

The Sifted Vol. 12: Episode 111-125 (Jp)

The Sifted Vol.12

Ryosuke Akizuki
秋月涼介

: Episode 111-125



Originally written in Japanese and translated by Ryosuke Akizuki

Photographs by Ryosuke Akizuki

Cover design by Tanya

Copyright © 2025 Ryosuke Akizuki / The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

All rights reserved.

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・レ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 111: 自炊 ラーメン



秋月「今回は、外食がしづらいコロナ禍（か）を見越して用意していた自炊シリーズパート2だね。去年（2020年）の8月から準備を始めて、今年（2021年）の5月にようやく15食分が揃ったよ」

ミロ「約10カ月間か。意外と準備に時間がかかったね」

秋月「同じ物は作れないから、何（なに）を作るか決めるところから始まるからね。失敗したら作り直しをしないとイケないし、平日はできないし」

ミロ「まさに努力の結晶って訳だね。それで、まず一品目は、何かな？」

秋月「『マルちゃん正麺 醤油味ラーメン』をアレンジした『鶏醤油ラーメン』だね。『飯田商店』の飯田さんが、情熱大陸のYouTubeに投稿したレシピを参考に作ったよ」

ミロ「あの湯河原にある大人気店の？」

秋月「そそ。今や大行列店になっていて気軽に行けないけど、今までに6回行ってるね」

ミロ「リョウの袋麺のアレンジを食べるより、ぼくは、『飯田商店』に行きたいよ」

秋月「まあまあ、そう言わずに。このラーメンは、鶏肉を加えることで出汁（だし）を取り、袋麺のスープに醤油を足すことで、さらに華やかな薫りのラーメンに仕上げるんだ」

ミロ「確かにスープの味が、やや濃くなって、美味しかったね。葱（ねぎ）も良いアクセントになっている。鶏肉も下拵（したごしら）えをしているので軟（やわ）らかいね」

秋月「個人的には、麺が他の袋麺と違って、結構、食感が良いのが驚きだったな。舌触りがつるつとしていて、ややコシがあって、意外と美味しい麺だった」

ミロ「袋麺もアレンジすれば、さらに美味しくなるという一品だったね」



秋月「じゃあ、次は『塩つけ麺』だね。こちらは、YouTuberの『COCOCOROチャンネル』さんのレシピを参考にして、チャーシューとつけ麺を作ってみた」

ミロ「チャーシューは、豚バラ肉を2時間ほど煮込んで完成だね」

秋月「つけ麺のスープは、『CGC』の塩ラーメンスープの素（もと）に鰹節（かつおぶし）と刻（きざ）み葱を入れ、豚肉の煮汁をお玉で二杯分、入れてある。あと、麺は市販品の太麺で、市販品のメンマと浅漬の味玉をトッピングしてる」

ミロ「この漬け汁は、意外と美味しいね。豚肉の煮汁の旨味（うまみ）が塩ダレの味を引き立てている。さらに鰹節がスープの旨味を強めるための良い仕事をしているな」

秋月「太麺をスープにざぶざぶ漬けて啜（すす）ると、濃いめの塩味が麺に絡（から）み付（つ）いて美味しいよね」

ミロ「チャーシューもトロトロに仕上がっていて、脂（あぶら）の甘みもあって、いいね。うーん、自宅つけ麺、意外と侮（あなど）れないかもしれない」



秋月「最後は、『鶏豚白湯（とりとんぱいたん）塩ラーメン』だね。スープは、『菊水』というメーカーの『鶏白湯塩』っていうスープの素を使ってる。このスープの素を豚肉の煮汁で割ると、結構、濃厚な味のスープになる」

ミロ「だから、鶏豚白湯って名付けたのか」

秋月「そうそう。煮汁に溶け出した豚肉の旨味や脂も、スープに入っているからね」

ミロ「この鶏白湯スープの素は、濃厚な鶏の味がしっかりあって、市販品にしては良いね」

秋月「だよ。試しに少なめのお湯で割ってみたり、二袋を適量のお湯で割ってみたけど、結局、豚肉の煮汁で割ったものが、一番、味に深みがあって美味しかったな」

ミロ「スープの素をお湯で割ると、どうしても味が水っぽくなってしまうから、鶏出汁のスープで割ったり、少し塩味を足すと、良いかもしれないね」

秋月「ちなみに太麺とメンマは市販品で、チャーシューと味玉は手作りだね」

ミロ「葱は切って載（の）せただけだけど、結構、薫りが良くて、スープにも合うね。家で自作する鶏白湯ラーメンとしては、結構、良い感じになったんじゃないかな」

秋月「お？ ミロ先生のお墨付（すみつ）きをいただきました？」

ミロ「いや、でも、このラーメンを自炊と言っているかどうかは、少々疑問かな」

秋月「……やはり、豚骨（とんこつ）や鶏がらからスープを作らないとダメか。まずは、どうやって、豚骨や鶏がらを仕入れるかを調べないといけないな」

ミロ「いつの間にラーメン屋をやることになったの？」

-The End-

■自炊 ラーメン

鶏醤油ラーメン

塩つけ麺

鶏豚白湯塩ラーメン

※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 112: 自炊 和食



秋月「じゃあ、自炊シリーズパート2の和食編といこうか。まず初めは、沖縄料理で有名な『もやしチャンプルー』だね」

サヤ「あれ？ 『ゴーヤチャンプルー』じゃないのかな？」

秋月「え？ いや、だって、ほら、その……ゴーヤって苦いじゃない？」

サヤ「そういえば、リョウは、お子様味覚の持ち主（ぬし）だったね」

秋月「つまりは、お子様でも食べられる美味しい料理ってことだよ」

サヤ「あ、開き直っちゃった」

秋月「えーっと、材料は、もやし、蕪（にら）、大蒜（にんにく）、スパム、豆腐、卵、鰹節と調味料だね。豆腐はキッチンペーパーで包んで、重しを載せて、一時間くらい水抜きをする。それから、胡麻油（ごまあぶら）で大蒜、豆腐、スパムを炒めて、頃合いを見計らって、蕪ともやしを投入し、塩胡椒（しおこしょう）を振ってから、さらに炒める。全体的に炒まってきたら、醤油とナンプラーで味を調べ、溶き卵を回し入れて、さっと火を通せば、完成だね。鰹節は、お好みで載せるといいよ」

サヤ「この料理は、シンプルだけど、ご飯のおかずによくいいね」

秋月「スパムの塩味とジャンクな肉の味わいが、たまらん……。蕪、もやし、豆腐、卵のバランスも良いし、何より苦くない！」

サヤ「お子様味覚の救世主になりうるチャンプルーかもね」



秋月「さて、お次は『鮪（まぐろ）中トロ 古づけ丼』だね」

サヤ「この鮪のづけ、とっても味に深みがあって美味しい……」

秋月「濃い旨味が出てるでしょ？ このために、三本の鮪のサクが犠牲になってるんだ」

サヤ「ええ？ 犠牲って、どういうこと？」

秋月「あ、いや、犠牲っていうのは、冗談だよ。えっと、まず、醤油と日本酒と味醂（みりん）を沸騰させて、煮切り醤油を作って冷やしておく。次に、鮪のサクを沸騰したお湯の中に七秒間入れて、すぐに氷水で冷やす。この鮪を煮切り醤油の中に入れて、冷蔵庫で寝かせて、づけ鮪が完成するんだけど、この後、煮切り醤油を再度沸騰させて菌を殺して、また別の鮪を漬ける。これを三、四回繰り返すと、鮪の旨味が溶け出した煮切り醤油が完成する。これに漬けた鮪は、一、二回目の鮪と比べると格段に美味しくなるんだよねえ」

サヤ「見た目はシンプルだけど、かなり手間暇がかかってるづけ丼なんだね」

秋月「そうだね。油断していると雑菌が繁殖するから、あまりお勸（すす）めできない作り方だね。ちゃんと煮切り醤油を管理しないと、食中毒になるかもしれないから危ないんだ」

サヤ「この強烈な旨味は、数本の鮪のサクやリョウの犠牲の上に成り立ってたんだね」

秋月「いやいや、私、食中毒になってないから、鮪も犠牲になってないから！」



サヤ「最後は、『牛丼』だね」

秋月「いつもはチェーン店の牛丼を食べるので、自宅で作るのは初めてだったかも？ レシピは料理研究家のリュウジさんののを元に、他の YouTuber のものを混ぜてみたよ」

サヤ「……相変わらず、レシピ通りには作らないんだね」

秋月「えーっと、まずは、赤ワイン、日本酒、味醂のアルコールを飛ばしてから、醤油、砂糖、貝出汁、白出汁を入れて、沸騰させる。そこに玉葱と生姜（しょうが）を入れて、炒めつつ茹（ゆ）でて、別茹（ゆ）でして灰汁（あく）を取った牛肉を加えて、牛脂（ぎゅうし）と一緒に赤い色が無くなる程度にさっと炒めたら、完成だね」

