



先人の想いを継ぎ 平和の尊さを思うまち 九段下駅

東京メトロ 東西線・半蔵門線
都営地下鉄 新宿線

大鳥居をめざし坂を上れば、そこは江戸・東京を見渡せたという高台の地。千代田の城を臨み、江戸・明治から現代に至るまでの激動の時代を見つめ続けた九段は、平和を願う幾世代もの人々の想いを受け継ぐまちなのです。



1 昭和館

伝えたい戦中、戦後の暮らし

昭和10年ごろから戦中・戦後の復興、そして高度経済成長期を迎える30年代ごろまでの、国民が経験した労苦を、次の世代の人々に伝えるため平成11年に開館した国立の施設。庶民の暮らしの視点から捉えた実物資料の展示、当時のニュース映画や記録映像、写真やレコードの閲覧・視聴、図書・雑誌・地図などが閲覧できます。また独自のテーマで展開する特別企画展や、紙芝居なども開催しています。

千代田区九段南1-6-1
☎ 03-3222-2577
▼ 常設展示室 大人300円、65歳～270円、高・大学生150円 ※中学生以下無料
🕒 10:00～17:30 (最終入館は17:00)
📅 月 (祝日の場合は翌日)、12/28～1/4
🌐 <https://www.showakan.go.jp/>

誌面で紹介したお店やスポットに
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 [九段下駅]

7月4日(月)～10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。



〈みたままつり〉7/13～16
毎年多くの参拝者で賑わう東京の夏の風物詩。境内では大小3万を超える提灯や懸雪洞(かけぼんぼり)が夜空を美しく彩ります。



靖国神社

明治2(1869)年、明治天皇の思召により、国のために尊い命を捧げられた人々の神霊を慰め、永く後世に伝えるために建てられた招魂社が始まり。明治12(1879)年、「祖国を平安にする」「平和な国家を建設する」という願いを込め、靖国神社と改められました。

夏の暑さを逃れ
お壕端をお散歩…。
心が穏やかになるよ



高燈籠(常燈明台)

明治4(1871)年、靖国神社(当時は招魂社)のための常夜灯として建設。その頃、九段坂上は筑波山や房州の山々まで見渡せる高台で、品川沖を通る船の灯台の役目も果たしました。



千鳥ヶ淵緑道・千鳥ヶ淵公園
靖国通りから北の丸公園のお壕端沿いに続く遊歩道をたどると千鳥ヶ淵公園。春は桜、夏は緑深く都心とは思えない爽快感が、途中にはボート場もあります。



出撃する特攻隊員のために鳥濱トメさんが作った「玉子井」1,000円。当時の味を再現し、割り下も曾孫・拳大氏の手作りを知覧から配送。その収益の一部は特攻資料館の整備維持に寄付されます。

2 靖国八千代食堂

☒ 千代田区九段北2-1-4
靖国神社外苑休憩所内
☎ 03-6256-8225
🕒 10:00～17:00 (L.O.16:00)
※初詣・みたままつり等、神社の祭事時は変更となる場合があります。
☒ 無休 🌐 <https://yasukuni-yachiyo.com/>



心惹くおもてなしの場で 平和を願う味をかみ締める

靖国神社創立150年に開業。名物は鹿児島・知覧の富屋食堂で「特攻の母」として慕われた鳥濱トメさん(下の写真)の玉子井で、味・盛り付けなど当時をそのままに、再現しました。「英霊の想いや、国に殉じた方々、また彼らを送り出し、支えた人々の愛を伝える場所」がコンセプトの食堂です。



前菜とメインなどを選ぶ(本日のランチ)1,650円。スープ、小海老とクスクスのサラダ、鶏もも肉のコンフィ、クリームブリュレ、コーヒー、パンもおかわりOK。リーズナブルでボリューム満点です。

