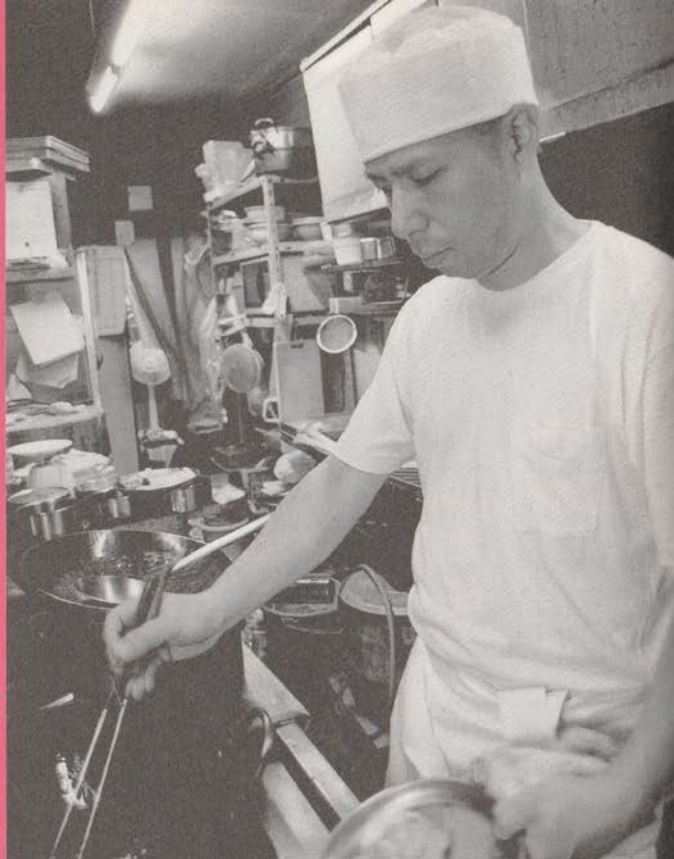




町
雑
誌

千住



PART 1

■特集■

千住ごくらくランチ

くるわ

■特集■

遊廓があったころ

保存版

■連載■

千住DAI SUKI ②

行きつけの店 ②

千住明治の女伝 ⑪

千住20'sの風景 ⑤

VOL. 14

頒価三〇〇円



MachiZasshi Senju



多量のランチ

ごくらくランチ

PART1



何にする？

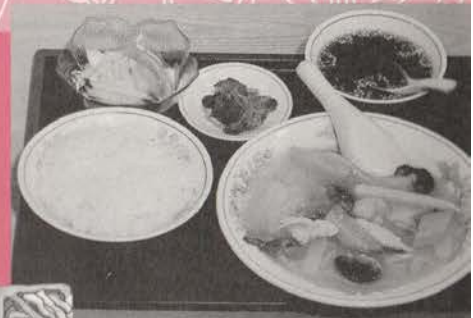


ランチだけを丁寧に作るお店はもちろん、夜のメニューを凝縮させた料理、新しいメニューのお試しや、材料をうまく使いまわしたサービスセットなど、ご主人のアイデアとサービス、お店のエキ스가ぎゅっとつまったのが、ランチ。ユニークな主人ぞろいの千住の店々は、ランチもとっても楽しめる。さあ、今日から、食べ歩こう！

(ランチ情報募集中！特集は次号に続きます)



目次



■特集	ごくらくランチPart1	1
	極上ランチ	2
	路地奥ランチ	4
	納得の500円ランチ	6
	中華店の定食はなかなかいける	8
	愛情いっぱいの持ち帰りランチ	10
	ママの手作りランチ	12
	千住ランチマップ	13
■特集	くるわ 遊廓があったころ	14
■連載	千住DAISUKI<柳原編②>	24
■連載	千住20'sの風景⑤	26
■連載	千住明治の女伝⑪	28
■連載	行きつけの店②	30
	お願いなど	32
■連載	千住タイムトラベル⑥	裏表紙



シェフの遠藤晃一さん。店名はフランス語で「光」を意味し、二人の名前に共通する光の文字からとった



宿場町の本格フレンチ

ラ・ルミエール

ランチは、スープにお肉かお魚から選ぶメイン、そしてデザートにコーヒーがつく2000円(写真)とメインが2品の2800円のコースのみ。手頃な値段ながら、満足度が高い



晃一さんのもうひとつのこだわりがワイン。手軽に飲めるものからマニア垂涎の逸品まで常時50〜60種類はあって、好みを言えば相談にのってもらえる。中にはワイン目当てで通うお客さんも

極上ランチ

庶民の町千住に隠れた味も雰囲気も極上のお店をそつとお教えします。

半段下がった店先には打ち水が、そして引き戸をあけると茶席の待合風を感じさせる空間が広がる。案内を乞うてしばし待つ間、ふと辺りに控えめな白檀のお香のいい香りが漂っているのに気づく。目にも舌にも心づくしが演出された和食空間を堪能できるのが味問屋・明日香だ。

ランチは自家製の豆腐をメインにした豆葉懷石(3800円、4800円)もあるが、ここは手軽な手桶弁当(1800円)をおすすめしたい。味の基本は、薄味の関西風。素材に味を足すのではなく、どれだけ引いて素材本来の味を引き出すかが明日香の料理なのだそう。看板の豆腐はスーパード完られている2倍の14%も糖度があるしっかりした味。その時々最適な豆、水を使って毎朝専用の工房で作られる。

そしてもうひとつの名物が、若い料理人から「親父」と呼ばれる店長の平野邦之さん。食材はもちろん、お酒や器も自ら買い付けに行き、おいしいと感じれば和・洋の区別なく、どんな料理に取り入れチャレンジする。「厳しさは東京いちかも」とはお話を伺った板前松下英之さん。「頑固だし、聞かないし。かと思えば柔らかいし。何より料理の引き出しがたくさんある。そんな店長の下で働くんだから、こっちは頑張らないとね」。新人は庖丁の前に礼儀作法。住み込みで、料理に携わる考え方、お客様に対する心構えをいちから教わる。古くて新しい、凛とした和食の世界を味わえる店である。

心づくしの和食空間

味問屋・明日香

お昼は、人数に応じて個室かカウンターがある部屋に通されるが、5つある個室は壁や天井など、それぞれに異なる趣向を凝らしてある。畳は縁のない利休畳を使用。厚みがあって座り心地がいいのだとか。とにかく居るだけで幸せな気分になれる

手桶弁当(1800円)→豆腐はもちろん煮物や焼き物、酢の物など、少しずつあしらわれた2段重ねの手桶に、季節の炊き込み御飯と赤だし、デザートがつく



店主でシェフの遠藤晃一さんは19歳でフレンチの世界に入り30歳で独立、奥さんの光子さんと二人で「ラ・ルミエール」をはじめ10年になる。光子さんとは、15年前に銀座の名店レカンの新宿店で働いていた時に知り合って結婚。当時は厨房3人でランチ時には70〜80名のお客さんが来て、目が回る忙しさだった。今のお店は20名も入ればいっぱいになるが、その細かいところまで行き届いたサービスができるという。こじんまりとした店内は、清涼感があつて実に落ち着く。

素材はすべて晃一さんが市場で直接選び、自分の目で確かめたその時々旬の味を調理する。フレンチの修行で一番最後に学ぶのがソースだそうだが、ラ・ルミエールのソースは、素材の味を引き立て、しかもやさしさの伝わってくるまろやかな味。「色々試してきて、最後にこの味になりました。どなたにも満足していただける自慢のソースです」。料理に、ご主人と会話しながら選んだワインをプラスして、とても贅沢な気分になれる。

●千住5510388821099
●12時〜15時(13時半ラストオーダー)
●月休●予約がベター

路地奥 ランチ

隠れ家みたいなそば屋

山形そば 順庵

賑やかな商店街に出されるイノシシの看板を曲がると、ひっそりと緑豊かな路地。その奥に民家をそのまま改造したそば屋がある。オーナーは中国湖南省出身の顔さん。90年に留学生として来日、学生時代に貿易会社を設立し、昨年6月にそば屋をやりたいと順庵を開店。

名物はイノシシそば（780円）。山形出身の料理長といっしょに、他の店との差別化を図りたくて、中国でも食べていたイノシシをセレクト。ざるにどーんと盛られた、しっかりした食感の二八の手打ちそばを、薄切りのイノシシ肉が入った濃いめのあったかいつゆにつけて食べる。肉は臭みがなく濃厚な味。低コレステロールで栄養たっぷり。くせになる美味さ。天ぷら類も低価格なのに美味。●千住1-26-7●3888-5557●11時半～14時●日休

さっぱりサクサク、絶品やきカツ

つくし



浅草から千住へ移って店を開いた先代の味を、4人兄弟の内4男を除く3人で守る。お客のオーダーが入ってから粉をはたき調理をはじめる豚肉は、黒豚など常時何種類かをキープ。通常は脂身が少なくさっぱりとした口当たりの万人向けの肉で作るが、ランチのピークを外せば、お客のリクエストに応じた肉で作ってくれる。焼きカツは、揚げるのではなくオープンで焼くため油っこくなくさっぱりサクサク。上にたっぷり振りかけたオランダ産のエダムチーズの香ばしさと、ジューシーなお肉の旨みが口の中に広がる。この味を当てに長年通い続けるお客さんも多いとか。ボリュームたっぷりだが、ペロリと食べてしまえる。

