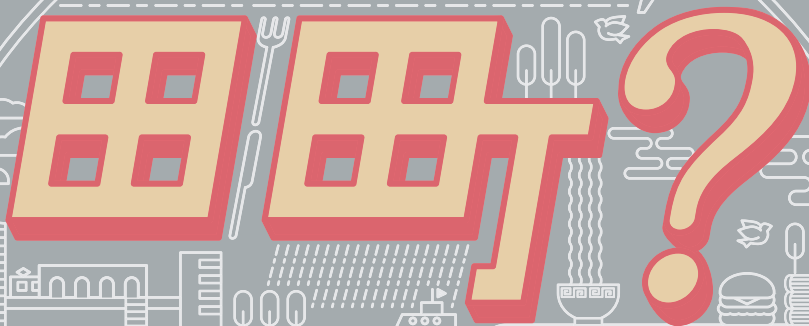


田町の『?』を紐解き、『?』を紹介する



特集：田町の定番ディナーとは？



田町の歴史を紹介するコーナー。
第2回目のテーマは「海と鉄道」。
現在山手線を含むJR線の線路
から東側はかつて海が広がり、海
の上に線路があった。



芝浦海岸は日本初の海水浴場 海の上を鉄道が走行していた

運河の多い埋立地、芝浦エリア。
ここにはかつて「日本最初の海水
浴場」とされている「芝浦海岸」が
存在した。江戸時代は豊かな漁場
だった芝浦。ここで捕れた魚は
「芝肴(しばざかな)」と呼ばれ、将
軍にも献上された。明治時代の芝
浦は、都市部の近代化が進む中、
東京湾に面し、潮干狩りや釣りな
どで賑わう行楽地として発展。房
総半島まで望める絶景を持つ海
岸だったことから周辺には料亭
や旅館が並び、中には海水浴場
や海水温泉を開く人もいた。

ジャーを目的とするものではな
く、病氣療養や健康増進を目的
として行われていた。鐘ヶ江晴
朝氏は一般人を対象とした療
養保養目的の海水浴場を開く
うと努め、見事実現させたの
だった。そんな芝浦海岸の上を、
実は鉄道が走っていた。現在JR
山手線などが走るその線路の外
側には海が広がっていた。当時は
海に築かれた堤防の上に線路が
敷設されており、鉄道はその線
路の上、つまり海の上を走って
いたことになる。1906(明治
39)年になると「東京港」の築港の
ため「第一期隅田川口改良工事」
が開始され、芝浦周辺は漁場から
埠頭へと整備され始める。
1909(明治42)年には「田町駅」
がついに開業する。そして現在の
姿に変わるまで、芝浦は日々変化
を遂げていった。

「ガス灯」31基新芝運河沿いに 芝浦とガスの深い繋がりとは

芝浦公園付近、新芝運河沿い
を歩いていると、いくつもの
ガス灯が立っていることに気
付かないだろうか。合計で31基
ものガス灯が設置されている
この付近は、実は歴史上国内で
の「ガス」事業の始まりと深く
関係する。1874(明治7)年、
新橋と芝浦の中間のあたり、
金杉橋の近くにつくられた

ガス製造工場が稼働。後の
1885年(明治18年)に渋沢
栄一、大倉喜八郎らによって
東京瓦斯会社が創立。現在の
「東京ガス」である。第二次世
界大戦時まで東京のエネル
ギー供給を支えていた。
1989(平成元)年には港区
によって当時の東京ガス総合
研究所の裏手にある「新芝運
河」沿いに緑地と遊歩道がつ
くられ、ガス灯が設置。その姿
は、まさに芝浦を代表する歴
史の象徴である。(TOKYO
GAS「ガスミュージアムプロ
グ」より)



線路の外側には海が広がっ
ていることが分かる明治時
代の地図。
(『増補港区近代沿革図集』)



鐘ヶ江晴朝が海水浴場を開
くために作成した資料
(東京都公文書館所蔵)



