

季刊

Darjeeling Days

Volume 15

特集 日本橋百年老舗



Darjeeling Days

Volume15 2018.1

C O N T E N T

特集

04 日本橋百年老舗

06 日本橋再発見

- 06 日本橋の歴史を紐解く
- 08 江戸食の四天王を歩く

10 日本橋百年老舗巡り

- 10 日本橋百年老舗とは
- 11 伊場仙（小舟町） 天正18年（1590年）
- 12 小津和紙（本町） 承応02年（1653年）
- 13 釜屋もぐさ本舗（蛸殻町） 万治02年（1659年）

14 日本橋一丁目～三丁目、八重洲の百年老舗

- 15 吉野鮨本店
- 16 敷伊豆総本店、やぶ久
- 17 丸善、ぶよう堂
- 18 ときわ木、長門、榮太樓總本舗
- 19 高島屋
- 20 山本山、国分
- 21 榛原、黒江屋
- 22 や満登、嶋村

23 室町の百年老舗

- 24 千疋屋
- 25 三越
- 26 神茂
- 27 にんべん、山本海苔店、八木屋、大和屋
- 28 さるや、木屋
- 29 弁松
- 30 鮒佐
- 31 室町砂場、割烹とよだ
- 32 佐々木印店、有便堂
- 33 谷屋、村田眼鏡店
- 34 亀とみ、蛇の市本店

35 小船町、小伝馬町、大伝馬町、堀留町の百年老舗

- 36 伊勢重
- 37 高嶋、近三
- 38 清寿堂、日月堂
- 39 笠仙、江戸屋

40 人形町の百年老舗

- 41 うぶげや
- 42 今半、日山、かねまん
- 43 玉ひで、玄治店濱田屋、鳥忠
- 44 小春軒、来福亭



- 45 重盛永信堂、板倉屋
- 46 壽屋、柳屋
- 47 初音、つくし、三原堂
- 48 双葉、森乃園
- 49 志乃多寿司、魚久
- 50 岩井つづら店、ハマヤ商会

51 茅場町、兜町、蛸殻町、小網町の百年老舗

- 52 崑代川
- 53 都寿司
- 54 長寿庵、鳥徳

55 本町の百年老舗

- 56 大江戸
- 57 繁乃鮓、てん茂

58 日本橋金融史跡等を歩く

- 59 日本銀行、東京証券取引所
- 60 日本橋郵便局、第一国立銀行（現みずほ銀行）、三菱倉庫
- 61 日本橋の神社仏閣

写真

- 62** **Travel Photography** 京都紅葉錦繡
- 65** スナップの愉しみ
光芒を作る

連載

- 66** 花図鑑 ダリア
- 67** お茶の快樂 **Winter Spice Tea**
- 68** カフェ巡り 茂庵（京都吉田山）
- 69** 旅のスイーツ 西茶屋街の甘納豆
- 70** 今日一枚 京都八坂神社
- 71** *Voice From Editor*



東海道
日本橋

日本橋
百年老舗

橋本屋
百年





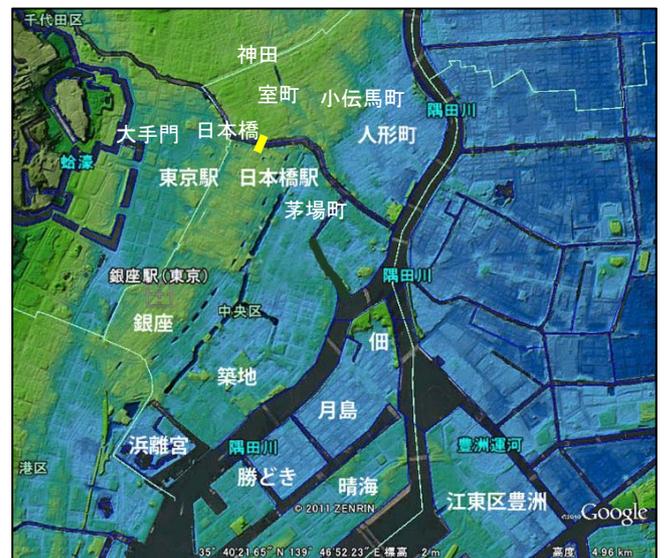
江戸の町は、徳川家康によって開拓された。京都に首都を移さずに、江戸東京に幕府の根拠地を置いたのは、家康の「俺が一から国づくりをしてやる」という気概だったのだのかも知れない。

当時の江戸は、茅葺の家が100軒ばかり大手門（現パレスホテル前）の北寄りにあっただけのさびれた町だったとされる。また、城の南は、断崖が日比谷の入り江に落ち込んでいて、新橋から竹芝に至る入江が続き、沖合に点々と砂州があらわれていたらしい。さらに城の東側の前島（日本橋付近）は10町（約1 km）足らずの幅しかなく、その先の低地（茅場町付近）は、海水がさしこむ茅原が広がっていた。

そんな江戸に赴任した家康は、麴町台地の東端に扇谷上杉氏の家臣太田道灌が築いた平山城であった江戸城に居を構え、江戸の町を埋め立てる壮大な都市計画を行ったといわれている。これを「天下普請」と呼ぶ。神田山を崩して日比谷入江を完全に埋め立て、また外濠川の工事を行い、諸大名から石材を運送させ、江戸城を増築した。さらに、東側の湿地を埋め立て、しっかりとした都市計画のもとに、八百八町と呼ばれる江戸の町を築き上げたわけだ。

特に日本橋周辺は、伊勢や近江などを中心に全国各地から商人が集まり、各地から訪れる人々や物産で、大いに賑わった。通りの両側には、大型商店「三井越後屋呉服店（のちの三越）」や「白木屋（のちの東急百貨店）」をはじめ、堂々とした構えの店が次々と軒をつらね、日本橋は日本経済の中心として発展していくことになる。

日本橋川は外堀と海を結ぶ運河であり、神田川の増水時のBCP対応のために作られたものであったと



緑の部分が陸地。水色、青は海。

言われる。慶長8年（1603年）、ここに橋がかけられ、翌年、五街道の起点とされた。それが日本橋だ。その上から富士山と江戸城を望むことができるように設計され、多くの人がその光景に目を奪われただろうといわれる。日本橋北詰の江戸橋側（東側）は魚河岸が設置され、一晩に千両が落ちるほど活況を呈していたといわれている。また、現在の日本銀行本店の地（日本橋本石町）には、金座が置かれるなど、この地域は江戸の金融経済の中心的な役割をも担った。

それから414年。その長い時間の中で創業され今に残る名店を訪ねて歩いてみたいと思う。題して「日本橋百年老舗」。さて、どんな名店に出会えるのだろうか。

日本橋 再発見



日本橋の歴史を紐解く

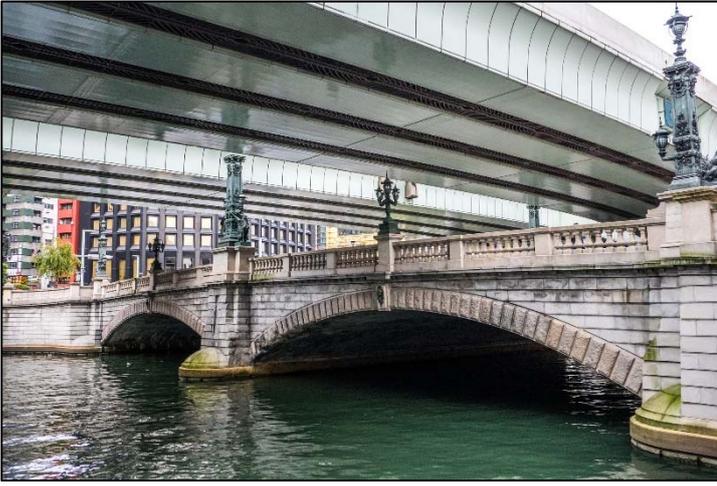
僕が「日本橋」を「あの有名な日本橋」として認識して渡ったのは、今から35年前の4月のことだ。日本橋茅場町に勤務し始めて4日目に、ランチを食べにぶらぶらと歩いてみたのだった。「これがあの日本橋か」とは思ったが、首都高が空を遮り、なんかやたらデコレートのある橋だなあ程度の記憶しか残っていない。それなのに、あれから35年もたつと、ずいぶん思い入れが変わるものだ。それだけ何度もこの橋を渡ったからだろうか。

日本橋を初めて渡った記憶は定かではない。でも、中野区野方に住んでいた頃、日本橋三越には何度か連れてきてもらった記憶があるので、当然日本橋は渡っているはずだ。まだ東京の主要地域には都電が走ってた時代のことだ。

実際にこの橋を目の当たりにすると、同じ日本橋川に架かっている橋の中では、格段にその装飾が美しい。逆に言うと、他の橋がぜんぜんダメダメだということなのだけれど。そこで、この現在かかっている日本橋の歴史をちょっと紐解いてみた。

江戸城に入居した徳川家康は、慶長8年3月3日（1603年）に、全国道路網整備計画に際し、日本橋川に初代の橋（木造の太鼓橋）を掛けたのだといわれている。慶長9年（1604年）には、この地を五街道の起点の場所と定め、日本の道路網の始





点としたため、大名は必ずこの橋を渡り、江戸城とその奥にそびえる富士山を眺めることになったのだといわれている。「お江戸日本橋 セツ立ち…」の歌は誰もが耳にしたことがあるだろう。ちなみに地下鉄東西線日本橋駅の発車チャイムには、この曲がモチーフとして用いられている。

江戸初期には日本橋一帯の開発が急ピッチに進み、この橋は、経済を根底で支える橋にもなったらしい。橋のもとには河岸が出来、さらに江戸通り一帯は大店が並び、人形町には遊郭もでき、人々の往来をささえる重要な要の橋であったわけだ。

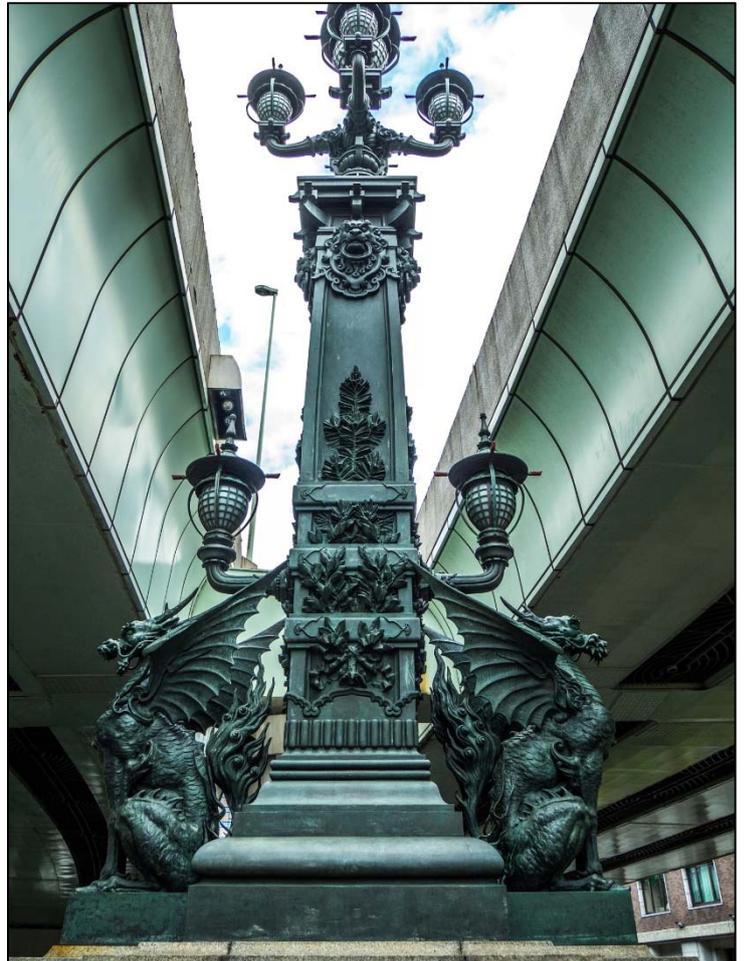
それから約400年経った現在の日本橋は、江戸初期にかけられたものからちょうど20代目に当たるといわれている。明治5年にかけられた19代目の木造の橋を、大都市東京にふさわしい新たな橋に生まれ変わらせるとの都市計画が練られた末、明治41年(1908年)から2年かけて明治44(1911)年に石造りの大きな橋に生まれ変わった。

米本晋一的设计による長さ49m、幅27mの立派な石造二連アーチ橋だ。橋柱の銘板にある「日本橋」の揮毛(右上写真)は、徳川家最後の将軍、徳川慶喜のもの。

最初から都電を通すことが決まっていたために、かなりの強度に耐えうる橋にされたらしく、橋脚と橋台は山口県産の名石、側面は真壁石、アーチ部分と道路の表面は稲田石で、内部は、最も荷重のかかる両端がコンクリート、さほど荷重のかからない中央部分が煉瓦で構築されている。

橋には麒麟や狛犬のような獅子などの和洋折衷な装飾がほどこされた。特に橋の中央に位置する麒麟には(右写真)、江戸を起点として各地へ伸びる街道の起点であることから、遠くへはばたくイメージをもつ翼が付けられた。東野圭吾の小説『麒麟の翼』という小説で注目されたように、この麒麟は、今見ても独特な精悍さを秘め、この橋を渡る通行者をいまでも見下ろしている。日本橋を訪れたなら、ぜひともこの麒麟を確かめてみて欲しい。この手の銅像を目の当たりにできる機会は、そう多くはないはずだ。それほど立派な麒麟なのである。

徳川慶喜による揮毛



日本橋の有名な「麒麟象」

日本橋 再発見



江戸の食の四天王を歩く

「江戸の食の四天王」という言葉が意味するのは、もちろん「うなぎ、すし、てんぷら、そば」だ。これらの四つの食べ物は、いまではポピュラーなごちそうとなっているが、江戸では、ほとんどが日本橋発祥であるということをご存じだろうか。

もちろん、それぞれの食は歴史が古い。たとえば、蕎麦も鰻も縄文時代から食べられてきた。また、寿司も保存食としてのなれすしは弥生時代に米の渡来とともに食べられていたという。天麩羅は安土桃山時代にオランダからもたらされた。それも江戸時代よりも昔から食べられているものだ。にもかかわらず、これらの食の四天王が江戸の代名詞のようになったのはなんでだろう。

実はそれぞれ、現在食べられているような形に完成したのが江戸時代、まさに日本橋一帯でのことだったからだ。鰻は「鰻飯(丼)」に、寿司は「にぎり」という食べ方に、蕎麦は「蕎麦切り」という細長く啜り込んで食べる麺に、天麩羅は衣をつけて揚げる「つけ揚げ」にと、それぞれが見事な進化を遂げたが、これら四天王食は、江戸時代、文化の中心地でもあった日本橋と深い関わりを持っているのである。

鰻丼の発祥は日本橋だった！

まず、僕が個人的に大好きな鰻から見てみることにする。

甘辛味のタレをまとった蒲焼は、ご飯によく合う。このようにご飯に蒲焼を乗せたいいわゆる「鰻めし」「鰻丼」は、いつ登場したのだろう。この食べ方を創案したのは、寛政~享和の頃、江戸堺町(現人形町)の芝居小屋の金主(歌舞伎興行の資本主)だった大久保今助という人物だ。今助は大の鰻好きで、芝居のかかっているときは鰻を必ず取り寄せて食べていたが、幕間が延びて蒲焼が冷めてしまうことを嫌い、熱いご飯に蒲焼を乗せたのだという。それが評判を呼び、今助が蒲焼を買っていた葺屋町(現人形町)の「大野屋」が「うなぎめし」として売り出したのが始まりといわれている。これが話題を呼び、たちまち江戸中のうなぎ屋で「うなぎめし」を売り出すようになった。ちなみにこの大野屋という店は、戦後まであったらしい。

かけそばの発祥も日本橋

江戸では400年前には日本橋界隈で蕎麦が食べられていたという。蕎麦の記事が江戸の文献に初めて登場するのは、『慈性日記』(1614

年)本で、京都尊勝院の慈性(坊主)が2月3日に「江戸東光院常明寺でそば切りを食べた」とある。東光院は、日本橋の新縄町(現本町4丁目)にあった。寛文年間(1661~73)頃には、日本橋の瀬戸物町(現日本橋室町)に「信濃屋」が開業し、それが江戸の蕎麦屋第一号とされている。ここの蕎麦は「けんどんそば」とよばれ、寺などで茶懐石の締めとして出されていた蕎麦が独立したものの。今のざる蕎麦のような物らしい。つゆは。味噌に水を加えて布で漉した「垂れ味噌」。大根の絞り汁、陳皮、シソ、梅干し、海苔など薬味をたくさん入れて食べたという。

今のような蕎麦つゆが完成したのは、ダシとなる鯉節が庶民の手に入りやすくなる江戸中期~後期(17世紀半ば~18世紀後半)のこと。元禄年間(1688~1704)頃になると、日本橋の新材木町(現堀留町)の「信濃屋」が、ぶっかけそばを売り出した。寛政年間(1789-1801)になって「かけそば」と呼ばれるようになったといわれる。ちなみに種物の代表「鴨南蛮」を売り出したのも、日本橋のお店が最初で、18世紀末に日本橋の馬喰町にあった「笹屋」が始めたらしい。こんな風に江戸の蕎麦は日本橋で発展することになった。

江戸初の寿司屋は日本橋から

330年前ほど前に書かれた、江戸のガイドブック『江戸鹿子』の巻六(1687年)に、「舟町横町の近江屋、駿河屋」という記述がある。近江屋、駿河屋が江戸では初出の寿司屋だということだ。舟町横町とは日本橋魚市場(日本橋北詰から江戸橋北詰の一体)のことだ。また、江戸三鮓のひとつ毛抜鮓(けぬきすし)は元禄15年(1702年)に初代松崎喜右衛門が竈河岸(現人形町二丁目)で創業(現在は「笹巻けぬきすし総本店」として千代田区神田小川町で営業中)。このころの寿司は、笹巻きすしといわれる押し鮓だ。

寿司といえば、今は握りがメインだが、握りが登場したのは巷説では文政7年(1824年)頃。両国の與兵衛鮓の初代花屋與兵衛(1799~1857年)が考案したといわれる。やがて江戸の寿司は、握り寿司一色となった。江戸の末期からはその場で握って食べさせる屋台店が大流行した(1939年に道路交通法と公衆衛生法により廃止されるまで続いた)。ちなみに内店と呼ばれる店舗形式の寿司屋は高価な寿司メインで、天保の改革では贅沢を理由に処罰されたといわれる。

江戸後期までの寿司のネタは、『守貞謄稿』(天保年間の書物)に、玉子、玉子巻き、海苔巻き(カンピョウ)、車海老、こはだ、エビそばろ、白魚、穴子がメインだったとあるが、天保7、8年頃に、江戸の近海でマグロが大漁にあり、処分に困り、日本橋馬喰町の「恵比寿鮓」が漬けにしてマグロ寿司を握ったところ、瞬く間に広まったという。冷蔵設備のなかった当時は、マグロを湯引きにした後、それを醤油に漬けいわゆる「マグロの漬け」として出した。

最後に天麩羅だが、昔から長崎から広まった魚介類の揚げ物(衣をつけずに揚げたり、すり身にして揚げたもので、薩摩揚げのこと。)を西国では「てんぷら」と呼んでいたが、衣をつけて揚げる「つけ揚げ」は、安土桃山時代

(1573~1603年)に、キリスト教の宣教師とともに、日本へやってきたといわれている。17世紀に京都で流行し、18世紀には江戸で屋台店として広まった。明治初頭でも、つけ揚げは屋台店がほとんどだといわれている。

