

第10回 どこまでが池袋でどこからが板橋？～東武東上線下板橋界限は街場中華の勝手に保存地区だった！ 前編

■知らない街の未体験の味に震える旅

『遠くへ行きたい』という名曲がある。作詞は永六輔、作曲は中村八大のコンビ。ジェリー藤尾の歌唱で有名だが、1970年に読売テレビの旅番組のタイトルとなってからは、いろんな歌手がカバーしている。

ぼくがおよそ都内に限ってだが、街場の中華巡りをしている時、つい脳裏に流れるのもこの曲だ。やっていることは安手のグルメ番組みたくても、知らない土地を歩き、固有の風習に触れ、わずかな旅情に浸っては、独り身の気まますを謳歌している。

さて最近、池袋から東武東上線ではほんの2駅というのに、ぼくは自分の不明を恥じるほどにそんな小さな旅を満喫した。下板橋の街場中華を回ったのだ。JR 埼京線でいうと1駅の板橋、少し離れるが、都営三田線でいえば巣鴨から2駅の新板橋である。

“旅”のきっかけは、20代の頃に雑誌編集をしていた当時の仲間で、今はグラフィックデザイナーをしている旧友Mの「中華屋を巡るなら板橋は外せないよ」という一言。彼の仕事場は目白にあるのだが、この界限の中華屋をよく利用するらしい。Mには、10歳以上年の離れた恋人がいて、彼女の住む下板橋の飲食店をも荒らしているというわけだ。

Mはぼくと同じく無駄なことに頭を使うのが得意で、下板橋界限の街場中華のメニューから定休日、混んでいる時間帯までの確なアドバイスをくれた。それなら、ぼくがよく行く池袋からほんの一駅二駅、ちょっと足を伸ばそうとなったのだ。

しかし、ぼくのような西武池袋沿線住民（ひばりヶ丘在住）は、まず東上線自体に乗らない。およそ西武線と並行に走り、あっという間に埼玉にアプローチしてしまう路線が東上線。そちら方面に用事があっても、まず池袋線の駅から広がるバス網でカバーできてしまう。

東武東上線が走る東京とはすなわち、豊島区と練馬区がほんのちょっとであらかた板橋区。つまり池袋と次の北池袋、そしてなぜか下板橋は豊島区で、後は上板橋と下赤塚に插まれる東武練馬以外、成増までの10駅中6駅は板橋区だけを走る電車なのだ（ややこしいことに、下板橋・中板橋・上板橋の上中下が連続しておらず、その間に「大山」と「ときわ台」の駅が入り込む）。

30年ほど前の名画座全盛期には、上板橋東映という劇場まで、たまにひばりヶ丘の自宅から自転車を漕いで出かけたが、帰りになにを食ったかほとんど記憶にない。映画とセットで楽しみにして出かけるほどの、強い動機づけにならなかったのだろう。もしそうでなかったら、色気より食い気の性分、忘れるはずがない。

念のためと Google で検索すると、「ニュー上海」という店名にピンと来るものがあつた。姑娘のカットシートをあしらったドアがチャーミングな外観もだが、適度に日本化した本

格系といったところで、学生には値が張ったという印象とともになじみがあった。「こだまや食堂」という、当時から年季の入った定食屋も今なお健在とは驚く。ここも看板には「中華」と謳っている。

ネットというのは恐ろしい。埋もれていた記憶をかくのごとく呼び覚ます。やはり今も営業を続ける「共栄軒」ではニラソバを食べ、結構満足したことを思い出した。しかし、当時のぼくにとって、街場中華は通りすがりの存在で、「共栄軒」もそれっきり行ったことがない。が、街場中華の魅力に目覚め、いろいろな店を巡るようになった今では、そのニラソバの味の記憶が、上板東映で観た映画の記憶とともに甦ってきそうになる。

■理想のホームメイド中華を発見！

おっと、「下」の前に「上」の話をしてしまったが、まずはまるっと板橋、ご勘弁願いたい。どうしてターミナルの池袋に近い、より都心側を「下」と呼ぶのかというと、石神井川のより下流だかららしい。しかし、中板橋・上板橋は地名にもあるが、下板橋の辺りは豊島区池袋本町と今は呼んでいる。そして、東上線の起点もそもそもこの駅だった。

そんな“鉄分”たっぷりのチャットをついしてしまうのも、初めて降り立った下板橋の駅がまるで地方都市に行き、第3セクターに乗り換えたかのような寂れ感を漂わせていたからだ。夜ともなると、ここが池袋から歩けるエリアとは到底思えないほどに暗い。ひとまず商店街を突き抜け、北池袋と中間地帯にある「二木亭」へと急ぐ。ここは通し営業だが、20時までと閉店が早い。しかも、事前に電話で問い合わせると19時半までに入っしてほしいとのこと。ホームページまで開設しているのに、商売っ気がないのだ。

