



芝地区地域情報誌



『芝地区地域情報誌』は、地域の皆さんとともに創る情報誌です。芝地区の「いい話」を紹介したり、さまざまな行事や活動の情報を交換したり、地域の皆さんと一緒に地域のことを考えていく場として、地域情報誌を発行しています。

芝商店街は、芝辛・激辛ストリート

舌も心も熱くなる“うま辛ワールド”



第一京浜(国道15号)の金杉橋南詰から、1本西側の日比谷通りへ通じる一帯は、昔から住民の生活を支えてきた芝商店街です。この芝商店街では、激辛メニューを使った商店街の活性化を行っています。

10年ほど前、「芝の鳥一代」の山崎一彦社長がバングラデシュ出身の従業員から、当時世界で一番辛いと言われた“ブート・ジョロキア”という唐辛子を見せられました。ピンときた山崎さんは、商店街の活性化にこの唐辛子を使ったメニューを活用してはどうかと思い立ちました。そこで、このアイデアを商店会に持ちかけると「それはおもしろい!」ということになり、22店舗の飲食店が賛同(現在は26店舗)。そして、それぞ

れの店舗が試行錯誤して独自の激辛メニューを完成させました。

この取り組みの物珍しさから、さまざまなメディアで何度も取り上げられ、遠方からわざわざお客さまが足を運んでくれるようになりました。「芝辛・激辛ストリート」は今や、港区の名物商店街といえるでしょう。

現在はブート・ジョロキアに限らず、独自の辛味調味料を使ったメニューを出している店も増えて、それらを目当てに店をはしごするお客さまも多くなりました。

Information

芝商店会

<https://www.shiba-shotenkai.com/>



ブート・ジョロキアって?

ハバネロの2倍、タバスコの200倍という猛烈な辛さが特徴。「芝の鳥一代」では、このブート・ジョロキアをバングラデシュから直輸入し、粉末に砕いて100g入りの袋で各店に販売しています。売り上げの一部はバングラデシュの貧しい子どもたちに寄付しています。

おすすめの激辛メニューを紹介!!

激辛たい焼き

【芝の寿堂】



キーマカレーがたっぷり入った「激辛たい焼き」



店主の金子さん。11年前から商店会の会長をされていて、いろいろなアイデアを打ち出して商店会に提案されています。「お互い助け合って、長く続けていきたいです」と、商店街の活性化に尽力されています

たい焼きといえばサクサクの皮の中に小豆餡が入っているのが一般的ですが、「芝の寿堂」ではブート・ジョロキアが入ったキーマカレーを餡にした「激辛たい焼き」を出したところ、辛党の方にも受けて大ヒット。カレー餡は同じ商店街にある「はらぺこDINING」で作ってもらっています。

興味津々で食べてみると、初めはスーツと口に入り、やがて辛さがじわっときて、心地よく喉を刺激し、カレーの香りが広がっていきます。

お店の創業は明治42年(1909)で、店主の金子全宏さんは現在3代目。もともとは和菓子の専門店ですが、今も注文があると茶会などに合わせて和菓子を作っています。他にも「抹茶たい焼き」や「みたらし団子」、「羊羹」も人気です。

Information

TEL 03-3453-1616

営業時間 11:00~13:00/14:00~16:00※

定休日 土・日・祝

激辛もやし炒め

【居酒屋かけはし】



3種類の赤い唐辛子がたっぷりの「激辛もやし炒め」



和洋中と何でも作る店長の黄能華(コウ ノウカ)さん

酒の肴に合う一品料理が豊富な居酒屋。数ある激辛メニューの中でも注文が多いのが「激辛もやし炒め」です。もともとあった「ピリ辛もやし炒め」をさらに激辛にしました。

しゃきとした大盛りのもやしに、中国製、台湾製、韓国製の香辛料をミックスした強烈な辛味で、辛いもの好きにはたまらない。食べ終わったら残ったタレにご飯を入れ、焼き飯にしてもらうと辛さが2度楽しめ、この刺激が病みつきになるリピーターが多いそうです。

激辛メニュー以外も豊富で、特に備長炭でじっくり炙った串焼きがなかなかの人気です。

Information

TEL 03-6753-1056

営業時間 11:00~15:00/17:00~21:00※

定休日 日 (土・祝は夜のみ)

爆辛マグマ煮込みうどん

【芝その更科】



見た目もインパクト大な「爆辛マグマ煮込みうどん」



店長の中島順信さん(右)と2代目の昌雄さん(左)とで店を切り盛りしている

お蕎麦屋さんの激辛メニューも個性的。初めは「激辛カレーうどん」を出しましたが、もっと辛くしようと「激辛みそ煮込みうどん」になり、まだまだ辛くしたいと気持ちがエスカレートして、マグマのようにプクプクと鍋の中で煮えたる「爆辛マグマ煮込みうどん」に至りました。

