

田町の『?』を紐解き、『?』を紹介する

田町?

特集：田町は激戦区!? 焼肉特集!



地域の交流の場 港区立伝統文化交流館

Embassy

田町の歴史を紹介するコーナー。第5回は港区立伝統文化交流館。木造見番建築の歩みと、交流拠点としての今に迫る。



港区現存、木造「見番」建築
伝統芸能と地域の交流が交差

芝浦一丁目に付む港区指定有形文化財「港区立伝統文化交流館」。1936(昭和11)年、芝浦花柳界の「見番(けんぱん)」として建てられ、都内に現存する最古級の木造見番建造物とされる。見番は、花街で芸者の手配や花代の精算などを担う「運営事務所」。置屋、芸者、仕出し屋から成る花街の三業を束ね、依頼に応じて芸者を取り次ぎ、お座敷の段取りを整えていた。二階の大広間は柱が一本もない造りで、音曲や踊りを磨く稽古場として使われたという。芝浦一丁目町会の初代町会長・細川力蔵氏が財を投じ、棟梁として目黒雅叙園(現ホテル雅叙園東京)を手がけた酒井九五郎氏を招いたと伝わる。戦後、港で働く人々が全国から集まる中で、建物は宿泊所「協働会館」に転用され、2000(平成12)年に閉館。雨漏りや荒廃が進み、取り壊しを求める声も出たが、町会や有志、研究者らが保存を

求めて動き、2009(平成21)年に東京都から港区へ無償譲渡された。2017(平成29)年から保存整備プロジェクトが進み、文化庁・東京都・港区が連携して改修費を捻出。格子状の木壁を「耐震壁」として設けるなど景観を守りながら、建物約8メートル移す曳家工事を行った。幾つもの時代をくぐり抜けた「風景の足跡」が、いま再び街に開かれている。

さまざまな世代が交流する施設 展示・喫茶で気軽に立ち寄れる

同館が開館したのは2020(令和2)年4月。「伝統文化の普及・継承」と「人が集まる場づくり」を両輪に運営する。軸となるのは貸館で、登録団体は2026(令和8)年1月現在、約60団体余り。日本舞踊や能、落語のほか、沖縄の三線、競技かるた、将棋サークルなどさまざま。伝統文化の稽古を目的とする団体として登録されると、部屋の利用料が全額減免になる仕組みもある。主催事業も幅広く、公演会場となる二階

の大広間では、寄席で浪曲や講談に加え漫才師が登場する回も。定員は大人70、80人ほどを目安にしている。木造のため防音設備はなく、大音量の演目は難しいが、近隣に配慮しながら運営を続けてきた。一階には展示室や喫茶、情報コーナーを備え、見学の合間にひと息つける。正月の獅子舞、節分の豆まき、桃の節句の展示など季節のディスプレイも年10回ほど更新し、暮らしの暦を館内で体感できるようにしている。デッキテラスでは

青空将棋やワークショップも開き、文化を「鑑賞」だけでなく「体験」として広げる。予約不要の将棋フリースペースや、夜に照明を落として行う「瞑想のじかん」も人気。着付け講座に外国人の応募が集まるなど、間口の広さも特徴である。館長の原正子さんは「目指しているのは『みんなの伝統文化交流館』。伝統芸能に興味がなくても、自分の『好き』がきつと見つかる。ふらっと覗くだけでも良いので、一度、気軽に足を運んでほしい」と話す。

当館は、寄席や講座などさまざまな催しを開いています。展示や喫茶はなんでも利用でき、見学も自由。ぜひふらっと寄っていただきたいと思います。近隣の会社員が昼食を広げる姿も見られます。将棋やおじいちゃん子どもが向き合う光景にほっとすることもある。途中で気軽にどうぞ。

