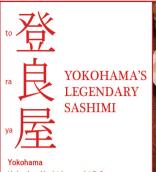


写真提供:(公財)横浜市緑の協会

Culture & Events カルチャー・イベント情報



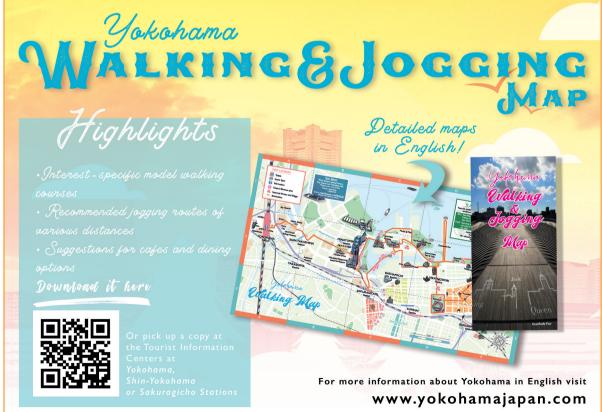


Naka-ku, Yoshida-machi 2-3 045-251-2271 MON-SAT 11:00~21:00 (L.O. 20:30)

















Vecember 2018

今年も終わりが近づいてきました。私たちはこの時期になると決まって、1年 を振り返り、来年の目標を立て始めます。それをするのはこの時期でなくてもい いと思う人もいるでしょう。目標を立てるのは、その気になった時でいいと。しか し、社会や文化の影響は大きく、この1年の振り返りと目標設定という風習を避 けることはなかなか難しいです。なので、この機会を有効に使ってみてはいかが でしょうか。振り返ってみると、私たちは『横浜シーサイダー』のこの1年の活動に 大変満足しています。新しく入ったデザイナーのメグは、デザインだけでなく企画 や執筆の役割も担い、大活躍しています。明るい未来が待っているようです。今後 は、コミュニティとより深く関わっていきたいと思っています。私たちは、いつも皆 さんのご協力やご提案を歓迎します。いつでもお気軽にご連絡ください。

Another year is coming to a close. Many of us inevitably reflect on the past year and begin setting goals for the year ahead. Some might think this is arbitrary—why not set goals whenever you're motivated? But culture and society shape us powerfully. It's hard to avoid this pattern of reflection and future planning. Why not use this time of year as an opportunity? Looking back, we're relatively pleased by how we ran the Yokohama Seasider. Our new designer Meg has shined in her role, even taking on responsibilities of planning and writing. The future looks good for our magazine. Looking ahead, we hope we can involve more of the community. We're always looking for help and suggestions. Reach out to us

> Ry Beville, Publisher 発行人 ライ・ベヴィル

Visit us on the web at

www.yokohamaseasider.com

For advertisment and other inquiries email:

広告掲載やその他のお問い合わせ:

info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram







Cover Bluff No.111 Residence lit for the holidays

写直提供: (公財)横浜市緑の協会 Meg Ishihara

Publisher Bright Wave Media, Inc.

Editorial Ry Beville

Design Meg Ishihara Matthew Gammon

Misato Hanamoto

Yaichiro Shotai

株式会社 Bright Wave Media

231-0063 Yokohama. Naka-ku, Hanasaki-cho 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F (Appointments only)

Copyright 2018



itents of The Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without an consent of Birgist Wiwe Media. Opinions expressed liven are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality of the produced of the publisher of the publisher. See produced and a second or the content in the Yokohama Seasider Magazine in the publish Wie feature formation we think is gnoregative. Except for disk, and unless notice not not the content in the Yokohama Seasider Magazine in the publish Wie feature formation we think is gnoregative.









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」で印刷し



今年もあっという間に12月になってしまった。THE DARKROOMを 開いて20回目の12月だ。本当に年々時間の過ぎるスピードが加速してい ると思う。

そういえば開店当初は、「なんで今さら、貸暗室をオープンさせるのです か?」という電話があるほど、カメラ業界がデジタルに移行し始めたタイミ ングだった。

モノクロ写真が好きだということ、暗室作業が好きだということ、重森 弘淹を尊敬しているということ、鈴木清が好きだということ、その他いっぱ いの理由があって、オープンさせたので、「なんで今さら……」という質問に 答えるとすれば、「楽しくて我慢ができなかったから」(大笑)

今、思い起こせば色々な出会いがここ(THE DARKROOM)であっ た。20年という時の流れの中には他界した人もいる。その人達は、30代 そこそこの小僧(俺のこと)の語る理想に共感(?)し、法人化に協力して くれたり、人脈を繋げてくれたり、人生の先輩として色々なことを教えて くれたりした。今考えてみると、もしもその人達がいなければ今のTHE DARKROOMは無いだろうし、俺自身も今以上にイヤな野郎になっていた と思う。本当に感謝している。

その人達皆に共通していることがある。それは、皆、心の底から写真が

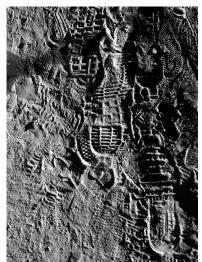
Wow, December is already here. This December marks the 20th one for us here at The Dark Room. It's almost unbelievable how quickly the years have sped past.

Reminiscing now, when we first opened we got phone calls asking stuff like, "Why in the world are you opening a darkroom in this day and age?" It was when the world was guickly shifting to digital cameras.

