

第8回 スカイツリーのお膝元 押上では大衆中華のバブルを迎えている？ 前編

■惜しまれつつ閉店した東小金井の「千成」

前回の森編で「千成飯店」を最後に紹介した。「ピカピカに磨き上げられた厨房のステンレス」が目を引き店である。

ぼくの家からほど近い東小金井にも「千成亭」という店があった。

東小金井は中央線の小さな駅だが、東京学芸大や東京農工大が最寄りにあり、学生向けの旨くて個性的な店が多い。洋食では、金沢にも普及し、かの「グリル満天星」のメニューにもあるベーキライス（炊き込んだピラフを炒めたもの）を出す「れすとらん岬」、名物のハンバーグを求めて昼食時には行列もできる「だんでいらいおん」、テレビ東京の「モヤモヤさまぁ〜ず」にも登場したシチューがウリの「キッチンブラウン」などである。中華では、油そばで知られる「宝華」や、これぞ昭和味を堪能させてくれる、小金井公園そばの「櫻華」などの名店が目白押しなのだ。

千成亭は中でもコスパに優れた店だった。ラーメンは 380 円。店内はカウンターと、奥に小上がりがあり、ジューシーで野菜つけに満ちた餃子とスッキリしたスープのタンメンが人気。カウンター越しに、店主の鍋さばきと、天井まで鏡面のように磨かれ輝くステンレス壁に見入ったものだった。グルメサイトで調べると、東芝府中のラグビーを取材した帰りの編集者や記者、解説者らがわざわざ途中下車して食べに来ていたという。それほど知る人ぞ知る名店だった。

しかし、同店は 10 年 10 月をもって惜しまれつつ閉じた。今の大学 4 年は（留年さえしていなければ）その味を知らないことになる。ぼくも 2～3 度行ったきりで、レバニラソバという気になるメニューを食い損ねたのが心残りだ。

■押上の 2 つの「千成」

「千成」と名のつく店は、大森のほか都内に点在する。そのひとつ、押上の「千成亭」は、小柄なご主人が一人で切り盛りする街場中華だ。ビールを頼むと、いい塩梅にゴマ油と塩の利いたゆでもやしのお通しがどっさり出てくる。餃子 360 円はカリッと焼き上がり、あんも気持ち強め。この 2 品でビール大びん 1 本はイける。次いで頼んだチューハイの焼酎が濃いめなのは呑兵衛にはうれしいかぎり。これなら居酒屋使いする客も多そうだ。メニューにもつ煮込み 350 円のあるのもそのせいかな。ラーメン屋の煮込みはスープが上等だから美味なのだ。下町中華ではおなじみのオムレツ 700 円は挽肉をたっぷり織り込んで、かつ、こんもり生野菜を従えて、それだけでビールを 1 本干し、さらにご飯のおかずとなり得る貫禄を示している。

実は押上には、もうひとつ「千成」のつく街場中華がある。押上駅を挟んで「千成亭」

の反対側にある「千成飯店」だ。

店内は4人がけの卓が4つ（カウンターはほぼ物置状態）。広いから寛げそう。黒い模造紙に白いインクで寄席文字のように書かれたメニューが堂々と掲げられていて、それがなんとも頼もしい。見ているだけで食欲がそそられる。

11時半から22時半までの通し営業だが、閉店時間を過ぎても空きっ腹を抱えた若いサラリーマンが引きも切らず入ってくるのを見ると、そこは鷹揚に構えているのだろう。

ぼくら（同行者2名の計3名）は、まず基本の餃子にビール、そして水餃子530円も旨そうなので注文。野菜と肉のバランスがよく、大ぶりで食べ応えがある。続いて、ポークライス700円が気に入り（千成亭にもあった）、それとあんかけ焼きそば750円をオーダー。ポークライスは銀座の「萬福」などにもあるが、鶏肉より豚肉が安かった時代の名残か、わりとあちこちで見かける。昭和30年代にブロイラーが普及する以前は、鶏は豚より明らかに高価だったのだ。ぼくは鶏も豚もどちらも好きだが、味わいは豚のほうがより濃厚。焼豚を入れる店も多いが、こちらは豚のコマ切れ。焼きそばは期待通りの味。軽く焦がした麺を濃い野菜あんがこれでもかとはばかりに覆う。どちらも最高のビールのお供である。

