



ランチ時には柔らかな外光が差し込む『Trattoria BiCOLORE Yokohama』のダイニング。

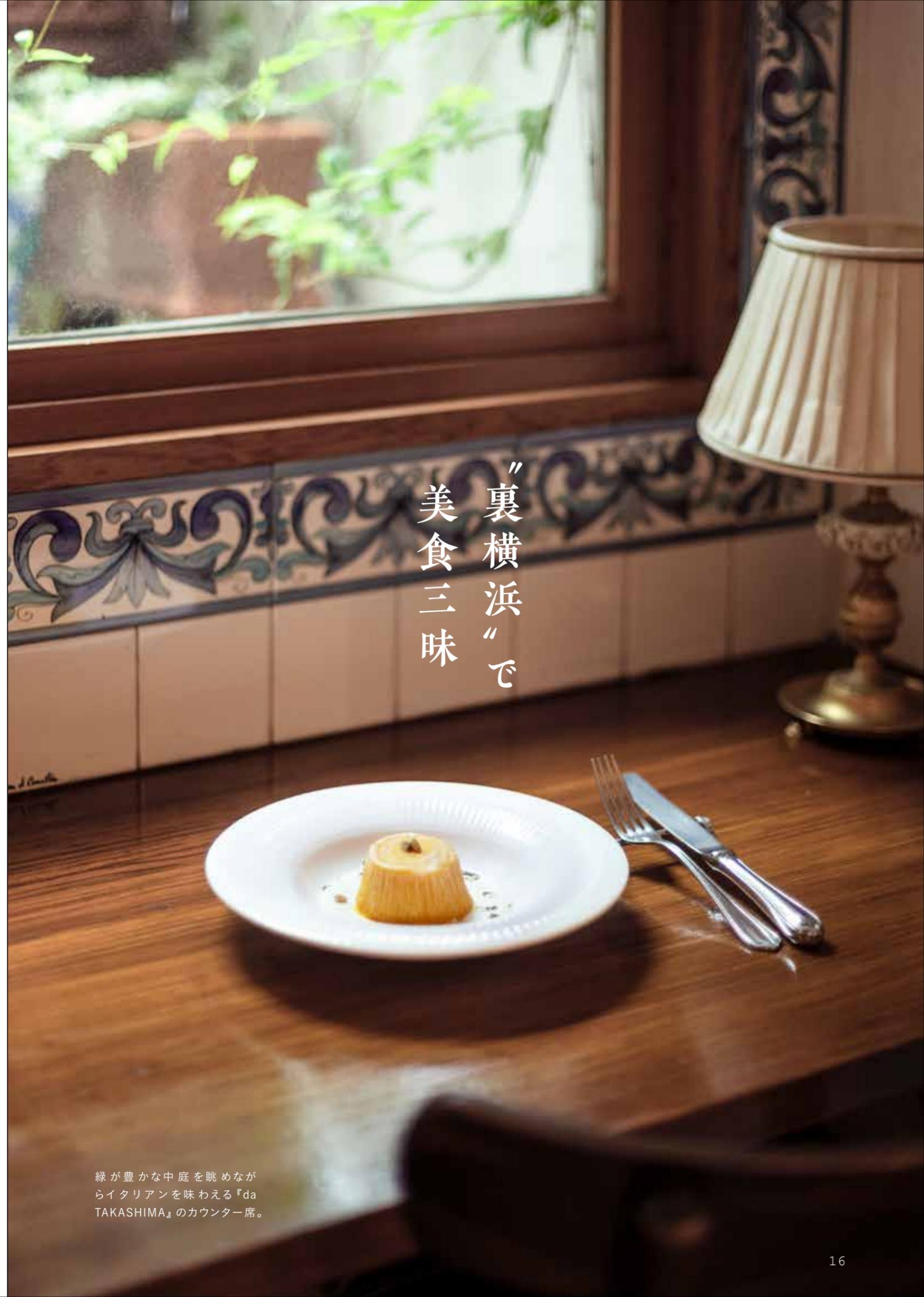


文/とがみ淳志 撮影/村上未知
イラスト/Mariya Suzuki

横浜駅の東口を出て歩くこと数分。趣のあるビストロやダイニングバー、老舗の風格漂う蕎麦店に、落ち着いた佇まいの和食店などが姿を現す。ここは今世紀に入って「裏横浜」と呼ばれるようになったエリア。美食をゆっくりと味わうのにおすすめの街である。



