

みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko





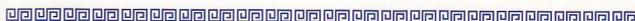
彼は「成美さん」の一番近くで、門前の小僧のように仕事も社会人としての心構えもすべてを吸収した。

2001年10月11日、その日は彼にとって第2の誕生日。「麵の坊 砦」が渋谷にオープンした日である。1年が

ラーメン 東へ西へ

No.38 東京 麵の坊 砦

かれこれ15年ほど昔のこと。富山から福岡にラーメン行脚に訪れた一人の浪人生がいた。幾杯も食べた中から一杯のラーメンに感動した若者は、まるで吸い寄せられるようにその店に弟子入りをする。それが『麵の坊 砦』大将・中坪正勝さんと『博多 一風堂』河原成美の出逢いの一コマである。



砦らあめん

「ガイドブック片手に、日に8軒のペースでラーメン屋約35〜36軒食べ歩いた中、一風堂のとんこつラーメンに完全に惹き付けられた」と中坪さん。「一風堂で働かせてくださいと頼み込んだとき、成美さんから『ラーメンを覚えようと思うんやったら3年間は、しっかり頑張れよ』と言われたんです。一人旅の荷物だけで、その日から店の2階に住み込み生活が始まりました。自分は大学を1浪してるから、3年後に店を持っては帳尻が合う。『3年たったら店を出す』と心に決め、みんなと肩を並べようと安直に考えました」と中坪さん。元より親しい、家族思いの彼、郷里の富山に店を持ちたい一心で、ラーメン屋の見習い生活が始まった。

ただ若かった。ラーメンが好きだった。ラーメン屋の仕事完璧に覚えたいと思った。だから、夢中で働いた。気がつくと3年、初めて帰郷したのは友人の結婚式。その頃までは独立を夢見て、もらった給料の中から「コトツと寸胴鍋など道具類を買って揃えていた。」

「独立の意志を成美さんに初めて伝えたのは、確か24歳の頃です。店を持ちたいと自分の夢を話したら、新横浜ラーメン博物館の話が浮上。視察で新横浜に着いて行き、'94年3月には、ラー博に店長として赴任することになりました」と中坪さん。富山出身の若者には福岡でさえ都会に見えたのに、東京のような大都会（横浜も東京だと思っていた）で、と一瞬は不安がよぎったものの、彼もまた河原の記述によく登場する創成期のラー博で、昼夜を忘れてがむしやらに働いた。彼は「ラー博で3年間しっかりやって、28歳になったら独立しよう」と考えた。3年後、師匠は「まだ早い。お前にはやることがあるやろう」と認めてくれない。

そして「店をラー博で一番の繁盛店にするのが自分の役目」と、自身に次なる目標を課した。31歳いつ切り出そうかと考えていた矢先「中坪、新横浜に工場を造るから頼むぞ」と師匠。そこから更に一年。晴れて独立が認められた時、彼は当初描いた年齢に10年を積み上げ、32歳になっていた。

「学ぶことがいっぱいありました。自分のなすべき役割を、成美さんは段階を追って用意してくれていたような気がします」と一風堂での13年間を振り返る。店はまだ2〜3軒。「恒さん」「卓さん」（共に現在は、力の源カンパニーの管理職）が身近な先輩だった頃から、

たち、2年たち、常連のお客さまも増えてきた。「在職中あんなに厳しいことはかり言っていたのに一風堂のスタッフはもちろん、自分が辞めた後に入ったアルバイトの子まで店に食べに来てくれるのが嬉しい」と話す。

「河原成美の秘蔵つ子が出した店」と、同業者やマスコミ関係の注目を集めた。しかし、彼の態度は店主となつてからも変わらない。「おいしいラーメンをつくって、お客さまに喜んで食べてもらいたい」そのスタンスで、寸胴鍋に今日もとんこつスープをとる。一風堂で覚えたとんこつラーメンを、砦・中坪正勝のラーメンに進化させ、歯切のいい清々しいラーメンが丼に盛り付けられる。

実直、誠実、生真面目、そんな形容詞ばかりが浮かんでくる店主・中坪正勝さん。35歳、自営業3年目を迎え、とんこつラーメンが年々旨さを増している。



麵の坊 砦

大将 中坪 正勝さん
NAKATSUBO MASAKATSU

1968年7月25日、富山県生まれ。子供の頃から母親の手伝いをよくする心やさしい子供だった。19歳で「博多 一風堂」に就職し、大名本店〜太宰府インター店〜新横浜ラーメン博物館店に勤務。2000年12月、延べ13年間の一風堂生活を卒業。2001年10月11日「麵の坊 砦」をオープン。「富山に本店するのは40〜50代くらいで……」と考えている。

所在地/東京都渋谷区神泉町20-23
電話番号/03-3780-4450
休日/検討中
営業時間/11:00〜とりあえず24:00(スープ終了まで)



