

The 横浜シーサイダー

8 AUGUST

YOKOHAMA SEASIDER

Magazine

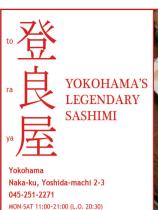


Also

指揮者・三ツ橋敬子さんとのインタビュー

Interview with conductor Keiko Mitsuhashi











When you get sick in Japan... **Bluff Clinic Medical Passport**

helps you communicate in Japanese.

2 supported languages

English, 简体字中文, 한국어, español, français, Deutsch, Português, ภาษาไทย, Bahasa Indonesia, Bahasa Malaysia, Русский, Tiếng việt

日本語 Japanese

*This application is provided free of charge by The Bluff Clinic.

For your free activation code please visit:

www.bluffclinic.com/public-purpose/ digital-medical-passport



Bluff Clinic

Get the App (Download)

Available on iOS 8.0 or later/Android 4.4 or later

FREE







*Requires code to activate, available free from Bluff Clinic Homepage

Inquiries

The Bluff Medical and Dental Clinic

82 Yamate-cho, Naka-ku, Yokohama, Kanagawa, 231-0862

MAIL reception@bluffclinic.com

URL www.bluffclinic.com

*Mais Co., Ltd. claims all rights to the Bluff Clinic Medical Passport app. *Information on this leaflet is correct as of May 2017











August 2018

皆さんが酷暑に負けず元気に過ごしていることを願っています。先月、私た ちはハワイから帰国した石原メグを新メンバーとして迎えました。メグはハワイ の大学でアートを学び、卒業後1年間現地でグラフィックデザイナーとして勤務 していました。生まれも育ちも横浜で、ハワイに渡る前は市内のインターナショ ナルスクールに通っていました。完全にバイリンガルの彼女は、本チームにデザ イナーとして加わり、コンテンツ制作も手伝ってくれます。本号のデザインは、彼 女が担当しました。メグの今後の活躍を期待しましょう!

We hope everyone has been staying safe from the heat. Our newest employee is already used to tropical weather. This past month, we welcomed Meg Ishihara to our team after her return from three years in Hawaii. During her time there, she studied art as a part of her university curriculum, then upon graduating, worked in the field of graphic design for a year. Meg was born and raised in Yokohama and attended international school here. She's fully bilingual and joins us as a designer who will also contribute content. This issue is the first designed by her. Welcome back to Yokohama, Meg. We expect great things from you!





Visit us on the web at

www.yokohamaseasider.com

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

Follow us on Facebook & Twitter

Design



www.facebook.com/SeasiderMagazine



Cover Illustration by Meg Ishihara Meg Ishihara

Publisher Bright Wave Media Inc.

Editorial Ry Beville Maho Watanabe

Misato Hanamoto Hisao Saito Brian Kowalczyk

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











Terence Donovan 「テレンス・ドノヴァン」

Text by Hisao Saito

「ロンドンのライカショップのそばにドノヴァンがツイッギーを撮影し ている等身大の銅像があるんだよ、知ってる?」先日目黒のスターバックス で、ハービー・山口が俺に言った。

テレンス・ドノヴァンは、ツイッギーをはじめ、マーガレット・サッチャー やジミー・ヘンドリックス、ダイアナ妃などを撮影していたイギリスのファ ッション写真家である。1936年にイギリスの労働者階級として生まれ、料 理人を目指すが1957年に写真界に転身、1959年に自分のスタジオを開 いた。60年代のロンドンをポートレートで見事に表現している。まさにフ ァッションカメラマンの理想形である。

ハービー・山口からテレンス・ドノヴァンの話を聞くというのは、例える なら、ポール・マッカートニーの話を桑田佳祐から聞くようなもので、写真 で食っている俺からすれば、鼻血が出るようなシチュエーションなのだ。

「見たい! 是非とも見てみたい!」

願えば叶うもので、ロンドンの仕事が入った! ロンドンでクライアン トに事情を説明すると、一緒に感動を分かち合おうということで、まずラ イカショップを探すことになった。ライカショップは当然のことながらすぐ に見つかったのだが、ショップの店員にドノヴァンの銅像のことを聞くと意 外にも知らないと言われてしまったので、仕事仲間で地元のセバスチャン に調べてもらうと、ライカショップからわずか数分のところにあるらしいこ とがわかった。路地に入ってさらに細い路地へ……すると突然3体の銅像 を発見。

ツイッギーが古い建物の壁際でポーズをとっている。その正面でドノヴ

While sitting and chatting in Starbucks in Meguro, fellow photographer Herbie Yamaguchi asks me, "Did you know that next to the Leica store in London there is a life-size. bronze statue of Donovan shooting the model/actress Twigqy?"

Englishman Terence Donovan started his famous career as a fashion photographer with those photos of Twiggy, then went on to shoot the likes of Margaret Thatcher, Jimi Hendrix, Lady Diana and other celebrities. Born in 1936 to a British working class family, he originally pursued a career as a chef, but in 1957 switched gears to move into the world of photography. In 1959 he opened his own studio. With his lens he painted a portrait of London in the 60s. It was the ideal situation for the development of a fashion cameraman.

While Yamaguchi was talking to me about Donovan I imagined the situation was similar to a musician listening to Keisuke Kuwata tell tales about Paul McCartney. As a photographer it was extremely exciting for me.

"I want to see it! I absolutely have to see it!" I exclaimed. Well, my chance came-a job in London landed on my desk! When I explained the situation to my client in London, we decided that the first thing we would do is visit the Leica store to get an impression of the scene. On arriving there, we asked the clerk about the aforementioned statues, but he told us he knew nothing of them! We enlisted the help of Sebastian, a local colleague of ours, to look into the matter.







ァンがカメラを構えている。感動!!!!!! 正直なところ、生まれてこの かた銅像を見て感動したなんてことがなかったのだが、本当に感動した。 ツイッギーの横に立ってみた。「そうかぁそれくらいの目線なんだぁ。それで この距離感なんだな、うんうん」

ドノヴァンの横に立って見た、もちろんカメラも構えた。ガーン! 今ま で見ていた自分の世界観と違うものが見えた気がした。ファッションカメ ラマンを志している人ならば飛行機代を払っても見に来るべきだ!

