

京大生
63人に
聞きました

35種の鍋!?

具材で

"Lifestage"
35th
Since 1984

……いきなり何の写真だと思いだろう。タイトルで勘づいている方も多くいらっしゃるだろうが、とりあえず説明しよう。

この企画が動き出したのは、2019年1月号。我々は読者カードに次のような質問を掲載した。

らいふすてーじは35周年特別企画として「35種類の具材で鍋!？」を行います。——そこで、「編集部員に鍋に入れてほしい**食材**」を募集します。

つまり、35周年を記念して35種類の食材で鍋を作って食べることで、『らいふすてーじ』のより一層の発展を願うという企画だ。本当に効果があるのかって？ まあ願掛けみたいなものだから仕方ない。

我々がまず心配したのは「そもそも35種類も案が集まるのか？」ということであったが、それは杞憂に終わった。おかげさまで、なんと90を超える食材案が集まったのである。読者の皆さんにはこの場を借りて感謝を申し上げたい。本当にありがとうございました。

さてここまでくれば、次に気になるのはどんな食材案が集まったかだ。正々堂々くじ引きで選んだ結果、鍋に入れる食材は右の写真の35種に決定した。写真に無理やり収めたらわかりづらくなってしまったので、右ページで詳しく紹介しよう。



これが鍋に入れた
食材一覧だ!

(農・1 きの子)
(ときどきいらっしゃいますよ;編)

食材リスト

今回の企画で鍋に入れる食材たちだ。(カッコ内は投稿者のペンネーム)特に気になった食材は下で紹介しているぞ。

- ムール貝 (匿名希望)
- なす (ファッツ, ピロピロ)
- エノキ (匿名希望)
- シメジ (匿名希望)
- マイタケ (匿名希望)
- ラム肉 (名前忘れた)
- 豆腐 (七つの子)
- もずく (Sicilienne)
- 若鶏の醤油揚げ (千早P)
- 鶏皮 (名前忘れた)
- 生ハム (おがわ)
- ベーコン (クリスタル)
- ぶり (がんしー)
- さくらんぼ (名前忘れた)

- 魚肉ソーセージ (ボン酢)
- オイルサーディン (みう)
- 水菜 (ボン酢, トトロ)
- セロリ ([検閲されました])
- ニラ (ホリィ・セン)
- 高野豆腐 (匿名希望)
- マンゴー (香深)
- にくだんご (匿名希望)
- 鍋用ギョウザ (トトロ)
- カラメルソース (他称膳所)
- 車海老 (匿名希望)
- タコ (ああああ)
- たこ焼き (ボン酢, おがわ)

ヨーグルト (ヤキトリ)

絶対鍋に入れていいものじゃない。筆者は「水で薄めた乳製品は大体ヤバイ」ということを経験的に把握しているぞ。

鯉 (名前忘れた)

今回初めて食べるという部員が多く、とある部員は「鯉とのファーストコンタクトがこれかあ……」と嘆いていた。

いか二貫 (なかつ)

筆者は元ネタがわからないが、とりあえず文字通りいかの寿司を2貫用意してみた。鍋の中でシャリがバラバラに分散するのが目に見えている。

自分達で採った食物 (千早P)

今回は自家栽培の豆苗を用意した。衛生的な観点からも、これで勘弁してもらいたい。

チョコ (ビーター, 卒業危機, 他称膳所)

そもそもこれは具材なのか? 調味料なのか? ろくなことにならないのだけは想像がつくが……。

魔剤 (千早P)

エナジードリンクですね。誰ですかこれ書いたの、先生怒らないから正直に出てきなさい。

抹茶 (他称膳所)

筆者は「鍋には入れずに具材に付けて食べたらどうか」と提案したが、参加者の多数決により却下された。デスヨネー。

かえる (へび, おのす)

これは面白そうだと意気込んだものの、近所で売っていなかったので通販で購入。送料も考えると一番お金がかかっている。

はみだし
すてーじ

Tuoカード使ってる人いますか?
⇒生協食堂でアルバイトしてますが

はみだし
すてーじ

GW明けなのに夏みたい
⇒京都の春は短いですね。

(文・院 クスノキ)
(今頃はもっとひどいことに……!?!;編)

