

2013年6月5日、小田原市にある崎村調理師専門学校の特例授業へ大将こと古谷一郎が一日講師としてお招き頂き、ラーメン作りを学生の皆様へ直伝しに行かせて頂きました。

梅雨時とは思えぬ晴天に恵まれ、教職員の皆様方と学生の皆様の温かいお出迎えに、始まる前からワクワクしました。



清潔感溢れる純白の作業着に身を包んだ学生さん達が勢ぞろいし、元気な挨拶と共に授業は開始！



今回の授業は、秦野本店限定販売（昼の営業のみ20食限り）の「しおらーめん」をテーマに、学生の皆さんと一緒に作りながら進んでいきました。

が、その前に、まずはなんつッ亭の看板メニュー、黒マー油が浮かぶ豚骨醤油のラーメンを食べて頂こうと、早速大将が作業開始。

同時に、厨房の周りには学生さん達が一斉に集まり、大将の手元に興味深々。

輝く真剣な眼差しに大将の気合も入りました！





学生の皆さんに看板メニュー「らーめん」を食べて頂いた後は、いよいよ「しおらーめん」作りの開始です。ここからは、学生の皆さんにも調理に参加して頂き、チャーシューにタコ糸を巻いたり、骨を洗ってもらったり、生姜やニンニク、葱を切ってもらいました。慣れた手つきはさすが！調理師専門学校の生徒さん。日頃から熱心に取り組んでいる様子が伺えます。まずはチャーシュー作りから。寸胴の中も沸騰し、チャーシューが入りました！



茹であがったチャーシューを、塩チャーシューのタレに漬け込みます。味がしっかり沁み込んだチャーシュー。ラーメンの上に乗せて食べるのが楽しみです。



次は「しおらーめん」に欠かせない「塩タレ」「チー油」作り。大将からの直伝も熱をおび、学生さんからの質問も飛び交います。

教室内はじっくり炒めた食材や、じっくりコトコト煮込むチー油の香りが漂い始め、お腹も大分減ってきました。



大将からの直伝も一通り終わり、出来上がった塩タレやチー油、スープを使い、いよいよ班ごとに別れて学生さん達が自分で「しおらーめん」を作る時間です。

麺上げも初チャレンジ！真剣な表情も、楽しそうな表情も生き生きして、とても素敵でした！





そしていよいよ試食！みんなの食べてるテーブルを回り感想を聞くと「美味しい！」という声もあれば、「魚粉を入れすぎた！」という声もありました。今回の授業により、同じスープやタレでも作り手によって微妙に違ってくる分量や麺の湯切り具合で味が変わってしまうラーメン。その奥深いラーメン作りの楽しさ、また一杯のラーメンにどれだけの手間ひまがかけられているかが学生の皆さんに感じとって頂けたことを嬉しく思います。



大将がこの授業で学生の皆さんへ言い続けたことは、「自分達は美味しラーメンを作ることが仕事ではない。来て頂いたお客様を満足してもらう事が仕事だと俺は思う。そして、美味しいものを食べた時ってほんの少し、幸せな気持ちになれる。そのほんの少しの幸せを人に与えることが出来るって飲食業としての醍醐味だと思うし、その積み重ねの中で、もっと美味しいものを一人でも多くの人に感じてもらえることで、自分達もちょっとずつ幸せになっていける、それが飲食業の素晴らしさ」という事。

今回の特別授業で少しでも共感して頂けたら嬉しく思います。

私達も皆様と触れ合うことで初心に戻り、お客様にもっともっと満足して頂けるよう心を込めてこれからも、美味しいラーメンをつくっていきたいと思いました。

日本の食文化を支えるべく学生の皆様が、将来どんな料理人になられるのか大変楽しみです。なんつ亭一同、心より応援しております。

最後に、この度、この素晴らしい機会を作って下さいました崎村調理師専門学校の校長先

生始め、教職員の皆様、そして学生の皆様、本当にありがとうございました。

