



福島の魅力をまるごと紹介!

Fukuまる



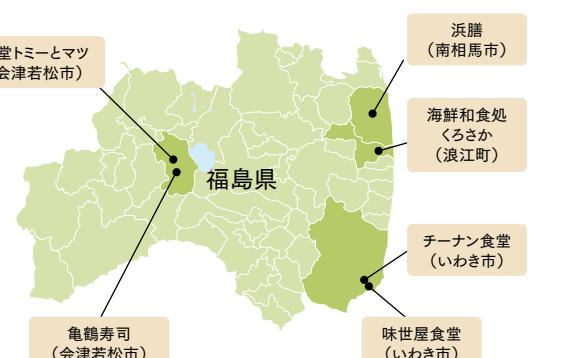
福島県で愛され続ける
味と人

どこか懐かしくて心地よい……。そんな空気が流れる食堂は、
変わらぬ味と人情で地元では世代を超えて老若男女から愛され続けています。
暖簾をくぐるとまるで家族のようになつても温かく出迎えてくれて、
お腹だけではなく心も満たしてくれます。気取らないからホッとする……。
そんな福島県の「おらが町の人情食堂」へ、ちょっと出かけてみませんか。



東北エネルギー懇談会では、福島県の復興支援を目的として、地域の商工会議所などの協力を得ながら、福島の魅力を、冊子と特設サイトで紹介しています。
今回は福島県の観光支援として、電気新聞特別号「Fukuまる／まるごと福島町の食堂特集」(タブロイド判8ページ)を発行しました。

本誌のこのコーナーで、「Fukuまる」誌面を転載してご紹介します。「ひろば」読者の皆さまも、ぜひ福島県の食と観光情報を楽しんでください。



●企画：東北エネルギー懇談会 ●協力：福島商工会議所・会津若松商工会議所 ●発行／2025年9月 ●発行所／一般社団法人 日本電気協会新聞部 電気新聞メディア事業局



地域を盛り上げる
親子鷹

復興に熱く立ち向かう
只野訓良さん(右)、智士さん親子



青森県産山崎ポークのしょうが焼き定食

息子とともに

度重なる苦境を乗り越えてきた浜膳。今も人気の食堂であり続けている。ボリューム

こうした心境の時に支えとなつたのは、火力発電所の復旧工事のため出張していた宿泊客からの一言だった。気が滅入つた只野さんが部屋を掃除していた時のこと。「何か手伝えることはありませんか」と声をかけられた。この宿泊客は、只野さんが「食」を通じて復旧・復興を支え続けている姿を見ていたのだろう。その心遣いに只野さんは「目頭が熱くなりました。地元で踏ん張ってきた甲斐があったと感じました」と当時を懐かしむ。



新鮮な魚介が惜しげもなく盛られた刺身定食



人気メニューの野菜炒め定食

浜膳

南相馬市原町区高見町2-86-1「ビジネスホテル高見」1階
Tel 0244-24-5668
営業時間:11:30~14:00、17:30~21:00
定休日:日曜日



浜膳
(南相馬市)

復興を「食」で支え、 「地域のために」をいつも胸に

国道6号線沿いで店の明かりを灯し続けていたのは、食堂「浜膳」だけだったかもしれない。浜膳を運営する有限会社グローバルサービス代表取締役の只野訓良さんは「まるでゴーストタウンのようでした。周辺には人っ子一人いない状況でした」と当時を振り返る。卸業者など取引先と長年培ってきた信頼関係から、なんとか食材を調達し、温かい食事を提供することができた。これにより浜膳には復興・除染作業に当たる人たちが詰めかかるようになり、浜膳は「食」の提供で地域の復興に大きく貢献した。

こうした心境の時に支えとなつたのは、火力発電所の復旧工事のため出張していた宿泊客からの一言だった。気が滅入つた只野さんは部屋を掃除していた時のこと。「何か手

たしても停電や断水などが只野さんの前に立ちはだかった。併設するビジネスホテルでは、入浴施設が被害を受けた。理不尽とも思える自然の仕打ちに、只野さんは「あの時は心が折れそうになりました」と述懐する。⑩

