

# BRIDGE

Issue 026  
The Intersection of Nihonbashi Hamacho

## Section 01



まさに、人に愛され続ける お酒がすすむおいしいお店

Photo\_Shiori Kitaura / Text\_Misao Hamaoka

Section 01  
まさに、人に愛され続ける  
お酒がすすむおいしいお店

Section 02  
気になるここへ行ってみた  
『常盤津三味線』

Section 03  
浜町エリマネレポート  
Vol.17

Section 04  
暮らしとドボク Vol.8

Section 05  
新着情報

隅田川沿い、日本橋エリアの一角に位置する、日本橋浜町。  
下町風情が微かに残る趣深い街並みに、最近では暮らしを彩る新たなカルチャースポットが続々と生まれています。

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

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。

## About BRIDGE



下町情緒と都会的な雰囲気とを併せ持つ、日本橋浜町・人形町界隈。明治時代には格式ある料亭や飲食店が立ち並び、幾多の変遷を経た今もお酒文化が根付くまちとして知られています。お酒の楽しみ方は千差万別。けれど、気軽に非日常を求めたいというのは誰しもが抱く共通の思い。お酒にこだわる人も、料理にこだわる人も、雰囲気にこだわる人も。好きなスタイルでお酒が楽しめる7店をご紹介します。行きつけの酒場として、レパートリーに加えたくなること確実です！



### 3 一人飲みデビューにも最適な、居心地満点のビストロ酒場

#### bhive

中央区日本橋人形町 2-21-11  
☎03-6661-6845  
営/火 17:30-L.O22:00  
水-金 11:30-L.O13:30/17:30-L.O22:00  
土 17:00-L.O 22:00・日 17:00-L.O 21:00  
休/不定休  
<https://www.hikokuro.jp/>



若狭湾のタコとアボカドのサラダ in パクチャー ¥980

カジュアルな店構えとスタッフの朗らかな空気感に、思わず足を踏み入れたくなるビストロ。1階はサク飲みや一人飲みにも利用しやすい立ち飲みカウンター、2階には仲間同士ゆったり過ごせるテーブル席が用意され、あらゆるシーンにマッチするしなやかさが魅力です。フレンチベースの料理に調和するワインは、グラスだけでも8種類！お酒選びに迷ったら「ノムリエ」スタッフに聞いてみて。

### 5 リピート必至！食べる派も飲む派も納得な洋食店の夜

#### flax

中央区日本橋浜町 3-22-1 日本橋浜町 Fタワープラザ1F  
☎03-3666-8787  
営/月-金 11:30-L.O14:00/18:00-L.O22:00  
土 18:00-L.O21:30  
休/日曜・祝日  
<https://flax8787.jp/>



鶏のスパイスシートマトソース ¥1,680

浜町の隠れ家的洋食店の夜は、食事もお酒もじっくり楽しめるダイニングバーへとチェンジ。何度訪れても新しい味が楽しめる週替わりのアラカルト、取り分けの手間や気遣いが不要な一人一皿ずつのコース料理など、随所に詰まったオーナー家族の優しさが心地良い時間を演出します。お酒の種類も豊富で、カクテルはなんと約50種類！美しくおいしい料理とお酒に、心もお腹も満たされます。

### 1 杯すすむ本物の味。活き穴子刺身は必食のうまさ

#### はかりめじゅん

中央区日本橋富沢町 3-6 B1F  
☎03-6661-0222  
営/月-土 17:00-L.O22:30・金 11:30-14:00/17:00-L.O22:30  
休/日曜・祝日  
Instagram @hakarime.jun



活き穴子の刺身 ¥2,200

専門店にありがちな敷居の高さを一切感じさせない、気さくな人柄のご夫婦とアットホームなお店の佇まい。300g以上の国産大物穴子のみを使用した穴子料理は、40年以上にわたり料理の研究を重ねてきたご主人の集大成。白焼、煮穴子、唐揚げ…柔軟に姿を変えたる穴子は、日本酒はもちろんワインやビールとも相性バツグン。誰かに教えたいくなる、初体験の美味しさに出会うことができます。

