

The Sifted Vol.1: Episode 001-009 (Jp)

The Sifted Vol.1

Ryosuke Akizuki
秋月涼介
The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

: Episode 001-009(JP)



Originally written in Japanese and translated by Ryosuke Akizuki

Photographs by Ryosuke Akizuki

Cover design by Tanya

Copyright © 2015 Ryosuke Akizuki / The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

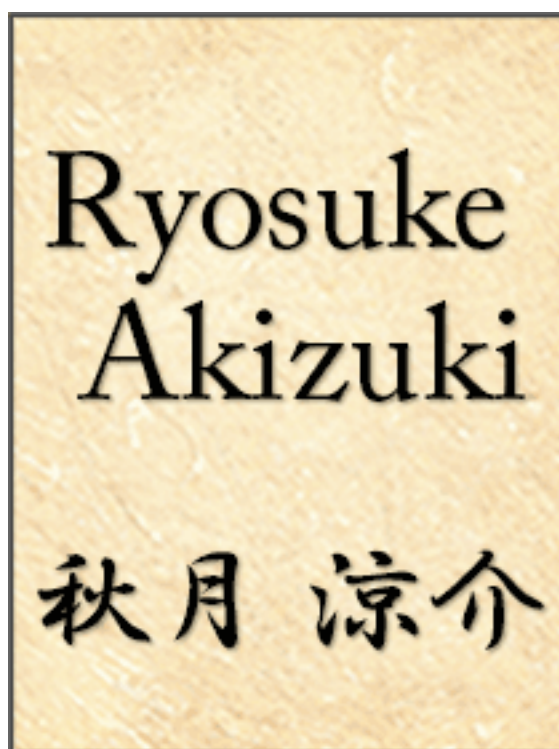
All rights reserved.

ISBN: 978-1-329-72032-9



The BBB ウェブサイト（日本語版）

<http://thebbb.net/jp/>



秋月 涼介 著者 ページ

<http://thebbb.net/jp/cast/ryosuke-akizuki.html>

About The Sifted series

(The Sifted シリーズについて)

「The Sifted (ザ・シフティッド)」は、秋月涼介による連作ミステリー小説「The Gifted (ザ・ギフティッド)」シリーズのスピノフ作品です。著者が実際に訪れた実在のレストランの特徴や魅力について、「The Gifted」の主要登場人物たちと語り合うグルメ・リポートとなっています。

「Gifted」は「能力者」、「Sifted」は「ふるいにかけられたもの」を、それぞれ意味しています。

合わせてお楽しみいただければ、幸いです。

Episode 001: Niboshi Iwashi Ramen “En”



ミロ「一いきなり呼び出されたんだけど、何の用？」

秋月「いや実は、編集長に『The BBB を盛り上げるためにグルメ・レポートやって』って、依頼されて、一人でやるのも、やりにくいから、呼んでみたんだけど……」

ミロ「食リポは、難しいよ。みんな、味覚や嗜好が違うからね。自分が美味しいと思うものを、他人も美味しいと思うとは限らないしね。」

秋月「そ、それは、そうなんだけど……」

ミロ「まあ、いいや。それで、第1回は、何なの？」

秋月「その前に、自己紹介したらどう？」

ミロ「ああ、そうだね。えっと、ぼくは、ミロ・バルツァと言います。『The Gifted』シリーズの主人公で、シティという街で高校生をやってます。あと、奇妙な事件の謎解きを少々ーかな」

