

みんなの笑顔が 力の源だ

ご自由にお持ち帰りください。

雨の日は、カサのアジサイが、くるくるまわってる。



ラビットさんのラーメン屋修行日記もある!!



communication free paper

力の源 通信

Vol.17

2000 5・6

ラーメン西へ

No.16.....北九州

魁龍

北九州にパンチのきいた久留米ラーメンの店がある。しかも、その店主が「風堂・河原に熱い想いを寄せている(?)と聞いた河原は、「いつべん食べに行ってみよう」と小倉へ向かった。そこには、声の大きな気のいい男が誠実にラーメンをつくっていた。

今回の取材はKBC「ドオーモ」、FBS「ナイト・シャッフル」等のキャスター、山本華世ちゃん(と河原は呼んでいる)の縁結びで実現した。

河原「この『魁^{かひりゅう}みそ』ちゃあ、何ね?」

森山「これはですね、従業員のまかないでつくったおかずなんですけど、お客さんにビールのつまみを求められた時、ちよつと出してみたら喜んでもらって、それがきっかけで店に置くようになりました。おにぎりに入れて食べるとおいしいでしょう……」

「魁^{かひりゅう}みそ」は魁龍のオリジナル。もろみとちりめん・唐辛子に柚の風味が食欲をそそる。持ち帰りも用意されている。「魁^{かひりゅう}」は開店当初、聞き慣れない店名を、よく「カイジュウ?」と間違われたので、字をもじって名付けた。

河原「森山くんは四十歳やろ。ここを始めて九年目。店はもう増やさんとね?」

森山「自分の味を変えきらんですよ。店を増やすと両方に気が回らんで、どっちかの味が落ち



河原「森山くんは、どうして小倉で久留米ラーメンば出しよつとね?」

森山「もともと久留米で育つたんですよ。こつちに来たのは、十五歳の時です。亡くなったオヤジは俺が生まれる前、オフクロと二人で池町川沿い

(久留米)でラーメン屋台を引きよつたそうです。文化街(久留米)に店を出したこともあったけど、結局うまくいかんで店閉めて……。子供の頃は花畑(久留米)の「どん吉」や「南京千両」によく行つてましたヨ。あの頃の久留米ラーメンの味が忘れられんですよ。店を始める時は、オヤジが応援してくれました」。

「魁龍」がオープンしたのは平成四年の四月六日。

るんやないか、と思うんですね……。決して「守り」に入つてわけやないけど、この味に惚れ込んでるから、この味を出し続けていきたい。ラーメンが大好きで自分にはラーメンしかないと思つとるし、ずっと大事にしていきたいんです。わざわざ遠くから、ここに食べに来てくださるお客さんに、いい加減なラーメンは出せんですもんね。」

河原「頑張らやんたい。しかし、このラーメンなら東京に持つて行つても絶対、流行るっちゃやけどなあ……」。

森山「そうですね。自分に自信がついたら、東京にも出したいですね」。

河原「今度、いつべん僕たちの山王(福岡市)のテストキッチンにも遊びに来んね。何か一緒にやれるっちゃやないかな」。

森山「是非、若いモンも連れて行きますよ!」

父、定男さんはラーメンの味を完成させきれずに苛立つていた息子に自分のつくり方を伝授すると、役目を果たしたかのように開店から三カ月後に息を引きとつた。森山さんは「この味はオヤジが残してくれた唯一の財産」と懐古する。

河原「よか話やねえナ。それはそうと、このスープは『呼び戻し』(前日のスープを少し残し新しい材料をつぎ足して安定したスープをつくること)でつくる豚頭だけのトンコツスープやね。いやあ、コクがあつてパンチがきいとる。このギトギトこつてり具合がたまらんね」。

森山「こつ二三年、世の不景気とは関係なしにえらい伸びてきたんですよ。今、本厄に入つてるけど、ヤクがツキを呼んでくれたかもしれんですね。いろんな出会いが続いて、スゴイ楽しいです。県外のお客さんも多いんですよ」。

有限会社 魁龍本店
代表 森山日出一さん



昭和34年8月9日、福岡県久留米市に生まれる。その後、父の転勤で北九州、天草と移り住む。高校を卒業すると水商売に。20歳で『世良正則&ツイスト』の付き人として上京。しかし、食べに行けずに帰郷し再び水商売に戻る。スナックやショーバブなど15店舗を経営していたことも。人が好きで陽気な性格。ラーメン屋を始めたのは31歳から。「一生バカで居続けたい」と話す。

