



# 歴史と文化が生き続ける 穏やかさとやすらぎのまち 本駒込駅

東京メトロ  
南北線

まちのあちこちに建つ古刹や文化財。それらは、いまも人々に守られ、心の拠り所となっています。ここは、歴史を感じながら穏やかに暮らす人たちが、日々を紡ぐまちなのです。

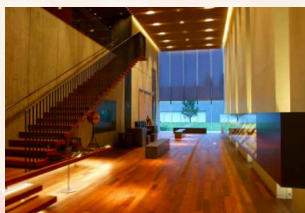


お寺を巡ると、名を残したあの偉人や文化人のお墓、江戸時代の史跡などが…。歴史好きにもおすすめだよ

## 1 東洋文庫ミュージアム

知的好奇心が湧きあがる  
日本最大級の本の博物館

広くアジア全域の歴史と文化に関する東洋学の専門図書館、研究所として世界5指の1つに数えられる東洋文庫。1924年の設立から、その利用者は主に研究者でしたが、東洋学の面白さをより多くの人に知ってもらいたいと開設されたのが『東洋文庫ミュージアム』です。国内最長の展示ケースに世界中の言語の貴重な古書が並ぶ「オリентホール」。また約24,000点もの書籍や絵画が収められた巨大な本棚「モリソン書庫」は、思わず息を呑むほど荘厳です。さらに国宝・重要文化財など貴重な浮世絵を展示する「岩崎文庫」や、様々な演出・趣向を凝らした館内は、まさに知の時間旅行を満喫できる空間です。



〒文京区本駒込2-28-21  
☎03-3942-0280  
🕒10:00~17:00(入館16:30まで)  
🔥火(祝日の場合、翌平日)  
※画時に開館・休館の場合有  
👤一般 900円、65歳以上800円、  
大学生700円、中・高生600円、小学生290円  
🌐https://www.toyo-bunko.or.jp/

### 企画展「江戸から東京へ —地図にみる都市の歴史—」

🕒開催中~9月26日(日)  
▶詳細は「おでかけ暦」のページで!



### 動坂遺跡

1974年、都立駒込病院の外構工事の際、縄文中期の遺跡と江戸時代の遺構を発見。縄文遺跡からは貝塚に住居跡と土器、おもりが出土され、この辺りでの漁労の跡がしのべられます。また江戸の遺構は、将軍・徳川吉宗が復活させた鷹匠の屋敷跡でした。



### 駒込大観音(光源寺)

天正17年(1589)、神田に創建され、慶安元年(1648)に駒込の地に移転した光源寺。元禄年間に奈良の長谷観音を模して建立した、高さ約8mの十一面観音像により駒込大観音として「江戸名所図会」にも描かれるほど親しまれてきました。が、空襲で消失。1993年に観音堂と共に再建されました。毎年7月9、10日には「ほおずき千成り市」で賑わいます(今年は新型コロナ対策のため中止となります)。



### 駒込富士神社

一説には前方後円墳といわれる大きな塚である社地は、室町時代の1356年頃には富士塚と呼ばれていました。江戸時代、加賀藩前田侯が本郷村に上屋敷(現・東大構内)を賜った時、本郷村にあった浅間社が移り現在の富士神社に。富士山に見立てた塚と神社は、江戸中頃から市民の間に興った富士信仰の広がりと共に多くの人々から「駒込のお富士さん」と崇められました。



### 吉祥寺

長祿2年(1458)、太田道灌が江戸城・和田倉門内に創建。家康が江戸入府後、今の水道橋一帯に移り、明暦の大火後、本駒込に移転し大寺院に。僧侶の“学校”梅檀林(駒澤大学の前身)として、一千余名の学僧が学び、幕府の昌平坂学問所と並び称されました。現在の中央線武蔵野市吉祥寺は、かつて吉祥寺の領地だったことが所以です。

テレビも見てね! ターリーターキーの2人がおじゃまします!

### あらぶんちよ散歩 [本駒込駅]

- 7月5日(月)~11日(日)
- 📺地デジ10ch 15:00~
- 📺地デジ102ch 23:00~
- 📺地デジ11ch 11:00~、14:00~、17:00~
- 📺YouTube

「あらぶんちよ! チャンネル」でも公開中!



※価格はすべて税込です。  
※データは取材時のものです。内容が変更になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。  
※掲載店舗は通常マスク着用で営業していますが、撮影のため特別に外していただいています。



オイルブルグセット1,880円。小岩井農場産のハンバーグ、スープ、サラダ、パンorライス、珈琲or紅茶。セットメニューは東洋文庫のゆかりの名称がつけられています。

## 2 Orient Café オリент・カフェ

〒文京区本駒込2-28-21 東洋文庫内  
☎03-3942-0400  
🕒ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:30)  
ティー 11:30~17:30  
ディナー17:30~21:30 (L.O.19:30)  
🔥火(祝日の場合は翌平日)  
※営業時間は状況により変更となります。



