



## 味噌ラーメンと日本酒

平 清二郎



私は、実は文系出身で（京都産業大 経済学部 1988年卒）、建設機械とは無縁でしたが西尾レントオール（株）のタワークレーン部門（建築機械部）に入社し、最初の配属先である千葉センターで、①ケレン・塗装→②場内水平クレーンの運転→③機械整備（ウインチ等）→④指導員業務（仮設エレベーター）→⑤指導員業務（小型タワークレーン）と経験を積み最後に、30tmタワークレーンの配電盤のリニューアル試験で合格し、営業職となりました。ただ、営業職になったばかりの時は、自身で営業したタワークレーンのオペレーターとして鉄骨の建方や、PC版の取付など現場経験を多く積む事ができ、スキルの幅が広がりました。営業では、六本木ヒルズや、新幹線品川駅、東京スカイツリーなど、多くの有名な工事や柏崎刈羽原子力発電所、沖縄電力牧港火力発電所、石巻・網地島の災害復旧工事など全国で、タワークレーン工事に携わる事が出来て、大いに自慢出来る経験となりました。2016年10月1日には、広域営業部に異動し、会社対会社の窓口や、北海道～沖縄までを対象エリアとする、弊社の全商品の最初の窓口としての営業や、建設機械の対応窓口、建設会社の協力会活動、貴協会のレンタル業部会活動などを担当させて頂いております。

趣味の話をする為に、少し、話はそれますが、私の父親は、京都・堀川三条商店街の中にある【本田みそ】の工場長として働いていました。私も4回生の時は、そこでアルバイトをしていて、味噌作りには、多くの知識を持っています。味噌の作り方は、お米を蒸かして麴菌をかけて、ねかしてつくる米麴に、水でよく洗った後に水をよく吸わせた大豆を茹でて冷まして、つぶしたものに、塩を混ぜてつくります。京都の味噌と言えば【白味噌】で、何故白色かという、大豆を茹でた時に、糖がお湯の中に流出して、反応が抑えられるからと、加えて熟成期間が短く、攪拌する事もないので大豆の色が残るからの様です。柔らかい京豆腐の味噌汁は最高に美味しいです。ただ、関東では、甘すぎると言われる事が多く、他の味噌と合わせた方が美味しい様です。私が経験した35年前の味噌づくりは大変重労働で、お米に大豆に塩は、各袋の重量があり倉

庫からフォークリフトで運んで来ても、袋から破って出すのは人力です。出来た米麴を攪拌する時も人力ですし、熟成させる桶に入れるのも人力で、大変な作業でした。しかも、麴菌の管理には気を使い、出来た味噌の味にも、それはそれは、気を使いました。徹底的な温度管理で作られますが、検査の段階で、納得の味が出なければ廃棄となります。また、パック詰めは機械化されていましたが、確実にパッキングされているのかも注意します（本田のお味噌工場は、その後、綾部市に移転しており、機械化されているそうです）。

そんな経験からでしょうか、私の趣味は、大好きな味噌ラーメンの全国の食べ歩きです。味噌の産地は仙台味噌、信州味噌、八丁味噌、西京味噌、九州麦味噌など、色々あるので会社の出張に合わせて、全国のお店に多く行きましたが、一番のお勧めは、地元、茨城県古河市のJR古河駅ビルにある【もっけい】です。一番人気の、もっけい味噌ラーメンは、北海道の赤味噌・白味噌・麴味噌の絶妙なブレンド味噌を炒めて、豚骨スープと合わせます。麺は、札幌西山製麺の縮れ玉子麺で、味玉と地産の野菜もたっぷり、大満足の一品です（写真-1）。JR宇都宮線で、ご出張の際は、途中下車して食べる価値有りです。是非、ご賞味下さい。また、最近の話題としては、「カップラーメンの味噌味」対決で、テレビで話題となった商品です。1) かやく 2) コスパ 3) 麺の味 4) スープの味 5) 全体の味の5項目で採点されており人気の15商品を徹底的に調査、ラーメン界の重鎮、札幌の超人気店「すみれ」の村中さんが味に関する3項目に協力して出し



写真-1 もっけい 味噌ラーメン



写真—2 ニュータッチ 妻麺 札幌濃厚味噌ラーメン

た、ヤマダイの『ニュータッチ 妻麺 札幌濃厚味噌ラーメン』（写真—2）。インスタントではありますが、テレビの効果で売り切れ状態になる程、至極の一杯になります。

そして、もう一つの趣味が、日本酒の呑み比べです。父親の血を受け継いだ事と、漫画の「夏子の酒」「美味しんぼ」で、かなり影響を受けました。就職活動では、酒屋への営業を夢見て「喜びの酒、松竹梅」の【宝酒造】を受けた程ですが残念ながら、落ちてしまいました（勿論、採用されていたら、今の私はありませんが）。その試験問題で『日本酒スパークリング』を提案しましたが、全く受け入れられませんでした。35年前当時は、宝焼酎「純」ブームで、日本酒の復活みたいなテーマだったと記憶しています。日本酒の呑み



写真—3 自宅での飲み比べで購入している日本酒

比べについては、五反田、新橋、浅草橋など、仲間とよく呑みにいきました。コロナ禍で、最近は行けてませんが、神田の日本酒処「季っ酔」に定期的に行きました。「十四代」など、10種類の日本酒の呑み比べと、美味しい肴が堪能出来る素敵なお店です。コロナ禍が落ち着いてきたら、また、是非、行きたい所です（行かれる場合は、要予約）。

最後に、（一社）日本建設機械施工協会の機関誌として、先端の技術などを掲載され建設業界の多くの方が見られる業界誌への掲載は、大変な名誉だと思っております。改めて、『建設機械施工』誌に、寄稿の機会を与えて頂き、とても感謝致します。

——たいら せいじろう 西尾レントオール様——