07
Tamachi?

田町の『？』を紐解き、『？』を紹介する

田町？

田町でほのボーノ!?ボーノなパスタ特集!



ご協力いただいた店舗の皆さま


「GENEROSO」
シェフの森松元気さん


「biotable.」
店長の中窪志帆さん


「PASTAVOLA 田町本店」
マネージャーの尾崎奎太さん


「オステリア ラディーチ」
代表の倉島義和さん


「リストランテ ラ チャウ」
オーナーシェフの馬渡剛さん


「アオ(碧・Ao)」
店長の伊原由梨さん


「イタリア食堂 TOKABO
田町センタービル店」
店長の名城真樹さん


「Le Yoshi
~Casual French&Bar~」
オーナーシェフの伊藤恵嗣さん


「La Cucina del Nacchero」
オーナーシェフの五十井正さん
奥様でパティシエの亜由美さん


「KNOCK CUCINA BUONA
ITALIANA msb Tamachi店」
シェフの橋爪虎太朗さん

SONE chief editor 編集幸記 vol.7

誌面で出会い、まちでつながる今年は駅前で会いましょう

今回のパスタ特集では、私自身も初めて知るお店がいくつかありました。田町には、まだこんなに素敵なお店があったのかと驚きました。少し入りづらく感じていたお店も、店主の人柄を知ると、ぐっと身近になります。誌面からそんな雰囲気が伝わり、お店を訪ねるきっかけになればうれしいです。普段の通勤路から少し足を延ばす楽しみも増えそうです。

KTKの川崎さんとは、お祭りなどでお会いしていましたが、じっくりお話を伺うのは今回が初めて。この冊子がなければ、会社の歴史や昔の田町について、これほど詳しく聞く機会はなかったかもしれません。本芝町会の原さんのお話も含め、まちの記憶を誌面に残せることを、あらためてうれしく感じました。

そういえば、以前この冊子でご紹介したお店から、誌面を持って食べに来てくれた方がいたと、うれしそうに声をかけていただきました。実際に足を運ぶきっかけになっているようで、とてもうれしいです。昨年初めて開催した、田町の飲食店が集まる食のイベント「TAMACHI FOOD GARDEN」。今年も11月に、会場を田町駅前のロータリーに移して開催します。これまで取材でご縁のできたお店にもお声がけし、昨年以上のにぎわいを楽しみにしています。冊子で知ったお店の方や企業の方と、今度は駅前で顔を合わせる。ぜひ遊びにいらしてください。

『田町？製作委員会編集長 曽根慶則





「田町？」WEB版


昨年は開始わずか1時間で完売する店舗も！今年も盛り上がりそうです。

田町ビル

『田町？』vol.7［2026年10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

Tamachi 07 One Frame Episode

田町と歩む百余年 川崎鐵網工場

Kawasaki Wire Mesh Works

田町の歴史を紹介するコーナー。金網工場から駅前のビルへ。現在のKTKで6代目を務める川崎美貴子さんと、その歩みをたどる。



外務省の仕事から金網づくりへ 田町駅より2か月早く始まった工場

「こんな大きな工場が、この場所にあったんですか」。昔の写真を前に、思わず確かめてしまった。「そうなんです、信じられないですよね」と教えてくれたのは、株式会社KTKの6代目社長、川崎美貴子さん。新田町ビルや田町センタービルが立つ場所には、かつて金網をつくる工場があった。現在は不動産賃貸を手がける同社の名は、「川崎鐵網工場」の頭文字に由来する。

創業は1909(明治42)年10月。「川崎工場」として、この地で歩みを始めた。田町駅の開業は同じ年の12月。会社の創業が2か月早い。海岸の埋め立てが進み、鉄道と工場がまちの風景を変えていった頃だ。

川崎さんによると、初代の川崎寛美はもともと外務省の仕事をしていた。40代で引退を考えていた頃、この場所で金網の機械製造に苦心していた友人から、資金援助の相談を受けたという。それならば資金を出すだけでなく、自分も一緒にやってみたい。事業に加わり、やがて工場を引き継いだ。寛美にとって、畑違いの仕事への挑戦だった。

