

TOKYO MOVING
ROUND

東京感動線

Magazine

2021 Autumn

Vol.07

Supported by
Discover Japan

TAKE
FREE



五反田

変えること。変えないこと。

目黒



時を超え 家族の思い出を紡ぐ ミュージアムホテル

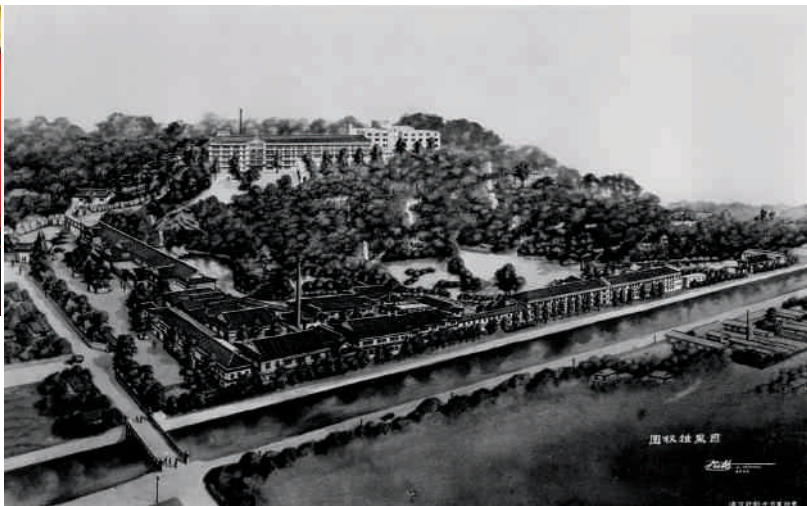
その名は“文人が一日いても飽くことなく優雅に過ごせること”を表す“文雅叙情”にちなむ。
約2500点の美術工芸品が彩る圧倒的な美しさは、もてなしの心の賜物。
1931（昭和6）年以来、地元・目黒に寄り添いながら90余年。
その歴史は、この壮麗な空間を訪れた家族の思い出とともにある。

ホテル雅叙園東京

敷地内に残る唯一の木造建築の内部には、かつての宴席の会場が。写真は「漁樵（ぎょうしょう）の間」



右) 戦前の全景。上) 館内にある中国料理「旬遊紀」では、現存最古の回転テーブルがいまも現役で活躍している



文雅叙情のもてなしで 愛され続けて90余年

もてなしの心に光る
伝統と日本の美

「ホテル雅叙園東京」の歴史は1928（昭和3）年、細川力蔵氏が芝浦の自宅を改築して開いた高級料亭「芝浦雅叙園」にはじまる。庶民にも気軽に訪れてほしいと、当時の郊外にあたる現在の地・目黒に移ったのは1931年。細川氏は、日本画の巨匠をはじめ多数の芸術家に依頼し、壁画や天井画、彫刻などで館内をくまなく装飾。百人風呂なる大浴場まで用意した。訪れた人々に料理はもちろんだ目で



宿泊部
チーフコンシェルジュ
車古幸子さん

しゃこ・ゆきこ。コンシェルジュとして、宿泊客のさまざまなリクエストに 대응する。昨夏、宿泊部の有志で立ち上げた「目黒プロジェクト」の一員でもある

も楽しんでほしいという想いの表れであり、そのもてなしの心はいまに受け継がれている。

「細川はアイデアマンでもあり、結婚式というかけがえのない大切な日をゆつたりと過ごしていただきたいという想いから、館内に神殿、衣裳室、美容室、宴会場をつくりました。以来、当館は日本初の総合結婚式場として、22万組以上のご夫婦の門出を見守ってまいりました」と、チーフコンシェルジュの車古幸子さんが教えてくれた。挙式後、結婚記念日や家族の誕生日など、折に触れてホテルを

