

町雑誌

千住

SENJI



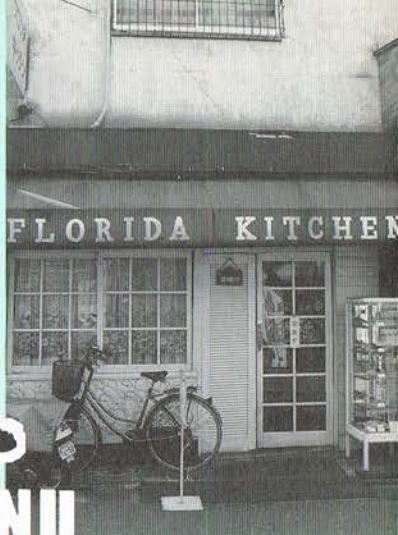
特大号
保存版

■特集■
千住名物
PART1
食べ処
飲み処

■連載■

千住明治の女伝
千住昔話
千住に似た場所

特別頒価二〇〇円



VOL.3

MachiZasshi Senju



特集／食べ処飲み処PART1とは…

千住には特徴ある食べ処飲み処が数多く、当然ながら1回の特集では語り尽くせません。あくまでもこれはPART1であって、いずれPART2、3…と続けていく予定があります。なかでも今回は、喫茶店・スナック・バー・小料理屋・中華店・ラーメン屋・寿司屋・もんじゃ屋・そば屋・天麩羅屋などの業種についてはかなりの数が見込まれるため、詳細な調査をしませんでした。ご推薦のあったお店などごく一部掲載していますが、今後別途取り組みたいと考えています。飲み横(北千住駅西口ときわ通り)についても同様です。

この本をご利用される方へ町雑誌千住からのお願い

この本を見て、お店に出かけられる皆さんにお願いがあります。この号に、町雑誌千住編集部は総力で取り組み、私たちが本当にいいと思い、皆さんに知っていただきたいと感じたお店に取材をお願いしました。宣伝などは一切ありません。なかには夫婦だけでやっておられたりして、お客様が増えても困る、誠意のないお客に物見遊山で来てもらっても困ると取材を断られたお店も多く、そこを押してお願いし協力いただいたお店も少なくありません。千住には良いお店が本当に多いのですが、良いお店は良いお客との二人三脚のできるのだと今回多くのお店から教えていただきました。もうすでに良い二人三脚ができているお店も多いわけですので、あらためて出掛けられる皆さんは大人として誠意と節度をもってのれんをくぐっていただきたいのです。千住のお店の多くは人にやさしく、職人気質ではあっても、初めてのお客様も暖かく迎えてくれることと思います。その暖かさに甘えることなく、私たち客の側も誠意ある客になろうではありませんか。どうぞ私たちの趣旨をご理解いただいた上、本誌をご利用いただきますようお願いいたします。

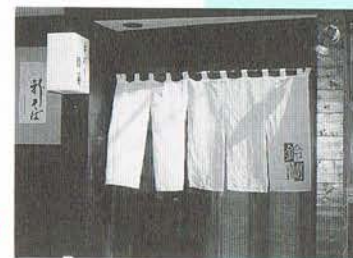
金額等は、1997年3月末時点のデータです

消費税導入後の変更も考えられますのでご了承ください。

私たちの情報網だけでは、なかなか見つけきれない良いお店も多いと思います。今後のため、もし良いお店、特徴のあるお店をご存知でしたら、ハガキまたはFAXでぜひとも情報をお寄せください。どのような特徴があるのかも書き添えていただければ助かります。皆様のご協力をお待ちしています。



北千住駅東口を出てすぐ左手という好立地に、何とも贅沢な平屋の居酒屋八重葎。昭和43年に、8年だけ営業するつもりで建てた店が、この地をめぐって3者の話し合いに、かたがつかぬまま現在まで約30年間客を迎え続けている。駅に近く、安くて気兼ねなく店としてサラリマンに人気。千住のユニークな風景のひとつ。



特集・千住名物 食べ処 飲み処

- 1 超安まんぶく店
- 2 珍しいメニューのあるお店
- 3 千住といえば絶品イカ料理
- 4 こだわりの職人気質店
- 5 その道のプロが経営する店
- 6 市場(やっちゃん)のとっておき朝ごはん
- 7 千住名物この店のこれがうまい
- 8 各国料理は千住が狙い目
- 9 家族でも行ける特上の食べ飲み処
- 10 大人のためのデイトスポット
- 11 洋食屋さん賛歌
- 12 東京研修センターの食堂
- 13 庶民の味方 うまい定食屋
- 14 夜型人間のためのごはんどころ
- 15 安くてうまくて&なつかしい居心地いい居酒屋
- 16 安くてうまくて&特徴のある居心地いい居酒屋
- 17 あ頃の千住の食べ飲み処
- 18 この人がおすすめ

- 26 連載 千住明治の女伝 小倉さとさん
- 26 連載 千住の昔話 巻の野の主
- 27 新連載 千住に似た町 リスボン
- 28 お願いなど
- 裏表紙 連載 千住発見



幸楽のオムライス

630円

オムライスが皿からはみ出てる！
驚きの大きさだがあっさりして結構
食べられる。どこか懐かしい味。一
人前茶碗3、4杯分のご飯を炒める。オム
ライスの注文が続くと腕を痛めマッサージにかかることもあるそ
う。そんなご主人のサービス精神でめん類(350円〜)や定食類(600
円〜)も全て大盛り。腹ペコ人間の頼りになる店だ。●千住寿町11-
9 ●3882-2932 ●12時〜22時(昼休有) ●火休



若竹の 肉野菜炒め 定食

750円

うわあーこんなに
出ていいの！ 僕に
3人前はありそう
な肉野菜炒めに山
盛り御飯とみそ汁、
小鉢にお新香コー
ヒーと出てくる出てくる。その他焼き海苔と生卵はサービスで何個食
べてもいいそう。これで750円とは申し訳がない。工事関係の人が多く利
用するのでこんなに盛りが良いらしい。「ボリューム出して庶民の味方」
がモットーのご主人が2人前食べたらず料と言ってくれたのでどなたか
挑戦してみては？ ●千町36-2 ●3888-3883 ●8時〜24時 ●無休



柏屋の天ぷらそば

1100円

体長約25cmのエビ天が大きな器からあふれん
ばかり。このサイズのエビを使う天
ぷらそばは、東京中でも数軒のはずと
主人。小気味よいほどでかい！ 一度
見て損はない。もちろん食べごたえ
も満点。つゆはあっさり鰹だし。醤油
はマルキンを使うなど、もと仏料
理のシェフだった主人の質&量への
こだわりが随所に見える。「うちの
宴会は5000円で7000円の価値がある
よ」… ●千住2-32 ●3881-2807 ●
11時〜20時 ●水休



いもやの上天丼

1000円

おおっ。食べても食べてもまだまだ具。
でっかいエビが2匹にキス、さらにかき揚げ
としいたけ、しし唐、シソの葉までのっか
った上天丼は食べごたえ満点。なのにどん
どん食べてしまえるカラリとした揚げ加減
とまろやかなつゆのバランスがナイス。●
千住3-31 ●3881-9744 ●11時半〜20時半(昼
休有) ●木休



たんぼ 田舎の ちらし

1500円

お・み・ご・と！ 10品以上のネタが積み重なるように盛りあ
げられる。「人件費も家賃もいらない。うちの2人食べてい
ければいいだけだから」という結果がこの美しき大盛りだとか。

千住で最初に店を始めたのは昭和12年。寿司屋
歴は長い。ここは大正3年生まれのご主人
が、隠居してから自宅で始めた
隠れ家みたいな小さな店。嫁
殿のご実家が千住の市場
に店を出しているの
でいいネタが安く
入るのだそう。大
満腹大満足。

ちらし1500円、
すし1500円、
2000円など
決まったメ
ニューだけ。

●千住大川町
41-4 ●3881-
1871 ●12時〜22
時頃 ●無休



中華軒の カツカレー

700円

どんと大盛り。わ、食べられな
い…と思うのだけれど食べ始め
ると意外や意外、すいすい口に
運べる。ごはんがおいしく、野
菜を煮込んだカレーはとろ〜り
と手作りの味。カツがしつこくないのは脂身を取り除
く主人の心づかいのせい。「大工さんなどが多いので喜
んでもらえるように」と、どの料理も盛りよく、丁寧。
店内は清潔で懐かしく、はっとさせてくれる。●柳原
2-8-7 ●3881-6378 ●11時〜20時(昼休有) ●日休



ぶつくり仰天の盛の良さこそ千住の粹。
千住を知りたきや挑戦あるのみ！
たんぼ
田舎の
ちらし



地味一の薬用酒

500円〜

ずらりと並ぶ薬用酒。「人生は酒と音楽と健康」という主人の趣味。そう、実はかの有馬做とノーチェ・クバーナの専属歌手ジミー・緑川氏がこの店の主人なのだ。ラテンなノリで集めた薬用酒は100種を超える。カ

リン酒、ビワ酒(500円)などおもしろいものもあれば、虎のペニス酒(1000円)など恐ろしいものも。超特製スタミナ酒(3000円)はたつのおとしごやニンニク、またたび、ムカデ等々がびんと漬け込まれ見るからに効きそ〜。話のネタは尽きない。煮物(300円)など、カウンターにズラリと並んだつまみも安くおいしい。●千住曙町2-9(千住1丁目に支店有)●3870-4719●15時半〜24時半●無休



一番の焼きそばチャーハン

700円

ご夫婦だけのこじんまりした店なれど、メニューはなんと100種類以上。「食べたい物は何でも作ってやるから言ってくれ」という言葉に甘えたお客さんが次々あみだした結果だそうだ。中華鍋を振って35年、横浜中華街でも修行したというご主人の味のベースは広東。通勤や飲み屋帰りの常連で夜中まで和気あいあい。焼きそばとチャーハンをソースで炒めた不思議な料理、焼きそばチャーハンは不思議においしい若者に人気の新メニュー。●千住3-14●3882-4095●11時〜深夜2時(昼休有)●月休



