



大学会館内にあるキャッスル食堂

# 藝大の歩き方

—上野の杜のキャンパスガイド—

## 第11回★学生食堂

歴史ゆかしい「上野」という場所に校地を構え、明治以来の伝統を誇る藝大の隠れた「名所」を毎回テーマを変えて紹介する。

### 洋食の老舗の味が自慢 キャッスル食堂

福本豊



上：キャッスル食堂外観  
下：喫茶室



「盛り合わせ」¥510



を出すようにしています。お米はササニシキを使っていますし、付け合わせのキャベツも量が多く、シャキシャキとした食感が好評です。

いちばんの人気メニューはやはり、午前十一時からお出ししている「盛り合わせ」ですね。曜日によって内容が変わり、麻婆豆腐や芙蓉蟹といった中華がつく日もあります。なかでもスパゲッティとチキンカツを盛り合わせた金曜日は、お昼をすぎると品切れになる日もあるほど人気が高いですよ。  
(ふくもと・ゆたか/キャッスル食堂 店主)

一九三六(昭和十一)年の四月一日に開業してから、もう七十年以上の歴史になります。いまはテニスコートになっている、当時の旧奏楽堂の真下に最初の店がありました。そのころは風紀上、男女の入り口が分かれていて、各三十席ほどの小さな食堂だったようです。うちの前に「金亀食堂」という和食を出す店が入っていたのですが、当時の校長さんが「音楽学校の先生には外国の方がいらつしやるし、留学経験をしてきた先生も多いので、ぜひ洋食を供したい」ということで、丸ビルの一階にあった「キャッスル」に白羽の矢が立ったのです。

戦後は学生さんが一挙に増えたので、

増築しながら営業していました。一九五五(昭和三十)年ころには、裏門を入ったところにあつた女子寮の隣りに移転。一九七八(昭和五十三)年からずっと、いまの大学会館での営業を続けています。使っているテーブルも椅子も当時のまま。料理の価格も十円あがつただけなんですよ。  
「キャッスル」は、もともと伝統的なアメリカン料理を提供する老舗レストランで、藝大のこの店もソースはすべてオリジナルです。(ハンバーグ)「カツレット」(オムレット)も実は「キャッスル」発祥の言葉なんですよ。メニューは季節によって変えていま

すし、試験の時期には消化のよいもの

# 大浦食堂

偶然生まれた人気メニュー「バター丼」

北澤悦雄

うちの食堂のいちばんのお薦めメニューは、なんといっても「バター丼」ですね。「豆腐のバター焼き」が正しい名前で、いまは丼で供していますが、もともとはご飯を別に盛った定食だったんですよ。昭和五十年ころに、当時「藝祭」の実行委員長を務めていた松本君という学生が、ご飯にぶっかけて食べてみたいらしいへん美味しかったことから、店のほうでも丼で出すようになったんです。ですから、もつと古い卒業生の方から「豆腐のバター焼き」を頼まれたときには、いまでもご飯を別にしてお出ししているんですよ。

食堂は一九三七（昭和十二）年に、

先代の大浦英一が生徒集会所の建物を利用して営業を開始しました。当時は周囲に梅の林があったことから「梅林食堂」と呼ばれていたようです。戦争の混乱で梅林食堂は閉店を余儀なくされ、戦後戻ってきたときには別の人が同じ名前で食堂を始めていたそうです。そこで先代は大黒天（護国院）の側に新たに食堂を開き、姓をとって「大浦食堂」と名付けたんです。一時は梅林食堂の建物で、二つの食堂がともに営業していたこともあります。一九六二（昭和三十七）年に、もう一人の経営者がボヤを出しことが原因で退去して、それから大学美術館の建設で取り

壊しになるまで旧「大浦食堂」は多くの藝大生に親しまれてきました。大学美術館が完成してからは、外からお見えのお客さんがずいぶん増えましたが、学生の栄養バランスと財布の中身を考えた営業ポリシーは全く変わりません。定食にたく日替わりのお惣菜も何週間も前から組み合わせを考えた品々ですし、十種類の手づくりサンドイッチもパンが柔らかいと評判なので、食べたことのない方はぜひいちど試してみてください。

（きたざわ・えつお／大浦食堂店主）



左：食欲をそそるメニューディスプレイ  
下：「バター丼」 ¥480



大浦食堂内観



大学美術館内にある大浦食堂

