

The Sifted Vol.3: Episode 020-028 (Jp)

The Sifted Vol.3

Ryosuke Akizuki
秋月涼介
The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

: Episode 020-028



Originally written in Japanese and translated by Ryosuke Akizuki

Photographs by Ryosuke Akizuki

Cover design by Tanya

Copyright © 2016 Ryosuke Akizuki / The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

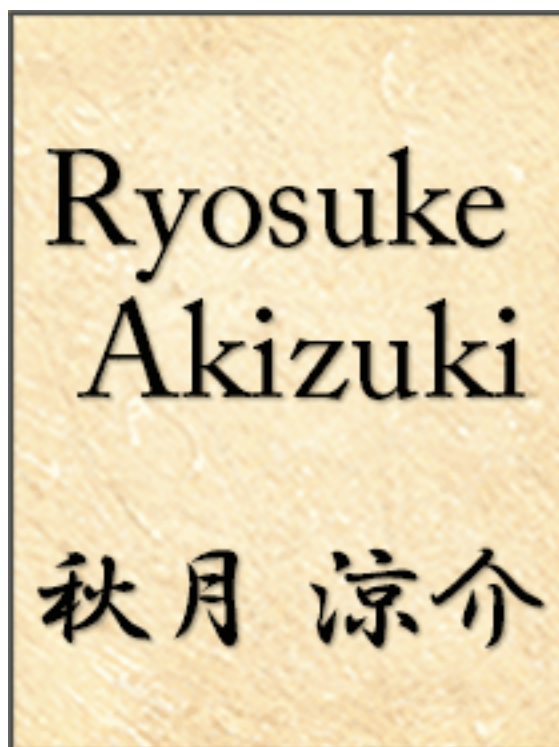
All rights reserved.

ISBN: 978-1-365-56345-4



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>

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・ギフトィッド)」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「ふるいにかけてしたもの」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。

