
BLACK 徒然草
water
NET WT. 3/4 OZ (21g)

食品ネタレビュー

宇宙食でフルコース（おせち料理編）

宇宙食でフルコース（おせち料理編）



おせちもいいけど宇宙食もね！
こんにちはJ君です。さていよいよ年末も佳境に入ってまいりましていよいよ残すところあと約1日になりました。大掃除をするも良し、ちょっと遅めの年賀状を作るも良し、年賀状がもう間に合わないので喪中ってことにしてしまう（ヴァーチャル喪中）も良しであります。（良くないか）

そんな中、来るべき新年の準備に欠かせないものといえばおせち料理作りですよね？お正月に食事を作らなくても良いように、あらかじめ日持ちのする料理をつくってお重にするおせち料理。日持ちのする食材・・・ちょっとまって！それならおせち料理には**宇宙食がピッタリ**なんじゃないでしょうか？**「O・SE・TI」**そう、J君は2006年のおせち料理に新世代のおせち料理、宇宙食おせちを提案いたします。

宇宙食でおせちを作ることのメリットは数えればきりがありませんが、なんといっても下ごしらえが不要というのが大きいですね。すでに調理済みのものを盛りつけるだけ完成です。なんてお手軽なんでしょうか。では早速、本日の厳選素材達のご紹介です。



ご用意した食材は、右下から正月の定番「きなこもち（宇宙食）」、大阪を代表する食材「たこやき（宇宙食）」、韓流ブームにのって「キムチ（宇宙食）」、素朴な味を演出する「大学いも（宇宙食）」そして長寿を願うエビの入った「エビグラタン（宇宙食）」をご用意しました。



また、デザートも充実しております。同じく右下から「アイスクリーム（宇宙食）」、「プリン（宇宙食）」、中国代表「杏仁豆腐（宇宙食）」、そして「南国フルーツの盛り合わせ（宇宙食）」です。左上の**正月飾りは宇宙食ではありません**。100円ショップで買いました。まさにデザートバイキングですね（ただし全て宇宙食）。



ちなみに宇宙食のパッケージはこのように、宇宙服を着た人のイラストが挿入されており、宇宙をアピールするものになっていますが、いかんせん大学いもとはかなりミスマッチです。

では気になる料理（宇宙食）をいくつかご紹介してまいりましょう。というかこの時点ですでに興味を失っている人が大多数なような気もしてしますが、めげずに続けます。あれ？大晦日なのに涙が止まらないや・・・。

たこ焼き。宇宙食にまでたこ焼きが存在するとは食いだおれ大阪の食に対する執念は恐れ入ります（たぶん無関係）。



この通り、見た目はまさにリアルたこ焼きです。すごい、これはまるで・・・**たこ焼きみたいだ！**（当たり前ですが）



このように中には本当にタコが入ってます。どうやらこの宇宙食・・・本気（マジ）です。ガチでたこ焼き。ただし食感はスナックのようにスッカスカに乾いた感じです。ちょっとリアルなたこ焼きスナックといった感じ。でも味はまさしくたこ焼きそのもの。宇宙食すげえな・・・。



続いてキムチはこのように、やはり完全に乾いた状態でご提供。カップラーメンのかやくのようです。しかしニンニク臭がすごいことになっており、かなりの本格キムチであることを主張しています。どうやらこの宇宙食・・・本気（マジ）です。ガチでキムチ。それにしても宇宙ではニンニク臭とか大丈夫なんでしょうか？ヒンシュクかわないんでしょうか？**J君は文系なので**その辺が分かりません。



大学いもを宇宙で食べるニーズがあるのかがそもそも不明なのですが、大学いもの宇宙食は、そこに確かに存在しました。まわりの白い粉状のものは、なんと大学いものまわりの甘いタレをフリーズドライにしたものでした。宇宙食よ、そこまでやるか・・・。味は芋けんぴみたいな感じでした。

さて、宇宙食おせちの中核をなす食材が「おもち（宇宙食）」なのですが、これだけがなぜか、**水に浸して、きなこをまぶして食べる仕様**です。宇宙でそんなめんどくさいことをする余裕があるのかはかなり疑問ですが、この際なので作り方をご紹介しておきます。



開封するとこのように、フリーズドライの餅ときなこが入っています。



餅をどけて、容器の半分にきなこ、片方に水を入れ、餅を水に浸し、柔らかくなったらきなこをまぶしてできあがりです。これが、すごく・・・餅そのもの。宇宙食きなこもちは市販の餅と全く見分けがつかないほどに餅でした。技術革新ってすごいね。

さて、最後に宇宙食杏仁豆腐をご紹介しましょう。宇宙で杏仁豆腐を食べれるなんてね・・・**中国四千年の歴史ここに極まれり**ですよ！（たぶん関係ない）



なんと、単なる杏仁豆腐ではなく、ブルーベリーやストロベリーソースが上にかかった状態で宇宙食になっていました。完全に想定の範囲外でした。なんという無駄なこだわり。そして味は・・・

杏仁豆腐だコレ。本当に杏仁の味がします。食感はサクサクしてますが味はまさに杏仁豆腐。驚きました・・・。

というわけで、科学の粋を集めた宇宙食のおせちをご紹介いたしました。**今からでもまだ間に合います**。冷蔵庫に保存している栗きんとんや数の子や田作や伊達巻きを隣の家にでもあげて、今年は宇宙食おせちにチャレンジしてみてはいかがでしょうか？

尚、宇宙食おせちは粉っぽくてのどが乾くので、おとそがわりにこちらのドリンクを添えることをおすすめいたします。

＜この記事は2005年12月31日に書いたものです。＞

編集後記ー宇宙食でフルコース（おせち料理編）

2011年は、正月早々ネットで買ったおせちが届かない、腐ってた、等々「おせちの安全性」がクローズアップされた年になりました。
日本の食文化である「おせち」がこれほどまでに見直されたことはなかったのではないでしょうか。

この一連の事件が語っていることは・・・もうおわかりですね！？本来保存食であるおせちの究極の姿とは、宇宙食であるということなのです！おせちも宇宙食にしてしまえば腐ることなんかないのです。モチは十分宇宙食にできることがこのテキストで証明されましたし、かずのこやカマボコだってなんとなく宇宙食みたいな雰囲気ですしね。
今思うと、このテキストは2005年の時点ですでに、いずれ起こるであろうおせちの危機について警鐘を鳴らしていたのです。
自分の預言者としての才能が怖いですね・・・いつも単なるネタで書いていると思ったら大間違いなんですよ！偉い人にはそれがわからんのです。というわけで、来年以降のおせちは宇宙食に決まりですね！多少食感がカラッカラでパッサパサなのは気にしない！
縁起物ですから野暮なこと言わない！！下手すると、今から買っても十分来年のおせちに使えますよ！！

