

















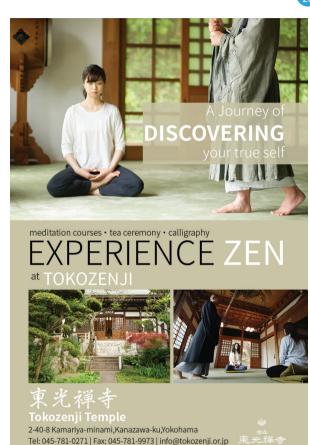


横濱帆布鞄

Produced by U. S. M. Corporation

Made in Nippon





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





MAY 2018

花粉の時期は終わり、緑が戻ってきました。この冬は、最近の記憶の中で比 較的寒かったように感じますが、一年で最も気候が良いと言える5月が救いの 手を差し伸べてくれました。この月が連休からスタートすることに不満な人は いないでしょう。日焼け止めを用意して、物置からバーベキューセットを取り出 し、冬の倦怠感を楽しいアウトドアアクティビティで振り払いましょう。

横浜はみなさんの期待に応える準備が整っています。今月は素晴らしいイベ ントが盛りだくさんです。本誌に目を通してあなた好みのものを見つけてくださ い。本編で取り上げられているイベントの一部をここで少し紹介します――山 下公園で開催されるベルギービールの祭典、2日間のグリーンルームフェステ ィバルでの素晴らしい音楽、そしてこの美しい街を彩るたくさんの花々。

そそられましたか? 本誌を読み進めて下さい。横浜には一人ひとりが楽 しめるものがあり、それを見つけることは決して難しいことではありません。

Ahh...the pollen is gone and the greenery has returned. This winter might have been one of the colder ones in recent memory, but with arguably the best weather of the year, May has come to the rescue. Starting off the month with a string of holidays is something that no one will argue about. Stock up on sunscreen, get your grills out of storage and shake off that winter malaise with some outdoor fun.

Yokohama is ready to oblige. This month there is no shortage of great events in which to participate, so be sure to read our listings for some that suit your tastes. To give you a preview, there is a Belgian beer celebration in Yamashita Park, two days of great music during the Greenroom Fest, and flowers galore all over our

something for everyone and those things are never really difficult

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@vokohamaseasider.com

Follow us on Facebook & Twitter



www.facebook.com/SeasiderMagazine



Editorial

Maho Watanabe Mana Saito

@YokohamaSsdr

Koinobori (carp streamers) hang from the Nippon Maru Photo Matt Gammor

Publisher Bright Wave Media, Inc.

Misato Hanamoto Brian Kowalczyk

Chiaki Masak Design Matthew Gammon

Sales Jeremy Laughlin

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



ents of The Yokohama Seasider Magazine are fully copyrighted. No part of this magazine may be copied, distributed or reproduced in any form without on consent of Bright Wave Media. Opinions expressed herein are not necessarily endorsed by the publisher. We are not responsible for the quality or deverteers. YMI is available at roughly 500 bocations. Except of sad, and unless noted, none of the contract in the Yokohama beasider Magazine in developers. The contract of the publisher of the publisher of the publisher of the publisher of the publisher.









FSC®森林認証紙、ノンVOCインキ (石油系溶剤O%) など印刷資材と製造工程が環境に配慮されたグリーンプリンティング認 定工場にて、印刷事業において発生するCO。全てをカーボンオフセット(相殺)した「CO2ゼロ印刷」で印刷しています。

Memories Captured in Time

Text by Hisao Saito



何日か前に、ダークルームで古いネガを使ってプリントをしている人が いた。彼は外国人で、年齢も若かった。にもかかわらず、そこに写っていた のは約50年前の日本人の家族だった。特に有名な作家のものでもない し、おそらくプロのものでもない。彼に話を聞くと、オークションで入手し たという。個人的な古い家族写真がネットでオークションに出ていたそう だ。この写真を撮影した人も、まさか50年後に自分の写真が外国人の手 でプリントされるなんて夢にも思っていなかっただろう。何十年も忘れ去 られていたネガフィルムが、ある日突然、撮影者の意図とはまるっきり関係 なく、新しい解釈によってプリントされ、作品となり、多くの人の目に触れ ることになるわけだ。デジタルデータでもあり得ることかもしれないが、フ ィルムだからこそのロマンを感じる。

そんな時、結婚式を控えた息子から電話が入り、自分の結婚式の前撮 りを俺に頼みたいと言ってきた。ちょっとまて、自分の息子のラブラブな写 真を俺が撮るのか? 百歩譲って俺が撮るとしても、花嫁の父の気持ちを 考えると複雑な心境だった。しかし、これは息子なりの親孝行なのかもし れん、と思い、快諾した。その電話のほんのちょっと前に、先述の通り、写真 の価値観の多様性を感じたばかりだったので、正直、自分の撮った二人の 写真がどんな意味を持ち、どんな価値を持つのか、想像すると楽しみにな った。実際に撮影してみると、「父親」と「写真家」という2つの人格がシャッ

A few days ago in our darkroom, a young customer from abroad stopped by to develop prints from old negatives. However, the photos were not of foreigners but of a Japanese family taken about 50 years ago. The photos weren't taken by a famous photographer, nor probably even a pro. He told me he picked them up through an online auction. I imagine that 50 years ago this family could never have envisioned that someday someone from another country with no relation to them would be developing their photos. Now, this negative that had been forgotten for decades has found new life. Regardless of the photographer's original intent, the print has been given a new interpretation by its developer, becoming a work of art that will be viewed by many more than originally thought. Maybe this could happen with digital data as well, but the fact that it came from film adds greatly to the charm.

