

お待たせ! みんな大好きラーメン特集



中央線が好きだ。

公式アカウントでも情報発信中



@chuosuki



chuosuki

magazine

vol.21 2018

Special Edition

昔女歩の達人



シンプルだけど
奥深い

中央線のラーメンは 自由だ!

駅ビルの「ヒ・ミ・ツ」
ハンズオンミュージアム
見映えぱん
中央線NEOコミュニティ
NEWS&TOPICS

自由だ!

戦後から営む老舗の影響を受け、
ラーメン文化が花咲いた中央線沿線。
そして昨今、自分なりの味を追求し、進化を遂げている。
一見シンプルに見えても、ひと口食べれば魅惑の世界。
独自のラーメン探訪へ、いざ!

取材・文 = team まめ (佐藤さゆり・松井一恵) 撮影 = オカダタカオ・鈴木奈保子



B
トマトトッピング
細縮れ麺



A
しっかり塩味
細ストレート麺

トマトのトッピングで香り華やぐ

味わい豊潤。旨味変化も楽しみ

B RAMEN CIQUE (荻窪駅)

券売機に焼きトマトの文字が。「まかないで食べたらいしくて」と、店主の須藤剛さんは創業時より焼きトマトを導入。なかでも、年明けから初夏にかけては「すごく甘みがある」と胸を張る熊本の農家直送のトマトを用いる。濃厚白湯+魚介の醤油にトッピングもいいが、淡口清湯スープの塩との相性が抜群。鶏ガラ、野菜、昆布、魚介を時間差で抽出したスープの滋味深さに、トマトの酸味と香りが加味され、やさしい味わいに満たされる。



DATA JR中央線荻窪駅南口から徒歩約14分。11時30分~16時・18時30分~23時(昼夜ともに売り切れ次第終了。火は夜のみ営業)、月休。杉並区阿佐谷南3-10-8 ☞非公開



B 塩ラーメン750円には全粒粉の縮れ麺が。細いがコシはしっかり! お魅も鎮座する。1.10年前より青梅街道沿いに立つ店はカウンター席のみだが、洒落っけのある広々としたゆったり空間だ。

A かしわぎ (東中野駅)

長崎出身の店主、今田さんは濃厚白湯(白く濁ったスープ)派だったが、食べ歩くうちに清湯(透明に澄んだスープ)に惚れた。イチオシは塩。鶏挽き肉で不純物を取り除いた豚骨ベースに、昆布、煮干し、カツオ、アサリの魚介系を加えたスープの豊潤なこと。「僕、濃いめが好きで」と、塩ダレを効かせるが、追スープを頼めば塩梅できる。さらに、途中でゆず胡椒を加えれば奥深さと辛味で風味一変。中国のたまり醤油を加えた醤油ラーメンも虜に。



DATA JR中央線東中野駅東口1から徒歩約4分。11時30分~15時・18時~21時(夜は日・月休)、火休。中野区東中野1-36-7 ☞非公開



A 塩ラーメン680円は京都の製麺所製の麺が旨味を増幅。低温調理のバラ肉とオープンで焼いたロースの焼豚もいい。1. 醤油ラーメンの味変はハバネロソースで。2. 2017年開業。今田さんの発案で東中野の旧駅名を店名に。

硬い定義にとらわれない、遊び心が隠し味

中央線のラーメンは

D

中太手揉み平打ち縮れ麺
しっかり醤油



C

進化系八王子ラーメン
選べる自家製麺



醤油に絡む弾力麺をカフェ風新店で

D くじら食堂 nonowa 東小金井店
(東小金井駅)



東小金井駅近くで営み5年。今秋、駅直結の新店舗が誕生した。店内は明るく広く、ベビーカーや車椅子でも楽々入店できる。厨房内で打つ中太麺は、メニューに応じて手で揉み込んで形状を変えるが、「醤油には断然、平打ち縮れ麺です」と、スタッフの石井樹里さんが力を込める。鶏主体の動物系と、和出汁が深い魚介系を合わせる濃厚スープ、芳醇な「岡直三郎商店」の「日本一しょうゆ」、さらにジューシーな炙り焼豚が重なり、麺が一層弾む!