サヤ「簡単なレシピのわりには、コク深い味わいになってるね」

秋月「赤ワインや日本酒や貝出汁、白出汁が味に深みを出しているのかも？ 牛肉も軟らかく仕上がっているし、和牛なので肉の味もしっかりあるね」

サヤ「チェーン店の牛丼と比べると味は違うけど、これはこれで美味しいね」

秋月「何より、お店と違って、牛肉の増量が自由自在なところが良いよね」

サヤ「意志が弱いと、体重の制御が自由自在じゃないところが、ちょっと怖いかも……」

秋月「うっ……、き、気を付けます」

-The End-

■自炊 和食

もやしチャンプルー

鮪中トロ 古づけ丼

牛丼

※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 113: 自炊 洋食



秋月「さてさて、それでは自炊シリーズパート2の洋食編だね」

クロエ「いきなり、骨付きの肉、丸ごとかよ。すごい見た目の料理だな」

秋月「『アイスバイン（塩漬けの豚脛肉（ぶたすねにく））の coronabo 風』だね。マイレージで手に入れた肉の詰め合わせの中に、このアイスバインが入ってて、どうやって食べようか、悩んでたんだよね……。それで、興味本位で、食の本『Dancyu』のスパイス料理の回を買って見たら、 coronabo 風っていうスパイスを使った豚肉料理が掲載されてたので、作ってみた」

クロエ「珍しく食材ありきで、料理したって訳（わけ）だな」

秋月「調理工程が長いので簡単に説明するけど、まずはミックススパイスを調合する。等量のターメリック、クミン、コリアンダー、フェヌグリークと、その半分の量のクローブ、ブラックペッパーを混ぜ合わせ、1/3を肉の表面に塗る。さらにマスタードを塗った後、オリーブオイルで表面を焼く。一旦（いったん）、肉を取り出して、バターと塩で大蒜と玉葱、パプリカを炒めた後、肉を戻して水を入れ、スパイスの1/3とローリエを入れて、煮込む。旨味が足りなかったの、いつもの隠し味を色々入れて、1時間くらい煮込んで、食べる直前にスパイスの1/3とマスタードを適量を入れて、薫りを出して完成だね」

クロエ「いや、これ、意外と美味しいな。カレーとは違うスパイス料理に仕上がってる」

秋月「アイスバインも軟らかくなって、肉自体に味があるので美味しいよね。実は豚バラ肉も追加したんだけど、こちらは脂身が甘くて、いいね」

クロエ「手間は掛かったみたいだけど、今までに食べたことのない味だったな」



秋月「さて、お次は『スパゲティ ボツタルガ（烏魚子（からすみ）パスタ）』だね。『名前を言ってはいけないあの店』から仕入れた鰯（ぼら）の烏魚子を使ってみた」

クロエ「これも、YouTube で作り方をいくつか観て、アレンジしたんだよな」

秋月「そうだね。この烏魚子は高いから、ちょっとケチったせいか、若干（じゃっかん）薄味になったけど、烏魚子の濃厚な味がパスタに絡み付いて、美味（おい）しいよね」

クロエ「写真を撮った後、鍋に残ってたソースを全部かけたら、さらに濃厚な味になったよな。この烏魚子自体が美味（うま）すぎるから、そのまま食べるのと迷うな」

秋月「『名前を言ってはいけないあの店』の烏魚子パスタは、烏魚子を丸ごと1本使うから、もっと濃厚で滅茶苦茶美味しいよ。安いコース料理に匹敵するほど値が張るけど……」

クロエ「な、なんだよ、それ？ 美味そうだな。あたしも連れて行ってくれよ」

秋月「あー、あの店は和食だから、連れて行くにしても、サヤだね。いやあ、残念だなあ」

クロエ「あんた、連れて行く気は無くて、わざと云ってるだろ？」



秋月「最後は、20年以上前にギリシャで食べて、ハマった『ムサカ』だね。『やまでら くみこのレシピ』というサイトの情報を元にアレンジしてみた」

クロエ「この料理も調理工程が長いので、端折（はしよ）らざるをえないな」

秋月「まず、ミートソースとベシャメルソースを作る。これだけで結構大変なんだよね。次に、オリーブオイルで薄切りにした馬鈴薯（じゃがいも）と茄子（なす）を揚げ焼きしていく。焼き終わったら、クッキングシートを敷いた耐熱容器に馬鈴薯、ミートソース、粉パルメザンチーズ、茄子、ミートソース、粉パルメザンチーズ、茄子の順で入れて、最後にベシャメルソースを塗りたくって、溶けるチーズを大量に載せて、オーブンで25分間焼き上げたら、完成だね」

クロエ「これは、適度な塩味と濃厚でクリーミーなベシャメルソースの味の中から、濃いミートソースの挽肉とトマトの味が立ってきて、何とも言えない美味さだな。揚げ焼きにした馬鈴薯と茄子も、ムサカ全体の味を引き立てているな」

秋月「ミュンヘンにいたときは、ギリシャ料理屋を探してはムサカを食べてたなあ」

クロエ「日本でギリシャ料理屋に行ったことはあるのか？」

秋月「実は無いんだよね……。いつか行くことがあったら、私のムサカと味比べだね」

クロエ「いや、あんた、そりゃ、いくらなんでも自惚（うぬぼ）れすぎだろ」

-The End-

■自炊 洋食

アイスパインのコロンボ風

スパゲティ ボッタルガ

ムサカ

※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 114: 自炊 中華料理



秋月「それじゃあ、自炊シリーズパート2の中華編を始めようか。まず初めは、『蒼蠅頭（ツァンイントウ）』だね」

リカルド「また、微妙にマイナーな中華料理を選んだな」

秋月「私的には、台湾の四川（しせん）料理の定番なんだけど、確かに今まで紹介してないね。蠅（はえ）の頭が入ってそうな名前だけど、料理の見た目を例えただけで、入ってない。幾（いく）つかの店で食べ比べたけど、どの店で食べても素晴らしいご飯のお供（とも）になるね。むしろ、この料理だけで、ご飯がどんどん減っていく……」

リカルド「まあ、白米好きには、たまらねえ料理だな」

秋月「材料は、豚挽肉（ぶたひきにく）、大蒜、大蒜の芽、菘、トウチ、唐辛子（とうがらし）で、調味料は、トウチ醬（じゃん）、醬油、胡麻油、辣油（らーゆ）、酒、砂糖、塩、鶏がらスープの素だね。本場では花菘（はないら）を使うみたいだけど、菘と大蒜の芽で代用したよ」

リカルド「花菘は、日本の普通のスーパーには売ってない食材みたいだしな」

秋月「調理方法は簡単で、材料と調味料を全部炒めて、水分を飛ばして完成だね。野菜の量と比べて、ちょっと挽肉が多かったかな……。菘や大蒜の芽をもっと入れると、緑が鮮やかに映（は）える見た目になるんだよね」

リカルド「しかし、蒼蠅頭は、ご飯に載せて食べると、やはり美味しいな。甘味、塩味、辛味（からみ）、旨味が適度にあって、挽肉と大蒜の芽の食感の対比も良い。何より、トウチが入っているのが、この美味さの秘訣だな」

秋月「トウチは、普通のスーパーには無いけど、『KALDI COFFEE FARM』で入手できるね。簡単に作れて、無限にご飯が食べられそうな、良い副菜だよな」



リカルド「次は、『海老（えび）のマヨネーズ和（あ）え』だな。見た目は、なかなか良いじゃねえか」

秋月「見た目はね……。海老は汚れを取って、塩と片栗粉（かたくりこ）、卵白（らんぱく）を揉（も）み込み、片栗粉をつけて揚げたんだけど、ちょっと失敗しちゃって、硬かったよね」

リカルド「まあな。だが、このマヨネーズソースは、絶品だったな」

秋月「中華の鉄人の脇屋シェフのレシピを参考にして作ったんだよな。マヨネーズ 100g、練乳（れんにゅう）大匙（おおさじ）2、レモン汁小匙2、卵黄（らんおう）一個、生クリーム少々を、混ぜ合わせただけで、かなり美味しいマヨネーズソースができたよ。練乳の甘味があるせいか、濃厚な味わいでマヨラーにはたまらんって感じ。これ、鶏の唐揚げにつけて食べても美味しそうだよな」

リカルド「最早（もはや）、海老の立場がねえな」

秋月「うーん、次回作ることがあったら、海老の揚げ方を研究しないとだね……」



リカルド「最後は、『ラム肉のクミン炒め』、中国語だと『孜然羊肉（ズーランヤンロウ）』だな」

秋月「小田原界限（かいわい）で、ラム肉を入手するのが、結構、大変だったよ。でも、ネットで探せば、意外と売ってる店は見つかるものだね。まずは、サラダ油を敷いて、ホールのクミン、大蒜、唐辛子を一緒に炒める。その後、パウダーのクミン、塩胡椒、日本酒、片栗粉と混ぜたラム肉を投入し、しっかり炒めてから、分葱（わけぎ）を入れて、さらに炒める。最後に胡麻油を少し垂（た）らして、完成だね」

