

東京は、どう変わる？

TOKYO MOVING ROUND



東京の、 ちょっとだけ 未来の景色。

ここでは、いろいろな街と街、いろいろな人と人が、
山手線という、フシギな輪っかにつながっている。
違うもの同士が、つながりながら、ひろがっている。

そこから生まれてくるものは、
思いもよらない発見、出会い、楽しさ、優しさ…。
心が動き動かされる、新鮮な日々。

そこに生きるみんなで、
東京を世界でいちばんの感動に満ちた
ワンダープレイスにしていけたらいいなと思う。

具体的に何が生まれるかは、きっと本当にいろいろ、
そしてまだ、本当に未知数だらけ。

でもそれが、これからいろいろな人たちと
いっしょにつくっていく、
開かれた山手線の可能性だと思う。



東京感動線



RYOZAN PARK 大塚

ライフ & ワークが交錯する 次世代の場づくり

プリスクールを併設するシェアオフィスに、世代や職業、国境を越えた人たちが集まる。働く場であり、子育ての場が、未来を担う子どもを育てる。

多様性の中での子育てが日本の未来につながる

新旧が同居する巣鴨・大塚・駒込
山手線沿線でありながら、家族経営の店が並ぶ商店街や歴史を物語る庭園・史跡が身近にあるなど、昔ながらの景色を残す。近年は、国内外の起業家やクリエイターが集う「RYOZAN PARK」をはじめ、新しいカルチャーを生み出すエリアとしても注目を集めている。

「RYOZAN PARK 大塚」には、実にさまざまな人が集まる。5・6階のシェアオフィスでは、新進気鋭のクリエイターや在学中に起業した大学生、子育てと仕事を両立させるワーキングマザーなどが自由なスタイルで働き、7階のプリスクールでは、1〜3歳の子どもたちが英語に囲まれて一日を過ごす。職種や世代が異なるのはもちろん、出身地もアジア、アメリカ、ヨーロッパと世界各地に及ぶ。「私たちにとって、働く」と「子どもを育てる」が共存する場所をつくることは自然なことでした。そう語るオーナーの竹沢徳剛さんとレイチェルさん夫妻。竹沢さんは、RYOZAN PARK 大塚に先



プリスクール（右）と個室オフィススペース（左）。ハロウィンで仮装した子どもたちが、他フロアへ出掛けてお菓子をもらうなど、シェアオフィス利用者と子どもたちの交流もある

フロア案内

7F	PRE SCHOOL 100%英語保育のプリスクール
6F	CORE コワーキングスペース
5F	FOCUS 個室オフィススペース

5階は2〜6名用の個室オフィス11室。6階は166㎡のフリーアドレス型オフィス（ナイト&ホリデー、1DAY利用などのプランもあり）。7階は100%英語保育の認可外保育園

RYOZAN PARK 大塚
住所：東京都豊島区南大塚
3-36-7 南大塚T&Tビル5F 6F 7F
Tel：070-5014-2617
（受付時間：平日10:00～16:00）
営業時間：5F FOCUS
（個室オフィス）：24時間365日/
6F CORE（コワーキング）：6:00～24:00/
7F PRESCHOOL
（プリスクール）：9:30～16:30
問：otsuka@ryozanpark.jp（オフィス）、
preschool@ryozanpark.jp（PRESCHOOL）
www.ryozanpark.com/jp-otsuka

駆けて、シェアハウスとシェアオフィスを融合した「RYOZAN PARK 巣鴨」(P4)を開設した。「RYOZAN PARK 巣鴨は働く」と「暮らす」が共存する場所です。私たちは、そこでの経験を通して、大家族のように暮らし、有形無形のものシェアすることで、それぞれの生活が豊かになることを学びました。

竹沢さんは「子育ても同じ」と続ける。コミュニティでシェアすること、子ども、親、社会に利益をもたらす。

「そうして育った子どもたちは、多様性を当たり前のものと受け入れ、多彩なコミュニケーションを身につけるでしょう。子どもは未来の宝。たくましく生きる子どもたちを育てることが日本の未来につながる」と信じています。



