

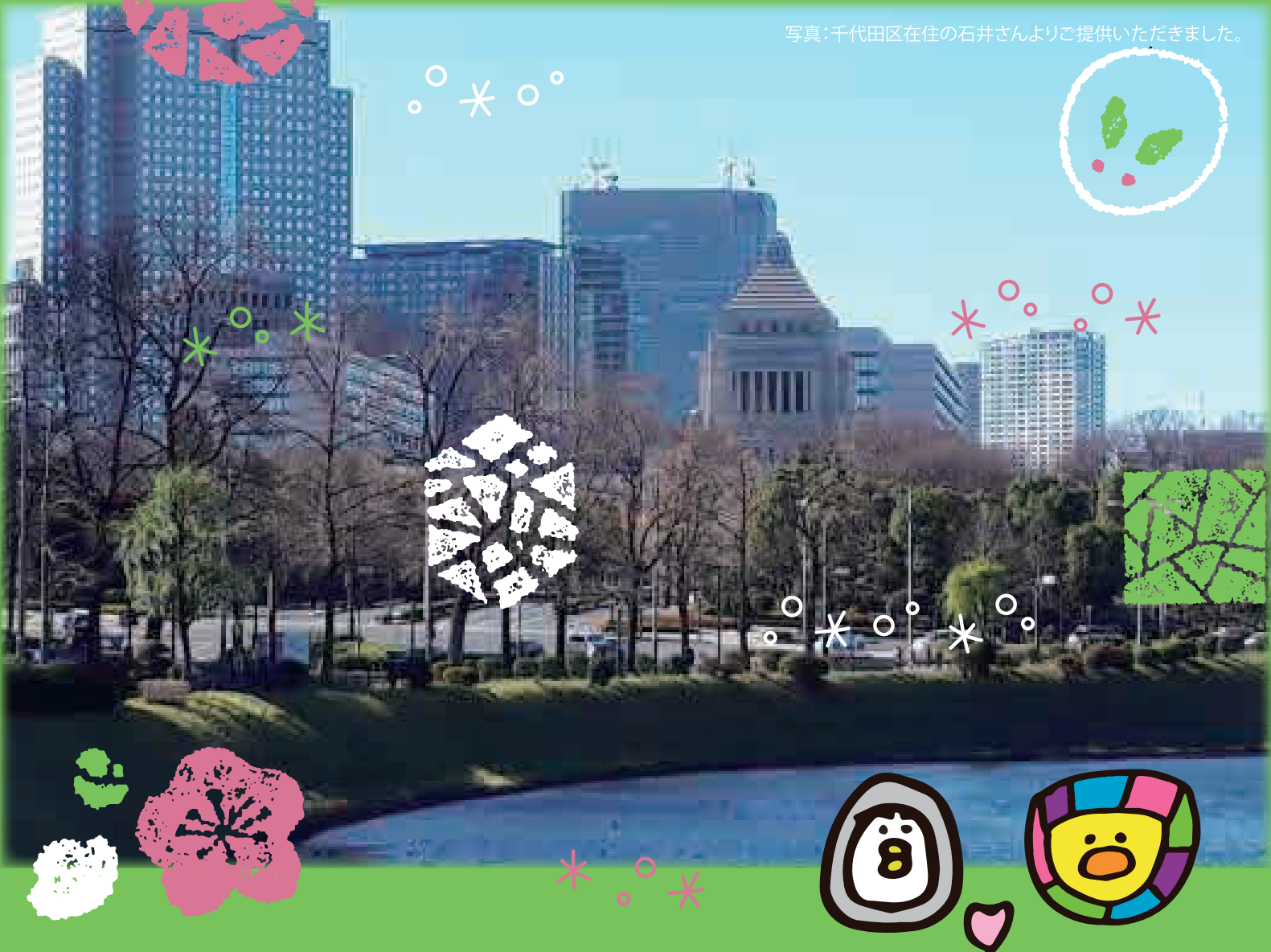
すれ違いぎわに「こんにちは」と挨拶できる街へ

# あるまっぷ

ARMap

千代田区  
Chiyoda Ward

写真:千代田区在住の石井さんよりご提供いただきました。



九段下で旅行気分！  
珍しい世界の料理が味わえるレストラン  
Olive Oil 蓮見 勝利さん

関八州には手つかずの未来がある  
お江戸のおはなし

神保町の豆知識  
ぴよ蔵のまちたんけん

学生独自の視点で千ヨダの魅力を発信！  
神保町の焼き鳥屋さん「とり瑛」

# もくじ

Page



マンガで自己紹介

3 ぴよ蔵プロフィール

