

## 第 17 回 街場中華における半チャンラーメンの存在意義とは？①

### ～ガッツリ系定番が問いかける中華スキルの真髓～

ラーメンに炒飯こそ中華の基本中の基本。が、それを一緒に喰らうカタルシスは案外、語られてこなかった。今こそ、その基本に立ち帰ろう！

#### ■30年通い続けるホームグラウンドで気づいたこと

老舗の大衆中華を久々に訪問すると、以前ここでなにを食べたか、にわかに思い出せないことがある。しかも、看板メニューと呼ばれる品にそこまで馴染みがないと、よけい記憶を辿ろうとしてしまう。先日も、ホイコーロー一定食で名高い神楽坂下の「えぞ松」でふと考え込んだ。珍しく通称“ホイ”気分ではなく、野菜不足を感じ、もやしたっぷりの味噌ラーメン（640円）を頼んだ、その瞬間からだ。

ぼくは最寄りの法政大に通っていたから、この店をもう30年近く知っている。なのに、ホイは学生時代にはそう食べていなかった。当時、ホイはまだ定着していなかったのかもしらが、他にもっと安い、コスパのよいメニューがあったからだ。

夜更けて客もまばらな店内をぐるりと見回すと、後から来た学生風が注文したのが中華そば+餃子の「サービスセット」740円也。その様子を眺めつつ思い出した。同じ価格でラーメンに炒飯半人前がつく、「半チャーハンセット」ばかり食っていたのだ、ぼくは…。ホイが今、680円するからそれよりは高いが、たらふく度が俄然違う。

とかく若いうちは炭水化物による満腹を求める。ダイエットなんて考えなくていい年頃、ぼくもひたすら飯や麺をドカ食いしていた。「えぞ松」のホイのライスは当時からかなりの盛りだったが、それでも物足りなかったのかもしれない。価格もワンコイン程度だったと思うが、大盛りにすれば当時からプラス100円。この差はデカイ。

また、ここにはちょっとしたパラドックスもある。「えぞ松」はそもそも札幌ラーメンの店のせいか、中華そば自体がメニューにない。ノーマルなラーメンが食いたければ、当時も今もこのセットを注文する他ないのだ。半チャーハンの量もしっかりしてるので、腹いっぱい保証されていると言っている。

と振り返ると、特に学生時分の街場中華の記憶は半チャンラーメンとともにある。飯田橋のお隣、水道橋～神保町界隈への遠征も基本的に半チャーハン目的だった。一説には元祖といわれる白山通りの「さぶちゃん」の行列に並び、あの濃厚さにガツンとやられた次の日は、猿楽町寄りの「伊峡」に足を向けた。どちらも麺類に炒飯しか扱わない。しかも、「さぶちゃん」はラーメン&炒飯に特化し、他はチャーシュー麺しか置いていない。

本稿ではラーメン専門店を極力紹介しないつもりだが、この両店、ことに「伊峡」は佇

まいからしても純日式中華だし、やはり無視できない。現在の店の前角には、かつてもっと大きな店舗があり、2店舗併設だったようだ。

旧本店では一品料理にライス、こちらではラーメンを食べる、といったぐあいに棲み分けがなされていたのだが、今の「伊峡」でも野菜炒め定食は食べられる。

しかし、ぼくが学生の頃は、今 430 円するラーメンがまだギリギリ 200 円台で食べられたのではないか。聞くところによれば、「さぶちゃん」のマスターの修業先でもあるといい、それなら半チャンの元祖も「伊峡」ということになりそうだが、あちらで当たったのでこちらでも導入というケースかもしれぬ。

### ■神保町「半チャン御三家」を食べ歩く

調べれば、現在の「伊峡」の創業は 1966 年。ぼくの生まれた年じゃないか…。「さぶちゃん」も同年の開店なので、まさに姉妹店の間柄。翌年には“半ちゃんらーめん”をメニューに加えたらしいから、同時多発的にこの一帯で生まれたメニューと見なしていい。これを今、「さぶちゃん」では 750 円、「伊峡」では 630 円で提供しているが、その価格差も当時と変わらない。

神保町には中学時代から古本漁りに来始めたので、有り金を使い果たすと、「伊峡」に寄ってはラーメンだけをよく啜った。やや醤油が立った鶏ガラスープは化調も控えめ、ラードも浮いていない。そこが味も脂も濃厚な「さぶちゃん」とは対照的。モモチャーシューの上にはんやり置かれた海苔が、また鄙びたよい味わいなのだ。薄甘く煮染めたメンマの歯応えも良好だが、なんといっても、鹹水が効き、軽くウェーブのかかった黄色い麺が独特で、喉越しが極めて快い。これは「さぶちゃん」も使用する北区の小池製麺所製造の麺だ。