港区立伝統文化交流館
館長 原正子さん
地域の祭りにも参加。
町会とも連携し、
伝統文化の間口を広げる。



寄席や稽古、催しの舞台となる二階大広間。約80人収容。



見番職員と芸妓たちの集合写真。馬橋広司氏所蔵(年代は不明)。



酒井九五郎氏が手がけた当時のままの階段、手すり、タイル床。珍しい木の曲線が昭和の面影を今に伝える。



常勤・非常勤あわせて約9人の職員が運営する同施設。貸館のほか、展示、講座・公演などで館内を支える。



左に「浦」、右に「芝」の文字を刻む棟端飾る鬼瓦。



田町が持つ歩みや伝統 歴史に「新しい風」を巻き起こす活力あふれる人を紹介。

株式会社 パシフィックネット
代表取締役社長

上田 雄太さん

yuta ueda



創業者の父から継ぎ
大組織を引っ張るのは
すごいんですね。



「IT部門のベストパートナーを掲げる」

1988(昭和63)年創業、社員約300人のIT企業「パシフィックネット」の二代目代表取締役社長を務める上田雄太さん。日々、取引先との面談や採用面接にも自ら関わり、会長である父と二人三脚で、次世代の組織づくりに取り組んでいる。上田さんは1983(昭和58)年生まれ。大学卒業後、半導体関連企業で営業職として約5年勤務した後、経営大学院で学び、2014(平成26)年に入社。グループ会社の社長などを経て、2023(令和5)年に現職へ就いた。同社は、企業のIT部門が抱える人手不足や業務過多を背景に、PCの調達から設定、運用、データ消去・再活用までをワンストップで担っている。2006(平成18)年には、東証マザーズへの上場を果たした。上田さんは「2026年(令和8)年は上場からちょうど20年。大きな節目を迎えて当社が目指すのは、単なるサービスの提供を超えた領域。『IT部門のベストパートナー』として、IT部門のいちばん近くで、その重荷を共に背負う存在であり続けたい」と話す。

「田町を代表する企業を目指す」

同社は2004(平成16)年に蒲田から港区芝五丁目へ拠点を移し、20年以上にわたり田町エリアで事業を続けてきた。2022(令和4)年、田町センタービルへ本社を移



幼少期の上田雄太さんと代表取締役会長・上田満弘さんの親子ツーショット。

転。駅直結の利便性を生かしながら事業を展開している。社内は事業部門と管理部門に分かれ、札幌、仙台、浜松、名古屋、大阪、福岡など全国の都市に拠点を置くほか、平和島には在庫保管や出荷加工などを担う施設も構える。田町は社員の生活圏でもある。仕事終わりに田町で食事をして帰る社員も多く、上田さん自身も時折、社員や取引先と飲みに出ることがあるという。ビルの一角に立ち飲み店があるなど、気軽に立ち寄れる店が点在するのもこの街の魅力である。上田さんは「田町は、新しいビルと昔ながらの路地が混ざり合う独特な魅力を持った街。私たちの会社も、先代たちが築いた土台をただ受け継ぐだけでなく、それを糧に新しい価値を生み出し続けなければならぬ。目指すのは、従業員一人ひとりが主役となって動く『みんなの会社』。そして、社員がこの街を愛し、誇りに思えるような、田町を代表する企業へと成長させていく」と話す。

昔から田町を支え、この地の「土壌」を育んできた、地域に根差す人を紹介。

居酒屋「湯浅」

店主・慶應仲通り商店会会長

湯浅 孝雄さん

takao yuasa



20年間にわたり、
慶應仲通りを
守るにはお見事！



「地元で店を構えたい」、50歳で開業

1950(昭和25)年生まれ、三田育ちの湯浅孝雄さん。「三田春日神社」のほど近く、三田通り沿いで生まれ育った。赤羽小学校から港中学校(現・三田中学校)へ進学。木造校舎の時代、路地や空き地が遊び場で、水辺のある公園では魚釣りをして過ごした。空きビン拾っては換金し、小遣いにしていたという当時の暮らしがうかがえるエピソードも。18歳から飲食の道へ進み、会席料理店などで経験を重ねた。最終的には地元で店を構えたいという思いから、1999(平成11)年、50歳で居酒屋「湯浅」を開業。より多くの客が足を運んでくれるよう工夫を重ね、忙しい日を迎えることもあった。ただ、忙しさだけを追いかけても店は続かないと感じるようになり、スタッフ同士が声を掛け合い、支え合える関係づくりを大切にしてきた。湯浅さんは「かつての飲食業界は長時間労働や厳しい指導が当たり前だったが、時代の変化とともに価値観は変わってきている。これまでのやり方に固執せず、これからは若い世代の考え方も取り入れていかないとけない。働いてくれているスタッフの居場所を考えると店を潰すわけにはいかず、次の世代へバトンタッチすることを考えている」と話す。

