

注目の
そば店

蕎麦 あららぎ 【東京北千住】

蕎麦が好きが楽しめる「蕎麦の膳」と
上質で豊かな空間を提供して
注目の手打ちそば店



天井も壁も白のクロス貼りにすることで、清潔感あふれる空間に仕上げている。壁に施された特別跳えのヒバ材欄間がたいへん印象的で、入店客の目を引いている。

以前、階段下の押入れだったスペースを改造してディスプレイスペースとした。空間の広がりを感じさせる。



2階に、新たに設けた手打ち場。壁を清潔感あふれる白のクロスに張り替えた。



東京・足立区千住東に7月18日開業した『蕎麦 あららぎ』は、そば好きが楽しめる「蕎麦の膳」と上質で豊かな空間を提供して注目の手打ちそば店。店主は阿部淳子さん。

阿部さんは、江戸流手打ち蕎麦「鶴の会」に所属し、2010年福井大会で全種協4段位に認定された実力の持ち主。そば打ちを職業としない「素人」を対象にした段位取得の道から、プロとしての修行を積み重ね、以前から憧れていたそば店を開業したものである。

阿部さんが目指したのは、そば好きが行ってみたいくなるこだわりのそば店。そばを使った料理と手打ちそばが、上質で豊かな空間の中で楽しめる付加価値の高い店づくりを目指した。

阿部さん1人でこだわりの料理や手打ちそばが提供できるようにメニュー品目を限定。蕎麦の膳「せんじゅ」1800円・「あずま」1200円・せいろ蕎麦（またはかけ蕎麦）600円、「天ぶら盛り合わせ」900円、「蕎麦大盛り」200円という商品構成で、午前11時から午後4時までの営業。そばが無くなり次第営業終了にしている。

おすすめの蕎麦の膳「せんじゅ」は、小箱の膳、天ぶら盛り合わせ、



天井に貼ったそばの実ともハートとも思えるカッティングシートが目を引き。阿部さんのそばに対するメッセージを表現したものだ。



店主の阿部淳子さん。朝早く手打ち場に入ってそばを打ち、日々おいしいそばの提供に努めている。



入口の扉は、イチイ（あららぎ）を使った特別跳え。扉を開けるとディスプレイの蒸気機関車の模型が目にとびこむ。



せいろ



天ぶら盛り合わせ



小箱の膳

店主おすすめの蕎麦の膳「せんじゅ」1800円。小箱の膳、天ぶら盛り合わせ、せいろ（またはかけ蕎麦）からなる贅沢な内容の御膳。小箱の膳では、そばを使った料理が少しずつ楽しめるのが嬉しい。天ぶらは、アスパラ、サツマイモ、海老、舞茸、椎茸。忙しい時でも天ぶらは時間の許す限り、揚げたてを1品ずつサービスするように努めている。

入口まわりは、あえて閉鎖的な作りすることでこだわりのそばらしさを表現した。入口扉までのアプローチをスロー状にしている。



- SHOP DATA
- 所在地／東京都足立区千住東2-19-16
 - 店主／阿部 淳子
 - TEL／03-4296-9458
 - 営業時間／11時～16時
 - 定休日／水曜日・木曜日
 - 坪数・席数／[1F]10坪 [2F]10坪・12席
 - メニュー／蕎麦の膳「せんじゅ」1800円・「あずま」1200円、せいろ蕎麦（かけ蕎麦）600円、天ぶら盛り合わせ900円、蕎麦大盛り200円
 - 設計／株式会社エスデザインワークス
 - 施工／株式会社ナカムラ
 - ※価格は税込

せいろ（またはかけ蕎麦）という内容で、作りたてのおいしさを味わってもらうためにコース風に1品ずつサービスしている。

中でも、そばのいろいろな味わいを楽しんでほしいとの思いから用意した、阿部さん手作りの小箱の膳が好評だ。焼き味噌、そば豆腐、出汁巻き玉子、海老とオクラのそば味噌添えを上品な器に見た目も美しく盛り合わせた4点盛りで、どの料理もそばという素材を上手に取り入れて仕上げている。

例えば、西京味噌仕立ての焼き味噌にはクルミや葱に加えて揚げたそばの実を混ぜたり、そば豆腐にはそば粒を盛り込むなどして、そばのいろいろな味わいを楽しんでもらうようにしている。そば好きにはたまらない蕎麦の膳になっている。

