

第6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（後編）

■この地もラーメン店に駆逐されていた……

日本を代表する学生街の中華屋を回ろうという後編。いよいよ早稲田大学に近づいていく。

高田馬場から早稲田通りを東にしばらく進むと、明治通りにぶつかる。かつては、この大街道を渡ると、それまでとは雰囲気が一変し、古書店と大衆的な食堂が増えて、町に趣が加わっていた。

映画で見る限りだが、アメリカではこういう風景は望めまい。大学自体、多くは郊外にあり、町全体が大学、つまり中央大学や法政大学の八王子キャンパスのような雰囲気だからだ。そこでは食事をはじめ、ほとんど大学構内で事足りてしまう。勉強に集中するには良い環境に違いない。

ぼくが学生時代、各大学は都心のキャンパスが手狭になり、どんどん郊外へと向かった。ぼくは市ヶ谷と飯田橋の間にある法政大の文学部に通ったが、西八王子の社会学部も合格していた。どちらも学問としては修めてみたかったので少し悩んだが、わざわざ大学でまで自分の住む地域より田舎に通うのもなあ……と思い、文学部を、いや市ヶ谷・飯田橋を選んだ。

池袋や銀座で映画を観るにも、新宿で仲間と飲むにも便利で、なにしろ飯田橋からバイト先の出版社がある高田馬場までは東西線で一本だから、それでますます大学には行かず、当時からあちこちの街場中華で腹を満たしていた。そんな経験が、この連載につながっている。

それから四半世紀が経って、少子化の今では大学も都心回帰。もっとも、町はその間に変わってしまい、街場中華はどこでも希少となっている。さしもの早稲田でも、悲しいかな以前に較べると、中華屋が目立たなくなった。あるのはラーメン、ラーメン、またラーメン……。今の学生はラーメンが大好きだが、それも当然だろう。ぼくが学生の頃よりラーメン自体が遥かに進化・多様化している。

東京ラーメンとは、かつては中華（支那）そばのことで、当たり前醤油味だった。ほかにラーメンといえば、札幌味噌、ごく稀に博多ラーメンの店が存在するくらい。ところが、次第に東京ラーメン自体が煮干しの利いた荻窪系、微塵切りの玉ねぎが浮いた八王子系、「背脂チャッチャ系」と呼ばれる千駄ヶ谷発祥のホープ軒系など、バリエーションが広がり始めた。

ちなみに、そのすべてが早稲田にはある。さしてラーメン好きでなくとも、毎日喰っても飽きない。まあ、いろいろ凝って作っているぶん値段も上がったが、今日び定食を食うよりも安く済む。そのせいもあってか、街場中華と大衆食堂をめぐり見かけなくなった。

が、そう嘆いてばかりもいられない。東大のある本郷、慶大のある三田近辺などよりは豊富な早稲田中華を片っぱしから食べ歩こう。

■つまみの豊富なラーメンチェーン店

まず明治通りを渡ってすぐに、あのドロっとした白いスープで知られる、京都ラーメンチェーンの「天下一品高田馬場店」がある。基本はラーメン店ゆえ、本来なら本稿では除外すべきなのだが、独自の進化を遂げていることもあり、あえて取り上げることにした。

直営店の同店は、アルコールとつまみ、そのセットメニューなどが豊富で、ことに唐揚げにネギポン酢をかけたポンカラは絶好のビールのつまみとなる。

この天一の唐揚げの旨さは、多くの感心を惹いているようで、確かにクリスピーに揚がっていて、他のチェーンのそれよりイケる。スープはセントラルキッチンで作られているが、それでも温める際の火入れ加減で食感が変わるらしい。チャーハン、餃子、唐揚げは一から店ごとにちゃんと作っており、そこで味の開きも出るという。サイドメニューは各店舗自由なので、カツ丼やハムカツを出す店もあるとか。中で共通する豚キムチは味が濃く、旨味も深く、ご飯にも合うのでお薦め。

