

みんなの笑顔が力の源だ

力の源 通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko

Mujer



Y



hombre



IKURA.

Vol.37

2003.9 ▶ 10

★ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン

No.37
宇都宮
バカうまラーメン
花の季

東京駅から新幹線で約1時間、餃子の町・宇都宮へラーメンのつくり手を訪ねた。「バカうまラーメン 花の季」、菊池英之さん。昨年11月に福岡で食べた菊池さんのあのラーメン（「五行」で開催されたラーメンイベントにて）が、また食べられる！その期待から、昼ごはん＆夕飯を抜いて取材決行。そして……



ラーメン 550円
(トッピングで加えた
煮たまごはプラス60円)

ラーメン 550円
(トッピングで加えた
煮たまごはプラス60円)

夜の宇都宮駅。バスだと、そこからさらに30~40分くらい行ったところに『花の季』はある。タクシーなら五千円近くかかるそう。本当に「田んぼの真ん中」の広い敷地(なんと5000坪!)内に『花の季』を発見。知らずと顔がほころぶのがわかる。聞こしに勝る広々とした店内。高い天井に太い梁が渡され、漆喰壁と白木の板が壁面を取り囲む。中央には12人がゆったり相席できる大テーブル……そう、九州で言うなら湯布院か阿蘇のドライブウェイにあつてもよさそうな造りのラーメン屋なのだ。一昨年の暮、現在地に移転オープソするに当たつて、店主・菊池英之さんはオーナー磯さんと綿密な打合せを繰り返し、日本家屋専門の大工さんの助

けも借りて、この店を納得いくまでつくり込んだそう。ラーメンやサイドメニューに見られる細部まで妥協のないこだわりは、ランプシェードやバリの椅子など備品類にも十二分に感じられた。

「ラーメン屋になつたのはね、まずは自分が『食べたいな』から始まって、『どうして栃木県には美味しいラーメン屋さんがないの?』と思い、『じゃあ、自分がつくろう』という流れ」。麺あげをする時の菊池さんの厳しい表情とは裏腹に、瞳にはくつたくのない笑み。聞けば、店を始める前に日本列島ラーメン食べ歩きを決行し、例えば九州なら自家用車で2週間もかけて、自分の足で「ホンモノ」を味わい、目と舌とビデオカメラに、その特徴を記憶させたのだ。たくさん研究の末、宇都宮らしからぬラーメン(今日の花の季では、和風ダンシの効いた醤油とんこつスープに平打ち中太麺、トッピングはトロトロチャーシュー・シナチク・ネギ・ナルト・海苔)が完成。麺もほぼ8割は自家製で提供まかなえるように

なつたという

取材時も翌田の面
ノゴープリンの仕
込みをしながらの

実を器用にくり抜いて、刻んで

子の街・宇都宮で餃子以上の「こ馳走」である（と思う）。「おいしい物を見つけたら、人に教えたいと思うでしょう」と言ふことは、先ほどの「チコニヒン」だって、餃子の街・宇都宮で餃子以上の「こ馳走」である（と思う）。

きなんだよね」と葉池さん。訪れるお客さまは「0歳から80代まで幅広く、移転してから特に女性客とカップルが増えたらしい。閉店間際にも、カップルと親子連れを見かけたし、最後のお客さまがスープを飲み干し、デザートのココナツアイスを待っていた。「肩肘はらない」心地いいおもてなしについつい長居をしたくなる店

・・・大いに期待したい

2002年11月開催の一風堂
ラーメンイベントに来福してくださった
メンバーのなつかしい顔!



バカうまラーメン 花の季

店主 菊池 英之さん



昭和30年4月、栃木県に生まれる。青山学院大学法学部卒業。在学時に「東池袋 大勝軒」のラーメンに衝撃を受ける。大手ステーキレストランに約10年勤務し、「ラーメン屋になる」志しを持って退職。平成3年12月、晴れて「花の季」をオープンする。12年間、主に現在地に移動、今日に至る。

所 在 地／栃木県宇都宮市新里町1606-13
電話番号／028-665-5517
休 日／月曜日
営業時間／11:00～15:00、17:00～20:30
＊土日祝は11:00～14:00、17:00～20:00
HP <http://www.bakaumaramenhananoki.com>

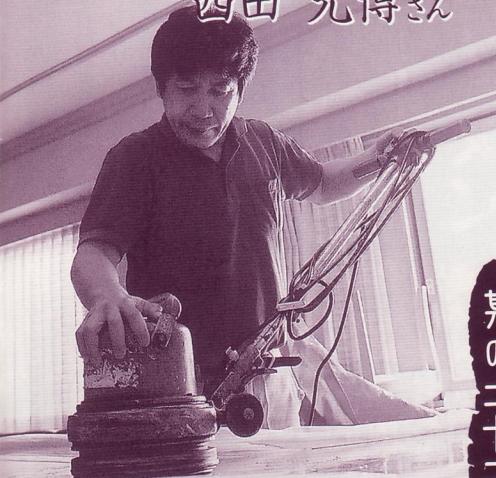
夜の宇都宮駅。バスだと、そこからさらに30～40分くらい行つたところに『花の季』はある。タクシーなら五千

ラーメンやサイドメニューに見られる細部まで妥協のない「だわり」は、ランプシェードやバリの椅子など備品類にも十二分に感じられた。

先達に学ぶ 職人のこころ

其の二十二

石材メンテナンス師
西田 光博さん



取材協力:博多全日空ホテル

大理石を磨く専門の仕事があるのをご存知だろうか? 「大理石のメンテナンスに関して、おそらく右に出る者はいない」と博多全日空の支配人に太鼓判を押され、大理石磨きのスペシャリストにお会いした。

