

芥川龍之介から礼状が届いた 喜作最中

1923(大正12)年、芥川龍之介が「うさぎや」の2代目店主(谷口喜作氏)に送った書簡が『芥川龍之介全集第20巻』(岩波書店)に掲載されています。「鎌倉には美味しいお菓子がなく困っているので、お手製のお菓子と最中を送って欲しい」という内容。こんなお菓子を作って欲しいと簡単な絵まで描かれています。



▲喜作最中(1個100円 発送不可)

芥川がリクエストした喜作最中、餡は甘すぎずしっとり、皮は香ばしさを残すため餅米を焦がし気味に焼き、程よい軽さで口のなかに溶けていきます。現在もうさぎやの人気商品のひとつです。



【上野 うさぎや】
〒上野 1-10-10
☎ 03-3831-6195
営業 9:00 ~ 18:00
☎ 水曜日
Map P.14-B-6

坂口安吾が寝泊まりし 執筆活動をしていた

戦後、文人の溜まり場だった「染太郎」の店内は、昭和の時代にタイムスリップしたよう。

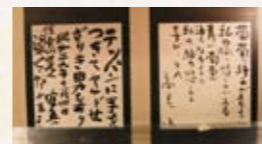
昭和20年代後半、坂口安吾は女主人の崎本はるさんに支えられ、店の2階の部屋で寝泊まりしながら執筆活動をしていました。原稿用紙がなくなると深夜でも安吾の代わりに買いに走り、鉄板で火傷した安吾の手を手当てしたりと、作家坂口安吾を支えたはるさん。安吾も酒を飲みながら鉄板でいろいろなものを焼いていたようですが、「しゅうまい天」は、焼売が贅沢品だった物資のない時代に作られた一品です。素朴な味ですが、醤油の香ばしさとモチモチの食感がたまりません。



▲しゅうまい天(630円)



【風流好み焼き 浅草 染太郎】
〒浅草 2-2-2
☎ 03-3844-9502
営業 12:00 ~ 22:30 (LO 22:00)
☎ 三社祭の日曜日
Map P.8



▲坂口安吾や高見順の色紙が並ぶ

久保田万太郎が荷風先生に連れられ 幼馴染みの天麩羅屋へ

浅草田原町(現・雷門一丁目)に住んでいた久保田万太郎と、「中清」の三代目店主は幼馴染みで、幼少の頃は「マンちゃん」「テッちゃん」と呼び合い遊んでいた仲でした。明治40年代前半、万太郎がお客として初めて店を訪れたのは慶應義塾大学の学生だった頃。大学教授である永井荷風に連れられ来店したのが、実はこの幼馴染みの店だったので。当時は普通の大きさのかき揚げを提供していましたが、現在は直径約18cmとかかなりのボリューム!雷神様の持つ雷太鼓に似ているところから「雷神揚げ」と名付けられたそうです。



▲雷神揚げ(3,150円)



【浅草 中清】
〒浅草 1-39-13
☎ 03-3841-4015
営業 11:30 ~ 14:00、17:00 ~ 22:00
☎ 土・日曜日、祝日 11:30 ~ 20:00
☎ 火曜日、第2・4月曜日
Map P.8

五代目柳家小さん師匠が ここで蕎麦をたぐっていた

「蓮玉庵」も多くの文人・粹人に人気のある店ですが、なかでもご近所に住んでいた五代目柳家小さん師匠は、30年以上毎週のように通っていた常連さん。お弟子さんやお孫さんと連れ立って訪れることもあったそうですが、小さん師匠が注文するのはいつも「せいろ蕎麦2枚」。そして、ときどき昆布の佃煮と人肌爛の日本酒を注文。人間国宝であった小さん師匠が本物の蕎麦をたぐる音、いったいどんなだったのでしょうか。



▲せいろそば(630円)



