

「日本橋文学」山岸荷葉

～人形町界隈を描いた作家たち～ 文・山田譲司

明治時代、日本橋周辺は数多の作家たちが闊歩し、執筆、私生活において様々な関わりを持っていました。その中には地元の人も忘れてしまった一人の作家がいるのです。

明治9年（1876年）
丙子（ひのえね）生まれ

日本橋通油町（現日本橋大伝馬町）の加賀屋（加賀吉とも）といふ眼鏡やランプの輸入品、ガラスを扱う問屋の次男、名を惣次郎と言いました。幼少のころから書道に秀で、明治三筆と謳われた

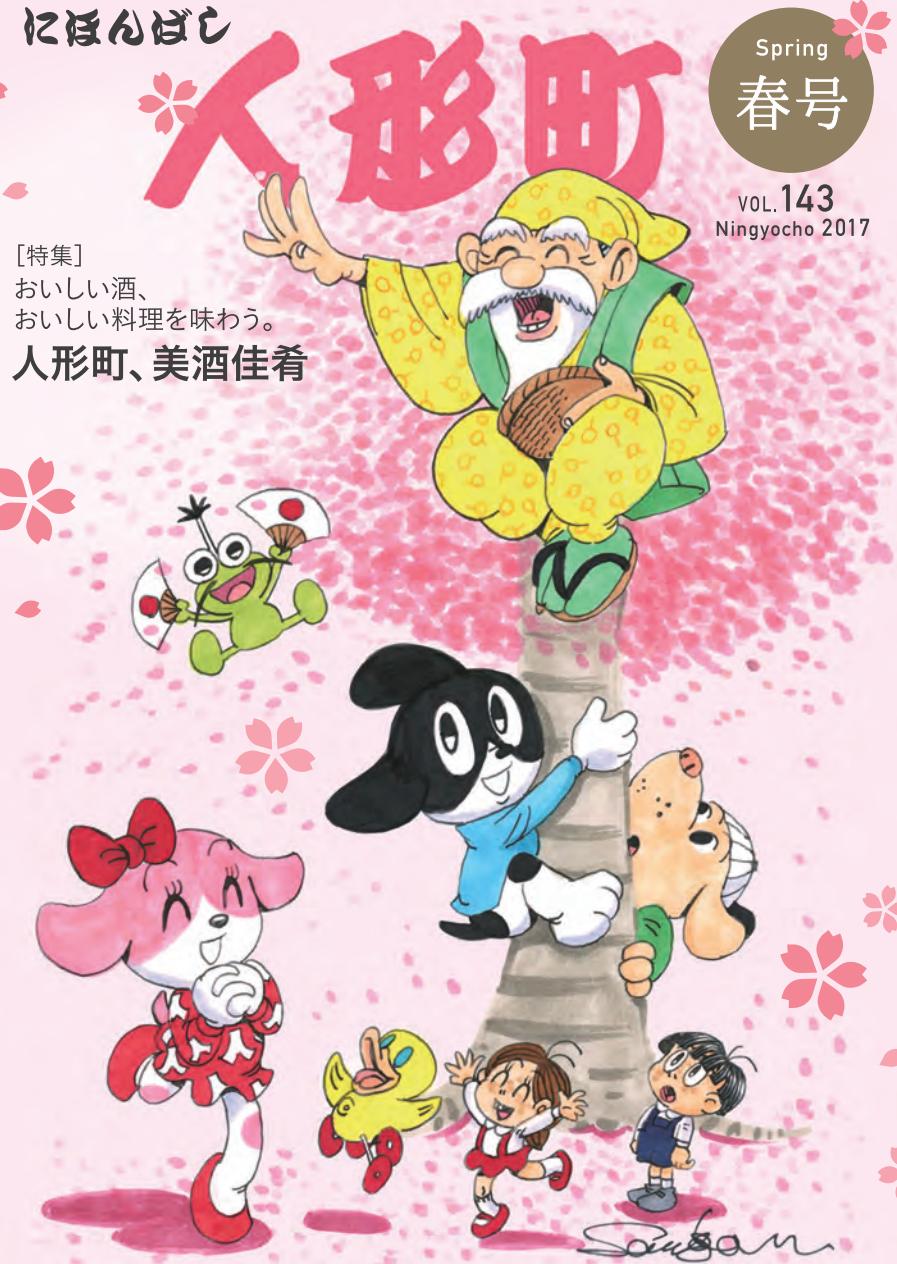
書道に秀で、明治三筆と謳われた。加賀谷一六の門に入り書に励みます。加賀谷一六には惣次郎より年上の季雄（よしこう）という子がおりました。彼は嚴谷小波（やさなみ）の名で日本のお伽噺などの近代児童文学の祖を築く人物です。また、惣次郎の兄の妻が金色夜叉

