

第3回 新チャイナタウンでがんばる国産中華～池袋編

●中国東北部の人が経営するお店が続々

いつ頃からだったろう。池袋駅の北口がリトル・チャイナとも呼ぶべき中国料理や食品雑貨類を扱う店でひしめき合っていたのは。現在、池袋北口には1980年代以降に来日した新華僑の経営する店が200店舗以上もある。78年の改革解放政策の結果、留学生が増加し、東京の巨大商圈では新宿、渋谷などに比べ周辺の家賃も安いことから池袋への流入が顕著となったという。

現在、西口なども加えると、池袋駅周辺全体で、この新たに移民してきた新華僑経営の店の数は300とも400とも言われ、他にも携帯や旅行の代理店、不動産仲介、美容院、保育園、ネットカフェ、はたまた自動車学校まで揃い、彼らの生活を支えている。豊島区に住む中国人も約12000人を数え、昼間、仕事で池袋を訪れる人の数も入れると約3万人とか。その大半が留学生として来日、日本に住み着いたニューカマーなのだそうだ。

そして、そこは横浜や神戸の観光化されたチャイナタウンとは異なり、リアルな中国の姿を伝える環境にあるともいえる。横浜や神戸の中華街は広州人が開発したゆえ（長崎は福建人）、南方の料理がベースにあるが、新華僑の多くが東北部（旧満州東部）出身のため、塩や醤油のみのシンプルな味付けで素材の持ち味を活かした料理店が池袋には多い。なかでも特徴的なのは、料理に唐辛子を多用していることで、これは寒冷地ならではの調理法と言えるだろう。また羊肉の串焼きやしゃぶしゃぶをメインに提供する中華料理が多いのは、東北部の延辺に多く住む朝鮮族の影響だろうか。ほかにも、饅頭の類が豊富などころなどは、ロシア料理の影響も感じられる。マニア向けには、蚕の唐揚げや犬肉料理を出す店も存在する。

そんな中でぼくがよく通っているのは、西口から北に伸びる平和通りにある「永利」。新華僑御用達との評判も高い店だが、日本人にも人気がある。西口にも支店を出し、いつしか湾岸の豊洲などにも進出した。こちらの名物の「東北豚大骨」は、巨大な豚背骨を醤油ダレで煮込んだ一品。これが中国酒（それも白乾兎など）によく合う。以前は素手で豪快にしゃぶりついたものだが、最近では日本人客向けにアレンジされて、ビニール手袋を渡されるようになった。

●名画座と鶏がらスープの思い出

こうして新中華街へと変貌を遂げた池袋だが、その流れの裏で、街場の中華はどんどん片隅に追いやられた。さらにはチェーンの台頭もあり、閉店した店も相当数に上る（池袋発「福しん」も中華チェーンのひとつだが、この「福しん」の歴史については別途、『東京ローカルチェーンの研究』の項目で触れるつもり）。

2011年には、西口公園前の超老舗「一品香」、東武東上線駅地下のホープセンター内の「中華 山口」が閉店。両店ともよく通ったが、特に一品香にはお世話になった。

東京のやや郊外、現在の西東京市のひばりヶ丘近辺に、子どもの頃からずっと住んでいるぼくにとって、西武線で一本の池袋は今も昔も一番身近な盛り場だ。中学に上がるとすぐ、文芸坐（現新文芸坐）をはじめ、日勝文化&日勝地下、シネマ・ロサ&シネマ・セレサなどの名画座に入り浸った。空腹を満たすのは劇場で売っているパンやお菓子の類が多かったが、時には行き帰りに中華屋でラーメンを食べた。そのひとつが、一品香のラーメンだった。いかに学生料金とはいえ、毎日のように映画を観ていたぼくにとって、他店より気持ち値が張る一品香のラーメンを啜るのはちょっとした贅沢だったのだ。

話はちょっとそれるが、ぼくが中高生の頃、自宅から自転車で15分ほどの三鷹に「三鷹オスカー」「三鷹文化」という2軒の名画座があった。どちらも3本立ての洋画の上映が基本だったので、全部見ると6時間くらいかかる。当然、とちゅうで腹が空く。そこで朝イチの上映前に、三鷹オスカー隣の好味屋（この店は他に三鷹北口や吉祥寺、阿佐ヶ谷にも本店と支店があったが、すべて閉店し、今は南阿佐ヶ谷の五日市街道沿いに再開店したようだ）で菓子パンや調理パンを300円分ほど買い込んで入館するのが常だった。時に奮発して、「江ぐち」のラーメンを食べることもあった。こちらは350円で、映画館の学生料金が400円だったから、「それより高いものは口にしない」というルールを自分に課していたのだ。

