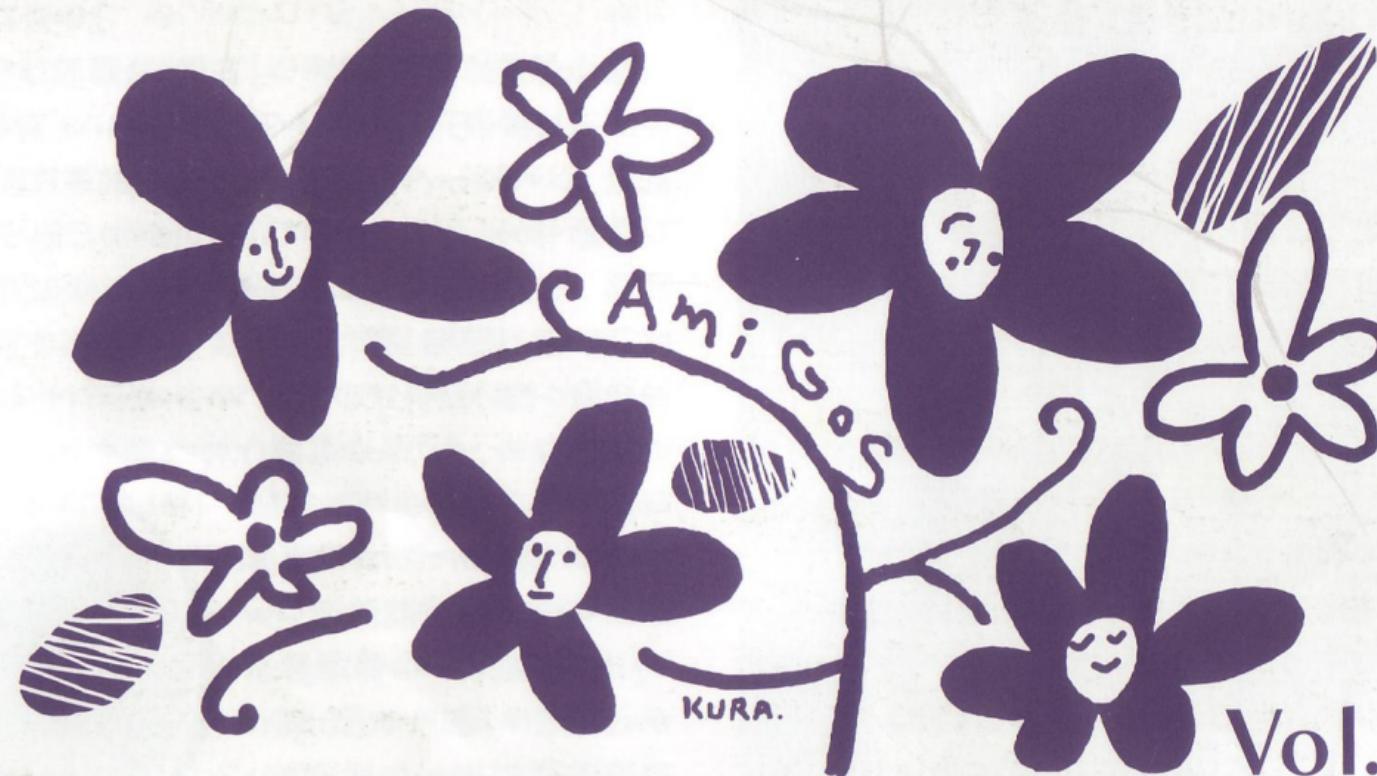


みんなの笑顔が力の源だ

力の源通信

Communication Free Paper

Illustration : Kuramae Ritsuko



Vol.46
2005.3・4

★ご自由にお持ち帰りください。

ラーメン

東へ西へ

No.46
福岡・東京

うま馬

博多に初のラーメン屋台が登場したのは昭和16年のこと。今はなき幻の百貨店『玉屋』の川っぷちに『三馬路』の名で、澄まし仕立ての豚骨ラーメンを出していた。そこから独立し『五馬路』屋台を始めたのが、今回の手嶋雅彦さんの叔父にあたる人物。父・武臣さんは昭和29年頃より店に立つようになったという。平成8年、雅彦さんへの世代交代を機に『五馬路』から『うま馬』へと名を新たにした。



3軒、そして東京駅構内に一軒の『うま馬』を経営するメン創成期を築き上げた手嶋雅彦さんと早苗さんの長男にあたる。子どもの頃は、そんなことは考えもしなかった(本人談)。店に入るのは小遣いが乏しくなった時。厨房で麺あげをし、酒のツマミをつくって売り上げた中から、時給分の小遣いをもらっていたのだと。大学時代は演劇部に所属し、役者を志願して上京する。劇団『青年座』にて活動の傍ら、飲食業のアルバイトをして経験が、後に『うま馬』の経営に功を奏すことになる。

「35歳まで自分は東京にいました。母が病気を

祇園、冷泉、大名と福岡にあった『五馬路』の一階で育った(現・『うま馬』祇園店)から、自分の原風景がすべて無くなってしまうのかと思うと、居ても立つてもいられなくなつて帰郷しました。青春時代の小遣い稼ぎ体験のおかげで、戻つてすぐからラーメンをつくれたし、スープと入つていきました」と手嶋さん。「両親は、継いでくれるなら名前も残したいと願わなかつたのだろうか?

