



東大×南大

# 学生共同研究

2015

失われていなかったもの



東大 × 南大学生共同研究

# 失われていなかったもの

東京大学リベラルアーツ・プログラムでは、毎年一月に中国・南京大学から日本語上級者一〇名を迎え入れ、東大生×南大生の共同研究（問題発見型フィールドワーク）を実施しています。

今年度は「失われていなかったもの」をテーマとしました。

二〇二〇年の東京オリンピックを控え、いま東京の都市再開発は急速に進行しています。この駒場周辺の生活環境においても変化が見て取れるでしょう。今回の共同研究では、駒場キャンパスを中心とした半径三キロ以内の範囲で、南大生と共にまちを歩き、既に失われていそうだけでも、人々の創意工夫や努力により「失われていなかったもの」を発見してもらい、関係者にインタビューをしてもらいました。

本冊子は、「失われていなかったもの」から見いだされる土地柄や生活環境の特徴を東大・南大の学生で議論し、人々の生活に密着した新たな東京のイメージを考ええた成果です。

二〇一五年十一月 東京大学リベラルアーツ・プログラム

# 目次

失われていなかったもの

チーム① 生業への愛

三協自動車商工 中村次男さん

06

池尻唯一の八百屋さん

08

心を暖める珈琲工房

10

チーム② 経済と真心の交差点

家具と和の伝統美

14

都市に残る陶磁器の美

16

下町の懐かしさ溢れる玩具店

18

チーム③ 失われなかったものは失われつつある

大衆食堂的レストラン

22

洋服の街・下北沢はここから始まった

24

失われていくせんべいや

26

チーム④ 守り

賑やかな街の「小劇場」の秘密

30

昭和時代の味

32

伝統的な美しさ

34



## チーム 1

テーマ

### 生業への愛

メンバー



王拳梅  
南京大学



李稼澍  
南京大学



金巻恭弘  
東京大学



清水理子  
東京大学

調査対象

- ①三協自動車商工
- ②フレッシュショップ 利根川食品
- ③珈琲豆専門自家焙煎店 ニュークropp



世田谷区池尻四丁目  
三協自動車商工(有)

## 中村次男さん

(1) 世田谷区池尻にて自動車販売・修理一筋五九年。

三菱車の販売と修理を手掛ける町の自動車屋さん。ご主人が二三歳のときに独立開業。

(2) 話上手は講演会でマイクを握る。

系列グループの講演会では壇上に上がり、今年は新聞連載で紹介されるほど。

(3) 商売繁盛は「運」と「縁」。

人生は結局運、けれどもお客さんへは何も惜しまない。

「人生、結局は何でも運なんだよ。」そう話す中村次男さんは御年八二歳。「勉強できるかが大事なんじゃない、現にいっぱい資格持ってたっていい仕事に就けない奴なんて山ほどいるじゃないか……わしゃこれさえ持つてれば上手く商売できるんだ」と言いながら誇らしげに自動車分解整備事業の許可証を見せる中村さんは、駒場近くの池尻で三菱自動車の販売・修理店を六〇年近く営んでいる。数十年前に二〇件ほどあった個人商店は、政府の規制緩和に伴うスパー・コンビニの進出でことごとく廃業に追い込まれ、今現在も残っているのは中村さんの自動車修理工場も含め、僅か数店舗しかない





という。隣接する渋谷のような大都市に大手の自動車ショールームが多数展開していることを考えると、個人経営の小さな販売・修理所の経営は難しいように思われるが、三協自動車商工は今でも都内に二〇以上の取引先を持っており、他県にも得意先が複数あるようだ。

「果報は寝て待て、なんだ」と、自分は何も特別なことはしていないと話す中村さんだが、話の随所には馴染みの店が次々と退いていく中、今なお営業を続けることができていく理由が垣間見えてくる。中村さんが繰り返し語っていたのは、「つながりを大事にする」ということ。奥様のご実家で獲れたミカンを取引先に配って回るなど、昔からの縁を保つための工夫は欠かさない。また、取引先に向く際は「上等なスーツとネクタイをきちっと締めて」行き、契約成立の際などに使うボールペンは「ゴールドの、ダイヤ入り」を使うなど、取引自体以外の面にも気を遣い、出費を惜しまずに相手方への印象を良くするのだという。

また、中村さんは自他ともに認める「話上手」で、今でも三菱本社や他の取引先から講演の依頼が絶えないという。「沢山おかずがあるほうがいいのと同じで、色んな話を聞くのが大事」と言う中村さんの話は、戦争や疎開、バブル景気や転職など、多彩な人生経験が散りばめられており、聞き手を次第に引き込んでいく。以前ある会社の社員旅行に同行した際、演歌を頼まれて歌ったところ聴衆の涙を誘ったそうで、曰く、「頭が良かったって、歌一つ人前で歌えなきゃ上手くやっていけねえんだ。」私たちの取材を快諾してくださったことも含め、様々な依頼に応える寛大さも取引先と長い付き合いを続けられる秘訣なのだろう。

そんなことを考えながらふと手元の時計を見ると、お話を聞き始めてから一時間以上が過ぎていた。やはり、時間を忘れさせるほど興味を引きつけるような巧みな話術こそが、変化の激しい現代で生き残り続ける一番の秘訣なのかもしれない。(清水理子)

世田谷区池尻四丁目  
フレッシュシヨップ 利根川食品

## 池尻唯一の八百屋さん

### (1) 地域で数少ない個人商店

スーパーや商店の少ない池尻四丁目周辺において、地元の人が気軽に買い物のできる貴重な場となっている。

### (2) 自家製のぬか漬け、焼き芋が人気商品

かぶ、白菜、きゅうり等のぬか漬けは、その手作りの味が好評の理由。焼き芋は晩秋から冬にかけての季節商品だ。

### (3) 変わらない商売の形

創業以来、時代の流れは変わっても商売のやり方を変えることはないという。

駒場東大前駅西口から駒場野公園を抜け、淡島通りを西に少し歩くと左手に一軒の商店が見えてくる。フレッシュシヨップ 利根川食品は地域で唯一の八百屋だ。店先では柿とみかんの橙色が賑やかである。

八百屋を自称するこのお店は野菜・果物のほかにタバコ、お菓子や豆腐、漬物なども販売する。野菜だけではやっていけない。自家製のぬか漬けはお客さんに好評で、手作りを手軽に食べられるのが受けているようだ。また十一月一三日から販売を開始する焼き芋も常連のお客さんが楽しみにしているものの一つようだ。なんと金