神秘納豆　クレオパトラの幸せ

ピラミッドパワーが宿る・・・魅惑のクレオパトラ納豆



納豆はピラミッドパワーで美味くなる！
日々ネタ探しに余念の無い男、J君は本日もネタを探して「ExciteBitコネタ」なるページを眺めていたら、とんでもない納豆を紹介しているページを発見。

そこに掲載されていた納豆は想像を絶するものでありました。ピラミッドの形をしたパッケージ、そして従来のクレオパトラの概念を覆すようなイラスト・・・**神秘だ、神秘すぎる！**いかようかん以来の壮絶なネタの香りが漂うこの「神秘納豆　クレオパトラの幸せ」。J君はセレブの誇りにかけて、じっちゃんの名にかけて（まあ嘘ですが）、この究極の納豆に挑んでみることにした。

これから先の文章は納豆が嫌いな方にとっては失神ものかもしれません。このページを見るなどして納豆嫌いを克服してからご覧ください。

さて、この「神秘納豆　クレオパトラの幸せ」自体は、エジプトに行ったりしなくても三重県が誇る地納豆屋、奥野食品さんでいとも簡単に購入することができます。ただし、1個1600円と納豆としてはべらぼうに高額。おそらく日本の納豆の中でも最高ランクのセレブ納豆であることに疑いはありません。なにせクレオパトラの幸せが詰まっている納豆なのだから（自分で書いていて意味が分かりません）。

さて、さっそく通販で買った納豆が届きました。奥野食品さんでは例のクレオパトラの幸せ・・・だけでなくさまざまな個性的な納豆が販売されており、アレだけだとあまりにリスキーということで、他の納豆も購入してみました。黒豆を使った納豆とか、梅干し納豆とか、いや美味いわー。市販の納豆と違って豆自体が相当に美味いです。納豆好きなら誰もが納得する地納豆の深い味わいです。これはすごいかも。



料理人☆黒豆まめこ・・・

で、問題は最後に残ったコレなんですけども・・・

手作り感覚です

包装からしてセレブだなあ・・・（主に花のところが）

オーラでまくり

で、問題のピラミッド型のパッケージですが。なんかはじめて少女漫画にチャレンジした小学生が書いたようなイラストが書いてあるんですけども、

新型クレオパトラ

これ・・・**もしかしてクレオパトラ？**
従来のクレオパトラのイメージを根底から覆す新型クレオパトラの人物画に度肝を抜かれます。**ザクかと思ったらグフだった！**みたいな。そして、それ以外のピラミッド面にもキチンとエジプトを思わせる落書き・・・じゃなくイラストが描き込まれていて芸が細かいです。

スフィンクス？

あと、なんかピラミッドの側面に商品の説明書きも書いてありました。
「神秘納豆　クレオパトラの幸せ」はかつてエジプトの**女王クレオパトラが愛した健康法**の数々を食文化として合わせ**納豆に昇華した**伝統的で革新的な納豆です。

無理矢理な解説

ツッコミ待ちか・・・？
どう考えても釣られている気がするのでここはあえてスルーとさせていただきます。そして、恐る恐るピラミッドなパッケージをオープンすると・・・

想定外の中味

この通り、非常にコメントのしづらい状況になっておりました。なにかピンクのフサフサしたもので小ビンが囲われております。その外周を取り囲むようにエジプトの装飾物のごとき薬味群が並びます。ご紹介しましょう。

納豆とは思えない
左から「真珠粉末」「乾燥バラ」「くろす蜂蜜」「二見岩戸の自然海塩」・・・どれも三重県が誇る特産品だそうです。

謎の巻物
最後に、謎の巻物がついてました。
これで、いったいどうしろと！？

想定外のピラミッド内部構造を見せられて、世界ふしぎ発見の野々村真のごとく目が泳ぎ始めているJ君ですが、どうやらこの巻物に詳細な食べ方が書いてることが判明。早速開いてみることにします。

君は解読できるか？

ババーン！・・・ああ、もうめんどくさい！
巻物ではなぜかエジプト風のかっこをしたフレンドリーな絵のたぬきが、詳細に食べ方を教えてくれます。


当然手書きです
えーと、まずこの魅惑の小ビンを・・・
って、これ**魅惑の小ビン**ていうのかよ・・・いちいちツッコミどころ満載だな。


微妙に透けてる・・・
・・・金の小ビンから微妙に納豆が透けて見えるあたりが魅惑なのでしょうか？


驚愕のオイル漬け

開けると、オイル漬けになった納豆が・・・すげえ。納豆のオイル漬けなんてアリなのか？？
どうやらクレオパトラの好きなハーブを漬け込んだ特製ハーブオイルに納豆を漬け込んであるとのこと。

次に**真珠粉**をまぜて、**乾燥バラの花**に**蜂蜜**を・・・と。

調合中・・・

なにせ1600円もする超高級納豆です。失敗は絶対に許されません。巻物を慎重に読み進み、針に糸を通すような感覚で慎重に納豆に薬味を調合して行くJ君。すると、巻物の最後に衝撃の記述が

無責任発言

「4種類、**かけてもかけなくても**、あなたの調合の仕方で何通りにも**アレンジできちゃうのだ。**」
いまさらコイツ・・・**タヌキ汁にするぞ！**と、たぬきに対して軽い殺意を抱きつつも、何通りも調合をするほどの精神的余裕もありませんでしたので、この調合でついに究極のクレオパトラ納豆の完成です！（ちょっと料理の鉄人ぽい雰囲気で）

そして、納豆といえばご飯。この個性的極まりないセレブ納豆に対抗するためにJ君が用意した究極のご飯とは・・・！



ネーミングだけで採用

「カト吉　21世紀のごはん」
そう、クレオパトラ納豆が紀元前であるなら、ご飯は21世紀で対抗するしかありませんよね？紀元前VS現代の壮絶バトル。まあ、すでに勝負はついてるような気もしますが・・・、人間思い込みが大事です。負けるなご飯！（意味不明）
た、食べます・・・



