



















横濱帆布鞄

Produced by U. S. M. Corporation

Bankokubashi SOKO#104, 4-24 Kaigandoori Naka-ku YOKOHAMA 231-0002

**Made in Nippon** 





## **English Speaking Attorney** In Kawasaki City

(next to Tokyo & Yokohama)

#### Legal service in English on cases related to Japan

- ▶ Business cases (contracts, bankruptcy, etc.)
- ▶ Traffic accidents (claim for damage)
- ► Civil cases (lawsuit, arbitration, etc.)
- Family cases (divorce, inheritance, will, etc.)

Kei Sumikawa (Attorney at Law) web@smkw.biz http://sumikawa.net/ TEL:044-276-8773 Member of Kanagawa Bar Association





# **April 2018**

ド観光客の好みを探る地元の公共団体関係者がすることもあります。事実私



Visit us on the web at www.yokohamaseasider.com

For advertisment and other inquiries email: info@vokohamaseasider.com

Follow us on Facebook & Twitter



#### www.facebook.com/SeasiderMagazine



@YokohamaSsdr

Cover Performers show off their unique skills at the Noge

Daidogei. 写真:野毛大道芸実行委員会

Publisher Bright Wave Media, Inc.

Editorial Ry Beville Maho Watanabe

Misato Hanamoto Brian Kowalczyk Chiaki Masak Design Matthew Gammon

Sales Jeremy Laughlin

株式会社 Bright Wave Media

231-0063 Yokohama Noge Hana\*Hana 2F (Appointments only)

Copyright 2018



nts of The Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without n consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or









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

# Women Photography

Text by Hisao Saito



今日、都内の高層ビルで仕事中に外の景色を見ていたら、マーガレッ ト・バーク・ホワイトの写真を思い出した。有名なLIFE誌の女性写真家 だ。

私は20代の頃、日本で開催された彼女の写真展にプリンターとして 関わったことがある。彼女の波乱万丈な人生は、当時の私にとって衝撃 的だった。私は小学校の卒業アルバムに「将来写真家になりたい」と書い た。マーガレット・バーク・ホワイトは当時の私の理想の写真家のイメー ジにとても近かったから、なおさらそう感じたのだと思う。

最近は女性カメラマンが本当に増えた。これもデジタル化の影響だろ う。アナログ時代のカメラは大きくストロボも重い。それに伴うスタンド 類も重く頑丈だ。とにかく「カメラ機材=重い」という時代だった。特に広 告の仕事に使う機材はさらにゴツい。私がアシスタントだったころ、アシ スタントになるための条件は、「背が高く力が強い」。とにかく屈強である ことが望まれていて、非力な人には不向きだと言われていた。必然的に私 と同世代の女性カメラマンは少ない。ところが、デジタル化とLED照明 の出現で機材が大幅に軽量化した今、女性が大活躍というわけだ。弊社 にも3人の若手女性カメラマンがいるが、皆優秀である。

先日、写真家の古屋洋一郎氏にカメラマンを紹介してもらった。「優 秀なカメラマンを紹介してほしい」とお願いしていたのだ。古屋氏が紹介 してくれたのは女性カメラマンだった。彼女と話をしているうちに、彼女

Today, while I was engaged in a photography shoot on the top of a tall building in the city, I looked out across the cityscape and remembered the photography of Margaret Bourke-White. She grew famous while working as a photographer for LIFE magazine.

When I was in my 20s, I was involved in one her exhibitions in Japan through my work as a printer. She experienced the full vicissitudes of life, and for me in my youth, she made quite an impact. For my elementary school graduation album, I wrote that I wanted to be a photographer. The ideal photographer I had in my mind was someone closely resembling Bourke-White... which is why my encounter with her work impressed me so deeply.

There are quite a lot more female photographers these days, and I think this is partly an effect of the digital age. In the days of analog, cameras were big and the strobes, heavy. Then there are the various clunky tripods. Basically, it was an age when equipment was heavy. In particular, what was used for commercial work was bulky. When I was a camera assistant, one of the conditions for the job was ample height and strength. I think these requirements generally didn't favor most women. Partly as a result, there were fewer female photographers in that age. Digitalization and LED lighting made equipment much lighter, thus enabling those with less strength to work in the industry. My company is actually fully staffed by three young camera women and they are excellent at what



は私と同世代ということがわかった。ということは、彼女は私たちと同様 に、アナログの楽しくヘビーな時代を経験しているのだ。

私と古屋氏と彼女の3人は、久しぶりに時間を忘れてアナログ時代の 話をした。何となくだが彼女も嬉しそうだったので、また3人で会うこと を約束して別れた。

皆が帰った後、彼女の言葉の節々や立ち振る舞いを思い出し、彼女 が生き抜いてきた世界を想像してみた。そうかぁ、どうりで魅力的なわけ だ。近いうちに彼女をここで紹介したいと思う。





they do.

In a previous issue, I introduced the photographer Yoichiro Furuya. I asked him to introduce a superb photographer to me and the one he chose was a woman. While I was speaking with her, she realized that we came of age at the same time. She, too, had experienced that fun era of analog photography, but it must have been difficult for her. For the first time in a while. I lost track of time as the three of us talked about those years. She seemed to enjoy the conversation so we all promised to meet again before going our separate ways. But once they had left, her words trickled back to my mind and I tried to imagine the world she had lived through...

Yeah...as I had imagined, her story is fascinating. In the near future, I'll introduce her here; stay tuned...





