

リレー随筆

## 四国イケ麺紀行～背徳のブドウ糖負荷試験編～

鹿児島大学病院 糖尿病内分泌内科 松下 敬亮

鹿児島大学病院糖尿病内分泌内科の松下と申します。漫画、音楽などの趣味の話を書いてもいいのですが、参考資料として回ってきた糖尿病内科堀切先生の一人エクスペンダブルズ状態、むせ返る熱量のアクション映画随筆を読んだあとでは、なかなか書きづらいものがあり、私自身は別のアプローチから攻めてみたいと思います。大学時代、縁もゆかりもない四国へ一人勉強に勤しむため渡った私を支えてくれたのは、他ならぬ「麺」でした。糖尿病内科の人間が麺食について熱く随筆している点に関しては目をつぶって読んでいただけると幸いです。

私は出身は鹿児島なのですが、大学の6年間で愛媛で過ごしました。免許を取得してから運転したのは実際愛媛の道がほとんどで、帰鹿して3年、やっと鹿児島の土地勘も改めてついてきましたが、カーナビなしで走るとなるとやはり四国の方が走れる気がします。ぐるっと四国を車で回るといんな観光名所を巡ることができ、自転車乗りの聖地こと「しまなみ海道」、瀬戸内海に浮かぶインスタ映えするアートの島こと「直島」、ドラマの撮影地にもなった恋人たちの聖地である海辺の無人駅「しもなだ駅」など、最近にわかに活気づいているように感じます。事実、夏休みに四国を一周してきましたと語る学生たちがボリクリで回ってくることもありました。だいたい学生たちは男女混合の4、5人、自家用車で別府発、八幡浜着のフェリーに乗り、前述したおしゃれスポットを順々に回る、というあいり、テラスハウスもかくやと言っ

たような青春まっさかりな四国周遊をしていました。一方、学生時代の私は、そもそも自転車に乗れないためしまなみ海道には行けず、インスタをしていないため直島にも行けず、深くは語りませんが電車に乗っても、しもなだ駅は潮騒を背に素通りする始末でした。決して私の知らない四国を彼らは満喫しているなぁと後ろ暗い感情から筆をとっているわけではありませんが、こんな人間でも楽しい6年間をずるずると過ごすことができたのは、四国の麺をすすっていたからに他なりません。自分でも何を言っているのかよく分かりませんが、そんな私がお勧めする四国のお勧め麺スポットを、学生時代の思い出と一緒に話させていただきます、と思います。

ご当地鹿児島のざぼんラーメン、こむらさきは語るまでもなく薩摩隼人、おごじょのソウルフードですが、私個人の趣向としてはやっぱりとんこつ、その中でも久留米ラーメンが一番好きです。久留米ラーメンの有名店といえばコンビニにもよくインスタントで展開されている「大砲ラーメン」かと思います。実は愛媛には大砲ラーメンで修行をした大將が暖簾分けし開店したお店があります。その名も「分校ラーメン」です。大砲ラーメンの本店にも食べに行ったのですが、個人的な意見としては分校に軍配があがります。大砲ラーメンは臭みが足りないというか、確かに美味しいのですが分校に比べると若干淡泊で物足りない印象を受けました。久留米ラーメンの美味しさはダクトから排出されるとんこつ臭と比例しますが、分校の半径1km以内にはも

れなく、えも言えぬ異臭が漂っています。最初のうちはただの悪臭だったのですが、慣れると臭いだけで白飯一杯いける気になるから不思議です。四国一の私立進学校こと愛光学園の通学路でもあり、愛光出身の友人はずっと近く、BOOK OF の匂いだと思っていたと楽しそうに語っていました。二郎に代表される家系ラーメンと同じく健康に対しボディープローを加えてくる種類のラーメンであり、付け合せの高菜と一緒に週2回定期摂取していた私の先輩は齢22にして収縮期血圧140mmHgの壁を突破しました。健康診断の前にどうか血圧を降下させねば、と必要に迫られた彼は悩んだ末に、前負荷を軽減すればいいという結論に至り、健診の前日にサウナで汗を滝のように流し、翌日無事基準に引っかかっていたのを覚えています。こってりとした久留米ラーメン好きの方は是非一度行ってみてください！