当時の金網は手編みが主だったという。創業の年には金網機械の特許を取得。その後も改良を重ね、製品の使い道を広げていった。川の護岸工事には「蛇籠」、建物には軽さや耐火性をうたった「鉄網コンクリート」。資料には汽車の座席や手荷物棚、横須賀海軍工廠へ納めた戦艦用寝台の記録まである。田町の工場から、日本各地の暮らしや、まちをつくる工事現場へ。柵やフェンスだけではない、金網の用途の広さに驚かされる。

見せていただいた「かわはき画報」(P5参照)や月報、価格表も美しい。表紙のイラストに、製品の形や寸法を伝える細かな図、工場を描いた絵。見せ方にも心が配られている。パソコンのない時代に、どうつくったのだろう。効率をつい優先してしまう今、自分たちにここまで手間をかけられるだろうか。ページを追ううちに、当時の人たちのこだわりや美意識、つくることを楽しむ気配まで感じられた。

工場跡地から、今の駅前へ 6代目が受け継ぐ歴史と思い

工場跡地には、1972(昭和47)年に新田町ビル、1994(平成6)年に田町センタービルが竣工。現在、KTKは田町ビルなどとともに両ビルを区分所有し、不動産賃貸を事業の柱としている。ものをつくる場所から、多くの人が働き、行き来する場所へ。まちとの関わりは続く。

私たちの日々の行き来に欠かせない、田町駅の東西自由通路。その建設に、KTKは2002年、民間で最大の出資を行った。背景を尋ねると、祖父がよく口にしていた「共存共栄」という言葉を教えてくれた。駅を利用する人の利便性を高め、まち全体の発展につなげる。まちとともに栄えていこうという思いがうかがえる。

祖父で4代目の寛正は、田町センタービルの再開発にも力を注いだ人だった。川崎さんには、会社へ遊びに行くと、森永のお菓子屋さんでお菓子を買ってもらった思い出がある。まちの発展を支えた歴史に、家族の思い出が重なる。

大学院で建築を学び、2011年に入社した川崎さん。2020年に父で5代目の寛義が亡くなり、社長を引き継いだ。それまでも役員を務めていたが、急な代替わりだった。「日々足りないなっていうことばかり」。周りの人に助けてもらいながら続けてきたと話す。控えめながら、一つひとつ丁寧に言葉を選ぶ姿に、仕事に向き合う真摯な人柄がうかがえる。今は田町ビルと意見を交わし、よりよいビル運営に取り組む。地域の祭りにも足を運ぶ。新しさと昔ながらのつながりが共存し、住む人、働く人、学ぶ人が行き交う。そんな田町の面白さを感じている。

6代続く会社を、これからどうしていきたいか。「何らかの形で残せていけたら」。ひかれるのは、資料に残る初代の仕事ぶりだ。やりたいことと向かう方向がかみ合い、取り組んでいる姿が好きなのだという。自分もそうなりたい、と川崎さん。昔の資料を見ながら交わしていた話が、いつの間にか、これからの話になっていた。



田町商店街の看板が迎える駅前。当時は小さな店が軒を連ねていた。



1972年に竣工した新田町ビル。工場跡地は、新たな駅前の顔に。



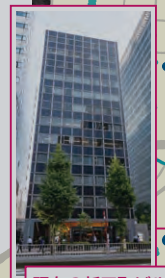
若い頃に英語を学び、外務省では仕事の合間にフランス語も習得。ロンドンやパリの公使館で勤務し、帰国後は日本銀行の国庫局長も務めた。川崎工場を率いる前は、海外や金融の世界でも活躍していた。

株式会社KTK(川崎鐵網)創業者 川崎 寛美さん ひろみ



家族の知人に招かれたことをきっかけに始めた長唄は、20年ほど続けている。演目「綱館」に登場する渡辺綱は、三田にゆかりのある人物だという。習い事で親しんできた物語と、会社のあるまちの歴史が思いがけず重なる。仕事を離れたところにも、田町との縁がある。

株式会社KTK 6代目社長 川崎 美貴子さん みきこ



現在の新田町ビル。



現在の新田町ビルや田町センタービルの場所にあった工場。ここでつくられた金網は、護岸工事や建築、鉄道など幅広い分野で使われた。



田町の『風土』？

風のひと vol.5

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 ジェイテクト
制御・SW技術部
ライブラリSW技術室　第3設計課　主任