時一本二五〇円は良心的な価格である。野菜や果物は小口向けの取引のある築地市場から仕入れており、品種や産地にこだわりが見て取れる。たとえば旬の柿は産地・品種違いの三種類が売られていた。

この店を営むのは御年八三歳になる利根川さん、ここに店を構えて今年で五四年。開業当初から愛用のそろばんは消費税導入後に電卓が取り付けられたが、いまま現役だ。味がある字の値札は、利根川さんが毎日毛筆で書ききしているもので、この店の商品に生命を与える。娘さんによると、店主はかつて池尻四丁目町会の副会長も勤め、いまでも町会の掲示板には利根川さん書ききの「火の用心」が貼られている。

取材を行った一二月のある午後、店を訪ねてきたのは地元の主婦の他に、東大の留学生もいた。池尻は過去には社宅、現在ではマンションが多く存在する一方で、渋谷、北沢、中目黒、三軒茶屋といった核となる街に囲まれており、スーパーの立地が極めて少ない。お客さんはその立地を便利に感じているようだ。とはいえ、かつて淡島通り沿いには個人商店が集まって商店街を形成していたが、いまも残るのはこの八百屋と向かいの肉屋だけになってしまった。一ヶ所で用が足りるスーパーを相手に、時代の逆風を感じるようになってしたのは二〇年ほど前のことだと店主は語る。だからといって変えることはない。変えたところでスーパーに勝てるわけではない。

私たちの雑談に付き合ってくれた利根川さん、お客さんを迎えるとき雰囲気が変わった。野菜の話、ニュースの話に天気の話、親しみやすい語り口でお客さんとの話が弾む。会計ではそろばんで足し算をしたあと、電卓で消費税を加える。

「ガハハハハ、ありがとうございませう。」身体が続くまでと語る店主の笑顔は、明日も変わらずお客さんを送り出すであろう。



## 心を暖める珈琲工房

(1) 値段は六八〇円から一〇〇〇円（二〇〇g）  
以上で、種類いろいろ

二六年前に創業。自宅から毎日四〇分かけてお店に向かい、良質な豆を選別して丁寧に焙煎。注文した豆を焼き、粉末にしたり、開店の準備。

(2) 開店時間は月曜から土曜まで一〇時から  
一九時まで。祝日は休み

電話で注文することもでき、バイクで配達。ほぼ毎日、だいたい三時から五時までには三、四ヶ所にお客さんの注文したコーヒーを届けに行く。行き届いたサービス。

(3) 商売繁盛は「運」と「縁」

二十年以上毎日同じことルーティーン、めんどくさくても楽しい毎日を送るご主人。お客さんの心を暖めるおじさんとそのコーヒー。焼き立ての美味しいコーヒー。

神泉の街を歩いていると、ある店にひきつけられた。一見普通の店だが、何かが違う。店のご主人は、心優しい気さくなおじさんだ。ドアの外に立って店内を見ていると、声を掛けて下さった。簡単に自己紹介をしたところ、店に入るよう誘われた。狭い店内には、原

材料の豆や焙煎する機械が所狭しと並んでいる。だから、店にはコーヒーを飲むスペースはなく、豆のみを販売している。「特別なお客さんだから」と、ご主人は私たちにコーヒー二杯を淹れてくださった。部屋の中で漂っている香りは今でも忘れられない。外は寒かったが、心は暖かかった。

ご主人は新井幸雄さん、六二歳。二六年前に勤めていた会社を辞めた。コーヒー好きで、しかも周囲にコーヒー豆専門店はなかったこともあって、お兄さんと一緒にコーヒー豆の販売を始めた。軌道に乗るまでには三年ほどかかった。また二年たつて、店が小さすぎるため、ご主人のお兄さんは自分の店をオープンし、この店を離れた。今はご主人ひとりで、店を続けている。

ご主人はほぼ毎日、だいたい午後三時から五時までには三、四ヶ所にお客さんの注文したコーヒーを届けに行く。お客は周辺の住民や企業だが、旅行者も買いに来る。しかし最近は似たような業態の店が増えているようだ。ご主人に価格について伺ったところ、豆のコストが上がっている一方で商品の値段は上げることができないのだという。そのため、経営の状況はだんだん厳しくなっている。しかし、ご主人は今の仕事をやるまでやるという。また、ご主人は自慢そうに「この店がテレビにも出たよ」と言つて、非常に幸せそうに見えた。二回おじさんに話を聞いて、私たちは将来おじさんのように自分の好きな仕事をしたと思うた。





## チーム 2

テーマ

### 経済と真心の交差点

メンバー



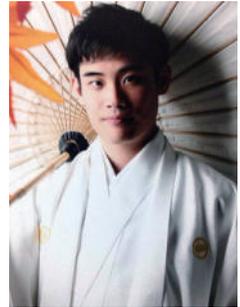
司夢潔  
南京大学



楊海濱  
南京大学



中越亜理紗  
東京大学



松熊利樹  
東京大学

調査対象

- ① インテリアやぎの
- ② 田中屋陶苑
- ③ 丸安玩具店



世田谷区代沢五丁目  
インテリアやぎの

## 家具と和の伝統美

(1)二〇年間営まれていて、日本家具や骨董品を揃えた古美術の空間

陶磁器、骨董品、家具、人形、小物など歴史が感じられる品物が陳列する。

(2)大正、明治、江戸のものを中心に扱う一方で新しい商品も入荷

品物は人から買い取ったり、市場から直に入手したりする。買い取りの際には店主の鑑識眼が光る。

(3)「お店をやっていると人が来てくれて交流できるのが嬉しいんですね」

この二〇年の間に新しい人も入ってきたが、店の周りは知っている人ばかりで近所の絆は強い。

道に迷うのは悪くない。ふとした曲がり角に思いがけない出会いがある。そんな迷い方が出来た今日は幸せだと思う。

池ノ上から歩き、知らぬ間に茶沢通りに出てしまった。そこには緑色の背景に黒猫のシルエットが描かれた古いお店。「インテリアやぎの」と書かれたその場所には、陶磁器、骨董品、家具、人形、小物など、どれも歴史が感じられる品物が取り揃えられていた。