The Sifted（と The Gifted）シリーズの主な登場人物

名前：ミロ・バルツァ（Milo Baltsa）

性別：男

年齢：16歳

身長：168cm

瞳の色：碧

髪の色：白金

誕生日：3月5日

星座：魚座

血液型：AB型

職業：高校二年生

好きなもの：ラーメン

名前：サヤ・トウマ（Saya Touma）

性別：女

年齢：15歳

身長：164cm

瞳の色：濃い茶

髪の色：漆黒

誕生日：10月14日

星座：天秤座

血液型：O型

職業：高校一年生

好きなもの：甘い物全般

名前：クロエ・ディレク（Chloe Dyrek）

性別：女

年齢：24歳

身長：172cm

瞳の色：青

髪の色：明るい金

誕生日：9月2日

星座：乙女座

血液型：A型

職業：旅行社勤務

好きなもの：白ビール、イタリア料理、中華料理（特に点心）

名前：リカルド・アルバーニ（Riccardo Albani）

性別：男

年齢：32歳

身長：183cm

瞳の色：鳶色

髪の色：栗色

誕生日：10月23日

星座：天秤座

血液型：B型

職業：ソフトウェア会社勤務（プログラマー）

好きなもの：酒（特にワイン）、パスタ（特にカルボナーラ）

名前：ヨマ・フィアルカ（Yoma Fialka）

性別：女

年齢：15歳

身長：170cm

瞳の色：灰

髪の色：濃い金

誕生日：7月2日

星座：蟹座

血液型：A型

職業：祓魔師（エクソシスト）

好きなもの：カレー全般（特にインドカレー、タイカレー）

※年齢と身長は、The Gifted Vol.1 時点のものです。

Episode 020: 鶏そば ムタヒロ 2号店



ミロ「やあ、リョウ、どうしたの？何だか、そわそわしてない？」

秋月「いや、突然、ヨマが来たりしないかなって思って」

ミロ「そういえば、前々回、前回と大変だったみたいだね」

秋月「大変というか……、ほとんど喋れなかった……」

ミロ「じゃあ、今回からは、また平常通りだね」

秋月「ミロは、逆に色々と厳しいから少しやりにくい……」

ミロ「何か言った？」

秋月「いえ、何も」

ミロ「さて、今回は、東京の国分寺市にある『鶏そば ムタヒロ 2号店』だね」

秋月「いやあ、The Sifted のために三年ぶりに行ってきたよ。ここのスープがすごく好きなんだけど、国分寺はちょっと遠くて、なかなか重い腰が上がらなくて」

ミロ「でもリョウって、年間の滞在日数は、東京よりも台北の方が多そうだけどね」

秋月「台北は——、きっと私にとっては、遠くて近い場所なんだよ」

ミロ「じゃあ、早速、ラーメンの紹介にいきましょうか」

秋月「何のコメントも無しなんだ……」



ミロ「えっと、今回、食べたのは『ダハハ塩鶏特製そば』だね。このスープの一口目は、痺れるよね」

秋月「鶏塩味が好きな私にとっては、美味っ！としか言えないね。舌の上に鶏の旨味が炸裂したあと、胃の中に染み込んでいく感じ」

ミロ「それに、見た目も美しいラーメンだよ。鶏と豚のチャーシューや鶏そぼろ、玉子も載ってて豪華だし、麺も含めて、総ての質が高いよね」

秋月「でも、スープの味が好み過ぎて、他の食材の味が霞んでしまう……。三年前のメモにも、ほぼスープのことしか書いてなかったよ」

ミロ「まあ、リョウのグルメ・リポートスキルの低さは、織り込み済みだしね」

秋月「き、厳しい……。何はともあれ、最近、東京のラーメン屋の開拓もあまりできてないけど、今のところ、清湯（チンタン）系では、一番好きなラーメンかな」

ミロ「三年経って訪れても、評価がぶれないところがいいよね」

秋月「そうだね。いやあ、写真を見てるだけで、また食べたくなるよ」



ミロ「次は、ちょっとオマケ的なサイドメニューの『メンマごはん』だね。これは、大葉の味がアクセントになっていて、普通に美味しかったね」

秋月「そうだね。でも、本当は、醤油ラーメンの写真とかを載せたかったけど、家から遠い店だと、頻繁に再訪するのが難しいからね」

ミロ「確かに、それはあるね。だからこそそのサイドメニューといったところかな。さて、次は、その醤油ラーメンを試してみたいところだけど、いつになるかな」

秋月「東京に住んでいれば、好きな時に通えるのになあ」

ミロ「ああ、でも、それは、やめた方がいいと思うよ」

秋月「え？ どうして？」

ミロ「だって、リョウが東京に住むと、きっと食費と体重が際限なく増えていくと思うから」

秋月「そ、そんなことないよ。ちゃんと節制すれば」

ミロ「へえ、節制——それって、リョウにできるものだったっけ？」

秋月「き、厳しい……」

-The End-

■鶏そば ムタヒロ 2号店

<http://mutahiro.com/>

東京都国分寺市本町 2-3-6 タリホービル 1F 右

ダハハ塩鶏特製そば 950 円

メンマごはん 200 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 021: 四季料理 右京



サヤ「こんにちは、リョウ。今日は、どのお店のレポートをするの？」

秋月「小田原でミシュラン一つ星に輝いた『四季料理 右京』だね」

サヤ「なんだか、最近、わたしたちって、どんどん調子に乗ってない？」

秋月「うっ……。The Sifted を始めてから、なんとなく良さそうなお店を探さなきゃっていう変な強迫観念があって、色々と挑戦してるからね……」

サヤ「エンゲル係数の値も鰻登り……」

秋月「そ、それを言わないで……」

サヤ「わたし、会席料理のお店なんて、怖くて行けないと思ってたよ」

秋月「私も思ってたよ……でも、思っていたよりもカジュアルだったよね」

サヤ「ね。会席の作法とか知らなくても、何とかあったよね」

秋月「きっと仲居さんに見られてたら、恥ずかしかったと思うよ」

サヤ「……うん」



秋月「では、気を取り直して、料理の紹介に行こう」

サヤ「今回は、昼席の『季寄せかいせき 梅』だね。昼席は、料理六品の『菊』までしかないけど、お願いすれば品数を増やせるみたいだね」

秋月「そうだね。なので、二品増やして、8000円の会席にしてみたんだ」

サヤ「お料理は、先付、前菜、吸物、造里、焼物、焚合、揚物、酢物の八品と、食事、甘味、水菓子で、合計十一品かな」

秋月「サヤ、よく全部、言えたね」

サヤ「えっと……その、カンペがあって……」

秋月「そんなに真面目に答えなくてもいいのに——は、さておき、今回は、その中から、焼物と揚物を選んでみたよ」

サヤ「まずは、『鮎の塩焼き』です。こちら、醤油ではなく、蓼（たで）の葉を刻んで酢と合わせた蓼酢で食べます。塩焼きは、見た目が和風って感じでいいよね」

