

# 西浅草 かっぱ橋道具街

# ぷらっと TOKYO



## 日本有数の専門商店街

飲食店関係者らプロとアマチュアが入り交じってお目当ての調理器具や食器を探す西浅草の「かっぱ橋道具街」。南北約800

0mにわたり店が連なる日本有数の専門商店街を見て回った。東京メトロ銀座線田原町駅から数ブロック歩くと、視界に巨

大なシェフ像が飛び込んできた。「ニイミ洋食器店」のビルからよっつきり生えた威厳のある顔は、かっぱ橋道具街のランドマークだ。

通りを北上しながら眺めると、所狭しと並ぶ品物が目を楽しませ、行き交う客も手に取っ



かっぱ橋道具街のランドマーク、ニイミ洋食器店の巨大なシェフ像=いずれも台東区で

てためつすがめつしている。その中で、店先に「研磨の技術が販売に生きる！」と書かれた包丁専門店「かまた刃研社」が目にとまった。店内には見慣れた三徳包丁からプロ用の牛刀や筋引き包丁がずらり。「砥石が欲しいのですが」と声をかける



かまた刃研社の店内にずらりと並ぶ包丁

と、3代目店主で研師の鎌田晴一さんが対応してくれた。1923年に刃物研磨専門で創業し、現在は販売も手がける。最近では訪日客の間で包丁が空前のブームで「飛ぶように売れる」そだ。初心者にもお薦めという砥石を購入し、研ぎの注意点を伝授してもらった。

包丁と並んで訪日客に人気という食品サンプルが気になり、「元祖食品サンプル屋」へ。熱

い鉄板でソースが泡立ったお好み焼き、しょうゆでシャリのほぐれた瞬間を捉えたすしなどのサンプルの精巧さに驚く。制作体験にも参加した。溶けたろうを湯に注ぎ込んだり動かしたりして、あっという間に天ぷらとレタスが出来上がった。道具街と交差するかっぱ橋本通りを行くと、かっぱ橋という

