

発見! 白井の仕事人 83

～思い出の味でおながいっばいになってもらいたい～ 手打ちらーめん岩間



手打ちらーめん岩間 ☎491-6165

今回は、木下街道沿い（^{きおろしかいどう}神々廻地区）に店を構える「手打ちらーめん岩間」を紹介します。このあたりでは「岩間ラーメン」と言われ昔から親しまれています。取材で訪問した日は定休日でしたが、店主の長沼^{かずあき}一明さんは翌日の仕込みの真っ最中で作業を中断して話をしてくれました。

手打ちらーめん岩間は、一明さんが物心ついた頃に父の長沼満夫さんが奥さまの出身である白井に創業して45年程になります。店名の「岩間」は奥さまの旧姓からとっているそうです。当時は国道464号はまだなく、木下街道が市の東と西を結ぶメインストリートとなっていたことから、交通量とお客さまの来店がすごかったと長沼さんは語ります。

長沼さんはラーメン作りに生かすためもあり、ラーメンやうどん、そばなどのスープを扱うメーカーに勤め、学んだあと、腕を振るっています。

人気メニューは、肉野菜ラーメンのみそ味。しっかり炒められた肉野菜が大盛の手打ち麺にのって、自家製みそのスープに合った、がっつり食べたい人にピッタリの一品となっています。「来ていただいたお客さまにおなかいっばいになってほしい」と、メニューは全体的に量が多くなっています。

皮から具まで手作りの餃子やブロック肉から作るチャーシューにも「大変だが、手を抜いてしまうとお客さまがうちに来てくれる意味がなくなってしまう」と長沼さんのお客さまを満足させたいという思いを強く感じました。

また、「以前、はやっていた味に手を出したことがあったが後悔している」といいます。その理由を伺ったところ、リピート率が高く、かつ歴史のある「岩間ラーメン」には、小さい頃から家族と来ていた人が大きくなって、自分の子どもを連れてくることも多いそうで、そういった方々の「思い出の味」や常連が思う「いつもの味」への期待に背いてしまったと話します。長く続く店の難しさを垣間見た気がしました。

今後は「この場所でこれからもラーメンをつくっていききたい。漫然と同じ仕事を繰り返すのではなく、日々、手を抜かずに続けていければ」と語る長沼さんに失礼ながら新商品などを伺ったところ「以前は、かつ丼も出していたほどメニューも多くしていましたが、少しずつ減らして今のメニューになりました。常に新しい何かを考えてはいますが、提供できるレベルまでにはなかなか達しません」と苦笑いで答えてくれました。皆さんも長く地元で愛される一品を味わいに行ってみませんか。最後にパート・アルバイト募集の掲示に触れると「大募集中です」の一言でした。

☎ 産業振興課商工振興班 内線3241



店内