DATA JR中央線東小金井駅直結。11時～15時・17時～翌1時(日・祝は～24時)、無休。小金井市梶野町5-1-1 nonowa 東小金井 ☎042-316-4700



D. 一番人気の特製醤油980円(大盛り無料)。香ばしい焼豚と、細切りメンマが完成度をさらに高める。1. 新店舗のシンボルは、ポップな壁画! ラーメン業界で名高いイラストレーター・デザイナーの青木健さんが描いた。

まろみとやさしさは小豆の為せる業

C 麺処あずき (八王子駅)

「海外には豆のスープがあるので」と、店主の中村あやさん。タマネギ、自家製香味油、醤油ダレを基本とする八王子ラーメンながら、独自の味を模索するうちに小豆にたどり着いた。小豆の出汁に、バランスを考慮して、豚骨、鶏ガラ、カツオ、ゲン、昆布などをスープに加え、奥深き味に。その根底にやさしいまろみと香りが横たわり、吐息がもれる。また、自家製麺は定番のたまご麺をはじめ、3種を用意。組み合わせの妙もお楽しみあれ。



DATA JR中央線八王子駅北口から徒歩約13分。11時～15時(土・日は17時～20時も営業)、月休。八王子市本町14-10 金子ビル102 ☎080-2551-7562



C. 醤油ラーメン650円はたまご麺で。小豆は名脇役だ。1. 奥のブラックペッパー麺はトト系と、右の赤唐辛子麺は豆乳系と相性抜群。左は定番のたまご麺だ。2. 季節限定ラーメンも提供する中村さん。

古民家風の店内で型破りの味噌味を

E 東京味噌らーめん 鶉 (武蔵境駅)



両親が『どさん娘』を営み、「ラーメンは味噌一筋」という店主・近藤龍臣さんが、「新しい味噌」と、独立。誰もが驚くのは、幅広かつ波打つ麺だ。この麺に合う、豚と鶏と魚介をしっかり使うスープと、『あぶまた味噌』のやや甘めの銘柄「むさし野」など3種を合わせて、果実や野菜を練り込む味噌ダレを追求。仕上げに白絞油で揚げたゴボウを盛り、その揚げ油をかけると不思議、植物由来の油がさらりと広がり、味噌=こってりの印象が消える。



[DATA] JR中央線武蔵境駅北口から徒歩約5分。11時30分～14時30分・18時～22時(土・祝は～15時・～21時、日は～15時・夜休)、木休。武蔵野市境2-3-20 ☎0422-27-8383



E
シンプル味噌
極太手揉み平打ち縮れ麺



E 味玉味噌らーめん880円。黄身がとろりと濃厚な味玉は、奥久慈卵を使用する。1.中華鍋を振る近藤さん。2.「すきっぷ通り商店街」を過ぎた場所にあり、女性一人客や高齢者も通う。

特製の出汁につかるのは見目美しい健康麺

F ラーメン 健やか (三鷹駅)



「麺がかっつかないように」と、店主の土屋一平さんが注ぐ出汁に注目。がごめ昆布と貝を使う透明でとろみある「貝昆布水」に麺を浸すのだ。その麺を速攻食べ、パンと音がする歯切れを感じたい。つけ汁は、大山鶏が主役の動物系スープ、ホンビノス貝とアサリを殻ごと炊く魚介出汁、醤油3種を使うかえし(タレ)の三位一体で、麺をくぐらせると奥ゆかしい風味が立つ。「進化はこれから」と土屋さん。製麺室では試作中の太麺が出番待ち。



[DATA] JR中央線三鷹駅北口から徒歩約5分。11時30分～14時30分・18時～21時、無休(月は煮干し専門店)。武蔵野市中町1-28-1矢島ビル102号 ☎0422-57-7935



F # 貝昆布水つけ麺 # 国産小麦細ストレート麺



F 特製つけ麺(醤油)1080円。つけ汁には、真空低温調理で作る鶏と豚の薄切り焼豚が入る。1.土屋さん(左)と月曜の煮干しラーメンを担当するスタッフの篠崎智好さん。

深夜まで営む木造りの店は女性ファンも多し

G 立川や (立川駅)



店主の神山和隆さんは、父が営んだ割烹の魚のアラ汁が大好きだったという。それをヒントに生まれたのが、かつおラーメン。本ガツオと宗田ガツオの出汁に、鶏、豚、昆布などでとった清湯スープを合わせて、上品な旨味を引き出した。これに、特注の中太縮れ麺がよく絡む。また、珍しいのが角煮。煮て、冷やし、味を入れ、と10時間かけて余分な脂をそぎ落とし、すっきりしたコクで加勢する。みやげ用もあり、人気の一品だ。



