

The Sifted Vol.5: Episode 038-045 (Jp)

The Sifted Vol.5

Ryosuke Akizuki
秋月涼介

: Episode 038-045



Originally written in Japanese and translated by Ryosuke Akizuki

Photographs by Ryosuke Akizuki

Cover design by Tanya

Copyright © 2017 Ryosuke Akizuki / The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

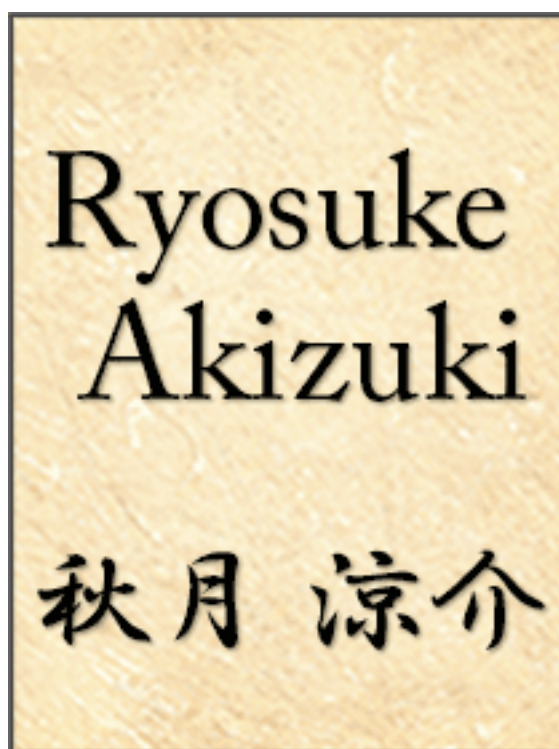
All rights reserved.

ISBN: 978-1-387-39809-6



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「ふるいにかけてられたもの」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。

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）

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 038: 中國料理 頂頂



秋月「このところ忙しくて、台湾に行けてなくて……、中華料理のお店のストックが危うくなってきたよ」

リカルド「お、ついに、俺もレビューワー卒業か？」

秋月「そんなに嬉しそうに言わないでよ」

リカルド「まあ、台湾が駄目なら、日本で探せばいいじゃねえか」

秋月「そうだよね。東京の中華は、敷居が高くて手が出せないから、そろそろ、横浜中華街を攻め始めるとか？」

リカルド「東京の敷居が高くて、台湾に行ってるっていうのも、かなり変な話だがな」

秋月「うっ、それには、ちょっとした、からくりが……。でも、実は、その前に湘南で良いお店を見付けました！」

リカルド「なんだか、誤魔化されたような気がするが、まあいい。確かに、珍しくあまり辛い中華料理屋だな」

秋月「そうだね。編集長も、きっと問題無く行けるはず。——という訳で、今回は、藤沢市辻堂にある『中國料理 頂頂 (ディンディン)』だね」



リカルド「まず、一皿目は『豚肩ロースの衣揚げ 黒酢風味』だな」

秋月「これ、実際には、少なめに盛りつけられてるんだよね。通常の量だと、一人分には多すぎるって言われて……」

リカルド「まるで、俺が、その場にいなかったみてえじゃねえか」

秋月「リカルドは、心の清い人には、視えないからね……」

リカルド「お前、公共の場で、何てことを言うんだ。俺のキャラが誤解されたら、どうするんだよ」

秋月「それはともかく、この黒酢の味と薫りがたまらん——って、感じだよな」

リカルド「確かに、そうだな。口に含むとねっとりとした濃厚な甘味が押し寄せて来て、喉の奥に入るくらいで、強い酸味を感じたな。甘味と酸味のバランスが、かなり良い」

秋月「豚肉は、からっと揚がっていて、やや小ぶりだけど、黒酢と合わせて口に入れると、芳醇な甘味と旨味で、幸せになれるよね」

リカルド「葱も、黒酢に浸して食べると、止まらなくなるな」

秋月「この黒酢の味と薫りにやられてしまう一品だったね」



リカルド「二皿目は、『大正海老のチリソース』だな」

秋月「このソースがまた、薫りが芳しくて、美味すぎる……」

リカルド「確かに、このチリソースは、非常に複雑な味だったな。辛味は、あまり感じられず、甘味すら感じられる」

秋月「ホント、このチリソースだけで、ご飯が食べられるよ」

リカルド「お前の美味さの基準は、ソースで、ご飯が食べられることなのかよ」

秋月「いや、別に、そういう訳じゃないけど……。この大正海老も、殻を剥いて、チリソースにつけて、香菜を載せて、一口で頬張ると、香菜の薫りとチリソースの旨味と薫りが、口の中で混ざり合って、表現しがたい美味しさで、まさに至福なんだけど、そこで、ご飯を食べると、さらに昇天するような感じ？」

