

En voiture !

ino93 massive museum.

ご自由にお持ち帰りください。

2002.11>12

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

COMMUNICATION FREE PAPER

Vol.32



が特長である。どこか懐かしいような、それでいて店主の気迫が伝わってくる精悍な味わい。やさしさと誠実さの融合を感じる。東京にありながら、その値頃感にも驚かされる。

影響を受けたラーメン屋さんは？ とたずねると「高校生くらいから東池袋大勝軒にはよく通っていました。山岸さんの中華そばが好きで、少なからず影響を受けています。秋から自家製に変えた麺も、実は店が休みの日に『大勝軒』の山岸さんのところで勉強させてもらった麺なんです。今でも大勝軒の朝一番の麺は山岸さんのお手製ですよ」と返ってきた。二十年以上あこがれたラーメン職人に手ほどきを受け、製法を学んだその麺に、情熱と気迫がこもるのもうなずける。店で出す一日250杯の麺、一杯一杯に気合がこもっている。

「最初はラーメン屋が軌道に乗ったら、イタリア料理店も、などという気もあったけど、自分にはラーメン一杯が精一杯。ごちそうさま、おいしかったよ、と笑顔で言ってくくださるお客さまに励まされながら一日一日が過ぎていきます。楽しく仕事をやろうが身上で、今のところ店を増やす気はありません。やっぱり大勝軒の山岸さんのように、最後まで厨房に立ち、自分の味と向き合っていたい、そんなふうに感じます」と庄司さん。店のスタッフは誰もが口をそろえて「店長が店をやめるまで道頓堀で働きます」と真顔で答える。

成増駅から徒歩約10分の住宅街で18年にわたり愛され続けてきた一軒のラーメン屋は、人気ランキングでも常に上位にマークされ、行列の絶えない店へと成長した。しかし、厨房で麺あげをする店主には、若くして店を開けた頃の純粋さと情熱が今もしっかりと宿っている。

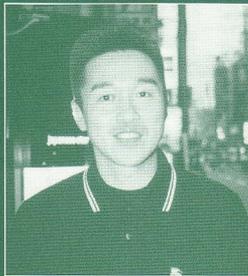
中華めん処 道頓堀



店主

庄司 武志さん

SHOJI TAKESHI



1962年11月、山形県生まれ。小学生の頃、東京都内に転校する。高校卒業後、専門学校で洋食を学び、コックを経てラーメン修行に。1984年10月、自分の店をオープンし、様々な困難を経て今日に至る。趣味:テニス。

所在地/東京都板橋区成増1-19-12

電話番号/03-3939-6367

休日/木曜・第1、第3水曜日

営業時間/11:00~14:30、17:00~20:30(スープ終了まで)



ラーメン 東へ西へ



No.31...東京

庄司 武志さん

東京・板橋区の閑静な住宅街に18年前暖簾を掲げた道頓堀の庄司さん。若干21歳、「ラーメン屋をやりたい」との想いだけで店をオープンしたという。苦労はオープン直後から始まった。そして……。去る9月18日と19日、スタッフ3名を伴い、福岡に向向いて道頓堀ラーメンイベントを開催した。大盛況の2日間を終え、今はまた東京での忙しい日々が続いている。

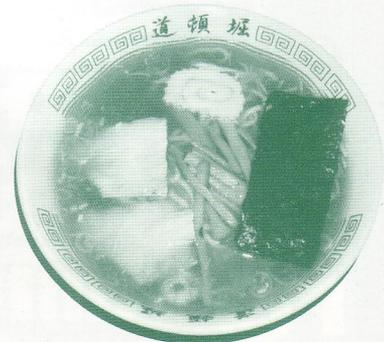


一人っ子で育った庄司武志さん。ラーメンの記憶は、3~4歳頃、郷里の山形で父が銭湯の帰りに連れて行ってくれた公園の近くのラーメン屋に始まる。同じ山形で、叔父もまたラーメン屋を営んでいた。子どもながらにその繁盛ぶりが心に刻み込まれた。少年時代のラーメンにまつわる思い出である。

東京に引越して最初に食べたラーメンは、出前でとってもらった濃い色をしたスープの醤油ラーメン。以後、東京という土地柄、豊富な種類のラーメンを食べることに。その意外性と粋にとらわれない自由さへの喜びが彼をラーメン屋へと導いた。専門学校を出て洋食のコックからラーメン屋の見習いへ。今日ではさほど珍しくない経歴だが、庄司さんの場合、自分の店を開店した年齢が異常に若い。

「店を始めたときはまだ21歳でした。こわいもの知らずと言うか、わからないから始められたんですね。家賃は安いほうが……と、都心から離れたところに決めました。店を開けるまでより、開けてからのほうが足りない物続きで苦勞しましたね。材料の仕入れや備品の調達、運転資金と物の流れなどは開店して初めてわかるようになりました」と振り返る。

『道頓堀』の中華そばとつけめんは、煮干しや魚介類、豚骨、鶏ガラ……素材を吟味し、しっかりダシをとってつくるスープと、この店ならではの極太麺



先達に学ぶ 職人のこころ

其の十七

塗師

伊藤 拓さん

プロフィール

1949年、岐阜県に生まれる。18歳まで、お伊勢育ち。25歳までは「今でいうフリーター」を経て、漆の道へ。石川県と長野県で4年間弟子として修行した後、福岡県久山町にて独立。2000年に現在地へ工房を移転し、今日に至る。

Ito Hiroshi Profile

塗り終えたときが完成ではありません。

磁器を「チャイナ」と呼ぶように、英語で「ジャパン」は漆器を指す単語である。江戸時代に出島から海外に流出した漆工芸品は、日本を象徴する伝統工芸品として珍重された。その時代、諸外国にはまだ、漆黒のクロを出せる塗料がなかったからだ。「地味な仕事ですが、伝えていく価値があると思っただけです」と伊藤拓さん言う。53歳になる今日、人生の半分以上をこの仕事に費やしてきた。

碗、盆、箸、盃……伊藤さんが引いた図面を元に木地屋、指物屋、曲物屋が原型をつくり、そこから塗師の仕事が始まる。布着せ(原型に麻布を貼ること)、下地塗り、上塗りの順に仕上げていく。一つの工