「けんかはするけどやはり兄弟だからね」と息もびったりで、カツができる絶妙のタイミングでそれ以外のものもサービスされるのは専門店の実力。本当はもっとお客さんのリクエストにお答えしたいんだけど、お昼時は忙しいとね、とのことなので、ピークが一段落する12時40分すぎが狙い目だ。●千住1-13-2●3882-1294●11時半～14時（14時ラストオーダー）●火休

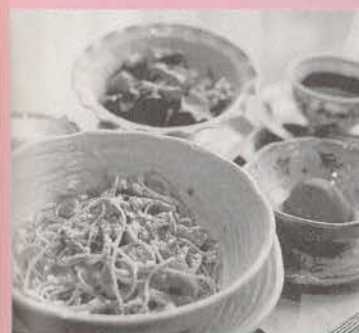
（取材・文/KW、写真/K）



「千住はもともと学生時代に住んでいた自分の家みたいな町。そこにこんな隠れ家みたいなお店が作れてうれしい」と顔さん。現在は料理長のもとスタッフ全員でそば打ちの練習や、新メニューの開発など研究の日々。現在のそばは取材時（写真）より、細い仕上がりになっている



ロース焼きカツ定食（1000円）。季節の小鉢も手が込んでいて満足度大。他にもランチの種類は多く、数量限定の幕の内弁当は人気だがすぐになくなる



路地の町千住には、知る人ぞ知る、路地奥の店がたくさんある。こんなところにこんなお店があったのか……。そんな発見を、ランチタイムにしてみませんか。



肩ひじはらず楽しむイタリア家庭料理

トラットリア アンコーラ

路地の入口から見ると、ご主人お手製のウッドデッキと奥様が丹誠するガーデニングが目に入る。五反野でイタリアンの店を開店していた平岡夫妻が自宅を改装してオープン、まるで知り合いの別荘にきた気分になれる小さな店だ。

調理・接客すべてをこなすのは、奥様の愛子さん。味は、イタリアンをやっていた時にコックに教わったプロの味をベースに、もともと料理好きだった愛子さんがアレンジした家庭風。「ほら、イタリアの家庭料理ってマンマ（ママの意味）の味っていうでしょ」。

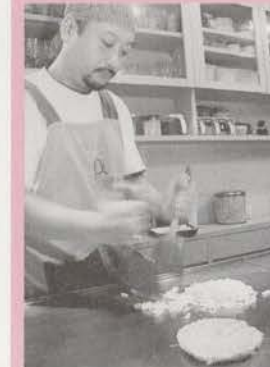
ランチは日替わりの3種類から選ぶパスタとガーリックトーストにサラダ、自家製デザートにコーヒーがついて900円。リーズナブルでかなり満足できる。パスタはトマトベースや、魚介類を使ったものなどあるが、じっくり時間をかけて作るミートソースは絶品。駅から少し遠いが、肩ひじはらずに楽しめる千住のマンマの味がここにはある。●千住元町3-9●3881-5860●11時半～14時半●木休

こだわりの関西風お好み焼き

モグランポ



「焼くのは意外とむずかしいから」とお客に焼かせず、焼いたものをサービスするモグランポ。ここのお好み焼きは黄色い。漂白していない国産の小麦粉を使っているためだ。京都から取り寄せた特製のソースと自家製のさっぱり味のマヨネーズの上には、うすく白いつおぶしが踊る。このかつおぶしも血合いの入っていない関西ならではのものを大阪・黒門市場より取り寄せている。じっくり焼いているのに、食感



お昼の人気メニューはお好み焼きと焼そばの両方を楽しめる写真のモグランポ定食（700円）や、神戸・そばめし定食（700円）など。定食にはすべておにぎり1コとサラダ、おみそしる、おしんこ、フルーツがつく

「お好み焼きの完成形は、やっぱり関西風に尽きるね」と断言するご主人の濱田さん。千住生まれで子どもの頃はぼった焼（もんじゃ）で育ったが、学生時代にアルバイトで働いたお好み焼き屋で関西風に開眼。6年前の開店時に、東京、関西、広島などを食べ歩き、さらに文献等でも研究。味だけでなく、お好み焼きの成り立ちなどにも造詣が深い



500円ランチ

納得の

できることなら昼食は安くあげたい。でも満足したい……。そんな庶民にやさしい500円ランチの店が千住にはけっこうある。500円だからとあなどるなかれ！

お好み焼き、鉄板焼きの店「一鉄」が2年前から出しているお昼の日替わり弁当。ランチはこのお弁当のみだが、おかずが豊富で全て手作り。どれも素朴で美味しいので思わずご



はんをお替りがしたくなる（店内ではお替り自由）。常連さんの「本当に500円で大丈夫？」の声にも、「お客さんが喜んでくれるなら」とてっちゃんことご主人。1個からしてくれる配達で昼は大忙しだ。●千住旭町20-9●3870-7774●11時半～14時●火休

本当に500円で大丈夫？——鉄



この日のランチメニューは幕の内弁当。焼き魚、煮物、玉子焼き、イカリング、ピーマンとしめじ炒め、ごはん、味噌汁などもりだくさん

ネタの大きさに満足

笹舟

ランチタイムにはにぎりとちらしと丼物が一人前500円。種類が豊富で盛りのよい丼物もいいが、にぎりがおすすめ。でっかいネタが贅沢に乗っていて満足度大。「笹舟チェーンで大量仕入れをしているので、安くて新鮮なネタが提供できるんです」と店長。また、甘くてふんわりやわらかな玉子焼は全て自家製の手焼きだ。日替わり寿司（500円）やアラ汁（50円）などお得なメニューが豊富。店内はもちろん、持ち帰り、出前もOK。●千住1-22-9●3888-7261●11時～15時●無休



洋食屋さんの丁寧なランチ

さんこう三幸

お昼だけのA,Bセット（500円）は、はっきり言うとお得だと思います。魚フライ、メンチ、チキンカツ、カニクリームコロッケなどの洋食メニュー1品にライス、スープ、お新香がつく。Cセット（600円）は盛り合わせ。ランチ



はフライものが中心だがサクッと軽い魚フライやジューシーなメンチカツなど、丁寧な洋食屋ならではの味。創業33年、ご主人は千住生まれの千住育ち。昔ながらの洋食屋「三幸」の落ち着いた店内でゆっくりと昼食が楽しめる。夜のオススメは定番のビーフシチュー、ライス付き（1000円）。●千住旭町21-10●3881-7826●11時～14時●月休

スパイシーな本格カレーはいかが？

インドラ



飲食店のひしめく飲み屋横丁の一角に昨年10月オープンしたインド料理店「インドラ」。本格インド料理のランチが500円から楽しめる。テイクアウトもできるカレー（ライス又はナン付き）がなんと500円！生地こだわったナンと、スパイスの効いたカレーの組み合わせが絶妙。「インドラとはインドの家という意味なんです」と社長のクレシさん。食品の輸入業も営んでいるので単品メニューもとにかく安い。お子様セットは350円だ。厨房が近いので、ナンを焼く様子なども見えて楽しい。●千住1-39-9●3870-1004●11時～15時●第2、3月休



Aランチ（写真）以外にも3種類のランチがあり、チャイやラッシーなどの飲み物や、シシカバブ、タンドリーチキンなどが付く

（取材・文／FJ、写真／F）

中華店の定食は なかなかいける

味・量ともに満足

ラーメン70番

店の名前は電話番号の0070から。

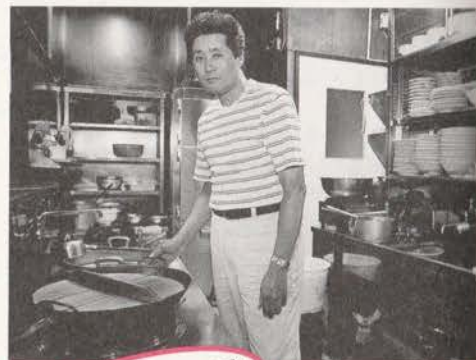
ご主人は、赤坂飯店、ピカロ飯店などで25年の修行を経て平成8年に千住に開業。毎朝ご主人が市場でみかけ気に入った材料からつくる日替わり定食(750円)は主に炒め物。一番美味しい旬の野菜を強火でダイナミックに炒めたしっかり味でボリュームも満点。このほかにも、ラーメンを組み合わせたセットものには自慢の餃子がついて650円から850円。海のもの、山のものからきちんとだし汁をとったみそ、しょうゆラーメンはあっさりとしたスープが麺にほどよく絡む。干しえび、干し貝柱など18種類の具を使い、だしのきいたバリッとした餃子も美味しい。●千住4-19-11●3888-0070●11時半～14時●日休

美人母子が営む
中国家庭料理

しゅうしゅうはんてん 秀秀飯店

マーボ豆腐、ナス四川風辛子炒めなどのおかず、スープ、ザーサイ、シュウマイ、ご飯(お替り可)、杏仁豆腐までつきなんと600円から。中国・福建省生まれの平井秀子さんが中国で独学、中国

