

ハマッ子通信

JANUARY

横浜シーサイダー YOKOHAMA SEASIDER

MAGAZINE



Inside this Issue

| チャコールスタンド野毛 | Charcoal Stand Noge

キーズパシフィックグリル QUAYS PACIFIC GRILL 三浦アルプスハイキング Hiking the

MIURA ALPS









English Speaking Attorney In Kawasaki City Legal service in English on cases related to Japan Kei Sumikawa (Attorney at Law) 国内案件にも 対応いたします。 web@smkw.biz https://sumikawa.net/ TEL: 044-276-8773 弁護士 澄川 圭 澄川法律事務所

Sumikawa Law Office

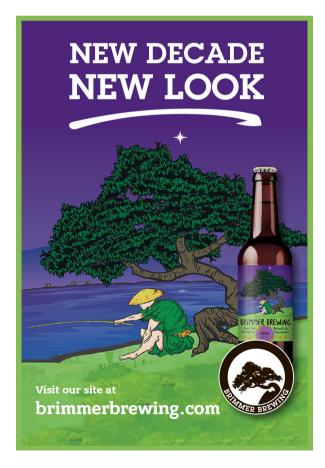












JANUARY 2021

2020年を思い返すと、手を振って別れの挨拶をして即座に忘れたいこ とがたくさんある。多くの人が経験した損失を軽視したくはないが、2020 年を締めくくる前に、ポジティブな点に着目してみよう。

医学界では、1年足らずでワクチンを製造するという、近代で最も素晴 らしい成果の一つを残した。新型コロナウイルスの年は私たちを内省さ せ、多くの人達は新しいことを学んだり、新しい趣味を始めたりした。通勤 時間が減り、家で過ごす時間が増えたことで、家族と充実した時間を過ご <u>すことができた。試</u>練は私たちを強くする。適切な努力をすれば、逆境は私 たちを団結させる。

______ そのことを念頭に置いて、昨年学んだことや達成し<u>たことを2021年に</u> 活かそう。団結し、助け合いながら、一緒にゴールに向かっていこう。

With 2020 in our rear-view mirror there are many that want to wave goodbye and promptly forget it. In no way do we mean to trivialize the losses experienced by so many, but before we shut the door on 2020, let's emphasize the positive that came out of it.

The medical world notched one of its greatest modern achievements by producing a vaccine in under a year. The year of COVID forced us to be introspective. Many of us learned new things and took on new hobbies. Less time commuting and increased time at home allowed some to spend more quality time with family. Tests make us stronger. Adversity can bring us together if we make the proper effort.

Keeping that in mind, let's take what we learned and accomplished from 2020 into 2021. Let's stick together, support each other, and stretch across the finish line as one.

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

- www.facebook.com/SeasiderMagazine
- @YokohamaSsdr
- @yokohamaseasider

Publisher Bright Wave Media, Inc.

Mount Fuji and Enoshima from Abekurayama (photo: Gammon)

Design Matthew Gammon Editorial Ry Beville

Misato Hanamoto Mai Furukawa Akiko Ishikawa Hisao Saito Brian Kowalczyk

株式会社 Bright Wave Media

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









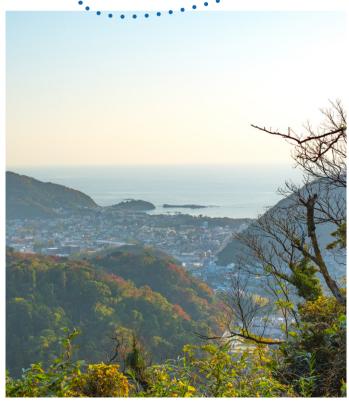


工場にて、印刷事業において発生するCO2全てをカーボンオフセット (相殺) した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。

海岸線に沿って小山が連なる三浦アルプスは、登山者にとって 素晴らしい絶景ポイントと、自然を気軽に楽しむことができる場所 だ。最も標高が高い「アルプス」でも、200メートル以下という低山 だが、興味深い登山道がいくつもあり、気軽にデイトリップを満喫 することができる。曲がりくねった道がたくさんあるので、私たちは 冬にぴったりの小旅行として、一年の中で最も晴れ間の多いこの 季節に、美しい景色を楽しむため遠足に出かけることにした。