While I was pondering this, I got a call from my son who is planning his wedding. He wanted me to take some photos of him and his fiancé, and compile them so they could be shown at the ceremony. Maybe it seems odd that I took romantic photos of the couple. Considering the feelings of the father of the bride-to-be, too, I found taking them a little awkward. But I felt my son thought it would make me happy to do this, so I conターを切っていた。写真をセレクトするときは、父親の人格と写真家の人 格が相当争った。ワークショップ等で偉そうに写真の価値観やセレクトに ついて語っているくせに、こんな形で写真の多様性を実感している自分に 笑ってしまった。

オークションにフィルムが出た本当の理由はわからないが、もしも撮影 者自身が自ら出品したとして、購入者がプリントし、それが世に出るところ まで想像して出品していたとすれば、すごい計画だ。それ自体が創作行為 とも言えるかもしれない。撮影者でも被写体でもない第三者の出品だとし ても、なんらかの理由でフィルムを手に入れ、なんらかの理由でオークショ ンに出す、というプロセスがある。そのプロセスがフィルム自体に不思議な 価値を付加していくような気もする。何もしなくとも、時の流れが、写真の 価値を変えていくのだ。

もしも50年後、100年後に俺の撮った二人の写真がなんらかの理由で 人目に触れることになったとして、そこでどんな解釈をされてもかまわな いが、その本当の価値が「二人の幸せ」にあることだけは変わらずに伝わる ことを願っている。

sented. As I mentioned, just before that phone call I was contemplating the different values placed on photos depending on one's perspective. I thought about what meaning I wanted to attach to my work and I became excited about it. The truth is, when I took the shots, it was like two different people were doing it: the father and the photographer. When choosing the best photos, my fatherly instincts and my photographer's instincts clashed. Though I often talk at workshops about the value and importance of selecting photos with a cold, condescending eye, I laughed at myself as I could see things from the other side now.

I don't know the reason why the film ended up available on an auction site, but if it were the photographer's plan all along to make the photos available for a buyer to eventually print, it was a great plan indeed. That in itself might be considered an act of creativity. Even if the seller is a third party-neither the photographer nor the subject in the photo-the film somehow ended up in his/her hands and then for some reason it was auctioned. That interesting process adds some mystique to the photo. And not only that, but the passage of time has also added to its value.

After 50 or 100 years I wonder what value might be placed on the photos I took of my son and his fiancé if they were appraised by others. Regardless, the true value is in the happiness of the two in the picture. I hope that impression will live on forever.



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

Yokohama **Port Fest**

Rinko Park (main) & other venues June 1 & 2 Times vary per event www.kaikosai.com

長きにわたって横浜に活力を与えてきた、横浜 港。その周年祭が6月1日と2日に開催される。横 浜で活動するアーティストや市民団体がライブ 演奏、ダンス、合唱、お笑いなどのパフォーマンス を繰り広げる。高校生以下の子どもを対象とした チビッ子駅伝、歌うま選手権、ダンスコンテスト も行われる。家族で楽しめる2日間となるだろう。

Yokohama pays annual tribute to the main reason for its continued vitalitythe port. Local artists and citizen groups treat guests to a variety of live performances, including dance, music, and comedy. Rounding out the fun is a relay race, karaoke competition and dance contest for children. Mark it down as two days full of fun for the entire family.

Belgian Beer Weekend Yokohama

Yamashita Park May 17 ~ 20 / 11:00 ~ 21:00 (5/17 16:00~) (L.O. 30min before closing)

Tickets: adv ¥2900 / door ¥3100 (includes original glass and 11 food/drink tokens) belgianbeerweekend.jp

県内の人気アウトドアスポットで、ワールドクラ スのビールを提供するイベントに勝るものはそ う簡単には見つからない。ベルギーの何百年も 続く醸造の伝統を、そのビール、音楽、フードとと もに祝福するイベントに皆で参加しよう。約100 種類の生ビール、そして厳選された数量限定の 瓶ビールはブティックコーナーで提供される。

It's hard to beat an event offering worldclass beer at one of the best outdoor venues in the prefecture. The people of Belgium invite all to join them in a celebration of hundreds of years of brewing tradition along with musical acts and Belgian foods. Around 100 different beers will be available on tap and in the bottle at the special "Boutique" booth for unique beers.

2018秋じゃないけど収穫祭~ジモトイロ~ Spring Harvest Fest

Nihon Odori, Yokohama Park May 26, 11:00 ~ 17:00 May 27, 10:00 ~ 16:00 www.tvk-vokohama.com/aki

名前の通り、ひと足早い収穫祭が開催される。 イベントのコンセプトはジモトイロ(地元+十 人十色)。神奈川県33市町村をはじめ全国各地 の食、伝統工芸、観光地、そして人の魅力を伝え る。また、環境関連企業・NPO団体のPRブース を設けるなど、環境への関心を促進することに も力を入れている。

As the name implies, this festival celebrates the harvest a few seasons early. The main concept is to introduce food, traditional crafts and tourism opportunities from Kanagawa's 33 municipalities, as well as products from around the country. The event also aims to promote environmentally friendly organizations.







OTHER EVENTS

横浜人形の家 Yokohama Doll Museum

www.doll-museum.jp 045-671-9361 9:30-17:00, 月曜 closed

■『人間国宝 平田郷陽』 Living National Treasure Goyo

(17 of his stunning dolls on

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

Notre Dame

三渓園

Sankei Park

045-621-0634

■ フジ wisteria blooming to early May

■ ツツジ azalea blooming

■ サツキ rhododendron blooming season mid May to mid June

原鉄道模型博物館 Hara Model Railway Museum

www.hara-mrm.com 045-640-6699

■ Thomas & Friends Special Gallery

Garden Necklace²⁰¹⁸

Various locations ~ 6/3 www.city.yokohama.lg.jp

昨年盛況のうちに幕を閉じた「ガーデンネック レス横浜」が、今年も色鮮やかな花や緑で横浜 を彩る。横浜公園から山下公園まで、港をつな ぐ4つのチューリップガーデンには計25.6万本 ものチューリップが咲く。また、山下公園と港の 見える丘公園には約4400株のバラのガーデン が登場する。

After the great success of last year's event, the city has brought back this colorful celebration of nature. Four tulip gardens running from Yokohama Park to Yamashita Park boast over 250,000 flowers. Not to be outdone. 4.400 rose bushes will be in bloom in Yamashita and Minato-no-Mieru Oka Parks.

