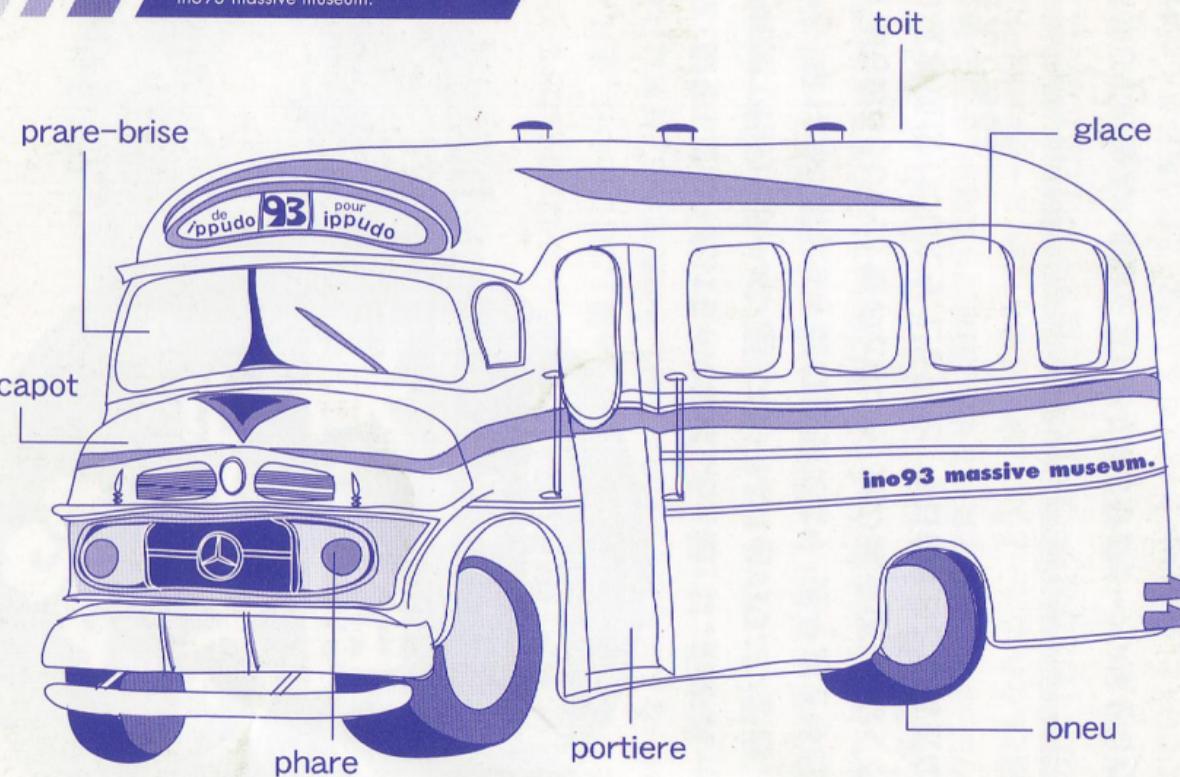




ご自由にお持ち帰りください。



2003.7 ▶ 8





屋台から現在の路面店に
変わっても、引き続きお客様と
して通ってくれた親分肌の
男が「オヤジ、威勢いいもんな」
と一目置くほどの人物なのだ。



「獣臭が苦手」という坂本さんのラーメンは、魚系のダシでスープをとっている。店名に『にぼしらあ麺』と冠したのは、逆に煮干し嫌いな人に迷惑をかけないようにとの配慮から。材料は日本各地から試験的に取り寄せて、自分の納得いくものを使用する。これまでに煮干しもいろいろ変えてきた。最近は、九州の煮干しと平戸の焼きアゴ、関西の煮干し（関西の水は軟水なので煮干しの味がやわらかい）をブレンドしてダシをとる。麺は煮干しに合わせて固めにあげる。「東京ではシャキシャキした麺が好まれるからね」と、坂本さん好みのしっかりした麺を食べさせる。通常でも太麺が、平打ち麺やつけ麺ともなれば、もっと太い。噛めば噛むほど、スープの味が引き立つのだ。『わさび塩ラーメン』や『しそ塩ラーメン』『黒五油そば』など、独自のメニューも随時登場している。「飽きっぽいからね。ある程度までいくと、違うのがやりたくなるんだよ」と言う坂本さんだが、お客さまにしてみれば「次は何を……」と期待できるのだ。

そんな彼の仕事ぶりが買われ、昨年2月～3月にNHKで放送された月曜ドラマシリーズ『風子のラーメン』では、技術指導員として招かれ、女優・市原悦子さん扮する風子さんたちに、ラーメンのつくり方を教えた。「NHKだからさ、坂本鎧一って名前しか出ないんだよね。店の宣伝にならないの。でも、出演者もスタッフも俺のラーメンをおいしい、って食べてくれるんだよ。それでいいか、って（笑）」とちょっと誇らし気な表情。とても61歳とは思えない溌瀞とした出で立ちである。『たけちゃんにぼしらあ麺』は、そんな坂本さんと、坂本さんのラーメンをこよなく愛するファンの人たちが常連客となって、日々完売するのだ。

たけちゃんにぼしらあ麺

店主

坂本 鎧一さん

SAKAMOTO RYOICHI

1932年、東京向島に生まれる。ミュージシャンを経て平成2年、屋台のラーメン屋をスタート。平成6年より現在地で店舗営業を開始する。

所在地／東京都調布市深大寺元町5-2-9
電話番号／0424-41-2740
休日／なし
営業時間／11:30～14:45、18:00～21:45



東京・調布にある『たけちゃんにぼしらあ麺』は、坂本鎧一さんが48歳で始めたラーメン屋。スタートは1台のワゴン屋台。それから、早13年。環状9号線の拡張により、近々店を移転する計画もあるらしい。「俺のときはさ、力の源通信じゃなくて『力の坂本通信』にしたら、どう？」と、今日も今日とて陽気な坂本さんである。

見ず知らずの他人の借金を肩代わりする形でラーメン屋を始めた坂本さん。

ミュージシャンからの転向を考えていた彼は、産業廃棄物回収の仕事をしていた。友人が人に貸したお金を集金に行くのに同行したもの、相手は行方不明。そこに置き去りにされた古いワゴン車に興味を覚え、落ち込む友人を励ますべく、その車を修理してラーメン屋台を始めたのだ。考えられないような話だが、坂本さんはおよそ50万円の価値もない車で稼ぎ、300万円以上の穴埋めをした。「日銭を稼ぐ商売で、最初は月々渡す車代もキツかったけど、だんだん売上げがよくなっているってサ。屋台時代でも調子のいいときは一晩で15万円くらい売ってたからね」と飘々としている。

