For these complex situations, I think the deep tradition of clinical reasoning that is fundamental to Western medical education offers a clear advantage, focusing on the patients' lived experience to drive investigative diagnostics and patient-centered care.

It is in this context that “international medicine” has a place to thrive in Japan and make a real difference in patients' lives. I hope that distinction becomes less necessary over time. As Japanese medicine continues to evolve, I believe the strengths of both traditions can coexist within a single system. Until then, one of the most rewarding parts of my work is helping patients bridge those worlds—ensuring they receive not only excellent technical care, but care that fully acknowledges the complexity of their lived experience.

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



This page has been brought to you as a public service of The Bluff Medical and Dental Clinic, Yokohama. www.bluffclinic.com.

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



ビール発祥の地、
横濱のあられ

横濱ビア柿

www.minoya-arare.com
(株)美濃屋あられ製造本舗

T by Haria

Acupuncture Salon

男性専用・完全プライベート鍼灸サロン
大学病院レベルの治療をサロスタイルで



みなとみらい線
馬車道駅から徒歩2分!

ご予約・詳細は
QRコードから公式LINEへアクセス、
またはウェブサイトをご確認ください



@Instagram @t_by_haria
haria-men.jp

女性専用はこちら: www.haria.yokohama @bashamichi_haria

map 11



名物

待春軒

TAISHUNKEN

三溪そば

Enjoy Hara Sankei's
century-old recipe at
Sankeien Garden!

三溪園で原三溪考案の100年
伝承レシピを味わう!



www.taishunken.jp

横浜市中央区本牧三之谷58番1 国指定名勝三溪園内
Naka Ward, Honmokusannotani, 58-1 (Inside Sankeien Garden)
Tel: 045-623-9771 Email: taishunken.at.sankeien@gmail.com
@Instagram: taishunken



Be Fresh 38
2026 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

Fermata

Text and photos by
Yaichiro Shotai

Address 神奈川県横浜市中区石川町2-73-1
Naka-ku, Ishikawacho 2-73-1

Hours 16:30~23:30

Web vi-fermata.com

map
13



石川町駅を裏通りに出て元町方面に進むとFermata (フェルマータ) がある。青い扉が目印の小さな店だ。店内は二つのテーブル席と立ち飲みのカウンターがある。店名はイタリア語で“停留所”といった意味があるそうだ。2017年、イタリア国家資格のソムリエである長谷川直哉はこの店を開いた。

ここはカジュアルなイタリアワインバーである。ワインはもちろんチーズやハム類も全てイタリア産のものを選びすぐ提供しているこだわりの店だ。

イタリアワインの特徴のひとつは、多様な品種のブドウがもたらすバリエーションの豊富さではないだろうか。ただそれ故に難しさを感じる人もいるかもしれない。Fermataは沢山のワインを取り揃えているが、メニューから選ぶのではなく、好みを伝えとそれに合いそうなワインをグラスで提供してくれるスタイルだ(¥1,000~1,350)。ブドウの品種や産地など長谷川が丁寧に説明してくれる。筆者もそうであるように何度か通う中で自分好みのワインの特徴が見つかるかもしれない。

長谷川はかつてワインショップで働いていた。その時期にイタリアワインに強く興味をもった。気が付けばワインを学ぶため単身でイタリアに渡り各地で働きながら土地の食文化に触れた。ワインが人々の生活に溶け込み非常に身近で、構える必要のない楽しいものであると感じたという。Fermataはそれを実現する場所なのである。

この日はおつまみのプレートをオーダーした(¥1,600)。オリーブやドライトマトなど定番のものから、珍しいタイプのチーズやペペロンチーニ・リビエニ(アンチョビやツナやケッパーなどのペーストを詰めた唐辛子をオイル漬けにしたもの)などをいただいた。現地の人たちとそう変わらないものを体験できていることが感じられる。

ハム類は数年前から手に入らない状況が続いているが、それでも他で代替することは考えていないという強い信念がある。

元町からの帰り道にふと立ち寄りたくなる、そんな店である。



Fermata is a small, casual wine bar near Ishikawa-cho station dedicated to showcasing the best of Italy. Beyond its distinctive blue door is an intimate, welcoming atmosphere; there are just two tables and a standing counter. Fermata means "a stopping place" in Italian and certified Italian sommelier Naoya Hasegawa opened the bar in 2017. From the wines to the cheeses and cured meats, everything is carefully selected from Italy, reflecting his commitment to authenticity.

