みんなの笑顔が力の源だ。

ご自由にお持ち帰りください。

CHIKARA
communication free paper

NO MOTO
communication free paper

TSŪSHIN
communication free paper

力の源通信

Vol.13

1999.9▶10

ラーメン東へ西へ

No.13……久留米
南京千両 マリン

とんこつラーメン発祥の地は福岡県久留米市といわれている。その久留米で、屋台からスタートした南京千両こそ、九州ラーメンの草分け的存在である。
今年の11月に予定されている市のイベント、『久留米・ラーメンフェスタ』でも、九州ラーメンのルーツとして市の活性化、イメージアップに一役かっている。

久留米市の明治通りに初めてラーメン屋台が登場したのは、昭和十一年のこと。と言っても、この界隈で『ラーメン』と呼ばれ出したのは終戦後のことらしく、当時は『南京千両の中華そば』で親しまれていた。

創業者の故・宮本時男さんは、横浜中華街で広東料理の『支那そば』を研究し、久留米で屋台を始めた。創業時から店を手伝っていた妻のソノさん（八十八歳）は、七十過ぎまで店に立っていたという。

「父は人あたりがよく、面倒見のいい人だったんですよ。屋台組合の組合長をしていた時期、世話事に忙しい父に代わって、しっかり者の母が、店を仕切っていました。昔は屋台の数も少なくすごく忙しかったですよ」と長女のタヅ子さん。学生時代は四人の弟妹の親代りをしながら、仕込みを手伝っていた。その後、五十歳の若さで亡くなった父親に代わって、いつしか南京千両の屋台を引くようになった。「屋台をかたづけて帰りつくのは、明け方五時～六時でした。家の近くは登り坂で、雪の降る日、もうすぐ我が家というところまで来ていながら、車輪が空回りして母と二人、裸足で屋台を引いたのを覚えています」と当時を振り返る。

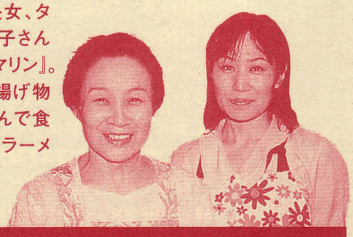
母親の引退に伴い、弟夫婦が屋台を引き継いだ。そして、『南京千両』が還暦を迎える頃、タヅ子さんは新しいスタイルで自分の店を出した。

宮本時男さん、ソノさんの『南京千両』は子、孫へと引き継がれ、今では久留米市内に五店舗を数える。広東系のとんこつスープは、しょうゆベースのさっぱり味。細切りチャーシューとシナチクは太めのちぢれ麺にからませて食べる。

「この味が好きで何年も通ってくださるお客さまに感謝しています。そして、この地で中華そばの屋台を始めてくれた両親にも感謝しています。おかげで店はいい意味で飛び火して、店舗数も増えました。それぞれが、それぞれに南京千両を末永く続けていけたらいいですね」と静かに話してくれた。

南京千両（なんきんせんりょう） マリン

（母）高輪 タヅ子さん （娘）恵子さん



創業者、宮本時男さんの長女、タヅ子さんとその一人娘、恵子さんが二人で営む『南京千両 マリン』。ラーメン以外に、焼き鳥や揚げ物なども用意されている。飲んで食べた締めくくりは『スナックラーメン（小盛り）』が人気。

所在地／福岡県久留米市蛍川町5-7
TEL0942-31-2092
営業時間／18:00～翌1:00
休　日／月曜日

「月曜から木曜の午後1時、その声を耳にすると血液の循環がよくなってカラダが軽くなる」とハチローさんのおしゃべりを楽しみにしている女性ファンが多い。
彼が初めてラジオに出演したのは、今をさかのぼる14年前。『RKB コーク・ミュージック・ワールド』に始まり、『FM福岡 ビートモーニング・ガンボ』などの人気DJを経て、現在は『クロスFM ハカタパラダイス』を始めとするラジオやテレビの番組に心地よいおしゃべりで登場している。

HACHIROOOKABE®
Talking Speaking
Thinking King of Kings

―もともとは、コピーライターですよね？

岡部　「コピーライターは今も続けています。その前は舞台照明の助手やギターの弾き語りなどをやっていました。『ロッカーズ（たくさんの引き出し）』という広告会社を経営していたこともあります。」