所在地/福岡県北九州市小倉北区東篠崎2-1-6

TEL 093-922-6666

●営業時間/11:00~20:00(土曜のみ~23:00)

●休日/月曜日

ホームページ開設 URL <http://www.kairyu.co.jp/>

井上和紙処

福岡県甘木市下秋月424-2
TEL 0946-25-0517



Inoue Yasuomi Profile 井上 恭臣氏 プロフィール

筑前秋月「井上和紙処」代表
1935年2月6日、秋月にて和紙職人の長男として生まれる。18歳から家業を手伝い、一時期不況のあまり和紙製造から離れたこともあったが、1980年より再開。恭臣さんは祖父・熊太郎さん、父・信治郎さんに続く3代目の和紙職人。



「誰も来なければ、ここで何十年も紙を漉いているようにさえ思える。」「一枚の広さの中にも厚い、薄いのパラつきが出ます。乾燥させると余計にわかる。思い通りの紙がつかれ、お客さんに満足して使ってもらえると最高にうれしい。だから、お客さんとはよく話すようにしています。そのため工房では手漉きの体験も受けている。観光客以外に画家、書道家、ランプ職人：、本物を求める文化人たちがも尋ね来る。彼には無粋な職人気質は見られない。売店には薄い紙もあれば、分厚い紙もあり、やわらかな色のついたものもあれば、

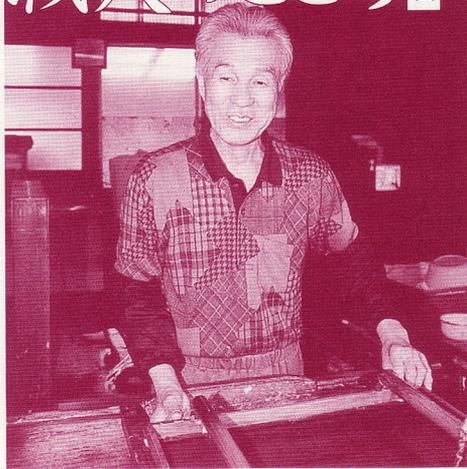
模様入りもある。」「紙漉きをして四十年近くたつけれど、毎日、いい紙をつくってお客さんに喜んでもらうことだけ考えながら漉いています。だけど、本当に二人前になれるのは、自分が死んだときかもしれないね。土の香りも水の音も鳥のさえずりも、秋月の自然は和紙職人にやさしい。」「ご先祖さまを拝みながら、ご先祖さまに守られて今日も紙が漉けます。欲張らず朗らかに、お客様をもてなしながら、二百枚ばかりの紙をつくれたら、仕事を終えて焼酎の一杯も飲めれば、それで充分幸せなんです。」「観光の地、秋月でただ二人、手漉き和紙を再興した井上さん。七十、八十、九十と齢を重ね、仙人になつても紙を漉き続けてくれるだろう。」

先達に 学ぶ

手漉き和紙職人 井上恭臣

職人のころ

其の一



■力の源通信の定める『職人』の定義

その昔、発行人・河原は刀鍛冶や大工の棟梁など『職人』と呼ばれる人にあこがれ、「頑固一徹 ラーメン屋のおやじ」を志した。そして今も『職人』を敬する気持ちは変わらない。このコーナーでは飲食業を除くその道十五年以上の職人にご登場いただく。今回は本誌コラムでもお馴染みの岡部はち郎さんご推薦による秋月の手漉き和紙職人、井上恭臣さんにご登場願った。

秋月に和紙製造業が起ったのは、一八七七年(明治九年)のこと。その昔、障子、ふすま、番傘、野菜や花卉の被い(ビニール、ウスの前身)と、和紙製造業は花形産業であった。その上、戦時中は風船爆弾に使われ、軍需景気に興じた家もあったと聞く。が、敗戦と共に勢いは衰えた。「この辺一帯、和紙づくりをしてたんですが、一軒、二軒とやめていく家が続出し、とうとう最後の一軒になりました。その井上さんも、生計を維持するため遂に三十代で外に働きに出た。しかし、四十半ばにさしかかると著しく視力が衰え、そのまま働くのは困難に思えた。先の光が見えなくなつた頃、故郷・秋月の手漉き和紙が自分を呼

