

## らあめん放浪記

2019.01.29

新日本設計株式会社 山下 徹

自分でいうのもどうかと思うが多趣味である。

エアガンを集め、フィギュアを収集し、気に入った漫画は大人買いをして年甲斐もなくオタクを気取る。50歳の声を聴いてから再びバイクに乗るようになり、時々気ままなツーリングに出かける。思えば、自分で食べたいものを料理し、うまかったと悦に入る。

そして、なんといっても食道楽であり、呑み道楽である。といっても決してグルメではなく、どちらかというとグルマン。素材がどうの、産地がどうの、調理がどうのはよく判らないが、旨いと聞けばとりあえず喰ってみたい、呑んでみたいクチである。

特にラーメンは日本が世界に誇る国民食であり、あらゆる地域に旨い店が散在し、出張の多い吾が身としては、地域を知る、記憶に残す縁（よすが）となっている。



愛車 SUZUKI GSX400s カタナ

3年前より弊社関東事務所に赴任して以来、暇に飽かせて食い歩いた結果、体重は赴任前より数kg増加し、体の1/3は脂身と化してしまった。本稿では、わが身を犠牲にして喰い散らかしたラーメンのうち、特に記憶に残るものを紹介しようと思う。

ラーメンを食べ、これを記録するために Facebook を使用している。この Facebook を

とおして同好の徒が集まり、ラーメン同好会ともいえるグループが結成されている。このグループで知り合ったラヲタ（ラーメンオタク）友達と、埼玉を朝5時に出発し、神奈川県湯河原町まで食べに行ったのが、「らあ麺屋飯田商店」のつけ麺である。ここのつけ麺は麺が昆布水に浸かっており、この昆布水仕様はおそらく日本でこの店が最初であると思



飯田商店のつけ麺



連食したワンタン麺



麺魚の鯛だしラーメン

初であると思

う。まず箸先に少しだけ塩をつけ、麺だけを吸ると小麦と昆布のふくよかな香りが広がる。次に、6種類の生醤油を合わせた醤油ベースの漬け汁に麺をサッと潜らせ麺を吸れば、筆舌に尽くしがたい旨さである。途中で湯河原町産の柑橘果汁やアオサなどを加え、味変させながら最後まで楽しめる。この店に行くためだけに、朝早くから湯河原まで車を飛ばしてもまったく後悔がない、日本屈指のラーメンの名店である。

東京都内でお気に入りはいくつかあるが、ここで紹介するのは、錦糸町の「真鯛らーめん麺魚」、市谷の「黄金の塩らあ麺 ドウエ

イタリアン」、赤坂の「希須林坦々麺屋赤坂店」。

麺魚は店名のとおり真鯛のアラからスープを取っているが、和食とは違いスープをしっかり乳化させラーメンスープに仕上げている、その濃厚なスープは低温調理されたローストビーフのようなチャーシューと相まって、病みつき必至である。メニューには雑炊セットもあり、鯛のほぐし身と青ねぎが入ったご飯が提供される。これに残ったスープをかけてレンジでかき込めば、至福の時間が待っている。

ドゥエイタリアンはイタリアンで 25 年のキャリアを誇るシェフが、年商 4 億円のイタリアンレストランから、一皿で完結する料理を作りたいと志し、ラーメンの道に転身して出店した店。黄金色の塩ラーメンに生ハムとゴルゴンゾーラクリームチーズが入ったらぁ麺生ハムフロマージュは、食べ進めるにつれ、スープがポタージュのようになり、唯一無二の一品。2015 年より 3 年連続でミシュランビブグルマンに選出されたことから



らぁ麺生ハムフロマージュ



希須林の排骨坦々麺

も、そのクオリティの高さが窺える。なお、客層の 9 割は若い女性客なので、おちさん達は入店するのに相応の覚悟が必要である。

希須林赤坂店は、中華の名店希須林が坦々麺のみに特化して出店した店であり、テレビでもたびたび取り上げられている。辛さは 1 辛～5 辛まで選べるが、あまり辛いものが得意でない私は 3 辛が定番。そして、ここの名物は排骨（パーコー）、いわゆる豚肉の唐揚げであるが、カレー風味になっており、坦々麺との相性は抜群である。また、ライスが無料でいただけるのも、炭水化物好きとしてはうれしい。