―えっ、社長さんだったんですか？

岡部　「一応ね。二年で、もうからないんで解散しましたけど、気のいいスタッフばかりでした。それ以降はフリーです。

僕ね、学生の頃から大濠高校を一学期で中退したり、今村昌平監督の横浜放送映画専門学院を8カ月でやめたり、福岡大学を途中でやめたり、ハンパな人生だったんですヨ。交通事故で顔中に包帯を巻いて、長期入院した頃なんか職も失い、そりゃあもう、人生お手上げってカンジ。『この先、どうやって生きていったらいいとかいな』とずいぶん不安でした。でも、不思議なことに困ったことが起きると誰かが助けてくれたんです。コピーライターになれたのも、そんな縁ですよ。」

―どうしてコピーライターになろうと思ったのですか？

岡部　「短い文章でスゴイお金がもらえると思ったから。現実はそう甘くなかったけど、昼間も夜もとにかく寝ないでたくさんキャッチフレーズを書きました。福岡コピーライターズクラブの最高賞をもらったとき、糸井重里さんに『よく書けてるね』と認めてもらえたことは、大きな自信になりましたね。」

―独自の視点に基づいた話題と、テンポのいいおしゃべりがいかにもコピーライター的ですよね。これから書く仕事と話す仕事、どちらにウェイトを置いて進まれますか？

岡部　「今の仕事は続けながら、文章の書けるプロデューサーとして番組の構成なんかをやっていきたいですね。それと、父の本を完成させ、普通の人の自伝を書くお手伝いなんかもやってみたいと思っています。

フリーター歴20年かな!?自分では『おやじフリーター』と言っています。でも、いつもひとりで仕事をしているんじゃないんです。広告の時は、イラストレーターやデザイナーの人たちと話せるし。ラジオは、ディレクターや、ミキサーと曲の話ができる。いろんな人と出会えるから、この仕事が飽き性のボクでも続いているんでしょうネ。ラジオは迷っている人の背中をポンと押してあげる仕事だから、すごく好きですヨ。もうちょっとマイクの前で、しゃべってみるかなー。」

ランチタイムの後は、博多駅のGIGAスタジオからお送りするハカタパラダイス。生放送でお届けします。

FUKUOKAN PEOPLE No.13
元気印の福岡人

ラジオDJ、コピーライター
岡部 はち郎さん

●PROFILE

おかべはちろう
1956年　11月8日、福岡市南区に生まれる。小・中学校は剣道少年。高校時代はギターばかり弾いていた。
1985年　RKBコーク・ミュージック・ワールドで本格的にしゃべりはじめる。ディレクターはあの井上サトルさん。
1991年　FM福岡ガンボスタート。早朝番組6年半続く。
1999年　クロスFMハカタパラダイスはじまる。

ラジオDJ・ナレーション・司会・広告計画・コピーライティング・CMソングづくりと幅広く活躍している。現在は、クロスFM『ハカタパラダイス』、RKBラジオ『ウルトラ元気だ！　地球の人たち』（毎週日曜日・17:00～）、FBS『めんたいワイド 4:55』（隔週木曜日）に湯けむり物語ウクレレマンで出演中。

岡部はち郎事務所
福岡市中央区赤坂1-7-5-707
TEL 092-771-8023

■餃子の専門店。
■ほかに、1,000円以内で餃子付きの豚汁定食やサラダ定食、一品料理などがある。
■一杯飲んで餃子と食事、二人で3,000円もあれば事足りる。

街のうまかもん

Machi-no Umakamon No.11

鉄なべの餃子『うちの餃子は次の日くさくない！』

餃子にもシーズンがあるらしい。餃子の旬は七、八、九月。なぜって、一年のうちでその頃がいちばん忙しいと聞く。やっぱりビールの旬と同じだ。餃子とビール、ビールに餃子、あのグビグビ、パクパクが無性に欲しくなるときがある。そしたら『鉄なべ』に直行だ。

この店、普段からお客さんが多いのに、土・日ともなればすぐに餃子の数が足りなくなる。焼いている傍ら急いでこさえて、また焼いての繰り返し。本当に『鉄なべ』って、いつ行っても忙しそう。

