

東京まんなかライフを楽しもう

東京

大手町

丸の内

有楽町

目本橋

八重洲

京橋

Tokyo

Free

エキマチ

Aug. - Sep.
8-9
Vol.38

エキマチJAPANの
伝統と粋



東京 Tokyo

エキマチ



1989年生まれ。1899年（明治32）創業の注染問屋の5代目。共に東京芸術大学で学んだご主人と一緒に、のれんを守る。職人とコラボした江戸袋物など、新商品の開発も進めている。



職人さんの「手の良さ」を
届け続けたいですね

注染問屋 5代目

新江戸染 丸久商店
斉藤美紗子さん
(さいとう みさこさん)

若手ならではの発想で
伝統をつないでいく

明治初期に確立された型染めの技法「ちゅうせん注染」はもともと、浴衣や手拭いなど普段使いの染物だが、今や貴重な伝統工芸として多くの職人の手に支えられている。繊維問屋街として栄えた日本橋堀留町に店を構える「新江戸染 丸久商店」は、120年余の歴史を刻む注染問屋だ。父・雅之さんと共に店を切り盛りするのは5代目・斉藤美紗子さん（32）。涼やかな注染浴衣がとてよく似合う。子ども頃から絵を描くのが好きで、東京芸術大学の日本画を専攻。大学院にも進学し「将来は画家として生きていくもの」と思っていたという。

転機は6年前。職人も高齢化が進み、業界は過渡期にあった。そんな中で父がふと漏らした「そろそろ辞め時かな……」という一言。「こんなすてきなものをなくすのはもったいない」と、すぐさま店を手伝い始めた。

「問屋といっても注染の場合、生地発注から型紙や染めの職人さん手配など、製造にも深く関わるので『染元』と呼ばれます。お年賀やお祭りで使いたいといっ

今の時代に合ったものを
作っていききたい

20〜30代、エキマチワーカーと同世代の若手が活躍中！
伝統文化の担い手としての思いを伺いました。

たお客さまのご要望にお応えするのが私たちの仕事です」

一本の反物ができるまでの十数工程、それぞれに専門の職人がいる。その職人が日に日に減少しているのを目の当たりにし、「もともと、ものづくりは好きでしたし、伝統を守るためには自分たちが何かしないと」と技術を学び始めた。

普段は呉服店などへの卸し販売が中心だが、個人客向けにオンライン店舗を開設。SNSでの発信や展示会への出店など販路拡大にも積極的だ。

日本画の技術を生かして新しい図案を描くこともあるのかと聞いてみると、「店には歴代の職人さんたちが作り上げた図案が1万枚以上あるんです。だからとても畏れ多くて。でも、いつか描けたらいいですね」とはにかんだ。



和紙に柿渋を塗り、
職人が手彫りする注染の型紙。

若き伝統の担い手たち

エキマチJAPANの 伝統と粋

日本の表玄関として発展を続けるエキマチエリアは江戸の風雅が今も薫る、文化の発信地として進化中。そこには、伝統に裏打ちされた新しい魅力を放つモノ・コト、そして、粋な先人たちの思いをつなぐ物語があるのです。

多くの職人が携わる注染生地。
現代のプリント生地では表現するのが難しい温かみが宿る。

Text(P2~5)=篠原美帆、味原みずほ、芹澤健介、篠賀典子
Photo(P2~5)=新谷敏司、中村宗徳、芹澤健介

長い歴史に
新しい風を吹かせる

「ホテル龍名館東京」は、幸田文ら作家や芸術家にも愛された「旅館龍名館（現・ホテル龍名館お茶の水本店）」の支店として、八重洲に開業して112年。木造の「旅館呉服橋龍名館」から近代ビル「ホテル八重洲龍名館」、2009年に現在の名称へと進化を続けている。

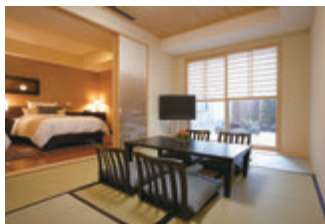
この開業準備のため、08年に家業の龍名館に入社した濱田裕章さん(39)は「ホテルですが、日本の文化に触れられる元旅館の精神を大切にしています」と語る。チェックイン時にはお紋り、部屋着には浴衣、机には千代紙を。料理や器からも日本の文化が感じられ、海外からの利用客にも好評だ。

創業者のやしやごに当たる濱田さんは、いずれ6代目となる立場。「関東大震災や東京大空襲で焼失しました。この旅館を残したいと、いろいろな人から支援を受けたおかげで今があります。この先も宿泊業をしっかり受け継ぎたい」と未来の重責も受け止める。

ここ数年で「ホテル龍名館お茶の水本店」内に、お茶をテーマにした「レストラン1899お茶の水」が、新橋には新ホテル「ホテル1899東京」が開業。創業年を冠した「1899」のブランディングに取り組み、長い歴史に新たな風を吹き込んだ。日本茶セミナーやワーク

ショップを通じ「体験する」事業もスタート。「今後はホテル龍名館東京でも、日本の文化を軸にした体験をお客さまに提供したい」と未来を展望する。「夜勤明け、東京駅から出勤する人たちとすれ違いながら、初めてのフロント業務の大変さや、今後どんなことで役に立てるかなどさまざまな思いを巡らせながら歩いていました」と入社当時を振り返る。今は次期社長として厳しい中でも前を見る濱田さん。「陽光注ぐ朝の八重洲の横断歩道は今でもまぶしく心に残っています」

畳の上でくつろげる「ホテル龍名館東京」の和洋室。和の伝統と気品漂う空間だ。



1923年の関東大震災で建て直した
1928年当時の「旅館呉服橋龍名館」。

旅館だった頃の精神を 今もこれからも大切に

ホテル
専務取締役

龍名館
濱田裕章さん
(はまだひろあき)

アイデアが
活発に出てくる環境を！



1982年生まれ。大学卒業後、生命保険会社に勤務。龍名館に入社後、「ホテル龍名館東京」勤務を経て、2017年から専務取締役。ITを活用した販促プロモーションや企業ブランド構築など、新しい施策を積極的に推進している。

ホテルリゅうめいかんとうきょう◎JR東日本東京駅八重洲北口徒歩3分。
中央区八重洲1-3-22 ☎03・3271・0971 MAP P22 B-2

1993年生まれ。武蔵野美術大学卒業後、2017年に落語家 らぶ平師匠（元林家一門）に師事。
「祖孫豆腐（そらいどうふ）」「死神」なども人気の持ちネタ。Twitter：@ramunedeyansu

寿限無寿限無……、
これが彼の名前。
This is his name.
Este é o nome dele.



