

Culture & Events カルチャー・イベント情報

















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

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)



JUNE 2018

6月は横浜ではフランス月間です。本誌は毎年6月号で関連イベントを紹介 しています。今年はフランスのシャンパンメーカーであるヴランケンポメリー ジャパン株式会社様(本誌裏表紙参照)にご支援いただき、厚くお礼申し上げ ます。フランス月間特集は本誌16ページから。今月はここ横浜でフランスを楽 しみましょう。そして、ヴランケン ポメリー社のシャンパンも飲んでみましょう。

さて、読者の皆様に本誌の広告主様にご注目いただきたいと思います。広告 なしではこのコミュニティペーパーをつくることはできません。スポンサーサポ ートによる資金のみで成り立っています。本誌をご愛読いただいている皆様に おかれましては、機会があれば是非ともスポンサー企業様に感謝をお伝え下さ い。また、本誌への広告掲載にご興味のある事業主様はご連絡下さい。

June is France Month in Yokohama. Every year, we help spread awareness of the associated events. We are grateful this year to have received support from Vranken-Pommery, the French champagne producer (see back cover), to provide this coverage, starting on page 16. We hope you will enjoy a little bit of France in Japan this month, and also drink some bubbly from this generous

We now want to draw your attention to all those advertising in these pages because without them, we can't produce this community publication-it is funded entirely by their support. If you enjoy reading us, we hope you will thank them if/when you have a chance. Or if you are a business interested in supporting this publication, please reach out! We'd love to talk:

info@yokohamaseasider.com

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: info@yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook & Twitter

Saito Hisao Brian Kowalczyk Matthew Gammon Chiaki Masaki



www.facebook.com/SeasiderMagazine



France Month isn't complete

champagne!

Publisher Bright Wave Media, Inc.

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











森林認証紙、ノンVOCインキ (石油系溶剤0%) 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 (相段) した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。

Building Experience

経験を積む

Text by Hisao Saito

優秀なディレクターに声をかけてもらうことはプロとして光栄だ。内容 はもちろん、誰に声をかけられたのかも、仕事をする上でとても大切なこ とだと思う。

先日、セルディビジョンというブランディング会社の新人講習を行っ た。同社のモットーは、お客様と夢を共有し、最良のパートナーとして様々 な手法を駆使して、夢を現実化することである。すなわち、セルディビジョ ンのディレクターは、多岐にわたる手法を提案できるだけの知識と経験を 必要とされるということだ。こういうわけで、同社のディレクターの卵が俺 のところにフィルムの現像とプリントを体験しに来たのだ。ん? いらして いただきました。

今回の講習は現像やプリントが上手くなることが目的ではなかった。む しろ、私の勝手な考えによると、画像ではなく、写真というものを理解して もらうことにあった。ただ、受講生にはそのことを伝えず、単純に暗室作業 を楽しんでもらった。一人一人感じることが違ってよいし、それも写真の魅 力だからである。



実際に講習を始めると、やはり彼らが撮影してきた写真が面白い。ま た、ベタ焼きからセレクトするカットも実に興味深い。先輩ディレクターに も一人参加してもらったのだが、さすが、サラッと選んだカットが的確だ った。写真は、見る人の生きてきた過程や時間、つまり経験値で見え方が 変わってくる。極端に言えば、一枚の写真でも見る人によって楽しく見えた り、悲しく見えたりするのだ。

ということは、例えば、食べ物の販売促進を目的として写真を使用する 場合、その写真の目的は明確である。見る人によって美味しそうに見えた



It's always good for a professional photographer when a talented director reaches out. The nature of the work, of course, and also the actual person in charge is very important beyond the work itself.

Just the other day, a branding company called Cell Division conducted new employee training. The company motto is to share the dream of the customer. That means being a good partner, presenting an array of options and then fulfilling that dream. It necessitates experience and knowledge that enables one to present wide-ranging solutions. With that in mind, the director's idea was to bring the new employees to the Dark Room to experience film development and printing. And he did just that.

The goal of the course was not about getting good at developing film and printing it. Rather, from my perspective, it was not even about the image; it was more about simply understanding what a photograph is. Only, I didn't telegraph that to the students. I simply had them enjoy the darkroom work. Everyone feels differently about the work, which is fine; that's



り、マズそうに見えたりしてはいけない。この場合誰が見ても美味しそうに 見える写真を選ばなくてはいけない。ディレクターには違いを見極める経 験値が求められるのだ。また、「こういう感じの写真が今どき」だから採用 する、という場合でも、なぜこれが「今どき」なのか、その理由を言葉にする ことをクライアントから求められる。さらに、ディレクターは写真以外でも 的確なディレクションをしなくてはならない。新人の彼らは、これから沢山 の経験を蓄積し、難しい判断をしなくてはいけないのだ。

講習中、乾いた砂に水をかけたように、見聞きすることすべてを吸収し ていく彼らを見ていてとても気持ちがよかった。まあ今は、こんなことを言 っている俺も、何年かして彼らからダメ出しを出されてしまうかもしれない が……。ただ、それも彼らであれば少し嬉しいかも、と思ってしまった。

part of the charm of photography.

Once the course was underway, the photographs that they took were as compelling as I had expected. They took a genuinely deep interest in selecting shots from the contact sheets. too. I even had the director participate, and unsurprisingly, he chose some of the best shots among them. With photographs, the way a person looks at them changes depending on how that person has lived-the richness of their experience, in other words. In more extreme cases, one person might enjoy looking at a photograph while another may feel sad looking at that same photograph.

