

The Sifted Vol. 10: Episode 085-094 (Jp)

The Sifted Vol.10

Ryosuke Akizuki
秋月涼介

: Episode 085-094



Originally written in Japanese and translated by Ryosuke Akizuki

Photographs by Ryosuke Akizuki

Cover design by Tanya

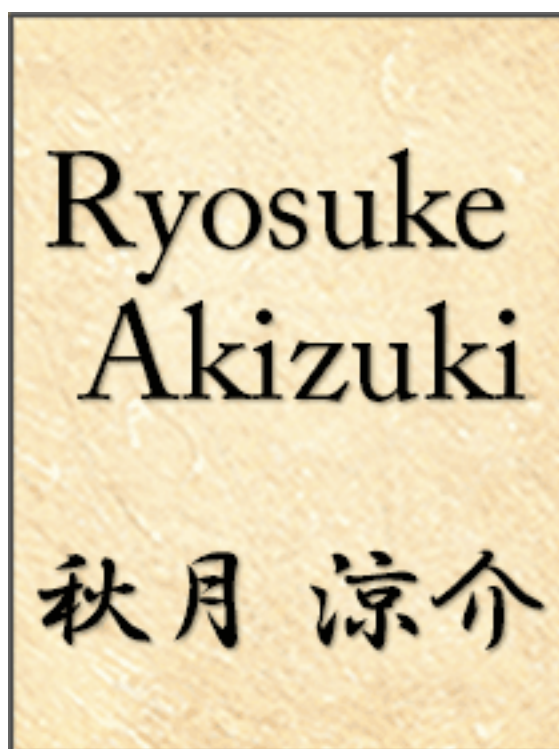
Copyright © 2021 Ryosuke Akizuki / The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

All rights reserved.



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・ギフティッド）」シリーズのスピンオフ作品です。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。

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 085: SHIBIRE NOODLE 蠟燭屋



ミロ「台湾シリーズの次の企画は、残念ながら頓挫（とんざ）することになったね」

秋月「『京都連続カレー屋休業事件』のせいだね」

ミロ「そんなミステリー小説のタイトルみたいな格好良い話じゃなかったって聞いたけど。私だけ京都で食事し損ねたって、ヨマは激怒していたよ」

秋月「……次回、ヨマに会うのが怖いなあ」

ミロ「何があったの？ ぼくは初日のラーメンの後、自由行動してたから知らないんだ」

秋月「2019年の年末に、みんなで二泊三日で京都に神社巡りに行ったじゃない？　そこで、いつもの5ジャンルを食べて、The Sifted 京都編をやるつもりだったけど、12月30日に京都の人気カレー店に行ってみたら、年末の休業だったんだよね……。それで、慌ててネットで調べて、評価の高いカレー屋に向かってみたけど、軒並み休業で……。結局、四軒巡った後、食べるのを諦めたんだ」

ミロ「ヨマは、さぞかしご立腹だっただろうね」

秋月「神社は二十五社も巡ったのに、どうしてカレー屋は四軒で諦めるの！　って……」

ミロ「あと、何らかの低級の霊まで憑（つ）けて帰って来たらしいね」

秋月「そ、そうなんだよ。私は鈍感だから、どこで憑いたのか全く気付かなかった……。帰宅後に酷い体調不良になって、ヨマに霊視してもらったら、何者かが憑いてるって言われて、祓（はら）ってもらったけど、暫（しばら）くは調子が悪かったな」

ミロ「すぐにヨマに視てもらえたのは僥倖（ぎょうこう）だったね。放置してたら危なかったと思うよ」

秋月「うん、そうだね。まあ、暫く神社仏閣から遠ざかっておきます……。というわけで、今回は東京都中央区銀座にある『SHIBIRE NOODLE 蠟燭屋（ろうそくや）』だね」

ミロ「この流れで、京都じゃなくて東京の店を紹介するのは、良い度胸だなあ」



秋月「まず最初は『冷やし坦々麺』だね。この店は、『麻婆麺』で有名になったので、それを食べに来ただけで、『夏の限定麺』という煽りに惹かれて、気付いたら違う麺の食券を買ってた……」

ミロ「でも、これが、意外なほど美味しかったよね。冷たくクリーミーな胡麻味のスープは、水っぽさがなくて、濃厚でコク深い。挽肉も味が濃くて、麺と絡めると、良いアクセントになるね」

秋月「その麺も一度締めてあるのか、歯応（はごた）えがあって、つるつるした食感になっているね。辣油（ラー油）の味や、その他の薬味も相まって、かなり美味しい坦々麺だったなあ」

ミロ「そういえば、卓上調味料の『ぶどう山椒オイル』を少し垂らすと、爽やかな薫りと強い山椒の味が加わって、さらに美味しくなるね」

秋月「そして、最後にスープの中にご飯を入れてみたら、結構、美味しかったよね」

ミロ「最初は冷やしスープの中に入れるのもどうかと思ったけど、意外に合うね」



秋月「さて、お次は、元々食べたかった『麻婆麺』だね」

ミロ「辛さは、普通でお願いしたので、見た目は、それほど赤くなかったね」

秋月「麺は、中太のストレート麺で、この麺の上に麻婆豆腐が載っているので、下から麺を引っ張り出すのが、意外と大変だった。ラーメンを食べるときに麺が重いと感じたのは、初めてかも？」

ミロ「麻婆豆腐は、辛味は弱めだけど、山椒がしっかり利いていて、美味しい。挽肉が大きめで、噛んだときに肉の旨味もかなり感じられるね」

秋月「麺を食べ終わって、ご飯を麻婆豆腐の中に投入すると——異様に美味しい。しかも、所々、麺が残ってるので、麺とご飯と麻婆豆腐が渾然一体となった、かなりジャンクな食べ物を公然と食べているという背徳感が実に良い……」

ミロ「それに同意すると、ぼくの品位も疑われそうだけど、気持ちは解るな」

秋月「そういえば、Episode 66 でサヤにミロと銀座のラーメン屋に行くように勧めたけど、サヤを差し置いてミロと行ったので、来週、サヤにも怒られそうだな……」

ミロ「ヨマとサヤに挟まれて責められるなんて、リョウにもモテ期到来って感じかな」

秋月「……全然、嬉しくないんだけど」

-The End-

■SHIBIRE NOODLE 蠟燭屋

東京都中央区銀座3丁目5-16

冷やし坦々麺 1180 円

麻婆麺 1000 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 086: 割烹 清風



サヤ「えっと、今回は、久しぶりの割烹（かっぽう）のお店だね」

秋月「割烹は、少し値段が高いけど、色んな物が食べられるので好きなんだよね。今回は編集長との密会のために店を探しました」

サヤ「条件は、小田原と東京の中間くらいの場所で個室があること、予算は、一人 5000 円～6000 円くらいだったよね？」

秋月「なんだか、こういう条件縛りがあると、お店を探すのも楽しいよねえ」

サヤ「……それは、わりと少数派の意見だと思うな」

秋月「まずは、東海道沿線の藤沢駅、辻堂駅、茅ヶ崎駅、平塚駅辺りに場所を絞って、値段の上限を 8000 円くらいにして、個室ありで食べログサーチしてみると——魂にぐっと響くような店が見つからなくて……」

