



知りたい! 秋田 の とっておき

04

〈由利本荘市〉うどん職人 池田 等 うどん工房「いぶき」代表

由利本荘市西目町出戸浜6-1 TEL: 0184-33-3537

生涯打ち込める仕事を求め脱サラ 究極のうどん職人の道を目指す

圧倒的人数とパワーで、昭和30年代、40年代の日本を形成した団塊の世代は、年を重ねても、なお意気盛ん。第二の人生を自分の趣味、趣向に見出し、定年前にサラリーマン生活から卒業。独立、起業する人が増えている。今回登場いただいた池田さんも脱サラを敢行し、自分の夢を実現した一人である。

昭和24年に由利町（現・由利本荘市）に2人兄弟の長男として生まれた池田さん。地元高校を卒業後上京。在京の会社に就職するが長男ということもあり帰郷。30歳を前に地元大手電子部品会社に就職。電子部品の生産設備を担当する技術者としてサラリーマン生活を歩み始める。その

後は順調にキャリアアップを果たし40代で管理職に。家庭も円満で、60歳の定年まで安定した生活が続くはず。で、あった。

時は平成14年。IT不況のあおりを受け、池田さんの会社でも早期退職者を募集することとなる。当初は他人事のように受け取っていた池田さんだったが、二人の子供も独立し経済的な負担が軽減したこと、年若い両親のこと、さらには、生涯現役としてできる仕事について考え始めるなど、さまざまな要因が重なり、今後の人生について熟考する日々が続く。家族会議を重ねた結果、家族に負担をかけないことを条件に理解を得、退職希望届けを提出することとなる。

会社にとっては寝耳に水。関係者の誰もが引き止めるも、一度決めたらテコでも動かない池田さん。周囲の声をしっかりと受け止めつつも52歳の3月に退職する。赴任先で出会った『麦切り』の美味しさを、より多くの人々にも楽しんでもらいたいという思いから、目指したのはうどんの専門店。退職後は一年間、酒田調理師専門学校に通い調理の基礎を勉強。同世代の仲間や先輩にも恵まれ、独学でうどん作りの手法を習得。平成16年3月に現在の店をオープンする。

さらには秋田県から採択を受けた開業・開店起業化支援事業の補助金などを元手に工面したが、開店当初はお客さんもまばら。味には絶対的な自信を持って開業したのだが、作るほどにプロの厳しさを実感。本当の苦しみは開店後にいやというほど経験したという。素人同然での参入だっただけに、気持ちばかりがはやり、実際に稼動してからかなり修正を迫られたという。早朝6時から夜遅くまで仕込みに追われるが「お客様と食を通して直接触れ合える楽しさは、他の何にも代えがたい感動がある」と、池田さんはその想いを熱く語る



うどん工房 いぶき メニューは約20種。天然素材にこだわりのうどん・ダシは、無添加、無化学調味料。特にダシは、トビウオ、利尻昆布をベースに各種の混合節を加えた池田さんのオリジナルで、独特の風味を醸し出している。
営業時間 11:00~15:00(11月1日からは17:30~19:00も営業)
休月曜(祝日の場合は翌日休)

あきた企業活性化センター 支援事業のお知らせ

ビジネスインキュベーション 総合支援事業(創業支援補助金)

新規創業する方に最高200万円を補助

県内に事業拠点を置き、優れたビジネスプランにより創業する方に対し、創業に要する経費と新規雇用に要する経費の一部を補助します。

〔補助対象経費〕

- 事業拠点費、人材育成費、宣伝広告費
補助対象経費の1/3以内で100万円が上限
- 人件費
補助対象経費の1/2以内で100万円が上限

〔募集受付期間〕

第3回/12月3日(月)~1月7日(月)
募集受付期間前であっても、計画書作成等に関する相談は随時受け付けています。

(財)あきた企業活性化センター

秋田市山王三丁目1-1
創業・経営革新推進担当
TEL.018-860-5702
FAX.018-863-2390
営業統括グループ
TEL.018-860-5609
FAX.018-860-5704