

讃岐うどんの発展に貢献 「地元ほか全国で講演や指導 体の基本となる食べ物に気遣い ウォーキングで体力維持」

◎今回のお客様



岡田

文明さん

●おか泉代表取締役社長

おかだ・ふみあき。1958年2月、兵庫県生まれ。
海と山に囲まれた自然豊かな町で育つたため、夏は水泳、冬はスキーをこなす万能な少年だった。
中学校では野球部に所属。県立香住高校時代は主将を務め、甲子園出場を目指して練習に打ち込んだ。
大阪で飲食店を営む大伯父の姿を見て育ち、小学1年で「将来はすし屋」との夢を持った。
76年3月、和食の基本であるだしの技術を習得するため、「うどんの庄かな泉」に入社。「うどんの修業を積みながら、心はいつも大阪での出店を夢見ていた」。次第にうどんの世界に魅了され、21歳の時に讃岐の本格手打ちうどんを生涯の仕事に決める。高知県の割烹旅館での修業を経て、92年1月、独立し坂出駅前に「名物さぬきうどん おか泉」を開業。
97年に宇多津町へ拡張移転、店名を「本格手打ちうどん おか泉」と改める。2003年に製造工場を新設し、翌年に商品製造販売の「明代」を設立。
10年、豪華客船「飛鳥II」世界一周クルーズの招待シートに県内のうどん職人として初めて選ばれた。ふるまつたうどんは好評で、これまで3回乗船した。現在妻と2人の娘と愛犬2匹と暮らす。A型。

幼いころから変わらない。わずか小学1年で「大阪ですし屋になる」と決意し、兵庫の高校を卒業後すぐに修業の道へ。「だしの基本はうどん屋で学べ」という父の勧めで修業先をうどん店に決めた。「うどんと言えば、やはり讃岐うどんが一番」と修業の地に香川を選んだ。「かながわ」を紹介され、すぐに来県。3カ月で大阪に出るつもりだった。「うどん屋になる気持ちは夢見ていていた」。ところが修業をして勤務するうち、おいしくものを真剣に作ろうとする先輩の姿に圧倒され、彼らが作ったうどんを見て感動した。「作る人によってこれだけ味に差があるのか」。讃岐うどんの奥深さに触れた瞬間だった。

趣味はスキー。冬に雪が積もる町で育つたため、幼いころからおかだ・ふみあき。1958年2月、兵庫県生まれ。海と山に囲まれた自然豊かな町で育つたため、夏は水泳、冬はスキーをこなす万能な少年だった。中学校では野球部に所属。県立香住高校時代は主将を務め、甲子園出場を目指して練習に打ち込んだ。大阪で飲食店を営む大伯父の姿を見て育ち、小学1年で「将来はすし屋」との夢を持った。

「うどん道」一筋に打ち込んできたが、50歳を過ぎたころから健康でいなくてはならないと強く意識するようになり。健康の基本は食べ物であるからため、毎日うどんを食べるため、朝と夜は炭水化物をとうないようになっていて。趣味はスキー。冬に雪が積もる町で育つたため、幼いころからおかだ・ふみあき。1958年2月、兵庫県生まれ。海と山に囲まれた自然豊かな町で育つたため、夏は水泳、冬はスキーをこなす万能な少年だった。中学校では野球部に所属。県立香住高校時代は主将を務め、甲子園出場を目指して練習に打ち込んだ。大阪で飲食店を営む大伯父の姿を見て育ち、小学1年で「将来はすし屋」との夢を持った。

夢に向かって突き進む姿勢は幼いころから変わらない。わずか小学1年で「大阪ですし屋になる」と決意し、兵庫の高校を卒業後すぐに修業の道へ。「だしの基本はうどん屋で学べ」という父の勧めで修業先をうどん店に決めた。「うどんと言えば、やはり讃岐うどんが一番」と修業の地に香川を選んだ。「かながわ」を紹介され、すぐに来県。3カ月で大阪に出るつもりだった。「うどん屋になる気持ちは夢見ていていた」。ところが修業をして勤務するうち、おいしくものを作りたいとする先輩の姿に圧倒され、彼らが作ったうどんを見て感動した。「作る人によってこれだけ味に差があるのか」。讃岐うどんの奥深さに触れた瞬間だった。

「うどん道」一筋に打ち込んできたが、50歳を過ぎたころから健康でいなくてはならないと強く意識するようになり。健康の基本は食べ物であるからため、毎日うどんを食べるため、朝と夜は炭水化物をとうないようになっていて。趣味はスキー。冬に雪が積もる町で育つたため、幼いころからおかだ・ふみあき。1958年2月、兵庫県生まれ。海と山に囲まれた自然豊かな町で育つたため、夏は水泳、冬はスキーをこなす万能な少年だった。中学校では野球部に所属。県立香住高校時代は主将を務め、甲子園出場を目指して練習に打ち込んだ。大阪で飲食店を営む大伯父の姿を見て育ち、小学1年で「将来はすし屋」との夢を持った。

讃岐うどんの世界に飛び込んで38年。うどん職人を「天職」という。「心を込めて作ったものを最高の状態で食べてもらう。これが食文化の神髄だと思う」と語る表情に迷いはない。

讃岐うどんへの気持ちも膨らんでいった。社長に相談したところ、「うちのことは構わないから思つようになさい。うどん道で行こうと思うならいつでも帰つてくれればいい」と背中を押された。自分の意思を確かめようとした。自分がうどん作りが向いていた。尊い時間を費やす汗をかい

てうどんを作る、職人としてのやりがいを自覚した。「自分にはやはりうどん作りが向いている」とはっきり思えた。21歳で生涯の道と決めることができた。「讃岐の本格手打ちうどん」に今は感謝している。

う親しんでいる。休みが取れる

とゲレンデに出掛け、心身をリフレッシュする。



岡田さんの一日
朝5時半に起床

県外から訪れる客
も多く、休日には
長い行列ができる
(写真上)。右は
社長室の座
右の掛けているの
材木店を営む
は、父が自分だけに
作ってくれた麺棒

AM11:00 昼食	「おか泉」開店 その日のうどんの出来具合をチェック	起きたらまず500ccの水を飲む AM6:00 ウォーキング 1日30分。丸亀城にのぼるのもコースの一つ
PM0:00 うどん打ち	試食を兼ねて温冷2種類のうどんを食べる	AM6:30 朝食 ●果物 ●サブリメント
PM9:00 帰宅	自慢のうどんは全国へ AM9:00 おか泉製麺工場「明代」に出社	AM8:30 朝礼 スタッフとともにだしの試食。「利尻昆布のアミノ酸やカツオのイノシン酸と、天然エキスがたっぷりの白だしが自慢」
PM9:30 夕食	AM7:30 「おか泉」に出社 清掃、2つの神社に参拝するのが日課	PM11:30 就寝

【うどん一筋に生きる】



AM11:00 昼食	●ざるうどん(冷) ●かやくうどん(温)
PM0:00 うどん打ち	できるだけ毎日打ち台に立つことを心掛けています
PM9:00 帰宅	自慢のうどんは全国へ AM9:00 おか泉製麺工場「明代」に出社
PM9:30 夕食	●チキンのトマトソテー ●サケのムニエル ●ポテトサラダ ●野菜サラダのフルーツ添え ●ビール
PM11:30 就寝	AM8:30 朝礼 スタッフとともにだしの試食。「利尻昆布のアミノ酸やカツオのイノシン酸と、天然エキスがたっぷりの白だしが自慢」