

スギトゴト

2020

11 月号

町に歴史があるように、飲食店にも歴史がある。「杉戸の店」になった歴史。看板メニューが生まれた歴史。常連客と積み重ねた歴史——。自粛と共に、こうした背景が見えづらくなってきている。忘れてしまうには、あまりにももったいない。店と客の接触が減っている今だからこそ知ってほしい、この町のおいしい物語をお届けしよう。

今月の物語

大勝軒しのや

＼ 未来につなぐ杉戸のコト ／

何気なく通りすぎている町の景色に息づく物語。現在進行形で生まれているワクワクするような出来事たち。「スギトゴト」は、日常に存在する素敵な「杉戸事（スギトゴト）」を紹介する小さな情報誌です。杉戸ゴトが一人ひとりの自分ゴトとつながって、未来の新しい「スギトゴト」を生み出していく。そのきっかけをつくりたいという思いで発信していきます。

私の相棒

大勝軒しのや

100キロの具材を炊きあげる 大型の圧力回転釜

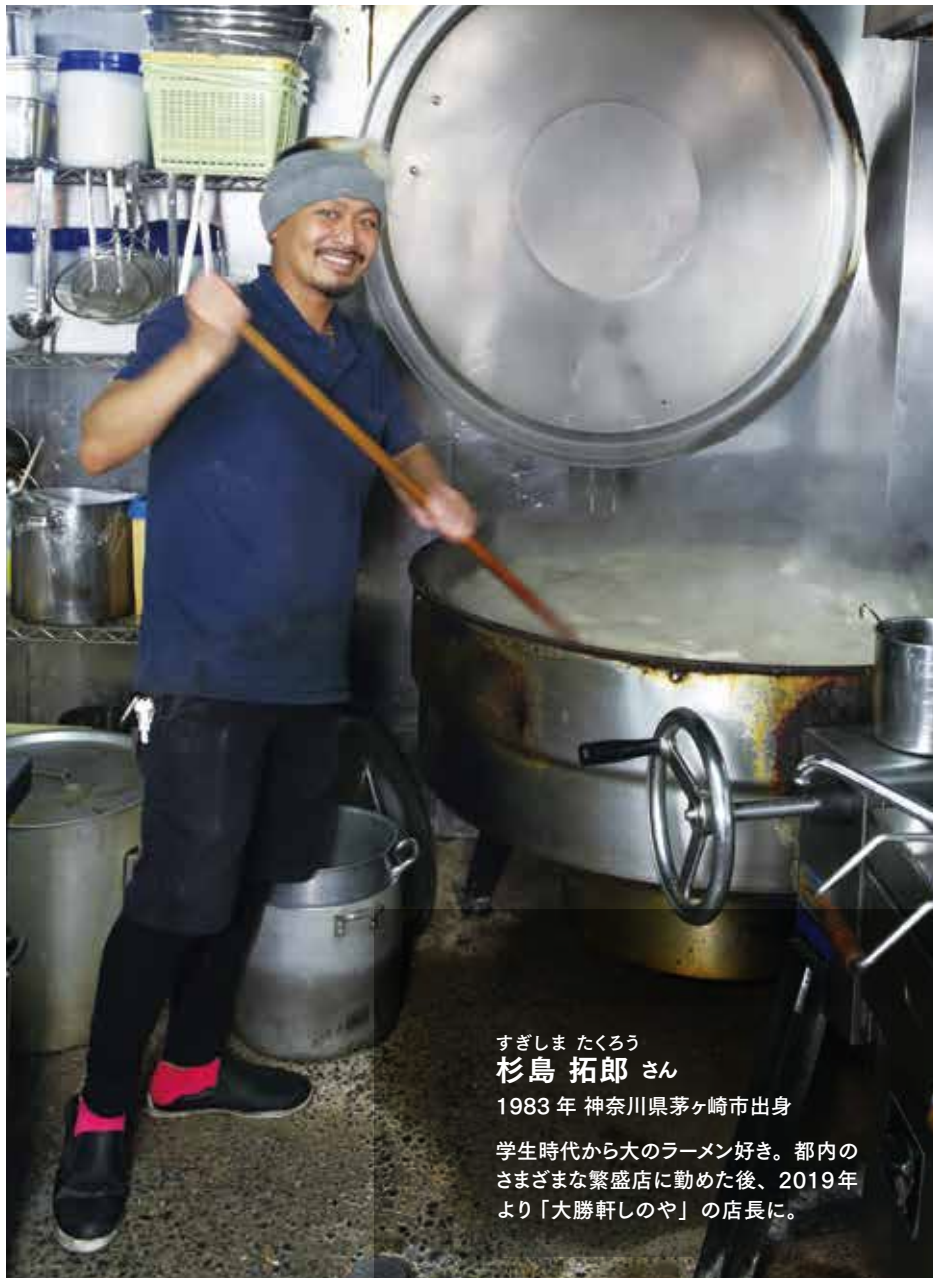
麺はもちろん、チャーシューやメンマまで手作りにこだわる「大勝軒しのや」。
自家製スープの仕込みに欠かせないのが、ラーメン激戦区でもなかなかお目にかかれないという大型の圧力回転釜だ。