俺はしばらくの間、キャーキャー言いながらツイッギーとドノヴァンの 間を行ったり来たりしていた。ふと気がつくと俺たちしかいないその路地 にもう一人の気配が……3体目の銅像だ。その銅像は買い物袋を抱えてド ノヴァンと俺たちを見ている。はじめは何のために3体目が存在するのか 疑問だったが、ドノヴァンの位置から見る俺の仲間と共に立っている銅像 はタイムマシンのように俺たちを1960年代に連れて行ってくれた。俺達は どれくらいそこにいたのかわからないが、間違いなく俺は心の中でテレン ス・ドノヴァンと話をしていた。



It turns out that the statues were a few minutes' walk from the store. We followed his directions and encountered the statues after turning into an alleyway.

Twiggy was striking a pose in front of the wall of an old building. Opposite her was Donovan with camera in hand. It was a big thrill for me! In all honesty, I had never felt much about a statue my whole life, but these electrified me. I stood next to Twiggy thinking, "Ah, that's how he lined up the shot. But of course, he measured out that distance. Yeah, yeah, I see it."

Then I stood right next to Donovan, of course with my camera in hand. Click! I felt that I could see things that I had never perceived before. If you endeavor to become a fashion photographer, you need to get on a plane and see this for yourself.

I went back and forth between Twiggy and Donovan, as giddy as a little kid. Suddenly we noticed we weren't alone in the alley with the two statues. There was a third one. That statue was holding a shopping bag and staring at us. At first I questioned why this third statue existed. But viewing the statue from Donovan's point of view, I felt as if we had entered a time machine that transported us back to the 1960s. I don't know how long we remained there, but I am sure in my heart that I was talking with Terence Donovan.



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

Tel/Fax: 045-261-7654

www.thedarkroom-int.com



第11回みなとみらい大盆踊り



Minato Mirai O-Bon

Dance

Rinko Park [Dates] Aug 17~18 [Hours] 16:30~20:30 [Admission] Free

横浜港に臨む絶好のロケーションで、今年もみ なとみらい大盆踊りが開催される。和太鼓やダ ンスのパフォーマンスに加え、地元ヨコハマグ ルメの屋台コーナーが設置され、美味しいフー ドとドリンクが楽しめる。

The Minato Mirai O-Bon Odori (dance) Festival may be slightly smaller in scale compared to O-Bon festivals held in Tokyo, but it's just as exciting and fun! In addition to various dance and taiko (traditional drum) performances, you can enjoy all kinds of drinks and delicious food at the beer garden.



トミカ博 in YOKOHAMA



Tomica

Expo

PACIFICO Yokohama [Dates] Aug 9~19 [Hours] 10:00~16:30 (last entry 16:00) [Admission] Adv: Adult ¥900 / Kids (ES or under) ¥700 Day of: Adult ¥1000 / Kids ¥800 www.pacifico.co.jp

子どもたちにとって夢のようなイベント、トミカ 博。巨大ジオラマはきっと子どもたちの心を掴 むだろう。「消防士体験コーナー」や「トミカ整 備工場コーナー」といった人気アトラクション も見どころだ。また、イベント限定のグッズが販 売される。

This is a great event for the kids to eniov while parents take photos. Send the youngsters off to explore a giant wonderland of toy vehicles. The giant dioramas will certainly fascinate them, but you might have trouble getting them to leave once they discover the interactive areas, like the firefighter experience or the maintenance shop. Exclusive items will be on sale at the event.



ロボフェス2018



Robot

Festival

PACIFICO Yokohama [Date] Sep 1 [Hours] 10:00~ [Admission] Free www.pacifico.co.jp

東京工芸大学の主催によるロボフェス2018 が開催される。ロボットコンテストでは、ロボ ット相撲やロボットが迷路を走り抜けるマイ クロマウスなどが行われる。体験エリアでは、 参加無料のものづくり工作教室(事前登録制) や事前登録不要な体験デモも多数用意されて いる。

Tokyo Polytechnic University is putting on this special event for robot fanatics at Pacifico Yokohama. Robots will compete in sumo, a race through a mouse maze and a robot battle. Workshops on building your own robot will be offered for free (with preregistration). There will be many other additional demos that don't require advance registration.

OTHER EVENTS

Mondays ■ 夢のドールハウス&ドール

象の鼻テラス Zou no Hana Terrace



ピカチュウ大量発生チュウ! Pikachu Outbreak 2018

Minatomirai Area [Dates] Aug 10~16 [Hours] Check website for hours [Admission] Free www.pokemon.co.jp

5回目の開催となる「ピカチュウ大量発生チュ ウ!」がみなとみらいで8月10日に行われる。 今年は1500匹以上のピカチュウたちが、昼だ けでなく夜のイベントにも登場。デジタルテク ノロジーを駆使した演出にも注目だ。

You've probably seen clips on You-Tube of giant Pikachus parading down the streets of Minatomirai, but it's an entirely different experience seeing (and dancing) with them in person! The 1500-strong Pikachu army will be at different places all around Minato Mirai for a week of fun in August. There will also be special night performances.



保土ヶ谷キャンドルナイト **Hodogaya Candlelight Event**

Hodogava Park [Date] Aug 25 [Hours] 15:00~20:30 [Admission] Free www.kanagawa-park.or.jp/hodogaya

約5,000個のキャンドルの灯りが保土ケ谷公 園に浮かび上がる。幻想的な空間と落ち着いた 雰囲の中、夜のステージではダンスや音楽のパ フォーマンスなどが繰り広げられる。また、篠笛 の演奏がこのイベントをより一層情緒的なもの にする。

Thousands of candles will line the paths of the Kanagawa Prefectural Hodogava Park in celebration of the summer. Eniov the beautiful scenery, relaxing atmosphere, and musical performances on the stage at night. The serenade of shinobue (a type of flute often used in Japanese theater) and other traditional instruments will add to the aura of the event.

