



WATERRAS

新しいコミュニティが育まれる街へ
awaji-am.com

FREE AWAJI BOOK 8890

フリーマガジンの8890
2014.12.01発行

発行：一般社団法人 淡路エリマゼンシステム
〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2-705 フラワーエリマゼン1311
Tel.03-5226-8883 Fax.03-5226-0090 www.awaji-am.com



編集：グッドモーニング株式会社 水代 優
www.goodmornings.co.jp

¥0

2014 December No.8

Call me FAB!

FREE AWAJI BOOK

8890



特集：
神田でお肉料理

Library Project

「新旧の神田」を知るきっかけとなるような
蔵書のライブラリー。
本を通して、人々のクリエイティビティの
刺激と向上をはかります。

また、様々な方から寄贈していただいた本で作る
「みんなで余った粋な本を持ち寄る本棚」を提案。
自分の限られたスペースの本棚からは漏れたが、
売りたいくない「粋」な本をテーマに様々な
ジャンルの本を設置しています。

大型デスクにもなる展示台のギャラリーでは、
展示期間以外は自由に読書が楽しめる
フリースペースとしてお使いいただけます。

「本」を媒体にして、人々が集う文化と
コミュニケーションがうまれる
「場」を作っていくスペースです。

8890

Books Talk Music New community

誕生日にも、

勝負の前の日にも、

仕事を頑張った日にも。

人生にはいつだって“おいしいお肉”が必要なんだ

Nice to Meat you

Model Waterras Student Text Inoue Asako Photo Tsuchiya Koji

100年以上、変えないから変わらない「鳥すきやき」



最初は仲居さんが鍋を作ってくれる。鳥の脂をひいた鉄鍋に、綺麗に並べられていく具材たち。立ち上る甘い香りが食欲を刺激。



一瞬「入っていいのかな...」と思うほど堂々たる門構えの鳥すき専門店「ぼたん」。でも遠慮はいりません。ここは庶民の街・神田。明治30年頃の創業の老舗には、ご近所さんから文豪まで、様々な人の胃袋を満たしてきたという器量の大きさがあるのだから。現に4代目店主の櫻井一雄さんはとても朗らか。「この建物は関東大震災後の昭和4年に建てたもの。店名の由来は花の牡丹じゃな

くて、洋服のボタンなんです。昔はこの辺りに、らしや屋（生地屋）がたくさんあってね。着物が主流の時代、洋服のボタンは格好良く見えたそうです。「らしや屋」と言っても、若い人はわからないか(笑)。2階の広間は広く、木枠の窓にはまった波打つガラスに昭和を感じる。等間隔に並ぶちゃぶ台と鍋を挟んで客が向かい合い、名物「鳥すきやき」をつつく。なんとも粋な空間だ。

Nice to Meet you



鍋の作り方や材料は創業以来ほぼ変わらない。鳥は丸鶏をお店でさばくので、胸からモモ、内蔵まですべて具材に。鳥肉は足が早いので、昔から店でさばいてすぐにお客さんに出していたのだそう。四角い鉄鍋の下には、ガスコンロではなく備長炭を入れた台。濃い目の割下でぐつぐつ煮えた鳥肉や焼き豆腐、ネギ、しらたきを溶いた卵にくぐらせて、ふうふうしながらいただく。どこ産のどんな銘柄鶏だなんて野暮なことはいわないで、噛むほどにじんわり滲み出てくる旨味をただ味わえばそれでよし。最後は余った卵で丼にしたり、鍋の汁をご飯にかけてメ。一連の流れに無駄がなく、これが100年以上続く下町の肉料理なのだと感じずら覚える。けれど“伝統を守らなければ！”なんて堅苦しい使命感は感じない。ただここでずっと、続けているだけ。「豆腐は近所の越後屋さん、ネギは千住の市場、鍋も鋳物屋さんによってもらったもの。みんな昔からのものを守っているだけ。鳥肉は牛肉より前から日本人に親しまれていた食材ですし、いわばこれは庶民の食べ物だから気取る必要はないんです。若い人も大歓迎ですよ」と櫻井さん。この先の100年でも変わらずこの場所に、鳥すきやきのいい香りが漂っていますように。



