

BRIDGE

Issue 001
The Intersection of Nihonbashi Hamacho

Section 01

日本人なら嗜みたい。「神田祭」って、どんなお祭り？



Section 01
日本人なら嗜みたい「神田祭」

Section 02
気になるここへ行ってみた

Section 03
#浜町写真倶楽部

Section 04
新着情報

日本橋浜町。
隅田川沿い、日本橋エリアの一角に位置する小さな町が、いま、多種多様な人々を引き寄せ、大きな変貌を遂げていることをご存知ですか。

毎日行きたくなる立ち飲みフレンチバルにミシュラン認定の和食店、居心地抜群のブックカフェにパリ発のプロダクトブランド、それに季節ごとに開催されるマルシェなどなど。
下町風情が微かに残る街並みに、暮らしを彩るユニークなカルチャースポットが続々と生まれています。

隅田川や浜町公園の緑溢れる豊かな自然や、江戸時代から街に連綿と流れる人情味、この街に惹かれる理由はそれぞれ様々ですが、集まってきた人同士の営みやアクションが、次々と連鎖し合い、古きも新しきも巻き込み、街の体温をグイグイと上げているのです。

今後も、地域に根付いた文化複合型ホテルや住人同士の交流を促す賃貸住宅、新しい店舗なども誕生する予定です。ますますクリエイティブに、ダイナミックに街が躍動していくことは間違いないでしょう。

「BRIDGE」は、そんな浜町の魅力や変化を、街の中の人に、街の外の人に、発信していく地域密着のメディアです。

住民と住民を。ワーカーとワーカーを。伝統と新風を。
この小冊子が繋ぎ合わせる“橋”となり、浜町にさらなるシーンとワクワクを誘います。

神田祭は千代田区の神田明神によって2年に1度開催されるお祭りで、日本三大祭り、江戸三大祭りの一つともいわれています。期間中は、神田や日本橋、秋葉原、大手町、丸の内エリアに位置する108の氏子町会の人々をはじめ、地元企業やたくさんの観光客が一体となって、初夏の江戸東京を大いに盛り上げます。

◎日程	2019年5月9日(木)～15日(水)
5月9日(木)	鳳輦神輿遷座祭
5月10日(金)	氏子町会神輿神霊入れ
5月11日(土)	神幸祭(神田、日本橋、大手・丸の内、秋葉原巡行)
5月12日(日)	神輿宮入
5月14日(火)	明神能・幽玄の花
5月15日(水)	例大祭



【神田祭の見どころ!①】 5月11日(土)・12日(日) 神輿宮入、連合渡御



神幸祭に続く大イベントである神輿宮入では、氏子108町会で大小200もの神輿が、各町会を活気に包みます。日本橋地区は七の部まで分かれていて、ここ浜町をはじめ、東日本橋一丁目、久松町、中洲エリアの10町会からなる「日本橋五の部連合町会」でも、9基のお神輿が「セイヤ!セイヤ!」の掛け声とともに元気に町を練り歩きます。最後は、明治座の前へ各町会の神輿が集合し、みんなで連合渡御。浜町公園前の緑道を、10町会9基の神輿がずらりと連なる光景は圧巻の一言に尽きます。

祭り好きな大人に学ぶ。浜町界隈の神田祭

「若者にも眺めてほしい。神輿を担いでみえる壮大な景色を」



日本橋久松町町会 会長
株式会社佐藤万 佐藤寛さん

神田祭歴は子供の頃から教えて50年以上!久松町町会の会長さんで、全国のお祭り用品を扱う卸し問屋「佐藤万」の会長さんでもある。佐藤万は、70年以上続く老舗店。祭り好きが講じてか、店では6000点以上の踊り用品やお祭り用品を扱っている。

神輿連合渡御では、10町会9基の神輿が明治座を目指して集まります。四方から各町会の神輿が合流するとき、神輿を担ぐ人間はあのなんとも壮観な景色を目の当たりにして、心から達成感を感じられることでしょう。しかし近年、神輿の担ぎ手は年々高齢化。町会の人間だけでは神輿を上げられなくなっているのが現状です。五の部連合町会の10町会では、どんな風に祭りに参加してもらえるかを考えながら、そもそもお神輿やお祭りに参加するためにはどのようなことから始めればいいのか、衣装はどこで売っているのかなど、祭り初心者に向けた説明会を始めた町会もここ何年かで増えてきました。お祭りは、昔から地域で暮らす人と新しく町に来た人と共に汗をかき、親睦を深めることのできる貴重な機会。当日は貸し法被の用意もあるので、当日参加も大歓迎です!