第19回あしから花火大会 Shigara Fireworks Matsuda Town [Date] Aug 25 [Hours] 20:00~20:40

松田町と開成町の合同で開催されるあし がら花火大会では、酒匂川の河川敷から花 火を眺めることができる。スターマイン(速 射連発花火)がフィナーレを飾るので、最 後まで目が離せない。この日は、両町でさま ざまな催しが用意されており、終日夏らし さが楽しめるはずだ。

[Admission] Fee letsgo-matsuda.com

The Ashigara Fireworks, held jointly by the towns of Matsuda and Kaisei, will set the night sky ablaze along the Sakawa River. Be sure to stay till the very end for the "Starmine" finale, a precisely timed, continuous barrage of fireworks with a theme! Both towns will have a variety of festival activities throughout the day leading up to the big event.

043-680-6101 www.marineandwalk.jp ■ Keep it Fit Wednesday 8/22, 19:00~ 20:30 ¥2000 (30

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

アートガイド

100%大絶賛で 新記録更新!

羽 ば たけ、

自

C)2017 InterActiveCorp Films, LLC./Merie Wallace, courtesy of A24 スマッシュ・ヒット! No Cition Maps 25-4 主要5部門ノミネート含む ショ98部門受賞&190部門ノミネー



Cinema Jack & Betty [Dates] Aug 11~24 [Hours] 8/11~8/17: 16:30~18:05 / 8/18~8/24: 15:15~16:50 [Admission] General ¥1800 / Univ ¥1500 / Senior ¥1100 www.jackandbetty.net

舞台は2002年、カリフォルニア州サクラメント。クリスティン(自称"レデ ィ・バード")は、大都会ニューヨークへの大学進学を夢見る反抗的な17 歳。求めている冒険や刺激は、片田舎のカトリック系高校にはない。この映 画は、そんな彼女が高校生活最後の1年間、友達、彼氏、家族について、そ して自分の将来について学んでいく様子を描く。

このインディーズ映画はグレタ・ガーウィグのデビュー作で、テルライド映 画祭でのプレミア上映以来、口コミで徐々に話題を呼びスマッシュ・ヒット となった。ゴールデン・グローブ賞で作品賞&主演女優賞を受賞し、アカデ ミー賞でも5つの賞にノミネートされた。

Christine "Lady Bird" MacPherson is a rebellious 17 year-old who dreams of going to New York to escape her dull life in Sacramento, CA. She longs for adventure and excitement, but finds none of that in her Catholic high school. The movie follows its protagonist as she goes through her last year in high school. She learns the importance of family and is faced with challenges that will determine the outcome of her future. Actress, writer, and director Greta Gerwig made her directorial debut with this indie film, which has created a lot of buzz since its premiere at Telluride Film Festival. It earned multiple Golden Globe and Oscar nominations.

明治150年記念 真明解・明治美術/増殖する新 メディア

一神奈川県立博物館50年の精華-Commemorating 150 Years Since the Meiji Restoration / The Best from the Museum's 50 Years

神奈川県立歴史博物館

Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History [Dates] Aug 4 ~ Sep 30 (Closed Mondays, except 9/17 & 24) [Hours] 9:30~17:00

[Admission] Adult ¥800 / Under 20 ¥600 / 65+ ¥200 / HS ¥100 / JHS & under free ch.kanagawa-museum.ip

明治150年の節目を記念したこの展覧会では、その時代の 絵画、彫刻、印刷など魅力的な作品や資料を紹介する。明治の美 術、特にその前半は横浜を起点としてはじまったといっても過言 ではない。

神奈川県立歴史博物館は、前身である県立博物館が1967年 に開館して以来、50年間にわたり、近代美術を調査研究したり、 収集保管したりしてきた。近年では特別展として「横浜・東京一明 治の輸出陶磁器」「没後100年 五姓田義松一最後の天才一」を 開催している。この展覧会に並ぶ作品の多くが、上記活動のまさ に精華といえる。

Commemorating 150 years since the beginning of the Meiji Restoration, this exhibition of beautiful artwork, including pictures, sculptures and prints, conveys the feel of when that era was in its infancy. It can be said without exaggeration that Yokohama was the origin of much of the art in the early part of that era.

Since its opening in 1967, the Kanagawa Prefectural Museum of Cultural History has been researching, collecting, and archiving modern art in Yokohama. In recent years, the museum has held special exhibitions including "Yokohama · Tokyo: Meiji Export Ceramics", "100 Years After the Death of Goseda Yoshimatsu-the Last Genius," and related modern art exhibits. This all-encompassing event will showcase the quintessential pieces from those exhibits.

Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館 Yokohama Museum of Art

- 子供のアトリエプログラム 「親

■ Special: Short Shorts

川崎市市民ミュージアム Kawasaki City Museum

■ かこさとしのひみつ展ーだ<u>るま</u>

横浜市ギャラリー Yokohama Civic Gallery

- フォト~自然からの贈り物
- ■サトウタカシ展

フェイアートミュージアムヨコハマ Fei Art Museum

■多摩美術大学校友会神奈川

象の鼻テラス

Zou no Hana Terrace

- 体奏家・新井英夫「ほぐす・つ

大倉山記念館

- Okurayama Sanpo Gallery

THEATRE

- ウインド・リバー

- ■追想
- クリミナル・タウン
- ■彼の見つめる先に

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



Keiko Mitsuhashi

三ツ橋敬子の新♡夏休みオーケストラ!
Summer Vacation Orchestra
Yokosuka Arts Theatre
[Date] Aug 12
[Hours] Open 14:00 / Start 15:00
[Admission] General ¥3500 / JHS~HS ¥1500 / ES ¥1000
www.kanagawa-ongakudo.com

三ツ橋敬子は彼女の目覚ましい10年の経歴において、世界で最も尊敬される指揮者の一人として名声を得た。2008年に開催されたアントニオ・ペドロッティ国際指揮者コンクールで、最年少かつ最初の日本人として優勝し、2009年と2010年にはニューズウィーク日本版から世界で尊敬される日本人100人に選ばれた。また、アルトゥーロ・トスカニー二国際指揮者コンクールで準優勝し、これは女性指揮者として過去最高順位の受賞となった。三ツ橋は著名な指揮者である小澤征爾に師事し学びを受け、若手の熱心な音楽家たちを鼓舞する模範となっている。