バラードの赤&白スパゲティ

650円

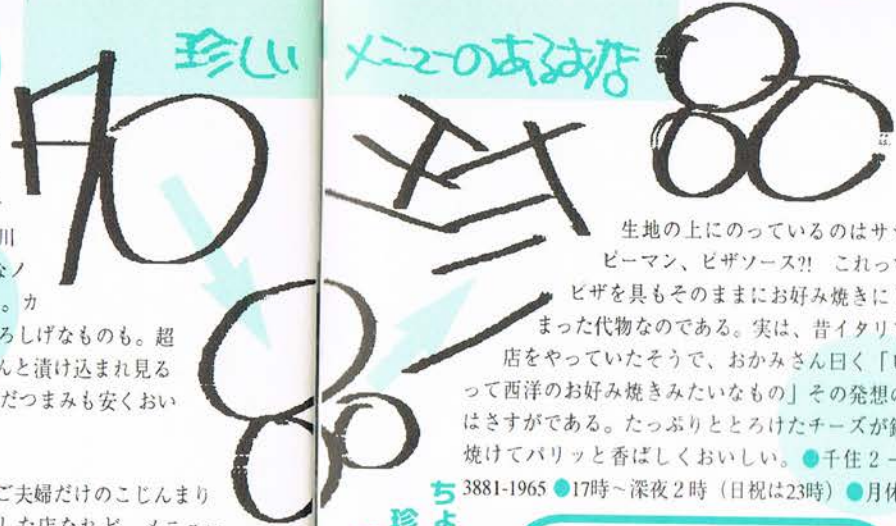
お昼になると「赤」とか「白ひとつ」の注文の声。何かと思えば赤はナポリタンで白は塩味のイタリアンスパゲティのことらしい。当時の区役所の職員さんが呼び始め定着したそう。銀のお皿にこんもり盛られたスパゲティの隣は同じくいっぱい千キャベツ。毎朝マスター自ら刻んでいる。ちなみにスパゲティと混ぜて食べてみるのも美味しいとママが教えてくれた。見ためも味もレトロでナイス。●仲町40-2●3882-3057●8時〜20時●無休

蛸びす屋の蛸びす丼

1400円

カラリと揚げた鰻の天ぷらをご飯にのせ、特製のたれをかけて食べる鰻の天丼。うな天丼とは珍しい。しかし脂ののった鰻をさらに油で揚げているのに、不思議とあっさりしていて美味。蒲焼に比べ鰻独特の臭みが残りにくいので、素材選びは蒲焼よりも気が抜けないという。もともと

と子供に食べさせるために作っていた家庭料理だったものが、口コミで評判になったのだとか。●柳原2-20-8●3888-3577●11時〜21時(昼休有)●月・第3月休



ちよつと他では見たことない、珍しいアイデアメニュー発見、千住名物、一度は食べて損はない!

三河屋のイタリア天

600円



超安お肉店

価格にひかれ、混み合うカウンターに座れば間髪を入れずラーメンが来る。早さの秘訣は細打ち麺とのこと。スープはあっさり味。看板の餃子は目の前で皮に詰めて焼いてくれ、とても160円と思えぬ美味さ。2品食べて500円玉にたっぷりお釣が来るとは! 千住らしい心意気を感じる人気店。●千住中居町17-14●3870-2187●10時〜21時●水休

安くておいしいの看板にいつわりなし
りんりん 餃子160円、焼きそば240円、
ラーメン250円!



一人2000円でおいしく満腹になれる焼肉屋 PICALSO

カルビ、ロース一皿100円!

いやや小さめの一皿とは言えこの値段はないでしょうと食べてみるとまたまた驚き。かなりイイセンいつている。もしやこの100円皿は儲からない客寄せ皿? と思って聞いてみるとそうではないというところに感銘を受けた。実はまず主人の実家が肉屋であり主人が自分ですべて肉をさばけるため人件費が浮く。その2、外国産の肉は扱い量が桁違いに大量であるため、同じ部位ばかり大量に注文できるので無駄が出ない。国産肉だとある程度バランスよく注文しなければならぬらしい。その3、輸入は真空チルドパックで冷凍物を極力使わないから味もいい。…むむむ。聞けば聞くほどあっぱれだった。●千住中居町19-10●3870-3336●17時〜23時(月金ランチ有)●無休



菊やの珈琲牛乳ラーメン

700円

菊やの「や」はひらがなで菊の字より大きいのだという。30年以上前に開業した当時のままなるべく形を変えずにやってきたそうだが、外観のこのセンスは5重マル。「作るときは一生懸命、売るときは冗談」とまじめな顔でおっしゃるご主人は不思議な魅力がある。土地柄、冗談が受けるのだとか。珍メニューが数々あるがどれも意外や意外、なかなかイケルのだ。お試しあれ。●千住大川町10-3●3888-5032●11時〜20時(昼休有)●月休



さすが千住の心意気
美味いだけでも安い
だけでも許さない。
厳しい千住住民の目
をくぐり抜けた粋な店。



職人気質店

しよくにんかたぎ

こだわりの

繁華街からは少々はずれたところに、知る人ぞ知るこんな店がある。そっと静かに主人の腕をとくと拝見。



希少な品を手に入れる職人技

遠山

とろりと舌の上でとけるように広がる、きめ細やかな舌触り。トリのレバ刺(700円)などというものがこんなに美味いとは驚きだった。第一、お目にかかったことがない。こんなレバ刺は100羽鶏をさばいても数羽出ればよいところ。

いところ。その希少な品を入手できるのは鶏肉屋だった父の時代のコネと今の主人のこだわりと人柄があつてこそ。ただし生ものなのでいつもあるわけではないし、日により味も違う。焼鳥はもちろんなンコツ、鴨など、今まで食べたことのある名前のものを注文してもどこか違うと感じさせられる。ハツなどもまったく臭みがなく、柔らかい。適度な歯ごたえと味があり、美味い！と素直に言わせてくれる。千住からそう遠くない地で、その日に処理した鶏を少量づつ仕入れてくるが故の鮮度と紀州備長炭でじっくり焼く手間のせい。良い素材に徹底的にこだわる真剣さとともに、こだわれるだけの歴史と実力を感じさせられた。●千住31-24 ●38770、3639 ●18時~23時 ●水休

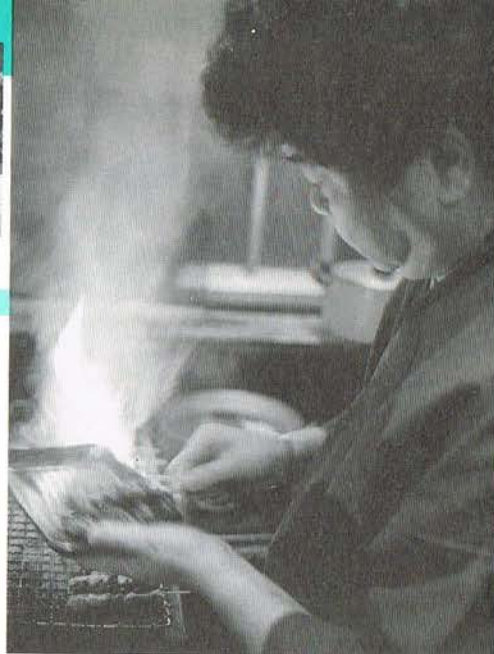
隠れたすご腕シェフのいるお店



時昼休有 ●日祝休



1500円



なにわ

東京にあつて浪花を名乗るそのわけは、美味い物を安く売って大阪の商いを目指した志だとか。創業40年の中華料理店のたたずまいはそのままだが、メニューにはシチュー、ハンバーグ、ワイン？。実はこの店の主人、ホテルオークラで20年間洋食の腕を磨いたばかりでなく、ベルギーの日本大使館や高級三ツ星レストラン・ヴィラ・ロレーヌからも料理人として引き抜かれた名人。38歳にして病に倒れ、自暴自棄な5年間を過ごして後の再出発の場が、お母さんが守る中華店だった。通院しながら姉さんにしつかり支えられ奮闘。見つけられずに帰る人もいるくらい目立たない店に、ミシュランの三ツ星の味が待っている。こんなドラマティックなことがあるだろうか。ビーフシチュー 1500円。もちろんラーメンも香りを大事にする心配りから1日に2回だしをとって500円。一度にどちらも食べられる胃袋が欲しいものだ。予約があれば3人以上20人までのコース料理もできる。●千住桜木2-18-3 ●3888-7913 ●11時~21時

美代美のイカ生造り

泳ぎ回るイカのいいイカ。イカは実はたいへん繊細な生き物で、水族館でも飼えないほど長生きさせるのが難しいという。美代美はそんなイカの生き造りを扱う東京で1、2の老舗。今もイカは三浦岬から常時運ばれ、何日かではさき切る。その場でおろしてもらった透明なイカを口に入れると今まで食べたイカさしの概念がガラリと変わる。加減よい歯ごたえで透明感ある旨み。春になってするめイカが出てくるとウニのようにとろっと味わい深い腹わたが「たまらない」のだそう。

1杯5000円位。美代美では他にもアナゴの生き造り(1500円位)などという常識破りな魚料理に出会え、これがまた驚くほど美味しいので感動させられる。

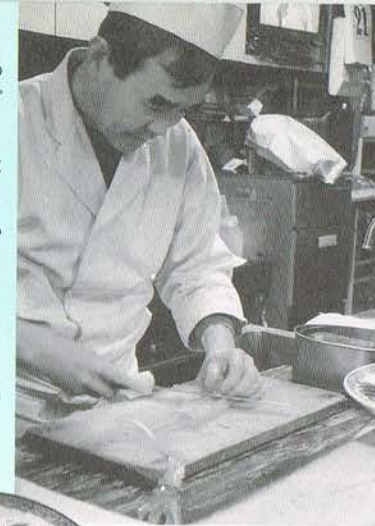
●千住2-59 ●3881-7267 ●16時~23時 ●日祝休



そば久のいか天もり

天ぶらソバといっても海老のかわりに、いか天、キス天とは千住らしい。「安く提供したいと思って」と主人。肉厚のやわらかいいか天とゲソのかき揚げが大盛りついで670円。満足できる。明治28年からの老舗だけあって当時を思わせる面白いネーミングの開花丼、栄養丼などもある。●千住1-26-2 ●3881-4739 ●11時~19時(15~17時昼休) ●日、第2、4土休