東小金井千成の焼きそばはもっとあっさりとした味つけだったから、押上千成（飯店）の方は大森千成に近い気がするが、もう少しいい意味でベタな味つけだ。

■「千成」のルーツ

会計の時、女将さんに千成の歴史について訊いてみた。

ぼく「東小金井にも千成という店がありましてね……何年か前に閉店したんですが」

女将さん「ああ、あれは私らの兄弟子の店ですよ。体を壊しちゃってね…。へー、そっこのほうからいらしたの」

ぼく「ええ。でも、大森にもあってよく行くんですよ。厨房での夫婦のコンビネーションがよくて、ステンレスもピカピカで、こちらもそうだからなにか共通項があるのでは？と思ってたんです」

女将さん「えー？ あの人らは私らと同じ中学の同期ですよ。新潟のね、山ん中。みんなして集団就職で出てきたのよ。そおう、金の卵」

そして、女将さんはそもそも揃って平井の店で修行したこと、押上・千成亭は女将さんの旦那さん、つまり押上・千成飯店のご主人のお兄さんがやっているのだと話してくれた。

「あっちはもう夜は一人でやってるでしょ？ 昼は義姉さんが手伝ってるけど。息子も継がないそうだし、それはウチも同じだけど……。厨房をきれいにするのは、まあ、平井の先代のしつけ。前は東京でももっとあちこちにあったのよ」

千成とは「数多く群がって実がなること」。つまり縁起のいい言葉で、秀吉が馬印にした千成瓢箪で有名だ。他にも千成を名乗る飲食店は多いが、東京の下町エリアで「千成といえば中華」だった時代もあったということか。そして、その味は調理場での作法ごと受け継がれていた。この所作や振る舞い、しきたりといったものは、学校や企業を取材するに

あたって、ぼくが一番こだわっていることだ。

フランスの社会学者、ピエール・ブルデューが経済資本に対抗して唱えた「文化資本」は、再生産される文化的所産総体をいう。それは『大辞林』によれば「言葉づかいや行動様式など身体化されたもの、絵画や書物など物として客体化されたもの、学歴や資格として制度化されたものの三つの形態をもつ」もののこと。その中で、最初の「言葉づかいや行動様式など身体化されたもの」は、さまざまな場面で確認できる。

例えば、平井の千成で仕込まれた中華鍋の扱い。みな几帳面に揺すり、カツンカツンとお玉との接触音が実に小気味よく響く。その後ろ姿は、ロックのギタリストでいえば、エリック・クラプトンやカルロス・サンタナのように優雅ではない。しかし、ロリー・ギャラガーやAC/DCのアンガス・ヤングのプレイのようにエネルギッシュだ。

街場の中華屋でそんな流儀の伝播を見ては、ガツガツと喰らい、舌鼓を打ちながらも、ぼく自身、家庭や学校でいったいなにを学び、受け継ごうとしてきたのかと思いつくのだ。

■まだ見ぬ「平井千成」

押上「千成飯店」の女将さんの話に出てきた平井の「千成飯店」は、現在2代目夫妻が切り盛りし、「安くて旨くて愛想がいい」と地元では愛されているという。そして、「店内古いながらも、綺麗に片付けられていて、清潔です」とのこと。味噌ダレの焼肉定食が看板と聞けば、大森「千成飯店」の焼肉丼の憎らしいほど食欲を刺激する味つけが連想される。

平井といえば、今もライオンの研究開発本部があるが、かつては同社の本社や工場をはじめ製造業が盛んで、特に中小企業が多かった。関東大震災後に都心部から被災民が移住し、駅の南口には花街もあって、オイルショック前後まではその面影も濃厚だった。今はだいぶ寂れた印象で、多分にもれず、駅前には大陸中華の進出が目立つ。

大森や押上の千成飯店に伝承された、「ステンレス磨き」からは往時の平井の隆盛も透けて見えてくる。活気ある店に人は集まり、そこには客のためだけでなく、店員も気持ちよくキビキビ働くためのルールがあったのだ。その伝法の大本は平井にあるのだから、近々レポートせねばなるまい。

■超近代と自主制作系演歌歌手のミスマッチ

食べログ等のグルメサイトで押上周辺の街場中華の店を見ると、軒並み多くのレビューがついている。ぼくが『東京B級グルメ放浪記』（光文社知恵の森文庫）の取材でこのエリアに通った2010年前後には、それらのサイトに掲載されていなかった店がかなりの数に上る。“東京スカイツリーバブル”のおかげか。