訪れる夫婦も多い。中には、親子3代にわたってこの地で挙式をする夫婦もいる。また地元客にとっても、家族の祝い事に訪れる思い出の場所となっている。

「お客さまとしてご来館くださるのはもちろん、戦時中の空襲で消火活動にあたってくださったたり、経営難の際には寄付をしてくださったりと、当館は創業以来、地域の方々に助けられてまいりました」

昨夏、そうした地元の支援に対する恩返しの意味を込め、車古さんから宿泊部の有志は「目黒プロジェクト」を発足。区内の桜の保護を目指す「目黒のサクラ基金」へ商品売上の一部を寄付したほか、周辺エリアの観光用マップの作成、周辺施設での体験プログラムの企画などを行っている。

「当館を拠点として、目黒を五感で楽しんでいただき、その魅力を世界に伝えられるホテルでありたいと思います」



DATA

ホテル雅叙園東京

住所：東京都目黒区下目黒1-8-1

Tel：03-3491-4111（代表）

www.hotelgajoen-tokyo.com

1935（昭和10）年築の東京都指定有形文化財「百段階段」。階段廊下が7部屋を結ぶ

オフラインのつながりこそ
コミュニティの価値

「五反田バレー」は、アメリカのシリコンバレーをもじったもので、IoTやAIなどのスタートアップ企業が集積する五反田エリアを呼び表している。

「スタートアップ企業が集まりはじめたのは2014（平成26）年ころ。渋谷や恵比寿よりも賃料が手ごろで、交通の便がよいのが大きな理由でした。飲食店も充実していて、生活コストが高くないのも魅力です。スタートアップ企業が集まった結果、コミュニティとしての横のつながりも自然発生的に生まれ、勉強会などを行うようになり「五反田に拠点を置くスタートアップ企業で働く中村岳人さん。中村さんが代表理事を務める一般社団法人五反田バレーも、そうした勉強会の中から生まれた。目指すのは、スタートアップ企業が社会課題を解決し、より豊かな未来を創っていくこと」。

「五反田バレー」という概念を法人化することで活動しやすくなると考えました。日本のシリコンバレーとして、五反田にスタートアップ企業がチャレンジしやすく集まる場になることを目指し、勉強会や交流会、情報発信のためのイベ

企業と地域のつながりが 魅力あるまち、豊かな未来をつくる。

一般社団法人 五反田バレー



五反田バレー

（一社）五反田バレーは、右の6社が理事企業となり、2018年に設立された



ントなどを通して、在籍する企業の自発的なチャレンジを促す環境づくりに取り組んでいます」
品川区と協定を結び、地元とのコラボイベントの開催、地元のリソースを使つての実証実験やサービスのテスト導入を行うなど、地元や行政との連携を強化していることも強み。コロナ禍における商店街と商店街店舗向けの「しながわ商店街応援プロジェクト」では、中延商店街のDX（デジタルトランスフォーメーション）を進めている。

「ウェブサイトのリニューアル支援や情報整理、SNSなどの立ち上げ運用支援を行っています。そのときに大切なのは、店主と実際に会って想いを伝えること。区と商店街連合会の担当者と一緒に、1軒ずつ訪ね回っています。とても地道な作業ですが、そうして素性を理解してもらってはじめて、お互いに納得できる支援になるんだと思います。オンラインだけでなく、オフラインでも地元と行政、そしてスタートアップ企業同士のつながりを強めていきたいですし、オフラインの価値だと思います」
そうした想いに応えるように会員数は増え続け、2018年の立ち上げ当初は6社だった会員数は現在、100社以上。入会するためには、100社以上の企業であること、社会課題を解決するために挑戦している企業であること。

「スタートアップ企業は定量的に定義できませんし、クローズ過ぎると視野が狭まって、成長の機会が奪われてしまうように思うんです。コミュニティとして心掛けているのは、オンラインとオフライン、そして人と人とのつながり。バランス。その点でも、肩ひじを張らずに仕事ができ、暮らせるけれど、ビジネスの刺激に満ちている五反田は、最高の街です」



