

J **apanese text**

2010年 春/夏号 日本語編

食

江戸の町を歩く、食べる

撮影＝沼知理枝子、岡崎良一、佐藤竜一郎、藤本賢一
文＝遠藤賀子、編集部

p.054

高層ビルが立ち並び、常に最先端の食のトレンドが集まり入れ替わる東京。この劇的な変化の中でも、「下町」として親しまれる界隈にはかつて江戸と呼ばれた頃の情緒漂う風景や、江戸から明治時代にかけての創業以来の味を守り継ぐ老舗が今も所々に残る。当時の趣に浸りながら、現代に進化した味を楽しめる人気店もあり、食べ歩きの魅力は増すばかり。昔懐かしい味わいと風情との出会いを求め、江戸・東京の5つのエリアの散策に出掛けよう。

(p.054) 神田「ぼたん」の主人が、開店前に暖簾をかける。夏場、店の男性はいなせな半纏を羽織り客を迎える。

佃島～深川

——水の都でもあった江戸の入り口

p.056

佃島や深川界隈は江戸時代、東京湾や隅田川で漁をする漁民が集まる町だった。隅田川の運河である小名木川に荷揚げ場があり、そこで働く労働者たちの町でもあった。この町で江戸情緒が残る場所のひとつが清澄庭園。江戸時代の豪商の屋敷跡と伝わる庭園で、季節の花に囲まれた大きな池を中心とし、周囲を散策できる。清澄庭園の近くには深川江戸資料館があり、江戸末期の深川界隈の町並みが再現されている。八百屋や船宿など当時の風俗が垣間見られて興味深い。またこの地には、小魚や貝を醤油で煮詰めた佃煮に代表される漁民の食文化が残っている。

漁師たちがご飯に炊いたあさりをぶっかけて食べていたという深川どんぶり。下町名物として人気の「深川めし」は、それを復活させた料理だ。大正13年(1924)創業の「みや古」の初代が法事の会食のしめに、隅田川で採れるあさりのむきみを炊き込みご飯にして出したところ、これが評判を

呼んだ。3代目が水分を吸収してご飯がおいしくなるという木器、わっぱに入れて供するようになり、今の下町名物深川めしのスタイルになったという。今では下町を巡る観光バスツアーに組み込まれるほどの人気だ。

もうひとつ、江戸時代の味を今に伝えるのが深川の「みの家」で、肉が綺麗なピンク色をしていることから桜鍋と呼ばれる、馬肉を使った鍋料理の専門店だ。馬肉は高たんぱく低カロリーで栄養価が高く、近くの荷揚げ場の労働者たちが好んで食べていたという。馬肉鍋は安くて疲れを回復してくれる食事として、仕事の合間に食べるのに適していた。しかし江戸時代は四つ足の動物を食べるのはご禁制だったため、堂々と食べられるようになったのは明治時代に入ってからのだ。みの家では冷凍肉を使わず、生肉のみをカナダと青森の牧場から直接仕入れる。3週間熟成させるため、肉は大変やわらかい。馬肉は牛肉よりもさっぱりしているため、すき焼きには割り下だけでなく味噌を加える。お酒好きにも好まれる味だ。最近では高級食材になってしまった馬肉だが、本来庶民の食べ物だったことを考慮し、店ではなるべく価格を抑えて提供しているという。

■みや古

東京都江東区常盤 2-7-1 Tel.03-3633-0385

11:30～14:00 16:30～20:30 (日曜～20:00) 月曜定休

あさりの磯焼き 1,300円、青やぎのぬた 850円、関東風卵焼き 600円、みや古セット 5,000円、会席 8,000円～ コース料理は要予約

(p.056 左) お椀と小鉢がつく深川めしセット 1,500円。あさりはねぎと油揚げと一緒に醤油、みりん、酒、生姜のしぼり汁で炊き込む。一口食べるとふわっと磯の香りが広がる。

■みの家本店

東京都江東区森下 2-19-9 Tel.03-3631-8298

12:00～14:00、16:00～21:00L.O. 日曜 12:00～21:00L.O.

