

# 歴史と文化の情趣を、 いく筋もの坂がつなぐまち 茗荷谷駅

東京メトロ  
丸ノ内線

春日通りをはさんで、大小いくつもの坂道が通る茗荷谷界隈。古くは大名屋敷や武家地、寺社地が広がり、今は文教の地として凛とした佇まいを見せながら往事の余韻も残す、趣あるまちです。

## 窪町東公園(カイザーズラウテルン広場)

湯立坂沿いに続く自然豊かな「窪町東公園」。その春日通り沿いの一角に、文京区とドイツのカイザーズラウテルン市の姉妹都市提携のシンボルとして設けられました。同市出身の彫刻家夫妻が「日本の子どもたちを、ドイツのおとぎ話の世界へ案内したい」との思いから作った、一角獣を中心とした彫刻を設置。ヨーロッパの開放的な都市広場をイメージした公園です。



**林泉寺一しばられ地蔵尊**  
慶長7年(1602)伊藤半兵衛長光を開基、通山宗微を開山として創設された曹洞禅宗のお寺、林泉寺。その緑の園上階の中庭にあるのが「しばられ地蔵」です。荒縄で縛ると盗難除け、厄除けにご利益があるとか。江戸中期の本「江戸妙子」に大変有名であると紹介され、大岡政談や銭形平次にも登場するほど庶民に親しまれるお地蔵様です。  
※毎年末には、縄がほどかれて供養されています。



春日通りから千川通りを行ったり来たり…。秋を感じながら歩けば良い運動にもなるかも



## 1 湯立坂

なだらかにうねる情趣豊かな坂道

美しい坂道として挙げられることも多い、湯立坂。教育の森公園の木々と石垣沿いに続く緩やかなS字のカーブが情趣を醸し出しています。かつてこの坂下には小石河(後の千川)が流れ、対岸の氷川神社へ渡ることできなかった氏子たちが、ここで湯花を立てたことがその名の由来です。※湯立とは湯の沸騰時にあがる泡=湯花を笹の葉につけ参詣人にかけ浄める儀式のこと。



## 2 播磨坂

春はゆったりと続く桜並木に心和む

第二次大戦後の区画整理でできた「環状3号線」の一部として整備され、この地にあった松平播磨守の上屋敷にちなみ「播磨坂」と名付けられました。昭和35年、坂の舗装が行われた際に約150本の桜を植樹。桜は、地元の人々の手で育てられ、立派な桜並木に成長しました。中央部は緑道として整備され、憩いの場となっています。毎年3月下旬~4月上旬頃には「文京さくらまつり」が催されます。

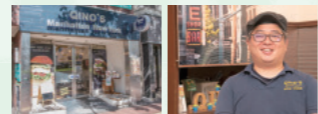


ニューヨーク ルーベーパー(2,000円/テイクアウト2,050円)約100社から探し、さらに磨きあげたバスターミは柔らかく深い味わい。特製パンズと野菜のバランスも絶妙です。

## 3 Qino's キノーズ

マンハッタン ニューヨーク

“ワンディッシュ”をかぶりつく。これがニューヨークスタイル  
本格的なニューヨークスタイルのサンドイッチ&ハンバーガーのお店です。「アメリカに在時に感動した美味しさを日本でも」と木下オーナー。本場も凌ぐバスターミと、香り高く耳まで美味しく十穀パンは絶妙のバランス。味もボリュームも大満足! もはやディナーです。  
◀代表取締役 木下 也志志さん



ピッツァ・マルゲリータ(1,540円)。ティラミスなど手作りのドルチェも充実(各715円)。コーヒー(440円)契約栽培の生豆を山梨県北杜市の系列店コパンで自家焙煎しています。