サヤ「個室ありっていう条件が意外と厳しいよね」

秋月「そうなんだよね。それで半個室の設定を足して探してみると、良さそうな店の候補が少しだけ増えて——その中に、この店があったんだ」

サヤ「その後、編集長さんに個室に拘（こだわ）らなくてもいいっていう了承を得てから、お店の HP にあるインドアビューで、半個室の座席の配置まで確認して——」

秋月「最終的に、この店に決めた後、予約の時には席の位置まで指定しちゃった」

サヤ「食べ物に対する執念を感じちゃうなあ。普通の居酒屋は絶対に嫌……みたいな」

秋月「うっ……、でも折角（せっかく）なら、美味しそうところが良いなって思って」

サヤ「というわけで、今回は神奈川県藤沢市にある『割烹 清風』です」



秋月「今回は、会席の 5000 円コースを選択してみたよ。コースは、先付け、お椀、お造り、焼き物、口直し、焚合（たきあわ）せ、八寸、食事、甘味で構成されている。飲み物は別料金になるね。最初は焼き物の『穴子の白焼き 桃のソースとツメ 茄子とコリンキー』だね」

サヤ「わたし、穴子の白焼きは、初めて食べたかも？」

秋月「……私は『名前を言ってはいけないあの店』で……ごによごによ」

サヤ「桃のソースは甘味の中に仄かな酸味があって、淡泊な穴子の味とよく合うよね」

秋月「この後、煮詰めの方を穴子につけて食べると鮮烈な旨味と甘味が口の中に広がる。煮詰めの美味しさで、桃のソースの印象が若干、霞むけど、二色のソースだからこそ、煮詰めの味が引き立つのかもしれない」

サヤ「コリンキーは、かなり柔らかく仕上がってたし、茄子も柔らかくて、二色のソースをつけて食べると、ちょっぴり幸せ」

秋月「煮詰めの味の印象が強く残ったけど、美味しい一品だったね」



サヤ「次は、焚合せの『塩豚 焼きキャベツ餡（あん） かけ』だね」

秋月「塩豚は神奈川県ブランドポークで、和唐辛子胡椒が上に載ってたね」

サヤ「塩豚を口に入れると、ねっとりとした食感で舌の上で蕩（とろ）けていって……口の中に広がる塩豚の脂の濃い甘味が、とっても美味しいの」

秋月「和唐辛子胡椒は、ニューサマーオレンジの皮と汁が入っていて、柚子胡椒の味に近いから、塩豚の濃い甘味に対して爽やかなアクセントになるね」

サヤ「餡かけの餡も焼いたキャベツが香ばしくて、食欲をそそるし、その餡と塩豚を絡めると、塩豚の甘味がさらに引き立ってくるよね」

秋月「手前にある焼き餅も、まさにもちもちの食感で餡に絡めて食べると美味しかったな」

サヤ「このお店の料理長は、Episode 61 で紹介した『幸庵』で修行したみたいだね」

秋月「いやぁ、この質と量で『幸庵』の半額以下の値段だと、普段使いには良いと思うよ」

サヤ「ところで、編集長さんとの密会は巧くいったのかな？」

秋月「私が料理に気を取られすぎていたかもしれないけど、なんとかあったかな」

サヤ「えっと、その……、二人の密会なのに、わたしがいても良かったのかな？ わたしの姿は編集長さんに視えてなかったとは思うけど……」

秋月「サヤ……、前にも言ったと思うけど、それ、怖いから言うのはやめようね？」

-The End-

■割烹 清風

神奈川県藤沢市藤沢 576 林ビル 2 階 A

会席 5000 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 087: スンガリー 新宿三丁目店



秋月「今回は、自分の記録上、初めてのロシア料理の店だね」

クロエ「ロシア料理といえば、『The Gifted Vol.3 - スカイダイビングクラブ』の中で、あたし特製のビーフストロガノフを出したことがあったね」

秋月「あれは、サヤやリカルドに好評だったみたいだね。私も学生の頃、固形ルーを使って作ったことがあったけど、何だかサワークリームの味が妙に美味しかった記憶があるね」

クロエ「今回は、残念ながらビーフストロガノフは食べられなかったけど、色んなロシア料理に舌鼓（したつづみ）を打てたよな」

秋月「誘われないとなかなかロシア料理に行こうという気にならなかったから、編集長とターニャさんには感謝だよ」

クロエ「ターニャさんの登場は、The Sifted Episode 9 の『活』以来だね」

秋月「2019 年は、編集長達と一緒に何度か食事をするのができて楽しかったよね」

クロエ「あたしは、ちょっと落ち着かなかったけどな」

秋月「あれ？ 普段堂々としている姐御（あねご）にしては珍しく気弱な発言だね」

クロエ「あんたが二人に粗相（そそう）しやしないかと気が気じゃなかったんだよ」

秋月「うっ、そっちですか……」

クロエ「というわけで、今回は東京都新宿区にある『スングリー 新宿三丁目店』だね」



秋月「まず、一皿目は『マリノーブナヤ・ケタ』、ロシア式天然紅鮭のマリネのブリヌイパンケーキ包みだね。『スングリーコース』の一皿で、あと三皿とパン、ロシアンティーがついてるね」

クロエ「これ、出て来たときは、大皿に紅鮭がたくさん載っていて壮観だったね。それをウェ이터が目の前で丁寧にブリヌイパンケーキに包んでくれる。その完成形が、この写真だね」

秋月「見た目はシンプルだけど、これが意外なほど美味しかったんだよね」

クロエ「パンケーキに塗られたサワークリームの味が絶妙で、中に挟まれた紅鮭のマリネ、生玉葱、ピクルスと抜群に合うよな」

秋月「パンケーキの生地はふわっとしていて、食感が実に良いし、紅鮭もしっとりとした食感で、鮭の鮮烈な旨味もしっかりあったよね」

クロエ「素材の全体的なバランスが良くて美味しいから、もう一つ食べたくなったなあ」

秋月「そういえば、クロエ、物欲しそうな目で、ターニャさんの方を見てたっけ」

クロエ「あたし、そんなに見てないって！」



秋月「二皿目は『ゴルブツィ』、ウクライナ風ロールキャベツの煮込み焼き、トマトクリーム仕立てだね」

クロエ「これがまた、美味しいんだよねえ。ロールキャベツの中には挽肉がみっちり詰まっている感じで、肉の味が濃い」

秋月「チーズの入ったトマトクリームの味が濃厚で、適度な酸味と甘味があって、キャベツと肉とを一緒に頬張ると、かなり幸せな気持ちになれるよね」

クロエ「ロールキャベツも美味しいけど、このトマトクリームソースが絶品だね。付け合わせの人参やブロッコリーも、このソースで食べると美味しい」

秋月「自家製ライ麦ハリエプ・パンを浸して、最後までソースの味を堪能（たんのう）したよね」

クロエ「この他にも、『グリビー・ヴ・スミターニェ』っていう、マッシュルームのつぼ焼きクリーム煮も、クリーム味好きにはたまらないね」

秋月「三種のジャムと一緒に嗜（たしな）むロシアンティーも贅沢（ぜいたく）な一時だったよね」

クロエ「ロシア料理、良いね。ビールも旨いし、あたしは気に入ったよ。また行きたいね」

秋月「でも、私は、ちょっと落ち着かなかったんだよね」

クロエ「料理に目が眩（くら）むと、些事（さじ）に無頓着になるあんたにしては珍しく気弱な発言だね」

秋月「クロエが酔っ払って粗相しやしないかと気が気じゃなかったんだよ」

クロエ「あたし、そんなに飲んでないって！」

-The End-

■スングリー 新宿三丁目店

東京都新宿区新宿 3 丁目 21-6 新宿龍生堂ビル B1

スングリーコース 4500 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 088: ぎょうざ 歩兵 祇園本店



