

## 第16回 焼肉 or 生姜焼き or スタミナ焼き？

### 大衆中華の肉料理を考察する②～都心の街場中華で肉は食べられない?!～

コストに合わず、都心の大衆中華の定番入りしないまま、独自の進化を遂げたメニュー、それが焼肉&生姜焼き。この“憎まれっ子”が堂々憚るのが副都心より西の地域だった！

#### ■日本人の肉食シフトとシンクロする生姜焼きの歴史

生姜焼きというと、あまりにポピュラーゆえ、明治か大正の頃に誕生したような錯覚があるが、資料によれば、戦後になって定着したという。元祖を名乗るのは1951年創業の銀座の和風創作料理店「**銭形**」。その屋号は大衆時代小説の雄、あの『銭形平次』から取ったもので、作者の野村胡堂にも使用許可をもらったというから、れっきとしている。

その生姜焼きの祖型が何かと言えば、いわゆる「くわ焼き」。昔のお百姓さんが農作業の間、捕まえた野鳥をこっそり鋏で焼いて食したという、日本の肉料理の原点の一つだ。

ぼくの母の得意料理でもあった。鶏肉に片栗粉をまぶし、生姜は一切使わず、シンプルに醤油とみりと砂糖だけの味付け。そこに香味野菜やスパイスを使うと、あの素朴な味わいが損なわれると母は考えたのだろう。

養豚が日本に普及したのは明治の後期。豚にはどうしても臭みがあるから、それを消すために生姜が用いられたのは道理だ。こうして生姜焼きは、まず料理屋の賄いや家庭料理として広まり、定番メニュー化したのが昭和も戦後になってから、というのが「銭形」元祖説の背景。そして、国家の経済成長とともに、どの店でも食べられる肉料理の定番となったわけだ。

実際、「銭形」を戦後すぐ、屋台から立ち上げた創業者の齋藤益夫は、自身が修行した某店で料理長がメニューの研究をしているのをいつも見ていた。中には豚のロース肉を醤油のタレにからめて焼いたものがあり、この美味さに感心し、「銭形」開業時からメニューに加えたようだ。当初はトンカツ推しだったのが、「飯に合う」と生姜焼きの注文が増え、何人分もまとめて作れる調理上の利点も手伝い、徐々に看板メニューに昇格。今もランチの一番人気である（税込900円）。

#### ■銀座の現実

「銭形」のある銀座界限にはぼくもよく出るので、有楽町から新橋も含め、歩き回って

各店のメニューを改めたが、焼肉並びに生姜焼きを出す街場の中華はほんの一握りだった。それだけ肉メインのガッツリメニューは算盤に合わないのだろう。回鍋肉や肉ニラ炒めはあっても、焼肉や生姜焼きはほとんどの店で置いていなかった。東銀座の「蘭州」くらいか（生姜焼きとみそ炒め定食が各 1000 円）。

限界一の街場観を誇った「中華西銀座大王」には生姜焼きもあったはずだが、惜しくも 2012 年 11 月をもって閉店。家庭的な味つけと、夜の居酒屋使いに向けた居心地のよさが魅力だった、創業 80 年の老舗、内幸町の「品香軒」も、昨年 2 月いっぱいまで畳んでしまった。こちらの「中華風生姜焼き」、なにをわざわざそう謳うのかわからないほど、王道の生姜焼きだったが、あっさり甘めのタレがいかにもこの店らしかった。往年の昭和アイドルのような可憐な奥方はどうされているのだろうか……。

## ■生姜焼きを求め築地へ

ぼくはふと、銀座でサラリーマンをしている自分の姿を想像してしまった。昼めしが毎日チェーンの牛丼や立ち食いそばではちとキツイ。新橋や京橋なら大陸系の廉価中華がかなり伸びているから、そういうところで食べるのだろうが、街場中華の禁断症状を抱えるのは間違いない。だからランチのために午前の終業前に会社を飛び出して、月島の「健楽」、新富町の「萬金」、神田の「福すい」「ほん田」辺りまでピストンするかもしれない。そんな“遠征”の段取りまで構想していたら、ふと浮かんだのが築地市場の存在。そうだ、「やじ満」に行けば、生姜焼きもあったはず。月島や新富町などよりは近いが、いずれにせよ、ウルトラダッシュだなあ……。

