



①飽きのこないスープが特徴の『手打ラーメン』 ②塩味のスープに自家製ラー油がくせになる『からしたんめん』 ③2代目の洋さん。現在、ひがし商工会青年部長も務める

### 小峰城の「おとめ桜」が店名の由来

#### 初代の業と思いを受け継ぎ、2代目店主が腕を振るう

1964年、東京オリンピックの年に和尙壇で創業した「おとめ食堂」は、平成元年に東釜子に移転し、今は2代目の五十嵐洋さん(35歳)が腕を振ります。自慢の手打麺は、「とら食堂」(双石)で修行した初代で父の勉さんから直伝されたもので、「数は出せなくても、来てくれたお客様に喜んでもらえるような仕事をする」という思いも一緒に受け継いでいます。

おすすめは『手打ラーメン』。あっさりとしながらもコクのある鶏がら醤油スープが、手打麺に絡みます。また、自家製ラー油がくせになる塩味の『からしたんめん』も人気の一杯です。

## 第20回

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軒を超える店が点在しています。毎月、おすすめの一杯を紹介しします。

## おとめ食堂

住所：東釜子字大師山58-9  
電話：0248-34-2642  
営業時間：11:00～15:00  
(品切れ次第終了)  
定休日：金曜日  
駐車場：有り



## 地域の風になる

— 地域おこし協力隊員の活動と  
発見した地域の魅力 —

東地区隊員

おおし ひでとし  
大石 秀敏 さん

私は広島生まれの60代です。仕事のために海外に出ました。故郷に恩返しができないかと考え、地域おこしを選択しました。

ここでは、小学生と挨拶をかわし、畑仕事の合間に、通りがかりの方と話します。ゆったりと流れる時間に浸っていると、「なんと急いで生きてきたことか」と感じます。ここに来て1年半が過ぎました。いつまでもよそ者でいるわけにはいかず、自分がこの地で何ができると考えました。似顔絵を描き、カフェ「さんぼみち」を開店しました。何をなしたか墓標に刻む覚悟で、仕事に取り組んでいます。よろしくお願ひします。



▶大石さんが描いた絵手紙  
▼蔵を改修して開いた蔵カフェ「さんぼみち」(東釜子)



### 《マチイロ》



### アプリで情報チェック

「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。