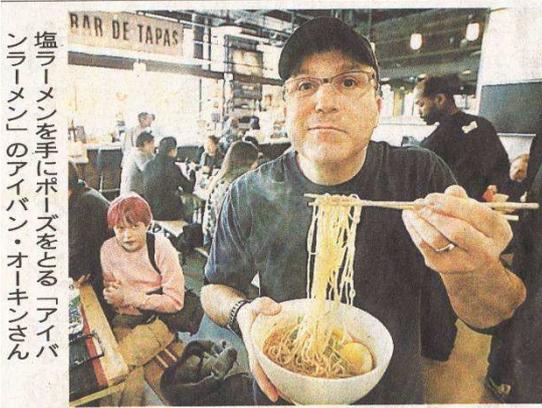


# ラーメン NY 熱々

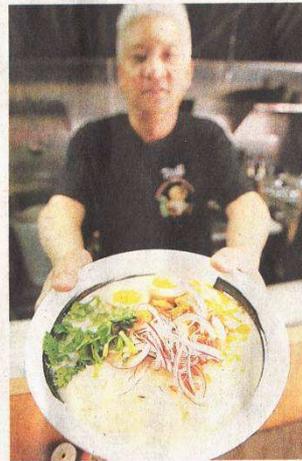
## 出店相次ぐ

スルズルツ。今日も摩天楼の谷間に麵をすすめる音が響く。米ニューヨークのラーメンブームはとどまるところを知らず、1カ月に数軒が開店すると言われる。東京で修業をした料理人たちが次々と店を出し、独自の進化も遂げる。この熱さ、本場をしのぐか。

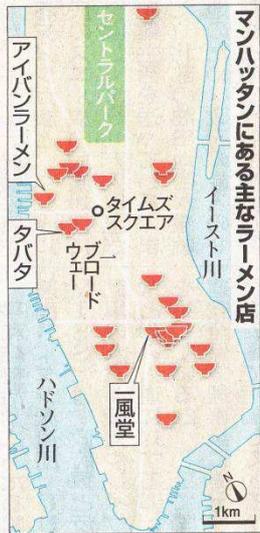


塩ラーメンを手にポーズをとる「アイバンラーメン」のアイバン・オーキンさん

## 東京仕込み、アレンジも



ココナツミルクをベースにした「タバタラーメン」=いずれもニューヨーク、内田光撮影



世界の美食が集まるニューヨークで今、最も注目されているのがラーメンだろう。ニューヨーク・タイムズ紙はグルメ欄の1面でラーメン店特集をし、「街がズルズルし始めた」と見出しを付けた。市内の店を網羅したマップが発行され、コンテストも催された。

マンハッタンにある主なラーメン店  
セントラルパーク  
タイムスクエア  
アップロード  
ハドソン川  
アイバンラーメン  
タバタ  
風堂  
1km

## 1杯安くても12ドル

ニューヨークならではの、違いもある。  
まずは値段。安くて12ドル(約1200円)程度、15ドル以上も珍しくない。チップ込みで1杯2千円以上となると、日本の感覚では受け入れがたいが、  
一店舗の賃料、調理や内装などのコストも桁違いですし、ニューヨークでは安値にしてチープな店の作りをするのが評価されにくい」と一風堂創業者の河原成美さんは話す。  
そして食べ方。欧米では食事で音を立てるのはマナー違反だ

## 完食まで40分以上

が、ラーメンをスルズルすることは許容されつつある。半面、食べる速さはまだまだだ。1杯に40分以上かかる人が多く、客の回転率は悪い。  
サンズドル幹部で日系2世の郊木健士朗さん(57)は「ラーメンラボ」と名付けた店を作り、米国人向けラーメン教育をもうろうんでいる。「まずは時間をかけると麺がのびてしまうことを教えない」。いずれは、札幌や博多のような当地ラーメンを全米各地で生み出すのが、郊木さんの目標だ。

1、サンズドルが12年に製麺所を開設し、店が急増。現在、ニューヨークと近郊で50軒以上とされるラーメン店の過半に、同社は毎日1万食以上を出荷している。同社には、出店を計画している人から1日数件の相談がある。フレンチやイタリアンの一流シェフから、ハワイ創業の製麺メーカー、

バタ」に一步入ると、店員が一斉に叫ぶ。赤いのれんには「ラーメン」の文字。  
店主は、ミャンマー出身のマオ・ティン・リンさん(47)だ。1990年代に来日、東京のラーメン店で洗い場から始めて、10年間、修業した。店名は、店があった東京のJR田端駅から取ったという。  
一番の売りは、日本のラーメンと祖国の味を合わせたココナツミルク入りのタバタラーメンだ。糖尿病を患い、医者からは止められているが、それでも毎日の味見は欠かさない。「私に

とってラーメンは人生です」とリンさんは言う。  
故郷に錦を飾ったのが、  
ニューヨーク出身の元フレンチシェフ、アイバン・オーキンさん(50)。故伊丹十三監督の映画「タンポポ」を見てラーメンに魅せられ、東京の芦花公園で「アイバンラーメン」を開店。その成功を糧に、マンハッタンに進出した。  
レシピ付き自伝を米国と日本で出版し、米国でラーメン・キングと呼ばれる。なぜ、この街でラーメンが受けるのでしょうか？  
「遠慮なく麺をすすり込む楽しさがある。何年かしたら、スシと同じくらい地位になると思う」  
(ニューヨーク真鍋弘樹)