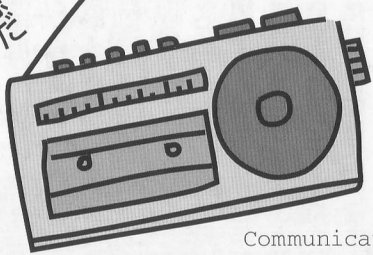
みんなの笑顔が力の源だ

ご自由にお持ち帰りください。



Communication Free Paper Vol.9

力の源通信

力の源カンパニー

井出商店

井出 紀生

ここ数年来、何かと話題の和歌山ラーメン（地元では“中華そば”と呼ぶ）。昨年の正月番組でラーメン王選手権の第1位に輝いた井出商店は、その中でも群を抜く超繁盛店。20人も座れば満員になる店で、1日1,000杯もの中華そばが出るという。行列ができることも珍しくない。

「早くに父を亡くし小学校四年生頃から新聞配達をしていました。お袋が『井出商店』という名で商売をしたい、と中華そばの屋台を始めたんです。お袋は昼間別の仕事をして、夕方から屋台。夜中の一時過ぎまで仕事です。自分も時には屋台を押したりしました。冬は寒かった。姉たちもよく手伝っていました」とご主人の井出紀生さん。

母が始めた井出商店の屋台

『井出商店』の味は、紀生さんの母親、つや子さんが昭和二十八年創業↘時に見い出した味で、四十五年を経た現在“井出系”と呼ばれ、地元でも支持されている。

ご主人は子供の頃から「中華そば屋は大変だから、早く社会に出てお金儲けのできる仕事に就こう。そして、お袋に楽をさせてあげよう」と考えていた。学校を卒業すると、トラックの運転手をしたり、ガス工事をしたり、中華そばと無縁の仕事ばかり選んだ。「何をやってもうまいことがいかんのですよ。それで家へ戻ったんだけど、楽をさせたいはずのお袋が一人で店を守っていた。いつまでも苦労はさせられない、と店を手伝わせてもらうことにしました。ちゃんと継いだのは三十歳のときです」と話す。

二十四時間かけてつくるトンコツ醤油味

井出商店の中華そばは、一杯、五百円。そのスープは二十四時間、豚骨と鶏ガラを炊いてつくる。濃厚なのにしつこさがなく、まろやかなトンコツ醤油味。コクを出すのに難儀するのだそう。

店は現在、ご主人と奥さん、そして二人の娘さんの四人で切り盛りしている。「不器用なもんで、この味を守っていくことに全力を注いでいます。県外からもお客さんが増えて、家族の助けがあるからやれています。わざわざ食べに来てくれるお客さんのためにも、気を入れていいものをつくらないとね」と深夜まで厨房に立つご主人。時にはお母さんが、スープの火加減を見てくれたりすることもある。

八十三歳になって尚、元気な母に見守られて、井出商店の中華そばは変わらぬ味を貫いている。

有限会社 井出商店
代表取締役社長 井出 紀生（55歳）

昭和18年2月11日生まれ。わずか7歳で父が死去。残された母は、女手一つで中華そばの屋台を引くことに。そんな母を、姉や妹たちと一緒によく手伝った。「紀元節に生まれたから“紀生”。名前負けなんだけどね」と笑う。

本　店／和歌山市田中町4-84　TEL0734-36-2941
営業時間／15：00～翌2：00（品切れした時点で閉店）
休　日／木曜日

'98年10月から'99年5月末まで期間限定で新横浜ラーメン博物館にも出店中

「死ぬ程うまいタンパク質を食わせてやる」。そんなことを言われたら、誰だって「えっ？」と驚いていまう。福岡侵出から半年もたたないうちに、あちこちで評判の豆腐屋『豆藤』。渦中の人物――四代目豆腐師、加藤信介さんを訪ねた。

●

豆藤の豆腐は、お茶で有名な八女の加藤とうふ店でつくっている。大正十年に創始者、加藤正満さんが水のきれいな八女で豆腐づくりを始めて以来、二代目の武雄さん、三代目の憲男さんと代々↘受け継がれてきた豆腐づくりの神髄が、四代目にも生きている。

