

締め一杯

白河は全国的にも知られるラーメン処で、市内には100軒を超す店が点在しています。ラーメンへのこだわりを持ち、おいしさを追求する店主たちの思いを紹介します。

第7回

手打中華 やたべ



住所：旗宿広表74-1
営業時間：11:00～（スープがなくなり次第終了）
定休日：木曜日・第3金曜日（祝日の場合は営業）

白河の名所「白河の関跡」近くに店を構える手打中華やたべ。元郵便局職員という店主の矢田部文男さんは、ラーメン好きが高じ、平成12年に現在の店を開業しました。市内のラーメン店にはほとんど行ったという矢田部さん。ラーメンへのこだわりを語る眼差しからは、熱い思いと味への探求心があふれています。

おすすめは澄み切ったスープが特徴の手打中華。炭火で焼いた自家製チャーシューの上に具材が8の字に並びます。若い頃ボディビルで体を鍛えたという矢田部さん。毎日作る手打ち麺は、こしがあり、かん水を少なくすることで、小麦の風味を引き出しています。

また、新鮮な鶏ガラを惜しみなく使い、秘伝の醤油と混ぜ合わせたスープは、深みがあり後を引く味わいです。だしを取るため煮出した鶏ガラはタレとねぎで味付けし、お客様にサービスしています。素材に自信があるからこそできる手打中華やたべの名物です。

「また来るね、の一言が何よりもうれしい。これからも今の味を守り続けていきたい」と矢田部さんは話してくれました。

人物Report

～注目のあの人を紹介～

むらかみ みつてる
村上 光輝 さん

リオデジャネイロ・パラリンピックでボッチャ競技日本代表ヘッドコーチとしてチームを銀メダルに導いた村上さん。

9月29日、帰国報告のため市役所を訪れた村上さんは、「ボッチャ競技がメディアに取り上げられ、多くの人に知っていただくきっかけになれたことがうれしい。今後は、若手選手の育成にも力を入れたい」と語りました。

ボッチャ競技は脳性麻痺などの障がい者の方のために考案されたスポーツです。現在、大学院に通いながら東北地方のボッチャ競技の普及に取り組んでいる村上さん。4年後の東京パラリンピックに向け、さらなる活躍が期待されます。



《白河市ホームページ》



最新の情報をチェック

《マチイロ (旧 i 広報紙)》



アプリで情報チェック

《白河市公式ページ》



旬な話題をチェック

「広報白河」は、環境にやさしい再生紙と植物油インキを使用しています。