

## 第2回 繁華街でおひとり中華～新宿歌舞伎町編

### ●がつりメニューで美女がひとり晩酌

ぼくは仕事柄新宿で打ち合わせをすることが多い。ときにそれから「軽く一杯」ということになり、存分に酔った後はメにラーメンといきたいのだが、最近はなかなか賛同者がいなくなった。40代も後半にさしかかってくると、打ち合わせの相手も年下が多くなる。彼らにはそんな“習慣”はないのだ。

それでも強引にラーメン屋に向かおうとすると、若い草食系男女は珍獣でも見るような顔をして、「体に悪いですよ。気をつけてくださいね～」などと言い残して立ち去ってしまう……。「飲んだらラーメン」などという条件反射が組み込まれているのは、どうもバブル世代以上らしい。

そんな時、ひとりでラーメンをすすると余計置いてきぼり感が募るので、腹の空き具合にもよるのだが、歌舞伎町の「行きつけ中華」に駆け込むようにしている。

マスコミ人御用達の「上海小吃」や“歌舞伎町案内人”として知られる李小牧さん経営の「湖南菜館」、四川料理の新たな名店と呼ばれる「川香苑」、極辛の北京チャンポンが看板の「北京」など、リーズナブルな本格中華にも事欠かない歌舞伎町だが、一人でサクッと小腹を満たすとすると敷居が高い。ここはやはり「街場の中華」でなければならない。

例えば靖国通りに面したドン・キホーテの道に入って、しばらく行った左手にある「ラーメン王」。店名に「ラーメン」を前面に掲げているが、中華全般のメニューが揃う、いかにも街場の中華な佇まいがシズる。

ここは少し前までコマ劇場横で立ち食いそばを経営していた後楽本舗系の店。新橋の「後楽本舗」で岡山中華そばを朝7時まで提供している。渋谷でも「後楽本舗」の名で24時間営業の中華定食屋を長く続けていたが、最近リニューアルされ、「ラーメン王後楽本舗」となった。営業形態はそのままだが、酒類は置かれなくなり、自動販売機まで導入されて、よりファストフード感が高まった。

しかし、ぼくが通う歌舞伎町の「ラーメン王」は、酒類が置いてあり、昼も夜も周囲の喧噪を一杯やれる点が素晴らしい。そして特筆すべきは、最近味もぐんと美味しくなったのだ。

歌舞伎町の中で忙しく立ち働く人を相手に商売しているためか、セットメニューの数とボリュームがともかくピカイチ。たとえば酢豚定食にミニラーメンのついたセットが820円。この酢豚が、さっくり揚がった豚の唐揚げに旨味のある餡が絡まって美味しい。10:30～15:00のランチタイムだと、さらに100円引き。

この間夜半に行ってみたら、通常100円増しのライスの大盛りが無料になっていた。「夜はサービスがないの？」という常連の声に応えたものか。

同店のセットは、メインのおかずにはライスと、ミニラーメンか餃子3個がつく盛り合わ

せに大別されるが、この餃子の皮が完全な手作りでぷりっとしている。ニンニクがたっぷり効いた餡もなかなかで、6個入りが350円と安い！ レバニラも街場中華の王道ともいえる、やや濃いめの味付けで、マンガ盛りの飯が進む進む。麺のつかない定食には味噌汁がつき、具はナメコと豆腐、大量のネギが入って、これが結構イケる。

ある晩、そんなフルボリュームのセットを肴に、生ビールとサワーで一人遅めの晩酌をしていたら、近所の旅行代理店か不動産事務かなにか、ともかく非水商売系の30代半ばくらいのそこそこの美人が来店してきた。見た目とは裏腹に、ミニラーメンのついたセットメニューを豪快に注文。「おいしいわ、いつ来てもここ」とつぶやくや、瓶ビールを追加した。

「やっぱ一杯やりたくなっちゃった……」とオジサン店員に言い訳する様がなんともいじらしく、ついこちらからも一杯差し上げたくなくなってしまった。が、かなりの常連らしく、その後は店員と話し込むことしきりで、割って入る隙はまったくなかった……。「魔都・歌舞伎町にもこんな女性がいるんだなあ」と、おいしそうに食べる姿に見とれるだけに終わってしまった。

## ●極彩色の街の「モノクロ中華」

「ラーメン王」はぼくの記憶では30年くらい前から営業中。歌舞伎町でさらに古い店となると「五十番」や「文華楼」がある。

「五十番」が下町にあったら、そう違和感もなかろうが、歌舞伎町という極彩色タウンではひととき異彩を放っている。

まず、周りが妙にひっそりとしている。対面に3軒のソーブランド、隣には先日潰れたカプセルホテル。他にも閉店したままの店に囲まれている。

店舗自体も、ごくシンプルな看板に、中が見えづらい閉鎖的構造。店内に客を呼び込もうというキャッチがまったく感じられない。客引きだらけの町でそこが淡泊すぎるのだ。この限界で夜9時まで営業というのも無欲すぎはしないか？