んでいる気がした。そして、再興を決意した。六十五歳になる現在、井上さんの目はほとんど見えていない。しかし、工房と売店を行き来して、製造も接客も一人で受け持っている。指先の感覚と匂い、音を頼りに紙を漉く。職人の勘が冴え渡る。観光客の少ない平日や午前中は、キー、チャブ、チャブ、チャブ、チャブ：紙を漉く音だけが静寂な工房に繰り返される。水が温くなつてはいい紙がつかれない。田んぼに囲まれた工房は冬になると凍てつくように寒い。漉き上げた紙に氷がはることも珍しくない。竹の籬(たて)を持つ手は、麻痺して感覚を失う。かじかんた手を十枚ごとに湯釜で温めながら、一枚一枚丁寧

本当に二人前になれるのは、死んだときかもしれないね。

— 子供の頃はどんな職業を夢みていましたか？

佐々木「とにかく活字が好きで本をたくさん読んでいましたから、高校生の頃は出版社に勤めたいと強く思っていました。大学を卒業して東京の出版社を2つ受けたのですが、当時は出版業界も女性の就職も超氷河期で2人の採用枠に2,000人が応募する時代。残念ながら採用されず、地元の印刷会社でコピーライターを1年経験し、その後タウン誌創刊に起用されました」。

— それが「シティ情報ふくおか」ですね。アストロさんは2代目の編集長を務められましたが、現在はどんな仕事をなさっておられますか？

佐々木「シティ情報ふくおかは創刊から早24年目を迎えました。当社ではそれ以外にいくつかの情報誌を発行しています。私はこの4月、初めて紙メディアからデジタル情報部の担当になりました。しかし、企画と編集とネットワークが大切なのはアナログもデジタルも同じ。どちらも人と会って話をするコミュニケーション能力が問われる仕事です」。

— 紙媒体とモバイル、どちらの媒体に魅力を感じますか？

佐々木「好き、だけで言えば紙媒体。いくらインターネットが浸透しても、紙媒体がなくなることはあり得ないでしょう。でも、今つかんだ情報をリアルタイムに大勢に伝える情報発信はデジタルにししかできません。モバイルには編集長もライターも印刷屋さんもいない。その人個人がくれるミニコミです。ホームページを開設すれば、情報を欲しいと思う人が向こうからアクセスしてくれますし、世界中への情報発信が可能です」。

— それでは、これまで仕事をしてきて「女性は不利だな」と感じたことはありますか？

佐々木「一切ありません。それどころか、女でよかったなと思うことが多いですね。何故なら私は機械とお金に疎いのが弱点。わからないから助けて、と甘えられたのも女だからかな？ 自分は「職人」にはなれないし、技術的なことは専門家に任せて、0から1を生み出すことに専念したい。その1を10にできる仲間（スタッフ）がたくさんいてくれたから今があると思っています。皆さんあっての私です、って感じかな……」

— 人に何かを伝える上で大切にしていることは？

佐々木「本当のことを伝えること。ウソは言わないってことかな。これは会社の理念でもあるんです。それと、私は料理をつくるのが好きなんですけど、常々編集と料理って似てると思っています。どんな料理をつくりたいかをまず考えるでしょ。そのために、いい素材を選んでくる。そして、それをどう切って（加工して）、どう料理するか。フレンチをつくるのと和食では、同じ材料を使ってもつくり方は全く違う。相手のことを考えて、企画とネットワークがものを言うんだと思います」。

— では、この先やってみたいことは？

佐々木「サロンをつくりたいですね。隠れ家のような、たまり場のような、面白い出来事が生まれてくる場をつくりたい。おいしい料理とおいしいお酒（佐々木さんはワインがお好き）があって、面白い人が福岡に来たから人に紹介したいとか、いつも誰かが情報を持ち寄って、ここから何か面白いことが始まる、みたいなね。秀巧社ビルもそういうコンセプトなんです。カッコよく言えば“文化の生まれる場所”、情報が向こうから集まってくることを期待してつくられたビルなんです」。

— そのサロンは、いつ頃の実現を目標にしていますか？

佐々木「いつ頃というのはわかりません。でも、自分一人ではできないから、こうやって言い続けていると、それを実現できそうな話が向こうからやってくると思っています。そんなふうに、私たちはいつの日も“情報を運ぶ風”でありたいと思っています。福岡のことを一番よく知っている情報の専門家として、大好きな福岡の街のどこかで風を起こしていきたいと思いますね」。

「コミュニケーションが私のライフワーク」と話す『シティ情報ふくおか』のアストロこと佐々木さん。この春、紙メディアからデジタル情報職へと転身!!



