

田町の『?』を紐解き、『?』を紹介する

田町?

特集：田町の定番ランチとは？



江戸
無血開城
Edo mukerui kijo

えどむけつかいじょう

田町の歴史を紹介するコーナー。
第1回は田町駅に展示しているパブリックアート「西郷南洲・勝海舟会見の図(作「ルイ・フランセン」)に描かれている江戸無血開城について」紹介。



JR東日本商品化許諾済

勝海舟と西郷隆盛が会談
江戸無血開城が確定した場所
東京のビジネス街の一つ田町。
大きく三田と芝、芝浦エリアから成るが、かつて芝浦エリア一帯は海で江戸時代には魚市場が置かれていた。一方で三田エリアには多くの大名屋敷が建てられていた。そのなかのひとつ、薩摩藩の蔵屋敷では、1868(慶應4)年3月に勝海舟と西郷隆盛が会談を行ったことにより、「江戸無血開城」につながり、日本の歴史が大きく変わったとされている。当時の日本は、新政府軍と旧江戸幕府軍らによる戊辰戦争が始まったばかりの頃。新政府軍が各地で旧幕府軍らを敗り、いよいよ江戸に迫ろうとする頃、江戸幕府陸軍総裁だった勝海舟は江戸を「戦場にしたいくないなどの理由から、明治新政府大総督府下参謀の西郷隆盛と会談を行い、江戸城を明け渡すことで誰ひとり犠牲にならない穏やかな和平を実現させたのだった。当時の江戸の人口は約150万人だったため、会談が行われなければ江戸は攻められ、多くの犠牲者が出ていたことは大いに予想できる。港区観光大使で地理の専門家でもある、通称「バツ地理先生」こと澤内隆さんは「薩摩藩の屋敷は田町付近にいくつかあったが、都営地下鉄・三田駅A6出口を出てすぐのところにはかつてその一つがあり、現在は『江戸開城西郷南洲 勝海舟 会見之地』の石碑が立てられ、屋敷跡には田町タワーが建てられている。現地足運んで今と昔をぜひ感じてほしい」と話す。

海辺の漁師町だった田町

本芝公園にはかつて雑魚場も

江戸時代まで、「本芝公園」は「雑魚場(ぞこば)」と呼ばれていた魚市場だった。地元の漁民たちが、小魚などを東海道沿いの道筋で商売をしていたことからこの名で呼ばれるように。1872(明治5)年に

鉄道が開業すると海岸線に近い海上に堤防を築いてその上に線路が敷かれた。その結果、海岸にあった雑魚場は鉄道より内陸に位置することになったが、海へと通じる水路が堤防下に設けられたため、舟が行き来できる状態だった。その後周辺の埋め立てが進んでいくと漁業は次第に行われなくなり、1970(昭和45)年にはついにこの入り江も埋め立てられ、現在へと至る。澤内



勝海舟と西郷隆盛が会談を行った薩摩藩の屋敷跡。



本芝公園はかつて本芝海岸で、シバエビなどが捕れた。

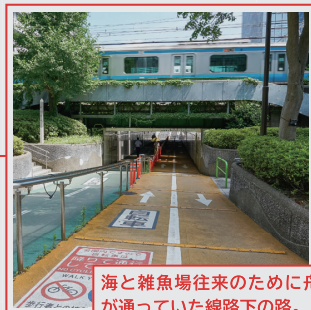
出典:港区



本芝地区の鎮守「御穂鹿嶋神社」。昔は舟で訪れる人も。



「御穂鹿嶋神社」前はかつて海が広がり、ここは海岸だった。



海と雑魚場往來のために舟が通っていた線路下の路。

田町と三田は元は同じ名前?

かつてこのエリアは「御田町」と呼ばれ、「御」が取れて「田町」に。「御」が「三」に変わり「三田」となり、元は同じ名前だったという説があります。そんな田町エリアは1970(昭和45)年頃までは、漁師がいる漁村でした。海があり舟でやって来るといった便の良さから屋敷も多くあり、数々の歴史の舞台にも登場。勝海舟と西郷隆盛の会談が上手くいかなければ今の東京の姿はなかったかもしれません。

