

神奈川

横浜の老舗ホテルが〆発祥地、とされるスパゲティナポリタンが今、ブームとなっている。ファストフード感覚で食べられる「ロメスバ」(路面+スパゲティの造語)が、首都圏で急増。横浜では、愛好家による「日本ナポリタン学会」が設立され、同学会の直営店もオープンした。「カゴメ」が、全国の人気店を集めたイベントを横浜で開催するなど、メーカーサイドもてこ入れを図っている。

ナポリタンは、本場のイタリアにもない、日本独自の pasta とされる。自他ともに認める〆発祥地、は、1927年開業の「ホテルニューグランド」(横浜市中区山下町)。第二次大戦後、進駐軍に接収された同ホテルで、兵士がスパゲティにケチャップを絡めて食べているのを見た総料理長の故入江茂忠さんが、オリジナルレシピを考案したという。

正統派ナポリタンは、ゆでたスパゲティを冷蔵庫に入れて一晩寝かせ、もちもち感を出している。同ホテルでは、この〆もちもちスパゲティ、に炒めたハムやピーマンを合わせ、特製のトマトソースで味付けしたものを、一貫して提供。同ホテル1階のレストラン「ザ・カフェ」や、高島屋横浜店8階の姉妹店「ル グラン」のメニューにも掲載されている。

「ロメスバ」も、ゆで置きしたスパゲティを具材と合わせて炒めるスタイルが主流で、大盛りの上に行く「超大盛り」や「メガ盛り」などがあるのも特色。立ち食いそば屋と同じような感覚で入店できることや、早さ、安さ、懐かしさなどで、中高年サラリーマンに支持されている。東京・銀座の「ジャポネ」は〆ロメスバの聖地、として有名。

横浜では2009年、愛好家によって「日本ナポリタン学会」が設立された。同学会では、ナポリタンを〆日本の貴重な食文化、と位置付け、ブランド化を目指して活動。12年には、イタリア・ナポリで開催されたイベントの会場に食材を持ち込んで調理し、ナポリタンを〆里帰り、させ、約200食を振る舞った。同学会は、ナポリタンを提供している店舗(現在11)の認定も行っている。13年6月には、直営店「横浜ナポリタン物語」もオープンした。同店は、日替わりでテナントが替わるシェア店舗「宿や商店」(横浜市中区南區井土ヶ谷下町)内で毎週土曜日に営業。他の認定店舗の情報発信など、アンテナショップの役割を果たしている。



「ナポリタンスタジアム」には16店舗が参加し、〆昭和の味、を求める人々で混雑した(2013年11月、横浜市中区新港、横浜赤レンガ倉庫イベント広場)

発祥の地・横浜で「ナポリタン」ブームが再燃

ナポリタンは1990年前後、「イタメシ」ブームでスパゲティの呼び名がパスタに変わるとともに、存在感が薄れていった。2012年あたりから再び注目されるようになった理由を、関係者は「B級グルメブームも手伝い、中高年世代には〆昭和の懐かしい味、若い世代には料理の付け合わせにとどまらない〆新しい味、として受け入れられた」と見る。食品メーカーも「乗り遅れるな」とばかり、ナポリタン絡みの新製品を投入。「ハイツ日本」は13年9月、ファミリー向けのナポリタンソースと一線を画した大人向けのソース「熟成ベーコンのナポリタン」を売り出した。「はごろもフーズ」もほぼ同時期に、極太スパゲティ「ナポリタンによく合うポポロスバ」を発売した。

13年11月、トマト製品のトップメーカー「カゴメ」は横浜赤レンガ倉庫イベント広場(横浜市中区新港)で〆ナポリタン日本一、を決める「ナポリタンスタジアム」を開催した。国内の専門店やレストラン15店と中国・上海の中華料理店1店が参加。宮城県仙台市の「東京ナポリタン⑧(マルハチ)」の「黄金比率のハンバーグのせ赤ナポリタン」がグランプリを受賞した。

庶民の洋食として、一世を風靡したナポリタン。メーカーサイドのてこ入れもあり、再燃したブームが「外食」から「内食」へと広がりつつあることから、近い将来、B級グルメの〆王様の座、を射止めることになるかもしれない。