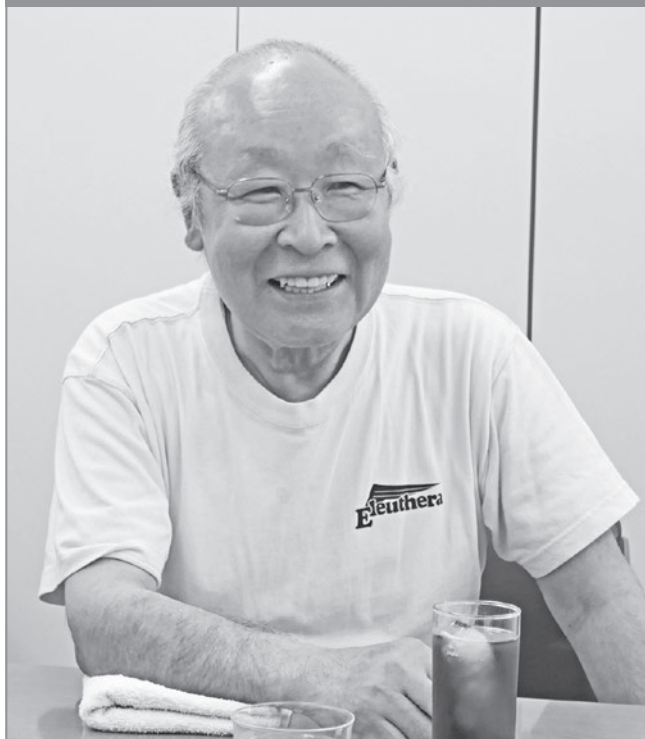




ラーメン二郎 店主

山田 拓美 さん

今月のインタビューは、ラーメン二郎三田本店の店主である山田拓美さんです。ラーメン二郎といえば、そのオリジナリティ溢れるスタイルで「ジロリアン」と呼ばれるファンに愛されており、もはや「二郎系」はラーメン界の中で一大ジャンルを築いているといっても過言ではないでしょう。

今回のインタビューでは、山田さんに、ラーメン「次郎」開業当時のお話や、顧問弁護士の活用状況、二郎のラーメンに対する想いなどについてうかがってきました。

聞き手・構成：志賀 晃，小峯 健介

—— 慶應義塾の特選塾員に選ばれたそうで。おめでとうございます。

みんな喜んでくれてね。（慶應義塾大学の）応援部が中心となって激励会というものを開いてくれてね。もうやりたくて、やりたくてしょうがない奴がやってくれて。もう3回ぐらいやってくれています。

—— あと、最近、喜寿記念のTシャツも作られたそうですね。

うん。来年、喜寿記念と特選塾員のお祝いと生前葬（笑）を兼ねてイベントを行うらしいの。それで、Tシャツの売上はそのイベントの費用に充てる予定だそうです。僕自身は、周りの人から「みんな喜んでイベントの準備をしているんだから、親父さんは神輿に乗って「ありがとう、ありがとう」と言っていればいいんだ」と言われているんで、そのとおりにしています。

—— ラーメン二郎は、開店して何年目ぐらいですか。

最初、ラーメン二郎は東横線の都立大学駅の近くで始めたんです。札幌オリンピックの4年ぐらい前だったかな、あまり記憶が定かでない。三田に来たのは間違いなく札幌オリンピックのときです。

—— ラーメン屋を始める前は、どのようなお仕事をされて

いたのですか。

学校を卒業した後、まず大森海岸にある松浅本店という料亭で働き始めました。そこに3年ぐらいいて、それから飛び出して、また1年ぐらいいて帰ってきて飛び出して、また1年ぐらいいて帰ってきて飛び出してと、そんなことを3回もやっていたんです。

—— それでラーメン屋を始めたときは何歳くらいだったんですか。

26歳か27歳ですよ。

—— そのころから、店の名前は「ラーメン二郎」だったんですか。

ラーメン屋を始めた頃、山田太郎さんという歌手が、「ラーメン太郎」というインスタントラーメンのCMに出たの。ただ、太郎そのままではまずいだろうと思って次郎にしたんです。「ラーメン次郎」に。