「大豆は九州産しか使いません。脂質が多い分、素材そのものの甘味が感じられます。八丈島の海水でつくった健全なニガリが決め手です」と話す。

例えば木綿豆腐。湯どうふをするには最適で、冷たいうちはやや固め。お湯に放つとトロトロになり、まるで京都の料亭で味わう湯どうふのよう。一丁、二百三十円が高いか安いかなんて、食べてからでも遅くない。市内での小売りはこの店でのみ。「やっぱりここの豆腐でなくちゃ」。とわざわざ通うお馴染みさんが後を絶たない。

四代目は「別にこだわりなんてありません。子供の頃から見てきた豆腐づくりを自分なりにやっているだけなんです。こうすれば一番おいしいと信じるやり方で、ひたすらつくり続けています」とすがすがしい。

●

四代目に代わって「伝統と新しさ、どちらも大切にしたい」と、創作豆腐にも力を入れている。わさびや唐辛子入りもおいしそう。できたてを毎朝、八女から福岡まで運んでいる。

若様のつくる豆腐、まだ味わったことのない方は、死ぬまでに一度は食べてほしい。

四代目若頭、加藤信介さん。普段はこんな格好ではありません。

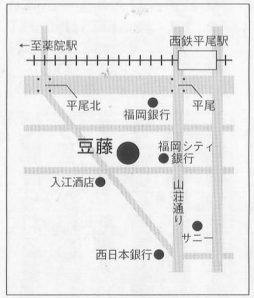
左から中山豪さん、加藤さん、峰苫加奈子さん

豆藤
まめふじ

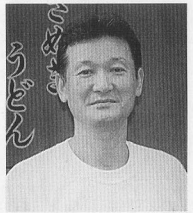
福岡市中央区平尾2-17-15
TEL 092-523-4500
(営)10：00～20：00
(休)日曜・祝日

人気の豆腐　◎木綿豆腐…230円　◎創作豆腐（紫蘇、柚、胡麻、ココア）…200円　◎抹茶豆乳…200円

藍と白ののれんが目印。



力の源おすすめ **死ぬ程うまい食材の店**



いいごぼうが入るとうれしくて、「よしよし」とあやしながら切るというご主人。51歳

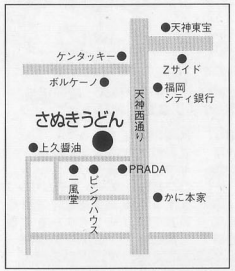
力の源おすすめ 街の

うまかもん

第7回

さぬきうどんのごぼう天うどん

さぬきうどん
福岡市中央区大名1-12-3-1F
TEL 092-714-0994
(営) 10：30～19：00、
祝日は12：00～17：00
(休) 日曜日



「いらっしゃいませ。すみません、もう一歩奥へお願いします」。店内から外まで行列ができ、お昼時などは、まず座れない。二人に一人が注文するという絶大人気の『ごぼう天うどん』。その秘密をご主人、秋山茂樹さんに聞いてみた。

●

「ごぼう天を揚げるときは、ごぼうと戦っています。温度や揚がり具合、同じごぼうでもどれだけ気持ちが入っているかで揚がり方が違う。ただ揚げても駄目なんです」とご主人。別に○○産などという特別なこだわりはない。毎朝店↘に届けられる普通のごぼうをいかにおいしく料理するか、ただそれだけに専念していると言う。

「だしに使う鰹や昆布にも銘柄や産地を問うようなことはしません。当たり前の素材をどれだけ生かすことができるか、最大限に生かしておいしくするのが、自分の役目」と力が入る。

十八歳から高松市内の讃岐うどん屋で修行し、それ以来三十四年間うどんひとすじに生きてきたそうだ。麺を打つ姿は真剣そのもの。見事な手つきに思わず見入ってしまう。

●

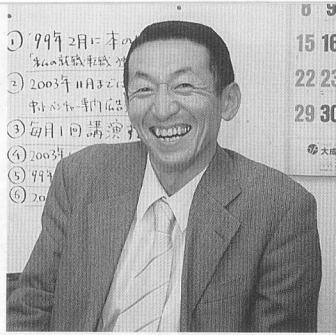
これが評判のごぼう天うどん。う～ん、やっぱり違う。パリパリのごぼう天は、汁に浸してもまだパリパリ。ごぼうのしっかりした歯ごたえが最後まで続く。コシのある手打ち麺にも気持ちがこもり、汁まで飲み干さずにはいられない。

