ラーメン食べ歩き 2016

会員　西村　健（62 期）

はじめに

ラーメン食べ歩き。これは学生時代からの私の趣味であり，私は，過去に食したラーメンの備忘録としてラーメンブログを定期的に書いている――2014年8月号のコーヒーブレイクの冒頭にそう記載させていただいた。私は30代半ばになり，今後の健康を考えるべき年齢であるが，現在もこの趣味は変わっていない。この度，ご縁があって２度目の執筆の機会をいただいた。この２年の間に，鶏や煮干の清湯系（澄んだスープ。他方，豚骨ラーメンなどのスープは白湯系）のお店が増えたと言われ，ラーメン業界も色々と動向があるようである。

僭越ながら，今回も，お店を２軒ほど紹介させていただきたい。

お気に入り その１
家系「まこと家」

「家系（いえけい）ラーメン」という言葉を耳にしたことがある人は多いと思う。私の理解では，横浜の「吉村家」が発祥，豚骨鶏ガラをベースとした濃厚な豚骨醤油味，ほうれん草と海苔がトッピング，太麺，というものである。スープは，やや赤褐色で動物系の香りをダイレクトに感じられるタイプと，乳白色クリーミー・マイルドなタイプに二分できると思う（吉村家は前者）。

なお，家系ラーメンには，①麺のかたさ（かため・やわらかめ），②味の濃さ（濃いめ・薄め），③スープの油量（多め・少なめ。油は鶏油の場合が多い）のアレンジが可能という醍醐味がある。食券提出時に好みを尋ねられるお店が多いので，事前に決めておくとよい。

私は，この家系ラーメンの中で，青物横丁の「まこと家」さんをおススメしたい。スープはコクが深く濃厚，やや赤褐色で動物系の香りがダイレクトに感じられ，パンチ力がある。

まこと家さんは，本格的な家系ラーメンでありながら，ほうれん草トッピングがない。この点は確かに寂しいところではあるが，それを差し引いても，大変お気に入りのラーメン屋さんである。例えば，東京空港警察署（羽田）で接見を終えた後などに立ち寄ってみてはいかがだろうか。

お気に入り その２
ネオクラシカル系「トイ・ボックス」

数年前までは鶏・豚骨＋魚介の濃厚なラーメンが主流であったが，冒頭でも少し触れたとおり，近年は，清湯系の人気店が増えている。特に清湯系の中でも，昔懐かしの中華そばを踏襲しつつも鶏や煮干しなどのインパクトを強めた新しいタイプのラーメンが人気で，「ネオクラシカル系」とも称されたりもする。

私は，このネオクラシカル系の中で，三ノ輪の「トイ・ボックス」をおススメしたい。ラーメンのミシュランガイドにも選ばれたお店である。

こちらの醤油ラーメンは，鶏（と鶏油）の香りが強めの清湯スープで，あっさりながらも奥深い味わい。つい飲み干してしまいそうになる。なお，偶然期間限定で鴨ラーメンを食したこともあるがこちらも，鴨の香りが際立っており大変美味しかった（**写真**）。

例えば，東京拘置所で接見を終えた帰りなどに立ち寄ってみてはいかがだろうか。

最後に

今回ご紹介したお店も，あくまで「私の好み」という範疇にとどまることをご理解いただきたい。美味しいラーメン屋を挙げるときりがないところであるが，次の機会があるならば，ぜひ執筆させていただきたい。