The Miura Alps, a series of small hills intermingled along the coastline, offer hikers a few great vista points and an easy than 200 meters high, there are quite a few interesting trails that will easily take the better part of a day to explore. Since some are winding, here we present short excursions that are





仙元山 - ソッカ山頂

Sengenyama - Sokka Loop

Start: Hayama Church End: Hayama Town Hall Difficulty: Easy Time: 1-2hr (for full loop)





京急逗子・葉山駅、またはJR逗子駅からバスで約10分(いず れも片道¥199)、風早橋バス停で下車し、そこから葉山教会を目 指して丘を登ると、登山口が見えてくる。途中15brewervに寄り 道をして、地元の美味しいクラフトビールをゲットしてからトレッ キングに向かうか、帰りに立ち寄るプランもおすすめだ。(詳細は 15brewery.blogspot.comにて) 登山口から約20分ほど歩くと仙 元山展望台に到着、晴れた日には美しい富士山を望むことができ る。さらにソッカ山頂に進んでいくと、南葉山と秋谷の広大な景色 が広がる。途中登山道が分かれており、東逗子駅に向かう短いルー ト、乳頭山・横須賀までの長いルート(この場合は所要時間が数時 間長くなる)、あるいは葉山町役場までの短いルートを選ぶことがで

Starting at Kazahayabashi bus stop, about a 10-minute ride from Keikyu Zushi • Hayama or JR Zushi stations (both ¥199), work your way up the hill to the Hayama Church to find the trailhead. It might be a good idea to take a pit stop at 15brewery (check 15brewery.blogspot.com for hours and info) to stock up on some tasty local craft beer to drink along your hike, or conversely plan to finish there. From the trailhead, climb the trail for about 20 minutes until you get to Sengenyama lookout point, which on a clear day has exquisite views of Mt. Fuji. From there continue on to Sokka Summit for an expansive view of southern Hayama and Akiya. The trail splits off and you can either take a short descent to Higashi Zushi Station or continue on for a longer trip to Nyuto-san/Yokosuka (expect this route to add a few more hours to the journey). There's a shorter loop down to the Hayama Town Hall.

二子山 - 阿部倉山

Futagoyama -Abekurayama Trail

Start: Sakurayama Park End: Remnants of Chotoku Temple (For the Nyuto course: Hamada Station) Difficulty: Relatively easy (though some challenging inclines and descents midway) Time: 2hr at a leisurely pace (add an extra hour or two for the Nyuto-san course)

登山口は南郷上ノ山公園裏から始まる。砂利道を通って二子山 展望台に向かうと、晴れた日には横浜と横須賀のパノラマを一望す ることができる。ここから先は更に自然が広がっていき、阿部倉山 で富士山の絶景を見渡せるコースを進むこともできるし、乳頭山を 追加することで長めのトレイルも可能だ。追加ルートでは、横須賀 の景色だけではなく森戸川源流エリアを探索しながら、自然の中で リラックスすることもできる。その後は京急もしくはJR田浦駅へ向 かい下山する。

The trailhead starts behind Nango Kaminoyama Park and follows a gravel road up to Futagoyama Observatory, which offers a panoramic view of Yokohama and Yokosuka on a clear day. From here the trail becomes more natural. Depending on your preference you can follow the course up to Abekurayama for great views of Mt. Fuji, or opt for a longer excursion by adding Nyuto-san. This addition provides views of Yokosuka and also a chance to explore the Morito River Genryu (source) area for some relaxing outdoor downtime. After that you can finish at either Keikyu or JR Taura stations.







今回紹介したコースはほんの一部だが、引きこもりがちな時だからこそ、大切な野外でのエクササイズを程良い 眺望ポイントと共に楽しむことができる。ぜひ皆さんにも更なる探険をしてほしい。

Though this is just a short selection of possible hikes that you can do, we feel they offer a healthy amount of vista points and ample outdoor exercise-especially important in times like these. We encourage you to further explore on your own.

