

ニューヨーク蕎麦事情

～遂に更科堀井が営業開始～

江戸ソバリエ協会 ニューヨーク連絡所所長 山岸正明

世界を震撼させたコロナウイルスの猛威に晒され、世界中の産業界が瀕死の状況で2年余りが過ぎたが、ワクチンの接種率も上がり、徐々に経済は回復基調に入り始めている。

ニューヨークでもワクチン接種率は70%を超え、レストランをはじめ飲食を伴う業界での規制緩和が始まった。しかし、ワクチン接種証明書の提示が義務化されたため、身体的な事情で摂取できない人たちの対応にも苦慮している。



外観（ビル工事中）

あの、東京麻布十番にある「更科堀井」は、コロナが始まる少し前にニューヨークに進出という情報があった。

ミッドタウンに近いビジネスエリアに店舗を構え、ほぼ内装も整った頃にコロナが本格的な猛威を振るい始め、やむなく開店準備期間を過ごしていた。

そして、遂に2021年7月20日に開店を果たした。エリアは、グラマシーエリアで広告代理店やデザイン会社などが多く点在するエリアで、名だたる有名レストランも多いエリアである。

数か月も予約の取れない、有名レストラン「Gramercy Tavern」の真向いに更科堀井はあった。

開店直後は2ヶ月程度の予約待ちで筆者もそのタイミングを待っていた。

そして、この度、やっと予約が取れ、伺う事ができたのである。ニューヨークで230余年の歴史をもつ老舗蕎麦店の登場で、ニューヨークの蕎麦事情はどのように変わるのかを期待しながら纏めてみた。

現在、ニューヨークに在住している日本人は約8万1千人とされているが、これは、領事館に在留届を提出している人数であるため、実際はもっと多いと考えられる。

それに伴い、日本食レストランも増え続け、1900店舗（ジェットロ NY 情報）にも及んでいたが、コロナ禍の中、完全閉店は150軒、一時閉店は300軒というのが現在の状況である。これらの多くの日本料理店では、和食のメニューとして蕎麦、うどんなども提供している店舗は多い。

和食と言えば、寿司、天ぷら、すき焼きという定番が人気を持ち始めた頃、1991年（平成3年）あの東京荻窪にある、「本むら庵」がニューヨークに進出した。日本料理の一品ではなく、蕎麦屋という専門店である。ファッションブランドのブティックが多いエリアに、失礼ながら蕎麦屋とは思えないお洒落な空間の店舗であった。家族連れのお客様も多く、蕎麦専門店が新しい日本食のファッションを作り出したと言える。

その後、満を持してミッドタウンにある、老舗の「レストラン日本」が、姉妹店として「そば日本」を開店させた。カナダに自社の蕎麦畑を購入し、北海道産の蕎麦を育てて蕎麦粉を確保していた。

1996年（平成8年）には、大学や日本人が多いイーストビレッジに「蕎麦屋」という蕎麦専門店が開店した。蕎麦を打つパフォーマンスが各テーブルから観られるようにデザインされた店である。

急激に蕎麦という日本食が認知され始めて、あちこちに本格的な手打ちの蕎麦屋が開店したのである。

余り馴染みのない、また欧米人には食べにくい蕎麦が理解されるまでにはもう少し時間はかかるように思うが、先頭を切った「本むら庵」は、2007年(平成19年)ニューヨークのファンに惜しまれつつその役目を終えた。更にミッドタウンのビジネスマンやセレブに愛されていた「そば日本」も閉店し、その味は「レストラン日本」に引き継がれている。

丁度、この頃からラーメンの専門店も次々に開店し始めている。「一風堂」を皮切りに各地の有名店が進出し、ラーメン激戦区の様相を成してきた。併わせて、日本の麺類の普及にも相乗効果があったと考えられる。

