

第48回

地域おこし協力隊が行く！

実は隣のスゴイ人

曾於市内のスゴイ人にスゴイ人を紹介してもらうこのコーナー。前回のスゴイ人、木原 貴之さんにご紹介いただいたこの方は、「ゆず胡椒を使いラーメンを作った研究熱心なスゴイ人」とのこと。インタビュアーは大村信夫でお届けします。

【今回のスゴイ人】
麵屋ひろ

宮ヶ迫 明広さん



今回は、末吉町のご出身で麵

屋ひろの宮ヶ迫明広さんにお話を伺いました。5人家族の一家に生まれ、忙しい両親を手伝うため、小さい頃から料理を作っていた宮ヶ迫さん。「美味しくできたね」とご両親に褒められたことがすごく嬉しかったことが心に残り、幼い頃から夢は料理人。高校を卒業してもその夢は変わらず、卒業後は京都の和食店に修行に出ました。

当時、料理業界はかなり厳しく、「自分の意志でやっているんやから嫌やったら帰れ」と罵声を浴びることも。それでも昼夜問わず働きました。

その後、大阪に移った宮ヶ迫さんは洋食店へ転職。そこでも過酷なことは変わらず、徹夜なんて毎日のこと。仕込みを任せられ、人の2倍以上の業務をこなすにつれて、頼られる存在になりました。そんな日々の努力が認められ新店舗オープンを担当。なんと全国ナンバー1の店舗までのぼりつめました。そのおかげもあり、アメリカ

まで外食産業の研修へ。

「アメリカの外食産業を見て、日本の外食産業は変わるとひしひしと感じましたね」

その言葉通り、伝票やレジのデジタル化など時代の変わり目を経験。店舗をまとめるスーパーバイザーやメニュー開発など現場以外の場所でも第一線で活躍しました。

16年前に一旦曾於市に帰ってきたものの、力を貸して欲しいと神戸のラーメン屋へ。仕事を通じて様々なラーメンと出会いました。

「鹿児島は豚骨ラーメンが主流。だけど、豚骨以外でも美味しいラーメンが世の中にいっぱいある。老若男女に愛されるお店にしたい」との想いから、13年前に現在のお店である麵屋ひろを開業しました。「今までやってきたことを生かせば絶対できると思って。失敗するイメージは全くなかったんですよね」オープン後も地元貢献のため柚子を使ってラーメンを開発するなど、地元愛にあふれ、進化し続けるお店となりました。

