

## 第14回 西東京で中華バトル勃発 満北亭 vs 南京亭 仁義なき戦い

### ■新青梅街道が広がるあたりから、ロードサイド店が続々現る

東京の西東京市、田無駅近辺は交通の要所。ここで青梅街道と新青梅街道が交差し道幅が逆転、つまり新青梅街道の方が広がる。この新青梅街道を西に進んでいくと、道の左右にいわゆるロードサイド型の店舗が目立つようになる。飲食店はことにそうだ。

ぼくはその旧田無市に育ち、今も住んでおり、よく車で新青梅街道をひたすら西に下って登山に出かける。隣の小金井市、小平市辺りから風景が変わる。吉野家やマクドナルドの大型店が街道沿いにあるのだ。さらに東村山市を抜けると、店舗が巨大化する。

東大和市に入るとなお壮観だ。各自動車メーカーのディーラーや家具のニトリ、家電のコジマ、東京靴流通センター、紳士服の AOKI などの量販店が軒を並べ、その合間を縫うようにファミレスが乱立している。和食の藍屋やステーキガスト、ステーキのどんなどもあるが、2軒のローカル中華チェーンが隣り合わせているのが否応にも目立つ。西に向かって手前が「満北亭新青梅街道東大和店」、奥が「南京亭東大和新青梅街道店」だ。両者の支店名の東大和と新青梅街道の並べ方が逆なのも、意識し合っているのか。店の造作も看板も色こそ異なるが、文字のあしらいがよく似ている。駐車スペースは南京亭のほうがたっぷりしている。そして、さらに 500m 西へ行くと、大阪王将新青梅街道東大和店が現れる。

そこから武蔵村山市との境に至ると、手延べうどんの味の民芸、讃岐うどんの丸亀製麺、和食レストランとんでん、回転寿司のスシロー、焼肉のどんどん、京都ラーメンの魅力屋と続く。さながらファミレスの博覧会を見るようだが、このエリアを通り抜けるとき、ぼくはいつだって帰路、満北と南京のどちらに行こうかちょっと迷うのだ。

むろん、それまでに空腹に耐えかね、奥多摩のラーメンの名店「のんきや」や河辺の素晴らしい家族経営の「大門」などに寄ってしまうこともある。「のんきや」では餃子にもつ煮込みや田楽をつまんで、独特の臭みが旨味でもある、縮れ麺の手打ち中華そばを手繰る。本格系の修行の筋を感じる「大門」だと、夏場なら冷やし中華に乗せる蒸し鶏をつまみにビール大瓶と行きたいが、車だとそれもできない。ジャンボ餃子を頬張ったら、辛口タンメンかエビうま煮めしかで悩みつつカレー中華丼に走る、なんてことも実は下山後の大いなるお楽しみなのだ。

### ■都心で生まれ、西東京で定着したジャンボ餃子

今回の主役である「満北亭」と「南京亭」の2つのチェーンに話を戻そう。

小平以西にしかない両者は、非常に狭い範囲で熾烈な争いを繰り広げている。実際、満北亭の隣にはよく南京亭が出店している。

その一例が「芋窪戦争」（と、ぼくが勝手に名づけている）。1976年からある満北亭桜街道店の、芋窪街道を挟んで斜め対面に、南京亭が24時間営業、店舗面積も4~5倍という東大和店を2000年に出店した。満北亭の看板商品であるジャンボ餃子もメニューに採り入れ、さらに一回り大きくして勝負に出たのである。

南京亭が満北亭の隣に出店したのは東大和や芋窪街道の2例に止まらない。南京亭の中でもとりわけ評判のいい国立店も、満北亭国立店のすぐ近所にぶつけた店舗だ。その結果……満北亭が閉店。他にも現在、瑞穂店がかなり近い距離で鏝を削っている。