右/昭和、平成、令和を経た『角平』の建物は、風格と同時に温もりも感じさせる。左/主が厳選した地酒と料理のペアリングも楽しめる『居酒屋 静月』。



“裏横浜”で
美食三昧

緑が豊かな中庭を眺めながらイタリアンを味わえる『da TAKASHIMA』のカウンター席。

横浜駅東口から歩いてすぐ魅力的な飲食店が点在する

今回紹介する横浜市の高島と平沼は、近年「裏横浜」と呼ばれるエリアの一部。この呼称はどのようにして誕生したのだろうか。加盟店を飲み歩くスタンプラリーなどで、裏横浜の地域活性化を図ってきた『urayoko net』に問い合わせしてみた。

「2002年に高島の『ビストロフ レッシュ』のオーナーが、情報誌の取材で口にしたのが始まりです。裏原宿や代官山のように個性的なお店が集う、大人の隠れ家的なエリアとして盛り上げていきたいという思いから、名付けられたと聞いています。



初代が残した文献を読む鈴木さん。



『urayoko net』主催のスタンプラリーの目印。

私たちや地元の人々は親しみを込めて、「裏横」と呼ぶことも多いですね」と事務局の馬場千恵子さん。「裏横浜」という呼び名が根付いたきっかけとなったのは、横浜駅東口の近くに位置する高島だった。「昔の高島は、港湾関係の仕事に携わる小さな工場や商業ビルが建ち並んでいて、現在のような華やかさはありませんでした」。そう回想するのは、昨年で創業100周年を迎えた平沼の蕎麦店『平沼 田中屋』の

四代目・鈴木弘文さん。「私が生まれ育った平沼は、商店街を中心に生活感が溢れており、隣接しているといってもまったく雰囲気異なる街でした」と続けた。「ちょっと時代に取り残されたような寂しげな風情なのに、横浜駅の近くという好ロケーションとのギャップも気に入って出店しました。これほどの立地なのに辺りには遊戯施設などがなく、健全な雰囲気も魅力です」と話してくれたのは、高島でイタリアン『da TAKASHIMA』を営む古川昌弘さんだ。



「体力が続く限り、ここで営業したい」と小泉さん。

「確かにそれはあったと思います。でもそれも時代の流れ。当店では「裏横浜」の名前を冠したメニューも開発。昔からのお客様を大切にしつつ、もつとこの地を知ってもらおうことで、新しいお客様にも足を運んでもらいたい」と鈴木さん。『urayoko net』の取り組みにも賛同し、スタンプラリーの加盟店にもなっている。平沼の出身で、約四半世紀続くバー『LAST WALTZ』の主として高島を見守ってきたのが小泉豊太さん。「開店当時には考えられないほど、賑やかな街になりましたね。以前は夜になると駅へと帰路を急ぐ人ばかり。でも「裏横浜」が認知されてからは、駅から向かってきてくれる人が増えて嬉しいですよ」と目を細めた。



昔ながらの商店街が今も残る。



5 Trattoria BiCOLORE Yokohama
トラットリア ビコロレ ヨコハマ
☎045-312-0553
横浜市西区平沼1-40-17
11:30~15:00 (L.O.14:00)、
18:00~22:30 (L.O.21:00)
月曜休(祝日の場合は翌火曜休)
trattoriabicolore.wixsite.com/yokohama

3 LAST WALTZ
ラスト ワルツ
☎045-441-5388
横浜市西区高島2-10-24
18:00~翌1:00
日曜、祝日休
※全席禁煙。

1 平沼 田中屋
ひらぬま たなかや
☎045-322-0863
横浜市西区平沼1-5-21
月曜~土曜11:00~15:00、17:00~21:30
祝日11:00~15:00、17:00~21:00
日曜、第3月曜休
www.soba-udon.jp/tanakaya

6 da TAKASHIMA
ダ タカシマ
☎045-451-3008
横浜市西区高島2-10-28
11:00~20:00 (L.O.19:00)
無休(年末年始を除く)