DARK ROOM INTERNATIONAL

中区花咲町1丁目42-1-2F Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1-2F

Tel/Fax: 045-261-7654

www.thedarkroom-int.com

# **ILIGHT**

#### UPCOMING EVENTS ・イベントガイド



#### Yokohama **Parade**

Around Naka-ku May 3 Kids Parade 10:45 / Super Parade 11:15 www.yokohama-cci.com

メインの「スーパー」パレードは山下公園から始 まり、赤レンガ倉庫の近くを通って、黄金町駅近 くのイセザキ・モールで終わる。短めのキッズパ レードはスーパーパレードよりも早く始まり、万 国橋交差点で終了予定だ。見に行く方はもちろ ん、公共交通機関を使おう!

The main "super" parade will start at Yamashita Park, roll along to Akarenga, then finish in Isezakicho near Koganecho Station. The shorter kids version will start earlier and finish at Bankokubashi. For obvious reasons, the city urges all spectators to please use public transportation!



#### Yokohama **Daidogei**

April 14 & 15 \*See website for locations and times daidogei.jp Noge Daidogei / April 21 & 22

Throughout Noge area 11:00~16:30 / nogedaidogei.com

横浜・野毛界隈で有名な、年に一度のストリー トパフォーマンスの祭典が今月、2週にわたっ て開催される。アクロバットパフォーマー、マジ シャン、曲芸師、そしてたくさんのピエロが、観 客のためにストリートパフォーマンスを披露す る。家族連れにぴったりのイベントだが、ちび っこがよく見えるように、肩車ができる準備を しておこう!

The famous annual street performers festival hits town for two weekends this month. Acrobats, magicians, contortionists, and a plethora of clowns will appear in the streets to perform for all. A great event for the family, but be prepared for the young ones to ask to sit on your shoulders so they can see!



#### Japan Flower & Garden Show

Pacifico Yokohama A.B Hall April 20~22 10:00~17:00 (4/22 ~16:00) www.kateiengei.or.jp/show

春を迎え、ガーデニングの催し物に出かけるに はぴったりの季節となった。今年のテーマは、 日本国内に3000を超える種が存在する「紫陽 花(あじさい)」だ。ショーはガーデニングのオ 能を鍛えたい愛好家のためだけのものではな い。子どもが楽しめる体験型イベントもある。

As we enter the first few weeks of spring, it's the perfect time for a gardening exhibition. This year's theme is hydrangeas, of which there are over 3000 varieties in Japan. The show is not just for gardeners looking to make their green thumbs greener. There are many hands-on events for children to enjoy, too.

#### **OTHER EVENTS**

#### 横浜人形の家 Yokohama Doll Museum

www.doll-museum.jp 045-671-9361 9:30-17:00, 月曜 closed Mondays

■後藤由香子展~時空を超え た愛の贈り物~

Yukako Goto Exhibit (Hina dolls, Children's Day dolls, etc) ~4/8, 9:30~17:00, ¥600;

#### 神奈川芸術劇場(KAAT) Kanagawa Arts Theater 045-633-6500

■ 劇団四季ミュージカル 『ノート ルダムの鐘』 Shiki Theatre Company

Musical: The Hunchback of Notre Dame 4/8~8/28, check website for

#### 三渓園 Sankei Park

045-621-0634

■ 桜 cherry blossom viewing to early April

■ ツツジ azalea blooming

■ フジ wisteria blooming late April to early May

#### 原鉄道模型博物館 Hara Model Railway Museum

www.hara-mrm.com 045-640-6699

■ 原信太郎99生誕祭「或る列車 本格走行」開始



#### フリューリングスフェスト2018 Frühlingsfest 2018

**Akarenga Event Space** April 27 ~ May 6 11:00~21:30 (4/27 15:00~) L.O.21:00 Free entry www.yokohama-akarenga.jp

伝統的なドイツの春のお祭りであるフリューリ ングスフェストが、赤レンガ倉庫で10日間にわ たって開催される。横浜市の姉妹都市であるハ ンブルクに敬意を表して、ドイツ風のシーフード 料理が数多く提供される。しかし、定番のソーセ ージや、もちろん様々な種類のビールが主役に なるだろう。子ども向けのアトラクションもある ので、家族全員連れ立って、横浜のドイツをお祝 いしよう。

Frühlingsfest, the traditional German spring festival, will be held for ten days at Akarenga. In honor of Yokohama's sister port city Hamburg, there will be a focus on German seafood. But the standards of sausage and of course many varieties of beer will still take center stage. There will also be rides for children so bring the whole family and celebrate Germany in Yokohama.



#### Yokohama **Antique World**

Pacifico Yokohama C Hall April 20~22 10:00~17:00 (4/20 12:00~) Tickets: adv ¥800 / door ¥1000 (usable for all three days)

日本最大級の骨董フェアでお宝を探そう! 日本全国からディーラーが集まり、アンティー ク、玩具、美術工芸品、そのほか希少な品々が 展示販売される。骨董品の無料鑑定も行われ ているので、なにか気になる品をお持ちなら会 場に持って行こう。

Search for that special treasure at this antique fair, the largest of its kind in Japan. Dealers from all over the country will be selling toys, artwork, furniture and other rare items. Pros will offer free appraisals, so if you have something that you think might be valuable, bring it along for them to evaluate.