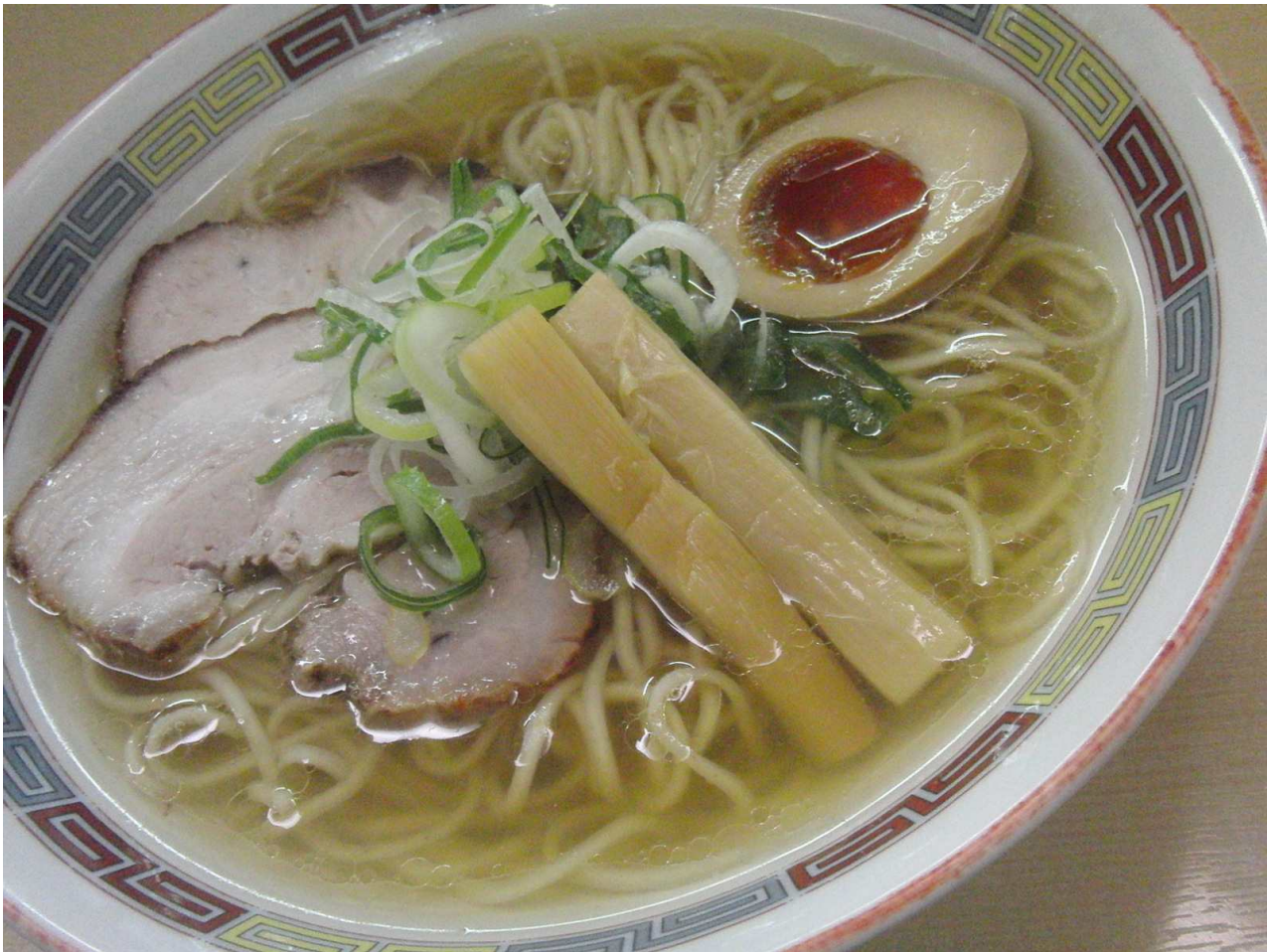
秋月「ところで、どうして、きみが呼ばれたか解る？」

ミロ「第1回目がラーメンだからじゃない？」

秋月「……流石に鋭いね」

ミロ「『The Gifted』の中で、ラーメンと言えば、ぼくだろうしね。それで、ぼくたちの行った中で、どこのラーメン屋なの？」

秋月「八王子の『煮干鰯らーめん 圓』だね」



ミロ「ああ、あの店か。例のリョウがTOEICを受けた日のやつだね。東京工科大学八王子キャンパスで受験した日」

秋月「そうそう。その前に行ってみたんだ。私は、醤油よりは塩派なので、食べたのは、「塩ラーメン」だね」

ミロ「えっと、スープは煮干し出汁みたいだね。でも、リョウって、煮干し出汁のスープって苦手じゃなかった？」

秋月「わりと苦手なんだけど、食べログ全国第三位、東京都第一位という名声に釣られて……」

ミロ「相変わらず、ミーハーだなあ」

秋月「でも、結局は、自分で行って見て、味を確かめないと、自分に合うか合わないかは判らないんだよね」

ミロ「まあ、それは、そうだね。ところで、このラーメン、思ってた以上に美味しかったね」

秋月「いや、このスープ、めっちゃめっちゃ美味しかったよ。すごく上品な感じで、まるやかな甘味があって、私が苦手な煮干しのクセとかも、全然無いし、ちょっと煮干しラーメンに対する概念が覆った感じだったよ」



ミロ「あのチャーシューも、結構、美味しかったよね。やや硬めだけど、噛むとじわっと肉の旨味が滲み出してくる。噛めば噛むほど、美味しいって感じだったね」

秋月「全粒粉の麺も少し細めだけど、わりとコシがあって、美味しかったな。いやあ、試験前だったけど堪能しました。いつか、醤油味の方も食べてみたいなあ」

ミロ「八王子方面が試験会場になることは、結構あるから、また、機会はありそうだよね。」

八王子だと、11時から食べれば、受付には余裕で間に合うんじゃない？」

秋月「うん、余裕だったよ」

ミロ「試験の方も？」

秋月「……そ、それは、訊かないで」

-The End-

■煮干鰯らーめん 圓

東京都八王子市横山町 21-21

塩ラーメン 720 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

Episode 002: Tsurutontan Haneda Airport



秋月「まさか、第2回があるとは……」

サヤ「第2回は、わたし、サヤ・トウマがお相手を務めます。わたしも『The Gifted』シリーズで、女子高生をやってます。ところで、リョウ、第2回目は、何かな？」

秋月「サヤを呼んだってことは、和食に決まってるじゃないか」

サヤ「ええ？ わたし、和食担当なの？」

秋月「一応、設定では、家系の出自は極東エリアだしね」

サヤ「ところで、先生、ラーメンは、和食に入らないんですか？」

秋月「うっ。あ、あれは、別格なのだよ。あれは、ミロ専用のジャンルといっても過言ではない」

サヤ「……まあ、いいですけど。それで、第2回目は、どこなのかな？」

秋月「以前、サヤと行った羽田空港国際ターミナルの『麺匠の心つくし つるとんたん 羽田空港店』だね」

サヤ「『つるとんたん』は、各地にあるみたいだけど、あえて、羽田空港店なのね？」

秋月「いや、羽田空港に行ったら、ほぼ『つるとんたん』にしか行ってないというのが実状かな」



サヤ「その魅力は、何でしょう？」

秋月「種類が豊富なメニューに惹かれてて——さらに各季節に四季折々の特選メニューがあって、偶(たま)にしか行かないから、毎回違うものが食べられるんだ」

サヤ「今回は、冬の特選『牡蠣クリームのおうどん』だね」

秋月「そうそう。やや薄味でまろやかなクリームスープが良い感じだったよね。甘みのある玉葱も入っていて、スープによく合ってたと思う。ただ、ちょっと牡蠣に苦味があったのが、惜しいかな」

