

第5回 学生街の中華店 ～きみとよくは行かず概ね一人で行った、大喰らい大歓迎の名店たち～早稲田・高田馬場編（前）

■大学は都心に回帰しつつあるが……

これまで東京の主たる繁華街の街場中華の様子を見守って（？）きたが、今なお、それらが楽しめるエリアといえば、やはり学生街ということになるろう。

最近では大学の都心回帰が進み、東京では東洋大や青山学院大などが文系学部を発祥の地である白山や渋谷に集約し、他にも共立女子大、立正大などがその流れに続いている。関西では同志社大が大規模な組織編成を遂げ、やはり文系は京都の中心部に近い今出川キャンパスにほぼ統一された。つまりは80～90年代と逆の現象が起きているわけだ。

大学の移転は、学生相手の食堂にとって死活問題で、前世紀末はそのために命脈を絶たれた学生街の街場中華もかなりあったはずだ。大学とともに運命を共にするところなど、まるでタイタニック号が沈む^{きわ}際まで演奏を続けた八重奏団のようだ（もっとも、大学そのものが廃校になったわけではないが）。

■「河童軒」はなくなったが……

東京の代表的な学生街といえば早稲田～高田馬場界限だろう。今も街場中華が散在し、また、洋食屋や大衆食堂も街とともに辛うじて生き長らえている。その様子はさしずめ古都の趣。世界文化遺産に登録したいくらいだ。早稲田には早大早稲田キャンパス（本キャン）を取り巻いて、また、高田馬場や江戸川橋方面に伸びるように7つの商店街があり、今なお町ぐるみで早大を愛している。逆に言えば、「親亀こけたら皆こける」の伝法で、もし早大がまるごと仮に他所へ移転したら、店の存続が危うくなる。このイソギンチャクとクマノミみたいな共生感に、普遍的な人と飲食店の絆を見るのだ。

ぼくは学生の頃から高田馬場にある出版社にアルバイトで出入りしていたこともあり、早大出身ではないが、この界限は「わがホームグラウンド」という意識が強い。早大生が夜な夜な飲んで大騒ぎをしているのを尻目に、こちらは「河童軒」「中華一番」「熊ぼっこ」といった街場中華で大飯を急いで掻っ食らい、また職場に戻る日々だった。なので、まずは高田馬場の中華から紹介したい。

駅の目の前、稲門ビルの半地下にあった、ほぼカウンターだけの「河童軒」はとりわけ懐かしい（さかえ通りの路地には、広い「河童大飯店」もあった）。当時では珍しい羽根つき餃子を提供していたが、あまり具の入っていない薄味の餡がかかった中華丼を、安い（400円）という理由だけで、毎回注文していた記憶がある。「思い出の味」というほどではないのだが、学食で食べていたカレーライス同様、ときに無性に恋しくてたまらなくなることがある。

京浜東北線の上中里駅近くに「河童軒」の姉妹店があり、店のサイトを見ると、「昭和 58

年、高田馬場の河童軒よりのれん分け。豊富なオリジナルメニューはいまだ健在です!!」などと書いてある。つまりぼくが馬場通いを始める前からすでに存在していたのだ。ぜひ行ってみたいのだが、なかなか縁のない場所ゆえ、まだ果たせずにいる。

また沖縄の名護市にも、のれん分けされた「河童軒」がある。グルメサイトで見る限り、羽根つき餃子も受け継がれており、姿形はさらにボリュームミー。本店で18年修行し、当地で開業30年以上というご主人は、調理しながら鼻歌を歌うのがクセらしく、これはどうしたっていっぺん名護に飛ばざるを得ない。

馬場の河童軒はスピーディかつガツリ食える丼物がウリで、揚げ茄子とひき肉をしっかり甘味噌で絡めたナスかけご飯が名物だった。片栗粉を厚めに纏った肉に濃い醤油だれがマッチした細切り肉ピーマンかけご飯は中華丼の次によく食べた。麺類はぼくの好みではなかったが、店の名を冠した河童麺は人気メニューだった。これは醤油ラーメンの上に味噌味のモツがニラやニンニクスライスと一緒に炒められて乗った、翌朝の口臭覚悟の逸品。その濃厚な風味からお供の飯を要求する度合いも高い。これの有る無しで継承店の派閥を判ずるマニアもいるようで、ともかく上中里の店は昔を懐かしむ客が頻りに訪れるという。つまりその客は元早大生か、でなくとも馬場に多い予備校や専門学校の元生徒。

