
美味しいものの不味いもん

阪上克利

タテ書き小説ネット Byヒナプロジェクト

<http://pdfnovels.net/>

注意事項

このPDFファイルは「小説家になろう」で掲載中の小説を「タテ書き小説ネット」のシステムが自動的にPDF化させたものです。この小説の著作権は小説の作者にあります。そのため、作者または「小説家になろう」および「タテ書き小説ネット」を運営するヒナプロジェクトに無断でこのPDFファイル及び小説を、引用の範囲を超える形で転載、改変、再配布、販売することを一切禁止致します。小説の紹介や個人用途での印刷および保存はご自由にどうぞ。

【小説タイトル】

美味しいもの不味いもん

【Nコード】

N1484Y

【作者名】

阪上克利

【あらすじ】

食べ物についての思い出を書いてみました。

随所、何を言っているかわからないところはあるかもしれませんが、気軽に読んでみてください。

美味しいものとは何か。

1、美味しいものとは何か。

美味しいものとはなにか・・・。

これは非常に難しい問題だと思う。

なぜならそれは、人によって『美味しい』と感じるものは違うからである。

美味しいと一言に言っても美味さの種類もあるわけで、その辺のこ
とをひっくりくるめて考えるとこのテーマはかなり膨大で、結論の出が
たい・・・そんなテーマとなる。

だから、美味しいものとは何かと問われたら、今まででボクが感じ
た中の美味しいものを言うしかなくなるのである。

そういう風に考えると食べるもので、その人の品格がある程度分か
つてしまうということになるわけだが・・・。

自分が食べてきたものにはそれなりの思い出があつて、その味がそ
の思い出に重なって、甘く感じたり苦く感じたりするものである。

なぜかボクはそういう食べ物が多いので、ちよつと文章にしてこう
やってまとめてみようと思つたわけである。

なぜかボクは・・・というが実はボクだけでなくすべての人は少な
からずそんな味があるかもしれない。

だからこそ『おふくろの味』なるものが存在するのであろう。

このエッセイの題名は『美味しいもの不味いもん』であるが、考え
てみればボクはあまり『不味い』と感じても覚えてないことが少な
い。

不味いもんについてどうやって書くのか・・・。
これからの課題ではある・・・。

ラーメンの思い出

2、ラーメンの思い出

子供の頃からいつも食べてきたものと言えば、ラーメンである。

昔、秋も深まり寒かった夕方、ボクは母親と妹とともに自転車でどこかに出かけていた。

秋の鶴瓶落としと言う言葉があるとおり、日はあつという間に暮れて、寒い中、ボクらは自転車で家路に着いていた。

『ラーメン食べていこうか。』

母親が言った言葉がとても嬉しかった記憶がある。

そして途中で入ったラーメン屋の暖かいラーメンに心からほっとした。

そんな思い出があるからボクにとってラーメンという食べ物とは特別な食べ物になっている。

ラーメンの思い出は多い。

中学の頃は釣りの帰りにラーメンを食べることが多かった。

当時はにんにくをガバガバ入れて食べるのが好きだった。

あのにんにくの香ばしい香りが好きで、ボクは釣りの帰りのラーメンがものすごく楽しみだったのを覚えている。

ちなみに家に帰ると家族には、ものすごく嫌がられたが・・・。

高校に入学したときは、入学式の日があまりに寒かったので、母親が駅前のくるまやラーメンでおごってくれた。とにかくあの日は寒かったので美味しかった。

高校時代もよくラーメンを食べた。

駅前のラーメン屋にもよく通ったものである。

高校を卒業した後もラーメンはボクの生活と共にあった。

あの頃は家系のこつてりしたラーメンが流行っており、ラーメンといえはそういう脂っこいラーメンを好んで食べた。

ボクが就職後に膝を悪くした時に、うちの親父がラーメンを食べに誘ってくれて励ましてくれたし、うちは元々、何かあればラーメンを食べに行くことが多かった。

そしてうちの家族は基本的によく食べる方なのだが、ボクはこの時期は若かったということもあってものすごくよく食べた。

まず、ラーメンにはライスがつきもので、ボクはラーメン大盛り、脂多め、ライスというのが定番だった。高校を卒業して体育の授業がなくなつて身体を動かすこともなくなつた折にもかかわらず、ボクはその定番を崩すことはなかったので、すっかりデブになつてしまった。