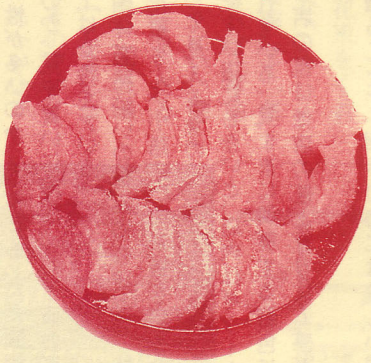
取っ手のない重たそうな鉄のフライパンに「あっちっち ィ」の餃子がゴロゴロ、どっさり。皮はパリパリ香ばしく、具がたっぷり。たい焼だったら、〝しっぽまでアンコ〟のあんな感じだ。一口サイズに二口分くらい具が詰まっている。中華料理店の餃子とは明らかに違う。ラーメン屋さんの餃子でもない。餃子専門店の手づくり餃子。

タレにゴマ油と粒つぶラー油をどっさり入れて、片っ端から口にする。パリッの中にモソモソ、ジューシーな具、それにラー油のピリ辛感がたまらない。さっぱりしてて何個でもいける。

「これ、中にはどんな具が入っているんですか?」とたずねると「ニラ、ネギ、キャベツ、素材のうまみを出すために、どれも刻んで二十四時間以内のものをお客さまに出しています。それに豚ミンチと、大手羽を煮込むときに出る脂(コラーゲン)も混ぜているんです」とご主人の二田さん。たっぷり目のサラダオイルで、ジューシュー焼くからカラッと焼けるのだそう。

焼き上がりまで十五分。鉄なべのまんまカウンターやテーブルに届くから、食べ終わるまでアツアツだ。女の子二人で、餃子五人前はアッという間。十人前を平気でたいらげる強者どももやって来る。店は満員御礼。まだまだ暑いのに、外には行列が続いている。

食べ終わったら、ご主人に「お客さんが待ってありますので、そろそろいいですか?」と言わせる前に立ち上がるのが、この店のマナー。心して行くべし。



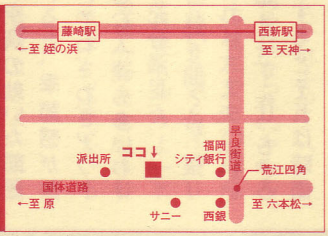
餃子9個が1人前(450円)。これで3人前。さっぱりしていて食べやすい。

【鉄なべ本店】

仕込みの様子。片時も餃子づくりの手を休めない二田さん。開店時間の5時までに毎日、3,000個の餃子を一つひとつ形づくる。

福岡市早良区
荒江3-10-4
TEL092-841-1549

営／17:00〜翌1:00
休／月曜日



Chikara no Moto ~OSUSUME SHOP~

力の源 オススメの店

Flower Moon

'The grass beauty above your life.'
1990

「大の男が花を買うなんて恥ずかしい」そう思っている男性が多いのか、それとも、ただ面倒くさいだけなのか、花を買いに来てくださるお客さまの九割以上は女性だという。

ここは国体道路沿いの福新楼の裏ッ側、新界の隣にある花屋さん。小路ぞいの景観を彩る花々に、立ち止まって見入る女の子の姿もチラホラと。男性が入りやすい店にしたいと、店内はギターやアンプも飾られている。気ままに演奏する音色にあやされ、この店の花は他店の花よりリズム感がよさそう。

「花を贈ることで、相手の心には美しい記憶が刻まれます。そのお手伝いができるのだから、僕らの仕事は幸せですよ。」と支配人の天本敏文さんは言う。

西通りをラブラブで通り過ぎるカップル、デートの途中に前を通りかかっただけで花をプレゼントできるような、粋な男の子がいたらいいな。

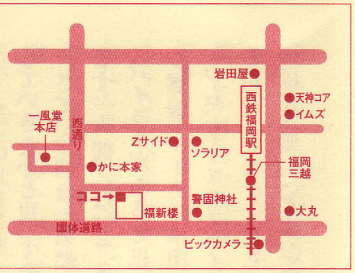
誕生日でもなく、クリスマスやホワイトデーなどの特別な日でもなく、開店祝でもなく、お見舞でもなく、とにかく何でもない日に、花束をくれるフランス人みたいな男性はいないかな。

世の男たちが、もっと女ごころを理解して、気負わず花をプレゼントできるようになれば、家庭も職場も二人の間柄も、もっとスムーズにいい関係になるのだろう・・・。男たるもの、たまには花屋をのぞいてみても、いいかもしれない。

