

田町の『?』を紐解き、『?』を紹介する

田町?

特集：身もココロ也大満足！定食特集！



千年を超える街のよりどころ 御田八幡神社

Mita Hachiman Shrine
田町の歴史を紹介するコーナー。第6回は御田八幡神社。千年以上続く由緒と、街を見守る鎮守の今に迫る。



創建は奈良時代、709年
江戸前期の石燈籠が境内に残る

三田三丁目、ビルに囲まれた一角に鎮座する「御田八幡神社」。かねてより「八幡さま」として親しまれ、三田、芝浦、港南にまたがる氏子地域を見守ってきた。創建は709（和銅2）年と伝わる。「年佐志国（武蔵国）牧岡」に神様を祀ったのが始まりとされ、現在の白金近くにあったと考えられる。1628（寛永5）年8月に現在地へ遷座。祀られている神様は

菅田別尊（ほんだわけのみこと）、天児屋根命（あめのこやねのみこと）、武内宿禰命（たけしうちすくねのみこと）。主祭神である菅田別尊は第15代天皇・応神天皇のことで、「八幡さま」として信仰されてきた。八幡信仰は古くから武士にも崇敬され、勝負事や厄除け、仕事にまつわる祈願の対象にもなっている。境内には、歴史を伝える石造物も残り、社殿前の一對の狛犬は、1696（元禄9）年12月の碑文を持つ。その後ろには1675（延宝3）年5月の碑文があ

る大型の石燈籠があり、境内に現存する石造物の中でも古いとされている。社殿右側には、お百度参りの際に使われた四角い枠の形をした御百度石もある。社殿両脇には、屋根から落ちる雨水を受ける鉄製の大きな天水鉢も残るが、現在は社殿の軒下から離れた場所にある。戦災で焼失する前の社殿が、今より大きかったことをうかがわせる。

人と人とのつながりを感じる場所
8月初週の例大祭で街がにぎわう

現在は、日々の参拝や祈禱、祭礼、年中行事を通じ、地域の鎮守の役割を担う同社。年中行事の中心となるのは、8月第1週の木曜から日曜に行われる例大祭。初日の宵宮祭（よいみやさい）で御霊をみこしに移し、2日目に例祭、3日目に巡行祭、最終日に神賑（かみにぎわい）行事を行う。みこしは4年に一度担ぎ、ほかの年はトラックで氏子地域を巡る。境内には出店も並び、夏祭りらしくにぎわい、祭礼には7町会や企業、地域住民らが関わる。1月15日と

5月15日に行われるのが「釜鳴神事」。かまどに水を入れた釜を置き、木製のせいろを載せて火をくべ、蒸気で音を鳴らし、その音で一年の吉凶を占う神事。音は毎回異なり、聞いた人がその響きをそれぞれに解釈し、吉凶を判断するという。普段の祈禱では、企業の工事安全や竣工、事務所移転のおはらい、個人の厄除け、入居のおはらい、お宮参り、七五三など、人生や街の節目に訪れる人が多い同社。訪れる人の顔ぶれは、街の変化とともに変わってきた。

再開発が進む田町では、街の景色はもちろん、人の流れも大きく変わり、二十数年で、外国人が御朱印を求めて訪れるケースも増えた。権禰宜の宮地貞成さんは「神社はお参りの場であると同時に、人と人とのつながりを感じられる場所。ビルに囲まれた場所にあるながら、境内は木々に包まれ、こだけ空気が違うと話す人もいる。伝統を守りながら、田町に新しく来た人や企業ともつながりを深めていければ」と話す。



お百度参りの際に使われた、四角い枠の形をした御百度石。



本殿脇に鎮座する「五光稲荷神社」。朱塗りの鳥居が境内に並ぶ。

私にとって御田八幡神社は、小さい頃に毎塚公園から下りて遊びに来た場所です。お祭りでは山車を引いて、お菓子をもらうのが楽しかったです。元日のお参りや娘たちの名付けもお願ひした。今も私たちの暮らしのそばにある神社ですね。

三田新町町会 町会長
櫻井 秀子さん

御田八幡神社は、子どものころの遊び場でした。学校が終わるとランドセルを置いて公園に集まり、缶蹴りや虫捕りをしていましたね。夏祭りでは夜店が楽しみなで、500円や1000円を握りしめて出かけたものです。祖父の代から餅や赤飯を納めてきて、今も総代として、神社とのお縁をずっと大切にしています。