武勇伝はそればかりではない。移動販売のワゴン屋台、「誰の許しを得てここで商売してるんだ」とチンピラが畳み掛ければ、堂々とオモテに出て「総長だよ」とシラを切り、「駐車違反だ」と注意を促す警官には真っ向から立ち向かう。「ヤクザは来るし、お巡りさんもしょっちゅうやって来る。どっちも面白かったね。最後はヤクザもお巡りさんも根負けしてサ。ある時から『たけちゃんらあ麺』は市民権を得た。住民からの通報がない限り、との条件付きで調布警察からお目溢しが降りたもんね」???,本当にそんなことがあるのだろうか、と疑いたくなるが坂本さんに限って言えば、そんなことがあってしまうのだ。



職人のこころ

クリーニング師

鈴木 悅朗 さん

其の二十一

「あそこに出すと新品のよう上がる」と、仕上がりのよさが評判のクリーニング

店が地元(福岡市)にある。その道45年の

クリーニング師は、想像通り黙々と衣類に向かう実直な人だった。同年齢の妻・洋子

さんと40数年来、二人三脚で営業を続けている。近所の方から市内は能古島や東区、遠くは大野城市からも洗濯物を持って来られるという。中には東京から運送便を使つてまで依頼されるケースも。「仕上がりに要望の多い方で、スラックスには折り目を入れたくない。ジャケットの袖はフワッと自然な風合いになら、商品には細かい指示が付いてきました。おかげでいい勉強になりました。

しかし、私の仕事はお客様からの預り物に向かうわけですから、失敗が許されません」と、吊り下げる無数の仕上がり品を見回す。

次から次に化学繊維の新素材が生まれ、

品質表示を確認しながら、表に支障のないスミつこでテストし、本洗いにとりかかる

ことも珍しくない。

「余分なシワが入つてますよ」「ココがきれいに落ちてない」など、永年のパートナー・

洋子さんからNGが出ると、異論を唱え

ることなく再度やり直す。小物の水洗い始め、仕上がった商品を袋に入れる作業は

なりました」と職人は言う。

ここでは、洗いアイロンかけー仕上げ

の過程を一貫して手仕事で行う。洗剤は

繊維によって様々に使い分け、洗いは色によつても区分する。「白は白だけ、紺は紺だけ、黒は黒だけ。色移りしないために当

たり前のことですが、その当たり前ができる以前の所が多い。もちろん、一品ずつネットに入れて洗います」と鈴木さん。ドライ

と水洗いを分け、素材によって分類して、とにかく手間が多い。小マメに分類すると、

作業時間が増す。それでも頑に区分して洗う。「物づくりなら、より素晴らしい物をつくる布石として、失敗も許されましよう。

プロフィール
1938年6月22日、熊本県上益城郡生まれ。10代後半に福岡市内に転居し、電気公社(現NTT)に2~3年アルバイトの後、クリーニング店で約2年アルバイトを経験。昭和48年に自宅兼店舗を新築し、現在地へ移転。今日に至る。

Etsuro Suzuki Profile



鈴木クリーニング店

次から次に化学繊維の新素材が生まれ、品質表示を確認しながら、表に支障のないスミつこでテストし、本洗いにとりかかることも珍しくない。

「体力勝負のキツイ仕事。妻に、もうやめようと何年も前から言わっています」と本音を漏らしながら、意図する定年まで「あと4~5年は頑張らない」と

自らの言葉を打ち消す。お客様はその状況がわかつてはいるが、機械では不可能な手仕事の風合いを求めて、やはり今日も鈴木クリーニング店に向かうのだ。

鈴木クリーニング店

福岡市中央区
地行1-2-13
TEL 092-761-7447



管理し、販売してくれる酒屋に想いを託したがっている。僕は、その想いを伝えていきたい。そのような関係で、売り手と買い手がファイティ・ファイティの状態で語り合う中に、お酒が育つ。そして、お客様から『美味しいかった、ありがとう』と言っていただける。その感動を共有できることが、また、嬉しいんですよ」。

— 反対に、ご苦労もありますよね?

庄島「お酒は生き物で、いつも同じ状態ではありません。そのため、酒質管理と在庫管理がたいへんです。蔵元によっては1年分の注文をしたり、地酒仲間で蔵元にお酒の仕込みをお願いしたりするため、需要と供給がスムーズにいかない年もありますね」。

— 地酒や地焼酎は、どういう売り方をされているのですか?

庄島「たとえば、辛口と言っても、いろんなタイプがあるわけです。サラサラと水みたいな酒、フルーティで軽快な酒、それから、ガツンとくるようなヘビーなタイプ。僕は、酒や焼酎をブランドではなく、料理との相性も考えながら、味わいのタイプで売っていきたい」。

— 販売以外には、どのような活動をされていますか?

庄島「『酒門の会』という全国地酒専門店の若手経営者約50名で組織する会に所属しています。その会では、複数の品質管理委員会を設けて、蔵元さんに会のメンバー50名だけで販売するお酒を特別に仕込んでもらっています。つくり手と売り手が一体となる運命共同体です。また、同じ博多のメンバーと2軒で、毎年9月に約300名規模の『知る人

ぞ知るこだわりの手造り蔵を楽しむ会』を1年間の集大成として開催しています。蔵元さんと語り合いながら、たくさんのお酒を味わえますよ」。

— 今後の目標は?

