



伝 統

特集
3

長きに渡って
代々受け継がれている
伝統がある。
職人技を受け継ぎ、
伝統を守り続けていく人物を
クローズアップしていく。



を 知 る

新橋駅 周辺 エリア

ディスカウントショップ・ 質店 セキネ

Map >> 35

厳選された商品を
リーズナブルな価格で!

新橋駅から徒歩2分、サラリーマンがひっきりなしに行き来する通りに店を構えるディスカウントショップ・質店 セキネ。売れ筋商品はやはり、バッグや靴、時計といったサラリーマンの必需品だ。また、先代の実家が酒類の販売をしていたことから、レアな日本酒や焼酎といったお酒も豊富な種類が揃う。お店への入りやすさを重視し、扉はあえてつけず、外壁は全面ガラスにして、外から店内の様子や商品が見えるようにしている。こだわりはディスカウントショップだからと言って、「安かろう悪かろう」にはならないこと。長年の経験から商品の目利きは確かなものがあり、専務取締役の茂木健治さんは「自信の持てる商品しか置きません」と断言。厳選した商品をリーズナブルな価格で提供し続けている。



品揃え豊富なバッグ売り場。たくさんのサラリーマンが訪れる



お店の外観。「セキネ」の看板が目印

〒 東京都港区新橋2-9-1
☎ 03-3504-2070
🕒 月～金 10:00～19:30、土 10:00～18:30
🗓 日曜・祝祭日
🌐 <http://www.s-sekine.com/>
📍 JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線「新橋」駅から徒歩2分

入りやすさを重視して入口には扉がない。店頭からとにかくたくさんの商品が並んでいる



新橋駅
周辺
エリア

木村屋 田村町本店

Map >> 36

“作りたいものありき”で
自家製洋菓子を提供

いいものを作るために必要な材料を集め、販売価格は後から決める。値段ありきではなく、作りたいものありきの発想が、木村屋のモットーだ。ショートケーキにはショートケーキにあった生クリームがあり、焼き菓子にもそれぞれの商品にあうバターがある。複数の問屋から一番の素材を選び、それを使用して作っているのだ。バナナケーキ、焼き菓子といった商品が毎日飛ぶように売れている。

テイクアウトだけでなく喫茶店も長きに渡って近隣住民から愛されている。戦後間もない頃、パン屋や洋食屋は珍しかった。この木村屋で初めてトーストやハンバーグを食べたという人も多く、40～50年の時を経て訪れるお客様もいる。岡本太郎、江戸川乱歩も訪れたことがあるという。



旬なフルーツをたっぷり使ったフルーツショートケーキ。この商品はお客さんの「こういうものを作ってほしい」というリクエストから生まれたもの。夏季は期間限定で桃のショートケーキも販売される

1900年創業という長い歴史を持ち、多くの文化人が訪れるのも特徴。店内には岡本太郎画伯のスケッチも飾られている



マドレーヌ、フルーツの入ったパウンドケーキなどの焼き菓子がよく売れている。なかでも塩バターを使用したマドレーヌ(写真左)は、昔ながらの作り方が続けられていて、人気が高い

〒 東京都港区新橋1-18-19キムラヤビル1F
☎ 03-3591-1701
🕒 月～金 8:30～20:00
🗓 土・日・祝祭日
🌐 <http://www.kimuraya1900.co.jp/index.html>
📍 都営地下鉄三田線「内幸町」駅から徒歩すぐ

140年の歴史を持つ 日本で唯一の 琵琶専門店

こちらは正倉院に収蔵されている琵琶と同じもので販売価格はなんと500万円!



特集
3

伝統を知る

店

頭に飾られている色鮮やか琵琶は、正倉院に収蔵されている琵琶と同じもの。夜光貝、琥珀を切って、それを埋め込んで作り上げた。この琵琶を制作したのが、石田琵琶店の4代目で人間国宝の石田不識さんだ。

石田琵琶店が店を構えたのは明治11年(1878年)のこと。初代は元々、官軍の兵士で西南戦争に出兵していた。この時、敵地で聴いた薩摩琵琶の音色に魅了され、終戦後に官軍を辞めて、職人を雇って石田琵琶店を開店したのだ。以来受け継がれている伝統は、仕入れからスケールが違う。

材料となるケヤキやクワは、御蔵島から丸太で仕入れる。収穫は2〜3年に1回で1〜2月の木が冬眠している時期。島は火山灰があり、春や秋など、木が水を吸う時期だと、木にシミが残って美しさが失われてしまうため、収穫は必ず寒い時期と決まっている。

そして収穫した木を乾燥させるのだが、これが気の遠くなるような時間を必要とする。埼玉県坂戸市に木を保管する倉庫があり、そこで表側に使う木は3〜4年、厚みが必要な裏側に使う木になると10年は寝かせる。