（一社）五反田バレーの会員企業と大手企業によるマッチングイベントの様子

DATA

一般社団法人五反田バレー

住所：東京都品川区北品川5-5-15
大崎ブライトコア4F SHIP内
<https://gotanda-valley.com>



代表理事
中村岳人さん

なかむら・がくと。組織・人事コンサルティング会社を経て、2016年に（株）マツリカ入社。同年8月より一般社団法人五反田バレーの立ち上げに尽力。2018年7月の設立後、同法人の代表理事に就任。2018年12月、同じく五反田にある（株）Patfreeに入社



うなぎは、時期によって旬の産地を見極め、国産の最高級品を問屋から仕入れている

ハッ目やにしむら 目黒店

昔なが

目黒不動尊の

門前名物

らの味を守る

炭火で焼き上げるうなぎは参拝客に愛される縁起物

大正年間、巢鴨のとげぬき地蔵尊（高岩寺）の近くで川魚料理専門店として創業した「ハッ目やにしむら」。目黒店は、1960（昭和35）年に現在の地、目黒不動尊の門前に開店した。父の後を継いだ店主の松本清さんは、「お客さんに美味しいと思ってもらえれば商売は繁盛する。それが親父の教え。うなぎを浸けるときに

出汁がタレに染み出すから、焼けば焼くほど美味しくなるんだよね」と教えてくれた。焼き上がりの味を大切にするため焼きだめをせず、注文



DATA

ハッ目やにしむら 目黒店
住所：東京都目黒区下目黒3-13-10
Tel：03-3713-6548
営業時間：11:00～14:00、
16:30～19:00（夜は予約のみ）、
店内販売10:30～19:00、
出前11:00～19:00
定休日：水曜
（祝日、縁日の場合は営業）
<http://unagi.me>



飲食店を営む父の影響で、幼少期から料理に親しんできたオーナーシェフのマルセロさん

Marcelo's

国や言語を超えて愛される
イスラエル・ビストロ

熟成肉とイスラエル料理
そして夫妻の笑顔が御馳走

キッチンの鉄板から炎が上がり、ステーキの香ばしさが店中に広がる。真剣な表情で肉を焼くのは、イスラエル出身のマルセロ・ラヴさん。母国で熟成肉を、カナダでコーシヤ料理（ユダヤ教の禁忌を避けてつくる料理）を学んだ。来日から3年後の2010（平成22）年、妻・麻由子さんとともに熟成肉とイスラエル料理の専門店を目黒で開業。看板料理は熟成肉のステーキ。オーストラリア産牧草飼育牛の肉を厳選して仕入れ、肉の状態を見極めながら約45～60日間、熟成させる。「熟成中は、毎日手入れをしないといけ



DATA

Marcelo's
住所：東京都目黒区下目黒
1-5-16 本田ビル2F
Tel：070-8353-3455
営業時間：18:00～翌1:00
定休日：月曜
www.marcelos.jp

ません。子どもみたいなもので、マルセロはお肉のことを「マイベイベー」って呼びます（笑）」と麻由子さんは教えてくれた。

夫妻は住まいも目黒。「外国人が多く、英語が通じやすい目黒は、はじめて日本で暮らす人でも溶け込みやすい街ですね。商店街の店同士も仲がよく、お客さんを紹介し合ったり、問題があれば飛んできてくれたり。みんな夫のことを「マルちゃん」って親しく呼んで、いつも声を掛けてくれます」
「お客の国籍や宗教もさまざま。母国の味懐かしさに訪ねてくるイスラエル人もいれば、店の明かりが見えたから」と、ふらりと立ち寄る近所の常連客もいる。開業から10年以上が経ったいま、「結婚して夫婦で来てくれるようになったり、家族のお祝いの日に食事に来てくれたりと、お客さんの人生の一部になれていること」が二人の何よりの喜びだ。

