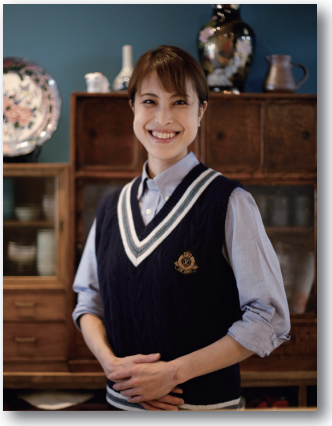
事例 8

# まちづくり訪問記

～ 谷根千の魅力を探る ～



めしとおかず　八代目傳左衛門
加賀谷　恵さん

東京メトロ千代田線の根津駅を出て、言問通りを東に10分ほど歩く、上野桜木の交差点を左折、角にあるカヤバ珈琲の三軒となり、見上げた目線の先には「めしとおかず　八代目傳左衛門めし屋」という青地の布に白く書かれた文字、古民家の外装と相まって凛とした印象のお店です。

東京の城北・城東地区を中心に地方創生に取り組んでいる朝日信用金庫さんと民都機構の連携により誕生した「谷根千まちづくりファンド」。その最初の投資案件、平成30年7月にオープンした谷中の「八代目傳左衛門めし屋」さんです。

まずは、ちょっと変わった店名の由来から。

昔々、越後の国、新発田の農民だったご先祖様は傳左衛門を名乗りました。彼は江戸へ旅に出たのですが、お寺の過去帳には「初代傳左衛門、江戸で死す」と記されているそうです。もしかしたら、江戸の寺町、谷中に埋葬されたかも知れませんね。その初代傳左衛門から八代目の子孫（八代目傳左衛門）にあたるのが、このお店を経営する加賀谷恵さんです。彼女にお話しを伺いました。

「大正時代の雰囲気を大切にしたかった」と語る彼女のこだわりが感じられる店内は、谷根千で古民家再生活動をしている（株）まちあかり舎さんや設計事務所もば建築文化研究所さんの協力を得ています。

この建物は大正時代に建てられましたが、昭和期に行われた幾度かの改装により建築当時の姿とはかけ離れたものとなっていました。

それを今回、大正時代の姿に近づけていくことを試みながら飲食店としてリノベーションされたそうです。改装工事に伴って現れる昔の柱や壁、そういった一つ一つを当初からのものか、その後や近年の改修に加えられたものかを見極め、撤去する部材と残すべき部材を判別していきます。さらに、古写真や昔の使われ方を知る家主さんのお話しから、大正時代の姿を考察していく。そのような手間のかかる作業を古民家再生の専門家の方々が行ってくれました。

1階のガラス戸を開けて中に入ると、檜の一枚板のカウンター席、そのカウンター越しにある茶箪笥など店内の家具・調度品の多くは、実際に谷中などの古民家で使われていたもの。右手の階段から2階に上がると、縁側を改装した空間に小さなテーブル席、中央には大きなテーブル席、その奥にお座敷席がある。お座敷からは、格子窓ごしに、すぐ向かいにある旧吉田屋酒店（明治43年築の古民家で台東区指定有形民俗文化財）が望まれ、谷中の趣を感じます。

谷中は、関東大震災や太平洋戦争の戦災でも焼けなかったエリアが多い。東京大空襲のときも、上野公園に続くこの辺りは寺町で、文化財や歴史的建造物が多いことを知っていたアメリカ軍が意図的に焼夷弾の投下を避けたエリアと言われている。それほど貴重な街並みが残されたにもかかわらず、戦後の無秩序な開発により、風情ある古民家は次々と解体され、マンションやビルに替わっていった。

その状況を憂いた民間の人達が、NPOたいとう歴史都市研究会や（株）まちあかり舎を創って、草の根的にこの地区の古民家再生活動（古民家物件と事業をする人のコーディネイトなどファンド設立後のエリアのマネジメントも行う）をしている。加賀谷さんもそのような活動に共感し、古民家を活用した飲食店を営むことで貢献している。

そもそも加賀谷さんと谷中の古民家との繋がりは、ご家族で経営していた近所にある谷中ビアホールを手伝い始めたのがきっかけ。その谷中ビアホールも古民家を再生・活用したお店で、隣接する2軒の古民家を含め“ 上野桜木あたり ”

として有名です。

古民家という空間でお客様に喜ばれる手料理を提供する、その素晴らしさを谷中ビアホールで体験しました。そんなとき、ご近所のこの古民家が空き家になったことを聞いて、まちあかり舎さんや朝日信用金庫さんからも協力を得て、谷中ビアホールの姉妹店として八代目傳左衛門めし屋を開業することにしました。当初は、ご自身の蓄えの範囲でと考え、キッチンなど最低限の改修で済ませようと考えていましたが、ファンドからの投資があったから、ここまでこだわったリノベーションができたそうです。

内装や調度品のみならず、このお店は食材も本物志向。メニューは、肉じゃが定食や焼き魚定食など和定食が中心で、お米は傳左衛門のルーツである新潟県産、食材や調味料も品質にこだわって仕入れたものだそうです。お茶も彼女が食事に一番合うものを厳選しています。また、美味しさだけでなく、栄養のバランスにも配慮したレシピとのことで、嬉しいですね。加賀谷さんのこだわりがいっぱい詰まった素敵なお店、ぜひ訪れてみてください。

（この記事は、平成30年12月発行の広報誌「MINTO46号」に掲載したものです。）