濃い紺色に赤字の中華屋らしくない暖簾をくぐると、店内はスッキリと清潔で、美人の女将さんの性格が伝わってくる。L字型のカウンターは10数席ほど。そして、4人がけのテーブルが3卓ある。広からず狭からず、夫婦2人で回すのにちょうどいい加減だ。が、メニューは豊富で、通常の餃子以外のオリジナル餃子が4種揃う。野菜を皮に練り込んだ菜皮（サイピー）、その赤唐辛子版の激辛（ファイアー）、ニンニクにピリ辛。その晩は菜皮と激辛を試してみた。

菜皮の野菜は人参、黒胡麻、パセリ、パプリカ、ほうれん草の5個。具材にもそれぞれの野菜が入っており、皮はコラーゲンで仕込むのだと説明書きにある。これで360円は破格だ。風味の点でいえば、本格中華でもよく提供する黒胡麻にインパクトがあり、人参の甘く優しい口当たりも気に入った。が、ほうれん草がやはりおいしく感じる。ロシアのラビオリのペリメニを彷彿とさせ、サワークリーム添えて食べてみたくなった。

一方の激辛はなるほど皮がオレンジ色で、唐辛子の粒が透けて見える。こちらが辛い物好き過ぎて感覚が鈍磨しているせいか、「ファイアー」というほどでもないが、ラー油要らずは、持ち帰りファストフードとしてのポイントが高い。

さらにこちらの看板は「中華ちらし」（訪問時は増税前で570円）。北海道は十勝の郷土

料理で、都内で出すところは滅多にないのではないかな。要は肉野菜炒め丼だが、中華丼と違って汁気がなく、添えられた紅生姜の効果もあり、とてもさっぱりと食せる。イカや炒り卵が芳ばしく、甘じょっぱいのがどこかおやつ感覚で、餃子とともにビールの当てにするにはバッチリだ。

店内には帯広出身の TBS の安住紳一郎アナウンサーが司会を務める『ぴったんこカンカン』の収録で訪問した際の写真が飾ってある。一緒に写っているのは札幌生まれの俳優の大泉洋だ。ぼくは以前安住アナに取材を申請し、多忙のために断られたことがあるが、まこと丁寧な詫び状を頂戴した。そんな実直な彼がこれを食べるとニンマリしてしまうのかと思うと、よけいに美味に感じられる。

道産子でない様子のご亭主に訊けば、中華ちらしを初めて食べたのは小樽だったとか。ぼくはというと、北海道に数回しか行っておらず、当たり前のようにジンギスカンや味噌ラーメン、イカそうめんやイクラ丼といった名産に舌鼓を打っていたので気づかなかったが、わりと全道に普及しているメニューかもしれない。

そして、メニュー豊富な「二木亭」には、さらなるキラコンテツが控えている。閉店間際でも快くオーダーを受けつけてくれるので、心を大きくしてそれもオーダー。まるでフードファイター・モードだが、620 円と激安なのでハードルも下がってしまう。それがなにかといえば……カツラーメン！

たまに他店でも見かけるメニューだが、こちらのはネギと細メンマとニラの炒めがトッピングされ、カツの衣も薄くクリスピー。「肉の万世」や渋谷の「亜寿加」名物の排骨麺にも近い。が、スープはよりさっぱりと食べやすく、するすると平らげてしまった。昼めしなら、これに半ライスをつければ完璧だろう。

ほっこりした甘味が完全にすき焼きテイストな肉豆腐卵入り（単品 480 円）といい、どちらかというと和の傾向の強い中華で、シニアにも喜ばれるに違いない。だから、これでもかと胃に詰め込んでも、あまりもたれないのだ。

■青春の味にひよんなことで再会

北池袋の駅前にある「**亜細亜**」には、「インディアンライス」というメニューがある。その名を聞いて、一部の人はピンと来るかもしれないが、亭主は池袋や大塚にある洋食の名店「キッチン ABC」で修行したようだ。ここは条件反射で、その看板メニューを注文する。

料理ができあがる間、店内を見渡すと、店頭ウィンドウの料理サンプルの中には初代ファミコンがディスプレイされ、カウンター上に黒電話が置かれている。この雑然とした雰囲気の妙な居心地のよさはなんだろう。大井町の洋食店「ブルドッグ」もこんな感じだ。なんだか実家で食事をしているような……。

もっとも故郷もなく、母を約四半世紀前に亡くしたぼくにとって、その実家は今、紆余

曲折あって一人で暮らしている自宅。そんな懐かしさもバーチャルでしかないのだが、それでも郷愁をくすぐられる。そして、食べるのがわが青春の味、インディアンライスなのだ。

インディアンといってもカレー味ではない。"肉と野菜の洋風卵とじライス"であり、豚肉の細切れとピーマン、玉ねぎと一緒に炒められ、卵とじになっているものが飯に乗っかっている。つまりは炒めた他人丼と見なしてもいい。この肉野菜炒めにニンニクを利かし、生卵がポトンと落としてあるのが「オリエンタルライス」。その名の由来も今となると辿りようがない。しかし、世の中、解明できない謎もあってよいじゃないか。

