

レインボーカラーのおっとり路線／井の頭線

青文歩の達人

大人のための首都圏散策マガジン

大特集 すべての駅で逢いましょう

井の頭線

渋谷 池ノ上 下北沢 新代田 明大前

永福町 浜田山 久我山 三鷹台 吉祥寺

神田川源流9kmさんぽ
井の頭公園の100年を歩く
今、シモキタの外側が面白い
ミックス感覚な井の頭線カレー
愛され系メチャうま〈洋食堂〉
三鷹台はただならぬ住宅地なのだ！
本屋さんは街の顔をしている。
沿線、夏のパンまつり

発表!

サワー &
ハイボール
ベストナイン
2017



7

2017 | JULY
No. 256

通勤帰りにラクラク受け取り

京王線の駅コインロッカーで 書籍の「当日受取りサービス」開始！

井の頭線沿線でもおなじみの『啓文堂書店』では、5月23日より、注文した書籍を駅のコインロッカーでその日中に受け取れる「当日受取りサービス」を開始した。

このサービスは、啓文堂書店のウェブサイトで13時までに注文すると、京王線の駅ロッカーで、当日18時から翌朝10時まで（当日24時～始発までを除く）の間に注文書籍を受け取れる、というもの。注文は1冊から可能で、商品の代金以外（配送料やロッカーの使用料など）はかからない。支払いは注文時にクレジットカードで行う。

ロッカーの設置駅は、新宿、明大前、仙川、調布、府中、聖蹟桜ヶ丘、高尾、京王多摩センター、橋本、渋谷、吉祥寺。うち明大前、仙川、京王多摩センターの3駅は、改札内にロッカーが設置されている。

書店に行かずに、宅配便の到着も気にすることなく、スピーディーに希望の書籍を受け取ることができる新サービス。ぜひ通勤時などに活用してみては。

もちろん小誌の handy・MOOK・POCKET シリーズなども各種そろってます！

◎ 京王書籍販売
☎ 042・337・4811（平日9時30分～17時）



啓文堂書店は井の頭線沿線には5店舗。写真は渋谷店。

STEP_1 ウェブで購入

啓文堂書店ウェブサイトの「本の検索」で購入希望商品を検索し、「当日受取りサービス」と希望する駅を選択。

STEP_2 メールを受信

コインロッカーに商品が届くと、注文者のメールアドレスへロッカーを開けるためのパスワードが送られる。

STEP_3 ロッカーで受け取り

駅に設置されたコインロッカーの操作画面に、メールで案内されたパスワードを入力すると、ロッカーの扉が開錠される。

啓文堂の達人

2017 JULY

006 大特集 レインボーカラーのおっとり路線



井の頭線

- 008 ㊦ 井の頭線沿線さんぽ_1 渋谷～新代田
- 012 ㊦ 井の頭線沿線さんぽ_2 下北沢
- 016 ㊦ 今、シモキタの外側が面白い
- 018 ㊦ 新代田が音楽の街に？
- 020 ㊦ 『日の丸軒』という新代田の素敵なゝ闇ゝ。
- 022 ㊦ 井の頭線沿線さんぽ_3 東松原～浜田山
- 026 ㊦ 神田川源流 9kmさんぽ
- 028 ㊦ 武蔵野園は沿線のオアシスだ
- 030 ㊦ 浜田山はゝ日本一ポルシェが売れる街ゝ？
- 032 ㊦ 井の頭線沿線さんぽ_4 高井戸～吉祥寺
- 036 ㊦ 井の頭公園の100年を歩く
- 038 ㊦ 2017年の井の頭公園地図
- 040 ㊦ 三鷹台はただならぬ住宅地なのだ！
- 042 ㊦ 時を味わう沿線カフェ
- 046 ㊦ ミックス感覚な井の頭線カレー
- 048 ㊦ じつはエスニックラインなのだ
- 050 ㊦ 愛され系メチャうま〈洋食堂〉
- 052 ㊦ こだわり 定食ラリー！
- 054 ㊦ わくわく商店街ツアー
- 058 ㊦ 本屋さんは街の顔をしている。
- 060 ㊦ 沿線、夏のパンまつり
- 062 ㊦ 閑静な地でゝ極上そばゝを
- 064 ㊦ 夏はツルっと涼うどん
- 066 ㊦ ローカル立ち飲みホッピング
- 069 ㊦ 地域密着ワンダー酒場
- 074 ㊦ 高木壮太さんと行く 井の頭線マニアックさんぽ
- 076 ㊦ 昭和の井の頭線アーカイブ
- 078 ㊦ 井の頭線 沿線 MAP

086 ㊦ 第2特集

発表！ リトル田中が選ぶゝ激ウマゝ最酔打線

サワー&ハイボール ベストナイン2017

regulars

- 080 ㊤ 歩く×書く＝考える 前田司郎 盛岡②
- 082 ㊤ 能町みね子の東京リアルストリートビュー
日本最古の幹線道路の立体交差
- 084 ㊤ 町中華探検隊がゆく！ 鶴の恩がえし〔神田〕
- 098 ㊤ 東京商店夫婦 阿部 了・阿部直美
URESICA〔杉並区西荻北〕
- 100 ㊤ 時刻表からはじめよう 中間駅が1駅の路線
- 112 ㊤ ツウ旅 都電荒川線編
- 118 ㊤ ぶらぶらミュージアム 大田垣晴子
根津美術館
- 120 ㊤ 絶頂チェーン店 ビッグバン 村瀬秀信
ドムドムバーガー
- 122 ㊤ NEO日本酒論 山内聖子 レモンサワー の巻
- 123 ㊤ センベロの神様 さくらいよしえ
新川屋酒店〔尻手〕
- 124 ㊤ おやつマニア 葛葉子
- 128 ㊤ 失われた東京を求めて 樋口毅宏
お墓参り ～各界の有名人をたずねて～

information

- 003 散達ネタ帖
- 102 祭り&イベントカレンダー
- 106 月刊お出かけニュース
- 108 帰ってきた散達読者通信
- 110 今月のサンボマスター本
- 121 読者プレゼント
- 126 路線図

背女歩の達人



三鷹台駅付近にて(撮影=加藤昌人)

【大特集】レインボーカラーのおっとり路線

井の頭線

INOKASHIRA LINE

京王井の頭線の電車には7色あるのをご存じだろうか？ 2012年からは1編成にレインボーカラーをあしらった特別ラッピング列車が運転されているので、実際には8種類の電車が走っている。電車もカラフルなら沿線の各駅も多彩だ。まずターミナルが都内有数の繁華街をもつ渋谷と住みたい街の代表格・吉祥寺。さらに演劇や音楽の街として知られる下北沢、住宅地であるとともに学生街である明大前や駒場東大前、そして高級住宅地の浜田山や久我山など、様々な色を持つ街が連なっている。でも、各駅で降りてみれば、どこも同じくゆったりムード。いろんな人や物を受け入れる空気感があり、なんだか居心地がいい。思えば電車のレインボーカラーも、パッキリした原色ではなく、ほんわりしたパステルカラー。それが沿線のおっとりさ加減にぴったりくるのだ。次の休みは、虹色の電車に揺られて、自分好みの街を探しに出かけませんか？

吉祥寺	井の頭公園	三鷹台	久我山	富士見ヶ丘	高井戸	浜田山	西永福	永福町	明大前	東松原	新代田	下北沢	池ノ上	駒場東大前	神泉	渋谷
-----	-------	-----	-----	-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-------	----	----



子供たちの今日の釣果は？

東京大学の駒場キャンパスに、近所の子供たちが虫捕り網やお手製の釣り竿を持って集まる場所がある。駒場池、またの名を二郎池（本郷キャンパスが三郎池だから）。「ザリガニいっぱい釣れた！」「オレはカメ！」「スゲェじゃん！ かい！」。 [MAP] p.78 C-6



暮らしを彩る味わい深い道具たち

『ディッティー ツールズ』にはヨーロッパやアメリカ、日本などで作られたビンテージの生活雑貨がたくさん。元の持ち主を想像したり、器に何を入れよう、と店主の高橋恵美さんと話すのも楽しい。13～21時、火休（不定休あり）。☎03・3460・7636 [MAP] p.78 C-6



6時間くらい飲み続ける人はサラ

店頭に並ぶサンドイッチがそそる『ドレスのテイクアウト店』。その正体は、店主を入れて5人で満席の飲み屋だ。「ちょい飲みのつもりで店を始めたら、みんなガッツリ」と店主の森谷義則さん（左端）。17時30分ごろ～翌2時、日休。☎090・4418・4745 [MAP] p.78 C-6



歩き疲れた体をコーヒーで癒やす

『グラウベル コーヒー』の狩野知代さんは、無農薬、非化学肥料で栽培された豆を中心に焙煎。週2日、新代田の小さな店で販売する。店内で飲んだり、テイクアウトも可。自家製レモンシロップのレモンコーヒー 600円。13～18時、金・土のみ営業。 [MAP] p.78 C-4



井の頭線沿線さんぽ_1

渋谷～新代田

にぎわいと癒やしが緩やかに連なる

ART GALLERY & COFFEE STAND

民家の軒先で遊ぶ子供や、繁華街を照らすネオンなど、井の頭線の車窓から見える景色は様々だ。さあ、都会と住宅地が織りなす沿線風景のグラデーションを満喫しよう。

取材・文＝佐藤真子 撮影＝金井孝太郎

渋谷

神泉

駒場東大前

池ノ上

北北沢

新代田

日常と非日常が交わるアート空間

池ノ上のギャラリー「QUIET NOISE arts and break」の前を井の頭線の電車がガタコト。街を満たす生活感が、作品を身近に感じさせてくれる。コーヒースタンドとして通う近隣住民も多く、カップ片手にアート鑑賞も。詳細はP.16へ。 [MAP] p.79 D-3



一見何のお店かわからないのも魅力

『帽子と喫茶 ガゼルのダンス』の秋山加奈子さんは帽子作家。草花を連想させる作品を並べたアトリエ兼カフェで、時折ライブも開く。建物も古くていい感じ！ 営業日、時間はHPまたはTwitterで確認。☎070・4210・6390 [MAP] p.79 D-3



スイートなかわい子ちゃんがずらり

正統派ながら素朴さもある洋菓子店『池ノ上ビエール』は、1971年に創業し、街の人々に愛されてきた。名物は『ビアリッツ』と命名されたマカロン1個160円。10～19時、日休。☎03・3421・6023 [MAP] p.79 D-3



神泉の飲み屋街に癒やし系ギャラリー

ギャラリーカフェ『studio holme』は4年前まで弁当屋だった。「代々ここで店をやっていました」と大熊基之さん。奥様と集めた骨董や絵画を置く。コーヒー480円。11～19時、日・祝休。☎03・3461・6003 [MAP] p.78 C-6



棚に入ったぎっしりのレコード

「お客様の反応を見て選盤します」と『BAR MUS IC』店主で、選曲家でもある中村智昭さん。コーヒー1000円。ほろ酔いの耳に音がなじむ。19時～深夜（日は16～24時）、不定休。☎03・6416・3307 [MAP] p.78 C-6



渋谷駅前で約65年続く八百屋の挑戦

老舗八百屋『フレッシュ大和田』が、今年1月、店内にスムージー＆弁当の『to you Farm』を新設。各種スムージー500円～は注文後に作るからフレッシュ！ 8～20時（祝は～19時）、日休。☎03・3461・2040 [MAP] p.78 C-6



店の看板娘は、街の生き字引的存在

『古書 由縁堂』が池ノ上で店を始めたのは戦後すぐ。2代目は古本市などの催事で出張が多く、代わりに、界隈の昔の街並みをよく知るお母さんが店を守る。11～20時、水・第1・3日休。☎03・3422・3591 [MAP] p.79 D-3



イタリア人師匠直伝のシュークリーム

シュークリーム専門店『イル・ビニエ』の一品は歯応えある生地が魅力。クリームは別添えだが、「店内で食べる方には詰めます」と店主の吉田谷さん。11時30分～19時、月休。☎03・5738・2875 [MAP] p.78 C-5



見渡す限り地理院地図でマニア垂涎

国土地理院の地図を扱う日本地図センターに『地図の店』が！ マスキングテープ1個324円、席図で作った扇子756円などオリジナルグッズも人気。10時～17時30分、土・日・祝休。☎03・3485・5414 [MAP] p.78 C-6



贈る側ともらう側、どちらも幸せ

「昔からお菓子を贈るのが好きなんです」と店主の桜林直子さん。『SAC about cookies』のクッキーは、キュートなルックスと優しい味わいで心をときめかす。11～19時、日・第2・3月休。☎03・6804・7924 [MAP] p.78 C-6



1982年に開店して以来、学生の拠り所

駒場東大前に通う学生で、『みしま』のたこ焼きを食べて育った人は多い。店内の色紙は「みんな勝手に書いていったの。アハハ」と真鍋夫妻。11～14時・15～19時、日・祝休。☎03・3460・7544 [MAP] p.78 C-6



心が緩み、ホッと忘我の境地

下北沢の外れにある大原一丁目柳澤の杜。登録有形文化財の旧柳澤邸（1951年築）が佇み、その庭が開放されている。9～17時（11～3月は～16時）、無休。☎03・3556・0031（一般財団法人柳澤君江文化財団） [MAP] p.78 C-5

う子供や、幟のように高々と虫捕り網を掲げ、池の周りを探る一団が童心に帰らせてくれる。私も以前、ここでカブトムシを見た。みんなも大物に出合えますように。

日中は子供に返り
夜は繁華街へ繰り出す

駒場東大前から渋谷までは徒歩約30分。寄り道しても1時間くらいで、散歩にはちょうどいい。喉が渇いてきた頃、神泉で、骨董やドローイングが並ぶギャラリーカフェを発見した。店名は『studio holme』。シュッとした印象ながら、なんだろう、このただならぬ癒やし系オーラ。

「初代は戦前、道玄坂で茶屋を営んでいました。神泉に移ったのは終戦後。4年前までは弁当屋でした。商売の傍ら趣味で集めていた骨董をベースにギャラリーを開いて、今年カフェも始めたんです」

店主の大熊さんが「好きが高じて」始めたからこそその敷居の低さか。展示品の縄文土器を触らせてもらい、タイムトリップ気分も味わえた！

沿線散歩で癒やされたら、夜は渋谷に繰り出すぞ。さあ、どこに飲みに行こう？

渋谷、下北沢、吉祥寺を結ぶ利用客の多い路線ながら、おっとりした空気が流れる井の頭線。所によっては住宅地を縫うように走り、駅のホームにまで生活感が侵食している。他系統が乗り入れることもなく、始終点を往復するのみ。寝過ごししても遠くまで連れて行かれる心配がないので、そのまま昼寝もありだ。

……昼寝から目覚め、なんとなく次の駅で降りてみる。池ノ上の改札を出ると、個人店が多く、小さいながらも活気ある商店街が広がっていた。「肉屋さんも床屋さんも染物屋さんもなくなつて、だいたい街並みが変わったのよ！」

そう語るのは、戦後まもなく『由縁堂』に嫁いだというお母さん。ちょっと寂しそうだが、口調は明るい。というのも、世代交代で店が入り替わってもチェーン店は少なく、相変わらず商店街は表情豊かなのだ。よその街から来た若手店主も、『帽子と喫茶 ガゼルのダンス』の秋山さんをはじめ、「古い建物が残るこの街が好き」という人が多い。

大人でいることに疲れた人には、駒場池がおすすすめ。釣り糸を垂らしてザリガニを狙



下北沢といえば、やはりレコ屋巡り!

ロック、モダンジャズが充実している『General Record Store』。街のカラーに合わせてあえてジャンルを絞っており、理にかなった品揃えは耳の肥えた客もうならせる。「中古楽器やオーディオもあります!」。13〜20時、無休。☎03-6804-7414 [MAP] p.79 D-2



夜だけオープンする路地裏の穴場

『cafe/field』のマスター、庸蔵さんはプロのサックス奏者。音楽仲間が集い自然とセッションが始まる、なんて夜もある。「クラフトビールも揃ってます」とスタッフのわたひきあやこさん。20時〜深夜、月休。☎03-3410-3488 [MAP] p.78 C-5



常連客も新参者も、ほほえみ合う旨さ

芝浦の食肉市場から直接仕入れ、店で串打ちした『さかえ』のやきとり1本150円は、とにかく鮮度抜群だ。その味、食感のよさにニカッ! 一番人気はレバーで、タレはもとより塩でも旨い。17時30分〜23時、日休。☎03-3414-5366 [MAP] p.78 C-5



惜しまれつつ閉店した、あの店が復活

2016年、たこ焼き店『大阪屋』が29年の歴史に幕を下ろした。悲しむファンに、朗報。フードコート『STUDIO B.US』に期間限定(〜2019年)で復活だって、行かなくちゃ! 14〜20時(土・日・祝は12時〜、売り切れ次第終了)、火休。☎なし [MAP] p.79 D-2

井の頭線沿線さんぽ_2

下北沢

文化を発信する街、再び

再開発が進む下北沢。一時は「らしさ」がなくなってしまった」と離れていく人も増えたが、何だか最近盛り返してきた感じ。新旧が混じり合い混沌とするこの街の新章やいかに?

取材・文=信藤舞子 撮影=金井塚太郎

ホッと落ち着ける、大人の止まり木

若者をよけて歩くのに疲れたら、『Jazzと喫茶雑子はやし』へ。モダンやフュージョン、スピリチュアルなど様々な音楽が流れる、カジュアルなジャズ喫茶で落ち着こう。名物は、甘さを抑えた雑子ライス972円。詳細はP.45参照。

[MAP] p.79 D-2



時代が一回りして逆に“ナウい”！

昭和を感じるグッズや古家具がずらり。「高度経済成長期のレトロポップなテイストは日本独特らしく、外国人に人気です」と『東京レトロ a.m.a.store』店主の太田一郎さん。14～21時、不定休。☎03・3466・8530 [MAP] p.79 D-2



コーヒーのアロマが鼻先で膨らむ

『コフィア エクスリブリス』は自家焙煎。コーヒーのアロマオイルを濃く取らないコーヒープレスとエスプレッソで抽出。高品質な豆は自宅でも手軽に楽しめる。13～21時LO、全休。☎03・3413・8151 [MAP] p.78 C-5



演劇の街のアンテナショップ

演劇が盛んな下北沢において、多くの劇場が駅の南口側に位置。その水先案内を担うのが『観劇三昧 下北沢店』だ。台本やDVDが手に入るだけでなく、トークショーなども開催。11～20時、水休。☎03・5738・8539 [MAP] p.79 D-2



老舗そば屋が生んだ、驚きの料理

「数年前、商店街で各店舗新商品を作るうって動きがあって」と『広栄屋』の大鐘八重子さん。誕生したのが、Ojiya カレーうどん900円。丼の底にトロロ飯が潜む2層構造！ 11時～20時30分LO、木休。☎03・3466・5958 [MAP] p.79 D-2



近隣住民にとって、心のオアシス

文明年間（1469～1487）に世田谷城主の吉良家が勧請したという北沢八幡神社。清々しい空気が満ち、境内にある公園では子どもたちがはしゃぐ。例大祭では、約20台の神輿が町内をワッショイと練り歩く。 [MAP] p.78 C-5



「P-VINE」のコンビニはひと味違う

『nu-STAND』のデリは自家製で、サラダバーの野菜も店内で刻む。秀逸なBGMが流れるイートインスペースでパストラミ100g594円をアテに生ビール432円を。7～23時、無休。☎03・5738・0251 [MAP] p.79 D-2



そこかしこに沸き立つ下北沢らしさ

哲学思想、文学を推しつ「おもしろいと共感できれば、それ以外も買います！」と古本屋『CLARIS BOOKS』の高松徳雄さん。12～20時（日・祝は～19時）、月休（祝の場合は営業）。☎03・6407・8506 [MAP] p.79 D-2



住宅地で見つけた、小さな植物園

下北沢も、少し歩けば静かな住宅地。普段着の住民に混じってぶらぶらしていると、ガレージいっぱいに鉢植えを並べた家があった。ひとつひとつに短冊が添えられ、誰に向けたものか、粋な言葉で解説文がつづられている。



まもなく消えてしまう、古き日の下北沢

戦前から続く下北沢駅前食品市場。老朽化と界隈の再開発に伴い取り壊しが進む中、居酒屋、八百屋など数軒がギリギリまで踏ん張る。ノスタルジックな景色を見られる時間もあと少し。目に焼きつけておきたい。 [MAP] p.79 D-2



夜はバーに変身するフラワーショップ

「夜もやってる花屋があってよかったと言われます」と店主の川島正次さん。夜、酔って帰る時の手みやげは、『FLOWER BAR GARDENA』でちょっとしたブーケを作ってもらおうのはどう？ 詳細はP.67参照。 [MAP] p.79 D-2

「大人がくつろげる場所を創りたくて」と言うのは、今年1月に『B&Nと喫茶 離子』はやしを開店した林美樹さん。以前林さんは、下北沢の名所と謳われたジャズ喫茶『マサコ』で働いていた。

「ジャズ喫茶とはいえ、あそこは下北沢らしいカジュアルな店でした。ここもそんな居心地の空間にしたいんです」

56年間この街を見守った『マサコ』は、2009年に惜しまれつつ閉店。元常連客たちが、この店ができたことでまた下北沢を好きになればいいな。なんて考えていたら、レコード屋の袋を持ったおじさん（さつきとは違う人）が一人、また一人と入ってきた。林さんとおしゃべりしたり、戦利品のレコードを眺めたりと、みんな楽しそう。

今、話題なのは40年前に下北沢で創業した音楽レーベル「P-VINE」。出版も手がけるなど、その視点は常にユニークだが、なんと新規事業でコンビニ『nu-STAND』を立ち上げた。下北沢店がその1号店。後々、イベントを開くことも考えています」と代表の水谷聡男さん。下北沢、攻めてるね！

「うわー！ これ名盤だよー。だって、〇△×がギター弾いてるし……（以下略）」

休日の屋下がり『General Record Store』に入ると、おじさんグループ（推定平均年齢50代半ば）の1人が目を輝かせていた。あ、さっき別の店にもいた人たちだ！ 私も午前中から下北沢のレコード屋を巡っているのだけれど、ルートがかぶっていたらしい。興奮のあまり店のスタッフを掴まえ、音楽談議を始めるおじさん。私は私で探していたレコードを見つけ、ホクホク。いい休日になりましたねえ、と心の中で話しかけた。

大人が憩える場所が再び増えてきた！

なんだか最近、下北沢にいる人の年齢層が広がった気がする。基本的には、若者の街というパブリックイメージが強い。さらにここ数年、経営者の高齢化による世代交代や駅前再開発の流れで、昔ながらの店が激減。行きつけをなくした大人たちが街を出ていったという話も聞く。しかし最近、街を歩くと、自分と同世代か、それ以上の人によく出くわすのだ。

新代田 SHINDAITA

下北かどっかのカフェ

謎に包まれた知る人ぞ知るカフェ

看板はないが、店内の照明がともれば営業中。そこは居心地のいい夜カフェだ。月1回、松竹芸能所属の芸人、コーヒールンパの平岡佐智男さんがマスターとなる「サチオピア コーヒー」も人気！ こだわりのコーヒーを味わいたくば、Twitterで詳細を確認。

【DATA】新代田駅から徒歩1分。営業時間はその日によって変動、不定休。世田谷区代田5-29-5 ☎なし
【MAP】p.79 D-1



1. 手前から、平岡さん、ガール座の百瀬さつきさん、パワフルコンビの兼重清志さん、おでんさん。2. 白壁が目印。

珈琲とお菓子「き」

人混みを避け、森を訪れたような

静かな森をイメージし、店創りしたという店主の片山祐子さん。だから、「き(木)」だ。樹木のオブジェは、その枝に、お客が変わる帽子をかければ夏、コートをかければ冬の景色に。季節のお菓子とオリジナルブレンドコーヒーのマリアージュにも心が弾む。

【DATA】新代田駅から徒歩5分。13～19時ごろ、不定休。世田谷区代田5-9-5 ☎03-3413-4678
【MAP】p.78 C-4



1. 友人と過ごすにも、お一人様を楽しむにもいい距離感。2. ケーキプレート1000円。ケーキは季節ごとに変わる。

ダイタデシカ、

作り手の声が聞こえてくる雑貨店

生活雑貨やおもちゃ、装飾品など、各地の手工芸品がずらり。作り手とユーザーをつなげるべく展示、ワークショップも開く。オーナーの南秀治さんも木工作家で、ものづくりへの想いは深い。作り手のエピソードや、実際の使い心地を聞けるのも店を訪れる醍醐味。

【DATA】新代田駅から徒歩5分。13～20時、火・水・木休。世田谷区代田5-9-7 ☎03-6677-4394
【MAP】p.78 C-4



1. 贈り物を選ぶときは、南さんに相談するのも手だ。2. 店の奥で金継ぎユニット・うるしさんによる金継ぎ教室も。

下北沢の一つ手前と一つ後ろ。急行列車の停車しない小さな街が、今、独自の進化を遂げている。再開発の余波が届かない桃源郷か？ 時代の先端か？

取材・文＝信藤舞子 撮影＝金井塚太郎

きました」と國友さんはうれしそう。一方の新代田は、2009年にライフハウス「F.E.V.E.R」ができたのを皮切りに、シモキタとは似て非なる音楽の街として急成長している(↓P.18)。また最近では、自家焙煎のコーヒー店が増え、「煎り具合や楽しみ方など、店ごとに提案しているものが違うので、ハシゴして飲み比べるのもおすすめです」と「珈琲とお

菓子「き」の片山さん。そして、今年8月27日で6回目となる「世田谷代田ものこと祭り」では、全国の作家が1日だけ代田に集結。「年1回と言わず、もっとやってほしい」という地元の声に答える代わりに誕生したのが「ダイタデシカ」だ。ローカルな動きだからこそ「10年後にどう根付いているか、楽しみ」と南さん。うん、いい意味で予測不能！

街外れだからこそ、より自由

今、シモキタの外側が面白い

池ノ上は、駅から目抜き通りまで距離があるせいか、再開発の計画から取り残された感があり、むしろそれが功を奏している。古い街並みが健在で、この景色に惚れ込んだ若手が内から外から集まってきているのだ。例えば、店主が高齢のため空き店舗となった空間を利用し、ここ数年、続々と新店がオープン。ファッション、アートといった若い感性と、

潜在的な土地の魅力が相まって、池ノ上ならではの味わい深さを醸す。一昨年、西麻布から拠点を移したアパレルブランド「gouk」は、移転先を探していた時、現店舗が入る昔ながらの民家に出合った。6月17日には、目と鼻の先で姉妹ブランド「MINT NeKO」初の路面店も出店。「商店街のお祭りにも出店します。池ノ上に来て、ご近所との繋がりがで

池ノ上 IKENOUE

クワイエット ノイズ
QUIET NOISE arts and break

日常との境目がないアート空間

壁面ギャラリーのあるカフェ？ コーヒースタンドを併設したギャラリー？ どちらもちょっと違う、ギャラリーとバースペースがバランスよく融合した空間だ。さあ、コーヒ一片手に気鋭の現代アートを鑑賞！ ビールではろ酔いときは、また違って見えるぞ。

【DATA】池ノ上駅から徒歩1分。11～20時、火休。世田谷区代沢2-45-2 ☎03-5738-8440
【MAP】p.79 D-3



1. コーヒー 380円、ビール600円。2. 写真はPIERRE RECORDSのグループ展。最新情報はHPをチェック。

gouk

これぞ最新の「和」ファッション

「着物をバスローブにしたり、外国人にありがちな「間違えた和」が逆に魅力的だなんて」。そう語るのブランド「gouk」のデザイナー、國友剛さん。前衛的でシックな洋服が、店舗となる古い民家とマッチし、独特なジャポニスムを生む。池ノ上から世界へ！

【DATA】池ノ上駅から徒歩1分。11～19時、日休(祝の場合は営業)。世田谷区代沢2-43-4 ☎03-4500-6659
【MAP】p.79 D-3



1. 「近所の人たちも来てくれてうれしいです」と國友さん。折り畳み傘8424円。2. 洋服のほか、器も並ぶ。

やまねフランス

並んでも食べたい噂の焼き菓子

週1回の営業日には行列ができる。みんなのお目当ては、ハリハリヤンヤン(=OK! GO! GO!)やウィークエンド、ムッシュアナナスなど、意味ありげな名前のお菓子。旬の果実も取り入れていて、7月はモモ、イチジクの商品が登場する。早い者勝ちだつ。

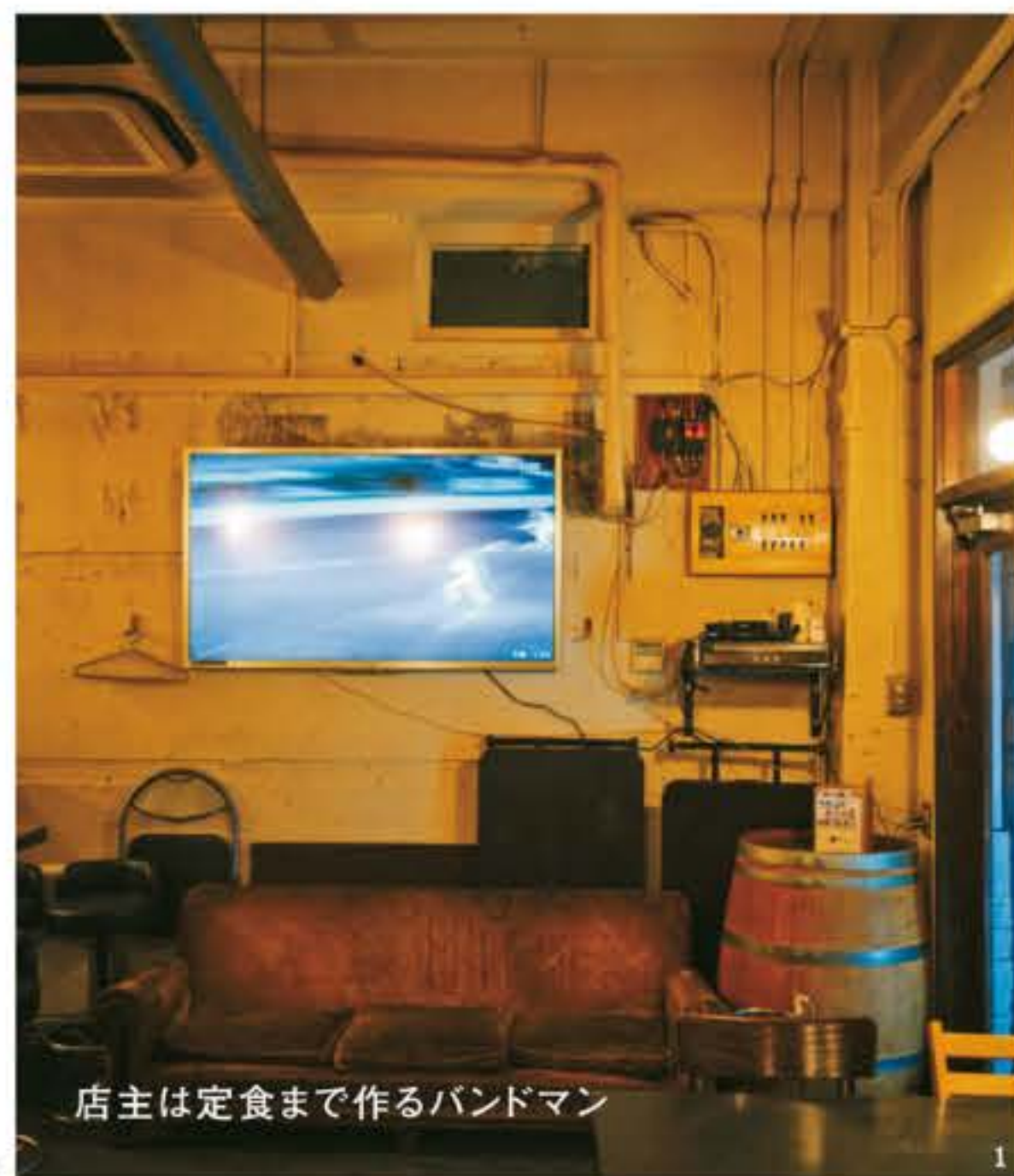
【DATA】池ノ上駅から徒歩10分。12時～売り切れ次第終了、土のみ営業。世田谷区池尻4-39-6 ☎03-6386-6003
【MAP】p.78 C-5



1. 普段は並ぶのが苦手でも、この店では例外！ 2. ウィークエンド600円はレモンたっぷりのフランス伝統菓子。



1.天井の高い店内。以前はバイク屋とか。2.新代田在住歴も長いイエトミさん。3.驚くほど分厚いハムカツ480円、おでんで作った和風味付けのポテトサラダ380円、オリジナルカクテルのマグナムガール580円。



店主は定食まで作るバンドマン

新代田 crossing

暖色の照明に照らされた店内は、*キャンプ*をテーマに壁からカウンターまで手作り。座りで35席というコンパクトな空間で、生音を肌で感じながら楽しめるライブバーだ。ライブは1日3〜4組ほどの日が多く、22時以降とライブのない日はバー営業。スタッフは全員ミュージシャンだ。出演者はシンガー・ソングライターが中心で、バンド中心の「FEVER」とはまた違う音楽、雰囲気を楽しめる。

【DATA】新代田駅から徒歩2分。バー営業日は19時〜翌2時。世田谷区代田5-28-3 3F ☎03-6316-5259 新代田駅近くのレコーディングスタジオ併設のカフェ「Cafe2st」も系列店

【MAP】p.79 D-1



*のんびりキャンプ*がテーマのライブバー



1.自主レーベルのコンピCD『camp vol.1』は500円で販売。2.山盛りポップコーン500円、ギネス生(1パイント)1000円。3.この日はバンド・ゼーゼーハーハーのVo.玉梶かずやが弾き語りで歌った。

今年の出演は曾我部恵一、柴田聡子や注目の韓国人シンガー・ソングライターのイ・ランなど。



街の顔のイベントとして、第2回開催も期待！

今回誌面で紹介した3店舗と、駅前の「LIVE HOUSE FEVER」など、環七沿いに音楽にまつわるお店が点在する新代田。そして今年5月14日、「FEVER」が中心となって、初の試みとなる「新代田環七フェスティバル」が開催された。前述の4店舗に加え、「FEVER」に併設の料理店「POPO」、コーヒースタンド「RR」など会場は6つ。13時から20時まで各所でライブが行われた。筆者も観客として訪れたが、ドアが開かないほど混雑した会場もあり、ライブは大盛況。

新代田環七フェスティバルとは？

環七バー

店主はバンド・DUCK MISSILEのVo. イエトミさん。「食べ物もちゃんと出す店にしかかった」との言葉どおり、メニューには各種つまみのほか、煮込みハンバーグ、ハムカツ、豚のしょうが焼きまで並び、+200円でライスも付けられる。テーブル席があり、大型ビジョンではテレビ番組も流れる。ドリンクはウイスキー、焼酎なども揃い、*ミュージシャンが店主のバー*という触れ込みを良い方向に裏切った、親しみやすすぎる酒場だ。

【DATA】新代田駅から徒歩3分。19〜翌5時ごろ、日休。世田谷区羽根木1-6-14 青柳ビル1F ☎03-3327-0579

【MAP】p.79 D-1



ミュージシャンが創った「飲めるレコード屋」



ミュージシャンが店主の店、増加中！

新代田が音楽の街に？

バンドシーンが好きな音楽ファンにとって、新代田といえば「LIVE HOUSE FEVER」のある街。そこに近年、ミュージシャンが店主を務める酒場や、新しいライブバーが登場している。もう「下北沢の隣」とは言わせない！

取材・文＝古澤誠一郎 撮影＝門馬央典

飲み屋 えるえふる

【DATA】新代田駅から徒歩2分。19〜24時(土・日・祝は17時〜)、不定休。世田谷区代田5-28-3 1F ☎03-6883-7180 店内のレコード屋の名は「LIKE A FOOL RECORDS」。商品は視聴も可能だ。

【MAP】p.79 D-1

「レコード屋のスペースがある飲み屋があったら面白いよね」。そんな会話をきっかけに、ミュージシャンの會田洋平さん・辻友貴さんが2015年に開業。ドリンクにはアールグレイ茶割り290円に、赤唐辛子と大葉を入れた金魚酎など。フードにはもやしナムル150円、とり天ほか酒飲みが喜ぶ品が並び、しかも安い！「酒場で気に入ったものを、『これくらなら出す』という値段で作ってるだけなんです」と酒場ライターの顔も持つ會田さん。2人は「酔ってCD買う人いたらいいねー」と話しているそうだが、酔って柴田聡子のCD、買いました。



1.エモ、ハードコア、インディーロックなどを中心に国内外のレコード、CD、カセットを販売。2.壁画は椎木彩子さん作。3.サッポロ赤星大瓶490円。つまみは日替わりで6〜8品。4.レコード屋で買い物だけでもOK。5.辻さん(左)はバンドcinema staff、會田さんはcore of bellsで活動。6.メニューは冷蔵庫から取り出して会計するキャッシュオン形式。

この店を見つけたときは、30年前からあるような佇まいだったが、実は創業直後だったと後で知って驚いた。30年後にまたドキドキしながら階段を登ったら、やっぱり創業30周年くらいの空気で、60年前と変わらない姿のペベさんが、薄闇に出現する気がしてならないのだった。

中級ユーラシア料理店 元祖 日の丸軒

〔DATA〕 新代田駅から徒歩2分。18時～翌2時、不定休。世田谷区羽根木1-4-18 2F ☎ 03・3325・6190 予約不要。ホウレン草のカレー 1300円、セットメニュー 1600円～。

〔MAP〕 p.79 D-1



素敵な

新代田の

という



1. 店内に柱時計と舷窓の円が並ぶ。2. 異界への階段。3. 店主のペベ・アンドレと葛谷美喜夫さん。4. タンドリーチキン、ターメイヤ300円、マダコトマト煮1300円とカタルニャワイン。5. 謎のサルのぬいぐるみ。6. 浮遊する早慶戦人形。戦前の物か。7. 中級ユーラシアワインたち。8. 南蛮絵「泰西王侯騎馬図」(模写)の小屋。9. 闇に香る百合の花。10. 夜になじむ看板絵。

謎の物たちと謎の主人と美味しい料理

『日の丸軒』

店名の話だけでも1万字は書きたくなる、井の頭線沿線の至宝。個性的にもほどがあるこの店は、いかにして出現したのか？ この世離れした店主、ペベ・アンドレさんの謎が今、解き明かされる！ といったのに！

取材・文 中野純
撮影 木村心保



だいたいユーラシアらへん

「仄暗い狭い階段をドキドキしながら登ると、細長い店内には、円い舷窓、ランプガードが特徴的な船舶用の照明と、気ままに時を示す柱時計たちが並び、時間旅行用の船のようにも思えてくる。

自己満足的な創作料理が出てくるかと思いきや、料理は奇をてらわずちゃんと美味しく、だが多国籍な料理の中にたとえばイタリア料理がスツと入ると、イタめし屋で食うのとは違う新鮮な味覚体験になる。いつしか看板メニューはエジプト料理のターメイヤになり、

もはやユーラシアですらない！ 中級ユーラシアらへん料理……。

ターメイヤはコロツケの衣のカリカリ



店主は動植物ライター顔も持つ

店主自ら採取した山菜、キノコなどの料理を提供する『麓屋』。花と野草のサラダ700円は草花の豊かな香りをまるごと味わえる。国産材木で手作りした内装は開店から30年を経て艶・深みを増している。18時～翌0時30分、火休。☎03・3324・1593 [MAP] P.79 B-3



芥川賞候補のスイス人小説家が足を揉む

若石リフレクソロジーのサロン『健康と癒しの書斎』。施術者のデビット・ゾベティさんは小説家で、奥が書斎なのだ！足の反射区をもみほぐす施術は心地よく「8割以上の方は爆睡します(笑)」。11～19時(日は13時30分～)、月休。☎03・3321・3872 [MAP] P.79 C-3



冷やかしのお客さんも大歓迎!