「10町会で盛り上げる、最高に粋な日本橋五の部連合町会の神輿連合渡御」



日本橋五の部連合町会
神輿連合渡御
総括責任者 市橋義史さん

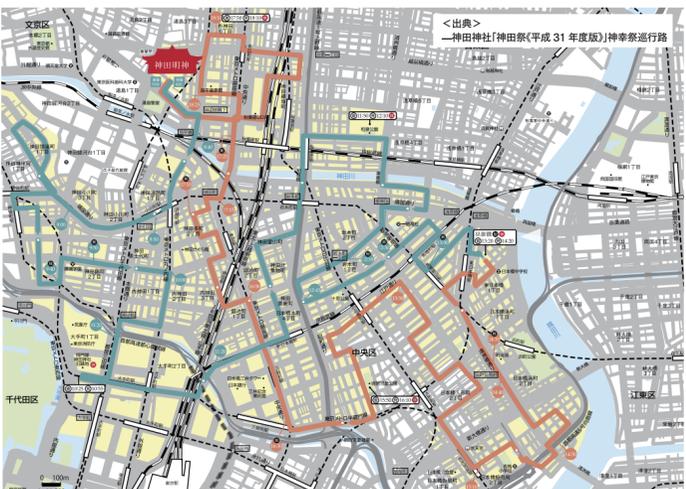
五の部連合町会で中部地区に属する金座町会のお祭り好きといえば、市橋さん。今年の神田祭では日本橋五の部連合町会の神輿連合渡御の総括責任者を務める。神田祭以外でも知り合いのお祭りへ参加し、神輿を担ぎに行くこともしばしば。

五の部連合町会の神輿連合渡御総括の役割は8年前から、北部(3町会)、中部(4町会)、南部(3町会)で、毎回当番を回すようになって、町会同士の横のつながりを強く感じられるようになりました。祭り前は10町会の祭り担当者が何度も顔を合わせて、連合渡御の際の神輿の交わり方や集合の仕方など、ありとあらゆる決め事をあてもないこうでもないと熱心に語り合いながら、最高の祭りにできるように試行錯誤を繰り返しています。

準備にはとても時間がかかるけど、始まってしまえばあっという間、毎年祭りを終えて、「今年もよかったね、楽しかったね!」といった間、みんなで飲むお酒は特別に美味しいものです。5月1日から新天皇が即位され、令和となって最初の神田祭。さらに盛り上がってほしいいな、と思っています!

【神田祭の見どころ!②】5月11日(土) 神幸祭

神田明神が主催する祭礼行列で、神田祭のメイン行事。鳳輦・神輿をはじめ、山車や羽織袴に花笠をかぶった氏子総代、揃いの浴衣や半纏姿の氏子町々の人々など、さまざまな行列が神田から出発し、新御茶ノ水、東日本橋、浜町を通過して、再び神田明神へと帰社します。朝8時から夜19時まで巡行するその道のりは、約30km。108町会を巡る道中には、一時的にお神輿に休んでいただく御飯屋や神酒所を各町会で構えて、神主さんにお参りしてもらっています。



1300年近い歴史を誇る神田明神の祭礼、神田祭 HISTORY!

