MAISEN
馬池洗
TOKYO OTA CITY

「馬込」「池上」「洗足池」エリアの
まちあるき情報が満載！

2025 February Vol.2

まちあるき
地域特色・イベント編

馬池洗（まいせん）ってなに？

What's maisen?

古くから景勝の地として人々に親しまれてきた、馬込、池上、洗足池地域。
頭文字をとってこのエリアを「馬池洗(まいせん)」と呼んでいます。
大田区の中央部を占めるこの地域は、いまでも、緑、水、花、史跡など
多くの観光資源に恵まれています。

馬込 Magome

古代、武蔵国の馬の産地だったこと。梶原景季の愛馬・磨墨がこの地で誕生し埋葬されたこと。九十九谷と呼ばれるほど狭い坂道が多かったため、狭い道を越えるという意味の言葉「まごめ」などから「馬込」と名付けられたとされます。

多くの作家に愛された 馬込文士村

全国から多くの人で賑わう！ お会式

池上 Ikegami

地名の由来は、千束(洗足)池の周辺に位置していたからという説や鎌倉時代の領主・池上宗仲公の姓からつけられたとする説などがあります。

洗足池 Senzokuike

もともとは「千束の大池」といわれていたが、日蓮聖人が病気療養のため常陸の湯に向かう途中に池に立ち寄り足を洗ったことから「洗足池」と呼ばれるようになったといわれています。

歴史初心者でも楽しめる 勝海舟記念館

馬池洗全体MAP

歩いて、食べて、学んで、たくさん楽しもう！

大田区馬込エリアの坂道をコンプリート!?

意外な由来や絶景も

それぞれの坂から眺める、馬込の歴史と穏やかな町並み

大田区の馬込エリアは、かつて「九十九谷（つくもだに）」と呼ばれたほど、坂道が多く、起伏の激しい土地です。あちこちに坂道が出現するため、移動には少し苦労するものの、風情ある町並みを守る大切な風景の一つとなっています。今回はそんな大田区馬込エリアの坂道をたくさん上ってみました！「Myベスト坂」を見つけに、馬込へ出かけてみませんか？

INFORMATION

① 馬込坂（まごめざか）
大田区西馬込1-19付近

② 二本木坂（にほんぎざか）
大田区西馬込1-10付近

③ 南坂（みなみざか）
大田区南馬込5-6付近

④ 蛇坂（へびざか）
大田区南馬込1-27付近

⑤ おいはぎ坂
大田区南馬込4-7付近

⑥ 鐙坂（あぶみざか）
大田区南馬込4-4付近

特集ページはこちら

2024年3月27日取材時情報

1 馬込坂（まごめざか）

「馬込坂」は、都営浅草線「西馬込」駅の目の前の第二京浜にあるなだらかな坂道です。近くに「馬込橋」「馬込坂下」といったバス停ができたことから、自然に「馬込坂」と呼ばれるようになったのだそう。「馬込」の地名を冠した坂だから、深い由来があるのかと思いきや、バス停から自然発生した名称とは意外です。

2 二本木坂（にほんぎざか）

馬込坂のふもとから脇道に入るとすぐ現れるのが「二本木坂」。近くに学校のグラウンドがあり、子どもたちの元気な声が響きます。由来はこの辺りの昔の地名、「馬込村小字二本木」から。馬込らしいのどかな雰囲気を感じながら、住宅街のなかをまったり歩ける坂道です。

3 南坂（みなみざか）

二本木坂から第二京浜をまたぎ、反対側の脇道に入るとすぐ見つかったのが「南坂」。二本木坂と南坂は昔、一本の道としてつながっていたのだそう。この古道は馬込の氏神さまである「八幡神社」から、旧池上村の根方（現在の仲池上一丁目付近）まで通じた道でした。南坂の名前は「八幡神社より南にある」というシンプルな由来です。

4 蛇坂（へびざか）

ヘアピンカーブが特徴的な「蛇坂」。蛇が多数出没したからとか、蛇のように曲がった坂だからとか、さまざまないわれがあるそうですが、詳しい由来は明らかになっていないらしいです。古びた標識がぽつんと立つ、由来の分からない坂に、蛇が出た（かもしれない）というエピソードも相まって、ちょっとゾクッとします。

5 おいはぎ坂

蛇坂より恐ろしい名前の坂を見つけてしまった…。「おいはぎ坂」はその名の通り、かつて「おいはぎ（通行人の服や金品を奪うこと）」の被害が多かった坂なんだそうです。背の高い建物がないので、遠くまで続く青空がよく見えます。名前とは裏腹に、不思議と爽快感のある景色でした。