落語家

らむ音さん
(らむむ)

「いい意味で伝統を壊すような 落語家になりたい」

注目の20代落語家は
世界を目指す

コレド室町の界隈は、江戸情緒^をを味わえるスポット。福德神社の鳥居を過ぎて北へ向かうと、演芸ホール「お江戸日本橋亭」の提灯が見えてくる。

「夕方、日が暮れるといい雰囲気ですよ」と言うのは、落語家のらむ音さん(27)だ。美大を卒業後、自分を表現する場を求めて舞台役者を目指していた彼女が、落語と出会ったのは4年前のこと。「それまでは落語をちゃんと聞いたこともなかったです」

と話す彼女は日系ブラジル人3世。横浜で生まれ育ったが、幼少時、家庭ではポルトガル語を使っていたという。「だから5歳まで日本語が話せなかったんです。でも、そんな私が師匠と出会って、落語の魅力にハマってしまったんですね」

舞台演劇とは違って、落語は一人で何役もできる。技量次第で世界観を無限に広げられる。時には扇子でそばをすすり、手拭いが財布にも皿にもなる。シンプルだからこそ奥深い。「だからこそ挑戦しがいのある伝統芸能ですね」

今はがむしゃらに稽古に励む毎日だ。「本当は自分に合った新作を作ればいい

のかもしれませんが、あえて古典に挑戦したいと思っています」

落語の世界では、本格派のことを^{ほん}本寸法^{すんぽう}と言うが、らむ音さんが狙うのはその境地か。

「うーん……。でも、私は側転しながら高座に上がっちゃうこともあるので、たぶん違います(笑)。いい意味で伝統を壊すような落語家になりたいんです。そこにこそ、私が古典落語を演る意味があるかなと」

らむ音さんの得意なネタに「三ヶ国語^{じゅうげいご}寿限無^{じゅげむ}」がある。例の呪文のような日本語の言葉遊びに、英語とポルトガル語を混ぜ込んだオリジナルの演目だ。

「いつかはブラジルでも落語を披露したいし、もっと多くの人に私の落語を聞いてほしいです」



8月28日(土) お江戸日本橋亭(中央区日本橋本町3-1-6 MAP P22 A-3)で「つぼみの会」開催。出演：落語家 らむ音、立川志ら鈴、三遊亭絵馬 開場17:30 問い合わせ先 rakugo.offices.hira@gmail.com

老舗の味をちょっとずつ エキマチの“粋”を一皿に

エキマチエリアは長く愛される名店ぞろい。
テイクアウトしてちょっとずつ、ワンプレートで味わいたい！

大人の贅ぜいたく沢お子様ランチ



器協力＝
②銀座香蘭社

ちよつと優雅なおうち飲み



器協力＝
①漆器 山田平安堂
②銀座香蘭社

1963年(昭和38)創業

㊦ レストラン桂

大ぶりでプリプリとした食感の「有頭大海老フライ」は、自家製タルタルソースをたっぷり付けて。バターの香り豊かな「帆立貝のバター焼き」は、ホタテの甘みが口に広がる。

1933年(昭和8)創業

㊥ 京橋モルチェ

和牛と国産牛を粗めにひいて肉のうま味を引き出した「伝統のハンバーグ」は赤ワインをふんだんに使うデミグラスソースで。もう一つの看板メニュー「ナポリタン」と一緒に。

1902年(明治35)創業

㊩ 資生堂パーラー 日本橋店

魚介を贅沢に使いバラリと仕上げた「シーフード和風ピラフ」。隠し味には肉のうま味が溶け込んだグレービーソースを使用。西洋料理の老舗としての誇りを感じさせる味わいだ。

1953年(昭和28)創業

㊦ 銀座若菜

べったら漬は江戸時代から続く東京名物。りんご酢とワインビネガーでまろやかな酸味の「銀座ピクルス」、白ワインジュレが大人風味の「トマトの柚子ジュレ」で彩り良く。

1850年(嘉永3)創業

㊢ 日本橋弁松総本店

手焼きにこだわる、だし香る「玉子焼」、甘辛の濃い味付けが昔ながらの「野菜の甘煮」、ショウガと昆布でピリリと辛い「しょうがの辛煮」など、江戸時代からの“濃ゆい味”が特徴。

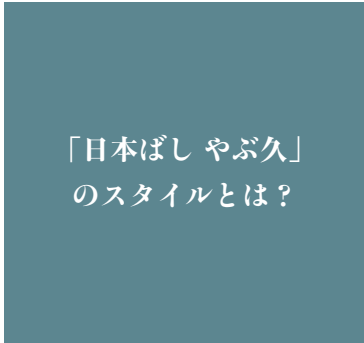
1688年(元禄元)創業

㊠ 日本橋かんも 神茂

創業以来の伝統製法と原材料（ヨシキリザメ・アオザメ）にこだわり、一枚一枚手作業で型取りする「手取り半べん」。ふんわりと空気を含み、上品な甘みと魚のうま味が広がる。

※メニュー、器の詳細は次ページをご覧ください。
Text=篠原美帆 Photo=鈴木信吾 Styling=町田由貴子

上／そばのお造り880円。
下／鴨とそばがきのテリーヌ
1,300円。カレー南ばんやつ
けカレーせいろも名物だ。



上／もり850円。外二蕎麦の香り、味、喉越しを存分に楽しめる。 下／蕎麦づくりで一番大切なことは「蕎麦を練る」工程だという4代目・高橋義明さん。

「日本ばし やぶ久」
のスタイルとは？

column 名店に聞く 蕎麦の流儀

蕎麦のウンチク、本当のところを知りたい！
……百年以上の歴史に裏打ちされた新メニューも好評な老舗を訪れた。

香り高く、喉越しも良い
こだわりの外二蕎麦

江戸時代中期以降、主流になった二八蕎麦。それ以前は蕎麦粉のみで打つ生蕎麦が主だったが、ゆでると切れるため、セイロで蒸した蕎麦が売られていた時期もあったという。蕎麦粉とつなぎの小麦粉の割合により七三、十割などさまざまな呼び方が生まれた。1902年(明治35)創業の「日本ばしやぶ久」では代々、蕎麦粉と小麦粉が10対2の外二の蕎麦を打つ。

「代々続くからと墨守しているわけではないんです。外二は蕎麦粉の含有率が83・3%で二八より少し高く、香りも強い。いろいろ試し、温かい蕎麦では伸びにくく、冷たい蕎麦では喉越し良く、私どものつゆにも合っているので外二を続けています」とは4代目の高橋義明さん。

盛り蕎麦をすすると蕎麦の甘みと香りが口中に広がり、腰も強い。高橋さんは「蕎麦の香り、腰、風味の

8割が決まるのは練る工程にある」と言う。両手に体重を掛けながら生地をしっかりと練り込んで玉にし、通常蕎麦打ちではないという足踏み製法で打ち上げる。これも初代から続く伝統だ。

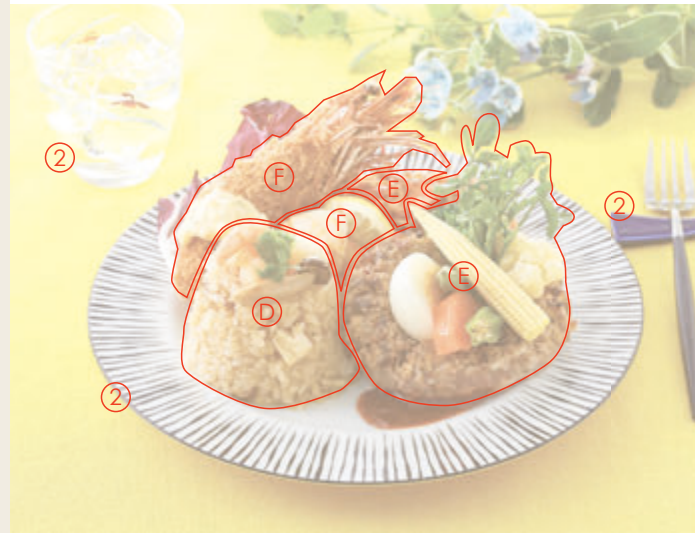
盛り蕎麦のつゆは厚削りの本枯鰹をじっくり煮出し、濃いめのだしを取る。返しと合わせ、2日目に湯煎にかけて味をなじませ、3日目に提供する。やぶ系伝統の、味は重め、辛めのつゆに、蕎麦の先をちゃんと付けてすすりたい。