One of the great appeals of Italian wine is its incredible diversity, thanks to the country's wide variety of grape cultivars. That abundance, however, can also feel a little overwhelming. At Fermata, guests don't browse a wine list. Instead, they simply describe what they enjoy, and Hasegawa selects a glass to match their taste (¥1,000-1,350). As he pours, he'll happily explain the grape variety, the region, and the story behind the wine. Like this writer, you may find that each visit brings you a little closer to discovering your own favorite style.

Hasegawa once worked at a wine shop, where he developed a deep fascination with Italian wine. He later traveled to Italy, working in different regions while immersing himself in the country's food culture. He came to realize that wine wasn't something reserved for special occasions—it was simply part of everyday life, enjoyed naturally and without pretense. Fermata is his way of bringing that same experience to this small world.

On our visit, we ordered the Antipasto Plate (¥1,600), featuring classics such as olives and sun-dried tomatoes alongside lesser-known cheeses and peperoncini ripieni—pickled chili peppers stuffed with a flavorful paste of anchovies, tuna, capers, and more. Imported cured meats have become difficult to obtain, but Hasegawa has no intention of replacing them with alternatives. This is definitely the kind of place you'll find yourself stopping by on your way home from a stroll through Motomachi.

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

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—

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

Dr. Yasumi
speaks English
and Japanese!



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




website: spine-chiro.com

map
8

Toyo Miyatake:

Photography for the Spirit to Endure

Text by
My Huynh

Photos care of
The Library of Congress (U.S.)

これまでの2号にわたり、第二次世界大戦中の日系人強制収容所マンザナーで撮影された、アンセル・アダムスとドロシア・ラングの写真について書いてきた。今回、第3弾にして最終回となる本稿では、家族とともにマンザナーに収容された日系アメリカ人写真家、宮武東洋(1895-1979)に焦点を当てる。アダムスやラングの名声の陰で、残念ながら宮武の作品は見過ごされてきた。

宮武は1909年、家族とともにロサンゼルスへ移住した。1920年代に写真を始め、ロサンゼルスのリトル・トーキョーにある写真学校に通った後、1923年に同地でスタジオを開設した。その作品は定期的に展覧会で紹介され、1926年にはロンドン国際写真展にも出品されている。

10万人を超える日系アメリカ人とともに拘束され、マンザナーへの収容を強いられた宮武は、レンズを密かに持ち込み、木製のカメラ本体を作り上げた。外部の友人たちの協力で、フィルムやその他の物資も密かに運び込まれた。数カ月にはわたって収容所内を秘密裏に撮影していたが、やがてマンザナーの所長ラルフ・メリットに申し出て、正式な収容所カメラマン

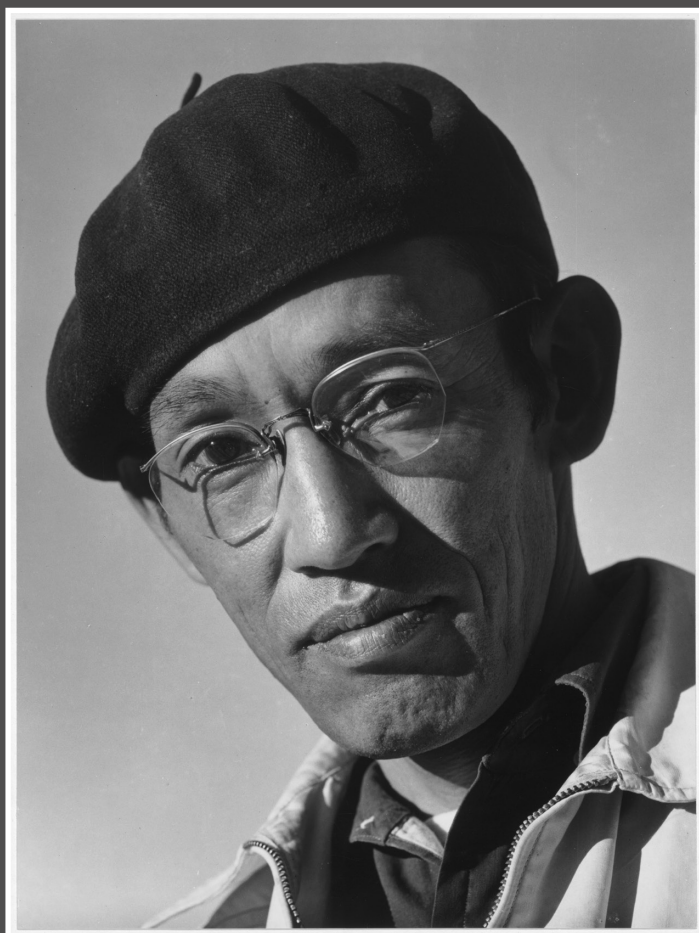
Over our last two issues, I've written about Ansel Adams' and Dorothea Lange's photography in the Japanese internment camp of Manzanar during WWII. For this third and final segment, I focus on a Japanese-American photographer confined there with his family: Toyo Miyatake (1895-1979). Because of the stature of Adams and Lange, Miyatake's work is sadly overlooked.

