

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.15

2000.1→2

ラーメン西へ

No.14福岡
鈴木商店

平成11年11月11日午前11時11分、その日が『麺の日』と知ってか知らずか、福岡市内に一軒の博多そば屋がひっそりと開店した。店主、鈴木憲一さんは根っからのラーメン好きで、自分でも食へ歩きやつくり方の研究を重ねること、かれこれ十四〜十五年。居酒屋稼業の傍ら「いつかは、ラーメン屋を」と温めていた想いに、ついに灯りがともった。



「いま僕は五十二歳なんだけど、あと十年間はラーメン屋でがんばろうと思ってる店を始めたんです」と店主・鈴木憲一さん。開店したばかりの真新しい店内は混みもせず、行列ができるでもなく二組、三組と、ほどよいペースでお客さまが訪れる。鈴木さんと馴染みの友人知人や、近くの会社に勤める方、それに「近所のおじいちゃん、おばあちゃんなどが『博多そば』目当てにやってくる。

屋号の『鈴木商店』は、「ご主人のおじいさんが宮崎で商売をしていたときの店名で、ロゴもそのまま譲り受けたのだという。」「僕が商売をやれるのは、祖父の血を引いているんでしよう。こうやって店ができるのもご先祖さまのおかげ。感謝しなくちゃね」と話す。

『博多』とんこつラーメン』、その図式が知れ渡

はおそらくないでしょう。日々、調査を変え自分の味をさぐっているところだ」とご主人。だから今のところはまた爆発的ヒットよりも、ひっそりと「博多そばって何？」くらいの感覚でお客さまが入ってくればいいと思っている。

ラーメンの街、福岡・博多。いろんな表現のラーメンが登場する。懐かしくて新しい、鈴木商店の博多そばは、いざれラーメンフリークが探し求めて食べに来るラーメンになるであらう。



鈴木商店

店主 鈴木 憲一さん

昭和23年、宮崎市に生まれる。実家は米穀商を営んでいた。やがて福岡に移り、サラリーマン生活を経て33歳のとき、居酒屋『木楽屋』を始める。この度、博多そば屋を始めるにあたって居酒屋は若い衆に任せ、日夜らめんづくりに精を出す。



つて、博多ではすっかりとんこつラーメンが主流になっている。しかし、福岡の人たちに「こういうラーメンもあるんだよ」と知ってほしくて、鈴木さんは自分のつくりたいラーメンを出すようにした。鈴木商店の『博多そば』は、しょうゆベースのあっさり澄んだスープが特徴。白濁しないとんこつスープに鶏ガラスープを合わせた動物性スープと、煮干しやアゴだし、貝柱などからとる海鮮スープをブレンドする。ひと口すすつただけで、スープの旨味が口の中に高品質な吸い物のように広がる。麺も独自に製麺し、コシのある細いうどんを思わせるような麺を開発した。加水率が通常のとんこつ向きの麺より高い。一晩、二晩寝かせることで「どごしのいいコシの強い麺に熟成する。」

「原料もつくり方も、これで満足」ということ

所在地(本店) / 福岡市中央区赤坂1-1-17
TEL092-734-1155

●営業時間 / 11:30~14:00、18:00~翌1:00
●休日 / 日曜日

週末は田舎で田んぼを耕す宮木さん。
「コンセプターは出稼ぎみたいなんですよ。
人と自然から学んだことが、店づくりや地域
開発の考え方のベースになっています」と語る。



— 仕事はコラボレーション・ワークで進めているというお話ですが、宮木さんはどんなポジションになるのですか？

宮木 「新しく商業施設をつくらうとするとき《どこにどんな店をつくるか》から始まって、根幹になるコンセプトづくりが必要です。それを提案するのが僕の役割。ヘッドになることもあれば、プロジェクトの一員として働くこともあります。映画も同じで、コンセプトがしっかりしていないと、人を動かすことはできません。そういう意味で僕のやっていることは“コンセプター”なんです」。

— コンセプターとは初めて耳にする職業名ですが……？

宮木 「僕が付けた職業名です。伝わりにくいので“プロデューサー”の肩書きで活動していますが、これから使ってみようかな」。

— 是非そうしてください。ところで、形のない仕事は大変ですよ。なぜこんな仕事をしようと思ったのですか？

宮木 「僕の実家は農家なんです。いまでも細々とやっているんですが、農業を継ぐのがイヤでデザイナーになり、カタカナ職業を20年やってアルゴプランを設立しました。でもね、農業とコンセプターの仕事は考え方が似てるんです。