「いらっしやいませ」

自宅につながっていると思われる奥の廊下から上品な御婦人が出てきた。彼女が話すには、この店は旦那様のものであったそうだ。樺太から引き上げ、戦後この土地に来てお母様が洋裁屋を開いていたところ、それを畳み、二〇年ほど前に品川で家具屋を営んでいた御夫婦が代わりにリサイクルのインテリア・ショップを始めた。

品物は人から買い取ったり、市場から直に入手したりする。買い取りの際には売れるか売れないかを見極めるそうだ。大正、明治、江戸のものを中心に扱うが、新しいものも取り入れている。

「東大の人ならこういうの好きでしょう」

彼女が誇らしげに見せてくださったのは、金箔で飾られ直筆で文字が書かれた、鑑定書付きの百人一首のセットであった。鶴の模様の箱もデザインが繊細。優雅な和歌の世界がそこには詰まっている



た。他にも、江戸時代の小さなからくり人形など、作りが細やかで巧妙な作品を幾つか手にとって見せてくれた。

このお店の客層は実に幅広い。近所の方もいれば遠くから来るお客もいる。年代も様々であるものの、昔はリサイクル店ということでは若い方がよく来たが、今は骨董品店という側面により比較的高齢の方が多そう。そしてなんと日本趣味の外国人の方も来店するらしい。彼らは浮世絵、こけし、小引き出しや木でできた火鉢などを好むとのことだ。

店主にお客様との接し方についても聞いた。彼女は決して品物を勧めたりしないという。それは、お客様が趣味で購入している場合が多いから。お客様の選択を尊重するというのが方針だそう。お客様は何回もお店に足を運び、品物を何度も触れて眺め、それからやっと買うのを決めるのが流れらしい。

「お店をやっていると人が来てくれて交流できるのが嬉しいんですよね。」

彼女が素敵な笑顔を見せて口にしたその一言が私には印象的であった。この二〇年の間に新しい人も入ってきたが、店の周りには知っている人ばかりで近所の絆は強いと語ってくれた。

品物へのこだわり、鑑識眼、人との交流、思いやり、気遣い……このようなものがこのお店の柱などだと感じた。(中越亜理紗)

## 都市に残る陶磁器の美

(1) 祖父から継いだ百年以上の歴史を持つ陶磁器屋  
地元に住んでいる家族による経営で、三代目。江戸時代から一族で

住んでいた。

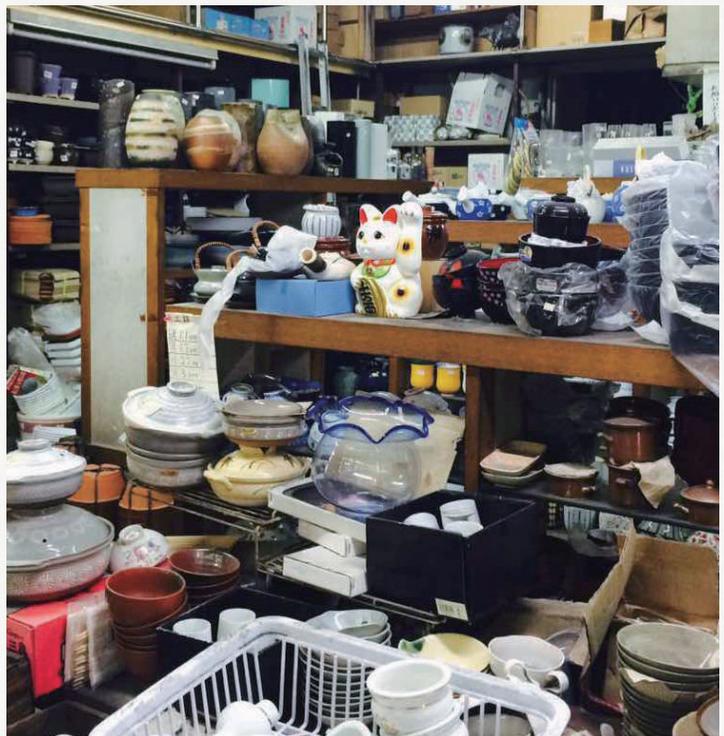
(2) 安く、品質も良い庶民的な経営選択

このお店に買いに来るのは、こだわりや信用があつてこそ。粗悪品は決してない。関西や有田や瀬戸などの産地から仕入れる。

(3) チェーン店には無い便利さ・速さ

個人商店の良いところは、レジに並んだり、広い空間をぐるぐるする必要が無く、パツと買えること。

三軒茶屋の街角でこの店を発見した。外からみると、昔からの様子を残している。たくさんの陶磁器がいろいろ木製の棚にそのまま置いてあり、どれも年季が感じられた。周辺の店舗はほとんどネオンが煌くモダンな外観や内装なので、このような古風な店がここで存在し続けていることに興味を抱き、そこに入った。主人に聞くと、先祖達が江戸時代からその辺に住んでおり、祖父の時代からこの陶磁器の店を開き、もう一〇〇年以上の歴史があるということで、とても驚いた。彼らの中には呉服屋を営む者もいれば、蕎麦屋を開い



た者もいた。田中さんの祖父はたまたま陶磁器屋であつたのだという。

東京に住んでいる地元の人なので、周りは昔からの知り合いが多い。数十年間かけて徐々に町はチェーン店化したり、商店の人がチェーン店舗のオーナーになったりしているそうだが、この店はインターネットを使って商品の販路を拡げようとはしない。それは何故かという点、店舗で売っている陶磁器は全て関西や有田や瀬戸等の信頼できる産地から仕入れたもので、品質が保証されている上

# 堀田中屋陶苑

に、その客層もほとんど地元の高年層の人なので、できるだけ分かりやすい形で経営するように守り続けたいと思っているからだそう。このお店に買いに来るのは、こだわりや信用があつてこそ。粗悪品は決してない。そこまで値段が高くない品物を扱うが、こだわりのある庶民的な物を選ぶのだという。

その商品をよく見ると、実用的な物、又は精巧な茶器などが主に販売されている種類で、その他に芸術品のような陶磁器も高いところにはちゃんと置いてあるのがわかった。商品を見ている間に、模様が一つしか残っていない青色の茶碗がとても気に入って、つい買ってしまった。主人からいろいろなことを詳しく教えてもらい、本当にありがたいと感じた。また、今回我々も実感したが、個人商店の良いところは、レジに並ぶ手間がいらず、広い空間をぐるぐるする必要が無く、パッと買えることである。探している商品があるのならば、直接良い店に来てしまうのが速い。商品を直に見て吟味が可能である。通りすがりに買うのも良いと思う。

