

岐阜市長良の香楽、29日閉店

「ベトコン」辛い別れ

ニンニク・唐辛子山盛りラーメン

丸ごと炒めたニンニクがごろごろ。スープには大量の唐辛子が浮かぶ。見ただけで汗が噴き出しそうな激辛のスタミナ料理「ベトコンラーメン」を提供してきた岐阜市長良南町の「香楽」が29日、閉店する。36年間親しまれた名物店だけに、最後の一杯を味わおうと連夜、大勢の客が詰め掛けている。

(堀尚人)



唐辛子いっぱいの「ベトコンラーメン」を盛り付ける長村陽市さん=18日、岐阜市長良南町、香楽

「元気出る」愛され36年

「私は料理のプロやない。勝負しても、かなうわけがないもんで、『食べられないラーメン』を作ろうと思っただけ」。店主の長村

陽市さん(73)は、自ら厨房に立つようになったころを振り返る。香楽の開店は1978年。同所で酒屋を営んでいた長村さんの父元治郎さんが、近所から中華料理人を迎えて始めた。開業時からベ

トコンはメニューにあっという間。長村さんは手伝うだけだったが、開店翌年に元治郎さんが死去し、86年には頼りの料理人も独立。見よう見まねで25席の店を切り盛りするが、マージャン仲間から「お前はこのラーメンは食べられんらしいな」と酷評されてしまう。

開き直った長村さんは、麺類のメニューをベトコンに絞り、独自に改良。一杯当たり一握りという常識外れの量の唐辛子を入れると、予想以上に客が来た。激辛ブームに乗ってテレビでも紹介され、ピークは2時間待ちの人気店になった。味を探りに来た地元ホテルのシェフは、スープを150回かき混ぜる調理法に感心。「辛

い」と指摘を受けたことがある。ベトナム戦争当時の北ベトナム側の兵士にとっては、米軍側が使った薬材だからだ。けんかっ早く、客にも遠慮しない長村さんだが、この時は重く受け止めた。ただ、「ベトコン」の名は、源を離れ、地域で定着している。悩んだ末、以降は「勇ましい」「ベトナム・コンバット」の略」と説明を変えた。閉店を考えたのは3年ほど前から。昨年6月に妻敏子さんを亡くし、「張り合いがなくなった。夜遅くまで店を開けるのも、つらくなってきた」と、思い切って区切りを付けた。

ベトコンを激辛という味付けで進化させたという自信を持つ長村さん。「来てくれた万人ぐらいのファンの人に『ありがとね』、言いたい。今はそんな心境だね」

店は午後6時から前2時まで。金、土日のみ同3時まで。

ベトコンラーメン ニンニクやモヤシ、ニラに唐辛子を加えたスタミナラーメン。1969年に開店した愛知県一宮市の「新京」が発祥とされ、岐阜、愛知に扱う店が集中する。75年に終戦したベトナム戦争で米軍と戦った「南ベトナム解放民族戦線」を指す「ベトコン」の勇猛さにちなんだ命名と言われているが、現在は「ベストコンディション」と説明する店が多い。

「疲れた」と言っていた後、別の場所で接触している。6月以降、名