

今月号の

締め一杯

白河は全国的にも知られるラーメン処で、市内には100軒を超す店が点在しています。ラーメンへのこだわりを持ち、おいしさを追求する店主たちの思いを紹介します。

第13回

秀佳亭



住所：鬼越95-3
営業時間：11:00 ~ 20:00
定休日：月曜日（祝日の場合は翌火曜日）

昭和63年に初代店主である藤田一男さんが南湖を望む国道289号沿いで創業。震災で被災しましたが、桜町の仮店舗で営業を続け、約3年後に新店舗を構えました。現在の店主は2代目の征士郎さん（37歳）。父から引き継いだ味を守り、母の芳子さんとお店を切り盛りしています。

料理を学ぶためフランスへ留学していたこともある征士郎さんは、各地で料理の腕を磨き、28歳の時に創業者の父から本格的にラーメン作りを学びました。

おすすめは、醤油ラーメンに辛し味噌が入るからしみそラーメン。ピリツとした秘伝の味噌が、あっさりとした醤油スープに溶け出し、コクが増す自慢の逸品です。麺は先代からの製法にこだわる手打ちの熟成麺で、ワンタンも自家製です。「お客様の喜ぶ顔がみたい」と、採算度外視で提供している手作り弁当も人気です。「震災で失ったものもあるが、得たものの方が多かった」と、新たな人の繋がりに感謝している征士郎さん。「人との出会いを大切にしたい、世代を越えて愛されるお店を目指したい」と話してくれました。

人物Report

~注目のあの人を紹介~

野崎 英治 さん

今年2月に静岡県で行われた、第29回技能グランプリ石工職種で、初出場ながら見事第3位に入賞した野崎石材工業（東上野出島）の野崎英治さん。大会では腕に自信のある石工職人が全国から集い、石加工技術日本一を競いました。

野崎さんは彫刻が得意で、大型の石像製作も手がけています。「大会では緊張したが、仲間と練習していたおかげで持ち直せた。仕上げ部分に課題が見えたので、次は納得できる仕上げをして優勝したい」と2年後の大会への意気込みを話し、親方である父と共に日々の仕事に真剣に向き合っていました。



アプリで情報チェック 《マチイロ》



「マチイロ」は、アプリのダウンロードと簡単な個人設定で、いつでもどこでも「広報しらかわ」を読むことができます。

「広報しらかわ」は、環境にやさしい再生紙と植物油インキを使用しています。