Charcoal Stand Noge チャコールスタンド野毛

Address Naka-ku Nogecho 2-79

Hours M~Th 17:00~23:00, F 16:30~

中区野毛町 2-79 Sat 14:00~23:00, Sun ~22:00 Tel: 045-251-9010 charcoalstandnoge.gorp.jp

野毛地区にあるチャコールスタンド ノ ゲは、もともと製造会社の倉庫だった建物 を改装して使用している。お店の入り口上部に あるトモエ工業株式会社の昔の看板は、そのままの

状態で残されており、ディープな雰囲気を醸し出している。2階建て の店内は広々として開放感があり、天井の高い工場の2階部分は広いロフ トに改装されている。

メインメニューは、一品料理の串とグリル料理。定番の串焼きに加 え、にくら(高級和牛といくら、¥580)、メアリーさんのつくね(ラムの肉だ んご、¥250)、アンチョビバター風味のホタテベーコン(¥380)など、独創 的な料理が並ぶ。毎月の季節メニューも要チェックだ。健康に良い銀杏串 (¥180) は、晩秋の季節メニューとして登場している。ページいっぱいのド リンクメニューは、生ビール、ワイン、ハイボールからサワーまで、あらゆる ものを網羅している。取り扱う生ビールは、ほとんどの居酒屋で提供され ている通常のラガーではなく、サントリーのザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エ ール(中¥490/大¥890)であることは嬉しい驚きだった。

1階のスタンディングバーとグリルエリアは喫煙可能だが、2階のテー ブル席は全面禁煙だ。チャコールスタンド ノゲは小から中くらいのグルー プに適しており、手頃な価格のメニューは主に若い大衆を魅了している。

Charcoal Stand Noge occupies a renovated manufacturer's facility in the Noge District. The lettering of the old Tomoe Co. even remains untouched on the storefront to provide a sense of nostalgia. The two-floor interior is spacious and airy with the second floor of the high-ceilinged factory converted to a large loft.

The main focus of the menu is on a la carte skewers and grilled cuisine. Standard skewers sit alongside more creative originals such as Nikura (beef & salmon roe, ¥580), Mary-san no Tsukune (think lamb meatballs, ¥250) and Anchovy Butter Bacon-wrapped Scallops (¥380). Check the monthly seasonal menu for other delights. A skewer of healthy Ginan (gingko, ¥180) was our late autumn selection. The full page drink menu runs the gamut from draft beer and wine to highballs and sours. We were pleasantly surprised by the standard draft beer of Suntory Premium Kaoru Ale (M ¥490 / L ¥890) instead of the usual lager version in most izakaya.

Smoking is allowed on the first floor standing bar and grill area, but the second floor, which is all table seating, is non-smoking. Charcoal Stand Noge is suited for small to mid-sized groups, with the affordable menu generally attracting a younger crowd.



※新型コロナウイルス対策による営業時間の変更がございます。



Japanese Craft Bar PIER AK













ビールのようにタップから注がれたNama Sakeは、 酒蔵で飲むようなしぼりたての味わいのお酒です。

日本各地のクラフトビール、オリジナルのハイボールやカクテルにあわせた 手作りのシャルキュトリーやチーズのペアリングも楽しめます。 フレッシュなNama Sakeによく合う

片手でサクッと食べれるTemaki-Sushiもおすすめです。

Our nama (draft) sake, poured from the tap like beer, tastes as if you are sipping it freshly pressed at the brewery.

Pair original highballs, cocktails, and craft beer from all over Japan with homemade charcuterie, cheese, and more.

We recommend trying our nama sake with temaki sushi wrapped in crispy dried seaweed.

PIERは船の荷下ろし場、皆が集まる場所。 ここから発信していくクラフト酒の新しい形、 新しいけど落ち着く場所です。

PIER AK brings the concept of craft sake on draft to Yokohama!

We hope you are excited to visit. Our remodeled bar aims to provide an atmosphere like a pier where you can relax and pass the time in leisure.