リカルド「ラム肉の味は美味いが、もう少しクミンの味と香りがある方が良かったかもな」

秋月「クミンよりも、塩味の方が強くなった感じがあるね」

リカルド「とはいえ、香菜とも良く合うし、これはこれで美味いけどな」

秋月「まだまだ改良の余地はあるけど、羊肉のクミン炒めが家で食べられるのはいいね」

リカルド「しかし、第二弾ともなると、今まで自炊で作ったことのない料理になるな。自炊第三弾になると、もっとすげえ中華料理が食えるのか？」

秋月「そうだねえ……じゃあ、蠍（さそり）の唐揚げ、蛙（かえる）の炒め物、蛇（へび）のスープをご馳走（ちそう）するよ」

リカルド「……あ、俺、今、海外渡航禁止だった。しばらく小田原には来れねえから」

秋月「やだなあ、冗談に決まってるでしょ」

リカルド「……お前の場合、本当にやりかねないから、怖いんだよ」

-The End-

■自炊 中華料理

蒼蠅頭

海老のマヨネーズ和え

ラム肉のクミン炒め

※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 115: 自炊 カレー



ヨマ「自炊シリーズパート2の最後は、カレー編ね。最初は、バターを丸ごと一本使った『超濃厚バターチキン ヨマスペシャル』からよ」

秋月「前回、冗談で予告したのに、結局、作っちゃったね……」

ヨマ「YouTuberの人たちが、美味しそうに食べるから気になるじゃない？ さ、簡単に調理工程を説明して」

秋月「まずは、ヨーグルト、ターメリック、コリアンダー、カイエンペッパー、クミン、クローヴ、おろし大蒜と生姜、塩胡椒を混ぜたものに鶏肉を浸けて、一晩寝かせる。牛乳にカシューナッツを入れて、一時間くらいふやかしてから、ミキサーにかける。次に、前日に浸けておいた鶏肉を皮を下にして、焼く。オリーブオイルで、ホールのクミン、カルダモン、クローヴを炒める。微塵（みじん）切りの玉葱と大蒜、おろし大蒜と生姜、カシューナッツペーストを入れて炒める。さらに『KALDI COFFEE FARM』のトマト缶のトマトを入れて、煮込む。煮込んだら、一旦、火を止めて冷ましてから、ミキサーにかける。その後、鍋に戻して、ターメリック、コリアンダー、カイエンペッパー、塩を加え、バター丸ごと一本、生クリーム、鶏肉を加えて煮込み、一煮（ひとに）立ちしたら完成だね」

ヨマ「作るのに時間はかかったけど、今までリョウが作ったカレーの中で一番美味しかったわ。カレーをミキサーにかけたお陰（かげ）で、カレーの口当たりはとても滑（なめ）らかね。鶏肉もタンドリーチキンのような香ばしさは無いけど、柔らかくて美味しい。大量のバターを使ったからか、全体的にまろやかでコクがあって、甘味と旨味、適度に塩味がある、かなり好みのバターチキンに仕上がってたわ。私が指導するから、もっと精進（しょうじん）して、さらに美味しいカレーを作ろうね」

秋月「ええ？ まだハードル、上げちゃうの？」



ヨマ「さて、次は『クンパッポンカレー（海老の卵とじカレー炒め） ヨマスペシャル』ね」

秋月「調理工程は——、刻んだ大蒜と乾燥海老をサラダ油で炒めて香りを出す。カレー粉とターメリックを加えて炒め、玉葱、むき海老を入れて、炒める。炒まってきたら、鶏がらスープの素とココナッツミルクを入れて煮込む。さらに、ナンプラー、オイスターソース、胡麻油、砂糖を加える。パプリカ、分葱を入れ、火が通ったら、溶き卵を入れて、10秒炒める。その後、火を止め、余熱で卵を固めて、最後に辣油を適量振り掛けたら、完成だね」

ヨマ「これも初めて作ったにしては、結構、良い感じの味になってるわ。ターメリックを増やしたカレー粉の味が際立っているのと、ナンプラー、オイスターソースで旨味がアップしているのと、胡麻油の風味と卵、ココナッツミルクの甘味もあって、かなり濃厚で奥深い味ね。惜（お）しむらくは、むき海老だったせいか、海老自体の味があまりしなかったことね。でも、カレーが美味しいので、ご飯がいくらでも食べられちゃう。私が指導するから、もっと精進して、さらに美味しいカレーを作ろうね」

秋月「え？ ああ、うん、頑張（がんば）るよ」



ヨマ「最後は、『スーパーリッチ レッドポークカレー ヨマスペシャル』ね」

秋月「これは、前回のグリーンカレーと同じ要領で、レッドカレーの味を濃くしている。あと、豚バラ肉は回鍋肉（フイグオロウ）のように、別鍋で大蒜、葱と一緒に1時間半ほど煮たので、かなり軟らかくて、プルプルの食感に仕上がってるね」

ヨマ「カレーの味が濃くなって、辛味、旨味、コクのバランスが良くなってわ。豚肉も脂の部分が軟らかくて甘くて美味しいし、パプリカの方は食感が残ってる。パクチーも香りが爽（さわ）やかで、レッドカレーとよく合うわね。私が指導するから、もっと精進して、さらに美味しいカレーを毎日作ろうね」

秋月「ん？ 毎日？ ……もしかして、何かあったの？」

ヨマ「……実は、シティで美味しいカレーを食べ過ぎちゃって、お小遣いがピンチなの」

秋月「……私、いつから、ヨマのカレー食堂になったの？」

-The End-

■自炊 カレー

超濃厚バターチキン ヨマスペシャル

クンパッポンカリー ヨマスペシャル

スーパーリッチ レッドポークカレー 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。

Episode 116: なんつッ亭 本店



秋月「自炊シリーズパート2も終わったので、食べ歩きしたお店の紹介を再開しよう」

ミロ「自炊シリーズを連載している間に色んなお店には行けたの？」

秋月「緊急事態宣言も長かったし、それほど多くの店に行くことはできていないね。今回の店も2019年頃に行って、記事に使わずに寝かせておいたものだね」

ミロ「あれから、もう2年も経(た)っているとは——月日が経つのは早いね」

秋月「そうだね。このラーメン屋と出会ってから、かれこれ20年くらいは経ってるね」

ミロ「そんなに昔から通ってるの？」

秋月「お店のHPで調べてみたら、創業が1997年で、今の場所に移転したのが2003年だった。私が初めて訪れたのは、創業当時のお店だったから、少なくとも18年前だね。それから、立て続けに行ったり、期間が空(あ)いたりしているうちに、本店が巨大化したり、支店がたくさんできたり、別ブランドの店ができたり、海外に進出したりして、どんどん大きなラーメン店に成長していったんだ。一時期、店主さんがいなくなったら、スープの味が変わったような気がしたりして、しばらく寄りつかなくなったりしてね……」

ミロ「リョウの味覚って、そんなに繊細(せんさい)だったっけ？」

秋月「……あ、すみません、ちょっと話を盛りました。でも、小田原から近いし、なんだか久しぶりに食べたくなって行ってみたら、スープの味も好みの味に戻ったような気がして、紹介することにしたよ」

ミロ「本当にスープの味が変わっていたのかについては、疑義があるけど、今回は、神奈川県秦野市にある超有名店『なんつつ亭 本店』だね」



秋月「最初は看板メニューの『らーめん』だね。『豚バラチャーシュー』を2枚追加してある。熊本の豚骨醤油ラーメンなので、黒いマー油（ゆ）が浮いたスープが特徴的だね」

ミロ「濃厚な豚骨スープは、かなりクリーミーな味わいで、獣（けもの）臭さも無く、飲みやすい。スープの表面を覆（おお）ったマー油は香ばしく、食欲をそそる味だね」

秋月「この豚骨スープとマー油の組み合わせは、最高だよ。この店に行ってマー油の味を知って以来、他の豚骨ラーメンの店にマー油があると、ついつい、マー油入りのラーメンを選ぶようになってしまった。でも、この店のマー油の味に及ぶところは、なかなか無いという印象だね」

ミロ「麺は、自家製ストレートの細麺で食感も良く、スープとマー油が絡んで美味しい」

秋月「チャーシューは豚のロースを使ったものが一枚載ってるんだけど、脂好きとしては、豚バラのチャーシューが食べたくて追加した……しかも2枚も……」

ミロ「豚バラのチャーシューは、かなり大きくて、中心の硬い部分は今ひとつだけど、周辺の脂身の部分がねっとりとしていて、甘くて美味しい」

秋月「偶（たま）に無性（むしょう）に恋しくなる豚骨醤油ラーメンの店だね」



ミロ「次は、『赤マー油らーめん』だね。『チャーシュー』と『味付け玉子』がトッピングしてある」

秋月「これは、2019年に2年ぶりに訪れた時に見つけた新メニューだね。ベースは醤油豚骨ラーメンなので、『らーめん』と変わらないと思うけど、黒いマー油が赤いマー油に変わっている。赤マー油は、大蒜、生姜、黒胡椒と花山椒をブレンドした旨味香味油で、なんだろう？ 少しの酸味と辛味、痺（しび）れ、スパイシーさがあって、なんだかタイ料理のトムヤンクンの味を彷彿（ほうふつ）とさせる味わいを感じる。この絶妙な赤マー油の味がクリーミーな豚骨スープによく合って、ハマっちゃう」