秋月「……焼き餃子の専門店って、中華料理なのかな？ 和食なのかな？」

リカルド「お前、いきなり答えづらい質問をぶち込んでくるな」

秋月「どうやら、中国の餃子は水餃子が主流で、焼き餃子は日本で独自に発展したものらしいんだよね」

リカルド「そういえば、台湾だと水餃子や蒸し餃子の店が多かった印象があるな。焼き餃子は棒状の鍋貼（グオティエ）餃子しか見たことがないような気がするな」

秋月「Wikiによると、明治時代には既に餃子を提供する中華料理店は存在していて、日本で一般に餃子が普及し始めたのは、第二次世界大戦後らしい。それを踏まえると、やっぱりジャンルとしては中華料理だよな？」

リカルド「まあ、ラーメンみたいに日本人好みに改良されていったって感じだろうな。ラーメンが中華料理か和食かって問われたら、和食って即答し難いのと同じだな」

秋月「というわけで、The Sifted では、餃子は中華料理に区分します」

リカルド「別に俺らは学者や専門家じゃねえし、どっちでもいいだろ。つまり、俺がお前と喰いに行ったものが、The Sifted では中華ってことだ」

秋月「な、なるほど、確かに……」

リカルド「というわけで、今回は京都府京都市にある『ぎょうざ 歩兵 祇園本店』だな」



秋月「まず、最初は『肉味噌もやし』だね」

リカルド「これは、シンプルな料理のわりには、結構、美味かったな。肉味噌の味が、かなり濃くて肉の味もしっかりとある」

秋月「もやしはしゃきっとしていて、肉味噌のお供にもなるけど、このまま、ご飯と一緒に食べると肉味噌丼って感じになっていいよね」

リカルド「何より入店までの時間が長かったから、生き返るような味だったな」

秋月「元々、テレビで何度か紹介されてた店で、関西の有名人や京都の舞妓たちが、お勧めする人気の餃子店だったんだけど、神社巡りの後にふらっと訪れたら、18時の時点で、3時間待ちって言われて驚いたよね」

リカルド「お前、ラーメン屋でも3時間並んだことは無いだろ？」

秋月「無いね。とりあえず、名前を書いて、周辺をぶらぶらしてたんだけど、いつ名前を呼ばれるか判らないから、結局、ほぼ店の前にいたよね」

リカルド「そうしたら、名前を呼ばれても、店の周りにいない人が続出して、入店の順番は早まったが、結局、二時間半は待ったよな」

秋月「餃子の歩兵なのに、『餃子の王将』よりも手強かったね」



リカルド「次は『ぎょうざ』と『生姜ぎょうざ』だな。もう二度と行くことができないかもしれねえから、二皿注文してみた」

秋月「一皿で八個なので、合計で十六個だね」

リカルド「餃子自体は、小ぶりで、やや柔らかい感じの食感だったな」

秋月「菰（にら）と大蒜（にんにく）の『ぎょうざ』の方は王道といった味で実家の餃子の味に似てたな。ただ、小ぶりなので、味のインパクトは、やや弱めかな」

リカルド「『生姜ぎょうざ』の方は、それほど強く生姜らしさを感じなかったが、さっぱりとした味わいが良いな。この餃子を味噌ダレにつけて食べると、いくらでも食べられる」

秋月「餃子を味噌ダレで食べたのは初めてだったけど、ご飯のお供に最適だよな。一応、酢醤油と辣油でも食べてみたけど、味噌ダレの方が好みだったね」

リカルド「待ち時間は長かったが、『ポテトサラダ』と『鶏と生姜のスープ』も注文して、ご飯も二膳食べて、満腹になって、かなり満足できたよな」

秋月「そうだね。この後はホテルに戻って、ぐっすり眠って、翌日は早朝から『伏見稲荷大社』に参拝することができたよね」

リカルド「ところで、あの低級霊は、京都のどこの神社で憑いたんだ？」

秋月「……真相は闇の中——信じるか信じないかは、あなた次第です」

-The End-

■ぎょうざ 歩兵 祇園本店

京都府京都市東山区清本町 373-3

肉味噌もやし 460 円

ぎょうざ 480 円

生姜ぎょうざ 480 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 089: インド料理 ショナ・ルパ



ヨマ「リョウ、あれから身体の調子はどう？」

秋月「疲れ気味ではあるけど、今のところ、特に変わったところは無いか？ ただ、別の意味で憑き物が落ちたように神社仏閣に近寄らなくなったね……」

ヨマ「そうね、今は新型コロナウイルスのこともあるし、出歩かない方がいいと思う。……ただ、そうすると、カレーの食べ歩きもできなくなっちゃうのよねえ」

秋月「カレーだけじゃなくて、外食自体がほとんどできないから、The Sifted のストックも枯渇（こかつ）しつつあるよ」

ヨマ「電車にも乗れないし、東京方面にも行けないし……。The Sifted も、いよいよ休載の危機かもしれないね」

秋月「東に行けないなら、西に行くしかないよね。というわけで、今回は兵庫県神戸市中央区にある——」

ヨマ「リョウ、このご時世、誤解を招きそうなことを言っちゃだめだよ。今回のお店は、2019年の1月と8月に訪れたお店であって、外出自粛期間中に歩いた訳ではないでしょ？」

秋月「そ、そうだね。今は、家でかなり大人しくしています……」

ヨマ「ということで、とうとう Episode 69 で匂わせていたカードを切る時が来たみたい。あの時は、まだ一度しか行けてなかったけど、二度目も行くことができたしね。というわけで、今

回は、食べログの2018年のカレー百名店にも選ばれている名店、兵庫県神戸市中央区にある『インド料理 ショナ・ルパ』だね」



秋月「最初は、MASALA CURRY KEEMA（マトンミンチ）だね」

ヨマ「ああ……このカレーの味、思い出だけでゾクゾクしちゃうそう。挽肉が主体という感じは弱めで、キーマカレーというよりは、カレーに近い感じがしたけど、何より、このカレーの味がすごく美味しいの。辛さを普通で注文したから、味はややクリーミーでマイルドな感じだったけど、粗挽き気味の羊肉の味が濃くて、羊肉好きにはたまらないわ。カレーの中にひよこ豆みたいな豆が入っていて、この豆の味を強く感じるのが、羊肉とカレーの味だけを堪能したい私にとっては、ちょっと気になるけど、パラパラ食感のプラオライスと合わせると、至福の時間を過ごせちゃう」