サヤ「リョウは、お子様味覚だから、苦いのダメだよね」

秋月「うっ、まあ、あえて、否定はしないでおこう……」

サヤ「うどんも、半玉ずつ、三ツ玉まで無料で増やせるのがいいよね」

秋月「そうだね。私は、大抵、一玉半なんだよね。あと、このお店は、器も良い感じなんだ」

サヤ「冷製うどんは、また違った形の器で提供されるよね」

秋月「うん、風情のあるモスグリーンの平皿なんだよね」



サヤ「……でも、これって、洋食じゃないのかな？クリームパスタみたいだよ」

秋月「『おうどん』だから、和食でいいんじゃないかな？実は、この後、また行く機会があったから、『カルボナーラのおうどん』を食べてみたんだけど、これこそ、まさにクリームパスタだよね。飲めるカルボナーラ現るって感じだったよ」

サヤ「リョウって、注文するのがパスタっぽいのばかりだしね。お相手は、クロエの方が良かったかも……」

秋月「いやいや、やはり、うどんは和食でしょ。和と洋のコラボレーションが良いのですよ」

サヤ「……和出汁の月見きつねスープスパゲティとか、どうなのかな？」

秋月「え、そ、それは、ちょっと、どうかな……」

-The End-

■ 麵匠の心つくし つるとんたん 羽田空港店

<http://www.tsurutontan.co.jp/>

東京都大田区羽田空港 2-6-5 東京国際空港線旅客ターミナル 4F

牡蠣クリームのおうどん 1350 円

カルボナーラのおうどん 1480 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

Episode 003: Cucina del Campo



クロエ「ようやく、あたしの出番が来たか」

秋月「いよっ、姐御、待ってました」

クロエ「そういう呼び方はやめろって。ところで、今回は、どこなんだ？」

秋月「その前に、自己紹介をよろしく」

クロエ「ああ、そうだったね。あたしは、クロエ・ディレク。『The Gifted』シリーズの登場人物で、シティの旅行代理店で働いてる普通のOLだね」

秋月「……普通なのかな？」

クロエ「何か文句でもある？」

秋月「……えっと、今回は、新宿の『クッチーナ デル カンポ』だね」

クロエ「ああ、イタリア料理のお店だね。あたし、イタリアン大好きなんだよね」

秋月「この時は、忘年会だったから、コース料理なんだ。確か、4000 円のコースだったはず」

クロエ「食りポって、そういうところは厳密じゃないとダメなんじゃないか？」

秋月「うん……でも、自分が会計してないと、こういうところが漏れちゃうんだよね」



クロエ「まあ、細かいことはいいか。コースは、全部で八品だったね。前菜は、パルマ産生ハム、クロスティーニ、カポナータで、ピッツァは、マルゲリータ、パスタは、アマトリチャーナとボンゴレビアンコ、あとパルミジャーノチーズのリゾットが付いて、最後にデザートだね」

秋月「これに、二時間の飲み放題がついてるんだから、わりとお得感があるよね」

クロエ「そうだね。あー、白ビールが飲みたくなってきた」

秋月「うーん、ビール好きには残念だけど、このお店、飲み放題にビールは入ってないんだよね。ここは、イタリア料理らしく白ワインなどいかがでしょう？」

クロエ「まあ、それも良いね。ところで、どれが美味しかった？あかし、どれも、普通に美味しかったと思うよ」

秋月「そうだよな。アマトリチャーナとか、シンプルそうなトマトソース味なのに、平坦な味にならずに、結構味わい深い気がした」



クロエ「カポナータとボンゴレビアンコも美味しかったよな。パルマ産生ハムも美味しかったし、盛り付けも綺麗だったね」

秋月「もう少しお値段の張るイタリアンの料理に比べると、コース料理ということもあって、ちょっと見劣りするかもしれないけど、この値段で、このボリュームと味だと、結構良いんじゃないかな？」