庄島「居心地の良いゆっくりとした空間で、お客様がワクワクするようなお店をつくりたいですね。地酒や焼酎と料理の相性を楽しめたり、気軽に試飲ができるような飲食店も隣接してやってみたいと思っています」。



知る人ぞ知る こだわりの手造り蔵を 楽しむ会

13の蔵元さんの約80種類のお酒を試飲できます。

日時 9月14日(日)18:30~

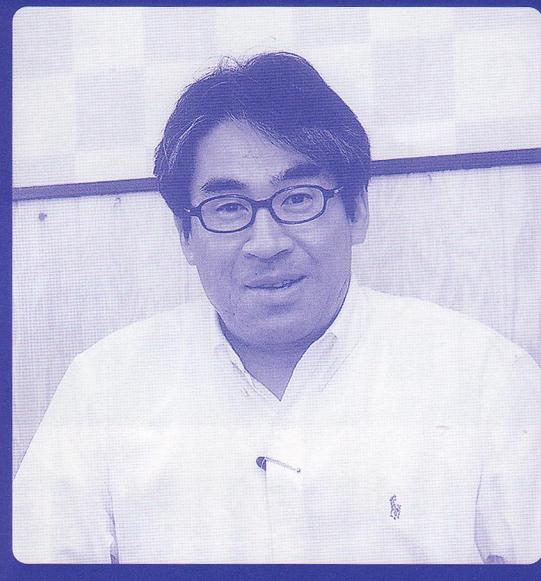
- 場所／ホテルニューオータニ博多
- 会費／3,500円（前売りチケットのみ）
- 問合せ先／住吉酒販
- TEL 092-281-3815

SHINICHI SHOJIMA PROFILE

1954年11月23日生まれ、福岡県前原市出身。地酒、地焼酎の専門店をめざす住吉酒販の社長。最近では、フランス料理と日本酒を味わうイベント等もコーディネイト。店で取り扱う酒はもちろん、ワインやビールの類まで、この世の酒をこよなく愛する福岡人。

住吉酒販有限会社

〒812-0018 福岡市博多区住吉3-8-27 TEL 092-281-3815 FAX 092-281-1677
E-mail : sake@nihonsyu.com



住吉酒販有限会社 代表取締役 庄島真一さん

酒好き、焼酎好きなら、喉をゴクリと言わせること必至。全国の地酒、地焼酎が店内所狭しと並ぶ住吉酒販は、福岡市博多区の住吉神社近くにある。そんな「地酒と地焼酎の専門店」の舵をとるのが、代表取締役を務める庄島さんだ。店で扱う商品には、とことんこだわり、社長自ら“美味しい酒”を探して、全国を飛び回る日々を送っている。

— 現在は、どのようなお客様とお取引されているのですか?

庄島「量から言えば飲食店様との取引が多いですね。北海道から九州各県まで地方発送もさせていただいている」。

— 地酒、地焼酎との出会いは?

庄島「約20年前に地酒と出会いました。それは、果物のようにフルーティな香りの吟醸酒で、『こっ、これが日本酒? 美味すぎる』と信じられないほど感動しました」。

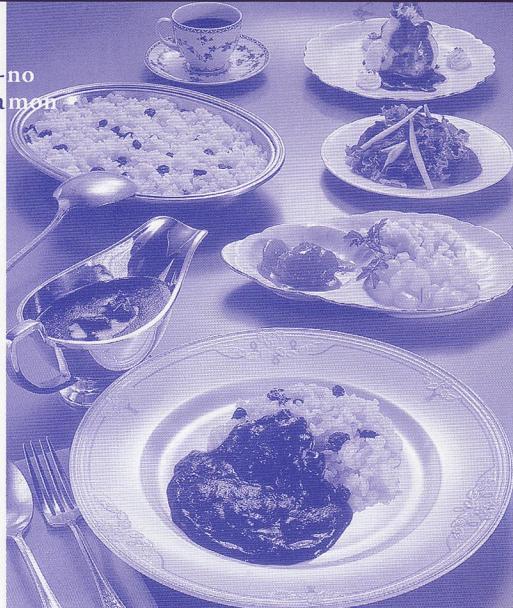
— そこから、地酒、地焼酎の専門店をめざされた理由は?

庄島「その感動した地酒を売りたい。ただ、それだけの理由でした。当時は第二次地酒ブームということもあって、名の知れた蔵元さんに新規取引をお願いしても、売るお酒がないという理由で断られてばかり。そこで、すでに地酒専門店として活躍されている方に相談したところ、「電話ではだめ。蔵に行ってつくり手の考え方や酒に対する想いを理解して、自分の情熱を伝えてこんと」とアドバイスいただきました。そこから全国の蔵元めぐりを始めたんです」。

— 地酒、地焼酎を取り扱う面白さとは?

庄島「自分の惚れこんだ好きなお酒を扱えることが、ただ、嬉しいですね。こだわりの手造り蔵の方々は、自分たちがついたお酒を良い状態でく

つくり手の想い、伝えたい



スペシャルビーフカレーはお量のみのスープ。
サラダ、カレーソース、バターライス、
デザート、コーヒーがセットで1,350円

そして、最後にもう一つ。ビーフカレーに「スペシャル」と付いた理由は、昭和44年長崎国体開催の折、佐世保の『レストラン 門(姉妹店)』が、現天皇陛下・皇后陛下に御献食いただくために創作したカレーだということをひと言、付け加えておかねばなるまい。

本来、この店はカレー屋ではない。
フランス創作料理と炭火焼きステーキの店である。
従つて、ステーキ用枝肉と同じ平戸・五島牛がカレーにも使用されている。
肉と野菜、カレー粉を、炒めたり、焙煎したり、ローストしたり……。
特派員が最初に聞いた「黒いカレー」の秘密は、火の加減と時間にあつたのだ。
しっかりと手間をかけた分だけ、食べた人をトリコにする力を秘めている。
レーズンや玉ねぎ、リンゴの入り混じったバターライスのほのかな甘味が、カレーの味にさらに幅と深みを持たせているようだ。
辛味も旨味の一種であると改めて感じる特派員。
それでも汗が止まらない。
「うーん、うまい！」と、究極の喜びを表す特派員。
昼間から王様のような顔をして……

その11

和田門のスペシャルビーフカレー

街のうまかもん

山屋特派員がオススメする

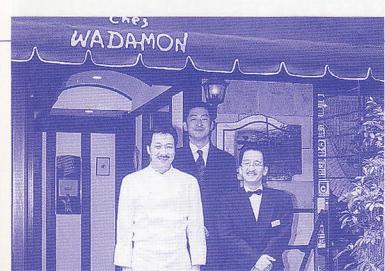
10代、20代の頃は「毎日カレーを食べてもいいくらいカレー好きだった」。加えて言えば「朝からカレーでも平ちやらだった」という山屋特派員。カレーの原風景は「母親のつくるジャワカレーとワンタンツチカレーとバーモントカレーをミックスしてつくれた昭和40年代のカレー」である。その特派員が「泣いた」カレーを、今回は披露するとしよう。