三ツ橋は多忙なスケジュールのためプライベートレッスンの時間を持つことは難しい状況ではある一方、子どもたちを教えることに情熱を持っており、神奈川県立音楽堂で毎年行われる夏休みコンサートでのオーケストラの指揮の申し入れを受け入れ、2016年からそのイベントに参加。その年のテーマに合った曲目を選び、イベント全体をコーディネートするためスタッフと綿密に協力してきた。今年の夏のテーマは「みんなでラブラブ」。田中理紗子と山本達史によるバレエ「ロミオとジュリエット」や、オペラ歌手(カウンターテナー)・藤木大地によるソロパフォーマンスも披露される。

三ツ橋はこう話す。「子ども向けの演奏会はたくさんあると思いますが、この演奏会では、子どもたちが実際に指揮者の体験をしたり、入口でチケットを切ったり、プログラムを渡したり、アナウンスをしたり、舞台の照明をやったり、というようななかなか経験できないことに参加する、参加型であることを大事にしています。コンサート中も、ただ座って聞くだけではなく、舞台に上がって演奏者の真近で一緒に歌う体験ができます」



In her impressive ten-year career, Keiko Mitsuhashi has made a name for herself as one of the top conductors in the world. Her accomplishments include being the youngest—and the first—Japanese to win the Antonio Pedrotti International Conducting Competition (2008), landing a spot in Newsweek Japan's list of "100 Japanese People the World Respects" (2009), and winning the second prize in the Arturo Toscanini International Conducting Competition (2010)—the highest award ever given to a female conductor. Mitsuhashi has trained under legendary conductors, including Seiji Ozawa, and has become an inspiring role model.

While her busy schedule doesn't allow her to give private lessons, Mitsuhashi admits that she has a passion for teaching children. This is the reason she accepted an offer to conduct the orchestra at Kanagawa Kenritsu Ongakudo's yearly Summer Vacation Concert. Mitsuhashi has been involved in the event since 2016, working closely with the staff at Kanagawa Kenritsu to coordinate and choose songs that fit the year's chosen theme. This summer's theme is "love". Risako Tanaka and Satofumi Yamamoto will be the first ballet dancers to ever perform for the Summer Vacation Concert, while countertenor singer Daichi Fujiki returns this year to deliver a solo performance.

"There are many concerts for children where they just sit

Music Listings

POPULAR MUSIC

横浜ベイホール Yokohama Bay Hall bayhall.jp

- "Revolution Rocks 2018" 8/25, 14:00~ ADV¥6,500
- David Bowie Memorial Fe 8/24, 19:00~ ADV ¥5,000

Motion Blue

www.motionblue.co.jp 045-226-1919

Seuss

Rock 'n roll band from Kyoto 8/28 open 6:00pm / start 7:30pm. Free

- TOKU with Kurt Rosenwinkel Everything She Said" 20th Anniversary concert 8/30, open 6:00pm / start 7:30pm ¥6,000
- Lisa Halim

(Singer/Songwriter) 8/31, open 6:00pm / start 7:30pm ¥3.800

Thumbs Up

stovesyokohama.com 045-314-8705

■ COUNTRY MUSIC & DANCE NIGHT

Big OI' Rigs will be playing liv 8/27, 20:00 ADV ¥2000 / DOOR¥2500 Country Dance Lesson starts 17:30 Fee ¥1000+Order (Lesson participants receive ¥500 off concert charge)

Henry Kapono & Duke's or Sunday Band (Musician from Hawaii) 8/31 20:30, ADV ¥6500/ DOOR¥7000

CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール Minatomirai Hall



実際、この夏休みオーケストラは他のどのコンサートとも異なる。2日 間のワークショップがあり、そこで子どもたちは準備と本番を手伝いなが らホールの仕事とオーケストラについて学ぶことができる。その他の体験 プログラムとして、抽選で選ばれた2名の子どもは、三ツ橋自身の指導の もと、ピアノと指揮のレッスンを受け、彼女と一緒に実際のコンサートで 指揮することができる。三ツ橋はこの企画において数多くの考えや努力 を惜しまず、若い世代の人達と触れ合うために出来るだけ多くの事を実 践しています。

三ツ橋は、「オーケストラのコンサートは年配者のためのものであると いった誤った考えがある」と言う。「私はオーケストラの遺産、文化を今後 も維持し続けるという強い責任感を感じています。そのために若い世代 の人達が、それを愛し、真価を認めてくれるよう励ましています。彼らがク ラシック音楽に触発され、希望を見出し、その道に進むようになってほし いと考えています」。三ツ橋が夏のコンサートのかじ取りとして選ばれた のは当然なことで、彼女はこの業界に入りたい子どもたちのインスピレー ションだけではなく、リーダーとしての模範でもある。彼女はオーケストラ を構成する音楽家を評価し尊敬しており、彼女にとって彼らは一つの身 体であり、一つの魂だと考える。

「(オーケストラは)一人と一人の関係がいくつも繋がって一つのオー ケストラというい団体になっている思っています」と、三ツ橋は言う。「(オ ーケストラを一致させるのは)すごく難しいです。でも最初から完全にみ んなが同じ方向を見ていたら一緒にやる意味がないので、そこで違う者 同士が集まって化学反応が起こるということが一番の魅力だと思います」 and listen to the music," says Mitsuhashi. "But at our event, we want them to participate, experience, and feel what it's like to actually be a part of it. They'll guide guests, handle lighting and sound, make announcements, and even come up on stage during the concert to watch the orchestra play right in front of their eyes."