「せっかくだから、この辺で名前を変えようと言つたのは父なんですよ。『五馬路』は父、「うま馬」はお袋が名付け親です。ラーメン屋台でおでんや焼き鳥を食べて一杯飲む」とは、博多では珍しくないことですが、東京にあつては斬新なスタイルのようで、昨年10月にオープンした東京店は、おかげで、今までたいそう賑わっています』。『うま馬』では全店に焼き鳥や酒の肴、各種アルコール類が、屋台の何

倍も揃えられている。』ことワインに至つては、ソムリエの資格まで究めたという手嶋さん。資格取得は博多に戻つてからのことである。

「僕にどつてのラーメンは稼業ではなく、幼少期より見て育つた、お客様とのコミュニケーションサークルなんです。両親が店のお客さんと親しく言葉を交わし『そろそろ帰る』の合図がラーメンでした。だから、ラーメン屋としてラーメン一本に絞つた店を確立するのではなく、居酒屋のような雰囲気の店が、うまいラーメンを出す『ラーメン居酒屋』のスタイルを、今風に展開しているだけのことなんです。父はラーメン・ダイニングの先駆者ですね」と手嶋さん。激しい気性ですぐに手が出ることで知れ渡つていた父親は、病を無事に克服し、今では麺工場にて日々製麺を受け持つてくれている。『うま馬』のermenはベースはそのままに、基ダシやスープの取り方に少しずつ変化を加えている。茹で上がりの

早い白く平べつたい麺は、三馬路時代から今に引き継がれたもの。あつさりとヘルシーなスープに、身のしまつたチャーシュー、たっぷりの青ネギ。小腹を空かせて食べるラーメンではなく、適度にお酒が入つて、締めに心地よくいただくラーメンだ。

「つくづく商売つて難しいなと思います。同時に、面白味も感じます。東京に出店したことで、その距離感をもつてこれから展開を図つているのですが、おそらく5軒目、6軒目は福岡ではない土地に出店するでしょう。両親が築いてくれた味とスタイルをどこまで伸ばせるか、劇団での経験もしっかりと役立てて頑張つていきますよ」と、豊富を聞かせてくれた。いろんな親孝行の形がある。両親と共に健在なうちに家業を事業へと転換し、未来への希望を抱かせてくれる手嶋さん。決して「繼いでくれ」とは言わなかつた。『両親も、孝行者の息子を誇りに思い、喜んでおられるに違ひない。

うま馬

社長 手嶋 雅彦さん
MASAHICO TESHIMA

1958年、博多生まれ。冷泉小、博多二中、西南高～西南大学中退。俳優を志し、上京。

35歳まで『青年座』で活動を続けるも、母の病により帰郷し、家業のラーメン店を継ぐ。『五馬路』を『うま馬』と改め9年。今では福岡市内に3軒、東京に1軒を開拓。ソムリエの有資格者。



冷泉店／福岡市博多区冷泉町9-19
TEL／092-283-1015

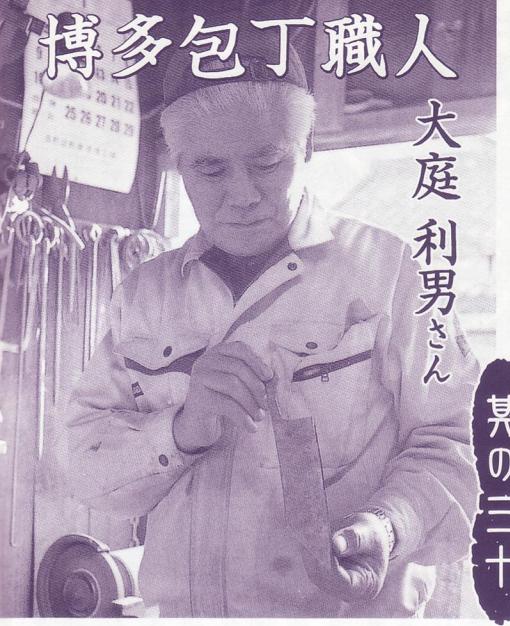
休日／なし

営業時間／17:30～24:00、日祝は～23:30

職人の「こゝし」

某の二十一

鍛冶屋を半世紀やつて、ようやく弟子を預るようになりました。



大庭 利男さん

炭鉱鍛冶で技術を習得した祖父・梅吉さんは、大正15年に鍛冶工場を興し、父・秀雄さんは、まで農具類を中心につくっていた。利男さんは、中學を卒業した15歳で鍛冶業に入り、23～24歳で早々と独立、三代目として今日まで工場を守ってきた。昭和中期より、需要は農具から漸減し、金デコ、ノミなどの土木工事の道具に移り、やがてそれも機械化の波に押され、再度「博多包丁」へと戻つていった。土俵グワが必要とされる大相撲の時期を外せば、大庭さんの日常は包丁づくりに明け暮れる。

先が鋭敏な三角にとんがつて、背に反りのある独特なフォルムの博多包丁は、「野菜、肉、魚、これ

一本で何でも来い」の優れもの。かつては博多の台所を一手に預けていたという。使う人の手の大きさに合わせて、小さめから大きめまで刃の大きさは10数段階。「焼付けと焼入れが重要なんですね。

おおかた成体した鉄の背を割つてヤスギの鋼を入れ、叩いて伸ばします。最後の仕上げまで手作業が中心。量産できませんですよ」。包丁10本を3～4日かけて打つという。鍛冶屋が一人前になるまで5年とも10年とも耳にする。熱さと埃にまみれての力仕事は、想像どおり容易ではない。1000°Cを超える鉄は溶岩のようにドロドロと朱い。カーンカーンカーンと響く鎚音は、祖父の代と何ら変わりない。叩く度合いと頃合によって、

鉄に強さと鋭い生命が宿っていく。

「毎日使つてると、5～6年で柄が自然に駄目になります。柄を交換すれば20年は使えますよ。

研ぎに持ち込まれる方もいますが、錆びたものでもきちんと研げば切れ味は戻ります。よく手入れされた包丁を見ると気持ちがいいですね」。

確かに鉄の包丁は錆び付かせてしまって、ついステンレス製に逃げてしまいがち。大庭さんに聞くと「手入れは簡単ですよ。使い終わったら熱湯をかけ、乾いた布巾で拭き上げるだけ。毎日

やつていると被膜ができて錆びにくくなりますから」とのこと。

今日の食事に感謝して、包丁を「わざわざ」手入れする。道具に魂が宿ると言えば大袈裟かもしれないが、使い込んだ道具ほどしつくり手には馴染むもの。使って熱湯消毒して拭き上げて、時には研いで繰り返し。包丁が痩せ細つて使えなくなるまで、繰り返し。当たり前の日常が、何と有難いことか。「博多の一本包丁」は嫁入り道具の必需品とされた。親心のお守りが家族愛に変わっている。

わる頃には、円満な家庭が築かれている。包丁に込められた職人のこころに、手を合わせずにはいられない。大庭鍛冶工場は、高層マンションの立地並ぶ福岡市の一角で、今日も静かな営みを続けている。19歳の弟子が一人。「仕事は盗んで覚えるもの」「あとは自分で考えなさい」と大庭さんは多くを語らない。鍛冶技術も然のことながら、職人の魂までもしっかりと受け継いでほしいと願つていて。