東洋ビル管理(株)の社長・西田光博さん。

福岡市内で三十年来ビル管理業を営む企業の長でありながら、石材メンテナンスにおいては叩き上げの技術者で、自ら現場に出向いて深夜作業にいそしむという。「大理石は太古の昔から微生物が堆積し、何万年も圧がかかり熱變成してできたもの。大まかには白ベージュ、黒、赤茶、緑に分類されるが、自然界に同じ模様は一つもない。天然ものだから、成分だって微妙に違う。すべて

円を描きながら縦方向に2回、横方向に2回、表面を撫でるようにやさしく、やさしく。磨耗した茶褐色の大理石表面から、薄桃色の微細な削りカスが浮上する。スクイジ(ヘラ)で溶液を集め、バキュームで吸入。研磨機のパットを番手400から800へ付け替え、再度の磨き。そして、1500番で磨き上げ。数値が大きくなるほど、研磨の具合は細やかになる。表面のキズを粗いパットで削り、細かいパットで修復するのだ。一連の作業で削る厚さは僅か0.1ミリ。地味な仕事である。

磨いては拭き上げ、顔を横にしてはテーブル表面を凝視する。磨き上げた天板に研磨剤を塗り、研磨機で均して再度、布で拭き上げる。

作業服の青緑色は、汗でぐつしょり。額から流れる汗。どの石もすべて違うから、うまくいかないことも数知れず。前職の電気設計の経験も、智慧として生かしながら策を講じ、納得いくまで何度も現場に出向いてきた。「掃除屋には『ホテルさんの裏方ですか』と笑っていた顔は、

裏方に徹する誇りを秘めた顔なのだ。

仕上がった表面の光沢は、おしなべて90近くまで輝きを取り戻した。曇りもなくすみも消え、天井の照明や壁の絵画が鮮明に映し出される。「鏡のようにピカピカになるでしょう。明け方までに作業を完遂し、ピカピカになったロビートに立つ快感なんて、最高ですよ」と満足気な表情。「何万年もかけて形成した天然素材だけに、末永く大切に接してほしい」と、懐に秘めた想いが真摯な仕事となつて現われるのだ。

同じ磨き方では通用しないんす」と説明される。「例えば大理石のテーブル。グラスやワインクーラーなどが密着すると、水に石灰成分(カルシウム)が浸食されてしまう。見る角度によつてはコップ跡のようだが、汚れではなく表面が化学変化した状態です」と話は専門的に。そして、実際に磨き作業の現場に立ち合うことに。テーブルや浴室廻りに大理石が施されたロイヤルスイートルームのテーブルを磨く。床にビニールシートを敷き、大理石の天板周囲に養生テープを貼り、飛散を防ぐ下準備を終え、表面を計ると光沢度は30~60弱。この数値が90以上が理想だとか。表面に水を引き、洗剤をのばす。研磨機にパットを取り付け、磨き作業が始まる。



Nishida
Mitsuhiko
Profile

1956年6月17日、北九州市生まれ。大分大学工学部卒業後、大手電気メーカーに入社。設計技師として務めた後、1985年、父の経営するビル管理会社へ転職する。2001年3月、代表取締役就任。業務内容はホテル客室のルームメイクや清掃、ビルメンテナンス、警備、設備管理等。

東洋ビル管理
株式会社

福岡市博多区
博多駅南1-2-15-8F
TEL 092-473-0211



元気印の福岡人

ジユエリーは、
身につけることのできる
アートである。

アルビオンアート株式会社
代表取締役
有川一三さん



敬愛するお母さま三恵子さん。1969年に
アルビオンアート社の前身「宝石の有川」を行商
創業し、アート性の高い現代ジュエリーを
開発して販売していた。

まるで生きているかのように光を放ち、歴史を物語る数々のジュエリー。東京を皮切りに福岡、名古屋、京都で開催される『ヨーロッパ・ジュエリーの400年』展には、16世紀から20世紀にいたるジュエリーの名品286点が展示されている。この展覧会に、国内外の名立たる美術館とともにコレクションを出品協力しているのが、アルビオンアート社の代表、有川さんである。



— アンティークと現代のジュエリーでは、何が違うのでしょうか？

有川「アンティークであるうと、現代、ジュエリーであるうと、いいものはいい。しかし、アンティークには、現在では到達できないほど美的レベルの高いものがあることは事実です。それは、制作に要した時間が違う、職人の腕が違う、その時代の力がある、ということでしょう。当時の王侯貴族の美的感覚を満足させるためには、それだけの完成度が要求されたんですね」。

— アンティークジュエリーを扱う面白さはどうにあるのでしょうか？

有川「ジュエリーはある意味見過ごされてきた美術品です。圧倒的に感動できる作品に出会える確率が高い。そして、それが世の中に紹介されていないため、紹介すると、行為 자체もとても新鮮です」。

— 今後めざす方向性を教えてください。

有川「美と感動の宝飾文化を日本に創造することです。日本には世界に誇れる素晴らしい文化と美意識の高さがありますが、そんな日本にしてはジュエリーという分野はあまりにも未熟です。そのことを、残念に思うんです」。



— ヨーロッパ・ジュエリーの400年展の規模はたいへんなのですね。

有川「アンティークジュエリー展覽会としては、世界的にも類を見ない規模です。というのも、あの時代、特にルネサンス期のジュエリーは歴史的な価値がたいへん高く、世界の美術館が館外に出したがらないんですね。ところで、展覽会はいかがでしたか？」

— ジュエリーのイメージが180度変わりました。

有川「そう。ジュエリーは、単なる“アクセサリー”ではないんですね。美術工芸品としてのジュエリー、精神性としてのジュエリーといったさまざまな領域をもつていて」の展覽会では、そのことをよく分かっていただけだと思います」。