増田 崇志さん
takashi masuda

車の開発ひとすじ、新しい舞台は田町

自動車のハンドル操作を支えるステアリングなどを手がけるジェイテクト。田町タワーで働く増田さんは、その動きを制御するソフトウェアの開発者だ。「今までとは、やり方が全然違うんです」。取り組むのは、ハンドルとタイヤを機械的につながず、電気信号で動かす仕組み。車の話になると目を輝かせ、乗り心地から未来の自動運転へと話が弾む。

岐阜県出身。情報工学を学び、前職でも車載ソフトウェアの開発を担当。2018年にジェイテクトへ転職してからも、車の開発ひとすじだ。初めて設計に携わった車を、自分の愛車にも選んだ。2023年に愛知から東京へ転勤し、銀座勤務を経て、東京オフィスの移転で田町へ。「それまでほとんど知らなかった」そうだが、今では芝浦に住み、会社には歩いて通っている。

新しいオフィスは明るく、広々。フィットネスバイクのあるリラックススペースや、外の空気を感じられるテラスがあり、仕事の合間にひと息つける。4階の共用ラウンジも、お気に入りの場所だ。館内で食事ができ、駅もすぐ。「品川が近いのも便利ですね」。愛知の本社から打ち合わせに来る仲間も多く、立地の良さを実感している。

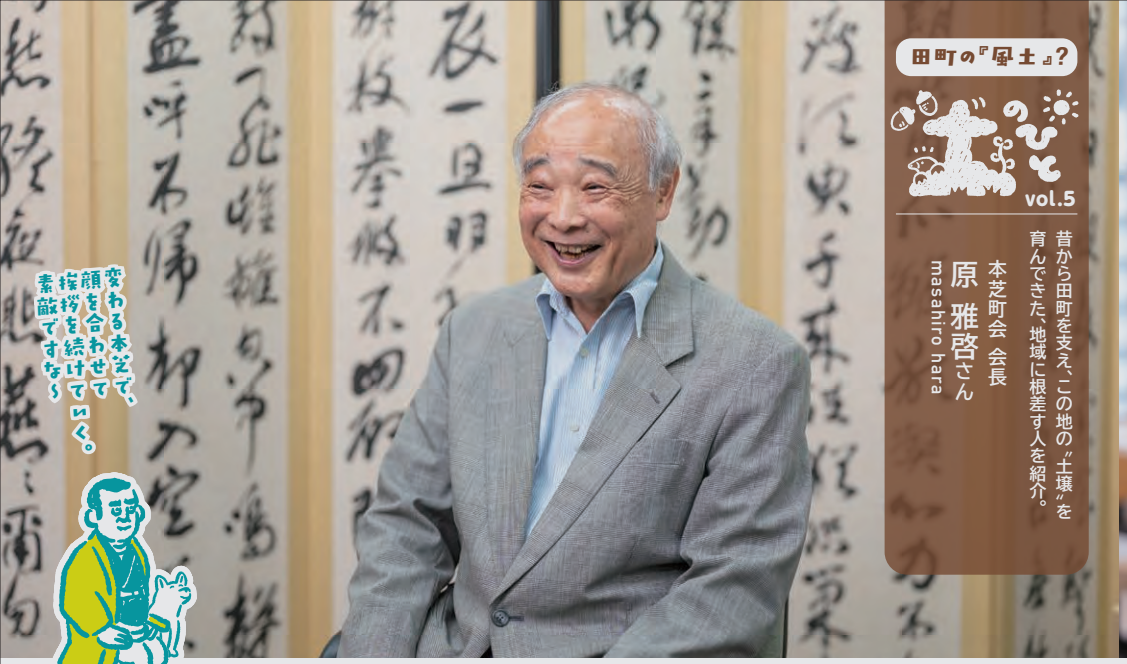
過ごす時間が増えるほど、田町が面白くなる

芝浦を住まいに選んだのは、子どもができたことがきっかけ。静かな雰囲気や身近な公園、充実した子育て支援にひかれた。朝は保育園へ送って出社。夕方は迎えに行き、必要なら帰宅後に仕事を続ける。仕事と子育てを行き来する毎日に、歩いて通える距離がうれしい。奥様が子育ての集まりで知り合った友人とは、家族ぐるみで食事を楽しんでいる。

お酒も好きで、よく行くのはバー「SHIBAURA GREEN」。同僚と愛知から来た上司の3人で訪ね、バーテンダーと親しくなったのがきっかけだ。出張の仲間を案内できるようにと店を見て歩くうち、まちにも詳しくなった。運河沿いの道もお気に入り。散歩をしたり、橋ごとに異なるライトアップを眺めたり、水辺で過ごす時間も楽しんでいる。