で知られる、尾崎紅葉といふことであつたことなどで紅葉らが作った硯友社（けんゆうしゃ）という文学結社の同人たちを若いころから見知つておりました。硯友社には、嚴谷小波も参加し縁深く、惣次郎もやがて硯友社同人となり山岸荷葉の名で小説を書くことになるのです。

日本橋にこだわり続けた山岸荷葉
山岸荷葉の小説は「春公始」「紅筆」など日本橋界隈を舞台にしたものが数多く、それらの作品が荷葉の表哥ともいえる「日本橋文学」と言われました。下町情緒に溢れ、

日那衆、使用人、芸妓、女学生などの言葉使いの違いも、巧みに使い分け荷葉しか描けない分野を確立しました。中でも明治34年、読売新聞に連載した「紺暖簾」は大店の息子暁之助と彼に想いを寄せる近所の女学生。ふとした事で知り合った葭町の半玉とのお話で、人形町界隈が描かれており、荷葉の代表作となりました。

後年に小説を離れ、書、劇評や翻案、謡曲作詞などを手掛け、舞台芸能に深く関わり、荷葉翻案のハムレットを明治39年、川上音二郎・貞奴一座が上演し、明治40年には、市川左団次が明治座でも上演しています。昭和20年3月10日、東京大空襲で避難した明治座にて被災し、その生涯を閉じた荷葉は、享年69歳。日本橋に深い思い入れを持ち、殉じた山岸荷葉を心に留めておいていただきたいと思います。



Spring
春号

VOL.143
Ningyocho 2017

日本橋商店街協同組合 平成29年3月1日 発行／人形町商店街協同組合 東京都中央区日本橋人形町1-18-9 ☎03(3666)9064

題字／橋右女次 表紙イラスト／森本サンゴ 編集制作／(株)ストラ(有)オフィス・クレール 印刷／(株)メディアリンク



人形町商店街協同組合は応援しています。
人とセラピードッグの心のふれあい。

ホームページ「人形町」
<http://www.ningyocho.or.jp/>



こだわりの鳥と卵のコンビで、日本酒を味わう。

鳥肉は鹿児島直送の赤鶏さつま、卵は京都の鬼の卵、お米は宮城のひとめぼれ、三葉は茨城の糸三つ葉など、こだわりが詰まった料理を提供する「人形町 花」。日本酒も店主厳選の地酒揃い。南部美人・上喜元・銀盤・春鹿・醉心などの特別純米や純米吟醸、大吟醸など。日本全国から多くの銘柄を取り寄せている。このお店の日本酒に合う料理はお店のこだわりが詰まった、鳥の塩ユッケ。鳥肉を表面こんがり焼いて、中は半生。卵黄をのせた「人形町 花」名物の一品！

人形町2-24-6
TEL: 03-6661-0240
営業時間: 平日/11:30～14:30 17:00～23:00
土曜・祝日/11:00～15:00 17:00～22:00
定休日: 日曜



皆でわいわいと、おいしいお酒とお料理を！

開店時間が16時半からと、呑助にとっては嬉しい夜の始まりだ。女将さん手書きの「本日のお薦め料理」はお手頃なメニューが豊富。ボリュームもあるので、シェアすればグループで楽しめる。全国の日本酒が揃っているのも自慢のひとつ。店の奥にあるお座敷は40人位まで宴会も可能なで、いろいろな会にご利用を！