4 居酒屋 静月
いざかや せいげつ
☎045-324-5770
横浜市西区平沼1-33-2
17:00~23:00
月曜休
seigetsu.yokohama

2 角平
かどへい
☎045-321-4341
横浜市西区平沼1-36-2
11:00~20:30
火曜休
www.kadohei.com

※本記事内でご紹介している施設や店舗の営業日および時間に変更がある場合があります。電話やWEBサイトなどで最新の状況をご確認をお願いします。



1.『平沼 田中屋』の『きざみ鴨せいろ』1,200円。「鴨せいろは好きだけど値が張るので」という顧客の声に応じて、安価な鴨の切り落としを活用したのが誕生のきっかけ。2.ルーには10種類ほどのスパイスを配合している『裏横浜カレーうどん』1,200円〜。3.3年前に改装して端正な店構えに。

新たなゲストを歓迎する
地元で愛されてきた老舗たち

平沼商店街に面しているのが、『平沼田中屋』。先ほど四代目の鈴木弘文さんに登場いただいた老舗の蕎麦店だ。名物『きざみ鴨せいろ』は、鴨肉の脂と鴨汁の旨みのハーモニーを満喫してもらおうと、手間ひまかけて鴨肉を細かく刻んでいる。「鴨汁の上部に脂の層が厚くできるように器も特注。小ぶりなので保温効果も高いんです」と鈴木さん。ふとメニューで目に留まったのが、その名も『裏横浜カレーうどん』。「三代目の発案なんです。父はともアイデアマンで、『裏横浜』という言葉が流行りだしたとき、すぐに使おうと。そうした姿勢は私も受け継いでいきたいですね」

平沼の角にあるからとその名前が付いた『角平』も、昨年70周年という歴史の深い蕎麦店。二代目女将の藤江壽子さんは今年で80歳だが、テキパキと店内を仕切っている。「昔は出前が多く、私も肩に担いで自転車を漕いでいたのよ」と昔話も。看板メニューは、大きな海老の天ぷらに驚かされる『つけ天そば』だが、

壁を埋める短冊メニューにも魅かれてしまう。15時以降に提供される手の込んだ一品料理は多種多彩。夜は地酒や焼酎と楽しんだ後に、蕎麦で締める客の方が多いとか。「うちは昔馴染みのお客様が多いんですけれど、最近は近隣の店で飲んでいた人たちが、蕎麦をたぐりに暖簾をくぐってくださることも増えました。ありがたいことですね」

高島の年季の入った小さなビルで営む洋楽バー『LAST WALTZ』は、平沼育ちの小泉豊太さんが1997年にオープン。カウンターの背後の棚には、ぎっしりとレコードが並ぶ。「ざっと1000枚はありますね。60〜70年代のアメリカンロックが中心。チャージはなく、リクエストされた順に曲をかけています」

ドリンクを傾けつつ、イーグルス、ボブ・ディラン、ビリー・ジョエルなどの歌声に聴き惚れているのは、オンタイムの世代だけではない。「一見入りづらい雰囲気だと思うのですが、最近の若い人たちは物怖じしませんね。臆せずに話し掛けてきて、こちらにも楽しませてもらっていますよ」。将来古き良き名店を支えるゲストも順調に育っているようだ。



4.5.『角平』は小料理屋のように一品料理が充実(15時〜)。右はふわふわとした食感の『だし巻きたまご』800円。左は串に刺さない『そば屋のやきとり』800円。6.7.『しこしこした蕎麦と、衣がふやけない天ぷらの両立を研究してきたのよ』と藤江さんがルーツを語る『つけ天そば』1,260円。

8.『LAST WALTZ』のミックスナッツ400円、カンパリソーダ700円、ハイボール600円、オリーブ400円(右から)。9.「店名はアメリカンロック好きが愛する映画のタイトルからいただきました」と小泉さん。10.ノスタルジックなビルの1階に佇む。





『居酒屋 静月』の見た目も美しい『刺身の盛り合わせ』は、1人前1,800円(写真は2人前)。内容は日替わりだが、この日は青森・大間の天然本まぐろと熟成させた鰯あじが登場。奥は香ばしく焼き上げられた『銀たらの西京焼き』(時価)。