ラーメン店とはいえ、メニューのバリエーションが街場中華的で、そこは同じ京都発の「餃子の王将」にも似ている。高田馬場店にかつてあった唐揚げ・揚げ餃子・揚げ味玉の揚げ物3点盛りなど、「さあ、飲んでください」的店の心意気を感じて素晴らしい。今も単品で健在の揚げ味玉は、その名の通り、唐揚げの衣をまとった味玉。ラーメンの出来上がりを、ビールを飲みながらつまむにはちょうどいい。

■大通りにひっそり佇む「年期店」

そこからさらに早稲田方面に向かう。大陸系中華がこの辺りでも幅をきかせ、セピアな町に極彩色の外観を輝かせている。どこも安くてそこそこ満足行くのだろうな。夜は学生のコンパ利用も多いかもしれぬ。そして、これまた派手な外装のドンキホーテの小型版ピカソの手前、この限界で一番タイムスリップ感があるのが、老夫婦の営む「宝美楼」だ。外に置かれたサンプルは乾涸びていて、この店が経てきた長い歳月をいやでも感じさせる。

中に入ると、壁には「喜」の字を二つ並べた、いわゆる双喜文の金色の飾りがやたらと貼りつけてある。これは新郎新婦が並んで喜んでいる姿を文字にした結婚を祝う図案で、本来は結婚式の時のみに使われたとか。南画風の絵なども飾ってある。

メニューにビーフンや粽ちまきがあり、焼きそばも上海と北京と手書きで書き分けてある。上海は柔麺だから、北京が固焼きそばを指すのかと思い、旦那に尋ねると、北京はソース味、上海が固焼きのあんかけだという。これは意外……。

値段は総じて安く、サラダとライス付きのセットメニューが概ね 650 円。天津ワンタン麺 800 円也が気になるが、ここは好物のレバニラ定食を選んでみた。おかずの量は多く、レバーも想像以上にたっぷり。全体的にやさしい味つけで、外食続きで高血圧気味のぼく

にはちょうどいい塩加減。

店の奥の路地には岡持が括り付けられた出前専用三輪車があったので、地元の人たちがけっこう利用するのだろう。早稲田通りから一步路地に入れば、古びたアパートが林立し、そこにはすでに学生の姿はなく、夫婦者や一人暮らしの年金生活者がけっこう住んでいるようだ。

■変わりメニューの多い老舗

さらに西早稲田交差点を過ぎると、左手に「ワセダ菜館」がある。いわゆる大衆食堂で、和洋なんでもござれの店なのだが、店名から最初は中華だったはずで、以前店のお母さんもそう話していたと思う。

この店では、いつも 420 円と良心的なビール中瓶で、充実の揚げ物のセット定食をまず皿だけもらって軽飲みしてしまう。肉じゃがやキンピラなどのサイドオーダーが大体 100 円台なので、それも 2、3 品注文。しげしげと壁に貼り出された短冊を眺めると、中華時代の名残りは、なすしょうがかバラ肉しょうが焼きにしか感じられない。この、なすしょうががまたビールに合うのだが。

さて、その早稲田通りを挟んで対面あたり、赤い看板に筆書きのような白抜きの文字で「ラーメンジャンボ」とある。ここもけっこう古く、前から気にはなっていたのだが、ずっとスルーしてきた。ところが最近、メニューを店外にも展示し、その安さとセット類の豊富さを強調し出した。

ラーメンに野菜やレバニラ炒めがセットになっているなんてこの店くらいでしょう。餃子 3 個付きのラーメンセットが同じ 600 円なら、ここはレバニラセットを選んで、ビールを飲んでしまいたいところ。しかし、餃子も試してみたかったので、ビールと同時にオーダー (3 個 250 円)。嬉しいのは自家製もやしナムルの入った、取り放題の器がどんと置かれることだ。これなら、ラーメン 450 円だけ注文する場合でも、野菜は補える。こういうところも学生街らしい優しさだな。餃子はやや大型で、なかなか肉肉しくもあって食べがある。

訪問した時間は折しも日曜の 19 時。3 卓あるテーブルの一つで、常連風の中年夫婦と大学生くらいの息子 3 人があれこれ皿を並べ、夕餉を楽しんでいる。その様子をチラチラ眺めつつ、さらなる注文への迷いが深まる。とにかく” 変わりメニュー ” がいっぱいあるのだ。