人形町2-11-7
TEL: 03-3661-7795
営業時間: 平日/16:30～23:00
第2・4土曜は営業
定休日: 日曜・祝日



女将自らが厳選したお酒、会席料理が頂ける。

人形町らしい風情が残る「小菊通り」の一角に雰囲気ある黒板屏の一軒家がある。ここが日本酒飲みの聖地として知られる「さく家」だ。地下にある貯蔵庫がそれを物語る。広さは8畳ほどの空間、ひんやりとした冷気が肌を刺す。見ると温度は4°Cに保たれている。しかも棚にはびっしり並ぶ一升瓶。他ではあまり見ることができない秘蔵酒もあるという。目利きをするのが、日本酒に精通し、自ら日本全国の蔵元を巡る女将さんだ。「日本酒は、香り2割、味8割と考えています」。そんな女将さんが選んでくれたお酒は「ひこ孫」と「越前岬」。「ひこ孫」は8年ものに貯蔵。濃厚でしっかりした味わいながら、さっぱりして後残りがないので、真鰯の白子焼きに合う。もう一品の「越前岬」は、すっきりとした味わいなので、酢の物におすすめという。女将さんと日本酒談議に花を咲かせてみては。

人形町1-5-10
TEL: 03-3664-9032
営業時間: 平日/17:30～22:30
土曜・予約営業
定休日: 日曜・祝日



1.「越前岬」に合わせた、さより・アオリイカ・ウロイの酢の物は、絶品！ 2.200種類はあるという、日本酒貯蔵庫 3.埼玉県蓮田の神亀酒造の「ひこ孫」



路地に佇む古民家でしっとりと。

元大工の店主が創りあげた粋な店内はノスタルジックな雰囲気。ここでは静岡の割烹で修業を積んだ料理長が作るこだわりの創作和食と静岡料理を堪能できる。全国の銘酒を豊富に揃えているが、女将さんと料理長が静岡出身なので、お薦めは「磯自慢」。フルーティーな味わいが、様々な料理に合う。季節の食材を使った料理とともに味わってみてはどうか。

人形町1-5-10
TEL: 03-3664-3322
営業時間: 17:30~22:30
定休日: 土・日曜・祝日



お寿司に合う選び抜かれた日本酒を堪能する。

新鮮なネタを使い、創意工夫された正統派の寿司店。店主は利酒師、女将さんは野菜ソムリエの資格を持つ。常においしい料理を頂けるとあって、地元では大人気。お店では寿司に合う日本酒を吟味している。年に数回蔵元を招き「日本酒を楽しむ会」を主催し日本酒に合わせた料理を提供。平孝酒造「日高見 弥助」(弥助=花街で寿司のこと)を始めとして、常に10種類程の日本酒を取り揃えている。現場の空気にも触れるために蔵元行脚も欠かさない。

人形町1-18-5
TEL: 03-5643-1144
営業時間: 月~金曜/11:30~13:15/17:00~21:30
土曜/17:00~22:00 土曜は不定休、確認要
定休日: 日曜・祝日/土曜不定休



好きな日本酒に、おいしい料理は最高！

「うちのお客様は熱燗が多いですね」と女将さん。日本酒のセレクトは女将さんが担当。常連客の中にはお酒に合った料理を注文する人もいるという。“好きなお酒に合う料理を食したい”というお客様の願いを、ご主人は心よく聞いてくれる。そして手を抜かないご主人の料理に惹かれて、彼らは週に1、2回と足を運ぶのだ。「日本酒は常時4種類ぐらい置いていますが、それ以外で気になるお酒をセレクトしています。それらは1瓶なくなったら終わりで、また新しい種類のお酒を選んでいます」。そう選ぶ際の根拠はどうやら女将さんの勘らしい(笑)。