80歳の今もオリジナル楽器を作り続ける『ハナムラ楽器』の花村さん。「他にない楽器だから俺が全部の家元!」と超元気で、一緒に「かえるのうた」を歌いつつベケベケ弾いたら「免許皆伝」と太鼓判(早!)。11～19時ごろ、不定休。☎03・3322・6537 [MAP] P.79 C-2



西永福の小さな自家焙煎珈琲店

注文ごとに100gから生豆を焙煎し、5～10分で焼きたての豆を販売する『たまじ珈琲』。待ち時間用に店に置かれた本は全て珈琲関連もの。木曜の午後は珈琲塾も開催と珈琲愛にあふれています。11～19時、木の午前と月休。☎03・6759・3487 [MAP] P.79 B-3

東松原

明大前

永福町

西永福

浜田山

井の頭線沿線さんぽ_3

東松原～ 浜田山

ハイソなイメージを覆す街の懐深さ

新代田で環七を越え、明大前で甲州街道を渡る。街の印象は少しずつハイソになるが、お店は意外に庶民的。歩くにも楽しい街は、懐の深さに触れると住みたくなってくる。

取材・文＝古澤誠一郎 撮影＝本野克佳



マスターは10代から焙煎が趣味

静謐なコンクリートのカウンターと暖色の照明が非日常へ誘うバー『La Camorra』。コーヒーメニューも多くデミタス800円は甘さと苦みを楽しむ大人な味。19時30分～翌2時(日・祝は15～24時)、月休。☎03・3304・7952 [MAP] P.79 C-2



豆の旨味際立つフレンチプレスで抽出

スペシャルティコーヒーを直接買い付け・焙煎・販売するトアアコーヒーが1975年から直営する『東亜コーヒーショップ東松原店』。ブラジル600円はフルティな酸味を柔らかな甘さが包む。8～20時(土・日・祝は9時～19時30分)、無休。☎03・5376・3642 [\[MAP\]](#) P.79 C-3



棚を眺めて「発見」がある書店

小林秀雄も須賀敦子も、夏葉社などの小出版社の新刊もよく売れる『サンブックス浜田山』。「いわゆる人文書」などの棚は、文庫も混在する著者別の並びが新鮮。10～22時(日・祝は11～21時)、無休。☎03・3329・6156 [\[MAP\]](#) P.79 C-2



NPO 法人が就労訓練の場として運営

こってりした甘さが懐かしい『喫茶 地球儀』のナポリタンは、なんと単品350円。店内は漫画も大量に揃い「何時間いても何も言いません(笑)」と優しき満点。10～20時(土は～18時)、日・祝休。☎03・6316・7393 [\[MAP\]](#) P.78 B-4



富ヶ谷から東松原に2013年に移転

『SLOW JAM』では、街で楽しく走れてツーリングもできる、独立ブランドの自転車を販売。作り手の個性や遊び心を大事にする姿勢、店内の雰囲気からも伝わってきます。12～20時、月休。☎03・6379・0922 [\[MAP\]](#) P.79 C-3



緑深き鎮守の杜に囲まれた神域

1万5000坪という境内の広さは、明治神宮、靖国神社に次ぎ都内3番目の大宮八幡宮。境内には結婚式場、幼稚園、ボーイスカウトの森まである。安産祈願で訪れる妊婦さんが多く、マタニティマーク入りの絵馬も。 [\[MAP\]](#) P.78 B-4



昭和43年の開業当時から続く味

関利博さんが約20種のパンを朝から1人で焼き上げる『大英堂製パン店』。「父から教わった作り方そのまま」という生地は、甘くしっとりした懐かしの味。10時～売り切れ次第終了、日・祝休。☎03・3322・0611 [\[MAP\]](#) P.79 C-2



よくカレー屋と間違われます(笑)

豚肉、タマネギをホロホロに煮込んだカレーライス(ゆで卵) 750円が名物の喫茶店『レモンの木』。まろやかな口当たりだが、後から辛さが効いてくる。10～16時(日・祝は～18時)、火・水・土休。☎03・3316・6753 [\[MAP\]](#) P.79 C-2



贅沢な非日常を味わう音楽ホール

天井高5.9mの空間が柔らかな光で満たされる『sonorium (ソノリウム)』。モダンで温かく、精巧・贅沢に設計された音楽ホールだ。世界的音楽家のリサイタルほか映像で空間演出を行う企画も。☎03・6768・3000 [\[MAP\]](#) P.78 B-4



伝統の針仕事の魅力を伝えていきたい

トルコのオヤ(レース編み)や手織りの布を、現地のバザールなどから仕入れ販売する『ワサビ・エリシ』。作品の展示・販売やビーズのオヤ教室も。11～17時(木・金は13～19時)、火休(祝は除く)。☎03・6379・2590 [\[MAP\]](#) P.79 D-1



季節感ある食材を使う焼き菓子

『ココベリ』では、パンとともにクッキー、マフィンなどの焼き菓子も販売。写真の赤いルバーブのタルトは、フレッシュな酸味と、生地のやさしい甘さのバランスが絶妙。お店のデータなどはP.61参照。 [\[MAP\]](#) P.78 B-4



狼が人間を支配する街・明大前

明大前の住宅地に突如現れる『狼の惑星』の巨大オブジェ。持ち主は飲食店の経営者で「設置予定の店に置けなくなり15年前から家の前に置いてる」そう。春には初遭遇した明大の新入生が『狼の惑星』のラスト並みに驚く姿が見られる。

そんな場所では個人店も元氣。「西永福駅前」はドトールもマックもなくなっちゃいました」と話すのは「ココベリ」の金田花子さん。客が2人入るとギョウギウギウギ同店で、「コーヒーも飲めたら最高ですね」と話したら、「そういう方には『たまじ珈琲』に寄ってくださいと勧めています」と金田さん。焙煎と豆販売中心の同店も、じっくり接客することを考え、あえて店を狭くしたそう。そんな店同士が助け合う雰囲気も心地よい。

そして高級住宅地のイメージが強い浜田山では、「駅の北側は40年前までは畑や竹やぶばかりだった」「南側の大企業のグラウンドが宅地や公園になり、高級住宅地の印象が強まったのはここ20年くらい」なんて話も。だから浜田山には銀座価格の店はなく、商店街は今も庶民的な雰囲気だ。

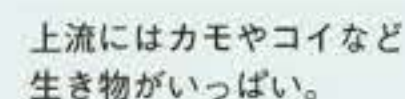
だが人文書がよく売れる『サンブックス浜田山』や、70代の女性も1人で訪れるという『La Cannorai』には、浜田山のらしさが垣間見える。取材後の同店でカクテルを飲んでたら、カメラマンM氏に「似合っへんなあ」と爆笑されたが、いつか住みたいです。

高級住宅地と言われても商店街はいたって庶民的

そして永福町駅付近からは、家の区画も道幅も徐々に広くなり、高級住宅地っぽさが増してくる。北側には善福寺川、南側には神田川が流れ、川沿いには広々とした公園も点在。散歩に魅力的な場所は、やはり住むにも魅力的なのだ。

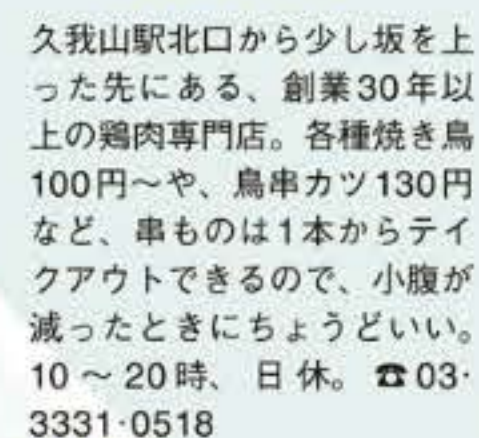
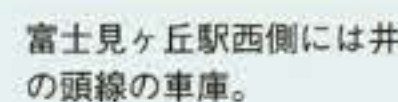
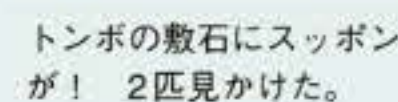
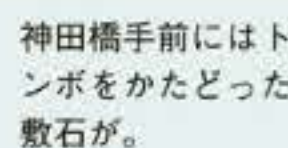
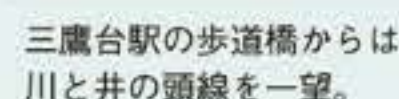
東松原の定食屋にはなぜか英語のメニューがあり、街にも白人の姿が目立つ。聞けば「駅前の建築事務所で働く方も多いいみたいで。日本人と外国人のカップルも多く見ますよ」とのこと。知らなかった。

『ハナムラ楽器』の花村芳範さんは「明大前より西は高級住宅地、東は貧民窟です!」と豪快に分類していたが、そう単純に割り切れないものこの周辺の面白さ。東松原駅近くの羽根木1〜2丁目には、緑豊かで瀟洒な邸宅が並び、別荘地を歩いている気分。一方、明大前は学生街だけあり物価が安め。『大英堂製パン店』のパンはいずれも100円台だ。「安すぎて悪いから」と多めにお金を置いてく人までいるそう。隣の駅なのに、何、このギャップ!



全長約25kmの神田川の源は井の頭池東側に湧く「お茶の水」。昔は溝々と水をたたえていたが、今はポンプアップでくみ上げられている。近くには源流を示す立て看板も。ここから善福寺川合流点の手前まで踏破。

[MAP] p.79 A-1



[MAP] p.79 C-1



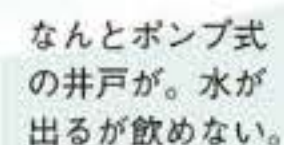
地元の人に大切にされてきた久我山の鎮守。境内には立派な神楽殿や、明治・大正時代に村の若者たちが担ぎ上げ力を競った力石も残されている。7月24日に奉納の湯の花神楽では、23区には珍しい湯立て神事も見学可能！

[MAP] p.79 C-1



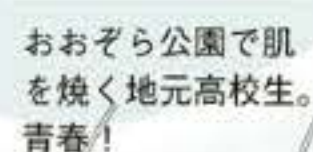
藤和橋のすぐそばにあり、わんちゃん
同伴OKのテラス席では、河畔の緑を
眺めながら一服できる。ジンジャーエ
ール400円(写真)やティーソーダフ
ロート650円で涼を取りたい。11～
18時、日・月休。☎03-6326-8856

[MAP] p.79 B-3



土器が出土し、竪穴式住居跡が発見されたことから縄文時代中期の環状集落と判明した塚山遺跡。当時の人々は神田川の水を用い、エゴマなどを栽培していたとの説も。園内には復元した古代住居や遺跡展示室を備える管理棟も。

[MAP] p.79 B-3



承安2年(1172)開創とされる古刹。寺号の「龍光」は寺の下を流れる神田川の源、井の頭池にすんでいた龍が川を下り、この付近で光を放ち昇天したことに由来するそう！ 境内には江戸時代の庚申塔や、区内で最も大きい梵鐘(ぼんしょう)も。

[MAP] p.78 B-4



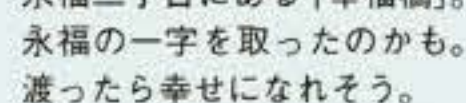
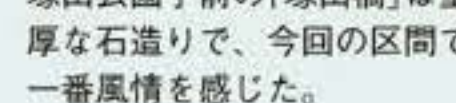
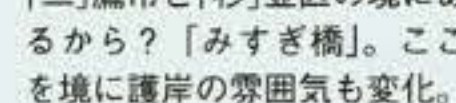
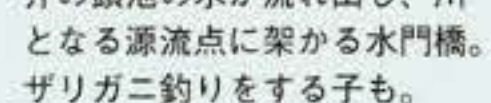
ハイ!ママヨシ

甲州街道沿いにある肉まん屋。もちっとした手ごね仕込みの皮にかぶりつけば、豚ひき肉とキャベツたっぷりの餡の旨味が口に広がる。写真の中位肉まんは220円でひと回り大きい肉まん330円も。10～18時、火休。☎03-3327-1171

[MAP] p.79 C-3



頭文字を並べると「かんだがわのおもいで」となるレリーフが並ぶ。



神田川
橋コレクション

平日にボートとするのが最高 武蔵野園は 沿線の オアシスだ



23区内にありながら、郊外ののんびり感を漂わす武蔵野園。釣れなくてもいい、連れ立ってもいい。ただ、ボートするだけの幸がここにはある。

善福寺川の橋を越えると、前方に襪^①がいっぱい見えた。赤い建物は木々の緑に映え、存在感満点だ――。「武蔵野園」ができたのは67年前のこと。今は食堂やテラス席もあるが、当時は釣り堀のみの営業だった。暖簾^②をくぐると、食堂では平日昼なおじさんたちが宴会で赤ら顔だ。その先にはビニールハウスのようなテラス席があり、巨大なぬいぐるみが宙づり状態。くすんだビニールの向こうには、釣り堀に糸を垂らす釣りキチたちの姿がポツポツと見えた。なんだ、この濃厚なのんびり感は！「ぬいぐるみ？ 殺風景のボロ隠しで1つ2つ置いたら、お客がこれも置いてと持ってきてくれるからさ」と3代目の青木大輔さん。5年前は



1.和田堀公園内に立地。コイとヘラブナが釣れる。奥には弁財天が。2.テラス席。数年前までは天井のないオープンエアだった。3.食堂で昼酒を楽しむ常連。4.懐かしいケチャップのオムライス800円、生ビール500円。食事やつまみ、酒類を各種用意。5.創作意欲旺盛な3代目。

青女歩の達人

武蔵野園

〔DATA〕西永福駅北口から徒歩16分。9時～17時、火休。釣り堀利用30分500円～（餌・竿付き）。杉並区大宮2-22-3 ☎03-3312-2723
〔MAP〕p.78 B-4

テラス席の場所も釣り堀だったが、食堂客増加を受け、D・I・Y精神あふれる3代目がテラス増設を決意。「池に自分で単管差して基礎を作ってね。数年前まで、冬は薪ストーブも置いてたんだ」
昨年からは冷暖房を導入したが、「本当は導入したくなかった。昭和風情を残したかったんだよ」という言葉に武蔵野園魂を垣間見る。
3代目と釣り堀に出たとき「あんまり釣れないという噂も……」と聞くと「なんか釣らせたいんだけどね」と苦笑い。水になるべくエアを入れて魚を活発にさせるなど、釣りキチ思いの大輔さん。釣り堀でもD・I・Y精神は発揮されており、奥の弁財天や愛犬の墓も自作だという。「いつかBBQスペースも造りたい……あつ、今、地下から釣り堀の水を汲み上げてるんだけど、温泉出ないかなあってひそかに思ってるの」
3代目の夢はまだ途中。が、いつ来てもどかな武蔵野の空気とねり餌の匂いが僕らを迎えてくれるのだ。

高級車ディーラー密集エリアの興亡

浜田山は「日本一ポルシェが売れる街」？

ポルシェ、BMW、アウディ、マセラティ、フォルクスワーゲンと、井ノ頭通り沿いには高級車のディーラーがずらり。日本一ポルシェが売れる街の噂もチラホラ聞こえてくるが、その真偽は？



左側が「ポルシェセンター浜田山」。井ノ頭通りを挟んだ右手側には「BMW 杉並」。

「日本一ポルシェが売れる街」というのは、浜田山を紹介する定番の枕詞だ。実際、井ノ頭通り沿いには正規ディーラー「ポルシェセンター浜田山」がある。その周辺にはBMW、アウディ、フォルクスワーゲン、少し離れた場所にはマセラティ、ベンツのディーラーもある。高級車が売れる街であることは間違いないさそうだが、果たしてポルシェが日本一売れるというのはホントなのだろうか。

まずは本丸の「ポルシェセンター浜田山」に直接取材。が、売り上げ台数は「現在当社の正規販売店43店舗の中では全国で5位前後」とのこと。どの街が日本一かも把握していないという。うーむ……。しかし、噂には何かしら根拠や出処があるはず。実際、街の人にこの噂について聞くと、「あーはいはい」と知っている人が多い。そして西永福の飲み屋で会った男



M.Y. AND COMPANY

メンテナンスからレースチューニング、レースサポートまで対応するポルシェ専門のファクトリー。1997年以前の空冷式ポルシェをメインに扱い、エンジンなどを取り外してのフルレストアにも対応。●浜田山駅から徒歩9分。10～19時、不定休。杉並区浜田山4-27-22 ☎03-3311-8789

[MAP] p.79 B-3

性からは「個人でポルシェのチューニングをしている有名な店が浜田山にあるよ」の情報を入手。取材をさせてもらうことにした。

話を聞かせてくれたのは、ポルシェ専門のメンテナンスショップ、M.Y. AND COMPANYの三上英樹さん。現在の場所に同社を立ち上げたのは平成元年で、ポルシェの正規販売店が浜田山にできたのはその後のことだそう。

「そのセールスマンが、日本の販売店で一番台数を売った時期があったんですよ。それが『日本一ポルシェが売れる街』という話のもとになったのではないだろうか」なるほど。ちなみに三上さんのショップの周辺を歩いても、ポルシェを停めた家は複数あり、やはり多いように感じた。また、浜田

山周辺に高級車のディーラーが集中したのは、「中央道の起点も近く、企業のグラウンドが多かった駅南側が高級住宅地として開発されたから」（三上さん）など、複数の要因が重なったことのように。

なお最近では、ポルシェより見かける機会が多いのがBMWだそう。地元の飲食店の人からは「店の前を走る車はトヨタよりBMWが多い」「西友の駐車場にBMWが何台も停まっいて、大衆車かと錯覚してしまう」なんて声も聞いた。ポルシェ日本一は過去の話だったが、今も浜田山は高級車が多い街なのだ。ちなみに「ポルシェのオーナーは買い替えずに買足しをする人が多い」（三上さん）とのこと。あの、余ってるなら、1台くらいボクに譲ってくれませんか……？

昔女歩の達人



ご近所さんが集う、井の頭公園の穴場

井の頭公園の東の端っこで、観光客はほぼ来ない。神田川と井の頭線に挟まれた三角地帯だから三角広場だ。ここに腰を下ろしてくつろげば、まるで自分がこの近くに住んでいるような気分になって、ちょっとした優越感にも浸ってしまう。 [MAP] p.79 A-1



富士見ヶ丘に来る理由みつけ

「イタリア菓子を紹介したい」と、2017年4月から始めた『パステリッチェリア パール ビノッキオ』。ストゥルッキ150円、ザレツェティ100円など、イタリアで習ったおばあちゃんたちのレシピを再現。10～19時、日曜営業。☎090・5496・8311 [MAP] p.79 B-2



お茶屋で星空観賞会やってます。

店主・西野和広さんの「土星の環を見たい」から始まった『西野園』の星空さんぽ。珍しいお茶と手作りケーキをいただきながら、星の解説を聞き、望遠鏡で見る。月1回19時30分～、500円(要予約)。10～19時、日休。☎0422・48・0278 [MAP] p.79 B-1



70年もの月日を高井戸と共に

『こがね堂』の手焼きせんべいは今や高井戸名物。店の奥や屋上で作業し、作り方は開業当時のまま。ご主人の上原健二さんが焼き、奥様の美な子さんや娘さんが手伝う。息子さんは焼き方の修業中。9時30分～19時30分、日休。☎03・3333・3803 [MAP] p.79 B-3

ドラムで街を盛り上げる

富士見ヶ丘で店を開いて10年目の『ドラムス プロショップ GATEWAY』。街の人の声で始めたキッズドラムスクール、親子サンバチーム、町おこしなど、ドラムの可能性は無限大だ。10～22時、火休。☎03・6671・5998 [MAP] p.79 B-2

井の頭線沿線さんぽ_4

高井戸
富士見ヶ丘
久我山
三鷹台
井の頭公園
吉祥寺

高井戸
吉祥寺

気品がにじみ出る、やさしい街

渋谷という都会とつながった時代の流れと、三鷹や武蔵野ののんびり感とのほどよいバランス。そこに、井の頭公園が培ってきた上品なオーラが加わったら、居心地よすぎでしょ。

取材・文＝井島加恵 撮影＝加藤昌人



リピート率9割で和気あいあい

実家が三鷹の文房具店、店主のニックネーム“どろぼう”を合わせて、『文房具居酒屋 だろぼう堂』に。手間隙かけた料理は店名のインパクトに負けないおいしさ。17時30分～翌1時、日休。
☎03・5370・0331 [MAP] p.79 C-1



高井戸といえば環八と高架駅

昭和47年に高架化された高井戸駅。環八が拡張されるまでは、両脇に店が並ぶにぎやかな商店街だったそう。その当時から残るのは、『こがね堂』(→P.33)と『立田野文具店』、駅前に立つレトロな永谷マンションだけだという。



三鷹台が一日で一番華やぐ時間

お嬢様学校として名高い立教女学院の最寄り駅は、三鷹台。幼稚園から小・中学校、高校、短期大学までを有する一大学園で、朝の通学時は、人影まばらな静かな街が、女子学生たちであふれる。逆行にご注意を。



北口にはな子像、南口にはな子パン

北口のはな子像から、南北連絡通路はなこみちを抜けると、クリームパンのはな子185円に合える。井の頭公園100周年を記念して、『ペーカリー&カフェ ルバ吉祥寺店』で発売。7～22時、無休。☎0422・24・7162 [MAP] p.79 A-1



おしゃれな雑貨店がオープン!?

森田アルミ工業株式会社のショールーム『森アルのしごとば』。街の人の意見を商品開発に生かすのが目的だが、今後はオリジナル雑貨も販売予定。8時30分～18時(不在時もあり)、土・日・祝休。☎03・5941・9770 [MAP] p.79 B-2



ざっとしても種類豊富です

玉川上水沿いで見つけた無人の野菜販売所。小松菜やカブ、春菊、サトイモなどが1束100円と格安。すぐ裏に広がる畑で作っているのだろうか。お店の前で合った親子は、散歩の立ち寄りスポットの一つだとか。 [MAP] p.79 A-1



プロの技で充実のワイン時間を

イタリアワイン歴15年の阿部誠治さんが営む『イタリアワインと食材 阿部』。軽妙なトークでワインがよりおいしく、満足感はこの上ない。17時～23時30分(土は13時～)、日・第2月休。
☎0422・29・9106 [MAP] p.79 A-1



厳選した野菜をピクルスに

『ハッピー・フィールド』に並ぶ野菜は、店主の福田安彦さんが作る人や方法を心から納得して選んだもの。黒酢のピクルス324円などを作ったのも、素材の味を知るため。9時30分～19時、無休。☎03・3331・1718 [MAP] p.79 C-1



「変わらないのがいいのかねえ」

吉祥寺のガード下にあった名酒場『酒房 豊後』の暖簾を守るのは、カウンターに座る女将と息子さん。以前の趣を生かした店内で常連客が議論を交す様は当時を彷彿とさせる。17～23時、日休。☎0422・43・7407 [MAP] p.79 A-1



ゴム版からゼ〜んぶ手作り

レアな医療用人体図スタンプのほか、ユニークなデザインの雅印がそろった『れもん庵』。こども雅印が880円などお値打ちなのは、一軒家の一面を使い家族で作っているからこそ。9～19時、月休。☎0422・24・7141 [MAP] p.79 A-1



知られざる野草&昆虫スポット

三泉淵(さんせんぶち)緑地の北東斜面に造られた『山草園』で、野草は220種類以上も。「最近あまり見かけない野草が多くて、昆虫も集まってくるんです」と、永福町からよく写真を撮りに来るという中畑博さん。 [MAP] p.79 B-3

や重厚な門構えの大邸宅がざら。「値段にかかわらず、ワインの話に耳を傾けていただけの方が多くですね」と『イタリアワインと食材 阿部』の阿部さんが言うのも頷ける。

ただ、すぐ隣の三鷹台駅や富士見ヶ丘駅に比べると、人もまばらになり一気にのどかに、だからあまり期待してなかったのだが、なんとも楽しげな場所がちらほら。『ドラムスプロシヨップ GATEWAY』では、目を輝かせてドラムを叩く子供に刺激され、『パステイッチェリア パール ピノッキオ』の岩本彬さんが作るイタリア菓子を食べ、「また絶対来る！」と心に誓った。

「一過性の場所じゃなくて、街と一緒に時を重ねていきたい」と岩本さんが言っていたように、自分のできることに真面目に取り組んでいる人が多かった。はやりすたりを知っているからこそ周りは気にしない。『酒房 豊後』や『こがね堂』も然り。新旧関係なく、そういった店が残っていくのだろう。「ここはベッドタウンで、お客さんがただ帰って来る場所だから」という声も聞いたが、ここはきっと「帰ってきたくなる場所」なのだ。

「昔は富士見ヶ丘のほうまで田んぼが広がって湖のようだった」と教えてくれたのは、『こがね堂』の2代目で、高井戸生まれ・高井戸育ちの上原健二さん。「街は変わったけど、どこに行くのも便利だし、緑も多いんだよ」と言うとおり、すぐ裏の住宅地には、「こんなところに森が!」と思うような緑地や畑があった。

よくも悪くも
井の頭公園のおかげ

もっと劇的に変化したのは、言うまでもなく吉祥寺だ。ご近所感たまたま素朴な風情だったのに、いつからか街に入りきらなくらい人があふれるようになった。それはやはり井の頭公園の存在が大きいだろう。創業60年の『酒房 豊後』の女将は「普段は絶対通りたくないけど、早朝は本当に気持ちがいいの。『れもん庵』の店主も「犬と公園を歩いているとアイデアが浮かぶんです」と、人混みは避けたいけど、行かずにはいられない大切な場所でもあるのだ。

そして、井の頭公園があるからこそその環境の良さを求めてか、周辺にはハイクラスの住人が多い。100坪クラス

「昔は富士見ヶ丘のほうまで田んぼが広がって湖のようだった」と教えてくれたのは、『こがね堂』の2代目で、高井戸生まれ・高井戸育ちの上原健二さん。「街は変わったけど、どこに行くのも便利だし、緑も多いんだよ」と言うとおり、すぐ裏の住宅地には、「こんなところに森が!」と思うような緑地や畑があった。



吉祥寺のらんスタジオ会長・鈴木育男さん。「彫刻園は毎度感動です」。

井の頭恩賜公園が誕生したのは100年前だが、土地自体の歴史はずっと古い。太古の昔、武蔵野台地に湧き出た水が井の頭池となり、その恵みを求めて周囲には人が居住。旧石器時代の石器や縄文時代の住居跡が出土したことからもわかるように、何万年も前から人の命を支えてきた。江戸時代には江戸市中に水を供給する神田上水の水源地として敬われ、井財天が祀られ、信仰や観光の対象となる。そこからなぜ公園に？『井の頭公園100年写真集』をまとめた川井信良さんは、3人の人物の存在が大きいと語る。

「明治時代、井の頭は皇室の御料地で、今の自然文化園のある場所には当時、渋沢栄一による非行少年更生施設の井之頭学校もありました。その庭作りを東京市に依頼した際、現場を目にした担当職員の井下清は、この池と森を公園にすれば学校卒業生の働く場にもなると進言したんです」

「ほぼ同時期に沸いた公園化構



三鷹の出版・印刷会社文伸の川井信良社長。井の頭公園の本を多数出版。

想や、渋沢の娘婿だった東京市長の阪谷芳郎の尽力もあり、公園計画はとんとん拍子に進み、大正2年に議決された。

「郊外に公園を造るのも、御料地をもらって造るのも、日本で初めて『欧米に負けなような公園を！』と意気込みも強く、華々しく生まれた特別な公園だと言えるでしょう」(川井さん)

開園後から人気の遠足地
東京市初のプールも開場

こうして大正6年(1917)、約3年間の整備工事を経て井の頭恩賜公園は開園。東京ドーム約5・6倍の広さからのスタートだった。学校遠足地として人気となり、大正10年には池に東京市初のプールが完成。その後も昭和4年にボート場、昭和8年にコンクリート製の本格プール、翌年には小動物園、と施設がで、都市型公園として発展するのである。昭和10年、4歳で吉祥寺に移り住んだ鈴木育男さんは幼少期を振り返る。

「池は湧水でしたから冷たくて、それは透き通ったきれいな水でした。池の底にはダボハゼ、水面にはメダカがたくさん見えまたね。七井橋の



三鷹市在住の高木克英さん。「午後は公園に来て『井泉亭』で一杯!」。

博物館という昆虫の博物館があり、地域の子供たち憧れの場所でした。でも暗い中に標本が並んで薬品の匂いがして、私には怖くて(笑)。

昭和30年代には都市化による環境悪化で池の湧水が涸れ、問題に。昭和40、60年代に敷地が拡張し、平成12年には約38万㎡(東京ドームの約8倍)となり、今に至る。駆け足で振り返った井の頭公園のおい

「かいばり(P.38)のような池の自然の再生、アトミックツツや公園検定などと、100周年に向けて市民が一緒に動いた。市民が公園をよくしていこうという取り組みは100年の中で初めてのこと。全国的にも貴重だそうです」(川井さん)

今や武蔵野のオアシスとしてなくてはならない井の頭公園。次の100年に向かってどう成熟していくだろうか。

日本初の恩賜公園、思い出プレイバック

井の頭公園の100年を歩く

大正6年(1917)5月1日に開園した井の頭恩賜公園は今年で100歳。長い生い立ちにはどんな出来事、風景があったのか、貴重な写真で振り返る。

取材・文：下里康子 写真：ぶんしん出版「井の頭公園100年写真集」より(ラジヤクの写真を除く)



開園直後の井の頭池を写した。左奥に弁天堂が見える。(提供：須田伸一)



昭和9年、今の水生動物園の場所に小動物園開園。(提供：東京都公園協会)



大正10年、井の頭池の池尻に約90mの天然プール誕生。(提供：高木克英)



大正11年に完成した中の橋(現・七井橋)。(提供：東京都公園協会)



昭和4年ボート場開場式の様子。(提供：東京都公園協会)



昭和23年、井の頭自然文化園のヤギの飼育共進会。(提供：井の頭自然文化園)



昭和40年、運動場の空堀に2度落ちてしまったゾウのはな子。(提供：井の頭自然文化園)



昭和36年の自然文化園には大きなクジャクもいた。(提供：井の頭自然文化園)



昭和28年、自然文化園のスポーツランド。(提供：東京都西部公園緑地事務所)



昭和10年代の中の橋。欄干はコンクリートやモルタルの擬木だ。(撮影：徳田東助)



現・日本庭園の場所にあった2代目プール。昭和57年。(撮影：鈴木育男)

100年の出来事

大正2年 皇室の御料地だった井の頭一帯を宮内省が東京市に公園地として下賜

大正6年 井の頭恩賜公園開園

大正8年 永田町尋常小学校の松本先生が玉川上水で溺れた児童を助けようとして殉職

大正10年 天然池を利用した水泳場、児童用徒渉池を開設。東京市でのプール第一号に

大正11年 池の中央に中の橋(現・七井橋)が完成

大正13年 徳川家光の代に建てられたと言われる弁天堂が火災で焼失

昭和2年 弁天堂再建。公園の多くの茶店がこの頃営業開始

昭和4年 ボート場開設

昭和5年 昆虫学者の平山修次郎が弁財天の参道入り口前に昆虫陳列館「平山博物館」を開館

昭和8年 帝都電鉄井の頭公園駅開設。天然池のプールを廃止し、弁天堂近くの池南畔にコンクリート製の本格的プールと幼児用プールを開設

昭和9年 帝都電鉄吉祥寺駅まで全線開通。中之島に小動物園「井之頭恩賜公園動物園」が開園

昭和11年 中之島に水生動物園開館

昭和17年 自然文化園開園

昭和18年 公園の運営が東京都直轄に。戦時下の猛獣処分ホッキョクグマを毒殺

昭和19年 明治政府が水源涵養のために池畔に植えた大量の杉を、戦時下の木材供出で伐採、お棺に使われたと言われている

昭和20年 空襲で水生動物園裏手に焼夷弾が落下(水生動物園は2年後に再開)

昭和23年 太宰治が玉川上水で

入水自殺

昭和28年 自然文化園に北村西望のアトリエ完成。長崎の「平和祈念像」制作。自然文化園にスポーツランド開設。中の橋を架け替え、一般公募で「七井橋」に改名。「井の頭カーニバル」開催で「ミス井の頭コンテスト」も

昭和29年 上野動物園からゾウのはな子が来園

昭和31年 池の北畔に野外ステージ完成

昭和37年 西側の台地で縄文時代の竪穴式住居跡発掘

昭和44年 池の北畔で戦時中の不発弾を処理

昭和49年 西園、小鳥の森開園

昭和56年 第二公園開園

昭和62年 神田川の親水河川工事により三角広場開園

平成13年 西園に「三鷹の森ジブリ美術館」開館

平成15年 玉川上水が国の史跡に指定

平成18年 自然文化園にツシマヤマネコが仲間入り

平成19年 井の頭恩賜公園100年実行委員会発足。アトミックツツ開始

平成24年 はな子の65歳お祝い会(国内長寿記録達成)。自然文化園開園70周年。第一回「井の頭公園検定(いのけん)実施

平成25年 宇賀神像が弁天堂脇に移設。稲荷神社が不審火により焼失

平成26年 一回目のかいばり実施。西園に野球場オープン

平成28年 はな子永眠。絶滅したと思われていた水草「イノカシラフラスコモ」が池底で発芽

平成29年 5月に開園100周年記念に製作された映画「PARKS パークス」が劇場公開。JR吉祥寺駅北口にははな子像完成



東京都井の頭自然文化園の動物園にはブタやヤギなどのなじみの動物からツシマヤマネコ(愛らしい!!)のような絶滅危惧種までいる。「ヒト」の檻(右下)や、ぞうさん弁当580円(左上)もユニーク。入園料400円。☎0422・46・1100
(ツシマヤマネコの写真提供:井の頭自然文化園)

自然文化園の水生物園は鳥ウォッチングが楽しい。芸術的な美しさのオンドリ(上)。愛嬌のある顔がなんともいいカリガネは準絶滅危惧種で、積極的に繁殖に取り組んでいる。



長崎の平和祈念像の作者・北村西望の作品を200点以上も展示する見ごたえある彫刻園。「静座―巨人」は作品名に反して(?)ハマの番長のような顔。アトリエも圧巻。



広くて気持ちいい競技場。風の弱い日は風揚げや紙飛行機を飛ばす人多し!



園内の茶屋の1つ「井泉亭」は江戸時代の書物に登場するほど歴史あり。カレー700円は大きなジャガイモ入り。白玉ぜんざい抹茶アイス500円。☎0422・47・6875



●スポーツランド

●童心居

●彫刻園

●御殿山通り

●万助橋

●松本訓導殉難の碑

●西園

●競技場

●三鷹の森ジブリ美術館

●文化交流広場

●小鳥の森(バードサンクチュアリ)

●幸橋

●遊びの広場

●明星通り

●第二公園

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●お茶の水

●井の頭池

●井の頭自然文化園(水生物園)

●七井橋

●ボート場

●狛江橋

●中田喜直歌碑

●日本庭園

●黒門

●玉川上水

●ほたる橋

●水門橋

●神田川

●三角広場

●タヤけ橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●お茶の水

●井の頭池

●井の頭自然文化園(水生物園)

●七井橋

●ボート場

●狛江橋

●中田喜直歌碑

●日本庭園

●黒門

●玉川上水

●ほたる橋

●水門橋

●神田川

●三角広場

●タヤけ橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●お茶の水

●井の頭池

●井の頭自然文化園(水生物園)

●七井橋

●ボート場

●狛江橋

●中田喜直歌碑

●日本庭園

●黒門

●玉川上水

●ほたる橋

●水門橋

●神田川

●三角広場

●タヤけ橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●お茶の水

●井の頭池

●井の頭自然文化園(水生物園)

●七井橋

●ボート場

●狛江橋

●中田喜直歌碑

●日本庭園

●黒門

●玉川上水

●ほたる橋

●水門橋

●神田川

●三角広場

●タヤけ橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●お茶の水

●井の頭池

●井の頭自然文化園(水生物園)

●七井橋

●ボート場

●狛江橋

●中田喜直歌碑

●日本庭園

●黒門

●玉川上水

●ほたる橋

●水門橋

●神田川

●三角広場

●タヤけ橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●お茶の水

●井の頭池

●井の頭自然文化園(水生物園)

●七井橋

●ボート場

●狛江橋

●中田喜直歌碑

●日本庭園

●黒門

●玉川上水

●ほたる橋

●水門橋

●神田川

●三角広場

●タヤけ橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●お茶の水

●井の頭池

●井の頭自然文化園(水生物園)

●七井橋

●ボート場

●狛江橋

●中田喜直歌碑

●日本庭園

●黒門

●玉川上水

●ほたる橋

●水門橋

●神田川

●三角広場

●タヤけ橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●お茶の水

●井の頭池

●井の頭自然文化園(水生物園)

●七井橋

●ボート場

●狛江橋

●中田喜直歌碑

●日本庭園

●黒門

●玉川上水

●ほたる橋

●水門橋

●神田川

●三角広場

●タヤけ橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

●幸橋

中華もそばも
お任せあれ



チャーハン+もりそばのセット950円。久美子さんの実家・安曇野産のそば粉を使用。



そば盛(喜楽)

50年前に中華料理店として始め、10年前にそばが加わった。チャーハンはしっとり感と塩加減が絶妙で、10割そばはコシがあり、どちらも抜群の腕前。料理を作る小野久美子さんをご主人の正視さんがサポートする仲の良さにも和む。

〔DATA〕三鷹台駅から徒歩10分。11～15時、木休(臨時休業あり)。杉並区久我山4-36-16 ☎03・3333・8456

〔MAP〕p.79 A-2



道端に突如現れる松本城は、久美子さんの弟さんの手作り。道を挟み2城ある。

誰もいなくて
もったいない!



