

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

The Sifted Vol.8

Ryosuke Akizuki
秋月涼介

: Episode 063-074



Originally written in Japanese and translated by Ryosuke Akizuki

Photographs by Ryosuke Akizuki

Cover design by Tanya

Copyright © 2019 Ryosuke Akizuki / The BBB: Breakthrough Bandwagon Books

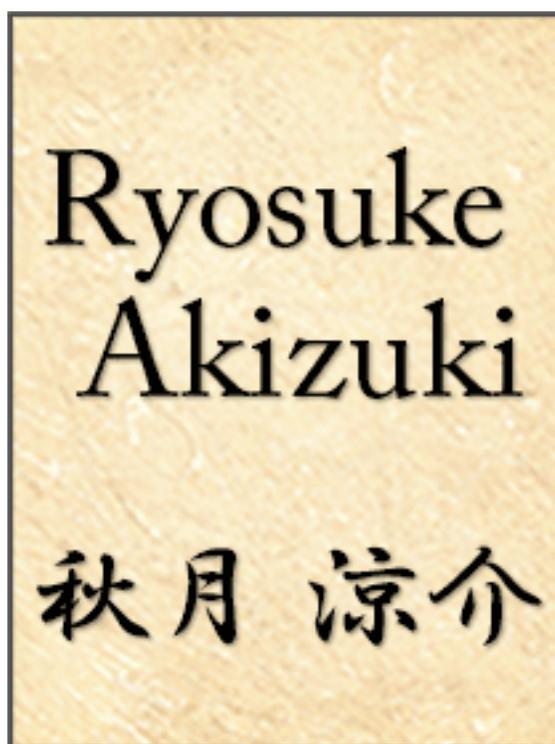
All rights reserved.

ISBN: 978-1-79477-868-9



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>

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 063: 羊香味坊



秋月「最近、『GLIM SPANKY』っていうバンドにハマってるんだけど……」

リカルド「いきなり、どうした？」

秋月「その楽曲に『NIGHT LAN DOT』っていうのがあるんだけど、その曲を聴いていると無性に羊が食べたくなる」

リカルド「何でだよ!？」

秋月「いやあ、多分、本来の歌詞のイメージとは違ってらんだらうけど、曲を聴いてると、なんとなく遊牧民の歌のような気がしてて……。羊を屠（ほふ）って、腑分けして、肉や内臓を焼いたり煮たりして、食べてるようなイメージが、もやもやと脳裡に浮かぶんだよね。——というわけで、今回は、東京の台東区上野にある『羊香味坊』だね」

リカルド「というわけで、じゃねえよ。誰も話に付いてきてねえぞ」

秋月「それって、私の独走状態ってこと？」

リカルド「悪い意味でだけどな」

秋月「とにかく無性に羊が食べたくなった時に、打って付けのお店がここなんだ。羊肉好きには、たまらないお店だよ」

リカルド「曲を聴いてて無性に羊が食べたくなるってのも、どうかと思うがな……」



秋月「さて、まず最初は『よだれラム』……よだれ鶏のタレと羊肉の奇跡の融合。私は、こんな料理の登場を待っていた！」

リカルド「まあ、気持ちは解るが、落ち着け」

秋月「薄切りのラム肉で、ちょっと羊肉の味が弱いけど、タレの味が絶妙。肉の下にある野菜をタレにひたひたに浸けて食べると、かなり美味しい」

リカルド「お前、タレだけで、ご飯を食べそうな勢いだっただな」

秋月「個人的には、羊肉がよだれ鶏の鶏肉みたいに、厚みがあって柔らかい肉だったら、悶絶してたかも……」

リカルド「店がそうしないってことは、もしかすると合わないのかもしれないけどな」

秋月「む、それは確かに。でも、色んな部位のよだれラムを食べてみたいなあ」

リカルド「脳や目玉でもいいのか？」

秋月「そ、それは、ちょっとたじろぐかも」



リカルド「次は、『ラムスペアリブ フルサイズ』だな」

秋月「『ラム肉炒め クミン』や『ラム串五本セット』も美味しかったけど、これが一番気に入ったね。羊の肉を喰らってる、って感じが強くて、かなり満足感がある。自分の中の羊ゲーがぐんぐん上がっていく感じ」

リカルド「肉自体が柔らかくて、かなり羊独特の風味があるな。振り掛けられたクミンなんかのスパイスが、さらに味を引き立ててる。葉味の発酵唐辛子の醬や山椒醬油をつけても美味しいな」

秋月「骨から簡単に肉が剥がれるのもいいよね。口の中が甘味のあるラム肉と刺激的なスパイスの味と薫りで楽園になる……。これ、何本でもいいけそう……」

リカルド「この店には、まだまだ未知の羊料理があるから、羊肉愛好家には極楽だな」

秋月「食べたい羊料理は、あと一皿、二皿、三皿……四匹、五匹、六匹……」

リカルド「おいおい、途中から羊を数えてるぞ。レビュー中に寝落ちするなよ」

秋月「……刹那の夢の中、大草原の真ん中で羊を食べてたような気がしたよ」

リカルド「お？ なんだそれ、お前の過去生の記憶の断片か？」

秋月「いや、いつか大草原で星空を仰ぎ見ながら羊肉を頬張るっていう儂い夢だよ。……でも、わざわざ中央アジアとかに行行って羊を食べなくても、このお店で好きなだけ食べればいいよね」

リカルド「お前、身も蓋もない発言だな……」

-The End-

■羊香味坊

東京都台東区上野3丁目12-6

よだれラム 800円

ラムスペアリブ フルサイズ 2000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 064: ビートイート



ヨマ「今回は、ずっと前から気になっていたインド料理店に、ようやく行くことができたので、紹介するね」

秋月「そういえば、お店の前まで行って開店を待っている間に Facebook を見てみたら、何故か本日満席になっていて、帰ったこともあったね」

ヨマ「お昼は予約ができないはずなので、あれは確かに謎だったけど、あの日は行かない方が良かったっていう神託だったと思って早く忘れることね。そんなことより、今は食べて美味しかったことの方を語らなくちゃ。このお店、女性の店主さんが狩猟に行って獲ってきた鹿や猪、熊の肉といった、ジビエを使った南インドのミールズを提供するの。もうねえ、興味津々だよ。何度行き損ねても、行かなくちゃって思うよね？ ね？ ね？」

秋月「そうだね。確かに、一度や二度行き——」

ヨマ「というわけで、今回は、東京都世田谷区の喜多見にある『ビートイート』だね。お店の外観もワイルドだけど、出てくる料理もワイルドだよ。もう、ワイルドサイドを行けて感じで、レッツ・ゴー！」



秋月「じゃ、じゃあ、まずは『Curry 3種 + 蝦夷鹿（えぞしか）のキーマカレー』からだね」

ヨマ「えっと……今度、いつ来られるか判らなかつたのと、どうせリョウの驕りだから、大盤振る舞いで全種のカレーに蝦夷鹿のキーマカレーも付けちゃいました。そして、更なるオプションも……まあ、それは次週の話ね」

秋月「この日の3種のカレーは、ポークビンダルー、エビとレモンのカレーと豆腐とインゲンの豆乳ヨーグルトカレーだったね。それにサンバルやダル、副菜が付いて、かなり豪勢なミールスになってる」