ヨーロッパ・ジュエリーの400年

ルネサンスからアール・デコまで

16世紀ルネサンスから20世紀・第2次世界大戦前までの貴重なジュエリーを通して、ヨーロッパの歴史と文化を紹介します。

名古屋・松坂屋美術館 京都・美術館「えき」KYOTO
8/30土～9/23祝 10/25土～11/30日

KAZUMI ARIKAWA PROFILE

1952年3月生まれ、北九州出身。1981年に「宝石の有川」入社。その後、「アルビオンアートジャパン」を設立し、代表取締役に就任。「一生、一行商人」をモットーに、ヨーロッパのアンティークジュエリーの輸入販売等を手掛ける。日本の仏教文化にも造詣が深く、自称「日本大好き人間」。

アルビオンアート

(福岡店) 〒810-0004 福岡市中央区渡辺通1-1-2 ホテルニューオータニ博多サンローザ1F
TEL 092-752-2100
(東京店) 〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 ホテルオクラ本館1F
TEL 03-3224-1200
HP <http://www.albionart.com>

山屋特派員が
オススメする

街のうまかもん

その12

ここは、ホルモン専門店。
「大将もつ煮こみと焼酎！」
店に入るや否や声を響かせる山屋特派員。

煮・刺・焼・鍋・穀と五つのジャンルに分かれたもつ料理は、これまでの度重なる来店で一通りこなし、

「もつ煮こみ+牛ハツ刺身+特上ホルモン焼」が今や特派員のスタンダード。

飲んだ帰りしか寄らないくせに、

またもやここで焼酎ちびちびやり始める。

何度もおかわりができる大根のお漬物も特派員の大好物である。「このもつ煮こみを真似して家で再現しようとしたけれど、

絶対に同じ味にはならないんですよ。

ご主人、どうやってつくってるんですか？」

といつもの調子でノウハウを聞き出そうと余念がない。

「うちではですね、材料を全部一頭買いしてます。

鹿児島からの直送です。だから、品質には絶対の自信を持っています。

丸腸を刻んだら、3種類の味噌とニンニク、

生姜、みりん等をブレンドした中に1週間ほど漬け込むんです。

すると、しみじみといい味にしみ込むんです。

煮こみ時間は3~5分ってことでしようか。

もつの中身が溶けるギリギリのところで火を止めて、豆腐とネギを加えます。

あ、豆腐は八女の加藤豆腐店、通称“豆藤”の絹ごし豆腐に限ります

「そうか、牛の丸腸を一頭分と豆藤の絹ごし豆腐を買えばいいんですね！」

と、瞳を輝かす特派員。本気で一頭分買うつもりなの？？？

味噌とみりんの香ばしさ、トロントやわらかいもつ煮こみ。脂のノリも丁度いい。

「重たそうで、意外にそうでもないんですよね。

焼酎がもつの中身をスッキリとさせ、また次に手がいくんですね」。

煮こみ

福岡市中央区平尾1-12-22-1F
TEL 092-525-1166

■営／18:00~翌2:00
■休／盆、正月、ゴールデンウィーク

もつ煮こみ 600円。
一味派と柚ごしょう派、
どちらもお好みで。

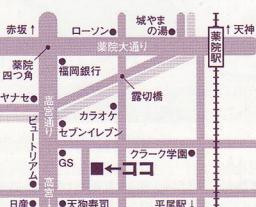


ここで、山屋特派員が伝授する「煮こみのもつ煮こみ、上手な食べ方」講座。
出されたらまずそのままの味で三分の一。次に柚こしょうを加えて三分の一。
最後の三分の一は、白ごはんに汁ごとかけていただくんです。
飲んだ後に炭水化物。ほくら、腹だまりがよく落ち着くでしょう。
これで今夜もゆっくり眠れます。いい夢がみれますよ」と、
ホルモン好き同士、ご主人と顔を見合わせる特派員であった。



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。

ホルモン好きが高じて脱サラしたご主人、萩原一彦さん。
味は研究の末、完全オリジナル。



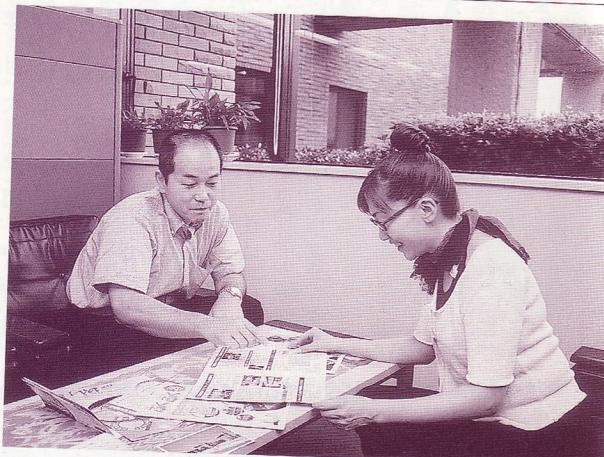
知的な女には本が似合う！ トコさんがトークや執筆、講演準備などのため、よく足を運ぶのが市の図書館。総合図書館には100万冊、8つの分館まで合わせると、なんと市の図書館は155万冊もの本を有するそうです。福岡市在住か福岡市に通勤・通学する人であれば、1回に10冊まで本を借りることができます。



福岡市総合図書館には 本が100万冊!!

夏は涼しく冬は温かい

「ここで借りて分館で返す。
それがトコの図書館活用法」



◎1F 端末機

見たい本がどこにあるかを検索できます。雑誌のバックナンバーから古文書まで、多彩なジャンルが揃っています。

◎2F レファレンスサービス (調査相談コーナー)

調べたい事柄のキーワードで本や資料を検索してどこにあるかを教えてもらえます。「うわあ～、たまたま箱のように出でてきた」とトコさんも感激。

◎1F 映像ホール・シネラ

図書館で映画観賞。観覧料は通常上映で大人500円。「CMが入らないし、館内での飲食は御法度だし、静かに集中して観ることが可能です」と田代係長。9月はバングラデシュ映画と、「ひめゆりの塔」「嵐を呼ぶ男」など日本映画名作選が上映されます。



