

VOL.

15

保存版

町雑誌

千住
SENJI

特集

千住
ごらくランチ

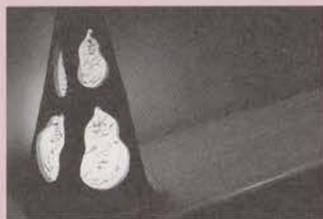
PART 2

●連載●新・千住人スケッチ 千住20²の風景
行きつけの店 千住に似た町 千住タイムトラベル



頒価 300円

MACHI-ZASSHI SENJU



目次

特集 千住ごくらくランチ Part2

各国ランチ	1
女性に人気のランチ	2
おいしい和食が食べたい	5
喫茶店のランチ&モーニング食べ歩き／前編	6
ニッポンの定番ランチ	8
食堂の底チカラ	12
飲み屋のランチ	15
千住ラーメン事情	16
昼どきぶらり そば食べ歩き	18
千住ランチマップ	20
連載 新・千住人スケッチ ②	23
連載 千住20sの風景 ⑥	24
連載 行きつけの店 ③	26
連載 千住に似た町 ③	28
お祝いなど	30
連載 千住タイムトラベル ⑦	32
裏表紙	

表紙イラスト…なかだえり

千住TOPICS

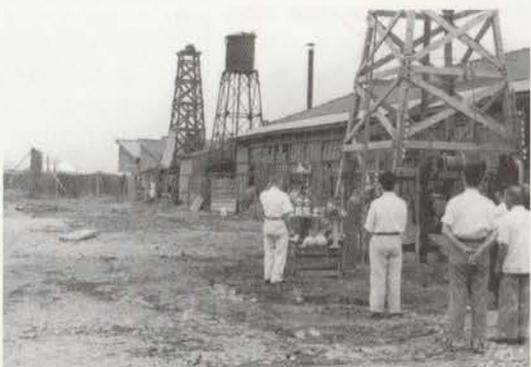
清酒「千住」誕生

「千住」という名の酒が登場した。蔵元は、昭和22年から十数年間、なんと千住桜木町の隅田川のほとりに酒蔵を構えたという太田酒造である。江戸城を築いた太田道灌を始祖とする太田酒造は、今も千住に東京営業所を構え、清酒「千住」の誕生に尽力した太田精一郎専務は、千住生まれ、千住で過ごした小学校時代への思い入れが深い千住っ子と、なんとも千住にゆかりの深い蔵元なのだ。しかも平成14年度全国新酒鑑評会で「金紋道灌」が金賞を受賞したばかりという実力派である。

清酒「千住」誕生のもう一方の影武者は酒販組合千住支部有志で作る「酒千会」だ。千住に酒蔵があった太田酒造に声をかけたのもこの面々、町のため、酒販店の活性化のため、何度も集まり、きき酒を重ね、発売までこぎつけた。実際に美味そうに仕上がったラベルの文字は太田専務、イラストはなかだえりさん、印章は五福堂当主、デザインは鈴木玲子さんと、すべて千住在住メンバーに依頼し創り上げたという点も素晴らしい。

肝心の中身のほうは、能登を代表するベテラン杜氏によるもので、やや辛口のさわやかな飲み口がファンをつかみそう。値段が手ごろなのもうれしい。「贈答品としても使ってもらいたい」が、ふだん晩酌で飲んでもらえる酒に育てたい。また、千住は祭りが盛んだが、祭りのときには必ず出る酒になってほしい」というのが仕掛け人たちの夢である。

4合びん／特別本醸造1000円、特別純米260円
1升びん／特別本醸造1900円、特別純米2380円(税別)
■販売店等、お問合せは／酒千会38882110
05 (太田酒造株東京営業所内)



昭和31年夏、太田酒造の酒蔵周辺の風景(千住桜木)

千住ごくらく



PART2

千住の食べ処、飲み処に

いい店が多い理由はいくつかあるのだけれど、絶対的に世地域より好条件なのが足立市場の存在だ。

ランチ取材の前後編を通して知ったことは、

徒歩圏内に市場を持つ店主たちは、

食への思い入れが強ければ強いほど、

毎朝のように市場へ足を運んでいるということ。

千住の市場は築地の市場より値段的にもお得なのだ、

話してくれた店主もあつた。

また、市場で素材を扱うプロたちが千住には多く住むなど、

客席の口も肥えているとも聞く。

ランチは食べ処の腕だめし。

千住の底チカラをのぞきに行こう。



※データは主にランチについて記載しています。夜については各お店にお問い合わせ下さい。なお、情報は2003年6月時点のものです。



オモニの味 韓国家庭料理 韓夢

千住3-35 3881-8929
11時30分～14時 水休



日本に来て14年、千住で10年目のマダム・ミン。

ランチメニューは8種類ほどあるが、人気は石焼きビビンバ。熱く焼けた石鍋の中のご飯、ゼンマイ、豆もやし、ひき肉、ほうれん草、だいごんのナムル、卵を、自家製だれといっしょにじゅーっとかき混ぜると、ほどよくこげかけたご飯と素材の味がたれとからんで実においしい。たれの中身は秘密だが辛くなく、辛さはコチジャンで調整できる。ナムルはにんにくを入れないさっぱり塩味。ご主人のマダム・ミンの出身ソウルの味がそう。おいしいビビンバの決め手はご飯。柔らかすぎても固すぎてもだめで、寿司めしよりもややかために炊くという。野菜は市場などで仕入れるが、他の食材は韓国から取り寄せている。最近下関市にあるご主人の山でごまの葉や唐辛子などを種から栽培している。

石焼きビビンバは、自家製キムチとワカメスープがついて700円。毎週火曜日はサービスデーで、なんと500円で食べられる。(昼は税込)

そう、だいごんのナムル、卵を、自家製だれといっしょにじゅーっとかき混ぜると、ほどよくこげかけたご飯と素材の味がたれとからんで実においしい。たれの中身は秘密だが辛くなく、辛さはコチジャンで調整できる。ナムルはにんにくを入れないさっぱり塩味。ご主人のマダム・ミンの出身ソウルの味がそう。おいしいビビンバの決め手はご飯。柔らかすぎても固すぎてもだめで、寿司めしよりもややかために炊くという。野菜は市場などで仕入れるが、他の食材は韓国から取り寄せている。最近下関市にあるご主人の山でごまの葉や唐辛子などを種から栽培している。

いちばつ いわしのうま味を味わう 一初

千住4-19-14 5244-1848 11時30分～14時 日祝休

血南蛮は出て来た時が勝負。グツグツ泡を立てているいわしの上にさらしねぎを山盛りに載せて、一気にご飯と食べて欲しい。揚げたいわしと甘辛い南蛮だれ、ねぎのさっぱり味も合わさって、ごはんがすすむすすむ。たれはさほど辛いと感じないが、実はとうがらしがかなり入っているの、食べているうちに身体の中からポカポカしてくる。身体にもよい。夜のメニューから1品を選び、つみれのみそしるまたはアサー汁と、小鉢、おつけものを200円でセットできる。取材時の小鉢はアオサのテンブラ。アオサとは沖縄の海草の一種で、奥さんの初美さんの実家宮古島から送られて来たもの。一初はいわし専門店だが、結婚して初めて宮古島に行って以来沖縄料理に魅せられ、ランチメニューにも宮古そば定食やゴーヤーチャンプルー定食などの沖縄料理も並ぶ。とはいえ、GW明けぐらいからは産卵期が終わっていわしの油がのる時期なので、ここはやはり旬のいわしがおすすだ。



血南蛮 (700円) をランチセットにすると900円。いわしのつみれのみそしるも実においしい。だいごんのわさびづけは、オリオンビールを入れるとわさびの辛さが逃げないのが秘訣とか。定番のランチメニューもある。(昼は税込)

美人店長が出迎えてくれる インド料理 ベル

千住2-62青木ビル2F 3879-7010
11時15分～15時 日休

写真はミックスベジタブルカレー (580円税別)。じゃがいも、なす、にんじんなど大きく切られた野菜が食べこたえ満点。これに+150円でチャイやラッシーなどのドリンクも付けられる。ランチはテイクアウト可。

野菜たっぷりフレンチ じゃがいも pomme de terre

千住旭町13-10大黒屋ビル1F 3870-1615
12時～13時30分 (L.O.) 日祝休 (夜は日休) 予約がベター



この日の1000円のランチは、鮭のアメリケーヌソース (甲殻類のソース) とコーンスープ、野菜はレンズ豆、ほうれん草など5種類。これに自家製パンがつく。

ビルの横の小路を歩いていくと、突き当たりにこじんまりとした快適な空間が広がる隠れ家っぽい店。ランチは、スープに肉または魚料理、紅茶かコーヒーがついて、1000円、1300円、1700円 (税別) という手ごろなお値段がうれしい。メニューは、毎朝市場に行って選ぶので日替わりだが、野菜がたくさん使われているのが特徴。オーナーシェフ大國さんが、料理の修業をしてきていちばん心ひかれたのが野菜をふんだんに使った欧風系の料理なのだ。旬の野菜を常時7～9種類は添えてあり、そのボリュームと丁寧なしごとはもうひとつのメインとでもいうべき感じ。

基本の魚のブイヨン、フュメ・ド・ポワソンは毎朝手作り。「リピートして下さるお客さまが増えてきたからこそ、その信頼をなくすのが恐いです。日々真剣勝負です」と語る大國さん。ワインも30種類ほど揃え、夜はソムリエもいるそうだ。

駅のすぐそば、飲み横の入り口にあるインド料理店。ランチセットはカレーとナン、ライスにサラダが付いて580円とお手ごろ。カレーはキーマ、マトン、シュリンプ、ミックスベジタブルの中から選べる。シェフのナンド・ラムさんは、インドで10年以上の経験があるベテラン。20種類以上ものスパイスをブレンドさせ、北インド地方のカレーを作る。まるやかな味わいは、日本人の口に合う。ナンも店内にある釜 (タンドリー) で焼き、焼き立てを出す。

もともとベルは20年前にパーラーベルとしてこの千住にあった店。インド料理店として現在がんばっているのは若き店長神谷和泉さん。女性向けにライスの代わりにデザートが付くセットなどもある。

各国 ランチ

千住にいながら
世界旅
してみませんか?

老舗のカジュアル・イタリアン ラ・シエンナ

千住3-36-2F 3870-1147
11時30分～15時30分 (日祝～17時) 無休



写真はCランチ (1298円税別)。前菜にパスタ、メイン、パン、ドリンクが付いて、お手ごろ、満足度大。

旧日光街通筋 (宿場町通り) に古くからあるイタリアン。少し固めで歯ごたえあるパスタが特徴。時間がたつてものびにくくおいしく食べられるイタリア産のパスタを選んで、固めのアルデンテに仕上げている。これがソースにうまく絡んでおいしい。そのパスタに前菜、パンにドリンクが付いたAランチ (798円税別) はリーズナブル。前菜は本日のスープかサラダから、パスタも常時3種類から選べて、しかも大盛り無料。うれしいのはそのボリューム。前菜のサラダは大皿に山盛り、パスタも女性だったら普通盛りで十分お腹がいっぱいになる。パンは自家製のフォカッチャ。塩味とオリーブオイルのシンプルな味でファンが多いが数が限られているので13時より前に行く方がいいかも。味付けはいたってシンプル。女性客が多いので塩分ひかえめ、その分素材の味を生かすことを心掛けていますとは料理長の津畑直樹さん。ランチの時間も長めの設定がうれしい。



本格的な味を気軽に楽しむ

旬菜料理 きわ

千住1-18-5 5813-9555
12時~13時30分 不定休

ご主人の加藤さんは懐石料理店などで20年の修行を積んだが、肩ひじはらず気軽に楽しんでもらう料理を作りたいと、昨年独立。あえて懐石とは名乗らず、「きわ」という店名も「喜ぶ和む」という気持ちから付けたという。ただし、素材や味には妥協はしない。毎日市場に仕入れに行き、その時々旬のものを使うことを心がけている。ランチの定番、おすすめは石焼海鮮飯は、石焼きピビンパからアイデアを得た創作料理だ。ごはんの上に4、5種類の魚の角切りと卵とキャベツがのり、そこへ醤油ベースの特製たれを回し入れてかき混ぜて食べる。醤油の焦げる匂いが食欲をそそり、一人が注文すると周りのお客さんも匂いにつられて注文することが多いとか。砂糖のかわりにざらめを使っているため後味もさっぱりしている。ランチは他に3種類、仕入れによりメニューは変わる。ひとくちデザートがつくのも女性にはうれしい。13時以降であれば、本格的な懐石を食べることも可。(要予約)



人気の石焼海鮮飯(750円)はご主人のアイデア創作メニュー。この日は自家製の金時ようかんがついていた。甘さをおさえたと上品な味だ。「和の域にこだわらずパロアなども作ります」とのこと。(曜は税込)

菌ごたえサクサク 東京串あげ倶楽部

千住3-53増田ビル2F 3888-5229
11時30分~14時30分 土日祝・第一月休
(夜は日・第一月休)