ミロ「黒マー油と赤マー油の豚骨醤油ラーメンを交互に食べるために、通いたくなるね」

秋月「他にも、橙、黄、緑、青、藍、紫の美味しいマー油を開発すれば、虹（にじ）マー油と謳（うた）って、ラーメンのバリエーションも増やせるよね——なんつって」

ミロ「……」

秋月「……え？ あれ？ あの……無視は厳しすぎる仕打ちじゃないでしょうか？」

-The End-

■なんつッ亭 本店

神奈川県秦野市松原町 1-2

らーめん 820円 + 豚バラチャーシュー 2枚 300円

赤マー油らーめん 850円 + チャーシュー 300円 + 味付け玉子 120円

Episode 117: おにぎり ぼんご



秋月「今回は、久々に都内のお店だね。とはいえ、行ったのは2017年と2019年だけど」

サヤ「えー、あれから、もう三年も経ってるの？」

秋月「時間が経つのは、早いよねえ。こちらは、以前、テレビで紹介されて気になっていたお店で、日本の国民食『おにぎり』の有名店なので、いつか紹介したいと思っていたんだ」

サヤ「コンビニに行くと、たくさん棚に並んでるおにぎりにも、専門店があるんだね」

秋月「広島には『おむすび』の専門店『むさし』があったけど、関東の専門店は初めてだね。なので、勇んで行ってみたら、大行列で……一時間以上待っても、店内に入れなかったの、一回目は途中で諦めたという日（いわ）く付きの店なんだ。二回目は奇跡的に早めに店内に入れたけど、三回目は50分程度、行列に並んだね」

サヤ「たかがおにぎり、されどおにぎりって感じだね」

秋月「しかも、このお店、具にかなりの種類があって——その数は、なんと53種類！ 具無しも含めると、55種類のおにぎりが食べられるんだ」

サヤ「一回に二個食べたとしても、28回も通わないと全ての具を制覇できないんだね」

秋月「うん……なので、事前にホームページで、お勧めの具やトッピングランキングをよく確認して、食べたい物を決めてから行くといいよ」

サヤ「優柔不断なわたしには、なかなか決められそうにないなあ。というわけで、今回は東京都豊島区にある『おにぎり ぼんご』だね」



秋月「まず最初は『筋子（すじこ）＋しゃけ』と『牛すじ＋卵黄の醤油漬け』だね。実は、一つのおにぎりに二つの具をトッピングすることができるんだよね。なので、色々悩んだ挙げ句、最初は、この四種の具を試してみたんだ。おにぎりは、中に何が入っているのか判（わか）るように、上にその具材が載せてあるね」

サヤ「これ、おにぎり一個の大きさが、とっても大きいよね。『筋子＋しゃけ』は、筋子の深い赤色が綺麗だね。筋子は、ややねっとりとした食感で、鮭の塩味が時々口の中で弾（はじ）けて、美味しいなあ」

秋月「『牛すじ＋卵黄の醤油漬け』の方は、牛筋（ぎゅうすじ）の少し弾力のある食感が良いね。具のあるところを頬張（ほおば）ると、軟らかい甘味の卵黄としっかりとした牛肉の味と、醤油の旨味が渾然（こんぜん）一体となって、ねっとりとした食感と共に口一杯に広がるんだ。葱も良いアクセントになってるよね」

サヤ「二個食べるだけで、かなり満足するおにぎりだね」



秋月「お次は『豚キムチ+納豆』と『明太クリームチーズ』だね」

サヤ「『豚キムチ+納豆』は、少し納豆の味が勝ちすぎて、豚キムチの味が弱かったけど、豚キムチ自体は辛味が適度にあって、豚肉も美味しかったよね」

秋月「そうだね。個人的には、豚キムチに納豆が少々くらいのバランスが良かったかな。反対に、『明太クリームチーズ』は、チーズ好きには禁断の味だったね……」

サヤ「これは、かなり美味しかったよね」

秋月「チーズ好きではない人に、ご飯と合うの？ と問われると確かに疑問だけど、濃厚なクリームチーズの旨味と明太子の辛味と塩味が非常に良く合っていて、この塩気の立ったクリーミーなチーズの味にやられちゃう」

サヤ「このおにぎりに関しては、ご飯はオマケかもしれないね。このねっとりとしたクリームチーズを永遠に食べていたい——そんな気になるよね」

秋月「という訳で、『ぼんご』で、七種類の具の四つのおにぎりを食べてみた訳だけど、個人的には、『明太クリームチーズ』、『牛すじ+卵黄の醤油漬け』、『筋子+しゃけ』、『豚キムチ+納豆』の順で好みかなあ」

サヤ「うーん、日本の国民食おにぎり——シンプルだけど侮れない料理だね」

秋月「そうだね。それに、この店は一つのおにぎりで二種の具が選べるのが実に素晴らしい」

サヤ「何度も通えない遠隔地に住む人たちに、とても優しいメニューになっているんだね」

秋月「……え？ いや、そこまで大げさな話じゃないと思うけど」

-The End-

■おにぎり ぼんご

東京都豊島区北大塚2丁目26-3 金田ビル1F

筋子+しゃけ 600円

牛すじ+卵黄の醤油漬け 350円

豚キムチ+納豆 360円

明太クリームチーズ 310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 118: レストランテ アルベロベッロ



秋月「はあ……」

クロエ「珍（めずら）しく溜息（ためいき）なんて吐（つ）いて、どうしたんだ？」

秋月「私、去年、結構体調を崩しちゃって、食生活を改めたじゃない？ 食品添加物を避けるためにコンビニ生活をやめて、日々自炊するようになり、砂糖を避けるために、あれだけ好きだったチョコもアイスもやめたんだよね」

クロエ「珈琲やお茶、酒もやめて、水だけにするとか、あんたはいつも極端だよな。別に糖尿病や痛風（つうふう）になった訳でもないんだろ？」

秋月「うん……。まあ、未病（みびょう）ってやつかな。とりあえず、病気になる前に健康診断の色んな数値を正常値に戻そうと思って……」

クロエ「で、なんで、溜息なんか吐いてんだ？」

秋月「ネットで色々食べ物について調べてると、あれはダメだ、これはダメだって、書いてあって、好きだったものは、結構ダメだってことが判ってきて……。特に衝撃的だったのは、小麦のグルテンと牛乳のカゼインが良くないって……」

クロエ「パスタやチーズがダメだって言われたら、あたしはどうすりゃいいんだよ。ミロだって、ラーメンが食えなくなるぞ」

秋月「だよな？ でも、私、時々、無性にピッツァが食べたくなるんだよねえ」

クロエ「ピッツァの生地（きじ）とチーズって、良くない組み合わせじゃないのか？」

秋月「……いや、月に一回くらいなら、良いでしょ？ 良いことにする！」

クロエ「まあ、あんたが良いなら、別に良いんじゃない？ あたしらは別に身体（からだ）が無いし」

秋月「こ、怖いことをさらっと言わないでよ。でも、やっぱり食は楽しまないとね」

クロエ「というわけで、今回は神奈川県伊勢原市の『リストランテ アルベロベッロ』だな」



秋月「まず最初は、『マルゲリータ コン プロシュット クルード』だね。このピッツァは、いわゆるマルゲリータに生ハムが載ったもので、マルゲリータだけだと物足りない私みたいな輩（やから）には打って付けのピッツァだね」

クロエ「こいつは、トマトソースの優しい酸味、生ハムの適度な塩味、モッツァレッタチーズの旨味が良いバランスで合わさってて、美味しいな」

秋月「時々、バジリコの葉の爽やかな香りと味が口の中で広がるのが良いよね」

クロエ「生地は、耳の部分がモチモチ、ふかふかで食感も味も良いな。チリソースを少し垂らして辛味と風味を足すと、また一段と食欲がそそられる。これでマスカルポーネチーズがトッピングできたら、あたしの行き付けの『鷲（ラクイラ）』のピッツァの味に近くなるんだよな」

秋月「The Gifted Vol. 8 に出て来たお店だね」

クロエ「まあ、The Gifted に出てくる料理は、あんたの好み丸出しだからな」

秋月「な、なんだか、そんな言い方をされると、ちょっと照れる……」



クロエ「お次は『フィンタ カルボナーラ』だね。載ってる具材は、モッツアレッタ、坂本養鶏さんの卵、ハム、黒胡椒、生クリーム、バジリコだな。モッツアレッタベースで、トマトソースを使わないピッツァになっている」

秋月「モッツアレッタチーズと生クリームの味の組み合わせが、かなりクリーミーで、そこにさらに卵の濃厚な旨味とコクが加わってるね。いやあ、チーズ好きには、モッツアレッタと生クリームと卵のコラボがたまらん」

クロエ「チーズの塩味と黒胡椒のパンチもやや効（き）いているうえに、ハムとバジリコの味がそれぞれ良いアクセントになっていて、美味しいな。まさにピッツァ版のカルボナーラといった仕上がりになってるよな」