6 鐙坂（あぶみざか）

「鐙ってなんだっけ？」と考えながら向かった「鐙坂」。鐙とは、乗馬するときに足を乗せる場所のことでした。鐙坂は、梶原景季（かじわらのかげすえ）という鎌倉時代の武将が、愛馬の磨墨（するすみ）の鐙を落とした伝説にちなむ「鐙谷」という地名から付けられた名前なのだそうです。

ありがとうを伝えるための

ギフトショップ「Gift Communication」

トレンドを押さえた多彩なギフトを取り揃えているギフトショップ「Gift Communication（ギフトコミュニケーション）」。「ありがとうを伝えよう」をコンセプトにしたお店で、「インナーケア」「スキン・ベビーケア」「ベビーグッズ」などのアイテムを、トレンド感とお客様の声を意識したセレクトで取り扱っています。お店の外から見てもたくさんのアイテムが置いてあるのがわかって、どんなものに出会えるのかワクワクしながら店内に足を踏み入れました。

扉を開けると、オシャレで明るい店内に爽やかな香りが漂っていました。店頭で販売されているフレグランスの香りのようです。お店を見てまわってみると、想像以上の好感度でハッピーな商品ラインナップ。最近お誕生日を迎えた友人、出産を控えている友人などの顔が思い浮かび、いくつかギフトを選んで帰りたくなりました。

INFORMATION

03-6429-9566
大田区北馬込2-32-7
［営業時間］11:00〜18:00
［定 休 日］不定休
●都営浅草線「馬込駅」A3出口から徒歩1分

特集ページはこちら

2023年11月21日取材時情報

人気のトートバッグ！使い勝手も良さそう♪

「Gift Communication」では、オリジナルグッズを企画・販売しています。手書きロゴのプリントがこなれ感を演出するトートバッグは、使い勝手も良く、自分用やカジュアルギフトにぴったり。

注目のオリジナル商品も発売中！

「ミオプロテイン」は、パーソナルトレーナーや整体師などが関わり7〜8か月ほどかけて開発を行ったという「Gift Communication」渾身のオリジナル商品。乳酸菌や食物繊維など、とくに女性が美しくあるために必要だと考える成分をできる限り多く配合したそうです。

大切な人の笑顔が思い浮かぶ、魅力的なギフトの数々

グルメサイトの

パン百名店にも選ばれた「MAISON ICHI 西馬込店」

西馬込の駅前を歩いていると、なんだかいい香りがしてきました。その理由は駅の目と鼻の先にあるパン屋さん「MAISON ICHI(メゾン・イチ)西馬込店」。代官山で人気のブーランジェリーの1号店で、グルメサイトの「パン百名店」に選出されたことも。厳選された小麦と液体天然酵母を使用しているパンは、生地の質がとにかく高いのが特徴。主力のハード系のパンのほか、食パンやクロワッサンなど、さまざまな種類が楽しめます。

おすすめNo.1

人気No.1の「いちじくとピスタチオ」は、噛めば噛むほどピスタチオとドライいちじくの味が広がる滋味深い味わい。派手さはありませんが、だからこそ毎日食べても飽きなさそう。ピスタチオといちじく本来の風味が楽しめるので、人気だというのもうなずけます。

厳選素材で作られた贅沢パンは、いつも頑張る私へのご褒美

入店してみると、色鮮やかなオレンジの壁や木のテーブルがあたたかい雰囲気で、フランスの風を感じる洗練された店構えながら、気取った感じはありません。おしゃれなのに親しみやすい、バランスが絶妙です。店内にはころんとしたまぁるい形のパンがたくさん並んでいます。

ちょっとした手土産などには、シチリア島ブロンテ産ピスタチオを使ったクリームをサクサクのパイで包んだ「カンノーリ〜シチリアンピスタチオ〜」もおすすめです。なめらかなクリームが口の中でとろけてすっと消えていくような感覚に驚くはず!

INFORMATION

03-5742-5162
大田区西馬込2-2-1 小沢ハウス1F
[営業時間] 11:00〜20:00
[定 休 日] 不定休
●都営浅草線「西馬込駅」の西口からすぐ

特集ページはこちら

2024年9月18日取材時情報

マルシェで過ごす「ゆる休日」のススメ

お出かけ日和は「池上日和」へ！

「頑張りすぎない休日」に立ち寄りたい

のんびりマルシェ

「池上日和」は、池上本門寺にておこなわれるマルシェのイベント。開催日は、3月、6月、9月、12月の第3日曜日。年に4回、定期的に開催されていて、池上の定番イベント。コンセプトは「商店会と町をつなぐ頑張りすぎないマルシェ」なのだそう。お客さんは親子づれや、犬のお散歩ついでに来た人などもいて、気張らず、普段着でふらっと立ち寄れる雰囲気で、まさに「頑張りすぎないマルシェ」！

