

酒場のおんたよ

神保町 兵六 ~その1~

案内人 如月まみ 写真 yOU



こんにちは、如月まみです。相棒のフォトグラファーYOUと、東京の酒場を訪ねる「酒場のおんな」、今回は神保町の「兵六（ひょうろく）」にうかがいました。古書店街の、三省堂書店の裏手。ビルのはざ間に浮かび上がるちようちんが映画のワンシーンみたいで、いいムードです。

初めて兵六に行ったのは数年前だったでしょうか。酒場巡りをするようになって、東京の代表的な古典居酒屋を調べていた時に、マスト（絶対行くべし）のうちの一軒として知り、行ってみたのです。

近くに「神保町シアター」という昭和の懐かしい映画の特集をよくやる映画館があり、時々そちらで映画を見た帰りにセットで寄り道していました。午後5時の開店を待つように常連さんがやってきて、いつもいっぱいです。

創業は1948年（昭和23）。店は35年前に建て直したものの、雰囲気は変わらず、当時のままだそう。壁には、林芙美子や高村光太郎ら、文豪の色紙が飾ってあり、歴史を感じます。カウンターの長イスは開店時から使っているもの。今まで何人の方が座ったのでしょうか、人の手ではなかなかここまで磨きあげられないと思えるほどツルツル

のピカピカ。滑らかに光っていて、年月を物語っています。

硬派な酒場らしく、置いているお酒も瓶ビール、焼酎の芋、麦、日本酒それぞれ1種類だけ。ほとんどの人が焼酎を飲んでいきますね。でも、かなり強めなので、へべれけにならないようご注意ください。

食べ物がとてもおいしい。餃子（ギョーザ）と炒麵（焼きそば）、からし和え、兵六あげはいつも必ず注文します。ギョーザは皮から作っているようですが、ポテっとしてなくて軽くて何個でも食べられそうです。

コの字カウンターの中で店を切り盛りするのが、店主の柴山真人さん。初代のおいっ子に当たる3代目です。

兵六（ひょうろく）

住所…東京都千代田区神田神保町1・3

電話…なし



酒場の
おひな

薩摩焼酎「無双」のお湯割りを



ビール

800

亀の馬無双

700

峰の露

700

おまかせ

760

うるめ丸干
500

酒場の
おんじ

カウンターに座って



六六あげⅡ
450

めにんにく
350

らしあえ
450

かかぶ漬
380

つるめ丸干
500

炒豆腐

600

あん肝

670
きつまつ汁

550

子持ち
昆布
600

まぐろの
角煮
600

しめさばぬた
550

酒場の
おんな

店主の真人さん

花のいのちは
みじかくて
苦しきことのみ
多かりき
林芙美子

春灯
吉屋信子

あかかぶ漬 380
うるめ丸干 500

炒豆腐

炒菜

餃子

600

600

「花のいのちは…」。
林芙美子の色紙がいいな

酒場の
おんぼ



酒場の
おんぼ

ツルツルのベンチは開店当時のもの



酒場の
おんな

ギョーザがおいしい



酒場の
おはな

常連さんとも話が弾みます



酒場の
おひな

これが兵六あげ。
中身は納豆、ネギみそなど



酒場の
おひな

炒豆腐も頼ってみました



酒場の
おひな

レトロな雰囲気落ち着きます