



めんや 衛登
杉野 衛
SUGINO MAMORU

1982年 長岡市出身
2014年 めんや 衛登 オープン

「3月頃からようやく、忙しさが少しずつ戻ってきました」と少しほっとした表情を浮かべる、杉野衛さん。カウンターやテーブルに入れていた仕切り板を外したことで店の雰囲気も良くなった。感染対策をしながら、居心地の良い空間をどう提供していくかという葛藤は常に付きまとっていた。空気清浄機やアルコール除菌は今後も継続するという。

めんや衛登は、小さな子供を持つファミリー層から年配の方まで、さまざまな世代の人たちが訪れる柏崎の人気ラーメン店、今年で9年目を迎えた。

コロナ禍のあおりを受け、飲食店は今も厳しい状況を強いられているが、その中でも市内のラーメン店としていち早く「つけめん」のテイクアウトを始めたのが衛登。つけダレを熱々のまま容器に入れて提供するのはもちろんだが、冷めても電子レンジで加熱できるものを採用。モチモチの麺の上にはシートを1枚置いて具を盛り付けるなど、店で提供すると変わらない品質を家でも味わえるよう試行錯誤を繰り返したという。「テイクアウトで注文してくださるお客様に支えてもらいました」と話す。

杉野さんがラーメン店を始めるきっかけになったのは高校3年から始めたアルバイト。進学校に通っていたが自分のやりたいことは見つからず、大人と一緒に働く楽しさもありアルバイトは新鮮だった。いつしか、ラーメン作りに没頭する店長の姿に憧れ、公務員の専門学校を卒業した後に就職を決めた。ところが、いざ就職してみるとアルバイトの時とは全く違う仕事の厳しさが待っていた。一からの修業は、失敗して気持ちもへこんでの繰り返し。それでも、続けてきたこと、努力を見ていてくれる人がいたことは力になったと振り返る。

長岡を中心に展開する有名ラーメン店で10年、その後、柏崎のラーメン店で3年間働いた後に衛登をオープン。さまざまなことを勉強させてもらったと感謝するが、衛登のラーメンはどちらの店とも違う、経験による蓄積から生み出された独自の方法で作られたもの。味の自信はあったが、当初は受け入れてもらえるか不安だったという。

「スープの注ぎ方ひとつでラーメンの味は変わる」と話す杉野さんは、他の誰かに任せることなく今も一杯一杯すべて自分の手でラーメンを作る。真剣に向き合いながらも少しの時間があれば、できる限りお客さんに挨拶をしたいという思いが厨房の奥から伝わってくる。その気持ちに呼応するように、きびきびと働くスタッフと、にこやかにホールを支え、美しいひだをまとった手作りの餃子を担当する妻、麻美さんの存在は大きい。

話していると「ありがたい」という言葉が自然に何度も口をついて出る。「お客様に来ていただけることが何より感謝です」と杉野さんは笑顔を向け、しっかりと前を見据えた。

お問い合わせ

めんや 衛登
柏崎市半田1-5-23
☎0257-47-7374
営時:10:30~14:30
17:00~21:00(20:30 L.O.)
休:水曜・他、不定休あり(火曜 昼は13:30 L.O.)



Instagram