程が済むごとに乾かす時間が必要になる。一人で全ての作業を受け持つ伊藤さん。「瞬発力より持久力のいる仕事です。親方から教わった「指先に目をつけとけ」の言葉に表されるように、長く仕事をしていると触っただけで、塗りの良し悪しがわかるんです」。

漆は風を嫌い、多湿を好む。「締切った部屋で黙々と漆に向き合ってます。漆の状態に合わせて、私の時間は流れていきます」。混ぜ物なしの生漆を練り、肌理を細かくすることで、上塗りの質感、光沢が変わってくる。下地はビノキづくりの大中小のヘラを操りながら、ため息の出るほど細かい作業が一つ一つ確実に進む。

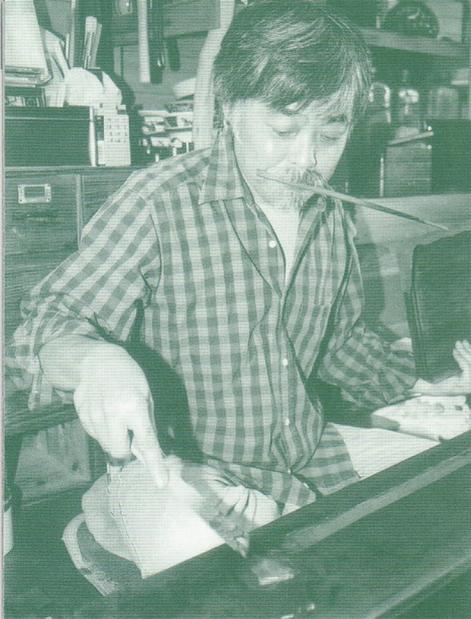
「今やっている仕事がきちんとしていないと、次の段階が鈍くなる。その連続です。どの段階で見られても先人に恥じないように、きちんとした仕事をする、ただそれだけのことなんです」。

漆器は仕上がったときより、大切に使いながら、繰り返し磨いていくことでいつそう色艶が増す。熱を通していくと軽くて品のある汁椀や、漆で塗られた黒光りする盆、神事に使われるに相応しいくらい格調高い屠蘇器。両の掌にすっぽり収まる朱い椀を撫でていると、忘れかけた日本人のDNAが、改めて呼び起こされるような衝動に駆られる。

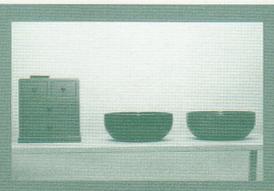
そんな話をしていると、伊藤さんは「宝もの」を取り出した。一見古ぼけた直径25センチほどの歪んだ盆。塗りが剥げ落ち

た状態を骨董屋で一目見て、そこに眠る幾百の年月が読めたという。「これが自分の先生だと思いました。およそ四百年前に塗師の誰かがつくった物が、こうして自分の前に現れて、いい仕事をしろよ、と見てくれているんです。漆は塗ったところでも終わりではありません。こうやって代々受継がれていく中で、色つぼい姿に育っていくんですよ。私のつくる漆器も、三代、五代と使って欲しいと切に思いますね」。

若かりし日、京都の博物館で根来塗の椀に魅せられてこの道に入り、四百年前の盆に勇気づけられ、塗師をまっとうする覚悟が座った。そして職人は、縄文時代から続いていたこの素晴らしき伝統を、幾百年も受継いでいく方策はないものかと、思案する日々を送っている。



工房 アトリエ
福岡市早良区
千隈4-19-5
TEL 092-861-8705





元気印の福岡人

FUKUOKAN
PEOPLE
No.32



「名前、哲司について。自分は「食の哲学」を司るために生まれたんだ、と去年気がつきました(笑)。

”さすが”と言われた

くばらコーポレーション・椒房庵社長 河邊 哲司さん

創業一〇九年目を迎えた、くばらコーポレーションは、河邊さんで4代目の老舗だそうですね。大学卒業後、すぐに家業に入ったのですか？

河邊「醤油製造という商売は、当時、斜陽産業でした。ですから、物心ついた頃から、絶対継ぎたくない気持ちと、長男として家業を継がねばという使命感で葛藤していました。結局、大学を卒業すると、なかば強制的に親から継がされたというのが本音かな(笑)」。

「家業を自分が盛り立てねばと意識したきっかけは？」

河邊「いま考えれば、継いだ当初も秘めたる野望はあったと思います。とはいえ、「仕方なく継がされた」がスタートだったので、その想いはただ、「隠れた原石」でしかなかったんです。入社からしばらくたつて、わずかな社員と共に、トラックで醤油の

営業販売を始めました。醤油は酒に比べ売上が小さい、飲食店のシェアは大手が牛耳っている。そこで初めて、家業として手がけている大きな壁を痛感しました。でも、このままでは終わりにくい。自分の手で「隠れた原石」を磨こうと。『志あれば道ありき』。そこから、私の人生は始まったといつても過言ではありません」。

「醤油だけで新規開拓は難しい。その状況をどう打破したのですか？」

河邊「外回りするなかで、「タレ」に不満を持っている企業や飲食店が多い現実気付きました。どうすればいいか、とあれこれ考えたところ、父が醤油を小袋詰めにする小型機械を買っていたことを思い出した。ならば、小袋詰めの「タレ」をつくらうと思いついたのです。そこで、当時、餃子の具に入れる醤油を納めていた八洋食品さん向けに、

「餃子タレの小袋パック」を製造したいと父に持ちかけ、父から八洋食品の川添(好勝)社長に伝えてもらったんです。なんせ、私は営業が苦手でしたから(笑)。後日、川添社長に「お前、やる気あるとや？」と聞かれ「あります」と即答したことは、今でも鮮明に覚えています。これが家業を立て直す大きなターニングポイントになりました。川添社長は私の商売の恩人です」。

「アイデアと出会いが、老舗を変えたわけですね。河邊「出会い」は私の好きな言葉です。28歳の時に、父の勧めで青年会議所に入りました。まわりは大企業の社長、老舗の2代目など錚々たる顔ぶれでしたが、人を知っていくことで「人間の質は自分と同じ、俺でも何か出来るんじゃないか」と自信を持つことができた。そこで出会った岩田屋の中牟田(健一)さんも、私にとって大きな存在です。彼と博多発の、徹底的にこだわった辛子めんたいこをつくらうと意気投合したからこそ、いまの「椒房庵」がある。「出会い」と「運」には、本当に恵まれ