建物は昭和4年に建てられたもの。この空間も丸ごと味わいたい。



鳥すきやき ぼたん

千代田区神田須田町1-15 ☎ 03-3251-0577

🕒 11:30~21:00(最終入店 20:00)

🗓 日・祝

ナイフもフォークも必要なし。ジビエの世界はすぐそこに。

神田駅西口商店街から少し路地に入った場所に「焼きジビエ 罨」はある。普通の飲み屋に見えるが、実は鹿肉や猪肉といったジビエが味わえるユニークな店だ。ジビエとは野生の鳥獣類のこと。フランス料理の世界では秋冬限定の高級食材として知られるが、七輪で豪快に炭火焼きして食べるのが罨スタイル。森を駆けまわっていたワイルドな肉だから、かしまってお皿に盛りられるよりもこのほうが合うのかもしれない。一年中ジビエが食べられる理由は、全国のハンターと直接取引をして

一頭単位で仕入れているから。定番の鹿・猪・雉のほかに、ときどき熊やウサギが入ってくることもある。「ジビエは基本的に赤身の肉なので、高タンパク質・高铁分で低カロリー。お肉は味噌、塩、醤油で部位によって下味を変えていて、注文が入ってから切り分けます。焼きすぎると固くなってしまいますので、強火で一気に焼くのがコツです」と店長の中尾健児さん。ここで初めてジビエを体験する人も多く、一度その味を知ったらもう虜に。お客さんまで「罨」にハマってしまうとは…。



「他にはない味わいだよ」と店長の中尾さん



ジビエは焼き加減が命。表面に脂が浮いたら肉を返して、ジューシーに焼きあげて。

オススメはそれぞれ3つの部位を盛り合わせた「蝦夷鹿セット」と「天然猪セット」各¥1129(イイニク)。さっそく蝦夷鹿のモモ・バラ・シシタマを網の上にのせる。焦げない程度に焼いたら、岩塩・山わさび・辛味噌の中から山わさびを少々つけて口の中へ。ほのかな獣の香りと共に、噛めば噛むほど広がる肉汁と濃い旨味。正直獣臭さを心配していたけれど、まったく気にならない。続いて猪のロースも食べてみると、分厚い脂はプルプル、赤身部分はしっかりとした食感で「肉を食べている!」という満足感でいっぱい。これはちょっと革命のおいしさだ。「普通の牛や豚では物足りなくなってしまうですよ。それからジビエといえばワインですが、この店では全国の国産ワインの一升瓶の量り売りもやっているんですよ」。大衆居酒屋のような雰囲気、鹿や猪を七輪で焼きながらワイワイお酒を飲む。これぞ、庶民派・神田ならではのジビエの楽しみではないだろうか。



焼きジビエ 罨 神田

千代田区内神田2-10-10 ☎03-3251-8899

☎月～金 17:00～23:30 土 16:00～23:00

☎日・祝

UPCOMING FUN

世界でいちばん、
ホットでクールで粋な冬がはじまる。

2014年10月31日(金)～2015年2月14日(土)

おもてなしの灯り WATERRAS WINTER ILLUMINATION 2014

昨年に続き、今年もウインターイルミネーションを開催します。今年度のテーマは「おもてなしの灯り」。ワテラスを訪れる人を暖かく包み込み、出迎えるような、シャンパンゴールドを基調にした上品な灯りが周辺環境と調和し、上質なイルミネーションを演出します。



- ・場 所：ワテラス、淡路公園
- ・主 催：一般社団法人淡路エリアマネジメント

2014年11月1日(土)～12月25日(木)

Rinで見つけるクリスマス ～わたしのすきをおふくわけ～

Rin 8890

●クリスマスカードづくり 所要時間 30分程度
和紙のメッセージカードに、千代紙やスタンプ、カラーの筆ペンで好きなデコレーションをして、世界に一つだけの和のクリスマスカードを作りましょう！



●風呂敷包み 所要時間 10～15分程度
包んで楽しい、結んで繋ぐ、もらって嬉しい風呂敷ラッピングで驚きも一緒に贈ってみてはいかがですか？

- ・参加費：クリスマスカードづくり ¥500(税込)
風呂敷包み 対象者：店内風呂敷をご購入いただいた方
※事前申し込み不要
- ・申込先：03-3525-8840
<http://rin-shopping.jp/2014christmas.html>

2014年11月7日(金)～2015年1月16日(金)