■いつの間にかなくなっていた「熊ぼっこ」

一方、高田馬場駅を背に早稲田通りを明治通りに向かって歩いた右手にある24時間営業の「熊ぼっこ」は今なお健在……と思っていたが、1年前の13年3月に閉店していた。少なくともそれ以降50回くらいは前を通ったのに、気付かなかったとは!

「高田馬場で一番まずい店」いう文字がひっくり返った看板で有名な「熊ぼっこ」は、ぼくが中高生だった80年代半ばにはすでに存在していた。とびきりおいしいというわけではなかったが、なにより安いのでタイムサービスのもやしラーメンや焼きそば(10年ほど前で300円前後)をよく食べたものだ。が、いつしか、床が脂で泥濘ってまともに歩けない、ネズミは走り回るわの惨状になり、いかに安グル好きのぼくでも足が遠のいていた。とはいえ、なくなったことにさえ気づかないなんて……。跡地は現在、ギャル向け洋品店になっている。

ロードたっぷりの「熊ぼっこ」の雑味を記憶の中で反芻していると、同名店がいくつかあったのを思い出した。本メルマガの発行元である光文社の近くにある、うなぎの寝床のような長いカウンター「熊ぼっこ」は、夜のつまみメニューが豊富。CSでヤクルト戦が観られることあって時折寄らせてもらう。店主はじめ従業員一同がファンの様子なのだ。

新御徒町や新井薬師前、足立区の六町などにも「熊ぼっこ」はある。いずれももともとはその名の通り札幌ラーメン店だったようだが、馬場店は特に味噌ラーメンをウリにしていたわけでもなく(比較的それが旨かったのだが)、なぜあのような進化?を遂げたのか、今となれば気がかりだ。

■手塚治虫が愛した「一番飯店」

高田馬場は大きなターミナル駅を擁する町で、街場中華が生き残るには厳しい環境にあるようだ。そんな中、早稲田通りを小滝橋に向かってずっと下ったところにある「一番飯店」は、いわば居酒屋的に変態し、夜ともなれば、たくさんの酔客を吸い寄せている。間口は狭くフロアは奥に延び、1階にはテーブルが3卓置かれてカウンターはない。2階席もあって、テーブルは大小都合4卓。380円の小皿料理が常時20品近く用意され、それらをつまんでメは自慢のタンメンというのが王道の利用法だ。ここはかつての職場に近く、その頃はほぼ毎日通っていた。

高田馬場には手塚治虫の手塚プロダクションがあり、JR駅の発車チャイムも『鉄腕アトム』のテーマ。ガード下にはキャラクター勢揃いの壁画が描かれてもいる。その手塚が愛してやまなかったのが「一番飯店」で、生前によく出前で利用していたという。

手塚本人のリクエストで作られた「特製上海焼きそば」は、柔めの縮れ細麺がきっちり焼き揚げられ、カリッと芳ばしさも出た自慢の一品。醤油ベースの餡の具は大小の海老に綺麗に包丁目が入ったイカ、アサリと海鮮がメインで、干し椎茸・木耳・フクロダケのキノコ3種、鶏肉に白菜とてんこ盛り。これが最盛期は週刊連載を3本抱えた天才にして猛者のエネルギー源だったのか。1380円と、大衆中華にしてはやや高めの値段設定だが、2〜3人で取り分けるなら、案外お値打ちかもしれない。

メニューに載っている『一番飯店と手塚治虫先生』と題した一文には、こう書かれている。

「先生は執筆中にしばしば出前で当店をご利用いただき、八宝菜にお好きな具を入れた、先生特製の焼きそばをいつも召し上がっておられました」

■馬場の街場中華の雄「秀永」

馬場の街場中華の名店といえば、名画座「早稲田松竹」正面の「秀永」。早稲田店もあり、歴史はそちらのほうが古かったが、11年に惜しくも閉店。なんでも馬場店の主人の叔父が早稲田店を経営しており、真隣に「餃子の王将」ができてからも、客足を減らすことはなかったが、店主の健康問題で閉店を決めたという。