ていますね。私共の商品を選んでくれたお客さま、社員、パートナー企業さまとの出会いにも感謝したい。その気持ちをいかに持続できるかが、会社の成長を左右する大きな力ギだと思えます。モノづくりの原点は、「モノ言わぬモノに、モノを言わすモノづくり」ですから」。

「この四半世紀を、振り返っていかがですか？」

河邊「退屈しませぬ(笑)。いろいろなアイデアが浮かんでくるので、いまは仕事面白くてしかたがない。来年は、皆さんがびっくりするようなことをいくつか始めます。会社は次の100年を見据えた土台づくりの時期です。より強固な土台にするためにも、博多、福岡、ひいては九州の、いい素材と食文化をもっと全国に発信していきたい。『さすがくばら』『さすが椒房庵』と、いつでも『さすが』と言われ続けるような存在価値のある企業になるように、これからも頑張っていきます。もっとも『こだわりのモノ』をつくらうていきますよー」。

KAWABE TETSUJI PROFILE

1955年、福岡県久山町生まれ。78年福岡大学商学部卒業後、久原調味料(現:くばらコーポレーション)に入社。90年に椒房庵を設立、95年に代表取締役役に就任。96年にくばらコーポレーション代表取締役役に就任。事業のかたわら、福岡青年会議所理事長としても活躍し、福岡ダイエーホークスやアビスパ福岡の誘致活動にたずさわる。趣味は食べ歩きと油絵。



福岡県粕屋郡久山町
大字久原2527
TEL 092-976-0001(代)
営9:00~18:00

会社PROFILE / 1893年、久原村(現:糟屋郡久山町久原)初代村長の河邊東介氏が「久原醤油」を創業。1996年、4代目として哲司氏が社長就任。醤油、スープ、タレなどを製造。90年設立の「椒房庵」は辛子めんたいこ等の製造販売を手がけている。

Machi-no Umakamon No.7

あっさりした味わいの餃子に、
ポン酢と柚子ごしょうで刺激をどうぞ。
餃子1人前10個、500円。
持ち帰り、地方発送アリ。



「へっへっへ、どうです。この餃子、玉葱の甘みと挽肉の旨味。蒸気が抜けないように重いフタを使うんですよ。おかげで、ホラ、ほわっと焼けたこの食感がたまらない。ね、ね、ニンニクも入ってないし、包子みたいでしょ」バクバク、バクバク。ちゃんと噛んで食べているのだろうか……？ 頬張ったかと思うと、もう、次をつまんでいる。一口餃子だから、止めどなく胃袋への収まりがいい。聞くところによると、この餃子は8割が野菜。ニラも少々混じっているが、そのほとんどが玉葱だ。玉葱は日本全国、その時期の旬のものを取り寄せる。若すぎてもダメ。育ち過ぎててもダメ。人間でいうところの小僧くらい、ハシリ頃の頃の玉葱がいちばん旨いとか。餃子は店内で皮をこね、一つ一つ素早くくるんでいく。その手際よさに、見とれる客も数多し。製造から調理、食べるころまで、一軒に餃子の一生が集約されている。那珂川沿いをそぞろ歩く酔いどれが、最後に立ち寄る店としても有名だ。遠来の客をもてなすために、メモっておきたい一軒である。



福岡市博多区中洲2-4-20
TEL 092-281-7452
■営/18:00~翌2:00 (O.S.1:30)
■休/日曜・祝日

その7

宝雲亭の餃子

街のうまかもん

山屋特派員がオススメする

いつの間やら就任から一年が過ぎ、ますます絶好調の山屋特派員。今回は、大阪時代に博多に出張に来たとき食べて以来、トリコになったしまった「宝雲亭」の一口餃子を紹介する。「関西では、油多めでカリッと焼くのが常ですから、宝雲亭のような蒸し焼き餃子ってないんですよ。初めて見たときは、これが餃子？ って感じだったんですが、一口食べるとうまささにびっくり」と、入る前から餃子自慢が始まったいつものように、テーブルに着くや否や、注文をしなくてもビールが運ばれてくる。特派員はこの店の常連なのだ。「いつもの菲^{ニラ}卵、それに餃子を3人前ばかり焼いてください」半熟卵に酢醤油をタラ〜と振りかけながら、ビールを注ぐ。今宵のBGMは、餃子の焼ける音。ああ、先ほどからほわ〜んと匂いまで……こっくん。たまらない。「あつ」と言う間にビールを空けて、もう一本追加する。ちよいとベースが早すぎやしないかい？ 白くて湯気の出る餃子、3人分が山盛りでやつてきた。



東京や京都などでも、実演販売で大人気。餃子と共に日本中を駆け巡る男、店長・中村中(あたる)さん。



山屋特派員……某ビールメーカーに勤務し、国内はもとより海外にまで「うまかもん」を探し求めて食べ歩く情報通。河原成美に大抜擢され、21世紀より「街のうまかもん」特派員となる。

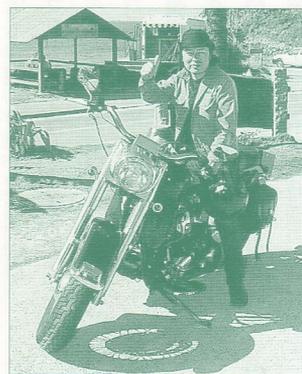


風と一体化 してみないか

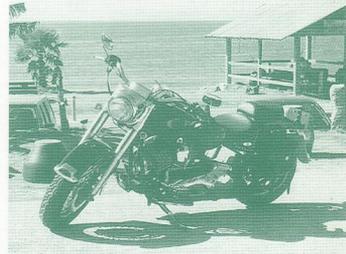
ほんにまあ、男ときたら、
 どうしてこんなにバイク好きが
 多いのか……その上、30代も半
 ばを過ぎれば、あつちでBMW、
 こつちでドカ、向こうでハーレー
 と大型化して……そう思っ
 て見るだけの皆さん、バイクは
 ある意味、スポーツですよ。
 そこで、今回はナビゲーター
 にバイク歴10年、ハーレーに乗る
 こと8年の佐野立興さんをお
 願いした。ハサミとドライヤー、
 メイクブラシを持つ手は、ハンド
 ルを握る手でもあったのだ。