ヨマ「うんうん。そして、まずは、蝦夷鹿のキーマカレーだけど、味としては、やや薄めだったけど、鹿肉の味がしっかり感じられて美味しいの。挽肉の粒が大きくて、かなり弾力もあって、食べ応えがあるわ。挽肉をライスの上に載せつつ、他のカレーを混ぜて食べると、かなり至福に……。エビとレモンのカレーは、少し酸味のあるカレーだけど、インパクトは弱いかな。ポークビンダルーは、まず上に載ってる大きな骨付きの豚肉から食べるの。簡単に骨から剥がれるお肉で、少し肉の味は弱めだけど柔らかくて美味しいわ。カレーの方は、ややオイル感が強い感じで、辛味の中に爽やかなミントのようなハーブの薫りが潜んでいるのが特徴なの。最後の豆乳ヨーグルトカレーは、乳製品の甘味が感じられる不思議な味のカレーで、柔らかい豆腐がライスと合わさると、意外な食感で面白いの。ほとんど辛さは無くて、コクと旨みがある美味しいカレーだったね」



秋月「えっと、次は——」

ヨマ「次は、これ、『ワタリガニのカレー』ね。食べきれないかと思ったけど、諦めずにオプションを付けて正解だったって、その時の私の判断に、心から感謝を伝えたいわ。もうねえ、この紅いスープの中に渡り蟹のエキスが満ち溢れてるって感じで、一口カレーを啜ると……美味しい！ って、心の中心で美味を叫んでいたわ。ライスを少しずつカレーの中に入れてながら食べたんだけど、蟹の旨味が濃くて、カレーの辛味が刺激的で、眠ってる脳の一部が覚醒していくようだった」

秋月「ヨマ、もしかして、何か新しい能力に目覚めたんじゃないの？」

ヨマ「この日は、『神託（オラクル）』を一日三回まで使えるようになってたかもね。そうだったら、守護霊様にリョウの悩みの解決法を訊いてあげられたのになあ」

秋月「私の目下の悩みは、もう少しヨマがお淑やかにカレーのレビューを——」

ヨマ「リョウ、今、何か言った？」

秋月「いえ、何も……。心の中心で悩みを叫んでおきます……」

-The End-

■ビートイート

東京都世田谷区喜多見9丁目 2-18 喜多見城和ハイツ B1-001

Curry 3 種 + 蝦夷鹿のキーマカレー 2400 円

ワタリガニのカレー 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 065: すごい煮干ラーメン風 新宿ゴールデン街店本館



秋月「我が生涯に一片の悔い無し」

ミロ「え？ 悔いだらけじゃないの？」

秋月「えーっと……すみません、一回、言ってみただけです」

ミロ「今回は東京の新宿にある『すごい煮干ラーメン風 新宿ゴールデン街店本館』だね。入口の赤い提灯には、『我が煮干に一片の悔いなし』と書かれている。店名もそうだけど、煮干ラーメンに拘ったお店だね」

秋月「ここは新宿では有名な店みたいなんだよね。行列に並んでいると、観光客なのか外国の人たちがどんどんやって来るよ。店内では、日本語、英語や中国語が入り乱れている感じだった。24時間営業なのも、観光客が気軽に訪れるには良いのかも？」

ミロ「通し営業の場合は、昼食時や夕食時を外すと、わりと混まない印象があるけど、二回行った限りだと、このお店は、いつも混んでるね」

秋月「流石は眠らない街の眠らないラーメン屋だよね」

ミロ「居眠りが多いリョウは、是非見習いたいところだね」

秋月「ミロ先生、一言多いですよ……」



ミロ「さて、最初は『すごい煮干ラーメン 特製 塩』だね。何だか、スープが真っ赤なんだけど、どうしてだろうね？」

秋月「それが……ロコミを見てたら、辣油を入れれば良かったっていう発言を見掛けて、じゃあ、是非追加しようと思って注文したら……こうなった。ほんの少し丼の端っことかに辣油が入るのかなって思ってたんだよ」

ミロ「まあ、でも、これはこれで抜群に美味しかったけどね」

秋月「そ、そうだよ？ 辣油を追加した件で責められてるのかと思ったじゃないか」

ミロ「リョウは、被害妄想が強すぎるだけじゃないかな？ このスープはかなり煮干感があるけど、まろやかで苦味やえぐみは殆ど無い。辣油もあまり辛くなく、塩味の煮干スープに合っていて、ぐいぐい飲めるね」

秋月「麺はやや縮れた太麺で、食感も良く、味もいいね。一緒に入っていた『いったん麺』っていう幅広の麺は、麺の味が少し弱めかな」

ミロ「チャーシューも肉厚で柔らかくて、肉の味もしっかりしていて美味しい。このお店が海外の人たちにも人気があるのが、よく解るよね。いずれ、辣油の入っていない塩味のスープも試してみたくなるよ」

秋月「……やっぱり、密かに私のこと責めてる？」



ミロ「さて、続いては『すごい煮干ラーメン 特製 醤油』だね。一回目は塩味を食べたので、二回目は醤油味を選んでみた」

秋月「前回の反省を踏まえて、トッピングの辣油は避けたんだけど、こうして辣油の無い状態で見ると、チャーシューのインパクトがすごいね。海苔は写真の枠からはみ出るほど大きくて、玉子の色白感が際立ってるね」

ミロ「醤油味のスープは、塩味と辣油の組み合わせと比べると、少し塩っぱく感じたね。ただ、煮干の旨味は強くて、醤油の旨味と合わさると味わい深い」

秋月「確かに、これは好みが分かれそうなところだよね。個人的には塩派だから、塩味の方が好みかなあ。でも、これで塩味と醤油味を食べたので、我が風の煮干ラーメンレビューに一片の悔い無し——といったところだね」

ミロ「ぼくは、まだ悔いがあるけど？」

秋月「え？」

ミロ「だってまだ、『すごい煮干ラーメン スーパーゴールデン』も食べてないし、それに、辣油の入っていない塩味を食べていないからね」

秋月「……やっぱり、私のこと責めてるの？」

-The End-

■すごい煮干ラーメン風 新宿ゴールデン街店本館

<http://www.n-nagi.com/>

東京都新宿区歌舞伎町1丁目1-10

すごい煮干ラーメン 特製 塩 1200円

すごい煮干ラーメン 特製 醤油 1200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 066: 鮨裕 (すし ゆたか)



秋月「さて、今回もまた、ちょっとお高いところに行ってしまいました」

サヤ「わたし、初めてかも……、回らないアレなんて……」

秋月「私だって、小田原周辺の回らないアレにしか行ったことがなくて……。本格的な江戸前のアレは、『名前を言ってはいけないあの店』以外は初めてかも？」

サヤ「ある意味、デビュー戦だよね？ 銀座進出前の」

秋月「いやいやいやいや！ サヤ、何、気軽に言ってるの？ 銀座のアレは、値段が三倍くらい違うから、そう簡単には進出できないよ」

サヤ「というわけで、今回は、回らない江戸前鮨のお店です。このお店は、どうやって見つけたの？」

秋月「元々は、『早川光の最高に旨い寿司』という番組で取り上げられてたんだけど、食べログでも高ポイントだから、ずっと気になってたんだよね」

サヤ「いつも通り、電話を掛けるときは、かなり恐れおののいていたよね」

秋月「それはもう、声が上擦るくらいで……でも、値段がはっきりしてたから良かったよ。時価とかだったら、怖すぎて行けないからね」

サヤ「時価のお店でも、いつかわたしを颯爽と連れて行ってくれたらいいな」

秋月「——というわけで、今回は神奈川県茅ヶ崎にある『鮭裕』だね」



サヤ「今回は『握りのおまかせ』か『ゆたかコース』のどちらか判らないんだよね？」

秋月「電話で予約した時に『9000円のおまかせのみです』って言われたので、実際には、どちらのコースだったのかは謎なんだよね。何はともあれ、コースの内容は、先付け、造り、蒸し物、焼き物、握り鮭10貫、椀物、あと菓子として、カステラ風の玉子焼きだったね」