人形町2-29-8
TEL: 03-6231-1198
営業時間: 12:00~14:00 (昼予約のみ営業)
17:00~22:00
定休日: 月曜



日本酒に合う料理として、ご主人が作ってくれたのは、筍と芽キャベツ、菜の花の組み合わせ。ユリ根を桜の花びらに見立てた、春らしい一品。



五感で楽しむ会席料理と こだわりの日本酒を楽しむ。

和膳「いい田」では、その日の水揚げや仕入れにより新鮮な旬の食材で、季節香る優しい会席料理及び一品料理をご提供。料理はもちろん、お酒の種類も豊富だ。日本料理に合う国産の珍しいウイスキーからワインなど。特に日本酒は常時30種類ほどの用意があり、月替り飲みきりで10品ほど取り揃え、同じ銘柄のお酒でもその季節に応じて限定品の地酒や搾りたてなど、どれも日本酒好きには気になるものばかり！

人形町2-19-7
TEL: 03-6206-2279
営業時間: 12:00~14:00
17:00~23:00
定休日: 不定休



第5回
日本橋エリア
日本酒利き歩き
2017

4.15(土)
14:00-18:00



日本橋エリアに実力日本酒酒蔵が集結する「日本酒利き歩き」が今年もやってきました！
第5回を迎えるこのイベントは、全国から40以上の酒蔵が参加。日本橋のエリア各所に設置された日本酒ブース（各店舗）を巡って利き酒と食を楽しむ、まさに日本酒好きには堪らない一日。
今回は発起人及び主催者である人形町の新川屋佐々木酒店の四代目・佐々木邦秀さんに、このイベントのきっかけから、今年5回を迎える意気込みを伺いました。

きっかけは、日本酒好きの飲み話だった。

「日本酒利き歩き」のきっかけは、懇意にしていた広島の蔵元と人形町きく家のご主人との飲み話からだった。「酒屋なので蔵元との付き合いもあり、日本酒をもっと広められないかと考えたんです」。その時の飲み話には「嫁がし」の話もあったとか（笑）。最初は「きく家はなれ」で蔵のみの利き酒会として開催。「あまりPRもできなかったので、参加者は知り合い中心の40人程度でした」。その後、参加蔵を増やすなど、回を重ねる毎に参加者も増え、最終的には300名近くを動員するほどにイベントが盛り上がってきた。

2014年10月、第1回「日本酒利き歩き」スタート。「収容人数の問題を解消する目的で、人形町・大伝馬町界隈3店舗に協力を依頼し、日本酒蔵15蔵にご参加頂きました。それでも、想定よりも多い1,300人の参加者で行列が途切れない程だったんです」。日本酒ブームもあり、若い人の参加も増え、昨年は5,000人の参加者が日本橋エリアが賑わった。そして2017年4月に第5回「日本橋エリア 日本酒利き歩き 2017」を開催する。「蔵元とふれあい、日本酒を味わいつつ、ほろ酔い気分で町を歩くことで、日本酒や日本橋の良さを知ってもらいたい」と語る。ちなみに当初の目的である嫁がしは、昨年見事達成したそうである（笑）。



新川屋佐々木酒店の四代目
佐々木邦秀さん

- 参加費：前売2,500円・当日3,000円
(日本酒飲み放題、フードは別途有料)