「仕事が続いても、ある日ある時、
 ポツと時間ができたりするでしょ。
 半日くらいあれば充分楽しめるのが、
 西ノ浦にあるビーチ・カフェ『SUN
 SET』までのツーリングです」と道
 案内が始まった。

バイクなら、下道でも30～40分
 もあれば着いてしまうという。クル
 マで出かけるにも都市高速を使え
 ば(550円+150円)、そんなに時
 間はかからない。小一時間もみれ
 ば行けるだろう。



福岡ドーム&シーホークを横目に百
 道を通ぎると、今度は東洋の大観覧車
 で有名なマリノアシティが見えてくる。
 そこを過ぎたあたりから、湾岸ロードを
 ひたすら走り20分もすれば、もう西ノ浦。
 海を横目に走る道路は、片岡義男の小
 説にでも出てきそうな白砂舞う一本道。
 「バイクのエンジン音と潮風が全身を
 包む頃、都会の喧噪はすっかり忘れてい
 ます。SUNSETは僕の聖地で、10年来
 通い続けていますよ」と佐野さん。



2代目ハーレー・ダヴィッドソン「1500ccのエンジンが
 独特の鼓動となり、シビれますね」と佐野さん。
 どっしりとしたバイクに跨がり、真冬でも平ちゃらに走る。

このコーナーでは「あの人」の
 とおき、福岡のナイススポットを
 毎回テーマを変えて紹介していきます。

【ナビゲータ★佐野立興さん】

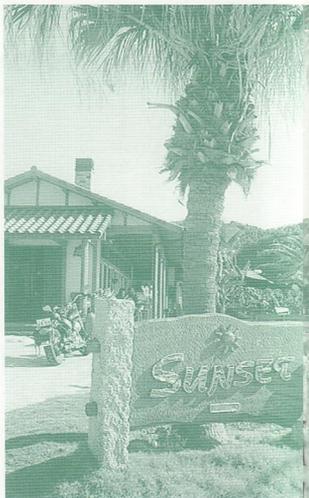
美容室『from guys』を経営するヘア・メイクアーティスト。
 ワイン通であり、写真好きであり、バイク好き。
 現在のクラシックタイプのハーレーは2代目。

from guys

福岡市中央区赤坂3-13-20-2F TEL 092-715-4331



SUNSETと言えば、夏にあの『SUN
 SET LIVE』を開催する店である。夏
 の代名詞のような店とその周辺、こ
 れからの寒々しい季節には……? 「風
 がビュービュー吹き荒れます。店内に
 炊かれた薪ストーブで暖をとり、身も
 心も暖める。冬ならではのまったりと
 した時間が過ごせますよ」とサーファ
 ー店長の高良太一さん。海まで歩いて
 30秒のこのレストランは、ウッドデッキ
 に陣取って、ラテン音楽を聴きながら、
 シーフードやイタリアンな食事が堪能
 できる。夜はバーカウンターに、粋な
 男の背中がズラリと並ぶとか。



店の名がSUNSETなら、『サンセットロード』と呼
 ばれるこの道路と西ノ浦～二見ヶ浦周辺地区は、
 全国の夕陽スポット・ベスト5にランクされる絶景。
 せっかくなので、二見ヶ浦のシンボル、夫婦岩に手
 を合わせ、日頃の不義理を詫びてこう。



■SUNSET / Food・drink & dream

福岡市西区西ノ浦284 TEL 092-809-2937

営業時間 12:00～翌1:00、今のところ休まず営業中

*都市高速「今宿ランプ」下車、2つ目の交差点を右折して約30分

*地下鉄今宿駅からバスで約25分、西の浦バス停下車、徒歩約15分

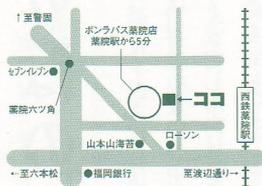
カ
の源
オス
スメ
の店

Chikara no moto OSUSUME SHOP

チーズショップ
フロマジューリー欧グルマン
Fromagerie Au Gourmand



「小さな頃から人一倍チーズを食べていた」という齊藤専務に、勝るとも劣らない「チーズ好き」が、この店ではスタッフとして働く。チーズを愛する人が集まる店。そんな店のチーズが美味しくないわけがない。どのチーズも「食べて、食べて」と手招きしているようで、何を選べばいいのやら、うれしい悲鳴をあげてしまっている。でも、「ご安心あれ。ここでは、「お客様に納得して買ってもらうため」にオーダーカット・チーズの試食もOKなのだ。



福岡市中央区薬院1-12-32
薬院ボンラバスパーキングビル1F
TEL 092-713-5722
営業 11:00~20:00 休 日 無し



種類以上。ヤギのミルク製チーズあり、農家手づくりのチーズあり……と、まさにチーズのオンパレード。カマンベールやモッツアレラといったお馴染みのものさえ、数種類が店頭に並び、「チーズは生き物。だから面白いんです。その味わいは、季節や製法、それに牛やヤギのエサによっても違います。たとえ同じチーズでも、熟成が進めば味が変化するんですよ」と言うのは、店を経営する「(株)欧グルマン」の齊藤篤弘専務。その口調からは、チーズへの「想い」がまっすぐに伝わってくる。



かつてワインブームというものがあつた。かたやイタ飯ブームというものもあつた。ふたつのブームの主演役はと言えば、もちろんワインにイタ飯なのだけど、華やかな主役を陰で支えた名脇役、「チーズ」の存在も忘れてほしくない。そして、そんな助演賞間違ひなしの名脇役が堂々主役を張る店がここ。薬院六ツ角近くの「チーズショップ フロマジューリー欧グルマン」だ。取り扱うチーズはフランス産を中心に常時250

正直に伝えました。「この店の発想のきっかけになったのは、実は河原さんの一風堂ですよ」と。あとは二人意気投合、かくしてラーメン屋同志の長い付き合いが始まったのでありますが、後に訊いたところでは、河原さんもかつて高校時代はデザインを勉強されて、その後は芝居の稽古なども演じたそうです。気が合うハズです。さて、このコラムシリーズもついに終わりに近づきました。河原さんとの出会いから今年で十七年目を迎えます。現在僕は、不況の町久留米を何とかできないかと、ラーメンによる町おこし「ラーメンフェスタ in 久留米」の企画やら何やらと、全国のラーメン仲間と協力を仰ぎながら、せかせかやっておりますが、河原さんの方はといえば、「やっぱりカッコイイですね。日本のラーメン文化をアメリカに持っていきたい」と、その準備に余念がない（？）とか。

