



TOP > 観光スポット > 商店街、ショッピング > 新中野の麺屋どうげんぼうず～地域と生きる、ラーメン屋のおっちゃん～

シェア

ツイート



新中野の麺屋どうげんぼうず～地域と生きる、ラーメン屋のおっちゃん～

2022.03.17 UP 東京メトロ丸ノ内線沿線エリア 投稿者：区民レポーター 中野のいくた

【グルメ】 【ランチ】 【ラーメン、つけ麺】 【観光スポット】 【商店街、ショッピング】 【区民レポーター】

こんにちは！なかののいくたです！

新中野駅近くの麺屋どうげんぼうずで、真っ赤なラーメンを食す

東京メトロ丸ノ内線「新中野駅」を出て、歩いて5分ぐらい、鍋横商店街に「麺屋どうげんぼうず」はある。扉を開けるとすぐにカウンターが並ぶ。色々なステッカーを目の端に、販売機で食券を買って、カウンター席に座る。おすすめと書いてあった肉辛そばを注文した。「けっこう汁が飛ぶんで、よかったらどうぞ」と渡してもらった紙ナプキンを胸に付けて、待つことしばらく。目の前に現れたのは真っ赤なスープのラーメン。



肉辛そば(1030円/税込)

器の中心に立つカイワレ大根の緑が美しい。これは結構辛いんやろうな、と少し身構えながら食べると、あれ、あんまり辛くない。すっきりとしたスープに唐辛子のピリッとした刺激はあるけれど、辛さが口に残らない。どちらかというと、爽やかな旨さ。ずずずと麺をすする。もっちりとした麺は、スープの中でしっかり主張していて、小麦の味をしっかりと味わえる。そしてチャーシュー、さすが肉辛そばとだけあって、豚と鶏のチャーシューが両方のっていて、炙った香ばしさと、しっとり感。肉を噛むと、美味しいなあ。と声が出た。隣の席にはお父さんらしき人と小学生が座っていて、醤油ラーメンと塩ラーメンと食べていた。こちらも美味しそう。



店主は山口県出身の近廣さん。元々は東京の違う場所でラーメン屋を営んでいたが、「無機質で綺麗な場所じゃなくて、近所で子どもが走り回っているような、生活感があって、土着感のある土地で商売をしたい」と中野に移った。中野にお店を構えて今年で8年目。「うちのラーメンは日本で一番うまいと思ってる」というが、ラーメンの拘りを聞くと意外な答え。「麺は中野の大成食品の麺。これは旨い。チャーシューは自家製。だけどこの素材がないと作れないとか、どこどこ産の特別な食材を使ってるとかはない。極論、今あるものを使って旨いものを作りたいと思ってる」



ラーメンと食べ終わると、かなりの満足感。他の人が注文していたチャーシュー丼もかなり美味しそうだった。チャーシュー単体でも販売しているようなので、また次来たときは買ってみよう。そう思って、お店を出ると、お店の前には、ぼうずの昼メシと書いたポスターがあった。ぼうずの昼メシって何？そう思って、改めて近廣さんに時間を取ってもらい、いろいろお話を聞かせてもらうことになった。