出汁にブート・ジョロキアやハバネロなど11種の香辛料を入れ、強烈なインパクトのあるスープを作り、それを味噌と根菜類で味付けしました。麺は、煮込んでもシコシコ感とツルツル感のある手打ちうどん。上にキャベツ、もやし、生卵をのせ、最後に山盛りの糸唐辛子で見た目の「辛さ」も演出しました。

「おいしいものを出したいから、辛さとうま味のある麺メニューを試行錯誤しながら探求しています」と、研究熱心な3代目の中島順信店長。これからどんな激辛麺が登場するのか楽しみです。

Information

TEL 03-3451-9586

営業時間 11:30~14:15/17:30~21:00※

定休日 土・日・祝

も芝の老舗

虎ノ門の新店舗で
和 culture を守り続ける

「ちようじや丁子屋」

令和2年(2020)に開業した虎ノ門ヒルズビジネスタワーの一角に、モダンな外装の老舗呉服店「丁子屋」があります。

大規模な都市開発を経て「丁子屋」を守ってきた、5代目女将の吉井恭子さんと次の丁子屋を担う小林絵里さんにお話を伺いました。



モダンな印象の現在の店舗

ルーツは近江商人

吉井さんの旧姓は小林。結婚してから丁子屋の5代目を継ぎました。「丁子屋」のルーツは、近江麻の行商として220年ほど前に初代小林吟右衛門が現在の滋賀県で創業したことにさかのぼります。天保2年(1831)に2代目吟右衛門が江戸堀留町(現在の日本橋)に呉服商を開き、屋号を「丁子屋」としました。

吉井さんの祖父・小林光太郎はその分家で、横浜でシルクを商った後、明治35年(1902)に虎ノ門の地で呉服商の店を構えました。「愛宕山下通りの『丁子屋』として、祖父の亡き後は祖母のあさが2代目を継ぎ、そして娘婿として京都から来た父から母へと、暖簾が受け継がれてきました。



創業当時の丁子屋

「愛宕山下通りの『丁子屋』」

次女の吉井さんは、幼い頃から店でそろばんをしたり、金銭を並べたりすることが好きでした。呉服屋では仕立て直しの際、まず着物をほどこします。ほどこ作業でもらったお小遣いを貯めることにも興味を覚え、自然に呉服商が身に付いたのです。

数え年6歳の6月6日に習いごとを始めるという、祖母が習字と日舞と長唄(三味線)に連れて行きました。祖母は孫を連れて行くのが楽しみだったようです。内向的な性格ですが、夢は時間がかかっても叶えるという吉井さん。祖母のおかげもあ



吉井恭子さん(右)と小林絵里さん(左)

つぼ折れコート

能装束をイメージして4代目女将が考案した「つぼ折れコート」



丁子紬

丁子屋オリジナルの「丁子紬」。水玉、段ぼかし、矢羽根縞、市松柄など、丁子屋らしい色彩に、伝統と現代感覚を融合させた織り柄が特徴

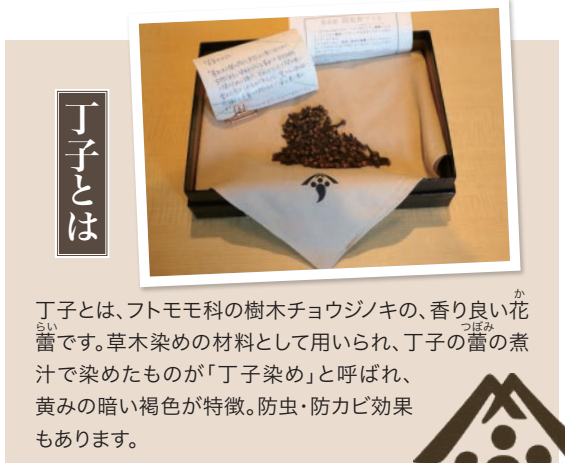


お気に入りの布や洋服から帯を作ることができます

粋な丁子屋好み

200年もの永きに渡って「丁子屋」が生き残ることができたのは、変化し続けてきたからでしょう。1枚で2パターン楽しめる「リバーシブル帯」、オノ・ヨーコさんがイギリス留学の際に持参された「つぼ折れコート」、普段着にぴったりな「丁子紬」、二つの配色を選ぶ「絞り帯」、お気に入りの布を帯にする職人技のサービスなど、お客さま目線できまざまなオリジナル商品を世に送り出してきました。丁子屋の家訓「無理をせず地道な商い」をモットーとし、時代に合わせて変化を続けています。