リカルド「解りにくいな。もっと簡潔に言えよ」

秋月「……ソースが、ご飯のおかずになる料理は、どれも絶品です」

リカルド「それだと、マヨネーズが掛かってりゃ、お前には、何でも絶品じゃねえか」

秋月「うっ、痛いところを突いてくるな……。でも、思うに、マヨネーズは調味料界の墮天使だけど、この店のソースは神ってことじゃない？」

リカルド「巧くまとめたつもりだろうが、これでマヨネーズ業界を敵に回したぞ」

秋月「ええ？ いや、その……、私は、神も墮天使も大好きです！」

リカルド「……それ、フォローになってんのか？」

-The End-

■ 中國料理 頂頂

神奈川県藤沢市辻堂東海岸 1 丁目 10-20

豚肩ロースの衣揚げ 黒酢風味 1700 円（この時は、少なめなので、1500 円でした）

大正海老のチリソース 2300 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 039: Saffron (番紅花印度美饌)



ヨマ「やっと、やっと、『Saffron (番紅花印度美饌)』を再訪することができたよ！」

秋月「ヨマ、今回は、最初からテンションが高いね」

ヨマ「だって、今、私が行くことができるインド料理店の中で、一番好きな所なんだもん。テンションを上げるなっていう方が無理だよ」

秋月「ということは、行くことができないインド料理店があるの？」

ヨマ「うん。ミュンヘンにある『TAJ MAHAL』と『Maharaja』だね。この二店は、いつかまた行きたいけど、もう二度と行けないかも……。でも、今は、この『Saffron』と、以前、紹介した、この店の隣にある『香料屋』(Episode 024 参照)があるから、大丈夫。私が台北に住んでいたら、この二店のメニューは、きっと完全制覇するよ」

秋月「……台北で暮らすと、The Sifted のレビューは、カレーと中華だけになりそうだよ」

ヨマ「むしろ、カレーだけでもいいんじゃない？それはともかく、お店の場所は、天母(ティエンムー)ね。一回目は、MRTの芝山駅からバスに乗って行ったけど、二回目は、台北市内にあるMRTの松江南京駅からバスに乗って行って見たんだよね。三十分かかったけど、バスを使って、どんどん簡単に天母に行けるようになるよね。もう、『Saffron』が、私を呼んでいるとしか思えない」

秋月「いや、でも、帰りにバスの乗り方が解らなくて、結局、芝山駅から MRT で帰ったよね」

ヨマ「カレーを食べて、幸せな気分になった後のことは、どうでもいいの」

秋月「な、なるほど……」



ヨマ「じゃあ、まずは『ムルグ・ティッカ・マサラ』からだね。初めてのお店は、わりとチキン・ティッカ・マサラか、バター・チキンで味見をすることが多いから、最初はマサラカレーを注文してみたの。そうしたら、これが、何とも言えない絶妙な美味しさで。まず、カレーのオレンジ色が、とても綺麗だよ。カレー自体は甘くて、マイルドな味わいなんだけど、味に深みがあって、スパイス感もあるの。鶏肉は、大きくて、ややジューシーで、柔らかくて、かなり良い感じ。塊でごろごろ入ってるから、ちょっとカレーが少なく感じちゃうかも。一緒に注文したインド米のサフランライスも、さらさらしてて、好みのタイプで、カレーと一緒に口の中に入れると、天にも昇るような心地……。なんだか、もう、まさに私好みのインドカレーで、感動しちゃった」



ヨマ「続いて、『キーマ・ペシャワリ』だね。『香料屋』と比べる意味でも、羊肉のキーマカレーを選んでみたの。そうしたら、これがまた、薫りが良くて、美味しくて……。少し濃いめのトマト・グレイヴィー・ソースがベースになっているせいか、なんとなくイタリア料理のような感じもするんだけど、ラム肉の旨味がしっかりと出ていて、そこにスパイスの味が合わさって、今までに味わったことがないようなキーマカレーに仕上がってるの。これをサフランライスにかけて食べる——というよりは、載せて食べる感じだね。そうすると、ちょっと食べるのが止まらなくなっちゃう。個人的には『香料屋』の『キーマ・ゴシュト』の方が、さらに好みかもだけど、『Saffron』の『キーマ・ペシャワリ』も捨てがたいのよねえ。『ムルグ・ティッカ・マサラ』は、『Saffron』の方が好みかなあ。ああ、もっと近くに、この二つのお店があれば、毎週のように通うのに。次は、いつ行けるのかなあ。待ち遠しいなあ。早く行きたいなあ。……あれ？ リョウ、カレーについては、何も語らないの？」

