

うどん店 究極の手製



手作りの店でうどんを振る舞う田中さん夫婦—田布施町

日曜大工、陶芸、うどん打ち……。三つの趣味をきわめた男性が定年後、田布施町にうどん屋を開いた。うどんはもちろん手打ち。井や湯飲み、店の建物そのものも、手作りだ。

田布施の田中さん 定年後開業

趣味高じ 麺も器も建物も

「がいやで」。清美さんも「精算すると、必ずピチッと合っんですよ」と笑う。

田園に囲まれた民家の庭にある「本格手打ちうどん克本店」。のれんをくぐる

と田中克美さん(61)、清美さん(57)夫婦の笑顔が迎えてくれる。カウンターだけの10席。木のぬくもりあふれる小さな店だ。壁も床もカウンターも克美さんが設計し、ノコギリと金づちで造り上げた。

かけうどん350円、揚げ餅エビぶっかけ(うどん)650円。麺は国産小麦をこね、だしは県産イリコと北海道産昆布で取る。優しい味によく合う素朴な井や湯飲みも、克美さんが土からこねて焼いた。カウンターにはお金の入ったカゴ。客はこれに代金を入れて、お釣りを自分で取る。「お客さんとの信頼を『チーン』で片付けるの

た。一昨年、店で使う器を買いに行った窯元で「自分で作ったら」と言われ、今度には陶芸の道へ。会社帰りに窯元に通い、1年で師匠も驚く腕前になった。

「何でも『プロ並み』と言われたい。ほめられると木に登る」。昨春退職。車庫の1階を改装して昨年12月、念願の店を開いた。

夫の趣味を見守り続けた清美さん。「口に出したらやる人。止めても絶対聞かない」と、そろいのシャツで店に立つ。

達成感をまた味わいたくて、木造車庫も建てた。平屋のつもりが、「つい2階も造っちゃった」。台風で壊れた地区の集会所も、仲間と建て替えた。「丸ノコとハンマーと正確な図面さえあれば誰でもできる」とさつりと言う。

家造りが一段落すると、うどん作りにはまった。仲間にあるまじと絶賛され、定年後はうどん屋と決め

営業は午前11時半〜午後2時。午後1時過ぎには売り切れることも。月、火曜が定休。県道22号を波野交差点から700m北東へ進み、柳井市に入る直前の信号を北上して600m進んだ左手の奥にある。詳しい場所は、ホームページ(<http://syoknin.com/kaizun/>)を。

(渡辺純子)