・・・ふぅー。ちょっとまってね。ビビってない。ビビってない。大丈夫。**僕はやればできる子なんだ！**

・・・うん、なかなかいい納豆だ！なんか塩で食べる納豆ってのはかなり新鮮なんですけども、納豆も塩もかなり良い物なので美味しくいただけます。オイルのおかげで納豆特有のネバネバや臭みもほとんどありません。でも逆に、オイルに包まれてるおかげで真珠粉と乾燥バラと蜂蜜の味もよくわからないけど・・・。

作り方を間違ってしまったのかもしれませんがベストは尽くしました。J君的には**これがいっぱいいっぱいです**。結論としては、美味い納豆をハーブオイルで漬けて塩で頂く全く新しい大豆食品という感じがしました。

というわけで究極のセレブ納豆「神秘納豆　クレオパトラの幸せ」をご紹介してまいりました。これだけ凝ったパッケージングに、三重県名産の粋を尽くした薬味の数々を加えて、たったの1600円！**これは安・・・**うーん。納豆が大好きな人なら一度お試しあれといっておきましょうか。

ちなみに、パッケージは本物のピラミッドと同じ52度の角度で作られているので**ピラミッドパワーも出てるかも知れない**とのこと。すごいね！（よくわからんが）

＜この記事は2005年8月16日に書いたものです。＞

編集後記ー神秘納豆　クレオパトラの幸せ

三重県の納豆屋さん奥野食品さんで販売されていた伝説の高級納豆「クレオパトラの幸せ」ですが、いまでも検索すると商品ページはみつけられるものの、奥野食品さんの販売ページからは行けなくなっているので現在も販売してるかどうかは不明です。リピーターがいるとは思えませんけど・・・。
それにしても奥野食品さんの革命的な納豆ラインナップはすごいです。きゃらぶき納豆、モロヘイヤ納豆、ひじき納豆そして、スイーツとして納豆ようかんが売られていたり、店舗に納豆のバイキングレストランが併設されていたり・・・これ以上に気合の入った納豆屋さんてなかなか無いかもしれませんね。

ネタ系（？）セレブ飲料「グラソー ビタミンウォーター」レビュー

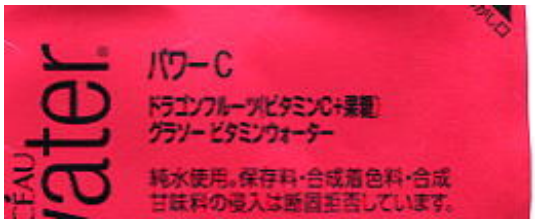
ネタ系（？）セレブ飲料「グラソー ビタミンウォーター」レビュー



浜田じゃない方のブリトニーが愛飲！
こんにちは、J君です。夏もすっかり終わり気味ですが、皆さん、夏休みは何処に行かれたんでしょうか？今年の夏はなぜかこぞって山梨県に行くのがブームでしたよね。マスコミの力って恐ろしいですね。

ところで先日、お中元で「glaceau vitaminwater（グラソー ビタミンウォーター）」なる飲み物をたくさん頂いたのですが、これがなかなかインパクトがあるブツでした。せっかくなので本日はこれをレビューしてみたいと思います。

「glaceau vitaminwater（グラソー ビタミンウォーター）」なる飲み物は、ニューヨーク生まれのド派手な色彩と多彩なフレーバーが売りのドリンクらしく、その名の通りビタミンウォーターなのですが、日本だとビタミンウォーターっていうとレモン風味一辺倒だと思うのですが、さすが自由の国アメリカ。フレーバーもフリーダムです。



・・・ドラゴンフルーツ味とか。いや、ドラゴンフルーツ味っていわれても、ドラゴンフルーツ食べたことないのでどんな味なのか想像つかないし・・・。アメリカではバナナみたいな感じで普通に食べられてるんでしょうか。

「glaceau vitaminwater（グラソー ビタミンウォーター）」は海外セレブにも愛されてるんだそうです。50Centがライブで飲んだり、ブリトニーがフィットネスクラブで飲んでいたりとか・・・え？フィットネスクラブじゃなくてネットカフェでの間違いじゃないかって？いや、そっちは**浜田の方のブリトニー**だから。今言ってるのはセレブのスピアーズの方ですよ。酔った勢いで結婚したりしてるブリトニーのことです。

J君もセレブ（セレクトされたデブの略）といわれた男ですので、まさしくセレブな私に相応しい飲み物だと思っているわけなのです。・・・で、贈られてきたのはその一式がお中元エディションなのか、すごい包みに入っておりました。



なんかオシャレな風呂敷です。これが噂の**セレブ風呂敷**か。いや、噂になってないけど・・・。





で、包みを開けると、なんかカタコトの日本語で挨拶文が。「ハジメマシテ」だって。**ケント・デリカットか。**



で、こんな感じで5種類のフレーバーのグラソー ビタミンウォーターが入っておりました。いやーカラフルですね。**かき氷のシロップみたいな美しさ**です。日本人にはドン引きしそうなぐらいカラフルですが、確かにアメリカのゲータレードとかでも絵の具を溶かしたみたいな色してますもんね。やっぱりセレブが飲むにはこのぐらいの派手さが必要なんでしょうか。

ただし、これだけすごい色なのにラベルに「純水使用。保存料・合成着色料・合成甘味料の侵入は断固拒否しています。」と書いてあります。断固の使い方がなんか違う気もするけど・・・。つまりわざわざ体に安心な**天然素材を使ってまで、ド派手な色を再現**してるわけですね。そんなにド派手色が大事なんでしょうか・・・セレブの考えてることはよくわかりません。



まずはメーカーイチオシの「power-c ドラゴンフルーツ味」というのを飲んでみます。日本ではあまりない独特の香りそして、色から想像すると意外なほどに甘さ控えめな爽やかなフレーバーです。なるほど・・・これはまさしくドラゴンフルーツ味！かどうかは分からないんですけど。しかも怪しいことに**無果汁**って書いてあるし。

怪しいといえばフレーバーごとにラベルに日本語で商品の紹介文が書かれているのですが、それがことごとく商品の紹介になってないというか、**漫才のネタ帳**みたいな事が書いてあってやる気が全く感じられないのが素敵です。

「このドリンクを飲んだからってパワーを引き出せるわけじゃありません。そもそもキミに潜在能力があるかも分からないし・・・」とか。なんかガッカリな感じでまとめてます。こんなネガティブな商品説明はじめて見た。