「一〇〇点満点なんて一生あり得ないでしょう。まだまだ、これからですよ。たかがうどん屋、されどうどん屋。自分の生き方にさぬきうどんの味が出ると思ってますからね、自ずと厳しくなるんです。それに、うどん屋はお客さまが飾らず地で入ってきてくださるから、カウンター越しに人生勉強させてもらったりもするんです」。どうやら、ご主人のその実直さが店とうどんにそのまま現われているようだ。

店で一番人気のごぼう天うどん460円。

おすすめ ◎肉うどん…540円 ◎釜揚げうどん…480円 ◎えび天うどん…460円

“元気印の福岡人”



株式会社
インタークロス
栢野 克己さん

プロフィール

かやのかつみ
株式会社インタークロス　雑談担当
福岡市中央区舞鶴1-2-33-304

1958年　福岡市に生まれる
1981年　立命館大学経営学部卒業
1982年～　ヤマハ発動機、リクルート、コンピューターシステムリース、某ベンチャー企業などで働く
1991年　東京でフリーライターをする
1992年　帰郷してアド通信社に勤務
1995年　独立。インタークロスを創業する

メンバー六百名から成る『不況撃破懇談会』を初め、数々のビジネスセミナーを企画実施しています。本業は中小・ベンチャー企業専門の広告・経営コンサルタントです。

親の借金壱億円

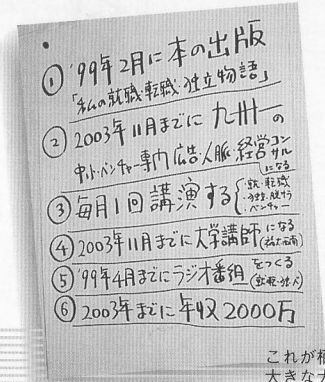
東京でいくつかの職を経てフリーライターをしていた頃、母親が連帯保証していた人が倒産し、一億円もの負債を抱えることになり帰郷。母はその一年後に亡くなりました。二軒あった家と株全てを売って、四千万円の借金と売れない土地だけ↘

残ったのが三年前。途方に暮れる間もなく脱サラし、金策と仕事に奔走する毎日。昨年春ようやく完済できました。

絶望からの脱出

でも、半年ほど前まで“人生絶望状態”で営業実績は1/10まで衰退。毎月の赤字が百万円。つらかったねぇ、どうにも抜け出せなくて……。鬱病かもしれないと精神病院に行ったり、新興宗教を訪ねたり。だけど、解決にはならなかったね。

六月の中小企業家同友会では開き直っちゃって、



これが栢野さんの
大きな大きな志

二十人くらいの経営者を前に“マナ板のコイ”状態。その会では誰かを例題に、どうしてうまくいかないかを指摘するんです。絶対、反論が許されず「お前は甘い」とか無茶苦茶きついことを言われました。そして、七月が株主総会。利益が出るどころか、経営不振を株主の皆様にさらけ出すのが精一杯でした。

すると、何故か不思議なことが続いたんです。急に仕事が決まり出して、仕事とは無関係でつきあっていた経営者の方からも、広告の依頼が入ったりと、今は満杯状態ですよ。ついていないときもあったけど、僕の場合「人生、開き直りが大切」、そんな感じかな。

低価格、うまいコピーで必ず効果を上げます!

そういうわけで、職さがしの切実な気持ちも経営側の大変さも両方わかるんです。だから、広告をつくるのが得意。特に求人広告では成果を上げています。自分がこけた分、人の弱さやつらさがわかるんです。

肩書きを“雑談担当”としたのも、いろんな人と気軽に話がしたいから。転職や脱サラ、独立などを考えている人には、有益なアドバイスができます。連絡してみてください。

＊会の資料請求も電話で承ります。TEL092-781-5252

風のつぶやき

こんにちは、お元気ですか？　河原です。新年に寄せて、ラーメンの未来について考えてみました。二十年、三十年先のラーメンは、どんなふうになっているんだろう？

きっと、ずいぶん変わっていますよね。焼そばとスパゲティとラーメンの合の子みたいなものを、ラーメンと呼んでたりして…。具材も増え、好みの具をトッピングして食べるんだ。残念ながら、チャーシューはラーメンと夫婦別れみたいになるでしょう。チャーシューの入ったものは『アンティークラーメン』扱いされるよ、きっと。

味はおそらく多種多様に増えるだろうな。とんこつ、味噌、醤油、塩、それとは別の全く新しい切り口で、何味とは言い切れないような（今の僕たちが飲んでも、おいしいとは思えないような）不可思議な味のスープが登場してくるんじゃないかな。

