ご当地ラーメン探訪

編集部員が全国のラーメンを食べ歩き！

4杯目 勝浦タンタンメン

地元漁師の冷えた体を芯から温める勝浦の辛いソウルフード

今回は、房総半島の南東部に位置する勝浦市の勝浦タンタンメン®を食べ歩き。独自の進化を遂げ、地域住民に愛されてきた赤くて辛いラーメンである。

勝手ながら、一般的なタンタンメンのイメージとは「ゴマ風味でチンゲンサイがトッピングされた辛い麺」であるとして話を進めさせていただくが、勝浦市に根付く勝浦タンタンメンはそれとは装いが異なる。店舗によってバリエーションは様々あるものの、「醤油ベースでラー油を利かせた強い辛さに、タマネギの甘さをミックスさせたタンタンメン」が、勝浦市におけるスタンダードのようだ。

個人的な話で恐縮だが、筆者はカップラーメン版の勝浦タンタンメンを食べたことがあり、その辛さが病み付きになっていたため今回の取材は特に楽しみにしていた。実物を目前にしてまず感じるのは、強烈な赤さ。大量の白髪ねぎとのコントラストが鮮やかだ。食べてみると見た目どおり辛い。しかし大きめにカットされたタマネギの甘いサポートもあり、スピードを落とさず一気に食べ終えた。途中、あごから汗が滴り落るほどに汗をかいたことに驚いたが、本物はやはりおいしかった。

勝浦タンタンメン発祥のエピソードは、以下のように語られている。漁業が盛んな勝浦市において、冬に体が冷えた漁師を食で温めるべく、タンタンメンの存在を知ったある飲食店がメニューに加えようとした。しかしゴマを加工した調味料である芝麻醤（チーマージャン）が入手できなかったため、ラー油をふんだんに使用した独自の味を考案。次第に近隣の店舗も独自要素を加えながらまねしていき、地域に定着していったというストーリーである。

このご当地グルメが全国的な知名度を上げ始めたのは比較的最近の話だ。平成22年に組織された市民団体「熱血!! 勝浦タンタンメン船団」が中心となって市内の勝浦タンタンメン提供店舗情報を収集しとりまとめたほか、各店舗や地域住民と度重なる協議を経て、船団がイベントで提供するために前述の「醤油ベース・ラー油・タマネギ」といった勝浦タンタンメンの定義を定めた。そして各種イベントに精力的に出展し、2015年のB-1グランプリでは最高賞であるゴールドグランプリを獲得。船団のこうした努力が現在につながっている。

船団長の磯野典正さんによれば「各店舗で提供される勝浦タンタンメンには、醤油ベースだけでなく味噌も豚骨もあり、ラー油が入っていないお店もある」とのこと。勝浦タンタンメンという呼び名でまとめられているものの、その中では多様な工夫が共存している。つまり一度食べただけでは勝浦タンタンメンは語れないのだ。何度も訪れ、ときには港町・勝浦のウリである海の幸も楽しみながら様々な勝浦タンタンメンを食べ比べる。そんな勝浦の味わい方ができれば幸せである。

取材協力
「江ざわ」
千葉県勝浦市白井久保
296-8