松島屋三代目
御田八幡神社総代
文屋 弘さん



戦災前の社殿の規模をうかがわせる、鉄製の大きな天水鉢。



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。

三菱重工機械システム株式会社
モビリティ事業本部

若松 琴音さん

koitane wakamatsu

機械への興味が仕事にも
つながっているのが
素敵ですね。



「都市の駐車環境を支える会社で学ぶ」
東京本社を田町タワーに構える「三菱重工機械システム」で働く若松琴音さん。入社1年目の20歳で、会社の仕事や社会人としての振る舞いを学びながら、日々成長を重ねている。1968(昭和43)年に設立した同社は、機械式立体駐車場や道路交通システム(自動料金収受システムETC)、産業機械などを手がける三菱重工グループの事業会社。神戸本社と東京本社を軸に、全国に支社・営業所、事務所を展開する。従業員数は、2025(令和7)年3月現在で約2500人。社内には、立体駐車場や道路交通システムなどを扱う「モビリティ」、大型鋼構造物などを扱う「設備インフラ」、段ボール箱を作る製函機などを扱う「印刷紙工機械」などの事業部門があり、社会インフラから産業機械まで幅広い分野を手がけている。若松さんが関わる立体駐車場の分野では、社会インフラとしての駐車場設備の維持や安全に対する配慮に加え、多様なニーズに対する開発を通して、都市部の限られた空間で車を安全で効率よく収容する仕組みを支えている。

「鹿児島から上京、エンジンにロマンを感じて」
若松さんは現在、モビリティ事業本部カスタマー・リレーション部パークینگ業務見習課で、立体駐車場のアフターサービスに関する見習もり作成業務を少しずつ学んでいる。2006(平成18)年生まれ、鹿児島県薩摩川内



エンジンや機械を身近に感じて育った若松琴音さん。地元・鹿児島でバイクに乗る一枚。

市出身。両親がバイクに乗る家庭で育ち、幼いころからエンジンや機械を身近に感じてきた。もともと数学が好きで、機械系の仕事に就く父の影響もあり、鹿児島工業高等専門学校へ進学した。電気電子を専攻する中で引かれたのは、半導体のような小さな部品より、大きな機械や歯車が連動して動く構造だった。東京での暮らしは、就職を機に始まった。田町の第一印象は、高いオフィスビルが並ぶ街。街中で多くの人とすれ違っても互いに干渉しない都会らしい距離感があり、鹿児島とは違う感覚を覚えた。焼き肉や刺身、寿司が好きで、田町の飲食店にも関心を寄せる。若松さんは「地元では両親のバイクに乗ることもあり、エンジンの仕組みにも関心があった。一つの部分が動くことで、別の部分が動くというところにロマンを感じる。カワサキの『ZX400』はエンジンの形がかわいいなと思っていて、いつか手に入りたい。今の仕事は、もともと興味があったことなので楽しい。まずは、自分の考えをしっかりと文章にして発言できる社会人になりたい」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。

横川 利子さん

(oshibiko yokokawa)

元中華料理店「亀喜」店主
元「株」田町商業会取締役

横川 範男さん

(norio yokokawa)

80歳まで現役で
店を守るとは、お見事!
まさに生き字引!



「田町で育ち、家業のラーメン屋へ」

かつて田町で中華料理店「亀喜」を営み、戦後から街の変化を見つめてきた横川範男さん。父・喜代志(きよしろ)さんが中国で三井系企業の設計に携わっていたことから、1943(昭和18)年、北京で生まれた。終戦後は一家で日本へ。高円寺を経て田町に移り、赤羽小学校、港中学校(現・三田中学校)、高千穂高校・大学へ進学。当初、家業は乾物屋だったが、1954(昭和29)年にラーメン店「亀喜」へと切り替えた。学生時代には店を手伝い、忙しい日には学校から呼び戻されることもあった。「亀喜」があった田町駅西口エリアは、かつて「川崎鐵網(株)(てつもう)」(現・KTK)が工場を構えていた一帯で、1947(昭和22)年、その一角に商店街「田町商店街」がオープン。店と住まいが一体の建物が並び、近所同士で互いの顔が分かるあたたかい商店街だったという。商店街の裏手には工場やテニスコートがあり、子どもたちはネットを張ってテニスや野球をして遊んだ。工場に残っていたターニングテーブルを回して遊んだことも、横川さんの記憶にいまも刻まれている。

