

Bonne année !
ino93 massive museum.

ご自由にお持ち帰りください。

2003.1▶2

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

COMMUNICATION FREE PAPER

Vol.33



が強くなったね(笑)」。

約9年前、現在地に移転した『ふくちゃんラーメン』は、いまや1日平均500杯を売り上げる繁盛店だ。厨房では“湯切りがラーメンのおいしさを決める”との持論をもつご主人が、寡黙に麺をあげる。麺に巧みに空気を含ませる手さばきは実に見事。利き手に貼ったシブ薬に「自信」と「誇り」が感じられる。ラーメンの特長は“見た目こってり、後口あっさり”。ドンブリいっぱい注がれたとんこつスープの表面には、きれいに透き通った脂が浮いている。具は醤油味の効いたチャーシュー、青ネギと、至ってシンプル。醤油のほんのりとした芳しさ、豚頭エキスのコク、脂が三位一体となったアツアツのスープに、モチモチとしたストレート中細麺がほどよく絡み、見た目よりも、後口はかなりあっさりしている。味はもちろん、受け皿に“ああ、これぞ昔ながらの博多ラーメン!”と、思わずコブシを握る。

店を継いで24年目。辞めたいと思ったことはなかったのだろうか? 「たまに酔った馴染みのお客さんから“今日のラーメンはダメやね”と言われる。酔っているとはいえ、そう言われると、疲れている時は“もう辞めようかな”と弱気になるね。でもすぐに、“次は絶対納得する味を出してやる!”って頭が切り替わる。だって、他には負けたくないからね(笑)」。ラーメンをつくる時は楽しいのか? と、愚問をぶつけてみた。「いまだに緊張の連続。“あそこの大将は全然喋らんし、いつも怒った顔しとる”って評判を聞くけど、実は緊張しとるだけなんです」と屈託のない笑顔。榊さんは決して「ガンコ親父」ではなく、実直で誠実な「職人」なのだ。

今は奥さんだけでなく、息子さん夫婦、娘さんも加勢し、家族で『ふくちゃんラーメン』の“いつも変わらないおいしさ”を支えている。「1杯に込める情熱は、継いだ時よりも今のほうが強い。これからも体力が続く限り、ずっと厨房に立つよ。息子は、もう少し修行が必要やね」と、終始笑顔の榊さんは最後にこう締めくくった。

ふくちゃんラーメン



大将
榊 順伸さん
SAKAKI YORINOBU

1937年1月17日、福岡市早良区室見生まれ。学校を卒業後、工具・部品などを扱う機械メーカーの営業マンに。1978年、41歳で脱サラし、「ふくちゃんラーメン」を義姉より引き継ぐ。1993年、現在地に移転 趣味 囲碁、将棋、ゴルフ、魚つり



所在地/福岡市早良区田隈2-24-2
電話番号/092-863-5355

休日/火曜日
営業時間/11:00~21:00



ラーメン 東へ西へ



No.32...福岡
ふくちゃんラーメン

博多のラーメン好きにオススメの店を何軒か、と訊ねれば、必ず名前が挙がる老舗「ふくちゃんラーメン」。都心より少し離れた立地だが、多数のお客さんが詰め掛け行列が絶えない。この道24年のベテラン、榊 順伸さんは今年で65歳。「いつも険しい表情で、ほとんど無口。まさにガンコ親父」。お客さんが榊さんに抱く共通の印象だ。博多出身「ガンコ親父」のインタビューは意外にも(?)笑顔で始まった。



「17~18歳のころ、爺ちゃんに連れられ、長浜屋台で初めてラーメンを食べた。1杯70円やったね。感想は“うまい”のひと言で、今でも鮮明に憶えようよ」。昭和30年代初め、人生初のラーメンを口にした榊さんは、やがて学校を卒業し、機械部品メーカーの営業マンに。ほどなく結婚し3人の子供を授かる。会社一筋の人生に転機が訪れたのは41歳の時だった。福岡市・西新商店街の近くでラーメン店を営む義姉が、身体をこわして店を続けられなくなったのだ。「何とか引き継いでくれないか」との懇願に、榊さんは「ふくちゃんラーメン」の暖簾を受け継ぐ決心を固める。「それまで実際にラーメンをつくったことなんてなかった。が、やるからには誰にも負けたくない。姉さんの味も生かしながら“自分流”へと改良を重ねていくことにした」。

特に精力を注いだのが、「平ざる」での「麺あげ」だ。練習に使う麺の費用もバカにならない。そこで、フロ桶にタオルを何十本も浮かべ、1本1本を、きれいにすくえるように練習した。最初の数カ月、寝る時以外は「平ざる」を手から離さなかった。「オープンしたての頃は、1日150~200杯しか売れなくて、悔しくて泣いたこともある」という榊さん。毎晩、自宅に帰ってからも奥さんと一緒にレシピをつくり上げる日々が続いた。特に「元ダレ」はかなり研究を重ねたという。その甲斐あって、段々と満足できる味が出せるようになった。「常連さんから“前の味を追い越したな”と言われた時は本当に嬉しかった。そうなる余計“他に負けるか”という気持ち