串あげが7本にご飯におみそしる、おしんこに、飲み物がつく串揚げランチ。ドーンと皿いっぱい横たわるアスパラや、さくらんぼに見立てたうずら卵など、遊び心が感じられる大皿。ボリュームがあるのに腹もたれしないのは、ラードなしの油を使っているから。特製のパン粉はきめが細かくて菌ごたえサクサク。つけるたれはソースか塩。ソースは何種類かをブレンドしたもので、あっさりとしているながらこくがある。塩は軽く煎った白ごまみりで、香ばしさをプラスする。

アメ車コレクションやポスターなどが飾られ、ロックがかかる店内の雰囲気は、アメリカ好きのご主人の趣味。

飲み物までついた串揚げランチ(900円)は、ゆっくりランチタイムをすごしたいときにオススメ。他に日替わり定食(800円)もある。(曜は税込)



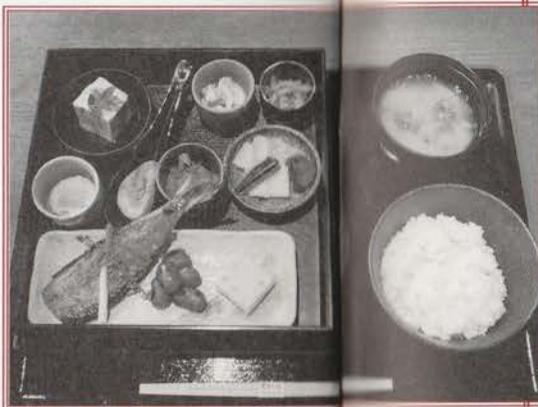
つきみくら 身体の中からおいしくなる店 風土料理 月味座

千住1-29-2 5244-2139 12時~14時 土日祝休(夜は無休)

店内に入ると赤く長い10人がけのカウンターがあり、その先には障子で仕切られた個室が広がる。奥の部屋へと続く廊下に面した中庭には孟宗竹。料理だけでなく、竹を渡る風や光から四季を感じ、身体の中から「おいしさ」を感じて欲しいというこの店のコンセプトがあらゆる場所に行き届いている。ランチは3種あるが、一日24食限定の月味座弁当がおすすめ。塗の箱膳の中に焼き物、煮物など全9品、各々に旬の素材を生かした一品が盛り込まれている。何を作るかはその日の仕入れによって決まるため、ランチの方が仕込みがむずかしいとか。これに麦飯と具だくさんの田舎風おみそしるが付く。旬のものを求めて各地から食材をとりよせ、それを皿の上で結晶させる。ランチといえども贅沢なひとときを味わえる店だ。



この日の月味座弁当(980円税別)は、白魚の桜風味、ほっき貝とイカのマヨネーズあえ、鴨の紅茶煮など。目でも十分堪能したい



「週末ランチ」、平日ランチ、平日女性が集まる店をご紹介します。

各国 ランチ

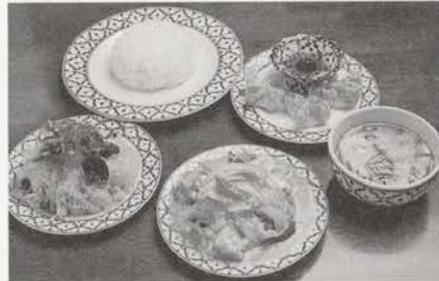
千住にいなから世界旅してみませんか?



タイスタッフのウイさん。店内の雰囲気も丸ごとタイ。

本場タイの味 ライカノ

千住2-62 ラフェットビル1F 3881-7400
11時半~15時 月休



千住で10年。本場の味をそのままに、が基本コンセプト。コックもホールもスタッフはみんなタイ人だし、味も日本人の舌に合わせず本場の辛さを貫く。もちろん、辛いのがダメなら調節してくれる。ランチメニューは豊富。タイに行ったことのある人なら、ココナッツの風味豊かなタイ風焼きそば(500円)、牛ひき肉の炒めあえを、ライスに乗せたパッカバオカイク(750円)、サイドメニューのト

写真は土日祝限定のサービスセットB(1480円税別)。ヤムウンセンとイカのカレー炒め、トムヤムクンに揚げ餃子。お米はタイ米と日本米のブレンド。これにデザートが付く。平日は品数は同じでももう少しシンプルなライカノセット(980円)がある。

ムヤムクン(200円)など、現地そのままの味に感激することだろう。タイラーメンは450円からで最近の一押しは赤豆腐スープタイ風ラーメン(450円)。「タイ料理の基本は、甘い・辛い・すっぱい。この3つが渾然一体となって口の中広がる」とはご主人。千住にあるリトル・タイ、それがライカノだ。

日本人好みのオリジナルタイ料理 Chai Yai チャイヤイ

千住2-1コスモ北千住101 3881-0077
11時30分~14時 日祝・月休(夜は月休)

オーナーシェフの坂本さんは、神田神保町にあった「ムアンタイなべ」や「メナムのほitori」など有名店で修業を積んだ人。タイ料理のおいしさ、知らない食材がたくさんあることに魅せられたのがこの店を始めるきっかけ。味付けは、日本人向けにアレンジしているのだから、一般の人にも食べやすい。日替わりオリジナル料理は、何種かの料理を盛り合わせたワンプレートにトムヤムクンとドリンクが付く。「うちのトムヤムクンは辛いのが苦手という人でも大丈夫です」とのこと。なるほど食べてみると辛さはあるが旨味も感じられる。ご飯は普通の日本米とタイ米のどちらかを選ぶが、ここではジャスミンの香りがしておいしいタイ米をセレクトして欲しい。日光街道沿いで駅からは少し離れるが、ランチタイムには近隣のOLさんたちでいっぱいになるのもうなずける。



取材時の日替わりオリジナル料理(880円税別)は、日向鶏と春野菜のバジル炒め、ヤムウンセン(タイの春雨サラダ)、蟹のすり身のあげ春巻きチリソース添え。他にグリーンカレーやタイ麺の汁そばランチなどがある。

14号で、フレンチ「ラ・ルミエール」、インド料理「インドラ」などもご紹介しています。あわせてご覧ください。



料理はいたずら

和食いまい

煮もの、焼きもの、揚げもの、刺身のなかから2品を選ぶ日替りランチ(850円税込)。この日は、炊き合わせと目鯛の西京焼きを選んでみた。西京漬けも自家製でほどよい味わい。煮ものは、素材の味わいが生き、きれいな仕上がりに。このほか、鴨肉の柳川、なすの田舎煮なども人気のメニュー。

「おいしい加減なものを出したくないんだ、ランチだから」と言う。日替わりのおかず4品のなかから2品を選んで850円のランチは、主菜はもちろん小鉢のおかずも手作りだし、米は2週間に一度農家から直接玄米で仕入れて精米してくるといって、ご主人の気持ちのこもった膳である。魚は養殖ものは使わないし、野菜も日本のものを選ぶ。プロイラーが嫌いだから自然と鶏肉が減り鴨肉を使う。食い道楽の親父に育てられた千住っ子で、小学校の頃から料理人になるのが夢だった。「自分のことではハードルは低いけど、料理に対するハードルは高いんだ」。取材時、生姜のように見えた薄桃色の付け合わせをほしてつまみ上げると、「それ、みょうがの甘酢漬け。一枚ずつはがして巻いたんだ」と言って主人は笑った。料理はいたずら……。やっとほぐれた笑顔の前で、やさしい甘酸っぱさが口の中に広がった。●千住旭町24-10 ●3870-3190 ●11時半〜13時半 ●土日祝休(夜は日休)



魚好きの主人がつくるめし

めし如 うの字

写真は白子とホウボウの揚げ出しランチ(800円税込)。メニューは毎日10種類くらいあるが、仕入れに応じて日々変わる。この日はしじみのみそ汁がついていたが、貝類のほか、めかぶや生のりなどを具にするのが好きだという。

「ホウボウは白身の魚で夜は刺身で出すんですが、身がしまっているのので、揚げ出しや蒸しものに合うと思うんですよ」。取材の日の「白子とホウボウの揚げ出し」というランチメニューの話。揚げ出しにされた旬のホウボウは、あっさりしているが味があり、白子は揚げ衣のなかでとろりとめらめらで、生でも食べられる旬の素材をお昼のおかずに食べられる贅沢を感じる。この日厨房にあった素材を見せていただきながらカワハギが「身はすぐくっつきすぎているのに肝はものすごくこってりしておいしい」という話や鯨は「生もいけれど、生姜じょうゆにつけて網で軽くあぶって食べるとおいしい」等々、ご主人の話を聞いているだけで生唾をのみ込みたくなるほど。ご主人が魚好きであることがひしひしと伝わってくる。「1人でやっているの凝ったことはできないので素材の良さを生かしたものを作っています」とご主人はあくまでも淡々としているが、地元、市場の中卸しや料理人などプロの常連客の多さに「美味しいものを安く」出す店の底力が感じられる。●千住宮元町14-1 ●3870-8850 ●11時半〜14時 ●月土日祝休(夜は月休)

(取材・文:舟橋左斗子/写真:柏原文恵)



丁寧できれいな和の膳

ニ メ ヤ

定番の汐さけ定食(左)(980円税込)、さばの一夜干し定食(750円)などのほか、日替わりのランチも人気が高い。ごはんおかわり自由。おまかせ弁当(1050円)は、日によっておかずが多少違い、一品一品手をかけられた満足度の高いランチ。店主ひとり切り盛りしているため、少々時間がかかることもある。

店主は女性ながらに「脱サラ」起業組。器が好きで、集めた器が店を始めるきっかけのひとつと云うが、会社を退職後、給料なしの押し掛け修業で、おいしい和食店を数店回ったという、なかなかの努力派である。新潟の魚屋からわざわざ取り寄せている汐さけは、身が厚く、塩加減がほどよくて、実においしい(定食で980円/写真)。新潟は母のふるさと。米、酒、麴やそばなども新潟から取り寄せ、味付けでは水と塩にこだわる。文の料理の特徴を聞くと、「目で見ておいしいような料理。その上で、食べておいしいと言ってもらえるのが最高です」とのこと。お新香まで、できる限り手作りを心がけた、しっかりとした丁寧な味付けに満足させられるランチである。●千住仲町36-12 ●3888-1133 ●12時〜14時 ●日祝・第1、3土休(夜は日・第1、3土休)



江戸前のすしを
食べたくなったら

おし割烹 たなか

小ぶりでも実に心地よく口におさまるにぎりのランチ(1000円税込)は、見た目も華やかでボリュームもあり、お昼に幸せなひとときをくれる。陶芸家の母が削ってくれたという器や花瓶もみどころ。看板や額、メニューの文字も母の作。

「きちゃんとしごとをした江戸前のすしが、東京の真ん中で食うのと比べれば半値くらいで食える」。これは主人の言だが、ランチを食べとみると実に的を射た言葉であるとうなずける。程良く味のしまったこはだ、ほろりとやわらかく煮てあるが素材の味の生きたあなご、控えめなやさしい味わいのたまご、しゃりの柔らかなにぎり具合。もちろん、まぐろやいくらなど生ものも美味しい。千住の市場から遠くない立地で、ほぼ毎日通って仕入れるが、夜に一番新しいネタを使いたいから、ランチは前日の仕入れ分を使い切るためのサービスタ。都心の有名店で修業後、初めて持ったご主人愛着の店は、通常のすし屋とはかなり印象の違う、どことなく広い木のカウンターに低い椅子、ゆったりとしたシンプルな空間が、落ち着いた店。聞けば、若い主人が丁寧にするのを見てくれる。●千住仲町18-12 ●3888-2155 ●11時半〜14時 ●水・日祝休(夜は水休)

おいしい和食が
食べたい

古い町のなかでは比較的新しい店々だけれど素材よし、味よし、見た目よし、の三拍子揃い知る人ぞ知るおいしい和食ランチ、千住にあります。



★コロラド北千住西口店★メニュー豊富で、モーニングセットは4種（パークレー、タマゴサンド、トースト、チーズトースト）の中から選べる。これに4種（ブレンド、アメリカン、アイスコーヒー、紅茶）から選べる飲み物が付いて、430円～480円とお得な値段も嬉しい。

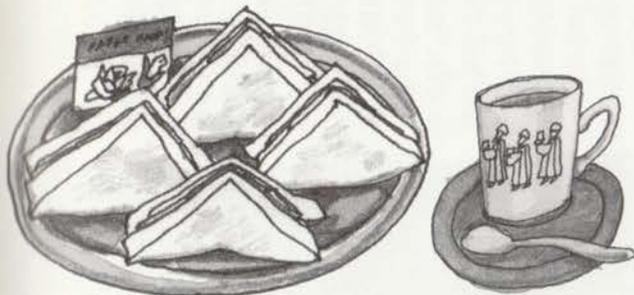


実は千住は、喫茶店も充実している。小腹がすいたら喫茶店もいい。というわけで、喫茶店大好きな、千住在住の若いイラストレーター大橋英子さんに、赤ちゃん連れで食べ歩いてもらった。

