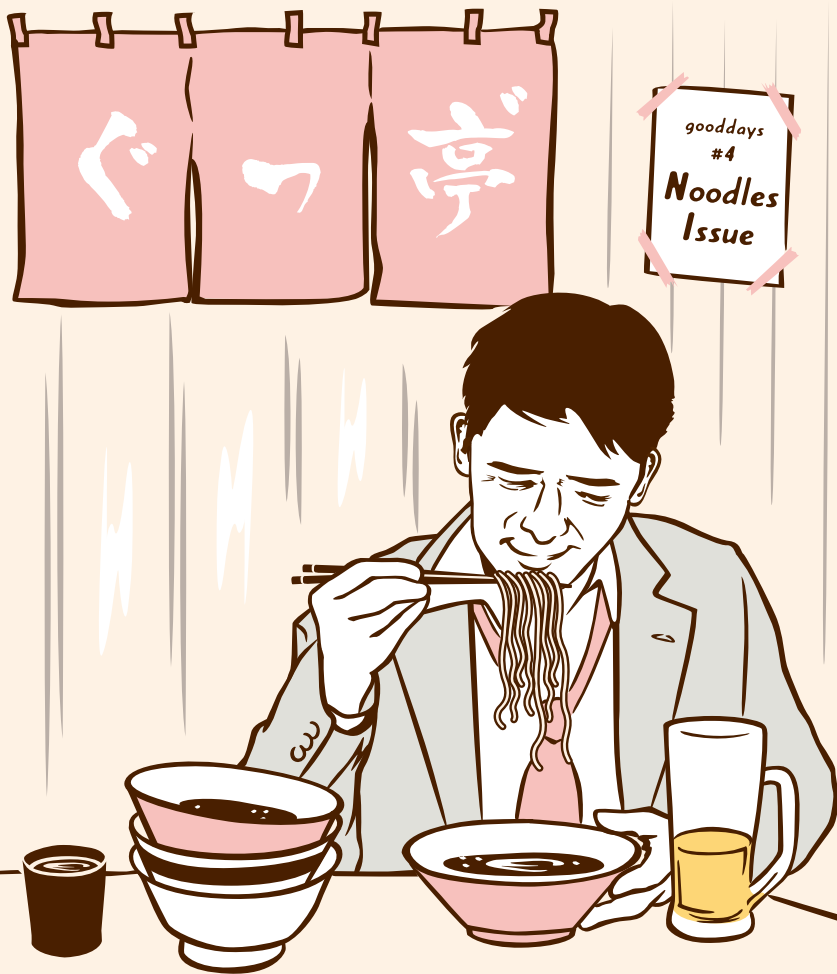


# gooddays

Vol. **4**

**around KANDA NISHIKI - CHO**  
New Culture & Alternative Lifestyle

2016 SPRING ISSUE  
PRICE 0 YEN





around KANDA NISHIKI - CHO  
Special Issue 04 Spring '16

## Noodles Town

神田錦町界隈、多彩な麺と出会える街

TEXT・Taichi Ueda / PHOTO・Chie Maruyama

古本屋やスポーツ用品店が立ち並び、多くの人が行き交う靖国通り。その靖国通りを神田錦町側に1本入った裏路地を歩いたことはあるだろうか？

五十(ごとお) 通りと呼ばれるその通りを歩いていると、新旧の飲食店が所狭しとひしめき合う中、ラーメン屋にそば屋、沖縄そばの店など麺の店の多さに驚かされる。ラーメンにいたっては、つけ麺、担々麺、鶏ラーメン等々、そのバラエティたるや。

カレーの街だと思っていたが、麺も全然負けていない。

創業130年の老舗そば屋の店主がその理由を教えてくれた。「この街はモーレツサラリーマンと職人と学生が作ってきた街。1分1秒でも惜しいと、とにかく忙しかった。お昼時もさっと食べて、さっと出ていけるように、そば屋やラーメン屋が重宝されたのです」。

