

やっぱり昭島は水がいい
うどんも、刺身こんにゃくも、
寒天も、すべて水が決め手



清水清子さん

清水庵

清水義久さん

「自分のお店を持ちたい」
子どもの頃から夢を追い続ける

「あきしまの水」を使った手打ちうどん「清水庵」は平成16年に創業。お店は諏訪神社近くの昭和郵便局前の信号を南へ進み、ふたつ目の路地を右折した住宅街にひっそりと佇みます。お店に入ると、奥様の清子さんが「いらっしゃいませ」と笑顔で出迎えてくれます。入口正面にはガラス張りのうどんを打つ部屋があり、運が良ければご主人の義久さんが腕を振るう姿を見ることが出来ます。

もともとご夫妻は、うどんづくりに全く縁もゆかりもなかったそうです。義久さんは昭島市役所の元職員、清子さんはそろばん塾の先生などをされていた。では一体なぜ、第二の人生を、うどんづくりに定められたのでしょうか。

清子さんは「小学生の頃に温泉旅館のおかみ女将を描いたテレビドラマに憧れ、いつしか自分のお店を持ちたい」とずっと夢を抱いていました。「お手伝いで料理をするのが好きだったし、家族にうれしい、おいしいと喜ばれるのが本当に嬉しかったんです」と子どもの頃から食に興味をもっていたことを振り返ります。社会人になり、勤めをしながらも夜間部の調理師学校に通い調理師免許を取得。夢を実現させるための準備をしていました。そして、結婚、育児、そろばん塾の経営…。時はさらに流れ、義久さんが定年退職を迎え



るのを機に清子さんは「お店を出したいんです」と懇願。義久さんは「年金の足しになるくらいならいいかな」としぶしぶ了承します。こうして、長い年月を経てようやく夢を実現させる第一歩を踏み出しました。

しかし、特にうどんが好きというわけではなかったと清子さんは話します。「私の友人に先見の明がある不思議な方がいて、そろばん塾をはじめたのも、その方からのアドバイスでした。あなたはうどん屋さんが向いていると薦められたんです」。ここから一念発起して、作ったこともない「うどん作り」が始まります。

奮闘の日々と清水庵のオープン

最初は、素人同然。ちゃんとカタチにならない。切れば、ポツポツでバラバラに。息子さん

には「こんなの食べられたものじゃない」と言われる始末。それから、そば打ち教室に通ったり、知人を招いて試食会を開いてみたり…。試行錯誤の日々が続きます。

そしてある日、その苦労が報われるときがやってきます。ようやく、うどんを打つ「ツツをつかんだのです。満を持して、手打ちうどん「清水庵」がオープンします。

「最初は年金の足しになればと思っではじめましたけれど、思いのほか続いて、お客さんも来てくれて料理もどんどん面白くなる。天職だったのかもしれない」と清子さん。「役所勤めとは違って苦労もあるけれど、やりがいもある。商売を



やっている人はすごいと思います。うちは別に儲けようっていう感じではないけれど、気楽にやっています」と義久さん。

やっぱり昭島は水が最高にいい

飲食店にとって水は、料理のおいしさを左右する、もっとも基本的で重要な材料。うどんづくりの工程で言えば、うどんを打つ、茹でる、締める、そして、おつゆのベースに。



「やっぱり、『あきしまの水』は最高にいいんですよ。うどんはもちろん、自家製の刺身こんにゃくや寒天は、水がおいしさの決め手となります。『あ

きしまの水』の豊かさに感謝しています」と清子さんは言います。

「昔、お米が足りない時期に、米とうどんを交互に食べる文化があって、飽きが来ないんですよ。うどんは、子どもからお年寄りまで誰もが食べられる庶民的な料理です。うちのうどんは『特別にこうだ』とうまく説明できないけれど、『あきしまの水』で仕込んでいる、それは他市にはない強みかもしれません。食べてみて好きならまた来てくれたらいい。好みて人それぞれですからね」と義久さんは話します。

長年の夢をカタチにした清水庵の手打ちうどんを召し上がってみませんか。