が入ってから焼くのが美味しさの基本。平日でも1日に約300枚、週末は約700枚、丑の日そして目黒不動尊の縁日（毎月28日）ともなれば約1500枚を焼く。
「昔に比べたら、縁日の参拝客は減ったけど、縁起物として買うのを楽しみにしてくれているお客さんがいる。だからありがたいことに、うちには毎月、丑の日があるようなものなんだよね」
ほかに週1で通うお客もいれば、遠方から足を運ぶお客もいる。中には親子代々の常連客も。
「信頼してもらえているということなのでしょね。その気持ちに応えられるように、これからも、うちの味を守っていききたいね」

目黒店には行列ができることも珍しくない。うなぎを炭火で焼く香ばしい煙は、焼き上がり待つの間のごちそう。そして行列の先には、ふんわりと焼き上がったうなぎと、松本さんの笑顔がある。



代表の左今克憲さんが立つのは、旬の果物が鮮やかに彩る旬八青果店大崎広小路店の前

安い、ではなく 適正価格。 これから 旬八屋の姿

旬八青果店

産地と東京をつなぎ続ける
媒体としての青果店

「味が濃くてやわらかい!」、「加熱すると甘みアップ」。一つひとつの商品に添えられた手書きのPOPからスタッフの情熱が伝わってくる旬八青果店。

「大事なものはあなたにとっておいしい」を届けること。求めることは人それぞれなので、POPには「おいしい」ではなく、味の特徴やおすすめの調理法を書きます。

「安い」も禁句。生産者さん、お客さん両方にとっての「適正価格」が重要です。運営する(株)アグリゲートの代表・左今克憲さんはそう語る。「東京では各地の農産物に高値がつくが、産地の経済は成り立っていない」という問題意識から12年前に起業した。

「注目したのは流通に乗らない規格外の野菜。売れば産地は潤うし、東京ではお値打ち価格で買える物ができる。それらの野菜の魅力や情報を、自分たちがお客さまに伝えながら販売したらよいのでは