先達に学ぶ 職人のこころ

其の二十三

はかた草履職人
吉野 忠記さん



頼まれた方をイメージしながら、草履を編んでいくんです

五十年、百年前の真冬の農村。閑期になると、家の手伝いの一環として、子どもたちが縄を縛う姿は別に珍しいことではなかったという。藁を集めて器用に縄を縛い、草履を編む。幼い頃の体験が、吉野忠記さんを「はかた草履」に導いた。吉野さんは、材料に藁ではなく「七島藁」を用いる。これは、大分県国東半島で細々と生産されている植物で、柔道の畳表に使用されるのと同じもの。

「丈夫で足ざわりのいい草履を」と考える職人の気遣いは材料に始まり、つくる過程全般に感じられた。ムシロに包んだ七島藁に霧吹きで水をかける。湿度が高すぎても低すぎても、ないにくい。ウマと呼ばれる足指を模した道具

に縄をかけ、左手指で胸のあたりに引き寄せながら、右の手にある七島藁を縦糸上下に横糸を通すがごとく手際よく編み進める。縄をかけた時から、職人には既に仕上がりサイズが読めている。「必要なのは寸法だけではありません。電話や手紙で注文が入ると、話し方や文面、文字の表情から相手をイメージしてつくり始めます」。軽やかな気分の日には、手の動きも軽やかに、気分が重ければ手も鈍くなる。

「20cmとか中途半端な大きさがつくりにくい」「草履にも鼻緒にも天然の材料しか使わないから、気温と湿度が影響します」「昔の人みたいに、道具もすべて自前でつくります」さすが学校の先生をされていただけあって、順を追う説明が

親切丁寧でわかりやすい。反して、片時も休まることのない手の動き。築70年になる一軒家の縁側に座ったら、食事とトイレに立つ以外は、シッシッと草履を編む音が止むことはない。

途中まで編んだら、鼻緒を組み込むように取り付ける。鼻緒が丈夫なように、中に入れる縄には、なうときに麻糸を3本混ぜておく。取り付け位置も履きやすさ、歩きやすさの重要なポイント。足の甲を締め付けないよう、鼻緒の取り付けにも独自の気配りがなされて

いる。最初から最後まで手作業だ。強く締めたリ庄をかけたリする時は、全体重を負荷にし、一足ずつ仕上げていく。要望に合わせて、底の部分にゴム底を接着することも。

そうやって、30〜40分ほどでようやく片方が出来上がる。藁に似た1本の草が縊り集まって、吉野さんの手で形を成す。「6000足近くつくってきたけど、なかなか思うようにいかんとよ。9割方満足のいく草履は少ないね」と職人は言う。人に優しく自分に厳しい、己の

技に妥協を許さぬ緻密な神経の持ち主だ。

最後の仕上げに眼鏡を取り出し、編み始めと編み終わりに残った七島藁の端を、チョンチョンと鉄で切り揃える。「今の人は、足の裏がやわらかいし、丁寧にならばいいと擦れて痛いやろう」気遣いの塊のような草履が完成する。

「素朴で丈夫で履きやすい」人から人へ、吉野さんの草履は口コミで拡がり、全国の愛好家から注文が絶えることはない。



Yoshino Tadaki Profile

1932年、天草生まれ。早くに父を亡くし、母の郷里・豊岐に育つ。勤労学生生活を経て、福岡市内の私立高校、中学教諭へ。'92年、中学の校長職をもって、35年の教員生活を終える。後に市の博物館に3年間勤務。ふとした縁から子どもの頃、母に習い覚えた草履づくりを再開し、今日に至る。

忠工房

福岡市中央区警固
(取材先の希望により、
番地と電話番号は
掲載できません)



FUKUOKAN PEOPLE No.38 元気印の福岡人



祭りで元気を伝えたい。

ふくこいアジア祭り2003

実行委員長 石川鉄也さん

「親富孝通りを元気にしようよ」。
4年前、このひとことから始まった祭りが、いつの間にか観客35万人、踊り手5,000名を集めるまでになった。いまや「通り」を元気にするどころの話ではない。10月4・5日の両日、天神を、福岡を、そしてアジアを巻き込んで開催された「ふくこいアジア祭り2003」。その実行委員長を務めるのが、(有)あんみつ姫代表取締役・石川鉄也さんである。



はね、ストレッチャーの方もいらっしゃったんですよ。
——ストレッチャーというと移動用のベッドですよ？
石川「おそらく寝たきりの方なのでしょう。ただよく見ると口に鳴子(※)をくわえていて、明らかに楽しそうなんです。体は動かなくても、心で踊っているんですね。だから観衆も、ウワーツつという声援でそれに応える。僕はね、誰もが参加できるお祭りといつても、ここまでとは思わなかった。そして、こういうお祭りを福岡でもつくりたい。つくらなければと感しました」。

——開催にたどり着くまでには、苦勞もあったのでは？
石川「福岡にはどんなたくも山笠もあるやないか、何と新しい祭りが必要ね？ そういう声はありましたね。でも、僕らはいままでない