秋月「口を挟めるところが無かったと思うんだけど……」

-The End-

■Saffron（番紅花印度美饌）

<https://ja-jp.facebook.com/saffrontw>

台湾台北市士林區天母東路 38-6 號

碳烤雞肉咖哩（MURGH TIKKA MASALA） 430 元

碎羊肉咖哩（KEEMA PESHAWARI） 450 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 040: DAIKUMA (ダイクマ)



秋月「ラーメン屋って、すごく期待して行って、ちょっとがっかりしたり、あまり期待せずに行って、ちょっとびっくりしたりすることが多いよね」

ミロ「多いかどうかには、賛同しかねるけど、そういうことはあるね。お店の味自体は、それほど、ぶれないとは思いますが、こちらの期待度によって、味の印象が変わることはあるだろうね。その時の空腹の度合いにもよるだろうしね」

秋月「今回、この『DAIKUMA』は、ちょっとびっくりしたよね」

ミロ「それは、暗に、あまり期待せずに行ったってことを示唆しているの？」

秋月「え？ あ、いや、別にそんなことは……」

ミロ「そこで、動揺する必要は、全く無いと思うよ。事実、一回目は、別のラーメン屋からの連食で行ってるから、空腹ではなかったし、醤油ラーメンが、あまり好みではないリョウにとって、期待度も低かった」

秋月「流石は、ミロ。はっきり言うなあ……」

ミロ「いや、だからこそ、だよ。そんな状況でも、美味しいと感じられるラーメンだったってことだよな？」

秋月「そうそう。本当にびっくりした。こんな所に、これほどのラーメン屋があるなんて——って、正直思ったよ」

ミロ「という訳で、今回は、神奈川県茅ヶ崎市にある『DAIKUMA (ダイクマ)』だね」



秋月「じゃあ、まずは、衝撃の『煮干しそば』からだね」

ミロ「このスープは、かなり濃かったね。最初、やや塩っぱいとは思ったけど、煮干し出汁の味がとても感じられる。凝縮された煮干しと醤油の旨味が、口の中で暴れる感じだね」

秋月「麺も美味しかったよね。細麺だけど、弾力があって、食感と喉越しが抜群」

ミロ「さらに、このチャーシューの見た目が美しいね。豚の方は淡い桃色で、噛むと肉の味がしっかりと滲み出してくる。鶏の方は乳白色で、非常に柔らかい食感で、こちらも肉に旨味がある。鶏のチャーシューは、味が淡白なお店が多いので、きちんと肉の甘味を感じられるのは、いいよね」

秋月「あと、ちょこんと添えられている岩海苔も捨てがたい」

ミロ「食べ終わったあと、茅ヶ崎駅まで歩いている間、ずっと口の中にスープの旨味が残っているのが衝撃的だったね」

秋月「人によっては、塩辛いと思うかもしれないけど、私は『手打そば こいけ』(Episode 031 参照)の汁の美味しさを思い出してしまったよ」



ミロ「さて、お次は、別の日に食べた『特製贅沢だしそば』だね。『贅沢だしそば』に、『特製』でチャーシュー二枚と味玉を追加している」

秋月「こちらは、限定 30 食なので、早く行かないと食べられないかも？」

ミロ「これも、スープが美味しかったよね。『煮干しそば』は、醤油と出汁が、がつんと来る感じだったけど、こちらは、ややまるやかな味で、大人しく感じるね。口の中に残る後味も、『煮干しそば』ほどではなかったね」

秋月「でも、『贅沢だしそば』の方が好きな人はいそうだよ。そして、このチャーシューの量……幸せすぎる」

ミロ「レア気味の豚肉は、スープに浸って熱が入ると肉の味が少し濃く感じられるね」

秋月「いやあ、全体的に完成度の高い一杯だったね。『空腹は最高の調味料』って言うけど、腹六分目でも美味しいと思うラーメンはあるってことだよ」

ミロ「いや、そもそも、ラーメンの連食をすること自体、どうなの？ とは思うけど？」

秋月「ま、まあ、それは、確かに……」

-The End-

■DAIKUMA (ダイクマ)

<http://ramendaikuma.jp/>

神奈川県茅ヶ崎市矢畑 1290

煮干しそば 750 円

特製贅沢だしそば 800 円 + 250 円 (特製)