丹念な仕込みが うまさを引き出す

早朝5時。店長の杉島さんが店の厨房に立つ時間だ。ひっそりとした店内で、ひとり仕込みに取りかかる。「大勝軒しのや」のスープには、鶏や豚、野菜、魚介など、さまざまな材料が使われている。その量、なんと計100キロ。杉島さんはその一つ一つに、水洗いや血抜き、下茹でなど、必要な処理を行っていく。「どんな食材でも、しっかりと下処理をして煮出すとおいしくなるんです。反対に、処理が甘いとスープに余分な雑味や臭みが出ちゃう。この差を知ってるから、手は抜けない

ですね」。

うまみを引き出す準備が整ったら、12時間ほど煮込んでいく。使うのはこの店の相棒、大型の圧力回転釜だ。こうして仕込んだ大量のスープは、一日でなくなってしまうというから驚きだ。店名にある「大勝軒」はつけ麺発祥の店と言われる有名店で、しのやは、そのれん分けにあたる。杉戸町での出店は、地元出身のオーナー・篠崎さんの念願だったそう。出来合いのものを使わない大勝軒のラーメン作りに感銘を受けた篠崎さんは、修行を積み、2008年にしのやをオープン。当時はつけ麺を扱っている店がまだ少なく、地元の人にぜひこの味を知ってほしいと、精力的に活動した。



すぎしま たくろう
杉島 拓郎 さん
1983 年 神奈川県茅ヶ崎市出身

学生時代から大のラーメン好き。都内のさまざまな繁盛店に勤めた後、2019年より「大勝軒しのや」の店長に。



定番の中華そば（800円）もおすすめ。背脂と魚粉を混ぜた「味脂（あじあぶら）」（80円）を加えるとスープの深みが増して味変を楽しめる。価格は税込。



「朝ラー」人気で 新たな悩みも：

そんなオーナーが信頼を寄せ、しのやを託した相手が杉島さんだ。さまざまな繁盛店で店長を務めた経歴を持ち、店の運営経験も豊富。作るのも食べるのも好きというラーメンひと筋の杉島さんだが、一度だけ、ラーメン作りを離れたことがあるという。「母親が事故に遭って、介護のために地元へ戻ったんです。単価の高い料理を作れるようになっておいた方がいいと思い、寿司屋や割烹店で働いてました」。

だけどやっぱり、ラーメンが好きだった。「麺からスープまで、ぜんぶ自分で作れるのが気持ちいいんですよ」。ラーメン屋は、若くてもお客さんに出す一杯を最初から最後まで作りきることが出来る。そのやりがいこそ、杉島さんがラーメン屋になろうと思った原点だ。「同じ材料を使っても、人によって味は変わるんです。自分が作ったラーメンが一番おいしいという自信があるから、押さえるべきところはある全部自分がやりますね。正直な話、いろいろ重労働だし面倒くさい（笑）。でも、いいものを作りたくて、結局朝5時から店に来ちゃうんですよ」。

朝の交通量が多いことに着目し、しのやでは今年4月から「朝ラー」を始めた。開店準備をしている間に少しでも来店があればいいと考えていたが、予想に反して朝ラーは盛況。開店を早めた分、閉店時間を思いきって早めようと思ったが、お客さんのことを思うとそうもいかない。結局、以前よりずっと忙しくなってしまった。「毎朝眠いし大変ですよ（笑）。でも、好きでやっています」。杉島さんは葛藤を笑い飛ばして、今日も厨房に立っている。



大勝軒しのや

- 📍 杉戸町北蓮沼 497
- ☎ 0480-38-4545
- 🕒 7:00-15:00/17:00-21:00
(スープがなくなり次第終了。
現在は 20 時までの時短営業中)
- 📅 火曜定休 (祝日の場合は翌日休業)
- 🅐 駐車場あり 📦 テイクアウト可

10:30 までに来店しラーメンかもりそばを注文すると1品サービスあり



※本誌におけるすべての写真は、取材用に許可を得て撮影時のみマスクを外しています。