サヤ「その中から、まずは、蒸し物の『茶碗蒸し』だね。この茶碗蒸し、蓋を開けると松茸の芳しい薫りがふわっと立ち昇るの。わたし、松茸を食べるのは、初めてかも？」

秋月「今まで松茸は炭火焼き、天麩羅、鍋、土瓶蒸し、すき焼き、鮭と色々食べたけど、あの松茸特有の薫りが口の中から鼻に抜ける 때가、たまらないんだよね。マツタケオールのおかげ、少し酔っ払ったような感じになるのも良い」

サヤ「……今までに、そんなに松茸を食べてるの？」

秋月「——この茶碗蒸しには、他に銀杏や小柱が入っていて、それぞれが美味しい。鰯（ひらめ）も入ってるって言われたけど、赤い魚だったから金目鯛だったのかも？」

サヤ「薫り高く優しい味わいの茶碗蒸しだったよね」



秋月「さて、次はお待ちかねの江戸前鮭だね。出て来た 10 貫の中から 4 貫を選んでみた」

サヤ「まず、左上が小田原産の金目鯛だね。僅かに火入れがしてあったよね。金目鯛の身の甘味に香ばしさが加わって、とっても美味しかった」

秋月「次に右上が北海道産の本鮭（ほんまぐろ）だね。見目麗しくて、見ただけで美味しそう」

サヤ「口の中に入れると、蕩けるように消えちゃった……」

秋月「次は左下の蝦蛄（しゃこ）だね。蝦蛄は子供の頃に、何度か食べた記憶があるけど、今では全く食べなくなったな。食感は海老に似ているけど、味は蝦蛄独特で、少し甘みも感じられて美味しい。すごく懐かしい味がして、ちょっと感動してしまった」

サヤ「最後は、ふわっふわに煮られていて口の中で溶けちゃう穴子だね。とっても柔らかくて、口の中一杯に穴子の美味しさが広がって、幸せだったなあ」

秋月「——さて、お嬢様、回らない江戸前鮭、ご堪能頂けましたでしょうか？」

サヤ「うんうん。とっても満足したよ。じゃあ、次こそは銀座デビューだね」

秋月「それなんだけど、ミロを誘って、二人で行ってくれば？」

サヤ「え？ え？ だ、だって、そんな……、わ、わたしたち学生だし、む、無理だよ」

秋月「銀座で一緒にラーメン食べてくればいいだけだよ？ 赤くなって、可愛いなあ。って、うわ、ごめんなさい！ お、落ち着いて！ 能力を使わないで！ ぎゃー！」

-The End-

■ 鮨裕

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

神奈川県茅ヶ崎市中海岸 1 丁目 2-33

おまかせ 9000 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 067: TRATTORIA-PIZZERIA polipo



秋月「今回は、The Sifted では、初めてとなるピッツァのお店だね」

クロエ「なんだか意外だな。あんた、チーズ好きだから、ピッツァも好きだろうに」

秋月「そうそう。ピッツァって、偶（たま）に無性に食べたくなるんだよね。でも、そういう時は、わりとピザーラやドミノピザのピザを食べてるかも」

クロエ「まあ、出歩きたくないときに、電話一本で届けてくれるから、ありがたいよな。あたしも、九九九号室に籠もるときは、宅配ピザのお世話になることが多いね」

秋月「とはいえ、The Sifted で紹介するからには、やはりお店に食べに行きたいよね。というわけで、この前、広島に行ったときに、食べログの2018年ピザ百名店の中にある店を見つけたので、行って来た」

クロエ「このお店は、『真のナポリピッツァ協会』の認定番号416番みたいだね」

秋月「『真のナポリピッツァ協会』のホームページを見る限り、2019年1月現在、日本には74軒の認定店があるみたいだ。私が行ったことがあるのは、今回のお店を入れても、まだ3軒かあ」

クロエ「おいおい、あんた今、74軒を全部制覇したいとか思ったんじゃないだろうね？『真のナポリピッツァ協会』認定店は、全国にあるんだから、無理だよ」

秋月「うっ、凶星。……なんだか、揃い物って好きだから、全国の一宮神社の御朱印みたいに集めたいなって、無意識に思ってた……」

クロエ「あんたのそのコレクション魂、怖いな。スタンプラリーじゃないんだからさ。それはさておき、今回は広島市にある『TRATTORIA-PIZZERIA polipo』だね」



秋月「さて、最初は『前菜の盛り合わせ』だね」

クロエ「今回、写真を二枚ともピッツァにしようかと迷ったんだけど、この前菜も、ちょっと衝撃的だったから、一枚はこちらを選択してみた」

秋月「これ、かなりの量に見えるけど、三人前なんだよね。ただ、出て来たときは、あまりの量の多さに食べきれるか心配になったね」

クロエ「内容としては、蛸（たこ）、烏賊（いか）、海老、鮭が入ったマリネ、クラテッロという生ハム、モルタデッラというピスタチオが入ったハム、水牛のモッツァレラチーズ、鰯（ぶり）のソテー、人参とブロッコリーのサラダ、ゼッポレという揚げパンだね。個人的には、写真の中央にあるクラテッロという幻の生ハムが秀逸だったな。絶妙な塩味と肉自体の濃く深い味わいが、たまらない」

秋月「左下の水牛のモッツァレラは、蕩けるような食感で、味も濃厚で美味しいね」

クロエ「中央下の鰯のソテーも、鰯の味がしっかりしていて、茄子のソースと合わせると、結構美味しかったな」

秋月「全体的に味付けが良くて、前菜だけで満足しそうなボリュームだったね」



クロエ「さて、お次は、お待ちかねのピッツァ『ガンベリ ファーベ』だね。海老、空豆、グアンチャーレ、モッツァレラ、ペコリーノチーズのピッツァだ。こちらは、『本日のオススメ』の一品だったから、普段は食べられないかも」

秋月「チーズがベースのピッツァで、トマトソースは、殆ど使っていないみたいだね」

クロエ「この殻付きの海老をチーズと生地と一緒に口の中に入れて咀嚼（そしゃく）すると、絶妙な塩加減で、ふわっと海の味が広がる感じがして、美味いんだよねえ。ピッツァの生地はもちっとしていて、たっぷりのチーズと海老の旨味、空豆の味が合わさって、かなり美味しいピッツァに仕上がっているね」

秋月「ピッツァ好きには、至福の一枚……。『カプリチョーザ』も美味しかったけど、個人的には、こっちの方が好みかな。ちなみに、イタリア語で *gamberi* が海老、*fave* が空豆、*polipo* が蛸みたいだね」

クロエ「ピッツェリアは、イタリア料理のフルコースの店よりは行きやすいから、今後は、ピッツェリアの訪問回数を増やしていくのもいいかもしれないな」

秋月「お、全国の『真のナポリピッツァ協会』認定店のスタンプラリーだね！」

クロエ「いや、だから、それはやめておけて……」

-The End-

■TRATTORIA-PIZZERIA polipo

<http://www.polipo-net.com/>

広島県広島市中区東白島町 20-5

前菜の盛り合わせ 4500 円(お一人様 1500 円)