福岡の祭り、子どもも大人も男も女も、それにアジアの方々も、誰もが参加できる祭りをつくりたかった。そういう想いで、祭りの名前にも「アジア」と入っているんです」。

——今年もいろんな方が踊られていましたね。
石川「下は保育園の子から、上は86歳まで。うれいごと韓国からもチームが参加してくれました」。

——今後、このお祭りが目指すところは？
石川「踊り手として、観客として、実行委員としてもいい。もつともっと多くの方に祭りに触れ、参加してほしいですね。僕らはそのすべの方に、元気を伝えていきたい。人が元気になると、地域そのものが元気になる。地域が元気になると、社会が元気になる。そうやって元気を伝えていくことが、祭りの役割かなと思っています」。

※鳴子：祭りで鳴らす手具。



「本人も踊り手として参加。下派手な衣装が印象的」

【ふくこいアジア祭り】21世紀の福岡の祭りとして、2000年にスタート。祭りはコンテスト形式で行なわれるが、審査基準は「感動」1本。祭りの名前には「福岡に來い」「福よ來い」という想いが込められている。



TETSUYA ISHIKAWA PROFILE

1968年6月、長崎県生まれ。高校卒業後、福岡へ、現在は(有)あんみつ姫の代表取締役を務め、舞台制作業に携わる。自らも、福岡を代表するチーム「ふくこい連」を率い、年間に国内外約40ヶ所の祭りで福岡のPRを行う。

——はじめは親富孝通りの活性化を目指されてたんですね。
石川「そうなんです。でも、何かやるんだしたら天神、いや福岡市、いやいや福岡県、それならアジアの国々まで元気にしたいと話が大きくなりまして(笑)。そりゃ大風呂敷やろということ、まず福岡で新しい祭りを開催することにしたわけです」。

——各地の祭りを見に行きたそうですね。
石川「はい。その中で、どんな祭りにしようかと思案中に足を運んだ高知の祭りでは、いきなり踊らされたんですよ。で、何て楽しいんだろうと(笑)。また、その祭りは、老若男女問わずいろんな世代、立場の人が自由に参加しているのもよかったです。中に



各チームの趣向を凝らした衣装と振付けには圧倒される。

山屋特派員が
オススメする

街の

うまか もん

総集編

「山屋特派員転勤す」の巻
遙かなる旅立ちく



山屋特派員・・・某ビールメーカー系 調味料会社に勤務し、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。

みんなの人気者・山屋智章特派員は9月1日付けを持ち転勤のため、福岡人から東京人になりました。現在は築地の魚河岸(?)にて修行の日々が続いているとか。

今回は、秋の大改編に伴い、総集編をお送りします。次回から、山屋特派員のワールドワイドなうまかもん情報をお届けできる予定。お楽しみに!

その1 瑪瑠山の「もやし炒め」

これ一皿で、ジョッキ3杯は軽くビールがすすむ。菌ごたえヨシ、酸味ヨシ、あと味ヨシのクセになる一皿。900円

その2 三木瓜の「鯛茶漬」

飲み過ぎた次の日もおいしくいただける鯛茶漬。お昼から接待にもOK。1500円

その3 越後屋の「京風もつ鍋」

キャベツと豆腐の海に、すだれのように行儀よく並ぶニラ。白味噌仕立てのもつ鍋。1人前900円(注文は3人前から)

その4 藤よしの「焼きとり」

「まずはべんてん様3つに、おくたん3つ。べたを2つに、なんこつ5本ばかりし...」。どれも、ヨシさんより20〜30円高いが、それがとある。



その5 利花苑の「温麺」

マグマがクックツタぎるようにアツアツ。麺のシニコシコ感と牛肉の旨味がたまらない。900円

その6 たつみ寿司の「松前ずし」

すし飯にサバが二段重ね。脂ののったハラ身と高等ネギがまん中に。口の中でとろけそう。1人前6貫で1500円

その7 宝雲亭の「餃子」

蒸し焼き餃子のほわっと焼けた食感。はまるで包子のよう。ニンニク抜きあつさりした味わいにポン酢と柚子こしように刺激をどうぞ。1人前10個で500円



その8 ハートストリングスの「ブラッディ・ハート」

「飲む前からスパイシーな香りにそそられる」ブラッディ・メアリーの変化型。1100円

その9 割烹 川田の「車えびのバチバチ」

透明なガラス容器には酒に酔った車エビどもがバチバチ跳ね回る。目の前で皮を剥いてもらい、車えびの活づくりに。大きさにより8〜10尾で1800円

その10 紅葉楼の「涼拌豆腐」

和名「冷し中華豆腐」は、もめん豆腐に特製のタレをまぶしたものを。醤油ベースにニンニク、ラー油、唐辛子...ビールや紹興酒がイケマス。700円



その11 和田門の「スペシャルビーフカレー」

黒いカレーの秘密は火加減と膨大な手間ひまにあった。サラタ、カレーソース、バターライス、デザート、コーヒのセットで1350円

その12 煮込みの「もつ煮込み」

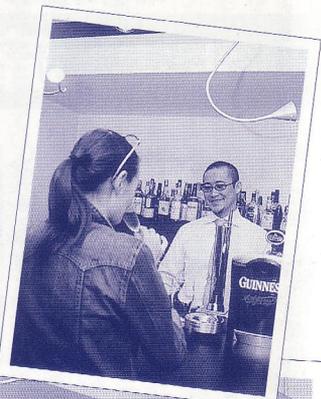
もつの脂身が溶けるギリギリのところで火を止めて、豆腐とネギを加える。味噌とみりんの香ばしさ。ああ...。600円

