

Jalan Jalan インドネシア

第66回「日本で修行したというコタのラーメン店ジンベエ」

もはや日本の国民食ともいえるラーメン、ご当地ラーメンから全国区のチェーン店、周囲の市民に支持されて暖簾を守る昔ながらの伝統ラーメン店と日本の津々浦々にいまやあるのがラーメン店といえる。

この異郷の地ジャカルタにもラーメン店は数多い。日本のチェーン店、有名店のラーメン屋と並んで「ラーメン」の看板を掲げながらも、やや怪しい「なんちゃってラーメン」から「インドネシア式ラーメン」までよりどりみどり、多種多彩というか玉石混交である。

もちろん客商売なので「美味しくない」「ラーメンとはほど遠い」として支持を得られなければ閉店となるが、新たな店がすぐに登場するという栄枯衰勢の激しいラーメン戦国時代でもある。

「なんちゃってラーメン」が多いとはいえ、もともと「ミーアヤム（鳥ソバ）」など麺文化が根付いているインドネシアだけに、日本式ラーメンとインドネシアのミーの境界線をどこに設けるかはなかなか難しい問題でもある。

と前置きが長くなったが、今回はコタのなかなか発見が難しい場所にあるラーメン屋「ジンベエ」を紹介する。店名の「ジンベエ」は「ジンベエサメ」からの命名で店内には「ジンベエサメ」のマスコットが描かれている。



ジンベエの店先（左）

カウンターだけの店内、奥はジンベエのキャラクター（上）

カウンター席だけの店内の目立つところに掲げられているのが日本語の「卒業証書」で、「本校所定の課程を修了したことを証す」「ラーメンマスターの称号を授与す」とある。そしてそこに名前のあるマルティン・イスカンダール氏（32）が「ラーメンマスター」であり、この店のオーナーである。

ラーメン好きが高じて普通のサラリーマンから一念発起して日本に渡り、横浜にある企業グループが開いている「ラーメン塾」で基礎から学んでジャカルタに戻り、2019年2月にジンベエをオープンした。

店の場所は非常にわかりにくく、また閑散とした通りにあり、車で行くには J1. Pangeran Jayakarta No 66, Manga Dua Selatan という住所を頼るしかない。簡単に言えばマンガブサール通りとマンガドゥア通りの間を鉄道の線路よりさらに東に南北に走る道沿いである。筆者は最寄りのコタに向かう鉄道のマンガブサール駅から約20分かけて、探しながら歩いた。昼過ぎの中、マスク着用でいい運動になった。

店内のメニューから「醤油ラーメン」を注文、豚肉のチャーシューとともに出てきたラーメンはスープが醤油というより味噌に近く、味は魚介系かと思うくらいのさっぱりさだ。だが聞けばこれでちゃんとした醤油味という。麺はしっかりした太麺でこしもありななかいける味と判断した。市内に点在するインドネシア人が作る「なんちゃってラーメン」よりは日本のラーメンに近い美味しさといえるだろう。



店内に飾られたラーメン修行の卒業証書
(上)
卒業証書とラーメンマスターの
マルティン氏 (右)



量が少なめだったのと、歩き疲れたのでと丼ものにも挑戦し「豚生姜焼き丼+温泉卵」を追加注文した。これはこれでまあ及第点。醤油ラーメンが3万7000ルピア、豚生姜焼き丼に温泉卵が4万7000ルピアであるという価格を考慮すれば、いい仕事をしていると評価したい。

人によっては辛口の採点になることも十分ありえるが、インドネシア人青年が日本まで行ってラーメン塾で勉強して開いた店であり、そこで一生懸命提供している日本味を追及したラーメン、という判官鼻根ではないが、その努力を認めて今後のさらなる精進を期待しての甘めの採点という感じではある。

夕方以降は全く人通りが絶えるという理由でジンベエの営業時間は午前10時から午後3時までで、週末でも午後5時には閉店となる。日本人のお客は場所柄とても少ないのが残念だが、めげずに頑張る好青年のラーメンマスターである。



ジンベエのメニュー (上)

醤油ラーメン (右上)

豚生姜焼き丼+温泉卵 (右下)