ガンベリ ファーベ 2400 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 068: 中国家庭料理 神洲之華



秋月「最近、台湾に行く機会が減ってて、中華料理のストックが無くなりつつある。これは由々しき問題だよな」

リカルド「いや、別に日本国内で中華料理屋に行けばいいだけだろ？」

秋月「そうなんだけど……ほら、ラーメンとか、カレーとか、和食とか、色々と別の誘惑があって、気が付くと中華料理をあまり食べてなかったんだ」

リカルド「確かに、そりゃ、やべえな。まあ、困ったら、俺の回を飛ばせばいいけどな」

秋月「それってレビューをするのが面倒臭いから、楽な方に逃げてるだけでしょ？」

リカルド「人生、楽な方がいいって。そんなに無理すんなよ」

秋月「いや、無理をしてる訳じゃないけど、ちょっと困って近場で店を探してたら、登戸駅の傍に美味しそうな中華料理店があるのを見付けたんだ。小田急線で小田原から一本だし、気楽に行けそうだなあと」

リカルド「おいおい、楽な方に逃げちゃダメだったんじゃないのかよ？」

秋月「そ、それとこれとは別の話だよ。このお店が美味しければ問題無いでしょ？」

リカルド「まあ、確かに美味かったけどな」

秋月「だよね？ 東京や横浜まで行かなくても、まだまだ美味しいお店はあるのかも。というわけで、今回は神奈川県川崎市にある『中国家庭料理 神洲之華』だね」



リカルド「じゃあ、まずは、『ラム肉の四川風合え』からだな。と言っても、葱と香菜の量が多くて、下に隠れているラム肉が見えねえな」

秋月「最近、私は羊肉にハマっていて、中華料理店やインド料理店に行くと、すぐに羊肉料理を探す癖が付いちちゃってるんだよね。ヨマも羊肉が好きだから、羊肉キーマカレーがあると嬉々として注文しちゃう」

リカルド「まあ、少し癖はあるが、確かに羊肉はうめえからな。この料理、上に載せてある葱や香菜の山を掻き分けると、下から、ややレアのように見える赤い色のラム肉が出て来る。このラム肉が柔らかくて、噛むとじわっと羊の味が滲み出て来て、美味しい」

秋月「葱や香菜も、この料理の良いアクセントになっていて、ラム肉と合わせて頬張ると、爽やかな味わいになるよね」

リカルド「あと、この所々オレンジ色が映える透明な辣油っぽいタレも絶妙だな。何が材料かは判らねえが、少し酸味のある味で、この料理によく合う」

秋月「ラム肉は小さく切られているから、がっんと来る羊肉感は少し弱めだね。これが、もう少し食べ応えのある羊肉の塊だったら、たまらないかも」



リカルド「さて、次は『家庭山椒風ホイゴーロ』のハーフサイズだな。もしかすると回鍋肉（ホイコウロウ）の誤植かもしれないが、真相は謎だ」

秋月「このお店、料理にハーフサイズがあるのが、何気に嬉しいよね。お一人様でも、安心して複数の料理が注文できる。それで、この料理だけど、普通の回鍋肉と比べると、かなり山椒が利いてるね」

リカルド「結構辛くて口の中が痺れるが、山椒好きにはたまらない味に仕上がってるな。やや厚めの豚肉は甘味があって、この山椒味と良く合う」

秋月「この味は、ご飯のお供としては最適だよねえ。私、普通の回鍋肉はあまり好みじゃなくて、お店でもあまり注文したことが無いけど、このホイゴーロはハマるかも」

リカルド「この日は『本場四川味マーボー豆腐』も食べたが、辛味だけじゃなく旨味があって、しっかり山椒も利いていて、まさに痺れる美味さだったな」

秋月「いやあ、焦って適当にネットで検索したわりには、良いお店を見付けたよね」

リカルド「おい、適当だったのかよ。結局、お前も楽な方に逃げてるだけじゃねえか」

秋月「いやいや、私の背後にいる守護霊様のお告げが聴こえたんだよ、きっと……」

リカルド「お前なあ、言い訳も適当で楽な方に逃げてるだけじゃねえか」

秋月「……」

-The End-

■中国家庭料理 神洲之華

神奈川県川崎市多摩区登戸新町 421

ラム肉の四川風合え 680 円

家庭山椒風ホイゴーロ (ハーフ) 648 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 069: インド食堂 ANJUNA



ヨマ「この前、クロエと食べログの2018年ピザ百名店の話をしてたでしょ？」

秋月「うん。……意外と他の人の記事もチェックしてるんだね」

ヨマ「もちろん。他のジャンルの料理に負けるわけにはいかないもん。——というわけで、今回は食べログの2018年カレー百名店の話をするね」

秋月「相変わらず強引だなあ」

ヨマ「それで、リョウとクロエって、ピザ百名店は3軒しか行ってなかったんでしょ？ でもカレーは、16軒も行ったの。これって、すごくない？」

秋月「いや、別にそこまですごくはないと思うけど……」

ヨマ「うなぎ百名店が5軒、お好み焼き百名店が4軒、とんかつ百名店が2軒という、現状を踏まえると、私、結構、すごいことだと思うの」

秋月「でも、ラーメン百名店は、TOKYO23軒、EAST8軒、WEST1軒だから、合計で32軒は行ってるとし……、カレーの倍だけど？」

ヨマ「……どうして、ミロばかり最真（ひいき）するの？」

秋月「ええっ？ いや、別にミロを最真してる訳じゃなくて、ラーメンが好きなだけで……」

ヨマ「この先、私はカレーでThe Siftedに革命を起こすから、もう、ラーメンは禁止ね」

秋月「ちょっ、それは待って。私はカレーも好きだし、これからもちゃんと開拓するから。それに今回も少し遠出をして、カレー百名店の一つに行ってみたでしょ？」

ヨマ「そうね……それは感謝してるの。別の日に神戸のあのお店に連れて行ってくれたことも……」

秋月「——と、という訳で、今回は東京の日野市にある『インド食堂 ANJUNA』だね」



ヨマ「まずは、お店一番のお勧め、『マトンカレー 辛口』からだね」

秋月「見た目は濃い焦げ茶色が映える、滑らかなそうなカレーだね」

ヨマ「このカレーはねえ、ライスと一緒に口の中に入ると、ぐわっと濃いカレーの風味が広がるの。味は、やや辛くて、スパイシーな美味しさはあるんだけど、カレーとして突き抜けるような感じは少し弱いかな。ただ、羊肉が柔らかくて、味もしっかりしていて、美味しいのよねえ。量も、結構入っているから、羊肉好きは嬉しい限りね」

秋月「惜しむらくは、ライスがバスマティライスじゃなかったことかな」

ヨマ「そうなのよね。私はパラパラのライスとインドカレーを合わせるのが好きだから。あと、ちょっと遠いのも惜しいなあ。近くにあったら、全メニューを制覇してるよね、きっと」



秋月「さて、お次は『キーマカレー 辛口』だね」

ヨマ「これは鶏挽肉のキーマで、見た目の通り、かなり挽肉の食感が楽しめるわ。挽肉の量も多めなので、肉の味が濃く感じられて、美味しいの。あと、ホールのクローブが入ってるから、少し癖のある味わいになってるかな。やや薬膳に近いスパイス感があって、それほど辛味も強くない仕上がってるの。ちょっと今までに味わったことの無いタイプのキーマカレーだったね」