#### Zushi Beach Film Festival

Zushi Beach April 27 ~ May 6 \*See website for schedule Movie ticket: adults: ¥1500 / HS and under free zushifilm.com

逗子海岸で映画鑑賞。なんて素晴らしいアイ ディア! クラシックムービーや子供向けのも のから、アウトドアスポーツ、スケートボードな ど、毎日違うテーマのフィルムが上映される。 スケートボードデーにはミニランプが設置さ れ、ゲストスケーターがパフォーマンスを披 露する。興味のあるテーマの日を選んで、海に 向かおう!

Movies on Zushi beach-what a great idea! Each day of the film festival focuses on a different theme, ranging from classics and kids films to outdoor sports and skateboarding. The skateboarding day will feature a mini ramp with performances by guest skaters. Pick the day (or days) that interest you and head down to the ocean.

Hara Shintaro 99th birthday celebration: running of the aruressha ("sweet train") miniature photo contest! Shooting period: 4/4~16; entries Hours & fees: 10:00-17:00, ¥700; kids 4&U, ¥500

Pacifico Yokohama www.pacifico.co.jp 045-221-2155

■ マタニティ&ベビーフェスタ Maternity and Baby Festa 2018 (huge exhibit with activities for parents and babies) 4/7~8, 10:00-17:00, free!

■ やってみる。 こDoもフェス Let's Try It! Kids' Fest challenges) 4/28, 10:00-16:00, free entry (fees for some activities)

■ ジャパントラックショー2018 Japan Truck Show 2018

(shipping vehicle expo)

#### 日本丸

Nihonmaru (historical boat in Minatomirai) 総帆展帆(そうはんてんぱん) Unfurling of all the sails 4/15 & 29, 10:30~11:30 unfurling; 15:00-16:00, rolling up

#### 横浜赤レンガ倉庫

Akarenga Soko

■ Flower Garden

(large, temporary flower ~4/22, illuminated 18:00-24:00; free!

For more event listings visit us online at: www.vokohamaseasider.com

# Art Alive 美術





# 葉山芸術祭

# Hayama Art Festiva

All around Hayama, Zushi, Kamakura, and Yokosuka 4/21 ~ 5/13 www.hayama-artfes.org





毎年春、葉山芸術祭の時期になると活気づく葉山。今年で開催25回 目を迎える葉山芸術祭では、プロ・アマチュアを問わずアーティストに よるオープンハウスの展示やイベント、ワークショップなどが数多く開 催される。葉山・逗子周辺地域にある約80のアートハウスや展示場が 舞台だ。毎年行われるこの芸術祭の目玉の一つが「青空アート市」(4 月28日および5月12、13日開催)で、森山神社境内とその近くに、数多 くのハンドクラフト作品のショップや地元のフードの屋台村が登場す る。ほかにも「あかりのイベント」が行われる夜もある。今年のテーマは 深川バロン倶楽部によるインドネシア・バリ島の伝統舞踊だ。

Hayama comes alive every spring with the Hayama Art Festival. Now entering its 25th year, the festival is comprised of a collection of open-house style exhibitions, events, and workshops held by amateurs and professionals alike. Art fans will be able to visit around 80 exhibits at art houses and exhibit halls in Hayama, Zushi, and the surrounding area. One of the highlights of the festival each year is Aozora Art Market (4/28, 5/12&13), which brings a vast collection of handcrafted art stalls and local food vendors to the area surrounding Moriyama Shrine. It includes a nighttime "Light Event", with this year's theme based on Indonesian traditional arts conducted by the Fukagawa Barong.

### **Art Listings**





阿部千鶴 ~コントドゥフェの森~

#### Chizuru Abe

## Conte de fées Forest

#### f.e.i. Art Gallery

Nishi-ku Kusunokicho 5-1 4/16 ~ 4/27/ 10:00~19:00 (Closes at 17:00 on the last day) Closed Sat, Sun, and Holidays / Free www.f-e-i.jp

阿部千鶴の作品がちりばめられた魔法の森を歩こう。f.e.i. Art Galleryで「阿部千鶴 ~コントドゥフェ(妖精)の森~」が開催さ れる。豊かな色彩と軽やかなタッチで描かれた、風景の真ん中に 立つ少女の水彩画は、どこか懐かしさが感じられる。本展は大人 も子どもも楽しめる。家族全員で訪れたい。

Take a magical walk through the works of Chizuru Abe at f.e.i. Art Gallery with her exhibit "Conte de fées Forest" (Forest of Fairy Tales). Utilizing vibrant colors, delicate brushstrokes, and a dreamlike sense of nostalgia through her use of watercolor, the images focus on the expressions of young girls amidst nature. The exhibit is enticing for both children and adults alike, so bring the whole family along.

#### **GENERAL ART**

#### 横浜美術館 Yokohama Museum of Art

- 谷保玲奈展 共鳴
  Taniho Reina Exhibit: Resonance
- free! ヌード展 Nude Exhibit

#### そごう美術館 Sogo Museum

www.sogo-seibu.jp/common/

■ 毎日書道展 第70回記<u>念 毎日</u> 現代書巡回展「今をえがく書か

■ ダイアン・クライスコレクショ

#### 横浜市民ギャラリー Yokohama Civic Art Gallery (Sakuragicho)

http://ycag.yafjp.org ■ 第35回神奈川県写真作家協

■ 第85回 県展 (<u>公募)</u> 4/25~30, 10:00-18:00 (last day,

■ 第58回港の作家展

#### あーすぷらざ Earth Plaza

■ 写真展 チョーミン楽団が行く Photo Exhibit: Myanmar

#### 川崎市民ミュージアム Kawasaki City Museum

■ 中井精也 鉄道写真展 笑顔

#### みなとみらいギャラリー Minatomirai Gallery www.mmgallery.jp

■ デジタル書作家協会展

#### 岩崎ミュージアム lwasaki Museum

■ The Exhibition of KATAN

#### **THEATRE**

#### Cinema Jack & Betty シネマ ジャック&ベティ

- ベルリン・シンドローム Berlin
- 君への誓い The Promise
- ビガイルド 欲望のめざめ The Beguiled 4/14~ ■ ラッキー Lucky 4/21~

