

～都に鄙に、また山に～
郵便局を旅する地域活性マガジン

散歩人

SANPOJIN
3月号 vol.20

わたしと手紙

羽野 晶紀さん

東京レトロ
ロスぺクテイブ

局長さんご推薦!

お取り寄せの逸品

全国産品プレゼント
(東京都)





contents

散歩人 | vol.20 | Mar. 2013

〈特集〉

2 東京レトロスペクティブ

創業当時の姿をよみがえらせた東京駅の雄姿をながめていると、激動の時代を生き抜き、交錯した人々の姿が彷彿とします。近代日本を牽引してきたまちに残る歴史の薫りを感じたいと懐旧趣味的な興味で東京を散歩しました。

10 わたしと手紙 羽野晶紀さん

12 郵便局のあるまちをたずねて 東京都八王子市、文京区

局長さんご推薦！

16 お取り寄せの逸品 全国産品プレゼント
(東京都)

18 ^{ともしび}灯のリレー～復興のバトン～

19 座右宝 より素敵に生きるために 関口孝司郎さん

20 切手で訪ねるふるさとの旅

22 川柳「二匹目のどぜう」

24 読者のみなさんから／コラム「龍の鱗」

25 バンコク雑記帳／読者プレゼント



モダニズム薫るヨーロピアン・クラシック

東京ステーションホテル



ホテル中央最上階にある、最大天井高9mのゲストラウンジ「アトリウム」。大きな天窗からの自然光に包まれて楽しむ朝食は優雅なひととき。ラウンジ中央には、開業以来震災や空襲をくぐり抜け残った赤レンガの一部がオブジェのように位置する

「東京ステーションホテル」は、国重要文化財である東京駅丸の内駅舎の保存・復原工事にあわせて全施設が改装されました。重厚でありながら洗練されたモダニズム薫るヨーロピアン・クラシックスタイル。数多くの賓客を迎えてきた伝統を引き継ぎ、客室150を擁する瀟洒なホテルとして生まれ変わりました。

開業は東京駅開業の翌年、大正4年(1915)。昭和8年(1933)に「東京鉄道ホテル」と改称。戦後の26年(1951)には「東京ステーションホテル」として再開しました。

ところ／東京都千代田区丸の内1-9-1 電話／03-5220-1111
料金／クラシック 30,030円～、パレスサイド 35,805円～、ドームサイド 38,115円～、スイート 207,900円～ ※税サ込、宿泊税別
交通／JR 東京駅丸の内南口改札直結



英国式ヨーロピアン・クラシックで統一された内装が華やかな「ロビーラウンジ」。紅茶・コーヒー1,250円、ティータムスイーツセット2,000円。

創建は大正3年(1914)、設計は日本近代建築の父とも称される辰野金吾



写真で見る「東京駅いまむかし」

東京駅

歴史の重さを感じさせる、丸みを帯びた南北のドームを従え、「東京駅丸の内駅舎」が創建時の威容をよみがえらせて5カ月。残っていた図面や文献など膨大な資料を調査・駆使し、5年4カ月の工期をへて保存・復原できるものは可能な限り完成させたといいます。来年10月には100歳を迎える東京駅をご紹介します。



昭和20年(1945)5月24日の空襲で3階部分と南北のドームを焼失した



以上3枚はJR東日本提供

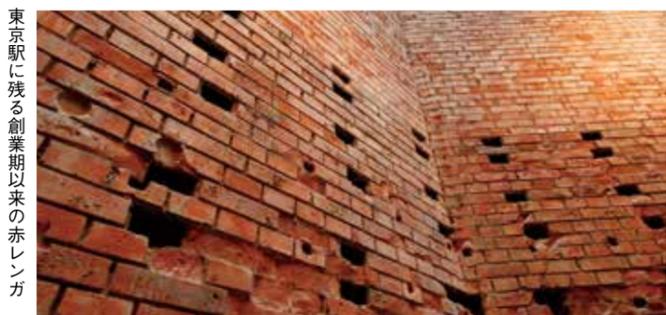
長年親しまれてきた旧丸の内駅舎。資材不足などの理由で完全復旧を断念し、昭和22年(1947)ドームも直線的な屋根として再建された



リニューアルした東京駅。正面玄関、南ドームをのぞむ



南ドームを見上げて。忠実に創建当時を再現した卵黄色の壁とエメラルドグリーンの窓枠、白亜の柱とのコントラストが美しい。手前のアーチ部に黒く見える部分は、創建当時の建材を使用した箇所。八角形頂点に位置するグリーン円形の中には、干支のうち八つの動物が描かれている



東京駅に残る創業期以来の赤レンガ

「0キロポスト」は鉄道路線の起点。東京駅には6つあり、写真は東北本線(右)と東海道本線のもの。多くの人々の夢と希望、愛や悲しみ、絶望などの感情と激動の時代を見守ってきた