クロエ「そうだね。今度は、単品を試しに行ってみたくなるよ」

秋月「あ、そのときは、私も誘ってよ。『インカのめざめの自家製ニョッキ』とか、超気になってる」

クロエ「奢ってくれるならいいよ」

秋月「ええ？ 姐御が奢ってくれるんじゃないの？」

クロエ「あたしは、学生には奢るけど、社会人には奢らないよ」

秋月「私、気持ちは、いつも学生だけど？」

クロエ「……そろそろ、大人になれよ」

-The End-

■クッチーナ デル カンポ

<http://www.cucinadelcampo.com/>

東京都新宿区新宿 6-27-14

アマトリチャーナ、パルマ産生ハム 4000 円コースに含まれる

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

Episode 004: Si dao cai, Fuqing Jinying



リカルド「なんか、お前、最近、食リポやってんだって？」

秋月「うん、ちょっとね」

リカルド「俺が呼ばれたってことは、あれか？酒か女のリポか？」

秋月「……リカルド、お酒はともかく、女性は食べ物じゃないから」

リカルド「冗談だって。真に受けるなよ。で、俺は、何の食リポをすればいいんだ？」

秋月「その前に、自己紹介してよ」

リカルド「俺は、ゲストなんだから、お前が紹介しろよ」

秋月「しょうがないなあ。こちらが、『The Gifted』シリーズの登場人物で、いつもツイてない、女っちらしのリカルド・アルバーニです」

リカルド「てめえ、公共の場で、何てこと言うんだよ」

秋月「冗談だって。真に受けるなよ。まあ、それはさておき、今回は、中華だよ」

リカルド「中華っていえば、サヤかクロエの方がいいんじゃないのか？ラーメンなら、ミロだろ」

秋月「確かに、ちょっと迷ったんだけど、少し治安の悪い地域にあるから、リカルドを誘ってみたんだ」

リカルド「俺ならいいってのかよ」



秋月「まあ、気をつけていれば、多分、大丈夫だとは思うけど、念のために、リカルドに幸運(ラック)を上げておいてもらったんだ」

リカルド「確かに、俺の gift が発動してれば、大抵のことは大丈夫だからな。じゃあ、早速、紹介してくれ」

秋月「えっと、今回は、福建省の福清市にある『四道菜 福清金鷹店』だね」

リカルド「結構、綺麗な店構えだったよな」

秋月「料理の値段も、街の食べ物屋さん比べると、ちょっと高かったね」

リカルド「今回、食べたのは、『外婆红烧肉』だったな。39 元だったから、この日のレート換算で、780 円くらいか」

秋月「でも、普通のお店の料理と比べると、2 倍はするね」

リカルド「まあ、確かにな。しかし、これ、美味かったな。脂身の部分は、とろとろで、口に含むと蕩ける感じで、肉の部分は、しっかりとした歯ごたえがあったな。味付けも、濃すぎることなく、甘辛くて良い感じだった」

秋月「いやあ、ご飯が進むよね」



リカルド「そういや、この日、『魚香茄子煲』も、食べたんだよな？」

秋月「そうそう。茄子の煮込み料理だね。これも、かなり好吃(ハオチー：美味しい)だったんだけど、二品は、多すぎたね……。最後の方は、ちょっと苦しくなってきたよ」

リカルド「お前、食い意地が張りすぎてんだよ」

秋月「うっ、否定できない……。でも、このお店、他の料理も、かなり気になるよね」

リカルド「確かに、メニューには、全部、料理の写真が付いてるから、簡体字だけのメニューに比べると、解りやすいしな」

秋月「ただ……毎日通うと、食べ過ぎで、ちょっと胃がもたれるかもしれない」

リカルド「じゃあ、胃薬常備だな」

秋月「そ、そこまでするの？」

-The End-

■四道菜 福清金鷹店

<http://www.sidaocai.com/>

中華人民共和国福建省福清市音西街道金鷹酒店公寓 1-2 層

外婆**红烧肉** 39 元

鱼香茄子煲 22 元

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

Episode 005: Honmaru Tei Yokohama branch



ミロ「一通り自己紹介が終わったから、また、ぼくの出番なのかな？」

秋月「それもあるけど、やっぱり、ラーメン屋が一番行きやすいんだよね」

ミロ「まあ、予約もいらないしね。それで、今回は、どこなの？」

秋月「今回は、『本丸亭 横浜店』だね。ここも行列に並ぶ覚悟が必要なお店かな」

ミロ「ああ、ここの塩ラーメンは、好みだなあ」

秋月「私も、好きなんだよね。なんだか、今の本厚木の本店より、昔の本店の味に近い気がするんだけど、どうだろう？」

ミロ「リョウって、そんなに繊細な味覚してたっけ？」

秋月「いえ……すみません、ちょっと調子に乗ってしまいました……」

ミロ「まあ、リョウが本店で食べたのって、もう二年以上前のことだしね。それはさておき、今回、食べたのは『チャーシュー入り塩ら〜麺』だね」

秋月「うん。それに、『塩煮たまご』をトッピングしてある」



ミロ「スープは、鶏ベースの清湯系で、輝くような淡黄色の透明な色合いが良いよね。塩加減も文句無いしね」

秋月「そうなんだよね。なんと言っても、最初の一口目が、美味しいんだ」

ミロ「リョウは、基本的に煮干し出汁が立ちすぎてるスープは苦手だから、このスープだと好みに合うんだろうね」

秋月「そうそう」

ミロ「麺は、平打ちの縮れ麺で、わりとコシもあるかな。噛むと、もちもちとした弾力が感じられる」

秋月「あと、このバラロールチャーシューが秀逸で……」

ミロ「チャーシュー入りにすると、五枚も入ってくるんだよね」

秋月「……至福です」

ミロ「このチャーシューは、脂身と肉のバランスが好みで、形がわりとしっかりしていて、噛むとかなり弾力がある」

秋月「そして、咀嚼すると、口の中にお肉の旨味がじわっと広がって……」

ミロ「あと、ワンタンと塩煮たまごも、普通に美味しいかな」

秋月「いやあ、完成度の高いラーメンだよね」



ミロ「あれ、何か忘れてない？」

秋月「なんだっけ？」

ミロ「ほら、緑色の？」

秋月「……」

ミロ「お子様味覚のリョウにとっては、天敵の春菊だね」

秋月「……」

ミロ「これは、熱いうちにスープに浸しておけば、美味しくなるよ」

秋月「でも、私は、最初に食べてしまいます……」

ミロ「まあ、食べ方は、人それぞれだしね」

秋月「う、うん……。で、でもさ、苦味を鋭敏に感知する能力は、結構、使えると思うよ。ほら、毒が混入されてるときとか？」

ミロ「リョウってさ、苦くても、結局、無理して先に全部食べちゃうじゃない？それって、毒入りだと確実に死ぬけど？」

秋月「……じゃ、じゃあ、残そうかな」

ミロ「それだと、完全な、お子様だけど？」

秋月「……」

-The End-

■本丸亭 横浜店

神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町 1-7-21

チャーシュー入り塩ら〜麺 1250 円

塩煮たまご 100 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、
多少関係があります。

Episode 006: Maruichi



サヤ「こんにちは、リョウ。わたしが呼ばれたってことは、和食なのかな？」

秋月「そうそう。実は、最近、ちょっと、とんかつにハマってるんだ」

サヤ「ラーメンは、卒業しちゃったの？」

秋月「いや、しっかり在籍してるけど、とんかつの方にも入学した感じだね」

サヤ「でも、どうして、急に？」

秋月「今までは、わりと安めのチェーン店でしか食べてなかったんだけど、たまたま、家の近くにあったお店のとんかつが、かなり気に入って、もしかすると、とんかつって、もっと美味しいのがあるのかもしれない、って、天啓を受けたのが始まりなんだ」