—— 「じろう」の「じ」は、「二」じゃなくて「次」という字だったんですか。

次郎。その後、三田に移ったときに、そのときの大工さんが「屋号は何だったっけ？」と聞くから、「ラーメン次郎だよ」と言ったら大工さんが間違えて店のテントの文字を「二郎」にしちゃったの。面倒くさいからそのまま「二郎」。

—— ラーメン屋を始めるにあたって、他のラーメン屋で修業をされたことはあるんですか。

いつもいろいろなところで同じ話をしているから聞いたことがあると思いますけど、僕はラーメンを作ったことがないですから、それまで。ラーメンを食べたこともない。

—— 食べたこともないんですか。

はい。食べたことも作ったこともないです。僕はもともと和食ですから。料亭にいたころ、たまに宴会とかで水炊きとかが出るとそのスープが残るので、そのとき板前さんが麺だけ買ってきてね。その麺を茹でて水炊きのスープに入れたものを賄いで食べたぐらいで、ラーメンというものの自体を食べたことはなかったです。

—— 店を始めたころのお客さんの入りはどんな感じでしたか。

お客は来ませんでしたよ。これもいつも同じ話になるけど。

3カ月やって1日も休まずにやっても、平均したら1日に18杯しかでない状態だったので、「ああ、これはもうだめだ。もう店をやめよう」と思っていたら、偶然、夜お酒を飲んでラーメン屋さんのご主人が食べに来ていたんですね。

それで「実はこういうわけでもう閉めるんだ」と言ったら、ご主人から「うまくないものな」と言われ、それで「もう今日でやめよう」と思って、近くの屋台で、おでんと一升瓶を買って飲んでいたんですよ。

そうしたら偶然、柿の木坂にあった雪印乳業の寮に住んでいた学生が3人食べに来たんですよ。それで「そこに麺が3つ、4つあるから、お前ら勝手に作って食べろ。おごってやるから」と。

すると、ひょこひょこっと学生が中に勝手に入って作って。それで、学生に「うまいか?」と聞いたら、「こんなまずいラーメンは食ったことがないよ」と言われて。

こういったことがきっかけで、その後、昼間は店を閉めて、先程のラーメン屋さんのご主人のところに勉強に行ったの。

その店で3カ月勉強して、「よし、ラーメンを変えよう」と決断して、醤油は二子玉川付近の多摩川の中州にあった亀甲越というお店、おばあちゃんとおじいちゃんの2人でやっているお店のものを見つけたの。この

おばあちゃんに紹介してもらってみりんも武蔵小杉の小さい工場のものに替えて。麺も製麺業者に「1.5倍の量のものを作って」とお願いして作ってもらって。隣の肉屋からは「好きなだけ持って行け」と言われたので鶏ガラをもらっていました。鍋も、それまでは家庭用のお鍋を使っていたところ、勉強先のラーメン屋さんのご主人から寸胴を譲ってもらいました。

それで全部変えたんですよ。スープから、醤油から、みりんから、麺から。麺も1.5倍にして。井もあふれるような大きな井にして、そうしたら、やっぱり自分で食べても美味しいなというのができて。

—— 新しいラーメンの味については、その勉強先のラーメン屋さんの影響はあったのですか。

その味の影響はゼロ。味については、やっぱり最初に勤めた料亭がいい店だったんですよ。

—— この新しい味のラーメンというのが現在の二郎のラーメンの原型になるんですか。

そうそう。そうです。あれに近いやつね。それからまた進化したけど、あのころはまだ色気があったからメンマとかナルトを入れたり、あと鶏^{うずら}の卵を包丁でピッと切ってポンと載せるということもしていました。

けれど三田に来てからは全部やめて、野菜をばーん、それから豚だけという今のスタイルになりました。

—— 脂が多いという二郎のスタイルは大胆な発想のように思うんですけど。どういったところからそういうスタイルが生まれたんですか。

やけくそですよ。麺を1.5倍にしたでしょう、だから脂とかああいうのをぼこぼこ入れないと。あと醤油が変わったでしょう、だから脂を入れないと負けちゃうんですよ、醤油に。