親切に「図書館利用のいろは」を伝授してくださった企画係長の田代さん。

■FM MiMi

福岡市早良区百道浜2-4-27-AIビル6F TEL 092-833-3333 FAX 092-833-3344
Eメール mimi@fmimm.com

■福岡市総合図書館

福岡市早良区百道浜3-7-1 TEL 092-852-0600
●開館時間／平日 10:00～19:00、日祝日 10:00～18:00
●休館日／月曜日(祝日のときはその翌日)、月の末日、年末年始

FUKUOKA“情報”SPOT

FM MiMi & 福岡市総合図書館

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。

みんな、知ってた？



★今回のナビゲータ★
トコさん



1959年、北九州市に生まれる。コラムニスト。歯に衣きせぬコメントと天性的の明るいキャラクターでテレビやラジオ、雑誌など多方面で活躍中。
■ホームページ
<http://www.tokodesu.com>

あなたもラジオのパーソナリティに。 FM MiMi (76.8MHz) へ GO!

福岡コミュニティ放送、通称FM MiMiでは「空中公民館」をコンセプトに市民の方からの情報をラジオ放送で広くお知らせしてくれます。「仲間を募りたい」「こんな催しを開催します」「町ネタ」など、営利目的以外の内容であればOK。お知らせしたい情報をファックスやメールでFM MiMiに送り、番組の中で放送してもらうことができれば、あなた自身がパーソナリティとなり、自分のナマ声で情報を電波に乗せることも可能です。局内の見学ができるので、マスコミ関係の仕事に就きたい人、ラジオ放送に興味のある人など、気軽に覗いてみては。



ON AIR直前の「くりしん」さんに陣中見舞いのトコさん。

◎くりしんさんの放送が聴けるのは、エアリー密着情報番組「ミミコミ」毎週木曜日12:00～16:00
◎トコさんの放送が聴けるのは「クロッキーのトークエッセイ」内で月2回(2週おきに)金曜22:00～22:30

CHIKARA NO MOTO OSUSUME SHOP

↓力の源オススメの店↓

shop Lement ラントマン ショップ

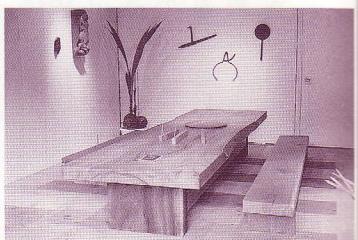


福岡市の中心部から西へ車で30分。
飯盛山の麓にある。店頭のオブジェが目印。



ラントマン ショップ

福岡市西区羽根戸770
TEL&FAX 092-812-0132
営 毎週土・日(11:00~19:00)
HP www.lentement.com



ラントマンは仏語で「ゆっくりと、悠々と」という意味。
家具はすべて「ます空間ありき」のオーダーメイド。

アーティストの共同制作だ。ショップはそれぞれ雰囲気と性格が違う5つの部屋に、フランス在住の奥さまが現地で買い付ける”使う”アンティーク小物などと手づくり家具を共存させる芸術的な空間プロデュース。”もの”に”生命の息吹”を吹き込むだけでなく、それ自体が発する”存在感”と”もの”に込められた”歴史””哲学”までが五感を通してひしむと伝わってくる。”もの”と自分の関係が緩やかに”近く”なつていいく不思議な空間だ。”もの”を愛し、ゆづくととした時間を味わいながら生きる”との素敵さを、共感したい”——美比古さんと奥さま、スタッフの深い想いが込められた店である。

依頼されるほどの名だたる彫刻家・造形作家であり、且つ今年3月まで地元の大手で28年間、教鞭を取っていた。読者の方は氏の作品を必ず一度は目にしている。そう!一風堂の木製看板、店内にある一枚板のテーブルやオブジェなどが氏の仕事だ。

彫刻木材として重宝される”ずつしりと重い”楠をふんだんに使う——このオリジナルな発想を生かした手づくり家具。厚さ70mm(一般的な厚さは30mm)の天板に彫刻刀で力強い細工を施したダイニングテーブルは、いわば”繩文杉”のようなどしことした存在感を空間に醸し出す。家具は、氏と2人の若い

今年4月、大自然に囲まれた山の麓にオーブンした手づくり家具とアーティストの店『Lement Shop』。「機能性、必要性ではなく、”もの”が持つ存在感を大切にしたい」と「ものづくり」の哲学を語るオーナーの河原美比古さんは、実は、我らが「博多一風堂」河原成美の実兄なのだ! 氏は南仏ノントロン『芸術公園』から作品の制作を



にオーブンした手づくり家具とアーティストの店『Lement Shop』。「機能性、必要性ではなく、”もの”が持つ存在感を大切にしたい」と「ものづくり」の哲学を語るオーナーの河原美比古さんは、実は、我らが「博多一風堂」河原成美の実兄なのだ! 氏は南仏ノントロン『芸術公園』から作品の制作を

に戦』というテレビ番組に達人役で出演しました(一風堂・河原氏も番組では僕の先輩達人)。」存知「不人気で貧窮する店の主人を”達人”が厳しく指導し、繁盛店に生まれ変わらせる」アノ番組です。僕が指導した某店も放送直後に大ブレイクし、売上は何と十数倍。小さな町の新名所となりました。

売上に悩む小さな店にフラリと現れた見ず知らずの男が突然その店を大繁盛店にバケさせサラリと去って行く……まるで映画『シェーン』のラーメン版です。実は、そんなシェーンがいのコトを、僕はそれ以前から最近までやつとりました。同業異業、困ってる人を見たらプロデュース料は一切無料。それどころかアゴ・アン自前の完全ボラ・ンティアで、見境なく何軒もの店を立ち上げ、また立て直しに協力し、生命を吹き返していくまで見守っていました。

