

矢板 希望の星

そばは庶民の食べ物。安くて早いソウルフードだ。

矢板市内には十軒以上のそば屋があるが、後継者がいる店が多い。後継者難が叫ばれる中で案外珍しい事例かもしれない。今回登場の揚石英雄さんも、その後継者の一人だ。そば粉や水、つゆなどにこだわる高級なそば屋もてはやされる時代に、働く庶民のために安く量のあるそばを提供している。



水の美味しい矢板で安くてボリュウムのあるそばを！



揚石英雄さん (38歳)

高校卒業後、父の跡を継ぐために東京の有名そば店で10年修行。28歳で矢板に戻り家業を手伝うことに。3年前に父親が大病を患い引退後は、店のことは全て任されている。両親と奥さん、女の子二人。

■跡を継がないという選択肢はなかった。

二つ年上の姉と二人きょうだい。父親は仕事一筋の人で趣味が何もなく、暇があればそばをずっと打っているような人。そんな父が作った店を守っていかなければならぬと思

も手打ちの技を覚えたいと思い、八年働いたその店を辞め、今度は自分で手打ちを出している店を見つけて二年間修行しました。

初めのうちはお客さんが減ったと感じました。味が変わったというお客様の評価をいただき、父の味に近づける努力をしました。ここに来てやっと昔の味になってきたというお客様が出てきて、少し売り上げが上がってきました。

そんなお客様の声に答えるために朝五時からそば打ちを初め、だしをとったり、天ぷらを揚げたりと頑張っています。手打ちなので時間がかかり今の自分では八十九食が限界です。営業時間は午前十一時から午後二時までの昼間だけです。

一度売り上げアップを図るために夜の営業

三年前に、父親が大病を患い引退しました。そのときから事実上跡を継いだ訳ですが、それまでは修行先で学んだことと父親のやり方が違っても、ぶつかるので出来ないようにしていました。そのとき

■父が引退したことで

うちの看板メニューは、父の修業先の西那須野の「さかえや」で覚えた「大冷やし」ですが、このほかに、自分で開発した梅おろしそば、とろろそば、つけそば、ごまだれそば、冷やしカレーそばなどの新メニューを開発し、自分なりの味も試行錯誤

誤で作っています。ふじやの売りは

そんなお客様の声に答えるために朝五時からそば打ちを初め、だしをとったり、天ぷらを揚げたりと頑張っています。手打ちなので時間がかかり今の自分では八十九食が限界です。営業時間は午前十一時から午後二時までの昼間だけです。

一度売り上げアップを図るために夜の営業

■柔道で鍛えた腕力？

小学校四年から中二まで柔道をやっていました。修行から戻ってきた二十八歳の時から、子どもの頃に教えていただいた和氣先生に再び習い始め、段位を取り、現在三段です。今は市の柔道教室で週に二回小学生を教えています。今の子はほとんどサッカーや野球に行き柔道をする子は少なくなっています。中学で武道が必修科目になったことで少しは変化があるのかなと思います。



矢板に戻るとき、人と

のつながりや出会いを強く感じています。地元とのつながりを大切にしたいので消防団にも入っています。そば打ちの腕力は、この柔道と消防団の練習で鍛えられているのかもしれない。 (笑)