家庭料理の味を日本に昨年開業。点心も麺類も近所の中華料理店ではあまり見かけないメニューが多い。食べ終わったあとの程良い辛みがいい。肉や野菜のエキスがミックスされた“あん”まで味わい尽くしたい。●千住仲町32-2●5284-2508●11時～14時半●火休



仕上がりきれいな定食

幸楽

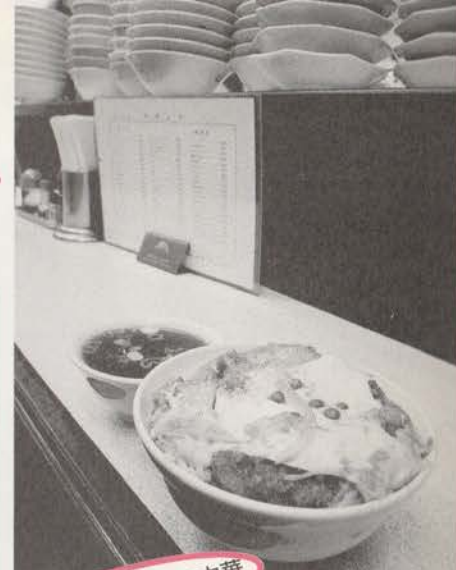
ランチだけのメニューは特にないが、ショウガ焼肉ライス、野菜炒め、トンカツライスなどの定食ものにみそ汁、お新香がつき、割安の750円から900円。庶民の味がうりだった小岩の源来軒から手ほどきをうけ、昭和38年に開業。創業以来、材料の質を落さず、材料の色合い、旨みを活かした仕上がり、美しいうす味の定食ものが人気。ラーメンは透き通ったスープを最後の一滴まで味わえる生々粋の東京ラーメンだ。●日ノ出町4-2●3881-6582●11時～15時●火休

野菜が豊富で栄養バランスのよいランチを食べられるところといえば中華料理店。町じゅうにたくさんあるが、店主の個性がそのまま料理に出るところが面白い。気軽にトライしてみて。意外な発見があるかも。

身近な材料をプロの味に

しゃんしゃん 香 香

豚肉とキャベツの辛子炒めなど定番の定食4品に加え、週替わり定食が750円。店の名前は中国バセリの香から。ご主人は原宿、町田などの南国酒家で足掛け10年、口のこえた親方のもとで修行した中華職人で、平成4年に開業した。下町の身近な材料を使いながら高級中華店、南国酒家の味つけを踏襲する。週替わり定食でいただいた鳥肉とイカとコーンの炒め物は、それぞれの材料の旨みを自家製ダレが引き出し、まったりとした味が口の中に広がる逸品だった。●千住中居町17-21●3870-7798●11時半～15時●日休

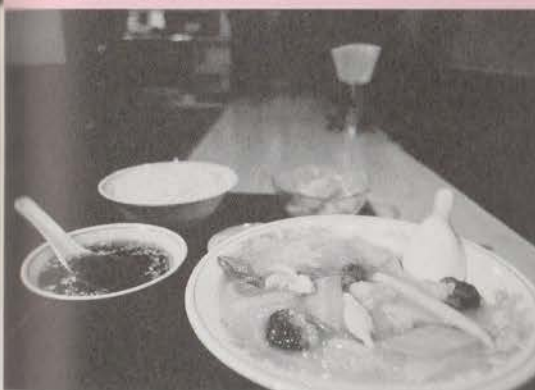


ちょっと洋食風な中華

味 楽

米軍・極東空軍本部クラブのシェフだった先代が身近な人に美味しい洋食・中華をと昭和37年に開業。ランチメニューは特にないが、ラーメンに半チャーハン、焼肉ライスなどが600円から680円。注文を聞いてから揚げ、煮込むカツドン(700円)はトンカツのやわらかさと香ばしさがうけている。2代目ご主人考案のピリカラの味楽ソバ、ハンバーグのように肉の詰まったジューシーな餃子もランチにうってつけ。●千住緑町2-20-2●3881-7822●11時～15時●火休

取材日の週替わり定食、鳥肉と五目野菜の辛子炒め、煮込み(750円)。シンプルながら中華風のなごみ空間でいただく定食は、満足度大。



ラーメンパーク

オリジナルな麺料理が人気

食べ物好きのご夫婦が世界一のラーメンを目指して昭和40年代に開業。大きなシャンデリアの店内、ピンクのワイシャツにブルーの蝶ネクタイの店員さん、洋食皿の上ののったラーメンが話題だったとか。麺はスープに合うオリジナルの配合で製麺。人気の広東麺は、ほどよい味加減でほんのりした甘みが女性に受けている。中国人シェフの手による挽肉とザーサイのスパゲッティ風もピリッとした味わいで人気。ランチは、旬の食材を使った週替わり定食が4品、食後にアイスクリームまたはコーヒーがついて680円から880円。●千住2-61●3881-7627●11時半～15時●無休



愛情いっぱいの
持ち帰りランチ

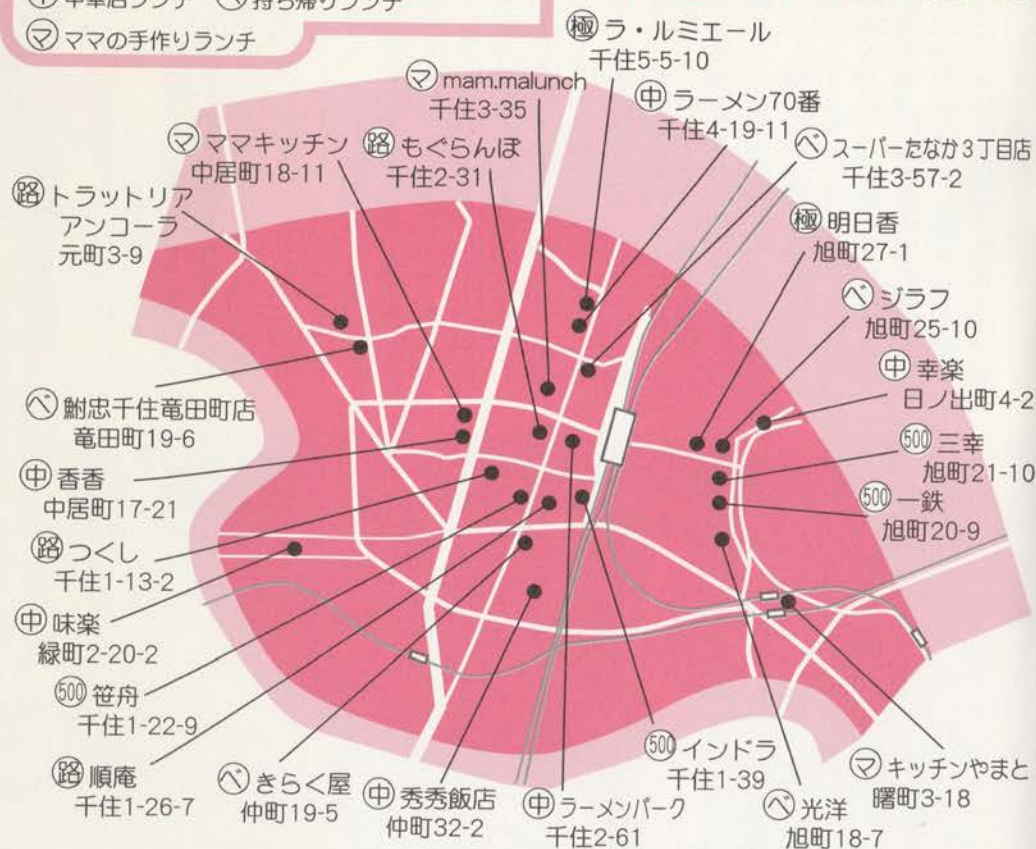
光 洋 の日替わり弁当

スーパーたなか 3丁目店の

● (取材・イラスト／O、取材・文／F)

- (極) 極上ランチ (路) 路地奥ランチ (500) 500円ランチ
 (中) 中華店ランチ (△) 持ち帰りランチ
 (マ) ママの手作りランチ

千住ランチマップ



どれもこれも手作りのお惣菜

ママキッチン

ママキッチンは、メニューが豊富なお弁当屋さん。もとは五反野で定食屋さんをしていた実力派で、大手弁当店では使わざるを得ない冷凍ものなどは一切使わず全て手作り。昼時には約10種類の日替わり弁当(520円)がカウンターに並び、どれもボリュームがあって、昼をしっかりと食べたい人にもウレシイ。その中でもちょっとびっくりさせられたのは煮魚弁当。煮魚定食がそのまま弁当になったという感覚で、味の染み込んだゆでさんの煮魚が美味。サラダや煮物など惣菜も豊富で、今晚のおかず、おつまみにもオススメ。●千住中居町18-11●3888-5421●10時半～21時半●日祝休



ママの手作りランチ

忙しいとどうしても多くなる外食、コンビニ弁当にインスタント食品。だけど、油ものが多かったり塩分過多だったり、野菜が少ないから栄養のバランスも悪くて、体には悪そう……。そんな現代人たちに耳寄りな、家庭料理を中心とした愛情たっぷりママの味が味わえるお店を選んでみました。

