



歴史といま、洋の東西の文化が出会うまち

護国寺駅

東京メトロ
有楽町線

江戸時代から多く人の信仰を集めた護国寺。文明開化の時代から東京の人々に浸透していったカトリックの教え。ここはそんな時代の流れと共に日本と西洋の文化が共存し、暮らしに自然と溶けこんでいったまちなのです。

音羽通りの両側は急な坂がいっぱい。昔は音羽谷って言ったんだって



1 真言宗豊山派 大本山 護国寺

広大な境内に数多くの文化財が。江戸の面影を色濃く残す名刹

五代將軍徳川綱吉が生母の桂昌院の願いをうけ、上野国(群馬県)碓氷八幡宮の別当、大聖護国寺の亮賢僧正を招き開山。徳川家加護の祈禱を行う寺として幕府の信を受けました。観音堂(本堂)は震災や戦災に耐え、元禄の姿を保つ貴重な建造物として国の重要文化財となっており、このほか江戸の面影を今に伝える、仁王門、惣門をはじめ薬師堂・大師堂などの諸堂も現存し、また書画・什器などの寺宝も数多く有しています。街なかにもありながら境内は静かで、今も人々に親しまれています。



文京区大塚5-40-1 03-3941-0764
http://www.gokokuji.or.jp/



東京カテドラル聖マリア大聖堂
1899(明治32)年に聖母仏語学校の付属聖堂として造立され、1920(大正9)年に東京大司教座聖堂に。当初の木造ゴシック式の聖堂は戦災で焼失。ドイツのケルン教区の支援を受け、故丹下健三氏の設計により、1964(昭和39)年12月に再建されました。
文京区関口3-16-15



大塚警察署前
警察署
注目の人
アルバ・エデュ
筑波大学
附属中学校



ジョセフィーヌの鐘
キリスト教解禁後、築地に最初の聖堂が建った1877(明治10)年、フランスより二つの鐘が寄贈。1920(大正9)年、東京大司教座が関口へ移転した際に一つが移され「アドレド・ジョセフィーヌ」と名付けられました。



ルルドの洞窟
聖母マリアに由来する奇跡の泉が湧くフランスのルルドの洞窟を、1911(明治44)年、フランス人のドマンジェル神父が現地と全く同じ大きさで再現したものです。

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【護国寺駅】

- 9月5日(月)~11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!



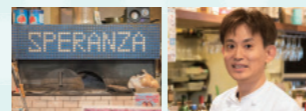
*価格はすべて税込です。*データは取材時のものです。内容が変更になる場合がありますので、あらかじめご了承ください。*掲載店舗は通常マスク着用で営業していますが、撮影のため特別に外していただいています。



PIZZAマルゲリータ1,617円(ランチはサラダ、ブチドルチェ、ドリンク付で1,080円)。料理はもちろん、夜のお酒も「リクエストに応じていたら増えました」と、多種多様です。

2 SPERANZA

スペランツァ
文京区音羽2-4-2
03-5981-9083
11:30~15:00、17:30~24:00
日・祝
http://jp-speranza.sakura.ne.jp/



石窯PIZZAに本格イタリアン。Funnyな気分で盛り上がりよう

都内有名店で修業後、独立開店して10年。石窯の本格PIZZAや豊富な料理がお手頃価格で味わえます。でもこの店の魅力は楽しさと気安さ。好奇心とサービス精神旺盛のシェフの人柄に惹かれ、通う人も多しとか。「お客さんが喜ぶ顔がエネルギー」と笑う松田さんです。

オーナーシェフ 松田 悠生さん



左:金継ぎで蘇った幕末期の伊万里焼(金継ぎ講座も開催)。右:@クラフによる輸入壁紙を活用して造ったデザイン雑貨。(上から)札入れ1,980円、カードケース2,200円、豆ノート990円。

4 音羽画廊

文京区音羽1-15-12
03-3947-7110
12:00~19:00 不定休
http://otowagarou.com/
*茶道教室、金継ぎ講座についてはお問い合わせください。