Ooba Toshio
Profile

昭和13年、5人兄妹の長男として福岡市に生まれる。中学卒業と同時に家業に入り、三代目を継承。鍛冶業ひとすじ51年。特筆すべきは、大相撲に使う土俵グワの制作技術を有する日本で唯一の職人であること。また、斧や刀など鍛冶技術を用いる道具類のミニチュア創作にも力を注ぎ、その数や1500点にものぼる。福岡県優秀技能者、福岡市技能功労者、博多町人文化勳章受章。

大庭鍛冶工場

福岡市中央区
清川3-9-21
TEL 092-531-5625



博多包丁は
7,500円～
電話注文可

元気印の福岡人

情報を集めて立体化する。すると、対象物も立体化してくるんです。



栗善成さん

「栗田善成のまずはラジオでおつかれさん」、ラジオから流れるその声は、夕暮れどきを知らせる合図。実は発行人・河原は、栗田さんの天下一品。だって20数年前に聴いた「江戸城大奥の秘密」がいまだに忘れられないと言うんです。「どうしてそんなに面白いの?」河原の疑問を、「男・真二郎さんの力もお借りして徹底解明しました」。

栗田善成さんは満州の瀋陽のもと奥地で生まれました。二両親共に日本人学校の先生をされていたとか。それから「引揚げ」で秋田へ。そのまま二十歳まで生活し、放送科のある学校に入るため上京。猛勉強をして(?)作曲家としても名を馳せた三木鶴郎氏の会社に500分の3の確率で見事合格。東大法学部卒の社長の斬新な経営スタイルの元、社会人としてのスタートを切りました。

と言いますもんね」。含蓄のあるお言葉です。では、そろそろ本題に。

「栗田さんの洞察力というか、トーキーはどうしてあんなに面白いんですか? お人柄ですか?」河原の質問に「そんなに面白い? 同じ出来事もね、見方によつて違うんですよ。一つの事件を番組で取り上げるにも、新聞や週刊誌など何誌か読みます。すると、対象物が立体化して見えてくるんだな。そして、どこにも記載のない見えない底の部分を想像するわけ。

どうなつてんのかな? と自分が興味を抱いた部分を、また別の角度から調べるでしょ。番組では、僕が調べた情報を織り混ぜながら喋るから、リスナーからは「どの夕刊にもそんなこと書いてなかつた」なうんないことなんですね」と河原も深く納得。軽妙な会話と陽気な切り返し。どんなにエッチな話題でも、栗田さんの口から発せられると、品のいい漫談に聴こえるから不思議です。そう言えば、栗田

さんの夕方の番組は「世相を鋭く風刺する」オトナの漫画「的トーキー番組」と紹介されていましたつけ。実は、息子さんは一人ともラジオのパーソナリティをやつておられます。

「同じように喋りの仕事をやってみて、改めて父の凄さを感じます。ラジオは3ヶ月周期で番組改編があるので、父はこの30年来途切れることなく帯の番組をやっています。ふつう60代になつたらアイドルの曲なんて知らないでしょ? 父の場合、歌謡曲にしてもほかのことにしても、各分野の最先端の情報を持つてます。大量な情報の引き出しが頭の中できちんと整理されているんだと思います。パーソナリティの中には原稿がないと喋れない人もいますが、父は自分の頭の中に放送原稿ができる。毎日が積み重ね」とよく言つていますよ。父上のこととなると真二郎さんの喋りは止まりません。

書く仕事をと違つて、喋りは「瞬勝負」の仕事。夕方の忙しい時間に片手間に聴いているような人たちのハートに、いかに印象的に届けるか。対談や息子さんからの

の裏話を通して「栗田善成さんは、喋りの職人なんだ」とつくづく思いました。

九州・博多で一等最初に喋りのタレントとして世に出た栗田さん。その人気は今でも続いているし、「胸張つて『息子です』と言える父の子どもで、自分は幸せ」と尊敬される父親も素晴らしい。

もう一つオマケ。栗田さんの健康法は「ノーパン健康法」。おかげで66歳になられる今日も、あんなにお元気なんですね。目標は「喜寿を迎えるまで現役で喋りの仕事を続けること」だそうです。これからも楽しい放送を続けてください。ありがとうございました。

KURITA YOSHINARI PROFILE

1938年生まれ。秋田に20歳まで暮らし上京、CM制作会社に勤務する(先輩には永六輔、五木寛之、いぎゅうたく諸氏等の面々も)。26~27歳で独立し広告会社を創設するも、大恋愛の末に福岡へ。31歳より福岡での生活が始まる。放送原稿執筆、フリーランサー、講演活動などの傍ら、幾つかの事業を展開してきた。現在はKBCラジオにて「栗田善成のまずはラジオでおつかれさん」のパーソナリティである。放送は毎週月~金午後4時~6時。

栗田事務所

福岡市南区若久1-24-30-705
092-511-1068

理由は栗田さんが大恋愛の末、博多にいる恋人と暮らす選択に奔ったから。「おなに僕の子どもがいて、東京では育てたくないと言うんだよね。僕もその前から仕事で博多に縁があったから、まあ博多もいいかと思う。流れ流れ博多での生活も、かれこれ35年になるのかなあ」とのこと。

まあ! 栗田さんって「できちゃつた婚」のハシリだったんですね。二男の真二郎さんによれば「その赤ん坊は兄です。父は今も『男として、死ぬまで色気を失うな。何かに打ち込むパワーがないと人間お終い』

凸屋特派員の

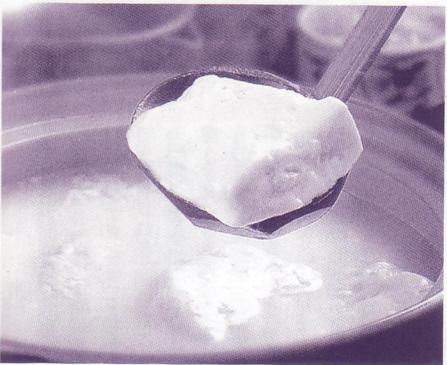
大正屋謹製 とろける

福ふしおが 湯どうふ

お取り寄せ

グルメ 其の三

肉や魚だけではなく、豆腐も大好きな山屋特派員。博多で、心の底から「おいしい」と思える豆腐に出会って早8年。元カノでも恋しがるように、「湯どうふ」が恋しく思い出されたりません。