Now, consider this example: when you want to use a photograph whose purpose is to promote the sale of food, the objective of that photograph is clear. The person who sees it should think it looks delicious; you certainly don't want them thinking it looks gross. So basically you have to choose a photograph you think everyone is going to find delicious-looking. The director is seeking the kind of experience that allows one to see differences, though. Someone might say, "This photo seems like it's in the moment." But if that's the one you choose, and a client asks, you need to be able to explain why it's in the moment, and not 'so yesterday.' Furthermore, the director has to give precise direction outside of the photography itself. These newbies need to start accumulating valuable life experience and make difficult decisions.

It felt good to look at these students during the course, as the way they listened and absorbed everything was like watching parched ground absorb water. Who knows? Even as I write this, maybe a few years down the road I'll be the subject of their critiques. But if that happens, I'll be glad it's coming from them.





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

UPCOMING EVENTS・イベントガイド







O歳からのコンサート

Percussion Ensemble Family Concert

Lilis (Sakae-ku Cultural Center) June 23rd 10:00~ / 13:00~ ¥1,500/seat www.lilis.jp

0歳の子どもから大人まで入場可能なファミリー コンサートが開催。6人編成のパーカッション・ア ンサンブルは、子どもも楽しめるアレンジとなっ ている。一緒に手を叩いたり、からだを動かした りしながら、親子で楽しめるコンサートだ。

This concert is aimed at pleasing all, from infants to adults. Children should be enthralled by this six-person percussion ensemble which encourages audience participation in the form of hand clapping and body movement. Parents can let loose with their children during this enjoyable performance.

花しょうぶ展 Iris Exhibition

Sankeien June 10th~17th 10:00~16:00 Entry fee: Adults ¥700 / Children & Seniors ¥200 www.sankeien.or.jp

6月頃に花を咲かせる花菖蒲は江戸時代から日 本各地で盛んに品種改良されてきた。多数の色 があり、細かく分類すると5,000もの種類があ るとされる。三渓園では、6月10日からの1週間、 丹精込めて育てられた鉢植えの花菖蒲が展示さ れる。

Irises have been bred in Japan since the Edo era. They come in a wide variety of colors and there are purported to be roughly 5,000 different types. June is generally when they are in full bloom. From the 10~17th, Sankeien will have a special selection of potted irises on display for park visitors.

『가모메 カルメギ』

Karumegi

KAAT

June 30th~July 8th Times vary, see official schedule Tickets: ¥3,500 adv, ¥4,000 door (discounts for under 25 & students) www.kaat.jp

韓国最高峰の東亜演劇賞にて三冠を受賞した 日韓合作の『가모메 カルメギ』。ロシアの世界 的傑作である『かもめ』(アントン・チェーホフ 作)を1930年代の日帝朝鮮に翻案した作品 で、歴史に翻弄される若き芸術家の物語だ。東 アジアに生きる私たちの現在・未来に向け、今 回待望の再演を果たした。

Awarded Korea's highest theater award, "가모 메 Karumegi" is an adaptation of the Russian masterpiece "The Seagull' by Anton Chekhov. The story is set in 1930s Japanese-occupied Korea. It will be performed by a joint cast of Korean and Japanese artists.

OTHER EVENTS

横浜人形の家 Yokohama Doll Museum

www.doll-museum.jp 045-671-9361 ¥400 adults/¥200 jr. high & 9:30-17:00, 月曜 closed

■『人間国宝 平田郷陽』 <u>Living National Treasure Goyo</u>

(17 of his stunning dolls on

~7/22, normal fees and hours

■ ファッションドール プーリッ プ 15周年

Fashion Doll Pullip (15 years) ~6/24, normal hours, ¥800; kids, ¥400 (regular entrance fee included)

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

~8/28, check website for

■ 地点『忘れる日本人』,【作】 6/21~23, 19:30; 6/24, 17:00, ¥3500; students, ¥2,500

三渓園 Sankei Park

045-621-0634

■ サツキ rhododendron

■ スイレン lotus blooming

Pacifico Yokohama www.pacifico.co.jp





WANDERLUST 108

Akarenga June 17th 9:00~16:00 Admission: ¥7,560 www.yokohama-akarenga.jp

WANDERLUST 108は世界唯一のマインドフ ル・トライアスロン(ランニング、ヨガ、瞑想)。朝 9時にチェックインしたのち、5KMのランニング (またはウォーキング)、DJの音楽と一緒にヨ ガ、そして瞑想を行う。ワークショップも多数用 意されている。

Wanderlust 108 is a public wellness event, the only one in the world, in fact, to combine jogging, yoga and meditation on such a scale. It's a triathlon of a different kind! Participants gather in the morning for coffee, jog (or walk) 5km, participate in yoga with a DJ, then meditate. There are a number of workshops, too!

BEER GARDEN 2018

Yokohama Marine Tower **Until Sept 30th** event.marinetower.jp

今年もマリンタワー横浜で夏季限定ビアガーデ ンが開催される。1階のTHE BUNDとMIZU-MACHI BARでは手ぶらでBBQが楽しめるほ か、4階のTHE TOWER RESTAURANT YO-KOHAMAはラグジュアリーなビアテラスをテ ーマに横浜の魅力を感じることができる。

The Marine Tower's summer beer garden returns this year, running until the end of September. On the first floor, the BUND and "mizumachi bar" will supply BBQ sets for customers to grill at their own pace. The fourth floor TOWER RESTAURANT YOKOHAMA boasts a classier take on the traditional beer garden concept.