亀甲越というのは、関東の醤油ですから。だから脂を入れてああやらないと負けちゃうの。それでだんだんああいうふうになったんだと思いますよ。

—— その亀甲越という醤油はどういった経緯で見つけたんですか。

それはやっぱり自転車で探しましたよ、毎日、「何かないか、何かないか、何かないか」と。

—— 丼を大きくして麺を1.5倍にしたというのは、学生向けという狙いがあったんですか。

それはあった。それに丼がでかいと1.5倍にしないとバランスが悪いんだ、1.5倍にすると、ちょっと野菜を多くするといいんだよ。だから、うちの今の丼だってでかいだろう、麺もめちゃうちゃ多いじゃん。あれ、だんだん多くなっちゃったんだ。野菜もどんどん多くなっている。

—— 最近では、世の中、健康志向の流れで、健康を意識したラーメンのようなものも登場していますが。

困っちゃうよ。もう笑い話だもん。しょうがないな。メタボはうちのラーメンの売りだもん。だったら俺んちのラーメン、食っちゃだめだよ。でもうまいよ。うちのラーメンは本当にうまい、と俺は思うよ。作っている本人がうまいんだから、たぶんうまいよ。

—— たしかに美味しいんですけど、体に悪いんじゃないかなと考えると、ついでうなのかなって。

昔からのお客さんでも、若いころとはちがって、今ではもう「3分の1、油抜き」なんていうことがあるもんね。どうやって油抜き作るんだよってね（笑）。

今は、やっぱり少なめが多いよ。ただ、少なめといったって、普通のラーメン屋さんの麺より多いもん（笑）。

—— 健康志向の流れの中で、そういう流れに少し歩み寄ろうとかそういうのはないでしょうか。

ない。あれ、変えちゃったらもう二郎じゃないもん。あの野菜をのつけて、油がぎったぎたで、ぐつぐつ煮た豚がのっているのが二郎だもん。

最近では女性が多いね。前は、1日に2人ぐらいしか来なかったもんね。女性のお客さんから「大」と注文されると必ず聞くもん。「おい、大丈夫か」ってね。ただ、今日来ていた女性のお客さんについては、常連さんだったらしくて、助手が「親父さん、グーです。盛っても大丈夫です」というOKサインが出ていました（笑）。

—— 都立大学駅から三田に移ったきっかけはどのようなものだったんですか。

店を始めて4年くらい経ったころ、店に立退きの話が出ていたの。

ある日、慶應の学生に誘われて麻雀をやっていたとき、立退きの話をしたら、「慶應の正門前のところでやめる店があるから、親父、あそこに来いよ」と言ってくれたのよ。

—— ところで、今は結構、二郎直系ではないけれども二郎っぽいラーメンを売り物にする、いわゆる二郎インスパイア系と言われるラーメン屋が話題に挙がることも多いですが……。

あれはいいんだよ。

ただ、昔、「このラーメンは美味しいので作り方を教えてください」という子が来たら「あ、いいよ」って教えて、「店を出しますから」と言われれば「頑張れよ」と言っていたわけ。そうしたら、こすっからい奴がいて、それが俺に内緒で金を取ってラーメン二郎という看板で、チェーン展開のまねごとみたいなのを始めたりしていたの。それでどうしようかと思って弁護士さんに相談したわけ。

—— もともとその弁護士さんとはお知り合いだったんですか。

そう、学生のころから食べに来ていたから。柔道部の副主将。

—— その件について弁護士さんに相談して、解決したんですか。

解決したんだけど、そのときにはもうそういった勝手にできた店が7～8軒あったわけよ。そうしたら、その店のうちの4～5軒から、「親父さんとの約束を守るから、親父さんから直接看板を貸してください」というお願いがあったの。それでその弁護士さんに相談したらグループ化のための規約を作ってくれて。

—— 規約の作成以外には、こういったものをお願いしているんですか。

ああ、ありとあらゆること。その弁護士さんとは、俺は何をやってもいいという約束だから。「親父が失敗したやつは俺が全部やってあげるから、何でも好きなようにしな」と言ってもらっているんで、何から何まで全部やってもらっているもん。

