



私乃コキヅル男爵

平成十六年三月十五日

第零号

編集 読爵代表元町
発行 秘密結社読爵
<http://oshienai.com/>

「コキール男爵」(1)ファンの皆様、そして「コキール男爵」をまだご存知でない皆様こんにちは。コキール読もうぜ(2)発起人代表の元町です。「コキール読もうぜ」は、おかげさまで多くの寄稿をいただき、私どもの予想をはるかに上回る充実したサイトとなりました。お読み頂いた方々、またご寄稿いただいた方々に感謝いたします。

さて、サイトでは三月十三日を持ちまして「私のコキール男爵」の募集を終了いたしました。このたび応募期間終了を記念して、「私のコキール男爵」PDF版を製作致しました。体裁は「コキール男爵」の出版元である鉤屋さんの会報「火花」を真似た形になっています。鉤屋社長のそねさんには、今回の企画にあたって「火花」の体裁やロゴを盗用させていただくとを快く了承して頂きました。ありがとうございます。

このPDF版では「コキール読もうぜ」掲載時から内容をほとんど変えておりませんが、レイアウトを縦書きの段組にすることで、Web版より読みやすくなったのではないかと思います。またささやかではござ

います。PDF版オリジナルコンテンツも少しだけ追加しております。Web版とはちょっと違う「コキール読もうぜ」を是非お楽しみください。

1「コキール男爵」とは、有限会社鉤屋より出版されている鉤屋世界新書というシリーズの第二巻で、同社社長のそね氏が書いた食べ物に関するエッセイ集です。
<http://kagya.or.jp/>

2「コキール読もうぜ」は、「コキール男爵」の具体的内容にはあえて触れずに、本書を多くの方々に読んで頂きたいと思う人達が食べ物に関するエッセイを持ち寄り(公募による寄稿を含む)、応援するサイトです。
<http://oshienai.com/coquille/>

私のコキール男爵

【前編】

「吉野家」

ビューティィー

子供の時、あこがれていた食べ物がある。

それは吉野家の牛丼。吉野家の無い街で育った俺は、テレビでキン肉マンがCMソングにのせて、牛丼一筋300年」と歌ったたび、どんなに美味しい食べ物なのだろうと空想していた。まあ300年というのはキン肉マンが言っただけで、本当のCMは牛丼一筋80年だったらしいが、元のCMが放送されていないのだから田舎の子供達は300年の歴史を信じ切っていたと思う。ちなみにキン肉マンの放送年は1983〜1986年。その300年前と言えば、1685年に五代将軍綱吉が生類憐れみの令を公布し、四本足の肉を食

べることを禁じたらしい。牛丼屋なんか無いに決まっている。

今から10年前、高校の修学旅行で東京に行った時、自由行動の時間を利用して、有楽町の高架下にあった吉野家に入った。その時の興奮は忘れられない。キン肉マンが言っただ通り、はやくて、うまくて、やすかつた。本当に感動した。大人になったら上京して牛丼を食いまくろう。単純な田舎の高校生は、そう決意していた。

修学旅行から半年もしないうちに、地元で吉野家があった。ものすごく喜んだが、いつでも食えると思っただ途端に、牛丼への思いは薄れていった。

あこがれの食べ物は、なかなか食えないからこそ輝いているように見える。それはまさしく恋の魔法。

いま米国産牛肉のBSE騒動は、再び日本中に魔法をかけているようだが、俺は絶対かからない自信がある。一度とけた恋の魔法は、もう二度と戻らないのだ。ていつか牛丼あきた。

1 吉野家の無い街
同じ街で大人として暮らしていた元町さんの話では、前から吉野家があったらしい。

遅くとも1980年にはありました。今のアルシユビルがエイトだった頃、また旭屋書店があった頃です。地下二階の入り口すぐのところにありました。当時並が400円だったと思います。(元)

「溜め息のフライドチキン」

前川やく

まったくもって庶民的な話になってしまっただが、私の家はパーティといえはケンタッキーフライドチキンだった。

「今日はおばあちゃんの誕生日だね」「今日はクリスマススイブだね」そんな日は必ず母に手を引かれ、幼稚園の近くのケンタッキーでパーティバーレルを買いに行く。

そして夕食の時間、父親がカーネル・サンダースが微笑む紙のパケツを開け、狐色のチキンをめいめいに配る。それが儀式だった。

手羽の部分がいい、いや胸肉だ、と争いながら食べるフライドチキンは、特別な日に食べるといふプレミア感も相俟ってすこぶる美味。家族団欒、何の不満があるものか。

しかし、私はいつも思っていた。

「皮だけ腹いっぱい食べたい」

ケンタッキーを食べ始めると、まず最初にスパイシーな味がしつかりついた皮の部分を食べることになる。そして、皮をあらかじめ終わらせた後に淡白な肉が現れ、最後に骨まわりの肉をしゃぶる。こういう食べ方にならざるを得ない。

これがつらいのだ。

最初の一口が一番美味しいビールのように、後半になればなるほど食べるのがイヤになってくる。

まだ大ジョッキに半分近く残っているぬるいビールを見て嫌気がさすように、皮がなくなつたフライド

チキンを見ると気が滅入る。

ああいやだ。皮だけでいいのに。皮だけで。

誤解の無いように言つと私は鶏肉そのものが嫌いなわけではない。焼き鳥屋にもよく行くし、蕎麦屋に行けば鴨なんばんを頼む。

しかし肉の部分はどこでも食えるのだ。社員食堂のうどんにだつてささみは入つてる。でもフライドチキンのあの皮は他では食えないのだ。

もしケンタッキーが、フライドチキンの皮だけを（焼き鳥屋の「とり皮」のように）三本の串にたつぷりと刺して「ケンタッキー皮だけチキン」として売り出したら、私は毎日でも買うだろう。それが一本700円とかいう法外な値段だつたとしても買つてしまつたらう。

ああ。皮だけで。皮だけでいいんだ。

時は流れて40年後。病に倒れ、私は今夜が峠。意識が朦朧としながら、死線をさまよつている私の目の前に13歳になつた孫娘が、狐色の何かを差し出した。

「おじいちゃん。これ。ずっとずっと食べたがつていた皮だけチキン。私がお小遣いで20ピースチキンを買つて、皮だけ剥いて作つたの」

言葉にならず涙を流し、孫娘の手を握り締める私。そして夢にまでみた皮だけチキンを口に運ぶ。

うまい。

その瞬間、私の容態は急変。家族が見守る中、チキンを握り締め臨終。

これが私の理想の大往生である。そこまで言つと嘘なんだけど。

「勿体ない話」

ヒダカ

秋になるとアレがやってくる

子供の頃の話である。今考えるとあの人はお父さんではなく、サンタさんだつたのかも知れない。一体どこから入手してくるのやら彼が他界した今はもう聞く術もないのだが、父は季節毎に色々なモノを運んでくる男だつた。しかも半端じゃない量を。

