

第20回 ぶらっと埼玉編その1

～ボリューム勝負の行列店の半端ない量に胃袋も破裂寸前？～

今回から東京を離れ、といっても、お隣の埼玉を探訪。さすが、日高屋、福しん、ぎょうざの満州など有名チェーンを生んだ土地だけあり、その街場中華力は否応にも高い…

■追憶のラーメン

これまで東京の街場の中華に限ってあれこれ書き散らしてきたけれど、今回から何編かは埼玉まで足を伸ばしてみることにする。といっても、東京以上に網羅的にするつもりは毛頭なく、たまたま出向いた先で印象に残った幾店かでも紹介できればいいと思っている。

そもそも、ぼくは埼玉に隣接する東京の育ちだ。幼少期から、駅でいえば西武池袋線のひばりヶ丘近辺でウロウロしている。戦後の1959年、マンモス団地第1号であるひばりヶ丘団地の造成からそう名乗るようになったのだが、それまでは田無町と呼ばれていた駅だ。現西東京市（旧田無市・保谷市）、東久留米市、そして埼玉県新座市が境界線上にあり、複雑に入り組んでいる。

埼玉側は駅の北口をしばらく行き、バスターミナルがある辺りから先。北口は現在再開発中だが、かつては飲食店が入る雑居ビルがひしめき合い、かなりのいかがわしさを漂わせていた。小学校低学年までは、そちら側に向かう踏切をみだりに渡るな——と母親に注意された記憶もある。

限りなく埼玉に近い町に住みながら、いわばその悪所を超えた先という印象から、ぼくには埼玉は心理的に遠くあり続けた。が、子どもの頃は、明らかに風景が変わるあちら側を、友人たちと連れ立って自転車で回るのがなによりの冒険。子どものうちはただペダルを漕ぐのが楽しいので、道がわかる限りの遠征をよくした。

疲れたら水を飲むのに、小川が流れる公園の中によく入った。鬱蒼とした林の中は真昼でも暗く、盛夏でもひんやりとしており、この上もなく心地いい。空腹もそんな時によく覚えたものだ。すっかり途切れていた記憶を辿れば、帰り道にラーメンの安い中華屋があり、家が商売をしていて鍵っ子の友人は小遣いをずいぶん持たされているから、その手の店に行きたがった。おばあさんが一人でやっていて、かき氷なども出すような店だ。

ぼくがなげなしの小銭を握りしめ、それでも駄菓子屋でカップ入りを買ったほうが遥かに安い、イチゴ味のかき氷を食べているそばで、彼らは超然とラーメンを啜る。その鼻腔をくすぐる鶏ガラだしの薫りが今でも甦ることがある。で、少しは彼らのご相伴に預かるのだが、焼豚は既になくなっていて、麺も伸びている……。

が、たった一度か二度、ぼく自身、小遣いをよけい持たされていたのか、その中華屋でラーメン一杯にまるまるありつけたことがあった。でも印象は「なんだ、こんなものか」。

お坊ちゃまぶるわけではないが、ぼくの家族は週末ともなれば、都心の店で外食をするのが常だったから、けっこう本格的な中華料理店などにも行っていたので、ガキのくせに舌が肥えていたのかもしれない。だが、友だちとすすった、あのラーメンのスープの薫りだけは、今も鼻腔にへばりついて消えないのだ。

■ひばりヶ丘新座寄りの背中で作るラーメン

さて、今でこそ新座の地名は、「ぜんや」という塩ラーメンの名店を通じ、全国にまで名を轟かせている。同店は武蔵野線の新座駅に近いが、ラーメンと言えば、ひばりヶ丘にも通称「ひばジロ」と呼ばれるラーメン二郎があり、週末となれば、どちらも圧巻の大行列を成す。

そのひばりヶ丘の賑々しさから離れ、件の新座側に突入した辺りに、「**麵処 きく**」という、もう10年は営業している中華屋がある。カウンターだけの、ラーメンと金土日限定で出すカレーが二枚看板の店だが、小ぶりで旨い餃子（300円）や炒飯（500円）をはじめ、野菜炒めや生姜焼き定食（750円・850円）もあるので、れっきとした街場中華と言えるだろう。

実は同店、灯台下暗しでずっと入ったことがなく、この間ようやく、日曜のそろそろ夕食という時間帯にその暖簾をくぐってみた。まだ先客はいない。

60代後半と思しきご主人に、まずはビール（松前漬けのようなつまみがついて500円）と餃子を同時にオーダー。次はカレーか店名を冠した「きくラーメン」か、で悩んでいる最中に、常連らしいおじいさんがやって来た。

