

ヒサと新吾の夫婦小法師

「越後屋」は、喜多方でも長い歴史を持つ味噌醬油の醸造場だった。戦前は、本家・分家合わせて三軒が大店を張り、それぞれ「上の越後屋」「中の越後屋」「下の越後屋」と呼ばれた。

■ヒサの思い出

「上の越後屋」の電話は、二番。旧家の「甲斐さま」に続く番号が老舗ののれんであり、誇りでもあった。新潟生まれのヒサが、養子として迎え入れられた当時は、いくつもの蔵が軒を連ねていた。

「今日は、出前を取って、ヒサ子と一緒にラーメンを食べような」

父がいい出したときだけは特別だった。それともうのも、昔気質の祖母は食べ物についても孫娘をことのほか厳しくしつけ、ラーメンは「得たいの知れぬ食べ物」と思いこんでいたからだ。祖母の苦々しい顔を横目に、ヒサは、からからと木戸が鳴る音に耳を澄ました。

このころ、街場にある食堂の何軒かが、カツ丼や玉子丼などとともにラーメンをメニューに加えていた。蔵の娘だけでなく、学生にとってもラーメンは

ご馳走だった。

旧制中学校の学生たちは、食堂への出入りが禁じられていたが、周りの目が届かない会津若松まで足を延ばしてまでラーメンを食べた。喜多方市内の食堂に入るときには、羅紗地のマントで制服と顔を隠し、スープをすすり上げると風のように立ち去ったという。

マント姿の中学生が秘かに足を運んだ食堂の一つが、喜多方駅近くの「源来軒」だった。

ラーメンは「手打ち」といいながら、亭主の藩欽星は、太い青竹の一方にまたがり、反対側を軽く固定した状態で、麺を叩くように延ばした。太く、平たく、縮れた独特の麺は、このとき喜多方ラーメンとして小さな芽を伸ばそうとしていたのだ。源来軒が喜多方に根を下ろし、独特の麺と味が多くの人に愛されているのは、藩の情熱によるところが大きい。

藩は、麺やスープづくりを秘伝とすることなく積極的に公開し、多くの弟子たちが現在の喜多方ラーメンを支えている。一九八六（昭和六十一）年に喜多方市の産業経済功労者として表彰された。

■新吾との出会い

物のラーメンは、旧・満州（現在の中国東北部）で母親の大好物だった上海料理をベースにしたものだった。「上海のラーメン」は日本のラーメンとは随分異なるが、スープは塩味だった。当時の家業はクリーニング店で、近くに駐留する喜多方出身の兵士らが遊びに来る度に、ふるまい、喜ばれたという。「戦地の兵隊さんがあんなに喜んでくれた味だから、日本でもきつと喜ばれるに違いない」

戦後の混乱が少しづつ収まり、並木路子の「リンゴの唄」を人々がくちづさむころ、喜多方の食堂は屋台を含めて三十軒ほどを数えるようになっていた。その多くは、醤油味のラーメンであったが、「上海食堂」は塩味の喜多方ラーメンの源流となった。

■ナイトショーが終わったら

応召しながらも終戦により戦地に行くことを免れた新吾は、喜多方に戻ると「上海食堂」で調理師となるための修行を積んだ。

日は流れ、御清水の稲荷神社近くに「坂内食堂」を開業したのは、一九五八（昭和三十三年）五月のことだった。戦前、花柳界として華やいだ一角にぼつんと残された間口一間、奥行き二間の店に八畳間があるだけの旧料理屋の片隅だが、新吾の傍にはヒサが寄り添っていた。

このころ既に「上の越後屋」も「下の越後屋」も廃業に追い込まれ、「中の越後屋」を残すだけになっ



「上海食堂」は、終戦直後に中国から引き揚げてきた長島ハルが、細腕一本で開いた店だった。売ってきた後屋」などには「上海食堂」のラーメンが出前される姿が見られた。出前を運ぶ青年は、市内岩月の農家の五男坊、坂内新吾。ヒサとの出会いはこのころのことだった。

終戦の年。ヒサは喜多方高等女学校の生徒だった。勤労奉仕などで満足に勉強できなかったのに加え、義務教育制への移行もあって、通算すると六年間も高校に在籍することになる。

