

## 第 19 回 街場中華における半チャンラーメンの存在意義とは？ (3)

### ～新橋から新宿へ。変化する大衆中華の有り様を反映するメニュー～

熱々の炒飯をすくったレンゲですかさずラーメンのスープを啜る。

口中が双方の旨味で渾然一体となる時、そこに中華の真骨頂がある。

そんな半チャンラーメンを出す店が減りつつある。昭和はすでに遠のいたか…

#### ■新橋最後の街場中華の暖簾を守る店の屋サービス

今回も半チャンラーメンの考察を続ける。もともと、キリがないのでいちおうは完結編だ。ラーメン屋でも東京風の老舗、そして、大衆中華にこそ特有のこのメニューは、神保町では名物だし、東陽町には看板に「半チャンラーメン」と謳う「あかしや」もあるのだが、実は銀座界限にあまりない……、というところが前回までだった。ではと、新橋まで足を伸ばす。

濃厚なスープのカレーラーメンや鶏そばが名物だった、銀座八丁目側の「たから」、新橋第一ホテルの脇にあって、手羽煮込みなどのつまみが豊富で、夜飲むのに好都合だった「江楽」、女将さんが昔のアイドル歌手みたいに可憐で、あっさりした味つけの内幸町寄りの「品香軒」…とかれこれ、この3～4年で続々と老舗が消えた町だ。B級グルメが軒を競っている激戦地ゆえ、生き残るのも厳しいのだろうか。

唯一、一帯で昭和の大衆中華らしい光を鈍く放つのが、「三陽」ということになる。ここではランチ限定だが、半チャンやミニカレーと麺類のセットが食べられる。半チャンだと770円、ラーミニカー（ラーメン&ミニカレー）だと730円。一帯ではかなり良心的な価格だろう。ランチは定食もレバニラライス、肉野菜ライスが700円と値頃だ。なにより嬉しいのがタンメンももやしそばも半チャンが付けられること（揃って900円也）。これなら野菜不足も解消でき、かつ、ガッツリ腹も満たされる。このあたりが、新橋系サラリーマンには堪えられないはずだ。

「三陽」のラーメンは3～4年前まで420円だったのが、2年くらい前に450円となり、一昨年の消費税増税で470円。それでも大衆中華の意地を見せる価格だろう。

味の方はというと、まず焼豚が上々。しっかり噛み締めて麺を啜ると、スープの味わいがより深まってくる。こういうラーメンこそチャーハンと合う。そのチャーハンはしっとり系で程よくラードが絡み、あっさり塩味。また、こういうチャーハンこそラーメンと合う。まさにおしどり夫婦のような関係だ（通常のチャーハンは600円）。

ぼくはワガママを言って、ここの焼豚をタンメンに乗せてもらったことがある。すつき

りしたスープに肉の濃厚な旨味が混じり合い、大ヒットの一杯となった。やはり焼豚には自信があったのか、チャーシューチャーハンというメニューも以前はあった。残念ながら、それはなくなり、その代わりとっていいのか、最近キムチチャーハン（650円）が登場したようだ。

こちらのもやしそばの餡は醤油味ではなく、溶かし片栗粉で白く濁った塩味の本格中華風。また野菜主体のしっとり餡がなかなかオツな餃子（420円）には、なぜか最初からタレがかかっているなど、ちょっとだけ他の店と変わっているところがマニア心をくすぐる。夜のつまみメニューの充実も図っているようだし、いずれ誰ぞ伴い、飲みで使ってみようと思っている。

### ■虎ノ門の古典派街場中華の真骨頂も半チャンラー

さて、新橋も西に向かうと、虎ノ門も目と鼻の先だ。さらにと歩を進める。麺類と半チャンのセットでは、浜松町にもある「**大門飯店**」が界隈のリーマン諸氏には知られよう。半チャンが並の店の全チャンという、ボリュームに相応しい、良い意味での“大味さ”が時々、郷愁を誘う。その点では、後述する新宿の「山田屋」や「ラーメン王」、市ヶ谷や四ツ谷にあるプチチェーンの「俵屋」などの系譜に属するが、虎ノ門にはまた、ラーメン二郎をも凌駕する野菜の盛りが強烈な「**ビックラーメン**」もある（ビックカメラ同様、ビッグではなく～以下同）。

「ビックラーメン」には餃子も一品料理も酒類も揃っていて、夜はけっこう飲める雰囲気。ただ、肝心の半チャンはというと、店名を冠した看板メニュー（野菜が850gも乗って820円）と同じくらい名物の、ニンニクが猛烈に効いた餃子を付けたセットは各種あるのに、半チャンはセットにならない（チャーハンは700円）。ビックラーメンだけで十分満腹になるので、実はこちらのチャーハンは未体験である。

その「ビックラーメン」のすぐそばには、炒飯の素晴らしさでつとに知られる「**元華**」がある。半チャンラーはそのクオリティを考えれば驚愕の780円。しかも、半チャン自体350円で時間帯を問わず、どんな麺類にも付けられるのがうれしい。