- その1... 瑪瑠山
 - その2... 三木瓜
 - その3... 越後屋
 - その4... 藤よし
 - その5... 利花苑
 - その6... たつみ寿司
 - その7... 宝雲亭
 - その8... ハートストリングス
 - その9... 割烹 川田
 - その10... 紅葉楼
 - その11... 和田門
 - その12... 煮込み
- 福岡市中央区警固2-11-15 TEL 092-736-2660
 福岡市中央区天神4-6-7-1F TEL 092-735-5055
 福岡市中央区大名1-11-4-2F TEL 092-714-6500
 福岡市中央区西中洲9-6 TEL 092-761-6692
 福岡市中央区大名2-3-12 TEL 092-752-8833
 福岡市中央区長浜2-4-134 TEL 092-715-8139
 福岡市博多区中洲2-4-20 TEL 092-281-7452
 福岡市博多区中洲1-3-1-2F TEL 092-262-3136【警固に2号店がオープン】
 福岡市博多区中洲4-1-23 TEL 092-271-1234
 福岡市中央区平尾2-2-21-101 TEL 092-524-0546
 福岡市中央区西中洲5-15 TEL 092-761-2000
 福岡市中央区平尾1-12-22-1F TEL 092-525-1166

「今夜は帰りたくないの」そんな台詞が似合う店。

SYNAPSE (シナプス)

「シナプス」は、ユミさんが通った普通小学校と普通中学校の同級生が経営するスタンディング・パブ。カウンターに陣取ってスタツフと会話を楽しむもよし。窓辺にもたれながら、人の往来をながめるもよし。大名の新旧の時間が流れるように過ぎていく。一人でも充分サマになるお店です。「まだ帰りたくないの」そんな気分の日は、寄り道SPOTにしてもいいみたい。



- ユミさんがオーダーしたのは
- ◎シェリー酒 アルフォンソ 450yen
 - ◎ギネス1/2パイント 450yen
 - ◎パロマ産プロシュートハム(S) 650yen
 - ◎ゴルゴンゾーラのハーフオイルマリネ 400yen



発蔵さんからユミさんへ
同じ境遇で代目、
同じ飲食業界に
身を置く立場。
お互いにかんばろう

同級生同士の会話

ユミさんから発蔵さんへ
頼りにしてます。
何かあったら
教えてください

■AUX BACCHANALES

福岡市中央区天神1-4-1 大丸パサージュ広場
TEL 092-762-7373
営 8:30~22:00 休 大丸に準じる

■SYNAPSE

福岡市中央区大名1-1-35-1F
TEL 092-724-8730
営 17:00~24:00 休 月曜日

FUKUOKA“お待ち合せ”SPOT

オー・バカナル & シナプス

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ます。

自然体でいられるから、
好きかなあ……

★今回のナビゲーター★
ウイヨー・ユミさん



1975年フランス生まれ。6歳から日本に暮らし、16~24歳の多感な時期にフランスへ留学。現在は、父の店「ダム・ド・フランス」にて勉強中。

本格フランスパンの店
ダム・ド・フランス

福岡市中央区薬院1-12-8
TEL 092-712-3100

フランスの雰囲気メチャメチャ出てるのがいい。 AUX BACCHANALES (オー・バカナル)

大丸の東館&西館に挟まれたパサージュ広場。「カバの前で待ち合せ」の人も多いけど、ユミさんの場合は「オー・バカナル」。何せ、人生の半分をフランスで暮らしたユミさんにとって、自然体で過ごせる場所って、貴重なんだそう。全84席ある細長い店内、朝8:30~夜の10:00まで利用できます。ギャルソンとのさり気ないおしゃべりにも、心がやすらぐとか。



ギャルソンは
西谷明さん
(1976生まれ・独身)

- ユミさんがオーダーしたのは
- ◎ヒューガルデン(生ビール) 700yen
「レモンスライスが浮いた白ビール。ジュースみたいに軽いですね」
 - ◎ソーセージとハム類の盛り合わせ(パン付き) 900yen
「パテがイケてます。パンも周りがカリカリして合格(笑)」



↓力の源オススメの店↓

古書 痛快洞



戦後の漫画黎明期に子供だったアナタ！福岡市・大名の「痛快洞」に一歩足を踏み入れれば、あなたの時計の針は必ず止まります。12坪ほどのスペースに人ひとりかやつと通れるくらい細い通路が3つ、棚から溢れ床までぎっしりと古本が積み上げられた店内。いかにも店主の性格が滲み出た、まさに「入るも自由、出るも自由」といった空間。ガロ、COMなど戦後から昭和30年代前半までの漫画や童話、同時代のレアな大衆文学作品などがレジ回りに並んでいます。