Miyatake immigrated with his family to Los Angeles in 1909. He began photography in the 1920s, attending a photography school in L.A.'s Little Tokyo before opening a studio there in 1923. His work was featured regularly, including in the 1926 London International Photography Exhibition.

When he was rounded up with more 100,000 Japanese-Americans and forced into Manzanar, he smuggled a lens in and constructed a body made of wood. Friends on the outside helped to ferry film and other supplies. For months, he secretly



Tojo Miatake [i.e., Tōyō Miyatake] Family, Manzanar Relocation Center / photograph by Ansel Adams.



Toyo Miyatake, (Photographer) / photograph by Ansel Adams.

として活動するようになった。彼らは「収容者」ではあったものの、アメリカ市民として、結婚式などの大切な瞬間を写真に残したいと考えていた。メリットは撮影を許可したが、宮武ができるのはカメラをセットするところまでで、シャッターを切るのは白人の収容所職員でなければならない、という条件を付けた。やがて、このばかげた規則も撤廃された。

1943年にアダムスがマンザナーを訪れるようになった際、2人は友人となり、写真家としても協力するようになった。戦後には一緒に作品を展示し、さらに『Two Views of Manzanar』という写真集も出版している。アダムスやラングと比べると、宮武の写真はより親密な視点で撮影されていると評されることが多い。ここで紹介している写真はアダムスによるものではないが、Toyo Miyatake Studioのウェブサイトではいくつかを見ることができる。そう、リトル・トーキョーのあのスタジオは今も健在で、現在は彼の孫であるアラン・ミヤタケが運営している。

photographed the camp, but eventually approached Manzanar director Ralph Merritt to act as an official camp photographer. Although ‘prisoners’, these American citizens still wanted to commemorate special moments like marriages. Merritt gave permission but stipulated that Miyatake could only set up the camera; a caucasian camp authority must release the shutter. Eventually, this silly rule was dropped.

When Adams began visiting the camp in 1943, the two became friends and collaborators, even exhibiting their work together after the war. They also published a book, *Two Views of Manzanar*. Compared to Adams and Lange, Miyatake’s photos are often described as more intimate. The photographs shown here are by Adams. Miyatake’s photographs are not public domain (like Adams’ and Lange’s) but you can see a few on the Toyo Miyatake Studio website. Yes, the studio in Little Tokyo is still running and operated by his grandson, Alan Miyatake!

THE DARK ROOM INTERNATIONAL

yokohama-shashinkan.jp/project/darkroom



www.toyomiyatake.com/manzanar

Al Sunny Planets

Text by Ry Beville Photo care of
Record Bar 45 Yokohama

Address 西区南幸2-16-20

Nishi-ku, Minamisaikai 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。

アル・サニー (Al Sunny) は、ポップな魅力にあふれたフランスのレトロ・ソウル界を担う若きアンバサダーだ。彼の音楽は、心地よいグルーブとシルキーな歌声が特徴的で、夏の終わりに聴くのに最適なサウンドに仕上がっている。1970~80年代のアメリカン・ソウル、ウエストコースト・ポップ、ファンク、そしてライト・ディスコといった自らのルーツに忠実であるため、彼は英語で歌う。フランス発の心安らぐ、時に遊び心あふれる楽曲は、彼が独自のスタイルを確立するにつれて、国境を越えて多くの注目を集めるに違いない。

サニーの得意とする楽器はギターだが、彼の本当の強みは楽曲全体のコンポジション(作曲・構成)にある。2010年代にフランスの音楽院で学んだ後、2017年にデビューアルバム『Time to Decide』をリリース。2019年の2ndアルバム『Planets』では、アナログ機材による一発録音(ライブレコーディング)を敢行し、興味深い進化をみせた。最新作となる3rdアルバムは2025年リリースの『Summer End』。長年コラボレーションを続けるジャズピアニスト、フロリアン・ペリシエ (Florian Pellissier) のホームスタジオでレコーディングされた作品だ。

