

八叉少子通信

YOKORANA SEASIDER



Inside this Issue

コロナとの付き合い方 TASU MUFFIN | Coping with COVID 三崎港と城ヶ島の日帰り旅

Exploring

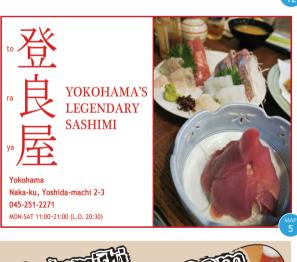
MISAKI PORT & JOGASHIMA















広告掲載やその他のお問い合わせ

info@vokohamaseasider.com







FEBRUARY

昨年度、私たちは本誌でのコンテンツへの取り組み方を劇的に変えな くてはならなかった。公共施設で開かれる文化的イベントに費やしていた との長めのインタビューを掲載し始めた。さらに最近では、神奈川県内で 豊かな自然は、私たち誰もが楽しむことのできる資源であり、コロナ禍で の疲れを回復するにも効果的だろう。外に出て、体を動かそう!散策するこ とは精神的にも身体的にも保養になる。たとえそれが近所だったとしても その刺激が脳の活性化に繋がり、また自分のコミュニティに深い関わりを

we've been featuring day trips within Kanagawa, especially if therapeutic if you're feeling fatigued by the public health situation.

Visit us on the web at

www.yokohamaseasider.com

Follow us on Facebook, Twitter & Instagram

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

Publisher Bright Wave Media,

Cover

View from Umiu Observation Deck, Jogashima Prefec-tural Park (photo: Kowalczyk) Design Matthew Gammon

Brian Kowalczyk

Mayura Sugawara

231-0063 Yokohama, Editorial Naka-ku, Hanasaki-cho Ry Beville Misato Hanamoto 1-42-1 Noge Hana*Hana 2F Mai Furukawa Akiko Ishikawa Hisao Saito (Appointments only) Copyright 2021

株式会社

Bright Wave Media

The contents of The Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without the written consent of Bright Waw Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or claims of advertisers, YSM is available at roughly 500 locations. Except for adx, and unless noted, none of the content in the Yokohama Seasider Magazine is paid publicity. We feature information we think is important.









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。



感染拡大で厳しい状況が続く中、近場の自然を開拓するのは魅力 的なオプションの一つだ。三浦市の三崎港では、豊富な海鮮と美しい海 沿いの散策を楽しむ事ができる。

京急線で終点の三崎口駅まで向かう。(横浜駅から急行で約1時 間)駅から港までは、バスか自転車で足のエクササイズを。自転車は事 前予約制で三崎口駅にてレンタル可能。

三崎港は横浜の寿司職人には有名な、マグロを始めとした新鮮な 海鮮の宝庫であり、横浜に住む人ならば、三浦半島は豊富な野菜の産 地であることを知っているだろう。町の直売所でもある、うらりマルシェ は要チェックだ。2階建のマーケットでは、数々の特産品を購入できる。 また多くの農場や駅から続く道でも、路上販売を行っている。うらり付 近には鮨屋も多数あり、空腹を満たすにもってこいの場所だ。1つに絞 るのは難しいくらいの店の数だが、どの店もハズレは無い。

漁港の向かいには城ヶ島が位置しており、県立城ヶ島公園の絶壁か らは、美しい海沿いの景色と、東京湾越しに千葉の房総半島を展望す ることができる。高台からゴツゴツとした海岸線へ降りていくことがで



During this difficult pandemic, exploring close to home has perhaps never been a more appealing option. Misaki Port. in the city of Miura, offers a plethora of excellent seafood combined with a chance to get out and stretch your legs strolling its scenic coastline.

Take the Keikyu Line all the way to its terminus at Misakiguchi Station (around an hour from Yokohama Station by frequently running express trains). From there you can continue on to the port by bus or give your legs a workout by cycling. Rental bikes are available at Misakiguchi Station with advanced reservation (visit miuracycle.com).