時代も変わり、昔ほどモーレツではなくなったが、みな麺が大好きなことには変わらない。

昔から変わらぬ味を守り続けている老舗から、新進気鋭の専門店まで。必ずや自分の好きな1杯に出会えるであろう、多彩な麺の街を堪能してみたい。



GOOD DAYS STORY

Vol.  
06Message from  
Ichiro Horii

かつて神田錦町界隈は、映画館が至るところにある「映画の街」だったことをご存知でしょうか。大学もこの辺りに集まっていて、出版関係の企業も多く、まさにカルチャーの集積地だったのです。今でもその名残はありますよね。そうした歴史と文化の香りが残る街で、私たちは商売をしてきました。

「神田錦町 更科」は、創業明治20年。およそ130年の歴史がありますから、飲食店としてはこの界隈ではもっとも古いのではないのでしょうか。生まれも育ちも神田錦町の私は、この街の歴史とともに生きてきたと言っても過言ではありません。幼い頃はちょうど日本が高度経済成長期で、学生さんも企業にお務めの方も猛烈なパワーがあり、街自体も独特な熱気を帯びていました。お昼時でもお客さんは1分も無駄にしたいという感じで、席が空けば相席でもすぐに座ってサッと食べて学校や

職人やモーレッツサラリーマンたちに愛された  
神田錦町界隈ならではの麺の文化を残したい

仕事に戻っていきました。時間が無い人が多かったので、すぐに食べられるそばやラーメンが求められたのでしょう。今ではこの辺りは「カレーの街」として有名ですが、昔は1〜2軒しかなかったように思います。

神田錦町界隈で働く人も、昔とはずいぶん変わりました。街の様子もどんどん様変わりしていきますが、この街ならではの歴史や文化を良い形で残したいですね。そのためには、たとえライバル同士でも困ったときには協力し合えるような、横のつながりが大事だと思っています。私自身、この街の先輩方や仲間たちに支えられてきました。この辺りはおせっかいな人が多いですから(笑)。最近では、地域に住む人だけでなく、この街で働く人からも「神田祭りで御神輿を担ぎたい」というお問い合わせをいただきます。地域行事にもどんどん参加してもらって、みんなで協力しあって街を発展させていきたいですね。

堀井市朗 Ichiro Horii  
神田錦町 更科 4代目

1963年 神田錦町生まれ。  
江戸時代から続くそば三大老舗の一つ、麻布永坂の総本家「更科堀井」の唯一の分店として明治20年に創業した「神田錦町 更科」の4代目。現在、神田錦町三丁目第一町会の会長を務める。



神田錦町界隈を彩る

# 多彩な 麺の店

## The variety of NOODLES

shop in Kanda Nishiki-cho

地域の人に愛される  
そば屋やラーメン店が  
代々続く一方で  
趣向を凝らした  
新しい麺の店も  
ぞくぞくオープン!



### 神田錦町 更科

江戸時代から続くそば屋の三大老舗、「藪」「砂場」「更科」の中でも、かつては公家や将軍に献上していた高級そばとして知られた「更科そば」の正統な味を守り続ける老舗。そばの実に中心部からとれる真っ白なそば粉だけを使った細麺で、つるりと喉ごしが良いのが特徴だ。雑味のない味だからこそ、季節ごとの旬の味覚を練り込んだ季節のおそばが食べられるのも醍醐味。是非ぜひうで豊かな香りまで楽しんでほしい。



01 季節のそば 桜の葉せいろ  
900円(税込)

東京都千代田区神田錦町3-14  
平日 11:00-15:00 / 17:00-20:00  
土曜 11:00-15:00  
日祝 定休

### 龍岡

神田錦町で2代続く昔ながらのラーメン店で、タンメンやワンタンメン、にら玉ラーメンなど王道の中華麺が充実している。かつては目の前に東京電機大学があったことから「学生がお腹いっぱい食べられるように」と、どのメニューもボリューム満点。おすすめのみそを使ったみそラーメンは、味のアクセントにぴったりな辛みそも自家製というこだわりようだ。ほっこり優しい“地域密着型ラーメン”を堪能あれ。

02 みそラーメン  
730円(税込)

東京都千代田区神田錦町1-4  
平日 10:00-21:30  
土日祝 定休



### T-UNDER (ティーアダー)

沖縄そばを食べるなら、ティーアダーがおすすめ。もちもちの麺に汁のきいたつゆがよく絡み、じっくり煮込まれたラフテーとの相性も抜群。京料理で修行したという店主のこだわりは、トッピングに九条ねぎを使っているところ。上品な味わいに仕上がっている。もともとバーだったという店内は落ち着いた雰囲気であっという間のディナーにも使える。

