



町雑誌



保存版

千住

SENJU

●特集●
【不思議発見】

千住の餅菓子屋



●新連載●
●連載●

千住蔵の町
千住宿より道しながらさんぽ
千住明治の女伝
千住発見

頒価二〇〇円



VOL.5
MachiZasshi Senju

うれしい「報告」

町雑誌千住が 97年11月27日、第13回NTTタウン誌フェスティバルで、77誌の応募の中から上位4賞の内、地域コミュニケーション賞をいただきました。皆さまお礼申し上げます。そしてNTTの皆さま、審査員の先生方、どうもありがとうございました！

「下町」という言葉は人によって解釈が違いますが、街並や風景だけでなく、その中でよく普通に人が暮らし、こじやないかと思えます。そして千住が、そういう町であるということをとっても誇りに思います。同時に、私たちが、多くのボランティアの方々の手を借りて、多くの皆援助をいただき、多くのお店のお力を借りて皆さまに届けし、そうやって少しづつたくさん千住好きの方々と一緒に作り上げてきているものだということもとても今回の受賞のうれしさは、日本のいい町千住を、全国に向けてちょっとびりアピールできたかな、ということ。皆さまにもいっしょに喜んでいただければうれしいです。

千住には餅菓子屋が多い。西口駅前通りと旧日光街道沿いだけで10軒近くある。さらにほんの30年ばかり前には、千住だけで80軒前後あったという。餅菓子だけじゃなく、ラーメンも食べられたりしてしまうというその不思議な組み合わせ。しかも、今でもほとんどの店が、10〜30品目もずらりと並びウィンドウの全商品を毎日手作りしているなんて！もの静かに見えるけど、朝は暗いうちから競争みたいにな忙しさ。小さなお店の一品一品に手間と時間がたつぶり。値段が安くてまごころたつぶり。忙しい日のお昼は、お茶に、お土産に、あなたのそばの餅菓子屋を利用してみませんか。

不思議発見

餅菓子屋



千住には餅菓子屋が多い。西口駅前通りと旧日光街道沿いだけで10軒近くある。さらにほんの30年ばかり前には、千住だけで80軒前後あったという。餅菓子だけじゃなく、ラーメンも食べられたりしてしまうというその不思議な組み合わせ。しかも、今でもほとんどの店が、10〜30品目もずらりと並びウィンドウの全商品を毎日手作りしているなんて！もの静かに見えるけど、朝は暗いうちから競争みたいにな忙しさ。小さなお店の一品一品に手間と時間がたつぶり。値段が安くてまごころたつぶり。忙しい日のお昼は、お茶に、お土産に、あなたのそばの餅菓子屋を利用してみませんか。



目次



- 特集 不思議発見・餅菓子屋 1
- 餅菓子美味図鑑 2
- 朝生って知ってますか？ 4
- 餅菓子屋は八百屋より四季があるのよ 5
- トピックス 8
- 千住餅菓子屋めぐり 10
- 連載 千住宿 より道しながらさんぽ 14
- 新連載 千住蔵の町 16
- 連載 せんじゆの名前ででていきます 18
- 連載 住んでみたい千住の貸家・貸室 18
- 連載 千住明治の女伝 19
- お願いなど 20
- 連載 千住発見 裏表紙



★ちょっと歴史の話★

「餅は餅屋のことわざは、餅は餅屋が一番上手につく、転じて物事にはそれぞれ専門家があつて素人はかなわないという意味で使われるが、ことわざにまでなるくらい、素人にできそうできない職人技の世界だ。



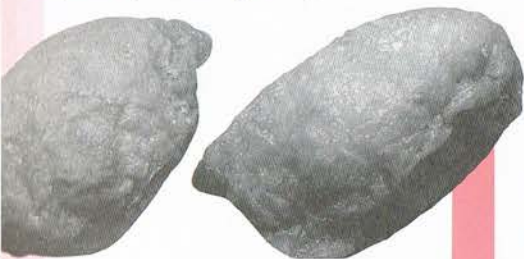
餅はもともと祭や目出たい日の食べものだったが、だんだん日常食になっていく。それでも餅屋から買われる食べものだった。餅屋が店を構えるようになるのは江戸時代当時木彫りの馬を看板に使う店が多かったらしいが、「うまし」のしゃれだったそう。餅菓子という言葉が使われ出すのは江戸時代の中頃からで、餅屋はさまざまに餅菓子や赤飯などの店売りの他、汁粉屋を兼ね店内で食べさせたり、餡餅の焼つきもした。現代の餅菓子屋の原型であろう。



大福

明和9(1772)年の冬、小石川御筆筒町のおたまという貧しい後家が考案、「腹ぶと餅(腹にもつ餅)」とい

って売り歩いたのがはじまり。そして江戸後期ごろから流行したと見られる。当時は寒い時期に焼いて暖かいものを売り歩いた。「腹太餅」の文字がひっくり返って『太腹餅』、その後縁起良さから『大福餅』と変わったのではないかといわれる、名よし味よしの大ヒット餅菓子。千住にも名物大福がいろいろある。写真はたから家の塩大福(110円)と豆大福(100円)



いなりずし

今では餅菓子屋の定番商品だが、もとは幕末、庶民の間に急速に広まった流行食品だった。天保7年(1836年)の大飢饉のとき、その安直さと安さで大いに流行ったという。当時は油揚げにおからを詰めたもので、行商人が町々を売り歩いた。語源は、油揚げが狐の好物だから、狐を奉る稲荷神社の名にちなんで。写真は折鶴のいなりずし(1個70円)



できたて

餅菓子

豆もち



エンドウが入って塩味のきいた甘くない餅菓子。豆もちは、東京など関東方面の餅菓子屋では定番の一品。写真は(中)伊勢屋の豆もち(100円)製作中

のしもち

農作物の加工品の中でも最も古いのは餅だといわれている。しかし昔は団子と餅の区別はなく、原料を「蒸し」て杵でつくのが日本独特の餅だった。対し中国の餅は米を「炊い」てついたりこねたりしたものだった。現代の餅は基本的にはもち米100%を蒸してついたので、のし餅はこれを伸ばししばらく乾かしてから切ったもの。千住の餅菓子屋では年中買える店が多く、たから家で聞くと「夏でも夏負けしないよう雑煮にして食べる人が多いよ」とのこと。雑煮は、秋冬なら(中)伊勢屋、福島家、ニューあわやの店内でも食べられる。写真は折鶴ののしもち(80円)



のほやほや

美味図鑑

餅菓子屋をのぞいてみると、本日できたてのおいそ〜なものがいっぱい。歴史散歩もしながら、じっくりたっぶり味わってみませんか?

だんご

千住の餅菓子屋さんへ行って「だんごちょうだい!」と言えば「甘い?辛い?」と聞かれる。「甘い」とはこしあんベースのたれを塗ったもので「辛い」とはとろりとさせた砂糖醤油のたれにからめたもの。現在だんごは大抵1串4個だが、その理由、実は宝歴(1751~64)の頃までは1串に5個さして5文だったのが明和(1764~72)になって4文銭が登場し、1串4個4文で売られるようになり、それが現在に受け継がれて来たようである。写真は福寿堂(4丁目)のだんご(80円)



すあま

すのこで巻いてかまぼこ状に仕上げ一口サイズに切った、うっすら甘いピンクの餅菓子。甘すぎず洋菓子感覚でもあるせいか、「女子高生がよく買っていきますよ」(もちやご主人)。ピンク1色のものもあるが、紅白半々で丸め、切ったものは木目すあまと呼ばれきれい。明治生まれのササゴ主人のお話。「江戸の富豪、河村瑞軒(1617-99)が、川に流されたお盆だんごを集めてつき直して色を付けて売り出したのが素甘の始まりだって聞いたよ」…事実なのか伝説なのかステキな成功物語である。出世菓子というのか。写真は(中)伊勢屋のすあま(110円)



のり巻き

餅菓子屋に並ぶのり巻きは、やっぱり甘味に近い甘辛に煮たかんぴょう巻きが主。元来すしは上方が発祥だが、握りとのり巻は江戸のものらしい。特に細巻きは完全に江戸のもので元来干瓢のみを入れた。昔から東京ののりまきは「の」の字に巻くのが本筋とされたそうだ。写真は福寿堂(4丁目)ののり巻き(1本50円)