The port of Misaki is well known by Yokohama's sushi chefs as a major source of quality tuna and other fresh seafood. Most Yokohama natives are also well aware of the wealth of vegetables grown on the Miura Peninsula. To see what all the fuss is about, a visit to the URARI Seafood Market (umigyo. co.jp) is a must. The two-floor market houses vendors selling all of the aforementioned products. Many of the farms in Miura. including some on the route from the station, have roadside stands. If your goal is immediate gastronomic satisfaction, there are plenty of sushi restaurants in the vicinity of URARI to choose from. Actually selecting one will be difficult, but rest assured you really can't go wrong.

Across the channel from the fishing port lies the island of Jogashima. The bluffs of Jogashima Prefectural Park feature seaside vistas with the Boso Peninsula of Chiba visible across Tokyo Bay. There are paths descending from the heights to a walkable, rocky stretch of coastline. Amateur anglers might want to arrive early to stake out their spot. Taking children on shell collecting expeditions is also a popular activity. Keep the little ones close at hand, though, as there are some areas with

きるため、釣り愛好家には、早めに到着し場所を確保する事をオススメ する。子供たちが貝殻拾いをするにも人気の場所だが、足場の悪い場所 や突然の波には注意が必要だ。

城ヶ島公園第1駐車場から、南側のウミウ展望台へ続く道を行くと、 ウミウが生息する迫力満点の崖が現れる。さらに進んで行くと、海蝕洞 穴である馬の背洞門へ降りていく事ができる。城ヶ島灯台が旅の終了 の合図。晴れた日には相模湾越しに富士山を楽しめる。また少数では あるがレストランもあるので、散歩後のビールで自分にご褒美も。付近 に位置する城ケ島バス停留所から三崎口駅まで、京急バス(片道約30分 ¥400)で戻ることも可能だ。

significant drops and waves breaking forcefully on the rocks.

From the parking lot closest to the park entrance, follow the trail west leading to Umiu Observation Deck, which offers striking views of the cliffs that are also a protected habitat for cormorants (umiu in Japanese). Further along the trail you will descend to Umanose Domon, a large rock arch stretching out of the sea. Complete your journey around the island at the Jogashima Lighthouse area. On a clear day, distant Mount Fuji is visible across Sagami Bay. There is also a smattering of restaurants and places to reward yourself with a post-walk beer or two. Nearby is the Jogashima bus terminal, from which you can return to Misakiguchi Station (via Misaki Port, in case you wanted to make some last-minute purchases) in about 30 min (¥400).





コロナとの付き合い方 Coping with COVID

Advice from Vickie Skorji of TELL

東京英語いのちの電話(TELL) ヴィッキー・スコージからのアドバイス

ヴィッキー・スコージは、NPO法人東京英語いのちの電話(以下 TELL) のライフライン・ディレクターを務める。昨年4月、本誌ではスコー ジのインタビュー記事を掲載したが、コロナ禍で精神的そして身体的な 健康が社会的問題となっている今、彼女に再び話を伺った。TELLを初め て耳にする読者は、メンタルヘルスを専門とするこの団体について、ぜ ひ一度読んでみてほしい。TELLウェブサイト: tellip.com

新型コロナウイルスの感染拡大が始まってから約1年経ちます。長引くス トレスは、私たちの心と身体にどのような影響を及ぼすとお考えですか? またそれに対してどう対処していけばいいのでしょうか?

私たちの心と身体は、ストレスが強い環境にも短期間なら耐えられ るようにできています。しかし、その期間が長引くと、余裕がなくなって弱 ったり健康でいられなくなります。コロナが拡がって1年以上が経ち、世 界規模で肉体的にも精神的にも消耗している人々が増えています。その 影響は女性、若者、低所得層、特定の人種の人たち以外にも、コロナに 感染したり、感染により家族を亡くした人などに、特に影響が出ていま す。日本では、将来への希望が見い出せなくなった若者や、女性の自殺 が増加しています。その要因としては、失業、育児の悩みやDVのほか、コ ロナの最前線で働いていたからというのも挙げられるでしょう。

災害が起きたとき、特に感染症の場合、心と身体の両方をケアしな ければいけません。充分な睡眠や健康的な食事をとり、適度な運動をし て、必要なときには助けを求めましょう。また、日常生活の中で充分な休 みを取ったり、人と話したり誰かの役に立つことをするなど、習慣づける ことが大切です。生き抜くためには心の健康を保ち、免疫力を高めるこ とが極めて重要なのです。

コロナが収束したとして、心理的な影響は残りますか? 「アフターケア」 はどういうものがあるのでしょうか?