調理

の巻

怖気づいていても仕方がないので、とっとと調理を開始することに。はたして、鍋はおいしく仕上がるのだろうか!? ……絶対地獄が待っているんだよなあ。



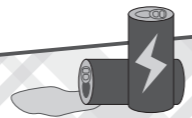
とりあえず高野豆腐を水で戻す。乾燥したまま鍋に入れようものなら、鍋のスープを吸いまくって大惨事になるのは目に見えている。さらに、並行して野菜や魚介類を食べやすい大きさに切っていく。



材料の下ごしらえが済んだら、いよいよ鍋の前に立つ。まずはスープ作りからだ。鍋に水を入れ、ベースとなる和風だしを入れる。そして……



皆さんお待ちかねの魔剤を投入。明らかにヤバいにおいが立ち込め、編集部員たちから悲鳴が上がる。さらに流れるようにヨーグルトと抹茶を追加。ここで味見した編集部員によると「ぬるいお薬の味がする」とのこと。少しはマシになるかと思って醤油で味付けしてみるが、「ぬるいお薬醤油味」になっただけだった。むしろ入れない方が良かったかもしれないと思うものの、後悔先に立たずである。



ここからは準備した具材を投入する。スープがとんでもないことになっているせいで、読者の皆さんの善意あふれるまともな食材たちが、続々と犠牲になっていく。さらにかえるも入れた。いいダシが取れるといいなあ(白目)



ちなみにセロリを加えると、あの独特の香りによって魔剤においが上書きされるという現象が起きた。もしやセロリが救世主なのではないか!? とも思われたが、味見してみると、しっかりと「セロリの香りがするお薬」になっていた。惜しい。しかしにおいはマシになったため、調理する人間にとってはまさに救世主であった。

実食

の巻

鍋は完成した。それならば、あとは実食あるのみだ。いったいどのような鍋に仕上がったのか? 見た目だけでも十分ヤバさが伝わってくるが、われわれはこれを食べてみるしかないのだ。そういう企画だから。



出来上がったのは右の写真のような鍋である。白黒写真だと凄惨さが伝わりにくいかと思うが、ここは前ページの食材リストを見て、そのえげつなさに思いをはせてみてほしい。

さて、せっかくの一口目だ。まずは部屋を暗くして、闇鍋の要領で食材をランダムに1つ食べてみることにした。おのおのが思い思いに食材を取っていく……。

スペースの都合ですべては紹介できないが、ここでは鍋の具材とそれを食べた編集部員たちの感想をお見せしよう。

鍋用ギョウザ

え、待って、皮がめっちゃめっちゃ鍋の汁吸ってる! 無理……(笑)

セロリ

あっ! おいしい! セロリの味がする!

さくらんぼ

おええ

高野豆腐

先に水につけておいたからセーフ! まあちょっと薬のおいがするけど!

かえる

ちょっとにおう自身魚みたいな感じかな。……もっと高級なものを買ってたら違ったかも?

マンゴー

「人類に、新しい未来を、感じさせる、味だなあ!」
「こんな未来人類滅亡するでしょ(笑)」

スープ

とりあえず「魔剤」って投稿した人には、クロスワードの並べ替えが解けなくなる呪いをかけておきました。

たこ焼き

だしのきいたたこ焼きに鍋のスープが絡んでもものすごい味になってる……なんか、もう、ものすごい……。

……と、こんな具合で、われわれは四苦八苦しつつも、なんとか鍋を完食することに成功した! いや本当にきつかった。筆者はあまりのつらさに若干じんましんが出た……というのは、ここだけの話ということで。さて、これで今年の願掛けはばっちりだ。『らいふすてーじ』は今後もさらなる発展を遂げながら、読者の皆さんに愛される冊子であり続けることでしよう!

余談だが、このままではさすがにやり切れないということで、余らせた……もとい余った食材を使って「普通のおいしい鍋」をいただいた。幸せだった。