アナログ制作ならではの豊かで温かみのある空気感を纏った『Planets』は、一度聴いたら耳から離れない。アーティストが奏でる「生きた音楽の瞬間」を聴いているのだと実感させられ、アルバムの魅力をより一層引き立てている。オープニングトラック「How Does it Feel」から、サニーのヴォーカルが存在感を放つ。自身も影響を受けたと公言するアル・グリーンを彷彿とさせる瞬間もあるが、サニーの歌声はよりソフトでスムーズ。裏声(ファルセット)への移行も実にシームレスだ。力強く弾むベースラインに乗せて伸びやかに歌い上げる彼の声は、どれほどレイヤードされた重厚なグルーブの中でも決して埋もれることがない。ジャズのニュアンスを含んだ明るいギターコードとキャッチーなリフはスティーリー・ダンを思い起こさせるが、『Planets』は思わず身体を揺らし、心地よく踊り出したくなるようなフィールド・グッドな音楽の領域により近く位置している。

全8曲・約40分(デジタル/CD版にはボーナス 트랙を収録)の今作は、間違いない気分を揚げてくれる名盤だ。耳を傾けて、陽気な気分(Be sunny)になろう。

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!

Al Sunny is a young ambassador of French retro soul with pop appeal. His music is the perfect end-of-summer sound with easy grooves and silky crooning. He sings in English as a way to stay true to his musical influences of 1970s and 80s American soul, West Coast pop, funk, and light disco. These soothing, sometimes playful, tunes coming out of France are sure to grab attention well beyond its borders as the artist increasingly asserts a signature style.

Sunny's preferred instrument is the guitar though his strength lies in overall song composition. He attended a music conservatory in France in the 2010s before releasing his debut album, Time to Decide, in 2017. His 2019 sophomore album, Planets, marked an interesting development in that he recorded it live on analog equipment. His third and most recent album is the 2025 release Summer End, recorded at the home studio of Florian Pellissier, a jazz pianist with whom he has been collaborating for years.

Planets is hard to resist with a rich, warm vibe attributable to its analog creation. Knowing that you're hearing the artist in live musical moments makes the album all the more impressive. From the opening track, "How Does it Feel", Sunny's vocals take center stage. Al Green is a self-professed influence—and you can sometimes hear that inspiration—but Sunny delivers softer, smoother vocals that weave in and out of falsetto seamlessly. At times, his voice cruises above big, bouncing bass lines and never gets lost even in the more textured grooves. Bright guitar chords with jazz flavor and catchy riffs are reminiscent of Steely Dan, but Planets is much more in the realm of feel-good music that'll make you rock, sway, and even dance.

The eight-song, forty-minute release (with a bonus track on digital/CD release) is a bona fide mood lifter. Listen and be sunny.



ナチョバーガー NACHO BURGER

誰でも簡単に作れる、みんなに喜ばれる一品だ。好みに合わせてベジバーガーを使ってもOK。コーンチップスのザクザクとした食感がたまらない!!
This is a simple crowd pleaser anyone can make. Use veggie burgers if you prefer. The crunch of the corn chips is a delight!

材料

バーガーパンズ	1個
牛ひき肉	1/4ポンド(約115g)
塩	ひとつまみ
コーンチップス	4~5枚
サルサ	大さじ1
溶かしたチェダーチーズ	大さじ1
レタス	1~2枚
トマト	2枚

Ingredients

burger bun	1
ground beef	1/4 pound
salt	a pinch
corn chips	4~5
salsa	1 tbsp
melted cheddar	1 tbsp
lettuce	a leaf or two
tomato	2 slices

作り方

- ① 牛ひき肉に塩を混ぜ、パティの形に整える。
- ② 強火で片面2分ずつ焼く。
- ③ パンズを1分ほどトーストする。
- ④ 下から順に、レタス、トマト、ビーフパティ、コーンチップス、サルサ、チーズの順に重ねる。
- ⑤ フライドポテトやオニオンリングなどを添えて完成。

Directions

- ① Mix salt with beef and shape a patty.
- ② Grill on high heat for 2 min on each side.
- ③ Toast buns for 1 min.
- ④ Layer in this order, bottom to top: lettuce, tomato, beef, corn chips, salsa, and cheese.
- ⑤ Serve with fries, onion rings, etc.



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.

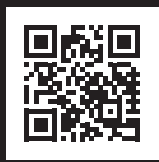


ADDRESS

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-lp.com



WWW.WYCYOKOHAMA-LP.COM