<http://www.e-minoya.jp>

桜鍋一人前 1,800円、卵 50円、豚鍋 1,800円、馬刺し 1,800円、馬肉たたき 1,500円 4名以上で予約可

(p.056 右) 馬肉は意外にもさっぱりとした味で臭みはまったくない。鍋には割り下に入丁味噌と甘みのある江戸甘味噌をブレンドして入れる。

(p.057)

佃島の路地

佃島のそこかしこに今も残る風景。家々が寄り添って建つ中、軒先には思い思いに鉢に植えられた緑が、小さな庭のように溢れる。江戸時代、人々もこうして植物を愛でていたのだらうと、懐かしさを感じる。

日本橋～人形町

——最先端が集まる江戸随一の繁華街

p.058

江戸時代、日本橋は本屋や呉服屋、小間物問屋などが立ち並ぶ、情報や流行の発信地であった。また、当時は魚市場があり、そこで魚を買い付ける問屋や仲買人で賑わった。市場には「江戸前」といわれる、江戸湾(今の東京湾)から揚がる新鮮な魚介が集まった。6000軒もの飲食店があったという江戸の町を支えた台所でもある。なかでも江戸湾で採れる鯛、こはだ、白魚、あわび、赤貝、海老、穴子などをネタにした江戸前のにぎり鮎は、文政年間(1818～1830)の初めに屋台から発祥し、庶民の間に大流行した。その江戸前鮎の伝統を今に伝えるのが明治10年(1877)創業の「^{ふたぼずし}二葉鮎」。現在は5代目主人が切り盛りする。日本橋から徒歩圏内の銀座界隈でも屈指の老舗で、屋台風の窓があるなど外観にも江戸の風情が残る。端正な仕事になされたにぎり鮎は、歌舞伎座の役者たちにも愛されてきた。

創業250年の「^{たま}玉ひで」も江戸情緒を色濃く残す人形町の老舗。玉ひでは、徳川將軍家の鷹狩りの後に鶴を献上する儀式を行う役目を担っていたが、その後、並行して料理屋も営むようになった。鶏の最高級品といわれる^{しゃも}軍鶏を、醤油とみりんの割り下で煮る軍鶏鍋を供する。鍋には焼き豆腐、しらたき、ねぎを一緒に入れて煮て、そのまま、または生卵をつけて食べる。軍鶏肉は脂身が少なく、かむほどに旨みが口の中に広がる。

さまざまな丼ものは、江戸時代の屋台の人気メニューだった。屋台の食事はさっと出てきてさっと食べられることから、気が短い江戸っ子の気質にも合っていた。2005年の開店で老舗ではないが、穴子丼を供する「^{たま}玉ひ」は、ビル群の中で一際目を引く昭和28年(1953)築の日本家屋で営業している。もともと酒屋だった建物は、天井も床も木造でほっと落ち着く。穴子丼は鰻の蒲焼きのお重に似せて“箱めし”という形で出している。酒、砂糖、醤油で柔らかく炊いた後にあぶった穴子は、ふわふわの仕上がりに。江戸の食文化の名残りに触れることができる。

^{ふたぼずし}二葉鮎

東京都中央区銀座4-10-13 Tel.03-3541-5344

12:00～14:00 17:00～21:30 土曜～20:00 日曜・祝日定休

にぎり、ばらちらし一人前2,620円、折詰めは2,730円、おまかせにぎり9,000円～

(p.058 左下) 蕎麦、天婦羅とともに、鮎も江戸時代は屋台の人気メニューだった。鉄火巻きやかんぴょう巻きも入ったにぎり鮎。

^{たま}日本橋玉ひ

東京都中央区日本橋2-9-9 Tel.03-3272-3227

平日11:00～14:00L.O. 17:00～21:00L.O.

土・日・祝日11:30～15:00L.O. 16:30～20:30L.O.