横浜在住の凸屋特派員より

九州に行つて間もないころ、後輩に嬉野へ連れて行つてもらつて以来、東京に来るまで温泉豆腐を食べ続けておりました。

大正屋さんと言えば、嬉野温泉の中でも格の高い温泉宿と耳にします。残念ながら泊まつたことはありませんが、この

「とろける湯どうふ」で、情緒を存分に堪能させていただきました。「ごま醤油」をかける前に、何もかけないままの素の味を試したところ、豆腐自体の美味しさが更に感じられ、いつぶんに気に入りました。だいたい、豆腐を温泉水で湯豆腐にするなんて、言われてみればそうなんでしょうが、

初めてに考へた方はやつぱりすごいなあ。感心します。

とろける湯どうふ こぼれ話

①豆腐成分の90%を占める水、そのベストな条件はミネラル分などの余分な成分を含まない軟水である。こと、嬉野の水は、豆腐づくりに最適なのだとそうです。

②嬉野名物と言われる「温泉水どうふ」ですが、何しろ豆腐なので、日持ちがしません。そこで、お土産用にと試行錯誤を繰り返し、

豆腐を温泉水に浸すという妙技が開発されたとか。

新鮮な味わいのまま賞味期限が延び、全国配達が可能になつたのだそうです。
その温泉水を使った豆腐、これでお肌ツルツルになれるかな?

ざる豆腐も確かに美味しいが、初めて食べたときの驚きを考えると山屋特派員のおすすめは、やはり温泉豆腐でしょう。

佐賀・嬉野温泉「大正屋」さんから届いた「とろける湯どうふ」のしおりには、「厳選した素材は、地元佐賀で栽培した低農薬の大豆、

「むらゆたか」と「本にがり」、「嬉野の清水」。

それぞれの素材が融和し、究極の風味を醸し出しました」とありました。

ふふふ、究極の風味とは、くすれそうでくすれないところをすくつて食べる、ちょっとアブナ気なあの感覚。

グツグツ煮立つた湯どうふに、何も加えず豆腐本来の味を楽しんだ後は、

ごま醤油、ネギ、七味唐辛子、生姜、かつお節などちゃんとセッソトされている調味の類を好きに足して、

色々と味の変化を満喫できるところがまた嬉し。

あの調理水(温泉水)でないと、ちゃんと煮込んでいたら鍋の表面に「ゆば」ができる。

牛乳のように白くはありません。

仕上げに濃厚豆乳を加えることで、スープはいつそうマイルドに。

しばらく煮込んでいたら鍋の表面に「ゆば」ができる。

これまた美味なる味わいでした。

はー、目出たし目出たし。



佐賀・嬉野温泉 大正屋

佐賀県嬉野町温泉一区
URL www.taishoya.com

お取り寄せは「湯どうふ専用フリーダイヤル」で
お申し込みを ☎ 0120-102890

受付電話 0952-43-5088
受付FAX 0952-43-5022

とろける湯どうふ Aセット

2,500円(税込)+運賃630円(税込)
*クール便にて届きます。運賃は全国一律料金

セット内容は豆腐3丁、湯どうふ用調理水、
ごま醤油、薬味(鰹節、小葱、おろし生姜、
七味唐辛子)、濃厚豆乳



特派員 山屋智章 [yamaya tomoyuki] プロフィール
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」をさがし求め、
食べ歩く情報通。神戸出身、横浜在住。



「あの人」のとておき、福岡のナイススポットを毎回テーマを変えてご紹介

FUKUOKA ダンデイズム SPOT

トレーディング・ポスト → ジェントリー・コンプレックス → フレーム

ダンディズム...? 「心のドレスコード」が決め手かなあ

身長171cm、体重69.9kg、B101、W88、H101、靴サイズ24.3cm…憧れの木村喜久さんと共に、福岡は大名地区でダンディズムを追った。

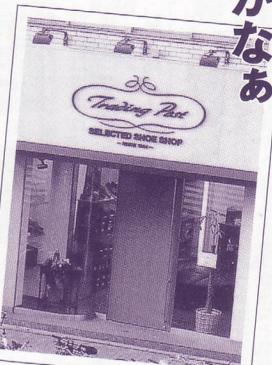
★今回のナビゲータ★
木村喜久さん



1953年、福岡生まれ。時計とジュエリー「Oro-Gio」店主。昨年はパネライの販売本数日本一に輝く。愛読誌は「レオナルド」、買い物は趣味の一つ。

Oro-Gio

福岡市中央区大名1-2-5
イルカセントビル1F
TEL 092-725-7766



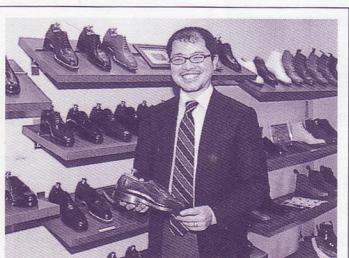
初来店のお客さまは足の計測から。木村さんは「足入れのよさそうなデザイン」で、カジニアルっぽくもあり、スーススタイルに合う靴がお好み。



選ぶポイントは“ややカジ”ばかり…『トレーディング・ポスト』で靴選び

オロジオから天神方向へ4軒隣にある靴屋さん。取扱商品の中で最も歴史が長いのは、1596年ドイツに創業したメーカーの靴。品質・デザイン共に優れたスペイン製の靴も並んでいます。店長の山田さんに聞いた。高級と言われる靴とラフツウの靴の線引きは、金額にして3万円を超えるくらいが一つの目安だとか。高級靴十七セミオーダーで「お洒落オヤジ」の要望に応えてくれる靴の専門店。男性用が9割を占める。

■Trading Post
福岡市中央区大名1-1-16-1F
TEL 092-716-8048



カッコいい“おやじ”を目指すなら『ジエントリ!コンプレックス』のオーダーメイド

「スースとシャツはここでオーダーします。オーダーと言っても、普通に頑張れば手の届くくらいの価格なのがいいですね」と木村さん。既製服は平均値でつくるから、体型の微妙な個人差をカバーしきれない。スーススタイルは流行ではなく流儀を追うべし。どう見られたいのか見せたいのかをスースでオーダーネットを使い。スースは仕事と生き方のツールである。