現在の主流、店で揚げて供するスタイルが始まったのも、日本橋が最初だったという。『嬉遊笑覧』(1830年)という随筆本に、「日本橋の際の屋台店、吉兵衛という人がよい魚類を油で揚げて売り出した。好事の者は、彼が住む木原店(現在のコレド日本橋の脇あたりにあったといわれる飲食街「食傷新道」を指す。)の道の家に行って食した。これが評判になり、てんぷらの様相が一変した」とある。日本橋の屋台で出していたてんぷらの質の高さと、それが店で揚げて供するスタイルへと変化し、広がっていった様子が残されているのが面白い。

このように日本橋は江戸の食文化の花開いた場所でもあり、当時から続く百年老舗も数多く残されている。いまでも、この江戸の食の四天王は、鰻の大江戸や高嶋、蕎麦の室町砂場、寿司の吉野鮓本店や繁乃鮓、天麩羅のてん茂などに受け継がれている。





いばせん 伊場仙 (日本橋小舟町)

北に向かう昭和通りを本町二丁目交差点で左折すると、ワンブロック程のところに、こじんまりとした扇と団扇の専門店がある。京都の老舗扇店、宮脇賣扇庵のように趣のある店ではないが、実は、この伊場仙、京都に残る扇専門店よりも創業が古いというのも面白い。

伊場仙は、徳川家康と共に江戸に上がった浜松の商人、伊場屋勘左衛門によって創業された、日本橋エリアに残る店としては、最も古い店なのだが、創業当時は江戸日本橋堀江町（現小舟町）で、江戸幕府の御用を承り、主に和紙、竹製品などを扱っていたといわれる。江戸後期よりうちわ浮世絵を扱い始め、初代豊国、国芳、広重などの版元として「伊場屋」の名は江戸市中に広がっていたといわれる。

当時の屋号伊場屋は初代の出身地が遠州伊場村（現浜松市伊場町）であったことから名付けられた。創業は天正18年（1590年）。これは初代の誕生年だが、実際の創業も江戸初期であることは間違えないだろう。それだけ古い歴史のある店が現存しているのを見ると、「お江戸日本橋」も捨てたものではないという気持ちにさせられる。

現在の店舗は、ビルの一階に設けられており、紫色の伊場仙の幟りとディスプレイされた扇の数々が目に付く。

ここには「まちかど展示館」が併設されており、「伊場仙版初代豊国筆団扇絵「今様十二月」復刻版」などの展示をしているので、江戸の文化にお思いを馳せながら浮世絵のすばらしさを堪能してみるのも良いものだ。



住所：東京都中央区日本橋小舟町4-1
電話：03-3664-9261
営業：10:00~18:00
定休：土曜、日曜、祝日
<http://www.ibasen.co.jp/>



おづわし 小津和紙 (日本橋本町)

徳川家康は江戸に出てくるとすぐに都市計画を行い、江戸八百八町の基盤を築いたといわれる。特に日本橋周辺には、各地から商人を連れてきて、商売をさせることによって、江戸の町を経済的にも潤おそうとした。その時に声かけられたのが近江商人や伊勢商人だったといわれる。

昭和通りに面した本町三丁目に現在も立派な店を構える小津和紙のルーツ「小津商店」も、伊勢松坂に本店のあった大店の紙問屋だった。

もっとも、小津清左衛門長弘が伊勢松坂より出府し、江戸大伝馬町（現在の本社社屋がある地）に紙商を開業したのが承応2年（1653年）のことだといっているので、すでに四代將軍徳川家綱の時代に入ったところで、日本橋の経済的な地盤が固まりつつあった頃だったようだ。

今では、日本橋で一二を争う老舗であり、扱う商品も書道用紙（かな用を豊富に、料紙、画仙紙、半紙など）、手漉き和紙（楮紙、三桎紙、雁皮紙、竹紙など）、工芸用紙（絵画、版画、ちぎり絵用和紙、押し花用和紙、内装用和紙、インテリア用和紙など）、小物（書道用品、便箋、封筒、はがき、金封、和小物など）など多様に渡り、紙に纏わる総合商社という感じだ。

本町の立派な店舗では、手漉き和紙等の販売店舗のほか、小津和紙に関する古文書類等を展示する「小津史料館」、多種多様な和紙文化と触れ合う場を提供する「小津ギャラリー」、手漉き和紙の製作を体験ができる「手漉き和紙体験工房」などを併設し、伊場仙同様「まちかど展示館」の機能を担っている。日本橋をブラブラと散策するときには、ふらりと立ち寄ってみるのも面白い。



住所：中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル
電話：03-3662-1184
営業：10:00～18:00
定休：日曜日・年末年始



かまや ほんぼ 釜屋もぐさ本舗 (蛎殻町)

日本橋川に架かった茅場橋や兜橋を茅場町から渡ると、その一帯は蛎殻町だ。江戸の街中であってなんでこんな名前なんだろうかと不思議に思っていたのだが、どうやら漁師の小網の干し場であり、牡蠣の殻の堆積した海浜であったとか、大岡越前が江戸の火事対策のために、この一帯の家の屋根を蛎殻で葺かせたという逸話から名付けられたという。その昔、僕の遠い親戚がこのあたりに住んでいたらしいということで、多少は親近感のある町だったが、社会人になってから歩くことの多い街の一つでもある。

そんな蛎殻町のビルの一角に、小さな間口の「釜屋もぐさ本舗」がある。このビルに頻繁に訪問する証券会社ははいていたこともあり、この店の名前は以前からよく知っていたし、20代後半に通っていた整体師の勧めで、ここの灸を買ったことがあったため、案外馴染みの店でもあった。

実は、この釜屋もぐさ本舗、創業万治2年（1659年）というから、かなりの老舗だ。もともと鋳物師の家系だった初代が廻船問屋として日本橋で独立し、故郷の近江辻村（現在の滋賀県栗東市辻）のもぐさを仕入れ、旅の携帯用として売り出したのが始まりだという。お灸の材料であるもぐさは、欽明天皇の時代（500年頃）に仏教の経典とともに伝来し、700年頃には主に僧侶が手がける治療法として鍼療法とともに隆盛を極め、江戸時代には庶民の間にも広まっていたといわれる。

製造方法は当時から変わりがなく、よもぎの葉を乾燥させ、繊維部分を石臼で挽いて細かくし、竹簾でふるいにかけてふわふわの状態に仕上げる。手がかかる分、思いのほか高価な商品だ。コンパクトなお灸も売られているので、疲れた体を癒すために、たまに使ってみるのも良い。



住所：東京都中央区日本橋小網町6-1
電話：0120-09-4109
営業：9：00～17：00
定休：土・日曜・祝日休
<http://www.mogusa.co.jp>

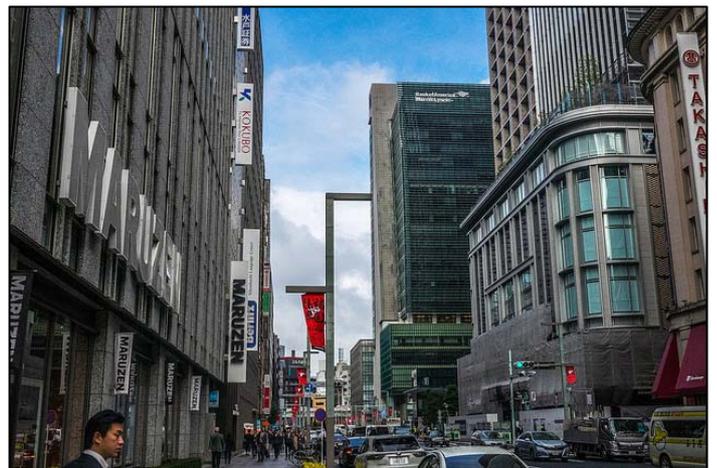
日本橋
八重洲の
百年老舗



日本橋1～3丁目、八重洲の地域は、日本橋川の南側に位置し、西は東京駅、東は昭和通りを越えた兜町、南は八重洲通の南側の京橋に隣接する地域だ。

文久（1860年代）に作られた「日本橋南之繪圖」（左下図）を紐解くと、日本橋通り（現中央通り）が南北を貫き、たくさんの町屋が並んでいるのが見て取れる。京橋寄りには名高い絵師狩野永徳や歌川広重の家もあったらしい。そんな地域だから、今でも残る老舗が何軒も残っているのかもしれない。中でも京都へとつながる東海道の最初の区間となる日本橋通りは特別な一等地であった。通りの両側は、日本橋から京橋に向かって順に日本橋通一丁目～四丁目と町名がつけられ、呉服の白木屋（現コレド日本橋）をはじめ醤油、荒物、紙、白粉、お茶など、大店の問屋や両替商が堂々とした造りの店を構えていた。その賑わいは浮世絵の題材ともなり、歌川広重の「江戸名所百景」第四十四景「日本橋通一丁目略図」には、蕎麦の出前や住吉踊り（かっぽれ）の集団など、江戸の中心地の活気が実に生き生きと描かれている。「日本橋通」という名称の町に店を構えられることは、老舗大店の証であり、誇りでもあった。

この地域は戦火で昔の町屋がすべて灰塵と帰したため、現在は高島屋を中心にオフィスビルと商店が入居するビルが立ち並ぶ。特に白木屋跡地に建てられたコレド日本橋を筆頭に、日本橋タワービル、コングレスクエア日本橋、日本橋二丁目ビルC棟（仮称）など、大型の日本橋開発が進められており、さらに、今後野村證券を中心とした地域の開発が進む予定となっており、日本橋の風景はいま、まさに大きく変わろうとしている。





よしのすし そうほんてん
吉野鮎総本店

(日本橋三丁目)

日本橋高島屋の裏手に、昔からの老舗の寿司屋があると聞いたのはバブルの頃だっただろうか。バブルの頃といえば、日本橋周辺にもあちこち寿司屋があって、「時価」と表示した法外な値段で、大してうまくない寿司を商っていたが、その中で、この吉野鮎総本店は、良心的な価格で美味しい江戸前の寿司が食べられる店だと先輩が教えてくれた。

それもそのはず、この店は、創業は、明治12年（1879年）の百年老舗。魚河岸があった日本橋の屋台ずしから発展し、何度か店舗の場所を移しながらも、日本橋で商売を続けてきたのだという。

4枚引き戸を開けて入店すると、左手にカウンター、中央にはテーブル席、右手には小上がり（掘りごたつ）の席があり、二階、三階には座敷が設えられている。こういう店はカウンターに座りたい。ランチには、ランチメニューが並ぶ。にぎりすし各種、ちらし、鉄火重。でも、どうせなら江戸前の伝統寿司握りを頼むのがおすすめだ。

すし下駄に載せられた握りは、華やかだ。薄く焼かれた自家製の焼き卵の握りがこの店の特徴で、さらに、握りには“煮きり”や“ツメ”が塗られていて、その艶やかな“美しさ”にやられる。そして、砂糖無しの赤酢と塩のみの酢飯がこの店の最大の特徴だといえる。

箸袋に書かれた「江戸に生まれ 東京で育ち いまじゃ日本をにぎりずし」という粋な文言が、まさに江戸の老舗であることを体感させる。



しかも、屋台すしから発展した店らしく、“ごく普通の鮎屋”を謳い、決して高級店ではないことを公言しているのにとっても好意が持てるのだ。

高級店にはない、人の温もりや居心地の良さを感じる雰囲気がこの店の最大の魅力といえるだろう。



電話：03-3274-3001

住所：中央区日本橋3-8-11 政吉ビル1F

営業：11:00～14:00/16:30～21:30

(土曜日は午前中のみ)

定休：日・祝

江戸
老舗



住所：東京都中央区日本橋3-15-7
電話：03-3242-1240
営業：11:00～15:00／17:00～22:00
定休：日曜日

明治
老舗



住所：中央区日本橋2-1-19
電話：03-3271-0829
営業：11:00～16:00, 17:00～23:00(土～21:30)
定休：日 祝 年末年始・8月の土曜
URL：<http://www.yabukyu.com/>

やぶ い ず そう ほん てん

藪伊豆総本店

(日本橋三丁目)

日本橋といっても、昭和通りの茅場町寄り、首都高の脇のオフィスビルの合間に、立派な店構えの蕎麦屋がある。10年ぐらい前に、近隣の会社に用事で行った時に、なんか立派な蕎麦屋があるなと認識していたが、ここが百年老舗であることは、全く知らなかった。

創業は江戸末期の天保年間(1830年代)。日本橋のあちこちに飲食店がオープンした時期だった。当時は伊豆本という名前で京橋で繁盛していたという。明治15年(1882年)に神田の藪から暖簾分けされ、藪本家の堀田定次郎に「藪伊豆」と命名され、京橋で直系の暖簾になったという。今の地に移転したのが平成8年なので、日本橋の百年老舗というよりも京橋の店なのだが、まあ、ここでは日本橋の店としておこう。

蕎麦は毎日入り口脇の小屋で石臼を回し、甘皮まで挽いたそば粉を使うらしいが、蕎麦自体、そんなに特筆する感じではなかった。天ぷら蒸籠の二段重ねの蒸籠がサラリーマンにはいい感じだ。天麩羅もおいしい。結構人気店で、人がたくさん入っている良い店なのだろう。女将さんの妙に間延びした癖のある話し方が、ちょっと僕には合わなかったけれど……。

きゅう

やぶ久

(日本橋二丁目)

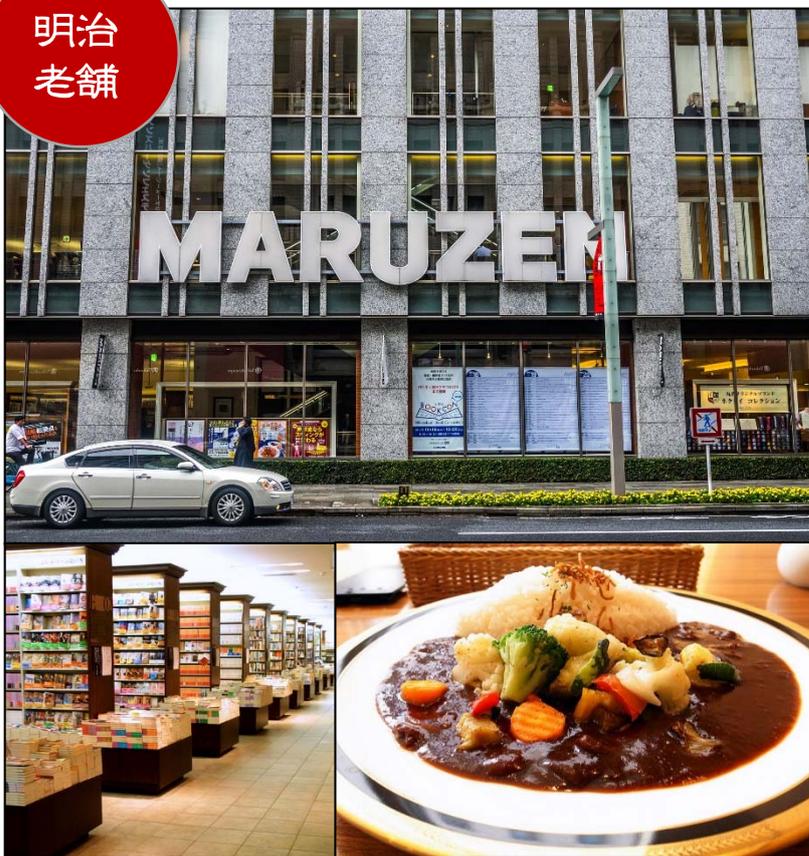
永代通りを日本橋中央通りを越えて、呉服橋(大手町)方面にぶらぶら歩き、八重洲一丁目の交差点を左に曲がり、八重洲の飲食街方面に入ると、左手に明治35年(1902年)創業の老舗蕎麦屋「やぶ久」がある。

ここは、僕が務める会社でも、「カレー蕎麦の旨い店」と言い伝えられてきた。勿論、毎日打たれている蕎麦自体、そこそこに美味しいのだが、創業当時から伝わる看板メニューの「カレー南蛮」がやっぱりお勧めだ。

現在4代目に当たる店主が自由にカスタマイズできるようにアレンジし、辛さを「普通・辛口・大辛口」の3段階、さらに、具を豚か鶏の2種類、そして食べ方を温か冷かから選ぶことができるのが面白い。実際、スパイシーなカレーつゆは、普通でも結構辛いけどなかなか旨い。少量ながら味の奥の方に山椒の味わいがピリリと効いている。

ランチタイムには、様々なメニューが並ぶので、近隣のサラリーマンで賑わっている人気店だ。蕎麦屋なのにボサノバが流れてるのも面白い。しかも、夜になると証明が落とされ、ジャズが流れる大人空間(といっても内装はあくまでも蕎麦屋だが)に様変わりする。百年老舗も、いろいろと工夫しているのだなあ実感する蕎麦屋なのである。

明治
老舗



まる ぜん
丸善 (日本橋二丁目)

もともと、日本橋周辺には「八重洲ブックセンター」があったから、丸善といえば、僕の中では本屋というよりもハヤシライスの発祥の店という印象が強い。

その丸善の創始者、早矢仕有的は岐阜の医者だったらしいが、江戸で開業したのち福沢諭吉と出会いバックアップを受け、明治2年(1869)に医薬品と医療器具の輸入商社である丸屋商会を横浜に作り、明治3年に現在の日本橋中央通り高島屋の真ん前に移転したという。その後書籍から様々な商品、保険、さらには銀行業にまで手を出したという丸善は、明治13年に丸善商会に改称し、現在は書店とカフェを中心に展開している。

創業者早矢仕有的が野菜のごった煮にご飯を添えたものを友人に饗応し、それが有名となってハヤシライスが出来たという巷説があり、今でもハヤシライスを食べることができるのだ。もっとも、ハッシュドビーフライスがなまったものというのが一般的。でも、丸善のハヤシライスはなかなかうまいので、僕の中では、丸善はやはりハヤシライスの店なのである。



住所：東京都中央区日本橋2-3-10

電話：03-6214-2001

営業：9:30~20:30

定休：不定休

ぶよう堂 (日本橋三丁目)

武揚堂は、明治30年(1897年)に創業した120年の歴史を持つ出版社だ。現在も日本橋にその本拠を置き、戦後より国土地理院発行の地形図の元売として全国の販売店へ取次業務を継続してる。

高校~大学時代、登山(というかそんなに大げさなものではなく、「山歩き」という方がしっくりくる。)に嵌っていたことがあったのだが、神田の古本屋街にある悠久堂書店で、串田孫一、山口耀久、尾崎喜八など山関係の本を捲ったその足で、神田から銀座線に乗って日本橋まで来て、いつも立ち寄るのがこの店だった。そのころから、この店は地図の専門店として僕らには知られていた。ここで入手した八ヶ岳の1/50000の地図は、ただ見ているだけで、いろんなことを想像させてくれて、とても面白かった。

現在のぶよう堂は、その武揚堂の出版・書店販売部門を継承して2007年に創業されたのだが、いまでも、武揚堂の店舗部門として位置づけられているようで、そのため、日本橋の老舗に数えられている。

最近ではすっかりご無沙汰してしまっていたのだが、久しぶりに訪問して、地図やら地球儀がぎっしりと詰まった店内を散策すると、昔懐かしい気分浸れたものだった。



明治
老舗

住所：東京都中央区日本橋3-8-16 地下2階

電話：03-3271-2410

営業：10:00~19:00

定休：土・日・祝日および年末年始

<http://www.buyodoshop.com/>

明治
老舗



ぎ
ときわ木 (日本橋一五丁目)

僕が今の会社に入社した当時、会社のお姉さま方の間で、定期的に和菓子を買う方がいて、その方の口からいつもよく名前が出てきたのがどら焼きで有名なうさぎやと、このときわ木だった。

昭和通りと首都高の間の細い道にぽつりとある小さい店だが、お茶の世界では有名な「若紫」という限定販売の銘菓を商っている和菓子屋なのである。

もともと、清洲橋たもとの老舗和菓子店で番頭を務めた初代が明治43年(1910年)に創業したという、百年老舗だ。いまでも、機械を使わず、朝3時からすべて手作業で作られるのだそうで、どの菓子も繊細な味わいでとても美味しい。