アイドル横丁夏まつり!!~2018~ Idol Yokocho Summer Fest 2018

Yokohama Akarenga Park July 7th~8th Open: 9:00 / Start:10:00 One-day, adv: ¥6,800 / door: ¥7,800 Two-day, adv: ¥12,000 / door: ¥14,000 summerfes.idolyokocho.com

2011年の初回開催以来、人気を集めてきたア イドル横丁まつり。「3大アイドルフェス」の一つ として認知されており、今最も旬なアイドルたち が大集結する。出演アイドルやタイムスケジュー ルは公式ページをチェックしよう。

The Idol Yokocho Fest has been a popular summer staple since it was first held in 2011. It is now recognized as one of the top three events of its kind in Japan. A large group of currently en vogue idols will come together to perform for their fans and to win over new ones. Check the website for a list of performers and the official schedule.

■ グラン・マルシェ 2018 ~ら くだと王子の「お茶の旅」~ Grande Marche 2018: tea (giant tea and food fair) 6/23, 9:00-18:00; 6/24, 9:00-

日本丸 Nihonmaru

総帆展帆(そうはんてんぱん)

Unfurling of all the sails 6/10, 10:30~11:30 unfurling; 15:00-16:00, rolling up

横浜赤レンガ倉庫 Akarenga Soko

■ サイクルスタイル2018 Cycle Style 2018 (bicycle culture & goods event) 6/9~10, 10:00-17:00, free!

大さん橋 Osanbashi

■ Hulahula! Festival 6/10. 10:55~18:30, free to enter!

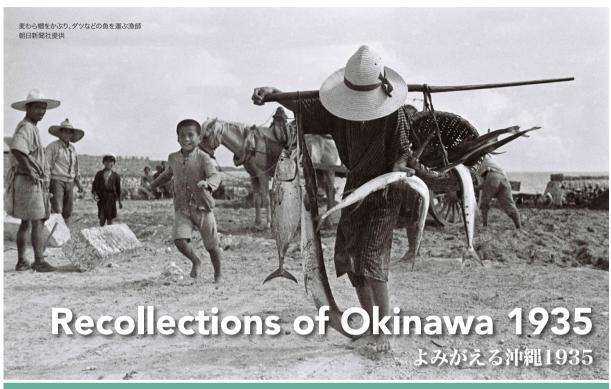
横浜都市発展記念館 Museum of Yokohama Urban History

045-663-2424

■ 伸びる鉄道、広がる道路 ~ 横浜をめぐる交通網~ Extending Train Lines, ~7/1, 9:30-17:00, ¥300; MS &

www.vokohamaseasider.com

Art Alive





Japan Newspaper Museum

Until July 1st (Closed Mondays) / 10:00~17:00 Admission: Adults ¥400 / Univ ¥300 newspark.jp/newspark



沖縄が第二次世界大戦の戦火にさらさ れる10年前、沖縄の人々は平和な生活 を送っていた。朝日新聞大阪本社で最 近277コマのネガが見つかり、そこには 戦前の沖縄の人々の日常が写っていた。 の写真が展示される。また、6月23日に は、展示中の戦前の沖縄を写した白黒 写真のカラー化体験会と戦前から戦後 の沖縄についてのトークセッションが

Ten years before Okinawa was exposed to the harshness of World War II, the local people lived relatively peaceful lives farming and going to markets. The Asahi Shimbun Osaka headquarters recently discovered a batch of 277 photo negatives that give an intimate look into the daily lives of focus on 100 carefully selected photographs including some that have been colorized using state of the art artificial intelligence coloring techniques. There will an in-depth look at the colorization process on June 23rd, with lectures about pre- and post-war

Art Listings



神奈川県博開館51周年記念

つなぐ、神奈川県博

Collection to Connection

Kanagawa Prefectural

Museum of Cultural History

Until July 1st

9:30~17:00 (Closed Mondays)

Admission: Adult ¥600 / Univ & U20 ¥400 / HS ¥100 /

Seniors ¥200 / MS & under free

ch.kanagawa-museum.jp

神奈川県立歴史博物館は、前身である県立博物館の1967年の 開館以来、全国でも先駆的な都道府県立の総合博物館として人 文・自然の双方で様々な活動を展開した。1995年に県立歴史博 物館として再出発し、「かながわの文化と歴史」をテーマに、県の 歴史を様々な角度から見つめてきた。この展覧会では、「つなぐ」 をキーワードに、館蔵の資料をめぐる様々なつながりを振り返 る。開館51周年を迎える同館で、多様な芸術家の作品や歴史的 な資料を楽しもう。

This facility has been repurposed multiple times since opening its doors in 1967 as the Kanagawa Prefectural Museum. In 1995 it became known as the Kanagawa Prefectural History Museum, which focused on exploring the historical roots of the prefecture. It was eventually reborn in its present state as the Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History. The focus now is on examining the prefecture from both historical and contemporary perspectives. With "connections" as the core concept, this exhibit looks into not only connections to the past, but also the possibilities of how the contemporary moment can change the future by offering new interpretations and insights on the people, history, and culture of Kanagawa. Celebrate the museum's 51st anniversary by acquainting yourself with the diversity of Kanagawa's contemporary art and historical objects on display.