創業100年の2002年に改装。代替わりしてからは「そばのお造り」や「鴨とそばがきのテリーヌ」など新たな蕎麦料理も考案し、蕎麦前の楽しみ方を広げている。

にほんばし やぶきゅう◎日本橋駅B7出口徒歩2分。11:00～15:20LO・17:00～22:30LO (土は15:30LO、21:00LO)、日・祝休。中央区日本橋2-1-19 ☎03・3271・0829 MAP P22 B-2



洋 の 皿



④ 資生堂パーラー 日本橋店

約120年前、ソーダ水やまだ珍しかったアイスクリームの製造販売を行う、日本で初めてのソーダファウンテンとして銀座に誕生。1928年からは本格的な西洋料理のレストランに。

・シーフード和風ピラフ 1,836円

歴代のシェフが受け継いできた資生堂パーラー・伝統的メニューの一つ(日本橋店でテイクアウト可能)。

しせいどうパーラー にほんばしてん◎日本橋駅B2出口直通。11:00～21:15LO、不定休(施設に準じる)。中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋S.C. 本館8F ☎03・3246・5288 MAP P22 B-2

⑤ 京橋モルチェ

1907年(明治40)に開業した洋食「中央亭」の歴史を受け継ぐ明治屋直営レストラン。その後、明治屋の輸入ワインの名にちなみ「モルチェ」と改称した。

・伝統のハンバーグ 1,000円

店内では別々に提供しているモルチェの看板メニュー・ハンバーグとナポリタンが両方楽しめるお得なセット。

きょうばしモルチェ◎京橋駅7出口直通。11:00～20:30LO、日・祝休(土は当面休業)。中央区京橋2-2-1 京橋エドグランB1

☎03・3274・3891 MAP P22 B-2

※当日午前中まで事前予約。商品お渡しは15:00～18:00。(緊急事態宣言中は15:00閉店のため、お渡しは平日13:30～15:00)、ハンバーグは店内で提供するものと盛り付けが異なります。

⑥ レストラン桂

前回東京五輪の前年に創業。親子2代にわたり、日本橋室町界隈で愛され続ける“ニッポンの洋食屋さん”。名物の「スパゲティ イタリアン」は、他店で言うナポリタンだ。

・有頭大海老フライ 2,250円・帆立貝のバター焼き 1,300円

エビフライは2本セット。ホタテ貝はバター焼きかフライをお好みで選ぶ。いずれも同額で横半分に切ったものが6枚入っている。
レストラン かつら◎三越前駅A5出口すぐ。月～金、祝前日11:00～14:00LO・17:00～20:30LO (土はランチのみ)、日・祝休。中央区日本橋室町1-13-7 ☎03・3241・4922 MAP P22 A-3

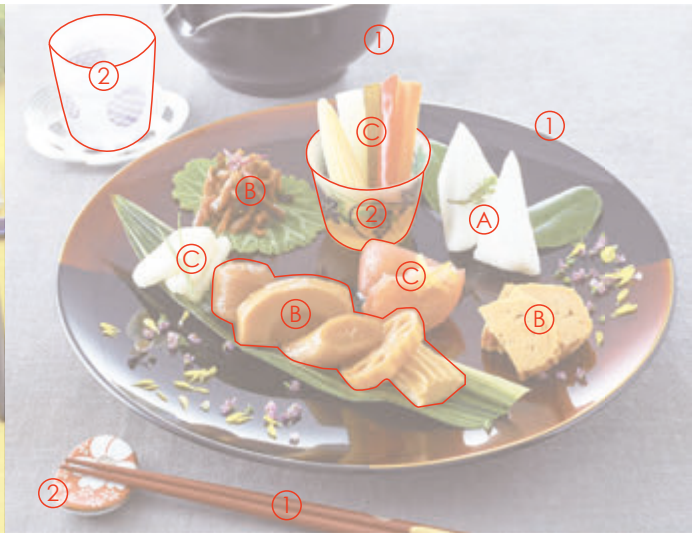
② 銀座香蘭社

香蘭社はおよそ300年前、肥前有田で磁器の製造を開始し、1879年(明治12)に創立した有田の名窯。昭和初期に開設した銀座の直営店では、日常使いのアイテムからギフト品、希少な美術工芸品まで幅広く取り扱う。

ぎんざこうらんしゃ◎東銀座駅A1出口2分。10:00～18:00、日・祝休。中央区銀座6-14-20 銀座香蘭社ビル ☎03・3543・0951 MAP P22 C-1

*フォークなどはスタイリスト私物です。

和 の 皿



⑦ 日本橋 神茂

330年余の歴史を誇り、現在で18代目。江戸時代中期に日本橋魚市場で初めて作られたという「はんべん」をはじめ、かまぼこ、おでん種など、練り物一筋で営業を続ける。

・手取りはんべん 421円

おでんに入れたり、表面を軽くあぶってショウガじょうゆで。生で食べると、ふわふわとした食感とキメの細かい滑らかさがより楽しめる。

にほんばし かんも◎三越前駅A1出口徒歩3分。10:00～18:00 (土は17:00まで)、日・祝休。中央区日本橋室町1-11-8

☎03・3241・3988 MAP P22 A-3

※エキマチエリアには三越日本橋店、高島屋日本橋店にも店舗あり。

⑧ 日本橋弁松総本店

創業170年を超え、現存する店としては日本最古のお弁当屋さん。いわば、江戸時代から続くテイクアウトの元祖！ 折り詰めは昔ながらの経木を使用している。

・玉子焼 1本1,944円・野菜甘煮(サトイモ519円、つとぶ573円、タケノコ465円、ゴボウ411円、ハス411円)各100g ※野菜の単品販売は一部デパート店舗のみ。・しょうがの辛煮(100g) 745円

それぞれ総菜として個別に購入できるほか「惣菜折詰」(お弁当のご飯がないもの)としてセットでの購入も可能。

にほんばしべんまつそうほんてん◎三越前駅A1出口徒歩3分。9:30～15:00 (土・日・祝は12:30まで)、年始休。中央区日本橋室町1-10-7

☎03・3279・2361 MAP P22 A-3

※本店では予約販売のみ。電話受け付けは8:30～16:00 (土・日・祝は13:00まで)。キャンセル・変更は2日前までにご連絡ください。※エキマチエリアには三越日本橋店、三越銀座店、高島屋日本橋店、大丸東京店にも店舗あり。