住所：中央区日本橋1-15-4

電話：03-3271-9180

営業：9：30～17：30

定休：土・日曜・祝日休

江戸
老舗



ながと
長門 (日本橋三丁目)

「東京の手土産」特集でも取り上げた老舗の和菓子屋が長門だ。享保年間(1716～1735年)江戸神田通新石町『須田町際』に創業。松岡長門大掾藤原信吉の称号並び帯刀の待遇を得、徳川家に菓子を献上していたといわれている。葵の紋の使用が許され、今でも包装紙やゴマ入りの最中には二葉葵がデザインされている。

現在の名物は、「久寿もち」。昭和初期にわらび粉でつくった和菓子を関東風くず餅と同じ形の三角形にし、この名をつけた。店の2階で熟練の職人によって毎日作られている。他にも、2週間ごとに変わる季節のお菓子も有名で人気がある。

住所：中央区日本橋3-1-3

電話：03-3271-8662

営業：10:00～18:00

定休：日曜日、祝日

URL：<http://nagato.ne.jp/>

江戸
老舗



えいたろう そうほんぼ
栄太楼總本舗 (日本橋一丁目)

紺藍染めの日よけのれんが目印の、もはや語ることもない有名な和菓子屋栄太郎本舗。創業は安政4年(1857年)。栄太郎といえば餡が有名で、昔はいろいろなところでお目にかかったものだ。しかし、栄太郎のルーツは餡ではなく、金鰐だという。安政の創業時は、屋台でこの金鰐を売っていたという。箔のように薄く伸ばした小麦生地で餡を包み、丸く成型したものをごま油で香ばしく焼いた当時の製法は、今も変わっていないという。

もちろん、有名な「梅ぼ志餡」「甘名納糖」「玉だれ」、季節の生菓子など、店舗には各種の和菓子が並ぶ。平成9年(1997年)に廃業した銀座江戸一の「ピーセン」を、現在栄太郎が手掛けている。これはとても嬉しいことだ。

住所：中央区日本橋 1-2-5

電話：03-3271-7785

営業：9:30～18:00

定休：日曜・祝日

URL：<http://www.eitaro.com/>



たかしまや
高島屋
(日本橋一丁目)

日本橋では、押しも押されぬ有名百貨店である高島屋。創業は天保2年（1831年）と古いが、創業の地は残念ながら東京ではなく、京都烏丸松原（現京都銀行本店の地）だった。米穀商高島屋を引き継いだ飯田新七が古着と木綿を扱う店としてオープンさせたのが由来だ。

その後、関西で大きくなっていくが、東京に出店したのは明治23年（1890年）。さらに明治33年（1900年）に現在の銀座1丁目にあたる京橋区西紺屋町に「京都高島屋飯田新七東京店」を出店した。このころは総合百貨店というよりも、布関係や衣料品、美術品の業務がメインであったらしい。

大正2年（1916年）に、現在の日本橋店よりやや南の京橋区南伝馬町に本格的な店頭陳列販売のための新築開店した。その後、高島屋呉服店に改称され、昭和8年（1933年）に、鉄筋コンクリート造り地下2階、地上8階の東京日本橋店が完成・同年3月開店した（現在重要文化財とされている）。

大正中期には三越、白木屋をはじめ呉服系の店が百貨店展開を開始し始めたが、高島屋もそれに遅れないよう、大阪の店舗から百貨店化を進め、現在では日本を代表する百貨店となっている。

以上のとおり、厳格には日本橋百年老舗ではないが、当時、三井本館とともに贅を尽くした2大建築物と言われた現在の高島屋は、日本橋の歴史には切っても切れない重要な老舗といえるのだろう。

住所：中央区日本橋2丁目4番1号

電話：03-3211-4111

営業：10:30～19:30

定休：不定休

URL：<http://www.takashimaya.co.jp/tokyo/>



江戸
老舗



住所：東京都中央区日本橋2-3-10
電話：03-6214-2001
営業：9:30～20:30
定休：不定休

こくぶ
国分
(日本橋一丁目)

国分という名前を聞いたことがなくても、缶詰のK&Kのブランド名は聞いたことがある人は多いのではないだろうか。

国分は、國分勘兵衛が正徳2年（1712年）日本橋本町に「大國屋」の屋号で店舗を構えたのが創業だ。もともとは、呉服と共に、醤油醸造業に着手したといわれている。宝暦6年（1756年）に日本橋西河岸の現在地に移転した。

明治13年（1880年）に醤油醸造業から撤退して食品卸売業に転換した。

現在は、各種食品卸売業としてメーカー商品を取り扱うとともに、「K&K」をはじめとする国分ブランド商品の開発、販売を行っている。

現在の本社ビルは、日本橋南詰、西側に建っていて、日本橋の上を走る首都高環状線からは、ビルの上部に取り付けられた液晶テレビがトレードマークのように見て取れる。

丁度、栄太郎の対面に位置するこのビルの一階では、ROJIという食品・菓子・酒などのセレクトショップが展開され、仕事帰りのOLなどが、各種商品を買っていく姿がちらほら見える。確かに様々な食品が並ぶ店内は、買い物するには結構面白い。

店の裏手は、日本橋川と日本橋が見える絶好のスポットになっている。



江戸
老舗

住所：中央区日本橋1-1-1
電話：03-3276-4162 (RIJI)
営業：11:00～18:30 (土日～18:00)
定休：不定休
URL：<http://www.kokubu.co.jp/> <http://www.roji-nhb.jp/>

江戸
老舗



住所：東京都中央区日本橋2-7-1 東京日本橋タワー
電話：03-3272-3801
営業：10:00～18:30（土・日～17:30）
休業：祝日、年末年始、お盆
<http://www.haibara.co.jp/>

はい ばら 榛原

（日本橋二丁目）

僕がまだ社会人新入生だったころ、当時の部長に「榛原にいい便箋を買ってこい」と言付かったことがあった。それが榛原訪問初体験だ。当時は、永代通り沿いに古びたビルがあり、その一階に店舗があった。現在は日本橋タワーに建て替えられ、中央通りに面した新店舗がなかなかいい感じだ。

創業は文化三年（1806年）。当時から日本橋の地で和紙小間物販売業を営んできた。初代佐助は、書物問屋須原屋茂兵衛で奉公した後独立し、紙、墨、葉の商いを始めたのだという。とりわけ、良質な雁皮植物を原料として漉いた雁皮紙は「一筆墨をのせると、滑らかな筆あたりで、文字がきれいに書ける」と、粋を好む江戸の人々の間で大変な評判となり、「雁皮紙榛原」の暖簾は広く江戸中に知られるようになった。和紙に木版摺りで装飾を施した千代紙、団扇、便箋などの小間紙類も扱っており、明治期に入るとその和紙を広く西欧に紹介するとともに、「西洋紙品々」と看板を掲げ洋紙も商うようになった。大正期には、竹下夢二がデザイナーとして加わり、彼のパトロン的な役割も果たしたという。

海外からの来客があると、僕は必ず榛原に連れて行く。いつもとても喜んでもらえるからだ。

江戸
老舗



住所：中央区日本橋1-2-6黒江屋国分ビル2F
電話：03-3272-0948
営業：9:00～18:00
定休：土曜・日曜・祝祭日
URL：<http://www.kuroeya.com/>

くろ え や 黒江屋

（日本橋一丁目）

榮太樓の手前のビルの入り口に、やけに古い看板がある。さほど気には留めていなかったのだが、調べてみると、老舗の漆器屋だった。

元禄二年（1689年）の創業で、紀伊国名草郡黒江村（現在の海南市）から江戸へ出てきた人物（姓名不詳）が、日本橋本町四丁目に漆器店をおこしたことに始まるという。本町といえば当時は大店が並ぶメインストリート。そこで店を大きくした黒江屋だが、安永3年（1774）6代目柏原孫左衛門の時代に柏原の経営になり安政3年（1856）日本橋1丁目に移り現在に至っている。

現在では取扱商品もかなり多岐にわたり、芸術品としての漆器から日常使いの茶碗、箸、各種小物まで幅広く商う。

現在は榮太郎の隣のビルの2階に店舗があり、店を覗くと割と雑然とした店内に、デザインの優れた漆器茶碗などがところどころでまじり並んでいる。

漆器というと、物凄く高価というイメージがあるのだが、黒江屋の漆器は、結構リーズナブルだ。勿論、デザインの良い美しい漆器の吸物椀などは20万円近くもするが、例えば美しく塗りの施された汁椀や箸は、2000円～6000円程度で入手可能なのが嬉しい。

明治
老舗



住所：東京都中央区日本橋2-3-10
電話：03-6214-2001
営業：9:30～20:30
定休：不定休

しま むら 嶋村 (八重洲)

八重洲の路地を歩いていると、様々な飲食店が並ぶ。僕の大好きな鰻の名店「鰻はし本」や、インドカレーの名店「ダバインディア」、そしてジャンボ餃子で名を知られる「泰興楼」など、なかなか良い店が集積している。そんな中であって、一見普通の飲み屋のようにも見える百年老舗が潜んでいるのである。それが割烹嶋村だ。

嘉永3年（1850年）、仕出し屋として創業。後に料理人としての確かな腕が認められて江戸城西の丸御用も務めた、更に「大江戸料理屋番付」で勸進元という最高ランクに位置づけられたという。その後明治期には伊藤博文や井上馨など錚々たる政治家が密かに懐石料理を味わいに通ったという名店中の名店なのだ。

店内は、昔風の佇まい。テーブル席にカウンター。奥と二階に座敷がある。今も政治家や著名人がお忍びで会席料理を味わいに足繁く通っているらしい。

名物は金プラ。天麩羅の衣に卵黄をたくさん使ったため「金ぷら」と呼ばれたという。夜は本格会席が出るが、ランチはリーズナブル。海老天井の金重や錦糸卵沢山の錦井がお勧め。

江戸
老舗



住所：東京都中央区八重洲1-8-6
電話：03-3271-9963
営業：11:30～14:00、16:30～22:30
定休：日曜・祝祭日

ま と や満登 (八重洲)

東京駅に程近い八重洲の雑居ビルの地下に、知る人ぞ知る日本料理屋がある。見た目は接待用の割烹料理屋という感じの作りなのだが、それもそのはず、明治35年（1902年）創業の老舗料理屋なのだ。

明治の終わりから大正の頃、現在の八重洲一丁目界隈には「日本橋」という名称の花柳界ができ、土地の名をとって「檜物町」ともよばれていた。芸者衆は 檜物町芸者または、槇町芸者と呼ばれ、500名はいたといわれている。泉鏡花の「日本橋」という小説は、この檜物町花柳界が舞台で、新派の芝居にもなっている。その芝居で登場するのが、この店だ。芸者さんのやりとりの中に「や満登さんでお座敷よ」というくだりがあるほど、や満登が当時の花柳界を代表する料理屋だったという。

一時期栄生を極めた日本橋、柳橋、新橋といった花柳界も、今ではすっかり影を潜め、わずかに数名の芸妓さんがいるぐらいになってしまった（いまだに人形町（芳町）には芸者がいるのだそうだ。）。

ところで、や満登の逸話を一つ。この店では日本で初めてマグロのトロを刺身として供したのだといわれている。中トロの柵取りを幅広くし、大根おろしとわさびを挟んで（包んで）食べる元祖トロの刺身は、今でも「や満登づくり」と呼ばれ、ランチのリーズナブルな定食でも楽しむことができる。

日本橋 室町の 百年老舗



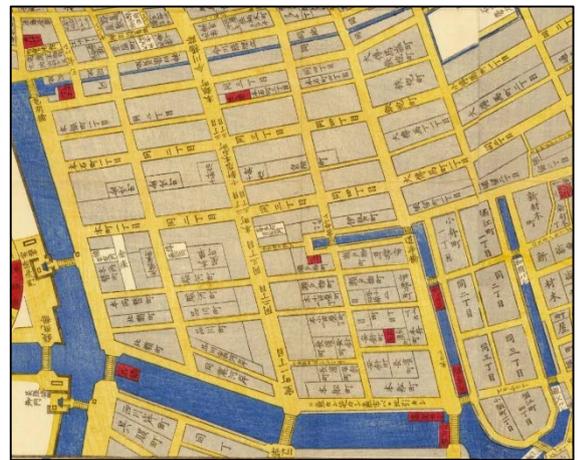
北に向かって日本橋を渡り、江戸通りを越したあたりまでの一帯は、「室町」と呼ばれている。三越がどんと構え、三井関連のビルが立ち並ぶ、日本橋におけるメインの地域だ。最近ではコレド室町やマンダリンオリエンタルホテルの入る日本橋三井タワーなどもでき、高級ショッピングエリアに様変わりした。

室町という名前は、京都の中心地として栄えていた室町に由来すると言われる。日本橋川の北岸一帯は、江戸時代には大勢の漁師たちが移住し、江戸湾で獲れる新鮮な魚介類を販売する魚市場も軒を連ねた。その名残は、日本橋室町一丁目に現存する「魚市場発祥の地」の石碑からもうかがえる。

さらに、日本橋室町は、陸上交通の要所である五街道の分岐点でもあり、全国各地からさまざまな人々が集った。また、商いにより生計を立てる町人らが暮らす町家として発展。多くの商人たちが呉服問屋などの店を構え、江戸最大の繁華街として栄えた。

例えば、三浦按針（ウィリアム・アダムス）の住居跡やオランダ商館長の江戸登城、将軍拝謁の際の定宿だった長崎屋跡があったり、更に、十軒たなと呼ばれる桃の節句・端午の節句に人形を売る仮の店の跡や1853年にアメリカからペリーが来航した際、接待をしたという有名な料理屋「百川楼」があったりと、歴史的な遺産が豊富に存在している場所でもあるのだ。

町の賑わいは、文明開化の明治時代、さらに大正時代も続いた。現在の日本橋からは想像できないような町並みが続いていたに違いない。



日本橋魚市繁栄図(絵師：国安 出版者：鶴喜)



せん びき や そ う ほん てん に ほん ばし てん 千疋屋総本店日本橋店

日本橋三井タワーの一階及び二階に入る千疋屋。室町あたりをブラブラしていると、必ず立ち寄りたくなる店で、いつもおいしい果物スイーツ目当ての若い女性などで賑わっている。しかし、僕のようなおやじが一人で入るにはかなりの決心がいる、ある意味敷居の高い店なのである。

創業は天保5年（1834年）。武蔵国埼玉郡千疋郷（現埼玉県越谷市）で大島流槍術の指南をしていた侍・大島弁蔵が、江戸・葛屋町（現・日本橋人形町3丁目）に「水菓子安うり処」の看板を掲げ、地元の地名にちなみ“千疋屋”の屋号で果物と野菜類を商う店を構えたのが始まりだ。越谷で採れた新鮮な野菜や果物を船で産地直送し大当たりしたという。徳川家の御用達にもなり、江戸末期に人形町から室町へ移転し、明治期には海外の高級フルーツも取り扱うようになり、「水菓(くだもの)の千疋屋」と呼ばれるようになったらしい。そして、室町のモダンな3階建てのビルは当時の人の憧れだったといわれている。

明治・大正時代から現在に至るまで、千疋屋の果物は高級な贈答品の代名詞として名を馳せているが、現在では、果物に加え、ワイン、洋菓子と幅広く、また、直営のフルーツパーラーやレストランも併設している。

ちなみに、フルーツの千疋屋には、現在京橋と銀座にも千疋屋があるが、これらは、明治時代になってのれん分けされた別会社にあたるのだとか。本家は日本橋の千疋屋ということになるらしい。



住所：東京都中央区日本橋室町2-1-2
日本橋三井タワー内

電話：03-3241-1630

営業：11:00 - 22:00 日、祝日 ~21:00

定休：無休

<http://www.sembikiya.co.jp/>



みつこし 三越

室町の中央通りに面した重厚な建物が、知らない者はいない日本橋三越本店だ。日本橋を代表する百貨店であり、ランドマーク的なその建物は、誰もが一度は目にしたことがあるのではないだろうか。入り口には、シンボルのライオン像が鎮座する。

ところで、水戸黄門などの時代劇を見ていると、悪代官が、つるんだ悪役に対して「越後屋、お前も悪よのう」という場面をたびたび目にする。その悪役の代名詞のような「越後屋」という屋号が、実は三越の前身の屋号だということを知っているだろうか（いや、決して三越の前身の越後屋が悪い奴らだったということではないので、悪しからず。）。

延宝元年（1673年）、伊勢商人・三井家の三井高利が江戸本町一丁目（現在の日本銀行辺り）に、呉服店「越後屋」（ゑちごや）を開業したのが、三越の始まりだ。当初は間口9尺の小さな借り店舗だったが、「店前現銀売」や「現銀掛値無し」「切り売り」など、当時では画期的な商法を次々と打ち出して名を馳せた。その後、両替商（今の三井住友銀行の前身）を併設し、三井財閥の基礎を作ることになる。1872年には、大隈重信、渋沢栄一（P58参照）などの勧めにより三井家から分離し、「三越家」名義で経営、1893年に越後屋を三井呉服店と改めた。

1904年には株式会社に改組し、その際他の店に先駆け「デパートメントストア宣言」を行い、日本初の百貨店になったといわれる。ファッションショーや今のような一斉バーゲンなどが行われたという。1914年には、日本橋本店としてルネッサンス様式の建物が竣工。「スエズ運河以東最大の建築」と称され、日本初のエスカレーターと、エレベーター、スプリンクラー、全館暖房などの最新設備が備えられた。正面玄関に「ライオン像」を置いたのもこの時だった。

この時点ではすでに三越の名称で親しまれていたらしいが、1928年に「三越」と正式に改称した。ちなみに三越の名前は、三井と越後屋の両方をとった名称なのだそうだ。

こんな歴史を持った三越は、店内を探索するのもとても面白い。有名なパイプオルガンや天女像、さらには床や壁の大理石の中には古代の化石まで発見できる。

伊勢丹と経営統合するなど、紆余曲折はあるものの、三越が押しも押されぬ日本を代表する百貨店だとすることに異論を唱える人は少ないだろう。

住所：中央区日本橋室町1-4-1

電話：03-3241-3311

営業：10:30～19:30

定休：不定休

URL：<https://mitsukoshi.mistore.jp/store/nihombashi/>



かん も

神茂

日本橋中央通りの一本東側の、春になるとおかめ桜が綺麗に咲き誇る日本橋本町あじさい通りの一角に、はんぺんの専門店があるのをご存じだろうか。僕の中では、はんぺんといえば、ついつい大手メーカーの「紀文」（元来紀文は昭和創業の蒲鉾屋だ）を思い出してしまうのだが、それよりもはるか昔から、江戸日本橋ではんぺんを商っていた店があったのだ。それが、元禄元年（1688年）創業の神茂だ。

日本橋川の北畔、日本橋から江戸橋の間の地域は、関東大震災で焼失し築地に移るまで長く河岸として栄えた場所だった。明暦2年（1656年）、大坂（神崎川周辺）から江戸に出た神崎屋長次郎は漁業に従事していたが、長次郎から数えて五代目の神崎屋新右衛門が、河岸で扱っていたヒレをとった後の鮫に目を付け、かまぼこの技術からはんぺんを造り始めたのが由来だ。

明治に入り、神崎屋の主人は歴代茂三郎を襲名するようになり、屋号を「神茂」に改め現在に至っているという。

神茂のはんぺんは、生で食べられる。ふわふわのメレンゲのようなはんぺんは、わさび醤油を少し付けただけで、とても美味しく口の中で溶ける。ふっくらした見栄えも美しい。東京住まいの江戸っ子には、一度は口にしてほしい逸品といえる。

他にも蒲鉾、伊達巻、おでん種などを店舗で販売しており、江戸の味を今に伝えている。



住所：中央区日本橋室町1-11-8
 電話：03-3241-3988
 営業：10:00～18:00（土～17:00）
 定休：日曜・祝日
 URL：<https://www.hanpen.co.jp/>