かつて芝浦海岸があった
南浜橋付近の現在の様子。

港区観光大使 澤内 隆さん
文教大学オープンユニバーシティ講師。
地域連携活動にも取り組む。

かつて日本初の
海水浴場は
神奈川・大磯の
海でしたが、
後に芝浦海岸の方が
先に認可が
降りていたことが
分かりました。



「新芝運河」沿いにある
「リバーサイドトリオ」は、
彫刻家・黒川昌彦氏が
手がけたもの。



FUNCTION TAMA KEY02

田町の『交通網』？

交通インフラ

このコーナーでは、田町で働く人や住民たちにとって便利な施設などを紹介。今回は、地元在住者・在勤者には欠かせない交通インフラを紹介。



「田町&三田駅は一日20万人乗車」
田町エリアにある鉄道2駅、「JR田町駅」と「地下鉄三田駅」。田町駅の開業は1909（明治42）年。当初、山手線停車駅として開業した田町駅は、1914（大正3）年に京浜東北線の停車駅にもなり、現在では一日に平均して11万9356人が乗車する（2023年度、JR発表）。一方の三田駅は、1968（昭和43）年に開業。都営地下鉄浅草線および三田線を利用でき、一日平均8万6130人が乗車する（2021年度、東京都交通局発表）。実は、田町駅ができる以前には、現在の田町駅とは異なる場所に「田町仮乗降場」が存在した。田町仮乗降場は、新橋駅・品川駅間の区間列車の停車場として1876（明治9年）年に開業。しかし、翌1877（明治10）年、営業成績不振により区間列車は廃止。同時に田町仮乗降場も姿を消した。

「年間300万人が乗る「ちいばす」」
2004（平成16）年から、「田町ルート」と「赤坂ルート」で運行が始まった「ちいばす」。2005（平成17）年の利用者数は約83万人で、2010（平成22）年には「芝ルート」「高輪ルート」など5路線が追加された。港区地域交通課によると、2023（令和5）年の年間利用者数は373万7602人だった。実は「ちいばす」誕生前の2000（平成12）年、都営地下鉄大江戸線が全線開通したことに伴い、それまで都内の交通インフラの軸でもあった都営バス4路線が廃止に。中でも、新宿駅と田町駅・港区ススポーツセンター）を六本木経由で結んでいた「田70系統」の廃止は、田町在住者に

運行管理補助も兼務する、運転士の江夏隆裕さん。



とっても大きな痛手となった。そこで港区は、在住者の利便性を確保するため路線バスの運行を検討し「ちいばす」が誕生。現在ではなくてはならない交通インフラとなった。

「自転車シェアサービスが一般化」

2011（平成23）年からは、ドコモ・バイクシェアによる「バイクシェアサービス」の利用が開始。サイクルポートにある自転車に専用のICカードをタッチ、またはアプリから手続きすることで誰でも借りられる。田町エリアには2024（令和6）年11月現在、田町タワーや新田ビル、グランパーク、misb Towerなど約70カ所にポートが設置。

2016（平成28）年頃からはソフトバンクグループ・HELLO CYCLINGも参入。これまでに以上に気軽にレンタルできるようになり、ここ数年では外国人観光客の利用も目立っている。

「電動キックボードも普及」

2021年（令和3年）頃からは電動マイクロモビリティのシェアリングサービス「LUUP」の電動キックボードも利用できるようになった。田町駅付近には「相鉄フレッサイン東京田町」や「トラスパーク芝5丁目」「ビューリック三田ビル」など多くのポートが設置されている。



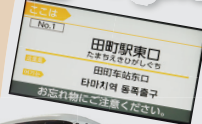
都内5,500カ所にポートを置くLUUP。



バイクシェアサービスは田町エリアに約70カ所設置。



田町駅東・西口合わせて4路線が走行。
品川駅・港南口行きは海側ルート「芝浦港南ルート」と山側ルート「高輪ルート」。
六本木ビルズ周辺を走る「田町ルート」。東京タワーや新橋・虎ノ門周辺を走る「芝ルート」。
70歳以上や妊産婦などが対象の無料乗車券もある。



緑は1964(昭和39)年「田町ビル」竣工時の写真、ピンクは2023(令和5)年竣工の「田町タワー」の
写真を使用し、ホップのイメージをピクトグラムで表現したシンプルなデザイン。



田町ビル60周年を記念したオリジナル醸造酒のラベルをブックカバーに採用。
イベントで記念販売し、初日に120本以上販売した。



9 天磯
「鶏と鱈の鍋 2人前」 3,400円(税込)
1960(昭和35)年、現・店主の実父が創業した天ぷら店。
平成元年から二代目が切り盛りする。天ぷら、刺身、
鍋料理をメインにする。
[営業時間]11時30分～13時30分、
17時～22時(水曜日はディナーのみ)。
土曜・日曜・祝日定休。



10 個室接待・打ちたて蕎麦 永山
「鯛の自家製ごまダレ和え」
659円(税込)
その日の朝に打った蕎麦がメインの蕎麦居酒屋。
国産の小麦粉を使って太くてコシのある麺が自慢。
酒と合う海鮮料理にも注目。
[営業時間]17時～24時。
土曜・祝日は11時30分～23時。日曜定休。



