WATERRAS
人情・情緒を引き継ぎ
大きなコミュニティをはぐくむ
awaji-am.com

FREE AWAJI BOOK 8890

フリーアワジブック 8890
2015.03.01 発行

発行：一般社団法人淡路エリアマネジメント
〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2-105 ワテラスアネックス1311
Tel 03-3526-3883 Fax 03-3526-0090 www.awaji-am.com

good mornings

編集：グッドモーニングス株式会社 永代 優
www.goodmornings.co.jp

¥0

2015 March No.9
Call me FAB!

FREE AWAJI BOOK 8890

特集：神田でラーメン

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愉しめる
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

ONE RAMEN ON ONE PERSON

人目なんて気にしない。

ひと口スープを飲んだら、思いっきり麺をすする。

早くしないと冷めてしまう。

一杯のラーメンとは、

一対一で向き合うべし。

新感覚！

Model Waterras Student
Text Inoue Asako
Photo Tsuchiya Koji

器から立ち上る昭和の香り。
これぞ、日本のラーメン。

「栄屋ミルクホール」に来ると、今が 2015 年であることをちょっと忘れてしまう。青緑色の銅板の外壁に錆びた看板、ガラスがはまった木の引き戸、白地に力強い黒文字が際立った「ミルクホール」の暖簾。そんなお店の佇まいもさることながら、ここには “昭和” の味がするラーメンがある。

お店の本当の屋号は「栄屋」。戦前、神田司町で開いた蕎麦屋が始まりだ。1945 年に戦争で店が焼け現在の場所に移転するも、材料不足で蕎麦が作れず、ミルクや喫茶・軽食を出す「ミルクホール」という業態になった。ここで生まれ育った二代目店主・高橋栄治さんは思い出を振り返る。「当時は周りに飲食店なんてなかったから、どんどんメニューが増えていってね。丼物や手作りの和菓子、果物も置いてたよ。昔はお客さんと蓄音機で音楽を聴いたり、テレビを観たりもした。この店は喫茶店でありレストランであり、近所の人たちが集まる憩いの場でもあったんだよ」。

一番人気は「ラーメン＋半ライス」のセット

豚肩ロースを生醤油で煮込む自家製チャーシュー

建物は昭和初期に建ったもの。錆びた看板も味がある

現在も続く看板メニュー「ラーメン」が生まれたのは約65年前のこと。世間でどんなに凝ったラーメンが流行しても、先代が創りだしたこの鶏ガラ醤油スープのラーメンは、仕込みから作り方、材料まで誕生当時から何一つ変えていない。

醤油スープは生醤油で仕込んだかえしに、鶏ガラとニンニク、野菜を3時間じっくり煮込んだスープを合わせたもの。麺は舌触りと歯切れがいい細めのストレートを使う。豚肩ロースを使ったチャーシュー、小松菜、長ネギ、メンマをのせ、仕上げに鶏油を表面にさっとかける。出来上がったラーメンは誰もが知る“これぞラーメン”という風貌で、湯気とともに立ち上がる醤油の香りがたまらない。奇をてらった仕掛けがないから、あれこれ味を詮索する必要はなし。キレのある醤油スープを味わい、ズズッと麺をすする。シンプルなラーメンは味わい方もシンプルに限る。「今はいろんなラーメンがあるけど、飽きちゃうでしょ？だからうちは変えないの」と高橋さん。思い出すとまた食べたくなり、食べたくなったらここにある。こうして昭和生まれのラーメンは愛され続けていくのだ。