RYOZAN PARK 巢鴨

ともに暮らすことが絆を生み 多様性の入り口を開く

シェアハウスとシェアオフィスを融合した「RYOZAN PARK 巢鴨」。住民たちはともに笑い、泣き、汗をかく。そんな暮らしの中から生まれる絆が人生を豊かにする。



1) 館内には世界的なアーティストによる壁画もある。2) シェアハウス専有部の一例。3) 住民専用のリビング。住民は「RYOZAN PARK 大塚」(P2) のコワーキングスペース (6階) も無料で利用できる

フロア案内

6F	シェアハウス、テラス
4F	シェアハウス、シェアオフィス、会議室
3F	シェアハウス、シェアオフィス、会議室
2F	リビング、シェアハウス
1F	ラウンジ、キッチン、シェアオフィス
B1F	ジム、イベントスペース、音楽室

RYOZAN PARK 巢鴨

住所：東京都豊島区巢鴨1-9-1 Tel: 03-6912-0304
 料金：シェアハウス7万5000円～10万8000円
 (共益費1万5000円、保証金5万円、礼金は賃料+共益費1ヶ月分) / プライベートオフィス5万5000円～12万5000円 (保証金2ヶ月分) / プースオフィス3万～3万5000円 (保証金2ヶ月分) / ジム：5000円 (居住者は無料) 問：sugamo@ryozanpark.jp
www.ryozanpark.com/jp-sugamo

シェアハウスは全41室。シェアオフィスはプライベートオフィスとプースオフィスがある。シェアハウス、シェアオフィスともに3階は女性専用。共有部には週5回、清掃が入る

の結婚によるものだという。「退去後も、里帰りのように、みんな集まります。私の仕事は、大家として建物を管理することではなく、住民と人生の楽しみをシェアすること。歳をとっても彼らと酒を酌み交わし、切磋琢磨し合う仲でいたいと思っています」

住民たちは、住民会議で日常について話し合うほか、誰となく集まってパーティを開いたり、夢を語り合うことも。秋には運動会と一緒に汗を流し、正月にはおせちを食べて年のはじまりを祝う。そこには元住民たち、そして竹沢さん一家の姿もある。ともに暮らす中で喜怒哀楽をシェアし、受け合う刺激は、新しいビジネスアイデアや人生の次のステップに踏み出すきっかけにつながる。退去理由の多くは、海外転出か住民同士で

志ある者が世界から集まり刺激を受け合い成長する場
 2012年に生まれた「RYOZAN PARK 巢鴨」。その名は、中国・明代の長編小説『水滸伝』の故事から、英傑の集う場所とされる梁山泊に由来する。デザイナー、医師、弁護士、記者、NPOスタッフなど住民の職種はさまざま。これまでに暮らした人数は150名以上、出身地も15カ国を超える。彼らに共通するのはただひとつ、志をもっていること。
 「ここは、日本の未来へ向けた、志をもつ国内外の若者たちを受け入れる場所。私は、入居希望者の内覧に必ず立ち会い、自分の想いを伝えた上で聞くんです。あなたの夢はなんですか、と」(オーナー！竹沢徳剛さん)
 住民たちは、住民会議で日常について話し合うほか、誰となく集まってパーティを開いたり、夢を語り合うことも。秋には運動会と一緒に汗を流し、正月にはおせちを食べて年のはじまりを祝う。そこには元住民たち、そして竹沢さん一家の姿もある。ともに暮らす中で喜怒哀楽をシェアし、受け合う刺激は、新しいビジネスアイデアや人生の次のステップに踏み出すきっかけにつながる。退去理由の多くは、海外転出か住民同士で

未来をつくる人が見る、 「次の未来」の景色とは？



(RYOZAN PARKオーナー)

竹沢徳剛

Profile

大学卒業後、ワシントンD.C.のアメリカン大学大学院を経て地元日系ローカル紙の記者となる。東日本大震災をきっかけに帰国。2012年「RYOZAN PARK 巣鴨」、2014年「RYOZAN PARK 大塚」を開設