③ 銀座若菜

1828年(文政11)創業の料亭「得月楼」(名古屋)の漬物部門を引き継ぐ形で奈良漬の製造を始めたのが店の前身。その後、1953年(昭和28)に銀座で営業を開始した。

・東京べったら漬(150g) 486円・銀座ピクルス(90g) 432円

・トマトの柚子ジュレ(1個) 540円

「東京べったら漬」はバリバリとした食感と上品な甘さが魅力。

ぎんざわかな◎銀座駅A7・8出口直結。10:00～20:00、不定休(施設に準じる) 中央区銀座4-6-16 銀座三越B2

☎0120・54・5611(本社フリーダイヤル) MAP P22 C-1

※銀座本店はビルの建て替えのため休業中。エキマチエリアには三越日本橋店、大丸東京店にも店舗あり

① 漆器 山田平安堂

1919年(大正8)創業。約100年にわたり漆器を扱う専門店。お椀やお盆から、箸やテール小物まで食器を中心に、ステーションナリーやアクセサリーなど幅広くそろえる。

しっき やまだへいあんどう◎銀座駅A3出口徒歩2分。10:30～20:30、不定休(施設に準じる)。中央区銀座6-10-1 GINZA SIX4F

☎03・6263・9900 MAP P22 C-1

京橋〜日本橋 骨董通りを歩く

初めての

京橋から日本橋にかけて、約150もの古美術商やギャラリーが軒を連ねる東仲通りは日本随一の規模を誇る「骨董通り」。今回は、骨董デビューにもぴったりのジャンルの異なる4店をご紹介します。新しい世界の扉を開き、まずは骨董を知ることから始めてみよう。

主に扱う品
古伊万里、柿右衛門を中心に
掛け軸、絵画など



草花や動物など
個性あふれる文様の世界に浸る



主に扱う品
仏教美術、古陶磁、漆器、
考古遺物など

縄文時代晩期の亀ヶ岡式土器。3000年も前に作られたものとは思えないほど、繊細でモダン。



小さな仏像から縄文土器まで
いにしえの暮らしに思いをはせる

古美術花徑

仏教美術を中心に、幅広い時代、ジャンルの美術品を扱う。「店主の好みや傾向が反映されるのが古美術店の面白いところ。その中から自分とフィーリングが合う店を見つけるのが第一歩」とオーナーの利谷有里さん。

こびじゅつかい◎京橋駅6番出口徒歩3分。日・祝ほか休（営業時間等は要問い合わせ）。中央区京橋2-10-1 ☎03・3535・0733 MAP P22 B-2

古伊万里のそば猪口が100個ディスプレイされた棚は壮観！
店外から眺めていく人も多い。



草花や動物など
個性あふれる文様の世界に浸る



古美術 花からくさ

古伊万里や柿右衛門のそば猪口、皿などが数多くそろう。古伊万里の中でも江戸中期以降なら、手頃な価格も少なくないそう。気に入った文様のものを見つけて、生活に一つ取り入れることからぜひ始めてみて。

こびじゅつ はなからくさ◎JR東日本東京駅八重洲中央口徒歩5分。11:30～18:00、日・祝休。中央区日本橋3-5-8 ☎03・5290・3141 MAP P22 B-2



手前は石榴（ざくろ）型水滴。奥の茶入れ2種とともに
1620～30年（明朝）、日本向けに作られた中国の古染付。



東洋古美術からオランダ陶磁器まで
焼き物の歴史をたどる

主に扱う品
中国古美術を中心に朝鮮・日本・
オランダ陶磁器など

木雞

「手になじむ小さなものが好き。焼き物の温かさが手を通して伝わってくるんです」という店主・大江夏子さんの言葉どおり、愛らしい小ぶりの展示品が並ぶ。東洋にゆかりあるオランダ・デルフト陶器との見比べも楽しい。



もっけい◎京橋駅6番出口徒歩3分。11:00～18:30、日・祝休。中央区京橋1-6-14 佐伯ビル ☎03・3561・7411 MAP P22 B-2



時代背景をも色濃く残す
フランスビンテージウェア

19世紀から20世紀初期、家畜を扱う人の仕事着。
動物の毛が付きにくいという機能を備える。

主に扱う品
フレンチアンティーク
（古着・アクセサリなど）



Mindbenders&Classics

100年前のワークウェアなどが多数。「生地織りや手縫いギャザーなど、丁寧な仕立てが魅力です」とオーナーの横見沙代子さん。服が生まれた頃の人々の暮らしを想像しながら袖を通せば、いとoshii気持ちに包まれる。

マインドベンダーズアンドクラシックス◎宝町駅A5番出口徒歩2分。
14:00～17:00（土は18:00まで）、火・水休。中央区京橋2-6-8 仲通りビル6F
※現在予約制での営業。https://airrv.net/mindbendersandclassics/calendarにて事前予約。
☎03・3564・1270 MAP P22 B-2

Text=藤原美帆 Photo=田中秀典(P10～11上段) Illustration=米田有希

1921年創業
耐熱ガラス

1階ではガラスのアクセサリも販売。



自慢の器具で入れるカフェ＆
ガラスアクセサリショップを開店

HARIO Cafe & Lampwork Factory 室町店

耐熱ガラスの加工技術を生かすコーヒー器具が評判のHARIOが、器具の違いで異なる味を実感できるカフェを2018年に開店。世界に誇るバリスタとのコラボ商品も用意する。また、1階にはガラスのアクセサリショップも。常時200種ほど揃え、着け心地が軽やか。室町店限定的和デザインがキュートだ。

ハリオ カフェ アンド ランプワーク ファクトリー むろまちてん◎三越前駅A1出口徒歩1分。11:00～18:00(1Fは19:00まで)、無休。中央区日本橋室町1-12-15 1F ☎03・3516・0525 2Fカフェ ☎03・6262・6528 MAP P22 A-3



高級漆器のほか、調度品・家具なども扱っていた。



上／2階の店舗にお手頃漆器も多彩。右／食洗機対応の越前漆器の碗は2750円。



ステンレスにおなじみの和柄を施した越前漆器の水筒各6,600円。

1689年創業
漆器専門店

現代の暮らしに即したニュータイプ漆器

黒江屋

各地の工房へ出掛け、仕入れる漆工芸が多彩。食洗機対応の漆器に、芸大生発案のピンバッジ、漆と蒔絵を施した粋な水筒など、珍しい上に、個性的で気軽に使える商品ぞろいで心躍る。ミカンの皮を素地にしたぐい飲みなど、職人の遊び心から生まれた作品も見逃せない。

くろえや◎日本橋駅B9b出口徒歩1分。9:00～18:00、土・日・祝休。中央区日本橋1-2-6黒江屋国分ビル2F ☎03・3272・0948 MAP P22 A-3



左／「楽」は粋な和デザインだ。下／1階の入り口に設けた無人販売所。菓子は季節で異なる場合あり。



1872年創業
茶房・割烹

銀座の一角に設けた菓子の
無人販売所

銀座風月堂

銀座の老舗が2018年5月、がらりと風情を変え、モダンな“和”を意識した茶房・割烹に変貌。さらに今春、1階エントランスに無人販売所を設置した。菓子は1種のみ。創業時のレシピから改良を重ねたカステラの「楽」はハーフサイズで1,000円。店頭で買うよりも200円もお得だ。