平成の終わりに丁子屋を継ぐことになった小林絵里さんは、吉井さんの姉の次男の奥さまです。東京の大手企業で人事採用や企画を担っていた時、営業推進部にいたご主人と出会い、平成22年(2010)に結婚。家業を継ぐ気のないご主人に代わり、絵里さんがお店に入るようになりました。初めの数年は、先輩従業員から大変厳しい指導を受け、和裁と着物をほどこことはもちろん、江戸の文化から日本史をもう一度学び直しました。織、染、歴史、商人についてなど、勉強することはたくさんありました。



「丁子とは」

丁子とは、フトモモ科の樹木チョウジノキの、香り良い花蕾です。草木染めの材料として用いられ、丁子の蕾の煮汁で染めたものが「丁子染め」と呼ばれ、黄みの暗い褐色が特徴。防虫・防カビ効果もあります。

Information

株式会社丁子屋

虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズビジネスタワー1階

TEL 03-3591-0529 <https://www.choujiya-toranomon.co.jp/>

一度決めたら投げ出さない性格の絵里さん。努力の甲斐があり、少しずつ周囲からの信頼を得て、今ではみんなが絵里さんを応援しています。

インターネットを利用して 和 culture を伝える

新しい老舗のビジネスプラットフォームを構築すべく、海外向けも含めインターネットを駆使した情報発信にも力を入れています。しかし粋な縞模様や格子模様、着物の質感をパソコンのモニターで伝えることは容易ではありません。「何を残し、何をビジネスしていくか」を課題に、商品だけでなく、着付け教室、職人の工房見学、ヴィンテージものを扱う懐古布(丁子屋の商標)、レンタルなども早くから行ってきました。着物や和の文化に触れた人々を増やし続けることを使命とする、老舗の気概を感じます。

近江商人の経営哲学「三方よし」を提唱した小林吟右衛門。「商売において売り手と買い手が満足するだけでなく、社会に貢献してこそ良い商売である」。この思想は時を経て、5代目の吉井さんに継承されています。

「お客さまの笑顔が見られ、お客さまが満足する。和服姿の美しい人々を街にあふれさせ、日本人も海外からの旅人も心地よくなる和みを広めたい」。「丁子屋好み」の粋な縞模様を装う吉井さん。その心意気は、絵里さんにも受け継がれています。

取材: 森 明/早川 由紀 文: 早川 由紀
●参考文献: 「着物の心をつなぐ」吉井 恭子 著 静岡学術出版



丁子屋Instagram
@choujiyatoranomon



丁子屋facebook
@toranomonchoujiya

芝デリ 何軒に注文しても同時に届く!

新型コロナウイルス感染症拡大の影響でデリバリーの需要が増えていくのを見据えて、芝商店街では「店ごとにオーダーしなくても、食べたい料理を一度に一緒に届けてくれる」という便利なデリバリーサービスとして「芝デリ」を始めました。

加盟店を一つの店としてまとめ、数店舗に注文しても同時に届く画期的なシステムです。しかも配達料金は一律300円というのうれしいことです。ネット予約で注文を受け、お店は希望時間に合わせて作ります。

「各店に受注用タブレットを用意しました。区の商店街活性化事業補助金で買いそろえられ、とても助かりました」と、商店会の飲食部長である「はらぺこDINING」の長

川秀記さん。

現在の配達エリアは芝1~5丁目と、芝浦1~4丁目ですが、いずれはエリアを広げて注文に応えていきたいそう。時間は平日の午後5:30、6:30、7:30、8:30の4便。長川さん自ら、三輪バイクで配達に奔走しています。

「モデルケースとして始めました。他の商店会でも取り入れてほしいし、ゆくゆくは近隣の商店街とも連携していきたいです」と、抱負を熱く語ってくれました。



<https://shiba-deli.com/>

●お問い合わせ

inquiry@shiba-deli.com



※現在はインターネット注文のみとなっておりますので、ご了承ください。
※注文は前日までとなりますので、ご注意ください。

取材・文: 千葉 みな子

CABOT CAFÉ



デリバリーで一番人気の「マルグリータピッツァ」は、もちもちの生地に濃い味のゴーダチーズと数種類のチーズのミックスをトッピング。高温でサクッと焼かれ、コクとうま味がたっぷり!



「デリバリーの注文も少しずつ増えてきて、これから期待しています」と、店長の寺山洋輔さん

Information

TEL 03-5439-6737

営業時間 11:30~20:00※ 定休日 日

<https://r.gnavi.co.jp/a242103/>



※新型コロナウイルス感染症の拡大防止に伴い、営業日、営業時間が変更となる可能性があります。

商い ものがたり

花をして 語らしめよ



長谷川商店・ハセガワフローリスト

東京タワー通りを上りきると、大樹をモチーフにした壁面緑化の建物が姿を現します。生花店「長谷川商店・ハセガワフローリスト」が本社・本店を構える長谷川グリーンビルです。ビル前面を覆うツタ類の植物は青々と茂り、行き交う人の目を楽しませています。創業者の孫にあたる5代目社長の山田孝夫さんにお話を伺いました。