満点の野菜炒め定食やしうが焼き定食は人気メニュー。しうが焼きに使う豚肉は、青森県出身の妻の伝手で三沢市から調達している。おかげで無料の定食の汁物は日々替わりで、カニが入っていることも。ご飯もおかわり無料だ。これには「おいしいものをたくさん食べてもらいたい」という只野さんの思いが込められている。

2025年3月、遠方からの客を呼び込

もうと、国道6号線沿いに新たにハンバーグ

店「炭火焼ハンバーグ牛たま」を開業した。こちらを任せられているのは息子・智士さんだ。後継者難で店をたたむ飲食店が多い中、「食」を通じた親子の地域貢献はこれからも続く。

度重なる苦境を乗り越えてきた浜膳。今も人気の食堂であり続けている。ボリューム

息子とともに

度重なる苦境を乗り越えてきた浜膳。今も人気の食堂であり続けている。ボリューム

生まれ育った町で

屋時になると、「海鮮和食処くろさか」の

前は店内に入れない客でごった返す。早い日にはランチ営業終了の時刻より前に品切れ。

地元客や出張客らで賑わう人気店である。

包丁を振るうのは店主の黒坂千潮さん。

東京で腕を磨いた寿司職人だ。東日本大震

災の後、「生まれ育った町で居心地のいい空

間にづくりたい」と2021年3月、今の場所に開業した。

イチ押しは海鮮丼。黒坂さんの「どれだけキレイに見せるかにこだわっています」との言葉通り、彩りが豊かだ。常磐ものをはじめ、新鮮

な海の幸が載った逸品。海鮮丼の他には、アジ

フライや唐揚げなど定番の定食ものも人気だ。

強かった。故郷に戻る決意を固めたのは、浪江町役場近くに仮設商店街ができるタイミング。2016年10月、まずは仮設店としてオーブンした。④

黒坂さんは「町に、店に来てくれる人に、これからも居心地の良い空間を提供していきたいです」と思いを語る。妻の里美さんとともに、地域の賑わい創出に貢献しようと前を見据えている。

仮設商店街からの出発

黒坂さんは高校卒業後、東京で寿司職人としての一歩を踏み出した。修行を積み、30歳頃には自分の店を経営するまでになった。

震災時は埼玉にいたが、黒坂さんの「故郷・浪江の復興に貢献したい」という思いは強かった。故郷に戻る決意を固めたのは、浪江町役場近くに仮設商店街ができるタイミング。2016年10月、まずは仮設店としてオーブンした。④

海鮮和食処くろさか

(浪江町)

復興・浪江を「食」でリード



黒坂千潮さん(右)、里美さんご夫婦
休日は温泉でリフレッシュ



ビジュアルに
こだわった海鮮丼

復興途上の町にできる行列 本格寿司職人のビジュアルへのこだわり

その当時の町の様子といえば、周辺にコンビニエンスストアが1軒あるぐらい。幼い頃から知る町の賑わいは跡形もなかった。食を提供する場が少ないのを目の当たりにし、「これで自分も何か貢献できると思いまし」と、黒坂さんは当時を振り返る。磨き続けた寿司職人としての技を、故郷の復興に役立てようと前へ進み始めた。

仮設店を経て、現在の地に瀟洒な店舗を構えた。モダンな空間にも、黒坂さんのビジュアルへのこだわりが垣間見える。

居心地の良い空間を

浪江駅前では再開発が予定されている。故郷にまた少しすつ賑わいが戻ってきそうだ。



プロの目利きによる本マグロ刺盛は驚きの厚さ



肉厚でフワフワのアジフライ



海鮮和食処くろさか

浪江町大字権現堂字新町31-2
Tel/Fax 0240-34-7250
営業時間:11:00~14:00、17:30~21:00
定休日:日・月曜日

味世屋食堂

(いわき市)

