MAISEN
馬池洗
TOKYO OTA CITY

2025 April Vol.4

川瀬巴水「馬込の月」(大田区立郷土博物館提供)

まちあるき 芸術編

「馬込」「池上」「洗足池」エリアのまちあるき情報が満載!

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

多くの作家に愛された
馬込文士村

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。

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。

歴史初心者でも楽しめる
勝海舟記念館

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。

馬池洗全体MAP

歩いて、食べて、学んで、たくさん楽しもう!

芸術と歴史が誘う、馬込の魅力

文豪と芸術家が愛した街「馬込」で

アート散策に出かけよう!

馬込で芸術の旅に出かけませんか？新馬込橋を渡れば川瀬巴水の版画が出迎え、日本画の巨匠・川端龍子の「龍子記念館」では、時代を超えて輝く鮮やかな色彩に圧倒されること間違いなし。西馬込駅近くの「熊谷恒子記念館」では、93歳まで筆を握り続けた女性書家の凛とした「かな書」に心奪われます。さらに、静かな住宅街を抜ければ、古き良き商店街も。穏やかな町並みの中で、文豪や芸術家たちを魅了した風景に触れる、特別な一日の始まりです。

INFORMATION

① 新馬込橋(川瀬巴水の版画作品)
大田区北馬込2-27先～中馬込2-26先
●都営浅草線「馬込駅」から徒歩5分

② 大田区立龍子記念館
03-3772-0680　大田区中央4-2-1
［開館時間］9:00～16:30
［休 館 日］毎週月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始、展示替えなどの臨時休館日
［入 館 料］大人200円　小・中学生100円
●都営浅草線「西馬込駅」南口から徒歩15分

③ 大田区立熊谷恒子記念館
03-3773-0123　大田区南馬込4-5-15
［開館時間］9:00～16:30
［休 館 日］毎週月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始、展示替えなどの臨時休館日
［入 館 料］大人100円　小・中学生50円
●都営浅草線「西馬込駅」南口から徒歩10分

特集ページはこちら

2025年1月20日取材時情報

①川瀬巴水と馬込

都営地下鉄浅草線「馬込」駅から5分ほど歩いたところにある新馬込橋。橋の欄干には、大田区で長く暮らした川瀬巴水（かわせはすい）の代表作「馬込の月」を始めとする版画作品群が。数歩進むたびに新しい作品が現れ、まるで橋の上の美術館を楽しんでいるよう。「馬込の月」のモデルとなった松はなくなりましたが、橋のふもとの停留所名「三本松」にその名残りがあります。

②龍子記念館

都営地下鉄浅草線「西馬込」駅の南口から、馬込の街並みを15分ほど歩くと到着するのは、大正・昭和に活躍した日本画壇の巨匠・川端龍子（かわばたりゅうし）の作品を所蔵した「龍子記念館」。龍子自身が設計した建物は、その名前になぞらえてタツノオトシゴのような形をしたデザインになっています。

館内では龍子の大胆な表現と繊細な筆遣いが織りなす迫力ある日本画の数々が、今なお色褪せない魅力を放っています。取材時の企画展では現代アートとの共演も行われ、新たな視点で龍子芸術の奥深さを体感できる、馬込文士村が誇る芸術の聖地です。

「龍子記念館」の隣には、1938年に建てられた旧川端龍子邸と、そのアトリエが残っています。2024年には記念館、アトリエ、自邸の3棟がまとめて国の登録有形文化財に登録されたのだそう。開館日には1日3回、記念館職員がご案内しています。

③熊谷恒子記念館

現代女流かな書道家・熊谷恒子の生前の自邸を改装した「熊谷恒子記念館」。35歳で書を始め、93歳で亡くなるまで筆を握り続けた恒子の足跡を伝える貴重な資料が残っています。館内から眺める日本庭園は四季折々の表情を見せ、春には枝垂れ桜が美しく咲き誇ります。

館内には熊谷恒子の「かな書」作品170点が収蔵されており、平安時代に生まれた日本特有の「かな書」の第一人者として活躍した恒子の代表作「土佐日記」など、貴重な作品の数々を鑑賞できます。愛用していた書道具も展示され、凛とした書の裏側にある彼女の人生も垣間見ることができました。