04 沖縄そば  
700円(税抜)

東京都千代田区神田錦町3-14-9  
スポーツ振興ビル2F  
平日 11:30-14:00 / 17:00-23:30  
土曜 17:00-23:00  
日祝 定休



### 鶏ポタラーメン

### THANK お茶の水

2015年7月7日にオープンした「鶏ポタラーメン」の店。大山鶏と9種類の野菜をじっくり煮込んだ濃厚なポタージュスープをベースに、濃度の違いで「ぼてり」「とろり」「さらり」を選ぶことができる。卓上に常備されたカレースライスや自家製ピクルスを入れるとまた違った味に。締めにはライスを入れてリゾットにして食べるのがツウなのだとか。

03 塩玉ラーメン  
(ぼてり)  
800円(税込)

東京都千代田区神田錦町1-14-7  
紅雪ビル1F裏  
平日 11:30-15:00 / 18:00-22:00  
土曜 11:30-15:00  
日祝 定休

### 野らぼー

東京駅～神田駅を中心に7店舗展開するさぬきうどんの店。独特のしなやかなコシのある麺は、すべてお店で製麺している。看板メニューは「野らぼーうどん」。香り豊かな煮干しのかき揚げに鰹節、ワカメ、卵、ちくわをトッピングした具沢山のうどんだ。「ひやひや」「ひやあつ」「あつあつ」を選ぶことができるが、小麦の香りを楽しむなら「ひやひや」がおすすめだそう。

05 野らぼーうどん  
800円(税込)

東京都千代田区神田錦町1-8-11  
パシフィック錦ビル B1F  
平日 11:15-14:00 / 17:00-22:30  
土日祝 定休



担々麺 かつぎや 激戦区

カウンター形式の担々麺専門店。定番の汁あり担々麺の他に、排骨のせや汁なし担々麺もある。ひき肉とたっぷりの野菜が入っており、見た目以上にボリューム満点。担々麺ならではのまろやかな胡麻の風味に山椒の痺れる辛さがバランスよく絡み合う。

東京都千代田区神田錦町2-2 第2佐野ビル1F  
月～金 11:00-23:00  
土・祝 11:00-16:00  
日曜 定休

かつぎや担々麺 辛さ ★★★  
850円(税込) 痺れ ★★★  
ゴマ ★★★

01



担々麺 辣椒漢 激戦区

日本では汁あり担々麺が一般的だが、こちらでは本場四川の汁なし担々麺が定番。肉みそとトッピングのカイワレ、ネギをよく混ぜていただく。山椒がきいた痺れる辛さをナッツがほどよく中和する、絶妙なバランスだ。その他山椒がたっぷり入ったプレミアム正宗担々麺や汁ありの担々麺など、旨辛い麺が豊富に揃う。

東京都千代田区神田錦町1-4-8 ブロケードビル1F  
平日 11:00-15:00 / 17:30-20:00  
土曜 11:00-14:00  
日祝 定休

正宗担々麺 辛さ ★★★  
850円(税込) 痺れ ★★★  
ゴマ ★★★

03



神田錦町界限は 担々麺の激戦区!?

Battleground state of Tang Tang Noodles

神田錦町界限には多種多様な麺の店があるが、なかでも担々麺の名店が多いのをご存知だろうか。しかも、単なる中華料理店のメニューの1つにとどまらない。店の看板メニューであり、専門店のごだわりの一杯でもあり、その店に来る客は担々麺を求めてやってくるのだ。神田錦町界限で営業をはじめてちょうど50年という赤坂飯店には、何十年も通い続ける常連客が数多くいる。なかには海外出張から帰って来たビジネスマンが、担々麺を求めて成田空港から直接店にやってくることもあるという。たくさんの人を惹き付けてやまない担々麺の名店を紹介しよう。



