

# きどり スロー

第27回

沿線でかがやきつづける方に  
インタビュー!

青野 聖さん  
(麵処 青野 店主)

異色の経歴をもつ「麵処 青野」の青野聖さんに  
ラーメンづくりのこだわりや魅力について  
インタビューしてきました!

☞「麵処 青野」については、  
2、3ページで紹介しています

## ラーメンの奥深さに 衝撃を受け、 この世界へ

ラーメン屋の店主、と聞くと緊張してしまうという人は少なからずいるのではないだろうか。頑固「徹」といった印象もあるかもしれない。

「麵処 青野」の青野さんはそんなイメージを覆す、柔和で笑顔が素敵な人だ。かつては介護士として働いていたからか、話していると人をほっとさせる雰囲気をもとっている。

「昔からごはんを作るのが好きだったんです。でも正直ラーメンは、食べ歩きとかもあまりしていませんでした。インスタントのイメージもあってあまり興味を持っていませんでした。ところが、たまたま入った秩父市内のラーメン屋

さんが全て自家製で提供するお店で。その複雑なダシの香りと味に『ラーメンってこんなに奥深かったのか!』と一瞬で虜になりました」

## 一杯で味を完結させる 難しさと面白さがある

介護の仕事は好きだったものの、ラーメン業界への憧れが募り、以後その店に弟子入りすることに。素材の選び方からダシの作り方で、働きながら学びつつ、自分なりのメニューを開発していった。

「定食ならごはん、味噌汁、おかずが互いの味を補完し合うことができますが、ラーメンは一杯の器で単調にならずに味を完結しなくちゃいけない。それが難しさでもあり、面白さでもあります」

ラーメン好きをうならせるために、素材にはとことんこだわる。

「醤油は埼玉県川島町の笹木醤油を、味噌は埼玉県内の農家さんから直送してもらって重忠味噌を使っています」

す。どちらか香りやコクがとて良いのですが、個性的な味なので人によっては苦手意識を感じることも。だから、他の素材と合わせることで、どうしたら尖った味を丸くして、素材の良い部分を引き出せるか、試行錯誤しながらスープを作るようにしています」

## 今も食べ歩きで 美味しさやトレンドの 秘密を研究

「お客さんを飽きさせないためには常に変化していかなければ」と熱く語る青野さん。休みの日は素材探しに問屋や醸造蔵などへと足を運ぶほ

か、味の研究のためにあちこち食べ歩きをするのもあるそう。

「塩ラーメンを改良したいな、と思ったら塩ラーメンの店に絞って素材やトレンドを参考にしたり、昔話題になった店に行つて、今も人気を維持しているか、そのためにはメニューをどう変えているのかなど直接目と舌で確かめるようにしています」

これからは、ラーメンが恋しくなる季節。

「ラーメンは、インスピレーションが一番。味も素材もさまざまなお店があるので、その時に食べたいと思った味で、いろいろ試して楽しんでほしいですね」