ていねいな野菜たっぷりランチ

キッチンやまと

昨年11月にオープンしたキッチンやまと。すべて手作りの日替わりメニューは、メインの皿、煮物、おひたし、ごはん、味噌汁、デザートにコーヒーが付いて 750円(アイスコーヒー: 850円)。とにかく野菜が豊富で、あるとき数えてみたら18種類あったとか! もととんかつ屋さんだったということもあり揚げものもおいしい。明るい店内ではやさしいおかあさんが笑顔で迎えてくれて、いつ行ってもおふくろの味が楽しめる。●千住曙町3-18●3888-4971●11時～14時●日祝休



個性派ママのアイデアランチ

mam・ma lunch

定番メニューのしょうが焼きとぶり照り焼きに加え、牛肉のカレー風味焼きやグリーンアスパラのかにあんかけ等々、個性派ママの週がわりアイデアメニューが目を引く。それらに煮物、小鉢、香の物、ごはん(お替り自由)、味噌汁にドリンクが付いて850円。味はもちろんボリュームでも満足させてくれる。月曜はお客さんのリクエストでオムライス(オニオンスープ付き)のみ。ケチャップかデミグラスソースかを選んで500円は驚き。●千住3-35●090-7202-3126●11時半～15時(無くなり次第終了)●土日休



この日のメインは冷奴の冷しゃぶのせ

遊ぶ廓があったころ

そもそも千住の遊廓は、宿場町だった千住の街道沿いの飯盛旅籠に端を発する。飯盛旅籠とは飯盛女、つまりは遊女を置いた旅籠であった。

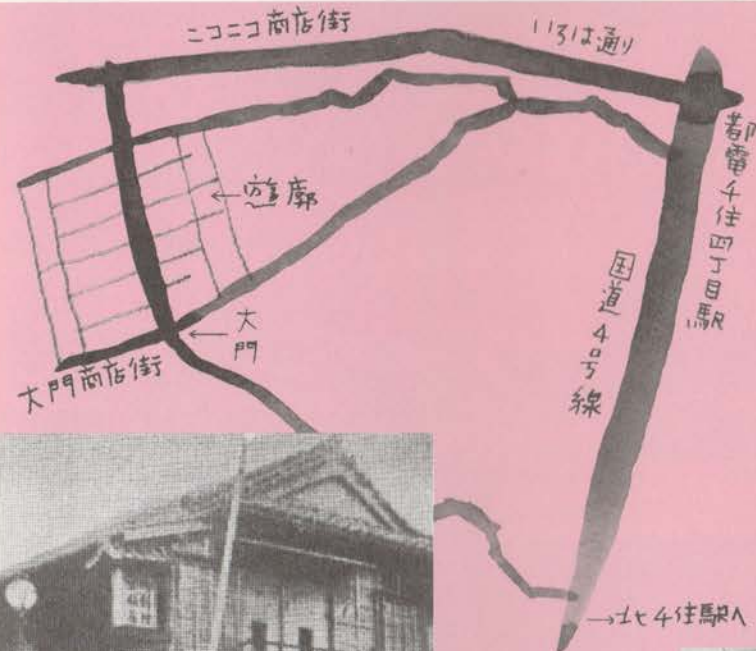
宿場には、常に馬と人を決められた数だけ用意し、公用の旅行者には無料または安い料金で提供しなければならぬという義務があった。街道に面した屋敷が、間口の広さに応じてこれを負担したが、その負担は決して楽なものではなかったのである。そしてその救済策として飯盛旅籠は許可される運びとなり、1764年（明和元年）、千住宿には150人の飯盛女が認められたことが記録に残る。

明治期、これまで街道を通じて移動していた人やモノが、北千住駅の開設に伴い鉄道によって動き始めると、すでに貸座敷と名を変えていた飯盛旅籠の周辺は商業地としても発展をはじめ、街道筋の町、宿場町としての機能はうすれていく。昼間は商業地、民家も多い生活の町として賑わい、夜は色街となるという2面性を持った千住の街道筋は、風紀上の問題などから遊廓の移転を迫られるようになっていった。

そして大正10年（1921年）、街道沿いの貸座敷は16軒で少し離れた田んぼの中へ新しい「千住遊廓」を誕生させ、移転。以降、赤線が廃止となる昭和33年まで徐々に発展を遂げながら千住柳町は「くるわ」と呼ばれ、街道筋や昭和3年開通の都電の通りにも匹敵する「千住の顔」となった。戦後赤線は、都内に17カ所。

遊廓は、千住に限らず芦原などに新しく造成されたものが多く、広いメイン通りに垂直に交わる何本かの道からなる規則正しい街割りが特徴だ。当初田んぼの中に出現した千住遊廓は、提灯を下げて出かけたというほど寂しい場所にあったが、都電の駅や北千住駅からこの新しい町に続く道は徐々に賑わいを増すようになっていく。訪れる客をあてにして飲食店や青線ができたため、現在でもこれらの道筋には当時の色香を残す凝った意匠の建物を見ることが出来る。遊廓の入口には大門があったが、大門のあった場所は現在では賑やかな大門商店街の入口。

注：赤線と青線……昭和21年の公娼廃止令の際、政府が許可した「特殊飲食店街」を地図上に赤い線で囲んだことから「赤線」と呼ばれた。女性たちは名目上はカフエーの女給だったが実質は公娼。これに対して私娼街は「青線」と呼ばれた。



現在の大門付近



洋髪を結った花魁



千住遊廓のおもかげをしのばせる大門付近

娼妓名簿



「お職」とその部屋。つくりつけの家具がみえる



現在の千住柳町のメインストリートにあるてんぐ焼きの店。おばあちゃんが焼きたてを包んでくれる。小ぶりのサイズ、もちっとした皮、ほどよい甘みのあんが人気で、子ども連れや少年が通りがかりに買う姿が見られる。

（昔の写真／足立・女の歴史「華苗のうた」より）



家の中に路地がある…



メイン通りに面する壁面の円
のなかには、今も「曙」の文
字がうつすら見える

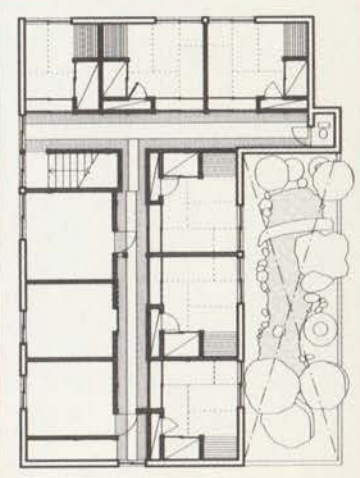
2003年に取り壊しが予定されている当時のカフェー調遊廊「あけぼの」を取材させてもらった。廊下をはさんで小部屋がたくさんあった遊廊の建物は、赤線廃止後アパートや下宿屋に転用されたものが多いが、あけぼのも同様。現在も2階はアパート、1階は飲食店として使われている。外観からは想像できない艶っぽい内部の造りが今も残り、町の奥深さを感じさせる。



外側からは想像のつかない大きな庭があり、それを囲むようにし字型に建物が増えられ、良い部屋からは庭が望めるようになっている

数寄屋風の色っぽい内装は、日常からかけ離れた「夢」の空間を演出している。くねくねした木の柱やピンク色の模様がいった壁、丸窓などが印象的

二階平面図。中廊下式で、3畳と4畳半の2つのタイプの部屋が9室ある



一部屋一部屋の入口にひさしがつき、独立した家のようにも見える。いったん建物の中に入ったはずなのにまた外にいるような錯覚にも陥る

2人並んでも十分歩けるほど広い階段も遊廊の建物の特徴



格付けが高いと思われる部屋は、天井まで艶っぽい





角地にある2軒続きの家。奥まった入り口が秘め事を想像させる。小さなドア、細い窓から女性が顔をのぞかせ、男性を誘ったと聞く

こちら側の入り口には横に円柱が。これは構造上は必要ない飾りとしての飾り柱だが、そのモダンさも客へのアピール。入り口上のアールのカーブも艶めいた印象



看板建築にも似たファサードのデザイン。2階のバルコニーは飾りで、出ることにはできないが、往時はここから女性が顔をだしたのかも

豆タイルは、戦後、遊廓の外壁を飾るデコレーションのひとつとして多用された。華やかさと清潔感を演出するためだろうか。この建物も今はもうない

色街の名残り

千住柳町を歩くと、垂直に交差する広い道に面して家々が立ち並び、あたかも新しく切り開いた新興住宅地の様相を呈している。十数年前まではずいぶん残っていたという遊廓らしい意匠を残す建物はごくわずかとなった。

日常を忘れさせることが、遊廓建築の役目。狭い入口、細く区切られた窓、豆タイル、曲線を生かしたデザイン、外壁に描かれた文様や屋号、女性が顔を出すバルコニー……ひそやかに、あでやかに、色っぽさを演出していた様子がわかる。



近所の人によると「黒猫」という名前で遊廓だったとか。現在はアパートとして使われている。2階へ上がる階段の広さが、当時をしのばせる



こちらの建物は、近年まで残っていたが今はもうない。入口の様子に風情があった。かっぱという名だったそう



近年まで柳町に残っていたキュートな建物。小さな窓、アールのついたデザイン、いくつにも分かれた小さな入口、2階のバルコニーなどが特徴的





戦後は、持ち主が『バラック』と呼ぶ木造モルタル造りの建物（左）が建てられた



四本煙突が間近に見えた



戦前は、3階建てにも見える2階建ての立派な和風の樓が軒を並べていたが、戦争中に建物疎開で半分以上は壊された

(昔の写真提供／「やなぎ、S.Y.、取材文／K.W.、F.)