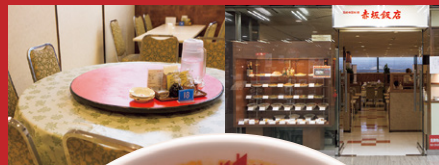
担々麺 学生会館 紅楼夢 激戦区

学生会館にある中国料理店。料理長が四川料理修業時代に磨き上げたというこだわりの「四川風担々麺」は、秘伝のkokのある濃厚なスープにゴマの風味がきいている。週替わりのランチ限定メニューのみに不定期で登場する、隠れメニュー的な一品。ホームページなどでチェックしよう。

東京都千代田区神田錦町3-28 学生会館1F  
月～土 11:30-15:00 / 17:30-22:00  
日曜 定休

四川風担々麺 辛さ ★★★  
1,300円(税込) 痺れ ★☆☆  
ゴマ ★★★

02



担々麺 赤坂飯店 バレスサイドビル店 激戦区

皇居近く、バレスサイドビルの地下レストランフロアにある老舗中華料理店。看板メニューの担々麺は、創業当初から変わらない味で訪れる人のほとんどが注文するという。もちもちとした食感の平打麺が濃厚なスープによく絡む。練りゴマがきいたクリーミーなスープと辣油の辛さのバランスがよく、すっきりとした上品な味わいが特徴だ。

東京都千代田区一ツ橋1-1-1 バレスサイドビル B1F  
平日 11:00-22:00 / 土曜 11:00-20:00 / 日祝 定休

担々麺 辛さ ★★★  
1,000円(税込) 痺れ ★★★  
ゴマ ★★★

04

国内外のアーティストが滞在し、制作・発表をおこなう「AIR 3331」。  
そこで彼らが見たもの、感じたものとは。



## " Above me : a song of tree "

木版画には日本製の和紙を使いますが、海外ではなかなか手に入りません。今回の滞在で様々な素晴らしい和紙に出会い、過去最大サイズの作品に取り組むことができました。かつて目にした美しい情景を、無駄を削ぎ落とすことで抽象的に表現し

ています。滞在中はスタジオに通うために神田錦町界隈をよく歩きました。古本屋街で写真集を眺めたり、一風変わった専門店をのぞいたり、趣のある街の風景がとても印象に残っています。  
— マーラ・コッツリーニ (イタリア)

### Schedule

AIR3331

- ソーシャ・マケンジ(オーストラリア) / 滞在期間: 3 / 18(金)~4 / 23(土)
- エバリス・ルブラン(ベルギー(カナダ)) / 滞在期間: 5 / 17(火)~7 / 11(日)

※スタジオ公開日やイベント情報は、3331ホームページ(residence.3331.jp)やFacebookなどで随時発信いたします。

連載  
企画

## 錦町さんぽ

如月まみが案内する、神田錦町界隈の四季

文・「神田錦町 如月」女将 如月まみ 写真・丸山智衣

Vol. 04



### 神田錦町 如月

Kanda Nishiki-cho Kisaragi

酒場のおんな「如月まみ」が女将として立つ和食屋。如月まみが全国から選び、取り寄せた旨し酒と肴に料理人内藤が作り出す、和の味わいをお楽しみください。

東京都千代田区神田錦町 2-3-10  
TEL 03-3518-2212  
kandanishiki-kisaragi.jp  
月~土 17:00-22:00 / 日祝 定休



## 第4回 神田ならではの手みやげを探しに

春の陽気のなかな街を歩くと、吹く風の心地よさに心まで穏やかになります。お出かけする機会も増えるこの季節、今回は手みやげにおすすめの和菓子店をご紹介します。普段から贈り物をいただくこともプレゼントすることも多いのですが、手みやげに使えるお店はチェックしておくとう便利です。

神保町交差点近くにある亀澤堂は、創業111年という老舗和菓子店です。この店の代名詞にもなっているのがどら焼きと豆大福。どちらも上品な甘さで幅広い年代の方に喜ばれると思います。そして私がおすすめしたいのが、「神田のかの字」。古くから伝わる神田のあそび言葉からついた名前ですが、しっとりやわらかい薄皮に餡をはさんだお菓子で、栗餡と大納言の2種類あります。皮はワッフルのようでちょっと洋風な感じも。王道も良いですが、せっかくなら神田錦町界隈ならではのお菓子で喜んでもらえたらいいですね。