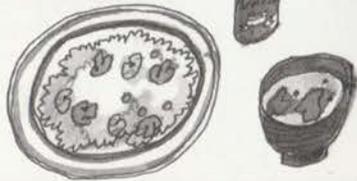
喫茶店のランチ&モーニング食べ歩き／前編



★珈琲物語★通常のモーニングサービスは600円ですが、おススメは「カフェオレモーニング」。150円プラスすれば好きな飲み物を選べる。卵のゆで具合が絶妙で、小鉢のポテトサラダといい、過不足なく実に美味しいモーニング



★シャンテ★ミックストーストサンド（480円）はレットロなお皿ののってきて、可愛い！ 具たくさんなのだけれど、食べてまた驚き！ トマト、ピーマン、タマゴ、ハム、きゅうり、といっばいつまった中にほんのり甘味。なんと少量のパナナが入っているのです。（驚いた？）初めての食感なのだけど、とってもおいしい！



★モカ★レットロさがとてもステキなモカのおススメはなんといっても具たくさんのおんみつ（390円）。「食べた！」という気になってお得、というか、何を食べてもこれでめななきゃね、というような逸品です。エビピラフは700円。

ムな気取らないお店で、ご近所さんの憩いの場といった感じ。マスターは本当に気さくなお感じのいいかたです。この日もホワイテデーのお返しなどを渡されていました。お客さん達も、思い返していくつろいでいる感じがほのぼの。さてさて、そんな静かない雰囲気を感じたのは、それまで大人しくしていた坊主でした。くわえていたペンのキャップを飲み込んだと思われ、お父さんに逆さにされ背中をどつかれるというハプニング！（一）結局テーブルの下からキャップが見つかりひと安心。優しいマスターとお客さん達を心配させてしまい、ごめんませー！ Data: コロラド北千住西口店・千住中居町18-11 ●3881-1633 ●AM8:00～PM10:00、モーニングは10:00まで ●年中無休

3月22日、ここで私のご近所「モカ」に行ってきました。こは、千住に越してくる前、家を見に行った帰りにレットロなのれんに惹かれて入った思い出の店。のれんも素敵なのだけれど、中も、時代を感じるオレンジのソファがまたレットロで可愛い！という訳で、私のお気に入り1軒なのです。ですが、今回はエビピラフとあんみつを注文し、子どもはマスターに遊んでもらってひたすらゆっくりにしてました。千住に来てまだ日の浅い我が家は、この日マスターに色々近所の昔の様子などを教えてもらいました。うちの子もたっぶり遊んでもらってこの日はご機嫌さんでした。私の「千住ってこれだからいい！」と思える場所の一つです。（ちなみにもう一つは、お風呂やさん） Data: モカ ●千住元町 ●営業時間&休不定期、だいたい朝は9時頃から夜もけっこう遅くまで開いてるかも、モーニングなし

3月27日、前々から気になっていたけど子連れのためなかなか行けなかった店のひとつ「喫茶茶蔵」へ。蔵を改装したお店なんていかにも千住っぽくていいなあと思っていたのですが、実際に行っ

3月14日、続きましては街の小さなコーヒー屋さん「シャンテ」。最近、私事だけおいしいコーヒーを飲みたい、コーヒーメーカーなどを物色しているのだけれど、そんな私が「これだ！」と感激してしまっ、コーヒーの香ばし、苦く、甘い香りが店内に充満している、そんなお店です。店内はこじんまりしていて、お客さんの注文の度に「コーヒーを挽く」がががが・・・という音が聞こえ、新鮮なコーヒーの香りがただよってくるのです。日替わりのサービスコーヒーがあつて、こだわりのコーヒーを40円で提供されています。この日は「タイコーヒー」。深甘いとてもおいしいコーヒーで、「ミックストーストサンド」といっしょにいただきました。 Data: シャンテ ●千住1-30-1 ●3881-15163 ●AM9:00～PM9:00、モーニングなし ●隔週水定休

3月18日、子連れでもなんとかなると3軒目にしたのは、「コロラド北千住西口店」アットホ

3月11日、いよいよ子連れ喫茶めぐりに挑戦。11ヶ月になり抱っこよりもハイハイのやんちゃ坊主を連れ、いざ出陣！ という訳で、緊張しながら入った一軒目のお店は「珈琲物語」。店内に入るとまず目をひくのはカウターの後ろの飾り棚にすらりと並んだコーヒー茶碗の数々。灰皿やナプキン立てに至るまで、ゆつたりと広い店内のあちこちにセンスの良い陶磁器が使われていて幸せ。早速、モーニングセットをカフェオレで注文すると、オシャレな陶器の大皿に、小鉢が2つよこんとのでてきました。料理はやっぱり器やナイ。騒ぎ出した坊主は子守りに付いてきたお父さんと退場して、朝から一人でコーヒーブレイクしながらスゲケッチ、というぜいたくにありつけたのです。 Data: 珈琲物語 ●千住3-16 ●3882-15524 ●平日AM8:00～PM9:00、日祭日AM9:00～PM9:00、モーニングは11:30まで ●火休



★壹番館★ホットサンドセット (750円) はタマゴとハムチーズの2種類がのっかっていて、どちらもぎっしり具がつまっています、かなりお腹いっぱいになります。手作りのピクルスもおいしい。ケーキセット (500円) は期待どおり! 甘さ控えめ、柔らかな泡立て具合の生クリームにフルーツがつまっています、毎日食べても飽きのこないおいしさです。カットも大きめでうれしい!

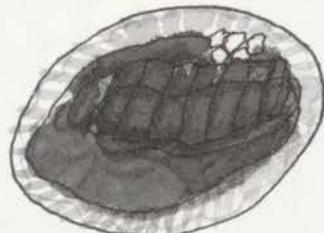
★アリス★ホットドッグセット (580円) の方はバターロール、オープンサンドセット (530円) は小さめの食パンに具がきれいにもられています。どちらもサラダやフルーツといっしょに大皿にちよごんとのっけていて、いかにも食欲を増す美しさ。朝からこんなに丁寧に作られていて、心遣いがなんだかうれしい。勝負モーニングにしようかな、って感じます。(何か大切なことがある時に気合い入れるやつね。勝負服と同じで)



アリス



★喫茶蔵★モーニングセットはトーストの他にサラダと目玉焼きとコーヒーがついて500円とお得。まずトーストが、焼き具合といい柔らかさといとてもおいしい。それからコーヒーも、こだわりの感じるちょっとハイグレードなおいしさ。ちょうどいい深い香りと甘味があっておいしいです。ママさんに尋ねたところ、4種の豆をモーニングセット用に特別にブレンドしてもらったオリジナルだそうです。ちょっと賢い気分になれまよ!



★オリブ★カツカレー (750円) のカツは、注文してから揚げられるので、サクサクでやわらかい。熱々で、うまい! カツサンドもあるのですが、こちらも揚げ立てで、サンドイッチは持ち帰るお客さんも多いとか。なるほどとうなずける本格的なお味です。シェーカーで作るミルクセーキは450円。



ういさがあります。大切にされていて、時間が経つにつれて熟成されて行く感じ。中に入ってます目を惹くのがママが毎朝手作りするケーキ。たっぷりと生クリームがのったフルトッキーで、これぞお母さんの手作り! といった感じ。棚には量り売りの紅茶やコーヒーの入ったビンが可愛らしく並べられていて、下段には給本やおもちや。子供連れでも気兼ねなく入れるような優しい心遣いがうれしい。子供連れで茶店に入るのって結構勇気がいるのだ。でもここはお店もお客さんもみんな優しい。ナテナテしてもらって板張りの床を這って回ってうちの坊も大変ご満悦でした。

3 ● AM 10:30 ~ PM 8:00、モーニングなし ● 水、木休

4月4日、明るいお店第2弾、今回私のうちから一番近所の「アリス」です。外から見ると広い店内には朝からお客さん達の談笑する声が聞こえていかにも地元のアリスといった感じ。モーニングの種類は豊富でどれも紅茶かコーヒー付き。毎日行ってもいろいろなお菓子が楽しめます。香ばしくちょっと酸味のあるコーヒーとともにできたモーニングは思わず「オー!」と口から出してしまうような丁寧で可愛らしいものでした。「地元のアリス」っぽいけど、誰でも入りやすく誰でもくつろげる雰囲気がいい。うちの坊はこの日いつになくご機嫌で、店内に流れる音楽にのって踊りだし、お店のお姉さん達に手を挙げてあいさつまでしていました。子供も踊りたくないな(っ)、アットホームなお店でした。こぎれいな大学のカフェと言った感じかな? 看板も可愛いし。

Data: アリス ● 千住電田町17-10 ● 38882990
52 ● AM 8:00 ~ PM 8:00、モーニング11:00まで ● 土休

そんな感じで、子連れ取材してまいりました。いかがかな? (金額は手元税込)(次号に続きます)

(イラスト: 文 / 大橋英子)

4月1日、お邪魔したのは、晴れた日の朝が似合う爽やかなお店「壹番館」です。毎日磨かれています。板張りの床は深く洗いやが素敵で、個人的な風味だけと今時の無機質なフローリングとは違

● 千住緑町2-14-12 ● 3870-0199 ● AM 11:00 ~ PM 6:30、喫茶、モーニングは12:00まで、PM 7:30 ~ スナック ● 日休

3月28日、店の前でペーパードールがポーズしてお出迎えしてくれる店「オリブ」に行ってみました。通りすがりにも目を惹くこの子、この日は可愛い手編みと思われるオールインワンを着てました。お客さんの手作りだそうで、かなりの頻度でお着替えをする衣装持ちだそう。そんなところにも「みんなに愛される店」というのを感じるのですが、その日食べたカツカレーにも、お客さんを虜にする丁寧な愛情を感じました。もうひとつ、気になる「ミルクセーキ」も注文したのですが、こちらは牛乳、卵黄、砂糖、氷をシェーカーに入れて振ってくれる昔ながらのお味です。日活映画を思わせるレトロな内装にぴったり飲み物でした。(裕次郎時代を思わせるような、懐かしくて、格好付けていないんだけど、格好いいといった感じのレトロ。わかるかな?) Data: オリブ

きて思っていた以上の可愛らしさにうっとり。ただでさえ、すっかり春めいてきた街を朝から自転車でかっ飛ばすと、桜が咲いていたり植木がきちんと手入れされたりで浮かれてしまっの、路地のなかにあるこの喫茶店、店の前や周りの花壇がとってもきれいにお手入れされていて、それがまた満開だったので。中に入るとアンティークな小物があちらこちらに置かれていて、壁にはこの店が描かれた絵が、何種類か飾られている。きつといるんな芸術家の琴線に触る茶店なのだろう。(私もその一人?) Data: 喫茶蔵 ● 千住1-34-10 ● 3882-0838 ● AM 10:00 ~ PM 7:00、モーニングは11:30まで ● 日休

3月28日、店の前でペーパードールがポーズしてお出迎えしてくれる店「オリブ」に行ってみました。通りすがりにも目を惹くこの子、この日は可愛い手編みと思われるオールインワンを着てました。お客さんの手作りだそうで、かなりの頻度でお着替えをする衣装持ちだそう。そんなところにも「みんなに愛される店」というのを感じるのですが、その日食べたカツカレーにも、お客さんを虜にする丁寧な愛情を感じました。もうひとつ、気になる「ミルクセーキ」も注文したのですが、こちらは牛乳、卵黄、砂糖、氷をシェーカーに入れて振ってくれる昔ながらのお味です。日活映画を思わせるレトロな内装にぴったり飲み物でした。(裕次郎時代を思わせるような、懐かしくて、格好付けていないんだけど、格好いいといった感じのレトロ。わかるかな?) Data: オリブ

問屋直営店ならではの品質

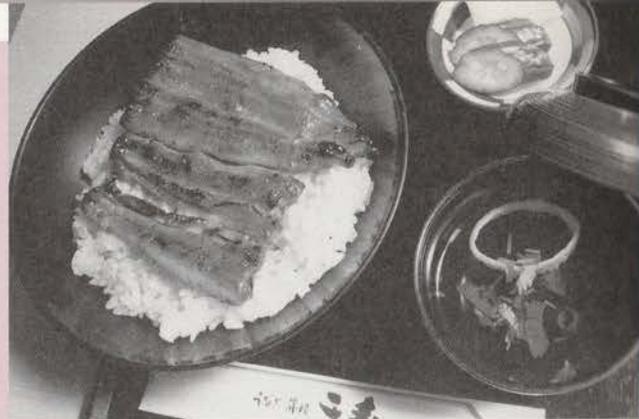
千寿

「申打ち3年、サキ8年、焼きは一生」という言葉を女将さんが教えてくれた。うなぎをお客さんに出す前にはいくつかの重要な行程があり、そのどれもが難しい作業だということを表している。千寿のカウンターに座ると職人さんが焼いている様子がよく見える。その手さばきは思わず見入ってしまう

