



ラーメン食べ歩き

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私が有している趣味であり、私は、弁護士であると同時に(無名の)ラーメンプロガーでもある。

現在、都内には約4000軒のラーメン屋があると言われていたが、私が過去に訪れた店舗数は、本稿執筆時点(2014年6月)で約430軒程度(食べた杯数は不明)。したがって、私はまだ都内のラーメンを知り尽くしているとは言えず、「ラーメン弁護士」などと名乗れるほどの経験値も有していない。しかし、せっかくこのような機会をいただいたのであるから、僭越ながら、お気に入りのお店を2軒ほど紹介したい。

お気に入り その1

豚骨・鶏+魚介系「はやし」



その名とおり、豚骨や鶏と魚介ダシをブレンドしたスープを用いたラーメンである。都内

の行列店はこの系統のラーメンであることが多く、最も競争が激しいジャンルであると思われる。とりわけスープ濃度の高いつけ麺が人気のお店が多く、代表例として、「六厘舎」「TETSU」などが挙げられる。

その中で、私は、渋谷にある「はやし」というお店のラーメンを紹介したい。このお店のラーメンは、豚骨、鶏及び魚介のバランスがとれたスープと中太ストレート麺の相性がよく、化学調味料独特のくどさも感じられない(不使用なのかもしれない)上品な味わいである。

渋谷警察署で接見を終えた後や、横浜地裁から都内に戻る際、一旦渋谷で降りて立ち寄っていただきたい。

お気に入り その2

G系「ラーメン二郎小岩店」

3つのG(ガッツリorギトギト、ガーリック、極太麺)の要素を含むラーメンは、「G系」などと呼ばれる。かの有名なラーメン二郎及びそのインスパイア店がその代表例である。

通常、ラーメンの麺の量は150グラム前後であることが多い。しかし、G系のお店ではその約2倍に当たる300グラム前後の極太麺を使用していることが多く、加えて大量のモヤシ、キャベツ、チャーシュー及びニンニク等が投入される。このボリュームなラーメンを豪快にがっつくのがG系の醍醐味である。

かかるG系の中では、「ラーメン二郎小岩店」が私のお気に入りである。スープ、チャーシュー、いずれも大変美味しかった。

なお、G系については、ニンニク臭が気になる、量が多くて食べきれない、などという不安をよく耳にするが、「ニンニク抜き」や「麺少なめ」などと口頭で告げることができるお店が多い。ただし、「ニンニク無し」と告げることは避けた方がよい。店員さんに「ニンニク増し」と伝わってしまい、思いがけない量のニンニクを食らう羽目になる場合があるので、注意が必要である。

最後に

上に掲げたお店はあくまで「私の好み」という範囲にとどまることをご理解いただきたい。今回は、紙面の都合上、2軒のみとなってしまったが、次の機会があれば、別ジャンルのお店もご紹介させていただきたい。