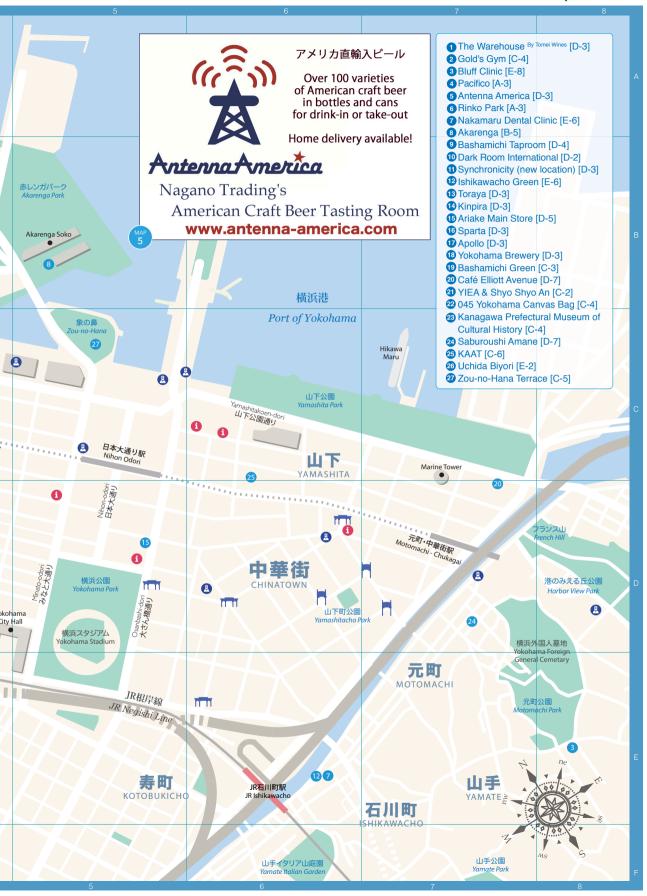
Throughout a two-day workshop, fifteen children will train as staff members in the concert hall. Two will be selected to take piano and conducting lessons under Mitsuhashi, and will help lead a few songs during the concert. These workshops are limited to children (elementary to middle school), but Mitsuhashi stresses that the concert is a family-oriented event that people of all ages can enjoy. Anybody (70 people max) can sign up to join the chorus, attend practice with the orchestra the day before the concert, and sing in front of an audience.

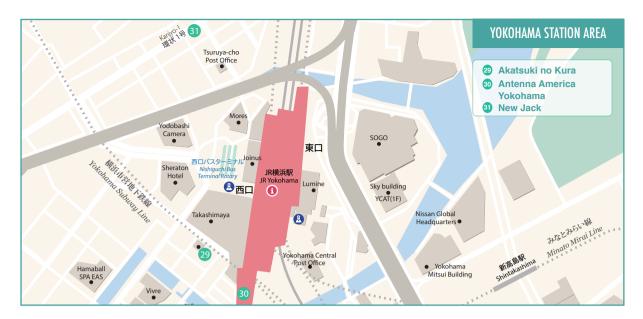
"Through workshops and events like this, I hope children will feel inspired by classical music and that it will become an important aspect of their lives." It's no surprise that Mitsuhashi was chosen to take the helm of the Summer Vacation Concert. Not only is she an inspiration to children who aspire to work in her industry, but she also has all the requisite qualities of a good leader. Mitsuhashi values and respects the musicians she works with. To her, they are one body and one soul.

"The beauty of orchestra," says Mitsuhashi, "is the diversity among the performers. It is made up of many different individuals, and that moment when we all click and work together to create music-that's when the magic happens."

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





























3年に1度の国内最大級のダンスフェスティバル「Dance Dance @ YOKOHAMA」が、8月4日~9月30日の58日間にわたって開催される。この 祭典は、横浜そのものが舞台となり、バレエにコンテンポラリー、ストリート、 ソシアル、チア、日本舞踊など、さまざまなスタイルのダンスが楽しめる。ダン スファンはもちろん、ダンスが初めての人も、国籍、ジェンダー、世代関係なく ダンスの魅力が発見できるはずだ。今回、約200に上るプログラムのうち、5 つをピックアップして紹介する。

Every three years Dance Dance Oance @ YOKOHAMA, billed as Japan's largest dance festival, comes to town for almost two months of rhythmic action. The city of Yokohama acts as the stage for a wide variety of styles such as contemporary, street, social, cheerleading and traditional Japanese. The event aims to bring the joy of dance to everyone from beginners to pros alike. Moving your body to music transcends the borders of nationality, gender and age. We have chosen five programs to highlight, but there will be nearly 200 in total. So get ready to dance, dance, dance!



Akihiko Sonoda

横浜ベイサイドバレエ

Yokohama Bayside Ballet (27)



Zou-no-Hana Park

8/4 & 8/5 / Open 17:45 / Start 18:45 Adults S ¥6000 / A ¥4500 / B ¥3000

フェスティバルのオープニングを飾る、壮麗な野外バレエ。象の鼻パーク特設 ステージで、夏の夜風に吹かれ、横浜港の夜景をバックに、日本を代表するバ レエ団「東京バレエ団」が、『タムタム』『ドン・キホーテ』『ボレロ』の3作品を上 演する。

What better way to open the festival than with an elegant ballet performed outdoors. A special stage at Zou-no-Hana Park serves as the venue providing a backdrop of the city illuminated at night along with a seaside breeze. One of Japan's leading performing arts troupes, "The Tokyo Ballet", will perform Tam-Tam, Don Quixote, and Bolero for your viewing pleasure.

レ・ロマネスク「ダンス縁日』@横浜ベイサイドステージ MAP 27



Le Romanesque

Zou-no-Hana Park

8/8 / 17:00 ~ 19:30, Free

今年は、象の鼻テラスの「ダンス縁日」が「DanceDanceDance@ YOKOHAMA」とスペシャルコラボを行う。国際的なポップ音楽ユニット「レ・ ロマネスク」がプロデュースする特別ステージで、選び抜かれたダンサーたち が共演を果たす。横浜港を望む開放的な野外ステージで興奮のひとときを楽 しもう。

This year, Zou-no-Hana's "Dance Ennichi" series will feature a special collaboration with Dance Dance Dance @ Yokohama. International pop music unit "Les Romanesque" will perform with dancers who were hand-picked for this special show. Enjoy the performance on an open, outdoor stage overlooking the harbor.

*(For most events, ticket discounts available for U24, seniors, etc. See website for details)



バレエ・ロレーヌ

Ballet de Lorraine



9/16 & 9/17 / Open 14:30 / Start 15:00 S ¥6000 / A ¥5000

フランス最高のバレエ団の一つ、国立バレエ・ロレーヌによる、厳密な古 典の技術の上から築かれた、アヴァンギャルドな3つのレパートリーが上 演される。作品はそれぞれ、ポストモダンダンスの巨匠カニングハム、バ レエを脱構築した鬼才フォーサイス、そして今ヨーロッパで最注目の過激 な2人組ベンゴレア/シェニョーが振付を行う。

The national Ballet de Lorraine, one of the top ballet troupes in France, will perform three avant-garde acts from their repertoire based on strict classical techniques. The performances originate from the choreography of post-modern dance virtuoso Merce Cunningham, deconstructivist William Forsythe and the progressive pair of Cecilia Bengolea and François Chaignaud, often in the spotlight in Europe these days.