博多人形作家

二代 西頭哲三郎さん

プロフィール

1948年、博多人形師・西頭哲三郎の長男として福岡市に生まれ、22歳より父に師事し博多人形をつくり始める。数々の賞を受賞し、'91年には伝統工芸士に認定される。'96年、父が亡くなり西頭哲三郎を襲名。本名・哲郎

Nishitou Tetsusaburo Profile

作家の腕と職人の魂をもつて

博多人形の起源には三つの説があり、最古の説では1437年(室町時代)、博多祇園山笠の飾り人形に端を発すと云われる。魚問屋として400年来承えてきた西頭家が「博多人形」をつくり始めたのは1947年、先代が生涯を費やした仕事である。「お茶やお花の世界に襲名制度はあるけれど、博多人形師に前例がなかったから、初めは戸惑いました」と二代目・西頭哲三郎さん。先代が6年前に亡くなった後、周りの薦めに従うように、父「西頭哲三郎」を引継いだ。48歳、そこから氏の新たな道程は始まった。

「にしとう人形」の特徴は、950℃の高温で素焼きした人形に胡粉を塗り、顔

料で彩色すること。50年〜100年たつて汚れても直せるように、化学塗料は使わない。一つひとつの手作業の積み重ねが豊かな表情を生む。清楚で落ち着きのある美しさは、日本人の心の奥に語りかける独特な何かを秘めている。

工房には数人の職人が人形づくりを携わっている。淡い色から濃い色へ、素焼きの無垢な人形に筆の先から生命が吹き込まれていく。顔を描くのは哲三郎氏ただ一人。唇に紅を引き、眼、眉の順に面相は下から上へと描かれる。スツと入れる眉の墨色は、正に息を飲む瞬間。心の乱れは如実に人形の顔に現れる。怒りや哀しみ、迷いがあつては美しい表情が描けない。何

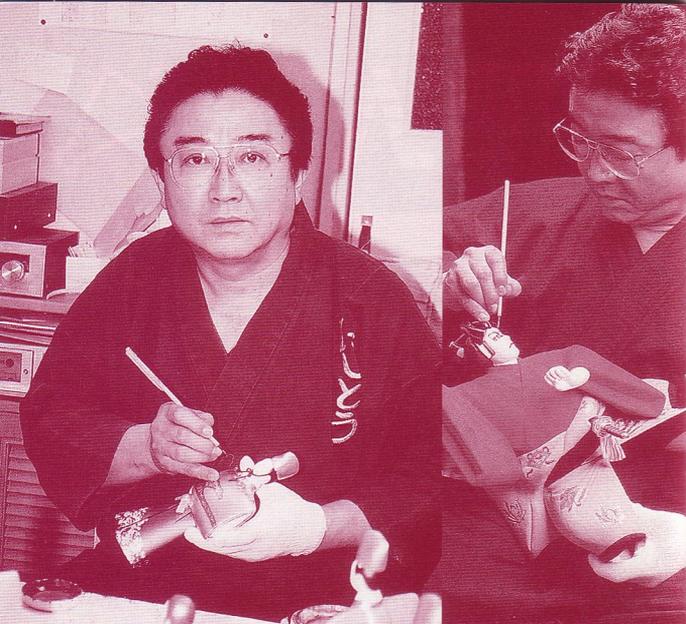
があつても平常心を保つ、それは腕を磨くと同じくらいに難しい。「自分は5の力しかない時期から、先代が10の仕事を任せてくれました。父の人形に私が顔を描く、共同作業で生まれた人形は、今もたくさんのご家庭で大切にされています」と西頭さん。

日本各地、城下町もあれば大都会まで、個展に来てくださるお客さまに、幾つものことを教えられるという。「この人形は前に買ったものです」と、古びた博多人形を差し出すお客さま。父「西頭哲三郎」を引継いだことで、襲名した息子を、本人と間違えて会いに来る人が後を断たないらしい。氏はそんなとき、ありがたく人形を手

にする。父の仕事を回顧しながら、古びた顔を洗い胡粉を塗って、顔を描き直すことも。「きれいになつて、お人形が恥ずかしそ

うにしています」などという言葉をもらうと、改めて「父に恥じない仕事を」と信念が募る。そんなドラマが各地で練り広げられ、「にしとう人形」は人伝いに広まっている。「人形を通して心がふれ合う。話の中から欲しておられる人形をくみ取り、次のアイデアが生まれます。ご縁とご縁が結ばれて、私の仕事に終わりはありません」と人形たちに目を向ける。

人形を貼った軸や香炉、星座のアロマなど伝来の博多人形の枠に止まらず、現代の日本家屋に馴染む作品を考案し続ける人形師。歴史と文化、伝統と現代生活、時空を超越した作家は「人形は心でつくるもの。感動を映すもの。魂を与えてこそ人形だ」と筆を持つ。その眼差しには、紛れもなく先代の魂が受継がれている。