INFORMATION

- 大田区池上1-1-1 池上本門寺 総門内広場(屋外)
- [開 催 日] 3月、6月、9月、12月の第3日曜
  ※雨天決行、荒天中止
- [開催時間] 10:00〜15:00
- ● 池上線「池上駅」徒歩10分

主催：池上地区商店会連合会
池上日和実行委員会

特集ページはこちら

2024年6月16日取材時情報

※掲載店の情報は、2024年6月16日取材時の情報です。

レパートリー豊富で華やかな出店をしていたのが、「Cafe&Bar BLANCHE(ブランチェ)」。長原にある、「ドルチェのようなブランチ」をコンセプトにしたカフェ&バー。キッシュを販売する「Cafe&Bar BLANCHE」と、姉妹店のベーグル屋さん、元店員さんが開いたアクセサリー屋さんが共同出店していました。

「有機栽培ショウガ専門店Land i Leben(ランド アイレーベン)」で注文した、ジンジャーエール。すりおろしたショウガがあふれ出すほど、なみなみに注いでくれます。しっかりショウガの味や食感を残しつつも、さっぱり飲みやすいドリンク！

豊島区で日本茶セレクトショップの通販を運営する「茶の利(ちゃのり)」。急須で入れたお茶の魅力を発信しているお店。『池上の人々の生活のていねいさ』を知ってマルシェに出店しようと決めたのだとか。実際に飲んでみると、風味やキリッと感が際立つ爽やかな美味しさでした。

食べ物から雑貨まで様々なお店が出店！

出店数は計27店舗程度。出店は抽選制なので、毎回新しいお店に出会えます。食べ物や飲み物の屋台だけでなく、雑貨や衣類、食器など多彩な物品が販売される「池上日和」は、「今回はどんなお店があるのかな？」と、毎回ワクワクできそうなイベントです!

駿河屋商店は池上で70年続く老舗の乾物店。「最初は『味がしない』と思うかもしれません。でも1ヶ月続けると味覚が敏感になって、繊細なうま味を感じることができるようになりますよ！」。「飲むおだし」について教えてくれたのは、だしソムリエの資格をもつ店主さん。

飲食店や雑貨店などの店舗が並ぶなか、異色の雰囲気を放っていたのが「一歩と書」。木製キーホルダーやだるまに好きな文字を書ける書道体験を実施。自分で書くのは自信がないという人は、先生に書いてもらってもOK。

此経難持坂(しきょうなんじざか)

池上本門寺の総門から境内への石段。此経難持の偈文(げぶん)96字にちなんで96段あり、信仰することの尊さと石段を上ることの苦しさと対比させ、経文を読誦しつつのぼれば自然に登れると言い伝えられています。

こだわりの「金ごま」を取り揃えた

ごま専門店「ごまのお店 いい友」

池上線池上駅から池上本門寺に向かって歩いていくと、「ごまのお店」と、とても大きく分かりやすい看板が見えてきました。こちらはごまの専門店「ごまのお店いい友」。こだわりの「金ごま」や池上本門寺土産としても有名なお店名物の一つ「ごまおはぎ」などさまざまなごま製品を取り扱っています。いつもの食卓を豊かにする魅力的な品の数々から、お気に入りを探しに行ってみませんか？

池上本門寺土産でも有名なお店の名物！

いい友の「ごまおはぎ」は、一般的な俵型…ではなく、なんとのり巻きのような棒型。粒感をしっかり感じられるつぶあんをもち米で包んだ金ごまと、なめらかな舌触りのこしあんをもち米で包んだ黒ごまの２種類が１本になっており、ご自宅でお好きな大きさにカットしていただけます。

「ただのごま」だと侮るなかれ

一口に"ごま"といっても、こちらのお店で取り扱っている商品のうち、およそ8割は比較的香り高い"金ごま"を使用しているとのこと。市販品のものよりも"ごまの風味"を感じられ、いりごま・すりごまというシンプルな商品も、さすがは専門店！と唸るほどでした。

食卓を豊かにするごま商品が勢揃い♪

「子供からお年寄りまで、安心して食べられるものを届けたい」というお店の想いが、来店されるお客様それぞれにしっかりと伝わっているようで、地元の方や観光客が多く訪れます。