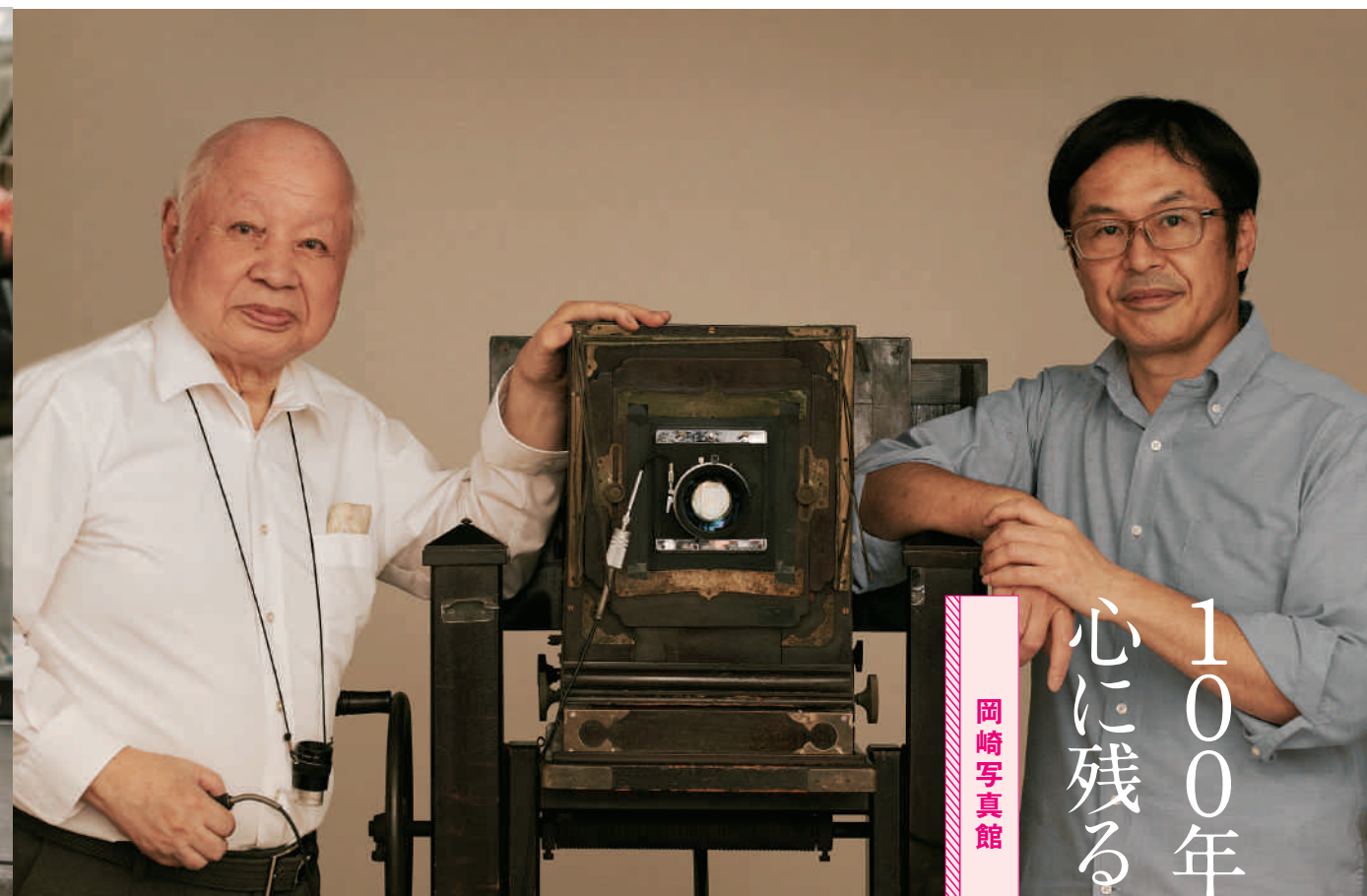
DATA

旬八青果店

住所: 品川区・目黒区を中心に東京都内に8店舗
http://shunpachi.jp

ないかと店舗を立ち上げました」現在、8店舗のうち4店舗は住宅やオフィス、飲食店が混在する目黒・五反田界隈で展開する。多種多様な買い物は、安さばかりを求めるわけでも高級品にこだわるわけでもなく、その絶妙なバランス感覚は旬八青果店と好相性だ。「規格外も含めて、いまは商品の約3割が産地直送です。お客さんとこまめにコミュニケーションを取って、その声を生産者さんにフィードバックできるのも、この仕事のおもしろさですね」

目指すのは、媒体として生産者と消費者をつなぎ、双方にとって豊かな未来をつくることだ。



100年 続く店を目指し 心に残る 写真を撮り続ける

岡崎写真館

創業から今年で93年目
地元に残り添う写真館

1929(昭和4)年、愛知県岡崎市出身の伊與田孫一さんが五反田に開業した「岡崎写真館」が聞こえる範囲で仕事をするという孫一さんの想いを大切に、創業以来、地元・五反田の家族を中心に3万組以上を撮影してきた。「撮影は真剣勝負。シャッターは基本的に1回。その緊張感の中でお客さんと呼吸を合わせて撮る。だから、お客さんに写真を渡したときに喜んでくれるのが一番の喜びだね」そう言いながら、木製の大判カメラをいとおしそ

写真感光材とするもので、フィルムの普及以前によく使われていた。平面性・解像度に優れ、正しく保管すれば、褪せることなく永遠に残すことができる。彰さんは、「フィルムやガラス乾板には、レコーダのような味わい深さがあります。撮る側も撮られる側も、シャッターを押す一瞬に集中し、写真に命を吹き込む。だからこそ、デジタルにはない重みや深み、息遣いを感じられる写真になるのだと思います」と教えてくれた。

