

[ノーブレス]

# Noblesse

Vol.9 March 2007



歩くだけでウキウキする通りの数々。

華やかな通り、古めかしい店、敷居の高いギャラリー―

さまざまな顔を持つ街の主人公は、

いつの時代も「人」だった。

変化の中にも、次世代に引き継ぐべきものを

持ち続ける。それが「大人の街」たるゆえんである。

Text◎角田麻子 Photograph◎野田雅也

この街を知る 8

# 銀座

「次世代に繋げることを、大切にする」





**銀座の街の達人**

たなか・あつお ●NPO銀座ミツパチプロジェクト(<http://www.gin-pachi.jp/top.html>)世話人。「銀座の街研究会」代表。1957年生まれ、東京都出身。

より多くの人に銀座の魅力伝えようと、さまざまな人々を結び新しい発信を応援している。

こばやし・かすみ ●マザーアース代表・銀座WEB編集長。1967年生まれ。東京出身。地域の草の根情報を発信する「銀座WEB (<http://www.ginzaweb.jp>)」を制作。

5月3日には、紙パルプ会館にて銀座のハチミツと南の島のハチミツが味わえるオーガニックカフェ&環境写真展を開催。同時開催の銀座おそうじ祭りでは、参加者を募集中。



銀座ミツパチプロジェクトで生まれた「銀座のハチミツ」。採蜜された時期によって、蜜をとった花の味や香りが楽しめる。

**大都会で自然の恵み。  
老舗ブランドも、環境も、  
時代の先を行く**

「今年は春が早いから、慌しくてかわらないよ...」。上空50メートルからそんなボヤキが聞こえてきたら、それは働きのミツパチたちの声。汐留からの海風を受け、浜離宮の緑や皇居の花を愛でつつ優雅に空中散歩といきたいところだが、彼らには蜜を集めるお仕事待っている。そんなミツパチたちの職場を銀座

に誘致したのは、「銀座ミツパチプロジェクト」の面々だ。銀座でハチミツ? 一見ミスマッチなこの組合せが、今や銀座ならではの特産品になりつつあることをご存知だろうか。銀座ミツパチプロジェクトの世話人・田中淳夫さんはもと「銀座の街研究会」の代表として、さまざまな視点から銀座という街を見続け、

**銀座 菊正**

40年以上続く老舗。築地より毎日仕入れる旬の魚を楽しむ「季節のおつくり(2人前3150円〜)」や名物の玉子焼きがおすすめ。

東京都中央区銀座3-8-17  
TEL. 03-3535-5769  
【営】12:00~14:00、  
17:00~22:00(土~21:00)  
【休】日曜・祝祭日





おしゃれでシックな「大人の街」というイメージがあるが、親子3世代と一緒に楽しめる。この街の「品」に魅了され、銀座に出店した海外老舗ブランドも多い。

老舗のオーナーや職人など銀座に生きる人たちと、銀座を訪れる人たちとを結びつけようと考えていた。

そんなとき食の世界を学ぶ「銀座食学塾」の代表・高安和夫さんから「銀座でミツバチを飼ったらおもしろいんじゃないか」というオファーをもらったという。

### 街を彩る自然の豊かさを改めて教えてくれたミツバチ

「最初にその話を聞いたときは、そんなことできるかなあって思いましたよ。ハチは刺すから危ないでしょう。でも「ミツバチの伝道師」とも呼ばれる東京農大の藤原誠太先生から、ミツバチはけっして自分から人を襲わないと聞いて、よし、挑戦しよう。銀座3丁目にある11階建てのビルの屋上、地上45mの場所で約3万匹のミツバチを飼育し始めたのが2006年の3月下旬でした」