客室はクラシック、パレスサイド、ドームサイド、メゾネット、スイート、ロイヤルスイートの6タイプ。標準タイプで40㎡のゆとりある広さ。写真は皇居側に位置する「パレスサイド」



同ホテルは川端康成、江戸川乱歩、内田百閒ら多くの文士に愛された。客室には原稿用紙を模したデザインのメモや、戦前のデザインを復刻したステッカーなども備え付けられている



レストラン「プラン ルージュ」。昭和26年創業のメインダイニング。グランドの伝統を引き継ぎフレンチレストランとしてリニューアル。駅を歩き交う列車を眺めて食事を楽しむファンも



バー&カフェ「カメリア」。酒瓶棚の上に見える「STATION HOTEL」の切り文字は、戦後まもなくオープンしたバーの伝統を伝える



「プラン ルージュ」のメニューから。「古典の現代的洗練」がコンセプト

昭和26年再開当時のエントランス(左)と現在のエントランス



写真で見る
東京ステーションホテル
いまむかし

東京駅「エキナカ」グルメ

東京駅には、お土産、お弁当からスイーツ、和菓子、そして雑貨まで、おいしいもの、おしゃれグッズがひしめくエリアがこちらにあります。今回はその中から、蕎麦や寿司、イタリアンの名店など16のショップが集う「グラスタダイニング」と、全国から常時170種以上の駅弁が揃う「駅弁屋 祭」をご紹介します。

グラスタダイニング

改札内1階ノースコート
営業時間
7:00～22:30(L:022:00)
10:00までは朝食メニューのある店舗も

ボリューム満点、行列必至

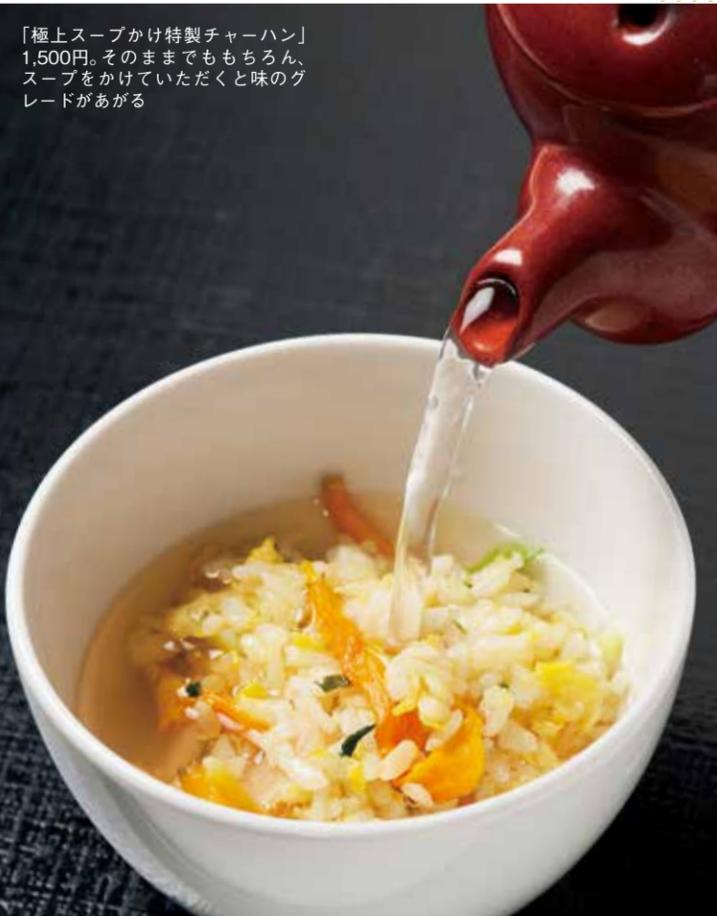
仙臺たんや利久

宮城・仙台に本店を構える老舗の牛たん専門店。ボリューム満点の牛たんは柔かくジューシー、熟練の職人技で仕込んだ味に満足の味わいです。

電話/03-5220-6811
メニュー/牛たん丼定食1,365円、牛たんハンバーグ定食1,050円、牛たんちよっとぜいたくなシチュー定食1,995円など



「極上スープかけ特製チャーハン」1,500円。そのままでももちろん、スープをかけていただくと味のグレードがあがる



東京炒飯

Produced By
赤坂璃宮

芳醇かつ軽やかな広東料理の名店「赤坂璃宮」がプロデュースする炒飯専門店。上品であつさりとした食感をぜひアツアツのうちにお楽しみください。

電話/03-3277-1886
メニュー/福建式あんかけチャーハン1,400円、璃宮チャーハン1,000円



看板メニューの「牛たん定食」(1,575円)。テールスープ、牛たんの佃煮、麦飯がつく。「牛たん【極】定食」(1,995円)も人気

毎日170種以上を販売、日本最大規模の専門店

駅弁屋 祭

北は北海道から南は九州まで。全国から集った選りすぐりの駅弁を、毎日170種以上販売する駅弁販売店。1日約1万個を売上げます。店内にある2カ所の実演厨房で出来立てを提供される駅弁は約2週間ごとに入れかわり。また随時開催する駅弁大会では200種類を超える駅弁が並び、居ながらにして旅情を味わえます。

