

38

千代田区景観まちづくり重要物件

天野屋（あま酒）

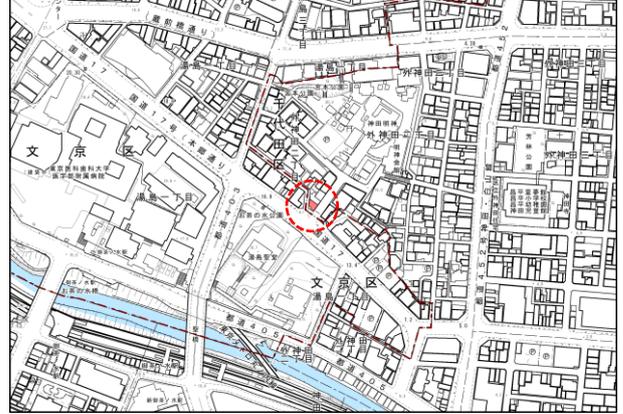
指定日 2003（平成 15）年 6 月 9 日

所在地 外神田二丁目 18 番 15 号

設計者 不詳

竣工 1946（昭和 21）年

文化財等
指定状況 店舗地下の土室が区指定有形文化財



▲天野屋

歴史・文化的特徴

天野屋は、江戸時代後期、1846（弘化3）年創業の老舗です。地下6mの土室（むろ）で手作りしている糀による甘酒を製造販売しています。甘酒の他にも「芝崎納豆」「江戸味噌」「久方味噌」などが有名です。

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言われていましたが、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ます。

意匠・構造の特徴

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

現在の建物は、1945（昭和20）年3月の空襲にて焼失した後の建物ですが、門前の茶屋風の親しみやすい作りとなっています。

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ます。

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）が通っています。かつては周辺に麴屋や味噌蔵が数多く並んでいたようですが、今ではその面影はほとんど残っていません。

壁に鯉のレリーフや鬼瓦・大黒様などをあしらい、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となっています。



▲賑わいを感じさせる店の装飾