「博多には黒いカレーがあるらしい」と自慢気に紹介され、初めて和田門に足を踏み入れたのは、かれこれ6年前のこと。
以降、時おり生じるカレー・シンドロームが、彼をこの店に導き寄せる。

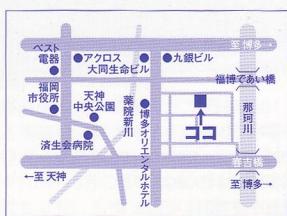
カレーと言えば、煮込み料理の代表格。

和田門では3種類のカレー粉を香り立つまで焙煎し、玉ねぎ始めニンジン、セロリ、ニンニク、生姜、リングなどを何時間も炒め、牛前足骨を焦げ目がつくほど焼いたものを碎いて、スジ肉と共にローストし……ブイヨンをつくるだけで2日がかり。さらに1日がかりでカレールーと化した状態から、またさらに2週間も寝かせるのだと。

指折り聞いていたものの、両手を合わせても日数が足りない。



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、食べ歩く情報通。神戸出身。



手づくり欧風レストラン
和田門
ches WADAMON
福岡市中央区西中洲5-15
TEL 092-761-2000
■営/11:30~14:00(O.S.) 17:00~21:30(O.S.)
■休/無休



このコーナーでは「あの人」のとっておき、
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ます。

【ナビゲータ★張光陽さん】

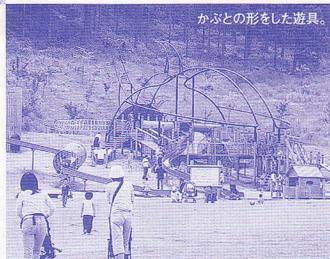
1959年8月13日、福岡市に生まれる。
来年創業100年を迎える中華料理の名門「福新楼」の4代目当主。
大学生、高校生、中学生の3人息子のお父さん。

■福新楼

福岡市中央区天神2-3-33 TEL 092-771-3141



すべり台は、お尻がかゆくなる(笑)らしい。
ト(6面)もあります。



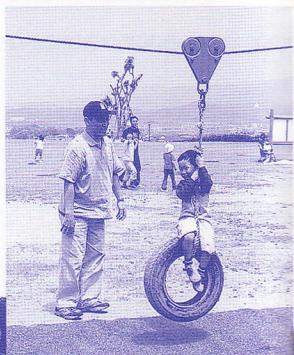
**都市高を使えば、天神から20分。
子どもたちが遊びをつくり出す公園です。**

「子供会のお世話や高校野球に励む息子の追っかけで忙しい」という

美華夫人まで伴って、今日はお弁当持参のお出かけです。この4人の男の子のうち3人は、親戚の子どもたち。どの子も我が子と変わりない目配り、気配りで、楽しいひとときが過ぎていきました。平成13年4月に開園した「カブトの森公園」は、篠栗町の総合運動公園。小さな子どもたちと遊びたい芝生公園以外に、野球場や多目的グラウンド(サッカー、ソフトボールなど)、テニスコート(6面)もあります。



奥さまはその昔、遠恋期間10ヶ月で100通くらいラブレターのやり取りがあったとか。



奥に張さん。手前は端聖君。
「キャッチボールやボール投げ、
都市部では楽しめる敷地も
少なくて……」



■カブトの森公園

福岡県糸島郡篠栗町大字若杉1091

入場無料/駐車場も無料です。月曜日は休園日

◎火～金/9:00～21:30 ◎土/6:00～21:30

◎日・祝/6:00～19:30

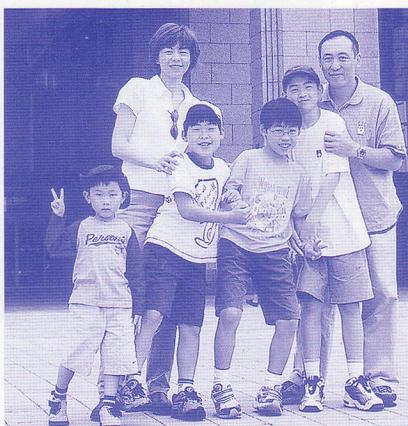
※10月～3月の冬場は土・日・祝の開園が8:00～

問合せ先 公園管理事務所TEL 092-948-1000

FUKUOKA ファミリー SPOT

福岡市博物館 & カブトの森公園

日がな一日、じっくり楽しめますよ



左から、張さんの甥っ子、端聖君、奥様美華さん、甥っ子、端聖君と端聖君、三男の端聖君、張さん

現代の理想のお父さん像をイメージしてたら、真っ先に浮んできたのが福新楼の張さん。さぞや、やさしいお父さんと思いまいや、「とても厳しいお父さん」なのだろう。



【展示案内】

特別展示室
7/12～8/24
ヨーロッパ・ジュエリーの400年
一脉承傳からアル・コモまで

部門別展示室2

5/27～7/21
博多祇園山笠展12
—幕末の人形師資料と山笠—

部門別展示室3

4/1～9/28
チベット仏教コレクション
密教儀礼と法具

「広大な敷地にこの建物も素晴らしいでしょう」とまず案内されたのが、福岡市博物館。特別展では「人体の不思議」と題して人体標本などが展示されていました。しかし、張ファミリーが向かったのは部門別と総合の展示室。「広告へ福岡の引札」や山笠の各流れごとの水法被、国宝である「漢委奴国王」金印など、次々にいくつかの展示室をハシゴしました。これだけ楽しめて、観覧料は大人が200円。中学生以下は無料。2～3時間くらい、あっと言う間にたつてしまします。



■福岡市博物館

福岡市早良区百道浜3-1-1 TEL 092-845-5044

開館時間 9:30～17:30 (入館は17:00まで)

※ただし7月、8月の火～土は ～19:30 (入館は19:00まで)

■毎週月曜日(月曜日が祝日の場合、翌日が休館日)