その他、都内には「パイナップルラーメン屋さんパパパパパイ」（町田市）など、風変わりだがおいしい店が多く、食べ歩くのに事欠かない。

現在務めている弊社関東事務所は埼玉県にあり、当県にもおいしいラーメン屋は多い。川島町にある「中華そば よつ葉」は埼玉県屈指の名店であり、実家がおすし屋さんであることから、魚介の扱いが旨く、店内で握り寿司も食べられる変り種でもある。上尾市にある「中華そば よしかわ」は自家製麺と煮干スープにこだわった店であるが、季節ごとの限定メニューも頑張っている。また、サイドメニュー的であるが、いわしそばが絶品である。これは麺量 70g の少量麺にいわしのマリネが載った、いわゆる汁なし混ぜそばであるが、いわしの風味と辛味のあるオイル、煮干のかえしのバ



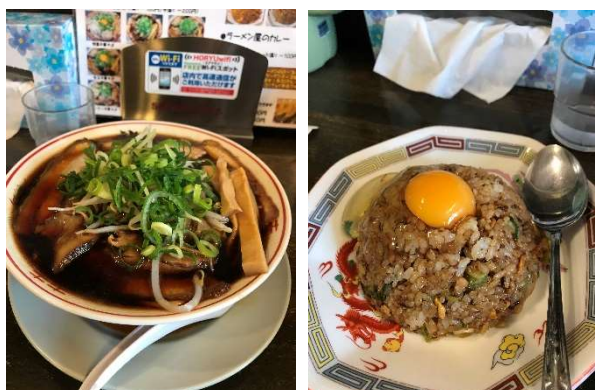
パパパパパイのラーメン



よしかわのいわしそば

ランスが絶妙で、備付のレモン酢をまわしかけると非常に中毒性が高い。

私の生まれは長野県であるが、実は長野県は隠れたラーメン激戦区でもある。最後に、故郷長野のラーメンをひとつ紹介し、この稿を締めたいと思う。



豊龍の中華そばと焼飯（玉乗せ）

店に通い続け、店主ともすっかり友達になったのは、長野駅からほど近い、二線通り沿いにある「中華そば専門店 豊龍」である。京都の老舗名店「新福菜館」の真っ黒な動物系スープを引継ぎ、長野で進化させたこのラーメンは、見た目と違ってすっきりとした中に煮豚の旨みが凝縮したスープに、パツとしたストレート麺が良く合い、同じく名物の焼飯は、私見ではあるが、その旨さは既に元祖を越えたところにある。

年齢とともに、無茶なラーメン連食ツアーなどはできなくなり、健康も考え、ラーメンを食べる機会も減らしているこの頃ではあるが、ラーメン談義はお客とのコミュニケーションツールでもあり、なにより、同業者やお客と旨いラーメン屋で一緒にラーメンをズズッと啜ると、互いの距離が近づくような気がしてやめられない。

最近では、ラーメン以外にも、日本酒に興味があり、出張で時間があれば、地元の酒蔵を訪れ、仕込みや醸しの工夫を聞き、様々な地酒を買っては「あーでもない、こーでもない」とひとりごつのが密かな楽しみである。

埼玉県は全国清酒出荷量 5 位の隠れた酒造王国であり、長野県も酒蔵の数は、新潟県に続いて全国 2 位（清酒出荷量全国 10 位）と地酒天国である。日本酒も人により辛口、甘口（うまぐち）、キレ、酸度など、好みが百出し、いろいろ面白いものであるが、その話しはまた別の機会にしたいと思う。

#### 【記事ラーメン店データ】

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 中華そば飯田商店              | 〒259-0303 神奈川県足柄下郡湯河原町土肥 2-12-14       |
| 真鯛ラーメン麺魚              | 〒130-0022 東京都墨田区江東橋 2-8-8 パークサイトマンション  |
| 黄金の塩らぁ麺 ドウエ イタリアン     | 〒102-0074 東京都千代田区九段南 4-5-11 富士ビル 1F    |
| 希須林坦々麺屋赤坂店            | 〒107-0052 東京都港区赤坂 3-7-9                |
| パイナップルラーメン屋さん パパパパパイン | 〒194-0013 東京都町田市原町田 3-1-4 町田タミナルプラザ 2F |
| 中華そば よつ葉              | 〒350-0158 埼玉県比企郡川島町伊草 298-20           |
| 中華そば よしかわ             | 〒362-0002 埼玉県上尾市南 97-5                 |
| 中華そば専門店 豊龍            | 〒380-0824 長野県長野市北石堂町 1369-4            |