チャーハン・焼きそば丼、野菜雑炊、豆腐チゲ風のコウリャンラーメン、焼肉チャーハン丼、茄子の辛し炒めラーメン、冷やし豚キムチメン……。ふつうの冷やし中華だって「イロハラーメン」なんて呼んでいるのですよ。

豚肉と玉ねぎのカレー炒め定食かどちらかにするかで最後まで悩み、結局、野菜炒めを卵でとじたというジャンボ丼を選択。食べるうちに野菜からうまみのつまった水分が出てきて、ごはんを浸していく。こうして雑炊っぽくなったのを一気にかきこんだ。二日酔い

の時に食べるのによさげだ。

■あゝ、またしても名店が消えてしまった……

いよいよ馬場下町から南門通りを通過して早大の本キャンパスへ。そこに至るまでにまず、早大の生き証人を自認する長谷川正さん経営の「稲穂」に寄らねばならない。同店の創業は1959年。それまで茨城で繊維工場を経営していたが、「これからは『衣』より『食』と、政治経済学部で教鞭を執っていた叔父の薦めでこの地に店を構え、すでに50年以上になる。頼まれるままに商店会会長などの職を兼務し、早大関連の資料収集も続けてきた。

朝の5時過ぎにはスープの仕込みを開始。鶏ガラと豚骨、野菜や海産物をふんだんに入れた鍋を火にかけると、長谷川さんは6時にウォーキングに出発し、6時30分には戸山公園でラジオ体操をする。そして、11時には出汁ができ上がり、開店となる。「創業以来この方法で、昔馴染みの卒業生が久しぶりに来ると同じ味だと喜んでくれるのだという。

名物のタンメンのスープは少し濁っており、じんわり個性的。豚肉の他に、栄養士の娘さんの薦めで数年前から入れるようになったというマトンがコクを深めている。野菜は火がしっかり通ってくったりとなっているが、こういう穏やかなタンメンも悪くない。第一、これで450円はともかく安い。カリッと焼き上がった、野菜中心でニンニクの効いた餃子350円もビールが進む。少し前までそれぞれ50円安く、これで本当にやっていけるのかと他人事ながら不安になってくる。

今度の消費税増税でこの低価格を維持できるか、気になっていたところ、界限の学生向け就職セミナーを運営する会社のブログに「早稲田の名店、タンメンの稲穂さん、閉店か？」の記事が…。日付は3月5日。ほんの数週間前だ！ しばらく閉めていたらしく、ということ、以前、それこそ早大ウォッチャーとして取材させていただいたこともある長谷川さんの健康状態自体が優れないのかもしれない。他のメニューも試したかったのに、来れば、いつもあの独特のタンメンを食べていた。が、もう食べられないのだ。あれだけ卒業生に愛され、サロンのようになっていた店なのに……。後継者はそこから出ないのか？

夏目坂には「秀永」の早稲田店があったが、数年前に店主の健康問題で店を閉じた（前回参照）。大きめに切った豆腐をあんかけスープ仕立てにした溜豆腐や、野菜と肉がふんだんに入った四宝豆腐などの珍しい豆腐料理を看板にしていた「昇龍軒」も、主人のバイク事故を契機に3年前には閉店した。ふだんのぼくは刻々と変わる世相を追いかける仕事が多いのだが、本稿ではどうしても失われ行くものへのノスタルジーが前面に出てしまう。

■これぞ、中華屋のオムライス！

気を取り直して先に進もう。

早大正門前の一帯の鶴巻町は前世紀初頭、「清朝チャイナタウン」と呼ばれたエリアだった。早大通りを東へ向かって次の交差点「鶴巻小学校前」を左に曲がると、鶴巻小学校がある。その正門前辺りに、かつて早大の清国留学生のための第一、第二宿舎があり、周辺

には中華料理店、食品雑貨店、留学生が自主経営する清国式の理髪店などもあった。どの店先にも清国の国旗「黄龍旗」が高々と掲げられていたという。

まあ、その事実と直接関係ないのだが、ここにも「西北亭」と「早稲田軒」という、いかにもご当地らしいネーミングの老舗が生き残っている。どちらも今は学生より大学職員の利用が中心のようだ。