その後、就職活動に悩んだ時期も友人とラーメンを食べに行つていた。

もちろんほかのものを食べに行くこともあったが、とにかくラーメンが多かった。

ラーメンは不思議とあまり飽きのこない食事である。

ボクが訪問入浴という在宅介護の仕事をはじめ、慣れ始めたときにも、よくお昼休みにはラーメンを食べに行つていた。替え玉をしてくれるラーメン屋を同僚の黒石さんが発見したので、そこに行くことが数回あった。

確か、同僚の看護師であるアヤコちゃんが正看護師の学校を卒業するという時にもお祝いで連れていったことがある。

訪問入浴の仕事をしているときは、多いときは毎日、お昼はラーメンというときもあった。

考えてみるとあの時の不摂生がたたつて、痛風という厄介な病気を引き起こしたのかもしれない。

大抵、こういうことがあれば過去を教訓に、食生活を気を付けていくものだが、ボクの場合はそういうことがほとんどできずにいる。当時と違って今はケアマネージャーをやっており、利用者には食生活のことについて注意することもたまにあるのだが・・・あまり強く言えないのが現状である。

「さん。気持ちは痛いほど分かるんだけど・・・糖尿病なんだからそんなに食べちゃダメですよ。・・・でも美味しいんですよ。」
こんな感じでにつこり笑いながら注意するもんだから、利用者さんは嬉しそうに首を縦にふるのだが、そのあと、何が美味しいか・・・という『食べ物談義』が始まってしまふものだから、まったく説得力もなく、利用者さんも食生活がよくなるかわからないわけだ。
こう考えると食生活の改善に関しては、ボクはケアマネージャー失格である。

結婚する少し前にうつ病を発症して、半年ぐらいの休職の後に、伊豆に引っ越した時にはラーメンを食べる機会が大きく減った。

伊豆半島には美味しいラーメン屋がなかったためである。
なかった・・・というのは違うかもしれない。

ただ単にボクが知らなかっただけかもしれない。
とにかく結婚前の1年と結婚してから1年近く、東伊豆に住んでいたがラーメンを食べに行くことは伊豆にいた間はなかった。

それでもラーメンが食べたくなるときがあつたので、たまに横浜の実家に帰るときには、近くのラーメン屋に入ってはラーメンを食べていた。

先ほど、痛風の話をしたが、伊豆から横浜に帰ってきた理由は、痛風の悪化である。

もちろんラーメンはあまり食べていなかったわけだが、酒が好きなボクは暴飲暴食を止められなかった。

そんな毎日を繰り返して・・・しかも病院代をけちってクスリを飲むのをやめていたわけだから、病状が悪化しないわけはなかった。

最近では痛みがでることもなくなってきたのだが、あの頃のことを考えるともう少しちゃんと節制しないといけない・・・とほんのちよつとだけ思うことがある。

こんな話をよく利用者にするのだが、大抵、『ちゃんと節制しないとダメよ。』と言われることが多い。しかし、そういう利用者に限って自分も節制できていないものだから、そう言いつつも『ここにも仲間がいる』という思いからか・・・なんだか嬉しそうなのである。

最近では塩ラーメンを好んで食べるが多くなった。

ボクの場合、美味しいラーメン屋を自分で探すことより、友人に教えてもらって、同じ店にリピーターとして何回か行くことの方が多い。

塩ラーメンの店も友人に教わった店だが、とても美味しくて、その店がかみさんも好きで、とても喜んでる。

こうやって思い出して見ると、ラーメンはボクの人生の随所に登場している。

特に高価な食べ物でもなく、いつでも気軽に食べることが出来るラーメン。

そんなラーメンこそ、ボクの中では『美味しいもの』の一つである。

ネギと玉ねぎ

3、ネギと玉ねぎ

ボクは基本的には好き嫌いはない。

嫌いで食べることでできない食材は基本的にはないと言っても過言ではないのだが・・・その辺が微妙なところで、あえてキライな食材を挙げるなら『ネギ』と『玉ねぎ』なのである。