- ケット：新川屋佐々木酒店、参加店のほかイープラスでも販売中
詳細：www.sasas.jp

※問い合わせ先 日本橋日本酒プロジェクト@窓口
新川屋佐々木酒店
東京都中央区日本橋人形町2-20-3 TEL:03-3666-7662

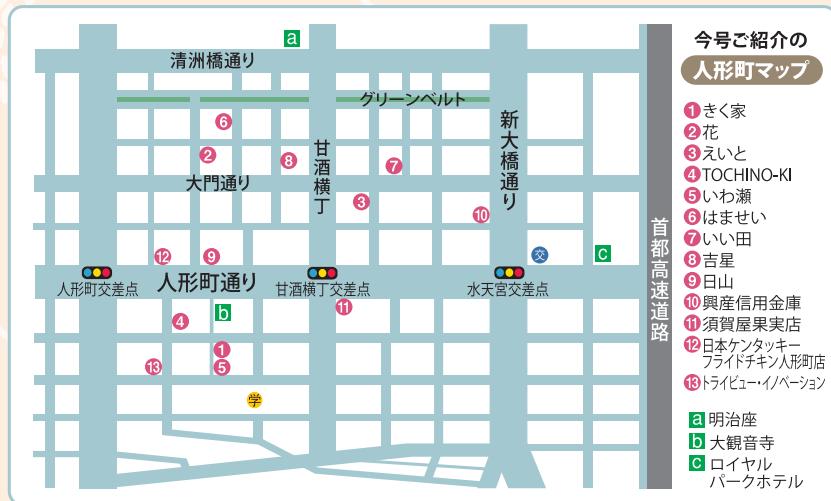


日本酒と味わう、本格割烹料理

人形町の裏路地に、竹と行灯が奏でる幻想的な空間が見えてくる。灯りに導かれるように店内に入ると、外観からのイメージ通りの世界が目の前に広がる。そこは凛とした日本の文化そのものを感じさせてくれる。

店内で頂くお料理は、丁寧に手をかけた日本料理。毎朝欠かさず河岸に行き、厳選された旬の天然素材を仕入れ、素材を活かした本格料理が人気だ。今回は日本酒に合う一品として、桜鯛しゃぶしゃぶをご紹介。明石、淡路の2キロ物の天然鯛を使用し、鯛の骨から出汁を引き、春野菜と一緒に頂く。自家製のポン酢またはゴマだれで食べる桜鯛しゃぶしゃぶは、もちろん美味！ついでにお酒に手が伸びてしまうのは仕方ないかも。お酒も福井の龍・早瀬浦はじめ、山口の獺祭・五橋、山形の出羽桜など。他にも種類は豊富なので、お好みの日本酒があったら、聞いてみるといいだろう。

人形町2-21-5
TEL: 03-3666-9799
営業時間: 17:00~22:00
定休日: 日曜・祝日





花まつり

日時／平成29年4月8日(土)

11時～16時まで

場所／人形町大観音寺(雨天決行)

主催／人形町大観音寺

人形町商店街協同組合

お問い合わせ／☎ 03-3666-9064

※当日は、ご本尊(都・有形文化財)特別開扉

11時から護摩供養が行われます。

花まつりとは

4月8日は、仏教の開祖、御釈迦さまの誕生の聖日です。一般の人々に聖日の慶祝を呼び掛けたのは、明治45年。「花まつり」と呼ぶようになったのは、大正15年のことで、それ以来、各地で盛大に催されるようになりました。「花御堂」がみられるのは、室町時代からと言われていますが、町と寺院が一体となっての花まつりは、人形町ならではでしょう。故に従い、「誕生仏」に甘茶をそそぎ、ご自身の心に新たな「ほとけさま」の心を誕生させてください。



2017 日本橋 桜フェスティバル

- 日時／3月16日(木)～4月9日(日)
- 会場／室町・本町・小伝馬町・人形町・京橋・東京駅・八重洲、各エリア他
- 参加費／無料
- お問い合わせ／日本橋桜フェスティバル事務局 TEL:03-6280-6827

日本橋地域の春のイベント「日本橋 桜フェスティバル」が開催。日本橋ならではの桜の名所巡りや食の楽しみなど、日本橋の魅力を感じていただける企画が盛り沢山。イベントでは、日本橋地域のお店が参加。桜に関連する美味しいメニューや可愛い商品を用意し楽しさを盛り上げます。人形町からも10数店舗のお店が参加します。他にもエリアに隠された宝箱を探しながら、お宝を見つける「二ホンバシ宝探し」を実施。さあ、お楽しみに！

第15回

人形町商店街 春のイベント

4月8日
(土)

花まつり

人形町では毎年大観音寺で「花まつり」のイベントが開催されます。境内に花々で飾られた花御堂を作り、生誕仏に甘茶をかけて祝います。今年の御釈迦さまの誕生の聖日は、土曜日となります。当日は、ご参拝のお客様に人形町商店街協同組合より、甘茶と人形町の銘菓がふるまわれ、さらにくじ引きで人形町の名品が当たります。