現在、楽器屋で大量生産されている琵琶の場合、人工乾燥機を用いて短時間で乾かしていることが多いが、自然乾燥と人工乾燥では木から出る音の響きが違

う。伝統の石田琵琶店ではあくまでも本物にこだわっているからこそ、時間をかけることを惜しまない。

先代から店を継ぐ前の石田さんは大工だった。そのため形を作ることではできたが、理想の音を出すことに苦心した。琵琶の先生から音を教わってもらったり、演奏会に足を運ぶなどということも知った。使う人が男性なのか、女性なのか、声の質によつて最適な音は変わる。また、木目によつても微妙な音の違いが出てしまうため、裏の厚さで調節するのだという。

使用している糸も昔から変わらない。良質な生糸の生産地として知られる滋賀県にある、明治41年創業の丸三ハシモトの黄色い絹糸を使用。粒子の細かさが変わると音が変わってしまったため、ハシモトの糸以外は使っていない。糸の太さは4段階あつて、これも使う人によつて適したものが変わってくる。

こうして時間と手間をかけて作られる琵琶は、安いものでも35万円。すべてクワで作ったものになると、数百万円の値段がつく。決して安いものではないが、演奏がうまくなるためには、本物の音が必要。事実、取材時に聴かせてもらった琵琶の音は、ズリと胸に響くものだった。

140年続く石田琵琶店の伝統は、自身が演奏者であり、本物の音を知る息子さんに受け継がれていく。

石田琵琶店

ishidabiwaten



4代目の石田不識さんは文化庁の選定保存技術者の認定を受けている



「石田琵琶店」の看板がお店の目印



店内にはたくさんの賞状が飾られている



一つひとつ石田さんが音を確認しながら作り上げていく。使う人の声に合わせて音を調整するのだ

ISHIDABIWATEN



こちらの小さな琵琶は販売用ではない。亡くなった方に対して、向こうの世界に行っても音楽を楽しめるようにということ。棺に入れるものなのだという。これまでお話しになった方数人にだけ贈呈している

Map >> 37

SHOP DATA

- 住 東京都港区虎ノ門3-8-4
- ☎ 03-3431-6548
- 🕒 [月~土] 9:00~17:00
- 🗓 日・祝祭日
- 📍 東京メトロ銀座線「虎ノ門」駅から徒歩5分

用具入れは長きに渡って同じものが使われている。丸い取っ手のほうが古いもの

特集
3

伝統を知る

尾崎紅葉が名付けた 江の嶋最中を味わう！

お店の入口はこんな感じ。左の垂れ幕はその季節のおすすめ商品を紹介している



4代目の内田吉彦さん。伝統を守りつつ、新しいことにもチャレンジしている

SHIBASHINMEI EITARO



ビルの看板の岡本太郎さんの文字。もともとは竣工時のお祝いで配るマッチ箱の図柄として書かれたものだった



箱の包装も海をイメージした鮮やかなもの。デザイン自体は昔から大きくは変わっていないが、昭和の初期は1枚、1枚版画で印刷していた



一つずつ包装することで日持ちがする。また、開けた時には香ばしい匂いを感じることができる

Map >> 38

SHOP DATA

- 📍 東京都港区芝大門1-4-14
- ☎ 03-3431-2211
- 🕒 [月~金] 9:00~19:00、[土] 9:00~14:00
- 📅 日・祝定休、8月は土曜も休み
- 🌐 <http://www.shiba-eitaro.com/index.html>
- 🚶 JR・東京モノレール「浜松町」駅から徒歩4分
都営地下鉄大江戸線「大門」駅から徒歩1分

江の嶋最中は、5種類のあんを味わえるのももちろん、一つひとつ貝の形が異なる見た目、包装を開けた時の香りと、五感で楽しむことができるのが魅力だ。

明治時代からの伝統を守る一方で、新しい和菓子も制作している。近年の人気商品が大判の最中、「葵玉梓(あおいたまず)」は、葵は増上寺の紋「三つ葉葵」のこと、最中にはそれが刻まれている。ちなみに玉梓とは、万葉集によれば「たより」「恋文」という意味。大切な人に贈りたくなる菓子であってほしいという思いから、こう名付けた。

100年を超える伝統を持つ芝神明榮太樓は、次の100年も変わらずに和菓子の美味しさを追求していく。

貝殻をかたどった江の嶋最中。一日に2000個売り上げることもある



特集 3

伝統を知る

芝神明 榮太樓

shibashinmei eitaro

2017年の新語・流行語大賞に選ばれた言葉は「インスタ映え」。Instagramにアップした際に映える、見栄えのいいものという意味だが、芝神明榮太樓の「江の嶋最中」は、まさにインスタ映えする一品。「インスタ映え」する商品は、なんと今から100年以上も前に作られたものなのだ。