秋月「あと、密かにマトンカレーとキーマカレーを混ぜ合わせて食べると、味が変化して、面白かったよね」

ヨマ「そうそう。相乗効果なのかな？ カレーの味に複雑さが増して、また違った味わいになるの。副菜として付いてきた玉葱のアチャールを混ぜて食べても、カレーに少し酸味が加わって、美味しくなったのよねえ」

秋月「食べログ百名店のカレーに拘るわけではないけど、まだまだ未知のカレーがありそうで、これからも開拓が楽しみだね」

ヨマ「私はリョウと違って、カレー百名店にも拘るから、この先もよろしく。さあ、あと 84 軒、頑張るぞ。毎週一軒行っても、一年半はかかりそうだよね！」

秋月「ええっ？ うーん、今なら、クロエの気持ちがちょっと解るかも……」

-The End-

■インド食堂 ANJUNA

東京都日野市高幡 3-7 ユニバーサルビル 1F

マトンカレー 辛口 1000 円

キーマカレー 辛口 800 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 070: 自家製麺 MENSHO TOKYO



秋月「今回は、このお店が存在しているからこそできる企画をやってみることにしたよ」

ミロ「まあ、確かに言われてみれば、そうだね」

秋月「だよな？ ——というわけで、現在、羊肉にハマっている私が、ラーメン、和食、洋食、中華、カレーの各ジャンルで羊肉料理を食べるという——」

ミロ「別にそこまでやらなくてもいいんじゃない、とは思うけどね」

秋月「ミロ先生、今更、冷静に反論するのはやめていただきたいのですが……。このラーメン屋を雑誌で見付けたときには、ミロもかなり乗り気だったじゃない？」

ミロ「そうだね。純粹に豚骨ならぬラム骨のスープの味が気になったからね。今までありそうで無かった味のラーメンだしね」

秋月「じゃ、じゃあ、もう少し盛り上げてもいいんじゃないかな？」

ミロ「でも、ラム骨ラーメンに対する興味と、各ジャンル全てを羊肉縛りにすることは、別の話だからね。そこは、リョウが勝手に付け足した企画でしょ？ ラム骨ラーメンの店を見付けたことで、各ジャンル全てを羊肉で縛れるな、って、安易に思い付いたことが見え見えなんだよね」

秋月「先生、相変わらず厳しいご意見っすね……」

ミロ「まあ、でも、ぼくとしては、お陰様で未知の味を体験できたから、良かったよ。——というわけで、今回は東京の文京区にある『自家製麺 MENSHO TOKYO』だね」



秋月「じゃあ、最初は『ふわふわ羊坦々麺』からだね」

ミロ「ふわふわというだけあって、スープは少し泡立ったクリーミーな感じだったね。坦々麺としては、辛いという印象からは、ほど遠い見た目というべきか」

秋月「そうだね。そして、このスープを一口吸ると——」

ミロ「クリーミーな味の中にも、鮮烈でしっかりとした羊の味を感じる。まさに、今までありそうで無かった新感覚の羊味のスープだね」

秋月「若干、洗練された味から少し外れたような平板な味にも感じるけど、羊好きには、たまらないスープだよな」

ミロ「ぼく個人的には、完全にありだね。豚骨スープも好きだけど、羊骨スープも、こうやって時々飲みたくなる。この独特な羊味のスープは、上に添えられているパクチーと非常に良く合うね。異国情緒溢れる味になるというか、ラーメンの新しい可能性を感じられるな」

秋月「その代わり、麺とかそばろ肉とかの味は、殆ど印象に残ってないかも……」

ミロ「それだけスープの味が印象的だったってことかな。これから、牛骨のように羊骨ラーメンも巷（ちまた）に普及していくと面白そうだよな」



秋月「さて、お次は『ラム豚骨らーめん（全部のせ）』だね」

ミロ「こっちは、ラム骨と豚骨を合わせたスープと、はっきり謳ってるね。お店のホームページの情報によると、ラム30%、豚70%の比率になってるみたいだ」

秋月「これも、一口スープを啜ると、ラム独特の薫りと味が口の中に広がるんだよねえ」

ミロ「個人的には、もう少し羊の味が濃くてもいいと思うな」

秋月「麺は自家製の細麺で、手前にある豚のチャーシューは脂身が多く、とろとろで、脂身好きの私としては、かなり好みのタイプだったな」

ミロ「奥にあるラム肉のチャーシューは、若干レアで、スープに浸ってる内に火が入る。食感は柔らかく、ラム肉の味が濃厚で、豚のものよりもさらに美味しかったな」

秋月「いやあ、ラム骨というか羊骨ラーメン、今までに無い斬新な味で面白いね。そうすると、猪骨や鹿骨、馬骨のスープの味も気になってくる……」

ミロ「熊骨（ゆうこつ）、鯨骨（げいこつ）、兎骨（とこつ）、鰐骨（がくこつ）、鼈骨（べっこつ）——食用の動物なら同様に白湯スープが作れるかもね」

秋月「人間の探究心があれば、いつか誰かが究極の新骨スープを開発してくれるかも？」

ミロ「でも、家畜ならまだしも、熊骨ラーメンなんて継続して提供できないと思うよ」

秋月「けど、『天然罨（ひぐま）熊骨ラーメン 罨又焼入り』は、魅惑的な響きだ」

ミロ「——それが魅惑的に聞こえるのは、リョウだけなんじゃない？」

-The End-

■自家製麺 MENSHO TOKYO

<http://menya-shono.com/category/mensho-tokyo/>

東京都文京区春日 1 丁目 15-9 1F

ふわふわ羊坦々麺 890 円

ラム豚骨らーめん (全部のせ) 1050 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 071: だるまや 西新宿店



秋月「さて、羊肉シリーズの第二弾、和食はジンギスカンのお店だね」

サヤ「ジンギスカンって、和食なんだね。わたし、初めてかも？」

秋月「ネットの情報によると、日本の焼肉料理に分類されるみたいだね。私も遙か昔に北海道に旅行に行ったときに、札幌で食べて以来かもしれない。少なくとも、ここ十年は食べていないね」

サヤ「この羊肉企画をやらなければ、食べに行くこともなかったかもしれないよね」

秋月「そうなんだよね。羊肉、羊肉って言うてるわりには、ジンギスカンを忘れてて。ただ、一人焼肉や一人ジンギスカンって、結構、勇気がいると思うんだ……」

サヤ「わたしが、一緒にいたはずなんだけどなあ」

秋月「ただ、このお店は、一人でも二人でも気楽に行けそうな感じだったよね。夕方近くに思い立って新宿に向かって、18時頃にお店に飛び込んでみたら、19時まででいいなら、OKって言われたんだよね」

サヤ「このお店は人気店だから、普通は予約しないと入れないみたいだよ。わたしたちが入った直後に来た人は、断られてたよね」

秋月「運が良かったよね。やはり、自分が行くべき店には行けるってことかな？」

サヤ「あまり、自分の運を過信しない方がいいかも。リカルドみたいに、悪運が跳ね返ってくるかもしれないし？」

秋月「うーん、未だに彼の『ジंकス』が利いているのか、偶々（たまたま）なのか判らないね。何はともあれ、今回は東京の新宿区にある『だるまや 西新宿店』だね」

サヤ「ちなみに店舗は、写真の建物の二階部分です」



秋月「まず最初は『生ラム』なんだけど、これは、席に着くと、何も言わなくても、必ず二人前で出てくるみたいだね」

サヤ「ラム肉の桃色が綺麗だよね」

秋月「カウンター奥にはジンギスカン鍋が置いてあって、もやしセットしてある。この鍋の中央で、自分で羊肉を焼きながら食べるんだ」

サヤ「生でも食べられる羊肉だから、お勧めの焼き加減はレアだったね。さっと火を通して、口に入ると、ふわっとラムの香りが立ち昇るの。肉には、淡い甘味があって、柔らかくて美味しいんだよね」