忘新年会 ～ワテラスのおもてなし～

今年も年の瀬が迫ってきました。ワテラスの多彩な店舗が皆様の忘年会・新年会を華やかに演出します。今年お世話になった会社のお仲間と、新年のご挨拶を込めて友人やご家族と、さまざまな場面でご利用ください。ワテラスは20を超えるお店がお客様のお越しをお待ちしております。忘新年会はお客様のお気に入りのあのお店へ是非お越し下さい。

- ・場 所：ワテラスモール
- ・お問合せ先：各店舗
館内にリーフレットをご用意しておりますので、是非ご覧ください。
- ・場 所：ワテラス広場
- ・お問合せ先：各店舗
館内にリーフレットをご用意しておりますので、是非ご覧ください。



12月12日(金)・23日(火・祝)

ワテラスマルシェ

毎月2回開催される、ワテラスマルシェ。全国から旬な野菜、果物、お花をはじめ、ジャムやはちみつ、お菓子などの加工品、雑貨、お弁当を提供するキッチンカーなど、ワテラス広場で楽しいひと時をお過ごしください。12月は1年の締めくくりのイベントが盛り沢山。パーティーやお鍋の食材、プレゼントなど、ワテラスマルシェで見つけてみてください!!

- ・時間
金) 11:00～19:00
火・祝) 10:00～17:00
- ・場 所：ワテラス広場
- ・参加費：無料
- ・主 催：一般社団法人淡路エリアマネジメント
- ・共 催：NPO法人農家のこせがれネットワーク



2014年12月～2015年2月の
ワテラス開催イベントにクローズアップ!

12月13日(土)・27日(土)

ワテラスガーデニングクラブ 園芸芸術と知識、江戸の園芸文化について学ぶ。地域交流促進

「神田花暦園」をコンセプトとしたワテラス周りの豊かな緑の中でガーデニングを楽しみましょう。花壇の手入れから樹木の剪定まで、様々な体験ができます。また、ワテラス近隣の緑を楽しむ解説付きの見学会も行っています。活動を通じて、会員同士で親睦を深め地域交流促進を目的としているので、お気軽にご参加ください。ガーデニング以外にも12月は「正月飾り」の話のレクチャーを予定しています。



- ・講 師：山崎誠子(日本大学短期大学部建築・生活デザイン学科准教授、Hana-koyomi8890 およびワテラス植栽監修)、ほか
- ・入会金：¥2,000(税込) ※途中入会の方は月割り計算とします。
- ・会 費：半年 ¥6,000(税込)
お試し参加1回 ¥300(税込)
- ・申込先：03-3525-4120 (Hana-Koyomi 8890)
- ・時間 10:00～12:00
- ・場 所：ワテラス外構他
- ・持ち物：軍手・スコップ・筆記用具
- ・定 員：20名 ※途中入会可
- ・主 催：一般社団法人淡路エリアマネジメント
- ・共 催：Hana-Koyomi 8890 www.facebook.com/waterras.garden

12月21日(日)

ワテラスキッズ 移動式子ども基地 ～クリスマススペシャル～

もうすぐクリスマスがやってきます☆いろいろな木の実や自然素材・革・廃材・紙・リボンなどの素材を使ってクリスマス飾りをつくりましょう! お家に飾ったり、大切な人へプレゼントしたり、寒い冬をぽっかりと暖かくわくわく彩ってください。そのほか、クリスマスをテーマにした遊びも用意しています。お馴染みのピー玉コリントや昔遊びコーナーもあります。クリスマス直前、ワテラスでとっておきの一日を過ごしてください☆



- ・参加費：無料
- ・お問い合わせ先：
03-6806-0012(NPO法人コドモ・ワカモノまちing)
<http://www.k-w-m.jp/>
- ・主 催：一般社団法人淡路エリアマネジメント
- ・共 催：NPO法人コドモ・ワカモノまちing
- ・時間 13:00～16:00
- ・場 所：ワテラス広場・ワテラスコモン1Fサロン

※参加者への注意事項 暖かい格好・汚れても良い格好でお越しください。

12月24日(水)

ワテラスてづくり市 ～たくさんの「タカラモノ」にめぐりあえるてづくり市～

18名のハンドメイド作家さんの思いが詰まった作品に出会えるてづくり市を開催。作家さんと交流して、作品に触れ、作品への想いを感じられる場所。「モノ」に溢れている今だからこそ、ひとつひとつの「モノ」を大切にしてほしい。開催時間は12:00～18:00、ランチタイムやアフターファイブにご家族・ご友人同士でゆっくりお楽しみいただけます。自分だけのオリジナルを作家さんにお願いできる、オーダーメイド作品の受付エリアもあります。

ワテラス てづくり市

Handmade work is full of brilliance.



