The Sifted Vol.9





Originally written in Japanese and translated by Ryosuke Akizuki

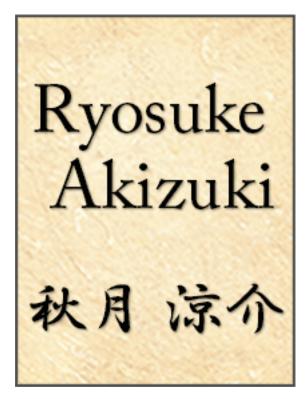
Photographs by Ryosuke Akizuki

Cover design by Tanya

Copyright © 2020 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

<u>血液型:O型</u>

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)

<u>性別:女</u>

年齢:24歳

<u>身長:172cm</u>

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

<u>身長:170cm</u>

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 075: 真鯛らーめん 麺魚



秋月「ふぅ、ようやく羊肉縛りの食レポが終わったよ……。食レポのテーマを縛ると、意外と 大変なことが、よく解ったね」

ミロ「そうだね。困った時に、簡単にストックの中から代わりの店が使えないからね」

秋月「あと、羊肉ばかり気にしていたのと、立て続けに台湾に行っていたせいで、ラーメンと 和食のストックが、ほぼ無くなっていたことに気付いてなかったよ」

ミロ「台湾では、中華料理とインド料理とタイ料理にばっかり行ってたらしいね。リカルドは 辟易(へきえき)してたし、ヨマは大喜びだったって聞いたよ」

秋月「ミロと一緒に麺料理屋にも行ったじゃないか」

ミロ「確かに――でも、リョウが麺料理と雲呑(わんたん)料理を一緒に注文するから、ラーメンなのか、中華料理なのか判断できなくなったじゃないか。もう少し食レポのことも考えてから注文して欲しいね」

秋月「うつ……ごめん。あの時は、自分が食べたかったものを選んでしまった」

ミロ「まあ、またいつか、あの店に行って、別の麺料理を食べることができたら、初の台湾の ラーメンのレビューとして、成立するかもしれないね。それはさておき、今回は真鯛のラーメ ンで絶大な人気を誇る店に行って来たよ」

秋月「かなり前に一度食べに行ってて、助かったよね」

ミロ「久々に綱渡り気味だったけど、何とかラーメンのレビューに間に合ったね。——というわけで、今回は東京都墨田区にある『真鯛らーめん 麺魚』だね」



秋月「まずは『濃厚真鯛ら一めん』からだね。いやぁ、これは思っていたよりも、鯛の味が濃厚で粘度のあるスープだったよね」

ミロ「僅かに魚の臭みが感じられるけど、スープの旨味が濃いので許容できる範囲かな。薬味の玉葱と葱をスープと一緒に飲むと、さらにスープにパンチが増して良いね。これで魚の臭みが完全に消せると、もっと化けそうなスープだったよね」

秋月「麺は全粒粉で、もちもちしていて、コシがあって、結構、美味しい」

ミロ「小松菜は普通だったけど、チャーシューが美味しかったね。真空低温調理したチャーシューを桜チップで燻(いぶ)してあるみたいで、口に入れると、まず薫香が立ってきて、食感も柔らかく滑らかで、味も濃い」

秋月「あと、丼の底の方に鯛のほぐし身があって、それも濃厚なスープとよく合うよね。本当は最後にご飯を投入して、雑炊にするのが、お店のお勧めなんだけど、それは満腹で無理だったね」

ミロ「それは、先に姉妹店の『中華そば 満鶏軒』で『特製鴨中華そば 塩』を食べてたからだよね? ラーメンは、連食前提なのが、リョウの問題だよ」

秋月「うーん、解っちゃいるけど、やめられない……」



ミロ「さて、次は『特製鯛油そば』だね。『濃厚真鯛ら一めん』の汁無し版といったところかな」

秋月「これは、混ぜないでそのまま食べても、結構、濃い味がするね。麺を一口食べると、が つんと香ばしい鯛の風味と油の味が口中に広がる。いやぁ、かなり濃厚な味わいだったよね」

ミロ「麺を掻き混ぜると、鯛の旨味が絡み付いてくるようで、さらに美味しくなる。桜で燻製されたチャーシューは、前回同様、美味しかったけど、特製にしたせいか、麺の量に比べて肉の量が多すぎたね」

秋月「味玉と小松菜の味は、普通だったかな。油そばは油感が強めなので、一緒についてきた スープで少し味を薄めないと、最後の方は、味が少ししつこく感じられるかもしれないなぁ」

ミロ「言い替えると、最初の一口目が衝撃的な美味しさの油そばだったね」

秋月「いやぁ、ホント、この日も、この油そばで、お腹一杯になったよね」

ミロ「それは、この日も、この店が二軒目だったからじゃないの?」

秋月「うーん、解っちゃいるけど、やめられない……」

-The End-

■真鯛ら一めん 麺魚

東京都墨田区江東橋2丁目8-8パークサイドマンション

濃厚真鯛ら一めん 850 円 特製鯛油そば 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 076: 天丼ころも



秋月「和食と言われて思い浮かべる料理は数あれど、あれを忘れていたね」

サヤ「和食だと鮨(すし)、焼肉、天麩羅、刺身、すき焼き辺りが有名だと思うけど――」

秋月「そうそう、まさにその天麩羅だよ。懐石のコース中や蕎麦屋(そばや)で出て来たけど、 天麩羅屋は紹介してないからね」

サヤ「でも、今回のお店は、天丼屋さんだよね?」

秋月「うん……高級な天麩羅屋に行くのは、いつも通り、ちょっとびびっちゃって、無難に湘南エリアで知る人ぞ知る天丼の人気店に行ってみました」

サヤ「でも、意外と無難じゃなかったよね?」

秋月「そうなんだよね。和食のストックも食べ歩く時間もあまり無いので、一回で完結するつもりだったのに、三回行くことになるとは思わなかった」

サヤ「The Sifted あるあるだね」

秋月「いやいや、そんなに暢気(のんき)そうに言わないでよ……。今回も記事に間に合わないんじゃないかって、かなりドキドキしてたんだから」

サヤ「そういう予想外の展開を切り抜けて、The Sifted の連載は成り立っているのかも。という訳で、今回は神奈川県平塚市にある『天丼ころも』だね」



秋月「まず最初は『海老穴子天丼』だね。見て見て、この見た目。一本穴子がどーん!」 サヤ「丼から穴子天がはみ出しちゃってるよね。もう、この見た目だけで、お腹いっぱいになっちゃいそう」