There were many reasons we opened: we loved monochrome photography, we loved darkroom work, we admired the photographer Koen Shigemori, we loved Kiyoshi Suzuki, too. But to answer the question of "Why now?", I'd say, "Because it was fun and I couldn't help myself." (laughter)

Thinking back, we've met a lot of great people here. And twenty years is long enough to see some of our members pass away, too. All these people sympathized with the ideals espoused by a mere thirty-something (me!), helping me establish the organization and connecting me with others-they were mentors of life who taught me a lot. It occurs to me now that without them, we probably wouldn't have The Dark Room and I would probably be even pricklier than I am now. I'm so thankful for them. And there's something we all have in common: our love of photography. One person's will even left all his photography equipment and photographs to The Dark Room. I remember spending days going





好きだということだ。ある人は遺言に自分の写真機材と写真を全てTHE DARKROOMに寄贈すると書いてあったらしい。俺は、ご家族が持ってい るべき写真と、そうでない写真を、何日かかけて仕分けをした記憶がある。

先日、訃報があった。彼の会員作業記録表を開いたらポストカードが一 枚挟んであった。見てみると、写真の図柄は船の出初式だった。「さいとう さん、こんな時はね、初心に返ってみると色々見えてくるもんだよ」と、彼が 俺に言っている気がした。

全ての「会員カルテ」はTHE DARKROOMが存在する限り期限なく保 管される。そして、俺の心にも彼らは宝物として期限なく残る。

through photographs, separating what the family should have and those to be kept by us.

I recently received news of another death. When I opened his membership work log file, there was a single postcard in there. I took a look and the pictures on it were of boats during the New Year's firefighter displays. It seemed to say to me, "Hey Saito, times like this, when you revisit your original intentions, so much comes into view."

As long as The Dark Room exists, all of the logged work of our members will remain indefinitely in our safekeeping. And all of those members, as precious as they are, will remain in my thoughts, too.







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



いよいよみなとみらいにもクリスマスが到来! 横浜赤レンガ倉庫がクリスマス一色に染まり、 おなじみのアートリンクが今年も登場する。クリ スマスマーケットを散策しながらおやつや料理 で腹ごしらえした後は、あざやかで生命力にあ ふれたアートリンクでアイススケートを楽しもう。 (イルミネーションのライトアップ 16:00~営 業終了まで。ツリーのみ23:00まで)。

Christmas has finally arrived in Minatomirai! Akarenga is decked out for the holidays, and the art rink is back. Take a stroll through the Christmas Market while enjoying decadent treats and amazing food, then spend the rest of your day ice skating as the city's beautiful illumination lights up the night. $(16:00 \sim)$

メリー・メロウ・クリスマス **Merry Mellow Xmas**

Marine & Walk Yokohama [Date] Christmas Market: first 4 weekends in Dec / Baked Market (Dec 8&9) [Hours] Dec 1,2,15,16 (11:00~18:00) Dec 8&9 (12:00~18:00) Dec 22~24 (11:00~20:00) [Admission] Free www.marineandwalk.jp



クリスマスの季節はワクワクするが、忙しさに追われる時期でもあ る。MARINE & WALK YOKOHAMAで開催される「クリスマスマーケット」 でゆったりとしたクリスマスを過ごそう! 今年は、Baked Marketが初登場し、 ナチュラルやオーガニックにこだわったお菓子やパンが日本各地から集まり、 個性豊かなショップが小さな優しさと温もりを届ける。

The busyness of the holiday season is exciting, but it can also be a little overwhelming. Enjoy a mellow, relaxing Christmas at the annual Christmas Market held at Marine & Walk. This year. there will be a "Baked Market" where you can find freshly baked pastries and bread made with natural, organic ingredients. The mini Christmas booths will provide a cozy, warm atmosphere to lift your holiday spirits.

お城EXPO2018 Castle **EXPO 2018**

PACIFICO Yokohama [Dates] Dec 22~24 [Hours] 10:00~18:00 (12/24~17:00) [Admission] General ADV ¥1500 DOOR ¥1800, JHS/ES ADV ¥500 / DOOR ¥800 www.shiroexpo.jp



城ブームが過熱する中、今年も横浜で「お城EXPO」が開催される。城にま つわる展示やスペシャリストによる講演会など、城の知識が深まるプログ ラムが盛りだくさん。城ファンや日本の歴史・文化・建築に興味がある方 は、是非チェックしたい。

Japan's beautiful, historical castles have grown widely popular over the years. Among various exhibitions, oshiro (castle) specialists will give lectures which will deepen your knowledge of Japanese castles-an ideal event for anybody with an interest in Japanese culture, history and architecture.

OTHER EVENTS

パシフィコ横浜 **PACIFICO Yokohama** 045-221-2155 www.pacifico.co.jp

■レッドブル・クラッシュドアイ ス横浜2018 Red Bull Crashed Ice Yokohama

2018 (ice cross downhill championship)

12/7~12/8,¥7000

神奈川芸術劇場 Kanagawa Arts Theatre 045-633-6500

www.kaat.jp ■ 木下グループpresents 「No.9 -不滅の旋律-」 Kinoshita Group presents No. 9 **Timeless Melodies** 12/22: 18:00, 12/23: 13:00/18:00, 12/24 & 12/25: 13:00 S: ¥12,000 A:¥10,000 B: ¥7000

■オイディプスREXXX Oedipus REXXX Based on Greek mythology, Oedipus 12/12~12/24 Check website for times, general ¥6500, senior ¥6000, U24 ¥3250, ~HS ¥1000

HOLIDAY EVENTS

モレラパーク Malera Park 045-822-1022

■ Higashi-Totsuka Music Light ~1/31 17:00~24:30 Free (12/15: Christmas event, 12/31: Kohaku karaoke competition) higashi-totsuka-cc.com/event

横浜ベイクォーター Yokohama Bay Quarter 045-577-8123 www.yokohama-bayquarter.

□ クリスマス イルミネーション2018

ホリデーイルミネーション2018







ヨコハマミライト~みらいを照らす、光のまち~ Yokohama Miraito

The Grand Mall Park will be ablaze with lights for the majority of the winter season. グランモール公園がこの冬明るくライトアップされる。

> Minatomirai [Date] ~Feb 17 [Hours] 16:00~23:00 [Admission] Free www.ymm21-illumination.jp



山手西洋館 世界のクリスマス Yokohama Yamate World Christmas

The historic buildings of Yamate will be lit up for a plethora of photo opportunities.