大戦は、喜多方の街や人々の暮らしを大きく変えた。一九四三（昭和十八）年には料理人を含めた十七の職種に男子が就労することが禁じられ、産業も軍事優先に。働き手は次々と戦地へ召集されていった。

街角で見受けられるようになった。

二人連れの客が、ラーメン一杯を注文し、予め用意された空のどんぶりに分けてフーフーとうまそうに食べる。蔵觀光を挟んで昼と夕に合わせて四軒、よほどのラーメン好きならそれ以上に多彩な味の喜多方ラーメンを楽しめるといっわけだ。

「老麵会」がラーメン店の結束を固めようとしていたころ、老舗食堂にはラーメンづくりの修行をしたいと訪ねる者の姿も見受けられた。

「商売として成功するかどうかは分からないが、修行がその人のためにもなるならいいじゃないか」



新吾は何人かの熱心な「修行者」を受け入れたが、ヒサは彼らの挫折も目の当たりにしてきた。

「大概の人はある程度までは腕を磨けたと思って、実際に商売としてやると同じ味には届かないし、想像した以上にお金がかかることに気付くんです。結局、事業としての魅力が薄いと途中であきらめるか、自分流でやってしまつて失敗するか」

実際、修行を積んだ後に独立し、軌道に乗るケースはごくごくまれであった。

一九九一（平成三）年に亡くなるまで、新吾の晩年の多くは、「喜多方ラーメン」の名前と味をより多くの人々に知ってもらうための全国行脚だった。「札幌」「博多」の老舗に互して「旭川」「横浜」「和歌山」「久留米」とご当地ラーメンが名乗りを挙げ、世は「ラーメン戦国時代」。

「客が来るのを待つてるだけではだめ。外に向かつてどんどん売り込まねば」

「町おこし・村おこし」事業の一環で、いわば「観光大使」の白羽の矢が立てられたのが新吾。一年のうち半分ほどは全国各地のデパートで開かれる観光物産展などのイベント会場を巡り歩き、店の留守はヒサが守ることになった。

一九八八（昭和六十三）年、札幌市で開催された「北海道食の祭典」も、喜多方ラーメンを売り込む舞台となった。最終的に主催者が九十億円もの赤字を抱え込んだ絶不評の博覧会だったが、新吾の作るラーメンには連日行列ができた。「さつぽろラーメン」のお膝元でありながら、テナントの中で唯一黒

字を記録するという、もう一つの伝説を残したのだった。

■エピソード

「喜多方ラーメンをもっと多くの人に」

新吾の夢と情熱は受け継がれる。

五年余りにも及んだ全国行脚で新吾と寝食を共にした一番弟子は、東京・新橋のガード下に開いた「くら」をはじめとして、全国に喜多方ラーメンの味を着実に広めている。

「新吾さんの本物の味を受け継ぐことができれば、そして、飯豊山の伏流水や蔵に象徴される喜多方の原点を見失うことがなければ、喜多方ラーメンはもつともっとたくさんの人に喜んでもらえるはず」

今、ヒサの傍でコップ片手に麵をさばく新吾はいない。しかし、新吾の思いを伝える弟子がいて、何よりも、息子や嫁たちが立派にそのDNAを受け継いでくれている。

代替わりして間もなくのことだった。

「坂内のラーメン、味も若返ったね」

なじみの客からかけられる言葉に、ヒサは少しどころりとしながら、厨房で動き回る子どもたちの背中をしみじみと見つめた。

ある朝、こんなこともあった。

眩いほどの陽光を受けて揺らめく湯気の中。すっかりたくましくなった息子の両の肩が浮かび上がる。一瞬、時計の針が逆回転したかのような錯覚に

捕らわれたヒサは、その肩にぎゅつとすがりつきたい衝動に駆られた。

湯煙の向こうに、「揚げざる」を手に背筋をしゃんと伸ばし、吹き出す汗の中に鋭い視線を光らせる新吾の姿。何時かは思い出せないが、繰り返し繰り返し見てきたシーンがそこにあった。ヒサには、確かにそう見えたのだった。



喜多方には、神棚にちよこんと載った小法師の数だけ「幸せ探し」の物語がある。ヒサと新吾の半世紀も、そんな小さなドラマの一つ。そして、また新しいストーリーが紡がれていくのを小法師が見守る。



(敬称略)