

## 第 18 回 街場中華における半チャンラーメンの存在意義とは？②

### ～中華の昭和モダニズムは半ラーに集約されていた？～

中華の定番、ラーメンに炒飯のセット、半チャンラーメンはいつだって腹ペコ男子の心を揺さぶる。なにが低炭水化物ダイエットだ！ ぼくは半ラーを求め、花咲き花散る宵の銀座を一人漫ろ歩く……

#### ■イチローも愛する素朴派チャーハンに舌鼓

前回に続き、半チャンラーメン、略称半ラーについての考察を続けてみたい。半裸ではなく半ラーである。

こここのところ、意識して半ラーを求めつつも、またも壁にぶち当たってしまった。ぼくがよく出る銀座界隈で、これを食わせる店が少ないのだ。あっても、ランチのみの限定とくる。やはりサービスメニューという位置づけなのだろうか。普通の街場中華に入っても、炒飯は 700 円台、ラーメンも 600 円はする土地柄、その合わせ技の半ラーだと 1000 円超えしてしまうのが実情だ。

そんな中でぼくがよく行くのが、サラリーマンの聖地、有楽町の交通会館地下で古くから営む「**交通飯店**」。通し営業であるのが、遅昼が常のぼくにはありがたく、また、ニラレバ、野菜炒め、麻婆豆腐、きくらげ肉玉子炒めの定食ランチメニューは 850 円と界隈ではかなりお得だからだ。

だが、時間を外せばそれらにもありつけないので、15 時以降にガッツリ行きたければ、自ずと麺類+半炒飯 450 円（単品だと 500 円。1 人前は 730 円）の組み合わせとなる。ラーメンが 630 円だから合計 1080 円となり、ランチ（といっても遅昼だが）1000 円以内をルールと課しているぼくとしては、なかなか食べるチャンスがないのだが……。

もっとも、この半チャンはふつうの店の一人前はある。したがって、ギョービー（ビール大 650 円に餃子 450 円）に半チャンでも、しっかり腹ごしらえができるのだ。夕方以降に訪れる客は、みなその辺りを心得ているようで、7～8 割の客がチャーハンもしくはチャーハン絡みのセットを注文している。

そのチャーハンはというと、具材は卵、ハム、長ネギというシンプルな構成。これは、ぼくを含む昭和世代の多くにとって、お袋の味なのではないだろうか？ ラードをしっとりまとい、ほどほどにパラパラで、すっきりしたラーメンのスープとよく合う。ハフハフと一気に喰らって、「あゝ満腹」というカタルシスを確実に味わえる組み合わせだ。ニンニクなしを強調する餃子も、皮はもっちり、野菜感のみっちり文句なしにおいしい。

実はこの店、「イチローも御用達」と雑誌に掲載され、評判になったこともある。店内には記念に撮った写真も飾ってある。帰国した際には貸し切るくらいお気に入りなのだとか。海外生活も長くなると、こういう街場中華の王道とも言うべき味が、懐かしく感じられるのだろう。そのイチローも一押しというチャーハンは、同店の看板メニューの座を堅牢にキープしている。

イチローも普段は弓子夫人の手料理でしっかり栄養管理されており（毎朝カレーを食べる説が流布されたが、本人は否定していて、3年ほど前の『Number』によると、朝食の「軸は食パン」に移行、アリゾナからわざわざシアトルまで取り寄せていたという）、日本に帰れば、適度に化調が効いた街場中華に浸りたくなる気持ちは、体のことを気遣ってくれる人などいないぼくにも痛いほどわかる。

## ■銀座では1000円超えも当たり前前ですでに高級食？

同じ交通会館には「**中華食堂 遊楽**」という比較的新しい店がある。ここの半ラーは平日昼のみの提供で900円。定食のライスお替わり自由が魅力で、たまに遅昼に利用する。ラーメンは鶏ガラの醤油スープで、麺は黄味が強めの縮れ麺、基本具材の他に水菜（季節によって変わるよう）が盛られるのが新味。炒飯には、チャーシューの他にハムも入っている。ちなみに単品でラーメンは700円、炒飯は750円。