農業は自然がつくったスケジュールに基づいてやらざるをえない。稲や野菜や木の成長に、人間はあまり関係ない。台風や大雨の予測はできても、対策はできない。《どこから水がくるのかな？》《どこからお陽さまが照るのかな？》《実が成るかな？》《どんな鳥が来るかな？》そんな第一次産業の考え方は原始的だと思われるかもしれないけど、僕はそれを店づくりや地域開発に当てはめて考えます。《どこから人が集まるのかな？》《交通は何かかな？》《どんなものを望むかな？》と。ね、通じるものがあるでしょう」

— 本当ですね。宮木さんは普段も農業をしているのですか？

宮木 「週末だけです。ウィークデーは福岡を拠点に、日本各地を飛び回っています。時には海外にも向出し、慌ただしいから。でも、週末になると片道2時間かけて日田に帰るんです。

実家はおフクロが一人で住んでいますから、僕らが行けなくてもほかの兄弟や友人が行ったりして、時には20名位が泊まることもあります。お茶やお米や野菜をみんなで育てて、みんなで収穫の喜びを分かち合う。農業よりアウトドアのイベントの感覚かな」。

— それって、2000年代の新しい農業経営のスタイルかも。では、街の生活と田舎の生活、どちらが合っていると思いますか？

宮木 「街の仕事は冷や汗をかいて知恵を出す仕事で、田舎の仕事はいい汗をかいて力を出す仕事。両方あるからバランスがとれている。作物は自然が手伝って成長するけど自然災害も否めない。街の仕事に農業のような同じことの繰り返しはないけど、アクシデントを予測してリスクを回避することはできる。気がつけば、土に学んだことが仕事のベースになっていました」。

— では、2000年に向けての抱負をお聞かせください。

宮木 「いよいよ夏から九州出身のアジアのヒーローをテーマにした映画、『国姓爺 鄭成功伝』の九州ロケが始まります。良い意味で映画の基準もこわれてきて、新しい枠組で仕事ができます。情報はどこからでも発信できます。2000年は維新の時代ですよ。やりたい人がやれる時代。いろんなものの価値観が大きく転換していくでしょう。反面、本物しか生き残れない厳しい時代でもあります。気を引き締めて結果“ALL RIGHT”の仕事ができればいいですね」。

FUKUOKAN PEOPLE No.15 元気印の福岡人 コンセプター 宮木 初雄さん

●PROFILE

みやき はつを

1951年1月31日、大分県日田郡に農家の長男として生まれる。農業を継ぐのがイヤで22歳から福岡で、農業とは程遠いグラフィックデザイナーを志す。その後、ディレクターやCMプランナーなどカタカナ職業を経て、独立。

1991年、有限会社アルゴプランを設立し、地域開発や商業施設の開発、CMや映像などのプロデュースを幅広く手がけている。

映画を通して、アジアの人々との コミュニケーションを。

九州からアジアに向けて発信する映画、『国姓爺 鄭成功伝』。中国との共同制作が進行中です。今年の夏から九州ロケが始まります。福岡・東京・北京・福建・香港を舞台にアジアのスター達が活躍。九州に生まれ、東シナ海を駆け抜けた風雲児、『国姓爺 鄭成功伝』の映画づくりに興味のある方はご連絡を。

コラボレーション・ワークの一例

新横浜ラーメン博物館の立ち上げ、フードバルくまもと、お芝居処「博多新劇座」の立ち上げ、映画の企画プロデュースなど

アルゴプラン

福岡市中央区警固2-2-19 TEL 092-751-9128

1日に限定6個しかつけれない売り切れご免のハンバーグ。どうしても食べたかったら、11:30AMの開店と同時に駆け込むべし。

本当はビーフキッチン(ステーキ屋さん)。ランチは1,000円〜、ディナーは3,000円〜



カウンターの大きな鉄板の前に、うやうやしくエプロンをするど、ピンク色したハンバーグのタネが、目の前でジュウジュウ音を立て始める。火加減は250℃。ジュウジュウ、ジュウジュウ、湯気が立ち昇る。ご主人の見事な手さばきが肉を操る。丸のまま両面に焼き色をつけ、ヨコ半分にカットして、断面にも熱を通す。表面を強火で焼くのは肉に旨味のカベをつくるため。肉汁を逃がさないのが、ふつからジュウシーなハンバーグ・ステーキの身上か。今か今かと、この臨場感がたまらない。仕上げにワインをジュジュツと振りかけ、一口大にカットして目の前に。「おお、これぞハンバーグ・ステーキ!」豊後牛ステーキの専門店で味わう豊後牛の熟成ハンバーグ。タレは『おろししょうゆ』か『ジャポネソース』をお好みで、肉そのものを味わおう。