ぎんざふうげつどう◎銀座駅B7出口徒歩2分。茶房11:30～19:30LO(土は18:00LO、日・祝は17:00LO)、割烹11:30～14:00LO・17:30～19:00LO、土・日・祝休(食事のみ)。中央区銀座6-6-1銀座風月堂ビル2F ☎03・3571・2900 MAP P22 C-1

Text=佐藤さゆり Photo=丸毛 透

伝統は革新の連続だと実感

老舗フロンティア
特別編

驚くなかれ、老舗の挑戦！

老舗ののれんは、挑戦を続けることで守られてきた。
思わず目を見張る企画や新しい品々に、揺るがぬ自信と心意気を感じて。



上／ロカボ専用の衣で揚げていく4代目。左／戦後建築の店は風情もゼいたく。カウンターで味わいたい。

1885年創業
天ぷら専門店



糖質を抑えるロカボの天ぷらコース

てん茂

旬味をごま油で揚げる江戸前の老舗4代目が、ロカボ(糖質制限)を可能にするため、北里研究所病院糖尿病センター長に教えを請い、2018年からコース仕立てで提供開始。小麦粉を半分近く減らした薄衣ゆえ、歯触り軽く香味が際立つ。かき揚げをのせた天茶まで存分に堪能を。

てんも◎JR新日本橋駅4番出口徒歩1分。12:00～14:00・17:00～20:00(土曜日は2人以上の利用で、前日までに要予約。19:00まで)、日・祝・8月の土休。中央区日本橋本町4-1-3 ☎03・3241・7035 MAP P22 A-3

ロカボ天麩羅コース16,500円は夏季は、稚アユやバセリ、アワビが登場。天茶も含めて11種。前日までに要予約。

1931年創業
印刷所・刷り物専門店

印刷所が考案した江戸文化を伝える
刷り物

京はし 満津金(金陽社印刷所)

印刷業界の道を切り開くべく、地元京橋の歴史文化を生かした自社製品を考案。2016年に店を新設した。人気は岡田親(ちかし)さんの町火消し錦絵の紙製品。また、名入れ御朱印帖に着想を得た「家族の宝帖」9,900円は、手形などの成長記録をとめるもので、出産祝いに喜ばれている。

きょうはし まつぎん◎京橋駅6番出口から徒歩1分。12:00～19:00、日・月・祝休。中央区京橋2-6-5 金陽社印刷所1F ☎080・3543・2668 MAP P22 B-2



「手みやげ江戸乃華」は日本橋、京橋、室町の3種各1,100円。町火消しの錦絵の紙製品や半纏(はんでん)柄ハンカチなど5点入り。



宮大工が手掛けた擬宝珠付き木の京橋を渡って店内へ。



御朱印帖は名入れ可で4,290円～。
夫婦の宝帖8,800円もあり。

今日は朝から、
ぬるい雨が降りそそぐ。

雨で気持ちが塞ぐ。
今日も首都高を走る車は少ない。

しずかな東京
さみしい東京
そんな日々も、もうすぐ終わり、
喧騒の東京が
戻ってくるのかな。

変わったこと、
変わらないこと、
変わったことを通して、気づいたこと。
失ったもの、
得られたもの、
失ったことを通して、気づいた日常。

そんなあれこれを心に灯しながら
57年間首都高を支えた日本橋川は、
雨上がりの夕暮れを映した。



写真＝木村心保／大手町2丁目・竜閑さくら橋

題字・文＝中川龍太郎

映画監督、脚本家。『四月の永い夢』（2018）がモスクワ国際映画祭にて受賞。最新作『静かな雨』（2020）が東京フィルメックスにて観客賞受賞。やなせたかし主催「詩とファンタジー」年間優秀賞の最年少受賞（2010）など、詩人としても活動。Huluにてオリジナルドラマ『息をひそめて』が大人気配信中。

トーキョーをうたえば
Vol.8

本は断然紙派。インクの匂い、触り心地、重さ……。そういう感覚を大事にしたいくて、電子書籍より圧倒的に魅力を感じています。



『時代と作品で読み解く映画ポスターの歴史』(イアン・ヘイドン・スミス著・プレジ南日子訳・岡田秀則監修、玄光社) 4,620円

竹村太平洋さん／20代・神奈川県／映画制作会社勤務の竹村さんを仕事先からの帰りにキャッチ。映画作品の原作や時代背景を探る本をよくチェックする。

誠品書店

せいひんしょうてん◎三越前駅A8出口徒歩2分。11:00～19:00、不定休(施設に準じる)。中央区日本橋室町3-2-1 COREDO室町テラス2F 誠品生活日本橋 ☎03・6225・2871 MAP P22 A-2

Photo＝新谷敬司 Text＝別役ちひろ

書店から出てきたところを直撃！

vol.8

買った本、見せてください

Q 今日買われた本を選んだ理由は何ですか？

A 仕事で映画ポスターのビジュアルを考えることもあり、参考になると思って手に取りました。同じような本がもう一冊あったのですが、古い手描きポスターを集めたものだったため、映画の初期から現代までを網羅するこちらの方が、さまざまな表現が学べると思いました。

Q 今まで読んだ中で特に印象的な本は何ですか？

A 高校に入った頃、母に薦められて読んだ『カモメに飛ぶことを教えた猫』(ルイス・セブルベダ著・河野万里子訳、白水Uブックス)が印象に残っています。異なる種族間での信頼や理解、約束の大切さなどを感じて、心に残るものとなりました。

Q 本にまつわる思い出を教えてください。

A 小学生の頃にマンガ本を買った時、フィルムに巻かれて売られていたのに、読み始めると中のページが破れていて……落丁でした。その時、ラッキーなことに巡り合えたように思えました。このことがきっかけで小さなことは気にしない、楽観的な性格になったように思います。

ちょっと気の利いたプチギフトを厳選して紹介。

1000^{くら}円 みやげ vol.8

『富士見堂 グランスタ東京店』の「東京鈴せんべい」20袋入り1,530円

個包装で食べやすい、東京駅ならではのせんべい

北海道から仕入れた玄米を自社で精米するところから生地作りを始める数少ないせんべい店。主食としても食べられる一等米のみを使用しているため、米の味がしっかりと味わえる。「グランスタ東京」創業当時から出店し、こちらでのみ買うことができる「東京鈴せんべい」は、待ち合わせ場所として有名な「銀の鈴」をモチーフにしたかわいらしい鈴の形。定番の「だし醤油」や、薫り米と呼ばれる黒米を使った「黒米揚げ」「かつお七味」「揚げせん・焼塩」と4種類の味が楽しめる。一枚ずつの個包装で配りやすいのもうれしい。

※化粧箱の帯は季節によって変わります。



ふじみどう グランスタとうきょうてん◎JR東京駅八重洲地下中央口改札内。8:00～22:00(日・連休最終日の祝日は21:00まで)、無休。千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅構内グランスタ東京B1 ☎03・3211・8011 MAP P22 B-2

Photo＝新谷敬司 Text＝別役ちひろ

あるある Aru-Aru English vol.8

English answers to common questions about the Ekimachi area
エキマチエリアの“あるある”な疑問を英語で解決



富山県の魅力が詰まった商品が13種類並ぶ。MAP P22 A-1
※1 A high-speed train linking Tokyo and Kanazawa
※2 Average number of passengers per day in fiscal 2019: 365,972 (according to Tokyo Metro)
※2 2019年度の1日平均乗降客数365,972人(東京メトロ調べ)
※3 Toyamamegumi Pharmaceutical's antipyretic analgesic
※3 富山めぐみ製薬の解熱鎮痛剤

Photo＝新谷敬司 Text＝別役ちひろ

Q Why is there a strange vending machine near one of the ticket gates at Otemachi Station?