港区観光大使 澤内 隆さん

元文教大学国際学部非常勤講師。
地域連携活動にも取り組む。



図書館やスーパーも設置
一般の人の利用も歓迎

8階の「産業振興課」では補助金の採択、経営相談、商店街振興の支援なども行っている。「観光政策担当」や「港区観光協会」も置く。4〜7階には「港区立三田図書館」と「図書文化財課」を設置。3階には交流スペース「港区と全国をつなぐコーナー」が入り、75自治体、150種類以上のチラシやパンフレットなどを並べ、全国各地の観光やグルメなどの情報を発信。2階「オーケー」の辻店では高品質で低価格な食材など面白い物が楽しめ、どんな人も気軽に足を運べる施設となっている。



F11 11階には最大で280人を収容できる「ホール大」を設置、ハイクオリティな機材も利用可能。



ビジネスサポートファクトリー:3D、AIなどものづくりが可能。



coworkingspace:会議室やテーブルの利用も可能。



産業振興施策の企画・計画のほか、中小企業振興の推進や支援、観光振興やシティプロモーションの推進なども行う。



港区の観光情報やグルメ情報、街歩き情報などを発信。ボランティアガイドツアーの予約管理も。



港区観光協会



港区立三田図書館 F4~F7

港区立図書館として最大の面積で最大の蔵書を持つ。

オーケー 札の辻店 F2

食材や食品を主に販売。地域一番の安値をうたう。



港区立産業振興センター

FUNCTION TAMA KEY 01

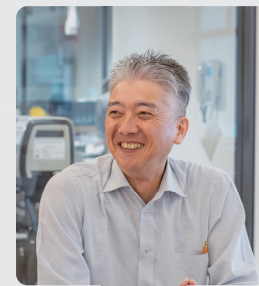
田町の「施設」?

札の辻スクエア

田町の「ファンクションキー」=「便利な機能」をご紹介します『FUNCTION_TAMAKEY』。今回は、札の辻交差点にある大型公共施設をピックアップ。

中小企業を支援する施設
起業家育成サポートも

複合施設「札の辻スクエア」は、港区が運営する施設として2022(令和4)年に開設。「港区立産業振興センター」や「港区立三田図書館」のほか、産業振興課、観光政策担当、観光協会などが併設する大型公共施設となっている。9〜11階から成る「港区立産業振興センター」は、中小企業の活性化や創業支援を担う施設。それまで、中小企業の経営者が交流する施設は区内にはなく、新しい産業振興の一大拠点を設けるという構想のもとに誕生した。9階「coworkingspace」は、会員登録をすることで会議室やワークスペースなどが利用でき、法人登記も可能。2024(令和6)年7月時点で100社が登記済み。また「ビジネスサポートファクトリー」では3D、AI、ファッションをキーワードにもものづくりがトライすることが可能。