始まりは秋祭り?徳川将軍も夢中になった、江戸の「天下祭」



神田祭は、神田明神の通称で知られる神田神社の祭礼で、神社が創建された天平2年(730)ごろに始まったといわれています。当時の文献である「落穂集」の記述によれば、もともと毎年9月に行われていた祭礼で、秋の収穫祭のようなものだったそうです。そして、現在のように賑やかなお祭りになったのは江戸時代から。今でこそお祭りはお神輿がメインですが、江戸時代から明治時代にかけては30台以上もの豪華な山車と練物が中心となって、江戸の町を盛り上げていました。また、徳川将軍や御台所の上覧があったことなどから、神田祭は江戸の庶民の間で「天下祭」とも呼ばれていたようです。

神田明神 神職 森田様より、浜町へメッセージ

昔の町を学び、常に変化を続けること。それが、この町の粋な伝統を守る。



神田神社は、日本で初めて地震にも火災にも耐える、鉄骨鉄筋コンクリート造りの漆塗りの社殿を建立するなど、常に変化を受け入れつつ古くから続く伝統を守り続けてきた神社です。私が、神田祭で奉仕をする浜町近くのエリアもまた、日々進化を遂げている町だなど感じております。古き良き昔ながらの町並みを残しつつ、新しくできたマンションには子育て世代の住人もたくさん増えて、近所の小学校は満杯状態とも聞いています。ずっと浜町に住んでいたいと思える地元の楽しい思い出として、神田祭があればうれしいですね。

浜町のいい店、いい仲間。

長い歴史を持った名店が軒を連ねる日本橋浜町界隈には、魅力的な新店も増え続けています。これからも町に愛される場が増え続けていきますように、BRIDGE では町の新旧をつなげる、この連載を始めました。

今回は、新しくできた「HAMACHO DINING&BAR SESSION」を運営しているブルーノート・ジャパンのシニアシェフ長澤さんと一緒に、日本橋浜町で30年以上続くうなぎ料理の老舗「あさだ」へ行ってみました。



鰻料理 あさだ
高橋 勝彦さん

HAMACHO DINING&BAR SESSION
シニアシェフ 長澤 宜久さん

昭和33年創業で、日本橋浜町に移転してからは30年ほど経つ鰻料理の老舗「あさだ」の3代目店主。注文が入ってから蒸し始める鰻は絶品。決して主張しない丁寧な作りの店外に、趣きのある店内のしつらえからは店主高橋さん一家の静かなるこだわりを感じられる。

91年に渡仏、「ラ・コート・ドール」他三ツ星レストランやブラスリーなど、各地の名店で経験を積み、現在はブルーノート・ジャパンのシニアシェフを務める。「街のダイニング（食堂）」がコンセプトの浜町のレストラン「SESSION」でもメニュー監修を手がけ、店頭でも腕を振るう。

- 高橋さんはここ浜町で先代から30年以上、地元の人気店としてどのようなことを大切にお店を営んできましたか？



高橋 うちは浜町で30年以上、家族で営んでいる店です。少し残念な話になりますが、母が三年前に亡くなって、父も昨年他界し、急遽私が店を継ぐことになりました。私も銀座の鰻屋で一通り修行はしてきたものの、今まで父と母と分担していた仕事をいざ一人で出前から仕込み、片付け、帳簿まですべてをこなすようになって、店を営むことの大変さを身にしみて感じています。とにかく今は、父の方が美味しかったと言われないように、ひたすら味を守ることに専念。うなぎはシンプルな料理だけどとても奥が深いんですよね。

長澤 シンプルが一番難しいですね。



高橋 そうなんです。あとうちでは、うなぎと一緒に出するぬか漬けもお客様に喜んでもらえることが多いです。母親が何十年と漬けていたぬか床なので、それも味を落とさないように毎日かき混ぜています。

長澤 最高ですね。

高橋 だから旅行にはなかなか行きません(笑)。どうしてもというときには、知人に頼んでやってもらっています。大変な習慣になったなと(笑)。



長澤 それが伝統の味というものですよ、簡単に作れるものじゃない。うちの会社も飲食部門を始めて30年ほどになります。

- 長澤シェフはこれから、SESSION をどんな店にしていきたいですか？

長澤 うちは、毎日でも来ていただけるデイリーなお店にしたいと思っています。そのために料理は、一つ一つ丁寧に作っていく。料理は、一皿という単位でみたら仕上げてそれで終わりですが、うちでは一期一会の気持ちでお料理を作っていくという思いがあります。お料理は、日々の積み重ねで同じことをしっかりと反復できるようになることが大切。だけど、それに疲れないように工夫することも重要ですよ。今日も楽しく料理ができたね、と続けていけることが一番かなと思っています。