※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 041: 相州 鳥ぎん 本店



サヤ「今回は、わりと食べる機会が少ない釜飯のレビューだね」

秋月「なんとなく専門店に行かないと食べられない印象がある料理だよね」

サヤ「シティに、釜飯を出すお店は、あるのかな？」

秋月「さあ……、多分、一軒くらいは、あるんじゃないかな？」

サヤ「また、著者がそうやって、適当なことを言うから、装丁をしていただいている佐久間さんに、『それが怖いんですよ』って言われるんだと思うな」

秋月「お店の外観は、和風って感じで、ちょっと味があっていいよね」

サヤ「あ、話題をそらした」

秋月「……編集長みたいに、サヤのツッコミが厳しくなっていく。私は、そんな子に育てた覚えは無いのに」

サヤ「わたしだって、リョウに育てられた覚えは無いもん。ねね、それで、どうなの？ シティにも釜飯屋さんはあるのかな？」

秋月「……私が釜飯屋を書きたくなったら、出店されると思う」

サヤ「今、遠くで佐久間さんの悲鳴が聴こえたような気がしたかも」

秋月「——というわけで、今回は神奈川県小田原市の『相州 鳥ぎん 本店』です」

サヤ「あ、また、話題をそらした」



秋月「まず、最初は『鳥玉竹の子』だね。かなり久しぶりに釜飯が食べたくなって、やって来ました」

サヤ「わたし、釜飯を食べるのは、初めてかも？」

秋月「設定上、シティに釜飯屋があるのかどうか、今は不確定だから、確かに、サヤは食べていないことになるね。何話か後になって、シティを観測すると、釜飯屋の有無が確定するかもしれない」

サヤ「そんな、シュレディンガーの釜飯屋みたいな話で、設定を誤魔化されても……。そんなことより、この釜飯は、鳥そぼろと玉子を混ぜ混ぜして、釜飯のご飯全体に行き渡らせると美味しいよね。やや甘辛いそぼろと、ご飯が一体になると、とっても良い感じ」

秋月「竹の子も柔らかくて、歯切れがよくて、美味しいね」

サヤ「うん。ちょっと釜飯のファンになりそう。何話か後になって、シティを観測すると、わたしの想いも反映されて、釜飯屋さんができるよね、きっと」

秋月「そんな、引き寄せの法則みたいな話で、期待をされても……」



サヤ「さてさて、次は『鳥明太子 + バター』だね。ああ、これはもう、ビジュアルを見ただけで、わくわくしちゃう」

秋月「これ、掻き混ぜて、口に頬張ると、かなり至福……」

サヤ「うん。鶏肉はぷりぷりで、お肉にちゃんと味もあって、何より、明太子とバターとご飯が混ざり合うと、美味しすぎるよね」

秋月「他に、穴子・蟹・海老・竹の子・鶏そぼろが入った『穴子五目』も食べてみたけど、やっぱり、鳥明太バターが好みかなあ。ああ、もっと大きな御釜で、お腹いっぱい食べてみたい……」

サヤ「その夢を叶えるために、わたしたちが自炊で作ってみたんだけど……、うーん、やっぱり、『鳥ぎん』さんみたいに美味しくはできなかったね」

秋月「鶏肉、明太子、バター、分葱を入れて、ご飯を炊けばいいって訳じゃないね。釜飯、奥が深いな……」

サヤ「『鳥ぎん』さんに、レシピは教われないから、リョウが、シティに釜飯屋さんを作って、そこの店主さんから、鳥明太子釜飯の作り方を教わるしかないかも？」

秋月「そんな、釜飯屋のパラドックスみたいな話で、ムチャぶりされても……」

-The End-

■相州 鳥ぎん 本店

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

神奈川県小田原市栄町 1 丁目 14-5

鳥玉竹の子 1000 円

鳥明太子 + バター 1230 円 + 50 円 (バター)

※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 042: CUBA LiBRE



秋月「ついに、我が『The Sifted』も、北アメリカ大陸に初上陸だ！」

クロエ「でも、写真の店には、キューバって書いてあるぞ」

秋月「いやいや、キューバ料理のお店ってだけで、ここは、アメリカ合衆国だよ」

クロエ「実は、日本のアメリカ村とか、アメリカタウン的なオチじゃないの？」

秋月「えー、クロエも、一緒に行ったじゃん。まさかビールの飲みすぎで覚えてないとか？」

クロエ「海外旅行に行ったことを忘れるなんて、どんな飲み方なんだよ」

秋月「初日から大酒、かつ喰らって、二日酔いのまま、翌日以降も飲みまくって、最終日は、私に引きずられて、飛行機に押し込まれた——とか？」

クロエ「あたしのイメージを下げるのは、やめろ。まるで酒乱みたいじゃないか」

秋月「本気で怒らせると、異世界に送り込まれそうなので、自粛します……。何はともあれ、フロリダのオーランドに行ってきた！」

クロエ「ユニバーサル・スタジオやディズニーのリゾートなんかが有名な所だね」

秋月「……え？ 何、それ？」

クロエ「あんだ、何しにオーランドに行ってきたの？」

秋月「あ、あれ？ き、記憶が……」

クロエ「実は、あんだこそ、泥酔してたんじゃないの？——という訳で、今回はオーランドにある『CUBA LIBRE (キューバ・リブレ)』だね」



秋月「旅の記憶はあやふやでも、お店に行ったことは覚えてるよ。これは、多分『CRAB GUACAMOLE (クラブ・ワカモレ)』だね」

クロエ「多分って、なんだよ。料理の記憶もあやふやじゃないか」

秋月「向こうの知り合いが注文したから、ちょっと自信が無いんだけど、アボカドとパイナップルとハラペーニョとライム果汁とオリーブオイルを混ぜて、蟹肉を載せたようなディップをバナナチップスに載せて食べる料理なんだ。これが旨すぎて、意外とハマる……」