ドラゴンフルーツ味はちょっとクセがあるのですが、その他にレモネード味の「super-v」やレモンライム味の「charge」は普通のビタミンウォーターとして全く違和感がない感じ。むしろ甘さが控えめなので日本のスポートドリンクなどよりも美味しく感じます。ただし、商品説明のやる気のなさは相変わらずです。特に酷いのはトロピカルシトラス味の「energy kick」。あまりに酷いので全文載せちゃいます。



「さいきん部長がミョーに元気でさ。ヤル気がハンパないんだよね。僕ら部下には「夢に向かって頑張ろう！」なんて1日10回は言ってくるし、なかなか帰ら ないし、帰らないから、こっちも帰れない。どうしちゃったんだ、部長。「あとは任せた！」ってムチャぶりして、いつも5時に帰ってた部長。いい加減だった 部長。お寿司が好きだった部長。**オネエチャンが好きだった部長**・・・。　このドリンクが発売されてからだよ。ったくガラナとカフェインをおいしく配合しちゃったもんだから・・・。部長、絶対飲んでる。はぁ、夜は長い。僕も飲まなきゃ。ヤル気ない部長も考えもんだけど、**ヤル気ある部長も考えもんだ**・・・。ゴクゴク、ゴクッ！！」

というのがこのフレーバーの紹介文です。全編に渡って**部長への愚痴**が支配するというかなり画期的な商品紹介になってます。・・・というかセレブ向きのドリンクなのになんで部長への愚痴が書いてあるのか謎すぎる。

こんな感じでラベルに書いてある自虐気味なフレーバー紹介文が楽しいだけでなく、おいしくて、持ってるだけでちょっとセレブな気分になれる「glaceau vitaminwater（グラソー ビタミンウォーター）」をご紹介してみました。皆さんも是非飲んでみて下さいね・・・って紹介したのはいいけど・・・**どこに行けば買えるんでしょうか。**売ってるの見たことないんですけど。

＜この記事は2009年8月22日に書いたものです。＞

編集後記ーネタ系（？）セレブ飲料「グラソー ビタミンウォーター」レビューー

この商品はもともとブログ「小鳥ピヨピヨ」を運営されている、いちるさんから商品PRの一環で送っていただいたもののため、特殊なパッケージに入っておりました。それにしても、脱力感溢れる商品説明文といい、一般の清涼飲料水の2倍近い価格といい、駄菓子みたいなドギツい色使いといい・・・こんなの日本で受け入れられないだろ、と正直思っていたのですが、意外と定着して普通に売られているあたりはすごいなと思いました。色はアレですけど味は結構飲みやすくて美味しいですしね。自分も売ってるのを見かけるとたまに買ったりしています。

飲食店ネタレビュー

談話室滝沢レポート

激ヤバな喫茶店

この世には、まれに至高の喫茶店が存在します。その名は**「談話室滝沢」**。

この喫茶店に勝る個性を持った喫茶店を俺は他に知りません。「談話室滝沢」とは東京は池袋・新宿・お茶の水など、**微妙に若者の嗜好をはずした**繁華街に存在する喫茶店。グレードで言えばルノアールなどに匹敵すると思われ、ちょっと高級な部類に入ります。

まずネーミングの**「談話室」**。ここからしてなんだか分かりません。何度目を凝らしてみても喫茶店とは一言も書いてないのですが、ちゃんとメニューサンプルの入ったショーケースが店の前に置いてあるのでとりあえずお茶を飲める所なんだな、と言うことはかろうじて分かります。

入ってみると、うわ、**超和風**。なにがすごいって店の中に**滝**が流れています。ＢＧＭは滝から流れる水の音のみです。スゲーーーーー。おまけにソファーも**純和風**。抹茶色と小豆色の微妙なコントラストのソファー。かけ心地も硬すぎず柔らかすぎず絶妙です。えっと、誤解しないでほしいんですけど、緑と茶色のソファーではないです。**抹茶色と小豆色です**。他に表現のしようがありません。

店員さんも超ステキ。なんていうか・・老若問わず男性はきっちりと七三に分け、女性もおかっぱ頭。これでもかと言うくらい**こざっぱりと**しています。茶髪度は0.0001％以下。なんか**昭和50年代**にタイムスリップしちゃった・・かな？みたいなそんな雰囲気。しかも応対はパーフェクツ！ホテルマンも真っ青な深々お辞儀＆**サニーなスマイル**。こっちが恐縮してしまう・・。

あと「滝沢」の料金ですが、**資本主義の原理に逆らう**ような画期的な料金体系を採っていることも見逃せません。メニューを見ますと・・・

コーヒー	1,000円
紅茶	1,000円
カフェオレ	1,000円
牛乳	1,000円
レモンスカッシュ	1,000円
クリームソーダ	1,000円

とにかく1000円以下のメニューが存在しない。うわ、コレが噂の**ぼっ○くり喫茶？**と考えるのは早計です。「滝沢」の神髄は**セットメニュー**にあり。セットメニューを見ますと、

ドリンク＋ケーキ	1,100円
ドリンク＋ケーキ＋アイス	1,300円
ドリンク＋ケーキ＋ヨーグルト	1,300円

ちなみにこのヨーグルトやアイス。
単品で頼んでたらやっぱり1000円！

談話室滝沢、**アンタ何か間違ってねえか？**

てなわけで、わずか**100円増しで2倍の至福**が味わえる談話室滝沢。
まあ思うに「談話室」だから1000円は**ショバ代**なんだよ。って考えればこの魑魅魍魎な料金体系も合点がいきます。**タキザワイズム**は奥が深い。そんな言葉ありませんけど。

初めて入ったときこの料金体系にビビったＪ君。当然セットなんて**3000円ぐらいする**と思ってたので、眼中にありませんでした。後にセットの値段を知った時のショックと言ったら・・・言葉では言い表せません。

そして、お会計。**ホテルのフロント**のようなレジで会計を済ませますと、200円割引券がもらえます。なんて至れり尽くせりな・・・しかも割引券の名前もタキザワイズム。**「謝恩券」**となってました・・。もう降参。

お見合いに、ご商談に、友人とのご歓談に・・・談話室滝沢をＪ君は 大プッシュいたします。

＜この記事は2001年10月12日に書かれたものです＞

話室滝沢レポート2005

談話室滝沢レポートR（リターンズ）



2005年1月、ある肌寒い冬の日の池袋で、ふと当サイトBLACK徒然草管理人J君（セレブ歴3年）は思った。**「そういえば、最近滝沢行ってねえな・・・」**滝沢とは、「談話室滝沢」という東京は新宿・お茶の水・池袋のみに存在するセレブ的異空間。都内にお住まいの人なら看板ぐらいは見覚えがあるかもしれない。しかし、店内にまで入ったことがある人は意外と少ないのではないか。なぜならば、その看板に漂うオーラが、一般人を気軽に入店させない「何か」を持っているからに他ならない。