最後に、僕にラーメンの素晴らしさやカッコよさを、そしてラーメンの持つパワーや無限の広がりを知るきっかけを与えてくれたのは、一風堂社長・河原成美という男でした。また、そんな僕のラーメン人生の原点は、やはり「星一徹」こと僕の亡き父・香月昇の存在です。いま僕はつくづく思っています。

「ラーメン屋の息子に生まれて良かった」と。河原さんありがとう。そして、親父ありがとう。



香月 均
プロフィール
かつきひとし。昭和33年、とんこつスープを産湯に久留米に生まれる。株式会社大砲(久留米大砲ラーメン)社長。「ラーメンフェスタ in 久留米」の仕掛人でもある。



~最終回「ラーメンありがとう」~ 久留米・大砲ラーメン 香月 均

「人生に無駄はない」といいますが、いま僕はその通りだと思っています。

あの日の一風堂との出会いで目覚めた僕は、今まで経験したこと、一見何の脈絡もないそれぞれの経験が、一本の線でしっかりと繋がっていたことに気づきました。その数年後に大砲ラーメンは、初めての支店「合川店」をオープンしたのですが、その店の建築から什器類は全てスタッフのユラオームにいたるまで、そのデザインコンセプトには、過去に学んだグラフィックデザインの経験が活かされました。そうです、そのルーツは父の屋台で覚えた「チヨウクのお給かき」が原点になっています。また店内に響く麵揚げのリズミカルな音に合わせた店内BGMの選曲、すなわち「音空間演出」の感性は、バンド時代に養われました。そして一番大切なラーメンの調理技術と味覚は、もの心ついた頃から父「星一徹」に鍛えられたことは言うまでもありません。手前味噌ながら「この合川店はオープンした平成三年当時、久留米で初めての「モダンなラーメン屋」として話題を呼び、地元ラーメン業界に新風を巻き起こしたようです。

実はその頃、この合川店の噂を聞いた一風堂の河原さんが、何と社員数人を引き連れて視察に来られたのです。あのすれ違いの出会いから六年目のことでした。僕は

出汁のほのぼの

こんにちは、河原です。僕ね、もうすぐ(12月18日)50歳になります。この原稿を書いている今は、自分の意識の中で「40代の締括りじゃー!」と思うから、なんとなく安定しない日々を過ごしています。孔子先生の「五十にして天命を知る」も、もう目の前に迫っています。ふはー。では、40代最後の「つばき」でございます。

「日本料理 たか野」で、遅い食事をとっていたある夜のこと。カウンター越しに主人のつくる料理とその見事な手さばきを愛でながら、腕を手にしたとき感じたんですね。「人も出汁といっしょやなあ」と。

この店のご主人・高野則文さんは、博多の老舗に名を列ねる有名な料亭の料理長を長年勤め、八年前に市内に自分の店を開きました。そして今年(の二月)には、一風堂で開催するラーメンイベントの一環として、創作ラーメンを披露していただきました。イリコと昆布

のようなもんだよな」と僕は思ったわけです。出汁と一口に言っても、昆布や椎茸、アゴやいりこ、鰹節、出汁をとる材料はいろいろありますよね。それぞれの材料から、それぞれの味が出るんですね。ラーメンでいうところの豚骨、鶏ガラ、牛スジ、みたいなものですね。出汁をとるときには、火加減の調整や茹で時間なども関係してきます。強火で炊いたほうがいい素材。弱火でゴトゴトとったほうがいい素材。ちょうどいい塩梅から煮過ぎてしまったら、おいしさの頂点を超えてエグ味が出てしまいます。アクもとらなくてははいけないし、いい出汁をとろうと思つたら、気をつけることがたくさんあります。

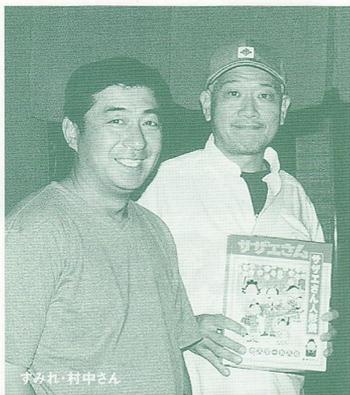
そういう考えを巡らせていたら、人間も本当にいい出汁が出るよな、いい素材になつていかなくてははいけないなと感じた次第です。そのためには、経験をたくさん積んで、人の心の機微や季節のうつろい、自分の中のゆるがない部分を知ることでも大事。細やかな変化を見分ける眼を持つこと。ピリツととんがった精悍さと潔さ、それでいてギスギスしたところを感じさせないやわらかさと丸み、そんな人間が理想かな、という気がします。自分を知つて、人と

を主に、ウズラを用いて、赤だしの上澄みで出汁をとったあのラーメン、覚えている人もいるでしょう? 乳麴みたいに細く白っぽい麺と、山椒を混ぜたウズラの団子やフキノトウのトッピングは、まるですまし汁のようでした。ああ、思い出しただけでもヨダレが出そう……。

その高野さんがつくる腕ものには、張り合える人はそうそういないと僕は思っています。炊き合わせや煮魚なども、しみじみと旨いんですよ。一つ一つに、出汁のとり方が違うそうです。素材を生かす配慮が為されているんですね。しっかりといい出汁が出て、口の中に含んだときやんわりと広がるふくよかな味わい……。それで、ご主人に訊いてみたんです。「どうしたら、こんな味が出せるんですか?」と。すると、「基本は出汁です。包丁の切れ具合や腕前もさることながら、しっかりと出汁をとらないと、しみじみした味は出せません。キレやコクとは違う、ほのぼのとした出汁がとれたときに、しみじみという味になつてくれるんです」と、そんな話をしてくれました。

「そうかあ、基本は出汁なんだ。そうだよな、人も出汁もいっしょの距離感をわかっているながら、全力を發揮できる人。そんな人からは、ほのぼのと香る、いい出汁が出そうです。