1953年創業！

時代を超えて愛される老舗喫茶

「楡 本店」

（にれ）

馬込駅前に佇むヨーロッパ風の建物「楡 本店」。1953年創業の老舗カフェとして70年の間、地域の憩いの場でありつづけています。店内はヨーロッパ各国のアンティークと藤城清治氏が手がけたステンドグラスが彩り、まるで時間が止まっているかのよう。創業以来変わらぬブレンドコーヒーは注文後に豆を挽き、一杯一杯丁寧に淹れるこだわりが魅力です。地元の人々からも愛されており、2世代3世代で訪れる常連も多いのだとか。

お店に足を踏み入れてみると、アンティークに囲まれた店内は、異国情緒とノスタルジーが共存する空間。影絵作家の藤城清治（ふじしろせいじ）氏が手がけた、幻想的なステンドグラスを眺めてうっとりしました。

人気のブレンドコーヒーは、創業以来変わらない味。中煎りでやや酸味が強く、味の輪郭がしっかりしていながらも、重さが後を引きません。コーヒーカップは、ウェッジウッドやジノリ1735といったブランドの中から、お客さんの雰囲気に合わせて出しているそうです。

一杯の珈琲に、七十年の物語

一番人気のショートケーキ。目の詰まった弾力のある生地と、あえて空気をあまり含ませていない濃厚なクリームが織りなす王道の味わいで、ひと口食べただけで思わず「なつかしい！」と声を上げてしまうおいしさです。

INFORMATION

03-3774-0666
大田区北馬込2-32-6
［営業時間］
月曜～金曜／9:30～18:00
土曜・日曜・祝日／9:30～19:00
［定 休 日］無休
●都営浅草線「馬込駅」A3出口を出てすぐ

特集ページはこちら

2023年5月8日取材時情報

馬込で和菓子三昧!

商店街で伝統の味を守る「御菓子司わたなべ」

西馬込駅から徒歩3分、昔ながらの商店街に鮮やかなのぼり旗が揺れる「御菓子司わたなべ」。昭和26(1951)年創業の老舗和菓子店です。ショーケースには季節の和菓子が彩り豊かに並び、優しい笑顔の店主が迎えてくれます。「お菓子で四季を感じてほしい」という想いから、すべて手作りで丁寧に仕上げています。馬込の特産品や地域の歴史にちなんだお菓子も多く、地元の方々に長く愛される味を絶やさないよう努めているのだとか。

看板商品の「馬込三寸人参まんじゅう」。馬込の特産品「馬込大太三寸人参」を和菓子で表現したいという想いから生まれたそうです。一口食べてみると、ほんのりと人参の香りがする甘い生地が優しい味わい。可愛らしくヘタをかたどったデザインがとってもキュート！思わず何枚も写真を撮りたくなるような魅力に溢れていました。

地域と共に歩む、和の甘味

「文士村まんじゅう」「文士村最中」など、馬込ならではの地名がつけられたお菓子も販売されています。ご当地のお土産としてぴったり。さらにお店を見回してみると、かわいい練り切りも発見！お店は、手土産や自宅用のおやつを買い求める地元の方々で賑わっています。

店内に入ってみると、ショーケースに和菓子がずらりと並んでいます。優しい笑顔の店主さんが「何にしますか？」と親切に話しかけてくださる優しい雰囲気のお店。その笑顔からはこのお店が長く愛されてきた理由が伺えます。

INFORMATION

03-3772-5082
大田区南馬込5-32-3
［営業時間］ 8:00～19:00
［定 休 日］ 水曜
●都営浅草線「西馬込駅」東口から徒歩3分

特集ページはこちら

2025年1月20日取材時情報

池上七福神めぐり

七福神「布袋尊」
ほていそん

七つの
福を授かる
散策路

① 曹禅寺(そうぜんじ)
弥勒菩薩の化身
笑門来福、夫婦円満、子宝の神
山号：大乗山　宗派：曹洞宗

池上は、日蓮聖人が入滅した地として知られ、池上本門寺を中心に多くの寺院が集まる門前町です。昭和56(1981)年に地元有志の願いから始まった「池上七福神めぐり」は、曹禅寺の布袋尊をはじめとする七つの福神を巡る約5.5kmの道のり。七福神を参拝すると7つの災難が除かれ、7つの幸福を授かると言われています。御朱印用の色紙は各寺院で500円で頒布。古くから続く歴史あるお店や個性的な店舗も多く、七福神めぐりとともに池上の街歩きが楽しめる人気の散策コースです。まずは曹禅寺から訪れてみましょう！