秋月「天麩羅は、穴子、海老、茄子、獅子唐、茗荷(みょうが)、さらに穴子の骨煎餅(ほねせんべい)が載ってるね」

サヤ「でも、それだけじゃないよね?」

秋月「……うん。実は、鶏肉と烏賊(いか)の掻き揚げの天麩羅を別に注文してみたら、それも天井の上に一緒に載って出て来ちゃったんだよね。実は別皿の天麩羅の写真を撮って、一度で記事を完結する目論見だったのに……」

サヤ「ここは天麩羅屋さんではなく、天丼屋さんなのです」

秋月「はい、そうでした……。それはさておき、穴子の衣はかりっと、身はふわっとしていて食感は良いね。僅かな穴子の臭みが気になるけど、美味しい穴子の天麩羅だったね」

サヤ「やや濃い目で甘味のあるタレが染みたご飯と一緒に食べると幸せだよね。茄子天は茄子 自体に甘味があって美味しいし、穴子の骨煎餅もパリパリした食感で、何の抵抗も無く食べら れるよね」

秋月「獅子唐や海老も普通に美味しいけど、茗荷は少し苦味が気になるかな」

サヤ「それは、ただ単にリョウがお子様味覚なだけだと思うけど……?」

秋月「……それは周知の事実だから、否定はしないでおこう」 サヤ「鶏天と烏賊の掻き揚げも美味しかったけど、それは次回かな?」 秋月「うん……結局、別皿じゃなく、別撮りをしてきたからね」



サヤ「という訳で、二品目は『とり天丼 + いか(小かきあげ)』だね」

秋月「ちょっと見た目は大葉の天麩羅が目立っていて、判りにくいけど、鶏天が三つと烏賊の 掻き揚げ、獅子唐が載ってるね」

サヤ「鶏天は、衣と鶏肉に甘みがあって、鶏肉も柔らかくて、良い感じ。鶏の唐揚げや竜田揚げも好きだけど、天麩羅もいいなぁ。甘いタレがしっかりと染み込んでるので、やっぱりご飯も美味しいよね」

秋月「烏賊の掻き揚げは、烏賊に弾力があって歯応えがよく、烏賊の甘みもあるね。このお店の天麩羅の中だと、密かに烏賊の掻き揚げが一番、好みかも?」

サヤ「ところで、どうして記事を書くために、このお店に三回行くことになったの?」

秋月「……一回目は、店の前まで行ってみたら、定休日だったんだ」

サヤ「あ、リョウあるあるだね!」

秋月「いやいや、そんなに嬉しそうに言わないでよ……」

-The End-

■天丼ころも

神奈川県平塚市菫平 18-20

海老穴子天丼 1830 円

とり天丼 + いか (小かきあげ) 880 円 + 180 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 077: ランベリー (L'Embellir)



秋月「今回は、ミシュラン一つ星を獲(と)っているフレンチに行ってみようという企画です」 クロエ「何で、三つ星の店じゃないんだ?」

秋月「三つ星の店の予算って、4万円から6万円だよ? 無理無理」 クロエ「でも、しばらく質素に暮らしてたら、なんとか行けるんじゃないか?」 秋月「たとえ行けたとしても、緊張しすぎて味が判らないと思うよ」 クロエ「まあ、確かに、庶民のあんたの場合は、そうだろうね」 秋月「……あっさり、納得された」

クロエ「そういう意味でも、まずは一つ星から行ってみるのはありだね」

秋月「とは言っても、ワインを飲むから、結局、お値段は高くなるんだよね。今回は『ワインペアリング』で、料理毎(ごと)に違うワインを出してもらったので、ワインの値段だけでも、料理の値段と同じくらいになったよね」

クロエ「マリアージュどころか、ワインの味すら判らないあんたには、猫に小判だったね」

秋月 「おまけにワインを七杯も飲むと、酔っちゃって料理の味も怪しくなるよ……」

クロエ「つくづく高級店に向かないやつだね。それはともかく、今回は東京都港区西麻布にある『ランベリー(L'Embellir)』だね」



秋月「今回はランチコースの最高峰『Trésor(トレゾール)』にしてみました。アミューズが 二皿、前菜、温かい前菜、メイン魚料理、メイン肉料理とデザート、食後の飲み物とお菓子と いうコースだね。では、姐御(あねご)、いつものように紹介する料理の選択をお願いします」

クロエ「そうだね、まず一品目は、前菜の中から、『農園野菜のテリーヌ 青森県「大西ハーブ園」より届くハーブのお花』だね」

秋月「これは、岸本シェフのスペシャリテだね。十三、四種類の野菜を使ったテリーヌで、周 りの花も全部食べられるんだよね」 クロエ「カリフラワーやブロッコリーなど、一つ一つの野菜に丁寧に仕事がしてあって、緑色の浅葱(あさつき)のソースと合わせて食べる。味は、やや酸味が立っているけど、全体的に複雑で繊細な味わいだったね。肉や魚の料理と比べると、旨味のインパクトは控え目だけど、見た目も華やかで、スペシャリテに相応(ふさわ)しい一品になっているね」

秋月「――クロエは、斯様(かよう)に格好をつけて評しておりますが、皆様のご想像の通り、 野菜の素材が多く、何が使われていたのか判らなかったのと、味が複雑過ぎて、ざっくりとし た感想になっています。一言で申し上げれば、美味かった、と」

クロエ「あたしの感想をぶち壊すなよ……」



秋月「気を取り直して、二皿目は『仔羊背肉のロティ そのジュとエピスの薫り』だね」

クロエ「仔羊の肉は、二人分を一緒に焼き上げて、脂身を外し、縦にカットしてあるね。ソースは、焦がしバターに羊のエキスを加え、少しトマトが利かせてある。ニュージーランド産の仔羊の肉は、レアのせいか、かなり柔らかくて弾力があり、口に含むと肉の濃厚な旨味がぶわっと広がるね。骨付きの部分にある脂身も甘くて、肉とソースの相性も抜群だったよな」