どうだろうか・・・この看板の佇まい。白と黒だけのモノトーンの看板でこれだけの妖艶さを訴える看板はそうあるまい。「談話室」。いったいどんな施設なのか、**どんな談話が行われているというのか？**そこに並べられたメニューのショーケースを見るまでは喫茶店であると認識することすら困難である。オフィシャルホームページも存在せず、経営母体も分からない。全くミステリアスな存在なのだ。

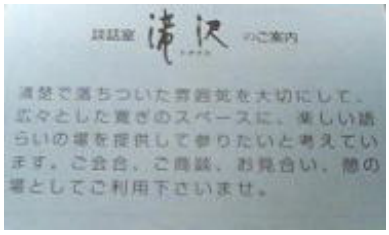




J君が前回この「談話室滝沢」についてのレポートを掲載したのが2001年10月。はっきり言おう。その時のレポートでは「滝沢」の魅力を伝えきれていない。しかし、時代が変わって携帯はカメラ付きとなり、今度こそ準備は万端だ。そしてついに禁断の談話室滝沢潜入レポートは敢行された。

談話室滝沢とは・・・

清楚で落ち着いた雰囲気を大切にして、広々としたくつろぎのスペースに楽しい語らいの場を提供して参りたいと考えています。ご会合、ご商談、お見合い、憩いの場としてご利用下さいませ。



オフィシャルにはこのように案内文がある。J君は今回一人で「滝沢」に入店しているので、この中の用途としては、憩いの場ということになる。**はたして憩うだろうか？**

いよいよ入店である。深く地下に続く階段を下っていく。迫り来る「滝沢」ロゴ。そしてこのドアをくぐれば、その先は異世界が待っている。



階段を下りきる前に既に階下では「滝沢」の店員さんが二人、待ちかまえている。そして、階段を下りきったところで深々とお辞儀。「ようこそいらっしゃいました。」普通の喫茶店では考えられない丁重なお出迎えに度肝を抜かれる。

談話室滝沢は、その名に示された通り「滝」と「沢」をイメージしている。店内に一切のBGMはなく、店内にほどよく配置された小川や滝から流れる**水のせせらぎのみがBGM**である。そして徹底した「和」テイスト。数々の「和風オブジェ群」が店内のいたるところに配置される。これだけでも十分に異色である。





喫茶店になぜか灯籠・・・・店内の明るさは十分であるにもかかわらず、この無意味なこだわり。これこそが「滝沢イズム」である。



レジはまるでホテルのフロントのような格調の高さ。これならどんな文化圏の人間でも「金を払う場所」と認識できるだろう。

さて、禁煙か喫煙かを指定すると、丁重に座席へと通される。パーティションで区切られたブース状の座席にももちろん「滝沢イズム」溢れかえっている。



小倉抹茶全開なソファー。「和」以外の何ものでもないテイスト。そしてご丁寧に絨毯までが抹茶色。抹茶度では千利休の茶室をも凌駕している気がする。**客層が圧倒的に40代以上**なのもうなずける。



座席に通されると、まず最初に置かれるのが滝沢三大アイテムのうちの一つ「おしぼり」。紙おしぼりでありながらこの肉厚感。紙おしぼりの常識を越えたソフトな手触り。これもまた「滝沢イズム」であろう。



そして、日記でも触れたが、これが問題のメニューである。通常の喫茶店の料金体系とは根本的に何かが違う独特の滝沢プライス。なんとコーヒーを頼もうが紅茶を頼もうが、メロンソーダを頼もうが**容赦なく1000円**である。滝沢に1000円以下のメニューは存在しない。すなわち財布の中身が1000円以下の人間は**滝沢に入店する資格すらない**のだ。初心者は注意されたい。それにしてもミルクまで1000円・・・**一体何の乳なのか？**と問いたい。

だがこのメニューを見て「談話室滝沢」を単なる**キャバクラ顔負けのボッタクリ喫茶**ととらえるのは早計である。滝沢の真価はセットメニューにあった。



なんと1000円のドリンクメニューにケーキをつけたもの。すなわちケーキセットの価格は**1100円**である。



このケーキセットにさらに1アイテム加えて、アイスクリームもしくはヨーグルトをつけることもできる。滝沢の中では最もプレミアムなメニューとなるこの価格がなんと1300円。単純計算すれば「ミルク1000円　＋　ケーキ100円　＋　ヨーグルト200円　＝　1300円」という計算式が成立する。これはおそらく**産業革命以来最も画期的な価格設定**であろう。凡人には到底理解不能である。



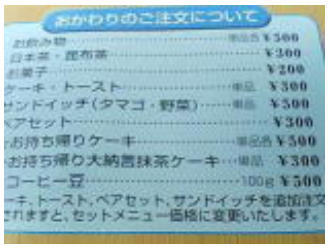
というわけで、**セットを頼まなければどう考えても損**という状況の中、J君のチョイスしたメニューは「ミルク紅茶　＋　チーズケーキ　＋　ブルーベリーヨーグルト」というおそらく滝沢では最もスタンダードなセットメニュー。もちろん1300円だ。



ミルク紅茶。あえてミルクティーと言わないところもこだわりだと思われるが、**こだわりの理由はさっぱり不明**。グラスがシンプルなため一見すると単なるミルクティーのように思えるが、実は恐ろしいほどに濃厚なミルク感。ロイヤルミルクティと勘違いするほどの深みを持っている。



値段上は100円とおまけのような価格のチーズケーキ。しかし滝沢はここでも手を抜かない。高品位なスフレ状のチーズケーキはふんわりと舌に溶け、甘さも 控えめである。さらにブルーベリーヨーグルト。ミルクが1000円に対しヨーグルトが200円相当・・・。全くもって不可思議な現象だ。



また、これも滝沢独自の概念と思われるが「おかわり」という制度がある。九州ラーメンで言うところの**替え玉**である。セットにケーキをもう一つ追加する場合は300円で追加が可能だ。セットでは100円だったケーキは、おかわりだと300円。もはやケーキの値段は**言い値に近い**ようだ。



