

「ちよっと探訪」では、知る人ぞ知るちよだの魅力に迫ります。

第12回は、1702年(元禄15年)創業の老舗「笹巻けぬきすし総本店」を紹介します。



▲老舗の温かな雰囲気漂う入口では、シンボルともいえる笹が出迎えてくれる



▲1枚1枚巻かれている笹も、手間暇をかけて仕込んでいる

小川町駅からオフィス街を2分程歩くと、江戸前の粋を感じさせる佇まいの「笹巻けぬきすし総本店」が現れる。江戸時代から320年以上続く老舗で、店名の「笹巻けぬきすし」は一風変わった響きだが、“江戸三鮓”最古のすしとして長い歴史をもつ。

毛抜きで魚の骨を取り除いていたことが名称の由来とされていて、その骨抜き方法は現在も受け継がれている。常温のまま長持ちさせるため、一般的な寿司よりも酢と塩を多く含む酢飯と、殺菌作用に優れた笹のコンビネーションで、冷蔵庫がなかった時代から今日に至るまで、日々の食事やお土産として喜ばれる名品だ。鮮やかな緑色の笹を広げると、ころんとした形の、愛らしくも丁寧な手仕事を感じる美しいすが顔を出す。酸味が強い酢飯と相性の良い、よくしめられた魚や薄焼きの卵など、どれをとっても絶品だ。折詰の組み合わせは決まっているが、お好み注文も可能で、特に人気が高い“たね”の、のり・卵のすしだけを注文される方も多しとか。購入してから3～6時間程度経過すると笹の風味となじんで、より食べごろとなるそう。持ち帰りがメインだが、強い酸味が好みの方は、数量限定のイートインを狙って来店すること。

取材日に、折詰弁当を受け取りに来店したお客さまに「笹巻けぬきすし」の魅力を訊いたところ、『すべてが素晴らしい』という言葉が皮切りに、30分程熱く語ってくれた。“千代田区には、歴史を象徴する土地や建造物が多く残っているが、かつてこの地にいた人々が口にしていたものを、当時の形で味わうことができるものは他にない。食という観点から日本の歴史・文化・営みを理解するのに最適で、直接体感できるため、学びの軸にもなる”と、おっしゃっていた。

「笹巻けぬきすし総本店」が、千代田区や日本にとって、重要な存在であると感じる出会いとなった。



▲都会の喧騒を忘れさせる、心落ち着く店内

INFO 〒101-0052 千代田区神田小川町2-12 宇田川ビル1F ☎03-3291-2570 [定休日] 日曜・祝日 *電話で要確認

〈編集後記／小野田〉

「お箸の国の人だもの。」今から30年以上前のたしか出汁のCMのキャッチコピーだったと思う。今回の取材でふと頭に浮かんだフレーズだ。お正月になると母がおせち料理やお雑煮とともに、それぞれの名前を書いた祝箸を用意してくれて、新しい年を迎えたことを子どもながらに改めて実感し背筋が伸びる気持ちしがたの思い出が懐しく蘇った。日本人として、世界に誇れる箸文化を絶やすことのないようにしたいと思う。

DanDan読者アンケート

皆さまのご意見・ご感想をぜひお聞かせください。アンケートフォームよりご回答いただき、九段生涯学習館1階受付でメール画面をご提示いただいた方には当館オリジナルグッズをプレゼントいたします。

※先着順／なくなり次第配布終了となります



DanDan Vol.37



Culture Door

～文化のトビラ～

世界には、人類の営みの成果である「文化」が数多く存在しています。先人が築いた文化に触れる行為は、未知との出会いにつながるトビラを開く鍵ともいえるかもしれません。きっとその出会いは「学び」となって人生をより豊かなものにし、また新たなトビラへアクセスするきっかけとなるでしょう。今年度は「文化のトビラ」をテーマに、千代田区内で生き続けるさまざまな文化へいざないます。

一期一会のおもてなし「箸勝本店」

“箸は神聖ないのちの源”