店の前にある水槽でピュンピュン



メニューに「イカ」とあればちょっとほっとする。なんてたってイカは庶民の味方なのだ。安くって美味しくって料理法も多種多様。でもちょっと待って！もうひとひねりしたあなたの知らないイカの世界が、庶民の町代表の千住にはある…

千住といえどイカ料理 絶品

む、これは…とうならされた。こんな鍋が世の中にあったとは。イカのはらわたをたっぷり入れてだしにする。そこに刺身として食べられるほど鮮度のいいつやのあるイカを野菜といっしょに入れ煮るといふ非常にシンプルな料理なのである。ところがぐつぐつ煮え出すと、どろりと甘みのある汁が白菜やイカからんで絶妙。1人前750円のまさに庶民の料理だがその味わいは実に深い。(11月~3月まで) 30年来、千住の市場の近くで商う。そのせいか、ときわでは他のつまみを取ってもどれも鮮度高く美味しい。

ときわのいか鍋

●千住河原町1-7 ●3870-6073 ●17時~23時 ●日祝休



その道のプロが継ぎます店

いいものを安く出せる食べ飲み処は、やっぱり何か秘密がある。そう、店を始めるより先に手がけていた「本業」がものを言うのだ。

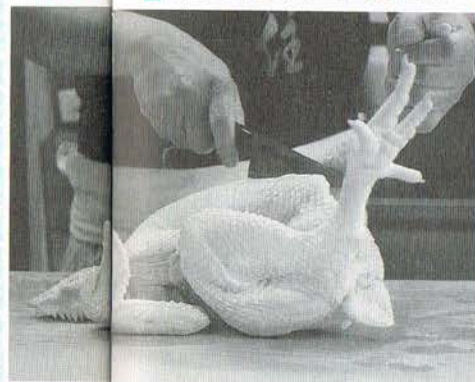


マグロの千両魚八

店の奥に「マグロ中落ち350円/葱トロ350円/昭和50年より同じ値段です」と書かれた白い紙がはや黄色く変色している。半信半疑で注文するととてもその値段と思えぬ美味さ。20年値段を変えず新鮮なネタを提供できる理由を主人に聞くと「人に言えないルートがあるんですよ」とニヤリ。ともあれ千両は、この地で100年ばかり前から営んできた老舗の魚屋だったことだけは確かである。●千住2-52●3870-2415●17時～24時●日祝休

昔から卸も扱ってきた鳥真は、「東京23区内で一番最後まで鳥を飼い、しめていたのはウチらしい」というスジガネの鳥肉のプロ。保健所等の関係で「殺す」部分まで杉戸の業者に依頼するようになったが、今でも夜中にしめた鳥を、朝さばくところから鳥真の1日が始まる。さばかれた部位ごとに冷凍された肉を買ってくる焼鳥店とは鮮度の面でかなりの差がある。「2つ足の肉は鮮度が命。味が全然違います」とは主人の言。その朝さばいた鳥1羽の各部位をまんべんなく食べさせるフルコース(3000円)は鳥真ならではの。●千住3-31-3F●3881-0278●11時半～22時(昼休有)●土、第2日休

焼鳥の鳥真



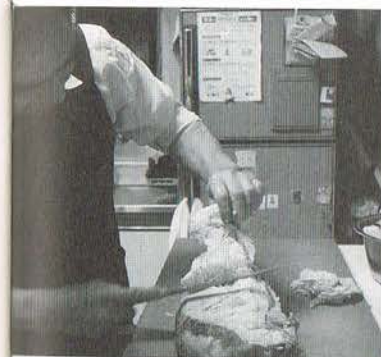
うなぎの千寿

古来千住に川魚問屋は欠かせなかった。この千寿もタネをあかせば本体がうなぎ問屋なのだ。うなぎを見る目には厳しいご主人が選び、朝仕込んだうなぎをその日に出す。ふわっと口の中ですりける柔らかさは、鮮度と蒸しをよくきかせた調理法のせい。また、ごはんが隠れる気前のいい大きなうなぎはさすが。「よそより3割は大きい」とご主人。ランチ850円。うなぎ重1350円。●千住1-34-3●3888-2344●11時～21時(昼休有)●土休



ステーキの中嶋

女主人が切り盛りするこの店は、築地の肉の卸問屋で働くダンナ様経由で肉を仕入れる。肉を隅から隅までさばく技術を持つダンナ殿の選肉はシチューに煮込んでも味が全然違うのだという。仕入れルートが特別なことと、塊で仕入れて無駄なく隅から隅まで各種料理に使い切ってしまう実力が、珠玉のヒレステーキ120g(1,800円、サラダ、ライス、コーヒー付)という値段を実現した。とてもこの値段と思えぬ柔らかく味のあるステーキは絶対お得。満足。●千住仲町6-11●3879-0557●10時～21時(昼休有)●日休



やっちゃんば 市場のいっぺんおかし

軒さん

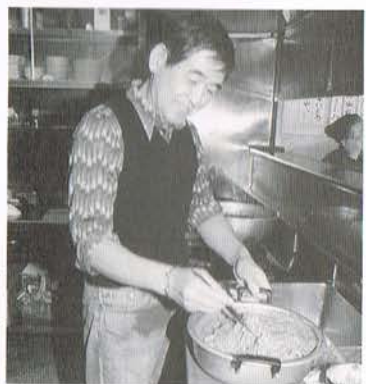
江戸の頃から賑わった千住の市場は今も魚を中心とする卸売り市場。ここで働く人々、やってくる仲買みの人達や飲食店経営者達のために市場の中と周りに何軒かの食堂が早朝から店を開く。いずれも舌の肥えたプロ中のプロたちに食を提供する一味違う店だが、そのうちの何軒かを紹介したい。誰でも入れるので、たまにはおいしい朝ごはんを食べに行ってみよう。

市場内。市場からその日いい魚を仕入れ、素材を一番生かす調理法で食べさせる店。刺身、焼魚、煮魚、フライと客の求めに応じるが、いずれも定食で780円位。主人が美味いと勧めるものならまちがいない美味い。取材日、作りたての、塩辛くない刺身のようなイカの塩辛をごちそうになり、感動まだ冷めやらぬ。●千住橋戸町50●3879-2805●5時半～13時●日祝、第2.4水休



や満足

市場内。ふっくらしたおふくろさんが、煮つけなどおふくろの味を提供する。人気のカツ煮定食(900円)は厚いカツに落とした卵と汁が程よくしみていながら味は濃すぎず、油揚げた衣との相性が丁度よい加減でおいしい! 味噌汁などの付け合わせもGOOD。●千住橋戸町50●3879-2809●7時～12時●日祝、第2.4水休



市場外。路地のすき間に、赤い木枠の扉が何とも郷愁をそそる中華店。朝5時半から営業は始めるが9時過ぎまでは出前でいっぱい。人気は自家製のチャーシュー。とても柔らかく味があり、また麺の上になつぷりのつてくるのもうれしい。塊で買っていく人も多い。女将と娘さんが忙しく立ち働く姿がすがすがしい。●千住河原町23-7●3881-2802●5時半～14時●日祝、第2.4水休

牡丹園



千住の物

ちょっと他では味わえない。
千住のこの店でこそこの一品！

くつ3本の地酒

■500円～ ■入口に大きな杉玉。
演出通り地酒が豊富な居酒屋だ。一台5～700円の価格帯中心に常時60種を取り揃える。十四代6種、久保田5種などがラインナップされしかも手頃な値段。仕入れに独自のルートがあるという。「酒だけいいとか、料理だけという店が多い」と言うだけあって料理もホン酢まで手作りするこだわりぶり。●千住2-62 ●3870-3434 ●17時～深夜3時 ●日休



五箇のぎょうざ

■1人前340円 ■皮がふわっとやわらかで甘みがある。しかもきつね色の揚げ目がカリッと香ばしい。中身は野菜の多いヘルシー餃子。皮も具もそれにラー油も手作りの出来たてだ。そのバランスが最高！ 昭和34年に開店してから30年以上通っているという常連さんが豪語してくれた。「ここの餃子は世界一よ！」 ●千住4-19-16 ●3888-3326 ●11時半～20時(昼休有) ●水木休

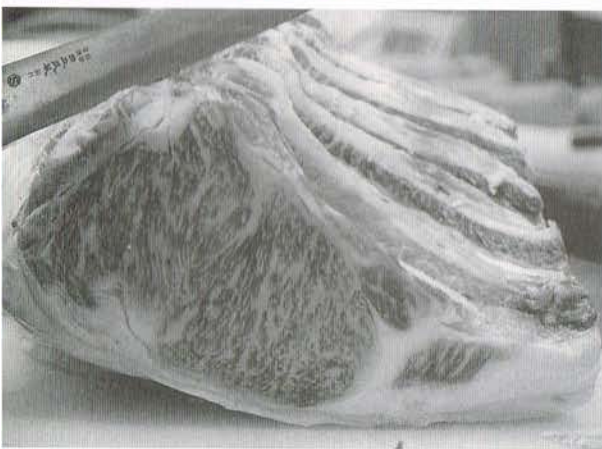


せきねの たま揚げ

■600円 ■ふわっとしてきめ細やかな舌触り。注文してから魚のすり身に具を合わせ、揚げしてくれる。具といってもブリッとした菌触りいいむきエビと大葉だけのシンプルさがまた上品。大葉の香りが利いている。40年前の建物のままの高い天井と迎える夫婦がやすらぎをくれる店。●千住宮元町12-10 ●3881-1186 ●17時～23時 ●日祝休

