

リスペクト

2022/4/1 第1部11:00～

「天下ご麺」



藤井英次 店主

佐野実

他の方が料理人「佐野実」のお話が多いと思いますので、私は当時のTV番組に関して、個人的なお付き合いのお話をさせていただきます。

私が35歳の時、佐野氏にラーメンを教えてほしいと手紙を書いて名古屋のムラセ農場主催のラーメン講習会に参加したのが初めての出会いでした。その時に色々とお話や質問もいたしました。その1年後にまさかテレビ番組で共演するとは夢にも思わなかった2人でした。

番組が終わったその後もお付き合いは続き、佐野氏が食材を探す旅にもよく連れて行って頂きました。

2011.3.11の震災の時は真っ先に連絡があり「トイレトペーパーが不足している、送ってくれ」と言われ早速に送り、暫くは滋賀で落ち着く迄、此方で生活して下さいと懇願しても「店やスタッフが有るから、俺1人そちらに行く事は出来ない」と周りの方の事を強く思われていました。その数年後に台風で私の店が浸水して被害に遭った時は直ぐに飛んで来て下さり、多額な見舞金をして頂き、涙が溢れました。

佐野氏が病気になる、もう長くないと知らされた時に何とか完治してもらいたい一心で、西国三十三所のお遍路に行かせて頂きました。佐野氏が集中治療室に入院して息を引き取るまでの2ヶ月弱は川崎のカプセルホテルで寝泊まりして病院に通いました。最後の2ヶ月弱を佐野氏の傍に居れた事で少しでも恩返しが出来たかなと思っております。

佐野氏には色々なお話して色々な事を教えて頂きました。TV番組の時に佐野氏から「藤井、お前はTVの人気番組に出てラーメンブームの波に乗ろうとしている。ラーメンブームや流行というのは乗るじゃない！自分で作るもんだ！」と。番組の収録が終わった翌日「藤井、椅子で担がれたり、水を頭から被ったり、殴られたりとよく我慢して頑張ったな！でもこれからはもっと大変だぞ！ラーメン作りのプレッシャーやお前を冷ややかな目で見てくる者がいる。負けるなよ！これからもっと頑張れよ。」と。

今は若いスタッフに流行りに流されず自分の信じた一杯を大事にしろと佐野氏の言霊を伝えています。

私にとって佐野実は師匠以上に父であり兄の様な存在でありました。

奥さんのしおりさんは年齢は近いのですが母であり姉の様な存在です。

リスペクト

2022/4/1 第2部15:30~

「中華そば
一番いちばん」



金原焯遺 店主

佐野実さんは何か突出する事なく円く調和させる技術と感覚。

そして、人を魅了させてしまう、人柄。

厳しいけれど愛情があって信念と情熱でらーめんを作る職人。

佐野さん宅にお伺いさせて頂いた時、

「やっぱり師匠は越えななきゃダメだぞ！
その為にも、お前は、
お前のらーめんを作らなきゃな！」

心に刺さりました。

佐野実

リスペクト

2022/4/2 第1部11:00～

「麺や 維新」



長崎康太 店主

「らあめん 鴛」



横山巧 店主

「らあめん 倉井」



池田勇輔 店主

佐野実



とても気遣いが凄く当時私みたいな若い店主の事も気にかけてくださり、食材の知識、技術に関する事は質問すれば何でも惜しまず教えてくれていました。ただ単に教えるというより、ヒントをくれたりして、答えが出るよう導いてくれていたように思います。きっと直ぐに教えると為にならないからだと思います。そういう所も佐野さんの優しさだったと思います。

私の印象では食材に対しても人に対しても真剣に向き合っていた方です。とても人として器の大きい方でした。

ラーメン(食材)の鬼の佐野実という印象が世間ではありますが、その信念をやり通した佐野実という1人の人間を今でも尊敬しています。(長崎康太)

リスペクト

佐野実

2022/4/2 第2部15:30～

「チラナイサクラ」



塚田兼司 店主

佐野さんは優しさと愛の塊みたいな方です。
生意気だった自分にも沢山の愛を注いで下さいました(泣)
テレビでは怖いイメージの佐野さんでしたがカメラが回ってない時には
優しく微笑んでる佐野さんの表情がたまらなく好きでした。

佐野さんの凄いところは沢山あり過ぎて書ききれません!!

でも一言で表現したら…

ラーメン作りに対して妥協がなかったこと!!