≫ 毎年、初詣客でにぎわう神田明神のほど近くにある割箸卸問屋の箸勝本店。航空会社の機内誌やさまざまなジャンルの雑誌など、多くのメディアに取り上げられ、千代田区はもとより東京都の推奨土産ランキングにも名を連ねています。元々は、奈良県吉野郡下市町で木材を商い、明治43年から高級箸専門店として創業。昭和24年より現在の地に店を構え、伝統の技を紡いでいる箸勝の宮本専務取締役役にお話を伺いました。



▲宮本専務取締役。棚のなかは全て箸
◀重みのある店構え

HASHIKATSU HONTEN / SOTOKANDA・TOKYO



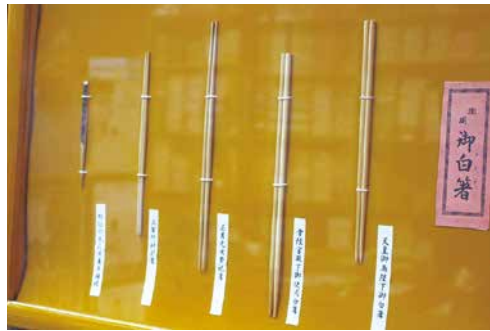
株式会社 箸勝本店 〒101-0021 千代田区外神田3-1-15 [営業時間] 9:00-18:00
[電話] 03-3251-0840 [ホームページ] <http://www.hashikatsu.com/>

宮内庁御用達の命を受けて



1 >>> 膨大な数の箸が整然と並ぶ店内に入ると、正面に御用の大きな文字が目に入る。宮内庁におさめる箸の保管庫が据えつけられているようだ。昭和25年より天皇陛下がお使いになる御前箸をはじめ、園遊会のお客さまが使用される箸、また宮中行事の膳の設えのものまで承っているとのこと。陛下がお使いになるのは、柳を使った白木箸で、柳はしなやかで丈夫なうえに縁起の良い「家内喜箸」とも呼ばれている。外遊でのお泊り先から注文が舞い込むこともあるそう。

豊富な箸のバラエティー



2 >>> 一般に普段使われているのは、元禄箸。ハレとケの、ケの箸に分類される。一方ハレの日用の箸の代表が“利久箸”。千利休考案とされ、茶室に客人をもてなすときに自ら削って木の香りも楽しんでもらったのだという。“休”を“久”に変えたのは、商売に休みがあってはならないし、絶えることなく続いてほしいという思いから。両端が細くなっているのは、人と神がそれぞれ使い「神と人を結ぶ」という願いが込められている。一膳の箸が2本仲良くついていることから夫婦利久とも



呼ばれている。同じ形で最初から離れているものは、^{らんちゅう}卵中と言われ、神事や慶事に使う。真ん中がふっくらして金魚のらんちゅうに似ているからとも言われている。他にも破魔矢の羽をかたどった魔よけの意味がある“矢羽箸”神社の屋根にそびえる千木をかたどり、頭の部分が斜めに削られている“天削箸”などがある。食べ物に恵まれ、健康な成長を願う生後120日目の赤ちゃんのお食い初め用の可愛いものや、合格にかけた5角の箸、てんぷらやそばなど深い鍋を使った調理用には長さ45cmの箸も取りそろえている。

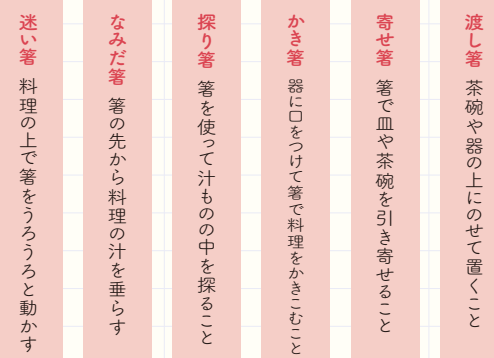
伝統・文化の発信



4 >>> 「Let's Study Using HASHI」とHPでの英文表記はもちろんのこと、パッケージには水引の説明などの文化紹介のコラムが封入されているのが実に興味深い。祝い箸には、お正月と雑煮箸というタイトルで雑煮の起源について、“昔は「保蔵」と呼び体の五臓を強くして健康を保持するために餅を主にして各種の具を入れた汁のこと”と豆知識が書かれている。さらに、“正月三が日と七草、松の内が終わるまできれいに洗ってお使いください”と丁寧な説明も。お正月に祝い箸を準備する習慣も、より多くの家庭でぜひ継続してほしいと感じている。おもてなしの心遣いはもちろんのこと、日常から日本人としての誇りをもって箸文化を見直していきたい。

