

大和的拉麵道 東京ラーメン学校 11月開催レポート

スタッフ紹介

いつも元気一杯！
我々が麺学校校長！



麺学校校長 兼
大和製作所 代表
藤井

サポートはお任せ！
うどん学校の講師も務める



麺学校講師
藤澤

只今講師見習い中！
目指せ、明日の麺学校講師！



麺学校講師
見習い
池上

麺学校卒業生！
大和の応援団！



ゲストスタッフ
竹岡様

今回のレポーター

数々の有名ラーメン店を
教え子に持つ代表講師！



麺学校代表講師
松原



最新の設備の揃った、夢のキッチンです。
参加された皆さんも驚いていました！



今回は8人中2名が女性でした。
年々女性の参加が目立って来ます。

関東圏の生徒さん、大変お待たせいたしました！！
待ちに待った東京ラーメン学校がスタートです。
今思うと夢のよう・・・。

旧関東営業所（江東区清澄）時代から、多くの方々に、「なぜ、
東京でラーメン学校をやらないの」と、言われ続けて
来ました。

今回の東京支店の設備を見て貰ったら判る通り、本格的なラーメン
学校を高いレベルで、開催しようと思ったら、厨房設備は大変大掛
かりなので、簡単には出来ないのです。

やりたくてもやれない状態で設備や環境に悩まされた日々でした。
早く生徒さんの要望にお答えしたい！

卒業後もキッチンを使ってもらって「ああでもない、こうでもない」
と意見が飛び交う場の提供をしたいとず〜っと描いていました。

あれから7年・・・念願の開校。その状態に輪をかけるかのように、
オール電化の最新設備が整っている。重たい体（笑）も地に着いて
いない感じ。ほっぺをひねって何度も何度も心地よい痛みを感じな
がら実感しました。

生徒さんも定員8名（満員）と大盛況。準備は整った、あとは講師
が情熱を持って取り組み生徒さんを、**Outstanding な、とんでもな
い所に導いてあげる**だけです。

最近のラーメン学校では海外の方は勿論、女性の方も徐々に増えて
来ました。

何故、大和的拉麵学校を受講しようと思ったの？と聞くと、「自分
の求めるラーメンを再現できる」「サイエンスクッキングに魅力を



朝に聞いた理論も、実際に製麺する事で、ただの理論でなく実感する事が出来ます。



「自分の考えが甘かった」と受講生から声の上がる経営講義。考え方を変える力のある大人気の講義です。



朝に聞いた理論も、実際に製麺する事で、ただの理論でなく実感する事が出来ます。



みんなが違う麺を作るので、色んな配合の麺を試す事が出来ます。

感じる」「長期間の修行が要らずに、短期間で学ぶ事が出来る」**「学校の卒業生の店が繁盛している」**「製麺機の購入とか、麺の仕入れ等の義務が一切無い」など、様々な声が聞こえてきます。(講師が美人だから！？という声は聞こえてこないのが残念だけど・・・)

当社のラーメン学校は大きく分けて、3部門から成り立っています。一つ目で、一番肝心な部分は、成功する考え方の理解です。次がマネジメントの大切さとマネジメントを理解することです。3つ目が、拉麺道のテクニックの部分ですが、全て数値化で行い、卒業されても再現しやすいスープ作りをお教えしています。

時間をかければいいのではなく、短時間でプロになりたい、時間のロスをなくしたい方は是非当学校のチケットを手にして下さいね。手にした方だけがわかるスピーディーな進化を成し遂げられます。

初日～2日目の経営講義。

ラーメン屋をするのに、こんなことが必要なの！？と絶句する方もいます。

目先のことだけ考えていては成功しないよと校長。会社の別事業として受講したYさんは

「うちの社長と言ってることが同じ。共感できます」と質問より納得ばかりだったとか。

すでに経営している方も多く受講されますが、この講義は**「自分が見失っていた部分だった」**「後回しにしていた所が一番大事だったんだ」と我に返っていました。さらに、ビジネスについて**「えっ、こんなに細部まで調べつくしたデータがあるんだ！」**と・・・「経営講義だけでも聞いてよかった！」と多くの声を頂きました。

3日目 製麺

経営講義の中で自分を見つけた生徒さんは、初日に比べて表情に変化が現れます。

分からないことはどんな些細なことでもどんどん質問してきます。なかなか手ごたえがあります。美味しいラーメン作りの三要素 材料・技術・心。この気持ちがずーっと続いてくれるかな？楽しみです。

4日目 オリジナル麺、トッピング

昨日は見よう見まねで作っていたラーメンも、今日はレシピを決め粉量りから麺になるまで一人で作っていきます。不安そうですが、これ、案外慎重に丁寧に作っていくんですよ。

実は昨日、元ダレ作り時にIさんが「計量を間違えました」と報告してくれました。普通は「恥ずかしい」とか「まっ、いや」って気持ちになるところを承知で伝えてくれたんです。そのときに、「



ひとつひとつを慎重に量ります。丁寧さが必要とされるこの作業ですが、やはり製麺は楽しいもの。思わず笑みがこぼれます。



仕込みの段階でちゃんと処理しないと、スープに雑味が入ってしまいます。処理後もしっかりチェックされるんですよ。



元だれを計量する時はちゃんと数字をメモします。何度でも作れる味にしないと、帰ってから再現出来ないんですよ。



皆で手分けして計量したら、じっくりと味を入れて行きます。やらなければ覚えなから、みんなに体験して貰います。

さんの性格やお客様に食べてもらう商品に偽りはない人だな」と感じたんです。すばらしかった。これから他の生徒さんも「どうだろうか？」と思ったときに記憶をたどって不安であればやり直すことを始めました。

