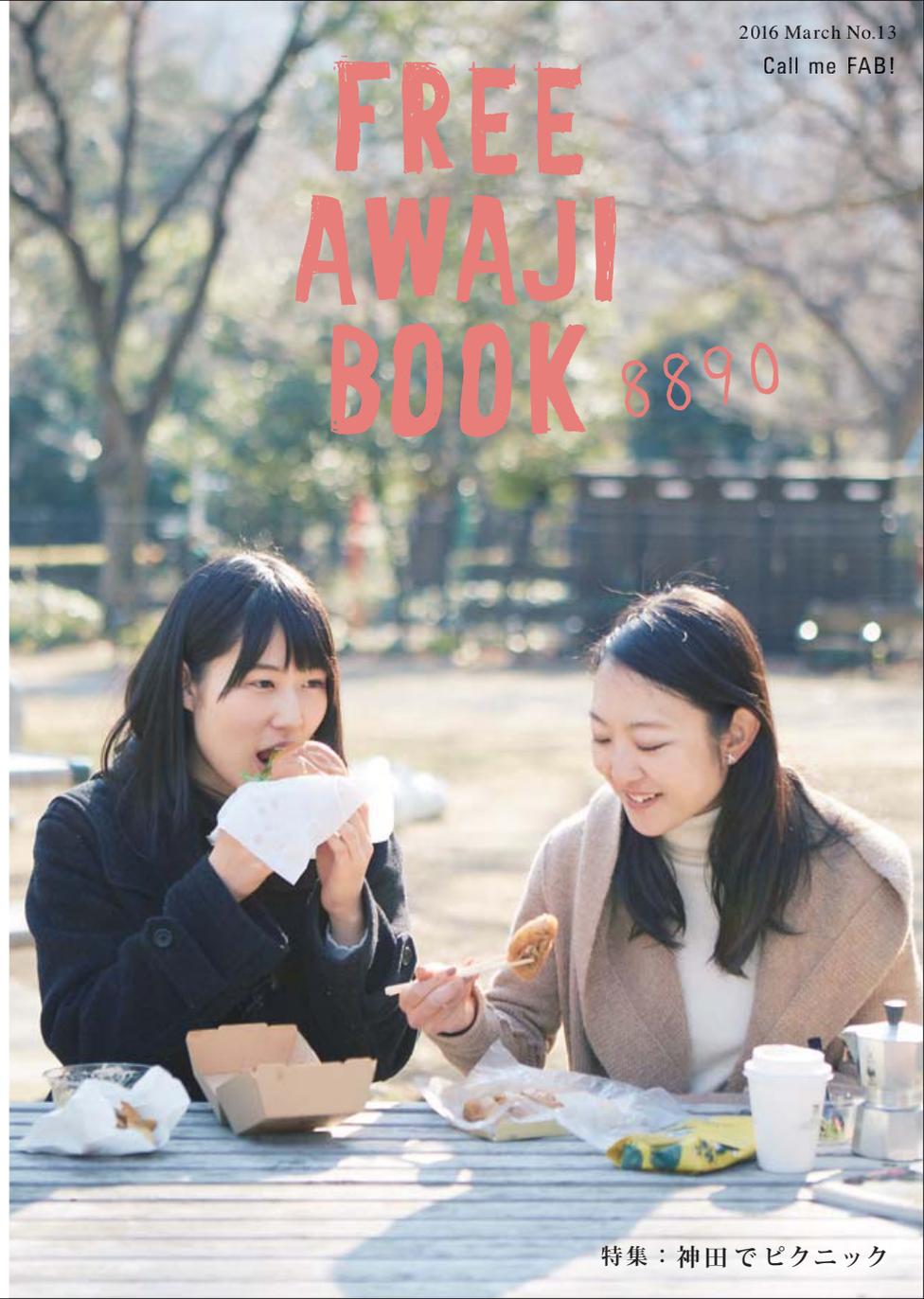


FREE AWAJI BOOK 8890



特集：神田でピクニック

FREE AWAJI BOOK 8890

フリーアワジブック 8890
2016.03.01発行

発行：一般社団法人 茨路エコマネジメント
〒101-0063 東京都千代田区神田茨路町2-705 フリーアワジブック1311
Tel.03-3526-8883 Fax.03-3526-0090 waterras.com



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

¥0



WATERRAS

人情・情緒を引き継ぎ
大きなコミュニティをはくくむ

waterras.com

抹茶の苦味がクセになる

I'm happy!