読書も好きな増田さん。専門書やビジネス書だけでなく、小説も読む。地元の同級生である朝井リョウさんの作品もお気に入りだ。田町にもっとあればと思うのは、本を選び、ゆっくり読める場所。「本屋とカフェが一緒にあったら、待ち合わせにも使えそうですよね」。働くまちであり、家族と暮らすまちでもある田町。子どもの成長とともに、家族で出かける場所や顔なじみもますます増えていきそうだ。


お子さんとお出かけ。銀座などへ気軽に行ける、交通の便のよさも田町の魅力。



田町の『風土』？

のびと vol.5

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。

本芝町会 会長

原 雅啓さん
masahiro hara

都電も、東京タワーの誕生も見てきた

芝4丁目と芝5丁目の一部を区域とする本芝町会。会長の原雅啓さんは、今年81歳を迎えた。1945年、疎開先の長野県飯田で生まれ、幼い頃に東京へ。三田にあった南海小学校、港中学校に通い、本芝で育った。当時は今の本芝公園の辺りまで船が来て、海では海苔が作られていたという。船を出してもらい、お台場へ泳ぎに行ったこともあるそう。今の景色からは、なかなか想像できない子ども時代だ。

都電が走り、東京タワーができていく時代も、このまちで見てきた。「ここら辺は本当に変わっちゃって」。高校時代は千葉の麗澤高校で3年間の寮生活を送ったが、それ以外は長く本芝で暮らしてきた。学校のこと、海のこと、昔の同級生のこと。話を伺うと、今のまちの風景に、原さんが見てきた昔の景色が重なってくる。

父が1942年に始めた原工具は、工場で使う機械工具の卸売会社。大学卒業の頃に父を亡くし、母が社長を務めた後、原さんが経営を引き継いだ。部屋の屏風は父の存命中に作られたもので、町会の書道の先生に白楽天の詩を書いてもらったという。50年以上経つその屏風からも、家族とまちの長い付き合いがうかがえる。

頼まれた役を、長く続けて

原さん自身は、前に出るのは苦手だという。「なんだかんだやらされるようになっちゃって」。照れ笑いしながらそう話すけれど、若い頃から青年部で活動し、副会長を経て、2014年には会長に。今は老人会の寿会会長も兼ねる。控えめな話しぶりと、優しい人柄。任された役を長く続けてきた歩みから、まちの人たちが信頼して頼ってきた関係が感じられる。

消防署や警察、小中学校から声がかかれば、行事にも顔を出す。近隣町会との付き合いもあり、12月には毎週のように、餅つきへお祝いを持って出かけるそう。自分の町会の中だけでは収まらない忙しさだ。一方で、役員の高齢化や後を引き受ける人が見つからないことは悩み。原さんより若い仲間を見送ることもあり、長く続ける難しさも率直に話してくれた。

再開発で以前からの住民が転居し、新しいマンションが建つ中、住む人と町会との関わりをどうつくるかも課題だ。ラジオ体操や日帰りのバスハイクを続け、マンションの住民にも声をかけている。80歳以上の人には、申告してもらって敬老のお祝いを渡す。「今まで通り、挨拶のできる〟まちにしたい。「なかなか難しいですよね」と話しながらも、原さんが続けているのは、人と顔を合わせる機会をつくることだ。そんな集まりから、これからのまちを一緒に支える仲間も生まれていくのかもしれない。


有名な江戸開城の石碑は、本芝町会設立15周年記念に建立された。

大胆な構図に、鮮やかな色使い。大正時代の「かはさき画報」の表紙は、
今見ても驚くほどモダンだ。手描きの絵や文字には温かみがあり、かえって新鮮に映る。
建物も職人も、おしゃれな一枚に仕立てるセンスに見入ってしまう。

「倉庫号」「耐震建築号」。内容をまっすぐ伝えるタイトルもいい。
鳥や木々に金網の模様を組み合わせ、ときには金網を抱えたサンタクロースまで。
工場の広報誌に、こんな遊び心があったとは。次の表紙も見たくなる。





