



# 日本の知を育み続ける 歴史と文化のまち 本郷三丁目駅

東京メトロ丸ノ内線 都営地下鉄大江戸線

日本初の国立大学・東京大学をはじめ、まちのあちこちに江戸・明治を偲ばせる史跡や建築物の他、歴史館に博物館などの文化施設が見られ、そして文人たちの足跡も残す本郷三丁目。見るほどに、歩くほどに知的好奇心がかきたえられる、ここは奥深い文化のまちなのです。



**浄土宗和順山法真寺**  
慶長元(1596)年、京都知恩院より寺号を附与。寺の隣に、樋口一葉が4歳から9歳まで住み、その家は45坪もあったといわれています。樋口家が一番安定していた時で、彼女は家の倉庫で本を読みふけったり、2階の窓から境内の桜を眺めたりしていたのです。一葉の作品「ゆく雲」に登場する「腰ごろも観音さま」も現存しています。



本郷通りから春日側に続く数多くの坂道には文人ゆかりの史跡がいっぱい!



**櫻木神社**  
太田道灌が江戸築城の時、菅原道真公の神霊を京都北野より城内に勧請。その後、二代徳川秀忠の時に湯島の「桜の馬場」に遷座しましたが、五代綱吉がそこに昌平養を設立したため、再び本郷に遷座し土地の氏神様となりました。学問の神様として学生がお参りするだけでなく、4月には稲荷祭、8月に子供夏祭り、9月の例大祭など年間の神事・祭事も多く、地元の人々に敬われています。



**本郷薬師堂／十一面観音**  
「薬師堂」は清賢法印が富元山真光寺に寛永10(1670)年に建立。そして真光寺の境内に祀られたのが「十一面観音」です。深く信仰を集め縁日も賑やかだったといいますが、先の大戦で寺は焼失。世田谷に移転したものの薬師堂と観音様はこの地に残されました。



**1 東京都水道歴史館**  
命と暮らしに不可欠な“水道”を拓き、支えた先人の知恵に触れる  
江戸〜東京400年の大切な水道の歴史と、安全でおいしい水を供給するための水道の技術・設備に関わる展示を無料で公開している、東京都水道局PR館の一つです。神田上水や玉川上水などの江戸上水から、近代水道の創設、現在まで、規模・水質ともに世界有数のレベルに達した東京水道の歴史や技術が、実物資料や再現模型、映像資料などでわかりやすく紹介されています。  
〒文京区本郷2-7-1 03-5802-9040  
9:30~17:00(入館は16:30まで) 無料  
4月(休日の場合は翌日)  
https://www.suidorekishi.jp/

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 [本郷三丁目駅]**  
3月6日(月)~12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!

**あらぶんちよ散歩**  
誌面バックナンバーはこちら▶



一番人気の“ステパー(ステーキハンバーグ)”。ランチは150gで1,000円(写真は200g)。ソースは3種でイチ推しは“せんごくバター”。秘伝のブレンドが肉の味を深め味変も楽しめます。

**2 レストラン せんごく 本郷店**  
肉ッ!を気軽に手軽に味わえる我らの洋食屋  
1970年、本郷の隣の春日で肉屋の洋食屋として創業。美味しい肉を気軽に、と生まれたのが“ステパー”です。細切りのステーキ肉を卵と秘伝のタレで混ぜ混ぜだけ、つなぎはなし。まさに肉ッ!の旨みを凝縮した「せんごく」だけの味は、50年以上も多くの人を虜にしています。  
◀店長 久高 将吾 さん



(左)店の看板、トリュフショコラ10種のアソートメント2,322円。(右)香り付けにお酒を使用したショコラ6種のアソートメント(写真は1,408円)。豊富な品々からセレクトできます。

**4 99 ROUTE DU CHOCOLAT**  
99 ルート デュ ショコラ  
素材選びから仕込み、製造、完成まで熟練したシェフが全て手作りするチョコレートは、素材たちの絶妙なバランスと繊細な味わい。でも決して特別ではなく、日々の暮らしの中で楽しんで欲しい、との想いから生まれた一粒一粒が音符のように並ぶショーケースを覗けば思わず心が躍ります。



ワンプレートランチ1,800円。前菜、自家製パン2種、サラダ、パスタ(写真はモッツアレラを詰めたラビオリ+250円)、デザート、コーヒー。\*昼は混むため予約がお勧め(当日10:30まで)。

**3 La Fabbrica Della Pasta Quel**  
ラ・ファブリカ・デッラ・パスタ コエル  
トスカーナで修業したシェフと名店で腕を磨いたスーシェフが、イタリア20州の手打ち生パスタと郷土料理を提供。ワインも公式資格を所持するソムリエ厳選の希少なイタリア自然派ロゼやオレンジワインが楽しめます。予約の絶えない、知る人ぞ知る本郷の名店です。  
◀ソムリエ 酒井 頌一 さん



発酵定食1,000円。一汁一菜を基本に、自家製塩麹や醤油麹を使用。その他、日替わりセット、サラダプレート、選べる玄米セットも。オプションでコーヒー、おやつもあります。

**5 発酵するカフェ 麹中-Koujichu-**  
新しい発見や驚きがある“発酵”を楽しむお店です  
自家製の塩麹や醤油麹、味噌などを使った美味しく体にやさしい日本の家庭料理が味わえる...、だけじゃない。日本の食や文化を再発見してもらうため、つねに様々なアイデアを発信し続けます。変わらないものを守るため、変わり続ける—いつも発酵中のお店です。

## 知って欲しい江戸〜東京の生活の礎



明治31年から続いた西新宿・淀橋浄水場。その跡地にあった東京都水道記念館を前身に、1995年開設されたのが「東京都水道歴史館」です。江戸から東京、400年にわたる水道の歴史や技術を紹介していますが、例えば木樋の水道は明治34年まで使われていたように、江戸幕府が作った水道システムは近代化しながら東京になっても連続と引き継がれている。そんな事も皆さんに知っていただきたいですね。  
私自身、学生時代は歴史と考古学を専攻し、卒業後は千代田区や文京区などで遺跡の発掘をしていました。じつは専門は屋根瓦の研究なんです。発掘

東京都水道125周年記念企画展  
**「東京近代水道の誕生」**  
4月15日(土)~5月14日(日)

- 東京都水道歴史館 1Fラウンジ
- 9:30~17:00(入館は16:30まで)
- 無料

▶「淀橋浄水場 沈澱池出口工事」  
明治31(1898)年12月1日、淀橋浄水場から日本橋・神田方面への通水が始まった東京の近代水道。明治44(1911)年の市域全体の完成まで、その道のりは平坦なものではありませんでした。  
所蔵する明治期からの文献や実物資料により、明治初年以降20年以上におよぶ東京近代水道誕生への歩みをご紹介します。

\*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。