

高岡を面白くする人たち

御旅屋人の肖像

A
PORTRAIT
OF
OTAYA
ZINE

「麺研いわき」店長

写真 田川 紘輝
Portrait by Hiroki Tagawa

文章 上野賀永子
Text by Kaeko Ueno



いわきひろゆきさん

1962年、新潟県生まれ。1986年、日本曹達（株）に入社。途中2回のアメリカ駐在と中国生産を担当し現在に至る。普段は会社員。2024年、TASUの紹介により6月から御旅屋人マーケットに出店している。アメリカ駐在時にはパンと生ビールと塩で「ぬか漬け」も作ったりする発明家!!

いわきひろゆき



どもの頃は新潟県、中学以降は富山県で育ちました。今と違ってゲームなどなかったので活発にあちこちに出没していました。

うどんを作るようになったのはアメリカ駐在の頃です。計6年住んでいたセントルイスには日本食があまりなかったので、食べたいものは自作する以外に方法がありませんでした。そこで小麦粉からうどんのようなものを練り始めたのがきっかけになります。最初は「うどん」か「すいとん」かわからないようなものでした。その後、経験を積んで時々自作のうどんを周囲に振る舞うようになり、趣味のうどんを仕事にできないか、定年後の仕事になれば良いな、若い人に思いきり食べてもらえる店を出したいなと思ってお店を立ち上げることにしました。

「TASU」に相談したところ、仕事がある間に屋台で経験を積んでから店を出すか決めたほうが良いとアドバイスをいただき、2024年6月から御旅屋人マーケットに出店しています。小麦粉は高岡市中田地区産の「ゆきちから」を使ってお客様からは安心して食べられると好評をいただいています。また至らない点にはご指摘もいただき、出店のたびにお客様に育てられています。

私はまちづくりの力ギは中高生だと思っています。中高生が家と学校の往復だけでなく、元気に街を走り回るまちづくりが進むと良いな、と。大人が与える街ではなく、中高生と一緒に街を作っていく姿勢が大事で、「まちづくりに加わりたい」と思うような街を描くことが重要なのではないかと考えています。



麺研いわき

「御旅屋人マーケット」のみの営業
090-2039-5421
Instagram: @menken_iwaki

「お客様に本当に喜んでいただけるかどうか」を
大切にしています。