

特集.. 神田で感じる異国情緒

FREE AWAJI BOOK 8890



Invitation to
"Un Moment Exotique"

FREE AWAJI BOOK 8890

フリーアワジブック 8890
2016.09.01 発行

発行：一般社団法人 読路エリマエネット
〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2-105 ワタラスエリマエネット1311
Tel 03-3526-9883 Fax 03-3526-0090 www.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かくむ
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/>

Text Daisuke Furuya + Mina Hirano Photo Chie Maruyama



いつものまちで、知らない世界の扉をひらく。

身体はともかく、わたしの鼻と舌だけは
想像力がおもむくまま、遠く彼方のあの国へ。

ロシアの味を伝え続けて半世紀

明大通りと靖国通りの交差点にほど近い路地の坂道。ここを登りきる少し手前、右手に見えて来るのは深緑色のファサードテント、「САРАФАН」とロシア語で書かれている。ここは昭和41年創業、今年でちょうど50年を迎える老舗ロシア料理店「サラファン」。開業当時オーナーだったロシア人女性作のレシピが現在に至るまで受け継がれているという伝統を誇るお店だ。

現店主は、明治大学の学生時代にこのお店でアルバイトとして働き始めたという戸田雅巳さん。「最初はロシア人のおばあさんがオーナーをしていましたよ。その頃の神田は今ほど色んな人がいたわけではないけれど、彼女がここに店を出したのは、ニコライ堂にロシア的な文化の香りを多少なりとも感じたからなのかな。」サラリーマン時代を経て、26年前に店主としてこのお店に戻ってきた。「ロシア、行ったことないんですけどね。」と照れ笑いしつつも、初代オーナーにとっての祖国



お店に代々伝わる技術と想いを込めて仕上げる。

の味をしっかりと守り、現在に至るまで伝え続けている。提供されるメニューには、ビーフストロガノフやピロシキ、ボルシチといった定番系はもちろん、露西亜(ロシア)式パン、まん丸のかたちをした露西亜式ハンバーグといった見慣れないものも色々。ディナータイムには何百種類という豊富なワインとともに味わえる。

ボルシチは6〜7種類の野菜を裏ごししたペーストを溶かし込んで作られており、ピーツ由来の鮮やかな赤色が印象的。これにサワークリームをよく混ぜピンク色になったところで露西亜式パンを浸していただく。また数量限定メニューとして登場するウズベクピラフはクミンの香り高い炊き込み御飯で、ラム、いんげん、じゃがいも、パプリカ、紫キャベツが入り、見た目も華やか。お米もガス炊飯器で丁寧に炊き上げたジャスミンライスが使われているとあって「これを食べられるロシア料理屋はあんまりないからね。」と店主も自信をチラリとのぞかせる、そんなこだわりの一品。



Invitation to "Un Moment Exotique"



クミン香るウズベクピラフ(左)と定番スープ、ボルシチ(右)。ピラフの方は口にできる機会の少ない、レアな一品だ。

国内では数少ないこの本格ロシア料理を求め、近所の学生やワーカーのほか、遠くからわざわざタクシーで訪れる人もいたりとか。小さな店内には歴代のお客さんからもらったという海外旅行のお土産マグネットなどが所狭しと並べられている。「これは…いつもらったんだっけ？」と戸田さんが首をひねってしまうほどのコレクションも、半世紀に渡ってたくさんの人々に愛されてきたことをよく物語っている。



学生時代からお店に関わってきた想い出を語る店主の戸田さん。



ロシア料理 サラファン (Сарафан)
千代田区神田小川町3-10-3 振天堂ビル地下1階
☎ 03-3292-0480

【月～金】11:30～13:30 (売り切れ次第終了)
18:00～20:30 (ラストオーダー)
土 11:30～13:30 (売り切れ次第終了)
18:00～19:30 (ラストオーダー)

【休】日・祝

フランスはリヨン発、 カジュアルに楽しむレバノン料理チェーン店



いちばん人気のファラフェル入りラップサンドと、ヒヨコ豆に練りゴマ、オリーブオイル、レモンを加えたペースト「ホモス」。

レバノン料理と言われても、馴染みがないかもしれない。でも実はここ神田には、フランスで一番のグルメ都市、リヨン発のレバノン料理チェーン店が国外初出店したというお店、「アドニス東京」があるのだ。レバノン料理、それもファーストフード店というのがますます興味深い。豆を使ってコロッケのようにまるめて揚げたファラフェルその他、バリエーションさまざな「あん」をビタパンでくるんだラップサンドがこのメイン料理。それにサラダ、フライドポテト、ドリンクなどをお好みでつけるというセット構成だ。ラップは一つ食べるとお腹いっぱいになるボリューム。フランス人で店長のヨアンさんは2005年に来日、当初働いていたのは半導体業界で、特にお店の経営の経験もなかったという。日本で暮らしていて、あるとき、この国では全く無名のレバノン料理について、それがスパ