株式会社
博多人形 にしとう
福岡市早良区
賀茂3-16-8
TEL 092-801-2410





元気印の福岡人

FUKUOKAN
PEOPLE
No.33



「楽器の練習は野外で、しかも呑みながらやると気持ちいい(笑)」。

「車イスでもできること」ではなく、「車イスだからできること」をしたい。

畑間英一さん

畑間さんは仕事のかたわら、さまざまな活動されていますよね。

畑間「いま、力を入れているのは、結成3年目になるGRUPO TAKIの活動とバリアフリー・マップの作成ですね」。

GRUPO TAKIでは、アンデスの民族音楽フォルクローレの演奏活動をされているんですね。もともと音楽がお好きだったのですか？

畑間「いえいえ、まったく。小学校の頃、音楽の成績は1とか2とか……(笑)。フォルクローレは、知り合いから誘われて始めました。それが、5、6年前のことです。GRUPO TAKIでは現在、学校や福祉施設、老人ホームなどでの演奏活動を年に40回ほどやっています。休みはほとんど、

フォルクローレの公演をしている感じですね」。

——それほど頑張っている理由は何ですか？

畑間「それが、頑張っていないんです。楽しいんですよ、本当に。いろんな世代のメンバーが集まって、ひとつの音楽を演奏する、そして、演奏を聴く人も心から喜んでくれる。それが、ここまでハマっている理由でしょうね」。

——フォルクローレの魅力とは？

畑間「基本的に単純な音楽なので、誰でも楽しめることでしょうか。あとは、音楽が世界で唯一の共通言語だということ。僕は障害を持っていて、ゆえに講演を頼まれることがあります。でも、「障害とはなにか」を言葉で説くよりも、演奏を通して分かってもらえることが多い。

そう実感しています。たとえば学校で演奏すると、障害者を目にして、最初は子どもたちも緊張しているわけですよ。でも、演奏を終える頃には明らかに空気が変わってくる。同じ場所、同じ時間を共有して、障害者への特別な意識が薄らいでいくのでしょうか。音楽には、そういう魅力がありますよね」。

——先ほど、バリアフリー・マップの作成にも力を入れているとお伺いしましたが……。

畑間「バリアフリー・マップづくりのマニアルを確立したいと考えています。いま、バリアフリー・マップがカバールしているのは、日本全体の3分の1ほどにすぎません。しかも、そのなかで僕らが「使える」と思うものは、ほとんどない。たとえば、スロープにしても、

「ある」「なし」の表示だけでは、スロープの角度まで分からない。すると、障害の度合いによっては、「あっても使えない」場合が出てくる。そうじゃないマップ、つまりいろんな障害者と、その人をとり巻く人たちが共有できるマップをつくりたい。それは、また、当事者である僕らにしかできないことなんです」。

——今後は、バリアフリー・マップをどのように展開される予定ですか？

畑間「まずは、インターネットで地元マップを公開したい。あと、基本的にバリアフリーという言葉も使わない意向です。バリアがなければいいというもんじゃないですから……。」「行く場所から、行きたい場所へ、誰もが出かけられる。そんな世の中になってほしいですね」。

EIICHI HATAMA PROFILE

1964年、福岡県北九州市出身。21歳のとき、ハングライダーの転落事故で頸椎損傷。以後、車イスでの生活となる。現在は、第三セクター「サンライン」に勤務。GRUPO TAKIでの演奏活動や障害・バリアフリーに関する講演など仕事以外でも超多忙な毎日を送る。

北九州市小倉南区
企救丘3-11-7(自宅)
TEL 093-961-0440
HP <http://members.jcom.home.ne.jp/ehatama/>

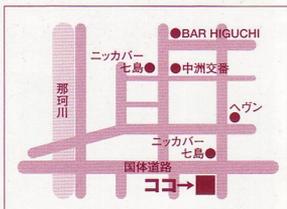


「僕はサンポーニャというボリビアの楽器を担当しています」。

ブラッディー・ハート
1,100円。
ノーチャージ。



「あ、飲む前からこのスパイシーな香り。そそられるんですよねえ」と
特派員は、実にうれしそう。しかし、今日はいつもと違う。
まるで噛み締めるように、含んだ味を舌に覚え込ませるように、ゆつくりと
この比類なき味を脳裏に深く刻み込んでいる様子。
すっきりしたコクとでも言うのだろうか、何一つとんがることなく
絶妙なバランスでまとまった、味わうカクテルなのだ。
アルコール販売業に携わる男の血が騒ぐのだろう。
「そもそもカクテルは同じレシピでも、つくる人によって味が変わる。
その辺も料理と同じなんですよ。この微妙さ加減を楽しむのがいいですね。
酔っぱらっていたら、もったいない」と、飲みに来てるとは思えない台詞。
「この道17年の橋本さんに、カクテルのいろはから飲み方、マナー、
いろんなことを教わっています。橋本さんのつくるカクテルはうまい。
何と言っても酒好きの山屋ですから、日々精進しなくちゃね」。
そう言いながら、次は何を頼もうかと落着きのない特派員であった。



BAR
HEART STRINGS

福岡市博多区中洲1-3-1-2F
TEL 092-262-3136

■営 / 19:00～翌4:00 (祝日は～翌1:00)
■休 / 日曜
ただし、日が連休となる場合、
日曜は営業で月曜が休み

その8

ハートストリングスの
ブラッディー・ハート

街の うまかもん

山屋特派員がオススメする

「今宵はバーへ行こう！」と拳をあげる山屋特派員。大のビール党だと
思っていたら、実はお酒全般に精通する博博士であった？！
「酔えばいい」「気持ちよく飲めればいい」だけの感覚で、
「とりあえず○○○」と頼む人が許せない(笑)らしい。