秋月「――クロエは、斯様に格好をつけて評しておりますが、皆様のご想像の通り」 クロエ「一言で申し上げれば、美味かったよ!」

秋月「だよねぇ。この羊肉の芳醇(ほうじゅん)な味と薫りがたまらんって感じだったよ」

クロエ「……逆にあんたは感想が単純だけど、この時点でワインを七杯も飲んでるから、既に料理の味が判らなかったんじゃないの?」

秋月「いやいや、Episode 72 でも語ってるように、羊肉シリーズ用の候補として、悩むくらい、このメインの肉料理は美味しかったし、よく覚えているよ」

クロエ「ふーん、じゃあ、まあ、そういうことにしておいてあげるよ」

秋月「クロエが優しいだなんて、雪でも降りそう――って、この日、吹雪だったよね」

クロエ「あんたは、いつも一言余計なんだよ!」

-The End-

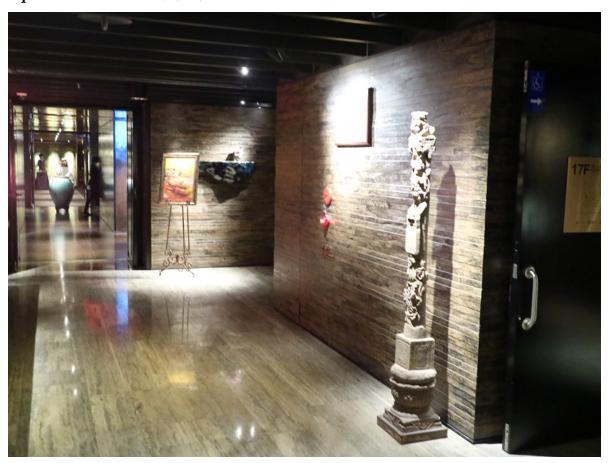
■ランベリー (L'Embellir)

東京都港区西麻布 3 丁目 13-10 パークサイドセピア 2F

Lunch Trésor (トレゾール) 8500 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 078: 頤宮中餐廳



秋月「最近、ちょっと驚いたことがあって……」

リカルド「どうした? 何があった?」

秋月「ミシュランガイドの台湾版って、2018年に始まったみたいなんだけど、私たち、知らないうちに台湾唯一の三つ星レストランに行ってたみたい」

リカルド「おいおい、何だよ、それ。マジかよ?」

秋月「マジマジ」

リカルド「――で、どの店なんだ?」

秋月「『頤宮中餐廳』だね」

リカルド「あー、あの店か。確か、俺たちが行ったのは、2017年の5月だったな」

秋月「もう二年以上も昔のことで、この店がミシュランの三つ星を獲る前なんだよね。今年になって、台湾にもミシュランガイドがあることを知って、ネットで調べていたら、気付いたんだよね。あ、なんだか、見たことのある名前の店だって……」

リカルド「そういや、お前、いつか The Sifted に載せようとして、キープしてたよな」 秋月「そうそう。あれから二年も経っちゃったけど、ついに紹介する時が来たね」 リカルド「いや、その前に、もう一回行こうぜ」

秋月「それが……台湾の知り合いに訊いたら、今は予約で一杯らしいよ。もう、おいそれとは 行けないお店になってるのかも」

リカルド「じゃあ、しょうがねぇな。曖昧な記憶を頼りに紹介するか」

秋月「一応、記録は残してあるから、大丈夫かな? ——というわけで、今回は台北にある『頤宮中餐廳』だね」



リカルド「まずは、『古早蜂蜜叉燒(ハチミツ風味チャーシュー)』からだな」

秋月「ふむ……これは、記録によると、外側にパリパリにした蜂蜜がついていて、中の豚肉が軟らかく、薫りの高い一品になっているようだ。豚肉は噛むと上品な甘味があり、蜂蜜の食感と味は飴細工(あめざいく)のようで、全体的に不思議な味わいになっているとのことだね」

リカルド「お前な、食レポが文献からの引用みたいになってるぞ」

秋月「あー、でも、写真を見ていたら、少し思い出してきたかも。蜂蜜がちょっと香ばしい甘味で、豚肉の味もしっかりあったね。あと、レモンの輪切りを載せると、酸味が加わって味の変化も楽しめる」

リカルド「こんなに上品なチャーシューは、今までに食べたことが無かったよな」



秋月「お次は『春風得意腸(海老と揚げパンの腸粉)』だね」

リカルド「揚げパンで海老が巻いてあり、さらにそれを腸粉で包んである。食感が三段階になってるのが特徴だな。これも美味かったよなぁ」

秋月「初めに腸粉のもちもち感が来て、その次に揚げパンのさくさく感が来て、最後に海老の ぷりぷり感が来るんだよね。味も良いし、この食感の組み合わせが面白い一品だったね」

リカルド「他にも色々食べたが、どの料理も上品な味付けだったな」

秋月「確かに『葱油餅』や『蘿蔔絲酥餅』は、今まで食べた中で一番美味しかったね。ただ惜しむらくは、まさか夜にこんな良い店に行くとは思ってなかったから、お昼に広東料理の店で広東ダックをたらふく食べてたんだよね……。そのせいで頤宮では、いつもの半分くらいしか食べられなかった気がするよ」

リカルド「お前、俺の『ジンクス』を発動してあるのに、相変わらず運の無い奴だな」

秋月「いや、昼も夜もご馳走にありつけたんだから、運は良いんだよ。ただ、悔しいかな、私の胃袋が小さかっただけなんだよ……」

リカルド「まあ、俺たち庶民には場違いな雰囲気の店だったが、良い経験にはなったな」 秋月「いつかまた、こんな事があっても良いように、胃袋の拡張をしておかないとね」 リカルド「っていうか、お前のその発想……根っからの庶民だな」

