

巻頭特集

とら食堂 55周年

“これまで”と“これから”



◆手打ち中華そば 850円
◆半熟煮玉子 130円

とら食堂の軌跡

1962年	昭和37	初代・竹井寅次が「まるい食堂」に修行に入る
1966年	昭和41	白河市本町に「とらや」開店。指導役として雇われる
1969年	昭和44	白河市郭内にはじめて自分が経営する「中華そばとら」を開店
1973年	昭和48	白河市双石(現在地)にて「とら食堂」を開店
1974年	昭和49	二代目・竹井和之が弟子入り
1983年	昭和58	初代・寅次逝去
1994年	平成6	12月現店舗に新装オープン ※この頃から弟子を取り始め白河ラーメンが全国へ展開していく
2000年	平成12	「全国ラーメンフェスティバルin白河」に全国各地の名店を集める ※この頃から、全国の有名ラーメン店との交流を深めていく
2004年	平成16	カネボウ食品よりカップラーメンを発売
2008年	平成20	「福島物産展 渋谷東急東横店」に出店
2009年	平成21	三代目・竹井康三が弟子入り
2014年	平成26	「パリラーメンウィーク Nuzuto」に参加 フランス・パリにて、白河の手打ち麺を表演 日本人の職人としてのこだわりが現地の人々を驚かせた
2017年	平成29	「とら食堂 全仕事」出版
2018年	平成30	NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」出演
2024年	令和6	とら食堂 創業55周年 二代目・和之ラーメン職人50年を迎える

ちぢれ麺に醤油ベースのスープ。一見、シンプルな昔ながらの「中華そば」ですが、滑らかでもちもちした手打ち麺と後味のよいスープは、優しく個性が光るラーメンです。
「手打ちラーメン」では右に出る者がいないと言われる、白河ラーメンを全国的に有名にした「とら食堂」が今年創業55周年、二代目・和之さんは職人人生50年を迎えます。「とら食堂」に“これまで”と“これから”の話を伺いました。

19歳の時、父・寅次さんのもとに弟子入りし職人として50年、ラーメンに向き合ってきた和之さん。寅次さんが倒れた時、和之さんは28歳、修行9年目でした。実質的に店を仕切っていましたが「味が落ちた」という評判からは逃れられなかったそうです。
「親父は天才だったから、ラーメンは良い材料を吟味して、手間をかければ美味しいものができるといいうわけじゃないんです。大雑把に作っても、職人にセンスがあれば美味しいものになります。これだけはいくら横で見ても身につかない。」
真面目さと頑固さを活かし、「親父を超えるラーメンを作る」と決意した和之さんはまず、「いつも同じ味」を目指します。分量で味にバラツキがあった寅次さんのラーメンを常に一定の味を出せるようにしたいと考え、計って数値化するように改良しました。
「料理で一番難しいのは、毎日同じ味を作ること。同じ仕事をやっていても、麺は温度や湿度の違いで、スープはガラの出具合によってバラツキが出る。それを微調整するため



一代目 竹井和之さん
親父を超えるための努力と研究を重ね全国的に知られる店に

細かくデータをとり、管理できるようにしました。次に麺、スープを見直し、自分が納得できるラーメン作り挑戦しました。
10年の試行錯誤の末、加水を限りなく抑えたコシが強い手打ち麺、醤油以外のうま味調味料を使わないスッキリした後味の澄み渡るスープ、「とら食堂」のラーメンが完成しました。新聞、テレビで紹介されたことが起爆剤となり、「とら食堂」と「白河ラーメン」が全国的に知られるようになり、一納得のいくラーメンができた頃から弟子を取るようになりました。親父が教えてきた味を私の代になって隠すようになったと思われ、ウチで修業して食べていける人が増えるなら」と思い、受け入れたんです。
弟子はのべ30人程度、独立し現在も店を営んでいるのが20軒程度だそうです。弟子たちの店は「とら系ラーメン」と言われ、県内や関東、遠くは九州福岡県にも分店を構えています。
「親父から受け継ぎ、私が研いだ「とら食堂」の味は受け継がれていくと信じています。三代目にはこれからは私の背中を見てやっていく事を期待しています。私も親父の背中を見て修行してきましたからね。」



今後店を受け継ぐにあたり、まずは先代と親父が作り上げてきた「とら食堂」の暖簾を守ることが第一の目標です。親父が50年続けてきた「ひとつひとつ丁寧」を真直に続けていきます。
また、全国各地に「とら系」といわれるお弟子さんの店があり、「とら食堂」は「本店」「総本山」といわれます。暖簾を守ること、とら系を守ることでもありますが、修行に入り15年が経ちましたが、手抜きのできない味づくりは、いまだに発見の日々です。兄弟子たちに早く追いつき、いつか追い越したい。自信を持ってお客様に納得のいく一杯をお出しできるように、努力していきたいです。

三代目 竹井康三さん 奈部美さん
暖簾を守るための納得のいく一杯を作り上げたい



初代 竹井寅次さん
自分のラーメンを惜しみなく教えた白河の寅さん



農家の旧家の次男として生まれ、自由人で遊び人気質だった寅次さん。食べ歩きが好きで料理を作る事に興味を持っていました。昭和30年代、白河で人気を博していた「まるい食堂」(白河市本町)で修行することを決意しました。
最初は店主に断られました。自分が惚れ込んで通い詰めていた店の味。寅次さんは「弟子にしてくれるまで帰らない」と、開店から閉店までの間、毎日焼酎とワントンを食べながら店に居座り3日間粘り、ついに根負けした店主に弟子入りを認められました。寅次さんは農家と掛け持ちしながら修行を続け、「まるい食堂」の味を習得しました。
その後、実家で仕込んだ蕎麦打ちを活かした手打ち麺の技術に加え、独自のアレンジを施しました。寅次さんのラーメンは好評を博し、本町の「とらや」に指導役として雇われるなど、技術を他人に教えるようになりました。毎日自ら麺とスープを作り、味見させることから始め、質問にも何でも隠すこと



昭和30年代、白河市本町の『まるい食堂』前にて修行中の竹井寅次さん。暖簾にはワントンの文字が伺えます。



◆焼豚ワントン麺 1,370円

きっかけになったそうです。
昭和44年、初の自分が経営する「中華そばとら」(白河市郭内)を開業。繁盛店になりましたが、遊び人な性格が災いし、半年で店を閉めることになりました。
寅次さんはその後ラーメンを人に教え、昭和48年、「とら食堂」(白河市双石)開店。店の営業は不定期で、開いていないこともありましたが、それが逆に「幻の店」「伝説の店」として話題になりました。
これは、ラーメンの味と寅次さんの人柄の賜物で、遊び人で物知り、話が面白い寅次さんは当時「男はつらいよ」の寅次郎ならぬ、「白河の寅さん」と呼ばれ、ちょっとした有名。わざわざ行って店が「休み」でも「しようがねえなあ」で許してもらっていたそうです。
波瀾万丈な人生で憎めないキャラクターの「白河の寅さん」は、昭和58年3月、突然倒れ脳梗塞で急逝。56歳でした。



昭和48年7月に双石(現在の駐車場の場所)にて開店。