「岡崎写真館」にとって、いい写真を撮るのは当たり前。心に残る写真を撮ることを信条に、二人は今日もシャッターを押す。



DATA

岡崎写真館

住所: 東京都品川区東五反田1-21-9
Tel: 03-3445-1505
営業時間: 9:00 ~ 18:00 (完全予約制)
定休日: 日曜、祝日
https://okazaki-shashinkan.jp

上) 2代目の伊與田正志さんと3代目の彰さん。左) 昭和時代の「岡崎写真館」の様子



(右より) 権之助坂商店街振興組合の副理事長・鈴木昭子さん(弘南堂書店)、理事長・佐藤 功さん(東洋花環)、副理事長・王 孝安さん(香港園)

権之助坂商店街

懐かしいのに 新しい。 懐の深い 商店街

目黒駅から権之助坂を写したものの。上は1966(昭和41)年撮影(写真提供:品川区)



歩いてこそ楽しい 坂の街の商店街

権之助坂は、JR目黒駅西口から、目黒川に架かる目黒新橋までの約400mを結ぶなどかな坂道。その名は江戸時代、刑に処されるのを覚悟で、村人のために立ち上がり、死罪となった名主・菅沼権之助にちなむという。かつては、対面通行の道だったが、北側に新しい道が開通して以降は、西に向かって下る一方通行となっている。

「対面通行の時代、沿道に桜並木が続く権之助坂は桜の名所でした。いまは、目黒で桜といえば目黒川沿い。1980年代に植えられたものをはじめ、さまざまな樹齢の桜が川沿いに並んでいます」と教えてくれたのは、権之助坂商店街振興組合の理事長・佐藤功さん。振興組合は毎年、桜の見頃に開催される桜まつりで、ほかの商店街や町会とともに、川沿いに「ぼんぼり」を設置し、目黒ならではの春景色を盛り上げている。また、「権之助茶屋」と題し、商店街の各店による出店や、目黒駅直結の目黒学園カルチャースクールの生徒たちによるステージプログラムなどを楽しめる催しも開催。

「目黒に来る人と、目黒で暮らす人とは、桜を通して交流できた

いいなと思いますし、そうして、人と人とのつながりを大切にする気風は、商店街にも根づいていると思います」と、副理事長の鈴木昭子さん。権之助坂商店街には、代々の店を守る昔ながらの店主もいるが、テナントとして出店する若い店主が増えているという。

「目黒は、若い人が挑戦できる街。そしてそういう人がはじめる店は個性的でもしろいから、周りにいい刺激を与えてくれます。目黒には、屋敷町としての上品な文化があつて、外国人や海外で仕事を

する人たちが多く暮らしているため国際的な雰囲気もあります」と話す副理事長の王 孝安さんは、「目黒は、古いものと新しいものが交わり合つて、いままでない魅力を生み出す街」と続けた。

権之助坂商店街を歩けば、アーケードがあつたり、レトロな佇まいの建物があつたり。

「権之助坂商店街は歩いてこそ楽しい商店街。ぜひ歩いてみて下さい。坂の街ですから歩けば歩くほど足腰が強くなつて、長生きにもつながると思いますよ(笑)」



目黒川の桜並木。商店街は川沿いの清掃活動にも取り組む©momo/PIXTA

DATA

権之助坂商店街振興組合

<http://gonnosuke.com>



山手線・目黒駅から徒歩9分という高い利便性と、約2haにわたって緑あふれるランドスケープが共存。新たなまちは、目黒と五反田の間に位置し、どちらの風土も受け継ぎながら、独自の文化を生み出すエリアとなりそう



JR東日本グループと野村不動産グループの協業から、新たなまち「MEGURO MARC」が誕生する。2022年3月に「JR目黒MARCビル」(オフィス棟)、同年10月に賃貸住宅棟(名称未定)、2023年10月には「プラウドタワー目黒MARC」(分譲住宅棟)が完成予定。より自分らしく暮らすための“新たな出発点”であること、未知の知識や体験と出合う“新たな輪”であることを重ねて表す名称“MARC”を掲げ、まちと人の新たな関係性創出を目指す。