栄屋ミルクホール
千代田区神田多町2-11-7 ☎03-3252-1068
営 10:30～17:00　休 土・日・祝

蛤と鶏とオリーブオイル。ラーメンで目指す健康と美。

蛤の旨味がガツンと濃厚ながらも後味さっぱりの「蛤 SOBA」は夜遅くに食べても罪悪感が少なそう

2014年2月に彗星のごとく現れ『ミシュランガイド東京 2015』に掲載されるなど、業界をにぎわせている「むぎとオリーブ」の2号店が、マーチエキュート神田万世橋にオープン。店主の福永幸雄さんいわく、彼らが目指しているのは今までの常識をくつがえすような「健康で美しいラーメン」。コンセプトからスープや麺にいたるまで “新感覚”づくしのラーメンは、もはや「新しい麺料理」と言ったほうがいいのかもしれない。

噂のラーメンは「蛤 SOBA」と「鶏 SOBA」の2種がメイン。「蛤 SOBA」のスープには三重県桑名から直送する蛤をふんだんに使い、そのエキスをたっぷりと凝縮する。一方「鶏 SOBA」は、大山鶏のガラと丸鶏を大鍋いっぱいに炊き出した黄金スープがベース。どちらもスープに香味野菜などは一切加えず、100% 素材だけで抽出するという贅沢仕様。合わせる醤油ダレは、全国から取り寄せた数種類の醤油を、それぞれの風味とマッチするように調合。スープに溶け込んだ蛤と鶏の濃厚な風味を、醤油の風味がグッと引き立てる、個性の強いスープが完成する。麺には栄養満点のライ麦が練りこまれており、歯応えのある食感がまたユニーク。トッピングには素揚げしたズッキーニや三つ葉、低温調理で仕上げたジューシーな鶏チャーシュー、ローストビーフなどが盛りつけられ、アートのような華やかなビジュアルに仕上っていく。また調理工程で使う油はすべてオリーブオイルを使用していて、食べた後に重たい感じが残らないのも魅力的。途中で卓上にあるエシャロットオイルを加えれば、風味が変化するというお楽しみも。和と洋、両方の食の分野からおいしくて上質なものを融合させたこの一杯が、ラーメンファンの好奇心を刺激しているのだ。

歴史ある神田の街で最先端のラーメンを出すことは、福永さんにとって一つの挑戦だ。「古い街だからこそ新しい食の提案をしたい。私自身、毎日ラーメンを作っていても満足することはなく、そうして常に新しいものを追求しています。今までにないラーメンの味を体験してもらえれば」。

大鍋で炊く「鶏 SOBA」の黄金スープはそのまま食べても美味。醤油ダレと合わせるとさらに香りが増す

Ginza Noodles
むぎとオリーブ
Clam Ramen

むぎとオリーブ
東京都千代田区神田須田町1-25-4
マーチエキュート神田万世橋
☎03-3258-3131
営 月～土 11:00～23:00(L.O 22:00)
日・祝 11:00～21:00(L.O 20:00)
休 不定休

HANG OUT MAP

ぶらぶらマップ　2015

illustration　Mougi Kazuya

A　2015年2月21日（土）22日（日）28日（土）
3月1日（日）7日（土）8日（日）14日（土）

第2回　3.11 映画祭

・時　間　プログラムによって変わります。
　　特設サイトをご確認下さい→ http://311movie.wawa.or.jp
・場　所：3331 Arts Chiyoda
・主　催：わわプロジェクト（一般社団法人非営利芸術活動団体コマンドN）

B　2015年2月21日（土）～3月15日（日）

堀浩哉展 ー 滅びと再生の庭

・時　間　11:00～19:00　・場　所：3331 Arts Chiyoda
・主　催：3331 Arts Chiyoda

C　3月22日（日）　Music Voyage

KOKI NAKANO COMPOSITION FOR CELLO AND PIANO

中野公揮（piano）レネ・ファン・ムンステル（cello）ルーブル美術館でのソロ演奏を成功させるなど国内外で活発な活動を展開している作曲家 / ピアニスト、中野公揮がチェロとのデュオで登場。ベルリン、東京、パリの各都市でインスピレーションを受けた作品群をお楽しみください。