何がキライか・・・というと、あのおいが嫌なのだが、調理方法によっては美味しくいただけるのである。

まず、ネギに関しては浅葱あひつきのような葉ネギに関してはまったくもって問題はない。

太いネギは苦手は苦手なのだが、焼き鳥のネギはものすごく好きである。

ネギマも好きだし、白髪ネギをごま油であえたものも実は大好きである。

それにたまにラーメンにのっているネギ・・・。
あれもちゃんと食べるし、美味しいと思う。

『え？じゃあキライじゃないじゃん。』
とよく言われる。

ここが難しいところで、苦手なものもあるのだ。

例えば、鍋やししゃぶししゃぶをやるときのネギは苦手である。

ただ・・・残すのは嫌なのでそういう場合でも基本的には自分の皿にのっているネギはすべて食べることにしている。

これをキライと呼んでいいんだろうか？

玉ねぎについてもまあ同じような感じである。

てゆうか・・・玉ねぎの方が複雑かもしれない。

玉ねぎの場合は基本的には火が通っていれば大丈夫なのだが、火が

通っていてもさくさくとした食感がある料理に関してはけっこう苦手だったりする。この辺りのことを説明するのは大変困難を極めるのだが、実際は自分の皿にのって出されたものは基本的には残さない主義のボクなので、普通の人には分かりづらいのかもしれないが、何故か、うちのかみさんにはよく分かるらしい。