クロエ「アボカドのディップが、かなり好みの味だったね。バナナチップスに載せて食べると、止まらなくなる。ただ、惜しむらくは、写真が今ひとつなところだな」

秋月「実は、こんなに美味しいとは思ってなくて、ちょっと油断していて……。しかも、他の人が少し食べた後なんだよね……」

クロエ「リョウ、この The Sifted において、旅先での食事は、一期一会なんだよ。しかも、常に食べる前に写真を撮るから、どんな料理に対しても、いつも神経を張り巡らせていないと、味わった後で、後悔することになる。撮り直しはできないんだ。だから、どんな見た目の料理だろうが、全身全霊で写真を撮る。——それが、The Sifted 道だ」

秋月「……クロエ、日本の芸道に The Sifted 道なんて無いから」

クロエ「まあ、そのくらい、少々残念な写真だったってことだね」



秋月「き、気を取り直して、次は『CHURRASCO A LA CUBANA (シュラスコ・ア・ラ・クバーナ)』だね」

クロエ「料理の説明を見ると、ナチュラル黒アンガス牛のハラミのステーキだね」

秋月「知人にメインを決めてって言われて、なんとなく選んでしまったけど、このシュラスコ、柔らかくて、肉の味が濃くて、美味しいんだよねえ。焼き方はミディアム・レアで注文したけど、思ったよりレア気味で良かったね」

クロエ「別の日に、別の店で、ハンバーガーとか、ポーク・リブとかも食べたけど、この肉が一番、美味しかったよなあ」

秋月「いやあ、今回の旅は、食事のほとんどが、パンとかパスタみたいな軽食で、一時はどうなることかと思ったけど、最後に、このお店に救われたよね」

クロエ「だから、あんた、オーランドまで、何しに行って来たんだよ？」

秋月「え？ えーっと、き、記憶が……」

-The End-

■CUBA LIBRE

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

9101 International Drive, Orlando, Florida, USA,

CRAB GUACAMOLE 17 dollars

CHURRASCO A LA CUBANA 28.5 dollars

※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 043: 重松飯店



秋月「さて、今回は、愛媛県今治市にある『重松飯店』だね」

リカルド「……お前ってさ、色んな所に出没するよな」

秋月「実は、最近、ちょっと神社巡りにハマってて、ふらっと、大三島の大山祇神社に参拝して来たんだよね」（以下がその写真となります）



リカルド「お前、ただでさえ忙しいのに、また妙なことを始めたな」

秋月「いやあ、有名な神社を巡っていると、五次元の人たちの加護が得られるかもしれないからね。私も、そのうち、何らかの Gift を授かるかもしれないよ」

リカルド「おいおい、お前、小説の中の世界と現実をごっちゃにしてねえか？」

秋月「いやいや、小説の中の人が、何を言ってるの？この『The Sifted』は、小説と現実との狭間の世界だから、大丈夫だよ。いつも最後に、『この物語は半フィクション』って書いてあるしね」

リカルド「なるほどな。で、どうなんだよ、その加護ってやつは？」

秋月「それが……、参拝の時に雑念が多すぎて、まだまだって感じだね。もっともっと、自分の心を祓い清めない」と

リカルド「お前って、雑念の塊みたいなもんだから、生半可なことじゃ無理じゃねえか？」

秋月「穂高さんの百名山みたいに、百の有名な神社に参拝しないとダメかも……」



リカルド「じゃあ、まずは、今治市民のソウルフード『焼豚玉子飯』だな」

秋月「今治のご当地グルメを探していて、見付けたんだよね」

リカルド「いわゆる B 級グルメで、見た目は、かなりワイルドだったな」

秋月「初め、焼豚とご飯だけを食べてみたら、わりと普通の味だったよね。タレは、濃い甘めの味で、びっくりするような美味しさではなかったかな」

リカルド「ところが、この半熟の目玉焼きを割って、ご飯と掻き混ぜて食べると、甘みのある、まろやかな玉子の味が濃いタレと絡んで、絶妙な味わいになる」

秋月「この玉子と秘伝のタレのコラボは、ちょっと衝撃的だったよね。流石は、今治のソウルフード、確かにちょっと病み付きになるかも」

リカルド「珍しく大盛りにしないで、ちょっと後悔したよな」

秋月「食べ終わって、余韻に浸ってるときには、既にお代わりしたくなってたよ……」



リカルド「『ぎょうざ』は、まあ、普通だったな」

秋月「うん。普通に美味しかったね。『焼豚玉子飯』の合間に、アクセントに餃子を食べる感じだったな」

リカルド「しかし、この店、開店前の11時半頃は、全然、人がいなくて、この日は休業じゃないかと、内心冷や冷やしてたんだが、開店時間の11時45分になると、店の外が大行列になったのには驚いたな」