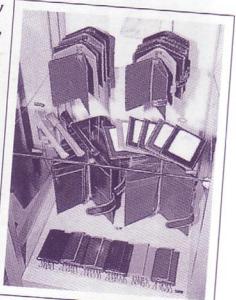


■GENTRY COMPLEX
福岡市中央区大名1-10-29
TEL 092-721-4020

「服は第二の皮膚。インテリジェンスと清潔感が演出できれば、まずはOK」と店長の児玉太さん。

ホワイト・ハウス・コックスの品揃え日本一 長く付き合える革小物は「フレーム」へ

サウスサイドテラス1Fにある小物&雑貨のショップ。パシュミナのストールやトートバッグなどカラフルな女性物も充実。注目すべきは英国のバッグメーカー『ホワイト・ハウス・コックス』の革小物。赤、明るい茶、こげ茶、グリーン、ネイビー、黒と並んだピッカピカの新品が、3年～5年と使っていくとどうなるか…エージングの様子がわかるよう、使い込んだ財布や手帳カバーも陳列されている。小銭入れや名刺入れで1万円くらい。お財布は2万円台～「今度財布を買う時は、ここで買おう」と密かに思う。



木村さんはこのメーカーの赤いコインケースの愛用者。堅牢なブライドルレザー(乗馬用の手綱に使う革)が歳月と共に深みを増す。



■FRAME
福岡市中央区大名1-1-38-1F
TEL 092-725-9262 http://www.frame.jp

風のつぶやき

Ka
ze

no

Tsu

bu

ki

「ありがとう」は 真剣勝負

の本でご覧になつた方も多くでしょう。

「ありがとう」は確かにコミュニケーションを円滑にする言葉ではあるけれど、ただ単に事あるごとに使えばいいというのではなく、特定の「その人」「その事」に対し、意識して発するべきではないかと思うのです。「ありがとうは真剣勝負」、それくらい強い意志を持つて口にする「ありがとう」。ありがとうのベクトルは大きいほうがない。僕はそう思います。

ドイツには「人は皆、自分の靴のサイズで物事を計る」という諺があると、AINSHUTAIEN博士の語録に記されました。靴のサイズが意味するのは、22.5cmや26cmなどの長さの実寸ではなく、人間の器に匹敵する奥行きや幅を指しての諺でしょう。人間として薄っばらな人の「ありがとう」と、たくさんのおもかげを経験した人の「ありがとう」は、純度やボテン

シャルが違うと感じるのは、僕の偏見でしょうか？

一期一會の出会い、挨拶をきちんとすることと、掃除の習慣をつけること、履物をそろえることなど、当たり前のような昔の人の教えに、意味ある大切なことがたくさん含まれていますよね。純度の高い「ありがとう」も、それらと等価値を持つ大切なことだと思うのです。

平澤興氏は生前「本物になることはむづかしい」と述べておられたそうですが、「人間と

して本物になること」の要素に、感謝の意味を知り純度の高い「ありがとう」を言えるこ

とも含まれるはずです。ビールをおいしく提供できる人を「ドロフトマスター」というよ

う、「ありがとうマスター制度」があれば、僕

はいちばんにその資格を取得したいし、今年、創立20周年を迎える僕らの会社の人たちに

こんにちは。お元気ですか？ 春は出会いと別れ、そして旅立ちのシーズン。あなたの周りはいかがですか？

「ありがとうは真剣勝負」また仰々しいタイトル付けやがつて、と思った方はごめんなさい。僕はすつと以前から「ありがとう」について考えて、「ありがとうの実感」「感謝の始まりはお母さん」「人生はありがとうに生まれ、ありがとうに還る旅」「生きていくことは、ありがとうさがし」「ありがとうざいます。いらっしゃいませ」など、何度も「ありがとう」について述べてきました。脳の隅っこや心の根底にずっと一つのことを思つていると、ふと気付くことつてありますよね。「ありがとうシリーズ第六弾」と思つて読んでください。 私事になりますが、実は僕の親父は昨年秋から入院していまして、年明けに手術をしま

した。お袋と兄貴と僕が見送る中、手術室に運ばれて行く親父の姿、そして待つ時間。しばらくたつて手術室からストレッチャーに乗せられ出てきた親父は、まだ麻酔が効いて眠っていました。意識のない親父の姿が見えた瞬間、自分の体内に「ありがとうございます」の感情が、全身の血液を絶じた中から沸き起つてくるようでした。このように深く凝縮された「ありがとう」は初めての体験でした。

「ありがたい」という言葉の語源は、仏教用語の「有難い」にあり、すなわち「有ることが難しい」という意味だそうです。僕らは一日に何度も「ありがとう」と何気なく発していますが、ありがとうには深い意味と、万物を活性させるエネルギーがあるといいます。



Kawahara Shigemi Profile

1952年12月18日、男4人兄弟の末っ子として福岡県三潴郡城島町に生まれる。1979年、レストラン「AFTER THE RAIN」を開業、「85年にラーメン店「博多一風堂」を、「03年に「麺翁百福亭」を開店。「04年より上海に「78一番ラーメン」を展開。飲食事業に専念する企画プロデュース、コンサルティング、店舗ブランディング等に従事。

上海にお出かけの際は……

78一番ラーメンへ

78 ICHIBAN RA-MEN

チーバー

78一番ラーメン所在地等について、皆さまからたくさんのお問合せをいただき、ありがとうございます。上海へお出かけになられる方は、よろしかったらお立ち寄りください。(電話番号は上海国内からかける場合の番号です)



