

女性職人の腕で勝負

手打ちうどん店 しなやかさの中にコシ 高松にオープン

女性スタッフだけのうどん店「手打ちうどん たも屋女道場」が、高松市南新町の南新町商店街にオープンした。うどん打ちから接客まですべて女性が手掛ける。独立を目指す女性のうどん職人を育



女性だけのうどん店で、接客する黒川真弓専務(中央)＝高松市南新町で

てる休業の場を作りたかったという。同市朝日新町1に本店を構える「たも屋」の直営3店舗目。黒川保社長(48)の妻真弓専務(47)の発案。既存店舗では、うどん打ちが男性の仕事になり、女性が裏方に回りがちな

ため、女性が主体的に働ける場を作るのが狙いだ。

スタッフ13人のうち3人が数カ月前からうどん打ちを学んだ。体力は必要だが「うちのうどんは、しなやかさの中にコシがあるのが特徴。力を入れて打てばいいわけではない」と保社長。職人の一人、岡林理沙さん(33)は「繊細な感覚を磨き、手打ちやゆでなど、すべてがいいタイミングで提供できるよう、日々学びたい」と話す。午前10時半～午後3時半。休みは年末年始のみ。同店(087・813・2243)。

【馬淵晶子】