高橋 たしかに、そうですね。うちのメニューは至ってシンプルですが、うなぎの蒸し方一つとっても飽きることは全くありません。最近では外国のお客様も多くいらっしゃってくださいますし、今後は英語のメニューを作ろうとか、まだまだやりたいことはたくさんあります。



- お二人は今後、どのように浜町を盛り上げていきたいですか？

長澤 美味しい料理を作るのは当たり前で、当たり前のことをしっかりと続けていきたいですね。この前、いつもハヤシライスを召し上がっていた地元の皆様から「今日のハヤシライスはちょっと具が硬めだったね～」とアドバイスをいただきました。ほんのちよっとの違いでもきちんと気づいてくださって、指摘してくださる。浜町には下町ならではの懐の深さと温かさを持ち合わせた、味をきちんとわかっている地元のお客様が多いです。だからこそ、身が引き締まる思いで私たちが料理と向き合うことができている。この町でお客様からたくさんのアドバイスをいただきながら、しっかりと良い料理を作っていく。そういった日常を積み重ねていくことで、だんだんと町は盛り上がっていくのかなと思います。

高橋 僕は浜町が地元で、ずっと小さな頃からこの町に住んでいます。長澤シェフがおっしゃった通り、本当にこの町の人は気さくで良い人ばかり。うちの親父もみんなから「かっちゃん、かっちゃん」と慕われていました。そんな親父が亡くなった後もみんな「頑張れよ！」と、私の肩を叩いてくれて。町の人に支えてもらっているおかげで、今の店があります。これからも町の人の声にこたえながら、味を落とさないように努力していかなければならないですね。



鰻料理 あさだ
東京都中央区日本橋浜町 3-36-2 ☎03-3661-4085
11:00~14:00 17:00~20:00(土曜のみ 19:00まで)
休 日曜、祝日

浜町でみつけた、残したい景色

日本橋浜町には、昔懐かしい情緒あふれる町並みが残る一方で大型オフィスビルや新しい住宅が共存しています。今もなお進化を続けるここ浜町には、つつい写真撮影を撮りたくなるここにしかない景色がたくさん。その一部を紹介します。

- 浜町の素敵な写真を募集します -

ハッシュタグ「#浜町写真倶楽部」をつけて SNS にシェア！投稿された写真は、本誌で掲載させて頂くかもしれません。

Hama House



浜町の新旧住民や働く人、町を訪れる人たちが集う場所「街のリビング」がコンセプト。様々な企画を通して、新たな魅力を発信し、プロジェクトが生まれる場を作りたい。

ロイヤルパークホテル&カゴメ「GREENS」
300kcal以下のギルトフリーパフェやカクテルでコラボ

野菜や果物の豊かな食感に、香りとも楽しめるカゴメの100%プレミアムスムージー「GREENS」を使った、ヘルシーなパフェとカクテルをロイヤルパークホテルの一流パティシエとバーテンダーが腕によりをかけて作りました。「からだよろこぶスムージーパフェ」は1F「フォントナ」で、「GREENS コラボレーションカクテル」は1F「フォントナ」と地下1F「ロイヤルスコッツ」にてお楽しみいただけます。

ロイヤルパークホテル
東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1
☎03-5641-3600(レストラン予約)
https://www.rph.co.jp

不朽の名作『細雪』が
明治座にて花開く

戦争に向け、大きく時代が変わろうとしていた昭和十一年代。それぞれの道を力強く生きる、四姉妹の名作を上演。原作：谷崎潤一郎(中公文庫版) 脚本：菊田一夫
清色：堀越真 演出：水谷幹夫 製作：東宝
出演：浅野ゆづり 一路真輝 瀬奈じゅん 水夏希
明治座
東京都中央区日本橋浜町 2-31-1
☎03-3666-6666(明治座チケットセンター)
※営業時間 10:00~17:00
https://www.meijiza.co.jp/