「巣鴨・大塚・駒込には 多様性を受け入れる懐の深さがある」

——「RYOZAN PARK」を立ち上げたきっかけを教えてください。

「きっかけは東日本大震災です。当時、私はアメリカで暮らしていました。アメリカは移民が作り上げた国。彼らは、出身地は違っても、自分はアメリカ人だと胸を張って言います。その多様性を認める文化こそ、国の活力を支えているのだと思います。震災後、現地の友人をはじめ、さまざまなバックグラウンドをもった日本出身の学生たちとともに支援活動を行いました。その中で、震災で疲弊した日本が元気になるためには、多様性を受け入れる社会が必要だと思っただけです。国籍や人種に関係なく、夢に向かって努力する人を受け入れ、ひとつの家族のように暮らす。そんな新しいかたちのコミュニティがこれからの日本にとって大切だと考えました」

——新しいかたちのコミュニティを実現するものとして、シェアハウス、シェアオフィスを選んだのはなぜでしょうか。

「幼少期から、母方の実家が商売をしていることもあり、家族はもちろんだ、たくさんの大人に囲まれ

て暮らしていました。その原体験が多様性の中で暮らすことにつながり、シェアハウスというかたちになどり着きました。仕事は生活の一部ですから、そこにシェアオフィスを共存させることで、暮らす場所であるシェアハウスと、働く場所であるシェアオフィスがつながっている、村のような状態をつくりたいと思いました。そしてそんなコミュニティを、自分が生まれ育った巣鴨でつくりたいと思っただけです。まずは自分の周りにいる人から元気にする。最初は小さな流れでも、同じ想いをもった仲間が集まれば、いずれは川の流れのようになり、社会を変える動きにつながると信じています」

——竹沢さんにとって、地元巣鴨をはじめ、大塚、駒込という地域には、どんな魅力がありますか。

「それぞれに個性があるので、ひとままとめに考えるのは難しいですね。たとえば豊島区でもほかに池袋や目白、雑司が谷などもあります。こんなにも多彩な街から成り立つこのエリアは、いろいろな木からできている広葉樹林のようだ

と思うんです。明治神宮の森は、永遠の森を目指して、さまざまな種類の広葉樹を集めてつくられたといえます。森を守るコツは放っておくこと。放っておいても生態系は循環します。このエリアも同じで、多様な人が無理せず共生できるところだと思います。そういう「ごちゃごちゃ」しているところだからこそ、おもしろいカルチャーも生まれるのではないでしょう。中でも巣鴨、大塚、駒込は、昔ながらと最先端の暮らしが混在するところ。言い換えれば、多様性を受け入れる、懐の深い地域だと思えます」

——その「RYOZAN PARK」が目指すものを教えてください。

「今後も、東京の村をつくるという「RYOZAN」ブランド構築を進めていきます。そのために家族向け、カップル向け、高齢者向けのシェアハウスなどを考えていますし、留学生や大学生が議論できるセミナールーム付きの学生寮、クリエイターが集うカフェなどもおもしろいと思っています。村は、いろいろな人が集い、「暮らす」「働く」、子どもを育てる「こと

「まずは、生まれ育った巣鴨で、 新しいコミュニティをつくりたかった」

をシェアし、ともに生きるコミュニティ。江戸時代の長屋や昔の大家族のよう

「人との絆。それを忘れないことが 未来を切り開く活力になる」

されるようになって久しいですが、なんだかんだ言っても一人って寂しいと思うんです。家族のような温かみは、人間が本能的に求めるもの。基本的なものです。とても大切なものではないでしょうか。そして人と人との絆こそ、いまの日本に必要なものだと思います。未来を思い描くなんて大それたことはできませんが、大切なものを忘れず、いまを一生懸命に生きることが明日の活力になり、その先に未来が開けると信じています」