しかし、BUT、ばつてん、次第にシェーン気取りでイイ気な僕と、それ

二年前の夏、僕は「愛の貧乏脱出大作戦」というテレビ番組に達人役で出演しました(一風堂・河原氏も番組では僕の先輩達人)。」存知「不人気で貧窮する店の主人を”達人”が厳しく指導し、繁盛店に生まれ変わらせる」アノ番組です。僕が指導した某店も放送直後に大ブレイクし、売上は何と十数倍。小さな町の新名所となりました。

売上に悩む小さな店にフラリと現れた見ず知らずの男が突然その店を大繁盛店にバケさせサラリと去って行く……まるで映画『シェーン』のラーメン版です。実は、そんなシェーンがいのコトを、僕はそれ以前から最近までやつとりました。同業異業、困ってる人を見たらプロデュース料は一切無料。それどころかアゴ・アン自前の完全ボラ・ンティアで、見境なく何軒もの店を立ち上げ、また立て直しに協力し、生命を吹き返していくまで見守っていました。

しかし、BUT、ばつてん、次第にシェーン気取りでイイ気な僕と、それ

*注 前号述・手づくりストアを提供する店



香月 均 プロフィール

かつぎひとし。昭和33年、ど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」の仕掛け人でもある。ローソンにてカップ麺「大砲ラーメン」好評発売中!



~さらばラーメンブーム(上)~
久留米・大砲ラーメン店主 香月 均

風のつぶやき

Ka

ze

no

Tsu

b

ya

ki

河原成美の10年計画

今年の夏は涼しかったですね。いま一つ盛り上がりのまま夏が去り、僕の好きな秋の到来。「あーきのゆうひーにてるうやまあもみいじー」、つてな感じで食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋、行楽の秋、さて、あなたの秋はどんな秋?

冊、10年間で10冊の本を書いていけば、自分の足跡が残せるだろうし、まだ小さい僕の子どもたち(11歳・9歳・6歳・2歳)が大人になる頃には、遺書代わりにもなると思ったんです。いま6冊目をつくっている最中です。

講演は一年間10回、10年で100回、人様の前でお話をさせていただく」と決めました。10回を10年、そうすれば100回になる。100を始まりとして、次を考えたいと思つたんです。自分の考えをまとめるのが下手クソで、最初はものすごく緊張しましたんですね。年間10回と決めた講演も6年目、だんだん回数が増え、この8月は静岡各地で4日間連続、計6回も講演を聞いていただきました。

そして「力の源通信」。本当に早いもので、1997年9月に創刊した通信は、この号をもつて7年目にに入りました。2ヶ月に一回ではあります、がけこう大変なこともあるんですね。こ

僕は寝る前や仕事で移動の最中に、よく本を読みます。愛知県一宮市の赤塚久男さんか最近送つていただいた著書『売り物は笑顔!お持ち帰りは元気!!』を読んで、いくつか考えたことがあるんですね。

一つは同じ飲食業に携わる人が、こんなふうに本を出してメッセージを伝えていくことが正直うれしかった。赤塚さんはジャパン興業(株)の代表取締役です。出逢いは3~4年前。僕の講演を聞きに来てくださり、話しかけてくださった印象はエネルギーで温かな記憶に残る方でした。それから縁が続いています。この本は、一宮市を中心とした会社で展開している「あぶり一丁」「寅衛門」など居酒屋のスタッフの方宛に、毎月給料袋に同封していたメッセージをまとめた本だそうです。「知足のススメ」「責任のススメ」「継続のススメ」など、いい話

ナーよりて紹介する方がなかなか決まらなかつたり、「風のつぶやき」がどうしてもつぶやけなかつたり……しかし、最初は薄っぺらだった通信も、形を変え、ページが増え、丸6年ですよ。感慨深いものがあります。「力の源通信」は10年たつたとき、紹介した全員にお声かけして、皆さんで集う場を設けたいと考えました。薄っぶらな頃の試算では一冊に4人紹介できるとして、年6回で24人、10年たつたら24人を紹介できることだと思っていました。今ではページも増え、紹介する人数も多くなったから、倍の500人くらいは集まつていただけるんじゃないかな。その人たちが誰か一人連れてきてくれたら、ナント1,000人の大パーティになりますよ!

会社の仕事以外に45歳から10年間、3つのことを続けていこうと決めた河原。早いもんです。6年、7年とたつていてから、こうして

歳、55歳と続けていけば、10年たつたときに「そこから先をどう進んでいくか」の答えが、自ずと見えてくるような気がするんです。ま、大変なこともありますが、何ことも続けることは持ちがいい。早起き10年、トイレ掃除10年、芸事10年、いろいろあります。が、皆さんも何か一つ「コレ」というものを決めて続けていかれてはいかがでしょうか。僕、応援しますよ。

あがらないように、講演は職人服でやっています。



Kawahara Shigemi Profile

1952年12月18日、男4人兄弟の末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店舗の経営に携わる。

が紹介されていました。そして、はしがきに「熱意はとても冷めやすいものです。」まだまだ未熟ですが、この思いをメンバーに今後も伝えたいと思います。「ああ、想いは同じやなあ」とうれしくなったんです。僕と同じラーメン業界でいえば、ガチンコでも有名な「支那そばや」の佐野さんは「佐野実、魂のラーメン道」という本を出しています。「ああ、想いは同じやなあ」とうれしくなったんです。僕と同じ

ラーメン業界でいえば、ガチンコでも有名な「支那そばや」の佐野さんは「佐野実、魂のラーメン道」という本を出しているし、ついこの頃、「東池袋 大勝軒」の山岸さんも「これが俺の味」という本を出されました。

僕は44歳の夏の終わり、ちょうど3年、3つと講演をすること、力の源通信を発行すること。「本を出そう」と思ったとき、僕はまだTVチヤンピオンにさえ出場していなかつた。たかだか「力の源通信」を創刊したばかりで、一年に一

Fresh
information
you want to
get now.