人間としてのうま味は、その人の人間性によるもの。優しき、謙虚さ、素直な心、ひたむきに努力する姿勢、そんなものから醸し出されるように感じます。みんなでおいしい出汁になつていきましょうね。出汁のほのぼの、味のほのぼの。



左:みれ 村中さん

Kawahara Shigemi Profile

1952年12月18日、男4人兄弟の末っ子として福岡県に生まれる。1979年、最初の店「AFTER THE RAIN (レストランバー)」をオープン。1985年、ラーメン「博多 一風堂」をオープン。翌年、力の源カンパニー設立。飲食事業に関わるデザインプロデューサー、店舗プランニング、経営におけるコンサルティング業務を展開。2002年、「博多 一風堂」等、現在は25店舗の経営に携る。

力の源通信では、これまでの取材先様からの情報を積極的に紹介していきます。何かお知らせしたいことがあれば、どしどし情報をお寄せください。

全国カップ麺紀行

●中村屋

かけそばしお味
○価格:298円
○販売店:ファミリーマート
昆布、かつお、煮干しでとった和風スープは澄み切って、弾力のある極細麺のうまみをしっかりと味わえる。フライドガーリックの香ばしさも絶妙なバランス。



●すみれ

札幌塩ラーメン
(その他:札幌味噌ラーメン)
○価格:248円
○販売店:セブンイレブン
野菜とチキンをとことん煮込んだ清湯スープは、あっさりした中にも深いコクが。香ばしい炒め野菜も塩のうまみを引き立てている。



●一風堂 大名本店

かさね味
○価格:248円
○販売店:セブンイレブン
数種の豚骨と丸鶏に鰹、昆布の和風が効いた“かさね”スープ。濃厚でありながらも、ダシの風味が豊かに広がり、オリジナルとはまた違った味わい。



●らーめん山頭火

豚骨ラーメン
(その他:醤油ラーメン)
○価格:248円
○販売店:セブンイレブン
濃厚な豚骨スープを塩がスッキリと仕上げた旭川ラーメン。メンマ、キクラゲ、小梅などにぎやかなトッピングも山頭火ならではの。



●柳麺 ちゃぶ屋

チャーシュー醤油らぁ麺
○価格:248円
○販売店:セブンイレブン、ローソン、ミニストップ、ファミリーマート、ポプラなど
小麦と大麦をブレンドしたコシのある太麺は、スープとの相性もぴったり。香り高い揚げネギの風味がスープ全体にいきわたり、一度食べたらやみつきに。

コンビニに行けば、店名入りカップラーメンがたくさん並んでいます。そこで、これまで力の源通信で紹介したラーメン店のカップ麺を集めてきました。2002年秋、九州〜福岡のコンビニでの情報です。

「弁当箱」

- 大・4,500円
- 小・3,500円
- 豆・3,000円



■お買い求めは

博多町家 ふるさと館
TEL (092) 281-7761
博多井筒屋
TEL (092) 412-8111
ヒロ・サトウ (西新)
TEL (092) 843-6700

博多こじゃれもん

Hakata Kojyaremon

まあ〜るくて、温かくて。曲物でできたお弁当箱、見つけた。

ふたを開けるとほのかな杉の香り。「博多曲物」のお弁当箱は、ポツリとした楕円の形が手にもやわらかく、水分をほどよく吸ってくれる優れもの。「木の香が飯粒に移って、おフク口の味ってこんな味かも?」力の源通信28号で紹介した曲物職人・柴田真理子さんのつくるお弁当箱。博多土産に、ご自分用に……お櫃や寿司桶などもオススメです。

通信1~31号に登場していただいたところ

店名の最後にある【】内の数字は、掲載の号数をさしています。

九州の元気人&企業

- イングデザイン研究所 [1] TEL 092-531-7234
- ミック工房 (建築デザイン) [2] TEL 092-711-9221
- ふくおか経済 (経済誌) [4] TEL 092-474-4455
- Kiryu (美容室) [5] TEL 092-732-6900
- 小児歯科はまの [5] TEL 092-551-8080
- フーディアム・トクナガ [6] TEL 092-734-2008
- 額装工房・横山 [7] TEL 092-751-5961
- 財界九州 (経済誌) [8] TEL 092-715-1221
- インタークロス (九州ベンチャー大学) [9] TEL 092-781-5252
- しんしょう (理髪店) [10] TEL 092-721-6147
- 玄南荘 (茶・給食・飲食事業) [10] TEL 092-822-6201
- カヨシステム [11] TEL 092-522-6112
- トコトコ倶楽部 [12~15] TEL 092-736-5003
- 岡部はち事務所 [13, 16~18] TEL 092-771-8023
- グレイトババヘアーズ (企画) [14] TEL 092-726-1866
- アルゴプラン (コンセプトワーク) [15] TEL 092-751-9128
- 博多左官 浜野組 [16] TEL 092-822-1326
- 九州ラーメン研究会 [16] TEL 092-512-2500
- プランニング秀巧社 [17] TEL 092-712-3292
- 井上和紙処 [17] TEL 0946-25-0517
- ランドプレーン [18] TEL 092-588-2601
- 甲木工房 (染織) [18] TEL 092-953-0255
- えころアートgallery [19] TEL 092-715-4331
- 望月歯科 [20] TEL 092-715-6480
- プロムFタレントスクール [20] TEL 092-752-1511
- 北伊醬油 [21] TEL 092-328-2204
- OFFICE 滝 [21] TEL 092-526-5111
- プラザホテル プルミエ [21] TEL 092-734-7600
- 八女人形会館 [22] TEL 0943-24-5550
- 九州ウォーカー編集部 [22] TEL 092-262-8511
- 奇術の店 西岡 [22] TEL 092-291-3212
- CANDY (ライブハウス) [23, 29] TEL 092-731-4445
- 唐津煙火 [24] TEL 0955-72-4862
- オアシMOTOKI [24] TEL 092-873-1314
- アトリエときデザイン研究所 [25] TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 [26] TEL 092-952-2271
- 元気種つと事務局 [26] TEL 092-412-7140
- Windy (GS/パブ) [27] TEL 092-714-3738
- 玉樹 (博多曲物) [28] TEL 092-651-0469
- グラノ24K (ぶどうの樽) [28] TEL 093-282-2226
- りぼんさいどかふとどるふいん [29] TEL 092-761-0736
- 高柳利製製造所 (鍛冶治) [30] TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30] TEL 092-511-3551
- ジャンクリストラン・フーリエさん [31] TEL 092-843-7370

ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 [2] TEL 045-471-0503
- 野方ホープ (東京) [3] TEL 03-3387-2886
- 純連 (北海道・新横浜) [4] TEL 011-824-5655
- げんこつ屋 (東京ほか) [5] TEL 03-3393-7981
- 塩 (福岡・大野城) [6] TEL 092-552-3826
- 六角家 (横浜・東京・北海道) [7] TEL 045-413-0356
- 昇和亭 (久留米) [8] TEL 0942-22-6886
- 井出商店 (和歌山) [9] TEL 0734-36-2941
- 勝丸 (東京・新横浜) [10] TEL 03-5434-5320
- 新福菜園 (京都・新横浜) [11] TEL 075-371-7648
- 雷文 (東京) [12] TEL 042-722-5567
- 南京千両マリン (久留米) [13] TEL 0942-31-2092
- いのたに (徳島) [14] TEL 0886-53-1482
- 鈴木商店 (福岡) [15] TEL 092-734-1155
- 麵屋 武蔵 (東京) [16] TEL 03-3796-4634
- 魁龍 (北九州・福岡) [17] TEL 093-922-6666
- むつみ屋 (北海道・東京ほか) [18] TEL 0126-53-2100
- 支那そばや (新横浜・横浜) [19] TEL 045-471-0503
- でび (東京・横浜・北海道) [17~19] TEL 0942-33-6695
- ごもんちゃんラーメン (鹿児島) [20] TEL 0996-32-0794
- がんこ総本家 (東京) [21] TEL 098-857-5577
- マルバララーメン (千葉) [22] TEL 047-382-8853
- 大文字 (東京・横浜) [23] TEL 042-796-8110
- ちばき屋 (東京・仙台) [24] TEL 03-3675-3300
- 中村屋 (神奈川県) [25] TEL 046-279-3877
- めんちゃんラーメン (福岡) [26] TEL 092-281-4018
- 麵の坊 岩 (東京・渋谷) [26] TEL 03-3780-4450
- 東池袋 大勝軒 [27] TEL 03-3981-9360
- くらし軒 (横浜・北海道・東京) [28] TEL 045-912-3384
- 八戸麵道 大陸 (新横浜) [28] TEL 045-471-0503
- 柳麺 ちゃぶ屋 (東京) [29] TEL 03-3945-3791
- 山頭火 (北海道・東京ほか) [30] TEL 0166-25-3401
- 琉球麺 通堂 (沖縄) [22, 30] TEL 098-857-5577
- ラーメンDB大崎安さん (東京) [31] TEL 03-3490-7351
- 博多らーめん 虎 (東京) [31] TEL 03-3902-1309

福岡の飲食店

- 前田家の食卓 (居酒屋) [2] TEL 092-712-1186
- 福新楼 (中華料理) [3] TEL 092-771-3141
- 木家 (居酒屋) [3] TEL 092-714-0965
- 御 蔵 (居酒屋) [4] TEL 092-731-2158
- 両 国 (手うちそば) [5] TEL 092-851-0602
- カフェド・カッパ (喫茶店) [6] TEL 092-714-7179
- 味の正福 (定食) [7] TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき (博多鍋) [7] TEL 092-291-0371
- ヌワエリヤ (イタリアン料理) [8] TEL 092-737-7788
- さぬきうどん [9] TEL 092-714-0994
- 河太郎 (日本料理) [10] TEL 092-271-2133
- 岩戸屋 (鍋料理・すき焼) [11] TEL 092-741-2022
- 香津木 (感性日本料理) [11] TEL 092-733-3322
- てしま (串揚げ) [12] TEL 092-712-7791
- 鉄なべ本店 (餃子) [13] TEL 092-841-1549
- もり兵衛 (焼鳥) [14] TEL 092-721-4056
- ながかわ (ステーキ専門店) [15] TEL 092-714-2057
- たらふくまんま (飯処) [16] TEL 092-713-6056
- 富松うなぎ屋 [18] TEL 0942-26-3608
- ヌワエリヤ (イタリアン料理) [8] TEL 092-752-8833
- たつみ寿司 [31] TEL 092-715-8139
- 楽花生 (居酒屋) [24] TEL 092-716-6646
- 皿 (まどか・天ぷら料理) [25] TEL 092-552-7043
- 中華季菜 珊瑚 [26] TEL 092-736-2660
- 北京家庭料理 紅夢 [27] TEL 092-716-8889
- 三木瓜 (和食処) [27] TEL 092-735-5055
- 越後屋 (京風もつ処) [28] TEL 092-714-6500
- 藤よし (焼きとり) [29] TEL 092-761-5692
- 利花苑 (韓国焼肉レストラン) [30] TEL 092-752-8833
- たつみ寿司 [31] TEL 092-715-8139

福岡のショップ

- キャプテンサンタアイランド [2] TEL 092-725-5588
- ジャック (アルザス菓子) [4] TEL 092-712-7007
- TINY SWEETS (ファンシーグッズ) [6] TEL 092-713-6638
- 井手精肉店 [8] TEL 092-781-7058
- 豆 藤 (八女の豆腐) [9] TEL 092-523-4500
- ドク スピール (木のおもちゃ) [12] TEL 092-542-0550
- フラワームーン (花) [13] TEL 092-731-8783
- ライオンズ ベースボール ショップ [16] TEL 092-771-2322
- 鈴懸 本店 (和菓子) [17] TEL 092-291-2867
- リメンバー・キルト [17] TEL 092-761-4557
- 岩田時計店 [18] TEL 092-741-0045
- 古蓮茶房 [19] TEL 0942-32-4278
- フランス菓子16区 [20] TEL 092-531-3011
- 友納青果店 [20] TEL 092-641-5587
- 榎田茶屋 [21] TEL 092-271-7618
- ダム・ド・フランス (パン) [22] TEL 092-712-3100
- シブタ靴専門店 [23] TEL 092-761-4415
- 酒屋 ナカムラ [24] TEL 092-741-7331
- 伊豆本店 (酒蔵) [25] TEL 0940-32-3001
- ガレー・シルバーストーン [25] TEL 092-552-8898
- WHY NOT? (インテリア) [26] TEL 092-715-0822
- 株式会社 荒木帽子店 [27] TEL 092-281-2120
- LUSH (ハンドメイド・コスメ) [28] TEL 092-734-4198
- スティーブMCサブライ (バイク) [29] TEL 092-954-0013
- ホーダーライン (中古レコード) [30] TEL 092-734-4198
- 工房我楽堂 (家具) [31] TEL 092-761-8898
- ハーヴェストレーベル (バッグ) [31] TEL 092-761-8898
- 博多菓子工房 二鶴堂 [31] TEL 0120-565-634