牟礼の里公園

ゆるやかな斜面の芝生を囲むように、梅や竹、栗のほか、昔ながらの農家の庭木が植えられている。たいてい誰もいなくて静かで、公園を独り占めなんてことも少なくない。内緒にしておきたい昼寝の穴場だ。

〔DATA〕三鷹台駅から徒歩10分。三鷹市牟礼3-3-7

〔MAP〕p.79 B-1

朝早くから深夜まで
楽しく働いてるよ



神田川沿いで見つけた「ようこそいらっしゃいませ」の看板は7カ国語! 階段にはトルコタイルも。

〔MAP〕p.79 B-2

手作りサンドイッチの店 サンドーレ三鷹台店

開店から40年以上が経ち、お客さんのリクエストに応えるうちに、サンドイッチは50種以上に。人気は、タマゴ、ハム、ポテト、キュウリ、ハムを挟んだ盛りだくさんのスペシャル237円。22時以降は、全商品半額に。

〔DATA〕三鷹台駅から徒歩5分。6時30分～23時30分、日・祝休(8月は長期休業)。三鷹市井の頭2-10-1 ☎0422・46・0712

〔MAP〕p.79 B-1



三鷹台駅の改札前にはステンドグラスがある。駅前に立教女学院があるからか、ちょっと優雅に演出!? ホームの窓も楕円形なのだ。

〔MAP〕p.79 A-1

洋菓子店『ローラン』の武者小路実篤の書から始まり、マニアが集うミニ盆栽の名店『小品盆栽 季の風』まで、興味深い話に時間を忘れてしまう。『手づくりおにぎり おくきな手』で、お母さんのおにぎり笑顔にほのぼの癒やされた後、牟礼神明社へ。緑に囲まれた境内はすがすがしい。『昔は農家の雑木林があちこちにあってたけど減ってきたねえ』と神主さんと話して通りに出ると、高い木が茂った一帯を発見。民家の入り口に『道灌窯』とある。中に入ると、ついさっき話していた昔ながらの雑木林が広がっていて、奥には、陶芸家のおじいさんが手作りしたという穴窯が! 「学校に行く前の人もいれば、仕事帰りの人もいるから開けておかない」とは、『手づくりサンドイッチの店 サンドーレ三鷹台店』の中澤清さん。毎日3時間半という睡眠時間で、大変なのに楽しそう。『そば盛(喜楽)』の小野久美子さんは、中華料理を作り、そばを打ち、孫の世話もして、さらには「働くことが好きな」と明るい笑顔で元気をくれた。

駅への帰り道では、人影がまばらな三鷹台に降り立ったときの不安はどこへやら。満を持して「三鷹台はなんだかすごいぞ!」と大きな声で言えそう。

井の頭沿線の穴場タウン

三鷹台はただならぬ住宅地なのだ!

各駅停車しか止まらないし、店も少なく少々不便。でも、吉祥寺まで徒歩圏にして緑も多く、家賃も手頃で密かに人気な三鷹台。かつて、この街に住んでいた元住人として、改めてその穴場の実力を探ってみた。

取材・文＝井島加恵 撮影＝オカダタカオ



ちょっと広めの通りで、「木の電信柱がある!」と驚いて近づいてみると、残念ながら作りもの。いったい誰が何のために?

〔MAP〕p.79 A-1



「道灌窯」の入り口に立つ大きな木。三鷹台には、他にも大きな木があちこちに。

民家の森のような敷地の奥に突如現れた「道灌窯」の穴窯。陶芸家のおじいさんが20年前に作ったものとか。水・土曜は要相談で陶芸教室を開催。

〔MAP〕p.79 B-1



三鷹市で標高が
最も高い場所はここ

牟礼神明社

天文6年(1537)、北条綱種が合戦場を見下ろせるこの場所に陣営を立て、守護神として芝大神宮の御分霊を勧請して祀ったのが始まり。風が吹き抜ける気持ちのいい境内だが、休憩するときは神様へのお参りも忘れずに。

〔DATA〕三鷹台駅から徒歩10分。参拝自由(社務所は9時30分～16時、仏滅休)。三鷹市牟礼2-6-12 ☎0422・43・8694

〔MAP〕p.79 B-1

おいしさの秘密は
お母さんの大きな手



ツタに覆われ、看板もない洋菓子店。店内に掲げられた書の「露卯蘭」(ローラン)が店名。なんと武者小路実篤に書いてもらったそう!

〔MAP〕p.79 A-1

手づくりおにぎり「お〜きな手」

旦那さんが営むたばこの隣の、奥様がおにぎりを販売。おにぎりに合うという栃木の米を使い、ガス釜で炊く。親譲りという大きな手で包むように握られたおにぎりは、口の中でごはんがほろっと崩れる。1個150円〜。

〔DATA〕三鷹台駅から徒歩7分。7時30分～18時30分、土・日・祝休。三鷹市井の頭1-23-8 ☎0422・46・1084

〔MAP〕p.79 B-1

知る人ぞ知る
ミニ盆栽の名店あり

小品盆栽 季の風

手のひらにのるサイズのミニ盆栽専門店。こだわりの鉢の品揃えも圧巻。盆栽歴40年以上というオーナー・木村秀夫さんの話を聞いていると、この世界に足を踏み入れたいくなる。盆栽を眺めつつ、ゆっくりお茶をいただくのも乙なもの。

〔DATA〕三鷹台駅から徒歩7分。11～17時、火～木休。三鷹市井の頭2-27-9 ☎0422・24・7338

〔MAP〕p.79 A-1



女川のイチヂク茶と合わせてセット500円。家たイチヂクが丸ごと入っている。



オガワカフェ

〔三鷹台〕

ソファ席か、ひだまり席か、迷う

「あまりお構いしないので」と、笑う小川夫妻に甘えて、長居を決めこむ客は決して少なくない。ほの明るい照明と外光が入り混じるなか、ふかふかソファに身をゆだねれば、つい居眠り。また、階段を上れば、手作り感満載の屋上テラス席が。料理やスイーツに用いる自家栽培のハーブが風に揺れ、開放感ハンパなし。空の下、ハンドドリップのコーヒーや、ルフナやアッサムなど4種類を独自にブレンドした紅茶を手にはすれば、長尻必至だ。



1. アイス珈琲 530円とアイスカフェオレ 580円。テラスでビールもいい。2. クリーミー&爽やかなレアチーズケーキ 500円とポットの紅茶 650円。セットは100円引き。3. 穏やかな小川夫妻。

〔DATA〕三鷹台駅から徒歩。10時～21時20分LO、月休。三鷹市井の頭1-32-3-2F ☎0422・45・2110

〔MAP〕p.79 A-1



Cafe de Maestro

〔久我山〕

上質の豆と、上質の空間

ネルで淹れる店主の内田幸子さんは「亡くなった主人がコクテル堂の豆を使いたくて始めたんですよ」と話す。見様見真似で引き継いだと笑うが、湯を落とした後に少し落ち着かせてから供すコーヒーの、まろやかな口当たりといったら。チーズケーキやレーズンケーキは「昔から変わらないね」と言われることも。先代がこだわった寄せ木の床、革張り椅子、漆喰を、間接照明が柔らかに照らすなか、お代わりを頼む常連客は少なくない。



1. カウンターには内田さんが。2. 席により景色が変わる。3. ブレンド 500円。クロックムッシュ 700円は、コンビーフとタマネギ、マッシュルームの手作りソースが決め手。虜になる。

〔DATA〕久我山駅北口から徒歩1分。10～20時、木休。杉並区久我山5-8-16 関口ビル2F ☎03-3331・1585

〔MAP〕p.79 C-1



トムネコゴ

〔井の頭公園〕

ぼんやりしたいときにうってつけ

模様入りのガラス戸の奥には、古道具に彩られた空間が。足踏みミシンに木箱やそば板を載せたり、本棚の扉に脚を付けたりした手作りテーブルが点在。「ほとんどもらい物や拾い物なんです」と笑顔で語るのは、店主の平良巨さん。静けさを埋めるクラシックやジャズの音色が耳に心地よく、ネルドリップで淹れたコーヒーを手には窓を見やれば、土手の緑に目が潤う。本を広げながら楽しむ音楽とコーヒーは、一人のときこそ満喫したい。

〔DATA〕井の頭公園駅から徒歩1分。12時～20時30分LO（土・日・祝は11時～）、火休。三鷹市井の頭3-32-16 セブンスターマンション102号室 ☎080-6502-0406

〔MAP〕p.79 A-1



1. トムネコ ブレンド 520円には手作りのフロランタン230円がよく合う。コーヒーは4種類。藤沢「創作珈琲豆屋あんだんて」の焙煎豆を使用し、量り売りもする。2. 井の頭公園のそば。看板が目印。3. メニュー案内も粋。ブログ「トムネコゴのともねこ堂」あり。



心遣いをちりばめた近所異空間 時を味わう沿線カフェ

マンションの一室、ビルの階上、人通りまばらな通りなど、沿線にはひっそり構えるカフェが点在。そのどこもが、空間に店主の個性が投影されていて、コーヒーの香りがふわりと漂う。のどかな時間をゆくりと満喫したい。

取材・文＝佐藤さゆり (team まめ)
撮影＝オカダタカオ

本棚には「暮らしの手帖」のバックナンバーや小説などが。自由に手に取れる。

Jazzと喫茶 囃子 はやし

〔下北沢〕

階上に潜み、ジャズを感じるべし

下北沢名物だったジャズ喫茶「マサコ」のスタッフだった林美樹さん。「即興性があるって、艶めかしい、それがジャズかな」と、自らジャズを感じる店を今春始めることに。音楽以外にも、美樹さんの好きなものが満載。アンティーク家具、地元「南乃珈琲船」の焙煎豆、あんトーストに小豆ジュース、そして酒。そんな空気感に引き寄せられ、女性客や、年配紳士も来店。音楽とお茶とおしゃべりに興じる即興ライブが日夜、繰り広げられている。

〔DATA〕下北沢駅南口から徒歩3分。15時～23時30分LO、水休。世田谷区北沢2-9-22 EIKOビル3F ☎03-5738-7107

〔MAP〕p.79 D-2



1. マサコ名物のあんトースト600円は甘さ抑えめにして復活。やさしい甘みの小豆ジュース600円と共に。2. 窓辺もいい。美樹さんのアコーディオンもアクセント。3. マサコカップも並ぶ。

ORGANIC CAFE PUBLIC SHOTO

〔神泉〕



1. 夕食後にも使える夜喫茶。有機栽培珈琲400円のほか、ドリップ珈琲600円もあり。2. 農家仕入れの国産レモン1個を搾ったレモンスカッシュ600円が爽快！ 3. クールなマシンを操る中村さん。

男の書斎的風情を漂わす重厚喫茶

一瞬、バー？ と見紛う半地下の店には、黒い革張りソファが鎮座し、窓辺を背にアーティスティックな洋書が並ぶ。「2時間くつろいでも疲れない空間にしたい」と、店主・中村健さん。その目論見通り、赤いボディのエスプレッソマシンで淹れる有機栽培豆のコーヒー片手に、一人でゆったり過ごす人が少ない。店にフードはない。「近所にいいお店がいっぱいありますから。紹介します」。松涛のアニキ的側面も垣間見える。

〔DATA〕神泉駅西口から徒歩5分。15～23時、月休（日は貸し切りのみ）。渋谷区松涛2-14-5 ヴィラ松涛101 ☎03-5453-7900

〔MAP〕p.78 C-6



珈琲店 すかんぽ

〔西永福〕

実家のような気軽さに心ほぐれる

店に入ると、カウンターキッチンから店主の上田友子さんがにこやかに出迎えてくれる。一角には漫画が並ぶ本棚も。ここではまずナポリタンを。ソース少なめの王道タイプは、口当たりまるやか。秘訣を問えば「隠し味はね、醤油なの」。小鉢のだし巻き卵、サラダのマヨネーズも、すべて手作りだ。ハンドドリップのコーヒーは、アイスなら濃めに抽出。好みの甘さを聞き、上白糖で加える心遣いについて、お母さん！ と呼びたくなる。



〔DATA〕西永福駅から徒歩6分。11～17時、木休。杉並区永福4-19-11-2F ☎03-3316-2716

〔MAP〕p.79 B-3



1. 1975年に浜田山で開業。以前の内装を用いて15年前に移転した。2. パスタセット1000円のナポリタン。小鉢とコーヒー付き。3. コーヒーゼリー 580円も人気だ。



Pizza Caffè Kocca bocca

〔浜田山〕

ミラノビザが自慢のカフェなのです

ミラノで4年に一度催されるビザオリンピック。音楽に合わせてビザ生地を回す部門で、世界3位になったビザ職人が、店主の古賀知仁さんだ。「ナポリと違い、ビザの自由度が高いんです。生地に牛乳やピーナツオイルを加えてもいいんです」と、華麗に仕上げ、石窯オープンへ。とはいえ、ここはカフェ。実は奥様の広果さんがバリスタで、ふわふわクリーミーなラテにも心ときめく。夫婦の腕の結晶が生んだ稀有な店でゆるりと味わいたい。

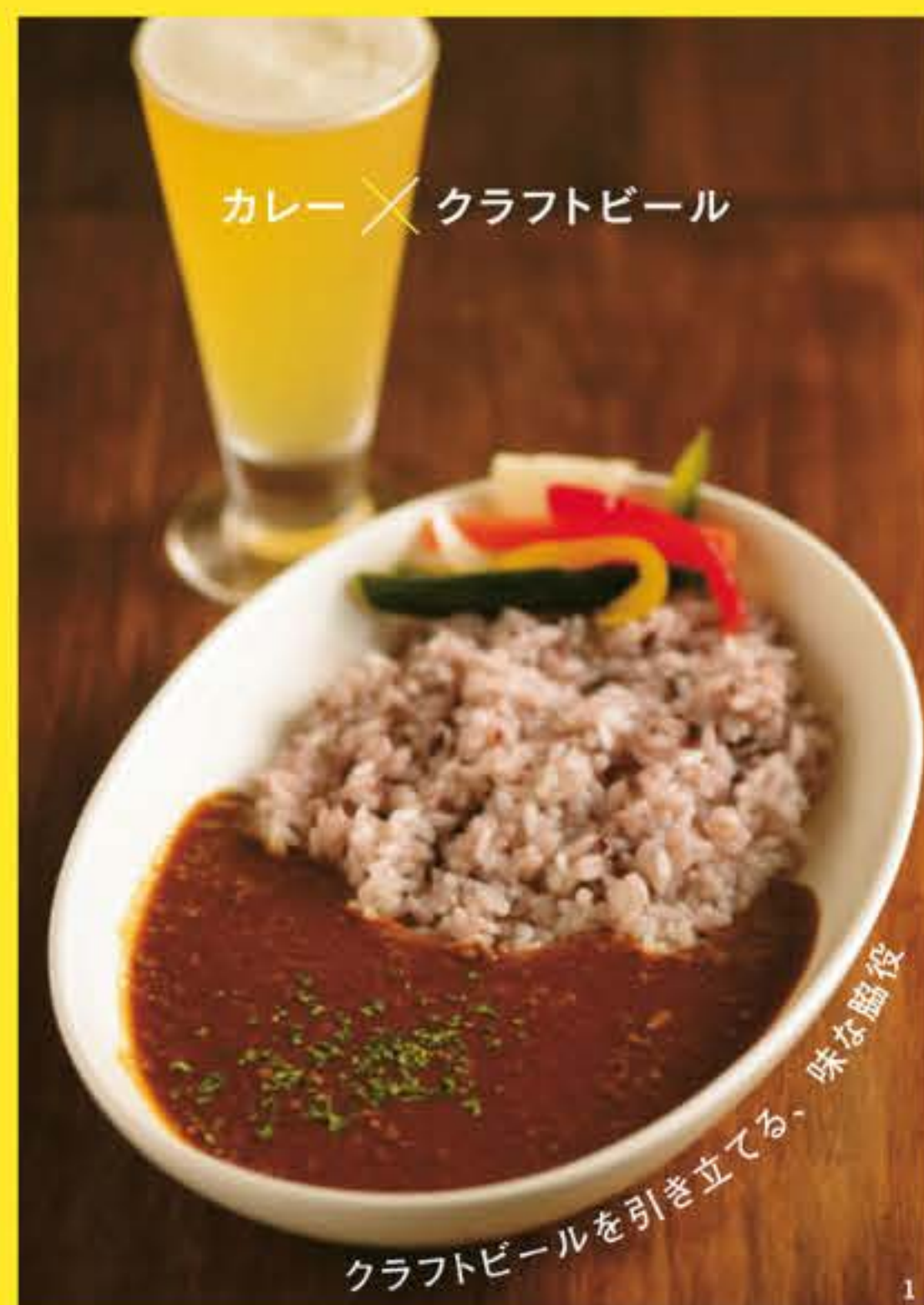
〔DATA〕浜田山駅から徒歩5分。11～21時、月休。杉並区浜田山4-13-11 ☎080-5000-0141

〔MAP〕p.79 C-2



1. オリジナルのミラネーゼ小1250円は2種類のチーズとミラノサラミなどの上に、半熟卵がオン。サクッとモチッと生地が軽い。ラテ450円。2. 昨年開店した小さな店。3. 愉快的な古賀夫妻。





CRAFT BEER HOUSE KIWI

〔高井戸〕

平成28年、高井戸の庶民派商店街に、『高円寺麦酒工房』の元店長が開いた、クラフトビールの穴場。常時個性の異なる5タイプが飲める本格派である。店主手作りのシンプルで落ち着いた店は一人でも入りやすい。供されるのは、オリジナルのキーマカレー。ルーはクラフトビールを使いビターな味に仕上げ、ライスは歯ごたえある穀物感が魅力の古代米。薬味のピクルスはつまみでも供している自家製。当然のようにビールとも相性抜群。



〔DATA〕高井戸駅から徒歩3分。12～14時・17～23時、月休。杉並区高井戸東2-26-2 ☎03・5336・3220 <http://kou-ogata.net/>
〔MAP〕p.79 B-3

1. キーマカレー、ランチはサラダ・スープ付き690円。さっぱりしたウィート・タイプのビール、グラス490円を添えて。ランチタイムも一杯飲める。2. 店主の尾形廣さんはアイリッシュ音楽のミュージシャンでもある。

のカレー激戦区・下北沢を除くと、グルメで名高い駅は少ないものの、コンセプトも味わいも異なるカレーに出合うことができた。偶然ながら、いずれも何かしら「ミックス」感覚に特徴を持つ。

ひと皿で2種類のスパイスカレー、インドと中華、ライメンとコラボ、本格クラフトビールのお供といった具合。店主に話をうかがうと、ガチガチにビジネス戦略を練って開発したなんて店はなく、自分のよしとするスタイルに進んでみた結果だという。

店主はミュージシャンをはじめ、色んな職業を経験、兼任なさっている方ばかりで、多才かつ雑多な人生経験がうまくカレーに煮込まれ、結果としてしまったように思える。

そんな自然体の姿勢は、店のたえずまいや雰囲気にも表れていて、いずれも敷居が低く居心地がいい。女性一人でも入りやすく、街並みにほんわかとけこんでいる。

そして各カレーに象徴される、あざとさのないミックス感覚というのが、たぶん井の頭線沿線共通のよき持ち味なんじゃないかと、食べ回りがら思えてくるのである。

バサノバ

〔新代田〕

13年前から続く環七沿いの名店。もともと人気豚骨ラーメン店だったが、エスニック好きの店主がグリーンカレーソバとトムヤムクンソバなる異色のラーメンを開発。これがキワモノでなくうまいのだ。グリーンカレーソバは、ココナツミルクの甘いコクが適度に心地よく、あぶりたてのチキン叉焼や麺の細さなど、計算された繊細な味付けに驚く。油っぽさを排したステンレス製カウターとか、店内も適度におしゃれで女性客が多いのもうなずける。

〔DATA〕新代田駅から徒歩1分。11時30分～14時45分・18時～翌1時30分、無休。世田谷区羽根木1-4-18 ☎03・3327・4649
〔MAP〕p.79 D-1

1. 店主の梁浦正臣さんは、力まず我が道を行く物腰やわらかな才人。3年前にニューヨーク支店も開店。2. グリーンカレーソバ、トムヤムクンソバ各1000円、新作マレーシア風ラクソソバ1050円も登場、空前の美味ナリ。



グリーンカレー × ラーメン

世の東西で食いしん坊が舌つつみ



サグカレー × 麻婆豆腐

シモキタカレー界の新巨星になるか?

下北沢 18

〔下北沢〕

本来は、温度を保ってくれる陶板での料理にこだわるバルで、名前も陶板=18のしゃれ。4月から始めたランチで、エスニック料理店を仕切っていた経験もある店主が、インパクトあるものに挑戦。スパイスつながりで組み合わせてみたのが麻婆豆腐とカレーだった。麻婆豆腐の後ひく辛味を、下手なインド料理店より本格的なサグ(ほうれん草)チキン・カレーの、塩味抑えめのルーが優しく包み込み、絶妙のバランスの美味を生み出している。



〔DATA〕下北沢駅南口から徒歩2分。11時30分～15時・17～23時、不定休。世田谷区北沢2-9-22 ☎03・4285・7018
〔MAP〕p.79 D-2

1. ランチ限定カレー麻婆ライス、サラダ、ドリンク付きライスぎっちり950円。器はやはりこだわりの陶板製。2. 「今までの経歴と様々な人とのご縁が結んだ味です」と店長の田中和樹さん。

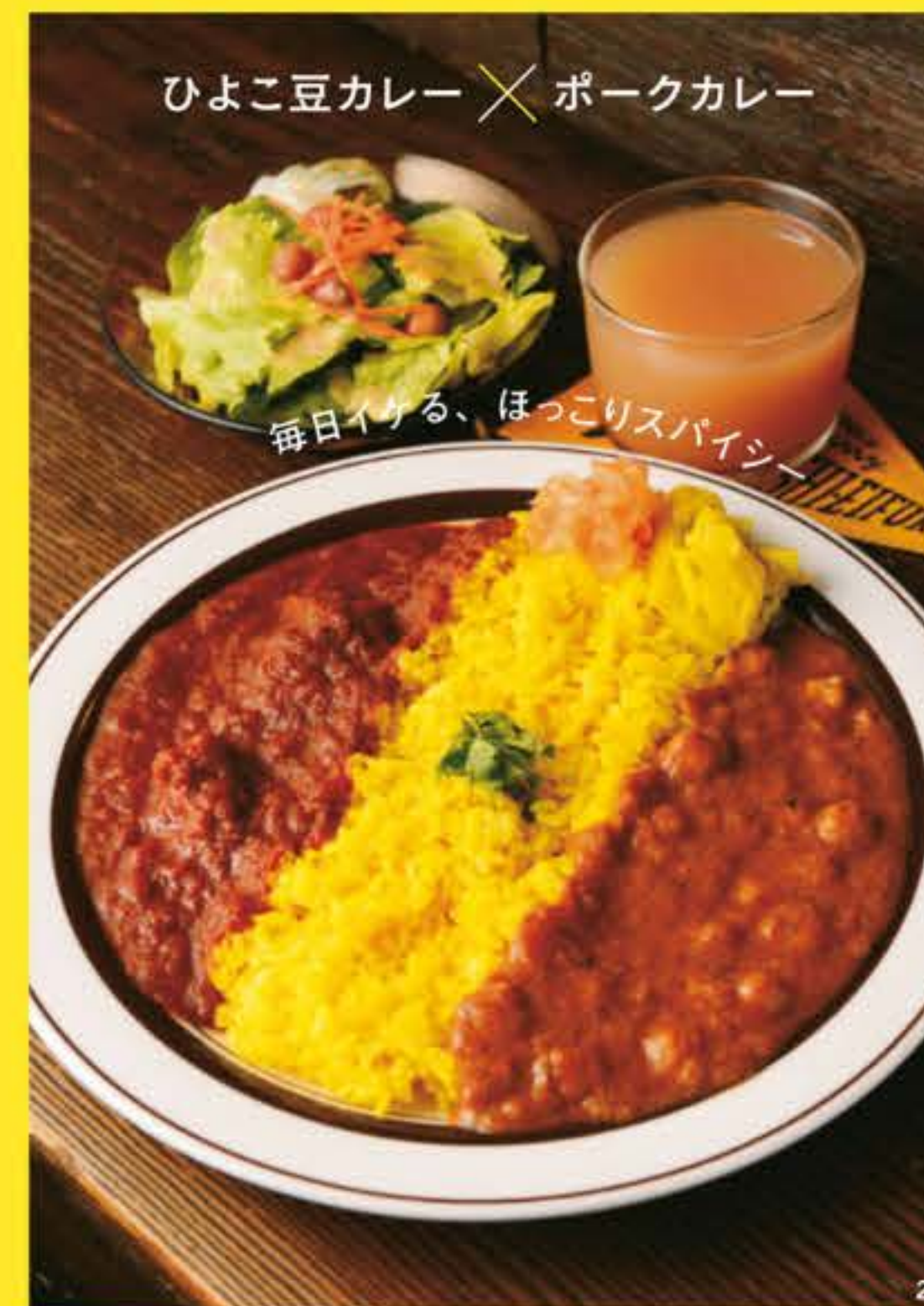
ウミネコカレー

〔西永福〕

店名はご主人のバンド名に由来。音楽と両輪でカレーに人生をかけ、専門店でも修業を積み、日々研鑽を重ねてきた。開店は2015年。よき食材の生み出す美味にこだわり、毎日安心して食べられることを念頭に作られるオリジナルのスパイスカレーは、ほどよくホットで優しい味。ひよこ豆、ビーフ、ポークまたはその中から2種盛りが選べる。お隣もカレー&バーの「スベキエ」さん。カレーに対する方向性が違うこともあって共存しているあたりも、いい味出している。

〔DATA〕西永福駅から徒歩1分。11時30分～15時・18～21時、月休(火はランチのみ)。杉並区永福3-55-3 ☎070・6972・3103
〔MAP〕p.79 B-3

1. 店主・古里おさむさん。居心地よい店内は仲間との自作。2. ひよこ豆とポークの2種盛りサラダセット1200円。こだわりのりんごジュース300円はベナント形コースターで提供。



ひよこ豆カレー × ポークカレー

毎日イける、ほっこりスパイシー

それぞれ自然体の姿勢が生みだした美味

ミックス感覚な井の頭線カレー

ここぞという特色あるカレーを求めて井の頭線沿線を探し歩き、見つかったのは、ミックス感覚あふれる個性派カレー。いずれも巧まずして生まれたそうで、これって井の頭線沿線特有のセンスなのかもしれない。

取材・文＝奥谷道草 撮影＝山出高士



ネパール料理

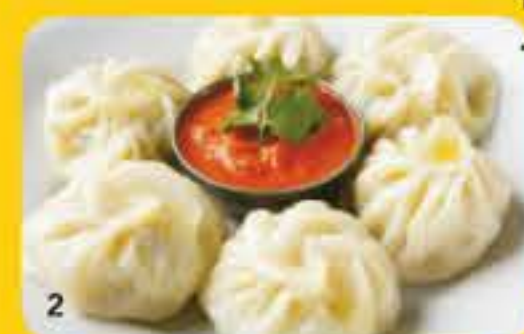
北ネパール、家庭の味を東京に

2種類の豆を煮込んだダルスープを一口。ブロッコリーなど野菜の煮込み、チキンカレーと小鉢を一周したらスープをご飯へ投入し、すべてを混ぜ合わせる！仕上げに、爽やかなトマトペーストを少々。ネパールの定食・ダルバートは、一口ごと表情を変える驚きの一皿となる。強烈な辛さはなく、やさしい味わいにスプーンが止まらない。食べ終わる頃、隠れていたアジアのスパイスに、じんわり体が火照ってくる。

RESTAURANT

ネパリコ

渋谷 | MAP | p.78 C-6



1. 北ネパール出身の店主・バダムさんが故郷の味を提供。2. ジューシーなモモ648円は、ゴマが効いたソースで。3. 一番人気のダルバートノンベジ1620円。

DATA | 渋谷駅西口から徒歩5分。11時30分～15時・18～22時30分LO、日・祝休。渋谷区桜丘町30-18 メイサ南平台101 ☎03・6416・1827



西アジア料理

スパイス香るファラフェル専門店

ファラフェルとはひよこ豆やそら豆とクミンなどスパイスを潰し、丸くして素揚げしたもの。中東が発祥とされるが、世界各都市で愛されている。同店の東京流は、ひよこ豆のファラフェルと紫キャベツやレタス3種、パセリペーストなどを盛り込んだサラダサンドだ。コシの強い自家製ピタパンは、毎朝店内で焼き上げられる。こんがり揚がったファラフェルとともに、野菜のみずみずしさを引き立てる。

RESTAURANT

kuumba du falafel

神泉 | MAP | p.78 C-6

DATA | 神泉駅西口から徒歩6分。11時30分～20時30分LO、日・祝のみ～18時30分LO、月休。渋谷区神泉町23-1 ☎03・6416・8396



1. ハーフサイズ880円でもボリューム満点。2. おしゃれな店内でファラフェルの揚げ上がり待つのも楽しい。3. 旧山手通り沿いにあるが、看板がないので注意。



タイ料理

タイ北部のまろやか&ちょい辛麺

「バンコクでもあまり見かけない」(店主・田中実鶴さん)というカオソーイは、タイ・チェンマイの名物ラーメンだ。ココナッツが効いたレッドカレーベースのスープに中太卵麺。トッピングの揚げ麺が絡むと、クリーミーで香ばしい、モチモチでカリカリ、というように味と食感が交差する。田中さんがチェンマイの料理店で学んだ本格派。タイのビールとともに屋外のテーブル席で味わっては？

RESTAURANT

井の頭ナムチャイ

三鷹台 | MAP | p.79 A-1

DATA | 三鷹台駅から徒歩3分。19時～24時LO、水休。三鷹市井の頭2-15-8 ☎042・2・46・7631



1. カウンター7席のほか軒先に小さなテーブル席も。2. カオソーイ780円。パクチーの香りもアクセントに。



ベトナム料理

あのスープカレーが忘れられなくて

オーナーの平山さんが、かつて通いつめた名店の味を再現したシクロカレー 680円は、ベトナム定番のココナッツミルクを使わないスープカレー。舌の記憶を頼りに試行錯誤する中、納得の味に行き着くカギは「トマト」だった。一口含むとスパイスがダイレクトに舌から鼻に抜け、そこにトマトの酸味、甘みがいまってくる。飲み干す一杯に、リピーターが絶えない。

1. 新宿のベトナム料理店「ミュン」がシクロカレーの原点。2. バリッパリのバイセオ950円も◎。3. ベトナム人料理人(右)が腕ふるう。



RESTAURANT

ベトナム食堂 シクロ

浜田山 | MAP | p.79 C-2

DATA | 浜田山駅から徒歩2分。11時30分～14時30分LO・17時30分～22時30分LO、月休。杉並区浜田山2-18-1 ☎03・5317・5566



ディープなアジアの味を求めて各駅停車
じつはエスニックラインなのだ

エスニックとは「民族的であること」。井の頭沿線歩いてみたら、日本ではなじみの薄い民族料理店をたくさん発見した。アジアの風を感じられる名店を「紹介」。

牧歌的な空気のこの沿線。レストランにビストロ、トラットリアなど、洋食堂はどれも、ゆる〜い雰囲気だけど、味は一級品！ 肩肘張らず、家にいるかのような居心地の良さ。世代を超えて愛される理由はここにある。

取材・文＝高橋健太(teamまめ) 撮影＝金井塚太郎

うちでは
おなかいっぱい
食べてって



ボリューム満点コースを独り占め



ビストロ KIMURA

【永福町】

シェフの木村大輔さんは「おなかいっぱい食べてほしい」と前菜盛り合わせに「もれなく」おまけを付けているのだとか。さらに開店当時から的人气メニュー、海の幸のパイ包み焼きもボリューム。ザクッとナイフを入ると、アツアツのホワイトソースの中に、タイやアサリ、エビが。添えられたカニ肉のクリームソースにつけて食べると、やわらかな甘みがふわり。混ざったソースに自家製パンをつけても乙な味。

〔DATA〕永福町駅から徒歩3分。11時30分～13時30分LO・17時30分～21時LO。水・祝昼休。杉並区和泉3-5-7 西野ビル2F ☎03-3324-2784
〔MAP〕p.78 B-4

1.大輔さんと恵さん。2.見目麗しい料理は、細やかな手元から生み出される。3.ディナーAコース2800円。前菜3種の盛り合わせ、本日のスープ、選べるメイン料理に加え、パンはおかわり自由と豪華。

kitchen HASEGAWA

【神泉】

坂道を歩いていると、目に留まるオレンジ色の壁。ふらりと入ったら、名物のデミグラスハンバーグを。ふんわり膨らんだハンバーグからは、牛、豚の合いびき肉とともに混ぜ込まれた牛タンのひき肉から出た肉汁があふれる。くどさがなく、上品な口あたりだ。ソースは飽きがこないようサラサラな仕上がりで、ごはんにかけてハヤシライスのようにするのもアリ。さらに食後のバジルアイスで口の中がスッキリ。ごちそうさま！

〔DATA〕神泉駅から徒歩4分。12時～食材が無くなり次第終了・18～20時(コース予約のみ、前日まで)、不定休。渋谷区円山町22-16 1F ☎03-6416-1081
〔MAP〕p.78 C-6

1.兄弟で働く斎藤亮さんと学さん。2.多めの油で軽い揚げ焼きに。中まで火が通るとともに、旨味を逃がさない工夫。3.デミグラスハンバーグ980円は、まさに店の顔。ライス、サラダ、スープ、バジルアイス付き。

ふっくら膨らんだ魅惑のハンバーグ



売り切れ御免
早めの時間が
おすすめ

カレタナトラットリア イタリアーナ

【高井戸】

シェフの内田新也さんは、週1で船に乗って沖に出て、自分で釣った魚を出している。初夏のイサキ、アジはカルパッチョに。魚の塩味を、ドライトマトとオレンジのソースの甘酸っぱさで引き立てる。すかさず、スパークリングワインのシュワとした炭酸を喉に通すと、ほどよい酸味も加わり、もう最高。肉料理も捨てがたい。新鮮なラム肉を厚切りのままロースト。ミディアムレアの焼き加減の豊潤な味わいに、頬が緩む。

〔DATA〕高井戸駅から徒歩1分。12～14時(水休)・18～24時、月休。杉並区高井戸東3-7-2 ☎03-3334-6195
〔MAP〕p.79 B-3

1.カウンターで楽しむイタリアン。2.この日はアマダイが釣れて内田さんはホクホク。3.マスカルポーネのセミフレッド400円。4.釣りイサキと釣りアジのカルパッチョ・ドライトマトとオレンジのソース1600円。

いつもそこにあるとっておきの店 愛され系メチャうま〈洋食堂〉

EAT

【高井戸】

お目見えした分厚いタンステーキを口に含めば、舌の上でとろけるよう。ガツンと効いたニンニクの香りで食べ進めるごとに食欲が増す。また、チャーチャースープは、4時間かけて煮込んだ野菜の甘みが優しく、ほっとひと息。なんでも、開業当時の常連の子供の名前にちなんだネーミングしたとか。今年で創業50年。シェフの根岸政明さんと嘉子さんの下へは4代にわたる息の長い常連さんも訪れ、にぎわっている。

〔DATA〕高井戸駅から徒歩10分。11時30分～14時・17～22時、木・水休。杉並区高井戸西3-7-10 ☎03-3334-6486
〔MAP〕p.79 B-2

1.2人はまさにあうんの呼吸。2.手前から、タンステーキ2000円、チャーチャースープ500円、ミコサラダ750円。3.「すばやく、いい仕事をするのが本当の職人」と政明さん。4.名物のビーフシチュー2100円。



世代を超えて愛される街角の洋食堂



話好きだから
気軽に声をかけて
ください



シェフの釣果でメニューも変わる



いこい屋

〔久我山〕

小鉢、味噌汁も感動ものの和の定食

沖縄出身の眞嗣さんが昨年開いた和食店。平日限定の定食が美味しいと話題だ。「バス停が近くバス待ちのお客さんがふらっと寄ってくれるんですよ」。サラリーマン客が家族を連れリピートしてくれることも多い。メインは手塩にかけて作られた和食。単品だと酒のアテにぴったりだが、ぜひ定食でいただく。刺し身、沖縄生もずく酢などから選べる小鉢、赤だしの味噌汁とご飯がつく華やかな膳は、お腹も心も満たしてくれる。

〔DATA〕久我山駅北口から徒歩2分。18時～22時LO。土は定食メニューなし単品のみ、日休。杉並区久我山5-5-15 ☎03・5344・9348

〔MAP〕p.79 B-2

1.夏にはお子さんも生まれる幸せいっぱいのお子・彩さん夫妻。2.月見つくね680円が看板メニュー。3.3日かけて作る角煮が絶品の、自家製豆腐と豚の角煮定食1058円。豆腐も豆乳から手作り。



2



1



3

食庵 とんとん

〔高井戸〕

こだわり多き揚げ物は必食!

昼も夜も揚げ物の香ばしい香りが漂う人気店。来年創業40年目を迎えるというだけあって、料理へのこだわりは相当なものだ。自家製ソースは、調味料と野菜を独自に配合。表面をやわらかく仕上げるためにパン粉は「生」。そういうとガンコ親父の店のように聞こえるが、「お客さんと話すのがとにかく好き」という店主佐々木利正さんは驚くほど気さく! 店主の手柄に惹かれ集う常連の笑い声が、今日も店にこだまする。

〔DATA〕高井戸駅から徒歩5分。11～14時・17～21時、土は11～14時、日・祝休。杉並区高井戸東3-28-1 ☎03・3331・8434

〔MAP〕p.79 B-3



2

1.とんかつ屋だった以前から人気の、生ニンニクがドカンと香るニンニクかつ定食850円はやみつき必至。2.笑顔が素敵な利正さん、奥さんの美恵さん。3.お手製のメニュー札は緑が覆い独特の味わいに。



3

通いたくなる店そろえました

こだわり 定食ラリー!

駅により表情を変える井の頭線沿線。ここで人気を博している定食の繁盛店には、それぞれ客に合わせた「こだわり」があった。歴史ある店から注目店まで一気にチェック!