秋月「そういえば、2019年の1月時点で、日本で一番美味しいかもって言ってたよね」

ヨマ「それは、『ほりかわ珈琲店』（Episode 79 参照）と出会う前の話ね。あの店のカレーを17種食べて思ったのは、私に合う合わないがあるってことね。マトンキーマは、カレーの方向性が違うので甲乙付けがたいなあ。ただ、マトンキーマに関しては台湾の未紹介のお店の野趣（やしゅ）溢れる一品が一推しかな」

秋月「……マトンキーマだけで、三週間語り尽くせそうだね」



ヨマ「次は『BUTTER MASALA CURRY CHICKEN』だね。えっと、このバターマサラは、チーズ、チキン、エビの三種具材から一つを選ぶの。バターと言えはチキンなので、今回はチキンにしてみたわ」

秋月「カレーの味は、かなり濃厚で美味しいよね」

ヨマ「うん。でも、私の理想のバターチキンと比べると、ややスパイスの苦味が立ってて、クリーミーでコクのある味から、少しずれてる印象だったかな。とはいえ、町で普通に見掛けるお店のカレーと比べると、格段に美味しいわ。何より、中にゴロゴロ入ってる鶏肉が柔らかくて、良い味なの。バターチキンは、自分の中でも美味しさの基準がはっきりしてなくて、なかなか、自分にとっての絶品が見つからないけど、これからも探そうと思うわ」

秋月「このお店も、またいつか訪問して、違うカレーを試せるといいね」

ヨマ「うん……でも、コロナウィルスの影響で飲食店が危機的状況なのが、すごく心配」

秋月「この世界的感染爆発も神の計画の一部なのかな……？」

ヨマ「それは凡庸（ぼんよう）な私たちには解らない。けど……今は、早期終息を祈るしかないよね」

-The End-

■インド料理 ショナ・ルパ

兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目 2-9 ライトハウス 3F

MASALA CURRY KEEMA (マトンミンチ) 1600 円

PULAO RICE 800 円

BUTTER MASALA CURRY CHICKEN 1600 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 090: 自炊 ラーメン



秋月「コロナウィルスの緊急事態宣言が継続中で、いよいよ外食が出来なくなってきたね」

ミロ「そうだね。しかし、こればかりは仕方が無い。家で大人しくしてるしかないよね」

秋月「という訳で、今回から The Sifted 自炊シリーズを始めることにしたよ」

ミロ「転んでも、ただでは起きないタイプだね。ところで、料理は作れるの？」

秋月「まあ、食べられるものが作れる程度には……」

ミロ「ぼくたちは、強制的にそれに付き合わされるってことだよね？」

秋月「そうだね。でも、ラーメンって難しいんだよね。まず、スープが作れない」

ミロ「となると、必然的にインスタントラーメンになってしまうね」

秋月「いや、そこは逆転の発想で、まず最初は、汁無しの『油そば』だね。YouTuber さんや Cookpad のレシピを参考に、油そばのタレを作って、自家製の焼豚、葱と玉葱の炒め物、市販の支那竹、チーズ、卵黄を載せてみた。麺はつけ麺用の太麺だね。これを丼の底にあるタレと混ぜて食べると、結構いける」

ミロ「タレは、胡麻油、日本酒、白出汁（しろだし）、オイスターソース、大蒜か。悪くないね」

秋月「後追いで、マヨネーズや辣油をかけても、ジャンク感がアップして美味しい。でも、自宅だと、どんどん背徳の味付けになっていく……」

ミロ「色んな調味料を試して、タレを改良すると、この先も楽しめそうな一品だね」



秋月「次は、『カオソーイ風ベジポタつけ麺』だね」

ミロ「二回目にして、いきなり、何だか解らないものを作ったなあ」

秋月「ヨマと一緒にレッドカレーを作ったんだけど、その残りにカレー粉を追加して、さらに自作した馬鈴薯と玉葱のペーストを溶かし込んでみた。最後にナンプラーで味を調えて、漬け汁の完成だね」

ミロ「つまりカレー味のつけ麺ってことだね？ 支那竹はカレーに合うの？」

秋月「うっ……。ちょっと麺の方が寂しかったので載せてみました。漬け汁の方にも筍（たけのこ）の水煮が入っているので、まあ同じ筍ってことで……」

ミロ「自家製の焼豚と煮玉子が大活躍だね」

秋月「それは、サヤと一緒に作った角煮と煮玉子の流用で……。それはさておき、このスープはかなり粘度が高くて、麺によく絡むんだよね」

ミロ「レッドカレーとカレー粉の味が混ざり合って、独特なカレー味になってるね。あと、中に入っている鶏肉も柔らかくて、鶏の味がしっかりしてるな」

秋月「鶏肉は一回失敗したから、下処理で、ちょっと改善してあるんだよねえ」

ミロ「なんだか、食べ歩きの時よりも、生き生きしてない？」

秋月「き、気のせいだよ」



ミロ「最後は——って、手を抜いたね？」

秋月「……はい。インスタント袋麺の『サッポロ一番塩ラーメン』だね。でも、料理研究家のリュウジさんという人のレシピを参考にして、日本酒を使ってスープを作ってみたよ。あと、白菜と自家製の焼豚、煮玉子、市販品の支那竹と乾燥葱が入れてある」

ミロ「まあ、確かにスープに少しコクが出ているような気はするね」

秋月「『サッポロ一番塩ラーメン』って、子供の頃の思い出の袋麺なんだよね。今回、十何年ぶりに食べたと思うけど、懐かしい味だったな」

ミロ「でも、今回、このラーメン、二回作ったよね？」

秋月「うっ……、実は一回目は、格好を付けて麺を別茹での細麺にしてみたんだけど、分量通りに作って見たら、かなりスープが水っぽくなっちゃって……」

ミロ「乾麺に吸われる分の水分を考慮し忘れたってことだね」

秋月「レシピの分量や手順って、本当に偉大だなと思った瞬間だった」

ミロ「失敗を繰り返して、学びを得て、リョウも魂も成長するってことだね」

秋月「でも、レシピを無視して、アレンジするのが何より楽しいんだよねえ」

ミロ「リョウの料理の腕前の向上も、魂の成長も、まだまだ先になりそうだね」

-The End-

■自炊 ラーメン

油そば

カオソーイ風ベジポタつけ麺

サッポロ一番塩ラーメン

※数々の YouTuber 様、Cookpad 様、Kurashiru 様などのレシピを参考にしています。

※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 091: 自炊 和食



秋月「今回は、自炊編第二弾の和食だね」

サヤ「わぁ、これ、ラーメンの回で大活躍した『豚の角煮と煮玉子』だね」

秋月「角煮は、初めて作ったけど、圧力釜があると意外と簡単にできるね」

サヤ「圧力釜なんて持ってたの？ 普段、料理しない人は持ってないと思うけど？」

秋月「実は、数年前、マイレージが貯まった時にポイント交換で入手したんだよね。今回、その圧力釜が長き眠りより目覚めて、我（われ）を救いたもうたって感じかな」

サヤ「格好良く言っても、ずぼらな感じは払拭（ふっしょく）されないと思うけど……？」

秋月「そ、それはさておき、醤油、味醂、日本酒、砂糖、オイスターソース、生姜、葱と一緒に豚バラ肉を圧力釜の中に入れて、15分待つと、ほら、完成」

サヤ「わぁ、簡単だね。——と見せ掛けて、実は四回、作ったよね？」

秋月「……う、うん。初めは、説明書の通りに豚肉を一口大に切ってから試して、二回目は豚肉を丸ごと、三回目は一度、豚肉の表面を焼いてから丸ごと、四回目は、日本酒と塩で豚肉の下処理をしてから、丸ごと圧力をかけてみた。結果……、最初のやり方が、一番柔らかく仕上がったね。説明書って偉大だ」