GREEN TEA
RESTAURANT

1899

OCHANOMIZU

GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU

101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4

TEL 03-3251-1150 FAX 03-3251-0270 <http://1899.jp/>

Why not have the PICNIC ?

好きな食べ物を持って外へ出る。

それだけで、いつもとちょっとちがう時間。

今日はこれからもっと良い日にできる。

Text Inoue Asako Photo Tsuchiya Koji





あの日食べた“神田の味”をいつまでも

神田祭にお花見、運動会。神田周辺に暮らす人ならば、いろいろなシーンでこの黄色い包装紙にくるまれた「神田志乃多寿司」の折り詰めを目にするのではないだろうか。明治35年に稲荷寿司とのり巻きの専門店として創業した神田志乃多寿司。当時は“箱車”と呼ばれる大八車でお寿司を配達していたそうで「その頃の寿司はかしてまったものではなく、お弁当やおやつに食べるファーストフードのような感覚で庶民に親しまれていたんです」と四代目の原田勝信さん。ちなみに稲荷寿司のことを「しのだ」と呼ぶのは、大阪の信太葛葉稲荷神社に言い伝えられている狐の伝説に由来するのだそう。

つやつやとした稲荷寿司は、油揚げを甘めに、

酢飯は辛めに仕上げているのが特長。油揚げもお米も時期によって微妙に状態が変化するので、職人の勤で炊き方や味付けを毎日調節する。もちろん一つ一つで手作りで、多い時は一日に万単位の個数を作ることも。作ってから1時間ほどおいてから店頭に並べるのは、油揚げと酢飯の味を馴染ませるため。原田さんいわく「うちのお稲荷さんは作ってから4時間後が一番おいしい」とのことなので、まさにお土産やピクニックにぴったりだ。また志乃多といえば、画家・鈴木信太郎さんが描いた女の子の絵がデザインされた黄色い包み紙も素敵。先々代の頃から変わらないもので、あまりにもかわいいとブックカバーにするお客さんもいるんだとか。

Why not have the PICNIC?



「志の多のり巻」は6個入り¥560～。職人の中にはこの道40年のベテランもいて、老舗の味を日々守っている。



四代目の原田勝信さんは町会の青年部長も務める。



柚子やえんどう豆など季節の稲荷寿司もある。

100年以上の歴史を持つ志乃多には、家族代々お付き合いのあるお客さんも多い。移り変わる時代の中で、老舗の暖簾を守っていく。そのために原田さんが大切にしているのは、“変わること、変わらない味”を作り続けることだ。「食の環境やお客様の味覚は、時代によって変わります。だからうちの稲荷寿司も、その時代を生きる人に合わせて変化している。それが“変わらないね”と言われる理由だと思います。神田の街もずいぶん新しい店ができて、活性化されているのはとても良いこと。けれどどこかに、“神田

の味”が残っていないと思うんです。久しぶりに食べると、昔の思い出が蘇るような。『30年ぶりに懐かしくなって食べに来た』なんてお客様がいらっしやるとうれし、そういう方のためにも続けていきたいと思えます。時代は変わっても、ずっとここにある。これからも志乃多の稲荷寿司はそんな“神田の味”なのだ。