その「とうきょうスカイツリー駅」（かつての業平橋駅）は、押上から東武伊勢崎線で浅草方向に1つ目。

界隈の街場中華では、「復興軒」が最古参。店名は関東大震災後の復興を祈願してつけら

れた。したがって創業は約 90 年になるのだが、近年リニューアルして店内はピカピカ。女将さんによれば、「(東日本大) 震災の後、その名に惹かれて来るお客さんも多いですよ」とか。餃子 350 円は珍しい両面焼きでこんがり、生姜とニンニクの風味や野菜の甘さが前面に出ていて、すこぶる旨い。ホルモン (炒め) 550 円も丁寧に下処理がされているのだろう、クセがなく柔らかで、ビールが快調に進む。ふんわり辛みも控えめの広東風のマーボ豆腐 600 円を、さっぱり仕上がったチャーハン 650 円に絡めながら食べるとなかなかイケる。お供のスープもスッキリと美味で、下町中華のよさをしっかり保っている。

復興軒の対面にある「ありあけ」も外観が新しく、いかにも入りやすそうな印象。が、扉を開けてビックリ。ご主人の有明貴志さんはいわゆる“自主制作系演歌歌手”のようで、店内にポスターがベタベタ貼ってあるのだ。公演で出払うことが多く、ぼくが訪れた日も女将さんが一人で切り盛りしていた。

ともあれ、看板と銘打つちゃんぽん 900 円を注文。ぼくはちゃんぽんに目がないのだ。あさをメインに魚介系の具材がたっぷり入っており、それがあっさりとしたスープのコクを深めている。中華風おかゆなどもメニューにあり、同じスープだろうかと思ってしまう。後で気づいたのだが、カウンターにゆで卵がカゴに入れて置いてあり、勝手に取って食べてよいのだとか。麺類にはサービスでもれなく小ライスがつくから、ゆで卵を加えると、麺類の値段だけで「麺定食」が味わえる。見かけの入りやすさの奥にずいぶんといろんな「流儀」がしまい込まれている店だ。

■街場中華でさわらの味噌漬けを肴に深夜酒……

次回も押上周辺の街場中華を巡るので、今回はさらに 2 軒の駅前店を紹介するに止めよう。

ソラマチの北側すぐの「精龍軒」は、姉妹と思しきベテランのおねえさん 3 名で営んでいる。ニラレバラーメンにもそそられたが、ザ・支那そば的ラーメンにありつきたい気分だったので、半チャンセット 750 円をオーダー。コシのある黄味がかったちぢれ細麺に、透明な脂が膜を張ったスープの青菜の緑……彩りが女性的だ。ナルトの紅白が目には鮮やかなチャーハンには紅生姜がちょろっと添えられ、卵の炒め具合も固めでぼく好み。営業時間が 20 時までと早じまいなので、早めに行くことをお勧めする。

その並びの「太楼ラーメン」は対照的で、深夜の 12 時過ぎまで客がいれば開けているため、遅くまで常連でひしめき合い、棲み分けができています。コの字のカウンターだけの店で、母娘がテキパキと調理する。小ぶりの餃子 (300 円) と小皿 (もやしのナムル風) がセットになったお得な乾杯セット 500 円があるので注文。生ビールをゴクゴクしつつ、ポークソテーに心揺さぶられながら、その日の限定メニューであるさわらの味噌漬け 450 円を焼いてもらう。そして、青汁ハイ 450 円に珈琲ハイにジンジャエールソーサー (ともに 400 円) とどんどんと飲んでしまう寸法。ここは中華というより、一杯飲み屋の風情だ。

気がつけば夜も更けてきた。♫はカレー野菜ラーメンのつもりだったが、ここは酔客の

ほとんどが注文する看板の太楼ラーメンを注文。鶏ガラベースの醤油味に中細のちぢれ麺。具はチャーシュー、メンマ、ワカメの他、豆もやしと肉そぼろが入っているのが珍しい。これが醤油とニンニクで味つけされ、それ自体芳ばしく、また、スープに変化をもたらしてくれるのだ。

腹は満たされたが、まだ飲み足りない気分。この空間が心地よいからだ。客とのやり取りにも情味が溢れ、酔っぱらいへの優しさを感じる。家に帰っても待つ人もない独り身。もう一杯飲んで帰ることにしよう。

【今回取り上げたお店】

■千成亭

東京都墨田区押上 1-37-8

■千成飯店（押上）

東京都墨田区押上 1-12-3

■千成飯店（平井）

東京都江戸川区平井 2-25-15

■復興軒

東京都墨田区押上 2-1-1

■ありあけ

東京都墨田区向島 1-29-10

■精龍軒

東京都墨田区押上 1-16-11

■太楼ラーメン

東京都墨田区押上 1-16-7