山手の歴史的な建物がライトアップされて写真撮影には最適な場所だ。

Yamate [Dates] Illumination ~Dec 31 [Hours] dusk~23:00 [Admission] Free www.hama-midorinokyokai.or.jp



Christmas Illumination 2018 ~12/25 16:30~24:00 Free

八景島シーパラダイス Hakkeijima Sea Paradise 045-788-8888

www.seaparadise.co.jp

■ クリスマス花火シンフォニア Christmas Fireworks Symphonia 12/22~12/24, 20:30~ Free to watch (fee required for premium seating)

■ ニューイヤー花火シンフォニア New Year's Fireworks Symphonia 12/31, 24:00~ Free to watch, (fee required for premium seating)

星の王子さまミュージアム The Little Prince Museum 0460-86-3700 www.tbs.co.jp/l-prince

□ロマンティック・スターリー・ ナイト ~1/7 (closed 12/12)

イルミネーション点 Illumination: 15:30~18:00, プロジェクショ ンマッピング投影 Projection Mapping: 17:00~18:00, Free with price of admission (adult ¥1600 / Uni/HS, senior ¥1100 / child ¥700)

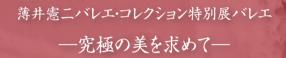
横浜マリンタワー **Marine Tower** 045-664-1100 www.marinetower.jp

■ ウィンター

イルミネーション2018 Winter Illumination 2018 ~3/31, Stardust Illumination: 17:00~24:00 Hikari Garden: 17:00~23:00

www.yokohamaseasider.com

Art Guide 7-1-1



KENJI USUI BALLET COLLECTION EXHIBITION

-THE ESSENCE OF BEAUTY -

Sogo Art Museum [Dates] ~Dec 25 [Hours] 10:00~20:00 [Admission] Adults ¥1000, Uni/HS ¥800 JHS & under Free www.sogo-seibu.jp

薄井憲二(1924-2017)が1930年代に収集を始めた「薄井憲 ニバレエ・コレクション」は、アイテム総数が約6,500点にのぼ り、世界でも有数の規模を誇る。何十年にも渡り集められ、バレ 工史にとって大変貴重なたコレクションである。今回の展示会 では、バレエ史・美術・三大バレエをテーマに、ダンサーたちの自 筆の手紙や写真、公演プログラム、ポスターなど厳選された約 300点が紹介される。また、鎌倉市が所蔵する、日本のバレエ史 を語るうえでは外せないエリアナ・パヴロバの遺品なども展示

Kenji Usui (1924-2017) started his collection of ballet memorabilia in the 1930s. The collection currently has about 6,500 items, making it the world's most extensive. It's considered guite valuable to ballet's history. In this exhibit about 300 select articles, such as posters, performance programs, and dancers' photos, letters, and autographs will be on display. In addition, items on loan from Kamakura City belonging to Eliana Pavlova, the Russian-born ballerina regarded as the mother of Japanese ballet, will also be exhibited.





ウォルト・ディズニー・アーカイブス展~ミッキーマウスから続く、未来への物語~

Inside the Walt Disney Archives





Akarenga

横浜赤レンガ倉庫1号館 2Fスペース

[Dates] Dec 19~Jan 20 [Hours] 10:00~20:00 (12/19 15:00~)

[Admission] General ¥1500 Uni/HS ¥1200, JHS~3 yrs.¥800, 2 yrs. & under free

www.disney.co.jp/eventlive/ waltdisneyarchives.html

ジョン・ヘンチ画 ミッキーマウスの最初のポートレート(1953 年)©Disney

ディズニーの映画、心温まる物語、チャーミングなキャラクターは100年近くにも渡って人々を魅了してきた。横浜赤レンガ倉庫1号館2Fスペースで行われる、『ウォルト・ディズニー・アーカイブス展』は、ディズニーの才能豊かなアーティストたちのイマジネーションによって生み出された数々の作品に関する貴重な資料と、その作品に込められた情熱やエピソードが集まる、夢と創造の宝庫だ。今回展示されるのは、コスチュームや小道具を含む約420点の厳選された貴重なアイテムたち。日本初の試みであるこの企画は、一般公開されていないディズニーの世界の舞台裏にあなたを招待する。

Disney has captivated audiences around the world with its extraordinary films, heartwarming stories, and lovable characters for almost a century. "Inside the Walt Disney Archives", presented at Akarenga, is a treasure trove of valuable materials and numerous works by Disney's most talented artists. Each exhibit is a testament to the passion and dedication that the creators poured into their work. With over 420 items, which include costumes and props never shown in Japan, this exhibition will allow viewers to explore the history that has shaped the magical world of Disney.

『美女と野獣』ダンスシーンに実際に使用された美しい衣裳と、表情に注目のキャラクター・モデル ©Disney



Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館 Yokohama Museum of Art 045-221-0300

www.yaf.or.jp

- 駒井哲郎一煌めく紙上の宇宙 Tetsuro Komai: A Pioneer of Modern Japanese Copperplate Prints
- ~12/16 10:00-18:00 (check website for closings), ¥1500; Univ & HS, ¥900; JHS, ¥600 EL & under Free
- 横浜美術館コレクション展 モネ それからの100年展に寄せ て/幻想へのいざない 駒井哲郎 展をきっかけに

Yokohama Museum of Art Collection:

Monet's Legacy. Komai Tetsuro Exhibition ~12/16

- ■見比べるとおもしろい!一引 用されたイメージとその転化 Comparing Art to the Art That Inspired It
- ~12/28 10:00~18:00 Free exhibit (check website for closings)

