

川端商店街で長年愛されてきた名 頭取が店を訪れ、岩永店主の熱い思 められています。福岡中央銀行 荒木 誇り、そして地域への深い愛情が込 る二代目店主・岩永太郎さん。その あえて味噌ラーメンにこだわり続け ました。豚骨文化が根強い博多で、 店「博多川端どさんこ本店」を訪ね ん探訪」。記念すべき第1回は、上 もん、を訪ね歩く新企画「うまかも 杯には、先代から受け継いだ味と 福岡中央銀行が地域の、うまか

父の信念 味噌ラーメンを貫いた 豚 骨ば かりの博多で

がきっかけです。 端商店街で「どさんこ」を始めたの の1970年。父・倫夫が親戚に誘 れ、雇われ店長として博多の上川 店の創業は、私が生まれる一 年前

けたい」と店を引き継ぎました ましたが、父は「味噌ラーメンを続 でした。親戚は早々に見切りをつけ 受け入れられず、客足は伸びません 博多では、味噌ラーメンはまったく です。しかし、豚骨ラーメンが根強い はずだ」という目論見があったよう 行していて、「博多でもブームが来る

当時、関東では味噌ラーメンが流 す。 は、 目の1975年。当時岡山までだっ 転機が訪れたのは創業から5年

えています。厨房の熱気、鍋を振る 受け入れられるようになったので 東・関西から出張する会社員が増え 私の原風景です。 そうにラーメンをすする人、それが 音 たことで、少しずつ味噌ラーメンが た山陽新幹線が博多まで延び、関 、料理から立ち上る湯気、美味し 店が人であふれていた光景を覚 私が小学校高学年になる頃に

バーでアルバイトをし、カクテルコン そう思っていた矢先、30歳のときに 服が好きだった私は、卒業後アパレ テストで優勝したこともあります。 ŧ いでほしい」と言われたことは一度 くお店を手伝っていました。中学、高 父が突然大病を患いました。 た。自分にはこの道が合っている-活の一部でしたが、親から「店を継 校、大学と成長しても、店は常に生 、業界に進み、東京で働いていまし ありません。大学時代は中洲の 小さい頃は店の2階が自宅で、よ

Profile: 岩永太郎(いわなが・たろう)/「博多川端どさんこ」二代目店主。1971年11月26日生まれ、福岡市出身・在住。大学卒業後アパレル業界を経て、30歳で家業を継ぐ。現在は本店・

博多駅店・天神店の3店舗を展開中。老舗の味を守りながら進化を続ける。

て育った私にとって、自然な流れだっ れたとき、迷いはありませんでした。 たのかもしれません。 決断をしたのは、働く父の背中を見 、パレルの仕事を辞め、福岡に戻る 母から「戻ってきてほしい」と言わ

父から継承した精 味は進化させるもの」 神

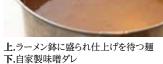
中で語る人でした。 常連さんとのやりとり い。厨房で鍋を振る姿、調理の手順 でした。多くを語らず、教えもしな した。父は、典型的な職人気質の人 房に立てたのは、ほんの一年ほどで 福岡に戻ってきて、父と一緒に厨 すべて背



店 主

太郎

氏





潔感が重視される時代ではなく、む 当時のラーメン屋は、今のように清 は朝の掃除を率先してやりました。 いことは恥ずかしいことではない。 した。でも、私はアパレル時代に「古 美味い」と思われていた節もありま まず自分を認めてもらうために、私 しろ「汚れている方が歴史があって 父の弟子たちが厨房に立つ中で、

> い空間をつくることも、料理人の仕 店をきれいに磨き上げることから始 だ」と教わっていました。だから、お 磨き上げないことが恥ずかしいの 事だと思ったからです。 めました。お客さまにとって心地よ

厨房に一人残って作業し、とうとう 気なうちは、自分でやる」と言って、 味噌の仕込みについては、父は「元

> ほしい――それが父なりの愛情だつ す。自分の目で見て、考えて、覚えて あえて教えなかったんだと思いま るのです。父はそれをわかっていて、 ます。つまり、知ろうと思えば、わか だけ使われたかは自然とわかってき 味料の減り具合を見れば、何がどれ いて、朝一番に店に入るのも私。調 でも、当時は私が仕入れを担当して たのかもしれません。

