



まる○福連携2025

一般社団法人福祉システム北海道
代表理事 高橋 銀司氏
(社会福祉士、介護福祉士)

異業種との対話から福祉を探る

エピソード4 ラーメン専門店 竹市 誠さん 「常に一定であること」と「変化していくこと」



たけいち・まこと 1980年、札幌市生まれ。物心ついた頃から料理に興味を持ち「自分のレストランを持ちたい」という目標を掲げる。調理師専門学校卒業後は、複数のラーメン専門店にて修業し、北区新琴似で麵屋雪月花を経営し活躍中。

■ラーメン専門店のお仕事について教えてください。

調理のお仕事で、ラーメンは和洋中の中でも和食寄りの文化的な料理なのかなと思います。独立して13年経(た)ちます。店内は広めで17席あって車いすの人も入りやすいよう考慮しました。何かあったらお手伝いできる場所はありますが、あまり手助けし過ぎないようにしています。子どもからお年寄りまで、視覚・聴覚障害の方も来ますね。外国人も来ますが、言葉で「からい」とかが分からないというので、「からい」ってどうやって伝えればいいんだろうとか。最近ではスマートフォンでAIを使って対応しています。

■外に出てお店を出す「祭事」にも参加されるのでしょうか。

そうですね。やれることはやってみたいということで、外に行くと材料も違ったり考えることが多くなってきます。すると、店に帰ってきた時にレベルアップできていることもあるんですよ。面白いのは、地域によっても違いがあって、同じものを出しているのですが、この地域はこの味が好まれるとか道内でも地域によって違いがありますね。体感的には十勝は札幌圏よりも、濃い味が好きな方が多いんじゃないかなと思っています。

■調理師のほかに、介護福祉士資格も持っているようですね。

以前、体を壊してしまい、調理の仕事が何年かできなくなった時がありました。その時に、調理しか経験してこなかった私には何ができるのかなと思い、ハローワークに相談したんです。その時に紹介してもらったのが介護だったんですよ。人手不足だと言われました。この学校に行ったら資格を取ったら働けますよと。ホームヘルパー2級の資格を4カ月で取って、介護業界で働き始めました。その後介護福祉士の資格も取って、7年くらい働いていましたね。

■ラーメン屋を始めようと思ったきっかけを教えてください。

調理専門学校に通ってお菓子以外の料理は全部学んだ感じでしたが、飲食で何をしようか迷ってました。周りの人たちから評判の飲食店の話を聞いて、実際に自分で食べに行ってみて考えました。自身が働いて稼いでいくことを考えるとラーメン店にたどり着きました。

■仕事で大切にしていることは何ですか。

2つあって、「常に一定であること」「変化していくこと」です。正反対のことを言っているように聞こえますね(笑)。ある程度の枠組みは一定であること。「(物事の)ここまでは許して、ここまでは許容できないよ」というレベルがあるのかなと思ってます。一方で、今より少し前に進まないといけないとも思っています。味とかは、特別に(従業員が)集まって研究するとかではなくて、日々働いている時に思いついたことを皆で話し合っただけで試していく。別の料理屋さんに行った際にも、アイデアが思いついたりすると「僕も今度試してみよう」と思いますね。

■賄い料理がレギュラーメニューになることも結構あるのでしょうか。

結構ありますね。当店の「がごめラーメン」もそうです。もともとは味噌(みそ)、塩、醤油(しょうゆ)だけだったのが種類が凄(すご)く増えました。脳の整理が追いつかなくて一瞬何が何だか分からなくなるので、いっぱいあったらいいという訳ではありませんが。(笑)

■苦労した経験もたくさんあるのではないかなと思いますが、いかがでしょうか。

お金の苦労したり、体調悪いけどお店をやらなくちゃいけなかったりとか、何をやってもダメな気がするときもあります。あとは自分の技術・知識が足りないんじゃないかと悩んだりもしますよね。最初はそうだったもので悩んでいたかな。でも、とりあえずやるしかないで…。やっていくうちに知識や技術がどんどん追加されていくので、そんなに気にならなくなる。いや、でも気になっているのかもしれないですけどね(笑)。だから変化したくなるのかもしれない。

■従業員の方とのコミュニケーションで大切にしていることはありますか。

教えてあげるだけではなく「僕も学べる機会をいただいている」という立場は崩さないようにしています。仕事のこと以外にも他愛のない話で楽しいことが見つかったりしますね。当店はアルバイトが高校生だったりするので、自分より若い世代なので感覚が違うものがあるんじゃないですかね。