-The End-

■頤宮中餐廳

台湾台北市大同區承德路一段三號 君品酒店 17F

古早蜂蜜叉燒 580 元

海老と揚げパンの腸粉 240元

※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 079: ほりかわ珈琲店



ヨマ「リョウ、おひさ~。あー、もう、この15週間が本当に長かったわ。長すぎて、このお店にあるアラカルトのインドカレー八種の内の七種と、裏メニューの二種、事前予約が必要な一種の計十種を食べちゃった。毎週のように来るから、お店の人が驚いてたよね。そして、やっと、このお店を紹介する時が来たわ。でも、読者のみんなは、きっとお店の写真を見た瞬間に、『ほりかわ珈琲店? なんだ、喫茶店か』って軽んじると思うのよね。ところが、ここには、インドの五つ星ホテルや東京の赤坂のレストランで、従事した経験がある、凄腕のインド人シェフがいるのよねえ。私、本当に、そのカレーの味にびっくりしちゃった。このお店の発見は、リョウの今までの数少ない功績の中でも、随一のものね。食べログの少ない情報の中から、よく、このお店を見付けたわ。もう、ホント、褒(ほ)めてつかわす、としか言いようがないくらい。何故かシティと小田原市が、クロエの異世界エレベータで繋がってるから、この『ほりかわ珈琲店』が小田原の傍の秦野市(はだのし)にあるのが、ポイント高いよね」



ヨマ「一で、私がこの店の色々なカレーを食べて思ったのは、全部美味しい! ってこと。ねえ、リョウ、私、十種の中から、どれを紹介するか、まだ迷ってるんだけど、『カリカリココナッツ入りスパイシーマトンカレー』は、外せないよね? これは、お店の一推しカレーの一つでもあるんだよね。初めて食べたとき、『何これ、美味しっ!』って、本当に感動したわ。このカレー、深い旨味の中にコクがあって、甘味、辛味、スパイス感が絶妙なんだよね。ニュージーランド産のマトンは、お肉がやや硬めだけど、かなり弾力があって、噛むと、しっかりとした羊肉の味が感じられて、美味しいよね。このカレーをカルダモンやクローヴと炊いたバスマティライスと合わせると、至福……。この幸せな気持ちのまま、天に召されてしまいそう……。だけど、この刺激的なカレーの味によって、再び現世に呼び戻されるって感じ。『炒め野菜とマトンのスパイシーカレー』や裏メニューの『マトン ドピアザ』は、羊肉と野菜のスパイス炒めみたいなカレーだったけど、これらもバスマティライスの上に載せて一緒に食べると、とっても合うの。もう、『スタンダードなマトンカレー』すらも、一味違うって感じだったよね」



ヨマ「あと『窯焼きチキンとカットほうれん草の極上カレー』も美味しいのよねぇ。このお店、チキンティッカマサラやバターチキンといった定番のインドカレーは、あえてメニューに載せてないから、アラカルトの中で唯一のクリーミーなカレーかな? 写真を見てるだけで、そのねっとりとしたカレーの濃厚さが伝わってくるようだよね。ほとんど辛味は無く、かなりマイルドでクリーミーな感じだけど、カレーの味は奥深く、甘味の向こう側にコクがあって、かなり美味しい。窯焼きチキンも柔らかくて、鶏肉の旨味がしっかりとあるわ。ほうれん草は、カットされて、カレーの中に散りばめられている感じで、いわゆる緑色のほうれん草カレーのように、ほうれん草は主張してこない感じかな。あと、クリーミーなカレーと言えば、事前に予約しないと食べられない『野菜のつみれ入りクリーミーカレー』も絶品だったよねぇ。特に野菜のつみれのねっとりとした食感と複雑な味が忘れられない……。流石に短期間に何度も通いすぎて、アラカルトも制覇しつつあるので、店長さんから、『そろそろ裏メニューのリストを作っておきます』なんて言われちゃったよね。ああ、このシェフのチキンティッカマサラやバターチキンも食べてみたいなぁ……。 —— えっと、じゃあ、どうする? どのカレーを紹介する? 私は、どれもお勧めね。って、え? もう、こんな時間? あれ? もしかして、収録時間終わってる?」

-The End-

■ほりかわ珈琲店

神奈川県秦野市堀川 93-1 ノイエサトウ A101 カリカリココナッツ入りスパイシーマトンカレー 1200 円

窯焼きチキンとカットほうれん草の極上カレー 1100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 080: 餘記麵館



秋月「……Episode 79 で、収録時間中、全く喋れないとは思わなかったよ」

ミロ「でも、ヨマが御機嫌なのは、リョウにとっても良いと思うよ。ところで、今回から、また新しいシリーズをやるんだって?」

秋月「そうそう。今年(2019年)は、10月の時点で、既に8週間も台北にいて、あまり日本で食べ歩きができなかったので、いっそのこと台湾で、ラーメン、和食、洋食、中華、カレーの各ジャンルを食べ歩こうかな、と」

ミロ「今まで、台湾だと中華とカレーしか食べに行かなかったのに、思い切ったね」

秋月「中華やインド・タイカレーが、こんなに美味しいなら、台北は中華民国の首都だし、同じ首都の東京みたいに、他の料理も美味しいに違いない、と思って」

ミロ「確かに、ネットで調べてみると、各ジャンルの店が山のように見つかるね。ラーメンに 関して言えば、日本の有名店が、こぞって台北に進出しているしね」

秋月「そうそう。『Japanese Soba Noodles 蔦』とか『麺屋一燈』とか、日本だと大行列になるラーメン屋にも、普通に行けそうな雰囲気があるよね」

ミロ「でも、折角だから、台湾のラーメンが食べたいな」

秋月「それは解るけど、私、牛肉(ニュウロウ)麺が、それほど好みじゃなくて……。色んな麺屋を食べ歩いた結果、今は乾麺(汁無し麺)にハマってるんだよね」

ミロ「確かに乾麺もいいね。擔擔 (タンタン) 麺、炸醬 (ジャージアン) 麺、麻醬 (マージャン) 麺、乾拌 (ガンバン) 麺、涼 (リャン) 麺など、色々ある」

秋月「擔擔麺は、何軒か食べ比べてみたけど、現状、この店の味が一番好みかな」

ミロ「というわけで、今回は台北市大安區にある『餘記麺館(ユィジィミェングァン)』だね」



秋月「まず最初は、噂の『擔擔麺 小』だね」

ミロ「これは、日本人が想像する『担担麺』とは、違う麺料理だね。碗の底には、ねっとりと した胡麻ダレと山椒醤油味のようなタレがあって、そのタレと麺を箸でぐるぐると、かなり掻 き混ぜてから食べる。胡麻ダレの味が濃厚でコクがあって、そこに加わる醤油系の味が絶妙な んだよね」