九段下で旅行気分！珍しい世界の料理が味わえるレストラン

4 Olive Oil 蓮見 勝利さん

神保町の豆知識

8 ぴよ蔵のまちたんけん

関八州には手つかずの未来がある

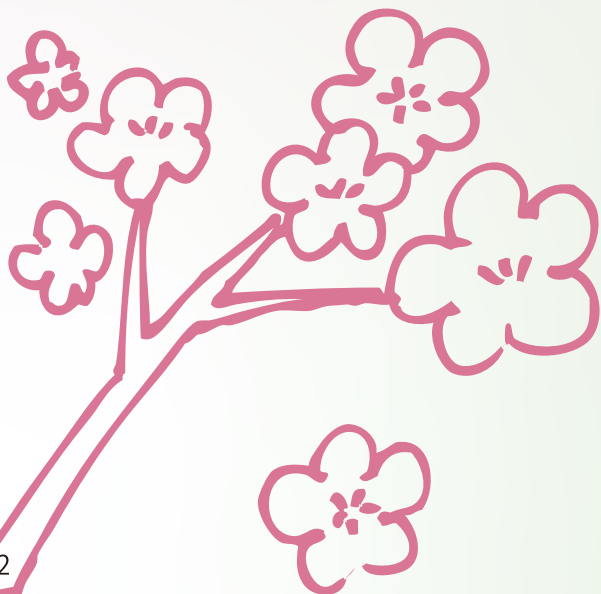
9 お江戸のおはなし

学生独自の視点で千ヨダの魅力を発信！

10 神保町の焼き鳥屋さん「とり瑛」

あるまっぷ編集長のつぶやき

11 編集後記



## あるまっぷとは？

半蔵門生まれの「ぴよ蔵」が千代田区を中心に素敵な発見を案内しているフリーマップです。このマップを手にとった人たちが少しでも地域を好きになってもらえたらと思いながら制作しています。

