

飲食店応援企画

うまかもん 探訪

福岡中央銀行



左から岩永店主、荒木頭取

上川端商店街に店を構えて50年以上 博多っ子に愛される味噌ラーメン

Vol. 1

はかたかわばた
博多川端どさんこ本店
（有限会社 岩永商店）
いわながしよつてん
ほんてん

取引店：福岡中央銀行博多支店

福岡中央銀行が地域の「うまかもん」を訪ね歩く新企画「うまかもん探訪」。記念すべき第1回は、上川端商店街で長年愛されてきた名店「博多川端どさんこ本店」を訪ねました。豚骨文化が根強い博多で、あえて味噌ラーメンにこだわり続ける二代目店主・岩永太郎さん。その一杯には、先代から受け継いだ味と誇り、そして地域への深い愛情が込められています。福岡中央銀行 荒木頭取が店を訪れ、岩永店主の熱い思いと、経営者としての覚悟に耳を傾けました。

豚骨ばかりの博多で 味噌ラーメンを買いた 父の信念

店の創業は、私が生まれる一年前の1970年。父・倫夫が親戚に誘われ、雇われ店長として博多の上川端商店街で「どさんこ」を始めたのがきっかけです。

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

転機が訪れたのは創業から5年目の1975年。当時岡山までだった山陽新幹線が博多まで延び、関東・関西から出張する会社員が増えたことで、少しずつ味噌ラーメンが受け入れられるようになったのです。私が小学校高学年になる頃には、店が人であふれていた光景を覚えています。厨房の熱気、鍋を振る音、料理から立ち上る湯気、美味しそうにラーメンをすすめる人、それが私の原風景です。

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

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

父から継承した精神 「味は進化させるもの」

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



店主 岩永太郎氏

Profile: 岩永太郎(いわなが たらう) / 「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。



上. ラーメン鉢に盛られ仕上げを待つ麺
下. 自家製味噌ダレ

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

磨き上げないことが恥ずかしいのだ」と教わっていました。だから、お店をきれいに磨き上げることから始めました。お客さまにとって心地よい空間をつくることも、料理人の仕事だと思ったからです。味噌の仕込みについては、父は「元気なうちは、自分でやる」と言つて、厨房に一人残つて作業し、とうとう



岩永店主

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

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

創業当時から通つてくださっている方もいらつしゃいます。今も週に



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

何度も顔を見せてくださいます。もう50年近く通つてくださっているのではないのでしょうか。親子二代、三代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、今のお店があります。

父はよく言っていました。「同じ味と思つてもらうためには、こつちが変わらんといいんぞ」と。時代が変わ

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

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

続ける」——それが、父から継いだ精神です。

福岡中央銀行との歩み 博多駅への出店を決意

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

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

中央銀行さんとは良いお付き合いが続いています。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、何より嬉しいです。

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



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



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

その熱意に覚悟を決めました。出店後、最初は仮店舗で火力も弱く、思うような味が出せずに苦労しました。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、本店と同じ火力で、ようやく納得のいく味が出せるようになりました。今では博多駅店が会社全体の売上の柱になっています。

2022年にオープンした天神店は、コロナ禍を経て「もう一度勝負してみよう」と思ったタイミングで話をいただき、出店しました。天神という土地柄もあり、インバウンドのお客さまも増えてきていますが、あくまで地元の人に愛される店でありたいと思っています。

スタッフもお客さまも笑顔！人を育て、味をつなぐ

今、うちの会社には70人以上の従業員がいます。社員もアルバイトも、全員が笑顔で働ける環境を作ることが私の役目です。私が大事にして

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

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

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

最近のアルバイトは優秀な子が多いので、その子たちが大学卒業後も

続けてくれるような魅力的な職場をつくっていきたいです。お店で働いた経験が、その人の人生の糧になるなら嬉しいです。独立した弟子のなかで、福岡市中央区にある「博多らーめんちゃんぽんひるとよる」の店主 松屋^{まつや}さん、福岡市東区にある「^{めんや}金次郎^{きんじろう}」の店主 金谷^{かなや}さんは今でも交流があります。

うちは50年以上続いています。でも、それは「変わらないために、変わり続ける」という覚悟があったからだと思います。経営は、正解がありません。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。

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



取材を終えて

福岡中央銀行
取締役頭取
荒木 英二

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。



本店外観

博多川端どさんこ 店舗DATA

■本店

住所／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

住所／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

住所／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)