明らかに広東料理の流れを汲んでいる「秀永」は、河童軒と同じく“かけご飯”系が美味。特に白果鶏飯は定番で、均等にカットされた鶏肉とピーマンと玉ネギ、そして銀杏がマイルドな醤油味で風味よく炒められ、これでもかとばかりに白飯の上に乗る。いわゆる鶏肉のカシューナッツ炒めを彷彿とさせるが、より日本人の口に合った味わいだと思う。早稲田店のほうが気持ち優しい味つけだった。

「秀永」の「ほんこん飯」にかかっているのは、半熟目玉焼きが乗った回鍋肉。香港のファストフードの代表格「タクシー飯」がベースと思われる（市ヶ谷の「ラーメンかわかみ2号店」、中村橋の「クサカ亭」などでもメニューにある）。甜麵醬を使っていて、ほろ苦さも感じる甘みにスプーンが止まらない。青菜やハムをはじめ具沢山で、これまた広東

風の醤油味の中華飯も絶品だ。日替わり定食も楽しみで、いつも、どちらにしようか迷ってしまう。

大きくまるっこくて皮の厚い、餡たっぷりの餃子もジューシーでビールにバッチリ合う。ただ人気店ゆえ、ぼくのような大酒飲みが居座るには肩身が狭いのだが……。

■ガッツリめしにも飲みにも使える「和」

今回最後に取り上げるのが、早稲田通りをすぐ脇に入り、神田川を越えた辺りにある「中華料理 和^{かず}」。この近辺には老舗の「福福亭」があったが、12年夏に閉店。街場中華に対する逆風をそこでも感じた。「福福亭」の中華そばは20年前に食べたきりだが、その昔ながらの味わいは今も舌に残っている。

「福福亭」と入れ替わりに開店した印象のある「和」は、夜飲みに対応したつまみメニューで勝負しているところが、「福福亭」とは対照的だ。ここに寄る時は、いつも夜飲みモードなので、つい炒め物系をつまんでいるうちに満腹になってしまう。そこで、ある日の夕方、ここで煮込みをつまみに生ビールを飲んだ後、悩みに悩んだ末に思い切って、ミニサラダとひじきの煮付けの小鉢が付いたホイコーローラーメンセットにチャレンジした。この量で790円というのだからリピーターも多いだろう。高田馬場は学生の町でもあるが、中堅や小出版社、それに印刷所なども多い。彼らにとって、このコストパフォーマンスは魅力のはずだ。

「和」は早大の近くにもあり、ここは深夜営業がウリでタクシーが遅くに停まっているのをよく見かける。ほかに中野の早稲田通り沿いや、光文社の近く（不忍通りからサンシャイン60方向に抜ける坂下通り沿い）にもある。中野店は明け方近くまで開いており、「夜中にガッツリ食えるのはありがたい」という「深夜メシ族」に愛好されているようだ。各店ともセットメニューの充実ぶりが特徴で、780円から麺類と丼ものを組み合わせられ（その名も丼麺セット！）、一品料理に小ラーメンと餃子が2個、ライスまでつく、書いているだけで腹が膨れるようなラーメンセットも大食漢に人気だ。

*

早稲田～高田馬場界限は、財布に優しく、かつ、ぼくの胃袋を十二分満たしてくれる良心的な街場中華店が目白押しだ。今日も満腹のおなかをさすりながら、四半世紀前とさして変わらぬ駅周辺の光景を眺め、ぼくは自分の進歩のなさに苦笑いするのだった……。

【今回取り上げたお店】

■一番飯店 東京都新宿区高田馬場 4-28-18

■秀永 東京都新宿区高田馬場 2-8-5

■中華料理 和 東京都豊島区高田 3-9-7

■中華料理 和 東京都新宿区弁天町 2

■河童軒 東京都北区西ヶ原 1-26-6

■河童軒 沖縄県名護市城 1-7-22

■熊ぼっこ 東京都文京区音羽 1-15-15