INFORMATION

① 曹禅寺(そうぜんじ)
03-3751-0678　大田区池上7-22-10

② 微妙庵(みみょうあん)
03-6303-5177　大田区池上3-38-23

③ 本光寺(ほんこうじ)
03-3751-4555　大田区久が原2-19-17

④ 厳定院(ごんじょういん)
03-3751-6767　大田区池上2-10-12

⑤ 養源寺(ようげんじ)
03-3751-0251　大田区池上1-31-1

⑥ 妙見堂(みょうけんどう)
03-3753-6678　大田区池上1-31-11

⑦ 本成院(ほんじょういん)
03-3751-0111　大田区池上1-35-3

特集ページはこちら

2023年12月18日取材時情報

七福神「毘沙門天」
びしゃもんてん

② 微妙庵（みみょうあん）

四天王の一仏　別名『多聞天』
威光と財宝授与の北方守護の武神
山号：ー　宗派：日蓮宗

七福神「大黒天」
だいこくてん

③ 本光寺（ほんこうじ）

インドの神様と大国主命との神仏習合神
大地を掌握、財宝、福徳開運の神
山号：法壽山　宗派：日蓮宗

七福神「弁財天」
べんざいてん

④ 厳定院（ごんじょういん）

七福神唯一の女神
芸術、弁舌、才智、財宝を司る神
山号：慧光山　宗派：日蓮宗

七福神「恵比寿天」
えびすてん

⑤ 養源寺（ようげんじ）

七福神唯一の日本の神様
商業漁業繁栄、家庭円満の福の神
山号：長荘山　宗派：日蓮宗

七福神「樹老人」
じゅろうじん

⑥ 妙見堂（みょうけんどう）

老子と南極星の信仰が融合した
長寿と学を授ける神
山号：ー　宗派：日蓮宗

七福神「福禄寿」
ふくろくじゅ

⑦ 本成院（ほんじょういん）

南極老人星の化身
幸福、禄、寿命を授ける神様
山号：喜昇山　宗派：日蓮宗

川瀬巴水と池上

「池上の雪」
（大田区立郷土博物館提供）

現在
撮影場所は推測です。

食べて学ぶ微生物の力！

発酵の発信地「微生物CAFÉ HITONAMI」

ユニークな名前の「微生物CAFÉ HITONAMI」は、奥まった場所に佇む発酵食品がテーマのカフェ。エメラルドグリーンの壁とカラフルな内装が印象的な店内には、ハンモックやクッションが配され、訪れる人をリラックスした空間へと誘います。腸活をコンセプトにした週替わりメニューのほか、区内外から集められた珍しい発酵食品は購入も可能。ワークショップや講座を通じ、発酵という科学と食文化の新たな魅力を伝え続けています。

お店の入り口には区内外の「発酵」に関する食品などが並べられています。カフェとしての利用だけではなく、食品を買うためだけに訪れるお客さんもいるのだとか。ちょっと珍しい「古代米」なども並んでいて、この一角を端から端まで見るだけでも楽しめます。

INFORMATION

03-4363-8188
大田区池上3-12-10-1F
［営業時間］
ランチ/11:30～15:00
ディナー/18:00～22:00（金曜、土曜のみ）
［定 休 日］火曜
●池上線「池上駅」北口から徒歩5分

特集ページはこちら

2023年12月21日取材時情報

今日から始める、腸活習慣

店内は、ハンモックやクッションのファブリック、本棚にぎっしり並んだ本、棚の上のミシン糸と、それぞれのカラフルな色合いがパワーを感じさせる雰囲気。エメラルドグリーンの壁紙は「海の中にいるような気分になれるように」と店長がオーダーしたのだとか。

