

日銀所長の あさひかわ楽

17

当地に赴任してから最初の三カ月間、何かにとりつかれたかのように、せつせと探求したものがありません。それはラーメン屋さん巡り。三十数軒は行ったでしょう。三日に一食はラーメンを食べていた勘定になります。何軒か行くと自分の好みのお店ができてくるので、そこに何度も行きたくなりますが、その気持ちを敢えて抑えて、新規に開拓し続けました。東京にいた時も、評判のラーメン店巡りをしたことがあり

旭川ラーメン考

ましたが、これほど短期間に食べ続けたのは初めてです。このように食べ歩いていくと、そのうちに自分なりの座標軸ができてきます。

縦軸の最上がAAAで、下がBBあたりまで(自分の中ではBBB以上が適格)、横軸を「こつてり」「あつさり」として、各店極めつけの一杯をプロットしていきました。

調査(?)を終えて改めて感じたことは、全体的なレベルの高さ。やはり伝統と、これほど集積していることに伴う、切磋琢磨の中で鍛え抜かれた結果だろうと思います。したがって、当地への来訪者が「折角旭川に来たのでラーメンを一杯だけ食べたい」と言う時は悩んでしまいます。オン

リーワンを探すのが難しいのです。許容される時間を考慮して、また、来訪者にとっては一期一会ですから、味はもとより、店の雰囲気、活気、店主の笑顔なども総合的に判断して、安心して連れて行ける店を決めることとなります。

多くのお店が、それぞれ個性的なラーメンを提供しており、店主のこだわりが感じられてとても楽しいのですが、時々困ったことがあります。初めてのお店で「こちらのお勧めは何ですか? 醤油ですか、味噌ですか、塩ですか」と尋ねると、「それは、お客様の好みですからね...」とつれなく返答されることがあります。その後、何秒かの沈黙を経て「わかりました。それでは醤油をお願いします」と私は言うのです。

「私も」と私は言うのです。その結果、そのお店に一度行って味噌、塩を頼むかどうかは、醤油の實力次第ということになります。「全部お勧めなので、今日は醤油を召し上げませんか」とも答えていただければ、「ありがたうございます。今日は醤油、次回味噌(塩)で」とい気持ちはなるのですが...

「私も」と私は言うのです。その結果、そのお店に一度行って味噌、塩を頼むかどうかは、醤油の實力次第ということになります。「全部お勧めなので、今日は醤油を召し上げませんか」とも答えていただければ、「ありがたうございます。今日は醤油、次回味噌(塩)で」とい気持ちはなるのですが...

伝統ある旭川ラーメン。ただ、時代とともに、人々のテイストは変わってきているのでしよう。現に、年齢層ごとに好むお店はきれ

いに分かれるようです。店の看板メニューの味は一切変えずに、別系列の店で日夜新メニューを開発し、顧客に提供しては反応を確かめている店主もいます。海外に進出しているところもあります。いかなる業界についても言えることですが、「不易流行」、すなわち世の中には、変えてはならないものと、変えていかなければならないものがあり、この境のどこを賢く見抜く眼を養っていきたいものです。

尾家啓之(おいえひろゆき 一九五八年(昭和三十三年)東京生まれ、八一年同五十六年日本銀行に入行。米田シンジとの勤務や、橋本内閣の行政改革会議事務局への出向、総務大企業役員を経て、〇七年(平成十九年)から旭川事務所長。趣味は音楽手帳、ミュージカル鑑賞、社交ダンス。

(日本銀行旭川事務所長 ※毎月第二週に掲載します)