

世界へ開く玄関口 大使館

Embassy

田町の歴史を紹介する「コーナー」第4回目のテーマは「大使館」。伊予松山藩の「クウェート」など、何故三田に集まっているのだろうか？



建築家・丹下健三氏の設計による「クウェート大使館」。



旧藩邸庭園と石垣を今も色濃く残す「イタリア大使館」。



松方正義邸だった頃のイタリア大使館。『「家系図」と「お屋敷」で読み解く歴代総理大臣 明治・大正篇』より。

大学へ転用され、のちに各国大使館の用地にも受け継がれた。伊予松山藩松平家跡にはイタリア大使館、阿波徳島藩蜂須賀家跡にはオーストラリア大使館が構える。澤内さんは「当時、参勤交代で西国の大名は東海道を通って江戸へ。心の拠り所だった富士山を望む西向きの手前は、故郷を思う景観でもあった。現在のイタリア大使館は伊予松山藩の中屋敷跡だが、敷地が広く落ち着いた場所にある。当時から日本にとって重要

な国とされたため、広い用地が与えられたとする説もある。なお、18世紀初頭の赤穂事件とも関わりがある。敷地内の庭園には、大石主税や堀部安兵衛ら赤穂義士十士が切腹したと伝わる地点が残り、『赤穂浪士十名切腹ノ地・伊太利大使館』の碑が立つ。これは当時のイタリア大使が1939(昭和14)年に建立した。大使館の歩みは地理や歴史の観点から深掘りでき、街から世界史へ視野が広がるからおもしろい」と話す。



1766(明和3)年に作成された田町周辺の地図。イタリア大使館の場所には大きな松平家の屋敷が佇む。『芝愛宕之下辺之絵図』より。

この辺りが現在のイタリア大使館らしい？

イタリア国旗ってフランス国旗に似ていると思いませんか？ 緑は国土、白はアルプスの雪、赤は熱い血の記憶を示しており、フランス三色旗の理念を受け継いだものとされています。自由・平等・博愛の理念を背景に、18世紀末のナポレオンのイタリア遠征を機に三色の系譜が広まったという説もあるんです。



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。

大使館密集は参勤交代が関係!? 江戸幕府の統治観から紐解く
外交・領事・文化交流を担う拠点「大使館」。港区三田には、イタリア、オーストラリア、クウェート、ハンガリー、ジンバブエ、キルギスなどの大使館が集まる。もう少し視点を広げてみよう。外務省によると、2024(令和6)年9月1日現在、国内の駐日大使館は157館、このうち81館が港区に置かれている。三田を含む港区に大使館が多い理由について、地理の専門家である区観光大使の澤内隆さんによれば、1635(寛永12)年の江戸幕府3代将軍・徳川家光による「参勤交代」の制度化に遡るといえる。「当時の幕府は、全国の大名からの反乱を恐れた。そこで制度化したのが「参勤交代」。大名が江戸と国元を一年おきに往復し、妻子(正室・嫡子)を江戸に住まわせるという仕組み。そのため幕府は大名に対して江戸に屋敷を持たせた。すると、江戸へ行き来や滞在、さらに江戸および国

元の屋敷の維持には費用がどうしてもかかる。出費と人員を分散させることで、武具の用意や訓練に回せる力がいくなくなり、反乱を起こさずに滞在させることで將軍の目が届くようにもした」と澤内さんは説明する。
三田に「下屋敷」が多くあった
伊予松山藩の「クウェート」など、何故三田に集まっているのだろうか？
当時、幕府は大名に「上屋敷」「中屋敷」「下屋敷」を持たせ、江戸城から近い順に上・中・下を配した。上屋敷は殿様の居所兼「職場」。中屋敷は家族や隠居の住まいで、家政・連絡の中継点。下屋敷は「別邸」で迎賓・庭園・休養の場。三田は地形と江戸城からの距離などの条件から下屋敷が多かった。さらに国元に帰りやすいなどの理由から西国の大名が多く、伊予松山藩の松平家、阿波徳島藩の蜂須賀家、日向・佐土原藩の島津家の屋敷が置かれていた。やがて時代は明治に。大名屋敷は役目を終え、土地は官公庁・病院・軍用地・