ニュースパーク (日本新聞博物館)

Newspark (Japan Newspaper Museum)

045-661-2040 https://newspark.jp

■ 南極観測60年―定点観測者 としての通信社―

60 Years of Japanese Antarctic Research Expedition: A news agency as eyewitness

~12/24, 10:00~17:00 (Last entry 16:30) General ¥400, Univ ¥300, HS ¥200, ~JHS free

神奈川県立歴史博物館 Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History

045-201-0926 ch.kanagawa-museum.ip

- 鎌倉ゆかりの芸能と儀礼 Performing Arts and Rituals of Kamakura Yukari ~12/9 9:30~17:00, (closed Mon)
- ~12/9 9:30~17:00, (closed Mon) General ¥900, under 20/ Univ ¥600, over 65 ¥200, HS ¥100

平塚市美術館 Hiratsuka Museum of Art 0463-35-2111

www.city.hiratsuka.kanagawa. ip/art-muse

■ 土田泰子展 (Hiroko Tsuchida Exhibition)導~ Where's a Will, There's a Way 12/8~4/7, 9:30~17:00 (closed 12/29~1/3 & Mon except 12/24,1/14,2/11)

アースプラザ

Earth Plaza 045-896-2121

www.earthplaza.jp

■ 県民が見た世界遺産・絶景・ 暮らし写真展 World Heritage Photo Exhibition by Kanagawa

Residents ~12/14, 10:00~17:00 Free

■ パタゴニア

Patagonia photo exhibit ~12/24, 10:00~17:00 Free

横浜市ギャラリー Yokohama Civic Gallery

045-315-2828

ycag.yafjp.org

- Art School+Yokohama Student Exhibition.No,5 12/18~12/24, 10:00~18:00 (opening day: 13:00~, last day: ~16:00) Free
- ざわめき (Murmur) Mountain-themed photo exhibition

12/25~1/7 , 10:30~18:00 (opening day: 16:00~, last day: ~16:00) Free

■「Memento」 安らかな未来へ の記録

Ken'ichi Yamaguchi exhibit 12/25~1/7, 10:00~18:00 (opening day: 14:00~, last day: ~15:30) Free Gallery closed 12/29~1/3

THEATRE

Cinema Jack & Betty

Naka-ku Wakaba-cho 3-51 www.jackandbetty.net 045-243-9800

(this is just a selection of showings)

■かごの中の瞳

All I See Is You 12/15~

■Viva!イタリアvol.4 Viva! Italia vol. 4 12/8~12/21

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



ブランドン・ライデナワーは5歳の時に音楽を始め、二十歳で、伝説的 な金管五重奏団「カナディアン・ブラス」の史上最年少メンバーとなった。 アルバムを10枚出し、ジュノー賞に3度ノミネートされ、またケネディーセ ンターやカーネギーホールなど著名な会場で演奏し、テレビにも出演。ジ ュリアード音楽院とカーネギーホール・アンサンブル・コネクトの卒業生 であるライデナワーは、様々な音楽のスタイルの融合や作曲・編曲を極め ている。今回、みなとみらいホールで行われるコンサートではピアニスト のジェレミー・ジョーダンと共演。クリスマスシーズンにぴったりのイベン トだ。

Virtuoso trumpeter Brandon Ridenour's musical journey began when he was 5 years-old, and at twenty, he became the youngest member ever to join the iconic Canadian Brass. He played in distinguished venues around the world such as Kennedy Center and Carnegie Hall, performed on television, recorded ten albums, and received three Juno Award nominations. A graduate of The Juilliard School and an alumnus of Carnegie Hall's Ensemble Connect, Ridenour is a master of melding musical styles and arranging/composing music. For his concert at Minato Mirai Hall, he will be joined by pianist Jeremy Jordan to deliver a captivating performanceit's the perfect Christmas event for the holidays!

Music Listings

POPULAR MUSIC

Motion Blue 045-226-1919

■ White Christmas with TOKU

12/22 & 12/23: ① open 15:00 /

12/24: ① open 14:00 / start

15:30 ② open 18:00 / start 19:30 ¥16,000

■ SOIL & "PIMP" SESSIONS COUNTDOWN TO NEW YEAR

12/31 ① open 17:15 / start 18:30 ② open 21:30 / start 23:00

横浜関内ホール Kannai Hall 045-662-1221

■ SADAO WATANABE with

■ BASHAMICHI SPL"MAXIMUM" Vol.19 style-3! ¥4000/DOOR ¥4500, HS & under ADV ¥2500/DOOR ¥3000

Thumbs Up

■ Kafu Satoh Special Live 「3 by Yokohama-based singer/ ADV¥3000

CLASSICAL MUSIC



みなとみらいホール Minatomirai Hall

045-682-2000 ■ クリスマス・パイプオルガンコ

ンサート冨田一樹 Kazuki Tomita 12/20, open 18:20 / start 19:00

Orchestra: Viennese Waltz New Year Concert 2019

■ ハリウッド・フェスティバル・オ Hollywood Festival Orchestra

¥7800 A: ¥6800 B: ¥5800

神奈川県民ホール Kanagawa Kenmin Hall 045-662-5901 www.kanagawa-kenminhall.