今夜は「カクテルと料理は同じだと改めてわかってもらえる店」に
案内してくれるという。場所は、やはり中洲である。
雨の中、足どりは実に軽やかだ。

岡本中洲ビルの2階、エレベーターが開くと、ますます喜々として

カウンターの中央席に陣取る特派員。そして一言、

「ブラッディー・ハート」とキメル。このカクテルは、ハートストリングスの

オリジナルで、ブラッディー・メアリーのレシピをベースに、

マスター・橋本さん流の遊び心が加わったもの。グラスの縁には最初から

塩をほどこし、唐辛子エキス入りのペルツウオッカに、生のレモンジュース、

クラマト(マグリエキス入りトマトジュース)を注ぐ。



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。河原成美から大活躍され、21世紀より「街のうまかもん」特派員となる。



マスター・橋本浩一さん 37歳。
「これまでに概算で延べ46万杯にもなるカクテルをくぐってきた」とか。
第4次カクテルブームのころにち「バー文化の発展を願う職人肌のバーテンダー」。



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★安河内尚秀さん】

博多で100年以上の歴史ある中華料理「福新楼」の一角に1坪半のオフィスを構える空間デザイナー。1955年12月生まれ（宇美町が生んだスーパースター）。安河内商店の大旦那。

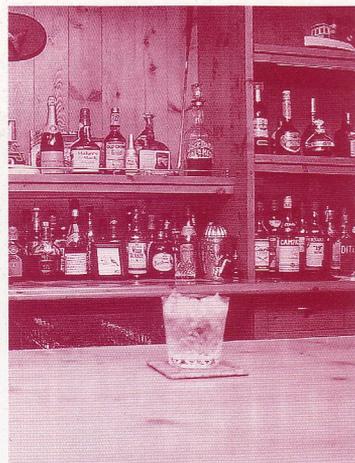
安河内商店

福岡市中央区天神2-3-33 福新楼内 TEL 090-3011-9125



bar Eno

福岡市中央区大名2-3-2-5F TEL 092-734-2284
営業時間 18:00～翌1:00、不定休



「俺は浮気はしまっしゅ〜ん」と言う尚チンさん、はてさて、今宵は田舎で飲むか、都会で飲むか、どちらにしても、決して他所へは行かない(?) そうです。

■昭和の森／福岡県粕屋郡宇美町大字宇美字正楽（番地はありません）

- ・春は桜やしゃくなげがうるわしく咲きはこります。
- ・夏は子ども用プールが設置されます。川あそびや三郡山への登山に興じる人たちも……。
- ・7月～9月は、テントを持ち込んだり、バンガローを借りたりしてキャンプができます。バンガローは1泊3,000円
申込みは6月から 宇美町役場環境課 (092-934-2226) へ
- ・春先から秋頃まで、子どもたちの遠足で賑わいます。
問 092-932-1111 (宇美町役場)

尚チンおすすめ★街の部

福岡初のバーとレストランのコラボレーションが、大名2丁目リパティビル5Fにオープンした。

店の名は「bar ENO」と「casual dining Murakami」。「週に3～5日はこのバーに居る」と言うから、尚チンさんに会いたければ、暗くなってココに行けばいい。「マスター・江野君の人柄と落ち着くインテリア、心和むBGM、そして何よりお酒がうまい」と誉め言葉が続く。ちなみにその落ち着く空間を設計したのは、安河内商店大旦那の尚チンさんご本人でした。

FUKUOKA ほろ酔い SPOT

昭和の森 & bar ENO

ま、一杯飲まっしゃれんですか。

ホントにそげん人がおるんかいね……と疑いたくなってしまうが、尚チンさん（安河内尚秀さん）は、飲みたい日、山の中か街の中へ行く……らしい。笑うダジャレマンの彼、今日は地元・宇美町（福岡県粕屋郡）と仕事場・天神（福岡市中央区）のとおきスポットを案内してくれた。



ふりだし★安河内商店
「たまにはココで飲む」こともあるのだろうか……？ タタミ3枚の土禁オフィス。「商店」というからには、何かを売っているのだろうか、一体それは何？ 「超売れっ子で超ピンボア」が身上的な尚チンさん。（47歳・かなりO寄りのA型）

夕暮れどき、「夕やけこやけ」のメロディが鳴る。
夕方と夜の境目の時間。
鳥が一齐に泣き止む瞬間がある。
そのとき風向きが、海風から山風へと転じる
〜と、そんな話を聞かしてくれる
尚チンさんである。



尚チンおすすめ★山の部

「ちょっと星でも見に行こうか」が口説き文句。手には「ブラックニッカ」とあたりため、嚴付きビーターツツ。行き先は生まれ育った粕屋郡「昭和の森」。この公園は地元の小学生が遠足で来る所であり、バンガローを1棟借り、パカンスを楽しむことも可能。冬は木立の中、はつきり言つて人影もない。ここなら思いっきり、羽が伸ばせるといふもの。いつかは仲間と賑やかに飲む尚チンさん。今日は「森のテーブル」や「バンガロー」に続く「階段」に席を構え、鬱陶気に酔い、自分に酔う。「夏よりオフシーズンがおすすめやもね」と笑う。