色町の思い出

「朝、おかず屋さんが売りに来ましたよ。豆だとかつくだ煮だとか上手に煮てあってね、花魁さんたちとかおばさんたちが、ちよっとしたおどんぶり買いにいったり。」(Tさん・大正10年生)

「戦後、進駐軍が来たときには、一番最初にうちに来ちゃったの。靴のままで上がっちゃったのね。うちのおばあちゃんなんか怖くて逃げちゃったのね。それで私、出ていって「You! You!」
「Shoes! Shoes!」「No!」
って言ったの。私もわかんないからね。それで2階へ行って喫茶室へ腰掛けてもらって、私がかかとでしゃべる間に通訳呼んできてね。突然だったから、私も半分ふるえてた」(Tさん)

「あの頃は花火っていうのが楽しかったですよ。土手にずーっとマス席ができたの、お相撲みたいに。毎年、マスを買わされて、花魁たちを連れて見に行きましたよ」(Tさん)

「戦争中は建物疎開で、一軒おきに兵隊さんが潰していったの」(Yさん・大正11年生)

「遊廓、赤線、そして風営法。廃業後は間貸しのアパート、学生寮や食事つきの下宿屋になったわ」(Yさん)

「盆踊りの時期は、やぐらの上できれいに日本髪を結った花魁さんたちが踊ってた」(Yさん)

「遊廓時代は打掛に日本髪を結った花魁、もちろん源氏名。それが赤線になると、なんとかちゃんに。思い出に残っているのは「リボンのさっちゃん」。頭に必ず何かくっつけていて。顔はそんなに美人じゃなかったけど、お客あしらいがうまくってね。息子をおばあさんに預けて働いて、息子に仕送りしていたよ」(Yさん)

「それぞれのお店ごとに専門の周旋屋さんがいてね。4年四季で、来た時は親と本人と楼主で警察に届出に行った。戦後はそんなことはなくなったので、いろんな人が来た」(Yさん)

「大門の先（北千住駅側）はカフェ街。夜はネオンがついて綺麗だった。昼間はひっそりしてたけど夜は賑やかだった。子どもは学校の行き帰りに通るなって言われていた。中には矢場もあった。カフェの中には昼間はあんみつ、夜はお酒をサービスしている甘陣（甘党陣家）ってのがあって、そこへはときどき行った」(Yさん)

さっぱりして 静かな町

ある遊廓の嫁が見た柳町

「この町は独特だったよね。この町自体は裕福だった。そして周りは極端に貧しかった」と話すのは、今村節子さん。昭和31年、福島から嫁に来たときは17歳、嫁ぎ先の商売も知らなかった。外から来た真っ直ぐな目で、ある面客観的に町を観察してきた女性である。「お金も時間も教養もある旦那衆と奥様方、お嬢さま方の町」と彼女は言う。ここに「ぼっちゃま方」は入っていない。生まれた女の子は両親とともにくるわの中に暮らしたが、男の子はくるわの外の別宅に祖父母らと暮らした。跡取りとなるかもしれない男の子に教える帝王学のひとつでは、と息子の嘉伸さんは言う。女郎に情を持つことなく、「商品」であると認識させるという。旦那衆も女郎たちが客と過ごす2階へ上がることはほとんどなかったようである。

当時はずいぶん賑やかだったんでしょねと尋ねると、「さっぱりして静かな町だった」という意外な答えが返ってきた。思えばどの街角にも子どもの遊ぶ姿があふれていた時代である。道に犬の糞もゴミも散らかっていた時代。しかしくるわの中に子どもの遊ぶ姿はなく、また、毎日掃き清める人がいていつもきれいだったという。

それが『くるわ』の一步外に出ればものすごく賑やかだった。「女の人たちも買い物に行くでしょ。それだけでも1軒に10人から住んでるわけですから」。多い頃はその遊廓が68軒を数えた(昭和13年)のだから確かにそうだろう。そしてまた、くるわのなかの静かな町は夜を迎えると一転して賑やかになり、夜中を過ぎては明るく、華やかである。「ちよいとちよいと」と声をかける女郎たち。呼び込みをする牛太郎(番頭)たち。

静と動。あるいは貧と富。男と女。正反對のものが「線」を境に背中合わせに存在する不思議な町だった。昭和33年に赤線が廃止された後、働く場を失った女性たちの多くは「くるわ」の外の飲食店へ職を求めた。「柳町の周りには「赤ちようちん」がいっぱいあったわ」。節子さんによると赤ちようちは当時、女性のいる店の象徴だったという。10席くらいしかない狭い店に女性が3人も5人もいたりして、実質的な「青線」として存続した店も多かったという。くるわは柳町に境を接する外側へ、また発展を始めていた北千住駅前の飲み屋横丁(通称飲み横)へと非合法に散らばっていった。赤線廃止後10年くらいは青線も残り、けんかが常識の町だったそうである。

「K美ちゃん」は養女で来たんだよね。花魁の産んだ子を引き取って育てていたのよね。今村母子のご近所のお宅の話が出る。引き取った夫婦の間に子どもはなかった。奥さんがもと女郎だったのだという。「自分の身につまされて、育てたのかもしれないね」。赤線終焉期の短期間、外の目を持って内側に暮らした節子さんが、花魁たちは人一倍他人に愛情をかけられる人たちだった気がすると言った言葉がここに残った。

(昔の写真提供／「やなぎ、取材・文／F、写真／T」)



今村嘉伸さんが子どものころ遊んだ町の風景。昭和35年頃。カフェー調のモダンな意匠がところどころに見られる



一やなぎ (いちやなぎ)
東京都足立区千住柳町16-1
03-3881-0625
営業時間／17時～24時
定休日／火曜日
北千住駅より徒歩約15分。

遊廓だった「一山木」は、赤線廃止の前年に食堂「一やなぎ」に商売替えをした。位置は少し動いたが、今も千住柳町で居酒屋として営業している。右が今村節子さん。左が嘉伸さん。母子で営む居酒屋は、何でも美味しく値段も手頃、特に韓鍋の美味さには定評がある。



和風だった建物が徐々に洋風の装飾をまとうようになっていった



昭和20年3月10日の空襲で吉原を焼け出されて千住柳町に開いた「奴」が「一山木」の前身。入口を入るとホールがあり、女性たちが待ち受けていた。戦後間もない頃の女郎たちはかっぱう着を着て「女給」として働いたという。壁面上部に「奴」の文字が見える

オモチャなんかなくても

柳原の子どもたち

柳原の商店街は、細い道沿いに小さな商店がぎっしりと立ち並び、次から次へと目に飛び込んでくる暮らしの風景は歩く人を飽きさせない。かつて北千住駅前の旭町商店街にまだ店が多かった頃には、夕方になると、駅前から柳原まで数珠つなぎに買物客の列ができ、雨の日には傘もさせないほどのにぎわいだった。現在も柳原では、桜祭り、七夕祭り、万燈神輿などイベントが盛り沢山で、季節ごとの飾りが商店街を彩り、道行く人を楽しませている。

今回はそんな遊び心いっぱい柳原の商店街の方々に、子供の頃、楽しかったことを伺った。



柳原銀座通り会

以前の商店街の名



ゆらを燃して焼くとイモの味がうまい!

マカロニカレー

(遠峰さんのお話から)

遠峰さんの小学校時代の楽しみは学校給食だった。魚や野菜中心の食卓が一般的だったが、給食にはパンや脱脂粉乳に加えて鯨肉やマカロニカレー等、家では食べられない変わりネタが出された。学校帰りには広場がないため、横町(路地裏)でベーゴマ、メンコ、缶蹴りやビー玉で遊んだ。朝早くには子供が「なっとうー、なっとうー」といって納豆を売り歩いた。かつては多くの子供達が、新聞配達や牛乳配達などの仕事で小遣いを稼いだ。



遠峰商店

戦前から柳原で営業している米店。遠峰良輔さんは昭和20年に柳原に生まれ、幼い頃から家業を手伝い、仕事を継ぐ事を決めていた。

丸井クリーニング店

中村金三さんは昭和11年に柳原で生まれた。両国のクリーニング屋で8年間の住み込みの修行の後、昭和35年、柳原で丸井クリーニング店を開業する。両国国技館のスタッフの浴衣のクリーニング等も請け負っている。

ミタテ理容室

見建正常さんは昭和21年5才の時に空襲のため目黒から柳原に移り住み、15才で家業を継いだ。今年で創業56年を迎える理容室。理容室ができる前は、見建さんの祖父が営む建具屋だった。

紙芝居屋さん

(見建さんのお話から)

「なんにもなかったからね、ゼーんぶ自分達の手作りで遊んだもんだよ。」正月飾りをはすす頃、松を使って女の子はお姫様ごっこをし、男の子は竹馬を作った。「靴なんか履かないんだよ、みんな裸足で乗るの!」街には紙芝居屋もよく来ていた。一日5円の小遣いも紙芝居の日には10円もらって見に行った。お金のない子は太鼓を持って、紙芝居のおじさんの手伝いをしながら見た。お腹がへれば、家の向かいの通りにあった焼き芋屋で大鍋で焼いたさつま芋をほおばった。



ぼった屋さん

(中村さんのお話から)

今はきれいに舗装された商店街の道も、かつてはガスがらと呼ばれる石炭槽を敷き詰めたものだった。道を照らす光は、ぶらぶら提灯といって電球の入った提灯が風に揺れていた。道の脇には水路が通り、近所の銭湯から流れてくる温かいお湯に一元玉を浮かべて遊んだ。家のそばには「ぼった屋さん」があり、これも中村さんの楽しみの一つ。

「ぼった」とは、他地域でもんじゃと呼ばれる、キャベツや揚げ玉の入ったうどん粉を鉄板で焼いて食べる人気のおやつ。今は見かけなくなりましたが、当時は商店街に数件あった駄菓子屋で食べられた。



ぼったとぼったとたらして
じゅっとなめて、
アッとお口にすれば
あらおいし!!



