

今月号の

締め一杯

白河は全国的にも知られるラーメン処で、市内には100軒を超す店が点在しています。ラーメンへのこだわりを持ち、おいしさを追求する店主たちの思いを紹介します。

第15回

手打中華 おおくま



住所：久田野塚田41 - 1
営業時間：11:00 ~ 17:00
定休日：水曜日（祝日の場合は翌木曜日）

久田野郵便局の近く、県道母畑白河線沿いに店を構える手打中華おおくま。

店主の大熊秀敏さん（60歳）は、ラーメン好きが高じて脱サラし、旗宿の「手打中華やたべ」（第7回に登場）で修行して、平成18年に自分のお店を構えました。

店内には醤油の良い香りが漂い、醤油スープの手打中華、ワントンメンのほか、塩タンメンや、つけ麺の中華ざるなどのメニューが並び、現在、なんとレモンを使った塩ラーメンも試作しています。

店主のおすすめは、手打中華。醤油の香りと鶏ガラの旨みが際立つスープに、3日間熟成させた自慢の手打麺がからみます。麺は中太のちぢれ麺で、のど越しの良さとコシの強さが、スープのおいしさを引き立っています。「ラーメンはスープ、麺、チャーシューの一体的なおいしさ、バランスが大切」と、相互のうま味が味わえる一杯にこだわります。

「様々なラーメンを食べてきたが、白河ラーメンが一番おいしい。白河ラーメンに誇りをもち、地元で愛されるお店を目指したい」と話してくれました。

人物Report

～注目のあの人を紹介～

せきや ひろゆき
関谷 裕幸さん

「カッコいい農業」を合言葉に県内の若手農業者らが集い、次世代農業者育成のために活動する一般社団法人クールアグリ。その理想に共感して仲間に加わり、法人の理事を務める関谷裕幸さん。震災での風評被害の経験から、相手の顔が見えない流通に疑問をもち、一時は自ら駅前直接野菜を販売していました。「クールアグリの活動を通して、相手の顔が見える新たな流通の仕組みができたらうれしい。野菜作りも含め、挑戦と失敗の繰り返しだけど、いつか成功に繋がれば」と話し、農業と実直に向き合っている姿はとても素敵でした。



アプリで情報チェック



《マチイロ》

「マチイロ」は、アプリのダウンロードと簡単な個人設定で、いつでもどこでも「広報しらかわ」を読むことができます。

「広報しらかわ」は、環境にやさしい再生紙と植物油インキを使用しています。