大樹がモチーフとなった現在の長谷川グリーンビル。1階はフラワーショップ

曾祖父の「技」、 祖父の「アイデア」で開業

長谷川商店の創業は大正14年(1925)。桜田通り沿いの西久保巴町(現・虎ノ門3丁目)で産声を上げました。創業者は山田さんの祖父・長谷川正武・シヅ夫婦でした。

生花店を営むことになった原点は、日本橋で大工の棟梁をしていた曾祖父の手仕事の技。正武は義父の祭壇や演台を作る技術に目を付け、式典中心の生花店を営むことを決意しました。生活様式の西洋化も追い風となり、日本に生花が普及していくことを確信したそうです。

あいさつは 「こんにちは! 花屋です」

開店して正武が真っ先に始めたのが、店頭でのあいさつでした。当時、桜田通りには路面電車が走り、店の前にあった停留所に電車が止まるたびに、「こんにちは! 花屋です」と乗降客への声掛けを開始しました。頻繁に停留所に現れる正武に車掌は困ったものの、当時は大らかな時代。停留所ではちょっとした名物になりました。



昭和13年(1938)当時のお店の外観

また、新しもの好きな正武の趣味はゴルフでした。ゴルフ場では政財界人と顔見知りになり、法人の式典関係の仕事も増えました。この時の出会いが、今日に至る縁となっているお客さまも多くいらっしゃるそうです。人なつこく、ものおじしない正武の営業努力と、しっかり者で経理を切り盛りしたシヅ。二人三脚の商いが長谷川商店の土台をつくりあげました。

当時の店は、背の高い花輪を作るための吹き抜け構造。2階では生け花教室も開催されるなど機能性とデザイン性を併せ持つ画期的な建物でした。



花輪の制作風景

丹下健三設計・ 旧本社ビル

長谷川商店は虎ノ門の再開発事業により、平成21年(2009)に現在の芝公園3丁目に移転しましたが、移転前の旧本社(昭和56年(1981)竣工・虎ノ門3丁目)は、建築家・丹下健三が設計した8階建てビルでした。



建築家・丹下健三設計の旧本社ビル

丹下家と長谷川家は親戚関係にあり、現在の長谷川グリーンビルのリノベーションおよび大手町支店の改装は、丹下都市建築設計が手掛けています。

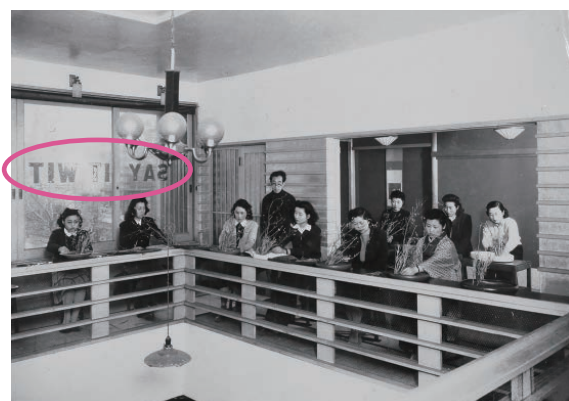
地域に緑、潤い、発展を

東京タワー通りはもともと緑の多いエリアです。そして長谷川グリーンビルのモチーフも「大樹」。自由に伸びゆく植物には地域発展の願いが込められているそうです。

「大樹」を緑取るフレームには金属が用いられ、3種類の常緑ツル植物が配置されています。厚さわずか90mmの壁面に格納された「植物基盤・灌水・排水システム」により、朝夕2回自動制御の灌水が行われます。年に5回の剪定・メンテナンス作業もさることながら、壁面緑化の維持には日当たりと風通しの良さも大事な要素だそうです。

時代は変われども、変わらぬ信条

経営理念は「Say it with flowers」花をして語らしめよ。初代正武の言葉です。そこには「お客様の思いを形に」「お客様の思い描く形に」「お客様の思い通りに」という3つの思いが込められています。



中央が吹き抜けとなっており、当時としては斬新な設計。吹き抜けの2階では「生け花教室」が行われていた。意には「SAY IT WITH FLOWERS」のペイント

花をご用意する際は、贈るお客さまの気持ちを一番に考えます。そして花を受け取った方にも、できるだけ長く贈り主の気持ちが届くよう素材を厳選し、何より一番きれいな時に受け取ることができるよう管理しています。

山田さんがそっと差し出してくれた1枚の写真には、正武が託したメッセージ「Say it...」が写っていました。

花が取り持った幸せの瞬間

そんな山田さんに、最近とても印象に残るお客さまとの交流がありました。緊張した面持ちで深紅のバラ12本を買い求めた若い男性。訳をお伺いすると、これからプロポーズをしに行くとのこと。そこでプロポーズの場として提案したのが、本社ビル5階のテラスでした。東京タワーの夜景を独り占めできる絶好のビューポイントで、中央のテーブルに白いクロスを掛け、その時を待ちました。