「やじ満」はなんととってもジャンボ焼売がウリだが、夏場のアサリら一めん、冬場のカキら一めんも旨い。生姜焼きは単品 700 円で、これに 200 円ライス並を付けて、生姜焼き定食の完成（ちなみに生姜焼き丼も 900 円）。使用肉は豚肩ロースのスライス、またはコマ切れと切り落としで、厚みもまざる。脂のつき加減もほどよい。薄めにカットした玉ねぎとともに炒めていて、肉の存在感が引き立つ構成。

焦げ茶の見た目通りに濃いめの味付けで、生姜の香りも強い。千切りキャベツにマヨネーズは添えられないが、汁気も多く、これをかけるためにご飯をお替わりできそうな勢い。小碗を味噌汁かスープか選べるのもポイントだ。飯に比しておかずが確実に余るから、4 個（560 円）の焼売を半分にし、ビールのつまみに少し消化してから、ライスにかかるといい（昼酒のできる身分だったら、の話だが……）。

市場内には同様に焼売をサイドメニューとして提供する「ふぢの」もある。ただし、ここは麺類に特化していて、ご飯ものは中華丼や炒飯くらいで定食類はない。また、さらに新しい「幸軒」も焼売を売りにし、生姜焼きはないが肉丼（未食）はある。しかも、早朝から営業していて 13 時には終わる「やじ満」「ふぢの」と違い、夜の部もあるので、使い勝手はよい。ここは相当目立たぬ場所にあり、市場でも完全に穴場といえよう。

ともかく、あちこち彷徨って、焼肉や生姜焼きを都心エリアの街場の中華で食すのは存外至難、ということだけはわかった。やはり街場中華で肉を食うなら、副都心まで下らなければならぬ。

というわけで、西武池袋線ひばりヶ丘在住の自分にとってお膝元である池袋に目を移す。もちろん、この池袋でも街場中華自体が減っている。東口の個人店でいえば、ジャンボ餃子でおなじみ「開楽」、夜つまみメニューの豊富さと選りすぐりの日本酒が楽しめる「春駒」、味よし値段よしサービスよしと三拍子揃った「幸楽」。西～北口でも、深夜営業ありがたい「松ちゃんラーメン」くらいしか思いつかない。すでにチャイナタウンと見なしてよい池袋の場合、むしろ雑司ヶ谷や板橋、椎名町など周縁部に良店が多く、これらについては以前に触れた。こうなると、それぞれの生姜焼きを試したくなってくるが、本稿では留めておきたい。

## ■池袋西口に燦然と輝く生姜焼きの二大良心

さて、「開楽」にも残念ながら肉メインの定食類はない。もっとも、一昨年で閉店したが、新文芸坐そばの系列店「みんな」ではイレギュラーで焼肉定食は出していたように記憶する。ともかく、「みんな」の肉野菜炒めや同種のメニューの肉の量は半端なく、かなりの満足感を与えてくれていただけに、その消滅はぼくの食生活に大打撃をもたらしたのだ。

池袋東口の「春駒」には生姜焼きがあった（名前は「豚肉玉ネギ生姜焼き」）。他に焼肉定食も（未食だが）スタミナ炒めも展開しているので、理想には近い。ただ他にも凝った酒肴がたくさんあるから、そっちに目も舌も奪われて、生姜焼きのことをいつも忘れてしまうのだが……。

しかし、ここは是非生姜焼きを、それも定食で食べたいところ。なぜなら、この店はご飯が旨いからだ。ランチの黒板でも「〇〇産米を使用」と謳ってあり、それも日によって表示が異なるので、米には相当こだわっている。白くつやつや炊きあがった米はどんなおかずでも合いそうだ。セット物も充実し、おかずが2品ついたりするので、飽きがこない。こういうところが、リピーターの絶えない理由だろう。実際昼夜問わず、いつ行っても混んでいる。

