



奇食の人

第八回

テコモの本社ビル地下深くにある「奇食スタジアム」に着くなり、私はK野さんに言った。「なんかお酒飲ませて」。これまでの経験からいって試食は難行苦行、しらぶじゃつらい。私はおじさんから、なんぼでもお酒を飲んでいいのである。誰からもしかならないのである。で、チューハイをグビグビやりながら試食の時を待った。



はい、一発目が出てきました。おはがきには「私も子供のころ、温かいゴハンに牛乳と醤油をかけた物を父に作ってもらい、けっこうおいしく食べていましたが、今は作って食べる勇気が有りません。よければやってみて下さい」とある。差出人は山梨県西八代郡の秋山さん四十一歳。この「やってみて下さい」というので、これまでひどい目にあっている。あの「ギョーラ」のように。

炊きたてのご飯に温かい牛乳をかけて上から醤油ほたほた。こんなうまいのかよー。半分目をつむって一口食べた。はーい拍手。パチパチパチパチ。おいしー。牛乳が醤油の味をマイルドにして、しかも香りだけは生きている。K野さんも「うまいうまい」。さい先いそー。

次は山口県美祿市のShinさん二十八歳からの「ご飯にマーガリンと塩」。「この間、死んだオヤジと俺が好きだった」ものだそう。泣かせるなあ、このフレーズ。

食べました。まずくはないけど、家族の愛、親子の絆みたいな調味料がないと、ただしよっぱいだけかな。友人の家に行つてこれが晩飯に出たら途中で箸が止まるかも。判定は「愛と涙の常識人」。



続いては「白菜カレー」。静岡県沼津市の鷹之院さん二十九歳から。ニンニクと鷹の爪をいためた後、細切りの白菜を投入。さらにコンビーフを加えてカレールーを溶かせばできあがり。白菜の芯のところはクネーとなって、どこか白いミズを思わせる。でも食べてみると白菜のしゃきしゃき感がとっても新鮮だし、ともかくあつと言うまにできるところがスバラシイ。全員「おいしい」。判定は「スバラ式常識人」です。

これまでのところ、試食品を食べたとたん「警察呼べ」と叫ぶ人もいないし、トイレに駆け込む人もその場に倒れる人も出ていない。平和だなー。K野さんは「こんなこと初めてですね」とユルユルしている。



最後の物件に突入。山梨県山梨市ほえほえさん三十四歳の「長ネギカレー」である。「うちの母は味噌痴&ものぐさ」なのでタマネギがないと長ネギで代用しちゃうんだと。ちゃんと作ってみた。長ネギが入るとルーを入れるまで豚汁を作っているみたいな気分。ルー投入で完成です。早い話が普通においしい。タマネギの甘さがない分、味が締まった感じだ。判定は「普通の常識人」。

さて、最初の「牛乳醤油ご飯」の判定をどうするか。議論の末「スペシャル大奇人」に決定した。スペシャルじゃなくてスペシャル。「へ」のマルが足りない。惜しい。そこで皆さん、試食しておいしかったら「奇食」のコーナーにおはがき下さい。評判良ければスペシャルに昇格するかも。

突然ですがCMの時間です。十二月二十日ごろ私の本が出ます。「全日本「食の方言」地図」(1,200円)。買ってね。



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コモに送ってね。

本日のおすすめ奇食

～牛乳醤油ご飯～

材料
ご飯・牛乳・醤油

作
り
方

●情報提供/山梨県 秋山 昭次さん

1. 牛乳を適度に暖める。
2. 茶わんに温かい御飯を盛る。
3. 暖めた牛乳をご飯に注ぐ。
4. 中さじ一杯ぐらいの醤油をたらして・・・

完成!!

「スペシャル奇人!!」
「へ」じゃないよ



牛乳醤油ご飯

目指せ!スペシャル奇人

あなたの奇食を募集!

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編集者こぼれ話

「牛乳をご飯にかける」と聞いた時はギョッとしましたが、いざ食べてみるとこれがいびつくり! 全然牛乳臭くありません。むしろ醤油が良い感じに溶け合い、まるやかな味わいに仕上がっているんです。今まで奇食を食べてきましたが、この驚きはトップクラス。みなさんも騙されたと思って、一度お試しあれ。