15組目

東京商店夫婦

もとは他人、の暮らしと商い

文＆写真 阿部了 × 阿部直美

こばやし

中華料理屋（品川区西五反田）

小林保男さん
1942年、
東京・旧深川区毛利町生まれ

小林友子さん
1944年、
栃木・旧那須郡烏山町生まれ

保男　朝起きて、自分でパンを焼くんです。

友子　主人がちょっと出ていくと、すぐにお客さんが来ますね。何にもやってません、昔は。昭和の時代に。お前は何もできないだろ、って言われたのが悔しくって、娘が小2の頃から、夜中に勉強して調理師の免許を取ったんですよ。

保男　もう30年以上になるんですね。

友子　ホントに。退職なんかするもんかって思ってますよ。

保男　今は夜7時には店を閉めるんですけど、その後掃除に2時間かかるんです。こんなかさばる仕事はしないと誰でもできるようになっちゃう。昔からの習慣で、やめないと落ち着いて酒を飲めないから。

友子　掃除の後、一服の支度をすると、夕飯10時半ですね。主人が飲んでる間、手足揉みしながら待ってるんです。その後片付けて風呂に入ったら、やっぱり寝るのが2時頃になっちゃうのよね。

保男　ラーメン一杯500円、この値段でも、うちはほとんど損のほうでいません。中華屋は庶民の味方、ラーメンは庶民の食べ物なんだって考えです。

友子　私も毎日食べています。

保男　娘がパジャマのままふらっと来ちゃった、開けたばかりのお店で、タクシーに乗って帰って来ます、ってしょっちゅうですよ。

友子　退院後1日休むと開けたくなくなっちゃうんですよ。

保男　自分でやんなきゃ納得できないから、人を頼ってことができないんですよ。スープも塩加減をご覧頂いてほしいところですけど、味噌ラーメンの味噌も、醤油ラーメンのタレも、もしのびだってとりたいしね。

友子　企業秘密ですから、自信を持って出せるっていうのはありますよね。

保男　ラーメンのスープは鶏朝とりますよ。うちは豚骨です。煮干しやニボシ、生姜などから入れてね、豚骨は、グダグダ煮出すと濁ったスープになるので、澄んだスープになるんですよ。ポコリ、ポコリついてらいますが、澄んだスープになるんですよ。50年、変わらない味だね。ラーメンが美味しくて、ほとんど損はしていません、