一品香のラーメンも江ぐちのラーメンも、いわゆる「支那そば」タイプ。江ぐちが元は蕎麦屋だったから和の風味が勝るが、一品香のラーメンは鶏ガラ主体の優しい味わいながら、中華の奥深さを感じさせる一杯だった。具材は煮豚ではなく赤く縁取られた叉豚1枚、ナルトも1枚、メンマというよりほっそりしたよく煮込まれた支那竹、それに刻みネギ少々。

鶏ガラスープラーメンの思い出は、さらにさかのぼると、幼い頃、母の郷里である軽井沢に行くたび出前でとっていた、銀座の中華「第一楼」の出張店に行き着く。スッキリした見た目以上に濃厚だった鶏ガラスープの風味、そして、食紅で染まった叉焼の適度な堅さと香味。これらの味が、わが味蕾に染み着いているのだ。銀座の本店は、創業明治34年の老舗でかつ高級店だったが、軽井沢の出店はメニューもシンプルで限りなく街場の中華だった。しかし、今はどちらの店もない。

第一楼のあのしみ込んでくるようなラーメンのガラスープ、そしてグリーンピースがちょこんと乗り、ふんわりと卵焼きが散らばり、ラードが綺麗にからまった炒飯——もう一度食べてみたいのだが、今では叶わぬこととなってしまったのである。

●「人世横丁」にあった名店も……

「中華 山口」は一品香に較べれば、街場中華そのものの風情だったが、セット物が豊富でボリューム満点、しかも、注目したら早めに出てくるので、短時間に腹を満たしたい時などによく利用した。朝8時には営業しており、「朝ラーメン」もできた。いつもレジで50

円引きのサービス券をくれ、「次に来た時に使おう」とポケットや財布に入れておくのだが、次に来た時にはなぜかそれが出てこないのも懐かしい思い出。後年はラード不使用やアルカリ水使用を謳い、健康志向を強調していたようだが、そういうことが似つかわしくないくらい、いい意味でジャンクな印象だった。昼時は東武の買い物客がひっきりなしに訪れ、いつも繁盛していた。それが閉店になったのは、東日本大震災で中国人の調理スタッフが一斉に抜け、その後が持たなくなり、すでに高齢だった店主が閉店を決意したからとも聞く。

東口の「一番」も、店主の体調がよくないと見え、夜はほとんど開けておらず、昼も相当の頻度で休んでいる。こちらも炒め物類が豊富な「ザ・街場中華」だが、煮干しがバランスよく効いた鶏ガラスープの麺類にも捨てがたい魅力がある。

「一番」はもともと「人世横丁」にあった。池袋で闇市から出発した居酒屋街「人世横丁」が姿を消したのは08年秋のこと。その辺りはもともと遊郭だった場所で、その細長い跡地に、焼き鳥やホルモンなどの赤ちょうちんが30軒ほど並ぶ様は壮観だった。「一番」もその一角にあったのだが、横丁の閉鎖とともに、通りを一本隔てた場所に新装移転した。しかし、まもなく営業時間が短縮し、滅多にその味にありつけなくなったのは残念だ。

ちなみに、なぜ人生ではなく「人世」と書くか。横丁開業時に中心となった天ぷら屋、○天の当時の店主が「人の世にはいつも横丁がある」ということで名付けたらしい。素晴らしいネーミングだ。そして、どこへ行っても、その横丁に迷い込んでしまうぼくのような人間が必ずいるのである。

●飲み屋としても使える西口～北口の店

いささか回顧モードに入ってしまったが、新華僑の中国東北料理店が席卷する北口や西口にも、どっこい生きている店はある。その代表格は「光陽楼」。立教大学に向かう手前、マレーシア料理の老舗「マレーチャン」やベトナム料理の名店「フォーベト」などが近くにあるエリアで、もう30年は営業している。

立大生向けの周辺のBグル店では、洋食の「キッチンABC」や「ランチハウス ミトヤ」、今はすっかり中堅チェーンとなった「蒙古タンメン中本」などには通い詰めたのに、「光陽楼」はというと、ずっと前から存在は知っていたものの、その「普通すぎる」外観のため、入ってみようと思うことはなかった。

ところが、いつからだったろう。この店は主張を始めた。ちゃんぽん、赤そば、味噌豆腐ラーメンなどユニークな麺料理を前面に押し出すようになったのだ。それに惹かれて暖簾をくぐったのは割と最近のこと。22時ラストオーダーと比較的遅くまでやっていることと一品メニューが豊富なことを知り、今では一人で軽く飲みたい時などちょくちょく利用している。つなぎと脂でもっちりした食感の焼売をつまみにビールを飲み、キムチ炒めがたっぷり乗った赤そばで締める。