花束は1,000円くらいからつくってもらえる。よくでるのはこのタイプ(3,000円)

フラワームーン
福岡市中央区
天神2丁目3-33
TEL092-731-8783

営／11:00～19:30
休／日曜日



博多KYORO²

【屋台のオキテ】

コラムニスト トコ

博多といえば屋台だ。

こじゃれた街ではオープンエアーのカフェで気取ってエスプレッソ、なんてのが流行っているらしいが、博多の屋台は、ずっと昔から、つやつけ(かっこつける事)無用のオープンエアじぇ。

春夏秋冬、丸一日、空調の効いた部屋の中で仕事をしていると、季節感が無くなってしまう。そこでわざわざアウトドアのレジャーを楽しむ人達も多いわけだが、トコは屋台で味わうアウトドア気分で充分満足だ。

たまに観光客が「屋台でぼられた」という話を聞くが、張り出してあるメニュー(金額明記)から注文すれば大丈夫。「いい材料あるけん、博多の思い出に、裏スペシャルメニュー作っちゃろうかね」などという甘言にのせられて注文するとそれは時価だから注意してほしい。これを知っていれば初心者でも快適な屋台ライフが楽しめるはずだ。

昨夜も友人と、おでんに始まり、焼鳥、キムチ付チヂミ、メンタイ餃子三十二個、ビール三本でとてもいい気分になった。ゲフッ。

アルコールで火照った頬に吹き渡る風。その風に少しの涼味があるのに気付いて、おや、もう秋か・・・、と思いを巡らす。

「あーあ、この調子じゃぁ、あっという間に正月来ちゃうよ」友人はもの憂げだ。「この一年も、お互いに成長なかったよね」しんみりと答える。唐突に年度末反省会が始まってしまった。ちょっと風がひんやりしただけで、これだ。

「ねぇ、お腹一杯だけど、とどめにラーメン食べようよ」気を取り直す時はとどめのラーメンに限る。同じ腹に入るのがわかっていても、ラーメンは別腹、といい聞かせて食べる。明日の朝、これを食べたことを後悔するのはわかっていても食べる。ゲフッ、自虐的だ。

でも二人で無心に麺をすすっていると、今のままでいいか・・、と思えて来た。

風のつぶやき

Kaze no Tsubuyaki

笑顔スパイラル

皆さんこんにちは、河原でございます。もう、お気づきのとおり『力の源通信』がこのようにリニューアル致しました。早いもので、この号から三年目に突入！　これからも仲間たちの力を借りて、福岡の楽しい情報なんかを紹介していきたいと思っております。

さて、今回は『笑顔スパイラル』について書きます。人間にはプラス・スパイラルとマイナス・スパイラルがあると思うんだ。プラスは開いていく螺旋、マイナスは閉じていく螺旋。僕自身はいつも、プラスのスパイラルに乗っかっていたいなと思っています。そして、その真ん中にあるものは"笑顔"だと思っています。

真ん中にあるものは人それぞれ違って、勇気かもしれないし、希望かもしれない、思いやりでもいい。でも、僕の場合は真ん中に"笑顔"がある。その周りに勇気とか元気、希望・・・そういうものがグルグル廻っているのさ。

「河原はいつも元気そうでいいね」と思われているみたいだけど、僕だって元気なときばかりじゃないんです。感情の起伏は激しいし、いざ落ち込むとドシンと深いところまで落ち込む。そんなもんでっせ。そこで、閉じていくほうのスパイラルについても考えてみたんです。

マイナス・スパイラルといっても、それが悪玉とは限らない。マイナス思考のマイナスとも直結しない。マイナスの経験を積むことで、人の傷(いた)みや哀しみがわかるようになりますよね。その経験が多いほど人生に色味が増すし、幅のある人間に成長するのさ。マイナスの記憶がプラスに転じるエネルギーを生むんだよね。

人間なんてプラスとマイナスの間をたゆたう弱くてはかない存在なんだと思うことがある。プラスもマイナスも両方を抱えているから、迷っては立ち止まり、立ち止まっては考えて一歩ずつ進んでいくんだ。誰だってそんなもんさ。そして、どこかにプラスとマイナスの境目みたいな、つなぎ目があるんだろうな。ひょっとすると、今あなたのいる地点がそうかもしれない。そこからプラスの螺旋にもマイナスの螺旋にも、どちらにだって進めるんです。