サヤ「写真の角煮は四回目のもので、お肉と脂の食感がちょっとシャクシャクするかなあ」

秋月「……角煮、奥が深いね。圧力釜を使わずに鍋で煮込むと、さらに悩みそうだ」

サヤ「ちなみに、角煮も美味しかったけど、『ポテトサラダ』も美味しかったよ」

秋月「水気が出るから胡瓜（きゅうり）は入れず、馬鈴薯（じゃがいも）、人参、ソーセージ、茹で卵、チーズを、キューピーのマヨネーズで和（あ）えて、黒胡椒を利かせた感じだね」

サヤ「チーズが良いアクセントになってて、ずっと食べていられる味だね」



秋月「和食の二品目は『他人丼』だね」

サヤ「鶏肉と卵の丼は『親子丼』、他の肉と卵の丼は親子じゃないから他人なんだね」

秋月「私、この記事を書くまで、この料理の名前は『他人丼』だと思ってたんだけど、Wikiによると、関東では『開化丼』っていうらしいね。明治初年に始まった文明開化の象徴となる畜肉料理だったからだとか」

サヤ「他人丼は、三回作ったよね。一回目は、市販のカットされた豚バラ肉で、二回目は豚バラブロックを一度、塩漬けにして、塩豚にしてから——」

秋月「三回目は日本酒と塩で一晩寝かせた豚バラブロックを切って使ってみた」

サヤ「写真は、三回目の他人丼だね。豚肉が少し厚めで、脂身の甘味がしっかりあって、美味しかったよね」

秋月「水を使わず、醤油、味醂（みりん）、日本酒で味付けしてあるから、濃厚な味わいだっ
たね」

サヤ「もう少し卵を半熟にできると、見た目も味も、もっと良くなるかも？」

秋月「豚肉も、塩豚にした時が一番旨味があったような気がするから、塩豚を使って、卵の綴
（と）じ方を工夫すれば、もっと美味しくなるんじゃないかな」

サヤ「……一つの記事を書くための試行錯誤が、The Gifted の創作よりも勝ってない？」



秋月「最後は『豚キムチ』だね。豚キムチが和食かという議論は横に置いておこう。豚キムチ
も初めて作ったけど、ご飯のお供に最適だよ」

サヤ「豚肉は、作り置きしていた塩豚なので、肉の旨味が強めだし、市販のキムチは沖醬蝦
（おきあみ）入りだったから、海老の旨味が強かったよね」

秋月「さらに葱と蕪を追加して、醤油、日本酒、隠し味のナンプラーで味を調べてみた。グル
タミン酸の旨味倍増という感じで、かなり美味しくなったよね」

サヤ「今後、キムチの種類を変えて、味わいの変化を試すのも面白そうだよ。ところで、こ
んな感じで、洋食、中華、カレーも続けるのかな？」

秋月「そうだね。そのために、わざわざ白い食器も各種取り揃えたよ」

サヤ「そのうち、自炊の様子を撮影し始めたりして……？」

秋月「うーん、でも、その前に自宅のキッチンを変えたいなあ。お洒落なシステムキッチンのあるマンションにでも引っ越そうかな」

サヤ「ええっ？　そこまでしちゃうの！？」

-The End-

■自炊 和食

豚の角煮と煮玉子、ポテトサラダ

他人丼

豚キムチ

※数々の YouTuber 様、Cookpad 様、Kurashiru 様などのレシピを参考にしています。

※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 092: 自炊 洋食



秋月「さて、自炊編第三弾は洋食だけど、イタリア料理になっちゃったな」

クロエ「言ってくれば、あたしが作ってやったのに」

秋月「いやいや、自分で作ってこそ、意味がある企画なんだよ。というわけで、最初は、みんな大好き『スパゲッティ カルボナーラ』だね」

クロエ「写真のやつは、結構、美味しくできたやつな」

秋月「今回、カルボナーラは、四回作ったね……。十年以上前に、自宅で初めて本を見ながらカルボナーラを作った時、お店で作られたみたいなカルボナーラが出来て、感動したんだけど、今回は、同じ本を見ながら作ったのに、何故か失敗しちゃって……。卵がダメになって、卵そぼろみたいになったんだよね」

クロエ「あー、それは、カルボナーラあるあるだな」

秋月「その後、YouTuber の『こじまぼん助』さんの動画を観て、理由が解った」

クロエ「火を止めた後に卵を入れて掻き混ぜないと、卵に火が入って硬くなるんだよ」

秋月「そ、そう、それ。それを知った後は、全く失敗しなくなったよ。食材の分量が適当でも、必ずトロトロでクリーミーなカルボナーラができる」

クロエ「粉チーズを増やせば濃厚な味に、生クリームを増やせばクリーム感たっぷり、ベーコンを増やせば食べ応え十分、好みの調整も自由自在だろ？」

秋月「うん。四回目のカルボナーラは、かなり自分の理想の味に近付いたね」



クロエ「二つ目は、『リゾット ネーロ』だな。……また、ジョジョネタか？」

秋月「いやあ、自宅で烏賊墨（いかすみ）リゾットとか作れたら、ちょっと魅惑的じゃない？」

クロエ「確かにね。でも、レトルトのソースを使ったんだろ？」

秋月「うん。『S&B』の『予約でいっぱい』の店のいかすみソース』を使ったよ。落合努（おちあい・つとむ）シェフ監修なんだけど、私、このパスタソース、お気に入りなんだよね。これで、烏賊墨リゾットを作ったら、美味しいんじゃない？　と思って——。まず、オリーブオイルで玉葱と生烏賊（なまいか）を炒めた後、烏賊だけを取り出して、そこに生米を入れて炒めて、貝出汁（かいだし）とローリエで作ったスープを、少しずつ入れながら、コトコト煮込んでいく」

クロエ「掻き混ぜすぎると米に粘りが出るから、ちょいちょい掻き混ぜるのがコツだな」

秋月「水分が無くなってきたら、スープを加えつつ、15分くらい煮込んで、最後に烏賊と『いかすみソース』を加えて、一煮立ちさせたら完成だね。写真が映えるように、スイートバジルも飾ってみた」

