



# 大網ロータリークラブ

## Club Weekly Bulletin

- クラブ創立：2000年1月13日
- 例会日：水曜日（12：30～13：30）
- 例会場：中部コミュニティセンター  
TEL 0475-73-3337 FAX 0475-73-4360
- 事務所：〒299-3251  
大網白里市大網 450-6 ユアサビル 2階  
TEL 0475-70-0200 FAX 0475-70-0222
- 会長：大越 将司 幹事：星野 実
- 広報・公共イメージ向上委員会  
委員長 小倉 光男・会報担当 石田 英世

2023年7月19日(水)  
第25巻第 3号

通巻第1033号

<http://www.oamirotary.com>  
E-mail : [rc@oamirotary.com](mailto:rc@oamirotary.com)



世界に希望を生み出そう

### 本日の例会

点 鐘 会長 大越 将司  
ソング 手に手つないで  
会長挨拶 会長 大越 将司  
幹事報告 幹事 星野 実  
プログラム  
卓話 第7グループガバナー補佐  
諏訪 武士 様（大多喜RC）

### ニコニコ BOX

#### 大越会長

先日、空手の大会が無事終了しました。  
クラブはじめ、協賛頂きました皆様、  
ありがとうございました。

例会日	7月12日	6月29日
会員数	30	31
出席	14	17
欠席	16	14
M U	0	2
免除	10	8
出席率	80.00%	87.09%

### 会長挨拶

大越 将司 会長



みなさん、こんにちは。  
連日、大変暑い日が続いていますが、お身体いかがでしょうか。  
昨日は熱中症警戒アラートが、今年最多の20都県に発令されたとのこと。エアコンを適宜使用して、水分を十分に摂取して頂き、体調を万全にして、例会にご参加頂ければと思います。

さて 先日7月2日、私が所属する空手道場で「第40回記念 極真空手道 千葉県選手権大会」が無事開催されました。当日会場にお越し頂きました 高山会員、ありがとうございます。この大会は、毎年当クラブからご支援を頂いており、数名の会員の方からも協賛して頂いております。この場を借りて厚く御礼申し上げます。

この大会は、レット症候群チャリティーを行っており、同支援団体に運営費の一部を寄付しています。

「レット症候群」とは、1966年ウィーンの小児神経科医 Andreas Rett（アンドレアス・レット）により初めて報告された疾患で、神経系を主体とした特異な難病です。発症するのはほとんどが女児で、10,000人～15,000人に一人の確率で起こると言われています。現時点で治療法はありません。

症状は生後6か月くらいまでは正常に発達しますが、それ以降に歩行などの運動の遅れ、視線が合いにくいなどの自閉症状が出るようで、発症した児童のほとんどが、2～3歳までに今まで出来ていた運動が出来なくなり、言葉が出なくなったりする退行現象が認められるそうです。

このような難病に罹患した子を持つ、親御さんの気持ちは計り知れないものです。実は、私と同じ小嶋道場の先輩のご息女が、この病気に罹患したことがきっかけとなり、チャリティーが始まりました。

この病気は、遺伝子の異常が原因とのことですが、詳細はまだ分かっていません。しかし近年、あの山中教授で有名な「ips細胞」の技術を用いて、少しずつ原因究明の糸口が探られているそうです。皆様からいただいた善意が、難病の解明に役立っていることをご報告させていただきました。

全てのレット症候群に苦しむ患者の方々とそれを支える家族に代わって、みなさまに御礼申し上げます。私の会長挨拶とさせていただきます、ありがとうございました。

## 「ラーメン屋になるきっかけ」

畠田 政明 様



ラーメン屋になる前は、サラリーマンを16年間、営業マンとして勤めておりました。

順風満帆の日々、車での営業が多く、全国各地に出張しては、その土地土地の郷土料理や「ラーメン」などを食べ歩いていた。

サラリーマンをやりながらも、いつも自分の中で「何か自分でやりたい」と考えておりました。

今の営業職の仕事で独立しても会社のネームバリューがあるから売り上げがある訳で僕個人が会社を設立しても、たかがしれている。

16年間も勤めているので社内では課長だった。売り上げも常にトップ、誰にも負けなかった。「だからこそ人生一度きり。」

何かをやりたい。けど何をやればいいのか？見つからない。そんな感じの日々が続いていた。

そんなある日、あの店と出会う。

友人に「美味しいらーめん屋があるので行きましょう」と連れて行かれたのが僕の運命の出会い。「津田沼必勝軒」でした。先程もお話した通り、全国の出張先で「らーめん」を食べ歩いていたのですが、「津田沼必勝軒」は全くの別次元でした。独特の空間、絶えず満席の店内、店の外には常に長蛇の列。忙しそうな厨房。そしてそれを切り盛りしている店主「マスター」の姿があり、オーラが半端じゃなく輝いていた。