GENERAL ART

構近美術館 Yokohama Museum of Art

- ヌード展 Nude Exhibit
- モネ それからの100年 Monet: 100 Years Later

そごう美術館 Sogo Museum

middle school & under, free!
■ 志野・織部の伝統から現代へ
国際陶磁器フェスティバル
Shino & Oribe, from the

横浜市民ギャラリー Yokohama Civic Art Gallerv

■ Sunny Li リー・はるこ展〜世界 を旅する展覧会〜

■ 第42回 神奈川独立美術展

■瓢蟲社同人写真展

あーすぷらざ **Earth Plaza**

■ 「電車のコト 世界のコト」 Of Trains, Of the World function in the world)

Kawasaki City Museum

www.kawasaki-museum.jp ■ 中井精也 鉄道写真展 笑顔 あふれる「ゆる鉄」ワールド

みなとみらいギャラリー Minatomirai Gallery

■ 第12回 パッチワークキ<u>ルト ア</u>

■ 2018 富士秀景写真 神奈川展

THEATRE

Cinema Jack & Betty シネマ ジャック&ベティ

- SUKITA 刻まれたアーティストた
- さよなら、僕のマンハッタン
- 君の名前で僕を呼んで Call me By Your Name 6/16~
- アンダーグラウンド 完全版

www.yokohamaseasider.com

MUSIC 音

Kirtan Concert with Krishna Das

Hamagin Hall "VIA MARE"

June 30th Open 16:30, Start 17:30 Adv ¥6,500; Day ¥7,500 (Children under 12 half off) www.yogaspot.jp

Kirtan is a traditional spiritual practice from India where the sacred names of Hindu deities are sung with traditional music. The practice is used to help calm and focus the mind. Krishna Das, sometimes referred to as the "Rockstar of Yoga", is a world-class kirtan singer from America. He was nominated for a Grammy in 2013 for Best New Age Album. With this call and response singing, with dancing, and meditation, Krishna Das' music will guide you to a contemplative state to open the heart and mind. The program will be conducted in English and will have a Japanese interpreter. No experience is required to participate.

キルタンとはインドの伝統から伝わるスピリチュアルなプラクティスで、 伝統的な音楽に合わせて神々の名前を唱えるというものである。このプ ラクティスは心を落ち着かせ集中を高めるために行われる。クリシュナ・ ダスは米国出身の世界的なキルタン・マスターであり、ヨガのロックスタ ーとも呼ばれている。2013年にはアルバムがグラミー賞のベスト・ニュー エイジ部門でノミネート。歌ったり、踊ったり、瞑想したり。コール&レスポ ンス形式でキルタンをガイドし、その音のバイブレーションが、あなたの 心を開き、愛で満たす。プログラムは英語で行われ、日本語通訳付き。初 心者でも参加可能だ。



Music Listings

POPULAR MUSIC

Valod

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

☐ Grace Mahya birthday (talented local pianist/vocalist) 6/10, 19:00, a¥3,500/d¥3,800

☐ Jino Group (positive-energy electric 6/21, 19:30, a¥3,500/d¥3,800

■ Yucco Miller sax band 6/29, a¥4,500/d¥5,000

Kamome

Yokohama-kamome.com 045-662-5357

■ Oma Sound (with legendary bassist Suzuki 6/8, 20:00, ¥3,500

■ jazz guitar battle 6/12, 20:00, ¥3,500

■ Shindo Yogo trio (jazz pianist from Kyoto) 6/28, 20:00, ¥3,500

Motion Blue

(Japan's legendary pop-alt 6/16&17, 16:30&19:30, ¥9,000

■ Hanah Spring (birthday

(R&B, soul, funk & jazz vocalist) 6/25, 20:00, ¥4000

Thumbs Up

045-314-8705

■ Philippine Day Yokohama Japanese & Filipino bands 6/10, 12:30, a¥2,000/d¥2,500

☐ Jiro and the Guitar (fantastic jam-style rock band) 6/18, 20:00, a¥2,000/d¥2,500



今年で14年目を迎える夏期限定の「OTODAMA SEA STUDIO」。昨年に続いて三浦海岸海水上での開催される。Jポップ、レゲエ、ヒップホップ、さらにはパラエティタレントなど幅広いジャンルから多様なアーティストが出演する。初登場となる哀川翔やどついたるねんのほか、LOVE、Amaryllis Bomb、みやかわくん、おなじみとなった稲川淳二や高橋直純、さらにPrizmaX、SOLIDEMO、Rickie-G、飯田里穂、GANG PARADE、韻シストなどが三浦海岸の夏を盛り上げる。

Otodama Sea Studio

June 30th ~ September 30th Miura Kaigan

*See website for specific schedule, times, and costs. otodama-beach.com/2018

Now in its 14th year, the Otodama Sea Studio will once again be held on the Miura coast after changing venues last year. The event assembles a long list of artists from a wide range of genres, including j-pop, reggae, hip hop, and even variety entertainers and other "talent". Some of the highlights of the announced lineup this year include performances by Sho Aikawa, Dotsuitarunen, LOVE, Amaryllis Bomb, Miyakawa-kun, PrizmaX, SOLIDEMO, Rickie-G, Riho lida, GANG PARADE, IN-SIST, and Junji Inagawa.

■ Spinna B-ILL (great soul & reggae artist) 6/29, 20:00, a¥3,000/d¥3,500

CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール Minatomirai Hall

www.yaf.or.jp/mmh/index.ph 045-682-2020 (discounts for seniors, students, etc.)

■ 日本フィルハーモニー交響楽

団 第338回横浜定期演奏会 Japan Philharmonic Orchestra 338th regular concert 6/8 10:00, S ¥8,000 A ¥6,500 B ¥6,000 C¥5,000 P(sold out) Y¥1,500

フィリアホール Philia Hall

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

■ Kyoko Takezawa (violin recital)

6/23, 17:00, S¥5000, A¥4000

- Tamaki Kawakubo & Yu Kosuge, violin & piano recital 7/7, 17:00, S¥5,000, A¥4,000
- ベルリン・フィルハーモニー弦 楽五重奏団

