



FREE AWAJI BOOK 8890

フリーアワジブック 8890
2015.09.01 発行

発行：一般社団法人 淡路エリマエプロジェクト
〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2-105 フラタスアワジ1311
Tel 03-3526-9883 Fax 03-3526-0090 www.awaji-am.com

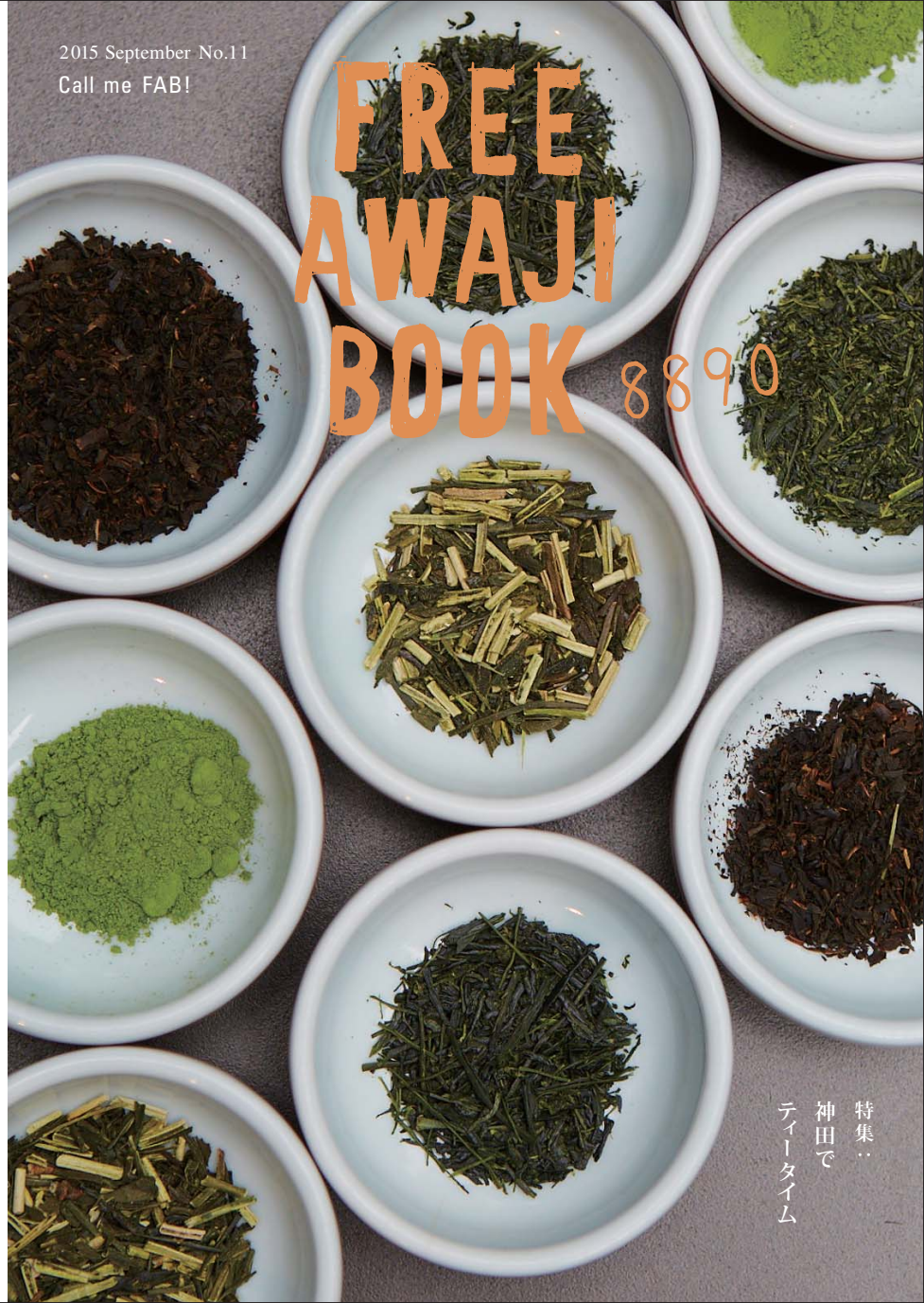


編集：グッドモーニング株式会社 水代 優
www.goodmornings.co.jp

¥0

2015 September No.11
Call me FAB!

FREE AWAJI BOOK 8890



特集..
神田で
ティータイム

トランス
アーツ

トーキョー

2015

T R A N S

A R T S

T O K Y O

2015年10月9日(金) — 11月3日(火・祝)