神田志乃多寿司 千代田区神田淡路町2-2

☎ 03-3255-2525 図 7:30~18:00 (イトインコーナーB1F 11:00~14:30) 困 火

お肉好きのための、ふんわりとろけるハンバーガー



“ハンバーガーはジャンクフード”なんて考えはひと昔前の話。2015年7月にオープンした「BURGERS CAFE GRILL FUKUYOSHI」は、食材にこだわるグルメバーガーのお店。安心安全な食材を使っているため、若い世代だけでなくお年寄りやファミリーにも人気。まだオープンして半年ながら、神保町の街に馴染んでいる。広報担当の會田優さんも「毎日ハンバーガー注文してくださる方や、立ち話に寄ってくださる方もいて、触れ合いが楽しい」と話す。

店の自慢は「黒毛和牛のとろけるハンバーガー」。主役はビーフ100%のパティだ。旨味のある国産牛の赤身と黒毛和牛の脂身をミックスしたパティは、重さ150gとボリューム満点。秘密の製法でふわふわに仕上げているので、とろけるような食感に感動する。甘味のあるパンズや自家製トマトソースもお肉の旨味を引き立たせる名脇役。たっぷりサンドされた野菜は、毎日契約農家から届く新鮮なもので、ランチタイムにはこの野菜のサラダもセットに。おもしろいのが、トッピングのラインナップ。エッグなどスタンダード



パティとして使用するのは国産牛100%のハンバーグ。ハンバーガーなのに「お肉を食べた!」という満足感がいっぱい。

なものから、スウィガニにブルーチーズ、キャビアまで! 自分好みの組み合わせを探すのも楽しそう。しかし、かなり高さのあるハンバーガー...どうやって食べたらいいの?と會田さんに聞いてみると「パティのふわふわ感をぜひ味わって欲しいので、できれば押し潰さずに。パンズと野菜、パティと野菜など、少しずつ食べ進めてください」とのこと。ちょっと大きいけれど、ナイフやフォークを使うより、ここはやっぱりガブリとかぶりつきたい。また、メニューは一人分からデリバリー可能といううれしいサービスも。たとえばピクニック会場で熱々のハンバーガーを持ってきてもらう、なんてこともできるのだ。

実は大学時代からこの地域に12年間住んでいるという會田さん。居心地が良すぎて離れられないのだそう。「この街はすごい優しんです。私が風邪を引いたら飲み物を持ってきてくれたり、食事の心配をしてくれたり。神田祭の時もみんな参加するので応援に行きます。この店も地域密着型にしたかったので、神保町という場所はぴったり。今後は店のブログで街情報を発信したり、もっともっと地域を関わっていけたら」と會田さん。黒毛和牛のハンバーガーが、いつかこの街のソウルフードになったりして。



お店はお茶の水小学校のそば。ゆっくりくつろげる2階席もある。

Why not have the PICNIC?



「江戸っ子気質な人柄もいい」と街の魅力を話す會田さん。



BARGER CAFE GRILL FUKUYOSHI

千代田区猿楽町1-3-4 ☎ 03-5244-5737

☎ 月～土 11:00～22:00

・日・祝 11:00～21:00

(LO各1時間前)

☎ 無休

HANG OUT MAP

ぶらぶらマップ 2016

illustration Mougi Kazuya

A 3月7日(月)～13日(日) クラフトマルシェ



アクセサリーや服飾雑貨などを作る18名の作家さんがマーチエキュートに期間限定出店。

・場所
マーチエキュート
神田万世橋
N4～N7区画

らいす倶楽部
(おにぎり)

BURGERS CAFE

BURGERS CAFE GRILL FUKUYOSHI
(ハンバーガー)

STYLE'S CAKES & CO.
(キッシュ・タルトなど)

さが(おにぎり)

・おむすび権兵衛
(おにぎり)

御茶ノ水 JR

新御茶ノ水

Gaston & Gaspar
(ピザ)

Sola City

おむすび権米衛
(おにぎり)

新御茶ノ水

AWAJICHO

淡路町

小川町

B 3331 ARTS EYE

B 3月19日(土)～21日(月祝) ポコラート全国公募展 VOL.6

- ・入場無料
- ・時間 12:00～19:00
(最終日は15:00まで)
- ・会期中無休
- ・場所
アーツ千代田 3331
2F 体育館



WATERRAS

- ・cafe104.5 (菓子など)
- ・オッティモキッチン(ピザ)
- ・ミスタードーナツ
(ドーナツなど)
- ・モンタボー (パン)