Berlin Philharmonic String Quartet 7/15, 14:00, ¥7,000

サルビアホール Salvia Hall http://salvia-hall.jp/ 045-511-5711

■ オカリナ七重奏団GOBオカリナコンサート

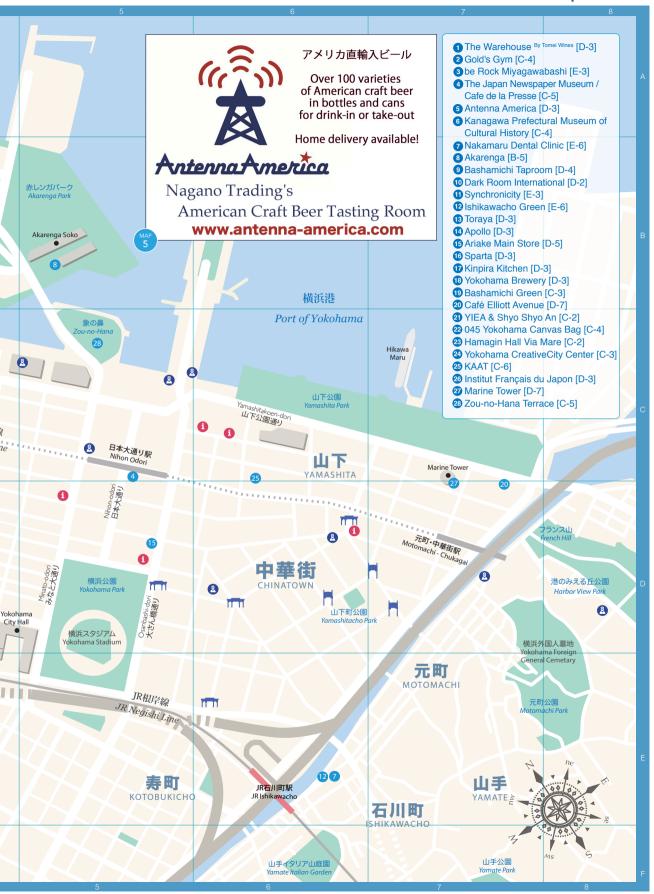
7-man ocarina concert! 6/3, 15:30, ¥4,200

■ クァルテット・ディ・クレモナ Quartet di Cremona (from Italy) 7/4, 19:00, ¥6,000

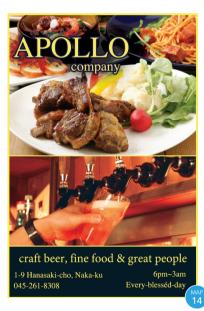
For more event listings visit us online at: www.yokohamaseasider.com

Maps·横浜地図



















Mister Micawber's

海外旅行やビジネスで使える英語 格安3,000円から

無料体験

mistermicawbers.com mistermicawber@gmail.com

















横浜フランス月間2018



Yokohama celebrates France from June 7th to Bastille Day on July 14th. French arts, cuisine and culture will take center stage in the only festival of its kind in Japan.

横浜では6月7日からパリ祭の7月14日までフ ランス月間が行われる。フランスの芸術、食、そ して文化に大きな注目が集まる、日本で唯一 の祭典だ。



ライブシネマ

Vincent Moon & Priscilla **Telmon Live Cinema**

6/9 19:30~

Admission: ¥2000 (Member ¥1500)



Artist/director Vincent Moon teams up with explorer/photographer/writer Priscilla Telmon to present an ethnographic film of sacred rituals around the world. The interactive performance incorporates songs and a variety of instruments, and also encourages audience participation.

映像作家ヴィンセント・ムーンと、写真家 で作家のプリシラ・テルモンが世界各地 を度した映像をお届けする。即興で音源 を編集し、観客との出会いを通して、その 瞬間にしか生まれない映画を立ち上げ る。

Alice Kunisue Exhibit

6/12 ~ 30

10:00 ~ 18:00 **FREE**



This is the first exhibition of Alice Kunisue, a young Franco-Japanese artist based in Paris. Her exposure to both cultures has allowed her to develop unique artistic sensibilities. She creates an original world filled with humor through the use of several forms of media such as video, illustrations, graphic design, photography and more.

日仏のハーフでパリを拠点に活動するアリ ス・クニスエによる初めての個展。両国の 文化に触れてきたことで彼女の芸術家と しての感覚が発達した。ビデオアート、イラ スト、グラフィックデザイン、写真など、ユー モアとオリジナリティ溢れる世界観で観る 者を魅了する。

Boulevard des Airs

6/24





The French group Boulevard des Airs is performing its first concert in Japan. The group combines a variety of international sounds including French rock, electro, reggae, Latin rhythms and pop. Since their first album "Paris-Buenos Aires" they've been on a hot streak of successful hits. Check out what all the fuss is about.

フレンチロックからエレクトロ、レゲエ、ラ テン音楽、メランコリックポップなど、ジャ ンルにとらわれない多彩な楽曲が魅力の フランスの音楽集団、ブルヴァール・デ・ゼ ールが日本初のライブを行う。ファースト アルバム『Paris Buenos Aires』が大ヒッ トし、人気急上昇の彼らの音楽をぜひ会場 で楽しもう。

フランス映画祭2018 関連企画 『GAUMONT 映画誕牛と共に歩んできた

歴史』展

AKARENGA SOKO BLDG 1, 2F

6/13 ~ 6/24 11:00 ~ 19:00

YCC YOKOHAMA CREATIVECITY CENTER 3F

6/27 ~ 7/6 11:00 ~ 20:00 FRFF

Founded in 1895, "Gaumont" is the oldest film production company in the world. This exhibition offers a journey through the most iconic and popular films in the company's catalog with displays of film posters, movie highlights, and rare documents. Discover the history of Gaumont, and with it, the history of cinema.







