



# 都電とともに時を刻み 人々を育んできたまち 荒川車庫前停留場

東京さくらトラム  
(都電荒川線)

隅田川を背に日本の近代化を支えた数多くの工場があり、そこに働き暮らす人々を運んできた都電。時を経るにつれ工場は少なくなり、新しい住人が増え…とまちの姿は変わっても、今日も明日も都電は人々を乗せ走り続けます。ここは都電とともに時が流れるまちなのです。



## 1 都電おもいで広場

懐かしい停留場にたたずみ、しばしタイムトラベルを楽しむ

明治44年(1911)、東京市が東京鉄道株式会社から路面電車事業を引き継いで始まった「都電」。現在は三ノ輪橋～早稲田間の路線のみですが、最盛期には41もの系統が都内を縦横に走り、まさに都民の移動手段の主役でした。ここはその歴史と今を知る場所として、平成19年(2007)、荒川電車営業所(荒川車庫)の隣に誕生しました。昭和29年(1954)、アメリカの最新技術を導入し造られ通称PCCカーと呼ばれた5500形と、昭和37年(1962)製造で引退前には朝の通学輸送に活躍し「学園号」の愛称で親しまれた旧7500形を展示。中にはシミュレーションが楽しめる運転台や実際に触れられる車内装置、さらに電車が走る荒川線沿線のジオラマや歴史的な資料・写真などが展示されています。往時を知る人はその思い出を呼び起こし、子どもたちには都電を身近に感じる、ちょっと嬉しいスポットです。

都電荒川線「荒川車庫前停留場」下車すぐ  
土・日・祝の10:00～16:00(振替休日含む) 入場無料  
<https://www.kotsu.metro.tokyo.jp/toden/kanren/omoido.html>

誌面で紹介したお店やスポットに  
ターリターキーの2人がおじゃまします!

テレビも見てね! あらぶんちよ散歩 [荒川車庫前停留場]  
6月5日(月)～11日(日)

- 地デジ10ch 15:00～、19:00
- 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▶



## 梶原の渡船場跡

明治42年(1909)、対岸の江北村から堀船の下野紡績工場へ通う女性工員たちのために開通。野菜を運ぶ荷車や、戦時は足立の軍需工場へ通う人々、また梶原銀座への買い物客も日に何往復もして運びましたが、車の普及などにより、昭和36年(1961)にその姿を消しました。



## 延命子育地像尊

寛文九年(1669)・宝永二年(1705)銘の日待供養塔二基(区登録有形民俗文化財)をはじめ、寛永二十年(1643)銘の地藏菩薩像や庚申塔など、江戸時代に建てられた石造物があります。中でも日待供養塔は江戸時代初期のもので、現在のところ区内ではここ以外確認されていないといえます。延命・子育にご利益があるとされ今も多くの信仰を集め、毎月「2の日(2・12・22)」に緑日が立ち、毎年7月12日に祭りが行われます。



※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。

お隣は、あらかわ遊園。  
休日には「都電おもいで広場」とダブルでどうぞ!



ハンバーグを覆うマッシュポテトにはパブリカパウダーで描いた都電の絵がアツシェハンバーグ(180g)、ランチはサラダ・スープ、ライスorパン付、1,100円。

## 2 ハンバーグレストラン&ワインバル haché アツシェ

荒川区西尾久8-25-1 03-3800-0811  
11:30～14:00、17:30～22:00  
※日・祝11:30～15:00、17:30～21:00  
※L.O.各30分前  
因水 <https://fb.com/bal.hache/>



## 肉好きのシェフが作る 肉好きのためのハンバーグ

新鮮な塊肉を店で挽き、焼き上げる牛100%のハンバーグの肉汁と、それを包むマッシュポテトが絶妙な味わいを生む逸品。都電沿線で育ったフレンチ出身のシェフが、地元の人のために作る料理は大人も子供も大好きな、美味くてお腹一杯になる幸せの味です。

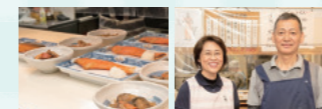
◀オーナーシェフ 田崎 拓也 さん



(上段左から)もつ煮込み350円、サバ味噌煮550円、蓮根の煮物(日替り)150円、ライス並150円、みそ汁30円。自慢のもつ煮込みは昔馴染みも通い続ける変わらぬ味です。※価格は昼料金