秋月「そうだね。蓼酢で塩焼きを食べるのは、初めてだったけど、醤油とは違って、さっぱりした味わいで美味しかったね」

サヤ「付け合わせは、薩摩芋の檸檬（レモン）煮だね。檸檬の仄かな酸味が薩摩芋の甘味に重なって、不思議な美味しさでした」



秋月「さて、次は揚物『梭子魚（かます）の東寺（とうじ）揚げ』だね」

サヤ「梭子魚のすり身と野菜を合わせたものを、梭子魚の切り身で捲いて、さらに湯葉で捲いて揚げてあるんだって。手の込んだ一品だよ」

秋月「仲居さんの話だと、湯葉を使って揚げた料理を東寺揚げっていうらしい」

サヤ「これ、今回の料理の中で一番、美味しかったな。揚げた湯葉の食感もぱりぱりで良かったけど、梭子魚のすり身との相性がいいよね」

秋月「あと、意外と、上に添えてあった明日葉（あしたば）の揚げ物も美味しかったよね」

サヤ「うん。ちょっと緊張しちゃったけど、会席っていいね。なんだか、和食を堪能したって感じだった」

秋月「そうだね。でも、会席料理だと、まだまだ未知の料理がたくさんありそうだから、開拓し甲斐がありそうだよ」

サヤ「じゃあ、じゃあ、次は、いきなり三つ星料亭に行ってみる？」

秋月「緊急事態発生、緊急事態発生、予算オーバーです！直ちに離脱します！」

サヤ「あー、待って～、逃げないで～」

-The End-

■四季料理 右京

<https://www.ukyou.jp/>

神奈川県小田原市本町 4-3-29

季寄せかいせき 梅（別途奉仕料 10%）8000 円（消費税別）

※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 022: イタリア料理 ロア



クロエ「よう、サヤに聞いたんだけどさ、次は三つ星イタリアンに連れていってくれるんだって？」

秋月「話がどこかで、ねじ曲がってるみたいだけど、いつか、そんな日が来るかもしれないね。でも、今は身の丈にあったお店に行きたいな」

クロエ「お、どうした？急に消極的になったな。何かあったのか？」

秋月「いや、何も星ばかりに拘らなくても、手頃な価格で、自分の好みに合うお店も、たくさんあるだろうと思って」

クロエ「あんた、今、ちょっと良いこと言ったって思っただろ？」

秋月「そ、そんなことないよ？」

クロエ「まあ、あまり高級そうなところばかりに行っても、あたしも落ち着かないしね。実は予算が厳しいことは、黙っててやるよ」

秋月「——って、言ってるし……」

クロエ「まあ、そんなに格好付けなくてもいいんじゃない？今回、そんな、あなたにお勧めなのは、小田原のお堀端通りにある『イタリア料理 ロア』だね」



秋月「個人的には、ふとイタリア料理が食べたくなるときに、ふらっと訪れたいくなるお店だね」

クロエ「ああ、それ、解るよ。お店は一軒家みたいな感じで、隠れ家的な雰囲気なんだけど、料理の味に奥行きがあって、The Gifted Vol.2に出てくるイタリアン『花の香亭（フラグランツァ・フロリール）』の味のイメージと合うね」

秋月「夜のメニューには、コース料理もあるし、色んな単品料理もあるし、その日の気分で選べるよね」

クロエ「じゃあ、まずは『トリッパ（牛胃のトマト煮）』からだけど、これが美味しいんだよねあ」

秋月「最初、コース料理の『本日のパスタ』で出てきた『ペンネ・トリッパ』でハマって、別の日に単品料理を見付けて、思わず注文しちゃったね」

クロエ「牛の胃に、なんとも言えない甘味があって、コクと旨味のある濃厚なトマトソースと合うね。そのまま食べてよし、バゲットに載せて食べてもよし、ペンネと合わせても良しって感じだ。ああ、あたし、これ、永遠に食べていたい……」

秋月「クロエ、妄想しすぎ。戻って来て！」



クロエ「次は、『スパゲティ いか墨』だね。何とも無骨な名前だけど、これがまた、美味しいんだよね」

秋月「イカスミソースは、スパゲッティの上に掛けられているだけで、和えられてはいないね。真っ黒いスパゲティを想像していると、ちょっと裏切られるかも」

クロエ「でも、このソースに柔らかい甘味があって、麺とよく合うんだよね。イカスミ特有の生臭さも無くて、ソースの味を堪能できるね」

秋月「いやあ、プチ贅沢をするには、打って付けのお店だよな」

クロエ「トマトソースが美味しい印象があるから、『カポナータ』や『ポモドーロ』も気になるし、『ボロネーゼ』も食べてみたいね」

秋月「それなら『ペンネ・ゴルゴンゾーラ』や『ラザニア』だって気になるよ。いっそのこと、次回、全部、注文してみる？」

クロエ「……いや、あんた、それ、出費の削減になってないから」

-The End-

■イタリア料理 ロア

神奈川県小田原市栄町1丁目12-7

トリッパ (牛胃のトマト煮) 950 円

スパゲティ いか墨 (Nero di Seppie) 1250 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 023: 中国旬菜 茶馬燕



リカルド「よう、また来たぜ。そういや——」

秋月「次に、お前は『三つ星中華に連れてってってくれるらしいな?』と言う」

リカルド「三つ星中華に連れてって——ハッ!？」

秋月「流石は、リカルド、ノリがいいね。ミロにはできない芸当だ」

リカルド「まあな。偶（たま）には乗ってやらねえと、お前、いじけそうだしな。ところで、ミシュランの三つ星イタリアンは、日本には無いみたいだな。三つ星中華に至っては、世界に一軒しかないらしいぞ」

秋月「おお、庶民には、なんだか夢のような世界って感じでいいね」

リカルド「まあ、上を見たら、キリがねえからな。そういや、今回は、日本の中華料理屋みたいじゃないか」

秋月「そうそう。私が湘南エリアで気に入っている『中国旬菜 茶馬燕』だね」

リカルド「入口が殺風景に見えるが、左側の通路の奥にあるエレベーターで、六階まで上がると、店があるんだよな」

秋月「そうだね。エレベーターの出口が、ほぼ、お店の入口だから、正面の写真が撮りづらくて、一階の写真にしてみたんだ」



リカルド「さて、一品目だが……これ、見た目がやばそうだな」

秋月「『豚すね肉の辛味黒酢煮』だね。調理に20分掛かるから、早めに注文した方がいいかも。ところで、これ、一見すると、すごく辛そうなんだけど、思ったより辛くなかったよね」

リカルド「ああ、確かに意外だったな。一口スープを啜ると、淡い甘味と刺激的な辛味とまろやかな酸味が、渾然一体となって押し寄せてくる感じだった。なんか、すげえ絶妙な味わいで、俺は感動したよ」

秋月「中に入ってる豚すね肉は、とろとろの角煮のようで、口に入れると脂の部分がもちっとした食感で、脂の甘味も強いし、お肉も柔らかくて、味も濃くて、美味しすぎる……」

