

## 第4回 若者の街・渋谷、女子度の高い恵比寿にしぶとく根づく町中華の数々

### 「喜楽」のラーメンの焦がしネギ

渋谷は飲んで食べるのに意外と困る町だ。最近でこそ、町の中心部に巨大なオフィスビルも乱立してきたが、基本的に繁華街といえるのは、西側のセンター街を中心とした一角。まず、ここに街場の中華がないのがネックである。やはり、飲食店が充実するのは、同じく西側の井の頭線のガードを挿んで左右の通り。そして南口を出て、明治通りを恵比寿側に向かった並木橋界限だ。

公園通りはショッピングにはよいが、めぼしい飯屋はない。宮益坂まで足を伸ばしても、チェーン系がちらほらあるくらいで、下り切れればもう青山。駅でいえば、表参道に近く、ブランクスポットになる。しかし現在、東急本店を正面に左に上がって行く松濤方面に小体で良質な飲み屋がどんどん誕生し、仮に渋谷で集まろうとなっても、今はいたずらにエリアが広がった感がある。新宿も三丁目界限と西口ではタクシーに乗りたくなるほど距離はあるが、合間に小休止できるような店も多いから、はしご酒が苦にならない。渋谷の飲食街はまさに点在といった印象で、自ずとスポッティングで攻めねばならない。

渋谷の中華を語る上で絶対に欠かせないのが、道玄坂・円山町のエントランスを入れてすぐの「喜楽」だろう。今も昼時となると、小さな店の前に大行列が生まれる。いや、最近では夕食時でもけっこうな列を成しているのだ。ただ20時と早く閉まってしまうのが深夜めしの好きなぼくとしては少々残念。

数年前にすっかり綺麗に改装してから足が遠のいてはいるのだが、ともかく、この店独特の台湾風の中華麺(650円)は高校時代から食いつけていた。ラーメン全般がこざっぱりしていた当時、焦がしネギでコクを加えたそのラーメンは他にない味だった。醤油の甘みが引き立つ澄んだスープ自体にも脂が細かく浮いている。固めに煮染めた焼豚、さらにハードな食感の煮卵が半切れ、そして大量のシャキシャキもやし……。このトッピングのビジュアルからして、いわゆる「支那そば」とは一線を画す。もっちりした平麺の食味もワイルドだ。なにより焦がしネギのお蔭でスープは黒光りして見える。鼻に抜けていく芳ばしさも堪えられない。

### 「喜楽」の流れを汲む店

かつて大井町に名画座があり、その行き帰りの楽しみは「永楽」のもやし麺だった。15年ほど前に閉館になって以来、あまり通うこともなくなったが、今でも昼時になると店の前には行列ができています。この「永楽」が、「喜楽」の系列店になる。ちなみに「喜楽」の創業が1953年、「永楽」は3年後の56年。ほぼ兄弟店のような間柄なのだろう。

もやし麺が「喜楽」では炒め野菜がのるのに対し、「永楽」の方はしっかりとろみのついたあんかけになっている。より横浜寄りでサンマー麺を意識しているせいだろうか。若い時分からそんな違いを楽しんでいたのも映画館通いのお蔭だった。「永楽」は「喜楽」より

広々としており、2階では気兼ねなく紹興酒で餃子やレバニラを肴に一杯やれるのもいい。

この「喜楽」の元店員が乃木坂の青山霊園の端に開いたのが、深夜族にはおなじみの「かおたんラーメンえんとつ屋」。バブル期にはよくタクシーで乗りつけ、ここで飲み直しかつ締めた酔客も多かった。今も昼夜を分かたず繁盛しており、ちょっとしたつまみ類の旨いのも変わらない。焦がしネギが「喜楽」や「永楽」に比べて控えめで、バランスのいいスープ。ちょろ