[DATA] JR中央線立川駅南口から徒歩約1分。11時～翌2時(日は～翌1時)、無休。立川市柴崎町3-3-2 ☎042-522-1186



G
すっきり醤油
中太縮れ麺



G 特製かつおラーメン920円は角煮、味玉付き。1.1992年、立川駅前に店を構えた。2.再開発で移転した1997年、屋号も改めて心機一転。さらに、2012年に現在地に移転しリニューアル。木造りでバリアフリー席もあり。

これはハズせない名店の一杯

昭和29年創業

珍珍亭 (武蔵境駅)

1958年(昭和33)に先代が考案、油そばの元祖

先代の小谷進一さんが、叔父が営む本郷の「珍珍亭」で修業、暖簾分けで当地へ。近くの工場の人が通う飯屋だったが、「変わったそばが食べたい」という常連客のひと言で、一転。試作を重ね、上海の汁なし担々麺をヒントに「油そば」が生まれた。「本郷の叔父のお嫁さんが上海出身でね」と、2代目の桂一さん。ラードが主の油タレと、焼豚を煮込んだ時の醤油ダレが味の決め手で、2種の比率は門外不出だ。かくして中央線の油そば文化は、ここから広がった。

DATA JR中央線武蔵境駅北口から徒歩約10分。11時～16時(麺がなくなり次第終了)、日・祝休。武蔵野市境5-17-21 ☎0422-51-2041



磨き込まれた厨房で。奥が小谷桂一さん。



油そば 並 650円。先代と「丸八製麺所」の先代が馴染みで一緒に開発した麺は、太くもっちり。まずはそのまま、後は自家製ラードや酢を自由に加えて。

平成8年創業

中華そば 吾衛門 (西八王子駅)

圧倒的な支持「タマネギ多め」の八王子ラーメン

丼を埋め尽くすタマネギが圧巻。八王子ラーメンはタマネギが欠かせないが、ここまで特化する店は稀有だ。客からの要望に応え、通常の4倍のみじん切りを丼にオン。季節で変わる辛味や水分を考慮しながら刻み方を変え、「1日に12kg、40～50玉を刻んでいます」と、店主の石川征之さんは笑う。豚の煮汁、煮干し、カツオ、サバから作るスープが低加水の特注ストレート麺に絡み、タマネギの食感が絶妙。やみつき必至だ。

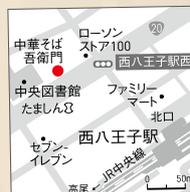
DATA JR中央線西八王子駅北口から徒歩約3分。11時～17時(土は～18時30分、スープがなくなり次第終了)、日・祝休。八王子市千人町3-3-3 ☎042-663-6861



中華そば550円は+50円で「玉ネギ多め」に。自家製香味油、濃口の醤油がコクをプラスする。国産肩ロースの焼豚もやわらか。



甲州街道沿いの店に、学生や女性客もひっきりなし。



昭和36年創業

はっね (西荻窪駅)

6席の狭小店でやさしいタンメンを

キャベツやニンジン美しく揃った包丁使いに、おっ! ただ者ではないと思いきや、2代目の濱秀幸さんは、割烹の板前出身という経歴。妻・美穂さんの父が築いた歴史を絶やすまいと、味を受け継ぎ19年になる。タンメンは、町中華として他メニューもあった創業当初からの人気者。豚のゲンコツ、焼豚に使う豚モモの脂身、さらに鶏脂を、丁寧にアク抜きして煮る透明なスープが穏やかで、『大勝軒草村商店』製の卵色のやわらかい麺と至極合う。

DATA JR中央線西荻窪駅南口から徒歩約1分。11時～17時(土は～16時)、日・祝・月休。杉並区西荻南3-11-9 ☎03-3333-8501



11時にサムライブルーの暖簾を出す濱さん。閉店まで列が絶えない。



中華鍋でジャキッと仕上げるタンメン750円。豚モモを煮たやわらかい焼豚のせも人気。エコな竹箸は先代の頃から。

NEWS & TOPICS

新宿駅
✦✦ 新宿ミナミルミ ✦✦



南口エリアの各会場で趣の異なるイルミネーションを開催。Suicaのペンギン広場も美しい光に彩られる。ぜひ会場へ足を運ぼう!