アクラム・カーン カンパニー 『 チョット・デッシュ』 ()



Akram Khan"Chotto Desh"

Akarenga Red Brick Warehouse

(8/22) Open 19:00 / Start 19:00 (8/23 ~ 8/24) Open 14:30 / Start 15:00 ADV only, unreserved seating: Adult ¥4000 / HS or under ¥1500

英国を代表するコンテンポラリーダンスの振付家・アクラムカーンが、世界 各地でヒットを重ねた名作を上演する。キレのあるダンス、なめらかな物語 展開、繊細な照明や音楽、アニメーションが融け合う幻想的なダンス・シアタ 一は、英国のバングラデシュ系移民として生きるカーン自身の多文化社会へ の考察から生まれた。いまを生きる大人から子どもまで楽しめる作品である。

Akram Khan, a contemporary dance choreographer from the UK, is bringing this worldwide hit to Akarenga. Khan will deliver beautiful storytelling through his powerful dancing accompanied by music and elaborate animations in the soft, dreamy setting of the dance theater. This unique performance was born through Khan's experiences living as a Bangladeshi immigrant in the multicultural UK. This show will appeal to both adults and children



© Laurent Philippe

マチュラン・ボルズ

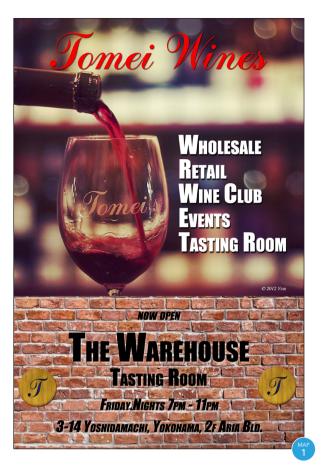
Mathurin Bolze 25



KAAT 9/22 ~ 9/24 / Open 14:30 / Start 15:00

Unreserved seating: Adult ¥4000 /HS & under ¥1000 フランスでは1980年頃から新しいサーカス「ヌーヴォー・シルク」が発生し、 アート界に様々な影響を与えてきた。マチュラン・ボルズは、超人的なシルクの 身体、洗練されたヴィジュアル・センスを持ち、俳優、作曲家とのコラボレーシ ョンも多い。ボルズ自身が出演するソロ作品『La marche』は、「歩行」という ありふれた動作の現実的・超現実的な探求を表現する。また、ボルズと盟友工 ディ・タベの驚くべきデュオ作品『ALI』も同時上演される。

Around 1980, a new type of circus was born in France. Dubbed "nouveau cirque", it has exerted some influence on the art world. Mathurin Bolze, with his seemingly superhuman body and sophisticated visual sense, has done many collaborations with actors and composers. Bolze demonstrates his abilities in his solo performance "La marche", which takes the ordinary concept of walking to another level. Joining Bolze in the shocking "Ali" is frequent collaborator Hedi Thabet.







E-Mail: bashamichi-tap@bairdbeer.com











Uchida 内田 Biyori 日和 Text & Photos by Yaichiro Shotai

Miyagawacho 2-40 中区室川町2-40 Hours: Weekdays 17:00~24:00 Sat 15:00~24:00 / Sun15:00~23:00 (Closed Tues)



ビールと日本酒。飲食店の多くはこの両方を 提供しているが、ルーツの異なる両者の味わい や楽しみ方、合わせる料理を考えたとき、どちら にもこだわり、顧客を満足させることは難しい。 だから多くの店は、こだわる酒をひとつのジャン ルに絞っている。日ノ出町駅から数分、大岡川沿 いの一角にある「内田日和」は、ビールと日本酒 の両方を楽しませてくれる数少ない店だ。

オーナーの内田明周は横浜ビールや都内の パブで経験を積み、2018年5月にこの店をオープンした。ビールは内田が時節に合せて選ん だクラフトビールを3つオンタップで提供してい る。この日提供されていたのは、ハーヴェスト・ムーンの赤ぶどうのエール、アウトサイダーブルーイングのBrillante ESB、横浜ビールの横浜ラガー(各種¥750/330ml)。クラフトビールに興味がないという方にはアサヒスーパードライがある。

日本酒選びでユニークなのは、メニューには 銘柄ではなく味のタイプしか書いていないとこ ろだ。もちろん冷蔵ショーケースから直接選ぶこともできるが、その日の気分や好み、料理との相性でタイプを指定すればいくつかの候補に絞っておすすめしてくれる(¥500~700/90ml)。

料理は日本酒に合う和風が中心だが、チャンジャを乗せたクリームチーズ(¥500)や今日のポテトサラダ(¥550)、しっかりとした味付けで食べごたえのある塩豚角煮(¥600)など、ビールとの相性を考えアレンジされたメニューもバランスよく揃っている。

全席禁煙の店内は清潔感があり、白・ブラウン・ネイビーで統一された落ち着いたトーンの内装だ。4人掛けのテーブルが2つあり、8~10人程がゆったりと座れるカウンターは開放感があり、その日居合わせた客同士でも会話が弾みそうだ。

Uchida-Biyori is one of those rare establishments that satisfies customers through a focus on both craft beer and premium sake. As the two beverages are different, from their flavor and origin to how they are prepared and served, most bars aim to be proficient at one of them while offering the other as a minor alternative. Here, customers can sample the high end of both beverages.

Owner Meishu Uchida opened the bar in May of this year after working in the beer industry at Yokohama Brewery and a pub in Tokyo. At Uchida-Biyori, you can enjoy craft beer from three revolving taps chosen to match the season by Uchida himself. Aka-budou (red grape) Ale from Harvestmoon, Brillante, ESB, from Outsider Brewing, and Yokohama Lager from Yokohama Beer were on the menu the day I visited (¥750/330ml). Those indifferent to craft beer can get the old reliable Asahi Super Dry (¥600/390ml).