2018ITU世界トライアスロン& パラトライアスロン横浜大会

ITU World Triathlon & **Paratriathlon**

Yamashita Park and surrounding area May 12 (Elite and Para) & 13 (Age Group) Times vary per race yokohamatriathlon.jp

横浜港周辺がITU世界トライアスロンとパラト ライアスロンの舞台となる。出場選手たちは、山 下公園からみなとみらい周辺のコースを、水泳 (1.5km)、自転車ロードレース(40km)、長距 離走(10km)の3種目を通して競う。会場に駆 けつけて、熱い声援を送ろう!

The Yokohama harborside will be the site for the official ITU World Triathlon and Paratriathlon. Participants in the triathlon will challenge themselves with a swim (1.5km), bike (40km), and run (10km) through Yamashita Park and Minato Mirai areas. Head down to the waterfront to provide them with some supportive energy.

Yokohama Central Town Festival Y159

Yamashita Park area May 26 & 27 Free for spectators www.v151-200.com

この祭りは、横浜開港159周年を記念して行わ れる。音楽ライブは、CRYSTAL KAYやJポップ バンドのFLOWBACK、ウクレレユニットの小川 コータ&とまそんなどが登場。また、横浜Fマリノ ス公式チアリーディングチームや、横浜DENA ベイスターズのダンスチームがダンスショーを 披露する。そのほか、3X3のバスケットボール大 会やキッズスケボーパークなど、様々なアクティ ビティが楽しめる。

This festival celebrates the 159th year of the opening of Yokohama port. There will be musical performances by Crystal Kay, pop artists FlowBack, reggae group FIRE BALL, and ukulele duo Kota Ogawa and Tomason. Dance presentations by the F. Marinos and DeNA Baystars cheerleaders, a 3-on-3 basketball contest and a skatepark for kids add to the entertainment.







Hours & fees: 10:00-17:00, ¥700; kids 4&U, ¥500

Pacifico Yokohama

- ジャパントラックショー2018 Japan Truck Show 2018 (shipping vehicle expo) 5/10~12, 10:00-18:00 (last day, ~17:00), ¥1000
- ヨコハマハンドメイドマ<u>ル</u>シ

Yokohama Handmade Marche (handmade arts & crafts fair; 3000 booths!)

5/26~27, 11:00-18:00, a¥800/ ■ 第1回 キルト時間フェスティバ

ル in 横浜 1st Quilt Time Festival in Yokohama (huge quilt exhibit and

5/30~6/1, 10:00-18:00 (last day,

~17:00), a¥1300/d¥1500

日本丸. Nippon Maru

(historical boat in Minatomirai) 総帆展帆(そうはんてんぱん) Unfurling of all the sails 5/13 & 27, 10:30~11:30 unfurling; 15:00-16:00, rolling

横浜赤レンガ倉庫 Akarenga Soko

akarenga.jp/

■ Fruhlings Fest (German beer & food fest) ~5/6, 11:00-21:30, free entry,

■ 野外シアター『SEASIDE (outdoor screens showing family-friendly movies) ~5/6, 19:00~, free!

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

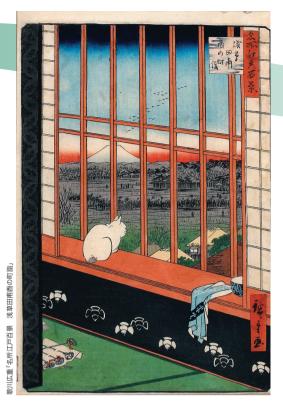
Art Alive





横浜能楽堂と台湾の国光劇団が異文 化コラボレーション作品「繍襦夢」を共 同で制作した。崑劇の古典作品「繍襦 記」をベースに、夢幻能の形式と三味線 音楽を融合させた。この作品は、国際的 に活躍する温宇航(ウェン・ユーハン) が主演、相手役は、注目の若手スター・ 劉珈后(リウ・ジャホウ)が務める。演出 引する王嘉明。また、三味線奏者・常磐 津文字兵衛が音楽監督・作曲・演奏を 務め、長唄の今藤美治郎・杵屋秀子・今 藤政貴らも演奏する。伝統芸能のコラ ボレーションを観ることのできる貴重 な機会をお見逃しなく。

Company and Yokohama Noh Theater team up in a unique cross-cultural collaboration of performing arts opera "Shujuki" as a base, the performance adds elements from Muperformance will see the internationally active Taiwanese star Yuhang Wen take the lead, supported by the young and talented Liu Chia-hou. Wang Jia Ming, one of the movers Taiwanese theater scene, will direct. Music will be performed by the Tokiwazubushi shamisen players Yo-Masaki Imafuji. This is a great opportunity to experience a rare collaboration of traditional performing arts.



新収蔵作品展 招き猫亭コレクション 猫まみれ

Maneki Neko Tei Collection

Covered with Cats

Fujisawa City Art Space

5/19 ~ 6/17

10:00 ~ 19:00 (Closed Mondays) Admission: Adults ¥200 / Students ¥100 www.city.fujisawa.kanagawa.jp/bunka/FAS

猫は、現代メディアにおいて「カワイイ」存在として取り上げられ、SNSではミームに度々登場したり、様々な猫キャラクターも誕生しているほど人気である。藤沢市アートスペースでは、そんな「猫」がモチーフとなった美術作品のコレクション展が開催され、浮世絵や油彩画、彫刻など様々な媒体の作品が展示される。およそ450点が公開される同展は、全国の美術館でも紹介され注目を集めている。猫好きの方も芸術好きの方も、「招き猫亭コレクション猫まみれ」を訪れて猫特有の魅力を再発見しよう。

Cats play an interesting role in contemporary media as a subject of "cuteness", from the near constant appearance in memes on SNS, to various animated characters. The Fujisawa City Art Space is hosting a collection of artwork featuring cats in a variety of mediums, including ukiyo-e (woodblock prints), oil paintings, and sculptures. Chosen from a collection of over 450 pieces, this unique collection has received much acclaim from visitors as it has traveled from museums and galleries around the country. So for all you cat lovers and art fans out there, check out the Maneki Neko Tei Collection and discover the unique charm it embodies.

Art Listings

GENERAL ART

横浜美術館 Yokohama Museum of Art

www.vaf.or.ip/vma

■ ヌード展 Nude Exhibit (artwork featuring nudes) ~6/24, 10:00-18:00 (closed Thu)*, ¥1600; uni & college, ¥1200; high school & middle, ¥600; 12&U, free!