### 亀澤堂

Kamezawado

創業1905年の老舗和菓子店。「神田のかの字」や「神田の最中」など、地域ならではの和菓子も人気。

東京都千代田区神田神保町 1-12-1  
kamezawado.co.jp  
月~土 9:00-18:00 / 日祝 定休



## HAPPY COOKING

東京本校 はっぴーくっきんぐ

NEW VENUE | Culture School

「食」と「料理」を楽しむカルチャー  
スクールHAPPY COOKINGが  
4月5日に神田錦町にオープン。

場所は博報堂旧本社ビル(現テラススクエア)の向かいにある竹橋3-3ビルの1階。パンとケーキを中心とした料理教室で、学びのスタイルにあわせて、3つの習い方を提案している。



## 1 パン・お菓子のオリジナルコース

独自のカリキュラムで、基礎から一つひとつマスターできる少人数制。パン、ケーキ、グルテンフリー、和菓子、チャヤマクロビオティックススイーツ、ハードブレッドの6ジャンルから選べる。

## 3 1 dayレッスン

入会金不要。気になるテーマを探して、気軽にレッスンが受けられる。親子1dayクッキングレッスンなども開催。

## 2 食の専門家に学ぶ料理講座

入会金不要。シェフやパティシエ、ソムリエなど、様々な食のプロから直接レッスン。2016年4月期は、50講座以上のラインナップ。

スクールの内容が分かる体験レッスンも開催(パン/ケーキ/グルテンフリー)。HAPPY COOKINGが初めてのの方は、初回限定価格で受講ができる。

## HAPPY COOKING 東京本校

東京都千代田区神田錦町3-3 竹橋3-3ビル1F  
TEL 03-3518-0013 / FAX 03-3296-0081  
平日・土日祝 10:00-21:00 不定休  
happycooking.jp

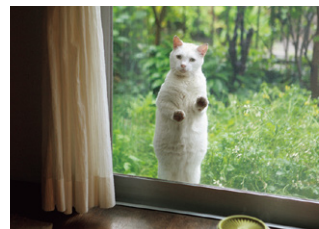
## TERRACE SQUARE PHOTO EXHIBITION #2

## 「どこへ行っても猫と犬」- 安彦 幸枝 写真展

Event Date:

2016/03/18 FRI -

2016/05/20 FRI



## 安彦幸枝「どこへ行っても猫と犬」

期間:2016/3/18(金)~2016/5/20(金)

時間:8:00-20:00 ※ 土日祝は休館

会場:テラススクエア 1F エントランスロビー

## 安彦幸枝 プロフィール

武蔵野美術大学短期学部卒業

父の装幀事務所でアシスタントをつとめたのち、写真家 泊 昭雄氏に師事。2015年写真集「庭猫」(バイインターナショナル)刊行。

神田錦町にある商業ビル「テラススクエア」のエントランスロビースペースで開催される写真家による個展「TERRACE SQUARE PHOTO EXHIBITION」の第2弾が開催中だ。毎回、一人の写真家の作品を展示・販売する当展示会、今回ピックアップした写真家は、書籍・雑誌、広告の分野でも活躍する安彦幸枝。四季折々の草花が生い茂る、緑豊かな実家の庭に訪れる白猫の日常をとらえた代表作「庭猫」を中心に、同時期に旅先などで撮影された作品を展示・販売している。

会期初日となる3月18日(金)には、作家と森岡竹行(森岡書店店主)、加藤孝司(フリーランスエディター)によるトークイベントとレセプションパーティーが開催された。写真家の写真に対する思いや視点のこだわりなどを生で聞ける貴重なイベントで、仕事帰りの会社員や写真が趣味という女性達で大盛況となった。展示は5月20日まで続くので、近くにお越しの際には、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



-  **NOODLE ISSUE**  
麵特集でご紹介した場所
-  **A Day with Art / 錦町さんぽ**  
本誌連載にてご紹介したお店
-  **Event / New Venue**  
神田錦町界隈のイベント/新店舗





gooddays

グッドデイズ 2016.4.20発行 / 発行・編集：グッドモーニングズ株式会社 水代 優 [www.goodmornings.co.jp](http://www.goodmornings.co.jp)



04 NIPPON