っと乗ったさやいんげんが彩りだけでなく、味「ちょろり」に深みを与えている。麺はストレートな細麺で、そこが「喜楽」とはかなり異なる。

恵比寿ガーデンプレイスの近くの「香湯ラーメン ちょろり」は、「喜楽」とかおたん両店で修行した亭主が満を持して出した店で、そのラーメンもやや甘みを感じるスッキリしながら深いスープ、揚げ葱の芳ばしき、ストレート麺の喉越しをかおたん同様に堪能させてくれる。また、ふっくらと小ぶりの餃子もすこぶる旨い。焼豚の切れ端がゴロゴロ入った炒飯も絶品。メニューはそれくらいなのだが、昼11時から早朝5時まで開いており、はっきりなしに来客がある。この恵比寿、それから広尾にもちょぼちょぼと優秀な中華があるので、付近の六本木などと絡めて、次回以降に紹介したいと思う。

その六本木の一角で同じようなボロっちい佇まいで存在感を見せつけていた「大八」も、同様の台湾ラーメンの名店だった。やはり「喜楽」～「かおたん」の流れを汲む店と思われたが、豚骨の匂いがより強く、スープの個性が際立っていた。それが10年以上前、家主とのトラブルから追い立てを喰らい、その後、数年間も放置されたままだったのが記憶に残っている。

### 「喜楽」のタンメン

「喜楽」に話を戻そう。といっても、いつも上記のような混雑で、のんびり酒を飲むのも気が引けてしまい、自ずとソロで入ることになるし、注文する品も簡単なものに限られる。ほぼ条件反射でラーメン、そしてたまに、やはり大好きなタンメン（750円、こちらでの表記は湯麺）に走る。

湯麺は澄んだスープで焦がしネギが浮いておらず、同時に看板であるもやしも潔く抜いてある。つまりシャキシャキの食感をあえて避けているのだ。メインの野菜は白菜とキャベツ。その微細な噛み応えの違いを堪能するうち、野菜の旨味がスープにどンドン乗り移っていき、至福の瞬間が訪れる。迷いのない味である。スープは食べ終わるまで熱々だ。

昨今流行の「トナリ」など“東陽町系タンメン”を除けば、東京でタンメンの有名店といえば、西荻窪の「はつね」、白金高輪の「大宝」などが挙がる。どちらもたしかに旨いの

だが、それでもぼくは長年食べ慣れた「喜楽」を推したい。

### ボリュームあるメニューで一杯

渋谷には「麗郷」「龍の髭」という台湾系中華の名店があり、これらも幼い頃に家族で出掛け、学生時代以降は、当時はあまりなかった中華居酒屋として大いに活用した。「喜楽」と同じくらいの歴史を誇り、中国風ジンギスカン「爆羊肉」も楽しめた「珉珉羊肉館」も重宝したのだが、08年に閉じてしまい、渋谷の中華シーンはかなり寂しくなった。爆羊肉は旧満州からの引き揚げ者である先代が、現地から持って帰ったメニューらしく、なかなか野趣に富んだ味だった。その他、身のぎっしり詰まった餃子も自家製の腸詰めもおいしく、紹興酒がぐいぐいと進んだものだ。が、サクッと麺や炒飯を食べて帰ることにためらいを感じさせない雰囲気だったのには助かった。

そんな街場中華の衰退が続く渋谷で今や貴重な存在となったのが「兆楽」。この店も古い。宇田川町と道玄坂を登ってすぐの路地の2軒あるが、メニューが若干違い、週ごとに割引される3品も異なるので、見較べて入ることもできる。どちらも自家製餃子が200円と日高屋より安いのは、チェーンに負けまいとする覚悟の表れだろう。ぼくがよく通うのは、深夜3時までやっている宇田川町のほう。280円のおつまみメニューが揃っていて、ちょい飲みにも使えるのもいい。