### “浜町界隈のお酒がすすむおいしいお店”



### 6 “飲む”蕎麦の名店。メはやっぱり蕎麦で

#### 浜町かねこ

中央区日本橋浜町 3-7-3  
☎03-4291-3303  
営/月 17:00-L.O20:30・火-金 11:30-L.O14:00/17:00-L.O20:30  
土 11:30-L.O14:30  
休/日曜・祝日  
<https://www.hamachokaneko.com/>



牛すじの煮込み ¥1,200

過去にミシュラン1つ星を獲得したこのある「蕎麦亭」で修行を積んだ店主が営む蕎麦店は、ビッグマンに選出されており、酒席の場としても人気。日本酒の銘柄は約15種類。店主自らが会津に足を運んで仕入れた「泉川」や「央」など、都内ではなかなかお目にかかれない珍しい地酒も味わえます。旬の魚介や野菜の天ぷらといった看板メニューをはじめ、品書きから酒の肴を選ぶのも幸せなひととき。昼夜同じメニューなので、昼飲みもOK！

### 2 気兼ねなく長居できる、酒飲みが集う憩いの酒場

#### 酒楽家 金魚

中央区日本橋人形町 2-24-6  
☎03-6661-0240  
営/月-金 11:00-L.O13:30/16:00-L.O23:30  
土日祝 16:00-L.O23:30  
休/年中無休  
Instagram @syurakuyakingyo



おでん 海老真丈 ¥480

酒好きが心置きなくラフに過ごせるように、この店が“お酒を飲む人限定”なのは、そんな店主の思いゆえ。日本酒は、定番に加え新規銘柄をそろえた約20種。毎回新しい発見があるため、足繁く通う常連客も多くいます。ハマグリなどの貝だしてじっくり煮込んだおでんをはじめ、料理は全てお酒とのペアリングを重視。リピート率100%という大根おでんの唐揚げは外せない逸品です。

### 4 その日一番の鮮魚を酒の肴に。今宵はどんな魚が味わえる？

#### 魚や 上なり

中央区日本橋浜町 2-19-8  
☎03-6803-5644  
営/ 17:00-L.O22:00・日 17:00-L.O21:00  
休/水曜



魚のあら大根 ¥770

豊洲市場出身の大将が腕を振るう海鮮居酒屋。定番の旬魚に加え、珍しい魚や高級魚までリーズナブルに味わうことができます。日本全国の漁師を訪ねたり、魚に合う地酒を求めて酒蔵を巡ったり。お酒も白飯も進む魚料理には、大将の職人魂と技が詰まっています。メの一品として人気なのが、魚のあらで出汁を取ったお茶漬け。冬季限定で登場するアンコウやぶくも食べ逃したくない！

### 7 串焼き×お酒のマリアージュはジャンルレス！

#### 備長炭焼 一久

中央区日本橋蛸町 2-7-8  
☎03-3666-2991  
営/ 16:30-L.O20:00  
休/月曜



串焼き 銀杏 ¥400、地鶏のねぎま ¥300、つくね ¥300

地元の常連や家族連れ、外国人観光客、接待利用など幅広い客層に愛される串焼き店。元 DJ という異色の経歴をもつ店主セレクトの “食に合う音楽” と多彩なお酒が、カジュアルにもフォーマルにも使える当店の心地良さを醸します。国産の備長炭で丁寧に焼いた串焼きは、店主が子どもの頃に通っていた浜町の焼き鳥店の味が原点。奥深い香りをまとい、通の舌をもうならせる円熟の味わいです。



## 繋がる、いい街、いい仲間

古きも新しきも受け入れ、どんどん進化する浜町。今回は、新進気鋭の人気ダイニングバー「HAMACHO DINING&BAR SESSION」（以下、SESSION）のマネージャー・大村健人さんが訪ね人です。お店のライブでは音響を担当し、ご自身も音楽活動の経験があるという大村さんの“気になる人”は、人形町で三味線教室を主宰する三味線奏者の常磐津 齋櫻さん。いつも身近に“音楽”があるお二人の談義からは、ジャンルの垣根を超えたコラボレーションが生まれる予感も！



