



SEMI
PRO

07



CHA-SHU NAGASHIMA
FILE NO.01

I'M NOT PROFESSIONAL
BUT, I HAVE A POLICY

AUG
2013.



FILE NO 01

This month's keyword

『この人は何をいってるんでしょうか？』



I'm not Professional, But I Have a Policy

what's semipro?

answer:

素人以上プロ未満

好きだから、こだわりがある。

素人だからこそ言える事もある。

常識に縛られない表現者の形。そんなあなたは立派な SEMI PRO

(インタビュー) 江戸の元火消し)
まず拉麺好き好きチャーシュー殿のプロフィール、
戦歴を教えてくださいませんか。



私の源流は、熊谷に古くからある中西屋さんと福岡県にあるラーメン一発さんです。

子供の頃初めて食べた味噌ラーメンが中西屋さんで、その後初めてとんこつラーメンを食べたのが一発さんなので。

そこから小さな個人店に始まり、チェーン店の食べ歩きを重ね、最終的にラーメンを超えた存在である、麺類最強のカリスマ二郎に辿り着きました。

ちなみに、おいらは激辛ラーメンのカリスマ、蒙古タンメン中本が好きなんだが、チャーシュー殿の評価はいかかなものかな？

『ええ...』

え、もしかして...。

『無いです。が、中本さんに関する雑学なら。』

『中本さんで修行した、熊谷出身のラーメン職人さんがいらっしやるのですが、その人が熊谷で伝説になっている血うどんを復刻してくまが屋さんと...』

『言うお店を開いてたんです。』

『今は無いみたいです。』

『んん...ん、てやんでーいっ！』

『でも、その元になった伝説の血うどんのお店は今でも熊谷で営業されていますよ。風車さんというお店です。』

なぜ、知らないのに拉麺を語るのかい？
『目の前にいつも拉麺があるからです！』
正確にはラーメンを自動的に追尾する、シックスセンス的な機能が搭載されており、約六時間置きに作動します。

『...？それ空腹時に作動しますね』

拉麺を食べない時と食べた時にチャーシュー殿はなにか変化があるんかい？

『本当に美味しい拉麺を食べた時には、フットサルをしていてもかかない汗をかきます。』

『美味しい拉麺屋ってどこでわかるんかい？』

『長ネギ、玉ねぎを問わずに、ねぎの鮮度を見ると良いですね。美味しい拉麺屋さんはねぎが新鮮なお店が多いかも知れません。』

美味しい拉麺の見極めはチャーシュー殿にとって、ねぎってことだね？

『ねぎですね。究極の拉麺は細切りの白髪ネギが麺になっていたら最高だと思います。』

それは、果たして、拉麺なんですか？

『今の拉麺戦国時代にとって、**麺が炭水化物ではないところは、それほど重要だとはボクは思えません。**』

が、よく考えると、普通の麺が入っていないと、お腹いっぱいにならないそうなので、やっぱり、普通の麺が欲しいですっ！』

この人はなにを言っているんでしょうか？

長島さんにとって、『正統派拉麺』と、『いわゆる二郎・大勝軒系の拉麺を主としたジャンク系拉麺』はどちらが好きですか？

『どっちですかね。正統派拉麺です。』

でも、一番は正統派拉麺にんにくがたっぷり入って、超太麺でスープがめちゃくちゃ濃くて油がたっぷり浮いているような正統派拉麺が一番美味しいと思います。』

それは、もう正統派では無いですね...

この人は何を言っているんだろうか？

CHA-SHU-NAGASHIMA

チャーシュー長島



拉麺を食べる時にチャーシュー殿が守っているポリシーとありますか？

『そうですね...、まずは、拉麺の写真を数枚は撮りますね。そして、食べる時ですが、』

麺は飲み込める程度の長さを考えながら噛み切らないようにします。』

そして、スープは全て飲み干す...と言いたいところですが、最近、通風を発症してしまったので、スープが多い場合は飲み干さず、

ご飯を入れて拉麺おじやにして食べます。』

だから、それは意味無いんじゃないでしょうか？

『え？スープ全部飲んでませんよ？』

このひとはなにを言っているんでしょうか？

最後に長島さんにとって、拉麺とはなんですか？

『**人生を明るく照らす太陽ですかね？**』

ラーメンは僕を変えてくれました。(体重) うまい、やはり人生最後の晚餐は拉麺だね？

『是非とも、鯛の刺身の漬けが乗った、鯛茶漬けをお願いします。でも、締めはやはり、山岡家の拉麺ですね。』

て、て、てやんでーいっ！

このひとはなにを言っているんでしょうか？



cloud nine



2013.07



CLOUD NINE

DEGITAL BOOK MAGAZINE

SEMI PRO

BEARCANION PUBLISHER
KUMAGAYA, JAPAN