

[TOP](#) > [外国人から見た中野](#) > [简体中文](#) > [逛吃逛吃-中野药师爱路购物街（前篇）](#)

シェア

ツイート



逛吃逛吃-中野药师爱路购物街（前篇）

2022.01.27 UP 西武新宿線沿線西エリア JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[\[外国人から見た中野\]](#) [\[简体中文\]](#)

出来旅行，最大的乐趣一个环节可以说就是品尝当地美食啦！来到日本，就想去当地的商店吃饭。日本作为一个美食大国，好吃的自然不会少。但很多的名店、老店却坐落在一些安静的购物街之中。今天就让我们走入中野区的药师爱路购物街，边吃边逛，向大家介绍四家真心推荐的好店吧！（其中有两家还是接近百年的老店哦！）

今天淅淅沥沥的下着雨，但是没关系，这点小雨阻止不了我们寻求美食的心！



旅行で楽しみなことのひとつは、現地のグルメを味わうことです！

せっかく日本に来たら、地域のお店に食べに行きたいところ。日本には美味しいお店がたくさんありますが、地元の商店街にも隠れた名店がたくさんあります。今回は、中野区の薬師あいロード商店街に足を運んで食べ歩き！おすすめの美味しいお店4店をご紹介します！

取材日は雨がちょっと降っていましたが、大丈夫。この程度の雨では、私の美味しいものへの欲求を止めることはできません！



从中野车站北口出来，穿过中野SUNMALL购物街，稍走一会儿，人流渐渐稀少，我们就可以看到一条充满昭和味道的老街，这就是我们今天的目的地—药师爱路购物街。

中野駅北口から出て中野サンモール商店街を抜けていくと、人の流れが少なくなった先に、どこか昭和の雰囲気を感じる商店街が見えてきます。こちらが今回の目的地、薬師あいロード商店街です。

茶房 錦龍



首先要向大家介绍的是一家主打上海菜和粤菜中餐馆—锦龙。

哎，为什么都到日本来了为什么还要介绍中餐呢？其实在日本的中餐馆分为两种，一种倾向于还原国内正宗的口味，另一种则是选择更加贴近日本人的口味，这家锦龙就是第二种。所以在这里我们可以体会一下日本文化和粤菜、上海菜会撞出怎样的火花吧。

点菜之前，这家店首先在布置和装饰上就让我非常喜欢。不是统一的桌椅，而是每个座位都有不同，布置的非常温馨舒适，每个地方都让人想坐上去好好的休息一下。

まず紹介したいのは、上海料理と広東料理を専門とする中華料理店「錦龍」です。

「ねえ、なぜ日本に来てまで中華料理を紹介するの？」と思う人もいるでしょう。日本には2種類の中華料理店があります、本場中国の味の料理を出す店と、日本人の味覚に合わせた中華料理を出すお店です。この錦龍は後者の方。日本文化が広東料理と上海料理の味と融合し、作り出した味をみなさんにも体験してほしいので、今回紹介します。

まず、個人的には店内の内装と雰囲気大好きですね。テーブルと椅子は統一されたものではなく、店内の場所ごとにデザインが異なり、アットホームでとても快適な空間になっております。どの席に座っても気持ちよくつろげます。



錦龍在茶品饭点上更是一丝不苟。这天我点的是饮茶套餐，首先可以从五种中国茶中选择一种。我选择的是普洱茶。店主吴姐对于茶特别的讲究，她自己也爱喝茶，所以每种茶都是精挑细选出来的。看！就连装茶叶的盒子都透漏出满满的高级感。

錦龍は、お茶と食事にすごくこだわっているとのこと。私は5種類の中国茶の中から1つ選ぶことができる「飲茶セット」を注文しました。お茶が大好きで強いこだわりを持つオーナーの呉さんが、それぞれ厳選したお茶っ葉を使っています。今回はプーアル茶を選んだのですが…見てください！茶葉の容器からも、すでに高級感が溢れだしていると思いませんか。



一边品尝赠送的零食，不一会儿茶就泡好了。一口热茶驱散了秋冬的微寒，零食也可以看出来是精选出来的，每样都十分可口。旅行途中，小雨之时，要是能和朋友偶遇这样一家有风格的小店，歇歇脚、品品茶，那可真是惬意极了。