www.yokohamaseasider.com

ヨルダン・マルコフ ブルガリア五重奏団

# Yordan Markov Bulgaria Quintet



ブルガリア音楽になじみがある人はいるだろうか。日本においては知らな いという人がほとんどだろうが、ヨルダン・マルコフ ブルガリア五重奏団 がその状況を一変させるだろう。7歳で初めて手にとって以来、ブルガリア の伝統楽器・ガドゥルカ奏者であるマルコフが、2006年に来日。2016年 に日本の才能あるギタリスト、ドラマー、アコーディオン奏者とガイダ(ブ ルガリアの伝統楽器で小型のバグパイプ)奏者ら4人のミュージシャンと、 この五重奏団を結成した。結成から日は浅いが、彼らの音楽は素晴らし く、情熱的で心躍るもの。鼓動が高まるような速さで奏でられる楽曲が多 い。ステージと客席の距離が近いKamomeでの彼らのショーは、めったに ない、特別な楽しみだ。

Bulgarian music. What does that bring to mind? For most people in Japan, nothing. But that's what Bulgarian musician Yordan Markov hopes to change through his musical endeavors here. A practitioner of the gadulka (a traditional bowed string instrument) since age 7, Markov came to Japan in 2006. He formed this quintet in 2016 with four talented Japanese musicians who play the guitar, drums, accordion and gajda (a small bagpipe) respectively. Although the band has not been together long, its music is amazing, soaring with great passion and often played at heart-racing speed. This show on Kamome's intimate stage is a rare treat.

# **Music Listings**

#### **POPULAR MUSIC**

#### **Dolphy**

www.dolphy-jazzspot.com 045-261-4542

- グレース・マーヤ グループ Grace Mahva Group (acclaimed pianist/vocalist from Yokohama)
- Shiho & 丈青 (Josei) duo (amazing jazz piano & vocals)

4/27, 19:30, a¥4000/d¥4500

#### Kamome

Yokohama-kamome.com 045-662-5357

- 荻原 亮 トリオ Ogihara Ryo Trio (fantastic jazz guitarist) 4/13, 20:00, ¥3500
- SERENDIPITY

(iazz guartet with international members) 4/24, 19:00, a¥3000/d¥3500

#### **Motion Blue**

045-226-1919

- Eden Kai
- (Hawaiian ukulele and vocals) 4/14, 16:30 & 19:30, ¥4000
- Osaka Roots featuring Carlos (great blues rock) 4/24, 19:30, ¥5000
- 韻シストBAND (Insist Band) (Really good live hip-hop)

4/30, 16:30 & 19:30, ¥5000

#### Thumbs Up

045-314-8705

- Nenez
- (traditional Okinawan female vocalists; great stuff!) 4/9, 19:30, a¥3500/¥4000
- Bar Chit Chat 14th Anniversary Live Party! (an all-star music celebration that runs till dawn!)



吉田町アート&JAZZフェスティバル

# Yoshidamachi Art & Jazz Festival



#### Yoshidamachi Hondori

April 21 & 22 / 11:00~17:30 www.yoshidamachi.net

吉田町アート&JAZZフェスティバルは親しみやすく、家族連れに優しい路 上イベントだ。結び付きの強い吉田町のメインストリートで開催されるこの イベントでは、地元のジャズアーティストによる無料のストリートパフォーマ ンスや、展示ブース、ハンドメイド・クラフトのアート市、大人と子どものため のワークショップなど、たくさんのアートアトラクションが行われる。なぜア ートなのか。吉田町は小さいギャラリーが複数あることで有名だからだ。そ してアートが嫌いな人などいないはず。このカジュアルな場でアップビートの 音楽を聞きながら地元の才能ある芸術家の作品を愛でよう。野毛大道芸も 同じ週末に開催されるので、野毛と吉田町を行ったり来たりして二倍楽しみ たい。

The Yoshidamachi Art and Jazz Festival is a friendly, neighborhood block party suitable for the family. Held on the main street of this tightly knit neighborhood, it features free street performances by local jazz artists together with multiple art attractions, including display booths, a hand-made craft sale, and workshops for adults and kids. Why art? The strip is known for its small galleries, and who doesn't like art? Enjoy the work of local talent while listening to upbeat music in this most casual setting. Noge Daidogei is being held the same weekend so stroll over from the neighboring district for your double dose of fun.