パスタ特集！

店主の個性やこだわりが光るお店が多いのも魅力
実はイタリアン激戦区だった！？

1 GENEROSO

「生ウニのトマトクリーム リングイネ」
1,600円(税込)※ランチ価格(サラダ・パン付き)

幾重にも重なる味わいが、ひと皿にまとまる。
ひと口目から素直に「おいしい」と思える、
長く愛されるお店の定番パスタ。
[営業時間]11時30分～15時、18時～22時30分。
土曜は夜のみ。夜の入店は20時30分まで。水曜・日曜・祝日定休。




2 La Cucina del Nacchero

「イタリアから届いたポルチーニ茸と
焼き栗のタリアテッレ」 3,000円(税込)～

ポルチーニ茸と焼き栗のひと味違う絶品パスタ。
夜は麺やソースを相談して、自分好みに。
ご夫婦の温かなお店で、ワインとともに。
[営業時間]11時30分～15時、18時～22時。
日曜・祝日は11時30分～17時まで。月曜定休。




3 オステリア ラディーチ

「ブロッコリーとアンチョビのソース
自家製オレッキエッテ」 1,500円(税込)

自家製の手打ちパスタも多数用意。
穏やかな二人が営むお店で、郷土料理を。
イタリア各地のワインと楽しみたい。
[営業時間]18時～24時。土曜・祝日は17時30分～23時。日曜定休。




4 PASTAVOLA 田町本店

「うにとイカと明太子」1,780円(税込)

9分茹でた太めの生パスタは、驚くほどモッチモチ。
明太子とイカに、濃厚なうにクリームが絡む。
夜は量り売りワインに、一品料理も楽しめる。
[営業時間]11時～15時、17時30分～22時30分。
土曜の夜は17時～22時30分、
日曜・祝日の夜は17時～21時30分。月曜定休。




5 KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA msb Tamachi店

「『日本のトマトが美味いから！』
スパゲティ」 1,800円(税込)

季節に合わせて２種類のトマトを使い分け。
農家直送の力強い味わいを、たっぷりのソースで。
[営業時間]平日11時30分～15時、17時～23時。土日祝11時～22時。




6 リストランテ ラ チャウ

「鶏とキノコのサルシッチャ風パスタ」1,800円(税込)

田町でイタリアンといえば、真っ先に名前が
挙がる老舗。トマトを控えめに、鶏とキノコの旨味を
引き立てたパスタ。馬渡オーナーシェフの人柄も、
長く愛される理由のひとつ。
[営業時間]
11時30分～15時、18時～23時。火・水曜定休。




7 biotable.

「牛ひき肉とナスとほうれん草の
ボロネーゼ ※米粉パスタ変更」 1,600円(税込)

米粉とタピオカ粉で作る、もっちり食感のオリジナルパスタ。
牛ひき肉のボロネーゼに合わせ、
サラダとスープ付きのランチで楽しめる。
食の好みが違う人も一緒に食卓を囲める、開放的なお店。
[営業時間]11時～15時、17時～22時。日・月曜定休。




8 アオ（碧・Ao）

「ナポリタン 赤」 880円(税込)

昔ながらのケチャップ味と太めのもちもち麺が人気。
ランチではニンニクを効かせた「ナポリタン 白」も。
ビル1階で入りやすい雰囲気。パー初心者にもおすすめ。
[営業時間]11時30分～14時、16時～23時。土曜・日曜定休。




9 イタリア食堂 TOKABO 田町センタービル店

「ローマ風カルボナーラ」
フルサイズ 1,628円(税込)

クリームは控えめで、卵黄とチーズのコクを楽しめる。
1.7mmのスパゲッティにソースが絡む。
駅直結で通し営業。思い立ったときに食べられるのがうれしい。
[営業時間]11時～22時。日曜・祝日定休。




10 Le Yoshi～Casual French&Bar～

「仔羊の煮込みカーチョエペペ」1,700円(税込)

チーズと黒胡椒のパスタに、赤ワインで煮込んだ
仔羊を添えて。フレンチのひと工夫を加えた、
オープン当初からの人気の一皿。予約で埋まることも多いので、
事前に席を押さえて訪れたい。
[営業時間]17時30分～23時。日曜定休、不定休あり。






