

今月は

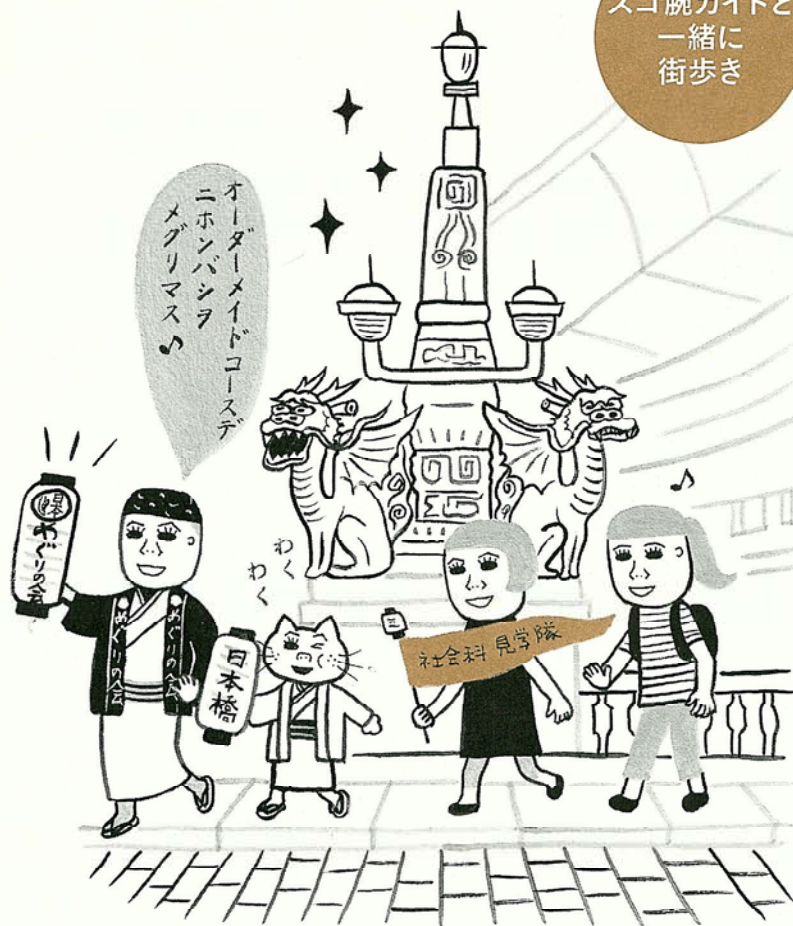
「日本橋めぐり」 を体験します

スゴ腕ガイドと
一緒に
街歩き

徳川家康によって五街道の起点に定められ、以来、経済や商業、娯楽等の中心地として栄えてきた日本橋。百年以上続く老舗店が200以上もあるといわれるこの地で、老舗店と客をつなぐツアーを開催しているのが、川崎晴喜さん。頭を手ぬぐい、手には提灯、半纏姿で街を歩けば、旦那衆や女将さん、街に暮らす外国人、いたる所から声がかかる「日本橋めぐりの会」の主宰者です。今回は「歴史や建築を学べる大人の街歩きがしたい」と、オーダーメイドの行程を組んでもらいました。

物のひとつであり、日本の百貨店で唯一の重要文化財「日本橋高島屋」で、コンシェルジュの解説を拝聴。創業秘話や格子状の天井や雷文の施された柱など、和の意匠と古典西洋建築が折衷した建築について、教えてもらいます。

「次は、江戸前鮎の老舗に行きましよう。江戸時代に下魚と呼ばれていたマグロをトロとして食することを考案したのがここです」。案内された「吉野鮎」では、上質なトロ、くるっと巻かれた鮎かけと呼ばれる玉子等、最上級の江戸前握り鮎を堪能。ツアー最後は、広々とした「椿近代画廊」でピカソや



社会科見学のpointを紹介！

1 「日本橋高島屋」コンシェルジュによる案内も
日本橋店には、6人のコンシェルジュがおり、この日は小谷氏が解説。天保2年に創業した歴史や重要文化財の指定を受けた建物の特徴を教えてください。日本橋店では、ガイドツアーも開催している。

2 トロを呼名、発祥した老舗鮎屋で、極上ネタを
「トロっとしているからトロ」と初めてマグロの脂身を「トロ」と呼び、客に振る舞ったのがここ「吉野鮎」。開店後すぐに満席になる、町に愛され続ける老舗で極上鮎に舌鼓。

3 日本橋を語らせたら止まらない！
熱のこもった解説にファン多し

旦那衆や百貨店からの賛同、協力を得て充実のツアーを開催している「日本橋めぐりの会」の主宰者、川崎晴喜氏。ツアーを始めて11年、日本橋の魅力を伝え続ける人。

Information

「日本橋めぐりの会」

美食の街としての日本橋を堪能する老舗サロントツアーや参加者の希望に応じたオーダーメイドツアーなど、さまざまな行程を用意。詳しくは、HPまで。老舗サロントツアーは、時期により内容は随時更新。申し込みは、HP参照のこと。老舗サロントツアーは¥8,000～、オーダーメイドツアーは¥10,000
<http://www.nihonbashi-meguri.com>