秋月「シンプルな麺料理だけど、甘味と辛味、旨味の調和がたまらない。麺に絡んだ胡麻ダレ の舌にまとわりつくような食感もいいよね」

ミロ「その麺も、中太くらいの太さで、もちもちの食感と喉越しがいい。この麺とタレの一体 感は素晴らしいね」

秋月「The Sifted を始めて、新店開拓で忙しいから、店を再訪するのが難しい状況で、このお店の擔擔麺は二度食べているのも、私たちにとっては珍しい」

ミロ「個人的に、この味を越える擔擔麺は簡単には見つからないかもしれないと思うね」



秋月「さて、次は『麻醤麺 小』だね。こちらは擔擔麺と比べると、味の衝撃は薄れるね」

ミロ「ただ、やっぱり、この胡麻ダレの味が秀逸なんだよね。この胡麻ダレは、変に角が立ってなくて、クリーミーで甘味があって、それでいて濃厚で――この胡麻ダレだけで、いくらでも麺が食べられそうだよ」

秋月「胡麻ダレと胡瓜の細切りだけの麺料理だけど、深みのある味わいだよなぁ。もちろん麺も美味しいし、この店にハマる人が多いのも解る気がする」

ミロ「あと、この店では『炸醤麺』と『紅油抄手(ホンヨウチャオショウ)』を食べたね。紅油抄手は、辛いタレで食べる雲呑(わんたん)みたいな四川料理で、辣油の辛味と肉の味がしっかりとした雲呑は美味しかったな」

秋月「いやぁ、台湾の乾麺は美味しいなぁ。かなり気に入ったよ」

ミロ「同じ名前の麺料理でも、店によって味が違うから、食べ比べも楽しいしね」

秋月「私、今の激務が終わったら、台北で色んな乾麺を食べ歩きするんだ」

ミロ「リョウ、そんなにあからさまな修羅場フラグを立てて、大丈夫なの?」

秋月「え? どうして、これが修羅場フラグになるの?」

ミロ「その発言って、今後、台北のカレー店を巡る機会が激減するってことだよね?」

秋月「あっ……」

-The End-

■餘記麺館

台湾台北市大安區四維路 210 號之 1

擔擔麵 小 65 元

麻醬麺 小 60元

※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 081: 北村家くるみ 小料理屋



秋月「さて、台湾シリーズ第二弾の和食は、小料理屋だね。個人的に台湾で和食を食べることは珍しいんだけど、今回は、The Sifted のために和食のお店を開拓してきたよ」

サヤ「わたしが台湾に行くのは、Episode19の台湾かき氷の回以来かな。台湾で、こんなに和風な小料理屋さんにいるのは、不思議な感じだったよね」

秋月「お店の HP によると、日本人の洋食シェフ出身の店主さんが開いたお店だね」

サヤ「メニューには、和食はもちろん、洋食もたくさんあるみたいだったよ」

秋月「このお店、和食と洋食との境界が曖昧だったけど、あえて和食と言い切ろう」

サヤ「そうだね。日本風の居酒屋さんでもあるしね。……ところで、わたし、未成年なのに、 このお店に行っても大丈夫だったのかな?」

秋月「えーっと、サヤは The Gifted Vol.1 の時点で 15 歳だから、お酒は飲めないんだけど、Vol.7 で誕生日を迎えて、16 歳になってるから、シティの法律上、お酒は飲めるね」

サヤ「あ、そうなんだ? わたしも、もうお酒が飲める年齢だったんだね」

秋月「——でも、台湾では、18歳から飲酒可能だから、サヤは飲めないんだよね。日本では、 飲酒は20歳からだから、もちろん日本でも飲めないよ」 サヤ「そっか……でも、どちらにしろ、リョウもお酒を飲まなかったから、大丈夫だね。居酒屋でミネラルウォーターを注文するなんて、度胸あるなぁって思ったけど……」

秋月「……小料理屋に食事に来たんだって、自分に言い聞かせてたからね」

サヤ「――というわけで、今回は台北市大安區にある『北村家くるみ 小料理屋』だね」



秋月「まず最初は『牛ヒレ串カツ with デミグラスソース (2本)』 だね」

サヤ「これは、和食か洋食か、ちょっと境界が曖昧な料理かも?」

秋月「うーん、でも、串カツだから、和食ということで――。これ、思ってたよりも小ぶりだったけど、やや硬めの食感で歯応えがあったね。噛めば噛むほど、牛肉の味がしっかりと感じられる」

サヤ「黒光りしてるデミグラスソースは、かなり濃厚な味わいで美味しかったよね」

秋月「この濃厚な旨味のソースで、濃い味の牛肉を食べていると、お酒を注文しなかった私としては、無性(むしょう)にご飯が欲しくなる……」

サヤ「シティは、ご飯文化じゃないから、リョウのその気持ちは解らないけど……、このお店、 残念ながら白ご飯はメニューに無いんだよね」

秋月「ミュンヘン暮らしの時は、ウィンナーシュニッツェルをご飯と一緒に食べたくて、泣き そうだった。なぜ、付け合わせはポテトなんだ!って、絶叫しそうだったよ」



秋月「さて、お次は『うまいぞ! 豚キムチ』だね」

サヤ「リョウにとっての拷問料理、第二弾だね」

秋月「……この豚キムチは、本当に美味いぞ! って感じだったよ。豚肉にはしっかり肉と脂の甘味があって、キムチの辛味も絶妙だったね。今まで食べたことのある豚キムチの中でも上位に入るかな」

サヤ「真ん中の玉子を崩して、黄身と豚キムチを絡めると、玉子の濃厚な甘味が加わって、さらに美味しくなるよね」

秋月「もう、我慢できなくなって、『シャケ焼きおにぎり』と一緒に食べることにしたよ。白 ご飯じゃないのは残念だったけど、やっぱりお供にご飯があると最高だね」

サヤ「メニューにご飯が登場すると、リョウは、確実に定食屋として使っちゃいそうだね」

秋月「うっ、否定できない。ラストオーダーが 23 時だから、遅くなっても行けるしね。——でも、いつか、サヤが台湾で、お酒が飲めるようになったら、一緒にお酒を飲みに行くのもいいかもしれないね」

