

第7回 東京の中華ガラパゴス、大森をゆく——城南でのんびりギョービー（餃子&ビール）飲み歩き——

■油と脂

東京の城南といわれる、品川や目黒、特に大田区には下町的な光景が広がるエリアがある。羽田にも程近い、大森～蒲田界隈はとりわけそうだ。そもそも大田区の前身が大森区と蒲田区で、区の商業は大森駅と蒲田駅に、行政は蒲田駅に集中している。また、羽田空港は区全体の面積の3分の1を占め、付近には航空関連のあらゆる産業が密集している。

大田区はさらに、町工場の多さでも知られる。東京ガスが1909年に大森工場を設けて以来、都内最大の工場集積地を形成し、川崎市、横浜市とともに京浜工業地帯の中核を成しているのだ。2010年の工業統計調査結果では、従業員4名以上の工場数は1748軒（ピークの83年には5120軒）、従業者数は2万5314人でそれぞれ都内1位。工場の多くが生産用機械器具・汎用機械器具・金属製品など、機械金属加工を業務とし、製造品出荷額等は4730億3499万円で同じく2位。しかし、前年度まではそれも1位だった。

従業員数が4名を下回る零細工場も多くあり、それらを含めれば08年度の調査で、工場数4362軒（ピーク時9190軒）、従業員数3万5741人、製造品出荷額7796億円にも上る。これらの数字がなにを意味するかといえば、街場の中華をはじめとする大衆食の需要だ。汗と油にまみれて働けば、欲する食事はガッツリコッテリ系。油と脂は切っても切り離せない間柄なのだ。

■飲食店でも「仲間回し」？

今や蒲田名物となった羽根つき餃子は、駅周辺に現在3店舗（本店は休業中）ある。その中で、銀座や志木などに4店舗を展開する「你好」はその最古参であり代表格。79年に中国から帰国したオーナーの八木功さんが83年末に創業した。その後、「你好」も含めて四天王とも呼ばれる「歓迎」「金春」「春香園」などが後に続いた。

大森にも、その流れの店のひとつ「大連」がある。いずれの餃子も、蒸す時の水に片栗粉や小麦粉を少量加えた結果、焼き上げたあとパリパリした薄皮ができる。旧満州地方特有の作り方だ。

「大連」は大森駅の北口から徒歩10分ほどの距離にポツンとあり、かつては、その前と隣にも中華屋が軒を連ねていた。大森の街場中華の逞しさを感じたものだったが、うどんや天ぷらまで出していた「王味」^{ワンミー}はつい最近閉店。となると、「大連」のはす向かいで、塩鯖や鮭などの定食も提供する「開華楼」の存在感はいやでも増してくる。

平日の夕食時に「開華楼」を訪れると、“おひとり中華”の客だけでなく、幼い子ども連れの30代の夫婦、20～30代の娘2名と両親という構成の先客がいる。わざわざ一家で食べに来るのだ。こういう店は強い。

知己の編集者や大森在住の友人を伴っていたぼくは、ひとまず 150 円のピータン、420 円の餃子、480 円の焼売にビール大瓶 550 円を注文。餃子の餡は、薄い皮にはち切れんばかりの量。「肉感」の中に粗めに切った野菜の食感がいい。これを酢醤油に浸すように食べると、ビールが進む進む。焼売はトップにちょこんとカニ肉が乗って、麗しくもあり、かなりのヒット。焼売も「練り」より「肉感」の強いタイプだ。粗めの玉ねぎの歯触りも好ましい。

次に味噌レバー炒め 550 円を注文。ここは炒め系メニューの値段がほぼ変わらず、4月の消費税 8%増税後も値上げした形跡がない。玉ねぎや少量のピーマンとともに豚レバーがハードに炒めまわっていて、かなり濃い口の仕上がり。ライスが欲しいところだが、後で何軒か回るつもりだったので、ここはグッと我慢。味噌炒め系は白めしがあってこそなのだが、代わりにビールを”主食”にする。飲み助が揃ったせいかな、どんどん瓶が並んでいく… (笑)。

こういう、「ちょっとつまめて、しっかり食事」というニーズに応えてくれるのが、「大森中華」の最大の特徴。一軒で、飲んで腹も満たして、明日への活力を一気に補える、まさに「飲める大衆食堂」というわけだ。

和食系でもその手の店が南口のアーケードにある。「富士川」である。

この店の潔いところは、中華メニューがないこと。よって餃子もない（唯一ニラレバが中華メニューと言えそうか）。街場中華との棲み分けがきちりできているのだ。大田に特徴的な小工場は「仲間まわし」といい、それぞれ加工を回すことによって、一つの部品や製品を作り上げる。その補完体制とおなじものを、大森の飲食店にも垣間見た気がする。

■ひとり飲み中華に最適

飲める中華@大森の最高峰は、北口をやや大井町方面に向かったエリアにぼつねんとある「幸楽」だろう。この店の黄色い看板はまるで灯台の光。我々外様の飲ん兵衛には誘蛾灯のようにも見える。