京味の生カルビ

■1700円 ■生のまま口にいかれてもとろっと甘くとろけるようなカルビ。なかなかお目にかかれない逸品。京城は昭和50年に近江牛肉販売指定店となった。

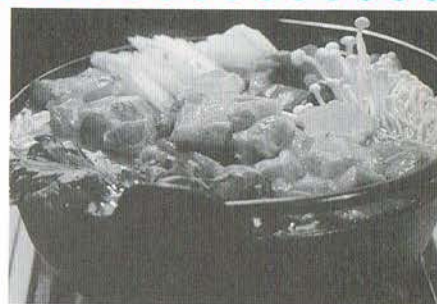


最上級の和牛を扱う店として、焼肉業界では初めてだった。今もこの指定を受けた焼肉店はほとんどない。いい肉は量が限られており、見抜く目と逸早く仕入れるルートに独自のものがある。そして何より質の割に安い値。「薄利多売」と言い切る主人に話を聞く。「小売店で買うより安いでしょ」小売店より低い掛け率なのだという。そして内臓の果てまで自分で選んでいるのですべて美味しいはず、と話してくれた。「平安の昔から近江では御所車をひく牛を作っており、その牛が糞をほろほろ落としてはと、胡麻、粟、稗などの穀物を与えるようになり…」と延々語る主人は近江牛に造詣深い人だった。●千住2-62 ●3870-4324 ●17時～深夜1時 ●無休

この店のこれがうまい！

一羽の鴨鍋

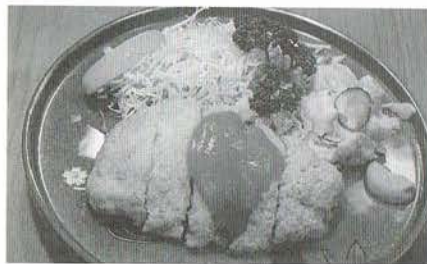
■1人前1500円 ■一度食べると癖になる鍋。鴨特有の脂ののった美味さをたっぷり味わせてくれるが、しかもしつこくない。実は鴨にちょっとした下ごしらえがしてあるのだというが「鴨専門店より美味しい！」と足繁く通うお客も。スープも鴨の味がよく出たこくのある味噌仕立てで、仕上げにうどんを入れてもらおうと実に美味い。他の料理もおいしいものが多く全般にお値段も手頃。控え目ながら笑顔のいい女将が店の居心地よさを増している。●千住柳町16-1 ●3881-0625 ●17時～24時 ●火休



■一本70円 ■もつ煮込にこれほど種類があったとは！

藤口の串もつ煮

ハツ(心臓)、ハチノス(胃袋)、フワ(肺)、カラスジ(肩)、ナンコツ(喉笛の骨)。串刺しで、八丁味噌でよく煮込まれ、意外に臭みもなく柔らか。「100本食べてった人もいるのよ」…。確かにやみつきになりそうな味。大鍋を囲むカウンターには笑いが絶えない。●千住2-35 ●3870-6677 ●17時～22時(平日昼定食あり) ●日休



×しの焼カツ

■1600円(160g) ■豚カツならぬ焼きカツ。東京でも珍しいが店により料理法も違う。つくしでは、食パンを自店で削って作る手作りのパン粉を使い、フライパンでさっと焼いた後、油で揚げるのではなくチーズをふってオーブンで焼く。すると脂っこくないのに肉のうまみ

が流れ出ず柔かくジューシーに仕上がるという。実は肉にも秘密があって、ロースは沖縄から直送の黒豚を使っているのだそうだが、主人いわく「肉のうまみは焼きカツで最高に出せる」。160gでかなりの食べごたえ。●千住1-13-2 ●3882-1294 ●11時半～20時(昼休有) ●火休

■1個100円 ■松むらは都内でも珍しいなり寿司とのり巻の専門店。昭和39年開店の知る人ぞ知る人気の店だ。ご主人は1時間に120個ものなり寿司を詰める職人技の持ち主。取材の間も手を休めず、大きめの油揚げにぎっしりと五目寿司を詰めていく。「よく味が染みているのにバリッとしっかりした歯ごたえの油揚げが、他にはないおいしさ」と、わざわざ所沢からやって来たというご夫婦が語ってくれた。持ち帰りがほとんどだが店内でも食べられる。●柳原2-23-6 ●3881-1790 ●7時～20時 ●火休

松むらのなり寿司



タイ料理 ライカノ

辛さは多少抑えてあるが、どれを食べても本場の味。楽しめる。「東京で一番の店をめざす」というミセスカンジャナは味の話になると途端に眼差しを強くする。毎年タイへ帰って食べ歩く。バンコクの有名レストラン SNP のチーフをスカウトしてきて調理場をまかせ、それでも今だ切磋琢磨の日々。春雨サラダ他がついたタイスキ (タイ風鍋) 3000円コースは2人前が3~4人分とボリュームも満点。ランチはタイ風焼そば、グリーンカレーなど590円〜。●千住2-62●3881-7400●11時50分~23時 (昼休有、土日祝は16時〜) ●第1・3月休



97年2月オープン。ネパール、日本と料理修行を積んだネパール人シェフ

パキスタン・インド料理 アジアレストラン

フが本場の味を再現する。その割に900円〜という各種カレーの値段は安い! さすが千住なのだ。牛乳と卵をたっぷり使ったナン (インドのパン) はその場で釜で焼きあげられ、いい味。この他、マトン挽肉のバーベキューシシカバブ (半皿750円) や各種つまみもスパイシーで美味。●千住竜田町8-3●3879-3930●11時~24時 (昼休有) ●月休



韓国家庭料理 韓夢

麻布十番で2年限定の人気店を開いていたマダムミンが2年前に千住で開店。家庭料理とはいえレベルは高く「味は見なくても手でわかる」というマダムミンの作る料理はどれもりんとしたプロの味。野菜と生もの以外は韓国から材料を調達。各種キムチも日本の唐辛子では味が出せないのだそう。3ヶ月のひな鳥でしか作れないスタミナスープ参鶏湯 (2800円)、生ガニを辛く漬けたケジャン (1500円)、キムチのお好み焼き (1000円) など、意外と知らないお隣の国の料理は日本人の口にも合い美味。韓国風焼肉ブルコギコース (2650円) は小皿がたくさん付いて満足度大。●千住3-35●3881-8929●11時半~23時 (昼休有) ●第1・3水休



各国料理は

各国料理はピンキリだけど、ちよつとその気になれる本物料理が千住にはある。本場の味を見事に味あわせてくれるが、お値段だけは千住プライス。各国の料理を食べるなら千住で、というのもうなすける話。

南欧料理 ベッラベ〜ラ!

ドアを開けると手塗り風の白壁にダイナミックなイラスト。イタリアからやってきたタイルや食器、小物がひととき現地へミニトリップさせてくれる。イタリアのピザやパスタを中心に、かなり多彩なメニューは選ぶのも楽しい。ピザ生地、ソース、デザートまでほとんどが手作りで美味しく、ピザ980円〜、パスタ1100円〜は安い! 「価格を抑えるためなるべく手作りで」という方針、有機栽培のほうれん草やトマトを用いるなど、チェーン店と思えない前向きで心のこもった経営は雰囲気、味、値段合せて総合点高し。ランチもある。●千住2-62●3881-3114●11時~23時●無休



秋田料理 まさき

秋田の市場直送のハタハタ (700円)、珍しいエリンギ (キノコ) の天ぷら (600円)、夏は生でそれ以外は東京でここだけの瞬間冷凍もののじゅんさい (450円) など素材にこだわる秋田料理が楽しめる。さぐり酒、マ



タタビ酒など変わったお酒は実家秋田のお母さまの手づくり。その上お米はつきたての秋田小町が送られてくる! 割ほうなどで修行を積んだマスターはどんな料理もお手のもの。刺身からグラタンまでメニューは100種以上。秋田料理に限らずどれもかなり美味しいのが凄い。●千住2-43●3882-3408●17~22時 (ランチ有) ●日休



フランス料理 ラ・ルミエール

シンプルでこじんまりした店内は落ち着ける。若い夫婦が2人で営む。ディナー5000円、7000円、ランチ2000円、2800円と料理も各2コースのみでシンプルだが心がこもる。評判の店と聞けば夫婦で食べに出かけ、3年に一度はフランスへも偵察に行く勉強熱心さ。一皿一皿きれいで楽しくフランス料理にしておなかにやさしい。駅から7~8分の穴場といえよう。●千住5-5-10●3882-1099●12時~21時 (昼休有) ●月休



150種のワインを楽しむ大人の遊び ヴィノ・フルート



松島啓之カルテットの白熱の演奏

広くないからこそ本来
のジャズライブ感

ゆうらいく

大きな古時計が時の音を刻む。ほどよく落としたあかりの下で、常時80種はあるというバーボンを味わい、マスターのアナログコレクションに耳を傾ける。普段は静かにくつろぐ店内だが月2回土曜の夜には熱いライブスペースに変身する。決して広くない店内では観客と演奏者が同じ目線でジャズを体験することができる。●千住1-22-9●3882-9956●18時半～24時半●月2回水休

白木をベースにした店内はシンプルながら温かで心地よい。広すぎずまた気取りすぎず、2～3人ではとくつろげる空間だ。串揚げといってもこの店の串揚げは京都風の大変上品なもの。シンプルな料理だけに素材に何より気を使うという。また最上級の生パン粉をミキサーにかけ、さらに手で裏ごししたきめの細やかな衣は油を吸いすぎず、さっぱりと口あたりよくどんどん口に運べる。仏料理、イタリア料理のシェフも経て串揚げにたどり着いた主人は付け合わせや塩など隅々までこだわり深く、串揚げを美味しく食べてもらうため東京中でここにしかないような酒(700円～)も揃える。料理はおまかせで4～5000円だがサービスセット(平日1850円～)も各種ある。●千住仲町18-12●5244-1480●17時～23時●月休