# ぴよ蔵プロフィール

このひよこ忍者の名前は  
ぴよ蔵。

身長は25.5cm  
体重は200グラム



忍者としては  
まだひよこピヨ。

2016年10月17日半蔵門生まれ。

巷では服部半蔵の生まれ変わり  
とされている。

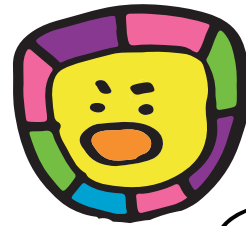
と、本人が勝手にそう思っている

誕生した瞬間から  
イケメンピヨ…。



夢は  
世界中の皆が明日に希望を  
もって生きていること。

そしてご先祖さまの志を  
受け継ぐこと…。



志って何だピヨ？

趣味は街に出かけて人と話すこと。  
あらゆる方面から情報を集めている。



虫メガネ  
買ってみたピヨ。

それが忍者の務めだと勝手に励んでいる

特技は  
3mジャンプ！

垂直飛び選手権があったら  
間違いなく優勝してるピヨ。

忍者の血を引き継いでるかどうかは別にして  
身体能力は高い



苦手なものは  
チキン南蛮、若鳥のから揚げ、親子丼



お、おいしそうピヨね



鶏肉料理の話になると妙に静かになる

こんなボクですが、  
よろしくお願ひしますピヨ。

人気者になれるよう  
がんばるピヨ～。





# 九段下で旅行気分！ 珍しい世界の料理が味わえるレストラン

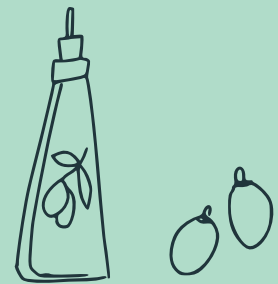
## Olive Oil

オーナー 蓮見 勝利さん



## Olive Oil は、どんなお店？

僕が海外旅行中に会った料理を再現してお出しするお店です。料理は現地の味をそのまま再現するのではなく、日本人の味覚に合うようにアレンジしています。日本人というよりは、“僕の味覚”に合うようになるのですが…(笑)ありますよね、海外で「ん？あんまり美味しくないな」という料理。そういう料理は、僕が作ることで日本人にも美味しいと思ってもらえる味にしています。お店では自分が本当に美味しいと思ったもの、好きなものをお客様に食べていただきたい。そんな想いでいつも料理を作っています。

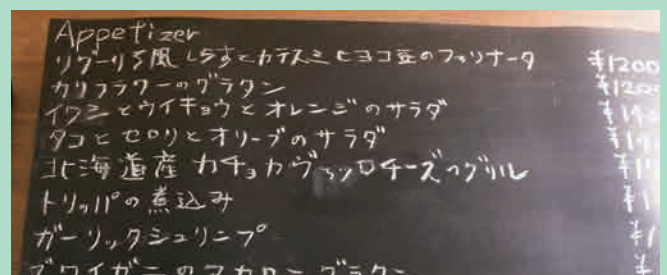


### ◇ 旅先で会った料理を作る方法は？

まず、気になる料理があったら飛行機に乗って、実際に食べに行きます。そして、現地のシェフの料理を食べてノートを取ります。感想や味についてはもちろんですが、材料についてもメモしておきます。その後、日本に帰国してから料理を作り始めます。さすがに作り方までは現地では知ることには限界があるので、そのあたりは日本で試行錯誤を繰り返しています。

### ◇ 聞いたことがない名前のメニューが多いですね。

珍しいものが好きなんです。お客さんに「これはなんだろう？」って興味も持ってもらいたいですし。僕の料理がきっかけで、その料理名を覚えてくれたりしたら嬉しいですよね。そのためにも、旅行先で食べた料理を再現しながら、本当に美味しいと納得できるものを出し続けたいです。



### ◇どうして料理の道に？

昔から飲食店でバイトをしていました。地元のラーメン屋さんに行った時に、ふと「お店を持ちたいなあ」と思ったんです。お店を持ったらお金持ちになれると思っていたんです(笑)それで24歳の時に埼玉から東京に出てきて、10年間は銀座や代々木のイタリアンで修行を重ねました。そのお店が結構有名なお店だったのですが、修行はとても厳しかったです。5年間は毎日3時間しか寝れませんでした。辛すぎて2回ぐらい逃げましたよ。

## 自分の夢を叶える

### ◇お店をオープンしたきっかけは？

自分のお店を持つことが夢だったので、ずっと物件のチェックはしていました。そして2年前に、九段下の今の物件を見つけました。実は同じ建物の中の隣の店舗で、妻が美容室をやっています。この子が生まれてすぐでしたし、元々ちょうどすぐ近くで妻が美容室を経営していたので、僕のお店と妻の二店舗目のお店を同じ場所、同じ時期にオープンさせました。今はそのおかげで、こうやって二人で交代しながらこの子の面倒を見ることができています。

### ◇隣が奥様の美容室というのも面白いですね。

妻の昔からのお客様が僕の店で食べていってくれることもあるので、本当にありがたいです。逆にうちのお店から美容室に行く方もいらっしゃいますよ。育児の面でもそうですが、お店のことで協力し合っているんです。