というのは我が家の料理は大皿に運ばれてくるからである。

大皿に盛られたおかずを小皿にとって食べるのが我が家のスタイルなのだが・・・これを見るとボクの偏食ぶりがよく分かるそうだ。

『これキライでしょ？』

かみさんはおかずの皿を箸で指してボクに言う。

いつもその指摘は凶星であるのでかなり悔しい・・・。

『なんで？』

一応、聞いてみた。

『だってさつきからまったく手をつけないじゃん。』

ボクは自分で自分のことを『実に分かりやすい奴だな』と思ったことを鮮明に覚えている。

ボクの場合、好き嫌いはない。

しかし、自分の好きなものだけをガンガン食べるという意味での偏食なのである。

だから『痛風』という厄介な病気にもかかるのである。

最近はずっとやけになって『痛風日記』でも書いてやろうかと思ってるくらいである。

結婚当初はこんな偏食ぶりを大目に見ていてくれたかみさんだが、最近では厳しくなってきた。

といってもかみさんには悪いが、彼女の厳しい管理など、世間一般から言えばゆるゆるの管理である。

こんな話がある。

ボクは酒が好きなのでたまに酒を呑みたくなる。

でも昨日も呑んだので、やはり健康のためにやめところかな・・・と悩む時がある。

そこをかみさんに相談する。

『今日呑もうかどうか迷ってるんだ。』

夫の病気を心配している普通の妻なら『昨日も呑んだでしょ？今日はガマンしなよ。』というだろう。実はボク自身、その言葉を待っている時もあるのだ。

その一言をきっかけに『我慢』という自分の心のスイッチを押すことができるのだ。

しかしうちのかみさんはそうは言わない。

『呑めばいいじゃん。』

そう言われると大丈夫かな・・・と思ってしまい、結局、連日酒を呑んでしまう・・・。

もちろん不摂生はかみさんのせいではないのだが、ただ彼女はそれで夫の健康管理を厳しくしているつもりなのである。

ただ・・・。

こんなうちのかみさんだが、変なところに厳しいのだ。

前述したネギや玉ねぎ。

食べなければ、事あるごとに嫌味を言う。

『あたしが健康を考えて作ったのに・・・。』

だからボクはあえてキレイな料理でも一回は箸をつけることにしている・・・。

なんだか・・・微妙に納得のできない毎日ではある・・・。

カレーライス

4、カレーライス

ラーメンの次に思い入れがある料理はカレーライスである。

カレーに関しては思い入れがある人は多いのではないだろうか。

ボクはこのカレーに関しては、たいしたこだわりでもないが、こだわりを持っている。

まずカレーに関しては王道と邪道というものがある。

王道とは簡単に言えば国道みたいなものである。

邪道はわき道みたいなものである。

で、カレーの王道はあくまでカレーライスである。

カツカレーは・・・は王道ではない。

さらにカレーうどん・・・。

これはライスじゃないからこれも王道ではない。

王道のカレーとは余計なことをしていないカレーライスのことである。

それでは『余計なこと』とは何か。

それはルーとライスの基本のほかに何か付け加えたり、ライスの変わりに何かを使ったりすることである。だからルーとライス以外にとんかつがのっかってくるカツカレーは邪道だし、前述したがカレーうどんはライスのかわりにうどんを使っているから邪道なのである。

またカレーパンも邪道であると言える。

ではビーフカレー、ポークカレー、牛すじカレー、チキンカレーはどのようなか。

これらは王道である。

つまりカレーのルーに入れる具材を変えただけなので所謂『いわゆる余計な

こと』をしているわけではないからだ。

こう考えると王道のカレーライスをボクは家庭でしか食べたことがない。

家庭で作るカレーライスはいろいろ工夫を凝らすことができるので、食べる楽しみもあるのだが、作る楽しみもあるのである。

ちなみにカレーに関してはボクとかみさんではこだわりが違う。

片付けがめんどくさいので最近は作らなくなったけど、ボクはカレーの具を小さくして、ルーに溶け込ませる。こうすれば野菜の旨みがしっかりルーにしみこんで美味しいのだ。

そして、冷蔵庫の中にトマトがあれば必ず入れる。

あの酸味も美味しいし、トマトの旨み成分がカレーをさらに美味しくしてくれるからだ。

肉はなんでもいいが、強いて言うならには牛すじが好きである。

うちは圧力なべでカレーを作るから、牛すじでも柔らかくなるのだ。

なんだかよく分からなくなってきたので、ここで作り方を最初から説明していくと、こうなる。

? 玉ねぎをあめ色になるまで炒める。

? 鍋にあめ色になるまで炒めた玉ねぎを入れ、ジャガイモ、にんじん、トマトがあればトマトも・・・などの野菜を炒める。

? 肉を入れて炒める。

? 別の鍋で鰹節とたまねぎの皮（茶色い部分）でだし汁を作る。

? だし汁を鍋に投入。

? 味噌で味付け。

? 圧力開始!!