Vickie Skorji is the TELL Lifeline Director. We featured her in our April 2020 edition and catch up with her now, as mental and physical health is a concern during the pandemic. If you are not familiar with TELL, please read about this valuable community organization dedicated to our mental health: tellip.com

We've been facing the challenges of COVID for a year. What are some of the effects of prolonged stress on our minds and bodies? What can we do?

Our bodies can handle the physical and mental toll of stressful situations over short periods. When this is prolonged, it eats into our reserves and strips away our ability to stay strong and healthy. More than 12 months into this pandemic we are witnessing many people worldwide who are physically and mentally depleted or burnt out. COVID-19 stressors are not affecting people equally. Some groups are more vulnerable, such as women, youth, lower-income, certain racial and ethnic groups, and those who have contracted COVID-19 or lost loved ones to the disease. In Japan, suicide rates have increased amongst women and youths who feel they can no longer cope or see hope for the future. We know these groups have experienced greater job losses, child care issues, domestic violence, disruptions to their lives, or are more likely front-line responders.

During disasters and, in particular, a pandemic, we need to take care of our health, mentally and physically. This includes making sure we get sufficient sleep, eating healthy food, exercising, and getting help if we are not coping. It is important to establish routines-take adequate breaks, keep connected, and help others. Keeping our immune system strong and our minds healthy is crucial to our survival.

これまでの研究から、現在誰もが何らかの強いストレス反応を示し ていることがわかります。感染拡大が収束しても、全体の5~10%ほどが PTSDを発症すると言われています。ストレスがかかる期間が長くなるほ ど受けられるサポートは少なくなり、直接的な影響を受けると、PTSDを 発症する確率が高くなります。社会全体で見ても、多くの層が不安障害 やうつを感じていて、それは増加した自殺率に表れています。身体のケ アはもちろんのこと、精神の健康を保つためのサポート体制を整えるこ とが重要です。私たちはコロナの症状や、症状が出たらどうすればよい のかは知っていますが、精神的な症状に関してはどうでしょう? 自身や周りの人に、不安障害やうつの症状が出たときに、どうサポート を受ける/受けさせるかを知っているでしょうか? 命を救うために、私 たちはそれらを学んでおかなければいけません。

人生において苦難はつきものですが、コロナはより影響が強いように思 えます。自分自身のメンタルに備えておくため、何かできることはあります か?

はい、人生は山あり谷ありですが、ストレスがどう心身に影響を及ぼ すかを知り、乗り越えるための術を見つけ出す必要があります。どうす れば乗り越えられるかを探す必要があるのです。よく言われている「マイ ンドフルネス」は、「今」の自分を見つめることができるという点で、非常 に役立つツールです。ストレスや不安、うつを感じると、つい将来や過去 にばかり目を向けがちですが、そのいずれも私たちにはどうすることも できないからです。

コロナが収束して生活が通常に戻ったら、まず何をしたいですか?

家族に会いたいです。ニュージーランドに娘が、そして息子と年老い た両親がオーストラリアにいます。また友達とレストランに行ったり、日 本各地を旅行したいです。

TELLで今年企画しているものはありますか? そして何か私たちにできる ことはありますか?