福岡市博物館はオススメですよ



Chikara
no moto OSUSUME SHOP



珈琲の味方
ハニー珈琲



常連さんはもちろん、たまたま通りかかった人さえも思わずドアを開いてしまう、「コーヒー好きにはたまらない空間です。好きが高じて、ついにお店まで構えてしまった店長・井崎 克英さん。かつては、学習塾の先生をしていたこともあってトークは軽やかにはずみ、「自身が手がけるお店のチラシにも、どこになく」プリント用紙の「ティースタッフが…。『ハニー珈琲』で扱っているのは、ほとんどが『スペシャルティコーヒー』と呼ばれる厳選された豆。とはいっても、この言葉にあまり聞きなじみのない人も多いのは? それもそのはず、福岡で「スペシャルティコーヒー」を専門に扱う店は、まだ「コ」だけなのです。土壤や気候などの地理的条件に加え、剪定の仕方、肥料の種類、収穫の方法、そして精製まで、すべての行程にキチンと手をかけて栽培されたロットの中から、カップングをくり返して選ばれた「スペシャルティコーヒー」。手間がかかるだけあって、収穫できる量は大きな農園でもほんのわずか。「この豆を育てるうえで最も大切なのは、やっぱり生産者の『情熱』なんですよ」と熱く語る井崎さん。

本当においしいコーヒーを広めるためには、つくる人のこだわりと、それを味わうことのできる飲み手が必要だと言います。スペシャルティコーヒー入手するためには、現在のところダイレクトインポートしか方法がなく、そのためには、その道に精通した確かな人脈が不可欠だと。井崎さんは、仲間とSCAA(アメリカカスペシャルティコーヒー協会)の世界大会にわざわざ出かけ、そこでいろいろな人と出会いながら、少しずつ「スペシャルティコーヒー」への道を切り拓いてきました。そしてついに2002年、「ブラジルのオーケション」でコーヒーワールド最高のコンクール「カップオブエクセレンス」第1位の豆を獲得。同じ夢をもつ仲間とグループ落札に成功しました。いま、まさにこの第1位「Aqua Limpia」が店頭を飾っています。きわ立つ香り、爽やかな酸味、そして豊かな甘み。「スペシャルティコーヒー」は、一度飲んだら必ずやりピーターになってしまふ感じていただこうことが「コーヒー屋としていちばんの喜びです」。井崎さんの豆を愛おしむようなまなざしが、とっても印象的でした。



珈琲の味方 ハニー珈琲

福岡市南区柳河内1-2-10
ダイエー野間大池店1F

TEL 092-442-4917

営業時間 10:00~19:00 休日 不定期

は論外で”温泉”とは呼べない。
僕はしだいに「うむ、ナルホド」。

博士はさらに「オシャレで立派な建物の温泉宿は数あれど、本物の”源泉の宿”は、全国一万多件の中で百数十件、わずか1%しかない」と一番組を結んでました。

僕は思いました「こりや、ラーメン業界も氣イつけにやんばい。(気をつけなければなりません。)」と。

店構えと接客トークだけカツコよくてもスープはインスタントという、効率重視の資本家によるブーム便乗型の店が増えてきた最近のラーメン業界。前述の温泉の”源泉”をラーメンの”手づくりスープ”にたどえた場合、やがてこのラーメン業界にも、本物の”源泉”スープの店は、わずか1%という時代が来るのでしょうか?

この続きは、次のコロ



香月 均 プロフィール

かつひひと。昭和33年、とんこつスープを産湯に久留米に生まれる。久留米大砲ラーメン社長。「ラーメンフェスタ in 久留米」の仕掛け人である。ローソンにてカップ麺『大砲ラーメン』好評発売中!



香月 均

久留米・大砲ラーメン店主

(いるもんだ)」ぐらいの意識で眺めておりましたが、この博士、ナカマイナスイオンの数値で決まる。源泉の湯を直接引いた湯船のマイナスイオン濃度は極めて高く、最高のリラックス効果がある。しかし湯船が源泉から遠く離れていたり、高温過ぎるために水で薄めた温泉などは、極端に数値が低くなる。逆に源泉が低温のためボイラード追炊きをし、光熱費節約のために塩素を加えながら湯を循環させるなど

心優しき読者の方々から、僕の駄文にモリクエストのお声をいただきまして、有り難くも恥ずかしながら帰つて参りました。謝謝。

さて、先日何気なくテレビの温泉番組を見てましたら、温泉博士なる人が登場して、なにやらマイナスイオン測定器というキサイで、全国あちこちの温泉の効能を測定してました。僕は最初

皆様お久しぶりでござります。

風のつぶやき



人間が「記号化」されてしまう日

皆さん、こんには！ 僕ね、映画を観るのが好きなんです。でも、ゆっくり映画館で、つてことがなかなかできなくて、なつメロを恋しがる昭和創世記の人みたいに、むかし観た映画をビデオで鑑賞することが多いかな。そんな僕ですが『マトリックス・リローデッド』は、封切前に先行上映に出かけました。前売りチケットまで買って、期待してたんです。

観た人もたくさんいると思うけど、好き嫌いあるよね。僕はがつかりした。だって、1999年に公開された『マトリックス』の第一作とのギャップが大きかった。前作で「記号化されたコンピューター社会がどんなに発達しようとも、その大本をつくっているのは人間のイメージ。創造力を持った人間のイメージする力が、文明社会を創っていく」と感じた。ところが、どうだろ。今度の2作目。確かに映像技術はすごかつたよ。CGもバンバン使って、トリニティ役のキアリーリアン・モスが何かのインタビューで言つてたとおり、最初のうちは俺だって“ぶつ飛んだ”よ。でも、ちょっとね……。

れたかのように、立ち上がる者は誰もいない。「こいつら、皆洗脳されちまつたのかよ」と不思議だった。一番奥のシートに座していた僕は、仕方なく2～3分こらえてたけど、いい加減我慢できず人の足を押し退けるように席を立つた。

最近、自分で物事を考えようとする若い人が、とんと減つているような気がしてならない。裏もある。好きか嫌いか、いいか悪いか、そんな二者択一さえままならない。人に流されず、イヤだと思つたらイヤなりの行動を起こせよ。

そんなことが無性に引っ掛かっていたら、愛読誌『致知』の6月号に掲載されていた『劇団四季』浅利慶太さんの言葉が思い出された。

「俳優とは人それぞれ伸びるテンポが違うので、自分だけの時計を持たないといけないんです。ところが『私はなぜあの人のようになれないのだろう』といつつい他人の時計を覗いて、自分を見失つてしまふんですね」ということと、もう一つ。「僕は何でも育ててやるという戦後教育の公平感は間違いだと思うし、それは恐るべきことですよ。社会環境が豊かすぎるのもいいことばかりではない。優しい環境を