秋月「次に、もっとよく火を通して、ミディアムくらいに焼くと、肉の食感が変わって、味にも厚みが出てくる。レアの肉では感じにくい、肉と脂の旨味のようなものが味わえるね」

サヤ「タレにつけても、ガーリックチップと和えても、唐辛子をかけても、よしだね」

秋月「あと、もやしも肉汁を吸って、火が入ると美味しくなっていく。箸で豪快に掴んでタレをつけて食べると、羊肉と共にご飯のお供に最適だよ」

サヤ「うんうん。わたし、初ジンギスカン、堪能しちゃいました」



秋月「さて、次は『生ラムたたき』だね」

サヤ「こちらは、既にガーリックチップが振り掛けてあって、ポン酢味になってるの」

秋月「肉の表面が少し炙ってあって、いわゆるたたきという料理になってるね。ポン酢の酸味とガーリックチップの香ばしさが、良く合う」

サヤ「これも、食べ始めると止まらなくなるかも」

秋月「他にはハンバーグや炙りラム刺し等もあるけど、それは、またいつの日か——」

サヤ「そうだね。最後はタレにほうじ茶を注いで、スープにさせていただきました」

秋月「ほうじ茶の香ばしさとタレの甘味で、独特な味わいになってたよね」

サヤ「結局、この後、とんぼ返りしたので、新宿での滞在時間は一時間くらいかな？」

秋月「ジギスカンのためだけに、新宿まで小田急で往復三時間も掛けたんだよなあ。The Sifted 道、ここに極まれりだね」

サヤ「うーん、でも、それは単なる自己満足じゃないかな？」

秋月「サヤ、それを言っちゃあ、おしめえだよ……」

-The End-

■ だるまや 西新宿店

東京都新宿区西新宿 1-15-7 西口ライフビル 2F

生ラム 二人前 1780 円

生ラムたたき 1240 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 072: マチノアカリ



クロエ「羊肉シリーズ第三弾、洋食はビストロだね」

秋月「有名なフランス料理店の羊肉料理と迷ったんだけど、コース料理だと羊肉が二度出てくることは、まず無いので、気軽に単品料理を注文できるビストロにしてみました」

クロエ「羊肉シリーズの洋食は、最初、一品だけを羊肉料理にして、二品目はコース内の別料理を紹介しようと思ってたんだろ？」

秋月「じ、実はそうなんだ。でも羊肉シリーズと謳っておきながら、全部羊肉料理じゃないのは変だな、と思い直して、急遽、こちらのビストロに二回目の訪問をしてきました」

クロエ「涙ぐましい努力だな」

秋月「まあ、お陰様で美味しい羊肉料理に出会えたからよしとしよう」

クロエ「このお店は、4、5日前に予約で羊肉が食べたいと言っておけば、用意してくれるようだね」

秋月「今回、それが本当にありがたかったよね。最初に電話をかけたときには、羊肉が無いって言われて焦ったよ。予約の電話をしておいて、その場で行くのを断ったのは、初めてかも…」

クロエ「羊肉が無いから出直すって聞いて、お店の人も驚いてたよ」

秋月「うっ……、ごめんなさい。実は深い事情があったのです」

クロエ「あんまり深くは無いけどな。——というわけで、今回は、神奈川県大磯町にある『マチノアカリ』だね」



秋月「まず最初は『仔羊のスペアリブ（2本）』だね」

クロエ「これは、まだ The Sifted に羊肉シリーズの片鱗（へんりん）すら無いとき、初めてこの店を訪れた際に、メニューに羊肉があったから選んだんだよな」

秋月「そうそう。この日の他の肉料理は、仔牛のハラミ、鴨肉、牛頬肉だったはず。個人的に一番魅力的だった肉料理が、仔羊のスペアリブだったんだ」

クロエ「店主も、これは良い羊肉ですよ、って言ってたしね。肉に火は結構入っていて、レアという感じではなかったけど、羊肉自体はジューシーで、脂に甘味があって、美味しかったよねえ」

秋月「肉も骨から、ほろっと簡単に剥がれるし、齧りつくと、羊肉の味が口の中全体に広がって、幸せな気持ちになれる」

クロエ「マスタードをつけて、少し辛味を足すと、また違った味を楽しめるよな。これは、また食べたくなる味だね」



秋月「前回食べた仔羊のスペアリブが美味しくて、記憶に残っていたので、洋食の羊肉を二品にする時に、真っ先に思い付いたのが、この店だった。でも、違う料理にしないと載せられないから、電話での予約中に店員から、今回は煮込み料理にしますか？ と問われた時には正直助かったと思ったね」

クロエ「まさに願ったり叶ったりといった展開だったよなあ。という訳で二品目は『バスク産乳飲み仔羊のコニャック煮込み』だね」

秋月「これがまた、美味しいんだよねえ。肉はとても軟らかくて、舌の上で蕩ける所と崩れる所があるような感じだね。咀嚼すると、口の中一杯に仔羊の独特な味と薫りが広がるんだ」

クロエ「皮の部分が、少しねっとりとしていて、脂感があって、甘味が濃いね。小ぶりの玉葱や焼かれたキャベツと一緒にスープを口に入れると、野菜の甘味とスープの旨味が一体となって、かなり美味しい」

秋月「羊肉の量も多くて、大満足な一品だったよね。これで、この店の羊肉の焼物と煮物を食べた訳だけど、羊肉の蒸物や揚物、造里（つくり）や椀物も気になるよね」

クロエ「確かに、それもかなり美味そうだな——って、羊肉懐石じゃないよ！」

-The End-

■ マチノアカリ

<https://machinoakari.amebaownd.com/>

神奈川県中郡大磯町東町 2 丁目 8-15

仔羊のスペアリブ (2 本) 1000 円

バスク産 乳飲み仔羊のコニャック煮込み 2600 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 073: 東北人家 本館



秋月「羊肉シリーズ第四弾、中華料理は東北（トンペイ）料理だね」

リカルド「これは日本の東北地方じゃなくて、中国の東北地方のことだな」

秋月「そうそう。羊肉料理が有名みたいなんだよね。中国に行ったときに、『東北菜館』っていう家族経営っぽい小さな店によく行ってたんだけど、その料理が結構好きだったんだよね」

リカルド「ああ、あそこな。激ウマって訳でもないが、中国の町中華みたいな感じで、安いし、適度に美味いから、気軽に行きたくなるって感じだったな」

秋月「四川料理や広東料理の店では見たことの無い料理もあるしね。それで、日本にも東北料理の店ってあるのかな？」と思って、ネットで探していて、見付けたのがこの店だね」