うまかもん

Machi-no Umakamon No.13

ステーキ専門店
ながかわ

のハンバーグ・ステーキ

ハンバーグって、子供の好物みたいに思っている人が多いけど、大人でも好きになるのが『ながかわ』のハンバーグ。スープやサラダ、パン(またはライス)が付いて千円。本格的なステーキ屋さんなのに、おトクだよ。ここでは、ステーキ用に大分の豊後牛だけを使っている。例えば4キロのヒレ肉の塊から、この店でお客さまにお出しするのは25キロくらい。残りは骨や脂身やスジなどで、ハンバーグ・ステーキの源はそこに遠慮深げにくつついている。それを丁寧に削ぎ落とし、『手づくり ひき肉』ができる。これにソテーした玉ネギとパン粉、牛乳、塩、こしょう、ナツメグを混ぜ合わせ、100%ビーフの天然ハンバーグができるんだ。

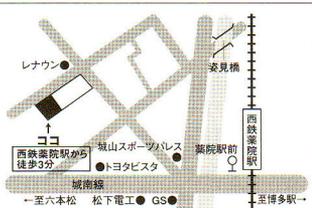


ご主人はこの道ひとすじ23年。ミート・フォークとスケッパーの二刀流で、一度に十人分を焼く鉄板焼きの名人だ。店主、永川邦彦さんと奥さまの智津美さん。



福岡市中央区薬院1-6-28
エトワール薬院1F
TEL092-716-2057

■営/火~金
11:30~14:00・17:00~22:00
(土・日・祝) 17:00~22:00
■休/月曜日



風

Kaze no
Tsubuyaki

の つぶやき

あけまして2000年

—そして、シヨッカーもいなくなる

あけまして二〇〇〇年。ついにやってききました。時間というのは確実に過ぎていくもんですね。誰があけたわけでもないけれど、一瞬にして二〇〇〇年になってしまいました。僕としては、もうしばらく一九〇〇年代の甘い夢にまどろんでいたかったような気がしないでもありませんが……

ま、そんなわけで、放っておいても時間って流れるよな。福岡の街は十年にして別世界。一年ごとに急速に様変わりしてるもんね。変わる方がいいのか、変わらない方がいいのか、僕にはわからないけど、そう言えば僕のふるさと、城島は二〇〇〇年になっても変わらないんだろうな（僕がそう思っている

のをしっかりと見つめて、進んでいってほしいな。

世間は二〇〇〇年、二〇〇〇年と騒いでいるけど、なったもんは仕方ない。みんな、この一年も健康でがんばろうね。僕もまだまだガンバルゾ。

つてなわけで、今年もどうぞ、よろしくおつき合ってください。

つてな具合に、まあ、みんなそれぞれに新しい年を迎えたんだよね。あと二年で本当に二十一世紀でつせ。仮面ライダーのシヨッカーが子供をかつさらっていった路地裏もいつの間にか消え失せて、それどころか、シヨッカー自体を知らない子たちが増えてくるんだらうな。

進化のスピードは年々目覚ましく加速してるよね。でも、そんなものに翻弄されず（置いていかれてもいいというわけじゃなくて）、あなたはあなたのスピードで、自分というも



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。

1985年
ラーメン『博多 一風堂』をオープン。
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
『博多 一風堂』等、現在は16店舗の経営に携る。



だけかも……)。

四十年ほど前、僕が通っていた城島小学校の校庭の隣に神社があつて、そこにとつてもコワイ狛犬がいたんです。目がギョロツとして少年の僕を睨みつけ、牙をむき出した口で今にも噛みつきそうで、ホントこわかったよな。

それがどうでしょう。去年、その狛犬に会いに行つてみると、四十数年の風雪にさらされて彼らはすっかり痩せ衰えているじゃありませんか。正確に言ううと、狛犬の表面のセメントが剥がれ落ちて、鼻はこそげ、あごひげや尻尾は苔むして……。あの頃見上げた狛犬も、今では僕のほうが見下ろすくらいに逆転し、四十六歳の僕にはちつとも恐く

博多 KYORŌ²

【男は「カタ」】
コラムニスト トコ

「つやつける」「こんな言葉が博多には、ある。意味は、かっこうをつける、て感じかな。朝、洗面所にこもって長時間ヘアースタイルや肌の手入れをしている息子に向かって「なあん、つやつけようとさっさとせんね、学校に遅れるばい」と母親はせかす。彼氏がショーウィンドウに映る姿をあまりに頻繁に点検していたりすると彼女がすねる。「なんつやつけとって」と」