力の源カンパニーの店

力の源通信は一風堂全店に置いてあります

ラーメン	一風堂大名本店 (福岡・大名) TEL 092-771-0880
	一風堂大橋店 (福岡・塩原) TEL 092-562-5122
	一風堂太宰府インター店 (大野城市) TEL 092-504-1555
	一風堂姪の浜店 (福岡・福重) TEL 092-895-1155
	一風堂山王店 (福岡・山王) TEL 092-436-3310
	一風堂天神店 (福岡・天神) TEL 092-738-7061
	一風堂西通り店 (福岡・天神) TEL 092-781-0303
	一風堂長堀店 (大阪・南船場) TEL 06-4704-7101
	一風堂梅田店 (大阪・梅田) TEL 06-6363-3777
	一風堂錦小路店 (京都・中京区) TEL 075-213-8800
	一風堂本町通り店 (名古屋) TEL 052-269-2412
	一風堂恵比寿店 (東京・恵比寿) TEL 03-5420-2225
	一風堂高田馬場店 (東京・早稲田) TEL 03-5272-0039
	一風堂明大前店 (東京・世田谷) TEL 03-5355-5215
	一風堂駒込公園店 (東京・世田谷) TEL 03-5758-3484
	一風堂五反田店 (東京・五反田) TEL 03-5740-7697
	一風堂吉祥寺店 (東京・武蔵野市) TEL 0422-23-8186
	一風堂銀座店 (東京・銀座) TEL 03-3547-1010
一風堂六本木店 (東京・六本木) TEL 03-5775-7561	
一風堂横浜ポルタ店 (横浜) TEL 045-444-2205	
一風堂クイーンズズイスト店 (横浜) TEL 045-227-6305	
一風堂小樽店 (北海道・小樽) TEL 0134-31-7688	
一般飲食	りらく (家庭料理) TEL 092-761-8787
	虎の厨房 TEL 092-761-8852
	中華麺酒家 五行 TEL 092-735-4152
	BINCHO-TAN & DISH 五行 TEL 092-716-0050

表紙イラスト: ino93 (イノクミ) 1975年 佐賀県生まれ。ただいま、イラストレーター&コピーライターとして売り出し中。

IPPUDO information

一風堂ラーメンイベント、2ヶ月に1回好評開催中!

11月19日(火) ラーメンイベント開催 バカうまラーメン 花の季・菊池さん来福

餃子の町、栃木県宇都宮市で一番人気のラーメン屋さんが、福岡でラーメンを披露してくれます。とんこつ醤油味のスープに太い麺、海苔、チャーシュー、シナチク、なると・・・奇をてらうことなく一見ふつうのラーメンなのに、完成度が高い。食べ終えた感想が総じて「ああ、おいしかった」と一致するラーメンも、実は珍しい。河原成美をして「宇都宮に、こんなラーメンがあったのか!」と言わしめた驚きと納得のラーメン。店主・菊池英之さんが福岡で、一杯一杯麺あげをします。

1日限りの
イベントです
朝11:00~
300杯
限定



たくさんのメッセージ、ありがとうございました。

力の源通信に寄せられた読者の声をご紹介します。

●力の源通信6年目おめでとうござい
ます。福岡の情報、とても楽しみです。
次回、福岡に行ったら、たつみ寿司の
“松前ずし”を味わいたいと思います。
(川崎市・岡崎さま)

●毎号、お店で待つ間に楽しませていた
だいています。ライバルである同業他
社を紹介している、ホントに変わった冊
子ですね。確かに読んで元気が出ます。
(粕屋郡・高野さま)

⇒力の源通信は、一風堂誕生の地でもあ
る福岡を全国の人たちに好きになっても
らいたいという気持ちと、ラーメン屋同士
のネットワークづくりをしていきたいとい
う考えで編集しています。1997年9月
の創刊以来、少しずつ内容、スタイル
を変えながら今に続いています。

●初めて手にしました。福岡に
は行ったことがないけど、毎回読
んでたら“なんちゃって福岡人”
になれそうですよね。『ラーメン
放浪記』がお気に入りです。一風
堂の今しか知らないファンには、
たまりません。。

(神戸市・堤さま)

⇒ラーメン放浪記は、発行人・河原成
美の友人でもある『久留米 大砲ラー
メン』の香月均さんに5回シリーズで書
いていただきました。今回は最終回と
なりますが、このコラムには次回からま
た別の方(超ラーメン通な人)を予定
しています。「なるほど情報」「ラー
メン界の裏話」など期待してください。

●私のお気に入りには『FUKUOKA なごみ SPOT』です。以前、福岡に住ん
でいたこともあり、とてもなつかしく感じました。福岡は海が近くて、街並も
ヨットハーバーも好きでした。
(名古屋市・伊原さま)

⇒福岡を知らない方からも「行ってみたい」との声が寄せられています。福岡はいいとこ
ろですよ。これからも、一風堂とラーメンファン、福岡～博多をつなぐ「元気の出る読み物」
として、力の源通信の発行を続けていきます。引き続き応援してください。

メールマガジン

『れんげ堂本舗』への
ご入会は

www.ippudo.com/rengedo.html

ホーム
ページ

一風堂…………… www.ippudo.com

力の源カンパニー… www.chikaranomoto.com

お便りなどの宛先

〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28-3F (株)力の源カンパニー 力の源通信編集室あて
TEL 092-762-4445 FAX 092-762-5556

一風堂と力の源の飲食店ではスタッフを募集しています。

アルバイト、工場スタッフ、本部スタッフ、来春卒業予定の新卒の方……詳しくは下記までお問い合わせください。