春は絞られた牛乳を一升瓶で3本、夏は蛍とか笹（七夕用）とか、冬には牡蠣、それから2メートル位のモミの木（クリスマス用）。なぜか生ものばかり。ていうか蛍って……

腐る前に消費しなくちゃいけないので大変だつたけど、どれも新鮮で美味しがつたそう、アレ以外は。

他にどのような食べ方があつたのか知らないが母はおもむろにアレを網で焼きだすのだ部屋いっぱい広がるアレの匂い
例えるならタイヤを焼く匂い？

臭い、我慢できないくらい、臭い

こんな臭いモノは味だつて不味いに決まつてる。

母さん、私コレ食べない

私と姉は部屋のドアを占めて迫り来るアレの匂いが入つてこないよう必死で対抗したものだつた

月日は流れて
あれほど忌み嫌っていたものの名前が「松茸」だったということを知った。年に一度の食べ放題のチャンスをみすみす逃していたのだ、私は。

天国の父へ

お願いします私にもう一度チャンスを下さい。もう臭いなんて言わないから。段ボール箱一杯のアレが食べたいよう。



「春雨は中国産緑豆」

リリ

春雨に凝っていた。全盛期は過ぎたが今でも好きだ。断つておくが、私の春雨全盛期には、まだエースコックの春雨ヌードルは発売されていなかった。春雨ブームが到来する前のことである。

鍋料理に春雨を入れたとき、食べ終わるころには、レンゲや菜箸でつかみ損ねた春雨達が土鍋の中で泳いでたりする経験を誰もがしたことがあるだろう。この春雨には、鍋の中に放出されたありとあらゆる旨味が吸収されている。鶏肉の骨からしみ出すあのエキスを魚つみれから放出される濃厚なダシ、野菜から溶け出す上品な甘み、利尻産昆布の香り。鍋の具を楽しんだあとに残ったスープで美味しい雑炊を作ろうと考えていても、すっかり春雨を食べてしまおうものなら、春雨が旨味を吸い取ってしまった旨味はもう戻って立ち入る隙はない。旨味を土鍋に戻そうと春雨を絞ってみても、一旦吸収されてしまった旨味はもう戻ってはこない。春雨が干切れるだけである。そんなときは、潔く春雨を楽しんで欲しい。春雨を追加して旨味を食べ尽くすのも一つの手である。

鍋料理じゃなくても、私は毎日まいにち春雨を食べていた。ダイエットしようとか、500円玉貯金とか、そんな目的意識があるわけでもなく春雨を食べる。

鶏手羽先の春雨スープ、春雨サラダ(和風)、春雨サラダ(中華風)、春雨ワンタン、春雨の煮物、焼き春雨(焼きビーフン風)、春雨を油で揚げてフワフワさせるつもりが失敗して針金のような物体になっても勿体なくてそのまま食べて歯茎に刺さって痛かったりとか、そういうやつをローテーションさせ春雨を楽しむ毎日。春雨期後半になると、春雨を茹でて、ポソ酢をかけただけのものをスルズルと素麺のように食べていた。綺麗に盛りつけする時間を惜しみ、ザルに水切りした状態の春雨をご飯もなかったスルズルとすする。春雨の食感を楽しむために。

拘りはある。中国産緑豆100%が原料であること。中国「中国4000年の歴史は深い。緑」なんか身体によさそう。やっぱり中国産じゃなきゃねって拘り。違いはわからない。

この春雨を手に入れるのはもっぱら近所の百貨店にある。2パック入り百円。これが一番お手頃。パックになっていなくて1袋が全部春雨ってのは1人では多すぎる。だから2つに分けるのだが、分けるときにシャープペンシルの芯が折れるようにピンピンと回りに飛び散るのが嫌で、最初から小分けにされているパッケージを買う。いつだったか、小分けされている春雨がなくて、つい「マロニー」に手を出してしまった。中村玉緒のCMで有名なあの「マロニー」。陳列棚に並んでいるマロニーを見た途端、まあるにいちやん(「1」というフレーズが耳の奥で響きはじめ、操られるように買物がこに入れてしまったもしかしたらこの話題、世代ギャップがあるかもしれない)。あれはやっぱ邪道だ。陰謀すら感じる。春雨よりも葛切り感の方が強い。なんてたってマロニーは真っ直ぐで太い。正統派春雨はか細くて、癖毛っぽくて湯の中に入れると水分含む膨らむぜってという勢い

を感じる。それがマロニーにはない。そのときがマロニー初体験だったのだが食べてみて騙された気分になった。春雨感がない。なのに、マロニーのパッケージには「高級ハルサメ」と書いてある。許せない。「ハルサメ」ってカタカナで書くのも二セモノ感がそこはかとなく漂っている。世の中の春雨好きは抗議すべきである。

ちよつと調べてみた。高級春雨ってあるのだろうか？

「高級春雨」でネット検索するもゼロ件。「高級はるさめ(2)」で1件。「高級ハルサメ」で1件(マロニー)。

原料を調べてみて唖然！春雨の原料は緑豆がメインだとばかり思っていたのに、そうではないことを知ってしまった。ちなみにマロニーの原料は、ジャガイモヤトウモロコシ。許せない感倍増。

春雨に対する熱い思いを書こうと思って書き始めたのだが、マロニー批判になってしまった。今日はここまで。

おまけ：
・なんでだろう？「春雨」で検索するとアニメ系のページばかりヒットする。アニメ界では春雨が人気なんだろう？春雨さま(はあと)って感じ？春雨キャラとかあったりして。

・落語界の貴公子 桂 春雨のHPにヒット。昨今の春雨ブームに便乗して自分の人気もあがらないかと期待している模様。

1 マロニー
「マロニーちゃん」がキャラクタ化されていた。驚き！全然可愛くない。このサイトでCMの概要が見れる。動画じゃないところがマロニーっぽい。
<http://www.malony.co.jp/>

この名称は商品名らしい。

<http://www.yamashiroya.co.jp/New/HP/prod/harusa.htm>

「カaramelに捧げる」

いけ

カaramelソースほど美味しいものはないと思う。

水にグラニュー糖たっぷり放り込んで鍋でがらがん煮立てて水飴をつくり、つきつきりで焦がし、その色がベッコウ飴っぽくなってきてもまだ焦がし、いいかげんやばいぐらい黒茶色くなってきたところへ、最後にグラスにいれた水をざーっと注いで完成だ。申し添えるなら、水の量とか、グラニュー糖の量とか、注ぐ水の量とか、全部適当だ。

私はカスタードプリンを作れないので、バニラアイスクリームにかけたり、フランスパンにつけて食べた。市販のプリンにかけたりしている。まあ、そのままたちびちび舐めることが一番多い。

外で買えるプリンのカaramelソースには滅多に価格点を出せない。価格は赤坂トップスのプリンのカaramelソースぐらいか。まあモロゾフのもいいけど。最近デバ地下によくある、よくわかんない名前の洋菓子店の、大きいトレーごとプリンをつくって、賽の目にきって売るタイプの、表面にかかっているカaramelソースも合格だ(○3というのは何と読むのか、またそのまま読むとフォードグリーズの時のような薄い恥をかくのではないか。)

今ではいつでもカaramelパラダイスに行けるようになった(自分で作れるようになった)ので、もうどこが合格とか重要ではなくなってきたのだが、自分ひとりでも調べずに誰にも聞かずに勘だけを頼りに

鍋をいくつもダメにしながら今の自分にたどり着くまでには、様々な困難があった。

以前はキャラメル味のデザートというところ、一応必ず試してみてもうっていた。そしていつも裏切られていた。全然カaramelじゃなくて、焦げ茶色じゃなくて、ミルクっぽい、森 ミルクキャラメルっぽい、甘ったるいものがでてくる。砂糖使いすぎだ。いやカaramelは元が砂糖だから出来ているのだけだ。