セットの料理を味わっていると、あっという間にお茶の出来上がりです。秋冬の寒さを和らげる、温かいお茶を一口飲みます。厳選された料理はどれもとても美味。旅の道中、そして雨の中、友達と一緒にこのような素敵なお店で、お茶を飲んで休憩するのはとても心地が良いでしょう。



在套餐还包含了经典的粤式茶点。你可以从菜单的十几种茶点中任选三种，煎炒烹炸样样齐全。这里的所有料理都是店里纯手工制作，味道自然是没得说。因为比起中国，日本的口味更加清淡一点，愿意吃食材本身的味道。在锦龙我也感受到了这一点被发挥的淋漓尽致。

飲茶セットで選べるメニューには、伝統的な広東料理の点心が含まれています。十数種類の点心から選ぶことができるんです。日本料理は中国料理よりも味が軽やかで、具材本来の味を味わえるのが特徴です。錦龍の中華料理はそういう意味で、とても「日本人好みの中華料理」であると実感させられました。



后来我问了吴姐（右一）才知道，她来日本很长时间，目前已经在日本安定下来，开这家店也不是为了赚多少钱，最大的目的就是为能有一个和朋友亲人安心吃饭，休闲聊天的地方。所以锦龙的每一个室内设计都各具特色，我们创造了一个舒适的天空，就像在家里一样。还，所有的茶和菜肴都包含在菜单中，只有真正美味的才包含在菜单中。

你来到这里也可以找吴姐聊聊天，让她这个资深在日华人和你讲讲日本真实的一面吧。就是这样一家温馨的小店，白天的套餐非常实惠美味，性价比爆棚。而晚上现在只接受事前预约。店家可以根据你的预算安排当天的菜式。不要忘记提前预订晚餐菜单，因为食物将根据您的预算安排。

日本に長く住んできたオーナーの呉さんに話を聞いてみると、この店を開いたのは利益目的ではないとのこと。友人や親戚と安心して食事をしたり、のんびりとおしゃべりしたりできる場所を作ることが最大の目的だったのだそうです。そういった理由から錦龍の内装はひとつひとつこだわりがあり、自宅と同じようなくつろげる空間を作ったということです。また、お茶や料理も全部自分で食べて本当に美味しいと思うもののみメニューに載せています。

皆さんもお店に訪れた時は、美味しい料理を食べながら、呉さんから日本の生活について色々おしゃべりするのはいかがでしょうか。小さくも居心地の良いお店で、ランチタイムの飲茶セットはリーズナブルなうえにとっても美味しいです。ディナーメニューは、お客さんの予算に合わせて料理内容をアレンジするため、事前に予約することを忘れないでくださいね。

和式点心店 富士見野（甘味喫茶 富士見野）



出了锦龙再往购物街的里面走一点，你就可以看一家古朴的日式小店—富士见野。别看外观朴素，这家点心店在这里已经开了八十多年了，也深受附近居民的喜欢。听说也常有远方的顾客专门前来拜访。我来的时候正好不是饭点，运气很好不用排队，大家也可以选择下午的时间前来探店哦。

錦龍を出て商店街を少し歩くと、趣のある和風のお店「富士見野」が見えます。こちらは80年以上の歴史を持つ地元の人たちにも大人気の和菓子店です。遠くからわざわざやってくるお客さんもたくさんいるそうです。取材時は、忙しい時間帯を避けていたので、並ばず入店できました。



这家店的主打就是年糕和红豆，所以我点了一道年糕红豆汤。红豆汤很甜，和刚烤好的年糕搭配起来简直就是绝配。店家在旁边佐了一些酸泡菜也是神来之笔，当你的舌头习惯了红豆汤的甜味后，吃一口泡菜，就感觉嘴里清清爽爽，又能更好的品尝红豆汤的滋味了。

刚刚烤好的年糕也是很烫的哦，要小心地慢慢吃，不然就要变成我这样的表情啦。



このお店のおすすめはお餅とあずきなので、私は「田舎しるこ」を注文しました。おしるこはとても甘く、焼きたてのお餅の相性が抜群です。一緒についてきた高菜の漬物の役割も重要です。おしるこの甘さに慣れてきた舌に高菜を一口食べると、口の中がさっぱりとして、またおしるこの甘さを楽しむことができます。