氷

かき氷は実は平安の世から楽しまれた。清少納言の枕草子に「あてなるもの(優雅なもの)うすいろにしろがさねのかざみ。かりのこ。けづりひ(削り氷)にあまづら(甘茶)いれて、あたらしきかなまり(銀のカップ)いれたる。…」と、銀のカップにサクリともられたかき氷が優雅だとある。冷蔵庫のなかった当時、冬の氷を地下に掘った氷室に入れて夏楽しむというのが贅沢な遊びだったよう。冷蔵庫が発達した今も庶民の町には欠かせない夏の華だ。写真はせりかわの氷かき機

赤飯(おこわ)

おめでたい食べ物の代表選手。赤は古来悪霊をはらう魔除けの色で昔から祝い事に欠かせない色であったが、赤飯が一般に祝い事に使われるようになったのは江戸後期。今では、行事のときの主役となるのはもちろん、年中餅菓子屋さんの店頭に並び、餅米ファンの毎日の食卓にも上っている。写真はひので家の赤飯(100g 130円)



餅菓子屋は

「きゅりもトマトも今じゃ年中
あるでしょ。でも餅菓子屋には
今もちゃんと四季があるのよ」
そう話してくれたのは4丁目福
寿堂の女将だった。美しい日本
の四季を映し出し、昔ながらの
日本の伝統行事を受け継ぐ餅菓
子の四季をのそいでみよう。



二月の初午

町場の小祠などをあわせると全国で5万を超えるとも
いわれる稲荷神社。農業の神から後には商売繁盛の神、
家や土地を守る神としても親しまれ、2月の最初の午
の日には、昔から稲荷神社の祭が行われてきた。千住
ではお囃子を呼び、紅白の丸餅を重ねてお供えしたり
した。稲荷ずしを供えたり、祭の後で近所の子供たち
にすあまを配る家もあり、賑やかだったそう。



生もち
かきもち

八
百
屋
よ
り
四
季
が
あ
る
の
よ

冬



正月



餅は古来、神の宿るところ、ご神
体そのものとも考えられ
ていた。一方餅は稲の霊
が宿る有り難い食べ物で、ハレの日の御
馳走だった。餅を猫と同じ丸い形にしたもの
が猫餅である。元旦に、餅に大根や里芋など
を取り合わせて煮る雑煮を祝う風習は室町時
代からあった。関東では角餅に澄まし汁仕立
て、関西では丸餅に味噌汁仕立てが多い。江
戸時代の料理書には、年の初めの雑煮の慣習
は、おごらず贅素にすこすようにとの
教えたとある。千住では年中食べる
家もある。

おごらず
すこす

ナマコのような形のなまこ餅はもともとは
「寒餅」といって傷みにくい寒に入ってから
ついたが現在は年末につくことが多い。白餅
の他、豆や海苔、胡麻などを一緒に混ぜつき
あげる。薄く切って乾燥させ、火であぶって
食べる。これをかき餅という。古く鎌倉時代
の文献にも登場する古来の食べものだ。

Four seasons of Rice Cake

新年



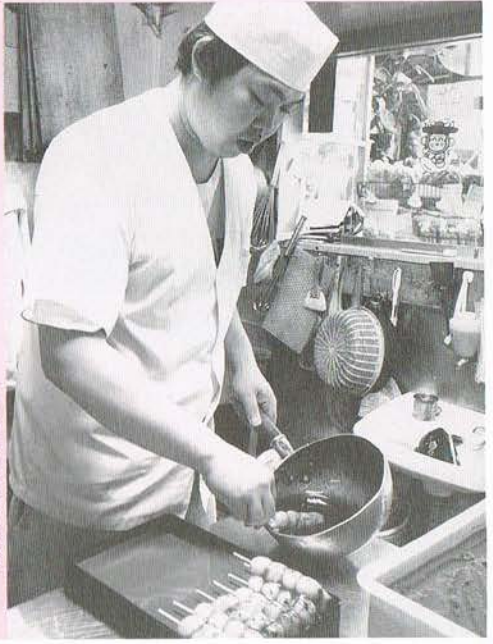
▲福寿堂(仲町)の豆大福づくり

「明日は食べないで」
「朝生は今日作ってなくなるまでの品物。次
の日はかたくなるのが普通。だからお客には
「明日は食べないでくれ」と言ってるよ」(せ
りかわご主人)
『あんぱい』の世界
「上生菓子などより、だんごのようにシンプ
ルなものの方がむすかしいと僕は思います。
昨日と100%まったく同じものはできない。あ
んぱいの世界なんです。ですから材料と手間
だけは惜しめません」(ひので家若主人)

「うちなんか老舗でもないし、場所だって駅
前でもない。だからいい加減なことは出来
ないといつも思ってるのよ」(4丁目福寿
堂女将さん)
「小さな店だからこそ味にこだわり、原料に
こだわるんです」(ひので家若主人)
自分の好きな餅菓子を探そう
「こういう餅菓子屋のいいところは店ごとの
特徴を出せること。同じになりやだんごで
も、店によってずいぶん違うでしょ」(折鶴
のご主人)



「朝生」という業界用語。朝早いうちか
ら作って基本的にはその日のうちに売
り切る生ものことだ。大福やだんご
類など、餅菓子屋商品の真髓部分とも
いえるだろう。小売店のもは基本的
に保存料などの混ぜものなし、翌日
には固くなってしまふ、つまり毎日々々
出来たてほよほの生もの。餅菓子屋
はパン屋に負けず劣らぬ早起き&勤勉
な美しき職人の世界だった。



▲ひので家のだんごづくり

「あずきでも何でも輸入品は香
りが全然ないからね。材料も
作り方もほとんど昔のままで
やってる」(伊勢屋ご主人)
「あんこ屋でこしあんを取ると
中南米のくす豆を煮てあつた
りしてうまくない。北海道の
いいあずきを使うと、煮たて
はものすこくうまいですよ。
砂糖を入れなくてもおいしい」
(仲町の福寿堂ご主人)
都心でもなく老舗でも
なく大きな店でもない。
だからこそ味が勝負

朝
な
あ
ま
さ
生
っ
て
知
っ
て
ま
す
か
?

輸入ものは香りがいい



十五夜

秋の風流、月見の風習は最初中国から伝わったが、平安初期頃から月見の宴が催されるようになり、現在のような供え物をする庶民の月見は江戸時代に始まった。月見は、旧暦8月15夜の芋名月と9月13夜の豆名月の2回ある。片方だけ見る「片月見」はしないのが江戸の風俗だったそうで干住でも現在も踏襲している家庭も少なくないよう。供えるだんごの数は、干住のお店で聞くと、15夜に15個、13夜に13個。

お彼岸



おはぎとぼたもち、名前は違ってもモノは同じ。春は牡丹の花に見立てて牡丹餅、秋は萩の花の咲き乱れる様子に見立ててお萩といったそう。春と秋のお彼岸にだんごとともに仏様にお供える。もとは江戸中期に栄えた餅菓子で、「餅」なのにつかないから隣にも聞こえないため別名「隣知らず」とも呼ばれたそう。

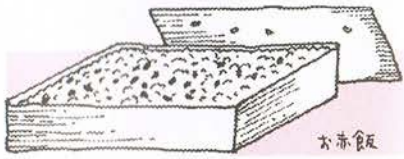
秋

鹿の子は小さく切った求肥などをあんでくるみ、さらに蜜づけの豆などをつくるだん菓子で、宝暦年間(1751-64)に江戸人形町から売り出され庶民の人気を得た。語源は子鹿の背の愛らしい点々柄のように布を染めた「鹿の子絞り」に似ているところから。新栗が出る秋は栗鹿の子の季節。栗蒸し羊羹などもこの頃店先に並ぶ。



祝い事

江戸後期から庶民の生活のめでたい席に欠かせないものとなってきた赤飯は餅菓子ではないが、餅菓子屋必須アイテムのもち米と小豆またはササゲを材料とするのだからあって当然といえるだろう。成人式、七五三、祭、建て前など、人生の要所要所に登場する。



七五三など祝い事

とりのご餅は出産祝、誕生祝、七五三、開店祝など、あらゆる祝儀に用いられる、とにかくめでたい紅白の卵形の餅。とりのご餅とは鶏の卵のこと。つるのご餅とは、素甘と同様の材料でほんのり甘く、形状はとりのご餅と同じで、小振りに作られたもの。同様に祝儀用ながら、「新年に店に来た人に配られたり、町会が敬老の日に配ったりされています(4丁目福寿堂)と、数多く配るときに紅白まんじゅうと似た用途で使われているようだ。



