



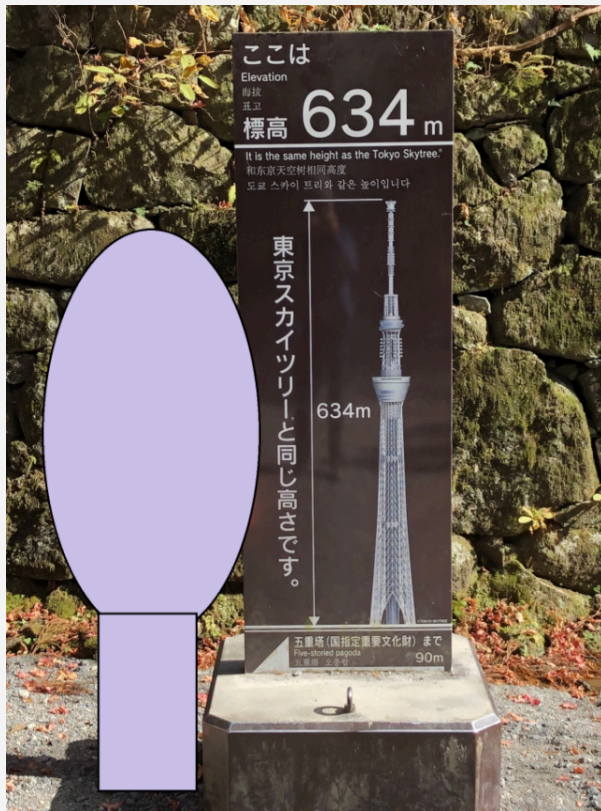
【第2回】2022年10月

東京スカイツリーの頂上付近に、日光東照宮が浮かんでいる？

以前に撮影した写真の中に、墨田区にも関係するものを見つけました。家族と旅したときのものですが、実はその場所は墨田区からはかなり離れたところなのです…。

いきなりは実感できない。この高低差！

その写真は、こちらです。場所は、有名な日光東照宮に向かう参道。そこにあった風変わりな案内看板が面白かったので、記念に撮った記憶があります。この場所が東京スカイツリーの頂上と同じ高さ(標高634m)。いきなりそういわれても、ピンとこないかもしれません。



▲これが、その案内看板。ここから看板の左側方向に少し上ったところに日光東照宮があります。
(筆者注: 人物が写っている箇所はマスキングをしています)

電車で行くにしても自動車にしても、少しずつ上りながら移動していくのでダイレクトに実感できませんが、日光はかなり標高の高いところにあるのです。

「標高634m」をすみだで実感してみよう

もしも同じ場所だったら、日光東照宮は東京スカイツリーの頂上付近に浮かんでいるんだ！ その高低差感を味わってみよう。そう思って、東京スカイツリーに出かけてみました。見上げると頂上はもちろん、はるかな先です。



▲ 隅田川越しに見た東京スカイツリー。少し離れたほうが、その高さ(頂上で標高634m)を実感しやすいです。

写真で左隣りのビルでも、実は頂上で158mもあります。東京スカイツリーは本当にスバ抜けて高いです！ この辺りを含む昔の地名「武蔵国＝むさしのくに」の「む」・「さ」・「し」を数字(634)に置き換えた高さになっています。



▲ すぐ近くから見上げた東京スカイツリー。頂上のほうをずっと見ていると首が痛くなってくるほど。改めて、その高さを実感しました。

「日光東照宮」があるのは栃木県。東京スカイツリーには、こんなスポットが。
東京スカイツリーの足元にあるのが、東京スカイツリータウン。その中の東京ソラマチ4階には「とちまるショップ」があります。

ここは栃木県のアンテナショップ。県内のさまざまな観光パンフレットが入手でき、また県内各地ならではの飲食品や物産品も販売されています。ちょっと訪ねてみましょう。



▲とちまるショップの外景。写真右端に観光パンフレットのラックが見えます。店内にもコーナーがあって、いろいろなパンフレットを入手できます。



▲宇都宮餃子のコーナーも充実しています。



▲栃木県民ご愛用といわれる「レモン牛乳」が冷蔵庫にたくさん並べられています。正式名称は「関東・栃木レモン」。無果汁なので、牛乳とレモンの組み合わせでも凝固しません。

日光のパンフレットもすぐに見つかりました。有名な日光東照宮は、同じエリア内の日光二荒山神社、日光山輪王寺とともに「二社一寺」を構成していること、そして1999年にユネスコ世界遺産の文化遺産に登録された「日光の社寺」の中心的存在となっている。そんなことをおさらいできました。



▲パンフレットにあった日光東照宮の各施設の写真です。ゴージャスな陽明門はもちろん、五重の塔の姿も目立ちます。

新旧2つの塔は、同じ思想の構造設計！

上記のパンフレットの一番下の真ん中の写真＝五重の塔「心柱」(しんばしら)は、「懸垂式(吊り下げ式)で礎石から約10cm浮いています」と解説されています。

そして、東京スカイツリーの公式サイトの中には、次のようなこと詳しく解説されていました。

- (1)日本の伝統的な「五重塔」は、これまで地震による倒壊例がなく、その耐震性は「心柱」のおかげだと推察されている。
- (2)東京スカイツリーでも、地震や強風による揺れに対して安心・安全な建物にするため、この伝統的な「心柱」構法をもとに、現代の最新制振技術を応用・導入した。
- (3)634mという塔を現代の技術でつくろうとした試みた結果、こうした新旧の構法と技術が出会うことになった。

[参考資料]

「東京スカイツリー TOKYO SKYTREE」サイト内「東京スカイツリーを知る～スペック～構造設計」
<https://www.tokyo-skytree.jp/about/spec/structure.html>

日光東照宮(内の五重の塔)と東京スカイツリー。「634mどうし」の不思議な縁を感じます。

荷風さんゆかりの品かも(?)