78一番赤ラーメン

●78一番ラーメン
国貿中心店(一号店)
上海市延安西路2200号
国貿中心内1F
Tel.021-6275-6386

●78一番ラーメン
淮海路店(三号店)
淮海中路168号
Tel.021-5047-5178

●78一番ラーメン
港匯広場店(五号店)
虹橋路1号 港匯広場
1F内街 東瀛街
Tel.021-6448-3578

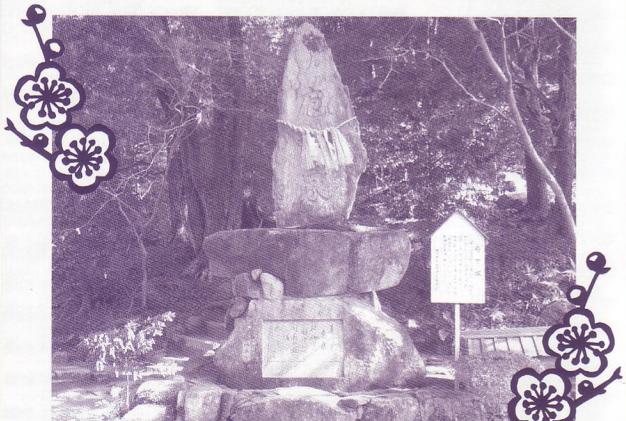
●78一番ラーメン
正大広場店(二号店)
浦東陸嘴西路168号5F-C区
Tel.021-5047-5178

●78一番ラーメン
漢口路店(四号店)
漢口路309号
Tel.021-6361-7178

請來

博多包丁職人・大庭さんからの情報です。

太宰府天満宮境内「包丁塚」



「職人のこころ」でお話を聞きした大庭利男さんによると、「太宰府天満宮には古くなった包丁を納める塚がある」ということでした。調べてみたところ、御本殿裏に「包丁塚」という塚がありました。この塚は昭和47年11月に「西日本鮨調理研究 福寿会」の皆さまが、包丁の功德に感謝すると同時に、鳥や獣、魚の靈を慰める主旨で建立されたとか。飲食業従事者を始め、一般の方でも古くなった包丁をお納めすることができます。

太宰府天満宮 福岡県太宰府市宰府4-7-1 TEL 092-922-8225

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。

*このコーナーは、編集室に届いた情報で構成しています。

久留米ラーメンルネッサンス委員会 地域づくり 総務大臣表彰受賞

全国で次々と展開されるラーメンフェスティバルの草分けとも言える福岡県久留米市。1999年に産学官と一般市民で設立された久留米ラーメンルネッサンス委員会は、毎年秋に『ラーメンフェスタ in 久留米』を開催し、昨年2004年の6回目開催にあたっては、国民文化祭の事業の一つとして県内最高の15万人の来場者を集めました。今回の表彰は「久留米の街にとんこつラーメンで元気を呼び戻そう」と尽力してきた委員会メンバーにとても大きな喜び。「久留米 大砲ラーメン」の香月均社長もメンバーの一員です。受賞、本当におめでとうございます。尚、昨年のフェスタに集ったラーメン店の出店数と提供杯数は、全国・全世界でも類を見ない記録ということで、ギネスブック申請もされているそうです。結果が待ち遠しいですね。

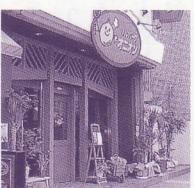
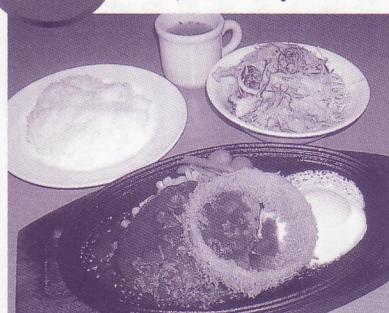
問／久留米商工会議所振興課内 事務局 0942-33-0212



香月均社長

2005年
2月3日
OPEN!

一風堂薬院店お向かいに ハンバーグオニオン OPEN!



肉汁たっぷり、ふっくらと焼けたドミグラスソース味の元祖
オニオンハンバーグ950円(スープ、サラダ、ライス付)

2月3日、地下鉄7隈線開通に合わせ、久留米でブレイクする『ハンバーグオニオン』の6軒目、薬院店がオープンしました。カウンターとテーブル席合わせて48席の店内は、間口の広さに反し奥行きがあります。通りまで漂うハンバーグを焼くいいにおい。笠社長は「玉ねぎをいっぱい使うから、ハンバーグオニオン」という店名なんです。ハンバーグだけでなく、ソースや野菜サラダ、オニオンリングフライ、ひいては玉ねぎ茶に至るまで玉ねぎづくし」と、厨房の中から話しかけてくれました。玉ねぎは血液をサラサラにするからいいんですね。出来たてのハンバーグをよりおいしくするために、日本酒でフランペする。そうすると肉のくさみが飛ぶのだと、フライパンに登る炎、ハンバーグ、これぞ正にハンバーグステーキのサプライズ。

所／福岡市中央区薬院3-16-26 TEL 092-521-2488
営／11:00～22:00 (21:45 O.S.)



オニオン

Great Shop List

通信1~45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] 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
- ドクスケール(木のおもちゃ) [12] TEL 092-542-0550
- フラームーン(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
- 柳田茶屋 [21] TEL 092-271-7618
- ダム・ド・フランス(パン) [22] TEL 092-712-3100

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
- イターロクス(九州パッカ大学) [9] TEL 092-781-5252
- しんしょう(理髪店) [10] TEL 092-721-6147
- 玄南荘(家・給食・飲食事業) [10] TEL 092-822-6201
- カヨシステム [11] TEL 092-522-6112
- トココ俱楽部 [12~15] TEL 092-736-5003
- 岡部はち郎事務所 [13.16~18.42] TEL 092-552-1015
- グレイド・ババ・ヘアーズ(企画) [14] TEL 092-728-1866
- アルブラン(コンセプト・ワール) [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
- 井上と紙遊 [17] TEL 0946-25-0517
- ランドブレーン [18] TEL 092-588-2601
- 木工房(染織) [18] TEL 092-953-0255
- えこころアーティスト [19] TEL 0977-85-5450
- from guys(美容室) [19] TEL 092-715-4331
- 望月歯科 [20] TEL 092-715-6480

