奇食の人

第四回

前回はめでたく「スペシャル奇人」が出たこともあり、さあ今日も頑張ってみよう。

まずは単純な「グレープ丼」(長野県木島平村、PNなし、13歳)から。なになに？冷たくも暖かくもないご飯を用意する？グレープフルーツ(中が赤いもの)の果肉をホジホジして、それをご飯にのせ砂糖を振りかける？はいやりました。食べました。なにこれ？ご飯にグレープフルーツのっかってるだけじゃん。イミわからん。どうして普通にご飯たべてデザートにグレープフルーツ食べたらいけないの？どうして素直にそうしないの？というわけで「？」連発の末、判定は「一般人見習い」。

続いて山形県尾花沢市のPN「おでん」からのアイデアで「キムチネーズ丼」。温かいご飯にスクランブルエッグをのせ、その上に大根おろしをまぶしたキムチをのっける。さらにマヨをかけて食べるというものである。キムチの辛さが大根おろしで緩和され、子供向けのマイルドな味になっている。そこに卵が加わるから中学生のお弁当風。悪くはない。でもね、世間はそんなに甘くないの。審査しているのは50代のおじさんと20代、30代のお兄さんなの。新婚さんもいるの。だからテクモ本社地下深くに作られた特設奇食キッチンスタジアムでは「なぜ普通のキムチご飯じゃだめなんだ、という反論に結抗する論理とインパクトに欠けるね」などという大人の会話が交わされて、あっさり「一般人」の判定が下ったのだった。ごめんね、頑張ったのに。

岩手県川崎村のPN「トマト缶」の「コーラハンバーグ」いこうか。ケチャップ大さじ3、コーラ200cc、醤油大さじ1を鍋に入れ、そこにハンバーグを投入。煮込んだら粉チーズをかけて終了だ。調理を始めて間もなくキッチンスタジアムに異様なにおいが立ち込めた。鍋に顔を近付けると「グワッ」。いかんよ、こんなにおいのする料理。理科の実験室になっちゃったではないか。でもコーラから炭酸がすっかり飛ぶとにおいもおさまり、同時に怒りもおさまったのだった。できあがったばかりのコーラハンバーグを一口食べたらまたしても「グワッ」。甘いぞこれは、むちゃくちゃ甘いぞ。おいしいという意見もあった。「ミートボールみたい」という感想もあった。でも、コーラの香りがするわけでもないし、炭酸がジュワッとくるわけでもない。ただ甘い。で、これも「一般人」。手間がかかったわりには普通の評価なのであった。

岩手県種市町のPN「浪星院紫」からは「マヨキムチーズトースト」。はがきには「私的には普通なんですけど、友人が「変だ」とか「死ネ」とか言うんで送ってみました。絶対に普通なんですけど・・・・」と書いてある。こういうのが一番不安なんだよね。まず食パンにマーガリンを塗る。それにマヨネーズで和えたキムチ、さらにとろけるチーズをのせてオーブンで焼く。はいできました。口に入れるとキムチが大きいもんだからはみ出しちゃって食べにくい。キムチは事前に刻んだ方がいいな。でも味は・・・・これはいかんぞ。マヨとキムチが合っているのかいないのか。キムチとチーズが合っているのかどうか。などと考える間もなく「まずーい」と叫んでしまった。どこが普通じゃ。どこが絶対に普通じゃぁ。判定は「奇人」。

今回は忙しい。次は愛知県東海市、PNなし、13歳からの「和洋トースト」。を食べなきゃならん。トーストにバターを塗って、さらに蜂蜜かマーマレードを重ねる。そこに納豆をのせて、バナナのスライスを敷き詰める。食べる前からいや。納豆がトーストの熱でにおいプンプン。納豆嫌いはここで倒れる。脚つまんで食べた。納豆、バナナ、マーマレードがなんの一体感もなく味覚中枢を意地悪くぺろぺろなめ回して「あっかんべー」しやがる。と書けばブンガク的だが、要するにまずくてたまらん。審査員4人の意見。「このやろー」「お母ーさーん」「おウチ帰りたい」「誰だ、こんな企画始めたのは。あっオレだ。」というわけで「判定以前」という結論に満場一致で決まったのだった。

最後に奈良県香芝市のHELLDIVERからの「超ラーメンライス」。1合の米とチキンラーメン1個、刻み青ネギを炊飯器に入れて炊く。以上。手間いらずの癖して意外とうまい。鶏の炊き込みご飯風。おにぎりにしてもグー。彩りにスクランブルエッグとか刻みたくあんとか、紅ショーガをのせればもっと良くなるだろう。これは評判良かったよ。判定は「大奇人」。みんなもやってみてよ。

やっと終わった。ご飯の時間だ。うっ、いかん。食い物のことを考えただけで吐きそう。

「スペシャル奇人」食品サンプル完成!!

「うぉー、浮いてる!!」

というのが第一印象。とにかく巧妙に作られている世界でたった一つの貴重な「ビール茶漬け」の食品サンプル。これを前号で「スペシャル奇人」を獲得した大阪府のマナさんにプレゼント。みんなもスペシャル奇人を目指して奇食生活始めませんか?

制作協力：(株)岩崎

著者/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。

■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クモに送ってね。

本日のおすすめ奇食

～超ラーメンライス～

材料

白米・チキンラーメン・青ネギ

●情報提供 奈良県　HELLDIVER　さん

作り方

1. チキンラーメンを砕いて、バラバラにする。
2. 一合分の白米と適量の水、1で砕いたチキンラーメンを炊飯器に入れる。
3. 炊飯器の蓋をして、一緒に炊く。
4. 炊きあがったら茶わんに盛り付け、刻んだ青ネギをのせて・・・・・ **完成!!**

「大奇人」!!

超ラーメンライス

目指せ！スペシャル奇人

あなたの奇食を教えて！

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で審査。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編集者こばんざめ

鶏の炊き込みご飯みたいで美味しかった。食べて駅弁思い出しちゃいましたよ。でも作り方が少しますかったのか、ちょっとばさばさしてましたね。焼き海苔とかで巻いたおにぎりにすると良い感じになるかも？野瀬さんもおっしゃってみたいに、もっと他の食材も使った彩りが欲しいところですね。