取材・文＝半澤則吉 撮影＝高野尚人

ごはん処 菱田屋

〔駒場東大前〕

並んでも入りたい! 5代続く老舗

「開店5分後で満席になることもあります」。そう語るのは菱田優子さん。東大構内で弁当を売っていたこともあるというこの老舗を、女将として切り盛りする。婿に迎えた5代目享さんは中華料理店出身の料理人で、肉料理や揚げ物を担当。魚料理を得意とする4代目憲昭さんとともに「家族で作る」定食の数々にはそれぞれファンがつく。米はおかずに加えて少し硬めに炊く、そんな小さな工夫の積み重ねが100年以上続く名店を支えている。

〔DATA〕駒場東大前駅西口から徒歩3分。11時30分～13時50分LO・18時～22時LO(土は夜のみ)、日・祝休。目黒区駒場1-27-12 ☎03・3466・8371

〔MAP〕p.78 C-6



1



3



2

1.豚肩ロースのやわらかい部分だけを使い作り置きはしないという、しょうが焼き定食1130円。2.左から5代目享さん、4代目憲昭さん、娘の優子さん。3.女性も入りやすいようにと改装時にカフェ風に変身。

相州屋

〔明大前〕

昔は甘味処だった!? 学生街の人気店

もともと甘味処だった「相州屋」だが、1975年に転機が訪れた。なんと目の前にクレープ店が。ライバル出現で店主小林正数さんは定食屋に転身、その優しい味付けで繁盛店を築きあげた。魚料理を気軽に食べられるから、学生や勤め人にファンが多い。「学生時代に通っていた人が、久々に来てくれるとうれしいね」と2代目正紀さんは目を細める。いろんな世代に愛される店は、これからも明大前の名物店として歴史を刻んでいく。

〔DATA〕明大前駅から徒歩4分。11時30分～21時55分LO、日休。世田谷区松原1-38-9 ☎03・3328・2456

〔MAP〕p.79 C-2



1.青いファサードが目印。2.中骨をあえて取らず出汁をとるといふ、鯛の味噌煮定食700円。3.正数さん(左)は御年79歳。朝9時から23時まで働き続けるというから驚き! 息子の正紀さん(右)と二人三脚。



3



2



永福町 EIFUKUCHO

電線なしの長い1本道
バスと並んで踊る夜も



- 1 手づくりのスフレチーズケーキ400円と挽きたてコーヒーが
美味な『夢やカフェ』。2階は作家ものの陶器や服が並ぶギャ
ラリーだ。15～19時、日・祝休(8月は不定休)。☎03・3323・9928
[MAP] p.78 B-4
- 2 ご主人の退職を機に店開きした駄菓子屋『おもちや箱』。今は子
供の社交場だ。12～18時、火・全休。☎03・3328・6114
[MAP] p.78 B-4
- 3 『英米ミュージシャンの靴が好き』で靴の世界に入った『靴修理
さまあ』。丁寧な仕事だ。11～20時、水休。☎03・6379・2849
[MAP] p.78 B-4
- 4 牛肉はA5ランク、豚肉も鶏肉も高級品揃いの精肉店『肉の愛
知屋』。総業もある。10～19時、日・水休。☎03・3322・1334
[MAP] p.78 B-4

永 福町駅からドーンと一直線の永福
北ろくど。その長さなんと約80
0mと果てしない。それでも歩いて面白
いのは店舗が180も軒を連ね、個性
的な店が混在しているからだ。
気がつけばこの道路は電信柱がなく
てすっきり。地中化もいち早く取り組む
ほど商店街が活発で、イベントも盛んだ。
「特に9月の郡上おどりは圧感ですよ。
バスを通行止めせず、片車線を100人
近くが踊るのですから」と、セブイレ
ブン永福北口店経営者で永福町駅北口商
和会会長の小林英二さんは胸を張る。遠
方からも参加者多数。毎月練習している。

東松原 HIGASHIMATSUBARA

井の頭線と同一年
甘味充実の商店街



- 1 創業82年、ふたご兄弟が頑張る『美濃屋豆腐
店』。豆腐以外にもドーナツや豆乳杏仁豆腐
を毎日手づくり。ラッパを吹いて行商も。10
時～19時30分、日休。☎03・3321・6588
[MAP] p.79 C-3
- 2 羽根木公園の名物、梅にちなんだ梅どらや梅ようかんを作る和
菓子店『京あづま』。8～20時、第2・4火休。☎03・3328・2801
[MAP] p.79 C-3
- 3 良質素材でご主人が作るケーキと奥さんが淹れるコーヒーが絶
品のカフェ『千寿』。11～19時、月・火休。☎03・3322・1199
[MAP] p.79 C-3

沿 線の中でも乗降客の少ないほうな
のだが、商店街は案外充実。
駅南北に約120店、82年前の井の頭
線開通時からの店など個人経営店も多い
といっても商店の若い世代も元気に活
動しているから頼もしい。毎年、自分た
ちでアイデアを出し合ってオリジナルT
シャツを作成。「けっこう人気です。商
店街でお客さんが着ている姿を見ると
うれしいですね」と、Tシャツ販売も手が
ける『美濃屋豆腐店』の霞春彦さん。本年
度は現在製作中だとか。羽根木公園へ
と続く道のりなので、おやつを買って公
園でまったりするのも楽しみのひとつだ。

どの駅前も商店街が元気です！ わくわく商店街ツアー

隣駅とは1km弱の沿線だから商店街もごちんまり。と思
いきや、個人経営の店もちゃんと息づく商店街。日常生活御
用達店のほか、超個性派専門店も潜んでいるから要注目だ。

取材・文＝眞鍋じゅんこ 撮影＝鍋田康則 イラスト＝さとうみゆき





- ただ者ではない理髪店『ミナト3710』。2階は長年育毛研究、数々の美容学校講師でもある板羽忠徳氏の「毛髪相談室」9時30分～18時、月と第1・3火休。☎03・3331・0038（理容室）
[MAP] p.79 B-2
- アマゾン系熱帯魚の水槽が並ぶ喫茶店『LIME LIGHT』。マスターは商店会活動も熱心。10～21時、不定休。☎03・3333・9078
[MAP] p.79 C-1
- 大山鶏と地鶏を自店で解体する『久我山 鳥一』。詳しくはP.27参照。
[MAP] p.79 C-1
- かわいい店構えの『ハニーズベーグル』。毎朝焼くベーグルはもちり。8～20時（なくなり次第終了）、月休。☎03・5941・8288
[MAP] p.79 B-2

学 校が多く、乗降客は比較的多い駅。かつて北口の玉川上水近くに岩崎通信機という黒電話の組み立て工場があったので商店街が発達した。婦人服の『ベル・フォーレ』を営む、久我山商店会連合会会長の林宣行さんによれば「周辺に社宅や病院、商店が造られてにぎやかで女性従業員の方も多かったですね」。

今では駅の南北に商店が約160店。面白いのは、この商店街の自然好き。「まちなか緑化運動」では、店周辺に木を植え、6月のほたる祭りに向けて店主や街の人たちがホタルを育てる。曲線の坂道の落ち着いた散歩道としても楽しい。



- ① 一見普通の酒屋だが、50坪のワインセラーと全国のホテルなどの顧客を持つすごい店『伊勢屋商店』。ワイン1000種類、日本酒は蔵元直売も。9時30分～21時、月休。☎03-3302-7729
[MAP] p.79 C-1
- ② 商店街には花畑のように美しく花を並べる花屋さんもある。
- ③ 毎日仕入れる鮮魚から干物まで、旨そうな魚介が並ぶ『魚蔭』。今や浜田山唯一の魚屋。10～19時、月休。☎03-3302-0640
[MAP] p.79 C-2
- ④ 駅目の前にある『サンブックス浜田山』は憩いの書店。さりげなく店主好みのコーナーもある。詳しくはP.25参照。
[MAP] p.79 C-2
- ⑤ おしゃれで着やすいミセス向けの品揃えがうれしい婦人服店『クリケット』。11時～19時30分、月休。☎03-3311-5828。
[MAP] p.79 C-2

日 本のタウンハウスの先駆け、ライプツェン・シュタットの創設と共に40年ほど前に開発されたメインロードに約60軒、昔ながらの商店街・吾番街にも約70軒の商店が連なっている。

この街には花屋とブティック、美容室が多いと、『クリケット』の小杉信子さん。『店の品揃えも街とお客さんと共に、年齢層が上がってきました。でもこの街の方はおしゃれで文化度が高く、若々しいですよ』というだけあって、センスのよい服が店頭を飾る。子どもも大人も立ち寄る駅前本屋に上質な魚介を商う鮮魚店も健在。商店街に暮らしが垣間見える。





INOKASHIRA LINE

1.店内右側の上段、東京の本が集まる。2.ふたつの入り口。新入荷は左、じっくりは右。3.美術書は力を入れていきたい、と田中さん。



古書 明日

【下北沢】

下北沢に新たな古書店が仲間入り

かつて古書店だった場所を引き継いで開店したのは17年1月。店主の田中大士さんは長くインターネットや即売会で古本を売っていたが、実店舗は初だ。新入荷の本はまず、店内左の入り口付近の棚に並べられ、日々奥へと移動。その後、残したい本は店内右の棚へ、という流れがある。左側はお客さんの反応をみるお試し棚、右側はじっくり売る棚といえるだろう。どちらも古書の醍醐味が詰まっている。

【DATA】下北沢駅北口から徒歩5分。12～20時、水休。世田谷区北沢3-21-1 ☎03・6416・8869

【MAP】p.79 D-2

出合った本

左／増田孝「光悦の手紙」。書家・陶芸家である本阿弥光悦の書簡を、深く研究した書。右／広田不孤斎「骨董裏おもて」。古美術店「壺中居」の創業者によるエッセイ集。



七月堂古書部

【明大前】

出合うべき人の手に、本を届ける

創業44年の出版・印刷会社の一角に、古書部がある。出版社として詩集を多く手がけていることもあり、並ぶ本は詩歌や文芸など言葉に重きを置く本が目につく。詩集はあまり部数を多く刷らないため、出合う機会が少なく、価格も高め。だからこそ本を循環させる仕組みをつくりたいとの思いから、古書販売を始めた。棚には判型も価格の高低も関係なく、五十音順で並んでいる。思わぬ宝と出合うだろう。

【DATA】明大前駅から徒歩3分。10～19時(土・日は13時～)。ツイッターで要確認、祝休。世田谷区松原2-26-6-103 ☎070・1479・3086

【MAP】p.79 C-2

出合った本

左／唐十郎「紅い戯れ唄」。劇作家として知られる著者による詩集。右／「世原常与詩集 晩年」。七月堂発行。日常の風景と、すこしの幻が、静かな言葉でつづられている。



1.細い路地、にぎやかな本箱たちが目印。2.お客さんからの買い取りで、日々充実していく棚。3.古書部部長の後藤聖子さん。



ぼく 狼の店

【三鷹台】

時を経て、何度も読み返す宝物

幼いころに親しんだあの本を、新装版ではなく当時の装丁で読みたい、その本を子どもたちに伝えたい。子どものころに読んだ本には、忘れがたい思い出が数多くあるものだ。「読み継がれてきた子どもの本の紙の柔らかさ、挿絵の深い色合いには今の印刷にはない温かみがあります。それが古書の魅力と重要性です」とスタッフの吉田美知子さんは話す。宝物は長く読み継がれていく。

【DATA】三鷹台駅から徒歩2分。11～18時、水休。三鷹市井の頭1-31-19 1F ☎0422・48・6376

【MAP】p.79 A-1



1.スタッフの吉田さん(右)と責任者の八重嶋佳枝さん。探している本やおすすめ本の相談にもっている。2.青いひしが目印。



出合った本



手前／「マウルスとマドリナ」。左／「オーラのたび」。右／「やかまし村の子どもたち」。どの本にも、知らない国の風景や生きる人びとが、興味深く描かれている。

街の本屋さんは、街を映す。古書店ならば、その街に住む人から本を買取るから、多かれ少なかれ地域性が出てくるからだ。街を知るには、まずは本屋さんへ。

取材・文＝屋敷直子 撮影＝全井塚太郎



古書 瀧堂

【東松原】

ジャンルが緩やかにつながる楽しさ

東松原の商店街に解け込み、訪れるお客さんが絶えない。店内にはバランス良く多彩なジャンルの本が並んでいるが、はっきりと分類されているわけではない。「漫画にも民俗学の要素があったり、映画には原作があったりと、あらゆるものが緩やかにつながっていると思う」と店主の瀧野一仁さんは話す。本を手にとることで、博物的な知識のつながりの楽しさを知ってほしいというのが、店主の願いだ。

【DATA】東松原駅から徒歩2分。11～21時(土・日は～20時)、不定休。世田谷区松原5-27-11-101 ☎03・62 65・7764

【MAP】p.79 C-3

出合った本

左／「具体」ってなんだ?。右／「戦後大阪のアヴァンギャルド芸術」。どちらも、戦後の前衛的な芸術活動の記録の書。当時の熱気が、紙面から伝わってくる。



駅に降りたら古書店を探そう

本屋さんは街の顔をしている。



1.店内中央、両脇の文庫棚でつくられた道は帳場へ向かっている。2.店主の好みでもあり、美術・工芸の本が充実している。

店内の調度品は、どれも長く使いこまれた風格がある。憧れの空間。



河野書店

【駒場東大前】

各分野の「必読書」が揃う安心感

東大駒場キャンパスの街で開業して34年。文学、思想、芸術といった文化系の学術書を多くあつかう。「どんなジャンルにも読まなくてはならない本がある」と店主の河野高孝さんが話すように、各分野の基本となる本が揃っている。その点、学究の徒でなくとも重宝するはずだ。新刊書店では品切れや絶版になってしまったものが手に入る、古書店ならではの楽しみもある。知識欲が刺激されるお店だ。

【DATA】駒場東大前駅西口から徒歩2分。10～20時(土・日は～18時)、無休。目黒区駒場1-31-6 ☎03・3467・3071

【MAP】p.78 C-5

出合った本



フランスのガリマール出版社が刊行する「プレイヤー」が充実している。フランス文学を中心とした一大叢書で、総点数は500冊を超える。手ごろな判型で、装丁も美しい。



店主の金田花子さんが一人で焼くパンやスコーン、タルト、クッキーなど十数種類が並ぶ。

【DATA】西永福駅から徒歩4分。12～18時（売り切れ次第終了）、日・月休（火～土のうち4日営業、営業日はhttps://www.instagram.com/hanato-pan/を参照）。杉並区永福4-18-2 ☎なし

【MAP】p.78 B-4

ジャガイモと
オリーブの
フォカッチャ
300円



豆乳のラズベリー＆
ココアクランブルマフィン
420円



酵母の
イングリッシュマフィン
190円

ココペリ

【西永福】



粒よりのパンを求めて遠来の客も続々

各地のイベントにパンを出そうと始めた工房をそのまま店舗に。2人入ればいっぱいの空間には遠方からもファンが訪れ、ローズマリーと岩塩の効いた自家製酵母のフォカッチャなど、ひいきのパンを買っていく。パンの小麦はいろいろ試して熊本産を使用。早い日は15時には売り切れる。



ヨシダベーカリー

【富士見ヶ丘】

理想の食感と素材をとことん追求

パンは約30種類。自然栽培のバイオダイナミック農法で育てたライ麦やオーガニックレーズンから起こした酵母など、自家製酵母を使ったものも。ほどよく軽くて歯切れのいいバゲットや農家直送の有機野菜を贅沢に挟んだサンドイッチなど、味にも素材にも妥協を許さない。



バゲットリュスティック
220円



チキンと有機野菜の
サンドイッチ（葉大根）
480円



全粒粉と
発酵バターの
フォカッチャ
1.4円/g。
写真は330円

【DATA】富士見ヶ丘駅から徒歩2分。11～19時、日・水休。杉並区久我山2-23-29ハインズ富士見ヶ丘1F ☎03・6326・2754

【MAP】p.79 B-2



パンは味も香りもいい国産小麦を使用。納品先のレストランでパンを食べた人が買いにくることも。

キッズも大満足 良心的な価格設定

夫婦で営む店はオープンから今年で20年目。70種類のパンが時間ごとに焼き上がる。小学校が近いことから子どもにも買いやすい価格に。イタリアのパネトーネをアレンジした天然酵母フルーツブレッドなど、菓子パンにももっちりした噛みごたえを残すことで満腹感が得られる工夫をしている。

【DATA】浜田山駅から徒歩4分。10～19時、日・祝休。杉並区浜田山4-13-14 ☎03・3316・3003

【MAP】p.79 C-2

店名はシェフ加藤守さんの出身地・北海道から。入り口脇の大きなイチョウの木が目印だ。



天然酵母くるみといちぢく
183円



田舎ざつまチーズ
162円



天然酵母フルーツブレッド
194円

パンの店 NORTH

【浜田山】



沿線、夏の パンまつり

小さな店のスゴい
こだわりご覧あれ！

OPEN

オーナーシェフの追求する理想を体現したパンが、こぢんまりした店内に所狭しと並び、それぞれのパンに魅せられたリピーターが足茂く通う。そんな求心力のあるベーカリーが多いこの沿線。中でも素材や食感、味、香り、そして価格にこだわり、熱烈なファンをもつ、とっておきの5店を厳選しました。

取材・文＝香月真理子 撮影＝井原淳一 オカダカオ



噛みしめるたびに味覚がよみがえる

ふすまと胚芽を配合したブランパンやライ麦パンなど、噛むほどに味わい深い“茶色いパン”が大好きな中村一枝さんが2015年にオープン。卵・乳製品不使用なので、アレルギーを心配するママたちにも支持されている。洗双糖や国産小麦を使うなど、素材に気を配ることも忘れない。

【DATA】久我山駅南口から徒歩4分。11～19時、月休。杉並区久我山5-6-16 ☎03・5941・3613

【MAP】p.79 B-2



山食
380円

Pain de BRUN

【久我山】



ひよこ豆のコロッケサンド
430円



ライ麦ひまわり
200円



にんじんパン
150円

店内にはカウンター席も4席あり、グリーンスムージーや「本日のスープ」も注文できる。

Le Ressort

【駒場東大前】

しゃぶしゃぶ 洒脱なのに太っ腹 具材がたっぷり!

フランスで修業した清水宣光さんが創り出すパンは、たとえば蜂蜜漬けの無農薬ショウガを挟んだジンジャーフランスのように、ハード系の生地とたっぷりの野菜や果物との取り合わせが絶妙。東大の学生さんから日本民藝館帰りのシニア層まで、幅広い世代に愛されている。

【DATA】駒場東大前駅西口から徒歩3分。9～19時（土・日・祝は～18時。売り切れ次第終了）、月休。目黒区駒場3-11-14 ☎03・3467・1172

【MAP】p.78 C-5



マカダミア
マロン
280円



ブドウパン（4個入り）
350円



ジンジャーフランス
140円



クロワッサン オザモンド
300円



パン職人たちが50種類以上のパンを次々と焼き上げていく、活気あふれる厨房。

日本庭園を眺めながらの茶そば

もとは銀座にあった老舗の流れを汲む茶そば専門店。住宅地の中、堂々とした門構えと大ぶりの松の木が目印だ。数寄屋造りの店内、コイの泳ぐ日本庭園と、素晴らしく居心地がよい。でも高級店じゃないところがまたよいのだ。宇治産の抹茶を打ち込んだそばは緑が美しく、ひと口手繰るとお茶が香る。このそばを自家製餡でくんだそばおはぎも名物。茶そばのほんのりとした香りと苦み、これに甘みを抑えた餡が素晴らしい相性なのである。

【DATA】明大前駅から徒歩13分。11～15時・17～20時(土・日・祝は11～20時)、木休(祝の場合は翌休)・第4水休(祝の場合は営業)。世田谷区松原4-20-1 ☎03・3328・4914

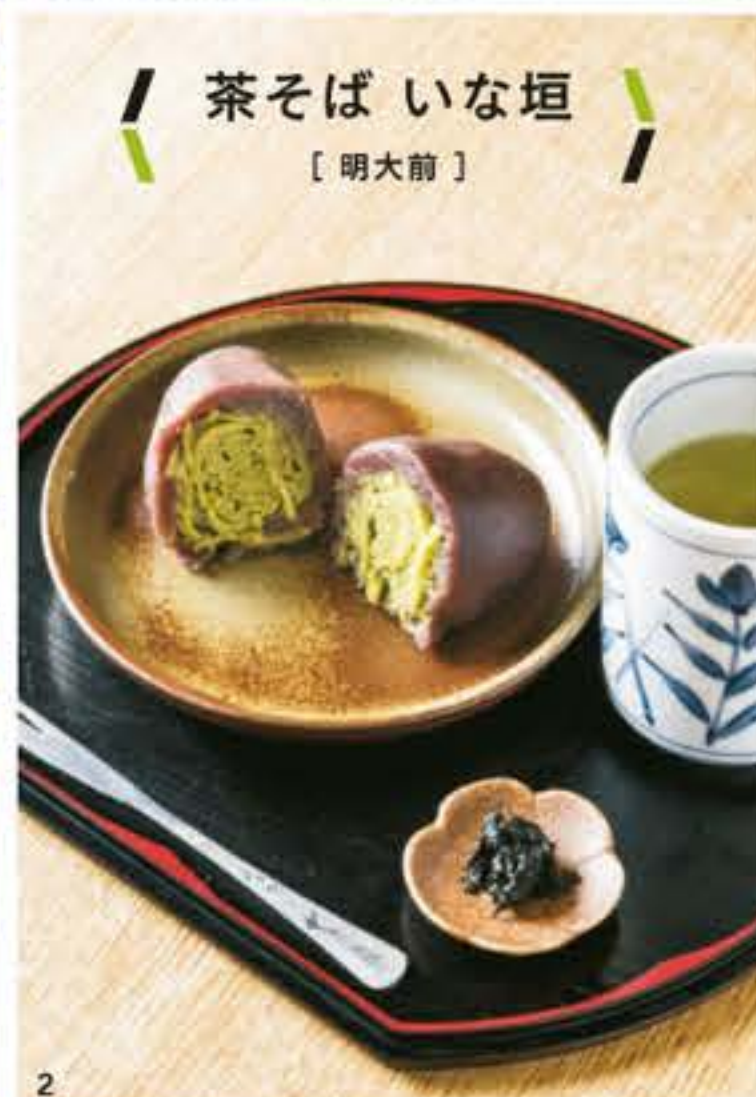
【MAP】p.78 C-4



3



1



2

茶そば いな垣

【明大前】



5

1.鳥取の大山どりを生醤油で焼いた風味豊かなきじ焼き900円。2.そばおはぎ300円はお持ち帰りも。3.天ざる1400円は海老とピーマンの組み合わせ。4.ご主人の稲垣正則さんはこの道30数年。5.日本庭園を眺める店内。



4

手間がかかっているのにお手頃

今年で3年目だが、すっかりなじみ客がついた人気店。そばは国産玄そば碾きぐるみの二八。毎日石臼で自家製粉し、挽きたてだから風味がしっかりとしている。店主の森住豊さんは元和食の料理人。素材にこだわり、天ぷらや焼き物をはじめ、自家製特濃豆腐などといった一品料理もハイレベルだ。器は作家ものを使用している。しかし、せいろが600円、ボリュームあるランチセットも1000円前後とリーズナブル。人が集まるのも頷ける。

玄蕎麦 路庵

【下北沢】

【DATA】下北沢駅南口から徒歩5分。11時30分～14時30分LO(水～金は17時30分～21時LOも営業、土・日・祝は11時30分～15時LO・17時～21時LO)、火休(祝の場合は翌休)。世田谷区代沢2-28-9 ☎03・3421・3033

【MAP】p.78 C-5



4

変わりそばもうまい、こだわりの名店

店頭に「茨城県産常陸秋そば使用店」の看板。今やブランドともなったそばだ。つゆやかえし、野菜類、魚介類も産地と品質にこだわり、その温度・湿度などを徹底管理。季節ものの夏そばメニューも魅力的で梅や焼きなす、それにトマトそばもあって、さっぱり爽やか。いわゆる冷やかけそばだ。何事にもこだわる店だから変わりそばも手を抜かず、こうくるかとうまいを連発する。そば前もイケるので、夜にも行きたくなる店だ。



3

2

1.梅そば1130円。真ん中の南高梅を、ミョウガやオクラ、海苔などが囲む。まさにいい塩梅のうまさ。2.特製の電動石臼で低速製粉する女将の小沢瑞穂さん。3.出汁巻き玉子620円を「ちろり」に入った日本酒で流す喜び！

手打ちそば 七つ海堂

【下北沢】



3

組み合わせの妙味、冷やし花巻

脱サラで店を構え、今年で14年。夫の森達哉さんがそばを打ち、パートナーの督子さんが自家製漬物や梅酒などを担当する。そばは北海道産が中心で、自家製粉の手打ち。これからは冷やしそばも人気だ。中でも、摘んだ海苔をそのまま乾燥させた「ばら海苔」をドバっとのせた冷やし花巻は、かなりの絶品。磯の香りとそばの淡い風味がとけあう。最後、海苔が汁に溶けこんで、混然一体となる。これがまた最高！ みょうがそばも旨いぞ。

1.自家製の漬物470円、らっきょう420円、ピクルス420円、梅酒620円。牛すじ煮込み465円(煮玉子入り+50円)も人気。2.二人で切り盛りする森さん夫妻。3.やみつきになる冷やし花巻950円。



2



1

【DATA】下北沢駅南口から徒歩10分。12時～14時LO・17時30分～21時LO(土・日・祝は12時～14時30分LO・17時～20時LO)、水・第1・3・5木休。世田谷区代沢4-42-8 ☎03・3795・7726

【MAP】p.78 C-5

しっかり仕事をした名店ぞろい

閑静な地で「極上そば」を

駅からちょっと歩く、いや結構歩く店もある。そば屋は駅から遠いほど、うまくなるなどという話もあるが、行ってみたら本当にそうだった。極上のそばは閑静な住宅地の中にあっただ。近隣住民のお墨付きである。

取材・文＝工藤博康 撮影＝小野広幸



そば 光林

【浜田山】

【DATA】浜田山駅から徒歩3分。11時30分～14時30分・17時30分～21時、水・木休。杉並区浜田山3-27-3 ☎03・5305・4277

【MAP】p.79 C-2



2

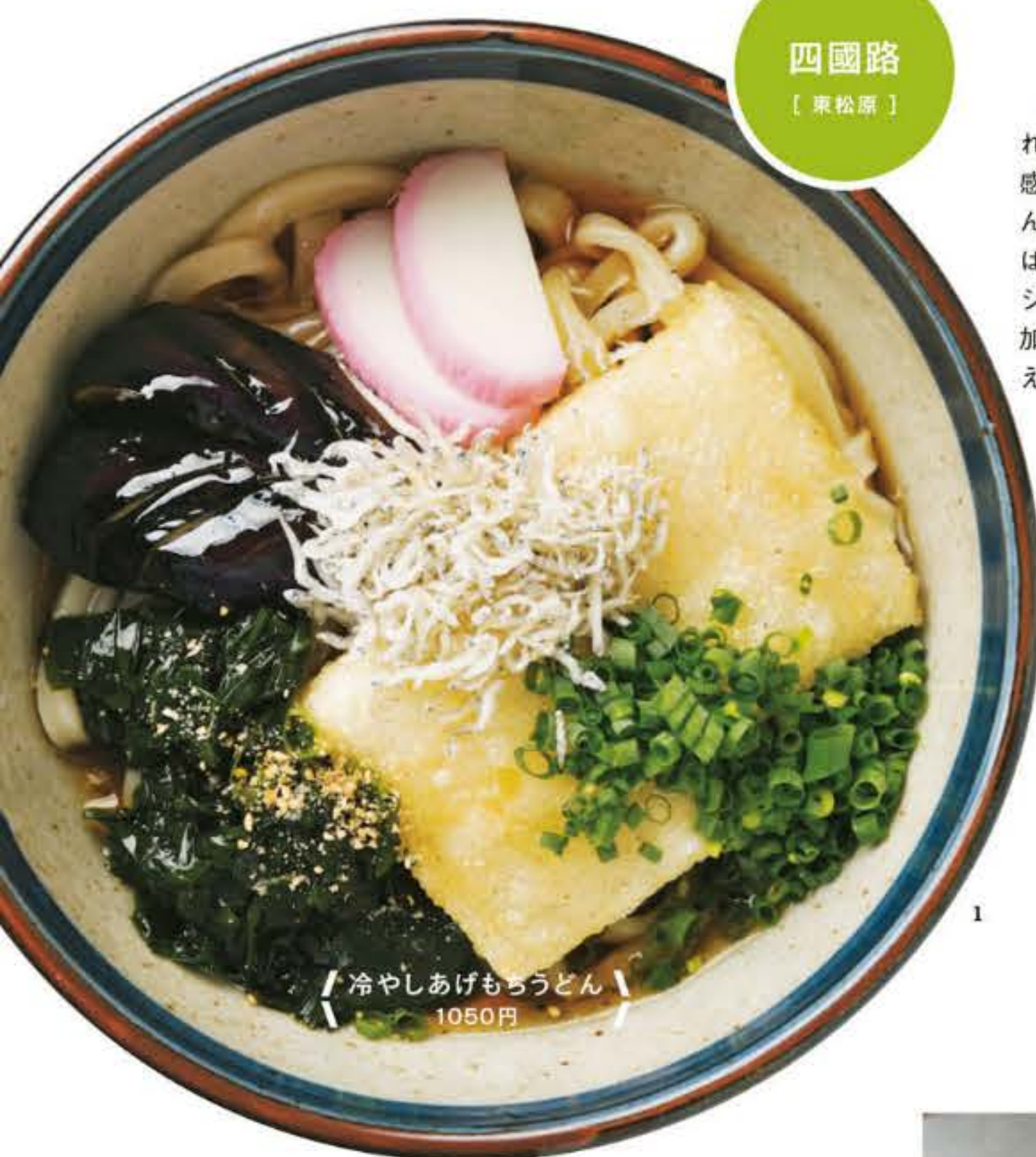


1

1.野菜がたっぷりのった揚げだし豆腐750円、クリームチーズと燻製玉子のポテトサラダ750円。2.店主の森住豊さん。3.ランチセットのひとつ、せいろ+鴨ローストごはん950円。コスバ最高。4.ダークブラウンのモダンな店内。



3



四國路

【東松原】

これぞうどん! が食べたくなったら

駅徒歩1分、たらいうどんの名が躍る看板が目に残ればそこが「四國路」だ。店内に漂う出汁の湯気を鼻腔に感じつつ席に腰を下ろせば、ウズウズと否が応にもうどん気分が高まるだろう。長め太めのコシのある手打ち麺は徳島うどんの流儀そのもの。昆布、かつお、煮干し、シイタケで出汁をとるつゆが絡みつくうどんの存在感に加え、冷やしあげもちうどんには熱々のあげ餅も2つ添えられる。行きつ戻りつ炭水化物の競演を堪能したい。



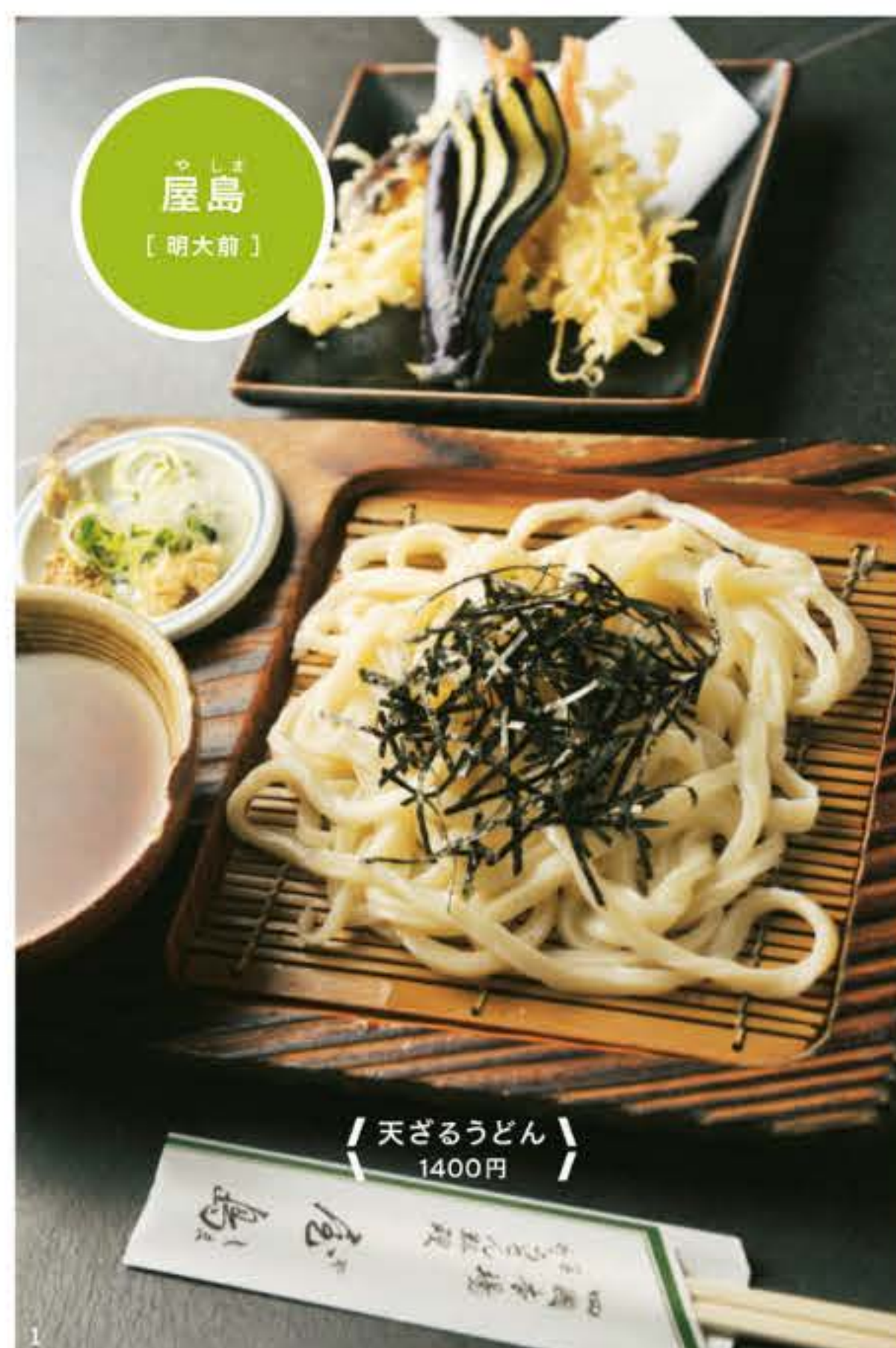
【DATA】東松原駅から徒歩1分。11時30分～14時30分LO・17時～19時30分LO、木休。世田谷区松原5-57-7 ☎03-3322-8246

【MAP】p.79 C-3



1. あげ餅に加えて辛味大根、しらす、ネギ、ナス、かまぼこ、わかめとトッピングも種々。腹持ちの良さがうれしい。2. ご主人の塩田龍峰さん。手練りにこだわって35年。3. 地元客遠方客問わずなじみのお客さんが通う。

冷やしあげもちうどん
1050円



屋島

【明大前】

明大前でうどんを打ち続けて47年

今年で、創業47年。高松は屋島出身の店主・谷川公則さんいわく「お店の屋号がついた屋島うどんは薄味だけど風味があって食べやすい」。人気メニューはチャンポンうどん(温/990円)だが、今回はお店のおすすめもあって天ざるうどんをチョイスした。薄衣の天ぷらはたいへん美味だが、ひっそりとメニューに並ぶ冷やしおぼろうどん840円もかなりイケてることを加えておこう。

【DATA】明大前駅から徒歩1分。11～14時、17～21時(日・祝は11～19時)、土休。世田谷区松原2-42-15 ☎03-3325-2138

【MAP】p.79 C-2



1. 打ちたてのうどんはさぬきのそれよりもコシ弱めで喉ごしがよく、夏の疲れた胃にもやさしく流れ込む。2. 1970年の創業以来、手打ちを守る店主の谷川さん。3. 表通りから1本奥に入った路地に藍色の暖簾が下がる。



天ざるうどん
1400円



うどん白石

【吉祥寺】

すったて風うどん
850円

1. シソ、タマネギ、みょうが、キュウリ、ニンジンのをせた冷たいうどんを特製ゴマだれにつけて食す、夏の人気日替わりメニュー。後ろのねぎのかきあげ310円も秀逸。2. 白石学・浩子さん夫妻。3. お店は2014年2月に開業。

もはやこれ以上の*シメ*はない

下北沢のヴィレッジヴァンガードの真向かいにあるのがこちら。イタリアンダイナーのシェフ出身という店主の佐藤敬さんが作るうどんは、修業した倉敷「梅莊」の味を継ぐ王道さぬきだ。ハイカロリーとおぼしき海老もちぶっかけうどんを痛飲後のシメとして紹介するのはいかげなものがあって? いえいえ、サクッと香ばしい天ぷら、熱いあげもちとコシのある冷やし麺……その連携プレーは健康家も黙して納得の美味なのです。

【DATA】下北沢駅南口から徒歩2分。11時30分～14時(土・日は～15時)・18時30分～24時、月休。世田谷区北沢2-9-2 ☎03-6751-3304

【MAP】p.79 D-2

1. エビや餅以外にアスパラ天も。辛味大根との相性も抜群。2. 日本酒や焼酎も豊富に取り揃える。京都・木下酒造の「Ice Breaker」はロックがおすすめ。3. 下北の喧騒にあって落ち着いた風情の店内でホッとひと息。



冷やしうどんの爽快感、ここに極まる

「全メニューを制覇したい」。なんとも喉ごしのいい涼感たっぷりのうどんをズズズッとすすりながら、そんなことを考えた。成蹊大学の斜め向かいの繁盛店を切り盛りする白石さんご夫妻は、定番メニューも創作メニューもほどよく両立させつつ、決して奇はてらわない。「麺はムッチリとした食感が出るように製麺し、季節で太さも変えています。うどんは冷やしを推したいですね」。さて、次に来るときは何を頼もうか。



【DATA】吉祥寺駅北口から徒歩15分。11時30分～14時30分LO・17時30分～20時30分LO、木・第1金休。武蔵野市吉祥寺本町4-30-12 ☎0422-90-7286

【MAP】p.79 A-1

すすれば尊し*井の頭*冷やし麺

夏はツルっと涼うどん

日々濃くなる緑と影。真下から照り返す太陽のひかり。冷やしうどんが恋しい夏がやってきた。ちょっと重いカラダに沁みていく、冷えたうどん麺の誘惑に代わるものはなし。井の頭線沿線に「涼にして快な」うどんあり!