1才の誕生日

生れて初めて迎える初誕生は、めでたいものとして古くから祝われてきた。誕生餅と呼ばれる祝い餅は、「一生」食いはぐれないようにと「一升」の餅をつく。赤い文字で「寿」と書き、風呂敷に包んで子供に背負わせ、しりもちをわざわざつけて喜ぶ風習のある地域もある。



法事

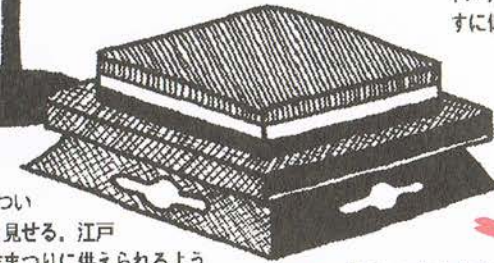


お葬式や法事で配られるまんじゅう。楕円形でもみじや菊、蓮などの焼き印がつく。この他に草色と白のまんじゅうを組み合わせた青白まんじゅうなども用いられる。



桃の節供

3月3日雛まつりの風習は、中国の3月初めの日の日のお祓い行事と、平安時代から宮中で行われた雛遊び(人形遊び)が徐々に結びついて江戸時代に盛り上がりを見せる。江戸初期ごろからひしもちが雛まつりに供えられるようになった。ひなあられは宴の目に切って干しておいた餅を炒っておやつにしたもの。



ひしもち

早春

両端をつまんだ餅菓子。まぶした青黄粉のうぐいす色とその形がうぐいすに似て春らしい。



桜の季節

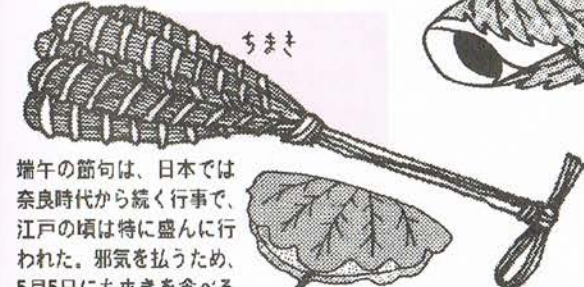
桜餅の元祖を名乗る向島長命寺の桜餅の起こりは、今から約300年前、桜名所の隅田川堤のそば、長命寺の門番だった山本新六が落ち葉掃除に疲れ、葉の利用法として思いついたという。道明寺と呼ぶのは、もち米を干した糯(ほしい)＝道明寺粉を使ったもの。この糯はもと河内の道明寺で作ったのでそう呼ばれる。関西で桜餅というこの道明寺を指す。



道明寺

さくら餅

端午の節供



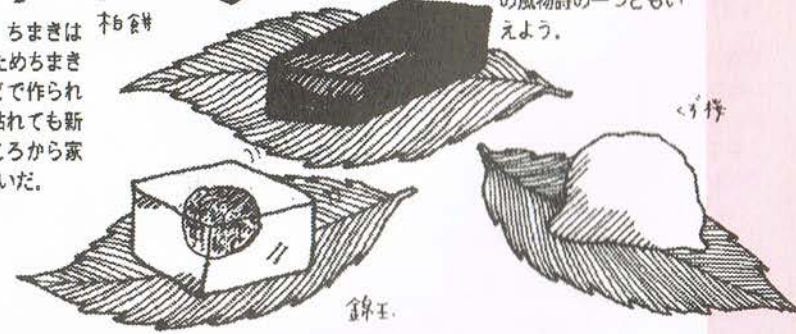
ちまき

端午の節句は、日本では奈良時代から続く行事で、江戸の頃は特に盛んに行われた。邪氣を払うため、5月5日にちまきを食べる習慣は中国の故事に由来する。ちまきはもともとは茅(ち)の葉で巻いたためちまきと呼ばれるが現在は笹の葉などで作られる。一方柏餅は、柏の葉が、枯れても新芽が出るまで葉が落ちないところから家系が絶えないとして縁起をかついだ。

柏餅

夏

初夏の訪れを告げるくず桜、そして水ようかん、錦玉の季節…ひんやりとしたやわらかな口当たりが、ひとときの涼をくれる、日本の夏の風物詩の一つともいえよう。

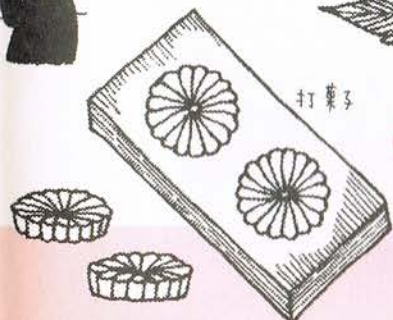


水ようかん

くず餅

錦玉

お盆



打菓子

もち米から作る「みじんこ」をベースにした生地を、蓮花、蓮葉、菊などの形に木型で抜いた打菓子は、仏事だけでなく、慶事、また小型のものは茶席でも欠かせない一品。特にお盆ではお供えのひとつとして古くから用いられてきた。



そつと教える
日の出屋&金八先生の
深い関係



千住の荒川土手やその周辺で金八先生のロケが行われていたことは有名だけど、日の出屋秘話をご存じでしょうか？ 柳原1丁目の餅菓子&中華そばの日の出屋には、実は撮影中の毎週金曜日、先生&生徒たちが来て、休憩所として休んでいたのだ。金八先生ってどんな人でしたか？「ドラマの中の、あのままの人だね。愛想が良くてね」写真を見せてもらったら、当時の歩君たちもいて感激！もしあなたがファンならば、同じ椅子に座りに行くべし！下町の風情を程良く残す柳原では、この他にも多くの店や道がドラマの撮影に使われている。

餅菓子屋の
ラーメン



とかたくな。そんな中ラーメン太郎氏の評価が非常に高かったのが、福島家のあん。田舎まんじゅう(100円)を食べて、これほど「あん」らしいあんには近年お目にかかったことがないという。食べただけで主人の人柄までわかるのとたもうた。ラーメンは「透きとおったつゆが丁寧で上品な薄味」。器もなかなか凝っている。一方日の出屋は今では甘味より食事が中心。なかでもラーメンの食べ歩きが趣味というご主人の作るラーメンは太郎いわく「さっぱりシナそば風」。…結論。いずれもさっぱりした東京ラーメン。それだけでは物足りないが、チャーハンとあわせるばかりが能じゃない。少しづつ色々な甘味をデザートのように組み合わせて食べたい女性中心に流行する昔ながらの餅菓子屋版サラダバーなのだ。と取材班は感じたのだった。

トピックス

東の吉田屋

西の槍かけだんご

VS

マスコミ
最多登場
両巨頭！

千住の餅菓子屋は、結構テレビや雑誌で取り上げられているが、なかでも特にその登場頻度が多く目に付くのがこの2店。北千住駅東口徒歩15秒の吉田屋のど〜んとでっかい大福は、10年くらい前に「そこが知りたい」で取り上げられて以来、マスコミへの登場が増え、その頃から遠くからのお客さまも増えたとか。あんは十勝産の小豆で甘さ控えめに、生地は東北産の餅米だけを使って作る。店頭に列ができていたこともしばしばだ。一方北千住駅西口から徒歩10分弱の槍かけだんごも、テレビ・雑誌登場回数は数知れず。印象に残った取材は？の質問には「知らない間に書かれたんですが、東京の有名な団子屋を全部食べ比べてうちのが一番美味しいと評価してあったことがありますね」…さすが。「いい商品はこちらが説明する必要はないんです。商品がものを言いますから」たんたんと話される初代ご主人の静かながら強い言葉には、店に並ぶだんごと同じように人を惹きつける魅力があった。



テレビでお馴染みの 吉田屋の親父さんが
せっせと大福を作る姿



次から次へと七輪で焼く。いつ行ってもほんのり
温かいだんごがいただける



伊勢屋の謎

餅菓子の伊勢屋には①②③の3系統ある。現在の千住の餅菓子屋にも2軒あるが、餅菓子屋に限らず伊勢が屋号につく商店は江戸の頃から数々あった。いずれも古くからの歴史ある本家から分家した店ばかり。江戸に来て節儉で着々と商才を発揮して活躍する伊勢商人に「江戸に多きもの。伊勢屋、稲荷に犬の糞」少々やっかみの混じったこんな言い回しまで生まれたのが、大いに繁盛していたという証拠だ。



