

第 22 回 ぶらっと埼玉編その 3

～中華で飲む幸福を満喫させる所沢周辺の“街中”たち

日高屋天国の大宮ともまた違った、飲ませる中華が今なお存続する所沢界限。
西武ドームで野球観戦の後はずいぶん、中華飲みのハシゴをお楽しみあれ！

■埼玉で一番多い飲食店はやはり中華！

埼玉県民は本当に中華好きだ。

その証拠に、帝国データバンクが 2013 年 10 月に発表した、前年度の『埼玉県内外食企業動向調査』によれば、「最多業種は中華・東洋料理店」との結果が出た。「東洋料理」とは、タイやベトナムなどのアジア系料理のことだろうが、それらは中華の比ではあるまい。

この調査を実施した当時、全国の外食企業数は 2 万 798 社を数え、埼玉県内ではそれが 509 社。全国では 11 位だが、上場企業数では 4 位につけている（実はイタリアンファミレスの「サイゼリヤ」本社も吉川市にあり、これが県内売上げ 1 位の飲食業。2 位は回転寿司の「かっぱ寿司」で、コロナ禍に買収される前は大宮に本社を置いていた。「日高屋」を擁するハイデイ日高は、それに次ぐ 3 位の飲食業だった）。

埼玉はそうした大手飲食業の拠点ともなっているのだが、そのうち売上げが「1 億円未満」の企業が全体の 55.2%、従業員数も「5 名未満」が 51.9%と、実際は規模の小さい飲食業が大半を占めている状況。そんな中で「中華・東洋料理店」が 108 社と全体の 21.2%を占め、次点の「日本料理店」74 社を大きく引き離しているのだ（もっとも、リーマンショックのあった 08 年以降 5 年にわたり、倒産軒数も「中華・東洋料理店」が最も多いのだが…）。

埼玉はまた「日高屋」帝国でもある。大宮駅正面の日高屋の広告看板は、駅名プレートよりも大きいほど。系列の焼鳥日高などを含めると 16 店、別名で展開する「中華一番」「来来軒」を入れて中華だけでも 12 店舗も駅近にあり、まるでコンビニ並みの数だ。

同社が中華における「ちょい飲み文化」を世間に知らしめてくれたおかげで、勢い「吉野家」や「てんや」、「ガスト」など他の外食チェーンもそれに追随。今ではちょっとしたちょい飲みブームが起きている。その追い風もあってか、今やダブルスコアで劣勢にあった「幸楽苑」に売上げでも追いつき追い越しかねない。

スキあらば映画を観るか飲む、というライフスタイルのぼくにとって、東京でも大阪のような「ちょい飲み」人種が増えているのは大変心強い。時に真っ昼間から“同志たち”が床屋政談を戦わせている様子を眺めながら飲むのは、至福の時間と言っても過言ではないのだ。

で、日高屋発祥の地、大宮駅周辺をぶらつくと、前回お伝えしたように立ち飲み屋の多いこと！ そうなのです。それが同社の「ちょい飲み商法」の原点だったわけ。

■よい店は必ず場末に固まってある？の法則

ただ、前々回書いたように、日高屋のアルコール販売量は売上げ比率のうち 15%にも上る（一般的な外食産業で3%）。そんな巨艦を前にしてか、埼玉の繁華街では、深夜近くまで営業している”街中”は少ない。そんな中で「飲み屋として使える」との評判を聞きつけては、時間を見繕って埼玉の”街中”遠征をする日々が続いた。我ながら職務に忠実な男である。

まず手近なところで、マイタウンのひばりヶ丘から急行に乗れば5分ちょっとの所沢。池袋線と新宿線が交錯する、西武線の最重要駅とっていいだろう。13年にリニューアルしたばかりの駅はかなり立派だし、駅前には昔から西武デパートもある。が、一步駅を出ると、一気に脱力感に襲われる。西口のメインストリート「プロペ通り」は飲み屋ですらチェーンばかり…。 “プロペ”とは、日本の航空発祥の地である所沢にちなんで、“プロペラ”から取ったネーミングなのに、呑ん兵衛の気持ちを舞い上がらせてくれないのだ。新宿線で二駅先の新所沢、あるいは池袋線で二駅先の小手指のほうが、飲み方面ではまだ充実している。

しかし、所沢住民にとってオアシスは存在する。それは”街中”華的側面も持ちつつ、なんでも扱う駅前食堂「くるま」だ。通りの中央、ちょっと入り口が奥まっているのだが、この店が入ったビルこそ所沢のセンベロ密集地帯ともいえよう。ひばりヶ丘にもあったのに再開発でなくなった、プロの酔っ払い率高すぎの激安居酒屋の「百味」、串揚げ立ち飲みだが、座れて刺身などもイける「サスケ」などもここに入居している。