「若者向けのつまらん本は一切買いません」と入口に張り紙をするご主人・中島正邦さん(54歳)は、本がうず高く積み上げられた要塞のようなレジに鎮座する一見頑固そうな「古き良き古本屋さん」。その鋭い眼光でジロリ一瞥されると、何だか自分が値踏みされているようで、思わず背筋を伸ばしたくなるオーラを発している。店名の「痛快洞」は大好きな漫画を読んでいた時に天啓に導かれたとか。「安定を求めめる一流作家の作

ご主人・中島正邦さん。人の気配で顔を上げることもなく黙々と仕事を続けている。



品には興味がない。むしろ、一流になろうと踏ん張っているほうが輝いている」と古本集めのこだわりを明かす。少年時代、『猿飛佐助』でおなじみの漫画家・杉浦茂の大ファンだったご主人。昭和53年に福岡市・西新に「痛快洞」を構えてからは、子供の頃に読んで感動した作品と再びめぐり合うために全国を飛びまわった。平成元年、現在地に移転して数年後、「探していたものは全部手に入れた」という。「本の見極めと商売は自分の感覚で勝負しているよ」(微笑)と会話は徐々に和やかムードに。「在庫は何冊あるんですか?」と問うと、「冊数は関係ない!」とびしやり。すいませーん、出直してきます。



古書 痛快洞

福岡市中央区大名1-9-25
TEL 092-721-5210
営 12:00~19:00 休 不定休



~さらばラーメンブーム(下)~
久留米・大砲ラーメン店主 香月均

博多のある大型商業施設の中に、一昨年にオープンしたラーメンテーマパークがあります。「久留米の僕の店と博多中洲の同名店舗とは別物だよ」と博多っ子に伝えるためとはいえ、そのラーメンテーマパークに出店中の僕が言える立場ではありませんが、その後全国に同様のラーメンテーマパークが出来るわけキルワ、まるで雨後の筍のよう。そのうち県庁のように、各都道府県に「一カ所」ということになってしま

うのではと思えるほど、その無節操な乱立ぶりに目に余るものを感じるのには僕だけでしょか。ラーメンテーマパークの元祖といえは、十年前にオープンした「共存知」ラーメン「こと」新横浜ラーメン博物館。このラーメン博のみがラーメン情報の発信基地であり、真のラーメンの殿堂でありました。「ご当地ラーメンブーム」「当人ラーメンブーム」など、近年のイキなラーメンブームは、まさにラーメンに人生を賭けたラーメン博のラーメンバカたちが仕掛けたものであります。しかし、そんなラーメン博さえも埋もれてしまいそうな類似施設の氾濫に、僕は強い危機感を感じ

ています。僕は、ラーメンテーマパークは関東・北海道・九州にそれぞれ一カ所が充分と思っています。それは、「しょうゆラーメン」「味噌ラーメン」とんこつラーメンというラーメン三大明の発祥地だからです。それが、地域おこしを目的とした非営利団体による公共的な「ラーメン祭り」ならともかく、ラーメンに関係ない企業のラーメンに情熱も興味もない人たちが、ラーメンに縁もゆかりもない土地の商業施設の一角に、ラーメンテーマパークを乱立させているのです。その目的は「営利主義」「この三点のみ」「全国のラーメン屋を適当にかき集めれば儲かる」という幻想に取り憑かれているのです。ラーメン屋もラーメン業界も、もはや使い捨て。ラーメンへの冒険です。このような人たちの手で、無駄でパンパンに肥大化されたブームが作られ、やがてこの人たちの手で、針を刺され破裂させられるでしょう。いまラーメン業界は「ノアの洪水前夜」です。そのときに箱船に乗れるのは、どんなラーメン屋さんでしょうか? ...とても楽しみです。

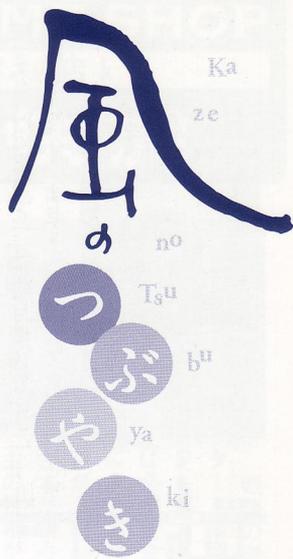


香月均 プロフィール

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。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。ローソンにてカップ麺「大砲ラーメン」好評発売中!