秋月「背徳（はいとく）の味だ……流石（さすが）は『真（しん）のナポリピッツァ協会』の認定番号 212 番の店だね」

クロエ「まあ、ネット上の健康情報が正しいかどうかは、あたしには判らないが、こうして偶にピッツァを食べる分には、そんなに気にしなくていいんじゃないの？」

秋月「でも、美味しいから、つつい、調子に乗って、二枚注文しちゃうんだよねえ」

クロエ「……まずは、それをやめろよ」

-The End-

■ リストランテ アルベロベッコ

神奈川県伊勢原市上粕屋 298-1 アネーロ 1F

マルゲリータ コン プロシュット クルード 1870 円

フィンタ カルボナーラ 1650 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 119: 南粵美食（なんえつびしょく）



リカルド「おっ、今回のレビューは、この店にするのか？ 行って来たばかりじゃないか」

秋月「候補にしていた店の料理が『口水鶏（コウシュエイジー）』と『孜然牛肉（ズーランニューウロウ）』だったので、一旦、先送りにすることにしたんだ」

リカルド「まあ、お前、四川料理の店に行く条件反射で『口水鶏』を注文するからな。紹介する料理が偏（かたよ）っていくのは、仕方が無いと言えば仕方が無いが」

秋月「なので、今回は少し毛色を変えて、広東（かんどん）料理の店にしてみたよ。日本の有名なドラマ『孤独のグルメ』のSeason 8の1話で紹介されて以来、大行列になったって聞いたから、気合いを入れて開店前に行ってみた。そうしたら、店の前に誰もいなかったの、のんびり店舗写真を撮ってたら、急に人が集まり始めて、慌てて店の前に並んだよね」

リカルド「ちょっと危なかったな。折角（せつかく）早く来たのに、二番目になっちゃったよな」

秋月「そうそう。その後、急に後ろに人が並び始めて、びっくりしたよね。よく無人の店舗写真が撮れたなあって、思うよ。ドラマの放映が2019年10月みたいだから、2年経っても人気は健在ってことだね」

リカルド「つまり、この店に行きたければ、行列に並ぶのを覚悟する必要があるってことだ。というわけで、今回は神奈川県横浜市の『南粵美食（なんえつびしょく）』だな」



秋月「まず、一品目は『腸詰（ちょうづ）め干し肉貝柱釜飯』だね。こちらは、『孤独のグルメ』でも紹介された一品だね」

リカルド「一見すると、シンプルな料理に見えるが、意外と奥深い味わいだったな」

秋月「腸詰めは、やや硬いけど、肉の味が濃くて、噛（か）めば噛むほど旨味が出て来るね。干し肉は、さらに硬いけど、こちらも噛めば噛むほど肉の旨味が出て来る。この腸詰めと干し肉の旨味は、病み付きになる味だね」

リカルド「あと、貝柱と飯を掻き混ぜて、腸詰めや干し肉と一緒に頬張ると、特製の醤油ダレの旨味と合わさって、かなり美味（うめ）えんだよなあ」

秋月「何だろ？ ホント、噛めば噛むほど、色んな旨味が滲（にじ）み出して来る。日本の釜飯や炊き込みご飯とは、またちょっと違った感じの料理だったね」



リカルド「二品目は、『丸鶏の塩蒸し焼き 半羽（はんば）』だな」

秋月「元々は、この料理を食べる気満々で、この店に行ったんだよね。台湾で食べていた蒸し鶏が美味しすぎて、あの味をもう一度、という感じで」

リカルド「で、どうだった？」

秋月「うーん……思っていたよりは、鶏肉が硬かったかな。台湾で食べていた鶏料理は、もっと身がしっとりとしていて軟らかく、皮がとろるんとしてたんだけど、こちらは焼きが入ってるせいか硬かったね」

リカルド「けど、皮の部分が美味かったよな」

秋月「そうなんだよね。最初は肉が硬いなと思ってたけど、食べ進めると、皮と身の旨味と脂の甘味と適度な塩味が、ちょっとクセになる味だったよね」

リカルド「お前にとって、これは皮を食べる鶏料理だったのかもしれないな」

秋月「確かに、そうとも言えるかも。鶏肉は半身なので、結構なボリュームがあるし、骨付きでやや食べにくいから、全部を平（たい）らげるには少し時間をかける必要があるね」

リカルド「一つ難点があるとすれば、店のルールで、追加注文が出来ないところだな」

秋月「そうだね。追加注文ができれば、もう一品くらい何か食べたかったなあ」

リカルド「お前、だからあの後、横浜中華街で肉まんを食ってたのか」

秋月「実は、ちょっと物足りなくて……折角、横浜中華街まで来たんだし？」

リカルド「そういや、お前、身体のために小麦のグルテンは控えるんじゃないなかったのか？」

秋月「……肉まんも、月に一回くらいだったら食べても良いと思う」

リカルド「つまり、先月食べた小麦製品は、あの肉まんだけだったってことか？」

秋月「あ、いや……ピッツァ、肉まん、蛸（たこ）焼きは一回だけど、ラーメンは、えーっと——」

リカルド「……それは、月に一回とは言わねえ」

-The End-

■南粵美食

神奈川県横浜市中区山下町 165-2 IN ビル

腸詰め干し肉貝柱釜飯 1680 円

丸鶏の塩蒸し焼き 半羽 980 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 120: バンタイ



ヨマ「さて、今回は、お久しぶりのタイカレーの紹介だね」

秋月「確かにタイカレーをお店に食べに行ったのは、久々だったかな。実は、このところ自炊で、毎月一週くらいの間隔でタイカレーを作ってるよね」

ヨマ「レッド、グリーン、イエローカレーをローテーションで何度も作ってるわ。『MegaChef』社のナンプラーさえあれば、適当に作っても美味しくなるのよねえ。……でも、偶にはお店で食べたくなるじゃない？」

秋月「だよねえ。でも、タイ料理屋って、小田原近辺にあまり無いんだよね。だから、新宿に買い物に行ったときに、ずっと前から気になってた店に行ってみた」

ヨマ「食ベログで調べてみると、今、全国のタイ料理屋で第二位になってるみたいね」

秋月「知らなかった……。2020年当時は新宿のカレーで検索すると一位だったけど」

ヨマ「でも、カレーの味で一位というよりは、数々の魅惑のタイ料理で一位なんだと思う。私たちって、タイ料理屋に行っても、ほとんどカレーしか食べないから、他のタイ料理の美味しさや奥深さを知らないよね」

秋月「……だって、カレー以外を選ぶと、ヨマの機嫌（きげん）が悪くなるじゃない」

ヨマ「だって、カレーを食べに行ってるんだもん。というわけで、今回は東京都新宿区にある『バンタイ』だね」



秋月「まず最初は、『ゲンキョワン』だね」

ヨマ「色々迷ったけど、まずは定番のグリーンカレーから試してみることにしたの。お肉は、鶏、豚、牛、海老の中から選べるわ。牛肉と海老の場合は、追加料金が必要になるみたいだね。個人的にグリーンカレーといえば鶏肉なので、鶏で注文したの」

秋月「思っていたよりも小さい碗（わん）で出て来たよね。小さく纏（まと）まっている感じとか」

ヨマ「でも、写真を見ての通り、碗の中に具材が山盛りに入ってるの。カレーは、甘味の方を強く感じるすっきりとした味わいで、美味しいね。あまり濃厚な感じはしないけど、カレー自体の味のバランスが良いかな。鶏肉は小ぶりだけど、柔らかくて、鶏肉の味もしっかりあるね。あと、茄子が美味しいの。えぐみや雑味（ざつみ）が全（まった）くなくて、茄子本来の味が味わえるわ。全体的にとっても美味しいグリーンカレーだったけど、個人的には、『泰美泰國原始料理』（Episode 49 参照）のグリーンカレーの方が、さらに濃厚な感じがして好みかな。うーん、グリーンカレーの味も奥が深いよね」



秋月「さて、お次は『パネーン』だね」

ヨマ「こちらのカレーも肉の種類があったから、豚肉にしてみたの。このパネーンカレーが、結構、美味しかったのよねえ。カレーに辛さは、ほとんど無くて、ココナッツミルク感の強いマイルドなレッドカレーという感じだったかな。カレーの粘度（ねんど）は低くて、さらっとした食感だね。豚肉は、やや硬くて、殆（ほとん）ど脂身が無かったので、豚肉の甘味はあまり無いかな。ただ、パネーンカレー自体が美味しいので、豚肉にカレーを絡めて、ジャスミンライスの上に乗せて一緒に頬張ると、幸せだよ。うーん、久々のお店のタイカレー、満喫しちゃった」

秋月「ネット情報だと、パネーンってピーナッツペーストを使ったカレーみたいだね。レッドカレーペーストにピーナッツペーストを混ぜたら、パネーンになるのかな？」

ヨマ「なるのかな？ じゃなくて、やってみる気、満々でしょ？」

秋月「あ、ばれた？ バターチキンにカシューナッツペーストを加えるとコクが増して、美味しくなるので、レッドカレーにピーナッツペーストを加えるのも面白いかなと」

ヨマ「リョウって、そのうち、イエローカレーに大豆ペースト、レッドカレーに小豆ペースト、グリーンカレーに枝豆ペーストを加えたりしそうだよ」

秋月「いや、別にカレーと豆の色を合わせたいわけじゃないんだけど……」

-The End-

■バンタイ

東京都新宿区歌舞伎町1丁目23-14 第1メトロビル3F

ゲンキョワン 1200 円

パネーン 1300 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 121: 大磯 海そば



秋月「最近は、コロナ禍で東京に行けないので、神奈川県内で食べログ検索をしてるんだけど、偶に食べログの点数は低いけど、投稿写真を見て、はっとすることがあるよね？」

ミロ「それは、あれかな？ こいつは、俺の勘（かん）が美味しい店だと囁（ささや）いてるぜ——っていう思い込みが単なる勘違いだと気付かずに、自己陶醉（じことうすい）してる時ってことかな？」