継ぐ人はいるのかという質問に対して、店主は親戚が多いので誰が継ぐかなどはハッキリわからないと言っていた。とりあえず今は店主一人がメインで経営しており、たまに妹さんが手伝いに来てくれるそうだ。彼女は算盤で勘定をするらしい。算盤というのにも郷愁を覚えた。

このような昔ながらの雰囲気を持つお店は今の東京ではあまりよく見かけられないらしいが、景気が上昇しても下降しても今までの陶磁器屋としてずっと続けていくのは大変有意義なことだと思う。



## 下町の懐かしさ溢れる玩具店

(1) 戦後すぐの開業から地元の子供に親しまれてきた下町風情の残るおもちゃ屋

店は昭和の面影を残しながら、時代とともに変わってきた代田の町の子どもに愛され続けている

(2) 新製品のおもちゃのみならず昔ながらのおもちゃも扱っている

販売中止となった古いバージョンの珍しいおもちゃが店の片隅で安く売られていることも

(3) 店主の優しい接客と買い物物の楽しさ

店主の優しい気遣いに心温まる思いをしながら、商品と接する楽しさを実感することができる

代田橋駅すぐそばの懐かしい雰囲気のある小道の突き当たりには昭和のレトロな雰囲気を残す一軒のおもちゃ屋がある。私たちがインタビューを依頼すると店主のおじいさんは快く引き受けてくれた。「うちには大した歴史はないよ。」と言いつつもなんと開店してから六〇年以上経っているそうだ。一族は江戸時代から代田の地に住んでいたようで、店は前代が戦後二、三年に開業し現在の店主は二代目にあたる。商品は最新のカードゲームやゲームソフトもあれば



昔ながらの人形、駒まである。客の多くは小学生と中学生、またその親で、この店の常連になっている人も少なくない。インタビューを続けていると店主が古地図を取り出してきて、曰く、「この店はもともと甲州街道に沿っているんだよ。」周辺の商店街はなるほど街道に沿って発展してきたのである。かつては街道周辺には小さな商店が立ち並んでいたらしい。しかし時代とともにコ

コンビニが増え、ネット販売が浸透すると小さな物販店の多くは店を閉じていった。今では商店街の店舗のほとんどはテナントで、昔から続く店はめっきり減ってしまっている。それでもこの店は町の変化を見届けながら昔と変わらない商売を続けているのである。かつて店に来ていた子どもが大人になり自分の子どもを連れて店に来て、その子供がまた二、三〇年後に子供を連れてくることもあるようだ。また昔地元に住んでいた人が久しぶりに帰ってきて周囲の変化を残念に思いながらもこの店に来ると一抹の懐かしさを覚えるようだ。

店には市場に出回っていない品物も多くある。小さなおもちゃ製造会社から仕入れた商品は毎年新しいおもちゃを出しては古いおもちゃの製造を中止してしまうのだとか。店主はこういった珍しく古い商品にプレミアをつけることはなく、客の目には店主が思う以上に貴重に映ることもしばしば。ネットで商品を買うのとは違い、直接商品を目にして、手に取り、時にはレアな掘り出し物が発見できるといふある種の偶然性や臨場感といった買い物の醍醐味がこの店にはあるのではないだろうか。

店主の客への優しさや気さくさもこの店の紹介には欠かせないだろう。店主は客の会計をする時には決まって気軽な世間話をする。親子が買い物を終えると丁寧に出口の扉を開いて店から出るのを見送っていた。店の周辺はアパートが多く海外から移住してきた方も多い。住民の入れ替わりも激しく近所付き合いは思いの外深くないそうだ。人々の往来が活発になった現代でも、いやきつとこのよな時代だからこそ新しい住民の心にも店主のおじいさんの優しさが伝わっているのであろう。