MENU

Nama Sake 590 ~ 780 ~ Japanese Craft Beer Sake of the Day 400~ Cocktails & Fresh Juice 490~ 380~ **Appetizers** Cheese 480~ Oyster of the Day 490~ Charcuterie 580~ Temaki Sushi 680~

No table charge

MON▶SAT 17:00-24:00

HOLIDAYS 17:00-23:00

tel.045-624-9913



Japanese Restaurant



でとったり

045-624-9923

MON▶SAT 17:00-24:00

SUN/ HOLIDAYS 12:00-23:00





AKATSUKI NO KURA



045-624-9913

MON▶FRI 17:00-24:00

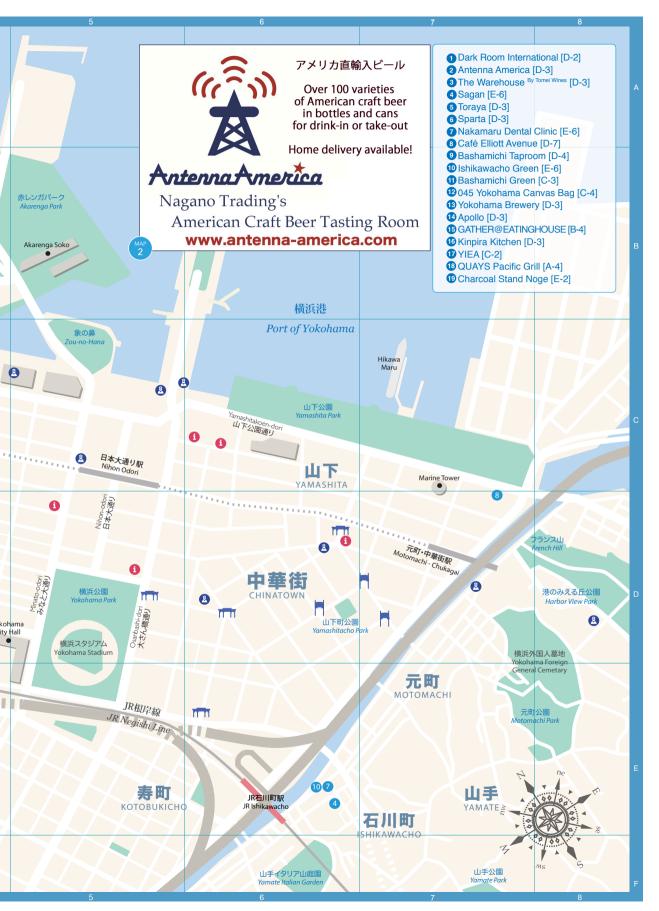
12:00-24:00

SUN/ 12:00-23:00 HOLIDAYS





















MAP 18

QUAYS

PACIFIC GRILL

Address 中区新港2-14-1横浜ハンマーヘッド1・2F Naka-ku Shinko 2-14-1

Yokohama Hammerhead 1•2F

Hours M~Th 11:00~22:00, F ~23:00 Sat, Sun, Hol 8:00~23:00 (special morning menu ~11:00)





横浜ハンマーヘッド内にある「キーズパシフィックグリル」では、高級感のある店内で多彩なメニューを楽しむことができる。1階にはナンバーナイン・ブリュワリーのブルーパブ、2階には小さなジン蒸留所、カクテルバーとテラス席併設のレストランがある。みなとみらいの素晴らしい眺めを一望でき、夜にはかがり火が灯され雰囲気も抜群。オープンキッチンが更におしゃれ度を高めている。

メニューは洋風のバー&グリル料理が揃っている。取材時にはキーズサーモン・サンプラー(3種1200円、5種2000円)とボストン・クラムチャウダー(S800円、L1200円)を注文。ブラックアンガス・プライムビーフ(3100円)、三元豚のグリル(2000円)、イベリコ豚のBBQスペアリブ(1800円)などの肉料理は、スペインから取り寄せたという炭オーブン「ジョスパー」で仕上げられている。ペジタリアン料理は、ひよこ豆のファラフェル(800円)、カリフラワーのジョスパーグリル(650円)などがあり、ハンバーガー好きならボリューム満点のダブル・キーズ・バーガーがおすすめだ。

ドリンク用にお腹のスペースを空けておくことを忘れずに。ガラスで仕切られたブルワリーでは、店内の焙煎所でローストされたコーヒー豆を使用したコーヒースタウトなど、多様なスタイルのビールをつくっている。タップは10個あり(パイント1000円~、ハーフパイント550円~)、我々は香り高いヘイジーIPAと山梨県産のホップを使ったファーム・トゥ・グラス ゴールデンエールを頼んだ。蒸留酒ファンなら、店内でつくられたクラフトジンのカクテルはいかがだろう。

エレガントな雰囲気と、シーンによって選べる座席があるキーズはデートにもぴったりだ。1階のバーは仕事帰りに友人とリラックスするのにちょうどいい。



※新型コロナウィルス対策による営業時間の変更がございます。



QUAYS Pacific Grill in the new Hammerhead pier offers a varied, upscale dining experience. The first floor houses the flashy Number Nine brewpub, while the second floor has a small gin distillery, cocktail bar, and restaurant with outdoor balcony seating. Exquisite views of the bay and dining illuminated by firelight set the mood. An open kitchen adds to the stylish atmosphere.

