

富田林で“思い出に残る一杯”を届ける屋台ラーメン店の挑戦

インタビュー協力：新屋台 大我（福留 新貴さん）

今回、富田林市で創業した屋台ラーメン店の店主・福留さんにインタビューを行い、創業のきっかけや富田林への思い、屋台ならではの魅力について話を伺った。

富田林市で創業しようと思った理由を尋ねると、福留さんは、もともと「ラーメンをやるなら屋台で」という強い思いを持っていたという。しかし、屋台で営業できる場所を探すことは簡単ではなく、不動産会社ではなく自ら Google マップなどを活用して空き地や広い駐車場を探し、大阪府内の古本市場を何店舗も回った。その中で現在の富田林市の店舗候補に出会い、営業許可を得られたことが創業のきっかけとなった。

実際に富田林で営業を始めると、地域の人々の温かさを強く感じたそうだ。常連客が毎日のように来店してくれるなど、人とのつながりが深く、地域に支えられながら営業できていることが印象的だった。また、創業当時は大学生という立場で出店をお願いして回っていたが、古本市場や地主など、多くの人の協力があったからこそ実現できたと振り返り、「富田林だからこそ店を開くことができた」と語っていた。

一方で、屋台ならではの苦労も多いという。夏は暑さや虫への対策、冬は寒さ対策としてこたつやストーブを設置するなど、店舗営業では考えなくてもよい課題が数多くある。また、アルバイトスタッフが働きやすい環境づくりも重要で、暑い時期でも無理なく働けるよう営業方法を工夫しているという。

ラーメン作りにも強いこだわりがある。屋台営業によって店舗の家賃などの経費を抑えられる分、食材に十分な費用をかけることができるため、丸鶏を 18 羽使用して 24 時間煮込み、さらに 3 日間寝かせるスープや、1 週間熟成させた醤油など、手間を惜しまない製法を採用している。また、化学調味料を使わない無添加のラーメンで、小さな子どもでも安心して食べられる一杯を提供していることも特徴である。

さらに、店のコンセプトである「10 年後に思い出す味を今日食べる」には、幼少期の思い出が込められている。子どもの頃、父親と夜釣りに出かけた際に屋台で食べたラーメンの味が今でも忘れられず、その体験を次の世代にも届けたいという思いから屋台営業にこだわっている。近年は屋台文化が減少しているが、「子どもたちから思い出を奪いたくない」という考えのもと、

家族連れが気軽に訪れられる場所づくりを続けている。

今回のインタビューを通して、単にラーメンを販売するだけではなく、地域とのつながりや思い出づくりを大切にしながら経営していることがよく伝わってきた。富田林という地域だからこそ実現できた挑戦であり、地域の人々の支えを受けながら成長を続ける姿が非常に印象的であった。また、屋台だからこそ生まれる特別な体験や、人の記憶に残る一杯を提供したいという店主の熱い思いを知ることができ、大変貴重なインタビューとなった。

大阪大谷大学 王地ゼミ

金定 凌芽 椿本 隆之