左の扉がOlive Oil、右の扉が美容室



### ◇店内はちょっと陽気なテイストですよ。

#### 蓮見さんのお人柄が伝わります。

ありがとうございます。自分の初めてのお店ですし、お洒落な感じにしたかったんです。ポスターも増やしたりして、楽しい空間を心がけています。ただ食べに来るだけでなく、お店の雰囲気も楽しんでもらいたいと思っています。「あのポスターなんだろう」とか、話題に使ってもらえる店内がいいかなと。あとは……「変な奴らが働いてるな」って(笑)それも話題にしてもらえればいいかなと。僕らが楽しくやることが伝われば嬉しいです、気軽に寄れる場所だと思っていただきたいです。

### ◇店名の由来は？

覚えやすい名前が良かったというのが理由です。世界中の色々な料理を出したかったので、ジャンルに捉われずどんな料理にも使われる“Olive Oil”にしました。お店の見た目も、オリーブのような色合いにしました。



### ◇どんなお客様が多いですか？

今は……緊急事態宣言が始まってからは、ほとんどがリピーターの方ですね。こればかりは仕方ありません。近くで働いている方や、近所に住んでいる方が気にかけてくださっていて、本当にありがたいです。また先日は、うちで召し上がったランチを気に入ったという近くのビルの方が、そのビル内で出すケータリングを頼んでくださいました。お正月にも近所に住んでいる方に利用していただきました。それから、オープン当初から足を運んでくださっている方もいます。今はもう引越してしまって近くには住んでいないそうなのですが、よくお店に寄ってくださるんですよ。



### ◇この前、蓮見さんのお料理をいただきました。 本当に美味しかったです！

ありがとうございます。でも、もう一回来た方がいいですよ。今食べた方が、美味くなっているはずですよ(笑)あの時は、もうちょっと美味しく作れたらいいなと思っていたんです。というのも、常に「もっと美味しいものを」と思っているからなのかもしれません。そうでないと、お客様も来てくれませんから。

### ◇お料理のこだわりは？

美味しいものしか出さないことです。どこの国の料理でも、これだけ食材がそろっている日本で作れないことはないと思っています。あとは、どう美味しくするかですよ。レシピも、あえて決めていません。日によって、スパイスを多めにしたりとか、トッピングを変えたりとか。ちょっとずつレシピを変えています。もしかしたら常連さんは、少しずつ進化している味の変化に気付いているかもしれないですね。



九段下駅から徒歩2分！

### Olive Oil

<https://drone-net.co.jp/>

東京都千代田区九段北1-8-2  
第2フクハラビル 1F



### どんなメニューがあるピヨ？

次のページ→→→

東京メトロ  
九段下駅 7番出口



世界を旅して見つけてきました!

Zzz..

## Olive Oil 自慢の本格メニュー



シチリア風  
イワシとウイキョウと  
オレンジのサラダ

イタリアのシチリアの料理をアレンジしました。この食材の組み合わせは、向こうの定番なんですよ。アンチョビも入っているので、お酒も進みます。  
イタリアには色々な思い出があります。山の上の方にある有名なレストランにディナーで行こうとしたのですが、山を登る前に「今から行っても帰りのバスがないよ」と現地の人に言われて……。それでも、どうしても食べてみたかったので、帰りは夜の森の中を頑張って歩いて……。ホテルに着いたのは朝でした。奥さんにはめちゃめちゃ怒られました。



ウズベキスタン  
羊肉のプロフ

ウズベキスタンでお祝いの時に食べられている炊き込みご飯です。家ではなかなか作れない料理だと思うので、ぜひ食べに来て欲しいです。



ジャンバラヤと  
スパイシーフライドポテト

ジャンバラヤは、小さい頃からファミレスで食べていて大好きなメニューでした。大人になってからそれがアメリカ南部のニューオーリンズ料理だと知って、現地に行ってひたすら食べ歩きましたね。

めっちゃ美味しそうピヨ〜



海外旅行好きのお友達に、Olive Oilのメニューをあげまっぶ CHiyODA のオンラインチケットサービスを使ってプレゼントすることもできるピヨ!