折鶴

粘りもありながら、とろり、ふわりと口当たりやさしく、たれにもこくのあたるだんごは、固定ファンをがちりつかんだ逸品。また毎日必ず買いに来るといふなりも人気商品だ。「あげの味付けがいいんだと

思いますよ。こういう小さい店は、店ごとの特徴を出せるのがいいところ」とご主人。駅からは遠いが、店の味とそれを気に入っているお客とのいい関係ができていると感じさせてくれる一店。品物は売れ行き状況を見ながら作っているの目当てのものが売り切れでも、お願い次第のものによって作ってもらえるかも。店内でも食べられる。●千住仲町25-1●3888-3423

●6時半～19時半●不定休



折鶴

福寿堂(仲町)

ウィンドウにずら～つとならぶ餅菓子にご飯もの。少量多品種を、夫婦二人で毎朝手作りする生真面目さが伝わり、客に安心感を与える。手間がかかるため他店では問屋から出来合いを仕入れることの多いこしあんも、ここでは手作り。「味が全然違いますから」

…近くに会社が多いので、おにぎりも人気だが餅菓子屋さんなのに鮭やたらこを千住市場から直接仕入れるこだわりよう。研究熱心なご主人は、日々新商品にも挑戦している。●千住仲町28-2●3881-0478●7時～20時●月一回不定休



日の出屋

店内に赤いテーブルが4つ。昭和20年代のまま時間が止まったようなやさしい空気が漂い何とものどかな気分させてくれる。「うちの自慢はラーメンよ」と胸を張る主人の作るラーメンは、鳥殻スープのあっさり味がなつかしい。昔ながらの東京風。2代目のご主人が、土地々々のラーメンを食べ歩いて研究した結果だそう。お客の要望に応えるうち、今では中華丼や野菜炒めまでメニュー豊富。餅菓子の方は自家製造ではないが、ラーメンと一緒につまむにGOOD。●柳原1-33-2●3888-1664●10時～20時●隔週日休



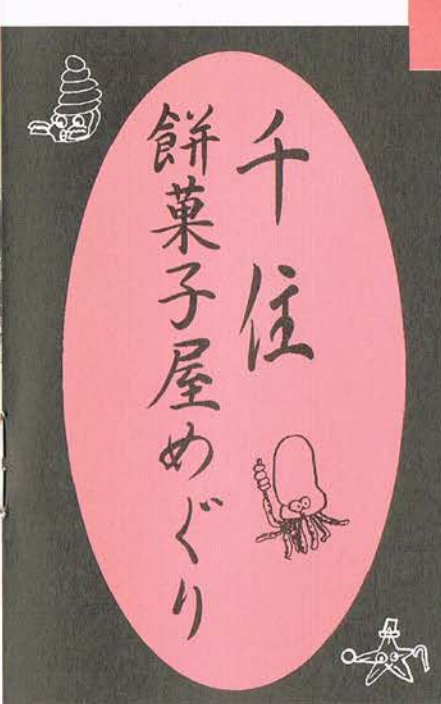
ふるいち

大正10年頃からはじめたお店は、今のご主人で3代目。昔は今川焼きやアイスクリームを作って売る店だった。千住甘味喫茶同業組合の組合長をつとめる。現在は、持ち帰りのみで、いなりやのり巻きのご飯ものを中心に季節のお菓子を作る。のどかなニコニコ商店街に面し、氷の季節には、開放的な店の表にはためく氷の旗が風情たっぷり。●千住大川町37-12●3881-3843●8時頃～20時頃●不定休



だんごの美好

とにかく安い。なんといってもみたらしだんごが1本30円。安さの秘密は、材料の本部一括大量仕入れ。だが、商品はすべて全品毎朝店で手作り。だんごひとつとっても、焼き、みたらし、あん、つぶ、すんだ、いそべ、ごま、ゴマダレと、ものすごい種類の多さ。さらにご飯ものもかなりの種類。人気の太巻きは一口では食べきれない程の厚切りで具もたっぷり。これで250円はやっぱ安い。売れ残りはすべて処分してしまいうさぎ良さで鮮度にこだわる。持ち帰りのみ。●千住1-20-9●3882-6998●7時半～19時●月休



福寿堂(4丁目)

夫婦二人で、ガラスケースの中は全品手作り。「人通りの多い場所じゃないから、味だけが勝負。いい加減なことにはできない」と奥さま。台東区の福寿堂で10年余り修業後、のれん分けしてもらって千住で創業した。昔ながらの素朴で丁寧な手作りのノウハウが今に伝わる。だんごをほおぼると、もちもちした食感。のり巻きのかんぴょうが、歯ごたえあって美味。店内で各種甘味の他、焼きそばなども食べられる。●千住4-17-10●3882-6859●8時～20時半●不定休



トピックス

こんなに餅菓子屋が多い千住。今では20軒ばかりとなったが、30年もさかのぼれば80軒もあったと聞く。一体みんな、どんな風に食べてるの？



◀せりかわの常連さん

「1日おきくらいに来るわね。芹ちゃんとか美味しいからね。うちは人が来るのが好きなのね。商売やってるからお客さまも多いしね。お茶菓子に出して、食べなければ、持たせるってことも好きなの。赤飯もすごく美味しいから買ってきなさいよ」と取材陣までお勧めを受けた。お客さまも家族みたい。

吉田屋の常連さん▶

時間帯によって客層が変わるが、夜8時を過ぎると背広姿のお父さんが多くなる。飲み屋帰りに「5個づつ4人分包んで」とやってくるのは部下に土産を持たせる部長さん。「ここの大福は有名なんだぞ」…取材日は雨の中、「ときどき家に土産に買って帰るんです」というNICEハバが次々現れた。



福島家の常連さん▶

店頭でキャッチしたのは、近くの信販会社に勤める20代3人組のOLさん。お茶の時間用にとときどき買いにくるそう。「ここのはあんが手作りでおいしい。おいなりさんもおいしくて、ちょっとお腹がすいているとき買う。練馬に住んでるんですけど、近くにはこんな店ないですから、ときどきお母さんにお土産に買ったりますんです」





■ たから家

奥でご主人と二代目の息子さんが仕込みに精出す、ほぼ全品手作りの店。ごはんものをはじめ、おだんごやまんじゅうなど、常

時15品あまりが店頭と並ぶ。なかでも豆大福は豆の香りよく大変美味。塩大福も甘さ控えめの上品なつぶしあんの味が口の中で広がる名品。この微妙な甘さ加減が難しいのだとか。他にも、小豆のつぶがふっくらそのままの名物もなかの福儀や、つきたてののし餅やあわ餅もある。●千住4-19-13●3888-3915●9時～20時●木休（祝祭日は営業）

■ 福島家

東京中の甘味どころをなんと53軒渡り歩いて修業を重ねた1匹狼タイプのご主人が、昭和35年に千住に店を開いた。「他店は気にしない」「とにかくお客様に喜んでもらえるものを出す」という頑固一徹を守り抜いてきた心意気は、「材料は最上のもの、使ってみてまずいようじゃすぐつき返す」という言葉にも感じとれる。だんごなどのこしあんも手作りで、

味にうるさい20代の女性に評判が高い。店内で食べられるラーメンやおでんなども人気で、昼時はOL達で賑わう珍しい餅菓子屋。●千住2-38●3882-6059●11時～19時●水休



■ もちや

ずらりと並ぶ豊富な菓子とご飯もの。毎日できたての品が約40種揃う店頭はほかほかと湯気が見えそうな臨場感。その活気に惹かれてかひっきりなしに客がやってくる。ご飯ものは店内で、だんごや大福は亀有の工場一括で作る。「こぎれいで手頃な値段、混ぜものなしで、コンビニよりその日作ったものという点が受けているのでは」とお店の方。千住の店は4年前に開店したばかり。●千住2-57●3870-2292●7時～20時●月1～2回火休