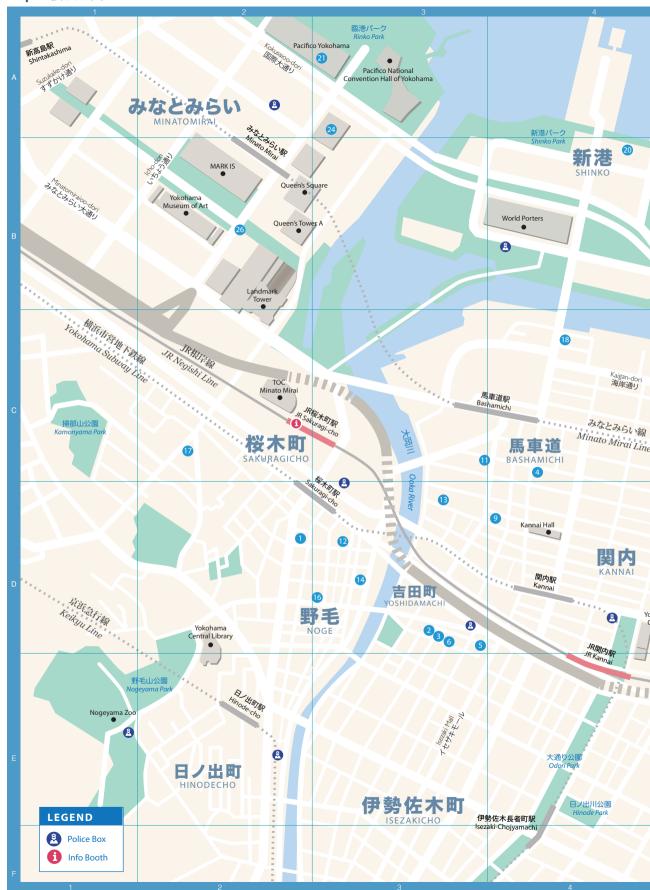
エルワン・ル・プラド&青木 早希オルガン・クリスマスコン

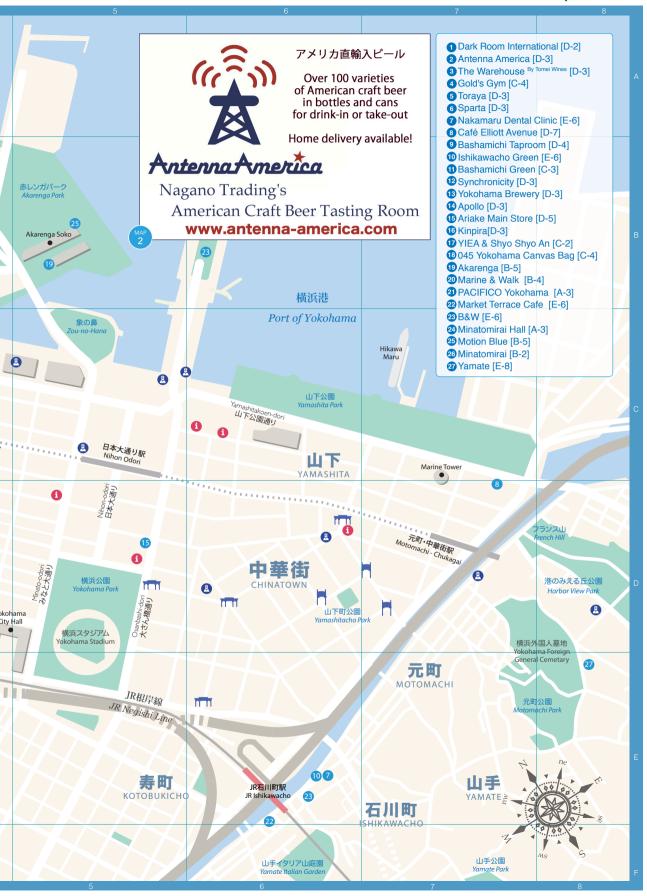
Organ Christmas Concert General ¥3500, Pair ¥6500, Students (24 & under, limited

■キエフ・バレエ「白鳥の湖」

Kiev Ballet: Swan Lake 15:00 S: ¥14,000, A: ¥12,000 B:

www.yokohamaseasider.com

















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













Interview with illustrator Kobayashi

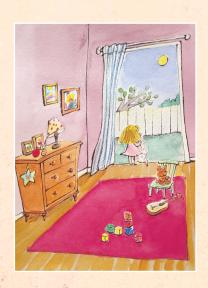
Instagram: ocean child55

小林洋子のイラストはなんだか懐かしく感 じる。長年愛されてきた絵本と同じ、暖かく、落 ち着くような親しみがあり、魔法に包まれてい る。彼女が描く世界は、バージニア・リー・バート ンの「ちいさいおうち」やルドウィッヒ・ベーメル マンスの「マドレーヌ」のように私たちを吸い込 んでいくような優しさがある。そのレトロなスタ イルに加えて、小林は明るい、はっきりとした色 を使い、モダンでポップな雰囲気を出し、彼女 のオリジナルスタイルを生み出してきた。

静岡で生まれ育った小林は、小さい頃から 絵を描くことが大好きだった。中学生の頃、ファ ッション雑誌『オリーブ』に載っていた仲世朝子 の「のんちゃんジャーナル」のイラストシリーズ に魅了され、イラストレーターという仕事を目 指すようになった。デザイン学校を卒業後、キャ ラクターマーチャンダイスの会社で、ディズニー グッズのデザインを手がけることになった。6年 後の2013年、小林はその仕事をあっさりと辞 め、フリーランスイラストレーターになる決意 をした。

その当時手がけた仕事の一つが、ケーキ箱 のデザインだった。友人が勤めていたパッケー ジ会社を紹介したことがきっかけだった。現在 も一緒に仕事をすることがある。描いたケーキ の箱がどこで売られるのかは小林は知らされ ないが、フランスのケーキ屋さん「キャトル」や ロフト、東急ハンズなど、様々な場所で見かける そうだ。