まず 200~300 円台のつまみメニューが素晴らしい。その中から、スタミナ焼とうふ 300 円をチョイス。

豆腐が肉のコマ切れやピーマンと一緒に炒めてあるだけの一品なのだが、なんだろう、この旨さは……。醤油の風味が強く、適度な甘さもある。学生時代に冷蔵庫の残り物でちゃちゃっと作ったら、すごくご飯が進むおかずができたみたいな、いい意味でのイージーさにノックアウトされる。鳥肉と葱の煮込み 350 円もどちらかという和風味。ハイサーワー400 円も進むが、ライスも欲しくなる。

極めつけはチャーシューとトマトと生野菜盛り合わせ 400 円。「マヨネーズを添えますか？」と店のおねえさんに訊かれたので、迷わずお願いする。薄くスライスされた焼豚に甘タレがたっぷりかかり、つやつやのトマトにはあらかじめ塩もたっぷり振ってある。その横には、キュウリの薄切りとキャベツの千切りが盛られているのだが、おねえさんはそ

の脇にチューツとマヨネーズを注ぐ。子ども時代に母の郷里へ行くと、集まった親戚のママ軍団が日替わりで食事作りを担当していたのだが、朝は決まってこの取り合わせに近いサラダだった。もっとも焼豚ではなく、魚肉ソーセージかハム、それに茹で卵がスライスされて乗る。コイツをバタートーストと紅茶でバリバリムシャムシャと平らげるのが定番だった。しかし焼豚の場合、サラダをおかずにして、やはり白めしが欲しくなってくる。

味自慢の餃子 6 個 450 円は、この店では高級メニューの部類。皮は厚め。むっちり水が多めに蒸し焼きされ、餡の味つけは意外と上品。「羽根つき系」への対抗馬として無視できない存在だ。

ぼくは壁いっぱい貼られた短冊メニューを見渡すと、セット物も定食類も豊富で、独り者のぼくとしては、まさに「かゆいところに手が届く」お店。目の前のガテン系のあんちゃん、ゲソ天で小ビールをおいしそうに平らげ、オムライスも食べて、会計は 1000 円ちょっとなのだ。これは再訪を誓わざるを得ない。

■小ライスとセットで食べたいマーボ麺

テレビ東京の『モヤモヤさまーず』でも紹介された、大森海岸駅にほど近い「満福」は、看板のマーボ麺 800 円で知られるが、飲み中華としても使える店だ。釣り好きの店主が東京湾で釣ってきたというハゼの唐揚げ 400 円とサービスのお新香（独特の香味の糠漬けで旨い）でまずはビール。自慢の自家製「椿捲（と書いてある）」もイケるし、その他「とりあえずメニュー」も豊富。ロックアイスでキリッと締まったレモンサワーにこれら揚げ物がまた合うのだ。だから、「豆板醤を一切使わない」のがウリの、優しい辛味のマーボ麺になかなか辿り着かない。

そのマーボ麺だが、鷹の爪とニンニク、酢で味付けをするという。酸辣湯にも近い感じでじんわりと辛い。小ライスとのセットを勧められ、確かに白めしが合いそうなスープだ。が、既に前の店でたっぷり飲んでしまっていたので、ここは胃袋と相談して遠慮する。

こちらのご亭主、大変話し好き。『モヤさま』の大江麻理子アナが「そこに座った」なんて話を嬉々としてするのだ。その様子から、今は調理場を息子に任せ、ひと安心の様子が見て取れもする。翻って、大森界隈の小工場はどうなっているのだろうか。生産拠点の海外移転や後継者不足などで閉鎖が相次ぐ一方だというのが……。

■2本立ての前の腹ごしらえ

駅東口下りてすぐの「喜楽」も超老舗。ここは、餃子 350 円、焼売 400 円、鶏肉の醤油煮 250 円などで気軽に飲める。メはラーメン 550 円かタンメン 750 円、チャーハン 600 円というのが王道の利用スタイル。肉類にはしっかり下処理が施され、軽い衣が旨味をまとっていて、炒め物類は総じて高クオリティ。駅近ということもあり、つい「気楽に喜楽」という気分になりがちで、利用頻度は高い。

ところで、東京西部在住のぼくがなぜそう頻繁に大森に通うかといえば、西友の 5 階に

「キネカ大森」という名画座があるからだ。このプログラムは、遠路はるばる観に行く価値のものばかり。そのうち、映画鑑賞前の腹ごしらえ、鑑賞後の一杯のために出入りするうちに、この地の街場中華の懐深さに気づき出した次第である。

その「キネカ大森」がテナントとして入る西友の裏手には、黄色い看板に幌屋根のいかにも中華らしい風情の「龍鳳」がある。同名の中華居酒屋と系列のようだが、ぼくが行くのは元々の店のほう。ランチ時には、半ちゃんラーメンセット 700 円他、常時 600 円の定食が 3 品用意され、これらがライス大盛り無料なので 2 本立ての腹ごしらえに重宝する。ことに大ぶりの海老がたくさん入ったエビ玉子は、あっさりした味つけにふわふわの食感が絶品。排骨飯など本格派メニューもあり、奥深さを感じさせる店だ。

