

角ふじの正しい通い方

筑波大学管弦楽団
39 期技術委員長
樋川 泰祐

「音楽と云ふは食べる事と見つけたり」

「食には音楽の大切な全てのことが詰まってる」

といった言葉たちに代表されるように、今日では音楽を行うにあたり食は必須である。

我々筑波大学管弦楽団の活動拠点であるつくば市は、ラーメン激戦区としてしばしば取り上げられるほど、恵まれた環境にある。なれば、筑波大生にとってラーメンが大学生活を語るのに欠かせないものとなるのは必然である。中でも上横場にある角ふじは、伝統的に当団の多くの団員の食生活の基盤を成しているといっても過言ではない。

本資料は、この角ふじに関する情報を共有し、正しい通い方を解説することを目的としたい。

基本データ

・店名

本家 明神 角ふじ

・住所

〒305-0854

茨城県つくば市上横場 2192-1

・電話番号

029-836-7797

・営業日時

- 日月火

11:00-15:00, 18:00-24:00 (L.O. 23:30)

- 水木金土

11:00-15:00, 18:00-27:00 (L.O. 26:30)

営業日時は頻繁に変わるので留意してください。

・駐車場

店前約 4 台 + 大勝軒及びうおまつにも駐車可

・店内構図

- カウンター : 8 席
- テーブル : 座敷 (頑張って 7 人掛け) × 3 席

主力メニュー

・ふじ麺 (醤油・味噌) 各 750 円

角ふじの顔。一度食べたらその高い攻撃力の虜になる。非常にコシの強い麺とそれを真っ向から迎え撃つ製法不明の強烈ニンニクスープの奏でる交響曲は、常につくばラーメン界に響き渡っている。

オプションとして

- ヤサイ (+ 30 円)
- アブラ
- ニンニク

を、増し・普通・少なめ・抜きの 4 つの中から選択できる。また、通常は太麺だが、細麺の選択も可能だ。各オプションは食券を店員に渡す際に宣言する。

時間帯に依り作る店員が変化し、野菜を過剰に増してくれることがある。その際の野菜タワーは、まさしく藝術と呼ぶに相応しい。また、慣れてきたら別途有料オプションの小豚 (200 円) やバカ豚 (380 円) も食べてみてほしい。特に後者はチャーシューが 10 枚になり、その幸福感は格別である。

・まぜそば (醤油・ごま味噌) 各 750 円

所謂まぜそば。麺はふじ麺と同様強靱なもの。醤油は、500g を食した際 (現在は 400g までしか選べない) に玉ねぎ及びニンニクの辛さに苦しめられた経験がある。ごま味噌は辛さを 4 段階から選択できるが、1 辛でも十分に辛いので、注文の際は量に注意せよ。

オプションでは野菜増しは選べない (かつて一度だけ無理をいって増してもらったことがある) が、代わりにマヨネーズを 3 倍にできるデブには優しいサービス内容となっている。

・魂麺 800 円

筆者は食べたことがないのでよく知らないが、スープの脂分と辛さの相性がいいらしい。オプションはふじ麺のものに加え「ジャン増し」を選択できるが、ニンニクとの相乗効果でかなり辛くなってしまうので注意。

・その他

一応つけ麺とかもあります。

注意点・補足

- ・麺の量だが、通常は 200g で、おおよそ 50 円につき 100g ずつ量を増やしていける。
「大関」や「横綱」などという名目の専用食券があるので、まずは店頭で確認すべし。
- ・初見のものにお勧めするコースは「ふじ麺 400g ヤサイ増し ニンニク・アブラ 普通」である。
- ・500g 以上を注文すると、器がワンランク大きくなり、後述の天地返し等も容易である。ごく稀に 400g でも大きい器を使用することがある。
- ・角ふじの翌日は便通がよくなりがちである。人によっては腹を下すレベルにまで陥ることがある。
- ・帰りの車はかなりニンニク臭くなるため、何らかの対策を講じておくといよい。
- ・基本的にニンニクの残響時間が長いので、当日から翌日の予定に配慮したセッティングを心がけよ。

角ふじに行くにあたって

ここまでで、角ふじの基本的な情報は把握していただけたことだろう。次は、より実戦的な解説に移らせていただく..

・交通手段

まず、角ふじに行く際に問題となるのが、交通手段である。大学からおおよそ 9km の距離にあり、自転車で行くには少々遠い。そこで、筆者は自動車で行くことを推奨する。もちろん、自転車で行くことも、それはそれで一興である。大学からおおよそ 30-40 分である。一時期「大学から自転車で 25 分以内に角ふじに着いたら味玉をサービスしてもらえ」という非常に胡散臭い噂が出回ったが、結局真偽は不明である。

また、最寄りの TX みどりの駅より、店舗の近くまでバスで行くことも可能だ。

・食べ方

結論から言うと、自由に食べていただければ構わない。筆者のお勧めは、やはり「天地返し」である。分らない方はググっていただくといいだろう。400g の天地返しができるようになってくると楽しい。麺から一気に食することで、空腹をより高位の刺激で満たすことができると確信している。麺は生き物である。

一つだけ忠告しておくが、残すのは厳禁である。何 g までを完食できるかというのは古今東西男の口マンだが、残してしまうようでは意味がない。自分の実力や体調ときちんと相談し、食べる量を決められよ。どうしても苦しい時は、麦茶を汲みにいくという休憩手段があるので、使うといよい。しかしこの麦茶がまたクセモノである。濃さがまったく安定せず、カビのようなものが浮いているのを観測したことがある。

ここで当団 39 期クラリネットの海野が考案した「うんのセッティング」を紹介したい。「うんのセッティング」では麺を 200g に抑え、その代わりにチャーシュー丼を合わせて注文する。通常は完全に残してしまうスープをできる限り味わうことのできる、玄人向けのセッティングである。角ふじに通い慣れた者は試してみるといよい。

・帰り

帰り道にこそ、まさしく我が筑波大学管弦楽団の伝統と言うべき秘密が隠されている。それは、マクドナルドつくば学園店（23 時をすぎる場合は上横場店）に寄り、口直しをすることである。

一般的な口直しはマックシェイクによるものである。ふじ麺により満たされた胃袋にマックシェイクが浸透する快感は一生忘れることのできないものとなるだろう。ふじ麺 400g ヤサイ増しと通常 120 円のマックシェイク S サイズを合わせるときっかり 1,000 円になり、これを 1,000 円コースと勝手に呼称している。また、角ふじで物足りなかったものはセットメニューを注文するといいだろう。

実は筆者は角ふじ後のマックシェイクを欠かしたことがない。時々期間限定のマックシェイクが売られているが、様々なマックシェイクにより角ふじの余韻の楽しみ方に変化をつけるのも、また一興であろう。

べ、別に、店内か持ち帰りか、或いはドライブスルーかは問わないんだからねッ！

あとがき

以上が角ふじの正しい通り方である。どうだろうか。おそらく、まだ実感が湧かないかもしれない。角ふじの本当の魅力に触れるには、角ふじに行く意外に手段はないのである。読者は直ちに友人を誘い、或いは一人でも角ふじに行くべきである。

最後に、本資料を読んでいる諸君らには、団の誇り高き伝統をさらに次世代へ伝承していくことを約束してほしい。

以上をもって、筆者からの引き継ぎとしたい。

こんなものを最後まで読んでいる暇があったら楽譜でも見ながら合奏音源きいてください。