## チーム 3

テーマ

失われなかったものは  
失われつつある

メンバー



高景綺  
南京大学



黄張磊  
南京大学



張婉倩  
南京大学



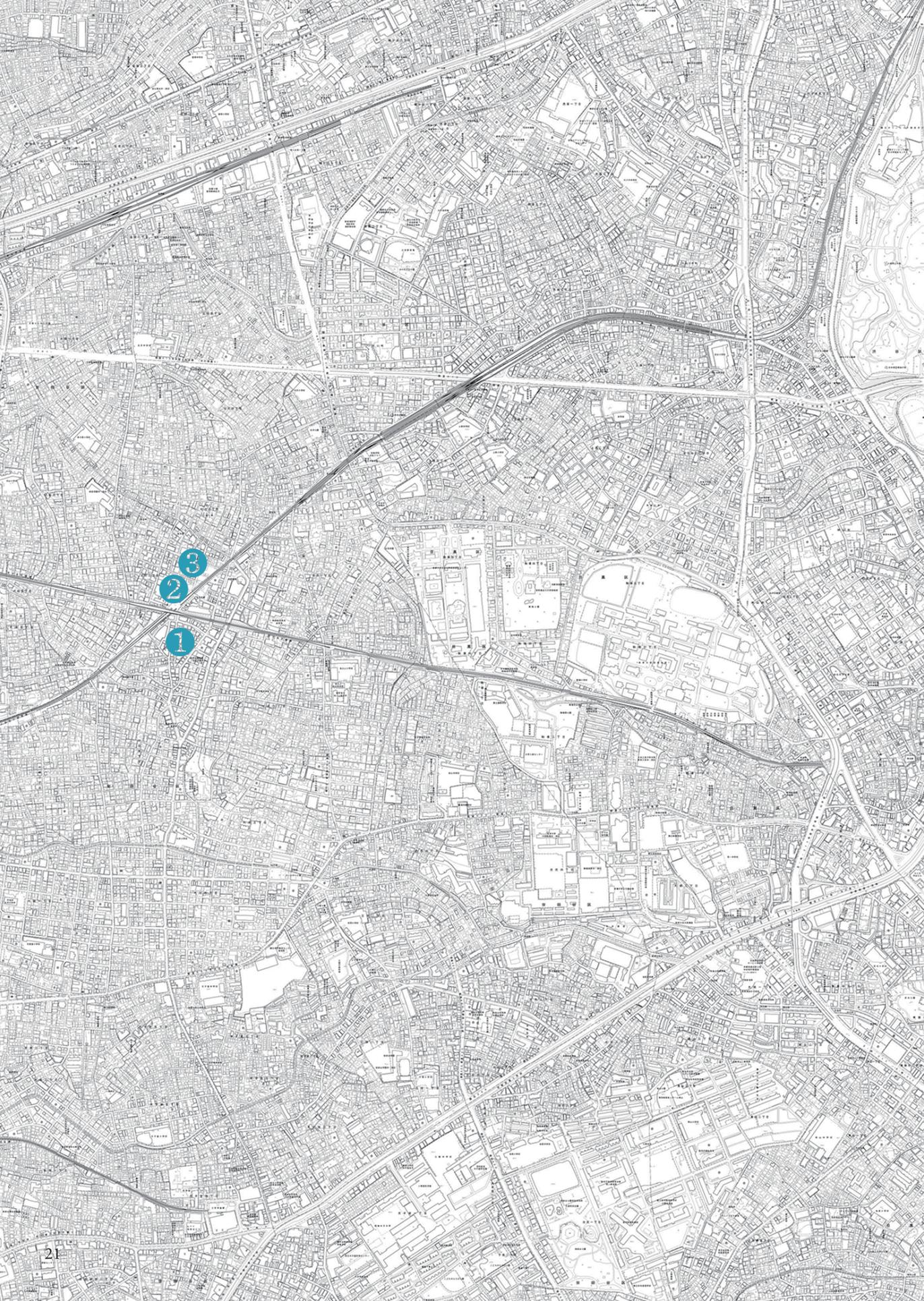
磯尚太郎  
東京大学



宮関貴臣  
東京大学

調査対象

- ① キッチン南海
- ② AMERICA-YA
- ③ 玉井屋



## 大衆食堂的レストラン

(1) 四七年間守り続けてきた下北沢のオヤジの味  
キッチン南海を長年切り盛りしてきた、確かな腕を持つ職人気質の  
ご主人・小高さん。

(2) 下北沢南口商店街で一番古いレストラン  
周りの華やかで新しい店とは異なり、一見素朴で目立たない看板や  
店頭からキッチン南海の長い歴史をうかがい知ることが出来る。

(3) 幅広い客層と常連さんに支えられる  
初見の客が店の親しみやすさにひきつけられるばかりでなく、古く  
からの常連さんとの長い付き合いも大切にしている。

しとしとと降る雨の中で、私たちは下北沢駅を出、南口商店街へ  
と向かった。洒落た洋服屋や、ゲームセンターなど、若者向けの店  
が軒を連ねている。そんな風景の中で、一見目立たない緑色の看板  
が目に入る。このキッチン南海は、素朴な外観のちいさな食堂。店  
頭には余計な飾りがなく、簡単なメニューと「おすすめのみ」が窓  
に貼られているだけ。店内は狭く、カウンター席のみで、椅子も七  
つしかなかった。この店は下北沢南口商店街の飲食店の中で一番歴  
史の長い老舗であり、もう四七年も続いている。人気メニューはカ  
レーライスや生姜焼きで、昔ながらの大衆食堂の雰囲気を残してい





る。「キッチン南海」の元祖は神田の神保町に昭和三八年にオープンした。そこでの修行をへたご主人は、昭和四八年に現在の下北沢の店舗を開いた。現在東京中に一七店舗もの「キッチン南海」があるのだ、と白髪まじりのご主人は自慢げにおっしゃっていた。それぞれの「キッチン南海」はメニューはばらばらで、独自の個性を持つという。私たちが店内でご主人の仕事ぶりを拝見した。華麗な手さばきでフライパンをふるい、ライスが宙を舞う。七四歳とは思えないほど力強く、熟達した手さばきで料理を作っているご主人の姿はまさに圧巻。その後、男女二人の外国人観光客が店に入ってきた。日本語が話せないマレーシア人で、私たちはご主人と二人との通訳をやりながら、彼らも窓から見たこの店の渋い雰囲気を引きつけられて入ったわけだということを知った。ご主人の話によると、このような、店の親しみやすい外観に惹かれて入ってくる観光客はいっぱいいるそうだ。それ以外にも、サラリーマンや若者からお年寄りの常連さんまで客層は様々とのことである。食事を終え、店を出るところで、壁に貼ってある犬の写真に気付いた。聞いてみたところ、ご主人のペットではなく、よく店に寄ってくる常連客の飼っているペットらしい。常連客との深いつながりを大事にしている店の姿勢がうかがえる。「やつぱり常連さんが多いね」とご主人。幅広い客層に支持されながらも、常連客の獲得に成功している事こそが、一見さびれたレストランが目まぐるしく変化する南口商店街の中で生き残ってきた理由の一つなのだろう。

# 洋服の街・下北沢は ここから始まった

## (1) アメカジの元祖「AMERICA-YA」

アメカジ（アメリカンカジュアル）の専門店として、メディアにも頻りに取り上げられる有名店。

## (2) 闇市の面影を残す「下北沢駅前食品市場」

戦後間もなくして成立した闇市は、次第に姿を消してゆき、現在下北沢でその面影を残しているのはこの一帯くらいである。

## (3) 下北沢の生き証人

ご主人の廣田さんは闇市成立当初から現在に至るまでの下北沢をよく知っている貴重な人物。

華やかな駅前商店街の陰で、ひっそりとたたずむ一軒の洋服屋があった。その名を「AMERICA-YA」。この店の一帯は戦後形成された闇市の原型をいまだにとどめている貴重な地区で、店が並ぶ通りの上方がバラック屋根で覆われているのが大きな特徴だ。同じ通りには八百屋、魚屋などが軒を連ね、闇市時代の食品市場の面影がうかがえる。「AMERICA-YA」は昭和二六年に開店し、今年で六五年目になる。ご主人の廣田さんは二代目で、もう八〇代とのこ