会 旧東京電機大学跡地／ワテラス／五十通りエリア

場 アーツ千代田 3331／カフェ＆和酒N3331

主 催：TRANS ARTS TOKYO 2015実行委員会

事務局：一般社団法人非常利芸術活動団体コマンドN

協 賛：住友商事株式会社、安田不動産株式会社、新日鉄興和不動産株式会社

協 力：一般社団法人淡路エリアマネジメント、神田スポーツ店連絡協議会、東京クラフトビルマニア、神田一八エリア観光振興会、

一般社団法人むらまも結び、一般社団法人おもてなしランナー協会、マーチエキュート神田万世橋

後 援：千代田区、千代田区観光協会

あ
す
ん
で
、
ひ
ら
い
て
、
か
ん
た
ん、

Text Inoue Asako
Photo Tsuchiya Koji

I have time for
a cup of Tea.

CAUTION
SEE THAT THE
INNER LID
UNDER THIS
IS INTACT

今日はこれを片付けて、そこへ行って、あの連絡もしなくては…。

ま、その前に。とりあえず、お茶を淹れましょうか。



オリジナルの茶器で、じっくりと紅茶を淹れてくれる高野健次さん。

ポットで点てた紅茶に“丁寧な生活”が溶けている。

神保町と言えば、古書や音楽などさまざまな文化を深堀りするの楽しい街。1974年に東京初の紅茶専門店として誕生した「ティーハウス タカノ」もまた、奥深い“紅茶”の魅力を教えてくれるユニークな店だ。「このエリアっておかしくて、色んな人が集まる。出版関係の人、学生、古本を探しに来た学者。だから昔からこの街が好きなの」。そう話すのは、店主の高野健次さん。両親の影響で幼い頃から紅茶に親しんでいた高野さんは、好きが高じて27歳の時に都内初の紅茶専門店をオープン。「紅茶本来の味と香り」を味わって欲しいと、ポットで点てる紅茶に並々ならぬこだわりを持っている。

「私達は“Pungent”と表現するけれど、歯茎が

キュッとするような収れん性のある良い渋味。それこそが紅茶の旨味なんです。ペットボトルのお茶などは、その渋味の元になるカテキンを少なくしている。茶葉に熱湯を注いで蒸らすことで、カテキンがじっくり溶け出して、おいしい紅茶になるんです」。扱う茶葉は高野さん自らが試飲し、スリランカなどの原産国から直輸入。それも旬の時期に獲れる高品質なものだけを厳選する。常連の中には、年ごとに茶葉の出来の違いを楽しむ通もいるとか。

「ぜひ飲んでみて」と、高野さんがセイロンティーを点ててくれた。食器を温め、ポットに茶葉を入れて100℃の熱湯を注ぐ。3分ほど蒸らして出来上がった紅茶は、深いオレンジ色に輝い

I have time for a cup of Tea.



お湯のポットが並ぶカウンター。お茶はもちろん食器を温めるのにも使う。



黒っぽい紫色のように輝くのが良い茶葉の証。



「お客さんが旅先で買ってきてくれた」という小さなお土産がたくさん。



紅茶のお供に自家製のケーキやスコーンも人気。

ていた。「この紅茶はミルクを入れて飲んで。茶葉はもともとストレート用とミルクティー用に分けて仕上げてあるから、しっかりその飲み方で楽しむ。入れる量は好みでいいよ。飲んでみると、ミルクのまろやかさの中にスッと立つ渋味が心地よく、ふわりと広がる香りから茶葉の品質を感じる。良い紅茶ってこんなに色々な味がするのだと、ちょっと驚いてしまった。

ポットで紅茶を点てることは、こうしておいしい紅茶を味わえるだけでなく、いまの日本に失われつつある“丁寧な生活”に繋がると高野さんは言う。「イーージーでチープな生活に慣れてしまった今の時代にこそ、茶葉からゆっくり紅茶を点てるような生活が必要だと思う。紅茶は茶

葉とお湯さえあれば飲める簡単で楽しい飲み物なんだから。産地や淹れ方なんて深く考えないで、飲んでみて欲しい」と笑う高野さん。一杯の紅茶に、なんだか大事なことを教えてもらった気がした。

