

# あらぶんちよ散歩

vol.120

## にしにっぽりいっちょうめ 西日暮里一丁目

災害に強く、にぎわいのあるまちづくりを目指した再開発検討区域になっているエリア。昔からの商店や町工場が住宅街に溶け込んだ古き良きまち並みが残っていて、歩いているとあちこちに猫の姿が。のんびりとした空気が心地よくなります。

荒川区

「理容キリン」のご主人・土肥齊さんはアイロンパーマの第一人者。荒川マイスターにも認定されたその腕前、機会があれば体験したい！

**小嶋児童遊園**  
すべり台や砂場、ブランコ、鉄棒などが設置された広くて明るい児童遊園。通称「はと公園」とも呼ばれている

**興楽地藏尊**  
地元の方々に大事にされている住宅街の地藏尊

**道灌山通り商和会**

**三河島駅前宮地通り商友会**

**丸萬商店**

**理容キリン**

**蛇塚**  
現在の碑は大正時代の初めに折田長治郎氏によって再建されたもの。蛇塚弁財天として祀られている

**真土児童遊園**  
住宅街にある、ブランコ、すべり台がある小さな児童遊園

**1 苺屋**

〒荒川区西日暮里1-5-3  
☎03-3807-0158  
🕒10:00~19:30  
📌休 火・不定休

**2 酒処 涼正**

〒荒川区西日暮里1-42-2  
☎03-6458-3221  
🕒17:30~23:30LO  
📌休 不定休

**3 眞実一路**

〒荒川区西日暮里1-4-12  
☎03-6806-5232  
🕒11:30~14:30  
17:00~23:00  
※20:00以降は要予約  
📌休 木・不定休

**4 ミート&デリカ きたじま**

〒荒川区西日暮里1-41-3  
☎03-3806-1137  
🕒9:00~18:00  
📌休 日・祝

**5 まるちゃん**

〒荒川区西日暮里1-7-17  
☎03-3891-9789  
🕒18:00~22:00LO  
(土日祝17:00~)  
※21:00以降は要予約  
📌休 水

今月のエリアウォーク  
**5430歩**  
住宅街と町工場が同居  
かわいい猫がいっぱい！

クールラッシュ 代表  
**伊達 ヒデユキさん**

オリジナルのスノードームをデザイン制作しています

20年ほど前にスノードームの魅力にハマリ、集めるだけでは飽き足らず、オリジナルのスノードームをデザインして、製造・販売しています。私の作品は、国立新美術館のミュージアムショップ、銀座の博品館、成田空港や羽田空港のテナントショップ、池袋の東急ハンズ、上野駅エキュート上野の上野ランド、東京駅グランドスタのノイシュタット ブルーダーなどで購入できます。スノードームの魅力は、手のひらに収まるけれども手の届かない世界に想いを馳せられるところ。ずっと生まれ育った東京をモチーフに制作したシリーズ「トーキョースノードーム」を作ってきましたが、最近では、円谷プロとコラボした商品「空想特撮シリーズ」ほか、郷愁を感じさせるもの、昭和をイメージするものも制作しています。手作りキットも販売しています。中に入れるモチーフは耐水性のあるものであれば、フィギュアやグリコのおまけなど何でもOK。水にグリセリンを混ぜて粘度を出して、中のフレークがゆっくり降ってくるように濃度を調節したら完成です。この冬、自分だけの世界をデザインして作ってみてはいかがでしょう。

↑手作りキット(M)1,080円、(L)1,620円  
↑円谷プロとのコラボ商品「空想特撮シリーズ」

→お相手の豪快な塩まきを表現した「スモードーム」1,620円

クールラッシュ  
<http://www.coolrash.com>

**1 苺屋**

手土産やお茶菓みに最適！  
地元で愛される洋菓子店

焼き菓子も生菓子も併設の工場で作っている、小さな洋菓子店。季節ごとのフレッシュケーキは常時25種類。フィナンシェをはじめ、焼き菓子類も豊富に揃う。詰め合わせなど、好みに合わせて対応してくれるのもうれしい。

