

第9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？ 後編

スカイツリー建設を陰で支えた街場の中華

前回に引き続き、12年5月に開業した、世界一高い電波塔「東京スカイツリー」がそびえたつ押上界隈の街場の中華を紹介する。一帯は今、観光客が押し寄せるが、建設時は作業に従ずる多くのスタッフでどの店も賑わっていた。

腹が減っては戦ができぬ。建設を受注した大林組によれば、監督や作業員たちは約700人。といっても昔のように宿泊用の飯場はなく、全員が現場に通勤していたという。

この大人数の健康管理は、建設を順調に進める上でも重要だ。翌日まで残るような深酒は困るので、そのため事務所には血圧測定器とともにアルコール測定器が備えてあった。

そして午前7時45分に朝礼、作業開始8時、昼食は12時きっかり、終業は概ね17時。そんな毎日が、着工の08年7月から竣工の12年2月末まで続いた。昼食がなによりの楽しみになるのは当然だ。

もっとも、現場ではデリバリーの弁当を食べる人が多く、家から弁当を持って来るのは少数派だったという。いずれにしても、弁当の利点はすぐに食べられることだ。食べ終わったら、軽く昼寝をし、午後の作業に備えることができる。

だが、毎日が弁当では飽きてしまうし、たまには気分転換に仕事場の外にも出たくなる。そんな彼らの大きな力となったのが街場の中華だったのだ。

スカイツリーの開業後、これらのお店を訪れる人たちがマメに食べログにレビューを載せたおかげで、広く知られるようになった店も増えた。しかし、実際に店の人たちに訊くと、やはり建築期間の昼のほう遥かに混雑したという。延べ人数でいえば、700名のうち半数が月20日、外食をしたとしても7000名。それが3年半は続いたのだから、約30万食がなんらかの形で近隣の飲食店で昼食時に提供されたことになる。

次第に常連となってくれるガテン系の新客に、大盛りを頼まれなくても気前よく飯を盛った店主もあったろう。また客のほうでも、店主夫婦との世間話や、そこで手にするスポーツ新聞も息抜きとなっただろう。

この感覚は、ナショナルチェーンでは味わうことはできない。どちらを選ぶかはむしろ個人の自由だが、ぼく自身は食事をホスピタリティやエンターテインメント性を含めて、どうしたって街場の中華に通うわけである。

街場の中華にはエンタメがある！

そう、街場の中華のエンタメ性はまず、厨房が見えること。前回書いたように、厨房の中のギタリストを想わせる調理人の所作に見とれつつ、料理の到着を待つこともしばしば

ある。その点で、ナショナルチェーンでも「餃子の王将」は正しい。ほとんどの店で厨房の仕事ぶりが見える店内の造りになっている。

さらに、そこへいかにも昭和テイストにあふれた白地に赤字の暖簾、ピンクやオレンジの卓、赤の背もたれとシート、黒パイプ椅子で迎えてくれたら、ぼくは“街中”に来た！という満足感を味わえる（“街中”とは街場の中華の略）。また、これは店によって多少の違いはあるが、メニュー表を見ずともなにか食えるかわかる、壁いっぱいの（時に満艦飾の）短冊、あるいはパネルを見ると、興奮もMAXというところ。高級店には決してない造作だ。本連載が一冊にまとまる際はぜひ、そうした街場中華の「意匠」の豊かさをプチ写真集にして織り込みたいと思うほど、ぼくはギャラリー、いや食のシアターとしても街中に焦がれている。

そんな一軒が押上にもある。「上海亭」だ。

店に入った途端、輝く黄色のメニューパネルに目を奪われる。美術的にも素晴らしい。正確に記せば、店に入って左手の黄色の付け替え式パネルは、右と左の両サイドが上下2段に分かれ、中央は1枚の大パネルがかけられるようになっている（これはあまり見かけない作りだ）。2段組みの小パネルには単品やつまみ、マニア心をくすぐるちょっと珍しい定食類を表示しており、中央はおそらく一押しの定食がドーンと巨大な文字で主張する。

油污れ防止のためビニールで覆われた白い紙ボードで麺類と丼物、点心などが掲示されている。店の右側にはダメ押しで、それらが一部、やはりパネルと短冊で掲示され、左右で違いがないか、キョロキョロしてしまうが、いずれにせよすごい数だ。中華ばかりではない。ミックスフライも焼魚もイカバター焼きも「とんじる」（と表記）も食べられる。大衆食堂としての心意気がこれだけのメニュー数となって現れるのだ。