ホーフベッカライ
エーテッガー・タックス (パンなど)

MAAch
KANDA MANSEIBASHI

近江屋菓子店
(パン・菓子)
神田志乃多寿司本店
(稲荷寿司など)

神田志乃多寿司

C 1月18日(月)～4月15日(金) サラベル・テキスタイル展

イラストレーターのすぎやましょうこが立ち上げた"サラベル"の鮮やかなテキスタイル作品を新作含む9点展示しています。3/10には料理教室も開催しエプロンやファブリック関連の販売会も予定。

- ・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



EAT LOCAL! ワテラスマルシェ 便り



四国・徳島県の新鮮魚介の手作り燻製がワテラスに登場！当日は試食もあるとのこと。

ワテラスマルシェに集まる全国の「おいしい」を紹介

全国各地から生産者や出店者が参加し、その時その時の新鮮な旬が集まるワテラスマルシェ。今回ピックアップするのは、山梨県甲斐市からこだわりの特産品をセレクトして届けてくれる「KAI STYLE 甲斐マルシェ」と徳島県美波町を拠点に旬の地魚を手作りの燻製にして販売する

「日和佐燻製工房」。どちらの店も都内ではなかなか流通することがない珍しい品を取り揃えているのが特徴。それぞれの産地のことや作り手の思いなど、店主とぜひ積極的にコミュニケーションを取ってみたい。普段とは違った楽しい買い物になること間違いなしだ。



WATERRAS
MARCHE

**KAI STYLE 甲斐マルシェと日和佐燻製工房が
登場するワテラスマルシェは…**

3月11日(金) 11:00～19:00 場所:ワテラス広場・淡路公園

KAI STYLE 甲斐マルシェ

山梨県甲斐市

高原で育まれる甲斐の名物商品たち

山梨県北西部にある甲斐市の特産物をセレクトしたショップ。山梨県甲斐市の魅力情報発信事業の一環としてスタートし、現地から東京までトラックで商品を直送している。バラエティ豊かな品揃えが一番の魅力。江戸時代から栽培され、ほうとうなど山梨の郷土料理には欠かせない「やほたいも」や標高 1100m に位置する黒富士牧場で放牧された健康な鶏から産まれる「リアルオーガニック卵」など、首都圏ではあまり流通していない希少性の高い商品が目白押しだ。



日和佐燻製工房

徳島県

四国の海の幸をこだわりの燻製で

四国は徳島県からやってくる魚介の燻製に特化したユニークなお店。徳島県産の新鮮な魚介を、山桜の原木とウバメガシの木炭でじっくり燻し上げる。誰がいつ獲ったのか分かるものだけを原料とし、保存料着色料を使用しないなど安心安全に気を配る。また、魚介の種類や季節によって、脂のりや身質が異なるため、その魚介に合わせて味付けや燻す時間を変えろという徹底したこだわりよう。3月のおすすめ商品は「するめいかのスモーク」。フライパンに油を引き、食べやすい大きさに切ったするめいかスモークをジュワツと炒めると、ウインナーのような香りになるそうだ。



身近であって最先端でもある 年間70万人が訪れる廃校アートセンター



「mtex展」マスキングテープを大胆に使用した演出が圧巻。



好き嫌いで単純にアートを楽しんで欲しいと語る伊多波さん。



2Fはギャラリーが並列。出入り自由でその場で作品も購入もできる。



Text ワテラスチューデントハウス
柄澤 薫冬 (東京大学 工学部 院生)

Photo Tsuchiya Koji

SPEAK OUT!