炒飯もパラッとしてあっさり。これも「さぶちゃん」の濃い味とは対極的だ。これは、炒飯と麺を交互に食べるうちに一食として完成する、半チャンの定義に適った味といえよう。単品で食すとやや物足りない両者が見事に補完し合うのである。

今も昔も「伊峡」のワンタン麺や湯麺も他店に比べたらとても安い（現在は 530 円）ので、50 円増の大盛りにしてかつ食らうパターンもよくあった。ことに二日酔いの時には見事に透き通ったスープに、煮野菜がくたっと載った薄味の湯麺はありがたかった。酒で澱んだ体がじんわりと癒やされるのを感じたものだ。ワンタンの皮もおそらく小池製麺所製だろう。具材は控えめだが、黄色く固めの皮がスルッと口中で踊る感触がたまらない。最近では、ランチタイムは麺大盛が無料で、これらに半チャーハンを付けたセットが 50 円引きというサービスもあって、ぜひともその時間帯にちゃんと腹を空かせて訪問せねば、と“青春プレイバック”を狙っている。

この二店に加えて、一ツ橋方面にある「成光」（なりみつ）が〈神保町半チャン御三家〉と今では呼ばれている。炒飯も基本は作り置きでスピード勝負の二店に較べると、メニュー

ーは多彩で夜は居酒屋的にも使え、昼も遅めに行けば、ご老体が紹興酒を傾けている場面にも遭遇する、のんびりできる店だ。そして、ここの炒飯がパーフェクトに街場中華のお味！

米のパラパラ加減もだが、卵に刻みチャーシューにネギの具材の炒め具合、そこに塩コショウ、ほんのちょっとの“化学”の力が加わり、ラードをうっすらまとう妙なる融合に酔わせられる。「なにも足さない、なにも引かない」がコピーのウイスキーのCMじゃないが、余分なものもなく、かといって足りないものもない。そして、ラーメンも理想型に近い。スープは澄んだ、生姜の効いた醤油味だが、しっかりコクも感じられ、中細のストレート麺にうまく絡む。具はチャーシューにメンマに刻み葱、そこへ青菜の緑が眩しい。

### ■炒飯があってこそ完成する街中華の“中華そば”

最早これは、ラーメンと炒飯のどちらも食べたいとか、とにかく腹をくちくしたいので半チャン、という域を確実に超えている。通常の半チャンは結局、量的にもラーメンが主役で炒飯が脇役。しかも、たいていラーメンは麺が伸びるので先に手をつけ、あらかじめ平らげてしまってから、炒飯をスープとともに食し、再び麺に戻るのがパターンではないか。が、「成光」では限りなく忙しなくその両方を交互に食べるべきで、それこそがこの、どこの中華にもラーメン屋にもあるメニューの、王道の食べ方だ。

「成光」のラーメンは530円で、チャーハンは700円（半分チャーハンもあり330円）。それがセットだと830円になる。30円お得というわけだ。この割引もシンプルに基本のラーメンとの組み合わせでのみ有効。考えてみればそこにも、半チャンの偉大さと奥行きを感じる。“セットで安い”だけじゃダメなんだ。まさに弁証法的に、中華の凡を究めるラーメンと炒飯がより高いレベルで結合する、その様にB級グルメの美学を求めねばならない。

つまり、街場の正統派中華の衰退は、そんな域に達した半チャンを出す店の減少をそのまま現しているわけで、これはこのカップリングを愛する、メタボ系ラーメンファンにとっても打撃なはずだ。だから、ぼくはぜひラーメンマニアの諸兄にも、本流半チャンを守るべく共闘を呼びかけたいのである！

…と、自分もそこそこラーメン好きなのに、党派意識をむき出しにしてしまったが、こうなると、半チャンの発生地が果たして本当に神保町なのかが気になってくる。しかも、「半ちゃんラーメン」はあのチェーン「幸楽苑」がしっかり商標登録しているのだ。出願は1977年12月、登録も82年5月だから相当以前。誰も半チャン元祖争いなどしていない時期のことで、2012年3月には更新もしている（商標登録第1523776号）。

が、この登録が及ぶ特定商品はいくまで「中華そばのめん」「即席中華そばのめん」であり、一般のラーメン+半チャーハンのセットに対する商標ではない。ともあれ、呼称の由来を同社サイトで確認すると……

〈「半ちゃんラーメン」のネーミングは、現社長が郡山市に出店した当時、麻雀帰りのお客

様の会話がヒントとなり生まれました。半荘（はんちゃん）という響きの良さと、半荘という言葉と同じくらいに愛され、何度も繰り返し食べて頂ける商品になって欲しいという思いが込められています)