女将は御年85歳



高橋ミネさん(左)、娘・小泉かほるさん親子
ミネさんの夜は近所の居酒屋でリフレッシュ



懐かしの味・ワンタン麺



美しい五目ラーメンは塩味もオススメ



創業当時の味が受け継がれる素朴なラーメン



味世屋食堂

いわき市小名浜字竹町23-1
Tel 0246-92-2492
営業時間:11:00~16:00
定休日:月曜日



昭和風情を残す気取らぬ老舗 震災乗り越えた創業当時の味



災を乗り越えて今なお使われている年代物だ。震災による津波で店舗は損壊し、ミネさん、かほるさん、徹也さんは神奈川県に一時避難。かほるさんは、その間も「お客様が待つているんじゃないかと気が気でありませんでした」と、かほるさんは感謝を忘れない。

創業以来変わらないのは味だけではない。常連さんや取引先の方々からは、「大丈夫だった?」と、私たちを気遣う声をいただきました」と、かほるさんは感謝を忘れない。

客層は幅広い。地元の常連客もいれば、今は小名浜を離れて都会で暮らし、帰省する

と必ず訪れるという客もある。

初代は「万人の口に合えば良し」との言葉を遺した。「母(ミネさん)、私、息子(徹也さん)が元気でいる限り、初代の味を守り続けたいですね」とかほるさん。だから、「まだ来るね」という言葉を励みに、これからも「万人の口に合う」素朴で懐かしいラーメンを作り続けていく。

ゆったりとした時の流れ

いわき市小名浜には巨大ショッピングモールがある。その賑わい拠点から一步裏道に入つたところに、昭和の風情を色濃く残す老舗ラーメン店「味世屋食堂」がある。

ラーメンタイムより少し早い時間帯にもかかわらず、店内はすでに満席。「こちそうさま」「ありがとね」という客とのやり取りはリズミカルで、どこか心地よい。

人気は五目ラーメン、ワンタンメン、チャーシューメン。鶏ガラベースのしょうゆ味のスープ、豚モモ肉を使ったチャーシューは、創業當時から受け継がれる懐かしの味だ。店内に流れれる空気もゆったりとしている。客の出入

りは途切れないものの、せわしさを感じさせないのが不思議だ。

浪江駅前では再開発が予定されている。故郷にまた少しすつ賑わいが戻ってきそうだ。

店を切り盛りするのは女将の高橋ミネさん、娘の小泉かほるさん、孫の徹也さん。初代

は小名浜の地で駄菓子屋を営んでいたミネさんの父。小銭を握りしめた子供らが「店屋」に行こうと集う場だったが、1953年にラーメン店を開業。その際、初代の味へのこだわりと、子供たちが言う「店屋」にちなんで味世屋食堂と命名した。

創業以来変わらないのは味だけではない。常連さんや取引先の方々からは、「大丈夫だった?」と、私たちを気遣う声をいただきました」と、かほるさんは感謝を忘れない。

万人の口に合えば良し

ているんじゃないかと気が気でありませんでした」と当時の心境を振り返る。店舗を新築し、営業を再開したのは2012年4月。

「再開後、すぐにお客様は来てくださいました。常連さんや取引先の方々からは、『大丈夫だった?』と、私たちを気遣う声をいただきました」と、かほるさんは感謝を忘れない。

客層は幅広い。地元の常連客もいれば、今は小名浜を離れて都会で暮らし、帰省する

と必ず訪れるという客もある。

初代は「万人の口に合えば良し」との言葉を遺した。「母(ミネさん)、私、息子(徹也さん)が元気でいる限り、初代の味を守り続けたいですね」とかほるさん。だから、「まだ来るね」という言葉を励みに、これからも「万人の口に合う」素朴で懐かしいラーメンを作り続けていく。