クロエ「いや、これ、簡単なわりには、意外なほど美味しかったよな」

秋月「だよね？ 貝出汁スープのコハク酸が利いてるのかな？ 元々美味しいパスタソースに、さらに旨味が増したような気がしたよね」



クロエ「最後は、『スパゲッティ プッタネスカ』だな。いわゆる『娼婦風パスタ』だ」

秋月「私、ケッパーとか、ブラックオリーブとか、人生で初めて買ったよ」

クロエ「こちらは、YouTube の『Chef Ropia』さんの動画を参考にしたね」

秋月「トマトソースから作ったから、結構、工程は長かったけど、レシピは、ほぼ Ropia さんのものをトレースしたので、巧くできたかな？」

クロエ「『KALDI COFFEE FARM』のトマト缶で作ったトマトソースが濃厚で、塩味が適度にあって、オリーブと大蒜の味も利いていて、結構、美味しい」

秋月「アンチョビの味は弱かったけど、ケッパーも良いアクセントになってたよね」

クロエ「……あんたさ、このまま、料理系 YouTuber とかになれるんじゃないか？」

秋月「いやいや、誰かのレシピを参考に作ってるだけだから、ダメだと思うよ。でも、例えば独自の味付け、『プッタネスカ The Gifted 風』とかを作れば……？」

クロエ「お、何だ、それ？ 作れるのか？」

秋月「……隠し味に血の味がします、とか？」

クロエ「やめろおおお！」

-The End-

■自炊 洋食

スパゲッティ カルボナーラ

リゾット ネーロ

スパゲッティ プッタネスカ

※数々の YouTuber 様、Cookpad 様、Kurashiru 様などのレシピを参考にしています。

※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 093: 自炊 中華料理



秋月「自炊第四弾は、中華料理だね」

リカルド「そのせいで、俺は、お前の作った中華料理を喰う羽目になったわけだ」

秋月「なにになに、その残念そうな雰囲気は漂う眼差しは？」

リカルド「味は、どうなんだってことを暗（あん）に示してんだよ」

秋月「実際、食べてみたでしょ？ どうだった？」

リカルド「……ま、まあ、見た目はともかく、味はそれほど悪くないな」

秋月「相変わらず素直じゃないなあ」

リカルド「お前、ここで、俺が美味いって言ったら、自画自賛みてえじゃねえか」

秋月「ま、まあ、そうだけど。という訳で一品目は中華の定番『麻婆豆腐』だね。これは、『ヤマムロ』の『陳麻婆豆腐』の素（もと）をベースの味に使ってる。今まで幾つかの麻婆豆腐の素を使ってみたけど、これが一番美味しいかな」

リカルド「確かに、強い旨味と辛味で、ご飯がかなり進む味に仕上がっていたな」

秋月「うーん、そう言われると、これは、ちょっと邪道な麻婆豆腐だったかも。豚の挽肉と長葱はトウチ醤（ジャン）で炒めて、グアニル酸を補うために椎茸を入れて、コハク酸を補うた

めに貝出汁、グルタミン酸を補うために醤油と、『Megachef』のナンプラーを隠し味に入れてるんだよね。そのせいか、色んな旨味成分が組み合わせあって、結構、美味しく仕上がってる」

リカルド「なるほど、故意に他の調味料や食材で旨味を増幅したから、邪道ってことだな」



秋月「二品目は『よだれ鶏』だね。これは、今回の自粛期間中に初めて作ったよ」

リカルド「これも、何度か試行錯誤してたな」

秋月「うん。色々と試してみたけど、私の好みは、鶏の胸肉よりは、腿肉だね。腿肉を酒と塩に漬け込んで、一晚以上寝かせた後、ジップロックに入れて、火を止めた熱湯の中に一時間くらい浸けておくと、茹で鶏が出来る。たれは、中国人の YouTuber や Cookpad の神レシピを参考に適当に作ってみた」

リカルド「そこは、適当なのかよ」

秋月「写真の奴は、生姜 15g、大蒜 20g、『S&B』のおかず辣油大匙 2、塩 2g、砂糖 3g、醤油 10g、米酢 3g、辣油大匙 1、花椒適量、胡麻大匙 2 って感じかな。中国や台湾の店の味とは違うけど、分量が適当でも、意外と美味しい」

リカルド「何より、鶏肉が美味しいな。火を入れすぎないから、かなり柔らかい。たれも美味しいが、味を極めようとするとう調合の沼にどっぷりハマりそうだな」



秋月「さて、最後は『回鍋肉（フイグオロウ）』だね。これもこの期間に初めて作った料理だよ」

リカルド「お前、『回鍋肉』は、あまり好みじゃなかったはずだよな？」

秋月「そうなんだけど、私でも簡単に作れそうな中華料理の候補が他に無くて……。色々考えた結果、自分好みの回鍋肉を作ればいいかって思い直して。ところで、回鍋肉の『回』は、中国語では『帰る』という意味らしくて、この料理の元々の意味は、鍋に帰ってくる肉なんだって」

リカルド「ん？ その意味と、この料理にどういう関連があるんだ？」

秋月「まず豚バラブロックを鍋で煮込んで煮豚を作り、それを切ってから鍋に帰し、炒め直す——この工程があるから、回鍋肉っていう名前らしい。鍋に帰した後、葉葱と一緒に豆板醤（トウバンジャン）、甜麵醬（テンメンジャン）、トウチ醤、酒、醤油で炒める。隠し味に『Megachef』のナンプラーを入れると、できあがり」

リカルド「ピーマンやキャベツの回鍋肉よりも、葉葱の方が見た目は質素だがタレと合うな。豚肉も肉厚で脂の甘みが濃い。これも、ご飯を食べる手が止まらねえな」

秋月「ところで、最近、The Sifted 用の記事の写真も揃ってきたので、そろそろ、遊びで料理を作ってもいい頃合いかもって思ってるんだけど」

リカルド「遊びで？ 何を作るつもりだ？」

秋月「花椒が利いた四川風ペペロンチーノ、麻辣（マーラー）感を上げた四川風アラビアータとか？」

リカルド「……俺にとって重要なのは、それを喰わされるのが俺なのか、クロエなのかだな」

-The End-

■自炊 中華料理

麻婆豆腐

よだれ鶏

回鍋肉

※数々の YouTuber 様、Cookpad 様、Kurashiru 様などのレシピを参考にしています。

※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 094: 自炊 カレー



ヨマ「……まさか、私がリョウの作ったカレーを食べる日が来るとはねえ」

秋月「自炊第五弾のために、この三カ月間、色んなカレーを作ったよね」

ヨマ「そうね。市販のバターチキンの素を使ったカレー……あれは絶望的な味だったわ」

秋月「そ、そこまで言わなくても」

ヨマ「という訳で、幾つか作ったカレーの中で、私が、まあ、食べてもいいかな、と思えたものを三つ紹介することにしたの」

秋月「ヨマ先生のカレーの批評、厳しすぎる……」

ヨマ「じゃあ、まず最初は『スパイシー ジャワカレー ヨマスペシャル』ね」

秋月「なっ、ちょっ、ちょっと、何で勝手に名前を付けてるの!？」

ヨマ「こういうのは、名前で美味しさを印象づける方がいいと思うの。はい、じゃあ、レシピを言って」

秋月「え、えっと、半分の玉葱を微塵（みじん）切りにして飴色（あめいろ）になるまで炒めて、残り半分の玉葱と人参、馬鈴薯を微塵切りにして、豚と牛の合挽肉（あいびきにく）と炒めます。その後、別に軽く茹でておいた豚バラブロックを適度な大きさに切って入れて、そこに、ココナッツミルク缶 400ml を注いで、煮込みます。一煮立ちしたら『ハウス食品』の『ジ