秋月「まさか、お店に入りきれないほど、人が来るとは思わなかったよね」

リカルド「早めに店の前に行っておいて、正解だったな。今回の旅は、天候や交通事情、他の食事も含めて、全体的に運が良かった」

秋月「あ、それって、もしかして、私の神社巡りの御利益じゃない？これは、私のお陰でもあるので、リカルド、私に感謝してよ」

リカルド「いや、そいつは違うな。俺の Gift で、お前の幸運を上げておいたからだ。お前のあの癖は、俺の『ジnkス』を発動させやすいんだよなあ」

秋月「ええ？ 私の何の癖に能力を発動させてるの？」

リカルド「それを言ったら、俺の能力は解除されるから、秘密に決まってるだろ」

秋月「それって、ハッキリじゃないの？ 運が良かったのは、神社の御利益だよ」

リカルド「『この物語は半フィクション』だからな。この世界の能力が現実にも及んでいる可能性だってある——かもな」

秋月「それって、フィクションを現実に影響させる私の Gift が覚醒した可能性も？」

リカルド「……お前、そこまで、おめでたいなら、何があっても運が良いと思うだろうよ」

-The End-

■重松飯店

愛媛県今治市大正町 5-4-47

焼豚玉子飯 650 円

ぎょうざ (7 個入) 380 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 044: 欧風カレーとシチュー専門店 トマト



ヨマ「欧風カレー師匠から薫陶を受けた私たちが、今回、向かったのは、東京の荻窪よ。ここには、食ブログで、全国第一位のカレー屋さんがあるの。にわか欧風カレーハンターの私たちとしては、まず第一位の味を知る必要があるわ」

秋月「それって、にわか神社ファンとしては、まず伊勢神宮に行けっていうのと同じだね？」

ヨマ「何それ？意味が解らないよ。そんなことより、このお店、思ってた以上に手強かったの。初めて行ったとき、開店時間の11時半過ぎにお店に着いたら、20人くらいの行列ができて、わりと簡単に食べられると思ったのね。なのに……、そこから、まさかの二時間半待ちで、途中で挫けそうになっちゃった」

秋月「後から来た人は、売り切れで、列に並ぶことさえ許されなかったよね……」

ヨマ「そうなの。だから、このお店は遅く行くと、カレーを食べることさえできないの」

秋月「だから、二回目は、あんなに早く行こうって言ったのか」

ヨマ「そうだよ。どちらにしろ、二時間半待つのなら、先に待った方がいいと思って、開店の二時間前くらいに、お店に行ってみたの。そうしたら、誰もいなかったうえに、お店の人が出て来て、並ぶのが早すぎて、気になるから、出直してくださいって言われちゃった……」

秋月「ヨマ、気合い入れすぎだよ……。お店のご迷惑も考えなきゃ」

ヨマ「そうだね。でも、このくらいの気合いが無いとカレーが食べられないお店なの。——というわけで、今回は荻窪の『欧風カレーとシチュー専門店 トマト』だね！」



秋月「じゃあ、まずは、このお店の一番人気、『和牛ビーフジャワカレー』からだね」

ヨマ「チーズをトッピングしてみたら、ちょっと意外なビジュアルで出て来たの。まさか、カレーの表面を総てチーズが覆っているとは思ってもいなかったわ。カレーの色合いが写真に写ってないのが、少々残念だけど、このチーズごと、カレーをライスに掛けて食べてみると……美味しい！美味すぎる！何、このカレー！って感じだったよね！」

秋月「ヨ、ヨマ、気持ちは解るけど、もう少し落ち着いて……」

ヨマ「落ち着いて、語ってる場合じゃないよ！カレーは、かなり濃厚で、時々ホールスパイスが口の中で弾けるの！さらに、さらに、チーズも濃厚で、ねっとりとした甘味が口の中に広がるけど、そこにスパイスの絶妙な辛味が利いてる！和牛の肉も蕩ける寸前の柔らかさで、牛肉自体の味も美味しくて、カレー、チーズ、牛肉、ライスを全部一度に頬張ると、かなり至福……。欧風カレーにも、こんな未知の領域があったなんて！」