■ 槍かけだんご（かどや）



店名はかどやだが、通称の槍かけだんごの方が有名になりすぎて今では電話帳に載っているのも「槍かけだんご」の方。明治末期の建物の下町風情も良いが、何といても焼きだんごの味が絶品。「日本で一番美味いだんご」と言ってもばからぬ御仁も多数。七輪の上で炭火で焼かれたとわかる焼きの香り、団子の喉越しの良さ、たれの味と生地とのからみ具合…すべてに満足させてくれるだんごの名品。●千住5-5-10●3888-0682●9時～17時頃●不定休

●千住5-5-10●3888-0682●9時～17時頃●不定休

■ 中伊勢屋

千住寿町で店を出していた先代から独立して、(中)伊勢屋に昔から伝わるノウハウを守り続けながら、すべてに手作りの丁寧な職人技が見られる(中)伊勢屋。年中作っている草もちと草だんごは、天然の濃い緑色がきれいで、口に入れ噛むと、ふわっと良いよもぎの香りが広がる逸品。こしあんも手作りでおいしい。店頭で買える品数も多く、また店内でも食べられ、しるこや雑煮もある居心地良い甘味どころ。●千住2-29●3881-7345●9時～18時半●火休



■ あかざき

戦前は、求肥や水飴を売っていたが徐々に餅菓子全般を扱う店に。話してみると、いかにも素朴で真面目なご主人が、手にする豆餅（80円）は、おっ、と思わせられるほど豆がたっぷり入って、しかも豆の香りがとてもよく餅とのバランスもよく美味。●千住東2丁目6-9●3881-1587●8時～20時●不定休



■ ひので家



「材料と手間を惜しむことだけはしません」超明るくてひょうきんな、弱冠25才の店主が、突然真顔にかえってきた。今年6月に主人を亡くし、息子さんが後を継いだ。若い

修業7年、熱意も腕もなかなかのもの。ために赤飯をいただくと、見た目よし、ささげの味わい、餅米の味、歯ごたえが加減良くおいしい！温かいままバックによそってくれる気配りも心憎い。どの品を食べても品の良さが感じられる。店に出るお母さんが、お客さまに店頭の椅子を勧め上品な風情で話込む風景もよいものだ。●日ノ出町12-16●3882-6455●9時～19時頃●月休

■ 米伊勢屋

北千住駅西口を出てすぐの角地にある交通至便な甘味屋さん。100年を超える老舗(米)伊勢屋の系列。手書きのメニューが所狭しと貼られた店内では、餅菓子はもちろん、自家製おにぎり（1個90円）やカレーライス（500円）まで食べられる。人気No.1のあんころ餅（1個90円）もおいしいが、おすすめは店内で食べる中華そば（400円）。昼ときはもちろん、学校帰りの学生、酔客が電車に乗る前にと、店内はお客が絶えることがない。●千住2-60●3882-5602●10時～22時●月休



■ せりかわ

口の中でくっつくような、だんごらしい粘りある生地にしようゆ味のきいた焼きだんご（80円）が、下町らしくおいしいせりかわ。この春始めた胡麻だんご（80円）も人気の商品だ。かき氷の季節、昔ながらの氷かき機を店頭で置いた良き日本の夏の風景がいい！毎日、新鮮な手作りの餅菓子とご飯ものがきれいに並び、気持ちよく懐かしい気分させてくれる店。●千住旭町22-5●3882-8221●8時半～20時半●主に火休



■ ニューあわや

昭和13年、甘味喫茶として創業。時代にさきがけ洋菓子を作り、レストランも併設した。一つ一つ新しいことに取り組んできた結果が現在の和菓子餅菓子&洋食というユニークな業態。オムライスのデザートに大福、というのも意外性がある。同店のねりきりディスプレイの息をのむ美しさは有名だが、季節季節の餅菓子も昔からの道具や手法で丁寧な手作り。年末に一升以上の餅を買々と、加工賃有料で後日つき直しもしてくれるなど昔ながらのつきあいがうれしい。●千住1-21-9●3881-4998●9時～21時頃●ほとんど無休



■ 吉田屋

ひっきりなしに客が足を運ぶ吉田屋の人気商品は、大福だ。まずその大きさにびっくり！手にずしりと重みのくる大福を割るとあんがぎゅー。多いかな～と思って食べ始めると意外にもべろりと一個食べられる頃合の良さが良い。昭和22年から千住で商いを始め、現在二代目のご主人が店の奥でせつせとあんを包むがいつまでたっても客に追いつかず、深夜まで営業する珍しい餅菓子屋。●千住旭町41-16●3888-1076●9時～24時半●無休



■ やなぎ家

店を始めた頃、店の前に柳の木が1本あったからと、粹な名前の付いたやなぎ家。ご主人は謙遜して「自分は職人の出ではない」とおっしゃるが、北海道産の小豆を煮たつぶしあんの入った大きめの大福（100円）、昔ながらの味を伝えるやきだんご（70円）は、素材の味のおいしさを感じさせてくれる。また、黄身の量が多く黄色の濃い黄身時雨（110円）もやさしい黄身の香りがして美味。●千住緑町3-19-3●3881-7371●7時～18時●火水休



千住宿

より道しながら

やっちゃん場に近く、江戸の頃だけでなく、戦前、大変賑やかな商業地として栄えた仲町、掃部宿。千住1〜5丁目に次いで千住宿に加わった。千住七福神の2神もここにあらわれる。住時をしのぶ建物や、迷い込みたくなる路地がいっぱい見られる、奥の深いエリアだ。

大ふみきりへ

仲町 / 掃部宿編

看板の瀟洒な文字に着かれて何うと、東京中でも数少ない古美術の表装の修復をされる勝村さんのお宅だった。「芸術品は、次の時代へ残す義務がある。地味な仕事ですがやりがいがあります」と話してくださった。



今でいう公設揚子板があった場所。各種祭りの通産やお触書、時には人相管まで掲示してあったそう。

千住高札場跡

川魚問屋 鮎与

千住仲町商店街



あたたかな機かしい香りの商店街
ミリオン商店街

ミリオン商店街

昔、みずほらしい坊さまが一軒の畳屋の店先で宿を請い、泊めてもらったお礼にと、肝臓病を患っていた主人に薬の処方箋を置いていった。この薬が大変効くと評判になり、畳屋から薬屋に転向した。賣薬の特効薬として有名な「畳屋薬」はこうしてできたという。現在の主人は17代目だが、畳屋薬は残念ながら今はない。

あとつぎの息子さん

亀馬の恋人だった千葉さな子が暮らし、灸点を下ろしたのがここ。今も看板がかかる。



前は江戸時代緑日があった。開帳している。

旧日光街道

ワカタ薬局



丁 杉板板にトタン 和30年代ごろの家が 残る界隈。路地 としたお稲荷さ んの社がある。

佐々木製麺所

昔、この辺に ミリオン座という 映画館があってね



自家製のうどんと日本ソバ、中華めんを扱うお店。ご主人の佐々木徳男さん(72才)は仲町の移り変わりも、ずっと見つめてきた。昭和31年から使っている現役の大釜ほか機かしい木や金属の道具がいっぱい。日本ソバ 500g(3~4人前)320円。

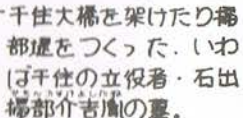


装雅堂

千住の灸 千葉灸



千住大橋を架けたり掃部建をつつた。いわば千住の立役者・石出掃部介吉胤の墓。



幹だけ残った「大銀杏」がある。樹齢200年の老木。昭和40年の台風に見え、現在は人間の背丈ほどに。

いいものありそな 款菓子屋さんのお菓子やゲームが所狭しと置いてある。店先にあるレトロなパチンコ台と、群がる子どもたちが目印。

源長寺

千住七福神の一人、寿老人

子育延命地藏。これから400年もつづく毎月3、4日にはご

まくろまるあ

仲町おすまの路地ベスト1

夕暮れ時に畳間の暖かさを残した雑草の上にたたくネコ、まだ遊び足りない子供たちと遠くから聞こえる母親の呼び声…。トタン板には夕日が陰をおとして、まるで時間が止まったかのような錯覚におちいる街角。無性に機かしい空間がある。

仲町公園



仲町水川神社



この地で50年、足場丸太から、造園や内装材料まで手がける竹村屋さん。細かい竹組細工は、赤坂の料理屋さんからも引き合いにくる確かな腕だ。昔、黒田川では船や筏を使って竹を運んだそう。門松など小売も可。