<http://anago-tamai.com/>

箱(穴子)めし中箱2,800円、穴子ちらし1,300円、穴子の笹巻き押し寿司2,000円、穴子の天ぷら膳2,500円、会席4,200円～

(p.058 右中) 穴子の箱めし小箱1,600円。おだしセット200円を注文して、最後に穴子茶づけを愉しむのもよし。

^{たま}玉ひで

東京都中央区日本橋人形町1-17-10 Tel.03-3668-7651

平日11:30～13:00 17:00～21:00L.O. 土11:30～13:00 16:00～20:00L.O. 日曜・祝日定休 <http://www.tamahide.co.jp>

(昼)元祖親子丼1,500円、上すき焼き昼膳5,000円、(夜)すき焼きコース6,800円～、親子丼コース6,500円～

(p.059 上) 東京で鍋といえはすき焼き風鍋のこと。始めに肉を焼いて割り下を入れる関西風とは異なり、最初から具材と割り下を入れて煮る。

(p.058 右上) 江戸っ子たちの信仰もあつかった水天宮は、安産・子授けのご利益などで知られる、人形町の町の顔。

神田

——威勢のいい江戸っ子気質が残る祭りの町

p.060

神田は日本橋とともに徳川幕府が最初に作った町で、地方から職人や商人が移り住み、江戸城お膝元の町として活気に溢れた。この町のシンボリック的存在が神田明神だが、明神の神田祭は、江戸の町を代表する夏祭りのひとつ。多数の神輿や山車が町を練り歩く、将軍家が保護した庶民参加の一大イベントだった。現在も5月に行われ、当時の賑わいが偲ばれる。神田の町は、東京の多くの場所がそうであるように、関東大震災や第二次世界大戦の空襲でほとんどが焼けてしまい、今はビルの街並みが続く。しかし明神から少し離れた須田町界限には震災や戦火を免れ、古い町並みが残る一角がある。そこには江戸の食文化がまだ残っている。その代表的存在が「かんだやぶそば」だ。蕎麦は江戸中期以降よく食べられるようになり、幕末には市中に3700余軒もの蕎麦屋があったというほど人気だった。やぶそばはコンクリートの中にあって、ぐるりと板塀に囲まれた庭のある一軒家。明治13年(1880)の創業で、ほんのり青みのある蕎麦は、蕎麦好きの間では知らぬ人はいないほどだ。

近くの「ぼたん」も木造家屋が印象的な鳥のすき焼き専門店。暖簾をくぐって2階へ上がると籐敷きの大広間。すき焼きは鳥のむね、もも、皮、モツ、ひき肉を鉄鍋で煮る。ガスではなく昔ながらの炭火で、炭火係の男性が備長炭を運んでくる。炭は煮える具合を見ながらゆっくりと食べられると、お客にも評判がいい。

江戸末期の天保元年(1830)創業の「いせ源^{げん}」は、職人技が光る昭和5年(1930)の建築。もとは江戸庶民に愛され

たどじょう料理専門店として誕生したが、大正時代からはあんこう鍋が食べられる専門店として有名に。きもが入るあんこう鍋は今でも珍味として好まれる。刺身、きも刺し、から揚げなど鍋以外の料理も豊富だ。

最後に江戸の食文化を味わえる店として紹介したいのが、神田明神の鳥居脇にある甘酒専門店「天野屋^{あまのや}」。地下に大きな天然の室^{むろ}があり、ここで米糀を1~2週間かけて発酵させ甘酒を作る。砂糖が貴重で手に入らなかった江戸時代、甘酒の甘みは庶民に喜ばれた。現在は温めて飲むのが一般的で、冬の飲み物というイメージがあるが、当時は疲労回復のため夏場に好んで飲まれたという。

■かんだやぶそば

東京都千代田区神田淡路町 2-10 Tel.03-3251-0287

11:30 ~ 19:30L.O. 無休(1月と8月に休みあり)

せいろそば 700円、あなご南蛮 2,000円、山かけそば 1,300円

(p.061 右下) 蕎麦屋で肴をつまみ、一杯飲んでから、最後に蕎麦を食べるのが粋とされるのは江戸時代も今も同じ。

■ぼたん

東京都千代田区神田須田町 1-15 Tel.03-3251-0577

11:30 ~ 入店 20:00 まで 日曜・祝日定休

<http://r.gnavi.co.jp/g198900/>

焼き鳥一人前 700円、すのもの 600円、卵焼き 600円

(p.060) 鳥すき焼きコースはご飯とフルーツが付いて一人前 7,000円。具材はしらたき、長ねぎ、焼き豆腐が入る。割り下で自分の好みの濃さに調節しながらいただける。

■いせ源^{げん}

千代田区神田須田町 1-11-1 Tel.03-3251-1229

11:30 ~ 13:30L.O. 17:00 ~ 21:00L.O. 日曜定休(4~9月は土日祝休み)