港町の看板双子姉妹

チーナン食堂

(いわき市)



サラリーマンの 昼のオアシス



人情食堂ならではのチャーシュー麺と半チャーハンセット

店は午前11時の営業開始だが、その前にはもう、なじみの客が暖簾をくぐる。「ノブちゃん、ケイちゃん」と国井信子さん(右)、片根恵子さんの双子姉妹がハキハキと注文に応じ、いつの間にか営業が始まる。ランチタイムになると客の出入りはひっきりなし。よく通る姉妹の声とともに店内は活気づく。

人気は麺類と半サイズのご飯もののセット。チャーシュー麺と半チャーハンのセットは、肉厚のチャーシュー6枚が麺を覆っている。チャーハンは「半サイズ」と思えぬボリューム。半カレーもしかり、一人前として出されても十分お腹は満たされる。

商売の楽しみ

創業は1953年。食糧事情が悪かった時代に「一人の母が小名浜で食堂経営に乗り出した。それ以来、70年余にわたり家族経営を続けています。

恵子さんは若い頃、この商売が好きではなくかったそうだ。高校卒業後は東京に出たい

店を開じたものの、2ヵ月後には再開。復興に携わる人やボランティア、常連客らで店はすぐ軌道に乗った。コロナ禍では客の入りが2割ほど減ったが、テイクアウトの大皿を注文しに来てくれる遠方の客も多かったと恵子さんは今でも思い出す。

これからも青春

ノブちゃん、ケイちゃんの笑顔に元気づけられ、ファンになった人も多い。常連客の一人が「笑門来福」と書かれたステッカーを作ってくれた。もちろん非売品だが、これを欲しがる人がいて、小名浜港に寄港した漁業関係者が「ヘルメットに貼りたい」と申し出てきたことも、「お客様が当店を宣伝しようとしてくれるんです」と恵子さん。

笑いと客足が絶えない店の看板姉妹は「お客様と、この商売を残してくれた先祖に感謝。体が続く限り仕事を続けたい。これからも青春です」と口を揃える。



丼からはみ出すボリュームのかつ丼



カツカレーはこのボリューム



コレが常連客が作ったステッカー



チーナン食堂

いわき市小名浜字栄町66-30
Tel 0246-92-2940
営業時間: 11:00 ~ 16:00
定休日: 火曜日

食堂トミーとマツ

(会津若松市)

ガッツリ系 定食の名店



(右から)富山朋美さん、山野辺徹也さん、優華さん
オリジナルの味を追求している



会津ならではの太縮れ麺に豚バラチャーシューが載った
水曜日限定のラーメン定食

日々挑戦

夜の部の営業は基本的に金曜と土曜のみだが、予約があれば対応している。客の好みを聞いたうえで提供するという気配りに満ちた宴会料理を楽しみに、週2~3回の

会津グルメをアツトホームな食堂で



店名の由来は懐かしの刑事ドラマ



野口英世青春通りの人情寿司店

会津さいたら
寄っててくなんしょ!

きかく 亀鶴寿司

(会津若松市)

番外編

会津若松市はレトロな街並みを楽しめる場所が多い。野口英世が青春時代を送ったことにならむ「野口英世青春通り」もその一つ。この通り沿いに看板を掲げているのが「亀鶴寿司」だ。

1982年創業の名店である。癒し系店主の平山典さん、東京・築地で修業を積んだ息子で二代目の篠司さん。それに「ヤマちゃん」とこと愛されキャラの山内太一さんが、調理場に立ち、磨き抜かれた職人の腕を振るう。

40年余の歴史

今でこそ昼夜を問わず常連客で賑わう繁盛店だが、40余年の歴史の中には苦労も詰まっている。東日本大震災で会津若松市は物的被害こそ少なかったものの、東京や仙台からの物流が寸断。新鮮なネタを確保するのが難しくなり、発災からしばらくの間は休業を余儀なくされた。また「福島の食」への風評被害も深刻だった。

