

敦賀のラーメン案内所 ラーメン座談会

第2回

菅井氏…
代表取締役
すがい ひろはる
宏治氏

敦賀市地域おこし協力隊
ラーメンの魅力発信隊長
くるば たかふみ
来馬 隆文

い。その「変わらない味」を守るためには、実は常に進化が必要で。

例えば、豚骨や鶏ガラといった食材そのものが、昔と今では育て方や飼料が違い、質も変わっています。

来馬…なるほど。同じ食材はもう手に入らないんですね。

菅井氏…その通りです。また、お客様の味覚も時代と共に変化します。そうした変化に対応し、常に最高の状態で一杯を提供するために、新しい食材や調理法を試すことは欠かせません。太い骨格は変えず、その時代に合った最高の味を追求する。それが私の考える「伝統を守る」ということです。裏ではマイナーチェンジを繰り返しています。変わらない味を守ることは、

実は変化の連続なんです。
「敦賀ラーメン」を敦賀の魅力を発信するツールへ

来馬…長年厨房に立ち、お客様の姿を見てこられて、何を感じますか。

菅井氏…ドイツの哲学者ニーチエの「深淵をのぞく時、深淵もまたこちらをのぞいている」という言葉があります。作り手がどれだけこだわりを込めても、お客様からどう見られているかを理解しなければ意味がありません。美味しいか、そうでないか。お客様の反応が真実です。独りよがりにならず、お客様の声に真摯に耳を傾け、時にはクレームからヒントを得る。そうやってお客様と共に一杯を創り上げていく姿勢こそが、最も重要だと考えています。

親子三代で通つてくださるお客様もいらっしゃる、その成長を見られるのは何よりの喜びです。また、そのお客様の人生の物語が垣間見えるのも、この仕事の素敵なところですね。その期待に応え続ける責任を感じています。

来馬…最後に、敦賀ラーメンの未来について、どのようにお考えですか。

菅井氏…人口減少など、敦賀を取り巻く環境は厳しいものがあります。しかし、この食文化を

敦賀ラーメンの原点
活気あふれる時代のインフラ

来馬…本日はありがとうございます。まず、敦賀ラーメンがどのような形に始まったのか、その歴史からお聞かせいただけますか。

菅井氏…敦賀ラーメンの始まりは、昭和28年頃に現れた屋台だと言われています。当時は国鉄（現JR）の機関区があり、多くの職員や貨物列車の運転士が敦賀で乗り降りしました。また、原子力発電所の建設も始まり、日本中から作業員が集まっていた時代です。

夜7時には多くの店が閉まる中で、夜遅くまで営業する屋台ラーメンは、まさに「インフラ」でした。ファストフードもコンビニもない時代に、働く人々の胃袋を満たす存在だったのです。

「一カ」の歩み

先代の想いと屋台の記憶

来馬…「一カ」さんの創業は昭和33年と伺っています。先代であるお父さまは、どのような想いで始められたのでしょうか。

菅井氏…先代である父は京都出身で、若い頃に食べた屋台ラーメンに感銘を受けたそうです。その後、敦賀で製麺業に就いた経験も後押しとなり、「食べるための一つの手段」として屋台

を引いたのが始まりです。

当初は7軒ほどの屋台が流しで営業していましたが、お客様から「いつ来てくれるかわからないから、場所を固定してほしい」という声が上がりました。店を構えるようになりました。お客様に恵まれ、何とか今日まで続けてこれました。

来馬…菅井さんご自身は、お父様の背中を見て、どのように感じていましたか。

菅井氏…正直に言うところ、若い頃は絶対に継ぎたくなかったですね（笑）。ただ料理には興味があり、フランス料理の世界に進みました。

進化し続ける一杯

来馬…先代から味を受け継ぐ中で、何か変えたことはありますか。よく聞かれる質問かと思いますが。

菅井氏…「変えない」ために、日々「変える」努力をしている」というのが私の答えです。お客様が「昔と変わらない味だね」と言ってくれるのが一番嬉しい



インタビュープロフィール

福井市出身。東京で飲食店の運営やプロデュースに携わった経験の持ち主で、「ラーメンによる地域活性化」をミッションに掲げる。隊員募集に惹かれ、今春、母の出身地である敦賀市の地域おこし協力隊員に着任した。

年間150杯以上を食べ歩くラーメン愛好家。

今後毎月でラーメン店主の方々と語り合います。