しまうから」と叱責を受けました。自分より三つ、四つ上の宗次会長の言葉は、そこに集まった人の「氣」と相まって、余計に僕を奮い起こさせました。創業から40年くらいたつ会社の三代目社長、赤塚さん。就任して25年になるというけど、これまでおよそ18年間スタッフにメッセージを送り続けてきたんだって。そのメッセージを集めたのが今回の本。会が進むにつれ、いくつものシーンに盛り上がり、辺りに「氣」が充満。最後にスタッフがワーツと集まって、胴上げされた赤塚社長。されている赤塚さんも胴上げをしているスタッフも、満面の笑みで相当うれしそうでした。直後に赤塚さんは、「せつかく生まれてきたんやし、人間いっぺんくらい胴上げをされるのもいいもんや」と実にいい表情なんです。僕は、その言葉にジンときた。

この光景の中に、息子の赤塚元気君も混じっ



いっぺんくらい 胴上げされるのも、 いいもんや

9月のことでした。僕は二つのパーティーに出席しました。一つは致知出版社の月刊誌『致知』創刊25周年記念パーティー、そして、もう一つは前号にも書いた名古屋・ジャパン興業の社長、

赤塚久男氏の著書『売り物は笑顔！ お持ち帰りは元氣!!』の出版記念パーティーです。

東京・ホテルオークラで開催された『致知』のパーティーでは作家・五木寛之氏の記念講演に感銘しました。参加者の錚々たる顔ぶれの中には、日本BE研究所の行徳哲男氏、日本創造教育研究所の田舞社長、福岡ドーム社長・高塚氏など、前々から存じている方のお顔も見えませんでした。

翌日は名古屋へ。赤塚さんの会社ジャパン興業は、朝礼が有名な会社なんだけど、一宮駅前で行う朝礼は名物になっているという。「おとうさん、おかあさん、私を生んでくれてありがとうございます」と看板を出して大きな声で「おはようございます」「いらっしやいませ」「ありがとうございます」と挨拶の練習をする様子を、通勤途上の多くの人が立ち止まって見て

ていた。父の背を見ながら、現場の経験もしつかり積んで、やがて彼が四代目社長となる頃にジャパン興業は、もつと凄いや会社になっているんだろ。そんな気がしてならない。そして、僕が「いま飲食業が日本一元気な都市」と思っている名古屋は、ますますパワーアップしていくことだろう。だって、感動のシーンがあちこちに繰り広げられ、飲食業に携わる人たちがしつかりそれを視ているんだもの。

25年続いできた『致知』にしても、何代も受け継がれていく社業にしても、やっぱりそこに必要なのは、人を突き動かす感動と喜びのドラマだと思ふ。「ああ、ここに自分は必要とされている。この一員となれてよかった」そんな気持ちで毎日を過ごせたら、いいよね。そういう人には赤塚さんが送り続けてきたようなメッセージが効くんだ。スタッフに「氣」を送り続け、お客さま

行くそうです。その朝礼に感動して、同じように駅前朝礼をするようになったのが、岡田憲征君率いる「かぶらやグループ」。「いいなと思っただから」と言っていたように、いいエネルギーは熱いほうから平熱へと伝わっていくんですね…。岡田君も「ゼットン」の稲本君も、「きりん屋」の鈴木君も赤塚さんの出版記念パーティーに来ていました。「神谷デザイン事務所」の神谷君の顔も見えだし、ホント、名古屋を舞台に全国で活躍している連中が一堂に会すいいパーティーだったんです。

そこに「○○○老番屋」の宗次特別顧問と会長ご夫妻の姿もありました。何気に僕が「何だか最近、元気が出ないんです」と漏らすと「会社の長たる者が、そんなふうには軽々しく元気が出ないだなんて口にしてはいけない。そんなことを口にしたら、本当に駄目になって

に『売り物は笑顔！ お持ち帰りは元氣!!』と言いつける赤塚さん。胴上げされるにふさわしいと思ふ。うまくまとまりませんが、スママセン。阪神タイガースの星野仙一監督の胴上げシーンもよかったよね。な〜んか、あれ以来、名古屋でもらった言葉「人間いっぺんくらい胴上げをされるのもいいもんや」が、しみじみ効いている河原でした。

Candy 20周年パーティーにて。



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、コンサルティング業務を展開。2003年、「博多一風堂」等、現在は28店舗の経営に携る。

10月からスタート 魁龍・森山日出一のラジオトーク ラーメン³

KBCラジオにラーメン屋・森山日出一登場。番組タイトルは『森山日出一のラーメン ラーメン』。「人は馬鹿ほど愛される」が信条のラーメンバカ、森山さんがこってこでの「どトンコツ」トークを繰り広げる30分。週末の深夜は、ラジオに釘付けか!?



●KBCラジオ ラーメン³

チューニングは
福岡 1413kHz
北九州 720kHz
大牟田 1485kHz
行橋 1485kHz

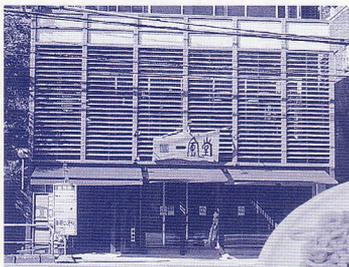
●毎週金曜日の24:30～25:00まで
●番組へのお便り、森山さんへの挑戦状は
〒810-8571 KBCラジオ
「ラーメン³」係まで
FAX 092-722-4242でも受け付けます。



10月16日(木) 博多 一風堂・薬院店 OPEN!!