「自称「田町っ子」、田町は住みやすい」

横川さんが本格的に「亀喜」を手伝ったのは大学卒業後。ラーメン店として始まった「亀喜」は、やがて中華料理店として親しまれるようになった。人気メニューは、昔ながらのラーメン、カレーライス、カレーラーメン、



「亀喜」で提供していた、常連にも親しまれた昔ながらのオムライス。

オムライス、餃子など。週末には釣りへ出かけ、月曜には自分で釣ったアジを使ったアジフライ定食も提供した。喜代志さんが亡くなった後は、自身が店主となり、家業として受け継いだ店を守り続けた。再開業にも向き合い、1992(平成4)年に設立された不動産管理・賃貸に関わる企業「(株)田町商業会」の取締役も務めた。やがて商店街は姿を変え、1994(平成6)年には跡地に田町センタービルが竣工し、商業施設「ピアタ」がオープン。妻・利子さんが小づ料理店「かつぼう 横かわ」を出店するなど、新たな商いにも挑戦した。一方、「亀喜」は「慶応仲通り商店街」へ移って営業を続けたが、2023(令和5)年12月に店を閉じた。横川さんは「川崎鐵網の川崎寛正さんの支えがあった、長く商売を続けることができた。再開業が進み、地場の人が減ったことは寂しいが、ビルができたことで、田町で暮らす人、働く人が増えたのは良かった。私は田町にずっと住む「田町っ子」。何でもそろっていい、とにかく住みやすい」と話す。

田町センタービルの商業施設「ピアタ」の店舗・事業者などで構成される「ピアタ会」は、竣工以来、デッキ上でジャズ演奏などを中心とした催しを開いてきた。昨年初めて港区へ申請を経て、1階ロタリーで夏祭りを開催した。

コロナ禍を機に、ピアタ会は地元とのつながりを大切にする方針へと舵を切った。昨年は出演者や関係者など約200人が関わり、大きなにぎわいを生んだ。今年はさらなる広がりを目指す。

MITA — SHIBAURA — SHIBA

田町駅前夏まつり

TAMACHI SUMMER FESTIVAL 2026

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ノ

人々地域を元気にする盆踊り実行委員会 盆踊り
カブアオラカニ・フラダンス
芝浦エンジェルズ・ネアリー・ダンス
三田中学校吹奏楽部
大角会（和太鼓）
しろおか連（阿波踊り）

【メニュー】
かき氷、チョコバナナ、生ビール、たこ焼き、ラムネ、餃子、タイ風焼き鳥、わたあめ、ワイン、日本酒

【お楽しみ】
福引き
ランタン作りワークショップ

DATE
2026年
7月9日
（本曜日）
16:00～20:30
雨天中止

PLACE 田町駅1F西口ロータリー（ピアタ前広場） **PIATA**

主催：田町センタービルピアタ会

田町駅前夏まつり



9 三田 山田屋

「鯛どんぶり」 1,800円(税込)

1969(昭和44)年創業の木造一軒家ふぐ割烹。秋から春はふぐ料理、夏はハモも扱う。ごま醤油で味わう「鯛どんぶり」が人気。
[営業時間]11時30分～14時、17時～22時。日曜・祝日定休。



8 居酒屋 大浜

「さば塩焼定食」 900円(税込)

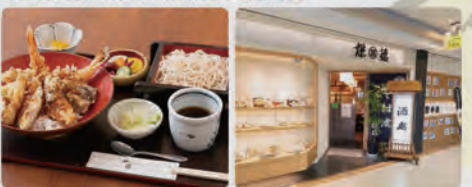
1988(昭和63)年に創業。八戸直送のイカやサバなどを使った魚料理を提供する。昔ながらのナポリタンも名物メニュー。
[営業時間]11時30分～13時30分、17時～23時。土曜・日曜・祝日定休。



7 謙徳蕎麦家 ピアタ本店

「天井セット」 2,150円(税込)

1973(昭和48)年創業。自家製麺の六割そばを使う。昼は近隣客が多く訪れる。夜は刺し身やカツ煮、天ぷらをつまみに飲める店に。
[営業時間]11時～22時
(土曜は21時、日曜・祝日は20時まで)。



6 山清

「さば味噌煮(煮魚)」 1,100円(税込)

