

2021年2月5日
静岡市葵区鷹匠一丁目1番1号
静岡鉄道株式会社

500年以上の歴史をもつ庭園を活用した新たな不動産開発

～ 名店「板前てんぷら成生」が出店 “静岡の魅力”の発信地へ ～

静岡鉄道株式会社（本社：静岡市葵区鷹匠、取締役社長：今田智久）では、地域の財産である歴史ある庭園を有する「割烹旅館 喜久屋」の跡地（静岡市葵区丸山町）を、静岡の魅力を発信する地として新たに整備いたしました。

当該地の庭園は江戸城を築城したことで知られる太田道灌らが室町時代に作庭したと伝えられ、明治時代には初代静岡県知事である関口隆吉邸があった地としても知られています。その後1953年～2005年の間、「割烹旅館 喜久屋」が営業しており、閉店後、当社が土地を取得し庭園の保全に努めてまいりました。

そしてこの度、「静岡の魅力を発信したい」という同じ思いをもつ板前てんぷら成生を誘致し、静岡県材を多用した店舗を建設、静岡の歴史・食文化・産業の魅力の発信地として整備いたしました。今後は、庭園の魅力を地域資源としてとらえたイベント開催などの活用も視野に入れ、500年以上の歴史をもつ庭園の価値を再認識していただける機会の創出にも取り組んでいきたいと考えております。

なお、当社では本開発を、地域がもつ魅力や資源を活用した新たな不動産開発のモデルケースと位置づけ、静岡の街づくりに貢献するべく、今後も挑戦を続けてまいります。

記

■本事業開発地

所在地 静岡市葵区丸山町12番2他

*しずてつジャストライン「浅間神社」バス停下車すぐ

敷地面積 1,757,47㎡

■本庭園の歴史

室町時代後期、太田道灌※1や法栄長者※2らにより作庭されたと伝えられています。その後江戸時代には、徳川家康公がこの地を京都円山の景色になぞらえ詩を詠んでおり、丸山町の由来となったと伝えられています。

また、この地には静岡浅間神社の別当寺「惣持院」が存在し、晩年の徳川家康公の右腕とも謳われる天海僧正※3が定宿としていたと伝えられています。明治時代には、初代静岡県知事の関口隆吉氏の邸宅があったとされており、そして昭和に入り、「割烹旅館 喜久屋」が開業し、長年多くの皆様に愛されました。

※1 太田道灌…室町時代後期の武将。江戸城を築城したことで有名。

※2 法栄長者…小川・焼津の街の繁栄の基礎を一代で築いたとされる人物。

※3 天海僧正…天台宗の僧。家康公の側近として江戸幕府初期の朝廷政策に深く関与。

■本事業の様々な仕掛け

1. 実績豊富な造園業者による庭園の維持・保存
2. 著名な照明デザイナーとのコラボレーション
3. 全国から人が集まる料理店「板前てんぷら成生」の出店
4. 京都で数々の料理店を手掛ける建築家とのコラボレーション
5. “富士石（大沢石）”や静岡市産“オクシズ材”を活用した空間