ここから購入できるピヨ→



# ぴよ蔵の 神保町篇

## まちたんけん



ステンドグラスも  
いい感じピヨ。



### 専修大学の黒門

神保町に本拠地を構える専修大学。この辺りは「神田カルチャータン」とも呼ばれ、明治大学・法政大学・日本大学など多くの大学が密集しています。

専修通りを歩いていると目に飛び込んでくるのは「黒門」。「黒門」は専修大学の前身である専修学校から受け継がれたものです。専修学校が出来た江戸時代末期、神保町の辺りには武家屋敷が立ち並んでいました。そのため、学校もそれに倣って、冠木門と呼ばれる作りの門を建てました。その当時から帝国大学（現・東京大学）は「赤門」と呼ばれていたため、それに対抗して専修学校は「黒門」として広く知られるようになったのだとか。なお、現在建っている「黒門」は2010年に復刻されたものだそうです。



ボクもいつか  
「黄門」を  
建てたいピヨ！



東京メトロ 神保町駅



神田餃子屋 本店



この餃子、  
まじでうまいピヨ。

### 看板建築

神保町を歩いていると、近代的なビルの狭間に洋風な建物をよく見かけます。正面が一枚板のように作られた、2〜3階建てのスタイルです。これは「看板建築」と呼ばれる建築物で、昭和レトロを彷彿とさせます。

看板建築は大正12年の関東大震災をきっかけに誕生しました。震災後しばらくはバラックで商売が行われましたが、復興のためにはしっかりとした建物が必要です。そこで白羽の矢が立ったのが、西洋風なアール・デコ様式。しかし、庶民には鉄筋コンクリートを建てる経済力はありませんでした。だったら、木造に板を張っちゃえばいいじゃない！そうしてできたのが、見た目は洋風・中身は木造の看板建築というわけです。



### 古書店街



神保町、、、  
イケてる街並みピヨ。  
みんなも遊びにきてピヨ！





# お江戸の おはなしち



花のお江戸・日本の中心はここ東京。

誰もが当たり前で認識しているこの事実も、

徳川家康の深い思索と決断がなかったらこうなっていなかったのですって。

## 関八州には手つかずの未来がある

徳川幕府開府から3年後の1606年、ようやく江戸城の大増築を藤堂高虎に命じた徳川家康。図面ができ、施工者も大工頭、今でいうなら大手ゼネコン社長に近い総合職の中井正清に決まりいよいよ普請が始まろうというとき、すでに将軍となっていた徳川秀忠から「江戸城に天守はいらない」という声があがりました。「信長・秀吉の時代は城攻めに備え戦に耐えうるために天守は必要だったが、江戸には高い山も急な崖もないから砦にはならない」と。「今はむしろ統治の便、交通の便を重んじた造りが必要であり天守は無用の長物である」と家康に意見したようです。

結局のところ、全国の名を動員し大規模工事に従事させることで潜在能力を減殺させ、徳川の安泰を図り戦乱の世に戻さないために、天守を起さず決定には変わりありませんでした。しかし、その天守がこれまでにないものになることとなります。織田・豊臣時代には黒漆と金箔の厳かな造りで、天守そのものが巨大な鎧兜のように敵も味方にも畏怖の念を起させるものでした。しかし家康が命じた天守は白壁。天守の壁を白に塗り固めるには大量の漆喰を調達しなければならず、石灰石鉱山の発掘が急務。そこで見出されたのが元々石灰の零細な産地に過ぎなかった東京都青梅市成木でした。大手ゼネコンの最新技術で日本一の採石場となった青梅の地から江戸城に向かう運搬用の道を甲州街道のわき道として切り開きますが、これが現在の青梅街道となりました。その後、城内だけでなく城外の武家屋敷や寺社、日本橋金座、商家の蔵の壁を担当する左官から石灰の需要が高まっていきます。と同時に、街づくりに余念がない秀忠は青梅の森林が林業に適していることに目をつけ、笠取山から青梅を通り江戸湾へ注ぐ多摩川を船で長距離輸送する形をとりました。