FUKUOKAN PEOPLE No.17

元気印の福岡人

編集者 佐々木 喜美代さん

●PROFILE

ささき きみよ

福岡市生まれ 通称“アストロ”という高校時代からのニックネームで呼ばれている。

1976年 秀巧社印刷からプランニング秀巧社へ出向し、タウン情報誌づくりを始める。

1980年 読者の人気投票で『シティ情報ふくおか』の2代目編集長に。

1986年 同誌の発行人となる。

2000年 4月、入社して初めて紙メディアから離れ、デジタル情報部担当になる。

ふくおかの街の役立つ情報がいっぱい!

「e-fukuoka」是非、のぞいてみてください。

www.e-fukuoka.co.jp

株式会社プランニング秀巧社

福岡市中央区渡辺通5-14-9 秀巧社ビル

TEL 092-712-3292

創業者の中岡三郎さんは「現代の名工」に選ばれた博多を代表する菓子職人

『きんつば』や『おはぎ』など、自分でも食べたくなる和菓子が1個100円～

季節ごとに趣を変え、年間300種もの創作和菓子がつくられている

体重およそ60グラム。しっぽまでアンコがつまった鮎もなか。1匹、200円也。本店と岩田屋でのみ購入可。



三組、四組と、先ほどから店に足を運ぶのは四、五十代の男性ばかり。洋菓子好きな若い女性ファンが多いのも、この店の和菓子の特長か。朝つくって、その日限りの売り切りとする。竹カゴ入りは特別な方への進物に喜ばれている。

「もなか」って、結局のところ皮とアンコしかないんだから、うそやこまかしは通用しない。だから、日本中をさがし回り材料選びに神経を注いだ。パリッとした菌ごたえと「あー、もなかノ」の口ざわり。山形産、有機契約栽培の「こがねもち」。季節ごとに最上級のアンコをつくる国内随処の粒より小豆。和三盆糖、グラニュー糖、上白糖、ざらめ、水あめをブレンドして、甘すぎず上品な鮎もなか用のアンコとなる。



うまかもん

Machi-no Umakamon No.15

鈴懸の鮎もなか

頭から食べようか、尻尾から食べようか、迷ってしまうのは何もタイ焼きだけとは限らない。

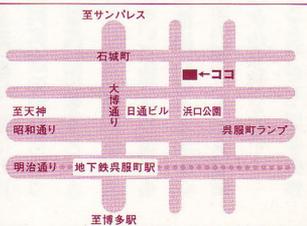
鮎の形をしたタネ（もなかの皮）とタネのまん中に、ビニールにくるまったアンコをくるくるつとほどこいて鮎のもなかを組み立てると人はやっぱり、その疑問に立ち返る。

『鈴懸』の三代目、中岡生公さんに聞いた。

「もなかが一番おいしいと感じるのは、工房で焼き上がったタネにちよろつとアンコを乗せて、つまみ食い（味見）する瞬間ですね。パリッと香ばしいタネと程よい炊き加減の小倉餡、この風味をそのままお客さまにも味わってほしかったんです」だから、わざわざアンコをビニールで包むことにした。

【鈴懸 本店・ギャラリー】
福岡市博多区下呉服町4-5
TEL092-291-2867

■営/10:00~18:00
■休/年中無休



*博多大丸・博多駅マイング・博多駅デイトス・岩田屋・イムズにも支店がある。



工房の指揮をとる池園国義さん。
中岡三郎さんに師事して30年の職人さん。



力の源 オススメの店

リメンバー・キルト
REMEMBER QUILTS
PATCHWORK SHOP



▲新刊掲載作品の材料を揃えたキット。6,500円

知る人ぞ知る、といった場所にひっそりと10年以上も、女性だけが集まる店があるそう。ン、ン、女性だけ？ 取材班はさっそくその店に足を運んだ。場所はナント、「力の源カンパニー」と「焼き鳥 八兵衛 旧・がんばらんば」にサンドイッチされたノイラ天神ビル