ワテラスチューデントハウスに暮らす学生が、神田周辺の魅力を内外に発信するコーナー。今回は、一風変わった「学校」があると聞き、秋葉原駅から歩いてすぐの「アーツ千代田3331」に潜入してみた。

ここは、2005年に廃校となった旧練成中学校の校舎をほぼそのまま活用し、2010年に再オープンしたアートセンター。ご案内いただいたのは運営団体「合同会社コマンドA」の広報を担当する伊多波麻衣子さん。この施設の魅力を「誰でもアートを身近に感じられる場。同時に、最先端のアートを発信する場でもある」と話す。取材時、メイン会場では「mtex展(2016年2月9日に終了)」が開催されていた。最近話題のマスキングテープが部屋中を彩るアートに、まさに「身近で最先端」を感じることができた。私も思わずはしゃいでアートに参加して、「FAB」(FREE AWAJI BOOK 8890の愛称)と痕跡を残してきてしまった(笑)。館内を巡ると、一般的な美術館やギャラリーのような白を基調としたプレーンな雰囲気ではなく、学校らしさを上手に活かして改修されていることに気づく。見慣れたあの独特の椅子や机、黒板や扉、そして極め付けは体育館!なんとそのまま残している。懐かしさと新しさが混じった不思議な感覚を覚える。

また、フリースペースが多いのも特徴。ランチを食べたり、おしゃべりしたり、図書コーナーで本を読んだり、みんながイキイキと集い、活動していた。2階には落ち着いたギャラリーフロア、屋上には菜園もある。地域に密着しながらも、幅広く多様な人々が交錯する温かみのある場所だ。本号発行の頃は、障書の有無、フロア間わず誰でも出展できる新しい形の展覧会「ボコラート」が、体育館一面を使って開催される予定。非日常と日常が同居するこの不思議なアートセンターに、ぜひ足を運んでみていただきたい。



取材を担当した柄澤君
見事なテープ使いを披露

都会の真ん中でオーガニック栽培を体験できる屋上菜園↓



WE ARE AAM!



ワテラスに春の訪れ 色鮮やかな“つるし雛”

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。ワテラスが完成してもうすぐ丸3年、おかげさまで毎年恒例の行事も増えてきました。AAMが淡路町二丁目会婦人部の皆様と協力して実施している「つるし雛展」もその一つ。今年も1月26日から3月2日までワテラスコン2階ギャラリーにて開催されたので、その模様を少しお伝えします。つるし雛とは、もともとは江戸時代後期から伝わる伊豆稲取地方の風習で、お雛さまの脇に飾ってそれぞれの人形に願いを込めるもの。「かわいらしいので、自分たちでも作ってみたい」と、12年前から淡路町二丁目会婦人部の方々が余った布切れなどを利用し

て独学で作り始めたそうです。展示の他に、ワークショップ「小さなお雛さまづくり」も開催、今年は家族連れや女性の参加者が多く会場は大盛況。手仕事の楽しさや達成感を味わえる内容に皆大満足のご様子でした。

淡路町二丁目会婦人部の坪井康子さんと山田和子さんは神田に住み続けておよそ50年。「地元の方の古布などを使用し、ものに新しい生命を吹き込むところに楽しさを感じます。各々の個性、アイデア、工夫などで1つ1つに違いが出るのがつるし雛の面白いところ」とその魅力を話してくれました。毎年、心待ちにされている方々の声に応じてこれからも続け、地域の輪を上げていきたいといいます。丹精込めて制作されたつるし雛が、ワテラスに春の訪れを告げる季節が再び巡ってくるのが今から楽しみです。

Text ワテラスチュードントハウス
大貫 はなこ (東京藝術大学美術学部芸術学科3年)

Photo Tsuchiya Koji



縫い物が苦手でも、婦人部の方が手取り足取り教えてくれます。



淡路町二丁目会婦人部の皆さん。手前左が山田さん、右が坪井さん。奥左が田中さん、右が花水さん。

AAMでは賛助会員を募集中です。現在のAAMの賛助会員は、一般社団法人千代田区観光協会、株式会社龍名館、第一実業株式会社。今後もAAMは地域交流を盛り上げる活動にご賛同いただける企業、団体と連携しながら、様々な交流の機会を提供していきます。