4月に、若年層と女性のメンタルヘルスをテーマにした会議を、2日 間にわたって開催します。この会議では彼らが直面する問題にスポット を当て、関心を高めることを目的としています。またTELLでは新しい技 術を導入し、いのちの電話にかかってきた電話をリモートでも受電でき るようにし、チャットサービスも拡充する予定です。現在、2021年の春期 ボランティアの面接を行っていて、ボランティアのトレーニングは2月27 日にオンラインでスタートします。いのちの電話のボランティアへの応 募、イベントのスポンサーや支援継続のための寄付は、いつでも歓迎し ています。

Once we overcome COVID, will there still be lingering psychological effects? What sort of 'after-care' is there?

Research from previous disasters tells us that everyone is currently experiencing a traumatic stress response. Around 5-10% of the population is likely to develop PTSD (post-traumatic stress disorders) following the pandemic's end. The longer the period of stress, the fewer resources and support we have. The more directly impacted we are by it, the more likely we are to develop PTSD. Large sections of the population are experiencing a range of anxiety disorders and depression, which is why we are witnessing an increase in suicide rates. People need support and access to mental health care, as much as they do for their physical health. We know the signs of COVID-19 and what to do if we show symptoms, but can the same be said for a problem with our mental health? Would we know how to recognise anxiety or depression in ourselves or others, or how to help someone or where to go for support? We all should as it could save a life.

Adversity is a regular part of life, though COVID is more severe than most. Is there anything we can do to mentally prepare ourselves for adversity in life?

Yes, life is full of ups and downs, but it's also about developing coping strategies and recognising the impact of stress on our mind and bodies. We need to understand the impact of stress on our minds and bodies and develop coping strategies that work. A lot is being said about mindfulness strategies-that is one great tool we can use. It helps us focus on the here and now. Too often when we are stressed, anxious, depressed or worried, we are focused on the future or the past, neither of which we have any control over.

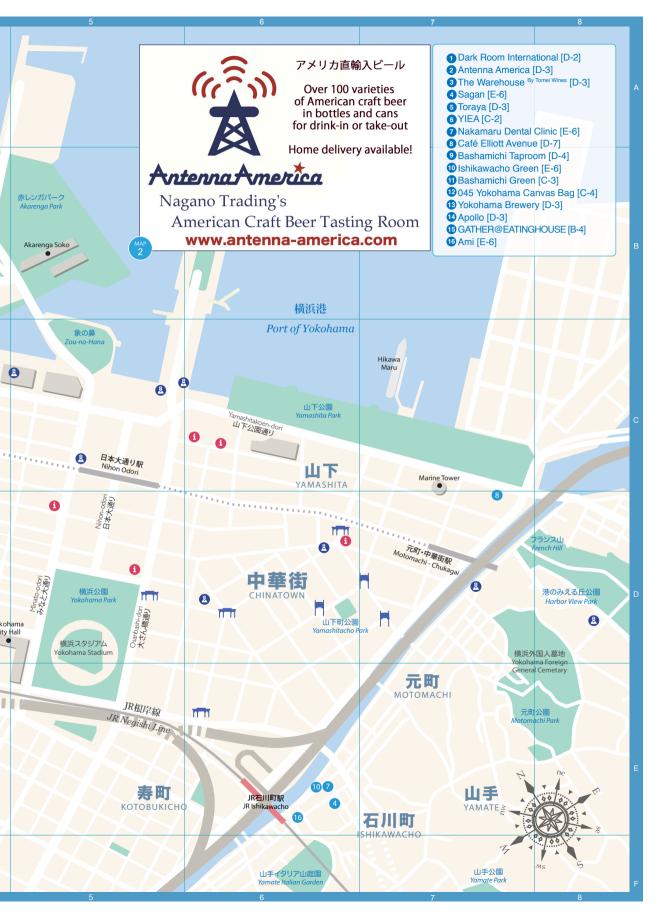
What will you personally do once things return to normal? What do you yearn for?

I miss my family. I have a daughter in New Zealand, and a son and elderly parents in Australia. I also miss catching up with friends, going to restaurants and going for little escapes and exploring Japan.

Does TELL have any new initiatives this year? What can readers do to help?

