

どんな職業か

そばやうどんを調理するのがそば・うどん調理人である。

この仕事に就くには、下積みで耐えて経験を積むことが必要だが、一人前になれば開業もできる仕事である。

入店したての頃は店内の清掃や食器洗い、配ぜんや出前などの補助的な仕事を中心となる。そして先輩の指導や見よう見まねを通じて、だんだんと材料の仕入れ、麺づくり、麺のゆで・洗い、汁取り、具の調理、盛り付け、丼物の調理を覚えていく。

そば粉やかつお節など材料の良し悪しによって、味に大きな差が出るので、材料についての知識と見分け方が重要になる。麺づくりには、機械打ちと手打ちがあるが、いずれもかなりの経験を必要とする。また麺をゆでるには、火力や時間に細かな注意を払う必要がある。汁取りは店によって最も違いが出るので、常にその店の味を出せるよう、技術と味覚を鍛える。おいしさを追求する、奥の深い仕事といえる。素材や作り方にこだわり、名人芸と呼べる味を出し、その味がマスコミの話題になるような店もある。

一方、うどんに関しては、セントラルキッチンで加工し、安く客に提供するチェーン店も都市部では広がっている。

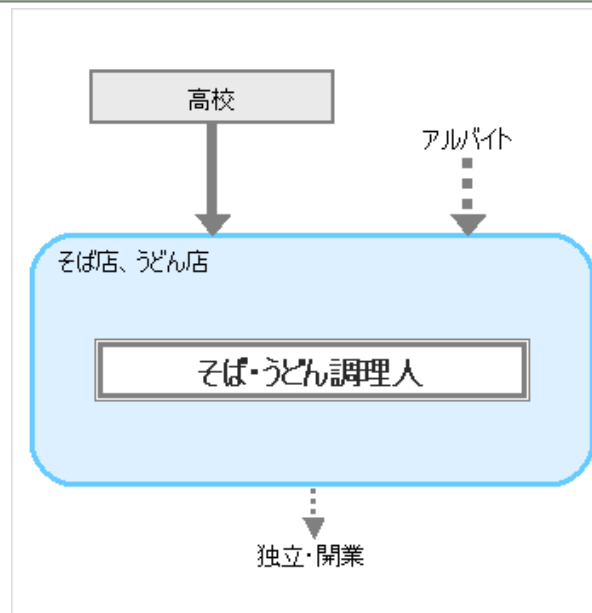
就くには

学歴や資格は必要とされないが、なにより料理が好きであることが求められる。健康と十分な体力も不可欠である。衛生法規や栄養学、食品学の知識を身につけるために、入店後でも良いので、調理師免許を取るとよい。

一応の技術を習得するのに、およそ5年程度かかる。独立をめざす人は10～20年修業して技術をマスターし、経営ノウハウを学んでから、自分の店を開業することが多い。絶え間ない向上心を持つこと、客に対するもてなしの心が大切である。

都市部のうどんのチェーン店は、直営店とフランチャイズ店があり、直営店では正社員の店長候補とパート、アルバイトを募集している。ある程度経験を積み、資金を貯めフランチャイズ店を持つ人もいる。チェーン店ではセントラルキッチンで調理を済ませたものを各店舗に配送するため、パート、アルバイトが調理を行っている。

。「調理師」や「専門調理師」の資格を持っていると、給料面で評価する店もある。



労働条件の特徴

そばのみの店、うどんのみの店も多いが、そば、うどん、飯物（丼物が多い）などをまとめて扱っている場合もある。また、扱うメニュー数もモリそば単品の店から100数種類に及ぶ店まである。従業員数は平均6人程度で比較的小さな店が多く、個人経営の店が半数を超えている。このような従来からの店は、経営者が50～60歳代、従業員は20～30歳代ということが多い。

店の営業時間は午前11時半から午後8～9時ぐらいが多い。営業時間の前後に仕込みや後片付けがある。昼食後いったん店を閉めたり、ローテーションを組んで交替で休憩や休日を取る。

仕事はすべて立ち仕事で、昼食時はお客が集中し、息つく暇もない忙しさとなる店もある。

参考情報

関連団体 社団法人 日本麺類業団体連合会
 全国麺類生活衛生同業組合連合会
<http://www.nichimen.or.jp/>

関連資格 調理師 専門調理師・調理技能士