阿波徳島藩蜂須賀家跡にそびえ立つ「オーストラリア大使館」。



K-POP・チア・フラ・和太鼓・阿波踊りが熱演したほか、DJと和太鼓が共演。
阿波踊りでは観客も加わり、会場全体が笑顔と熱気に包まれた。

2025(令和7)年8月21日に行われた「田町駅前夏まつり」のロゴとポスター。
出演者・飲食店・運営など約100人が関与、多数の人たちが来場。

MITA — SHIBAURA — SHIBA

TAMACHI SUMMER FESTIVAL 2025

田町駅前夏まつり

三田・芝浦・芝を結ぶ田町駅前で、食べて踊ってまちが賑わう夏祭り！

飲食
かき氷 米粉たこ焼き
生ビール 餃子
焼きそば ラムネ
わたあめ タイ風焼き鳥

お楽しみ
花釣り
ランタン作りワークショップ

ステージ
大角会(和太鼓)
リズムアートダンススタジオ(ダンス)
芝浦エンジェルズ(チアリーディング)
カプアオカラニ(フラダンス)
しろおか連(阿波踊り)

DATE
2025年
8月21日
木曜日
16:00~21:00

PLACE 田町駅1F西口ロータリー(ピアタ前広場)

主催：田町センタービルピアタ会 協力：株式会社田町ビル/田町センタービル管理株式会社/株式会社田町商栄会



田町駅前夏まつり

- 1 Bookカバーの折り方
- 2 紙の上に本を置き印をつける
- 3 紙を折り本を戻す
- 4 本を袋むすびに包む
- 5 ほみ出に紙を折り完成

10 えっちゃんラーメン
 「チャーシュー麺 並」 1,250円(税込)~
 ちゃん系、の一杯。スープは醤油ベースで、自家製麺に絡む。やわらかチャーシューも看板でシンプルながらパンチのある味わい。
 [営業時間]11時~翌2時。



11 元祖油堂 田町店
 「油そば+C」 1,230円(税込)
 油そば専門店。パスタ粉を使った中太麺はもちりとした食感が楽しめる。
 13種類の薬味で好みの味にカスタマイズできる。
 [営業時間]11時~22時30分。



つけ麺・ワンタン・油そば...
 ようこそあなたの知らない
 田町ラーメンの世界へ!!

1 やつとこ
 「やつとこラーメン」 1,380円(税込)
 辛味スパイスに合う味噌を使い、カツオだしで整えた「特製濃厚味噌スープ」が自慢。香味野菜×ハバネロ辛味油が後押し。
 [営業時間]10時30分~21時30分。
 日曜日は11時~15時。



9 むらさき山
 「紫(ゆかり)そば」 1,230円(税込)
 国産ゲンコツと朝びき鶏を10時間炊く無化調Wスープが看板。細ストレート麺がよく絡み、揚げねぎが香る一杯に昼は毎日行列も。
 [営業時間]11時~23時。



三田製麺所自慢の「唐揚げ」!
 唐揚げ目当ての人も多いとかいふとか!



綿徳の家は一番人気の「冷やし中華」!
 醤油ベースで酸味・甘味は控えめの魚だし冷やし中華!

8 広州市場 田町タワー店
 「広州肉汁雲呑麺」 1,012円(税込)
 エビや豚肉など4種類のワンタンメンがメイン。スープに合わせてあっさり系には細麺、こってり系には太麺を使い分ける。
 [営業時間]11時~23時。



2 麺屋武蔵 道貫
 「濃厚道貫つけ麺」 1,570円(税込)
 「麺屋武蔵」は店ごとに独自メニューを提供。同店は2025(令和7)年7月に芝浦から移転。鶏と豚、蟹味噌の濃厚スープが人気。
 [営業時間]11時~22時。



3 三田製麺所 三田本店
 「濃厚つけ麺」 1,050円(税込)
 全国内外で約50店舗を展開する人気つけ麺専門チェーン。もちもち太麺と濃厚豚骨魚介つけ汁が多くの支持を集める。
 [営業時間]10時30分~23時
 (金曜は翌3時、土曜・日曜は22時まで)。