贅と技を尽くした料理を
肩肘張らずに味わえる

「裏横浜」の名が生まれた2002年に開業したのが、『居酒屋 静月』。「店をオープンするので戻ってきたら、昔と違って店がたくさん増えて、地元以外の人たちも大勢歩いてくるのには、びっくりしました」と主の武石勉さん。武石さんも平沼出身で、実は『LAST WALTZ』の小泉さんとは小学校の同級生だとか。都内の老舗料亭や外資系ホテルで修業してきた武石さんだが、いざれは生まれ育った平沼で店を開くと決めていたようだ。名前に「居酒屋」と入れたのは、丁寧な仕事が施された日本料理だが、気負うことなく楽

しんでもらいたいという思いから。料理と相性のよい地酒や焼酎の品揃えが充実しているのも嬉しく。

同じく「裏横浜」で正統派の料理をカジュアルにいただける店といえは、『Trattoria BiCOLORE Yokohama』。オーナーシェフの佐藤護さんはイタリアで研鑽を積んだ後、都内の有名レストランのオープンシェフを務め、2013年に平沼で独立。伝統的な技法を大切にしながらイタリア料理を供するのは、木を基調にした気取らずリラックスできる空間。

やはり佐藤さんも地元出身かと思いきや、そうではないらしい。「実は都内のレストランの前に、この近くでお店を任されていた。当時のお客様たちが、その後もリス



4

トランテに通ってくださいるなど応援してください。第2の故郷のような気がして、独立を決めたときにここに店を構えることにしました」

イタリアンをもう一軒。白壁に木の出窓という異国情緒に溢れる姿で迎えてくれるのは、『da TAKASHI MA』。以前は同じ場所でカフェを経営していた古川昌弘さんが、2008年にリニューアルオープン。店名も地名のまま「高島」とした。「気付けば高島が大好きになっていて。内外装ともシチリア島を意識しています。タイルはすべて現地に行

っています。タイルはすべて現地に行って買い付けてきました。このタイルとともに齢を重ねて、味わいのある店にしていきたいですね」

シチリア島がある南イタリア料理が中心だが、好みで味付けなども柔軟に対応してくれるそう。併設するブルーランジェリーの焼き立てパンとともに、至福の時間を楽しめる。

新旧を問わず、訪ねた店に共通していたのは「裏横浜」愛。早く日常を取り戻し、こうした温もりのある店で美食と美酒を味わいたい。



1. 横浜、神奈川の食材を積極的に使い、地産地消にも貢献している『Trattoria BiCOLORE Yokohama』の佐藤シェフ。2. ワインはもちろん、食後酒のグラッパも充実。3. この日の『ランチAコース』2,200円から、『前菜盛り合わせ』と『カラスミの Pasta』。



4. 『da TAKASHI MA』の『ボルニチーニ茸ときのこのPasta』1,600円。5. 6. 1階はパン屋『Duca di Camastra (デュカ ディ カマストラ)』。7. 「お席の入れ替えはしていませんので、ゆっくりお楽しみください」と古川さん。



上/磨き上げられた厨房で、目にも舌にも美味しい料理を生み出す武石さん。下/窓際には武石さんが全国から目利きした銘酒の瓶が並ぶ。

「裏横浜」 おうちで味わう

家庭で料理を作る機会が増えた
 昨今。今回取材した名店に
 依頼して、おすすめレシピ
 を教えていただいた。簡単な
 つまみから、ちょっと手の込
 んだ料理まで全4品。ぜひチ
 ャレンジして、「裏横浜」気
 分を楽しんでみては。

名店に教えてもらった 個性豊かな四つの料理

まずは最古参の『平沼 田中屋』
 から。ボリュームのある『鶏の竜田
 揚げ』の味付けは、醤油だけとシン
 プル。じっくりもみ込んで寝かせ、
 時間をかけて揚げるのが秘訣とか。
 『フリッタータ』とはイタリアのオ
 ムレット。日本では「焼く」「イメー
 ジだが、むしろ揚げる感じに近い。
 「オーブンで火を入れることで、ふ
 っくらと仕上がるんですよ」と『Tra
 ttoria BiCOLORE Yokohama』の佐
 藤シェフ。休日に挑戦したい一品だ。
 『角平』の塩麴を用いた料理は、女
 将の孫にあたる若き二代目が考案、
 実際に店で提供されているもの。塩
 麴の酸味にフルーツマトの甘味が
 重なり、味わいに深みを与えている。
 『da TAKASHIMA』の料理は、さ
 わば「鶏の肉巻き」。巻いたのは、
 これからが旬の栗。火の入れ加減は
 オーブン任せなので調理はさほど難
 しくなく、鶏肉に包まれて蒸された
 栗のホクホク感を楽しめる。
 「裏横浜」へ出掛け味わってから再
 現するもよし、家で食べてから現地
 で確かめるのもよし……。『裏横浜』
 の美食を楽しんでいただきたい。