? 圧力が抜けたところでカレールーを投入。あとは弱火でとろとろと煮込んでいく。

こうやって書いてるだけなのにお腹がすいてきてしまう。
カレーライスとはこういう魅力的ものだ。

ちなみにかみさんは具が大きい方がいいとのこと。
友人の保田くんもそうらしい。

カレーライスは個人的なこだわりが大きい料理である。

考えてみれば、学生時代のボクはカレーライスを外で食べることはめったになかった。

基本的に外で食べるより、自分で作ったものや、おかんが作ってくれたカレーの方が美味しいと感じることが多かったからだ。

そういう風に考えるとカレーライスは家庭料理なのかもしれない。

そんなボクがカレーライスを外で食べるようになったのは、社会に出た後の話だが、それにはＣＯＣＯ壺の存在が大きいといえる。

ただＣＯＣＯ壺でカレーを食べる時はボクは『ロースカツカレー』を食べる。

邪道だ・・・。

自分で冒頭で書いたとおりカツカレーは邪道である。

しかし言い訳っぽいのが、邪道が悪いとはボクは思わない。

実は邪道と言いつつボクはカツカレーが大好きなのである。

それにカレーうどんもすごく好きなのである。

さらに言つと・・・さらに開き直ると・・・カレーパンも好きである。

カレーパンに至っては『アンパンマン』でのカレーパンマンの扱いの低さに憤りを感じるくらいカレーパンが好きなのである。

いずれにしてもボクはカツカレーが好きでＣＯＣＯ壺でカレーを食べるときは『ロースカツカレー』である。

理由？

そんなもんじゃない。

邪道だろうが王道だろうが美味しいものは美味しいから好きなのである。

王道のカレーライスに関しては自分で作ったカレーの方がコクがあつて好きなのだが、ココロ巻のカレーもなかなか侮れない。

まず、基本的にココロ巻のカレーは辛い。

スパイスがピリリと効いている。

そして辛さが1〜5辛まで選べる。

ココロ巻のカレーの魅力はスパイスが効いていることと、その辛さである。辛いもの好きにはたまらない辛さがココロ巻のカレーにはあるのだ。

そしてこのスパイスの効いたルーとロースカツがとても合うのだ。

よくカレーにソースをかける人がいる。

カツカレーにもソースという人がいる。

これこそありえない……。いや……。ソースをかけて食べるのもまあ美味しいのかもしれないが……。あくまでボクの中ではありえないのだ。

ソースなんか加えてしまつたらせつかくのカレールーの味がダメになつてしまつてはないか。

それにカツカレーにおいては、カツとカレールーの絶妙なハーモニーが、たまらなくボクの心を魅了するのだ。ソースをカツにかけて食べるぐらいなら、とんかつ定食を食べた方がいいと思う。

なぜ、ボクはカツカレーはココロ巻で食べて、王道のカレーは家で作るのか……。

これは単にスパイスの効きの違いなのである。

ココロ巻がどんなスパイスを使っているかは分からないが、まさか市販のルーを使つてはいないだろう。そう考えるとココロ巻のカレーの味は家庭では簡単には出せない味なのである。

多分、このことはココロ巻以外のカレー屋さんにも言えていることだろう。

スパイスの効いたカレーはなにかをトッピングしたほうが美味しいが、王道の旨味たっぷりのカレーはそのまま食べた方が美味しい。

こう考えると、カレーライスという料理は家庭の味であり、ちょっと贅沢な庶民の味であり、そしてバリエーションが広い料理であるがゆえに多くの人から愛されている料理なのだろうと思う。

ウイスキーとハイボール

4、ウイスキーとハイボール

ボクは酒が好きである。

弱くてすぐに酔っ払うくせに好きで、しかもついいたくさん呑んでしまうのである。

これは調べて分かったことなのだが、お酒を呑むと、これ以上呑んだら悪酔いするという判断ができづらくなるらしい。ボクは若い頃は、よくこのパターンにはまって失敗することが多かった。

その場では『まだまだ行けるじゃん。』と思うのだが、気がついたら苦しい思いをしている。そして翌朝はもつと悲惨なことになっている。

こういうことを繰り返しているからボクは『痛風』という厄介な病気になってしまったのだろう。

最近では気をつけているので二日酔いの地獄を味わうことも少なくなかった。

酒といえばなんでも呑めるボクだが、唯一、ウイスキーは呑めない酒だった。

あの香りだけが先行してなんの味わいもない感じがキライだったのだ。

しかし、そんなウイスキーも呑みつづけるとなかなかの味わいがある。最近では好きになっている。

そもそもウイスキーに限らず、蒸留酒は基本的には香りを楽しむところがある。

この香りが少し香る程度か・・・それとも強烈な個性を放つのが、大きく分けてその蒸留酒の個性なんだと思う。

もちろん味わい深い蒸留酒も多い。

ウイスキーの話なので、ウイスキーで味わい深いものをあげると、

『響』や『山崎』は香りも上品だし味も奥深い味がする。鼻を抜けるほのかなアルコールの香りがとても心地よく、味も蒸留酒独特の強さと、舌を少し刺激する柔らかさが同居しており、これが酒飲みを虜にするのであろう。

それでもボクは酒を飲むときはウイスキーを飲むことは少ない。こうやって考えるとやはりボクはウイスキーがあまり好きでないのかもしれない。

最近では不況のあおり・・・ではなくただ単に結婚したという理由で、家呑みすることが多くなったが、家で飲む時はどんな酒をスーパーで買うかという・・・お財布に優しい発泡酒とか・・・さらには第三のビールとかである。いや・・・お財布に優しいとかは抜きにしても家呑みするときは缶チューハイや缶ビールが多いように思える。