- ・時間 12:00～18:00
- ・場 所：ワテラスコモン1Fサロン
- ・申込先・お問合せ先：青空個展実行委員会
info@aozorakoten.com
- ・主 催：一般社団法人淡路エリアマネジメント
- ・共 催：青空個展実行委員会

HANG OUT MAP

ぶらぶらマップ 2014

illustration Mougi Kazuya

A 2015年1月17日(土)~18日(日) 第14回 神田小川町雪だるまフェア

・時間 10:00 ~ 16:00
・主催: まえだれ会、小川町商工会、表商会、
福興会、駿河台下グリーン・アレー通り会

B 2015年1月12日(月)まで Alice Tomaselli solo exhibition "bianca"

ミラノ出身のアーティスト、アリーチェ・トマセッリの初めての個展を開催。「コンセプチャル・アルチザン(思考する職人)」として伝統的な技法と現代的な発想を自在に組み合わせたユニークな活動を行うアリーチェ・トマセッリの世界を、シュニール織りのファブリックによるミニマルな作品を中心に紹介いたします。

・場所: ワテラスタワー2F cafe104.5



● 翔
● とんかつ 駿河
● 焼肉ホルモン モリちゃん

● 焼肉ランド マルタケ ● とんかつ かつ屋

● 焼肉京城園

● くらぶたきよし

● 和牛一頭焼肉 手打冷麺 翔山亭 神保町店

● 焼肉 臣

● 青新軒 ● 焼とり 鳥玄

*編集部が独自にセレクトしました。

● ももや

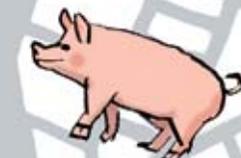
● 区民酒場 かもん ● 炭焼豚丼 豚野郎
● 東京丸鶏

● 肉の万世
● お茶の水サンクレール店

● ECOM

● 牡舌亭

● とんかつ 近定



C 2015年1月1日(木)~3日(土)

新春将門太鼓

1月1日(木)・時間 14:00~14:20 ・場所: マーチエキュート神田万世橋
1月2日(金)・時間 14:00~14:20 ・場所: マーチエキュート神田万世橋
1月3日(土)・時間 13:00~13:20 ・場所: ワテラス
・時間 14:00~14:20 ・場所: マーチエキュート神田万世橋



● 羊肉酒場 0,19
● エイジング・ビーフ

● B ● C

● 神楽坂 翔山亭 神田淡路町店

● 鳥すきやき ぼたん

● とんかつ 万平

AWAJICHO

NIKU & BAR HANGOUT

● T.dining

● グリルドエイジング・ビーフ & テリカテッセン 淡路町

● 勝漫

● 鳥ひろ

● 兎ひす本座 ● 焼肉 金山商店

● 焼ジビエ 巽 神田

● 俺の肉
● アナンダ
● 東京ブッチャーズ

MANSEIBASHI BLDG.



農



Sola City

WATERRAS

ほんまもん

● 肉の万世 秋葉原本店

中央通り

外堀通り

本堀通り

靖国通り

四大通り





かんだ やぶそば復活、その舞台裏にあった粹な話。

今回のSPEAK OUTは、ワテラスから50歩ほどお出かけた場外編。昨年2月の火災から約20ヶ月を経て、いよいよ10月20日に「かんだやぶそば」が営業を再開したという嬉しいニュースが届いた。さっそくお店を訪ね、4代目店主の堀田康彦さんにその舞台裏を聞いた。実は、堀田康彦さんは淡路地域まちづくり計画推進協議会の会長を務め、私たちがワテラスに住むきっかけをつくってくれた人でもある。「かんだやぶそば」といえば、全国各地からわざわざ食べに来る客が絶えない、蕎麦界の伝統ある有名店。再開時の記者会見にもマスコミ27社が押しかけた。それほどやぶそばの再開には注目が集まっていた。驚いたのは、職人さんが過ごした再開までの20ヶ月間のお話。

