

発見！白井の仕事人 69

こだわりの味を届けたい

えいきやうあん
栄久庵

今回は、中木戸公園近く、風間街道沿いに店を構える「栄久庵」を紹介します。

外観は、屋根が瓦の古くからの日本家屋を思わせる建物です。入口にはタヌキの置物が置いてあり昔ながらのそば屋を思わせる佇まいとなっています。



栄久庵の入口

店主で創業者の渋谷栄助さんに話を聞きました。栄久庵は群馬県で「上州そば」の修行をした渋谷さんが平成3年12月に創業しました。店名の由来は一緒にそばの修行をしていた渋谷さんの兄の名前と一字ずつ使用したものがよいのではと渋谷さんの父が考えました。

渋谷さんは「現在は周辺も栄えています。創業当時は店も少なかった場所で従業員が一丸となって営業してきました」と語ります。現在、働いている従業員はなんと全員が開店当初から在籍している人で、店への強い思いと確かな経験に裏付けられた技術により料理が作られています。そばやうどんは手打ちで、そばは1日3回〜5回ほど打ちます。通常の店では1きずつ作るそばですが、経験、技術力を兼ね備えた職人によって6きずつ、人数にすると40人前ずつ作っています。

また、開業当初は高校1年生でアルバイトをしていた従業員は、そば打ち職人となり「今では私のそば打ちをゆうに超えている」と渋谷さんは笑顔で話します。



明るい店内

人気のメニューは、「天ざる」で、他にも、そばに天丼やかつ丼やまぐろ丼が付くセットメニューもおすすです。かつ丼は黒豚を使用、まぐろは船橋市地方卸売市場の丸光水産（仲卸店）と提携して仕入れています。そばつゆにもこだわり、使うしょうゆは高級品を使用、しょうゆにみりん、砂糖を合わせて作る「返し」も手間のかかる「半生返し」をして1カ月ねかすなどしています。

また、使用する野菜は市内の奥さんの実家などで作られたもので一部は店内で安価で販売している好評です。

渋谷さんは最後に、「品質の高いものを出していると自負しています。このまま真面目に正直に、店の拡大などは考えず、この白井の土地で店を愛してくれる皆さんに料理を提供していきたい」と話してくれました。

皆さんもこだわりのそばでおなかを満たしてはいかがでしょうか。

■ 産業振興課商工振興班 内線 3241