同じ東口の予備校と専門学校密集地帯まで足を伸ばせば、「幸楽」が控えている。この店にはチキンライスと半ラーメンのセットという、超強力な炭水化物補給メニューがあるので、ぼくの場合、昼はよくそれを食べている。夜は夜で、アジフライやトンカツなど中華屋らしからぬメニュー、または400円の餃子をつまみにビール大瓶（580円）を干し、〆にタンメンや中華丼（580円）というコースが通常だ。たまに基本のチャーハンの100円増しの蟹チャーハン（680円）でリッチな気分を味わうこともある。中華の基本メニューのアベレージも高いから、こういう店で中華か和食か分からない焼肉定食（750円）を頼むの

も邪道と思っていたのだ。

## ■これぞ灯台下暗し……行きつけで最高の“焼肉”にありつく

が、今度だけは本連載担当の M 氏に感謝する他ない。玉ねぎもしっかり入った、いわゆる生姜焼きだが、大ぶりの肩ロースの切り落としは柔らかかで、量もしっかりある。粗く刻んだキャベツも旨味は充分で、マヨネーズが埋もれるように添えてある。厚くカットされた大口のレモンがまた嬉しい。とにかく味つけが濃すぎず薄すぎず、甘じょっぱさのハーモニーが完璧なのだ。

米がまた旨い。熱々の味噌椀にはワカメもネギも惜しげもなく入って、これまた美味。お新香のキュウリまで自家製で、よい箸休めになる。一人でウンウン唸りながら、あつという間に食べてしまった。すべての生姜焼きのロールモデルとなるべき逸品である。

一方の西口のエース、「松ちゃんラーメン」の看板も生姜焼きだ。メニューにはご丁寧に「生姜焼き（焼肉）」とある。生姜だけ焼いて出すと誤解する人もおるまいに……。

この店の夜の活気に際すると、街場の中華はかくあるべしとやはり思う。残業族の軽く飲みたいニーズに応え、かつ夕食もついでに取らせる、いわば“日高屋戦法”だ。他の飲料も選べる「生ビールセット」はたいていの一品料理を丸々つけられ、それに冷やっこの小鉢に枝豆まで添えられて 1050 円だから相当お得だ。そこで本当はイカげそキャベツ炒め 600 円が食べたいのに、最高値のエビチリ 900 円を頼んでしまうのは、吝嗇の性だろうか。普段はそこにもう 1、2 杯酒を追加し、メはルーが大変濃厚で美味なカレーラーメンにサービスの小ライスというところだが、生姜焼き定食（750 円）一本勝負の場合もある。

なんせここの生姜焼きは甘く濃く、かつとろみがかっている。そのぶん生姜は控えめで、くわ焼きの原点に帰ったような感がある。小間切れの肉も量が多いので、ライスを大盛りにしても（無料）、たちどころにライスを消化してしまう。そこで、半分はビールのつまみと当て込んだほうが無難だ。小鉢にはやっこか生卵が選べるのだが、何も言わないと卵が出てくる。よしんばおかずが足りなくなっても、TGK（卵かけご飯）にすればいいのだ。たっぷりの肉汁を丼の飯に絡めて……。

いやはや、そのおじや状態の飯がまさしくゲテで旨いのだ。すっかり肉を堪能した後にも汁ご飯。子どもの頃のすき焼きも、これが楽しみだったと思い出す。家で鍋を囲む相手もいない独り身ゆえ、すき焼きからは遠ざかる一方だが、生姜焼きおよびメの肉汁ライスでつかの間すき焼き気分を味わう。

今夜も「おひとり中華」で満腹、満腹。この誰にも邪魔されない幸福な気分、家族持ちには到底わかるまい……。

**【今回取り上げたお店】**

**■銭形**

東京都中央区銀座 7-11-10 銭形ビル 5 F

**■蘭州**

東京都中央区銀座 6-16-6

**■ふだの**

東京都中央区築地 5-2-1 築地市場 1号館

**■幸軒**

東京都中央区築地 4-10-5 夕月ビル 1F

**■春駒**

東京都豊島区南池袋 2-18-2 最上ビル 1F

**■幸楽**

東京都豊島区南池袋 2-14-1

**■松ちゃんラーメン**

東京都豊島区池袋 2-73-3