イシーさを前面に押し出すものでないことなど、多くの点からして日本人の舌にもきくと合うはずだと確信、本国フランスのアドニスのトップ、アハメドさんと一緒に店を始めることにした。「東京の中でも神田を選んだのは、この土地の人を見てのことです。ここはおじいちゃんおばあちゃんから学生やサラリーマンまで色々な年齢層の人がいて賑わっている印象があ



店長のヨアンさん。アドニスの東京進出も彼がいてこそ。

りました。もちろん不動産屋には物件の相談をしてはいましたが、それとは関係なく、歩いていて今の場所を見つけたとき『ここがいい』と直感的に思ったんです。」二人の入念な構想と準備の末、2015年11月にオープン。意外に高齢のお客さんも多く、毎日のようにやって来る常連さんもたくさんいるという。明るい内装は、実はリヨンのお店とは異なる東京店独自のもの。「ことさらにレバノンの文化を押し出すよりも、現代の東京の暮らしに合うようちょっとポップなデザインにした方が気軽に試してもらえらるだろうと思って。ファーストフード店です」

ローカライズは内装にとどまらずメニューでも。豆と野菜のスープがそれだ。「日本人はスープが好きそうですね。来店した客に『スープセットはあるか』と聞かれ、ないとわかるとお店を出て行ってしまうという経験があり、導入してみました」。



カラフルで開放感のあるファサードは明大通り沿い。

Invitation to "Un Moment Exotique"

そもそもの出店に始まり、その後もメニューに内装にと彼らの知恵と工夫が大いに生きている店内。居心地のよさはここにいる皆が共通して感じているようで、キッチンではフランス語、アラビア語、英語が飛び交い、日本語をほとんど話さないキッチンスタッフも素敵な笑顔を見せてくれる。外国人客へのフレンドリーな話し振りも見るにつけ、ここは国籍や世代を問わず色々な人にとって、訪れて楽しい・食べて楽しい空間といえそう。



アドニスのトップ、アハメドさん。本場の味を伝えている。



アドニス東京 (ADONYS Tokyo)

千代田区神田駿河台1丁目8-5

☎ 03-5577-6698

🕒 月～日 10:00～22:00

HANG OUT MAP

ぶらぶらマップ 2016

illustration Mougi Kazuya

A 10月15日(土)～10月30日(日) TRANS ARTS TOKYO 2016

東京電機大学跡地などを会場に 5年目の開催を迎える「TRANS ARTS TOKYO 2016」。大学跡地の大型イベントや空きビルや店舗内への作品展示など、神田エリアにさまざまなアートを展開します。

- ・ 入場 無料
- ・ 時 間 11:00～19:00
- ・ 会 場 東京電機大学跡地ほか（神田錦町～多町、ワテラス）
- ・ 主 催 TRANS ARTS TOKYO 2016 実行委員会

B 10月15日(土)～11月6日(日)