取材・文＝宮崎正行 撮影＝井上洋平

海老もちぶっかけうどん
1080円

梅窓

【下北沢】



1



店はバーのような雰囲気。ベルギーのレッドマイリップス800円(右)とアメリカのエールスミスIPA880円。松前漬350円ほか。

ピアスタンド平野屋

〔神泉〕

5代目の水先案内でクラフトの海へ

5代目の平野明良さんが創業1世紀以上の酒屋「平野屋」を継いだ4年前、角打ちを開始。「自分が好きなベルギーのクラフトビールを主役に据えました」。冷蔵庫にはベルギーだけで約100種、客の要望で増えた他国のものも50種近く。目移りしてしまうが、5代目に「爽やかでフルーティ」「ビターな味」など好みを伝えればおすすめビールを教えてくれる。酒肴も角打ちにとしては豊富で、つい長居する酔客も！

〔DATA〕神泉駅西口から徒歩3分。17時30分～23時(酒店は12時～)、日・祝・第3土休。渋谷区神泉町11-10 ☎03・3461・3025

〔MAP〕p.78 C-6

FLOWER BAR GARDENA

〔下北沢〕

華やかな匂いに誘われ酔客またひとり

花屋とバーという美しい競演を下北に発見。「店で飲んでたら、22～23時に香りの濃くなる花が多いことに気づいて。この香りをつまみに飲んでほしいと思ったんです」と花屋歴30年の川島正次さん。ワインを飲みつつスポットライトに浮かぶ花を見ると、心地よさも増す。ハイスツールを置いてあるが立ち飲む人も多く、アコースティックライブのある月曜は立ち飲み客がさらに増えるそう。

〔DATA〕下北沢駅北口から徒歩4分。17～23時(花屋は13時～)、不定休。世田谷区北沢2-34-6 ☎03・663・8・8714

〔MAP〕p.79 D-2



花の値段が安く購入客もびっくりなし。その横に酔客という不思議な光景。

酔処てげてげ

〔新代田〕

新代田ドラんカーの深夜の集会所

環七沿いで四半世紀。オーナーのヒロミさんが作りあげた白い漆喰の洗いバーを、今は曜日替わりで若いスタッフが受け継ぐ。客層はミュージシャンから役者の卵、教授までカオス状態。「純粋な飲んべが来る場所。シメの一杯が一杯で終わらない店です」と主に金曜担当のゆうきさん。手作りの肴を用意する日もあるが基本食事はなく、酒はだいたい500円。割り物はどれも濃いめとまさに酒飲みが集会所！



〔DATA〕新代田駅から徒歩3分。19時～翌2時、日休。世田谷区羽根木1-4-18 ☎080・1277・3127

〔MAP〕p.79 D-1

天風

〔渋谷〕

あつあつ 熱々たこ焼き&店主に惚れてまう～

注文票を書くのも酒を注ぐのも客自身という性善説万歳の立ち飲み。奥の人がタップで酒を注ぎみんなに回し、入り口側の人が冷凍庫から氷を入れてあげれば、すぐにみんな仲良しに。「ウチはgive&giveの精神や」と店主・さくちゃん。関西出身の客が「東京でやっとほんまもんを食えた」というたこ焼きは外カリ中とろ。夢中でハフハフしつつ熱い生き様のさくちゃんと話したら、舌もハートもつい火傷。

〔DATA〕渋谷駅中央口から徒歩7分。20時ごろ～翌2時LO(日・祝は～23時LO)、無休。渋谷区猿楽町1-5 ☎080・3348・5799

〔MAP〕p.78 C-6



関西出身のさくちゃんの人柄とたこ焼きに惹かれる客多数。たこ焼きソースと生中各500円。関西風おでんはだいたい250円、酒はだいたい600円。

笑顔咲く酒場へ虹色列車でGO！

ローカル立ち飲みホッピング

急行の停まる駅も停まらない駅も、ローカル色がすこぶる濃い井の頭線の立ち飲み。地元の常連が夜な夜な集う濃厚空間を求め、千鳥足で北へ南へ。

取材・文＝鈴木健太 撮影＝金井琢太郎

バーカロ フェット

〔富士見ヶ丘〕

酒肴はベネチアのお総菜と電車の音

バーカロとはベネチアの方言で居酒屋の意味。「ベネチアに3カ月いたとき、バーカロに通い詰めしました。お店を出してる料理はホームステイ先のお母さんに習ったもの」と店主・河合麻希さん。グラナパダーノ(チーズ)たっぷりの鶏レバーのリゾット750円や塩鱈のペースト550円は濃厚で滋味深く、イタリアはヴェネト州のワインと相性抜群だ。近くを走る井の頭線の電車の音が心地よく、酔いを加速。

〔DATA〕富士見ヶ丘駅から徒歩すぐ。18～24時(土は15～21時)、日休。杉並区高井戸西1-33-12 富士見ヶ丘センタービル101 ☎03・5941・5032

〔MAP〕p.79 B-2



立ち飲みのカウンター。写真左手前から鯛の南蛮漬などフェットの三種盛650円、鶏レバーのリゾット、赤ワインのラボーソ600円。



灯りの向こうの酔いどれ別天地

地域密着 ワンダー酒場

灯りに引き寄せられて入れば、そこは魅惑のワンダーランド。地元民が顔を揃え、店主の人柄と風情を肴に、時にしつぽりと、時ににぎやかに、酒を酌み交わす。沿線は、一人酔いどれにも気安い酒場揃い。さあ、今宵の一献はどこにしよう？

取材・文＝高橋健太、佐藤さゆり (team まめ)
撮影＝高野尚人 オカダカオ

／ プチガーデン下北沢

[下北沢]

ゆるさがくせになる下北夏の風物詩

飲み屋街を越えた広場に、欧風屋根の小屋が立ち並んだのは5年前。毎年、夏季限定のビアガーデンが開かれている。「今年も“待ってました!”と声をかけられたんです」と、店長の斎藤達也さん。酒とつまみの注文は、奥の小屋でキャッシュオン。枝豆や揚げたてのハムカツもいけれど、棚に並んだ缶詰にも目移り。ベンチ席で夏の夜風を浴び、ビールを喉に通す痛快さはたまらないが、しゃれた小屋で飲むのもこの場所ならではの楽しみ。



[DATA] 下北沢駅北口から徒歩5分。18時～23時LO (土・日・祝は15時～)、雨天休。世田谷区北沢2-33-1 ☎080-9523-4587

[MAP] p.79 D-2

1. 要予約で食材持ち込みのBBQも可。機材は店から貸し出し。3時間1万800円～。2. ハートランド500円、コロナ650円。3. 小屋はエアコン完備。4. 路地の一角が煌々と輝く。



散歩の達人で人気のエリアをおいしいとこどり！
ハンディサイズにまとめた持ち歩き街ガイド。

散歩の達人
handy

定価 各 本体900円+税 / A5変型判 (縦208mm×横128mm)



7 蒲田・大森・池上 + 洗足

【蒲田】「リーズナブルで本格派の蒲田居酒屋」「進化する黒湯銭湯」

【大森】「硬派こだわりスイーツ」「酒とバラの文士村」

【池上】「池上本門寺トリビアツアー」「目でもおいしい池上グルメ」

【洗足】「洗足池水辺さんぽ」「洗足住民を虜にする絶品パン」

○「街の老舗にドラマあり」「鉄道が美人に見える？ スポット行脚」

8 深川・門前仲町 + 豊洲 清澄白河・森下

【門前仲町】「門前仲町の庶民派酒場」「深川の知られざる怖～い噂」

【清澄白河】「不思議な面白さをもつfukadaso」「深川ギャラリーは元気です」

【森下】「温故知新の森下グルメ」「江戸文字の奥深い世界について」

【豊洲】「豊洲商店街を歩いてみよう」「豊洲駅周辺ぶらぶら歩き」

○「下町風情のコーヒータウン」「下町イチ押しの夏甘味たち」



1 谷中・根津・千駄木・上野 + 湯島

シリーズ好評発売中

2 神田・神保町 + 九段下

3 吉祥寺・西荻窪・高円寺・中野 + 荻窪 阿佐ヶ谷

4 調布・府中・深大寺 + 仙川

5 北千住・町屋・三ノ輪 + 南千住

6 赤羽・十条・王子 + 東十条



◎お求め・お問い合わせは書店または下記の交通新聞社 販売部まで
TEL.03-6831-6622 (平日9:30～18:00) FAX.03-6831-6624
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-3-11 NBF御茶ノ水ビル

●ホームページからも
お求めいただけます
交通新聞社 検索

交通新聞社オンラインショップ
for mobile
http://shop.kotsu.co.jp/



／ やきとん あかね ｝

〔久我山〕

うれしい酒者が揃うセンベロ酒場

芝浦仕入れの豚を、炭火で焼き上げるやきとんが旨味凝縮。でも、その日のおすすめには、馬肉のさくら寿司や鮮魚なども記され、ラインナップの幅広さといったら。「常連さんに馬肉屋さんや、釣りが好きがいて。釣果をけっこう持ってきてくれるんです」と、店主の山田和人さん。イワナやアユは塩焼きのほか、炭火の煙で燻されて骨酒にも！ ピア樽にクッションをのせた、ザ・大衆酒場には、毎夜暖簾をくぐる常連が少なくないのも納得だ。



〔DATA〕久我山駅南口から徒歩5分。17～24時（土・日・祝は16時～。日は～23時）、月休。杉並区久我山2-12-7 ☎03・5941・6634

〔MAP〕p.79 B-2

1. やきとんは110円～、クリームコロッケ330円はホタテとカニカマが満載。煮込み390円。2. イワナの骨酒700円は、夏は釣果次第でアユになりそう。3. 山田さん。4. 外席もあり。



／ お食事とお酒 hanaiguchi ｝

〔久我山〕

ワインと料理とキノコに心おどる

電球が照らす食卓は、木の素朴さが手に伝わるもの。席に着けば、窓から通り抜ける風が心地いい。店には大きなテーブルが備えられ、「お客様同士が同じ卓を囲んで、つながっていただけたら」と、店主の今村崇司さん。たとえ一人でも、手の込んだタパス4種類を盛ったお一人様用セットがあり、皿の上にはぎやか。今村夫妻が大好きなキノコを盛り込んだ締めもある。約18種ある赤白泡のワインには、稀有なものも。ゆるりと味わいたい。

〔DATA〕久我山駅北口から徒歩2分。11時30分～14時30分LO・18時～22時30分、火、第1・3月休。杉並区久我山4-2-5 久我山センタービルA201 ☎03・5941・9226

〔MAP〕p.79 C-1

1. きのこのビーフストロガノフ950円はハーフ648円あり。2. 店名は愛するキノコの名前、と笑う今村夫妻。3. おひとりさま盛り合わせセット1080円。グラスワイン486円～。

／ 松見坂 味げん ｝

〔駒場東大前〕

職人の技が光る割烹居酒屋

こぢんまりとした店内の壁に貼られたお品書きは、手に入った食材によって、大将の木村元さんが書き直しているのだとか。自家製コロッケを注文すると「これは、僕が料亭で小僧と呼ばれていたころに賄いで作っていたやつでねえ」と、目を細める。まんまるに揚がったコロッケに詰まったジャガイモはホクホク。また、締めも外せない。ふんわりと焼かれた鮭ハラスをほぐし、ふんだんにのせた丼は、常連さんからも人気の一品だ。

〔DATA〕駒場東大前駅東口から徒歩10分。17時30分～24時LO、月休。目黒区駒場1-19-12 ☎03・5453・3867

〔MAP〕p.78 C-6



1. 和食歴46年の元さん。2. 自家製酢だこ750円と自家製コロッケ300円を酒のつまみに。3. もとはつまみだった鮭ハラスを、常連さんの要望を受けて締め飯にした鮭ハラす丼1440円。



ボエム

【三鷹台】

雑多で濃密なローカル酒場

看板には「音楽とウイスキー」の文字。扉を開ければ、範子ママが「初めまして？かしら」と微笑む。バーボンやスコッチもあるが、小樽出身のママがこよなく愛するウイスキーはニッカ。ちびちび舐めながら、焼き魚やふわふわのしゅうまいなど、ほっこり和む手料理をつまむのもいい。店内を流れるのは、ジャズロックや荒木一郎などなど。やがて常連が集まり、カウンターに並ぶとディープさがパワーアップ。夜はにぎやかに更けていく。

1. 創業店主が店じまいする時、常連だったママが勤めを辞め引き継いだ。日替わりお通し600円の納豆きつねとしゅうまい650円。ウイスキー 450円〜。ハードランドの瓶あり。2. 34年続く。

1. 目まぐるしく入れ替わるカウンターと座敷。2. 「この時間まで、いつもいっぱいだね」とは松浦さん。一人で大量のオーダーをさばく。3. 手前から、刺盛り390円、ウォッカのトマト割390円、ラムネギマ串200円。



3

INOKASHIRA LINE

地域密着 ワンダー酒場

酒とさか菜

【神泉】

自慢の日本酒をとくと味わおう

「自分がもっとも好きな味の日本酒を、店で出したい!」とは、女将の高塚正子さん。愛知の「関谷醸造」から協力を得て、オリジナルの純米大吟醸「酒とさか菜」を設計、自ら仕込みにも赴いている。どっしりと米の甘さを感じるこの酒に合わせるつまみは、静岡出身の大将・茂樹さんが仕込む静岡おでんが外せない。串に刺さった黒はんぺんに出汁が染みて、ほどよく甘辛。かつお節と青のりの風味が混ざり、日本酒にぴったりだ。

【DATA】神泉駅南口から徒歩5分。17時30分〜24時、日・祝休。渋谷区神泉町12-4 アーガス神泉ビル1F ☎03-3496-1070

【MAP】p.78 C-6



1



3



2

1. 店に並ぶ酒は20種類。カウンター越しに酒談議。2. 静岡おでんの出汁は、毎日注ぎ足す。3. 手前から、味噌漬けチーズ550円。鯖とアボカドのづけ950円。酒との相性もよい。

熊八

【池ノ上】

夜更けまで大忙し、コスバ最高の酒場

夜更けにもかかわらず、半地下の店内から聞こえるにぎやかな笑い声に誘われ、店に足を踏み入れた。壁にかかったホワイトボードが店内唯一のメニュー表。酒の肴、焼き物にご飯もの、なんでもござれ。料亭で修業してきた大将の松浦久さんは熟練の目利きで、その時折の旬食材を選び、毎日メニューを変えている。今日の刺盛りはネギトロ、エンガワ、イカに加えてクジラだ。この量で驚きの390円! リーズナブルな価格が魅力的すぎる。

【DATA】池ノ上駅から徒歩2分。18時〜翌1時30分、木休。世田谷区北沢1-32-5 ☎03-6325-0429

【MAP】p.79 D-3



2

井の頭池の水底からは大量の自転車やバイクが登場。「水際にはスマホやメガネが多いです」と高木さん。(2014年1月高木さん撮影)



A large tortoise is shown in an enclosure, eating green leafy vegetables. The tortoise is positioned in the center of the frame, facing left. It is surrounded by a wooden fence and a wire mesh fence. The ground is dirt, and there are some wooden planks and a pile of green leaves in the foreground.

高木さんが「散歩のたびに
 気になってた」という三鷹
 台の個人宅の庭にいるケツ
 メリクガメ。玉川上水沿い
 のクズの葉が好物だそう！



高井戸駅の北側に広がるのは、「くりのないとう」の広大な栗畑。奥に見えるのは、この地域のランドマークともいえる清掃工場の煙突。

[MAP] p.79 B-2



高井戸駅北側の環八通りには、杉並清掃工場へと続く工場専用トンネルの入り口が。東京ゴミ戦争の舞台・杉並らしさを感じる光景。



高級住宅地として知られる
浜田山。駅の南側はもとも
と大企業のグラウンドが多
く、柏の宮公園も日本興業
銀行のグラウンドだった。

[MAP] p.79 B-3



山手急行との交差駅になる予定だった明大前駅。駅北側では4車線分の線路が引けるように確保されていて、その上には玉川上水の水道管も通っている。



南口側を井の頭線が高架で走り抜けることからわかるように、谷底にある下北沢。急坂や階段も多く、地形を見るのも楽しい街だ。

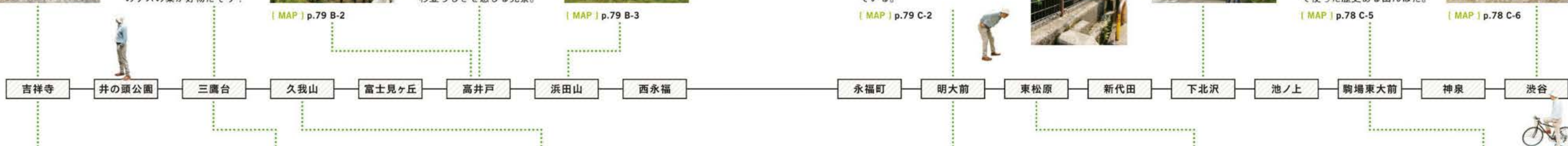


駒場野公園内にある「ケルネル田圃」。帝国大学農科大学で教鞭を執ったオスカル・ケルネルが試験田として使った歴史ある田んぼだ。



道玄坂小路のセブンイレブン横では、古墳時代～奈良時代の「渋谷区No.40遺跡」のある斜面が見える。空き地の今しか見れない光景！

[MAP] p.78 C-6



吉祥寺近辺は青梅街道、五日市街道、井ノ頭通りなどの道路がすべて斜めに走っている（P79参照）。「これは玉川上水に並行する形で道が造られたため。地図を見ると、土地が斜め向きの短冊形に区切られていることがわかります」。

三鷹台駅の南側は高台で、周辺地域より15mほど高い。牟礼の里公園あたりの標高が一番高く景色がよく、麦畑越しに吉祥寺のバルコが見える場所もある。「この周辺は農園の経営者が大地主で、その家は庭がものすごく広い」。

久我山駅前を通る人見街道は、後になって造られた新しい道。[そのため、周囲の道路と斜めに交わっていて、中途半端に三角形に残された土地がこのあたりは多い。元の人見街道はくねくねと縫うように進む道でした]と高木さん。

上記の理由で明大前は井の頭線のホームも広いため、ホームに店がある。「乗り換えの時にシューアイスやカレーを食べるのが好きです」と高木さん。

「東松原駅は『電車以外の交通手段で行け』と言われても、たぶん誰もたどり着けない、井の頭線の秘境駅」と高木さん。「この東松原駅が接する京王線、井の頭線、小田急線、東急世田谷線に囲まれたエリアは、東京で最も道が複雑。明大前から豪徳寺までタクシーに乗ったら、運転手に泣きながらギブアップされたことがあります」。

東大の中には『ルヴェ ソン ヴェール 駒場』というフレンチが。「ガールフレンドとよく行きます。ランチは800円、コースも1800円と安いのが本格的」。

地形、歴史の知識から街ネタにも精通し、ナンセンスに満ちた文章で人気の鍵盤奏者・高木壮太さん。長く住む沿線をディープに案内！

「いま1009の裏あたりで、横穴墓のある空き地が見えるんです。東京都遺跡地図にも情報が載っていますよ」

と、渋谷を歩く人の99・9%は知らなそうな情報をいきなり教えてくれた高木壮さん。なぜか地理、古墳にまで詳しい博覧強記の鍵盤奏者だ。上京後はずっと井の頭線付近に在住だそうで、今回は渋谷く吉祥寺を案内してもらった。

序盤の見所は、やはり地形谷底の神泉では、『ラブホ『ペリカン』は直下を通る井の頭線の音が部屋まで聞こえるま

す」との話も凄いが、「岐阜のダムに沈んだ村の住民が、保証金を元手に旅館業を始めたのが、このラブホ街の起源です」という意外な歴史話も。

何気なく歩いていたら下北沢も、「駅の北側は高台で上品な店が多く、キャバクラなど夜の店は南側の谷筋に集まっている」なんて話を聞くと、地形と街づくりの関係が見えてきて、散歩が面白くなるのだ。

浜田山付近も、街の発展が面白い。「駅南側は大企業のグラウンドだけだったが、そこが整備されて公園や住宅になった」という話から、高級住宅地の前史も見えてくる。

公園の名前も「柏の宮公園」「三井の森公園」など何かハイソだ。うーん、住みたい。

高井戸には山崎製パン杉並工場があったが、「鳥肌実が」

株式会社ヤマザキパン・高

井戸工場・サンドイッチ班・ピクルス担当!」と演説で言う工場はここですよ」と高木さん。併設の「工場に一番近いパン屋さん」は残念ながら休業日。できたてのヤマザキパン、食べたかった……!

ゴール近くの三鷹台付近は高木さんの散歩コース。神田川沿いは緑に囲まれた渓谷のような雰囲気、で、野菜の直売所もあり長閑な雰囲気。玉川上水ができるまで、吉祥寺も含めたこの周辺はジャングルのような場所だったそう。「井の頭公園は江戸から泊まりがけでくるような観光地だったから、周囲に連れ込み宿が何軒も残っているんですよ」。

なお、誌面に書けない危険なネタも多数教えてくれた高木さん。毒気強めの散歩ネタもお好みの方は、高木さんのTwitterも覗いてみて!



環七沿いで交通の要衝の新代田駅
大森行きのバスも通っている。



トンネル上にあり、中まで電車の音が聞こえるラブホ『ペリカン』。



たかぎそうた●CAT BOYS、井の頭レンジャーズなどで活動する鍵盤奏者。著書に『新 荒唐無稽音楽事典』など。7月19日に曾我部恵一と井の頭レンジャーズ『GROOVE TUBE』の7inchシングルが発売。写真は散歩コースの法政中・高裏の小道。



永福町駅

70年代に
大きく変貌した駅

開業時から電車の車庫があり（今は京王バスの車庫）、写真の頃は上下2線しかない駅だったが、1971年に急行が走り始めた時に4線に増やされ大きく変わった。（1960年2月）



明大前駅

掘割の中にある駅
京王線は元別会社

最初は西松原駅と呼ばれたが、移転してきた明治大学にちなんで改名。当時は別の会社であった京王線と玉川上水の下をくぐる掘割の中に駅が造られ、今もそのままだ。（1960年2月）



駒場東大前駅

1965年に駒場駅と
東大前駅が統合

統合される前の駒場駅（写真）は駒場野公園の入り口付近にあり、今もわずかにホームの痕跡が残る。東大前駅との間は200mほどしか離れてなかった。（1960年2月）



渋谷駅

1960年駅ビル完成
井の頭線の起点駅

トンネルを出るとすぐ渋谷駅に着き、道路をまたぐ橋で山手線などと接続するスタイルは今も変わらない。だが1960年に完成した旧駅ビルは、2000年に渋谷マークシティへと変貌した。

こんな電車が走っていました



3000系

ステンレス製の電車の草分けの一つ。運転台部分を彩った、レインボーカラーで広く知られた。



1000系（初代）

「グリーン車」と呼ばれ、親しまれた小型の電車。冷房化の進展により、1984年に引退した。

ードを上げたと思ったら、次の駅に到着している場合もある。今も昔も気軽に利用できる電車であることには変わらない。

戦後、沿線の開発が進むにつれて電車も次第に大きく長く、近代的になってきた。駅も現在ではいずれも改築され、ICカード対応の自動改札機などを備えた21世紀風になってしまったが、かなり後まで、昭和初期の小さなかわいらしい雰囲気を残す駅も存在していたのだ。

木造駅舎に駅員さんがぼつんと座っていて、緑色の電車がやってくる。幼かったころの、そんな思い出をお持ちの向きも多いことだろう。

井の頭線のルーツは「帝都電鉄」。関東大震災後に人口が急増した東京郊外の輸送需要に応じようと、昭和9年（1934）に渋谷〜吉祥寺間が全通した。同15年（1940）には小田急と合併。戦争中には電車の搬入のため新代田〜小田急世田谷代田間に連絡線を設けるなどした（現在は廃止）が、その後の会社合併や分離で1948年には京王の路線となっている。1998年までの社名・京王帝都電鉄が記憶に残っている人も多いだろう。もちろん井の頭線の前身に由来する。

全線12・7km、17駅。各駅停車に乗っても30分ほどで着いてしまう井の頭線の特徴として、開業時より駅がこまめに設けられていることがあ

駅舎、車両、懐かしい写真で振り返る

昭和の井の頭線 アーカイブ

武蔵野台地の上を短い電車が走り、次々と駅が現れる、私鉄の中でも個性ある路線。沿線住民に親しまれ続ける井の頭線の懐かしい姿を、昔の駅と車両の写真で紹介しよう。

取材・文＝土屋武之 写真提供＝京王電鉄株式会社（渋谷駅以外） 交通新聞クリエイト（渋谷駅）



吉祥寺駅

路線延伸計画の
夢破れたターミナル

JR中央線に対して斜めに突っ込むように到着。さらにまたぎ越して、先へ続くように感じられるホームは、田無方面へ線路を延ばすという計画の名残だった。（1961年7月）



井の頭公園駅

井の頭線でいちばん
緑にあふれた駅

今も昭和の頃の面影を濃く残す駅。写真では葉を落としているが、かつては改札口を覆うように茂っていたプラタナスの木がこの駅のシンボルだった。（1956年4月）



高井戸駅

階段の上に
小さな木造駅舎

道路との立体交差のため、堤の上にホームと駅舎があって、階段をのぼって電車に乗っていた。その道路が環状8号線となり、高架駅に改築されたのは1972年のこと。（1960年2月）



浜田山駅

約20年前まで駅の
中に踏切があった

1996年に改札口が地下に移るまでは、駅舎から踏切を渡ってホームへ上がっていた。さらにそれ以前は写真のように線路に挟まれた木造の小さな駅だった。（1956年4月）



歩く×書く×考える

文・写真 前田司郎
イラスト 中村隆

第45回 盛岡(2)



床屋でオーダーを失敗して不本意な髪形になっちゃったようなイチョウ(?)の木。

家に居てもどこに居ても、どつかの喫茶店でパソコンを広げて書くだけの仕事なので、旅に出たのです。そういうわけですから来たかった盛岡に居るのだけど、これを書いているのはあれからもう二ヶ月近く経っていて、最早記憶の中の出来事で、それはぼんやりと霞がかかった夢のような文章になることをお許しください。多分、最近のことも結構霞んでいるので大きなクオリティの違いはないと思われれます。

最近、着替えようとしてパンツ一枚になって、Tシャツを手に持って、とても自然にズボンのように履こうとしてびっくりしたので、これまでもジャンパーを二回したり、立ち上

がって、なぜ立ち上がったか忘れてしまったり、そのくらしいクオリティで生活しているの、そういうものだと思って読んでいただけると助かります。

で、盛岡に降り立った私は行きたかった光原社に寄って、お腹が空いてきたのでお昼に何か食べようと思っていたのだった。そして私はちゃんとしたものが食べたかった。ちゃんとしたものというの3万円くらいする御寿司とかそういうものでは

想像の大体1・1倍の美味しさなのがじゃじゃ麺です。

にして、県庁前の横断歩道を渡ると、小川が流れていて、橋の向こうに古い店が何軒か見える。風情がある。古きや良いつて物じゃない、いや、古ければそれだけですでに偉大だが、風情となるとまた違う。風情ってなんだろう。風のようにとらえられないものなんだろうから、詳細は省くが、とにかく風情のある店が並んだ中に目的の店、白龍はあった。酷い説明だと思

の「ここ本当に席？」っていう席に通された。非常におちつく。じゃじゃ麺の小を頼む。小でも充分な量であることはインターネットでリサーチ済みだった。来るまで本を読んで待つ。

実際に素人なのだが、素人にも意地がある。白龍は昔のラーメン屋さんという趣で、カウンターと、テーブルが二つ三つ、漫画がたくさん置いてあって、窮屈なほど狭いが、清潔で活気があって、いかにも美味そう。僕は端っこ

の「ここ本当に席？」っていう席に通された。非常におちつく。じゃじゃ麺の小を頼む。小でも充分な量であることはインターネットでリサーチ済みだった。来るまで本を読んで待つ。

想像をかなり高めにしていたことを考えると、それを1割超えたというのは相当高い数字だと言わざるを得ない。で、どんな味だったか知りたいですか？想像してください。麺に美味い

想像をかなり高めにしていたことを考えると、それを1割超えたというのは相当高い数字だと言わざるを得ない。で、どんな味だったか知りたいですか？想像してください。麺に美味い



これが盛岡名物じゃじゃ麺。盛岡に行ったら食べないわけにはいかない有名麺。

想像をかなり高めにしていたことを考えると、それを1割超えたというのは相当高い数字だと言わざるを得ない。で、どんな味だったか知りたいですか？想像してください。麺に美味い

想像をかなり高めにしていたことを考えると、それを1割超えたというのは相当高い数字だと言わざるを得ない。で、どんな味だったか知りたいですか？想像してください。麺に美味い

想像をかなり高めにしていたことを考えると、それを1割超えたというのは相当高い数字だと言わざるを得ない。で、どんな味だったか知りたいですか？想像してください。麺に美味い

想像をかなり高めにしていたことを考えると、それを1割超えたというのは相当高い数字だと言わざるを得ない。で、どんな味だったか知りたいですか？想像してください。麺に美味い

なく、旅に出たからには旅先でしか食べられないものことだ。ああ、東京に居れば大体のものが食べられる。それはわかっているが、やはり、気持ちとしてはここでも食べられないものがない。雰囲気も含めてとか言い出すと結構ハードルがさがるとはならないだろうか。

冷麺がとにかく好きなので、冷麺は絶対食べるが、夜に残しておきたい。しかし私はじゃじゃ麺も結構好きなのだ。でも実は食べたことがない。「そんなおいしいじゃじゃ麺か」と思っても知れないが、じゃああなたは会ったこともない芸能人を「結構好き」とか「嫌い」とか言うじゃないか、あれと同じだ。

じゃじゃ麺というのは、なんだかぼんやりとしたうどんなような見た目の麺に肉味噌がかかっている、それをぐちゃぐちゃに混ぜて食べる麺だ。多分、炸醬麺が、この盛岡の地で独自の進化を遂げてじゃじゃ麺になったと推測される。本当のことは知らないが。

僕は炸醬麺は好きなので、その流れでじゃじゃ麺も好きだと言っておかしくないだろう。石割桜を目指して歩く。きつと石き道の地図で知った。きつと石が割れてそこから桜が咲いているのだから。ついでにこれも見ようという魂胆だ。岩手県庁の手前に石割桜はあり、岩手県庁の前の道を渡って真っ直ぐ行けば目指すじゃじゃ麺の店に着くはずだ。



これが盛岡名物冷麺。はやくまた食べに行きたい。口に含むと口内が幸福になる。

想像をかなり高めにしていたことを考えると、それを1割超えたというのは相当高い数字だと言わざるを得ない。で、どんな味だったか知りたいですか？想像してください。麺に美味い

「青女歩の達人」の人気連載が本になりました

青女歩の達人 POCKET

散歩本を散歩する

池内 紀

古今東西の「散歩本」の舞台を無類の散歩好き・東京好きの著者が歩いた、45冊のイラスト付き町案内。

幸田露伴「水の東京」／幸田 文「ふるさと隅田川」
つげ義春「新版 貧困旅行記」／種村季弘「江戸東京《奇想》徘徊記」
永井荷風「日和下駄 一名 東京散策記」／井伏鱒二「荻窪風土記」
内田百閒「東京日記」／江國 滋「絵本・落語風土記」
三遊亭圓生「江戸散歩 上・下」／安藤鶴夫「わが落語鑑賞」
小沢昭一「ほくの浅草案内」／滝田ゆう「下駄の向くまま 新東京百景」
坂崎重盛「東京煮込み横丁評判記」／川本三郎「ちょっとそこまで」
平松洋子「焼き餃子と名画座 わたしの東京 味歩き」

ほか

好評発売中



定価 本体1,300円＋税／A5判

「青女歩の達人」から新シリーズ登場!

6月28日発売予定

定価 各本体815円＋税／B5変型判



青女歩の達人
東京

とっておき
15の街!

谷中 根津 千駄木／深川 門前仲町 清澄白河／
銀座／西荻窪 荻窪／神楽坂
日本橋 人形町／浅草 蔵前 浅草橋 馬喰町

特別企画／なりきりガールがご案内
女子的喫茶店遊戯のススメ

<コラム> ●今日は1日、銀座サンド。
●なぜこうも「深川でコーヒー」なのか
●蔵前×人×モノのいい関係



青女歩の達人
京都

どの街が
お好き
ですか?

祇園 清水寺 銀閣寺 平安神宮 二条城・御所南
四条河原町 金閣寺 嵐山 北野 上賀茂 荒神口
一乗寺 鞍馬・貴船 東福寺 醍醐寺 ほか

<コラム> ●フォトジェニックな京グルメ
●穴場の喫茶店&カフェ
●エブリタイムラーメン
●最近キテます! LOVE 玉子サンド
●KYOTO TOWER SANDOって何だ?
●なりきり1日京都人

◎お求め・お問い合わせは書店または下記の交通新聞社 販売部まで
TEL.03-6831-6622(平日9:30~18:00) FAX.03-6831-6624
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-3-11 NBF御茶ノ水ビル

●ホームページからも
お求めいただけます
交通新聞社 検索

交通新聞社オンラインショップ
for mobile
http://shop.kotsu.co.jp/



地図で気になるあの道この場所...

能町みね子の

東京リアルストリートビュー

第48回



地図を見ると、都営浅草線馬込駅のすぐ上にはきれいな8の字があります。第二京浜(国道1号)と環七通りが上下で交わる立体交差。松原橋と呼ばれています(今はほぼ消えてしまったこのあたりのかつての地名、「馬込村松原」にちなむ)。ま、こういう立体交差は高速道路などにはどこにでもあります。でも、ここがほんとに違うのは、松原橋が日本で初めて作られた幹線道路の立体



交差だということ。完成したのはなんと昭和15年、戦前です。このことは大田区の公式サイトにも書いてあります。何気ない顔して、立派な

8の字の○の中の土地はどう利用されているか?