江戸
老舗



にんべん

にんべんといえば、「だし」の会社としてつとに有名だ。三重県四日市出身の初代高津伊兵衛が、元禄12年（1699年）に日本橋南詰で、戸板を並べて鰹節と塩干類の商いを始めたのが創業。宝永元年（1704年）に小舟町に鰹節問屋を開業し、翌年には、屋号を「伊勢屋伊兵衛」とした。享保5年（1720年）日本橋瀬戸物町（現 室町2丁目）に鰹節の小売の店を出し現在にいたっている。

にんべんという社名は、伊勢屋と伊兵衛のイ＝にんべんから命名したという。現在は、CORED室町にあるだし場がとても人気。

住所：中央区日本橋室町2-2-1 COREDO室町1
電話：03-3241-0968
営業：10:00～20:00
休業：無休
URL：<https://www.ninben.co.jp/>

江戸
老舗



やまものりてん 山本海苔店

海苔といえば、日本橋では山本海苔店が有名。僕らの世代には山本陽子がCMしてたという印象がとっても強い。嘉永2年（1849年）に初代山本徳治郎が日本橋室町一丁目に創業した老舗。二代目はアイディアマンだったようで、顧客ニーズに応じ海苔を8種類に分類して販売し、その名を日本中に知らしめたといわれている。関東大震災や戦火でなんども本社社屋を失うものの、昭和40年に竣工した正倉院の校倉造を模した外観の現在のビルは、日本初のドライブスルーも併設されていたのだという。

住所：中央区日本橋室町1丁目6番3号
電話：03-3241-0290
営業：9:30～18:00
休業：無休
URL：<http://www.yamamoto-noriten.co.jp/>

江戸
老舗



やぎながほんてん 八木長本店

中央通りの日本橋寄りにある朱色の建物が目印の小さな八木長本店。創業は元文二年（1737年）。伊勢商人だった初代が、徳川八代将軍吉宗の頃に江戸で商いを始めたのが起源だという。当初は鰹節と鮭を扱っていたが、六代目の頃から特に鰹節に力を入れるようになり、戦後は昆布やしいたけ、豆類など幅広く取り扱うようになった。八木長本店の「かつおせんべい」は東京の名物だ。

住所：中央区日本橋室町1-7-2
電話：03-3241-1211
営業：10:00～18:00
定休：無休
<http://www.yagicho-honten.jp/>

江戸
老舗



やまのや 大和屋

ビルの並ぶ室町にあって、唯一の木造建築物で老舗の雰囲気漂わせているのが鰹節専門店の大和屋だ。創業は江戸時代末期。東京大空襲後の焼け野原の中でもいち早く営業を再開した元気のある老舗。店舗の中は狭くて鰹節などが整然と並んでいる。扱うのは鹿児島県産の本枯れ節のみを用いた最高級鰹節商品が中心。しかし、歩きながら食べられる「ウォーキング昆布」なども取り扱う。

住所：中央区日本橋室町1-5-1
電話：03-3241-6551
営業：10:00～18:00
定休：日曜・祝日
URL：<http://katsuobushi.net/>



さるや

さるやは、日本橋室町の路地裏にある小さな店。一見モダンな店舗からは、百年老舗であるとは思えないが、店内に並ぶ商品を見ると、まさに江戸の老舗ならではの感じるだろう。なにしろ宝永年間に創業し300年続く江戸時代からの老舗なのだ。

何を商うかといえば、黒文字と呼ばれる楊枝なのである。今でも古来より上等とされる黒文字という樹を1本ずつ手作業で削り楊枝を作る。しかも桐箱に入っているのもザ・江戸の風格だ。今では日本に一軒しかないという楊枝専門店。今回日本橋を歩いてみて、例えば小舟町の老舗鰻屋の高嶋など、いくつかの老舗でさるやの楊枝が使われているのを見たが、老舗に置かれているさるやの楊枝には、まさに江戸の粋が垣間見られた。

職人が手作業で作るので1日400本程度しか作れないという貴重な楊枝は、「粋」で繊細。「金千両」や「大入」などの縁起のいい言葉が描かれた楊枝入り桐箱セットは、まさに江戸名物の一つといえるだろう。



住所：中央区日本橋室町1-12-5
電話：03-5542-1905
営業：10：00～18：00
定休：日曜・祝日
URL：<http://www.nihonbashi-saruya.co.jp/>



きや 木屋

日本橋の木屋といえば、料理をするひとなら、「あ、あの包丁を売っている店！」と分かる程、有名な老舗だ。

もともと大阪の薬種商だった林九兵衛が、徳川家康に乞われ、弟を江戸に派遣した際、大阪と東京の店ということで、林を二つに分け「木屋」と称したのが始まりだという。時は天正元年（1571年）。その後明暦大火（1657年）により日本橋室町に店を構えたといわれている。

当時は総合商社的に様々なものを販売していたが、寛政四年（1792年）、桑名出身の加藤伊助がのれん分けの形で刃物を取扱うようになったらしい。

ちなみに、木屋からは三味線木屋、化粧品木屋、文房具木屋、象牙木屋など、様々な店がのれん分けされた。現在残っているのは、長く漆器を扱い昭和30年代にビル業に転じた本家木屋と刃物の木屋のみだという。

刃物木屋の扱う包丁は、職人の手で作り上げられる鋼の和包丁のほか、機械化して要所はベテランの職人が手を入れる洋包丁も扱う。主力商品の「エーデルワイス」は、洋包丁の傑作くとしても知られており、メインテナンスも含め、長く使える逸品といわれている。

いつか、木屋の和包丁を手にしてみたいと思うのは、食いしん坊の僕の夢の一つだ。



住所：中央区日本橋室町2-2-1
コレド室町1F
電話：03-3241-0110
営業：10:00～20:00
定休：元日のみ
<http://www.kiya-hamono.co.jp/>

江戸
老舗

弁松総本店



べん まつ

弁松

弁当の「べんまつ」といえば、歌舞伎座前のお弁当屋を思い浮かべる人もいるかもしれないが、こちらは日本橋室町の弁松だ。歌舞伎座の「辨松」は明治元年創業なのに対し、日本橋の「弁松」は、遡ること20年前の嘉永3年（1850年）創業の老舗弁当屋なのである。

昔懐かしい弁当を今も作り続ける弁松は、かなりのこだわりがある。「たこの桜煮」、弁松の定番「野菜の甘煮」「しょうがの辛煮」「玉子焼」、そして「豆きんとん」「メカジキの照焼」や「信田巻（しのだまき）」など、昔ながらの変わらぬ味を現在も作り続ける。この「味」なのだが、相当に濃い。江戸の味を知らない人が食べると、「なにかの間違えでは？」と思うほどだ。しかし、「もともと日持ちさせるために濃くした」「肉体労働に耐えられるようカロリーを高くするために濃くした」「砂糖が高価な時代に江戸っ子は見栄を張って沢山入れた」「江戸っ子は中途半端な味ではなくはっきりとした味を好んだ」といった理由で濃くされた。この伝統の「味」が今も作り続けられるのは、やっぱり凄いことだと僕は思う。

「味を薄めるのは簡単です。しかし、それではせっかくの伝統の味がボケてしまいます。弁松の弁当ではなくなくなってしまいます。」と言い切る潔さ。一度食べたら病みつき間違いなしなのである。



住所：中央区日本橋室町1-10-7

電話：03-3279-2361

電話：8:30~16:00

土・日・祝日~13:00

定休：元日のみ

[URL：<http://www.benmatsu.com/>]



ふな さ

鮎佐

日本橋の百年老舗というと必ず名前が揚がるのは、元祖佃煮専門店の「鮎佐」だ。中央通りから東側に路地を入った室町のビルの一階に店を構えるこの佃煮専門店は、文久二年（1862年）の創業だ。

安政年間（1850年代後半）、当時剣士として北辰一刀流の免許皆伝の腕前だった初代佐吉は趣味の釣りが高じて釣れた小鮎を串刺しにして醤油で付け焼きするという“鮎寿々め焼（ふなすずめやき）”を商いにしていたといわれている。その佐吉が文久2年のある日、釣りをする為舟を出した所、品川沖で時化に遭い、佃島に漂着してしまい、地元の漁師が雑魚を塩煮にしているのにヒントを得て、小魚を醤油で煮込み市中で売り出したのが、佃煮だといわれている。

江戸食通の間で評判となり、『元祖佃煮』として155年の歴史を持つが、鮮度の良い原料を醤油、砂糖、清酒、赤酒、創業以来のタレのみで仕上げた、無添加で、シンプルかつ深みのある味付けの佃煮は、今でも東京土産として有名だ。

鯉節と昆布の合わせだしをかけていただく『江戸前佃煮 ぶぶ漬けセット』（左写真）は、佃煮の旨みが際立ち、炊きたてご飯との相性も抜群だ。日本橋百年老舗のまさに江戸の味は、一度体験しておいて損はない。



住所：中央区日本橋室町1-12-13

電話：0120-273-123

営業：10:00～18:00・祝日11:00～16:00

定休：日曜日

URL：<http://www.ganso-tsukudani.com/>

室町砂場

日本で蕎麦というと、「更科蕎麦」「藪蕎麦」「砂場蕎麦」が有名だが、日本橋にも砂場の名前を受け継ぐ蕎麦屋がある。有名な「室町砂場」だ。もともと砂場は、大坂城築城の際の資材置き場のひとつ「砂場」に、江戸時代になり「津国屋」と「和泉屋」という蕎麦屋2軒が創業したのが由来といわれている。

その後東京にもいくつかの砂場名の蕎麦屋が進出しているようだが、この室町砂場は、その中でも砂場本家「糀町七丁目砂場藤吉」（現・南千住砂場）からのれん分けされた村松とくが、芝高輪の魚籃坂（現三田高輪）に開業し、明治2年（1869年）に日本橋本石町二丁目に「本石町砂場」として移転した。その後区画整理によって室町になった際に店名も変更したらしい。

昔の趣きそのままの店内では、この店発祥といわれる『天ざる』『天もり』が楽しめる。芝海老と小柱のかき揚げが、濃い口のつゆの中に浸って供されるのがこちらのスタイル。胡麻油100%で揚げられた天ぷらは、からりと香ばしい食感。更科粉で打つのだごしの良い『ざる』、一番粉の香り高い『もり』の2種類を選べるのもこの店の愉しみの一つなのである。



住所：中央区日本橋室町4-1-13
電話：03-3241-4038
営業：11:30~21:00 土~16:00
定休：日曜・祝日

かっ ぼう

割烹とよだ

中央通りを一本入った路地に、赤い外壁の割烹料理屋「とよだ」がある。幕末の文久3年（1863年）に創業した百年老舗で、江戸前割烹の代表とされる同店には、築地で毎日仕入れる旬の魚を愉しみに通う政財界の客も多いという。

以前からこの店の作りに興味を持っていた僕は、夜は接待向けの値段の張る料理メインなので、ランチタイムに暖簾をくぐってみた。この時間帯は、日本橋に勤務するサラリーマンやOLも利用するので、割と気軽に食事ができるのが嬉しい。

この店では、江戸前の旬モノを取り入れ、煮物は濃口しょうゆを使ってしっかり味付けをする。そんな伝統の江戸の味を味わえるのが良い。この味わいはまさに江戸割烹の百年老舗といえる風格の味だ。ランチタイムの「一汁三菜」や「彩御膳」は、ちょっと頑張った自分へのご褒美ランチとしても最適なのである。

住所：中央区日本橋室町1-12-3
電話：03-3241-1025
営業：11:30~14:30/17:00~22:00
定休：日・祝
URL：<http://www.toyoda.tokyo/>

住所：東京都中央区日本橋2-1-19
電話：050-5868-0404
営業：11:00~16:00/17:00~23:00(土)~21:30
定休：日曜・祝日



江戸
老舗



江戸
老舗



住所：中央区日本橋室町4-4-2
営業：9:00~18:00
定休：土日・祝祭日
電話：03-3241-0211~4
URL:<http://sasakiinten.com/>



さ さ き いん てん 佐々木印店

どの時代でも重要だったはずの「印」を商う百年老舗が、室町にはある。室町砂場や亀とみが軒を連ねる路地の一角にある「佐々木印店」だ。

創業は享保9年（1724年）だが、実際には佐々木伊賀が寛永27年（1643年）4月に彫金の腕を買われ、三河から江戸幕府の細工所に召し出されて、幕府御用達の印判師となり、それ以来、代々、歴代将軍、御三家、御三卿、諸大名等の印章を製作してきたという老舗中の老舗だ。創業年は、一般の庶民にまで印を商うようになった年代ということらしい。

最近印鑑は昔ほど顧みられなくなった気がする。僕が会社に入社した頃は、いかに良い印鑑を手にするかがステータスのような時代だった。印鑑そのものがその人を表すというぐらい、印の持つパワーは大きかった。なので、少し背伸びしてよい印鑑を持ちたいというのが、当時多くのサラリーマンが思ったことではなかっただろうか。そんな希望をかなえてくれたのが、まさに百年老舗の佐々木印店だった。上質な伝統素材で世界に一つだけの自分の印を作るのは、江戸っ子の粋な矜持でもある。

ゆう べん どう 有便堂

中央通りから、鯉節の大和屋の角を曲がり、賑わう横道に入ったすぐのところにあるのが有便堂だ。一見文房具屋？と思うような店構えだが、よくよく見ると、店のあちこちに趣のある設えが施された書画材料専門店だということが分かる。

この有便堂の創業は大正元年（1912年）。もともとは、画人、書人の自宅に風呂敷で商品を持ち込み、手に取って買ってもらうという風呂敷敷外商からスタートしたのだという。大正5年（1916年）に上野不忍池畔に店を構えたが、終戦後に日本橋室町に移転した。

南画の大家・松林桂月に「便利で有るように」とつけられた屋号そのままに、店内を見回すと、いまなお100種類を越す様々な画材が並んでいる。また、画材だけではなく、女性作家が手掛ける切り絵のカードや上質な和紙に日本橋のイラストが描かれた便箋やハガキなどのオリジナルの和紙小物や雑貨も多く店先に並ぶ。

有便堂は、正確な意味での日本橋百年老舗ではないのだが、四季ごよみを織り込んだショーウィンドウをついつい眺めに來たくなるお勧めな店なのである。



明治
老舗

住所：中央区日本橋室町1-6-6
電話：03-3241-6504
営業：10:00~18:00
定休：日曜・祝日休
URL：<http://www.yubendo.co.jp>



江戸
老舗



住所：中央区日本橋室町1-8-7 エバー室町ビルB1
電話：03-5202-5751
営業：11:00～19:00
定休：火曜・水曜
URL：<http://nihombashi-taniya.jp/>

谷屋

着物にはとんと縁がない。NY勤務から戻った直後、ニフティーサーブ（パソコン通信）で知り合った遠州流の先生に一度「男の茶道」というのを習おうと思ったことがあったのだが、その時茶道の世界に足を踏み入れていたのなら、着物にもなじみが出来たのかもかもしれないと思うと、残念に思う。

日本橋の隣には呉服橋というのがあって、日本橋周辺には呉服屋が沢山あったのだが、今ではとても少なくなってしまった。昔魚市場だった日本橋北詰と江戸橋北詰のちょうど中間に位置する室町一丁目。ビルの地下にこの谷屋はある。

創業が嘉永元年（1848年）というのだから、日本橋の中でも結構な老舗だ。狭い階段を下りて店に入るには、着物に関係のないオヤジ的にはかなり敷居が高いのだが、この店はふらりと入っても大丈夫。着物を買うはずもない一見さんにも優しく、着物のイロハを教えてくれる。

やはりメインは女性用の着物だが、男性用の着物も扱っている。着物は高価だけれど、「谷屋では月々7500円（20回払い）から素敵な男の着物姿、応援プランをご用意していますよ。」とお誘いを受けた。いつか着物の似合う素敵男子になってみたいものだ。

村田眼鏡舗

日本橋中央通り、千疋屋の斜め向かいにあるのが村田眼鏡舗だ。見た目、何の変哲もないメガネ屋なのだが、実は、日本で最初の眼鏡専門店なのだ。もとは江戸時代前から京都で御所の御用の鏡屋だったらしい。元和元年（1615年）大阪夏の陣の年に幕府に請われて江戸へ出てきたらしいが、江戸では御用鏡師として将軍家に出入りを許されたという。皇女和の宮様御降嫁に際し鏡を御上納したのを最後に鏡師を廃業したが、鏡師たちは段々眼鏡レンズなども磨くようになり、17世紀の終わり頃からは、眼鏡を売る店が京都、大阪、江戸に出てきたという。ただ、眼鏡だけでは商売にならず、他の物と一緒に商売していたらしい。

日本ではメガネが本格的に作られる様になったのは明治からで、十一代目長兵衛はメガネの技術を習得し明治五年（1872年）、日本橋室町に日本初の眼鏡専門店として開業した。

顧客には、伊藤博文、夏目漱石、島崎藤村連ね、更には、現在に足るまで皇室の御用を承っているという。メガネをオーダーメイドで作れる店が少なくなった現在でも、職人を抱え、既製品からオーダー品まで、顧客のニーズに応える姿勢は素晴らしい。

江戸
老舗



住所：中央区日本橋室町3-3-3 CMビル
電話：03-3241-1913
営業：10:00～19:00（土・日～18:00）
定休：祝日・月曜日
URL：<http://www.murata-gankyoho.co.jp/>

明治
老舗



住所：中央区日本橋室町4-1-13
電話：03-3241-6505
営業：11:00～14:00／17:00～21:00
定休：土曜、日曜、祝日

かめ 亀とみ

日本橋周辺には、鰻を食べられる店が多く残る。室町周辺にも伊勢定、宮川、いずもやなど、今の日本橋では名店と呼ばれる店があるのだが、そんな中であって、江戸前の味を丁寧に守りつつ、でも、庶民の味方といううなぎ屋もある。それが室町砂場の並びにある亀とみだ。

創業は明治17年（1884年）。店自体は小さくて、どこの街にも一軒はあるかなという普通のうなぎ屋だ。でも、ランチタイムになると、昔からこの辺に勤務してきたと思われるサラリーマンのおじさん達がわらわらと集まってくる。それもそのはず。今どき2000円台で鰻重は食べられないからだ。

江戸前のやや甘みの感じられるタレ、備長炭の香りのする鰻は、この値段なら悪くない。ちょっと出てくるのが早すぎるとの、タレが濃すぎるのが難点ではあるのだが、ちょっと今日は鰻の気分というときに向くには最適な店といえるだろう。

この店は鰻だけではなく、焼き鳥、そして秋冬はすっぽん鍋もお勧めな店だ。1階の江戸の趣のあるテーブル席もよし、夜にちょっとお座席風味を味わいたいというときには、2階の座敷を予約して気軽な宴席を囲むというのもまた一興なのである。

じゃ いちほん てん 蛇の市本店

昔から気になっていた店がある。有便堂の東並びに紺色の暖簾に白文字で「蛇の市本店」と書かれた江戸前鮓の店だ。いつ来ても、店は満員、時には開店前から客が並んでいる。

それもそのはず、この店は明治22年（1889年）、日本橋北詰の魚河岸に屋台でスタートしたという日本橋百年老舗なのである。

この蛇の市の名前は、作家の志賀直哉が初代店主市太郎のことを「蛇の目の市ちゃん」と呼んだことから命名されたのだという。創業当時は、日本橋に買い物に来た人を相手に、さくっと寿司をだす、いわゆるファーストフード的な店だったのだそう。

のれんをくぐり引き戸を開けると、目の前に白木のL字型のカウンター席があり、10席ほどテーブル席や2階の席もあるが、どの席も老若男女で満席。板場の4人の板前さんの威勢のいい声が飛んでくる。昔ながらのお寿司屋さんという良い雰囲気のお店だった。

握りとばらちらしがあるが、ばらちらしの特上は、まさにインスタ映えのする逸品。握りはランチでも板前さんが頃合いを見計らって一つづつ握ってくれる。銀座の高級寿司とはまた違った、江戸前老舗の気風の良さを感じるこの店なのである。