ほどとてもやさしい。この店のうなぎがとろけるように柔らかい秘密は、実はその職人技にもある。柔らかくするためには「蒸しをきかせる」ことが大事だ。しかし、きかせればきかせるほど、焼くときに身が壊れやすくなる。そこでいかにやさしく焼くか、という職人技が要求されるのだ。さらに千寿の大きな売りは問屋の直営店だということ。産地から直送されたたくさんのうなぎの中から、社長自らが店用のものを選別するため品質は間違いがない。ちなみに、毎週火曜はランチサービステーで、通常850円(税別)のうなぎが500円(税込)で食べられる。弁当も500円。売り切れ必至！お早めに。●千住1-34-3●3888-2344●11:00~14:00●土休



店の前を通るとガラス越しにうなぎを焼いているのが見える。



うなぎ(月~金のランチタイム)は850円(税別)。持ち帰り用に弁当(900円)もある。たれは江戸前しょうゆの味がきいたあっさり風味。創業時よりつぎ足つぎ足して使っていて、年月を経てどんどんいい味になっていく。

色々な素材を天ぷらで楽しむ

おかめや

入り口にあるアンティークの大きな壺が目印。隅々まで手入れが行き届いたきれいな店内はとても気持ちがよく、女性のひとりのお客さんが多いというのも納得できる。食べてみて驚くのは、油っこさがまったくなく、さっぱりしているところ。その秘密は綿実からとれた高級な油を使っているためだという。単品メニューも豊富でユニークなものも多く、しいたけのエビ詰や、冬はカキの磯辺巻、夏はもや生コーンのかき揚げが人気。400円の基本セット(ごはん、みそ汁、おしんこ)に、好みの天ぷらをチョイスしていくのも楽しい。●中居町27-17●3870-5623●11:30~14:00●日・祝休(夜は日休)



ランチにおすすめなのはAコース(900円/税込)。エビ、イカ、野菜4品の天ぷらに、ごはん、みそ汁、おしんこが付く。ユニークなのは、「鬼おろし」と呼ばれるとてもあらくおろされた大根おろし。しゃきしゃきとした食感が残るので、天ぷらと一緒にさっぱりいただける。

ご夫婦の息の合った連携ぶりでお店を切り盛りする。



天丼(みそ汁、おしんこ付)。エビ、イカ、なす、ピーマン、しその葉、小エビのかき揚げと、これだけの具がのって700円(税込)はかなりおトク。

手作り素材で愛情いっぱい

もりき

家庭的な雰囲気が魅力のとんかつ屋さん。手作り素材にこだわり、パンを3日間乾かして金網でおろした自家製パン粉や、地鶏の卵で作った保存料不使用の手作りマヨネーズなど、手間を惜しまず体にやさしい素材を追求する。国産の良質なSPF豚または黒豚を使用したとんかつは、手作りの細かいパン粉がサクッと中はとても柔らかい。防腐剤を使っていない冷や奴の豆腐は千住の店から仕入れたもので、これまた体に良くおいしい。もりきと言えば、忘れちゃいけないのがかつサンド(ロース800円、ヒレ1,000円)。パンと一緒にたべるケチャップ味のかつが何とも言えずおいしい。上野や浅草からも買い求めに来るお客さんもいるというほどの人気。お土産におすすめ。●千住旭町39-5●3881-6406●11:00~13:30●日休(祝祭日営業)

カツ定食(800円/税別)は冷や奴やポテトサラダなどについてボリューム満点。ほか串カツやクリームコロッケ、メンチポテトなどのセットメニューもある。



ニッポンの

定番ランチ

具たくさんが嬉しい天丼

いもや

ランチにおすすめの天丼は、具はどれも素材の味が活かされ美味しい。ぷりっとした食感がたまらない小エビのかき揚げは、タマネギ入りというユニークな一品でお客さんたちから人気を博している。おいさを引き立てているのはさくさくとした軽い食感のコロモ。これはケーキ用の小麦粉を使用したもので、カラッと揚がり、なおかつ味も良くなるという。英会話教室の外国人の先生もよく訪れるといういもや。「これぞニッポンの味」と胸をはって紹介できる名店だ。●千住3-31●3881-9744●11:30~14:30●木・第三水休

お手軽に食べられて、スタミナ補給もバッチリ。ニッポンを代表する定番ランチを集めてみました！



にぎやかな商店街から一歩入った路地にある、静かな佇まい。かわいいブタの看板が目印だ。

食堂の底チカラ

ランチといえば定食。定食といえば元来、食堂なのである。メニュー豊富で、栄養バランス抜群、毎日通っても飽きることなく、体と財布にやさしい。そんな実力派食堂を紹介しよう。

朝日軒 メニュー100種類!

昔ながらの大衆食堂の良さを凝縮して今に伝える実にいい店。店内にズラリと並ぶメニュー札は100種類以上。あれもこれもと頼みたくなってしまうが、たくさん頼んでも財布は安心。なんと今どき100~200円台というメニューも多く、盛りも良いので大満足。初代が柳町に店を開いたのが大正14年。メニューの豊富さと良心的な価格は、仕入先との長い付き合い、そして何でも手作りしているからだそう。●千住柳町4-6●3888-1318●11:00~14:00(16:30~20:30)●日休(祝祭日営業)



野菜炒め(300円)、冷や奴(150円)、しじみ汁(120円)、ご飯(中120円)で合計690円(税込)也。どーんと大きな奴は、地元の豆腐店の手づくりで、おいしいと評判。この他、煮魚、焼き魚、おひたしや旬の野菜の小鉢がいろいろあって、とにかく幸せになれる。

あさり食堂 懐かしい「お母さんの味」

「食生活を大事にしよう」というのがテーマであるこの店は、毎日日替わりで7~8種類の定食が用意されている。焼き魚定食、煮物の定食など、どれも素朴な手作り料理で、ふっくらとおいしいご飯は店先にある大きなかまどで炊かれたもの。毎日寄って栄養補給をしてもらいたいというオーナーの気持ちから、価格は極力抑えて設定されている(定食はランチタイム750円税込、17:00~850円税別)。おかず単品の追加注文もOK。古民家の廃材を利用した木の温かみあふれる店内は、和で統一されていておしゃれ。ゆっくり落ち着いて家庭料理が楽しめる店だ。●千住1-34-8●3870-0653●11:30~23:00●日休(祝祭日営業)

写真はコロッケ&ハムカツ定食(750円)。プラス100円でコーヒーがつく。ほうれん草のおひたし、ひじき煮など数種類の中から選べる小鉢はボリューム大。お漬物は食べ放題。



炊きたてほくほく釜めし

満月

家庭ではなかなか作れない料理を、との思いから釜めしを専門とする店を始めたというご主人。お米は釜めし向のものを秋田からわざわざ産地直送で仕入れるというこだわりよう。オーダーを受けてから炊くため、20分ほど時間がかかるが、炊きたてを食べられるのが嬉しい。おすすめの鳥釜めし定食(850円)は、良質の岩手産の地鶏を使用しており、とても柔らかく、ごはんとともにほのかに香るだしの風味が食欲をそそる。現在は釜めしに情熱を注ぐご主人だが、実は銀座のジャズ喫茶「テネシー」でバーテンダーをしていたという経歴の持ち主。休みの日にはジャズを聴いたり、犬と旅行に出かけてリラックスするという。店内には犬とお出かけした時にご主人が撮影した写真がたくさん飾られている。ご主人の人柄も温かい、素敵な店だ。●千住3-31●3888-1594●12:30~15:00●火休



鳥釜めし定食(850円)。副菜に刺身、おでん、野菜天ぷら、きしめんから一種選べる。写真は副菜が刺身のバージョン。千住の市場から毎日仕入れている。他に3種類のランチメニューがある(火日祝除く)。(ランチタイムは税込)

10時間煮込んだ本格カレー

なにわ

定番のビーフカレーをしのぐ人気を誇るという牛タンカレー(サラダ、デザート付きで1,000円/税込)。口の中でとろける牛タン、一度食べるとやみつきになりそう。

ニッポンのランチの定番と言えば、カレーライスを外せない。しかし、この店のカレーはただ者ではない。10時間煮込んだというルーはトロツとしていて、とても濃厚、そして奥深い味わいだ。あまり食べる機会のない洋食カレーだが、こんなにおいしいものかとビックリする。それもそのはず、この店のご主人は、かつてはホテルオークラで腕をふるった本格派の洋食シェフで、ヨーロッパでも活躍した華々しい経歴を持つ。その頃に会得した味を今もなにわで提供し続ける。身近で本場の味が楽しめるなんて、何と幸せなことでしょう!ビーフ、チキン、シーフード、牛タン、野菜、カツなど数種類のカレーの他に、タンシチュー定食、ビーフシチュー定食も人気。●千住桜木2-8-3●3888-7913●11:30~14:30●月休



もともと先代が中華で始めたこの店。現在も中華のメニューはあるが、7割は洋食目当てのお客さん。



(取材・文:谷光愛子/写真:武居厚志、熊谷永浩、川上佳子)



地鶏は相手にしない 鳥真

生後120日間(一般的には40日位)じっくりと育てられたこだわりの鶏を、丁寧且つ鮮やかに仕上げた焼鳥が絶品の店、鳥真。もともと家業が鶏の卸を営んでいたため、平成3年の法律改正までは千住で育てた鶏をしめるところからやっていたという。現在は埼玉の農場でしめられた鶏を使っている。「地鶏ブランドは相手にしていません。食べてみればわかります」とご主人。ランチは焼鳥丼(750円)、そぼろ丼(600円)、焼鳥そぼろ丼(750円)、焼鳥定食(1,400円)の4種類(ランチは税込)。

丼に乗った3種類の焼鳥でそれぞれ違った味や食感が楽しめる焼鳥丼(750円税込)。使われている鶏は千住ねぎで肉とタレの甘味にピリリとよく合っている。付け合せのガラスープも丼との相性抜群。鶏の全てが凝縮されているようなランチ。

●千住3-31-3F ●3881-0278 ●11:30~13:30 (17:00~22:00) ●日休(祝祭日営業)

港町の居酒屋のような 味久

新鮮な魚介類を中心に刺身はもちろん、揚げ物、煮物と豊富なメニューが楽しめる店、味久。その品数と店の雰囲気は千住にありながら港町の居酒屋という感じ。お昼の定食もメニューが豊富。驚くほどのボリュームで値段的にも納得できる。千住だけでなく、松戸の市場までまわって多めに仕入れるという努力のなせるワザか。「お客様に安く、たくさん食べてもらいたいからね」とご主人。ランチタイムは混むことが多いので、待ちたくなければ行く前に電話を入れたほうが入れたほうがいいのかも。昼も夜も年中無休でやっていけるのは、きっとお客様の満足そうな笑顔があるからだろう。



刺身定食(980円税込)の皿には溢れんばかりにマグロや甘えび、帆立、赤貝、イカ、たこなど季節の魚介が盛られている。それぞれ新鮮でプリプリとしているので大満足。(ランチは税込)

味噌汁に愛情1番だし! ふじ



旭町商店街には幅広い年齢層のお客さんに支持される店、ふじがある。人気の理由は庶民的な値段と、ありきたりなようだがご主人とおかみさんの人柄。客層は部活帰りの高校生から開店当初より通う90代のおばあちゃんまで本当に幅広い。昼は丼物も定食もほとんどが600円(税込)。親子丼もうな丼も!? カレーライスも焼き魚の定食もほとんど全て600円なのだ。ご飯の盛りがいいのも若者にはうれしい。夜も同じ値段で食事だけを気軽に頼めるし、若い女性客も意外に多い。話し好きのご主人と笑い声が賑やかなおかみさん目当てに来る人も少なくないだろう。

●11:30~15:00 (18:00~24:00) ●日休(祝祭日営業)

赤魚の粕漬定食(600円税込)。人気の味噌汁は具だくさんで、「残り物で作っているから」とおかみさんは言うが、煮干とかつおでしっかりとだしを取られていて、夜飲みに来たお客さんで味噌汁だけ頼む人もいるという。

飲み屋のランチ

入ってみたいけれど、いきなり夜は気が引ける。そんなときこそ、ランチ。昼が美味けりゃ夜も美味しい。味と値段と愛情と、夜はもちろん、昼も評判の飲み屋ランチをご紹介します。

アツアツ、揚げたて 一やなぎ



揚げたてのあつあつさつま揚げにご飯、汁物、小鉢、サラダ、お新香と盛りだくさんな、手づくりさつま揚げ定食(650円税込)。おかみさんの優しい笑顔はうれしいオマケ。



鴨鍋が人気の居酒屋、一やなぎの名物ランチは水曜日のみ手づくりさつま揚げ定食(650円税込)。玉ねぎ、人参、春菊などの野菜にすり身を合わせ、注文してから揚げる。味加減がちょうど良いので、揚げたてをそのまま食べるもよし、生姜醤油でいくのもまたよし。水曜だけというのは残念だが、練り物工場で特別に譲ってもらえるすり身を使っているので仕方がない。昼定食は他に、日替わりで焼き魚と煮魚(650円~)、まぐろ中おち刺身(700円~)、牛もつ煮込み(650円)など。夜の料理にも美味しいものが揃っているし値段も手頃。評判の鴨鍋は是非ご賞味あれ。