「文化庁メディア芸術祭 20周年企画展『変える力』」



「文化庁メディア芸術祭」20周年を記念し、過去の実作作品の展示、上映を行い変容し続けるメディア芸術の多様な表現を紹介します。

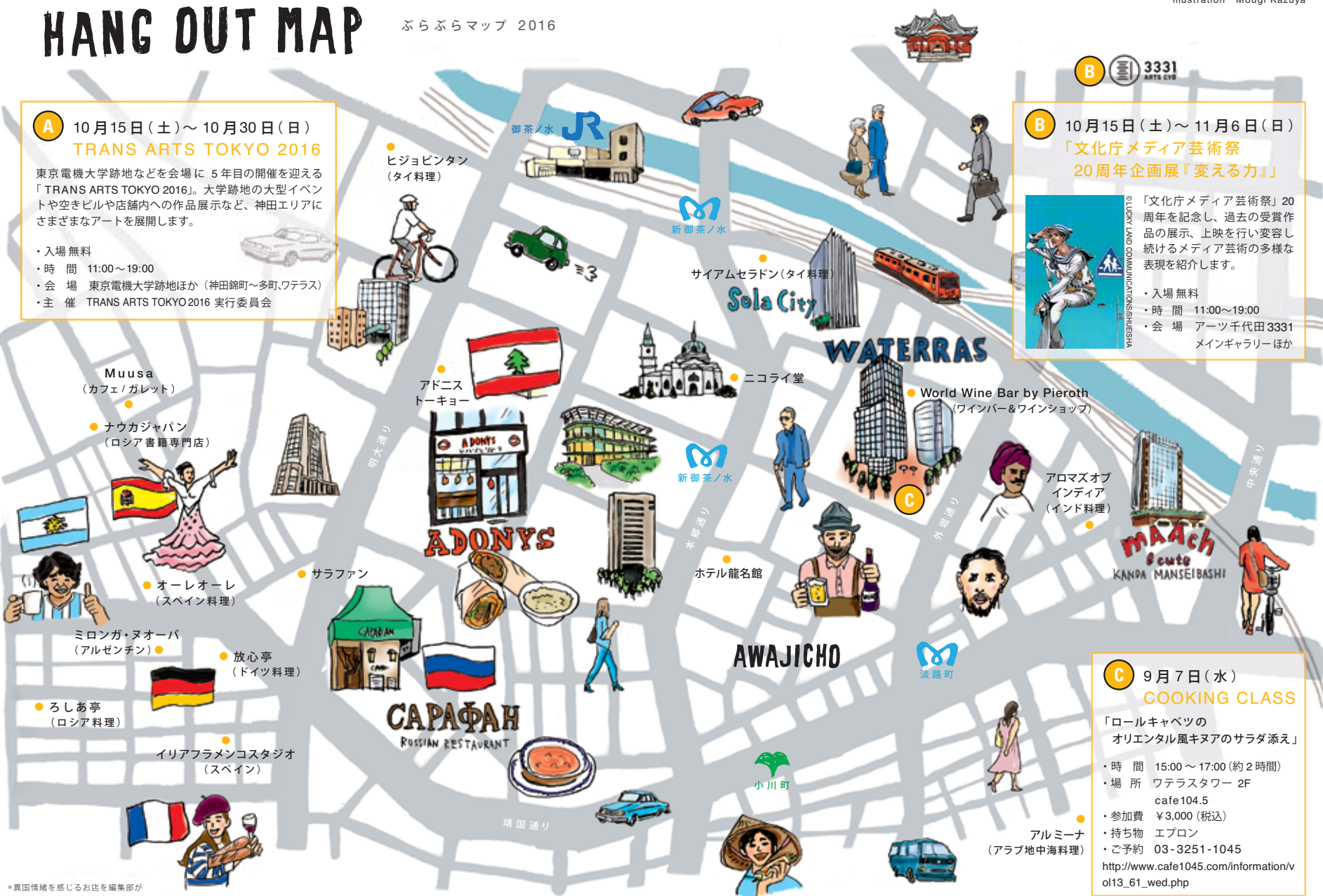
- ・ 入場 無料
- ・ 時 間 11:00～19:00
- ・ 会 場 アーツ千代田 3331
メインギャラリー ほか

C 9月7日(水) COOKING CLASS

「ロールキャベツの
オリエンタル風キヌアのサラダ添え」

- ・ 時 間 15:00～17:00(約2時間)
- ・ 場 所 ワテラストワー 2F
cafe104.5
- ・ 参加費 ￥3,000(税込)
- ・ 持ち物 エプロン
- ・ ご予約 03-3251-1045

http://www.cafe1045.com/information/vol13_61_wed.php





毎回多彩なラインナップが揃うから、あなたの気になるものもきっと見つかるはず。

ワテラスマルシェに集まる全国の「おいしい」を紹介

全国各地からの生産者などが出店し、その時々
の新鮮な旬の味が集うワテラスマルシェ。
今回ピックアップするのは、国内では希少な種
を含めタイや沖縄を産地とする様々な南国系フ
ルーツを展開する「アマンルーツ」。フルーツ自
体の格別のおいしさはもちろん、食べ比べて甘

味・酸味・さわやかさ・まろやかさといった特徴の多様さと奥深さにふれることができる。目の前のうつくしい果実が育った畑や風土のことを教えてもらえばきっと味わいも倍増。

そんなマルシェならではの醍醐味を楽しんで
みよう。

WATERRAS
MARCHE

アマンルーツが登場するワテラスマルシェは…

10月7日(金) 11:00～19:00 場所:ワテラス広場・淡路公園

2016年9月からは原則第1月曜日と第3月曜日に実施予定。



アマンルーツ

千葉県

美味しくてめずらしい、南国の味

国内では希少種のマンゴー「マハチャノック」、マンゴスチンをはじめ、スターフルーツ、ホワイトサボテン、カニステルなど、思わず目をとめてしまう珍しい南国フルーツを展開。アマンフルーツというその名は、店主の北川さんがインドを旅したときに出会い感銘を受けた青年の名前「アマン」が由来だと。辺りには甘い香りがたどよい、フルーツの下敷き紙に使われているのもタイの現地の新聞紙とあって、さながら南国の市場のよう。各種フルーツの美味しい食べ頃を教わればいっそうトロピカル気分。



2015 年 3 月発行の 9 号に始まり今号まで、合計 7 回に渡ってお届けしてきたワテラスマルシェ便りも今回がとうとう最後。これまでに紹介してきた全国津々浦々の様々な出店者以外にも、「洋菓子」「調味料」「アクセサリー・帽子等雑貨」など、いろいろな分野からの出店の実績があるので、その多様さと魅力を、これからぜひご自身の目で確かめていただきたい。

