



時代の息吹を感じ、文化が生まれ育つまち

麴町駅

東京メトロ
有楽町線

明治から多くの文人・文化人が暮らし、歴史ある数々の学び舎には若者たちが集う。その一画には、昭和以降の日本の文化を創り育ててきた「テレビ」の拠点が…。ここは時代の変化とともに、つねに新しい文化が芽吹き未来へとつながっていくまちなのです。

1 番町の森

町の顔「日テレ」跡地にできた、地域みんなの憩いの広場

日本初の民放テレビ局としてこの地で生まれ、町のランドマークとして親しまれてきた「日本テレビ」。その跡地の再開発までの間、地域の人々のための期間限定の広場として昨年9月5日に誕生したのが『番町の森』です。四季の移ろいが感じられる植栽に、芝生エリアや木製の遊具、砂利スペースなど、子供から大人まで日々憩え、また地域のイベントにも利用できるなど幅広く活用できるよう配慮されています。老若男女、町の人々に親しまれ暮らしに溶け込む、町の新しいサンクチュアリーです。



番町文人通り
新宿通りと大妻通りをつなぐ、通称「番町文人通り」。島崎藤村、泉鏡花、有島武郎、与謝野鉄幹・晶子、藤田嗣治など、明治から昭和にかけて、多くの作家や芸術家がこの界隈に住んでいました。



文人通りを歩くと、文化史に登場する作家や歌人、芸術家の名前がたくさん！



カトリック麴町聖イグナチオ教会 主聖堂

カトリック修道会イエズス会の創立者で初代総長の聖イグナチオ・ロヨラの名をいただき、東京大司教区の小教区教会として設立。空襲で全焼し、後に再建されましたが老朽化や信徒の増加により、1999(平成11)年、現在の教会が建てられました。命と復活の象徴(キリストの復活)である卵を模した楕円形の主聖堂の中心には、両手を広げたイエス像が訪れる人々を温かく迎えてくれます。

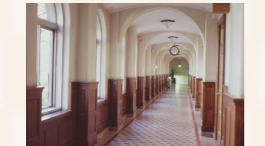


マリア聖堂のステンドグラス



上智大学1号館

関東大震災で損壊した初代の校舎を1932(昭和7)年、スイス人の建築家マックス・ヒンデルの設計により再建。外壁は1階が花崗岩のルスティカ積み、2階以上の壁面を赤色二丁掛けタイル貼りという個性的な色彩。1階内部はアーチ形をした廊下の梁が連なり、ヨーロッパの修道院を思わせます。



写真提供:上智大学



テレビも見てね!

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 [麴町駅]

- 10月3日(月)~9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。



旬の魚が丸ごと一尾! 鮮魚のアクアパッツア1,500円(バゲット、サラダ付。写真はカンパチ)。手焼きのクッキーシューに濃厚カスタード、麴町シュークリーム400円。日替わりメニューも魅力です。

2 麴町ピストロ 階段の途中

〒千代田区麴町3-12-19 ☎03-5213-4445
☎11:30~14:00、17:30~22:00(L.O.21:00)
☎土・日・祝
☎Facebook @kaidannotochu
▲本日のランチメニューをチェック!



麴町の路地裏に浮かぶ 美味満載のピストロ

魚は主に男鹿半島から多彩な旬の獲れたてを毎日直送。さらに佐賀県産黒毛和牛に野菜は契約農家から。この新鮮素材を大胆かつ繊細に調理した豊かなメニューがリーズナブルに味わえます。パティシエでもあるシェフはパンもデザートも手作り。全てに満足のお店です。

◀(左から)オーナー 田中 春幸さん
シェフ 渡辺 一弘さん



高瀬貝、夜光貝、白蝶貝、メキシコアワビ、アコヤ貝など厳選の天然素材から作りだされるボタンの数々。店内には他にも美しい、可愛い、洒落たボタンが数え切れないほど揃います。

4 ヒシダボタン店

〒千代田区麴町3-5-5
☎03-3261-1950
☎月~金10:00~17:00
※土は予約のみ(要電話確認)
☎日・祝



世界で自分だけの一品を選べる、ボタン専門店

大正10年創業、ボタン一筋100年の老店です。ボタンを愛してやまない店主の菱田 光昭さんが集めた貝や水牛、皮など天然素材や硝子、陶器を使った手作りの品は、ここにしかない一点物。お洒落にこだわる人や愛好家が全国から訪れる店内は、まるでボタンの美術館のようです。