右から2人目が見建正常さん。昭和21年頃、店の前で

千住20'sの風景<5>

平岡麻美20

Hiraoka Asami, 20 years old

写真・文／鎌又将文

今年の4月21日、女子柔道選手権の中で最高の大会である皇后盃の無差別級一回戦、平岡麻美は観客の拍手と、歓声の高波を浴びていた。

誰もが勝つとは思っていなかった。

なにしろ麻美さんの相手は、国内外数々の大会に於いて上位入賞を果たし、重量級のホープと言われている山本恵（大阪府警）選手だ。そのうえ山本選手は麻美さんよりも10センチ高く、40キロ重い。その相手を、背筋200キロを越える力を爆発させ、5分間攻め続け勝利を得た。麻美さん曰く「2回戦には力が残っていなかった」と言わしめ

■プロフィール／たてまたまきみ 岩手県生まれ。写真学校卒業後、大手出版社スタジオ勤務。その後、東京を離れたいという思いからタクシー運転手を経て、現在は世界の都市、まちのなかに生きる「人」を撮る。

る戦いだっただ。

麻美さんが柔道に興味を持ったのは小学校5年のとき。バルセロナオリンピックで、テレビに映し出された田村亮子が銀メダルを首から下げ、悔し泣きをしている姿に「銀メダルをとったのに何故泣いてるんだらう？」と疑問を持った時だったという。

何か強く惹かれるものを感じたその秋から千住警察の道場を場として、柔道着をもう一つの皮膚にするための生活が始まった。柔道が彼女を驚かせたのは、始めてからわずか3カ月後の警察内の大会、小学生の部で準優勝してしまったことである。金メダル以外は欲しくない田村亮子と違って、麻美さんは何でもいいからたくさんトロフィーを集めたい衝動に駆られる。中学ではあつという間に全国中学校柔道大会のベスト16までいく。

ところが高校に入った途端、苦難が始まる。1年の時、全国予選東京都大会で準優勝をしたのを最後に勝てなくなった。「中学時代は勝ってばかりいたのに、高校では負けてばかりいた」。彼

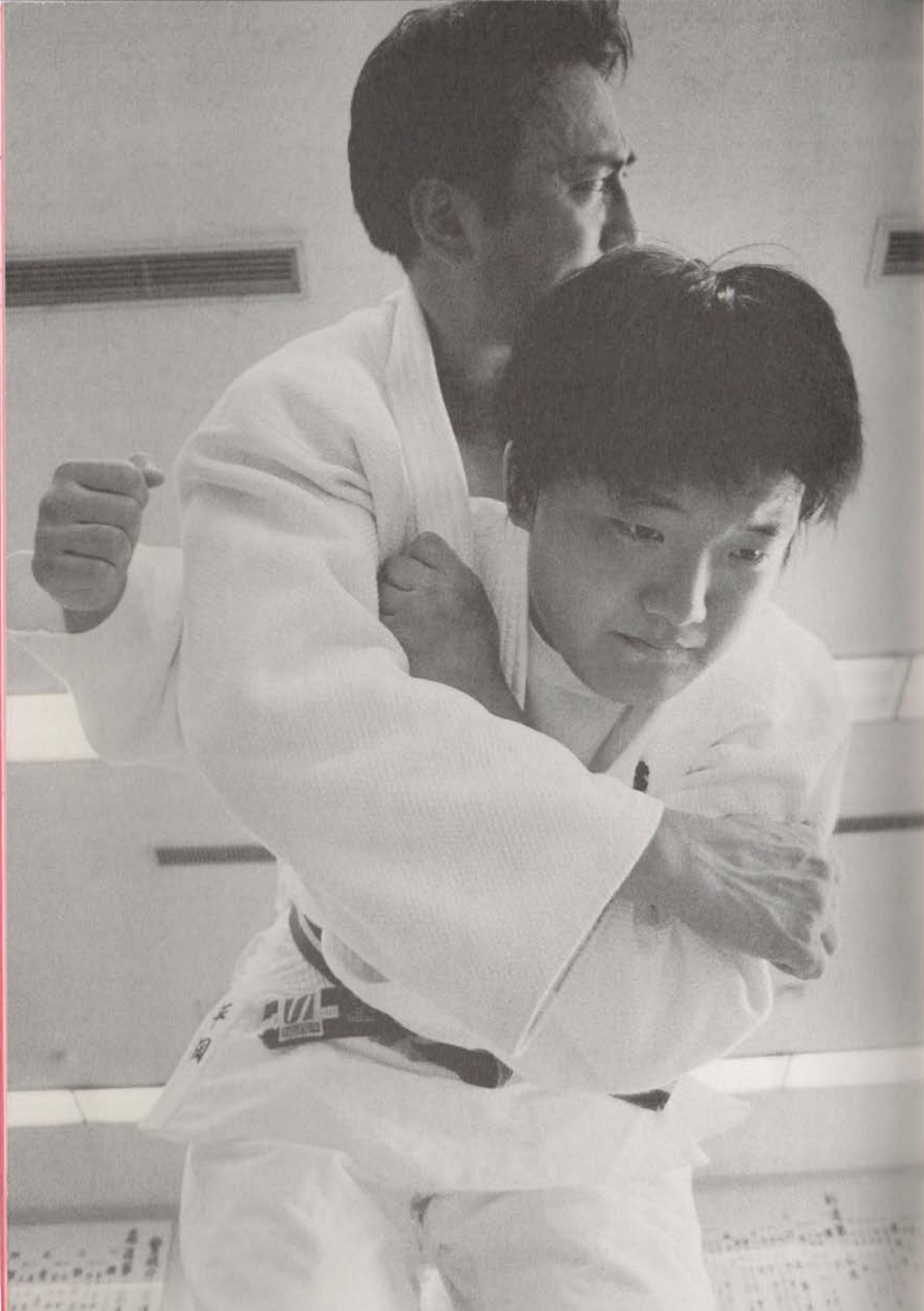
女自身より彼女に詳しい父親は「中学時代の成績に天狗になっていた」からだと言った。

転機は平成国際大学に入学し、親元を離れ、合宿生活に入ったときに始まる。中高の柔道部では同世代の女子部員に恵まれなかったため、初めて同世代の稽古仲間を得た。身近に天狗の鼻など通じない先輩もいる。本来の彼女、天性の柔道魂、勝つことの楽しい柔道が帰って来た。戦う舞台は今、急速に、確実に、大きくなっている。彼女はこの秋、平成国際大学柔道部の主将となった。

麻美さんは78キロ級、女子柔道の2番目に重いクラスだ。ここには昨年ミュンヘンで、世界選手権3連覇を達成した阿武教

子（警視庁）をはじめ、高校生で昨年の全日本体重別で優勝した鳥谷部真弓（帝京大）、今年のパリ国際大会で優勝した松崎みずほ（コマツ）など強豪がひしめいてる。

重量級選手が戦う格闘技は、激しい打楽器演奏そのもの。鍛え上げられた肉体のぶつかり合う振動が見る者の全身を覆い、心が真空状態になったような快感に導いてくれる。数年後のオリンピックの舞台。今より大きくなった麻美さんが、山本恵選手と戦った時のように、その瞬間にある全ての力を出し切った戦いで、オリンピックアリーナをバカッションの内部に変える瞬間を目撃出来るような気がする。（取材…2002年8・9月）



お手玉はできないけれど

西村玉枝さん 91才

すたすたすた……そんな言葉がびったり来るくらい軽やかに、玉枝さんは自分の部屋から現れた。一人娘夫妻、孫夫妻と同居する千住仲町の家の応接室は、ひ孫とその友達が遊ぶテレビゲームの大音量であふれていた。「お客さまなんだから、もう少し音を小さくしなさいよ」と言われて子どもたちは音量を下げる。玉枝さんの食事は娘の登美子さんが用意し、一家の洗濯物を取り入れたたむ仕事は玉枝さんが引き受ける。「ひこはたくさんいるの。全員が集まって、東武飯店で90歳のお祝いをしてもらったとき、うれしかったわね」。それぞれが花を買ってきてくれたり、座布団を縫ってきてくれたりしたのだという。ごく自然で心地よい4世代家族の風景がそこにあった。