4月線へ

黒須竹材



掃部堤のなごり

かつて墨堤通りには川が流れていた。石出掃部介吉胤が築いたので掃部堤と呼ばれていた。桜並木があったので桜土手ともいったそう。

少し 蒸かっている

墨堤通り

明治の頃、当寺で修行し、占いや祈禱で霊驗あらたかと信仰された尼僧。心算の確がある。側にある石灯籠は、信者のひとりだった三遊亭円朝が寄進したもの。

幹だけ残った「大榎」がある。中は空洞。昭和20年の戦火で燃え、戦争の傷あとを今に残している。

「中トロでグラム400円以上はとらないよ」威勢のいいお兄さんがポンポンと歯切れの良い啖可を切ってくれる。さらに「いいよおまけしとくよ」うれしいセリフも飛び交う。生のマグロ中心に火曜と金曜の11時~18時限定で売る。安さの秘密は本業が築地市場のマグロ問屋だから。一度買ってやみつきになった常連さんが多い。

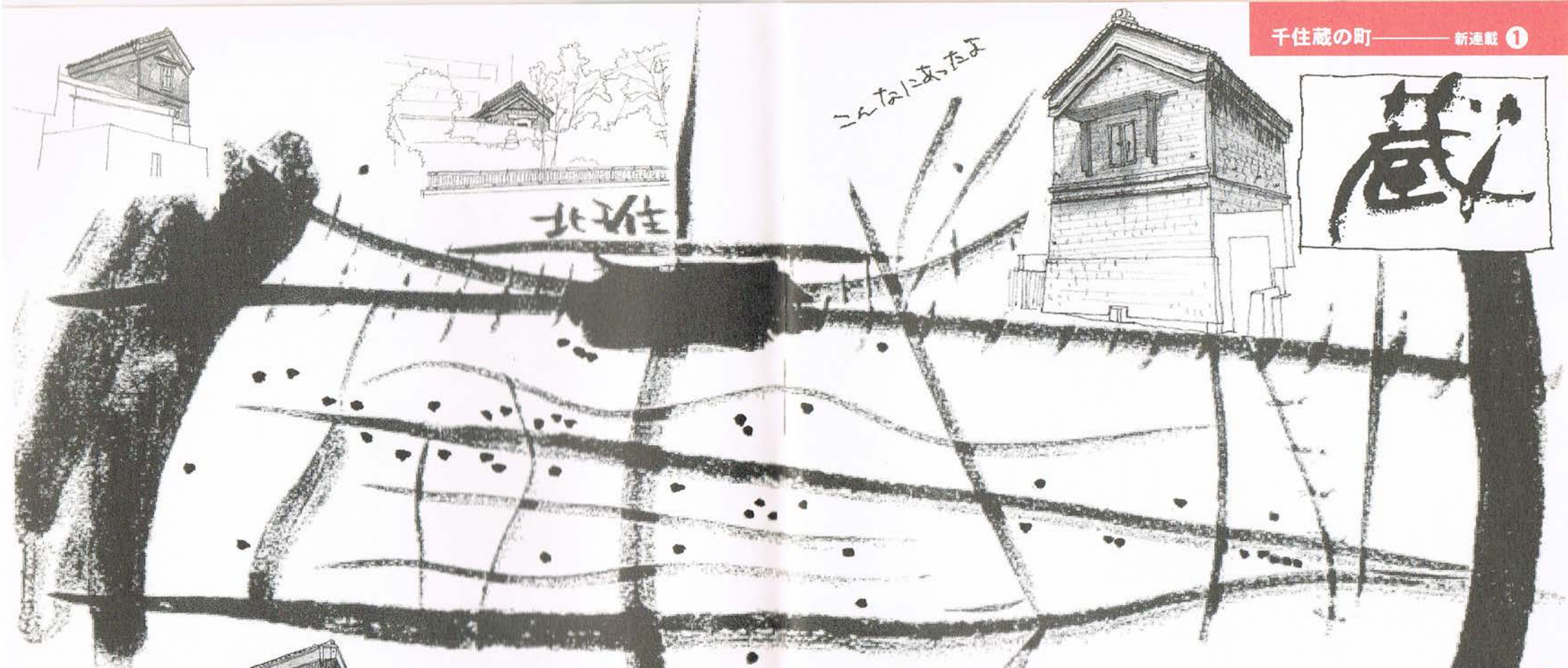


旧掃部宿の鎮守で1616年の創立。本殿をとりまく鉄の門扉の凝ったデザインは見もの。聞けば川口の名のある鋳物師が明治8年に、かの学習院大学の正門より1年前に作ったものだそう。千住七福神のひとつ、元禄2(1689)年に作られた弁財天の祠もある。弁財天は女神だが、ここのはとても凛々しいお稲。上部に日月、背後に鶏、下には猿を従え、弁財天を主尊とした庚申権は東京に1つしかないといわれる。昔は湧き水のでる大きな池があり、江戸名所図絵に載るほどの景観だったそう。



こんなにあたり

北住

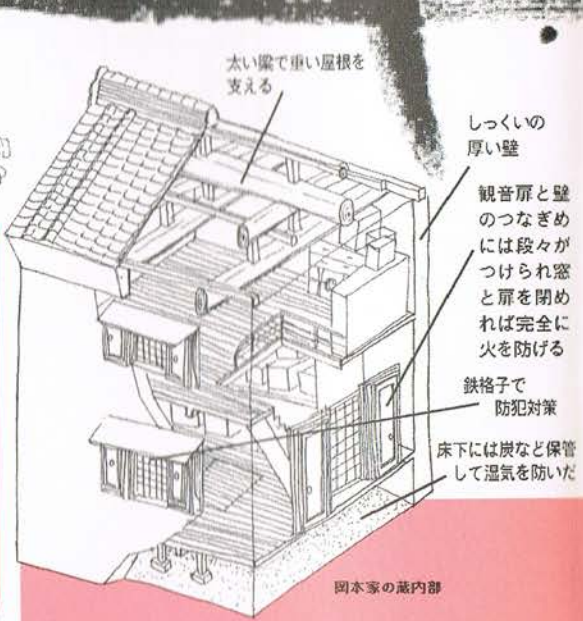


【岡本家の蔵】

白い漆喰の壁に身を包む蔵が、千住の町なかにひっそりと潜んでいる。時折路地裏から望むその風貌は、トタンで

囲われていることが多いけれど、まるで中世の城郭の一部のようでもあり、町並みに不思議なコントラストを生む。江戸時代から宿場町として栄えた千住では、紙すきなどの商業を営む人々が家財・資材を守るため、母屋の裏に蔵を建てた。現在でも旧日光街道周辺だけで約五十棟の蔵らしき建物を見ることが出来る。

千住河原町で代々問屋業を営む岡本行央さんの家にも古い蔵がある。隣家にも同じ造りの蔵があって二蔵が並ぶ。「私の祖母が生れて三度の火災に遭い、蔵が欲しいと思ひ、荒川放水路を掘る際に取り壊される蔵を譲り受けたんです」当時ものすごい人通りだった旧街道を、二晩三日かけて運んだ。丸太の上をゴロゴロ転がされ、蔵は川中から岡本家へ嫁いできた。戦後焼け野原であった千住でも、燃えなかった二つの蔵は、遠くからでも望める目印だったという。蔵の中は薄暗く、日本の歴史を記すギャラリーのよう。おばあちゃんの雛人形、お母さんの嫁入り道具：現在から遠い祖先までの家族の絆を結ぶ、時間を超えたタイムカプセルである。また岡本さんはこうした千住の蔵を残すため作られた「千住宿歴史ブチテラス維持会」の一員でもあり、古くから続く千住の町の絆を結ぶために懸命に活動されている。



写真を募集します！

- ◆A部門テーマ「千住の蔵」
 - ◆B部門テーマ「千住の蔵の窓」
- 誌面に掲載する写真を募集します。古いものなども歓迎ですが、ぜひあなたならではの視点で撮ってみてください。採用者にはささやかなお礼をさせていただきます。
- ◆住所、氏名、年齢、TEL番号、写真の蔵の住所、撮影日時、写戻却要・不要を明記の上お送りください。
【送り先】〒120足立区千住3-52 町雑誌千住編集部





