



ラーメン博物館
中野 正博さん



学部長
伊藤 穰先生



商学科2年
河野 俊明さん



商学科2年
青木 遥香さん

横浜商科大学・卒業生特集 第3弾

ラーメン博物館・中野正博さん

超有名・フードテーマパークの目指す「世界一有名な新横浜」とは



学部長×OB×在学生
対談企画

人気の秘密を聞いてみました！

ラーメン博物館の魅力とは



ここでしか食べられない
ラーメンで地域を賑やかに
したい

伊藤 ラーメン博物館は、元々寂しかった新横浜の地域を賑やかにしたい、という想いからできたと聞いたのですが。
中野 はい、そうです。私たちの企業には、「新横浜を世界一有名にする」という企業方針があります。なんと、ラーメンという単語が入っていないことに

驚きませんか？（笑）
青木 確かに！

中野 このラーメン博物館ができる前の新横浜というのは、ビジネス街として発展してきたものの、土日になると人通りが少なく、寂しい状況でした。そこで、この街で育った岩岡洋志ラーメン博物館長が、新横浜を賑やかで魅力のある街にしたいと考えて設立したのが、このラーメン博物館です。
河野 国内で他の地域に展開される可能性はありますか？

海外からのお客様に合わせたサービスの提供

河野 最近海外でもラーメンが大人気というニュースをよく耳にします。ラーメン博物館にも外国からのお客様が増えているのではないかと思います。何か工夫しているようなことはあるのでしょうか？

中野 そうですね、ラーメンブームだけに限らず、ビザの緩和や東京オリンピックの開催決定など、今後も外国人観光客のお客様が増えていく機会や要因が増えています。そういった外国からのお客様は、様々な理由で食えることができない食材があるので、なるべく対応できるようにしています。例えば世界のイスラム圏からのお客様がいらっしゃる時でも対応できるように、アルコール・豚肉の入っていないメニューをご用意しています。意外にもこのメニューはイスラム圏からのお客様だけではなく、ベジタリアンの方にも好評で、たくさんご利用いただいています。



海外ならではの特徴があるんでしょうか？味のトレンドとか？
中野 日本でも博多と北海道で違いがあるように、海外もその地域の特徴・食文化によって味が違ってきます。例えば、ベルギーではオマール海老で出汁をとったラーメンが食べられていたり、アメリカ・ニューヨークではザリガニを使ったラーメンがあったりするんですよ。
伊藤 ラーメンを日本の食文化として紹介していくだけではなく、海外で独自の発展を遂げたラーメンを逆に日本にも紹介していく。とても面白いですね。

海外のラーメンも楽しむ
ことができる博物館

青木 ラーメン博物館で食べることができるのは、国内のラーメンだけなのではないでしょうか？
中野 国内のラーメンだけではなく、海外のラーメンも調査して、店舗として入っていただいています。

青木 海外のラーメンには何か

中野 「新横浜を世界一有名にする」のが方針ですから、残念ながら国内の他の地域への展開は予定していません。ここでしか食べられないラーメンを提供することで、一人でも多くの方に新横浜に足を運んでいただきたいと思っています。
伊藤 なるほど、企業方針がそのように戦略に反映されているわけですね。横浜商科大学も「地域の活性化」に力を入れていきますから、非常に興味深い話ですね。
河野 実際のお客様の反応はいかがでしょう？リピーターになってくださるお客様は多いですか？
中野 「リピーター」の定義が難しいところなのですが、ご来場のお客様のうち、93%の方が2回目以上です。中には年間に280回もご来店くださる方もいらっしゃいますよ。
青木 スゴいですね！



レトロな雰囲気抜群の電話ボックス。周りに貼ってあるポスター類まで細かく作りこまれている。

ラーメン博物館 中野正博さん

世界中のラーメンを 取材するお仕事

中野正博（ナカノマサヒロ）40歳 1996年3月・商学科卒業
現在は、営業戦略事業部広報・宣伝課長
世界へ日本の食文化を伝える仕事がしたいと考え、現在の職に就く



卒業後の留学が転機に

横浜商科大学卒業時には就職先が内定していましたが、辞退してオーストラリアに留学しました。海外で生活して感じたのは、外から見た日本の魅力的な文化といえば、やっぱり「食」だなということでした。留学期間中も、日本に帰国して成田に到着するとラーメンを食べていました。そうしているうちに、日本で私たちの食文化を発信していきたい、と感じるようになりました。