大手町駅改札近くでさまざまなものを売っている不思議な自動販売機を見たのですが……

A It sells local products from the Hokuriku region's Toyama Prefecture.

To coincide with the opening of the Hokuriku Shinkansen (*1) in March 2015, the vending machine was installed at Tokyo Metro Yurakucho Station in August that same year **to raise awareness** of Toyama Prefecture and its products. It has since **been relocated** to the Tozai Line ticket gate concourse at Otemachi Station (*2), where it can be seen by more people. It sells **a wide variety of products**, including milled rice and retort packs of Toyama Prefecture's Fufufu rice, snacks such as Hotaruika Hamaboshi dried firefly squid, and Kerorin (*3) body towels.

北陸地方・富山県のご当地商品の自動販売機です。

2015年3月の北陸新幹線(※1)開業に合わせ、富山県および県産品の認知度向上を目的として、同年8月に東京メトロ有楽町駅に設置。現在、より多くの人の目に触れる場所として、大手町駅(※2)の東西線改札口コンコースに**移設された**。富山米新品種「富富富(ふふふ)」の精米やレトルトパックのご飯をはじめ、「はたらくいか浜干し」といったおつまみやスナック、「ケロリン(※3)」のボティタオルなど、**バラエティーに富んだ商品**が販売されている。



英語監修: カッツ・ノアム(Noam Katz)
ライター、翻訳者、通訳者、英文校正者、ナレーターとさまざまな肩書を持つマルチプレーヤー。日本在住17年目で、日本のあらゆる文化に造詣が深い。

※黄色マーカー部分は、覚えておきたい表現です。



Photo＝新谷敬司 Text＝別役ちひろ

今日のくつろぎランチ WA vol.8

日本各地の郷土料理が味わえるランチセット。
取材時は「静岡おでん」1,550円



壁には都電の敷石や船の鉄板といった、
古材が再利用されている



ワ◎銀座駅 C8出口徒歩1分。11:30～14:30LO(ディナー休業中)、不定休。
中央区銀座3-3-5 6F MUJI HOTEL GINZA
内 ☎03・3538・6102 MAP P22 C-1

Illustration＝稲月ちほ Text＝別役ちひろ

都会の喧騒(けんそう)を離れて味わう
地方の魅力的な食

「無印良品 銀座」の6階にあるレストラン。豊かな日本の風土を食を通して楽しんでもらえるようにと、料理長らが現地へ赴き、その土地の食を取材。食材も一部取り寄せている。ランチセットは不定期でテーマの都道府県が変わり、新鮮な気分で味わえる。静岡県をテーマにしたランチでは、黒ハンペンと牛スジが煮込まれ、かつお節といりこ、青のりが入った「おでん粉」を振り掛けて食べる「静岡おでん」をはじめ、キンメダイ、シラス、ウナギのさつま揚げなど静岡の食材が堪能できる。

※最新のテーマ(都道府県)はホームページでご確認ください。

できるワーカーへの道

成果と課題が見えるうれしいコメント

緊張のひと時

まるで小学生の頃の自分に戻ったかのような先生の赤ペンタイム

じっくり丁寧に、なぞり書きからスタート

静かな空間で考える...

一、お手本を見ながら練習

静かな空間で考える...

あ、あれ、三冊も肘が痛くなってきた...

使い慣れない鉛筆が...

二、赤ペンチェック(添削)

アドバイスや、かっこよく見えてこそ、教えます

じつには、エスカレーターのようになぞり書きでいい

ペンが使い慣れたものでOK!

三、消書き

お手本のない、真ん中の紙に、なぞり書きで練習

でも大丈夫、短時間で消えた以上に、手元に新たな感覚が染み付いています

四、赤ペンチェック(振り返り)

うんうん、かっこよく書けてますね、さきの課題もクリア!、今度は〇〇も意識してみよう

れだだけのプリント、読みたい気分、達成感、自信、もっと書きたい!の気持ちを残して終了しました

宮川-水先生

疲れましたか? はい!!

思ったより難しかったですか? はい...

でも、楽しかったでしょう。はい!!

お手本をよく見て書く。そして書くうちにいろんなことに気が付く。ただその繰り返しですが、夢中になってチャレンジしていくと自然と上達して「楽しかった」と思えるのです。楽しいと、もっとやってみようと思えますよね。ぜひ、目標を掲げて続けてみてください。あと書きが心も豊かにしてくれますよ。

キーボードから離れて、ペンで書く。新鮮な気持ちになります。あの人もこの人も... そうだ、手紙書こう。と、後日実際に恩師に手紙をしたためました。

会社など、ちょっとしたメモや、手紙の練習も、ぜひぜひ!

草心書道会 東京校◎京橋駅7番出口徒歩3分。開講時間 隔週火〜木 18:00〜19:15、19:30〜20:45 (1日2クラス開講)。体験料1,100円。入会金11,000円。受講料(月謝)8,800円(月2回、回数によって異なります)、中央区八重洲2-6-5 八重洲五の五ビル2階C室 ☎070-5407-0815 MAP P22 B-2

今号「東京エキマチVol.3」を拝読して体験・入会の場合、入会金が20%OFF!! 有効期限: 2021年10月9日まで



生まれも育ちも日本橋。日本橋料理飲食業組合青年部元会長。日本橋と八重洲の連合町会青年部会長などを歴任。趣味は映画鑑賞。「今回のお悩みには「Mr.ノーバディ」がおすすめ!」

よしのすしほんでん◎11:00〜14:00・16:30〜21:30 (土は11:00〜14:00のみ)、日・祝休。MAP P22 B-3

Photo=新谷敬司 Text=別役ちひろ

日本橋・吉野鮎本店
5代目大将・
吉野正敏の

お悩み相談

困ったら俺に聞け! vol.8

今号のお悩み

叱られたり注意を受けたりすると、ひどく自己嫌悪に陥り、いつまでも悩んでしまいます。改善法はありますか。(20代男性・会社員)

大将のアドバイス

注意されて何も気にしねえのは論外だけど、いつまでもグズグズ悩んでいてもいけねえ。見てる人はちゃんと、直そうとする姿を見てるから安心しな。あと「ここまで反省したら考えるのをやめる」ってな具合に強制的に切り替えて、全く別のことをやってみな。そういう自分なりの区切りを作ることで、きつと少しずつうまく対処できるようになるんじゃないかな。ただ世の中には理不尽に怒るやつもいる。臍に落ちねえことがあっても、何に注意されたかだけには目を向けるべき。それで自分なりの答えが見つければ、あとは流せばいいんだよ。正解は一つじゃねえんだし。だから注意を受けたら、態度は殊勝に、心は「どんなヒントがもらえるんだろう?」ってなくらいに少し大きく構えることだな。

Vol.3

編集部がエキマチで出合った“これ欲しい!”を紹介

今号の

うい 買っちゃいました

東京ステーションシティ運営協議会 竹内の場合

カラフルな東京駅丸の内駅舎がすてき!

