



# Executive Interview

エグゼクティブ  
インタビュー

## no. 10

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

ききょうや 店主  
喜今日屋

## 藤森 亘 様

秦野市、小田急線「渋沢駅」から歩いて約10分の住宅地にあるラーメン店、喜ぶ今日と書いて「喜今日屋」さん。地元の人はもちろん遠方からも、唯一無二の味を求めて連日多くの人で賑わう人気店を訪ねて、ご主人の藤森 亘氏にお話を伺いました。

### ■ 洋食屋勤務からサラリーマン、そして再び食の道へ

——このお店はいつからやられていますか？

9年前です。それまでトラック部品のメーカーでサラリーマンをやっていました。高校を出てからは調理師学校へ進み洋食屋に勤めました。妻とは高校の同級生で付き合っていたのですが、その頃私はフランスに憧れていて、20歳の時に何の約束もなしで、ポンと一人でフランスに行っちゃったんです。フランスでは働きたかったのですが、労働許可書などの手続きが難しく仕事は諦め、しばらく食べ歩きをしました。2か月くらいで帰ってきましたが、とても勉強になりましたね。風土、風習の違いなんか驚くことがたくさんありました。

帰国後、妻と結婚して、再び洋食屋に勤めました。子どもが三人できましたが、洋食屋勤めだと土日休みではなく、運動会や、父親参観日にも行けない日々が続きました。これでは家族サービスができない

ということで30歳の時サラリーマンに転職しました。それからはキャンプへ行ったり、料理が得意だからいろんなものを作ったり、家族サービスできました。17年ほどサラリーマンをやりましたが、子どもが独立していなくなったら、ぼかんと胸に穴があいちゃって、やっぱり料理だなんて腕がうずうずしてきて、サラリーマンを辞めて商売を始めようと思いました。やはり知らず知らずのうちに我慢してやってきた部分が多かったのでしょうか。

——洋食屋さんから家族サービスのためにサラリーマンになられて17年経て、安定したサラリーマンを辞め、再び飲食業へと進まれたということですが、奥様の反対などなかったのですか？

(奥様談)最初にサラリーマンを辞めようかなと言われた時は、えっ！という感じでしたが、毎日つまらない、俺はサラリーマンなんかやりたくなかったんだと言われながら、その顔を見て一緒にご飯食べる

のもおいしくないじゃないですか。失敗しても、失うものは買った家くらい、それだったら一度二人でやってみようかな、もしかしたら楽しい人生になるかもしれないしと思いました。「食べ物を作ることが天職だ」ともよく言っていましたから。

サラリーマンを辞める決断をしてからは妻と二人で食べ歩きをして、徹底的にラーメン屋を巡りました。いいところはみんなメモって。サラリーマンを辞めて2か月、猛勉強しました。

### ■ 洋食の基礎をベースに職人技でこだわりの一杯を

——2か月ってそんな短い期間でできるものなんですか。

洋食屋での経験がありましたから。基本はみんな同じなんです。和食も洋食もラーメンもスープの基本は一緒、煮込み料理なら洋食はビーフシチューやタンシチューと



# 食の道は天職。 美味しいものを作ることが使命だと 思っています。

なるところ、ラーメン屋ではチャーシューをやわらかく煮るといように、同じなんです。素材が異なり、味付けが変わるといっただけ、基本はみんな一緒なんです。

そうは言ってもラーメンは全て独学です。思い通りの味にたどりつくまでは苦労しました。味噌もしょうゆも、塩も、坦々麺もたれは全て手作りで。手作りだからやることも多い。楽をしようと思えば既製品もあるんだけど、やっぱり面白くないじゃないですか。自分が作った味でお客さんが喜んでくれるというのはやはりうれしいですね。

一番人気の味噌ラーメンの味噌だれは、信州の上田から仕入れた赤味噌と白味噌をブレンドして作っています。味噌ラーメンという、ラードがいっぱい入っていて、にんにくががっつり効いているインパクト重視のものが多いんですけど、うちのは、ラードは一切使わず、サラダ油で作っています。ゴマとおろし玉ねぎをたっぷり使ってしつこくないんです。うちは客層が女性・子どもが多いこともあり、甘めにして凄くあっさりしています。スープをみんな飲んでくださる人もいます。お酒を飲むお客さんが多い場合にはちょっとしょっぱいメニューを提案する、そういう客層に合わせる細かいことを職人技として出したいんですよ。

## ■ 人との縁、お客様に感謝

—— 秦野に店を出したのはどういう理由ですか？

秦野市には住宅を見つけるために引っ越してきました。こちらに移ったら、空気はきれいだし、水が美味しい、山は

すぐそこによく見える。ここは子どもを育てるのにいいと思って決めました。

店を始めた頃はお客さんが来なくて、12時になってもぼーっと待ってるだけで、作ったスープを捨てたりして、このまま続いたら潰れちゃうと思案する日が続きました。そうやって1年ほど経った頃、テレビなどでラーメン王と呼ばれている石神秀幸さんが来店されて、カウンターで食べていたんです。3日後くらいに電話が来て、雑誌掲載の話してくれました。その雑誌が出たら、もう大変です。突然、お客さんが押し寄せてきました。そしたら次から次へ他の雑誌にも載りました。口コミってすごいですね。

今のようになるまでには、いろんな人の縁で助けられました。いい製麺所に会わなければいい麺はできない。いい肉を持ってきてくれる肉屋がないといいチャーシューはできない。一人で店はできないですね。

—— 今後の展望を教えてください。

社会に役立つことでなければ存在の意義がないという言葉が好きなんですけど、やっぱり生きてる以上社会に役立たないとね。それは、ラーメンに限らず、美味しいものを世の中に出すのが使命だと

思っています。

先日、あるお客さんが味噌つけ麺を食べて、大きな声で「今世紀最高、歴史に残る旨さだね」って言ってくれました。さくらじゃないの？と思うくらい大きな声で、うれしかったね。作っているときはお客さんに背中を向けているから、顔を見てお礼を言うことはできないので、「ありがとうございます」とでっかい声で言うんです。お客さんが来た時も、いらっしゃいませと、全員に心をこめて感謝して言っています。うちの店は、駅の近くの商店街にあるわけじゃないので、ついでに寄れる店ではなくて、うちの店を目的にわざわざ来ていただかないといけない。本当にありがたいです。

50歳を過ぎて、体力的に厳しいと思うこともあります。毎日楽しいです。今日も元気で店を開けられる。よかった！と思いつつ毎朝シャッターを開けています。店名のとおり、今日を喜んで迎えています。



## <インタビューを終えて>

現状に甘んじることなく研究熱心なご主人。納得の味を求めて新たな材料を見つけたり、配合を調節して日々実験されているとのこと。常連客の馴染みのあの味も少しずつ進化していることでしょう。多くの人との出会いで助けられたと語られたご主人。最良の出会いには笑顔で支える奥様との出会いですね。



## 喜今日屋

〒259-1331 秦野市堀西89-3  
営業時間 11:30~14:30 / 17:30~20:00  
定休日 火曜日  
TEL : 090-2415-3140