

番号	38	名称	天野屋（あま酒）
----	----	----	----------

指定日	平成 15 年 6 月 9 日	所在地	外神田二丁目 18 番 15 号
設計者	廃業	竣工	昭和 21 年（1946）



歴史・文化的特徴

江戸時代後期、弘化 3 年（1846）創業の老舗。地下 6m の土室（むろ）で作られる手作り糀による甘酒を製造販売している。甘酒の他にも「芝崎納豆」「江戸味噌」「久方味噌」なども有名。

江戸時代、湯島台地では 100 軒以上の糀屋が関東ローム層の地下に室を作り糀製造の商いをしていたというが、現在は天野屋だけが地下の室を守り伝統の糀作りを続けている。

意匠・構造の特徴

店の地下 6m にある天然の土室（むろ）は、平成 21 年（2009）に区指定有形文化財に指定されている。

現在の建物は、昭和 20 年（1945）3 月空襲にて焼失した後の建物であるが、門前の茶屋風の親しみやすい作りとなっている。

周辺景観との関係

神田明神の大鳥居の左手前にあり、店の少なくなった明神の門前の賑わいをわずかに感じさせている。

周囲は大きなビルが立ち並び、目の前には交通量が非常に多い国道 17 号線（中山道）が通る。かつては周辺に麴屋や味噌蔵が数多く並んでいたようだが、今ではその面影はほとんど残っていない。

壁に鯉のレリーフや鬼瓦・大黒様などをあしらひ、ガラス越しに神輿を展示するなど、神田明神前の賑わいを意識した店構えである。