*open 5/3; closed 5/7; open til 20:30 on 5/11 & 6/8)

■ 横浜美術館コレクション展 Yokohama Museum Collection コレクションをつくる。未来へつ なぐ一近年の収蔵品より Creating a Collection. Connecting to the Future. (featuring recent acquisitions) ~6/24, same hours as above, ¥500; college & high school, ¥300; middle school, ¥100; elementary & U, free!

そごう美術館 Sogo Museum

45-465-55

www.sogo-seibu.jp/common museum/

¥1000; uni & high school, ¥800 middle school & under, free!

■ ダイアン・クライスコレクション アンティーク・レース展 Antique Lace Exhibit: Lace,Thread of Comfort ~5/13, 10:00-20:00, regular fees

横浜市民ギャラリー Yokohama Civic Art Gallery

045-315-2828

http://ycag.yafjp.org ■ 第58回港の作家展

58th Port Artists Exhibit (100 oil paintings by local artists: ~5/7, 10:00-18:00 (1st day,

13:00~; last day, ~16:00), free! ■ 60周年記念 二科神奈川支部展

60th anniversary show: Kanagawa branch of Nika (representing contemporary Japanese artists) 5/9~5/14 10:00-18:00 (Jast day

~15:00), free entry!

■ 第35回現代かながわ美術展

Exhibit 5/15~20, 10:00-18:00 (1st day,

あーすぷらざ Earth Plaza

www.earthplaza.jp/ 045-896-2121

■「電車のコト世界のコト」 Of Trains, Of the World (exhibit about trains & their function in the world) 5/26~6/24. 10:00-17:00 free

Kawasaki City Museum

044-754-4500

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 Nakai Seiya: railroad photo exhibit (200 works; colorful photos with a railway theme) ~6/24, 9:30-17:00, ¥600; students & seniors, ¥450; middle

みなとみらいギャラリー Minatomirai Gallery

www.mmgallery.jp 045-682-2010

■ 二科会写真部神奈川支部 50 周年記念展

Nika Photographer's Assc., Kanawagawa branch, 50-year annv. Exhibit 5/10~14, 11:00-18:00 (last day, ~17:00), free

THEATRE

Cinema Jack & Betty シネマ ジャック&ベティ

Naka-ku Wakaba-cho 3-5° www.jackandbetty.net 045-243-9800 'this is just a selection of

- スリー・ビルボード Three Billboards Outside Ebbing, Missouri ~5/4
- ウィンストン・チャーチル ヒト ラーから世界を救った男 Darkest Hour 5/5~
- 修道士は沈黙する Le confessioni 5/12~
- 大英博物館プレゼンツ 北 斎 British Museum Presents Hokusai 5/19~
- ラブレス Loveless 5/19~

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

MUSIC





世界中の海を守ることをコンセプトに始まったGREENROOM FESTIVALが、今年も横浜赤レンガに帰ってくる。ビーチカルチャーとア ートカルチャーをルーツに持ち、音楽、アート、ヨガ、映画などを取り入 れたこの2日間のフェスは、心地よい潮風感じる横浜赤レンガを大いに 盛り上げる。初日のライブには、ジャマイカ出身の伝説的レゲエシンガ ー、Jimmy Cliffや、R&BバンドのVintage Troubleをはじめとする、数多 くのシンガー・グループが出演。2日目は、スカ・パンク・バンドのSublime with Rome、Bob Marley & the Wailersの元メンバーで結成された The Wailers、アジカンことAsian Kung-Fu Generationが出演するな ど、2日間とも目が離せないラインナップだ。

Founded to support the conservation of marine life and beachfronts around the globe, the Greenroom Festival is back again this year at Akarenga Soko. Celebrating beach culture and artistic expression with a wide variety of musical acts, art exhibits, yoga workshops, video screenings, and photography, the festival will energize the bayfront area for two days. The first day of performances will see the legendary Jamaican reggae artist Jimmy Cliff on stage, the guitarpowered rhythm and blues of Vintage Trouble, and a host of other DJs and live acts. Sunday's highlights include the ska punk sounds of Sublime with Rome, the remaining members of Bob Marley's band The Wailers, and Asian Kung-Fu Generation.

Music Listings

POPULAR MUSIC

Dolphy

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

- Ryo Miyachi NY Collective tour feat. Nir Felder 5/11, 19:30, a¥4500/d¥5000
- 小沼ようすけ&井上銘デュオ Onuma Yosuke & Inoue May guitar duo 5/15, 19:30, a¥4000/d¥4500

■ CHAKA&Geila Zilkha (vocalists) special live quartet 5/19, 19:00, a¥4000/d¥4500

Kamome

Yokohama-kamome.com 045-662-5357

■ The Rambling Brothers (really good Southern/country

5/13, 17:00, ¥4000

■ ジャズギター バトル Jazz **Guitar Battle**

5/22, 20:00, ¥3500

Motion Blue

045-226-1919

■ Sinne Eed with Jacob Christoffersen (Danish jazz vocalist and 6/1, 19:30, ¥5800

■ Chara

(Japan's legendary pop-alt vocalist!)