人気のランチメニュー「発酵バランス定食」は、メイン・お惣菜・お米・お味噌汁・漬物のセット。今回は「タラのみそホイル焼き」と「とりむねのハニーマスタード焼き」を頂きました。どちらも麹（こうじ）の甘みを感じる優しいお味。古代米がブレンドされたご飯は、メインのおかずやお漬物と相性抜群です。

紀州和歌山の太陽を浴びた

自社農園の南高梅が並ぶ「池上大江農園本店」

ピンク色ののぼりが目印の「紀州南高梅専門 池上大江農園本店」。池上駅から8分の散歩道、池上通り沿いに佇むこの店では、紀州和歌山の太陽をたっぷり浴びた南高梅のおいしさが花開きます。塩分濃度塩分濃度８～20%の梅干しを食べ比べれば、同じ梅でも驚くほど表情が変わる不思議を体験。はちみつ漬けはおやつにもなる甘酸っぱさで、梅ゼリーは子どもからお年寄りまで虜に。夏バテ知らずの秘密兵器から贈答用の逸品まで、一粒一粒に込められた職人の技と想いが、あなたの食卓に新たな彩りを届けます。

自社農園・工場で作られた和歌山産「南高梅」の梅干しがずらりと並べられている店内。シンプルな塩漬けのほかにも、はちみつ漬けやしそ漬けに味付けされたものがありました。塩分濃度は8～20%とさまざま。それぞれ少しずつ食べ比べてみると違いがはっきりわかります。

食べ比べたい、梅の奥深さ

贈答用に包装されているものも。贈答用だけでなく一粒ずつ購入することもできます。たまの贅沢用にするもよし、1種類ずつ食べ比べしてそれぞれの違いを楽しんでみるもよし。さまざまな楽しみ方ができますね。

手軽におにぎりや手巻き寿司の具などに使いやすいようにすり潰したチューブタイプや、甘酸っぱい梅ゼリーも人気商品の一つ。店主さんのご自宅では、梅ゼリーを凍らせてお子さんのおやつにされているのだとか。

INFORMATION

03-5447-0598
大田区池上1-28-9
[営業時間] 10:00～17:30
[定 休 日] 日曜・祝日
●池上線「池上駅」北口から徒歩8分

特集ページはこちら

2023年7月11日取材時情報

野鳥と緑に囲まれた 都会のオアシス「小池公園」

洗足池といえば「洗足池公園」が有名ですが、少し離れたところに「小池公園」という穴場があります。住宅街の中に突如現れるこの水辺空間は、「洗足池＝大池」に対する「小さなため池」という意味から名付けられました。整備された遊歩道では水面を泳ぐ野鳥の姿を見ることもでき、子どもが遊べる遊具も設置されています。ベンチやお手洗いも完備されているので、ピクニックや読書にもぴったり。都会の喧騒から離れた穏やかな時間が流れる隠れた名所です。

INFORMATION

大田区上池台1-36-1
●池上線「長原駅」から徒歩4分

特集ページはこちら

2025年1月16日取材時情報

秘密にしたくなる、水辺の安らぎ

住宅街の中に突如現れる開けた空間「小池公園」。池の周りは抜け感があり全体を見渡せます。人が少なくゆっくりぼーっとできそうな場所を歩きながら探してみました。散歩道はきれいに整備されていて歩きやすく、橋の上から池を泳ぐ野鳥が橋をくぐる様子を眺める心地の良い時間が過ごせます。

小池公園にはお手洗いやベンチもあり、ピクニックや読書など、ちょっとした休息に訪れたくなるような穴場スポットです。池に映る夕日や雲が美しく、誰かに教えたくなるような、でも秘密にしておきたくなるような気持ちになりました。

四季を通じて楽しめる 花散歩

四季折々の花々に癒される！小池公園の色とりどりの花々をご紹介

ハンゲショウ(ドクダミ科)

6月の終わりから7月初旬にかけて、白い花穂をつけます。花穂のすぐ下の葉が半分白くなるのが特徴。

コウホネ(スイレン科)

6月～9月頃に、鮮やかな黄色いお椀型の花を咲かせます。池や沼、小川などに生育します。

カリガネソウ(クマツヅラ科)