ある日は、基本の餃子（420円）、焼売（400円）、モツ野菜炒め（550円）、ソース焼きそば（680円）と4品ほど頼んだ。ビール（大瓶 650円）を頼めば、自家製お新香もつけてくれる。

こちらは餃子が上質だ。うっとりするほど見た目がきれいで、皿だけとれば、高級店にいたみたい。味も高級店にひけをとらず、焼きもしっかり入って、カリッと皮のもっちり感を強調する。餡は野菜が主体で、甘さが絶妙に引き出されている。焼売も手作りで、値段から想像したより肉々しい。やはり玉ねぎの甘味が効き、干し椎茸が薫る、なかなか本格的な一品だ。中華屋のソース焼きそばは下町ではわりとメジャー。ラードをしっかりまわって、屋台の鉄板焼きそばのパサパサ感に慣れた舌には快い。ビールがぐいぐいと消費されてしまう。

時計はすでに19時45分を指しており、おそらく粘ったところで30分以上はおれまい。押上は前回にもお伝えしたように、昼営業や出前に力を入れるお店と夜の飲みにも力を入れる店の二派に分かれる。「上海亭」は完全に前者なのだ。

スカイツリー駅側の「甘太樓」もそう。創業50年にはなる老舗の「甘太樓」は、オーソドックスを極めた優しい味が持ち味だ。麺類は細・太2種から選べ、素朴なラーメンにち

よこんと乗るウズラの卵が愛らしい。既出の千成飯店同様、厨房がピカピカに磨き上げられていて、清潔感にあふれている。

世界の本墨打王が育ったのも押上

「上海亭」から錦糸町方面に南下すると、王貞治の実家だった「五十番」がある。

王さんの両親が、当時の東京府吾嬭町（現在の墨田区八広）にあった中華料理店「五十番」を屋号ごと居抜きで買い取り、そこで初めて店を開いたのは、昭和3（1928）年のこと。昭和13（1938）年には近くの吾嬭町西六丁目の表通りに面した20坪の土地に2階建ての立派な店を建てて、世界のホームラン王はここで誕生している。同店は45年3月10日の大空襲で焼けてしまうが、11月には再開。翌年暮れに王さん一家は業平橋二丁目（現業平二丁目）へ移り、これが通称「押上の五十番」の始まり。その後、一番弟子だった関五一さんが、王さんの父親・仕福さんから店を譲り受け、厨房の火を80年以上も守り続けている。

ちなみに、「吾嬭町の五十番」は王さんの叔父、すなわち王さんの母親・登美さんの弟の川口二郎さんが後を継いだ。昭和44（1969）年に中華から洋食に業態を切り替え、「50BAN」として現在も続いている。

押上五十番に最初に行ったのはもう20年も前のこと。ずっと休業中だったようだが、「最近復活した」とネットの地域板に書き込みがあった。が、ある晩行ってみると、夜営業はしていないのか、あるいは相当早く閉めてしまったか、すでにシャッターが下りていた。…これは出直す他ない。

押上五十番の看板メニューは肉そば600円。肉そばとはイコール、肉が多めのタンメン。ちなみにタンメンは500円。ぼくが行った20年前は、現在400円のラーメンがまだ250円か300円だった。福岡のヤフオクドーム内に王貞治ミュージアムでも「肉そば」を味わうことができる。

ワンちゃんの豪快な空振りのように五十番にはフラれてしまったが、お蔭でもう一件、気になる店に入ることができた。その「**中華厨房かたぎり**」は、ラーメンがメインだが、つまみも充実している。21時には閉まるのが、深夜族のぼくには残念！

開口一番、ビール（中瓶500円）に、短冊で目についた牛すじ煮込み（420円）を注文する。これが抜群にウマイ。ラーメンスープで煮込んでいるからで、すっきりした塩味ながら、臭みはなく深い。麻婆豆腐（500円）は広東風で辛みを抑えていて、スープのよさを料理で味わうには格好だった。餃子も野菜がメインで軽い食感。300円とはありがたく、ラーメンとセットで食べたい一品だ。