「このようにこの言葉は、男性に対して使われることがほとんどだ。名詞は「つやつけもん」が、使うとき気をつけてほしいのが、これは百パーセントの誉め言葉ではない、という点だ。だから身内や友人同士で「つやつけてからくさ」とからかう分は愛情があるのでいいのだが、他人に対して使うとちよっぴり否定的なニュアンスが含まれるので、関係が悪くなる可能性があるので要注意。どうしてこんな言い回しがあるかということ、博多の男はええカッコしいなのにとっても照れ屋という複雑な

性格があるからだろう。だから正面きつて「かっこよかね」と誉めるといきなり怒られたりすることもある。しかしまったく博多の男には「つやつけもん」が多すぎる。外見のかっこよさだけではなく、生き様にもつやつけるのが心意気だ。その一番顕著な例がラーメンの麺の茹で方だ。博多ラーメンは麺の固さを好みで指定するのだが、博多のつやつけもんは必ず「カタ」（固茹でのことね）を頼む。理由は、硬いものを食べるのはあしが強くて男らしいからだ。確かに「普通」は女子供、「やわ」（柔らか茹で）は年寄りが多い注文する。で、「つやつけもん」は「カタ」が、みんなが「カタ」を頼むとちよつともつやつけたことにならない。そこで「俺は他の男とは一味違うじえ」とさらさらにつやつけた男の注文は「ナマ」。おいしく食べるという事よりも、かっこよく食べるという事に男気をかける。アホかいな、と思うこともあるが、「ト」をはじめ博多の女は、そんなやんちゃな「つやつけもん」が大好きだ。

*最近ではさらなるつやつけ注文「べたナマ」が登場しているようだ。
*カタは一般的な言い方。針金と呼んだりする店もあり、つやつけもんの道はなかなか厳しい。



情報スクランブル

GO! GO! 大砲ラーメンが北海道・小樽にOPEN

久留米を代表するとんこつラーメンの老舗が北海道に期間限定でOPENします。平成11年12月3日～平成12年3月31日まで

■所在地／北海道小樽市築港11-5
 (株)小樽ベイシティ開発4Fルーフテラス TEL0134-21-5555

●皆さんからの情報をお待ちしています。「お店がオープンしたよ!」とか、「アソコはおいしいから、取材に行つて」などの情報もお寄せください。

●ハガキ、お便り、ファックス、Eメールなど、通信方法はお任せします。メッセージをいただいた方の中から、抽選で10名さまに『一風堂のラーメン&餃子ペア・チケット』を呈呈します。

14号のペア・チケット当選者

太田美香さま(志免町)・栢野克己さま(福岡市)ほか8名様。

《おたよりなどの宛先》

〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28-3F
 力の源カンパニー 力の源通信編集室あて
 TEL 092-762-4445 FAX 092-716-2253
 Eメール/who-gokigen@pop01.odn.ne.jp



※この情報は博多区のYHさんよりいただきました。



2000年新春 おすすめ スポット

博多駅の北西に位置するこの御供所界限には聖福寺や東長寺、承天寺など古のお寺が建っている。

「二〇〇〇年のミレニアム・スポット」などと軽口をたたくと怒られそうだが、由緒も歴史も知らない素人にも数百年単位で刻を連ねてきた独特の空気が漂っているのがわかる。タマゴ色の塀が二、三〇〇メートルほど続く細道を折れ、ゆるりゆるりと小一時間もかけてお寺の敷地内を歩けば、異空間を流れる風が我身を心地よく清めてくれそう。街の雑踏と忙しなく訪れる日常を離れ「本当の自分」と対話するにふさわしい場所である。

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・埴原).....	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

一般飲食	松の湯(居酒屋).....	TEL 092-732-7939
	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
	タコブルコ 本店(たこ焼).....	TEL 092-781-0303

通信1~14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
	站(福岡).....	TEL 092-552-3826
	六角家(横浜・東京・北海道).....	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
	南京千両マリン(久留米).....	TEL 0942-31-2092
	いのたに(徳島・新横浜).....	TEL 0886-53-1482

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・カップア(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
	鉄なべ本店(餃子).....	TEL 092-841-1549
	もり兵衛(焼鳥).....	TEL 092-721-4056

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
フラワームーン(花).....	TEL 092-731-8783	

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(九州ベンチャー大学).....	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 092-822-6201
	カヨ・エンタープライズ.....	TEL 092-752-2978
	トコト倶楽部.....	TEL 092-736-5003
	岡部はち郎事務所.....	TEL 092-771-8023
	グレイト・パパ・ベアーズ(企画).....	TEL 092-726-1866