とは言え、筆者としては、そろそろラーメンは頭打ちの状況ではないかと考えている。

それは、蕎麦屋では蕎麦前で一杯やり、最後に盛りなどで〆る事ができるが、ラーメンはどこかで飲んだ後に〆で入る事が多いのではないかと考えている事もある。

また、蕎麦は、ヘルシーで血圧を下げるなど健康効果もあるため、ニューカーには非常に好まれる食品である。最近の研究では、コロナの免疫にも役立つような話も出ているようである。筆者は、これを「麵益力」と言っているが。ヘルシー志向の非常に強いニューヨークでは、和食はエグゼクティブやセレブには人気の料理であり、それなりに単価も高いため、ある意味ではステータスにもなっている。

その様なニュー Yorker たちが集まってくる、グラマシーエリアに開店した「更科堀井」は、冒頭にお伝えしたように、開店直後は、2ヶ月先まで予約は取れなかったのである。勿論、New Yorker は新しい店が大好きで、好奇心旺盛である為、先ずは味わってみたいというのがあるだろう。当初は、ソフトオープンと言われていたように、メニューもそれほど多くはない。特に蕎麦のメニューは少ないのは、先ずは蕎麦を知ってもらおうという事かも知れない。更科(\$18)、二八もり(\$17)のみであった。



入口横の石臼展示



店内

初めて伺った際には、友人と一緒にだったが、コロナの状況もあり、現在は仮設のオープンダイニングとの併用である。ワクチン接種証明がない方は、外のテーブルになる。

我々は、室内のテーブルを予約して老舗の蕎麦を久しぶりに堪能したが、店内は非常にお洒落なデザインで、矢張りエリアを重視した店作りかと思えた。

蕎麦前は、枝豆(\$6)、板わさ(\$15)、卵焼き(\$14)を頂き、酒は大吟醸(4OZ)\$23~、吟醸(4OZ)\$14~というところで、これがワイングラスで提供される。確かにライスワインであり、酒のカテゴリーではソフトリカーの範疇である。お洒落な日本酒を頂いた。

面白いのは、板わさで、見た目は蒲鉾サラダという感じであった。葉物野菜と蒲鉾のコラボであり、ドレッシングはワサビドレッシングが全体にかけている。これも欧米人向けにアレンジされた板わさと言えるのではないだろうか。



板わさ



卵焼き



更科蕎麦



酒バー

卵焼きは、出汁巻とは違い甘みが強いので、欧米人には不思議な味と考えられるかもしれない。

しっかりと店名が焼き印された見事な卵焼きであった。

さて、本命の蕎麦であるが、更科に伺ったら、更科で決まりである。二八のもりも頂きたかったが次回に持ち越しとした。予想通りに本店同様に実に色白で際立った綺麗な蕎麦である。

滑らかなのど越しも本店の蕎麦を思い出す仕上がりであった。蕎麦つゆは、だしの利いた柔らかい当りのつゆで、蕎麦湯は、薄めの上品なもので飲みやすかった。

周りのお客様を観察してみると、日本人はほとんど居ない。中国や韓国などの東洋人系のお客様は多少居たが、ほとんどは欧米人であった。どうも、彼らの感覚としては、日本人が考える蕎麦屋というイメージはないようで、お洒落な日本料理店という感覚のようである。刺身や天ぷらなどの単品を注文して、日本酒を飲んでいるが、特に♨に蕎麦をと意識はないようである。

また、入り口付近には酒バーのカウンター（8席）があり、蕎麦屋のカウンターではなく、いわゆるバーである。日本酒の種類は多い様に見受けた。このカウンターでも蕎麦などの料理も頂ける。

ニューヨークでは、グルテンフリー対応を望む人が多く、パン屋やケーキ屋などは勿論、日本の蕎麦店でも対応した蕎麦を提供している店もある。また、韃靼蕎麦を専門に扱っている蕎麦店もある。

徐々に本格的な蕎麦店が展開し始めたここニューヨークは、非常に健康志向が強く、日本蕎麦は、更にニューヨークの間に広がってゆくと考えられる。日本食の定番として確固たる地位を得るのも時間の問題であろう。

以上

Sarashina Horii New York (更科堀井 ニューヨーク店)

45E 20th St., New York, NY 10003

Phone: (212) 674-6714



堀 総料理長と