秋月「……き、厳しい」

ミロ「リョウが言わんとしてることは解（わか）るけど、実際に行って食べてみないと判らないよね」

秋月「まあ、それはそうなんだけど……。でも、初めて『特製 潮そば』の写真を見た時は、綺麗だなって思ったんだよね。淡く黄金色（こがねいろ）に輝くスープの上に薄桃色（うすももいろ）の大判チャーシューが二枚——。口コミの評価も上々だったし、これは行ってみるしかないと思って……」

ミロ「つまり、俺の勘が美味しい店だと囁いたってことだよな？」

秋月「う、うん、まあ、そうなんだけど。……なんか、これ、恥（は）ずかしいな」

ミロ「わざとリョウを辱（はずかし）めて遊んでるからね」

秋月「ミロ先生！」

ミロ「まあ、その怪（あや）しげな勘のお陰で、ぼくも美味しいラーメンに出会えると思うと、リョウには、感謝しないといけないね」

秋月「きゅ、急に褒（ほ）められても、何も出ないよ？」

ミロ「わざとリョウをからかって遊んでるだけだから、別に気にしなくていいよ」

秋月「ミロ先生！」

ミロ「——というわけで、今回は神奈川県大磯町にある『大磯 海そば』だね」



秋月「まず初めは『イカ墨（すみ） 辣油坦坦麺』だね」

ミロ「『特製 潮そば』のビジュアルに惹（ひ）かれたって言ってたそばから、最初に『イカ墨辣油坦坦麺』を選択したっていうのは、どうなの？」

秋月「うっ……いや、その、このラーメンが一日限定 20 食だと知って、次回来た時に食べられるかどうか判らないから、先に食べておこうと思って……」

ミロ「そういう意志がブレブレなところは、リョウらしいけどね。それはさておき、『イカ墨辣油坦坦麺』だけど、これは、かなりぼく好みの味だね。烏賊墨（いかすみ）の黒いスープの中に濃厚でクリーミーな練り胡麻のような味が立ってくる。坦坦麺は、店によっては、わりとスープが水っぽいことがあるんだけど、この坦坦麺は、濃厚な胡麻の風味がしっかりとスープの味を支えているね」

秋月「時々、山椒（さんしょう）のような味が舌の上で弾けるのが、良いアクセントになってるよね」

ミロ「麺は、博多ラーメンのような極細麺で、舌触りが滑らかだね。挽肉も味が濃いめに仕上げられてあって、肉肉しい味で麺と絡めると美味しい」

秋月「やー、でも、やっぱり、この坦坦麺は、スープが美味しかったね」



ミロ「さて、次は『特製 醤油そば』だね。あえて、『特製 潮そば』を紹介しなかったのは、潮そばのスープと比べると、醤油そばのスープの方が醤油の味がしっかり立っていて、美味しく感じたからだね。スープは甘味が強く、貝出汁と合わさって、まろやかな味わいに仕上がっている」

秋月「低温調理のチャーシューはしっとりとした舌触りで、脂の甘味もあって美味しいね。豚肉の味わいも良く、個人的には肉にスープの熱が入る前に食べたいかな。あと、チャーシューは通常二枚だけど、一枚小ぶりだったせいか、三枚入っていたね」

ミロ「煮玉子は、中身がとろっとして、黄身の旨味が濃くて、美味しい。支那竹（しなちく）は、わりと歯応（はごた）えがあるタイプで、普通に美味しかったかな」

秋月「麺は、自家製の太麺も選べるけど、この日は既に終了していて、細麺だけだったね」

ミロ「潮そばを太麺で食べたときは、麺の食感がかなりもちもちで、ちょっと感動したよね」

秋月「次回行った時は、『イカ墨辣油坦坦麺』を自家製太麺と組み合わせて食べてみよう。こいつは、俺の勘が美味すぎる担担麺になると囁いてるぜ」

ミロ「……それ、自分で言うと、恥ずかしいを乗り越えて、かなり痛いと思うけど」

-The End-

■大磯 海そば

神奈川県中郡大磯町大磯 1713-90 ロイヤルテラス 102

イカ墨辣油坦坦麺 900 円

特製 醤油そば 1100 円

Episode 122: お食事処 大原



サヤ「最近は、和食でも、俺の勘が美味いと囁いてる店を探してるのかな？」

秋月「それを言うのは、恥ずかしいからやめて……」

サヤ「実は、ミロから聞いたの。これを言うとリョウが喜ぶって」

秋月「二人して、私をからかって、遊んでるんでしょ？」

サヤ「え、えーっと、実は、そうだったりして？」

秋月「私は、サヤを、そんな子に育てた覚えは無いのになあ」

サヤ「だから、わたしは、リョウに育てられた覚えは無いんだもん」

秋月「まあ、それはさておき、今回は、小田原漁港の傍（そば）にある有名店だね。食ベログの2021年度の定食百名店に選出された店だから、私の勘が囁かなくても、美味しいに決まってるね」

サヤ「でも、流石に大人気のお店だけあって、開店の15分前に行ったのに、既に人がたくさん集まってて、予約の名前のリストもかなり長くなってたよね」

秋月「しかも、お客さんが呼ばれる度（たび）に、あの品が売り切れた、この品が売り切れた、って店の人が言うから、戦々恐々として名前が呼ばれるのを待ってたよ」

サヤ「お店に入る前に、全部売り切れちゃうんじゃないかと思ったよね」

秋月「そうそう。それで、結局、およそ一時間待って、お店に入ることができたね」

サヤ「流石は、食ベログの定食百名店といったところかな？ というわけで、今回は、神奈川県小田原市早川にある『お食事処 大原』だね」



秋月「さて、まず最初は『海老フライ(1)・アジフライ(3)定食』だね。とにかく、この店の鰯（あじ）フライが絶品という噂（うわさ）だから、食べてみたかったんだよね」

サヤ「なんとか売り切れ前に、お店に入れて、良かったね。……しかも、この鰯フライが、びっくりするほど美味しかったよね」

秋月「そうだね。鰯フライは、外の衣（ころも）はサクサク、中の身はふわふわで、鰯自体の味も、かなりしっかりしていて、美味しすぎる。いやあ、流石は百名店。今まで食べた鰯フライの中で一番美味しいね」

サヤ「酸味の優しいタルタルソースをつけてもよし、やや甘めのソースをかけてもよし、爽やかなレモンを搾（しば）ってもよし——何をつけて食べても美味しいの」

秋月「さらに、特筆すべきは海老フライで、わりと大きめのせいか、海老の弾力がすごく、海老の味も濃厚で、かなり美味しい。海老の身もぷりぷりした食感で、タルタルソースととてもよく合う。何が他の店と違うのかは解らないけど、この海老フライも絶品だったね」

サヤ「海老フライが一本と鰯フライが三枚もあると、リョウはご飯が止まらないよね」

秋月「……ついつい、ご飯をお代わりしてしまいました。その他、しらすおろし、柴漬け、味噌汁がついてるけど、そちらは普通の味かな」

サヤ「でも、海老と鰯のフライで感動するという貴重な体験だったよね」



秋月「お次は、『たまご焼き』だね。本当は『かんぱちの刺身』が食べたかったけど、早々に売り切れたので、代わりに注文してみた」

サヤ「The Sifted のために、必ず二品注文するのは変わらないんだね」

秋月「うん……。同じ店に二回行くことができるとは限らないからね。それはさておき、こちらは、やや甘めの冷たい玉子焼きだったね」

サヤ「そのまま食べると、ちょっと味の弱さを感じるかな。大根おろしに醤油を垂らして、玉子焼きに載せて食べると良い感じだね」

秋月「少し大根おろしの味の方が立つけど、醤油と玉子焼きは合うね。ただ、ご飯のお供としては、ちょっと弱いかなあ」

サヤ「次回、お店に行くことがあったら、お刺身も食べてみたいよね」

秋月「予約不可の店だから、かなり早めに行かないと、刺身を食べるのは難しそうだね」

サヤ「かなり早めって——午前2時頃とか？」

秋月「えーっと……鯨の漁から行くつもり？」

-The End-

■お食事処 大原

神奈川県小田原市早川1丁目6-10

海老フライ(1)・アジフライ(3)定食 1800円

たまご焼き 550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 123: フランス厨房 ル パスポート