普段はどのようなお仕事をされていますか？

私の仕事は、実は2割くらいが出張です。新しいラーメン店の情報を調査し、実際に食べ歩き、そしてその情報を使ったメディア戦略をどうしていくかということを考えるのが、私の仕事です。

年間どれくらいの取材をこなしているかというと、年間約500件～600件にもなります。

年間500件のラーメンに関する取材をするわけですから、当然かなりたくさんラーメンを食べることになります。ちなみに1日に食べた最高記録は12杯です。（笑）

このように、仕事でラーメンばかり食べていますから、逆に休日は他の食を楽しむように心がけています。私は基本的に食べるのが大好きなので、休日もやはり「食」を楽しんでいます。

今のお仕事をするにあたって、特に気を付けていることはありますか？

ラーメンを食べるときに、特にカロリーを気にされる方って多いですね。しかし、私が気にしているのは、カロリーよりもむしろ塩分や糖質です。この仕事をしている上で特に体調面で気を付けていることは、ラーメンを一杯食べるごとに、水500ミリリットルを摂ることです。



今回取材にご協力いただいた中野様。出張でお忙しいところを、快く取材に応じてくださいました。



ドイツから逆輸入したという「無垢-muku-ツヴァイテ」前にて。一見昭和の床屋さんのような店構えになっていました。

ここからは、取材班による

館内探索リポートですよ！

一步入るとそこは昭和。驚きの空間が広がっていました。

ラーメン博物館の取材ということでワクワクが止まらなかつた取材班。「どんな場所だろう、どんなラーメンが食べられるだろう」とハイテンションで取材に行ってきました。入場料は大人310円。入口のゲートはディスプレイランドのアトラクションのような雰囲気です。さらに気分を盛り上げます。中に入ると1958年の街並みを再現したというその館内の風景にビックリ。床から天井まで、どこを見ても昭和の世界が広がっていました。中の広場ではラーメン店だけではなく、紙芝居が行われていたり、駄菓子屋にはセーラー服姿の店員さんがいったり・・・見どころが多すぎて1回ではまわり切れません。

「無垢」で出会ったドイツのラーメン

全てのラーメンを制覇したかったのですが、今回は中野様のインタビュー中に登場した「無垢Imukuツヴァイテ」で食事しました。定番の「無垢ラーメン」は噂通りの独特の風味と食感。これはかなりウマ！スープは豚骨・鶏がらベースです。とてもおいしかったです。

世界を股にかけて活躍する先輩の姿に感激

以前より数々のメディアで話題になってきたラーメン博物館。その裏で同じ大学出身の先輩の活躍があったことを知り、驚きと感動の取材となりました。中野様、今回はお忙しい中対応していただき、本当にありがとうございました！

ラーメン博物館の見どころと後輩たちへ向けたいメッセージ

現在のラーメン博物館の見どころはココ

青木 これからラーメン博物館に遊びに行く方向けに、イチオシスポットを教えてください。中野 今話題になっているお店は「無垢Imukuツヴァイテ」で、ドイツの店を逆輸入したラーメンを提供しています。ここは、2年間フランクフルトに通って、やっと入っていただけのお店なんですよ。

伊藤 ドイツのラーメン・・・全く想像が付きません。(笑)中野 ドイツは、日本と違いラーメンを作る環境が整っていないんです。例えば、日本ではラーメン用の小麦というのが流通しているのですが、あちらでは流通していません。そのため、普通に調理しても食感が違ったものになってしまいます。そこで、独自に粉の開発をして弾力のある麺を作っています。

また、ザワークラフトというキヤベツの酢漬けを乗せているのも特徴ですね。とてもおいしいのでぜひお試しください。

最後に商大の学生に向けてメッセージをお願いします。

中野 私は「勉強は自分が『必要だ』と思った時にするもの」だと思っています。

とはいえ、講義の中でも気になるものは必ずあり、それが自分の人生の中で転機になることもあります。大学生の魅力は、「時間が自由に使えること」です。まずは色々な事にチャレンジしてください。

中野様、お忙しい中たくさんのお話をありがとうございました！

