

1996(平成8)年8月30日、金沢市西泉2丁目にラーメン店「らーめん世界」がオープンした。一人で店を切り盛りするのは、27歳になったばかりの石野康弘(富山市出身)。「俺のラーメンは田んぼの真ん中でも売れる」と自信満々で開店したのに、店内は意に反して閑古鳥が鳴く有り様だった。客がいない店にぼつんと立つ石野はまるで案山子(かかし)のようだった。

1時間に1、2人  
石野が休業した大阪で人気を集めていた「とんこつじょうゆ味」は、金沢でなじみが薄く、なかなか受け入れてもらえない。午前11時から深夜3

時までの営業時間中、客は1時間に1人か2人。たまに入る客も首をかしげながら箸を口に運ぶ。食べ終わった器には、スープがほとんど残っていた。開店早々、経営危機である。

スープのベースは、とんこつと、チャーシューの煮汁である。このバランスを金沢の客の味覚に合わせるため、石野は店に泊まり込んで微調整を続けた。客がうまいと感じているかどうかは、表情でわかる。石野のラーメンは、脱皮を繰り返しながら「金沢ふう」に進化していった。ある日、食べ終わった

## いきなり経営危機 「金沢ふう」に脱皮

一人の男性客が握手を求めてきた。「本当においしかった。ありがとう」。石野は体が震えるほどうれしかった。やっとどり着いた金沢版の味は口コミで広がり、徐々にファンが増えていった。

### 失われた味覚

メニューに焼き飯を

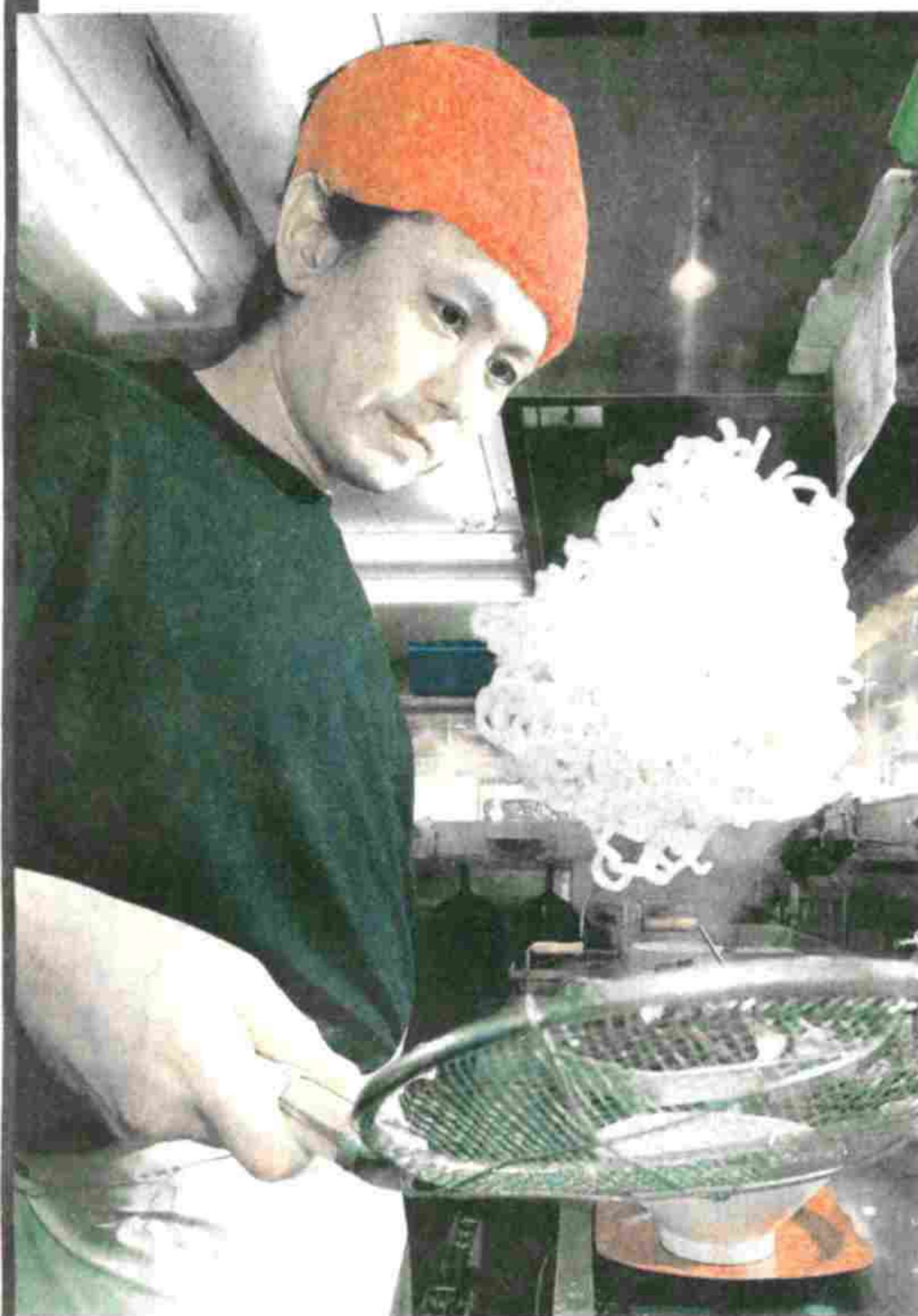
えて、店の経営が軌道に乗ったころだった。石野はいつものように、甘い缶コーヒーをぐりと飲んだ。何かおかしい。甘さが感じられないのだ。試しに近くのコンビニでアイスクリームを買って食べてみると、やはり甘くない。味見のし過ぎか、疲労のせいかな。病院での診断結果は、料理人にとって致命的な味覚障害だった。

院での診断結果は、料理人にとって致命的な味覚障害だった。

ラーメンもギョーザも焼き飯も、自分の舌だけを頼りに改良を重ねて完成した自慢の逸品だ。しかし、味が分からないという、店を開けないわけにはいかない。石野は自分の勘を信じて、のれんを上げた。

スープの命である、とんこつとチャーシューの煮汁の配分は大丈夫か、焼き飯に隠し味として加える酢の量に過不足はないか。厨房に立つと、こんな不安は雲散霧消した。やけどが絶えない手が、指が、自然に動いた。すべては体が覚えていた。

たとえば、一人で休みなくラーメンを作り続けてきた。起きている時間は、ほとんど厨房にいた。何千杯、何万杯と出してきたラーメンの作り方を、忘れるはずがない。開店早々に消えかけた「らーめん世界」は息を吹き返し、北陸で勢力を拡大していく。(道上宗雅)



厨房でラーメンを作る石野。味は今も、刻々と変化している  
=金沢市桜田町

のれんを上げた。スープの命である、とんこつとチャーシューの煮汁の配分は大丈夫か、焼き飯に隠し味として加える酢の量に過不足はないか。厨房に立つと、こんな不安は雲散霧消した。やけどが絶えない手が、指が、自然に動いた。すべては体が覚えていた。

(道上宗雅)