



土佐ジローラーメン はりまや

白タレ〔※註1〕。耳慣れないその言葉。正体は「はりまや」オリジナルの海産物エキスの効いた塩ラーメン用特製タレ。様々な突出した食材達が用いられる貴重なものだ。その中でも群を抜き、旨味と個性の存在感を示すのが、シーリ貝〔※註2〕であろう。ラーメンに使用するモノとして活用した最初の人間は間違いなく「はりまや」店主の多田広志さんだ。シーリ貝との運命的な遭遇は、3年ほど前へとさかのぼる。

親しい知人に素潜りでの牡蠣漁へと誘われた。漁が初めての経験だった多田さんは、大きな貝をたくさん獲り喜び勇んだが、それは牡蠣ではなくシーリ貝。地元の漁師さんたちから、シーリ貝が世間的に流通してないので、市場ではまるで値がつかないということを知り、水中での作業で徒労した体で、ガツクリと肩を落とした。食べて美味しい貝ではない、せいぜい地元の人がみそ汁のダシとして使ってきた程度の食材に過ぎないのだ、と彼らは会話を続ける。だが災い転じて福と成す。大いなる海と、陸(おか)に生きる人々の言葉にヒントを見出した。多田さんの脳裏にピンと閃く発想があった。

出できる。などなど様々なことがわかった。紆余曲折、試行錯誤を重ねたが、結果、すばらしい白タレを完成させることができた。

しかし問題がないでもない。途中に記した通り、流通している一般的な海産物ではないのだ。「ならば自分で獲りに来ればいい」と瞬時に決断。だがしかし、多田さんの住む古河市から、漁場となる銚子市へは車でざっと3時間はかかる。もうひとつの漁場となる鹿島の海は、銚子港から漁船で移動しなければ辿り着けない。素潜りの作業自体も、ラーメン店の主が行なうというのは、あまりに畑違い過ぎると、普通は頭を抱えるのではないか? うまいラーメン作りをこよなく目指す多田さんにとって、常人が考えるハードルの高さは、気にかけるまでもないこと。

以来、多田さんは4月・6月・8月と年3回のペースで、大量のシーリ貝を調達にやってくる。足りなくなったらその都度、足を運ぶ。そのケースに当たったこの日は2月11日。厳寒の冬、真っ只中。水温は8度! 同行した漁師さんが「おれだつたら絶対やらないな、死んでしまふよ」と苦笑いしていた。

多田さんの食材にかける情熱は、およそ余人に理解できる範囲のそれではない。高知産の野飼地鶏・土佐ジローに、ラーメン人(びと)としては初めて辿り着き、開拓した逸話。地鶏としては他に名地鶏の阿波赤鶏や讃岐コーチンの入手

ルートも持つ。そもそも、全国各地限定の小さなラーメン行列店をプロデュースする「地鶏ラーメン研究会」の代表を務める人なのだ。珍しい生カツオの天日干しも10日以上かける丹念な仕込みっぷり。共に北海道産である倉島ブランド、町村(まちむら)ブランドのバターを直送手配。愛知県知多半島の国産ナチュラルポークについてはP63を熟読ください。と、ひとつひとつ挙げていったらキリがない。

そのすさまじきは多田さんの胸に宿る探求心。いつかまた、機会に折りに触れ、珠玉の食材を読者のみなさんに紹介していきたいと思う。その前に、実際自らの味覚でもって「はりまや」の味わいを堪能することをオススメし、今宵は筆を置くことにしよう。

註1

白タレとは?
正式名称は、白タレ醤油。はりまや店主・多田さんが塩ラーメン用に考案した既存のないタイプのタレ。魚介等の削り節と貝類、そして今回調達にまわったシーリ貝の天日干しを基に、様々な割合と工程を重ね完成する。発明品としてすでに公開特許。ちなみに多田さんは、味噌ラーメンのタレ用に開発した、赤んタレ味噌も同様に公開特許。

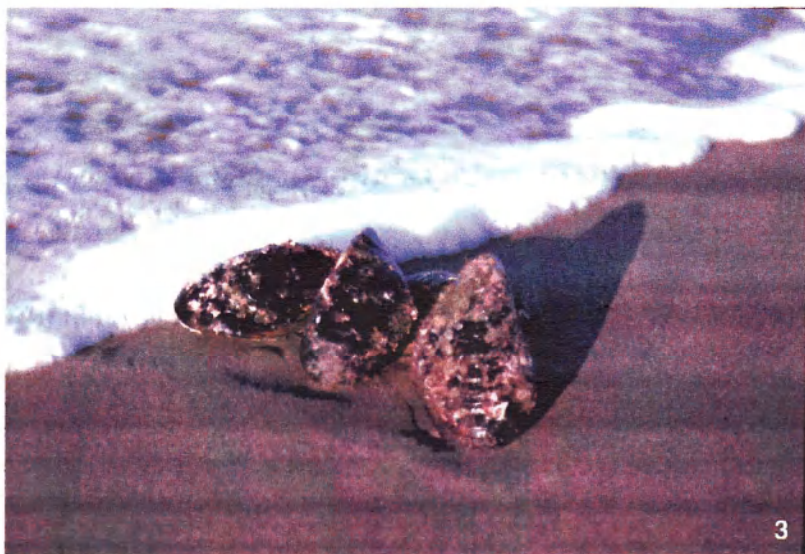
註2

シーリ貝とは?
純国産イ貝。シーリ貝との呼び名は、銚子、鹿島の地元の人や、一部の海の愛好家による俗称。外国産のモノになると、ムール貝として流通している。国産のものはムール貝と比較にならない程、大きく育つ。

魔法級の白タレに欠かせない魅惑のシーリ貝を求め 厳寒の太平洋に『はりまや』店主が挑んだ!



前ページ登場の「土佐ジローラーメン はりまや」食材選択・調達、仕込み加減において、驚愕の信念が潜むスゴイ店だ。深い味わいのスープと、相性を研究し尽くした自家製麺。ここでしか食すことのできない食材。我々「いーじーぶれす・ラーメンチーム」はもっともっと「はりまや」をみんなに知ってもらいたい! 国道354号線沿いへの店舗移転を記念し、ラーメン特集、締め2頁を使い、今回はシーリ貝という食材ハスポットを当て、この店のさらなる魅力を伝えたいと思うのだ。



3



5



4



7



6



1



2



8

1. 情熱をもって仕事を遂行した男の表情。多田さんの求める食材は、そのどれもがお金で入手できるという代物ではない。これからも自分だけの味を求め、食材探求の道は続く。

2. シーリ貝をゲット！つい笑顔がこぼれる。

3. 当日の戦果の一部。この全長約20cm程度のモノで推定20年。30~40年モノも存在する。

4. スキューバ歴3年。準備も堂に入ったもの。

5. 取材班は漁船に乗るのが初めての経験。

6・7. 半端じゃなかったこの日の寒さ。だが何ら躊躇することなく冬の海へと身を投じる。熱い信念があるから平気なのだろうか？「いやいや、冷た過ぎて、痛みを感じるほどですよ。でもね、こんなことまでしてるラーメンバカがいるってことを知ってもらえたらって気持ちはありますね」と屈託なく笑う。

8. 漁を終えて無事帰港。いつも約40~50kgの収穫を総和町まで持ち帰るんだとか。