ただ一つ注意しなければならないことが…焼きたてのお餅はとても熱いので、ゆっくり食べましょう。じゃないとこんな顔になって食べることになるかもしれません…



这就是厨房的样子，右边的是制作年糕的年糕机，最里面则是一口用来煮豆子的大锅，年糕，豆沙都是在店内现做现卖。这家店的红豆馅也有好几种，有全部打碎的棉滑细豆沙，也有保留颗粒口感的粒豆沙。每一种都用于不同的点心。

こちらは厨房の様子です。右側は餅作り用の餅つき機で、一番奥は豆を炊くための大きな釜です。お餅とあずきはすべて自家製。また、あんこは滑らかなこしあんから、つぶつぶの食感が残る粒あんまで、いくつか種類があり、それぞれ違う料理に使用しています。



老板娘告诉我，年糕推荐在店里吃，就算外带也最好在当天内食用，因为隔天就会影响口感和味道了。但若是想买保存时间更长的伴手礼，可以选择他们家的铜锣烧，面饼金黄里面夹满了甜甜的豆沙，每一个都是精心手工制作的。手工制作还能卖这么良心的价格，怪不得他们家能保持几十年都有人气。

女将によると、お餅は店で食べるのがオススメだそう。テイクアウトでも翌日には風味が変化するので、その日のうちに食べたほうがいいそうです。もし長持ちするお土産が欲しいなら、どら焼きがおすすめ。こんがり焼いた皮の中に“あん”がたっぷり入っており、丁寧に手作りされています。こんなに美味しそうなのに価格はとてもリーズナブル、これがこのお店の人気は何十年もある秘訣かもしれません。



富士见野的店长夫妇已经是这家的第三代了。听他们说，为了做“豆沙”，你必须至少在2点之前站立，比如加水或加糖。安非常容易燃烧，稍微燃烧一下就会有异味，不能作为产品使用。我这才发现，小小的一碗红豆汤也是不简单的。八十几年来，代代的店主不知道在大锅前安安静静地熬出了多少锅红豆馅。也就是这种一丝不苟地态度，让这味道保留下来，这是历史的味道，传承的味道，也是认真的味道。

現店主で富士見野は3代目となります。店主に聞いたのですが、“あん”を作るためには、水を追加したり砂糖を追加したりと、少なくとも2時間釜の前に立ちっぱなしでなければなりません。あんはとても焦げやすく、少しでも焦げてしまうとあん全体に変なおいが付いてしまって、商品として使用できなくなってしまいます。その話を聞いて、このおしるこも簡単な料理ではないと気付かされました。80年以上の間、この大釜の前で何世代もの店主が静かに、どれ程のあんを作ってきたのでしょうか。この味が守られてきたのは、代々店主の努力のたまものなんですね。富士見野の味とは、歴史の味であり、伝承と努力の味とも言えるでしょう。



像这样的朴素却不简单的小店，其实药师爱路购物街还有很多。每一个小店都是一段安静的历史，每一个空间都像一个小小的世界，每一位店主都有自己的哲学与坚持。漫步在购物街上，只是看看这些店铺，就已经足够让人爱上这里了。

我们今天先逛到这里，后半部分我会向大家介绍药师爱路购物街上你能买到的最强伴手礼，请期待！

<后篇部分将继续>

薬師あいロードには、このようなシンプルだけど趣のあるお店がたくさんあります。ひとつひとつのお店にはそれぞれの歴史があり、その空間にはそれぞれの世界観を感じさせられます。オーナーはそれぞれのこだわりと努力を持っています。今回商店街を歩いてこれらのお店を周っただけで、私はこのまちが好きになってきました。

さあ、今回はここまでにしましょう。後半では、薬師あいロードで買える最高のお土産をご紹介しますので、楽しみに！

[＜後編はコチラ＞](#)



Reporter Profile:

我是天译，来自东北，在日本的生活已经步入第11个年头，平常在一家IT公司工作。兴趣不多，也就是平时做做饭，到各处转转。

テンヤクと申します、中国の東北出身で、今年は来日 11 年目になりました、普段はIT 関連の仕事をしています。趣味は料理を作ることと、行ったことのない町を一人で探索することです。



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様是直接お問い合わせすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。