それだけこの2チェーンはテリトリーも重なるが、規模的にも同じくらいだ。満北亭は東京西部と山梨の大月・都留・富士吉田市に直営9店舗、フランチャイズ2店舗を擁し、一方の南京亭は埼玉の新所沢・狭山ヶ丘・日高に3店、神奈川の相模原橋に1店、そして東京の国立以西に7店舗といずれも11店舗。

南京亭のうち昭島店とあきる野店はなぜか「東京亭（トンキンテイ）」を名乗っている。ぼくは両店とも未訪問のため違いがよくわからないのだが、メニューは大体同じようだ。ちなみに南京亭は東大和と狭山ヶ丘で「華はなぎゅう」という焼肉店も展開している。

南京亭の親会社は東大和を拠点とする新日本産業株式会社という不動産屋らしいのだが、会社概要を見ると他に「株式会社サクセス」と「ジャパントータルマネジメント株式会社」の社名が併記してある。そもそも1979年に鈴木一級建築士事務所として設立され、その翌年には東京亭昭島店が開店している。また、狭山ヶ丘店はかつて「珍竹林」という屋号だった。この親会社は、いずれ取材をしたいところだ。

一方の満北亭は1971年、西武新宿線花小金井駅前に1号店を開業。これは現在ないが、その頃からジャンボな「マンシュウギョウザ」を売りにしていた。創業者の奥さんの手作り餃子がベースになっているといい、夫婦で試行錯誤を重ね、4年後には立川市に2号店を出店した。そして、順調に支店も増え、生産量が増大したため、工場兼本店を76年に東大和市に建設。今は武蔵村山市に本社事務所兼工場を構えている。

ジャンボ餃子というのは銀座の天龍が有名だが、他にも八重洲の泰興楼、池袋の東亭や開楽本店、吉祥寺や三鷹にある一圓（こちら創業60年になる、武蔵野や三鷹、練馬に5店あるミニチェーン）やみんななどでも大看板。創業年からすれば、1949年の天龍と泰興楼が最古参で、どちらかがルーツと見なせるが、開楽の開店も1954年まで遡り、しかも、当時からメニューにあったと、創始者を名乗っている。ともかく、戦後間もない頃から餃子のジャンボ化競争がにわかになり、それがことに西東京方面で定着したと見るべきだろう。

小平には「天神」という大規模な単店もあり、ここも当然のようにジャンボ餃子を出す。500円とちょっと値が張るが、満足度も高い。そして、ここのスゴいのはチーズinメンチカツやチキン南蛮など、完全に洋食に振り切ったメニューも置いてあるところだ。会計時のポイント券の配布や平日ランチタイムの麺類に追加で半餃子+小ライスが185円になるなどのサービスもありがたい。ここはわが家から車で一乗りすれば行ける距離にある。満

北と南京両亭に加え、同店とのローテーションで、ぼくの中華ライフは完結してしまうとすら思うほどだ。

## ■満北亭で塩バターラーメンに開眼

満北亭のサイトを見ると、ジャンボ餃子の説明が充実している。その魅力を伝えるために、少し長い引用してみよう。

まずは使用肉の説明。

〈ひき肉を使った食品には、切り落とし肉などのいわゆる「端肉」を使うことが多いのですが、満北亭では豚の「腕肉」（肩および前脚の肉）だけをブロックで仕入れています。運動量の多い腕肉は、コラーゲン成分が多く適度な脂肪があり旨味も豊富で、餃子に最適な肉だといえます。また、肉はひき肉にすると、急激に味・鮮度が落ちてきます。そのため、ブロック肉を自社でひき肉にしています。流通過程で一度も冷凍させないため、解凍時にドロップが出て味が落ちるといった心配もありません〉

そして、もちりした皮の説明。

〈餃子の皮に使うのは、日清製粉の中華麺用高級小麦粉「特ナンバーワン」と塩と水のみ。完全無添加の皮を自社生産しています。打ち粉も、芋でん粉とサゴ椰子でん粉を主に配合した自然素材を使用しています〉

