

「イソベっちの、前へ前へポッポー！」

2012年1月15日(日曜)

ゲスト:宮崎 道夫さん(そば処 ます枝)

第 35 回の「のびのびさん」は、そば処 ます枝、店主の、宮崎 道夫さんです。

Q. そば屋は何年やっておられるんですか？

私自身は、大阪へ出てきて 30 年になります。生まれは福岡県の博多で、もともと家がそば屋でした。学生時代から店を手伝い、出前などをして経験を積み、福岡で3店舗あったうちの1店舗を任されていました。現在は、京阪森小路駅から 50 メートルほど離れた、森小路商店街で店をやっています。

Q. 大阪人の味の好みは？

ダシのとり方は一緒なんですけど、大阪は博多に比べて味が薄いです。大阪に出てきた頃、それが分からずに苦労しました。ダシは昆布、うるめ、鯖、めじか、カツオ節などを使っています。店を長く続けられる秘訣は、ダシの味を絶対に落とさないことと、そば打ちに手抜きをすることなく一生懸命にすることです。

Q. マル経融資をご利用になったとお聞きしましたが…

マル経融資は助かりました。地元の金融機関に頼んだのですが、保証人や担保の問題でうまくいかず、大阪商工会議所の支部に相談したところ、経営指導員の方に、書類の作り方など色々と親切にご指導していただき、日本政策金融公庫国民生活事業から融資をうけることができました。また、土地境界線の問題が生じたときには、弁護士さんを紹介していただきました。20 年ほど前から資金が足りない時はマル経融資を利用しています。

Q. 商売をされていて、大切だと思うものは何ですか？

お客さんに対して、人のためになりたいと思う気持ちです。“ます枝”という店名は、私の亡くなった母の名前。その名前を絶やしてはいけないという気持ちで、日々一生懸命に働いています。私自身が正直であれば、悪い人は集まってきません。店のお客さんはみんないい人です。そば屋に定年はないので、このまま死ぬまで店をやりたいと思います。

Q. 大切にしている言葉「のびのびワード」を教えてください。

「真心」です。

真心を持って人と接していきたいと思っています。

ありがとうございました。