早稲田界隈食べ歩きMAP

5万人を超える学生が集う早稲田大学。その周辺には、皆の食欲を満たす数多くの名店がひしめき合う。
ゆかりある老舗から新興のエスニックまで、新築編集委員の先生方がお気に入りの早稲田界隈の各店ご紹介！！

神明庵 甚五郎

去年まで人間科学部教授を務めていた山元先生（現理工学部教授）のオススメは、所沢キャンパスからバスで西へ15分ほど行った県道沿いのうどん処。店の店長は大手ハンバーグ製造メーカーのサラリーマンから転身し、この店を創業。
埼玉県を中心に13店舗ある甚五郎の総本家として、今年で29年を迎え、ツルッとした味こそと、コシのある食感がたまらない創作うどんには、ハンバーグもうどん屋と同じ小麺粉だからねと語るご主人の自信が現れている。

千切り野菜と醤油だれがたっぷりと載った「むらさき」（1,150円）は、土佐酢をかけていただく真夏にピッタリの一品

住所：埼玉県入間市宮寺368-4
TEL：04-2934-2859
営業時間：11:00～20:00 （19:30 L.O.）
定休日：第1・3木曜
本格的なイタリア料理を、高級感のある調度で飾られた店内でゆっくりと味わうことができる。「美味しい料理を肩肘張らず、楽しい会話とともにリラックスして楽しんでもらいたい」と微笑むのは店長の井村保雄さん。見た目にも美しく、口に入れると広がる豊かな味の色彩が、食べた人をとても幸せな気持ちで満たしてくれること。食文化を通してイタリアと日本の架け橋になりたいと始めたこのお店は、訪れた人に食べることの喜びを再発見させてくれる。

リストランテ文流

高田馬場周辺

「あまよい立地ではないので、何か特徴を出したかった」と語るオーナーの斎藤敬史さんが、アラビア石油の油を基にしたお酒を開発に賛同して手作りした本場仕込みの北アフリカ料理に親をつる。食べ込みが薄いかかもしれないが、スパイスは主に中東の料理にもよく使われるクミンやコリアンダーを香辛料として使い、日本の人にも合うように若者のアレンジを加えている。ぜひ学生たちに教えてもらったという松岡先生のオススメレストラン。

クスクス

(COUS COUS)

【住所】新宿区高田馬場4-13-12 東海林ビル2F
【TEL】03-3368-3022
【営業時間】17:00〜23:30
【定休日】不定休

→毎月第2、第4土曜日（要電話確認）にはベリーダンスショーが催される。たまたま来日していたというフランス人の壁面制作チームが描いた内装と相まってエスニックムードを盛り上げる。
1984年から24年間、文学部前で営業していたまんふく食堂の板前・高橋一さんが88年に閉店。まんふく食堂時代は、授業御用達でパーティ等での料理としても鰻りしたされた。現在、たかはしの刺身定食を食べたくなる観客は、学生の頃、神保五郎先生（와本近）文学がよくまんふくで刺身定食を食べていたが、教授になって刺身定食を食べられるのが懐かしかったと若き日のことを懐かしむ。価格も少し高くなりますが、長年の付き合いがある魚屋から、銀座の高級店へ卸すマグロを分けてもらえるとこうから味も折り紙付きだ。

【住所】新宿区西早稲田1-1-5イオンビルB1F
【TEL】03-3202-9161
【営業時間】11:30～14:30（仕出し注文応相談）
【定休日】日曜・祝日
早稲田界隈食べ歩きMAP

→そばはもちろん、ダシをとる醤油や塩、醤油に至るまですべて天然原料にこだわる。風味、春ごたえが絶妙ないろはそば(550円)

→創業当時の看板は、テーブルに変わったが、気温や湿度で毎日変わるという蕎麦の味。「その日の蕎麦の打ち加減は、毎朝起きると手の感触で分かる」というご主人・篠原さん

西早稲田キャンパス周辺

志乃原

↑「厨房で忙しくしていると思っていたら、何代か違ううちに傘の名前覚えている。客、お客様のように」と中島先生。教員就任以来、35年ぶりの志乃原さん

【住所】新宿区西早稲田3-1-2
【TEL】03-3203-0682
【営業時間】11:30〜19:00
【定休日】日曜・祝日

グランド坂通りの
坂下に建つ蕎麦処 志乃原。1905(明治38)年に開店、来年で創業100年を迎える老舗だ。三代目ご主人・篠原英夫さんは、この地で生まれ育ち、本学商学部を卒業した生前の早稲田下っ子。蕎麦に関することなら何でも知りたいと語り、おいしい蕎麦を追い求めて、毎日研究に余念がない。東京鍋の蕎麦組合で講師を務め後進の指導にあたる。有名店の子息を生徒に持つという、体ともなれば、本校全国蕎麦の産地を旅する。そんなご主人の探究心と見識の深さに感心、常連客になる方が多い。