学校は間違ってもいいんだよ。

何かに躓いたときには「何故こうなったのか」必ず原因を追究していくように指導しています。 少なくとも学校を受講している生徒さんは、卒業されると今度は自分が教える立場になります。常に何故、何？を考えて行動しましょう！

5日目 スープ取り

早速、何故？から始まります。単体で取るスープの意味はあるのかということ。勿論あります。それぞれからどんな旨味のスープに変わって行くのか目と舌それと数値で確認していただきます。ここは非常に大事なこと。店ではまずやっていないことなのです。開業すると時間に追われてしまうこともしばしば。商品開発をするにしても土台を理解していないと進めません。

生徒さんは「今日の講師はやけに厳しいな」と感じているでしょう。このスープを皆さんがブレンドし、合わせていくわけですから張り付きます。

スープ仕上げに入ったとき、ハプニング発生！8時間炊いた博多スープから焦げの臭い・・・。

アッという間でした。担当のKさん、Iさんもショックを隠し切れません。材料を何とか調達することが出来、明日もう一度リベンジすることとなりました。もちろん、翌日もフルスケジュールですが、一切の妥協せずにくら時間を費やしてでも完成させるのが我々の使命です！それは、生徒さんにスープを完成させて欲しい！という気持ち一環です。

6日目 スープ合わせ

仕込みが全て整い、いよいよ個々のスープを作り上げていく時間となりました。

この日はいかに集中して取り組むかで最終日の結果が決まります。皆さんの表情も真剣になり、講師も身が引き締まります。

初めからセンスのあるHさんは着々と望んでいるスープに近づけていました。

Jさんは海外から持参した粉で作ったラーメンに感動。講師陣も「**これなら繁盛するね！**」と言うほどよく出来ていました。Aさんは風邪を引いてしまい味覚を感じなくなっていました。

でも、自店の味噌ダレを合わせて欲しいと意欲的。講師も調整に入



作ったレシピを見ながら、どのたれを増やして、どのたれを減らすかを考えながら調整していきます。



数々のお客様の味の相談をしてきた校長が、皆さんの味のアドバイスをしく最終調整です。



元だれの調整も1日目の夜には煮詰まっていたレシピも、次の日頭をトカリ替えると、意外とすんなりいくことも。



校長は全ての生徒さんが満足して貰うためには一々の努力を惜しみません。

ります。味噌汁のようなスープから深みのあるスープへと変身しました。

Iさんは個性的なスープ。インパクトを出しながら味を確認していくと「**美味しいか分からない**」と……。こうなると比較していくしかないのでもベースを変えずタレに変化を加えました。段々と分かってきたかな？ そう思ったらまた全然違うスープに挑戦していました。遠くから見ていると、難しいけど楽しいという言葉がぴったりでした。

7日目 仕上げ

もう後がありません。

昨日で方向性を見つけた方は器を決めて、麺を茹で、トッピングし完成させています。

最終日は校長のトータルチェックを行います。持ってきたラーメンを見てまず聞くのが「**ターゲットは誰ですか？**」と。経営講義で学んだ事を商品に載せていけないといけないのです。ターゲットにより味の仕上がりはまちまちです。皆さんほとんど方向性は見えてきたので、校長の匠なタレ合わせで完成度が増しました。魔法のような学校の調味料。全て化学的な調味料は含まれておりません。だから何回味見をしても素材のうまさが引き立つんですね。この日、あるラーメン店のスープを再現していました。私の合わせも満更ではないなと思いきや、校長が+αしていただいたスープは100%に近いスープとなりました。聞くと魚が入っていたと。私は生徒さんからの情報を鵜呑みにしてしまっていたため「魚」を完全に視野から外していました。さすが校長です。

盛り付けまで完成し、初めての東京開催ラーメン学校も終わりに近づいた時、Aさんから「**実は納得していない**」という衝撃的な言葉がありました。学校中のAさんの取り組みからはとても感じ取れなかった一言。よくよく聞くと「体調不良をおこしたから、自分が悪い」と。すかさず校長が「**そんなのは理由にならない、合わせを再開する！**」と久々の流れになりました。以前も片付けまで終えてお疲れ様と言うときにこの言葉を耳にしたことがあります。経営講義時でも伝えていたビジネスの成功の秘訣は「一貫性」「妥協しない」という意味を理解できていなかった結果です。

早速合わせに入り魚介の利かせ方を確認し、2パターンでスープを作りました。どちらも特徴がありましたが、お互いをブレンドするほうがより満足のいくスープとなりました。麺との相性もバッチリ！ Aさんも、文句なしの表情でした。「**やって良かった！本当に良かった！**」と心底感じている様子を見て、学校側も大満



足です。短時間で合わせが簡単にできるのも、この学校の特徴です。これから受講を考えている皆さん、この Yamato 麺学校で人生を変えませんか？学校の特徴として、7 日間、一緒にすごした仲間たちとも自然と信頼関係ができ、結束が生まれ、生徒さん同士もこれから横の繋がりを持ってお互いに励まし合っていけるようになります。この作法は世界共通です。

やっぱり自分で考えて作って、満足な物ができた時は最高ですよ！

東京第一回目の学校、とても心に残る 1 ページとなりました。



みなさま本当にお疲れさまでした！



みなさまお疲れさまでした！そして取材へのご協力ありがとうございました。今後とも何でも気軽にお尋ねくださいね！お待ちしております！