

みんなの笑顔が力の源だ

Vol. 3

力の源カンパニー

Communication Free Paper

ご自由にお持ち帰りください。

野方ホープ

小栗富美代

気っ風がよくて男まさり。「女にしておくのがもつたいない」小栗社長はこの言葉通りの人。「行列のできる店にする」の志は、オープンからわずか四年で達成され、以来、野方ホープは店を出すことに新たな行列のできる繁盛店に。その産みの母、小栗富美代社長の破天荒な生き様を聞いた。

男に生まれたかった

石川県の能登半島で生まれ育ち、十代の頃は家出の常習犯だったという小栗社長。「東京に行けば、いいことがある」その一心で上京し、会社勤めを経て二十四歳で自分のスナックを経営した。極道者の一匹狼のいやがらせや出産、離婚など働く女に容赦なく試練は続

く。「人間、弱っているときほど、つまらない事やどうしようもない奴に引つかかるものなのよ」と辛酸を乗り越えた女社長の口からポツリとこぼれた。だが、そんなことで負けてなどいられない。知人にたまたま連れて行ってもらった深夜のラーメン店の繁盛ぶりを見て、自分もラーメン屋をやってみようと思いついた。

やるなら、行列のどきどき店にしよっ

最初はラーメンのことなどさっぱりわからない。それまで磨いた飲食業の勘と自分の舌だけを頼りに、あの「こつてり、」だけで、さっぱり「のどんこつしようゆラーメン」を完成させた。「小栗さ

を増やしている。「何にでも挑戦してみることが大事。そこで失敗しても何かを学べばそれでいいのよ」と語ってくれた。事業家、小栗富美代の挑戦は今始まったばかり。



「頑張っていればチャンスは向こうからやってくるのよ」それが「新横浜ラーメン博物館」への出店だった。「車の中で仮眠するから、三十分たったら起こしてね」それ程の忙しさの中で、野方ホープは全国区へと名を広める。そこで見た一風堂の温かい雰囲気に触発されたと言う。社風改善とグレードアップを目指し、昨年「ラ博」を卒業。現在には年に二店舗を目標に「野方ホープ」ののれん

有限会社 創龍 代表取締役 小栗富美代 (50歳)

七人兄弟の末っ子に生まれ、中学卒業後は兄の機織工場を手伝う。その後、コンピューターの部品製造、スナック経営、雀荘、居酒屋、生命保険業などを経て、1988年にラーメン屋を始め現在に至る。

事務所／東京都中野区若宮1-8-8 TEL03-3336-3754

店舗／本店は中野区野方、ほかに原宿店、荻窪店、高田馬場店 (昨年末オープン)

営業時間／AM11:00～AM3:00 年中無休

ネイティブ アートに 魅せられて

結婚十五周年に家族で旅行したカナダで、初めてネイティブアートを見たんです。初めてなのに懐かしい感じ、昔どこかで触れたような遺伝子の中の記憶。運命的な出会いでした。民族の伝統的なアートが、僕にはモダンで斬新なものに写りました。その後何度もカナダを訪れ、ネイティブアートをみる度に惹かれていったんです。「これは一過性のブームではなく、確実に一つの世界として定着するだろうな」という予測がありました。



インディアンの工芸品で、悪いことは網がつかまえて、いい夢だけを通すといわれる「ドリーム・キャッチャー」。これを持ったおかげで婚約できた、という女性も。

を懸ける仕事はこれだったんだ、これこそ僕に与えられた使命なんだ」と強く感じました。そして、平成七年七月七日、母なる大地「マザールランド」をパルスビルの二階にオープンしたんです。ここでは主にアメリカやカナダのインディアン、オーストラリアのアボリジニなどの作品を扱っています。絵画、オブジェ、楽器、アクセサリ、絵はがきなど展示しているんですが、ネイティブの世界を日本の人々に伝えていきたい、という想いが強いですね。

『マザールランド オーブンド』

日本を調べてみると、ネイティブアートを紹介している人はまだ誰もいなかった。生活雑貨の取扱やギャラリーなど、いろいろやってきた中で、「自分の一生

広がるネイティブワールド

ネイティブワールドの思想は、自然や環境や地球を大事にしていくこと、大地と密接に結び付いているんです。彼等のアートには、自然や神や宇宙が宿り、きれいなエネルギーが流れている。だから、人を元気にする力があると思います。ネイティブを通して、また新しいことがやれそうな予感がしているんですよ。

僕にとっても家族にとっても、あのカナダの旅で得たものは大きかったですね。将来は、カナダ

に永住したい、そんな夢を持っています。

FUKUOKAN PEOPLE
Vol.3

“元気印の福岡人”