高田馬場のイルキャステロという店では、「キャラメルアイスクリーム」があつて、それはキャラメルじゃなくて、カaramelのアイスクリームだった。ほろ苦く、深みのあるカaramelの風味が口いっぱいひろがる、めくるめく味覚の桃源郷だった。最近いつてないからまだあるかわからないし、レギュラーメニューじゃないようなので、常にあるわけではないところが問題だけれど、でもとにかく若い頃にその店でよく食べた「キャラメルアイス」のせいで、そしてCaramelをキャラメルと読むこともあるというカタカナのマジックのせいで、キャラメルと名のつくデザートに騙される日々がはじまったのだ。

クレームドブリュレも表面だけが好きだカaramelとぞとかいこうあれ)。

本稿は、結局何がいたいのかというと、ハーゲンダツアイスのカスタードプリンングは、そこそこをよくわかった人間が作っているので非常に美味い、買占めてしまうほど美味いということだ。その前のドルゼレレチェの件は水に流そうというぐらいに。

私は甘いものも好きなのですが、一人前食べると胸焼けがするので、少ししか食べられません。さつちやんかよ。ハーゲンダツツのカスタードプリンング好きですが、いつもほんぶんこです。(元)

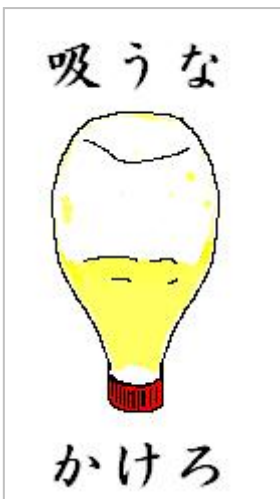
「マヨネーズ」

橋爪

私はマヨネーズが嫌いだ。いや、正確にはマヨラーってやつらが嫌いだ。チューブから直接吸ったりなどと、マヨネーズをそのまま食べたりのようなやつら。数年前、アイドル歌手がバラエティー番組のコーナーで、冷蔵庫からマヨネーズを取り出して、そのまま吸うというマヨチュチュとかいのがあつたが、あれ、本当に旨いと思つてやつているのか？マヨネーズはそのまま食べても旨くない。何かと一緒に食べる方が絶対に良いと思う。なんだよ、マヨラーって。なんにでもマヨネーズかけて旨いとかいいうな。一口も食べないでいきなりかけるな。せつかく味付けしてある料理に失礼だろう。

突然、謝らせて頂きます。すみません。本当は私、マヨネーズ大好きです。ただ、マヨネーズを吸ったり、食べ物との相性関係無しに、何でもマヨネーズかけて旨いとか言うやつらが嫌いなんです。本当に旨いかそれ？いや、試してみるのには良い。実際、私も色んなものに付けてみた。でも、やっぱり相性があるじゃないか。私はご飯にマヨネーズかけて食べない。あんなの旨くない。

マヨネーズといえばエビだ。エビフライ。タルタルソースでなくてマヨネーズがあれは十分だ。いや、むしろマヨネーズの方が旨い気がする



吸うな

かけろ

ぞ。中華料理屋や居酒屋にある、「エビのマヨネーズ炒め」とか「エビのマヨネーズ和え」とか最高だ。もう堪らん。食ってる間、脳から気持ち良いもんがドバドバ出る。エビのチリソースも好きだけど、あつたら絶対マヨネーズの方を注文する。そうそう、エビとマヨネーズといえば、某マヨネーズのCMで、水菜とエビのマヨネーズサラダを作るところを映したやつがあつたけど、そのCMを見た次の日から数日間、晩飯にそのサラダを喰らつた。エビはマヨネーズの最高のパートナーだ。一番かもしれん。他に白身フライ、牡蠣フライなどの揚げ物や、剣先スルメに、マヨネーズに醤油を少し落としたのに付けるなど、まあ、でも、この辺りはマヨネーズ好きにとつては割と常識ではないだろうか。

マヨネーズ好きの人はたくさん居る。クラスの中、会社の部署、数人に一人くらいはマヨネーズ好きだろう。これにかけたら旨い、とよく勧められたりもするだろう。私も人に勧められ、試したものがいくつもある。

冷奴

これはマヨネーズの味が強すぎて豆腐の味がほとんどしなくなる。かけ過ぎか？と思つて少なめにかけてみたりもしたけれど、やっぱりマヨネーズが勝つてしまう。醤油に少し混ぜるくらいならいいかも知れん。まあ、食べられる。でも私は冷奴には麵つゆだ。

肉じゃが

旨いけれどもかけなくていいと思う。肉じゃがはそのまま食べて旨い。

鰹のタタキ

うーむ、マヨネーズの味しがない。鰹のタタキがもつたない気がする。やっぱりニンニクと醤油がいいよ。

文句ばかり何なので、みんなから気持ち悪いと言

われる、私のこんなものにマヨネーズがお薦めつて言うのを紹介しよう。

高菜の漬物

これは結構有名なものではと思つた。実際、Googleで「高菜マヨネーズ」で検索すると、何件か出てくる。それにコンビニのおにぎりに「高菜マヨネーズ」つていうのあるらしい。でも、妻を含め、いろんな人に高菜漬けにマヨネーズつていうと、「うーげー！」つてな顔をする。「そんな人見たことない。」などとまで言われる。なぜだ？ひょっとして私の住んでいる福岡県でだけメジャーではなく、他所では割と普通だったりするのだろうか。いや、待て。そういえば、この食べ方を教えてくれたのは親戚だ。福岡県の八女の人だ。福岡県では八女だけだったりするのだろうか。うーむ。これは正確には高菜漬けではなく、高菜漬けの油炒めの方にマヨネーズをかけるのが一般的(という言葉はここではおかしいかもしれないが)だ。私は炒めていない高菜漬けでも十分旨いと思つ。これはひょっとしたらと思つて、高菜以外の漬物にも試してみた事があるが、どれも合わなかつた。油で炒めてみたら合うだろうか。これはまだ試してないけど。

食パン

なんだよ。パンにマヨネーズはよくあるだろう、と言わず、まあまあ、ちょっと待って。ただマヨネーズを塗るのではなく、マヨネーズに砂糖を多めに加えてよく混ぜて、それを塗つて喰らつてみて。できれば砂糖はグラニュー糖で。絶対旨いから。焼くと酸味が弱まって更に良い。マヨネーズがマヨネーズでなくなつて、少し酸味のあるカスタードのようになるのだ。これはもう大多数が「オゲー！」というだろうと思つ。いや当時、小学生だった私も最初は気持ち悪いと思つた。しかし、母親があんまり旨そうに喰らうのに釣られて、恐る恐る口にした時の衝撃はすごかつた。ま、マヨネーズじゃなくなつてはいるよ、これ。これはケーキだ、(といつのは言い過ぎかもしれないが)なんか高級なお菓子を食べているみたいだと思つた。(まあ、

小学生の舌なので)しばらく、食事がパンの時はそればかり食べた。そういえば、母も福岡県八女出身だ。マヨネーズも色々な食品メーカーから出ている。一般的なのは素っ裸の乳児と魔法の白い粉のメーカーだろう。

一時期、値段の高い調味料は旨いと、調味料に凝つた時期があつて、マヨネーズも高いのは旨いのではないだろうか、色々なメーカーの物を試した事がある。有精卵だけで作つたとか、コマーシャルもしている某卵会社のマヨネーズだとか、どれも確かに酸味がまるやかで、味が濃くて旨いのだが、しかし、何か物足りないのだ。食べ始めた時は、「ああ、やっぱり良いやつは旨いね。もう今までののは食べられないや。」なんて言つていたのに、しばらく使っていると、恋しくなつて来るのだ。いつものあのマヨネーズが。酸味の効いた、いつものあのマヨネーズ。