の二階。扉の向こうには花柄やレースの生地が、壁面いっぱい並んでいる。手づくり派の女性ならずとも、「うわあ〜」と声を上げそうなキルトの数々。
「ここに置いているのはイギリスやフランス、アメリカなどの生地が多いんですよ。全部で二千五百〜二千六百反はあるかしら。流行っているリバイブプリントも百六十種類は置いてます。日本で一番品数が多いと思いますよ」と宮崎さん。この宮崎さんだつて、普通の宮崎さんではない。『装苑』や『ミセス』などの全国誌にも登場し、文化出版局からキルトの本を数多く出している、あの宮崎順子さん。東京や北海道からも、読者がわざわざツアーを組み材料を買いに来られるとか。

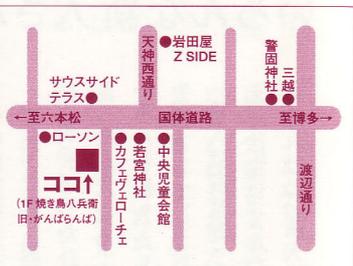
▼宮崎さんご自慢のアメリカン・アンティーク・ボックスは日本ではここでしか手に入らない。オリジナルを直輸入



服を縫おうかカーテンにしようか、それともパッチワーク……、一つ一つ広げた生地を前に夢のある世界が無限に広がる。フランスから取り寄せた刺繍入りのリボンやレース生地、アメリカのアンティークの壁紙を貼った箱など、女の子の宝物がいっぱい。「輸入品だから、高いかも……」と思いきや、メートル売りは七百八十円から(上は二万五千円くらいまで)。パッチワーク用には二百円程度のカットクロスも用意されている。気がつけば、ついアレもコレも欲しくなって創作意欲は高まるばかり。

リメンバー・キルト

福岡市中央区今泉
2-5-28-2F
TEL092-761-4557
営/10:00~19:00
日・祝12:00~18:00
休/木曜日



父は明治政界の黒幕といわれた杉山茂丸。すげえオヤジを持つと、こどもってドماغレルっていうけど、Q作さん(ボクは、勝手にこう呼んでます)が残した代表作はドグラ・マグラという、難解なホラー？ サスペンス？ 空想小説？ 九州大学医学部精神科に入院している記憶喪失の男が、自分探しをするという奇々怪々なお話。本もユニークなら、生活も酔狂。欽ちゃんみたいにあのこのとんがった親しみやすい顔のQ作さん。昭和初期の食卓、朝食はトースト、明治屋で買ったリプトンの紅茶。ミルクとイチゴも欠かさない。当時、博多の文化人が集まる喫茶店ブラジレイロに現れては、煙草のゴールデンバットをぶかぶかとくゆらせていた、モダンボーイだったそうです。

タモリさんもあいかわらず、酔狂なしゃべりで、よか、ですね。タモリさんの凄いのには、本気で音楽で遊べる人だなあとこのころ。鉄矢さんもQ作さんもタモリさんも、独特のルックス。決してヨカ男じゃないところが、好感持てます。博多って、ちよいとクセのある顔の男がモテる町やもんねー。

HACHIRO-KABE.
Talking and Speaking
Thinking King of Kings

博多の 風俗遺産!?

FUZOKU-ISAN
in HAKATA
2回目
クロスFMハカタパラダイス ナビゲーター
岡部 はち郎

鉄矢とQ作とタモリ

ちんちろまい、という映画の撮影、はじめましたネ。福岡県で口ケ。福岡のクリエイターを起用して、もちろん出演者も福岡とつながりがある高空禎彦サン、牧瀬里穂さんたちがゾクゾク出演。主役級は、やはり!? 武田鉄矢さんです。福岡県庁の職員役で、ちんちろまい(てんでこまい)になるというお話しけれど。説教くさい!? 映画にならなかな? 鉄矢さんって、金八先生の(ちよいとくどい)イメージ強いもね。主役はボクじゃなくって、出演される福岡県のみなさんです」と、語っていた鉄矢さん。あの腰の低さと親しみやすい顔が、おばちゃまがたには「近所の鉄っちゃん」というイメージで、ウケルっちゃんねー。

「コント55号、欽ちゃんこと萩本欽一サンに顔がにてるうー、博多の家。知ってますか? 夢野久作(ゆめのきゆうさく)さん。大正15年生まれ、

風

Kaze no
Tsubuyaki

の つぶやき

いろんな新人さんたちへ

こんにちは、河原です。僕はいま、山王公園（福岡市博多区）にきています。桜が満開に咲き誇り、その下では小さな子供たちと見守るお母さん（これが夜になるとお花見のサラリーマンでいっぱいになるんです）……。先輩に連れられて、昼間から花見するリクルート・スリーツ姿の新社員も見えますね。