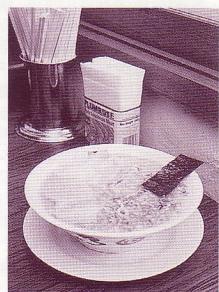
情報スクランブル

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。

とんこつラーメン発祥の久留米に 大陸麺ロード 六角堂スクエアOPEN!



魚町店の開店前に応援に駆け付けてくれた30名近いラーメン屋の皆さん



魁龍ラーメン700円

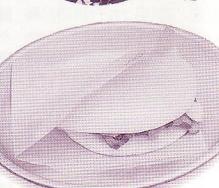


シンボル塔・丸窓レリーフ／京都頂法寺の六角堂を模して
戦後間もなく建てられたシンボル塔の復刻塔。

6月28日正午、久留米のど真ん中、六ツ門に『六角堂広場』がオープンしました。1,200坪もある敷地内に2階建て円形の回廊が目を引きます。野外ステージやイベント広場と共に、場内東側ゾーンには『大陸麺ロード(ラーメンのルーツ・中国大陸に敬意を表してのネーミング)』と呼ばれるエリアが。ここには、四川・広東・上海・台湾、中国の四大料理文明を象徴する麺専門店が軒を連ねています。4軒の大麺、制覇してみるのも面白そう。とんこつラーメン発祥の地・久留米に、また一つ新しいランドマークが誕生し、隣接する商店街の向こうには次なる計画も進んでいるのだと。久留米の街、今後の動きに注目しましょう。



魁龍・森山日出一の思い出
を見事に再現してくれた
仕掛け人山城智司さん



中華風角煮サンド「魁パン」200円

6月20日金曜日、北九州は小倉の魚町商店街一角に、魁龍の新しいお店が開店しました。「新しいのに、なつかしい」昭和30年代の街並を意識した新横浜ラーメン博物館の造りに習ったラーメン店舗やラーメンSPOTが多い中、魁龍 魚町店はちょっと違ったなつかしさ。

戦前・戦後、高度経済成長期、昭和の終わり……店の中には、いくつもの時代が濃縮されています。ラーメン屋台「珍宝軒」、茶の間席、窓辺の席、祭り席、日の出商店、むかしどこかで見た子どもの頃の「あの風景」がちょっとずつ、そこここに見え隠れ。「ラーメンを食べる」だけでなく、宝さがしのような感覚で店内をジロジロながめて回りたい。そんな気分のお店です。

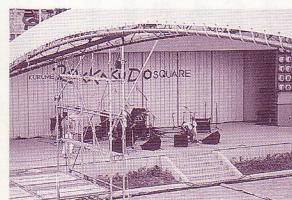


■所 福岡県北九州市小倉魚町2-3-12
■TEL 093-541-0809

9月14日(日) 海の中道海浜公園へGO! 行集談四朗商店、沖縄フェスティバルに出店

オープン以来、皆さんにご愛顧いただいている行集談四朗商店が、福岡市東区「海の中道海浜公園」で開催される沖縄フェスティバル『ちむどんどん』に出店します。当日は、談四朗商店の店長・吉崎はじめスタッフが沖縄の麺料理を実演販売します。その他、沖縄物産やアイスクリーム等の販売もあり、夜は沖縄音楽の野外ライブも開催されます(ライブチケットは談四朗商店でも販売しています)。気軽に遊びに来てください。

■会場 福岡市東区西戸崎 海の中道海浜公園 デイキャンプ場
■公共交通機関 西鉄バス21系統〔鴨池前〕 ■問 TEL 092-751-4649 (19:00以降)



■所 福岡県久留米市六ツ門町9-1

■問 0942-37-7111(株式会社ハイマート久留米)

■大陸麺ロードに出店している店

- 四川麺 大明担担麺 ○上海麺 上籠
- 上海伊太利飯店 China Bay
- 台灣麵 天天 ○広東香麵



Great Shop List

通信1~36号に登場

福岡のショップ

- キャパンサンタアイランド [2] ■フランス菓子16区 [20] ■ボーダーライン(中古コード/CD) [30]
-TEL 092-725-5588TEL 092-531-3011TEL 092-734-4198
- ジャック(アルザス菓子) [4] ■友納青果店 [20] ■工房我楽堂(家具) [31]
-TEL 092-712-7007TEL 092-641-5587TEL 092-734-4198
- TINY SWEETS(ファジーフラッズ) [6] ■柳田茶屋 [21] ■ハーヴェスト・レーベル(パグ) [31]
-TEL 092-713-6638TEL 092-271-7618TEL 092-761-8898
- 井手精肉店 [8] ■ダムド・フランス(パグ) [22] ■博多菓子工房 二鶴堂 [31]
-TEL 092-781-7058TEL 092-712-3100TEL 0120-565-634
- 豆 藤(八女の豆腐) [9] ■シブタ靴専門店 [23] ■板房庵(辛子めんたいこ) [32]
-TEL 092-523-4500TEL 092-761-4415TEL 092-976-0001
- ドクスピール(木のおもちゃ) [12] ■酒屋ナカムラ [24] ■フロマジュリー欧グルマン [32]
-TEL 092-542-0550TEL 092-741-7331TEL 092-713-5722
- フラームーン(花) [13] ■伊豆本店(酒蔵) [25] ■アートハウス21(ヨーロッパ家具) [33]
-TEL 092-731-8783TEL 0940-32-3001TEL 092-928-3388
- ライオンズ ベースボール ショップ [16] ■ガレージ・シルバーストーン [25] ■Oro-Gio(時計・宝石) [34]
-TEL 092-771-2322TEL 092-552-8898TEL 092-725-7766
- 鈴懸 本店(和菓子) [17] ■WHY NOT?(インテリア) [26] ■ゲーテハウス(デリカッセツ) [35]
-TEL 092-291-2867TEL 092-715-0822TEL 092-741-1186
- リメンバー・キルト [17] ■株式会社荒木帽子店 [27] ■鈴木クリーニング店 [36]
-TEL 092-761-4557TEL 092-281-2120TEL 092-761-7447
- 岩田時計店 [18] ■LUSH(ハンドメイド・コスメ) [28] ■ハニー珈琲店 [36]
-TEL 092-741-0045TEL 092-263-6768TEL 092-542-4917
- 古蓮茶房 [19] ■スティフMCサプライ(パグ) [29]TEL 092-954-0013
-TEL 0942-32-4278