6/16&17, 16:30&17:30, ¥9000

Thumbs Up

www.stovesyokohama.com 045-314-8705

■ Rickie Gene (soulful vocals & acoustic

Thumbs Up 20th Anniversary Week

5/6, 18:00, a¥3000/d¥3500



グラミー賞受賞経験のあるシンガーソングライターでありながら、様々な楽 器をこなすマルチプレイヤーのマーカス・ミラーが、今月モーションブルーに エレクトリックサウンドを届ける。彼は、マイルス・デイヴィスやハービー・ハン コック、ルーサー・ヴァンドロスなどのヒットアルバムを手掛けたほか、エレク トリック・ベース奏者として高いスキルを誇る。彼のスタイルとソウルフルな 表現力は、30年にわたって批評家および一般のファンから称賛され、2012 年には「ユネスコ平和芸術家」に任命された。シカゴ出身のトランペット奏者 で、近年シカゴのジャズシーンで話題のマーキス・ヒルも登場。さらにアレッ クス・ハン(サックス)、ブレット・ウィリアムス(キーボード)そしてアレックス・ ベイリー(ドラムス)の3人が加わり、5人がモーションブルーで魂を揺さぶる プレイを繰り広げる。

Grammy award-winning producer, songwriter, and multi-instrumentalist Marcus Miller will bring his electric sounds to Motion Blue this month. Having worked with the likes of Miles Davis, Herbie Hancock, and Luther Vandross, he is best known for his skill on the electric bass. His style and soulful playing has gained him critical and popular acclaim over the past three decades. He was even appointed as a UNESCO Peace Artist in 2012. He will be joined on trumpet by critically acclaimed Chicago native Marguis Hill, who has been making waves in the Chicago jazz scene recently. Alex Han (sax), Brett Williams (keyboard), and Alex Bailey (percussion) fill out the five-piece band.

CLASSICAL MUSIC

みなとみらいホール Minatomirai Hall

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

■ 神奈川フィルハーモニー管弦 楽団第339回定期演奏会 Kanagawa Philharmonic Orchestra 339th regular

5/19, 14:00, S ¥6,000A ¥4,500 B ¥3,000

■日本フィルハーモニー交響楽 団 第337回横浜定期演奏会 Japan Philharmonic Orchestra 337th regular concert 5/12 18:00, S ¥8,000 A ¥6,500 B ¥6,000 C¥5,000 P(sold out)

フィリアホール **Philia Hall**

045-985-8555

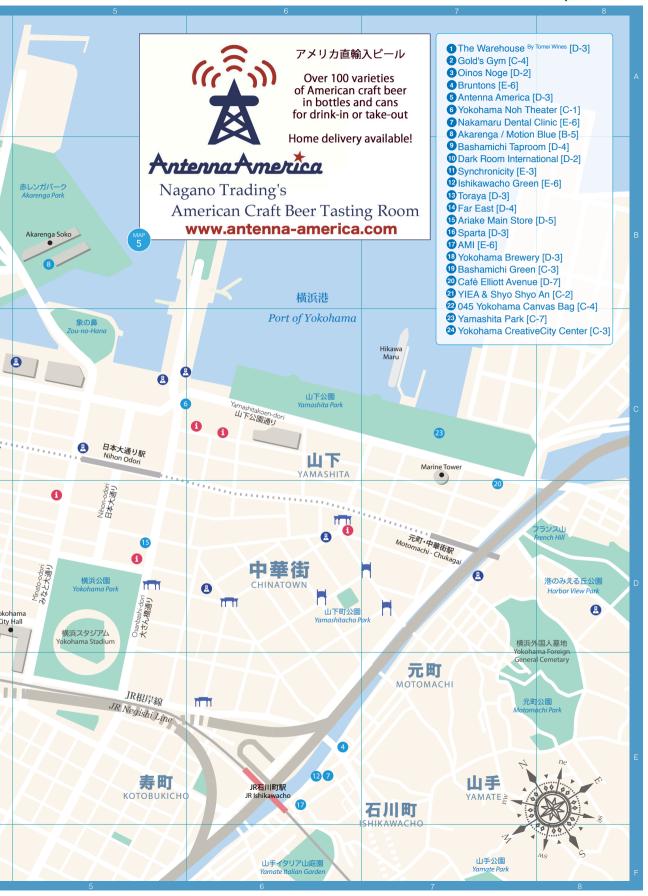
- Vitaly Yushmanov (baritone)
- Charles Richard-Hamelin (piano recital) 5/22, 19:00, ¥5<u>0</u>00
- Kyoko Takezawa (violin 6/23, 17:00, S¥5000, A¥4000 サルビアホール Salvia Hall http://salvia-hall.jp/

045-511-5711

- ■モル<u>ゴー</u>ア・クァルテット
- Morgaua Quartet 5/21, 19:00, ¥5500
- Gob (オカリナ七重奏団GOBオカリ ナコンサート) 6/3, 15:30, ¥4200

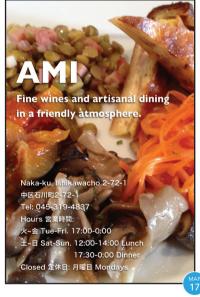
www.yokohamaseasider.com



















Mister Micawber's

外旅行やヒンネスで使える英語 プライベートレッスンが 格安3,000円から

無料体験

mistermicawbers.com mistermicawber@gmail.com













KIMONO SCHOOL

SHYOSHYOAN

A practical approach to kimono

Tailored lessons • Convenient location • Flexible scheduling

Courses in Kimono Dressing

(Kitsuke)

Certificate Courses

Yukata

Komon & Taiko

Send inquiries to

shyoshyoan.info@gmail.com

www.shyoshyoan.com

AKATSUKI COLUMN

Welcome to the first of four original columns aimed 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 Yokohama Station.





great balance of flavor and aftertaste



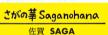
KIWAMI-HIJIRI

Sake with a luxurious aroma and solid taste



宣な長 **FUKUCHO**

Its flavor and aftertaste go well with a meal



天山 七田

TENZAN-SHICHIDA

Enjoy before or after a meal; a sake for anytime, anyplace



西の関 NISHINOSEKI

Sake that can be enjoyed both hot or chilled in different weather

In this first column

we'd like to introduce some of the major kinds of rice used in Japanese sake along with the main growing regions.

We have also provided some recommended brands for each type of rice. Please be our guest and sample the magnificent sake available at our bar and restaurant.

> 秋田酒こまち Akita Sake komachi 秋田 AKITA 雪の茅舎 YUKINOBOUSHA Clean, refined taste.

