



夜鳴きそばの屋台がある。 それが小諸駅前のおすべき風景

(株)竹幸商店 代表取締役 竹内 浩太さん (33歳)
移動販売事業部長 森 翔太さん (28歳)

駅前ラーメン復活!?と聞いて、週末の夜小諸駅前に繰り出してみる。赤提灯を掲げた車からは暖かそうな湯気が漏れていた。「前はブルーシートで囲ったラーメン屋があったさ、飲んだ後はよく行ったもんだ。またこうやって食べるなんてな」。60代の男性はラーメンをすすりながら嬉しそうに話してくれた。

小諸駅前の名物だった夜鳴きそばの屋台は、数年前に長年営んでいたご主人が亡くな

ったことで姿を消した。昨年12月から金・土曜の夜(9時半〜深夜1時半頃)出ている屋台は「竹幸商店」のもの。代表の竹内さん自身、屋台の明かりに吸い寄せられるように何度も暖簾をくぐったファンであり、店が無くなったことに寂しさを覚えていた一人だった。そこで、移動販売車の新調をきっかけに、駅前での出店に踏み切ったのだ。

「小諸駅前に夜鳴きそばが定着したのは、ほかの土地に

はない魅力があったからだと思っんです。「小諸飲み」の締めは駅前の夜鳴きそば。その伝統を「引き継ぐ」というと偉そうだけど、駅前に屋台がある街の風景を残して伝えていくことはできると思いました」。複数のラーメン店と居酒屋を手掛ける竹内さん。飲食を専門にやってきた自分ならではの方法で小諸を盛り上げたいという。

「飲んだ後の方も仕事帰りの方も、たくさんのお客様に喜んでいただけるので寒さも吹っ飛びます。でも寒い中お客様はお待ちできません」。屋台を任せられている森さんは注文から1分ほどで手際よく提供していく。中華そばは、



老若男女が湯気に引き付けられる



竹内さん(左)と森さん。地域を盛り上げる手助けができればとイベント等にも出店する。最新情報は「竹幸商店」のツイッターで。出店依頼は26-5120(ラーメン専門店 繁心)まで

「ももチャリシュー」が乗っついて素朴ながらもしつかりとした味わい。「昭和の時代、夜鳴きそばの屋台を引いていた店主は、暖を求めて訪れる人を幸せにするためにどんな

工夫をしていたのだろう」。竹内さんが情景を細かく思い浮かべて夜鳴きそば用に開発した一杯だけに、年配層も「懐かしい味」と太鼓判を押す。古き良き味を追求する一方で新しい試みも忘れない。名古屋地域でお酒の締めとしてポピュラーだという「カレーうどん」も扱っており、こちらは竹内さんの奥様特製の一品。小諸の新たな定番になるかもしれない。

(取材・文 村松 マヤ)

若々しさは大豆パワーで

昨年2月に続き大豆の話です。女性のからだはホルモンの影響を受けやすく、更年期、閉経後はホルモンバランスの崩れからさまざまな不調に悩まされるように。その点、大豆には女性ホルモンのエストロゲンに似た働きがあり、抗酸化作用や血流の改善効果があることがわかっています。

薬膳でも、大豆は疲労、便秘、更年期障害、血圧降下、美肌、骨粗しょう症予防と、抗加齢効果がズラリ。他にもコレステロール値を下げ、太りにくくするだけでなく、血液をサラサラにする効果も期待できるスーパーフードなのです。

身近な大豆のパワーには驚くばかりですが、韓国の宮廷で出されていたという大豆のおかゆを紹介してみます。米1カップは1時間水につける。大豆は一晩水につけ、カップ2の水とミキサーに。鍋に米ペースト状の大豆、水6カップ加えて弱めの中火で20分煮かきまぜてから弱火で10分。塩少々を加えて召し上がれ。

ほっこりやさしいおかゆです。(国際中医薬膳師 小清水由良)