Pick up STORE

オステリア ラディーチ
OSTERIA RADICI

二人の目が行き届いた、心地よい空間
イタリアの郷土料理とワインをゆったりと

変わらぬ二人と、いつものおいしさ
田町に根付いて、まもなく10年

イタリア語で「根」を意味するラディーチ。この地に根付いていこうと、倉島さんと中村シェフが店を開いたのは2016年11月。二人は目黒や白金台のイタリアンでともに働いていた仲間だ。柔らかな物腰で料理やワイン選びを手伝う倉島さんと、一皿ずつ丁寧に仕上げる中村シェフ。駅前の喧騒から少し離れた場所で、ゆっくりワインと食事を楽しめる店を育ててきた。

開店当初からの定番が「ブロッコリーとアンチョビのソース 自家製オレッキエッテ」。南イタリア・プーリア州に伝わるパスタだ。ブロッコリーとアンチョビのオイルベースのソースを合わせ、子どもにも食べやすい一皿に仕上げている。「複雑にしすぎず、分かりやすい料理を」と中村シェフ。常時10種類近くのパスタを用意している。ソースとの相性を大切に、味わいや食感を楽しめる組み合わせに。「ずっと同じシェフが全部作っている。その安心感を求めて来てくださる方も多いと思います」と倉島さん。食事は、その日の気分や人数に合わせて相談しながら組み立てるのがおすすめ。前菜からパスタ、炭火焼きの肉へ。パスタを2種類に、など食べたいものを軸に選べる。

近隣で働く人に加え、週末には家族連れも多い。長く通う客の暮らしが変わり、子どもが育つ様子に触れることもある。「お客様やご家族の変化に触れられるのは、10年続けてきたからこそ。やっぱりうれしいですね」。自身も子育てをする倉島さんは、忙しい毎日の中で、たまには外食を楽しみたいという気持ちがよく分かる。「そんなご家族の思いに応えたい」。仕事帰りの一杯から、家族で囲む記念日の食卓まで。二人の店は、まちの人たちの暮らしにしっかりと根付いている。



ワインセラーには、イタリア各地のワインがずらり。品種ごとの個性も味わえる。



ほどよい距離感の接客も、ワインを楽しむ時間を心地よくしてくれる。



「イタリア産栗とサルシッチャのストロッツァプレティ」も、欠かせない秋の人気メニュー。



Pick up STORE

biotable.

明るい空間と、スタッフの笑顔がお出迎え
食の好みが違っても、一緒に食卓を囲めるお店

食の好みが違っても、同じテーブルを囲めるように

階段を上がって初めて店に入ると、想像以上に明るく、開放的な空間に驚くはず。運河に面したテラスもあり、天気のよい日は、水辺の風を感じながら食事ができる。

メニューブックの表紙にも、この店らしさが表れている。料理の写真ではなく、大勢の人がテーブルを囲むイラストに、お店の理念やお客様との約束。ページを開けば、パスタに参鶏湯、ナシゴレン、ヴィーガン料理まで。ジャンルを超えた品ぞろえには、食の好みや価値観が違っても、一緒に食卓を囲んでほしいという思いがある。

オープンは2021年。ブライダルを中心に広告制作を手がけている会社が、コロナ禍に「みんなで集まれる場をつくりたい」と始めた。現在の店長も、制作の仕事と店長業を兼ねている。メニューは社長とスタッフが意見を出し合い、開店当初からの思いを料理に生かしているという。

今回紹介するのは、定番のボロネーゼを米粉パスタに変更した一皿。米粉とタピオカ粉で作るオリジナルの麺は、小さなねじれた形で、もちもちとした食感が特徴だ。そこに牛ひき肉のソースを合わせる。ランチはオーガニックのサラダとスープ付きで、手作りのドレッシングも人気。夜は「自家製ソースのボロネーゼ」として単品で注文でき、こちらも米粉パスタに変更できる。

店オリジナルの米粉パスタは、同じ建物の1階にある保育施設の誕生日会にも毎月届けている。ボロネーゼやクリーム、トマト系など、味を変えて用意するそう。子どもが気に入ったことを知り、親子で食べに来てくれることもあるという。いつものランチから、会社の集まりや結婚式まで、使い方もさまざま。メニューブックに描かれたにぎやかな食卓が、日々のお店の風景につながっている。



運河を眺めながら、ひと息。水辺ならではの開放感を楽しめる。



小麦粉不使用のデザートも。食後のドリンクに添えて。



緑に囲まれたテラス席。心地よい水辺の風も、最高のごちそう。