北海道の取引先からの支援により、ネットの調達に目処がついたタイミングで営業を再開。篠司さんは「店がサプリチャーンに支えられていることを肌で感じました」

「山国だからこそ」

会津若松市に限った話ではないが、回転寿司チェーン店の出店などにより多くの老舗寿司店が暖簾を下ろしている。その時流に負けじと、亀鶴寿司のランチメニューはリーズナブルだ。「にぎりランチ」は1,210円(税込)。いつもは回転寿司だが、たまには「回らない寿司」を味わいたいと思う客層に刺さる価格設定である。

東京・豊洲や仙台から直送される新鮮なネタ、素材にひと手間加えた江戸前のか、良心的な値段、会津の地酒……。こうしたこだわりは「山国だからこそ新鮮な海鮮を食べていただきたい」との思いからだ。柔らかい表情で待っていてくれる。

亀鶴寿司

会津若松市中町2-82
Tel/Fax 0242-27-8596
営業時間:11:30~14:00、
16:00~21:00
定休日:月曜日

豪快!! まぐろにぎり

大人気のばらちらし

**ほんのり甘くやわらかい……。
店主の人柄を感じさせる玉子焼き**

塩とワサビで食す穴子白焼き

1 浜膳周辺

● あすびとパーク

津波被災地を活用した学びの場。巨大コンセントのオブジェは、SNS映えするスポットとして人気。

【問い合わせ・アクセス等】
一般社団法人 あすびと福島



● 浜の駅 松川浦

相馬で水揚げされる新鮮な海産物をはじめ特産品がずらり。飲食スペースでは「地魚丼」や「漁師のまかない丼」など海鮮料理を堪能できる。景勝地「松川浦」はすぐの距離。

【問い合わせ・アクセス等】



3 味世屋食堂周辺

● 「環境水族館」 アクアマリンふくしま

約800種類の生物を展示。体験メニューが豊富で、楽しみながら海の魅力を学べる。

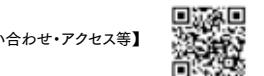
【問い合わせ・アクセス等】



● 国宝 白水阿弥陀堂

平安時代後期に建立された、浄土庭園を備えた仏堂。紅葉シーズンのライトアップは人気。

【問い合わせ・アクセス等】



5 食堂トリーとマツ周辺

● JR只見線の絶景

奥会津を走る只見線沿線には、絶景ビューポイントがいくつも。四季それぞれに美しい景観を見ることができる。

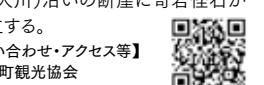
【問い合わせ・アクセス等】
只見線ポータルサイト



● 塔のへつり

100万年の歳月をかけて、浸食と風化がつくりだした景観は壮観。阿賀川(大川)沿いの断崖に奇岩怪石が並立する。

【問い合わせ・アクセス等】
下郷町観光協会



ちょっと足を延ばしてお立ち寄りスポット



2 海鮮和食処くろさか周辺

● 東日本大震災・原子力災害伝承館

東日本大震災と東京電力福島第一原子力発電所事故の実態や、復興に向けた歩みを展示。

【問い合わせ・アクセス等】



● 道の駅なみえ

請戸漁港で水揚げされた海鮮や「なみえ焼きそば」などご当地グルメが味わえる。陶芸体験教室などもある。

【問い合わせ・アクセス等】



4 チーナン食堂周辺

● 塩屋埼灯台

青い海に映える白亜の灯台。全国でも珍しい「登ることのできる灯台」。最上階から眺める太平洋の大原は絶景。「日本の灯台50選」にも選ばれている。

【問い合わせ・アクセス等】
いわき市観光サイト



● いわき湯本温泉

「美人の湯」と絶品海鮮料理を楽しめる。温泉宿の女将でつくる「フラ女将」がお出迎え。

【問い合わせ・アクセス等】
いわき市観光サイト