NORTH 山手線 巢鴨

地元民の胃袋を満たす 食堂の安心感

巢鴨ときわ食堂 庚申塚店

幸せな気持ちになれる 心尽くしの家庭料理

巢鴨、大塚、駒込に店を構える「ときわ食堂」。昼どきに地元客が行列をつくることも珍しくない。生産者直送または市場で毎朝仕入れる新鮮な食材、炊きたてのご飯、1人前ずつつくる味噌汁をはじめ、モットーは「できたて、つくりたて」。壁の品書き

には、いわゆる家庭料理が並ぶ。いづれも、特別な日だけじゃなく、毎食美味しいものを食べてほしいという想いが込められている。



人気のエビフライ760円。料理はすべて、プラス270円で定食（ご飯、味噌汁、お新香のセット）にできる

DATA
住所：東京都豊島区巢鴨4-33-2
Tel：03-3576-2269 営業時間：10:00～23:00 (L.O.22:30)、土・日曜9:00～ 定休日：不定休 (毎月4・14・24日の縁日は営業、翌日休)
http://kousinnduka.co.jp

やっています。同じ名前で食堂をはじめた際、メニューや味は変えましたが家庭料理という点では同じ。お母さんが家族を思っている料理のような美味しさを目指しています「代表・齊藤徳之さん」スタッフの笑顔と心の込められたもてなしも「ときわ食堂」の魅力。食べる幸せな気持ちになる。そんな温かさ豊かさがここにある。

地域同士のつながりは 次の世代がつくる

座・ガモール2号店「京都館すがものはなれ」

地域の魅力を伝えることで 地元そして日本を元気に

とげぬき地蔵尊（高岩寺）のほど近く、「座・ガモール2号店」の店頭で、道行く人に笑顔で声をかける大学生の姿がある。同店は地域産品のアンテナショップであり、地域問題の解決と人材の育成を目指す、大正大学地域創生学部のフィールドワークの場でもある。

来店客の世代や国籍はさまざま。店員の学生たちとの会話を楽しみに足を運ぶ地元の常連客も多い。「お客さん、そして地元商店の方々がつくるコミュニティが人と呼ぶ、そんな商店街になってほしいと思います」（佐藤絵里花さん、中山葉月さん）

地域の発展は日本の元気の源。巢鴨から地域の魅力を発信する学生の心意気が日本の未来を支える。



菓子や漬物、工芸品など京文化を伝える品が並ぶ。同商店街に1号店「東北」、3号店「神の国から」もある

DATA
住所：東京都豊島区巢鴨3-38-1
Tel：03-5972-1822
営業時間：10:30～17:30
定休日：水曜（水曜が4・14・24日の縁日の場合は営業、翌日休）

日本酒の聖地 二大巨頭



× 磐城壽 赤 (500円) × 鮮魚盛り合わせ (2500円)

「純米原酒 磐城壽」(鈴木酒造店)には、宮本さん自ら豊洲で買い付けた鮮魚の盛り合わせを。味の濃淡に合わせ、高知のたまり醤油、愛媛の熟成醤油、岩塩を使い分けて味わえる

和食と地酒 みや穂

DATA
住所：東京都豊島区南大塚3-48-5
Tel：03-3988-3577 営業時間：18:00～23:00 (L.O.フード22:00、ドリンク22:30)、日曜16:00～21:30 (L.O.フード20:30、ドリンク21:00) 定休日：不定休
<http://nanamiya738.com>

丁寧な仕事をされた料理に造り手が見える日本酒を
2019年、開店10周年を迎えるみや穂。開店当時、店主の宮本拓也さんは、四季の料理とそれに合う日本酒をコンセプトとしていたが、大塚が日本酒の聖地ということの後から知ったそう。

「大塚の下町つばさが、気に入ってます」と宮本さん。日本酒をセレクトする際の理由は、彼の料理に合うことはもちろん、造り手の人柄も大きいとのこと。試飲会で蔵元の話聞くだけでなく、酒造りの現場にも足を運ぶ。意気投合した蔵元を招いて、お客との交流会を開くことも。おすすめ「純米原酒 磐城壽」は、もとは福島県で酒造りをしてきた蔵元の酒。震災以降は山形に拠点を移し、酒造りに励んでいる。宮本さんはその心意気を応援したいという。