秋月「確かに、今までの欧風カレーに比べると、一線を画するような味だったね」



ヨマ「そして、次に紹介するのが『ビーフタンカレー』ね。お値段が 3000 円もするから、流石の私も、少し怯んだけど、どうせリョウの奢りだし、別にいいかなって思って、注文してみたの」

秋月「え？ええ？」

ヨマ「そうしたら、見て見て、この大きすぎる牛タン！スプーンで簡単に切れるくらいに柔らかくて、しかも、美味しすぎる……。カレーは、ご存知の通りスパイシーで、ねっとりとしているから、蕩ける牛タンの味と食感も合わさると、得も言われぬ官能のカレー世界へ……。ああ、死ぬ前にもう一度、このカレーが食べたいなあ……」

秋月「まあ、その気持ちは解るけど、人生は長いし、まだまだ行く機会はあると思うよ」

ヨマ「どうして、そんなことが簡単に言えるの？ だって、人はいつ死ぬか判らないんだよ？それに、私は、自分の Gift で、自分の寿命を知ることはできないし……。……リョウのは、知ってるけど」

秋月「え？何それ、怖い。私の寿命、知ってるの……？」

-The End-

■欧風カレーとシチュー専門店 トマト

東京都杉並区荻窪 5-20-7 吉田ビル 1F

和牛ビーフジャワカレー(チーズ入り) 2300 円 + 320 円

ビーフタンカレー 3000 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 045: 麺屋海神



秋月「東京って、有名な神社がたくさんあるよね」

ミロ「リョウ、神社のレビューか、ラーメンのレビューか、はっきりしてくれない？」

秋月「ラ、ラーメンのレビューに決まってるじゃないか。そんなに怖い顔をして、睨まなくても」

ミロ「最近、食べ物屋の近くの神社に行っているのか、神社の近くの食べ物屋に行ってるのか、判らなくなってるんじゃない？The Siftedは、食べ物屋のレビューだからね」

秋月「わ、解ってるよ。今回は、すっきりとした魚介系清湯スープのお店だよ」

ミロ「鶏清湯が好きなりョウが、珍しく気に入っている魚のアラを使った清湯スープだね」

秋月「煮干しのお店は多いけど、魚のアラを使うお店は珍しいんじゃないかな？」

ミロ「そうだね。しかも、塩ラーメン専門というのも、こだわりを感じるよね」

秋月「——というわけで、今回は、東京の新宿にある『麵屋海神』だね」



ミロ「まずは、『あら炊き塩らぁめん』からだね」

秋月「……実は、密かに『鶏軟骨入りつくね』を一個トッピングしてある」

ミロ「確かに、言われないと気付かないかもしれないね。桃色のが『海老つみれ』で、白いのが『鶏軟骨入りつくね』だね。よく見ると『鶏軟骨入りつくね』が二つ入っているのが判る」

秋月「この鶏つくねが美味しいんだよねえ。恥ずかしがらずに、三つくらいトッピングすればよかった」

ミロ「魚介出汁は、入荷する魚の種類によって、変わるみたいで、この日は、真鯛、穴子、魴ボウ、平政、平目の五種類だったね」

秋月「このスッキリした魚介塩味がいいよね。大きめのレンゲで、スープがぐいぐい飲みちゃう」

ミロ「以前、行ったときは、平政、鰯、金目鯛、真鯛、勘八のアラだったけど、あの時のスープも、かなり美味しかったな」

秋月「これ、新宿に住んでたら、毎日、味の違いを楽しめそうだよな」



ミロ「続いて、夏期限定メニューの『冷しはまぐりらぁめん』だね」

秋月「スープが透き通っていて、見た目が涼やかだよな」

ミロ「野菜と貝しか載っていないので、健康に良さそうにも見えるよね」

秋月「暑い中、この蛤出汁の冷たいスープを飲むと、内臓に染み渡るんだよなあ。身体の芯が冷えていく感覚が、かなり気持ちいい。食べ終わって、外に出ても、しばらく身体がひんやりしてる感じだったよ」