4/21, 16:20~, a¥4200/d¥5000

■ 東田トモヒロ (Higashida Tomohiro) &Leyona (two great guitarist/vocalists) 4/30, 20:00, a¥3500/d¥4000

■ Rickie Gene (soulful vocals & acoustic reggae)

\*\*Thumbs Up 20th Anniversary

5/6, 18:00, a¥3000/d¥3500

#### **CLASSICAL MUSIC**

#### みなとみらいホール Minatomirai Hall

045-682-2020 (discounts for seniors, students,

■ 神奈川フィルハーモニー管弦 楽団第338回定期演奏会 Orchestra 338th regular

4/7, 14:00, S ¥6,000A ¥4,500 B ¥3,000

■ 日本フィルハーモニー交響楽 団 第336回横浜定期演奏会 Japan Philharmonic Orchestra 336th regular concert 4/21 18:00, S ¥8,000 A ¥6,500 B ¥6,000 C¥5,000 P(sold out)

#### フィリアホール **Philia Hall**

http://www.philiahall.com 045-985-8555

■ 1~3歳のキッズのためのプ チ・コンサート

Mini concert for kids (ages

4/10, 10:30 & 11:45, ¥500

www.yokohamaseasider.com

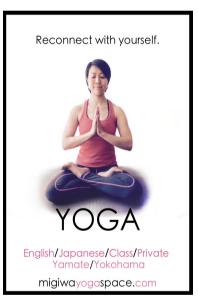


















# Mister Micawber's

ライベートレッスンが 格安3,000円から

無料体験

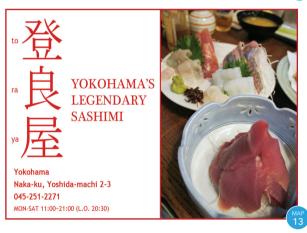
mistermicawbers.com mistermicawber@gmail.com













KIMONO SCHOOL A practical approach to kimono Tailored lessons • Convenient location • Flexible scheduling Courses in Kimono Dressing (Kitsuke) Certificate Courses Yukata Komon & Taiko Send inquiries to

TEL 045-250-3656 FAX 045-250-3657 EMAIL admissions@yiea.com Only 4 minutes from

www.yiea.com

43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama 220-0031

Sakuragicho Station

shyoshyoan.info@gmail.com www.shyoshyoan.com





# *Merica*Уоконата アンテナアメリカ横浜店

西区南幸1-5-1 ジョイナス地下1階

Food & Time Isetan Yokohama Nishi-ku Minamisaiwai 1-5-1 JOINUS B1 11:00~23:00 (drink L.O. 22:40) every day

帰宅途中にクラフトビールを飲みたい? 瓶や缶のビールを冷蔵庫にストックしておくの は? バーベキューで良いビールを揃えて友達 に自慢したい? 横浜駅の駅ビルにオープンし たアンテナアメリカ横浜店なら、これらすべての ニーズに応えてくれる。

このアンテナショップは横浜を本拠地とす るクラフトビールのインポーター、ナガノトレー ディングが運営している。関内のアンテナアメリ カ本店と同じく、この店舗も小売店とタップル ムを兼ねている。カウンターで樽生ビール(1) パイント1,000円~)を飲むもよし、12の冷蔵 庫から20を数える米国のクラフトビールブラン

Feel like having a few craft beers on the way home? How about some bottles or cans to stock the fridge? Need a nice selection to impress friends at a barbecue? The newly opened Antenna America Yokohama, in the Yokohama Station complex, can serve all these needs.

This satellite shop is run by Yokohama-based American craft beer importer Nagano Trading. Similar to its original Antenna America shop in Kannai, the new venue is both taproom and retail shop. You can buy draft beers to drink at the counter (pints ¥1000~) or choose from an impressive lineup of around twenty brands of American craft beer

ドの素晴らしいラインナップのビールを選んで 飲むのもよし。瓶や缶ビールは、持ち帰りはもち ろん、店内でも飲むことができる。世界でも有名 なシエラネバダ、ファイアストーンウォーカー、モ ダンタイムス、ストーン、ニューベルジャンなどの ビールが揃っているので、クラフトビール好きに はたまらない。ビール初心者は圧倒されるかも しれないが、知識豊富なスタッフがアドバイスし てくれるので心配無用だ。

この店舗でもアメリカンスタイルのフードが 提供される。デイタイムメニュー(17時まで)は 様々な一品料理(500円)や、10種類のトッピン グから選べるホットドッグ(650円~)がある。デ

stocked in a whopping twelve refrigerators. Bottles and cans of beer can be enjoyed in the shop or taken to go. Craft beer buffs will find world-class beer from breweries like Sierra Nevada, Firestone Walker, Modern Times, Stone, New Belgium and more. Neophytes will be pleasantly overwhelmed with the choice, but worry not-the savvy staff is ready to offer guidance.

The shop also serves American-style bar food. The daytime menu (~17:00) has various appetizers (¥500) and hot dogs with about ten toppings from which to choose (¥650~). The more expansive dinner menu features waffle fries (¥500),

ィナーメニューは、ワッフルフライ(500円)、ハ ラペーニョポッパーズ(650円)、7種のソースか ら選べるチキンウィング(850円)など、より品 数が多い。

バーは基本的に立ち飲みで、テーブルとイ スがいくつかあるのみ。Tシャツやパイントグ ラスなど、ビールの関連商品も購入可能だ。横 浜駅西口のJOINUS地下一階、FOOD&TIME ISETAN内にあり、アクセスは抜群。気軽にいつ でも立ち寄ることができる。

jalapeno poppers (¥650), chicken wings with a selection of seven sauces (¥850~), and more.

The bar area is primarily standing room only with a few tables with stools. There is also a wall of T-shirts, pint glasses and other beer-related merchandise for purchase. Located within the new Food & Time Isetan in the West Exit area of the station, its easy access will make stopping by an enjoyable rou-



中区吉田町新井ビル3-14 2F

Naka-ku Yoshidamachi 3-14 Arai Bldg 2F www.tomeiwines.com

Look for The Warehouse by Tomei Wines on FB for more info.