［Live］18:40～ 19:30～　※各40分程度の演奏　・場 所：ワテラスタワー 2F　cafe104.5

D　2015年3月21日（土）～29日（日）

3331 Art Fair 2015 -Various Collectors' Prizes-

・時　間　12:00～20:00（最終日のみ 11:00-19:00）※最終入場は閉場 30 分前
・場　所：3331 Arts Chiyoda・主　催：3331 Arts Chiyoda

＊編集部が独自にセレクトしました。

御茶ノ水　JR
新御茶ノ水
Sola City
WATERRAS
新御茶ノ水
AWAJICHO
淡路町
小川町
明大通り
本郷通り
靖国通り
外堀通り
中央通り
3331 ARTS CHIYODA
A B D
C
ECOM
むぎとオリーブ
MAACH cute KANDA MANSEIBASHI

美空
伊峡
極や
麺ダイニング ととこ
哲麺
とくや
源家
ぱんだ
大勝軒
らーめん ほん田
かつぎや
鶏王 けいすけ
麺屋武蔵 巌虎
むぎとオリーブ
風来居
神田 磯野
潮
太陽のトマト麺
らーめんまとい
つじ田
井関屋
つじ田 味噌の章
五ノ神水産
栄屋 ミルクホール
ミルクホール
魚とん

EAT LOCAL! ワテラスマルシェ便り

“食材の宝庫”熊本県菊池市のぜいたく屋台がやってくる!

3月号から新企画「EAT LOCAL!」をスタート。このページでは、原則毎月第２金曜と第４日曜に開催されるワテラスマルシェと連動し、全国から神田に集まってくる地方の出店者をピックアップ。旬を迎えた食材や、その地方ならではの風土の魅力も紹介していく。

第１回目に紹介するのは、3月のワテラスマルシェに出店することが決まった熊本県菊池市！

九州は熊本県の北部に位置する菊池市。世界有数のカルデラでもある阿蘇の外輪山を遠くに望み、阿蘇で育まれた地下水は菊池川としてこの地域を豊かに育んでいる。肥沃な大地と清涼な水に恵まれたことで、菊池市は新鮮な野菜作りや米作りが盛んで、美味しい食材が豊富な土地として知られている。

今回マルシェに登場する食材は、「水田ごぼう」と「旭志牛」の２つ。当日は２つの食材を使って、ワテラスマルシェ限定のスペシャルメニューを提供する予定だ。ぜひ会場に足を運び、熊本県菊池市の“うまい”を体験してみてはいかがだろうか。

WATERRAS MARCHE

菊池市が登場するワテラスマルシェは…

3月13日（金）11:00～19:00　場所：ワテラス広場・淡路公園

水田ごぼう

田植え前の米作りのオフシーズンを利用して、水田で有機栽培される菊池市のごぼう。元来水を好むごぼうの性質に、清涼な菊池川の水が適していて、アクが少なく繊維質が柔らかいごぼうが育つ。香りも豊かで、「ごぼう茶」としても重宝される。

出店情報

自然のめぐみ 菊池 まるごと市場

菊池まるごと市場

屋台メニュー（予定）

- 旭志牛のハッシュドビーフ　￥500
- 水田ごぼうのブランマンジェ　￥300

旭志牛（きょくしぎゅう）

阿蘇外輪山、鞍岳の麓に広がる旭志地区で育ったブランド牛。ほたるの里としても知られる大自然の中で悠々と育った牛は、風味が良くて柔らかく、上質な赤身と脂身の絶妙なバランスで、口の中で溶け込むまろやかさが特徴。

暮らしに
もっと花と緑を!

ワテラスステューデントハウスに暮らす学生が、神田の魅力を内外に発信するコーナー。今回取材したのは、ワテラスの毎日に、花と緑で癒しと潤いを添えてくれるガーデニングショップ、Hana-koyomi 8890さん。

Text　ワテラスステューデントハウス
中嶋　一仁（日本大学理工学部建築学科 2年）

Photo　Tsuchiya Koji

SPEAK OUT!