<http://www.isegen.com>

あんこうのから揚げ 1,155円、きも刺し 1,470円

(p.061 右上) あんこう鍋一人前 3,465円。あんこう、きも、しらたき、焼き豆腐、三つ葉、椎茸などが入る。昆布にかつお、醤油、みりんの割り下で煮立てる。

あまのや
■天野屋

東京都千代田区外神田 2-18-15 Tel.03-3251-7911
喫茶 10:00 ~ 17:30 日曜・祝日 ~ 16:30 (売店は 30 分後の閉店)
4月 ~ 12月 は日曜定休 <http://www.amanoya.jp>
甘酒 400 円、とろろ天 500 円、クリームあんみつ 650 円、くずもち 500 円

(p.061 左上) 年中いただける冷やし甘酒 450 円。甘酒の上にカキ氷をのせた氷甘酒 500 円は 5 月中旬 ~ 10 月中旬のみ提供。砂糖不使用の自然な甘みで、栄養価が高い飲み物として愛されている。

両国 ~ 浅草

——隅田川沿いに栄えた、江戸の遊び場

p.062

春は桜、夏は祭りと花火に川遊び。隅田川沿いの両国、浅草界隈は、四季を愛でる江戸っ子の格好の遊び場だった。特に、現在の隅田川花火大会の由来となった両国川開きは、夏の一大イベント。花火大会はもちろん、東京場所ともなると相撲ファンが押し寄せ活気づく国技館や、江戸東京博物館など見どころも多い両国。周辺はビル群が密集せず空が広く感じられ、天気の良い日に川沿いをそぞろ歩けば、なんともおらかな江戸の風情に浸れる。この地で 9 代続く、享保 3 年 (1718) 創業の老舗「ももんじや」では、伝統のしし鍋ほか獣肉料理を味わうことができる。別名「葉喰い」といわれたほど栄養価に優れるしし肉は、脂身がしっかりしているのが特徴。紅白のくっきりとした配色が花の姿を連想させ、別名「ぼたん鍋」の由来になったといわれる。「他にも、鹿肉をもみじ、馬肉をさくらと呼びますが、花鳥風月を愛でる日本らしい風情を感じます」と語るのは若旦那の吉田龍作さん。

都内でも一番古い寺院である浅草寺、「浅草の観音さま」のお膝元は、今も昔も年中活気に溢れる。言わずと知れた人気の仲見世の賑わいから少し外れ、浅草公会堂向かいのビルの間にひっそりと佇むのは、老舗天ぷら店「中清」。幕末に初代が屋台を出したのがはじまりで、明治 3 年 (1870) に店を構えて以来、雷門の雷神像にちなみ命名された名物

「雷神揚げ」などがこの地で愛されてきた。創業からの「江戸前」流を守り抜き、魚介のみのてんぷらを供する。6 代目店主の中川^{よしのり}敬規さんは、「野菜などを使えば、もう少しメニューに季節感も出せるんですが」と、昔と変わらぬ仕事を続けることがこだわりと穏やかに語る。純粋な江戸前の素材は今は入手できないが、当時の心意気は確かに受け継がれている。

ゆったりと食事を楽しんだ後、甘いものをひとくち楽しむなら、浅草寺の裏手へ足をのばし甘味処「梅むら」に立ち寄りたい。えんどう豆と寒天にたっぷりの黒蜜で味わう名物の豆かんは、自慢のふっくらつやつやした豆に、「豆かんと言えば、ここ」という根強いファンが多いのも納得だ。そしてなんととっても夏にぴったりなのが、氷あずき白玉。のどごし爽やかな白玉と自家製餡、ふんわり氷を口に含めば、気分はすっかり、暑い季節を涼しい顔で乗り切る江戸っ子に。

(p.062)

浅草・雷門をくぐって、仲見世へ

浅草寺の参道入り口にあるおなじみのランドマークは、江戸の賑わいの象徴。仲見世にひしめくみやげ物店には誰もが心躍らせる。

なかせい
■中清

東京都台東区浅草 1-39-13 Tel.03-3841-4015
平日 11:30 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
土日祝日 11:30 ~ 20:00 火曜、第 2・第 4 月曜定休
座敷でのコースは要予約で、7,350 円。「雷神揚げ」がつく鳳凰コースは 14,700 円。テーブル席で注文できる気軽な「かき揚げ」2,625 円や天麩羅定食 3,150 円も人気

