第11号
二〇一八年九月

書生閑話

newsletter shosei kanwa　第 11 号　本郷版　since 2017.06

孤独のアラカワ、「おおさわ」で定食をいただく。

非常に暑い日が続きますね。こまめな水分補給で皆さんも熱中症などに気を付けてくださいね。

そんな中今回僕が訪問したのは東京大学の赤門を出て目の前の路地にある「おおさわ」というお店を紹介したいと思う。夫婦二人営業しているとても雰囲気のいいお店だ。

今回私が頂いたのが「刺身定食」八六〇円である。シマアジとタイとカンパチのお刺身三点盛りと味噌汁、小鉢で冷や奴と漬物などがついてくる。さらにご飯はお代わり無料なので我々学生には非常にありがたい。刺身も鮮度がよく非常においしかった。ご飯を二杯平らげ大満足だ。なんと味噌汁の中に脂の乗った魚の切り身が一切れ入っており、うれしいサービスだ。刺身定食以外にも焼き魚定食、煮魚定食などがありリピート欲にかられる。ここ「おおさわ」は昼はランチを提供しているが、夜は居酒屋へと変身する、和食と美味しいお酒を飲みたくなったら夜に訪問してみるのもいいと思う。

おおさわ
■住所：
東京都文京区本郷 5-28-5
松岡ビル1F
■営業時間：
11:30-14:00 / 17:30-22:00
■定休日：
日曜 / 祝祭日 / 第四土曜日

本郷地域のまちづくりを進めるNPO法人街ｉｎｇ本郷には、書生生活というユニークな制度があります。

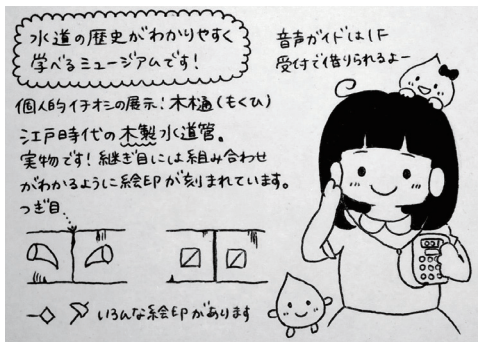
http://shosei.tokyo

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る大家さん・不動産屋さんなどを大募集。ご連絡は下記よりどうぞ。

mating-hongo@nifty.com

書生郷土資料室

第二回
東京都水道歴史館



暑い日が続いています。シャワーを浴びるとさっぱりしますよね……毎日使っている水がどこから来ているか、考えたことはありますか?今回は東京都水道局が運営している水道歴史館を訪ねてきました。

展示は江戸時代と近現代の二部に分かれており、古文書や出土品、実物大模型などの豊富な資料を用いて東京の水道の歴史が紹介されています。江戸時代の農村においても上水の利用は無料ではなく、金あるいは米で「水料」を納めなければならなかったことなど、初めて知ることも多くとても面白かったです。

人気の展示は玉川上水の開削を指揮した玉川兄弟の人形劇、江戸時代の長屋の再現展示、そしてこちらの「馬水槽」の実物大模型だそうです。低い位置に犬猫用、高い位置に牛馬用、写真に写っていない裏側に人間用と、水飲み場が三か所に分かれています。「馬水槽」を含め、館内には実際に水が流れる模型やモニュメントがあり、博物館には珍しい涼しげな雰囲気がありました。

水道歴史館では特別講座などの催しも充実しています。同館所蔵の古文書『上水記』などを材料とした史料講座は次回参加してみようと思います。

隣接する本郷給水所は一八九二(明治二五)年に着工した、都内でも特に歴史のある水道施設です。災害時の給水ステーションに指定されているので、非常時に備えての確認の意味も込めて、ぜひ一度足を運んでみてください。

東京都水道歴史館

■住所:
東京都文京区本郷 2-7-1
■開館時間:9:30-17:00
■休館日:毎月第四月曜日/
年末年始
■入館料:無料
http://www.suidorekishi.jp/

東大生の飯情報

本企画は、東大生が本郷周辺の飲食店をどのように利用しているかを明らかにすることで、飲食店の役に立つ情報を提供してみようというものです。

現在、大学は夏季休業中で本郷キャンパスにはあまり学生がいません。夏季休業が終わり授業が始まると学生の数が回復し、飲食店を利用する学生も増えるでしょう。そこで今回は夏季休業のあと本郷キャンパスに滞在する学生の数がいつ回復するのかを正確に把握するための調査をしてみました。

一番参考になりそうな資料として、東京大学の公式HPに公開されている「平成三〇年度学部別授業日程」というものがありました。こちらによると夏季休業は九月十九日(水)まで、授業開始は九月二五日(火)からとなっています。

↖実際に学生にいつ本郷キャンパスに登校し始めるのかをインタビューすると、学部生は二五日~二七日から、大学院生は基本的には夏季休業中も登校するが毎日登校するのは二五日~二七日からだという学生が大多数でした。またインタビューで冬季休業でも同様に学生数が回復するのは授業開始日またその一、二日後だということもわかりました。

これらのことから長期休暇後学生の数が本格的に回復するのは(学部別授業日程に記載されている)授業開始日、またその一~二日後からだと言えそうです。学生向けにサービスを提供するお店の方々はぜひこちらの学部別授業日程を参考に営業をするとよいかもしれません。

本郷わらしべ知恵袋

「バランス◎の三点レシピ」

本郷わらしべ知恵袋の第二回目は、生まれてからずっと本郷にお住まいで、四、五〇年前からは勉精堂で働く職員や学生に朝食と夕食を作ってきた、枇杷坂さんにレシピを伺いました。

お話を聞かせていただいたのは、本郷の朝日勉精堂事務所の二階にある、長い食卓のあるお部屋。かつてこの食卓で、二〇人くらい一緒に食することもあったそうです。

ノートに一〇年の毎日の献立を書きとめてきた枇杷坂さんは、食卓を大体三品でバランスよく、食べる人の好みも考えて、トータルコーディネートされているとのこと。今回は、その中で一番「簡単」、「可愛い」、「美味しい」、献立を教えていただきました。

①「豚バラ肉のケチャップ焼き マッシュドポテト添え」

↖材料:(A)豚バラ肉(二〇〇g)玉ねぎ(半分)ケチャップ・中濃ソース・醤油(少々)

作り方:(A)を炒める。炒まってきたらケチャップ、中濃ソースを入れて煮込む。最後に醤油を加えて味の調整をする。 煮込んでいる間に、マッシュドポテトを作る(マッシュドポテトの粉と牛乳とバターを混ぜる)。盛り付けは、真ん中に、ケチャップ焼き、周りにポテトを生クリーム絞り器で絞って添え、パセリをかける。

②キャベツスープ

キャベツとベーコン・ソーセージを炒め、水を入れてコンソメとカレー粉で味つける。

③サラダ

切り干し大根を戻し、絞ったものとシーチキン、胡瓜の千切りを加えて、マヨネーズで和える。ゴマを足しても良い。

味や栄養だけではなく、目にも嬉しいお食事でした。そして何より簡単!自分が食べる食事に、クリームの形のポテトを絞って添えるのは少し照れますが、完成したときはホールケーキ並みの贅沢を独り占めしている気分になります。

枇杷坂さんの長いテーブルで昔の本郷の学生たちが同じレシピを食べていたのかなと、思いを馳せてみるという楽しみ方もあるかもしれません。