× 十四代 本丸 (850円) × ウニ白子ホイル焼き (2700円)

串駒本店は1980年開業。十四代は1994年生まれ。喉の通りのよさに先代が惚れ込んだという。女将いわく「大林の串駒が十四代の串駒と呼ばれるようになったのが癪だと笑ってました」。本醸造酒の本丸には旬の焼き物を

串駒 本店

DATA
住所：東京都豊島区北大塚1-33-25
Tel：03-3917-6657
営業時間：18:00～24:00 (L.O.23:00)
定休日：月曜 www.kushikoma.com

「やっぱりうまい！」が何度も味わえる銘酒居酒屋 強いていえば、美味しい日本酒の店というより、日本酒が美味しく飲める店。なぜなら串駒本店は、アテが極めて美味な居酒屋だから。たとえば、2階の関西火鉢で女将の大林雪江さんが焼く「いしり餅」。先代の大林禎氏が銘酒を探す道中で出会った能登の魚醬、いしりを使った串駒の冬の名物だ。無論、日本酒へのこだわりも強烈だ。かつて蔵元でしか飲めなかつた生酒を仕入れるため、農大教授に教わりながら専用冷蔵庫を自作したこと。後に入手困難になった山形県・高木酒造の十四代を全国に広めたこと。それら幾多の逸話を創った先代は4年前に他界した。「けれど」と女将がひと言。

「その後も従業員たちは全国の蔵元を訪ね、地元食材を学んできます。日本酒に合う料理を出すべしと決めたのが大林でしたから」串駒の店頭に記された「やっぱり日本酒はうまい！」の「やっぱり」を何度も味わえる店だ。

「世界一に酔いしれる」

魅惑のワイン

Leandro レアンドロ



飲む人に寄り添う
懐の深いワイン

「マデイラワイン」をご存じだろうか？ シェリー酒やポートワインと並んで世界三大酒強化ワインに挙げられる酒で、ポルトガルのマデイラ島でのみ造られる。

はじまりは17世紀頃、大航海時代にさかのぼる。船に積まれた多くのワインが熱や振動によって劣化する中でマデイラ島のワインだけが唯一美味しく熟成し、キャラメルのような芳醇な色と香りを発したという。偶然によって誕生したワインは、酒強化の製造工程が追加され、独特の風味をもつマデイラワインとして世界中に知られるようになる。現存最古といわれる1700年代のマデイラワインでも、その味わいを保ち、美味しく飲めるというから驚きだ。

この奇跡のワインに惚れ込んだのが「レアンドロ」のマスターである鈴木勝宏さん。マデイラワインの歴史、製法、料理とのマリアージュ、特別な楽しみ方まで、ゲストに丁寧に説明してくれる。

「お客さまには、あなたの想いにこたえるお酒」と伝えていきます。たとえば料理との食べ合わせ。一般的なワインに合うものはもちろんですが、刺身や魚卵などの日本食、さらにはキムチやカレーとい

大航海時代を生き抜いた
マデイラワインに
出合う夜

レアンドロで飲めるマデイラワインは約150種。最も古いもので1720年！とはいえ3年以上の熟成を必要とするため、新しいものでもマデイラ独特の芳醇な香りと風味は十分に楽しめる



マスターの語りにも酔いしれる

右) 左から10年ごとに歳を重ねたマデイラワイン。1杯300円〜。左) マスターの鈴木さんによるマデイラワインの歴史、現地の生産者の話など、マデイラに関するストーリーを肴にワインを楽しむ常連客も多い



マデイラワインを使った伝統菓子「ポロー・デ・メル」。スパイスで風味豊かに。500円



DATA

住所：東京都豊島区北大塚2-8-6
Tel：03-3576-5778
営業時間：12:00～14:00、18:00～翌2:00（月～金曜）12:00～16:00、18:00～翌2:00（土・日曜、祝日）
定休日：なし www.cafebarleandro.com