慣れた様子で隅の席に陣取ると早速、おじいさんはつまみにラーメンのトッピングのコーンやメンマなどを頼み、日本酒の一合瓶を傾けている。どうも近所の元商店主のようで、今は息子に代を譲り、悠々自適の風情。マスターとは競馬の話題を繰り広げるが、脂っ気はすっかり抜けており、ギャンブル話なのに欲を感じない。やがて会話はプロ野球談義に変わる。ライオンズのデーゲーム中継をテレビで観ていたらしい。

「夕飯は軽く済ませてきちゃったんだけどね。なんだかこうして出てきて、引っかけないと落ち着かなくて。いや、楽しみですよ、実際。一杯やって、野球の話もできて…」

家族経営の商店だと、朝から晩まで一日じゅう家族と顔を合わせていなければならない。いくら仲が良くても、それではさすがに息が詰まる。このおじいさん、今でこそ店に出ていないようだが、現役時代は、夕食後は自由時間とばかりに、ちょっと一杯引っ掛けに家を抜けだしていたに違いない。その頃の習慣が今も残っているのだろう。

ぼくも自由な身分だが、自ら言い聞かすのはそこである。実際、いくら好きな酒でも、なにかきっちり一日のお勤めを果たしてからでない（仮にそれが趣味の映画鑑賞や体力

作りの水泳などでも)、ありつこうと思えない。だから昼酒はしないと心に誓っている。

さて、おじいさんは「やっぱり食べちゃおうかな、悪いしね」と、お鮎子が2本目に突入したところで餃子を注文。事実、日本酒にも合う軽い口当たりの餃子はいくらでも食べられそうだ。が、その夜のぼくは、まだ仕事が残っていた。そろそろメにと、ラーメン 500 円也を頼んだ。

待つこと数分で、「はい、お待ち」。

れんげでスープをひと口すすする。淡泊な口当たりだが、豚骨を使っているのか、滋味深いコクも伴っている。「あのかき氷とともに嗅いだ薫りだ」——ひと口飲んで、舌に懐かしの味がよみがえってきた。

壁には、使用野菜の一覧を書いた手書きのポスターも貼り出されている。

「絵心がありますね」と言うと、「孫が描いているのを見て、つい真似て」みたのだと照れ臭そうに話す。「体に入るものだからね」と、なるべく無農薬や有機野菜を選んで調達しているとか。駅からかなり離れていても、いまだこうした街場の中華がやっていけるのは、やはりこのようなちょっとした心遣いに客が感応してのことだろう。先のおじいさんも焼き上がった餃子を齧って一言。

「野菜の味がしっかりするんだよ。年寄りにはこれくらいさっぱりでないとね」

と、一人うなずきながら頬張っていた。

■埼玉の街場中華は夜が早い？

東京の街場中華は、夜は居酒屋に変貌するがけっこうあるのに、埼玉の街場中華はともかく食欲に奉仕する、といった印象が強い。昔は鋳物の町として栄えた川口界限でも、そんな店にいくつか入った。

名にしおう風俗街だった西川口の「大陸」の場合、場所柄飲ませる雰囲気は漂ってはいるものの、閉店は 21 時と早い。カウンターだけの店で、ホッピーのポスターやウーロンハイの短冊が、古くからの赤いプラスチック製のメニュー表からはみ出して貼ってある。

その日はまだ昼の営業時間内で、ニラ炒めもしくは野菜炒めの定食が 500 円という格安のランチセットに惹かれながらも、ひとまずビール (500 円) と餃子 (400 円) を条件反射で頼んだ (ちなみにそこまでは昼酒の範疇に入らない)。餃子は、皮はもっちりとし餡は肉肉しく、こりゃビールだけでは満足できそうもない。

しかし後があるので、ウーロンハイは泣く泣く我慢。で、次は定食か麺類かでしばし悩み、オールタイム・サービスメニューらしき、もやしそば (通常 600 円が 500 円) をオーダー。これが横浜のサンマー麺を彷彿とさせる、しっかりとろみをつけた餡が乗る逸品だった。ラードが程よく浮いたスープは鶏ガラの風味がしっかり封じ込まれ、もやしもくたくたとシャキシャキの中間ぐらいでちょうどいい塩梅だ。5 ミリ寸にきれいにカットされた豚コマ、ニラに人参スライスも必要にして充分の量が入り、この餡を引き立てている。