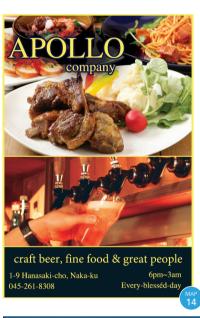
In April TELL will hold a two-day conference on women and youths' mental health issues, to help raise awareness of their challenges. We also aim to employ new technology with our Lifeline that enables our volunteers to take calls remotely more effectively and expands our chat service. We are currently interviewing for our Spring 2021 volunteer training, which will start on Feb 27-that will be conducted online. We are always in need of volunteers for the Lifeline, sponsors for our events, or donations to keep our Lifeline operating.

















TASU MUFFIN

Address Nishi-ku Chuo 1-30-4 Nishizuka Bldg. 1 西区中央1-30-4 西塚ビル1号室

Hours 11:00~16:00 (closed Sun, Mon, some irregular) Tel: 045-321-3657



いつものおうち時間が、とっておきの時間になるような、美味しいマフィンの店があると聞き、開店前に「タスマフィン」を訪れると、既に5~6人が並んでいた。店内にはオーナーの阿津澤明子が選んだアイテムがちりばめられており、アットホームな雰囲気が漂う。席はイートイン用のカウンター4席と、端には小さなテーブル席が用意されている。

マフィンは主に週替わりで7種類楽しめ、取材時はレモンカード&アールグレイ(290円)と抹茶&ホワイトチョコレート(300円)を試食した。レモンカードのほのかな酸味が絶妙にマッチしたアールグレイ生地と、抹茶の香りの奥に広がるホワイトチョコレート味、どちらもこだわりを感じさせる。ラインナップはインスタグラムでも紹介されているのでぜひチェックしてみよう。マフィンは人気が高く、昼過ぎに売り切れてしまうこともあるそうだが、ほかのメニューも秀逸だ。浅煎りから深煎りまで、9種類の豆から選べるハンドドリップコーヒー(500円~)のほか、ピザ、ティラミスやパンナコッタも味わえる。

イタリアンレストランやカフェで修行を積んだ阿津澤は、4年前に京急戸部駅で同店をオープンした。彼女は、この街の人の温かさに魅力を感じ、つねに縁を感じてきたと話す。今後の目標を尋ねると「ずっと先の目標よりも、今やりたい事がいっぱいあって、それを毎日楽しんでいる感じです。そのときに作りたいものを作っていて、それがとてもやり甲斐があって楽しいのです」と、おだやかな様子で話してくれた。その言葉からも、毎日を丁寧に過ごしている様子が伝わってくる。そんな阿津澤の人柄に惹かれて、電車に乗って遠くから通う常連客もいるのだと、他のお客様がそっと教えてくれた。



※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。



We arrived at TASU MUFFIN early to discover a queue of five to six people waiting for it to open. Tasty baked goods and a friendly owner are its draw. Akiko Atsuzawa has decorated her shop with a variety of her favorite items giving it a personal touch, too. Eat-in seating consists of just four counter stools and a small table.

From the seven kinds of muffins offered that day, we tried Lemon Curd & Earl Grey (¥290) and Matcha & White Chocolate (¥300). The lemony tartness proved a fine match with the taste of Earl Grey and the latter's aroma of matcha pleasantly enhanced the white chocolate flavoring. Check Instagram to stay up to date with weekly menu changes. The store is popular, often resulting in muffins being sold out by early afternoon. Other menu items are available, though. The coffee (¥500~) selection is impressive, featuring nine types of hand drip from light to dark roast. Additionally, TASU serves pizza, tiramisu and panna cotta.

Atsuzawa honed her skills at Italian restaurants and cafes. After much searching she decided to open near Tobe Station about four years ago. She says she feels a strong connection to the town and appreciates the warmth of locals. Regarding her future, she says, "My immediate goals have eclipsed my original long-term ones. I currently enjoy my everyday challenges. I make what I want each day. It's both exciting and rewarding." Other customers revealed to us that it's her character that attracts regulars, some even from distant parts of town.