(p.063 左下) ぷりぷりとした芝海老と、青柳の貝柱がたっぷりの名物「雷神揚げ」は驚きのボリューム。中庭に面した離れ座敷は、浅草の賑わいの最中にあることが嘘のように、しっとりと落ち着いた空間だ。

■ももんじや

東京都墨田区両国 1-10-2 Tel.03-3631-5596
17:00 ~ 21:00 (20:45 L.O.) 日曜定休 (大相撲開催日と 12 月は営業)
猪鍋、鹿鍋 4,620 円、熊鍋 5,775 円 (入荷は時期により変動)。ほかに、

猪鍋に鹿肉の刺身と竜田揚げ、狸汁などが付くコース 7,854 円など

(p.063 右中) しらたき、せりを添え、こくのある八丁味噌仕立ての割り下で頂くしし鍋。じんわりと身体に滋養が染み込んでいくようだ。

■梅むら

東京都台東区浅草 3-22-12 Tel.03-3873-6992

平日 13:00 ~ 18:00、土曜祝日 13:00 ~ 16:00 日曜定休

豆かん 450 円、氷あずき白玉 650 円

(p.063 左上) 名物の豆かん(右)は、えんどう豆の塩気と、黒蜜の素朴な甘さが絶妙な味わい。つるんとしたのどごしの白玉、自家製あん、口当たりも爽やかな氷が相性抜群の氷あずき白玉(左)。

谷根千

——新旧の魅力が息づく町の情緒ある散策を楽しむ

p.064

「谷根千」と呼ばれ親しまれる、谷中・根津・千駄木エリア。根津神社をはじめ、歴史ある多くの神社仏閣や、広大な敷地の谷中霊園などの間を抜ける散策路は緑に溢れ、一帯がのどかな静けさに包まれる。夏目漱石ら明治の文豪が住んだ住宅跡地や、大正時代に一世を風靡した竹久夢二美術館などを巡りながら、「弥生坂」「団子坂」と情緒ある名前の坂を上り下りして散歩するのも楽しい。明治、大正時代の建物が今も所々に残り、最近では古民家の趣を残しつつ、ギャラリーやカフェなど飲食店に改装した店が増え、下町の新しい魅力になっている。

そのひとつが根津駅から5分足らず、明治43年(1910)築の石蔵で営業する釜揚げうどんの専門店「釜竹」。本店は大阪にあるが、2代目が東京に出店して5年、休日には遠方からも客が訪れる人気の店になった。「前日に仕込んで一晩寝かせた生地を当日のばし、ご注文が入ってから切っただけです。うどんも刺身と同じように、新鮮さが大切なので」と店主の平岡良浩さん。店ではこの切り立て、ゆで立てを非常に大切にしている。小麦粉本来の香りと味、風

味を伝えるため、メニューは温かい釜揚げうどんか冷たいざるうどんのみ。つゆをつけずに食べても、うどんは爽やかな塩味でコシが強い。

「釜竹」から程近く、不忍通りに面したモダンなファサードが目をはく串揚げ専門店「はん亭」は、裏手に回ると、今ではなかなか見られない明治時代の3階建て木造家屋の佇まいを残している。国の有形文化財に登録され、道路拡張を機に大胆に改装された建築は、今や町の顔のひとつ。懐かしさと新しさが混在するこの町の、そして江戸の面影を残しながら変化を遂げる現在の東京の象徴のようでもある。「当店の代名詞」と板長の野沢高行さん(たかゆき)がおすすめの海老のシソ巻きや、谷中生姜の肉巻きなどの定番を中心に、季節の素材を使った串揚げが常時30種あまり揃う。どれも彩りと食べやすさが工夫され、口当たりの軽やかさにこだわって揚げ油には綿実油を使用。串揚げはもとは関西名物だが、そのザクザクとした豪快な魅力とはまたひと味違う、いわば「江戸前」に仕上がっているといえる。

■釜竹

東京都文京区根津 2-14-18 Tel.03-5815-4675

火曜～土曜 11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 20:30 L.O.