力の源
オスメの店

Chikara no moto OSUSUME SHOP

時代を見つめてきた温もりがあり、長い時間に錬磨され本物としての完成度が高い。

そんな話を聞きながら案内された中で「ナポレオンの椅子(レブリカ)」に心惹かれた。時はフランス革命の頃、ナポレオンが赴く先々に持参し、戦闘指揮をとったデッキチェアの復刻版。シリアルナンバー付き本革製の椅子である。マリイアントワネット愛用の復刻版ドレッサーにも興味をそそられる。「大切な物を次の世代、大切な人に譲り渡していく」のがクラシックのいいところ。「新しい物より、時を経てきた本物に価値を見い出すのが、イギリスの慣習」だと聞く。

新しい生活をイメージしながら、一つひとつ丁寧に説明を受けていると、店内は相当に広い。何はともあれ、探すのは「代々モノ」だ。たつぷりと時間に余裕を持って訪れてほしい。

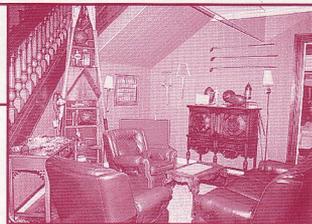


県道31号線沿い、鳥栖方面を向いて左手に噴水のある「西洋の館」が建っている。

福岡県筑紫野市湯町1-17-8
TEL. 092-928-3388
営業 10:00~20:00 休火曜日

European Furniture Art-house21

アートハウス21



取扱うのは家具ばかりではない。カーテンや絨毯、果てはリフォームまで室内の全般が揃うのだ。「住むならイギリス、食、べるならイタリア、遊ぶならフランスかな」と笑う、渡欧経験も豊富な西川チーフによると「クラシックのよさは、世の中がいかに変化しようとして、人の好みや事情がどう変わろうと、飽きがこないこと。長く愛されてきたものには、いくつもの

たとえばいろいろな家具屋さんがあられるけれど、「一生モノ」を探したいと思ったら、訪れてほしいのがこの店である。信頼できるクラシックな輸入家具が豊富に揃う(おそらく日本)。創業から35年、本物への追求が極まって14~15年前から、商品全般を輸入家具に切替えたそう。イタリアに始まったのが、今ではイギリス、フランスへと...現地で実際に確かめた「本物」が1階、2階と、テーマごとにコーナーを設け、所狭しと並んでいる。同時に、アンティークの修復を学ぶためイギリス留学した店長さんやスタッフが、併設の工房で家具修復にあたっている。



「ナポレオンの椅子を手に、西川香穂子」

ラー博 小川の 行きつ戻りつラーメン行脚

第1回



はじめまして、小川剛と申します。僕は、新横浜ラーメン博物館で広報宣伝の仕事をしています。その関係で、北は北海道から南は沖縄まで食べ歩いたラーメン屋さんは1,000軒あまり、おかげで知れば知るほどその「おもしろさ」から抜け出すことのできない「ラーメン蟻地獄」にすっかりはまっています。そんな僕のラーメン体験を紹介しながら、みなさんに少しでもラーメンのおもしろさを知っていただけたらと思います。

さて、「ここ数年一空前のラーメンブーム」だなんて言われて、シーズンになるとラーメンのムク本が何冊も本屋に並び、新聞のテレビ欄を拾うと一ヶ月に40本くらいラーメンがらみの番組が放送されています。

では、そもそもラーメンの魅力って何なんだろう。僕はラーメンの一番の魅力は「決まりがない」「答えがない」ってところだろうと思います。グルメ番組で、食べ物のことは何でも知ってるぞ、みたいな顔をした自称食通の文化

人が「ラーメンのジャンルを越えた」なんて、したり顔でコメントしているのを見ると無性に腹が立つ。「勝手にきめるなよ」って。

ラーメンって音楽みたいなもので、民謡、小唄、都都逸、演歌、ジャズからロックが派生し、レゲエ、ボサノバ、フュージョンなんて曖昧なものまでみーんな音楽っていうのと似た、触れるものをみんな飲み込んでしまうブラックホールのような底の深さ、ほかの食べ物には見られない自由さ、寛大さ、がここまでの人気と繁栄を生んだのだと思います。

排他的な格式や権威のある食べ物には市民権を得ない。第一おもしろくない。つまらない決まりに縛られないで、作り手の生き様や感性が思う存分自由に表現された魂を震わす新しい一杯に出会うために、今日も僕は食べ歩きの旅に出かけるのです。

次回からは、今までに僕が出会ったラーメンにまつわる話を紹介していきます。ますますラーメンが恋しくおいしくなりますよ。お楽しみに!



小川 剛プロフィール

おがわ たけし 1963年2月、神奈川県生まれ。青山学院大学在学中、ラグビー部で先輩である現館長の岩岡洋志氏とプレーしたことがきっかけとなり、1991年頃より「新横浜ラーメン博物館」の立上げに関わる。1994年3月、開館当時より広報の仕事に身を投じ、徐々に脂肪を増やしつつある。

ありがとう そしてこれからも ヨロシク!