ティーハウス タカノ

千代田区神田神保町1-3
寿ビルB1

☎ 03-3295-9048



・月～木 10:00～21:00
・金 10:00～21:30
・土日祝 11:00～19:30

☎ 年末年始



日本茶を“食べ”に、お茶の水へいきましょう。

実はいま、世界中で人気が高まっている日本茶。日本人も毎日お茶を飲んでいるけれど、急須で淹れた本来の味を知る人はずいぶん少なくなっている。そんな日本茶の魅力を、“茶を食す”という新しい方法で発信するのが、お茶の水で創業100年以上になるホテル龍名館お茶の水本店の和食店、「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」だ。

2014年8月、同店は“お茶の水”の地名の由来でもあり、守るべき日本の伝統である「日本茶」をテーマに掲げ、ホテルと共にリニューアル。ここでは「茶バリエ」が淹れるお茶が飲めるのはもちろんのこと、料理長の久保保史さんが日本料理の

経験を生かして創りだす、お茶を使った新しい和食が味わえる。「お茶は食材として面白いです。茶葉のままや粉末にして、種類も料理によって使分けています。また茶蕎麦には“茶油”という、茶葉を1ヶ月浸して風味を付けた油を添えていて、蕎麦に茶油を絡めて食べると味がまろやかに。意外に合うなと感じたのは味噌。甘めの味噌と少し苦味のあるお茶を合わせると、他にない味わいが生まれるんです」。昼はお茶漬けや丼、夜は肉・魚を使った一品料理、そのほかお茶を使った自家製デザートなども充実。最近は抹茶とビールを合わせた「抹茶ビール」が大人気で、心地良い苦味が食事をさらにおいしくしてくれる。



濃厚な飲み口とまろやかな苦味がクセになる 1899 抹茶ビール ¥720 (税込)



抹茶 × 白味噌のソースがかかった山形牛サーロインと野菜の玉葱釜焼き ¥980 (税込)



I have time for a cup of Tea.

もちろん飲む方のお茶も煎茶から玉露まで常時8種を厳選。春には桜の香りがついたお茶など、季節感あふれる変わり種もある。一煎目は訓練をした茶バリエが淹れてくれ、二煎目からはお客自らが湯を注いで自由に飲めるので、ゆっくり長居してしまう。なかでも試したいのが玉露。四煎目くらいまでお茶を楽しんだら、残った茶葉を専用のつゆに付けて食べることができるのだ。味わいは、ほうれん草に似ているのだとか。

久保さんは“お茶 × 料理”の可能性をさらに広げたいと意欲的だ。「実はお茶料理は昔からあるもので、現在日本にいる数少ない専門家から一度、伝統的なお茶料理を学びたいと思っています。新しい調理法を知ることはもちろん、一つの日本の食文化を守ることにも繋がるので。2020年には東京オリンピックも開幕。ここお茶の水から国内外へ、“食べる”ことを通して日本茶の魅力が広がっていきそうだ。



食材としての日本茶に可能性を感じる久保料理長。



GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU

千代田区神田駿河台3-4 ホテル龍名館お茶の水本店1F ☎ 03-3251-1150

☑ ランチ 11:00～15:00 (LO 14:30) カフェ 14:00～17:00 (LO 16:30)

ディナー 17:00～23:00 (LO 22:00) 困 無休

HANG OUT MAP

ぶらぶらマップ 2015

*日本茶や紅茶を楽しめるお店を編集部が
独自にセレクトしました。

illustration Mougi Kazuya

A 9月5日(土)～27日(日)

mAAch ecute 2nd Anniversary

マーチエキュートは9/14で開業2周年を迎えます。開業を記念したイベントや限定商品をお見逃しなく。

- ・時間 月～土 11:00～23:00
日祝 11:00～21:00
- ・場所: mAAch ecute KANDA MANSEIBASHI



bar グランドライン

コーヒーバーラー
ヒルトップ

B 10月6日(火)

田口ランディ『「ありがとう」がエンドレス』出版記念イベント

これから新生活をはじめる娘に、母として伝えておきたい言葉を綴った『「ありがとう」がエンドレス』が好評の作家・田口ランディさん。この本の発売を記念しての、著者の講演と読者との交流会です。・時間 19:00～20:30 ・場所: ワテラスコモン3F ホール

Tea House
TAKANO



ティーハウスタカノ ● サロンド富山房 FOLIO

C 10月9日(金)～11月3日(火・祝)
TRANS ARTS TOKYO 2015

4度目を迎える都市空間を舞台としたクロスジャンルなアートプロジェクト。東京神田が様々な催しで賑わう秋、より街に広がりコミュニティに根ざす多数のプロジェクトを通じて新しい東京のクリエイティビティと魅力を引き出します。