続いて愛媛でもう一軒、思い出深いラーメン屋さんとして幻の名店「春光亭」を紹介します。先ほど久留米ラーメンが好きですと語っておきながら何ですが、春光亭は肉そば、という名前のラーメンを出しており、透き通った魚介風の臭みのない醤油スープ、チャーシュー代わりのもちもちした鳥もも肉、主張を忘れないための卵麺が特徴です。ラーメンを食べたあとなのになんだか健康になった気持ちで帰路につくことができます。店長はもともと和食の料理店で研鑽を積まれた方であり、和食の要素を一杯のラーメンに見事なまでに落とし込んでいます。が、ほんとにサービス業で研鑽を積んだのかと疑うほどの慌てん坊さんぶりを接客で発揮します。常にすいません、すいません～、と低身低頭接客されており、逆にこっちがすいませんという気持ちになりますが、お客さん全体で「マスター大丈夫ですよ」オーラを無言で出しながら、ラーメンが多少遅れても催促せずに穏やかに待つ、な

んだかあったかい連帯感の芽生えるお店です。ただしバイトの子は女子高生限定なようで、ラーメンと同じくそこにもマスターの熱いこだわりを感じます。以前は短期休業をしばしばはさみ、2年ほどの長期休業期間もありましたが、私が愛媛を去ったあとは移店したのちに復活しており、現在も営業されているはずです。ただ分校ラーメンに輪をかけて車でしかアプローチしにくい場所にあるので、訪れる際は是非レンタカーを借りてください！その価値はあります！

続いて、香川の麺になります。愛媛と香川は高速で行くと鹿児島・熊本間よりも近く、学生時代は頻繁に往復していました。四国といえうどん、それもゆでうどんに生卵をからめつゆで味付けをして食べる、和製カルボナーラこと釜玉うどんを食べなければ始まりません。星の数ほどある香川のうどん屋さんの中で、釜玉うどんの有名店もまたたくさんあるのですが、中でもおすすめしたいのは「山越うどん」です。水曜どうでしょうの四国88カ所巡り企画においても、どうでしょう班一押しのうどん屋さんはやはり山越うどんでした。マンモス駐車場と名高い200台近い駐車場を有するものの、13時半までという香川のうどん屋にありがちな攻めた営業スタイルで、朝一番に行かない限りは駐車場も埋まり、100人単位の長蛇の列に並ぶことになります。おすすめするのは他のうどん屋にはわき目もふらず、まず一軒目、山越うどんに突撃してから、日の出製麺なり、なかむらなり、竹清なり他の有名うどん屋に繰り出すことです。しかしながら真に特筆すべきはうどんの味もさることながら、店のおばちゃんの間離れした記憶力です。10人以上のお客さんのオーダーを釜玉2玉、あついかけ1玉、かまあげつけ2玉、と一字一句間違い無く厨房に伝えていく、サイボーグじみた職人技はまさに圧巻です。ここからまたうどん屋さんを何

軒か巡ることを考えて、欲張りすぎず2玉以内に抑えた上で、タレをとくとくと注ぎ、卵と一緒に熱い麺をかき混ぜてずるずるかきこみ風味を楽しみましょう。上記のローカル名店の2軒と比べると全国規模のネームバリューがあるお店なので、実際来店した際の自慢話ができるのはここだと思います。四国に行かれた際には是非ご検討ください！

以上長々とですが、四国の「麺」に絞って書かせていただきました。鹿児島の麺屋さんについては、皆さんそれぞれ好きなラーメン屋、蕎麦屋、うどん屋さんがあるかと思います。(ラーメンに関しては個人的には「麺屋jango」

と「そばる」が一押しです！) 私の「麺食い」もまだ大学に入ってから本格的に始まった趣味なので、鹿児島の麺、特に蕎麦屋に関してはまだまだ症例不足が否めない現状です。また美味しい麺屋さんがあれば、ジャンルを問わず教えていただけると幸いです。ミイラ取りがミイラに、とは言いますが、私自身も糖尿病にならないよう、ほどほどにしながら背徳の趣味を楽しみたいと思います！

次号は、鹿児島大学病院消化器疾患・生活習慣病学  
河野真子先生のご執筆です。(編集委員会)