—— 最初、山田さんが一から作った二郎のラーメンというものが、今では三田本店や支店の他、二郎インスパイア系と言われる店を含めて1つの分野みたいに……。

なったな、なっちゃったな。

—— インスパイア系と言われる店について、どのように受け止めていますか。

別にいいよ。今言っているんだよ、支店に。「(インスパイア系に) 宣伝してもらっているんだから気にするな」って。

ただ、「二郎で修業した」とかっていう嘘を書いているようなところには、弁護士さんがお手紙を差し上げている。「そういうのは消した方がいいですよ」と。

「難しいことは何も分からない、ただおいしいラーメンを作れる」という親父に失敗させないでこういう組織をつくってくれたのはその弁護士さんだもん。その弁護士さんがうまくやってくれなければ、絶対俺はやられていたと思うよ。

—— ひとりの飲食店経営者の立場からみても、飲食店もやっぱり弁護士と接点があった方がいいですか。

いいよ。弁護士さんを何か煙たいとか、特殊な職業と思わずに絶対相談した方がいいよ、と俺は思うね。ただ、俺とその弁護士さんとの仲みたいなのは、なかなかないだろうけど。

—— ラーメン二郎の本店と支店の関係はどうなっているんですか。

各店舗は独立採算。加盟店契約書は弁護士さんにつくってもらいました。

修業した人が独立して支店を出すときには、営業審査委員会というところで決めています。

二郎グループでは1年に1回、全国の店主が集まる店主会議というものを開いて、「ご近所さんとの関係をどうすべきか」といったことを話しあったりしています。

そうそう、支店との関係といえば、目黒店の店主の提案で、認定証というものを作ったりもしています。認定証には、修業をしてラーメン二郎の店主として認められ、ラーメン二郎としてやっていくことが認定されたといったことが書いてあるの。この認定証を各支店の店主に渡すと、皆さんの励みになる。インスパイア系

の店では逆立ちしてもこの認定証はもらえない、と。

あと、グループとしては、醤油が一番大きい。二郎グループで同じ醤油を使っているけど、インスパイア系だとこの醤油は入手できない。

—— その営業審査委員会というのはどういうものなんですか。

メンバーは、僕とうちのかみさん、せがれとその弁護士さん、公認会計士と慶應（義塾大学）相撲部OBの銀行員の6人。グループが大きくなったんで管理のために有限会社ラーメン二郎という会社をつくったんだけど、会社をつくっただけでは管理が十分にできないので、営業審査委員会で加盟店契約ではカバーできない問題とかを議論してるの。

—— 地元の業者さんとの関係を大事にされているそうですが。

うちは全部仕入れはご近所。救急車より早いというよね。電話をすると、肉屋は救急車より早く肉を持ってくる。やっぱり地元だよ。毎日毎日顔を合わせる人から仕入れなくちゃ。その場だけを見れば大手の業者から入れた方が安いのかも分からないけど、トータルで見たら絶対地元の業者から入れた方がプラスになるんです。そういうところで皆さんに見てもらいながら商売をするというのはいいことなんだろうと思います。

—— 最後に、巷では飲食店は数年で廃業に至るところが多いといわれていますが、その中で50年以上続けてこられた秘訣はありますか。

好きなんだろうな。やっぱり自分が作ったラーメンだからだよ。教わったんじゃないんだもん。俺が作ったんだもん。

あとは慶應の学生と遊んでもらえたからだよ。慶應はいい学校だよ。学生もいいよ。かわいがってくれるもん。最後は卒業証書までもらっちゃったもん（笑）。

プロフィール やまだ・たくみ

東京都中央区佃島生れ。慶應義塾大学三田キャンパス近くにある「ラーメン二郎 三田本店」店主。全国に約40店舗ある「ラーメン二郎」グループの創業者でもあることから、「総帥」と呼ばれることも。二郎のラーメンは慶應義塾大学の学生をはじめ、多くのラーメンファンに長年愛されており、「ジロリアン」と呼ばれる熱心なファンも多い。2019年には長年の功績を称え、「慶應義塾特選塾員」に表彰された。