東京タワーを一望できるテラス

はたしてプロポーズは成功! お客さまの歓喜の瞬間が花が取り持ってくれたことに感動したそうです。

小学校の「花育」活動に協力

区内には子どもたちが花や緑に親しむことを通じて感情や情緒を育む「花育」を実施している小学校があります。この「花育」に協力しているのが長谷川商店。12年間にわたって全学年の子どもたちにフラワーアレンジメントを教え、花の魅力伝えていきます。

「地域とともに歩み発展していくことを念頭に、店を次世代に引き継いでいくことが目標です。100年企業を目指し、生まれ育った港区に貢献していきたいと思っています」と、熱く語る山田さんの姿が印象的でした。

取材・文:土岐 恵子

Information

株式会社長谷川商店 ハセガワフローリスト
芝公園3-5-12(本社・本店)
TEL 03-3431-0045
<https://www.hasegawashouten.co.jp/>



あしたを夢見る

キッズ みらい ルポ

上級生から下級生に受け継がれる 和太鼓のころ

御成門小学校 太鼓クラブ

お祭りに欠かせない迫力ある和太鼓。この和太鼓に熱心に取り組んでいる小学校が芝地区にあると聞いて、訪ねてみることにしました。

ここは御成門小学校の太鼓クラブ。4年生から6年生まで17名の部員で構成され、和太鼓チーム「真誠会」の指導を仰ぎつつ、活動日である木曜日のほか、短い休み時間を使って自主的に練習に励んでいます。取材日も、昼食後、部員たちが自然に集まり練習が始まりました。

本格的な和太鼓の演奏に驚く!

音楽担当の三浦先生の合図とともに練習がスタート。まず、そのレベルの高さに驚きました。児童が一齐にはじき出す迫力のある音が、全身にぶつかり体の中で大反響します。バチを持った腕を高く上げ、バチを回転させ、高くジャンプするなど、躍動感に満ちたパフォーマンスも見る者を魅了します。

練習曲は「まつり」「祝」「闘魂」の3曲で、下級生は6年生が演奏する姿を見て覚えていきます。



ダイナミックな音とパフォーマンスは躍動感に満ちています



※令和3年(2021)3月22日取材時

取材・文:竹内 哲子



和太鼓は胴の中間が大きく膨らむ円筒形の構造のため、音と残響が大きく聞こえます。和太鼓の波動で体が吹き飛びそうです

みんなの前で発表できる日を夢見て

練習の成果は、これまで「みなと区民まつり」「MINATOシティハーフマラソン」などさまざまなイベントで披露してきました。しかし、昨年度はコロナ禍のためほとんどのイベントが中止となりました。そんな中ずっと練習を積み重ね、3月19日に全校生徒の前で披露することができました。

イベントが再開されたら、ぜひ御成門小学校太鼓クラブの演奏を体感してみてください。その大迫力のパフォーマンスに驚くことでしょう。

KEY'S CAFÉ - CLASSE -



新虎通りに面した開放感あふれる店前のテラスでは、やすらぎのひとときを過ごすことができます

新虎通りを汐留から虎ノ門ヒルズへ向かって歩くと、どこからかコーヒーの良い香りが漂ってきます。このステキな香りの元をたどてみれば、「KEY'S CAFÉ -CLASSE-」の看板。今回、気になっていたお店でお話を伺うことができました。

このカフェを運営するのはキーコーヒー株式会社。大正9年(1920)の創業で、今年101年目を迎える老舗です。「KEY'S CAFÉ」は、「Casual But Authentic〜ひと味違う、ひとときを〜」をコンセプトにしたセルフカフェとのこと。「ひと味違う」とは提供しているコーヒーすべてが、独自開発した「氷温熟成® 珈琲」だから。コーヒーには聞きなれない「氷温熟成」は、コーヒー豆を氷温域で一定期間保存すると常温では起こり得ない生命のエネルギーに満ちた熟成が進み、コーヒー豆の中の水分が均質化され、透明感のあるまろやかな味わい



季節限定ドリンクを年に5回提供。4月中旬から6月下旬までは初夏限定ドリンク「プリン・カフェ・エス・カレード」を楽しめます

「氷温熟成® 珈琲」 おいしさ増した老舗のコーヒー

になるのが特徴。また「ひとときを」とは、コーヒーを楽しみながら過ごす安らぎのひとときのことでした。

キーコーヒー株式会社は今年2世紀企業スタートアップを掲げ、喫茶文化の継承活動を通じて、若い世代をはじめあらゆる人々においしいコーヒーに出会う感動を絶えず提案していきたいと考えているそうです。創業100年を超えてなお意欲的で、ホームページではコーヒーのおいしいいれ方や3Dラテアートの作り方の紹介を、インスタグラムでは喫茶店の魅力を再発見する「推し喫茶フォトグラムキャンペーン」を行うなど、自社商品にこだわらず業界全体を盛り上げています。