明治
老舗



住所：中央区日本橋室町1-6-7
電話：03-3241-3566
営業：11:00～14:00、17:00～22:00
定休：土曜、日曜、祝日休

小伝馬町、
小船町、
大伝馬町、
堀留町の
百年老舗



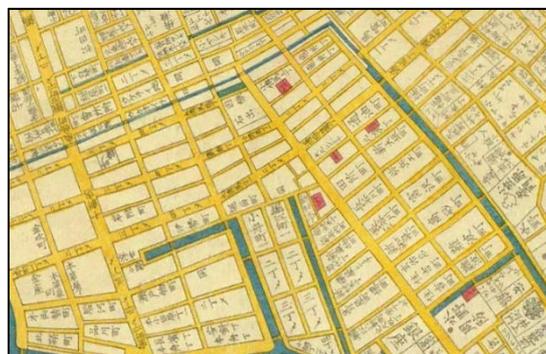
日本橋の東北に位置する地域は、江戸時代、大伝馬町を中心に栄えたといわれている。大伝馬町は、江戸最古の町のひとつで、日光・奥州街道の起点的な街だったため、かなりの賑わいを見せ、神田祭などの筆頭氏子町会になるほどだったといわれている。今は中規模のオフィス等が連なる変哲のない町並みが続くが、今でもべつたら市が開催されると多くの人でにぎわっている。

その北側にあるのが小伝馬町だ。江戸時代には旅人宿の多い賑わった町で、繊維問屋や金物問屋も多く連なっていた。小伝馬町といえば、時代劇でおなじみの伝馬町牢屋敷があった地域で、今でも小伝馬町の交差点北側の十思公園前は処刑場の跡が残る。

大伝馬町の南側には西側に小船町、東側に堀留町がある。小船町は、日本橋川にほど近い立地から、物資輸送に大いに利用され、限界は「江戸湊」として大繁盛を誇っていた。諸国の産物が集まる荷揚場・集散地であり、地続きの小船町には産物を扱う商人が店を構え財をなした。浅草の雷門にある大提灯と浅草寺本堂にある志ん橋大提灯の間にある大提灯には、いまでも小船町の名が記されているが、当時の商人たちがその繁栄を願って奉納したものだったといわれる。

一方堀留町は、東堀留川、西堀留川など、運河の水運を利用して、諸国物産を扱う船荷問屋が多く集まり、富くじで知られる梶森神社の門前町として賑わいを見せていたといわれている。東堀留川が堀留町の南端部で止まっていたことが、町名の由来となっただけで、

今では小船町ともども、中規模簿オフィスビルが立ち並ぶ、昔の面影を全く残していない町に変貌してしまっただけで、しかし、この一帯にも昔の賑わいを彷彿とさせる「百年老舗」が点在しているので、古地図を片手に歩いてみるのも面白い。



小伝馬町交差点付近

伊勢重
ISEJU



いせじゅう 伊勢重 (小伝馬町)

小伝馬町あたりはあまり僕には馴染みのない町だ。今回の特集のために何度かぶらぶらと歩いてみたのだが、各種問屋を中心とするビジネス街という感じで、まあ、正直歩いていてもそれほど特徴のない町という感じだった。

そんな小伝馬町に、明治2年(1869年)創業のすき焼きの店がある。「伊勢重」だ。この店は都内で現存するすき焼き店として、最も歴史の長い店だ。江戸時代末に伊勢から江戸に出てきて骨董商などを営んでいた重兵衛が、牛肉に着目したことに始まるという。開業当時は、牛肉を食べる習慣が東京には無く、「野蠻」と石を投げられたりしたらしい。明治5年(1872年)に明治天皇が初めて牛肉を食べたことで、一気に牛鍋は文明開化の象徴となり、東京の牛鍋屋は550軒を超えるという盛況ぶりだったという。

創業時は味噌煮込み風牛鍋が主流だったが、伊勢重は独自の割り下を使っており、それが割り下を使う「関東風すき焼き」となったといわれている。

松坂・近江・前沢など国産黒毛和牛を使った炭火の水火鉢に鉄鍋を乗せて食べるすき焼きは、昔のままの方法を踏襲しているのだとか。鉄鍋もかなりの歴史もの。秘伝の割り下とともに伊勢重の「こだわり」である。ランチの『すき焼き 小鍋仕立て』はお勧め。



住所：中央区日本橋小伝馬町14-9
電話：03-3663-7841
営業：11:00～22:00
定休：日曜、祝日
URL：<http://iseju.com/>

明治
老舗



住所：中央区日本橋小舟町11-5
電話：03-3661-5909
営業：11：30～14：00、17：00～22：00（土～14：00）
定休：日、祝祭日
URL：<http://www.takashimaya.info/>

たか しま 高嶋（小舟町）

小舟町にあるこのうなぎ屋には、何度も会食で訪問していたのだが、大抵うなぎやといえば、こんな店構えをしているので、そんなに歴史のある店だとは、実は思っていなかった。座敷個室の一室にラストエンペラー愛新覚羅溥儀の弟、愛新覚羅溥儀が店を訪れた時に贈ったという「書」が飾られているという説明を受け、え？そんな古い店なの？と改めて認識した。

創業は明治8年（1875年）。140年を超える歴史のある鰻屋だ。東京神楽坂で創業したものの、すぐに小舟町に移転し、ここで関東大震災や東京大空襲を経てきたという。

一階はテーブル席があり、靴を脱ぎ木製の重厚な階段を上がると、二階には座敷個室がある。いつも会食だったので、座敷にテーブルという席で鰻を食べた。また、さるやの楊枝が使われているのも嬉しい。

肝心の鰻だが、ここでは大井川のブランド鰻「共水鰻」を使う。「特上共水鰻白焼き」は、ふくよかな食感の鰻に、酢橘を少々ふって生わさびをすりおろしながら醤油で食べる絶品鰻なのである。かば焼きの方も、甘みを抑えたタレの味が僕のドストライク。江戸前の鰻の良さを体験できる貴重な店だといえよう。

きん さん 近三（小伝馬町）

小伝馬町の駅近くにある老舗の鰻屋が「近三」だ。明治2年（1869年）に創業した、この界隈では屈指の老舗鰻屋といえる。しかし、巷では、老舗というよりも、テレビ朝日のサッカー解説者松木安太郎氏の実家として知られているらしい。僕はサッカーを見ないので、この人のことを話し好きのおっさんぐらいにしか知らないのだが、まあ、この人に会いに行くわけではないので、それはどうでもいい。

なかなか趣のある店構えで、一階はテーブル席、二階は座敷と造りは高嶋に似ている感じだが、もう少しカジュアルだといえる。

松竹梅の真ん中竹（¥3850）を頼むと、鰻が1.5尾分の立派なお重がやって来た。山椒を振りかけさっそく食べると、江戸前らしいふっくらとした鰻に、やや甘みのあるタレだった。上品な鰻といったところか。僕的にはもう一つだったのだが、甘めのたれが好きなら、おすすめの店だろう。

住所：中央区日本橋小伝馬町15-16
電話：03-3661-6367
営業：11:30～14:00、17:00～20:00
定休：土曜、日曜、祝日



明治
老舗



江戸
老舗

せい じゆ どう
清寿堂 (堀留町)

東京の手土産の特集を企画しているときに、候補にノミネートしようか迷った堀留町の和菓子屋が「清寿堂」だった。小舟町の日月堂や高嶋にほど近い場所にある老舗の和菓子屋だ。以前はもう少し南側の堀留児童公園の脇にあったのだけれど、昨年9月に移転したのだという。

老舗らしい町屋風の店舗が、ガラス張りの現代的な店に代わっていて驚いたのだが、名物の菓子の味は変わっていないのだということが、店の前にできた行列で良くわかる。

江戸が終わろうとしている万延2年／文久元年（1981年）に澤村清造が創業した小さな和菓子屋が、今でも「大判どらやき」で多くの人を魅了している。見た目は普通のどら焼きを一回り大きくした感じのもの。焼き色がやや濃くて、中の餡子は十勝産の小豆と白ザラメで4～5時間炊かれ練り上げられた極上の味わいだ。

他にも大きな栗が入っている栗最中や栗饅頭など、おすすめの菓子があれこれあって、どれも美味しいのがとても嬉しい。



住所：中央区日本橋堀留町1-4-16 ピーコス日本橋ビル1F
電話：03-3661-0940
営業：9:00～17:00
休業：土曜、日曜、祝日
<http://seijuken.com/>

にち げつ どう
日月堂 (小舟町)

清寿軒から昭和通りに向かって進むと、すぐのところにあるのが日月堂だ。間口の小さな和菓子屋で、明治10年（1877年）創業なので、ちょうど140年を経過したことになる。

見た目は何の変哲もない、普通の和菓子屋なのだが、老舗の技術を守りつつも、あれこれ新しいことにチャレンジしているのがとっても面白い。たとえば、コーヒーが練り込んである純生大福。これは芸能人の差し入れとして人気が高いのだとか。雑誌やテレビなどでも取り上げられることが多いという。さらに、どら焼きの表面に押す焼き印を作ってオリジナル菓子をお届けしますなんてサービスもしている。紅白饅頭でも同じサービスをしているとかで、企業が利用することも多いらしい。

もちろん、普通の和菓子屋なので、どら焼きを一個からなんていうのもOK。上生菓子などの和菓子も揃うなかなか面白い店なのである。

住所：東京都中央区日本橋小舟町12-14 日月堂ビル
電話：03-3661-5470
営業：10:00～19:00（土～15:00）
定休：日曜、祝日



明治
老舗

ちく せん
竺仙 (小舟町)

江戸小紋や浴衣を扱う「竺仙」は、天保13年（1842年）の創業だ。初代が浅草で店を開き、昭和になって日本橋小舟町に移転したというので、純粋な日本橋百年老舗ではないのだが、江戸小紋・浴衣といえば、この店の名が挙がるぐらい、その世界では有名な店なのだそう。オフィスビルが立ち並ぶ一角にいきなり紺染めの暖簾が架かる店舗があるが、実際の商品は、各地の販売代理店や通販がメインで、ここは、とりあえず本店があるだけということになるらしい。

しかし、江戸時代の大名が流行らせたという江戸小紋を、庶民文化の中でさらなる文化へと昇華させたのは、まさに竺仙の初代・仙之助の功績だといえる。文人墨客たちと交流するなかで、彼らや歌舞伎役者に着せる型染の衣装を考案し、白が主流だった浴衣に多彩な小紋柄を染め抜いたことで洒落た外出着へと変貌させた。役者たちが着こなすシンプルで粋な小紋柄の浴衣は、またたく間に江戸っ子の話題を集め、人々は竺仙の浴衣を買い求めたという。つまり浴衣を今のように華やかにしたのが正にこの店の功績だといえる。そんな貴重な百年老舗なのである。

住所：中央区日本橋小舟町2-3
電話：03-5202-0991
営業：9：00～17：00
定休：土・日曜、祝日休
URL：<http://www.chikusen.co.jp>

え ど や
江戸屋 (大伝馬町)

江戸屋は名前の通り、江戸時代から続く老舗のブラシ屋だ。洋服ブラシから歯ブラシまで、各種のブラシを商う店なのだが、もともとは七代将軍家継の時代に、初代利兵衛が将軍お抱えの刷毛師として登用され、享保3年（1718年）に将軍家から「江戸屋」の商号を与えられて創業したという。

掛軸など表具の糊を塗る経師刷毛、木版用の木版刷毛、織物のための染色刷毛、和化粧に使われる白粉刷毛、塗装刷毛、人形刷毛、漆刷毛など、江戸刷毛と呼ばれる馬や豚など天然の素材を用いた手づくりの貴重な刷毛を商ってきた。

明治時代になってからはブラシの製造販売を始め、洋服用ブラシ、靴磨き用ブラシ、ヘアブラシ、化粧用ブラシなど、天然素材を使ったブラシを幅広く取扱っている。

店内に入るとまず、天井からぶら下がるブラシに圧倒される。実にブラシの種類が多いのだ。

この店のブラシは、実は使ったことがない。女性なら化粧用ブラシとかで利用する機会もあるかもしれないのだが、男子としてはあまりブラシには用がない。木版画に嵌っていた頃だったら、まさにこの店の刷毛が欲しいと思ったかもしれないのだけれど。



それよりも、僕としては、江戸屋はその建物が好きだ。店舗は国登録有形文化財に指定されている建造物で関東大震災後に再建されたもの。人造石洗出し仕上げのいわゆる看板建築で、正面からみるとまさに「刷毛」をイメージした意匠もシンプルで見逃せない。

住所：東京都中央区日本橋大伝馬町2番16号
電話：03-3664-5671
営業：9:00～17:00
定休：土曜、日曜、祝祭日
URL：<http://www.nihonbashi-edoya.co.jp/>

人形町の 百年老舗



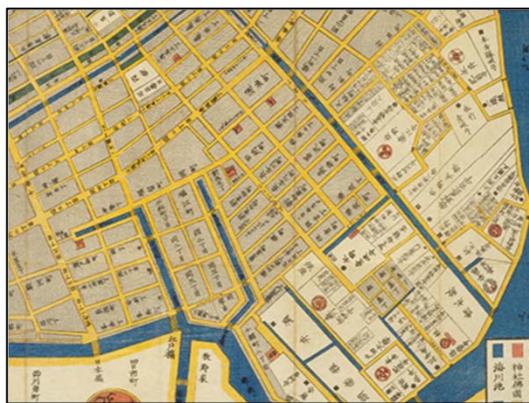
江戸で天下普請が始まったころ、人形町一体は、茅の生い茂る湿地だったらしい。元和3年（1617）には湿地を埋め立て造成した土地に、遊女屋業者からの陳情を受け、現在の人形町と富沢町にまたがる1400坪余りの土地に堀を巡らした幕府お墨付きの「葎原」と呼ばれる遊廓ができたらしい。その後遊廓は、縁起を担いで「吉原」遊廓と呼ばれるようになった。これが元吉原の所以だ。

また、寛永元年（1624）ころ、京都から江戸に下ってきた歌舞音曲の名人猿若勘三郎が、猿若座（のちの中村座）を人形町に開いた。また、泉州堺の村山又三郎が村山座（のちの市村座）を興し、ともに人形町に歌舞伎上演の

芝居小屋を建てた。ちょうど今の人形町3丁目と堀留町の辺りだったらしい。周辺には人形浄瑠璃をはじめ、説経芝居から見世物小屋、曲芸、水芸、手妻（手品）と安い料金で楽しめる小屋もたくさん建ち並び、大名から庶民まで多くの人々が、当時の代表的な娯楽だった芝居見物を楽しんだという。人形芝居がもてはやされたため、この界限には人形を作る人、修理する人、商う人や、人形を操る人形師らが勢暮らしたので、「人形町」という町名になった。

明治5年に兜町と蛸殻町、人形町をつなぐ鍮橋が出来、新道が開通し、水天宮が現在の地に移転したことで、5日の縁日や戌の日には参詣人が押し寄せ、江戸時代からの大店も含め、芝居小屋や寄席、飲食店などが立ち並ぶようになり、東京市有数の繁華街として栄えたらしい。ちなみに人形町で有名な「甘酒横丁」の名前は、当時あった尾張屋という有名な甘酒屋に由来する。現人形町二丁目辺りには芸妓の置屋御茶屋が多数集まり、芳町の名は柳町、新橋と並ぶ一流の花街としてその名を馳せた。“粋でおきゃんで芸がたつ”ともてはやされたのが芳町芸者。独特の下町気質と、秀でた遊芸が売りで、明治から昭和にかけて、著名人や相場師たちに親しまれたらしい。

幸い第二次世界大戦の戦火を逃れた人形町一帯は、今でも下町の風情を色濃くのこしており、百年老舗も多く残っている。また、人形町を囲むように存在する久松町、富沢町、浜町も、同じような歴史をたどったが、現在では、かなりお洒落なお店もできつつあり、是非これから注目したい街でもある。





うぶけや

人形町から小伝馬町方面に向かうと、人形町交差点を越えてすぐ右側に、やけに古めかしい趣のある建物が目に入る。これが天明3年(1783年)創業の各種打刃物の製造販売専門の『うぶけや』だ。

「うぶけや?へんな名前だなあ」と思ったのだが、初代の崑之助(きのすけ)が打った刃物が「うぶ毛でも剃れる(包丁、かみそり)切れる(鋏)抜ける(毛抜き)」と評判になったことから、「うぶけや」と名乗ることになったのだそうだ。

もともとは、大阪新町橋橋詰で創業したが、1800年代に入り、長谷川町(現 堀留町)に江戸店を構え、その後人形町に移転し、こっちが本来の本店になったといわれている。

昔の刃物屋は、『職商人』といわれ、腕の良い職人に商品を作らせ、自ら最後の仕上げをし、それをきちんと顧客に売る。つまり、「職人であり商人」だったということだ。現在も、うぶけやはこの形態をきちんと守り通しているのだという。

扱う商品は、和、洋包丁各種、裁ち鋏各種、毛抜各種、剃刀、和鋏(握り鋏)各種、諸流生花鋏各種、洋鋏各種、小刀各種、ナイフ各種と、刃物中心。昔ながらの町屋の一角に設えられたショーウィンドウには、「うぶけや」の文字入りの和包丁や毛抜きなどがディスプレイされている。

毛抜きが一人で動き回るといって、奇想天外なお家乗っ取り話である歌舞伎十八番『毛抜』は、うぶけやの毛抜きだったという話がある。いずれにせよ、秀逸な手作りの毛抜きは、一家に一つあってよいものなのである。



住所：東京都中央区日本橋人形町3-9-2
 電話：03-3661-4851
 営業：9:00～18:00(土～17:00)
 定休：日曜、祝日
 URL：<https://www.ubukeya.com/>

にん ぎょう ちょう いま はん
人形町今半

今半は東京でも有名なすき焼きやだ。今半を名乗る店は、今半別館、浅草今半、人形町今半、代々木今半の四店舗あるのだが、どれも浅草の新仲見世通り沿いに店舗を構える今半本店がルーツといわれている。現在どの店もそれぞれ独立経営しているが、人形町今半も創業を今半本店の創業同様、明治28年（1895年）としているのがおもしろい。

人形町今半は、この中でも浅草今半とその名を分かつ名店。朱塗りの数寄屋造りの建物は、街中で目立つ存在。風情のある店舗だ。近隣には惣菜店、肉の販売店などもあるが、本店舗では、一階で鉄板焼き、二階の個室では、すき焼きが楽しめる。仲居さんのすき焼きをサーブしてくれるタイミングは、とても丁寧で、さすが老舗だと思わせる。財布に余裕があるのなら、是非このすき焼きは一度食べておきたい。



明治老舗

住所：東京都中央区日本
 電話：03-3272-3801
 営業：10:00～18:30
 休業：祝日、年末年始、
<http://www.haibara.co.jp/>



ひ やま

日山

人形町には今半と名前を二分する、もう一つのすき焼きの名店がある。それが人形町通りに面した日山だ。大正元年に肉屋として創業し、昭和2年からすき焼き割烹を営む老舗である。一階には肉屋があり、隣の趣のある入り口から階段を上ると、全室個室のすき焼きの店舗がある。建物全体はまさに歴史建造物の類に属する町屋だ。表の看板や暖簾も年季の入った風情のあるもの。

1人3枚供されるすき焼きの肉は、ブランドよりも、職人の目利きで選ぶことを優先した極上の肉。180gと太っ腹な分量だ。江戸前の割り下を使ったその味わいは、「今半よりも好き」という人もいる、絶品の味わいだ。今半とともに、人形町では、一度行っておくべき店であることには間違いない。

住所：中央区日本橋人形町2-5-1
 電話：03-3666-2901
 営業：11:30～15:00／17:30～21:30
 定休：日曜、祭日



明治老舗

かねまん

河豚を東京で食べようとすると、とっても高価だ。でも、どうせ食べるなら、人形町のかねまんには一度足を運ぶべきである。何故なら、創業明治13年（1880年）のこの店は、富山県出身の初代が日本橋魚河岸での屋台商売から人形町に創業した百年老舗。しかも東京で最初のふぐ料理の認可を受けた、元祖江戸式ふぐ料理店だからなのである。