「西北亭」の餃子はジャンボ系だが、ハーフ（3個 300円）の用意があるので、まずはビールでそれを喰らう。餡は野菜多めでジューシーだ。周りを観ると、細かく刻んだニラとニンニクがたっぷり入ったチャイナチャーハンを頼む客が多い。店名を冠した西北ラーメン（もやしラーメンにウズラの生卵が乗っている）、肉あんかけチャーハンも気になりだが、「ビールの肴にもなるし」とニラレバ炒め定食 800円のニラレバだけを先に出してもらおう。これが相当な逸品。玉ねぎの甘みが十分に出るまで炒められ、焦げつきまでも味わいになっている。立ち所にビールを干してしまったので、間髪を入れずライスを出してもらった。添えられたスープはすっきりしながら深みもあり、しみじみとおいしい。これは大人の味である。

「早稲田軒」はメニュー豊富で、カツライスやカレーもある。ここではオムライス 620円に挑戦。これが少し変わっていて、チキンライスに薄く伸ばした卵焼きが、まるで UFO のような形状で乗っている。べっとりかかったケチャップを少し脇に避け、卵焼きをめくり、鶏の風味がしっかり感じられる濃厚なチキンライスを先に味わう。うん、これぞ中華屋のオムライスという風格。毎日食べても飽きないオムライスというべきか。オムレツライスというメニューもあり、中華の卵料理にこだわるぼくとしては、次回はぜひオーダーしたいといけな

■これぞ、中華屋のオムライス！

——といったところが、この日本最大の学生街の街場中華の様相。さらに早稲田通りを東に向かえば、「北京」というこれも老舗があるが、残念ながらまだ行ったことがないのでパス。その他、西早稲田のカウンターだけの店、「らーめん 30」も店名とは裏腹に一品メニューの充実した穴場店だが、今では夜の営業に傾注し、中華居酒屋として生き残っている。

最後になるが、もう 1 軒、長崎ちゃんぽんの店でも、実質は街場中華と見なすべき店をご紹介しておこう。場所は高田馬場駅に戻って、JR ガード脇の路地を入った飲食店ビルの地下にある「長崎飯店」だ。恐らく渋谷の道玄坂にある同名店の流れを汲み、肉肉しい焼売やえびゆば巻揚げなどの酒肴も豊富。夜になるとサラリーマンが円卓を囲んでいる。

ちゃんぽんの出汁は鶏ガラベースで、東京風にあっさりしていてうまいが、一人客の多くは、皿うどん（900円）の軟麺と揚麺の合盛を食べている。ぼくもそれを、手羽先煮込み 300円とともに注文。

これが優に 2 人前はあるすごいボリューム。甘みの強い餡は本場長崎風。牡蠣がその餡にアクセントを与えている。軟麺はロメスパ（路面スパゲッティ）風に、あらかじめ油で

炒められていてツルツルした食感。揚げ麺の方はパリパリで、両者のコンビネーションは抜群。

まずは、そのまま食べ、途中から酢、ソース、練り芥子の順に味の変化をつけていくが、なにぶん量が多いので、なかなか麺と餡の山が低くならない。「誰か手伝ってくれる人がいればな」と、一人メシの切なさが込み上げてくる瞬間だ。

やっと食べきると、満腹感が襲ってくる。「また、やっちまった」とメタボの腹をさするのだが、不思議と爽快感がある。つけ麺屋で並盛と同じ値段の特盛を食べた後に感じる罪悪感がないのだ。ぼくは今夜も街場中華をたらふく食べた——確実に明日への活力になっていると実感できるからだ。

【今回取り上げたお店】

- 天下一品高田馬場店 東京都新宿区西早稲田 3-20-4 金子ビル 1F
- 宝美楼 東京都新宿区西早稲田 3-1-6
- ワセダ菜館 東京都新宿区西早稲田 1-4-11
- ラーメンジャンボ 東京都新宿区西早稲田 2-4-25
- 西北亭 東京都新宿区早稲田鶴巻町 518
- 早稲田軒 東京都新宿区早稲田鶴巻町 537
- 長崎飯店 東京都新宿区高田馬場 2-18-6