玉枝さんの現在の趣味は読書。「ぶっくらんどへはよく行きます。行けば4、5冊買ってきます。週刊新潮はオータニさんでね」。新聞の小説はもう一度読みたいと思い、切り抜いてためてきた。昔から好きで通い詰めた文楽へは「このごろは行かせてもらえないんです。



昭和24年、40歳のときの玉枝さん。姪っ子と

なっちゃった」(笑)。一人娘がかわいくてしようがなく夫は離そうとしなかったらしいが、慣れない子守りに疲れてもいたようだ。玉枝さんの心に残る事件だった。

ところで玉枝さんには現在子どもが一人し

危ないからって」。

小田原で生まれた玉枝さんは、12歳のとき品川へ子守り奉公に出る。男親が酒飲みで、バクチを打ったり遊んだりするのでおじいちゃんに追い出され、母は再婚するがフタを開けてみるとまた遊び人……というのを何度も繰り返し、父親の違う姉弟が何人も生まれて働けない母は、玉枝さんに頼った。「遊びたい盛りから無我夢中で働いたでしょ。だからお手玉もやれない」。

千住仲町の西林家に嫁入りしたのは昭和4年、18歳のとき。北千住の駅前でカフェのお勝手を手伝っていて、後に夫となる九一さんに見そめられた。しかし、母を助けて働いていた玉枝さんは「親に仕送りしなきゃいけないから、嫁には行かない」といったんは断る。すると義姉



同居しているひ孫たちと一緒に。家族との暮らしもあるが、仲町公園で年代の近い友人たちときを過ごすのも日課。「今日は私が買うね」と、順番でお茶を買ったり団子を買ったりしておしゃべりする。夏の間は体調がよくなってお休みしたが、涼しくなったら再開の予定

さんが「月15円、送ってあげる」と解決策を持ち出し、九一さんと一緒にすることに。当時、西林家は、両親はなかったものの姉弟は多く、「生蔵」という屋号のしょうがのつま屋を営む大店だった。やつちやばで俵で仕入れてきた泥つきのしょうがのこぶを取ってほうきで洗い、近所の内職さんに皮をむかせてから、カンナにかけて薄く切って水にさらして寿司屋に卸した。「ひとつを22切れに切らなきゃ、って言ってたんです」。そんな忙しい仕事場に飛び込んだ。

しかし「ツレアイがドラクもんで」、バクチを打ったり市場へ支払うお金を持ち出したり酒を飲んで暴れたり。腹に据えかねて玉枝さんは小田原へ逃げたことがある。一人娘の登美子さんは3歳で、夫がおぶってしまつて離さないで、後ろ髪を引かれる思いながら一人で発った。実はちよつとした脅かしのもりだったのだが、それがちょうど二・二六事件(昭和11年)にぶつかり、駅には憲兵が何人も立っていて怖くて仕方がない。それなのに小田原の母は「いったん嫁に行つたんだから」と家に入れてくれない。事件の混乱のなか、千住へとは返りするが、今度は夫が入れてくれない。しかし、夜になって裏木戸からそつと入ると「夫婦のことだから」何とかおさまった。「着物を取りに来ました、って言ってね。それからずるずるべつたり、今に

かないが、実はその前に男の子を4人産んでいる。皆、誕生日を迎える前のかわいい盛りに血がつけて亡くしたのだという。「悲しかった。それでおじいさんがぐれちゃったんだと思う」。5人目のときには注意に注意を重ねて、家族みんなで大切に大切にしてきた。戦後、孫ができてから九一さんは、人が変わったようにかたくなったという。「孫がかわいくてかわいくてね」。

哀しみも喜びも数えきれず、たどり着いた「今」に苦労はなく「言いたいことは何もない。明日死んでもいい」と穏やかだが、「つ

らかったこと」を聞いたとき彼女は、嫁に来た当初の、こんな話をした。

「毎月三十日になると、奥の座敷から『玉枝さーん』って義姉さんに呼ばれるんですよ。あーっと思って『はい』と答え、座って15円をもらい、『ありがとうございます』と言うの。今だから言うけど、毎月もらうたんびに、いやだったね』。カフェで働き、自分で稼いだお金を送るのはまったく違う気持ちだったという。家の仕事をしていたわけだから「給料だと思えばいいんだけど」。人生を振り返るとき、彼女が思い出す「苦労」がお金をもらうシーンであることは興味深い。その短い言葉の中に、明治女が「人間としての尊厳」を大切に、凜と生きてきた崇高な姿に触れる思いがした。

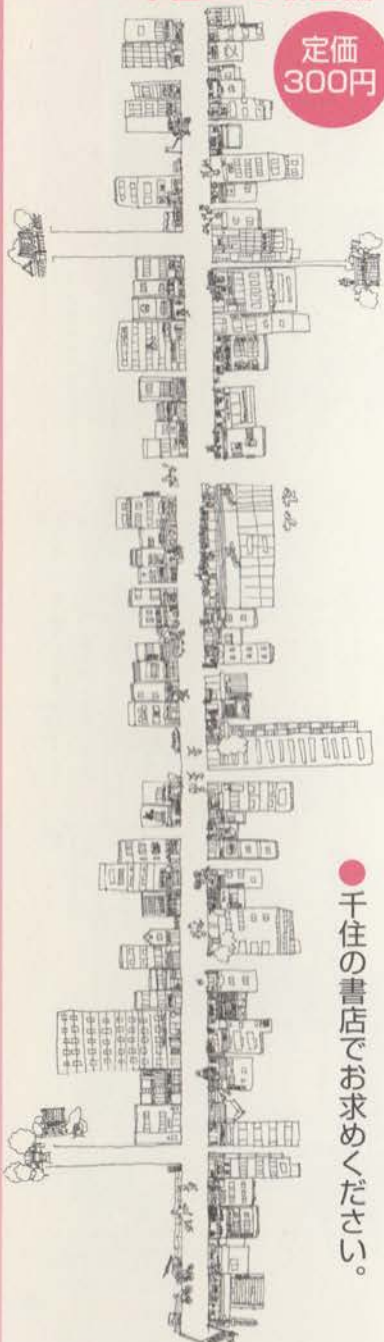
(取材/2001.8.23 by F)

●千住の書店でお求めください。

千住イラストマップ 販売中!

千住蔵の町
千住1~5丁目編

定価
300円



遠山「焼き鳥」



遠山ファミリー

場所 ■ 東京都足立区千住3 24
北千住駅より徒歩10分
営業 ■ 午後6:00～11:00位 (水曜定休)
電話 ■ 03-3870-3639

夕暮れの通りに、提灯とあまり見かけなくなった縄のれんがつつらと揺れる軒先は「間違いなくいい店」と思いつつ常連客ムードが漂っていて、入るのに躊躇するかもしれないけれど、木製引き戸をガラガラと開ければ「正解」と思うはず。

生まれも育ちも千住で、もと鳥肉卸問屋のせがれというマスターが炭火で焼き上げる串は、ネタを見極める目と独自の仕入れルートにより新鮮で妥協がなく、どれも納得の味。しかもおっくくて安い。「あいよ」という微妙にやる気があるそななそな声と共にカウンター越しに出てくる。わたしの一押しはふつくらと

していてホントにハート型のハツ。ナンコツも見たくないほどおっくき。脂っぽくてちよつと苦手だった皮や手羽先も香ばしくてジューシー。カモもよかったけど、国産品が品薄とかでメニュー札は裏返しのまま。いつかまた食べたいなあ。

ところで一見、無愛想な感じもしないこともないマスターから道端で自転車すれ違いざまに

「今日はあるよ。」とか「ないぞ。」と、ぼつり声が掛かる。暗黙の了解のようなもので、わたしの大好物が「レバ刺し」のことだ。鳥は新鮮さが決め手だから、なかなか出せる店は少ない。特有の苦味とアクも少なく、なめらかでねつとり濃厚。最近では店に行けば、注文しなくても出してもらえる。「あいよ」。

店内はL字カウンターと奥に小さな座敷がひとつあるだけだから、「しっぽり飲むのがいいよねえ。」なんて思っていると、容赦なく女将さ



んと、誰もが一目で親子とわかる一人娘で花の女子高生麻希子ちゃん、コントとしか思えないほど面白おかしい会話が炸裂。最初はうるさく感じたけど、慣れてくるとわたしの心配までしてくれたり「家族っていいな。」と、ほろつとしちゃう。

■プロフィール／なかだえり 1974年岩手県生まれ。およそ190年前に建てられたといわれる千住の「蔵」をアトリエとし、フリーランスでイラスト、執筆、建築設計など多分野で活動中。食と酒に飽きなき探求心を持つ。 <http://www.nakaden.com>



遠山 焼き鳥

千住応援会員になって！
その1

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 3千円以上 (各 2冊 3回配本・送料、手数料込み)
- となり組応援会員 年会費 6千円以上 (各 4冊 3回配本・送料、手数料込み)
- 心意気応援会員 年会費 1万円以上 (各 5冊 3回配本・送料、手数料込み)
- 法人会員 年会費 3万円以上 (各10冊 3回配本・送料、手数料込み)