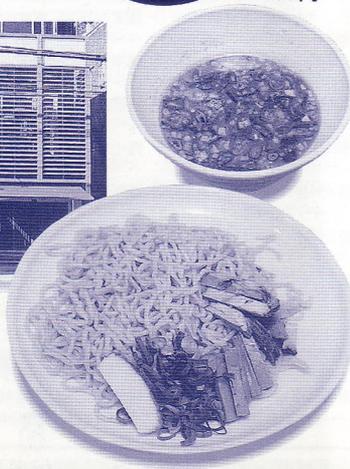
10月16日、福岡市内にもう一つの「一風堂」がオープンしました。18年前のこの日、福岡・大名に暖簾を掲げた一風堂は、福岡の皆さまに応援していただき、日本各地へ福岡の元気をお届けしています。一杯のラーメンに心からの「ありがとう」の気持ちを込めて……。これから
も宜しく願致します。

新登場 「博多つけ麺」
700円



薬院駅から徒歩5分。
薬院大通りバス亭のまん前

- 所 福岡市中央区 薬院1-10-1
- TEL 092-725-2022
- 営 11:00～翌2:00



情報スクランブル

Fresh information you want to get now.

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。



この秋、グラスアーティスト、後藤ゆみこさん(力の源通信26号「職人のこころ」で紹介)の個展が開催されます。テーマはジョージア、オキーフ氏との出会い「花と人との大切な関係」。展覧会に、ぜひ足をお運びください。

ゆみこのあかり展

～ジョージア・オキーフとの邂逅～

花をモチーフとしたステンドグラスのランプ20点あまりを展示

日時:10月28日(火)～11月4日(火)

11:00～18:00

(最終日は16:00まで)

会場:アートスペース 櫻

福岡市中央区赤坂1丁目2-6 赤坂バインマンション1F 奥
TEL 092-714-0162

◎お問合せは後藤ゆみこさんの仕事場、
WAVE-Gグラス工房 (TEL 092-952-2271) へ
HPアドレス <http://www.wave-g.com>



NEW OPEN のラーメン屋さん

10月2日 OPEN すみれ

(キャナルシティ博多・ラーメンスタジアム内)

9月の一風堂ラーメンイベントで味噌・塩・しょうゆ、3種類のラーメンが登場した「すみれ」。キャナルシティ博多内にもお店がオープンしました。こちらでも、味噌に加え、塩ラーメン、しょうゆラーメンを食べることができます。ラーメンイベントで惜しくも口にできなかった方、「もう一度あの味を……」とお考えの方、来年3月までにお出かけになってみては?

所 福岡市博多区住吉1-2-22-5F
キャナルシティ博多ラーメンスタジアム内
TEL 092-271-5160

9月10日 OPEN 南池袋 大勝軒

8月に一風堂ラーメンイベントで福岡のラーメンファンのために「大勝軒」山岸一雄さんの味を引継ぐ「つけ麺」をつくってくださった飯野敏彦さんのお店です。滝野川大勝軒に続く2軒目、おなかいっぱいになるおいしいラーメンが待っています。

所 東京都豊島区南池袋
2-27-16
TEL 03-5951-2221

Great Shop List

通信1~37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 (八々の豆腐) [9]
..... TEL 092-523-4500
- ドク スピール (木のおもち) [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 092-32-3001
- ゲラージュ・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
- スティーパー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 092-734-4198
- 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
- フロマジューリ 欧グルマン [32]
..... TEL 092-713-5722
- アートハウス21 (ヨーロッパ傢具) [33]
..... TEL 092-928-3388
- Oro-Gio (時計・宝石) [34]
..... TEL 092-725-7766
- ゲーテハウス (デリカテッセン) [35]
..... TEL 092-741-1186
- 鈴木クリーニング店 [36]
..... TEL 092-761-7447
- ハニー珈琲店 [36]
..... TEL 092-542-4917
- アビシア (アパレル・アクセサリー) [37]
..... TEL 092-752-2100
- ラントマン ショップ [37]
..... TEL 092-812-0132

