

# 正しい闇鍋のプロトコール

IGGG 大宮・テイラー

## 1. はじめに

読者諸君らに問いかけたい。君たちは今までに極寒の寒空の下を凍えながら自宅をめぐり、家に帰ると暖かい鍋と帰りを待つ愛すべき恋人や家族、親しい友人が出迎えてくれる経験がないだろうか。研究室や仲間内でのギスギスとした現代社会の荒波に揉まれ冷え切った心と体、あの頃の輝きを失った瞳を真まで包み込み癒してくれる夜明け前のオフトゥンの様な存在が「鍋料理」である。どんなに孤独を愛してやまない墮天使や契約者にも転生前の記憶の一つにあるだろう。鍋料理の歴史は古く縄文時代早期に土器を用いて食材を煮る・ゆでることに始まる。調理しないと食べられないドングリやトチの実、芋！などを煮込んで食していたそうだ。古墳時代になるとかまどが一般的に普及した歴史上での最初の記述は927年頃、第60代天皇である醍醐天皇に向けて鉄製の鍋が朝廷へ献上される記述が「延喜式」に記してある。これ以降、様々な鍋料理が登場する。江戸時代には湯豆腐、牛鍋（すき焼き）、あんこう鍋、田楽などが鍋料理として調理され親しまれる（図1）。そして現在でも冬の食卓を豊かにしている。

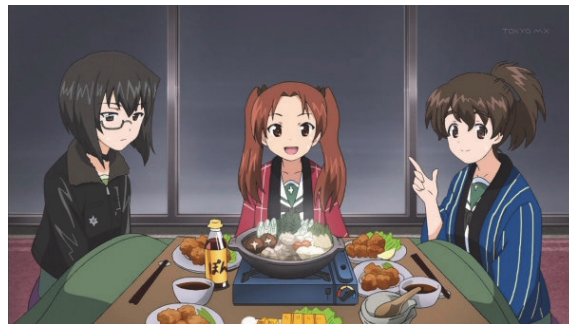


図1 あんこう鍋をする

鍋は太古の昔よりそうした夢と希望と幸せに満ち溢れた面を持つ反面、コインに表と裏が存在するように暗黒面が存在する。代表例として「空鍋」と「闇鍋」がある。空鍋はSHUFFLE!の芙蓉楓がエアギターにヒントを得て開発した創作料理で日本国内では「悪夢の象徴」などと呼ばれている（図2）また、「アウトブレイク・カンパニー 萌える侵略者」でも闇鍋と思われる料理が見られた（図3）料理に必須な調味料である愛情は誰よりも強いはずだが空鍋だけに空回りしている。私自身、今までに空鍋の調理人に会ったことも調理経験もない。しかし、これから紹介する闇鍋は2度生成した経験がある。ここに記すのは鍋料理に変革と革命を起こすべく終結した開拓者たちの記録である。



図2 空鍋の作り方



図3 空鍋の中身

## 2. 闇なべとは

闇鍋とは様々な食材を一つの鍋の中に入れ煮込んだ汗と涙の結晶であり、バランス栄養食である。季節の旬な食材を煮込むことによって、ビタミンA、食物繊維、ビタミンC、マグネシウム、鉄分、カーボンなど人体に不足しがちな栄養を補うことができる。

何より大切なのはガンпра同様、「どんな自由な発想で作ってもいいんだ」ということである（図4、図5）。



図4、5 自由な発想で鍋の具材を入れるスクールアイドル

また、無形文化遺産に登録された「和食」の特徴にも共通点が存在する。和食の特徴は以下の4つである。

- (1)多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- (2)栄養バランスに優れた健康的な食生活
- (3)自然の美しさや季節の移ろいの表現
- (4)正月などの年中行事との密接な関わり

(1)は新鮮な食材という点は満たしている。持ち味の尊重は……食材の強烈な個性が主張しあう闇鍋ならではの顔が見られるだろう。(2)は様々な栄養価の高い食材を惜しみなく鍋に入れるので栄養価は高い。また冬の寒さを温めてくれる闇鍋は健康的といえる。(3)は冬の象徴である鍋料理であることから満たしていると言える。(4)は年中行事とのかかわりは少ないかもしれないが、全体を見ると共通点は多い。

### 3. 方法

作成法はそれぞれが秘密裏に購入及び入手した食材を暗闇の中ブラックボックスという名の鍋に入れて錬金するのが一般的だが、我々は少し方法を変え生成した。以下に手順を示す。