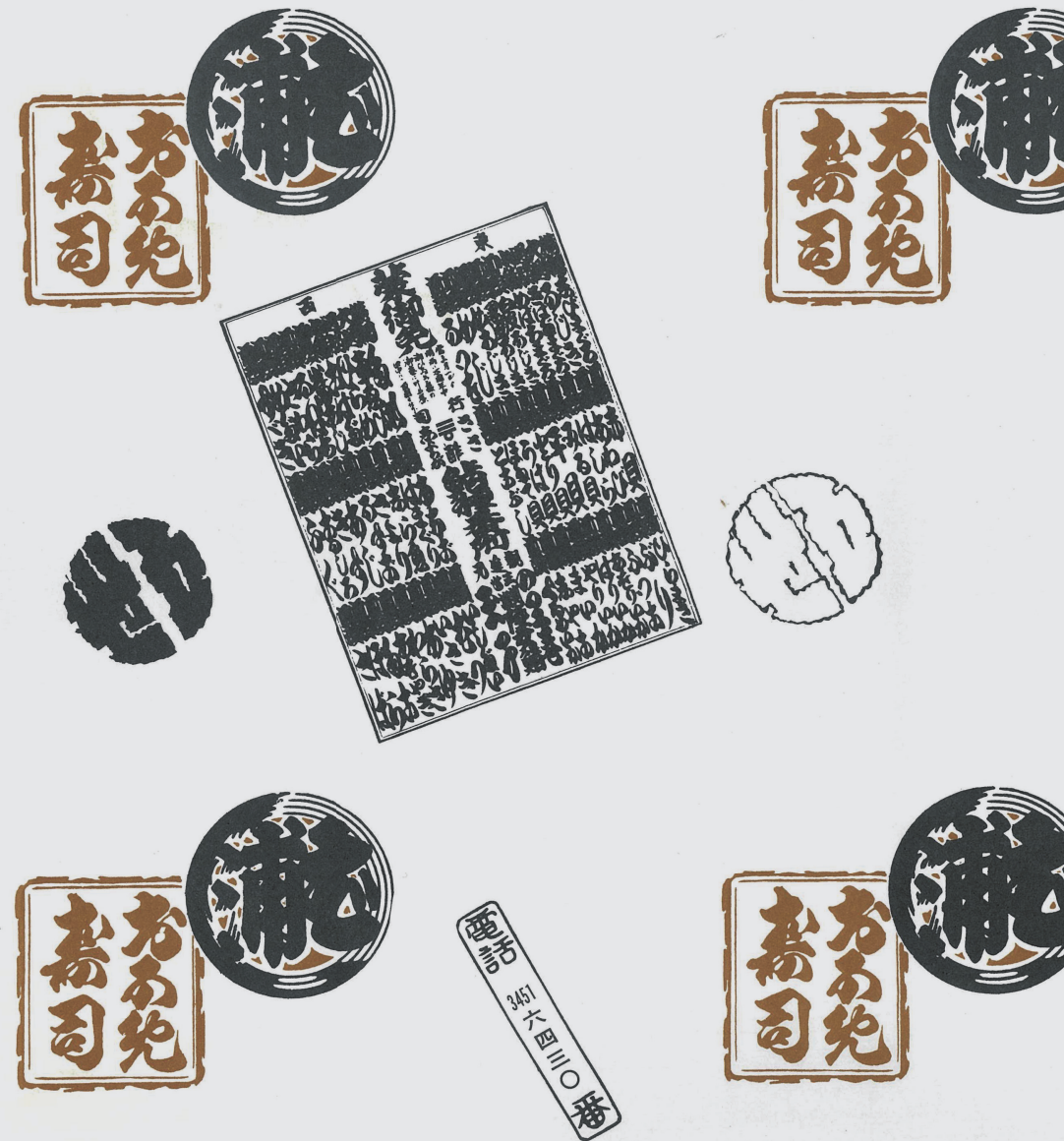
表紙撮影にもご協力いただいた副センター長の西岡篤史さん。

10、11階では会議室やホールの貸し出しを行っており、11階には最大で280名を収容できるホール、10階には70〜90名が利用できる研修室などがある。ほかにも、ワーカー同士のマッチングサポートや学生向け起業家育成サポートなども行っている。副センター長の西岡篤史さんは人と人との交流を大切にしており、11階ホールでは交流会がより盛り上がりえるようにケータリングや飲酒も可能。また、行政が運営している施設としては珍しく、中小企業に、営利目的でも使っていたきたい。独立、創業、スタートアップなど、第一歩目を踏み出す場所としてぜひ活用してほしいと話す。

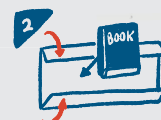
1876(明治9)年の田町周辺の地図。
 現・本芝公園付近は「網干場」で、海だったことが分かる(出典:港区)。



こちらは「おかめ鮎」の紙袋の柄。相撲の番付表のようなメニュー表は
 達筆だった三代目・文三郎氏が手がけた。



紙の上に本を置き印をつける



紙を折り本を戻す

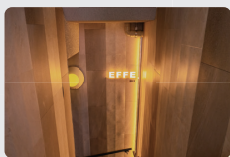


本を戻すように包む



ほみ出た紙を折り完成

9 テラトリアエッフェ
「EFFE 特製和牛のラグーソース
スパゲッティ」(サラダ、ドリンク付き) 1,750円(税込)
長野や静岡の生産者から直接仕入れた野菜を使うイタリアン。
自家製ドレッシングが人気で、
サラダ目当てに訪れる人も多い。
[営業時間]11時30分～14時30分、
17時30分～22時30分。月曜・日曜定休。



8 タイ・イサーン料理 ヤムヤム
「ハーフガバオ&」 980円(税込)
バンコクにも系列店を構え、
独自ルートで入手した現地食材なども使う。
本場の味をそのまま提供。店内の雰囲気も現地をイメージ。
[営業時間]11時～14時(土曜・日曜・祝日は15時まで)、
17時～23時。



7 むらさき山
「紫(ゆかり)そば」 1,130円(税込)
国産生ゲンコツと朝びきの鶏ガラを
10時間以上かけて作る豚骨魚介スープが自慢！
化学調味料を使っていないことが人気の理由の一つ。
[営業時間]11時～23時。