人形町
甘酒横丁

桜まつり

日時／3月26日(日) 11:00～13:00
会場／甘酒横丁 浜町線道(弁慶像横)
※小雨決行

毎年桜の開花にあわせ、甘酒3,000杯の無料配布と、甘酒横丁商店会のお店の名物が当たる福引を行う「甘酒横丁桜まつり」が開催されます。

- 福引券抽選は、午前11時から12時まで。(12時以降でも抽選は可)12時以降は、福引券をお持ちでない方でも1回だけ抽選に参加できます。ただし、福引フリータイムは景品がなくなり次第終了します。
- 福引券は、加盟店(桜まつり参加店)でのお買い物物でもらえます。※もらえる条件はお店ごとに異なります。
- 3月21日～25日の間、福引券を甘酒券として使えます。(甘酒横丁の双葉商店、佐々木酒店、彦九郎にて実施)





人之助探訪

Ninnosuke tanbou

人之助が人形町の
オススメのお店や
会社を紹介します!

小山酒店

人形町で100余年の酒屋

明治の創業以来、人形町で酒屋を営み、ややマニアックと評判の品揃え。日本各地から約60銘柄の銘酒を取り揃え適温管理している。ワインもフランスワインをはじめ1,000~2,000円台中心に銘柄を品揃え。ご主人が日本ソムリエ協会公認のソムリエなので、気軽に相談できるよ。



人形町1-15-4
TEL: 03-3669-3881
営業時間: 月~金曜 8:30~21:00
土曜 8:30~20:00
定休日: 日曜・祝日



人形町2-14-14 TEL: 03-3668-5951
営業時間: 平日9:00~15:00
ATM稼働時間: 平日 8:45~19:00
土曜 8:45~17:00

興産信用金庫 人形町支店

Face to Face を大切に!

大正12年創立。都内には20店舗あり、ここ人形町支店は昭和25年1月10日開設、67年の歴史を持つ。誰でも気軽に立ち寄れる雰囲気の店内です。地元の中小企業や地域の皆様との強い絆とネットワークを大切にし、経営支援・顧客満足向上のため地域活性化に取り組んでいます。



人形町1-16-6
TEL: 03-3666-9724
営業時間: 10:00~21:00
定休日: 日曜

須賀屋果実店

果実には夢がある “EAT MORE FRUITS”

1959年創業、国内及び輸入果実を多く取り扱う果実専門店。隣接のジュースバー「菜果亭」は、果物専門店らしく、新鮮で美味しい。また店先の植込みには、実のなる樹木がある。季節になると、巨峰や枇杷が出来るので、覗いてみて! これは、人形町産だよ!

「日山ブランド」を目指したい。

1913年創業の「日山」は、地元で有名な牛肉専門店とすき焼割烹。昨年、村上宗郎さん(四代目)に引き継がれた。村上家の長男である彼にとっては必然の成り行きだ。2001年から本格的、実践的な修行に入る。最初の修行先は、群馬の関連会社だった。そこで8年間、加工技術をしっかりと学んだ後、東京に戻り2008年「日山」に入社。次の修行は、築地の場外市場にある日山築地店であった。直接、お客様の顔を見ながら接客・販売など小売業の現場だ。そして最後の修業先は、東京食肉市場。そこで人形町の業者たる「日山畜産」。日山グループにとって大事な仲卸の業務であり、そこで流通を知る。「日山はすき焼割烹や小売だけの会社ではありません。品質のいい肉を見極める、生産者から買い付ける、市場に流通させるなどの業務を5年間経験し、本当にいい勉強になりました」と語る。



すき焼割烹「日山」は人形町にある。

く、生産者の熱い想いも伝えた
い。そして、お客様に最適なレ
シピまで提供したいと思つてい
ます。それが生産者と消費者を
繋ぐ、日山だからこそできるこ
となのです」

頑張る
若い店主を
応援!◆

VOL.18

今回は、牛肉専門店とすき焼割烹「日山」の四代目社長・村上宗郎さんが登場!