**田町定番
ディナー**

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
ディナーをご紹介します。

1 tpb
「旬のお刺身5種盛り」1,650円(税込)
「純米大吟醸原酒 江戸開城 Platinum」
750円(税込)～
東京港醸造がプロデュースする日本酒ラウンジ。
日本酒「江戸開城」と、日本酒に合う季節の料理を
コースやアラカルトで提供する。
[営業時間]17時～22時30分(土曜日は14時～21時30分)。
月曜・日曜・祝日定休。



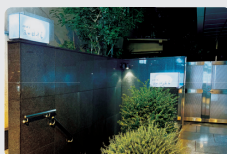
8 湯浅
「湯浅おすすりめコース」 2,420円(税込)
1999(平成11)年にオープン。
長年、割烹料理に携わっていた板前が
和食料理を提供する。炭火で焼いた「特製つくね」が人気。
[営業時間]11時30分～14時30分、
16時～23時30分。日曜定休。



7 亭久五(ていくふあいぶ)
「テイク5の肉じゃが」 950円(税込)
1977(昭和52)年にジャズ喫茶として
創業した居酒屋。日本酒60種、焼酎80種、泡盛、
国産ウイスキーなどを用意。昼は定食一品のみ。
[営業時間]11時30分～14時、
18時～22時30分。土曜・日曜・祝日定休。



6 三田ばさら 本店
「トマトすき焼き」(コースメニュー)
8,250円(税込)～
「トマトすき焼き」が名物の日本料理店。
料理はコースで提供し、メには
平打ち麺のタリアテッレを使ったパスタを用意する。
[営業時間]11時30分～15時、17時30分～22時。



5 鳥一代 はなれ
「参鶏湯」 4,158円(税込)
都内に5店舗を構える。鶏肉を10時間以上煮込み、
スープとは別につくる参鶏湯(サムゲタン)と
鶏料理をメインに提供する。
[営業時間]11時30分～14時、17時～23時。
土曜・日曜・祝日定休。



2 天ぷら小料理 久
「海鮮ユッケ」 1,870円(税込)
1970(昭和45)年の創業以来、
三代続く天ぷら料理店。手のひらよりも
大きなサイズの「特大かき揚げ」や名物料理「久団子」が人気！
[営業時間]11時30分～13時、17時30分～22時。
土曜・日曜・祝日定休。



3 日本酒バル ゆすら堂
「とろける茹で牛タン」(コースメニュー)
9,900円(税込)～
酒に特化した和食店。日本酒は常時20種類以上を用意し、
銘柄ごとにおちょこを変える。
「とろける茹で牛タン」はこの店の名物！
[営業時間]17時～23時。日曜定休。



4 中国飯店 倶楽湾(くらわん)
「北京ダック」他(コースメニュー) 1万1,000円(税込)～
2012(平成24)年に中国出身のオーナーが
開いた、本格中華が味わえる店。
スタッフにはパティシエもおり、
デザートにも力をいれる。
[営業時間]11時30分～15時、17時30分～22時。



三代続く「天ぶら小料理 久」。
料理の腕前はもちろん、
隠れ家のような佇まいが魅力。



手のひらより大きなかき揚げが人気 名物料理「久団子」は一度食べたい

1970(昭和45)年、現店主の金山公也さんの実父・宏さんと祖母が開いた天ぶら料理店。手のひらよりも大きい「特大かき揚げ」や名物料理「久団子」などが人気を呼び、さらには細やかな料理の腕前が客の心をつかみ50年も続く人気店に。田町で産まれ育った公也さんは、20歳の頃から店の手伝いを始めた。父・宏さんは地元の「有名人」で、誰とも気さくに話し、年齢・性別問わず誰からも愛される存在だったという。近隣で働いていたビジネスマンたちが父親と話すために店をたびたび訪れ、ランチときは開店前から店内が客で溢れ、店の外に行列ができる日もあった。そんな宏さんの横で公也さんは、料