The sake menu on the blackboard at Uchida-Biyori is unique—the names of sake are not listed, only descriptions of taste and aroma profiles. You can pick your sake directly from the refrigerator behind the bar, or have the staff make a recommendation based on your profile preferences (#500-#700/90ml)

Many of the side dishes to complement sake are Japanese-style, but Uchida-Biyori also offers variety, such as cream cheese topped with Korean-style Chanja (spicy cod innards, ¥500), the often changing Potato Salad of the Day (¥550), as well as flavorful Seasoned Pork Kakuni (thick cuts of simmered pork, ¥600). The selection of tasty sides includes many that pair well with beer too.

The interior is pristine and it's a non-smoking environment. The soft tones of white, brown, and indigo create a relaxing, welcoming atmosphere. There are two tables with four seats each, and the counter is spacious enough for eight to ten customers to kick back, enjoy delicious food and drink, and make new friends. Uchida-Biyori is conveniently located a few minutes away from Hinodecho Station alongside the Ookagawa River

AKATSUKI COLUMN

Welcome to the second of four original columns gimed at educating about sake and helping you enjoy your drinking experience more.

Each column is presented by Japanese sake bar "Akatsuki no Kura" and adjoining restaurant "Sake Tottari", both located near the west exit of



The polishing of sake rice is one of the critical steps in preparing to brew sake.

The amount of milling done on the rice greatly affects the quality, flavor and color of the finished product. It is also a key factor in establishing the seven major classifications of sake.

Sake made with only rice and koji mold is labeled junmai daiginjo, junmai ginjo, or junmai-shu. Sake made with rice, koji mold and a small amount of distilled alcohol is

labeled daiginjo, ginjo, or honjozo-shu. Sake made with ingredients beyond what is listed above or that which uses more than 10% distilled alcohol is referred to as futsu-shu or table sake. (Of course, all varieties need water and yeast!)

Akatsuki no Kura would like to offer our recommendations for each of the seven categories. Please visit Akatsuki no Kura or Sake Tottari for some fun sake tasting!

SPECIALLY DESIGNATED SAKE



米・米麹 で造るお酒

Sake made with only rice and koji mold

醸造アルコール

with only rice,

distilled alcohol

で造るお酒

Sake made

koji mold

and



横山五十 YOKOYAMA-GOJU 長崎 Nagasaki

Juicy aromatics, with a sweetness that entices the taste buds and a sharp finish that you won't tire of.

桂月 KEIGETSU

高知 Kochi

Beautiful sake from the Tosa region. A treat for all vour taste buds

大吟醸

Daiginjo

KAMIKOKORO

岡山 Okayama

A daiginjo with a fine

balance of aroma and

under 50%

Rate



七賢 天鵞絨の味 **SHICHIKEN-Velvet** 山梨 Yamanashi

A light sake with mouthfeel and effervescent acidity.

羅牛門

RASHOMON

和歌山 Wakayama

"refreshing" dryness

Junmai-shu with a gentle,

Ginjo

鳴門鯛

NARUTO-DAI

An elegant flavor

vou won't tire of.

徳島 Tokushima

Goes well with food

under 60%

elegant aroma as that

of a ginjo.

Rate

Rate under 70% Junmai-shu

千曲錦 寒仕込純米酒 **CHIKUMANISHIKI** 長野 Nagano

The core taste of sake from cold regions. Feel the power of nature



A rich umami-laden flavor that goes down smoothly.

本醸造酒

Honjozo-shu

壱乃越州 特別本醸造

ICHINO-ESSHU

新潟 Niigata

a light, refreshing aftertaste.

Crisp when chilled,

A versatile sake with

Rate



under 70%

国稀 佳撰 KUNIMARE 北海道 Hokkaido

特定名称種以外のお酒

Sake other than

a specific grade

without

普通酒

Futsu-shu

regulation

those with

Robust and refreshing on the palate. vou will continuously crave another sip

北海道 Hokkaido

dear to locals.







岩手 Iwate

Pure refined taste



奥の松 **OKUNOMATSU** 福島 Fukushima

Nicely complements accentuating flavors 賀儀屋 味口本醸造 **KAGIYA** 愛媛 Ehime

Aroma of fresh citrus and refreshingly agreeable. A gem that will keep you coming back for more.







Traditional Japanese Fare and Sake







AKATSUKI NO KURA 045-624-9913

WEEKDAYS 15:00~24:00 SAT 12:00~24:00 SUN/HOLIDAYS 12:00~23:00

Sake Tottari 045-624-9923 WEEKDAYS 11:30~15:00 17:00~24:00

SAT 17:00~24:00 SUN/HOLIDAYS 16:00~23:00

Sotetsu Minamisaiwai Bldg 2F (Nishiguchi PostOffice2F) 1-10-16 Minamisaiwai Nishi-ku Yokohama







Naka-ku Motomachi 1-37

Teruno Bldg, 1F 中区元町1-37てるのビル1F

Hours: Open 11:00~19:00 / Closed Mon

Tel: 045-298-3749

元町のクラフトマンシップストリートに、まさ にそのストリート名にふさわしい名所が誕生し た。「美術館の中にカフェがあるように、ギャラリ - の中に寿司スタンドがあるというスタンスで す」と、Gallery+ Sushi「三郎寿司 あまね」オー ナーの田口竜太郎が簡潔に説明してくれた。元 町の老舗寿司店、三郎寿司の息子である田口が 今年の春にオープンした、寿司とアートを同じ 空間で楽しむことのできる店である。クラフトマ ンシップストリートという名前なのに、職人の作 品を見たり買ったりできる場所が少ないと感じ

ていたという田口。魂のこもった職人の作品と

両親が守ってきた伝統の味を、同じ空間で提供

することに決めたのだという。

The Motomachi Craftsmanship Street area recently welcomed a new attraction that exemplifies its artisanal nomenclature: Gallery Sushi Stand Saburosushi Amane. Owner Ryutaro Taguchi, explaining his establishment's concept, says, "Just as some museums may have a café, we set up a sushi stand in our art gallery." As the son of the owner of historic Saburo Sushi in Motomachi, Taguchi opened his shop this spring to introduce sushi and art together. Noting that there are not so many local shops that offer items of true craftsmanship despite the area's name, he decided to showcase the work of various artists along with the taste of his family's artistic cuisine.

