

都城発祥！屋台から始まった伝統の味

—あたりや食堂（神田）—

1 お店情報

- (1) 店名：あたりや食堂
- (2) 住所：東京都千代田区神田須田町2-15-3 215ビル 1階
- (3) TEL：03-5298-2557
- (4) 営業時間：
平日 11:00～15:00、17:00～22:00
土曜日・祝日 11:00～20:00
- (5) 定休日：日曜日
- (6) ジャンル：ラーメン
- (7) HPリンク：<http://atariya.ciao.jp/>

2 訪問記録

屋台を思わせるあたたかい店構え

賑やかな秋葉原駅前通りを通り、神田川を渡った先にあるのが、今回のお店「あたりや食堂」さん。

こちらのお店、元々は昭和23年に宮崎県都城市で屋台引きより始まったお店。2011年7月に東京進出を果たし、現在は、都城と東京に店舗があります。

入口には暖簾と提灯がかかっている、屋台を思わせるあたたかい雰囲気。暖色系の照明に包まれた店内は、調理場特有の温かい湯気の香りが広がっていて、落ち着く空間。店内には、宮崎関連のポスターやパンフレットが置かれています。

さあ、待ちきれなくなってきました。今宵は都城発祥のお店ということもあり、都城市にある霧島酒造さんの『白霧島』と『黒霧島』の水割りを注文。ジョッキにたっぷり入って登場！こういう豪快さって気持ちがいいですね～。早速乾杯！



宮崎親善大使がお出迎え

注文をとってくれたのは、女性スタッフで自称・宮崎親善大使の竹林さん。

関東のご出身で宮崎とは縁がなかったそうですが、お店で働くようになって宮崎が大好きになったとのこと。

宮崎の食と自然が大好きで、既に何度も宮崎まで足を運び、月に2回行くことも。

宮崎ゆかりのお店で働き始めて宮崎を知ってくれる、そして、実際に訪れてくれる。嬉しい限りです。注文を入れる時のイントネーションが若干宮崎訛りになっていたのも素晴らしい（笑）。



先代から続く逸品と宮崎直送の甘口醤油が決め手の看板メニュー

そんな竹林さんもオススメする1品目は、宮崎県産の『塩麴ホルモン』。

ネギたっぷり、一口いただければ…間違いない！焼酎がすすみます。

弾力のあるホルモンは、噛めば噛むほど味が出てきます。もう、ホルモン → 焼酎 → ホルモン → 焼酎…の無限ループ。

しっかり味のついたホルモンのサポート役が、シャキシャキであっさり味のもやし。これがまた相性抜群。

2品目は、『幻の餃子』。

都城市には牟田町（むたまち）と言う飲み屋街があるのですが、そのスナックのママさん達が営業終了後に餃子を食べに行ってもいつも売り切れだったことから「幻の餃子」と呼ばれるように。

九州ではスタンダードな食べやすいサイズ感。オススメは「まずはタレを付けずに」。スパイスとニンニクが効いていて、タレなしでも十分に味が感じられます。大好きな味でした。

3品目は、「宮崎ラーメン」。

あたりや食堂さんでは鶏白湯のスープを提供。ストレート細麺、もやしがつぶりなところは、宮崎ラーメンの特徴ですね。キラキラとした白濁スープに、整列したチャーシュー。見た目も美しいです。

ズブズッと麺をすすると、やさしくどこか懐かしい味で、後味はあっさり。店長オススメは、「コショウとニンニクを入れる」。早速ニンニクを注文します。しばらくすると少し粗めにおろされたニンニクが小皿で登場。もちろん全部投入。

うまっ！あっさり味の宮崎ラーメンに、かなりパンチが加わりました。ニンニクの風味も抜群に良い。一杯で二度楽しめます。

最後は、看板メニューの「雷雷麺（らいらいめん）」。

すり鉢状の器に、麺が見えないほどたっぷりの餡。まだグツグツするほどアツアツで、甘辛い良い香りが。

箸にずっしりとくる麺の重み。のぼりたつ湯気とともに太麺のちゃんぽん麺が登場しました。しっかり混ぜて、いざっ！

ピリ辛でコクのある、クセになる味。うまい！

鶏ガラスープがベースになっていますが、味の決め手は「宮崎直送の甘口醤油」。ピリ辛の餡に甘めの醤油が合わさって、絶妙な深みのある味に。この醤油は、宮崎県都城市にあるケンコー食品の丸大豆醤油。都城の裂か水を使用し、合成保存料、着色料などを含まない、天然醸造の風味豊かなお醤油です。

具材は、さつま揚げ、玉ねぎ、挽肉、ニラなど。大きめに切られた玉ねぎの歯ごたえが良い。さつま揚げは鹿児島から直送とのことで、このあたり、宮崎と鹿児島
の県境に位置する都城市発祥のお店って感じがします。

気づけばペロッと完食。しかし！この料理の醍醐味はここから更にもう一つ。それは、ご飯を投入すること。これがうまくない訳がない！言わずもがな、これまたペロリ。

最初からご飯で行きたいという方、安心してください。通常メニューにある『雷
雷飯』を頼めば、始めからご飯で楽しめます。その場合は、オムレツのトッピング
がオススメ。餡は麺に合わせて若干濃い味に作られているため、ご飯の場合は、プ
レーンな味のオムレツが絶妙にマッチするそう。隣のお客さんが食べていました
が、かなり美味しそうでした。

時期によっては、期間限定ラーメンもあるとのことで、宮崎牛のスネ肉を使用し
た「アキバカレーラーメン」なるものも。宮崎牛を使ったカレーラーメン？食べる
しかない！登場時期は未定のため、Twitter を要チェックです。





方言講座も受講可能

20代の女性グループやサラリーマンと思われる男性のお客さんが次々に来店し、7時前にはほぼ満席に。お客さんもお酒が進んでいます。

スタッフさんの「いらっしゃいませー！」の声も、元気で明るく、気持ちがいい。カウンターのお客さんと談笑する店長。気づけば、店長による宮崎の方言講座が始まってました。なんだかほっこりします。店内には「都城方言カルタ」も常備(笑)。



魅力溢れる店長

みやこんじょ弁の抜けない店長、坂元さん。

「あたりや食堂」は、坂元店長のお祖父様から始まったお店。その味を大切に引き継ぐとともに、新たに東京で展開するなど、精力的に活動されています。

最後の撮影では「げんねな〜(恥ずかしいな〜)」と言いながらも、笑顔で快く応じてくれた坂元店長。その魅力的な人柄が多くのお客さんを惹きつけます。



都城発祥の味をご賞味あれ

都城の店舗を経営されている弟さんとともに、都城と東京から伝統の味を発信し続けているあたりや食堂。代々受け継がれる都城の味。皆さんも是非。