店舗は、こだわりのそばがゆっくり味わえる清潔感あふれる寛ぎの空間が大きな魅力。

店名のあららぎは種棒の材質として用いられているイチイ（別名あららぎ）から名付けたものだが、このイチイ（北海道産）を使った特別跳えの入口扉やテーブルを要所要所に配することで、こだわりのそば店ならではの品格ある雰囲気を出している。

・続きは〇〇p

注目の そば店

蕎麦 あららぎ [東京・北千住]

以前民家だったスペースを

こだわりのそばが楽しめる

上質で豊かな空間に作りかえる。

1階の座敷を客席に、
2階の座敷の1部屋を
手打ち場に改造！

が、その後、全面的にそば店への改
造を請け負うことになる。

「最初は厨房をどのように作ったら
よいかという相談だったように思い
ます。阿部さん1人で営業するとい
うことで、コンパクトで効率的に作
業が行える厨房にしたいということ
でスタートしました。その後、話を
進めていく中で客席も含めて全体の
改造をさせていただくことになりま
した」と話すのは、株式会社
クスの中村政仁社長。

改造にあたっては、1階を厨房、
客席、トイレ等、2階を休憩室、手
打ち場等にした。1階は玄関から
入って奥にあった台所を厨房に、手
前にあった座敷を客席に全面改造。
また、2階は2部屋あった座敷のう
ちの1部屋を全面的に手直しして手
打ち場に、もう1部屋はそのまま生
かして休憩室として活用することに
した。ただし、座敷席の一角の限ら

れたスペースを活用し、阿部さんや
スタッフが汗を流せる簡易シャワー
ルームを新たに設置した。

限られた予算、スペース
の中でそば好きが行きたく
なる上質な空間を作る

改造にあたってのポイントは、限
られたスペース、予算の中で、いか
にそば好きの人が行きたくなる上質
な空間を作り上げるか。これが一番
の問題であり、また工夫したところ
でもあった。

すべての部分にお金をかけられれ
ば容易に上質な空間を作り上げるこ
とができる。でも、それでは大幅に
予算がオーバーしてしまう。

そこで、あまりお客の目に触れな
いところや支障のない箇所は、新建
材などを上手に使ってコストを抑え
た。その代わり、お客がじかに目や

手に触れる要素所にはお金をかけ
ることにより、効果的に上質な空間
を作り上げることにした。

例えば、天井と壁はなるべくコス
トを抑えるためにクロス貼りを採
用。ただし手打ちそば店としての格
調の高さと清潔感を訴求するため
に、真っ白のクロス貼りで統一した。
床もフローリング貼りとしたところ
だったが、これも費用を最小限に
抑えるために落ち着いた色調のフ
ローリング調塩ビタイル貼りにした。
これに対して、要素所の、ここ
は〆という箇所はお金をかけ、本物
感を訴求するようにした。

ポイントとした場所は、入口の扉、
客席に置いたテーブル、壁に嵌め込
んだ大きな欄間等である。
入口に使用している扉。見た目も
味わい深い作りで、味にこだわるそ
ば店らしいイメージを入店客に訴求
するのに効果的な役割を果たしてい
る。この扉は、店名になっている「あ
ららぎ」にちなんで、北海道産のイ
チイチイを使って特別逃えしたものだ。

テーブルも、扉に合わせてイチイ
を使ったもので統一。古くから阿部
さんとも中村氏とも親交のある北海
道 光建設の鈴木さんに依頼して
作ってもらった特別仕様である。厚
いイチイの板を2枚、間を空けて重

『蕎麦 あららぎ』は、JR北千住
駅から徒歩7分、東武スカイツリー
ライン牛田駅から徒歩3分にある。
都心から離れたローカルな立地で、
昼間でも人通りは少ない。飲食店の
立地としては、決して恵まれている
とはいえない場所にある。

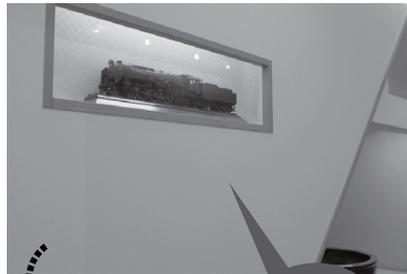
現在の店舗は、店主の阿部淳子さ
んが貸家だった民家を住民の立ち退
きを機に改造して、そば店を開業し
たものである。

