

FIELD REPORT

in Komagome & Sugamo

駒込・巣鴨テッテイ探訪。

駒込・巣鴨地域といえば「ソメイヨシノ発祥の地」。この地域に桜はどのように根づいているのかを、JIMO-TOSHIMAライターが調査します。 図文化観光課観光交流グループ ☎3981-1316

「桜」とことん集めました



JIMO-TOSHIMAライター
そらさん
都内の大学に通う大学生。
表現の勉強をしています。

私のオススメ
NO.1!



おかの えいせん
▲岡笠栄泉のおまんじゅう「染井の里」。桜の塩漬は炊いたご飯に混ぜてもおいしい。
☎駒込 4-13-17 ☎3915-1336

春を味わう和菓子 ～桜を添えて～

ほんのりと桜の香りを楽しめる和菓子たちを発見！その可愛らしさが私の心を射止めてきました。日本文化を満喫するにはピッタリの和菓子。ぜひ皆さんと一緒にほっこりしましょう。

▶伊勢屋菓子店の「道明寺」はほんのりと桜の香り。春の訪れを感じさせます。
☎巣鴨3-21-17 ☎3917-3580



▲福島家「染井さくらあんみつ」
☎巣鴨2-1-1 ☎3918-3330

24時間365日桜満喫中

まちを歩けばいつでも桜を楽しむことができます。橋の欄干からタイル絵まで、いたる所で春気分。そして「桜キッチンカフェ」には桜スイーツが勢ぞろい。見た目の華やかさと味は私が保証します！



▲桜キッチンカフェのスイーツ
☎駒込3-1-16 ☎6903-7856
▶菓子工房プランタンのチョコ「駒込桜」 ☎駒込3-24-3 ☎3915-3802



足元にも桜が！



▲染井銀座商店街の歩道は桜模様のタイル絵
☎駒込6-26
▶染井橋の欄干も桜模様
☎駒込3-4-1



DATA ソメイヨシノ発祥の地
「ソメイヨシノ」は、オオシマザクラとエドヒガンの雑種と考えられています。江戸時代後半に誕生し、明治時代以降、染井村(現在の駒込)の植木屋により全国へ広まったとされています。駒込には、染井よしの桜の里公園をはじめ、桜の名所が多くあります。



▲みのや昆布店のふりかけ(塩昆布とごまの風味)
☎巣鴨3-15-15 ☎5980-7159

桜色やグッズを探索!

桜色や桜にまつわるグッズを探すのは意外と難しいものです。しかし、必ずどこかに隠れているはず!見つけることができた瞬間は、うれしくて笑みがこぼれました。新たなまち歩き面白さを発見です♪



▲座・ガモール2号店京都館で販売している京工芸の雑貨類
☎巣鴨3-38-1 ☎5972-1822

わたしの「駒込愛」

桜をはじめ古き良き文化のイメージがある駒込地域ですが、最近はおしゃれなカフェができたり、地元の方が地ビールを作ったりと盛り上がっています。そんな面白い試みをしている方々に、お話を伺いました!



1. 桜にこだわった「駒込の憩いの店」 桜キッチンカフェオーナー 永山達也さん

駒込に住んで30年ですが、いつかこの地でお店をしたいと願っていて、ようやくオープンにこぎつけたのが6年前です。建物の場所がちょうど染井通りの起点に近く、駒込らしく桜を周年で楽しめるお店にしようと、床のタイルや店内の装飾、お店の外観などいろいろな工夫をしたんです。お店の前に植えているのがソメイヨシノです。まだまだ若木なのですが、年月を経て大きく育った時に、ソメイヨシノとお店の外壁に描いた桜の絵とひとつになって道行く人を楽しんでもらえたらと思っています。



▲お店の外壁には大きな桜の絵が
◀1階の床の桜模様はオーナー夫妻がタイルを切って手作りしたもの。

2. 「駒込の未来は自分たちの力でつくることができる」 こまごめビールプロジェクト実行委員会代表 関根健人さん

地域の有志メンバーではじまった地ビールづくりプロジェクトは、コロナ禍で暗くなった駒込に元気を取り戻したい!という思いのもとで始まりました。地ビール造りに至ったのは、駒込の特産品に何が良さか?アイデア出しをしていた時に一番盛り上がったから(笑)。商品として世に出すまでが約1年です。ビール造りは誰もが初めてでしたが、最初の熱量を大切に作り組んできました。

ビールを通してまちの良さを伝える
お店を出してお客さんと話をするうちに、駒込では色々な人が色々なことをやっているんだとわかってきました。地ビール造りにはさまざまな背景を持った仲間が、各々の得意分野で力を発揮しながら進めています。ご近所で気軽に集まって何かができる空気感が駒込の地域性なのかな。私たちの商品を置いてくれるお店は増えてきています。思いがたくさん詰まった地ビールを飲んで楽しんでもらうなかで駒込の良さを味わってほしいですね。



地ビールのこと、何でも聞いてください!



▲自身がオーナーを務める「CAFE PORT BROOKLYN」にて。
◀これまでに開発した地ビール。それぞれ異なるコンセプトでつくられている。

3. 「駒込は掘れば掘るほど魅力的」 こまごめ通信 (写真左から) 織田博子さん、くれまちこさん



駒込は北区・豊島区・文京区の3つの区で成り立っていますが、ひとつの文化圏としての「こまごめ」を発信したいと思い、「こまごめ通信」を作り始めました。1号目の発行時はものすごい反響があって、寄稿文が何か月分も溜まりました(笑)。本人にとって何でもない日常や会話でも文章にしてシェアすると、地元の人でも知らない情報だったり、興味を惹かれる内容だったりするんですね。私もこの活動を通して、お気に入りのお店や友人が増え、生活が豊かになりました。このまちは気軽にアットホームな人柄の方が多です。ふらっと歩いたら約束していなくても知り合いと鉢合わせて話ができるくらい。これからも皆さんと一緒に、まちの魅力を伝えていければと思います。



こまごめス



▲毎年4月に発売される「こまごめ通信本」

次は、区と民間がタッグを組んだ商品開発をご紹介します!