日曜・祝日 11:30 ~ 14:00、17:30 ~ 20:00 (うどんがなくなり次第終了)

月曜定休 釜揚げうどん 850 円、ざるうどん 900 円、胡麻豆腐 350 円、板わさ 600 円、コース 3,500 円と 5,000 円 平日の夜のみ予約可

(p.064 左下) 冷たいざるうどん 900 円。コシのあるうどんはうどんのみ、だしをつけて、ねぎや揚げ玉を入れてと、順にいろいろな味を楽しめるのもいい。うどんは太打ちと細打ちを選べる。

■はん亭

東京都文京区根津 2-12-15 Tel.03-3828-1440

火曜～日曜・祝日 11:30 ~ 15:00 (14:00 L.O.)、

17:00 ~ 23:00 (22:00 L.O.) 月曜定休(月曜が祝日の場合は、火曜休み)

www.hantei.co.jp/

基本のコースは串揚げおまかせ 6 本、お通し 2 品に、箸休めの生野菜がつく「一の膳」2,835 円から始まり、以降の「二の膳」は 6 本 1,365 円、

3本 735円などお好みで。昼は8種盛りの「昼膳」3,150円のみ。予約は2名以上から、人数に応じて個室利用可能

(p.064 右上) 串揚げおまかせ6種の「一の膳」。4月からの春メニューには菜の花や平目、6月以降は鮎やあさり、夏野菜のとうもろこしや枝豆など旬の素材が揃う。

(p.065)

根津神社の千本鳥居

境内の乙女稲荷を囲む鳥居のトンネルが、夏の光に映える。都心の谷間の憩いの場所には、普段はゆったりと静かな時間が流れるが、4月中旬から下旬にかけてはツツジが見事に咲き乱れ、都内でも有数の名所として賑わう。

江戸・下町のおみやげもの

p.066

現代に受け継がれる江戸の味や、懐かしい
下町の味わいの厳選 12品

向島 (Map A)

団子

米粉の餅を小豆餡と白餡で、味噌餡を白玉粉の餅でくるんだ3色の可愛らしい姿。上品な甘さと柔らかさで江戸末期の創業から150年以上変わらない人気を誇る。

■言問団子

東京都墨田区向島 5-5-22 Tel. 03-3622-0081 9:30~18:00 火曜 定休、月末の火曜水曜連休の場合あり

店内では3個にお茶がついて600円、おみやげは6個入り1,200円~

千駄木 (Map E)

せんべい

四角い形が特徴の、昔ながらの手焼きせんべいは、どれもベースとなる醤油味の香ばしさと、歯ごたえがたまらない。ほかに唐辛子、砂糖、抹茶味の全4種類。

■菊見せんべい

東京都文京区千駄木 3-37-16 Tel. 03-3821-1215 10:00~19:00

月曜 定休 しょうゆ、唐辛子、砂糖 各1枚50円、抹茶 1枚60円

人形町 (Map C-1)

人形焼き

カステラに餡などを入れ、七福神、文楽人形などを象った人形焼きは、人形町が発祥の地とされる。貴重な焼き型を使って丁寧に焼き上げられた品はまさに職人技。

■重盛永信堂 総本店

東京都中央区日本橋人形町 2-1-1 Tel. 03-3666-5885

平日 9:00~20:00 土曜、祝日 9:00~18:00 日曜定休

こし餡入りの人形焼き 1個 120円。ほかに粒餡入りの「壺焼き」160円、白餡入りの「登鮎」120円など

佃島 (Map B)

佃煮

漁師が保存食用に小魚を塩で煮たものにはじまり、地名の「佃」を付けて醤油味で売り出したものが江戸名物になった。人気の昆布、あさりのほか、20種類ほどが揃う。秘伝のタレは、天保8年(1837)の創業から代々受け継がれてきたもの。

■天安本店

東京都中央区佃 1-3-14 Tel. 03-3531-3457 9:00~18:00 無休

写真は、海老、昆布、あさり、しらすなどの詰め合わせ 3,000円。ほか3品詰め合わせ 1,000円~、量り売りは 100グラム単位で

浅草 (Map A)

七味唐辛子

漢方薬をヒントに開発された七味唐辛子は、江戸時代から蕎麦の薬味として人気。赤唐辛子、山椒、黒ごま、陳皮をはじめ、名前の由来である7種の香辛料を好みの辛さと香りにブレンドしてくれる。

