



奇食の人

第五回

その後、テコモ本社地下深くに引っ込まれた「奇食キッチンスタジオ」には、かつてない期待と不安が漂っていた。TPM編集部に集まった少し小さな奇食作品の応募はがきを見ていて、我々は盛大な宴会に気がついていた。従来、応募者の大半は未成年、少年少女、それにガキンチョっだった。ところが今回は違った。オトナが多いのである。それも若者さんの応募もきている。ついに「奇食の人」は年齢の壁を突き破り、国民的企画のレベルに達しようとしていることがわかったのである。れっきとしたお母さんが作っているのだからアイディア満載でおいしいんじゃないの？でもお母さんの食べたてに基食入りで怖くない？という期待と不安なものであった。



最初は茨城県東海村のPM光栄さん21歳の「**蜂蜜味噌汁**」。作り方：カップばえびせんを大瓶の味噌汁に投入。えっ？それだけ？はい、それだけです。ただし「注意：大瓶がベストです。わかめ・豆腐・油揚げ等は相性イマイチなのでやめておきましょう。具のない味噌汁に入れても可。」と書いてある。

その通り大瓶の味噌汁を作り、カップばえびせんをばらばらと投入しました。おしいい、カップばえびせんが、そして「イマイチ」と書いていたわかめや豆腐、油揚げ、それにホウレン草など具だくさんの味噌汁を作ってカップばえびせんを投入した。なん

じゃこりゃー。う、うめえ。フツフツになったカップばえびせんが、絶妙の程しゅ味となって、縁起よくいくいくとる裏りさえ通っている。
 従ってめでたく「スペシャル奇食の人」誕生。……にはならない。なぜかという「ベスト」と書いてあった大瓶との相性がイマイチで、むしろ「やめとけ」とされている奥のほうでベストマッチだった。逆じゃん。反対じゃん。これは審査員4人全員の見直し。というわけで、評価は「スペシャル愛人得満点」。いやー、じつに残念だった。惜しい。



次は山形市の主婦35歳の「**つゆだく許じょうゆめし**」。井に温かい湯を盛り、焼きギョウザとところんを割んだものを康せ、たっぷり許じょうゆをかけて食べる。「ごまが温かいとむせませず」と書いてある。

ギョウザに許じょうゆにご飯なら、一緒に食べてもギョウザライスの途中経過と書えと別に問題はない)。でも、ところんを入れるか？

審査員の一人は「子供のところんから冷やっこと許じょうゆかけて、ご飯にぶっかけて食べてます。暖もやっせました」と言った。ご飯に許じょうゆかけて生きている人間の現物を見たのは初めてだった。

「死んでもいいや」。私は自らを助ます真実とともに、この物件を口に入れた。むせた。割にむせたのではない。「愛」にむせたのであった。妻と一緒に子供を食卓を離れて呼び戻し、実業が崩れないように野菜と肉たっぷりのギョウザを加えつた。ところんまで食卓の宣化を与えたその日の翌朝……。うう。このお母さんの子供で幸せだなあ。多分、というわけで結果は「愛の中食人」。

最後は愛知県祖父江町PM47むりり40歳の「**なっとONチーズ**」。納豆を固めに盛り、上からとろけるチーズをのみびせて

チンするという物件である。でも、これって「チーズONなっど」じゃない？ターミン

グからさえ早くも食人の審査がうかがえる。でも納豆を通熱したらにおいすいでの体ながらうかろ。ほがきには「発酵もあり味味なので一時期は毎日食べてましたが、主人も子供も嫌がります。どうしてか分かりません」と書き添えてある。不安だなあ。こういうのって、

はい、30秒できちまがり。見た目は納豆ケーキ。ますそう。くさそう。「死んでもいいや」。再び納豆ごとにも口に盛り込み、目をむつてかみしめる。おやおや、悪くない。最初は酸がこないみたいだけど、じんわりチーズの塩気も出てきて、うまいのである。ご主人や子供たちはどうして嫌がったんだろう。きっと毎日食べてきたからだ。たまにだったら、うまいじゃん。審査員4人は目と鼻を動かして「はいますすいしょうか」。パン(バ)ー。むむりんに「スペシャル愛人」の称号とサンプル商品を差し上げます。これで2人目のスベ奇人誕生だ。おめでとう。でもこれで親子に乗って家族に無理矢理食べさせないでね。



2時間の光陰を終えてテコモの近くの中華料理屋に入った。チャンポンを頼んだ。だが一口食べて返さなくなった。醤油の元ダレを入れられたらしい。ぜんぜん味がしない。無味無臭の人間無害。これ以上の奇食を私は知らない。味が無いチャンポン。味がまったくついていないスープのチャンポン。わかります？



著者/日本経済新聞社
 編集委員 野澤 幸中
 奇食に深ま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)をぜひ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。

本日のおすすめ奇食

～なっとONチーズ～

材料
 納豆・チーズ

作り方

1. 皿にカップ納豆を盛る。
2. 納豆の上に、被いおけるようにチーズを乗せる。
3. 電子レンジで30秒温める。
4. 温まったら……

完成!!

「**スペシャル奇人!!**」



なっとONチーズ

目指せ「スペシャル奇人」

あなたの個性を表現しよう

みんなが応援してくれた「奇食」を各地の奇人を集め実現させる奇食伝説委員会です。その審査員は「スペシャル奇人」(大人)「愛人」(0歳児)「6歳児」で評価。奇食、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編集部ごぼんざめ
 温めたチーズが納豆をきれいに焼けているのを見て「うーん、これは」と思った。もちろん味はそんなさく、味は納豆。でもチーズの塩気が納豆と相合で食べやすかったですね。この家庭でも良いけど、さらに海苔を使うともっとパリエーションがはまるかも。やり過ぎると違う奇食になっちゃうのでご注意。