日本最古の幹線道路の立体交差



歴史遺産なのです。で、そんな日本最古の立体交差を見に行ってきました。目的は馬込駅の真上。駅のA1出口から出ると、ちょうど第二京浜の真下の、陰になったところに出ます。A2・A3出口から出ると、上を走る道路である第二京浜沿いに出ます。駅の構造もこの立体交差をうまくつかっている感じがして、私がこういう場所であるの、8の字の2つの○の中の、どうにも使えない土地がどう利用されているかです。北東部分の○は自転車置き場。ま、妥当な使い方。南西部分には何やら謎の小屋が。何かと思えば、なんと「大気浄化実験施設」。看板によると「汚染された大気を吸気口から吸い込み、プラズマによって一酸化窒素を二酸化窒素に変換したのち土壌層に通し(略)土壌に生息する様々な微生物が分解、浄化し、きれいになった大気を地上に放出するシステム」とのこと。最古の立体交差のなかに、最新科学(?)の施設が! 確かにこのへん、排ガスはひどそう。ただ、北東も南西も、○の



中余った土地にはこれでもかと植物が繁茂しています。これだけで排ガスがチャラになりそうです。上の道から下の道へ降りる歩行者用の階段も3か所ありますが、その片方の途中には謎の銅像。三枝惣太郎作、「青雲」。おそろく橋の建設当時からあるんじゃないかな。果たしてこのポーズが「青雲」なのかどうかは疑問……。そんなこんなで松原橋の周りをだいたいうろつきましたが、見たところ「日本最古の立体交差」という記念碑や看板な

どはどこにもありません。たもとにあるランプのついた美しい石柱はおそらく開通当時からのもので、時代を経て味があるし、土台の石積みにも歴史を感じる。もうすぐ80歳になる「おじいちゃん立体交差」、せっかくなんだからもうちょっと自己主張してもいいのね。

TOKYO REAL STREET VIEW

昭和以前から営業している大衆的な中華食堂。中華メニューのほか、定食が充実していることが望ましい。さらにカツ丼・オムライス・カレーライスの三種の神器が揃えば理想的。

町中華探検隊がゆく！

23

軒目

今月の町中華
鶴の恩がえし
〔神田〕

「鶴の恩がえし」。一度聞いたら忘れられない名前のこの店は、サラリーマンの街、神田でバブルがはじける直前に開店。混迷の時代を労働者たちに愛され、切り抜けてきた。客の大半は男性だ。昼は汗をかきかき中華を平らげる男たちの熱気であふれ、日が暮れるとビールの栓を抜く音が聞こえてくる。飲み屋が多い神田だが、中華で一杯という常連も多い。この街で働く人々に寄り添ってきた、ま

さにリーマン中華だ。サラリーマンに支持される店だけありメニューはボリュームでお得感が高い。「スタミナ満点でも食べ飽きない味」というこだわりも全メニューに共通するが、一番人気はニラレバ炒め定食だ。風味良いレバーをかつこむと、白メシがどんどん進む。日本を動かす神田の男たちを支える、ニラとレバー。食べるとなんだかやる気がみなぎってきた。(半澤)

★ ★ ★

つるのおんがえし ● JR・地下鉄神田駅から徒歩3分。11～23時、日休。千代田区神田多町2-2 佐藤ビル1F ☎03・3254・2960 スタミナニラレバ炒め定食800円、ビール500円。情報量の多い店頭には、店主・鈴木正殿さんのサービス精神があふれている。



オトコ率ほぼ100%、これぞリーマン中華だ！



撮影＝山出高士

北尾トロ

1958年、福岡県生まれ。ライター。雑誌「季刊レボ」元編集長。なんてことのない町の食べ物屋をこよなく愛す。著書に「愛の山田うどん」「裁判長！ここは悪役4年かどうか？」など。

下関マグロ

1958年、山口県生まれ。大学卒業後、出版社に就職。編集プロダクションを経てフリーに。ブログ「下関マグロの散歩生活」のほか、著書に「おつまみスーパードリンク汁物レシピ77」(共著)など。

半澤則吉

1983年、福島県生まれ。ライター。主に商業雑誌を中心に執筆、編集をこなす。北尾トロが編集人を務めた「季刊レボ」の縁で町中華探検隊に入隊。著書に「Windows10完全活用マニュアル」(共著)。

増山かおり

1984年、青森県七戸生まれ。百貨店勤務を経てフリーライターに。著書に「東京のちいさな美術館・博物館・文学館」(JRP中央線あるある)。町中華に目覚めたきっかけは「味二番」(高円寺)。



半澤 以前に町中華探検隊でこの店の前を通ってるんですけど、僕がおすすめしても誰も反応してくれなかったんです。
トロ いかにも町中華っていう店構えじゃないけど、看板やメニューのデザインが面白いね。
マグロ 手書きみたいで独特の文字だよ。本場キムチの「本場」とか、半チャーハンとか、なぜか意外なところが赤字になってる。
増山 自家製餃子の周りに、何かを消したような跡もあります(笑)。
半澤 目がいく場所がありますよ。得点ランチ大サービスはコスバ最強なんでぜひ！
マグロ その中だと、牛すきと麻婆豆腐のセットが気になるな。
トロ つまみがいろいろあるんだ。夏だし、ビールと一緒にいきたいね。
半澤 一番人気はニラレバ定食らしいんで、野菜そばと一緒に頼みましょう！
トロ 神田は飲み屋が多いけど昼は

サラリーマンの昼食戦争だよ。500円くらいの世界で競い合ってる。
半澤 前回の同地中華とは対照的なリーマン中華ですね。
マグロ 麻婆豆腐は山椒がしびれる感じじゃなくて、甘い日本風なんだね。レバニラも食べやすいし、全体的に優しい味。
増山 ごはんの黒い井が金色の店名ロゴ入りなのもそりゃすね！
トロ 俺、この野菜そば好きだよ。からくり満ちた店内はサービス精神でいっぱい。
マグロ それにしてもこのフォントは独特ですね。これは、開店当初からなんですか？
ご主人 平成3年に店ができてからずっと使ってます。
半澤 「オールタイム人気バカうけ元気定食」とか「男人気No.1」っていうフレーズは？
ご主人 私が原稿を渡して、野菜そばだから緑色にして色も指定したんです。昔から外食産業をやって

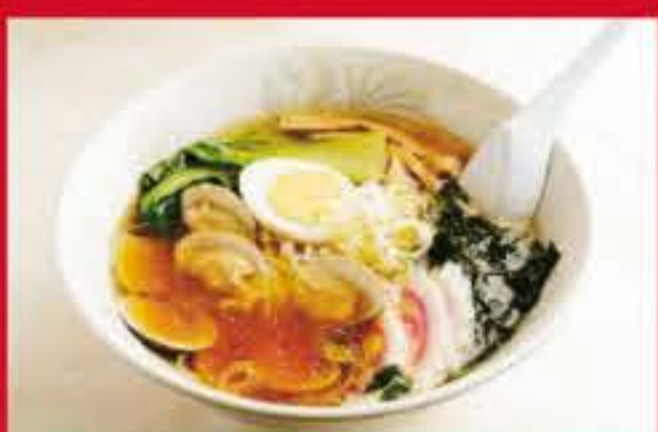
きたんで、看板屋さんに直接伝えました。ところどころメニューを赤字にしてるのは、だまされたと思って食べてみてみてください(笑)。
増山 自家製餃子の周りの跡は？
ご主人 これはね、目立つように星のマークを付けてたんですがそれがすっかり目立つようになって(笑)。段々は慣れていってそれっきり。
半澤 ところで、鶴の恩がえしって、中華には珍しい店名ですよ。
ご主人 家内と相談して決めたんです。6店舗くらい展開している中華料理のチェーンで専務をやっていたんですが、独立したら、お世話になった人やお客様に恩返しをしないと、長い続く店にしたいねって。いけね。ポロ儲けしなくてもいいから、長く続く店にしたいねって。子供がまだ小さかったんで鶴の恩がえしの昔話もしていたし。当時、Oさんが看板見て笑ってましたよ。そんな笑われるような名前になって、複雑な気持ちでした。店名の由来はよく聞かれたんですが、そのときは悔しい気持ちもあって、もうちょっと

みなさんから支持されたらお話しますって言ったら、じゃあそれまで待てばいいんだなって通い続けて常連になった方もいます。
トロ 平成3年っていうと、バブルがはじけるかどうかという時期ですが、勝負はあったんですか？
ご主人 成功しなかったら親子で路頭に迷いますからね。ごまかしのないものを出せば必ず支持されると思いました。うちはあつさり系の味で、安い油を使うとすぐバレるから、一番いい油使ってるんですよ。だから神田という場所を選びました。確かに味でサラリーマンに支持してもらったほうが、新宿や渋谷みたいな盛り場のお客さんを相手にするよりも長続きすると思ったからです。開店当時新入社員だったお客様が今も同じメニューを頼んでくれるのが本当にうれしいね！私もまだ頑張らなきゃって、お客様に助けられる気がします。
半澤 26年経った今も、恩がえし中なんですね。



風にはためくのれんのそばに「野菜そば」の文字が。90年代初頭を思わせるフォントと色使い、これも町中華の典型のひとつだ。

★ ★ ★



鶴の恩がえしラーメン650円。「厚切りチャーシューはどこでもやってる」と考えたご主人は、はまぐりをメインに据えた。

★ ★ ★



最も一同の箸が進んだラーメンが野菜そば650円。あっさりしたスープにたっぷりのせた野菜炒めのエキスが溶け出す。

★ ★ ★



7度の訪問を経た半澤隊員は同店を「つるおん」と呼ぶ。メニューやキャッチフレーズを見ただけで数十分盛り上げられる！

発表！ リトル田中が選ぶ“激ウマ”最酔打線

第2特集

サワー&ハイボール ベストナイン2017

ペナントレースも中盤に差し掛かってきた昨今ですが、サワーとハイボールがおいしい季節です。え？カンケーない？ いや、あるんです。サワーに魅せられた男・リトル田中氏が野球の打線になぞらえて最酔の10店を選出。2017年のベストナイン、ここに発表します！

取材・文＝石原たきび 臺代裕夢 戸田恭子 野田りえ 平野貴大(風来堂)
撮影＝丸毛 透 オカダタカオ 高野尚人 イラスト＝オギリマサホ

2016年3月、新宿ゴールデン街にレモンサワー専門店『The OPEN BOOK』がオープン。店主は直木賞作家・田中小実昌の孫、リトル田中さん(26歳)。「お酒は何でも飲みますが、レモンサワーってこだわればこだわるほどおいしくなるし、全部国産の材料で作れるのも魅力。勝負するなら日本の文脈にあるものにしたかったというのも大きいですね」

田中さんは野球好きでもあり、「野球場で飲むお酒が一番おいしい」という人物。ならば、ハイボールを加えた最強ならぬ最酔打線を組んでもらおうという試みだ。「けっこう悩みました。どこも名店なのは間違いないんですが、野球となると『ショートで4番はおかしい』『ピッチャーはあえて若手を起用したい』とかいろいろ考えちゃって(笑)」

田中さん曰く、サワーには昔ながらの原点回帰系と新機軸に挑戦

Manager リトル田中



1991年、ドイツ生まれ。早稲田大学卒業後は2年間ひたすら飲み歩き、居酒屋やバーの研究を重ねる。レモンサワーに無限の可能性を感じ、2016年3月、祖父である作家・田中小実昌が愛した新宿ゴールデン街でレモンサワー専門バーを開店。

するイノベーション系があるとか。「さらに今後はオーガニック系やスパイス系も台頭してきそうなので、来年のラインナップはがらりと変わるかもしれません」

とはいえ、2017年時点でサワー&ハイボールリーグの最酔打線は以下の10店。それでは、ナイター中継の歓声をBGMに、じっくりと試合をお楽しみください。

レモンサワーだけで5種類も揃う



(左から) 苦味972円、塩味、甘味、名代、辛味各864円。冷凍庫で冷やした鶏(ずず)のカップに注いで作られるノンアイスハイボール756円もおすすめだ。

>>> 1番 センター <<<

NO.1 Center Fielder

酒肆 一村 >> 門前仲町
SHUSHI ISSON

メニューが豊富でハズレがない。5種類のレモンサワーを出すように、どんな球にも対応できて出塁率も高い！



日本酒酒場『酒亭 沿露目』の姉妹店。看板もなく、敷居の高そうな隠れ家バーの佇まいだが、オーセンティックバー初心者も安心の店。豊富なフードメニューも絶品だが、イチオシは5種類もあるレモンサワーだ。冷凍庫で冷やしたジンがベースのスタンダードな名代、酒粕塩によるまろやかな塩気が人気の塩味、甘みのあるジンを用いた甘味、唐辛子を漬け込んだジンが喉を刺激する辛味、薬草ベースの香りを堪能できる苦味。飲み比べしてみるのも楽しい。



DATA

地下鉄東西線・大江戸線門前仲町駅6番出口から徒歩3分。18時～翌1時、日休(月不定休)。江東区深川2-1-2 岡野ビル 2F ☎03・5875・9963



カツサンド改1404円、一村チキン756円、きつね煮やっこ540円。



飲むほどにピリリと辛さがしみる

>>> 3番 ショート <<<



市場から直接仕入れた新鮮な豚肉を用いたもつ焼きを、リーズナブルな価格で味わえる名店。17時を過ぎると、サラリーマンでにぎわう。ここを訪れたらぜひとも頼みたいのが、大葉を水草に、唐辛子を金魚に見立てた金魚サワーだ。見た目の涼しさもさることながら、大葉のさわやかな香りと唐辛子のピリリとした辛さが食欲をそそり、強炭酸が脂を切ってくれるので、もつ焼きが何本でもペロリと食べられてしまう。サワーをお代わりするたびに増えていく金魚を、「1匹、2匹……」と数えながら、長い夏の夜を楽しもう。

もつ焼きを中心にした武蔵小山を代表するパンチヒッター。2番「かまと」とのコンビで二遊間の守備も鉄壁！



NO.2 Short Baseman

豚星 >> 武蔵小山
BUTAHOSHI



1. (奥から) 金魚サワー 421円、カラスミポテトフライ 702円、上シロ 140円、ハツモト 140円、カシラ 140円、自家製ベーコンと半熟たまご 432円。2. もつ焼きの香ばしい匂いに誘われる。3. 店内はカウンターとテーブルで分煙。



DATA

東急目黒線武蔵小山駅東口から徒歩3分。
17時～23時30分、月休。品川区小山
4-3-6 林ビル 1F ☎03・3787・1224



魚料理にはガリのサワーでキマリ!!

>>> 2番 セカンド <<<



鎌形さん夫妻が営む魚(=と)の店だから、かまとと。日本酒に力を入れている店だが、おすすめはさっぱりとした辛味と甘酸っぱさが癖になる、鮮やかなピンクのガリハイ。寿司の相棒といえばガリ。刺し身、天ぷらなどの旬魚料理と合わないわけがない。「千住の市場でその日に買い付けてくるから、魚介の鮮度は折り紙つきだよ」と店主・鎌形浩一さん。ガリハイのグラスにたっぷり入ったガリは、かき混ぜて味をなじませてから食べてもよし。飲みきるまで残し、グラスに酎ハイを追加するのもよし。



DATA

京成本線・押上線青砥駅西口から徒歩4分。17時～23時LO、不定休。葛飾区青戸5-17-1 ☎03-3602-7708

名物のガリハイとおいしい魚料理で客を温かく受け入れる名店。送りバントからヒット&ランまでこなす技巧派！



NO.2 Second

かまとと >> 青砥
KAMATOTO



1. (手前から) ガリハイ 380円、生カキ2個500円(仕入れにより変動あり)、めひかり唐揚げ500円。2. きさくな鎌形さん夫妻とお客との距離は近く、飲み仲間のように会話が弾む。3. 駅からほど近い住宅地にある。



最後の1滴までレモンの風味を楽しむ

>>> 5番 ライト <<<

大山鶏のモモや手羽の素揚げが名物。ヒナ鶏の肉を20分以上かけて温度の異なる鍋でじっくり二度揚げするので、外はパリパリ、中はふっくら柔らか。噛めばジューシーな肉汁があふれ出す。塩加減も絶妙で、部位ごとに違う味わいが楽しめる。これに合うのが元祖・最強レモンサワー。氷の代わりにカチカチに凍らせた広島・瀬戸田産レモンが丸1個入っているため、最後まで薄まらない。「むしろ、レモンが溶けていくと、より果実味が増す」と店主・宮崎明さん。2杯目以降は、ナカ350円だけオーダーもできる。



DATA

JR総武線小岩駅南口から徒歩8分。17時～21時LO、月休(祝の場合は翌火休)。江戸川区南小岩8-25-1 ☎03・6806・9481

料理の味はもちろん、レモンサワーにこだわった先駆者。鶏をガツンと味わい尽くせる長打力にも期待!



NO.5 Right Fielder

素揚げや

>> 小岩

SUAGEYA



1.最強レモンサワー 486円、スタッフが目の前で骨を外してくれる手羽756円。2.2017年5月に祖師ヶ谷大蔵に2号店もオープン。3.京野菜を使った野菜の素揚げおまかせ盛り 842円はもろみ味噌がよく合う。



ソルティ・ドッグのレモンサワー版

>>> 4番 サード <<<

言わずと知れたやきとんの名店。大将が「ウチのは特別だから。他じゃ食べられないよ」と言うだけあり、究極の味を求めて開店前には行列ができる。なかには外国人客も見られ、そんな客を相手に英語で接客をするから驚きだ。このやきとんと相性抜群なのが、50年以上前からメニューにある生レモンハイ。ジョッキの縁には塩が塗られており、いわばソルティ・ドッグのレモンサワー版だ。おかわりの際に「同じジョッキで」と頼めばカットレモンがどんどん増えて酸味が増す、という常連の技もぜひ試してみてほしい。



DATA

JR京浜東北線東十条駅南口から徒歩3分。16時～売り切れ次第終了(土は16時～1回転で満席次第終了)、日休。北区東十条2-5-12 ☎03・3911・5843

主砲はこの字酒場のレジェンド。焼き場での大将の機敏な動きはまさにホットコーナーを守るのにふさわしい!



NO.4 Third Baseman

埼玉屋

>> 東十条

SAITAMAYA



1.生レモンハイ 496円。串焼き1本172円はもちろん絶品だが、煮込み853円もかなりのハイレベル。2.焼き場を仕切る大将の熊秀雄さん。3.生レモンハイはシャリキン焼酎を炭酸で割るのが埼玉屋流。





オシャレに飲みたいならココ



ジンの品揃えが多いオシャレな店、立ち飲みなのに空いていれば椅子に座れるのは、スイッチヒッターっぽい！



1. 海外の工房のようなギャラリー。2. 立ち飲みだが椅子も10脚ほどある。3. (時計回りに) バルサミコハイボール702円、広島県産檸檬サワー 648円、ボルチーニと粉鯉のフライドポテト756円、阿波尾鶏のタタキ864円(期間限定メニュー)。

>>> 7番 ファースト <<<

NO.7 First Baseman

Lanterne bar by AELU >> 代々木上原

ランタン バー バイ アエル



居酒屋『ランタン』のオーナー丸山智博氏が手がけた、ギャラリーと複合した店。居酒屋スペースは期間限定でオープンしたポップアップストアだ。天井から吊るされたランタンの灯が洗練された店内を照らす。厳選された器に盛られた料理はアートのように、目も舌も楽しませてくれる。広島産檸檬サワーは、キンミヤ焼酎をベースに、乱切りと輪切りのレモン、強炭酸でスッキリとした味わい。ギャラリーを肴に飲むのが乙だ。

DATA

小田急線・地下鉄千代田線 代々木上原駅西口から徒歩1分。17時～24時LO、日休(祝の場合は翌月休)。渋谷区西原3-12-14 西原ビル1F ☎03-5738・8068



カラフルなミキサーがフォトジェニック



>>> 8番 キャッチャー <<<

NO.8 Catcher

ロックフィッシュ >> 銀座

ROCKFISH



多い日で150杯以上出る極上ハイボール



1. 見た目も美しいハイボール1080円。2. 白いバーコートと蝶ネクタイ姿でカウンターに立つオーナー・間口一就さん。3. 定番のオイルサーディン1080円、スコッチ・エッグ1080円以外にも、約60種類ものフードが味わえる。

ハイボールが有名だけどフードもおいしい。銀座の品格を持ってヒッチャーをリードするグリームマイカー！



誰もが知るハイボールの名店。材料は43度の角瓶(復刻版)、ウィルキンソン、レモンピールのみ。しかし、これが多い日で100杯以上出るといふ極上の一杯なのだ。オーナーは「どこが違うかわからないぐらいの方がいいんじゃない？」と笑う。開店から15年、レシピは一切変えていない。また、オイルサーディンやスコッチ・エッグなど、フードも充実している。オープン時刻が早いので、明るいうちから飲むハイボールも格別だ。

DATA

地下鉄銀座駅C3出口から徒歩5分。15～22時(土・日・祝は14時～17時30分)、無休。中央区銀座7-2-14 2F ☎03-5537・6900



>>> 6番 レフト <<<

NO.6 Left Fielder

立呑み とだか >> 五反田

TACHINOMI TODAKA



1. (時計回りに) とだかハイボール600円、ウニ・オン・ザ・煮玉子600円、揚げトウモロコシ800円、牛ご飯900円。2. ミキサーを回す蝶ネクタイ姿が凛々しい戸高雄平さん。3. 「食堂とだか」はすぐ向い。

通称「五反田ヒルズ」と呼ばれる雑居ビルにある『食堂とだか』は、店主・戸高雄平さんがかけ持ちで営むお店。柔らかい半熟の煮卵と良質のウニが絶妙に絡み合うウニ・オン・ザ・煮玉子や、軽く炙った牛肉を甘辛く味付けしてご飯にのせた牛ご飯など、見た目よし、味よしの創作料理が揃う。店名を冠したとだかハイボールと生おろしレモンサワーには、皮まで丸ごとミキサーにかけたレモンがたっぷり。爽やかな香りとツブツブの食感、ほんのりとした苦みが楽しめる。



DATA

JR・私鉄・地下鉄五反田駅西口から徒歩2分。18～24時、日休。品川区西五反田1-9-3 リバーライトビル B1 ☎03-6420-3734

食堂のすぐ向かいに立ち飲み業態で出店。昭和な飲食店街にあることから、頼りになる『いぶし銀』の好打者！



専門店のこだわり熟成レモンサワー



>>> DH (指名打者) <<<

最後はリトル田中さんの店。レモンサワーは甲類焼酎ではなく、黒糖焼酎を使用しているのがポイント。黒糖焼酎にレモン風味をつけて熟成させるのは、アメリカから取り寄せたクラフトビール用のランフドルフィルターだ。さらに特製シロップで甘みを加え、強炭酸で満たせばこだわりの一杯が完成。レモンサワー以外にも静岡・カネジユウ農園の煎茶を使ったお茶サワー（中700円）や呉海軍ゆかりの地ビール（中900円）など、"ツウ"なドリンクも楽しめる。天井まで届く書架の本を読みながらの一杯も悪くない。

私の店です。レモンサワーは日々改良しながら研究を続けているので、いわば攻撃に専念する指名打者！



Designated Hitter

The OPEN BOOK

ザ・オープン・ブック

>> 新宿三丁目



1. レモンサワーは中700円（写真）、大1000円。カレートースト700円は渋谷の人気店「ケニックカレー」のカレーにチーズをのせ、仕上げにガラムマサラをトッピング。2. シックな装いの店内。3. レモンを搾る田中さん。



DATA

地下鉄新宿三丁目駅E1出口から徒歩2分。19時～翌1時30分LO、不定休。新宿区歌舞伎町1-1-6 ゴールデン街五番街 ☎080・4112・0273



五臓六腑を刺激するニューカマー

>>> 9番 ピッチャー <<<

2013年に東北沢より移転した立ち飲みバー。店内にはオーナーが収集した個性的な古道具がズラリ。ひと際目を引くのがカウンター奥の棚に並ぶオリジナルの自家製酒だ。イチオシは島唐辛子と黒こしょうを漬けたジン。トニックウォーターで割ると「スパイスサワー」に。飲み口はさわやかだが、すぐにピリピリとした刺激が喉に伝わり、胃がカーッと燃え上がる。スモーキーな風味がたまらないタコの燻製オイル漬けや、オールスパイスが隠し味のサツマイモのマリネなど、サワーに合うメニューが揃う。



DATA

京王井の頭線池ノ上駅から徒歩2分。18時～翌2時、無休。世田谷区北沢1-44-19 ☎非公開

現在の柑橘サワーブームの次はスパイス・ハーブ系サワーブームが来る。近い将来、チームの主軸になる投手！



NO.9 Pitcher

tico

>> 池ノ上

チコ



1. (時計回りに) 唐辛子と黒こしょうのジン550円、サツマイモのマリネ450円、タコの燻製オイル漬け450円。2.3. チャージ料300円でナッツ食べ放題。「殻は床に落とすのが店の流儀」とハットが似合う店長・難田拓也さん。





写真の「レモンサワー用焼酎」は飲食店専用商品だ。

**市販のレモンで
最大限に楽しむ方法**

武田 そういう久保はどんなレモンサワーなのよ？
久保 あ、ポテサラきましたよ。
武田 ……聞けよ、人の話。しかし、すげえうまそうだな、このポテサラ。
久保 たくあんのカレー和えがトッピングされて、レモンサワーと合いますね。
武田 自分のレモンサワーを外食と合わせたことがないから感慨深いな。家だと、こんなに旨い料理つくれないからね。

久保 僕は焼酎、2種類使うんです。まずは宝焼酎「レモンサワー用」25°、これは原材料にレモンと好相性のハーブを使っている、生レモンの風味を引き立てる酒質になっているんです。なので、カットレモンを2つくらい搾って皮ごと入れるくらいで、十分おいしいレモンサワーになるんですよ。
武田 おお！
久保 ね、おいしいでしょ？
武田 この、神明鶏の肉汁焼きも絶品だな！
久保 ……聞いてくださいよ。
武田 悪い、悪い。確かにレモンと相性いいね。
久保 でしょ？ お店の「レモンチェッロde耐」480円や「シャリとレモン耐」480円もレモンサワー用の焼酎を使ってるんです。だからレモンの香りが爽やかでバランスがよい。焼酎にこだわるとレモンサワーの味わいにも広がりができますね。
武田 レモンサワーは奥が深いな。
久保 25°の「タカラモダン」でも、おいしくできますよ。
武田 どうすんの？
久保 以前、レモンサワーの特集

暑さが加速しているこの時期、飲みたくなるお酒と言えば「レモンサワー」。その飲み方にこだわりがある編集長と、本誌2016年9月号で「レモンサワーにこだわりたい」を担当した元編集長・久保とで、宝焼酎がいかにレモンサワーと相性がいいかを語り合ってみました。



「タカラモダン」はすっきりした味わいなので、レモンを丸ごとひとつすりおろして入れるのもおすすめ。

で取材したお店のマナなんですけど、レモンを丸ごと凍らせておくんです。そうすると風味がグンと増すんですよ。それをこうやって……。

おいしいレモンサワーには宝焼酎

宝焼酎「純」	35° 1800ml 1980円
宝焼酎「タカラモダン」	25° 720ml 839円
宝焼酎「レモンサワー用」	25° 600ml 499円
宝焼酎「レモンサワー用」	35° 720ml 866円

※価格は消費税抜きの希望小売価格になります。

取材協力店

晩酌屋 おじんじょ [恵比寿]

広島産の鶏を使用した神明鶏の肉汁焼き1480円は半分で供され、店員さんがテーブルでカットしてくれる。こだわりのレモンサワーは6種類もある。

●JR・地下鉄恵比寿駅西口から徒歩5分。17時～24時30分(金は～翌2時、土・日・祝は16時～)、無休。
渋谷区恵比寿西2-2-10-1F ☎03・5784・1775
いつもの生レモン耐480円、おじんじょのポ・テ・サ・ラ580円

提供：宝酒造株式会社 お客様相談室☎075・241・5111(平日9～17時) <http://www.takarashuzo.co.jp>



久保 今日の対談場所「おじんじょ」は、宝焼酎がベースのレモンサワーを出しているんですよ。それじゃあ、早速「いつもの生レモン耐」飲んでみましょうか。
武田 いやー！これはドライなレモンサワーでうまいね。
久保 宝焼酎「純」を使っていますからね。樽貯蔵熟成酒の持つリッチな味わいがいいですよ。
武田 この後だと、自分のレモンサワー出したらいいな。こんなにうまいと……。
久保 武田さんも「純」を使って自家製レモンサワーをつくっているんですよ(ニヤリ)。
武田 うん。最初は果実酒用のホワイトリカーを使ってただけで、途中から試しに「純」に変えてみたのよ。

武田 全然違うんですか？
久保 久保が言っていたように、樽貯蔵熟成酒を使っているから、味わいが芳醇になるんだよね。それ以来「純」のみか「純」とホワイトリカーのブレンドでつくるようになって。でも、お店のレモンサワーと比べられるのは……。

武田はオリジナル瓶詰め焼酎をいつも自宅に2瓶用意している。

久保 いつまでもウジウジしないで、早く飲ませてください。
(武田のレモンサワー試飲中)
久保 少し甘みがあって、でもすっきりしておいしいじゃないですか。
武田 そうかな……？
久保 レモンの漬け方にこだわりとかあるんですか？
武田 まずレモン6～8コの皮を

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児乳児の発育に悪影響を及ぼすおそれがあります。飲酒は適量を。

もとは他人、の暮らしと商い

東京商店夫婦

写真 阿部了 文 阿部直美

9 組目
U^ッR^レE^シS^カI^カA
ギャラリー・本屋・雑貨屋（杉並区西荻北）



カマタユリコさん
1970年、長崎・長崎生まれ。

ダイ小林さん
1974年、東京・小金井生まれ。

ダイ キューバに行きたかったんですよ。それで、前の会社を辞めました。帰国したらカマタ（妻）と店をやることにはなっていたんですけど、それは振り返ってみればの話。僕計画性なくて、会社辞めては旅行に行く人生でした。22歳の時東南アジア、パキスタン、イランってルートで大陸を横断して以来、お金が貯まるとモンゴル、中国って感じで旅行していました。

ユリコ そういう人なので、人あたりが良くて接客向き。「ダイさんと話したい」って来てくれるお客さんが結構いるんです。ダイ 最初はね、僕自身は店をやりたいなかったんです。っていうのも、毎日同じ場所にいるってことがちょっとね、自分の性分じゃないと思った。会社員時代も営業でしたし。それが始めてみると、向こうから僕らに会いに来てくれる。これって旅行じゃないって思いましたよ。

ユリコ ウレシカは、2005年に私がネットショップとして始めたんです。女性の名前で「ウレシカ」さんって響きが気に入っていたのと、九州弁の「嬉しか」をかけて。知り合いの作家さんやイラストレーターさんに声をかけて、本やグッズを売るサイトです。私も旅が好きで、当時チェコやハンガリーで買い付けた絵本も扱いました。

中央線に店を出す
メジャーリーグ進出
ダイ その頃、出会ったんです。ユリコ 先輩夫婦の忘年会に参加した席でダイに会って、付き合うことになりました。その後、2010年にふたりで世田谷の経堂で店を始めて、14年に西荻に移って今があります。西荻で店を開くのは、私たちにとって勝算というか、イチかバチかってところはあったんです。ダイ 夫婦で雑貨屋で飯を食って行くのは、やっぱり大変です。から、中央線に出てくるって、僕らにとってメジャーリーグに似た気分でしたよ。

ユリコ すごい好条件が重なってこの物件と出会ってね。やるしかないって、ふたりで決めたんです。ここは2階の独立したスペースがあるので、狭かった経堂時代にはできなかった展示もできます。1階を絵本を中心にした本や雑貨の販売、2階を作家さんたちの展示スペースとして、ギャラリーとしての幅も広がったんです。来年の展示の企画も7割は決まっています。私たち、作家さんとの出会いにも恵まれて、ラッキーとしか言いようがないんです。

ダイ すごいのはね、お客さんが店を応援してくれるんです。例えば、「この本注文したいんです」ってお客さんが見せてくれるサイトがAmazonなんですよ。それ押せば、ヘタしたらその日のうちに本届いちやうのに、わざわざうちで注文してくれる。ユリコ 本や作品が売れる時は、やっぱり嬉しいですよ。人気作家さんのものが売れるのは、わかるんです。そんなに有名じゃないけど、これいいんだよねって密かに思ってる本が売れたりますと、「おお、これを選びましたか」って気持ちになって、自分がレジにいたら思わず聞きたくなっちゃう。「どこが良かったんですか？」って。うちに来て初めてその作家さんや作品を知って選んでくれたら、「よしっ」って思いますよ。

ダイ そういえば昨日、千葉からおっさんが来てくれたんです。58歳の男性で、絵本とか雑貨を買うタイプじゃないんですけど、ピーナッツと干物を大量にもってきてくれたの。

ユリコ 前に買ってくれたよね。ダイ 小林の写真プリント。ダイ 僕ね、何年前にコストリカへ行った時の写真を展示したんですよ。それで唯一写真を買ってくれたのが、おっさん。どこまで応援してくれるんだ。

ユリコ 経堂時代に、雨宿りでたまたま店に入ってくれたのが最初なんです。息子がこっちにいますからって、今でも手土産持ってきて会いに来てくれて、ダイと喋っていいんです。

ダイ 会社員時代との絶対的な違いは、僕らがお客さんに応援されているってこと。それを人生の中で感じられたっていうのは、店やって良かったことです。とはいえ、いつでも出て行く機会は狙ってるんだけど。

ユリコ ウレシカはもう自分たちだけの場所じゃないんで、これからもっと頑張っていきたいとね。でもたまには「行ってこい」と送り出しますよ。家でも店でも一緒ですから、たまには別々でね。私は家で猫を抱いて本を読んだりば落着くんです。ダイは、そろそろ……。

ダイ 次はニカラグアだって考えてるんですよ。

URSICA

絵本を中心にした書籍、雑貨を扱うショップ & ギャラリー。ネット販売も。2階ギャラリーでは2、3週おきに企画展を開催。7月2日まで「こけしのえかき」展、7月6～17日網代幸介 個展。●JR中央線西荻窪駅北口から徒歩5分。12～20時、火休（水不定休）。杉並区西荻北2-27-9 ☎03・5382・0599

取材時は福岡のオカダン・グラフィックによる「じかんのかいてん」展。

ギャラリーで一日過ごすユリコさん。DM作りや通販サイト運営も。

奥のレジカウンターがダイさんの定位置。ここでお喋りが弾む。

【今回の旅程】

5月30日(火)

遊園地西駅(A)

14:23

↓西武山口線

西武遊園地駅(B)

14:25

↓西武多摩湖線

14:33 萩山駅

14:41

↓西武拝島線

14:43 小川駅

14:50

↓西武国分寺線

14:58 国分寺駅(C)

※西武遊園地から7駅目

15:04

↓JR中央線

15:26 高尾駅(D)

※国分寺から8駅目

15:38

京王高尾線

15:40

高尾山口駅(E)

16:03

↓京王高尾線

16:05 高尾駅

16:11

↓JR中央線

16:17 八王子駅(F)

16:37

↓JR横浜線

17:09 長津田駅(G)

17:27

↓東急こどもの国線

17:31 恩田駅(H)

【師匠から弟子へ】

中間駅1駅だけの路線を結ぶ旅

今回は中間駅1駅だけの路線を探し出し、ミッションのルートで旅をするというもの。不正解を並べた後だしのヒントが逆に混迷を深めたようだが、小竹向原駅からの東京メトロに気が付かなかったのは意外。西武有楽町線という路線名が大きなヒントだったのだが。

【正解】

新桜台駅(A)

↓西武有楽町線

小竹向原駅(B)

↓地下鉄有楽町線

飯田橋駅(C)

※小竹向原から7駅目

↓JR中央線・総武線

17:31 恩田駅(H)

※飯田橋から7駅目

東武有楽町線

17:31

↓東武有楽町線

17:31 恩田駅(H)

17:31

↓東武有楽町線

17:31 恩田駅(H)

17:31

↓東武有楽町線

17:31 恩田駅(H)

17:31

↓東武有楽町線

17:31 恩田駅(H)

17:31

↓東武有楽町線

17:31 恩田駅(H)

17:31

↓東武有楽町線

17:31 恩田駅(H)

17:31

↓東武有楽町線

17:31 恩田駅(H)

17:31

↓東武有楽町線

17:31 恩田駅(H)

17:31

高尾山口駅



京王高尾線の終点、高尾山口駅。2015年に駅舎がリニューアル、加えて日帰り温泉施設もできた。駅には登山靴を洗う水道とブラシが常備されている。利用者が絶えない。

も走っていたユニークな路線だ。中間駅である遊園地西駅はその名のとおり西武遊園地に直結しているが、取材時は閉園中だったため駅も静まりかえっている(遊園地は6月3日より一部を除き営業再開)。鬱気分が加速。1駅乗車(2)して西武遊園地、そこから多摩湖線だ。

と国分寺まで6駅だが、7駅にするために(3)萩山で拝島線、小川から国分寺線で国分寺まで7駅。強引だ。国分寺からJR線で7駅下ると西八王子だが、次の行程に進むために高尾駅をDとし(強引その2)、京王線終点の高尾山口(E)へ。ここから最寄りのもうひとつの中間駅、



西武狭山線(西所沢～西武球場前)と、西武山口線(西武球場前～西武遊園地)は、いずれも中間駅が一駅の路線。山口線はレジャー路線のようで、地元住人の利用も多い。

西武遊園地				
時刻	列車番号	3	5	7
0.0	西武遊園地発	710	745	770
0.3	遊園地西へ	711	747	771
2.8	西武球場前着	717	753	778
時刻	列車番号	2	4	6
0.0	西武球場前発	659	729	759
2.5	遊園地西へ	704	734	764
2.8	西武遊園地着	705	735	765

双六のごとく
駅数を数えてみても
結論から言うと、今回はまる
で歯が立たなかった。交通費も
制限時間も自由だが、行程はみ

つちりと組まれていて途中で間違えようがないように見える。鍵は「中間駅が1駅の路線」だ。『東京時刻表』の路線図内の該当路線は、西武狭山線、同山口線、同有楽町線(練馬～新

月イチ乗り鉄ミニトリップ

時刻表から
はじめよう

第46回

中間駅が1駅の路線

の巻

鉄道のエキスパート「結解師匠」がミッションを提示。弟子(40代鉄子)が条件にあてはまる列車やきっぷを時刻表から探し出し、旅に出ます。今回のテーマは「中間駅が1駅の路線」。果たして弟子は、正解にたどり着けるのか?

