



# 奇食の人

第七回

久しぶりに、奇食のコーナーの登場である。私自身、こんな企画をやっていることをすっかり忘れて平和な日々を送っていたのだが、例によってK野さんの「再開しまーす!」の一書で、この世界に引き戻されてしまったのだった。仕方ない、やるか。



まずは福岡県福岡市のピンクのぶた子さん(42)提案の「キムチチーズラーメン」。インスタントのとんこつラーメンにスモークチーズと刻みキムチをどっさり入れて煮込石というもの。簡単だー。辛さが足りなければ市販の「キムチの素」を入れてもよし、とか。  
で、書かれた通りにやってみた。チーズが麺にからみ、キムチがスープをピンクに染めて、見た目はいい。チーズがとんこつ味に深みを加え、キムチが酸味を複雑にする。グー。昼飯を食いそびれたK野さん、みんな試食を終えたのに満ちて食い続ける。判定は「小奇人」。

次は「チョコレート酢豚」。岩手県川崎町のトマト缶さん(21)が「自分としては意外といけると思うのですが」というコメント付きで応募してきた。私は最初から「まずいんじゃないの?」とモッていたのだがK野さんは「いやいや、ひょっとしたらひょっとしますよ!」と言う。酢豚に溶かしたチョコをかけて、ホントにうまいか? 作った。食った。まずいまずいまずい。食えん食えん食えん。試食者4人全員が頭かきむした。どこが「いける」んじやー、というわけで判定は「奇人の妻せきの愛人」。



今回はどうも悪い予感がする。だって次が津野松石市のPNなしさん(11)の「いちごジャム味噌おにぎり」なんだもん。味噌6対いちごジャム4の割合で混ぜ、おにぎりの具にしてチーズで巻くんだった。食いましたよ。でも味噌が甘くなっただけで、おじさんの口には合わない。普通の味噌の方がいい。チーズで巻くより海苔の方がいい。初参加のT口さんなんか一口食っただけで嘔吐してしまっ。判定は「小奇人」。



「ナスのコーヒーマッシュ煮かけ風」いきます。埼玉県伊奈町のはばたけイクラ対さん(17)の自慢作らしい。ナスを切って缶コーヒーマッシュ(糖類、ミルクなし)で煮込み、水溶きかたくり粉でとろみをつけるというレシピ。はがきを一試しても想像しにくい味。というところが採用されたポイントだが、実際に作ってみると想像できなかったはずだ。こんなまずいモンより考えてくれたな。どこそやってくっても、まずーい。「奇想天外人」と断定。



もう煮れた。もういやだ。おうち輝りたいのに、もういっこあるんだって。「ギョーラ」が残ってますよと、K野さんが言う。飛いたギョーラをミキサーで刻んで、コーラと混ぜて飲むのだと。正気か? 相模原市の冨岡さん(14)からののがきには「どんなものなのか「奇食の人」のコーナーで作ってみてください」と書いてある。



わかりました。実験台になりましょう。はい、作りましたよ。なんか下水みたく。勇氣をふるってちょっと口に含んだ瞬間、「水をくれー!」「警察呼ぼう!」「親に書いてください!」とキッテンスタジアムは阿鼻叫喚のちまたと化したのだった。地獄じゃ地獄じゃ。判定は怒りをこめて「保護者呼び出し」。

激マズ地獄の中で考えた。最初の「キムチチーズラーメン」のなんとおいしかったことが、時間的には逆だが地獄で仏とはあのこと。というわけで、今回は特別に小奇人から「地獄で仏」賞に昇格。食品サンプルを運呈する。あー、やっとな終わった。

## 「スペシャル奇人」食品サンプル完成!!

このチーズの質感が!!

恥んでしまうほど完成度が高い「とんこつチーズ」の食品サンプル。これを21号で「スペシャル奇人」を獲得した愛知県のPN5のゆんさんにプレゼント。果たして、566万さんの家族の反応ははかばか?



この色!このツヤ!!  
まさにと本物!!



著者(日本経済新聞社  
編集委員 野澤 幸伸)  
奇食に深きなる興味を抱いて  
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。

## どくだん

私が愛してやまないこのお店

～必ずまずいおにぎりの店～

九州・沖縄編 福岡・佐賀・長崎・熊本・大分  
宮崎・鹿児島・沖縄

みんなの持っている、おいしいお店の情報を紹介しちゃうこのコーナー。北海道から南下し続け、九州まで溜り溜りについに最終編。今回は宮崎県のPNプリムラミント改さんからの「どくだん」で、「平家の郷」をめぐら。宮崎県黒毛和牛を使ったステーキやハンバーグが絶品なこのお店。星を伸ばして食べに行く価値はオアアゾです!!

### 平家の郷 大塚店

宮崎県黒毛和牛100%ハンバーグ  
ステーキが自慢の、宮崎牛限定  
レストラン。長年の経験にのった高  
級きハンバーグは、目の前で和風ス  
ー스를かけられ、ジョージアと焼  
き上げられる。トッピングはチーズ  
とキノコがダントツ人気です。



#### 平家の郷 大塚店

住所/宮崎県宮崎市大塚3-25-2940

TEL/0985-54-6795

営業時間/11:30-16:00-17:00-25:00

(土・休)11:00-25:00

元日休



おススメ

宮崎牛ハンバーグ(200g)