(株)日山
代表取締役 社長
村上 宗郎さん



おいしい肉を買った時の
ワクワク感を
常に味わってほしい。

「日山」

店舗<本店>

人形町2-5-1 TEL: 03-3666-5257
店舗/営業時間: 平日10:00~19:00
(祝日は18:00まで)
定休日: 日曜



「すき焼割烹」

営業時間: 11:30~15:00(L.O. 14:00) 17:30~21:30(L.O. 20:00)
TEL: 03-3666-2901 定休日: 日曜・祝日

春祭りだ、お神輿わっしょい! 「皆で盛り上がろう」

人形町大通りと甘酒横丁の交差点、その四方に分かれる各町会は、柳森神社、神田明神、松島神社、末廣神社とそれぞれに氏子が分かれています。今年は神田明神、松島神社、末廣神社の3社が、5月13日(土)14日(日)の2日間例大祭を挙行し、14日(日)の午前からお昼にかけて、3社合同の連合渡御が執り行われます。

7基の御神輿が威勢よく人形町大通りを巡行します。迫力溢れる神輿の姿、町の活気と一緒に感じてみませんか。



※交通規制にともない、神輿渡御ルートが変更される場合があります。

御祭禮



人形町商店街組合新加入

トライビュー・イノベーション株式会社



エンジニアによるICT事業を中心に企業向け業務システムを構築する事業を開拓。

昨年から「コンピュータで町興し」をテーマにホームページ制作も手がけている。「今後は日本橋と地方を繋ぐためのシステム作りにフォーカスしていきたい」と社長は語る。

人形町 1-4-1
TEL: 03-5643-8477
営業時間: 9:00 ~ 18:00
定休日: 土・日曜・祝日

ロイヤルパークホテル

シェフズダイニングとしてコンセプトとディナーメニューを一新! シンフォニースタイルディナー



彩り鮮やかな前菜に始まり、メインは焼き加減にこだわったステーキ&グリルやシェフの思いあふれるココット料理からチョイスできる。シェフの奏でるシンフォニーを五感で味わいながら優雅なひとときを。

[提供時間] 17:30 ~ 21:00
[場 所] 1階シェフズダイニング「シンフォニー」

[料 金] お一人様(税込) 5,184円~

※税込価格に別途サービス料10%がかかります。

レストラン予約
お問い合わせ 03-5641-3600 (9:00 ~ 20:00)

人形町商店街組合新加入

日本ケンタッキーフライドチキン 日本橋人形町店



2016年11月人形町に、満を持してオープンした「日本ケンタッキーフライドチキン」。1階は3席、2階は35席。国内産の鶏を使用し、専用の圧力鍋で調理したおいしさ。2階から桜を見ながら味わってみて!

人形町 2-6-2
TEL: 03-5643-5761
営業時間: 10:00 ~ 22:00
定休日: 無休

明治座

「五月花形歌舞伎」

風薫る季節、明治座で花形歌舞伎を上演! 製作/松竹



【昼の部】月形半平太・三人連獅子
【夜の部】南総里見八犬伝

【出 演】片岡愛之助
【日 時】5月3日(水) ~ 27日(土)
【開演時間】昼の部午前11時 / 夜の部午後4時
【料 金】(税込) 一等席13,000円 / 二等席6,500円
三等 A席5,000円 / 三等 B席3,000円

明治座チケットセンター
03-3666-6666 (営業時間/10時 ~ 17時)



SANGO MORIMOTO

人形町の或る日

人形町で寄席が楽しむ! 人形町寄席

第117回

無料



日時 / 5月19日(金)

時間 / 18時30分開演

場所 / 中央区日本橋人形町1-1-17
日本橋社会教育会館8階ホール



お問い合わせ先 / 人形町商店街協同組合

☎ 03(3666)9064

受付時間 / 午前10時 ~ 午後5時まで (土・日・祝日はお休み)

チケットは4月中旬以降、人形町商店街協同組合事務所にて、先着順で配布します。お渡し枚数は1名様あたり2枚まで。枚数に限りがありますので、観覧ご希望の方は、お早めに組合事務所にお越しください。

*出演者は変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

出 演 者
桂文藏之助
桂三好
橋家萬好
瀧川經
古今亭文菊
三遊亭兼好
桂三好
男