わずか半年で完成した天守は五階建て。角材をはめ込み式で組み上げ、釘は一本も使いませんでした。が一本一本がかなり太いので構造上の強度は十分。何より天守全体が純白の白一色。家康が最上階に上り眼下に広がる江戸の街を見下ろした時の胸の内はいかばかりだったか。ポロポロの城とわずかの漁民しかない寒村が一大開発現場となり、江戸は白を基調とした輝くばかりの都市となっていたのです。「関八州には手つかずの未来がある」家康の直感が開いた未来は現在へと繋がっているのです。

(門井慶喜著「家康、江戸を建てる」を参考にしています。)

ぴよ蔵くんのご先祖(?) 服部半蔵についても  
あるまっぶのHPにてご紹介しています!

執筆:半蔵門の母



あるまっぷ × AIMERARIA  
学生独自の視点で  
チョコダの魅力を発信



あるまっぷのInstagramで  
学生との共同プロジェクトが開始しました！  
一緒に千代田区を盛り上げてくれるのは  
専修大学の学生を中心とした  
都内のごはん・カフェ巡りのコミュニティ  
「AIMERARIA～エメラリア～」の皆さんです。  
実は千代田区は、東京23区の中でも最も大学の数が多いエリア。  
これからは学生の皆さんと共同で作成したコンテンツも取り入れ  
千代田区の魅力を発信していきます！

## 学生レポート Vol.1 神保町の焼き鳥屋さん「とり瑛」に お邪魔してきました！

2020年11月19日にオープンした「とり瑛」さん。料理が大好きで、料理と接客それぞれの分野で腕を磨き続けてきた4名のスタッフさんが、少数精鋭でお店を切り盛りされています。

昨年からのコロナの脅威に晒されている飲食業界ですが、なぜこの時期にお店を出したのか。その理由について店長の鈴木清司さんにインタビューさせていただきました。



鈴木さんをはじめとする「とり瑛」の皆さんが目指すのは、飲食業界の社会的地位の向上です。日本における飲食業界は「ハードで給料が安い」というイメージが根強いですが、来店されたお客様に本当の料理のプロ、接客のプロというものに触れて感動していただくことで、業界が認められることに貢献したいという想いを抱いていらっしゃいます。私たちがお店に行った際にも、一人で来店していた女性がカウンターで美味しい料理とお酒、そしてちょっとした会話を楽しみながら食事をしている姿が印象的でした。コロナ禍においても美味しい食事と心地良い空間を提供し、外食の魅力を伝え続ける。そんな想いが伝わってきました。

また鈴木さんは、現代の病気やアレルギーなどの健康問題の原因である添加物や着色料、防腐剤などを使用せず、自然由来の美味しいものを食べてもらうことで、健康で不自由のない子どもたちを増やしたいという想いを抱いていらっしゃいます。お店のコンセプトは、素材にとことん拘ること、そして食の基盤である生産者さんを大切にすること。お店で使用する鶏肉は当日絞めた鮮度が良いものを。その他の食材も安全・安心な国産食材をお客さんに提供しています。



お店の雰囲気は、古民家やおばあちゃんの家を想像させるようなアットホームな木造のつくり。店内のBGMにはお客さんからのリクエスト曲が流れていました。お店のスタッフさん同士は家族のような、そしてお客さんとはいとこや親戚のような関係性がつくれたらという鈴木さん。食材に拘るからこそ、学生やこれから子どもを出産する世代の女性にぜひ食べに来て欲しいとのことでした。みなさんもぜひ、お店に足を運んでみてください！