7 横浜家系らーめん 武源家
 「武源家スペシャル」 1,100円(税込)~
 2015(平成27)年に開業した家系。麺は細麺を使い、スープは豚骨醤油×鶏だしでバランスよく調整。チャーシュー丼も人気。
 [営業時間]11時~22時(日曜日は18時まで)。



6 綿徳
 「かんとんメン」 1,000円(税込)
 昼10種・夜50種の多彩メニューをそろえる町中華。春秋は焼きそば、夏は冷やし中華、冬は広東麺がメイン。良コスパ×満足量も魅力。
 [営業時間]11時~14時、17時~22時。月曜・土曜・日曜・祝日定休。



5 香家 三田店
 「青鬼・担々麺」 1,200円(税込)
 1999(平成11)年創業のランチ行列店。汁あり・汁なし4種担々麺や麻婆豆腐が人気。濃厚ゴマスープと青花椒の痺れが特徴。
 [営業時間]11時~21時30分(日曜は16時まで)。



4 伍福軒 田町店
 「黒ヤキメシ定食」 1,050円(税込)
 「毎日たべたくなる、至極の一杯」がコンセプト。背脂黒醤油ラーメンを提供し、麺は黒背脂が絡みやすい低加水麺を採用する。
 [営業時間]11時~22時30分。



田町の「街の中華」代表格行列店。かんとんメン軸に、昼10・夜50種提供。



メニュー豊富、コスパ良好で人気行列店に創業100年超、かつては氷屋だった

近隣オフィスワーカーの胃袋を支える「街の食堂」「綿徳」。昼は約10種、夜は約50種の豊富なメニューに、コスパ良好×満足量が増え、ランチ時は開店直後から行列ができるほどの人気店を集める。実は創業から100年超。当初は氷屋として店を構え、のちに大衆食堂へ。現店主の川田義隆さんが暖簾を継いで以降は中華を中心に据え、広東や四川など特定の流派に寄せない「素直な一杯」を提供してきた。川田さんは、1956（昭和31）年生まれ、田町出身の生粋の「地元人」。かつての商店街は魚屋や八百屋など物販が並び、夕方は歩けないほどの賑わいだった。川田さんは銀座の中華店で約12年間働いた後に地元へ戻り、40歳で父・義輔さんから跡を継いだ。その後、40歳で父・義輔さんから跡を継いだ。その後、40歳で父・義輔さんから跡を継いだ。その後、40歳で父・義輔さんから跡を継いだ。



春秋の主役、具だくさんの「やきそば」。ランチでも人気の定番。



麻婆豆腐はご飯が進む一品。ランチでは定食で楽しむ人も多い。



昼10種・夜50種の品書きが壁一面に。町中華らしい価格感も魅力。

た町中華に舵を切った。春と秋は「やきそば」、夏は「冷やし中華」、冬は「かんとんメン」を軸に置いて営業。ラーメンは700円台が目安の「町中華価格」。麻婆豆腐やエビチリなど定番メニューもそろえる。昼は近隣のビジネスマンが中心、夜は常連や近隣住民がゆったりと食事を楽しむ、街の食堂として親しまれるようになった。町会活動にも積極的で、地元神社の祭りではみこし運営にも関与し、企業と一緒に街を盛り上げている。川田さんは「時代は変わり、氏神の祭礼は『ビジネス街型』で企業参加が多いのがいまの田町らしい。商店街の景色はすっかり変わり、低層の店が減ってビル化が進むのは寂しい気持ちもあるが、大規模開発の中でも、「街の味」として気軽に寄れる日常の食堂を続けたい。発展と日常のバランスが取れる街であってほしい」と話す。

もちもち太麺と、濃厚豚骨魚介スープが人気。17年で50店舗展開。



手づくり×もちもち麺でブームに二石投じる濃厚つけ麺人気で全国50店舗まで成長

「三田製麺所」。つけ麺ブームのさなかだった2008（平成20）年、「つけ麺を一過性のブームではなく日常食に」と自社開発で三田からスタートしたのが始まり。慶應仲通り商店街にある本店では小型製麺機を据え、麺やスープを「一から手づくり」で始めた経緯から屋号に「製麺所」を冠した。現在は製麺拠点を別所に移しつつ、東京と大阪の拠点で安定供給する体制を整える。看板は濃厚豚骨魚介のつけ汁と、もちもち食感を追求した太麺。「麺だけで食べてもらいたい」ほどのクオリティを掲げ、気温や湯温に依りて締め方や茹で時間を細かく調整するのが持ち味。一方のスープは、豚骨、鶏ガラ、チャーシュー、魚粉、海苔、メンマに加え、カツオ節や煮干し、サバ節などを使う。定番メ