## 4 ふじ家

荒川区西尾久8-33-3 03-3893-7186  
9:00～13:00、17:00～21:30  
※土10:00～13:00  
因日



## 荒川車庫前で72年。まちの人たちに愛される家庭の味

屋はカウンターに並んだ本日のおすすめから好きな料理を選ぶスタイル。夜は一品料理や丼物、麺類など店内の豊富な品書きから選びます。1951年から72年、このまちで働き、暮らす人々を朝・昼・晩と家庭の味でもてなしてきた、いわば西尾久のお台所です。

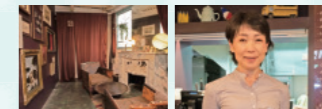
◀女将 鈴木 幸江さん、店主 鈴木 正春さん



カフェ・グルモン1,155円(アイス、おすすめケーキなど全て自家製のデザート盛り合わせ、コーヒー紅茶)。数量限定ランチは休日には遠方からお客様が訪れるほど人気です。

## 3 +h café アッシュカフェ

荒川区西尾久8-45-11 03-4283-3780  
11:30～18:00  
因月・木  
<https://www.lestyleh.com/>



## パリの暮らしって、きっとこんな感じ…なお店です

パリでお菓子作りを学んだオーナーが、パリをコンセプトに町工場をリノベーション。現地ですべての暖炉やアンティークが配された店内で本場のパティスリー、スパイスやハーブを使った個性的な味わいのランチが楽しめます。その空気感、味わい…、行けば分かります。

◀オーナーパティシエ 浅見 博子 さん



本日のランチ 真鯛とベビー帆立、春キャベツ、トマト・マキアートのパスタ、サラダ・スープ・パン・カフェ付1,450円。ランチはパスタ中心のイタリアン、ディナーはフレンチのコースが味わえます。

## 5 Osteria Il Ottobre オステリア イル オットブレ

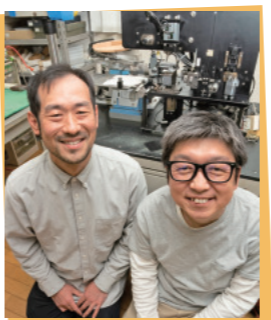
荒川区西尾久8-23-2 03-3893-3474  
11:30～14:00、18:00～22:00  
因木  
<https://osteria.il-ottobre.com/>  
※ワインのオンラインショップもあります。



## 料理とワイン、それは美味の相乗効果を生むパートナー

目の前を都電が走るこの場所で生まれ育ったオーナーが、まちの人に美味しい料理と本物のワインの味をと、ソムリエ資格も取得し開いたお店です。旬の素材や調理法などを絶えず追求。お客様との語りも大切に、寛ぎの時間を創る真摯な姿勢が人気の理由です。

有限会社 小野澤製作所  
注目の人 小野澤 俊明さん 吉田 充宏さん



(左から)小野澤さん、吉田さん

## 小さな窓から広がる夢をつくりたい

うちは曾祖父の頃には象牙を加工して根付を作っていました。現在のストラップやキーホルダーを始めたのは、社長、父の代からです。その父が40年前に作った、瓢箪のアクセサリにレンズをはめ、覗くと七福神の絵が現れる「のぞき瓢箪」が今の製品の原型ですね。仕掛けは、長さ12mm程の筒状の小型レンズの一端に8mmカメラで撮影した画像フィルムを貼りつける。商品の穴から覗けば目の前にその画像が現れる、というわけです。のぞき商品は関東では弊社だけだと思います。

じつは私自身、この仕事を継ぐつもりはなくて、別の仕事に就いていました。

それが転職を考えていた時に、海外に工場を出すから行ってください。そこに前の会社で仲の良かった吉田が旅行のついでに寄ってから、手伝ってもらうようになってもう20年くらい。今は製造管理責任者として、また製品デザインもしてくれる大切な相棒ですね。

のぞきレンズの画像ってデジタルにはない、昭和に流行った8mmカメラのアナログの温かさがあるんです。例えば子どもや思い出の写真を入れたら、自分だけの心がこもったキーホルダーになります。これからもお客様に喜んでいただける商品を製作していけたらと思っています。(小野澤さん談)



## 「のぞきレンズ」を使って自分だけのアクセサリを!

お好きな写真や絵をのぞきレンズに入れ、オリジナルのキーホルダー、ストラップが作れます。

●ご相談、ご注文は  
有限会社 小野澤製作所  
<https://onozawass.com/>

荒川区西尾久4-15-2 03-3893-3822