リカルド「あと、時折、口の中で弾ける粒胡椒が、またいいんだよな」

秋月「いやあ、ご飯と一緒に食べると至福な一時を味わえる料理だったね」



リカルド「次は——って、また麻婆豆腐かよ。お前、麻婆豆腐、好きだよな」

秋月「うーん、他にも何種類か料理を食べてるんだけど、ここの『陳麻婆豆腐』の味も好みだったので……」

リカルド「この麻婆豆腐は、少し油が多めに見えるが、確かに、味、辛味、痺れ、薫りの総てが良い感じだったな」

秋月「これは、かなり辛いから、食べてると汗が噴き出してくるんだけど、なんだか病み付きになるような辛さだったね。この時は、ランチだったけど、いつかはディナーでも食べてみたい一品だね」

リカルド「いつかと言わず、次回でもいいんじゃないか？」

秋月「いや、それが、他に気になるメニューがありすぎて、再び麻婆豆腐を食べてる場合じゃなくて……。特に『ご予約特選』の中には、未知の料理が多すぎる……」

リカルド「Sifted 用の店の開拓もあるし、この先、流石に二人だと厳しいな。そうだな、例えば、お前が主宰の美食倶楽部を発足させるとかは、どうだ？人が多けりゃ、どの店でも注文する料理の種類は増えるし、写真も撮り放題だ」

秋月「え、なにそれ？面白そう。月二回くらいで、皆で決めたお店を順に巡って、目眩（めくるめ）く美食の世界を堪能する……。これは、Sifted を書いてる場合じゃないね。すぐに倶楽部の運営を始めないと！」

リカルド「いや、お前、それだと本末転倒じゃねえか……」

-The End-

■中国旬菜 茶馬燕

<http://www.cha-ma-en.com/>

神奈川県藤沢市南藤沢 20-15 第一興産 18 号館ビル 6F

豚すね肉の辛味黒酢煮 1900 円

茶馬燕の陳麻婆豆腐 ランチセット 2100 円に含まれる

※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 024: 香料屋 (The Spice Shop)



ヨマ「リョウ、こんにちは！また、私の出番ね」

秋月「や、やあ、ヨマ。今日も元気だね」

ヨマ「二回もレビューすると、大分慣れちゃって、むしろ楽しくなってきた感じだよ。じゃ、早速、始めちゃおう。今回は、台北市内の外れ、天母(ティエンムー)にあるインド料理店「香料屋」だね。……でも、どうして、台湾に来てまで、インド料理屋に行くの？それは、そこにインド料理屋があるからだよ！」

秋月「……ヨマ、初めっから飛ばすね」

ヨマ「もちろん。今、私の中では、台北のインド料理屋が熱いの。中華料理屋ばかりに行ってる場合じゃないよ」

秋月「そうだね。でも、実はタイ料理も美味しいんだよね」

ヨマ「待って！そのレポートは、いずれ私がするから。じゃあ、まずは、私たちのインド料理屋巡りの歴史から紐解いていくね」

秋月「ええ？そこから始めるの？」

ヨマ「あ、ちょっと尺が足りない？じゃあ、簡単に説明しちゃうと、ドイツでインドカレーの美味しさに目覚めて、日本でちょっとがっかりして、台湾で再度覚醒したって感じだよ」

秋月「なんだか、ひどく誤解を受けそうな端折（はしよ）り方だよ、それ……」



ヨマ「何はともあれ、このお店は、台北の中心から一時間くらいかかる場所にあるけど、バスやタクシーを使うと、わりと簡単に行けるかも。リョウは、食べ物以外については、吝嗇家（りんしょくか）だから、最初は MRT の芝山駅から三十分かけて、歩いて行ったよね」

秋月「もしかして、遠回しに、ケチって言ってる……？」

ヨマ「でも、バスの乗り方を覚えたから、今後は、簡単に行けるよね。そして——これが『香料屋』の『ムルグ・ティッカ・マサラ』！見て見て、この粘度の高そうなビジュアルと、カレーの美しい色合い。お店に入った瞬間からスパイスの薫りが鼻腔をくすぐってて、もうたまらない！」

秋月「これ、カレーだけを一口食べてみると、さほどでもない気がしたけど——」

ヨマ「そう、そうなの！ 香り米のサフランライスと合わせて食べると、絶妙な味になるの。そもそも、ミュンヘンでインドカレーにハマったときも、バスマティライスだったよね。だから、多分、私はナンとか日本米じゃなくて、香り米と、こんな濃厚なカレーとの組み合わせが好きみたいなの」

秋月「あと、鶏肉も、わりと多めに入っていて、ボリュームもあったよね」

ヨマ「うん。ただ、もう少しサフランライスが、さらさらだと、もっと好みだったかな」



秋月「さて、お次は『キーマ・ゴシュト』だね。羊肉のキーマカレーだ」

ヨマ「これが……これが、羊肉好きには、たまらないの。一口目で、スパイスとラム肉独特の味と薫りが口の中に広がって——」

秋月「ちょっと辛めだけど、心地良い辛味だったよね」

ヨマ「そうなの。それに、かなり複雑な味わいで、程良い酸味の中に、羊肉の味が際立ってて、サフランライスと合わせると、まさに至福！」

秋月「今まで、あまりキーマカレーって食べてこなかったけど、これを食べると、今後も選択肢に入ってくるよね」

ヨマ「そうなのよねえ。でも、バターチキンやプラウン・マサラも捨てがたいなあ。もう、私、毎日、カレーでもいい！」

秋月「ま、まあ、気持ちは解るよ。このお店は、ちょっと通いたくなるよね」

ヨマ「うん。でも、まさか台湾でインドカレーにハマるとは思わなかったなあ。——って、あれ、そういえば、リョウ、なんだか、晴れ晴れとした顔してない？」

秋月「うん。だって、今回は、思ったより喋れたから……」

-The End-

■香料屋 (The Spice Shop)