麺はもちもちの食感が特徴の太麺。麺だけでもつい箸が進む。



ブランド卵の味玉は濃い黄身が魅力。つけ麺の旨さを引き上げる。



麺は気温や湯温に合わせて締め方を調整し、麺線まで整え仕上げる。

ニューは、ベーシックな「つけ麺」に加え、創業者の「さらさらド口濃」を再現した「特濃つけ麺」。一部店舗では未導入ながら復活要望が根強いという。期間限定メニューは2〜3カ月サイクルで、冬は味噌、夏は冷やしのほか、海老や煮干しをテーマにした企画を展開。サイドメニューでは、「からあげグランプリ」で金賞受賞歴のある「から揚げ」が主力。醤油ベースの自家製ダレに漬け込み、独自配合の粉で揚げることで、外はパリッと中はジューシーに仕上げる。また、コクの濃い黄身が特徴というブランド卵の味玉も人気。複数店舗を管轄する統括店長の小野優一さんは「盛り付けまで含めて、現場の技術が店の価値。平日ランチはサラリーマン中心で滞在10分前後の回転型。女性ひとり客や学生の来店も年々増えつつある。田町から始まって全国50店舗まで広がった。麺の旨さをもっと体験してほしい」と話す。



「麺屋武蔵 道貫」
店主の齋藤雄太さん



「むらさき山」
店主の柴山優一さん



「やっどこ 三田店」
店主の鈴木壮太さん



「横浜家系らーめん 武源家」
スタッフの福陽一さん



「綿徳」
店主の川田義隆さん



「極上担々麺 香家」
スタッフの渡邊ちづるさん



「伍福軒 田町店」
スタッフの中村修也さん



「元祖油堂 田町店」
店長の宮崎一哉さん



「えっちゃんラーメン」
スタッフのエイエイモンさん



「三田製麺所 三田本店」
店長の小野優一さん



「広州市場 田町タワー店」
店長の夏毅さん

田町駅前夏まつり、三田地区が一つに
取材では街の個性、温かさを再確認
この夏、「田町駅前夏まつり」が初開催されました(開催日8月21日)。従来は地区ごとの祭りが中心でしたが、田町駅前の田町センタービルピアタ商店会と田町ビルが連携して企画し、三田・芝浦・芝の3地区が一つに。田町がまさに「一体」となる初の試みでした。駅西ロータリーが歩行者天国となり、屋台の香りと子どもたちの笑い声、和太鼓や阿波踊りの躍動が交差した瞬間、通過点だった場所が「まちの広場」に変わりました。また、企業・商店・住民・行政が肩を並べ、みんなで一つの景色をつくり上げられたことが何よりもうれしかったです。実は本誌『田町?』をきっかけにご縁が生まれた「MENU TOKYO」や「スタンツ」の皆さんにもご参画いただきました。誌面での出会いが現場の担い手へとつながり、地



田町ビル公式note
イベントなどの背景や裏側を公開中!
のぞいてみてください!


ウェブ? とやらは、読めるらしい。美味いのかね。

ウェブ? とやらでも読めるらしい。

「田町?」WEB版



地元一体で創り上げた夏祭り。

『田町?』制作委員会 編集長 曾根慶則
地域の熱量が点から面へと広がっていく。その連鎖を目の当たりにできたことは何よりの喜びでした。さて、今号の取材の話。ラーメン特集では、カウンター中心の店から家族で座れる広い店まで、多様こそ田町の個性だと再確認。オフィスワーカー、学生、女性一人客が自然に混ざる光景は、日常の速さと温かさを感じました。また、職人気質に見られがちな店主のやわらかさ、街に寄り添う姿勢が心に残りました。杉山さんの「文化で人をつなぐ」、蓬菜さんの「仕事もプライベートも街で磨く」に通底するのは、田町を自分の言葉で楽しみ、それを手渡す前向きさ。次は誰と何を紡ぐか、胸が高鳴ります。