## HAMACHO DINING&amp;BAR SESSION

## 大村 健人さん

地元である大阪の音楽専門学校を卒業後、音楽活動をしながら飲食店に勤務。2020年に上京し、ブルーノート・ジャパンに就職。同社プロデュースの「resonance」でホールスタッフを経験した後、「HAMACHO DINING&BAR SESSION」のマネージャーに。細やかな接客とサービスを心掛けるとともに、“裏方”としてメニュー開発やブランド力の強化にも取り組む。

## 常磐津三味線

## 常磐津 齋櫻さん

会社員時代に入門した手ほどきの三味線教室でプロの道を勧められ、修行の後、常磐津節の奏者として活動を開始。演奏会の開催や巡回演奏などに加え、異分野の音楽、楽器とのコラボ演奏といった普及活動にも積極的に取り組む。親しみやすい人柄が魅力で、人形町の三味線教室は“大人の初心者でも通いやすい”と定評がある。

——大村さんは「SESSION」でライブイベントも手がけられていて、“音楽”がお二人の共通項になりますね。

大村 SESSION では裏方になりますが、もともと音楽専門学校出身でピアノを弾きながら歌ったり、ギターを弾いたり。路上ライブもしていたんですよ。卒業後は音楽活動をしながら飲食店で働いていたのですが、飲食サービスの楽しさを知って一念発起。大阪から上京し、ブルーノート・ジャパンに入社しました。

常磐津 飲食のお仕事が好きで、音楽も好きで。それが入社のかきかけだったんですか？

大村 いや、実はブルーノートが音楽も提供する会社だとは全く知らなくて（笑）。飲食の仕事に携わりたいという思いだけだったのですが、そこには偶然にも音楽があった。不思議な運命の組み合わせですね。常磐津さんが三味線の道に入るきっかけは何だったんですか？

常磐津 きものを着る趣味が欲しかったからなんです（笑）。たまたま、友人が三味線を習い始めるというので「三味線なら、きものが着られる!」と付いていったのがきっかけです。

——三味線より先にあったのは「きものが着たい」という思いとは驚きです！

常磐津 入門したのは軽い気持ちからでしたが、手ほどきの師匠に「あなた、向いているから仕事にしないか」と言われて10年ほど修行を積みました。でも、まさか本当に仕事になるとは夢にも思いませんでした。

大村 すごい。それが運命だったんでしょうね！僕は新しい環境に飛び込んだのはいいものの、最初は戸惑うことが多くて。常磐津さんは、ご苦労された部分はありましたか？

常磐津 三味線を始めたのも遅かったですし、実家は普通の家庭でしたから何の後ろ盾もなく…。三味線の世界では当たり前なことすら知らなかったの、とにかく必死でした。でも、今はそれが私の強みだと思っています。同年代と比べて経験年数は少ないけれど、家元出身ではないからこそ「これから三味線を始めたい」という人の気持ちに寄り添えるんじゃないかなって。



大村 SESSIONにはホテルの宿泊者、近隣のワーカーさん、ご家族連れなどさまざまな層のお客さまがいらっしゃいますが、常磐津さんの三味線教室も幅広い年齢層の方が通っているそうですね。三味線という数層の高いイメージがありますが、常磐津さんにはそういうハードルを感じさせない魅力があると思います。

——お二人から見た、浜町・人形町はどのような印象ですか？

常磐津 人と人の距離が近く、地元愛に溢れているところが魅力だと思います。私は父の仕事の関係で点々としてることが多く、地元と感じられる場所がなかったんです。このまちに住んで20年。今は、ここが私の故郷です！

大村 本当に、人とのつながりが濃いですよね。伝統的な部分と都会的な部分がいい感じにミックスされていて、新しい人も寛容。良い意味で、特殊なまちという感覚があります。今日もこうして、常磐津さんとながることができました！



——そんな大好きな浜町・人形町で、今後はどのような活動をしていきたいのでしょうか？

常磐津 三味線は伝統的なもので、日本文化の象徴の一つ。でも、日本文化にもいろいろな側面があります。どの部分を切り出すかということは、常に考えていることです。核になるものは大切に守りつつ、時代や人のニーズに合わせて求められるものを発信していきたいですね。