九州の元気人&企業

- イングデザイン研究所 [1] ■ランドブレーン [18] ■グラノ24K(ぶどうの樹) [28]
-TEL 092-531-7234TEL 092-588-2601TEL 093-282-2226
- ミック工房(建築デザイン) [2] ■甲木工房(染織) [18] ■りばあいどかふえどるふいん [29]
-TEL 092-711-9221TEL 092-953-0255TEL 092-761-0736
- ふくおか経済(経済誌) [4] ■えころアーギャラリー [19] ■高柳利器製造所(鉄鍛冶) [30]
-TEL 092-474-4455TEL 0977-85-5450TEL 092-291-0613
- Kiryu(美容室) [5] ■from guys(美容室) [19] ■新庄造園 [30]
-TEL 092-732-6900TEL 092-715-4331TEL 092-511-3551
- 小児歯科はまの [5] ■望月歯科 [20] ■ジャンクリスチャーブーゲン [31]
-TEL 092-551-8080TEL 092-715-6480TEL 092-843-7370
- フーディアム・トクナガ [6] ■プロムタレントスクール [20]TEL 092-752-1511
-TEL 092-734-2008TEL 092-752-1511TEL 092-861-8705
- 額装工房・横山 [7] ■北伊酱油 [21] ■博多人形にしう [33]
-TEL 092-751-5961TEL 092-328-2204TEL 092-801-2410
- 財界九州(経済誌) [8] ■OFFICE 滝 [21] ■畠間英一さん [33]
-TEL 092-715-1221TEL 092-526-5111TEL 093-961-0440
- インターネット(九州ベンチャードーム) [9] ■プラザホテル プルミエ [21] ■安河内商店 [33]
-TEL 092-781-5252TEL 092-734-7600TEL 090-3011-9125
- しんじょう(理髪店) [10] ■八女人形会館 [22] ■北谷の窯 [34]
-TEL 092-721-6147TEL 0943-24-5550TEL 092-925-5789
- 玄南荘(寮・給食・飲食事業) [10] ■九州ウォーカー編集部 [22] ■サロン・フルリ [34]
-TEL 092-822-6201TEL 092-262-8511TEL 092-525-1308
- カヨシステム [11] ■奇術の店 西岡 [22] ■乗馬クラブ・クレイン [34]
-TEL 092-522-6112TEL 092-291-3212TEL 092-603-6255
- トコトコ俱乐部 [12~15] ■CANDY(ライパウア) [23, 29] ■橋本スティッチャー [35]
-TEL 092-736-5003TEL 092-731-4445TEL 092-641-3681
- 岡部はち郎事務所 [13, 16~18] ■唐津煙火 [24] ■NPOボディパーカッション協会 [35]
-TEL 092-723-8023TEL 0955-72-4862TEL 0942-32-5738
- グレイ・パ・ペアーズ(企画) [14] ■オフィスMOTOKI [24] ■博多座 [35]
-TEL 092-726-1866TEL 092-873-1314TEL 092-263-5858
- アルゴブラン(コンセプト・ワーク) [15] ■アトリエときデザイン研究所 [25] ■画廊 香月 [35]
-TEL 092-751-9128TEL 0977-84-5171TEL 092-716-1032
- 博多左官 浜野組 [16] ■WAVE-G グラス工房 [26] ■住吉酒販有限会社 [36]
-TEL 092-822-1326TEL 092-952-2271TEL 092-281-3815
- 九州ラーメン研究会 [16] ■元氣種つと事務局 [26]TEL 092-412-7140
-TEL 092-512-2500TEL 092-972-3292TEL 092-714-3738
- プランニング秀巧社 [17] ■Windy(GSパグ) [27]TEL 092-714-5044
-TEL 0946-25-0517TEL 092-651-0469

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。

ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 [2] ■魁龍(北九州ほか) [17] ■八戸麵道 大陸(新横浜) [28]
-TEL 045-471-0503TEL 093-922-6666TEL 045-471-0503
- 野方ホーブ(東京) [3] ■むつみ屋(北海道・東京ほか) [18] ■柳麺 ちゃぶ屋(東京) [29]
-TEL 03-3387-2886TEL 0126-53-2100TEL 03-3945-3791
- 純連(北海道・新横浜) [4] ■支那そばや(新横浜・藤沢) [19] ■山頭火(北海道・東京ほか) [30]
-TEL 011-824-5655TEL 045-471-0503TEL 0166-25-3401
- げんこつ屋(東京ほか) [5] ■でび(東京・横浜・北海道) [17~19] ■琉球新発 通庵(沖縄) [22, 30]
-TEL 03-3393-7981TEL 非公開TEL 098-857-5577
- 站(福岡・大野城) [6] ■大麺ラーメン(久留米・福岡) [19, 28~32] ■ラーメンDB大崎裕史さん(東京) [31]
-TEL 092-552-3826TEL 0942-33-6695TEL 03-3490-7351
- 六角家(東京ほか) [7] ■ごんちゃんラーメン(鹿児島) [20] ■博多らーめん 虎(東京) [31]
-TEL 045-413-0356TEL 0996-32-0794TEL 03-3902-1309
- 昇和亭(久留米) [8] ■がんこ純本家(東京) [21] ■道頓堀(東京) [32]
-TEL 0942-22-6886TEL 非公開TEL 03-3939-6367
- 井出商店(和歌山) [9] ■マルバラーメン(千葉ほか) [22] ■ふくちゃんラーメン(福岡) [33]
-TEL 074-36-2941TEL 047-382-8853TEL 092-863-5355
- 勝丸(東京・新横浜) [10] ■大文字(東京・横浜) [23] ■泉ヶ丘ラーメン劇場(大阪) [33]
-TEL 03-5434-5320TEL 042-796-8110TEL 072-296-4346
- 新福菜館(京都・新横浜) [11] ■ちばき屋(東京・仙台) [24] ■名古屋 鶴舎通り(名古屋) [33]
-TEL 075-371-7648TEL 03-3675-3300TEL 052-588-5550
- 雷文(東京) [12] ■中村屋(神奈川) [25] ■中華そば屋三吉(名古屋) [34]
-TEL 042-722-5567TEL 046-279-3877TEL 052-712-5254
- 南京千両マリン(久留米) [13] ■めんちゃんラーメン(福岡) [26] ■博多だるまラーメン(福岡) [35]
-TEL 0942-31-2092TEL 092-281-4018TEL 092-761-1958
- いのたに(徳島) [14] ■麺の坊 呂(東京・渋谷) [26] ■だけちゃんにばしまら(東京) [36]
-TEL 0886-53-1482TEL 03-3780-4450TEL 0424-41-2740
- 鈴木商店(福岡) [15] ■東池袋 大勝軒(東京) [27]TEL 03-3981-9360
-TEL 092-734-1155TEL 045-912-3384
- 麺屋 武蔵(東京) [16]TEL 045-912-3384