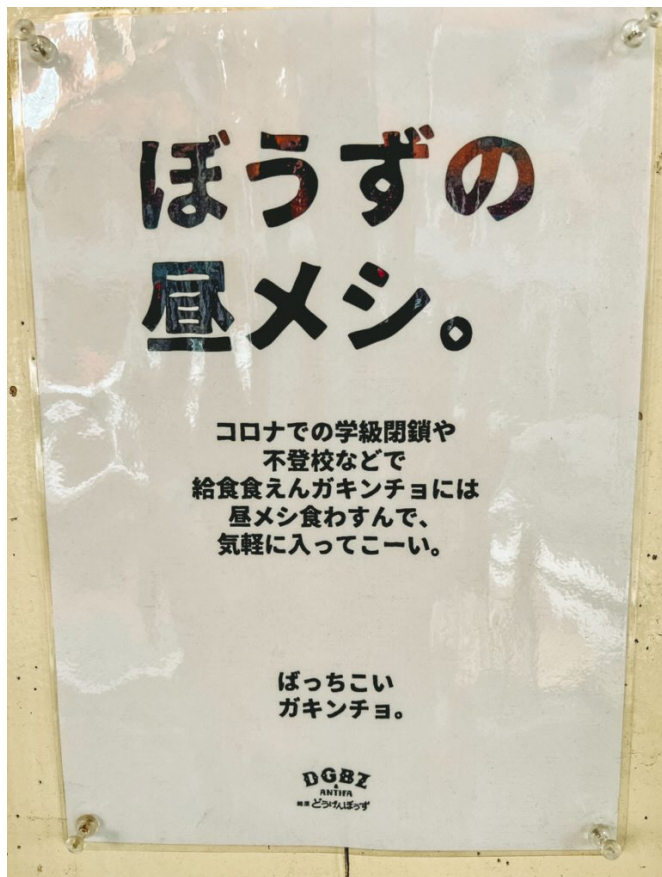


特製醤油そば(980円/税込) は週2回の限定品。

「麺屋どうげんぼうず」の「ぼうずの昼メシ」

ぼうずの昼メシのポスターには、「コロナでの学級閉鎖や不登校などで給食食えんガキンチョには昼メシ食わずで。気軽に入ってこーい」との文字。これは何なのか。近廣さんに聞いてみると「近所のガキンチョにラーメンとか炒飯とか食わしてるんです」と。2020年春には新型コロナウイルス感染症拡大の影響で一斉に小中学校が休校になったことがニュースで報道されていたが、今でも時差登校や学級閉鎖で給食がなくなることがあるという。

店の近くに小学校があることもあり、家族連れの常連客も多かった。2020年、休校のニュースを見た時、片っ端から常連さんの家族に電話をした。「給食なくなって、メシはどうすんのか」小学生の子どもがいるお母さんは、仕事の昼休みにいったん家に帰り、子どもに食事を作ってから、また会社に戻っているという。「そんなこと大変や、勉強のことは分からんけどメシぐらいやったら食わしたる」そう思って、ぼうずの昼飯を始めた。無料だと逆に気を使わせてしまうから、「100円や200円でもええんで。うちに来さしてくれたら、腹いっぱい食わして返しますんで」と親御さんに声をかけると、近所の子どもたちがおこずかいを持って、昼ごはんを食べにくるようになった。



子どもには、「(感染対策のため)黙って食え、残したらあかん」って言うし、悪いことをしたらめっちゃ叱る。それでも、「おっちゃん」って慕ってくれる子どもは沢山いる。その他にも、近所の障がいのある子の介助を手伝いに小学校に行った。」

自分の範囲で、自分の目の前に対して、何かできることがあるのなら、俺はやりたい。

まちの飲食店も、自分たちの経営だけでも難しい時代。そんな状況の中、どうして他者と関わろうとするのか。まず、その根底にあるのは、食へのこだわりと感謝。ラーメンのスープは動物の骨や肉を煮て作る。ラーメンを作る過程で「こいつらも少し前まで生きていた」ということが想像できる。「命を食べるなら、無駄にしてはいけない」同時に、「やっぱり人間は食べないと生きてはいけないから。もし食べられない人がいるのなら、メシぐらいやったら、自分の手の届く範囲で協力したい」そう思う。

もうひとつは、違うまちのごみは拾えないかもしれないけど、目の前にあるごみぐらい拾える大人になりたい。という思い。「今はなにが事件が起きると地域社会が崩壊しているってよく言うじゃない。でもその崩壊した地域社会を立て直すって大人ってあまりいないと思う。自分の目の前で何かできることがあったら、自分は無視したくない。無視することは簡単だけどクソダサイと思う」そんな思いで、お店をやってきたら、お客さんといろいろな話をするようになった。そこから、ぼうずの昼飯が生まれたし、常連さんの障がいのある子どもの介助をする中で、近所の学校との関わりもできた。小学校では、「ラーメン先生」の名札が用意されていた。



店主の近廣直也さん。

近廣さんと話していると、暖簾の向こうから小学校に入る前ぐらいの男の子が大きな声で、「こんにちはー！」と挨拶をして、道を駆けていった。この光景が麺屋どうげんぼうずが地域の中で築いた関係性。その光景を見て、友達でも学校の先生でも家族でもない、「近所のおっちゃん」に「こんにちはー！」って言えることって、すごくいいなと思った。そして、近廣さんと話して、私もそんな風に地域の中で生きていきたいと思ったし、自分が出来る範囲で、人と関わりながら生きていきたいと思った。

麺屋どうげんぼうず

所在地 中野区本町4-30-11 アーク新中野

TEL 03-6382-7622

営業時間 11:30～15:00 18:00～21:00 (日曜日は11:30～15:00/18:00～20:00) ※現在は昼営業のみ

定休日 月曜日

アクセス 丸の内線「新中野駅」徒歩5分

メニュー

肉辛そば：1030円、ネギ辛そば：930円、味玉辛そば：930円、辛そば：830円

肉塩そば：980円、ネギ塩そば：880円、味玉塩そば：880円、子ども塩そば：350円、等

★ 公式Facebookは [コチラ](#)





※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることをご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。