たまに外で呑む時も、やはり最初は生ビールである。そして次はチューハイの類たくいをしょたま呑むことが多い。

そういうことをすべてひっくるめて考えるに、ウイスキーに限らず、日本酒や焼酎に至るまで、あまり飲まなくなってきたのかもしれない。外で呑んで、大変な思いをするときというのは必ずと言っていいほど、宴もたけなわになった頃に泡盛や日本酒をがぶ飲みしてしまうからである。

好きなら最初からビールなど呑まずに日本酒とか焼酎とかにすればいいのになぜか・・・最初はビールを呑んでしまうのである。

好きな日本酒や焼酎に至っても、この調子なんだから、ウイスキーを呑む機会が少ないのは仕方ないと言えるかもしれない。ただ・・・最近、そんなボクに変化が生じた。

ハイボールの存在である。

ハイボールとは一体何か？

お酒を呑まない人には全くわからない話ではある。

実はハイボールそのものは、チューハイと重なる意味合いがある。

ハイボールとは蒸留酒を炭酸で割ったものの総称らしい。

しかし、ここでは一応、チューハイとの区別をつけるために、ウイスキーを炭酸で割ったものをハイボールと呼ぶことにしたい。

てことは・・・だ。

ハイボールをここで出すなら、焼酎だってチューハイがそうなんだから、しっかり呑んでるじゃないか・・・と言われそうだが、あくまでボクの中での焼酎はチューハイとは別物なのである。

大抵、チューハイに使われる焼酎は安いものが多いので、ボクは割るものの味がしっかりしているチューハイを頼むことが多い。例えば、コークハイとか、青りんごサワーなどである。ウーロンハイも嫌いではないが、焼酎が安物でしかも質があまり良くないものだった場合は飲めたものではないので、チューハイに関してはなるべく元の焼酎の味が隠れてしまうものを選ぶようにしている。

つまりチューハイでも、焼酎の味がしっかりわかるものがけっこうある。

例えば、梅干サワーとかレモンサワー、グレープフルーツサワー、また前述したウーロンハイあたりはしっかりと焼酎の味が分かってしまうのである。

つまり、チューハイは酒の味を楽しむというよりも、ジュース感覚で酒を呑み、酔いを楽しむものなのである。

それに対してボクが焼酎を頼む時は、銘柄を指定して、基本的にはロックかストレートでいただくことにしている。

質のいい焼酎は香りと味を損なうことなく楽しみたいのでそうしている。

ただ・・・この呑み方が正しいかどうかはわからない。

まあ、とどのつまりはお酒など、個人個人好きなように気軽に楽しめるめばいいのであるが……。

話を元に戻すなら、ボクの中では焼酎とチューハイは別物であるということなのである。

ではその論法でいけばウイスキーとハイボールは別物なのでは？と言われるかもしれない。

しかし、ボクは焼酎ほどウイスキーがあまり好きではないので、ウイスキーに関しては焼酎ほどのこだわりはないのである。だからボクの中ではウイスキーとハイボールは同じなのである。

ハイボールを飲んでみて思うのが、チューハイのレモン味など柑橘系の味がする炭酸で割った焼酎は元の味が隠れてしまうのに対して、同じもので割ったハイボールはしっかりウイスキーの香りが残っている。

しかも柑橘系の酸っぱい味がウイスキーの味と香りとぶつからない。ハイボールは今やボクの中では手軽に飲める酒の中ではかなり上位の方の好きな酒になりつつある。

そんなわけで最近、ボクはウイスキーをよく呑むようになった。

まあ……厳密に言えば、いくらボクが同じようなものだとここで言っても、ウイスキーとハイボールは別物で、ボクが最近よく呑むようになった酒はウイスキーではなく、ハイボールであるということなのだろうけど……。

牛丼

6、牛丼

高校在学中に初めて吉野家の牛丼を食べた時は感動した。

学生時代はお金がないから、外食と言っても少ししか食べれず、しかもそれだとお腹は満たされない上に味よりも値段を重視して選んで食べなければならぬのがとてもつらかったことを覚えている。とくにマクドナルドで食事した時は、もっと食べたいのに食べれずに非常にひもじい思いをした記憶がある。