『ジャワカレー中辛』の小さい方を一箱分入れて、最後に事前に炒めておいた糸井重里さん監修の『カレーの恩返し』を一袋入れて、隠し味の醤油、『MegaChef』のナンプラー、貝出汁を適量入れると、完成かな」

ヨマ「水を使ってないから濃厚なうえ、大量の追いスパイスで刺激的な味に仕上がってる。特にピンクペッパーが時々口の中で弾けて、胡椒の薫りが立つのがたまらない」

秋月「私、日本のカレーは具が行き渡るのが好きだから、豚肉以外は微塵切りにしちゃうな」

ヨマ「人参や馬鈴薯は角切りの方が好きな人多そうだから、そこは好みが別れそうだね」



秋月「さて、お次のカレーは——」

ヨマ「『スーパーリッチ グリーンカレー ヨマスペシャル』だね」

秋月「何にでもヨマスペシャルを付けばいいってものでは……」

ヨマ「これは、レッドカレーを作った時の反省点を活かしたグリーンカレーになってるわ。鶏腿肉は酒と塩で前日から仕込んでおいて、茄子（なす）も切った後、灰汁（あく）抜きをする。それを筍の水煮と『メープロイ グリーンカレーペースト』二袋と一緒に炒めて、ココナッツミルク缶 400ml で煮込み、『MegaChef』のナンプラーで味を調えれば完成ね。もう、『MegaChef』のナンプラーさえあれば、タイカレーは何でも美味しくなるわ」

秋月「あの……カレーペーストとココナッツミルクの比率がレシピと違いすぎるんだけど」

ヨマ「カレーペーストをレシピの倍以上の濃度で使って、かなり味を濃くしてあるの。……ただ、身体に良いのかどうかは謎だよね。良い子は真似しない方がいいかも？」

秋月「でも、このグリーンカレーは、本当に味が濃くて、辛味が刺激的で美味しいよね」

ヨマ「鶏肉も軟らかいし、茄子のえぐみも抑えてあり、ナンプラーの旨味もあって良い感じ。『泰美泰國原始料理』（Episode 49 参照）の味が恋しくなった時に作るといいかも」



秋月「じゃあ、最後は……どうぞ」

ヨマ「『ドライキーマ ヨマススペシャル featuring 「Sanjay's Cooking Class」 』ね」

秋月「ちょっ、ダメだよ、無断で YouTuber の人とコラボしたことにしたら」

ヨマ「冗談だよ。これは『Sanjay's Cooking Class』さんのレシピを参考にしてあるの。とはいえ、総てのスパイスを揃えられないから、かなりアレンジしてあるけど……」

秋月「挽肉は豚と牛の粗挽きの合挽肉で、『KALDI COFFEE FARM』のホールのトマト缶と、各種スパイスはホール、粉を使ってあって、隠し味はいつも通りかな」

ヨマ「スパイスを使って一からカレーを作ると、なんだか、一味違う気がして美味しいなあ。わざわざバスマティライスを調達してきた甲斐もあるってものよね」

秋月「どう、これから先、ヨマも本格的にカレー作りにハマりそう？」

ヨマ「次は、バターを丸ごと一本使った『超濃厚バターチキン ヨマススペシャル』かな」

秋月「……それって、YouTuber 達のネタ動画用のレシピだと思うけど」

-The End-

■自炊 カレー

スパイシー ジャワカレー ヨマスペシャル

スーパーリッチ グリーンカレー ヨマスペシャル

ドライキーマ ヨマスペシャル

※数々の YouTuber 様、Cookpad 様、Kurashiru 様などのレシピを参考にしています。

※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。

Extra Episode 02: 名前を言ってはいけないあの店

秋月「The Sifted Vol. 10 用に、おまけ記事を書くことになったので、今回もまた『名前を言ってはいけないあの店』の料理の紹介するよ」

サヤ「今回は、わたしがお相手するのね……連れて行ってもらえないのに」

秋月「和食の店だから、和食担当のサヤはいつか連れて行くかもしれないよ」

サヤ「え？ ホントに？ わぁ、じゃあ、楽しみにしてるね」

秋月「というわけで、今回は『九絵（クエ）のフルコース』を紹介するよ。九絵のコースは、20kg くらいの天然物が獲れないと、食べることができないから、その時に店に行けるかどうかも含めて、かなり運に左右されるコース料理だね。今回は、その魅力を余すことなく伝えるために写真を5枚使うことにした」

サヤ「えっと、九絵のフルコースには、どんな料理があるの？」

秋月「前菜、造里（つくり）、鮓（すし）、焼き物、煮物、揚げ物、鍋、うどんと水菓子だね。私は、この店で九絵を4回食べてるけど、今回は、その中から、鮓、焼き物、煮物、揚げ物、鍋の良い写真を選んでみたよ」

サヤ「じゃあ、まずは、お鮓からだね」



秋月「これは、『九絵 縁側 昆布締め』だね。」

サヤ「……もう、見た目からして美味しそう。なんだか、お鮓が輝いて見えるよ」

秋月「19kg ちょっとの九絵を3日寝かせてあるので、かなり九絵の旨味が濃い。口の中に広がる九絵の身の甘味は、もうたまらんって感じだったね」



サヤ「えっと、次は焼き物だけど……何、この料理？　こんなの見たこと無いよ」

秋月「これは、『九絵 養老焼き』だね。九絵の身の中心には、深谷葱（ふかやねぎ）が巻かれている。皮はパリパリに焼かれ、中心に向かってレアになるように火入れがされているんだ。余熱で火が入っていくから、素早く食べながら、火の入った所と生の所を楽しむ。皮目は香ばしくて脂感もあり、身はもちっとした食感で甘味があって美味しい。少し酸味のある黄身酢を乗せて頬張ると、真に至福の味……九絵コースの白眉（はくび）だね」

サヤ「もう、味の想像すらできないよ……」



秋月「次の煮物『九絵 旨煮』も、鮭と焼き物と同じ日の九絵だね。旨煮の九絵は身が柔らかくて、皮目の脂と皮が異様に美味しかったな。つゆが染みてて、九絵も大根も良い味に仕上がってるし、九絵の肝も美味しい。白御飯が無いと、拷問みたいに感じられる絶品の煮物だったね」

サヤ「わたしは話を聞いてるだけで、なんだか拷問されてるような気分だけど……」



秋月「なんか、ごめんね……。じゃあ、次は揚げ物『九絵 香味揚げ』だね。これは違う日の九絵で、7日間寝かせてあるから、かなり甘味が強かったね。この揚げ物は、身がぷりっぷりで、中はレアで、味も濃いから超美味しい。この店の揚げ物は、衣まで美味しいから、きっと揚げ物好きは悶絶しちゃうね」