しかし、ここはラーメンではなく、他店では見たことがない「ゆずチャーハン」（630円）を頼む。それにしても、なんでゆず？

女将さん曰く「私が好きだから。賄いで試してみたらおいしかったの」——なんとシンプルな答えだろう。ゆずは、冬場は生の皮をそのまま削り入れ、それ以外の季節は冷凍保存しておくという。想像を超える量を炒飯に投入しており、焼豚や炒り卵の味を引き立てて、かなり和風な味わいになっている。実に芳ばしく美味。普通の炒飯は600円だから、30円高いだけでまったく違う世界に誘ってくれる。賄いから生まれた傑作だ。

押上には街道沿いに、「ラーメンボリューム」「ラーメン村」など、ラーメンを前面に押し出すつつも、他の中華メニューの充実する店が多い。「ラーメンえのき」も、店名に「ラーメン」を冠しながらも、実質は中華居酒屋の趣。まさに地元の人たちのオアシスで、ぼくが近所に住んでいたなら入り浸ること必至のBグル聖地である。ここもまた、店内の至る所にメニューが貼り出され、こちらの記憶力を試すよう。テーブルにはぎっしり書かれたメニュー表も置かれているが、そこにはない品もある。

女将さんに勧められた鮭のカマ焼き(550円)は、“えらいこっちゃ”な量。イカのバターにんにく炒め(500円)や「油揚げ焼いただけ」(150円)なる一品もオーダーし、焼酎のやたら濃いホッピー(350円)を呷ると、ここが中華屋かどうかということなど、もはや、どうでもよくなる。しかも、お替わりの焼酎は100円だから、センベロ(千円でベロベロ)どころではない。大体、サワー類が3杯飲めて小皿2品が付く「お得!晩酌セット」が1000円ですよ。来客1人1回限りのその権利をすぐさま行使した。

ぼくは、押上とは都心を境に真反対の東京西部の住民だが、居着きたくなるほど楽しい店だ。

厨房は女将さんの息子さんが仕切る。その息子さんの名前を取ったメニューが「あきちゃん焼き(500円)」。要はお好み焼きだが、けっこうなボリュームで♫の役割を果たす。そして、小一時間もここに滞在すれば、もう「えのきファミリー」の一員だ。

「昭和度」抜群に高き、押上中華の夜は更けて……

押上駅近くで23時までやっている「**来華**」も麺類主体の店。ニラ玉(350円)が酒のつまみにはオツで、見事なキツネ色に焼き上がった餃子(400円)ともども、ビール(中瓶580円)を進ませることは確かだ。♫の炒飯(600円)にはたっぷりの紅生姜(これは押上の中華にほぼ共通して言えることで、「かたぎり」でも「えのき」でもそうだった)。

さらに押上には、「**紅華**」という深夜1時近くまで開けている奇特なお店がある。ここはスナックの居抜きといった雰囲気からして、妖しげな大陸系中華の系統かと思いきや、いざ入ってみると、ピンクのコック服を着た年輩のママさんが迎えてくれ、酒の場に相応しい華やきがある。

ここまで辿り着く頃にはだいぶ街中ハシゴ酒を重ね、ぼくはかなり酩酊状態。それでも、仕上げのビールを頼むと、お通しに冷や奴の昆布の佃煮乗せが出てきて、まずそちらを一気に啜ってしまう。餃子(6個500円)はふっくらと包んであり、ニンニクやショウガが

歯に当たる感じがかなり本格中華寄り。ニラそば（900円）は、スープに細かく刻んだニラが浮かんでいるだけでなく、ニラ炒めまで乗っている。野菜不足の一人身にはありがたい。鶏ガラスープは透明感にあふれていて、シンプルなラーメンもぜひ食べてみたい。次に来る時はそうしよう。

こうした下町の「街中」を巡ると昭和の気分に入れ、酒の勢いで懐かしの昭和歌謡を1曲歌いたい気分にもなるのだが、あたりにカラオケ店は見当たらない。ぼくは慌てて終電に飛び乗り、西東京までの長い道中、心の中で昭和歌謡を口ずさむしかないのだ。

【今回取り上げたお店】

■上海亭

東京都墨田区業平 5-9-4

■甘太樓

東京都墨田区向島 3-46-13

■五十番

東京都墨田区業平 4-8-6

■中華厨房かたぎり

東京都墨田区横川 3-10-7

■ラーメンえのき

東京都墨田区横川 4-8-23

■来華

東京都墨田区押上 1-27-1

■紅華

東京都墨田区押上 3-3-5