



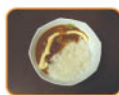
# 奇食の人

第三回

「こんな企画始めるじゃなかった」という、ふかーい後悔が私をとらえていた。うす高く積まれた40枚ほどの応募はがきを読むうち、吐きそうになっちゃったのだ。だって、こんなんばっかだよー。

まず、広島県庄原市「シオット遺跡」クンの「ナッ得王」。納豆に小さじ1杯のマヨネーズと同量のこま油を加える。それに刻んだ梅干しを入れ、かき回す。その時、「森のくまさん」を歌うんだと。それで「スタコラサッサーソーサー」のところまで、逆回転させるんだと。やりましたよ、それとお礼。しかも卵とネギも入れて。「あるーうひっ、もりのっなか」なんて歌いましたよ。

審査会場となったテコモ本社の会議室には私のほかに4人の若い男女がいた。K野さんの同僚である。K野さん「こま油きつー」。H田さん「えー、ふつうの納豆」。私「吐く」。T原さん「ふつう」。でも吐きそうなく持たわかる」。



次は静岡県中伊豆町の「Mr.おもちEX」クンの「オレシマヨカレー」。その名のとおりカレーにマヨネーズたっぷり入れ、しょうゆかソースをかけて食べるというもの。「七味・わさびを入れてもうまい? です」とあったので、どちらもたくさん入れました。食べました。H田「えっ? おいしい」。Iさんは口を押さえて顔をそむけた。T原「これいいかもしんない」。K野「まずーい」。私「吐く」。

大阪府門真市「マナ」さんは「ポテトスープ」でスペシャル奇人に挑戦してきた。日清カップヌードルを作る。めんだけ手早く食べ、残ったスープにカルビーのポテトチップス(うす塩)をどばと入れてふやかす。そんだけ。これは吐かない。全員OK。でもさぁ、カップヌードルとポテトチップスがそのままの味を出しているだけで、インパクト不足かな。



本当は善きたくないんだけど、大阪府吹田市「美食野郎」クンさぁ、キミってほんとにこれ食べでんの? 「ミルク納豆丼」。ご飯に納豆のつけて熱いミルクかけて食べでんの? 警察に捕まったりしない? でも私たち5人は警察と関係ないので真剣に食べた。審査した。吐いた。以上。

これじゃあスペシャル奇人への選は遠いなあと思っていると、ふと1通のはがきに目とまいった。兵庫県篠山市「じゅうろくや」さんの「炭酸牛乳」だった。牛乳1にコーラ1を入れるという単純なものだが、意外にこういうのが面白かったりする。やってみよう。「私牛乳キライ。給食の牛乳も飲まなかったも。でも」74センチになってしまいました」というT原さん(女の人です)は最初、顔をしかめていたが、一口飲んで「うらうら」。私はさくさく。K野さんはここに。そこでレモン果汁入りの炭酸飲料で実験すると、牛乳の成分が分離してカップの上半分になんとおいしいムース状の泡ができた。これ、うまいっす。果汁入りでやらないとうまくいかないので注意。



突然ですが、ついにスペシャル奇人が出ました。マナさんのもう一つの応募作「ビール茶漬け」です。冷たいご飯に永谷園のお茶漬けの素をふりかけ、冷えたビール(モルツ)がいんどってを注ぐ。食べる。おーおーおーって感じてうまかったのである。審査員全員一致でスペシャル奇人に選ばれた。食品サンプル作って送るけんね。待ってね。炭酸牛乳は大奇人。子供はこちをやってみるべし。

こうして地獄のような一日が終わった。胃薬飲んで寝よっ。

## 募集

君の奇食(オリジナル料理)をどしどし応募してくれ! 奇食の名前・作り方・ご自分の住所・氏名・年齢・電話番号をハガキに書いてテコモに送ってね。

吾者/日本経済新聞社  
編集委員 野瀬 泰申  
奇食に深甚なる興味を抱いて  
いるおっさん。



## 本日のおすすめ奇食

～炭酸牛乳～

材料

牛乳・炭酸ジュース(果汁入り)

～ビール茶漬け～

材料

冷たいご飯・お茶漬けの素・ビール

作り方

### ●炭酸牛乳

情報提供 兵庫県 じゅうろくや さん

1. 牛乳をコップに半分注ぐ。
2. 炭酸ジュースを同じ量注ぐ。
3. 成分が分離するのを少し待つ。

完成!!

「大奇人!!」



### ●ビール茶漬け

情報提供 大阪府 マナ さん

1. 冷たいご飯を茶わんに盛る。
2. お茶漬けの素をふりかける。
3. 冷えたビールを注ぐ。

完成!!

「スペシャル奇人!!」



## 目指せ!スペシャル奇人

あなただけの奇食を食べて!

みんなが応募してくれた「奇食」を各地の奇人を集め構成する奇食促進委員会が審査。その審査結果は「スペシャル奇人」「大奇人」「奇人」「小奇人」「一般人」の5段階で評価。見事、スペシャル奇人を獲得した方にはその奇食のサンプル商品を作ってプレゼント。



食べた感想/TPM編集者こぼれおぼえ  
やっとなましたスペシャル奇人。マナさんおめでとう! ビール茶漬はとってもおいしかった。ただご飯があったかといと全く違うおいしくない食べ物になっちゃらうので要注意。炭酸牛乳は混ぜるものによっているんな楽しみ方があるものだから、みんないろいろ試してみてね。

# どくだん

## 私がお愛してやまないこのお店

～おすすめのお店の屋さん編～

みんな、このお店はおいしいっていう情報はたくさん持っているよね。少しでも多くの人にその情報を教えてあげようというのがこのコーナー。今回は、前回募集した甲信越・北陸エリアのお店の紹介と次回の募集を行うよ。

お店の情報がある方は・・・

## 募集事項

- お店の場所 ○県/北海道札幌市
- お店の名前 ○県/テコモエリア札幌店
- お店の電話番号 (もしわかれば) ○県/000-000-0000  
必要事項と自分の名前・住所・電話番号を書いて送ってね。詳しい応募方法は22Pを見てね。自薦・他薦は問いません。

次回の募集地域は  
岐阜・静岡・愛知・三重の4県(東海編)



甲信越・北陸編  
新潟・長野・山梨・富山  
石川・福井

# 三幸

石川県 ハムたん

地元の人なら誰でも知っているうまい「おでん」が食べられる有名店。シャリアンツの松井選手や相模の人気力士など有名人もちよくちよく食べに来てくれる。「おでん」以外のメニューも豊富で何でもいいこのお店、是非一度ご賞味あれ。

三幸(2号店)

住所/石川県金沢市片町1-8-23  
しのだぎビル1F

TEL/076-262-1392

営業時間/PM 6:00～AM2:00  
/日曜祭日休