酒屋をルーツに、芝一丁目で始まった三代続く居酒屋。1988(昭和63)年に現在地へ移転。主に魚料理と日本酒を提供する。
[営業時間]11時30分～14時、17時～23時。土曜・日曜・祝日定休。



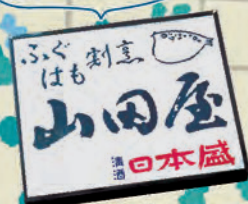
10 昼どき亭

「A定食」 900円(税込)

1945(昭和20)年生まれ店主が2003(平成15)年に始めた昼のみ営業の店。焼き魚や肉料理など日替わり定食を用意。
[営業時間]11時30分～14時。水曜・土曜・日曜・祝日定休。



かつて銀座にあった
酒屋「山田屋」が由来。



慶應義塾大学



元禄9年の碑文を持つ
柏木が今も
田町の街を見守る。

5 わらやき屋 田町

「かつをの豪焼き塩たたきセット」 1,100円(税込)

2013(平成25)年にオープンした土佐料理専門店。土佐の伝統的な調理法で、かつをや肉、チーズなどを豪快に焼き上げる。
[営業時間]11時30分～14時、17時～23時
(土曜はディナーのみ)。日曜・祝日定休。



白飯とおかず、最強説。焼き魚・其もの・半ば...
今日ほどの「田町定食」を食べる?

郵便局の駐車場まで始まった。
魚定食も人気の昼どき亭。

あらのまて一気に焼き上げる。
名物「かつをの塩たたき」。

酒のお供にカツ煮が人気。
駅前でも飲みがでる謙徳。



1 天ぷら小料理 久

「あたま定食」 1,050円(税込)

1970(昭和45)年に創業した。雑穀足しの甘めのタレで味わう「天井」や、天ぷらとライスに分けた「あたま定食」が人気。
[営業時間]11時30分～13時、17時30分～22時(月曜はディナーのみ)。土曜・日曜・祝日定休。



2 い奈本

「日替り定食」 1,100円(税込)

1968(昭和43)年創業の割烹。芸者の置き屋を前身にする。夜は魚介料理、昼はマグロの刺身を基本にした日替り定食を用意。
[営業時間]11時20分～13時30分、17時～22時
(土曜はディナーのみ)。日曜・祝日定休。



3 旬魚彩 太平洋

「煮込ハンバーグ けんちん煮セット」 1,080円(税込)

三代続く魚料理店。店主・井口大作さんの祖父が浜松町で始め、2005(平成17)年に現在地へ。昼は定食、夜は刺し身を提供。
[営業時間]11時30分～13時30分、17時30分～22時。土曜・日曜・祝日定休。



4 三田 菊次郎

「海鮮丼膳」 2,200円(税込)

2002(平成14)年に開業。現オーナーが引き継ぎ、コロナ禍の改装を機に現在の店名に。煮魚や刺し身、海鮮丼を提供する。
[営業時間]11時30分～14時、17時～22時。第3土曜・日曜・祝日定休。



「スタンド割烹の気軽さを
受け継ぎ、旬の魚料理を
提供する「割烹」。



芸者の置き屋を前身にする割烹

変わる芝浦で味と空気を守る三代目

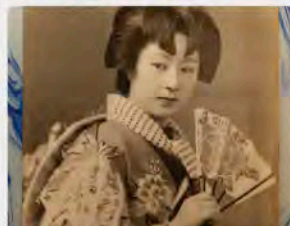
芝浦一丁目で1968(昭和43)年から店を構える割烹「い奈本」。芸者を抱える置き屋が前身だった。店を開いたのは、三代目店主・稲本圭吾さんの祖母・稲本千世子さん。花柳界の芸者としてこの場所に立ち、置き屋を継いだ後、時代の流れで建物の1階を割烹に変えた。2階を住まいに、1階に板前を招いて始めたのが同店の原点。その後、父・実さんが店を継ぎ、料理人として店に立った。当時のテーマは「スタンド割烹」。「気軽に立ち寄れる割烹」という意味を込め、肩肘張らずに楽しめる店を目指した。2013(平成25)年ごろには店を建て替え、マンション1階に入る今の姿に。旧店舗の梁や木材を飾り梁として店内に残し、昔の店の面影を今に伝える。現在は、圭吾さんが中心となって店を切り盛りする。21歳の頃に店に入り、実さんのもとで約15年、料