常に何をどうしたらもっと旨くなるか…

を永遠に突き詰め続けた方で食材への意識や国産小麦へのこだわりなど日本中のラーメン
屋さん達に麺の大切さを伝えた功績はやはり偉大だと思います。

佐野さんが亡くなった時に儂く散りゆく桜をみながら…

散らない桜ってあったらいいなあ…って本当に思いました。

今回は

佐野さん ✨

武内さん ✨

北島さん ✨

ラーメンを誰よりも愛してくれた御三方に食べて欲しかった
チラナイサクラのラーメンで参加させていただきます。

リスペクト

2022/4/3 第1部11:00～

「町田汁場

しおら一めん進化」

佐野実



関口信太郎 店主

自分がしおら一めん専門店をやるきっかけの一つに支那そばやさんの塩らぁめんがありました。

佐野さんは食材は生産者さんが居てこそ産まれる。

そんな生産者の方々の想いをしっかりと受け止めて仕上げた、らぁ麺。

らぁ麺を頂いてそう感じて貰える一杯を自分も目指そうと始めました。

自分のしおら一めんを初めて佐野さんに食べて頂いた時の佐野さんの言葉

「お前のら一めんは旨いよ、だけどな、これじゃ伝わらない。

自分が旨いと思うだけじゃなく

お客さんに味で伝わるらぁ麺を作れ」。

その言葉を胸に厨房に立っています。

リスペクト

2022/4/3 第2部15:30~

「黄金の塩らぁ麺
ドウエ イタリアン」

佐野実



石塚和生 店主

佐野実さんについて

「一言で語れる物ではありません。」

リスペクト

2022/4/4 第1部11:00～

「らぁ麺 胡心房」



野津理恵 店主

語り尽くせないほど、思い出と感謝と恩と。

あの頃から痛感していました。

『こんな大人に出会うことは一生ないだろう』と。

自分のことより人のことを、静かに、だけどブレない揺るがない信念を常に。

今でも尊敬しています、おとんと記憶は私の財産。

何一つ、お返しも孝行もできないままのお別れは今でもこのうえなく切なく悲しいです。

本当にたくさんの方のことを惜しみなく教えてくれました。

こんなふうに短かに語れる人ではないんですけど。

佐野実

リスペクト

2022/4/4 第2部15:30～

「支那そばや」



佐野しおり 店主

「カドヤ食堂」



橘和良 店主

佐野実

佐野さんは一生懸命ラーメンに取り組む職人にはとても優しく接してくださいました。お酒をご一緒させていただいた時はラーメン作りの話や食材の話、いろんな地方の郷土ラーメンの話、取材を受けたときのメディアへの対応(自分が伝えたい事を確実に電波や記事に乗せる話し方のテクニック等)、ラーメン、ラーメン店の価値を高める為にどう話せば良いかと本当に神経を使われておられました。現場がとても好きな方です。細かなラーメン作りの話をされてる時は非常に楽しく勉強させていただきました。突然「カドヤ食堂はどうなんだ？」と私に話が飛んでくるドキドキ感がたまらなかったです！佐野さんとご一緒させていただくには上っ面だけのラーメン店主じゃダメだ！と、理解できるように勉強しました。

「北の生産者さんには南で見つけた美味しい食材を、南の生産者さんには北で見つけた美味しい食材を食べてもらうんだ」
と話されている姿を見て料理人の鏡だと感動しました！

何が凄かったか…

佐野さんほどラーメンを大切にしている人はこの先、出て来ないと思います。

リスペクト

2022/4/6～8

「らぁ麺 飯田商店」



飯田将太 店主

ただ美味いらぁ麺の為に、食材の為に探して自分のらぁ麺をつくりあげた。

そこにはメディアに取り上げられたいとか、目立ちたいとか、そんな心は一切なく、それは勝手に後からついてきた事。

そして行く所行く所で、人々の心に生き続けているところ。

僕らが同じ場所を訪問しても、佐野さんの温かいお人柄と、その人たちにかけた情や想いを感じる事ができる。

そしてその人達から話を聞けたり良くしていただける。

そうして、僕らの中にも(勝手ながら失礼を承知で)生きておられます。

**自分の事よりも人の事を、らぁ麺だけでなく、
漢として人間としての生き方さえも、
直接の関係がなくても教え続けくださっている。**

僕ら世代はそれを理解する必要がある、
そして後輩たちにも繋げていかなければならない義務がある。

それは全て未来のラーメンにつながっていく、そう思うのです。

佐野実

リスペクト

2022/4/9～10

「らぁ麺 すぎ本」



杉本康介 店主

佐野実



ラーメンとの向き合い方を教えてくれた人。

お酒を飲みながら話してくれた多くの事が今でも心に残って、
支えになっています。

「俺と同じ物はずつれないが、
俺より美味しいラーメンはつくれるかもな」

リスペクト

2022/4/11～12

「鶏喰～TRICK～」



西垣昇 店主

佐野実

お会いした事のない僕にとっては一言で言うと「憧れ」です。

インターネットの普及していない時代に、
全ての食材を自ら発掘し、
ラーメンのレベルを引き上げた生き方に、

ただただ感銘を受けております。