トメイワインズが卸売に注力するため元町の人気ワインバーを売却したとき、オーナーのマイケル・スコットは、いつか新しいコンセプトを携えて戻ってくると約束していた。そして、とうとうその時がやってきた。3月31日、トメイワインズが吉田町にテイスティングルームと小売販売を行う「ザ・ウェアハウス」をオープンした。日本ではまだ珍しい、ワインエクスペリエンスの提供が目的だ。

コンセプトは、まるでワイナリーを訪れているかのように、多彩なワインを試飲できる場所であること。気に入ったものがあれば、購入してその場で飲んだり、家に持ち帰ったりすること

When Tomei Wines sold its popular Motomachi wine bar to focus more on its wholesale business, owner Michael Scott promised he would someday be back with a brand new concept. Well, the wait is over. On March 31st Tomei Wines opened The Warehouse tasting room and retail shop in Yoshidamachi. The goal is to provide a rare wine experience that isn't currently found in Japan.

The concept is to give customers an opportunity to taste a variety of wines as they would when visiting a winery. When they find the ones that suit them, they can purchase bottles to take home

ができる。テイスティングルームの営業時間は毎週金曜日の19時から23時まで。ワインのエキスパートである菅原陽子、オーナーのマイケル・スコットやほかのスタッフが常駐していて、アドバイスをくれる。飲み比べセット(1,500円)、グラス(おおむね500円〜)やボトル(大体3,000円〜。栓抜き料含む)が購入可能だ。ポッピーやフェラーリカラノなど、トメイではお馴染みのワインはもちろんのこと、トメイワインズが独占的に輸入する新しいカリフォルニアワインも数多く揃っている。

また、トメイワインズはワインの定期便が届くワインクラブを発足する。三つのコース(月々

or drink there. The tasting room is open every Friday night from 19:00~23:00. Wine expert Yoko Sugawara, Michael Scott himself and other staff will be there offering guidance to patrons. Wine can be purchased in flights (from around ¥1500), by the glass (around ¥500~), or by the bottle (around ¥3000~ including corkage fee). Many familiar Tomei labels, such as Poppy and Ferrari Carano, are still available, but a number of new select California wines exclusively imported by Tomei Wines are stocked as well.

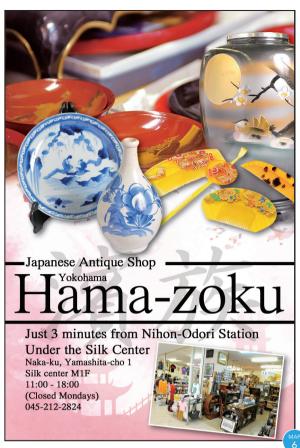
Tomei Wines is also launching a limited monthly wine club. Sign up for one

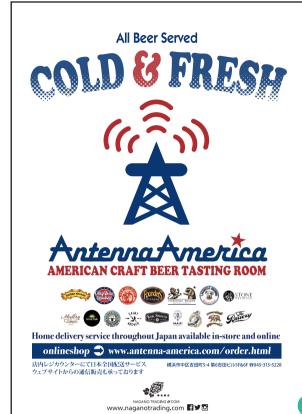
7500円/10,000円/20,000円)からいずれかを選び入会すると、厳選されたワインが卸売価格に近い値段で毎月自宅に届く。ウェブサイトでワインの好みを登録すると、それに合わせたワインを選んでくれる。

テイスティングルームは貸し切りも可能で、 カジュアルなワインセミナーやペアリング会も 開催予定だ。居心地のよい店内にはスタンディ ングバーとテーブル席がいくつかあり、ワインが 壁一面に並んでいる。フードは、品数は少ない が、地元のレストランのデリバリーが楽しめる。

of three levels (\pmathbf{47500/\pmathbf{410,000/\pmathbf{420,000}}} monthly) to have a selection of bottles at near wholesale prices delivered to your door. Input your wine preferences on the website and they will tailor a selection just for you.

The tasting room is also available for hosting special private events based on request. Casual educational classes and pairing events will also be conducted. The cosy space has a standing bar and a few tables with wine inventory lining the walls. A small selection of food will be available for delivery by local restaurants.











齢者などにとっては安全な場所であり遊び場

であるこのクラブは、スポーツや文化に関する

楽しみだけではなく、居心地の良さがメンバー

に愛されている。月会費は大人18,000円、青年

(16歳~30歳)10.000円と手ごろな価格に

設定されているので、結果として幅広い年齢の

ウィンタースポーツの季節が終わり、野球、

クリケット、テニス(コートは7面ある)、ローン

ボウリング、水泳の夏に向けたイベントの準備

が始まっている。また屋外のレストランと生演奏もYC&ACの夏の目玉だ。屋内ではスカッシ

メンバーが集っている。

1868年に「横浜クリケット・クラブ」として 創設された、横浜でもっとも長い歴史があり由 緒ある組織の一つ、横浜カントリー&アスレチッククラブ (YC&AC) は今年150周年を迎える。クリケットだけではなく、ラグビー、サッカー、野球など数多くのスポーツがYC&ACに端を発している。今日でも、当クラブは公益社団法人として国際色豊かなメンバー向けに、地域に根差したスポーツ、レクリエーション、文化交流など様々な交流の場を設けている。

山手駅近くの、のどかな丘の上に位置する YC&ACは唯一無二の存在だ。子ども、親や高

close to Yamate Station, YC&AC is a sports and recreation club like no other in Japan. A safe haven and playground for children, parents and senior citizens alike, the club has a relaxed atmosphere that members say they love as much for the companionship it enables as for the sporting and cultural excitement it provides. At ¥18,000 per month for adults

With the winter sports season over, YC&AC is now gearing up for a busy summer of baseball, cricket, tennis (the

and ¥10,000 per month for Young Adult

Members (16~30), the club is reason-

ably priced and attracts members from

all walks of life as a result.