勇を奮って店内に入れば、内装もまたチープシックだ。まるで小津安二郎の『秋刀魚の味』に出てくる、主人公・笠智衆の中学の恩師役の東野英治郎が営むラーメン屋的風情。『秋日和』で佐田啓二と司葉子が入った店にもこれに近い。給仕のお母さんに聞けば、今年で創業50年を迎えるという。自動ドアなのが拍子抜けするくらいにレトロだ。

表に掲げた定食のプレートもしばらく不変。麻婆豆腐600円、茄子味噌炒め、肉野菜炒めが各650円で、それぞれ小皿にスープ、漬け物にライスがつく。その小皿は、一口サイズの肉団子か唐揚げに卵焼きがつくのがパターン。ライスが皿に盛りつけられているのもレトロといえばレトロ。全体に量も控えめで味もあっさりだ。

しかし、軽く飲んだ流れで食べると、丁度よい感じに満腹になる。ぼくも四捨五入すれば50歳で、もう若くはない。昔みたいに山盛りの量を食べられなくなった。だから、こん

な、ちょっと枯れた街場の中華に、以前にも増して惹かれるようになったのかもしれない。

壁のメニューを眺めながら、「テレビで高校野球を見ながら、ピータン 300 円と餃子 400 円を肴にビールで一杯やりたいな」と思いを巡らせる。独りでも実に居心地がいい。これも街場の中華の絶対条件だろう。給仕のお母さんも、店の歴史を一身に刻んでいる風情だ。夫婦で商い、引退を決めた途端になくなるかもしれない。今こそ行っておくべき歌舞伎町のオアシスと申し上げたい。

## ●移り変わりの激しい街で半世紀

西武新宿駅寄りの「**文華楼**」は茶系統の造作でどこか古びた喫茶店のような落ち着き。地元の商店街のオジサンが中華総菜を肴に飲んでいるといった風情で、現にそんな場面に何度か遭遇した。

メニューはたくさん揃えており、「北京・四川・広東・上海」と各地方の料理が食べられる（らしい）。味わいのにも本格系中華と街場中華の中間をゆく。

もともと、ぼくは大体グランドメニューを一瞥した後は、やはりお得な定食から適当に選んでビールを飲む。麻婆豆腐定食や唐揚げ定食などの日替わりランチは夜でも注文可能で、最安は 500 円。「ニンニクの芽と肉炒め定食」などというのを表の黒板でよく見かけるが、これが冬場になるとニンニクの芽がほうれん草になっていたりする。ランチは、メイン+大盛り気味の飯+玉子スープという構成で、小鉢、サラダ、漬物の類はつかない。一杯やる時は、そこに点心などを加えたい。話しかけるとけっこう親切なおばさんによると、「戦後わりとすぐに営業を始めた」というから、かれこれ 50 年はこの場所で営業しているらしい。

夜も 24 時まで営業をしているので、やはり遅い夕食&晩酌には重宝するお店なのだ。

## ●飲みとメを可能にする豊富なメニュー

歌舞伎町から西武新宿駅を回り込むように大久保通りに向かい、百人町の交差点に出れば、そこは猥雑なコリアンタウンの賑わいからも離れ、街場中華がしっかり息づいている。

大久保駅脇から伸びる飲食店街の中核を成し、巨大な液晶テレビでスポーツ観戦も楽しめるのが「**中華 日の出**」。サッカー日本代表戦やプロ野球CSなどを眺めながら豊富なつまみをつつくのが、ここでの夜の楽しみだ。ネット上では、全メニュー制覇を目指す熱心なファンがウェブサイトまで作っている。酒も、生が 390 円、ホッピーセット 380 円、ウーロンハイは 300 円と、ともかく安いのが嬉しい。

つまみも最安値は 150 円（冷やっこなど）。今宵はまず、しめじの竜田揚げ 300 円に、らのおしたし（と書いてある、江戸っ子だね）250 円にしとくかな。ハムと野菜のマヨネーズサラダ 350 円も、その表記にウケて、つい注文。

他のテーブルからは、楽しそうな笑い声が聞こえてくる。やはり一人だと楽しみきれない？ いや、ママさんが絶妙に絡んでくれ、常連のトークに上手く巻き込まれるから、独りでも退屈はしない。相席になったおばさまと意気投合して、サワーをご馳走になったこともある。