この店の名物は、江戸前で捕れたふぐの「さい鍋」だった。谷崎潤一郎や池波正太郎も好んで食べたらしい。昔は春菊やしらたきを入れたすき焼き風だったが、今は、下関直送のとらふぐを用いたちり鍋風。シンプルな具材でふぐ汁の風味を重視してた美味しい鍋だ。さらに、「福上げ（ふぐの唐揚げ）」も絶品。夜は高級料理店だが、ランチならリーズナブルな値段でいろいろ食べられるのが嬉しい。

住所：中央区日本橋人形町1-16-7
 電話：03-3666-3717
 営業：11:30～13:00／17:00～21:00
 定休：日曜、祝日



明治老舗

江戸
老舗



住所：中央区日本橋
人形町1-17-10
電話：03-3668-7651
営業：11:30～13:30
17:30～22:00
定休：無休
<http://www.tamahide.co.jp/>



たま 玉ひで

玉ひでは、創業宝暦10年（1760年）の人形町にあってもかなりの老舗だ。御鷹匠だった山田鐵右衛門が、徳川家に出仕するかたわら、妻「たま」と共に、軍鶏鍋専門の「玉鐵」を出したのが始まり。当初は大名などから要請があったときのみ料理するという形態だったらしいが、三代目山田鐵之助から店のみに専念し、繁盛し始めたらしい。江戸時代から料理屋番付の上位にランクインする名店で、現在もランチ時には長蛇の列ができる。

入社当時、会議のランチにここの親子丼を出前してもらったものだが、「日本初の軍鶏料理専門店として親子丼を考案した」といわれているぐらい、今や親子丼の店として知名度が高い。醤油の風味と本みりんの芳香を生かした割下、江戸らしさを感じる濃い口で、卵としっかりと食感の鶏との相性は抜群だ。

住所：中央区日本橋
人形町3-13-5
電話：03-3661-5940
営業：11:30～15:00
17:30～22:00
定休：日曜・祝日
<http://www.hamaday.a.info/>

明治
老舗



げん や だな はま だ や 玄治店濱田屋

うぶげやの北側にある高級料亭が「玄治店濱田屋」だ。なんだか変な名前だなあとずいぶん前から思っていたのだが、玄治店というのは、幕府医官である岡本玄治（1587年 - 1645年5月15日）の拝領屋敷跡一帯を指した地名なんだそうだ。読み方は「げんやだな」。そしてその地に建つ濱田屋は、花街として知られた現在の人形町周辺にあたる芳町の芸者置屋「濱田家」に始まる。日本橋芸者と呼ばれた芸妓が活躍した時代だ。

その後、「濱田家」の名を譲り受けて料亭「濱田家」が誕生し、現在に至っている。この高級料亭では、現在でも日本橋の芸妓の芸が見られるらしいが、普通のサラリーマンには、基本的に縁のない世界なのである。



明治
老舗



住所：中央区日本橋人形町
2-10-12
電話：03-3666-0025
営業：9:00～19:00
定休：日曜・祝日休
<http://www.toritada.co.jp/>

とり ただ 鳥忠

日本橋一帯には、鶏の専門店が意外に多い。茅場町あたりを歩いていても鳥〇といったような店がいくつもあ。そんな中で甘酒横町に店を構える鳥忠は、明治44年（1911年）創業の老舗の鶏肉専門店だ。

名古屋コーチン、薩摩軍鶏、比内鶏、日向鶏、香地鶏（宮城）など、各地の名品を取扱い、店舗では各種焼き鳥なども販売している。

実は、この店、玉子焼でも有名なのだ。秘伝のだしがたっぷり入った、ふんわり、しっとりとした玉子焼で、見た目だし巻き卵にも似ているが、三つ葉と地鶏の挽肉が入った限定品親子焼は、味が濃く甘みも強い江戸の卵焼きなのだ。関西の人にはしょっぱあまいって思われるのだろうけれど、東京で生まれ育った江戸っ子の僕としては、まさに江戸の卵焼きだ！と思う、好みのたまごやきなのである。



明治
老舗



住所：中央区日本橋人形町1-7-9
電話：03-3661-8830
営業：11:00~14:00/17:00~20:00
定休：日曜、祝日、土曜日不定休
URL：<https://twitter.com/ningyochodanna>

こはるけん 小春軒

おそらく、人形町一帯は東京の中でも洋食屋が一番多い街ではないかと思う。芳味亭、キラク、そよいち等々、昔ながらの洋食を食べさせてくれる有名店がある。

その中で、僕が一番好きなのは、明治45年（1912年）創業の老舗「小春軒」だ。

明治の政治家で軍人だった山県有朋のお抱え料理人が、同家の女中頭と開いたという由緒のあるお店なのである。

白地に黒い字で「小春軒」と書かれた暖簾をくぐり、引き戸を開けると、店内は思いのほか小さな間口、こじんまりした店内で、テーブル席とカウンターが数席ある昔ながらの雰囲気漂う店なのだ。

お勧めは、各種の揚げ物。フライ盛り合わせの味は、他の店ではなかなか味わえない美味しさ。そして、この店ならではのお勧めがカツ丼だ。このカツ丼、卵でとじていない。一口カツ、目玉焼き、野菜で構成されて、揚げたてのカツを割り下に浸して、ご飯の上へのせ、最後に焼きたての目玉焼き、割り下で煮た野菜を重ねて完成だ。

時々無性に食べたくなくなって、玉ひでの行列を横目に、ずんずんと小春軒に向かってしまうのだった。

らいふくてい 来福亭

玉ひでの行列にすっかり隠されてしまうように立っているのが、今にも朽ち果てそうな西洋料理の店「来福亭」だ。創業明治37年（1904年）の百年老舗。建物の具合といい、お品書きの表示といい、なんとも枯れた感じがする。建物の上部に架かれた「西洋料理」の文字が、なんともレトロでいい感じだ。

暖簾をくぐり、引き戸を開けると、そこには古き良き昭和の世界があった。4畳半で半畳部分に小さな細長いテーブルが2卓のみ。二階もあるが、急こう配の階段を上る気にはならない。

いらっしゃいと白髪の小さなおばあさんが出迎えしてくれる。チキンライスをとのんだら、変哲の無いケチャップ味のチキンライスが、普通の卵に包まれて出てきた。明治37年創業の伝統の味というのが、このおばあさんの家庭料理の味というわけなのだろうか。良くも悪くも人形町に数ある洋食料理の店とは一線も二線も画する不思議な店だった。

住所：中央区日本橋人形町1-17-10
電話：03-3666-3895
営業：11:30~14:00/17:00~21:00
定休：日曜・祝祭日（土曜ランチのみ）



明治
老舗





いたくらや
板倉屋

人形町通りを歩いていると対面店が多く見受けられるが、そんな店の中に、小さな人形焼きの店がある。明治40年（1907年）の創業の板倉屋だ。

実は、人形町で人形焼きといえば、重盛永信堂の名前が挙るが、板倉屋はより古い百年老舗で、人形焼きの生みの親は板倉屋なのである。板倉屋初代の藤井貞三が、菓子職人の吉本民生と一緒に、人形町ならではの銘菓を作ろうと思い立ち、誕生したのが人形焼だといわれている。

もともとは、芝居見物に訪れる人たちに愛されていた「焼きまんじゅう」を七福神の形にして、人形町の名前にちなんで「人形焼」と命名したという。当初は人形の全身の形だった人形焼も、今は顔だけになっている。また、瓦煎餅に似た煎餅も扱っている。

住所：中央区日本橋人形町2-4-2
電話：03-3667-4818 / FAX：03-3667-4819
営業：9:00～売切れ次第終了
定休：不定休
URL：<http://www.itakuraya.com/>



しげもり えい しん どう
重盛永信堂

水天宮の交差点北西の角にある人気の人形焼き店が重盛永信堂だ。餡の詰まった七福神の顔型の人形焼は、人形町の中では一番人気なのだ。初代重盛永治がちょうど今から100年前の大正6年（1917年）に人形町通りに創業した和菓子屋だ。

人形町を象徴する店として、この町を訪れる人たちはこの店も訪問する。

ここで売られている商品は、他にも白い漉し餡の入った「登り鮎」、どっしりとしたつぶ餡がぎっしりに入った壺型の人形焼き「つぼ焼き」、「カステラ焼」などの人形焼きのカテゴリー菓子と、天豆を油で揚げた小粒のフライビーズの入った「ビーズ煎餅」、格子戸のような形でつぶしたピーナッツがまぶしてある「格子煎餅」、など、戦時中、貴重品だった卵や砂糖を使ったゼイタク煎餅がある。

住所：中央区日本橋人形町2-1-1
電話：03-3666-5885
営業：9:00～20:00
定休：日曜
URL：<http://www.shigemori-eishindo.co.jp/>



日本橋蛸殻町で創業した壽堂は、明治17年（1884年）に、現在の店舗がある水天宮前交差点近くで営業を始めた。

お勧め商品の焼き芋をかたどった『黄金芋』は、当初から店頭で並んでいる看板商品だ。包みを開くとニッキの甘い香りがほんのりと漂い、食欲をそそられる。どこか懐かしい味わいのお菓子。

また、夏季限定の人気商品が『氷ようかん』だ。夏のさなかに開催される陶器市に来たお客さんのために開発した逸品。小豆と砂糖、わずかな塩を寒天の溶液で煮詰めて型に流し込み、水ようかんをつくる。それを細長く切り、アイスキャンディーのように串を刺して一晩凍らせた物。これを目当てで陶器市に来るお客さんもいるのだとか。

この店の目印は、長い紺染めの暖簾だ。夏になると白い暖簾に代わるのも面白い。老舗の雰囲気そのままの和菓子店なので、この雰囲気を感じに行くだけでもそんはない。

住所：中央区日本橋人形町2-1-4
電話：0120-480-400
営業：8:30～20:30（日祝～17:30）
定休：不定休

やなぎ や
柳屋

おいしい鯛焼きと言えば「麻布十番 浪花家総本店」、「四谷見附 わかば」と共に、東京のたい焼き御三家の一つに数えられる人形町「柳屋」。製餡所に勤めていた初代が大正5年（1916年）に創業したのがはじまりで、当時と同じ形状の型、製法が受け継がれている。2.4kgもある昔ながらのたい焼きの型を複数使い、目の前で流れるようにテンポよく、一つずつ焼かれていくのを見ているとすっかりテンションが上がる。強火で手早く焼くのが美味しいコツなんだとか。ここのたい焼きは、薄くてパリッと香ばしい皮と甘さを抑えた餡が特徴。小豆は北海道産を使用し、思いのほか甘さ控えめだ。餡のつくり置きはせず、その日の朝につくったものが使われているため、小豆の風味が強いのが嬉しい。値段は1個140円。

手早く焼くといっても、一つ焼くのに大抵三分ほどかかるため、店にはいつも行列が絶えない。毎日この店の前を帰宅時に通るので、運よく行列がない時に、いつも立ち食いをしてしまうのだ。

住所：中央区日本橋人形町2-11-3
電話：03-3666-9901
営業：12:30～18:00
定休：日曜・祝日休





甘味処 初音

会社に入社したばかりの頃、時々当時の部長に人形町の明華園という中華料理店でランチをご馳走になった。その店は、今は看板だけ残っているが、海鮮麺が旨かったのを思い出す。そこでご飯を食べた後、必ず寄ったのが人形町通りを挟んで南側にある甘味処 初音だ。

天保8年（1837年）創業の百年老舗。店名は、初代が歌舞伎の義経千本桜に登場する「初音の鼓」にちなんでつけたのだという。この店に来たらあんみつを頼む。白蜜か黒蜜か、いつも悩むが、美味しいことこの上ないのである。ちょっと酸っぱいのがいいって思ったら「杏あんみつ」がおすすめだ。夏の時期ならかき氷を忘れてはいけない。天然氷を使用したかき氷に抹茶シロップと小倉あんが乗った『氷宇治あづき』がおすすめなのである。



住所：中央区日本橋人形町1-15-6
電話：03-3666-3082
営業：11：00～20：00（日～18：00）
定休：無休

つくし

重盛永信堂のすぐ北側にあるのが、人形町江戸甘味処水天宮前 つくしだ。和菓子販売と甘味処を兼ね備えた明治10年（1877年）創業の



百年老舗だ。嘉永4年（1851年）生まれの創業者・米蔵の貴重なレシピを再現した人形町風鈴餡蜜（プリンに乗った黒蜜のあんみつ）が人気。そして和菓子屋ならではの赤飯がおすすめなのである。

住所：中央区日本橋人形町2-1-12
電話：03-3664-7357
営業：8:00～20:00/10:30～18:00（茶寮）
定休：日曜
URL：<https://twitter.com/gogogo150years>

明治老舗

みはらどうほんてん 三原堂本店

人形町通りを挟んで重盛永信堂の南側にあるのが和菓子の三原堂本店だ。時々会社帰りに立ち寄って、豆大福や塩せんべいを買ったりする。

三原堂は、明治10年（1877年）創業の人形町にある百年老舗の和菓子屋の一つで、水天宮にお参りに来た参拝客に、一般参拝日の五の日以外にお守りを分けていた。そのため、和菓子「御守最中（おまもりもなか）」がこの店の一番の人気商品だそう。

住所：中央区日本橋人形町1-14-10
電話：03-3666-3333
営業：9:30～19:30（日祝～18:00）
定休：元旦のみ
URL：<http://www.miharado-honten.co.jp/>



明治老舗



ふ たば 双葉

人形町に美味しい豆腐やがあるよという話はずいぶん前から聞いていた。茅場町から浜町まで歩いて帰宅するようになると、毎日甘酒横丁にあるこの店の前を通るのだが、その都度視界に入る「がんも」の数々にいつも惑わされている。

双葉は、創業明治40年（1907年）の百年老舗だ。当初、山梨出身の創業者・田中篠作が、東京深川に「甲州屋」を開いたのがこの店の元祖。戦後、人形町に店を移転した際に双葉商店と名前を変え今に至っている。

しっかりと大豆の味のする豆腐、銀杏の入った双葉名物の銀杏がんも、豆乳ドーナツなど、いろいろな商品が所狭しと店に並び、そんな商品目当てのお客さんの足が常に途絶えないお店なのである。

がんもどきは、人気のジャンボがんもをはじめ、銀杏がんも、栗がんも、野菜がんもと種類も豊富。さらに、甘酒横丁にちなんで「甘酒横丁の甘酒」も販売しているので、その場で楽しむのも一興。



住所：中央区日本橋人形町2-4-9
電話：03-3666-1028
営業：7：00～19：00
日 10：00～18：00
定休：年中無休
<http://www.tofunofutaba.com/>

もりのえん 森乃園

昔お茶の店といえば、店舗の軒先で、ほうじ茶の焙煎機を回し、あたりにほうじ茶の良い香りを漂わせている店が多かった。最近はそのような店もごく少なくなってしまったのだが、人形町の甘酒横丁に出店する森乃園は、今なお、そんな良い香りが漂う老舗なのだ。

創業は大正3年（1914年）。創業当時から今に至るまで、基本的には毎日お茶の焙煎を休まず続けているのだとか。年季の入った焙煎機で焙煎されるお茶は、とても良い香りだ。ほうじ茶専門店を名乗るだけあって自慢は30種類ものほうじ茶。勿論その他のお茶も扱っている。

双葉の隣のこの店は、さらにお茶のスイーツの有名店でもある。二階に上がると甘味処になっていて、ほうじ茶パフェやほうじ茶かき氷、さらいほうじ茶ソフトクリームもある。抹茶系やあんみつ類など、メニューも豊富。最近では、2ブロック北側に甘味専門の店もオープンさせた。

玄治店濱田家、なだ万、日山、今半といった有名料理店にもお茶を卸しているだけあって、そのほうじ茶の質と美味しさは、とっても素晴らしい。僕としては、丸八製茶場の加賀棒茶、京都柳桜園茶舗のかりがねほうじ茶に負けていないと思うのである。

住所：中央区日本橋人形町2-4-9
電話：03-3667-2666
営業：09:00～19:00
定休：なし
<http://morinoen.jp/>



大正
老舗



明治
老舗

しのだずし 志乃多寿司



甘酒横丁を浜町に向かい北上すると、途中左手にあるのが志乃多寿司だ。寿司屋ではなく、寿司弁当の販売店である。明治10年（1877年）創業のいなり寿司専門店。創業者の吉益啓蔵が武士制度の廃止に伴い、いなり寿司を商ったことからスタートした。様々な工夫を凝らし、売り出したいなり寿司はとても人気を博したという。店の名の「志乃多」は、歌舞伎「葛の葉子別れ」の古歌に因んでつけられた。明治期後半には、顧客からの要望で、自転車宅配も始め、売り上げもあがったという。



今では、いなり寿司、巻寿司、穴子、バッテラなどの押し寿司、薄い玉子で寿司を巻いた黄菊など、さまざま折り詰めが販売されていて、ランチタイムには近隣のサラリーマンなどが結構買っていく。しっかりした味付けのいなり寿司は、なるほど江戸前と思わせる老舗の味だった。

住所：中央区日本橋人形町2-10-10
電話：03-5614-9300
営業：9:00～19:00
定休：無休
<http://www.shinodazushi.co.jp/>

大正
老舗

きょう かす づけ うお きゆ 京粕漬 魚久



甘酒横丁を人形町通りを越えて南下すると玉ひでを越えてさらに南側に、京粕漬で有名な魚久がある。僕が会社に入った頃、「人形町おいしい粕漬を売っているところがあって、切り落としを買ったからお裾分け」といって、会社の先輩の女性から頂いたのが、魚久を知った切っ掛けだった。

京都で料理修業をした初代清水久蔵が、大正3年（1914年）に蛸殻町で高級鮮魚商「魚久商店」を開店したのが始まりだが、二代目の廣田年尾が、昭和12年に鮮魚商の傍ら仕出し料理を始め、昭和15年に「江戸風割烹魚久」を開店。鮮魚中心の会席料理、特に料理に出された魚の粕漬が味にうるさい米の仲買商の間で評判となり、遂には常連客の「魚久の粕漬を土産にしたい」という要望に応え粕漬を販売するようになったのだという。また、昭和40年には、日本初の粕漬専門店「京粕漬魚久」の暖簾を挙げ現在に至っている。

甘みのある粕漬の魚は、どれも白米との相性がよく、時々無性に食べたくなる味だ。



住所：中央区日本橋人形町 1-1-20
電話：03-5695-4121
営業：9:00～19:00（土～18:00）
定休：日曜、祝日
URL：<http://www.uokyu.co.jp/>

大正
老舗



住所：中央区日本橋人形町2-10-1
電話：03-3668-6058
営業：9:00～17:00
URL：http://www.tsudura.com

いわい 岩井つづら店

甘酒横丁を浜町に向かって北上すると、森乃園、双葉などの老舗があるが、次のブロックの角にあるのが岩井つづら店だ。少し前に店舗を建て替え綺麗な店になったのだが、やはり「つづら」の文字が目を引きなので、「一体、なんの店？」と覗く人も多い。

つづらといえば、「舌きり雀」に登場する物だが、ツヅラフジの蔓（現在は竹で代用）で編んだ蓋つきの籠で「葛籠」と書く。縄文時代から作られ正倉院にも所蔵されている、めちゃくちゃ歴史の古い器だ。昭和初期に全国で250軒ほどあったつづら屋も、現在では都内に岩井つづら店を含め2店舗のみとなったという。

創業は文久元年（1861年）。明治にはすでにこの甘酒横町にお店を構えていたという。竹かごに和紙を貼り、「柿渋」と「漆」を塗布し仕上げるといふ。毎日店の前を通るが、店主の岩井さんがこの作業を丁寧に行っているのを欠かさず見ることができる。このような伝統文化は、是非伝承されるといいなと思う。