った意外なものにまでマデイラワインが寄り添ってくれるんです」
世界で最も多くマデイラワインを揃えるバーとして、ギネスブックにも認定。鈴木さんはこの豊富なラインアップを生かし、粋な楽しみ方を提案している。
「歴史の古いマデイラワインの醸造所の中には、オールドヴィンテージを多くストックしているメーカーがあります。そのため、『誕生日と同じマデイラワインで乾杯』が気軽にできるんです。一般的なワインだとコストが高くなりますし、保存状態によっては美味しく飲めるとは限りません。ヴィンテージがグラスで気軽に楽しめるのは、マデイラならではですね」
レアンドロでは、なんと100年前、200年前といった超オールドヴィンテージも揃えている。これらの特別なマデイラワインは、店で飲んだ後の余韻も楽しめるよう、ワインを注いで香り移したグラスを持ち帰ってもらうという。グラスを枕元に置いておけば、その昔、香水としても使われていたマデイラワインの甘く芳醇な香りに包まれて眠ることができるというわけだ。
唯一無二のポテンシャルをもつこの酒。はじめて口にするなら鈴木さんの語りとともにぜひ味わってほしい。



名居酒屋の味を陰で支える 鮮魚店

サンモール大塚商店街 栃木屋魚店

商店街を見守り、
住民に愛され続ける存在

ゆるい上り坂の左右に路地が入り組む商店街。「栃木屋魚店」は、先代から70年以上、その路地の一角で商売を続けている。
「いまは料理屋や飲み屋が増えたけど終戦直後は闇市みたいな状態だね。それは活気がありましたよ」そう語る店主の古谷泰男さんは、約60年間、毎朝、市場へ出掛けて

は、その日の商品を仕入れてきた。店頭には並ぶ魚介は多いときで40〜50種。その新鮮な魚介を目当てに、地元飲食店の店主たちが朝から絶えず訪れる。夕方には、仕事帰りの若者や保育園帰りの親子の姿も。大塚には、時代とともに変化する商店街にあって、世代を超えて愛され続ける昔ながらの店がある。新旧の店が同居するからこそその人の流れがあり、そこから生まれる活気が街の未来につながる。



JR大塚駅南口を出ると正面に商店街の看板が。鎮守である天祖神社への敬意ゆえか鳥居を模している

DATA

住所：東京都豊島区南大塚3-54-2
Tel：03-3971-7926
営業時間：9:30頃～17:00頃
定休日：日曜、祝日、水曜（不定）

星野リゾートが新ブランドの ホテルを大塚に立ち上げた理由

星野リゾート OMO5 東京大塚

ご近所の魅力を満喫する
新しい滞在の提案

国内外に旅館やホテルを展開する星野リゾートが、都市観光ホテルブランドを立ち上げた。それが「OMO」である。コンセプトは「寝るだけでは終わらせない、旅のテンションを上げる都市観光ホテル」。快適な滞在の提供はもちろん、「ご近所を楽しむ」という視点でユニークなサービスを多数展開している。

など、多様なカルチャーが融合する大塚の魅力を伝えるべく、街歩きや地元民御用達の店を隊員がガイド。館内にはディープな情報満載の「ご近所マップ」も掲げられ、特別な体験をサポートしている。「大塚を満喫したい！」と話す都内からのリピーターもおり、このホテルを中心に新しい人の流れが生まれていくのだろう。

特に興味深いのがスタッフによる「ご近所専隊 OMOレンジャー」だ。活気ある商店街、都電荒川線が走る風景、現地の人が営む多国籍料理店



地域コミュニティに溶け込んでいるOMOレンジャー。「OMO5 東京大塚」は2018年5月に開業

DATA

住所：東京都豊島区北大塚2-26-1
Tel：0570-073-022（星野リゾート 予約センター）
https://omo-hotels.com

日本・美しい本棚より 時間旅行への誘い

東洋文庫ミュージアム

コロンブスも読んだ
『東方見聞録』が駒込に！

三方の壁をぐるりと囲む本の数は、圧巻の約2万4000冊！本を愛する人なら憧れてやまない、美しい本棚に迎えられるのが、駒込にある東洋文庫ミュージアムだ。東洋文庫の誕生から今日に至るまでの同館の歩みを紹介する「オリエントホール」を抜け、2階へと続く階段を上ると、目に飛び込んでくるのがこの「モリソン書庫」。モリソンとは、ここに並ぶ本のもともとの所有者、オーストラリア人のジョージ・アーネスト・モリソンのこと。18歳で単独のオーストラリア縦断徒歩旅行に出て以降、さまざまな土地を旅した冒険家。旅を記録した文章をきつ