この店では、適当につまんで飲んで、気分に応じてラーメン 390 円か炒飯 450 円で締めるがいつものこと。最後にちょっと、という時は、半炒飯 280 円に加えて、同じ値段の半カレーもある。他にも、半メニューがたくさんあり、これは一人飲み&メを考慮してくれているからだろう。その“半分系”が実はけっこうな量あつたりするので、満腹になるのだが……。これも嬉しい誤算か。

### ●ちゃんぽん好きなぼくも満足の一品

飲みとシメを一気に堪能できるという点では、西武新宿側の百人町交差点にある「まるしん西新宿店」も捨てがたい。看板には「長崎ちゃんぽん」とあるが、それ以外にセットメニューも豊富。しかも深夜3時まで営業しているので、頼もしいガッツリ系として利用価値がある。同じ西新宿に本店、東中野の東口に支店があるようだが、それらは未訪問。

ジャンボサイズの餃子が3個 240 円から注文できるところが、池袋や吉祥寺の「みんな」に近い。やや脂ぎった様相で食べる前には少しビビるが、見た目ほどしつこくはなく、ビールのつまみにちょうどいい。

当店自慢の「自家製味噌」使用を謳った茄子味噌炒めや、棒棒鶏や雲白肉に目移りするが、ここは看板のちゃんぽん 750 円を注文。炒め野菜がたっぷり盛られ、かつ豚コマにイカも入って具たくさん。濃厚な白濁豚骨スープもコクがあつてなかなか旨い。太めの麺はふわっとした食感で、本場ものよりもっちりしていて、スープの濃さに合っている。ちゃんぽんにはうるさいぼくだが、味も量も十分満足した。

またこちらのお店は、充実した炒め物系をはじめ、すべてのメニューに小サイズがある。「日の出」同様、一人飲みに適しているのもうれしい。スポーツ観戦には最適の大画面のテレビがあるので、腰を据えて飲むことも可能。歌舞伎町から少し外れてはいるが、わざわざ遠征する価値のあるお店だ。

### ●チェーン系中華は「女の一人めし」向き

チェーン系の中華定食屋にはあまり行かないぼくだが「ラーメン餃子館 小次郎」にはちょくちょく通っている。2012 年の 10 月末にオープンした西武新宿駅の近くの「ラーメン餃子館 小次郎 新宿 歌舞伎町店」は、東新宿駅近くの新宿店につづいて2店舗目。本店は京都にあり、都内では他に池袋と両国の計4店舗。都内でもっとあちこちで見かける気がするのは気のせいかな。

「新宿 歌舞伎町店」は 24 時間営業というのが、この場所ならではの。女性も入りやすい造りのせいか、店を終えた後のキャバ嬢がよく利用している様子だ。彼女たち以外にもおひとり様の女性客がけっこう目立つ。実際、この店限定の定食メニューは、生姜ラーメンにチキン南蛮やゴーヤ炒めなど、女性のツボを突いたものばかりだ。

もちろん男のひとり飯にも向いていて、ライスの大盛りは 50 円。満腹感はしっかり得られる。チキン南蛮などは期待した以上のボリュームで、しっかり肉肉しく、熱々の状態が出てきたため、ついホッピーを追加してしまったほど。酒類はほかに本格焼酎など豊富に揃っているの、つい腰を据えて飲みたくなる（嫌われそうだが……）。

そして、こちらのグランドメニューではなんとといっても、オムタマチャーハン 780 円。隣の席で女性が食べているのを見て、ぼくも注文してみたくなった。具がしっかり入ったチャーハンをトロトロ半熟の卵焼きが包んでいて、ふつうにうまい。レンゲを入れる度に卵がトロリと絡んでくる。オムライスは固め薄めの卵焼きであるべきとぼくは思うのだが、炒飯を食べ進めるにはこれくらいのトッピング感が欲しい。

近隣のチェーン系中華といえば、24 時間営業の「日高屋 新宿歌舞伎町店」や深夜 2 時まで営業の「福しん 新宿ペペ前店」がある。「飲んだら中華！」という界隈のニーズに応える店は、続々生まれている様子だ。

#### 【今回取り上げたお店】

- ラーメン王 東京都新宿区歌舞伎町 1-15-11
- 中華料理 五十番 東京都新宿区歌舞伎町 1-15-1 1F
- 文華楼 東京都新宿区歌舞伎町 1-21-2
- 日の出中華 東京都新宿区百人町 1-24-10
- まるしん西新宿店 東京都新宿区西新宿 7-6-7
- ラーメン餃子館 小次郎 新宿 歌舞伎町店 東京都新宿区歌舞伎町 2-37-5 日新ビル 1F