この小倉抹茶ケーキもそうであるが、明らかに2001年の時よりもメニューが増えているのだ。以前は飲み物とチーズケーキとトーストぐらいしかなかったはずのメニューのラインアップが数倍に増えている。どうやら滝沢は独自の時間軸によって滝沢なりの進化を遂げているようだ。

最後に滝沢の店員さんをご紹介したい。通常の喫茶店ならウェイトレス、ウェイターと呼びたいところだが、滝沢ではあえて店員さんと呼びたい。男性店員は皆、綺麗に七三分け、女性はおかっぱか後ろで一つに結び、紺か薄茶のスーツ。清潔をこえた潔癖さを感じる。思わず**「昭和」**という単語が頭をよぎる。

ちなみに滝沢の店員さんは**非常に移動速度が速く**、キビキビと動いているため、携帯のカメラで撮影することは容易なことではない。しかし、再三にわたるチャレンジの末、ようやっとその姿を捉えることができた！





これが本邦初公開、談話室滝沢のコスプレ・・・・いや店員さんである。どうだろうか？**萌えるだろうか？**昭和を感じただろうか？



・・・というわけで滝沢から決死の生還をはたしたJ君だったが、戦利品をゲットすることができた。先ほど紹介したおしぼりと並ぶ滝沢三大アイテムである滝沢オリジナルコースターに滝沢シュガー。シュガーでありながら見た目は完全に**「お清め塩」**。魔除け効果もありそうなプレミアムシュガーだ。

そして、もう一つ、滝沢から生還した証として渡される、いわば勲章がこの「謝恩券」。割引券ではない、あくまで謝恩券だ。単なる割引券とは**気持ちの込め方が段違い**なのだ。



なんと200円引き。1300円のセットが1100円、1100円のセットなら900円になるのである。ちょっとしたマンガ喫茶並みの割引率。この謝恩券によりさらに滝沢リピーターが増えて行くことだろう。

IT戦士達よ、メイド喫茶やガンダムカフェも悪くはないが、たまには「滝沢」で和の世界の真の様式美に触れてみてはどうだろうか？ネットとは無縁の異空間で心を浄化してみるのも悪くないはずだ。ただし、財布に常に1000円以上入っているセレブ限定なので注意が必要だ。

＜この記事は2005年01月21日に書かれたものです＞

編集後記ー談話室滝沢レポート

知る人ぞ知る幻の喫茶店「談話室滝沢」。この店を利用するしないにかかわらず、一度店の前を通ると誰もがその看板やショーケースから醸しだされるあまりに異様な佇まいを忘れることができなくなるという、まさに東京トワイライトゾーン。
ラーメン二郎はラーメンではない。二郎という食べ物だという言葉がありますが、この談話室滝沢も喫茶店というカテゴリーではなく、「談話室滝沢」以外の何ものでもないと言えるのかもしれません。そして2005年3月の全店閉店の後も、依然「談話室滝沢」の存在はミステリアスなまま伝説となっているのです。そんな謎の多い「談話室滝沢」ですが、インターネットなどの情報を頼りに調べることができたわずかながらの情報を追記しておきたいと思います。

・跡地について
談話室滝沢の跡地は現在全て「椿屋珈琲店」という大正時代をモチーフにした喫茶店が引き継いでいます。レトロな佇まいや高級な雰囲気などいくつか共通点はあるものの、あの滝沢独特の料金体系や時代錯誤的な雰囲気はありません。経営上もなんら関連性がない模様です。

・閉店の理由について
新聞記事等に掲載された閉店当時の滝沢次郎社長や赤木勝利専務のインタビューによれば、
社員を全寮制できちんと育てるスタイルが時代にそぐわず人材が集まりにくくなった。
「談話室」というスタイルが時代に合わなくなった。
サービスが低下して皆様に迷惑をかける前に、引き際が大切と思った。
などの内容が語られています。

最終的には寮は廃止されたようですが、当初は全寮制で徹底的にマナーを教え込んでいたというのもすごいです。しかも初期の頃は門限が9時だったとか・・・中学生より厳しいだろこれ。閉店理由についても経営難だったり採算性だったりということではなく、あくまで接客クオリティの低下を懸念しての閉店とのことで、まさにサムライのような大和魂溢れる心意気。金を稼ぐことばかりを目的とした今時の企業にはない考え方ですよね。さらに最終日前日と当日の売上げは赤十字に災害復興資金として全額寄付したそうです。・・・完璧っ！もうエピソードのひとつひとつが全てが伝説ですね。

・談話室滝沢のルーツについて
Wikipediaによれば、なんと談話室滝沢の起源は「ルノアール」であったとのこと。1959年に喫茶室ルノアールとして開業するも、ルノアールの店舗急拡大路線と袂を分かつ形で接客態度と静かな雰囲気を重視した喫茶店としてのコンセプトを貫くため、談話室滝沢として再出発したそうです。

・失礼なお客さんへの対応について
※談話室滝沢の元ウェイトレスの貴重なインタビューが掲載されているブログ「日々の思考」様の記事より。

「ねえねえお姉さん、名前なんて言うの？」みたいな感じで。お客さんに声をかけられた場合、
その際は制服の胸元の刺繍を指し、　「滝沢でございます。」と答えるように教育されています。

とのこと。「滝沢でございます」・・・なんという接客。完璧な客あしらいですね。これぞ滝沢伝説に相応しいエピソードといえます。

ナナちゃん　名古屋レポート1

探検隊シリーズ第一弾（名古屋レポート）

「八丁味噌の名産地尾張名古屋の聖なる山にカルピスラベンダー氷は存在した！」　前編



人はなぜ山に登るのか・・・そこに山があるからさ
かつての登山家の有名な言葉である。そう、登山家たるもの山がある以上登らなければならないのである。夏休みの休暇を取って名古屋に行くことになったJ君一行は（一人だけど）、事前に気になる情報を入手した。名古屋には「聖なる山」がある・・・聖なる山を登頂し、そこにそびえ立つ「何か」を制した者だけが真の名古屋を語ることができるという。

なるほどそうか、行くからには名古屋の本当の姿をレポートしなければいけないのではないか？一探検家としての使命がJ君一行（一人）を駆り立てる。しかし聖なる山の登頂は相当な危険を伴うという。今回の探検では死者が出るかもしれない。

・・・というわけで、名古屋に行ってまいりました。J君です。新幹線「のぞみ」を使えば東京ー名古屋間はわずか100分ほどで行けるんですね。わずか100分。映画で言えば「ベルリン忠臣蔵」（105分）を観ている間に名古屋に着くといった感じなのです。例える意味があったかどうか分かりませんが（たぶん無い）、とにかく便利な世の中になったものです。