長年東京駅に勤めていることもあり、東京駅丸の内駅舎の建物が大好き。見上げると、とてもワクワクした気持ちになります。このハンカチを見つけた時、駅舎の赤れんがをこんなカラフルに表現するなんて!と、とても驚きました。丸の内駅舎をととても魅力的に描いているし、表から見ても裏から見ても美しく、クオリティーも素晴らしい! 私は昼間に見上げることが多いため、青空の「TOKYO BLUE」が特に好きです。このハンカチは「どこに売っているの?」と、東京駅を利用されるお客さまからのお問い合わせも多くて……。だから今度、友人から「東京駅のお土産で何かいいものない?」って聞かれたら真っ先に薦めたいです!

Photo=新谷敬司 Illustration=福田希美 Text=別役ちひろ

「LOVERARY BY FEILER 東京駅グランスタ店」の東京駅丸の内駅舎柄ハンカチ

左から「TOKYO BLUE」「TOKYO SUNSET」「TOKYO NIGHT」。いずれも2,200円。



東京駅丸の内駅舎をモチーフにしたグランスタ東京限定のハンカチ。ドイツの工芸織物「シュニール織」で作られていて触り心地抜群!



ラブラリー バイ フェイラーとうきょうえきグランスタてん◎JR東京駅改札内。9:00〜22:00 (日・連休最終日の祝日は21:00まで)、無休。千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅構内グランスタ東京B1 ☎03・6269・9559 MAP P22 B-2

気鋭の映画作家を発掘！ 「第43回ぴあフィルムフェスティバル」 開催

2021年9月11～25日
◎国立映画アーカイブ



写真は昨年の映画祭の様子。未来の大物映画監督の初々しい作品に触れることができるかも。詳細はウェブサイト (<https://pff.jp/jp/>) を。

映画界の新たな才能を発見し、若手映画作家を育成する自主映画の祭典。メインプログラムは、1977年から続く世界最大の自主映画コンペティション「PFFアワード」。これまでに名だたる映画監督が輩出し、新人映画監督の登竜門とも呼ばれる。一般公募で集まった作品から厳正な審査を通過した入選作品が映画祭で上映される。ユニークな特集や映画人をゲストに招いたトークも開催予定。
● ☎03・5774・5296（一般社団法人PFF、平日11:00～18:00）

特集コーナー展示 マリノ・マリニの彫刻と版画 開催中

～2021年9月5日
◎アーティゾン美術館



マリノ・マリニ《緑の背景の騎手》1957年 リトグラフ
© SIAE, Roma & JASPAR, Tokyo, 2021 C3502

石橋財団では、1943年から1965年の間に制作されたリトグラフを数多く所蔵している。約20年間のマリニの作風の変化を見ることが出来る。

20世紀イタリアを代表する彫刻家で、馬と騎手をかたどった彫刻で知られるマリノ・マリニ。当初は絵画を手掛けていたが、1940年代以降は活動の中心を彫刻に置き、力強い生命力を簡潔に表現した作風で魅了した。一方で版画も重要な位置を占めている。本展では石橋財団コレクションの中から彫刻2点、版画21点、絵画1点、書籍1点の計25点を展示し、多岐にわたるマリニの制作活動とその魅力を紹介する。● ☎050・5541・8600（ハローダイヤル）

「東京駅前常盤橋プロジェクト」の 大規模広場に 錦鯉が泳ぐ「鑑賞池」を設置

2021年7月21日オープン
◎TOKYO TORCH Park

“日本を明るく、元気にする街”をコンセプトに、東京駅日本橋口前に位置する常盤橋街区で開発が進む東京駅前常盤橋プロジェクト。7月21日にグランドオープンした常盤橋タワーの大規模広場「TOKYO TORCH Park」内には、錦鯉が泳ぐ約70㎡の「鑑賞池」がお目見え。新潟県小千谷市発祥の錦鯉は、雪国の清らかな水と伝統の技法で育てられ、独特な色調をまとった流麗な体形から“泳ぐ宝石”とも称される。世界中から多くの観光客や周辺のワーカなどが集まる東京駅前で、美しい錦鯉が優雅に泳ぐ姿を間近で楽しむことができる。また、池を含む周辺エリアを小千谷市PRゾーンとし、錦鯉飼育セミナーや即売会、錦鯉に関する魅力や情報の発信、同市特産品のプロモーションなどを今後実施していく予定だ。東京駅に立ち寄った際には涼しげな水辺空間でほっとひと息ついてみては。

● <https://tokyotorch.mec.co.jp/>



常盤橋街区中央に約7,000㎡の大きな広場がこのたび完成！東京駅のすぐ近くで自然を感じられる空間だ。小千谷市の錦鯉が泳ぐ池のほかに、茨城県つくば市の天然芝など全国の自治体と協業し、日本の文化・魅力を発信する。

TOKYO TORCH Parkの
最新情報はこちらから！



特別展示「蘭花百姿—— 東京大学植物画コレクションより」 開催中

～2021年9月26日
◎インターメディアテック



◎インターメディアテック 空間・展示デザイン ©UMUT work

植物画以外にも、標本、19世紀に出版された西洋の大判蘭図譜、盆器、写真、絵はがきなどが併せて展示され、蘭の博物誌を楽しむような構成だ。入館無料。

KITTE丸の内2・3階にあるミュージアム・インターメディアテックでは、東京大学の植物学研究において描かれた蘭の植物画を一堂に集めて公開。精緻に描かれた植物画は、植物学研究の発展に欠かせない科学的価値を持つとともに、絵画としての質の高さに美術的価値をも見いだすことができる希少な学術資料だ。総点数100を超える、多種多様な蘭の姿を鑑賞できる。● ☎050・5541・8600（ハローダイヤル）/ <http://www.intermediatheque.jp/>

「ECO EDO 日本橋 2021 ～五感で楽しむ、江戸の涼～」 開催中

～2021年9月12日
◎日本橋地域



江戸時代に日本橋で育まれた涼を取る生活の知恵や工夫を現代風にアレンジした夏の恒例イベント。目にも涼やかな金魚メニューを堪能しよう。

“日本橋の夏さがし”をテーマに、一つの場所に滞留しない回遊型イベントを中心に開催。金魚モチーフのメニューをテイクアウトで味わえる「金魚スイーツ&バルさんぽ」をはじめ、「ゆかたで日本橋さんぽまっぶ」に掲載されているフォスボットや涼スポット、金魚メニューなどを撮影し、Instagramに投稿するとすてきな賞品が当たるキャンペーンも。混雑を避けつつ、涼を求めて街歩きを楽しもう。
● ☎03・3242・0010（日本橋案内所）