店内を見まわすと、3月に発売されたカフェインレスコーヒーのパッケージが。在宅ワークが多くなった昨今、カフェインを多く摂られる方やお子さんがいらっしゃる方に配慮した商品を出すなど、ここにも時代や生活環境に応じた取り組みを感じることができました。これからのメニュー開発や新商品がとても楽しみです。

今年3月に発売された「カフェインレス コク深ブレンド(VP)」、カフェインレスでありながら、薄くなく、コーヒー本来の豊かなコクと甘い香りを実現しています

Information

KEY'S CAFÉ - CLASSE -
西新橋2-34-4 キーコーヒー本社ビル1F
営業時間 8:00~17:00
定休日 土・日・祝 <https://www.keycoffee.co.jp/>

※新型コロナウイルス感染症の拡大防止に伴い、営業日、営業時間が変更となる可能性があります



取材・文:谷邊 宏美



芝の家・ちゃぶ台日誌 夏編

どなたでも自由に入出りできる「まちの交流拠点」芝の家。日々近所の方から遠方の方まで、年代も0歳～学生～シニア世代の方まで、多種多様な方が立ち寄ります。

昨年2月からスタートした「芝の家界隈オリジナル地図作りプロジェクト」。街歩きを重ね、ベースとなる地図の制作までとり着きました。来場者の方やスタッフ、いろいろな人に描いてもらった地図の上で、ポイントとなる場所のイラストを白地図に貼って街の地図を完成させていきます。



この地図を持って、たくさんの方に街を歩いて、街を知ってもらいたいと思っています。



昨年2月、以前、芝の家があった場所が、北四町会会の新しいプロジェクト「芝のはらっぱ」としてスタートしました。建物が取り壊され、最初は何もなかった場所から、土が掘り起こされ、シンボルツリーが植えられ、パーゴラや屋根付きデッキが建てられ、芝生も植えられました。少しずつ、少しずつみんなの「はらっぱ」が出来上がっています。



作業は、地域の皆さんと一緒に進めている部分もたくさんあり、時には子どもたちも大活躍してくれています。



「芝のはらっぱ」からは、「芝のはらっぱ通信」が発行され、現在第2号まで発行されています。これからもこの通信は続けていきますので、楽しみにしてくださいね。

さて明日の芝の家ではどんなことが起きるでしょう。

Information

芝の家 芝3-26-8 TEL 03-3453-0474
開室日時：火～金曜日 午前11時～午後4時
土曜日(芝のはらっぱ活動日を除く) 午前11時～午後4時
(日・月曜日、祝日はお休みです)
<http://www.shibanoie.net/>
開室時間は状況により変更になる場合があります。
最新の情報はホームページや掲示板をご確認ください。

芝の家は、芝地区の地域事業「地域をつなぐ」交流の場づくりプロジェクトの拠点。港区芝地区総合支所と慶應義塾大学の協働で始まり、事務局スタッフとボランティアスタッフが日々の場を運営しています。姉妹拠点「ご近所ろが新橋」(港区新橋6-4-2)と合わせてお気軽にお立ち寄りください。

文：芝の家・芝地区総合支所協働推進課



竹芝にストリートピアノ

去る3月28日、57号でご紹介した東京ポートシティ竹芝オフィスタワー3階ホールに、ヤマハピアノサービス(株)が品質を保证する中古ピアノ「リニューアルピアノ®」が設置されました。このピアノには、ジャズピアニスト・福井ともみさんが指導していた港区立南山小のジャズバンド子どもたちの絵が貼られ、まわりは桜のディスプレイが飾られています。今後は季節に合わせてディスプレイが変更されるそうです。

なお、緊急事態宣言期間中はピアノの利用は中止となっています。ピアノの設置期間などについては下記ホームページをご覧ください。

取材・文・写真：米原 剛



初演奏は3月29日。アレンジャーでもある福井ともみさんが演奏しました



Information

東京ポートシティ竹芝
<https://tokyo-portcity-takeshiba.jp/information/detail/72646>

ホールへは、JR浜松町駅から竹芝橋へ向かい、首都高交差点手前のEVに乗り、3Fで首都高を越え、ホール入り口へ(JR浜松町駅までは現在延長工事中です)

ストリートピアノは、誰でも自由に演奏することができます。
緊急事態宣言中は中止しています



「おはなしのへや」というイベントのご紹介です。「おはなしのへや」の日は、絵本、紙芝居、わらべうた、素語りなど、その日その時の持ち寄った小さな世界を味わっています。最近、子どもたちから読み手をやりたいと手が上がったりして、緩やかにやさしい世界が広がっています。