けにジャーナリストとなり、後に特派員として滞在した中国で政治顧問まで務めた人物だ。東洋文庫は三菱の3代目社長・岩崎久彌氏がモリソンの蔵書を購入したことはじまる、東洋学研究の施設。蔵書総数は100万冊を数え、質・量ともに日本随一。アジアの歴史や文化をわかりやすく一般の人にも伝えるため、2011年にミュージアムとして開か

れ。ときには借金さえもして、何より本の購入を優先したモリソンのコレクションには、ヨーロッパで活版印刷技術が発明された当時の本も含まれる。中でもマルコ・ポーロが記した『東方見聞録』は、あらゆる時代、各地で発刊された約50種を集め、世界に3冊のみが現存するラテン語バージョンもこの場所にある。同じ版をかのコロンブスも読んでいたのだからか。

ほかにも、マリー・アントワネットの愛蔵書や、映画『王様と私』で知られるシャム(タイ)の国王ラーマ4世の署名入り手紙など、貴重な資料がいくつも。年3回の企画展では、そうした本や資料が、親しみやすい解説とともに公開されている。

何百年もの時を超え現在に伝わる本とともに、人類の英知を感じるタイムトラベルはいかが？

DATA
住所：東京都文京区本駒込2-28-21
Tel：03-3942-0280
開館時間：10:00～19:00
(入館～18:30)
入館料：大人900円、高中生600円
休館日：火曜
www.toyo-bunko.or.jp/museum



民と寄り添い続ける 駒込の青果

スターフルーツ 駒込店

「今日はやめときな。
特売は明日だから！」

JR 駒込駅北口を出て本郷通りを北に徒歩数分。霜降橋交差点の手前の細い路地を左折すると、昭和風の霜降銀座商店街がはじまる。生花店、鮮魚店、精肉店が軒を連ねる中、スターフルーツは最初の十字路の角。

「開店です」と店長の宇佐美人士さんが発した午前10時ちょうど。その前から店内にいたお客が声を合図にレジで列をつくるのは、ここでは毎日のことのようにだ。

開店後も店頭を整えるのに忙しい店長に声をかけてみた。「心掛け？ 安さに尽きるね。そう、この夏は台風のせいで値段が荒れたけれど、そういうのもそんな時そんな時でやるしかないよねえ」近くにある豊島市場の起源は17

世紀初頭。駒込周辺の農民が江戸中心地に担ぎ売りに行く途中、隣の人々に青物を分けたのがはじまりだとか。そんな駒込の歴史とスターフルーツには縁があるのだろうか。

「どうなんだろうね。何しろ店ができて20年だし。野菜も売っているのにスターフルーツと名乗った理由も、たぶん社長はわかってないんじゃないかな。その辺、ちょっといい加減なのよ。あ、ごめんね、お客だ。柿？ 柔らかいのはこっちのほうだよ」

端的に言えば昔ながらの八百屋。しかしこの店はいまも昔も変わらず、お客に応じながら青果を売る。1956年にできた商店街を成す一商店として誠実に。紋切り型の口調で活気を醸しながら。「キウイ？ 今日はやめときな。特売は明日だから！」

地域に開かれた憩いの場

六義園

江戸時代の大名庭園は
地域住民の心のよりどころ

園はひとつにして、ひとつにあらず。「園内を歩くと、いくつもの景色に出合えます。だから英語では、Rikugien Gardensと複数形で表すんですよ」。そう説明してくれたのは、六義園サービスセンター長の室屋直史さん。