現在小林は旦那さんと小学4年生の息子と 横浜に住んでいる。仕事と子育てのバランスを とるのが大変な時もあったが、家族は彼女にと って大切な存在だ。小林がイラストレーターと しての居場所を探していた頃、旦那さんが彼女 を励まし、自分に合ったスタイルを見つけるの を助けてくれた。息子にもよく意見を聞き、デザ インの判断をすることも多いと小林は言う。イ ラストレーターを目指す方にどのようなアドバ イスがあるかと尋ねると、小林はこう答えた。「 イラストは身近で手軽だと思う方が多いけど、 だから厳しいと思うんですよ。制作の世界は楽 しいけど、自分が得意としているもの、またどん なイラストレーターになりたいのかを想像する のが大切」。小林は今制作中の絵本に没頭して いて、近い将来に出版したいと思っている。彼女 の本は、子供から大人まで年月が経っても愛さ れていくだろう。











Kobayashi's cake box illustration for Christmas 2017

Yoko Kobayashi's artwork embodies all the timeless qualities of a classic picture book. It has a warm, comforting familiarity to it, as well as a sense of magic and adventure. Her simple aesthetic is reminiscent of Virginia Lee Burton's The Little House and Ludwig Bemelmans' Madeline-both creations of artists whom she admires deeply-but her use of bright, bold colors delivers a modern twist that creates a style completely her own.

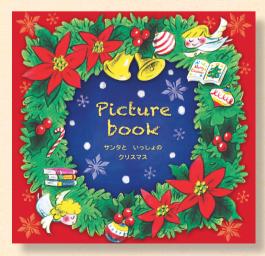
Born and raised in Shizuoka. Kobayashi loved to draw ever since she could remember. In middle school. Asako Nakase's Non-chan Journal illustration series in the fashion magazine Olive opened her eyes to the possibilities of becoming an illustrator. Upon graduating from design school, she worked at a character merchandising company where she

was put in charge of designing Disney products. In 2013, after six years with the company, Kobayashi left to focus on a freelance career, fulfilling her desire to create worlds and characters uniquely her own. Though the transition was intimidating, she relates that it was completely worth it.

One of her earlier projects was designing artwork on cake boxes for a packaging company, with whom she still works on a frequent basis. Kobayashi was introduced by a good friend who was working there. The company distributes the cake boxes to multiple stores, so Kobayashi often comes across her artwork unexpectedly in places like Quatre (the French pastry shop), or even Loft and Tokyu Hands.

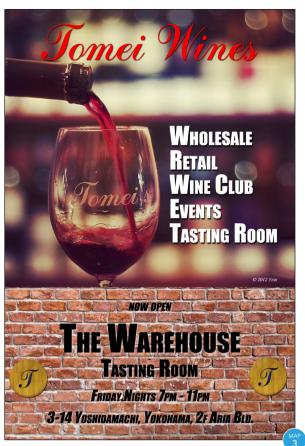
Kobayashi now lives in Yokohama with her husband and ten-year-old son. Balancing work with motherhood has had its challenges, but her family has always played an important role in her career. When Kobayashi struggled to find her place as an illustrator, her husband encouraged and helped her find her own, unique style. Her son also plays a part in her design decisions. They often travel together on the Keikyu Line in search of inspiration. When asked what advice she'd give to aspiring artists, Kobayashi answers, "Illustration is a fun, but very tough career. It's important that you come into your own as an artist, and find a specialty or style that will stand out among the crowd of other illustrators." As of now, Kobayashi plans to focus on writing and illustrating her first picture book-a project that's long been in the works. Her book could very well become an instant classic, cherished by both children and adults alike for years to come.

by Meg Ishihara



Kobayashi's cake box illustrations for Christmas 2018





























Turquoise Bldq. 2F 中区石川町タークオイスビル 2f, 2-73-2

Hours: 15:00~24:00 (Closed Tuesdays)

Tel: 045-298-6060

石川町駅を裏道から元町方面へ歩き始めて すぐ、澄んだ秋空にふと視線を上げると、視界 に入ったのはB&Wというお店。窓越しに見え る中の様子が気になって入ってみる。店内はカ ウンター、椅子、食器棚などが木目で統一され ていて、落ち着いた雰囲気だ(店内禁煙)。

さっそく、横浜ビールのTSUMUGI(ハーフ ¥550・パイント¥950)を注文。ベルギースタ イルのにごりのあるビールで、フルーティで喉 越しはスッキリしている。店には4つタップがあ る。運よく開けたばかりのアップルヴァイス(八 ヶ岳ブルリー)もいただいた。口当たりはビール だが、口に含んで喉を過ぎる瞬間、不思議なこ とに鼻からリンゴの風味が抜けていく。

ワインも、ソムリエでもあるオーナー・田 本久弥がこだわって取り揃えている(グラス ¥700~・ボトル¥3000~)。この日一番驚いた のがオレンジ色のワインだ。聞くと白ワイン用の ブドウを赤ワインの製法で作ったものらしい。 白ワインらしいさわやかさの中に、皮からくる 特有の風味と適度な渋みが混ざり合う複雑な 味だ。

料理は、シンプルな中にジャンルの異なる飲 食店を渡り歩いた田本の経験がちりばめられ ている。自家製鶏白レバーのムース(¥480)は ふんわり滑らかな口当たり、合鴨のカルパッチ ョ(¥650)は肉にしっかり味が閉じ込められて いて噛むほどに旨味を感じ、きのこのバルサミ

コマリネ(¥380)はさっぱりしたオイルと酸味 で、いずれもワインにもビールにも合う。おつま みプレート(1人前¥600)でこれらをまとめて 楽しむこともできる。

これまで試飲会などお客さんと楽しめる企 画をしてきたそうだ。寒くなるこの時期は「鍋を 囲む会をしたい」と田本はにこやかに話す。中の 様子が気になったのだろうか、お客さんがひと 組、またひと組と入ってくる。大型モニターを囲 んで配置されたカウンター(12席)はリビング のようで、自然とほかのお客さん同士の会話を 生む。

by Yaichiro Shotai

Walking toward Motomachi from Ishikawacho Station, I discovered B&W, a small 2nd-floor bar with large windows allowing a glimpse of the homey interior. I couldn't resist checking it out! The relaxed, non-smoking atmosphere and wooden furnishings made me feel right at home.