旧店舗の梁を生かした店内。天井や壁に木材をあしらう。



建て替え前のい奈本の姿を伝える、旧店舗を写した貴重な一枚。



花柳界の芸者だった稲本千世子さん。田町にあった花柳界で、同店は芸者を抱えた「置き屋」だった。

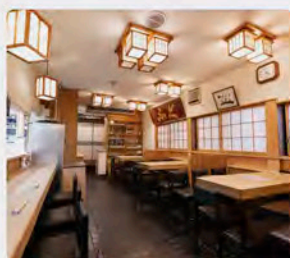
理と店の仕事を学んだ。実さんが亡くなった後、三代目として店を継ぎ、祖母・父から続く味と店の空気を守っている。夜は魚介を中心に、鶏や豚、牛もつ煮込み、季節の野菜を使った料理も提供。魚は圭吾さん自ら市場で見つけ入れ、その日の内容に合わせて品書きを変える。昼は近隣のワーカーに向けた日替わり定食を用意。マグロのブリを入れることを基本に、魚介や肉を使った焼き物、揚げ物、煮物、炒め物などを組み合わせる。2時間の昼営業で100人ほどが訪れる日もあり、芝浦の日常を支える昼食の場になっている。圭吾さんは「子どもの頃の芝浦は、休日になると道路でサッカーができるほど人が少ない港町らしい倉庫街だった。街の姿は大きく変わったが、芝浦には下町のあたたかさが今も残っている。店は、割烹としての料理を大切にしながら、肩肘張らずに立ち寄れる場所であり続けたい」と話す。

築地でふぐを扱った
初代の技を受け継ぎ、親子で
味と佇まいを守る「ふぐ割烹」。

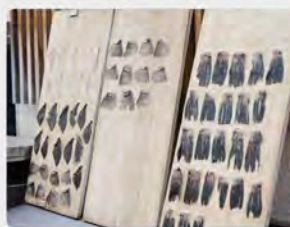
50年以上続く木造一軒家ふぐ割烹

星は旬魚を使った定食と丼を提供

田町・三田エリアで1969(昭和44)年から店を構える割烹「山田屋」。屋号は、かつて銀座にあった同名の酒屋に由来し、親族のつながりから銀座や新宿、日本橋、横浜などにも別系統の山田屋があったという。一軒家の木造建物にのれんを掲げ、1階にカウンター席、テーブル席、座敷を、2階に個室席を備える。建物は手を入れながらも創業時から続く木造の造りを残し、奥行きのある空間に昔ながらの味わいが残る。同店を開いたのは、店主・土岐元也さんの父・正三さん。1935(昭和10)年生まれ、正三さんは、築地でふぐを扱う仲買をしており、その経験を生かして同店を開いた。現在は1963(昭和38)年生まれ、二代目・元也さんが中心となって店を切り盛りし、91歳になる正三さん、元也さんの息子も店に立つ。世代をまたぎ、創業から続く味と店



木造一軒家の趣を残す、厨房を望む落ち着いた雰囲気、1階席。



店先で干されているふぐのヒレ。香ばしいヒレ酒に使われる。



父・正三さんから受け継いだ技で、魚を一切れず丁寧に仕立てる。

の空気を守っている。看板メニューは、秋から春にかけて提供するふぐ料理。メニュー表記では「ふぐ」とし、「ふぐさし」や「ふぐちり」、「ふぐひれ酒」などをそろえ、夏場はハモも扱う。店先に干されたふぐのヒレは、焼いてヒレ酒に使うもの。店でふぐをさばく割烹であることを道行く人に伝え、昔ながらの佇まいをつくっている。星は、季節や仕入れに合わせた魚料理を中心に、「鯛とんぶり」「鉄火丼」「三平汁」などを用意する。「鯛とんぶり」は、白髪ネギを敷いたご飯に鯛の切り身、しらす、カイワレ大根をのせ、別添えの「ごま醤油をかけて味わう。焼き魚や煮魚も、その日の入荷に合わせて内容を変える。元也さんは「星は近くで働く人が、魚の定食や丼を食べに来てくださることが多い。日々のお客さまに支えられて、50年以上この場所で続けてこられた。これからも昔ながらの店の雰囲気と一緒に、ふぐや季節の味を楽しんでいただければ」と話す。