取材・文・撮影=屋敷直子(弟子)

【今回のミッション】

- 「東京時刻表5月号」を使用して①～⑧に該当する路線を探し出し、スケジュールに沿って途中下車し、特別色の車両や面白い駅などを探索すること。今回は、中間駅が1駅だけの路線の中間駅が起終点となる片道の旅。
- 【交通費】自由(制限時間)自由
- ①東京時刻表の巻頭路線図で、中間駅が1駅の路線を探し出す。
- ②この中間駅Aを出発駅とし、起点駅Bまで1駅乗車する。
- ③B駅から別の行き先の列車に乗り換え、7つ目のC駅で下車する。
- ④C駅からJRに乗り換える。この列車も7つ目のD駅で下車する。
- ⑤D駅から別の路線の終着駅Eまで乗車し、同じ会社の路線に乗り換える。
- ⑥E駅からは1駅乗車し、F駅から別の会社の路線に乗り換える。
- ⑦F駅からは特急・快速・普通列車などに乗り、途中のG駅で下車する。
- ⑧G駅からは中間駅が1駅の路線に乗り換える。中間のH駅の駅前を散策する。

師匠=結解喜幸

旅行写真作家。時刻表の楽しさを知りつくし、特に「おトクなきっぷ」の使い方には達人の呼び声も高い。各地の地酒を追い求める「飲み鉄」にハマっている。

東急こどもの国線恩田駅へ向かうことだけを考えて、八王子から横浜線で長津田へ向かうことになる(強引その3)。強引に次ぐ強引。所詮間違っているという虚しさはピークに達して、高尾山口駅にできた日帰り温泉施設でひとつ風呂浴びてビールで喉を潤すという誘惑が湧き起る。いや仕事だからと我に返るのに上り電車2本を費やした。

だが長津田駅に着いて、駅名標に「ながつた」とあるのを見て驚く。今までずっと「ながつた」と思っていた。来た甲斐があったと気分が上向き、こどもの国線で恩田駅。右を見ても左を見ても住宅地だが、駅に隣接して東急の車両工場がある。見所と



長津田駅

長津田駅は「ながつた」と濁らない。今さら知った。こどもの国線への通路。このつたない感じの文字と絵が郷愁をさそうタネだ。

強引すぎる行程に嫌気がさす
夏を思う空だった。気温は30度まで上がる予報。まずは西武山口線の中間駅、遊園地西駅を



遊園地西駅

埼玉県最南端の駅。ここから西武球場前まではほぼ県境を走る。レールはなく、側面に案内軌条があり750ボルトの電気が流れている。



目指す。山口線は西武遊園地～西武球場前を結び、案内軌条式鉄道と呼ばれ車両はゴムタイヤで走っている。1950年に「おとぎ列車」という遊戯施設として開業し、一時期は蒸気機関車

ていなかった。清々しいほどだ。小竹向原から地下鉄! 地下鉄路線図も忘れずに! というのが、今回の教訓。

2017 7月															7月															6月														
16日	15日～ 8月13日	15～ 17日	15・16日	15・16日	15・16日	15日	15日	14～ 16日	14～ 16日	14・15日	14日	13～ 16日	9・10日	9日	8・9日	8日	7～9日	7～9日	6～8日	5～9日	2日	2日	1・2日	30日・ 7月1日	30日・ 7月1日	30日・ 7月1日	23・24日	～7月 7日	～7月 2日															
第22回なかいたへそ祭り	うえの夏まつり	第53回 南房総白浜海水女まつり	海南神社 夏の例大祭	横浜スパークリング トワイライト2017	こんにやくえんま	2017久里浜ペリー祭	宮城野湯立獅子舞	八剱やつるぎ 八幡神社例大祭	佐原の大祭夏祭り (八坂神社祇園祭)	安産子育て大祭	水止舞(みずどめのまい)	みたままつり	四万六千日 ほおずき市	江の島天王祭	第30回下町七夕まつり	あめ薬師縁日	成田祇園祭	第67回湘南ひらつか 七夕まつり	入谷朝顔まつり	第27回下北沢音楽祭	第35回草加朝顔市	品川富士山開き	第29回くにたち朝顔市	お山開き	東間浅間神社 初山例大祭	十条富士神社大祭 (お富士さん)	千日詣り・ ほおづき縁日	第34回高幡不動尊 あじさいまつり	郷土の森あじさいまつり															
板橋区・ 中板橋商店街	台東区・ 不忍池畔ほか	南房総市・ 野島崎灯台公園広場	三浦市・ 海南神社ほか	横浜市中区・ 山下公園周辺	文京区・ 源覚寺	横須賀市・ ペリー公園 久里浜海 岸ほか	神奈川県箱根町宮城 野・ 源訪神社	木更津市・ 八幡八幡神社	香取市・ 佐原本宿地区	千葉市稲毛区・ 稲毛浅間神社	大田区・ 厳正寺	千代田区・ 靖国神社	台東区・ 浅草寺	藤沢市・ 江の島ほか	台東区・ かつば橋本通り	秩父市・ 礼所十三番慈眼寺	成田市・ 成田山新勝寺ほか	平塚市・ 平塚駅北口商店街ほか	台東区・ 入谷鬼子母神 言問通 り	世田谷区・ 下北沢駅周辺	草加市・ 草加松原遊歩道	品川区・ 品川神社	国立市・ 一橋大学正門南側ほか	台東区・ 小野照崎神社	北区・ 十条富士塚	港区・ 愛宕神社	日野市・ 高幡不動尊金剛寺	府中市・ 郷土の森博物館																
東武東上線中板橋駅徒歩2分	JR・私鉄・地下鉄上野駅徒歩 5分	JR内房線館山駅からバス「白 浜灯台前」下車10分	京急久里浜線三崎口駅からバス (三崎港)下車3分	みなとみらい線二軒・中華街駅 徒歩3分	地下鉄大江戸線・三田線春日駅 徒歩3分 地下鉄丸の内線・南 北線後楽園駅徒歩5分	JR横須賀線久里浜駅 京急久 里浜線京急久里浜駅から徒歩15 分	箱根登山鉄道箱根湯本駅からバ ス(宮城野)下車10分	JR内房線久留里線木更津駅 徒歩5分	JR成田線佐原駅徒歩10分	京成千葉線京成稲毛駅徒歩5分	JR京浜東北線大森駅からバス (大森東中)下車5分	地下鉄東西線・半蔵門線・新宿 線九段下駅徒歩5分	私鉄・地下鉄浅草駅徒歩5分	江ノ島電鉄江ノ島駅 小田急江 ノ島線片瀬江ノ島駅徒歩15分	JR・私鉄・地下鉄上野駅徒歩 5分 つばはエクスプレス浅草 駅徒歩3分	秩父鉄道御花畑駅徒歩3分 西 武秩父線西秩父駅徒歩5分	JR成田線成田駅 京成本線京 成成田駅徒歩10分	JR東海線線平塚駅徒歩2分	地下鉄日比谷線入谷駅徒歩1分 JR有楽町線徒歩5分	京王井の頭線・小田急線下北沢 駅下車すぐ	草加市観光協会事務局 草 加市役所文化観音内 学前駅徒歩5分	京急本線新馬場駅徒歩1分	JR中央線国立駅徒歩5分	地下鉄日比谷線入谷駅徒歩3分	JR京浜東北線東十条駅徒歩2 分	地下鉄日比谷線谷町駅徒歩5 分 銀座線虎ノ門駅徒歩8分	京王線・多摩モノレール高幡不 動尊徒歩2分	JR南武線 京王線分倍河原駅 徒歩20分																
03 3396180098	03 3383330030	04 70443581	04 68880588	04 56812393	03 38114482	04 68222500	04 60855700	04 38238881	04 78541111	04 32457777	08 049314221	03 38441221	03 38441221	04 6622240020	03 52461111	04 94236813	04 63358107	03 38411800	04 89220151	03 54323333	03 34745575	04 25751000	03 38725514	03 63901234	03 34310327	04 25910002	04 23687921																	
中板橋商店街振興組合	上野観光連盟	南房総市観光協会 千葉県内 所	三浦市観光協会	実行委員会連立事務局	源覚寺	横須賀市コルセンター	箱根町総合観光案内所	八幡八幡神社	香取市南観光課	稲毛浅間神社	厳正寺水止舞保存協力会	靖国神社	浅草観光連盟	江島神社	ときめきたいとフエスタ 推進委員会事務局	慈眼寺	成田市観光協会	湘南ひらつか七夕まつり実 行委員会事務局	入谷朝顔実行委員会	せたがやコール	草加市観光協会事務局 草 加市役所文化観音内	品川神社	実行委員会	小野照崎神社	北区産業振興課	愛宕神社事務所	高幡不動尊金剛寺	府中市郷土の森博物館																
板橋区の真ん中、中板橋商店街で行われる祭り。へそ踊りや浴衣踊りパレードは18時30分、お腹に顔を描いた踊り手がコミカルに跳ねる。	上野の夏の風物詩。17日の灯籠流しをはじめ、18日は水の彫刻。22日には夏まつりパレードが行われる。期間中、骨重車も出てにぎやか。	15・16日には白装束の海水女たちが海に入り、松明を片手に縦横に泳ぐ「大夜泳」が行われる。クワイマックスには、水中火花なども打ち上げられる。	約60人で繰る、「行道獅子」と呼ばれる獅子舞が先導して神輿が出る。また、山車に乗った子どもたちがお獅子を披露。	横浜の老舗のグルメ、音楽隊やジャズバンドなどの演奏。海上では消防船の放水や船のパレードなど。19時30分からは約3000発の花火も。	こんにやくえんま(えんま土坐像の俗称)にすぎり、自身の困厄の身代わりを祈る。この日は参拝者にこんにやくが配られる。	開国バザールや日米親善ペリーパレードなど盛りだくさん。19時30分からは久里浜港で約3500発の花火が夜空を彩る。	悪逆退散と五穀豊穡を願う神事。14時から舞の奉納が行われ、「湯立の舞」で獅子が振りかける釜の湯を浴びると無病息災になるといわれる。	関東三大山車祭りのひとつ。佐原獅子の音色を響かせ、豪華な装飾の山車10台が市内を練り歩く。素快なの字廻しは見もの。	関東三大山車祭りのひとつ。佐原獅子の音色を響かせ、豪華な装飾の山車10台が市内を練り歩く。素快なの字廻しは見もの。	境内には大小3万灯を超える灯籠が掲げられ、各種奉納芸能が催される。露店の出店はなし。	境内には「ほおずき屋」や露店が出てにぎやか。9・10日に参拝すると、4万6000日分の参拝に相当するご利益があると伝わる。	境内には「ほおずき屋」や露店が出てにぎやか。9・10日に参拝すると、4万6000日分の参拝に相当するご利益があると伝わる。	八坂神社と小動神社の合同祭礼。11時からの神輿の海上渡御のあと、江の島から龍口寺の前を通り小動神社まで向かう。	メイン通りの約80本をはじめ、約500本もの豪華絢爛な七夕飾りが中心街を彩る。ステージイベントのほか、各種イベントも行われる。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。	朝5時から朝顔を売る市がおよそ120軒立つ。そのほか、露店も100軒ほど出てにぎやか。															

PICK UP

7月19・20日

秩父市・秩父神社周辺

秩父川瀬祭

秩父夜祭の対極にある秩父の夏祭り

笠鉾4台と屋台4台が秩父屋台囃子に合わせて夏の秩父市内を引き回される。12月の秩父夜祭と比較され、冬に対して「夏」、夜に対して「昼」、囃子手を務めるのが大人ではなく「子供」と対極にある祭りといわれる。見どころは20日の「御輿洗いの神事」。重さ400kgもの御輿が荒川の清流の中へと入り、祭りは最高潮を迎える。19日には約1000発の花火が祭りに華を添える。

笠鉾や屋台の曳き手も囃子手も子供が務める。

PICK UP

7月14日

大田区・厳正寺

水止舞

水を浴びせながら、わら筒を転がす奇祭

水害に悩む人々を救うために雨がやむよう祈願した伝統行事。わら筒に入った水の神・龍神役を先頭に進む「進行」では、龍神を転がし、数メートル進むたびに水を浴びせる。それに対して龍神は喜びのホラ貝を吹き鳴らし、まさに奇祭といった光景が目の前で繰り広げられる。厳正寺では、わら筒の縄を解くことで雨がやんだとされ、お祝いに3匹の獅子が舞を奉納する。

龍神役は容赦なく水が浴びせられ、迫力満点。写真提供：大田区

PICK UP

7月5～9日

世田谷区・下北沢駅周辺

第27回下北沢音楽祭

街中がライブ会場になる5日間

演劇と並んで下北沢の文化といえるのが、ライブハウスやレコードショップに象徴される「音楽」だ。「異世代共育音声」をテーマに、子供からお年寄りまで世代を超えて参加する音楽祭というのがシモキタらしい。野外で行われるフリーライブや、地元中高生のプラスバンドを中心に総勢100名が練り歩くパレードなど、期間中、街は陽気な音楽であふれ返る。

ライブハウスやホールでも様々なライブを実施。

6月

7月

祭り&イベントカレンダー

構成・文：香取麻衣子

日時などに変更が生じる場合があります。おでかけ前には必ずお確かめください。

2017																2017															
7月																7月															
PICK UP																PICK UP															
31日	29・30日	29・30日	29・30日	29・30日	29日	29日	29日	29日	29日	28～30日	27・28日	27・28日	26日	25日	25日	24日	24日	22・23日	22日	22日	20～22日	20日	19～23日	19・20日	19日	17日	17日	16・23日	16日		
湖水祭(すいさい)	第26回 小田原ちょうちん夏まつり	川越百万灯夏まつり	第42回はむら夏まつり	羽田神社夏季例大祭 (羽田まつり)	第25回 きたまち阿波おどり	2017 新宿エイサーまつり	第40回隅田川花火大会	立川まつり 国営昭和記念公園花火大会	鴨川市 納涼花火鴨川大会	第63回茂原七夕まつり	第22回新橋こいち祭	第43回 吉祥寺ふれあい夏まつり	第52回 葉山海岸花火大会	第51回葛飾納涼花火大会	筆塚祭	ばっばか獅子舞	湯の花神事	第46回 江戸川区特産金魚まつり	第39回足立の花火	市制百周年記念 八王子花火大会	熊谷うちわ祭	すもも祭	第22回川崎大師風鈴市	秩父川瀬祭	浜降祭	湯河原温泉海上花火大会	浦和まつり	平方のどろいんきょ			
神奈川黒箱根町・ 元箱根	小田原市・ 小田原城址公園②の丸 広場とその周辺	川越市・ 本川越駅周辺	羽村市・ 羽村駅周辺	大田区・ 羽田神社	練馬区・ 北町2丁目 旧川越街 道	新宿区・ 新宿駅東口・西口一帯	墨田区・台東区 桜橋公園橋 駒形橋・腰橋	立川市・ 国営昭和記念公園 みんなの原っぱ	鴨川市・ 前原横濱(よこすか)海 岸	茂原市・ JR茂原駅周辺	港区・ JR新橋駅前S1広場 ほか	武蔵野市・ 東急百貨店吉祥寺店北 側広場	神奈川県・ 葉山海岸ほか	葛飾区・若く野球場	江東区・ 亀戸天神社	野田市・ 清水八幡神社	杉並区・ 久我山稲荷神社	足立区・ 荒川河川敷	八王子市・ ダイワハウスタジア ム八王子	熊谷市・ 中心市街地ほか	府中市・ 大國魂神社	秩父市・ 秩父神社周辺	茅ヶ崎市・ 西浜海岸	鎌倉市・由比ヶ浜海岸・ 材木座海岸	神奈川県・ 湯河原町・ 湯河原海水浴場沖合	さいたま市浦和区・ 旧中山道ほか	上尾市・ 平方上宿				
箱根登山鉄道箱根本駅からバ ス箱根神社入口下車徒歩10分	J R・私鉄小田原駅徒歩10分	西武新宿線本川越駅徒歩3分 JR川越線・東武東上線川越駅 徒歩12分	J R青梅線羽村駅下車すぐ	京急空港線大島駅徒歩5分	東武東上線東武練馬駅下車すぐ	J R・地下鉄・私鉄新宿駅下車 すぐ	私鉄・地下鉄浅草駅・地下鉄蔵 前駅・JR両国駅下車	J R各線立川駅徒歩15分	J R外房線安房鴨川駅徒歩5分	J R外房線茂原駅下車すぐ	J R・地下鉄・ゆりかもめ新橋 駅下車すぐ	J R中央線・京王井の頭線吉祥 寺駅徒歩4分	J R横須賀線藤沢駅・京急逗子 線新逗子駅からバス「葉山海岸」 下車1分	京成金町線新大塚駅徒歩10分・J R金町駅徒歩20分ほか	J R総武線・東武亀戸線亀戸駅・ JR総武線・地下鉄半蔵門線錦 糸町駅徒歩15分	東武アーバンパークライン愛宕 駅徒歩10分	京王井の頭線久我山駅徒歩5分	J R中央線西八王子駅徒歩15分 京王高尾線山田駅徒歩15分	J R中央線西八王子駅徒歩15分 京王高尾線山田駅徒歩15分	J R高崎線・秩父鉄道熊谷駅徒 歩5分	京王線府中駅・JR南武線・武 蔵野線府中本町駅徒歩5分	西武秩父線西武秩父駅徒歩10分 秩父鉄道秩父駅徒歩3分	J R東海道線茅ヶ崎駅徒歩20分 臨時バス下車すぐ	J R横須賀線・江ノ電鎌倉駅徒 歩15分・江ノ電由比ヶ浜駅・和 田塚駅徒歩5分	J R東海道本線湯河原駅からバ ス「海の家」下車すぐ	J R各線浦和駅徒歩5分	J R高崎線・上尾駅からバス「ハ 枝神社」下車すぐ				
0460837123	0465225002	0492291820	0425551111	0337410023	03393310707	0366814858	0425272700	0425272700	0475223361	0468761111	04222212485	0468761111	0468761111	0333290837	0336810010	0471251111	0336810010	0336810010	0426433115	0426433115	0426433115	0426433115	0426433115	0426433115	0426433115	0426433115	0426433115	0426433115			
箱根神社	小田原市観光協会	川越市観光協会	はむら夏まつり実行委員会	羽田神社	きたまち阿波おどり 実行委員会	新宿エイサーまつり運営事 務局	隅田川花火大会実行委員会 事務局	立川まつり国営昭和記念公 園花火大会実行委員会	鴨川市観光協会	茂原七夕まつり 実行委員会	新橋こいち祭事務局	吉祥寺公園通り商店会事務 所	葉山海岸花火大会実行委員 会	葛飾区コールセンター(は なしょうごう)	亀戸天神社	野田市教育委員会社会教育 課	久我山稲荷神社	お問合わせコールあた ち	お問合わせコールあた ち	八王子観光コンベンション 協会	熊谷市観光協会	大國魂神社	秩父市観光協会	浜降祭実行委員会(寒川神 社内)	湯河原町観光課	ハローダイヤル	上尾市観光協会	0487755917			
箱根神社例祭の前夜に進行。芦ノ湖の守護神・九 頭龍大神に御供(三升三合三勺)の赤飯を献じる湖 水神事が行われる。約4000発の花火大会も。	お堀に地元小学生が制作した約2000個の提 灯が飾られる。29日に「小田原ちょうちん踊り」 30日に「みこパレード」などが行われる。	江戸時代に始まった提灯祭りが起源。「OH1通 り」や「KAWAGOE」の踊りやみこパレ ード、川越ゆかりの時代行列などが行われる。	人形踊り、サンパレード、万灯行列、ステージ ショー、被災地復興ブース、模擬店ほか、今 年のテーマ「水」を使ったイベントを開催。	下段参照。	地元じゃや馬連やばんげ連、心美連を含む 25連、約1500名の踊り手が華麗に舞う。18時 〜。	日中は新宿通りで、夜は西口ほか各所でエイサー チームが迫力ある演舞を披露。歌舞伎町シネマテ イ広場では沖縄フルメスタも。	江戸時代からの「両国の川開きの伝統を継承する 行事。約2万2000発(コンクール主2000発 を含む)。19時5分〜。荒天の場合は翌日。	ワイドスターマインや日本煙火芸術協会の芸術主 など、観客を驚かせる演出が盛りだくさん。 約5000発。19時20分〜。荒天の場合は翌日。	会場は日本の清白の滝のランドオーブに始まり、観 光大使葛飾PRステーションなど、見どころたっぷりの 約1万3000発。19時20分〜。荒天の場合は翌日。	海岸沖から投げ込まれる水中花火とスターマイン の共演は必見。約1100発。19時30分〜。荒天 の場合は翌日。	S1広場特設ステージで行われる「ゆかた美人コ ンテスト」のほか、盆踊りやビアガーデンなど夏 らしいイベントが盛りだくさん。	商店街一帯を華やかな七夕飾りが埋め尽くす。も ばら阿波おどりやYOSAKOI鳴子おどりは 見逃さず！	ナイアガラ滝の滝のランドオーブに始まり、観 光大使葛飾PRステーションなど、見どころたっぷりの 約1万3000発。19時20分〜。荒天の場合は翌日。	使用済みの筆や清書などを待参し、筆への感謝と さらなる書道の上達を願う。10時〜。	獅子舞のほか、棒術、居合術などが奉納される。 県指定無形民俗文化財。	仕掛け花火やスターマインなど、高密度に凝縮さ れた迫力ある花火が魅力。約1万2000発。19 時30分〜。荒天の場合は中止。	金魚の展示、即売のほか、金魚すくい、飼育相談 などの楽しい催しがいっぱい。金魚応援キャラク ター「えと金ちゃん」の写真を撮影コーナーも。	「関東一の指輪祭」といわれるほど、華やかな祭り。 12台の山車と屋台が熊谷離子に合わせ、市街地を 巡行する。熊谷市指定無形民俗文化財。	水中花火とスターマインの競演など見逃したえっ ぶり。約2500発。19時20分〜。荒天・高波の 場合は中止。	参道に約120軒もの露店とすももを売る市が立 つ。また境内では当日のみ「からす団圓」からす 団圓が頒布される。	オリジナル「厄除るま風鈴」をはじめ、全国から 900種3万個の風鈴を販売。限定の厄除開運た るま風鈴守も。10〜18時。20日は1〜20時。	2連の台船から打ち上げられる30玉の豪華なス ターマインが見もの。約6000発。20時〜。荒 天の場合は20日。8月3日・10月29日にも開催 される。	朝5〜8時ごろ、御意主・寒川神社をはじめ、寒 川・茅ヶ崎の神社の神輿約40基が海岸に集まり、 海に入って「みそぎ」を行う。	いんきよ神輿(装飾のない白木の神輿を土の上で 転がし、泥だらけにして豊年満作を祈り、悪役退 散を願う。13時〜。	16日には音楽パレードや浦和おどり、23日にはみ こし渡御が行われる。同じく23日に南浦和駅周辺 では浦和よさこいも。						

PICK UP

7月29・30日

大田区・羽田神社

羽田神社夏季例大祭(羽田まつり)

漁師町ならではの担ぎ方が息づく

かつて漁師町として栄えた羽田では、波に揺れる船を模した「ヨコタ」と呼ばれる神輿の担ぎ方が特徴的だ。これは神輿を左右90度に倒して大きく揺らしながら進むもので、30日には14基の町内神輿が3時間近くもヨコタで練り歩く。また、羽田空港を氏子にもつこの祭りには、全日空や日本航空の客室乗務員が参加することでも有名で、ドリंकやうちわの配布を行う。



御輿パレードには担ぎ手だけで3000人が参加。

PICK UP

7月27・28日

武蔵野市・東急百貨店吉祥寺店北側広場

第43回吉祥寺ふれあい夏まつり

地元の名物グルメに舌鼓!

吉祥寺のメインストリート、公園通りと大正通りの商店会が主催。夏まつりだからといって子供向けと侮るなけれ。緑日横丁には近隣商店など約30店が自慢の名物料理を引っ掛けて出店。本格的なグルメがリーズナブルな値段で味わえるとあって大人も大満足だ。ステージでは大道芸や和太鼓、バンド演奏などの催しも楽しめるほか、各日18時30分からは盆踊りも開催。



緑日横丁は15時〜。夏の夕暮れを満喫しよう。

PICK UP

7月24日

杉並区・久我山稲荷神社

湯の花神事

都内ではめずらしい湯立て神事

かつて界隈で疫病が流行った際、神楽を舞い、湯立て神事を行ったところ疫病は収束したという。その故事にちなみ、夏祭りの夜に都内では非常にめずらしい「湯の花祈禱」が行われる。これは大釜に湯を沸かし、笹の葉を浸して周囲に振りかけるといふもの。このとき湯濁を浴びると一年間病知らずといわれ、多くの参拝者が訪れる。神事の後には丸餅もまかれる。20時〜。



荘厳な伝統行事。湯を浴びて無病息災を願おう。

PICK UP

7月22日

八王子市・ダイワハウスタジアム八王子

市制100周年記念 八王子花火大会

迫力ある花火を間近で観覧

野球場で観覧できる花火大会だが、打ち上げ場所も球場内なので至近距離で楽しめるのが醍醐味だ。豪快なスターマインからラストを飾る仕掛け花火まで迫力ある色とりどりの花火が魅了する。また、16時30分からは、高尾山薬王院の修験僧による「火まつり」も行われ、八王子ならではの光景も堪能できる。花火は19時〜20時30分。約4000発(予定)。荒天時は中止。



豪快な打ち上げ音が響き、一体感を味わえる。写真提供: 八王子観光コンベンション協会

「アスリートブレンズ」の 推奨商品に認定!

アサヒビールが販売する、糖質やプリン体などをカットした3商品『アサヒ ザ・ドリーム』『アサヒスタイルフリー』『アサヒ オフ』が、元オリンピック選手の為末氏が代表を務める「アスリートブレンズ」の推奨商品第1号として認定された。それを記念し、6月27日からはキャンペーンパックを販売。これからの季節におすすめ。㊤アサヒビールお客様相談室 ☎0120・011・121



タカラ「産地の恵み」
小笠原島レモン
地域・数量限定新発売

小笠原諸島の島レモンを使用した プレミアムチューハイ

宝酒造は、東京都小笠原諸島で収穫した島レモンを使用した罐入りプレミアムチューハイ「タカラ「産地の恵み」小笠原島レモン」を地域限定・数量限定で発売中。母島産の希少な島レモン（緑色果のグリーンレモンとして知られる）の果汁を使用したプレミアムタイプの罐入りレモンチューハイは、心地よい酸味と爽やかな果汁感が特長で、夏にぴったりな味わい。㊤宝酒造お客様相談室 ☎075・241・5111

『アサヒスタイルフリー』など 3商品がキャンペーンパックに



「アスリートブレンズ」は、「アクティブヘルシーライフ」を送るにいたり、多くの人に勧めたい商品を推奨商品として認定している。

最先端「メンバーバル」エンターテインメント

スタジオアルタが、7月7日、有楽町センタービル有楽町マリオン7階に「メンバーバル(非言語)」を特徴とする新劇場「オルタナティブシアター」をオープンさせる。こけら落とし公演の演目は「アラタ〜ALATA〜」。2020年の「トーキョー」に戦国時代からタイムスリップしてきたサムライのチャンバラ・ダンスパフォーマンスショー。作：横内謙介、演出：岡村俊一。公演は7月7日〜ロングラン公演。チケット8000円(全席指定)。https://www.alternative-theatre.jp/

有楽町に新劇場オープン 「オルタナティブシアター」



伊達政宗公 生誕450年関連イベントも併催

八重洲地下街では6月21日から7月11日まで「夏の大抽選会」を開催。ヤエチカのショップやレストランの利用で発行する「抽選本券」または「抽選補助券」を集めると3000円分で1回の抽選が可能。メイン・アベニューの会場で三角くじを開き、当たりが出たらその場で賞品と交換できる。商品はびゅうプラザ「ゆらりとつづる旅」3組6名様、Dyson V8 Fluffy 3名様、BALMUDA The Gohan 3名様、ヤエチカで使えるご利用券3万円相当30名様など。2011年より継続実施のチャリティ企画「仙台七夕イベント」も同時開催。今年はパネル展など、伊達政宗公生誕450年にちなんだ企画もあり。抽選時間は10〜21時(最終日は〜21時30分)。

㊤八重洲地下街 ☎03・3278・1157

前年の七夕イベント「吹き流し飾り」展示風景



「ヤエチカ夏の大抽選会」 スタート

現代メディアの多様な表現に触れる

NTTインターコミュニケーション・センター[ICC]では、2018年3月11日まで「オープン・スペース」展を開催中。開館20周年を迎える今年度は、新たな未来のビジョンを再創造することをテーマに、様々なメディア・アート作品を紹介。アーティストや観客を招いたトーク、シンポジウム、ワークショップ、学芸スタッフによる作品解説ツアーも多数開催予定。11〜18時、月休(祝の場合は翌日休)。無料。㊤フリーダイヤル ☎0120・144199

「オープン・スペース2017 未来の再創造」展



スグウェン・チャン
《ドローイング・オペレーションズ・ユニット》2015

三鷹の森ジブリ美術館企画展示 「食べるを描く。」開催中

© Museo d'Arte Ghibli © Studio Ghibli



ジブリ飯の秘密を楽しむ

『三鷹の森ジブリ美術館』では、2018年5月まで企画展示「食べるを描く。」を開催中。目玉焼きトーストやおにぎりなど、多くの人の記憶に残る食事シーンが印象的なスタジオジブリの作品。その「おいしさの演出」に秘められたこだわりや工夫を、細かな部分まで丹念に書き込まれた原画を紐解きながら、詳しく解説する。『となりのトトロ』のサツキとメイの家の台所、『天空の城ラピュタ』のタイガーモス号のキッチンも実物大で再現。参考図書などの紹介コーナーもあり。カフェ「麦わらぼうし」では、企画展示にちなんだ「お城のベーコンエッグ」ほか特別メニューを味わえる。10〜18時(日時指定の予約制・チケットは全国のローソンで毎月10日午前10時から翌1ヵ月分を販売)、火休(不定休あり)。大人1000円。㊤三鷹の森ジブリ美術館 ☎0570・055777

歌川広重「名所江戸百景」
芝うらの風景



「大江戸クルージング」展

浮世絵で巡る江戸の水辺

『太田記念美術館』では、7月1日から7月23日まで、「大江戸クルージング」展を開催する。市に堀や水路が張り巡らされていた「水の都」江戸。浮世絵に描かれた舟遊びを楽しむ人々や舟運の様子から、当時の庶民の生活と水辺・船の関わり合いを探る。7月6日・12日・17日14時〜は、学芸員によるスライドトークも(40分程度、参加無料)。10時30分〜17時30分(入館〜17時)、月休。一般700円。㊤ハローダイヤル ☎03・5777・8600

世界の今を切り取った名作たち

『東京都写真美術館』では8月6日まで「世界報道写真展 2017」を開催中。毎年、世界中の約100会場で開催される世界最大規模の写真展「世界報道写真展」は今年で60回目。125の国と地域から集まった8万点を超える作品の中から、大賞などを受賞したえりすぐりの写真を紹介する。10〜18時(木・金は〜20時、入館は閉館の30分前まで)、月休(7月17日は開館、18日休館)。一般800円。㊤東京都写真美術館 ☎03・3280・0099



自然の部 単写真1位 フランシス・ベレス(スペイン)
2016年6月8日(スペイン領カナリア諸島)

「世界報道写真展 2017」



『東京トリックアート迷宮館』 移転・拡大リニューアル

「江戸の華やかな世界」を トリックアートで再現

立体的に見える絵画や目の錯覚を利用した不思議なトリックアート美術館『東京トリックアート迷宮館』が、お台場のシーサイドモール4Fに移転、拡大リニューアル。今回のリニューアルでは一部の作品を除き、すべて新作を展示。「お神輿わっしょい」などユーモアたっぷりの作品が並ぶ。名作ギャラリーには、人気作品をあつめた「脳トレコーナー」も。10〜21時(入館は〜20時30分)、不定休。大人1000円。㊤東京トリックアート迷宮館 ☎03・3599・5191

7月号特集「井の頭線」サワー&ハイボールベストナイン2017についての感想や思い出もよろしくですー

旅の手帖

ニッポン文化応援マガジン

JRグループ協力
オールカラー
特別
定価 670円
7 2017
月号



おトクなきっぷのチャンピオン!

青春18きっぷ &おトクなきっぷ情報

- 18きっぷフル活用にチャレンジ! 5日間使い切りの旅
- ローカル線でタイムスリップ 関東の小江戸さんぽ
- 涼を求めて一日弾丸トラベル! 瀬戸内ひんやり麺三昧
- 南国の大らかな自然に抱かれて 紀伊半島で梅&魚グルメ満喫! ほか

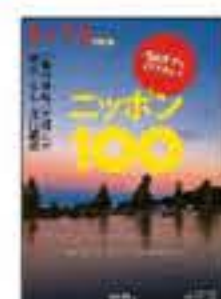
運行20周年の人気リゾート列車
リゾートしらかみで大満足
18きっぷに匹敵!?
私鉄きっぷ編 ほか

特別付録
青春18きっぷの旅必携
携帯版
全国鉄道
路線図

■お求め・お問い合わせは、書店または交通新聞社販売部(下記)まで
TEL 03・6831・6622 FAX 03・6831・6624
TELは平日9:30~18:00、FAXは24時間受付
<http://www.kotsu.co.jp/>

創刊40年
記念

小さくても
ハイクオリティ
旅の手帖mini
定価 各本体 648円+税
A5判 オールカラー



最新号
死ぬまでに
行きたい!
ニッポン
100

定期購読は3つの特典あり!

1ヵ月サービス + オリジナルバッグ Present + 送料無料

新規ご注文・
お問合せは
富士山マガジン
サービスへ

TEL 0120・223・223 (年中無休24時間営業)
HP <http://fujisan.co.jp/pc/tab-i-t>

編集部セレクト

今月のサンポマスター本

Books Review

東京古道探訪
江戸以前からの東京の古道を探る歴史散歩
荻窪 圭 著



青幻社 / 1600円+税

いい本が出た。江戸開府前の古道「古代東海道」と「鎌倉街道」の入門書。古く長く、ときに何本もあり全容を把握しにくい古道だが、カンミール、東京時層地図などのツールと、国会図書館がデジタル公開する多数の江戸地図を活用して説明・解説。「よい時代になったものである」(はじめに)。それも良書があってこそ。(武田)

中央線をゆく、大人の町歩き
鉄道、地形、歴史、食
鈴木伸子 著



河出書房新社 / 660円+税

中央線を扱う本は数多いが、東京〜高尾までの全駅を扱っているところが本書の特徴。駅ごとに歴史や地形、代表する店などが、著者の思い出とともにつづられる。ただし、山手線沿線生まれ育った著者は中央線をあくまでアウェイとして客観的に語る。とくに80~90年代に沿線にゆかりのある人なら、著者の観念に共感を覚えるはず。(土屋)

シンプルに暮らす
無印良品で片づく部屋のつくり方
すはらひろこ 著



エクスナレッジ / 1400円+税

バスケットからラック・机まで。住まいでの実用例と、おすすめ無印良品グッズがたっぷり紹介されている。収納は便利グッズを買うだけにあらず。"日常の動きからしる所を決める" "ひとつの収納には1種類だけ" などルール設定も大事なのだと。その両輪がないと片付けは捗らない。参考になります……!(町田)



母といろんなところに行ってきました

さとみゆき 著
彩園社 / 1000円+税

「私がこの20年ほどずっとハマっているのは母娘旅です」。小誌でもおなじみのイラストレーター・さとみゆきさんが、現在80歳の母・ひでこさんとの旅を描いたコミックエッセイ。「スリルもサスペンスもないのんびり旅」と言うとおどろき、ペースはゆっくり、一つの場所をじっくり、一食をしみじみ味わう。若い時分には思いつかないような、ゆるやかなテンポの旅である。旅先は台湾、横浜、富士山、ハワイ、花巻など王道の観光地がほとんどだが、ゆったりテンポでめぐるとひと味違った世界が見えてくる。浅草や鎌倉などの近場でも一泊。仮眠をとって「神谷バー」に繰り出したり、朝の浜で貝殻

を拾ったり、一コマ一コマが印象的だ。秩父ではみゆきさんお気に入りのラーメン屋へ。大のラーメン好きのひでこさんは「すごくおいしいです!」と興奮してお店の人に報告。母あるある。「すぐ伝えた」素直さは、娘としては恥ずかしな半面、うらやましくもある。時にイライラしながらも、ひでこさんの体調を気遣い、喜んでほしいとプランを練るみゆきさん。どこへ行っても楽しそう、新鮮な驚きを見せるひでこさん。年を重ねればほんの数年前と体力や気力も違ってくるけれど、「その時々に見合った旅は必ずできるはず」。そのときはまた違う景色が見られるのだらうと、勇気をもらった。(渡邊)

年を重ね、新しい景色と出会う母娘二人旅



木立の中に小さな水の流れがあり、子供たちの水遊びスポットになっている。

カブトムシや オオムラサキも観察!

荒川自然公園

下水道局水処理再生センターの上部に人工地盤を造り、池や植栽などを施した緑豊かな公園。昆虫園では6月17日～8月6日にカブトムシ、6月10日～7月30日の土・日曜・祝日にオオムラサキが観察できる。7月15日～9月3日にはわいわいプールも開園する。●荒川二丁目停留場すぐ。6～19時（11～3月は7～17時。施設により異なる）、第1・3木休（祝の場合は翌日休）。荒川区荒川 8-25-3 ☎ 03-3803-4042

地上5階建ての大きな施設。さまざまな色・形のイスを800席設置。



町屋の板金工場が カフェに变身!

Cafe鈴木製作所

元板金工場をカフェに改装。鶏肉やジャガイモ、ニンジン、ブロッコリーなどがゴロゴロ入ったホワイトシチューをはじめ、自家製カレー、ハンバーグなどのランチセットは各800円。コーヒーと厚切りトーストが付いたモーニングサービスは300円と格安。●町屋駅前停留場徒歩6分。9時～17時30分、水・第2火休。荒川区町屋 2-12-10 ☎ 03-3895-1622



まろやかなクリームに柚子胡椒がピリリと効いたホワイトシチュー。

散歩の達人



店内には本棚があり、誰でも自由に読むことができる。



約60万冊の本に囲まれる 巨大な「本の森」

ゆいの森あらかわ

図書館と荒川区出身の作家・吉村昭の記念文学館、ゆいの森子どもひろばが一体となって3月に開館。木を多用した明るい館内には、約60万冊の蔵書と約800席を備える。イベントのほか閲覧席として利用できる絵本に囲まれた「ゆいの森ホール」をはじめ、カフェやガーデンテラスなどでも読書ができる。●荒川二丁目停留場徒歩2分。9時30分～20時30分、第3木休。荒川区荒川 2-50-1 ☎ 03-3891-4349

大正時代から続く 下町の代表的商店街 ジョイフル三の輪

三ノ輪橋停留場から荒川一中前停留場にかけて都電と並行する全長約500mのアーケード商店街。約130店の商店は食品関連が多いのが特徴で、総菜の『とりふじ』、『パンのオオムラ』、紅ショウガの天ぷらが名物の『きく』、餃子の『さかい食品』など古くから地元で愛される名物店もある。●三ノ輪橋停留場すぐ。荒川区南千住 1丁目



『パンのオオムラ』の名物は揚げ立てコロケを挟んだコロケパン 135円



外国人に人気! 家族経営ゲストハウス Sato sans Rest

ジョイフル三の輪内にあり、ディーブな下町情緒を楽しめるとあって外国人客が7割を占める。館内は清掃が行き届いており、清潔感があるので女性の利用にもおすすめです。客室は男女混合ドミトリー（8人部屋）、女性専用ドミトリー（3人部屋）1泊1人3500円、個室1～3人用1万円～の3タイプ。予約はHPから。●荒川一中前停留場すぐ。荒川区南千住 1-21-2 ☎ 03-5604-9957



2段ベッドを置いた男女混合ドミトリー。女性専用室は畳の和室だ。

赤いだるまがシンボルマーク。外国人客にも人気があるという。



都電荒川線 編「東京都 東京さくらトラムで、 新旧の沿線名所探訪」

都電荒川線は東京に残る唯一の路面電車。路線は、三ノ輪橋、町屋、王子、庚申塚、鬼子母神前、早稲田と下町色豊かな街を駆け抜け、全長12.2km、30停留場を約1時間で結ぶ。平日の昼間に乗ると、ちよっとそこまで買物にといった感じの人も多く、沿線の人の暮らした足となっていることがわかる。しかし休日の車内は、いつもとちよっと様子が違う。いそいそと「おばあちゃん原宿」に向かう年配の方、あらかわ遊園に向かう家族連れ、鉄道ファンと思われる学生やおじさんたち……。多くの人が笑顔がこぼれ、観光列車のようなウキウキした雰囲気は満ちているのだ。沿線には公園や名所旧跡、博物館などの見どころも点在するので、都電さんぽを楽しむ人も多い。

昨年、リニューアルしたSKY CIRCUS サンシャイン60展望台は、これまでの展望台の常識を打ち破る斬新なアトラクションが評判で、来客数を伸ばしているという。今年3月には、図書館・文学館・子ども広場を備えた「ゆいの森あらかわ」が誕生するなど、沿線は注目スポットが目白押し。

そんな都電荒川線の魅力を国内外に知ってもらおうと、一般から意見募集した愛称も「東京さくらトラム（Tokyo Sakura Tram）」に決まった。桜の名所が多い路線ならではの愛称なので親しまれそう。

取材・文・撮影
堀広明

渋沢史料館／渋沢栄一の旧宅跡に残る洋館・晩香廬は大正6年（1917）に栄一の喜寿を祝って建てられたもので国の重要文化財。



紙の博物館／製紙産業や紙の教室、和・洋紙のコーナーなどで紙の歴史や産業を紹介。



北区飛鳥山博物館／縄文土器や弥生時代の村の様子など、実物やジオラマで紹介。

3つの博物館で王子を知る 飛鳥山公園「飛鳥山3つの博物館」

徳川8代将軍吉宗が桜を植え、花見を推奨して以来、江戸庶民の遊興の地になる。園内には、この地を終の棲家とした実業家の渋沢栄一の事績を紹介する『渋沢史料館』、太古から現代までの北区の歴史を紹介する『北区飛鳥山博物館』、のちの王子製紙が設立され日本の洋紙発祥の地となったことに由来する『紙の博物館』があり、「飛鳥山3つの博物館」として親しまれている。●飛鳥山停留場徒歩1分。園内自由。北区王子1-1-3 ☎ 03-3908-9275（北区道路公園課）。博物館は10～17時、月休（祝の場合は開館、翌平日休）、300円。



元気なおばちゃんに圧倒される！ 巣鴨地蔵通り商店街

商店街はかつての中山道。商店街の南に江戸六地蔵を祀る眞性寺、北に旅人の無事を祈った猿田彦大神庚申堂が立つ。「おばあちゃん原宿」とも呼ばれ、塩大福や赤パンツなどの名物店もある。多くの人が目指すのが「とげぬき地蔵」の名で知られる高岩寺。毎月4の付く日は緑日で露店も出る。●庚申塚停留場すぐ。



商店街を歩いて来た人たちは高岩寺に吸い込まれるように入っていく。



VRを駆使した体感型コンテンツを堪能！

SKY CIRCUS サンシャイン60展望台

海拔251mからの眺望がよいことはいままでもないが、展望台を飛び出して未来の東京の名所を巡るTOKYO 弾丸フライト600円、プランコに乗って池袋上空を滑空するスウィングコースター400円など、VRを駆使したスリル満点のコンテンツが楽しめる。●東池袋四丁目停留場徒歩4分。10～22時（最終入場は～21時）、無休。1200円。豊島区東池袋3-1 サンシャインシティ サンシャイン60ビル・60F ☎ 03-3989-3457

本当に屋外に飛び出したような迫力があるTOKYO 弾丸フライト。

東京スカイツリーも見える東側からの展望。



黒糖どら焼きは、区民が選んだおみやげにも選定されている。

黒糖の風味が生きた下町の名物どら焼き 雪月花 乃ん喜庵

名物は、沖縄産の黒糖を練り込んだ皮に、北海道産の小豆を使った自家製餡がたっぷり入った黒糖どら焼き1個155円。封を切った瞬間、黒糖の甘い香りが漂い、口に含めば上品な甘さが広がる。よもぎ団子、焼き団子は各1本110円。店頭で天日干してから揚げのかき餅1袋640円も人気がある。●町屋駅前停留場徒歩2分。8～20時、木休。荒川区荒川6-5-4 ☎ 03-3895-7286



