



奇食の人

第九回

このシリーズもいつの間にか3年目に入りました。みんな望まない? 飽きてないみたいね。だって今回もはがきが50歳近く来ている。読むだけで大変だー。中には字がみんにゃらんにゃらで可愛いであるかわからないものもあるし。そう、そこのおなたのはがきです。

前回「スペシャル奇人」の判定を受けた「牛乳醤油ごはん」に関してたくさんのご意見をいただきました。「そんなのじいちゃんが昔からやっている」「普通に食べている。奇食じゃない」というものもあつたが「調べてみたらあじかった」「かつお節を加えるのもっとよくなる」という声もあつた。「奇食ではない」というご意見に対しておじさんは言う。うん、な、奇食じゃ。当奇食スタジアムに参るメンタムが全員一致で「これへん」と思ったものは奇食なのである。ごめんね。よって、賢吾はともかく過去幾人の反響を呼んだ功績を勘案して、「スペシャル奇人」への昇格を認める。おめでとう。サンプル贈るけんね。

さて、今回は「蕎麦パ」(千葉市の山さん15歳)から聞いてみよう。スパゲティをゆで、お茶漬のり2袋をかけてお湯を注ぐだけ。お湯の量が指定されていないので当スタジアムでは「お湯ちょっぴり」と「お湯だくだく」の2種類を作ってみた。K野さんが試食開始前に「お茶漬のりはふりかけ代わりによくご飯にかけてました」と言っていたが、このレシピでまずいわけがないのである。予想通りどちらとも問題なし。うまいー。

どっかで見たとような感じの食べ方だが、そんなことは関係ない。はがきにこう書いてある。「自分で10種類くらいの奇食を作って、その中で一番おいしかったのを送ります。自分で10種類も……そんなに努力を……おじさんほうれいし。もう、その情熱にうるうらになってしまった。でも判定は「永谷園の蕎麦チー」。

次は「イカソーラーメン」。北海道の「ゴーレム大好き。」さん36歳の作品だが、奇食名がないので勝手に命名した。これも簡単。袋麺のラーメン(醤油味)を煮るときに香味のイカソーメンを入れるだけ。イカソーメンは写真のようなものである。

うまいと言えば、まあしてもK野さんが「袋麺のラーメンを煮ないで付属の粉末スープをふりかけて食べてもうまいんです。」1上さんも「そうそう。とんこつ、醤油、味噌といろいろ試しましたが、焼きそばがおいしかった」と同調する。おじさんは貧乏学生時代、袋麺を主食のようにしていたが、煮て水分を加えないと固たらまらないから、そんな賢吾の食べ方はしなかったのである。いまは高血圧が怖いからやっぱりやらないのである。

食べてみるとまずくはないが、イカソーメンにひそかに加えてある砂糖の甘みが前面に出て「甘ラーメン」状態になる。ちょっと中途半端というかなンデ不足。別々に食べた方がよさそう。で、判定は「別人」。

最後は広島県の「ぼっくん」さん23歳の「緑茶とんこつラーメン」。カップ麺のとんこつ味を緑茶で作るというもの。湯切りではなく茶切りしてまた緑茶を注ぐ。やってみたら、はまきり書いて「わざわざますくする理由はどこにあるのか」という結論だった。でははがきの欄に書いてある文章を勝手に転写した。「まわりがなくなるとまたあった緑茶を入れたのが、コイツとの出会い」なるほどお湯がなかったのか。でも熱々の緑茶があった……どういう状況?

科金未納で水道は止められたけどガスは使えたのでペットのお茶は温められた。あるいは山で遭難して水がなかった。でもペットのお茶はコッヘルで温められた。どっちにしろ、相当の状況下で生まれた奇食らしい。判定は「わざわざ茶人」。

京都の「ベジータカシ」さん30歳からのはがき。「奇食の人になっている食べ物、僕に言わせればまだまだですね!」。おっ、挑戦状か。「僕が格闘家としてパリパリのころ……挑戦者? パリパリ? おじさんだった昔、空手やってたんだぞ。通商教育だけじゃ(同八郎)。「ご飯の上にバナナのみじん切り、卵の白身だけのみじん切りをのせて、その上にツナを山盛り、そこに牛乳をかける。名付けて「フランキー・スペシャル」……僕は好んで食べていたのではなく、先輩に無理やり食べさせられていたのですが!」これを食えちゃうのう。自分が好んで食べていなかったモノをおじさんに食えと、そうおっしゃるのか。いやだもん。こんなモノ食わんもんね。おっ、何を! ……と。それは反復技……うお……いくら元祖煎茶だといっても……無い、てて……もうやめて! 謝るから。



著者/日本経済新聞社
編集委員 野田 幸伸
奇食に深甚なる興味を抱いて
いるおっさん。

奇食の原点はここにある!!

全日本「食の方言」地図

野田 幸伸 著
日本経済新聞社刊
1,200円(税別)

好評発売中



■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ラモに送ってね。

～蕎麦パ～

材料

パスタ麺・お茶漬(海苔・お湯)

本日のおすすめ奇食

●提供店/千葉県 山さん

作
り
方

1. パスタ麺を、調理法に基づいて茹でる。
2. 麺を鍋から器に盛る。
3. 麺にお茶漬(海苔)を2袋分ふりかける。
4. 熱湯を注いでよくかきまぜると……

完成!!

「永谷園の蕎麦チー」



蕎麦パ

目撃せ!「スペシャル奇人」

おじさんの認定を受けた

みんなが驚いてくれた「奇食」を食った奇人を集める講座です。その奇食は「スペシャル奇人」(大衆)「他人」(他人)「一人」(一人)の6種類で評価。最後、スペシャル奇人を獲得した方にはその奇食のサンプル贈品をプレゼント。



食べた感想/TPM編集者ごはんぞめ

これはおもしろいですが、よく似たモノは私も以前作った事があるのと、何となく味の印象がつかまりました。そのお湯通りは私ばかりで奇食を食べておたつ事?。そのお湯通りは私ばかりですが、お茶漬(海苔)が主なので意外性も少なかったですね。「奇食は試してみたいけど、味が不評」という奇食の者にはおめします。