福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) [2] ■鉄なべ本店(餃子) [13] ■藤よし(焼きとり) [29]
-TEL 092-712-1186TEL 092-841-1549TEL 092-761-5692
- 福新楼(中華料理) [3] ■もり兵衛(焼鳥) [14] ■利花苑(韓国焼肉レストラン) [30]
-TEL 092-771-3141TEL 092-721-4056TEL 092-752-8833
- 木楽屋(居酒屋) [3] ■ながわ(ステーキ専門店) [15] ■たつみ寿司 [31]
-TEL 092-714-0965TEL 092-716-2057TEL 092-715-8139
- がんばらんば(居酒屋) [4] ■たらふくまん(飯処) [16] ■宝雲亭(餃子) [32]
-TEL 092-731-2158TEL 092-713-6056TEL 092-281-7452
- 両 国(手うどん) [5] ■富松うなぎ屋 [18] ■SUNSET(レストラン) [32]
-TEL 092-851-0602TEL 0942-26-3608TEL 092-809-2937
- カフェ・ド・カッफ(喫茶店) [6] ■AFTER THE RAIN(バー) [20] ■ハートストリングス [33]
-TEL 092-714-7179TEL 092-761-5355TEL 092-262-3136
- 味の正福(定食) [7] ■地球屋(居酒屋) [23] ■bar Enzo (バー) [33]
-TEL 092-721-0464TEL 092-471-9575TEL 092-734-2284
- 割烹たぬき(博多鶴) [7] ■能古かもめ(魚食べ処) [23]TEL 092-271-1234
-TEL 092-291-0371TEL 092-881-2787TEL 092-809-2937
- ヌワラエリヤ(スリランカ料理) [8] ■楽花生(居酒屋) [24] ■ハーブ・キッキン・バスタイル [34]
-TEL 092-737-7788TEL 092-716-6646TEL 092-606-6237
- さぬきうどん [9] ■圓(まだく・天ぶら料理) [25] ■好吃中国菜 紅葉樓 [35]
-TEL 092-714-0994TEL 092-552-7043TEL 092-524-0546
- 河太郎(日本料理) [10] ■中華季菜 瑛瑊山 [26] ■似湖礼(カフェ・レストラン) [35]
-TEL 092-271-2133TEL 092-736-2660TEL 092-741-8568
- 岩戸屋(鍋料理・すき焼) [11] ■北京家庭料理 紅夢 [27] ■和田門(欧風レストラン) [36]
-TEL 092-741-2022TEL 092-716-8889TEL 092-761-2000
- 香津木(感性日本料理) [11] ■三木爪(和食処) [27]TEL 092-735-5055
-TEL 092-733-3322TEL 092-714-6500
- てしま(串揚げ) [12]TEL 092-712-7791

その他

- 福岡市博物館 [36] ■カブトの森公園 [36]
-TEL 092-845-5044TEL 092-948-1000

IPPUDO information

ついに、ついに、
ラーメンイベントに

9月18日木～20日土

札幌「すみれ」の味噌ラーメン上陸!



1日限定
250杯
終了まで

◎皆様にご好評をいた
だいております一風堂
のラーメンイベントに
札幌「すみれ」村中伸宜さんの
来福が決定しました。



◎北の大地で生まれ育った『すみれ』
の味噌ラーメン、あなたが今までに食べ
た味噌ラーメンの常識をくつがえす味…
村中さんの麺あげで食べる純連のラーメン。
見逃すわけにはいきません。

■会場／福岡市中央区大名1-12-61 一風堂西通り店2F
中華麺酒家 五行にて開催 ■時間／11:00AM～

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お送りしています。
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36号プレゼント
河原成美オリジナル カップ麺
『焙煎味噌』当選者

今村正宏さま(川崎市)・末光隆司さま(佐倉市)・古賀元基さま(世田谷区)・
松下貴之さま(福岡市)・青柳睦美さま(市川市)・浦家敬子さま(宮崎市)・
富永佳子さま(福岡市)・白水明子さま(福岡市)・野村めぐみさま(福岡市)・
吉原美絵さま(新田郡)

ホームページ
力の源カンパニー

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 力の源通信編集室あて
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
一風堂神戸元町店(神戸・中央区)	TEL 078-335-0581
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

8/31
OPEN!

一般飲食

虎の厨房	TEL 092-761-8852
行集談四朗商店	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。

2003年9月1日 発行：株式会社力の源カンパニー TEL 092-762-4445
〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28ノイラ天神ビル3F 発行人：河原成美