サヤ「最後は、お鍋だね」

秋月「『九絵鍋』は、この店の私が選ぶ五大鍋の中の一つだね。この写真の『九絵鍋』は、22kgの九絵を1日寝かせたものなので少し味が若い。3日や7日寝かせの九絵だと、かなりスープが甘くなって、すごく美味くなるんだ。この写真は二人前だけど、九絵の身は、大ぶりの肉塊がごろっと入っていて、皮の脂部分が甘いし、コラーゲンの塊みたいな所もあって、滅茶苦茶美味しい。締めに稲庭うどんを入れて、自家製の黒胡椒をかけると、九絵の身が溶けたスープは、玉子が溶いてあるから、カルボナーラみたいなコク深い味に変わるんだよねえ。いやあ、九絵のフルコース、たまらんです」

サヤ「あの……、リョウ、いつ、わたしを連れて行ってくれるの？」

秋月「うーん、私もここ二年は九絵を食べることができてないし、サヤの食運次第かなあ。でも、Episode 100の『天然鰯 雑炊 卵とじ』の時にも言ったけど、十六歳で、この味を知ってしまったら、この先、不幸になっちゃうよ」

サヤ「もう、不幸になってもいいから、食べさせて……」

-The End-

■天然ふぐ 鮭会席 うまけりゃいい屋（名前を言ってはいけないあの店）

神奈川県足柄上郡大井町金手 14-4

九絵フルコース 時価

※店名公開の許可はいただきました。

お店は完全予約制となっています。

総て天然物を使用しているため、その日に入荷しているものしか食べられません。

※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。

(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

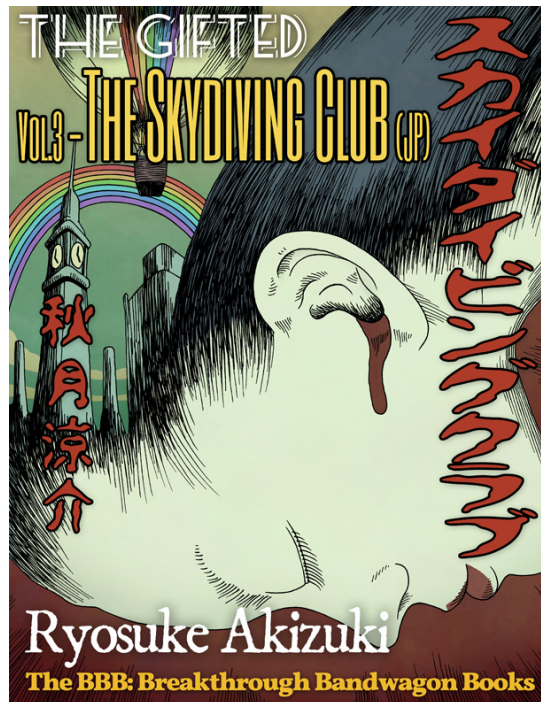
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1.html>



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

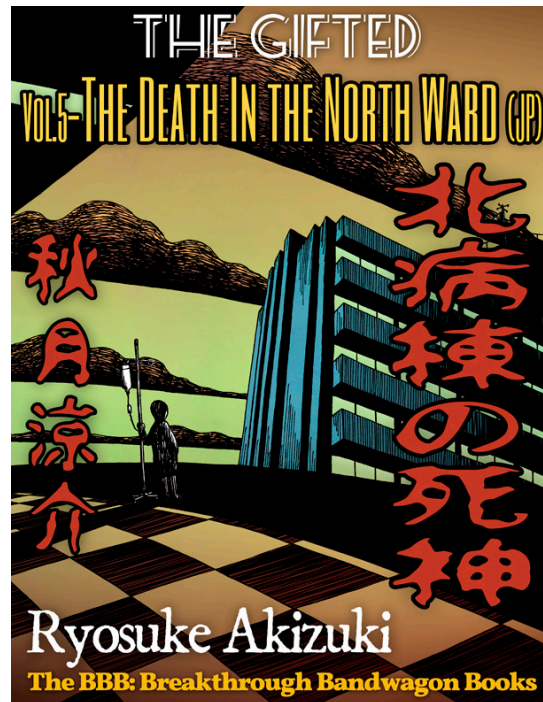
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol3.html>



The Gifted Vol.4 - 双子座の怪人

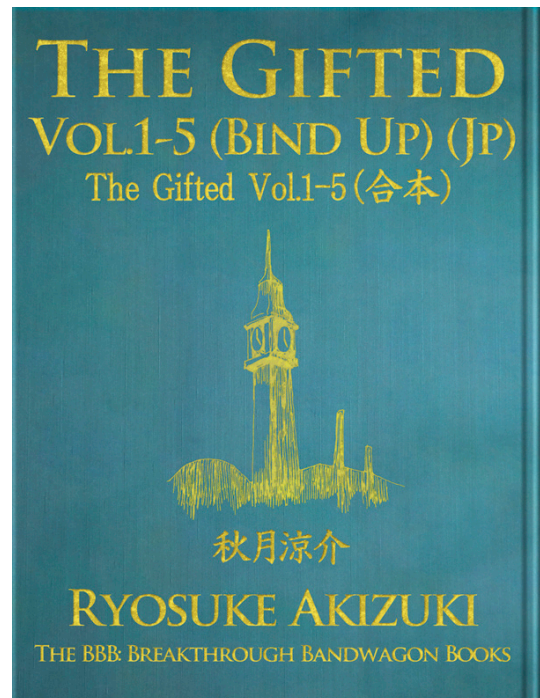
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol4.html>

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)

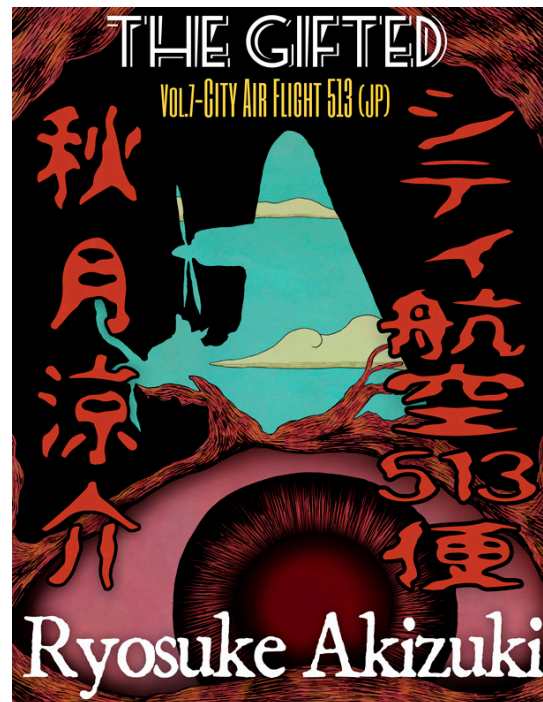
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1-5.html>

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 Gifted Vol. 7 - シティ航空 513 便

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol7.html>

The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol.8 - 悪魔の貌

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol8.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>



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

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

The BBB での秋月涼介著作リスト



The Sifted Vol.6: Episode 046-054 (Jp)

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



The Sifted Vol.7: Episode 055-062 (Jp)

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

The BBB での秋月涼介著作リスト



The Sifted Vol.8: Episode 063-074 (Jp)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-sifted-vol8.html>



The Sifted Vol.9: Episode 075-084 (Jp)

<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-sifted-vol9.html>