常連客が描いた同店外観の絵。公也さんが気に入り店内に飾る。



名物料理の一つ、手のひらよりも大きい「特大かき揚げ」。



初代店主・金山宏さんは、愛されキャラで地元の人気者だった。

理スキルを磨き続けながら、誰とでも打ち解ける人との接し方や他人への気の遣い方、物事の考え方などを学んだ。現在店は母親と二人で切り盛りする。夜は客が選びやすいように日本酒は2〜3種類、焼酎は5種類を厳選して用意。天ぶらはさまざまな味を楽しんでいただきたいと盛り合わせで基本は提供する。飽きが来ないようにと、オリジナルのルールを上から掛け、タマネギとピーマンのスライスを乗せて焼くピザ風コロッケの「コロピザ」をはじめ、豚肉を天ぶらで揚げた「豚ぱら」、海老天マヨネーズなど変わり種メニューもある。約50年田町にいる公也さんは、地元の再開発にも注視し、企業や飲食店の入れ替わりを目の当たりにしながら、より人が集まる街になることを願っている。

「亭久五」の読みは、ていくふあいぶ。
もともとはジャズ喫茶で、
現在は日本酒をメインとした居酒屋。



もともとはジャズ喫茶として創業 日本酒飲み歩きイベントを開きたい

芝三丁目に位置する「亭久五」がオープンしたのは、1977(昭和52)年のこと。ジャズ喫茶として創業し、現在は居酒屋として営業を行っている。現・オーナーの長坂芳雅さんは静岡県の出身。大学卒業後は営業職の仕事に就き、前オーナーの娘と結婚。2016(平成28)年に「バトンタッチ」して、オーナーを引き継いだ。酒は「応援したい」という気持ちから、比較的小さい蔵または若い蔵主がいる蔵から仕入れる。「鶴の友」を代表銘柄とする新潟県にある「榎木酒造」もその一つ。1832(天保3)年の創業以来、小さい蔵ながら、地元の人に愛される酒を造り続けている蔵。「鶴の友」はかつて

新潟市内でしか流通していない酒だったそう。フードメニューは、創業以来人気の「ニラ玉」をメインに、旬のジャガイモとあらびき肉の餡をかけた「テイク5の肉じゃが」や、3種の干しキノコと醤油麹を使った「焼き餃子」、「生鮪の海苔巻き」など、食材からこだわりの感じる逸品を並べる。また、長坂さんは父・杉山光敏さんが会長を務める町会も手伝い、地元の盛り上がりに一役買っている。人口減少などが影響し昔と比べて在住者数は減り、飲食店は再開発が進みどんどんと入れ替わっている様子を目の当たりにしてきた。そんな中でいつか日本酒飲み歩きイベントなどを開催できることを夢見て、さらに地元や日本酒業界にも貢献したいと意気込む。



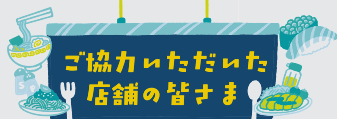
比較的小さい蔵または若い蔵主がいる蔵がつくる日本酒をそろえる。



初代マスターがジャズを流していたレコード。現在もBGMに使う。



初代マスター時代の店看板。現在は店内カウンター上に飾る。



「天磯」
店主の川口誠一さん



「炭火焼 湯浅」店主の湯浅孝雄さんと愛犬ブブちゃん



「天ばら小料理 久」
店主の金山公也さん



「亭久五」
店主の長坂芳雅さん



「日本酒ラウンジtpb」
店主の藤蔭かえでさん



「三田ばさら」
総支配人の古川龍太さん



「ゆすら堂」
料理長の富田昌宏さん



「中国飯店 倶楽湾」
店長の壺瀬竜哉さん



「蕎麦 永山」
店長の鈴木唯勝さん



「鳥一代 はなれ」
店長の嶋田敬人さん



点灯時に配布したオリジナル「ブリングルス」



イベントで販売したオリジナル醸造酒

お互いご紹介させていただく機会がありました。こうしてこのマガジンがきっかけに人と人がつながっていく、そんな可能性がこのマガジンにはあるなど、そのとき感じました。今回も新

「〇」発行後、さまざまな感想をいただきました。デザインや読みやすさに関することはもちろん、こんな素敵なお店があるんだ、こういった人が地元で活躍しているんだ、田町について知れたという声は何よりうれしかったです。少しだけ弊社の話をさせてください。田町ビル開業50周年を迎えた2014(平成26)年、田町のリーディングカ

ンパニーになる」という考えのもと、地域に対する取り組みを少しずつスタートしました。今年10年目を迎えたイルミネーションもその一つです。10年目の節目にオリジナルのブリングルズを配布し、また60周年を記念し、社名にも因んだ通称「田町ビール」もつくり、先日のイベントで販売しました。そのイベントでは、

「田町ビル」の「〇」の部分。それが、いつか皆さんの中でなくなることを願っています。

