

# 愛ふあーすと新聞

愛ふあーすと新聞/第28号  
発行責任者: 鍋島一博  
株式会社アイファースト  
〒259-0301神奈川県足柄下郡湯河原町中央2丁目18番地26  
電話 (0465) 60-4455  
FAX (0465) 60-4466

★がんばっている人見つけたい!

## 一所懸命

2009年1月号  
28

お洒落な  
ヘアスタイルの店



(ラブ美容室) 様  
仲見世アーケード商店街(倉田ビル2階)  
「愛を込めてカットさせていただきます♡」

沼津市内の2店舗で営業しているラブ美容室と言えば、地元の大抵の女性が知っている美容室です。一度聞いたらなぜか頭に残る、親しみのある名前です。本店は、沼津駅の中心地仲見世アーケード商店街にあるビルの二階にあります。奥様も美容師であり、

二瀬川町にある自宅兼美容室として営業しています。お店の業歴も、かれこれ四十年以上になり、上品なセンスと確かな技術を持っている信用確かなお店です。落ち着いた店内と2人のスタッフによるきめ細かい接客を受け、ゆったりとした自分だけの特別な時間を過ごしてみたいかがですか?



奥様の美容室も、アットホームな雰囲気、大変好感が持てます。オーナーである石川栄二さんの趣味は①釣りと②社交ダンスとのことです。仕事と趣味に、忙しい毎日です。

仕事にも大変厳しく職人的気質(頑固)をもっています



が、親切で面倒見が良い楽しい方です。一度お店を訪ねてみてはいかがでしょう?

### 【ラブ美容室】

住所 沼津市大手町5-5-21  
電話 055-951-1539

(記事 松原 秀夫)



奥様の美容室

### 「まぼろしのラーメン」

初めてラーメンを食べたのは、小学校低学年だったと思う。昭和三十年代なかばのことだった。湯河原町吉浜(現在の中央)に本町通りという二百mほどの商店街がある。十一月十日の「年の市」には昔ながらの露天商がたい焼きやりんご飴を売る屋台を並べる。ぎゅうぎゅう人の波に押し込まれながら、わずかな小遣いを握りしめ、何を買おうか屋台を見て歩いたものである。

この商店街の一角に小さなラーメン屋ができた。当時幼かった私には店の名を知る由もない。大人たちの会話に耳をそばだてていると、何か美味しい食べ物屋さんがあったのかなという印象であった。一度、両親に連れられて、食べに行ったら、両親に「ラーメンだ、初めて食べる味に、子供心にも、世の中にこんな美味しいものがあるのか、と思ったものである。わずかな年数でその店は閉まって



「塩ラーメン」  
すっきりとした味で、スープもしっかり飲み干したくなる!!

しまったが、しばらくすると商店街の反対側に新しくラーメン屋が開店した。驚いたことに、その店は、出前というものをやるようで、店に行かなくても届けてくれるとのことだった。

母は、洋裁の仕事をしていて、日曜日には、子供たちに掃除の手伝いをさせたが、もちろん遊びに夢中だった私たちは、掃除がいやいやで仕方なかった。そんな時いつも母は「ラーメンの出前だから」と言っていて、私たちに家の掃除を手伝わせた。私と弟は、いつもラーメンの誘惑には勝てず、掃除を手伝うことになった。

昭和五十年代、大人になってから、いつも会社で残業があると出前を取ったものである。若い社員の人気は、やはりラーメン類とカツ丼だっただろう。今でもラーメンを食べると、食生活が豊かでなかった幼い頃と就職したばかりの残業タタの毎日を思い出す。

三年ほど前、お客さまからめづばう美味いラーメンを食べさせる店があるから行ってみたいと言われた。その店主は、素人だとのこと。なんでもラーメンが大好きで、色々な店を食べ歩いたが、自分の食べたい味がないとのこと、それじゃあ自分で作ろうと思いついたとのことだった。お客様は、このラーメンに出会った。初めて食べる味に驚いたとのことである。それからは小田原方面に行くときは、必ずこの店に寄り、舌鼓を打っているとの話だった。

料理に一言を添えるお客様の言葉を受けて早速その店に行ってみた。清潔な店内、礼儀正しい挨拶に迎えられた。ラーメンの種類は五つほどしかなく、まずは醤油ラーメンを注文した。カウンター席、テーブル席

合わせて十二席ほど一杯だろうか。カウンター席からは厨房でラーメンを作るご主人と奥さんらしき女性の動きが手に取るように見える。麺をほぐし熱湯にざるごと入れる手並がさすがである。スープと麺をどんぶりに入れ具をそろえる一連の動きは、とても素人とは思えない。「はい、お待ちどうぞです」の言葉でどんぶりが目の前に置かれる。「おまちどお様」の声色とイントネーションに、なぜか礼儀正しさと教養が透けて見える。奥様も、商売の女房といった感じではなく、清楚な奥様といった感じである。



「味噌ラーメン」  
後からメニューに加わったが札幌ラーメンに劣らない味だった。

漂う澄んだスープをれんげで掬い取り一口、「なんじゃこりやあ」と心の中で叫ぶ。初めて味わうスープが、このような味だとは、予想できなかった。熱さも申し分ない。私の味覚が正しければ、これは玄人を超える。次に麺。コシのあるもちもちとした食感。旨い。具のひとつ、チャーシューも自家製だとか。厚みがあり、脂もあるのだが、よく煮込んであるせい、臭みはまったくない。他店では入っていない野菜が絶妙にマッチしている。オカシイ。もともとラーメンにこのような野菜が入っているものなのか。スープがしっかりと入っているのか。スープがく、ふうふう言いながら食べ終えた。思わず、子供の頃のようにスープを飲み干し一時呆然とした。四十代に入り、食の好みが変わり、脂っこいもの、不味い物は食べたくなくなっていた。量より質である。ラーメンも背脂だ、豚骨だという若者向きの味は、昼食べたものでも夜まで胃の中がすっきりしない。有名店として名の知れている最近のラーメン店は、小さなどんぶりにさ

もスープは貴重ですからこれだけで、と言わなければかりに麺をようやく隠せる程度しか入っていない。これらが私は嫌だ。その点、この店のラーメンは、胃がもたれない、後味が良い。心の中で、このように思っていた。それは、ご馳走様とだけ言って帰った。それから小田原方面へ行くときは必ず寄って、醤油ラーメン、味噌ラーメンと順番に食べてきた。店の主人や奥様とも会話を交わすようになり、親しみも感じるようになった。ところが、三年ほど通ったところで、突然この店の主人は「ほかにしたいことがある」と言い客の助言を振り切って閉めてしまったのである。もちろん味を継ぐ者はいない。今でも、紹介してくれたお客様と何度となくこの店の話をする。「二度とあの味にお目にかかれないのではありませんか」「あれはあの人にしかできない味でしょう」

もう出会えないと思うと《まぼろしのラーメン》が恋しくて恋しくて、きょうもこの味を超すラーメンを求めている自分に気づくのである。ちなみに店の名は「味壺IIみつば」と言っていた。へ言いで得て妙の名づけである。