この店のある一帯も、いわゆる大陸系中華に席卷されつつあるが、なにせローカルチェーンとして埼玉や東京下町で確固たる存在感を放つ「珍来」が2店もあり、駅から離れると個性的な店もまだまだ健在の様子だ。

■ディープな町・蕨のメガ盛り評判店

西川口から京浜東北線でさらに一駅下れば、今もストリップ小屋がある蕨。

歓楽街には街場中華の良店が必ず存在する。労働者には食と性の受け皿が必要だからだ。でも「蕨ミニ劇場」の真隣は、大陸系中華居酒屋だったりするのだが……。

それはさておき、蕨といえば、昼時は行列必須の「**大味**」(タイミー)を外すことはできない。

東口を降りると、中央分離帯に緑をあしらった片側一車線の道路があるのだが、そこを5～6分も歩くと、右手に見えてくる。周囲は潰れた小料理屋やスナックばかり。場末感是否めないが、大味だけは、裏手の駐車場にひっきりなしに車が呑み込まれていく。

ここに寄ったのはGWの合間の平日。ちょうど昼時で店内は満席だった。外で10分は待たただろうか。客層は、作業着やネクタイ姿の男性が主体だが、立派な体格の若いカップルも見受けられ、見た目通りの旺盛な注文をしている。

メニューは豊富で、ただでさえ迷いがちなぼくをおおいに悩ませたが、ここは好物の焼売(4個入り480円もあるが、3個360円をチョイス)とビール(520円)を注文。蒸籠に入って出てくる焼売の頭には、カニがちょこんと乗っている。特筆すべきは大ききで、1個が拳骨大もあり、これだけで十分満腹になる。

しかしビールをさらに進めるべく、揚げた大ぶりの海老が9つも乗った海老チャーハン(750円)か、麻婆焼きそば(780円)かで悩んだ結果、他ではあまり見たことのない麻婆焼きそばを頼む。

まず焼きそばの巨大な皿にへこたれそうになる。しっかり焼きつけ焦がしを入れてある麺。そこへ辛さを抑えた広東風の麻婆豆腐が、これでもかとばかりにかかっている。ニンニクが利いて、いい意味でジャンキーな味わい。とてもビールに合う。だが、途中で満腹感が襲ってきた。

隣のテーブルのサラリーマン氏が食べている海老チャーハンを見ると、噂に違わぬヘルメット大。お供のワカメスープもラーメン丼で出てきて、合わせると、麻婆焼きそばを凌ぐすごい量。やめといて良かった……

■メガ盛り回鍋肉を前に“禁”を破る

北浦和駅から徒歩10分ほどにある、やはり行列店として知られる「**喜久**」も、ボリュームの点で「大味」に引けをとらない。ある日の昼下がり、8割方席の埋まった店に入って、

まずはぼくの定番でもある、最初のギョビー（餃子にビール、それぞれ 400 円と大瓶で 600 円）を注文。餃子は標準的な大きさだが、カラッと焼き上がっており、ビールのつまみには最強。この餃子がついたセットは実にお得で、高くても 1000 円内で収まる。

餃子を半分食べ終えたところで、回鍋肉（900 円）を頼んだのだが、これがかなりのメガ盛り。あらかじめ五目炒飯（700 円）がヘルメットだとは知っていたが、意外なところに伏兵が潜んでいたとは……。

キャベツは半球、豚肉も 200g は使っていそうなボリューム。ニンニクがガツンと効いていて、味も濃いめだ。五目炒飯は無理だから、半炒飯に（450 円）に“降格”しようかとも思ったが、白飯にも合いそうだ。でも、ここは……。

やっぱ、ビールでしょ！ このボリューム、この味には、ビールしか考えられない。

というわけで、「昼酒厳禁」（ただしビール 1 本までは OK）の誓いをあっさりと破り、「すいません！ もう 1 本お願いします！！」。

……しかし追加のビールもたちまち飲み干してしまった。目の前には、まだ回鍋肉が 3 分の 1 ほど残っている。ここは、ウーロンハイかレモンハイか。どこまでも自分に甘いぼくであった——。

【今回取り上げたお店】

■麵処 きく

埼玉県新座市栗原 5-6

■大陸

埼玉県川口市並木 3-9-10

■大味

埼玉県蕨市塚越 2 丁目 7-9

■喜久

埼玉県さいたま市中央区新中里 1-14-17