素っ裸の乳児が描かれた、一番有名なあのメーカーのマヨネーズ。ああ、結局、私にとつてマヨネーズといえはこのマヨネーズなのだと思つ。かされる。厳選された素材でもなく、手作りされているわけでもない、工場で大量生産されたものかもしれない。が、マヨネーズと言つて頭に浮かぶ味はこのマヨネーズの味だ。やはり子供の頃からずっとこのメーカーだからだろうか。魔法の白い粉派の方はどうなのだろう。

うまくオチないのでダジャレ俳句で締めたいと思つています

マヨネーズ マヨつてないで 俺にしる

番外編

私の母親の出身地、福岡県八女地方では、ところ天に酢醤油と砂糖をかけて食べます。デザート感覚で。我が家ではそれが普通でしたが、妻には「オゲーー!!!」

ととても嫌な顔をされます。どなたか同じような食べ方をしている方はいらっしやらないですか。

四万十川日記

せっかくPDF版を作るんだから、何か書き下ろし企画を入れようと思ったものの何を書いて良いのかさっぱり思いつきません。そこで自分で書くことを諦め、「コキール読もうぜ」の発案者である四万十川篤彦氏に日記を書いていただく事を脳内会議で決定。

いつものようにメッセージで日記の執筆を四万十川氏に依頼したところ渋々快諾。「タイトルロゴを作ってセンターを空けて待っています」とプレッシャーをかけた甲斐あって締め切りをそれほどオーバーすることもなく素晴らしい日記を送って頂きました。

「コキール読もうぜ」の本編には決して載ることのない日記(没になるから)を是非お楽しみみてください。

「私のコキール男爵」をお読みの皆様、こんにちは。私は、四万十川篤彦といます。「WEB冷え汁」というしょぼいサイトを運営しております

アンソロジーのPDF化にあたって、余った紙面を使いまして、なぜか私が日記を書くことになってしまっておりまして。「私のコキール男爵」が「食べ物」をテーマにした文章集であるのに倣いまして、私の毎日の食事と、その食事への思いを日記にて述べさせていただきます。無礼して読まれる必要もありませんが、読んでいただければ幸いです。

3月 日 昼:カニと鍋

「サンバイザー」という言葉が頭から離れなかった

日。

あまり親しくさせていたでいていない方の息子さんの私立中学入学祝い会という行事に参加させていただきました。その方の家に行き、ひたすらカニを食べるという会で、同時に鍋も頂いた。カニは産地直送で、非常に鮮度がいい。足をもいで食べた。



以前から、毛蟹はひとつの毛穴から2本の毛が出ていることがあるのか、ということ調べてようと思っていた。しかし、食べることに夢中になってしまい、そんなことはすっかり忘れていた。記憶の中ではなんとなく生えていたような気がする。ほくる毛はどうだったか。次回への課題である。

鍋は全く出汁が出ておらず、しかも具はネギと白菜としらたきのみ、という強力な布陣。肉も魚介もないという平坦な味なので、フラット3と呼んでみようと思いつきながら、「カニ鍋にすればいいのに」と恨めしい思いで鍋の中を見ていた。

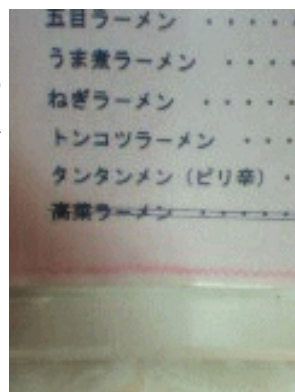
最後には奥様が「うどん入れるとおいしいのよね」と、うどんを大量に投入。ブスブスと音を立てて煮込まれるうどん。鍋汁が少なくなってきたところで皿によそって、ポン酢をかけて渡される。

ポン酢うどんは実に味気がない。異常な量のカニが出てくるし(おいしいんだけど)、鍋はまずいし、やっぱりひとんちの飯はおかしい。

3月 日 昼:うま煮ラーメン

市川実和子のヌードのことばかり考えていた日。アンソロジーにはちょっとひねくられて書いたが、実

は知らない町の中華定食屋が好きだ。大好き、とまで言ってもいい。カンカンカンという中華鍋の音、目を楽しませてくれる中華を気取ったオブジェ。混在する客層。しょっぱい味付け。豪快な盛り。今日行ったのは西武新宿線沿いの駅のある中華定食屋。うま煮ラーメンというメニューがあったのでついふらふらと入ってしまった。



うま煮はなかったが、「煮た感じ」はいやというほど感じた。店内のテレビはNHKの「ひるどき日本列島」が流れていた。

3月 日 昼:うどん、ちくわの磯辺揚げ添え



ZARD初の全国ツアー。一体どついう層が求めているのだろうということばかり考えていた日。

それよりもとにかく声を大にして言いたいのは、「ちくわの磯辺揚げはうまい」ということである。

小学生のころの給食での出会いが私のちくわの磯辺揚げとの初対面だった。縦に半分に分かれ、半円状になったちくわ。普段より少し濃い色になってひよろりと細長いボディに青海苔がついている。驚くほどや

る気のないたたずまいをしたそれが2本だけ皿に盛られていた光景は鮮明に覚えている今日の給食はずれだな、なんて思いながら口に運ぶ。

口に広がるこの味。うまい。おかしい。ちくわなんてやる気のない食べ物が主役のはずがない。でもなんだ、この猛烈な旨み。「磯辺」か！それとも「揚げ」がいいのか！

私のびっくりとは裏腹にクラスみんなは淡々とちくわを食べている。何故。こんなにうまいのに。食べきるのがもつたいたなくて、端っこをちまちまとかじりながら食べたのを覚えている。

そんな素敵な磯辺揚げ。今日もうどんにのせて食べる。やつぱりうまい。想像以上に暴力的で存在感のある味。魚であるということすら忘れてしまいたいようなほどに。肉、魚、野菜、すり身。そんな力テゴリー分けもありだとももつ。いつかは大好きな笹かまも磯辺揚げにしてみたい。

まあ、これだけ寝ているが冷静になって思えば、「ちくわの磯辺揚げ」がメインになる給食っていつのはどうかと思う。

3月 日 昼:シェーキーズで食べ放題

「ラブ」とつぶやいてみた日。

シェーキーズについて語らなければいけないような気がする。特にあのランチのピザ食べ放題についてだ。



ピザ食べ放題。子供のころの私ならもう、両手を上げて喜んでいただこう。動けなくなるほど食べて

いたことだろう。でも私も25歳。どうせ胃にもたれるのだ。ちょっと遠慮したい。

しかしマクドナルド(以下クドナルドと略記)など、ああいう油っこいものを無性に食べたくなるときはある。フィッシュマックディッパーセットで魚フライ・ポテトフライ・コーラ、なんて組み合わせをしてみたくるときもある。そして食べた後、嘔吐しそうになりながら激しく後悔をする。シェーキーズもそれと同じだ。ただしそのメニューの凶悪性と食べ放題という自由はクドナルド以上の混沌を生む。そんな店に今日行ってしまった。ピザが食べたかっただけなのだ。私に罪はない。

シェーキーズのメニュー。それは「異常なまでの炭水化物親和性」という言葉で表現できようか。この店で提供されるピザは大抵生地にチーズが乗っているだけだ。具が乗っていてもコーンだったりするから気をつける！我々は炭水化物の呪縛から逃れられない。ピザ以外のサイドメニューを見てみても、ポテトフライは豊富に炭水化物を含むぜ。スパゲッティなんてもろに炭水化物だぜ。具のないカレーだなんて炭水化物以外に何の栄養があるのか。提供されるメニューはこれだけである。なんとということだろうか。サイドメニューも炭水化物フラット3である。いや、これは先日也使ったネタだ。