実は、日本大学短期大学部建築・生活デザイン学科准教授の山﨑誠子先生がプロデュースしているお店で、コンセプトは「神田花暦園」。日本の四季を感じられる「和の庭園」をイメージでつくらている。

ユニークなのは、花や緑の販売を行うだけでなく、一体的に整備されているワテラス外構と区立淡路公園の植栽管理も担うほか、淡路エリアマネジメントとともに月2回の「ワテラスガーデニングクラブ」を主催するなど、植物をテーマにしたコミュニティづくりに取り組んでいる点だ。筆者も時々参加しているが、植物の手入れやレクチャーを通じて、幅広い世代の方との交流が生まれるのが新鮮でとても楽しい。ともすれば無機質な景観になってしまいがちな都心で、このお店の存在は貴重だ。

商品ラインナップはバラエティ豊か。この時期、定番のチューリップやスイートピーはもちろん、多肉植物、最近注目を集めているエアプランツまで、店内を眺めているだけでも飽きない。種類によって与える水の量や茎の切り方が違うといった情報を、スタッフが気軽に教えてくれるのもありがたい。

「特別な機会に利用するお客さんがほとんど。もっと気軽にふらっと立ち寄って欲しいですね。日常の中で、家族や友人、同僚に花や緑をプレゼントするのも素敵ですよ」とスタッフの清水さん。

筆者も花や緑とは縁遠い生活であるが、今回の取材で植物のもつパワーにあらためて驚かされた。これからは積極的に花を飾ろう。暮らしにもっと緑を取り入れようと感じた。

かわいい多肉植物の数々

ミニマルなインテリアに色鮮やかな花が映える

今回楽しくお花の話をしてくれたスタッフの清水さん

ガーデニングショップ　**Hana-koyomi 8890**　ワテラス コモン1F
☎03-3525-4120　営 月～土 11:00～20:00　日・祝 11:00～18:00　休 年末年始

WE ARE AAM!

遊びが育てる、子どものクリエイティビティー

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。毎月ワテラスで開催している「ワテラスキッズ」もそのひとつ。“移動式子ども基地” をテーマに、ワテラス広場を遊び場に見立て、子どもの自由な発想を引き出すユニークな遊びを提供しています。

巨大ビー玉転がしに、ベーゴマやけん玉などの昔遊びコーナー、そして毎月その季節に合わせたスペシャル体験を企画。ワテラス住民から地元の方まで、毎回およそ150名の親子が参加しています。

1月31日（土）は、節分の日に合わせ、集まった子ども達がオリジナルの鬼のお面づくりにチャレンジしました。先生の見本を参考にしながら、画用紙に、ビーズやフェルト、木の枝など様々な素材を組み合わせ、鬼の顔をデザインするのですが、見本通りにはなかなか上手にできません。「僕らの遊びは、脱線OKなんですよ（笑）とにかく子どもの自由な発想を大切にしたいので、最終的に鬼の顔にならなくてもいい。常識に捕われない子どものアイデアに親もびっくりさせられる。面白いですよ」とは、イベント運営を担当するNPO 法人コドモ・ワカモノまち ing の大野祐介さん。参加費無料、飛び入り参加も大歓迎。最低限のルールしかないので、子どもも大人も自然発生的に仲間がふえる。そんなところもワテラスキッズの魅力の一つ。

ぜひ、親子で参加してみてはいかがですか？

ワテラスキッズ

次回のワテラスキッズ

3月28日（土）13:00〜16:00　場所：ワテラス広場

手助けをじっと我慢するお母さん。子どもに任せることが大事！

お面をつけた鬼ごっこは迫力満点

毎回いろんなハプニングが起きるのが楽しいと大野さん

巨大ビー玉転がしも、参加する子どもが自分で組み立てる

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から　awaji-am.com/waterras/mailmag/