創業80年の歴史をもつ老舗。創業以来変わらぬ手作りの味が人気。

展示車両のほか、都電の車庫も隣接し、都電ファンの聖地になっている。



ちょっと昔にタイムスリップ！

都電おもいで広場

懐かしい停留場をイメージしたスペースに昭和29年製の5500形と、昭和37年製の旧7500形の2両を展示。5500形の車内には、昭和30年代の街を再現した「おもいでジオラマ」と、都電のグッズを展示する「おもいでグラフィティボックス」を展示する。●荒川車庫前停留場すぐ。10～16時、月～金休。無料。荒川区西尾久8-33-7 ☎ 03-3893-7451（都電荒川電車営業所）

厨房・料理器具専門のドールハウス工房。予約制で製作体験もできる。



ミキサー5400円、フライパン2700円、ブレード缶2700円、パン入りブレード缶4000円。



いつも歓声が響くちびっ子の天国

あらかわ遊園

観覧車、豆汽車、メリーゴーラウンドなどのアトラクションが揃うのりもの広場を中心に、ボニー乗馬ができるどうぶつ広場、ウサギやモルモットを抱けるふれあいコーナーなどがある。洋館のふれあいハウスは下町都電ミニ資料館になっており、Nゲージ運転（土・日・祝のみ）を楽しめる。●荒川遊園地前停留場徒歩3分。9～17時、火休（祝・夏休み期間は開園）。200円。荒川区西尾久6-35-11 ☎ 03-3893-6003



「一球さん」の愛称で親しまれた都電6000形を静態保存する。

あらかわ遊園のシンボルになっている観覧車。入園とのりものセット券もある。

入りやすいガラス張りの店なので女性の利用も多い。



トルティヤラップサンド・チキンファビータのランチはコーヒー付き1000円。NZ産ハチミツとペーコンのサラダ1000円は店の看板料理。

青女歩の達人



この日のクレープは、生ハムとトマト、ごまだれの豚しゃぶの2種盛り合わせ。

コンセプトは “自給自足”なのだ カフェフロハン

ヨーグルト、ベーコン、ソース、ドレッシングなど食材の多くが自家製。全粒粉が香ばしい「お食事クレープ2種」830円は定期的に具が変わる。自家製シロップで作るスパイシージンジャーエール540円。玄米や雑穀を練り込んだパンはランチに合わせて焼き立てを提供。●早稲田停留場徒歩10分。11時30分～20時LO（土は～17時LO）、日・祝休。新宿区西早稲田1-4-14 カーサ・ペーラ1F ☎03・3202・8488



早稲田大学に近く、学生の姿も多い。パンはテイクアウトもできる。



扁額には鬼の字に角がない「鬼」が使われている。

本尊は菩薩の姿をした 鬼子母神です

雑司ヶ谷鬼子母神堂

安産・子育ての神様である鬼子母神を祀る。鬼子母神堂に祀られる鬼子母神像は、戦国時代の永禄4年（1561）に近くから掘り出されたもので、天正6年（1578）に村の人々が堂宇を建て祀ったという。現在の鬼子母神堂は、寛文4年（1664）に加賀藩主前田利常の息女の寄進。●鬼子母神前停留場徒歩2分。境内自由。豊島区雑司が谷3-15-20 ☎03・3982・8347



工房は神田川の遊歩道沿いにある。



2会場合わせて約200ブースが出展する。

今や雑司ヶ谷名物! 若手作家の情熱に触れる 手創り市

2006年10月から始まり、今では雑司ヶ谷の名物イベントに。鬼子母神堂と大鳥神社の境内に陶器、木工、ガラス、皮革、布小物などの手作り品のブースが並ぶ。作家自らが出展・販売するので、作家との会話も楽しみ。原則毎月第3日曜の開催だが、月によって変動があるのでホームページで確認を。●鬼子母神前停留場徒歩2分。9～16時、雨天休。http://www.tezukuriichi.com

江戸時代から続く 神田川沿いの伝統工芸

東京染ものがたり 博物館

明治初年に開業し、大正3年（1914）に現在地に移転してきた富田染工芸が開設したミニ博物館。東京染小紋や江戸更紗を中心にした制作現場を見学できるほか、作品や染の道具などを展示する。ハンカチなどの染め付け体験（所要1～2時間、2000円、5名以上で要予約）もできる。●面影橋停留場徒歩2分。10～12時・13～16時、土・日・祝休。新宿区西早稲田3-6-14 ☎03・3987・0701

住宅地の一角にある アットホームな空間

ビアレストラン アミ

店はひっそりとした住宅地の路地に面する一軒家。玄関で靴を脱いで廊下に入り、襖戸を開けて居間へ入る。まるで知り合いの家に遊びに来たような気分だ。「盲くて安ければ、こんなわかりにくい場所でもお客さんは来る」とは店主の弁。夜は宴会も多いという隠れた人気店だ。●鬼子母神前停留場徒歩5分。17～23時、月休。豊島区南池袋3-21-3 ☎03・6314・2872



セロリ炒め518円、ギョーザ302円、山いもの千切270円など、メニューは家庭的な料理が中心。



画文・大田垣 晴子

東京・青山に1941年からある
根津美術館。2009年にリニューアル

根津美術館では国宝なども含む古美術を
約7400点所蔵している。



第3展示室

この展示室では
仏教美術を紹介。
重要文化財



中国・5世紀から6世紀

小さくてかわいい仏像

第4展示室

こちらでは
通期展示で
古代中国の
青銅器を
紹介している。

根津を代表する美術品のひとつ！

重要文化財



ヒツジが2頭合体した器

第5展示室

企画展と同時開催しているのがこの2室。

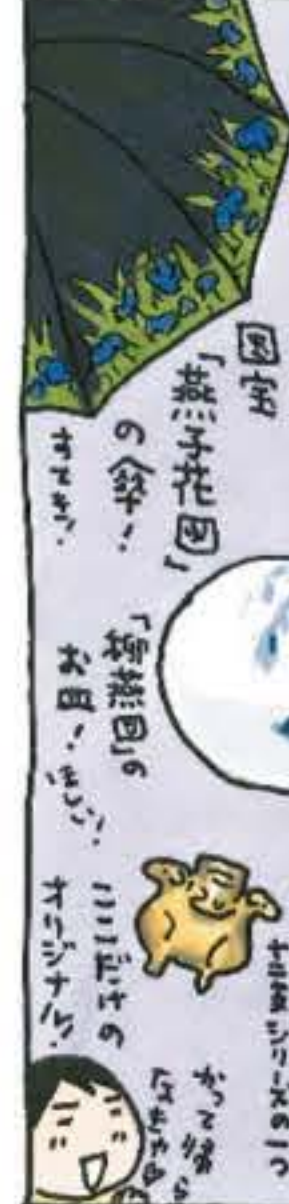
第6展示室

「涼一味の茶」
涼しさを呼ぶ茶道目録の
数々も展示。
モノだけでなく
茶室自体も
展示。



第7展示室

ミュージアムショップも、所蔵品モチーフのセンスよいグッズが
いろいろあります。



企画展は年に7回。

今回は7月28日まで

はじめての
古美術鑑賞
紙の装飾

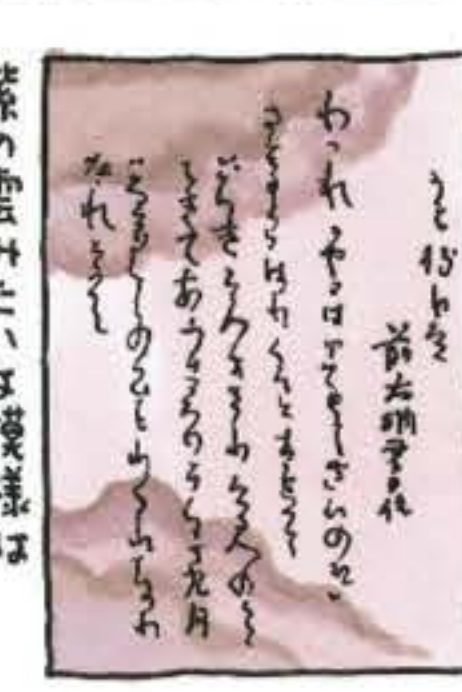
第1第2展示室にて

文字が読めなくても美しい紙の世界
を紹介！



「紙」の美の上に「書」を走らせることで
完成する芸術！！

「八幡切」鎌倉時代・13世紀

紫の雲みたいな模様は
紙を漉く技法でできる。

技巧を凝らした書も！

染めた紙・金銀泥絵

「百人一首中」江戸時代
17世紀

書の紙の技法で絵画の
背景を演出したもの
「風俗図」重要美術品。
江戸時代・17世紀

「書」の見方が変わりました！
面白！！

続いて2階展示室へ――



根津美術館●地下鉄表参道駅B3出口から徒歩8分。10～17時（入館は
16時30分まで）、月休、展示替え期間休。7月2日まで企画展「はじめて
の古美術鑑賞 紙の装飾」、7月13日より企画展「やきもの勉強会 食を
彩った大皿と小皿」、一般1100円。港区南青山6-5-1 ☎03・3400・2436

根津美術館の巻

A 5組10名 「ボストン美術館の至宝展」 観覧チケット

東西の名品、珠玉のコレクションが集結

【東京都美術館】で7月20日～10月9日、「ボストン美術館の至宝展」が開催。1876年に開館したボストン美術館は、国や州の財政的援助を受けずにコレクションの拡充を続け、約50万点の作品を所蔵。本展では、主要なコレクションから80点の作品を展示する。一般1600円。5組10名に。㊟ハローダイヤル☎03-5777-8600

B 5名 玉乃光酒造 「94（きゅうじゅうよん）」

科学的根拠に基づいた焼き鳥に合う日本酒

玉乃光酒造では、焼き鳥との究極の相性を追求した日本酒「94」を発売中。人工知能内蔵の味覚センサー「レオ」を使用し、公平な視点を持って商品開発された本商品は、冷酒～常温～熱燗と、どんなシチュエーションにおいてもタレ味、塩味の焼き鳥と相性抜群だ。720ml 1194円を5名に。㊟玉乃光酒造☎075-611-5000

C 5名 カルネコ 「杉で作ったうちわ」

あおぐたびに杉の香りが心地よい

カルネコでは、最新の技術で極薄に削った杉を使用した「杉で作ったうちわ」を発売中。木目を90度ずつ傾けながら3枚の杉を張り合わせることで、仰ぐときのしなりと強度を残しつつも割れにくい工夫が施されている。100%天然杉を使用し、仰ぐたびに杉の香りが漂ってきて癒やされる。340円。5名に。㊟カルネコ☎03-5220-6234

D 2名 ベルボン 「パワークランプ」

さまざまな場所で取り付けできる三脚

ベルボンでは、独特な形状のクランプを搭載した三脚「パワークランプ」を発売中。三つ又に分かれた形状のため、パイプなど細いものや板状のものもしっかりと取り付けすることが可能。付属品のスマートフォン用のホルダーを使えば撮影のみならず、ビデオ通話で利用したりなど幅広く活用できる。オープン価格。2名に。㊟ベルボン国内営業部☎03-5327-6133

E 3名 「CARRY saKASA City Model」

台湾で開発された逆開きの傘

インタービジネスブリッジでは、傘を開閉するときに雨に濡れた外側の面が内側に収納されるユニークな傘「CARRY saKASA City Model」を発売中。傘を巻くときに手が濡れず、狭い隙間で開閉できるので車の乗降時にも便利。素材にグラスファイバーを採用し、風速15mの強風でも折れにくい。8478円。3名に。㊟インタービジネスブリッジ☎03-6427-7784

読者プレゼント



フィンセント・ファン・ゴッホ
《子守唄。ゆりかごを揺らすオーギュステーン・ルーラン夫人》1889年
92.7cm×72.7cm 油彩、カンヴァス Bequest of John T. Spaulding, 48.548
Photograph © 2017 Museum of Fine Arts, Boston



※ご記入いただいた個人情報は「当選者へのプレゼントの発送」以外の目的では使用いたしません。またアンケートの内容は「散歩の達人」の誌面作りの参考のみに利用させていただきます。
※当選者の発表は、発送をもって代えさせていただきます。なお、開封公正競争規約の定めにより、この懸賞に当選された方は、この号のほかの懸賞に入選できない場合があります。

応募要項

【ホームページ】交通新聞社HP <http://www.kotsu.co.jp/> から散歩の達人ページにアクセス、「プレゼント&アンケート」欄からご応募ください。
【ハガキ】ハガキでのご応募の場合は①お名前（ふりがな）、②年齢、③性別、④ご職業、⑤郵便番号、⑥住所、⑦電話番号、⑧ご希望のプレゼント品、さらに【アンケート】の回答を明記の上、郵送してください。
【送り先】〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-3-11
(株)交通新聞社「散歩の達人7月号」プレゼントアンケート係
【応募締め切り】7月19日必着

アンケート

- Q1 今号の発売、記事内容を何でお知りになりましたか？
- Q2 目次ページ(P5)をご参照の上「よかった記事」の記号(㉔～㉙)を1つお書きください。
- Q3 「つまらなかった記事」の記号(㉚～㉛)を1つお書きください。
- Q4 「よかった連載」の記号(㉜～㉝)を1つお書きください。
- Q5 「つまらなかった連載」の記号(㉞～㉟)を1つお書きください。
- Q6 本誌以外で買う雑誌は？
- Q7 「散歩の達人」で読んでみたい企画は？
- Q8 今後歩いてみたい、遊びに行きたい街は？
- Q9 ご意見・ご感想

【ドムドムハンバーガー】
株式会社オレンジフードコート
(本社：東京都江東区)。全国に49店舗展開(2017年6月9日現在)。厳選ナチュラルチーズバーガーセット(ポテトR+ドリンクS) 580円。カーリーポテト単品290円。



第13回 ドムドムバーガー

文 村瀬秀信

絶頂チェーン店

ビッグバン

俺が愛する国道沿いの味

ドムドムが絶滅する。そんな噂が立ったのはいつ頃からだったのか。1990年代に400店舗近くも展開した、言わずと知れたジャパニーズハンバーガーの始祖。その後の経営母体のダイエーの破たんやイオンの子会社化と共に、運営会社が一転三転。続々と店舗が閉鎖されるなか、数年前から絶滅危惧種のレッドアニマル状態とされていた。そして5月にダイエーが経営から手を引くとの報道がされると「セーブ・ザ・ドムドム」の機運は更に高まった。

ドムドム。随分と見ていない。気に留めることもなかった。だがそれが危ないと感じた時、心の奥に子供の頃「絶対に面倒を見るから」と親にせがんで、飼ったペットに飽きて放り出した罪悪感と同じものが芽生えた。そして、ドムドムのマスコットである象の「どむぞうくん」を思うのだ。

ダイエーがついにドムドムを手放すときがやってきた

気がつけばあれだけいたどむぞうくんは、200店、100店と数を減らし、気がついた時には50店ほどにまで数を減らしていました。どむぞうくんはそれでも、お客さんの前で必死に芸をやりました。鶏ごぼうつねバーガーにはとうふを入れました。モスバーガーみたいと言われても、ミートソースを入れてみました。得意のチキンにはハニーマスタードをつけて出してみました。どむぞうくんは、やせ細った体中の力を振り絞って一生懸命です。きつと芸をすればお客さんが戻って来てくれると思ったのでしょうか。「ああどむぞう、どむぞうや！」その姿を見ていたかつてのお客さんたちは、我慢ができなくなり「さあ、食べさせろ！ お好み焼きバーガーを食べさせろ！ シェイクも飲ませてくれ！」と叫びました。しかし、それらのメニューはもうほとんどありません。どむぞうくんは看板の中でじっとしたまま、お客さんたちを優しい眼差しで見守るのがやっとでした。【Fin】……ああ、なんて話を書いてしまったのだろう。自分で書いて喝が止まらなくなりました。ごめんよ、どむぞう。今までほったらかしにしていた。僕は君が好きだった。子供の頃、お母さんが

買い物の時に、買ってくれる君のハンバーガーがとても好きだった。あの素朴で、珍奇で、洗練されていない、子供時代の大きな何かに守られているかのような安心感に包まれる、どむぞうのバーガー。その空気は21世紀となった今もなお、残されている。「時代に取り残された」と言う人もあるかもしれない。だがそれは一方で心に訴える無二の武器でもある。運営会社が新しくなったことで、ドムドムは生き残った。本当に良かった。だが、リブランド化によってかつて寿司からカレーとバーチーちゃんが消えたように「らしさ」が消えてしまう危険性もある。どむぞうは残るのか。それとも、まったく新しい店になってしまうのか。不安は残る。だが、それでも数多くの苦難を乗り越えてきた歴史があるのだ。CMやキャッチコピーでも、言っていたじゃないか。『ドムドムならばうまいく』。実際はうまいくはない逆境ばかりだ。それでも言い続けたのだから、頑張れ。どむぞう。新しくなったらまた君に会いに行くよ。次は一体、何を挟んでくれるんだ。

NEO 日本酒論

飲み方の新提案から妄想まで、筆者が
気になる日本酒にまつわる話を、
ときにゆるく、ときに鋭く、いいたい放題。

第10回
レモン
サワー

文=山内聖子

1980年、岩手県盛岡市生まれ。呑みますライター・SSI認定剛き酒師。*夜ごはんは米の酒*がモットーで、日本酒とは10年以上の付き合い。全国の酒蔵を巡りながら、数々の媒体で日本酒にまつわることを独自の切り口で執筆中。著書に、「蔵を継ぐ」(双葉社)がある。

いつの頃からか、私が日本酒を飲むときには、最初から最後までレモンサワーが手放せなくなっている。とはいえ、甘いのは苦手。旨味が多い日本酒に合わせるならば、果汁の酸っぱさが程よいドライなタイプがいい。ああ、書いていたら飲みたくなつた。梅干しと聞くだけでつばが出てくるように、口のなかはレモンと炭酸を想像してたまらずジュわわとしてきている。

私にとって日本酒を飲むことは、呼吸をするのと同じく当たり前で、できなければ窒息するくらい必要な営みなのだが、かたやレモンサワーは相棒のような存在である。

ためしに「睡龍」と合わせてみて下さい。酒がもつ米の旨味とわずかな渋みが、レモンの酸

改めてよくよく考えてみると
不思議に思うことがある。日本
酒とともに、ワインや焼酎を扱

A still life photograph on a warm-toned wooden surface. In the upper left is a white ceramic sake bottle (sakazuki) with a small, illegible mark. To its right is a clear glass mug filled with ice cubes and a pale yellow liquid, garnished with a slice of lemon. In the lower left is a small, shallow white dish containing a light-colored liquid, with a small red mark. In the foreground, partially cut off, is a blue-rimmed bowl containing a dark, textured food item, possibly a salad or cooked vegetables, garnished with green leaves.

撮影協力／火曇ル吉祥寺本店

そうか、納得した。この「さっぱり」こそ、日本酒の相棒になれる理由ではなからうか。

他の酒にいつさい浮気しない愛好家からは石を投げられるかもしれないが、日本酒って飲みつづけていると、口が重たくなって飽きてくるときがありませんか。どんなに好きな銘柄だって、するする飲める淡麗タイプでも、ずつとがツライときがある。いまどきは、甘めのもたつとした酒質も増えているから、余計にである。

そこで、レモンサワーの「さっぱり」をいかになく生かせば、日本酒をながくいつまでも飲めるんじゃないだろうか、というのが私の目論見なのでした。

余談だが、ここだけの話。レモンサワーが好きな日本酒の蔵元って、けっこう多いんですね。

すいりゅう
睡龍
 純米酒 涼24BY

米の旨味がたっぷりで
 骨格のしっかりした味
 わいだが、スパッと潔
 くキレル後口が小気味
 いい。常温が熱々にし
 て飲みたい。レモンサ
 ワーのお供にも。株式
 会社久保本酒造

<http://kubohonke.com>

そう感じているのは私だけはないようで、最近では、日本酒にこだわる酒場でも、レモンサワーは定番化してきている。

あまたの店主に聞いても答えは
まだ謎のままなのだが、誰もが
口をそろえて「なんか、さっぱ
りしていいんだよね」という。

センベロの神様

EPISODE 10 新川屋酒店 「尻手」



センベロにとって名店とはなにか？
今宵上陸したのは南武線の尻手。
ある人気者常連客との一部始終である。

文・絵 Ⅱ さくらいよしえ



川崎のはずれの**おおだな**の**大店**には「かみさま」がいる

ゆうへ、わしはビールを「かみさま」から一杯奢られた気がする。待て、それには及びませんと断った気もする。しかし「ラスト中生もう一つ」と言ったのは確かだ。箆袋に、正の字を足しただろうか。朝、布団の中で悶々（もんもん）と寝返りを打つ。

お会計は箆袋に、客みずから書き込む自己申告制。そんな良心と信頼の店で申告漏れなどあつてはならない。

かみさまが「ねえねはどこ出身」と聞く。大阪です。でも十代は東北にいました。もう東京が一番長いです」

「おれも沖縄から出て来て東京長いヨ」

かみさまは宝焼酎の2ℓ入りマイボトルを足元に置いていた。カウンターで隣客のジヤマにならぬようにとの気配り。さすがにかみさまだ。そしてそれを「今日の分を飲

んだらちゃんと帰る」のが日課。たまにカラオケにはじこ。そして、ごくたまに救急車をご利用に……. なるとかならないとか。「ねえねはカラオケ好き」「苦手です」「じや民謡だな。民謡らしい顔してるもの」「かみさまがそう言うので「アタリです」と微笑みんだら、さすらいの流しの女ということになり、それからかみさまを拝んだり、乾杯をするうち記憶はあいまいに。

「パウツ」
え、何、今の声は何？
店をきよろきよろしたら、目が合つた。
「そのねえね、今の鳴き声なーんだ」
忘れてたかみさまだ！ かみさまはさらに鳴いた。「むめえゝむめえゝ。これはなーんだ」「ヤギ……？」「ワウーン」「それはコヨーテか」かみさまの人間離れた動物の鳴き声クイズに皆が沸いた。

昭和8年創業、『新川屋酒店』当時のモ
ノクロ写真には、日本髪の女性と凛々リッリャしい
主人、子どもたちが写っている。歴史ある
大店は、今じゃ美食の酒処。料理研究家の
お嬢さんが考案するハンバーグのトマト煮
込みや出汁がしみた大根ステーキ、それに
鎌倉から仕入れる魚介のお造りなど、30種
以上の肴が1000〜4000円前後で食べら
れる素晴らしい角打ちだ。

その日、隣り合わせたにこにこ兄さんは
店の人気者だった。皆が「かみさま」と呼ん
でいるように聞こえたので、「もしかして、
かみさまですか」と聞いたたら、うんと頷うなづき
たので何かの神様だと思っ

おせつもお酒も持参40K!

酒屋さんの店内

冷蔵庫

キッチン

立ち飲みカウンター

個室

スーパースペース

ラブリーショップ

ラブリー

通路

出入り

スナック写真

キヤメラ

W.C.

数日後、店を訪れたのは夕暮れ時だった。先日の最後の中学生の会計が気がかりだった。まだ人もまばらな店内。しかし、目のはじめに神々しさを感じた。

かみさまが、鳴いた？

かみさまだ！……気まずかった。もし会ったら、奢られたか否かを確認しようと思つたのに、いざしらふで対面するのはとても気まずい。大人として挨拶すべきだ、いや見えないふりだと葛藤するうち店は混み、かみさまはどんどん遠ざかった。それから一時間半後。心も体もとろんとゆるんできた頃。

一満月の夜、アパートの窓から狼の遠吠えをやったの。そしたら隣の人に通報されたよネエ」

新人も古参もささやかな笑いでひとつにまとめるかみさま。こういう人がいる酒場はつねに健全で明るく、優しい。

につこりかみさまに心で合掌した。「ところでねえねえどこ出身？」

パウ?

かみさまは全てを忘れる神様だった。

SAKURAI YOSHIE

著書に『東京★千円で酔える店』『東京★せんべろ食堂』ほか。スポニチにて「さくらいよしえの今日もせんべろ」連載中。

今回のおやつ

葛菓子

暑い夏にぴったり！ 食べて涼を呼ぶ甘味

葛粉を使った葛菓子は京都に多く、東京では珍しい。でも、夏は種類が増えるので、いろいろ食べてみて。ちなみに久寿餅は関東独特の食べ物で、澱粉で作るからまったくの別物！

葛花

『亀屋泉堂』
〔亀戸〕

国産の本葛を押し固めたもので、葛湯にして美味しいは言わずもがな、落雁のようにそのままかじってもハマる。こんな楽しみ方ができるのは、通常はしない「蒸し上げる」という手間を加えているからなんだとか。茶色はこしあん、緑は抹茶味。白は、コーヒーやココア、麦茶、ホットミルクに落とすと、とろみが出てくせになる。1袋120g 550円。9～15時、不定休。江東区亀戸3-43-6 ☎03-3682-5528



葛湯にする？ そのまま食べる？

くずきり 竹しみず

『花月堂本店』
〔三ノ輪〕

長竹デザインの入れ物に突き棒をセットし、思い切って強めにグッ！ 麺状になったくずきりをすすると、コシが強いのでピシッと跳ね、清々しさが口の中を満たす。さらに、それが黒糖らしいコクのある甘みと絡み合えば、味にメリハリも。くずきりをズズッとすって、景気良く暑気払いしよう。1本324円。9～17時（日・祝は～15時）、月休。台東区根岸5-16-12 ☎03-3872-8830



突き棒をグッと押し込んで、
食べたてだから抜時にコシが強い



金柑の目が覚めるような華やかさ

くず桜 金柑

『御菓子司 香風』
〔祖師ヶ谷大蔵〕

よりとろんとした優しい弾力にするため、葛粉にわらび粉をプラス。口に入れるとみずみずしくはじけ、金柑の華やかな香りと、果実ならではの甘み、桜の葉のほのかな苦みがそれぞれパッと花開く。すべて飲み込んだ後も、この香りと清涼感はしばらく漂ったまま。ああ、これがずっと消えずに残っていてくれたらいいのに。1個180円。10～17時、火休。世田谷区祖師ヶ谷3-32-3 ☎03-3482-0011

葛ようかん重

『菓子杜氏 わたや』
〔蓮根〕

冷凍した状態で販売。半解凍して食べやすいサイズにカットし、ひんやりした感覚を楽しむのがおすすめ。葛菓子ゆえのつるんつ、ぶるんとしたハリのよさも大きな魅力だが、水ようかんのような上品さもあり、それが全体の印象を和らげてくれる。スーッと口溶けがよく、そこはかとなく涼しげ。1箱900円。10～19時（土・日は～18時30分）、不定休。板橋区蓮根2-31-27 ☎03-3967-7705



重箱入りのちょっといい日の一品



凍々しさと若々しさを併せ持つ

抹茶葛羊羹

『和菓子 さか昭』
〔学芸大学〕

吉野葛と白あん、そこに抹茶も加えて練り上げるので、甘みがありつつキリッとした表情。丹波大納言の鹿の子豆がアクセントになっている。爽やかな香りがするのは、仕上げに笹の葉で包み蒸籠（せいろう）で蒸すから。キメ細かく滑らかさは随一だが、冷やしすぎると透明感を失うため、食べる直前に少し冷蔵庫に入れるくらいがベスト。1個184円。9～19時、日休。目黒区中町1-37-13 ☎03-3716-2283

白葛焼き

『御菓子司 塩野』
〔赤坂〕

色白ではかなげなルックスに、たちまち一目ぼれ。さらに、柔らかい体をそっと持ち上げると、持ち上げた勢いで小さく揺れる可憐な姿もたまらない。原材料は葛、砂糖、大納言とごくシンプルで、雑味のない、奥ゆかしい甘みがじわっ。夏の間、この白葛焼きと入れ替わりに小豆あんタイプも登場するので、乞うご期待！ 1個370円。9～19時（土・祝は～17時）、日休。港区赤坂2-13-2 ☎03-3582-1881



唯一無二の歯触りに胸きゅん

This is a comprehensive map of the Tokyo Metropolitan Area's railway system. It illustrates the dense network of lines connecting the city center to the surrounding suburbs. Key features include:

- Color-Coded Lines:** Different colors represent various types of railway lines, such as the Yamanote Line (yellow), Shinkansen (red), and various commuter lines (blue, green, orange).
- Major Stations:** Numerous stations are marked with dots and labeled, including major hubs like Shinjuku, Yamanote, and Nishi-Shinjuku.
- Geographical Context:** The map shows the extent of the railway network across the Tokyo Metropolitan Area, including parts of Saitama, Chiba, and Kanagawa Prefectures.
- Legend and Labels:** A legend in the top left corner identifies the map as '首都圏路線図' (Capital Area Route Map). Various labels throughout the map identify specific lines and stations.

[illegible][illegible]

千代田線 (Chiyoda Line) stations from left to right:

- 千代田駅 (Chiyoda Station)
- 千葉みなと (Chiba Minato)
- 市役所前 (Shiyakusho Mae)
- 千葉 (Chiba)
- 稲川公園 (Inagawa Koen)
- 栄町 (Ei-chou)
- 千葉公園 (Chiba Koen)
- 旗手館 (Hatatekan)
- 作草部 (Sakakusa-bu)
- 天台 (Ten'ai)
- 穴川 (Aikawa)
- スポーツセンター (Sports Center)
- みつわ台 (Mitsuda)
- 板賀 (Itaga)
- 小倉台 (Ogura)
- 千城台北 (Chiyodai Kita)
- 千城台 (Chiyodai)

失われた 東京を求めて

先日、死んだ幼なじみが出てくるもの凄く奇妙な夢を見た後、夜明けのベッドで突然忘れていたことを思い出した。

そういえば僕は20代の一時期、有名人のお墓の写真を撮ることに熱中していた。

名前を思い出せないが、マジメな写真投稿誌で、先祖の墓に写るポートレートが採用されて1万円をもらったことがある。でもそれがかきつけではないと思う。たぶん一応出版社に勤務していたから写真集として出したいと考えていた。ロッキング・オンの影響が色濃いデザインの記事表紙をイラストで作った。タイトルもできていた。

「おやすみなさい」。

イタイ。痛すぎるわー。

フィルムも現像代もタダなのを

備わっています。

・森鷗外、太宰治

【三鷹市・禅林寺】

森鷗外の墓の正面に太宰が墓を建てたのは有名な話。その太宰の前で作家の田中英光が自殺したのも有名な話。

・柴田錬三郎、清河八郎、佐藤春夫

【文京区小石川・伝通院】

特筆すべきは柴田錬三郎の墓。ピラミッドを思わせる墓石と球体の黒石は、横尾忠則デザイン。めっちゃカッコいい。自分が見た墓の中でベスト・オブ・グレイヴス。シバレンと横尾は『うろつき夜太』を上梓した仲ですからね。40年以上前に発行された初版は現在では古本屋で10万円以上の値が付いています。復刻版でさえ中古でも美品なのは5万近くする。

ヤバイ。他もわりと回ったはずなのにいくら頭を捻っても出てこない。メジャーどころが多数眠る、多磨霊園や青山霊園には行かなかったのか俺。どうやっても思い出せない。勉強には一切機能しなかった自慢の記憶力も高齢化により劣化が甚だしい。

お墓参り （各界の有名人をたずねて）

いいことに撮りまくった（当時はデジカメなどなく、携帯電話の撮影機能なんて夢）。

そう、写真にハマっていたのはヒロミックスの影響だ。なんてわかりやすいサブカル男子なのだろう。

彼女もいないし、休日は暇を持て余していた。当時はインターネットも今ほどではないから、山田風太郎の『人間臨終図巻』がやはり役立った（この連載の第7回参照）。撮影したお墓と足を運んだ寺や墓地を思い出せる限り列記してみます。

・八百屋お七

【文京区白山・円乗寺、大円寺】

江戸時代初期に火あぶりの刑を受けた15歳の少女。寂しくないようにとの配慮からか、ピンク色の

千羽鶴が鮮やかに飾られていた。これは僕の推測だが、お七には軽度の障害があったのではないだろうか。

元衆議院議員・山本譲司のノンフィクション『累犯障害者』には何度も放火を繰り返す障害者が出てくる。どうして放火をするのか？という問いに犯人は「刑務所に戻りたいから」。刑務所ならご飯も食べられるし家賃も不要。病気をしてもちゃんと診てもらえる。「火事になればもう一度愛する人に会える」とお七は思ったのではないか。

・夏目漱石、東条英機、小泉八雲（パトリック・ラフカディオ・ハーン）、泉鏡花、いずみたく、江戸家猫八、尾上菊五郎、金田一京助、サトウハチロー、ジョン万次郎、竹久夢二、東郷青児、永井荷風ほか

おじいさんと カジヒデキの思い出

そうそう、あるとき墓地でおじいさんに声をかけられたことがありました。名前は確か坂本さん。その人も著名人の墓を撮り集めていた。マスコミの人ではなく、趣味だという。どうやって調べたのか、どこに誰の墓があるか、異常に詳しくった。情報収集になるし、あわよくばこの人の写真を使わせてもらおうと思ひ、自宅まで伺うことになった。どこまで行っただかは思い出せない。東京ではなかった。お家に着くと奥さんは出払っ

ていた。空港が近いので防音サッシが二重だった。ヤラれるんじゃないかと思ひ。

囲墓が好きとか細かいことは頭の隅に残っているのに、肝心の写真のほうは覚えていない。おそろくあまりに興味のレベルだったため、本としては使えないと判断したのだと思う。

お会いしたのはそれきり。後で丁寧な手紙が届いた。

思い出した。帰り道に発売されたばかりのカジヒデキのシングルCD（今は無き短冊デザイン）を買ったんだ。シヴィラはある朝突然に「だった。いま調べたら1998年



雑司ヶ谷霊園にある夏目漱石と小泉八雲のお墓。名前はまだ無い(?)野良猫もいた(撮影は編集部)。

【豊島区・雑司ヶ谷霊園】
僕が生まれ育った町の霊園。かなり広いです。ここを回るだけでお腹いっぱいになれる。デビュー作『さらば雑司ヶ谷』では、ここで大雨の中銃撃戦を描きました。

・石ノ森章太郎

【豊島区池袋・祥雲寺】

「サイボーグ009」のカラーパネルが目立つ。誰もが知ってるキヤクターを描いた漫画家はいいなあ。

・渥美清

【新宿区富久町・源慶寺】

実は樋口家の墓も同じお寺。なので先祖の墓参りの後は必ずこちらにも手を合わせてきます。いつ訪ねても花が絶えたことがない。本名の田所の名前で、名刺入れも

1月7日リリース。そうかーあれは20年近く前のことなんだ。当時はカジヒデキのファーストアルバム『MINISKIRT』とセカンドアルバム『TEA』が大好きで聴きまくっていた。本稿とは関係ないことですね。すいません。

何度かの引越しの後、お墓の写真はすべてどこかに消えた。すっかり興味を失くした後、『実話ナックルズ』だったかな、著名人のお墓を掲載する、連載グラビアページを見つけた。

僕がたまたま見た号は梅川昭美が載っていた。三菱銀行北畠支店（当時）で籠城した強盗殺人犯。よく突き止めたなあ、負けたと唸った。その後もトクショーのため鎌倉・円覚寺にある小津安二郎（墓石にはただ一文字、「無」と木下恵介、小説執筆のため小豆島・西光寺にある尾崎放哉を、京都に引越してから金福寺の与謝蕪村を訪ねたことはあった。が、写真を撮ろうとまでは思わなかった。

あの頃、僕は墓に憑かれていた。

ひぐち・たけひろ●1971年東京都豊島区雑司が谷生まれ。出版社に勤務したのち、取材で出会った白石一文氏の紹介により、2009年『さらば雑司ヶ谷』（新潮社）でデビュー。近著は『太陽がいっぱい』（扶桑社）。



平成29年6月21日発売7月号

発行人 江頭 誠
編集人 武田憲人
発行所 株式会社交通新聞社
〒101-0062
東京都千代田区神田駿河台2-3-11
NBF 御茶ノ水ビル
編集部 ☎03・6831・6560
販売部 ☎03・6831・6622
コミュニケーションデザイン事業部
☎03・6831・6630

印刷・製本 大日本印刷株式会社

STAFF

編集長 武田憲人
副編集長 土屋広道
編集部 渡邊 恵
佐藤七海
町田紗季子

表紙デザイン 三浦逸平

本文デザイン 三浦逸平
堀岡案室

マップ制作 ユニオンマップ

編集協力 交通新聞クリエイト

編集雑感

●武蔵野園では、店頭で忍者型ポップコーン自販機があったり、ザリガニを売っていたり、手作り感満載のお稲荷さんがあったり、1ページでは書ききれなかったほど、楽しいネタばかり。そして意外に食事がおいしい。密かに再訪する計画を練っています。(土屋)
●今までうどんが断然好きだったのに、3月号と今月号でおそばのページを担当してから、おそばが食べたい!と思う日が多くなった。なんだか締めのおそば湯が無性に飲みたくなるのだ。でも、じめじめしたこの時期は、サワーとハイボールの方が飲みたいのだ!(佐藤)
●2年半前の吉祥寺特集の際、街の人たちが「井の頭公園100周年までは死ねない」と語っていたのが印象的でした。100歳、おめでとうございます!そして本誌で連載していた池内紀さんの「散歩本を散歩する」が同名で単行本化。ぜひ一読ください!(渡邊)
●ミンガラパー。先日、連日38℃の荒野の村を訪れて、毎日を生きる力強さに感動。取材では何十年も一緒にお店を営む夫婦に出会い、日々を積み重ねる姿にこれまた感動。沿線に集う学生や若者も皆楽しげで、たくさんのエネルギーをもらいました。(町田)
●先週の社行会で、久保がいかに外部スタッフに好かれていたか痛感した。編集部的な穴は今のところ深刻ではないが、15年は長く、ロス感はある。異動先はフロア奥で物理的にも遠い。が、ある日、彼の頭が周囲からポコンと飛び出ているのを発見。椅子を高くするのが癖なのだ。やや安心。(武田)
●編集部のツイッターアカウントは kotsu_sanpo

当社にいただいた個人情報は、「読面づくりの参考」「当選したプレゼント品の発送」「ご注文商品の発送」と「当社商品ののご案内」に利用させていただきます。ご案内が不要なお客様は、お申し出いただければ発送を中止させていただきます。

平成29年7月21日発売

8
月号

次号
NO. 257



※都合により変更する場合があります。

散歩の達人の電子版サービスが拡大!

● 各種電子書店で販売しています

(Amazon Kindleストア、楽天Kobo、honto、BookLive! 他)

● 「散歩の達人」アプリでのご購入も可能です (iOS 端末のみ。AppStore から「散歩の達人」で検索ください)

*電子版配信日は紙版の発売より遅れる場合があります。あらかじめご了承ください。