のだが、年齢を感じさせない饒舌な語り口でインタビュに答えてくださった。戦後間もなくして下北沢一帯に形成された闇市では、食品がごぞの上に並べて売られており、当時は屋根もなかったため雨が降ったら営業終了であった。次第に人々の生活にも余裕が出てきたことで「AMERICA-YA」のような洋服屋も現れ始めたという。当店のアピールポイントは「アメカジの元祖」。アメリカンカジユアルの流行の最先端を常に追いかけてきた、とご主人は言う。そのスタンスは現在に至るまで変わらず、雑誌やテレビ局の取材も何度も受けているとのこと、その評判は折り紙つきだ。現在の客層としては若者よりも昔からの常連さんが多く、孫を連れて店に来るような方もいるらしい。開店当初は下北沢に下宿していた学生がよく訪れていたらしく、彼らが地方に戻った後も、メディアで取り上げられるこの店舗を見て懐かしさを抱き、また久々に訪れる、というケースも多いそうだ。アメカジを学んだ人がお宝を探しに来るともいう。「このジャケットなんか鑑定家に見せれば数十万円はするよ」と、ご主人は誇らしげにコレクションを見せてくださった。今後も店は続けていくのかお尋ねしたところ、「もう店じまいだよ」と寂しげに答えるご主人。区画整理の予定があり、この一帯の店は立ち退きを迫られているとのことだ。「AMERICA-YA」を始めとする、戦後の闇市からの伝統を保ち続け、長らく常連に支えられてきた商店が、今、その役目を終え、歴史の表舞台から姿を消そうとしている。



# 失われていくせんべいや

## (1) 下北沢で六〇年間守り続けた味

創業から一〇〇年、下北沢に店を構えて六〇年がすでに経つが、製品も製法も昔のまま。

## (2) 商品は全部手作り

近い所から遠くまで常連さんを有するのがその手作り商品。

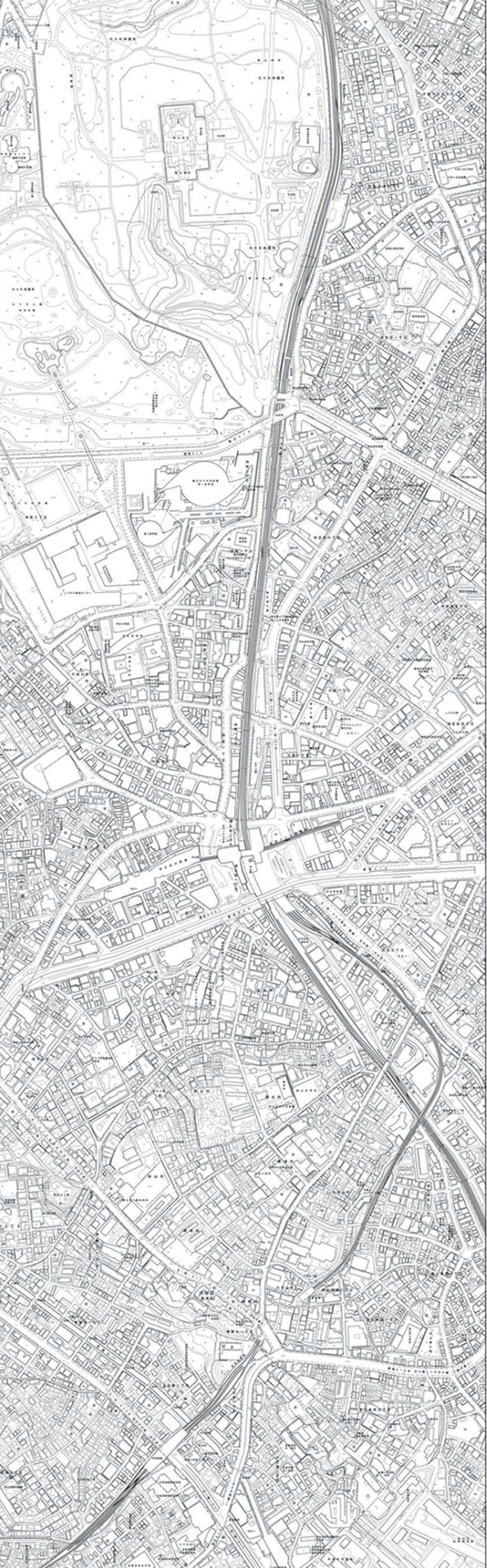
## (3) 下北沢で最後の一代

技術を知る人も受け継ぐ人もいない。下北沢で店の最後を迎えなければならぬ。

下北沢の一番街の近くにある「玉井屋」というせんべいやの前で、私たちの足がとまった。一〇平方メートルぐらいの部屋に、プレゼント用の小さな袋で密封されたり、ガラスに入れられたせんべいや柿の種などが並んでいる。周りのほかの華やかな店とは違ってこの店は独特の外観で私たちを惹きつけてきた。一人一個ずつ商品を購入した後、店主の木村さんは丁寧に私たちのインタビュに答えてくださった。昭和二十七年に開かれたこの店は、もともとは浅草にあった。関東大震災の被害を受けて静岡に移ったが、戦後下北沢に店を構えた。もう一〇〇年以上つづいてきたこの店を受け継ぐお爺さんがその三代目である。下北沢に店を構えてからもう六〇年。店の商

品は全部手作りで、職人がいないので、作るのも売るのもお爺さん一人。昔から今まで長い間経営してきたこの店は、商品の種類も作り方もほとんど変わっていない。お爺さんはせんべいについて話すときはいつも微笑んでおり、まるで自分の自信作を人々に伝えているかのようだ。そんなお爺さんの人柄に引き付けられて、付近の人や遠い所の常連さんがここに来る。常連さんは年配の方が多く、そのお子さん、更にはお孫さんまでも訪れることもあるらしい。売るときは量り売りで、少しだけ買う人もいれば、何千円分も買う人もいる。このようにして店を続けられてきた秘訣を聞くとお爺さんは、「特にないよ」とそっけなく答えた。商店街の中で店を続けられてきた背景にはお爺さんの努力もある。商店街でイベントが行われる際には、お爺さんは積極的に協力している。商店街の人々同士での結束の強さが店の存続を間接的にでも助けてきたのは間違いない。残念ながら店の跡継ぎはいないので、お爺さんはもう最後の一代。今後も店を続けていくつもりはないとのことだ。町は以前のほうがよかったとお爺さんはおっしゃった。下北沢という町全体も変化している。以前は町に少なかった、古着屋などの店がどんどん流行り、一番街の面影も少しずつ変わっていく。玉井屋を始めとする一番街の古き良き商店は、いつまで残り続けられるのだろうか。