大村 お客さまが笑顔になるような提案をして、SESSIONをより良いお店にすることが今の僕の一番の使命。先月は、きものを着て食事をする着付けイベントを行いました。新しい感覚を求めお客さまも多いので、和と洋のコラボは大好評でした！常磐津さんもピアノやシャンソン、フルートなど洋楽器とのコラボ演奏も行っているとか。何か一緒にできたら楽しいですね。



常磐津 それはうれしい！ぜひぜひ、楽しみにしています。大村さんはギターの実験がありますし、三味線のセンスも絶対にあるはず。いつか、三味線にもチャレンジしてみましょう。



## 人形町三味線教室

個人レッスン教室・旅館教室  
(いづれも人形町駅徒歩3分)  
月水土日 10時～20時



## HAMACHO DINING&amp;BAR SESSION

中央区日本橋浜町 3-20-2  
https://session-hamacho.jp



## (一社)日本橋浜町エリアマネジメントとは？

日本橋浜町界隈をより魅力的なまちにしようと2020年4月に発足。地元の方と連携し、まちの交流促進・プロモーション・環境整備の活動を行なっています。ここでは活動の一部をご紹介します！



一般社団法人  
日本橋浜町エリアマネジメント事務局  
03-6661-7084



8月27日(日)～9月15日(金)  
浜町ベジウォーク2023



野菜摂取を促進して、まち全体で健康になることを目的に浜町ベジウォークを開催しました。飲食店を巡って野菜メニューを食べ、スタンプラリーにご参加いただきました。また、8月27・28日にはトルナーレ緑道にてPRイベントを行い、ミニトマトすくい等のゲームを楽しみながら、野菜摂取の大切さを実感する機会となりました。

9月10日(日)  
関東大震災避難記念石碑洗い



関東大震災避難記念石碑とその周辺の清掃を行いました。日本橋消防署浜町出張所の方にバケツリレーの正しい方法をご指導いただき、参加者全員で水槽から石碑まで水を運びました。今年は震災から100年目。石碑から当時の様子を読み解き震災の悲惨さを後世に伝えていくため今後も活動を続けて参ります。

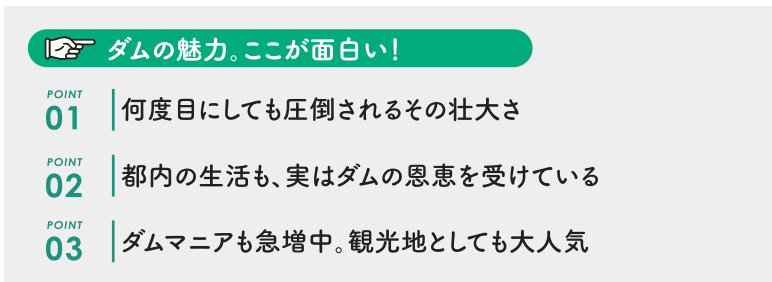
10月14日(土)  
HAMACHO Dog Fest 2023



今年で4度目となるHAMACHO Dog Festをあやめ公園で開催しました。犬の健康やしつけについて学べるセミナーの他、ミニアジリティ体験やフォトブース、キッチンカーの出店など、様々なコンテンツを楽しむ方で賑わいました。約580名が訪れ、犬をきっかけにしてまちの人々同士で交流が生まれました。

## 暮らしに欠かせない”水”をコントロールする。「ダムをつくるという仕事」

普段あまり姿を見ることがないダム。しかしその存在は偉大で、雨が降った時に河川が氾濫しないのも、毎日快適に水が使えるのも、みんなダムの働きのおかげなのです。また建造物としても人気のダムは、観光名所になっているところも。今回はそんなダムをつくる仕事の話や推しダムについて、(株)建設技術研究所の陳 栄秀さんに教えてもらいました。