野菜をとりたいたときは、キャベツやもやしがてんこ盛りのチャンポン。スープはきちん

と魚介の味が引き出されていて、野菜を平らげた上でさらに飲み干したくなる。珍しく輪切りにされた茄子を使った「茄子炒め」は味噌不使用で、ひき肉の香ばしさが強調されている。全体にあっさりした味付けで、最近の街場中華特有のクドさのないところに惹かれる。4人がけ3卓という店内には大型のテレビが置いてあり、つい先頃などはここで友人と、日本シリーズをプレイボールからゲームセットまで観てしまった。あれこれつまんでビールにサワー類を6杯〜7杯は飲んだが、それで一人頭3000円ちょっとで済んだ。

使い勝手の良さが光る「光陽楼」だが、西口の劇場通りを川越街道方向にひたすら行った「松ちゃんラーメン」は、深夜4時まで営業のため、深夜族のぼくにとってはさらに「使えるお店」。飲んだめで活用するには、ちょっと駅から遠いのが難だが、メタボ気味のぼくにとってはいいウォーキングになっている。

ある日の夜、ここにふらりと友人と入って以来、居心地のよさにたちまち虜になった。12時近くでも店内は混雑し、カウンターは残業を終えた若手サラリーマンらの個人客、テーブルはメついでの追い飲みの酔客でほぼ埋まっている。

その酒のつまみも充実していて、たとえば、和え物(450円)と称するこんもり焼豚とイカとキュウリの中華風酢の物は、その後に控える“こってり”の前哨戦には打ってつけのあっさりとした味付け。物足らない時は、好みで醤油やラー油、酢で調整する。一品料理も500円からあり、エビチリは900円だが、エビス生ビールと奴と枝豆のセットにすると1050円というお値段。否応にも飲みたくさせる設定なのだ。

ぼくがここでよく注文するのが、お店一押しの生姜焼き定食。メインの生姜焼きは、軽く衣をまとった豚小間がこの上なく甘く味つけされ、一緒に炒められた玉ねぎとともに香ばしい風味。そこにたっぷりのキャベツ千切りが添えられている。もやしを中心にした浅漬け、生卵(奴に交換可)、ライスは大盛り無料でスープつきと、これで750円は感謝感激という組み合わせ。油と肉汁にまみれたキャベツと生姜焼きにマヨネーズをかけ、大盛りのライスの上に乗せる。卵は流行のスタ丼風に肉の中央に落とすようになるが、メシに醤油を溶かずにぶちまけ、全体に味の濃いのを中和させるようにワシワシとかき込むのもいい。

そして、このカレーラーメンも隠れたベストセラー。肉がほぐれるほど煮込まれたカレーソースが素ラーメンにどっぴりかかると、マジカルな旨味にぐいぐいと麺をたぐってしまう。常連風の多くが杯を重ねた後に、これで締めているのも目撃した。

この店を学生の時に知っていれば、相当足繁く通ったのではなかろうか。テキパキと賄いをするおばさんに訊けば、「松ちゃん」は創業22年。ミャンマー人の彼女はその頃から働いているとか。池袋から山手線で2駅離れた高田馬場は、亡命ビルマ人の拠点として知られているが、けっこう池袋界限にも根づいている。

北口〜西口界限では、昭和22年創業とおそらく池袋最古参の「餃子楼」は、その名の通り、餃子を看板に掲げたお店。定番の焼き餃子をはじめ、醤油スープ餃子、手羽先餃子などあるが、ぼくのオススメは両面焼き。いわゆる一口餃子だが、カリッと芳ばしい皮に合

うよう餡もスナック風味で、ビールとの相性はかなりよい。そのビールは中瓶が 450 円と安価なのが、飲兵衛にはうれしい。日曜を除けば、深夜 4 時まで開いているので、ここも深夜飲み到时々使っている。

他にも台湾系の老舗の本店・東明大飯店、やはり台湾系でニンニクどっさりのとろみ系酸辣湯麺とも呼ぶべきターロー麺が名物の新珍味、飲茶の中国茶館、食べ放題の地球飯店など古くから頑張っており、コスパも相当よい。「味楽来」(ミラクル)と読む)は、この 7-8 年ほどの間に永利西口店のある通りにできた店で、深夜 12 時過ぎまで開けている。看板も小さく、入り組んだ店内で正直、入りづらいのだが、味はかなりのレベル。定番以外にも、牡蛎の炒め物、豚肉のブラックペッパー、鶏のネギソース…などという本格中華風も扱う。エスニック系の麺類やカレーも好評のようだ(ただ、これらのお店は、ぼくの基準では「街場中華」には当たらなくなるのだが……)