脚本・監督・製作総指揮を務めたラリー＆アンディー・ウォッシャウスキー兄弟は、カー・チエイスにしろ、戦闘シーンにしろ、他の追随を許さぬ最高峰を創り上げた。ワイヤー・アクションとCGの絡み合合う映像には、スタントマンも「Oh! No」とお手上げだったらしい。容赦なく続く戦い。無尽蔵に増えしていくエージェント・スマス。おまけに、ラブラーのネオとトリニティ。愛の力で死する者を再生させるシーンでは「心から愛してる。死なせるもんか」と、僕のイメージする救世主とは、かなりかけはなれた人間くさいネオちゃん。

何より驚いたのは138分の上映後、誰も立たないこと。闇に緑の英語が字幕となつて流れるだけの画面に、吸い込まれるように皆一斉に何かを待つ異様な光景。「何か」とは、上映前に劇場関係者が案内した「終了後に次回作の予告が流れます」の予告。この仮想現実世界『マトリックス』の最終章である3作目『レボリューションズ』は今年の11月に公開される。その予告を皆一律に「待つて」といた。十人が十人、百人が百人、自分の意志で本当に「いい」と思ったの？ 誰一人として違う感情を持つた者はいないの？ 少数でも「つまらん」と思った者はいるだろう？ それなのに思考回路が麻痺したか、スイッチを切ら

与えてやれば人が育つというのは誤解ではないでしようか」と書かれていた。確かにそうだと思うよ。



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、店舗プランニング、コンサルティング業務を展開。2003年、『博多一風堂』等、現在は27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、どしどし情報を寄せください。

博多こじやれもん

Hakata Kojyaremon

屋台で博多ラーメンをセッセとサーブしているキティちゃんのイラスト。そのミスマッチな雰囲気がミョウに印象的です。しかしてパッケージの中には…? イラストからは予想だにせず、なんと入浴剤が入っているのです。キティちゃんと、とんこつラーメンと、そして温泉のもと…。うーん、?(ハテナ)マークがいっぱい浮かぶけど、キティちゃんだから許してあげて!

「はろうきてい 博多の湯」
600円(税抜)



■お問い合わせは 福岡・天神「雑貨館インキューブ」 TEL092-713-1092

ついに出た!
キティちゃんと博多の
フ・シ・ギなコラボ

5/15 gyoshu danshitoru shofen
FUKUOKA OPEN! 行集談四郎商店



一風堂西通り店の2階に、力の源カンパニーの新しい店がオープンしました。「いちやりば兄弟」も沖縄気分いっぱいの行集談四郎商店は、人が集まり、笑顔と楽しい談話が良く似合う店。沖縄料理や泡盛など、ふんだんにそろっています。



行集談四郎商店

- 所 福岡市中央区大名1-2-61-2F
- 営 17:30~翌2:00、日・祝は17:30~24:00
併設のBAR「はなれ一番座」もご利用ください。
- ご予約は 092-716-0050まで

情報スクランブル

世界のCMフェスティバル in FUKUOKA

博多祇園山笠と共に、恒例の『世界のCMフェスティバル』が、この夏も開催されます。主催は、力の源通信31号でもご紹介したジャン クリスチャン・ブーヴィエさん(大学講師を務めるインテリで陽気なフランス人)。今年はどんなCMを観せてくれるのか、待ち遠しいですね。

2公演とも
上映プログラムは
同じです

- 日時:
1) 7月11日(金)
22:00~5:30AM(21:00開場)
2) 7月12日(土)
22:00~5:30AM(21:00開場)

●会場:博多リバイン アトリウムガーデン

●入場料:3,500円(前売り) 4,000円(当日)



チケットの
お求めは

- ◇メール予約 bouvier@kyushu-id.ac.jp
- ◇問合せ&電話・FAX予約 092-843-7370
- ◇ローソンチケット、チケットぴあ、福岡市内各プレイガイドでも発売中

*詳細は「世界のCMフェスティバル」ウェブサイトをご覧ください。
<http://www.cmfestival.com>

6/12 nishiazabu gooyoo
TOKYO OPEN! 西麻布五行



西麻布 五行

- 所 東京都港区西麻布1-4-36
ロジマン西麻布1F
- 営 17:00~
- ご予約は 03-5775-5566まで



福岡の皆さまを中心に、ご愛顧いただいている「中華麺酒家 五行」の2軒目の店が、東京・西麻布にオープンしました。五行の中華麺、お馴染みの4品(しお・醤油・味噌・つけ麺)を中心、福岡とは異なる香りも新登場。中華麺とお酒と、ほっこりおつまみで、幸せになれるひとときをお楽しみください。

通信1~35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。

福岡のショップ

- キャブテンサンタアイランド [2] ■古蓮茶房 [19] ■LUSH (ハンドメイド・コスメ) [28]
- TEL 092-725-5588 TEL 0942-32-4278 TEL 092-263-6768
- ジャック (アルザス菓子) [4] ■フランス菓子16区 [20] ■スティーブMCサプライ (ハイカ) [29]
- TEL 092-712-7007 TEL 092-531-3011 TEL 092-954-0013
- TINY SWEETS (ファンシーグッズ) [6] ■友納青果店 [20] ■ボーダーライン (古コードCD) [30]
- TEL 092-713-6638 TEL 092-641-5587 TEL 092-734-4198
- 井手精肉店 [8] ■柳田茶屋 [21] ■工房我楽堂 (家具) [31]
- TEL 092-781-7058 TEL 092-271-7618 TEL 092-734-4198
- 豆 藤 (八女の豆腐) [9] ■ダム・ド・フランス (パン) [22] ■ハーベスト・レベル (パッグ) [31]
- TEL 092-523-4500 TEL 092-712-3100 TEL 092-761-8898
- ドク スピール (木のおもちゃ) [12] ■シブタ靴専門店 [23] ■博多菓子工房 二鶴堂 [31]
- TEL 092-542-0550 TEL 092-761-4415 TEL 0120-565-634
- フラワーモーン (花) [13] ■酒屋ナカムラ [24] ■柳房庵 (辛子めんたいこ) [32]
- TEL 092-731-8783 TEL 092-741-7331 TEL 092-976-0001
- ライオンズ ベースボール ショップ [16] ■伊豆本店 (酒蔵) [25] ■フロマジュリー・歐グラン [32]
- TEL 092-771-2322 TEL 0940-32-3001 TEL 092-713-5722
- 鈴懸 本店 (和菓子) [17] ■ガレージ・シルバーストーン [25] ■アートハウス21 (ヨコハマ家具) [33]
- TEL 092-291-2867 TEL 092-552-8898 TEL 092-928-3388
- リメンバー・キルト [17] ■WHY NOT? (インテリア) [26] ■Oro-Gio (時計・宝石) [34]
- TEL 092-761-4557 TEL 092-715-0822 TEL 092-725-7766
- 岩田時計店 [18] ■株式会社荒木帽子店 [27] ■ゲーテハウス (デリカテッセン) [35]
- TEL 092-741-0045 TEL 092-281-2120 TEL 092-741-1186