【庭園】

庭園整備：株式会社ひろせ造園土木（裾野市深良）

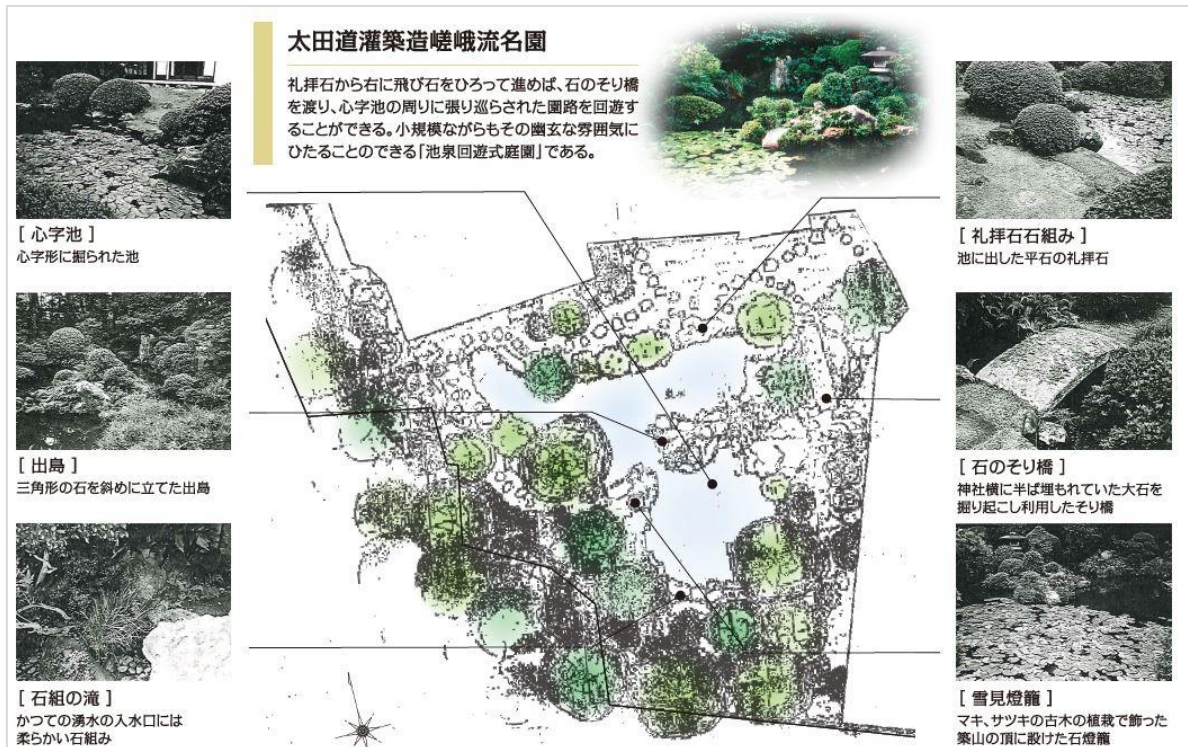
照明設計：LIGHTDESIGN.INC 東海林 弘靖 氏（東京都中央区銀座）

【板前てんぷら成生 店舗】

設 計：株式会社木島徹建築設計事務所 木島 徹 氏（京都市東山区三条通白川橋）

施 工：株式会社積志工業社（静岡市清水区楠新田）

※詳細は別紙記載



本庭園の見どころ



建築家 木島徹氏が手掛ける静岡県産材を活用した空間（※店舗イメージ）

以上

この件のお問い合わせは下記へお願いいたします

総務部

広報・ブランディング課

直通電話 : (054) 254-5129

FAX : (054) 255-8816

Eメール : stksoumu@shizutetsu.co.jp

< 別紙 >

■照明設計

LIGHTDESIGN.INC 東海林 弘靖 氏 / 照明デザイナー

- ・1958年 福島県生まれ
- ・工学院大学大学院（建築学専攻）卒
- ・有限会社ライトデザイン 代表（所在地：東京都銀座1-14-10）
- ・日本国際照明デザイナーズ協会 専務理事
- ・名古屋第二赤十字病院での照明デザインは、「低照度・明印象環境」をコンセプトに、床面照度は低く維持しながら、訪れた人を光で包むような人に優しい環境をつくることを目指してつられた。
- このPJ以降、同氏の照明デザインの特徴は「美暗」と称される。



<主な受賞履歴>

- 2010年 国際照明デザイナーズ協会 特別賞（座・高円寺）
- 2012年 国際照明デザイナーズ協会 最優秀賞（二子玉川ライズ）
- 2012年 日本建築美術工芸協会 第22回 AACA 賞 優秀賞（象の鼻パーク/テラス）
- 2014年 国際照明デザイナーズ協会 特別賞（名古屋第二赤十字病院 NICU）
- 2014年 環境省 省エネ・照明デザインアワード グランプリ（MARK IS みなとみらい）
- 2016年 北米照明学会 優秀賞（流山市立おおたかの森小・中学校、おおたかの森センター）
- 2017年 照明学会 第35回日本照明賞（東急プラザ銀座/ファサード）

■テナント

板前てんぷら成生 志村 剛生 氏

- ・1975年 神奈川県生まれ
- ・東京農業大学卒業後、オーストラリアへ留学。
- ・留学先の日本食レストランでアルバイトをしたことをキッカケに料理の世界へ。
- ・帰国後、焼津の割烹料理店にて6年半修業を積み、静岡の食材の美味しさに衝撃を受ける。
- ・修業期間に焼津の老舗鮮魚店「サスエ前田魚店」の前田氏に出会い、20年以上、共に魚の締め方、熟成法、調理法等の研究を続けている。
- ・野菜は静岡の契約農家へスタッフが直接出向き、提供直前まで皮付きのまま保管するなどして素材本来の美味しさを最大限に引き出している。
- ・2007年に板前てんぷら成生を開業。



<主な受賞履歴>

- 2017年 第8回 料理マスターズ ブロンズ賞
- 2019年 ゴ・エ・ミヨ 2019 イノベーション賞
- 2019年 第10回 辻静雄食文化賞 専門技術者賞