買う・食べる・遊ぶ・集う！
地域共生型の浜町マルシェ

3ヶ月に一度開催される浜町マルシェ。日本全国から集まる約30店舗のほか、地元商店街が出店する「地域共生型」の都市型マルシェ。当日は、旬の野菜や果物、ジャムなどの加工品、雑貨、花などが揃います。

トルナーレ日本橋浜町 1F 広場
東京都中央区日本橋浜町 3-3-1
http://hamacho.jp/hamachomarche

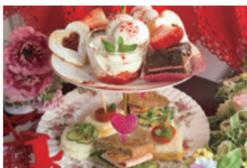
ローズで優雅に。
季節のアフタヌーンティー

6月の季節のアフタヌーンティーは、クイーン&ローズをテーマにご用意。イギリス王室とローズにまつわる華やかなティータイムをお楽しみください。※ご予約制。詳細はホームページまで。

タイニートリアアフタヌーンティー&カフェ
東京都中央区日本橋人形町 2-20-5 柿沼ビル 1F
営 11:30~17:30
休 月・火曜
https://www.tinytoria.com

5月4日(土)~27日(月)
開演時間 11:00/16:006月30日(日) 10:00~17:30
7月1日(月) 10:30~19:00

6月1日(土)~6月30日(日)



浜町三丁目西部町会 盆踊り大会



毎年7月、盆踊り大会と納涼大会が二日間に渡って開催。トルナーレ広場に組み立てられる大きな櫓は、町会の方々のチームワークによって建てられている。

濱学高虎



1948年に開業した「濱学高虎」の職方、高林晋さんの手ごと。手作業ならではの温かみのある作品は地域内外の人々に親しまれ続けている。

4月1日(月)~6月30日(日)

グルテンフリーで体に優しい！
デコレーションクッキー教室

小麦粉、白砂糖不使用で作る身体に優しいグルテンフリークッキー。生地作りから型抜き、デコレーションまでご自分で仕上げていただきます。定員：先着8名 参加費：¥3,500(税別)※ご試食・ドリンク付、お持ち帰りあり。

Hama House
東京都中央区日本橋浜町 3-10-6
☎03-6661-7084
https://gluten-free-cookie.peatix.com/(予約フォーム)

これからの初夏におすすめ！
SESSIONの本格レトロスイーツ

SESSION では、少しレトロで懐かしい定番のスイーツを各種ご用意。一番人気はキャラメルアイスと餡子、ホイップクリームを挟んでフルーツを添えた、「モナカキャラメルアイス入り(¥680)」。
HAMACHO DINING&BAR SESSION
東京都中央区日本橋浜町 3-20-2
☎03-3666-3303
営 7:00~10:00 11:30~23:00(月~土曜)
7:00~10:00 11:30~21:30(日曜・祝)
https://session-hamacho.jp/

エグレ・チェヤオスカイテ展
ーサモギティアの心ー

リトアニアの北西部、サモギティア地方にルーツをもつエグレは、サモギ語の詩に触発され、宗教的な民族伝承のオブジェを創作。会期中は、作家の在廊も予定。

ギャラリーサンカイビ
東京都中央区日本橋浜町 2-22-5
☎03-5649-3710
営 11:00~18:00(企画展示中) 休 日曜
http://www.sankaiibi.com

＼町の写真好き集合！／
浜町写真倶楽部メンバー募集中！
詳しくは HAMACHO.JP まで。

ゴノチャン運動会



日本橋五の部連合町会の10町会合同開催の運動会。子どもから大人までみんなが楽しめる種目で、大盛り上がり！各町会の絆が一層深まる一日。

トルナーレ・Fタワー・スカイゲート



古くからの町並みに大規模なビルもたち並ぶ。住む人も働く人も、大企業も個店も、様々な人が行き交う町。