ててもらったのだと思います。 は、本当に嬉しかったです。厳しくも る。味の改良を重ねて何度目かで、 が来て、またやきめしを残して帰 られたんです。「まずい」とはっきり やきめしをひと口食べて、残して帰 温かい、そういうお客さまに、私は育 ようやく完食してくださったとき 言われました。数日後、またその方 メンとやきめしを注文された方が、 さまの洗礼が待っていました。ラー 店を受け継いだあと、常連のお客

る方もいらっしゃいます。今も週に 創業当時から通ってくださってい



夕方の落ち着いた店内。ランチタイムは行列の人気店



岩永店主の話に聞き入る荒木頭取と末永支店長(福岡中央銀行)



荒木頭取

思っています。 ではなく、進化させるものだと私は 出していても、「変わった」と思われ ることもある。だから、味は守るもの れば、味覚も変わる。昔と同じ味を

ます。「変わらないために、変わり 噌ダレは二度、大きく変えました。 スープのダシ、麺も常に見直してい 実際、私が店主になってから、味

わらんといけんぞ」と。時代が変わ と思ってもらうためには、こっちが変 あります。

父はよく言っていました。「同じ味

で来てくださる方も多くて、本当に

お客さまに支えられて、今のお店が

ではないでしょうか。親子二代、三代 う50年近く通ってくださっているの

何度も顔を見せてくださいます。も

精神です。 続ける」――それが、父から継いだ

中央銀行さんとは良いお付き合い

福岡中央銀行との歩み 博多駅への出店を決意

れません。 う言葉がぴったりの重みでした。法 のは、若さゆえの勢いだったのかもし め、相続しないという選択肢もあり 当時の私にとっては、「背負う」とい ずっしりと肩にのしかかっていまし の土地取得のために残した借入が、 ましたが、「なんとかなる」と思えた な額ではないかもしれません。でも、 た。今の規模からすれば決して大き 人化前で個人名義の借入だったた 店を継いだばかりの頃、父が店舗

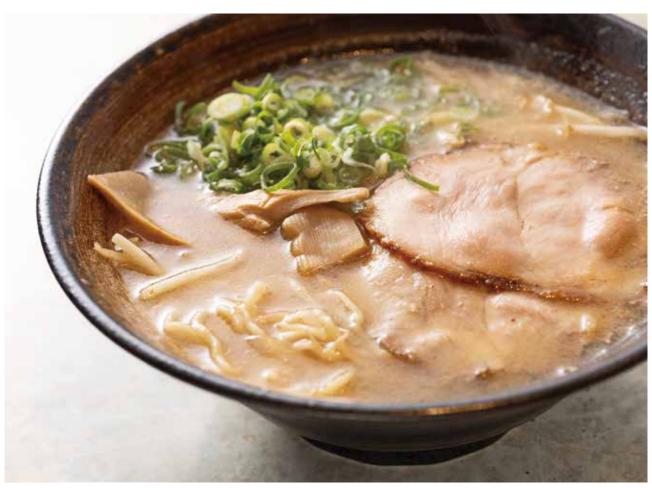
くしてくれました。それ以来、福岡 が親身になって動いてくださって、金 らお世話になっていました。私が引 利の交渉や返済の相談にも力を尽 不安もありました。でも、担当の方 き継いだ当初は、返済条件も厳しく 福岡中央銀行さんには、父の代か

> いです。 が続いています。担当ではない行員 さんも、週に何度も食べに来てくだ さる。そういう関係が、何より嬉し

グでした。実は最初は断りました。 出してほしい」と言ってくださって、 担当の方が何度も足を運び、「ぜひ しかし、JR博多シティのテナント な」と思えるようになったタイミン から。ようやく「勝負してもいいか めたのは、借入金の返済が終わって 2016年に博多駅への出店を決



大好物の味噌ラーメンをすする荒木頭取



豚骨と丸鶏、野菜の旨味が詰まったスープに、自家製味噌ダレが重なる特製みそラーメン。炒めた挽肉と中太ちぢれ麺が絶妙に絡む



りたいと思っています。

のお客さまも増えてきていますが、 という土地柄もあり、インバウンド 話をいただき、出店しました。天神 てみよう」と思ったタイミングでお は、コロナ禍を経て「もう一度勝負し