ドアを開けると白いカウンターのまわりにずらりと並べられたワインのボトルが目にとまる。30代以上のセンスのよい大人のカップルたちが居心地よさそうに談笑している。千住で酒屋の家に生れ、ワインが大好きで自分でも集めていた主人が11年前に開いたワインと料理とそして会話の店。約150種のワインを揃え、ワインに合うチーズや予約があればコース料理も出す。「どんなタイプがお好きですか？」とたずねる主人のアドバイスに応じてグラスで少しづつ試してみると、ワインに詳しくなくとも楽しいひとときが過ぎる。主人がこだわりを丁寧にひとつひとつ育てて来た心こもる店。●千住2-32マスタビル2F●3879-1810●17時半～23時(ランチ有)●第2・3日休

実は千住は、大人のデートスポット穴場エリアだったってご存知でしょうか？ どうしてもムードやブランド、名前に惹かれてしまう若い年代をやり過ごしたら、本物なお値段控え目でも妙な気取りも必要ない、千住のナイトスポットが絶対狙い目！



フランス料理より粋、
日本料理より気軽
KUSHIZEN



雰囲気バツグン
大人のためのデートスポット



お好焼 美和



八百屋を
経営し、
毎日千住
の市場へ
出かけながら夜はお好み焼屋を商
う江戸っ子美人ママの店。鮮度の
高い素材が揃い、鉄板焼がおいし
い。お好み焼はひと工夫あるア
イデアメニューが多彩で、ガーリックソースのたらこもんじゃ
(800円)や、ピーマン、椎茸、ニンジンがたっぷりの
野菜天(600円)などどれも意外な感じだが美味。●千住
大川町30-1●3870-4559●17時～23時●不定休



家族連れで行こうと思うと、やっぱり
ファミリーレストラン？
いえいえ、あきらめないで。
あるんです、千住には、
とっておきのいいお店が。

程よい甘味とコク
のある特製味噌だ
れで煮た桜肉は口
の中でとろけそう。
「うちの肉はローズ
の生だけ。鍋用の



肉は柔らかさと旨みが増すまで寝かせています」とご主人。ここ北千住店と森下本店、新宿店の「みの家」だけにしか卸さないという馬肉専門の肉屋から良い肉を仕入れているのも美味しさの秘密。老舗のこだわりが生きた味。桜鍋1300円のはか、生姜醤油とニンニクで食す馬刺1100円もとびきり新鮮。●千住仲町19-3●3870-3259●17時～22時●木休

馬肉料理

みの家

夜は活魚料理中心で社用族に愛用されているが、この昼メニューは狙い目。豆腐を中心とした京風懐石「豆菜料理」は何ともしきれいで、目、舌、気持をたっぷり満足させてくれる逸品。グループごとに個室に案内される。「鬼平犯科帳にもあるとうふとネギの街千住」…そんな粋な言葉を使いながらゆっくりと心豊かな時を過ごさせてくれる。手桶活弁当1800円、豆菜コース2800円、3800円、4800円など。予約がベター。●千住旭町27-1●3888-4520●11時半～14時●無休

味問屋 明日香 の 昼の料理



家族でも行ける



特上の食べ飲み処

ショーケースの古ばけたろう細工 三太
に一瞬ぎょっ。が、一歩店内に足

を踏み入るとあったかで懐かしい洋食屋さ
ららしい空間に心がなごむ。昭和40年の開店以来、
手間を惜しまず丁寧に育んできた手作りの味に出会
える。開店日がちょうどクリスマスだったことから
この店名がついた。洋食好きが高じ脱サラしたとい
う主人のおすすめは、開店以来ほとんど変わらぬこ
の店の定番、ビーフシチュー(1800円)。牛スネと野
菜を赤ワインで煮込んだ手作りのドミグラスソース
がなんとも懐かしい味。●千住旭町21-7●3888-4615
●11時～21時(昼休有)●金休

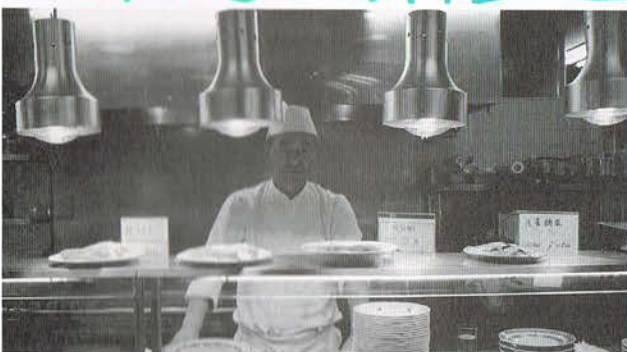


キッチン アントレ

カウンターだけの小さな洋食屋さん。フライもの中心に、単
品もあり美味しい定食を提供する町の一人暮らしの台所として愛
されているが、さすがに独立前長年洋食屋で修行を積んだマ
スターのオムレツはふんわりと絶品。また米を研いでから冷
蔵庫で一晩寝かす丁寧な炊き方のせいかご飯が美味しい。●
千住柳町13-5●3882-1460●11時半～22時(昼休有)●水休

(財)海外技術者研修協会

東京研修センター 食堂



海外からの技術研修生の研修、宿泊のための
施設が千住にあることをご存知だろうか。ここでは約200人の宿泊が可能で、こ
れら主にアジアからの研修生に「自分の国
の家庭」のように感じてもらえるようにと
アジア各国の料理を提供しているが、一般
の人の利用も可といううれしいシステム。
中国、フィリピン、タイ、インド、インド
ネシアetc.と毎食約20種のメニューが並び、
目移りする楽しさ。一皿5～700円位で、特
に夜は品数も多く豪華。各国からのエキゾ
チックな研修生に交じってエスニック料理
を楽しむのも一興。千住にいるなら一度は
行ってみる価値あり。●千住東町1-30-1●
3888-8230●12時～13時半、18時半～20時半
●無休



洋食屋さん賛歌



ハヤブサ

商店街から路地に一歩足を踏
み入るとかわいいコックの
マーク。洋食屋の老舗山惣で7年修行して、同じロゴ
マークをもらって千住に帰ってきた。フライものがさ
っくりと軽く揚がっていておいしいわけを聞くと、揚
げ油は脂身を買ってきて熱して絞ったものを使ってい
るという。ドミグラスソースは約30年前の開店当時か
らつぎ足し作り足しし続けた逸品。素材選
びも「一度いいものを使ってしまうと落と
せないと言って…」と奥様があきれ顔を見
せながら誇らしげにご主人を見た。●千住
緑町2-20-17●3888-3829●11時半～20時(昼
休有)●金休



フロリダキッチン

もくもくと仕事を続ける無口な主人は修行当
時に学んだ手作りの洋食を何ひとつ譲ること
なく守り続ける。「当り前でしょう」と主人は
ぶっきらぼうだが仕事の丁寧さは見ていて気
持ちはいい。肉の骨を焼いてスープを取り、ス
ジや残り野菜を煮込み続けるドミグラスソー
スは2週間かける贅沢品。コロケのルーも
半日かかり、カレーのルー、ハンバーグなど
もじっくり取り組んだ味深い逸品。これらを
べろりと一瞬で平らげてしまうとは贅沢きわ
まりない。申し訳ない。●千住中居町32-17●
3888-9565●11時半～20時半(昼休有)●土休



あこがれの洋食屋さん



洋食は鎖国時代は長
崎の出島などで食され
ていたが、明治に入って東京
を中心に広まった。日本で初
めの洋食屋は横浜に開店。
日本風にアレンジしたコロケ
やカレーライスやトンカツ
が登場し始める。
大正初期に「コロケの頃」
が流行したが、実際には当時、
洋食は贅沢な料理だった。肉
食がまだ普及していなかった
当時の洋食屋さんは庶民の憧
れだったのではないだろうか。
大正初期の洋食屋ではトンカ
ツという言葉はなくポークカ
ツと呼ばれていた。カツはほ
かにチキンとビーフがあった
が、チキンは一番高く20銭。
ビーフは10銭で、ポークは8銭。
オムレツやコロケは5銭だっ
た。昭和に入ると洋食屋と酒屋
と喫茶店が合体したカフェーが
流行り、銀座のカフェー・ライ
オンやカフェー・フランタンな
どで洋食が親しまれた。
洋食が日本にやってきた頃の
ままに近い手作りを、かたくな
に守り続けている。お値段は庶
民派でがんばっている千住の洋
食屋さん。どうしてもそば屋や他
の食べ物屋のように機械化、合
理化しないんだらうと疑問を抱
きつつ、今の時代にまで残った
素晴らしい伝統の食文化と店主
さん達の努力に拍手・拍手！



満足度5つ星の
超良心的な店
朝日軒

とにかく何でも安くてボリュームたっぷり。味も満足させてくれる。たとえばしじみ汁など汁物(120円)はどんぶりが出る。100~200円台の皿が多くメニュー札は100枚以上。あれこれ取っても財布は安心。親の代は旧道近くに開店、大正14年に柳町に引っ越してきたというから千住の歴史は古い。仕入先との長い付き合いと何でも手作り、そして客筋の良さが安さの秘訣だとか。●千住柳町4-6●3888-1318●11時~20時半(昼休有)●日休

800円の昼定食。ボードに「小松菜一茨城の阿部さん、里芋一栃木の佐藤さん…」延々と素材の産地が書き連ねられていて、だし昆布から牛乳まで、すべてに天然、有機、無添加にこだわって集められたものばかりと知る。1階が有機農法の八百屋。2階のはんの16席で毎日25~30食だけを提供している。少し待たされることもあるが、外食と思えない心配りある料理は価値あり。野菜の煮物やおひたしなどの小鉢が必ずついていてバランスよく、ひとつひとつ手作りで心のこもった家庭料理であることが見ただけでわかる。●千住1-33-4●3870-8761●11時半~14時●土日祝休