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

台湾台北市士林區天母東路 50 巷 10 弄 6 號

烤鷄丁咖哩 (Murgh Tikka Masala) 390 元

碎羊肉咖哩 (Keema Gosht) 400 元

値段にサフランライスは含まれません。

※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 025: 貝だしラーメン 貝ガラ屋



ミロ「やあ、リョウ。じゃあ、そろそろ、今回のレポートを始めようか」

秋月「そうだね。えっと、今回は、『ラーメン Walker 神奈川』っていう雑誌で見付けて、ずっと気になっていたお店だね」

ミロ「情報源が、色々あるんだね」

秋月「うん……偶にラーメン本を買って読んでると、時が経つのを忘れるよね」

ミロ「ぼくに同意を求められても、ちょっと困るけど、気持ちは解らなくはないよ」

秋月「ええ？ ミロは、ラーメンについては、同志だと思っていたのに」

ミロ「ぼくは、必要な情報だけを直観的に取り込んで、あとはお店に行くだけだから、そんなに没頭はしないね。他に読みたい本はいくらでもあるし」

秋月「でも、そんな他の本に勝るのが、ラーメン本の魅力ということだね」

ミロ「いや、それも、ぼくに同意を求められても困るけど、そのラーメン本の中で気になったのが、今回の『貝だしラーメン 貝ガラ屋』だね」

秋月「そうそう。貝出汁って、なんだか、とても魅力的な響き……」

ミロ「それも、世間一般的に同意を得られるかどうかは判らないけど、ぼくは、同意するよ」

秋月「おお、流石は、我が同志」

ミロ「貝の出汁が美味しいのは、和食で解ってるからね。期待してしまうよ」



秋月「さて、お店の場所だけど、横浜線の淵野辺駅で降りて、歩いて15分くらいだね」

ミロ「お店が道路に面していないので、気をつけてないと行きすぎるかもしれない。あと、このお店は、その名の通り、『貝だしラーメン』が主力なんだけど、伺った日は、やってなくて、『濃厚牡蠣ソバ』と『濃厚牡蠣つけ麺』だけだったね」

秋月「ちょっと迷ったけど、『濃厚牡蠣ソバ + 貝めしセット』を食べてみた」

ミロ「これ、まず、見た目がいいよね。綺麗な黄土色のスープに、淡い桃色のチャーシュー、長い穂先メンマが丼の三分の一を占めている」

秋月「そして、スープから飲んでみると——牡蠣の旨味が口の中にすごく広がる」

ミロ「スープが濃厚で、麺にも、よく絡んで、美味しい。牡蠣の美味しさを思い知らされるね」

秋月「もう、我を忘れて食べてしまうよ」

ミロ「リョウは、色々忘れるようだけど、忘れてはいけないのが、貝めしだね。写真は、載せられなかったけれど、貝の炊き込み御飯で、これを牡蠣ソバのスープの中に入れて——」

秋月「まさに、至福……牡蠣出汁の雑炊みたいになって、格別でした」



ミロ「そして、『貝だしラーメン』を求めて、別の日に再訪してみたんだけど、その日もやってなくて、今度は『濃厚牡蠣つけ麺』を食べてみた」

秋月「こちらは、麺を大盛りにしてあるので、量が多く見えるかもしれない」

ミロ「つけ麺も、いいね。茹でて、一度、水で締めてある麺を、濃厚なスープにつけて、すすると、牡蠣の旨味が麺の食感と一体になって、幸せな気持ちになるね」

秋月「チャーシューも、一度、スープに浸して、咀嚼（そしゃく）すると、スープの旨味に、肉の淡い甘味が重なりあって、美味しい」

ミロ「穂先メンマも、味と食感が良かったね」

秋月「麺は大盛りだったけど、思わず、貝めしまで注文しようかと思ったくらいだよ」

ミロ「確かに、貝めしとスープの組み合わせは、病み付きになりそうだよね」

秋月「いつか『貝だしラーメン』も食べにいかないといけないね」

ミロ「そこは同意したいけど、密かに、いつか再訪したいお店が、どんどん増えてるって、気付いてる？ちょっと無理じゃない？」

秋月「それは、同意を求められても、感情的には、困るけど……、理性的には、同意します…
…」

-The End-

■貝だしらーめん 貝ガラ屋

神奈川県相模原市中央区淵野辺本町3丁目24-3 マンション色利101

濃厚牡蠣ソバ + 貝めしセット 970円

濃厚牡蠣つけ麺 + 麺大盛り 950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 026: 鳥めし 鳥藤 場内店