●東口でジャンボ餃子を誇った 2 店だったが……

一方の東口はどうだろう。

予備校が密集する南池袋エリアの「春駒」は、ランチは定食が 700 円台と値ごろで、おかずは家庭惣菜風に回鍋肉にもししとうが加わるなど、一工夫した炒め物がおいしい。米にもこだわりがあるようで、各地のブランド米を使用する旨が板書してある。夜は、境界のうどんの「硯や」など、しっかり飲めて食える良店が充実してきた影響もあるのか、貴重な日本酒を安く飲ませる中華居酒屋というスタンスを取るようになってきている。280 円からつまみが揃っていて中華以外も選べる。今様に変化を遂げた街場中華として注目に値しよう。

西武池袋駅から明治通りを渡ってすぐの路地にある 1954 年創業の「開楽」のサイトには、『味へのこだわり』と題した文で「いつの時代にもフィットするよう、古き良き時代の味の中にも新しいテイストを盛り込む努力を日々、行っております」と謳っている。その言葉通り、基本以外のメニューが月ごとに変わる、常連を飽きさせない努力が心憎い。名物のジューシーなジャンボ餃子は持ち帰りの客も多く、専用の窓口も設けている。

店内では、その餃子を基本としたセットメニューを多くの客が注文している。餃子 5 個に、チャーハン小がついた B セット (780 円) などはその典型。餃子は自家製(東池袋に工場がある)の皮も厚く、焼小籠包のようなズッシリした食べ応えがある。ただ、餡は野菜の甘みが強いので、意外とあっさり平らげることができる。

「開楽」とはグリーン大通りを隔てて反対側にある姉妹店「みんな」も、ジャンボ餃子で親しまれた。ぼくは大柄なので、池袋で餃子が食べなくなった時は、小体な「開楽」よりも、比較的ゆったりした「みんな」の方によく行っていた。定食類も、心なしかみんなのほうの種類豊富で、味つけも好みなのだ。海鮮類と青菜の塩味の炒め物や家常豆腐っぽいピリ辛の煮込み類はそれだけでもかなりの美味だったが、XO 醬的なおつまみラー油で変化をつけると、50 円で倍増しのライスも立ち所に胃の中に収まる。新文芸坐の帰り、

空腹を抱えてこちらに寄れば、ささやかな至福の時をもたらしてくれる。

しかし今は、豚骨ラーメンの博多風龍グループの「東京スタミナカレー365 池袋東口道場」に変わってしまったのは、返す返すも残念。また思い出の店が、ひとつ消えてしまった。

ひらがなで「みんな」の名を名乗る餃子屋は、吉祥寺のハモニカ横丁にも昭和40年代からあり、やはりジャンボ餃子を売りにしている。しかし、訊くと「まったく無関係」という。大体、「みんな」は中華屋ではポピュラーな名前。やはり餃子が有名な宇都宮「みんな」、大阪発の「珉珉」などこれらもやはりローカルチェーンのコーナーで紹介してみたい。さらに池袋はむしろ、雑司ヶ谷や東池袋など周縁に良店が多いともいえ、それらもまとめて紹介できたらと思っている。

●腹持ちする、チキンライスとワンタンのセット

さて最後に、取っておきの店を紹介しよう。東通りの「幸楽」である。昔通っていた予備校の近くで、前はよく通りかかったのだが、初めて入ったのは5、6年前のこと。小綺麗に改装し、とても入りやすくなったのがきっかけだった。とても小体な店だが、今日びリニューアルするくらいだから、「旨いに違いない」と思って突入したのである。その勤は見事的中。

メニューにはトンカツもアジフライもハムエッグもあり、それらを含めてなにを食べても旨いが、480円と嬉しい価格のラーメンにも手ばかりはない。あっさりながら鶏ガラ主体のスープにコクがある。焼豚にナルト、メンマに海苔の上に半分に切ったゆで卵と、トッピングにもソツはない。軽くウェーブのかかった麺がスルスルと胃袋に収まってしまった。昼にラーメンだけでは物足りない向きは、チキンライスにワンタン小のCセット(780円)を注文すれば、夜更けまで腹持ちがするので、映画館をはしごする前に行くのにちょうどいい。

夜21時には閉まるので、なかなか飲み用途に使えないが、ぜひここでレバ野菜炒めにカツ煮で明るいうちから一杯やりたいと、同好の士と連れ立って繰り出す日を夢想しているのだ。

【今回取り上げたお店】

- 一番 東京都豊島区東池袋 1-23-8
- 光陽楼 東京都豊島区西池袋 3-30-8
- 松ちゃんラーメン 東京都豊島区池袋 2-73-3
- 餃子楼 東京都豊島区西池袋 1-44-5
- 春駒 東京都豊島区南池袋 2-18-2
- 開楽 東京都豊島区南池袋 1-27-2
- 幸楽 東京都豊島区南池袋 2-14-1