心意気応援会員は紙面でお名前を、法人会員は社名他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	足立区観光協会	足立立教会	あやめ寿司本店	石原 捷恵	一 初
石川 義夫	上木 恵子	植蘭 徹	うなぎ千寿	(有)裏方家多聞堂	奥津 麗子
奥乃丸伸之助	鯨岡 亘	久保田生花店	倉元 恭一	栗田田鶴子	喫茶 蔵
小室 凱充	金 蔵 寺	佐藤 真澄	佐藤 昭司	三 忠 本店	塩島 莞爾
清水 正雄	篠宮 勲	白土 徳一	新日本百年茶	鈴木 尚利	須藤 尚俊
スペースエイド	千住ファーマシー	千住本氷川神社	高見澤康夫	戸沼 幸市	鳥 真
虎谷 恭子	中島 勝正	野田 征子	堀内 延浩	柳原ぼん太	松田季美子
マツマル	松本 龍子	水庭 康夫	緑町町会有志	宮田 昭明	宮田 一男
酒のモトハラ	吉田 忠司	よしだや	若林登紀子		

(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！

千住応援広告を募集しています (P29参照)。
お問い合わせは090-1267-7389 (担当山崎)
または3870-7055 (千住・町・元気・探険隊) まで。



千住最中本舗



⑫ (3882-4147)

千住竜田町本店・五反野店
竹の塚店・北千住ルミネ1階
梅島駅前店・花畑店

コミック3万冊ゆったり80席

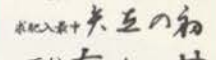
まんが喫茶

営業時間 平日AM10:00~PM11:00
日曜日AM10:00~PM10:00

TEL 03-3879-7532

イト・ヨ・カ堂となり柏光社ビル4F

槍かけ松最中



千住なか井

電話 (3882)10011002

北千住駅東口前

東武旭町歯科医院

削らないのに白い歯になれる

TEL 3888-3971

北千住駅東口

足立区千住旭町4-10

お願い！その2 ●スタッフを募集します！

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) ユーザーで版下作業をしていただける方▼宛名書き配送などの出来る方▼配達できる方などなど…

●千住の面白いひと、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！

●千住旭町/アサヒ書店 旭町歯科医院 喜田家ルミネ店 とんかつもりき 丸善・がある よしだや ●千住東町/ヘアーサロンノヒラ ●柳原/あびす屋 ●千住一丁目/和泉屋本店 喫茶蔵 コバガーデン 鈴重精肉店 焼かつつくし 椿屋 日の出屋 前田クリーニング店 山本園 ゆうらい ●千住二丁目/柏屋 五味鳥 千住の永見 ぶつくらんど 三河屋 ●千住三丁目/一番 珈琲物語 メンズギャラリー福田 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/ホシノ理容室 山口書店 ●千住寿町/大黒湯 ●千住元町/タカラ湯

モカ ●千住桜木町/渋谷歯科医院 穂高 ●千住柳町/キッチンアントレ

一富士 一やなぎ 金乃湯 ニコニコ湯 ●千住竜田町/アリス 喜

田家本店 大衆割烹つばめ ●千住中居町/北嶋書店 コロラド ●千

住宮元町/高原書店 ●千住仲町/小桜湯 まじ満 ●千住河原町/不

動産のカサマ プチテラス ●千住橋戸町/仁寿堂薬局 徳田屋食堂

●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 ●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 書林梅島店 富士ブックス 小泉

書店 ブックスステーション小泉 ブックスひでき 好文堂書店 書

肆アクセス ●この他にもあります。お問い合わせください。●町雑

誌千住をお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。

参考文献 葦笛の歌/鈴木裕子編 (ドメス出版)、千住宿民俗誌/佐々木勝・佐々木美智子著 (名著出版)、赤線跡を歩く/木村聡著 (自由国民社)、アーバン・テクスチャ/大竹誠 (住まいの図書館出版局)、足立の今昔 (足立区役所) ほか

次号VOL.15
お楽しみに！
特集は…
ぶつくらんど
PART2

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

VOL. 5 千住の餅菓子屋

VOL. 6 映画文学の 千住 前編

VOL. 7 映画文学の 千住 後編

VOL. 8 千住手仕事職人の世界

VOL. 9 千住手仕事職人の世界

VOL. 10 千住の年中行事

VOL. 11 千住の年中行事

VOL. 12 千住の魚河岸

VOL. 13 荒川 PART1

バックナンバー販売店

アサヒ書店

笠間産業

仁寿堂薬局

ぶつくらんど

渡辺優文堂

北嶋書店

高原書店

丸善がある北千住ルミネ店

書肆アクセス(神保町)

書林梅島店

好文堂書店(梅島)

編集後記

●千住の住人になって9ヶ月目、そして町雑誌千住には今回が初参加となりました。「お弁当を食べて千住を知る！」というおいしい仕事でした(大橋英子) ●千住に来て5年が経った。15年住んだ実家より知り合いが多いかもしれない。今や千住に帰るとホッとしたりして、私もすっかり千住っ子？(オオクラ) ●最近続けて出張の機会が多いけど帰った途端、お隣、近所のななちゃん、たっくん姉弟、舟橋さんとかが通りがかりに窓や灯りを見て「おかえり〜」と声掛けくれる。キュン。(なかだ) ●この間はじめて緑町界隈をカメラを持って歩きました。旧街道筋とは違った面白さにおどろき、フィルムを何本使ったことか。近いうちにその成果をまち歩き企画として生かします。ぜひ参加してください。(川上佳子) ●今夜は中秋の名月。すすしくなって参りました。ランチ取材の頃はあんなに暑かったのに、でも美味しいものをいろいろ食べたので、乗り切れました。ごちそうさまでした。(FJ) ●うん、中国4000年の味。蜀漢、孫呉、曹魏、真っ赤に燃え上がり、天を焦がす赤壁の味？(gakk) ●「3丁目の角」(9月30日発売、ワールドフォトプレス刊)で「千住大研究」を32ページやらせてもらいました。町雑誌千住でやった内容も隠し持っていたネタ(笑)も含め、充実した千住案内です。こ一読を。(F)

昭和4年、千寿第一小学校（今の本町小）の中庭、
後列左から4番目が筆者小学1年生のとき



あの頃のはなし

あの頃とは、誰もが過去を振り返って、思い出話をするときによく使う言葉だ。旧友との話に花が咲くと、つい「あの頃はな～」と出てしまう。楽しかったこと。面白かったこと。つらかったこと。いろいろ話をしているうちに童心にかえり、あの頃が甦ってくるものだ。話し合っているうちに新しい発見もあり、参考になることも多々ある。

街を歩いていると、同年輩の人と会った場合、年齢を聞くことがあるが、女性の場合は特に気を使うことがある。このようなときは、「貴方さん、ハナハト、サイトサイタ、どちらですか」と聞くと、必ずどちらかを答えてくれる。当時は教科書は全国統一で、国語の本の読み出しは、誰に聞いても答えてくれるから面白い。ハナハトは大正14年（1925年）生まれまで、サイトサイタは昭和10年前後だから、あとは顔の表情で判断すればよい。

今回の「あの頃」は、私の小学校入学当時の昭和4年頃のことを思い出して話してみようと思う。その頃は千住の町は旧道が中心で、仲町、一丁目、二丁目、三

千住タイムトラベル

6

丁目が賑やかだった。駅前
はあまり盛ん
でなく、人力
車が客待ちし

この連載は、千住の町を西へ東へ歩
くだけでなく、少～し過去へも歩い
ていただくための道しるべです。

ている程度で、汽車が到着する時に駅弁屋さんが売り
回る位だった。今年は区制七十周年で、区役所も記念
行事でいろいろと催し物を行っているが、私は、最大
の変化は地名の変化だと思う。東京府下南足立郡千住
町何丁目といって、地方都市と同じ田舎臭い住所だっ
た。また、住んでいる住人も、上野や浅草へ出かける
にも「東京へ行く」と言っていた。東京に住んでいて
おかしい話だが当時は、新市内と旧市内がはっきり区
別されていたので全然違和感がなかった。また市電も、
千住大橋から千住四丁目までは、三銭高い別料金だっ
た。東京になじんだのは昭和十年頃からだろう。学校
へ通学するのも「かすり」の着物の子が多く（写真参
照）、洋服の子は少なかった。下駄履き、草履履きだった。

（次号に続く）（写真・文/石坂満）

町雑誌「千住」 VOL.14 2003年 1月発行

発行 千住 町元気探検隊 〒120-0044足立区千住緑町2-33-23TEL 03-3870-7055

編集 町雑誌千住編集室 〒120-0034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/岩男澄美雄 大倉いずほ 金崎いずみ 川上佳子 なかだえり 藤井紀章 写真/熊谷永浩
館又将文 藤野勤 特別協力/石坂満 デザイン協力/渡辺あつ子 イラスト/大倉いずほ 大橋英子
岡本杏子 なかだえり 協力/稲葉あや子 大江明俊 大野清士 原島陽子 山崎正樹

本誌掲載記事・写真・イラスト等の無断複写（コピー）・複製・転載を禁じます。