マイナスを恐れないでほしいんだ。意識してプラスに向かおうとする気持ちがあれば、その"想い"一つでスパイラルは明るいほうへ開いていきますよ。せっかく生まれてきたんだもの、目標とか目的を意識しながら、それを光としてその方向へ進んでいこうね。そうすれば日々起こりうる出来事を、すべて正面から受け止められるようになるよ。自分を見れるようになったら、周りのことにも眼を向けようね。人に感謝して外に眼を向け開いていくことが、プラス・スパイラルの流れに乗ることだと思うんです。

その真ん中にあるのは、やっぱり"笑顔"だと河原は思います。皆さんのプラス・スパイラルの真ん中には何がありますか？　勇気かな？　元気かな？　それとも愛かな？　あなたのプラス・スパイラルの真ん中にあるもの、僕にそっと教えてください。

河原成美

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。

1986年
力の源カンパニー設立。

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。

1999年
ラーメン『一風堂』等、現在は11店舗の経営に携る。

この通信は下の各店で手に入ります

力の源カンパニーの店

ラーメン

一風堂本店（福岡・大名）…… TEL 092-771-0880
一風堂本舗（福岡・塩原）…… TEL 092-562-6155
一風堂太宰府インター店（大野城市）‥ 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（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
一風堂長堀店（大阪・南船場）…… TEL 06-4704-7101

一般飲食

ボルケーノ（イタリアン）…… TEL 092-781-8881
タイガーキッチン（カジュアル中華）…. TEL 092-761-8852
りらく（家庭料理）…… TEL 092-761-8787
タコプルコ 本店（たこ焼）…… TEL 092-781-0303

通信1〜12号に登場していただいたところ

ラーメン

新横浜ラーメン博物館 …… TEL 045-471-0503
野方ホープ（東京）…… TEL 03-3387-2886
純　連（札幌・新横浜）…… TEL 011-824-5655
げんこつ屋（東京・新横浜）…… TEL 03-3393-7981
坫（福岡）…… TEL 092-552-3826
六角家（横浜）…… TEL 045-413-0356
昇和亭（久留米）…… TEL 0942-22-6886
井出商店（和歌山）…… TEL 0734-36-2941
勝丸（東京・新横浜）…… TEL 03-5434-5320
新福菜館（京都・新横浜）…… TEL 075-371-7648
雷文（東京）…… TEL 042-722-5567

福岡の飲食店

前田家の食卓（居酒屋）…… TEL 092-712-1186
福新楼（中華料理）…… TEL 092-771-3141
木楽家（居酒屋）…… TEL 092-714-0965
御　蔵（居酒屋）…… TEL 092-731-2158
両　国（手うちそば）…… TEL 092-851-0602
カフェ・ド・カッファ（喫茶店）…… TEL 092-714-7179
味の正福（定食）…… TEL 092-721-0464
割烹たぬき（博多鍋）…… TEL 092-291-0371
さぬきうどん …… TEL 092-714-0994
河太郎（日本料理）…… TEL 092-271-2133
岩戸屋（鍋料理・すき焼）…… TEL 092-741-2022
香津木（感性日本料理）…… TEL 092-733-3322
てしま（串揚げ）…… TEL 092-712-7791

福岡のショップ

キャプテンサンタアイランド …… TEL 092-725-5588
マザーランド（ネイティブアメリカングッズ）‥ TEL 092-761-3939
ジャック（アルザス菓子）…… TEL 092-712-7007
TINY SWEETS（ファンシーグッズ）… TEL 092-713-6638
井手精肉店 …… TEL 092-781-7058
豆　藤（八女の豆腐）…… TEL 092-523-4500
ドク スピール（木のおもちゃ）‥ TEL 092-542-0550

福岡の元気企業＆元気人

イングデザイン研究所 …… TEL 092-531-7234
ミック工房（建築デザイン）‥ TEL 092-711-9221
ふくおか経済（経済誌）…… TEL 092-474-4455
Kiryu（美容室）…… 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（経済誌）…… TEL 092-715-1221
インタークロス（異業種交流）…… TEL 092-781-5252
しんしょう（理髪店）…… TEL 092-721-6147
玄南荘（寮・給食・飲食事業）…… TEL 092-715-6711
カヨ・エンタープライズ …… TEL 092-752-2978
トコトコ倶楽部 …… TEL 092-736-5003

1999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