●千住柳町16-1 ●3881-0625 ●11:30~14:00 (17:00~24:00) ●土~火休(夜は火休)

気分はニューオリンズのカフェバー クローフィッシュ



チキンライスを玉子で包んだ懐かしい感じのオムライス。ランチセットのドリンクバーの他に、世界各国のビール(常時50種類以上)が昼でも楽しめる。

クローフィッシュとは、音楽の町ニューオリンズの名物であるザリガニという意味。そのザリガニが店内の所々にマスコットとして飾られている。ランチには週替りで9種のメニューが用意されていて600円~750円(税込)でドリンクバー付(コーヒー、紅茶、ウーロン茶)という安さ。定番はオムライス、きのこのスパゲティなど。昼は混むことが多いが、ランチメニューが16:00まで利用できるの遅めの昼食でもゆっくり楽しむことができる。店内に流れるBGMは70年代のロックが中心で音楽好きにもオススメ。

●千住1-24-5-2F ●3888-3160 ●11:30~16:00 (18:00~2:00am) ●日祝休(夜は月休)

●HP http://www.geocities.jp/jake_crawfish/index.htm

(取材・文/藤井紀章、写真/藤野勤)

意外な美味さ発見!? 千住ラーメン事情

ランチ特集をやるならラーメンも。ラーメンをやるならラーメンマニアに聞きたい。というわけで、ラーメン1日3食はよくあること、1ヶ月の平均ラーメン食数40食、全国を食べ歩いた記録を壮大なホームページに掲載、雑誌への執筆も多数ある、千住在住のばぶさんに千住ラーメン事情を書いてもらいました。ばぶのら〜めん劇場:

<http://www.pp.iij4u.or.jp/~yasuyuki/lamen/>



昨

今は空前のラーメンブーム。ラーメンは、幅広い年齢層に支持されるために高い視聴率が取れるようで、全国的に見れば、ほぼ毎日テレビで取り上げられています。このブームのおかげでラーメン店のレベルは上がっており、一方ラーメン好きとして大変喜ばしい状況です。一方ラーメンは平均価格が安いので「ラーメンブームの成長は経済の成長と反比例する」なんていう皮肉もありますがね(笑)。そこで、千住のラーメン事情をお話する前に、ラーメンの歴史を見ていきましょう。

皆さんは、日本人で最初にラーメンを食べた人物を知っていますか? その人物とは、かの有名な水戸光圀公だと言われています。光圀公はかなりの食通だったそうで、165年に、儒学の講師として中国から招いた朱舜水に作らせたそうです。しかし、庶民への浸透が遅かったため、現在のような日本人好みのスタイルの確立は、浅草にあった「米々軒」が開店する190年まで待つことになりました。そして、新横浜にある「ラーメン博物館」の年代設定にもなっている1938年に「チキンラーメン」が誕生し、1966年頃の札幌ラーメンブーム、1981年の第一次博多ラーメンブーム、1987年の喜多方ラーメンブーム、1988年の第二次博多ラーメンブーム、1996年のご当地ラーメンブームと続きます。

では現在は何ラーメンブームなのか? 難しい質問ですが、店主にスポットを当てたご当地ラーメンブームだと言われる野菜とサライメとで牛み出される独特の甘みがある。この甘みは、胡椒を入れることで抑えることができるため、劇的に変化させることができるようになります。サライメを使う個性の味わいに「はまる」人も多いのでは? また、「化学調味料未使用」「自家製麺」など、現在のラーメン店のトレンドを取り入れており、これからの楽しみな店です。

2つめは「トモエ(千住柳町34-13)」です。昨年の12月7日にオープンしました。八王子ラーメンと呼ばれるジャンルに属するラーメンです。八王子ラーメンは、玉ねぎをトッピングするスタイルが大きな特徴。「ラーメンには長葱」のスタイルとは異なる雰囲気、驚きの発見があるかもしれません。また、ラーズの香ばしさは癖になります。

3つめは、5月16日にオープンしたばかりの「子竜(千住旭町2-11)」。店主は、葛西の名店「ちばき屋」で修行したとのことなので、否応無く期待が高まります。「ちばき屋」とは異なる味で勝負するようですが、スタンダードな味を究める姿勢がとても伝わってくるラーメンを出してくれませんか? 千住に、新しい風を吹き込んでくれるかもしれません。

次

次に、日光街道のラーメン店を見てみましょう。環七を代表として、大通りに面した場所は激戦区になる可能性が高い立地。チャーシューがトーンと構える鶏のダシが良く効いています。さらに、「健慎(千住5-1-12)」の、甘めの醤油

一方、中野にある「青葉」に大きな影響を受ける店も多く出現している。また、「大勝軒」や「ラーメン二郎」等の有名ラーメン店の多店舗化も急激に進んでいる。さらに、それらの状況も落ち着かないまま、東京に進出する博多のラーメン店も目につく状況です。塩・醤油・味噌等で単純にラーメンの味を分類できなくなっているのと同様に、ラーメンブームも複雑化の様相を呈しています。

ここで、千住。ラーメンブームで、千住のラーメン事情はどのように変わってきているのか? 残念ながら、ラーメンブームどこ吹く風。ブームの煽りはありません。千住に限らず東京東部一般に言えることですが、タウンページで調べてみると、足立区にあるラーメン店の数は、新宿区・世田谷区・港区について4番目なのです。これら3区と同様、足立区はラーメン激戦区になりうる可能性を充分に持つのです。

「千住はラーメンブームの煽りはあまり受けていない」と書きましたが、裏を返せば古からの店も多いということですが、ここで、まず懐かしき雰囲気のお店を紹介しましょう。駅前通りきたろーど100から一本裏に入った道にある「たぬき屋(千住3-1-33)」です。ラーメンは比較的に若者に人気のある食べ物ですが、この店では年配の方も目立ちます。人気の要因は、あっさりとしたシンプルな醤油味の

ダレの「らーめん太郎(千住3-1-12)」、ニンニクがパワフルな「東京屋台らーめん翔竜(千住寿町2-15)」など、今のところ、細かい背脂をスープに振り掛ける、油っこいスタイルのラーメン店が多いのが特徴でしょうか。環七沿いで良く見られるタイプです。僕は、ラーメン二郎系列に似た醤油ダレを使用する「らーめん太郎」が好きですが、疲れたときには、ニンニクがガツンとくる「翔竜」もオススメですね。

最

後に、少々珍しいラーメンをいくつか。ラーメンのスタイルから逸脱したものにつけ麺があります。つけ麺とは、スープ(つけ汁)と麺とが別の器で出されるサルソはスタイル。「錠屋(千住寿町2-16)」にもつけ麺はありますが、特に紹介したいのは「北原のらーめん(千住仲町19-1)」。つけ汁の濃厚な味が食を誘うので、すぐに麺がなくなる。そこで嬉しいのが100円の替え玉食べ放題。胃袋のスペースに合わせ、いくらかでも麺の追加注文が可能です。どんな胃袋も、この店は満たしてくれるでしょう。

つけ麺は、スタイルこそラーメンから逸脱しているが、首都圏においてはメジャーな食べ物。しかし、油そばは、まだまだマナーな食べ物と言えます。特に、東京東部において油そばをメニューに掲げる店は皆無と言って良い。そんな珍しいものが「七十番(千住4-19-11)」にはあります。この店で汁なしラーメンと呼ばれるも

スープと、柔らかめに茹でられた麺でしようか。スープには、とても優しい味わいがあり、麺からは、柔らかく茹でることにより小麦粉の良い風味が引き出されています。さらに、ワントンがあるのも嬉しい。「千住のラーメン屋はどこがいい?」と尋ねられたら、この店を真っ先に挙げる人が多いですね。

また、千住には古くから営業している餅菓子屋が多い。30年ほど前には、80軒前後あったそう。現在でも、旧日光街道付近だけで約10軒もあり、千住は餅菓子屋の激戦区。かつての千住の餅菓子屋は、商人の町のいわば元祖ファーストフード。大福や焼きそばをはじめ、ラーメンも食べることができました。現在ラーメンを食べられる餅菓子屋が2軒しか残っていないのは残念ですが、当時はラーメンの激戦区でもあったわけですね。

そ

の1店「福島家(千住2-1-38)」は、出前のラーメンを専売させるラーメンを提携してくれそうです。一般にラーメンの傾向は、鶏ガラメインのスープから豚骨メインのスープへと変わっています。そのため、すっきりと無駄なく、鶏ガラのダシが良く抽出された「福島家」のラーメンは、とても懐かしい味。さらに懐かしさを強調しているのがナルト巻き。ラーメンを鮮やかにするために用いられることが多かったナルト巻きですが、最近はその姿を消しつつあります。しかし、この店のラーメンには厚めに切られたナルト巻きが入っており、すり身

のです。文字通りスープがなく、油・醤油ダレと麺とを和えて食べます。典型的な油そばではなく、ラーメンスープの存在も見え隠れするため、油そばの入門として良いかと思えます。七十番は、個人的にはラーメンより汁なしラーメンの方がマール。

も

うひとつ、坦々麺で紹介したいのが「始皇帝(千住3-1-56)」。濃厚にゴマを効かせるどろりとしたタイプではなく、アツサリ目にセッティングされており、辛さの裏側に豚骨のダシを丁寧に抽出したスープが光り、オイシイ。

変わりダネの「なにわ(千住桜木2-1-813)」は、中華店ながら、店主がホテルオークラで20年以上腕をふるっていた洋食出身ということでフレンチなどの方で注目されている店。そのラーメンは、洋食出身らしく野菜の甘み特徴的。決して綺麗とは言えない店だが、勇気を出して入店することをオススメします。他のラーメンとはニュアンスの異なるスープです。

ま

て、駆け足でラーメンを紹介してきましたが、まだまだ千住にラーメンはたくさんあります。「それらの中には私好みのラーメンがあるかもしれない!」と思うと、居ても立ってもいられます。早速、お気に入りの一杯を探し出かけます(笑)。ではは。

(取材:文/ばぶ)

東京23区で最もそば屋の多い足立区。人口7万人の千住にも、40軒をこえるそば屋がある。そばは栄養豊富な健康食品、最近では薬効まで取り沙汰されているが、縁起もめでたなため。昼どき自分流に格好よくそばを食べよう。ここではせいろにこだわりをもつ「手打ちのそば屋」と、ランチにオスメ「町の気軽なそば屋」に分け、そば好き若男が選んだちよつとい店を紹介しよう。

手打ちのそば屋

●千住庵(板橋)

そば好きにはたまらない、淡く緑がかった瑞々しいせいろそば(700円)。箸を立て真ん中のそばを数本つまみ、

辛めでこくのあるつけ汁に少しつけずすり込むと、ほのかに甘い香り。ふんわりと盛られたそばをつまみ、次々喉をくぐらせる。薬味のおねぎをつけ汁のそば箸口に押し、とろみのあるそば湯をそそぐ。ゆっくり飲むとそばの旨みがまた広がって、つけ汁の甘辛さここがあとをひく。

茨城県久慈郡水府村の常陸秋そばを粗挽で仕入れ、石抜き、丸抜き、石臼挽きからそば打ち、はたまた道具まで手作り。つなぎは5%ほどの小麦。香り多い挽ぐるみの田舎そば(700円)をもう一枚。天ぷらそば(900円)も食べてみたい。この店、主人の希望で屋号をあかせないのが残念であるが、そば好きなら「玄そばから石臼自家製粉手打ち蕎麦」の看板を頼りに何としても捜し出すべし。

そば食べ歩き

そば好きが歩いてみた

「昼どきぶらり



(ミニ牛丼付き) 820円と、ラベル状に貼ってある。

ませいろ(800円)、とろろそば(900円)、中でも鴨せいろ(1200円)。斜に切って焼いた長ねぎ、赤身を炙った鴨肉、こいめのつけ汁が鴨の脂と絡み合い、実にマツタリとしたあじ。冷たいそばをいれると四重奏のピアノのようなひきたつ。特別にお願いしたそば粉を溶いたそば湯でだしのきいたスープを味わうことしばし。

町の気軽なそば屋

●日の出屋(千住1-37、3881-1462、11時~19時30分、日休)

玄関を入ると、「いらっしやい」と挨拶してくれたお内儀さん、少し若いと思うが京都出身の美人女優そっくり。なんとなく嬉しくなりメニューはと見れば、風呂屋のような大鏡に、ミニあさり丼セット800円、ミニカレー丼セット800円、たぬきセット

●竹やぶ(千住河原町7-12、3888-15897、平日11時30分~14時17時、21時、日祝11時30分~20時水第3木休) 竹やぶのミニメニュー、石臼のおいである玄関、石筒と竹を植えた坪庭の店内が並々たるそばへのこだわりを感じさせる。

開店をまつて1日20枚限定のあらびき田舎そば(700円)。縮れかげんに盛られた透明感のあるそばの瑞々しさ、香、旨みに息をのむ。その一本を噛んであじを確かめ、辛いつけ汁にチョンづけして一気にすすり込む。薬味のおろしを口に含むとふわりと甘い。つけ汁に粥状のそば湯をそそぎ、薬味の青ねぎをふりかけ、そばゆを味わう。そばがき(1200円)を手切つて、本山葵をといた辛汁でたべると軟らかくクリーミーでおいしい。