芝神明榮太樓は明治18年創業で、130年以上の歴史を誇る老舗の和菓子屋。看板商品の江の嶋最中は、明治35年から販売されている。その名付け親は小説家の尾崎紅葉だ。菓子包紙の「江の嶋」の文字も尾崎紅葉が書き、絵は浮世絵師・武内桂舟の木版画。印刷方法こそ時代とともに変化しているもの、デザイン自体は当時のものを継承している。

最中の形はカキ、ホタテ、ハマグリなど5種類の貝殻をイメージしたもので、皮は香ばしい焦がし皮。その中には粒あん、こしあん、胡麻あん、柚子あん、白あんの5種類のあんが入り、5つの味を楽しむことができる。

昭和40年過ぎから小粒な最中を一つひとつ包装するようになった。これには、いくつかの狙いがある。一つは日持ちさせること。個別に包装することで通常よりも日持ちするため、お土産にも便利になった。そしてもう一つは、開けた時の匂い。袋を開けた瞬間に焦がし皮の香ばしい香りを味わえる。また、一個100円から販売

銀座 東作

ginza tosaku

伝統を知る

特集
3

江戸時代から
伝統を守る和竿の職人



店内に並び和竿の数々。50万円もする高価なものもある



竹は11～12月に収穫され、天日で乾かしたものを3～4月に仕入れていく。そこからさらに1年寝かすため、店内には大量の竹が並び



曲がった竹を伸ばすために火であぶる。このさじ加減は長年の経験が必要だ



職人歴40年の松本和彦さん。「竿を何本作ったかわからない」といほど作ってきた



大正4年に作られた看板は書道家・中村不折が書いたもの

工具箱は創業当時から受け継がれてきたものだけに年季がすごい



GINZA TOSAKU

Map >> 39

SHOP DATA

〒東京都港区浜松町1-17-8 ☎03-6459-0216

☎[月～金] 10:00～19:00、[土] 10:00～18:00、[日・祝祭日] 11:00～16:00

🕒不定休

🌐 <http://www.ginzatosaku.co.jp/>

🚉 JR・東京モノレール「浜松町」駅から徒歩5分

店

内に一歩足を踏み入ると、目に飛び込んでくるのは大量の竹。太さや長さが異なる竹が、所狭しと並んでいる。銀座東作は江戸時代の天明2年(1782年)創業の老舗の釣り具専門店だ(昭和38年に商号を新橋東作から現在の銀座東作に改名)。

東作で制作・販売されている和竿は、竹を主素材として、絹糸や漆を使って作られている。江戸時代から竿師たちが改良を重ねて磨き上げ、美術品と呼ばれるまでになった世界に類を見ない釣竿だ。初代の泰地屋松本三郎兵衛東作が継ぎ竿を創始し、その後、技術の錬磨と伝承で江戸竿は進歩し、受け継がれている。

店の伝統を受け継ぐ松本和彦さんはこの道40年の熟練の技術を持った職人。子供の頃から工作が好きだったこともあって、小刀を使っていろいろなものを作り、中学生時代には竿を作り上げていた。先代である父親が健在の時から、仕事を始めたため、その技術を近くで見ながら覚えてきた。

竿作りのポイントは、なんと言っても竹。まずは竿作りに適した竹を手に入れるために、竹藪を作って管理することから始まる。いいものを取ると、同時に悪いものは間引きする。そうすることで理想の竹藪を作るのだ。

すべて手作業であり、和竿一本あたりの制作期間は最短でも3カ月かかる。も

ちろんこれは、使える竹があった場合の話。自分がイメージした竹を探すのに1年かかることもあれば、2年以上かかることもあるという。

竹の収穫は基本的に11～12月。それから天日で乾かして3～4月に仕入れ。しかし、仕入れたものをすぐに使うわけではない。水分をしっかりと抜くために、そこから約1年は寝かすのだ。

海釣り用の竿が、川釣り用の竿かによっても作り方はまったく違う。海釣りの場合は180センチくらいの竿なので、竹は1本か2本の組み合わせで作れるが、川釣りの場合はある程度の長さが必要になるため、竹を5～6本組み合わせなければならない。5～6本となると、それに相応しい竹を選んでいくだけでも大変な作業だ。

気の遠くなるような制作期間がかかり、大変な作業ではあるが、同時に作り上げる楽しさがあるのも事実。松本さんは、和竿の魅力をこう語る。

「竹は同じものはないし、それぞれ竹には個性がある。つひとつが手作りだから、全部が手にした人だけのオリジナルなんです。大量生産はできない。それがこの和竿の魅力です」

時代の変化に伴う経営上の理由から、東作は自分の代で終わりと決めている。松本さんは、最後まで伝統を守り、一本、一本、最高の和竿を作り続ける。

特集3

伝統を知る