

上野の 寄り道 散歩道

第2回

「味の老舗」

東京藝術大学がある上野は、歴史や伝統と新しい文化が交差するスポットとして、観光に訪れる人も多い。藝大のすぐ近くにも、由緒正しい社寺や老舗、意外なエピソードを秘めた穴場が目白押しだ。大学から少しだけ足を延ばして、小さな旅に出てみよう。

1 上野精養軒

うえのせいようけん

創業…一八七二年

住所…台東区上野公園四一五八

TEL…〇三―三三八二―二二八―

「カフェランランドール」で食べ

ることができると写真のハヤシライ

スは、一三六〇円。

屋上ビアガーデンは二〇一〇年は

九月十二日まで営業。





2 伊豆栄梅川亭

いずえいうめかわてい
創業…享保年間（一七一六～一七三五）
梅川亭は一九八九年開業。
住所…台東区上野公園四一三四
Tel. 〇三―五六八五―二〇一一
うな重に刺身、とろろ、きも吸、
香の物が付いた写真の「うなと
る重」は二八三五円。「うな重」
（きも吸、香の物付）は「梅」が
二八三五円。

3 韻松亭

いんしょうてい
創業…一八七五年
住所…台東区上野公園四一五九
Tel. 〇三―三八二一―八二二六
豆腐料理を中心とした写真の「花
籠本膳」は三五〇〇円（昼食メ
ニュー）。夜会席は六三〇〇円
から。甘味処の「あんみつ」は
六五〇円。



明治から大正、昭和の初期にかけて、上野から谷中のあたりは、多くの文人墨客が集いその居を構えた。上野公園の敷地内や周辺の料亭やレストランは、芸術家たちの美食の欲求に応えるように、自慢の味を競ったのである。

そのひとつが、不忍池を見下ろす高台に建つ「上野精養軒」である。もともと築地で開業していた「精養軒ホテル」の支店として、明治九（一八七〇）年に開業。大正十二（一九二三）年の関東大震災で築地本店が焼失したため、上野が本店となった。精養軒が力を入れたのは、なんと言っても、日本ならではの「洋食」であった。ヨーロッパへの遊学経験を持つ東京美術学校、東京音楽学校の教官たちも満足させたことであろう。本格的なフランス料理を提供する「グリルフクシマ」、ハヤシライスが自慢の「カフェランランドール」や、屋上テラスで夏のあいだビアガーデンも営業している。

不忍池の周囲に三つの店舗を構える「伊豆栄」は、備長炭で焼いたふくらとした鰻で広く知られている。江戸時代に創業され、錦絵や浮世絵にも描かれた由緒ある老舗だが、明治時代に入ると、今度は小説や随筆などに書かれるようになった。緑濃い上野公園内にたたくむ梅川亭は、池之端の本店、不忍亭とはまた違った趣で、落ち着いた雰囲気のみならず「うなとる重」をはじめとする名物料理を味わうことができる。

二つの店のほど近くある「韻松亭」も、創業明治八（一八七五）年の歴史を誇る。寛永寺の鐘楼「時の鐘」に隣接し、韻松亭の屋号は東京国立博物館の初代館長である町田久成が名づけ親だという。一時は日本画家・横山大観がオーナーを務めたこともあるという和風建築は、改装の手が加わっているものの、歴史と風情を感じさせてくれる。甘味処もあり、ふらりと立ち寄ることができる雲囲気だ。