長野県下伊那郡大鹿村の契約農家から直送された信濃秋そばを自家製粉。かえし*を作らないせいろ(500円)とかえしをつくるかけ(600円)はひとつひとつ丁寧な仕事をしたもの。量が少ないのでおやつにしたい。

●たかはし(千住中居町10-3、3888-19769、11時~14時17時~21時、火第1:3月休)

この店、路地裏の奥の奥にあり民家を改造した店なので探すのに大変だが、上を向いて歩けば白い看板があるからなんとか見つかる。出されたもり(700円)は、これが手打ちそばかと思

●藪蕎麦(千住柳町6-10、3888-16898、11時~20時、金休)

玄関の軒と屋根に二列に這い上がる藤が見事、四月半ばかりが見頃とか。暖簾の真ん中に「茶そば」の三文字。茶そばは、二八に抹茶をくわえて打つたもので、ヘルシーに健康が加わり、一時は大流行したものだ。

銀座敷の流れを組むこの店、もり、かけ、種もの(そばのうえに具をのせたもの)すべてこの茶そばを使う。アルカリオン水で打った黄緑色の少し縮れかげんのもり(450円)。つけ汁はさっぱりとしていて、独特の風味で喉ごしがいい。大盛り(600円)なら昼食にも充分。きざみ海苔をのせたざる(600円)、カレー南蛮(700円)も茶そばとよく合う。

●相屋(千住2-32、3888-112807、11時~20時30分、年中無休)

この店、千住七不思議の金蔵寺のえんま様ゆかりのそば屋。だしのきいた美味しいそばつゆの香りに誘われ、若い娘に身をかせた夜な夜なそばを食べに通ったというはなし。

東京ヒルトンホテルのcockとして修行し四代目を継いだご主人、「たか

うぐらいの多さ。細くつるりとした透明感のある瑞々しい二八そば。甘めで上品なつけ汁にそばを少し多めにつけ喉ごしを確かめながら吸る。晒しねぎをそば箸口に入れた吸る。わさびもくわえまた吸る。そば箸口にさらりとしたそば湯をいれるとなんとなくうれし。何杯も何杯もそば湯をいたたく。

ご主人が信州出身というだけにそば粉は軽井沢辺りで使われている長野県佐久市のも、水回し*の水は、佐久市東端の荒船山の源流を汲み取ってくるものとかが。

●鈴蘭(千住柳町3-12、3888-13470、11時30分~14時17時、月休)

出されたせいろ(600円)は白くさらしなと見まがうが、この店のタッチ「黒」と上品によく溶け合う。細めのそばは、本枯れの鏝粉だけでだしをとったヒゲタ本膳のつけ汁とよく絡み、切れのいい喉ごし。薬味はそば湯を飲むときに使う。シンプルイズクオリティがご主人のモットー。

茨城県猿島郡三和町の秋そばがメインであるが時節に合うそば粉を使い分ける。そば粉を握るとりんとした粘り気があつて嬉しい。

この店、冷たいそばがうりもの、こ

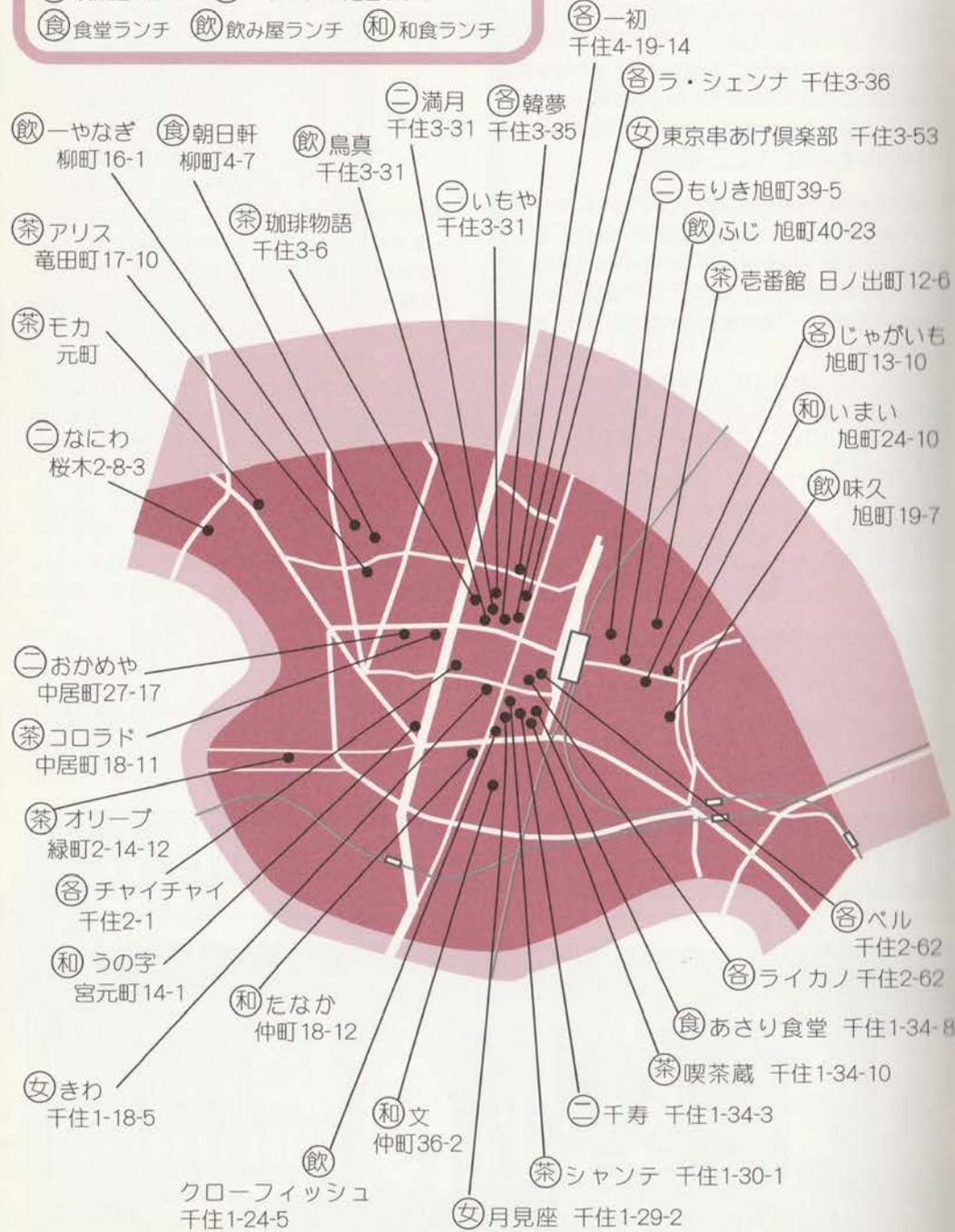
●そば千(千住2-21、3870-17837、24時間営業、年中無休)

千住の目抜き通り、きたるーと1010にある立ち喰いそば屋。立ち喰いそばの定番、かけ揚げそば(360円)は、焦げめをつけられたタマネギが香ばしくあまい。細めの麺をたぐると、歯ごたえがあり、うすく出汁をきかした醤油のかけ汁とマッチしている。立ち喰いそば屋だけあって値段はリーズナブル。もっとも高いものは、お薦めでもある冷やしたぬきそば(430円)。カレー、天井などのセットもの(400円~560円)も各種あるので昼どきに打ってつけ。

*かえし: 醤油とみりんを炒めて白く甘かしたもので、だてでつゆをつくる。
*水回し: そばを練る前、加える水。加える量に応じて、そばの良し悪しが決まる。ひよりのポイント

千住ランチマップ

- Ⓧ 各国ランチ
- ♀ 女性に人気のランチ
- ☪ 喫茶店ランチ
- ☺ ニッポンの定番ランチ
- 🍴 食堂ランチ
- 🍷 飲み屋ランチ
- 🍱 和食ランチ



千住蕎麦処地図

【岩男流・美味しいそばの食べ方】

歩む工夫すれば今までと違ったそばの世界がある。せいろ(もり)を題材に開演してみよう。そば職人が丹精こめて作りよげたそば、食べる方も決めの八か糸で、作り手の癖に歩むでも添えてあげようではありませぬか。

一、開店に合わせて行くべし
ともかく立ち立て、茹で立てである。秋の深まった新そばの季節は、穫れ立て挽き立てが加わる。

二、直ぐに食べるべし
そばの味、香はどんどん落ちていく、数本ずつどんどん箸をつけるに気が持たない。

三、スースーとすすむべし
噛まずにのどの奥でそばの香りを味わう、スースーと音が出ればいことなし。

四、チョンつけに徹するべし
そばを活かすも殺すもつけ汁次第、チョンづけなら香も最高。

五、薬味はアツセメントを知るべし
そのまま食べるもよし、そばに乗せるもよし。少しづつつけに入れるもよし。

六、箸を立てるべし
箸を寝かさず、立てて使うと、小間切れになった一本一本までつまめ、そばへの愛着が増す。最後の一本まで食べるのが礼儀。

七、そば湯はすぐには飲まずべし
そばを締めくくるのはそば湯、時機を失うことなかれ。

八、そば湯は創作吸い物であるべし
出された薬味が活きるはこの自分流の料理につきる。

そばのミニ知識

【もちろん】
呼び方が違うだけで中身は同じ。

【アツセメント】
海苔がかかって、味噌を加えたこいつ汁を使う値段の高いほうがさるであるが、海苔がそばの風味をこわすと、もりのファンが多い。

【そばのし】
そば屋のれんに見られるこの文字、「生そば」はつなぎを加えずにそば粉だけで打ったそば(生粉打ち)、「し」はそばの実の芯部分の真っ白な更科粉でうったそばが本来の意味。現在ではそば屋の代名詞というところ。

【二八そば】
そば粉八、つなぎの小麦粉二の割合で打ったそばという説と、2杯16文あるいは1杯16文であった江戸時代のそばの値段という説がある。江戸時代に考案され、つるりとして小麦の旨みのある二八そばは、当世人気を博した。時代とともに小麦粉の量の多いそばが増え、現在ではそば粉の多い二八そばは、少なくなった。

【そばの三たて】
旨いそばの三条件で、「挽きたて、打ちたて、茹でたて」のことである。そばはシャイな食べ物なので「穫れたて」を加えて、四たてということもある。四たてを満足するそばは10月から12月までの手打ちの新そばだけという人もいいる。

【そば湯】
そばに含まれるビタミンやルチンの栄養成分やそばの旨み成分のたんぱく質は、水に溶けやすく、そばをあますところなく味わうにはそば湯をのむべきである。ちなみに、つけ汁は、そば湯ではしたときに吸い物のおいしくなければならぬ。

(取材・文・写真/岩男澄美雄)

今年の秋は、江戸四宿を歩こう！

江戸の昔へ思いをはせながら
東京のまちを歩いてみませんか？

板橋宿
品川宿
内藤新宿
...そして、

千住

10月4日、11日、18日
の各土曜日

八月末から募集開始!