サゴ椰子というのはインドネシアやマレーシアなどで自生する成長の早い椰子で、その幹から採れる澱粉は現在ではわが国でも打ち粉の定番なのだそう。

なるほど、満北亭の肉餃子（他に野菜餃子があり、-half&-halfでも注文可）はジュシーだが、それは肉から来る汁気で、ほどよく歯応えもあって食べでがしっかりある。一皿6個入り480円で、halfだと280円、麺類を頼むと30円引きになるのが嬉しい。いい具合につまみ、べることができる。

さらに満北亭のウリといえば、味噌ラーメンに止めを差す。軽く節の効いた濃厚な豚骨&鶏ガラスープに、しっかり炒め野菜の旨味が溶け込んでいる。麺も平打ちの縮れ麺で喉越しもよく、適度に固い。とはいえ、札幌ラーメンのようなゴムに近いものではなく、武蔵野うどんを彷彿とさせる食感。武蔵野うどんは満北亭や南京亭が出店しているあたりでよく食べられる手打ちの「地うどん」で、地粉を使った太く茶色がかかった麺が特徴だ。

満北亭は、この味噌ラーメンを前面に押し出した店舗を今年4月、西国分寺に出店した。その名も「満天」。特製熟成味噌を使用した“濃厚さ”を標榜し、チャーシューも1枚ごと炙って提供する。

そして、最近気づいたのが、満北亭が「塩バターラーメン推し」になっているところ。味噌ラーメンとともに「名物」と看板やメニュー表に謳っているのである。塩バターラーメンは炒め野菜がしっかり載り、コーンの彩りと甘味、わかめの風味が食欲を増進させる。チャーシューは肉厚で柔らかく美味。そして、次第にバターが溶け出すと、なんともスー

プにコクが増してくる。以前は自宅からほど近い、小平店によく車で出かけていたが、その時には「塩バター」がデフォルトではなく、普通に塩ラーメンにバターをトッピングしていたはずだ。その頃は、ここまでおいしいと感じなかったが、これが味噌ラーメン同様630円で食べられるのだから、かなりおトクだ。

## ■「朝中華」が楽しめる南京亭

ここ数年の満北亭最大の変化は、そもそもラーメン主体だったのが、定食や丼ものを打ち出してきたことだ。スタミナ焼きや豚肉ときくらげの玉子炒めが調理される音と匂いに誘われ、ラーメンを食べるつもりが、つい定食に走ることもしばしば。なかでもホイコーローは本格中華にも劣らぬ、甜麵醬の効いた一級品で、しっかりキャベツに油が回り、しんなりとして実に美味。

片や南京亭のホームページはしばらく更新されておらず、メニューの全容はそこからつかめない。ぼくが通った印象では、定食やセット類の充実ぶりが目を引く。酢豚やエビチリ、イカの辛子炒めにナスと肉の味噌炒めといった布陣で、街場の中華感をしっかり味わえる。

そして、南京亭は24時間営業だから、朝から中華が食える。これが朝めしを抜いて登山に行く際など、実に重宝するわけだ。マックのドライブスルーでいいか、などと思って車を走らせていると南京亭が出現し、思わず滑り込む。すると、土日祝を除けば、5時から10時までの間、朝定食にありつける。納豆定食350円、玉子焼きセット500円、ミニ野菜炒めセット580円、ラーメンにチャーシュー丼の早朝セット600円の4種からミニ野菜をチョイス。量は小ぶりだが、朝からしっかり野菜が摂れるので、独り身のぼくには実にありがたい。

ともかく、この両チェーンは、街場の中華のエッセンスをより忠実に再現している。それだけ西東京の住民はおよそ中華に関しては舌が肥えている……と思いたい。この2社をひいきにしながらも、いつそう成長し、西東京発の中華チェーンがいつかは日本全国で通用することをどこかで期待する自分がいる。

## ★満北亭メニュー

[http://www.manhokutei.co.jp/archives/shop\\_info/mizuho/](http://www.manhokutei.co.jp/archives/shop_info/mizuho/)