ュ、バスケットボール、バレーボール、スヌーカー (ポケットビリヤード)、ダーツ、ボウリングなど が楽しめる。フィットネスジムも素晴らしく、英語と日本語両方でクラスや個人に合わせたプログラムが利用できる。

世界でも、もっとも古いスポーツクラブの一つであるYC&ACは、そのルーツである国際スポーツ振興の精神に忠実であり続けてきたからこそ、その特別な雰囲気が保たれている。150回目の楽しい夏を迎えるYC&AC、おめでとう!

Established in 1868 as the Yokohama Cricket Club, one of Yokohama's oldest and most venerable institutions celebrates its 150th anniversary this year. Yokohama Country & Athletic Club (YC&AC) is the birthplace in Japan not only of cricket but also rugby, soccer and baseball among other sports. To this day the club offers a rich variety of sporting, recreational and cultural opportunities to a diverse international membership, engaging the local community in all its pursuits in accordance with its status as a public interest incorporated association.

Idyllically located on a breezy hilltop

club has seven courts), lawn bowls and swimming. Al fresco dining and live music are another big feature of the summer at YC&AC. Indoors, the club offers squash, basketball, volleyball, snooker, darts, ten-pin bowling, and other pursuits. The club has an excellent fitness center, and offers classes and tailored programs in English and Japanese to suit your needs.

One of the oldest sports clubs anywhere in the world, it has retained its special atmosphere by staying true to its international sporting roots. Congratulations to the YC&AC on its upcoming 150th Summer of Fun!

おいしくて、ワクワク。

# Belgian Beer Weekend

ベルギービールウィークエンド



## Yokohama

山下公園 5/17 (木) ~5/20 (日)



大阪城公園 太陽の広場 6/13 (水) ~6/17 (日)



## Sapporo

大通公園 8丁目 6/22 (金) ~7/1 (日)

久屋大通公園 久屋広場・エンゼル広場 4/25 (水) ~5/6 (日)

Nagoya



日比谷公園 噴水広場 8/9 (木) ~8/12 (日)

#### Kobe

メリケンパーク 8/29 (水) ~9/2 (日)

#### Tokyo

六本木ヒルズアリーナ 9/19 (水) ~9/24 (月祝)

www.belgianbeerweekend.jp

# **Blue Terminal**

みに応えるためメニューは幅広く、4種類

のバーガーの他にもパスタ(1080円~)、 チキンフォー(980円)、ミートローフロコモコ

(1280円)などが終日楽しめる。カフェタイム

にはパンケーキ(1280円~)やキウイのアイス

ケーキ(780円)、ピスタチオクリームブリュレ

(780円)などがおすすめだ。「朝でも夜でも好

きな時間に来て、好きなだけゆっくりしていって

ください」と、自分自身もこの居心地の良いカフ

ェのファンだという伊藤が笑顔で言った。これ

からますます暖かく、過ごしやすくなる。海辺の

散歩の合間に、こちらで彼のおすすめを尋ねて

中区海岸通1-1-4

横浜港大さん橋国際客船ターミナル2F

Naka-ku Kaigandori 1-1-4

Yokohama International Passenger Terminal 2F

Tel: 045-227-8227

Hours: Weekday 10:00~22:30 / Weekends & Holidays 9:00~22:30



港町横浜には素敵なレストランやバーが数 えきれないほどあるが、大さん橋国際客船ター ミナルの中にある洗練されたこのカフェは群を 抜いてドラマチックだ。朝から夜まで毎日営業 しているカフェ&ダイニング ブルーターミナル では、オーストラリアのカフェメニューから発想 を得たという独創的なフュージョン料理とスペ シャルティコーヒーが楽しめる。このカフェのフ ァンは、船客に船員、観光客に地元客までと幅 広いが、皆一様にゆっくりと時間をかけて窓か らの港の景色を楽しむという。

スーパーバイザーの伊藤健太郎によると、こ のカフェを建設するにあたって、横浜で最も印 象的な建築物の一つと名高い大さん橋の元来 のデザインにマッチするように注意を払ったと

Yokohama offers countless excellent restaurants and bars, but this stylish café situated in the Yokohama International Passenger Terminal is one of the most scenic. "café & dining blue terminal" is open daily from morning to night, serving creative fusion dishes and specialty coffee inspired by Australian cafés. Its customers include cruise ship passengers

and crew as well as

いう。さらに海 からの日本の 玄関口として、地元

神奈川県や日本全国か

ら選ばれた特産品をメニューに取り入れること にこだわった。人気のクラフトバーガー(1280 円~1480円) には、仲町台のパン屋ブルーコ ーナーが特別に開発したバンズが使用されて いる。筆者がオーダーしたベジタブルバーガー (1280円) は、クミンスパイスの効いた全粒粉 のバンズに新鮮な野菜とフムス、キャロットラペ がたっぷりと挟まれていて、カラフルな野菜が目 にも鮮やか。横浜ビールのペールエールやラガー (850円) とも相性ばっちりだ。

様々なバックグラウンドを持つゲストの好

locals and other tourists. Guests can relax here for as long as they like while appreciating the waterfront view.