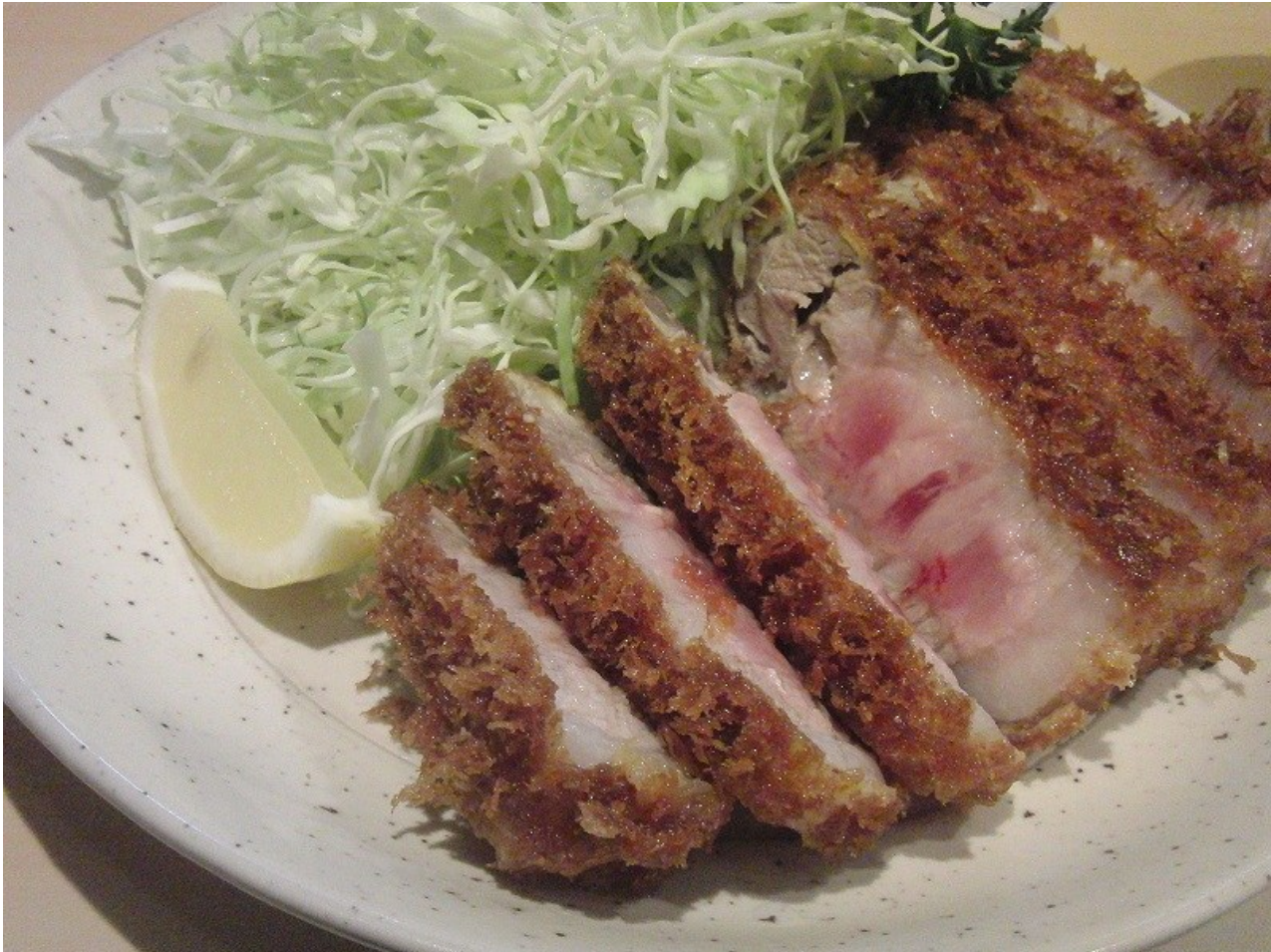
サヤ「そうなんだ？でも、なんだか、ちょっと大袈裟だね。とんかつって、わたしも、シティにある和食屋さんで、かつ丼を食べたことしかなかったよ」