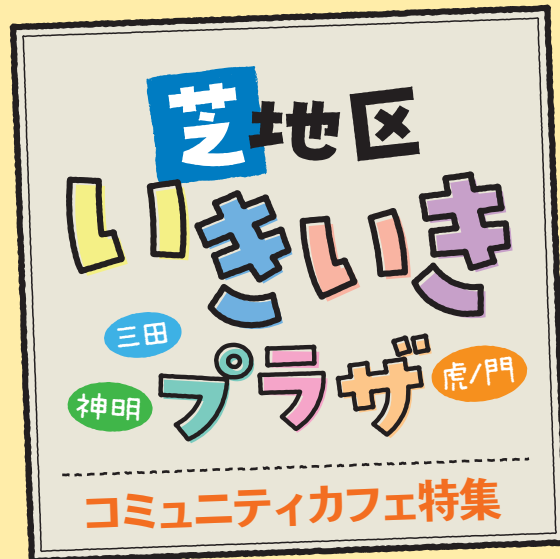


最近芝の家では、けん玉がはやっています。部屋の中に入らず、縁側でけん玉だけをして帰る子どもたちも多く、それを見ていた大人たちがつい参戦したり。けん玉の玉が乗る時に出る「カンカン」という音も、とても心地よく聞こえてきています。皆さんも立ち寄られた際にはぜひ、けん玉をやってみてくださいね。



芝の家はいつも植物に囲まれているのですが、今年はチューリップがたくさん咲きました。

色も鮮やかで、誰でも知っているお花なので、通り過ぎるたくさんの人たちが足を止めて見て行ってくれました。チューリップの球根を植える作業は、スタッフだけではなくご近所の方も手伝ってくれたもの。きれいに咲いて本当によかったです。



■ カウンター

注文する前に消毒ができるよう、入り口の注文カウンターに手指消毒用アルコールを設置しています。



カウンターにはビニールカーテンを吊るし、飛沫対策をとっています。



コロナ禍でも安心してご利用いただくために

芝地区いきいきプラザ(三田・神明・虎ノ門)では、各館にコミュニティカフェを併設し、栄養士・管理栄養士がお客さまに栄養満点の食事と、一息つける空間を提供しています。

現在それぞれのカフェでは、感染症対策をとりながら営業を行っています。今回は、そんなカフェの様子をお伝えします。

取材・文：米原 剛

■ 喫茶スペース

カフェ内は、安心して食事ができるよう、窓やドアを開けるなどして換気を十分に行っています。客席は2mの距離を空け、アクリルパーテーションを設置しています。



■ 栄養相談会・講話

カフェには栄養士・管理栄養士がおり、栄養相談会や講話を行っています。ここでも感染症対策として、フェイスシールドやアクリルパーテーションを導入しています。



各館のコミュニティカフェはどなたでも利用できます。
コロナ禍であっても、食事は生きる上で欠かせません。食事や栄養のことでお困りの際は、声をかけて相談してみたいはいかがでしょう。

今後のカフェのイベント

朝ごはん(対象:65歳以上の区民)		
● 神明	6/27 (日) 7/4 (日)	▶6/23(水)までに申込 ▶6/30(水)までに申込
● 虎ノ門	7/8 (木) 7/22 (木)	▶6/30(水)までに申込 ▶7/14(水)までに申込
● 三田	7/14 (水) 7/28 (水)	▶7/ 9(金)までに申込 ▶7/23(金)までに申込

栄養相談会	
● 神明	7/19(月)、20(火) ▶7/17(土)までに申込
栄養講座	
● 虎ノ門	7/2(金)10:30-11:00 かしこい食材の使い方 ▶6/24(木)までに申込

Information

芝地区のいきいきプラザ3館では新型コロナウイルスの状況に応じて、利用やサービスも変わります。再開する講習やトレーニングに備えて体調を整え、元気に参加しましょう。詳細は各館にお問い合わせください。

<https://shiba-ikiiki.com/>



■三田いきいきプラザ
芝4-1-17 TEL 03-3452-9421
■神明いきいきプラザ(プラザ神明)
浜松町1-6-7 TEL 03-3436-2500
■虎ノ門いきいきプラザ(とらトピア)
虎ノ門1-21-10 TEL 03-3539-2941



●資料・写真提供:百葉の会・東急コミュニティー共同事業体

「芝の語り部」 のご紹介

「芝の語り部」は、芝地区区民参画組織芝会議「まちの魅力発掘部会」(以下「部会」という。)の活動の一環で、まちの魅力を語り伝える「語り部」を養成し、芝地区に多数ある歴史・文化スポットを自主的に発掘・発信していくことを目的としています。部会主催の「芝の語り部養成講座」を修了した人がメンバーとなり、まち歩きツアーの企画・運営を担うなど多岐に渡り活躍しています。