サヤ「さてさて、今回は、親子丼だよね？」

秋月「うん。都内に用事があったから、どこで親子丼を食べようかと思って、色々調べてみたけど、時間と場所を考慮すると、ここが一番、都合が良かったんだ」

サヤ「というわけで、今回は『鳥めし 鳥藤 場内店』です」

秋月「いやあ、しかし、大行列だったね。まさか、30分も待つとは思ってなかった。並び始めた時は、待ち合わせに遅刻するかと思って、ひやひやしてたよ」

サヤ「それでも、食べようと思って、待つところが、リョウらしいね」

秋月「ちょっと、親子丼を The Sifted に載せてみたくて。この機を逃すと、次は、いつになるか分からなかったからね」

サヤ「そっか。でも、築地なのに、みなさん、海鮮料理のお店に行くとは限らないんだね」

秋月「それが、誤算だったよ。のんびり 11 時頃に着いてる場合じゃなかった。海外から来たような人たちも、このお店に並んでいたからね」

サヤ「そうだよ。だから、とても人がいない店舗の写真なんて撮れそうになかったよね」

秋月「うん……」



サヤ「それで、注文したのは、『しゃも親子丼』だね。でも、どうして、普通の『親子丼』にしなかったの？」

秋月「『自慢の親子丼』と『究極の親子丼』っていう選択肢があったら、迷わず究極を選んでしまうのが、サヤの性だから」

サヤ「ええ？わたしが選んだことになってるの？」

秋月「冗談、冗談。私が選びました。やっぱり、ここは究極の方でしょ」

サヤ「この親子丼、卵が半熟のせいか、黄色が鮮やかで、見た目がすごく綺麗だよね」

秋月「うん。その卵が甘くて、やや濃いめの醤油の味を和らげてる」

サヤ「そして、軍鶏（しゃも）のお肉が……かなり弾力があって、噛むとじゅわっと、鶏の濃い味が滲み出してくるの」

秋月「ご飯は、卵と出汁とで、つるつるになってて、するっと喉の奥に流れ落ちていく感じが心地良い」

サヤ「鶏肉と卵とご飯と出汁のハーモニーが絶妙で、幸せ」

秋月「そして、特筆すべきは、親子丼に付いてくる鶏白湯（とりパイタン）スープで——」

サヤ「鶏の出汁が、しっかり出ている、さっぱりな味わいの中にも、深いコクがあって、美味美味」

秋月「究極の親子丼——鶏白湯スープと共に堪能したね」



サヤ「でも、密かに、サイドメニューも注文してたよね」

秋月「そこが、The Sifted の制約というか、ルールというか……、一つのエピソードに、写真は二枚いるから、どうしても、ね」

サヤ「そこで、今回選ばれた一品は『竜田揚げ』だね」

秋月「鶏の唐揚げ好きとしては、選ばざるを得なかった一品かな。予想していたよりも、一つ一つが大ぶりだったけど、鶏肉は、熱々でジューシーで、ぷりぷりしていて、噛むと脂が溢れ出してきて、美味しいんだよねえ」

サヤ「親子丼と一緒に食べると、大満足で、満腹になっちゃうよね」

秋月「もう、鶏肉天国って感じだったよ」

サヤ「でも、このお店、他にも、たくさん気になるメニューがあるよね」

秋月「うっ……、ミロにも言われて、再訪するのが大変だって解ってるけど、『合鴨づくし親子丼』とか、『チキンキーマカレー』とか、超気になる……」

サヤ「『親子丼しお』とか、『鶏めし』もね。もう、築地に引っ越すしかないかも」

秋月「いやいや、東京に住むのも、以前、ミロに止められてる……」

サヤ「じゃあ、鳥籐さんに、うちの近くに支店を出してもらえばいいかも」

秋月「そんな、うちの架空のシティに店を出すように、簡単に言わないで……」

-The End-

■鳥めし 鳥藤 場内店

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

東京都中央区築地 5-2-1 築地市場 8号館

しゃも親子丼 1200円

竜田揚げ 600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 027: VILLA DEL SOL (ヴィラ・デル・ソル)



クロエ「今回は、お店の外観の雰囲気、今までと違って、格調高いな」

秋月「南葵（なんき）文庫という歴史のある建物で、国の有形文化財に指定されてるくらいだからね。今まで、リゾート・ホテルとは、縁の無い人生を送ってきたから、訪れるだけでも、ちょっと緊張しちゃうよね」

クロエ「流石は、庶民代表。The Sifted をやってなかったら、まず来ることはなかった場所だろうな」

秋月「うん……。そもそも、リゾート・ホテルに泊まろうという発想自体が無いからね」

クロエ「確かに。お前、普段は、いかに安い宿を探すかに、心血を注いでるしな」

秋月「いや、そこまで、言わなくても……」

クロエ「それは、さておき、このお店の良いところは、ホテルに泊まらなくても、食事だけで利用できるところだね。庶民には、少しお高いけど、宿泊費が加算されない分、手軽に食事だけが楽しめる」

秋月「そうだね。一泊二食付きで4万円だと、躊躇（ちゅうちょ）するけど、フレンチのディナー、フルコースで15000円なら、ちょっと心動かされるね」

クロエ「という訳で、今回は、『星野リゾート 界 熱海』の別館『ヴィラ・デル・ソル』だね。



秋月「今回、注文したのは、『海のパレンチ シェフズスペシャリテ』だね。構成は、全7皿 + デザート2皿だったね」

クロエ「『海そのものを味わう 一期一会のフレンチ』とHPで謳われているように、料理の内容は、特に決まっていはいない。でも、基本的にメニューは、海の幸と野菜で構成されているんだ」