神保町駅 A5出口より徒歩2分  
焼鳥 神保町とり瑛  
東京都千代田区神田神保町1-4  
03-5244-5947

とり瑛公式  
Instagram  
@triei2020



AIMERARIAの  
メンバーになりたい方は  
公式LINEをチェック↓



あるまっぷ公式  
Instagram  
@hanzomon\_armap



クーポン使ってね！

ドリンク1杯無料  
会計時に10%OFF  
2021年3月末  
まで有効

# 編集後記

早いもので1月も終わり、暦の上では春がやってきました。本冊子では、二ヶ月連続で千代田区内の企業をご紹介します。今月号では「Olive Oil」さんという飲食店を取材させていただきました。飲食店の取材は楽しいですね。「あるまっぷ」でご紹介するお店は千代田区内にある個人店がほとんどですが、家族でお店を切り盛りされている方、有名店で修業をされてきた方など様々です。やはりご自身で飲食店を経営されている方はユニークな考えをお持ちですし、私自身が心惹かれたお店の方にお時間をいただいて直接お話を伺うことができるのは「あるまっぷ」編集者冥利に尽きると言えるでしょう。

目の前に料理があり、それを提供してくださる方のこだわりや大切にしている想いに触れると、食事はより楽しく、一つひとつの食材が一層深みを増して美味しく感じられるものです。世の中に存在するあらゆる商品・サービスに共通することかもしれませんが、当たり前のように目の前にあるものの背景には必ず大きな想いやエピソードが秘められています。そこに想いを馳せる心こそが、人の豊かさなのではとふと考えます。そんな楽しみを、少しでも本冊子を通じて皆様と共有できたら幸いです。

食事をとることは、私たち人間にとって大切な文化です。お昼は職場の仲間と共にする、夜に飲みに行けばいつもの常連さんやお店のスタッフさんと会話をする……。人がコミュニケーションを交わす場には、必ずと言っていいほど飲食があります。昨今のコロナ禍において飲食業界全体は厳しい状況にありますが、そんな場所を提供してくれる飲食店をただただ今は応援したいという思いです。レストランや居酒屋などの外食産業でも、持ち帰り弁当やテイクアウトのお惣菜等の中食(なかしょく)に挑戦する店舗が増えました。とあるアンケートでは、テイクアウトやデリバリーを通じて知ったお店にまた行きたいと思うという人は8割以上を占める、というデータがあります。「あるまっぷ」のホームページでも「飲食店応援プロジェクト」として千代田区内にある100店舗以上のテイクアウト・デリバリー情報を掲載しておりますので、ぜひページを覗いてみてください。本冊子を手にとってくださった皆様と、皆様にとって大切な方、そしてそれを支える方々が、これからも一緒に歩いていける世の中でありますように。そう願っております。(山森)

## SNSやってるピヨ～



ボクが趣味で  
つぶやくピヨ

Twitter

@hanzomon\_armap

ホームページもあるピヨ～

<https://armap.tokyo/>



過去のあるまっぷも  
読めるピヨ



Facebook

あるまっぷChiyoda

千代田区の必見スポットや  
オススメ飲食店が見れるぴよ

LINE

ID ukn7203n



ボクとおしゃべり  
しようピヨ

LINEのお友達になってくれたら  
「あげまっぷ CHIYODA」から  
インベスターズカフェの  
コーヒーチケットをプレゼント





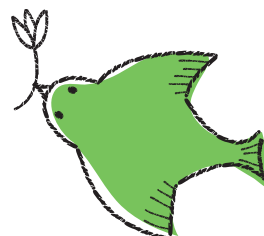
私たちは、千代田区という同じバックグラウンドを持ちながら  
それぞれの生活を送っています。

そんな皆がすれ違い際に「こんにちは」と挨拶ができたなら  
どんなに素敵でしょうか。

この地域は、新しいものと時代を引き継いでいるものが交じり合い、  
時代と共に生きている私たちの生活は、たくさんのモノや情報で溢れています。

その一方で、おおらかさや慈しみのきもち、  
心と心の触れ合いを通じた人の温かみを  
毎日の生活の中でふと、感じたいと思うことはありませんか？

人と人との繋がりから生まれる価値を、  
私たちは「ソーシャルキャピタル」と呼んでいます。



それらを探す手立てとして、一つの地図にしたのが「あるまっぷ」。

私たちの身近に眠る未だ見ぬ価値を、ぴよ蔵と一緒に探してみませんか？

あるまっぷ実行委員会