PALS 河上 正志さん



河上さんが吹いているのは、アボリジニの楽器「ディジェリドゥー」

プロフィール

かわかみまさし
井野屋商事株式会社 代表取締役社長
福岡市中央区天神2丁目6-32
TEL 092-761-6286

- 1949年 愛媛県今治市に生まれる
- 1976年 井野屋商事株式会社入社
- 1985年 「天神サザン通りバルス」オープン
天神西地区活性化の取り組みを始める
- 1991年 「フェイスギャラリー」オープン
カナダネイティブアートと出会う
- 1995年 「マザールランド」オープン



河原さんと 知り合ったきっかけ

● 京都から福岡に住むことになった20年前、知り合いが誰もいない中で初めてできた友達が河原さんだった。あれからずっと親しくしています。ハワイへいっしょに行ったこともあるんですよ。



二階には「チャイナカフェ」があり、気軽に中国茶や点心が楽しめる。

かの源おすす

街のうまがもん

中国菜館 福新楼の皿うどん

第一回

おすすめメニュー
○皿うどん ¥900
○チャーハン ¥1,000
○焼 鶏 ¥2,500
○コース料理は ¥4,000より

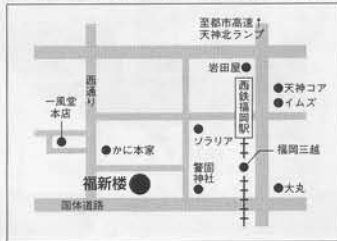
お客様がいらっしやるん
のように通ってくださる
の皿うどんのために毎日
休みの貴重な時間に、こ
かかりますからね。お昼
休みの貴重な時間に、こ
け考えても、最低六分は
いたとして、調理時間だ
かかっても、最低六分は
休みの貴重な時間に、こ
の皿うどんのために毎日
お客様がいらっしやるん

すから。
中華料理



創業は明治三十七年。
中国福建省に生まれた
先々代が、福岡で初めて
の中華料理店を開いた年
である。というような予
備知識だけを頼りに、い
ざ「福新楼」へと乗り込む。
「皿うどん、くだやう」と
一言。あとは、ただ待
つのみ。福新楼の皿うどん
は、しっかりと手間を
かけた分、うまさが違う。
しばし、待つ。お昼ど
き、広々とした店内は、
サラリーマンや奥様方で
ひしめき合う。
来た、これが福新楼の
皿うどん。野菜の煮汁と
しょうゆの香ばしい風味
が鼻をくすぐ
る。

福岡市中央区天神2-3-33
TEL 092-771-3141
11:30~22:00
12月、1月と祭日を除く毎週火曜日が定休日



です。ありがたいですね」
と張光陽常務。
九十四年の歴史を誇る
店だけに、おじいちゃん
に手を引かれて来ていた
坊やが、今では孫を連れ
て来てくださるようなこ
ともあるという。

「皿うどん」は福新楼で考案された料理。
ここでの正式名称は「福建炒麺」。
コシのある麺、プリプリのエビや豚肉、
しいたけなど食べごたえがある。

「皿うどんはね、まず麺
を焼いて少しねかせてお
くんです。注文が入ると、
材料を入れて炒め、スー
プを加え、ねかせておい
た麺といっしょに弱火に
して煮込む。すると麺に
味が浸み込むんです。こ
こですこし待たなくて
はいけない。ご存じのよ
うに、料理は冷める
ときに味が浸
み込みま



中央が張光陽常務



人気メニュー▶◎とまとのコロッケ…¥500 ◎焼ちゃんぽん…¥600 ◎山芋の鉄板焼…¥450 ◎ラーメン(自信作)…¥500 ◎刺身類は仕入れにより…¥500~¥1,500

にも、その心は生きてきますよ。僕の店では、マニュアル化されたようなサービスではいやなんだ。心の中から笑顔が出るようになってほしいね。

● スタッフは若手が多い。大将の影響なのだろう、



メニューは毎日、その日の仕入れで大将自ら筆を執る。

もう十五年くらい前になるのかな、下北沢(東)で、

● 店ではスタッフ同士、メニュー大会が催され、選ばれた品が月替り、週替りのメニューとして登場するのだそう。大将、鈴木憲一さんは「いくつになっても、ときめきが大切」と信念を貫く。

京)にね、「楽」という居酒屋があつて、いい雰囲気なんだ。僕もそんな店にしたいと思ひ、鈴木の木にかけて「木楽屋」としたんです。お客さんが気楽に入つて楽しくやつてくれたらいいな、と思つています。料理はほとんどが手作りですよ。

