



みちくさ 放浪篇

No.16 平成30年5月28日

行列のできるラーメン屋

今年から昼の休憩時間が45分から1時間に変更になった。(もちろん、その分通勤時間は延びているが) それで、たまには外に出ようかと、近くにあるラーメン屋(鶴ヶ谷の麵屋くまがい)へ出かけていった。時々お昼に散歩しているとき遠くから眺めていたが、必ず行列が外にまで出来ている店で、webのラーメンランキングなるものを見てみると、県内で10位以内には入っているような店らしい。せっかく近くに勤めているのだからと、勇んで出かけてみた。

まず、店の前には駐車スペースが5台くらいしかない。外で並んでいるくらいだから、きっと別な場所に駐車場はあるだろうなと思っていたら、やはり案の定、50メートルくらいのところに12台分確保されていた。だいたい12時10分頃に着いたが、すでにあと2台くらいしか空いていなく、そうなるのかなり行列は出来ているのかなと予想できた。店まで来てみると、外に3組くらい並んでいただろうか。

この店は勝手に店には入れなく、お店の方できちんとコントロールしてくれている。おそらく、順番待ちのトラブルも皆無なのではないかと想像できる。中にも10人分くらいの待ち座席があり、外で待っているとお店の人から声をかけられ、まずは食券を購入し、そして決められた座席に並ぶわけである。順番にそれがスライドしていき、最前列くらいに並んだときに、お店の人が食券を回収する。ようやく順番が来て座席に案内され、座ってから5分もたたないくらいのタイミングでラーメンが出てくるのである。

うーん、最近のラーメン屋はこうなっているのかと、感心してしまった。あまりたくさん出かけて行っているわけではないが、行列の出来る店というのは、きちんとシステムが確立されており、それだからこそ、客が満足し、リピーターも増えていくのだと思う。



さて、肝心のお味の方だが、いろいろこってりとかつけ麺とか、メニューが豊富で迷うところなのである。あまり体調がすぐれず、午前中やや寒気もして、これは大丈夫かなと思っていたのだけれど、だんだん気温も上がってきて、なんとかラーメンを食べられそうだなと出かけて入ったくらいなので、今日は一番あっさり系で試してみようかと、醤油ベースの「鶏そば」を注文した。

しかし、鶏肉嫌いの俺が鶏そばとは、うちのかみさんが聞いたら、今まで私を騙していたのかと言われそうだが、一番あっさり風に見えたのが鶏なのです。出てきたラーメンはたしかにあっさり系。ストレート麺なのだが

こしがあり、歯ごたえもよい。チャーシューは軟らかい鶏と、きちんと炙った豚の2枚仕立て。これもすごく手が込んである。鶏肉嫌いなのは、あの鶏独特の匂いがダメなのであり、それはあっさりスープにかき消されていてなにも感じなく、むしろ噛むととろけるようなお肉に、「おお！」と感動の声を上げそうになる。もちろん炙りチャーシューの方もとろけるチャーシューになっていた。

この頃は、ほとんど醤油味しかラーメンを食べていない。味噌とかくどいなあと思う時があり、豚骨とかは完全にアウト。まあ年相応と言われればそれまでなのだけれど、お昼にこってり味を食べると夕方まで尾を引くことがあって、夜は雑炊でいいかなと考えることもあり。家の近くの「味よし」にも行くのだけれど、定番の味噌ではなく、自分だけ醤油味。この頃の理想は、ごく薄い醤油ベースのスープにちぢれ麺かな。スープには油は浮いて欲しくない。背脂入りなんて、もう勘弁してくれというところか。しかし全く我が儘な話だと、書いていて自分でも思うわ。

とまあ、何を思ったのかラーメンを取り上げてみたが、基本的にはそんなに食べ歩く方ではないので、ラーメン好きの人にはあまり参考にならないだろうと思う。

今日の発見

「鶏肉もおいしく調理されていれば食べられる俺」

60 過ぎにして鶏肉が食べられるようになって、ちょっぴり得したかな？でも未だに骨付きの鶏肉はダメ。見た目が無理。骨って嫌いというか怖いんだよね。去年も骨で苦しめられているし…。