美山錦 Miyamanishiki

長野 NAGANO

今館 **IMANISHIKI**

Sake with a long history of serving hot; full-bodied, rich flavor

> 若水 Wakamizu 愛知 AICHI

> > 白老 **HAKUROU**

From dry to umami-laden; a sake with a wealth of variety

林公山三井 Matsuyamamii

愛媛 EHIME

伊予賀儀屋

IYO-KAGIYA

Sake with scent of citrus

吟風 Ginpu

北海道 HOKKAIDO 千歳鶴

CHITOSEZURU

Harnesses the flavor and sweetness of the rice; smooth

華吹雪 Hanafubuki

青森 AOMORI

陸幽八仙

MUTSU-HASSEN

Mellow with a prominent, mild sweetness

> ぎんおとめ Ginotome 岩手 IWATE

菊の司 平井 KIKUNOTSUKASA-HIRAI

Similar to Chablis;

goes best with oysters.

出羽火粲々 Dewasansan

山形 YAMAGATA

栄光冨士 EIKO-FUJI

Full-bodied, elegantly flavored sake

五百万石 Gohyakumangoku

新潟 NIIGATA

今代司

IMAYO-TSUKASA

Dry; typical of Niigata sake, but has a mild aftertaste

三重山田錦 Mieyamadanishiki

WAKAEBISU

Sake that changes flavor

三重 MIE

depending upon the temperature

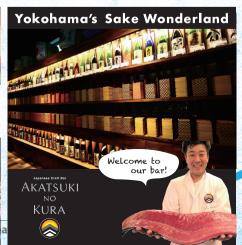


Traditional Japanese Fare and Sake









オオセト Oseto

香川 KAGAWA

川鶴

Pairs well with seafood

from the Seto Inland Sea

KAWATSURU

AKATSUKI NO KURA 045-624-9913

WEEKDAYS 15:00~24:00 SAT-SUN-HOLIDAYS 045-624-9923

Sake Tottari

OPEN EVERY DAY 17:00~24:00

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



www.akatsukinokura.co.jp







"NEIGHBOR'S LAND"

Text by Mana Saito

日本でありながら、日本でないどこかーー YCC ヨコハマ創造都市センターの3階に、そんな国家や文化のはざまを生きる人々とアーティスト・北澤潤が協働で作り上げた「隣人たちの国」が誕生した。

2016年には米経済誌フォーブスの「30 Under 30 Asia」アート部門にも選出され、「コミュニティ・スペシフィック」をテーマに国内外で活動してきた北澤が、海外と日本を行き来する生活の中で感じた「違和感」を出発点とした同展。横浜在住の外国人からプロジェクト

Located in Japan, but yet not like any place in Japan at all-that's "NEIGHBOR'S LAND", the exhibit created by artist Jun Kitazawa in collaboration with residents from different countries and cultures.

Kitazawa has worked in Japan and internationally on unique art projects with a consistent theme: "Community Specific". This led to his selection by Forbes magazine for inclusion in its "30 Under 30 Asia: The Arts" list in 2016. For this exhibit he invited various foreign nationals who live in Yokohama to join as project members, dubbing them "neighbors". The team met frequently to discuss the development of the exhibit's concept.

On the third floor of the YCC Yokohama CreativeCity Center, as part of the exhibit, you will find a room resembling a typical Chinese housing complex. There is also メンバー「ネイバーズ」を募り、ミーティングやディスカッションを重ねて生まれたのが「彼らの ふるさとの日常、そして横浜の文化を構成する 重要な要素としての外国から持ち込まれた文化、両方が混ざっている国を形にする」というコンセプトだ。

会場には、中国の団地の一部屋や、ママックと呼ばれるマレーシアのインド系ムスリムの食堂、パキスタンの住宅にあるという中庭、イタリアのキオスクなど、ネイバーズの生活・記憶をもとに作られた計8カ国のブースが出現。モノづく

a Malaysian restaurant called Mamak, a courtyard of a Pakistani house, an Italian kiosk, an American "man cave" and a few more booths created by the artist and his colleagues. They are based on the neighbors' memories of their home countries and also on foreign cultures that can be found in Yokohama. The team members will be selling food, drinks and other various items, giving language and cooking lessons, and holding craft workshops during this exhibition.

"I hope people who experience this exhibition will see the city of Yokohama as a sort of 'NEIGHBOR'S LAND'. It will be interesting," Kitazawa says. Visiting 'NEIGHBOR'S LAND' will give you a great opportunity to get to know the true neighbors you encounter everyday in our city. Celebrating cultural diversity makes

りや語学の講座、料理教室、各国のドリンクや フード、物品販売など、会期中さまざまなイベントを実施する。

「この展示空間を体験することで、横浜の街自体も"NEIGHBOR'S LAND"として見立ててみることができたら面白い」と話す北澤。同じ横浜に住む「隣人」たちと彼らの多様な文化を知るきっかけとして、まずは"NEIGHBOR'S LAND"を訪れてみてはいかがだろうか。

for a fine starting point.

INFORMATION

YCC Yokohama CreativeCity Center, 3F YCC Temporary JUN KITAZAWA "NEIGHBOR'S LAND"

Apr 27 ~ Jun 10

every Thu ~ Sun & National Holidays

Thu•Fri, 15:00 ~ 20:00

Sat·Sun·Holidays, 12:00 ~ 20:00 Admission:

¥500 (grants entry during the entire exhibition period)

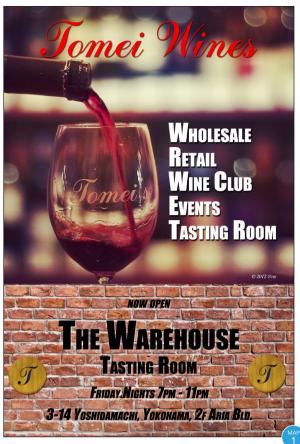
HS & under free with presentation of student ID.