〒ババ421円、アマレット540円、ノワール540円ほか

→社長の娘さんで、看板娘の松ヶ道もさん

**2 酒処 涼正**

フレンチと和食を融合させた料理自慢の居酒屋さん

7月にオープンしたばかりの、全国の銘酒と旬の料理が味わえるお店。フレンチと和食、両方で修業をした店主による「和ビストロ」は、メニューの幅広さが魅力。毎朝市場で仕入れてから決める、旬の食材を使った黒板メニューもお見逃しなく。

〒ニース風サラダ702円、鶏レバーのムース734円、ガッコチーズ486円

→「ワインもこれから増やしていきたい」という店主の綿引正康さん

**3 眞実一路**

路地裏で見つけた麻婆豆腐の専門店

山椒の痺れる辛さ「麻」と唐辛子の辛さ「辣」に加え、香り、熱さ、色彩にもこだわった麻婆豆腐の専門店。1~5辛まで辛さが選べるスタンダードな赤のほか、青唐辛子と山椒の白や、中国たまり醤油を使った黒、野菜たっぷりの緑など、珍しいものも。お昼も夜もメニューは共通で、麻婆豆腐以外のおすすめ料理もあり。

赤の「五味一体」麻婆豆腐は単品600円。ライス、ザーサイ、サラダ、スープ、本日の一品がつく麻婆御膳1,200円

→好きが高じて専門店を開くに至ったという店主の眞鍋英伸さん

**4 ミート&デリカ きたじま**

あの金メダリストも愛した名物のメンチカツをどうぞ

創業70年。水泳の金メダリストの実家の精肉店として、地元では知らない人がいない超有名店。彼の好物だという名物のメンチカツは、国産のお肉と北海道北見産の玉ねぎ、赤穂の天塩を使用した、ざく切りの玉ねぎの甘みとジューシーな肉汁が印象的な逸品だ。オンラインショップからも購入できる。

〒メンチカツサンド630円。メンチは1個160円

→仲良く店を切り盛りする、二代目の北島保男さんと三代目の彰弘さん

**5 まるちゃん**

オリジナルメニューが人気のもんじゃとお好み焼きの店

地元で人気のお好み焼き店。あちこち食べ歩いて研究したというこちらのもんじゃは、大和芋と出汁が入った生地、モチモチふくらとした食感に驚き！海鮮系の食材にタルタルソースを合わせたまるちゃんもんじゃをはじめ、「ここでしか食べられない味」を目指して、日々オリジナルメニューを開発している。

〒キャベツもたっぷり！まるちゃんもんじゃ1,080円はクリームで優しい味わい

→「今はミートソースもんじゃを開発中」と店主の上原祐美子さん

SPOT 荒川区で唯一！最中種の専門業者「小松屋」を路地裏で発見

ものづくりのまち・荒川区らしい、最中種(最中の皮)を作る町工場を発見。餅米を粉にして、蒸して、ついで、伸して、焼いて——手間がかかる最中種の製造は、昔から専門業者の仕事だそう。「小松屋」では、都電最中の「明美製菓」をはじめ、根津の「芋甚」に神保町の「さま」、秋葉原の「松屋」など、そうそうたるお店に作っています。お餅の配合も店ごとに違うとか。新三河島駅近くの「和菓子せきね」でも味わえます。

←「昔は餅をまな板と包丁で切って、炭で手焼きしていたそうです」と三代目の鈴木純さん

**(有)小松屋**  
〒荒川区西日暮里1-34-3  
☎03-3891-6742

SPOT 関東で最古のコリアンタウン「三河島朝鮮マーケット」でお土産を

コリアンタウンとしても有名な三河島エリア。一丁目にはさまざまな韓国食材を扱うお店が並び、三河島朝鮮マーケットがあります。「丸萬商店」の高田社長曰く「昭和26年に母がはじめた商売で、関東で一番古いコリアンタウンです。二番が上野で三番が川崎」。丸萬商店では35種類の手作りキムチを販売していて、白菜のキムチは多い時だと月に7トンも漬けるそう。一味違う本場の味。お土産にぜひどうぞ！

←キムチのほか、豚足やホルモン、調味料や冷麺なども販売

←丸萬商店の社長・高田明栄さんと奥様の李由美さん

**丸萬商店**  
〒荒川区西日暮里1-4-19 ☎03-3801-1039  
🕒9:00~19:00 (日祝~18:00) 📌休 無休