■家族で行きたい創業 60 年余の老舗

池上通りを池上方面に向かってしばらく歩いたところにある「三好」も、一人飲みに適した落ち着いた雰囲気。皮に厚みがあり、カリッと焼かれた大ぶりの餃子は、餡に下味がしっかりつき、かつ野菜の甘みが効いている。「まずはなんにもつけずにお召し上がりください」というのも納得だ。

ある日、ここにふらりと入ったぼくは、まず半餃子 3 個 200 円でビールを半分、もつ煮込み 450 円でもう半分と紹興酒の小瓶を干す。シメは「なすマーボー麺」だったが、これが柔らかな味つけで、かなりイケる。一品料理が手頃な価格のものばかりなので、ぜひ友人連れで出かけた。紹興酒も大瓶が 1300 円と、大変おトクなのだ。

一方、長崎新地の名店「紅山楼」にあやかっただのか、接点はあるとも聞く山王口の「紅山楼飯店」はちゃんぽんがウリの”総合中華”。ちゃんぽん・皿うどんはともに 790 円、野菜炒め定食やレバニラ定食も同じお値段。ハーフの餃子 3 個 330 円は軽く羽をまとしており、程よくまとまった味だ。ちゃんぽんはあっさり系で、具もキャベツ、もやし、さつまあげ、竹輪、豚肉、かまぼこ、イカ、アサリが入り、白濁したスープの薫りは本場を髣髴とさせる。家族連れで来て、一品料理を肴に紹興酒を呷りたい——そう思わせる店内の昭和 30 年代的本格中華の空気感が心地よい。

家族連れで行きたいというと、近辺では希少な本格中華の佇まいを保っている「満州里菜館」を外すことはできない。1952 年創業と界限では最も老舗で、長年近隣のサラリーマン層とその家族に支持されてきた。

ビールの突き出しは白ネギに肉味噌を掛けたものが出るのも珍しい。“大森名物”とも称される焼餃子 472 円の餡は、キャベツや白菜の代わりに玉ねぎのみじん切りが入る。これをニラやニンニクや豚ミンチとともに、特注で製麺所に作らせた薄皮で包むのだが、食感を考えて“ひだ”はあえてつけないのだとか。羽付きで外はパリッと焼かれ、玉ねぎのシャキシャキ感と甘みが活かしている。

餃子といえば、お酉様で知られる鷲神社傍の「博龍」はカウンターだけの小体な店。注文すると同時に皮に包んで焼き始める餃子 420 円は、スルッとストレスフリーで食べられ

る。餡の肉と野菜のバランスがよく、ビールに合うことこの上なし。キクラゲ炒め 700 円も油少なめでサラッと炒めてあるので、とてもヘルシーだ。ビールの後のシメはカレーチャーハン 650 円で決まり。ごはんや細切れの肉・野菜をパラッと炒め、エスビーのカレー粉を絡めて出来上がり。これがまた芳ばしくて、もう 1 本ビールが欲しくなってくる……。

■大森中華の白眉

最後に紹介するのは、ぼくが「大森中華」の最高峰と認定するお店だ。

ご夫婦だけで切り盛りする「千成飯店」は、ほぼカウンターだけの造り。下町にルーツがある暖簾分け系で、ピカピカに磨き上げられた厨房のステンレスが、そこで学ぶ流儀であり、「修行」の賜物といえるのだ。最近まで東小金井にも同名店があり、次回で紹介する「押上中華」編では、修行仲間のご夫婦が、同じ名で同じように繁盛する店を運営している。

ともかく、大森千成のご主人の、ひたすら真摯で素晴らしい鍋さばきを目の当たりにすると、思わず最敬礼したくなってくる。この鍋さばきで作られる料理が不味いはずがない。仕事帰りに「ここで一杯」というご常連が多いのも納得だ。

この店に来てカウンターに座ったら、美人のママさんが作ってくれたレモンサワーを飲みつつ、見事な焼き上がりの餃子 300 円を、理想的な味加減と野菜のシャキシャキ具合のニラレバ 700 円を、パラパラと香味豊かなチャーハン 650 円を堪能してほしい。話はそれからだ。そして、物語はまさに次回へと続く……。

【今回取り上げたお店】

■大連

東京都大田区山王 1-25-14

■開華楼

東京都大田区山王 1-23-21

■食堂 富士川

東京都大田区大森北 1-9-1

■幸楽

東京都品川区南大井 6-8-13

■満福

東京都大田区大森北 2-10-1

■喜楽

東京都大田区大森北 1-7-4

■龍鳳

東京都品川区南大井 6-24-14

■三好

東京都大田区山王 3-1-10

■紅山楼飯店

東京都大田区山王 2-1-8

■満州里 菜館

東京都大田区大森北 1-35-9

■博龍

東京都大田区大森北 1-25-6

■千成飯店

東京都大田区山王 1-4-3