※1回のお支払いで会期中、何度でも入場可能なパスポート制。

※高校生以下入場無料、要学生証提示。
See website for special events:

yokohamacc.org/yct/junkitazawa

MAI 24









炭火焼イタリアン&ワイン

中区野毛町 2-59-2 Naka-ku Nogecho 2-59-2 Tel: 045-334-8655

Hours/営業時間: Mon ~ Fri: 17:00~24:00

Weekends and Holidays: 15:00~24:00

今月開店3周年を迎えるオイノス野毛は、オ イノスのファンである常連客に加えて、野毛で ハシゴ酒を楽しもうという新たな客層で賑わっ ている。お馴染みのロゴの看板と気さくなスタ ッフが迎えてくれるここ野毛店では、様々な創 作イタリアンと、この店の一押しである炭火焼 料理が楽しめる。

この日のディナーは、キハダマグロを使っ た本日の鮮魚のカルパッチョ(¥880)からスタ ートした。まさに「海からテーブルへ」という言 葉がぴったりの新鮮なマグロのカルパッチョ を、白のグラスワイン(¥580~)と共に頂く。コ クのあるドレッシングを纏ったシーザーサラダ (¥1180)の上には、肉厚のスモークベーコン と温泉卵とたっぷりのチーズがトッピングされ

Celebrating its third anniversary this month, Oinos Noge is a hive of regulars and new customers alike, often those bar hopping around the district. Customers are always greeted by the familiar logo and friendly staff before diving into a variety of creative Italian dishes and the signature sumibiyaki (charcoal-grilled) dishes.

I started my dinner with the fresh catch of the day, yellowfin tuna carpaccio (¥880). True to the "sea to table" philosophy, I enjoyed the freshness of the tuna alongside a glass of white wine (¥580~). The Caesar salad (¥1180) was nicely coated in a creamy dressing, topped with smoked bacon, soft-boiled egg and plenty of cheese. The New Zealand charcoal-

ている。炭火焼のNZ産骨付き仔羊(¥900/1 ピース)は、塩コショウでシンプルな味付けなが ら、外はカリっと中は柔らかくジューシーに味 わい深く仕上がっている。

Watanabe

グランドメニューに加えて、魅力的なラ インナップの季節のおすすめメニューも見 逃せない。桜エビとそら豆のチーズリゾット (¥1500)を味わえば、思わず赤のグラスワイ ン(¥580~)のお代わりを頼みたくなるだろう。 そしてデザートを食べるお腹の余裕があれば、 フィレンツェで修行をしてきたというジェラー ト職人が作った本格的なイタリアンジェラート (¥580)をぜひとも味わってみて欲しい。

オーナーでありシェフである松山登美によ ると、2018年8月、新横浜駅の近くにオイノス3

grilled lamb chops (¥900/piece) were simply seasoned with salt and pepper, cooked crispy outside and soft and juicy inside.

Beyond with the main menu, don't forget to check out the enticing seasonal menu. The cheese risotto with sakura shrimp and fava beans (¥1500) may coax you to order a glass of red wine (¥580~). If you have room for dessert, I highly recommended trying their Italian gelato (¥580), which is carefully made by a chef who mastered the authentic style in Firenze.

According to owner/master chef, Tomi Matsuyama, they are opening their third shop near Shin-Yokohama Station in August 2018. The new place will be a trattoria with about 60 seats, serving casual

号店をオープンするという。新しい店は約60席 のトラットリアで、気軽にイタリアンを楽しめる 場所になるそうだ。石川町から野毛、そして新 横浜へと続くオイノスのグルメ街道は、これから も食いしん坊の私達を楽しませてくれそうだ。



Italian dishes. From Ishikawacho to Noge to Shin-Yokohama, Oinos's gourmet offerings continue to delight the city's foodies.



おいしくて、ワクワク。

Belgian Beer Weekend

ベルギービールウィークエンド



Yokohama Yamashita Park

17 May 16:00 – 21:00 18 - 20 May 11:00 – 21:00 (last order 20:30)

Belgium returns to Yamashita Park with more than 100 beers!
Welcome to the city's largest beer terrace!!

Organizer: Belgian Beer Weekend Organizing Committee Special Support: Belgian Embassy in Tokyo Contact: Belgian Beer Weekend office (10h - 12h / 14h - 17h) TEL: 03-5829-6878 Email: info@belgianbeerweekend.jp

Minimum legal drinking age: 20 years

Day tickets: 3,100 JPY

(original Belgian Beer Weekend 2018 glass, 11 beer/food tokens)

Presale tickets: 3,100 JPY 2,900 JPY
(original Belgian Beer Weekend 2018 glass, 11 beer/food tokens)

Presale tickets can be conveniently purchased online at www.belgianbeerweekend.jp

or at the in-store terminals of 7-ELEVEN, Circle K Sunkus and TICKET PIA stores. (Ticket PIA code 991-595)

BR

CRAFT BEER BAR ブラントンズ

ブラントンズはふつうのクラフトビアバーで はない。ほかの店との違いはその上品さであ る。スポーツバーで見られるような騒々しい雰 囲気はそこにはない。感性豊かな人たちが落ち 着いた空間で美味しいビールを楽しむ場所で ある。カウンター席5つと小さめのテーブル席が いくつか入った、隠れ家のような店である。

このバーはクラフトビールファンをがっかり させることはない。スタッフは豊富な知識を持 っており、注ぎ方にもこだわっている。今回訪れ たときは、EBINA BEER(神奈川)、Voyager(和歌山)、Campion(東京)など、日本各地のク ラフトビールが提供されていた。全部で6タップ あり、米国パイント(473ml、¥1200~)、280ml グラス(¥700~)または3つセットのフライト

Bruntons is not your average beer bar, possessing style and sophistication that set it apart from other establishments. The rowdy atmosphere so common at a sports bars is absent, too. This is a place where people with discerning tastes come to appreciate good beer in a calm, cozy atmosphere. With five bar seats and a few small tables, it can certainly seem intimate.

The bar will not disappoint serious craft beer fans. The staff is knowledgeable and very particular about a correct pour. When we visited they had a healthy selection of craft beers from all parts of Japan, including Ebina Beer (Kanagawa), Voyager (Wakayama), and Campion (Tokyo). There are six taps and guests can order



(¥1200)から選べる。店主の河野規美子は 醸造にも携わっており、Pink Boots Societyと いった女性醸造家のエンパワーメントを目的と した団体を支援している。

ブラントンズは歴史ある元町に位置してい る。店内の壁には、横浜の歴史好きが喜ぶよう な、横浜が描かれた珍しい浮世絵の数々が飾ら れていて、本物の作品も一つある。また、入口付 近にかかっている珍しいヴィンテージのシルク ハットを見て喜ばしく思う人もいるかもしれな い。このシルクハットは、リチャード・ヘンリー・ ブラントンにちなんだもので、店名も彼の名か ら取っている。ブラントンは明治時代に日本で 活躍したスコットランド出身の土木技師で、「日 本の灯台の父」として知られている。彼は横浜

by the US pint (¥1200~), 280ml glass (¥700~) or a three beer flight (¥1200). The owner. Kumiko Kawano, is actually involved in some brewing activities herself, and supports organizations for the empowerment of female brewers such as the Pink Boots Society.

