

読者ひろば

わたしを語る

藤園中柔道部で励んでいたころ、熊本市上通の店にも関係者がよく見えられました。柔道部の白石礼介監督をはじめ鎮西高の船山辰幸監督、九州学院高の宇土輝彦監督さんからです。先生方はラーメンにはカルシウムが多く含まれているから骨が太くなり、体にいいと勧めておられました。

ある時、父が船山監督に「一人で5杯、スープまで飲み干したらただ」と話したそうです。すると監督はレギュラー5人を連れて来店されました。5人は5杯ずつ計25杯をきれいに平らげてしまいました。

ほとんどの方は3杯目ぐらいでギブアップしますが、柔道部の猛者は違いました。これには父も参ったでしょう。

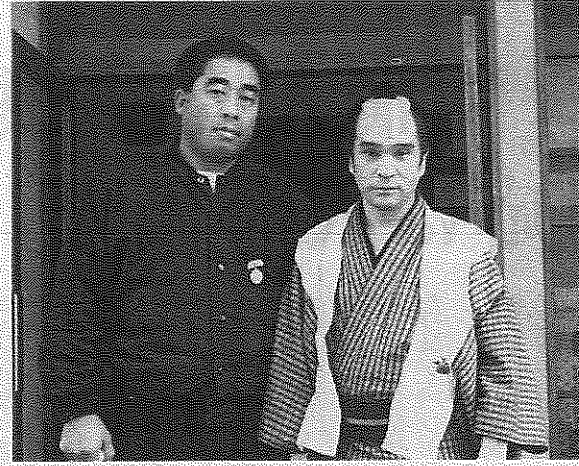
船山監督からは相談事もありました。鎮西高柔道部の練習が終わるのは夜9時すぎ。自宅に帰っても夜食

「こむらさき」2代目店主

山中^{しずか} 禅

熊本ラーメン 豚骨碎身

普通の体格 九学柔道部へ



高幸コニ 鎮西辰山 西学院の 柔道部の 監督の写 校の真実 写真のメ 校のディ

から連日自宅まで来られて「鎮西に来ないか」と勧められました。ただ、私は身長170センチ

のぐく普通の体格でした。強豪高で大柄の部員が多い同校でレギュラーになるのは難しいと思

がない生徒もいるのでラーメンを食べさせてほしいと。2年間毎日、来店された生徒さんもうらっしゃいました。

3年生になり、夏の九州大会で優勝すると、どこの高校に進むかに直面し、決めかねていました。年が明けた1968(昭和43)年、船山監督は受験の3週間前

たいたいのに申し訳ないことでした。結局、私を含む藤園中のレギュラー5人の進学先は鎮西2人、九州学院2人、

福岡大大濠1人と分かれま

した。九州学院高3年の時、金鷲旗大会具予選で鎮西と当たりました。対戦相手は熊本北署の「風雪道場」から藤園中まで一緒にけいこした指山利成君でした。

しかし、勝負に引き分けはありません。組み合った直後に「むきになるな」とつぶやきましたが、指山君は当然必死で向かってきました。当時、鎮西高校は黄金時代を迎えていました。ぶざまな試合をしたら大目玉をくらうのでしよう。ましてや監督の勧誘を断った私ですから。結果は指山君の優勢勝ちでした。藤園中から続けてきた公式戦無敗が途切れたときでもありました。この年、鎮西は金鷲旗大会、インターハイでダブル優勝を果たしました。

読者ひろば

わたしを語る

1965(昭和40)年ころ、父は熊本市下通、現在の銀杏北通り界わいに小店を出しました。飲んだ後にラーメンを、というお客さん向けの店でした。

そのころの常連さんに大阪・アロー電気の社長さんがおられました。8、16ミリの撮影機を製造していた会社で、社長さんはたまたま出張で食べた味が忘れられず、大阪から飛行機で食べに来るほどでした。

とうとう、毎日食べたくなったのでしょうか。78年、社長さんは社員食堂で出したいと新卒社員ら2人を店に派遣されました。修業期間は1年。父らもさぞかし面食らったでしょう。

2人は半年後、材料を持って一時帰阪しました。なんでも、社長さんが松下電器産業の社長ら関西財界人の例会で料亭の厨房を借りて熊本ラーメンを作り、ふるまったそうです。粋な

「こむらさき」2代目店主

山中 禅しずか

⑮

熊本ラーメン 豚骨碎身

柔道の縁 交通センター出店



出店当時のこむらさき熊本交通センター店=1969(昭和44)年

計らいました。

話を戻します。69年、父はオープンした熊本交通センターの地下街に出店し、代わりに銀杏通りの小店を開めました。

ただ、父は当初、交通センターへの出店など考えてもいませんでした。実は、熊本北署の柔道場でお世話になった稲留確・元県警本部長が四国管区警察局長を

柔道が取り持つ不思議な縁でした。

当時「東洋二」と言われた熊本交通センターは、バス乗降客が日に10万人。九州初の本格的な地下街でした。

高校3年だった私も当初、手伝いに駆り出されました。丼を洗っても洗っても次から次にくるので、うんざりしたのを覚えていま

最後に退職、

同交通センター専務として再び来熊され、父に出店を促されたのです。まさに

す。当時一杯200円ほど。日に千杯売れたそうです。放送作家の永六輔さんもセンター店を何度も訪れ、熊本に安くておいしいラーメンがあると雑誌で紹介してくれました。

センター店の壁面を飾ったのが、西南戦争で焼け落ちる前の熊本城の特大写真でした。富重写真館に頼んで焼き増したもので、畳一畳大が2枚。とても迫力があり好評でした。現在は地下街の閉鎖に伴い、上通の本店で飾っています。

同じころ、乾燥ニンニクが出回り始めました。従来が生ニンニクは日持ちがしないので、乾燥ニンニクに切り替えました。現在に至るニンニクチップです。ただ、乾燥ニンニクを煎ってチップにしますが、そのときの臭いは作った者しか分からないでしょう。