その点、牛丼は鮮烈だった。

1000円以内であるのボリューム。

しかも、味も悪くない。てゆうか、成長期の男子にとってご飯の魅力は他のすべてのものを凌駕するものがある……。

ボクは基本的に吉野家では『特盛・卵・味噌汁』である。

紅しょうがに関しては親の敵かというぐらい入れて食べる。

なぜかあの紅しょうが独特のすっぱい味が、牛丼にあっているとと思うからだ。

この話を人にしたら『それは食べなれてるからじゃないですか？』と言われた。しかしそれは違うと思う。紅しょうがは牛肉と相性がいいと思う。

これは断じてゆずれない。

食べ方に関してはさらにこだわっていて、卵をといて牛丼にかけて食べる。

そして紅しょうがと七味もかける。

そうすると七味の香りが口の中に広がって、牛肉の味とたまねぎの甘みと紅しょうがのすっぱさが、まるで四重奏曲のようなハーモニーを展開するのだ。

ちょっと彦馬呂さんっぱかったかな？

さて最近は何牛井屋も多くある。

代表的なのは吉野家・すき家・松屋である。

ボクは3つの店を食べ比べて、現時点で一番好きなのは吉野家なのであるが、他の2店もそれぞれの良さがあるのでここで紹介していきたいと思う。

まずすき家。

なんといってもメニューが豊富で、いろんな牛井を楽しめる。

牛井の他にも、豚井やカレー、まぐろ井、まぐろユッケ井、鳥井など、ホントにメニューが豊富でしかも値段がリーズナブルである。

その中でもボクが特に好きなのが牛まぶし井。

最初は普通の牛井として食べて、半分は山椒をかけてお茶漬けにして食べるといったもの。

これはなかなか工夫が感じられてすごいと思った。

まず、牛井は普通に楽しめる。

そしてあと半分のお茶漬けだが、山椒の香りと牛肉の味が恐ろしいほどあっているのだ。

しかもあっさりしており、牛井だけだと少々脂っこいが、これにすれば美味しくいただけるのである。

すき家は以前はメニューは豊富だが、肝心の牛井の味が・・・というところがあったが、最近はこの牛まぶし井を初めとして、かなりメニューに工夫が見られる上、牛井そのものの味も改良が加えられているように感じられる。

個人的には最近、急上昇している店だとボクは思っている。

次に松屋。

松屋には根強いファンが多い。

ボクはなぜだろうと思ひ、静岡に研修に行った際、松屋で牛井を食

べてみて分かった。

この牛丼の味は甘みが強く、すき焼き風味なのである。

恐らくこれが松屋の牛丼が根強く親しまれている要因だろう。

他のお店とは違う味で勝負するというのはお店のあり方として一番正しいあり方かもしれない。

最後に吉野家。

ここに関しては何も言うことはない。

牛丼そのものの味に関してはやはり他の追随を許さないように思う。

たまねぎの甘さが牛肉の味を引き立てており、ここまでの牛丼は他の店にはないと思う。

ただ……。

最近はずき家の味がレベルアップしてきているので、そこに負けな
いようさらなる改良が必要かな、とも最近はある思っている。

いずれにしても牛丼は安価で美味しく、しかもお腹一杯になる、B
級グルメの王道だと思う。

様々な意見はあると思うが、牛丼について話し出すとついつい話
が盛り上がってしまうのは、安価ではあっても牛丼には人を惹きつ
ける魅力があるからに違いない。

PDF小説ネット発足にあたって

PDF小説ネット（現、タテ書き小説ネット）は2007年、ルビ対応の縦書き小説をインターネット上で配布するという目的の基、小説家になるうの子サイトとして誕生しました。ケータイ小説が流行し、最近では横書きの書籍も誕生しており、既存書籍の電子出版など一部を除きインターネット関連に横書きという考えが定着しようとしています。そんな中、誰もが簡単にPDF形式の小説を作成、公開できるようにしたのがこのPDF小説ネットです。インターネット発の縦書き小説を思う存分、堪能^{たんのう}してください。

この小説の詳細については以下のURLをご覧ください。
<http://ncode.syosetu.com/n1484y/>

美味しいもの不味いもん

2011年12月24日09時49分発行