新年おめでとうございます。平成15年
ひつじ年。早いもんですね。昭和から平成に
なつて、もう15年もたちました。21世紀にな
つて3年目であります。

河原成美、昨年の12月18日で満50歳にな
りました。その日、たくさんの方が「50歳を
迎える記念祝賀会」にお集りくださり、河
原の「これまで」と「これから」を祝つてく
さいました。その日お目にかかれなかつ仲間

たちや、日頃から河原を応援してくださる方にも、50歳になつたば
かりの「いま」の想いをお伝えしたくて、会場で150人の人たちが
前に話したことを、改めてここに記すことにします。

「50歳の誕生日には友人、知人、総勢100人くらいの人に集ま
つていただいてそれからの自分の生き方みたいなことを公言するよ
うな会を催す」と、一年くらい前に考えました。最初は自分の誕生
日の会だと思つていただけ、集まったみんなの「いま」を確認し合い、

ラーメン外交、いいと思いませんか？ ズルズルとヌードルすすつて、
みんなにつこり笑うのさ。もちろん、日本での仕事もしつかりやつて
いくからね。

12月18日、きょう僕は50歳になつたばかり。50代のルーキー
です。ラーメンが僕をつくってくれた。だから、僕はラーメンを裏切ら
ない。

河原成美は河原成美の人生を生きていく。誰に迎合することも
なく負けない気持ちを持って、同じ時代を共に生きている人たちの
ことを強く思いながら、やさしい人間でありたい。みんなより強い
エネルギーを発しながら、僕は生きていく。50歳になつたけど、が
んばるよ。自分自身のフルオリジナルの人生を過ごしていく。そんな
人生を送ることが、しあわせなことだと僕は思っている。みんなも
フルオリジナルの人生を送りたいと思つているはずさ。そういう集ま
りにしたかった。今日のこのエネルギーを糧に、僕はこれから20年
くらい、またがんばっていくよ。みんな、どうもありがとう。そして、
これからもヨロシクね!

それぞれが一人ひとりのメッセージを交わし合う日だったんだと感
じます。

僕は1952年12月18日に生まれました。僕に限らずそれぞれ
が、知り合つて20年、30年たつ人もいれば、今年初めて会つた人たち
もいる。僕たちは同じ時代に生きている。そのことが、うれしい。
年が多い、少ないは、あまり関係ないと思う。みんなの心の中に
チヨットだけ「河原に負けたくない」「河原なんか追い越してやる」
そんな気持ちを持つてもらえたらいいなと思う。若い連中の話、夢と
か希望とか意見をいっぱい聴いて、それにアドバイスするというより
も、僕自身の「がんばつていこう」のエネルギーに替えていきたい。
「みんなかかつていよ。俺は負けない」、そんなふうにも思っている。

四十代で僕は博多から東京を目指した。そして、徐々に活動の
場を日本各地に拡げていった。50代になつたいま、僕はもつと広い
視野で動いていきたいと思う。日本だけに止まらず、地球のあつち
こちらから「日本」という国を見てみたいし、世界地図に自分の足跡
を点々とマークしながら、「日本」のラーメンを伝えていきたい。

「祝賀会 および二次会の会場は、暑苦しいほどに熱狂的な盛り上がり
を見せました。ラーメンをつくっているときも感じますが、河原成美は
どこにいても「人前で全力でライブをやっている」ように思います。これか
らもう、いっしょに応援してください。発行人に代わりまして、力の源通信と
河原、一風堂を、今年も宜しくお願い申し上げます。編集担当 松延

この前のステージでの写真



Kawahara Shigemi Profile

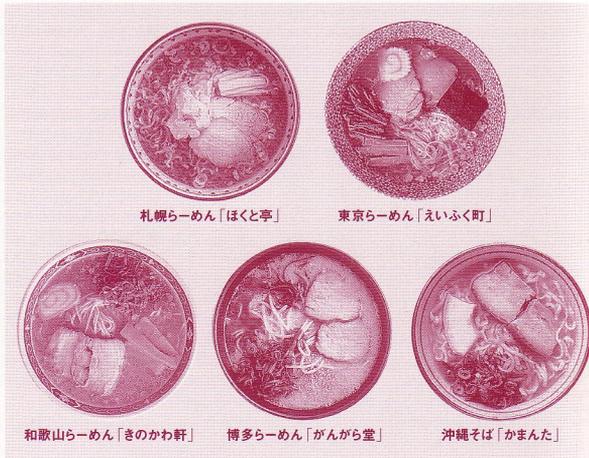
1952年12月18日、男4人兄弟の末っ子として福岡県
に生まれる。1979年、最初の店「AFTER THE RAIN
(レストランバー)」をオープン。1985年、ラーメン「博多
一風堂」をオープン。翌年、力の源カンパニー設立。
飲食事業に関わるデザインプロデュース、店舗ブラン
ディング、経営におけるコンサルティング業務を展開。2003年、
「博多 一風堂」等、現在は25店舗の経営に携る。

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。

情報スクランブル

近年、日本各地にラーメンをテーマにしたスポットが登場しています。

10月8日にオープンした関西初のラーメン集合施設「ラーメン劇場」と、12月10日にオープンした「名古屋・驛麵通り」、ちょっとだけ覗いてみましょう。



札幌らーめん「ほくと亭」

東京らーめん「えいふく町」

和歌山らーめん「きのかわ軒」

博多らーめん「がんがら堂」

沖縄そば「かまんた」

名古屋・驛麵通り

■所 名古屋市中村区名駅1-1-4 JR名古屋駅グルメ案内
■問 052-588-5517、052-588-5550 ■営 11:00～23:00 (L.O.は22:30)