都会で養蜂なんてうまくいくのか……。ところが約2ヶ月で予想の3倍、150kgのハチミツを採取することに成功。そのハチミツは銀座のさま

ざまなお店がお菓子やカクテルなど、「銀座に来ないと味わえない」一品に作り変え、銀座を訪れる人たちを楽しませてくれた。

「毎日40万人も訪れる街ですから、普通ならハチなんて危ないじゃないかと言われて終わりだったかもしれない。でも排除するだけじゃなく新しいものを取り入れ、生み出しながら、長年歴史や文化を継承してきた銀座という街だからできたことなんだと思います」



photo池田麻里

### ざらい 大分

大分県のアンテナショップとして、大分由来のこだわりの壁や器を使った店内で、毎日空輸される大分食材を使った豊かな味が楽しめる。

東京都中央区銀座2-2-2  
新西銀座ビル8F  
TEL. 03-3563-0322  
【営】17:30~23:00 (LO22:00)  
【休】日曜



華やかなウィンドディスプレイから古い建物まで、視点を交えただけでさまざまな楽しみ方ができる銀座。路地を歩いたり空を見上げたり。自分だけの銀座をみつきたい。

## この街を知る 銀座

8



### 三笠会館本店 Bar5517

大正14年の創業以来「伝統はただ守るものではなく磨き上げていくものである」という精神で、各種レストランを展開。本店地下のBar5517は、幅広い年齢層に人気のカクテルバー。

東京都中央区銀座5-5-17 三笠会館本店B1F  
TEL. 03-3289-5676  
【営】17:00~23:30(土日祝日15:00~22:30)  
【休】なし

## 人に優しいことが 環境にも優しい 銀座ルール

サクラの香り、ミカンの風味…。咲き誇る春の香りいっぱい詰まった銀座のハチミツを味わうと、都会と言われるこの場所が実は自然豊かであることを教えてくれる。都会の緑は人が食べるために植えられてない分、逆に農薬がかかっていなくて安心…というのは皮肉なものだ。

### 次世代に残すものがある おしゃれて大人の街

そんなふうにはミツバチを通じて見えてくる「環境」は、決してここ最近の世界的な異常気象と無関係ではない。そこで、地球温暖化で国の消滅が危ぶまれる南の島ツバル・キリバスや、森林伐採や焼畑が問題化しているソロモン諸島を応援しようと思ったのが、「銀座周辺のガイドマップ」や総合情報サイト「銀座WEB」を制作するマザーアース代表小林かずみさんだ。「子供を持つお母さんたちが育児と

仕事を両立させたくて、自分たちの働ける環境を作ろうと設立したのがマザーアースです。できることから始めようと、子供連れで銀座の通りを掃除したり、子供を持つと、ビジネスウーマンとして街を歩いていたときには気づかなかったものが見えてくるようになったんですね。環境問題もそのひとつ。銀座のミツバチたちが教えてくれた自然の豊かさを、子供たちやもっと多くの人に地球規模での環境に目を向けてもらえるきっかけになればと思っています」

人間と自然とがどどんと乖離している時代の中で、都会と自然が共生し、命を繋ぐサステイナブル(持続可能)な世界が、ここ銀座にはある。声高に訴えるという手法でなくとも、いいものだけが自然淘汰され残る「銀座フィルター」は、まるで自然界の掟のようだ。残るべき本物だけが残る。人への優しさを残すこの街は、そうして今日も次世代に繋ぐ。



手動のエレベーターが今でも残る奥野ビルには、今は画廊が集まる。

### アンリ・シャルパンティエ 銀座本店

1969年に芦屋に創業して以来本物の味を探求し、多くの人に愛される洋菓子を産み出している。店内の地下1階には華やかかつ静かなサロン・ド・テがあり、デザートを楽しむことができる。

東京都中央区銀座2-8-20  
TEL. 03-3562-2721  
【営】10:00~21:00(ブティック)、  
11:00~21:00(サロン・ド・テ)  
【休】なし





銀座にある映画館「シネパトス」のある場所は、その昔、三間堀川と呼ばれた川が流れており、その上の三原橋は今もその名残が漂う。古いものが次々と消えていく中で、2006年10月より中央区が以前からの「銀座ルール」をもとに建物の高さを制限。残すものは残していくのが銀座流。