しかし、なんとといってもメニューの豊富さ、飯まで喰える気安さで「くるま」は旧店名「ポニー」の頃から愛用している。10時からの通し営業なので、界限では唯一、朝から飲めちゃうんですよ。ぬたやきびなご天ぷらをつまみにビール中瓶 450 円を飲んでから、ホッピーセット 400 円にチェンジして、徐々に脂っこいメニューに移行。ピーマン炒め 470 円か、にら玉 580 円で、チャーハン迎撃態勢を作る。このチャーハン 620 円がメ的に悪くない。

かくのごとく、ちょい飲みクオリティに忠実な経営スタイル。これも美学だと思うなあ。一人飲みにも気安い“居場所感”がちゃんと保たれているのだ。

所沢駅では他にも、担々麺をウリにする「天天」などは老舗の部類。踏切を東口側に渡ったそばにあって、「陳建一おすすめ四川麻婆」と書かれた幟が「これでもか！」と店の前に立ててあるのですぐわかる。

■街場中華のメニューは日本酒にも合う

「天天」のラストオーダーは 22 時。つまんで飲んでゐるが 1 軒で片づくので便がいい。取材の後、カメラマンと一緒に夜の 8 時くらいに行くと結構混んでいた。昼時は行列ができることも多いらしい。

干しエビや干し椎茸が微かに香る四川水餃子 450 円に、さっぱりとしたレタスとベーコン炒め 750 円などを突ついて、まずは生ビール 400 円を呷った。どれもやや本格寄りの味つけ。サワーが 300 円なのはありがたい。もうちょっと飲みましょう。

そしてゑは、カメラマンが麻婆丼 800 円、ぼくはタンチャンセット（黒ごまか白ごまを選べる担々麺と半チャンのセット）950 円を注文。担々麺のスープはあっさりとした中に、胡麻の風味が効いている。辛さも程よい感じ。炒飯の量は半チャンとはいうもののしっかりあって嬉しい。連れの麻婆丼を一口味見すると、甜麵醬の黒さと甘さが前に出て、花椒も香る。こちらも悪くない。

さて、所沢駅界隈でさらに中華飲みを追求するなら、駅から半キロほど歩いたところにある「**早池峰亭**」に止めを差すかもしれない。シューマイ 4 個 400 円は手作りと言いき、迷わず注文。ねっとりとしたつなぎを感じる餡で、これに醤油と酢をかけ回し、辛子をたっぷりつけ、ビール中瓶 500 円とともにじっくり味わう。

キムチ豆腐にも惹かれるが、ここはおつまみカテゴリーに入っている鳥肉とカシューナッツ炒め 500 円を注文。ビールの後は、「八海山」や所沢に近い飯能の「天覧山 西川」などの日本酒が 400 円という安価で飲めるので、すかさず後者を注文。街中で一杯となるとビールやサワー系が多くなるのは必然だが、中華は意外に日本酒にも合う。ぜひお試しを。

■今宵は小津安二郎気分で…

ゑは麺か炒飯（ここでは焼飯と表記）に向かいたいところだが、日本酒を飲むと時々条件反射的に食べたくなる、カレーライス 650 円をオーダー（小スープ付）。これが予想通り、ラーメンスープをベースにしたコクを感じさせる、ちょっと甘めの黄色いカレー。玉ねぎがドロドロに溶け込んでいて、日本酒とこの上もなく合う味なのだ。

確か映画監督の小津安二郎だったと思うが、カレーで日本酒を飲むのが好きだった一となにかで読んだ。小津はとんかつで日本酒を飲み、すき焼きにもカレー粉を入れたことで知られる、和洋折衷の達人。そのスタイルは作品にも貫かれている。小津は東京下町の生まれだが、10 歳で父の郷里の三重県松坂に移る。中学は宇治山田で寮生活を送った。時折様子を見にくる父親と外の食堂で食べるカレーが大好きだったという。

また、小津は何気ない”街中”もよく映画に登場させたなあ。なんべん観ても、佐田啓二や司葉子が食べていたラーメンが実においしそうである。小津自身、撮影所のある大船からしよっちゅう横浜中華街の老舗「海員閣」まで出向き、看板の生碼麵（サンマーメン）

に焼賣を食べたと聞く。

■街中につき合ってくれる女性はみな「こころ美人」

日本酒を毒水と呼ぶ友人もいるが、たしかに立ち所に効いてくる。ほろ酔い気分になると決まって、こういう飾り気のない店で、愚父もファンだったという、司葉子のような美人と差し向かいで徳利を傾けたいという思いが頭をもたげてくる。

だが、知り合いの女性を誘っても、行く先が街場中華だと分かると、たいてい「すみません、今日はちょっと用事が…」と言ってやんわり断られてしまうのは淋しい。それでも中には奇抜な人もいて、そういう女性はお世辞ではなく、みな美人。しかも、そろって布施明の名曲のタイトル通り「こころ美人」なのだ。

