



①



②



③

①おすすめの一杯『雅!』。背脂の甘みが鶏がら醤油スープに溶けだし、口の中に奥深いうまみが広がる。②辛いもの好きにはたまらない一杯『火山ラーメン』。③2代目の悟さん。

### 「おいしい」の声が原動力 若手2代目店主が作る特製「雅！」ラーメン



総合運動公園の近く、県道白河石川線沿いのビルの1階にお店を構える雅。昨年12月からお店を切り盛りするのは、2代目店主の上遠野悟さん。初代である父の慎一さんが新店舗(麺屋雅宗)を開いたのを機にお店を任せられました。「受け継いだ味を守り、今は必死にやっている。お客様からの『おいしかったよ、』の声がエネルギー」と、笑顔で厨房に立ち、自慢の腕を振るいます。

おすすめは『雅!』。上質な豚の背脂が入るのが特徴で、肩ロースのチャーシュー、半熟煮卵がトッピングされます。また、4段階の辛さが選べるゴマみそベースの『火山ラーメン』も人気です。

第24回

今月号の

## 締めの一杯

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。毎月、おすすめの一杯を紹介します。

みやび  
雅

所在地：中田13-1  
電話：0248-24-2639  
営業時間：11:00～19:30  
(19:15ラストオーダー)  
定休日：不定休  
駐車場：有り ※店舗裏にも有り



## 地域の風になる

— 地域おこし協力隊員の活動と  
発見した地域の魅力 —

東地区隊員

おおいし ひでとし  
大石 秀敏 さん

カフェを始めたのは、もうひとつ集まれる場所があつたらなと思ったからです。縁側のような内外双方から見える陽当たりの良い場所が理想です。私たちの生活は、点と点を行き来する毎日です。どこにも属さない人が気軽に入れる場所にしたいのです。カフェに来られるお客様は、おいしい、まずいと正直です。これでやっていけるのかと心配されます。言ってみれば、ゆるいカフェです。「船頭が多いことこそ、地域おこしの求めるところ」と私は考えます。白河東にあるカフェ「さんぽみち」です。恐る恐る寄ってみませんか。

▼大石さん夫妻。「手作りパンを焼いて待っています。広島風お好み焼きもあります。お気軽にお越しください」



▲アクセスは  
こちら