リカルド「横浜中華街の中か——名前からして、まさに東北料理の店だな」

秋月「うん。しかも、メニューを見ていると気になる料理が多すぎる！ 羊肉を使った料理だけでも、結構あるね。五、六人で行って、色々食べたいなあ……」

リカルド「俺たちは大抵二人だし、胃袋は共有してるから、料理の選択はかなり悩むな」

秋月「うん……。どうしても無難な方に流れちゃうよね……。何はともあれ、今回は、神奈川県横浜市にある『東北人家 本館』だね」



リカルド「まずは『孜然羊肉（ラム肉のクミン炒め）』からだな」

秋月「うわあ、もうこれ、写真を見てるだけで涎（よだれ）が出て来そう……」

リカルド「これは、よだれラムじゃねえぞ。でも、まあ気持ちは解るが」

秋月「ラム肉がクミンや唐辛子といった香辛料と炒められてて、スパイシーで辛味や旨味があって、ご飯が止まらなくなるね」

リカルド「大量の唐辛子を避けるのが、ちょっと面倒だが、薄切りのラム肉に、しっかりと味が絡んでいて、美味しいな。香菜と一緒に食べると、その爽やかな薫りも良いアクセントになる」

秋月「別でラム肉串も注文したけど、孜然羊肉の方が味に深みがあるような気がしたね。二人だと色んな料理は食べられないけど、この量の羊肉を満喫できるのはいいね。近くの町中華でも、麻婆豆腐定食や回鍋肉定食だけじゃなく、孜然羊肉定食を用意して欲しいよ、ホント」

リカルド「それ、お前以外に需要があんのか？」



秋月「さて、お次は『葱爆羊肉（ラム肉とネギの東北炒め）』だね」

リカルド「この見た目、普通の野菜炒めに見えるな」

秋月「まあ、羊肉を牛肉や豚肉と変えれば、日本人にとっては普通の料理かも？ やや薄めの味付けだけど、甘味のある葱がとろっとしてて、ラム肉とよく合う」

リカルド「量は多めだが、さっぱりした味付けのせいか、いくらでも食えるな」

秋月「うん。個人的には、スパイシーな孜然羊肉の方が好みだけど、こっちも、ご飯が止まらなくなるよね。もう、羊肉料理万歳！ って感じ。……そういえば、今回、衝撃的な事実？ を知ったよ」

リカルド「ん？ なんだ？」

秋月「この前、台湾で羊肉専門店を見つけた後、この場で紹介しようとしてたよね？ 『東北人家』は羊肉以外の料理も美味しかったから、別の機会にしようかって」

リカルド「そういや、何でそうしなかった？ 台湾で羊肉料理は、二品喰ったよな？」

秋月「実は、台湾の『羊肉』って漢字は、山羊肉だってことに気付いてしまって……」

リカルド「なるほど、山羊肉だと羊肉シリーズからは逸脱するのか。危ない所だったな」

秋月「いや、両種ともウシ科ヤギ亜科に属してるから肉の味は似てるけど、羊は草食で、山羊は木の葉や芽も食べるから、実は微妙に味が違うんだよ」

リカルド「お前、そんな微妙な味の違いが判るなら、こんなにわか食レポやってねえだろ」

秋月「……だよねえ」

-The End-

■東北人家 本館

<http://tohoku-jinka.com/>

神奈川県横浜市中区山下町 214

孜然羊肉（ラム肉のクミン炒め） 1280 円

葱爆羊肉（ラム肉とネギの東北炒め） 1280 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 074: ガラムマサラ



ヨマ「羊肉シリーズ第五弾、カレーの羊肉といえばインド料理だね。ああ、でも、ものすごく悩ましい……」

秋月「どうしたの？」

ヨマ「最近、小田急沿線の渋谷駅で、かなり美味しいインドカレーを出すお店を見つけたの。日本にもこんな味のインドカレーを作れるお店があったんだ！ って衝撃を受けたわ。まさに守護霊様のお導きだと思ったんだけど、羊肉のカレーを二品食べて、あとで写真を見比べてみ

たら、見た目がそっくりで……。二週連続で似たようなカレーだと、レビューとしては今ひとつだなあって思っ

秋月「なるほど、それで急遽、こちらの店を紹介することにしたんだね」

ヨマ「ううん、元々は、こっちのお店を紹介するつもりだったの。こっちも小田急線沿線にあるお店で、初めて羊肉のカレーを食べたときには、こんなにも美味しい羊肉カレーがあるのかって感動を覚えたの。でも、このお店は超有名店なので、私が拡散しなくても大丈夫だけど、あの渋谷のお店は、ちょっと心配になるわ」

秋月「……大丈夫だよ。どのみち、このレビューに日本国内への拡散力は無いから……」

ヨマ「たとえ、リョウがそんな風に消極的で、悲観的で、自虐的でも、私はカレーの美味しさを全世界に広める気満々だからね！ というわけで、今回は、東京都世田谷区の経堂にある『ガラムマサラ』だね」



秋月「じゃあ、まず最初は『ブラックペパーマトン』からだね」

ヨマ「これこれ、これが超絶に私好みのカレーなの！ 初めて一口食べたとき、何これ、美味しい！ って素直に思っちゃった。日本のインドカレーで、そんな風に思えたのは、その時が初めてだったかも？ 複雑なスパイスの味が絶妙で、少し癖のある羊肉の味と、とってもしっかりしてるの。私が今までに食べたことが無いタイプのカレーで、この味を言葉でうまく表現できないのが、もどかしくなっちゃう」

秋月「一応、この店の一番人気のカレーだったよね」

ヨマ「そうなの！ でも、独特な味のカレーなので、好き嫌いは分かれるかも？ あとは『ドライブーフ』も、似たようなカレーで美味しかったよね。でも『マサラ・ティッカ』や『ロスマトン』は、私の魂にあまり響かないの。どうやら、私、このお店の黒い色のカレーが好みみたいで、茶色いカレーは、何故だか平凡に感じちゃうみたい——って思ってたんだけど。次回『ガラムマサラに奇跡の茶色いカレー降臨！』をお楽しみに！」

秋月「ついに自分で次回予告まで……」



ヨマ「という訳で、二つ目は『マスタードマトン』なんだけど……。ごめんなさい、この美味しさも、私は言葉で表現できないわ。茶色いカレーなんだけど、これも羊肉とカレーの一体感が素晴らしくて。私はマスタードの味や薫りは、それほど強く感じなかったけど……。というか、カレーの味や薫りと渾然一体になっていたのかもだけど、これも今までに食べたことが無い味で、ちょっと感動しちゃった。今まで、このお店のカレーを八種類食べてみたけど、三本指に入るカレーかな」

秋月「『ラー油ビーフ』も、辣油が立った変わった味だったけど、美味しかったなあ」

ヨマ「個人的な好みとして、このお店のカレーには当たり外れがあるんだけど、今までに食べたことの無い未知のカレーを試すには、打って付けのお店だね」

秋月「数カ月でカレーのメニューも変わるみたいだし、かなり楽しめそうだね」

ヨマ「今は、ちょっと渋谷のお店に浮気してるけど、また今度一緒に行こうね」

秋月「あれ？ もしかして、ついでにミロから私に浮気するつもりとか？」

ヨマ「あー、私、ミロとカレーと好きなバンド以外、眼中に無いの」

秋月「……うん、知ってた」

-The End-

■ガラムマサラ

<http://ガラムマサラ.com/>

東京都世田谷区経堂 1 丁目 22-18 タイムポート経堂 2F

ブラックペーパーマトン 1280 円

マスタードマトン 1280 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。

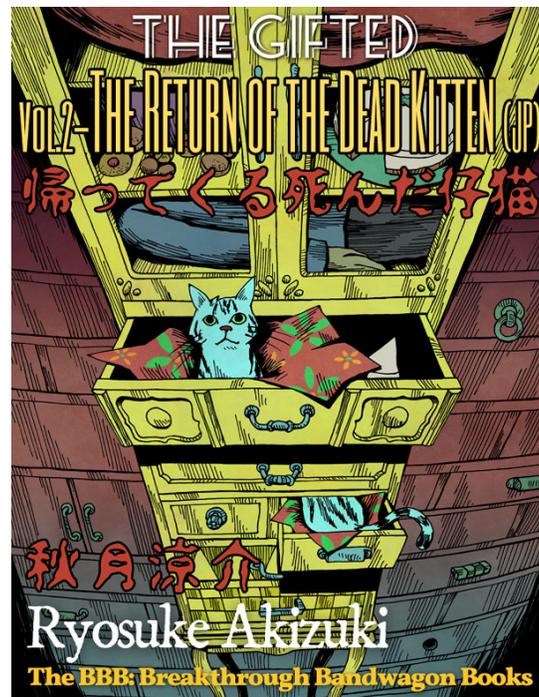
(本書は、**The BBB: Breakthrough Bandwagon Books** のために書き下ろされたオリジナル作品です)

