



無敵のラーメンは行く

画家 小野寺 純一

この21世紀に入ってから、ラーメン界は一気に花開き、華々しく賑々しく栄耀栄華、この世の春を思わせる国民食として、王者の風格をただよわせるといふ、前世代を知る者にとって「おめでとう、よかったね」とひとことをつたえたい気持ちでいっぱいになり、なぜか目頭が熱くなったりするのであります。

私とラーメンとの出逢いは今から半世紀以上も前、家の商売がラーメン屋だったことにはじまります。まずスープの仕込みには豚の骨、鶏ガラ、昆布、乾魚、生姜で煮込み、最後に生りんごを入れておりました。約6時間ぐらいかかりますので、その間に支那筍（メンマ）をつくり、チャーシューは、豚のモモ肉をタコ糸で固く縛り、生醤油で長時間煮込み仕上げに、赤い染料で着色し、ナルト巻きを切り揃え、主役となる麺は近所の製麺所にたのみ、これで準備はOK、あとは客を待つばかりとなります。その頃のお客は近所に国鉄駅があったことから、保線区で働く人、駅員、汽車を待つ人たちでにぎわっておりました。ラーメンはそんな中で人気のメニューでもありました。昔、鶴田浩二が出ていた映画で山の手育ちのお嬢さんをつれて、少しうらぶれた中華そばやでラーメンを食べるところがあって、「このラーメンおいしいんですよ」と鶴田がいうと、件のお嬢さんが「ほんとおいしい」とはじめて食べた感想をいうんですね。そのあと鶴田はもう一杯食べるんですね。ラーメンは庶民の食べ物という雰囲気が伝わってきてうれしくなりました。

それまで醤油味が主流であったものが、昭和40年頃、仙台に札幌名物味噌ラーメンの店が国分町に出きたんです。何しろ初めての味、今までのとちがい、モヤシ、挽き肉、トウモロコシが入って、コシヨーの代わりにラー油で辛みを入れ、広く浅めのどんぶりで、たとうもなく、これが北海道ああサッポロの味ということで、大評判になり、ラーメンで行列のできたはじめてのケースになりました。店のつくりは中央に調理場、ぐるりと客席となるカウンターがかこみ、ラーメンのできるまでが見られるという、新鮮なおどろきで、そのうしろに次のお客が座って待っているという、これまでの食堂にはない一種の楽しさがありました。このあたりから、ラーメン界の大変動がはじまったと、私はにらんでいるんですね。その人気は高まるばかりで、あちこちに味噌ラーメンのチェーン店が出来たり、どこの食堂でもメニューに入れるなど、その影響は、はかりしれないものがあります。それから幾十年、ラーメンは世界中に広がりを見せ、アメリカ・フランス・イタリア・中国などなど、ラーメ

ン文化の発展はいよいよなぎのぼり、日本の食文化のすばらしさは人々に絶賛される時代となりました。おいしさを共有できるよろこびは、大げさなことをいってしまうとしかられそうですが、世界の平和に貢献できるのではないかと、秘かに考えていたりしております。庶民が愛したところに共通の思いが交うロマンを感じます。私たちの住む愛子はラーメン屋さんひしめく街道です。さて今日はどのお店にならんでみようか。思い悩むこのごろです。



(絵：小野寺純一さん)