世界最古の映画制作会社である1895年創業の"Gaumont(ゴーモン)"が、代表作の映画のポスターや名シーンの上映、 貴重な資料を特別に展示。同社、ひいては映画の歴史を振 り返ろう。

> 横浜フランス月間2018のイベント詳細は公式HPをご覧ください For more France Month listings please visit www.institutfrancais.jp/yokohama/

SEMINARS

*Reservations required for all seminars すべてのセミナーが要予約

ワインセミナー 「夏のバカンスワイン」

Wine seminar

"Wines for Summer Vacation"

6/29 19:00~21:00 ¥5500 (MEMBERS ¥4500)



チーズセミナー 「夏のごちそうチーズ」

Summer Cheese Seminar

7/7 17:30~19:00 ¥4000 (MEMBERS ¥3000)





Champagne Seminar

7/13 19:00~21:00 ¥6500 (MEMBERS ¥5500)



Enjoy the pairing of fine food and wine specially selected by La Vinée. The seminar will be in French with Japanese translation.

ラ・ヴィネが特別におすすめするワインを 極上の料理とともに楽しもう。セミナーは フランス語で行われ、逐次通訳付き。

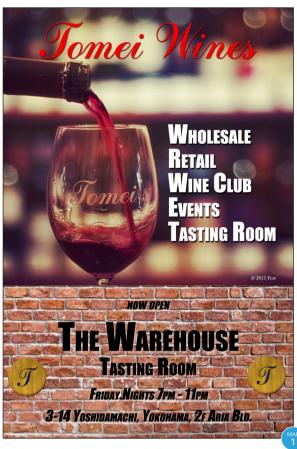


Savor four varieties of cheese chosen to match the summer season: Brillat-Savarin Frais, Curé Nantais, Valençay and Beaufort. Also learn the secrets of cheese making and how to serve it properly. (seminar only in French)

夏の季節に味わいたい4種のチーズ(ブリ ア・サヴァラン、キュレ・ナンテ、ヴァランセ、 ボーフォール)が試食できるほか、チーズづ くりやサーブの仕方についても学ぶ。



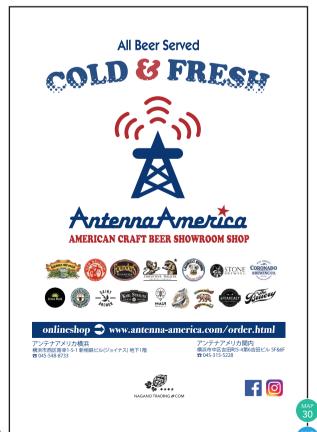
Lovers of fine bubbly should sign up for this exclusive seminar showcasing the best champagnes in France courtesy of Vranken-Pommery Japan. The tasting is accompanied by a full course meal at the elegant Café de la Presse. The seminar will be in French with Japanese translation. 上質なシャンパンが好きな人は、ヴランケ ン ポメリー ジャパン株式会社のおすす めする極上のシャンパーニュ(4種)がテイ スティングできるこのセミナーに参加しよ う。エレガントなカフェ・ドゥ・ラ・プレスで 行われ、フルコース料理も提供される。セ ミナーはフランス語(逐次通訳付き)。











Migwa 404a Space

www.migiwayogaspace.com

国際都市とされる横浜でも英語のヨガクラスを提供しているスタジオは まだまだ少ないが、そんなヨガ教室を探していた読者の皆様にうれしい お知らせ。国際経験豊かなChamiこと永井みぎわが、英語と日本 語それぞれの言語でクラスを行うヨガ教室を開校した。

彼女は非常に興味深い経歴の持ち主で、長野県生まれなが ら幼少期から海外での生活が長く、これまで日本を含めた計6 ヶ国で生活してきた。また彼女にとって人のためになにかする ことは当たり前のことであり、それを行動の基盤としてきた。20 代中頃にカンボジアに渡り、3年間スラムで現地人に混ざ って生活しながら教育支援に携わった。2011年の東 日本大震災後は東北に拠点を移し、物資支援や復 興活動に身を注いだ。その後、人生で初めて自分た ちのために引っ越しをしようと、同様の道を歩ん でいた夫・デイビッドとともに居住先として選 んだのが、ここ横浜だった。

ヨガとの出合いは、結婚式の準備で夜眠 れなくなったときに、ベッドタイムヨガの動画 をYouTubeで見つけたことがきっかけだった という。呼吸をコントロールし、心と体を落 ち着けることで、不安なときでも安らかに 眠りにつける方法を学んだ。「より良

現在は山手・根岸界隈のレンタルスタジオで 毎週定期的にクラスを開催。さらに根岸森林 公園の真向かいにある自宅でプライベート レッスンを、また過ごしやすいこの時期は公

つとなった。

園でパークヨガを実施している。近所に住む 日本人から横須賀基地で働くアメリカ人ま で参加者はさまざま。「ヨガは誰でもできます」

く生きる。愛する」ことを人生のテーマとしてきたChamiにとって、ヨガはよ

ている。

り良く生きる、そして他人だけでなく自分を愛するためのツールの一

そんなヨガを広めるべく始めたのがMigiwa Yoga Space。

全米ヨガアライアンスのヨガインストラクターの資格を持つ

Chamiのクラスは、ヨガの専門知識と彼女の人生経験をもと

に、ヨガの本質を追求した内容となっている。身体を動かすア

ーサナ(ポーズ)だけでなく、呼吸法や瞑想、リラクゼーション

の時間なども取り入れている。また、レッスン後は参加者 と一緒に近所のカフェへ行き、コーヒーを飲みなが

ら会話をするなど、人と人とのつながりも大切にし

と話し、今後も参加者が安心できる場所を 提供していきたいという。





この夏アウトドアで楽しめることを探してい るなら、静岡県の修善寺にあるキャンプ・ベアー ドがいちおしだ。見どころはたくさんあるし、こ のキャンプ地を囲む伊豆半島は自然豊かでサイ クリングやハイキングができる場所が数多く存 在する。修善寺は温泉地としても有名で、キャン プ場周辺には日帰りでも利用できる温泉がいく つかあり、キャンプ利用時にはうってつけ。何と いっても、このキャンプ地が日本で最大級かつ 大人気のクラフトブルワリー、ベアードビールの 敷地内にあることが最大の決め手だろう。