加えて、食の潤滑油とでも言うべきスープなどは提供されもしない。サラダは300円という法外な料金だ。そして、気をつけなければならぬのはサラダピザである。白めのピザ生地の上にレタスが乗って実に健康的に見える。しかし食べてみるとわかるが、はつきりいつて生地が邪魔だ。シャキッ、もそもそ。シャキッ、もそもそ。むしろその生地だけで腹が膨れてしまふ。サラダだけを食わせない！そんなシェーキーズの強い思いが伝わってくる。

そんな悪意のこもった店。不安を抱えながらピザを3種類とスパゲティーとカレーを皿にとる。席について思い切った口に運ぶ。わかりやすいピザの味。おいしい。もうひとつのピザも食べてみよう。同じ味だ。カレーを食べよう。ケホツケホツ。あまりのくどさに

胃がやられる。喉がやられる。

店を出るときには100%の後悔。好きなものを自由に食べられない子供のころは胃も強く喜んで食べてただろう。しかし、一人暮らしをして食べたいものが食べられるときになると、シェーキーズは既に胃にあまるものになってしまっている。青春ってそんなもんか、と適当なことをつぶやいてみる。

3月 日 昼:鮎

「ひぎい」という悲鳴のことはかり考えていた日。

川原で鮎を食べるといふ集會に参加。気づいてみれば鮎はなくなり、肉ばかり焼かれていた。プロツクのベーコン、そしてフランクフルト。いわゆるバーベキューである。どんどんいづらくなる空気。でも、主催者の方はこういった。「僕もバーベキューやってるやつとが見ると、死ぬ、とか思ってたんですけどね。」そんなことを言っている間に焦げるしいたけ。既に焼いてあるのにさらに焼かれる笹かまほ。それで救われる気持ち。

3月 日 昼:びっくりソーゼージパン

高橋尚子がオリンピック落選の報が届く。声を上げて泣いた。嗚咽しながらびっくりソーゼージパンを食べた。

すみません。私の日記は以上でございます。

四万十川さんがとうとうごさいました。おかげさまで「コキール男爵」著者としてのそねさんだけではなく、編集者としてのそねさんの真似まで体験することができました。感謝します。(元)

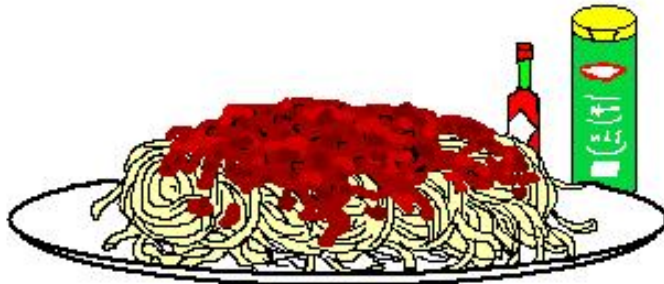
私のコキール男爵

【後編】

「パスタって」

橋爪

って。パスタよ、だよ。なに、
かよ。いい、いや、悪い、
パゲテ、スバゲテ、
言っちゃ



今は一周半してスバゲティの方がちよつと気取った言い方に聞こえるという説を提唱したいのですがどうでしょう？
あ、聞こえませんか。すみません。(元)

「アドボの謎」

元町二十四軒

フィリピンの伝統的な料理アドボに相当する料理が日本になかったのは何故だろうか？いや、ひよつとしたら私がものを知らないだけで、山陰地方では「ばばあ煮(1)」という料理が古くから伝わっていて、それがアドボとそっくりだったと言う可能性もあるが、ここはひとまず私の顔を立てて「無かった」ことにして頂きたい。

最近になって酢を販売しているメーカーが「さつぱり煮」と言う呼称で、煮物料理の味付けのバリエーションを増やすための提案として酢を入れる事を提唱していることから考えても、長いこと煮物と酢は結びつきは弱かったことを窺い知ることができる。酸っぱい煮物が登場するのに十分な材料があった。酢も醤油も和食には欠かせない調味料だし、煮込み料理だって得意のフィールドのはずだ。それなのに、「酸っぱい煮物」が無いと言うのは、考えてみると不思議なことだと思つた。

うっかりしていた。アドボを食べたことが無い人が居るかも知れない。これまでの説明である程度想像はつくかもしれないが、少し具体的にアドボとはどのような料理か説明しておこう。我が家ではアドボを次のように作っている(2)(以下、妻のレシピメモから抜粋)。

(材料) 4人前

豚ばら肉・スペアリブ・肩ロースなどの塊肉(チキン手羽元、手羽先でもOK)800g、酢300cc、醤油100cc、ハチミツ大さじ2、3、ローリエ3枚、にんにく3カケ(たたきつぶす)、卵4個

1. ボウルに卵以外の材料を全部入れ、3〜4時間置いておく
2. ボウルの中身を鍋に移し、水をひたひたになるくらい入れて、火にかける。煮詰まってきたら水を足して、アクをとりながら中火で煮こむ。
3. 卵はかたゆでにして、殻をむいて鍋に入れ、一緒に煮こむ。
4. 1時間半くらい煮こんだら出来あがり。

肉の種類や部位はそのときどきによって変わる。乱暴な言い方をすれば、薄切り肉でなければ何でも良いだろう。大根を入れてもおいしいし、試したことはないが魚でもおいしいと思う。あと、現地ではハチミツは入れないそうだ。

このアドボ、肉も卵も醤油と酢の味が染み付いて実にうまい。肉の味が酢で薄まるかというところなどはなく、むしろ油のうまみを上手に引き出してくれている。卵も醤油卵とはまた違ったうまさがある。人によっては白いご飯との組み合わせには抵抗があるかもしれないが、私は肉にタレをいっぱいつけてご飯に乗せて食べるのが好きだ。ガーリックトーストと一緒に食べるという手もある。ときどきパンの端をちよつとタレにつけたりして。

話を戻そう。アドボに相当する料理は和食にないが、それ以前に「暖かくて酸っぱい料理」というのが和食には存在しないように思われる。いや、ひよつとしたら私がものを知らないだけで、四国では…(中略)。和食における酢の使い方は、酢の物にしても酢飯にしても冷たい状態で食べるものばかりだ。馬鹿みたいにシンプルな推測だが、多分、多くの人が「温めた酢の香り」を苦手としているのではないだろうかと思う。確かに酢の蒸気は刺激が強く苦手に思う人が多いであろうというところは容易に想像がつく。ただ、アドボを食べると解ることなのだ、味覚上の刺激はそれほど強くない。冷たい酢の物よりも酸味は少ないと言っても良いだろう。近代以前の料理人たちが「香りがき

つい」といつ時点で酸っぱい煮物の可能性を諦めてしまったのが悔やまれる。意気地なし！(3)

ついでに言っておくと、他の煮物がそつであるように、アドボは冷めてもまた別のおいしさがある。「暖かくて酸っぱい料理」に抵抗がある人は冷めたアドボから試してみるのも良いだろう。

なんだか取り留めないけど最後に提案をひとつ。おでんのアドボ化というのはどうだろう？今のおでんの具と味付けがベースなのだけど、だしに酢が入っているのだ。さすがに、さんさんアドボを薦めてきた私もこれは辛いような気がする。しかし、冒険なくして新しい分野は開拓できない。どなたか当たって砕けてみて欲しい。