The menu is a mix of Western-style bar & grill fare. We began with a Salmon Sampler (3 varieties, ¥1200/ 5 varieties, ¥2000) and a bowl of Boston Clam Chowder (S ¥800, L ¥1200). Meats such as Black Angus Prime Steak (¥3100), Grilled Pork (¥2000), and BBQ Ribs (¥1800) are specially prepared in a Josper charcoal oven. Vegetarians can choose from a selection of dishes like Falafel with Tahini Sauce (¥800) or Josper Grilled Cauliflower (¥650) while burger fans can fill up on the hefty Double Quays Burger (¥1800).

Be sure to save space for drinks. The brewery, visible behind a glass wall, creates a range of styles, including a coffee stout that employs beans prepared at an on-site roastery. From the 10 taps (pint $\$1100^{\sim}$ / $\frac{1}{2}$ pint 550 $^{\sim}$) we opted for an aromatic Hazy IPA and Farm to Glass Golden Ale brewed with hops from Yamanashi. Cocktails made from in-house craft gin should satisfy those enamored with spirits.

The elegant setting with a wide array of seating choices makes QUAYS a great place to impress a date. The first floor bar is also a fine place to unwind with friends over post-work drinks.



Big Band Party ? Text & photos by Saito Hisao

2020年12月19日、戸塚区民文化センターさくらプラザで、東日本大震 災復興支援チャリティコンサート [BigBand Party] の収録に行ってきた。コ ロナ禍、無観客の演奏会を収録して配信する。現場で、横浜JAZZ協会の加 藤寛氏から話を聞くことができた。

2011年、当時の横浜JAZZ協会の鶴岡理事長が、東日本大震災の復 興を横浜のジャズシーンから支援したいと考えた。「現場に届く支援をしよ う」という思いから、当時の横浜ジャズプロムナード出演者がボランティア 参加し「ヨコハマから届けよう、ジャズの元気」というイベントが始まった。 そして、2015年からは [BigBand Party] というアマチュアジャズビッグバ ンドのイベントに変わり、「被災地の子供たちの音楽環境を整える」ため募 金活動を続けている。

その年から子どもたちの人的交流も始まった。仙台市の定禅寺ストリ ートジャズフェスティバルと協働で、ジュニアジャズミーティングも始まっ た。そして毎年9月、仙台市と石巻市で行うジュニアジャズミーティングに、 横浜市を中心とした関東圏のジュニアジャズバンドを送りこみ、10月には、 被災地のバンドを横浜ジャズプロムナードに招待するという交流活動を重 ねてきた。

コロナ禍でリアルな交流ができない今年は、仙台と石巻でジュニアジ

On December 19th I went to the "BigBand Party" performance at Sakura Plaza in Totsuka-ku Cultural Center. It was a charity concert with proceeds going to the Great East Japan Earthquake Reconstruction Assistance Foundation. Due to the pandemic, the performance was without an audience. A video of the concert was recorded to be distributed, hence my presence.

While there I had a moment to speak with Mr. Hiroshi Kato of the Yokohama Jazz Association. In 2011, as its chairman, Kato sought to support the devastated Tohoku region through music with the idea of delivering the music directly to the residents. Performers of the Jazz Promenade event at that time volunteered to participate in an event to "deliver the energy of jazz". In 2015 an annual, amateur big band event called "BigBand Party" was launched to raise money for creating a positive musical environment for children affected by the disaster.

