

ひきたて打ちたてのこだわりそば

そば店を始めるに当たり、休業期間は長かったのですか？

つくばのそば屋で2年ほど休業をしました。その師匠は休業期間が9カ月だったそうで、「早く自分で始めた方がいい」と言われて8年前、32歳のときに開業しました。師匠に言われて心に残っているのは、「そばは毎日打たないといけない」という言葉。麺類の中でもそばは打つのが一番難しく、そば粉は生きてると言われるくらいその日の天候や湿度などによって状態が大きく変わります。そば打ちは手の感覚で覚えなさいといけないので、1日でも空くと感覚が鈍ってしまうのです。今でも毎日打つのが修業ですね。

今後の展開はどのようにお考えですか？

できるだけ多くの人に私のそばを食べていただきたいですね。最近は、そばを食べない人やそばの「食べ方」を知らない人も多いと感じています。その人たちにどうやってそばを楽しんでもらうかを考えています。

私の店では、茨城県産常陸秋そばを使用し、その日の分だけを毎日、手ひき石臼で自家製粉し、ひきたて、打ちたて、ゆでたてを提供しています。そば粉を手でゆっくりひいているため、1日30食限定です。経営者の知り合いには、商売人ではなく職人の考え方もあります。そば好きの方はそばそのものを楽しんでくださるのですが、そこまですばが好きでない方にも食べていただきたいので、新メニューを開発したり、新しい食べ方を提案したりして、もっと多くの人たちにそばを楽しんでもらえるようにしたいと日々考えています。

私を支えるこの一言

「百間は一見に如かず」

私の場合はその続きがあって、「百回見るよりも1回考えた方がいい。百回考えるよりも1回行動した方がいい」ということを心に留めています。実際に自分で行動してみないと分からないことが多いので、とにかく行動することを大切にしていきます。

コトミのチカラ



手打そば かしむら

代表 鹿志村 亘さん

CORPORATE INFO.

取手市宮和田1006-21

Tel. 0297-84-6608