■千寿あげ■



(北千住駅前ときわ通り) 千住の永見)
夕方からいつも賑わう千住の永見の20年来の
人気NO.1商品。「千住ネギって有名でしょ。だからネギをちょっともじって玉ねぎ、それから千住市場で仕入れた上質の魚の白身をミンチにかけブレンドして隠し味を加えて揚げたの」(奥さま) 隠し味って? 「俺の鼻の油をちょっとな」(ご主人) …お二人のナイスコンビが作り上げた味かも。揚げたてで出される素朴な下町の味は結構やみつきになる。(450円)

せんじゅの名前

で ています

4

■千住の庵■



(千住緑町 野口園)

毎年4~5月にかけてご主人自ら静岡は島田に通い、納得いくまで飲み比べ、最終的に数軒の農家の栽培したお茶をブレンドして作られるのがこれ。「千住の小さなお茶屋の作るお茶という意味で」千住の庵と名づけられた。いただいてみると、甘みと渋みの程よい味わい、飲んだ後のほのかに甘い余韻が、ご主人の力の入れようを感じさせる。二煎目もおいしい。中間価格帯の隠れた名品といえよう。(100g1,000円)



千住 明治の女伝 <5>

一瞬一瞬を たいせつに生き続けるひと

福田よしさん 85歳

初めてお会いしたときの印象は強烈だった。明治生まれの方がいらっしやると聞き4号線沿いのお店に伺うと、品のいい年輩の女性が迎えてくださった。趣旨を告げおはあさまを紹介していたかどうかという。当の本人だと、これには驚いた。相手に細やかに気を配りながらお話しされる様子にも年齢を疑わせられた。



群馬県桐生の機屋のお嬢さんだったよしさんが千住に住むようになったのは昭和6年。

店には住み込みの見習いが2~3人いたという。日本人が洋服を着始めたのは明治になつてから。それが一般庶民の間によく広まり始めるのは、大正7~8年頃、学校の制服に採用されてからだという。とすれば三八治さんは時代の先端を見極め、その技術を身につけた人だったわけだ。どんなご主人でしたかと問えばただ一言、「文学青年でした」としか答えは返ってこなかったが、進取の気性に



福田さんは、この小旅行でまずまず東京に憧れたという。長女で18歳になつていたよしさんまで用意していたが、それを振り切り千住の生活を選んだ。時代が不景気を邁進するなか、父親も娘の意向を優先させてくれた。

富む精神は、お二人共通のものだったようだ。やがて戦争。暮らしが大きく変わる。仲町の家は強制疎開となり、桐生へ疎開したがその間に仲町は燃え、戦後千住5丁目に一時、よく泥棒に入られたという。朝起きると、ミシンの頭や生地が盗まれていた。追い打ちをかけるように忘れられない悲しい出来事が起こる。3歳になった次男が骨折をきっかけにあつてなくなつてしまったのだ。混乱の戦後はよしさんにとつても大きく揺れた時代だった。

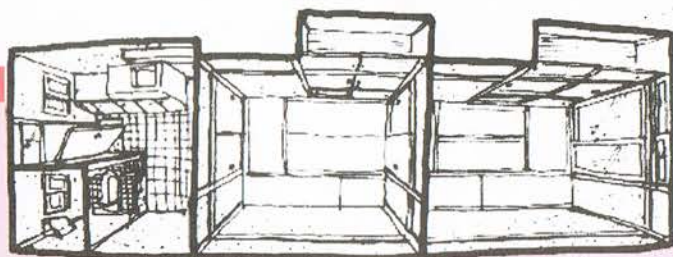
当時暮らした仲町あたりは、前田薬局、武蔵屋呉服、山本家具、山崎豊表と店が並び、千住でもつとも賑やかな場所。毎月23日には源長寺入口の子育て地藏の縁日で大変賑わったという。よしさんの一番の夢が現実になってから、よしさんはとにかく一生懸命生きたのだという。

昭和23年、千住3丁目、都電通りに移る。都電の終点である千住4丁目を境にヤミ市が立ち並び、大勢の人たちが行き来していた。やがて通りに沿って北千住サービス会という商店会が組織され、会長を勤めるご主人が多忙を極めるなか、よしさんは6人の子育てをしながら店を守り、仮縫いを手伝った。

三八治さんは横浜で修行後、千住で店を構えた。よしさんには、苦勞知らずの機屋の娘が田舎から出てきたわけですから。よしさんの若い頃と最近の記憶が非常に鮮明であるのに、ある時期あまり記憶がないといわれて不思議に思ったが、多分それは店と子育てとで最も多忙を極めた時期だったせいではなからうか。

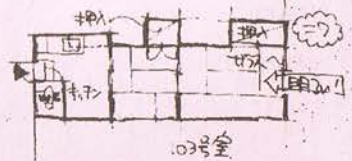
今、跡を継いだ長男夫婦と2人の孫に囲まれ、とても幸せとおっしゃる。進取の気性は少しも衰えることなく、自分のものは自分で仕立て、息子さんをして「いまだに全て現役」と言わせ、85歳を期して書道も習い始めた。毎月3回、千住本町小学校に集まる約10人の仲間と、展覧会も開きたいと考えている。

住んでみたい千住の貸家・貸室 ②



お風呂券25枚付きの2DK

荒川土手に近く、とってものんびりした千住大川町に、木造モルタル2階建てのアパートがある。敷地をゆったり使って建てられ、1階の部屋なら、南向きに陽の当たる大きなガラス戸を開けて降りられる土の庭(のようなスペース)も使ってOK。押入もたくさんあって使い心地がよさそう。しかもだ。部屋を借りると、隣接するタカラ湯のお風呂券が毎月25枚ついてくるという! 地下水を薪で焚くひろびろ風呂、そして銭湯では日本でも屈指の庭を眺めれば、毎日温泉気分。また夏など、開けっぴなしの窓ごしにご近所のコミュニケーションもとっても豊か。これでこの値段はメチャ安! ●4畳半、6畳、DK、トイレ、風呂券25枚付5~6万円(部屋による) 敷礼各1ヶ月、駅から歩15分、現在2部屋あきがある ●問合せ: タカラ湯 ☎03-3881-2660(10:00-23:00/金曜以外)



お願い! その1 千住応援会員になって!

町雑誌千住は、千住・町・元気・探険隊が母体となって発行されていますが、現在皆様のご厚意とメンバーの出資とボランティアによって成り立っています。千住を愛する皆さんにも、ぜひ応援参加していただきたいのです。

- 購読応援会員 年会費3千円 (VOL.5~8各2冊 4回配本・送料、手数料、カンパ込み)
 - 親しい方おひとりに1冊さしあげてくださる応援会員
- となり組応援会員 年会費6千円 (VOL.5~8各4冊 4回配本・送料、手数料、カンパ込み)
 - お隣の方など3人にさしあげてくださる応援会員
- 心意気応援会員 年会費1万円 (VOL.5~8各5冊 4回配本・送料、手数料、カンパ込み)
 - 千住のためなら! などなどどんな理由でも歓迎!

- 心意気応援会員は紙面でお名前をご紹介させていただきます。
- 2口以上のご協力、500円からのカンパも大歓迎

会員になっていただける方はお近くの郵便局から下記までご入金ください。入金確認次第、会員登録させていただきます。名前、郵便番号、住所、電話番号のご記入を正確にお願いします。



【郵便振替口座】00140-4-103836 (町雑誌千住編集室)



会員になってくださった皆様ありがとうございます

青柿浩一郎	旭町歯科医院	足立都市活性化センター	足立区観光協会	足立友誼会	あやめ寿司本店
石黒すみ子	石原 捷恵	伊礼設計室	上木 恵子	植蘭 徹	大河内 渉
奥乃丸伸之助	お好焼美和	紙谷 衛	菊 や	日下田知昭	金蔵寺
KUSHIZEN	くつろ木	栗田田鶴子	佐藤 真澄	酒のモトハラ	三忠本店
塩島 莞爾	清水 正雄	千住ファーマシー	千住本氷川神社	田島 利夫	鳥 真
虎谷 恭子	長尾 尚志	長田 英治	日本経済新聞千住専売所	野田 征子	福井 英泰
北條 隆司	堀内 延浩	緑町町会有志	松田季美子	富田 昭明	宮元睦
お好焼文字屋	吉田 鉄男	よしだや	若林登紀子	渡辺 益男	(敬称略)

カンパをしてくださった皆様ありがとうございました

情報をくださった皆さん、本誌にご登場いただいた皆さん、ご協力ありがとうございました! 多くの皆さんのお力をお借りしました。写真・情報提供他、ご協力ありがとうございました!