- 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
- カレージ・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 092-633-6768
- ステイプMCサザイハイ) [29] TEL 092-761-8998
- 博多菓子工房 二鶴堂 [31] TEL 0120-565-6334
- 樹房庵(辛子めんたい) [32] TEL 092-967-0001
- F.O.B COOP(雜貨・調理器具) [41] TEL 092-272-5015
- 大名駄菓子屋本舗 [43] TEL 092-732-7607
- 望雲(ムービングギャラリー) [44] TEL 092-733-1135
- OFFICE 滝 [21] TEL 092-526-5111
- プラザホテル ブリエ [21] TEL 092-934-73600
- 北伊醤油 [21] TEL 092-328-2204
- 乗馬クラブ・クリエン [34] TEL 092-603-6255
- 橋本ステッチャヤー [35] TEL 092-641-3681
- NPOボディ・バーカーシヨン協会 [35] TEL 092-32-5738
- 博多座 [35] TEL 092-263-5858
- 画廊 香月 [35] TEL 092-716-1032
- 住吉賀賀有限公司 [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
- 忠工房 [38] TEL 092-872-6400
- アートハウス [39] TEL 092-793-7600
- 八女人形会館 [22] TEL 092-434-25550
- 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(ライヴハウス) [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
- アトリエヒザイ研究所 [25] TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 [26] TEL 092-952-2271
- 元氣種っと事務局 [26] TEL 092-412-7140
- Windys (GS/パリ) [27] TEL 092-714-3738
- 玉樹(博多物語) [28] TEL 092-951-0646
- グラク24(えくどうの樹) [28] TEL 092-282-2226
- リバはさいどふるどいん [29] TEL 092-761-0736
- 伊藤抜工房 [32] TEL 092-861-8705
- 博多人形 [33] TEL 092-801-2410
- 烟問英一さん [33] TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33] TEL 090-3011-9125
- 北谷の窯 [34] TEL 092-925-5789

ラーメン

- 新横浜ラーメン博物館 [2] TEL 045-471-0503
- 野方ホーリー(東京) [3] TEL 03-3387-2886
- 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
- アビオリアート(アーティジエ) [37] TEL 092-752-2100
- ラントマン ショップ [37] TEL 092-812-0132
- 古書 痛快洞 [38] TEL 092-721-5210
- 駒屋(和菓子) [39] TEL 092-741-6488
- ふくや(味の明太子) [40] TEL 092-261-2981
- ギャラリー 一番館 [40] TEL 092-841-0050
- F.O.B COOP(雜貨・調理器具) [41] TEL 092-272-5015
- 大名駄菓子屋本舗 [43] TEL 092-732-7607
- 勝丸(東京・新横浜) [10] TEL 03-5434-5320
- 福新菜館(京都・新横浜) [11] TEL 075-371-7648
- 雷文(東京) [12] TEL 042-722-5307
- 南京丼マリン(久留米) [13] TEL 0942-31-2092
- いにたの(徳島) [14] TEL 0886-53-1482
- 鈴木商店(福岡) [15] TEL 092-734-1155
- 道頓堀(東京) [16] TEL 03-3796-4634
- 魁龍(北九州) [17] TEL 093-922-6666
- むみ屋(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
- 大砲ラーメン(久留米・福岡) [19.28~32] TEL 0942-33-6695
- ごんちゃんラーメン(鹿児島) [20] TEL 0962-32-0794
- がんこ総本家(東京) [21] TEL 092-851-4922
- NPOボディ・バーカーシヨン協会 [35] TEL 092-32-5738
- 博多座 [35] TEL 092-263-5858
- 画廊 香月 [35] TEL 092-716-1032
- 住吉賀賀有限公司 [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
- 忠工房 [38] TEL 092-872-6400
- アートハウス [39] TEL 092-793-7600
- 八女人形会館 [22] TEL 092-434-25550
- 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(ライヴハウス) [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
- アトリエヒザイ研究所 [25] TEL 0977-84-5171
- WAVE-G グラス工房 [26] TEL 092-952-2271
- 元氣種っと事務局 [26] TEL 092-412-7140
- Windys (GS/パリ) [27] TEL 092-714-3738
- 玉樹(博多物語) [28] TEL 092-951-0646
- グラク24(えくどうの樹) [28] TEL 092-282-2226
- リバはさいどふるどいん [29] TEL 092-761-0736
- 伊藤抜工房 [32] TEL 092-861-8705
- 博多人形 [33] TEL 092-801-2410
- 烟問英一さん [33] TEL 093-961-0440
- 安河内商店 [33] TEL 090-3011-9125
- 北谷の窯 [34] TEL 092-925-5789