ボロネーゼ(サラダ、スイーツ、珈琲or紅茶)。ランチは各種パスタ、ステーキ丼、魯肉飯、ガバオ、ビーフシチューや季節の料理など日替わりで2~3品、全て1,200円で提供。

3 Cafe AMARPHIE カフェ・アマルフィー

〒千代田区六番町5-5 ☎03-3238-0333
☎11:30~13:30
18:00~22:00(夜は予約のみ)
☎土・日(貸切の場合営業)
☎http://amarphie.com/cafe/



料理も多彩。パーティもできる 開放的でユニークなカフェ

女性洋画家の草分け、飯田弥生画伯のアトリエをカフェに改装。テラスもある開放的な雰囲気ゆつりランチが楽しめます。基本はイタリアンですが、香港で暮らしアジアを見聞した好奇心旺盛なシェフが創る無国籍料理も魅力。夜のパーティ利用もオススメです。

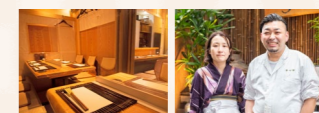
◀マネージャー/シェフ 松田 恵明さん



昼のご膳、和のビーフシチュー(甘味付)1,500円。福島県産黒毛和牛を日本酒でとろけるまで煮込み、赤・白味噌をブレンド。他に、高知県浜上げ直送のお魚ご膳(1,500円)も絶品です。

5 割烹 夢心邸 むしんてい

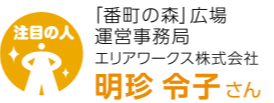
〒千代田区麴町3-4-1 ☎03-3556-3310
☎火~金12:00~15:00(L.O.14:30)
※予約は11:30~可 ※夜は事前予約のみの営業(コースが主) ※土・日も対応可能(要ご相談)。※営業日等は都合により変動する場合があります。事前にお問い合わせください。
☎Instagram @mushintei_



福島など産地直送の食材を丹念に仕立てる真心の味

福島出身のご主人が震災を機に一念発起。支援の想いで地元直送の食材を中心に、全て一から手作りする料理は美味しく心配りも細やか。「故郷、産地、お客様、多くの縁があって今がある。大切にしたい」とご主人。その誠心誠意の味に惹かれ多くの人が通います。

◀奥様 須田 よしみさん、店主 須田 樹一郎さん



「番町の森」広場運営事務局 エリアワークス株式会社
明珍 令子さん

未来へつながる、みんなのオアシスに

日テレ旧社屋跡地の再開発にあたり、地域の皆さんから私たちにご要望のあった広場を、着工までの暫定期間を利用して作ってみようということ生まれたのが『番町の森』です。そして、これを真に地域のために活用できる場として運営、つまりエリアマネジメントしていくのが私たちの役割です。例えば、町の人が自分たちのために企画し自らの手でイベントを行いたい。でも未経験だから、集客や運営など難しい部分もありますよね。そこを私たちがお手伝いする。去年実施した「家族で馬とふれあい体験」は、住民で馬術をされている方の企画だし、「番町の花火」は、手持ち花火をやったことがない子供達に、機会と場所を提供して欲しいとの声に応えたものでした。コロナ禍で体育祭が中止になり、発表の場を失った子供達の父母が発表会を開いたこともありましたね。また町会や商店会の方々とも関係を密にして共に町づくりを考えたり、若い子育て世代の声を聞いて新旧の住民の橋渡しをしたり…。この番町の森を介して、より良い町になるのが願いです。もちろん日常では芝生で子供たちが自由に遊び、大人は昼休みにホッと憩う。民間の施設だから、そこに住む人だからできる、自由で大きな都心のオアシスになれば幸せですね。



千代田区医師会による子ども向け防災イベントを開催。小さなお子さまにもAEDの使い方体験ができて、普段あまり見かけない日本赤十字社の救急車や自衛隊の給水車などの車も登場!
主催:千代田区医師会
☎https://www.chiyoda-med.or.jp/