九州の元気人 & 企業

- イングデザイン研究所 [1] ■井上和紙処 [17] ■Windy (GSバブ) [27]
- TEL 092-531-7234 TEL 0946-25-0517 TEL 092-714-3738
- ミック工房 (建築デザイン) [2] ■ランドプレーン [18] ■玉樹 (博多曲物) [28]
- TEL 092-711-9221 TEL 092-588-2601 TEL 092-651-0469
- ふくおか経済 (経済誌) [4] ■甲木工房 (染織) [18] ■グラノ24K (ぶどうの樹) [28]
- TEL 092-474-4455 TEL 092-953-0255 TEL 093-282-2226
- Kiryu (美容室) [5] ■えころアートgallery [19] ■りばあさいどかふえどるふいん [29]
- TEL 092-732-6900 TEL 0977-85-5450 TEL 092-761-0736
- 小児歯科はまの [5] ■from guys (美容室) [19] ■高柳利器製造所 (鉄鍛冶) [30]
- TEL 092-551-8080 TEL 092-715-4331 TEL 092-291-0613
- フーディアム・トクナガ [6] ■望月歯科 [20] ■新庄造園 [30]
- TEL 092-734-2008 TEL 092-715-6480 TEL 092-511-3551
- 額装工房・横山 [7] ■プロムFタレントスクール [20] ■ジャンクリスチャーブーケイさん [31]
- TEL 092-751-5961 TEL 092-752-1511 TEL 092-843-7370
- 財界九州 (経済誌) [8] ■北伊醤油 [21] ■伊藤抜工房 [32]
- TEL 092-715-1221 TEL 092-328-2204 TEL 092-861-8705
- インターネット (九洲ベンチャー大学) [9] ■OFFICE 滝 [21] ■博多人物形 にしうどう [33]
- TEL 092-781-5252 TEL 092-526-5111 TEL 092-801-2410
- しんしょう (理髪店) [10] ■プラザホテル ブルミエ [21] ■畠間英一さん [33]
- TEL 092-721-6147 TEL 092-734-7600 TEL 093-961-0440
- 玄南荘 (寮・給食・飲食事業) [10] ■八人女性会館 [22] ■安河内商店 [33]
- TEL 092-822-6201 TEL 0943-24-5550 TEL 090-3011-9125
- カヨシステム [11] ■九州ウォーカー編集部 [22] ■北谷の窯 [34]
- TEL 092-522-6112 TEL 092-262-8511 TEL 092-925-5789
- トコトコ俱楽部 [12~15] ■奇術の店 西岡 [22] ■サロン・フルリ [34]
- TEL 092-736-5003 TEL 092-291-3212 TEL 092-525-1308
- 岡部はち郎事務所 [13, 16~18] ■CANDY (ライハウス) [23, 29] ■乗馬クラブ・ケレイン [34]
- TEL 092-771-8023 TEL 092-731-4445 TEL 092-603-6255
- グレイハーバー・ペアーズ (企画) [14] ■唐津煙火 [24] ■橋本スッチャー [35]
- TEL 092-726-1866 TEL 0955-72-4862 TEL 092-641-3681
- アルゴブラン (コセト・ワーカ) [15] ■オフィスMOTOKI [24] ■NPOボディーパッケージ協会 [35]
- TEL 092-751-9128 TEL 092-873-1314 TEL 0942-32-5738
- 博多左官 浜野組 [16] ■アトリエときデザイン研究所 [25] ■博多座 [35]
- TEL 092-822-1326 TEL 0977-84-5171 TEL 092-263-5858
- 九州ラーメン研究会 [16] ■WAVE-G ガラス工房 [26] ■画廊 香月 [35]
- TEL 092-512-2500 TEL 092-952-2271 TEL 092-716-1032
- プランニング秀巧社 [17] ■元氣種つと事務局 [26]
- TEL 092-712-3292 TEL 092-412-7140

ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 [2] ■麺屋 武蔵 (東京) [16] ■東池袋 大勝軒 (東京) [27]
- TEL 045-471-0503 TEL 03-3796-4634 TEL 03-3981-9360
- 野方ホーブ (東京) [3] ■魁龍 (北九州・福岡) [17] ■くじら軒 (横浜・北海道・東京) [28]
- TEL 03-3387-2886 TEL 093-922-6666 TEL 045-912-3384
- 純連 (北海道・新横浜) [4] ■むつみ屋 (北海道・東京ほか) [18] ■八戸麵道 大陸 (新横浜) [28]
- TEL 011-824-5655 TEL 0126-53-2100 TEL 045-471-0503
- げんこつ屋 (東京ほか) [5] ■支那そばや (新横浜・藤沢) [19] ■柳麵 ちゃぶ屋 (東京) [29]
- TEL 03-3393-7981 TEL 045-471-0503 TEL 03-3945-3791
- 玷 (福岡・大野城) [6] ■でび (東京・横浜・北海道) [17~19] ■山頭火 (北海道・東京ほか) [30]
- TEL 092-552-3826 TEL 045-471-0503 TEL 0166-25-3401
- 六角家 (横浜・東京・北海道) [7] ■大蛇ラーメン (久留米・福岡) [19, 28~32] ■琉球新麺 通堂 (沖縄) [22, 30]
- TEL 045-413-0356 TEL 0942-33-6695 TEL 098-857-5577
- 昇和亭 (久留米) [8] ■ごんちゃんラーメン (鹿児島) [20] ■ラーメンDB大崎裕史さん (東京) [31]
- TEL 0942-22-6886 TEL 0996-32-0794 TEL 03-3490-7351
- 井出商店 (和歌山) [9] ■がんこ総本家 (東京) [21] ■博多らーめん 虎 (東京) [31]
- TEL 0734-36-2941 TEL 045-471-0503 TEL 03-3902-1309
- 勝丸 (東京・新横浜) [10] ■マルバラーメン (千葉) [22] ■道頓堀 (東京) [32]
- TEL 03-5434-5320 TEL 047-382-8853 TEL 03-3939-6367
- 新福菜館 (京都・新横浜) [11] ■大文字 (東京・横浜) [23] ■ふくちゃんラーメン (福岡) [33]
- TEL 075-371-7648 TEL 042-796-8110 TEL 092-863-5355
- 雷文 (東京) [12] ■しばき屋 (東京・仙台) [24] ■泉ヶ丘ラーメン劇場 (大阪) [33]
- TEL 042-722-5567 TEL 03-3675-3300 TEL 072-296-4346
- 南京千両マリン (久留米) [13] ■中村屋 (神奈川) [25] ■名古屋 麺類通り (名古屋) [33]
- TEL 0942-31-2092 TEL 046-279-3877 TEL 052-588-5550
- いのたに (徳島) [14] ■めんちゃんラーメン (福岡) [26] ■中華そば屋三吉 (名古屋) [34]
- TEL 0886-53-1482 TEL 092-281-4018 TEL 052-712-5254
- 鈴木商店 (福岡) [15] ■麺の坊 岩 (東京・渋谷) [26] ■博多だるまラーメン (福岡) [35]
- TEL 092-734-1155 TEL 03-3780-4450 TEL 092-761-1958