京橋のフィルムセンターによく行くぼくにとって、赤い看板も洒落た「**三喜屋**」は、界限ではランチが安めの価格設定なので重宝している。ランチも15時まで提供されているのだが、15時からの上映に滑り込みセーフというパターンばかりなので、なかなかこちらで事前に腹ごしらえとはいかない。昼のみの半ラーサービス（ラーメン定食）は700円。副菜が必ず付く日替わりの定食は780円だ。

炒飯は、あっさりとした味付けで、やや甘味を感じるラーメンのスープと絶妙のコンビネーション。ラーメンも細麺で喉ごしよし。

実は、ぼくが「三喜屋」を利用するのは、映画を見終えた後の夜の部の方が多い。居酒屋使いができるからだ。焼酎のボトルなどかなりリーズナブルで、つまみも豊富。確か串カツ一串250円くらいからある。「自慢」という餃子（600円）は小ぶりだが、肉まんのそれにも似た、しっかり味つけされた餡が美味。ビールがググッと進んでしまう。

他に有楽町界限の半ラーというと、ラーメン専門店だが、「**谷ラーメン**」も、ぼくの中では「殿堂入り」。東京駅に向かうガード下の魔窟のようなエリアで、おそらく40年は営業しているだろう。ここのラーメンは、あっさりスープに中細でコシの強い麺と、いまだにブラウン管テレビを置いている佇まい同様、古風なルックだ。厚めの豚ロースを使ったチャーシューがぼくのツボで、これとメンマ、ネギの具材3点セットの上にハバリと海苔が乗る（しかもこれがすぐ溶け出す）。屋台ラーメンを思わせる風情はやはり格別のものがある。

その刻みチャーシューが牽引する炒飯は、醤油だれがしっかり効き、今日び珍しくグリーンピースも入っていて、実に好みだ。なぜか高校時代からの馴染みなのに、このチャーハンを単品（660円）でオーダーしたことはない。いつもラーメンとの組み合わせで、半ラー（1000円）にしてしまうのだ（半チャーハンは400円）。古風ながら、身体のどこかがこのラーメンも一緒に求めているのだろう。

この店には小上がりもあるから、飲みからめのラーメンまで一気通貫ができる。ビールは大で600円、最近覗くと、いいちこのハーフボトル750円なんかも出している。「マイ箸サービス」でメンマやワカメのトッピングが振る舞われるので、それも当てにして、創業時から時代が止まったような店内に溢れる“昭和”を楽しむのも一考かもしれない。閉店は20時なので、そう長居はできないが……。

### ■時が止まった一画に残る元祖ヘルメット炒飯

三原橋の「中華三原」にも炒飯850円がメニューにあるものの、ラーメン450円とのセットにはならないので、今回のテーマからは外れてしまう。しかし、銀座界隈で炒飯を語る上で、やはり触れざるをえない。

タンメン700円と並ぶ看板の炒飯はデフォルトで大盛り、界隈には珍しいヘルメットタイプだ。醤油の焦げた“焼きめし”とも言うべき一品で、大きめにカットされたチャーシューがごろごろ入るので食べ出はある。スープも何杯でもお替わりさせてくれ、それを思えば、なかなかのコスパだ。

すぐそばには、銀座地球座という邦洋のピンク映画館があったが、ずいぶん前になくなった。後に一部を名画座としていたシネパトスも2年前に閉館した。そんな中で、三原小路も「三原」も健在なのは嬉しい。中高時代から金もないのに映画を観に銀座に出かけては、ここのラーメンで腹を満たした。その頃でもラーメン一杯300円程度だったから、値上げ幅もまったく物価上昇率と比例していない。だから相当長い間、こちらのラーメンにはお世話になった。一方、タンメンを食べたのはせいぜい大学に入って以降。灰白色に濁ったしょっぱめのスープに、しっかり煮込まれた野菜が入っていて、それゆえにキャベツの甘味がぐっと前面に出ている。しょっぱ甘い、クセになる味だ。

昼時は大行列ができ、15時から休憩に入る。夜（夕方？）の営業も17時から18時半まで。だから遅昼派&長っ尻のぼくにはハードルが高い。本当は、炒め野菜がてんこ盛りの揚げ焼きそばと炒飯で、誰か同好の士と晩酌と行きたいのだが……。