健康と障がいを考えるスペース 「ウェルネスステーション東京2021」 開設

～2021年9月5日
◎東京駅八重洲口グランルーフ2階



パラリンピックの正式種目でもあるボッチャを体験できる。パラスポーツの体験を通して、皆が心豊かに過ごせる社会について考えていきたい。

「健康」と「障がい」を共通テーマにさまざまなイベントを開くスペースがグランルーフに期間限定でオープン。多くの人に健康について考えてもらうとともに、障がい者の健康促進と自立支援への理解を深めることが目的だ。パラスポーツ体験、血管年齢や脳年齢のセルフチェック、農福連携マルシェ、音楽演奏などがある。11:00～21:00（日・祝は20:00まで）。● <https://apsj.org/wellness-station-tokyo-2021/>

エキナカでのお買い物でチャンス！ 「夏のエキナカ大攻略 キャンペーン！」開催中

～2021年8月31日
◎グランスタ東京ほか



チャンスは毎日ある。攻略日数に応じて当たる景品のランクもアップする。攻略日数を増やして豪華な景品を狙おう。

JR-Crossが運営するエキナカ店舗の中から、JRE POINTに登録したSuicaを使って、1日に2カ所以上かつ合計500円以上（税込み）のお買い物をするとすてきな景品が当たるキャンペーンを実施中。主な対象店舗は東京駅構内にあるグランスタ東京をはじめ、各駅のNewDays、acure、BECK'S COFFEE SHOPほか。エキナカを駆使してお買い物を存分に楽しもう。● <https://www.jr-cross.co.jp/cp/ekinakakouryaku/index.html>



これからも私たちが 安全・安心の 東京駅を守ります!

東京 T O K Y O S T A T I O N C I T Y

東京駅を安全・安心に

「東京エキマチ」とは・・・

東京駅と、大手町、丸の内、有楽町、日本橋、八重洲、京橋の6つの「マチ」を、
わくわくする「体験」、新発見の「コト」を通して、働き・遊び・味わうライフスタイルマガジンです。

NEXT ISSUE

Vol.39 2021年10月10日発行予定

特集 秋は五感で楽しむ (仮)

※都合により内容を変更する場合があります。

2021.8.10

発行／一般社団法人東京駅シティ運営協議会

制作／株式会社交通新聞社

編集協力／株式会社都恋堂、篠賀典子、別役ちひろ

デザイン／堀岡案室

表紙・裏表紙撮影／新谷敏司、丸毛 透

表紙・裏表紙撮影協力／新江戸染 九久商店×鳥越乃芝田(江戸袋物)、

てん茂、黒江屋、HARIO Cafe & Lampwork Factory 室町店

「東京駅ナビ」アプリ
東京駅をご案内、ダウンロード無料!

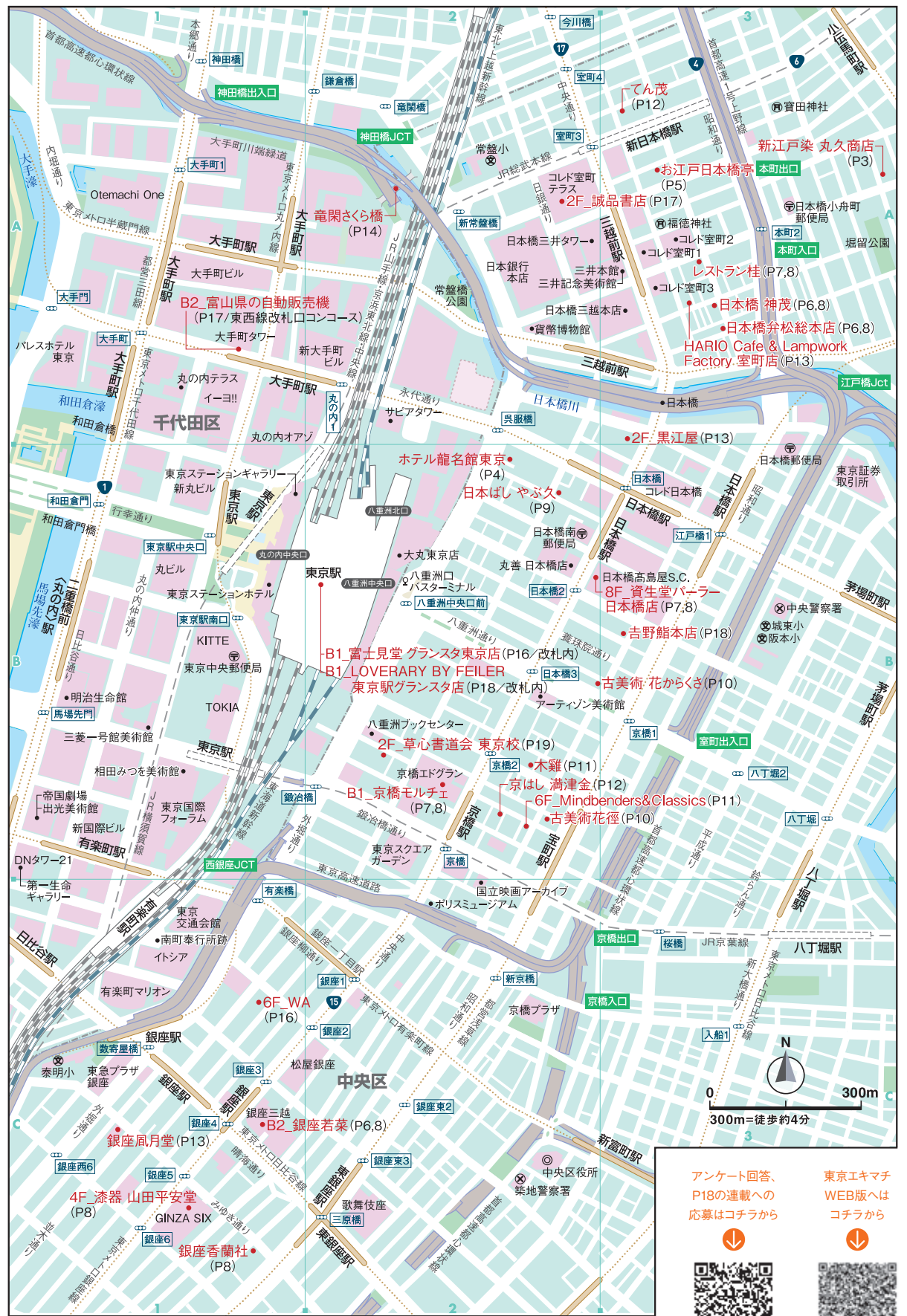


iOS版



Android版

※営業時間、休み、値段などの情報は変更が生じる場合があります。
※年末年始などの大型連休は各施設・店舗にお問い合わせください。
※新型コロナウイルス感染症の影響により、店舗・施設の営業に変動の可能性がございます。
※法律で許可された場合を除き、本誌掲載記事・写真・イラストなどの無断転載・コピー・公衆送信を禁じます。
※掲載の情報は2021年7月25日現在のものです。
※記事に関するお問い合わせは交通新聞社コミュニケーションデザイン事業部 ☎03・6831・6630へ。



Tokyoエキマチmap＝河合理佳

アンケート回答、
P18の連載への
応募はコチラから



東京エキマチ
WEB版へは
コチラから

