

# あらぶんちよ散歩

vol.109

## ほんごうさんちょうめ 本郷三丁目

湯島郷の中に集落ができ、湯島の中心地であったため本郷と呼ばれるように。「本郷もかねやすまでは 江戸のうち」という江戸時代の川柳が残されており、本郷三丁目までが江戸として土蔵造りの建物が続いていた。



日本サッカーミュージアム入口にあるオブジェ。サッカーボールを地球儀に見立てている

### Map

**日活本社**  
1912年に「日本活動写真株式会社」として誕生。以来、数々の映画を作り続けた日本の代表する映画制作会社。  
※一般の方の社屋への立ち入りは不可

**順天堂大学医学部附属 順天堂医院**  
高度医療、先進医療を提供する「特定機能病院」。国際基準の医療の質および患者安全を担保した医療施設としてJCIの認証を取得している

**サッカー通り**  
日本サッカーミュージアム前の通りは「サッカー通り」と呼ばれ、ジャンプルーを基調にしたボールが建っている

**日本サッカーミュージアム**  
サッカーファンなら、一度は訪れたい聖地。日本サッカーの歴史の継承とサッカー文化普及のため2003年に設立された



**1 らーめん雅ノ屋**  
〒文京区本郷3-5-1  
☎03-6801-5659  
月・水・金 11:30~21:00  
火 11:30~18:00  
土・祝 11:30~15:00  
休日



**2 オザワ洋菓子店**  
〒文京区本郷3-22-9  
☎03-3815-9554  
月・金 9:40~19:30  
土 9:40~18:30  
休日(祝不定休)



**3 味噌煮込屋**  
〒文京区本郷3-31-15  
☎03-3812-2286  
月・土 11:30~14:30  
月・金 17:30~22:00  
休日・祝



**4 松竹堂café**  
〒文京区本郷3-39-10  
☎03-3815-5484  
月・金 11:30~21:00  
土・祝 11:30~17:00  
休日



**5 た喜ち**  
〒文京区本郷3-31-6  
☎03-3816-1229  
月・金 11:30~14:30  
17:30~23:00  
土 17:30~22:30  
休日・祝(※祝日パーティのみ営業)

**今月のリアルウォーク**  
**5850歩**  
学校や病院に交じて歴史的な建造物も多く残るまち

**SPOT 日本サッカー界の歴史が集結！ 限定グッズも購入できる**

現役のサッカー選手たちも多く訪れるという、サッカーの殿堂。トロフィーやメダル、選手の歴代ユニフォームなどの歴史的に貴重な品々から、思い出の試合を鑑賞できるブースや3Dシアターなど、サッカーファンにはたまらない展示が満載！ミュージアムでしか買えない限定グッズのほか、入場無料のコーナーもあるので、気軽に立ち寄りやすい。

**日本サッカーミュージアム**  
〒文京区本郷3-10-15  
☎03-3830-2002  
月・火 金 13:00~18:00(最終入場17:30)  
土・日・祝 特別営業期間10:00~18:00(最終入場17:30)  
休月(祝の場合は翌火曜日)  
料大人500円 小中学生300円 ※各種割引あり  
[http://www.jfa.jp/football\\_museum/](http://www.jfa.jp/football_museum/)

→入口付近の新着情報コーナーには現在天皇杯・皇后杯のトロフィーが  
←2002年のFIFAワールドカップの選手たちと円陣を組んで写真が撮れる

**SPOT 未来のパティシエたちが奮闘！ 美味しいケーキが楽しめる憩いの場**

「東京スイーツ&カフェ専門学校」の1階にあるカフェ・パティスリー「cocotte(ココット)」は、メニューの開発から制作、接客まで、すべての行程を学生たちが行う学校内の店舗。地元のお客様のニーズを調べて作るというケーキや洋菓子は、1日で300個が完売になるほど！営業日などの詳細はHPをチェック。

**東京スイーツ&カフェ専門学校**  
〒文京区本郷3-43-9  
☎03-5842-6878  
<http://www.sanko.ac.jp/tokyo-sweets/>

→メニュー作りも接客も学生たちが運営。地元の方も多く通う  
→学校で学んだことが実践できるのは、学生たちにとっても楽しい経験

### マイタウン 笠原銀器製作所 伝統工芸士 笠原 信雄さん

使い続けるからこそ活きる銀器の魅力を伝えたい

昔は、長男は父親の仕事を継ぐものだったでしょう。私は4人兄弟の長男でしたから、ごく自然に父と同じ銀器職人の道に進みました。銀器は一枚の銀板を、ひたすら叩いて形作っていきます。鍛金という加工技術は平安時代からあったようですが、栄えたのは江戸時代、殿様に献上するため江戸には職人が多く住んでいたようです。作るものは時代とともに変化しています。急須や茶器などを注文に応じて作るほか、出雲大社の秋の鹿蒔絵螺鈿手箱、三嶋大社の梅蒔絵手箱の複製など、国宝の複製を手掛ける