►料理と相性抜群なのが朝鮮のお酒マッコリ(1,300円)。まるでヨーグルトのような味わい。飲みやすいのであったumentに酔っぱらってしまう。

メニューの開発にも積極的で、一年に一品新しいヒットを作るのが目標。たとえば今年の目玉はカニもふんだんに使ったカニ肉入り炒飯(800円)、ランチは750円。

本場ソウル仕込みのキムチをはじめ、多彩な朝鮮料理を味わえる。おいしさはもちろん、筆者すべきはそのボリューム。うちのように、ラジオもキムチもお替わり自由。お客様にどのようにお腹いっぱいになって、満足していただきたいです。と店員のユウさん。

人気のメニューは鶏肉を鶏皮風にやや硬めと、ごはんにじっくり煮込んだスープ。参鶏湯(サムゲタン)や、柔らかな牛肉を使った『フルコース』など、どれも野菜もいっぱい入って、栄養バランス抜群。医食同源。の哲学を楽しく実感できる。

【住所】新宿区1-9-9光陽ビル1F
【TEL】03-5272-2459
【営業時間】11:00〜24:00
【定休日】無休

にりまそだ
昭和34年創業の稲穂。この“稲穂”にピッタリな店名のゆえは、高校の同級生に店の名前を考えてもらったから。東大へ行ったもが、築穂、慶応に行ったもが、穂穂、という案を出したんです。それを易者所へ持っていくと、穂穂、にしなさいといわれたので、店の名は長谷川弘さんの気張らない答え、もとと茨城で繊維工場を経営していた長谷川さん。当時政治経済学部で教鞭を執っていた叔父さんの薦めでこの地に店を構えた。
大学との関係は深い。おなじみ早稲のマスコットとして愛されているの、フクちゃんの使用に関する権利人を引き受けた。店を訪れる学生たちの悩みや相談事を見せるために、スケッチしたりというベースには存在しない。今では教員に立つ先生も、学生時代は紛れもしていて、という話が飛び立つほど。アットホームな雰囲気がある。

【住所】新宿区戸塚町1-101
【TEL】03-3203-5386
【営業時間】11:00〜21:00
【定休日】日曜・祝日

西早稲田キャンパス周辺

明治10年の創業以来、四代にわたって伝統の味を守り続けてきたうなぎ料理の老舗。実はこのお店、大塚重信に勤められ始めた。刺客に襲われた大塚先生を、当時御家人だった初代がかくまったことがあったそうです。その時に“稲穂”に学校を創ること、その後に何かお店を創ったらどうかとアドバイスいただいたと伝え聞いております。四代目の大塚昇さんも感無量に語った。月の変の月は、普段秒数している分、 この月だけは店を閉め、川にうなぎの稚魚を放流しに行ってますとのこと。職人としてのこだわりと粋を感じる。

【住所】新宿区戸倉山町81
【TEL】03-3203-5936
【営業時間】11:00〜14:00、17:00〜19:30
（月曜はお昼のみ）
【定休日】火曜
早稲田界隈食べ歩きMAP

→写真左から店主の長谷川さん、奥さん。そして「現在の学生はもちろんで、卒業生も、われわれお世話になっています」とお礼を述べる塚口先生

→創業時の人気メニューは野菜たっぷりのたんねん(400円)、どんぶりの学生の食生活を考えて作っている

↑カウンターにはできたてのケーキがずらりと並ぶ。おみやげでホールごと販売も多い(全国発送も可)

→マスターの彫像がデザインされているオリジナルマッチ。どこかユーモラスな表情がインパクト大

クラシックの名盤と、おいしいケーキを楽しめる、早稲田の隠れ家的な存在の喫茶店。ウチの店は暇だから、その分ケーキ作りには普通の何倍もの時間と手間をかけることができるですよ。見て欲しくて悪いけれど、味は保証します。と謳込まれる場所はマスタープードとなることが多いため、詩人の彼が築き上げた、そのマスタープードが今でもフレンチ料理店で磨きをふるったケーキは、どれも上品で、おすすめは、濃厚なチーズサクッとしたビスケットで包み込んだチーズケーキ。独自にブレンド、焙煎したコーヒーヤ、ネパールの豆が愛されるしている珍しい紅茶もケーキと相性抜群。心地良い店内の雰囲気は、訪れた人をつい長居させてしまう。

↑「種類によっては作るのに数日かかるものもあるんです」と見せてくれたこのあんずのタルトも、焼き上げただけで平日を賑やかとする

↑「昔の喫茶さんや、バイトだった人たちが手紙をくれるんです。中には海外から連絡を受けてくる方もいて、それはみんなの人情ですね」と懐かしげに語るマスター

↑「内装はパナの自然な素材を生かしたナチュラルな空間で

カオチノ・サイソウ(600円)

イチジク・キリハマ(500円)

ナシ・ナツメ(450円)

特にこの５種類」と専門家が口を揃えた

マスタープード

↑「音の響きも、見た目も、味のものが全ても絶妙なよう体(2,200円)。わざわざ早稲田まで出歩いてくるお客様も多いとか

【住所】新宿区馬場下町7-3林ビル2F
【TEL】03-3207-9868
【営業時間】10:00〜21:50(21:25L.O.)
【定休日】日曜・祝日
【URL】http://www.ne.jp/asahi/keigo/goto/index.htm