サヤ「……わたし、実時間9年で、シティでは1歳しか年を取ってないから、18歳になるまで、 実時間で、あと20年くらいかかるんじゃないかな?」

秋月「それは……今年生まれた子供達も一緒に飲みに行けそうだね……」

-The End-

■北村家くるみ 小料理屋

台湾台北市大安區樂利路 17 號

牛ヒレ串カツ with デミグラスソース(2 本) 150 元

うまいぞ! 豚キムチ 220元

※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 082: Confit Rémi 黑米 Café · Bistro



秋月「さて、台湾シリーズ第三弾の洋食は、イタリア料理だね」

クロエ「店名からして、レストランと言うよりは、カフェとかビストロという感じかな」 秋月「台湾のイタリアン初心者の私たちにとっては、ハードルが低くて良いよね」

クロエ「まあね。完全予約制の店だと、中国語が話せないあたしたちには無理だからね」

秋月「ホテルの人に予約してもらうっていう技もあるけど、試したことが無いんだよね。いっそ、英語で予約に挑戦してみるのもありかもしれないけど……」

クロエ「この店は、人気店みたいだから、事前に予約をしておく方が無難だけどな」

秋月「だよね。初めて行った時は、予約で満席だったよね」

クロエ「でも、ありがたいことに、お店のご厚意で外のテラスに席を作ってもらって、食事を することができたんだよな」

秋月「昼頃から降り続いていた雨も奇跡的にあがったし、ついてたよね。リカルドの『ジンクス』が、こういう時に効いてくれるのは、ありがたいなぁ」

クロエ「いや、前にも言ったけど、あたしたちが行く必要がある店は、あいつの能力に頼らなくても、何故かきちんと席が用意されるのかもしれないよ?」

秋月「それを信じて、この前、ヨマと一緒に行った下北沢のインド料理屋が、不定休に当たったことは、あの日に行くべきではなかったと思って忘れよう……」

クロエ「そうそう、前向きが一番だよ。行く必要がある店には、自然と行けるものさ。というわけで、今回は台北市文山區にある『Confit Rémi 黒米 Café・Bistro』だね」



秋月「まず一皿目は、『黑米―墨魚燉飯 (Risotto NERO) 』だね。烏賊墨 (いかすみ) のリゾット……暗殺チームのリーダーで、メタリカのスタンド使いだね」

クロエ「こら、ジョジョファンしか解らないようなネタをさらっと言うんじゃないよ」 秋月「それはさておき、これは店名の由来になってる一品で、かなり美味しかったね」

クロエ「黒い米には、しっかりと出汁(だし)が染みていて、口に入れると旨味が溢れてくる。 米にもアルデンテがあるのかどうか知らないけど、一粒一粒、米が立っていて、存在を主張して来るんだよねぇ」

秋月「リゾットの中には細かく切られた烏賊も入っていて、食感の違いも味わえる」

クロエ「加えて、上に載っている烏賊が、これまた美味しいんだよねぇ。ぷりっとした舌触りだけど、噛むとパキッと音がするような食感だね。バターの風味と唐辛子の辛味がふわっと口の中に広がるのが、たまらない」

秋月「個人的には、かなり完成度の高い烏賊墨リゾットだと思うな」

クロエ「台北の中心から少し離れた場所にあるけど、通いたくなるよな」



秋月「二皿目は、『粉紅米―粉紅醬海鮮燉飯(Seafood risotto with pink sauce)』だね」

クロエ「ついつい、別の味のリゾットが試したくなって、立て続けに行ってみた。米は、やや 硬めでしっかりしていて、海鮮の出汁が良く染みていたね」

秋月「具材は、たくさんの烏賊ゲソ、海老が二尾、浅蜊(あさり)が三つだったかな? 烏賊ゲソは柔らかくて美味しいけど、本体の味と比べると、やや劣るかな」

クロエ「海老と浅蜊も普通に美味しいね。あと、九層塔(台湾バジル)が苦手な人は、その味が気になるかもしれないね」

秋月「個人的には、烏賊墨リゾットの方が、完成度が高かった印象だね」

クロエ「あんたが、それを素直に店員さんに言うから、三種目の『嘰咕米―野菇雞肉燉飯 (Porcini risotto with mushroom and grilled chicken) 』も食べにおいでって言われてたよね」

秋月「そこで、本当に行っちゃうところが、私らしい……。結局、滞在中に三回訪れて、黒、 紅、茶の三種類のリゾットを制覇できたね」

クロエ「あんたの、その蒐集癖(しゅうしゅうへき)と制覇癖には、感服するよ」

秋月「でも、折角なら、他にも青唐辛子を使った緑とか、ターメリックを使った黄とか、ブルー・キュラソーを使った青とかのリゾットがあれば、綺麗なのに」

クロエ「……色の制覇のために、そんな味のリゾットを食べるのは、あんただけだよ」

-The End-

■Confit Rémi 黑米 Café • Bistro

台湾台北市文山區羅斯福路五段 269 巷 16 號

黑米—墨魚燉飯(Risotto NERO) 320 元

粉紅米一粉紅醬海鮮燉飯(Seafood risotto with pink sauce) 300 元

※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 083: My 灶



秋月「さて、台湾シリーズ第四弾の中華料理は、台湾料理だね」

リカルド「台湾料理の店は、初めてじゃねぇか?」

秋月「そうだね、今までは四川料理の店が多かったからね。とはいえ、私も明確な台湾料理の 定義は知らないんだよね」

リカルド「言われてみれば、この店のメニューには、四川料理の麻婆豆腐もあるしな。何をもって台湾料理と言えるのかは、確かに判らねぇな」

秋月「まあ、一つ言えることは、この店、滷肉飯(ルーロウファン)が有名で、それが看板メニューになってるから、台湾料理と言い切ってもいいかもね」

リカルド「確かに、滷肉飯といえば、台湾 B 級グルメの代表格だしな」

秋月「あと、この店、台湾在住の日本人ブロガーのブログで見付けたんだけど、2016 年当時から、結構人気の店で満席になることが多かったんだよね。その後、2018 年のミシュランガイドで、ビブグルマンに選ばれてからは、予約無しだと、簡単には行けない店になってしまったみたいだね」

リカルド「中国語が話せない俺らにとっては、電話での予約は難しいって話だったな」 秋月「なので、お昼に店に行って、英語で夜の席の予約を取ったこともあるよ」 リカルド「お前のその食への執念はすごいな。何事も為せば成るってことか」 秋月「その言い方、なんか、ちょっと引っ掛かるけど……」 リカルド「というわけで、今回は台北市中山區にある『My 灶』だな」