和名は花の形状が雁に似ていることから雁金草。8月～9月に綺麗な青紫色の花が咲きます。

川瀬巴水と洗足

「洗足池の残雪」
(大田区立郷土博物館提供)

現在
撮影場所は推測です。

洗足池のほとりで出会う

スペシャルティコーヒー「AOI COFFEE」

洗足池駅から徒歩3分、緑に囲まれた白い建物に佇む「AOI COFFEE」。店主が一杯一杯丁寧にハンドドリップで淹れるコーヒーは、チョコレートの風味と程よいコクが特徴です。店内中央の大きなテーブルを囲む空間は、人々がゆるやかに繋がる温かな雰囲気。三軒茶屋の名店の豆を使い、上質なスペシャルティコーヒーを日常的に楽しめる価格で提供しています。季節限定のドリンクやお店のロゴをモチーフにしたスイーツも見逃せない、洗足池散策の休息ポイントです。

店内は、コーヒー屋さんというよりはコミュニティと呼んだほうがしっくりくるような、人々がゆるやかに繋がる優しい空気が流れています。お店の中心には大きなテーブルが1卓と、椅子がいくつか。心落ち着く空間でどんなコーヒーを味わえるのか楽しみです。

コーヒー好きが静かに通う至高のカフェ

こだわりのコーヒーを淹れてもらう至福の時間

「AOI COFFEE」では三軒茶屋「OBSCURA COFFEE ROASTERS」の豆を使用。「地域の人に日常的に美味しいコーヒーを飲んでほしい」という店主の想いを実現しています。オリジナルブレンドである「アオイブレンド」はハンドドリップで丁寧に淹れられ、提供までの待ち時間も心地よく感じられます。

さくら色のさんかくパウンドケーキ♪

「さんかくパウンドケーキ」はお店のロゴにある三角をモチーフにした春限定スイーツで、しっとりとした優しい甘さとホイップクリームの組み合わせがコーヒーと絶妙にマッチする味わいです。

INFORMATION

090-7244-1011
大田区上池台2-1-15 FRAME104
[営業時間] 11:30~18:00
[定 休 日] 水曜
●池上線「洗足池駅」から徒歩3分

特集ページはこちら

2024年3月19日取材時情報

和菓子の

新たな楽しみ方を提案する

「wagashi asobi」

長原駅から徒歩1分、商店街の横道に佇む「wagashi asobi」。2011年創業、浅野夫妻が営む和菓子店です。「ドライフルーツの羊羹」「ハーブのらくがん」「かならずや勝最中」の3種に絞った品揃え。看板商品の羊羹は薄くスライスしてバゲットと合わせる新しい食べ方が特徴で、「パンに合う和菓子を作りたい」というアイデアから生まれました。「地域の自慢になる手土産を」というお店の想いは実を結び、「大田のお土産100選」にも選出。通販せず店頭販売のみというこだわりも、隠れた名店の魅力です。

自然由来の素材だけで作ったというハーブのらくがんは、想像以上に強く味と甘みを感じられて、コーヒーやお茶と合わせていただいても負けない存在感があります。

ひと切れの羊羹に、新しい発見

シンプルなバゲットにバターと薄くスライスしたドライフルーツの羊羹を挟めば、洋風のあんバターサンドの完成！口どけのいい羊羹の部分と、しっかりとラム酒に漬かったイチジクなどのドライフルーツと黒糖の甘みが調和し、奥深い味わいです。

目玉商品の「ドライフルーツの羊羹」を求めて遠方からお客さんが訪れることも。そんなときにできるだけ売り切れていることがないよう、ほぼ毎日仕込みを行い、常に店頭に並ぶよう工夫しています。「数が限られるので、来店した方に優先的にお渡ししたい」との想いから、通販は行っていません。

INFORMATION

03-3748-3539
大田区上池台1-16-2
［営業時間］10:00〜17:00
［定 休 日］日曜不定休
●池上線「長原駅」から徒歩1分

特集ページはこちら

2025年1月16日取材時情報

MAISEN
TOKYO
OTA CITY

発行
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　X（旧Twitter）　Instagram　Facebook

監修：松本里美/三好順　編集・構成：目次ほたる