参考文献/足立の今昔(足立区役所)足立の史話(足立区役所)甘辛の職人(鎌倉書房)衣食住語源辞典(東京堂出版)祝いの食文化(東京美術)江戸時代食生活事典(雄山閣出版)江戸柳飲食事典(東京堂出版)江戸町人の生活(日本放送出版協会)江戸料理事典(柏書房)お菓子の歴史(白水社)菓子の実験知識(東洋経済新報社)暮らし歳時記(講談社)米の文化史(冷凍食品新聞社)彩色江戸物産図絵(中公文庫)ライオン97年新年特別号(小学館)新・値段の風俗史(朝日新聞社)新和菓子大系(製菓実験社)餅・餅・すし(旭屋出版)たべもの語源辞典(東京堂出版)東京名物(新潮社)日光街道千住宿民俗誌(名著出版)日本うまいもの辞典(東京堂出版)日本食物文化の起源(自由国民社)日本神祇由来事典(柏書房)日本年中行事辞典(角川書店)日本の菓子(東書選書)ホーム百科事典・フレスカ(学習研究社)餅(岩崎美術社)餅(秋田文化出版社)歴史散歩事典(山川出版社)和菓子(毎日新聞社)和菓子入門(淡文社)和菓子の旅(共同通信社)和菓子の系譜(国書刊行会)和菓子の旅(共同通信社)和菓子技とこつ(柴田書店)

お願い! その2 大募集



- スタッフを募集します!
経費も出ないボランティアスタッフですが、面白そうと思う方、ご連絡ください。特に身軽に動いてもらえる人好きなスタッフを募集しています。▼取材にまわられる方▼写真を撮れる方▼MAC (クオーク) ユーザーでデザインをしていただける方▼宛名書き配達などの出来る方▼配達できる方などなど...

- 千住の面白い ヒト、もの、こと、募集します!
なんでも、千住の情報を教えてください。お手紙、FAX、お電話などでよろしくをお願いします。

町雑誌千住はここで買えます!

●千住曙町/居酒屋地味一 ●千住旭町/アサヒ書局 旭町歯科医院 スナック オレンジ 喜田家ミネ店 太洋堂書店 弁天湯 松栄館 とんかつもりき 弥生 よしだや ●千住東町/カド・サン 横田青果店 ヘアサロンノヒラ ●柳原/糸びす屋 ●千住一丁目/和泉屋本店 焼かつつくし 喫茶蔵 鈴重 精肉店 椿屋 日の出屋 前田クリーニング店 山本園 ゆうらいく 養生堂 鍼灸整骨院 ●千住二丁目/柏屋 くつろ木 紅茶とケーキセピア 幸楽 五味 鳥 千住の永見 HIT SHOP ぶっくらんど ブックスくまくら 洋品ハセ 秋田料理まさき ジーンズマルオカ 三河屋 リーチャティ ●千住三丁目/一番 カラオケ貴族 珈琲物語 千代の湯 メンズギャラリー福田 ぶくとみ 渡辺優文堂 ●千住四丁目/五門 酒の花葉屋 ●千住五丁目/梅の湯 ラ・ルミ エール ●千住大川町/菊や 新橋湯 沼田商店 ホシノ理容室 山口書店 お好み焼美和 ●千住寿町/小料理いろは 大黒湯 ●千住元町/佐原浴泉 タカラ湯 モカ ●千住桜木町/渋谷歯科医院 ●千住柳町/キッチンアントレ 一富士 一柳 金乃湯 ニコニコ湯 ●千住竜田町/アリス 大戸屋食堂 喜田家本店 大衆割烹つばめ たこ住 とけいや 富井煎餅 肉の平川屋 インテリアホシノ 工芸 ●千住中居町/北嶋書店 喫茶コロちゃん コロド ●千住宮元町/居酒屋せきね 高原書店 薦谷整骨院 はのは ●千住仲町/魚三商店 KUSHIZEN 小桜湯 パラード まじ滴 ●千住河原町/不動産のカサマ 千寿泉 プチテラス 牡丹園 ●千住橋戸町/仁寿堂薬局 徳田屋食堂 や満さき ●千住緑町/魚源 オリーブ サロン・ド・ドウル しずか屋 中村屋 バレット 丸安青果店 緑湯 ●千住外/書肆アクセス 喜田家花畑店 喜田家五反野店 喜田家竹の塚店 喜田家梅島店 富士ブックス 小泉書店 ブックステーション小泉

- この他にもあります。お問い合わせください。
- 町雑誌千住を置いてくださるお店を募集します!

次号(VOL.6)特集は:
映画文学の
舞台となった千住
PART 1
お楽しみに!

募集

4本煙突の写真、エピソードなどを探しています。お持ちの方、お心当たりのある方、ぜひご連絡ください。

●バンよりご飯、クッキーよりせんべい、ウイスキーより日本酒、ケーキよりもち! だって千住生まれだもん。(穂) ●餅菓子のお賞物のお手伝いをした。地元の人だと見ぬかれた。昔ながらの気むすかしい媚ない腕の良い職人さんが、本音で話してくれた。(稲葉 原島) ●最近街を歩くと、いつのまにか古い家が解体されています。もう作れる職人のいない建具や金物が一緒に消えてしまふ。残念です。また、近年の生活用具が粗大ゴミになってなくなっています。町場の生活文化を語る、こうした「物」を何とか保存できないでしょうか。今日も銭湯が一軒廃業しました。(荒居康明) ●お団子食べよか千の街、川の流れも見て暮らす(大江千寿) ●取材でいただいたお菓子をしこたま食ってX増。(トホホ谷野道ミホウ) ●VOL.4に載っていた2階家。ナント編集人の住まいになって、驚き! 心底羨ましい限り。目黒にもほしい。(天森) ●求む! いらなくなつた家具とかメラと現像キット。もつとちゃん写真を撮らねばと、心に誓つた今号の取材。(川上佳子) ●昼ご飯に稲荷、お客さまに団子、土産に大福、小腹がすいたら餅菓子屋でラーメン。そんな生活の楽しさを感じ出した。(戸)

編集後記

町雑誌千住

- VOL.1千住の祭
 - VOL.2銭湯めぐり
 - VOL.3飲み処食べ処
 - VOL.4千住宿を遊ぼう
- バックナンバー販売店
ぶっくらんど
ブックスくまくら
渡辺優文堂
北嶋書店

編集室がひっそりした。
新しい住所は
足立4丁目3-52
03-5244-2158
さあ、
ご来社もよろしく
お願いしま。





97年10月10日 帝国湯最後の日

帝国湯の70余年の歴史が幕を閉じました。今はマンションに建て替えられる日を持って、千住2丁目の路地の、古いレンガの扉の中にたたずんでいます。
〔取材97年10月末〕

〈写真・松本康一〉

震災の次の年に、おじいちゃんがここに銭湯を作りました。うちはもしかしたら、上野からこちら側では一番古い銭湯かもしれません。人が変わったたり、建物も当時のままではありませんが、私達が継いだ昭和21年からでもすごい長い年月でした。最初8月いっぱい、なんて言っていたのにやめられず、9月いっぱいにはばし、結局最後は10月10日、1010「せんとう」の日、「せんじゅ」の日までのばしてしまいました。さみしいものですね…



町雑誌「千住」VOL.5 1998年1月発行

発行 千住・町・元気・探検隊 〒120 足立区千住緑町2-33-23 TEL 03-3870-7055

編集 町雑誌千住編集室 〒120 足立区千住3-52 TEL & FAX 03-5244-2158

編集人 大野順子 舟橋左斗子

(郵便振替口座) 00140-4-103836

STAFF 取材・原稿/荒居康明 大森美恵子 川上佳子 鈴置ミホウ 野中健太郎
穂原恵子 柳瀬有志 川口登紀子 デザイン協力/飯田みちる 鈴木玲子 写真/青柳昌宏
荒居康明 川上佳子 熊谷永浩 白井里実 舘又将文 松本康一 イラスト/岡本杏子
斎藤美穂 高橋康子 柘和秀 中田江利 長妻一 MOMO MAC協力/村田操 協力/
石坂満 板橋陽子 稲葉あや子 大江明俊 大野清士 鯨井博 長野高志 原島陽子 山崎正樹