「20年にわたり商店会会長を務める」

「湯浅」開業から数年後、「慶應仲通り商店会」

の会長を引き受け、約20年にわたり運営に携わり続けている湯浅さん。就任当時、商店会は別の名で運営され、加盟範囲も通りをまたいで広がるなど、呼び名と実態にずれがあったという。そこで、昔から親しまれてきた「慶應仲通り(けいいなか)」の名称を復活させ、通りに沿って範囲を整理した。記録によれば、1948(昭和23)年の設立当初、商店会には通りの全店舗が加盟していたという。現在の加盟は約100店舗。近年は外部資本による出店やオーナー不在の店舗が目立ち、街の様相も変わりつつある。湯浅さんは風紀を守るためルールを設け、月1回、警察や港区と連携した夜間パトロールを継続。客引き行為や路上喫煙、ゴミのポイ捨ての抑止に取り組んでいる。湯浅さんは「商いも、街も、結局は人の縁によって成り立っている。年寄りの意見で縛るのではなく、若い人が自由に動けるほうが街は伸びると思う。みんなで協力してこの街を支えてきた感覚を、次の世代にもつないでいきたい」と語る。



新聞広告に起用された当時99歳の母・正子さん。店内に飾り、来店客の話題に。

格子状の木壁を耐震壁として整えるなど、文化財を守りながら再生する同館。
曳家工事で建物を約8メートル移し、歴史を未来へつなぐ工夫を重ねた。

港区立伝統文化交流館の意匠を凝らしたガラス戸の格子。
1936(昭和11)年築、芝浦花柳界の旧見番で、館内には当時のまま残る部分も。



Bookカバーの
折り方





誰もが一度は行ってみたい人気店
安さだけではない、愛される理由

手頃な価格と肉のうまさ、下町感ある空気で行列をつくる焼肉店「ホルモンまさる」。芝浦の食肉市場から直接仕入れた肉を使い、鮮度を保つための「とりつけ管理」も徹底する。名物は豚の大腸で、一般的には下ゆでして脂を落とすところ、同店はあえて脂の多い部分を生かし、炭火で香ばしく焼き上げる。肩バラの「ぶりつけ」カルビは硬めの部位を薄切りにし、「濃い旨み」を表現する。「週2回来てもうえる店にしたい」という思いから、安価かつ気軽さを意識した価格が設定されている。客単価は3500〜4000円ほど。「質の高い肉がこの値段で味わえる」と、毎日行列ができるほどの人気ぶり。もともと混むのは会社帰りとなる18時前後だが、明るいうちから酒を楽しむ客も多い。客層は近隣のサラリーマンから学生、若い女性まで幅広く、評判を聞いて遠方



どこか懐かしい佇まいで、ゆったり過ごせる落ち着きある2階席。



脂の甘み引き立つホルモンを、炭火でじっくり香ばしく焼き上げる。



人気の「玉子スープ」(418円)。箸休めにうれしい、温かい小碗。

から訪ねる人も年々増えているという。うまさの裏側には、店主相馬源さんの「研究」がある。焼肉に限らず繁盛店へ足を運び、味の組み立てや提供のテンポ、盛り付けの工夫などを自店に持ち帰る。火力が上がりやすいホルモンは、あえて炭火でじっくり焼き、脂の甘みと香ばしさを引き出すなど、常に趣向を凝らし、時代や客層に合わせ、味の組み立て方を絶えず磨いている。ランチには焼肉定食(1000円)を用意し、昼の来店のきつかけをつくる工夫も光る。相馬さんは、「何よりお客さまに喜んでもらいたい。その思いでここまでやってきた。まずは名物の豚の大腸と肩バラのぶりつけカルビ。迷ったらこの2品を最初にぜひ。ホルモンは炭火でじっくり焼くのがおすすめです、個人的にはハイボールと一緒に食べるのがマッチしている。気に入っていただし、何度でも通ってほしい。肩肘張らず、居酒屋感覚で立ち寄っていただけたら」と話す。



