

ラーメンカ 阿波尾鶏中華そば 藍庵 徳島県海部郡美波町

東京から徳島へ移住した ラーメン店親子の心意気

徳島県美波町奥河内の四国霊場23番札所である薬王寺の門前町

「桜町商店街」にオープンしたラーメン店「阿波尾鶏中華そば 藍庵」。

経営する松田親子は、町の地方創生事業「門前町の再生プロジェクト」に応募し東京から移り住むことになった。さていったいどんなラーメンなのか。



1 開店の日には多くの美波町の関係者が駆け付けた。2 定番の「中華そば」は800円(税込)。写真は味玉付きの「味玉中華そば」900円(税込)。3 つけ麺850円(税込)にも阿波尾鶏がふんだんにトッピングされている。

東京都板橋区で有名ラーメン店を経営していた松田徹時(てつじ)さんは、長男の笑太(しやうた)さんと共に徳島県美波町に移住し、昨年10月より「阿波尾鶏中華そば 藍庵」で、徳島のブランド地鶏阿波尾鶏や葉膳を売りにした「こだわりのラーメン」を提供している。

徹時さんが初めて美波町を訪れたのが、今から6年前。以来

このまちの魅力にはまってしまったという。

「まちの魅力はいろいろありますが、特に住民たちの温かさが身にしみました。昔からお遍路文化があるからなのか、他者に對してウェルカムな姿勢が当たり前のようです」

毎年数回は美波町を訪れていた徹時さん。4年前の年末年始からは、「道の駅日和佐」にて

阿波尾鶏を使用したラーメン店を臨時出店することに。それが好評を博し、移住について本格的に考えるようになった。

「東京の店が10周年を迎えた昨年、美波町の古民家再生事業の募集があることを聞いたんです。東京に支店を出す選択肢もあったのですが、地方で店舗を構えるのも魅力と感して応募することにしました」

2008年(平成20)「ラーメン激戦区」といわれる板橋区の大山商店街に「Morris(モリス)」を開店した徹時さん。メディアでも取り上げられるなど順調な経営をしていたというが移住への不安はなかったのだろうか。

「順調といっても、ほぼ夫婦でやりくりしてきたようなものでした。今後の生活を考えた時に若干の不安があり、このタイミングで決断しました。また先は見えませんが、男がやると決めた以上は前に進むのみです」

そう力強く話す。店舗の設計は授業の一環として、神奈川大学建築学科の学生らが中心に行い、徹時さんは東京での営業を続けながら、厨房機器や什器備品などの手配を行った。昭和初期に建てられた古民家の魅力を最大限に生かし、まちの風景を壊さないことにも配慮。予算的な都合もあり、必要最低限での改装だったという。

「店名は、徳島名産の藍を基本コンセプトに『藍庵』。サムライブルーの藍という意味もあります。さらに、親子経営なので『青は藍より出でて藍より青し』、私の名前がテツジなので『テツジアイアン』にもかけています。食器からユニフォーム、のれん、のぼり旗も全て藍色を基調にしています」

「定番メニューは『中華そば』。阿波尾鶏をはじめ徳島県南部の食材を中心にした地元食材にこだわり、化学調味料などに頼らず素材の味を生かしている。

「地元の方々はもちろん、県外からのお客様にも来店いただきたいので、SNSなどで定期的にお店の情報を発信しています。近所のカフェや斜め前の菓子屋さんにも立ち寄ってもらえればと、近隣の店舗同士で協力し合い、割引チケットなどを置いています」

(黒田隆憲)



新しい土地で心機一転、気合が入る父親の松田徹時さん(左)と息子の笑太さん(右)。