

あらぶんちよ散歩

vol.081

うちかんだにちょうめ 内神田二丁目

神田駅に近く、オフィス街と繁華街の空気が混じり合う内神田二丁目。100年以上続くお店もちらほら健在で、明治期には不動様の縁日で大層賑わっていたエリアだそうです。「神田技芸祭」でその活気を感じられるかも。



老舗の手焼き煎餅店「神田淡平」。「激辛」という言葉はこの激辛煎餅(205円)から生まれたそう。山椒煎餅(155円)、辛子煎餅(155円)も辛うまい!



狭い路地にも隠れ家的な店があり、つつい探検したくなってしまふ

Event 大人縁日にうまいもんツアーなど 今年も「神田技芸祭」はイベント盛りだくさん!

出せ不動通りを封鎖して行なわれる年に一度の大イベント「神田技芸祭」。巨大なバルーン人形がランドマークの「おとな縁日」では、路上大宴会や福引き、ライブステージにバターゴルフなど、催しが目白押し。大好評の「神田うまいもんツアー」は、呑み屋巡りと開運パワースポット巡りの2コースをご用意。今年も新企画「神田こわいもんツアー」も登場し、さらにディープな神田へご案内します!(要事前申込)。

神田技芸祭'14
 日時:
 9/2(火)・9/3(水) 神田うまいもんツアー
 9/5(金) おとな縁日・神田こわいもんツアー(大人編)
 9/6(土) 出せ不動通り・神田こわいもんツアー(子ども編)
 場所: 出せ不動通り 問: 千代田区観光協会 TEL.03-3556-0391

歴史 明治には二七の縁日で知られた町のシンボル・出せ不動尊

徳川家の表鬼門除けに祀られた出せ不動尊。本尊は智証大師作といわれる準国宝で、都内でも由緒ある不動尊として知られています。明治時代には2と7のつく日を縁日と定めていたことから、二七不動とも呼ばれ、縁日には多くの人出で賑わったそうです。現在の本堂は昭和63年完成。

相撲取りが不動尊に願掛けをしたら出せしたことから「出せ」という説も

マイタウンヒーロー 出せ不動通り商店会 会長 土井新三さん

二七の縁日に負けない賑わいを取り戻したい

「戦後、交通量が増えて廃止になってしまいましたが、出せ不動通りには昔、二七不動といって2と7のつく日には縁日があり、大いに賑わっていたそうです。現在、商店会主催の催しは、今年で20回を迎えた植木市と、出せ不動通りを封鎖して飲みや歌えの大宴会をするおとな縁日で、7月下旬には近隣8カ町合同でこども縁日も行っています。町に賑わいを取り戻すには、本当は毎月イベントができるのですが、この辺りは、昭和50年前後に建物

が木造2階建てからビルに変わり、今はそれらが建て替えるの時期を迎えて高層ビルの建設ラッシュです。最近では、赤ちようちんだったところも軒並みワインバーに変わったりと、変化が激しい。でもそういう中でも、蕎麦屋や豆腐屋、寿司屋など100年以上続いているお店もちゃんとある。飲食店の方々にも外部から仕入れるのではなく地元の肉屋や八百屋をもっと使っていただいて、みんなで支え合って町を活性化していきたいですね」



↑ 毎年3月最後の金曜日に行なわれる植木市 → 9月のおとな縁日時には総長400mの出せ不動通りを封鎖!

1 casa nuova shop

プレゼントにぴったりな 雑貨や輸入食材のお店

もとは大正時代から続く洋家具メーカーで、1997年からインテリア雑誌「casa nuova」のアンテナショップに。雑貨をメインに、選りすぐりの食材や作家さんの作品など、センス溢れるアイテムが揃う。

住所: 千代田区内神田2-3-6
 TEL.03-5256-5700
 営業時間: 11:00~19:00(土~17:00)
 定休日: 日・祝



↑ 硝子結晶育成キット2,700円、トスカナーのマルチテリ社のパスタ567円、ねこのターチャン ポーチ972円ほか



→ 店長の田熊秀樹さん

2 西海

一皿料理も豊富な 長崎料理のお店

この地で35年愛され続ける名店。一番人気の皿うどんには「酢をかけるのは東京流、ソースをかけるのが長崎流。私のイチオシはラー油です」と神山さん。ジュージュー焼き餃子(400円)やゆで豚(830円)もおすすめ!

住所: 千代田区内神田2-8-5
 TEL.03-3254-4780
 営業時間: 11:30~14:15LO / 17:00~22:00LO
 定休日: 土・日・祝



↑ 小皿うどんか小ちゃんぽんに角煮、水餃子、小鉢が付いた特別定食950円は13時以降のメニュー



→ ホール責任者の黒川芳行さん

3 くじらのお宿 一乃谷

おいしいクジラ料理が 食べられる業界屈指のお店

「クジラは日本の食文化。高タンパクで低カロリーなクジラ肉は、疲労回復&メタボ予防にもいいんだよ」と谷さん。調査捕鯨船から直接仕入れ、数週間熟成させるというこちらのクジラ肉は、臭みがなくうまみが濃厚なのが特徴。



↑ クジラのステーキほか、竜田揚げや刺身もお昼は980円で提供

→ クジラを扱って四半世紀という店主の谷光男さん

住所: 千代田区内神田2-7-6ゆまにビルB1F
 TEL.03-3254-6096
 営業時間: 11:30~14:00、17:00~22:30LO
 定休日: 日(予約があれば営業)

4 東京オーブンプチ

国産食材と南部鉄器にこだわったワインバル

バル激戦区・神田の人気店、東京オープン2号店が4月末にオープン。南部鉄器を調理器具に使った、清流若鶏のローストや東京産の低農薬野菜の料理など、素材の良さを生かしたストレートなメニューが並ぶ。お手頃価格のワインとどうぞ。



↑ 東京産10種野菜の鉄鍋白ワイン蒸しアンチョビソース1,280円、鉄鍋フレンチトースト630円

← 左から、店長の須田留利さんとスタッフの福田恵さん

住所: 千代田区内神田2-8-12
 TEL.03-6206-0789
 営業時間: 17:00~24:00
 定休日: 土・日・祝

5 リストランテ・シャイ

ランチの Pasta も絶品な 本格イタリアレストラン

銀座から神田に移って6年目。カウンターメインの店内では、オープンキッチンから広がる調理の音や香りもごちそうのひとつ。5種類の日替わりパスタに、自家製パンとスープ、エスプレッソが付くプチランチコースは1,200円。夜は要予約でおまかせのコースのみ、ワイン付きで10,000円〜。



→ オーナーシェフの大坂政寿さん

← 店名の由来となった指揮者のリッカルド・シャイ直筆のサインも!

住所: 千代田区内神田2-10-2
 TEL.03-3255-8655
 営業時間: 11:30~14:00LO、18:00~21:00LO
 定休日: 土・日・祝