詳しくは

<http://1010tankental.fc2web.com/>

主催

千住・町・元気・探険隊

新・千住²人スケッチ②

千住に移り住んできた新住人たちの住まい方、視点を通して、千住の魅力を探るページです。

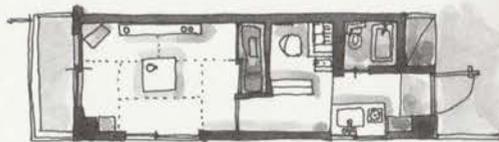
イラスト・文/鳥山峻子

タカミヤ的千住暮らし

コンパクトに暮らす

タカミヤ君は、千葉県野田市の大学に通う大学院生。建築計画学を学ぶ25才である。タカミヤ君が暮らしているのは千住柳町の3階建てアパートの3階南東側の角部屋。1階では大家さんが大衆食堂を営んでいる。2002年3月に引っ越してきてはや1年。

以前住んでいたのは学校(野田)の近くのアパートの1階で、部屋は広くて、一見好条件だったが、目の前に家が建っていたので空が見えず、あまり日も入らなかった。新しい部屋は、狭くても絶対南向きで日当たりと通風がいいところを、というのを第一条件として探した。そういう意味では、千住は低層のまち。3階位の高さに住めば、広い空と日当たりが手に入ると思い探した。



夏、南の窓からは隅田川の花火、西の窓からは荒川の花火が見える。屋上へ上がってビールを飲みながら見る自分だけの花火は最高だ。まだ学生だから先のことは分からないけど、都内に就職できれば、ぜひ千住に住み続けたい。

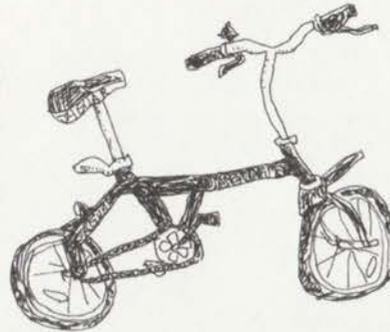


ヒヤマアキコ

千住を選んだもう一つの理由は、都内のどこにでも電車ですぐ行ける便の良さ。商店街を通って家に帰る暮らしも気に入った。駅からは少し歩くけど、それも楽しい。前の家は道中になんにもなくて、同じ位の道のりだったけど何倍にも感じた。千住暮らしの好きなのところはまだまだたくさん。今のお気に入りは大黒湯。土手が近いのも好き。友だちとキャッチボールしたり、ふらっとたばこを吸いにいったり、犬の散歩を眺めにいったりもする。

暮らし方のコンセプトは、コンパクトライフ。前住んでいたところの半分位の広さになったけど、逆にそれが自分のヒューマンスケールに合っていてちょうど良い。家具の置き方を工夫して、低層低密度のつろく部屋(和室)と、高密度の勉強部屋を作って空間にメリハリをつけた。

最近ジャガーの折り畳み自転車を買った(ちょっと自慢)。今年調査に行くオランダにも持っていけるようにと思ったんだけど、これで千住のまちや土手を走るのも気持ちがいい。そういえば千住は折り畳み自転車の人が多いなあ。やっぱり、自分にはコンパクトなこのまちの暮らし方が合っている。



一人暮らしタカミヤの一番の相談相手カール(大家さんの飼っている犬)の話です。朝もしくは昼頃家を出るときに、2階の大家さんの部屋の前の外廊下に設置されたカール小屋を訪れます。名前を呼んでも大半無視されます。むりやり小屋

の中で頭をなでまわります。夜帰ってきてもう一度声かけても、90%無視されます。また、小屋の中で頭をなでまわります。ただし22時~23時は(お店は12時閉店。閉店間際には常連客だけとなってカールの店内進出が許されるようです。そのための準備期間のようで、小屋から出てご主人が迎えに来るのを待っています。あくまでも予想ですが)例外で、1日の中で一番元気な姿に遭遇できます。だもんで、この時間帯を狙って、カールと戯れます。

コロコロと太ったどこにでもいるような雑種犬です。けどいい奴です。無理すると怒られちゃう(以前犬に噛まれたことあり)のでじっくり時間をかけていこうと考えています。将来の目標は、何気なくカールが僕の家の中を、出たり入ったりウロウロしている状況です。もしくは、ちょっと商店街に買い物に...と思ったら後ろからついてきちゃった、みたいな状況です。



千住20sの 風景〈6〉

歩 27

Ayumi, 27 years old

写真・文/館又得文

■プロフィール/なてまたまきふみ 岩手県生まれ。写真学校卒業後、大手出版社スタジオ勤務。その後、東京を漂りたいという思いからタフワン運転手を経て、現在は世界の都市、まちのなかに生きる「一」を撮る。

伴奏であったのに対し、歩はギターで、歩というパーカッションを叩くかのように歌う。この日歌った曲は5曲、バワフルなハスキーボイスと、印象的な言葉に^{（足音）}絆され、火照った身体にしみこむ小雨の気持ち良さを、この日の客は味わったのでないだろうか。歩はこの日、見事にメインイベントを努めた。

秋の装いに冬の小雨がまったりつく昨年11月の中頃、渋谷のライブハウスで歌う歩を体験した。この日、ライブハウスのステージに立ったのは5人、歩はその日のメインイベントだった。ステージに現われた歩は小柄で、抱えたアコースティックギターが大きく思えるほどだ。しかし歩の指先がギターの弦を滑り始めると、歌声はライブハウスの内を覆って行く。スポットライトの中、ギター一本で歌う姿と言葉は、歩が生まれた頃、70年代半ばに活躍した何人かの女性アーティストを思い起こさせる。しかしその頃のアーティストにとってギターは歌のための



高校でのコピーバンド時代、友人と比べて音量、音域とも恥ずかしく、学校から帰って来るとひとり荒川で発声練習をした。声が出て来るにつれ、歌うことへの欲求が出て来た。大学では、始めからポピュラー志願で軽音楽部に入部する。ここではアメリカ70年代の、黒人系の歌を英語で歌っていた。その反動が「自分の言葉」を歌いたい欲求へとつながって行く。歩は歌の歌詞よりも先に、谷川俊太郎、吉原幸子、寺山修司といった詩人の言葉に親しんでいた。歩はつぶやきを言葉にし、その言葉を歌い始めた。口三味線による作曲。それをギターで演奏し音楽の形にすると、ステージで歌った。客の受けが違っているのが感じ

られた。特に年上の年代の人達からの支持を受けた。歩の作品には、歌の為の創作物語や装飾言葉で彩られた歌は無く、歌うのは、あくまで歌うことで浮かび上がってきた自分の姿や、自分の中のもう一人の自分。そして今の生活。

都会の中の自己をテーマにしたCD「アサガオと月」を東京での自分への置き手紙にでもするかのようにして歩は、今年の1月、生まれた千住を離れた。今は宮古島に暮らす。「宮古での生活で、自分が歌唄いだということカラダの中で思い知らされてます」というメールが届いた。

眠ったフリの眠り娘に
空を飛ぶ勇氣はあるかな？
キラいな自分をスキになれたら
誰だってセンスが光るよ
あなたも私ももとはただの石ころさ
あなたも私もおなじころがる石

— 歩: Rolling stone —



ファーストアルバム「アサガオと月」。ジャケットは、千住で水墨画教室を開く母の手によるもの。詳細は、<http://www.geocities.co.jp/Hall-ywood-Studio/9709/>



まつもとや

【家庭用雑貨】

場所 ■東京都足立区千住4-20-2 本町公園横
北千住駅より徒歩7分
営業 ■午前10:00〜午後8:00 (火曜定休)

わたしの場合、^{おたれ}簾を買いに行く。もうどこに置いてあるか知っているから、そこ目掛けて所狭しと並ぶ商品の間を進んでいくと、「この前は

157cmのが2本と180cmのだったけど、今日は？」と、おじさん。この前って確か半年くらい前のはず。よく覚えてるなあ、おじさんすごい！ おまけに「もうずいぶんたくさん買ったけど、一体どこに掛けるの？」と心配？まですてくれる。そう言われてみると、たしかにわたしのアトリエは簾だらけ。でも千住に越してきてもう4年、風情を通り越してポロポロになっちゃって、買い換えですよ。

でもうれしいような、うれしくないような…。シャイなおじさんがボツツと言うコメントにいつもクスツ。それから「こんなのを使うこんな感じのいかなあ？」って、ジェスチャーで大きさとか形を何となく伝えると、ガサゴソガサゴソ奥のほうで探してくれる。「そう、それっ！」お目当てのものが必ず出てくる。ドラエモンのポケットみたいなお店。他のお客さんとおじさんの会話がたまに聞こえてくる。

「娘がゴミ箱(青いポリの)に腰掛けたら蓋が壊れちゃったんだけど…。」またガサゴソ。出てきた！へえー、蓋だけ別売りしてるなんて知らなかった。

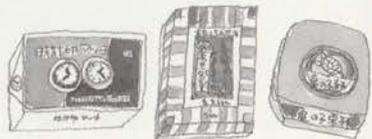
なみだキエリ



ざっしりと品物が並べられた棚を見て回るのも楽しい。レトロなパッケージの龜の子たわしやマッチ、「あせ知らず」、今風に言うとボディークパウダーかな。他にはない掘り出し物がいっぱい。

「こっちのほうが安いよ。」と、「リジヨイ」を手にしたおばさんに、なにやら見たことのない商品名の食器用洗剤。中身は似たようなものだけど価格が断然安い。ライオンとか花王とかP&Gとかそういうのは日用雑貨ではブランド品らしい。おじさんホント主婦の味方。

はたまた「石鹸くださいいな。」という言葉に、ガサゴソ。出てきたのは洗濯用の粉石鹸の箱。「ええっ、なんで洗濯用ってわかったの？」って後で聞いてみたら、「いつも来る人はだいたいいつも同じものを買うんだよ。」



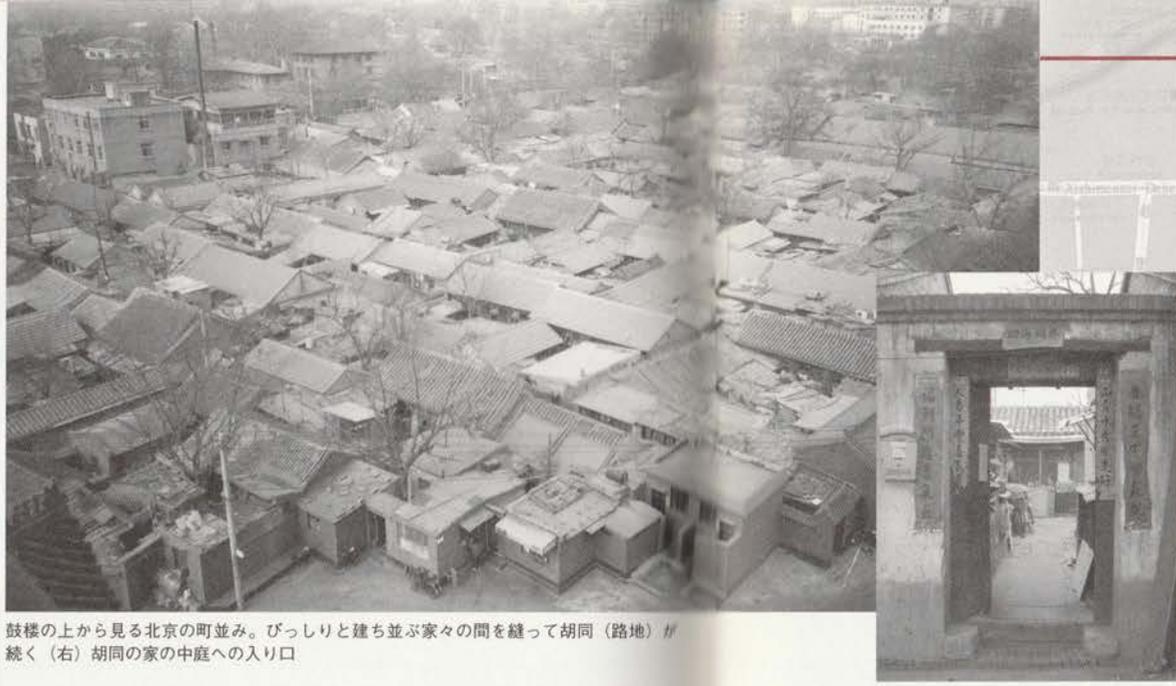
「いつもの」をわかってもらっている人がいるって、うれしい。一々説明しなくてもすぐ伝わるし、安いもの、いいものが入ったときは教えてくれる。それが商店街での顔の見えるお買い物。八百屋さんも、肉屋さんもそう。「スーパーでまとめ買いする人が増えたからお客さん減ったよ。昔と違って、家族で買い物する人が少なくなっちゃったし、パートのせいか主婦も忙しそうで会話も減った。」とボツリ。家族とか暮らしとか町が変わっていくのを、おじさんはそっと見守っているんだね。

■プロフィール/1974年岩手県生まれ。街並み調査がきっかけで99年から千住に。約190年前に建てられた「蔵」をアトリエとし、フリーランスでイラスト、執筆、建築設計など多分野で活動中。職住近接の暮らしが気に入っている。 <http://www.nakadaeri.com>

北京

BEIJING/中国

文・写真：Kent Dahl



鼓楼の上から見る北京の町並み。びっしりと建ち並ぶ家々の間を縫って胡同（路地）が続く（右）胡同の家の中庭への入り口

50年ほど前までの北京は、500年間も変わらない昔の町並みそのままだった。広い緑の並木道、低い煉瓦の家々とカーブを描く屋根瓦が連なる路地のある、チャイミングな町だった。

北京を訪れると、今でも、胡同と呼ばれる昔ながらの細い路地を見つけることができる。しかし、それはほとんど姿を消しつつある。近代化の名の下に政府が、旧市街を次から次へと掘り返しているのだ。2008年に北京がオリンピックの舞台となるまで、開発の速度は増すばかりだ。1980年代の半ばごろ、北京は365の胡同を誇る町だった。今現在残っている胡同は約2000。しかしそれも今後長くは残ってはいないだろう。

胡同探しによいエリアのひとつは、北京市街区北部、後海と前海の境にある「銀幣橋」の周辺だ。新しいビルもいくらか見られるけれども、十分に胡同の雰囲気を楽しむことができるはずだ。路地に面する店々、それに、いたるところに物売りたちが売り歩く姿を見ることができ。薪が燃される小さな釜から取り出された鉄板の上の、焼きあがったばかりの大餅（ピッツアのように見える中国のパン）を買おうと列を作る人々。麵づくりの職人は、練った小麦粉のかたまりを手にして揺らしながら、驚くべき手際で長いひも状の麺に生まれ変わらせる。そここに、木陰に座って麻雀に興じた、多くの人々や自転車とすれ違うことだろう。たとえ胡同の外側が車でいっぱいあふれていても。