そこで、あの「つけ麺」と出会う。食べたことのない「自家製の麺」、「スープ」。自分の中で今まで食べてきたのは何だったのか？と思わせる位、自分の好みにドンピシャだった。

そんな中、ふと店外の貼り紙を見ると、「正社員募集」と書いてある。給料17万円。ありえないな。と笑いながら店を出た。今の生活は贅沢過ぎるほど会社からは給料をいただいている。妻も、3歳になる娘もいる。僕の年齢は当時36歳。考えれば考えるほど無理なのが分かりきっている。スルーした。

それからというもの、必勝軒には月1ぐらいのペースで食べに行った。わざわざ津田沼方面に仕事を作ったりして、何かが引っ掛かっていた。「あの店のようになりたい」と。

次第にその思いは強くなっていった。妻には言いづらかったのだが、思い切って今の心境を告げた。「はあ？何でらーめん屋なの？」と。そりゃそうだ。「とにかく3年間、我慢してくれ、俺は必ず成功するから」なんの根拠もない、俺の説得に妻は渋々首を縦に振ってくれた。勤めていた会社の社長も残念そうにしながらも僕の夢を理解してくれた。

さあ、やるしかない!! 後戻りする場所もない。修行の3年間なんてあつという間だろ!!

僕は思い切って、履歴書を必勝軒に送り、面接の日を待った。数日すると店主から連絡があり、面接の日が決まった。これは後で聞いた話なのだが、必勝軒の面接は通常では10回以上行われていたらしい。働いて直ぐに辞める人が多い為、本人の強い意志表示がなければ合格にはならないからだ。

僕は面接には自信があった。前職でも自分自身が面接官をしていたからだ。

僕の熱い想いを告げ面接が終了し、数日後、店主から連絡があった。やはり一発合格だった。「やってみるか？」と言われ、僕は迷わず「はい、宜しくお願いします」と「いつから働けるか？」の問いかけに、「会社を8月31日に辞めることになっているので9月1日からお願いします」と返すと、「3年間の修行はそんな甘い物じゃないぞ!!1ヶ月くらいフレッシュしてからでもいいんじゃないのか？」と言われたのだが、僕は心の中で「そんな暇はない、年齢も36。その1ヶ月、一日がもったいない」と思い、「いえ、大丈夫です。9月1日から3年間宜しくお願いします」と告げた。

それから修業が始まった。

修行の3年なんて、あつという間だろ？なんせ16年間も同じ会社で働いてきたのだから。今考えると完全に舐め過ぎていた。修行に入って、2日目で辞めたくるのである。まだ何もしてないのに。

1日目、へトへトになって夜遅く修行から帰宅した僕に妻は「お疲れ様」と言ってくれた。が初日の今日は営業時間中ずっと換気扇のスイッチの入切しかさせてもらえなかったことを言えなかった。はずかしくて、情けなかった。包丁を満足に握ったこともなく、料理経験ゼロの自分。仕込みのナルトも上手く斜めに切れない。家にあるキュウリを使って妻に教えてもらった。その位、何も出来ない、ダメな修行生だった。変なプライドがあり、いつも師匠には注意されていた。津田沼駅から必勝軒へ向かう道、朝からあんなにダラダラとゆっくり歩く人いないんじゃないか？と思うくらい重い足取り。そのくせ帰りは競歩選手ばりのスピード。自分自身のメンタルを維持するのがやっとだった。救いは日曜日が休みだったこと。社会人サッカーチームに所属していたので、少しは発散できたのではないかと。

始めのうちは修行期間を指折り数えていた。あと1005日とか。

必勝軒には、毎回「独立したい」と強い意気込みで修行を始める人が来る。が、みんな3日ももたずにいなくなる。師匠はそれを、何百人も見ている。名前すら覚えられていない人がほとんど。師匠の下で修行して、独立を許された人間は10年間でたったの3人だけ。僕は次の4人目を目指していた。2日目で辞めなくなったのはココだけの話。