やぶそばの味を守るためには、どうしてもいままでの職人さんを手放すわけにはいかなかった。そこで改修期間中、堀田さんは都内の懇意にしている蕎麦屋に一人ずつ職人さんを預かってもらうことに。蕎麦屋にとって、材料と製法は秘密中の秘密。それでも各店が自らの厨房にやぶそばの職人さんを温かく受け入れてくれた背景には、そば商組合の信頼と連帯感があったのだそう。「そば商組合は今年で100周年。うちの店が初代組合長だっ



たんです。蕎麦屋の数が激減している中で、互いが支え合う。そうした繋がりはとても大切なんです。」と堀田さん。やぶそば復活の影には、そうした蕎麦屋仲間の心意気があったのだ。

一方、接客スタッフについてはなんと全員新人とのこと。本格的な営業再開の前にプレオープン期間を設け、「美味しいものを、気持ち良く、食べていただく」というやぶそばの理念と伝統を守り、やぶそば流の接客を磨いた。

新たなスタートを切った、神田伝統の味。
ぜひ、読者の皆さんも足を運んでみて欲しい。

Text ワテラスチューデントハウス
二瓶 太一（慶応義塾大学法学部4年生）

Photo Tsuchiya Koji

SPEAK OUT!



蕎麦の香りを存分に引き出したそばと濃厚なそばつゆがたまらない！



かんだ やぶそば 東京都千代田区神田淡路町2-10 ☎03-3251-0287

☎11:30~21:00 (L.O.20:30) 休水

WE ARE AAM!

淡路エリアマネジメント(AAM)は、イベントや情報発信を通じて地域のみなさんの交流促進を行っています。

料理教室「ワテラスキッチン」もそのひとつ。旬の食材を使って家庭でもできる、ちょっぴり贅沢なおもてなし料理を、「台所 de ビストロ」を主宰する山本ちかこ先生が教えてください。

11月は旬のサーモンを使った手打ちパスタ作りに挑戦しました！
毎月趣向を凝らしたテーマで開催しているので、ぜひ参加してみてくださいはいかがでしょうか？



AAM 一般社団法人淡路
エリアマネジメント サポーター及び賛助会員募集中!

サポーターのご登録はこちらら awaji-am.com/waterras/mailmag/



ワテラスキッチン ～大皿でいただくごちそう～

●レギュラークラス

一年で一番手料理が活躍する季節がやってきました。今月は、パーティーに便利な見栄えバッチリ大皿料理をご紹介します。どうぞご期待下さい。

メニュー：お刺身サラダ／ミックスパエリア／赤ワインとマスカルポーネのベルベットケーキ

- ・日程 12月5日(金) 昼の部 11:00～13:30 夜の部 18:30～21:00
- ・参加料 ¥4,500(税込み) 各回 12名

●ショートクラス

メニュー：ミックスパエリア／小さなデザート

- ・日程 12月10日(水)
昼の部 11:00～12:30
夜の部 19:00～20:30
- ・参加料 ¥2,800(税込み) 各回12名
※各日開催日3日前の正午まで受付

※全てのクラスでお料理に合わせたドリンク、パン、食後のお茶をご用意させていただきます。



ワテラスキッチン ～ブッシュ・ド・ノエルワークショップ～

しっとりココアスポンジにチョコレート風味の生クリームを巻き込んだ、本格的ブッシュ・ド・ノエルをひとり一台仕上げてお持ち帰りいただけます。スポンジ、クリーム作りは講師がデモンストレーションで解説の後、各自デコレーションして仕上げていただけます。週末のクリスマスパーティーにぜひご利用下さい。

- ・日程 12月19日(金)
昼の部 11:00～13:30 夜の部 18:30～21:00
- ・参加料 ¥3,700(税込み) 各回 20名
※12月16日の正午まで受付!



- ・会場 ワテラスコモン 1F サロン
- ・申込先 shunsai@ddbistro.com
03-5787-8990
www.ddbistro.com
- ・講師 山本ちかこ(台所 de ビストロ)
- ・持ち物 エプロン、手拭きタオル、筆記具

※中学生までのお子様はかならず保護者の方と一緒にご参加下さい。