「遊び」が紡ぐ新たな輪



レールの上を走らせるその向こうから別の車両が。新しいおともだちとの出会いがまたひとつ。



巨大コリントでは、どんなコースにしようか、記事を担当した加藤さんも一緒になってあれこれ想像しながら組み立て中。

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。今回は淡路エリアマネジメントが毎月1回開催しているイベント「ワテラスキッズ」取材しました。

気持ちの良い休日の昼下がり。広場には独楽やけん玉、フラフープや巨大コリント(ビー玉転がし)、そして間伐材や廃材を利用した積み木が並べられます。地続きの屋内スペースにはお面作りのコーナーや模型の鉄道コースなどが設置され、子どもたちを受け入れる準備は完了。

「ワテラスキッズ」は移動式子ども基地です。スタートの13時を迎えると、あっという間に子どもたちの輪ができます。親子同伴での来訪も多く、見事にフラフープを回してみせるパパ、おしゃべりに盛り上がるママ。あれ？子どもに負けにくいらい、大人も楽しそうです。

Text ワテラスチューデントハウス
加藤 健太(東京工業大学 理工学研究所 院生)

Photo Satoshi Tachibana

SPEAK OUT!



子どもにフラフープを用意するまちingの大野さん。自発的に遊べる空間を展開している。



「3年かけて徐々につながりが育ってきた」と手応えを口にするのは、このイベントを運営するNPO法人コドモ・ワカモノまちingの大野さん。ワテラスキッズは開催するたび、着実にリピーターを増やしています。その陰には安全対策はもちろんのこと、遊具に遊ばれるのではなく、子どもの発想を生かす自由度(=あそび)を確保する努力があります。ここでの遊びは千変万化。時には2つの遊びが融合したり、ルールを変更したり。出来る上がるお面も十人十色。子どもの感性を大切に

にするため、あえて正解は設けず、手助けも最小限にとどめています。

今回、運営のお手伝いに携わり、子どもと同じ目線に立って過ごす中で、自立と成長を促す遊びの在り方は子どものみならず、教育や介護等の現場にも通ずるヒントが秘められていると感じました。

都会に現れる、即席のワンダーランド。休日のひと時、ぜひご家族みなさんと遊びにきてください。



今後の開催日程は…

9月18日(日) 10月1日(土) 11月20日(日) 13:00～16:00
場所: ワテラス広場・ワテラスコモン1Fサロンにて

WE ARE AAM!

神田コミュニティが集う、 風情あふれる夏祭り

今年で2回目となる「ワテラスの夏祭り」が8月3日～5日の3日間、ワテラス広場と区立淡路公園にて開催されました。

スタート直後の夕方には子ども連れの家族、夜になると浴衣姿の地元の方やワテラス周辺のワーカーなど続々と集まり、会場に設えられたテーブルやベンチは一気に満席に。淡路町二丁目町会とワテラスチューデント

が力を合わせて運営したキッズコーナーでは、輪投げやスーパーボールすくいに子ども達が行列を作る場面も。屋台ではワテラスモール内の飲食店が選りすぐりのメニューを提供。ビール、イカ焼きなどお祭りの定番メニューのほか、日本酒、ハンバーガー、ラムチョップなどお洒落なバーフードも登場しました。



子どもたちが熱中するスーパーボールすくいの様子。見た目にも涼やか。



鬼気迫るダイナミックな舞を見せる大蛇は顔もリアル。



お囃子を奏でる演奏者たちの趣あるたたずまい。



屋台も陽気で楽しそう。



会場全体を俯瞰。緑日にステージに、各自思い思いに祭りを楽しんでいる。

ステージでの出し物は、猿のお面をつけた舞に江戸の祭囃子が盛り立てる「福申三番叟」、迫力満点の音色が来場者をひきつけた「津軽三味線」、そして里神楽の「大蛇退治」と「福德之舞」。この日の目玉となった「大蛇退治」では、笛と大拍子と長胴太鼓のお囃子が鳴り響く中、スサノノミコトが酒に酔ったヤマタノオロチ（大蛇）を対決する様子が舞によって表現されます。縦に横に動き回る躍動感ある大蛇の舞は、子ども達も「こわい!」と叫びつつも、見たい気持ちが抑えられず、おそろおそろ近づいていってしまう、そんな名人芸。

屋台から漂う香りや迫力満点のパフォーマンスで、神田の夏にふさわしい風情あふれる

夜となったのではないのでしょうか。AAMでは賛助会員を募集中です。今後も地域交流を盛り上げる様々な機会を提供していきますので、応援よろしくお願いたします。

賛助会員の企業様

- 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



三番叟は神様の世界からやってくる福神様のおつかいです。