■やげん堀

東京都台東区浅草 1-28-3 (浅草本店) Tel. 03-3626-7716 (本社)

10:00~19:00 不定休 七味唐辛子 30グラム 525

日本橋 (Map C-1)

鯉節

元文2年(1737)創業のこの老舗では、江戸時代に製法が発達した鯉節をはじめ厳選した乾物を扱う。削りたての鯉節はまた格別の香りと味わい。今は家庭で削ることは稀になったが、是非復活させたい習慣だ。

やぎちようほんてん
■八木長本店

東京都中央区日本橋室町 1-7-2 Tel. 03-3241-1211
 10:00 ~ 18:00 無休 鯉節 1本 2,000円～。ほか、干し椎茸や昆布、煮干しなど各種だしをはじめ、豆、ごまなども揃う。

向島 (Map A)

桜餅

餡を挟んだ餅を、塩漬けの桜の葉で包んだもの。ほんのり香る桜と、葉の塩気、そして餡の甘さのバランスは絶品。12個からは風情ある竹籠に詰めて持ち帰りができる。

ちようめいじまくらもち
■長命寺桜餅

東京都墨田区向島 5-1-14 Tel. 03-3622-3266
 9:00 ~ 18:00 月曜定休 おみやげは6個入り1,200円から。店内では桜餅1個に緑茶がついて、250円

根津 (Map E)

アイス最中

人気の甘味処の、店内でも頂けるバニラと小豆のアイスを、最中皮に挟んで持ち帰り用に。脂肪分控えめのあっさり爽やかな味わいで、夏の日の谷根千散策のお供に最高だ。

いもじん
■芋甚

東京都文京区根津 2-30-4 Tel. 03-3821-5530
 11:00 ~ 19:00 月曜 定休 アイス最中 1個 110円

浅草 (Map A)

うすばかりんとう

軽い食感と黒糖のこくと甘じょっぱさがやみつきになる、薄くて大きい、珍しい形のかりんとう。年中賑わいをみせる浅草・雷門周辺にあって、ひときわ人だかりが目立つ店内では、ところ狭しと並ぶお菓子に目移りしてしまう。

かめじゅう
■亀十

東京都台東区雷門 2-18-11 Tel. 03-3841-2210 10:00 ~ 20:30 不定休
 うすば 1袋 8枚入り 630円、
 ほかに、香ばしい皮とたっぷりの餡が自慢の、どらやき 1個 315円など

根津 (Map E)

金太郎飴

根津神社に向かう途中にある小さな店で、全てご主人ひとりで手作りしている飴は、不揃いな形もゆるんだ包装もご愛嬌。どれも砂糖を使わず、水飴のみの優しく懐かしい甘さだ。

こしかわきんたろうあめ
■小石川金太郎飴

東京都文京区根津 1-22-12 Tel. 03-3821-5530
 10:00 ~ 18:00 月曜定休
 金太郎飴は棒状のもの (写真左) 1本 150円も扱う。写真右の手作りの金太郎飴、ほかにアプリコット、きなこ飴などどれも量り売り 100g 150円～

銀座 (Map C-2)

煎り酒 ほかに江戸調味料

長く忘れ去られていた、江戸庶民の食卓に欠かせなかった調味料を復元。日本酒、梅干し、削り節を煮詰めて生まれる、爽やかな酸味とまろやかさは、醤油とはひと味違う新鮮な味わい。

ぎんざ みかわや
■銀座 三河屋

東京都中央区銀座 8-8-18 Tel. 03-3571-0136
 11:00 ~ 20:00 日曜・祝日定休 煎り酒 300ml 630円、600ml 1,155円

根津 (Map E)

たいやき

谷根千散策で是非立ち寄りしたい、行列の絶えない人気店のたいやき。パリッと香ばしい薄皮の中に甘さ控えめの餡がぎっしりと詰まった、焼きたてをほおばるのが醍醐味だ。

■根津のたいやき

東京都文京区根津 1-23-9-104 Tel. 03-3823-6277
 10:30 ~ 16:00 (売り切れ次第終了) 火曜または金曜不定休
 たいやき 1個 140円