The BBB での秋月涼介著作リスト



The Gifted Vol.1 - つきまとう女

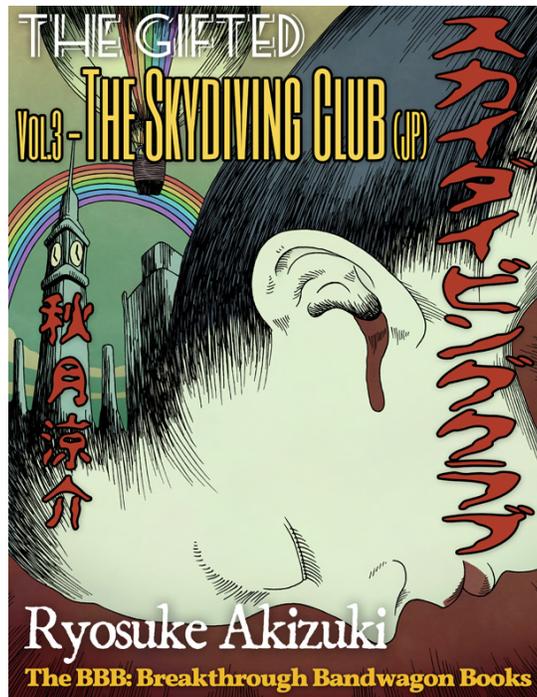
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1.html>



The Gifted Vol.2 - 帰ってくる死んだ仔猫

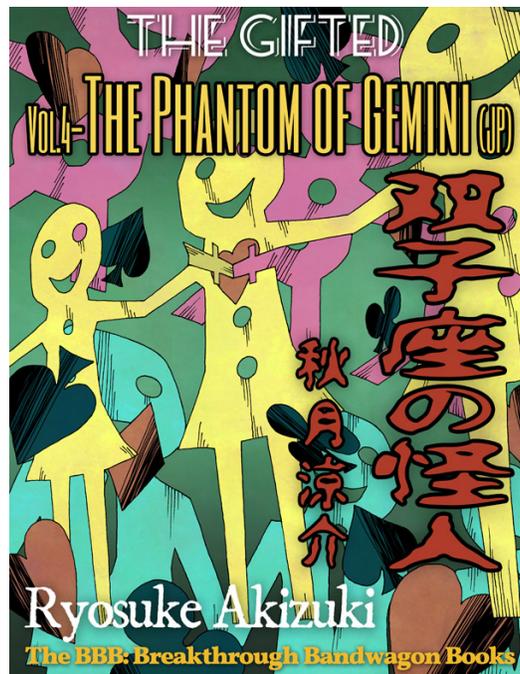
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol2.html>

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

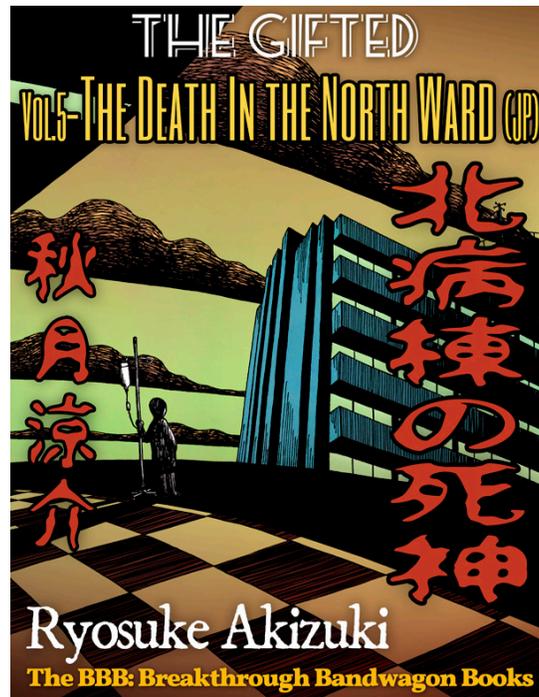
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol3.html>



The Gifted Vol.4 - 双子座の怪人

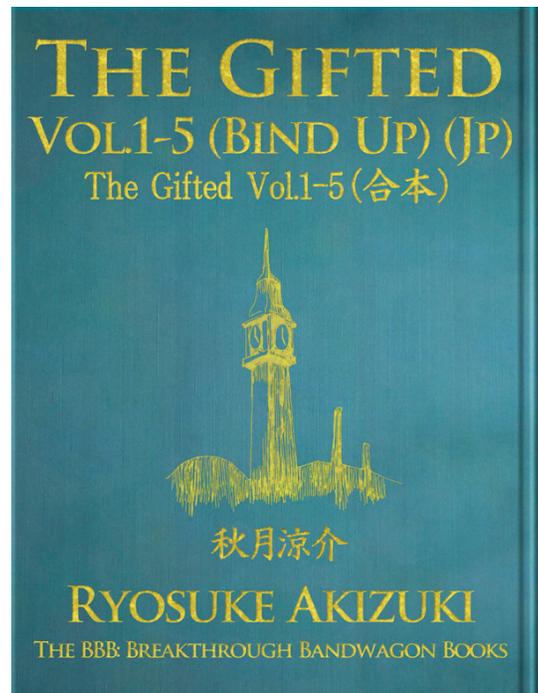
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol4.html>

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)

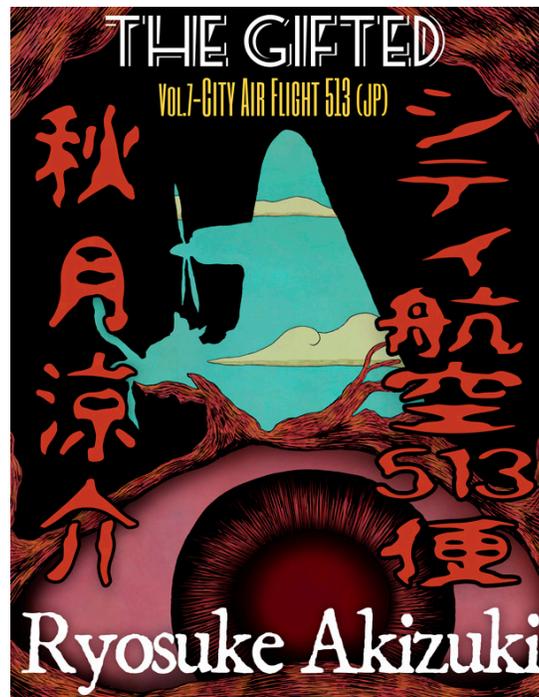
<http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1-5.html>

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 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>