クロエ「うーん、今回は、かなり悩ましいね」

秋月「どうしたの？」

クロエ「今まで六回訪問してる店なんだけど、どの料理も安定した美味しさなので、どれを The Sifted で紹介するか、非常に悩む」

秋月「ああ、なんとなく解るよ。突出したスペシャリテみたいな料理が無い代わりに、どの料理もじんわりと心に沁（し）みるというか……自家製のパンやチーズまで美味しい」

クロエ「そ、そうなんだよ。まず、ふっくらもちもちのパンの美味しさに驚くし、六種類ある自家製チーズは、どれも濃厚で味わい深い」

秋月「しかもフレンチなのに、コース料理だと、お鮓（すし）が三貫、出てくるんだよねえ。この鮓も、普通の鮓屋には負けないレベルだと思う」

クロエ「無添加（むてんか）食材の殆どは、シェフが自分で調達していて、魚は小田原港で競（せ）り落とし、鹿（しか）や猪（いのしし）は自分で山に撃ちに行き、鰻（うなぎ）や鰓（すっぽん）は自分で捕まえるらしい」

秋月「茸（きのこ）や山菜、野草茶も、山を歩いて採取していて、そのバイタリティに驚かされる。これで、御年（おんとし）75歳というから、さらに驚くよね」

クロエ「いつ倒れて店を閉めるか判らないって、冗談交じりで言ってるのが怖いけど、シェフが自（みずか）ら手に入れた色んな食材の料理を食べてみたくなる店だよな」

秋月「というわけで、今回は神奈川県平塚市にある『フランス厨房 ル パスポート』だね」



クロエ「まず、最初は『鰓のジュレ寄せ トマトのソースを添えて』だね」

秋月「随分（ずいぶん）と洒落（しゃれ）た名前だけど、これ、私ともう一人のお客さんが考えたんだよね」

クロエ「そうそう。あんたがシェフに、この料理の名前は？ って尋ねたら、名前は決めてないって言われたから、あんたたちが名付けることになったんだ」

秋月「それもこれも、The Sifted での料理の紹介のためだよ」

クロエ「まあ、それはさておき、この料理は、鰓のスープをゼリー状に固めたもので、ゼリーの底の方に鰓の肉が敷き詰めてある」

秋月「スープの濃さは、やや薄く感じるけど、肉の部分がかなり濃い味で美味しい」

クロエ「あんたの鰓スープの濃さの比較対象は『名前を言ってはいけないあの店』だろ？」

秋月「うっ、確かにあの店と比べると、どんな店でも薄味に感じるかも……」

クロエ「トマトのソースは、やや酸味のある冷たいソースで、甘味はあまりないけど、さっぱりしていて、美味いよな。何より、天然の鰻の肉が美味かったなあ」

秋月「シェフは養殖物（ようしょくもの）を使わないので、天然の鰻が捕獲できないとコースには出てこない。だから、食べるためには、自分の食運も必要となる料理だね」



クロエ「次は『九絵（くえ）のポワレ 美味トマトソース』だね。これは名前が決まっていたね」

秋月「メイン料理だけは、お客さんが選択する必要があるから名前がついてるのかも」

クロエ「これは、4kg くらいの九絵を直火（じかび）で焼いているそうだ。ややしっとりした身は、皮目（かわめ）の塩味だけで食べても、九絵の味が立っていて美味い」

秋月「小ぶりの九絵なので、まだ味は若いけど、普通の店の魚料理と比べると断然美味しい。おそらく獲（と）れ立ての九絵ではなくて、きちんと数日寝かせてるんだと思う」

クロエ「あと、トマトソースが、これだけを食べても幸せになれるくらい絶品だな。フルーツトマトの酸っぱい部分を取り除いてるから、かなり甘味が濃厚になってる。九絵の身に載せて食べると、トマトの甘味で九絵の白身の味が引き立つな」

秋月「私は元々魚が苦手だったので、魚料理が美味しい店が見つかる嬉しいね」

クロエ「鮭は、常時数種類のネタを用意してるらしいな……って、まるで鮭屋だな」

秋月「鮭だけを食べにくるお客さんもいるとか……シェフも困ってるらしいけど」

クロエ「なにより、総（すべ）ての食材が自家製だったり無添加なので、身体にも優しいし、添加物を控え気味にしている今のあんたにも、良い店なんじゃないか？」

秋月「そうだね。私もこれからは自炊の食材を自分で調達して料理しようかなあ」

クロエ「……小魚すら自分で捌（さば）けないのに？」

秋月「えーっと……すみません、ちょっと調子に乗りました」

-The End-

■フランス厨房 ル パスポート

神奈川県平塚市八重咲町 22-8

鼈のジュレ寄せ トマトのソースを添えて 基本料金に含まれます。

丸絵のポワレ 美味トマトソース 3500 円（メイン料理）

※コースの場合、基本料金 2500 円 + メイン料理の料金となります。

※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 124: 中国料理 quan



秋月「盲点だった……」

リカルド「いきなり、どうした？」

秋月「今まで中華料理店を探すために、東の方ばかりを見ていたんだ」

リカルド「……東京や横浜ってことだな？」

秋月「そうそう。でも、地平は私の西側にも広がっていたんだ」

リカルド「つまり、静岡県を考慮していなかったってことだな？ 格好良さそうな台詞（せりふ）を吐いても、間抜けが強調されるだけだな」

秋月「うっ。まあ、それはおいといて、今回、御殿場市（ごてんばし）で食べログの検索をしていて、美味しそうな四川料理の店を見つけたんだよねえ」

リカルド「小田原から見ると、御殿場市って横浜市や町田市よりも近いんだな。確かに、盲点と言えば盲点か」

秋月「というわけで、早速（さっそく）、予約を取って行ってきた」

リカルド「お前、相変（あいか）わずフットワークが軽いよな。しかも、土砂降りの日だったぞ」

秋月「雨如（あめごと）きに私の食欲の邪魔はさせん」

リカルド「格好良さそうな台詞を吐いても、間抜けが強調されるだけだよな」

秋月「えーっ」

リカルド「しかし、予約していて、正解だったな。まさか、土砂降りでも開店前に店の前に人集りができる人気店だったとは。というわけで、今回は静岡県御殿場市にある『中国料理 quan (チェン) 』だな」



秋月「まず最初は『海老の干鍋 (گانごう) 』だね」

リカルド「干鍋は、汁の無い鍋料理という意味で、中国だと人気の高い料理らしいな」

秋月「私、中国で白菜の干鍋は、一度食べたことがあるな。でも、日本では、あまり見掛けな
ない料理かもしれない」

リカルド「まず運ばれて来た時の匂いが良い。かなり芳 (かぐわ) しい香辛料の香りがする
な」

秋月「具材は、海老、馬鈴薯、アスパラガス、占地 (しめじ)、あと唐辛子が結構入っていた
ね。海老は揚げてあるようで殻 (から) が香ばしく、スパイスと辣油の味も立っていて美味し
い」

リカルド「五尾入っていた海老の身もぷりぷりしていて、食感も良いな」

秋月「アスパラガス、占地、馬鈴薯は、かなりスパイシーで複雑な味わいに仕上がってる。馬
鈴薯は揚げてあって、ややフライドポテトのような感じだったのがいいよね」

リカルド「ホールの山椒が入ってるから、時々刺激的な痺れもあって、唐辛子の辛味とも相ま
って、四川料理として申し分のない一品だったな」



秋月「さて、お次は、『海老のマヨネーズ和え』だね」

リカルド「おいおい、海老料理を連チャンで紹介するのかよ」

秋月「まあ、リカルドも知ってるの通り、これは別の日に食べてるんだよね。ご多分（たぶん）に漏（も）れず、この店でも『よだれ鶏』と『麻婆豆腐』は食べてるんだけど、偶には、別の料理を紹介した方がいいかなと思って」

リカルド「とは言っても、海老マヨも The Sifted では、四回目くらいだけだな」

秋月「私、海老チリよりも、海老マヨの方が好きだからね」

リカルド「まあ、それはさておき、この海老マヨは美味かったな。海老は揚げてあり、外側はさくさくで、内側はぷりぷり食感だったな」

秋月「この海老をやや酸味のある甘いマヨネーズソースと合わせると、海老自体の味も引き立てられて、マヨラーとしては、美味としか言えない。海老マヨのマヨネーズって、甘味があって、美味しいよねえ」

リカルド「アスパラガスも、しゃきっとした歯応えで味も濃くて、美味しいな」

秋月「なにより、白飯の上に『本場四川の陳麻婆豆腐』をかけて、麻辣（まーらー）な麻婆丼にして、仄（ほの）かな酸味で程良い甘味の海老マヨをおかずにして食べる至福感がたまらない……。私は、陳麻婆丼海老マヨ定食の先に四川料理の未来の可能性を見た！」

リカルド「……格好良さそうな台詞を吐いても、間抜けが強調されるだけだな」

-The End-

静岡県御殿場市川島田 793-3 ヴィラメゾンサイトウⅡ1F

海老の干鍋 1155 円

海老のマヨネーズ和え 1375 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 125: CURRY CLUB キュイエール



ヨマ「この世界には、まだまだ未知なるカレーが潜んでいるのね」

秋月「なんだか、秘境で未確認生物を発見したようなノリだね」

ヨマ「私にとっては、まさにそうね。未知の土地、大船（おおふな）で、新種のカレーを発見したって感じだったわ」

秋月「いや、でも、見付けたのは、食べログでだよね？」

ヨマ「まあ、そうだけど……見付けた瞬間に、絶対行かなきゃって思って。そのくらい魅力的で豊富なカレーのメニューがネット上に紹介されていたの。でも、コロナ禍だったし、人気店で混みそうだし、なかなか行けなかったけど、ついに時間を作って行くことができたの。結果、この店の新種のカレーは、私の欧風カレーの世界観を広げることになったわ」