万物を大切に日本の心を知る、穏やかな空間

器などの生活骨董に雑貨、絵画、奥には茶道教室も行う茶室が…。ここに満ちているのは、万物を大切に茶の湯の心。造る人、使い続けてきた人の想いが、金継ぎなどの手を入れて蘇る。護国寺のお膝元で、古い道具たちは幸せに生まれ変わります。

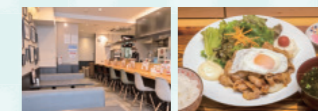
店主 梶浦 暢枝さん



握りたておにぎりCプレート980円(全種から選択可/写真は高級すじこ+じゃこ油揚げの有馬山椒あえ、から揚げなどの副菜と味噌汁付)。おにぎりの品揃えは季節に応じて常時20種も(150円~)。

3 一平米おにぎり専門店 ほんたぼんた 護国寺本店

文京区音羽1-17-14
03-5825-4522
7:30~22:00 無休
https://bontabonta.jp/



大地と海からの恵み。日本の食を味わう幸せを

旨み・艶・粘り・香り…五つ星お米マイスター厳選の、美味しく体に良い金芽米を使い、具材は豊洲と築地直送の素材を門外不出のレシピで店内仕込み。この贅がぎゅっと詰まった「おにぎり」が、お手頃価格で味わえる!日本の食の幸を実感できるお店です。

お肉ふわふわ生焼き定食910円。定食、惣菜なども多彩。



(左から時計回り)グルメなローマ風、ローズマリーのフォカッチャ(1/4)240円。パニーニに最適、チャバッタ432円。イタリアらしい田舎パン、パニーニ(1/4)572円。ほんのり甘い、コルネット302円。

5 Pane & Olio パーネ・エ・オリオ

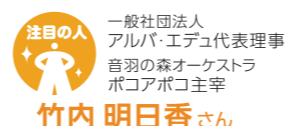
文京区音羽1-20-13
03-6902-0190
10:00~18:00
日・月・祝
http://www.paneolio.co.jp/



香り味わいに幸せを感じる 本場仕込みのイタリアパン

封を開けた瞬間に漂う香り、程良い硬さの皮に歯切れ良い食感。ここはイタリアの公的機関で認められたパネテリア。本場で修業したシェフが伝統製法で作るパンは、「良い素材を使え」という師の教えを守り、小麦にオイル、機械まで本場にこだわった、まさに本物です。

シェフ 小林 照明さん *パネテリアとはイタリア語でパン屋さんのこと。



明日を担う子を、地域の人々と育てたい

地域の方々と一緒になって起こす「事業」—その可能性を知ったのが「ポコアポコ」でした。私の子供が通った同人社団美登里幼稚園の父母たちで開いた卒園コンサート。そこから地域の音楽好きの輪が広がり、オーケストラが生まれたんです。この体験がアルバ・エデュにつながっていきます。

アルバ・エデュは子供が「話す力」を身につけるための事業。きっかけは、私が金融業界で働いていた時に痛感した日本人の弱点です。海外でのプレゼン大会で、日本企業だけ圧倒的に印象が弱かった。内容を英語能力も充分なのに、ただ原稿を「読むだけ」なのです。自

分の考え・思いを伝える力を子供の時から養わなければ、日本は取り残されてしまう。そこでまず地域でワークショップを開き、やがて区内の学校でも授業を行うようになりました。授業をすると子供たちの顔つきが変わります。やる気が出て学力も向上していく。本来子供たちは自己表現したいし、認められ褒められれば嬉しい。そして自己肯定感が生まれ、次の意欲へとつながるんです。この事業も、やはり地域の志ある多くの方が参加して全国の小中高、大学へと広がっています。自分で考えリーダーシップをもって正しい方向へ生きていける、そんな子供たちを育てていきたいですね。



音羽の森オーケストラ ポコアポコ
初心者も熟練者も、子供も大人も一緒に演奏するスタイルが特徴。合唱との共演もあり、地域イベントを中心に活動しています。団員募集中!
https://pocco-otowa.net/

『すべての子どもに「話す力」を』
英治出版(2022年5/28発売)
8年間、4万人以上の子供たちに授業を届けてきた経験・学びを凝縮した一冊。
一般社団法人アルバ・エデュ
https://www.alba-edu.org/