僕ね、それで思ったんです。自分は四十七歳になっちゃったけど、僕にもこんな時期があつたんだなあ……。僕はこの二十一年間、いろんな新人たちに出会ってきたんだけど、先輩としてひと言。

「新人は混乱だ！」
え、なに言ってるんだ、って？

それはね、新社員のうちはいろいろわから

ないことや戸惑うことも多いでしょう。迷いもあるかもしれない。だけどね、仕事は何でも続けることが大切ですよ。

僕はモノの基準を「3」に置くんですが、まずは三カ月。会社に入ったら、まず最初の三カ月くらいは先輩、上司の教えに従い、まるで修行僧のごとく一心不乱に働くこと。そして、三カ月の間にその会社で、その仕事でやっていくかどうかを見極める。一生懸命考えるんだ。そして、もしダメだと思つたら、さつさと辞めたほうがいい。その代わり、真剣に三カ月やってみなくちゃいけない。中途半端に過（あや）していると、見切ることほできないからね。

反対に「この仕事で頑張ろう」と思つたら、今度はとりあえず三年を目標に続けること。

きついことも大変なことも、最初の三カ月ではわからなかったことがわかってくるよ。もちろん、いいこともね。「続ける」と決めたからには、何があつても三年間は続ける。そうすれば、そこで何かをつかみ取ることが出来るから。その後、もし辞めたとしても、三年続けたことはちゃんとした経験として次に活かしていきけるはずさ。

社会人一年生、フレッシュマンの諸君、自分を大切にするんだよ。仕事は会社やお店のためにやるんじゃない。自分を磨くためにするものなんだ（と僕は思っている）。会社は「自分磨きの勉強の場」だと思う。

人生には何が起きるか分からない。会社の人たちはみんな、縁あつて同じ職場に集まった

仲間。だから、自分を大切にすると同時に会社や先輩を大事にしてほしい。素直で一生懸命な人には、先輩たちだつていろんなことを教えてくれるよ。先輩に可愛がってもらえる人になつてほしい。そうやって自分を大切に、周囲からも温かく見守られて、自分自身の時間を一杯生きることが、あなた方を生んでくださったお父さん、お母さんを大切にすることにつながるんだよ。それは何も新社員に限ったことではなくて中途入社の人にも、その会社に長く勤めている人にも共通して言えることさ。

四月はすべての始まりの季節です。あなたの周りにも新しい何かが始まったのではないのでしょうか？ みんな、頑張ろうね。

四月吉日 サクラ咲き誇る山王公園にて

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。

2000年
『博多 一風堂』等、現在は14店舗の経営に携る。



力の源通信は一風堂全店に置いてます

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
	一風堂長堀店(大阪・南船場).....	TEL 06-4704-7101
	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
	一風堂天神北店(福岡・天神).....	5月11日頃OPEN予定
	一風堂五反田店(東京・五反田).....	5月中旬OPEN予定

一般飲食	りらく(家庭料理).....	TEL 092-761-8787
	松の湯(居酒屋).....	TEL 092-732-7939
	タイガーキッチン(カジュアル中華).....	TEL 092-761-8852

さの 修行日記

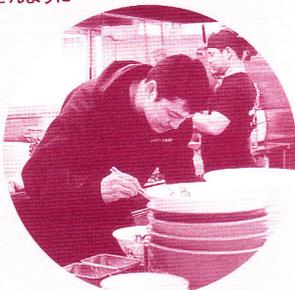
3/6 麺揚げの練習をするデビットさん。「僕はね、本気でラーメン屋さんになりたいんですよ。最初は1人でするだろうから、何でもできるようにならなくちゃね」とグツグツ煮えたぎった釜の前に立つ。一風堂のテストキッチンでは食事中のスタッフに水を出してくれたり、洗い物をしたりと“おいしいラーメン屋”を目指して本気の修行が続いている。

3/19 連休と日曜日が重なって、今日も一風堂の大名本店は大忙し。朝から掃除、洗い場、ホールまで、何でも修行のデビットさん。お客さまにせがまれてデジカメ撮影にもニコリ、「ハイ、ポーズ！」一風堂の青手拭い、紺色Tシャツ、前掛け姿も、そろそろ板についてきた。長く連なるお客さまの行列に「お待ちして申し訳ありません」と気づかいながら、「また来てくださいね」とお見送り。花曇りの夕暮れ時、今日は何時に終われるのだろう？ 半袖Tシャツで、どうぞ風邪などひきませんように...