- ・場所: 旧東京電機大学跡地、ワテラス、五十通り、NPC 神田小川町パーキング、アーツ千代田3331、カフェ&和酒 N3331
- ・主催: TRANS ARTS TOKYO 2015 実行委員会



靖国通り



D 10月10日(土)～11月23日(月・祝)
中村政人 個展 「明るい絶望」

中村と村上展 / ザ・ギンブラート / 新宿少年アート / 秋葉原 TV カンダダ / アーツ千代田 3331 / トランスアーツトーキョー
アーツ千代田 3331 はアートなのか。拡張し続けるアートへの挑戦。中村政人 10年ぶりの個展。



- ・時間 11:00～20:00
(※会期中無休)
- ・場所: アーツ千代田 3331
- ・主催: アーツ千代田 3331

Sola City

WATERRAS

GREEN TEA
RESTAURANT
1899
OCHANOMIZU

- GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU
(ホテル龍名館お茶の水本店 1F)

AWAJICHO



フクモリ

竹むら

mAAch
ecute
KANDA MANSEIBASHI

E 8月20日(木)～12月31日(木)
exhibition 「relations」

紙という素材から生まれる二つの世界「relations」と「given」 / smbetsmb: 新保慶太・新保美沙子のユニット。アートディレクターとしても東京都庭園美術館リニューアルや妹島和世氏設計によるSHIBAURA HOUSEのロゴ等を手掛ける。

- ・時間 平日 11:00～23:00
土日祝 11:00～22:00
- ・場所: ワテラスタワー 2F
cafe104.5



茶空楽

司園

中央通り

外堀通り

水堀通り

EAT LOCAL! ワテラスマルシェ 便り



ワテラスマルシェに集まる全国の 「おいしい」を紹介する、EAT LOCAL

全国各地の生産者が集まり、その時その時の新鮮な旬を届けるワテラスマルシェ。今回ピックアップするのは、千葉県九十九里にて少量多品目でこだわり野菜を育てている農家と、山梨県南アルプスの麓から旬の果物を神田に届ける果物農家。2組ともお客さんと直接コミュニケーションを取って、自分たちが大切に育てた野菜や果物の魅

力を消費者に伝えたいという思いが強く、マルシェでの販売にこだわっているよう。ぜひ、読者の皆様も、マルシェ会場に足を運んで、おいしい野菜や果物の目利きの方法や季節にあった農家直伝のおすすめの調理法を聞いてみて欲しい。普段とは違った買い物が楽しめること間違いなしだ。



戸辺農園とノザワ農園が登場するワテラスマルシェは…

9月11日(金) 11:00～19:00 場所: ワテラス広場・淡路公園

戸辺農園 千葉県

少量多品目の こだわり野菜が人気!

千葉県・九十九里町で新鮮野菜を丁寧に育てている戸辺農園。彩り豊かな野菜がところ狭しとディスプレイされ、手書きのポップも愛らしく、常連客が後を絶たない。米ぬかや鶏糞などの堆肥を混ぜ込むなど、土作りから工夫を凝らして、野菜作りに向き合っている。少量多品目が信条で、珍しい野菜も多く取り揃える。この時期のおすすめは、千両なす。「皮が柔らかく、とっても甘いので、そのまま焼きなすで食べるのが一番です」と戸辺ひとみさん。1日に1箱80本が売り切れることもあるそう。



ノザワ農園 山梨県

南アルプス山麓から生まれた 旬果実

山梨県南アルプス山麓で育てたおいしい旬の果物を神田に届けてくれるのが、ノザワ農園。昼と夜の寒暖差が大きい盆地特有の気候と長い日照時間など、果物栽培に適した土地で育つ果物は格別の美味しさ。代表の野沢保さんは対面販売が大好き。美味しい果物の見分け方からおいしい食べ方まで、一人一人のお客さんに丁寧に説明する姿が印象的。夏から秋口にかけてのおすすめはブドウ。巨峰、ピオーネ、シャインマスカットなど糖度が高く大粒のブドウがワテラスに届く予定だ。