横浜市民ならベアードという名前を耳にし たことがあるかもしれない。同社直営店の馬車 道タップルームはBBQとクラフトビールが楽し める人気ビアレストランだ。ベアードは比較的

If you are looking for some outdoor fun this summer season, then we highly recommend Camp Baird, in Shuzenji, Shizuoka. There are many highlights to speak of. The surrounding Izu peninsula is rich with nature, offering plenty of biking and hiking opportunities. The town of Shuzenji is famous for hot springs, too, and campers have day-use access to some. Anything else? Indeed; the campgrounds are located on the property of one of Japan's biggest and best craft breweries: Baird Brewing.

Some in Yokohama might already be familiar with the name, as the company operates Bashamichi Taproom, the popular barbecue and craft beer restaurant in the city. The brewery was fairly recently 最近沼津から修善寺に拠点を移し、同地に大 幅にスケールアップさせた新醸造所をオープン したが、それがキャンプ場の跡地だったのだ。 ベアードー家(同社はなんと家族経営!)はここ に移ると決めたときから、いつかは旧キャンプ 場を復活させ、たくさんの家族が楽しめる、そし て人々がブルワリーに深い繋がりを感じられる 場所をつくりたい、と考えていた。

このブルワリーは狩野川のほとりに建ち、敷 地内には果樹園やホップ畑がある。美しいテイ スティングルーム(20タップ)には大きなデッキ があり、大自然の景色が広がっている。ホップ収 穫といったアウトドアアクティビティーも提供 されている。

ベアードは7月31日までA-portでクラウド

rebuilt on a much bigger scale on property in Shuzenji that was a defunct campground. From the time the Baird family (yes, the company is family owned) decided to build, they made it their goal to rejuvenate the camp and turn it into a place where families could enjoy time there and also emotionally connect with the brewery.

The brewery is located beside the Kano River and features orchards and a hop yard on the property. Its beautiful 20-tap tasting room includes a large deck with expansive views of the valley. The brewery also offers outdoor activities (like hop picking) depending on the time of the vear.

ファンディングを実施している。そこで集めた資 金でキャンプ場の整備や新しい施設の建設を 行う予定だ。もちろん支援者(出資者)には特別 なリターン(特典)がある。クラウドファンディン グのプロジェクトについてはA-portのサイトを 確認されたい。



Until July 31st, the brewery is running a crowdfunding project on A-port that will further rejuvenate the grounds with additional facilities. Donors can receive special deals for their contributions. Check out the A-port website if interested.

Otherwise, just contact the brewery to reserve a space, and definitely try some of the delicious beer while you're there!

For rates, please visit the Camp Baird site:

キャンプの利用料など詳細はキャンプ・ベアードのサイトにて:

camp.bairdbeer.com

a-port website:

a-port.asahi.com



be Rock

Miyagawabashi

By Yaichiro Shotai



Naka-ku **Fukutomicho Nishidori 47**

中区福富町西涌47 Tel: 045-309-7412 Mon~Fri 18:00~22:30

Sat 13:00~

(note that they have a sister shop in Noge)

桜木町駅から野毛を抜け、ゆったりと流れ る大岡川沿いを歩いていると、ふと現れる「be Rock」の文字。私たちを迎えてくれるのは入口 に並んだ数々の日本酒のボトルだ。店内は高い 天井で開放感があり、カウンターとハイテーブ ルでモダンな雰囲気。そして川に向いた大きな 窓が日を惹く。

一度は就職したものの、醸造を学ぶため学 校に通い直すほど日本酒に夢中になったオー ナーの田中麻奈は、全国各地の蔵元に自ら足 を運び、製造者と直接の会話を通じてお店で 出すお酒を決めている。「仕入れは、品揃えのバ ランスを見ながらその時々に合う銘柄にどん どん入れ替えていきます。お酒は一期一会なん です!」と田中。こだわりの日本酒は季節商品、

Sake bar "be Rock" is located along the Ooka River just across from the popular nightlife district of Noge. You won't miss the sake bottles placed out to welcome visitors. This spacious bar has a modern design with a raised ceiling and high tables. The all-glass front facing the riverside is especially impressive.

Owner Mana Tanaka developed a passion for sake and decided to return to school to study brewing science. She frequently visits sake breweries all over Japan in order to decide which products should be on her menu. In her mind, direct communication with the brewers allows her to make the best choices. She tells us, "I change the line-up often to correspond to the season, so the sake

長熟品が多いため時価での提供だ(1杯500 ~1,000円程度)。常温メニューが用意された り、お酒や料理に合わせた酒器で提供されたり する点に、田中の気配りが感じられる。

またフードメニューにもこだわっている。熱 海で有名な干物職人(ハイパー干物クリエイタ 一) 藤間義孝が作るおひさま干物 (鰯半身750 円、蝦1尾500円、鯖半身950円)は、文化干し とみりん干しのどちらかを選べる。ふっくら肉 厚の身は食べごたえ十分だ。知人の自宅で食べ たときの美味しさに魅かれ、特別にお店で提供 している山形の静江さんの辛味噌600円(トッ ピングはキャベツ盛りかクリームチーズ)も、お 酒を一層惹き立たせてくれる。

店内にはカウンターが6席と3~4人掛けの

is ichi-go ichi-e" which means a once in a lifetime encounter. The price of a glass (¥500~¥1000) varies based on the grade and also the length of time it has been aged. Be Rock has a good amount of koshu (aged sake). There is also a menu specifically for sake served at room temperature. All sake is offered in specially selected glassware that highlights its strong points and Tanaka goes out of her way to make sure each pairs well with the enticing foods she offers.