6 台湾点心劇場1968 三田店
「豚ゴロ角煮の煮込み」
+「ピリ辛ワンタン」+「胡椒餅」 1,050円(税込)
台湾にある「昔の映画館」をイメージ。
台湾人シェフが現地の味を再現。
「点心師」が注文を受けてから手作りで作る！
[営業時間]11時～15時(土曜・日曜・祝日は
14時30分まで)、17時～23時(同22時30分まで)。



10 威南記海南鶏飯日本本店
(ウィナムキーチキンライス)
「スチームチキンライス」(スープ付き) 2,420円(税込)
シンガポール名物のチキンライス、
海南鶏飯(ハイナンチーファン)がメイン。
茹で鶏とその茹で汁で炊いた白米との相性も抜群。
[営業時間]
平日:ランチ11時30分～14時30分 ディナー17時30分～22時
土日祝日:ランチ11時～15時 ディナー17時30分～21時



「台湾点心劇場1968」では、
「オニ」の後に作る
「ぼやぼや点」が人気！
「唯應義塾大学」



5 PASTAVOLA 田町本店 三田警察署
「釜揚げしらすと大葉とフレッシュトマト」 1,100円(税込)
2010(平成22)年にオープン。
ランチはパスタがメイン。モチモチの生麺が人気！
カウンター席のみで女性一人でも気軽に入れる。
[営業時間]11時～15時、17時30分～22時30分。
(ディナーは土曜＝17時～22時30分、日曜＝17時～22時まで)。
月曜定休。



田町定番ランチ
地元在住・在勤者へのアンケートをもとに、
押さえておきたいランチをご紹介します。



「威南記海南鶏飯」では、
シンガポールのローカルフード
「ラクサマードル」を提供中。
「おかめ」は、
「今日のランチは？」

1 おかめ鮓
「ばらちらし」2,420円(税込)
1856(安政2)年に創業。
当時は魚市場「雑魚場」で仕入れた食材を使用。
現在は五代目の長谷文彦さんが大将を務めている。
[営業時間]11時30分～13時、17時～20時30分。
土曜・日曜・祝日定休。



2 とんかつ 芝
「らんちヒレ海老ミックスかつ定食」 1,300円(税込)
2019(令和元)年5月オープン。
北海道産「日高四元神威豚」を使い、外はサクサク、
中はやわらかいとんかつを提供する。
[営業時間]11時～15時、17時～22時。日曜・祝日定休。



3 Muu Tokyo
「カオマンガイ&ガバオライス」 1,200円(税込)
専用の鉄板で、焼肉としゃぶしゃぶが
楽しめるタイ式焼肉「ムーガタ」がメイン。
タイ人シェフがつくる本格タイ料理が味わえる。
[営業時間]11時30分～14時30分、
17時～22時(日曜・祝日は21時まで)。



4 Bistro Roven 三田
「デミグラスソースのロールキャベツ」 1,800円(税込)
ノスタルジックな一軒家レストラン。
ダシから作るデミグラスソースに合う料理を提供。
ハンバーグとロールキャベツがメイン。
[営業時間]11時30分～14時30分、
17時30分～22時30分。





160年以上前、江戸時代の創業 当時は仕出しスタイルで展開

創業は1856(安政2)年。当初の店名は「寿司金」だった。高輪の「東禅寺」に当時あったイギリス公使館へ魚を売りに行っていた初代・長谷宗太郎氏と、飯炊きの手伝いに来ていたおかめが知り合い所帯を持ったことが始まり。店でつくったものを寺や大名屋敷に届ける「仕出し」スタイルの鮓店だった。1905(明治38)年生まれ、三代目・文三郎氏が後を継いだときに「おかめ鮓」に店名を変更した。かつて本芝公園付近には「雑魚場」と呼ばれていた魚市場があり、地元・芝浜で捕れたマグロ、ヒラメ、車エビ、赤貝、穴子、白魚、さらに芝浦で養殖が行われていた海苔を使った江戸前寿司を提供した。一つ一つの寿



三代目・長谷文三郎氏。字が上手く、メニュー表の文字も執筆した。



創業当初から変わらず、客前で握る「江戸前寿司」を提供する。



現・五代目大将の長谷文彦さんは、地元盛り上げに役買う活動も。

司は大きく、通常の約3倍の大きさの寿司を握り、6貫で客の腹を満たすことにこだわった。当時、各町会には寿司屋、銭湯、床屋が2軒ずつあり、文三郎氏は月に2度は散髪へ行き、銭湯通いも欠かせなかったほど人付き合いを大事にした。大会社の社長や花柳界や梨園関係者をはじめ、地元つながりの畳屋、植木屋、魚屋などさまざまな人たちが客として訪れたという。現・五代目の文彦さんは、四代目である父を早くに亡くしたこともあり、25歳のときに後を継いだ。寿司を握る技術のほとんどは文三郎氏から学び、「寿司屋は客よりも着るものが派手ではいけない。その代わり身だしなみには特別気を遣うように」となどと教わったそう。街の人とのつながりは今も変わらずに大切にしている。



