

めぐり

153

厨房でラーメンを作る「黒亭」社長の平林京子さん＝熊本市西区二本木の同店(宮崎あずさ)



熊本ラーメン店「黒亭」社長

平林 京子さん(35)



創業者の孫として「黒亭」を引き継いだ平林さん(右)と妹で専務の楠田奈都美さん

伝統の味 守りつつ進化を

幼いころから父に連れられ、通っていた。いつも行列を覚悟して。以前に比べて店の雰囲気は変わった。相席をやめたり、行列をつくった客にお茶を用意したり、従業員の意見を聞き接客面も変えて

■ 記者ひとこと ■

いるという。取材中、終始穏やかな語り口だった平林さん。家族や従業員ら周囲に対する感謝の言葉を繰り返した。人気店のおごり、気負いは感じられない。祖母の思いをしっかりと受け継いでいるのだろう。行列はまだまだ続きそうだ。(内田裕之)

熊本市西区二本木で50年以上の歴史を刻んできた熊本ラーメン店「黒亭」を切り盛りするのは意外にも30代半ばの女性だった。平林京子さん(35)。創業者の孫で、社長として店を引き継ぎ5年がたつが、「ラーメン店の店主っぽくないとよく言われます」と、いたずらっぽく笑う。

ガイドブックを手にした若いカップルに、スーツ姿の男性客…。豚骨スープの匂いに誘われるように店外に行列ができる。地元客と観光客が入り交じり、割合は「半々ぐらい」。熊本ラーメンの名を全国に知らしめた代表店の一つだ。

育て上げたのは祖母で昨年2月に亡くなった絹子さん。夫で画家の武良さんと、熊本ラーメンの草分け「こむらぎ」(同市)で修業

し、1957年に創業した。70年に武良さんに先立たれた後も長く店を守った絹子さん。その背中を見て育った。小学3年まで同居。その後も近くに住み、日付が変わるまで仕込みをする姿が日常だった。

ただ「勉強して公務員や医者になりなさい」と口酸っぱく言われた。「飲食店の苦勞を味わわせたくないから」。

周囲を見回すと、自分と妹ぐらい。そこで福岡市にいた妹の楠田奈都美さん(33)に相談。2人で引き継ぎ

ったのだと思っ

た。大学卒業後、県内の製菓会社に就職。ラーメンと別世界にいた2004年、転職が訪れる。絹子さんが倒れたのだ。大事には至らなかったが「誰が継ぐんだろうか」。そんな思いが頭をよぎった。

ぐことを決めた。

◇ひらばやし・きょうこ 1978年熊本市生まれ。済々黉高、西南学院大を経て、2001年から県内の製菓会社に勤務。2005年に黒亭で働き始め、08年に社長に就いた。妹の楠田奈都美さんは専務。ラーメンが大好きという長女(7)と長男(5)、夫(33)、母(61)と5人暮らし。

■ こんな人 ■

足そつな客もいて元気をもらえた。「一番おいしいと思ふものをとにかく出そう」。そう思つと吹っ切れた。

■ チャレンジも忘れない。2年前に開発した自家製麺はその一つ。水分を多めにし、小麦粉の味わいを染しめるような麺を半年以上かけて作り出した。

国民食とも言えるラーメンだが、消費者の好みは多様化。競合店も多い。「お客さんの舌も肥えている。伝統の味を守りながらも、舌の進化についていきたい」と力を込める。

■ 最近、食のイベントなどに参加することもある。「熊本ラーメンを盛り上げる手伝いがしたい」との思いからだ。これまでは店のことで精いっぱいだった。でも「長年商売をさせていたただいた感謝の意味もあり、何かできないか」と考えるようになった。地域づくりに役立ちたいとの思いもある。そうした取り組みから学べることが多いと思つた。

05年に会社を退職すると、引退した絹子さんと従業員からラーメンづくりの基礎を学んだ。それまでは接客など手伝い程度しかしたことがなかったが、スープ作りから勉強。豚の頭骨を強火で数時間炊く作業ではずんど鍋の中の敷き話め方が悪く、焦がしたことも。特製ニンニク油はニンニクの焦がし加減が鍵を握るが、加減を間違え、スープ表面に焦がしニンニクが浮かばないこともあった。「自信を持てるまで4、5年かかった」。その間、「味が変わった」と言われたこともあった。「スープはちゃんと炊いているのに」麺の湯切りが悪かったかな…。そんなことが頭の中を堂々巡り。しかし、一方で「おいしかった」と満

引き継ぎを決意した時、「大変だよ」と言いながらも喜んでくれた絹子さん。忙しくて自宅ではなく、厨房に新聞紙を敷き休憩するほど愛着を持っていた。店内には今、京子さんが立つカウンター越しに麺を湯切りする姿。「継いだ当初より、のれんの重みを感じる」との言葉。そこにはラーメン店主の顔があった。