

夢掴み17年 屈指の名店へ

田んぼのど真ん中に、にこっと笑ったおばあちゃんの大きな看板が目を引きます。ここは加西市で本格的な讃岐うどんが食べられる「がいな製麺所」を営む水谷克也さん。平日、休日問わず行列ができるほどの人気を博しています。「うどんで笑顔を増やしたい」と秘めた熱い思いを話してくれました。

お昼時を過ぎたというのに、店内はまだたくさんの客で賑わっていました。駐車場に目をやると、奈良や大阪など県外からの車も多く停まっています。そして並ぶこと10分、中から「お待ちせしました」と元気な声から水谷克也さん、この店のオーナーです。そのまま店の外にあるテーブル席に案内されました。「見てください、この田園風景。ここから鳥居や神社も見えてめっちゃいいですよ。まるで香川みたい」と屈託のない笑顔で話してくれました。

中学生の頃、何の魅力も感じなかった加西市に嫌気がさしていましたが、「今は大好き」と話します。そのきっかけは何だったのか、学生時代にさかのぼって話を聞きました。

ヤンチャな10代

「これといった夢や目標がなかった。好きなことだけをやっていました」とヤンチャだった中学、高校時代を振り返ります。高校は2年生の夏で退学。定職に就けないまま時間だけが過ぎていきます。転機は19歳の誕生日。周りの友達も働き始め「何かせなあかん」と焦りを覚え、近くのバーで働き始めま

した。

お店にやって来る大人たちは、夢を語りながらイキイキしており、自然と自身も笑顔に。「夢を持つ大人ってかっこいい」と憧れを抱きました。そしてある日、テレビを見ていたら田んぼの真ん中に行列を作っているうどん屋が目に見え込んできました。「これや、自分もやりたい」と思い、うどん屋になるという夢ができました。すると、それまで長続きしなかった仕事に急に楽しくなり、寝る間も惜しんで働きました。

うどんの聖地へ

22歳の夏、夢を叶えるため香川行きを決意。軽トラで明石海峡大橋を渡り四国へ。アルバイトをしながらうどんを食べ歩く生活が始まりました。1日数件食べ歩きをし、3カ月が経過。なぜか最後に立ち寄りたくなるうどん屋を見つめます。それが「池上製麺所」でした。「1人でうどんを教えてください」。讃岐うどん界のレジェンドである、るみばあちゃんに伝えました。「教えてる。なんぼでも来い」。この出会いが、今後の水谷さんの人生に大きな影響を与えることになりました。

ときには、いつもこの言葉が元気づけてくれます。独立して1年が経ち香川に向き師匠に報告。すると「次はここでうどん屋やるんや」と田んぼ3つ分はある土地を指さし、80歳を目前でも夢に向かっていく背中を見せてくれました。

地域に笑顔と幸せを

年に数回うどん教室を開いています。うどんにはシンプルな料理。おいしさの秘訣は、楽しく作って楽しく食べる雰囲気と語ります。うどんを作り始めてから、加西には田んぼの土のにおい、季節のものなど、うどんを美味しくできる環境がたくさんあることに気付きました。



水谷さんの肩に手を置く「るみばあちゃん」。休業最終日、兵庫へ旅立つ直前のショット

栄えある一番弟子

るみばあちゃんのことには「師匠」と呼び、5時から14時まで無給で勤務。家とうどん屋を往復するだけの日々が始まりました。こね方、湯がき方、水、塩の配分などすべて作り方は実践で習得。先輩の所作を見て盗みました。そして半年後、一番弟子として認められた。師匠に付きっ切りの生活がスタートしました。

余ったうどんは自転車の荷台に乗せて一緒に行商をしたり、時には2人で営業時間中に軽トラで愛媛や高知にも遊びに出かけました。一緒に仕事をして気付いたのは、師匠のうどんを食べに来るとみんな笑顔になって帰るということ。「自分も食べに来る人が幸せになれるうどん屋を作りたい」。そう思いを伝えると、「克也、お前がそう思うんやったらるみばあちゃんの看板がありました」。



お店を見守る、るみばあちゃんの巨大看板。記念撮影する人も多いという。この日は従業員と記念撮影

なれますよ」と言ってくれました。これ以外にも師匠からもらった言葉は、がいな製麺所を営む上での大きな支えにもなっています。

本格讃岐が加西へ

加西に戻り開店準備を進めました。場所は実家のガレージ。しかし、改装費用が足りず、友達のとこで働きながら工面。「出世払い」で、大工をしている仲間たちが無償で工事を引き受けてくれました。師匠も機械や道具一式を用意してくれ、平成17年2月10日、何とかオープンの日を迎えることができました。屋号は、「すごい」と「強い」という意味の四国の方言から、「がいな製麺所」と命名。

開店は午後3時。シャッターを開けるとすでに30人以上の行列が。従業員3人でのスタートでした。用意していた麺やお釣りが足りなくなってしまうとバタバタでしたが、何とか乗り越えました。ただ、問題は山積みでした。作れるのは醤油をかけるだけの釜揚げうどん、釜たまうどんだけ。天ぷらの揚げ方、出汁のきいたおつゆの作り方もわかりませんでした。「これではまじい」と思い、休日には京都に向き勉強しました。「料理は、成長なんですよ。気付き、発見、体験でもっといいものになる」。



がいな製麺所ホームページ

キラリびと vol.20

水谷克也 Katsuya Mizutani

昭和57年生まれ。19歳で単身香川へ。数あるうどん店の中から「池上製麺所」に出会い、るみばあちゃんの一弟子として修行。2005年実家のガレージを改装し「がいな製麺所」をオープン。加東市の温泉施設「ぽかぽ」にも出店し、現在2店舗を経営。趣味は旅行とドライブ。

すっきゃ かい 12月 広報

「人と人とはくっついていても良いけれどうどんはくっついちゃいかん」これがうどんをおいしく湯がくコツ

表紙	01
キラリびと 水谷克也	02
地域をつなぐ民生児童委員	04
市政情報	08
TOPICS ハッピーバルーン クリスマス in 加西	10
イベントカレンダー	14
まちかど PHOTO ★ニュース	16
くらしお役立ち情報	20
わくわく子育て情報	25
そうだ! 図書館へ行こう	26
かさい消防ニュース	
おくやみ/各種相談	27
とびだせ! かさいっ子	28
加西から広めよう世界の輪 みんなで使おう加西弁	

KASAI データバンク

R4.10.31 現在 (前月比)
人口 / 42,371人 (-25)
男 / 20,765人 (-25) 女 / 21,606人 (0)
世帯数 / 18,333 (-10)
10月の出生数 / 14人 死亡数 / 44人
● 12/14、28は市民課・国保医療課窓口を延長 (17:15 ~ 19:00)