秋月「ああ、あれも、普通に美味しかったと思うけど、今回ののは……」

サヤ「びっくりするほど美味しかったよね」

秋月「うん……びっくりした」

サヤ「というわけで、今回は東京の蒲田にある『味のトンかつ 丸一』の『極上ロースかつ定食』だね」



秋月「これ、見た目からして、すごかったよね。豚肉なのにレアになってる」

サヤ「うん、すごく綺麗な桃色だったよね」

秋月「このトンかつは、塩をつけて食べるのがお勧めみたいなんだけど、塩をつけて、口に含んだら……」

サヤ「溶けちゃった……。って、いうくらい柔らかかったよね。しかも、ピンク色の岩塩の塩味が豚肉の脂の甘味を引き立てるの」

秋月「ソースも試してみたけど、断然、塩の方が美味しく感じたよね」

サヤ「うん。それに、衣も、かなりさくさくしてて、良い感じだったよ」

秋月「これ、最初は、ちょっと肉がレアすぎるかなって思ったんだけど——」

サヤ「時間が経つと、余熱でレアの部分に火が入って、お肉の硬さがしっかりしてくるんだよね」

秋月「そうそう。レアとミディアムレアが、時間を置いて楽しめる感じだったね」



サヤ「あと、豚汁も、味が少し濃いめで、美味しかったよね」

秋月「とんかつと合わせて、ご飯がどんどん進んだよ」

サヤ「ご飯のお代わりが、無料なのもいいよね。リョウは、二膳食べてたけど、わたしは、一膳で、もうお腹いっぱい」

秋月「確かに、女性には、ちょっと量が多いかもしれないね。あと、極上ロースかつは、少し脂が多めだから、脂が苦手な人は合わないかもしれない」

サヤ「そういう人には、上ロースかつや、ひれかつの方がお勧めかもしれないね」

秋月「そうだね。いやあ、でも、とんかつも、まだまだ奥が深そうだね」

サヤ「きっと、それぞれのジャンルで、まだまだ味わったことのない美味しいものは、たくさんあると思うな」

秋月「お金に糸目をつけないければ、きっと……」

サヤ「もしかすると、一枚 250 万円のとんかつとかあるかもしれないよね」

秋月「……その豚、お肉が純金なの？」

-The End-

■味のトンかつ 丸一

東京都大田区蒲田 5 丁目 28-12

極上ロースかつ定食 2500 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

Episode 007: HERLEQUIN BIS



秋月「さて、再び姐御の出番ですぜ」

クロエ「だから、姐御って言うな。そもそも、あんたの方が年上じゃないか」

秋月「気がついたら、お気に入りだった小説の登場人物が、自分よりも年下になってることって、よくあるよね……」

クロエ「あるよなあ——って、あたしは、最初っから、あんたより若い設定だったんだって。そんなことより、今回は、どこなんだよ？」

秋月「今回は、『HERLEQUIN BIS(エルルカン ビス)』だね」

クロエ「おー、フレンチか。あたし、フレンチも好きなんだよね」

秋月「私は、パスタが好きだから、わりとイタリアンの方に行くんだけど、今回は、知人の紹介もあって、こちらに来てみたんだ」

クロエ「しかし、わりと辺鄙なところにあったよな」

秋月「思っていたよりも、山の上にあったよね。お客さんは、大抵、車かタクシーで来るみたいだね。でも、湯河原駅からバスに乗って、藤木橋っていうバス停で降りて、歩いて行くこともできるよ」

クロエ「あたしたちは、もちろん——」

秋月「予算の都合上、もちろんバスだったね」



クロエ「まあ、歩いて行くと、結構、途中の見晴らしも良くてよかったな。さて、注文したのは『陽射しの中で宵の趣を』っていうコースだね」

秋月「うん。一口オードブル、1の前菜、2の前菜、本日の魚料理、本日の肉料理、小さなごはんもの、本日のデザート、それにプリンとドリンクが付いたコースだね」

クロエ「どれも、結構、美味しかったんだけど、写真の数の制約上、二品しか紹介できないな」

秋月「そうだね。でも、もう決めてあるよ。一品目は、1の前菜、『北海道 厚岸産 牡蠣の低温ポッシュ根セロリのピューレとコンソメゼリーがけ』だね」

クロエ「あー、これ、美味かったなあ。牡蠣が柔らかくて、とろっとしてて、口に含むと、微かに焦がしたような絶妙な薫りが、鼻腔を抜けていくんだ。60度の低温で、ゆっくり火入れしてあるから、火は通ってるけど、生の食感が残ってるんだよな」

秋月「このピューレとコンソメゼリーと一緒に牡蠣を口に含むと、クリーミーな味が連鎖していくような感じで、かなり美味しい……」



クロエ「そして、もう一品は、『猪肉のママレードマリネ焼き』だな。猪は、静岡の猟師が狩って、持ってくるらしいよ。野趣に溢れた一品だったね」

秋月「かなりレア気味だったけど、臭みとか全く無かったよね。猪の肉の味もしっかりしていて、蜂蜜を使ったソースとも合ってたね」

クロエ「この肉の下に脂身があったんだけど、脂の甘みが絶妙だったな」

秋月「あと、密かにブラジルプリンってやつが、かなり美味しかったんだよね。ココナッツミルクが使ってあって、それがプリンのコクを——」

クロエ「おいおい、あまり調子に乗って語らない方がいいぞ」

秋月「え？ どうして？」

クロエ「全部、お店の人の受け売りだって、すぐにバレちゃうからね」

秋月「そ、それを言っちゃあ……」

-The End-

■HERLEQUIN BIS(エルルカン ビス)