### ■戦前東京のモダンを映し出す半ラーの美学

日本橋になら建物も1933年の創業当時のまま、もはや文化財クラスの老舗「大勝軒」がある。

ラーメン好きにはおなじみ「大勝軒」はいくつかの同名系列に分かれるが、日本橋の「大勝軒」は、その最も古い系譜（1905年創業の人形町大勝軒）に連なる本流筋の店で、そのメニューも昭和初期から不変のようだ。

最近では酒類のバリエーションが増え、好物のシューマイや関西では定番の小エビのカラ揚げで一杯やりたい気持ちを押さえ、A定食、つまりは半ラーを食す。ちなみにいずれもお値段900円のB定はラーメン（単品だと「中華そば」という名称で650円）に小ライス（通常150円）に半餃子（単品だと4ヶ350円）、C定は餃子の代わりに揚げシューマイ（単品580円のハーフサイズ）という編成だ。

こちらの炒飯も焼きめしタイプで醤油が香ばしい。しかも、錦糸玉子がぱらりとトッピングされ、グリーンピースが3粒ちょこん。ああ……美しい。食べてしまうのが惜しい。小皿にギュッと盛ってあるから、崩れることが心配でレンゲを差し入れるのに少々コツがいる。キュウリのQちゃん風の漬け物がまた上品な味で、よい口直しになる。

そして、鶏ガラベースのラーメンスープは濃い琥珀色に透き通り、やや柔く茹で上がった細く白いストレートの麺は弾力があって、ふつつりと口の中で切れる。しっかり下ごしらえしてあると思しきスリムなメンマ（というよりシナチクと呼びたい）、噛みごたえ充分で赤身の際立つチャーシュー、雪のように舞う大量の刻みネギ、なぜか添えられる小片のハムといった具材もまた、街場の中華がこの1世紀以上にわたって継承してきた美そのものを丼の中に体現している。

こちらの半ラーもまた、あっさり目のラーメンを少々脂っこい炒飯で補う、中華最良の方程式といえるコンビネーションと言えるだろう。かつて中華はモダンな都会食だった。レトロとはいえ洗練された店内を眺めながら、ぼくは自分がなぜ街場の中華に惹かれるのか、という本連載の原点をここでも確認する。

さて、ここからさらに下町方面に行けば、半ラーにはいくらでもありつけそうな気がするものの、意外に「これ！」という店が少ないことに気づく。ニラレバが美味な水天宮前の「来々軒」はそもそも安いので、その設定はなかった。人形町の「あづま軒」は今年1月から改装のため一時閉店だし……。

いざ新橋に向かおうとした時、ふと思い出した。そうだ、銀座には昭和通りの「**菊鳳**」があるではないか！

「菊鳳」のラーメンの鶏ガラスープは透明かつ飽きのこない味で、やや中太の麺に負けてはいない。しなやかなシナチクも固めのロース肉のチャーシューも「昔ながら」の味を好む人の期待を裏切らないだろう。大きめの海苔が、スープにうっすら浮いた黄金色の脂を弾く様も綺麗だ。

そしてチャーハンは、かなりの大盛りで、決して半チャンとはいえない量。シンプルな塩味だが、卵にネギ、チャーシューにハムも加わり、具沢山だ。ちょこっと添えられる紅生姜がアクセントになり、花柄の皿がまた可憐で、銀座らしい気品も少し感じる。嬉しいのはグリーンピースで、5粒ほどてっぺんに鎮座まします。

この炒飯を単品（820円）で食べたいと思うこともしばしばで、店に入る直前までそのつもりでいるのだが、席につくとやはり半ラーを頼んでしまう。ラーメンと炒飯という組み合わせの魅力は、それほどまでにぼくの舌を捕らえて離さないのだ。

### 【今回取り上げたお店】

#### ■交通飯店

東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 B1

#### ■中華食堂 遊楽

東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 B1

#### ■三喜屋

東京都中央区京橋 2-12-10

#### ■谷ラーメン

東京都千代田区丸の内 3-6-8

#### ■中華 三原

東京都中央区銀座 5-9-5

#### ■大勝軒

東京都中央区日本橋本町 1-3-3

#### ■菊風

東京都中央区銀座 1-19-12