According to cafe supervisor Kentaro Ito, it was built to match the original design of the pier, which many say is the most creative architecture in the city. As a gateway to Japan, the shop focuses on blending high-quality, Kanagawa products with specialty cuisine from all over the country. The signature craft burgers (¥1280~¥1480) use specially baked buns by BLUECORNER in Nakamachidai. I enjoyed the Garden Burger, a photogenic veggie burger (¥1280) with fresh vegetables, hummus and grated carrot in a cumin-spiced whole wheat bun. Yokohama Brewery's pale ale or lager (¥850) are a great match with the burgers.

みてはいかだろう。

To suit the tastes of guests from different backgrounds, the menu varies from burgers in four varieties and pasta (¥1080~) to Vietnamese chicken noodle with coriander (¥980) and Hawaiian loco style meatloaf over rice (¥1280). Desserts such as pancakes (¥1280~), ice cake with kiwi yogurt and passionfruit (¥780), and crème brulee with pistachio (¥780) are highly recommended. "Feel free to come in anytime and stay as long as you like," says Ito with a smile, adding that he also spends much of his personal time in this comfortable café. While you are strolling harborside in this nice spring weather, why not take him up on his offer?



と称されています。起源はパキスタンであるという説が強く、よく似た料理 の「プラオ(スパイス炊き込みご飯)」がベースになっているようです。

肉、玉ねぎ、スパイスなどで作ったカレーの上に、半茹でにした米を乗 せて層にし、再び蒸して炊き上げる、というのがビリヤニの基本的な作り 方ですが、国や地方によって様々に異なります。米は通常バスマティライス という長粒種の香り米を使います。含有水分が少なく、米の香りとスパイ スの相性が良いので、ビリヤニには適しています。スパイスの効いたカレー とバスマティライスを層にして炊き上げることで香りと旨みの詰まった料 理になります。米が崩れないように全体を軽く混ぜてから皿に盛るのです が、スパイスの効いてるところとそうでないところの味の変化があり、飽き ることなく最後まで楽しめます。

まだGreenがオープンして間もないころ、お客様が仔羊を使った本場 のビリヤニのような料理を作って来てくれたことがありました。とても美味 しかったのを覚えています。作り方について色々と調べてみたら手間と時 間のかかる料理ということがわかり、あの美味しさにも納得しました。最 近、日本でも見かけることが多いビリヤニ。横浜のインド料理店で見かけ たらぜひ食べてみて下さい!

three major rice dishes in the world. Though its origin is uncertain, some claim it comes from a similar Pakistani food called pulao (spicy cooked rice).

Biryani is basically composed of a curry made with meat, onions. spice, etc. topped with all dente rice and then cooked as a whole. There are various ways of making it depending on the region. Basmati, a long-grained aromatic rice, is usually used in biryani since it is low in moisture content and goes well with the spice and aroma of the other ingredients. Layering the spicy curry and basmati rice and cooking it brings out the aroma and umami. Not mixing the curry and rice until it's served ensures the taste of the curry and spices aren't uniform, so each bite is a different flavor experience.

I remember a customer bringing homemade biryani with lamb to Green when we had just opened. It was delicious. I didn't know how it was made so I looked into it. It takes guite a bit of time and effort to prepare, but it tastes so good that I think it's worth it. Recently it has become more common in Japan. If you see it at one of Yokohama's Indian restaurants, definitely give it a try!

# マトンカレー **Mutton Curry**

作り方 • Directions

- 1. 鍋に油を引き、ホールスパイスを炒めて香
- 2. 玉ねぎを加えてしんなりするまで炒め、ショ ウガとにんにく、パウダースパイスを加えて 香りが出るように弱火で炒める。
- 3. ミント、青唐辛子、ラム肉、塩を加えて肉が軽 く色づくまで炒め、ヨーグルトを加えて、その 後に分量の水を少しずつ加えていく。 ローリエも入れる。
- 4. 蓋をし、弱火でラム肉が柔らかくなるまで煮 込む(時々かき混ぜる)。
- 5. 肉が柔らかくなったら最後にもう一度塩で味 を整える.
- 6. 最後に香菜を散らして完成!

- 1. Stir fry whole spice in oil to bring out the
- 2. Add onion and saute till soft. Stir in ginger, garlic and powder spice. Stir fry on low
- 3. Add mint, chilli pepper, lamb, and salt. When meat is slightly browned, add yogurt then water little by little. Add bay leaf.
- 4. Cover and simmer on low heat until the meat is tender. Stir occasionally.
- 5. When the meat is soft add a little more salt.
- 6. Top with cilantro and serve.

#### 材料 • Ingredients

	00g(2cm角切り)
玉ねぎ	
	30g(おろす)
にんにく	30g(おろす)
プレーンヨーグル	\120g
お湯	4カップ
青唐辛子	4本(輪切り)
	少々
香菜	少々
ローリエ	2枚
塩	適量
ホールスパイス	
カルダモン	2粒

ホールスハイス	
カルダモン	2
シナエンフティック	4-

パウダースパイス	
ターメリックパウダー	5g
コリアンダーパウダー	5g
カイエンペッパーパワ	フダー好みで
#= / <b>-</b> #=	45~

lamb chuck roast6	00g (2cm cuts)
onion, sliced	2 whole
ginger, grated	30g
garlic, grated	30g
plain yogurt	120g
hot water	4cups
green chili peppers	.4 (round slices)
mint	a pinch
cilantro	a pinch
bay leaf	2
salt	to taste

Whole spice	
cardamom	
cinnamon stick	

#### Powder spice Cayenne pepper .....to taste garam masala.....15g