## チーム 4

テーマ

守り

メンバー



顔子文  
南京大学



瞿羽  
南京大学



吳伊雯  
南京大学



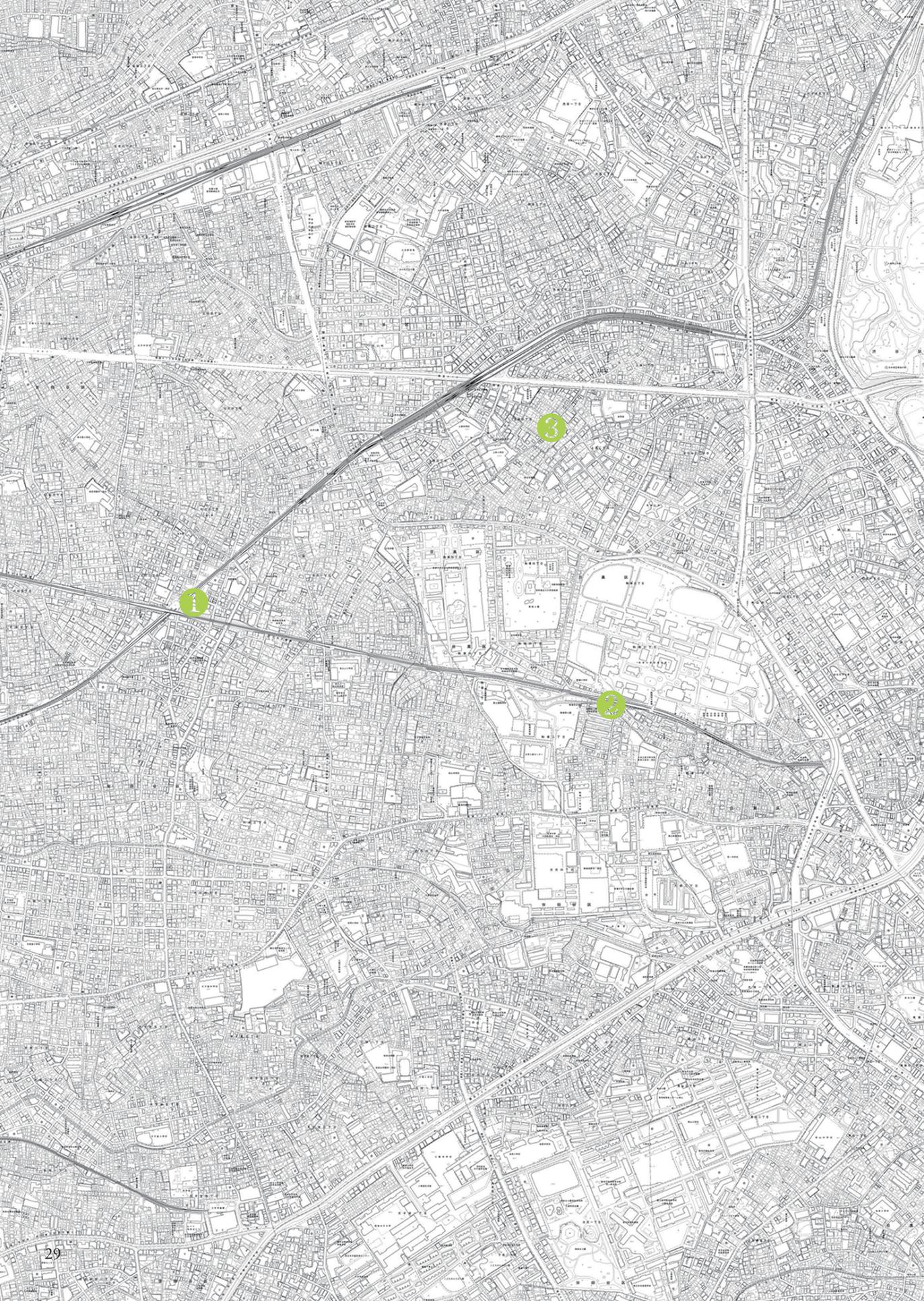
嶋田泰之  
東京大学



陣野真希  
東京大学

調査対象

- ①「劇」小劇場
- ②おいかわ
- ③大黒屋



## 賑やかな街の「小劇場」の秘密

### (1) 昔ながらの小劇場

他では失われてしまった下北沢独特の文化

### (2) 溢れる臨場感

役者と観客の距離が近い、役者の真心を感じられる

### (3) 観たい時にいつでも観られる

予約しなければ入れない大劇場。でも小劇場なら大丈夫。

下北沢駅から出てまっすぐ行くと、少し暗い町の中に、明るくて小さい建物が目に入った。それは劇場だ。そのような劇場があったんだとびつくりした。好奇心を持って店員さんにインタビューをした。大きい劇場と比べて、このような小さい劇場には何か特色があるのですか、大劇場に比べて競争力がなさそうなのに、お客様がここを選んだ理由は何でしょうか、と聞くと、劇場の方はこう答えた。この劇には生の人間が出演する。マイクは必要なく、肉声で出演する。それに、当日でも入ることができるので、必ず早めに予約しなければ入れない大劇場と異なり、急に劇を観たい時でも大丈夫だ。ちなみに、小劇場も電話とネットで予約できる。若者なら、ネットを使う場合が多いため、便利であろう。さらに、料金は大劇場より安い。一回の劇の観客数がほぼ八〇人ぐらいだそうだ。年齢層は





劇の内容によって、二〇代から五〇代の方々もいる。劇団員は少なくとも四人で、多い時一〇人から一五人までいるそうだ。

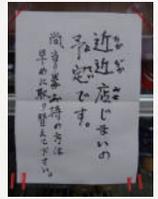
異なる劇団がよくこの小劇場で出演するということに気がついた。

この劇場は小さいが、複数の劇団が入れ替わり立ち替わり公演するという点も気になった。劇場の看板には、何枚もの劇のポスターが貼ってあった。劇団の規模はそんなに大きくないが、劇は題材が多様で、それぞれが特色を持っている。だからこそ、違う年齢層の方々を引きつけることができる。こうして、できるだけ客の多様な需給を満たしつつ、人気を維持しているのではないだろうか。

劇団四季のような普通の大劇場では有名なミュージカルを上演しているし、華やかな舞台装置も付いている。そう考えると小劇場は負けそうであるが、役者の演技がとても上手いうえに、役者と観客との距離も近い。これも客を引きつける重要な原因だと思われる。

目黒区駒場一丁目  
駄菓子屋おいかわ

## 昭和時代の味



### (1) 懐かしい「お菓子屋」

今では珍しい、お爺さんが経営するレトロな駄菓子

### (2) 町並みの変化から見られた現実

二〇二〇年の東京オリンピックへ向けて、失われていくもの

### (3) 失われていなかった暖かさ

小さい店内、響き渡る笑い声、暖かく見守るお爺さんと子供達の樂園

東大の小さい門から出ると、静かな街が目に入った。東大前商店街だった。道路が狭いが、両側に、古本屋や、居酒屋などたくさんのお店が並んでいた。信号を待っていた時、看板がはつきり見えなかったため、その店に興味を引かれた。小雨でも暖かい雰囲気溢れる駄菓子屋だった。