3/22 「ああ、どうしてこんなことに・・・」生ダラのメンバー9人から「〇が3:×が6」の判定をもらう。オリジナル・ラーメンの「×評価」は「味が濃すぎた」、「辛かった」が最たる理由。氣付いたのが遅かった。ヘルプに付いたスタッフにスूपつぎを任せたまま、自分での確認ができていなかった。

「自分でやってたら味のバランス調整ができたのに・・・」悔やんでみても仕方ない。本当だったら半数以上の×が付き、修行はここで打ち切りとなる。しかし、デビットさんの眼の輝きと煮えたぎる闘志が、生ダラメンバーの心を動かし修行続行を認めさせた。

長い一日だった。麺もスूपも具材も、どんなに万全に整えていても、人任せと気のゆるみがラーメンの味を左右することを思い知らされた。デビットさんの修行は終わらない。ラーメン屋オープンの日7月20日まで、さらに本気の修行は続く。



GREAT * SHOP * LIST

この通信は下の各店で手に入ります

通信1~16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
	界和亭(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
鈴木商店(福岡).....	TEL 092-734-1155	
麵屋 武蔵(東京).....	TEL 03-3796-4634	

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
割烹たぬぎ(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
ながかわ(ステーキ専門店).....	TEL 092-716-2057
たらふくまんま(飯処).....	TEL 092-713-6056

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
ライオンズ ベースボール ショップ.....	TEL 092-771-2322

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
インテークロス(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・ババ・ベアーズ(企画).....	TEL 092-726-1866
アルゴプラン(コンセプト・ワーク).....	TEL 092-751-9128
博多左官 浜野組.....	TEL 092-822-1326
九州ラーメン研究会.....	TEL 092-512-2500

情報スクランブル



Check! 新横浜ラーメン博物館に 藤沢 支那そばやオープン!

神奈川県藤沢市のラーメン店、佐野実さんの『支那そばや』がラー博に初出店。それに合わせ、ラー博と佐野さんの協同開発で、パスタみたいな中華麺を使った『絹腰和伊麵』が登場! この旨さ、食べた人にしかわかりません(9月30日まで限定)。

●福岡市の伊原さんからのご便り

河原さん、ラーメン職人選手権3連勝おめでとうございます。この番組は見る度に泣いてしまいます。小さい頃、オヤジから「人前で泣くな!」とよく怒られていましたが、こみ上げて来るアツイ想いには勝てません。殴られて痛いのはなんぼでもガマンできますが…(笑)

僕は、今ルアー(釣具)を自作して、全国のSHOPに販売する仕事をしています。ラーメンではありませんが、モノを造ってお客さんに喜んでもらうことでは一緒のような気がします。

河原さん、これからも頑張ってください!!僕も、河原さんや、オヤジみたいに立派な人物になりたいです!これからも頑張ります!!!
ブイ・アイ・ピーサーフェイス[伊原さんのルアーショップ]
福岡市中央区大名1-4-24-709 TEL 092-721-5171

●鳥栖市の黒木さんからの情報

「鳥栖市の光林飯店のタンタンめんはオススメです。主人と二人のイチ押しです。是非、食べてみてください」

光林飯店 佐賀県鳥栖市古賀町357
TEL 0942-83-1234



*という具合に、皆さまからのご便りや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」などの情報もお寄せください。

*ハガキ、ご便り、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 赤丸新味/カップ麺』を1ケース(12個入り)、プレゼント。



日清食品より新発売『名店仕込み自慢の味 博多 一風堂 赤丸新味』
全国のセブンイレブンで発売中(メーカー希望小売価格250円+税)

17号のトンコツカレーヌードル当選者

川口岳夫さま(豊島区)・田島淳子さま(波佐見町)・黒木広美さま(鳥栖市)・綿野努さま(鈴鹿市)・安田加奈さま(福岡市)・柴田貞雄さま(福岡市)・高田勝広さま(柳川市)・伊原立浩さま(福岡市)・花野孝史さま(前原市)・松尾康男さま(世田谷区)。おめでとうございます。

ご便り
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 092-762-5556
Eメール/who-gokigen@pop01.odn.ne.jp