道玄坂店のほうは朝7時からオープン。朝まで飲んじゃった輩に中華雑炊や麻婆豆腐などの定食類を朝から振る舞っているのだ。しかも、400円ほどの低価格で。これはセンター街の路地にあった、なんと24時間営業の系列店「大紘」も行ってたサービスだ。「大紘」は料金前払いの変わったシステムで、学食感覚が横溢。実際に場所柄、若者客で賑わっていたが、3年ほど前に撤退。新宿にも思い出横丁に「岐阜屋」という朝から晩まで空けている最強の店があるが、渋谷で飲んでの最終受け皿はここぞとばかり、夜が明けるとキャバ嬢などが客とそろそろやって来て、朝定食の豚汁などを啜っていた。いかにも不夜城な雰囲気を漂わせた店だったが、今日び、渋谷の夜も静かなもので、終夜営業で酔客を集める“追い飲み”のできる店はついに「日高屋」くらいしかなかった。

昔ほど終夜飲んで語らうこともなくなったのは、こうした気軽な店が消滅していったせいもあるだろう。ともかく、「兆楽」の優れた点は品数の豊富さにあり、一定のグランドメニューを用意しつつ、その改革の意欲が旺盛なところだ。その中で定番化していったメニューも多い。青椒肉絲が乗ったルーサー炒飯など典型だろう。要は青椒肉絲が炒飯にかかっているのだが、この店はのっけ系炒飯の開発に特に余念がなく、他にも肉あんかけ炒飯や麻婆炒飯、さらには豚しゃぶ炒飯まである。

ちなみにここの炒飯は、ぼくには薄味に感じられるのだが、その上にこっぴりの餡と絡んだ青椒肉絲がのると、この淡白な炒飯とのコントラストが明確になり、相当おいしく食せるのだ。青椒肉絲は-halfもあるし(宇田川町店)、焼きそばにもかけて提供している。この店自慢の一品なのだろう。

海老と卵のチリソースはすごい量で、ライスだけでは持て余し気味になるため、ビールを頼むのが必須。レバニラも然り。宇田川町店、道玄坂店とも一人客が多いのだが、おかずの量が圧倒的なので、会社帰りに一杯ついでの腹拵えという用途に向いている。実際、そんなヤングサラリーマンのコンビなどをよく見かける。

### 大食漢も満足のメガ盛り中華

渋谷の中華でガッツリ食いたい——となれば、「仙台や」に止めを刺すだろう。山手線の線路沿いに恵比寿方面へ10分近く歩いたところにある、知る人ぞ知るメガ盛りの聖地である。1人では到底食いきれない量を出すので、実は2回くらいチャレンジしたのみ。そのうちの1度は、友人のスウェーデン人と日本人のハーフのAくん、その友人でスウェーデン人のBさんとの3人連れだった。

Aくんは度々来日していて、和食はむろん、日式中華にも慣れている。街場の中華ではよくカツ丼も出すことも知っている。「仙台や」のメニューにもカツ丼(900円)があるのを見つけ、即座に注文した。Bさんは英会話学校の講師だから英語は達者だが、日本語はそこまでではない。したがって、Aくんがメニューを英語で解説し、五目カタヤキそば(900円)をオーダーすることにした。

メインが届く前に、まずは餃子(600円)で乾杯。その餃子がジャンボサイズで、それだけで食べ応え充分なのだが、2人は腹が減っていたのか「一皿では足りない」と追加しようとする。ぼくは慌てて「ここは量が多いんだ。これ以上お酒が入らなくなるよ」と制した。

次に来たのは、ぼくが頼んだ焼きそば。一同目を疑う。大皿にこんもり山を成した揚げそばに、噴出したマグマのように湯気立つ肉野菜の餡がこれでもかとばかりにのっている。

「オー、マウント・フジ!」と思わず声をあげる2人。3人で一斉に箸で突くも、その山は容易には崩れない。麺も具もいくら口に運んでも一向に減らない。そうこうしているうちにAくんのカツ丼が着丼。こちらは浅めの丼に、まずは飯がてんこ盛り。そして、カツの卵とじが山上湖が決壊したかのごとき様相を呈している。

Aくんが「クレージー…」とつぶやく。「いくらおいしいものでも、食べきれなければ意味ないよ」。さすが北欧人らしく合理的なことを言うが、日本で食事を残すのは失礼に当たるのは彼もわかっている。だから、フードファイターのように涙ぐましく食らいついている。まだしも焼きそばは酢やからしで途中から味を変えられるが、カツ丼はひたすら七味をふりかけるぐらいしか手がない。Aくんは申し訳なさそうに、ご飯を少々残してしまっていた……。