<http://herlequin.com/>

神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 744-49

陽射しの中で宵の趣を 5400 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

Episode 008: Huanqing Sichuan Caicanting



リカルド「おいおい、また、俺の番かよ？　今回は、何なんだ？」

秋月「今回も中華だよ。場所は、台湾だね」

リカルド「台湾か……サヤを連れて行けば、喜んだんじゃねえか？」

秋月「確かに、そう思ったんだけど、結局、中華までサヤに振っちゃうと、リカルドに振るものが無くなることに気がついて、急遽、中華担当になってもらうことにしたんだ」

リカルド「俺は、酒でいいって」

秋月「いや、そもそも、私が、普段、ほとんど、お酒を飲まないからね。という訳で、これからは、よろしく～」

リカルド「しょうがねえなあ。じゃあ、今後は、俺が中華担当をやってやるよ。で、今回は、どこなんだ？」

秋月「今回は、『樺慶四川菜餐廳(ホアチンスーチュアンツァイツァンティン)』だね。四川料理のお店だよ」



リカルド「あの店か。今、お前、どハマりしてるんだよな」

秋月「うん……。台湾には、わりとよく行くんだけど、このお店の『蒜泥白肉(スワンニーパイロウ)』にハマりすぎてて、台湾に行ったら、まず、このお店の『蒜泥白肉』を食べてから、台湾ライフが始まる感じになってるね……」

リカルド「この料理、言うなれば『ゆで豚肉のにんにくソースかけ』だな。お前と一緒に、日本、中国、台湾の色んな店で『蒜泥白肉』を試して来たが、今のところ、ここのが一番、俺たちに合うな」

秋月「そうなんだよね。薄切りの豚肉の柔らかさや厚み、脂の乗り具合が絶妙で、それに絡み付く、にんにくソースがたまらないんだよね」

リカルド「口に含むと、複雑な旨味が広がって、さらに芳醇な薫りが鼻腔を抜ける。このソースのふくよかな味わいは、この店ならではの」

秋月「でも、ちょっとにんにくの味が強めだから、苦手な人はいるかもしれない。あと、香菜(パクチー)を包んで食べると、爽やかな薫りがプラスされて、さらに良い感じになるんだよねえ」

リカルド「お前、春菊はダメなのに、香菜は平気なのかよ？」

秋月「香菜は、別に苦くないからね」



リカルド「そういや、『麻婆豆腐』も、結構、良い感じだな」

秋月「うん、そうだよな。ちょっと辛味は弱いけど、味に深みがあって、美味しい。山椒が適度に利いているのがいいよね。塩味の炒飯に載せて食べると、味の相乗効果で、まさに至福…」

