

江戸、東京、Tokyoへ… ひとが集い、暮らすまち

江戸時代、武家屋敷と町人街の境にあり、やっちゃ場など多くの人々が行き交った 神田淡路町界隈。明治には学問の地・駿河台を背に、万世橋駅周辺は歓楽街として賑わい、 そして今オフィスやマンションの開発が進む…。ここはいつの世も、ひとの都なのです。

● 神田連雀亭

明日の「真打ち」を、いま見よう!

戦災を免れた古い町家も多く残る旧・神田連雀町に、 二ツ目の落語家だけが出演する寄席として2014年 に設立。現在は講談師、浪曲師も出演しています。 特徴は落語協会や落語芸術協会、そして一般の寄

席や演芸場に出ない落語立川流や五代目圓楽一門会まで垣根なし に顔が揃うこと。高座と客席が近い小体な作りで、表情や細かな仕草 まで楽しめます。料金設定も格安。ちょっと時間が空いた日に、ふらっ と立ち寄るのも粋な一日の過ごし方かもしれませんね。

◎ワンコイン寄席 ¥500円 時開場11:30/開演11:30~12:30頃 ◎日替わり昼席 ¥ 1,000円 厨開場13:00/開演13:30~15:00頃 ※月数回、昼席に「購談きゃたびら」を開催。

厨千代田区神田須田町1-17 加藤ビル2F 困 12月31日(土)休席、ほか無休





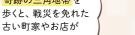
淡路公園

複合施設ワテラス前に設けられた 公園。一体的に整備されたワテラ スの外構植栽は、江戸情緒ある 花々や実なりする木々で季節の変 化を楽しむことができます。 写真提供:千代田区広報広聴課



神田青果市場発祥の地

明暦の大火(1657年) 以降、江戸 中の青物市が徐々に集まり、江戸・ 明治・大正までこの一帯に約1万 5千坪という、町も含む巨大な青 果市場がありました。表通りには 八百屋が軒を連ね、威勢のいい競 リのかけ声が飛び交う…。青果市 場の別名「やっちゃ場」は、そこか ら生まれた言葉だといわれています。



奇跡の三角地帯を

古い町家やお店が

いっぱい!

神田郵便局前

ワテラス

淡路町

ф.

都営新宿線

小川町駅

東京メトロ

丸ノ内線

淡路町駅

文

らくスパ1010神田

お風呂やサウナに、コワーキング スペースやダイニング&パブ、さら にボディケアやリラクゼーション メニューまで揃ったハイパー銭湯。 都会のオアシスをコンセプトに、細 部にこだわった空間で、質の高い 時間が翌朝まで楽しめます。

厕 千代田区神田淡路町2-9-9 ₪ 03-5207-2683 明 11:00~翌8:00

(最終受付翌7:00) 休無休 ○ 銭湯コース

、レビも見てね

大人500円、中人200円、小人100円 ◎サウナコース(3時間) 990円 ◎RAKU SPAコース (10時間) 平日1,790円、土日祝1,990円 ※深夜割増+1,500円(翌1:00~翌5:00)



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!

あらぶんちょ散歩 [淡路町駅] 1月2日(月)~8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 「あらぶんちょ! チャンネル」 でも公開中!

あらぶんちょ散歩 誌面バックナンバーはこちら▶



※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。



ランチ ハラミ定食200g 1,760円。肉は霜降リと赤身の絶妙のバランス。牛骨、牛すじ、鶏ガラ、 鰹からとった出汁との融合でやさしい味わいに。こだわり抜いた6種の塩をつけても美味です。

② だし家焼肉 ゑびす本廛(ほんてん)

丽千代田区神田司町2-6-6 園 03-3254-3438 厨 11:30~14:00 (L.O.13:45) HP https://ebisu-honten.com/



焼肉と出汁の出合いから 広がる新たな美味の世界

昭和4年、神田で精肉卸業として創業。 高級ブランド「常陸牛」など厳選の肉を、 一流ホテルで和食の修業を重ねた三代 目の範人さんが天啓!を受け開発した 秘伝の出汁と共に食す革命的焼肉です。 肉を頬ばり出汁を一口、広がる肉汁と 出汁のマリアージュ…。 たまりませんッ!