Bruntons is located in the historic Motomachi district. Yokohama history buffs will be pleased to discover the unique collection of historic ukiyo-e prints of the city displayed on the walls. One is an original. Others may appreciate the novelty of the vintage top hat hanging near the entrance. That hat is a tribute to the late Richard Henry Brunton after whom the bar is named. Brunton was a Scottish engineer active in Japan during the

の精密な実測図を作成するなど、この街のまち づくりに大きく貢献した。

小腹がすいた人のために、同店はビールとよ く合うおつまみを提供している。今回は、美味し い自家製ピクルス(¥500)と自家製フムスとピ タパン(¥800)をいただいた。ブラントンズは禁 煙で、フリーWi-Fiが使える。

Meiji era and was known as the "Father of Japanese lighthouses". Brunton also surveved and drew the first detailed maps of Yokohama, and made many contributions to the city's infrastructure.

If you're hungry there is a nice selection of finger food that pairs well with beer. We enjoyed the tasty homemade pickles (¥500) and hummus (¥800). Bruntons is a non-smoking establishment. They also offer free wi-fi.





Cuban Sandwich

皆さん、『Chef』という映画は観たことがありますか? まだの方はす ぐに観ましょう! その映画に登場するのがキューバサンドイッチ! こ のサンドイッチはキューバブレッドと呼ばれる軽い食感のパンにハム、ロ 一ストポーク、スイスチーズ、ディルピクルス、マスタードを挟み、パンの表 面にバターを塗ってからプランチャというサンドイッチプレスで押し焼き にします。外側はカリッと焼け、ほんのりバターの香り、中身はチーズが溶 けて肉を包みこんでジューシーに、ピクルスとマスタードのほどよい酸味 と辛味のバランスが抜群です! 説明してるだけで食べたくなります……

起源は曖昧で、1800年後半キューバとキーウェスト、タンパ(フロリダ 州)の間では人や文化、思想が流動していた時で、その流れの中でいつの まにか生まれたようです。当時の葉巻工場(キューバ、キーウェスト)の労 働者たちの昼食として食べられていました。「キューバで生まれてキーウェ ストで学んだサンドイッチ」とも言われています。横浜でも大桟橋のふもと にT's Cubasandというお店があるので機会があればキューバサンドを かぶりつきに行ってみてください。

Have you seen the movie "Chef"? If not, I highly recommend watching it. This month's topic, the Cuban sandwich, makes an appearance in the film. The Cuban bread used for the sandwich has a thin, light crust. It is filled with ham, roast pork, Swiss cheese, dill pickles, and mustard, and then buttered and toasted in a sandwich press called a "plancha". The outside becomes crispy, there is a faint buttery aroma, the melted cheese mixes with the juicy meat inside, and the tartness of the pickles is balanced perfectly by the spice of the mustard. Words don't do it justice. You should try it!

There is some debate as to the origin of the sandwich, but it is believed to have been created when Cuban people and culture flowed into Key West and Tampa. Florida in the late 1800s. It's said to have been a common lunch eaten by the workers of cigar factories in Cuba and Key West. Some claim it was born in Cuba and mastered in Key West. T's Cubasand, located at the entrance to Osanbashi Pier, serves the sandwich, so you can give one a try right here in Yokohama.

Cuban Sandwich

作り方 • Directions

マリネ液

- 1. マリネ液を混ぜ、肉と一緒にビニール袋に入 れて冷蔵庫で一晩寝かせます
- 2. 翌日、フライパンで表面をキツネ色に焼 き、200℃のオーブンで30分程火を入れ

サンドイッチ

- 塗り、他の具を詰めます
- 2. バターを引いたフライパンで片面ずつ焼き ます (ヘラなどでプレスしながら表面がカリ ッとするように)。中のチーズが溶けたら完

Marinade

- 1. Mix the ingredients for the marinade. Add meat and marinate in a sealed plastic bag and refrigerate overnight.
- 2. The following day, brown the meat in a frying pan. Then heat in oven at 200°C for

*This is a very basic recipe, so add any spices that you like.

Sandwich

- 1. Spread the mustard and mayonnaise on the bun and stuff with other ingredients.
- 2. Butter a skillet and fry the sandwiches one by one. Press with spatula so the bread becomes crisp. Once the cheese has melted. the sandwich is ready.

*Feel free to add any other items as you like.

dients

核科 ● ingre		
ローストポーク		Ro
豚肩ロース	400g	po
マリネ液		Ma
オレンジジュース	100cc	ora
ニンニク(スライス)	2片分	slic
オレガノパウダー	適量	ore
クミンパウダー	適量	cu
コショウ	適量	pe
塩	20g	sal
サンドイッチ (4人前)		Sa
ローストポークのスライ	ス	roa
ドックパン(バケットでも	可)4個	ho
ハム	8枚	ha
スライスチーズ	4枚	ch
キュウリのピクルスのス	ライス…適量	slic
マスタード	適量	mι
マヨネーズ	適量	ma
バター	適量	bur

rk butt... 400g nge juice..... ed garlic.....2 cloves gano powder.....to taste nin powder.....to taste to taste

ast Pork

Sandwich (serves 4)
roast pork slices
hot dog bun or baguette4
ham8 slices
cheese4 slices
sliced picklesas desired
mustardto taste
mayonnaiseto taste
butter for frying





Rental Apartments

Yokohama's largest furnished apartment agency

With over 20 years of experience







9:00^{A.M.} ~ 20:00^{P.M.} Open throughout the year

except between Dec. 31st and Jan. 3rd

5-130 Isezakicho Naka-ku Yokohama



For information and inquries 045-231-0054

www.yokohama-apartment.com