有機野菜と
天然の魚と
玄米と…
椿屋2階



うまい 定食屋



庶民の味方
思わず微笑みたくなる安さと値段に引きずられない味を守る千住の昔ながらの定食屋。そして新しい時代の定食屋。いずれも良心的な店揃い。



穴場！美味しい一膳飯屋
にこみ食堂

親の店を継ぎ御夫婦でひっそりと20年以上も営む。小さなお店だが味は本物。看板にもあるにこみは下茹でで1日、味つけで1日と手間のかかった1品だ(大350円、小200円、定食600円)。おまけに美味しい時期は3~4日目と奥深い。その他魚も毎度さばける分だけ千住の市場で仕入れ、店でさばき塩するからできあいの塩魚とは全然味が違う。何気ないメニューの一つ一つにこだわりがある。駅から遠い立地に昔ながらのよい店を見つけるとうれしい。御主人曰く「2人で生活できるだけ稼げればいい。つらくない程度にやっている。」とのこと。朝早くからやっているの朝食に行ってみて。●千住桜木1-1-14●3888-3687●6時半~13時●無休



懐かしい空気と味は体にいい！
いしづか食堂

昭和27年当時のままの店の造り。のれんをくぐるとフーンと鯿の干物のいいにおい。カウンターにはひじき、カレー、煮魚。おふくろの味がいつも揃う。「煮魚が一番人気なの」ふんわり笑顔の女将。全部手作りだ。みそ汁(60円)も具が多い。「明日は何にしようか毎日考えてんのよ。大根里芋の煮付、小松菜、納豆とネギの和え物でしょ…」ヘルシーなメニューはうれしい母の心づかい。定食550円など値段も体にいい。●柳原1-29-7●3881-6617●11時半~18時●日祝、第2・4土休

梅型肉の味 ごはんどう

住人にやさしいのが千住の町。残業続きの勤め人、学生さんのからだも守るぞ！



■~11時■残業帰り、一人暮らしの部屋へととは向うと、かどに小さな明り。「いらっしゃい」と迎える女将ののんびり笑顔がキリキリ忙しい身にほっと染みる。魚定食500円、ニラ炒め300円、ソース焼そば380円など、ヘルシーで良心的価格のメニューが有難い。●千住柳町18-1●3870-5615●11時半~23時(昼休有)●第1・3金休



■~3時■木の引き戸をガラガラと開けると、木のカウンターにズラリと並ぶおにぎりの具が食欲をそそる。24種のおにぎり(140円~)やお茶漬け、汁物の出会えるあったかメニューがうれしい。昭和38年から変わらぬ店内とママが郷愁をそそる店。●千住3-49●3881-7229●18時~深夜3時●不定休

■~1時■おかず2品の付いた日替り定食が730円の安さで夜中まで食べられる、今どき有難い定食屋さん。単品の煮物、炒め物メニューも豊富で、不足しがちな野菜もたっぷり取れる。カラカラといつも明るい女将におっとり型のご主人のナイスコンビが居心地良い空間を作る。●千住竜田町14-12●3870-0184●18時~深夜1時●日・隔週土休





ひょうたんや

豚の各部位を組み合わせたやきとん(80円)、蒸さずに焼くうなぎ(350円)他、炭火でゆっくり焼くメニューのみ数品。どれも酒のつまみとしては絶品。昔のままの木のカウンターの前、粋な和服の女将が見事な極さばきで、ひとり立ち働く小さな店だ。しばらく飲んでみると女将のお手製のお総菜が少しづつ出てくることも。「これはお勘定に入れてないからね

っ」と気前がいい。細やかに手をかけられた惣菜も、やきとんの串の手作りも、ちょっと心あったまる。やかにじかに入れて温めるかん酒、皿も変えず箸も出て来ず、すべてに無駄のない心地よさは、戦後間もない頃開店したままの姿だろう。客と女将が一体になって作るナイーブな空間にそっと入り込める自信があるなら行ってみよう。一旦馴染めればその甘い居心地良さから離れられなくなるに違いない。

●千住曙町2-6 ●電話なし ●17時半～22時半 ●土日祝休

さくら肉で有名な三忠は創業大正6年。

三忠本店

当時のままの店構え、防空壕も残したままだ。両側に高層マンションが建ち始めても、「古くていいものもあるのだから」と店を守り続けている。胡粉で書いた黒い値札、青いガラスの焼酎瓶など懐かしいものがいっぱい。「当時は馬が一番安くて庶民的だったのよ」と女将。その庶民的の味と値段とを今も守る。さくら鍋1300円は安い！ アルミの鍋で煮る方式も気取らず良いが、庶民的な甘めのたれも脂身ごと食べるさくら肉にぴったりで美味しい。初夏からはどじょうにメニューが変わる。その他のつまみも多く気取らぬ女将も良く一杯飲むに最高の店。●千住寿町34-10 ●3881-2637 ●13時～22時 ●無休



まじ蕎

昭和31年から変わらぬ趣深い外観。ご主人が炭火でじりじりうなぎを焼く姿がガラス越しに見える。中へ足を踏み入れると幅の狭い年季の入った木のカウンター。木を多用した店内が時を経て味を出している。とにかくシブイのだ。うなぎの店なのでもちろん食事でもできるが、うなぎを焼いてもらってチビチビ飲む地元の男性陣に混じるのがいい。構いすぎることなく心地よく相手してくれる板前さんたちと過すひとときが懐かしい。滝川豆腐(300円)などのオリジナルメニューも見逃せない名品。●千住仲町40-1 ●3888-4411 ●11時～22時 ●第2、4日と第1、3日の翌日休



千住で二番大はし

明治10年創業。「千住で二番」のユニークな看板をもつ大はしは千住の有名店だが、人気を保つだけの秘密がここにはある。セメントの土間にU字型のカウンターというレトロな店内、煮込み続けた肉豆腐(300円)のふわりと絶妙な味、亀甲宮(焼酎)の梅割という口当たり抜群のサケの飲ませ方etc…。焼酎ボトルを1100円で1カ月キープでき、梅エキスと氷はサービスという昔ながらのシステムが客にやさしく、ひとりで通う常連客も多い。何せ勘定は驚くばかりに安いのだ。彦ちゃんと呼ばれる主人が5つ玉のそろばんを片手にてきぱきと立ち回る店内は活気あふれる風がそよぐ。ところで千住で一番は？ の質問に彦ちゃんは「お客様の家庭の味ですよ」とにこやかに答えてくれた。●千住3-46 ●3881-6050 ●16時半～22時半 ●日休



酒屋の酒場

昔、酒屋で働いていた親父さん。そこからこのユニークな店名が生まれた。飲み屋を始めて37年。何とこのメニューは10年前とほとんど値段が変わっていない。早朝、市場で働く親父さんが安くて新鮮なとびきりのネタを仕入れる名人なのだ。「魚がウリだから儲けがなくても値段はあげられないよ」…昔ながらの細長いカウンターに仕事を終えた男たちが、いる、いる。



ダブダブ(wwの略、シングル4杯分のハイボール、320円)を飲みながら名物マグロの中落ち(300円)をつまめば浮世の憂さも忘れてしまう。親父さん手づくりの漬物も心にしみる。「家族だけでやってっから忙しい時は、なかなか注文も聞けないよ！」と言いながら常連さんの名前を全部記憶している。「〇〇さん今日何食べる？」今宵も兄ちゃんの声が暖かい。勘定してもらってまた感激ひとしおの店。●千住中居町27-17 ●3882-2970 ●17時～22時 ●日休

千住には安くて美味しい居酒屋が数多いが、なかでも特に特徴あるイチオシ居酒屋を厳選した。

なつかしい



■昭和初期頃 ■懐かしいポストの後ろに見える大きなのれんをくぐって一杯飲んだのであろう



■昭和30年頃 ■ほんの数十年前、ときわ通りに2階建てが1軒しかなかった時代があったとは…テレビがまだ各家庭になく、プロレスが始まると客が集まったという

■昭和41年 ■ご主人の結婚で奥様のご近所まわりをしたときの懐かしいときわ通り



あの頃の千住の 食べ飲み処

写真ご提供と
お話
千住の永見の
ご主人
(ときわ通り)

昭和初期の頃といえば、私はまだ生まれていませんでしたが、永見は当時酒屋でした。その傍ら、立ち飲み処をやっていました。今、仲町ミリオン通りの上岡肉店さんのあるところに、店を出していたんです。千住は今とはずいぶん違ったでしょうね。



私が結婚した昭和40年頃、ときわ通りはずいぶん賑やかになってきていました。この頃、流しがたくさんあって、通りには毎日のように喧嘩もありましたね。今は喧嘩もなくなっ

て明るくなりましたよ。私結婚した昭和40年頃、ときわ通りはずいぶん賑やかになってきていました。この頃、流しがたくさんあって、通りには毎日のように喧嘩もありましたね。今は喧嘩もなくなっ



廣正

30年続く柳原の生魚店の店主が開いた魚料理の専門店。イキのいい旬の魚を目当てに電車で通ってくる

帰宅組サラリーマンや女性グループも多い。事実、1人前(1800円)と頼んで出てきた刺身のどん! とくる盛の良さには思わず息をのむ。「これ取材サービスじゃない?」とヒソヒソ話していると隣の席の常連のお客様が「普通の1人前だよ」とさとしてくれる。ぶあつい刺身、そしてその鮮度と味の良さはわざわざ来るだけの価値があるというもの。何といっても圧巻なのはトロだ。毎日築地で仕入れるマグロには魚ひとすじ50年のご主人の自信のほどがうかがえる。「魚屋で売くらいの値段で出してます」というのも本当だろう。大量仕入れで、料理担当の息子さんほか家族経営で持ち家だからこそのこの値段。外待ちしたくないなら予約を。●柳原2-25-1●3881-5133●17時~23時●水休

特徴のある

居心地いい居酒屋



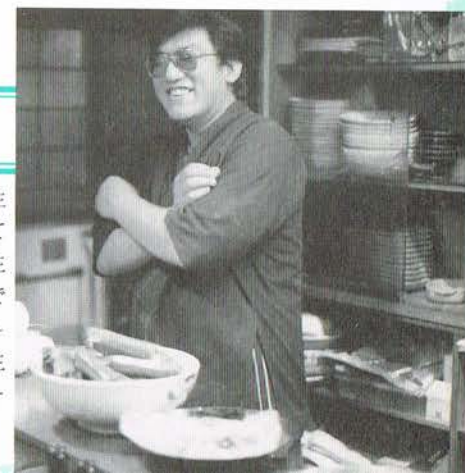
3年

「お出しするのはごく普通の家庭料理。自慢は煮物ね。」お客様のもてなしが楽しみでこの店を開いたというママは銀座のクラブの出身。心づかいの細やかさはさすが一流。そのママが料理人は雇わず自分の家に招いたようにもてなしたいと言う。「うちは女性ひとりのお客様でも安心して飲める店なの」手入れのいき届いたすがすがしいお店。おつまみは300円〜。近頃では珍しいすいとんは、オープン当初からの人気メニュー(700円)。