Since 2015, the group has been interacting with the children. In collaboration with Sendai's Jozenji Street Jazz Festival, the "Junior Jazz Meeting" initiative was started. Additionally, every September ャズミーティングに参加する予定だった「横浜市立秋葉中学校吹奏楽部」「富士学苑中学高等学校ジャズバンド部」「開成ジュニアアンサンブルブルーバーズ」、そして今年横浜ジャズプロムナードで演奏するはずだった「石巻ジュニアジャズオーケストラ」の面々の、コメントと近況報告の動画を配信した。そして、今回収録した「ハーバーライツ・オーケストラ」「かなっくジャズオーケストラ」「Port Nine Jazz Orchestra」「横浜市立大学 Second Wind Jazz Orchestra」「横濱音泉倶楽部」の5バンドの演奏も合わせて配信予定だ。

加藤氏は「子供たちの交流事業は、皆様のご支援があって継続できます。引き続き横浜JAZZ協会の活動支援をよろしくお願いします。」と、熱い思いを語ってくれた。



(above) Mr. Hiroshi Kato

junior jazz bands from the Kanto region, mainly represented by Yokohama groups, take part in jazz events in Ishinomaki and Sendai. Then in October, bands from the area affected by the disaster are invited to participate in the Yokohama Jazz Promenade.

Due to the pandemic, this year it's impossible to travel for inperson performances. Yokohama's Akiba JHS Wind Orchestra, Fujigakuen HS Band, and the Kaisei Junior Ensemble Blue Birds were set to perform in Miyagi, while the Ishinomaki Junior Jazz Orchestra was to play at the Yokohama Jazz Promenade. In lieu of that, everything was shared in a video with commentary and updates about their situations. Also included in the video were performances by Harbor Lights Orchestra, Kanack Jazz Orchestra, Port Nine Jazz Orchestra, Yokohama City University Second Wind Jazz Orchestra, and Yokohama Onsen Club.

Kato passionately emphasizes, "Thanks to everyone's support, we have been able to continue this exchange program for the kids. Please continue to support the activities of the Yokohama Jazz Association."





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

thedarkroom-int.com













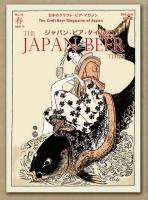




Back Issues & Subscriptions

japanbeertimes.com/magazines

バックナンバー











ダンプリング ブラックタイガー (2/3は粗めみじん切り、1/3はペースト状) .. 8尾 生チョリソ(中身だけ) 40g ニンニク(すりおろし)3g 生姜(すりおろし)......5g 長ネギ(みじん切り) 1/2本 椎茸(みじん切り)......3個 ライムリーフ(細切り)......2枚 ナンプラー15g カピ(シュリンプペースト)......少々 ベーキングパウダー15g ワンタンの皮 タレ ナンプラー 20ml ライムジュース......10ml 胡麻油......30ml グラニュー糖......少々 黒胡椒......少々 青唐辛子(輪切り)1ケ分 パクチー (みじん切り)適量

- (ダンプリング)の材料で、ワンタンの皮以外を全て、ボールに入れ混ぜ合わせる。15~20gずつワンタンの皮で包む。(タレ)の材料も別のボールで混ぜ合わせる。
- ・ 鍋でお湯を沸かしてワンタンを茹でる(2分30秒~3分)
- 茹で上がったら皿に盛り、タレにつけて食べても良いし、タレと 絡めてから皿に盛ってもOK!

Dumplings	
black tiger prawns (2/3 coarsely chopped, 1	/3 paste)8
raw chorizo (casing removed)	40g
garlic (grated)	3g
grated ginger	
green onion (finely chopped)	
shiitake mushroom (finely chopped)	
lime leaf (thin strips)	2 pieces
nam pla	15g
salt and pepper	
sesame oil	
kapi (shrimp paste)	a little
baking powder	
wonton wrappers	
Sauce	
nam pla	20ml
lime juice	10ml
sesame oil	30 ml
granulated sugar	a dash
black pepper	a dash
green pepper (round slices)	
coriander (finely chopped)	to taste

- Mix dumpling ingredients together in a bowl. Wrap about 15g ~ 20g of the dumpling mix in a wonton wrapper. Mix the ingredients for the sauce in a separate bowl.
- 9 Boil dumplings for 2 ½ ~ 3min.
- When finished boiling, arrange dumplings on a plate. Use sauce as dip or pour it directly over dumplings.