1 ばはあ煮

婆さんを煮るんじゃなくて、食べたときに酸っぱくて婆さんみたいな顔になるから付けられた。という設定。架空の郷土料理に由来を考えてどうするって気もするけど。

2 作ってる

自分のサイトでも「うちでは、このように作っている」という書き方をしているが、実際は私が作ることはなく、妻の作り方を写していることがほとんどだ。私はいつも偉そうに書いてるが、料理はとても下手なのよ。

3 意気地なし

勝手に経緯を推測して怒ってる。結構馬鹿な行為なのではないだろうか？

「アイスの思い出」

リリ

私が子供の頃に憧れていたアイスクリームは、屋台のおばちゃんがチリンチリンと鳴らして売りにくる(1)ものだった。ちょっと小さな氷のツブが入っていて、クリームを頼張るとその氷が歯にあたってガリツと音がする。シャーベット状のクリーム(今で言うジェラードみたいな感じ)を口の中で溶かし、残った氷をガリガリと噛る。ああ爽快。暑い夏を過ごす土地柄であるがゆえ、鈴の音が聞こえると大人も子供も買ってしまふ。寒い場所から来る汗だくの観光客はイチコロだった。屋台にはいつも観光客が群がっていた。まだあの屋台とアイスは健在なのだろうか？

屋台のアイスを手が届く場所は限られるし、子供の小遣いでは手が届かない高級品。親にねだって買ってもらう代物だった。気軽に手に入る子供の友は、ホームランバーかビニールに入った添加物たっぷりのジュースを凍らせたヤツ。商店に置いてあるアイスボックスからホームランバーを取りだし、握りしめた二円をおばちゃんに渡す。包み紙をめくりながら外に出るとホームランバーからしたり落ちるバニラ液が指に絡みつきそうになる。それが指に付く前に舌で拭い取る。私は溶けた柔らかいアイスが大好きだった。ホームランバーは少しずつ形を変え、どんどん細長くなり最後に棒だけが残る。残った棒をしつこく舐めていると木の味が口の中に広がってくる。当りの焼き印が入ってたら特に丁寧に舐めていた。あー懐かしい。ホームランバー食べてえ。

ジュースを凍らせたヤツも一縷凍ったジュースをビニールの上からグジグジと柔らかくしてから、ビニールを歯で食いちぎり、溶けかけたジュースと氷をチュウチュウと吸う。これも、しつこくすすっているとビニールの味がしてくる。あー貧乏くせー！

こんな子供だった。こんな子供ばかりだった。

ソフトクリームなんて手が届かない高級品今のように入店ソフトクリームは存在せず、ちょっとオシャレなお店の店頭でニールニールとクリームを渦巻き状にしてくれる場所に行くしかなかった。家でソフトクリームが作れるなんて想像すらしてなかった。そもそもそんな上品な家庭じゃなかった。親が用意するオヤツといえ、兄弟の数だけ用意されたちり紙の上に載った「えびせん」が定番だった。

ある日、母親の買物に同伴させられてバスに乗ってちょっと大きめのスーパーマーケットへ行つたときのことだ。レジ横の陳列棚に憧れのソフトクリームが10個も入っている箱を発見してしまった。ソフトクリームが10個も入っているのに、そのアイスは子供の小遣いで買える位の値段だった。目を疑った。いいの？ほんとにいいの？この値段で！

自分が食べたいお菓子を母親の買物カゴの中に入れるなんて自殺行為に等しかった。私はそのアイスのを胸に抱きかかえ、スーパーのレジに並び代金を払う。買えるとはいえ思い切った出費だった。その頃は今みたいなスーパーのレジ袋は存在せず、セルフサイービスでもなく、レジ係のおばちゃんが段ボール色の紙袋にアイスが10個入った箱を入れてくれた。家に帰って早くその箱を開けたくて開けたくて、バスの中でウズウズしたことを覚えている。

この後の脱力感と悲しさをどう表現していいものか。なげなしの小遣いで買ったその代物はその後ずつと机の引き出しの中に眠ったままだった。もしかしたら、未だに実家にあるかもしれない。私が買ったのはコレ。



今でもあのときの悲しさを思い出すと胸がキュンとすることがある。

あの出来事はトラウマになっていて、アイスのコーンは絶対に残さない。人の分まで食べる。ゴミ箱に捨てられたコーンを見ると拾ってでも食べたい。金魚すくいコーンさえも食べたい衝動に駆られるという意地汚い大人に成長した。

1 チリンチリンアイス

<http://www.geocities.co.jp/Foodpia/3439/new.html>

私は海老の天ぶらの尻尾が残せませんが、これも幼児期の買物に原因があるのかもしれない。(元)



「中華汁」

四万十川篤彦

朝一で私鉄沿線の知らない町に行き、一仕事を終えたら昼の12時になっている。ああ、そろそろ午後からの活力を蓄えなくてはならない。12時に飯を食うことなんてのに強いこだわりはないけど、なんか胃が頑是無き子のように暴れているんだよね。そういう日は今日は朝飯も食べてない。ここはひとつガツンと食って胃を黙らせたほうがよいのではないかなんて思ったり。

こんな状況になることは多い。でも全く知らない町で満足のいく店を探すのは非常に困難である。

あてもなく寂れた商店街を歩く。店のある区間が終わりそうなのに、なんだか珍とか宝とかつく中華定食屋(本稿では仮に宝来園としよう)を発見する。今まで歩いてきたけど、なんかランチ900円なんてす

し屋とか、ハムエッグ定食650円とかふざけた値段設定の定食屋しかない。さっき一瞬立ち止まった蕎麦屋も、黒ずんだ蠟サンプルが並んでたし、隣に飾ってある花もしおれてた。今はそんなリアルイズムに浸る余裕なんてない。私はとにかくモリモリ食いたいんだ。

昼飯に悩んでいることを悟られないよう、存在の耐えられない軽さに絶望した表情をしながら、道の真ん中に立ち止まってしばしの逡巡。カツ丼なめこそば、さばの味噌煮がグルグルと頭を回る。そしてその第3コーナーあたりで肉野菜炒めにたどり着く。そこで私の頭ではもうチエッカーフラッグが振られている。さあ、もりもり食べ野菜。鈴木杏樹の出た古いCMを思い出しながら宝来園に行くことに決める。意気揚々と扉を開ける。

店に入ると「いらっしやい」って声が聞こえる。そのままクルクル回る丸椅子に座り、壁のメニューを見る。

肉野菜炒めは。650円か。

ちよつと高い。ここで少し気持ちが揺らぐ。500円のラーメンにしたほうがいいんじゃないか。確かに中華定食屋のラーメンはまずい。トリガヲ臭くてシヨウガの味じゃないものばかりだ。でもあの麺をズバズバ嚼める感じ。あの快感が脳裏をかすめる。振られたチエッカーフラッグが風にはためきすぎてグルグル巻きになってくる。もりもり食べたい気持ちは、ズバズバ嚼りたい気持ちに取って代わられそうだ。しかしここで思い出すのだ。

肉野菜炒め定食にはスープがあるじゃないかと。

私はこれを思い出すだけで、ラーメンの誘惑から逃れることができるのである。そして運ばれてきた肉野菜炒めとスープを一通り食べ、ああ、ラーメンを頼まなくてよかった。スープのおかげだな、と、胸と満腹

の腹をなでおろすのである。

中華定食についてくるスープはラーメンのスープの流用であることが多い。いや、ほぼそうだろう。

しょうゆ味で、くどくて、白ネギがパラパラとかかっただけの具がほとんど入っていないスープ。生薑くさくて鶏がらがしつこいこのスープを飲むと、ラーメンの惨状がまざまざと脳に思い浮かぶ。もし私がラーメンを頼んでいたら、この微妙なスープにムニョムニョした麺と固いチャーシューを食べて、陰気な気持ちでいっぱいになっているはずだ。