●千住旭町24-10●3888-0360●17時半~23時●日祝休

木影

日々変わるメニューは、主人が毎日市場へ行ってその日いいものだけを仕入れ考える。どれも美味く、ボリュームもあるが調理法が男っぽい。素材を生かし、ざくざくと手際よく作られていて爽快。すべて600円700円800円などと計算しやすい単価。酒好きの主人が集める酒は年間約400種。1杯でも飲めるが、木影では一升瓶のボトルキープが基本。1本キープして7~8000円の手頃でおいしい酒を勧めてくれる。すべてに主人の明るく男っぽいキャラクターが表れていてユニーク。●千住旭町2-7●3888-1316●17時~23時●日祝休



千住在住の食通たちが選んだとっておきの一品。ひと味ふた味違う各店をのそいてみよう。



本間義昭・久子夫妻の

おすすめ
40代。ニット

大衆割烹つばめ

企画会社社長とNGO勤務の共働き夫妻。趣味人の2人の食に対するあくなき探求心は半端じゃない！

「千住ではつばめに決めているんです。いつも季節のいい材料が揃っていて、その素材を一番生かす料理の仕方でお客さまに食べさせてくれる。それでいて気取らず、値段が非常にリーズナブル。」新堀の漁師の家に生まれ、刺身は特殊なものしか食べないというご主人のシビアナ鑑識眼に惚れる。住宅街の商店街とい

う立地にあり穴場的。著名料理店や寿司屋を経験した主人の素材を見る目は厳しく、鯨、関サバなど季節ごとに希少な品が揃う他、その場で生きたどじょうをさばいて調理してくれる柳川鍋(900円)は実にいい味。●千住竜田町17-7●3888-1923●17時～23時半●火休

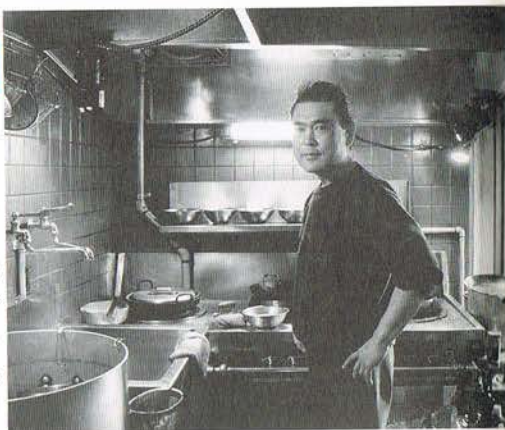


樽井久美子さんのおすすめ

李家邸(リーチャイ)

20代。ブランド店店長
でいつもかっこよく決めている。衣食住にこだわり深い

「千住で一番良く行く店。小皿で色々頼めて、どれを食べても美味しいんですよ」四川料理を日本風に少々アレンジしたというメニューは多彩で、何人かで行ってあれこれ頼むと楽しい。鯉でだしをとった担々麺やごまをたっぷり使った棒棒鶏など意外なおいしさに脱帽させられる。好奇心旺盛な店長兼シェフはアジアを食べ歩いて四川料理にたどり着いたこだわり人だ。●千住2-1-1●3882-6129●12時～22時半●水休(不定休有)



「千住で一番美味しい店だ」と思う。世田谷から友人が来たときに連れていったのですが、その友人がウチに来ずに鈴

鈴蘭

松本さんこと

マツちゃんのおすすめ

40代。プロカメラマン。

仕事で日本全国各地をまわり、おいしいものには縁が深い



蘭にまた来る。うれしいような寂しいような…」手打ち蕎麦の鈴蘭は、古くこの地で店を開いていた鈴蘭のご息が昨年新規開店した店。毎朝主人が打つ打ちたての蕎麦は透明感があってちょうど良い口ざわり、のどごし。せいろ600円。蕎麦茶の美味さもう癖になる。待たされることも多いので一杯飲みながら待ち時間を楽しむくらいの余裕を持って出かけたい。●千住柳町3-2●3888-3470●11時半～21時(昼休有)●水休



この人が...オ・ス・ス・メ



中井雪江さんのおすすめ

40代。老舗和菓子店なか井の女将。上品できれいな女将は何事にもセンス抜群

とんかつもりき

「姉妹でやっておられるでしょ。何でも家族に作るように作っておられてとてもおいしい。商売っぽくなく愛情みたく感じます。人においしい

店を聞かれると必ず紹介するお店です」中井さんがおっしゃるとおり、もりきではすべてが手作り。パン粉はもちろん、マヨネーズやクリームコロッケまで。素材を大切に生かすことが姉妹のモットーだとか。常連が多く浅草や上野から通ってくるもりきのカツサンドファンも。●千住旭町39-5●3881-6406●11時～20時(昼休有)●日休



前田章さんの

おすすめ

60代。社会保険労務士。青瓜の似合う温和な紳士。千住曙町に事務所を構える

松栄鮓

「私は鮓のタネで日本酒を飲むのが好きなんです。行きつけの鮓屋が台東、文京あたりから足立まで数軒ありますが、松栄鮓さんが一番美味しいと思う。親父さんが柔和で誠実みがあるしね。週に1～2回は行ってるでしょう」トロとアナゴが自慢の松栄鮓は、松島のアナゴを使う、時期以外のものは追わないなど、こだわりながらも、親父さんの職人ながら気さくで明るい人柄のせいで年代問わず居心地よい鮓屋だ。アナゴ1貫300円位。極上寿司は2800円。900円のランチはかなりお得といえる。●千住旭町24-8●3881-7628●11時～23時(昼休有)●水休



「落ち着いた大人の雰囲気。カクテルの種類が多いのはもちろん、料理もおいしく人を連れていくのにいい。しかも六本木のような値段じゃないし、下町らしく気をはらない。先日は東武線沿線にお住まいの仕事上のお客様を招待したのですが、また来たいと大変喜ばれました」オーナーは千住生まれの28才。銀座や鎌倉で納得いくまでバーテン修行し、夢を抱えて帰ってきた。「1日の終わりに、お疲れさまでしたと言えるような休息の場になりたいです」と心に染みるメッセージをくれた。●千住3-33●3882-3322●18時～深夜2時(金土3時)●無休

杉浦茂樹さんの

おすすめ

20代後半。広告代理店勤務。さらりとスーツを着こなす姿がカッコいい。千住に骨を埋めるつもりで千住っ子



千住 明治の女伝

人生いつも笑って生きてきた

柳原 小倉さんとさん 96歳

こちらがどんな質問をしてもまず笑ってしまおう笑い上戸なさんとさん。炭を商うご主人のもとに茨城県からお嫁にきたのが19歳のとき。



←20才のころ

「何でもあつて驚いちゃいましたよ。電灯もついていましたね。」

「何で見た東京は文字通り眩しい街だった。中でも一番気に入ったのが映画。当時千住にはいくつもの映画館があつて流行の映画をかけた。尾上松之助が興行の挨拶に来たときなどは、警察官が直々に警備の指揮をとりながら「尾上松之助さんが来ますから道をあけてください」と叫んで歩く賑わいぶりだったそう。



夫婦で並んで歩くことさえ照れくさかった時代。もちろん手をつなぐなんて一度もない。気に入らない客には炭を売らなかつたという頑固なご主人にしてみれば、夫婦で映画なんてきまりが悪い。千住の専売公社に勤めに出ていたさんとさんには共稼ぎの財布の余裕も

あつた。長男が生まれると長男の手を引いて通った。そのためか長男はの映画好きになつた。そう。

「デブさんだから、生まれて一度も洋服を着たことない」とまた笑う。専売公社のお勤めも和服姿に割烹着。敷島、朝日といったタバコの葉を袋詰めするのが主な仕事だった。ときどき仕事の早さを表彰されて、賞品に反物や鏡やらをもらえるのが嬉しくていつそう頑張った。息子2人、娘2人に恵まれた。小遣いで子供達とカレーライスを食べに行くのも楽しみの一つだった。当時カレーライスは珍しく、贅沢なことだったのだ。

苦労だと思つたことは一度もないというさんとさん。商売をいろいろと変え、49歳でご主人を亡くしたあとは、長男夫婦と鰻屋を商う。今はそこへ孫夫婦も加わって、店は任せて曾孫と遊ぶ楽隠居の身である。

「何でも食べるし、痛いところはない」というさんとさん。お国の茨城では気合を入れるときのかけ声は「ドッコイ真壁の伝正寺」というそう。どんなことも「ドッコイ真壁の伝正寺」で乗り切ってきたのだらう。その言葉には、物事を思い詰めない機転の良さ、苦境にあつても人生を楽しむ術を心得ているゆとりが感じられる。どうやら元氣の秘訣は鰻と、このかけ声にありそう。

の秘訣は鰻と、このかけ声にありそう。注真壁（マカ）は石籠で知られる茨城の城下町で、伝正寺は浅野長政夫妻の菩提寺として有名。

千住昔話 ③ 巻の野(牧の野)の主

千住大橋の下に亀がいたことは前回話した通り。一方、隅田川右岸あたりには蛇がいたという。

今の緑町から桜木までの川岸沿い一帯は以前は牧の野ともいい、ヨシやアシの繁る湿地帯だった。千住はご存知の通り宿場町、遊び場はつきもの。蛇も雄ならさだめし来たくなつたとみえ、土手を超え、繁みを抜け、堤通りに出て、明りが見える所になると人間に姿を変えてやって来た。それがなにより証拠には草が倒れ、蛇の通った跡がわかるのだった。