古民家をリノベーション

ロールキャバツが人気のレストラン

2013(平成25)年のオープン以来、近隣で働く人や地元在住者から多く支持されているノスタルジックな一軒家レストラン。2階建ての古民家をリノベーションし、1階はカウンター席のみで、2階にはテーブル席を並べる。店内はアンティークな雰囲気どこか北欧にある家庭を彷彿させる。メニューは、小麦粉を使わずに、牛骨と野菜を12時間じっくり煮詰めて作る自慢のデミグラスソースと合う料理を提供する。メインはハンバーグとロールキャバツ。ロールキャバツをオーブンで焼き上げて作ることから店名を「ローブン」とした。ロールキャバツは箸でも切れるほどやわらかく仕上げ、食べやすさを追求し

ている。提供するワインにもこだわり、フランス、イタリア、スペインをはじめ、アルゼンチン、チリなど世界各国から選り抜いた40種類以上を常時用意する。オーナーの神谷節さんは、宣伝広告の壁画を企画・制作するデザイナーとしても活動。千葉・大多喜町には「泊まれるビストロ」を経営し、不動産事業も展開する。2008(平成20)年、藤沢市鵜沼にカフェを開いたことが飲食店経営の始まり。当時はハンバーガーをメインに置き、ハンバーグはあくまでメニューの一つだった。デミグラスソースの開発に成功するとローブンの構想が生まれ、東京に進出することを決意。2019(令和元)年には芝公園店、2021(令和3)年には新宿店を開くなど、同店を軸に店舗展開している。



白塗りの軒家の外観にはアンティークな看板が飾られている。



落ち着いた雰囲気が漂い、いつまでもいたくなる店内。



世界各国のワインを料理に合わせてペアリング。



「テラットリアエッフェ」の
福田智一さん・麻美さん



「BISTRO ROVEN」マネー
ジャーの阿部純一朗さん



「むらさき山」店主の柴山
優一さん



「とんかつ芝」店主の鹿股新
悟さん



「Muu Tokyo」料理長の
チャイさん



「台湾点心劇場1968」マ
ネージャーの荏司英超さん



「タイイサー料理ヤマム」オーナ
ー川端徹也さん(右)とスタッフの皆さん



「威南記海南鶏飯日本本店」
店長の小川泰志さん



「PASTAVOLA田町本店」
店長の尾崎奎太さん



「おかめ鮎」五代目の長谷文
彦さん

このたび、テナント様限定マガジン「田町？」が完成し発行させていただきました。「田町？」という名前に疑問を持たれた方も多いのではないのでしょうか？この冊子は、株式会社田町ビルが所有または管理するビルに新しくご入居いただいたテナント様に「田町？」を知っていただきたい！ または永くご入居頂いているテナント様、ワーカー様に「田町？」を再認識いただきたい！そして弊社と一緒に田町を盛り上げたい！という思いで制作しました。そんな田町ですが、三田、芝、芝浦の地名や、江戸無血開

城の地としてご存知の方も多いかもしれません。一方で「田町」という「町」となりませんか？田町という地名はありませんが、ビジネスマンや学生が多く行き交い、大規模開発も活発でおいしいお店がたくさんある、動めがいのある、住み心地の良い街です。創刊の本号では、ワーカー様に関心の高い田町周辺のランチや鉄板の歴史、さらには便利施設を特集して田町の「町」にお応えします。取材を通じて街のことをよく知る人、思いを寄せる人、横のつながりを強くしようとしている人たちと出会いま

した。ぜひ、彼らのことを知っていただきたいです！そういった人たちの思いに触れてほしいです。この冊子が皆さまの中で「田町愛」として変換される、または一層強くなるきっかけになることを委員会メンバー一同は願っております。次号は11月下旬頃、気になる忘年会特集の発行を計画中です。お楽しみに。

『田町？』製作委員会」編集長 曽根慶則



『田町？』vol1 [2024年8月発行]

発行：株式会社田町ビル

編集：『田町？』製作委員会／グー・チョキ・パートナーズ(株)

〒108-0014 東京都港区芝5丁目34-7