

テレカコレクション

<ラーメン編 Part2 >

健



このところ急に冷え込んできて独り身には朝が辛い。自宅療養中なので早く起きる必要は無いのだが朝のゴミ出しがある。物によっては週一、月一の回収なのできちんと出さないといけない。この間は冷蔵庫をあけたら2リットル入りのペットボトルの水が凍っていて唖然とした。

北海道では寒い時に凍らないように冷蔵庫に入るとかアラスカの住民に冷蔵庫を売る営業マンが同様の説明をして売上げを伸ばしたという昔話を聞いた事があるのだが...



家の前が道路なので寒くなるとよくラーメンや石焼芋を売るワゴン車が通る。食事制限中でもあり、声が聞こえてから出ても間に合わないの外に出ることはないが最近は餃子まで売りに来る。大分昔の話になるが外にいた時屋台ならぬラーメン屋のワゴン車が来たので呼び止めた。見ると車の後部が開いていて置き台ようにはなっている。ちょっと狭すぎるよなと思いつつ待っていた。すると店主が差し出したラーメンの器が発泡スチロールだったので嫌な感じがした。案の定出来上がったラーメンと割り箸を手渡すとさっさと車に乗ってチャルメラの曲と共に去って行ってしまった。確かに路上駐車する訳にはいかないのだろうがラーメンを持って取り残された姿って結構間抜けです。後に漫談でも同様の話を聞いたことがあるのでこういう目にあった人は多いはずだ。



というわけで前振りが長くなったが今回は「ラーメン」編のPart 2だ。前回(7号(第4回))は即席麺を中心にチキンラーメン発売からカップヌードルの誕生、インスタントラーメンの高級化・多様化に至る変遷を紹介した。ラーメンは今や国民食の枠を

超えインスタントラーメン・カップ麺の年間国内生産量は約 50 億食、40 数カ国に輸出されているという。今回はラーメンの歴史やトピックスを踏まえて概略・コメントを記すことにする。

- 1958 昭和 33 年 インスタントラーメンの誕生（日清チキンラーメン）
 1964 昭和 39 年 長崎タンメン発売（サンヨー食品）
 1968 昭和 43 年 サッポロみそらーめん発売（サンヨー食品）
 味噌ラーメン・ブーム、「どさん子」チェーン展開・
 1971 昭和 46 年 カップヌードル登場（日清食品）
 1981 昭和 56 年 元祖ノンフライ麺中華三昧発売（明星食品） 高級化・
 多様化の兆し
 1984 昭和 59 年 豚骨ラーメン・ブーム
 1985 昭和 60 年 映画「タンポポ」封切り（伊丹十三監督）
 1987 昭和 62 年 喜多方ラーメン会発足（町おこしの原点）
 1988 昭和 63 年 佐野ラーメン会発足（町おこし）
 1992 平成 04 年 生タイプ麺の登場（日清ラ王）
 1994 平成 06 年 新横浜ラーメン博物館・OPEN
 1996 平成 08 年 ご当人ラーメン・ブーム(カリスマ店主・一流料理人)
 1997 平成 09 年 油そば・ブーム
 1998 平成 10 年 ご当地ラーメン・ブーム（旭川・和歌山・徳島・久留米・
 尾道・函館等）
 2000 平成 12 年 牛骨ラーメン・ブーム
 2001 平成 13 年 魚系ラーメン・ブーム
 ラーメン・テーマパーク各地で設立
 カップ麺に屋号入りラーメン登場
 2002 平成 14 年 冷やしラーメン・ブーム
 2006 平成 18 年 インスタントラーメン専門店「さくら」開店（東京都中野区）
 2007 平成 19 年 ラーメン缶登場「札幌ラーメン缶」（300 円）登場（4 月）
 2007 平成 19 年 「冷やしラーメン缶」（350 円）新発売（6 月）
 2007 平成 19 年 東京中野「大勝軒」山岸一雄引退
 つけ麺の元祖、各地に弟子多数おり TV・記事でも報道

以上、列記したが以下は自分なりのコメントを書いてみる。



まず「長崎タンメン」だ。名前はタンメンだが中身はサッポロ塩ラーメンの前身となる商品でサンヨー食品を全国区にのし上げたばかりでなくインスタントラーメン業界隆盛のきっかけとなった大ヒット商品でもある。それなのに記述のラーメン博物館のラーメン史にも名前が見られないのは不当に思える。事実このヒットにあやかうと各メーカーが競って参入し当時でもびっくりの「ラーメン太郎17円」というコピーで低価格の試供品が出回ったほどだ。