4 L'Abeille

ラベユ
☒ 千代田区九段南3-8-2
☎ 03-3230-2580
🕒 11:30～13:30、18:00～21:30
📅 日、第1月



気楽に、美味しく、楽しむ。 それがリアルなフランス流

本場で修業したシェフが作るのは現地の人が日常で食べる、高級店にはない“本当”のフレンチ。在住のフランス人も通うその味は一つ星級、でも肩肘張らずに食事を楽しめるお店です。食材もメニューも多彩、そんなフレンチのエッセンスが詰まった九段の名店です。

◀ オーナーシェフ 瀬下 晴信 さん



奥・左から(カンパーニュ)ダークチェリーとアーモンド1,200円、天然酵母“りんご”800円。天然酵母のバゲット380円。手前はベグル、左からプレーン250円、キャラメルナッツチーズ、チョコレート各280円。

3 FACTORY

ファクトリー
☒ 千代田区九段南3-7-10
☎ 03-5212-8375
🕒 8:00～18:00
☒ 無休
🌐 <https://www.epietriz.com/>



旬と素材、味に妥協なし。 がんでオシヤレなベーカリー

旬の果物やレーズンから起こした天然酵母や、厳選した国産小麦使用のパンが毎日20種以上。焼きたてはもちろん、食べた時の香りと食感、味わいが違います。カフェも旬の露地野菜を使い、お店で手作りの料理が人気。遠方から足を運ぶお客様が多いのも納得です。

◀ 店長 三浦 隆広 さん



様々なアンティークたちが心を癒やしてくれる店内。下の写真はオリジナルブレンドに手作りブルーベリー・バイクドチーズケーキ1,100円。多彩に揃ったお洒落なカップが味わいを引き立てます。

5 Cafe miel

カフェミエル
☒ 千代田区九段南2-2-8
☎ 03-3262-8878
🕒 月～金9:00～21:00、土11:00～18:00
📅 日・祝
🌐 <https://fb.com/cafe.miel0618/>



巻き戻された時のなかで 味わう、くつろぎのひとつとき

アンティーク&ヴィンテージで満たされた店内は、時が巻き戻されたよう。流れるオルドジャズに耳を傾けながら、ネルで渡したオルドビーンズのオリジナルブレンドでくつろげば、時のほごまをたゆたう気分。ゆっくり、ゆったり、“時”を贅沢に味わうCafeです。

注目の人 昭和館 学芸員 高橋 奈津子 さん



“昭和”を伝え、いまと未来を想う

私が昭和館に入ったのは平成27(2015)年。大学院で民俗学を専攻して、フィールド調査の経験があることから、オーラルヒストリーの業務に携わっています。終戦から70年以上経って、戦争を体験した方がどんどん少なくなっていく。その記憶が忘れ去られていく中で、戦中・戦後の暮らしを後世に伝えることを使命とする昭和館にとって、戦争体験の継承は課題のひとつです。体験談を伺うときは、体験や思いをありのままに話してもらうことを意識しています。苦しみや悲しみもあつただろうし、でも楽しいこともあつた。敗戦にショックを受けた人も、未来に

希望を見出した人もいます。当時の人たちが、何を体験し、どのような思いでどう生きてきたかを残したいと思っています。オーラルヒストリーでも展示でも、大切にしているのは、過去の事、他人事じゃないんだと伝えることです。自分と変わらない普通の人々が戦争の中で暮らしていたことを知って、もしその時代に生まれていたら自分ならどうだったろうと想像して欲しいと思っています。特に若い世代の人に。一人で、友達と、親子で、ここに立ち寄って何かを感じ、ふだんの生活の中で“平和”を考える…。昭和館が、そのきっかけの場になれば嬉しいです。



特別企画展「お菓子の記憶 ～甘くて苦い思い出たち～」

2022年7月16日(土) ▶ 9月4日(日)
☒ 3階企画展示室(無料)

いつの時代でも、お菓子は子どもたちに幸せを与えてくれる存在です。誰の思い出の中にもお菓子の記憶はあることでしょう。本企画展では戦前から戦後において、お菓子とその一番のパートナーである子どもたちの暮らしと変化を紹介します。※詳細は昭和館HPをご覧ください。