福岡の飲食店

- 前田家の食卓(居酒屋) [2] TEL 092-712-1186
- 福新樓(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(手うどば) [5] TEL 092-851-0602
- カワード・カッパー(喫茶店) [6] TEL 092-714-7179
- 中華季楽(燶瑠山) [26] TEL 092-736-2660
- 味の正福(定食) [7] TEL 092-721-0464
- 割烹たぬき(博多鍋) [7] TEL 092-291-0371
- ヌラエリヤ(スリラーフ料理) [8] TEL 092-737-7788
- さぬきどん [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(性感日本料理) [11] TEL 092-733-3322
- てしま(串揚げ) [12] TEL 092-712-7791
- 鉄なべ本店(鍋) [13] TEL 092-841-1549
- もり兵衛(焼鳥) [14] TEL 092-721-4056
- ながわく(ステーキ専門店) [15] TEL 092-716-6056
- たらふくまんま(飯処) [16] TEL 092-921-1234
- 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
- 能古かもめ(魚食べべ) [23] TEL 092-881-2877
- 樂花生(居酒屋) [24] TEL 092-716-6646
- 圓(まだか・天ぶら料理) [25] TEL 092-552-7043
- 中華季楽(燶瑠山) [26] TEL 092-736-2660
- 北京家庭料理 紅夢 [27] TEL 092-716-8889
- 三木爪(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
- 河原(日本料理) [10] TEL 092-271-2133
- 赤城建具店(屋台大工) [43] TEL 092-932-1363
- 山際生活デザイン研究所 [42] TEL 093-921-1363
- 本庄湯(銭湯) [42] TEL 092-741-0709
- ニューコンボ(JAZZ レストラン) [42] TEL 092-712-7809
- 赤城建具店(屋台大工) [43] TEL 092-932-1363
- フコウナ・カウ(情報誌) [43] TEL 092-762-2505
- 野村織物有限公司(久留米紗) [44] TEL 0943-32-0018
- 博多朝日新聞社 [45] TEL 092-921-4948
- カブトの森公園 [36] TEL 092-948-1000
- カナルシティ博多 [43] TEL 092-282-2525
- パウラーメン花の季(宇都宮) [37] TEL 028-665-5517
- 大陸麺ロード(久留米) [37] TEL 092-37-7111
- 南池袋 大勝軒 [38] TEL 03-5951-2221
- どら食堂(白河) [39] TEL 0248-22-3426
- 麺翁 百福亭(大阪) [39] TEL 072-750-3129
- 麺劇場 玄武(福岡) [39] TEL 092-732-6100
- 満洲屋が一番(久留米・明石) [39] TEL 078-936-9117
- 博多らーめん 秀(東京) [39] TEL 03-5489-6536
- 春木屋(新横浜・東京) [39] TEL 045-471-0503
- 柳柳 ちゃぶ屋(東京) [39] TEL 03-3945-3791
- 山頭火(北海道・東京ほか) [30] TEL 0166-25-3401
- 琉球新通(沖縄) [22, 30] TEL 088-857-5577
- ラーメン大蔵(裕史さん) (東京) [31] TEL 03-3490-7351
- 博多らーめん 豊(東京) [31] TEL 03-3902-1309
- 道頓堀(東京) [32] TEL 03-3939-6367
- 勝丸(新横浜) [10] TEL 03-5434-5320
- 福新菜館(京都・新横浜) [11] TEL 092-863-5355
- 泉ヶ丘ラーメン店(大阪) [33] TEL 02-296-4346
- 名古屋・瞬騒通り(名古屋) [33] TEL 052-588-5550
- 中華そば屋三吉(名古屋) [34] TEL 0612-71-5254
- 博多らーめん(福岡) [35] TEL 092-761-1958
- たけちゃんにっぽん(東京) [36] TEL 0424-41-2740
- 似湖礼(カフェ・レストラン) [35] TEL 092-741-8568
- 和田門(銀風レストラン) [36] TEL 092-761-2000
- 煮込み(もつ料理) [37] TEL 092-525-1166
- オーバーカルバー(BAR・CAFE) [38] TEL 092-762-7373
- シナブズ(スタンドイングバ) [38] TEL 092-292-74-8730
- 安春計(鮨) [40] TEL 092-716-6688
- きたの旅館(旅館) [40] TEL 092-881-32-6120
- 博多ラーメン(くいた屋) (福岡) [43] TEL 092-262-5373
- 龍の家(久留米・熊本) [41] TEL 0942-22-7811
- ぱっぽづ屋(東京) [42] TEL 03-3666-2151
- 満洲屋が一番(久留米・明石・大阪) [43] TEL 092-948-1511
- ビードル(東京・奈良) [44] TEL 092-378-8029
- 地元(東京・奈良・北海道) [45] TEL 098-868-1511
- テルナ(奈良) [46] TEL 092-738-8029
- チムドンドン(沖縄) [44] TEL 0134-33-2626
- ドーピット(東京・神奈川・北海道) [45] TEL 092-262-5373
- シロク(鹿児島) [46] TEL 092-724-8300
- ピストロ・ミシ [40] TEL 092-881-0598
- ビストロ・ミシ [40] TEL 092-713-5227
- 鰐(料理屋) [40] TEL 092-714-0559
- ラビューパーフーム [41] TEL 0947-47-4000
- 屋台 KENZO cafe(居酒屋) [43] TEL 092-262-5373
- 屋台 風来けん坊 [43] TEL 092-901-1979-7296
- 万十屋(もつ鍋) [44] TEL 092-801-4399
- しんすけ(居酒屋) [44] TEL 092-724-8300
- YURURI(居酒屋) [44] TEL 092-714-3380
- みのる(居酒屋) [44] TEL 092-751-8531
- 小料理 博多多い [45] TEL 092-271-5662
- ALPINE(酒・炭・煙) [45] TEL 092-761-6585

その他

- 福岡市博物館 [36] TEL 092-845-5044
- 春堂鍼灸院 [42] TEL 093-82-52-0121
- カブトの森公園 [36] TEL 092-948-1000
- カナルシティ博多 [43] TEL 092-282-2525
- 福岡市総合図書館 [37] TEL 092-852-0600
- 香椎宮 [45] TEL 092-681-1001

IPPUDO information

源泉
野天風呂へ
行こう!

清滝の入湯ご招待券を抽選で
ペア10組さまにプレゼント!!

P11~12「オススメの湯」でご紹介した「那珂川 清滝」から
入湯券のプレゼント。6月末日まで有効の招待券です。それまでに、
福岡県那珂川町の温泉まで行けそうな方は、下記へハガキか
ファックスにてご応募ください。



- ※プレゼントをご希望の方は、①あなたのごひいきのカップ麺は？
②力の源通信を読んでのご意見ご感想③〒、住所④氏名⑤年齢
⑥電話番号を明記の上、ご応募ください。

力の源通信45号「一風堂の手拭い」当選者 武富正幸様(芦屋市)・早川雅祥様(江東区)、ほか8名様

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」のご案内などの情報を自動的にお送りしています。メールマガジン「れんげ堂本舗」へのご入会は、

www.ippudo.com/rengedo.html

無料

ホームページ

一風堂 www.ippudo.com

力の源カンパニー www.chikaranomoto.com

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
一風堂上野広小路店(東京・上野)	TEL 03-5807-2772
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
一風堂仙台青葉通り店(仙台)	TEL 022-216-1675
一風堂札幌狸小路店(北海道・札幌)	TEL 011-252-5505

一般飲食

虎の麺厨房	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
京都 五行	TEL 075-254-5567

上海メン

78一番ラーメン	国貿中心店(一号店)	TEL 8621-6275-6386
78一番ラーメン	正大広場店(二号店)	TEL 8621-5047-5178
78一番ラーメン	淮海路店(三号店)	TEL 8621-5047-5178
78一番ラーメン	漢口路店(四号店)	TEL 8621-6361-7178
78一番ラーメン	港匯広場店(五号店)	TEL 8621-6448-3578

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、来春卒業予定の方……詳しくは下記までお問い合わせください。

2005年3月1日 発行:株式会社力の源カンパニー 発行人:河原成美

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-10-1 力の源通信編集室

TEL092-762-4445 FAX092-762-5556