

## 経営探訪

management report

有限会社  
そば処  
乃しろ庵代表取締役社長  
近藤 亮  
Akira Kondo時代を読んで生き残る。  
老舗そば屋の「進化論」

能代駅から徒歩約5分の本店の他、能代市郊外にバイパス店と向能代店を構える、「そば処 乃しろ庵」。70年近い歴史があり、全国の名だたる老舗そば屋が名を連ねる「全国 新そば会」の会員である。

「天ざる」。そばは、程よいコシと弾力。天ぶらは、衣サクサク、地元産野菜の甘みが広がる。メニューは、そば、うどん、丼もの、一品料理、季節限定など種類豊富。

そんな母の苦勞する背中を見ながら、そば作りを手伝い始めたのが先代である故・勝夫さん。試行錯誤しながら、そばの味、品質を追求。そして50年ほど前、自宅の軒下を改装して「近藤そば店」を開業（現在の本店）。徐々に経営を拡大し、昭和48年に法人化。50年代には能代市に進出した大型スーパー内にも出店した。

当初は、そば粉を仕入れていたが「納得できるものがない」と自社製粉に踏み切った。「先代は、そば作りに関しては誰にも負けないとよく言っていた」と懐かしげに話す。

時代が変わり、スーパーが撤退するとともにテナント店をたたみ、郊外に「バイパス店」「向能代店」を構えた。その時、先代は「商品に自信があれば、業態が変わっても大丈夫」と力説していた。

## ❖ 時代のニーズを追求

そんな先代が亡くなって1年。生前、近藤社長に次代となる“跡継ぎ”がないことを気に掛けていたという。社長自身は「自分の代で暖簾をたたんでも、やむを得ない」と考えていたが、最近、考えが一変。

「何百年も続く企業の歴史をテレビ番組で観て。その企業は世襲にこだわらず、実力主義で力のある者が跡を継いでいた。何も血縁に限らなくても暖簾は守っていい

るじゃないかと」。今は、社内外問わずやる気のある人を後継者として迎え、暖簾を託したいと考えている。「暖簾を守る」と決めてから、先代を失った悲しみは仕事への意欲に変わった。

老舗の暖簾にあぐらをかくことなく、さらなる進化を目指す姿勢も忘れない。年に数回は東京に足を運び、食品関係の展示会で情報をリサーチ。いいと思ったものは積極的に取り入れる。揚げ物の油は、体に優しい「米油」を使用。タレ作りを使用する鰹節は自社で削り出すなど、おいしさをとことん追求する。また、薬味のネギや天ぶらの野菜は、地元産の新鮮なものを自ら仕入れる。

愛読書はチャールズ・ダーウィンの「進化論」。「変化に対応できる者だけが生き残る。商売もそうだなと思う」

今、夢を描いている。それは、能代山本地域に古くから受け継がれる鶴形そば、石川そば、志戸橋そばをメニューに加えること。「能代山本では、古くからそば作りが行われてきた。地域の素晴らしいそば文化を伝承できる店にしたい」。さらに、「将来はそばの栽培にも挑戦したい」と話す。

代々燃やし続ける、そば作りへの情熱。まもなく香り高い新そばの季節がやってくる。

## ❖ 自社工場製粉、製麺と

「乃しろ庵」では、そば粉も小麦粉も全て自社製粉。製麺も自社で行っている。店舗とは別に、能代市内に製粉・製麺を行う専用の工場を持つ。

そばは、玄そば（殻がついたままの実）を仕入れ、殻を剥いてロール挽きの機械で製粉する。ロール挽き製粉は、1番粉（実の中心部分）、2番粉（実の中層部分）、3番粉（実の外側）の挽き分けが可能。それぞれの粉の配合により、理想のそばに仕上げている。

小麦は、大仙市産の「ネバリゴシ」を使用。こちらも玄麦から自社製粉するため、全粒粉（ふすま入り）の栄養価の高いうどんができる。また、その小麦粉をそばのつなぎにも使用。そばとふすま、どちらの栄養も豊富なそばは、乃しろ庵の自慢の1つだ。

「自社製粉・自社製麺することは、手間も時間も掛かる

ので、極めて効率が悪い。それでも自社製粉・自社製麺を続けているのは、やっぱりお客様に納得できるそばを出したいから」と語る近藤亮社長。納得できるまで商品を追求し、常に良いものを提供しようとする姿勢は、先代である父から受け継ぐ信念だ。

## ❖ 一代で店を大きく

近藤社長は3代目。乃しろ庵の原点は昭和22年に遡る。近藤社長の祖母が、能代駅、ニツ井駅、東能代駅の“立ち食い”を相手に手作りそばの卸売を始めた。「戦後の混乱期に、祖母はしんこ餅や饅頭、かき氷などを作って売っていたようだ。そこから人に勧められ、独学でそば作りを始めたらしい」。そのそばは、つなぎを使わない素朴な十割そば。「自己流だから、ぼそぼそとした食感だったと祖母から聞いている」



- A 向能代店の店内。全店が和のしつらえて、畳敷きの小上がりとテーブル席がある。
- B ロール挽き製粉の機械。
- C 製粉の作業は、まさに「粉との対話」。機械を通して落ちてくる粉の動きに目を配りながら、職人が丁寧に粉を混ぜる。
- D 本店 E バイパス店 F 向能代店



## 有限会社そば処 乃しろ庵

本店 〒016-0824 能代市住吉町4-13  
TEL.0185-52-7648  
FAX.0185-54-6486

バイパス店 〒016-0184 能代市字高埜165-1  
TEL&FAX. 0185-54-5945

向能代店 〒016-0014 能代市落合字上前田128-2  
TEL&FAX. 0185-54-7677

- 設立/昭和48年
- 従業員数/20人
- 資本金/800万円
- 事業内容/製麺業、飲食業