秋月「ふむ……つまり、料理界スパイス料理門（もん）カレー綱（こう）欧風カレー目（もく）フレンチカレー科のデミグラスソース属とアメリカヌソース属に新種が追加されたってことだね？」

ヨマ「え？ 何訳の分からないこと言ってるの？」

秋月「えーっと、ちょっと動物界の科とか属みたいにカレーを分類してみました……。例えば、チキンコルマは、料理界スパイス料理門カレー綱インドカレー目北インドカレー科コルマ属のチキンコルマという種になるね」

ヨマ「えー、何それ、ちょっと格好良いじゃない」

秋月「いやいや、適当な分類だから、真（ま）に受けないで。というわけで、今回は神奈川県鎌倉市大船にある『CURRY CLUB キュイエール』だね」



ヨマ「じゃあ、まず最初の新種は『エゾ鹿肉と木イチゴのジビエカレー』ね。このカレーは、お店の自信作だけあって、とても美味しかったわ。蝦夷鹿（えぞしか）の骨や筋から丁寧に汁を取った、かなり濃厚な味わいの一品ね。

カレーの味は、濃いデミグラスソースのビーフシチューのような感じかな。カレーソースの中に程良い木苺（きいちご）の酸味を感じるのが、良いアクセントになってるわ。鹿肉は、赤身部分はやや硬いけど、脂身のある肉は口の中で蕩（とろ）けるように軟らかく、脂の甘みもあって、かなり美味しいの。脂好きには、たまらない味わいね。

ピンクペッパーの粒が時々口の中で弾けるのも、刺激的で良いのよねえ。あと、大きめの占地は、カレーをソースのように纏わせて食べると良い感じだね。ライスは普通盛りだと 200g だから、すぐに無くなるくらい美味しいカレーだったわ」



ヨマ「えーっと、次の新種は『海老と旬（しゅん）野菜のアメリケーヌカレー』ね。こちらのカレーも、また違った方向性の味で、とても濃厚な味わいね。カレーの色合いも濃いオレンジ色で、とても食欲をそそるわ。甲殻類（こうかくるい）の出汁で作ったアメリケーヌソースには、かなり旨味があるの。ブイヤベースのような味だけど、口の中でスパイスの華やかな味が立って来るので、この料理は、やっぱりカレーだってことを思い知らされるわ。海老は、かなりの数が入ってたけど、食感や味は普通だったかな。旬野菜は、馬鈴薯、南瓜（かぼちゃ）、蕪（かぶ）、ほうれん草、パプリカ、茄子などが入っていて、素揚げ（すあげ）してあるようで、カレーに浸して食べると美味ね。でも、何より、この濃厚な甲殻類の旨味の詰まったカレーの味が美味しかったなあ」

秋月「『スルメイカと季節野菜のイカ墨カレー』も、烏賊墨の味が独特で美味しかったよね」

ヨマ「うんうん。だから、まだまだ、カレーには未知の味があるんだなって思うよねえ」

秋月「なので、分類をもっと明確にすれば、新種のカレーの発見に繋（つな）がるかもしれないね」

ヨマ「え？ どういうこと？」

秋月「例えば、青唐辛子とブルーベリーをベースにした青いタイカレーを創作したとすると、それは、料理界スパイス料理門カレー綱アジアンカレー目タイカレー科の中に、ブルーカレーという属が生まれて、ブルーポークカレーみたいな新種になるってこと」

ヨマ「え？ なにそれ、ちょっとビジュアル的に食欲がそそられないんだけど」

秋月「えー……」

-The End-

■CURRY CLUB キュイエール

神奈川県鎌倉市大船1丁目13-11 岡本ビル1FB号室

エゾ鹿肉と木イチゴのジビエカレー 1430円

海老と旬野菜のアメリケータカレー 1870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。

Extra Episode 04: 名前を言ってはいけないあの店

秋月「The Sifted Vol. 12 用におまけ記事を書くことになったので、いつものように『名前を言ってはいけないあの店』の料理を紹介するよ」

リカルド「俺らを絶対に連れていかない、あの店のことだな？」

秋月「あ、でも、The Gifted Vol. 10 に登場した日本料理『綿津見（わたつみ）』は、この店がモデルだから、リカルドも、一度は食べてることになるよ」

リカルド「ああ、あの店か。あれは美味かったな。それで、今回は、何の料理なんだ？」

秋月「今回は、今までに、私がこの店で食べてきた天然鰻（うなぎ）料理を紹介するよ」

リカルド「鰻か……。『綿津見』で出てこなかったから、俺は喰ったことがない食材だな」

秋月「天然鰻は時価（じか）だから、庶民（しょみん）には怖（おそ）ろしいけど、一度は食べてみるといいかも。ただ、入荷（にゅうか）するかどうかは運次第だから、お金があっても食べられないかもね」

リカルド「時価かよ。かなり高（たけ）えんだろうな？」

秋月「物は考えようだよ。例（たと）えば、煙草（たばこ）を 30 箱ほど我慢すれば、1 回は食べられるかも？」

リカルド「なるほどな。——まあ、考えておくわ」



秋月「じゃあ、まずは、焼き物の『天然鰻 白（しら）焼き』からだね。火入れした鰻は、蒸しの工程が無いので、皮がぱりっとしていて、身に弾力があり、ジューシーで鰻の味が濃く、

脂が異様に甘くて、かなり美味しい。レモンや山葵（わさび）、醤油で食べてもいいけど、白焼きは塩味だけで食べると、より一層、天然鰻の奥深い味が堪能（たんのう）できて、思わず頬が緩（ゆる）んじゃう……」

リカルド「確かに滅茶苦茶（めちゃくちゃ）美味そうだ。写真を見てるだけで、日本酒が恋しくなるな」



秋月「続いては、揚げ物で、ちょっと珍しい『天然鰻 天麩羅（てんぷら）』だね。白焼きとは違って、衣を纏っているのだから、焼き物とは違う味わいを楽しめる。塩胡椒で食べたけど、鰻の味が濃いなよね。大好きな穴子天を上回る美味さかも。タレ味の鰻天も食べたけど、鰻の味が濃厚で、タレの味に負けないのが凄（すご）かった」

リカルド「天麩羅は、魚介でも野菜でも美味しいが、その究極の一品って感じか」



秋月「次は、椀（わん）の『天然鰻 肝吸（きもす）い』だね。利尻昆布（りしりこんぶ）とめじ鮪と鰻で出汁が取ってある。この肝吸いは、格別で、一口飲んで、目を瞠（みは）るほどの美味しさなんだよねえ。きちんと出汁を引く技術って、凄いなあと思わされる。鰻の肝も、ねっとりしていて、甘くて美味しい。完成された一品の料理と言えるね」

リカルド「これが汁（つゆ）を肴（さかな）に一杯飲めるといふ噂の椀か……」



秋月「さて、お次は、『天然鰻 ひとつまぶし』だね。ご飯も大盛り、鰻も大盛りだよ。この鰻は、700gくらいのでっかいやつで、記憶の美化も相（あい）まって、今まで食べた天然鰻の中で、一番美味しかった鰻だね。まず、地焼きにされた鰻の照りが美しく、身はぷりっぷり、皮はかりっかりで、甘めのタレも絶妙だけど、タレに負けない鰻の味のご飯と合わさると、もう最高。花山椒を振って、山椒の味と香りを纏わせると、もっと美味しくなる。さらに上段の鰻とご飯を食べ終えた後、下段の鰻とご飯の上に薬味を載せて、鰻で取った出汁を注いで、お茶漬けにすると、また違った美味しさが味わえる。是非（ぜひ）とも、一年に一度は食べておきたい至高（しこう）の逸品（いっぴん）だね」

リカルド「やべえな……。一か月間、禁煙するかどうかで本気で悩みそうだ」



秋月「最後は、The Sifted Extra Episode 01 でも語った『天然鰻 鮓』だね。死ぬ前にたらふく食べたい鮓の一つで、思い返すだけでも身震いが……」

リカルド「流石に今回は、俺も死ぬ前に、一度は天然鰻を喰っておきたいと思わされたよ」

秋月「色々な店で、天然鰻は、筑後川（ちくごがわ）や球磨川（くまがわ）、四万十川（しまんとうがわ）、相模川（さがみがわ）、小川原湖産などを、養殖鰻は、うなぎ坂東太郎（ばんどうたろう）や共水（きょうすい）うなぎ、青うなぎなどを食べてきたけど、個人的には、今まで食べた中では、筑後川産の鰻が一番、美味しかったかなあ」

リカルド「へえ、じゃあ、お前、利（き）き鰻大会で、いい線いけるんじゃないの？」

秋月「ちょっ、妙な大会を考案しないでよ。養殖鰻との違いも怪しいかもなのに……あっ」

リカルド「お前、それって、大将に叱られる禁句だったりしねえの？」

秋月「よ、よくご存知で……」

-The End-

■天然ふぐ 鮓会席 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

天然鰻料理各種 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)