ミロ「麺も締まっていて、噛むと強いコシが感じられて、美味しいよね。蛤も、やや小ぶりだけど、味があるしね」

秋月「鰯・会席料理の『名前を言ってはいけないあの店』の蛤の吸物と比べると、蛤感は少し落ちるけど、十分美味しいよね」

ミロ「会席料理とラーメンのスープを比べること自体がナンセンスだと思うけど？ところで、そのハリー・ポッターの親玉みたいな店は、何？」

秋月「あっ……」

ミロ「リョウ、何かぼくたちに隠してることがあるようだね？」

秋月「な、名前を言ってはいけないんだ！ だから、忘れて！」

ミロ「ぼくたちに隠れて、どこに行ってるのかな？」

秋月「こ、今回は、これにて！ じゃあ、また来週！」

ミロ「このぼくの Gift から、本気で逃げられるとでも思ってるの？」

秋月「ぎゃー、そうだった！ 無理だった！」

ミロ「じゃあ、裏の部屋で、口を割ってもらおうかな」

秋月「だ、誰か、助けてえ……」

-The End-

■ 麺屋海神

東京都新宿区新宿 3 丁目 35-7 さんらくビル 2F

あら炊き塩らあめん + 鶏軟骨入りつくね 830 円 + 100 円

冷しはまぐりらあめん 1290 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

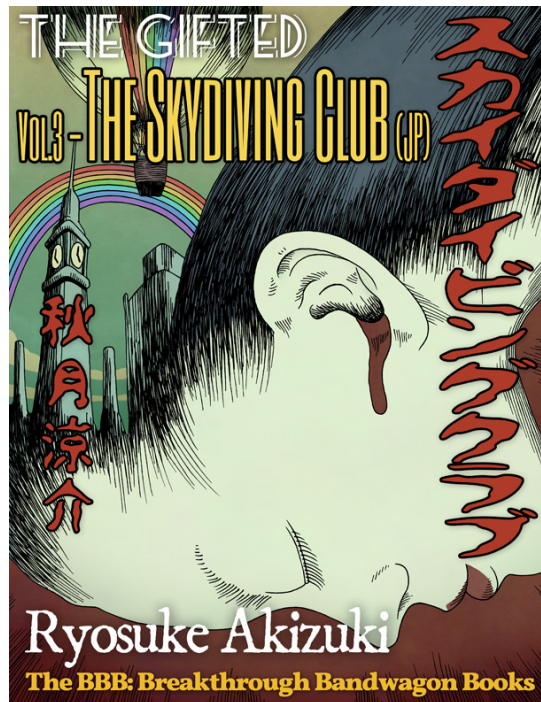
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1.html>



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

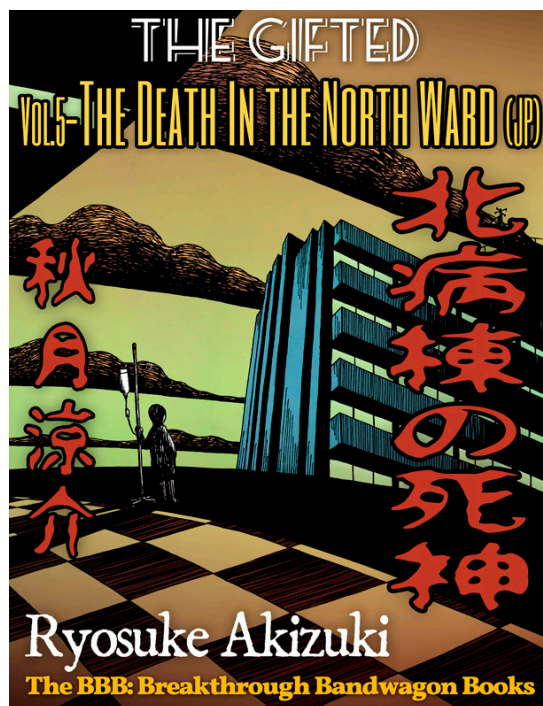
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol3.html>



The Gifted Vol.4 - 双子座の怪人

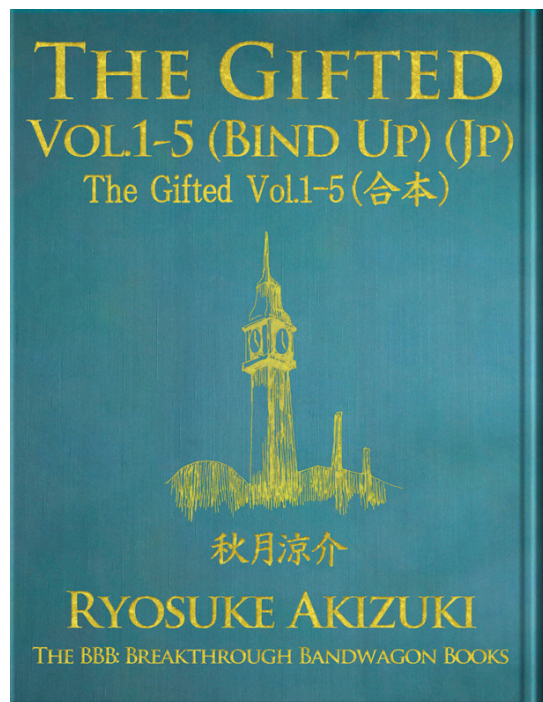
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol4.html>

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 Gifted Vol.6 - 神隠しホテル

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol6.html>



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

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

The BBB での秋月涼介著作リスト



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

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



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

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

The BBB での秋月涼介著作リスト



The Sifted Vol. 4: Episode 038-045 (Jp)

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