「旧煙管通り」の端まで来たら、左に折れるといい。この通りの端には背の高いレンガ造りのビルがある。1420年にさかのぼる鼓楼である。その昔、この塔のつべんでたたく太鼓の音が時を告げた。胡同の多くの家には小さな中庭がある。共産主義以前には、中庭を取り囲むいくつかの家を、ひとつの家族が所有して住んでいた。今日では、同じスペースを4家族がシェアする。共産主義国家のスタートしたころ、すべての私有財産は国有化された。人々は我が家の手入れをやめ、多くの家がひどい状態におかれた。今、国家は市場経済に向け動き出したけれども、家々の持ち主ははっきりしないまま。近年、外国人を含むいくらかの人々が、胡同の家々を購入し、リフォームする姿が見られる。

る老人たちの姿が見られる。さえずりが得意の愛鳥を入れた鳥籠を持って出かけ、街路樹の枝に吊るして、競い合う鳴き声を楽しむ人々もいる。早朝や夕方には、人々は「太極拳」に励み、子どもたちは路地を駆け回る。また、千住の昔ながらの一角と同様、頭上には電線が網の目のように張り巡らされ、さながら抽象画のようでもある。

「銀幣橋」を渡って右のほうへ歩くと、古い商人街である「旧煙管通り」に入る。1949年の共産主義による解放革命前には、長いキセルや煙草を売る店がたくさんあった。今は、小穴のある木のふたがついたひょうたんを売る店がいくつもある。なかにコオロギを入れ、その鳴き声を楽しむ。今なお残る中国人の古い趣味のひとつである。町を歩けばさらにま



新聞売り

毛沢東が胡同を嫌いその取り壊しを始めたことを思えば、皮肉な話だ。なぜなら本当のところ毛沢東自身も、快適な胡同の家に暮らすことに固執していたのだから。



練炭売り。胡同地区の多くの家は、今でも練炭で暖をとる

■プロフィール/ケント・ダール。デンマーク、コペンハーゲン生まれ。1980年初来日時、千住を訪れ、1986年より千住在住。現在はジャーナリストとして、日本を拠点に、アジアの記事をデンマーク向けに発信している。

本生麩 麩もち



懐石料理でお馴染みの本格的な麩もち。暑い日に、ひんやり、つるりとした上品な食感を、どうぞお楽しみください。

（麩もち） 10個入り……1700円
20個入り……3400円

お問合せ、ご注文は——
【フリーダイヤル】
0120-388-190
(午前9時~午後6時)

- ・亀田町本店 ☎3882-4147
- ・北千住ルミネ店 ☎3870-5247
- ・竹の塚店 ☎3853-4147
- ・竹の塚東口店 ☎3884-2551
- ・五反野店 ☎3886-4266
- ・梅島店 ☎3880-3266
- ・花畑店 ☎3860-8841

【洋菓子】

- ・ハルエ・グレース花畑店 ☎3860-8731
- ・ハルエ・グレース北千住西口駅前店 ☎3870-4146

千住応援会員になって！

町雑誌千住は、千住・町・元気・探険隊が母体となって発行されていますが、応援会員の皆様のご協力、販売いただいているお店のご協力…と、町の多くの皆さんと一緒に作り上げている雑誌です。皆さんの応援参加をお待ちしています。



- 購読応援会員 年会費3千円以上 (各2冊 3回配本・送料、手数料込み)
 - となり組応援会員 年会費6千円以上 (各4冊 3回配本・送料、手数料込み)
 - 心意気応援会員 年会費1万円以上 (各5冊 3回配本・送料、手数料込み)
 - 法人会員 年会費3万円以上 (各10冊 3回配本・送料、手数料込み)
- 心意気応援会員は紙面でお名前を、法人会員は社名他をご紹介させていただきます。
- 2口以上のご協力、500円からのカンパも大歓迎

会員になっていただける方はお近くの郵便局から下記までご入金ください。入金確認次第、会員登録させていただきます。名前、郵便番号、住所、電話番号のご記入を正確にお願いします。

【郵便振替口座】00140-4-103836 (町雑誌千住編集室)



会員になってくださった皆様ありがとうございます



足立区観光協会	足立立教会	あやめ寿司本店	石原 捷恵	一 初	石川 義夫
上木 恵子	うなぎ千寿	(有)東方家多間堂	奥津 麗子	奥乃丸伸之助	紙谷 衛
鯨岡 亘	久保田生花店	栗田田鶴子	喫茶 蔵	金 蔵 寺	佐藤 真澄
三忠本店	塩島 莞爾	清水 正雄	新日本百年茶	鈴木 尚利	須藤 尚俊
スペースエイド	千住ファーマシー	千住本氷川神社	高見澤康夫	鳥 真	虎谷 恭子
中島 勝正	野田 征子	堀内 延浩	柳原ぼん太	松田季美子	マツマル
松本 龍子	水庭 康夫	宮田 昭明	宮田 一男	酒のモトハラ	吉田 忠司
よしだや	若林登紀子	笹木美奈子			

(敬称略、順不同)

カンパをしてくださった皆様ありがとうございました

情報をくださった皆さん、本誌にご登場いただいた皆さん、ご協力ありがとうございました！多くの皆さんのお力をお借りしました。写真・情報提供他、ご協力ありがとうございました！



千住応援広告を募集しています (P31参照)。お問い合わせは090-1267-7389 (担当山崎) または3870-7055 (千住・町・元気・探険隊) まで。



コミック3万冊ゆったり80席

まんが喫茶

営業時間 平日AM10:00~PM11:00
日祭日AM10:00~PM10:00
TEL 03-3879-7532
イトーヨーカ堂となり柏光社ビル4F



槍かけ松最中

北千住 夫五の初

千住 なか井
電話 (3882)10011002
北千住駅東口前



東武旭町歯科医院

削らないのに白い歯になれる

TEL 3888-3971
北千住駅東口
足立区千住旭町4-1-0

お願い その2 ●スタッフを募集します！

ボランティアスタッフですが、面白そうと思う方、ご連絡ください。特に手軽に動いてもらえる人好きなスタッフを募集しています。▼取材にまわられる方▼写真を撮れる方▼MAC (クオーク) ユーザーで版下作業をしていただける方▼宛名書き配送などの出来る方▼配達できる方など…

●千住の面白いヒト、もの、こと、募集します！

なんでも千住の情報を教えてください。お手紙、FAX、お電話などでもよろしくお願いします。

町雑誌千住はここで買えます！

●千住旭町/アサヒ書店 旭町歯科医院 アンティークワリー 喜田家ルミネ店 とんかつもりき 丸善ら・がある よしだや●千住東町/ヘアサロンノヒラ ●柳原/承びす屋 ●千住一丁目/喫茶蔵 コバガーデン 鈴重精肉店 焼かつつくし 椿屋 日の出屋 前田クリーニング店 山本園 ゆうらいく●千住二丁目/柏屋 五味鳥 千住の永見 ぶっくらんど 三河屋●千住三丁目/一番 珈琲物語 メンズギャラリー福田 渡辺優文堂●千住四丁目/五門 酒の花栗屋 ●千住五丁目/梅の湯 ラ・ルミエール ●千住大川町/ホシノ理容室 山口書店●千住寿町/大黒湯 ●千住元町/タカラ湯 モカ ●千住桜木町/渋谷歯科医院 穂高 ●千住柳町/キッチンアントレ 一富士 一やなぎ 金乃湯 ニコニコ湯 ●千住竜田町/アリス 喜田家本店 大衆割烹つばめ●千住中居町/北嶋書店 コロラド●千住宮元町/高原書店●千住仲町/小桜湯 まじ滴●千住河原町/不動産のカサマ プチテラス●千住橋戸町/仁寿堂薬局 徳田屋食堂●千住緑町/魚源 オリーブ サロンドドウル しずか屋 中村屋 パレット 丸安青果店●千住外/喜田家五反野店 喜田家竹の塚西口店 喜田家梅島店 富士ブックス五反野 小泉書店 ブックステーション小泉 ブックスひでき 書肆アクセス

●この他にもあります。お問い合わせください。

●町雑誌千住をおいてくださるお店を募集します！ご協力いただけるお店はご連絡ください。

お楽しみに！
次号VOL.16
江戸四宿
特集は…
江ノ浦 (ついでに) 特集は…



●徐々に変わっていく千住の街。美味い店、面白い店がオーフンする一方で、惜しまれつつ閉める店もある。またどこかで逢えぬのを楽しみにしています。(Fujii) ●単なるそば好きから、そば打ちに挑戦…?。一生勉強だあ。(Bakki) ●土地の記憶、人の記憶が連なってきた方ができる。最近そんなことを考えています。(川上佳子) ●生まれ育った千住のことを考えながらの原稿書きですね、他では味わえない喜びがあります。(ばぶ) ●あつたかくなつてほんやりお散歩日和です。(なかだえり) ●今回は初参加でしたが、取材したお店の方々の仕事に対する真剣さにふられて、とても刺激を受けました。そして、全然関係ないですが最近「きもの」の奥深さはまってます！(谷光愛子) ●子連れだと出掛ける場所も限られてくるけど、今回取材で色々なところへ行ってみることが出来ました。なんとかなるもんです。(英子) ●前々回の町雑誌で紹介したおうちに、今は、男の子(恋人ではないです)とシェアして住んでいます。周りからはけっこう心配の声もですが今のところまあまあうまくいっています。これからいろいろ楽しい住まい方を、みなさんに紹介していきたいなと思ってます。(トリヤマ) ●早く中国へ行きたい。(Kenji) ●ランチ特集、取材するほかに、まだまだ奥が深そう。そのうち第3弾を企画するかも? (F)

編集後記



あの頃の北千住駅

今回は北千住駅周辺の話をしてみたいと思う。キー、ガチャン、シュー、シューと、国鉄の常磐線、東武線の貨物車の入替作業の騒音が、早朝から深夜まで続いた。昭和初期は電化されておらず、小型のSLでの作業だから大変だ。北千住駅は、松戸・上野間、常磐線の最大の貨物駅で、貨物専用のホームも数ヶ所ある位だから、それを運ぶ運送屋の数も多かった。主力は荷馬車だ。自動車、馬力、人力とあったが、当時は荷馬車が多く、そのための運送屋さんがあった。丸北、飯塚、磯川の3つだ。取扱荷物は、薪炭、野菜、魚介類、米穀、日用品と、ホームにはいつも荷が山積してあった。千住には野菜、魚介の市場があり、そのための荷捌きも忙しかった。馬車は坂がづらい。旧日光街道は北千住駅と4号線の間の中にあり、盛土されたので緩やかな坂になっている。ヨーカドー前から北千住駅方面を見ると、緩やかな上り坂になっているのがよくわかる。この坂が荷馬車の馬にとっては難行だ。馬はこの坂に来ると、首を上下に振り、鼻息を荒くし、馬方のムチに悲鳴を上げ、ヒューヒューといいな

く声がよく聞こえた。相当の苦勞だったと思う。人力荷車は他人にあと

押しを頼む場合もあった。馬が歩きながら尾っぽを上げ、コロコロと糞をする光景はおもしろかった。また、その糞は乾燥してホコリになり、商店を悩ませた。

北千住駅の地下道についても少々お話ししよう。今でこそ、東口、西口は自由に通過できるが、昭和37年に駅舎ができるまでは入場券を買って通過した。旧駅舎が地下道近くにあり、地下道を通るには改札口を経なければならなかったため自由には通過できず、入場券を買い通ったのでバカバカしかった。通常は土手寄りの5丁目のガードをくぐるが、少し遠回りして1丁目の大踏切を利用して、東口、西口を通過したので、千住の発展にも大きな障害になっていた。昭和37年の駅舎の完成で、地下道を自由に通れるようになった。

※写真は昭和40年頃の北千住駅

7

千住タイムトラベル

この連載は、千住の町を西へ東へ歩くだけでなく、少～し過去へも歩いていただくための道しるべです。

(写真・文/石坂満)

町雑誌「千住」 VOL.15 2003年 7月発行

発行 千住・町・元気・探険隊 〒120-0044足立区千住緑町2-33-23TEL 03-3870-7055

編集 町雑誌千住編集室 〒120-0034足立区千住3-52 TEL&FAX 03-5244-2158

編集人 大野順子 舟橋左斗子

(郵便振替口座) 00140-4-103836

STAFF 取材/原稿/岩男澄美雄 大橋英子 川上佳子 ケント・ダール 谷光愛子 鳥山暁子 なかだえり

ばぶ 藤井紀章 写真/柏原文恵 川上佳子 熊谷永浩 武居厚志 笹又将文 藤野勤 山本真梨子

特別協力/石坂満 デザイン協力/岩男澄美雄 鈴木玲子 谷光愛子 イラスト/大橋英子 なかだえり

協力/板橋陽子 稲葉あや子 大江明俊 大野清士 原島陽子 山崎正樹

千住・町・元気・探険隊HP: <http://1010tankentai.fc2web.com/>

本誌掲載記事・写真・イラスト等の無断複写(コピー)・複製・転載を禁じます。