The bar has four rotating taps of craft beer (half ¥550~/pint ¥950~). To start I decided on Yokohama Brewery's Tsumugi, a hazy Belgian blond ale with a dry, fruity flavor. I was also fortunate enough to try the Apple White by Yatsugatake Beer.

Owner and sommelier Hisaya Tamoto selects each bottle of wine (glass ¥700~/bottle ¥3000~) according to the season and the dishes he serves. Tamoto recommends the orange wine, an uncommon variety of white wine made by leaving the grape skins and seeds in contact with the fermenting grapes. This gives it an orange color and delivers a unique aroma and refreshing complex taste. Tamoto's dishes are simple, but they consist of an array of styles and tastes which he picked up from experience working at various restaurants. I tried the Liver Mousse (¥480) and the juicy Duck Carpaccio (¥650), every bite of which bursts with umami. The Marinated Mushrooms with Balsamic Sauce (¥380) was tangy and fresh, a perfect match for beer or wine. You can also enjoy a mix of these dishes all in one "Otsumami Plate" (¥600/ person). Tamoto holds tasting events once a month. "I'm planning a nabe (hot pot) party next," he says with a smile. "It'll be perfect for the cold weather!"

Customers kept coming in, one after another as we talked. They probably peered through the window and were drawn in just as I was! The interior consists of a counter with 12 seats surrounding a big screen for watching sports or movies. The cozy, living-roomlike atmosphere is the perfect setting for lively conversations between customers.

HOMMOKU BASE







HOMMOKU BASE

Naka-ku Honmoku-cho 1-9

中区本牧町1-9 Hours: 11:00~19:00 Tel: 045-622-4411

Website: hommoku-base.com/hommokubase

2018年4月、本牧に新しいコミュニティスペ ース「本牧 BASE」がオープンした。設備は完全 にバリアフリー化されていて、幅広い年齢層が 使いやすい環境が整っている。ユニバーサルデ ザインのトイレや授乳室も完備され、すべての 住民が地域の会合やイベントに活用できるよう 配慮されている。

併設の小さなカフェではパスタやカレー、ピ ザ(すべて700円~800円)などの軽食や、コー ヒーや紅茶(各400円)、生ビールやカクテル

(各500円)が提供されていて、地域住民が 気軽に楽しめるように格安な価格設定で、ちょ っとつまみながら会話を楽しむ場所にもなって いる。

Residents of Honmoku welcomed a brand new community space to their neighborhood in April of 2018 called HOMMOKU BASE (spelled differently than the area, but pronounced the same). After surveys and much planning, the community leaders strove to create a barrier-free environment that all residents could use and enjoy. A wheelchair accessible bathroom, a nursing room for new mothers, and a space for all to use for meetings or events were incorporated into the concept to ensure every member of the community felt included.

A small cafe was also added as part of the plan. The cafe offers light food like pasta, beef curry, and pizza (all ¥700~¥800) and a mixture of drinks from coffee and tea (both ¥400) to alcoholic beverages, such as draft beer and cocktails (both ¥500). The cafe is more a service for local residents than a money-making venture, so prices are very reasonable. It also provides a place for residents to chat over a bite to eat.

メインルームには、スタジオ設備が設けら れ、コミュニティFM開局に向けて準備が進め られている。ラジオ放送局長を務めているの は、本牧出身で作曲家・キーボード演奏家の笹 原延介。スタッフは13人ほどで、地元住民のた めに24時間放送、地域のニュースや告知、旅行 者向けの情報、交通情報、天気・災害情報など が放送されるほか、英語や中国語、韓国語の放 送も今後順次対応する予定だ。

本牧BASEのロゴは、遠くから見ると窓のよ うだが、近くで見ると「NEWS」の文字になって いることがわかる。NEWSは、コンパスの東西 南北(N=北、E=西、W=東、S=南)も表してい て、ここには、どこから来た人でも迎え入れてく れることを象徴しているのだ。

Attached to the main room of HOMMOKU BASE is the makings of a community FM broadcasting station. Music studio veteran, composer/ keyboardist and Honmoku native Nobusuke Sasahara is the head of the radio station in the making. With a staff of about thirteen, he plans to broadcast 24 hours a day for the residents of Yokohama's Naka Ward. Programming will cover local news and announcements, tourist information, traffic reports, weather/disaster alerts, and more. Plans are also in the works for English broadcasts with the prospect of Chinese and Korean programming, too

If you look closely at the HOMMOKU BASE logo, which resembles a window from afar, you will notice that it is actually made up of four letters. The letters spell out the word "NEWS", but are also meant to represent the four directions of the compass; north, south, east, west. From whichever direction you come, you are welcome to stop by for a visit.







Naka-ku Ishikawa-cho 2-64

中区石川町2-64

Hours: 9:00~20:00 / irregular holidays

Tel: 045-264-8370

Website: www.mtc-ishikawacho.net

MARKET TERRACE

石川町のコミュニティの若手リーダーたち は、前々から皆が集ってイベントの計画を立てた り、地域課題について話し合いができる場所を 作りたいと考えていた。また、そこで気楽にくつ ろいで交流できるような場所にもしたいと考え た。その結果誕生したのが、マーケットテラスカ フェ石川町。もちろん、石川町の住民以外も大 歓迎のスペースである。

2017年3月にオープンし、1階は主にコーヒ ーや紅茶(350円~450円)、ビール、ウイスキ ー、焼酎、カクテルといったアルコール類(550 円~)も提供するカフェになっている。お酒がメ ニューにあるが、店内はバーという雰囲気では なく、家族連れも楽しめる。