写真1 | 店内でまづ目に入る輝かしい御用の文字 2 | 宮中の白く美しい柳製の御箸 3 | 十二支の可愛いイラスト入りのものも 4 | パッケージ裏には、読み応えのある豆知識

箸使いのマナーのタブー／



講座レポート〈教養講座・全2回〉

L.L.News1

夢再び! 新たなる『ラブ・ネバー・ダイ』の魅力に迫る ～キャスト・スタッフをお迎えして～

第1回 レクチャー @九段生涯学習館 (2025.1.30 [木]) 講師: 田代万里生 [俳優]、篠田麻鼓 [株式会社ホリプロ 執行役員 公演事業本部長]
第2回 観劇 @日生劇場 (2025.2.13 [木] マチネ13:30～)



篠田氏(左)と田代氏(右)の対談



『ラブ・ネバー・ダイ』のパフレット

『オペラ座の怪人』の後日譚である、日本再々演のミュージカル『ラブ・ネバー・ダイ』。スタッフと出演者をお招きしてのレクチャーと、日生劇場での観劇の2本立て講座です。今回は、第1回・レクチャーの模様をお届けします。

前半は日本初演・再演のプロデューサーを務めた、株式会社ホリプロ 篠田麻鼓氏が登壇され、スタッフ目線での裏話や見どころを語っていただきました。後半は、日本初演からラウル・シャニユイ子爵役で出演されている田代万里生氏が加わり、参加者から事前に募集した質問や、篠田氏から田代氏への問いかけも交え、対談形式での講演となりました。ここでしか体験できない距離感でのお話に、客席も盛り上がります。

原題から邦題を決める経緯、稽古場における通訳者の大活躍や、舞台上手側から下手側への移動距離など、普段からよく観劇される方でも意識してこなかったポイントが多かったのではないのでしょうか。

第2回の観劇に向けて、第1回のレクチャーを受けることで、客席側から観るだけでは気づかなかったであろう視点を得られたのが本講座の大きな学びです。参加者からは、「1つの舞台を作るまでの膨大な見えない作業に驚いた」「普段知る機会のないプロデューサーの仕事内容が興味深かった」といった声をアンケートで頂戴しました。ミュージカルファンも観劇初心者も、今回のみならずこれからさまざまな舞台を観る際の楽しみ方が増えるような講座でした。



2025年5月開講予定

L.L.News2

ちよだ生涯学習カレッジ 第9期入学募集のお知らせ

2025年5月より開講予定の「ちよだ生涯学習カレッジ」第9期の受講生を募集します。最前線で活躍する講師陣から、最新の事例や知識を学び、地域の実践者のもとに出向くなどして、人とコミュニティをつなぐ資質を育みます。まずは、公開講座にご参加ください。

第9期ちよだ生涯学習カレッジ 地域デザインコース入学募集公開講座

『自分を拓こう～地域デザイン×ライフデザイン～』

4月12日 [土] 14:00～15:00 @九段生涯学習館

内容: カレッジ紹介／入学案内／質疑応答／てい談: ちよだ生涯学習カレッジ総合アドバイザー 笹井宏益氏 (玉川大学学術研究所客員教授) + 野口幸代氏 (一般社団法人エスコートダンス®協会 代表理事) + ちよカレ第8期卒業生

卒業生の声／

Q. 入学動機は何ですか? A. 引込み思案を克服したく、「自分に合う」「他者とつながる」というプログラムに興味をもち入学しました。



ちよだ生涯学習カレッジ

<https://www.kudan-ll.info/chiyodacollege/>