千住は水運の町、市場の町。埼玉の物資を運ぶのにもっぱら船便が大活躍していた。川越と東京の間を行き来する川越夜船がそれ。「橋戸出てみりゃ巻の

野までは流す櫓櫓も手につかず」と千住小唄にうたわれたように、このあたりは漕ぐのに骨がおれた。汐があがればあとは勢いで進めるさ、そう思う船頭たちは、待つ間千住へと遊びに出かけた。つまり蛇とは「おじい」と呼んでいた船頭のことだった…そんな風にいう人もいた。

もうひとつ余話があつて、その蛇の中に、「きつと迎えに来るから」と飯盛女の片目のおまきさんに約束したものがあつたという。ところが待てど暮らせどその人は来ない。とうとう怒つたおまきさん、「船を沈めてやる」と川に身を投げ、蛇へと化身した。そんなわけで、巻の野には片目の蛇がとぐろを巻くという。



下川又三さんにお話を聞きしました。「宿場町千住に上がって遊んでいく船頭たちを蛇にたとえたんですね」

① 千住に似た町

リスボン



キリスト教の信仰厚いポルトガルの人々の生活は一般に静かで質素である。普段はみんな素朴で恥ずかしがりやだけれど、友達や家族が揃えば歌が始まりワインが進む。ふと入ったレストランでは、2人の歌手が歌つた後、お客が次々とステージに立ちプロ顔負けのソウルフルなファドを聞かせてくれた。ファドはこの国の演歌だとは聞いていたけれど、今でも首都リスボンで歌われていることに驚いた。家で、町で、店で、おなかから大きな声を出して歌うのだ。

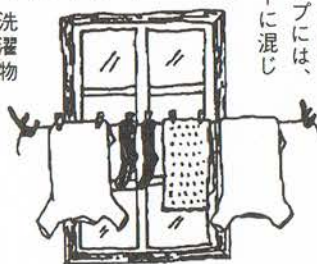


町をひたすら歩いた。大鍋のスーブが歩道からガラス越しに見える感じのいい定食屋を見つけた。ひな鳥の煮込みをパンにはさんでもらつてカウntaxーで立ち食いでいると、店の兄ちゃんにここに話しかけてくる。どこから来たの？...



(イラスト・文 遠藤杏子)

店員は老いも若きも実によく働く。汗をかきせつせと立ち回る姿が気持ちいい。そんな陽気な店がたくさんある。



ポルトガルは路地がいろいろ。坂の多い町のそこかしこに細い路地があり、道を曲がるとブーンと魚を焼く匂いが漂ってくる。空を見上げると、道はさんで向いの窓との間に渡されたロープには、シャツや靴下に混じつて、大きなパンツ小さなパンツ、家族みんなのパンツが並んでひらひら風に揺れている。洗濯物が揺れるのと一緒に子供の頃の記憶がゆらゆらと浮かんでくる。

懐かしさの記憶をたどりながら坂道を登りつめ、丘の上から屋根と屋根がくっついた街並を見下ろした。初めて千住に来た日に感じた懐かしさが、ふつとよみがえつた。

感想を送ってもらっちゃおう！30人に当たるよ！

今号の町雑誌千住はいかがでしたか？ ぜひご感想をお聞かせください。ご感想をお寄せいただいた方の中から、抽選で30名様にA.ケロリン湯桶ミニチュアキーホルダー（提供：睦和商事）またはB.便せん5冊セット（読者からの提供／絵柄の指定はできません）をさしあげます。

【応募方法】官製ハガキに町雑誌千住を読んだ感想■それを次号の誌面に掲載してもよいかどうか■住所■氏名■電話番号■職業■年齢■ほしいプレゼント（AまたはB）を書いてご応募ください。

【送り先】〒120 足立区千住元町14-18 町雑誌千住編集室「プレゼント」係
【締切】1997年6月30日

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、現在皆さん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 年間3千円(各号2冊・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 年間6千円(各号4冊・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 年間1万円(各号5冊・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します。

- 2口以上のご協力、500円からのカンパも大歓迎
- 少部数お求めの方は別途ご連絡ください。
- 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。
- 【振込先】千住竜田郵便局 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	足立友誼会	あやめ寿司本店	石原 捷恵
上木 恵子	大河内 渉	大野 康子	奥乃丸伸之助	お好焼美和	紙谷 衛
菊 や	KUSHIZEN	くつろ木	栗田田鶴子	佐藤 真澄	酒のモトハラ
塩島 莞爾	清水 正雄	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	宮田 昭明	宮元睦	松田季美子	よしだや
若林登紀子	渡辺 益男	誌面の関係上心意気会員の皆さんだけ掲載させていただきます(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

食べ処飲み処ご経営の皆さん、情報をくださった皆さん、ご協力ありがとうございました!

そのほかにも多くの皆さんのお力をお借りしました。



- 写真・情報提供に、ご協力ありがとうございました
- あづま千明 石崎小雪 小倉敏政 加藤義久 久保衣瑞里 小桜湯 坂田光穂 佐藤舞弥 沢瀬一彦 鈴木美砂ちゃんとお友達 千住仲間協議会の皆さま 柘利徳(ご一家) 田港信市 中村欽哉(ご一家) 成田貞信 野平成弥 堀内延浩 堀内敬子 松崎エリカ 酒徳雅 野村一成(敬称略)



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▼宛名書き配送などの出来る方▼配達できる方など...

●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/居酒屋地味ー ●千住旭町/アサヒ書店 旭町歯科医院 梅乃湯 スナックオレンジ 喜田家ルミネ店 太平洋書店 松栄鮎 となかつもりき 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/あびすや ●千住一丁目/和泉屋本店 焼かつつくし 喫茶蔵 鈴重精肉店 榎屋 日の出屋 前田クリーニング店 山本園 養生堂鍼灸整骨院 ●千住二丁目/おひもやさん 柏屋 紅茶とケーキセピア 幸楽 五味鳥 千住の永見 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 ●千住三丁目/珈琲物語 千代の湯 メンズギャラリー福田 ふくとみ 渡辺優文堂 ●千住四丁目/酒の花栗屋 ●千住五丁目/梅の湯 ●千住大川町/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 ーやなぎ金乃湯 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 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 コロラド ●千住宮元町/居酒屋せきね 高原書店 ●千住仲町/魚三商店 小桜湯 まじ満 ●千住河原町/不動産のカサマ 千寿泉 ●千住橋戸町/甲斐書店 仁寿堂薬局 ●千住緑町/魚源 オリーブ しずか屋 中村屋 バレット 丸安青果店 サロン・ド・ドウル ●千住外/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

- 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!
- ご協力いただけるお店はご連絡ください。

お楽しみは...

次号(夏号)の特集は:
千住宿で遊ぼう!



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。

取材であちこち歩き回りました。どこを歩いたのか今も良くわかりません。号を重ねるうちに千住のことは私に聞いて!と伝えるようになっていきました。私は黒目の住人です。(天森) ●私生まれも育ちも立区千住。今初陣つかまつり! 以後よろしく! (大江) ●世田谷に住んでいるけど千住で行きたい。店いっぱい見つけたよ。(小笠原真美) ●千住を訪れたのは今回が初めて。少しづつこの町の素顔を探っていく(ＹＫ) ●千住に住んでまだ3ヶ月。今回の取材で、色々な皆さんと接してみて、やっぱり千住を選んでよかったなあと思って思いました(鈴置ミホウ) ●お話を伺ったご主人は気さくで楽しい方だった。千住のうまいものは食べ物だけでなく、千住の人にも味がある。(Ｔ) ●おじなめききつね 亀蛇 鯉 などが身近なものだったこと、親しくおつきあいしていたこと、また人はその生き物のいいところに畏れを抱いていてニンゲンサマ同士だけで生きてるわけじゃないって感じていたことが、昔話を聞かせてもらってわかりました。千住の歴史の暮らしの知恵の教訓のものがナンセンスな 短いお話のなかにちゃんとならるの、いろいろ調べなければならなかったりしてけっこう勉強しなきゃいけなかった。(田辺) ●イキのいい店長さんにたくさんお会いして、千住イイトコ、イイオトコも多しと実感。(F) ●「空耳アワー」な私。取材のとき何度も聞きなおしてスママセン!(穂原恵子)

編集後記

千住・町・元気・探険隊は現在「足立区まちづくりトラスト」からご支援をいただいで活動しています



千住 発見

千住の公園で 見かけた風景。

● 走り回るちびっこ軍団。テレビゲームがはやっても、たまごっちが人気でも、塾に行く子供が多いと言っても、やっぱり公園は子供のすみか。でも最近太り気味の子供たち、もっともって公園に出ておいでよ。

● 大川町の公園ではアコーディオンおじさんに会った。気が向いたら公園まで出かけてきて弾くという。むかし飲み横を流して歩いた、プロの奏でる粋なメロディ。運が良ければ会えるはず。

● 4丁目の公園にいくと、おでんの屋台がやってきた。若いカップルが、チクワを串に刺してもらってかぶりつく。幸せがいっぱい。

● 竜田町の公園の前を夕方通りかかったら、ヒップホップを踊る高校生たちがいた。けっこうイイセンいってるかも。

● 柳原千草園ではあふれる緑の中をのんびり歩くおばあちゃんに会った。はっとさせてくれる風景。

● どこでも出会えるのは、昨今話題の「公園デビュー」の赤ちゃんとお母さん。近ごろは、とても子持ちに見えないきれいでカッコいいお母さん揃いで、春の公園は華やか満開。(写真/館又将文)



町雑誌「千住」(季刊) 春号 VOL3 1997年4月15日発行

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足立区千住元町14-18 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/大江明俊 大森美恵子 小笠原真美 梶諤子 坂井美千代 鈴置ミホウ 高橋次子
田辺一枝 穂原恵子 写真/柄澤明雄 川岸浩哲 熊谷永浩 後藤修身 館又将文 長野高志
松本康一 写真特別協力/石坂満 イラスト/遠藤杏子 鈴置ミホウ 高橋康子 長妻一MOMO
MAC協力/村田操 協力/大野清士 飯田みちる 鯨井博 能勢千詠子 原島陽子 山崎正樹