

日高市で一番最初にできたニュータウン「日高団地」。このまちに暮らす人々の今をお届けします。

住め

日高 2



麺屋真心さん

団地の一角で、 価値あるラーメンを提供。

「産地から銘品を取り寄せるだとか、素材に特別なこだわりはありません。ラーメンはあくまでB級グルメですから、コストを掛け過ぎてはダメだと思うんで…。それより工夫と技で、何とかしたいタイプなんです」が、彼なりのこだわりのよう。例えば、チャーシューは、40時間以上かけて低温調理することで、柔らかくてしっとりしたものに仕上がります。また、醤油は弓削田醤油ほか、肉類は団地内にあるミートショップから仕入れるなど、地元志向が強いのが特徴です。



向かって右が日塔涼さん。店長の福井健太さんと並んで写真を撮りました。



どのラーメンも全部おすすめ。写真は特製塩そば。絶品です。

話は変わりますが、日塔さんは山形県出身。7年ほど前、求めていた条件に合っていたことから、この地で店をオープンします。周りに知り合いがいるわけでもなく、1年ほどは苦戦を強いられたそうです。余ったスープを捨てる日々が続く、地域におけるアウェイ感からお店をたたむことも考えたといいます。

お客様に「おいしい」といってもらえる手応えが欲しくて、ラーメン店主に転身した日塔さん。起点となったその思いを胸に、お客様の期待を裏切らないラーメンを提供することを店のモットーとしてがんばり続けた結果、主にSNSによる口コミで評判が上がり、徐々にラーメン界隈でその名を知られるお店に。また、ローカル番組やグルメ雑誌に取り上げてもらうことにも積極的で、日本最大級のラーメンイベントへの出店も決まっているそうです。

この街で、女の子2人と男の子1人のお父さんになったという日塔さん。お年寄りがのんびりと暮らす雰囲気が郷里の山形にも似ている気がして、今では愛着しかないといいます。「もっとがんばってお店の認知度を上げることで、日高団地のことをより多くの人に知ってもらおうのが僕のやり方です」と、地域貢献への思いも口にしてくれました。



発信も積極的。地域を盛り上げる存在になることをめざしています。



■フリーペーパー「住め日高」1～4号を発行。

文化新聞の連載記事「のこしたい店・たのしみな店」における「スーパーみどりや」への取材をきっかけに、元気なシニアが活躍する日高団地に可能性を感じ、フリーペーパーを発行（取材執筆：いしいデザイン グラフィックデザイン：黒田デザイン事務所 / 日高団地自治会の協力のもと、日高団地全戸配布）。



8月は真心史上最高の売りにげに。お盆期間に家族連れがたくさん来てくれました。

●麺屋真心

日高市高萩東1-15-2

11:00～15:00 17:30～20:30 火休