

月刊

日 土 技 術

二十一世紀に生きる我我、真に必要なものは週末力である。(哲学者)

週末なににする？

TAKE FREE

今号より
4P象!



太田垣亘世
大西淳浩
OIOI (オイオイ)
keema (キーマ)
桂 枝之進
金水 正

中西玲人
森 鷗外
東 朋治
河北航太
吉川公二

we are weekenders.

July 2022 7

アーベント

日本全国放課後三昧



―戦争が起これば二郎が値上げ?―東 朋治

風が吹けば桶屋が儲かる。一見関係のないところに因果関係があることを示す諺である。

風が吹けば砂が舞い上がって目に入り、目が悪くなる人が増えて三味線弾きを生業にする人が増えるので三味線が売れる。三味線には猫の皮が必要だから猫が捕られ、よってネズミが増えて桶が齧られる……。

2022年5月中旬。ネットニュースのトップに「原材料高 二郎系ラーメンに暗雲」とあった。

二郎系とは、ガッツリ系を愛してやまないラーメン者にとつては小学校1年生レベルの基礎知識である。なぜ暗雲なのか。某国の隣国侵攻等で小麦価格が高騰しているからである。

二郎系ラーメンを初めて啜ったのは十一年以上前。横浜の関内だった。

近年のラーメンは極めて濃厚で、昔ながらのあっさり鶏ガラ醤油味を探す方が困難。九州豚骨ラーメンですらあっさり

味に感じてしまう。東京風は豚骨&魚介のWスープ系、横浜風は脂たっぷり「家系」豚骨醤油系。それらを遙かに凌駕するのが「二郎」である。

関内で横浜家系ラーメンを啜ろうとぶらついていた私は、昼11時半というのに長蛇の列を発見した。前述の△ラーメン二郎▽である。当時の私はこの店の存在を噂でしか知らなかった。

店内はカウンターで10席程度。店外に軽く20人は並んでいる。普段は行列を生理的に避けてしまうが、時間に余裕があったのか試してみたくなった。

店員さんが時折外に出て、行列客に「大丈夫ですか?小ですか?」と聞いていく。私の前の行列客は声を揃えて「小」「小」「小」……。私は空腹なので「大」と申し上げた。すると、流れるように移動質問していた店員さんの動きが止まった。

「お客さん、ウチは初めてですか?小でも普通のお店の大盛はありますよ。大丈夫ですか?」

よくわからないが、慌てて「小」と言い直した。しかし、「大」への未練もあった。

40分ほど待ってようやく入店。券売機で種類とトッピングを選んだ。小ラーメン(焼豚2枚)、小ぶた(焼豚5枚)、小ぶたダブル(焼豚8枚)。

私は「小ぶたダブル」のスイッチを押す。トッピングで味付玉子とニラキムチを追加。

飲料水は入口近くにあり、席に着く前に自分で注いで席まで運ぶようである。前の客の振る舞いから学習できた。

店内の張り紙から、味の濃さやニンニクの量、野菜の量など客が独自にアレンジできるシステムが伝わってきた。「家系」と異なり「二郎」は初めて。粗相は許されない。

チラリと両横のカウンター客を盗み見る。一心不乱かつ夢中の様子。初体験の店では冒険せず定番に限る。ただし、私はニンニク倒錯者なので、カウンターの店員さんに張り紙にある通り、にんにくを入れていただくようお願いした。

猛烈に忙しそうな店員は手を止め、苦笑いを浮かべながら声を発した。

「にんにくの件は、お一人お一人聞いていきますので、少しお待ちくださいね」

初心者な私は顔から火が噴きそうに。常連客の冷笑が聞こえてきそうだ。

幾度の苦難と赤面を乗り越え、私の前に「小ぶたダブル・味付玉子&ニラキムチ」が降臨。野菜がドサツと乗せられ、強烈なボリユーム。私の隣の男性は「大」の野菜多めを注文していたようで、人間の胃袋に入る量とは思えない巨大な山が屹立している。

スープを一啜り。……。ぶっ飛んだ。醤油、豚骨、ニンニク、他にも様々なエキスが濃縮している壮絶な濃さ。パンチ溢れる味わいである。

野菜の下に沈んでいる麺を箸ですくい出す。平べったいうどんのような太さ。ズルズル……。凄まじいコシ。特濃スープと極太麺という阿吽の呼吸。法隆寺の金剛力士像（阿形・吽形）のごとき力強さである。

汁面に浮かぶ8枚の焼豚から、1枚を箸でリフトする。……。目を剥いた。こんなに大きく、分厚かったのか。しかも箸でシュツと千切れるほどの柔らかさ。頬張る。……。口の中でトロリほどける。肉と脂の旨みが溢れだす。猛烈に濃い味づけだ。すかさず野菜を口に入れ、サツパリとさせる。

無我夢中でラーメンに向かった。体中

の血管に火が灯りそうなほど、エナジーが駆け巡る。行列も納得の味わいである。麺を半分ほど、野菜はほぼすべて、焼豚を3枚ほど、スープを3分の1ほど腹に入れたところだろうか。私の動きが止まってしまった。快調に食べ進めていたのだが、あまりのぶっ飛んだ特濃パンチ攻撃にフラフラとしてきた。割り箸を持つ手が疲れてきた。

特に焼豚がスゴイ。味づけ、ボリユーム、どれもメガトン級。ステーキ肉を8枚喰っているような感覚。麺の太さとコシも後半に響いてくる。スープは啜ることすら厳しい。

周囲の客は一滴残さず平らげているようだ。私も負けずに挑んだのだが……。麺を3分の1、焼豚3枚ほど、スープを半分ほど残してしまおうという愚挙を犯してしまう。

失意のまま店を出た。入口すぐ横に自動販売機がある。私はジャンプするようにコインを投入し、缶コーラのボタンを押した。プシュと開け、グビグビと一気呑みした。

……。何と言う爽快感。口、食道、胃に飛び込んだ特濃軍団が爽やかに洗い流されていく。食べながらではなく、食後に一気呑み。これほどコーラを美味しく感

じたことはなかった。

食べ疲れたまま帰路の3時間弱の間に、ペットボトル4本を呑み干した。ノドの渇きが一向に収まらない。

その日はもう二度と二郎さんと相まみえることはないと思っていたが、アノ魔力に満ちた危険極まりない一杯が鮮明に蘇ってくる。旨みが頭から離れない。あのラーメンが味の基準になれば、他のラーメンは物足りなくなるだろう。それほど魅力と魔力を秘めた極上の一杯だ。

あれから十余年。関西でも二郎インスパイア系を見かけるようになった。たまに狂おしいほど啜りたくなる。私もすっかり二郎系中毒に。コスパ最強っぷりは他の追従を寄せ付けない。

某国が隣国に侵攻した結果、小麦価格が高騰し、二郎系ラーメンが値上がりしても、私は変わらず通い続けるだろう。

東朋治

(あづま・ともはる)

株式会社商業タウンマネジメント代表取締役

一九七四年神戸市長田区生まれ。製鉄工場勤務を経て神戸新長田地区の震災復興に十年以上従事。

二〇一〇年大阪府内のシンクタンクに転籍。

二〇一七年(株)商業タウンマネジメント設立。

中心市街地や商店街活性化、新規創業者伴走支援や空き店舗対策、名物づくり、被災商業地域の復旧復興、商業施設再整備及び運営など北海道から沖縄まで活動中。趣味は読書、映画(館)鑑賞、そして全国津々浦々の訪問先でその地の皆さまと酒を酌み交わすこと。