九州の元気人 & 企業

- インクデザイン研究所 [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
- Kiriyu (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 (食・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
- 岡部はち郎事務所 [13, 16~18]
..... TEL 092-771-8023
- グレイ・ガバ・ペアーズ (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
- ランドブレン [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 (ライフハウス) [23, 29]
..... TEL 092-731-4445
- 唐津煙火 [24]
..... TEL 0955-72-4862
- オフィスMOTOKI [24]
..... TEL 092-873-1314
- アリエキとデザイン研究所 [25]
..... TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 [26]
..... TEL 092-952-2271
- 元氣種つと事務所 [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
- りばあいどかふんるふん [29]
..... TEL 092-761-0736
- 高柳柳器製造所 (鉄鍛造) [30]
..... TEL 092-291-0613
- 新庄造園 [30]
..... TEL 092-511-3551
- ジャン・クリスチャン・ブーヴィエさん [31]
..... TEL 092-843-7370
- 伊藤木工 [32]
..... TEL 092-861-8705
- 博多人形にしよう [33]
..... TEL 092-801-2410
- 畑間英一さん [33]
..... TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33]
..... TEL 090-3011-9125
- 北谷の窯 [34]
..... TEL 092-925-5789
- サロン・フルリ [34]
..... TEL 092-525-1308
- 乗馬クラブ・クレイン [34]
..... TEL 092-603-6255
- 橋本ステッチャー [35]
..... TEL 092-641-3681
- NPOホディパーカッション協会 [35]
..... TEL 0942-32-5738
- 博多座 [35]
..... TEL 092-263-5858
- 画廊 香月 [35]
..... TEL 092-716-1032
- 住吉酒販有限公司 [36]
..... TEL 092-281-3815
- 東洋ビル管理株式会社 [37]
..... TEL 092-473-0211
- FM MiMi [37]
..... TEL 092-833-3333

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
- 沾 (福岡・大野城) [6]
..... TEL 092-552-3826
- 六角家 (東京ほか) [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 (北九州ほか) [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 非公開
- 大粒ラーメン (久留米・福岡) [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
- がんこ総本家 (東京) [21]
..... TEL 03-3939-6367
- マルバラメン (千葉県) [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 碧 (東京・渋谷) [26]
..... TEL 03-3780-4450
- 東池袋 大勝軒 (東京) [27]
..... TEL 03-3981-9360
- くらじ軒 (横浜・北海道・東京) [28]
..... TEL 045-912-3384
- 八戸麺道 大陸 (新横浜) [28]
..... TEL 045-471-0503
- 柳翅 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大崎裕史さん (福岡) [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
- ふくちゃんラーメン (福岡) [33]
..... TEL 092-863-5355
- 泉ヶ丘ラーメン劇場 (大阪) [33]
..... TEL 072-296-4346
- 名古屋・鼻通通り (名古屋) [33]
..... TEL 052-588-5550
- 中華そば屋三吉 (名古屋) [34]
..... TEL 052-712-5254
- 博多だるまラーメン (福岡) [35]
..... TEL 092-761-1958
- たけちゃんにほら麺 (東京) [36]
..... TEL 0424-41-2740
- ハカマラーメン花の季 (都都野) [37]
..... TEL 028-665-5517
- 大陸麺ロード (久留米) [37]
..... TEL 0942-37-7111

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
- 木楽屋 (居酒屋) [3]
..... TEL 092-714-0965
- がんばらんば (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
- ヌワレヤ (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
- 津洋木 (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 092-731-6056
- 富松うなぎ屋 [18]
..... TEL 092-26-3608
- 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
- 薬花生 (居酒屋) [24]
..... TEL 092-716-6646
- 圓 (まどか・天ぷら料理) [25]
..... TEL 092-552-7043
- 中華菜葉 瑠璃山 [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
- ハートストリングス [33]
..... TEL 092-262-3136
- bar Eno (バー) [33]
..... TEL 092-734-2284
- 割烹 川田 [34]
..... TEL 092-271-1234
- ハーブキッチン パステイ [34]
..... TEL 092-606-6237
- 好吃中国菜 紅葉楼 [35]
..... TEL 092-524-0546
- 似湖礼 (カフェ・レストラン) [35]
..... TEL 092-741-8568
- 和田門 (欧風レストラン) [36]
..... TEL 092-761-2000
- 煮こみ (もつ料理) [37]
..... TEL 092-525-1166

その他

- 福岡市博物館 [36]
..... TEL 092-845-5044
- カブトの森公園 [36]
..... TEL 092-948-1000
- 福岡市総合図書館 [37]
..... TEL 092-852-0600

IPPUDO information

全国のセブンイレブンにて好評発売中の 一風堂からか麺プレゼント



◎赤丸新味、白丸元味、焙煎味噌と続いた一風堂のカツ麺。次なる第4弾は「からか麺」の登場です。
◎一風堂本町通り店(名古屋)だけの限定メニューがカツ麺になりました。
◎濃厚とんこつスープにびりりと辛い肉そぼろと香油を入れた衝撃の味。食べたらくせになるかも。

1ケースを
(12個入り)
抽選で
10名様に

※プレゼントをご希望の方は、①よく利用するラーメン屋さん(一風堂以外も書いてね)②力の源通信を読んでのご意見感想③〒、住所④氏名⑤年齢⑥電話番号を明記の上、下記へハガキかファックスにてご応募ください。

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

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

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1 (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あります

ラ
ー
メ
ン

10/16
OPEN!

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
一風堂薬院店(福岡・薬院) ……………	TEL 092-725-2022
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

一
般
飲
食

虎的厨房 ……………	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11月1日 発行:株式会社力の源カンパニー TEL 092-762-4445

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1 発行人:河原成美