入口から入ると、やさしい顔つきのお爺さんが見えた。店の商品を少し見て、値段がほぼ百円以下という点に気が付いた。この店の興味を持ってインタビューを始めた。

店の来歴、経営状況などを聞き、これらを一層理解したことで、深く感動した。店主としてのお爺さんはこの街にもう四三年間以上住んでいる。ほぼ笑みを浮かべた彼は八三歳だが、元氣満々に見え、





自分の店を経営している。この駄菓子屋は主に子供向けで、百円以下の菓子を売っている。商品を見ると、突然に自分の子供時代を思い出し、懐かしく感じずにいられなかった。そして、インタビュールした時、活発でかわいい子供が数人いた。子供の楽園だとわれわれは思わず感嘆した。

しかし、冷蔵庫に貼ってある小さいお知らせに、われわれは氣を引かれた。閉店する予定だったのだ。お爺さんは旅行に行きたいと思っていて、その後余生を安楽に過ごすつもりだと答えた。これを

聞くと、少し喪失感を覚えた。ある日から、そのドアがずっと閉められ、安くておいしい菓子が買えず、子供の笑い声が聞こえなくなってしまう……

自分の店を紹介するだけでなく、お爺さんはこの数十年間の変遷を淡々と語っていた。二〇二〇年のオリンピックをきっかけに、東京の街並みが大いに変化してきた。現代生活に合わせるために、より多くの自動販売機が配置され、コンビニも増えてきた。生活を便利にすると同時に、伝統的な産業に多大な影響を与えている。一つの例として、コンビニの増加につれて、パン屋はがんだん減ってきってしまった。そして、彼は五輪で下町、もしくは、海に近い所が破壊される可能性があると予測した。失われるものが増え、都市の姿が変化するのが現実だった。

喪失感を抱くと同時にその店の妙な所を見つけた。小さい店だが、小さいので、商品がきちんと陳列されている。飲み物と食べ物、そして甘いものと酸っぱいものをはっきり区別し、子供の好みに基づいて並んでいる。店主が両親のように子供を気にかけて、子供達の楽園と言っても過言ではない。狭い空間で温かい雰囲気造り出され、店主の工夫が見られていた。

お爺さんの話によって、この店は安い値段で利益がほとんどないということが分かった。でも、年金などの社会福祉制度で、彼の生活が維持でき、子供に楽しさをもたらす。そういう話を聞いて、感心した上に、深く考えさせられた。

インタビュを終え、店から出たが、ほほ笑むお爺さんの表情がずっと心に残っている。失われていなかった駄菓子屋……失われていなかった温かさ……

## 伝統的な美しさ

### (1) 古色蒼然の雰囲気

着物が並べられている店に入ると、日本特有の匂いがした。日本の伝統的な生活を思い出した。

### (2) 意外と値段が高い

着物を眺めることもできるし、借りることもできる。パンフレットに載っているものは、借りても価格が高い

### (3) 忘れられつつある日本の伝統

時代の流れとともに、人々は日本の伝統的な着物に対する親しみを持てなくなっている。

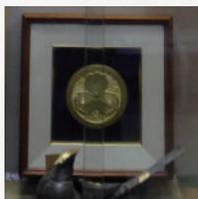
代々木上原に着くと、町の雰囲気に相応しくない着物の店を発見した。並べられている綺麗な着物と、懐かしい匂いと併せて昔ながらの日本の伝統的な雰囲気を感ぜられた。着物を売ったり、貸したりするような店が二〇年か三〇年前には一〇軒あったんですが、今はただ二軒しか残っていない。着物の値段は高いが、着物を着たがる人は多かった。以前は、二十歳の誕生日を迎える人、あるいは大学を卒業する人は、普通は両親から着物をプレゼントしてもらっていた。両親たちはお金持ちかどうかにかかわらず、できるだけ子供たちの願いを叶えたい。だから、このような店は人気があつ

た。一方、今の日本の若者たちは、着物の代わりに車やパソコンなどを欲しがるので、このような店は繁盛しなくなった。ただ、ここ代々木上原にはお金持ちのお年寄りが多く、彼らは未だにこの店で着物を買うため、この二軒の店が残っているのだそうだ。

七三歳の元氣そうなお爺さんが一人でこの店を経営している。彼が言うには、年を取った自分にできる仕事は他にない。国民年金をもらえるし、店の建物も自分のものなので、利益が少なくても大丈夫、とのことだ。お店の客が少なくなっているのに関しても、時代の変化に伴う仕方がないことだと思っているのだそうだ。

お爺さんはこうも言った。経済発展にともない、効率のよさを求めた結果、コンビニやスーパーなどが多くなり、肉屋や魚屋などの個人経営の小規模な店が消えつつある。商売というものは、需要がなければ成り立たない。こうして、お店の主人と客との交流も少なくなってきた。こうして、お店の人情味が消えつつあるのだ。

私たちが失礼するとき、店内に伝統的な和風の模様が飾ってあるのに気づいた。我が家の家紋なのだ、とお爺さんは誇らしげに言った。今時家紋を保存している家なんて珍しい。さらに、お爺さんは私達にお土産をくださった。そして、私達を励ましてくれた。お店の主人の暖かさがひしひしと感じられた。これこそ、個人経営の店の魅力だったのだ。これも日本人が継承してきた文化の一つだと思ふ。





### 東京大学リベラルアーツ・プログラム (LAP) とは

東京大学リベラルアーツ・プログラムでは、東京大学がこれまで蓄積してきたリベラルアーツ教育の成果を世界に発信する目的のもと、さまざまな教育プログラムを実施しています。具体的には、東京大学と南京大学で実施する集中講義、テーマ講義の他、学生が主体的に知を生産する機会を提供する「東京大学一週間体験プログラム」(南大→東大)と「南京大学集中講義学生交流」(東大→南大)という学生交流も実施しています。

LAP のホームページ <http://www.lap.c.u-tokyo.ac.jp>

表紙写真：by Ryosuke Yagi <https://www.flickr.com/photos/compose-/8063174048/>

それ以外の写真：各チーム撮影

地図：国土地理院