MEGURO MARC
www.proud-web.jp/mansion/a115550
([「プラウドタワー目黒MARC」公式HP])

新しい出発点、体験がつながる
まちと人の新たな関係



左) 漆の原木など、商品の素材なども展示されている。「原材料や製作過程にも触れていただけるので、商品への愛情も深まりますよ」と高橋さん。右) 徳島県の本藍染職人の手による産着などのセットは出産祝いとして人気

aeru meguro
住所：東京都品川区上大崎3-10-50
シード花房山S+105 Tel：03-6721-9624
営業時間：12:30～18:00 (土曜営業)
定休日：月～金・日曜 https://a-eru.co.jp



先人の知恵を現代に生かしながら、未来へつなぐことを目指す(株)和える。取り組みは多岐にわたるが、中核は“0歳からの伝統ブランドaeru”だ。「aeru meguro」は直営店としてのみならず、職人と交流を重ねるスタッフが伝統の本質を伝える拠点としても機能する。「和える」とは、異なるものが引き立て合いながら、新しいものになること。私たちが和えるのは伝統と現代、品と親しみやすさです」とマーケティング統括部長の高橋すみれさん。多様な価値観が共存する目黒に「aeru」がなじむ理由はここにありそうだ。

0歳からなじんでほしい
ニッポンの伝統文化

—— 山手線エリアの人・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目黒・五反田それぞれの魅力は、小誌のほか、同ウェブサイトでも発信する予定だ。詳しくは右記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

五反田
Gotanda

目黒
Meguro

次はあなたの街を
ひも解きます!

発行日：2021年11月19日
発行：東日本旅客鉄道株式会社
編集：株式会社ディスカバー・ジャパン
※2021年10月現在の情報です

森に親しむか、そぞろ歩くか あふれる緑の中を散策したい



左) 水面をのぞき込めば、小さな魚やザリガニの姿を楽しめる水生植物園。右)「物語の松」は樹齢300年を超える黒松。隣接するひょうたん池などととも、回遊式庭園の面影を伝える

目黒通りの喧騒から一歩足を踏み入れると、異なる時空に迷い込んだかのような錯覚に陥る。縄文時代から人々が暮らしたといわれるこの地は、室町時代には豪族が館を構え、江戸時代には松平譜岐守頼重が下屋敷を置いた。明治時代には軍の管理下で火薬庫となるなどの紆余曲折を経て、昭和37年に国立科学博物館の附属となりいまに至る。悠久の時を経て、なお太古の趣を保ち続ける四季の草花や小さな生きものたちの姿は、美しいというほかない。五感を研ぎ澄ませ触れ合う時間が日常を忘れさせてくれる。

国立科学博物館附属自然教育園
住所：東京都港区白金台5-21-5
Tel：03-3441-7176
営業時間：9月1日～4月30日
9:00～16:30 (入園は16:00まで)
5月1日～8月31日 9:00～17:00
(入園は16:00まで) 休園日：月曜
(ただし祝日・休日の場合は開園、翌火曜が休園)、祝日の翌日(ただし土・日の場合は開園)
www.ins.kahaku.go.jp

高田馬場駅 / まちの交流拠点

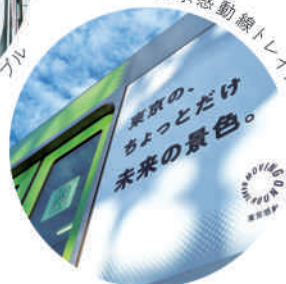


池袋駅 / LIKEBUKURO



西日暮里駅 / 西日暮里スクラノブル

東京感動線トレイン



新大久保駅 / Kimchi, Durian, Cardamom...

東京の、
ちょっとだけ
未来の景色。



TOKYO SEEDS PROJECT



HAND! in Yamanote Line

東京感動線×TABICA



有楽町駅 / HELLO! 有楽町



東京感動線

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、フシギな輪っかであつながつている。
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。