

うまか～不思議な重ね技 シシリアンライス



サラダの下に焼き肉とご飯がのぞく、ボリュームたっぷりのシシリアンライス=佐賀市白山「カフェ・ドンキホーテ」



シシリアンライスを登場にのせた「メーシキキカラカ」のシシリアンライスを「佐賀市」の出

焼き肉、サラダに温かいご飯。おなじみ焼き肉定食の定番セットを、「(1)は1枚の皿にまとめてしまおう。あちえなり」とはなかなか断じてしまえぬ、ノーブル賞は取れない。味の組み合わせの妙をとらえた舌力に敬意を表したい。シャキシャキの生野菜をかみしめるたびにマヨネーズと肉汁が口中にあざわたり、飯に絡まり合う。「(2)は手づかみ。このまま食べて思わず故郷の九州弁が口をうごかす。佐賀市内の約40店がメニューに載せる。味を守って約30年、同市白山の「カフェ・ドンキホーテ」店主、田浦浩さん(48)は「生野菜が嫌いな子どもでも、これなら食べられる。メーシキキならもう、シシリアンライスだよ」。

1975年(昭和50年)、市中心部の喫茶店では出されたのが始まりとされている。田浦さんの妻直由美さん(51)は高校時代、友人に誘われ食べた。「佐賀でも繁華街限定のメニュー。郊外の人には「何ねそれ?」という感じだった。それがみるみるうちに広まっていた。まずおごり団体「佐賀市はシシリアンライスロビー」(通称シシロ)代表の中島文晴さん(58)によると、もとは佐賀出身の男性が働いていた博多の飲食店のまかない食で、それが県境をスパン、フォーク、はし。どれで食べるかは人それぞれ。記者にはフォークで肉と野菜を一刺しにするのがしつづらされた。

「おはようさ!」
おはようさ! (永田豊隆)

「隣の長崎「トルコライ」と同じ地中海の地名で対抗したとか「当初はエビやイカを盛ってシシリアン島をイメージした」とか様々な説があり、創始者についても「俺が始めた」と名乗るのを上げる人が複数いるらしく、源流の謎は解き明かされていない。

9月末、佐賀市内で開かれたグルメフェスタでは、シシロの加盟店に家族連れが列をひそめた。あちこちからあがる「うまか～」の聲、幸せそうな顔。見ていこうと、謎なんかどうでもよくならない。



巨大パフェを前にする(左から)與儀ケイラさん、山田菜々さん、沖田彩華さん
=大阪市中央区、伊藤菜々子撮影
◎お好み焼き、焼きそば、たこ焼きの粉もんフルコース「金閣寺」=兵庫県西宮市



デカ盛りグルメ

食欲の秋、食べ盛りの胃袋を満たすべく、大盛りを超える「デカ盛り」グルメツアーにご案内。まずは肉肉、大阪・難波の「ホルモン焼肉 七福」の「特選ハラミ丼×2杯」(1600円)はハラミ肉が15枚、大盛りご飯を詰め尽くす。3人で食べ尽くし、沖田彩華さん(17)は「一人で完食できるくらいワイルドになった」。



甘くはないぞ 間食完食

Ranking

- ◆10代女子50人に聞く「食べたいデカ盛りグルメ」
- ①パフェ 12人
- ②肉 5人
- ③カツ丼 4人
- ④パスタ 4人
- ⑤お好み焼き 3人
- (ABC調べ)

お次は粉もんフルコース。兵庫・西宮の「いっしょやう」で、直径40センチのお好み焼きにたこ焼き20個、焼きそば、生卵の「金閣寺」(4170円)を味わう。シメのスナイツは大阪・本町の「コロシエ」のパフェ「富士山」(9800円)。8歳のアイスにフルーツやケーキ、シチュアリムがてんこ盛り。10人前はあり、店長も加わって、登頂成功。與儀ケイラさん(16)は「自分のアイス食べた」と満足。店には富士山の上をいく30人前の「エレベーター」や50人前の「スペースウォーク」も。メンバー全員で試してみよう。(深松貴司)

ティーンズ白書は、ABCテレビ「おはよう朝日です」(午前6時45分～)で毎週火曜日に放送中。

モンブランの山崩し 登頂のごほうび 当たるかも



※ 11月30日まで、大阪新阪急ホテル(06-6377-2510)1階ラウンジ「ブライ」にて限定販売。テイクアウトのみ。1個(4人分) 1680円。

フランス語で「白い山」を意味する名峰モンブランを模した山型のケーキ。軽い食感のスポンジと深みのあるマロンクリームを7層重ね、ピラミッド状に。生クリームの雪を降らせ、チョコパウダーで山肌を演出した。頂上の竹串を倒さなければ、みんなで食べ進める「山崩しゲーム」が楽しめる。

大阪新阪急ホテルのレストラン「ブライ」のバイキングで好評の最大千人分の巨大ケーキ「ビッグモンブラン」を家庭向けサイズにした。竹串に「当たり」と出たら、同店のペーパラン手紙が招待。(マサエマリア・ニース社 江口佳)

参加者の年齢もいろいろのホームパーティー。子どもを飽きさせない楽しい手土産は?

おつかいもの
玉手手箱