「ダムの役割は洪水の被害を防ぐ治水、水道局などに水を供給する利水、そして水車による発電などがあります。浜町を含む東京都では、利根川・荒川の上流などにあるダムで貯められた水も使っています。皆さんが観光地として楽しめるダムもあり、北海道の『美利河ダム』は、コンクリートダムと土砂や岩石で作るフィルダムの両方を使った複合ダムで、私の一番のお気に入りです。東京から行くなら、群馬県の八ッ場ダムはおすすめですよ。現在の主な業務は、全国のダムを周って大規模な点検をすること。堤体の外観や内部の状況を観察して、早期の修繕計画を提案します。健康診断のようなものですね。またダムの再開発にも携わっています。老朽化だけでなく、近年は雨の量と頻度が増加している関係で、ダムの貯水量を増やす再開発が多くなっています。地域や環境に合わせて最適なダムを検討するための設計と建設は長期スパンの仕事ですが、巨大な建造物をつくることは面白く、人々の暮らしに欠かせない『水』に関わることができる仕事に、とてもやりがいを感じています」



美利河ダム、下流から望む風景



出張やプライベートで訪れて収集したダムカード

## 🏠 お話を伺ったのはこの人



## 東京本社 ダム部 陳 栄秀さん

2022年入社。大学院生のときに中国から来日。大学では橋の振動を予測・解析することを専門に学んでいたが、『水』に関わる仕事にも挑戦したくダム部の配属になった。人間が作り出す巨大な建造物の壮大さに魅力を感じ、大いにやりがいを感じている。

## 「暮らしとドボク」とは？

浜町3丁目にオフィスを構える(株)建設技術研究所の社員、通称けんぎさんをお迎えし、浜町での暮らしに役立つであろう暮らしとドボクにまつわる知識や、建設コンサルタントのマニアックな視点を通してお届けする連載です。毎月、異なるゲストをお迎えしてお届けします。

明治座創業150周年記念  
第2回もくろ座特別公演

もくろ15周年×明治座創業150周年記念イヤーにお届けする未体験ゾーン

第一部 座長 玉井詩織 大江戸ミュージカル「CHANGE THE FUTURE～未来を変える～」  
主演:玉井詩織  
出演:ももいろクローバーZ 百田夏菜子 高城れに 佐々木彩夏 オライキオ 彩羽真矢 大友康平 ほか

第二部 「ももいろクローバーZ 大いに歌う2023」

料金(税込):  
Z席(1・2階席)12,000円  
B席(3階席)7,000円  
注釈付B席(3階席)6,800円  
⇒注釈付B席は、舞台の一部が見切れる可能性のあるお席となります。

12月2日(土)12:00は、お子様連れのご家族のみが観劇いただける「ファミリーデー公演」です。大人だけ/お子様だけのグループではご入場できません。お子様を含む2～4名までのグループでお申込みいただけます。[大人=中学生以上/お子様=小学6年生以下(公演日時点)]

11月25日(土)～12月3日(日)  
開演時間:12:00/18:00

明治座  
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.momodo-bitchiza.com/

## クリスマスアフタヌーンティー

クリスマス仕様の愛らしいクマが皆様をお迎え!クリスマスムードを高める多彩な味わいで優雅なティータイムをお楽しみください。  
料金:6,325円(税金・サービス料込み)  
6,957円 スミックティーの紅茶含む15種類のフリードリンク付(税金・サービス料込み)

ロイヤルパークホテル1Fロビーラウンジフォンテーヌ  
中央区日本橋蛸殿町2-1-1  
☎03-5641-3600  
(レストラン予約専用ダイヤル 9:00～19:00)

隅田川をグループラン!  
浜町ランニング倶楽部 vol.3

新しく浜町3丁目にオープンしたランニングステーション「ととのい研究所」を拠点に、隅田川沿いをグループランしませんか?ラン好きな方から、初心者だけと皆と一緒に走ってみたい方までどなたでも大歓迎です!詳細はHAMACHO.JPをご確認ください。

ととのい研究所  
中央区日本橋浜町 3-9-7  
https://totoken.jp

12月1日(金)～12月25日(月)  
提供時間:平日 11:00～15:00  
土日祝と12月25日 11:00～17:00

## 12月7日(木) 18:30～