リカルド「これ、いくらでも、食べられる感じだよな」

秋月「食べ始めると、止まらないよね」

リカルド「ところで、他の料理は、どうなんだ？」

秋月「毎回、『蒜泥白肉』を必ず食べるから、あまり開拓が進んでないんだけど、わりと何を食べても美味しいね。次に台湾に行くことがあったら、何を食べようかなあ」

リカルド「お前、台湾に行ったら、食べることしか考えてないのかよ？」

秋月「え？ それ以外に何が？」

リカルド「……いや、訊いた俺が悪かった」

-The End-

■樺慶四川菜餐廳

<http://www.huachin1978.com.tw/>

台湾台北市中山區南京西路 12 巷 5 號

蒜泥白肉 240 元

麻婆豆腐 240 元

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

Episode 009: Mawashi-zushi Katsu Seibu Shibuya branch



サヤ「あれれ？どうして、クロエもいるの？今回は、ミロの番のはずだよね？」

クロエ「今回は、特別版なんだって。この前、編集長とターニャさんと一緒に回転寿司に行ったろ？今回は、あれのレポートをするらしい」

サヤ「わあ、そうなんだ？ということは、今回は、『回し寿司 活 西武渋谷店』だね」

クロエ「しかも、今回は、スペシャルゲストも登場するらしいぞ」

サヤ「スペシャルゲスト？」

クロエ「ああ。どうやら、回転寿司の神が降臨するらしい」

サヤ「あ、それって、よね——」

クロエ「おっと、まだ、秘密だよ」

サヤ「……もう、いきなり口を塞ぐから、びっくりしちやったじゃない」

クロエ「悪い、悪い。しかし、リョウのやつ、遅いな。何やってるんだ？まさか、ゲストより遅れたりはしないよな？」

サヤ「リカルドじゃないから、まさか、そんなことは……」

秋月「いやあ、ごめん、ごめん、ちょっと降臨が遅くなっちゃって」

クロエ「……いや、あんたは、別に神とかじゃないから」



秋月「さて、まずは、これからだ」

サヤ「豪華すぎる刺し盛りだね。わたしたちのような庶民では、なかなかお目にかかれないよね」

クロエ「そうだな。まず、注文するという発想が無いからね」

秋月「そうだよね。出てきた時は、びっくりしたよ。じゃあ、サヤに内容の解説を頼もうかな」

サヤ「ええ？ わたしが？ そんなの無理だよ」

米川「ざっと説明すると、牡丹海老、殻付き生雲丹、赤貝、鰻、鮪中トロ、鰯、金箔が付いているのが生帆立だね」

クロエ「うわっ、いきなり、神が降臨した」

米川「どうも、初めまして。回転寿司評論家の米川です」

秋月「ほら、崇めて、崇めて。米川さんがいないと、こんなに豪勢な刺し盛りは出てこなかったよ」

サヤ「あの時は、招待していただいて、ありがとうございます」

クロエ「サヤ、お前、この刺し盛りが出てきた瞬間に、ニヤニヤしてたよな」

サヤ「ええ？　だ、だって、こんなの見たら、自然と頬が緩んで……」

クロエ「だよなあ。牡丹海老は、大きくて、ぷりぷりしてて、甘くて美味かったなあ」

サヤ「わたしは、雲丹かな。殻付きとか初めてなの。箸で触れると溶けちゃって、もう、びっくり」



秋月「刺し盛りに続いて、北海道産牡蠣フライとか、河豚の唐揚げとか色々食べたけど、このあとは、代表的な一皿をいってみようか」

米川「それなら、まずは、アトランティックサーモンだね」

サヤ「このサーモンが、とても美味しくて……」

クロエ「ネタが大きめで、脂が甘くて、口に入れると蕩けるようだったな」

サヤ「思わず、もう一皿、食べたくなったよね」

クロエ「でも、他にも食べたいものがあったから、ぐっと我慢したな」

秋月「今度、渋谷に用事があったら、このサーモンを食べに寄ろうかな……」

サヤ「あ、それ、わたしも付いて行きたいかも……」



クロエ「次は、これ、『こぼれいくら』だ」

サヤ「何だか、こうしてみると、宝石みたいに見えるよね」

秋月「これ、軍艦巻きに、いくらをこぼれるまで、掛けてくれるんだけど、もう、こぼれてるんだか、いくらだけの塊なのか判らないね」

サヤ「『こぼれいくら』を注文すると、目の前でパフォーマンスがあるんだよね」

クロエ「そうそう。いくらを掛けるときに、掛け声があって、店中の人の注目を集めるんだよね」

サヤ「そして、最後に、タンタタタン」

クロエ「みんなで、手拍子をして、締めるわけだ。近くの人たちが、あたしらのを見終わったら、すぐに注文してたな」

米川「このパフォーマンスを考えて店に提案したのは、実は、俺なんだよね。やっぱり、回転寿司は楽しくなくっちゃね」



秋月「次は、『名物穴子一本付』だね」

米川「今だと、当たり前にあるかもしれないけど、この店のが元祖と言っても過言ではないね」

クロエ「サヤ、ニヤニヤしてるぞ。煮穴子の味を思い出してるのか？」

サヤ「ええ？ えっと……その……うん……」

秋月「穴子、美味しかったよね。身が柔らかくて、しっとりしていて、タレとも合う」

クロエ「口に入れると、自然に崩れていく感じだったな。『上うなぎ』も食べたけど、やっぱり衝撃があったのは、こっちだな」

サヤ「うん。この大きさを見るだけで、ちょっと気持ちが高ぶるよね」

秋月「しかし、このお店、ずっと行列が絶えないんだよね」

クロエ「夜になると、七十分待ちとかになってたな」

サヤ「中国語のグループとか、英語のグループとかもいたし、ホント、大人気のお店だよな」



米川「最後は、剥き身だね。鮭の骨に付いている身を剥いて作った寿司だ」

サヤ「みんな、そろそろ、お腹いっぱい、落ち着いて来た頃に、米川さんが、突然、叫んで、びっくりしたよね」

クロエ「あ、剥き身だ！ 取って！ 早く！」

秋月「おお、まさに、そんな感じ」

サヤ「慌てて、レーンの上から、二皿、取ったよね。これも、身と脂が舌の上で蕩けるようで、美味しかったなあ」

米川「レーンの上にしかないお得で美味しいものがあるからね。回転寿司で、油断はできない」

クロエ「流石は、神——常にレーンの上に眼を配っているのか」

サヤ「シティにも回転寿司が出来たらいいなあ……」

米川「回転寿司は、地方の文化と融合しやすいからね、是非、世界中に広めて、新しい寿司を創って行って欲しいね」

秋月「……例えば、白ビールに漬けたサーモンをイカ墨ソースで和えて、トマトとモッツァレラチーズと一緒にライスで巻いた、シティロールとか？」

クロエ「もう、それ、どこの名物だか判らないよ……」

-The End-

■回し寿司 活 西武渋谷店

<http://katumidori.co.jp/>

東京都渋谷区宇田川町 21-1 西武渋谷店 A 館 8 階

刺し盛り 時価

生トロサーモン 300 円

こぼれいくら 500 円

名物穴子一本付 500 円

剥き身 160 円

※この物語は半フィクションであり、実在の人物や団体、出来事などと、多少関係があります。

(本書は、**The BBB: Breakthrough Bandwagon Books** のために書き下ろされたオリジナル作品です)

The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol.1 - つきまとう女

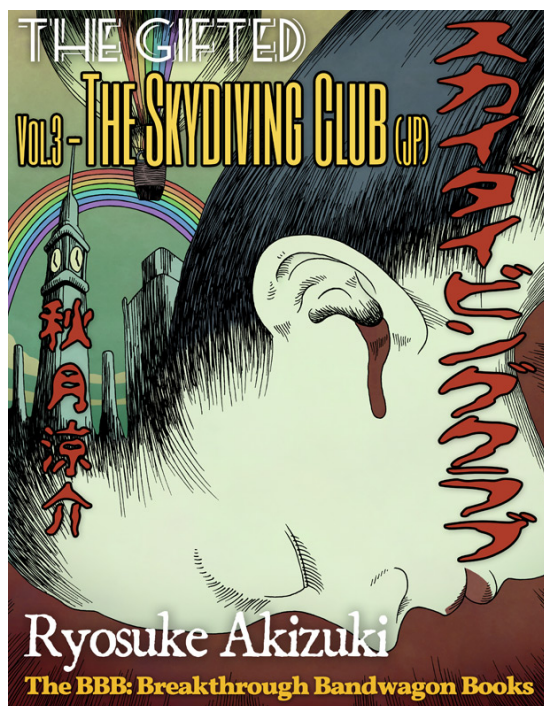
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1.html>



The Gifted Vol.2 - 帰ってくる死んだ仔猫

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol2.html>

The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol.3 - スカイダイビングクラブ

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol3.html>



The Gifted Vol.4 - 双子座の怪人

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol4.html>