改札内1階セントラルストリート

営業時間/5:30～23:00
電話/03-3213-4352



『駅弁屋 祭』ジャンル別ナンバー1 駅弁

〈肉系〉

牛肉どまん中
奥羽本線/米沢駅
1,100円

山形県産米「どまんなか」の上に、秘伝のタレで味付けした国産和牛薄切りとそばろがぎっしりと敷き詰められている。21年前の山形新幹線開業にあわせて開発された。牛肉を心行くまで味わいたかったらコレ!



〈海鮮系〉

みやぎ黄金海道
東北本線/仙台駅
1,000円

宮城県北部の奥松島から南三陸・金華山、気仙沼・唐桑半島にいたる沿岸部を「黄金海道」とよぶ。地域自慢の海鮮が色あざやかにのった逸品。ウニ、イクラ、ホタテ、ホッキ貝、アナゴなど、これだけの海鮮を一度に味わえるシアワセ!



〈幕の内系〉

老舗の味 東京弁当
東海道本線/東京駅
1,600円

人形町魚久のキングサーモン粕漬、浅草今半の牛肉たけのこ、築地すし玉青木の玉子焼きなど、東京の名立たる老舗の味を盛り込んだ東京駅限定の人気駅弁。一品ずつ、ゆっくりと味わいたい方にオススメ!



作家渡辺淳一氏も同店のファンのひとり。「美味鰻夏に食う馬鹿 冬食わぬ馬鹿」



ふんわりとやわらかく、端正な味わい

うなぎ喜代川

創業は明治7年(1874)。当時から注ぎ足して使っているタレは少し辛いのが「うなぎ喜代川」の信条。備長炭で丁寧な、ふんわりとやわらかく焼き上げられ、江戸っ子を唸らせた端正なうなぎの味わいが口いっぱい広が

ります。数奇屋造りの建物は関東大震災後の昭和2年(1927)に建てられたもの。歴史の風格を感じさせる2階の座敷と1階のテーブル席。ともに落ち着いたたたずまいの老舗です。

ところ／東京都中央区日本橋小網町10-5
電話／03-3666-3197
営業時間／11:00～14:00、17:00～20:00 日祝休
メニュー／テーブル席 うなぎ重3,000～4,000円、きも吸200円 ほか
座敷 昼コース7,350円～、夜コース10,500円～
※座敷は2名から。要予約
交通／東京メトロ茅場町駅・人形町駅・水天宮前駅から徒歩5分



「うなぎ重 竹」4,000円。口ほどけの良さがたまらない



にこやかに応待若女将の渡邊東理さん



店内に掲げられている「東京高名鰻蒲焼店取組番附」(明治17年)。現存する老舗の名とともに「喜代川」は前頭として掲載されている

王道の洋食めざす老舗の洋食屋

たいめんけん

1階は昔ながら王道の洋食をめざすカジュアルレストラン、2階は現代人の嗜好にあわせた本格派レストラン。たとえばデミグラスソースも「フロア」によって味の仕上げを変えて

いる「というの」は三代目茂出木浩司さん。昭和6年(1931)、初代の心護さんが「日本人のための洋食」をめざして創業しました。初代の「値段はそのまま」という遺言を守り、1階ではボルシチ、コールスローが50円という驚きの価格。約90種類の洋食の中、ラーメンがメニューに並ぶあたりは庶民派の面目躍如です。



「三代目特別コース」2,800円の中から、「仔牛のタンシチュー」と小皿料理4品手前から時計回りに「鴨のコンフィ」「バルサミコンソース」「エスカゴール」「マッシュルームのフリカッセ」「牡蠣のフロアレンス風」「シャメルソース」「ノルウェーサーモンの瞬間燻製」「タプナードソース」※季節によって内容が変わります

ところ／東京都中央区日本橋1-12-10
電話／03-3271-2465
営業時間とメニュー
1階 11:00～21:00 (L.O.20:30) 日祝は20:30まで(同20:00) 無休
タンポオムライス1,850円 昭和の紙カッパレ1,280円
2階 11:00～15:00 17:00～21:00 (L.O.は1時間前) 日祝休
ピフカツレツ5,300円 エビフライ 海老2,100円
交通／東京メトロ日本橋駅から徒歩2分



さまざまなコース(5,500～14,500円)が楽しめる、落ち着いた雰囲気の2階フロア



食材を厳選した2階レストランの「タンポオムライス」2,700円。上へのせたオムレツをナイフで開いていただく。チキンライスと卵、その絶妙のハーモニー