### 知の時間旅行の終着は、 小岩井農場厳選のメニューで

東洋文庫の敷地内に行む、小岩井農場がプロデュースするお店。清々しい庭園を眺め、木の温もりにもまれた店内で供されるのは、牛肉、乳製品、野菜など農場で育った厳選食材を使った自然の滋味深い洋食。知の時間旅行を終えた後、心ゆくまでくつろげるカフェです。

◀シェフ 小泉 太希 さん



オリジナルトートバッグ1,800円。店内は「ずっとGOOD BOOKS」をテーマに、多彩な分野にわたり10年後も本棚に入れておきたい本がいっぱい。思わず時間を忘れてしまいます。

## 4 BOOKS 青いカバ

〒文京区本駒込2-28-24  
☎03-6883-4507  
🕒11:00~19:00  
🔥火  
※営業時間、休日は状況により変更となる場合があります。



### 「ずっとGOOD BOOKS」。 本は永遠に時空を旅します

青いカバはエジプトのピラミッドの副葬品で、豊かさや再生を意味するとか。店内は古書を中心に新刊まで幅広い分野の本が並びます。様々な人の多様な好奇心を刺激する“本”には、文化や想いを朽ちることなく甦らせる力があります。

◀店主 小国 貴司 さん

## 注目の人 陶磁工房 東京窯志舎 作陶家 箕浦 徹哉 さん



## 本駒込で創り出す唯一無二の陶磁

大学を卒業して、初めは金融関係の仕事に就職。25歳の時、趣味で陶芸教室に通い始めました。仕事にはやり甲斐を感じていたけど、30歳の時、陶芸の世界で生きていこう、作家になろうと決意して京造形芸術大学に入学しました。「今までにない自分だけの作品を作り、世に問いたい」—そのための技術や表現方法を学ぶには大学という環境が必要だと思ったんです。私は子供の頃から、もの作りが好きでした。大田区の蒲田で生まれたのですが、町工場から出た部材や鉄板が雨風などで変化していく様が面白かった。そんな環境が今の自分を育て、作品にも

影響しているのかなと思っています。本駒込に工房を開いたのも子供時代の思い出からです。私の祖父は東大前でテラーを営んでいて、その仕事ぶりが格好良く大好きでした。その祖父が住んでいた、落ち着いたこのまちは創作には最適なんです。開窯して約20年。教室を開き、地域の学校や施設で講習したり、今は国内や海外の研修生の受け入れも行って。作家とは、個人的に内向きな世界。だから「周りのため」に生きることでバランスを取る。それが自分への刺激にもなり、作家としてさらに飛躍につながるんじゃないかと思っています。

### 陶磁工房 東京窯志舎

〒文京区本駒込3-5-6  
☎03-3823-8814  
🕒木10:00~21:30  
金19:00~21:30  
土10:00~21:30  
日10:00~19:00  
🌐https://www.yousisha.jp/  
※陶芸教室等のお問い合わせは電話・HPにて。

### 「スタイリッシュテーブル」 箕浦徹哉 古川茂世 宇多田理恵



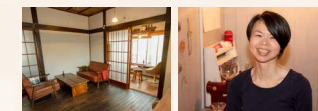
🕒開催中~6月22日(火)  
📍日本橋高島屋S.C. 本館7階  
ギャラリー暮らしの工芸  
※最終日は17時閉場。  
※営業日・営業時間につきましてはHPをご覧ください。



ガトーショコラ400円、こまごめブレンド450円、喫茶店のクリームソーダ550円。ソムリエでもあるご主人の厳選ワインや料理も(新型コロナの影響で現在は提供停止)。

## 3 コーヒーとワイン 駒込カフェ

〒文京区千駄木5-38-6  
☎03-5842-1084 🕒12:00~21:00  
🔥水、不定休あり  
🌐https://www.facebook.com/komagomecafe/  
※営業時間は状況により変更となる場合があります。



### 新しい、けれど懐かしい。 心やすらぐ「喫茶店」

築61年の民家を改装した店内に入れば、そこは異空間。「このまちに暮らす人たちの息抜きの部屋に」という店主が求めるのは昭和の喫茶店です。コーヒーも料理も、どこか懐かしい味わい。ご年輩の方も若い方も、心やすらぐ居心地の良さがここにはあります。

◀店主 山下 紋 さん



一番人気「ガブス ステーキ丼ダブル300g」1,380円、タコライス&ステーキ「タコステ」1,200円、ちよっと辛い「レッドホット ガブシチュー」880円。美味さとボリュームに感激です!

## 5 TOKYOステーキ丼 ガブス 本駒込本店

〒文京区本駒込3-1-1 ☎03-5834-2939  
🕒11:30~15:30 (L.O.15:00)  
17:00~21:30 (L.O.21:00)  
🔥月  
🌐https://twitter.com/GubsTokyo/  
※営業時間は状況により変更となる場合があります。



### 安くて美味くてボリューム。 肉好きの味方のお店!

コンセプトは、「おはして食べられるお手軽ステーキ」。醤油とフルーツベースのソースが、絶妙な焼き加減の肉の味を引き立てます。美味い肉をガッツリ食べて、しかも1,000円前後! ステーキ丼以外のメニューも肉たっぷりでお値打ち感満点、肉好きが幸せになれるお店です。

◀代表 岡田 邦治 さん