- ① それぞれが食材を秘密裏に購入する。
- ② 初期装備として野菜及び鍋の素を鍋に入れておく
- ③ 一人目が一人の状態で食材を鍋に投入する（なるべく野菜や汁で入れたものを隠す）
- ④ 投入後、二人目になり食材を鍋に投入する。
- ⑤ 以後、三人目と繰り返す。

塩味のスープ、白菜、長葱、えのき

一人目：豆腐、もやし、ホタテ、イワシ缶、板チョコ×2、焼きそばの粉、マシュマロ

二人目：肉団子、パイナップル、みかん、桃、グレープフルーツ、シュークリーム、糸こんにゃく

三人目：一口餃子（焼き餃子）、豆乳マロニー、チーズ、つなあげ（おかし）、砂糖菓子、仮面ライダーソーセージ

以下に特徴的な食材の考察をしめす。

### 4. 結果・考察

#### (1) あまいかおりのチョコレート

私は今までにチョコレートの湯煎というものを行ってことがないが、チョコレートの融解温度を甘く見ていた。当初の計画ではゆっくりと解け始めていい具合に濃度勾配ができるのではと予想していたが、予想に反してすぐに溶け始めてしまい一面をあまいかおりが占拠した。なお、一般的なチョコレートの融解温度は約 50~55°C だそう。また、マシュマロも同様に溶け、謎の白い液体と化した。

#### (2) フルーティー・パイナップル

パイナップル：松 (pine) の果実 (apple) から pineapple と呼ばれるフルーツである。パイナップルと略して呼ぶこともある。決して「ピネ」ではない。パイナップルの持つブロメライン（通称パパイネ）と呼ばれる酵素によって肉を柔らかくすると予想していたが、大した効果はなく闇鍋の酸味に変わった。（ブロメラインが 60°C 以上で変性するためと考えられる。）みかん、グレープフルーツも同様酸味に変わった。また桃の甘みはチョコレートの甘みに消されてしまった。シュークリームは後に闇鍋内から汁で湿った皮だけの状態で発見した。中のクリームは溶けだしてしまっただろう。

### (3) 豆乳を投入、焼き餃子と水餃子の違い

餃子にはさまざまな種類があるが大きく分けると2種類に分けられるだろう。1種類目は「焼き餃子」、もう1種類目は「水餃子」である。そして今回の闇鍋に用いたのは「焼き餃子」である。元を辿れば同じ餃子であるが名の通り調理法が違う。鍋専用でない餃子を入れると何が起こるか検証してみた。鍋に入れた最初は原型を保っていたが、徐々に形が変わり、最後には餃子の皮と中身が分離し闇鍋の闇に消えてしまった。ちなみに後日、水餃子を鍋の具材に使用した時は崩れなかった。これは餃子の皮の厚さの違いからくるようだ。チーズフォンデュやチーズ鍋をやったことのある者ならご存知だろうが調理中や食事中、片付け、その後と部屋がチーズのニオイでいっぱいになるだろうが今回の闇鍋の場合、チョコレートが勝った。「豆乳を投入」こんなギャグみたいなことを今回の闇鍋では実践した。塩味のスープとチョコレートの闇鍋スープが少しだけまろやかで健康的？な味わいになった。

### (4) まとめ

完成した闇鍋を味わってみたが鍋本来の食材は豆乳とチョコレートとその他を染み込ませた独特な味をしていた。フルーツ系の食材は本来の甘み、酸味を保ちつつ暖かい感じだった。最終的に闇鍋は増援を呼びつつ完食したが、無心状態で映画「アバター」を見る異様な光景が広がっていた。最後に闇鍋特有の甘ったるい独特なニオイは3日間消えず、部屋を漂っていた。(換気を大切に。)もし、これを読んで闇鍋に挑戦しようと言う勇者が現れた時、どんな状態でも最後まであきらめずルールを守って楽しく闇鍋を行うことができることを切に願う。

「ファイトだよ!」

## 4. 参考文献

- (1) KIBUN ACADEMY <http://www.kibun.co.jp/knowledge/index.html>
- (2) アンサイクロペディア 空鍋 <http://ja.encyclopedia.info/wiki/%E7%A9%BA%E9%8D%8B>
- (3) 出土品に見る奈良のやきものと暮らし <http://www.city.nara.lg.jp/www/contents/1227078972143/files/yakimono.pdf>
- (4) 農林水産省 「和食」の4つの特徴 <http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/index.html>
- (5) 基本のテクニック | 手作りチョコレシピ | 株式会社 明治 [http://www.choco-recipe.jp/milk/basic/?ref=basic\\_index](http://www.choco-recipe.jp/milk/basic/?ref=basic_index)
- (6) プロメライン <http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%96%E3%83%AD%E3%83%A1%E3%83%A9%E3%82%A4%E3%83%B3>