GALLERY SUSHI STAND Saburosushi Amane

Text & photos by Maho Watanabe

広々としたギャラリーは入場無料。職人魂を 感じられる絵や陶芸、写真などの作品を期間限 定で企画展示している。客はギャラリーの中央 に設置されたベンチで作品を眺めるだけでも良 いし、作家と直接話をしたり、気に入った作品 があれば購入もできる。そしてもちろん、小腹が 空けば寿司を楽しめる。寿司スタンドのメイン メニューは、いなり寿司とかんぴょう巻きのセッ ト(¥600~)、そして国内外のビール(¥600~) だ。店内では加熱調理は行わないため、料理の 匂いが展示作品に付く心配もないという。

築地市場で10年以上仲卸として働き、日利 きになるトレーニングを積んだという寿司職人 の田口。そんな彼が作る寿司にも、地元の豆腐

Admission to the gallery is free. A range of artwork, including paintings, pottery and photographs, are exhibited for a limited period of time. Customers can have a seat and simply observe the exhibits, talk to the artists (who stop by often), or purchase pieces that appeal to them. Of course, if you are hungry, grab some sushi! Taguchi's signature menu item is the Inarizushi (sushi wrapped in seasoned, fried tofu) and Kampyomaki (dried ground roll) combo (¥600~). For drinks there are bottled domestic and import beers (¥600~). Heat isn't used during food preparation, so don't worry about purchasing artwork that comes with a smoked odor.

屋で丁寧に手焼きされた油揚げや有明海で獲 れた香り高い海苔など、職人技が光る厳選され た食材が使用されている。今後はメニューに海 鮮丼なども登場するというから楽しみだ。「寿司 を買いに来た人が、作品を買ってくれたりする。 そういう時が一番嬉しい。職人の一点ものとの 出会いを楽しみに、ぜひ元町に足を運んで欲し い」と、田口が笑顔で言った。



In order to become a sushi chef, Taguchi trained at Tsukiii Fish Market for over ten vears as a wholesaler. He uses carefully chosen ingredients, including handmade fried tofu from a local specialty shop and quality nori (dried seaweed) from the Ariake Sea. He plans to add Kaisendon (sashimi rice bowl) to his menu soon. "It delights me the most when a customer orders sushi and decides to purchase a piece of art as well. I hope many will visit Motomachi for a chance to meet the artists and see their original work," says Taguchi with a friendly smile.



SAUSAGES

子どもから大人まで皆の大好物ソーセージ! 今回はソーセージのことを少し話します。ソーセージは塩や香辛料でマリネした挽肉を腸などのケーシングに詰めたもの。起源はかなり古く3000年~3500年前と言われていて、最も古い種類は血のソーセージで、古代ギリシャ人はよく食べていたようです。単にソーセージと言っても各国で形や味を変えながら進化しています。肉を詰める腸もさまざまで羊、豚、牛、ときには膀胱に詰めたり、腸に詰めないでオープンスタイルのものもあります。

今では大量生産されて簡単に手に入りますが、昔はクリスマスが近づくと家で飼っていた豚を近所の肉屋に持ち込んでソーセージやハムの保存食にしてもらい、燻製にしたい場合は農家に頼んだりしていました。一頭の豚を肉はもちろん頭から脚の先まで、血も含めて利用し、胃腸も全てケーシングにするのでまったく無駄がありません。

現在、家で作るのは大変なので美味しいソーセージを作っているプロの お店を探しましょう!本牧の肉のスギヤマさんや白楽のブーシェルさんは おすすめです。ちなみにグリーンはブラジルの生ソーセージを使ってます! From children to adults, everyone loves sausages! Let me tell you a little about them. Sausages are casings of intestine or edible membranes stuffed with ground meat and marinated in salt and spices. The origin of the sausage goes back 3000 to 3500 years. The oldest variety is the blood sausage, of which the ancient Greeks are purported to have been fond. Though simple in concept, the sausage varies in shape and size depending on region. The casing also varies. Intestines of sheep, pig, and cow, or sometimes bladder are used. There is also an open style that uses no casing at all.

Of course, it's easy to find mass-produced sausages these days, but years ago as Christmas approached, people brought their pigs to the butcher to have him make non-perishable ham or sausages. It seems that for smoking the meat, you would have to visit a farmer. Waste was kept to an absolute minimum as every part of the pig from head to tail was used, including the blood and intestines.

In the present day, it's troublesome to make homemade sausages, so just find a good store where a pro makes them for you. I recommend Sugiyama in Honmoku and Bouchere in Hakuraku, which is where we get the sausage we use at Green—you know it has to be good!

カリーヴルスト

CURRY WURST

もしあればフライドボテト	1
<a>	
ケチャップ	100g
ウスターソース	20g
ハチミツ	5g
	
カレー粉	適量
クミンパウダー	適量

2 thick sausages French fries (optional)

curry powder....

Oudoc	
ketchup	100g
Worcestershire sauce	20g
honey	5g
2 - 1	
Garnish	

- Aの材料を混ぜる。Bのスパイスも別で混ぜる。
- 2. ソーセージをカットして炒める。皮がパリッとして日が通ったら皿に盛る。
- ソーセージにAのソースをかけ、更にその上からBのスパイスをかけて、フライドポテトを添えて完成! ビールとの相性が抜群です!
- 1. Mix sauce ingredients and garnish in separate bowls.
- 2. Cut the sausages and fry them until the skin is nice and crisp.
- Put on a plate for serving.
 Pour sauce on the sausages, and then garnish on top. Serve with a cold glass of beer and fries on the side. Enjoy!



With over 600 rooms available around Yokohama

Yokohama's most trusted

serviced apartment provider



Yokohama Rental Apartments

- With over 25 years of business experience
- Close access to Yokohama station
- Simplified renting process
- 24-hour security in all apartments
- English speaking available
- Fitness rooms available





Office open all year from

9:00 to 20:00

5-130 Isezakicho Naka-ku Yokohama

For information and inquries call us at:

045-231-0054

www.yokohama-apartment.com