フードメニューには、パスタ、カレー、シチュ ー、フレンチトースト、ケーキ、焼き菓子がある

(~1,000円)。また、地元の住民がつくった 手づくりの商品を展示販売するスペースが設け られており、店頭では、県内で採れた野菜も販 売している。

カフェは約30人が座れるほどの広さで、天 気の良い日はテーブルを外に出し、目の前に川 が流れる素敵なロケーションでゆっくり過ごす ことができる。無料Wi-Fiの利用が可能で、パソ コンを持ってきて仕事をしたり、ネットサーフィ

ンしたりするのもよい。

また、石川町を訪れる人が街と繋がること ができる場として、カフェ周辺にあるいくつかの 一軒家を改装して、交流スペース付ゲストハウ スがオープンする予定だ。ゲストハウスのフロン トとレストランは、このマーケットテラスカフェ 石川町が担うことになる。利用者はレンタルサイ クルを使って横浜の主要スポットにでかけるこ ともできて、すぐ近くには石川町駅があるため、 電車での移動も便利だ。数日間滞在すると、コ ミュニティメンバーの一員になったように地域 に溶け込むことができるだろう。

Local community members Ishikawacho wanted to create place where all could gather to plan events and resolve problematic issues in the neighborhood. At the same time, they wanted a space for casual communication, mingling and relaxation. Their solution was Market Terrace Cafe-a combination community center, cafe, and marketplace. Of course, nonresidents are welcome!

Opened in March of 2017, the first floor mainly operates as a cafe serving many types of coffee and tea (¥350~¥450) along with beer, whiskey, wine, shochu (Japanese spirits) and cocktails (all alcoholic drinks ¥550~). Though there are adult beverages on the menu, the

atmosphere isn't that of a bar-it's family friendly.

On the food menu is pasta, curry, stew, french toast, cake and a mix of baked goods. ¥1000 is about the maximum you'll pay for any of the dishes. Set up in front of the shop is a small produce stand selling vegetables grown in the prefecture. There are also handicrafts made by local residents on display inside the cafe. These, too, are available for purchase.

The cafe sits about thirty people total. In pleasant weather, tables are put out in front on the wide sidewalk which faces a canal. As you might imagine, the nicer the weather, the more popular the outside seating becomes. Free wi-fi

is available, so bring your laptop if you need to finish up some work or simply want to browse the net.

In order to give visitors a true feeling of the neighborhood, new apartmentstyle guesthouses, some with shared interactive space, have been set up nearby. The cafe acts as "front desk" and restaurant for the lodging facilities. There are a variety of room types for 40 people in total. Using the guesthouses as your base, you can rent a bike and get around town with ease. Ishikawacho Station is also a short walk away if cycling isn't for you. After staying a few nights you'll begin to feel like a genuine member of the community.



Crab Cakes

クラブケーキは、アメリカではお馴染みの料理ですが、日本ではまだあまり知られてはいないかも知れません。東海岸のメリーランド州やヴァージニア州を含むチェサピーク湾近郊が発祥の地です。チェサピーク湾はカニ漁が盛んなことからカニ料理も多く、その中でもクラブケーキは有名な料理の一つです。

クラブケーキはほぐしたカニの身を卵やパン粉、炒めた玉葱などと合わせて、パーガーのパティのような形に作り、油で焼いたものです(周りにパン粉をまぶして油で揚げたものもあります)。外側はカリッと香ばしく、中はホロッと軽く、カニの風味と旨みが口の中全体に広がります。良いカニをたくさん使えば使うほど美味しくなるので、自分で作る時はカニの質を妥協しないでください! タルタルソースとの相性も良いです。

カニは高タンパク低脂肪のヘルシーな食材なので、美味しい上に太り にくく、その上眼精疲労対策にも効果があるみたいですよ。美味しいクラブ ケーキを食べながら健康も手に入れましょう! Crab cakes are an American classic. They're a staple in the South Atlantic region of the US, particularly the Chesapeake Bay area where they originated due to an abundance of the crustacean.

Crab cakes consist of shredded crab meat mixed with eggs, breadcrumbs, and other ingredients like sauteed onions. They are formed into patties, coated in breadcrumbs, and fried until golden brown. They're crisp on the outside, light and fluffy on the inside. You will have to splurge on quality crabmeat if you want to make exceptional crab cakes. Tartar sauce is the recommended condiment.

Not only is crab delicious, but it's high in protein, low in fat, and rumored to be good for the eyes. How can you turn crab cakes down?

クラブケーキ

CRAB CAKES

カニ身	.500g
炒めた玉葱	1ヶ分
生パン粉	1カップ
卵	1ヶ
マヨネーズ	50g
パセリ	5g
ディル	少々
ウスターソース.	12g
粒マスタード	8g
塩、胡椒	適量
レモンくし切り	適量

crab meat500g
sauteed onions1
breadcrumbs 1 cup
egg 1
mayonnaise50g
parsley5g
dill to taste
Worcestershire sauce12g
grain mustard 8g
salt & pepper to taste
lemon slicesoptional

- 1. 全ての材料をボールに入れて混ぜ合わせる。
- 2. 冷蔵庫で1~2時間寝かせ て、8等分にしてパティの形 に成形する。
- 3. フライパンに少し多めの油 を入れて熱し、中火でこん がり色づくまで焼く。
- 4. 中まで火が入ったら、皿に 盛りお好みでレモンやタル タルソースを添える。

- Mix all the ingredients in a bowl.
- Refrigerate mix for 1~2 hours, then divide into 8 portions and form into patties.
- Generously coat pan with oil and fry on medium heat until golden brown.
- After evenly cooked, serve with a slice lemon and/or tartar sauce.



American Craft Beer



AntennaAmeric



































YOKOHAMA 横浜駅ジョイナス 地下1階



SHINAGAWA



onlineshop



www.antenna-america.com/order.html

各店舗レジカウンターにて日本全国配送サービス

ウェブサイトからの通信販売も承っております