J君が名古屋に行った理由は、愛しの彼女に会いに行くためなのです。ずっと彼女に会いたかった・・・もし彼女にあったら僕は告白してしまうかもしれない。そんなスイートメモリーを作りにこの地、名古屋に来たのです。え、聖なる山？何それ？**そんなの行きたいやつが勝手に行けばいいじゃん。**

そんなわけで、ご紹介します。J君の片思いの彼女、ナナちゃんです。



ウホッ！いい女。

その瞬間から東京モーターショウのカメラ小僧のごとく舐めるようにシャッターを切るJ君。
今日は彼女の魅力を余すことなく撮りたい。そう思い次々とシャッターを切る（携帯の）。



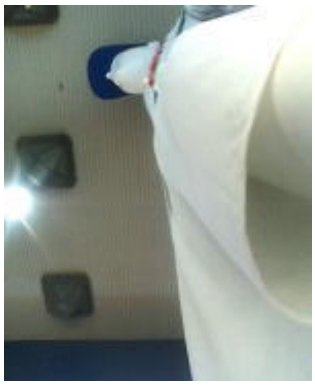
ナナちゃんのおみ足。
なんて白くて美しい肌・・・。ちょっとフットケアが足りてない気もするけど。



ナナちゃんのヒップライン。
ツンと上がったヒップ。人様に見られるために鍛え上げられた筋肉の躍動はアスリートのそれを思い起こさせます。



ナナちゃんの右手。
中日ドラゴンズの優勝祈願を行うと同時に交通安全運動まで行うナナちゃん。聖徳太子並みのマルチタレントです。



そして・・・禁断の、見えそで見えないナナちゃんパンチラショット。



・・・この写真をマーシーに捧げたいと思います。



おまけ。大名古屋ビルヂングのオブジェ、通称「ナナちゃんソード」。えーと、喜怒零時さまにメールで頂いた情報ですが、「夜になるとナナちゃんはナナちゃんソード片手に名古屋の平和を脅かす怪獣と戦ってます。」だそうです。ホントに？信じるぞ。



そんな感じで昼は「山本屋総本家」の名古屋コーチン入り味噌煮込みうどん。おっそろしいほどにコシのあるうどん。隣の和服のご婦人が、もの凄いしかめっ面で「硬い・・・硬いっ！このうどん」と衝撃をうけながら店員に煮直しを要求してるほどのコシの強さでした。



夜は「いば昇」のひつまぶしと「世界のやまちゃん住吉店」で手羽先。
後で知ったのですが、住吉店はやまちゃんの一号店だそうで。

どれも大変おいしゅうございました。そして、いたって平和に「一日目は」過ぎていったのでした。

続く

＜この記事は2004年09月25日に書いたものです。＞

喫茶マウンテン　名古屋レポート２

探検隊シリーズ第一弾（名古屋レポート）

「八丁味噌の名産地尾張名古屋の聖なる山にカルピスラベンダー氷は存在した！」　後編



皆様・・・・・こんにちは、J君です・・・・。名古屋レポートの後編です。（前編はこちら）人はなぜ山に登るのか・・・えーと・・・、そこに山があるからさ、って誰か言ってましたよね。あー、でも誰も言ってないかもしれない。よくわかんない。（動揺気味）

一般的に「聖なる山」と言いますと、アンデス山脈ですとか、チベットですとか、そういうのを指すんですけども、名古屋で聖なる山と言いますと「喫茶マウンテン」を指すそうです。
・・・・アホか。**名古屋アホか！（怒）**

正直ね、すごく悩んでたんです。名古屋に行って喫茶マウンテンに行くかどうか。確かにネタとしては最高峰です よ。ですが喫茶マウンテンを特集したページはそれこそ「山」ほどあります。今さらJ君が乗り込んでいってレポートするまでもなく、マウンテン情報で溢れか えっているのですよ。何よりも名古屋では**楽しい思い出だけを残したい**。

そう考え、初日からJ君は悩み続けました。行くべきか行かざるべきか。タンポポの花びらを取り除きながら乙女のように。心労により食欲が全く沸かなかったため、初日は味噌煮込みうどんとひつまぶしと手羽先唐揚げしか喉を通りませんでした。

名古屋2日目。聖なる山登頂へのラストチャンスです。ここで決断しなければならない。そこでJ君は、一計を案じました。そう、山は一人で登るから辛いのであって、仲間がいれば何とかなる。なにより食えなかった時のリスク分散になる。そうだ！助っ人を呼ぶことにしよう・・・。

助っ人となるフードファイターは「もりぞうさん」。お仕事の関係で最近名古屋に引っ越されたばかりという美しき女性ライターさんです。しかしお願いする内容は「マウンテン登頂」。非常に頼みづらい内容ではありましたが、もりぞうさんがライターであると聞き、承諾してもらえるある種の確信がありました。昔、CMでやっていましたよね。**「芸能人は歯が命、ライターは小ネタが命」**とかなんとか、（やってません）。

そんなわけで、戦士もりぞうさんと合流することに成功したJ君一行（二人）は、ついに聖なる山「喫茶マウンテン」登頂を目指すことになったのです。朝っぱらから。

登山口となる地下鉄鶴舞線の「いりなか駅」から喫茶マウンテンへの道のりは15分ほどの上り坂でした。そう、すでに登山は始まっていたのです。しかし我々の目指す山頂こんなものではないのです。聖なる山はより高く険しい。



ついに到着。普通の県道にそびえ立つ聖なる山々・・・の看板。
神々しいですね。**憎たらしいほどに。**

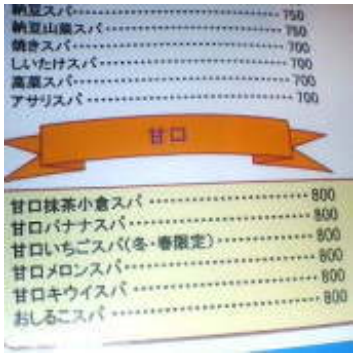

そしてこれが喫茶マウンテンの外観。
よくよく考えてみれば女性と二人きりで喫茶店というシチュエーション、これはデートじゃないですか！しかしながら此処は喫茶店ではなく「喫茶マウンテン」。似て非なるものであります。二人の表情は決してデートではなく、これから**苦行を行う修行僧**のそれに近いものがありました。