## 5 PIZZA & PASTA Pesce

ベッシー

播磨坂の風景を眺めながら味わうゴキゲン・イタリアン  
開店24年、すっかり播磨坂に根づいた、系列のコパン、ビヨンド ベッシーと共に地域の人に愛されるお店。店内は開放的で明るく、休日には家族3世代が訪れピッツァやバスタを頬べります。天気の良い日はテラス席も気分最高。気軽に気楽に立ち寄れる普段着のイタリアンです。



ピストロガノフ(4,900円)A5級黒毛和牛を贅沢に使った幸せの味。ボルシチ(1,400円)3日かけて仕上げる深い味わい。ピロシキ(330円)ひき肉・こしあん・かぼちゃの3種。

## 4 ソーニヤ

時を経てもなお魅了し続けるロシア貴族仕込みの本格の味  
1966年、大田区上池台で開店し2002年に現在の地へ。合わせて55年! の名店です。初代ソタエママが終戦直後のハルビンで、元ロシア貴族に習った料理は本物かつ贅沢な味わい。ピロシキの生地やソース、スープからデザートまで、手間暇かけた手作りの味は昔も今も多くの人を魅了しています。



海老とマコモ筍の豊栄醬炒め(1,760円)特性の醬が後を引く旨さ。前菜6種盛り合わせ(2,000円/2人前)定番+旬の素材が楽しめる。季節で変わる板書のメニューも、ぜひお試しあれ。

## 6 中国料理 豊栄

“中華”で、旬を堪能する四川・上海料理の新境地です  
四川・上海料理を修業し、名店で料理長も務めた進藤シェフが、自分の求める“中華”を作りたいと独立。定番はもちろん、本場の技で旬の素材を活かす独創の料理は、まさに格別です。“町中華”にはない、新しい世界。この味を経験したら、あなたの常識は変わるかも…!?  
◀オーナーシェフ 進藤 浩二さん



## 誌面で紹介したお店やスポットに 「あらぶんちよ」の2人がおじゃまします!



あらぶんちよ散歩 [茗荷谷駅]  
10月4日(月)~10日(日)  
① 地デジ10ch 15:00~  
② 地デジ102ch 23:00~  
③ 地デジ11ch 11:00~、14:00~、17:00~  
④ 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。

## 注目の人 さきちゃんち 運営委員会 代表 八木 晶子さん



副代表 亀山 恒夫さん、代表 八木 晶子さん

## 幾重もの人の輪で創る心豊かなまち

「地域に根ざした活動をしたい」と仲間達と話していた6年前、子供達のために無償で場所を提供してくださる方を「文社協」が紹介してくれたんです。子供対象の活動というメンバーが多かったこともあり、早速立ち上げたのが『さきちゃんち』。名前の由来は旧町名の戸崎町からです。有り難いことに多くの人が参加してくれて、子供達が町の大人に見守られながら遊んだり、食べたり…。様々な方が個性を活かし、各々のサロンを開くように運営してきました。本当に地域の方のご厚意のお陰です。そこが去年建て替えになり、新しい所を探中で「活動を通してつながった人達の輪をもっと広げよう」と皆さんと話し合っただけです。世代も職業も関係なく、興味や関心も様々な人が複層的に、普段からゆるやかにつながる場所、仕組みが大事だと。それが、『ワークスペース さきちゃんち』です。一人じゃなく、皆で話し考えれば楽しいことはより広がるし、悩みや困り事も解決策が見つかる。何をしたいの? と聞かれるけど、一つの目的ではなく、まずは日頃から顔を合わせお話しするだけでもいい。そこから何か新しい活動が生まれてくるし、いざという時には知恵も力も集まります。気がなったら覗いてみてください。子供から大人まで、みんな大歓迎です。



(写真上) ワークスペース さきちゃんち  
⑧ 文京区白山2-13-6  
(写真下) さきちゃんちpetit 0~3歳の子育てサロン  
⑨ 文京区白山2-14-17  
詳細は、さきちゃんちのサイトをご覧ください。各種サロンやイベントを開いています。  
⑩ https://sakichanchi.org/