新横浜ラーメン博物館のOPENは業界最大のトピックスと言っていいかも知れない。各地の有名ラーメン店8軒を厳選し店主を口説き落として出店させた手腕は業界の人

間をびっくりさせた。店主にすれば地元で十分すぎるほどの評判があるのに遠く離れた場所に出店する必要はないからだ。ラーメン好きには一つの場所で有名店の味が楽しめるとあって喜ばしい話ではあったが入場料を取るといことで永續できるのか心配する向きもあったが今でも結構賑わっている。新横浜は自分の家から近くバスで20分ぐらいの所なのでOPEN当初は混雑を避け比較的空いている時間を狙ってよく行ったものだ。ここが長続きしている理由の一つにお店の入れ替えはもとより期間限定の話題のラーメン店を出店させて客に飽きさせないよう努力していることだ。最近は割高になるが各店ミニラーメンをメニューに加えて味巡りがしやすくなっている。ともかくここの成功でカレーミュージアム、餃子タウンなどフードテーマパークが設立され、ラーメンのテーマパークも倉庫を利用した「小樽運河食堂・ラーメン工房」や日出彦さんの探訪記にあった神奈川県海老名・ViNA WALKの「全国ご当地ラーメン処」などラーメン店を集結させたテーマパークが各地にOPENされた。

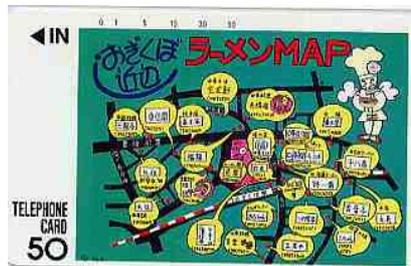
これをきっかけに業界をリードする創作ラーメンを作るカリスマ店主や一流料理人のプロデュースするラーメン店が次々に登場した。いわゆるご当人ラーメンと呼ばれるものだ。続いて各地のラーメンが注目され旭川ラーメン、和歌山ラーメンが爆発的に人気になりそれに続く徳島、久留米、尾道、函館などご当地ラーメンのブームが起きたのはご存知のとおりだ。最近は熱が引いたというもののTV番組では毎週のごとく話題のラーメンが紹介されており放送がある





と混むのが必然。並んでまで食べたくはないのでわざわざは出かけない。店のラーメンを家庭で味わえるよう生めんにして販売している店も多いが最近はカップ麺にも店とコンビニがタイアップした屋号入りのものが売り出されておりお試的な意味では手軽に味見できる。これも技術の進歩といったところか。

しかしながら一方では弊害として話題のラーメン店探しの様相を呈してきてブームが過ぎると閉店に追い込まれる店がある事もあり厳しい世界になってきている。



東京の荻窪もかつてはラーメン激戦区で駅前に有名店が密集していたが今は惨憺たるものだ。当時でも有名店に挟まれ閉古鳥が鳴いていた店があったが愛川欣也の番組(探検レストラン)で繁盛店にする企画

が実施されて話題になったことがある。映画「タンポポ」はこの話を元に伊丹十三が作ったのはよく知られているところだ。

直近の話題を二つ。一つはインスタントラーメン専門店「さくら」の成功だ。

ここは全国販売・地域限定販売のインスタントラーメン(袋麺)400種の販売はもとより280円から340円で実際に作って食べさせてくれる。旅行に行ったとき地域限定の品をみかけ食指が動くこともあるがかさばるので買わない。だから壁に展示された商品を見てみると全品制覇してみたい気になるのはコレクション魂に通ずるものがあるのかもしれない。そもそもインスタントを出すなんていうのは夫婦で経営している麻雀屋とかスキー場ぐらいだ。麻雀屋は場代を安く上げるための出前がわりだがスキー場は足元を見てかなりぼられることになる。ちなみにインスタントラーメンを美味しく作るコツは沸騰した湯を使うこと、説明書きどおりに作ることだ。何しろ何人もの開発者が試行錯誤して出した結論だからだ。もう一つの話は「ラーメン缶」の登場だ。秋葉原名物「おでん缶」に続くものとして開発に「麵屋武蔵」の店主が加わり昨年4月に発売され大ブレイク、続いて7月には冷やしラーメン缶が発売された。

当初は売り切れ続出だったが今ではキヨスクでも買うことができる。麺はこんにゃくなので伸びる心配はないがあくまで非常用として作られているので味はラーメンと変わらないというものの具が貧弱でまだまだ課題が多いが発展の余地はある。ラーメン缶は自販機でも売られているがホット用の自販機がないので目下開発中とのことだ。