秋月「まず最初は、噂の『滷肉飯』だね。見て見て、この肉と脂身の艶(つや)やかな色合い。 お肉が輝いて見えるよ」

リカルド「流石に値段が他店の倍以上するだけのことはあるな」

秋月「とは言っても、80元だから、それほど高くはないけどね」

リカルド「肉と脂身が大きめで、タレの味がくどくなく甘味も強くて、かなり美味いな」

秋月「肉が蕩(とろ)けるような食感で、脂身好きとしてはたまらない……。他店の滷肉飯とは一線を画す味だね」

リカルド「これに、麻婆豆腐を合わせても美味いんだよなぁ」

秋月「そうそう、程良い甘味に適度な辛味が合わさって、別次元の味に――。そういえば、私、何故か滷肉飯のお代わりをしたことが無いんだよね。いつか、この店で滷肉飯のお代わりをすることが、私の夢だな」

リカルド「……意外と大したことがない夢だな」



秋月「さて、お次は『白切雞(バイチエジー)1/4』だね」

リカルド「1/4 サイズでも、結構な量があるよな」

秋月「うん。目の前に出て来たとき、その大きさに少し怯んでしまった」

リカルド「鶏の皮はぷるっとした食感で、甘くて美味い。身の方は、わりと淡泊な味だが、鶏肉の旨味がしっかりとあるな」

秋月「タレは左側の方が、日本の醤油と比べると濃い甘味のある味で、右側の方が、少しスパイシーで辛味のある味だったね。個人的には、右側のタレの方が刺激的な味わいで好みだったな」

リカルド「鶏肉は食べても食べも減らない感じで、食べ応えがあったな」

秋月「私、台湾の鶏肉料理は大好きなので、幸せだったなぁ。この『白切雞』も美味しいけど、『白斬雞』や『紹興醉雞』、『怪味雞塊』、『口水雞』、『客家土雞』、『海南雞』などなど、美味しい鶏料理が多いよね。数々の野鳥の写真をコレクションする人たちみたいに、台湾の数々の鶏肉料理の写真だけをコレクションするのも面白いかも?」

リカルド「野鳥の写真集と鶏肉料理の写真集を同列に並べて語るなよ」

秋月「例えば、『白切雞 2019/12/25 中山區』、『口水雞 2020/01/25 大安區』、みたいな感じで、撮影日と場所も記録した『鶏肉百景』を出版するのは?」

リカルド「……周りの人たちがドン引きするから、それはやめておけ」

-The End-

■My灶

台湾台北市中山區松江路 100 巷 9 號之 1

滷肉飯 80元

白切雞 550 元

※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 084: SUKHOTHAI



ョマ「えっーと、台湾シリーズ第五弾のカレーは、タイカレーにするね。台北には、美味しいインドカレーの店が他にもあって、すっごく悩んだけど、このところインドカレーばかりを紹介してるから、タイ料理の店にしてみたの。それで、この台北の高級ホテルの二階に入ってるお店の話なんだけど――」

秋月「ちょ、ちょっと待った!」

ヨマ「ん? どうしたの?」

秋月「このままだと、前回みたいに、私が口を挟むタイミングが無くなりそうで……。そうすると、私のファンが哀しむからね」

ヨマ「リョウのファンなんて、いないんじゃないかな? そんなことより、台湾旅行をする人にガイドブックに載ってる小籠包や魯肉飯、色んな中華料理よりも、台湾のカレーを食べることを勧める方が重要だよ」

秋月「それこそ、台湾に行ってカレーを食べる人なんて、いないんじゃないかな?」

ョマ「だからこそ、だよ! 私がここで台湾のカレーの魅力を語れば、リョウのファンが増えるよりも確実に台湾のカレーファンが増えると思うの」

秋月「む……、は、反論できない」

ヨマ「でしょ? だから、リョウは暫く黙ってて」

秋月「いやいや、それとこれとは別の話でしょ。少しは喋らせてよ」 ヨマ「仕方ないなぁ。——というわけで、今回は台北市中正區にある『SUKHOTHAI』だね」



秋月「まず初めは『馬沙羅咖哩牛腩(牛肩バラ肉のマッサマンカレー)』だね」

ヨマ「マッサマンカレーといえば、アメリカの情報サイト『CNNGo』が 2011 年に、『世界で最もおいしい 50 種類の食べ物』の第一位に選んだことで有名になって、私も当時、タイ料理店やレトルトカレーで何度か食べてみたけど、それほど美味しいという印象を抱かなかったカレーなのね。なので、この日も、あまり期待をせずに注文してみたら――何、これ、超美味しい!って感動しちゃったの」

秋月「高級タイ料理店で、真のマッサマンカレーに出遇ったって感じだったよね」

ヨマ「そうなの。カレーは上品な甘味で、コクがあって、凄く深い味わいだった。ココナッツミルクの品質が良いのかなぁ? カレーの中には、牛肉、馬鈴薯、玉葱、カシューナッツが入っていて、薫り付けにシナモンスティックやフライドオニオンが載ってるの。牛肉は、甘い脂身が適度にあり、肉の味もしっかりあって、かなり美味しいの。何より、このナッツとスパイスとココナッツの味の融合が見事で、ジャスミンライスと非常に良く合うから……永遠に食べ続けていたくなるわ」

秋月「美味しいマッサマンカレーは、本当に美味しいってことが解ったよね」 ヨマ「うん。死ぬまでに、もう一回、食べておきたいカレーの一つだね」



秋月「さて、次は『赤咖哩燴筍子雞(たけのことチキンのレッドカレー)』だね」

ヨマ「これも、しみじみ美味しいなぁと思えるレッドカレーね。辛味はあまりないけど、レッドカレーの旨味が良い感じで、クリーミーさも適度で、コク深い絶妙なバランスに仕上がってるわ。何て言うか、カレーに雑味みたいなものが、ほとんど感じられないの。筍の味はわりと普通で、鶏肉はやや硬く、味もやや弱く感じたけど、別の日に食べた『緑咖哩(ココナッツグリーンカレー)』の鶏肉の味は良かったから、日によるぶれがあるのかもしれないかな? その日の私の味覚のせいもあるかも? あと、九層塔(台湾バジル)が入っているので、苦手な人は避けた方がいいかな」