明治
老舗



住所：中央区日本橋人形町2-15-13
電話：03-3668-1886
営業：10:00～17:00（土～14:00）
定休：日曜・祝日休

しょうてん ハマヤ商店

新大橋通りの水天宮の交差点をそのまま北上すると、左側に千本格子と味わいのある一枚板の看板の和風の門構えの店がある。そこが富貴豆と佃煮の老舗ハマヤだ。店内は入るとショーウィンドウと和風の待合があり、すぐ右奥が帳場式の販売スペースになっている。右後方にある棚には、包装された富貴豆の包みが積み重ねられている。

富貴豆とは、乾燥させたソラマメを水で戻して皮を取り去り、砂糖を加えて煮た煮豆だ。ここの富貴豆は、江戸の老舗だけあって、甘い豆というわけではなく、醤油をきかせた甘塩っぱい豆だ。箸休めにうってつけと、リピーター続出で、午後には売り切れることもあるとか。

創業ははっきりした年代はわからないが、明治半ばで100年以上たっているという。いまでも人の手で豆一粒一粒の皮を剥き、みりん、ざらめ、醤油、酒などを加えて大釜でじっくりと炊くのだそう。日持ちが4日なので、遠方には向かないが、予約して手土産にするには打ってつけの逸品だ。

茅場町、
兜町、小網
町、蛎殻町
の百年老舗



兜町・茅場町は、日本橋エリアの一番東側にあり、大手町から続く永代通りが貫くオフィスエリアだ。東京証券取引所を中心に証券の街として発展してきたのだが、もともと明治初期には銀行発祥の地であったり、かの日本の金融の父といわれる渋沢栄一の旧居跡（現日証館）があったりと、金融関係に従事している人間にとっては、馴染みが深い場所でもある。

茅場町の名前の由来は、江戸大普請前このあたりが茅の生い茂る湿地帯だったことから名付けられたといい、また兜町は、平将門の兜を埋めて塚にした所を兜山と云ったところから由来しているという。

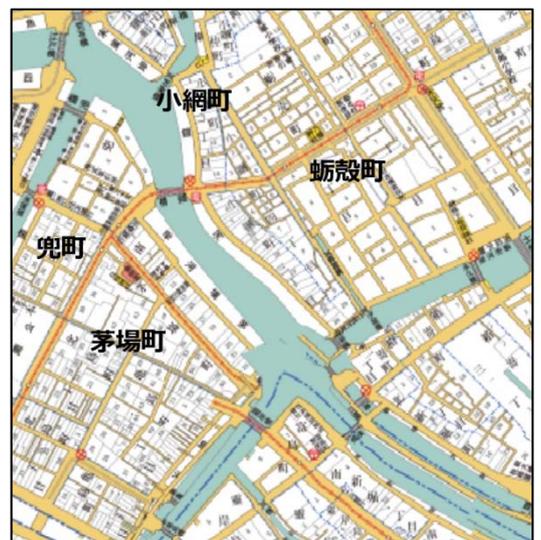
僕はここに35年ほど勤務しているため、この一帯のエリアは、いわゆる故郷のような存在になっているのだが、それでも、まだまだ知らないことが多い。

兜町、茅場町は日本橋川から江戸橋あたりで南下する川（現在は首都高が走る）、やはりに小網町側から霊岸橋あたりで南下する川、そして八丁堀あたりを東西に流れる川に囲まれた、いわゆる島のような形の地域になっている。兜町を島と呼んだ時期もあったのは、そんな地形の名残なのだろうか。今は江戸橋を南下する川はすっかり埋め立てられて、ずいぶん地形が変わっている。

小網町と蛎殻町は、日本橋川をはさんで北側に位置する町だ。蛎殻町は、牡蠣の殻を捨てた場所から名付けられたともいわれるが、蛎殻町は江戸時代からの商業地で、醤油・瀬戸物問屋が多く残り明治8年（1876年）に米穀取引所が置かれ、大阪の堂島とともに米相場の中心となって発展した。一方小網町は、日本橋川に面した土地柄、水上交通の面で重要な場所として発展した町だ。江戸時代に将軍の御前で網を引き、御着御用を命ぜられ、白魚献上の特権を得た漁師が、この町角に漁網を一張干しておく風習から生じた町名なのだそう。



寛永期の地図



明治期の地図



きよかわ

崑代川 (小網町)

鰻大好きな僕が、この35年間、一番通った鰻店が、小網町の路地裏にひっそりと佇む崑代川だ。築90年の和風旅館ともみまがうの町家の百年老舗。創業は明治7年（1874年）だ。

趣のある入り口を入ると、一階も二階も座敷になっているが、右側の小さな入り口の方は、料理場の手前に作られているテーブル席になっている。

ここは、化身、失楽園で有名な渡辺淳一が生前ご最良にした店でもあり、彼はここの〈うざく〉が大変大好物だったという。「美味鰻 夏に食う馬鹿 冬食わぬ馬鹿」とかかれた色紙が飾られてる。二階の三畳間は、1985年に日経新聞に連載された渡辺淳一原作の小説「化身」に登場する。ヒロインの名にちなんで今では「霧子の間」と呼ばれている。

僕が甘めではない鰻のタレを好むのはこの店の影響だろう。これぞ江戸前というキリッとしたタレに包まれた蒲焼の美味いこと。紀州備長炭で焼き上げられた上品な蒲焼は、作り置きを温めるなんてことは決してない。蒸したて焼きたてのふわふわの鰻重となって供される。テーブル席でも十分な雰囲気とお味を楽しめるが、やはり店2階の座敷でじっくりと鰻料理を楽しみたいところだ。機会があれば、是非いつか三畳間の「霧子の間」で楽しみたいものだ。



住所：東京都中央区日本橋小網町10-5
電話：03-3666-3197
営業：11:00～14:00／17:00～20:00
定休：日・祝祭日
URL：<http://www.unagi-kiyokawa.com/>

明治
老舗



みやこ す し
都寿司 (蛸殻町)

水天宮の交差点から茅場町側に新大橋通りを南下すると、蛸殻町の交差点の近くに一軒の寿司屋がある。明治20年（1887年）創業の老舗寿司店「都寿司」だ。

会社に入社して、夜の残業ご飯を注文するとき、部長以上だと、この「都寿司」の二重ちらし（写真右）をたのむことができ、それをうらやまし気に横目にみながら、絶対に偉くなって都寿司の二重ちらし食うぞ！と思ったものだ。残念ながらその習慣はバブル崩壊とともに消失した。

江戸前の老舗らしく、寿司もきっちり江戸前だ。しかし、銀座の高級寿司とは一線を画する、肩肘張らないアットホームな店なのだ。例えば、「煮物丼」。江戸前寿司の煮物の具（海鮮含む）を乗せた丼で、煮穴子、煮帆立などが存在感があるが、やはりかんぴょうが旨い。そして憧れの二重ちらし、そして二重ちらしを越える富士ちらしも捨てがたい。もちろん握りも江戸前の安定感ある逸品だ。

実は、いま東京でも一番予約が取りにくいと評判の蛸殻町の寿司屋「すぎた」の主人杉田孝明氏が、若き日に修行した店でもある。

近隣にこんな江戸前のリーズナブルでフレンドリーの、昔ながらの寿司屋があるというのはとても嬉しいことなのである。



住所：中央区日本橋蛸殻町1-6-5
電話：03-3666-3851
営業：11:00～14:00／16:30～22:00
（土曜はランチのみ）
定休：日曜・祝日・第二土曜日

明治
老舗



住所：中央区日本橋茅場町2-5-6
電話：03-3661-0962
営業：11:00～14:00／17:00～22:00
定休：土曜・日曜・祝祭日 <http://www.toritoku.com/>

とりとく 鳥徳 (茅場町)

新大橋通りに平行する茅場町ランチストリートの中ほどにある、一軒家の町屋がうなぎ焼き鳥の鳥徳だ。

創業は明治30年(1897年)。昭和の雰囲気の色濃く残した店内は、まるで、田舎の食堂という感じ。一階はテーブルで、靴を脱ぎ昔ながらの階段を上った二階には座敷がある。店内に掲げられた手書きのメニューもなかなか趣がある老舗なのだ。

初代徳太郎が創業以来、使いつづける7種類の秘伝のタレで焼く焼き鳥はなかなかおいしい。

この店の名物は鳥鍋御飯なのだが、レバーが入っているの、僕にはNG。なので、専ら焼き鳥数本とチキンカツ、濃厚卵焼きの入ったB弁当がランチのメインメニューになる。さらに、ここに鰻のかば焼きがつくC弁当は、わが社の会議弁当のデフォルトだった(最近は少なくなってしまったのが淋しい)。

他にも様々なランチメニューがあるので、毎日近隣の年配サラリーマンで大賑わい。11時半前か13時過ぎと、時間をずらして訪問するのが狙い目である。

ちよ じゅ あん 長寿庵 (茅場町)

先輩に残業ご飯を誘われると、必ず来たのが永代通りと新大橋通りが交わる茅場町一丁目交差点の角にある長寿庵だ。バブル前は、一軒家の町家で、まさに「ザ・町の蕎麦屋」という雰囲気の店だったのだが、バブル後に、ビルを建て、その地下に店舗を移し、お洒落な蕎麦屋に変身した。

三時に相場が終了すると、証券マンが三々五々にここに来て、板わさとビールなんていうのがデフォルトだった時代は、それほど蕎麦がおいしいという印象がなかったのだが、店を新しくしてから、やたらに蕎麦にこだわりを持ったらしく、近隣の蕎麦屋では、ぴかーの旨いそばが食べられる。

創業は明治40年(1907年)。戦前竹川町(銀座7丁目)にあった長寿庵から暖簾分けされてこの地茅場町で営業を続けている。

僕的にお勧めは、鴨南蛮と鴨せいろ。運がいいと「ゆず切り」も食べられる嬉しい店なのである。

住所：東京都中央区日本橋茅場町1-9-4
電話：03-3666-1971
営業：11:00～15:00／17:00～21:30 (土～20:00)
定休：日曜、祝日



明治
老舗



本町の 百年老舗



日本橋本町は、北側を神田、西側を橋室町、東側を小伝馬町、大伝馬町、小舟町、そして南側を兜町に接する、ちょうど昭和通りを中心に、南北に細長いエリアだ。昭和通りの西側は室町の延長という雰囲気、東側になると、小伝馬町から続くオフィスビル街といった雰囲気の街である。

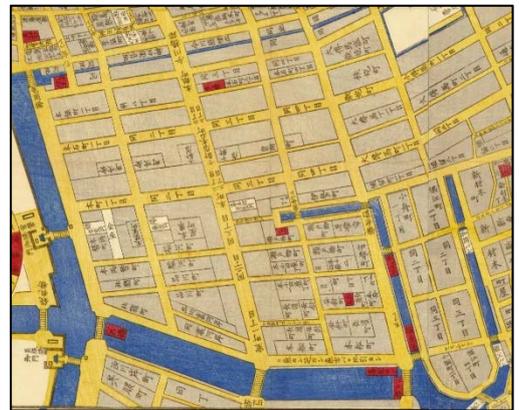
江戸時代には江戸を代表する「江戸本町」の名称で広く知られていたという。他の地域に先立ち、天正18年（1590年）に町地として開発されたため、江戸の中ではじめに造られた「大本の町」という意味である「本町」と名付けられた。寛永年間（1624年～1645年）には、押しも押されぬ一大商業地帯となっており、江戸城内から、常盤橋、日本橋本町を通り、浅草橋（から浅草）に至る「本町筋」（現在の江戸通り）は、江戸時代から明治初年まで、江戸・東京の目抜き通りだったといわれる。

この一帯は、大店（おおだな）が多かったといわれているが、主に薬種問屋や呉服屋をはじめとして色々な種類の商店が多く集まった。

この一角を歩くと、今でもアステラス製薬や第一三共といった製薬会社の本社が軒を連ねている。時間があつたらDaiichi Sankyo くすりミュージアム（中央区日本橋本町3-5-1）を覗いてみると面白い。

昭和通りとその上を走る首都高速のために、左右に分断され、見通しがわるいが、昭和通り沿いには、小津製紙や大江戸をはじめとする、百年老舗が何軒か残っている。

最近息子がこの本町に引っ越したので、何度も足を運ぶ羽目になった場所でもある。





おお え ど
大江戸

日本橋エリアでもっとも古い鰻屋が、大江戸だ。その名はまだ若いころから耳にしていたので、何度か訪問したことがある。昭和通りに面した日本橋本町に老舗の風格を漂わす店構えの店舗がある。

創業は寛政12年（1800年）。初代の草加屋吉兵衛がこの地で店を構えて200年余。麻布の野田岩、浅草のやっ古と並ぶ鰻の老舗中の老舗、日本橋を代表する百年老舗なのである。

ランチタイムは暖簾をくぐり右手の引き戸から店内に入ると、左手に長い半個室が並んだスペースがあって、和装のスタッフが丁寧に席まで案内してくれる。趣のある店内、ゆったりと流れる時間は、接待で使う人もいと聞いたが、まさにそんな大人向きの一店といえるだろう。岸朝子が好きだというのも納得だ。

僕は鰻は鰻重と決めているので、鰻重のメニューを眺めると、6種類の鰻重がそこには並んでいた。違いはうなぎの大きさということらしく、「ふみづき」

（2,376円）、「ながつき」（3,888円）、「しもづき」（4,752円）、「やよい」（5,616円）、「むつき」（6,696円）、「極上」（7,776円）となっている。ふむ、さすが鰻重はどこに行っても高価だ。そのうち極上を食べてみたいと思いつつ、「ながつき」をオーダー。食欲をそそる美しい焼き色で、外はパリッと、中はふんわり。たれの味も適度で、まさに江戸伝統のうなぎをしっかりと感じられる幸せな一食だった。



住所：中央区日本橋本町4-7-10

電話：03-3241-3838

営業：11:00～22:00

定休：日曜・祝祭日

しげのずし 繁乃鮨



住所：中央区日本橋本町1-4-13
電話：03-3241-3586
営業：11:00～13:30／17:00～21:00
定休：土曜、日曜、祝日
<http://www.shigenozushi.tokyo/>

日本橋本町に、歴史の長い寿司屋があると聞いたのは、もうずいぶん昔のことだった。三越の向かい側の路地、便利堂、蛇の寿司など、老舗が並ぶ飲食店街を抜け、昭和通りにもう少しで行きつくビルの一階に、この繁乃鮨がある。

もともとは、江戸時代末から明治にかけて日本橋河岸で魚屋を営んでいた魚屋「高根屋」が前身。目利きの魚屋だった高根屋は、宮内庁御用達を拝命し神事用の魚を納めていた。昭和24年（1949年）に寿司屋を始めたという。

清潔な店内、大きなカウンター12席とテーブル18席に6人用個室がある立派な店だ。カウンターの中には鮨職人が3人で手を休めること無く、次々と寿司を握っている。

ランチタイムはリーズナブルな寿司が食べられるのも嬉しい。少し小さめの握りだったが、フォルムがとても美しい。いわゆる江戸前のクラシックなタイプで、驚きはないが、安心して食べれる握りといえよう。ちょっとした接待にも使えるなかなかの店なのであった。

も てん茂

日本橋エリアで天麩羅というと、以前なら茅場町のみかわを一番に掲げたはずだ。池波正太郎が褒めた天麩羅として有名だったみかわ。でも、先代の早乙女さんが門前仲町に“みかわ是山居”を開いてから、ちょっとランクが下がってしまった。

そこで、次に掲げたいのが神田に近い日本橋室町にあるてん茂だ。路地裏にある老舗の天ぷら屋で、町家造りの店舗はととても趣がある。

明治18年（1885年）に奥田茂三郎が屋台で創業し、その後、現在地に明治40年に店を構えた。町屋造りの現在の店舗は昭和22年に竣工した歴史のあるものだと聞く。

この店の特徴は、創業時より胡麻油で揚げた江戸前の味を守り続けていること。香ばしく揚げられた季節の旬を食べることのできる嬉しい店なのだ。この店の名物は、アナゴの天井を丁寧に包んだ限定の竹皮包み天井。12月～5月だけ出会えるお持ち帰り専用で、一日10個限定の前日までに予約必須の逸品なのである。

住所：東京都中央区日本橋本町4-1-3
電話：03-3241-7035
営業：12:00～14:00／17:00～20:00（土～19:00）
定休：日曜日、祝日、8月の土曜日
URL：<http://tenmo.jp/>



日本銀行 (本石町)



ホテルメトロポリタン丸の内から見る日銀

三越の西側、日本橋川が蛇行したその手前に日本銀行がある。もともと、江戸時代、ここには金座があったという。金座とは、金吹所（鑄造工場）、金局（事務所）、そして世襲の御金改役である後藤庄三郎光次の役宅があった場所だ。いわゆる銀座と対になって江戸時代の貨幣製造を担っていた場所だったわけだ。ちなみに、今の銀座は、人形町から慶長17年（1612年）に移転した（その後人形町に再び移転した）のだという。

この日銀は、明治15年6月に制定された日本銀行条例に基づき、その年の10月10日に業務を開始した。当初は永代橋の

たもとにあったらしいが、その後明治29年（1896）に本石町に移転した。このビルは東京駅などの設計を行った辰野金吾の設計だ。石積みレンガ造に花崗岩貼りのネオ・バロック建築の本館は、当時最新であったベルギーの中央銀行を模範したのだと聞いた。仕事柄何度も足を運んだことがあるが、重厚なイメージの建物で、内部はまさにザ・中央銀行という感じだ。現在は耐震工事中で、外観が見難いのが残念だ。

ちなみに、ホテルメトロポリタン丸の内から見る日銀は、本館屋根部分が「円」の形に見えるのが面白い。しかし建築当時は「圓」の字が利用されていたので、「円」に見えるのは偶然らしい。

住所：日本橋本石町2-1-1
電話：03-3279-1111
URL：<http://www.boj.or.jp/>

東京証券取引所 (兜町)

日本橋が金融の中心である証の一つに、日本橋兜町の「東京証券取引所」の存在がある。東京証券取引所は、東京株式取引所として明治11年（1878年）6月1日に開設された。日本の株式会社制度の根幹を支える重要な施設として、現在に至るまでこの地に証券・金融市場の象徴的存在として注目されてきた。時価総額合計は世界の取引所の中で第3位、アジアでは、第1位の地位を確立している。

僕が社会人になったころ、ちょうど旧取引所の建物の建て替え工事を行おうとしている時期で、その時の円形の市場館がとても懐かしく思い出される。当時はまだ市場館の中では、手サインを利用し売買が行われていた。今はすっかりシステム化され、高速取引が行われるようになっていく。

仕事柄、このビルにも何度も通っているものの、いつも事務棟（写真奥のビル）ばかり訪問し、久しく市場館（写真手前の低層ビル）へは行っていなかったのが、今回久しぶりに訪問してきた。個人的には、あの手サインの見られない市場館は、淋しい限りだ。

住所：中央区日本橋兜町2-1
電話：03-3666-0141
営業：9:00~17:00
定休：土曜、日曜、祝祭日
<http://www.jpx.co.jp/>



にほんばしゆうびんきょく

日本橋郵便局

(日本橋一丁目)

このDarjeeling Daysを配送する際に利用しているのが、日本橋郵便局だ。「郵便発祥の地」のレリーフがあるように、明治5年(1872年)に日本で最初に「駅通司」(郵政省)および「東京郵便役所」(中央郵便局)という役所が置かれた所だといわれる。駅通(現郵政大臣)に任命された前島密が、江戸時代の飛脚制度に代わり、日本全国に郵便制度が拡大したといわれている。

Darjeeling Daysにとってはありがたい郵便局なのだ。



住所：東京都中央区日本橋1-18-1
電話：03-3277-6859
営業：9:00~19:00(土曜~17:00)
定休：日曜、祭日

国立第一銀行跡

(兜町)

東京証券取引所の南側の、現在みずほ銀行兜町支店(旧第一勧業銀行兜町支店)に、「銀行発祥の地」のレリーフがある。現在では大手町に銀行が集積しているが、明治期には、日本橋に銀行が集積していた。特に一番早く作られた第一国立銀行は、明治6年(1873)6月11日に、このみずほ銀行兜町支店のある場所に創設されたのだ。