INFORMATION

03-3752-0141
大田区池上4-18-1
[営業時間] 9:00～18:00
[定 休 日] 年中無休
●池上線「池上駅」から徒歩5分

特集ページはこちら

2023年7月11日取材時情報

知る人ぞ知る

インドカレーの名店「Parjanya & LAKILAKI」

（パルジャニヤ・ラキラキ）

池上駅前の本門寺通りを奥に進むと出会えるのが、インドカレーのお店「Parjanya&LAKILAKI（パルジャニヤ・ラキラキ）」です。「え、ここがカレー屋さん？」と思うほどリゾート感が漂うお店構えにびっくり。カレー好きを唸らせる本格的なインドカレーが楽しめるこちらのお店は、丸2日かけて煮込んだ玉ねぎと合い挽き肉の深い旨味が特徴の「キーマカレー」が大人気なのだとか。常連さんの中には有名人や芸能人も多いという、知る人ぞ知る名店です。

定番の「キーマカレー」は、ライスといただくスタイル。大きなお皿に盛られた鮮やかなイエローに色付けされたライスは、まるでアート作品のよう！切ったたまねぎを丸2日かけて煮込んだという本格的なベースを使ったカレーは、合い挽き肉と野菜の甘みが感じられ、日本人にも親しみやすい美味しさでした。

自家製の薬味は、たまねぎとブレンドした香辛料を混ぜ合わせたものだそう。少量でもピリッとした辛さがプラスされ、後半の味変にぴったりでした！「Parjanya&LAKILAKI」は、歴史を感じる完成された美味しいカレーと、どこか新しいトロピカルな店内のカレー屋さんというギャップが光るお店です。

店内は、カレー屋さんとは思えないほどリゾート感のある雰囲気。トロピカルなテイストの雑貨がセンスよく配置された空間が広がっています。「インドカレー屋さんだからといってインドっぽい内装にしなくてもいい」との思いから、バリ島でホテル事業をしている店主のセンスを詰め込んだ内装にしたそうです。

INFORMATION

03-3752-4863
大田区池上4-25-8
［営業時間］木曜・金曜／11:45〜14:00
土曜・日曜／11:45〜15:00
［定 休 日］月曜・火曜・水曜
※雨天の日はお休みです。
●池上線「池上駅」から徒歩5分

特集ページはこちら

2024年5月31日取材時情報

休日の気ままなソロ活デビュー！

洗足池をぐるっとお散歩

自然の中をゆっくりお散歩

のんびりソロ活してみませんか？

癒しスポット満載♪

豊かな自然と街の活気が織りなす「洗足池時間」

仕事が忙しく、プライベートもイベントを詰め込み過ぎ、そんな慌ただしい毎日が続くと、ふと一人だけでゆっくり過ごしたいと思ってしまうもの。そんなときには、大田区にある洗足池に行ってみましょう！池のまわりをぐるっとお散歩するだけでも良いリフレッシュになるはず。さらにソロ活にぴったりな癒しスポットの数々にも巡り会えるんです。

INFORMATION

大田区南千束
池上線「洗足池駅」徒歩1分
大田区地域基盤整備第三課
03-3726-4320

特集ページはこちら

2023年6月30日取材時情報

洗足池一周のスタート地点となるのは、洗足池ボートハウスです。池上線「洗足池」駅の改札を出て目の前の横断歩道を渡るとすぐの場所にあり、初めてでも迷わずたどり着けました。施設奥に進むと、そこには大きな池が！全貌を把握するべく、螺旋階段を上って屋上展望台に向かいました。

階段を上ると現れたのは、洗足池ボートハウスの屋上展望台スペース。眼下に広がる洗足池は想像以上の大きさでびっくり！駅近であることを忘れるような豊かな自然が広がり、ときおり道路を走る車の音が聞こえてきて、まさに「都会のオアシスとはこういう感じか！」と感動しました。

池の上にズラリと並んでいるのは、そう、「スワンボート」！洗足池のスワンボートは、ロケ地としてこれまでに映画やドラマで何回も登場しているとか。一人でボートに乗るのはためらわれても、スワンボートのある風景自体が貴重。人気の映画や好きな俳優さんの聖地巡礼に訪れるのもオススメです。

洗足池沿いの遊歩道を時計回りに進んでいくと、橋が見えてくるのが「池月橋」です。初夏の季節に訪れると、池月橋と公園の緑のコントラストが清涼感があって心が癒されました。屋上展望台からの景色に続いて、写真に収めたい映えスポットです。

歩き疲れてきたら、洗足池公園一周の中間地点である洗足池公園休憩所で一休み。初めはコンクリートの地面と生い茂った植物、気温などでタフに感じられた洗足池公園周辺の遊歩道も、慣れてくるとここを歩くことが心地よく感じられます。

