

【キンレイのある食卓】 「お水がいらない」シリーズ 「寄せ鍋」



本人撮影



シリーズ累計販売数1億3千万食を突破した「お水がいらない」シリーズから、毎月抽選で20人にプレゼント。マリオン編集部多彩なスタッフたちが実際に味わったエピソードを、コラムでお届けします。

今回は、秋冬季節限定の「お水がいらない鍋 寄せ鍋」（オープン価格）を、20人に。

▼なべやき屋キンレイ
<https://www.kinrei.com/>

《キンレイのある食卓》第9回「お水がいらない鍋 寄せ鍋」

食べた人：東京都在住 50代・男性
(朝日新聞メディアプロダクション・編集制作部デスク)

2020年代の映画ファンは「鍋シーン」の夢を見るか。

映画ファンなので、映画のことを考えながら一日中ぼーっとしていることがある。ふむ、鍋料理という代物は、極めて映画的ではないだろうか、と考える。くつくつくつ……という細やかな煮立ちのビートはその音響効果がまず絶大であろうし、ふたを持ち上げるとフワッと魔法のように湯気が立ち上り、一瞬にして登場人物のメガネが曇ってしまう。見下ろすと、徐々に霧が晴れていくように、野菜が肉が魚が出し汁の中に浮かびあがり、やがてその全貌を現すことになる。これはかなりのスペクタクルではないのか。

鍋がスクリーンに出現する映画が何かなかったかなと記憶をたぐり寄せるが、しかし、これがなかなか浮かんでこない。時代劇であれば農家の囲炉裏で鉄鍋から雑炊をくべる場面など枚挙にいとまがないのだろうが、さて、現代劇ではどうだったか。伊丹十三監督のグルメ満載映画「タンポポ」（1985年）でさえ、ラーメンはたっぷり登場するが、鍋料理はスッポンをさばく場面こそあるものの鍋そのものの姿がよく見えない。そう、だ、鈴木清順監督の「ツイゴイネルワイゼン」（1980年）では、ちぎりこんにやくを投じた牛鍋がとぼけたように卓袱台に鎮座して湯気を立てていた、あれはひょっとしたら鍋シーンの白眉ではないかなどと独りごちしてみる。

映画に鍋シーンが一つあれば、それだけで、家族しかり、恋人や友人しかり、人間関係の距離を瞬時に活写することが出来る、鍋はそんな小道具になるはずだ。といっても、現代では、個食が普通になっていたり、会食で箸を他人とつつきあうのは非衛生的であるなどという言説も耳にしたりするから、そもそも「鍋を囲む」という言い回しは死語に近いかもしれない。

ではデジタルトランスフォーメーションの2020年代にあって、鍋シーンとはどんなものか、空想してみる――。

日に日に寒風が厳しくなる11月。コロナ禍はまだまだ油断がならず、週に3日は、自宅でテレワークをする50代前半の男が主人公だ。つまり私である。午前中はずっと自室でデスクワークをしており、ふと、パソコンのキーボードを打つ手を止める。窓の外には何かの巨大なイベントの告知であろうか、ジェット機が爆音を上げながら旋回しているのが見える。時計を見て正午10分前であることを確認した私は、台所に向かい、やおら冷凍庫からキンレイの「お水のいらない鍋 寄せ鍋」を取り出し、パッケージの封を切る。

白菜、ねぎ、鶏つくね、しめじ、えび、きざみ揚げ、がんもどき、鶏肉そしてうどんが、たっぷりとしたボリュームの高さ10センチほどの円柱型にひとかたまりになっている。まるで南極の地下から発見された何かのようではないか。このあまりにもチャーミングな造形が大写しになる。

私は円柱をほとんど慈しむように片手鍋に置くと、水は入れずにコンロの火をつける。じわじわと解凍されていくそいつは、およそ9分後、つやつやと新鮮な光沢を放ち、息を吹き返したかのような。削りぶしの香りを漂わせる湯気が立ち上る。私は小鍋に移し替えると、書斎に戻る。正午になって、パソコンの画面が切り替わると、同僚たちの顔が次々とディスプレイに映し出された。オンラインによるランチミーティングなのだ。

「えっ、鍋っすか！？」。コンビニのサンドイッチを手にしたティモシー・シャラメ似の後輩が驚きの声をあげる。

「そうだ。うまいぞ」。わたしは、箸で白菜をつまみ上げると口中に投げ、しゃくしゃくと咀嚼する。つくね、がんもどきを連続して楽しんだ次は、うどんだ。ずずっと喉越しに味わう。一呼吸し、琥珀色のスープをすするところには、ディスプレイの向こうにいる同僚たちの視線がわたしに釘付けになっている。

「オンライン鍋パーティー、やりたくなってきましたね」。ティモシー・シャラメがそう言うと、全員がうなずく。外からはデモが街頭宣伝か、何事かが聞こえてくる……。

……まあ、このシーンの出来はともかくとして、「寄せ鍋」の手軽な美味しさはフィクションではありません。リアルと虚構を行ったり来たり。この寄せ鍋を食しながら、そんな空想にふけてみた。

だし、麺、具が一つになった寄せ鍋。凍結スープの上に麺・具材を重ねて冷凍させる「二段凍結三層構造」により、お鍋で温めるだけで専門店さながらの味が家庭で楽しめる。

昆布、鰹、あごからとった黄金だしに、柚子の風味を加えた爽やか味わい。1食分の野菜、鶏肉、えびなど8種の具材のほか、寄せ鍋の“シメ”をイメージした、もちもちとした食感のうどんも堪能できる。電子レンジ対応の便利なトレー付きで、お鍋・電子レンジ、2通りの調理方法が選べる。

※1食分の野菜とは、1日3食の生活スタイルを想定した場合の、1日の野菜摂取目標量350g(厚生労働省「健康日本21」より)の1/3量(生換算)に相当。

▼キンレイファンサイト
<https://monipla.com/kinrei>
▼キンレイインスタグラム
https://www.instagram.com/kinrei_fan/
▼特集「キンレイのある食卓」を見る
https://www.asahi-mullion.com/contents/present/kinrei_special_2021/index.html

〈当選発表は発送をもって代えさせていただきます〉
〈当選権利は、第三者への譲渡または換金等はできません〉
〈ご住所、電話番号などの登録情報をご確認ください〉

🕒 2021年12月7日16時締め切り