そんなラーメンの誘惑に打ち勝ち肉野菜炒め定食を頼んだ私は、となりでラーメンをすすっている人を思い切り見下すのだ。へッ馬鹿め。150円の差つてのはこういうことなんだよ。見ろ、この肉野菜炒めを。白く光るもやし。青々と存在を主張するニラ。そして豚肉は無二の喜びを私に与えてくれる。こんなラーメン食って悲しいね。スープを一口。おーこりやだめだー。

しかし、そんな高貴な考えと同時に、「ああ、ラーメンの味が味わえてよかった。お得だね！」なんていう下賤な考えも脳裏をよぎる。そう考えると、この微妙な味のスープのしょっぱさがいとおいしく思えてくる。肉野菜炒めのもやしをちよつとだけスープに入れて豪華にしてやりたい気持にもなる。そしてもやしを嚼って麺気分だ。

肉野菜炒めとはなんとおしんこを先に食べ終え、最後にズズとスープを飲み終える。ちこそうさま。ありがとスープ。ふざけんなスープ。会計で650円を払う私の心は、まさにLove & Hateなのである。私にとっての昼メロは12時からなのである。

この愛憎入り混じった感じは何か似ている。ああ、それはあれだ。不思議ちゃんだ(いや、この言葉自体

発することに大きな抵抗があるが、他に彼女たちを表現する。方法を知らないので仕方なく使わせていただいている次第である)

不思議ちゃんは無意識的、あるいは無意識的に了解不能な発言をする。私はその姿をみて、ああ、このやろ。てめえらのようなキヤラクターなんて見飽きたんだよ。もうちょっといい攻め方あるだろうが。作為でもなんでもいいからもうちょっと自分をよく見て発言をしゃがれ、とイライラするのであるが、同時に、「あー。もう仕方ないなあ。ああ。かわいい」などと思ってしまったっている自分もいる。まさにLove & Hate。そういえばあの娘のことが好きだった。誰にも伝わらない言葉を発して冷ややかに笑われている彼女が好きだった。好きだったけど嫌いだった。

でも、もう今は何も言えなくて・・・スープ。そういうわけで、中華定食のスープは恋心である、という結論でよろしいか。

「ちゅっ」

sakura

はじっこが好きだ。

卵焼きや蒲鉾、羊羹、ゼリーのはじっこが大好きだ。

それには父の影響が合ったように思う。

父は卵焼きのはじっこや蒲鉾のはじっこをこよなく愛した。幼いころ、父とよく寿司屋に行った。カウンターではじっこを粹につまむ父の姿は真ん中ばかりたべていた子供の私から見ると、なんだかかっこよかった。

はじっこには味がぐつと詰まっているように思う。我が家の食卓でははじっこが取り合いになっていた。しかし、私が二十歳を過ぎてからは妙な譲り合いが始まるようになった。大人になったのを実感したのはこの時だった。

居酒屋でははじっこが手前になるように相手に勧める癖がついた。しかし、気を遣われてはじっこを喰われたりすると、説明できぬ怒りにふるえ、何て言うか、もう、暴れそうになるのだが、大人だから、がまましていた。

私は特にゼリーや、寒天、ヨーグルトなど咀嚼しないモノのはじっここれって、はじっこだったのか？が好きだ。

このはじっこはスプーンを刺すと一瞬こらえた後にぶすつと刺さる固さであるべきだと思う。だから、上が半生ゼリー見たいなやつは腹が立つ。た、みなどの、密封タイプモノは特にだめだ。彼氏に「半分あげるねえ」と、上半分キレイに食べるのはいつものことだ。

ゼリーのはじっこにはドラマがある。切なさがある。そして、中の柔らかさを守る優しさまでも持ち合わせている。私は今日もああ、ありがとぅと思いつつはじっこをスプーンですくうのである。

大きくなって知ったことだが、父が寿司やではじっこばかり食べていたのは、はじっこはタダだから。だった。

貝のウロが大好きなんですけど、はじっこ仲間に入れてもらえるでしょうか？(一元)

「赤の時代」

吃驚

子供の頃、一番早くちびたクレヨンは何色でしたか。三、四歳の頃、一番早くちびたクレヨンは赤でした。お日さまは赤、チューリップも赤、電車も赤。車も赤。そんなに赤いものが好きだったのかといえ、そうでもないような気がするのですが、よく考えたら一つだけ、思い当たることがありました。

苺も赤。西瓜も赤。桜ん坊も赤。林檎も赤。みんな大好き。もちろん好きなばんは、ジャムばん。当時よく食べていたのは、今よく売られているようなフルーティな自然色のものではなくてそれはもう透明な、赤いガラスを溶かしたような色合いの苺ジャムでした。妹はクリームばん派でしたが、私は断然ジャムばん派でした。実は心ひそかに、カスタードの方がおいしいよな、と思わないでもなかったのですが、当時の私の目には、どつみても柔らかかなクリーム色より透き通る赤の方が美しかったです。

十円玉を握ってばん屋に行く、「ジャムばん一つ、クリームばん一つ下さい。」

当時はばんはガラスケースの中に今のケーキのように並べて置かれていて、パン屋のおばさんが裏側のガラス戸をあけて、茶色の紙袋に入れてくれるのです。その場で開けたり、歩きながら食べるだなんてとんでもない。うちに帰ってちやぶ台に並べて、お母さんのついでくれた牛乳と一緒に食べる以外の選択肢があるなんて考えもませんでした。牛乳はたまに苺牛乳のときがあり、これもまた大好物でした。

やがて私の「赤の時代」は、チョココルネの出現により混沌の時代へと移り変わっていきました。泥水のように好きになれなかったコーヒ牛乳も喜んで飲

むようになりました。くれよんの赤は平均的な減少を示すようになり、やがてくれよん自体、全く使わなくなりました。赤への偏執的な思いなどすっかり忘れていたのです。

甥っ子が二、三歳になると、緑への偏執を示すようになりました。緑の帽子、緑のシャツ、緑のジューズ、緑のガム。ああそういえば私も。(今では小学生になった甥っ子は、かつての私同様に、緑への執着をすっかりなくしているのですが)

あなたが子供の頃、一番早くちびたクレヨンは何色でしたか。



「お代官の納豆和え」

名倉

どうしてこんなに食いまくれるのか!?

…とぼくが常々思っている気に入りの一品が、納豆とオクラと長いもとうずら卵の和え物」であります。なっとつとのおくらとながいきもとうずらたまごのあえもの。

名称が長すぎる気もするが、だからといって「なおなう和え」(頭文字)などと呼ぶのは抵抗がある。いっそも思いついて「シャイマル和え」といった呼称を提唱する手もあるが、こうなるともはや抵抗どころの話ではない(シャイマルって一体何だ?)