Street Snaps

Text & photos by Saito Hisao

先日、中華街のスタジオから野毛のオフィスへ移動中、コーヒーが 飲みたくなり馬車道のスターバックスに立ち寄った。車を止めてエンジン を切ると、それまでは気が付かなかったピアノの音が聞こえてきた。ストリ ートピアノだ。(横浜市に住む人なら市内の様々な場所に配置されたピア ノに気づいた事があるだろう。)

緊急事態宣言発令中なので人通りもなく、閉店間近の店内も客は 少なかったが、ピアノの音色は店の奥まで聞こえていて、皆じっと聴いて いるようだった。ヘッドフォンの片耳をずらし、目を瞑ってパソコンの手を 止めているショートヘアの女性が印象的だった。

写真のジャンルに「ストリートスナップ」と呼ばれるものがある。以 前フィルムメーカーの広告がきっかけで「ストリートスナップ」における人 権問題の是非が、世間で問われたことがあった。そしてそれは、未だに答 えが出る気配すらない。

ピアノの音色は受け止めればいい、演奏者との関わりは空気の振 動だけだ。一方ストリートスナップは他人が被写体となり、その被写体が 写真として何かを語る。それが被写体の意図としない、作家の意図する ものとして。

他者との関わり、それが写真の面白さと難しさでもある。

The other night I stopped by Starbucks in Bashamichi on the way to my office from a studio in Chinatown. As I turned off the engine of my car, I noticed the sound of a piano. In front of the coffee shop a man was playing a piano left there for the use of the general public. (Locals will have noticed a few of these pianos placed in other places around the city.)

There were not many people at the store since it was near closing time and people's movement has been curtailed by government regulations due to the pandemic. Those that were there appeared to be casually listening to the sounds of the music floating in from the street. I was struck by a short-haired woman who had stopped typing on her laptop, slid off her headphones, and closed her eyes to take in the tune.

There is a genre in photography called "street snap". In a recent ad by a filmmaker, the appropriateness of capturing an unknowing subject in a street snap was questioned. As of yet, the right and wrong remains a gray area.

There is no harm in simply listening to the melody of the piano being played. But photographing the player is an entirely different thing. The performer now becomes the subject of a photograph when his or her intention may have been only to share music.

The relationship with a photo's subject is always both an enjoyable yet challenging part of photography.





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





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~ Japanese Craft Beer 780 ~ Sake of the Day 400~ Cocktails & Fresh Juice 490~ **Appetizers** 380~ Cheese 480~ 490~ Oyster of the Day 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



酒いかり 045-624-9923

MON▶SAT 17:00-24:00

SHIN 12:00-23:00











045-624-9913

MON▶FRI 17:00-24:00 12:00-24:00

SUN/ 12:00-23:00 HOLIDAYS























	A
コーンミール	180g
薄力粉	70g
強力粉	60g
ベーキングパウダー	8g
ブラウンシュガー	50g
メープルシロップ	30g
塩	少々
	В
ស់បា	1
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	240ml
チョリソー	

Α	
corn meal	180g
cake flour	70g
bread flour	60g
baking powder	8g
brown sugar	50g
maple syrup	30g
salt	to taste
В	
egg	1
milk	240ml
chorizo	

- Aの材料をボールに入れ混ぜ合わせる。Bを少しずつ加えなが らよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で2時間休ませる。
- ソーセージに串を打つ。もし長すぎたら半分にカットしてから串 打ちする。全体に強力粉をまぶして、休ませた生地に浸けて 180℃の油で揚げる(3~4分)。
- 完成です。お好みでケチャップやマスタードつけてどうぞ!
- Mix dough ingredients (A) together in a bowl. Stir in egg and milk. Let sit for 2 hours in refrigerator.
- Pierce chorizo with skewers. Cut skewers in half before inserting if necessary. Coat with bread flour and dip in dough. Fry at 180°C for 3-4 mins.
- Top with ketchup, mustard, or other condiment as you like.