ワテラス新店舗紹介！ ビールが繋ぐ、コミュニティの輪

ワテラス学生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。今回は、7月にワテラス広場に新たにオープンしたクラフトビール専門店が話題を集めているということで、その魅力に迫るべく、体験取材をしてきた。店の名前は「WIZ CRAFT BEER and FOOD」。31種類ものクラフトビールが用意され、本格的なタバスを楽しめるということで、ワテラス周辺に勤めるビジネスマンやOLで店内はごった返し。店長の松本さんにお話を伺うと、経営母体は全国各地のクラフトビール醸造所の工場や店舗の設計施工を行っている会社で、ビールの品質を管理する空間作りを熟知しているのだそう。



Text ワテラスチューデントハウス
外山 奈緒美
(東京医科歯科大学 歯学部歯学科3年)

Photo Tsuchiya Koji

SPEAK OUT!



フレンチ出身シェフの創作タバスはビールとの相性が抜群。



ずらりと並ぶビールの注ぎ口。特殊な設計もおてのもの。



ビールへの思いを熱く語る松本店長。



ビール好きという外山さん、取材終わりに思わず1杯。

「施工やメンテナンスの仕事を通して、各地の生産者のビール作りへの情熱やビールの美味しさ、またその届け方を深く知っているからこそ、そのネットワークとノウハウを活かし、より多くの人にクラフトビールの魅力を伝えていけたらと思います」。店内にはピアマネージャーが常在し、繊細なビールのコンディションを徹底的に管理、銘柄によって提供するグラスの形状を細かく変えるという品質への徹底ぶりに驚かされる。ワテラスに出店したのは、他の街にはない、神田ならではの特色に惹かれたからだという。「住民だけでなく、学生や社会人、老舗のお店や新しい商業ビルなど、様々な人種と文化が入り組んでいますよね。そんな場所にお店を構えることで、ビールが、その交差点になって欲しいなど。自分自身もこの街の様々なイベントに参加して、街に馴染んでいきたい」と松本さん。

テラス席で、夕暮れ時に、人々が笑顔で乾杯。ワテラスに加わった新しい風景に、ワクワクした。皆さんもぜひ、気軽に一杯、足を運んでみてはいかがでしょうか。

ウィズ クラフト ビアアンドフード

東京都千代田区神田淡路町2-105
ワテラスアネックス108

☎ 03-6206-8805

図・月～金 ランチ 11:30～15:00 (LO 14:00)
ディナー 17:00～23:00 (LO 22:00)

・ 土 11:30～23:00 (LO 22:00)

・ 日・祝 11:30～22:00 (LO 21:00)

ランチ営業、日曜営業

図 無休

WE ARE AAM!



女性にも大人気!「ソバリエ」による、そば打ち教室

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。

神田を代表するそばの名店「かんだやぶそば」が監修する、そば打ち教室「ワテラス神田そば研」もAAMが開催する地域交流イベントのひとつ。そばの専門知識を学ぶ「江戸ソバリエ認定講座」を修了したメンバーが指導者となり、毎月1回、地元住民やビジネスマンを対象に、そば打ちを教えています。講座時間は1回3時間半。ユーモア溢れるソバリエのメンバーから、懇切丁寧に、そばの打ち方、切り方、ゆで方を学び、最後は参加者全員で

試食。余ったそばは持ち帰るという充実の内容です。今年9月でちょうど開講1周年を迎え、ほぼ全ての回が満席状態。最近では、健康志向の高まりもあり、女性の参加者も増えています。一度参加するとメーリングリストに追加され、他の回の参加者とも交流することができるのも魅力。「神田を代表する地域資源であるそばを通じて、共通の趣味を持った仲間が増えていってくれるとうれしい。もちろん本格的にそば打ちを極めたいという方も大歓迎です」と代表の前島敏正さん。ソバリエの普及活動にも熱心で、ソバリエ資格を取得したい方も随時募集しています。

Text ワテラスチューデントハウス
荻輪 美智子
(慶應義塾大学薬学部薬学科3年)

Photo Tsuchiya Koji

ワテラス
神田そ
ば研



初めての体験に楽しそうにそば粉をこねる子ども達



真剣な眼差しでそばをみる職人さん

ワテラス神田そば研

開催日時: 毎月1回第3火曜開催(昼と夜の二部制)

各回定員は12人

参加費: 普通コース ¥3000 (当日払い)

マンツーマンコース ¥4000

問い合わせ ワテラスイベント事務局

E-mail / event@waterras.com



代表の前島さんにインタビューするワテラスチューデントハウスの荻輪さん

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/