他のテーブルをまじまじと観察すると、結婚式帰りと思しき老若男女10人ほどの礼服集団が、披露宴では食べなかったのかという勢いで皿を並べていた。これがまた見事に揃いも揃って関取級の体格。披露宴では食べ足らなかったのかのが正解か。

ともあれ、その食べっぷりは傍で見ている気持ちのいいほど。なかでも赤ら顔のお父さ

んはサワーの杯を重ねながら実に満足げだった。ぼくらはといえば、この後にバーに移ったものの、腹が膨れすぎて、なかなかピッチが上がらなかったが…。いつか、めいっばい体を動かした後、例えば登山の帰りにでも、お腹を極限まで減らして寄ってみたいものだ。

### 並木橋界隈で存在感を増すニューウェーブ

同じく渋谷で大食漢に好評なのが、明治通りを並木橋方向に少し進んだところにある「**麵飯食堂なかじま**」。店の作りはお洒落。食券も自販機で買う方式で、これぞ街場中華のニューウェーブという趣。そして、こちらのセット類は、麵と飯（炒飯や丼類）の組み合わせが多種多様に楽しめる。ある晩チョイスしたのは、塩カニ玉丼とミニ熟成塩ラーメンのコンビ。これで納得の900円である。飯の盛りはいたって景気よく、それを覆う芙蓉蟹も卵がふんだんに使われているので、つい“上物”だけを先に食べてしまい、余った米を持って余す…なんてこともな



「なかじま」

かった。卵焼きの食感はやや固め。しっかりカニも感じられ、葱の風味も芳ばしくおいしくいただけました。ミニ熟成塩ラーメンも、とんこつベースのスープだがさっぱりとした後味で、ご飯物にも合うし、毎日食べても飽きがこない感じだ。

隣の30代サラリーマン氏（小太り）の様子を伺うと、ホイコーロー丼にミニ担々麵を注文。まず先に供されたラーメンを一気に平らげてから、丼にとりかかる。これぞ男の一人メシ！というスピードで食べ終わると、潔く去って行った。週や日替わりメニューも豊富で、近所であれば、週2ペースで通っても飽きないだろう。並木橋はちゃんぽんの名店「渋谷」が閉店、とんねるずの木梨憲武など芸能人が通うことで知られる「有昌」も一時閉店。中華の選択肢がぐっと減った中で、「なかじま」の存在感はいや増しているといえよう。

他にも渋谷には、香港屋台料理の活気を伝える「香港ロジ」（すでに2号店もある）、カリッと焼き揚げられたそばの下にトロトロの炒め野菜と肉などの餡が潜った梅蘭やきそばで有名な横浜の「梅蘭」の支店、メニューは餃子に麵類だけだが、桜坂にあるパークホームの「亜寿加」など、町中華のように使える店は豊富だ。小綺麗な店内だが、価格的にはリーズブルな台湾料理の「故宮」も悪くない。さらには、道玄坂の路地裏にあって、夜はほとんど中華居酒屋と化す老舗の「長崎飯店」、渋谷にだけなぜか4軒もある「はしばやん」とチャンポンを売りにする店もまだまだ健在。やはり、街場中華的には見所のある町といえるのだ。

### 【今回取り上げたお店】

- 「喜楽」東京都渋谷区道玄坂 2-17-8
- 「永楽」東京都品川区東大井 5-3-2

- 「かおたんラーメンえんとつ屋」 東京都港区南青山 2-34-30
- 「香湯ラーメン ちょろり 恵比須店」 東京都渋谷区恵比寿 4-22-11
- 「兆楽 宇田川町店」 東京都渋谷区宇田川町 31-5
- 「兆楽 道玄坂店」 東京都渋谷区道玄坂 2-6-2
- 「仙台や」 東京都渋谷区鶯谷町 1-3
- 「麺飯食堂なかじま」 東京都渋谷区渋谷 3-18-7