ABC 本店の伝票に「亜細亜」もグループ店として記載されているようで、オリエンタルライスも提供している。やはり系列の洋包丁でも有名な、肉と豆腐を甘く煮込んだジャンボ焼きもある！ では、この店オリジナルの一品がないかとメニュー表を眺めると、中華を名乗る手前、当然、麺類が豊富だ。しかも、「鶏とネギのとろりそば」や「ザージャー（ジャージャー）麺」といった響きにコッテリ洋食の血を感じる。しかし、あれもこれもはいっぺんに無理。ここは、餃子 350 円とビールを頼んで、メインを一品に絞る。ああ、歯がゆい。

いよいよメインとなる、待望のインディアンライス 560 円也がドーンと登場。うーん、池袋の ABC より味が甘めで濃く、しかもガッツリ感も十分！ ここは立教学院のお膝元ではなく、昭和鉄道高校のホームグラウンドなのだ。ガッツリには若い頃から慣れておかねば、鉄道員（ぼっぼや）の仕事は務まらないよ。

■酒疲れの胃に優しいタンギョウ

半チャンラーメンが 580 円という、神保町の「伊峡」も真っ青の良心的プライスを誇るのが、下板橋の「点心」。伊峡で 630 円、増税後でも値段据え置きと聞く、東陽町の「半チャンラーメン あかしや」でも 600 円なので、都内最安値の称号を与えてよいのではないかと。つまりラーメンが 370 円、半炒飯は 220 円で 10 円おトクという按配だ。店の中へ入って驚いた。店の奥に 6 人ほど座れる小上がりがあって、後は 10 人も座ればギュウギュウのカウンターが夜の 10 時前というのにいっぱい。常連はみな飲み屋代わりに愛用していると見える。確かに酒類が安い。ビールは大瓶で 530 円だ。同じ下板橋の駅近では「ハトヤ」が同じような営業形態らしく、店のおばちゃんによると「夜は出せるものも限られる」という。

とりあえずはギョービー（餃子 300 円にビール）を注文。店名こそ「点心」だが、点心らしいメニューは、餃子以外に見当たらない。

その餃子は野菜中心の餡で、「餃子といえば」ということで頼んだタンメン 450 円も鶏がらスープのあっさりとした味わい。どちらも、夜ごとの酒で疲れた胃には優しいコンビだ。

■酒類の豊富さ、ユニークさに、つい過剰オーダー

JR 板橋駅が最寄りの「平家」は中華が中心であるものの、他のメニューも充実した深夜食堂。最近ではゴーヤラーメン、ミミガーならぬ「とんくらげ」などの沖縄っぽいメニューも揃えている。麺をスナック風に揚げた「めんポリ」や春巻ライスなど他では味わえない珍品も。

夜遅くに入ったので、「名物」という煮込み豚足は完売していた。そこで同じく看板メニューと謳うレバ唐揚げ 600 円をオーダー。東南アジア的な店の趣きに合った料理で、生ビールによく合う。たちまち一杯目のビールを飲み干してしまった。

次のアルコールを何にしようか、とメニューに目をやると、サワー類のユニークなネーミングに目を惹かれた。

牛乳割りが「農協サワー」というのはわかりやすい。が、「パイカルサワー」が中国酒「白乾児」のソーダ割りと思いきや、何とパインとカルピス味。パインがシークワーサーに変わると「シーカル」になる。面白いのでついいろいろ試したくなり、餃子4ヶが付いてサワーが3杯飲めるという「サワーセット」1380円を頼んでしまった。

おかげで1時間後には……、ぐでんぐでん。中華風もりそばで締めるつもりだったが、これ以上胃に何も入らず断念。周りを見渡せば、同じような酔っぱらいばかり。隣では、ぼくと同様、独酌のオッサンがすでに白河夜船を漕いでいる。

はちきれそうな胃袋を抱えながら千鳥足でようやく板橋駅にたどり着いた。一晩で4軒も中華のはしごをするとは、知命を間近に控えた男のやることではないと、少々反省気味。

ホームで電車を待つ間、そのことを件の旧友Mに電話で話すと、「大のオトナが一人でそんなに食うかねえ」とつき合ってもくれないのにたしなめられる。電話の向こうには人の気配がする。彼女が来ているのだろうか。

ぼくはというと、今は付き合っている女性もいない身。結婚にはしばらく、いや、うんと先まで縁遠いかも。今夜は「華燭の典ならぬ“過食の典”だったな」とへたなしゃれをひとりごちで、深夜の埼京線に乗り込んだ。

【今回取り上げたお店】

■二木亭

東京都豊島区池袋本町 2-14-9

■亜細亜

東京都豊島区池袋本町 1-38-13

■点心

東京都豊島区池袋本町 3-25-11

■平家

東京都板橋区板橋 1-16-5