

# 11月 大和的拉麺道 ラーメン学校 開催レポート

今回も全国のみならず中国からラーメン店を経営していっしょやる生徒さんも参加！  
その他職業も様々で、色々な夢を抱きながら一生懸命がんばって下さいました。

## 大いに盛り上がりました！「経営講義」

講義 2 日間、その後実習

実習前に 2 日間を割き、避けて通れない経営についてたっぷり講義。今回は生徒さんからの質問も次から次へと多く飛び交って、それに答える弊社代表藤井にも熱が入り、大いに盛り上がりました！

一日目はいきなり「あなたは今日、情熱を持って目の前のことに取り組んでいますか？」という校長の問いかけから……。出版間近の原稿を読み上げて藤井の想いをお伝えするとともに、生徒さんにも自らの情熱について問いかけて頂くための時間。経営について考え方の土台となるのが情熱や使命です。また、リスクを取るということはどういうことなのか、海外で成功するためには等々、**前回とも違う更に新しい講義内容が続き、白熱した結果、ついに予定を1時間もオーバー！ あっという間に時間が過ぎてしまいました。**

2 日目は商圈分析（お店周辺の人口比率等の調査）も交えてより実践に近い講義に。一風堂さんやスシロー、サブウェイ等々様々なジャンルの繁盛店を具体例として教えていきますが、それと**同時に大事なポイントはどこなのか、きっちり提示し**生徒さんに理解していただけたようです。

2 日間の経営講義を終えて、生徒さんから嬉しいアンケートの回答を頂けたのでご紹介させていただきます！ / 兵庫県 F 様

- 経営講義で一番参考になった点を教えてください。

（自分で気が付けば、考え方や判断の仕方が）  
理解できました。



### 3 日目 製麺実習

製麺の講義を受けたあと、実習が始まります。**美味しい麺には法則があり、断面を見ればわかります。断面はどうなっているのか、実際に見て触って貰いながら**生徒さんに理解していただきました。

左) 先生の説明を受けながら麺の断面を真剣に見つめる生徒さん。麺とにらめっこしながら興味深そうに触って確かめていました。  
右) 数値化したレシピを質問しながら熱心にメモを取る姿。

## 2日目 トッピング実習

チャーシューを浸す元ダレを、丁寧に何回も鍋から鍋へ移し変えながら作っていきます。既にお店をやられている生徒さんは



「こんなに丁寧に作ってはいなかった。初めて知ることが出来た。」とおっしゃっていました。「トッピング実習楽しい!」とにこにこ答えて下さった生徒さんも。

→生徒さん同士でパチリ。右の方が中国から参加された生徒さん。2日目で早くも仲良し!



## 3日目 だし講義、スープベース仕込み



濃度計を使ってスープの濃度を計る生徒さん。感覚に頼らず誰でも同じ味が出せるようになることが可能です。また、だし会社社長さんを講師に招き、昆布については同じ北海道でも採れる地域によって味も違うことを教わりました。

←(奥) だし講義では説明を受けた後、実物をつまんで味をたしかめたりもしました。



↑さすが有名店のチャーシュー。とても美味しかった!  
←スープ合わせでは先生にチェックもしていただきます。

## 4日目 スープ合わせ

自分の理想の味を求めてスープ合わせをしていきます。今回は特別に京都の有名行列店で当ラーメン学校卒業生でもある方からレシピを教えていただき、先生がチャーシューを再現。まさに生きた授業。卒業生との交流も続いているからこそできることですね。



## 5日目 最終日 卒業制作

校長藤井のチェックも入った卒業制作。「スープ合わせは神業!」、「(盛り付けでは)かなり変わる!おしゃれ!」と指導後は見違える作品に。



今月もみなさまお疲れさまでした!取材へのご協力感謝いたします。わからないことがあったらご連絡くださいね。

# 頑張った！お疲れ様でした！ 生徒さんの卒業制作発表！



ご自分の作品を手に。  
素敵な笑顔です。



## 中国からラーメン学校参加、崔さんへインタビュー

### ●ラーメン学校参加のきっかけは？

「すでに中国でラーメン店をやっているが、更に勉強したくて大和のラーメン学校へ参加しに来た。帰ったら豚骨ラーメン店を開業したい。」

### ●学校の授業はどうでしたか？

「製麺がととてもためになった。世界中から生徒が集まってすごい。本当に素晴らしい学校だと思う。」

校長にも盛り付けが綺麗と褒められていましたね。中国で更なるご活躍を期待しています！