主な活動

①芝の語り部養成講座

部会のメンバーが講師となって講座を実施します。参加者はメンバーによる熱心な指導の下、知識・技術の習得に努め、修了後は「芝の語り部」として活躍します。

令和2年度芝の語り部養成講座 講座内容

回次	講座内容
第1回	オリエンテーション ／座学「芝地区の魅力発掘・発信とは」他
第2回	ガイド・サポーターの役割 他
第3回	座学「芝地区の歴史とその特徴について」 他
第4回	効果的な伝え方／グループワーク 他
第5回	ガイド実践・講評／修了式



芝の語り部
養成講座の様子



②まち歩きツアー等の実施

令和2年(2020)度は、十分な新型コロナウイルス感染症対策を施した上で、まち歩きツアー(5回、参加者63名)、座学(14回、参加者296名)を実施し、芝地区の魅力を発信しました。



まち歩きツアー
の様子

その他

部会では、令和3年(2021)度も芝の語り部養成講座、まち歩きツアーなどを開催していきます。開催の際は、事前に広報みなとや芝地区総合支所の公式ツイッターで募集のお知らせを掲載します。

※社会情勢を注視しての開催となるため、急遽中止となる可能性があります。あらかじめご了承ください。

※令和3年(2021)度の芝の語り部養成講座は、募集を終了しました。

港都税事務所からのお知らせ

●6月は、固定資産税・都市計画税第1期分の納期です(23区内)

6月30日(水)までにお納めください。クレジットカードやスマートフォン決済アプリ、口座振替、金融機関・郵便局のペイジー対応のATM、インターネットバンキングやモバイルバンキングでも納付可能です。なお、新型コロナウイルス感染症の影響により納税が困難な場合には、申請により納税を猶予する制度があります。詳細はホームページまたは下記問い合わせ先へ。

<問い合わせ先>

港区にある物件について 港都税事務所 電話 03-5549-3800(代表)

●都税を納付できるスマホ決済アプリを追加しました

令和3年5月6日から、都税を納付できるスマートフォン決済アプリが増え、さらに便利になりました。アプリ内で納付書のバーコードを読み取るだけで、いつでも、どこでも納付できます。詳細は、主税局ホームページをご確認ください。



https://www.tax.metro.tokyo.lg.jp/common/tozei_nouzei.html#L16

●新型コロナウイルス感染症の感染リスク軽減のため、 来所不要な手続をご利用ください

主税局では、納税者の皆さまが都税事務所などに来所することなく、郵送やインターネットなどでお手続できる仕組みを設けております。郵送や電子申告によるお手続、キャッシュレスによる納付方法などをぜひご利用ください。

芝地区地域情報誌の編集委員募集中!

芝地区地域情報誌の事務局では、**編集委員を募集**しています。経験は問いません。一緒に情報誌の誌面づくりをしてみませんか?

●お問い合わせ：芝地区総合支所 協働推進課

TEL 03-3578-3124 MAIL minato75@city.minato.tokyo.jp



買い物
するなら
地元の
商店街で

Going shopping?
Visit our
shopping
streets.

- 本誌の制作には以下の編集委員が参加しています
伊藤早苗／菊池弓可／桑原庸嘉子／竹内哲子／谷邊宏美／土岐恵子／千葉みな子／早川由紀／森明／米原剛 (五十音順 敬称略)
- 今後の発行スケジュールは次の通りです
2021.9(第59号) 2021.12(第60号) 2022.3(第61号) 2022.6(第62号) ※各号発行月の20日ごろ



本誌に掲載した記事に出てくる施設などをまとめました。
ウォーキングマップとしてご活用ください。

- 1 芝商店街 → P1、P2
- 2 丁子屋 → P3
- 3 長谷川商店 → P4
- 4 御成門小学校 → P5
- 5 KEY'S CAFE -CLASSE- → P5
- 6 芝の家 → P6
- 7 東京ポートシティ 竹芝オフィスタワー → P6
- 8 三田いきいきプラザ → P7
- 9 神明いきいきプラザ → P7
- 10 虎ノ門いきいきプラザ → P7

芝地区地域情報誌の配布について

芝地区総合支所【芝、海岸1丁目、東新橋、新橋、西新橋、三田1～3丁目、浜松町、芝大門、芝公園、虎ノ門、愛宕】内の地域の方にお届けしているほか、地区内各施設などで配布しています

港区芝地区総合支所協働推進課

〒105-8511 港区芝公園1丁目5番25号(港区役所1階)
TEL 03-3578-3192 FAX 03-3578-3180

ホームページ

<https://www.city.minato.tokyo.jp/>