元華はとにかくメニューが豊富。カツライスなんかもあって、一人で入ると本当に選択に迷う。取りあえず、その時々旬の素材を使った700円程度の一品料理でビールを干し、テンシンワンタンメン（850円）などの具材たっぷりの麺か、玉子チャーハンの海の幸あんかけ、ないしは、しいたけあんかけ（950円）でさらに紹興酒を嗜んで、ついで♂とするのが、ぼくの王道。しかし、ランチなら、迷わず半チャンラーか同額の半カレーラーメンに止めを刺すだろう。

ラーメンはスタンダードな鳥ガラスープの醤油味だが、微かな酸味が感じられるのが個性か。具は、けっこう仕事が施してある風の褐色メンマに、固めのモモ肉チャーシュー、刻みネギにナルトもちよこん。麺はうっすらと黄味がかかった中太縮れタイプで、腰は標準

的だが柔くはない。うっすら醤油の利いた半チャンはしっかり一人前に近い量があり、具にはチャーシュー、玉子、ネギ、さらにグリーンピース代わりかインゲンが入っているのが珍しい。パラッというよりしっとりラードが絡み、極上の出来映えである。

品のある老女将の濃やかな接客もまた素晴らしく、聞けば、昭和 35 年の創業とか。つまり創業 55 年となるわけで、背後に聳える東京タワーができて 2 年後、霞ヶ関ビル完成まではまだ 8 年先という頃だ。東京の空もさぞや高かったことだろう。そして、どんな町にもこんな気分のいい中華屋が、安く旨い飯を食わせてくれていた。なのに…と思うと、自分の生まれる前というのに、その時代の東京が妙に懐かしい。

しかし、豆腐料理の定食が充実し、やはり麺と半チャンのセット類も豊富と評判の「南雲」などは未訪問で、この町にもまだ課題は残っている。ほぼ東京限定とはいえ、街場の中華を巡る旅はかくも果てしないものか…と、遠くなる気を取り直して、赤坂・四ツ谷はひとまずパス。後半は副都心近辺限定ということにし、次は新宿の半チャンラーを辿ろう。

## ■歌舞伎町のオアシス中華の五目チャーハンに喰る

新宿もご多聞に漏れず、チェーンに押され、個人店は青息吐息である。しかし、歌舞伎町には、連載の第 2 回で紹介した「五十番」、「文華楼（半チャンばかりか半ラーメン付定食が異様に充実）」、「ラーメン王（やはりセット類が豊富で深夜まで通し営業がウリ）」といった老舗が健在だ。

ぼくオススメの「**五十番**」（以下、歌舞伎町五十番）には、残念ながら半チャンラー設定はない。もっとも、王貞治の実家だった押上の「五十番」とも縁が深く（先代の修業先が一緒）、歌舞伎町五十番の炒飯は一食の価値はある。すべてにおいて街場中華の基本を満たしており、深夜族を当てにする界隈の他店と違い、20 時半には店を閉めてしまうのも潔い。酔客より当地で働く人たちを相手にしているのだ。なにせ、先の東京オリンピックの前年、1963 年創業と、界隈では古参である。

昼に何回か利用したことはあるが、ある日、早めの夜に訪問した。まずはビールに餃子を注文。

小ぶりの餃子はカラッと焼き上がり、餡にしっかり味がついていて、本格中華のそれに近い。1 個でタンブラーのビールが半分は進む。つまみの数こそ少ないが、その中から定食の茄子味噌炒めを単品でもらうと、甜麺醬の効いた、かなり本格風な味わいで、この店の実力をそこはかとなく示す。もう止まらなくなり、紹興酒の小瓶を爛で頼むと、ちゃんとザラメをつけてくれるのが嬉しい。

そこでママさんとしばしザラメ談義。「昔は紹興酒も粗悪なのが多かったから、お砂糖で味を整えたんじゃないかしら」とママ。「日本製の老酒もあるからね…」とぼく。「日本製の老酒」とは、元は王子製紙のグループ企業で、今は麒麟麦酒傘下の永昌源が造っているそれ。永昌源は 1948 年、満蒙同胞援護会が引揚者の更生事業を目的に設立した。日本の大

衆中華の営みとも重なる。

ぼく「昔、家族で中華に行くと、酒杯に残ったザラメを舐めるのが楽しみだった」

ママ「その頃から飲ん兵衛だったの？」

ぼく「……（痛いところを突かれてしまった）」

ちなみに、歌舞伎町五十番に置いてあるのは、「塔牌・花彫」という代表的銘柄だ。

そうこうするうち、腹が本格的に減ってきた。ではと、チャーハンをオーダー。ふつうのチャーハンに100円プラスして五目にしてみた（650円）。これが古典的な八角形の可愛い器にこんもり盛られた見事な焼きめし。その年季の入った器に感心していると、「今も創業時から同じ業者に発注している」とか。調べると、八角形は風水的にも縁起がよいとされ、なにより重ねやすく壊れにくいことから、中華の器に使われだしたという。

