



馬産地でもあったニツ井は、馬力大会が盛んだったり馬肉の食文化が定着していたりと、元々馬との関わりが深い土地柄。その馬肉をラーメンのチャーシューに使ったのはハナさんのアイデア。半世紀以上も地元で親しまれた味は、もう立派な郷土料理だ

JR奥羽線ニツ井駅前の一角に、老舗のラーメン専門店「曙^{あけぼの}食堂」がある。ラーメンブームの昨今、小さな町のこの店も全国のラーメン通に知られる存在になってきた。しかし、店もさほど大きくはなく（むしろビックリするくらい狭い！）看板も目立たず、初めて訪れた人はすぐには見つけられないだろう。そんな小さな店が、戦後間もない昭和24年の開店から、ラーメン一本でこれといった宣伝もせず60年あまりも営々と商いを続けているのだから、それだけでも驚嘆に値する。

店を開いた安井ハナさんは、平成10年に85歳で亡くなっている。

戦前、ニツ井に疎開中だった海軍さんにハナさんは見初められた。二人は結婚し、横須賀での生活が始まった。しかし、一女をもうけた後、ほどなく夫は戦死。ハナさんは郷里のニツ井に戻り、女手一つで子どもを育てていくための苦闘が始まった。そんなときに思いついたのが、横須賀時代に食べたことのある

ラーメンの店を開くことだった。

「商売を始めるといっても、知識も経験もなく、まったく見よう見まねのスタートだったようです」とは、ハナさんの娘で現在店を継いでいる甫子^{としこ}さんの弁。

実家が精肉店だったこともあり、馬肉は比較的容易に手に入れた。それをハナさんが独自に味付けしてチャーシューにし、煮干しでとったスープのラーメンにのせるという、現在の曙食堂の原形が出来上がった。

今はいささか寂れた感のあるニツ井中心部だが、かつては近くに映画館もあり、映画を見終わった客が店に押し寄せた。今でも、盆正月に帰省する地元出身者の多くが、必ず一度は店に立ち寄るといふ。ほとんど郷土料理の域、^{ふるさとの味}と呼んでもいいのではないか。時流に流されず、母のつくった味をかたくなに守っていききたいという甫子さんの決意は固い。

もはや郷土料理