名古屋駅の地下にオープンしたばかりのホットスポット。北は北海道から南は沖縄まで、名古屋駅に居ながらにして日本縦断ご当地ラーメン紀行が楽しめます。ここに新しく登場したラーメン店は

- 札幌らーめん「ほくと亭」●東京らーめん「えいふく町」
- 和歌山らーめん「きのかわ軒」●博多らーめん「がんがら堂」
- 沖縄そば「かまんた」

この「名古屋・驛麵通り」の仕掛人は、神戸の飲食プロデューサー・中村新さん、空間デザイナー・神谷利徳さん、ラーメンのディレクションに一風堂の河原成美。3人の精鋭が力を結集して完成したのは、とても駅にあるとは思えない凝った、それでいてちょっぴり懐かしさを感じさせる空間です。オープン初日から界限には黒山の人だかり。1日3,000人ほどのお客さまが訪れているとか。年末年始もぎっと賑わうことでしょう。名古屋駅という便利な立地もウレシイ。名古屋を訪れる機会があれば、5軒の新しく誕生したラーメン店をハンゴしてみてはいかが。



泉ヶ丘ラーメン劇場

■所 大阪府堺市三原台1-1-3 ジョイパーク泉ヶ丘1F
■問 072-296-4346 ■営 11:00～22:00

元禄時代の大阪の街並みをイメージし、芝居小屋を再現したという「ラーメン劇場」。ここには全7軒のラーメン店が出店しています。立ち上げには、ラーメンデータバンクの大崎裕史さん(力の源通信 Vol.31「ラーメン東へ西へ」にも登場)も関わられました。

- 北海道「元祖月形ラーメンむつみ屋」●山形「山形ラーメン天童」
- 東京「支那そば勝丸」●千葉「マルバララーメン」
- 京都「新福菜館」●神戸「山神山人」●宮崎「風来軒」

12月14日(土)、ラーメン劇場を訪れてみると…朝一のオープンからお昼すぎまでの間に、一番お客さまが並んでいたのは、宮崎の「風来軒」で約50～60人くらい。次に多かったのは神戸「山神山人」に30人ほどの行列でした。あちこちに各地のラーメンが伝播して、ますますラーメン通が増えそうな気配。ちなみにこの日は、山神山人の「塩もり」と天童の「辛みそつけ麺」を完食。いつも思うことです。が…胃袋が、あと2つくらいあったらいいのにな。

博多こじゃれもん

H a k a t a K o j y a r e m o n

米糘。背負ったそばんを手に入れば、ちやんちやんちやんちやんちやんちのBGMというように、今にも踊り出しよう。

地域限定のキーホルダーは、お土産にもぴったりですよ。

バービー人形好きの河原成美もびっくり!! 着せ替え人形でおなじみの「リカちゃん」が、この度、久留米名物「そばん踊り」のスタイルで登場しました。身にもたとう着物は、もちろん本物の久留

あの「リカちゃん」が、
久留米糘を
まとうて登場?!



「久留米そばん
踊りリカちゃん」
(1,000円)

KTT久留米・鳥栖
広域情報(株)
TEL 0942-37-6363

■お買い求めは
久留米岩田屋 新館2F
(儀右エ門直営店)
天神地下街「増屋」



通信1~32号に登場

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
- ぶくおか経済 (経済誌) [4] TEL 092-474-4455
- Kiryou (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
- 顔装工房 横山 [7] TEL 092-751-5961
- 財界九州 (経済誌) [8] TEL 092-715-1221
- インターズ (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 (寮・給食・飲食事業) [10] TEL 092-822-6201
- カヨシステム [11] TEL 092-522-6112
- トコト倶楽部 [12~15] TEL 092-736-5003
- 岡部はち郎事務所 [13, 16~18] TEL 092-711-8023
- グレイト・パバ・ベアズ (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 0977-85-5450
- from guys (美容室) [19] TEL 092-715-4331
- 望月歯科 [20] TEL 092-715-6480
- フロム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 プリムエ [21] TEL 092-734-7600
- 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
- オファスMOTOKI [24] TEL 092-873-1314
- アトリエとぎデザイン研究所 [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 (ぶどうの樹) [28] TEL 093-282-2226
- りばあさいどかふんどうふん [29] TEL 092-761-0736
- 高柳利器製造所 (鍛冶) [30] TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30] TEL 092-511-3551
- ジャン・クリスティアン・アウエイとん [31] TEL 092-843-7370
- 伊藤菰工房 [32] TEL 092-861-8705