■ラーメン屋さんをやっていると、どういうところが人として成長しますか。

結局自分1人なので、1人でどうやって解決するのか。人に聞きたくなくなるけど聞けないみたいな。そういうところが改善されていくんじゃないかな。一番危機的状況だったのは、業者への支払いが危ない時が結構ありました。客観的に見直したときに疑問を持ったところを改善しました。いろいろなところに交渉したりして支払う順番を調整したりして。

■仕事の中で福祉や介護を感じますか。

お客さんはやはりいろいろな人が来るじゃないですか。そういう時に感じますね。年齢や性別、障害の有無とかそういうのもありますが、他にも、クレームが入ったりなど、こちらとしては乗り越えなくちゃいけないものはいろいろあり



ますが、それをどうお互いがうまく折り合いをつけて終わらせられるかとか考えるのが、福祉的な観点のものもあったりするかな。

■福祉や介護の業界はどう見えていますか。

介護業界で働いている方も結構来てくださっています。いま、ある高齢者施設から声をかけていただいている、まだ行ってはいないんですが、施設に行ってラーメンを食べていただくということを今後やっていこうかなと考えていますね。

■ラーメン専門店と介護福祉の業界で共通する点はありますか。

やはりコミュニケーションじゃないでしょうか。お客さんの思っていることを聞いて改善するっていうことは福祉や介護のお仕事と重なっているんじゃないかなと思いますね。お客さんとの関わりでは少し声をかけることは意識していますね。知っているお客さんや何回も来ていただいているお客さんには「ありがとうございます」と近づいて、「今日はどこか行ってきたんですか」とか話したりしていますね。僕としてもお客さんの話を聞きたいですし知っていききたいですね。

■福祉や介護の業界に知ってもらいたいことってありますか。

飲食店に入りづらいとかいう方もいらっしゃると思いますよね。そこはお店によって違うところもあると思うんですけども、当店「麵屋雪月花」には特にルールは存在しないので、どのようなお客さんでもウェルカムですのでぜひお気軽にご来店ください。

■インタビューしていて面白くて楽しい方だなと感じたんですが、その秘訣(ひけつ)は何ですか。

ポジティブ志向だと思います。小さい頃からよくよくしてもあまり良いことないんじゃないかなって考えていました。普通とズレたことを1つでもやってみようなどと思っています。ラーメン専門店として、まともに一本道で来ているわけでもないで、やはり横道に逸(そ)れたり失敗したりすることはあります。でも、それもまた糧になったりするので、少しズレて進んでいくことが重要なかなと感じています。必ずしも常に工夫しなければいけないという訳でもなく、考えずにやってみるということでも時には良いのかなと思いますね。商売で言う失敗は「お金を損すること」だと思っているので、あくまでも商売という枠ですが100万、200万円くらいの失敗だったらどンドンやっていった方がいいのかなと思いますね。

◇あとかぎ◇

調理師であり、介護福祉士でもある竹市さん。もともとは「自分のレストランを持ちたい」と夢を掲げていましたが、現実的に「自分の力で稼ぎ続けていくこと」を考えた結果、たどり着いたのがラーメン店だったと語ります。

竹市さんが大切にしているのは「常に一定であること」と「変化していくこと」。一見すると豪快な方ですが、実際には物事の本質を見極めつつ、地道に一步步進んでいく姿勢が印象的でした。豪快さの中にある繊細さ、それが竹市さんの大きな魅力なのだと思います。

きっと竹市さんは、相反する要素をうまく組み合わせて形にすることが得意なのでしょう。ご本人にとっては特別な「技術」ではなく、これまでの人生で自然に培われた感覚なのかもしれません。そして何より、「面白い」と思えることを紆余(うよ)曲折ありながらも続けてきた、その継続力こそが、竹市さんの最大の力だと感じました。

◎インタビュー◎

たかはし・ぎんじ 小清水町出身。Ezo'n music福祉ジャーナリスト。日本医療大学総合福祉学部助教。札幌市市民活動サポートセンター市民活動相談員。

○(まる)福連携プラス

YouTube配信中

インタビューの様子を動画で配信中。紙面に掲載しきれない内容を10分ほどの動画にまとめています。