秋月「今回は、オリーブ、鮑（あわび）、白アスパラガス、伊勢海老、蛤（はまぐり）、五種以上の魚の出汁で取ったブイヤベース、それに、鱈（さわら）だったね」

クロエ「六品目のマルセイユ風ブイヤベースが、シェフのスペシャリテだったんだけど、あたしが、この中から二品を選ぶとするなら、一品目は『伊勢海老のロティ』だね」

秋月「ああ、伊勢海老、良いねえ。澄ましバターで味付けをして、焼いてるだけのシンプルな料理だけど、海老の味噌と絡めて食べると、複雑な甘味が感じられて、美味しいよね」

クロエ「伊勢海老の身自体の淡い甘味、海老味噌の濃厚な甘味、それにおそらく、バターの甘味も加わってるんだろうね。伊勢海老は、身の弾力が凄くて、ぷりっとしていて、食感がいい。半身と言わず、一匹、二匹、丸ごと食べたくなるね」

秋月「それは、いつか叶えたい夢として取っておこう……」



クロエ「次は、メインディッシュの『鱈の瞬間燻製』だね。旬の鱈を塩漬けにして、塩抜きして、桜チップで燻製にかけてある。この料理を仕上げるのに、三日もかかるらしい。ソースは、白ワインとバターで作るブルブランだそうだ」

秋月「この料理、薫りが良いんだよねえ。テーブルに運ばれてきたときは、クロッシュ（銀色の蓋）が被せられていて、それを開けたときの薫りを、まず楽しむ」

クロエ「その後、鱈の身を口の中に入れて、スモークチーズのような濃密な薫りが、口の中から鼻に抜けてきて、その薫りにやられる感じだね。鱈の皮と身の間、若干、脂が乗っていて、その甘みを舌で味わいながら、燻製の薫りに内側から燻される……」

秋月「塩漬けと塩抜きをしてあるせいか、適度な塩味が、さらに味を引き立ててるよね」

クロエ「デザート『トリュフショー』も、クリームが濃厚で美味かったし、また、季節を変えて、春以外の時季に訪れるのも、面白そうだな。ところで、徐々に高級志向になってるけど、いつ、銀座デビューするつもりなんだ？」

秋月「ええ？いや、ちょっと、それは、まだ、心の準備が……」

-The End-

■VILLA DEL SOL(ヴィラ・デル・ソル)

http://kai-atami.jp/cuisine/atamivds_cuisine.html

静岡県熱海市伊豆山 759

海のフレンチ シェフズスペシャリテ 15000 円（消費税別 別途サービス料 10%）

※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 028: 四川料理 蜀彩



秋月「編集長に、最近、辛そうなものが多いですね、って言われるんだけど……」

リカルド「っていうか、お前、中華は、辛そうな店ばかり選んで行ってるじゃねえか」

秋月「いやいや、それは違うよ。お店を探していて、美味しそうだなって思ったところは、大抵、四川料理なんだよ。四川料理のお店で、辛そうなもの以外を注文するのは、邪道じゃない？」

リカルド「そりゃ、そうだな——って、おい、待て、こら。お前が、辛いものが美味しいと思ってるから、四川料理の店が、美味しそうに見えるんだろう？」

秋月「いやいや、そうじゃなくて、美味しい四川料理の店は、ただ辛いだけじゃなくて、料理に複雑な旨さが秘められていることを知ってしまったんだよ。だから、直観で中華を探していると、四川料理の店が候補にあがりやすいんだ」

リカルド「いや、だから、それ、意図的に選んでるんだろ？」

秋月「でも、辛そうなものじゃなくて、美味しそうなものを選んでるんだよ？」

リカルド「ややこしいな。要するに、辛ければ美味いじゃなくて、美味ければ辛くても構わないってことか？」

秋月「そうそう。単純に辛いだけだと、別に美味しいとは思わないんだよ」

リカルド「さて、今回、そんな妙な拘りの持ち主が選んだ店は、経堂の『四川料理 蜀彩』だ」

秋月「ちょっ、そこは、そんな素晴らしい直観の持ち主、とかじゃないの？」



リカルド「まず最初は、『口水鶏（よだれどり）』だな。これも、見るからに辛そうだ」

秋月「『蒜泥白肉』も好きだけど、『口水鶏』も好きなんだよね。よだれ鶏って聞くと、ちょっと不潔なものを想像するかもしれないけど、思い出だけで、涎（よだれ）が出るくらい美味しいというのが由来なんだよね」

リカルド「写真を見てるだけで、涎が出るな」

秋月「この料理は、このお店の一番のお勧めなんだよね。タレが甘辛いんだけど、10種類の香辛料が入ってるせいなのか、かなり複雑な味がする。特に、なんだか、少し尖った甘味があって、独特な味になってる気がする」

リカルド「鶏肉もしっとり軟らかくて、このタレと良く合うよなあ。いや、たまんねえな、この味と薫りが」

秋月「底には、胡瓜が沈んでるんだけど、タレと一緒に食べると良い感じだね。っていうか、もう、タレだけで、ご飯が食べられるよ」



リカルド「次は『水煮牛肉（牛ヒレ肉と野菜の四川風激辛煮）』だな。これも、辛そうだ」

秋月「これは、昔、別のお店で見付けて、ずっと気になってた料理なんだけど、異様に辛そうで、怖くて注文できなかったんだよね」

リカルド「まあ、辛すぎて食べきれないと、勿体ないしな」

秋月「そうそう。でも、ある時、台湾で、現地の人たちと食べる機会があって、その時、それほど辛くないうえに、美味しいことを知ってしまったんだ」

リカルド「まあ、お前の辛くないが、他の人にとってもそうだとはい限らないがな」

秋月「まあねえ。ところで、『水煮牛肉』は、日本だと初注文だね」

リカルド「確かに、見た目ほど辛くはなかったな。辛味の中に、しっかりと旨味があって、甘味すら感じられる」

秋月「牛ヒレ肉も、かなり軟らかくて、牛肉自体の味も、ばっちりあるね。でも、この唐辛子と山椒の利いた麻辣なスープが美味しくて、少しご飯に掛けて食べると、何とも複雑な味がして、なんだか癖になる」