洗足池公園休憩所は誰でも気軽に利用でき、飲食もOK。お弁当やおやつを買って、ふらりと立ち寄るのもお散歩の楽しみの一つです。洗足池を眺めていると、時間帯によってさまざまな人々が日常的に利用しているのだという新しい発見もありました。

洗足池周辺の坂

雪見坂

東雪谷３丁目にある坂。かなりの急こう配で一気に高台になり、かつて富士山の頂の雪が良く見えたことから名づけられました。

世界一の
職人が腕を振るう
「ピッツェリア ダ グランツァ 洗足池店」

洗足池の商店街に、ふと足を止めたくなる佇まいで店を構える「ピッツェリア ダ グランツァ 洗足池店」。店内から漂う薪窯の香ばしい香りと、店頭に並ぶ色とりどりのイタリアン惣菜に、思わず目を奪われます。店頭のテイクアウト商品は、小さな箱にお金を入れてセルフで購入できるアナログなシステム。商店街の温かさが伝わるこちらのお店ですが、実はすごいピッツァ職人がいるんです！

来店した誰もが気になるであろうトロフィーの数々。中でもひときわ大きなトロフィーは、オーナー・坂本さんが2023年10月にローマで開催された「ピッツァワールドカップ」で受賞されたもの。坂本さんは常に店頭にいるわけではありませんが、特別に世界一の職人の手でピッツァを作ってくださいました！

世界が認めた「極上ピッツァ」を洗足池の商店街で

世界一の職人のエッセンスが詰まったピッツァ

手際よく生地を伸ばし、具材を並べていく坂本さん。その手際はまさにプロの技を感じさせます。そして、あっという間に窯入れのタイミングに。真剣な眼差しとスピーディーな手さばきで火とピッツァを操る姿は、思わず目が離せなくなるくらいかっこいい！

贅沢な味わいのピッツァを召し上がれ♪

ズワイガニや黄金のトマトソースを使った「カンピオーネ」です。ほろほろとしたカニの美味しさはもちろん、チーズを使っていないからこそ感じられる薄めの生地の香ばしさに感動！

INFORMATION

03-6421-9696
大田区上池台2-37-6 鈴木ビル1F
［営業時間］
月曜～金曜/11:30～14:30、17:30～22:00
土曜・日曜・祝日/11:30～14:30、17:00～22:00
［定 休 日］年中無休(年末年始を除く)
●池上線「洗足池駅」から徒歩約3分

特集ページはこちら

2024年8月9日取材時情報

鮮度抜群！

大山鶏の焼き鳥を楽しめる人気店「串ろう」

洗足池の商店街で立ち寄りたいのが、焼き鳥店「串ろう」。鳥取県産の銘柄鶏「大山鶏（だいせんどり）」を使ったこだわりの焼き鳥を味わえる街の人気店です。店主の中島さんは飲食業界で長年経験を積んだのち、お店をオープン。修行時代から継ぎ足されているという秘伝のタレが串ろうの自慢なのだとか。店先に飾られた粋な提灯が目印です。

おすすめNo.1

串ろうの焼き鳥はすべて店内で串打ちされるため、鮮度抜群！修行時代から継ぎ足されているという秘伝のタレが絡んだ焼き鳥は一口食べると、プリっとした柔らかい食感。さっぱりとしたタレが素材の美味しさを引き立て、炭火焼きならではの香ばしさと組み合わさる、絶品の焼き鳥に出会えました。

ジューシー自慢！ 炭火香る職人の絶品焼き鳥

炭火で串を焼く中島さんの後ろ姿は、まさに職人そのもの。焼台から立ち上る、芳ばしい香りが食欲をそそります。大きな背中で細かく串を動かしながら、丁寧に焼く様子からは、焼き鳥に対するこだわりが感じられました。

店内は、モノトーンに揃えられたシックな内装。ズラリと並ぶキープボトルを見れば、街の人々から愛されてきた歴史が伺えます。自慢の焼き鳥はテイクアウトも可能。電話で1本から注文することができ、夜ごはんのメインやおかずのちょい足しにぴったりです。

INFORMATION

03-3728-7117
大田区上池台2-23-9
［営業時間］
日曜・月曜～水曜 /17:00～24:00
金曜・土曜 /17:00～25:00
［定 休 日］木曜
●池上線「洗足池駅」から徒歩約5分

特集ページはこちら

2024年8月9日取材時情報

一般社団法人 大田観光協会

03-3734-0202

〒144-0035 大田区南蒲田1-20-20 大田区産業プラザ2階

公式サイト　Instagram　X(旧Twitter)　facebook