てなわけで、納豆とオクラと長いもとうずら卵の和え物」、まずは作り方を簡単に説明させていただきます。

1. ドンブリに納豆を入れる

2. すりおろした長いもを加える
3. 茹でたオクラを刻んで入れる
4. ウズラの卵を割って落とす
5. 納豆に付属のダシと辛子、さらにしょう油を加えてかき混ぜる

もうどれもネバネバ。これがたまらなく美味いわけだが、ぼくなどはコイツをさらに高める努力を惜しまない。美味しいものはトコトン美味しくして食いたいのが人情ではあるまいか。

では、この完璧な一品に何が足りないのか? 答えは「罪悪感」と「背徳心」である。

だってそうだろう。どれだけ美味しい料理であっても、素直に食ってるだけじゃあ、ただの料理」である。「空腹は最高のソース」なんてフレーズがあるが、これもまア確かに正論かもしれない。だがしかし、それより何より大切なのは罪悪感と背徳心だと思っただ。体に悪いと知りつつむさぼり食う悦楽! そして盗み食いとときの快楽! 罪悪感と背徳心、ああなんて甘美な響きなんだろう。

ただ、問題はブツが「納豆とオクラと長いもとうずら卵の和え物」だということ。どう考えても健康によさそうなのだ。退廃の香りをこんな一品に求めるのは基本的になにか間違っている気がする。

「ウズラちゃんを中絶させてしまった罪悪感」や「オクラ伐採による自然破壊」に思いを馳せる、という手もあるにはある。が、どうもパンチ不足の感は否めない。これが自己欺瞞でなかったら精神的にちよつとヤバい人だろう。

そこで提唱したいのが「悪徳お代官ブレイ」である。自らを妄想世界へといざなうことによって、料理のポテンシャルを最大限にまで高めるのだ。

- ・ 小生はお代官である
- ・ 今年は不作で農民たちが苦しんでおり、餓死者も多いと聞く
- ・ しかし小生の眼前には:
- ・ 年貢として納められた納豆とオクラと山いもとウズラ卵の山!!
- ・ ふふふっ、こやつらをまとめて混ぜて食おうではないか
- ・ ああ、やめて下さいお代官様!!
- ・ よいではないか、減るものでもあるまい
- ・ 減ります、お代官様!!
- ・ ふふふ、そちもワルよのう……
- ・ ハア!!

てな具合にですね、こう妄想力をかきたてた上でですね、「納豆とオクラと長いもとうずら卵の和え物」を無心に頬張るんですよ。ングングッ! ドロリ! ハウアッ! そうともワシはお代官様じゃ!!! ここは正に天国じゃ!!! 納豆もオクラも全て食い尽くしてやるわっ!!! もはやワシは暴走機関車じゃあ!!!

そしてふと我に帰ると。

アパートの一室で「ああお代官様!」「よいではないか」などとブツクサ吹きながら、「納豆とオクラと長いもとうずら卵の和え物」を独りでズルズルほおばっている自分。さらに興に乗って「なぬ、手入れかつ!?!」などと叫んでいる自分。

こんな料理が一番美味い。心の底から美味いと思うんですが、どうでしょうか……。

「オクラ伐採による自然破壊」は何度も思い出し笑いさせられています。(元)

長すぎるあとがき

「コキール読もうぜ」は「コキール男爵」の宣伝活動を目的として作られた。ただし宣伝活動と言っても出版元である鉤屋さんとは全く無関係にファンが勝手にやっている活動だ。このような活動をしようと思ったのは、発売前の鉤屋さんの会員専用掲示板での次のような小さなやり取りがきっかけだったのでないかと思う。

四万十川さんが、発売直前に「鉤屋世界新書の本を自分のサイトで宣伝しても構わないか？」と尋ねたところ、そねさんから次のようなレスが付いたのだ。宣伝は大歓迎です。ただ、できれば本を読んでからにしてくれた方が嬉しい。これには痺れた泣けた腫れた惚れた。よし、それならば読み込んだ人にしかできない宣伝活動をしよと思った。

それから数日後、元町と四万十川さんがチャットで馬鹿話をしながらどちらともなく「コキール男爵」の宣伝企画ページを作らないかという話になった。本の内容を絶賛するページじゃなくて捻りがある企画が良いと思うんだけどと元町が持ちかけたところ、四万十川さんは「コキール男爵」の真似をしているんな人が食べ物に関するエッセイを書くというのはどうだろうか？というアイデアを出してきた。

そこからは話は速かった。まず「コキール男爵」を読んでいる主旨に協力してくれそうということでビューティーさんに声をかけた。ビューティーさんは企画のコンセプトワークへと言うと偉そうだが主にチャットでの相談にも参加して頂いた。元町がしばしば鉤屋さんの会員の人しか楽しめない書き方になりそうところを「内輪感を無くしましょう」と方向修

正してくれたり、今回の企画に「トリビュート」という表現を与えたりと、コンセプト上のビューティーさんの功績は大きい。

次に元町の同僚リリさんにも原稿を依頼した。彼女もすぐ主旨に賛同してくれて、もの凄い速さで二編のスマッシュヒットを送ってくれた。加えて、彼女が加入したことで内容に幅が出来た。後に公募の際に素晴らしい作品が集まったのは、この二編があったことが大きく効いていたと思う。

こうして四名五編でスタートすることになったものの、公開後にコンテンツをどうやって増やしていくかが次の課題となった。ただ、この企画には「コキール男爵」を読んだ人じゃないと書けないという弱点がある。そんな知り合いはそう居るものではない。そこで、鉤屋さんの会員掲示板に自分のサイトを公開していた橋爪さんに目を付け駄目で元々で寄稿を依頼したところ、嬉しい事に快諾して頂き、絵入りの作品を送って頂いた。また、四万十川さんは、懐れの名倉さんに寄稿を依頼し、こちらもまた快諾を頂くことができた。両名とも面白すぎて悔しかった。

こうしてコンテンツが充実していったことに良くした我々は、次に公募を行うことを検討し始めた。今だから言えるが、公募に関しては、四万十川さんが積極的であったのに対し、元町は懐疑的であった。面白い作品が集まらないのではないかと自分の事を棚に上げて失礼な事を考えていたのだ。公募ページが堅くてそっけない書き方になっているのはそのためである。最後にちよっと反省してマメの絵を入れてみたが焼け石に水であった。

元町の心配は全く持って愚かな杞憂であったことは、皆様の周知のとおりである。まずは、公募を開始すると、前川やくさんが速攻で快作を送ってきてくださった。これには本当に驚いた。深く感謝すると共に「コキール男爵を推す」で失礼なことを書いたことを

改めて後悔した。あと、シロクマ・クロクマ応援サイトを作れなかったことも後悔した。

その後、いけさん、ヒダカさん、吃驚さん、sakuraさんより次々とご寄稿をいただいた。素人の私が言うのも失礼だが、それぞれ独自の方向性を持ち、かつ読み手へのサービスを忘れていない良質の読み物となっていたのではないかと思う。いずれも迷うことなく大喜びで掲載させて頂いた。募集期間が終わったので明らかにするが、没になった投稿は一件もなかった。全く読んだことのない方々の面白い文章が読めるというのは本当に嬉しい事だと思う。

こうして「コキール読もうぜ」はひとまず節目を迎えた。本当に宣伝活動になっていくかという根本的な疑問は残るものの、スタツフの見込みを大きく上回り、コンテンツの充実度に関しては、自信を持ってお勧めできるサイトになってしまった。一方、レイアウトやデザインに関しては反省すべき点が多い。機会があればもっとシンプルで軽いページにしたいと思っている。今後、この「コキール読もうぜ」をどうするかについては全く白紙の状態である。このまま記念碑として残されるのか、新たな展開を見せるのか、それとも鉤屋世界新書第三弾の応援を(また勝手に)行うのか……

最後に、このサイトの作成に協力して頂いた方々、見に来て頂いた方々、サイトにリンクを張って頂いた方々、そして「コキール男爵」の著者に深く深く感謝の意を伝えたい。ありがとございました。最も楽しい思いをしたのは多分私です。

元町