リカルド「お前、もしかして、タレやスープがあれば、肉は要らないんじゃないかねえの？」

秋月「え？いや……、どうだろ？」

リカルド「いや、そこは、すぐ否定しろよ……」

-The End-

■四川料理 蜀彩

東京都世田谷区経堂 1 丁目 12-10 松原ビル 2F

口水鶏（よだれどり）880 円

水煮牛肉（牛ヒレ肉と野菜の四川風激辛煮） 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。

（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

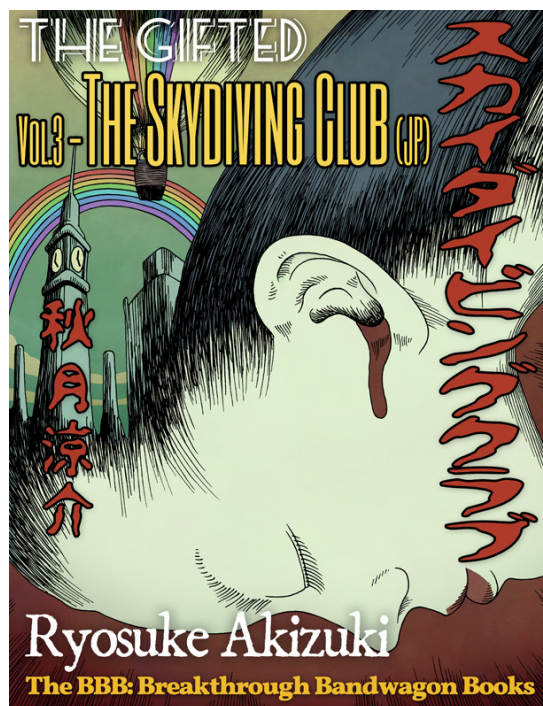
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1.html>



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

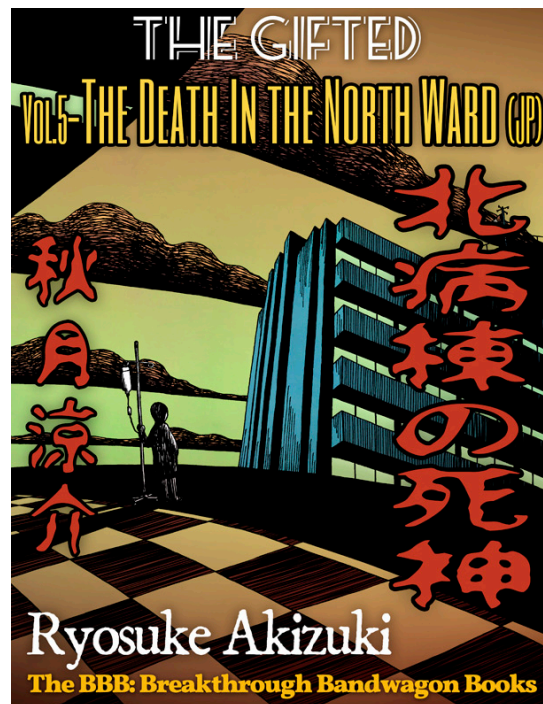
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol3.html>



The Gifted Vol.4 - 双子座の怪人

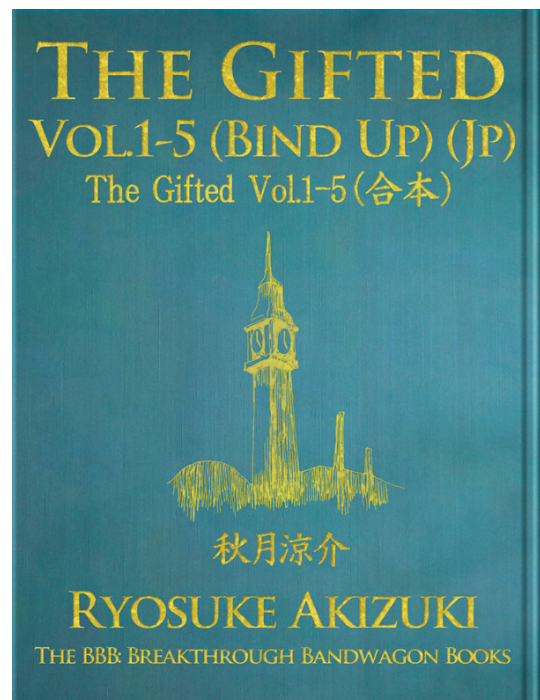
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol4.html>

The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol. 5 - 北病棟の死神

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol5.html>



The Gifted Vol. 1-5 (合本)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1-5.html>

The BBB での秋月涼介著作リスト



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

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



The Sifted Vol.2: Episode 010-019 (Jp)

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