「喫茶マウンテン」に入店。午前中だというのにメッチャ混んでます。決して立地条件の良くない喫茶店ながらこの客の入り。普通なら考えられない光景です。しかしパッと見では普通の客として来ているのかネタ目的なのかは判別は不可能。

「どこでも好きな席にどうぞー」

やたらにさわやかな店員さんに導かれ店内の一番奥の席に着席するJ君一行。それにしてもお店のお客さん達、極めて普通かつ和やかに会話しています。なぜそんなに普通でいられるんだ・・・・？闘いはもう始まっているのに！

そしてメニューを見て愕然とするJ君。膨大なメニューの量！しかも結構普通だ・・・・。よくよく周りを見てみると、みんな結構普通のメニューを頼んでいます。ミートソースとか。そして美味しそうに食べている。そうか、喫茶マウンテンは普通の喫茶店だったのか！



でもよく見ると、所々にそれっぽいメニューがちらほら・・・。
メニューを見てしばし考え込むJ君。そこでもりぞうさんが衝撃の提案。
「あの・・・朝ご飯食べてないので、普通のメニュー頼んで良いですか・・・？」

何を弱気なことを！ここまで来て！闘う前からリングを降りてどうするのだ！

パンがなければ「甘口メロンスパ」を食べればいいじゃない！
・・・と口には出さず心の中だけで思いました。（女性に弱い）

「お決まりですかー！」
さわやかに登場する店員さん。
客の半数はネタ目的と思われるこのマウンテンで、極めて普通の喫茶店のような対応をするウェイター。**できる・・・この男**。

えーととりあえず・・・・
「高菜ベーコンピラフ」お願いします。

・・・・・・・・・・と、

「甘口抹茶小倉スパ」と
「クランベリージュース」「黒ざくろジュース」
食後に「カルピスラベンダーかき氷」

ついに注文しました。もちろん作戦通りです。「甘口抹茶小倉スパ」を「高菜ベーコンピラフ」「クランベリージュース」「黒ざくろジュース」「カルピスラベンダーかき氷」で包囲しながらなんとか食べると言う作戦。しかも二人で。我ながら完璧です。

「はいどうぞ～」
ビクッ！！！！！！



注文後わずか1分でテーブルに何か置かれました。何だろ・・・これ。

「あー、ジュースにサービスでついてまーす」
なるほど、ジュースのお茶うけか・・・うん。とてもサービスがいい感じ。だけど、これから「甘口抹茶小倉スパ」を食べる身にとってこんな小物にはとても手を出せない。

さらに待つこと5分
「はいどうぞ～」

ビクゥッッ！！！！！！！！！！



来ました。
抹茶スパもピラフも皿がでかい。しかも大盛り・・・。
まずはおそるおそる「高菜ベーコンピラフ」を口に運ぶ。

「美味い！」「美味しいねー！」

この「高菜ベーコンピラフ」とても美味しい。しかも1.8人前ぐらいある量。もしかして「喫茶マウンテン」ってすごく良い喫茶店なのではないか？

本日のトリビア
「喫茶マウンテンは普通のメニューは結構美味しい。しかも量が多くてお得。」

さて・・・問題はこっちなのですが・・・・



おそるおそる「甘口抹茶小倉スパ」を口に運ぶJ君ともりぞうさん。

「不味ッ！」「うっ・・・・（絶句）」
なんだこれ・・・**これは無理**。スパゲティなのに甘くて、抹茶なのにまったりとして脂っこい。しかも小倉あんと生クリームが壊滅的なまでに合わない。どこかのサイトで小倉抹茶スパは初心者向けだって言ってたけど、とんでもないよ。**ハードコアだよこれ**。

よく見ると、もりぞうさんがうっすらと目に涙を浮かべている。・・・生まれて初めて女性を泣かせてしまった。

さらに10分後。





・・・片方の皿が全く減ってないのがお分かりでしょうか？
早々に登頂を諦めたJ君一行。しかし、せめて5合目まではという思いがあるのも事実。
最後はかき氷でさわやかに締めようじゃないかとついにデザートを投入。

そこに来たのは「カルピスラベンダーかき氷」

「うおおっ！」
「マジかよ、有り得ねえ！！」

なぜか周りのテーブルが騒然とする。もの凄いどよめきと注目を浴びてしまったJ君のテーブル。なんだ、一体どういうことなんだ・・・・？



なんだこれ？

なんとJ君の顔よりもでかい雪の塊が登場。え、なにこれ？かき氷なの？**札幌雪まつりの氷像じゃなくって？**



とんだ伏兵の登場・・・。どうやらJ君一行が無事に帰るためにはもうひと山超えなければいけないようだ。しかし、所詮はかき氷。甘口スパに比べたら何とかなるはずだ。先に「カルピスラベンダーかき氷」を口に運ぶもりぞうさん。その瞬間彼女の表情が凍り付いた！

「これ・・・さわやかサワデーの味がする・・・」
「ははは、そんなバカな・・・何イィ！！」

確かに芳香剤系のラベンダーの香りが強烈に口と鼻に広がる。強烈ッ！強烈すぎる芳香ッ！！！しかもこの量。**ある意味抹茶スパより無理**。

15分後



上4分の1ぐらいが減りました。（大半は溶けたせい）

・・・・というわけでJ君一行の探検は惨敗に終わったのだ。
聖なる山はあまりにも高く険しすぎた。しかし伝説の「カルピスラベンダー氷」は確実に存在した。その時のJ君は半魚人イプピアーラを捕獲できなかった藤岡弘、のような表情をしていたという。

終わり（尾張だけに）

＜この記事は2004年09月26日に書かれたものです。＞

編集後記ー名古屋レポート

当時はまだ関東にほとんどなかった手羽先のお店、世界の山ちゃん、いまでは東京にも進出して名古屋に行かなくても食べられます。便利な世の中になったもんです。そして現在は店舗改装でリニューアルされてさらにメニューがパワーアップしたと噂の喫茶マウンテン。その聖なる山頂のカリスマっぷりは高まるばかりです。まさにグルメ界におけるチョモランマ的存在です。もう自分には再び登頂する勇気はありませんけど・・・。ちなみにここに出てくるもりぞうさんとは筆者ののちの嫁であります（マジ話）。そういう意味では、まさにマウンテンが取り持つ縁、マウンテン婚だったと言えるかもしれません。これが聖なる山効果なのでしょうか。運命って恐ろしいものですね。