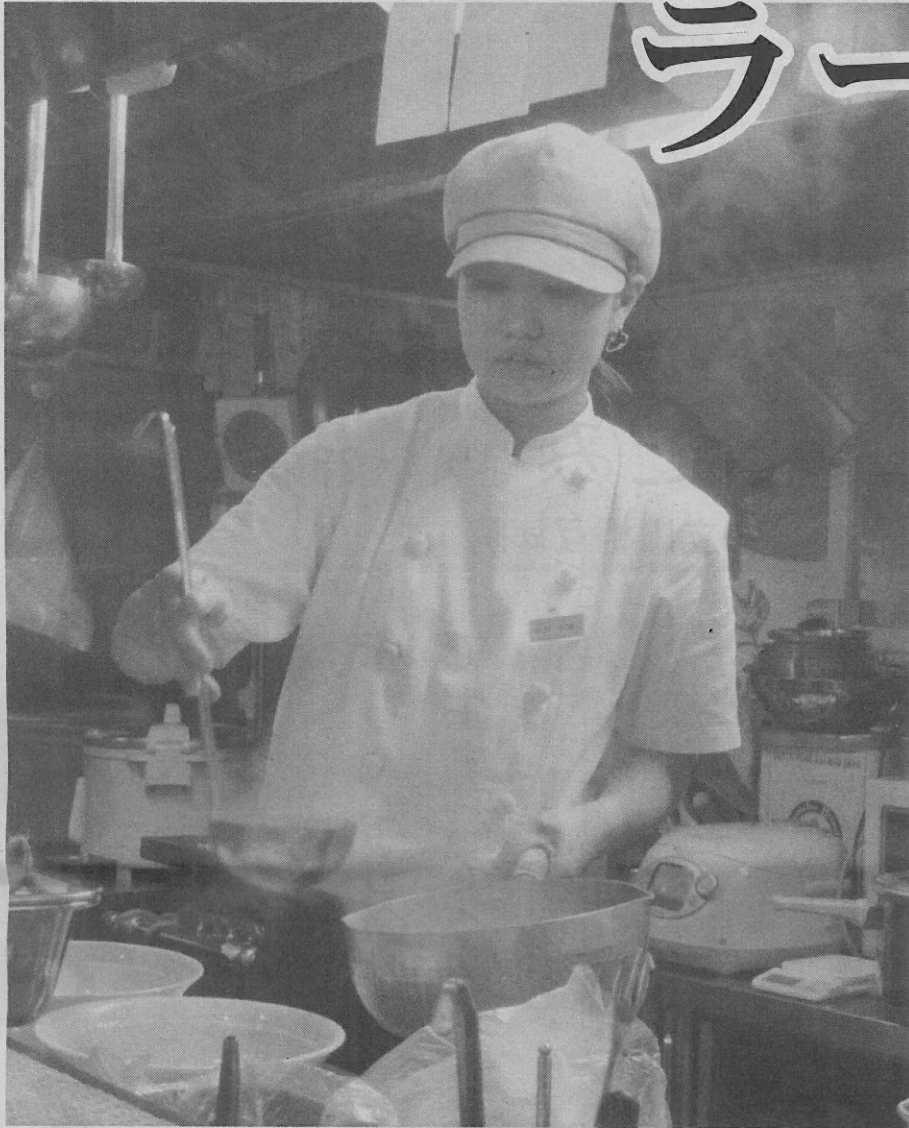


胸張ってだせる ラーメンを



「自分のやりたいことって何だろう?」「社会にはどんな仕事があるの?」という声にこたえる「明日の自分に会いに」シリーズ。今回はラーメン店で働く小関菜月さんと、助産師の桂田ひとみさんにやりがいや働き方を教えてもらいました。
 (和田育美記者)



▲はるにれ自慢の塩ラーメンと一口ギョーザ

誰かのためにがんばる人

戸越公園駅のホームを降りると和菓子屋さんと台湾料理屋さんが並ぶ戸越公園商店街。にぎやかな通りを歩いた駅前ショップ「グセスター」の奥に「麵処はるにれ」がありました。扉をあけると、「いらっしやい、お一人ですか?」とほるにれ」代表の小原祐二さん(39)が記者を迎えてくれました。

「ラーメンを作っていて一番うれしいのは、ありがたいけど、お客さんの『おいしいね』っていう声が聞こえてきたとき」とい

安心して食べれるものを

「ラーメンを作っていて一番うれしいのは、ありがたいけど、お客さんの『おいしいね』っていう声が聞こえてきたとき」とい

「一番はじめにラーメンを作ったときはすごく緊張したのを覚えています」と少し照れくさそうにいう小関さん。「お客さんが口に入れるものを作りたい」と話します。

人に教えられるように

「一番はじめにラーメンを作ったときはすごく緊張したのを覚えています」と少し照れくさそうにいう小関さん。「お客さんが口に入れるものを作りたい」と話します。

日本一きれいなラーメン屋を目指しているはるにれ。「下の方に積まれているお皿って、使われなかつたら、ずっとそのまま。そういうこともなくそうって。週に1度、すべてのお皿や紙ナプキン入れ、お箸をすべて洗います。『汚

た。短大を卒業後、社員として働きはじめました。代表の小原さんは「これまで仕事をやっておいてもらえるところまで仕事を片付けてくれる。お客さんに少しでもおいしく食べてもらえようと、仲間が少しでも働きやすいようにと頑張る。その辺が一番この仕事に向いているし、信頼が置ける」と小関さんを紹介しています。

「お店だと印象に残るけど、キレイなお店は普通だから印象には残りません。そういう当たり前のことや当たり前を当たり前にする。バイトの子に教えるように話したり、伝わってなかったと反省したり。人に教えることをがんばりたいです」と元気がいい小関さん。

「ラーメンも作り方を覚えるのと、おいしくできるのは違う。スープを入れるタイミングやふんわりパラパラのチャーハンを作るのは技術が必要。小原(代表)が一番詳しいから、そこを肩を並べるには技術も積み重ねる必要があります」と言葉に力がこもります。

ラーメン店・店長

小関 菜月さん 21歳

「麵処はるにれ」

▲東急大井町線「戸越公園駅」から徒歩一分。
 TEL 03(5772)5801-5。お店のHPは
 http://harunire.elfm-ac.jp/