● 店のスタッフには「自分のいちばん好きな人、大切な人に食べてもらうつもりで作ろう」と言つてゐるんです。ちゃんと味に出るんですね。お客様へのさりげない気づかい

● 店に料理にお客様に情熱を傾けている様子が伝わってくる。ロベタな大将の代わりか、二十五歳の太田君が女性客の支持を得ているらしい。

● 大勢でワイワイ食事が楽しめる店、「木楽屋」。団体は六十名まで要予約。



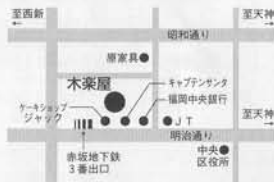
第二回
力の源おすすめ

笑顔の集う店

酒肴菜友

木楽屋

『キャプテンサンタ』と『ジャック』の奥が『木楽屋』



風の
つぶやき

河原成美、昨年（2017年）の十二月に四十五歳になりました。僕にとっては、自分のこれまでの生き方と今後を考える意味でも、節目となる大切な年齢。そして、どうして僕がこの通信を作ろうと思ったのか、改めて考えてみたんだ。創刊号にも書いたけど「みんなを勇気づけるようなことをしていきたい」ということと、「何かをやり続ける」ことを、僕自身がいま得意としなかったから。物事に対して中途半端なことが多かった気がするんだよね。だから、通信を続けようと思うし、同時に僕の仲間のこともたくさんの人たちに紹介していきたいんだ。

ただ、そこに
有ること『有恒』

僕の好きな言葉『有恒』。

まずは10年、力の源通信

『力の源通信』も、これで三号目。少なくとも十年間は出し続けていこうと思う。誕生したからには形も中味も少しずつ変化する。どう変わっていくのか、それも興味深いよね。

通信は二カ月ごとに出していこうと考えているから、一年で六冊、例えば一冊に四人の仲間を紹介すると、年に二十四人を紹介できる。十年たてば二百四十人だよ。これって、すごいと

これは、ただ、そこに有ること、そして有り続けていくこと。という意味があるんだ。簡単なようだけど、意味深いものがあると思う。何よりも有り続けていくためには、まず生み出すことが必要だよ。そして有り続けなくてはならない、とても大変で、でも大切なことだと思うよ。

’97年11月
テレビ東京「TVチャンピオン」出演



思いませんか？

そこからまた、それぞれの新しい人のつながりができれば素晴らしいよね。そこに、続ける意味が生まれてくるんだと思う。そして五年、十年と節目には、ここに登場した仲間たちと読者も含めて、この通信を通して人が集う会を開きたい。実現したら楽しいだろうな。そのためにも、この通信を出し続けていくと決めたんだ。

次号につづく

◎河原成美プロフィール

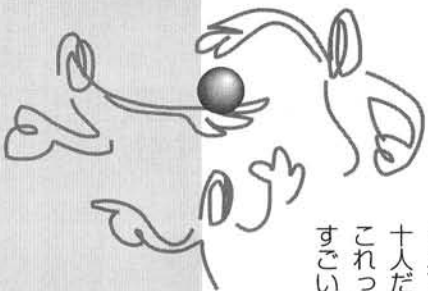
かわはらしげみ(男)
株式会社 力の源カンパニー 代表取締役
株式会社 ナルミ食品計画 代表取締役

1952年12月18日、男四人兄弟の末っ子として福岡県に生まれる。

1978年、最初の店「AFTER THE RAIN (パブレストラン)」を始める。

1985年、「一風堂(ラーメン屋)」の1号店をつくる。

その後、東京・横浜など合わせて現在、5店舗の経営を統轄。関連のグループ店が5店舗。



力の源と仲間たちの店

- 一風堂本店 福岡市中央区大名1-13-14 TEL 092-771-0880
一風堂本舗 福岡市南区塩原3-21-4 TEL 092-562-6155
一風堂太宰府インター店 福岡県大野城市御笠川3-12-11 TEL 092-504-1555
一風堂新横浜ラーメン博物館店 横浜市港北区新横浜2-14-21 TEL 045-471-2537
一風堂東京恵比寿店 渋谷区広尾1-3-13 TEL 03-5420-2225
- ストライク商会 福岡市中央区今泉2-5-28-3F TEL 092-733-0800
アカブルコ 福岡市中央区今泉2-3-22 TEL 092-752-8929
タコブルコ 福岡市博多区住吉1-2-22 キャナルシティ博多ラ・ブーン内
TEL 092-263-2460
- 松の湯 福岡市中央区警固1-5-34 TEL 092-713-1800
AFTER THE RAIN 福岡市中央区今泉2-5-24 TEL 092-524-6022
- 有限会社イングデザイン研究所 福岡市南区高宮4-11-32 TEL 092-531-7234
株式会社ミック工房 福岡市中央区赤坂2-6-28 TEL 092-711-9221
新横浜ラーメン博物館 横浜市港北区新横浜2-14-21 TEL 045-471-0503
前田家の食卓 福岡市中央区赤坂3-13-34 TEL 092-712-1186
キャプテンサンタアイランド 福岡市中央区大名2-12-5 TEL 092-725-5588

河原成美

TV出演
決定!

1月22日
(木)

19:30~21:00

テレビ東京(テレビQ)

TVチャンピオン

『ラーメン職人
チャンピオン』

*この通信に対するご感想やメッセージなどをお寄せください。

1998年1月1日発行

●発行所：株式会社 力の源カンパニー 〒810-0021 福岡市中央区今泉2-5-28 ノイラ天神ビル3F TEL 092-762-4445 ●発行人：河原 成美