



ラーメン店「はるこれ」は東急大井町線の戸越公園駅近くにある。定番の塩・醤油ラーメンが650円、麺は国産小麦を使い自家製、スープは鶏、豚、昆布などからだしをとり、化学調味料は使っていない。情報誌では「東京ラーメンの美学を奏でる」などと紹介された。

この店の経営母体は地域の学習塾「エルムアカデミー」だ。1984年から小中高校生の指導をしてきた。いわゆる進学塾ではなく、不登校の子どもたちも受け入れてきた。2005年にはNPO法人を設立し、発達障害の子どもたちの対応もしている。

エルム代表の矢沢宏之さん(49)は、こんな子どもたちの将来を考えた。「自分たちで仕事の場をつくり、そこで経験を

させて社会への橋渡しをしたい」。塾スツップからラーメン店の提案があり、決断した。約70人から1口10万円で出資を募り、07年暮れ、開店にこぎ着けた。

現在のスタツプは6人。2人は塾出身で定職についていなかった若者だ。そのうちの1人は正社員。「しんどいけど、やりがいがある」と話す。引きこもりだった元塾生を雇ったこともある。

収支はとんとん。志からいえば、まだ道半ばだ。矢沢さんは「もう少し頑張って2店目、3店目を出せれば、仕事の場を増やせるのだが」と話す。

こんな話を聞くと応援したくなる。昼どきに出かけ、込み合う店内で醤油ラーメンにチャーシューと煮卵をトッピングし麵をすすった。

〈山川富士夫〉