三代にわたり店を切り盛り

田町で店舗展開も視野に

1993(平成5)年にオープンした、芝浦の焼肉店「食いしんぼ ままや」。現店主の呉昌樹さんの祖父が開き、父の代を経て三代にわたり切り盛りする。韓国にルーツを持ち、全国から仕入れる黒毛和牛を、厚みやグラムまで計算した手切りで提供する。看板メニューは盛り合わせで、シャトーブリアンやハラミ、食肉市場が近いという立地を生かした新鮮ホルモンもそろえる。煮込みをはじめ一品料理も手づくりで、韓国の家庭料理をベースにアレンジして提供し、済州島(チエジュ島)由来の郷土料理も織り交ぜる。塩やわさびなどで旨みを立たせる提案もする。創業以来の味を頼りに通う常連は世代を超え、地域の「いつもの焼肉屋」として田町・芝浦の夜に寄り添ってきた。もともとは自宅を改装して店を始め、増築を重ねてきたという。呉さんが幼

い頃は提灯が揺れ、周りは屋台のおでんや八百屋、魚屋が並ぶ下町の景色が広がっていた。再開発で整備され街の様子が変わった現在も、変わらず近隣に住む人たちが多く利用する。呉さんは16歳頃から店を手伝い、20歳で本格的にこの道に入った。ここ数年はマーケティングも意識しながら、普段使いできる焼肉店を目指し腕を磨いてきた。町内会や商店会にも参加し、時間が許すときは地域行事にも関わっている。呉さんは「気を使わずに自分のペースで焼肉を楽しんでほしいので、基本はお客さまが焼くスタンスを取っている。長年通ってくださるお客さまのお子さんやお孫さんの代まで来てくださるのはいずれ。近くの住民の方にとって『いつもの店』であり続けたいと思っている。街の人たちには本当にお世話になっており、お祭りなどにも関わっていったら。将来的にはここ田町で店舗を増やしていきたい」と話す。



炭火の香りに合うドン・フリオのテキーラ「リアル」「ウルティマ」など。



炭火で焼き上げるシャトーブリアン。厚切りでも驚くほどやわらかい。



使うほど内側にカーブし、経年の良さが出る杉のカウンター。

9 ホルモンまさる
「名物 まさるホルモン」 726円(税込)

昼から行列の人気店。芝浦直送肉と名物ホルモン、カルビを炭火で香ばしく焼き、自分のペースで味わう。手頃価格で昼下りの一杯も。
[営業時間]平日=13時30分~22時30分。土曜日・日曜日・祝日=12時~21時30分。



10 田町ホルモンセンター
「名物ペラペラ焼」 319円(税込)

キャベツと肉と一緒に食べる「川崎喰い」で、珍しい部位も含むさまざまなホルモンを味わえる。名物は豚大腸の「ペラペラ焼」。
[営業時間]15時~23時(土曜・日曜・祝日は12時から)。



8 焼肉ぽんが 田町店
「たたみネギタン塩」 2,200円(税込)

オーナーは韓国出身。日本と韓国の要素を掛け合わせた焼肉スタイルを提案する。名物料理はスタッフが焼き上げ、食べ方まで案内する。
[営業時間]16時~23時30分(土曜・日曜・祝日は23時まで)。



7 焼肉 大砲館 三田本店
「和牛赤身の至極」 1,980円(税込)

A5黒毛和牛などを提供。名物は紅茶だれに漬けた「ロイヤルお肉ティー」。「和牛赤身の至極」も人気。血色で焼き加減の目安を提示。
[営業時間]16時~24時。



6 焼肉 PANCHAN
「人生最高のタン塩」 3,278円(税込)

名物「人生最高のタン塩」はタン元の芯だけを使用。昆布旨み凝縮の自家製塩だれで丁寧に揉み込み、甘みと旨みを一体に仕上げる。
[営業時間]11時30分~15時、17時~23時(金曜・祝前日は23時30分まで)。