※画像はイメージです。

開催日◎2019年2月14日まで
※Suicaのペンギン広場の点灯は1月中旬(予定)まで
点灯時間◎17時～24時(12月は16時30分～)
場所◎新宿サザンテラス、タカシマヤ タイムズスクエア、新宿メインスタワー、JR南新宿ビル、JR新宿ミライナタワー、Suicaのペンギン広場、イーストデッキ

立川駅
✦✦ Winter Vista Illumination 2018 ✦✦

約1万5000個のガラスが輝く巨大シャンパングラスツリーや、200m続くイチョウ並木のライトアップによる光のトンネルは圧巻!
開催日◎12月8日～25日
点灯時間◎17時～21時 場所◎国営昭和記念公園



✦✦ イルミネーションを見に行こう! ✦✦

吉祥寺駅
✦✦ 武蔵野イルミネーション「吉祥寺」2018 ✦✦

「はな子と楽しむイルミネーション」をテーマに、駅前広場のはな子像横にミニツリーが登場。市内の子どもたちが作ったオーナメントで装飾される。
開催日◎2019年1月14日まで
点灯時間◎17時～24時
場所◎吉祥寺駅前広場、サンロード、平和通り、公園通りほか



国立駅
✦✦ 国立駅前大学通りクリスマスツリー ✦✦

大学通りの両側に並ぶ10本のイチョウの木がクリスマスツリーに変身。23日にはコンサートやサンタさんと記念撮影ができる催しも。
開催日◎12月1日～31日(予定)
点灯時間◎17時～24時 場所◎くにたち大学通り緑地帯



拝島駅
「はいじま駅祭り2018」開催

拝島駅周辺の鉄道会社、各市町団体と協力し、グッズやおみやげの販売・展示、子どもから大人まで楽しめるゲームなどを実施する。
開催日◎11月24日
時間◎10時～15時
場所◎拝島駅自由通路およびコンコース



吉祥寺駅
「武蔵野吉祥七福神めぐり」開催

吉祥寺周辺の6寺社7御神体を特別バスで巡る。バス1日券の入った「色紙セット」がお得。七福神めぐりで一年の開運を祈願しよう。
開催日◎2019年1月1日～7日
時間◎9時30分～16時30分
場所◎吉祥寺周辺の6寺社



西国分寺駅
「都立多摩図書館連続ワークショップ」開催

「中央線が好きだ。を書く」をテーマに、小誌編集担当とライターによる記事作成のワークショップを開催。参加無料、事前申込制。
開催日◎2019年1月12日・26日、2月9日 時間◎14時～16時 場所◎都立多摩図書館
※申込方法などについて詳しくは「東京都立図書館」ホームページへ
<https://www.library.metro.tokyo.jp/guide/event/>



中央快速線沿線
「駅からphotoコン 中央快速線(オレンジ色の電車)編」開催

魅力あふれる中央快速線沿線のおすすめスポットをInstagramで募集するフォトコンテストを実施。
対象区間◎東京～高尾の中央快速線停車駅24駅
募集期間◎12月1日～2019年1月31日
※詳しくはInstagram公式アカウント @chuosen_photocon をご覧ください。



見映えぱん @ Photogenic Bread on Instagram

SHOP4 しげくに屋55ベーカリー〔高円寺駅〕
店先から小麦の豊かな風味が匂い立つよう扉のないオープンな木造りのベーカリーに、次々と人が吸い込まれていく。見目麗しいショーケースには、ふわっふわアアリーなやわらかパン、噛みしめ系のまるぱん、水を一滴も使わないバナナブレッドなど、小麦の旨味、食感が異なるパンが百花繚乱だ。

▶手前左)やわらかプレーン334円、右)野沢菜と胡桃248円、奥左)まるぱん130円、右)バナナブレッド324円(ハーフ)。



あなたの「見映えぱん」を @「#見映えぱん」「#中央線が好きだ」のハッシュタグを付けて投稿しよう!

【DATA】JR中央線高円寺北口から徒歩約3分。10時～20時(売り切れ次第終了)、火・水休。杉並区高円寺北3-22-9大陸コーポ1F ☎03-5356-7617



撮影=オカダカオ

最新号 『散歩の達人』12月号 (11月21日発売予定)

巻頭特集/アミューズメントパークの沿線歩く
東急東横線 新丸子～反町
オシャレでハイセンスな渋谷～田園調布を過ぎ、多摩川を越えて神奈川県に入ると、活気ある駅前商店街が印象的な地域に。生活感たっぷりの街なかには、意外にもエンターテインメントあふれるお店や娯楽施設も点在する。東京と横浜、そして新旧の文化が入り混じる魅惑の沿線を紹介。
●ロバート・ハリスと巡る白楽/野鳥七景つたい歩き/途中下車湯巡り旅/川崎フロンターレがいるいる面白い/相鉄東急直通線どうなる?/東横線に幻の駅があった!?/日吉ラーメン戦争勃発中/個性派カレー選手権 ほか