日光といえば、永井荷風さんの『毎日見聞録』のことも思い出します。有名な『断腸亭日乗』とともに、こちらも荷風さんの日記文学。1917年9月から始まる『断腸亭日乗』よりも1年半ほど早くスタートして2年9ヶ月ほど続きました。

その1917年2月5日の記述に、デパートで全国名産菓子展示(陳列)会が開催されることを紹介したくだりがあるのですが、名産菓子の1つに挙げられていたのが「日光羊羹」。

また、日光には関係ありませんが『羊羹』という短編小説も書いています。大の甘党だった荷風さんの好みが見えます。そんなことを考えながら店内を見ていると、何と日光の羊羹を発見。折角の機会だったので、思わず買ってしまいました。



▲とちまるショップで買った日光の羊羹。税込870円(内容量260g)。甘さがほどよくて、家族にも好評でした。

以前の旅の写真がきっかけで、思いがけず日光と東京スカイツリーを並べて考える機会となりました。そして、この羊羹。荷風さんが挙げていたのと同じものかどうかは分かりませんが、出会えたのも不思議な縁に感じました。

ここ東京ソラマチの4階と日光東照宮では、600m以上の標高差があります。そして、荷風さんが日光羊羹に言及した作品を書いたのは1917年のこと。今年2022年とは、100年以上の時間差です。

しかし、このように大きな空間や時間の差をさっと埋めてくれるような気がする。この羊羹がとても身近に感じられて、ちょっぴり嬉しい気持ちになりました。

さんぽの仕上げも、近くで

今日は、移動距離そのものはとても少なかったです。でも折角なので、さんぽの仕上げも東京スカイツリーの「ふもとエリア」、ですことにしましょう。やってきたのは、「伊酒屋 ぱじりこ」。ぱじりこ(=バジリコ)から連想されるように、「伊」太利亜と居「酒屋」を組み合わせたネーミングのイタめし居酒屋です。



▲「伊酒屋 ぱじりこ」外観。表通りから少し入った静かな一角にあり、開店して3年ちょっとの新しい店です。角地に立つ店のもう一方側もガラス引き戸に短めのノレンが下げられ、店内の明るい様子が外からよく見えます。誰でも入りやすい雰囲気嬉しいです。



▲明るい店内は、カウンター席だけで構成されています。たくさん吊るされたグラスを眺めていると、思わずワインをどんどん飲みたくなってきました。



▲可愛いマスコットなどお店のロゴイラスト。服はイタリア国旗、髪の毛はバジリコの葉っぱと手が込んでいます。

実はこれ、女性ご店主の八田さんが通っているキックボクシングジム(!)の会長さんが描いてくれたものだそうです。元全日本チャンピオンといういかめしくてマッチョなイメージからはちょっと想像できないような、優しさと繊細さを感じられます。



▲まずは生ビール「ペローニ(大)」(750円)を。料理は、取りあえずルッコラとトマトのサラダ(左側)、フリッタータ(右側、イタリア版オムレツ)をいただきました。



▲目の前で切り分けてくれる生ハム。これで1人前(30g)あって、700円足らずです。



▲ハウスワイン白(430円)。右側の料理はゼッポリーニ(430円)。ピザ生地ベースの揚げ餅風で、モチモチした食感が人気を呼んでいます。ちくわの磯辺揚げにも似た青のりの香ばしさは、何だか懐かしい味わいでした。

目の前で生ハムを切り分けてくれるなど本格さもありながら、肩の張らない雰囲気。料理はどれもおいしくて、今夜の値段もすべて4,000円足らずと手頃。気取ったイタリア料理店ではなく、まさに嬉しいイタめし大衆居酒屋でした。

今日のさんぽを振り返って

東京スカイツリーと日光、そして永井荷風さん。以前の旅の写真がきっかけとなって、いろいろな結びつきがわかりました。

すみだの地は標高ゼロ前後のところも多くて、ほとんど平坦な土地柄。現地ではそれほど「高地」にいるとは思えない日光も、いきなりすみだの地に「平行移動」したとすると、日光東照宮が東京スカイツリーのてっぺんと並ぶ。ちょっと面白い対比かもしれません。では、皆さんまたお会いしましょう……。



【お店情報】

※営業時間・定休日は変更となる場合あり。来店前に電話等で確認してください。

とちまるショップ

東京都墨田区押上1-1-2 東京ソラマチ イーストヤード4F

TEL:03-5809-7280

営業時間:10:00~21:00

定休日:無休

伊酒屋 ばじりこ

東京都墨田区業平2-9-10 1F

TEL:03-6658-5739

営業時間:(月曜~木曜)17:00~22:00、(金曜・土曜)17:00~23:00

定休日:日曜・祝日(別途、不定休あり)