

コラム



⑥

それなりのラーメン店

昼食に立ち寄ったラーメン店におもしろい掲示が貼ってありました。天風堂という名前です。場所は、大阪の千里中央。郊外のターミナル駅なので、そこそこの数の飲食店街があります。

テーブルの横に、「それなりのこだわり」「食べ終わったあとに、まあまあやなといってもらえたら……」の掲示。それにしては、こだわりを感じます。コラーゲンスープ、ビタミンスープとカルシウムスープをミックスした身体に優しいスープ。身体に優しいラーメンづくりをめざします。他店ではあまり見たことのないフレーズ。しかし、「頑固一徹」とか「ラーメン道」といった感じの力みは感じられません。

メニューに、カレーラーメン、翡翠麺がありました。興味をもって、翡翠麺を店の方に尋ねました。「緑色の麺です。クロレラを練り込んでいます」。説明はそれだけ。メニューと合わせ、わかったことは、クロレラを練り込んだ麺のつけ麺。特殊な工夫を期待した筆者には、拍子抜け。筆者の子ども時代ならばともかく、今の時代にクロレラ？ まあ、身体によいとは思うけど、くらいの認識です。それでも、好奇心と食欲が一体化して



中嶋哲夫の「人事も歩けば」



いる筆者は、翡翠麺を注文しました。

出てきたラーメンは普通のつけ麺。色が違うだけです。味わうと、普通のラーメン。クロレラ入りだからといって、特別な味がするわけではありません。けっしてまずくはありませんが、近所に行けば絶対に寄ろうと思うほどうまいとも感じません。まさに「まあまああの味」。

ちなみに、隠れた大阪名物の「おじやうどん」を開発した松葉の店主は、「100点のうどんはあかん、80点のうどんがよい。トッピングと調和して、全体がおいしくなる」と言われていたと思います。うどんを強烈に主張する讃岐うどんの正反対の考え方です。毎日、安定したおいしさを提供するためには、完全な要素素材を作るよりも、相互依存のなかに安定を見つける。そんな考え方を感じます。

こだわりのプロ意識は、仕事に鋭さを作るでしょう。肩の力を抜いたプロ意識はそれに安定を生み出す。「そこそこのこだわり」で「まあまあ満足」。そんなゆる〜いプロフェッショナルリズムに魅力を感じます。

(MBO実践支援センター代表)