さて「早池峰亭」は所沢から西武新宿線で3駅下った入曽駅前にもあって、そこにも入ったことがある。所沢店の親戚筋に当たる人が経営し、置いてある酒もメニューもほぼ同じ。やはり本店の店主は店名を取った岩手の花巻市にある『遠野物語』の舞台、早池峰山近辺の出身とのこと。早池峰山麓といえば、羽田澄子の大作ドキュメンタリー『早池峰の賦』で紹介された神楽でも有名だ。街場中華を味わいながら、じわじわと酒の勢いも借り、あの映画で描かれた古来の舞が、つまりは日本がぼくの内部に沁み入ってくる。これもまた、紛れもない日本の味なのだ。

所沢の「早池峰亭」は、所沢駅から隣西武池袋線西所沢駅からも大体同じ距離。西所沢駅周辺もこじんまりした町並みながら、4軒ほど粒揃えの”街中”を擁していて侮れない。その一つが、西武池袋線で3つ手前の清瀬駅前（ちなみにここも適度に田舎です）で脅威の24時間営業を誇る「蝦夷」の支店。こちらに寄りたいたのはやまやまだが、その日は点心の充実ぶりが気になっていた「**集宝亭**」に入ることにする。「蝦夷」は独特の姑娘のトレードマークを写真に収めるに止め、先を急いだ。

■念願叶って訪問の店で飲みかつ喰らう至福の晩

「集宝亭」は入口がわかりにくい。道に面しておらず、スマホの Google マップ片手にちよっと通り過ぎて戻る一を2回繰り返して、ようやく奥まった雑居ビル1階にあるのを発見。入口は狭いが中は結構広く、なかでも厨房の広さが目を引く。点心のテイクアウトの利用者も多いようで、食事をしてきた小1時間の間でも、注文していた品を取りに来る客が2〜3組いた。週末の夜は予約が必須らしいが、その晩はすんなり入れた。

ホール係のおねえさんのサービスが家庭的で、ちょっとごちないところが、往年の浅田美代子みたいで好感が持てる。ビール中瓶 500 円に、まずは1個から頼めるシュウマイ 90 円を2個注文。焼売は想像通り、わりと肉々しく楽しめる。いやはや、こちらもメニ

一豊富で悩む。「おつまみコーナー」からとりあえず、青菜とキクラゲの炒め 400 円をオーダー。これが望外のボリュームで、徐々にお腹が満たされてきた。

ついでレモンサワー（メニューにはないが、頼むとあった）に「昼の定食は大体どれも単品でできる」というので、牛スジ麻婆を注文。スジはしっかり仕事がされトロトロ、味つけもかなり花椒が立っていて、好みの辛さ。けっこうな量を一気に食べてしまった。♫はもう無理かなあというところ、540 円と安いので炒飯を追加。これがしっとり卵主体系でまた悪くなかった。小鉢のスープに浸すと中華おじやに変貌といったタイプ。これは人気なわけだ—と腹をさすりつつ、ひとしきり満足感に浸った次第。

さて、西所沢といえ、西武狭山線の下山口駅寄りに「ぎょうざの満州」の創業者が修行したことで（ごく一部に）知られる「**満州里**」もある。なんでも創業時は別の場所にあり、真偽のほどは定かでないが、「所沢で最も古いラーメン屋」なのだそう。ご主人が高齢のため営業時間が不規則で、今は夜閉まるのも早いようだが、夕方早くからそこをサロン代わりに集まる常連の面子次第では、けっこう遅くまで開けているらしい。

もつとも、ここを訪問したのは、たまたま西武ドームにデーゲームを観に行った帰り。その後に、所沢の隣駅である秋津駅界隈（いちおう東村山市）の立ち飲み屋ハシゴを控えていたので、ギョーザ 400 円とホーレン草玉子肉炒め 600 円をつまみに、ビール大 650 円を飲むくらいで、同伴者に引きずられるように引き揚げたのが残念。

が、餃子のカリッと揚げたような焼き加減といい、野菜主体の優しい餡といい、「ぎょうざの満州」の看板商品と相通ずるところは多々ある。まさにビールに打ってつけの餃子だった。

【今回登場するお店】

■くるま

埼玉県所沢市日吉町 10-19

■天天

埼玉県所沢市くすのき台 1-12-1

■早池峰亭（所沢）

埼玉県所沢市東町 7-4

■早池峰亭（入曽）

埼玉県狭山市南入曽 5 6 4-5

■集宝亭

埼玉県所沢市西所沢 1 丁目 1 7-1 8

■満州里

埼玉県所沢市山口 3 0 1 - 2 1