ダシも、豚骨、鶏、海産物以外に別のものでとるようになるでしょう。それに、ビタミンラーメンとかいう変なラーメンも出てくるかもね。透明な麺をベジタブルフレーバーやミートフレーバー、バニラ味など、ゼリー状のスープに入れてするようになるのかな。ああ、気持ちワル…。

1999——ラーメンの未来や、いかに？

インスタントラーメンにしても、昭和三十四年「お湯を入れて三分お待ちください」のチキンラーメンに始まって、既に四十年たつわけです。その間、すごい進化を遂げましたよね。生麺や瞬間冷凍したネギ、チャーシューなんて昔の人には想像もできなかったでしょう。

じゃあ、器は？　僕が思うに、おそらく丼はなくなっているでしょう。二〇三〇年頃は、ラーメン屋の丼はカップヌードルのような発砲剤に占拠され、丼で食べたいと思えば高級料亭へ出向くようになるかもしれません。

もしかすると、チューブ入りラーメンが登場しているかも…。「そんなモン、食えるか」とおっしゃる方がいらっしゃるかもしれないけど、そのうち口をアーンと開けてチューッと絞るラーメンが出てきますよ。

未来のラーメンは、僕らの想像の次元をはるかに超えて、もっともっと変わりますよね。

でもね、いつになってもやっぱしラーメンは、大人も子供もホクホクした顔で食べていますよ。それでは、今年もラーメンと力の源通信をどうぞヨロシク！

河原成美プロフィール

かわはらしげみ（男）

■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、力の源カンパニー設立。ラーメン『一風堂』等、現在は16店舗を運営。
■1995年、ナルミ食品計画設立。
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、経営におけるコンサルタント業務を展開中。

力の源と仲間たちの店

Chikara no Moto Company Group

一風堂本店
TEL 092-771-0880
一風堂本舗
TEL 092-562-6155
一風堂太宰府インター店
TEL 092-504-1555
一風堂新横浜ラーメン博物館店
TEL 045-471-2537
一風堂恵比寿店
TEL 03-5420-2225
一風堂高田馬場店
TEL 03-5272-0039
一風堂長堀店
TEL 06-4704-7101

ボルケーノ
TEL 092-781-8881
虎的厨房（TIGER KITCHEN）
TEL 092-761-8852
りらく
TEL 092-761-8787
カフェスト パルス店
TEL 092-734-2020
カフェスト 天神店
TEL 092-722-2233
タコプルコ本店
TEL 092-781-0303

タコプルコ キャナルシティ博多店
TEL 092-263-2460
松の湯
TEL 092-713-1800
AFTER THE RAIN
TEL 092-751-6012

通信1～8号に登場したところ

飲 食

前田家の食卓
TEL 092-712-1186
福新楼
TEL 092-771-3141
木楽屋
TEL 092-714-0965
ジャック
TEL 092-712-7007
御 蔵
TEL 092-731-2158
両 国
TEL 092-851-0602
カフェ・ド・カッファ
TEL 092-714-7179
味の正福
TEL 092-721-0464

割烹たぬき
TEL 092-291-0371
ヌワラエリヤ
TEL 092-522-5600

ラーメン

野方ホープ
TEL 03-3387-2886
純 連
TEL 011-824-5655
げんこつ屋
TEL 03-3393-7981
坫（てん）
TEL 092-552-3826
六角家
TEL 045-413-0356
昇和亭
TEL 0942-22-6886

ショップ

キャプテンサンタアイランド
TEL 092-725-5588
マザーランド
TEL 092-761-3939(代)
TINY SWEETS
TEL 092-713-6638
井手精肉店
TEL 092-781-7058

その他

イングデザイン研究所
TEL 092-531-7234
ミック工房
TEL 092-711-9221
新横浜ラーメン博物館
TEL 045-471-0503
ふくおか経済
TEL 092-474-4455
Kiryu
TEL 092-732-6900
小児歯科 はまの
TEL 092-551-8080
フーディアム・トクナガ
TEL 092-734-2008
額装工房・横山
TEL 092-751-5961
財界九州
TEL 092-715-1221

1月初旬
大阪に一風堂
OPEN!
大阪市中央区南船場3-11-28
TEL06-4704-7101

1999年1月1日発行 ●発行所：株式会社 力の源カンパニー 〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28 ノイラ天神ビル3F TEL092-762-4445 ●発行人：河原 成美