秋月「いつか、『シェラトングランド台北ホテル』に泊まって、この店に行きたいよね」 ヨマ「あ、それを言うと、別の安宿から、わざわざこの店に行ってたことがバレちゃうね」 秋月「む、それって、私のイメージが下がって、ファンが減るかもしれないってこと?」 ヨマ「ああ、それは大丈夫。元々誰もリョウにブルジョワ感を期待してないから」 -The End-

■SUKHOTHAI

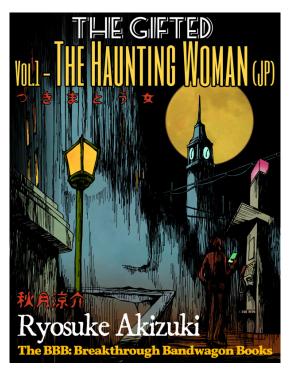
台湾台北市中正區忠孝東路一段 12 號 台北喜來登大飯店 2F 馬沙羅咖哩牛腩(牛肩バラ肉のマッサマンカレー) 800 元 赤咖哩燴筍子雞(たけのことチキンのレッドカレー) 580 元

※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。

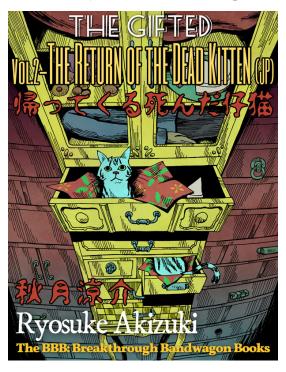
【英語有料版の購入特典】

本書「The Sifted Vol. 9」は、The BBB 公式ウェブサイトより日本語版も英語版も無料でダウンロードいただけますが、各オンライン書店では英語版の無料作品が承認されなくなったため、有料での販売となります。The BBB でのみダウンロード可能な英語無料版と区別化する意味で、各オンライン書店で販売されている英語有料版には、今まで謎のヴェールに包まれていた「名前を言ってはいけないあの店」を初公開する書き下ろし新作「Extra Episode 01」が収録されています。英語有料版をオンライン書店でご購入いただいた方には、特典として、「Extra Episode 01」の日本語版原稿を無料で差し上げます。くわしくは、The BBB 公式ウェブサイトの「The Sifted Vol. 9」の eBook ページを、ご覧ください。

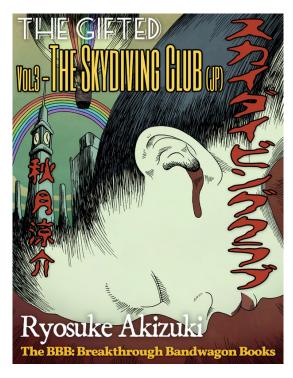
(本書は、The BBB: Breakthrough Bandwagon Books のために書き下ろされたオリジナル作品です)



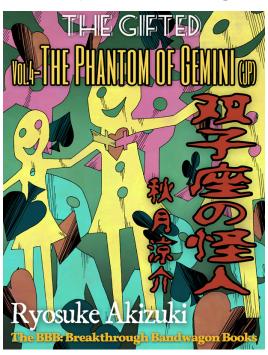
The Gifted Vol.1 - つきまとう女 http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1.html



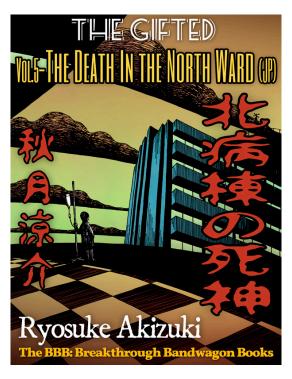
The Gifted Vol. 2 - 帰ってくる死んだ仔猫 http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol2.html



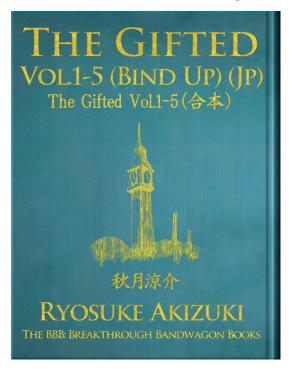
The Gifted Vol. 3 - スカイダイビングクラブ http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol3.html



The Gifted Vol.4 - 双子座の怪人 http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol4.html

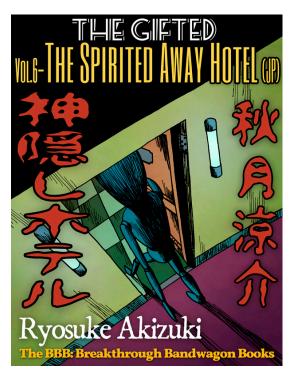


The Gifted Vol.5 - 北病棟の死神 http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol5.html

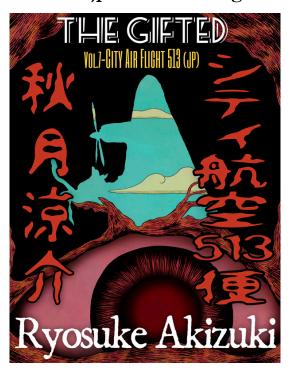


The Gifted Vol. 1-5 (合本)

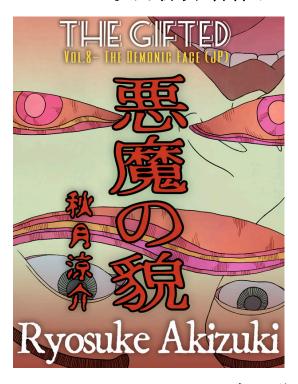
http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol1-5.html



The Gifted Vol.6 - 神隠しホテル http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol6.html

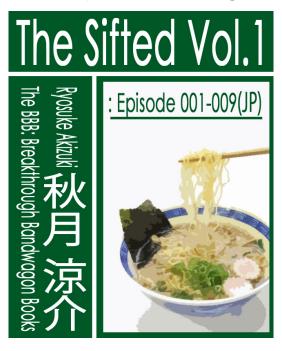


The Gifted Vol.7 - シティ航空 513 便 http://thebbb.net/jp/ebooks/the-gifted-vol7.html



The 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 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 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 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 Sifted Vol. 8: Episode 063-074(Jp) http://thebbb.net/jp/ebooks/the-sifted-vol8.html