

書生閑話

newsletter
shosei kanwa



本郷の街は書生生活を応援しています。一緒に書生を応援してください。大募集。家さん・不動産屋さんなどを大募集。ご連絡は左記よりどうぞ。
mating-hongo@nifty.com

WEB SITE:
shosei.tokyo



四月から真光荘の書生として入居した、松本奈々子と申します。東京大学の教育学研究科の大学院生です。今回、書生閑話を執筆するにあたり、本郷の先輩から私の食生活を豊かにする知恵をぜひとも教えて頂きたいと考え、ここでは手軽においしく作れるレシピを「わらしべルール」(※1)に則って集め、紹介します。

第一回目は、喜久月の栗田さんご夫妻に五つの献立(※2)を教えて頂き、その中から丸ごとロールキャベツを作ってみました。

レシピ…キャベツの真ん中の芯の部分を切り抜き、その中に豚挽、たまねぎのみじん切りを入れ、

水、コンソメ、味の素で煮る。(弱火でゆつくり煮る)

感想…茹でる巻くなど行程が多く、煩わしさが好きを上手にまわってしまおうロールキャベツですが、詰めて放っておくだけで、見た目も美味しさも満足度高め、次の日も美味しい贅沢な主菜ができました！

本郷の先輩からいい暮らしの知恵を教えていただきたく、住民と商店街のみなさんのあいだを歩き回りたいと思っています。どうぞ宜しくお願いします。

(※1) わらしべルールとは、①本郷の先輩に30分ほどレシピ等についてお話を伺い、お知り合いを紹介して頂く ②家で作ってみる ③記事執筆 →①で紹介して頂いた方にお話を伺い、そのお知り合いを紹介していただく……この手順を基本に連なってゆく仕組みです。

(※2) 丸ごとロールキャベツ / 鳥挽海苔はさみ / ゆで卵 鮭 伍和え / 簡単お好み焼き / コーンビーフのコロッケを教えていただきました。



東大生の飯情報 Y君の 昼・夕飯

経済学部のY君にお話をききました。

昼飯、夜飯はどこで食べてる？

授業ある日はほぼ本郷周辺で食べてますよ。

どんなお店に行ってる？

昼はラーメンとか松屋とかで済ましちゃいますね。二、三限に授業があったり作業が詰まったりするときは昼をコンビニで済ませちゃいます。前後に授業がないときは遠くに食べに行きますよ。

いくらくらい使うの？

昼だと五〇〇円くらい、夜だと千円くらいですね。一日合計一五〇〇円くらいで済むようにしています。

本郷周辺にどんな飲食店が欲しい？

おしゃれな飲み屋がほしいです。複数人で飲む際は下町的な飲み屋よりはおしゃれな飲み屋のほうが使いやすいですね。今は本郷周辺にそういったお店が少なくて他の街まで飲みに出かけているんですが、ちょっと面倒臭いです。

イメージに近い店舗はある？

そうですね、商店街の中にあるクラフトワークスというビール屋さんとかですかね。こういったお店が増えて欲しいです。

インタビューを受けていただきありがとうございます！



- 1限 8:30-10:15
- 2限 10:25-12:10
- 昼休 12:10-13:00
- 3限 13:00-14:45
- 4限 14:55-16:40
- 5限 16:50-18:35
- 6限 18:45-20:30

【豆知識】

左の表は現在の東大の時間割です。昼休み時間が50分と短いですね。Y君のように、食事に時間のかからないコンビニやラーメン店を利用する学生が多いのも頷けます。持ち帰りができる食事を提供しているお店などは重宝されるかもしれません。



第1回 文京ふるさと歴史館



このコーナーでは、本郷にあるミュージアムや史跡を紹介していきます。

今回訪問したのは、菊坂界隈の古い町並みが残る炭団坂(たんどんがき)にある文京ふるさと歴史館。常設展示では古代から現代までの文京区の歴史について、資料を通して知ることができます。駒込の富士講や団子坂の菊人形など、江戸時代の文化を取り上げた展示が興味深いです。

ふるさと歴史館が行っている事業の一つに、区内五二か所の定点観測があります。これは春日通りの拡幅が決まったことを受けて一九七七年から始められたもので、一部がウェブサイトに「町並み

の移り変わり」定点観測」で公開されているほか、ふるさと歴史館内に設置されたパソコンで自由に閲覧することができます。四〇年で大きく変わった町並みを時系列で眺めるのはとても面白く、いつい見入ってしまいますが、観測地点のほとんどは交差点。路地などの記録は行われてこなかったといえます。これからも変わり続けていくであろう本郷の風景。わたしも毎日通っている道の定点観測から始めてみようかな。と思った次第です。

文京ふるさと歴史館

住所 東京都文京区本郷 4-9-29
開館時間 10:00-17:00
休館日 月曜日、第四火曜日、全館燻蒸期間、年末年始
入館料 一般 100円、中学生以下・65歳以上無料
<http://www.city.bunkyo.lg.jp/rekishikan/>



富士講とは、江戸時代中期に町人層を中心に広まった、富士山を信仰する組織。文京区内には駒込富士神社などの関係史跡がある。写真は巡拝の際に着用された行衣で、後見頃には見ざる聞かざる言わさるの三猿を含む猿が描かれている。

孤独の アラカワ



あら、うまい。

私たち書生たちが生活しているみのる荘から菊坂に出て左に曲がってすぐにある「キッチンまつば」というお店を紹介したいと思う。創業が一九七三年で昔ながらの洋食や定食をリーズナブルに頂けるお店だ。どこか懐かしさを感じる趣ある外観や内装となっている。

今回私が頂いたのが「ハンバーグとオムレツ」八五〇円である。ワンプレートにハンバーグとオムレツ、サラダに少量のスパゲッティ。そしてご飯と味噌汁もついていて非常にお得感がある。これぞまさに洋食と定食のコラボレーションといったところだ。ハンバーグは外はカリッと焼かれていて、中はふっくらとジューシーで絶妙な焼き加減

だ。味も胡椒が効いていて甘めなソースと非常によく合う。オムレツも全体的にフワフワのトロトロで細かく切られたソーセージが入っているのが食感に非常にいいアクセントとなっている。オムレツだけでご飯を平らげてしまうほど美味しかった。ご飯がなくなってしまった私を見た店員のおばあちゃんが「サーブス」だよと言っておかわりを持ってきてくれた。ファーストフードやチェーン店では体験できない、昔ながらの洋食屋さんならではの温かいサーブスも受けられて大満足だ。

味、サーブスともに温かい気持ちになれる老舗の洋食屋さん、みのる荘から徒歩一分もかからないのでこれからは頻繁に通うことになるだろう。



〈店舗情報〉キッチンまつば

住所 東京都文京区本郷 4-34-17
営業時間 11:30-14:00 / 18:00-21:00
定休日 土曜日