六義園は、聖武天皇が幾度も訪れた景勝地「和歌の浦」の景色をうつした場所。山部赤人をはじめ、万葉の歌人が競って詠んださまざまな風景を再現した「和歌の庭」

なのだ。江戸時代、5代將軍・徳川綱吉に重用された側用人・柳澤吉保が下屋敷の庭を自ら設計、7年もの歳月をかけて完成させた。

明治時代に三菱創業者の岩崎彌太郎の別邸となり、その後、岩崎家より東京市（都）に寄付されて一般公開されるように。「ご近所には、心のよりどころとして立ち寄られる方も多いです。過去には無料で開放されていた時期もあり、キャッチボールをしていたという方も」と室屋さん。

名勝・六義園は、四季折々、人々の暮らしに寄り添う場所だ。

海や川に見立てた池を中心に配した「回遊式築山泉水」の庭。六義園八十八の移り変わりを楽しむ仕掛けが



DATA

住所：東京都文京区本駒込6
Tel：03-3941-2222
開館時間：9:00～17:00（入園～16:30）
入園料：300円、65歳以上150円
※小学生以下及び都内在住・在学の中学生は無料
※年間パスポート：1200円、65歳以上600円
休園日：年末年始
www.tokyo-park.or.jp/park/format/index031.html

DATA

住所：東京都北区西ヶ原1-58-13
Tel：03-3916-7710
営業時間：10:00～19:00
定休日：不定休
www.shimofuri-ginza.com/star-fruit



現在大塚駅北口で進められている再開発計画。北口は近年、老朽化した空き家だけが残り、問題視されていたエリア。そんな中2018年5月に古民家再生計画として実行されたのが古民家10棟を居酒屋に改装した「東京大塚 のれん街」だ。新たな建物をつくるのではなく、昔懐かしい面影をうまく残しながら、人が集まる街へ進化させることが目的。街の一部として溶け込む古民家や商店街のよさはそのままに、今後も新たなスポットが登場する予定だ。

古きよき街の面影を
生かす「大塚」の未来

—— 3エリアの人・食・景色の魅力、発信中! ——

山手線各駅の周辺で「東京の、ちょっとだけ未来の景色」を感じさせるスポットや人を、新たな視点で紹介する本プロジェクト。今回フォーカスした、駒込・巣鴨・大塚それぞれの魅力は、小誌のほか、ウェブサイトでも動画や掲載しきれなかったスポット情報を加えて発信する予定だ。詳しくはQRコードから確認しよう。



QRコードから
ウェブサイトへアクセス

次はあなたの街を
ひも解きます!

Otsuka
大塚

Sugamo
巣鴨

Kojimachi
駒込

山手線の由来は「駒込」?

山手線の名称が誕生したのは1901(明治34)年。品川～赤羽間の品川線と池袋～田端間の豊島線の統合の際、起伏の激しい武蔵野台地を通り抜ける両線は、沿線に「山の手」と呼ばれる住宅地が広がることから採用されたという。1910(明治43)年11月15日に開業した駒込駅の1帯も「山の手」に含まれ、本郷通りと山手線が交差する土地を削り取った切り通しに駅を開設。駒込駅の線路沿いのツツジは、開業時に植えられたものだ。



「巣鴨」は若者に
とっての故郷だった



humor
住所：東京都豊島区巣鴨3-18-17 NYビル2F
営業時間：14:00～20:00
定休日：不定休
<http://humor-store.net>

おばあちゃん原宿として知られる巣鴨に、若者の姿が目立ち始めていた。その発端のひとつが、地蔵通商店街に2016年4月にオープンした古着店「humor」。巣鴨に降り立ったとき、駅前に高層ビルが少なく空が広く感じたことや、気軽にコミュニケーションを取る街の空気感に惹かれたというオーナーの山本裕太郎さん。最近では若者向けの飲食店なども増えており、今後は夢をかなえる場所として「巣鴨で店を開く若い世代が増えてくれたら」と話している。

TOKYO MOVING ROUND

もすが

巢鴨 SUGAMO

こめま

駒込 KOMAGOME

つおかお

大塚 OTSUKA

TOKYO MOVING ROUND

東京感動線