通勤途中に、たくさんらのめん屋の前を通る。窓に貼ってある、好待遇な社員募集内容、正直、こっちの方が楽じゃね？って思う自分を押し殺し、必勝軒に毎日向かった。

そして、3年後の8月31日が訪れた。

「師匠、3年間ありがとうございました。」「いや、俺はお前を認めない、お前はまだまだだ。」

「最初に3年だって言ったじゃないですか？実際にオープン予定の店も決まっています」

「お前は公認店ではない」そんなやり取りを最後に2012年11月11日に、自分の店「麺屋侍」をオープンすることとなる。が、肝心の麺打ちもろくに教わらないままの独立、簡単に言うと単位不足のままの独立。麺打ちの基本は修行時代に兄弟子に教わり、あとは麺打ち機を販売している社長様に教えていただき、侍オープン日まで必死に独学で麺を打ちまくりました。が自分自身の中で、どうも腑に落ちない点が心の中にありながら、営業を続けておりました。

そう……自分は、まだ必勝軒を卒業してない。麺屋侍は、必勝軒公認店ではない。ということ。そんなことを心の奥に考えながらも店の営業を続けていた。

ある日、お客様からの一報が入る。師匠が大怪我をしたというのだ。全治半年くらいの足の大やけど。なんでも、仕込み中にやってしまったらしい。

「マジか？」と思いながらも、自分の店のらーめん作りに集中していた。



半年くらい必勝軒が休業となり、再び師匠が復活するという前日に、僕はお手伝いをする為に久しぶりに訪れた。入院していた為、メチャメチャやせっぽちになった師匠を見ると、昔みたいな鬼のような師匠の姿は影も形もなかった。すると師匠から「シマダ君、もう一度、麵打ちを教わりに来ないか？」と素晴らしいお声をかけていただき、僕は「はい、よろしくお願ひします。」その日から、毎週侍の定休日には朝イチで師匠の元へ伺い必死で麵打ちを勉強しました。正直言うと、「この麵打ち修行、いつ終わるんだろう？」って思い通っておりましたが、ここで辞めたらまた同じように苦しむ。と自分に言い聞かせました。麵打ちは自分でも腕がドンドン上がって来ているのが分かる様になっていました。気付けば1年3ヶ月が過ぎようとしておりました。

いつものように、必勝軒での麵打ちを終えて僕の打った麵をマスターは眺め、手に取り無言のまま2階に上がって行きました。

1年3ヶ月、定休日返上して師匠の元に通い、師匠はいつも朝食を作ってくれました。だいたい、オムレツ。オムレツには常にケチャップで「ダメ!!」とか「NG」と書いてありました。しかし、この日のケチャップで書かれていた一言は「OK!!」となってるんです。イマイチ、意味が分からずオムレツを食べていると、師匠が笑いながら、口を開きました。「シマダくん。今日で麵打ち修行終わり、今までよく頑張ったな。今日からお前は、4店目の必勝軒公認店だ」ついに、この日が来た。

僕は何故か、溢れそうになった涙をこらえ「はい、有難うございました」と伝えた。

「頑張れよ、もうお前は俺が公認したから、必勝軒公認店と公表していいから」と。ついに、ついにやりとげたんだなあ。

これからも更に麵打ちに磨きをかけ、美味しいらーめん作りに励もうと思いました。

それから、侍3周年の日の夜営業の時、オープン前ということもあり、店外には行列ができておりました。一番先頭で開店を待っていたのは、ニット帽、マスクをしていて、一見危ない人があるなあと思いつつも開店しました。その先頭のお客様が店内に入ると、ニット帽、マスクを外しました。なんと変装をした師匠でした。しかもお祝いのでっかい花束を持って。

師匠は、弟子の店にいても何も食べない人です。その師匠がなんと「醤油らーめんと塩らーめんが食べたいと」そして心を込めて作った、らーめんを師匠がズルズルとすすり始めました。ピンツとした緊張感が周囲にまで張りつめます。すると満員の店内で、師匠が口を開きました。すごく大きく、周りのみんなに聞こえる声で。「麵が美味しい、麵が美味しい」と言って頂きました。「ありがとうございます。師匠のおかげです」と伝えました。

今日は、僕が打った、魂込めた麵をお持ちしました。皆様どうぞご家族でその麵をご賞味下さい。

