

まちのものがたり

第1部 室蘭駅かいわい

開業時から変わらぬ味

用を見込み、「中央町で商売をしたい」と2014年12月にオープンした。

つゆはかつお節と、「香りとまみがひと味違う」という室蘭特産のヤンコンブを使うのがこだわりだ。開業してみると、近所の人配の人も来店してくれるため、立ち食いのカウンターにのほかにイス席も設けた。

ね」と笑顔を浮かべる。伊達出身の卓弥さんは中学校卒業後、札幌で専門学校に通い、和食の料理人として腕を磨いた。いくつもの店の立ち上げに携わり、32歳で西胆振に戻った。知人の店を手伝っていたところ、別の知人に声をかけられて開業を決意した。「かつてのにぎやかさは取り戻せないかもしれない

が、歩くのが楽しいと思えるまちにできれば。その一角を担いたい」と意気込む。中央町小公園に面する「立喰そば そば清」(中央町3)。開業は1967

年。店内はカウンターのみの造りで、いかにも立ち食いそばの店らしい。午前6時に開店する。早朝は、仕事を控えた作業着の男性客らが黙々とそばをすすめる姿が見られる。店主の清水宏司さん(66)は、「来店した常連客の顔を見て、注文される前



そばをゆで始めることもある。お客さんを待たせられないからね」と「早さ」へのこだわりをのぞかせる。常連客らに長く愛されるそばのつゆは、かつお節とサバ節からだしを取って作る。深みのある味に仕上がっており、開業当時から変わらない味だ。そばを提供しながら、マチの栄枯盛衰も見つめてきた。室蘭がにぎやかだったころは、わずか1時間で100人の客が訪れたことがあるという。「あの時は景気が良かったね。まあひとときだけだったけど」と淡々と振り返る。

黒い壁が目印の店内に入ると「いらっしやいませ」と気持ちのいい声が響く。「立喰処 松そば」(中央町1)。開店時刻は午前6時半。中央町では珍しく日曜日も営業する。店主の松岸卓弥さん(50)、ひろ子さん(34)夫婦が営んでいる。

平日の常連客が土日になると子どもを連れてくることもあり、「うれしいです

⑭ 立ち食いそば



松そばではトッピングにも力を入れる。干しえびや紅しょうがのかき揚げは見た目も鮮やかで食欲をそそる



松そば店主の松岸さん。「常連客の中には子どももいます」と笑顔で話す



そば清の店主清水さん。半世紀にわたって室蘭の栄枯盛衰をみつめてきた

亡くなった先代の父と高校卒業時から店に立ち続けた。半世紀近くそばを作り続けたことに「生活のためだよ」と苦笑いしながら振り返りつつ「長く続けられたのは、この仕事が嫌いじゃないからだろうね」。そう言って笑った。



立喰処 松そば

室蘭郵便局

JR 室蘭駅

立喰そば そば清

中央町小公園