福岡の飲食店

- 前田家の食卓 (居酒屋) [2] ■てしま (串揚げ) [12] ■三木瓜 (和食処) [27]
- TEL 092-712-1186 TEL 092-712-7791 TEL 092-735-5055
- 福新楼 (中華料理) [3] ■鉄なべ本店 (餃子) [13] ■越後屋 (京風もつ処) [28]
- TEL 092-771-3141 TEL 092-841-1549 TEL 092-714-6500
- 木楽家 (居酒屋) [3] ■もり兵衛 (焼鳥) [14] ■藤よし (焼きとり) [29]
- TEL 092-714-0965 TEL 092-721-4056 TEL 092-761-5692
- 御 嵐 (居酒屋) [4] ■ながわ (ステーキ専門店) [15] ■利花苑 (韓国焼肉レストラン) [30]
- TEL 092-731-2158 TEL 092-716-2057 TEL 092-752-8833
- 両 国 (手打ちそば) [5] ■たらふくまんま (飯舎) [16] ■たつみ寿司 [31]
- TEL 092-851-0602 TEL 092-713-6056 TEL 092-715-8139
- カフェド・カッ파 (喫茶店) [6] ■富松うなぎ屋 [18] ■宝雲亭 (餃子) [32]
- TEL 092-714-7179 TEL 0942-26-3608 TEL 092-281-7452
- 味の正福 (定食) [7] ■AFTER THE RAIN (バー) [20] ■SUNSET (レストラン) [32]
- TEL 092-721-0464 TEL 092-761-5355 TEL 092-809-2937
- 割烹たぬき (博多鰻) [7] ■地球屋 (居酒屋) [23] ■ハーツストリングス [33]
- TEL 092-291-0371 TEL 092-471-9575 TEL 092-262-3136
- ヌワエリヤ (スリランカ料理) [8] ■能古かもめ (魚食べ処) [23] ■bar Enzo (バー) [33]
- TEL 092-737-7788 TEL 092-881-2787 TEL 092-734-2284
- さぬきうどん [9] ■楽花生 (居酒屋) [24] ■割烹 川田 [34]
- TEL 092-714-0994 TEL 092-716-6646 TEL 092-271-1234
- 河太郎 (日本料理) [10] ■圓 (まどか・天ぷら料理) [25] ■ハーブ・キッシュ・パティス [34]
- TEL 092-271-2133 TEL 092-552-7043 TEL 092-606-6237
- 岩戸屋 (鍋料理・すき焼) [11] ■中華季菜 瑪瑙山 [26] ■好吃中国菜 紅葉樓 [35]
- TEL 092-741-2022 TEL 092-736-2660 TEL 092-524-0546
- 香津木 (性感日本料理) [11] ■北京家庭料理 紅夢 [27] ■似湖札 (カフェ・レストラン) [35]
- TEL 092-733-3322 TEL 092-716-8889 TEL 092-741-8568

IPPUDO information

抽選で10名さまにドーンと1箱プレゼント!

河原成美オリジナルのカップ麺。応募はハガキかFAXで。



◎ 全国のお店で日清食品から発売中のカップ麺「一風堂 河原成美 オリジナル 焙煎味噌」、あなたはもう手にしてくださいましたか? 河原の手掛けるカップ麺としては3作目。手前味噌ではございますが、なかなかの出来です。

◎ 3種の味噌をブレンド。夏の暑さにも負けないガツンとインパクトのある味噌ラーメンをイメージしています。

◎ 热湯を入れて4分、フタをめくったとき鼻に届く味噌の酸味とビーフの焦げ感は、人を選ばず好まれる味。チャーシューとスープに浮かぶひき肉のダブル肉に加え、キヤペツやネギをトッピング。セブンイレブンに行ったら、おひとつ手にしてくださいね。

一風堂メルマガ会員様には『ラーメンイベント』や『四季のラーメン』のご案内を自動的に情報を送りています。
メールマガジン『れんげ堂本舗』へのご入会は、

無料

www.ippudo.com/rengedo.html

力の源通信35号プレゼント
トコさん新刊
「わたし主義でいく」当選者

堀直子さま(福岡市)、松井秀子さま(福岡市)、中村澄さま(港区)、
松居秀幸さま(川崎市)、犬飼寿美子さま(各務原市)、
高山悦子さま(世田谷区)、ほか14名さま

ホームページ

一風堂 www.ippudo.com

力の源カンパニー www.chikaranomoto.com

プレゼント応募やお便りの宛先

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

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います

ラーメン

一風堂大名本店(福岡・大名)	TEL 092-771-0880
一風堂塩原本舗(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

一般飲食

5/15 OPEN!

りらく(家庭料理)	TEL 092-761-8787
虎的厨房	TEL 092-761-8852
行集談四郎商店	TEL 092-716-0050
中華麺酒家 五行	TEL 092-735-4152
西麻布 五行	TEL 03-5775-5566

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。