銀行創設立案は紙幣頭&大蔵大丞だった渋沢栄一。明治5年11月に公布された国立銀行条例による日本最初の銀行だったという。もともと、「国立」という名前がついているが、完全な民間経営だった。第一国立銀行は、現在みずほ銀行に引き継がれている。



住所：中央区日本橋兜町4-3
電話：03-3666-1111
営業：9:00~15:00
定休：土曜、日曜、祝日

三菱倉庫

(兜町)

江戸時代には、日本橋川沿いの河岸地に舟運を利用した荷物を保管する各種の土蔵倉庫が建ち並んだ。郵便汽船三菱会社の荷捌所が開設されたのは明治9年。その後レンガ造りの「七つ蔵」に建て替わり、異彩を放っていたといわれる。

昭和5年に三菱倉庫の「江戸橋倉庫ビル」が建てられたが、全体に緩やかな曲線で構成され、船橋を模した塔屋を持つその外観の美しさから平成19年に東京都選定歴史的建造物に指定されるほど優雅なビルだった。現在は、その景観を生かしながらリノベーションが行われ、平成26年に18階建ての「日本橋ダイヤビルディング」に建て替えられた。



住所：東京都中央区日本橋1-19-1
電話：03-3278-6611
開館：7:30~19:30(土~13:30)
定休：日曜、祝祭日

日本橋の神社

日本橋の神社

日本橋周辺は、商業地であるとともに、大名の住居地域でもあった。地方から上京した大名の屋敷には、現地の神社から召喚した神様を祀る祠がいくつもあったといわれる。現在もそのような屋敷神から独立している神社が、この一帯には結構な数が存在している。特に、七福神を祀ったお稲荷様が多いのも特徴だ。

「江戸市中に多いもの。火事、喧嘩、伊勢屋、稲荷に犬の糞」。伊勢から召喚した商人が多かったことや、綱吉の「生類憐みの令」により野良犬が多かったことなどが由来。で、稲荷が多い理由は、大名は出身地元の神社を召喚できたが、そうではない場合は、なかなか神社を召喚できなかったが、一方稲荷は比較的楽に召喚でき、力を付けた商人などが商売繁盛のために召喚することが多かったため、あちこちに稲荷があったのだという。稲荷番付なんていうのもあったのが江戸らしい。ちなみに、東の大関は向島の三囲神社で、西の大関は鐵砲洲稲荷神社だったという。正月には日本橋七福神めぐりで、この一帯のお稲荷さんが賑わうのは、とても楽しいことである。



水天宮（蛸殻町）

安産・子授のお宮として超有名な水天宮。福岡県久留米市の水天宮（久留米水天宮）が総本宮だ。九州久留米藩の有馬公が文政元年（1818年）に久留米から分霊して屋敷内にお祀りしたのが始まり。毎月5日に限り町民にも参拝が許され、その人気ぶりは「情け有馬の水天宮」という地口も生まれたほどであった。日本橋七福神を代表するお社だ。



日枝神社茅場町撰社（茅場町）

天正18年(1590)徳川家康が江戸城に入城、日枝大神を崇敬して以来、山王祭の際、神輿が船で神幸される「八丁堀北嶋(鎧島)祓所」とされた。その後薬師如来も祀られたが、明治の神仏分離令で独立し、裏手の鎧島山智泉院として現在も祀られている。大正時代に祓所は、日枝神社の撰社とされた。



梶森神社（堀留町）

創建は約1千年前。田原藤太秀郷の平将門の討伐祈願や、太田道灌の雨乞い祈願などの記録も残る古社。祀られている恵比寿様は、豊漁の神、さらに商売繁盛の神さまへと変化した。江戸時代には神田・柳森神社、新橋・烏森神社などと共に「江戸三森」として信仰された。10月の恵比寿神大祭は毎年大いに盛り上がっている。



茶の木神社（人形町）

下総（千葉県）佐倉藩主堀田家の屋敷神として布袋神が祀られたのが始まりとされる。笑顔が優しい布袋様は、福德円満と防災の神様として知られている。また、この屋敷内はもとより、町方にも火災が無かったことから、火伏せの神としても信仰を集めた。かつて社の周りで、見事に生い茂っていた茶の木がその名の由来となっている。日本橋七福神の一つ。



福森神社（室町）

平安時代前期の貞観年間(859～876年)に創建されていたと推測されている日本橋一帯では最も古い神社だ。旧福德村の稲荷神社として奉斎され、社号もこの村名に由来する。古くは源義家が深く崇敬し、江戸城を築城した太田道灌も狩の帰路にしばしば参詣していた。徳川家康も江戸入府後の天正18年（1590年）8月に参詣し、その後も参詣は数度に及んだ。



兜神社（兜町）

御祭神は、商業の守護神の「倉稲魂命」（稲荷神）で、合祀されている神様は、大国主命(大黒様)と事代主命(恵比寿様)だ。稲荷神社の一つでもある。現在は証券界の守り神とされており、毎年4月1日には日枝神社から司祭を招き、証券界の代表者等を招請し、例大祭が執り行われる。この12年ほど、毎年僕も参加させていただいている。



小網神社（小網町）

稲荷大神を主祭とし、540年前（文政元年1466年）に鎮座した歴史の古い社。「福禄寿」と「弁財天」が祀られており、日本橋七福神の一社でもある。総尾州檜造りの重厚な彫刻が施された社殿と神楽殿は、中央区指定文化財。5月の大祭では神社大御輿で賑う。また、11月末の「どぶろく祭り」は奇祭として特に有名だ。

“Travel Photography”

旅の記憶を引き出すための旅の記録。

京都紅葉錦繡



Olympus OM-D E-5 Mark II,
LUMIX G x VARIO 12-35mm F2.8 ASPH

真如堂, Shinnyodō

Shinnyodo is a temple of the Tendai Sect, established in 984 by a priest from the important Enryakuji Temple. Off the beaten tracks of Kyoto, Shinnyodo is a beautiful autumn color spot which provides lovely fall colors usually around late November, but yet remains relatively less crowded.



南禅寺, Nanzenji Temple

Nanzenji Temple, whose spacious grounds are located at the base of Kyoto's forested Higashiyama mountains, is one of the most important Zen temples in all of Japan. It is the head temple of one of the schools within the Rinzai sect of Japanese Zen Buddhism and includes multiple subtemples, that make the already large complex of temple buildings even larger.

**Olympus OM-D E-5 Mark II ,
LUMIX G x VARIO 12-35mm F2.8 ASPH**





真如堂, Shinnyodō

2017.11.22 Kyoto
Olympus OM-D E-5 Mark II,
LUMIX G x VARIO 12-35mm F2.8 ASPH

mitsui OUTLET PARK TAMA MINAMI OSAWA

Panasonic DMC-GM1,
LUMIX G x VARIO 12-35mm F2.8 ASPH



スナップの楽しみ

Focal Length (35mm format) 24mm ,
ISO 400, aperture F16, shutter speed 1/400

光芒を作る

スナップを撮っていると、絵的に太陽をフレームインさたいと思うことが時々ある。そんなとき、やっぱり太陽も綺麗に写したいときと誰かが思うはずだ。ただ単に太陽が入って、逆光のもやもや写真になってしまうのはごめん被りたいもの。

そこで、対応策として、太陽をピカッと光らせてしまう方法がある。つまり、ウニのようにギザギザな光の筋を太陽から発生させてしまえってこと。この光の筋は『光芒（こうぼう）』と呼ばれる。光芒は強い点光源がレンズに入った時、絞り羽根の重なった角の部分で発生する光の回折現象によって発生するのだ。偶数の絞り羽根は枚数と同じ数の光の筋が、奇数の絞り羽根の場合は枚数の倍の数の光の筋が発生する。だから、絞り羽根が5枚のレンズの場合は10本の、そして、6枚羽根の場合は6本の光芒が出来るわけだ。

では、この光芒をどうやって作り出すか。その方法は、意外と簡単だ。つまり、『絞りを絞る』こと。絞りを絞り込むほど、光の回折現象が起りやすくなるため、光芒が鋭くなるのだ。一方、ここで気を付けなければならないのは、絞りすぎるな！ということ。あまりに絞り込みすぎると回折現象が強くなりすぎ、写真の解像感が失われ、ピンボケ状態になってしまうのだ。これを「小絞りボケ」と呼ぶ。光芒を鋭く、でも、小絞りボケにならないようにするために、程よく鋭い光芒を楽しむなら、おすすめの絞りはF11~F16くらいだ（日中と朝夕は違う）ということ覚えておこう。さらに被写体から太陽の一部が覗くような形で撮り、ISOを低めに、露出はマイナスにするとよい。

スナップで光芒を撮ろうと思うなら、被写界深度の深い広角レンズを使うと良い。ピントを被写体の風景に置き、広い画角の一角に太陽を紛れ込ませ、太陽に光芒を作ると、いい感じの写真が出来るはずだ。

ちなみに、この光芒、強い光源があれば、太陽でなくとも発生する。クリスマスシーズンなどでイルミネーションを撮る際も、三脚が用意できるなら、絞りをぐっと絞って、イルミネーションに光芒を発生させると、思いのほか綺麗な写真が撮れるのでお勧めだ。



[季節の花を楽しむための写真図鑑]

花図鑑 ダリア



ダリア（英語: dahlia、学名: Dahlia）は、キク科ダリア属の多年生草本植物の総称。「ダリア」(dahlia) の名は、スウェーデンの植物学者でリンネの弟子であったアンデシュ・ダール (Anders Dahl) にちなむ。

和名は、花の形がボタンに似ているため、テンジクボタン（天竺牡丹）と呼ばれた。

メキシコ原産。

1842年（天保13年）にオランダから長崎に持ち込まれたのが、日本への最初の到来となった。

(Wikiより)





[茶の快樂：その15]

Winter Spice Tea

中国茶をベースにしたブレンドティーというのは、いままでにも時々見かけてきた。例えば、東京の学芸大学に蘭亭という小さなお店を開いていたお茶の大先輩、故 藤原八重美さんが作る、いろいろな天然素材をブレンドしたお茶が、僕はとっても好きだった。

考えてみれば、ベースになるお茶を何にするかで、そのお茶の基本が決まる。時には緑茶、時には白茶などをベースに、そこに組み合わせる素材に何を持ってくるかそんなことを考えるだけでも、ブレンドティーの愉しみを体感できるというものだ。

クリスマスプレゼントのように僕のところに届いたこのWinter Spice Teaは、まさに、そんなブレンドティーの愉しみを、僕に思い出させてくれた素晴らしいお茶だ。作り手は、奈良で活動する薔茶の末松剛介・藤永絵美子さんご夫婦。10年ほど前、まだAll About[中国茶]ガイドをしていた頃、一度お宅にお邪魔して、素敵なお茶への取り組みや思いをお聞きしたことがあった。そして昨年6月には、京都で開催される「吉田山大茶会」で久しぶりにお会いして、短い時間だったが、会話をさせていただいた。相変わらず素敵なお茶への取り組みや思いをお聞きした。相変わらず素敵なお茶への取り組みや思いをお聞きした。相変わらず素敵なお茶への取り組みや思いをお聞きした。

今回届いたWinter Spice Teaは、樹齢100年を超える雲南省の紅茶、そして貴重な新芽だけの江西省の紅茶をベースに、オーガニックスパイスと自家製のドライフルーツをブレンドした、スペシャルなお茶だった。スパイスはクローブ、八角、黒胡椒、シナモン。ドライフルーツは、サンマスカットレーズン、自家製リンゴ、自家製生姜ピール、自家製柚子陳皮だ。そして八宝茶のように氷砂糖が添えられていた。

ポットに入れて400CCの熱湯を注ぐと、まさにこんな季節にぴったりの幸せに香りがした。シュトーレンと併せて楽しむ人もいるとのことだが、寒い夜に、のんびりと静かなJAZZを聴きながら、届いたばかりのソール・ライターの写真が盛り込まれたポール・オースターの珠玉のショートストーリーをばらばらとめくる時間にぴったりだった。



住所：奈良県奈良市西千代ヶ丘3-12-20
電話：0742-49-7331
URL：<https://www.facebook.com/kicha888/>



旅のcafe No.15 も あん 茂庵 (京都吉田山)

京都大学の東、吉田山の頂上に、木造の建物の静かなカフェがある。世俗から切り離されたようなこのカフェには、前から興味があり、一度来たいと思っていた。

紅葉のシーズンにいつも訪れる真如堂で、ひとしきり写真を撮った後、京大の教授に時間まで少し時間があつたので、ランチをしようと近隣のカフェを検索していたら、茂庵が近くだということを知った。真如堂から歩いて10分ぐらいだろうか。吉田神社の裏手の山を頑張って登っていくと、趣のある木造の建物が森の中に出現した。

茂庵が創られたのは大正時代。谷川茂次郎という人が茶会を開くために吉田山山頂に作った一連の建物のうち、2棟の茶室と、一棟の大きな「食堂棟」が現存する。その「食堂棟」がカフェ「茂庵」として利用されているのだという。

玄関で靴を脱ぎ、木の階段を上がって2階のカフェへ。ガラス格子の窓を通して、やわらかな光がさす店内は、木のぬくもりが感じられ、レトロな照明器具に心が和む。11時の開店時には、ランチを愉しむために、結構な人が押し寄せ、いつの間にか満席になる。老若男女、様々な人がこの空間を楽しんでいる。

京都市街を見渡せるカウンター席に座り、ランチを愉しむのもよし、じっくりと珈琲を飲むのもよし。店内に流れるのんびりとした時間に身を任せ、しばし下界と気持ちを切り離して、好きな本と珈琲で楽しむのがお薦めだ。

帰りは吉田神社側の旧坂をくだり、京都の鬼門を守っているといわれる吉田神社にお参りして、京大までてくてくと歩いていくことにした。気持ちの良い時間だった。



茂庵

住所：京都市左京区吉田神楽岡町8

電話：075-761-2100

営業：11:30～18:00

定休：月曜日その他

URL：<http://www.mo-an.com/>



旅のSweets No.15 西茶屋街の甘納豆

金沢といえば東茶屋街が有名だが、金沢にはほかにも主計町や西茶屋街がある。規模や景観でいえば、やはり東茶屋街が一番なのだが、それぞれに趣があって、なかなかいい感じだ。

その西茶屋街の街並みをブラブラしていると、いくつかの菓子屋がある。西茶屋街の入り口近くには、落雁諸江屋 西茶屋菓寮という落雁の店があり、お土産を買うのに打って付けた。また、中ほどには東京でも人気のスペイン王室御用達の高級チョコレートブランドCACAO SAMPAKA 金沢店がある。ここは二階がカフェになっていて、チョコレートをふんだんに使ったパフェやケーキが楽しめる。そしてさらに奥に進むと、左手に可愛い町家がある。ここが「甘納豆かわむら」だ。

町家の外観と、モダンな店内のギャップが面白い店だ。店内には、石川産の能登大納言小豆や大浜大豆、丹波の黒豆など、各種の甘納豆に加え、各種柑橘系のピールや豆のコンポートなど、西茶屋街の店でしか入手できない素材の風味が活かされた商品が並ぶ。

程よい酸味と甘みの「あまなつ」のピール、そして綺麗な形の白い甘納豆「雪てぼう」が僕のお気に入り。

併設された「MAMEノモノマ」では、綿あめ状のふわふわ系の氷に「まめ蜜」を掛けたかき氷が絶品だ。夏季限定なので、是非夏に再訪したい。

甘納豆かわむら

住所：金沢市野町2-24-11

電話：076-282-7000

営業：9:30～18:00

定休：第1火曜

URL：<http://kawamura.luna.weblife.me/>





京都 八坂神社

今日の一枚

京都に来ると大抵立ち寄るのが、南禅寺と祇園さんこと八坂神社だ。年に一度は必ず立ち寄りお守りを頂くのが年中行事になっている。

創建は斉明天皇2年（656年）ということなので、京都で一番古い神社である下賀茂神社には及ばないが、上賀茂神社には引けを取らない古社だ。

でも、八坂神社のことを考えるときにはいつも“ちょっと待てよ”と思うのだ。この八坂神社の雰囲気、日本のどの神社ともどこことなく違って感じられるからだ。何がどういふ風にと聞かれてもうまく答えられないのだけれど、あちこち歩き回って来た他の神社とは、その発するオーラが何か違うのだ。

現在八坂神社の主祭神は素戔鳴尊だ。しかし、その正体は牛頭天王（ごずてんのう）だとされる。牛頭天王とは釈迦の生誕地に因む祇園精舎の守護神で、いわゆる仏教系の神様だ。だからだろうか。他の神社とは異なり、どこことなくエスニックな雰囲気を醸し出している。牛頭天王は、薬師如来が下界に現れたときの姿ともいわれるが、それが蘇民将来の伝説と結びつき、素戔鳴尊と同一視されるようになったという。

素戔鳴フェチな僕としては、素戔鳴の圧倒的な威厳の前で無心に手を合わせるだけなのだが、それに加えて牛頭天王のパワーをも持ち合わせ祇園さんこと八坂神社で、行く年の無病息災に感謝し、くる年に思いをはせるのだった。



Voice From Editor

日本橋茅場町に勤務を始めて今年で35年になります。その間、茅場町から離れたのは、NY赴任中の2年弱と、大蔵省出向時代の1年間のみ。つまり32年は毎日のように日本橋周辺をぶらぶらしてきたわけですが、案外日本橋を知らなかったなあと、今回の特集のために日本橋を歩き回って再認識しました。

日本橋22町のうち、一番馴染みのあるのは、もちろん茅場町、兜町ですが、考えてみればその周辺の蛸殻町、人形町も、ランチタイムには結構歩き回っています。でも、残念ながら小舟町、小伝馬町、大伝馬町、馬喰町、東日本橋あたりは、いままですれほど歩いたことがありませんでした。

そんな日本橋エリアには、様々な百年老舗があります。呉服屋、印鑑やメガネの店、百貨店、そして和菓子や江戸四天王の店。どうしても食い意地のはっている僕は、日本橋百年老舗の中でも飲食店や和菓子屋などをメインに回ってしまうわけですが、ふらりと歩き回りながらも、日本橋周辺の光景もかなり好きだなと思うのです。

同じ日本橋でも、やはりエリアによっては、様々な顔を持っています。あまり馴染みのない小伝馬町あたりは、今一つ印象に残らないのですが、やはり昭和の面影が濃厚に残っている人形町あたりや、すっかり生まれ変わり、現代都市の代表として発展中の日本橋、日本橋室町あたりは、都心

のイメージが強く、歴史の古い日本橋エリアの中にあって、それぞれ違う雰囲気を持っています。そんな、いろいろな表情をもつ日本橋エリアの百年老舗をあれこれ訪ねて歩くのは、とっても面白い体験でした。

もちろん、このあたり、様々な新しい店もオープンしているので、今度は、そんな新しい店をあれこれ歩いてみたいなとも思うのでした。

今回の号は、奇しくもオフィスを茅場町から日本橋二丁目に移転する話でバタバタとしてしまい、12月発行予定がほぼひと月遅延してしまいました。移転先について賛否両論飛び出す中、どうか話を丸く収めることができ、これから本格的に今秋の移転に向け実際の作業を進めていくこととなりますが、この移転事業が、僕にとっては今の会社における最後の大きな仕事かなと思っています。

次号は予定通り3月末には発行したいと思います。が、さてはて、どうなることやら。

企画・編集 平田公一



季刊 Darjeeling Days

バックナンバーのコンテンツは、サイトからご参照いただけます。
<http://www.tearecipe.net/dd/>



日本橋麒麟

Panasonic DMC-GX1,
LUMIX G 20mm/F1.7 II ASPH. H-H020A-K

季刊 *Darjeeling Days*
Volume 15

発行日：2018年1月30日

発行人：平田公一

<http://www.tearecipe.net/dd/>