以前の民家は2階建てで、1階に
は台所やお風呂場、座敷等が、2階
には座敷が2部屋あった。

阿部さんの依頼を受けて、この民
家の改造に取り組んだのは株式会社
デザインワークス。当初、厨房関係の
設計を〆ということでスタートした

アイデアいっぱいの店内

店内のあちこちに、「これはおもしろい」と関心するアイデアが見られる。



蒸気機関車の
模型を
ディスプレイ

柱の間をくり抜いて、そこに阿部さんのご主人が手作りした蒸気機関車の模型を納めてディスプレイした。



これなら
掃除
しやすい

窓ガラスが掃除しやすいように格子は可動式に設計。

2階に
シャワールーム
を設置



狭い場所を活用してシャワールームに。



テーブルの間に
隙間を設けて
メニューが
おさめられるように

テーブルは厚いイチイの板の2枚重ねで、間に隙間を作ってメニュー表が納まるように。

収納スペースの工夫

限られたスペースを有効活用して、店内のあちこちに収納スペースを確保している。



2階に上がる階段の足元を下駄箱代わりに活用。引き出せるようにして靴を収納。

ディスプレイ
用に設けた
台の下を
有効活用

ベンチシートの座面を上げて調味料等を収納している。



ディスプレイ用の台の下を収納スペースに。

ベンチシート
は格好の
収納スペース

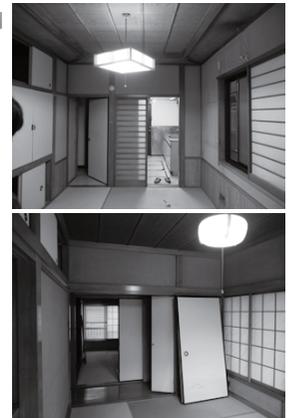
階段の足元を
上手に使う

改造後

改造後の、現在の1階店内（入口側からフロア奥を見る）。のれんを掛けた奥が厨房、手前が客席。写真右側の壁に沿ってテーブル席を配置している。写真左側に見えるのは、階段下の押入れだった場所を改造して作ったディスプレイスペース。

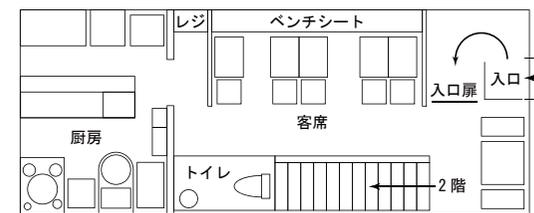


改造前



改造前の民家。2階建てで、写真上が1階、写真下が2階。1階は玄関から向かって奥に台所、手前に座敷があった。台所スペースを厨房、座敷スペースを客席にした。2階は、階段を上がり、板の間を挟むようにして座敷が2つあった。道路に面してあった座敷を改造して手打ち場にした。もう1つの座敷はそのままだま利用して、休憩室にした。

1階平面図



ねており、板と板の隙間にメニューが納まるように作ってある。注文した後、お客がテーブルの上をすつきり使えるように工夫したものだ。壁面に施された大きなヒバ材作りの欄間もたいへん印象的。手打ちそば店としての格調の高さを巧み演出しており、入店客に上質な空間を訴求するのにたいへん大きな役割を果たしている。

この欄間は、富山の建具屋に依頼して作ってもらった特別誂え。調光

による光の当たり具合で、見た目の変化が楽しめるのも面白い。印象的なのは、入口すぐ近くに2人用のテーブル席。道路に面して設けており、外壁の一部に細長い小さな窓を設けた。この窓を通して、道路の先に植えてある緑がそれとなく視線に入ってくるように設計されており、お客の心を和ませてくれる。

このテーブル席の真上の天井がじつにユニークで目を引く。そばの実ともハートとも思えるカッティングシートを天井に貼っている。お客の中には天井を見て、「これ何？」と訊ねてくる人もいて、お客と店とのコミュニケーションツールにもなっている。

2階へ続く階段下の押入れだったスペースを活かして新設したディスプレイスペースも、狭い空間を広く見せるのに効果を発揮している。ディスプレイスペースには大きな木鉢を飾って、手打ちそばに對するこだわりをお客にさりげなく印象づけている。

この他、店のあちこちにアイデアいっぱい設計が施されている。また限られたスペースを活用して、店内随所に収納スペースを確保している。こうした「アイデアいっぱい」の店内「収納スペースの工夫」については、次ページの写真で紹介したい。