さらに麻雀用語の1局の半分、「半荘」の解説が付くわけだが、そこは省く。「さぶちゃん」の店主もしかし、この半荘と半分の量の炒飯を掛け合わせたというから、これも誰もが思いつく洒落だろう。「幸楽苑」社長の新井田傳氏は立志伝中の人物で、そもそも会津若松の実家も「味よし食堂」という中華も出す飲食店だった。そして、1964年から2年間東京で修行し、帰郷して「幸楽苑」を開業。着々と支店を出し、郡山に進出したのが76年だから、メニューに採り入れてから1年ほどで登録したことになる。なかなかの商魂の持ち主だ。

### ■銀座で最強コスパのラーメンを出す店の半チャン

そして、2012年9月、「幸楽苑」は500店舗達成を記念し、『復活 半チャンらーめん祭』を10月末まで開催。中華そばと絶品半チャーハン、当時税込みで309円+294円=598円のところを500円で提供した。せっかく商標を持っているのに、全国的なチェーン展開以後、使っていなかったため、「復活」ということだろう。

むろん、他の大手チェーンでも半チャンはやはりデフォルトではある。「日高屋」の場合、とんこつや野菜たっぷりタンメンも選べて、それぞれ「単品価格より10円お得」で、ラーメンだと630円。「餃子の王将」だと、メニューにない店も多いが、ミニ炒飯はどこでも頼むことができ、炒飯500円の半額より気持ち高く300円程度だ。こう並べると、つくづく「伊峡」の健闘ぶりが際立つ。

神保町以外の東京で、他に古くから半チャンを看板にしている店はどこかという、銀座でいまだに300円でラーメンを提供する「三吉」(さんきち)が挙げられる。こちらにも中高時代、「並木座」や「銀座ロキシー」といった名画座に行く際には必ずといっていいほど寄ったものだ。

なにせその頃から300円はラーメンの最安価格である。つねに素寒貧学生だったぼくは本当に「三吉」には助けられた。その頃はセット物には手が出なかったが、大人になると餃子や炒飯がつくセットを注文していた。「並木座」も「銀座ロキシー」も、そして「シネパトス」も「新橋文化」も消えてからというもの、銀座界隈から足が遠のき、自然「三吉」に寄ることもめっきり少なくなってしまっていた。

ただ時折、その健在ぶりを確認しに銀座ナイン2号館の地下に下りることがある。「三吉」の店内奥には製麺機が置いてあり、そこで作られる自家製麺は平たく縮れた外観。喜多方ラーメンにも似た、そのベロベロの食感が不意に懐かしくなる時があるのだ。

それは旧モスフード系列の「ちりめん亭」の麺にも似ている。同社も全盛期は100店舗以上展開していたが、グルメラーメンブームの到来で閉店が相次ぎ、全国ではすでに20店、

東京にも6店しか残っていない。2014年1月1日付で全株式を、横浜市に本拠を置いて中華料理店をフランチャイズ展開しているケンコーに売却している。

「三吉」のスープも「ちりめん亭」を彷彿とさせる、すっきりとクセのない鶏ガラだし主体で、化調もほぼ感じない。強烈な自己主張こそないが、そのぶん飽きがないとはいえよう。また、具材も不変で、小ぶりのチャーシュー1枚にメンマ3本、刻み葱がパラパラ。

また、ラーメンとミニ炒飯のいわゆる半チャンである「らー麺セット」(650円)の他に、並の量の炒飯がつく「炒飯セット」(750円)、さらにミニらー麺&ミニ炒飯&餃子3個の「レディースセット」(700円、男性も注文可)も備え、ラーチャン派へのコンプリートな迎撃体制を整えているのだ!

ラーメン作りと接客は奥さんの役目で、旦那さんがひたすら中華鍋を振るう、その炒飯の作りも実にオーソドックスだ。卵に刻みチャーシュー、ネギが芳ばしく炒められ、若干“魔法の粉”も振りまかれているが、それはラーメンのかえしを使わず、あくまでパラッとした食感にしたいがためだろう。そのほうが、醤油のまろみが前面に出たラーメンスープとの相性はやはりいい。

「三吉」もラーメンと餃子、そして炒飯にほぼ特化した店だが、街場中華の精神をしっかり受け継ぎ、今なお腹ペコサラリーマンだけでなく、美食三昧に飽きたOLたちをも引きつけ、銀座の一等地で奮闘している。この半チャンという、ラーメンと炒飯のマリアージュを斬り口にすれば、日式中華の本質が見えてくる。

巷では炭水化物ダイエットが流行中だけど、「やはり炭水化物はうまい」——そのことを再認識させてくれるのが半チャンなのだ。

### 【今回取り上げたお店】

#### ■えぞ松 神楽坂店

東京都新宿区神楽坂 1-14

#### ■さぶちゃん

東京都千代田区神田神保町 2-24 木下ビル 1F

#### ■伊峡

東京都千代田区神田神保町 1-4 中一ビル 1F

#### ■成光

東京都千代田区神田神保町 2-23

■三吉

東京都中央区銀座 8-7 銀座ナイン 2 号館 B1F