していただいたところ

店名の最後にある [] 内の数字は、掲載の号数をしてしています。

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
- 站 (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
- 新福菜館 (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
- 麺屋 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・藤沢) [19] TEL 045-471-0503
- でび (東京・横浜・北海道) [17~19] TEL 047-382-8853
- 大滝 (久留米) [19, 28~32] TEL 0942-33-6695
- ごもんちゃんラーメン (鹿児島) [20] TEL 0996-32-0794
- がんご総本家 (東京) [21] TEL 042-796-8110
- マルバラメン (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) [25] TEL 046-279-3877
- めんちゃんラーメン (福岡) [26] TEL 092-281-4018
- 麺の坊 岩 (東京・渋谷) [26] TEL 03-3780-4450
- 東池袋 大勝軒 (東京) [27] TEL 03-3981-9360
- じろ軒 (横浜・北海道・東京) [28] TEL 045-912-3384
- 八戸麺道 大隆 (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
- 琉球新麺 通堂 (沖縄) [22, 30] TEL 098-857-5577
- ラーメンDB大崎松史さん (東京) [31] TEL 03-3490-7351
- 博多らーめん 虎 (東京) [31] TEL 03-3902-1309
- 道頓堀 (東京) [32] TEL 03-3939-6367

カの源カンパニーの店

カの源通信は一風堂全店に置いてます

- 一風堂大名本店 (福岡・大名) TEL 092-771-0880
- 一風堂大橋店 (福岡・埴原) TEL 092-562-5122
- 一風堂太宰府インター店 (大野城市) TEL 092-504-1555
- 一風堂煙の浜店 (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
- 一風堂駒沢公園店 (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
- 一風堂クイーンズイースト店 (横浜) TEL 045-227-6305
- 一風堂小樽店 (北海道・小樽) TEL 0134-31-7688

- りらく (家庭料理) TEL 092-761-8787
- 虎的厨房 TEL 092-761-8852
- 中華麺道家 五行 TEL 092-735-4152
- BINCHO-TAN & DISH 五行 TEL 092-761-0050

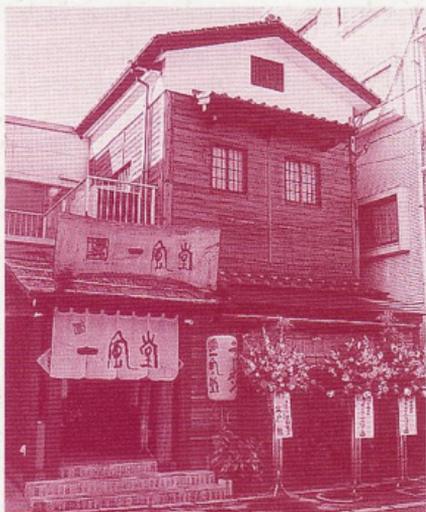
福岡の飲食店

- 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
- 木楽家 (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・カッファ (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
- ヌワリエリア (スリランカ料理) [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 (ステーキ専門店) [15] TEL 092-716-2057
- 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
- AFTER THE RAIN (バー) [20] TEL 092-761-5355
- 地球屋 (居酒屋) [23] TEL 092-471-9575
- 能古かめ (魚食べ処) [23] TEL 092-881-2787
- 楽花生 (居酒屋) [24] TEL 092-716-6646
- 圓 (まどか・天ぷら料理) [25] TEL 092-552-7043
- 中華季菜 瑪瑙山 [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
- 宝雲亭 (餃子) [32] TEL 092-281-7452
- SUNSET (レストラン) [32] TEL 092-809-2937

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 (ファンジーズ) [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
- ドクスピード (木のおもちゃ) [12] TEL 092-542-0550
- フラワーマン (花) [13] TEL 092-731-8783
- ライオン 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
- リメンパー・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
- 柳田茶屋 [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
- グレーズ・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 092-263-6768
- ステアPマCプライ (バイク) [29] TEL 092-954-0013
- ポーターラン (中古レコード) [30] TEL 092-734-4198
- 工房我楽堂 (家具) [31] TEL 092-734-4198
- 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
- 椒房庵 (辛子めんたいこ) [32] TEL 092-976-0001
- プロマジューク (プロマジューク) [32] TEL 092-713-5722

IPPUDO information



福岡市南区塩原3-21-4
九州中央病院ウラ
TEL 092-562-5122
営11:00～深夜0:00

『博多 一風堂 塩原本舗』が全面リニューアル

2002年11月22日、福岡にある塩原本舗が改装オープン致しました。この度の改装により店内は広くゆったりとした空間に。入口横には「麺場」と題した製麺室を併設し、毎日自店で使う麺を丹精込めてつくっています。季節ごとに、この店限定のラーメンも登場。

「塩原本舗」はラーメンの可能性を確かめながら、より良い店づくりを創造する一風堂の「源」としていろいろな試みを続けていきます。皆様のご来店をお待ちしています。

サイン入り
10名様

河原成美の新刊プレゼント

2002年12月18日、一風堂 河原成美の生誕50年を記念して5冊目の本が完成。力の源通信で連載している「風のつぶやき」を、創刊号から32号まで一挙に掲載。書き下ろし原稿や、これまでの「ラーメンの軌跡」も収録した全160ページ(定価1,500円)。記念本につき、今のところ書店での扱い予定はありません。出版を記念して、10名様に河原直筆サイン入りをプレゼントします。

- ご応募はFAXかハガキにて、下記住所「力の源カンパニー新刊プレゼント係」宛お申し込みください。(締め切り:2003年2月15日到着分まで)
- 尚、ご希望の方には(定価+送料)をご負担いただければ、もれなくお送りいたします。購入希望の方は、お電話かFAX、ハガキにてご注文ください。



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。