"Ohisama Himono" (sun-dried fish, 1/2 sardine ¥750, single shrimp ¥500, 1/2 mackerel ¥950) is made specially for the bar by Atami City's himono master, Yoshitaka Fujima. Choose between bunkaboshi (dried with salt) or mirin-boshi (dried

テーブル席が3つほど。日本酒の香りを楽しむ ために全席禁煙だ。大きな窓で切り出された季 節ごとの景色とともに、一期一会の日本酒を楽 しんでみてほしい。



with sweet sake). The thick cuts should satisfy your hunger. "Shizue's Karamiso" (chili miso topped with your choice of cabbage or cream cheese, ¥600) originates from a visit Tanaka made to an acquaintance's house in Yamagata. She liked it so much, she had to put it on her menu.

In addition to six seats at the bar, there are three tables for three or four. The bar is non-smoking allowing all to enjoy the aroma of the sake. Take in the seasonal sites through the window while having your "once in a lifetime" sake experience.





Kebab

ここ数年ケバブの屋台をよく見かけます。薄い肉を何枚も重ねて大きな塊にしたものを串に刺して回転させながら外側をこんがり焼き、ナイフで焼けた部分を削ぎ落として、野菜やチリソースなどと一緒にパンに挟んで食べます。このスタイルは『ドネルケバブ』、ほかにも『シシケバブ』など種類がいくつかあります。シシケバブは日本の串焼きに近く、角切りにした肉を香辛料などでマリネして串に刺し、炭火などでじっくり焼きます。元々はトルコの料理で、焼いた肉を総称してトルコ語でケバブというようですが、国によって多少言いまわしが変わってくるようです。

ケバブに使われる肉は羊や山羊が主流でしたが、現在は仔牛や七面鳥、牛肉、鶏肉も使われるようになり、色々な肉でケバブを楽しめます。ドネルケバブは世界の様々な都市で特に人気があり、その国々で形を変えながら進化しています。私は羊肉、キャベツ、パクチーをピタパンに挟んで、少しのマヨネーズとハリッサの効いたピリ辛のサルサをかけてカブりつくのが好きです!

These days kebab stalls have popped up everywhere in Japan. We are now accustomed to seeing those towers of thinly sliced meat cooking on a rotating skewer. The cook continuously cuts off chunks of browned meat and stuffs it in a pocket of pita bread with vegetables and chili sauce. When prepared this way it is called a "doner kebab". The kebab originated in Turkey and there are other variations such as the common shish kebab.

Shish kebab resembles Japanese kushiyaki: marinated chunks of skewered meat (and more) that are charcoal-grilled. The word kebab itself is a Turkish word that originally simply referred to roasted meat. As it evolved it has come to be known by other names depending on the country.

Traditionally, the meat used was mutton or goat, but in recent times beef, chicken, turkey and other meats are common. Versions of the doner kebab are especially popular in cities all over the world. Each place has altered it slightly to meet the locals' taste. Personally, I love a kebab with mutton, cabbage and coriander coated with a little mayonnaise and harissa (a chili pepper paste), and topped with some picante salsa.

作り方 • Directions

- マリネ液の材料をすべて混ぜ合わせる。ビニール袋に羊肉とマリネ液を入れて一晩 寝かせる。
- 2. ソースの材料を混ぜ合わせる。
- フライバンでマリネした肉を焼く。温めたビタ バンにキャベツ、トマト、焼いた肉を挟み、ソー スをかけて完成!
- Mix all the marinade ingredients. Put lamb and marinade in a plastic bag and let sit overnight.
- 2. Mix all the sauce ingredients together.
- Cook the marinated lamb in a frying pan. Stuff warmed pita with cabbage, tomato and lamb. Add sauce as desired.

Jamb Kebab Sardwich

材料 • Ingredients

キャヘツ(十切り) 1/4ケ	cab
ピタパン4枚	pita
トマト(角切り)1ケ	tom
マリネ液	Mai
ヨーグルト150g	yog
にんにく(すりおろし)	gar
塩少々	salt
クミンパウダー小さじ1	cun
コリアンダーパウダー小さじ1	cori
パプリカパウダー小さじ1	pap
カイエンペッパーパウダー少々	cay
ブラックペッパー少々	blac
レモン汁小さじ2	lem
レモン皮(すりおろし)少々	lem
ソース	Sau
ヨーグルト小さじ2	yog

ラム肉(スライス).....

ヨーグルト	小さじ2
ケチャップ	小さじ2
マヨネーズ	小さじ2
レモン汁	少々
クミンパウダー	少々
カイエンヌペッパーパウ	ダー少々

sliced lamb meat	300g
cabbage (julienne)	1/4 head
pita bread	4
tomato (diced)	1 whole

Marinade

yogurt	150g
garlic (grated)	.1 clove
salt	.a pinch
cumin powder	1 tsp
coriander powder	1 tsp
paprika powder	1 tsp
cayenne pepper (powder)	.a pinch
black pepper	.a pinch
lemon juice	2 tsp
lemon peel (grated)	to taste

Sauce

yogur t	∠ lSL
ketchup	2 tsp
mayonnaise	2 tsp
lemon juice	to taste
cumin powder	a pinch
cayenne pepper	a pinch