◀ 社長 堀川 博司 さん(兄) 専務・調理担当 範人 さん(弟)



ランチ 海南鶏飯 (ハイナンジーファン) 並950円、仙草ゼリー +250円。他にラクサなど。 夜は一品料理に麺やカレー、タイガー生ビール、カクテル、自然派ワインとメニュー充実です。

❸ 松記鶏飯 (ソンキージーファン) 多国籍の味力が融合する **SONG KEE JEE FAN**

厨 千代田区神田司町2-15-1 € 03-5577-6883 厨 11:30~14:00 (L.O.13:30)



若い時、世界を旅したオーナーがその 味に魅入られ何度も現地に通い覚え 18:00~23:00 (L.O.22:00) 困日·祝 た料理は在住のシンガポール人が通う ほど。肉や野菜も体に優しい素材を厳 選し調味料や出汁も手間暇かけて一か ら手作り。多彩なメニューにお酒も充 実。10年目を迎えた町の人気店です。

シンガポール料理に喝采!

●代表取締役 松本 裕介 さん



(左)ギフト用ブーケ2,200円~。予算に応じ季節の花で作ってくれます(写真は8,000円、 花器は別)。(中央)ハオルチアオブツーサ5,500円。(右)ペペロミアペッパーミル3,300円。

◆ Hana-koyomi 8890 まさに"多種多彩"な

厨千代田区神田淡路町2-105 ワテラスタワー コモン1F 電 03-3525-4120 HP https://www.waterras.com/



花と緑があふれる花屋さん

お洒落でシックな花が揃うアトリエ系 の花屋さん。お客様の趣味やイメージ を伺い、仕入れてもくれます。さらにイ ンテリアグリーンも他では見られないほ ど多種多彩。海外まで見学に行くほど 植物愛にあふれた店長の想いがこもっ たお店に、植物好きが集まります。



(お盆の上、左上から時計回り)栗入り軍配どら焼き270円、神田まつり220円、二十二代庄之助最中200円、 御上生菓子・山茶花330円、ゴマ大福150円。(右)宮内庁御用達の極上お赤飯 萬祝(まいわい)490円。

5 和菓子司 萬祝処 庄之助 神田須田町店

厨千代田区神田須田町1-8-5 電 03-3251-5073 厨 9:30~17:30 困 土·日·祝 HP https://www.syounosuke.jp/ ※年末は30日(金)16:00まで、年始は5日(木)から





由来と歴史に誇りをもち 受け継がれるこだわりの味

立行司 二十二代木村庄之助の長男が 昭和24年に創業。軍配を模した庄之 助最中を始め多彩な和菓子が揃います。 極上の大納言小豆を三代目が丹精込 め手練りする餡は絶妙な味わい。材料 にこだわり全て手作りする真心の味を 求め、お客様が引きも切らず訪れます。

◆増田 雅子 さん、泉 ゆみか さん、藤木 静香 さん

神田連雀亭 オーナー



ふるさと須田町の賑わいを再び

供の頃はガキ大将で、よく親父に叩か れてなぁ。その頃はこの一角だけで30 人から子供がいて、賑やかだった。いく つもあった店には住み込みで働く若い 人が、いっぱいいたものです。いわゆる 金の卵だね。そんなふうに、町には活 気があった。私の方は大学入学の時に 家を出て、仕事してからずっと外で暮ら していたけど、親父が亡くなり家の仕事 を手伝うことになって戻ってきたら、すっ かり寂しくなっててね。子供の頃の賑や きゃと思ったわけです。

生まれて育ったのも、ここ須田町。子 舗はあるけど、来るのはそこ目当ての人。 他の人たちにも来て欲しい。で、旧知の 古今亭志ん輔さんに「町おこし」がした いと相談したら、彼の方も二ツ目を育て たいけど修業する場がないと。じゃあう ちのビルの2階を寄席にしよう、となっ たわけです。高座を造り、楽屋や木戸、 看板やのぼりを整えるのは自腹をきった。 でも、運営は芸人さん達に一切任せ、 木戸銭も皆で分けて貰ってます。2014 年に始め、3年目からは松之丞時代の 神田伯山さん達に任せて、お陰様でお かな思い出が強かったから何とかしな 客さんも増えました。今はコロナ禍で 減ってもまた賑やかになる、そう信じて もっと町を知って貰いたい、有名な老続けて行こうと思ってます。

落語・講談そして浪曲の若手席 申田連崔彦の 日々の番組を紹介!

毎月のワンコイン寄席、日替わり昼席 &講談きゃたぴらの番組表を紹介。 さらに毎日更新するTwitterもチェック!

https://ameblo.jp/renjaku-tei/ ●連從喜公式Twitter @renjakuban10