5 焼肉JUMP
「豪焼きサーロイン」 3,000円(税込)

「王道と挑戦」がテーマ。卓上豪焼きサーロイン&干し鰯冷麺が名物。カルビはカイノミー一本。タレ・スープ・デザートまで手作り。
[営業時間]12時~14時、17時~23時。



田町焼肉特集

炭火・ホルモン・和牛...
駅前だけで約50軒。
ようこそ! 田町焼肉のラビリンスへ。



1 田町 銭場精肉店
「溶岩焼き5種盛り合わせ」 2,178円(税込)

富士山周辺の溶岩プレートを使って焼き上げる。「溶岩焼肉」が楽しめる。ジューシーでやわらかい肉質の牛肉「静岡そだち」を使う。
[営業時間]11時30分~14時30分、17時~22時30分(土曜・日曜・祝日は21時まで)。



2 食いしんぼ ままや
「常陸牛A5 シャトーブリアン」 4,800円(税込)

1993年(平成5)年にオープン。韓国の家庭料理をベースにした手作りの一品が魅力。チェジュ島由来の郷土料理も織り交ぜる。
[営業時間]17時~22時。日曜定休。



3 芝浦ホルモン 本店
「牛タン塩」 1,529円(税込)

1954(昭和29)年創業。芝浦市場仕入れの国産ホルモンを、特製辛味噌で和えて味わう。もつ焼き・焼鳥形態の店舗も展開。
[営業時間]16時~24時。



4 和牛焼肉 びやんど 芝浦
「芝浦名物 和牛ハラミ」 1,089円(税込)

毎朝芝浦の市場から仕入れたA5ランクの和牛を扱い、炭火で楽しめる。人気メニューはハラミやタンなど。韓国料理も充実している。
[営業時間]平日=11時30分~14時30分、17時~23時。土曜日・日曜日・祝日=17時~22時30分。





「焼肉ぽんが 田町店」
店長のウーティ・ルアさん



「田町 銭場精肉店」
スタッフの高田圭将さん



「芝浦ホルモン 本店」
店長の阿部雅さん



「和牛焼肉 びやんど 芝浦」
店長の趙日鮮さん



「食いしんぼ ままや」
オーナーの呉昌樹さん



「田町ホルモンセンター」
店長の西田晴さん



「和焼肉JUMP」
店主の佐藤将之さん



「焼肉 大砲館 三田本店」
店長のズオンさん



「芝浦焼肉 PANCHAN」
店長の佐藤栄治さん



「ホルモンまさる」
副店長の斧雄一さん

線路を挟んだ田町・芝浦全体をこの冊子で紡いでいきたい。

創刊号(2024年8月)から1年6カ月。これまで、田町で働く人、暮らす人、店を営む人などさまざまな人にご登場いただきました。「田町の風土?」では、町会長をはじめ、地域で活躍する幅広い方々にご協力いただいています。また、最近では「毎号楽しみにしている」「社内でも話題になる」と声を掛けられることも増え、取材でお会いした企業の方からも「街と関わりを持ちたい」と話していただくこともあります。普段は接点を持ちにくい「街」と「働く人」の間に、この冊子が小さな橋を架け、「田町で働く理由」や「この街で過ごす楽しみ」を共有する場になれたらと思います。一步一步、確実に前へ。5冊分のアーカイブが残ることも、これからの財産です。さて、今号は



「田町?」WEB版



過去の取材時のオフショット。

『田町?』製作委員会編集長 曾根慶則

焼肉特集。ホルモンの大衆店からA5和牛を掲げる店まで、多様な「おいしい」が共存していることに驚きます。昼から行列ができる店もあり、働く人、住む人の熱量がそのまま街の賑わいになっていると感じました。取材先で「良い取り組みですね」と言っていたき、励みにもなりました。また、港区立伝統文化交流館の館長・原さんが芝浦の各所へ足を運び、人をつないでいる姿も印象的でした。線路を挟んだ三田・芝浦・芝の距離も、知れば近くなる。そしてこの冊子が、その距離を少しでも縮める役割になれば。そんな思いで、Vol.6の制作に取り掛かります。