



奇食の人

第六回

「TPMの臨時号を出すぞ」というK野さんのかけ声で私は急ぎょテクモ本社地下深くに造られた奇食スタジオに向かった。だが、テクモの公式執務階を過ぎていたので玄関にはシャッター、裏の入り口にも電子ロックがかかっている。2階3階社屋の周りをうろうろしてみても入り込むすきはない。手帳に書いてあったテクモ関連の番号に電話をかけた。

「これこれしかで書いてあるんです」
「わかりました。私が案内に向かいます」

やがて小走り私の眼前に現れた最乗降のメンバー(一)はなんと、テクモのすっごく偉い人の秘書(美人=当社比)だった。私はすっごく偉い人の直通電話にかけてしまったらしい。こうして不幸にも私の電話をとってしまった彼女は行き掛かり上、奇食スタジオまで試食に付き合ってくることになってしまったのだった。



最初の試食は千葉県船橋市の主婦(40)の「ソースおにぎり」。皮なしレインナを油で炒め、とんかつソースをたっぷり絡める。それを蒸かしておにぎりにし、ノリを巻く。握るときは強はつけない、というのをやった。ここで秘書(美人=当社比)が思わぬ行動に出た。「私、握ります」。いつも食材と惣菜が並んでいるK野、K階、ひげもじゃ!上という男ばかりのスタッフは目と目を交わしてにらみ合った。「今夜は家」。で、できあがった一口大の「ソースおにぎり」を写真に撮り、みんな食べた。「ご飯にソースをかけて食べることもあるよね」これで、さすがの秘書も口を揃えて「おいしい」と言いつつ食べたが、さすがはなかった。普通だった。予想の範囲内だった。でも、ときどき卵の卵黄が入れたりしたら驚かれるだろうな。たぬわで判定は「一般人」。

次は秋田県鹿角町のT・Kさん(28)の応募作。前回「みそ汁にかぼちゃをいれろ」というのを紹介したが「T・Kさんはそれにクレープを巻く」というのだ。「まったく違います」と書き添えてある。やってみた。驚かにもつたりした。でも、みそ汁というよりミルクになっていた。スプーンでちゅちゅとすくって飲むのはいいけれど、粉の食卓に焼き魚やたらこや納豆や漬物やなんかと一緒に出てきたら腹立つかも知れない。特に八丁みそとの相性は最悪そう。中東地区の人は実験しないように。判定は「小奇人」。



青森市のF君(14)からは「あんかけベ이스ター」というのが来た。ベ이스ターラーメンにかけたり粉を振って熟湯を注ぎ、ソースをかけてかきまぜる。製作担当のひげもじゃ!上さんが「焼きそばでできました。あつ、焼きそばじゃなかった」とつぶやいたくらい。焼きそば状態。K野さんは「好きです」。秘書(美人=当社比)はノリに喜んで食べながら前回のうなずき。でもこれはお菓子として手取りがかりすぎだし、おかけとしては果物が優りすぎ。船尾源のつまみとしてなら、楽しみなが食べられそう。判定は「小奇人」でした。

4日。横浜のピノさん(21)の「ズ」で、香辛しのおにぎりとミルクティー(注のがベスト)と一緒に食すとソースの味がします。一度試しては。全員???、みんなそろって???。「次いこう」となった。判定は「通行人」。



最後に遊らしいものが残っていた。山梨市のぶちぶちさん(32)のはがきだ。「男、女子高生が、ごはんにいちごジャムをのせ、牛乳をかけて食べているといううわさを聞いたことがありますが、本当だったのかな。奇食の人でやってみます?」やってみようじゃないの。しかも遠方なので試そうじゃないの。スタジオのアルバイト女性は「家で静観にご飯に砂糖とミルクをかけて食べている友達がいまして」と言った。いいけどもってるね。私の友達にはそんな人はいないもんね。写真を見ていただけたらいい。赤いのはイチゴではなく、白い粒々はタピオカではない。温冷たぬ。おれは、秘書(美人=当社比)は「ご飯じゃない」と思えば死なないかも」と言い「ご飯じゃない、ご飯じゃない」と呪文を唱えながら食べたので一食を切り替えることができたのだった。でもねえ、ぶちぶちさん。これは考えてできた食べ物じゃなくて、女子高生が履き捨てた冷菓用開けられたいちごジャムと牛乳がなくて、置かふくそうなるものといったら飲菓用の器に預けたカチカチが見あたらないかたの、一緒にして目こぼつて食べたって感じですよ。いわば食べ物の器における「異色の最終兵器」です。それにしてもうさで応募するがしかし自分で食べてみないで私たちを驚かすのか?という目で判定は「迷惑な横人」でした。

次回は来春です。新しい旧年を。そしていい奇食を。



筆者/日本経済新聞社
編集委員 野村 幸司
奇食に深く関わる興味を抱いているおっさん。

TPM Vol.2にて食事「なんとONチーズ」でスペシャル号に登場した愛蔵版TPMのりんさんには、「なんとONチーズ」を食卓カンパにしてお楽しみ。

■募集案内

君の奇食(オリジナル料理)をどしどしお褒めしてくれ!奇食の名前・作り方・ご自分の性別・氏名・年齢・電話番号をハガキに書いてテクモに送ってね。

本日のおすすすめ奇食

～あんかけベ이스ター～

材料
ベ이스ターラーメン・かたく粉・ウスターソース

作り方

1. ドンプリにベ이스ターラーメンを巻く。
2. その上にかたく粉を振りかける。
3. 熟湯を鍋の半分すくくらいまで注ぐ。
4. ウスターソースを適量かける。
5. よくかきまぜたら……

完成!!

「小奇人」



あんかけベ이스ター

目指せ!スペシャル奇人

(特別に選ばれる奇人)

みんなが必読してくれた「奇食」を各地の奇人による豪華な試食会や発表会で披露。その奇食をテーマにした「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をプレゼント。



食べた感想/ごはんざめ

今回は奇食スタジオに運ばれてしまったか、わざとK階に降りて行ってしまったか、感謝♪で、お心の感謝なんですが、舌が痺れかじりついた「中華ヤキソウ」って料理が大好きな日本人だから美味しかったんです。具があること、奇食にと違っておいしいことと美味しいうちが関係性大です!!