ことができ、とても光栄に思っています。「銀は手入れが大変だ、ほっておくと黒くなる」と敬遠する人もいますが、そんなことはありません。「いぶし銀」という言葉があるように、使い込んでこそ味わい深い銀の良さが生きてくるんです。銅という字は金と同じ、銀は金より良いと書くのも面白いですね。銀は、やり過ぎない上品さを備えています。銀の手入れも楽しめる、そんな心のゆとりを持ってのもいいですね。銀器は、次の世代にも代々受け継がれるもの。これからも気の複製など、国宝の複製を手掛ける

**笠原銀器製作所**  
〒文京区本郷3-12-8  
☎03-3812-0134  
<http://www.kasaharaginko.jp/>

↑一枚の板から銀器を作る地道な作業。長年の功績が認められ平成24年に瑞宝単光章を受章

←急須を1つ作るのに2週間ほどの時間を費やす。価格はコップが約7万円、急須が約28万円

**1 らーめん雅ノ屋**

**納得した一杯を作りたい 職人魂が作る絶品らーめん**

塩には細麺、醤油は中太麺を合わせるの、スープとの相性を考えてのこと。だからトッピングまで、できる限り手作りにこだわっている。チャーシューやのり玉など、ごはんが選べるランチセット800円は18:00まで注文可能など、細やかな配りも嬉しい。

↑塩らーめん680円は、雅ノ屋の代名詞ともいえる一杯。煮干しでとっただしと鶏ガラスープの上品な味わい  
→一人で店を切り盛りする野邊雅之さん。美味しい一杯を求めて日夜研究を続ける

**2 オザワ洋菓子店**

**すべて自家製の優しい味わい 愛され続ける洋菓子店**

一代目と二代目がケーキ作り、一代目の奥様が販売を担当している家族経営のお店。名物の「イチゴサンデー」は、著名人にもファンが多い看板メニュー。すべてが自家製で、その日売切れる分しか作らないのがポリシーなので、事前予約をお忘れなく。

↑人気のイチゴサンデー(小)190円は、サイズ違いもあり。手作りケーキも人気  
→御年83歳という一代目の小沢久さん。毎日元気に洋菓子を作っている

**3 味噌煮込屋**

**愛知のソウルフード 味噌煮込みうどんの専門店**

都内に美味しい味噌煮込みうどんの店がないことから2007年1月に開店し、今年で10年目を迎える味噌煮込みうどんの専門店。自家製麺を使った味噌煮込みうどんは、しっかりと歯ごたえを残す本格派(麺の硬さは注文時に調整が可能)。夜はおつまみメニューも揃い、お酒を楽しむのにもおすすめ。

↑味噌煮込みうどん850円。ランチにはご飯と漬物が付く。定番以外にキムチ味など、変わり種も♪

→店主の岡田望さん。実家は愛知県刈谷市でうどん店を経営しているという、根っからのうどん好き

**4 松竹堂café**

**美味しいごはんとコーヒーを くつろぎの空間で楽しんで**

コーヒーや自家製ケーキはもちろん、美味しいごはんにもファンが多い。お食事メニューは全部で4種類。「今日のごはん」では、季節の食材を使った家庭的な手作り料理が日替わりで登場。15:00までのランチタイムはコーヒーか緑茶がセットに、それ以後はスープが付く。落ちついた雰囲気も魅力。

↑今日のごはん980円。この日は豚ヒレローストゆずオニオンソースがメインに。1日通して食べられる  
→自分が落ち着ける空間を作りたくて始めたという店主の高野巧市郎さん

**5 た喜ち**

**イタリアンを華麗にアレンジ ランチから女子会まで対応**

イタリアンを中心に串焼きなどもメニューに並ぶ、何でもアリのお店。群馬県産の黒毛和牛のフィレステーキ3,672円など、自慢の食材をリーズナブルに提供している。カウンター席から30名対応の個室まで完備し、コース料理も用意。一人ごはんからパーティまで、さまざまなシーンで活躍。

↑オーダーを受けてから作る肉汁ハンバーグステーキがランチでは1,100円。ソースは日替わり

↑仲の良いスタッフで、お店も明るい！左から米津さん、小川さん、浅野さん