※本冊子の情報は2018年11月現在のものです。※料金・営業時間・休園(館)日、イベント内容・期間などは変更になる場合がありますので、事前にご確認ください。※営業時間・休園(館)日はゴールデンウィーク、お盆、年末年始などは変更になる場合があります。※掲載の写真・地図などは全てイメージです。

デジタルブックでもご覧いただけます。

中央線が好きだ。マガジン 2018 vol.21
2018年11月発行
発行|東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社
制作|株式会社JR中央ラインモール 株式会社ジェイアール東日本企画
編集|株式会社交通新聞社
構成|teamまめ(佐藤さゆり・松井一恵・香取麻衣子)
表紙|くじら堂 nonowa東小金井店





第9回 三鷹駅

まちなか農家プロジェクト

三鷹市・武蔵野市の「まちなか」で、代々生産している農家さんの思いを伝えるべく、市民有志が集って2年前に発足。ホームページやSNSで情報発信・情報交換するほか、会員制ファンクラブも運営。左は、旬の三鷹・武蔵野野菜の受け渡し場所となる「キズナバー」のマップ。 <http://machino.tokyo/>

街の魅力をみんなで楽しむ、地域発信情報

中央線 NEO コミュニティ

農家と駅近の住民をつなぐ
三鷹・武蔵野農家応援団



1 地域のコミュニティスペース「キズナバー」にて、ファンクラブ会員の希望者に月に1度、旬の三鷹・武蔵野野菜を受け渡し。1300円で5〜6種もりもり。2 この日はファーマーズショップ根岸直販所のナス、山本果樹園の銀杏、田辺農園の白菜や大根、森屋農園のニンニクなどが並んだ。3 農家1軒1軒を回って集荷する。4 少量多品種で栽培する伊藤園の一家。



撮影＝オカダタカオ

都心に隣接しながらも、三鷹周辺では農家が健在だ。「でも、住民たちにはあまり知られていないんです」と残念がるのは、IT関連企業に勤める若口昭一さんだ。三鷹市が主催する「ITを活用した市民参加支援」シンポジウムへの参加をきっかけに、有志10名で発足。観光協会職員、デザイナーなどが名を連ね、休日に活動している。「最初は直売情報のアプリを考えたんです。でも、農家さんたちは販売場所ではなく、まちなかにある畑の大切さを感じても

らいたいと望んでいたんです」そこで立ち上げたのが農家情報発信サイトだ。JA東京むさし三鷹地区青壮年部の若手農家70〜80名、そして武蔵野市へと縁が広がり、彼らの思い、こだわりを一人ずつ聞き取り。畑の様子を撮影した記事を載せている。また、地産地消レストランや直売所などの情報を交換できる場をSNSに開設。さらに、「実際に味を知ってもらおうことが大切」と、朝、農家を回って集荷した探

れたてを、午後、申込者に手渡しする、ファンクラブ会員特典の旬野菜の受け渡しを月に一度実施する。そこで、作り手と畑の様子を伝えるうち、雑談からアイデアが生まれ、畑イベントも誕生。災害時に農家の敷地がいかに役立つかを学ぶ、「農家がつくる炊き出しのっぺい汁」を食べる会や、12月には三鷹キウイの試食会が催される予定だ。「僕たち自身がまちなか農家のファン。地元野菜のすごさに驚き、農家さんと話せるのが、ものすごく楽しみなんです」

ゆっくりじわじわ、地域に農家愛の根を伸ばしている。

中央線が好きだ。magazine

読者プレゼント

5名さま

フルーツジュレ45個入り

『エキョト立川』に10月にオープンした洋菓子店『フルーリアロイスタール』から、フルーツピューレを使用した、自然の風味を生かしたゼリーの詰め合わせ。贈って喜ばれる、華やかなパッケージにも注目。

●フルーリアロイスタール



〈応募要項〉 応募締切：2019年1月20日

スマートフォンやタブレットから右のQRコードにアクセスしていただき、必要事項とアンケートの回答をご入力の上、ご応募ください。

〈アンケート〉

- Q1： マガジン21号をどの駅またはどのお店で手に取られましたか？
- Q2： マガジン21号で面白かった記事・コーナーは？
- Q3： マガジンで取り上げてほしいもの・特集を教えてください。
- Q4： ご意見・ご感想

※ご入力いただいた個人情報は「当選者への賞品発送」以外の目的では使用いたしません。またアンケートの内容はマガジン制作の参考にさせていただきます。※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。※QRコードはデンソーウェブの登録商標です。

応募用QRコード