あくまで地元の人に愛される店であ

もっちり太麺に野菜と豚肉が絡む、どさんこ名物の皿うどん



中華鍋で豪快に炒めるやきめしは、パラパラ&しっとり

柱になっています。

2022年にオープンした天神店

では博多駅店が会社全体の売上の

く味が出せるようになりました。今 店と同じ火力で、ようやく納得のい

スタッフもお客さまも笑顔! 人を育て、味をつなぐ

とが私の役目です。私が大事にして 業員がいます。社員もアルバイトも、 全員が笑顔で働ける環境を作るこ 今、うちの会社には70人以上の従 うような味が出せずに苦労しまし 後、最初は仮店舗で火力も弱く、思 その熱意に覚悟を決めました。出店

た。でも、1年後に博多デイトスの

|博多めん街道||に移ってからは、本

さまが多いので、店舗の清潔感は特 掃除は徹底しています。 いるのは、「笑顔・挨拶・掃除 重ねが、店の雰囲気をつくっていき 気が変わります。そんな小さな積み しゃいませ」と言うだけで、店の空 に大切です。挨拶は、笑顔で「いらっ 女性のお客 」。特に

も、きっと表れると思っています。 る。それが、料 使わず、良好な人間関係を築くこと ティブな話題に時間やエネルギーを とを徹底して伝えています。ネガ 従業員には 働きやすい職場環境が生ま 「悪口をいわない」こ 理の味にも、接客に

で行ったりもしています ています。コロナ禍からIT化 そんな文化が、少しずつ根付き始め トで仕事の改善案など活発な意見 み、3店舗のミーティングを200m を出して、それを皆で共有する 用を任せています。グループチャッ 乙世代のスタッフには、SNSの活 が進

いので、その子たちが大学卒業後も 最近のアルバイトは優秀な子が多

> 店主 かで、 らーめん ちゃんぽん をつくっていきたいです。お店で働 なら嬉しいです。独立した弟子のな た経験が、その人の人生の糧になる 麺 屋ゃ けてくれるような魅力的な職 松屋さん、福岡・ 福岡市中央区にある「博多 金次郎」の店主 金谷さんと ひるとよる」の 市東区にある 場

だと思います。経営は、正解があり り続ける」という覚悟があったから も、それは「変わらないために、変わ ません。目の前のお客さんの反応を 見て、感じて、考えて、動くしかない うちは50年以上続いています。で

生です。 アルバイトの学生が気軽に話しかけ ラーメンを提供し、お客さんの笑顔 は、 ています。博多川端どさんこ本店 てくれるような人でありたいと思っ 汗水たらしながら一生懸命働いて、 い経営者ではなく、従業員と一緒に を見る。それが私の仕事であり、 私はスーツを着て現場に立たな 私の原点です。ここで美味しい



本店外観

博多川端どさんこ 店舗DATA

は今でも交流があります。

■本店

所/福岡市博多区上川端町4-229 営業時間/11:15~19:55 ※日曜のみ19:00まで 火曜定休、その他不定休

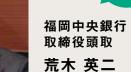
■博多駅店

所/福岡市博多区博多駅中央街1-1 博多デイトス2階 営業時間/11:00~22:30(LO22:00)

■天神店

所/福岡市中央区天神2-11-3 ソラリアステージ地下2階 営業時間/11:00~22:00(LO21:30)

取材を 終えて



先代の頃からお店にはよく足を運んでい ます。いつ訪れても接客の素晴らしさに感心 させられます。岩永店主と従業員の関係性も 温かく、心地よい挨拶と丁寧な対応が印象的 です。当行としても、こうした接客姿勢は大いに 学ぶべき点だと感じています。また、紙の伝票 を使わない、昔ながらの食札システムも驚く ほど合理的です。美味しいラーメンをいただき、 気持ちよく店を後にする――そんな体験が、 地域の皆さまに半世紀にわたって愛され続 ける理由でしょう。これからも末永く通わせて いただきたいと思います。