歌舞伎町五十番のチャーハンは一見、醤油の黒みが強く、味も濃いめ。が、油の絡み具合は控えめで、とにかく具沢山だ。チャーシューや卵が惜しげもなく使われている中で、白眉は、ごろんと乗っかる海老とこれまた大量の戻し椎茸。こいつらが得もいわれぬ風味を醸し出してくれている。また、本気で炒めているから、いつまでもホット。品のいい薄味の、しかし、しっかり出汁の取れたスープと交互にハフハフ、一気に喰らってしまった。

願わくば、半チャンラーもメニューに加えてほしいものの、ラーメンだっけいまだ500円の超良心店である。うんとお腹を減らして出向き、全チャンをラーメンのお供とするのも一考だろう。

ところで、歌舞伎町の外れ、駅でいえば東新宿の「栄華」も夜のみ営業で遅くまでやっており、水商売のアフター客で賑わうが、こちらも半チャン設定はない。同じ歌舞伎町のオロチョンラーメンで名高い「利尻」（こちらも炒飯が実は陰の看板）同様、ここ数年歌舞伎町で飲むこともめっきり減っているため足が遠のき、よって炒飯は未食だ。もっとも利尻の炒飯なども麺類（1000円＋消費税）と同じく量があるので、飲んだ後の一人ゞには重すぎるということもあるのだが……。

## ■新宿で製麺の泰斗が問う中華ノスタルジー

さて、新宿駅の周縁部を見渡すと……。

かつては、西口にも東口にもあった「山田屋」の半チャンラーで腹を満たしていたのだが、今は西新宿五丁目に暖簾分け店が残るだけのようだ。さすがに徒歩圏内ではない。

小滝橋通りを渡った先の「**光来**」は今どき、ラーメン（品名は「東京中華そば」）が400円と破格値。看板には「創業昭和28年」とあるが、ずっとこの場所で営業していたわけではない。

かつて中野の南台に、「光来軒」という中華料理店があった。その店はなくなって久しいのだが、「光来軒」の食品製造部門である「フジキン光来」は独立・発展し、中野区沼袋に本社を構えている。その「フジキン光来」が、今世紀に入り、新たに新宿に出店したのが

「光来」である。

「フジキン光来」のホームページによると、本社はソースやタレの製造、PB食品の加工などをし、千葉工場では点心や冷凍食品を製造、大森工場では生パスタを含めた麺類一切を製造しているという。主な取引先は伊勢丹や東急ストアー、ダイエーなどの大手百貨店やスーパー、それに日清製粉や全農食品、国分などのメーカーや問屋で、通販なども行っているものの、一般にその存在はあまり知られていない。が、月に1度、本社近くで「工場市場」を開催し、多彩な商品を卸値で販売しているので、付近の住民は楽しみにしているようだ。今や麺類製造の中堅企業となった同社が、原点回帰の意味合いも込め、新宿で営業するのが「光来」という次第なのだ。

「光来」には、現代風に甦った街場中華の有り様が見られる。提供されるメニューはすべて、セントラルキッチンで作られたものなのだが、それらにありがちな無機質な感じがしないのだ。ラーメンはさっぱりしたスープに具材は焼豚、メンマ、刻みネギの基本3アイテムに加え、ゆで卵半個、ほうれん草、ナルトと盛りだくさん。パリッと焼餃子、モチッと水餃子各200円に、豚足煮込み300円やナムル盛り200円などの軽いつまみも備え、生ビール370円、焼酎各種320円と酒類もいくつか置き、なんでも断然安い。特筆すべきは茶碗で提供されるカレーなどのサイドメニューの数々。その中にチャーハン(280円)もあるという寸法だ。このチャーハンの量がたっぷり、かつセットで680円なのありがたい。

といったところで、とうとう渋谷まで足が回らなかった。いやしかし、渋谷の場合、連載の4回目で紹介した「麺飯食堂なかじま」「兆楽」の他は、しっかりした半チャンラーを食わせる店がすでにない。あとは見事にチェーンばかりの町となった。

食べ盛りの若者が多く詰めかけ、かつ働いてもいる町で、半チャンラーという最強のたらふくメニューが街場中華の店同様に蔑ろにされている。大げさにいえば、これがグローバルゼーションの結果なのだろうか。寄る年並で軽々とは食えなくなったというのに、だからか、ぼくはこのメニューを見かけると、虚勢を張ってまでつい食べたくなるのだった。

### 【今回取り上げたお店】

#### ■三陽

東京都港区新橋 2-13-4

#### ■大門飯店

東京都港区西新橋 1-7-13

#### ■ビックラーメン

東京都港区虎ノ門 1-11-13

■元華

東京都港区虎ノ門 1-11-14

■五十番

東京都新宿区歌舞伎町 1-15-1

■光来

東京都新宿区西新宿 7-14-12