【蓮玉庵】
〒上野 2-8-7
☎ 03-3835-1594
営業 11:30 ~ 18:30 (LO 18:15)
☎ 月曜日
Map P.14-B-6

ジョン万次郎と 勝海舟は鰻好き

二人の出会いは、1860(万延元)年。海外使節団の一員としてジョン万次郎が乗り込んだ咸臨丸の艦長だったのが勝海舟でした。今でも来店するそれぞれの子孫から何う話では、二人とも鰻好きで、連れ立って「やっこ」を訪れていたそうです。また、万次郎はいつも食事の残りを折りに詰めて持ち帰るので、店内でケチだと噂されていましたが、実はわざと食事を残し、帰り道で貧しい人たちにそれを分けていたのです。店の仲居がその様子を見知り、時代がくだって、来店した万次郎の子孫にその誤解を謝ったという話が本に残されています。国産鰻を備炭炭で焼き上げ、香ばしく柔らかく、タレとご飯の絡みぐあいも至極な一品です。



▲うな重 桜(3,600円)



【うなぎ やっこ】
〒浅草 1-10-2
☎ 03-3841-9886
営業 11:30 ~ 20:45 (LO)
☎ 水曜日
Map P.8

Top food tips from Taito's tourism ambassador たいとう観光大使のとおきのお品

台東区にゆかりのある「たいとう観光大使」のみなさん(現在は25名)には、国際観光都市「台東区」の魅力や区内外に発信し、区のイメージアップ、観光の振興にご尽力いただいております。今号では、大使ご本人に「とおきのお品」をご紹介します。ぜひ、ご賞味ください!

村治佳織さん 絶賛の名代穴子ずし



村治佳織さん(ギタリスト)

留学時代に仲良くなった友人に紹介され「すし乃池」を訪れました。柔らかくタレの甘さとのバランスが絶妙な江戸前の穴子ずしに魅了され、特に、数ヶ月の外国生活を終え、東京に帰ってきたときなどには行きたくります。とろけるような煮穴子は江戸前ずしの職人技です。

名代穴子ずし(2,500円)▶

【すし乃池】
〒谷中 3-2-3
☎ 03-3821-3922
営業 11:30 ~ 14:00、16:30 ~ 22:00
☎ 日曜日・祝日 11:30 ~ 20:00
☎ 水曜日
Map P.14-A-2



美食家 池波正太郎の期待を裏切らず

食に関する池波正太郎のエッセイを読んでいると、そこに登場するあらゆるお店を訪ねたくります。そのなかの一つが、「洋食 大吉」。

正太郎はお昼頃に、いつも一人でふらりと訪れ、ウィスキー・ソーダを2~3杯とつまみの料理を静かに食し、最後にご飯もののチキンライスやハヤシライスを注文(チキンライスは現在メニューにありません)。このハヤシライス、肉は柔らかく煮込まれ、ソースは濃厚まろやか。ぜひ一度は口にしたいオススメの一品です。



▲ハヤシライス(900円)



【洋食 大吉】
〒柳橋 1-30-5 KYビル B1F
☎ 03-3866-7969
営業 11:30 ~ 15:00、17:30 ~ 21:30
☎ (土・日曜日、祝日は11:30 ~ 15:00、17:00 ~ 20:30)
☎ 第2土曜日
Map P.14-E-8



◀入山煎餅(10枚入り1,200円 発送不可)

【入山煎餅】
〒浅草 1-13-4
☎ 03-3844-1376
営業 10:00 ~ 18:00
☎ 木曜日(臨時休業日もあるので☎で確認を)
Map P.8

伊東四朗さんが 3日に1枚は食べたいお煎餅!

この煎餅を食べると必ず「旨い!」と呟く。余計なものが入っていない(天日干し、生醤油のみでの味付け)いわゆる「江戸の味」が好きなんです。昨年末、買いに行ったところ定休日。店の前で呆然とするくらい、口惜しかった!!



伊東四朗さん(喜劇役者)

※お店や商品価格等の情報は、取材編集を行った平成25年1月時点のものです。詳しくは、各店舗へ直接お問い合わせください。

アリンナ キッチン
本クーポン提示で 平日のみ
ワラト ドリンク
1杯サービス
クーポン1枚で 1グループ
1回限り利用可
クレジットカード使用不可
注文時に提示してください
2013/5/31まで有効

上野精養軒 魚 海鮮 魚 鮮
ねぎし L'UENO LOTTERIA
FamilyMart 丸亀製麺 丸亀製麺 丸亀製麺
「うえのさいごーさん」と覚えてネ。
UENO 3153
JR上野駅、京成上野駅からどちらも徒歩1分の近さ。
西郷さんにご会えるワンランク上のおいしさ