da TAKASHIMA

鶏と栗のインヴォルティニー

〔材料／2人分〕

- 鶏もも肉…1枚
- 塩…適量
- 胡椒…適量
- 合い挽き肉…100g
- 茹でた栗…5～6個
- サラダ油…適量

〔作り方／約1時間30分〕

1. 開いた鶏もも肉に塩、胡椒をした合い挽き肉を広げる。
2. 1の上に剥いた茹で栗を並べ全体をぐるりと巻き、たこ糸で縛る。
3. 熱してサラダ油を引いたフライパンに2を入れ、焼き目を付けて取り出す。このときに出た肉汁に塩、胡椒をして味を調え、ソースを作る。
4. 3.の鶏肉を200℃のオーブンに入れて45分～1時間ほど焼く。竹串を刺して血が出なければ取り出し、たこ糸を外して切り分ける。
5. 皿に並べて、3のソースをかける。お好みでじゃがいもやブロッコリー（分量外）などの温野菜（写真はローズマリーで風味付けをしたじゃがいも）を添える。



角平

焼きフルーツマト塩麴和え

〔材料／2人分〕

- フルーツマト…2個
- 玉ネギ…50g
- 塩麴…大さじ1
- サラダ油…大さじ1と1/2
- 青ジソ…2枚

〔作り方／約20分〕

1. フルーツマトはくり抜くようにヘタを取り、先端に十字に切れ目を入れる。
2. 玉ネギはみじん切りにして、水にさらす。
3. 2と塩麴とサラダ油を混ぜる。
4. 1を200℃のオーブントースターに入れて、皮がしんなりとしてくるまで火を通す。
5. 4を皿に並べて3をかけ、千切りにした青ジソをトッピングする。



Trattoria BiCOLORE Yokohama

きのこのフリッタータ

〔材料／直径20cmの丸型1個分〕

- ニンニク…1/2片 ●ローズマリー…1本
- きのこ（しめじ、まいたけ、ひらたけなど）…90g
- 玉ネギ…50g ●卵…3個
- 塩…適量 ●白胡椒…適量
- パルミジャーノチーズ…30g ●オリーブオイル…60ml
- トマトソース…大さじ2

〔作り方／約40分〕

1. みじん切りにしたニンニクとローズマリー、やや多めのオリーブオイル（分量外）を入れたフライパンを熱する。香りが立ったら、ほぐしたきのこことみじん切りにした玉ネギを入れてソテーする。
2. ボウルに卵を溶き、1を入れる。塩と白胡椒を少々、パルミジャーノチーズ、オリーブオイル40mlを加えて混ぜる。
3. 直径20cmのフライパン（オープン加熱可能なもの）にオリーブオイル20mlを引いて強火にかけ、煙が出る直前に2を流し入れる。熱で卵が膨らんでくるので、手早く混ぜてスクランブルエッグ状にする。
4. 3が半熟のまま火から下ろしトマトソースをかけて、さらにパルミジャーノチーズ（分量外）を、表面を覆うようにかける。180℃のオーブンで10分ほど焼く。



平沼 田中屋

鶏の竜田揚げ

〔材料／2人分〕

- 鶏もも肉…80～100g×2
- 醤油…20cc
- レモン…1切れ

〔作り方／約15分〕

※肉を寝かせる時間を除く

1. 鶏もも肉に醤油をもみ込み、冷蔵庫で2時間ほど寝かせる。
2. 170℃くらいの中温の油で6～7分ほど揚げる。
3. 器に盛り付けて、レモンを絞る。お好みでパセリやミニトマト（分量外）を添える。