

# おっさん流ご飯が進む的キャラメルチキン入門

おっさん<sup>1</sup>

平成14年8月1日

## 概要

本論文では、独自の研究によって開発されたキャラメルチキン(照り焼きみたいなやつ)の作り方を紹介する。

## 1. ごはんが進む

今日、「ごはんが進む」という表現は当たり前のように使用されているが、誠に残念なことに本当の意味を知る者は非常に少ない。多くの日本人は、この表現を「ごはんを沢山食べることができる」といった意味で使っている。例えば、「この野菜炒めはしっかり味がついてて、めっちゃごはんが進むやんなー。なあ、奥さん？ そう思わへん？ あっ、そーいや奥さんちょっと痩せたんちゃう？ 羨ましいわー。どんなダイエットしたん？ おしえてーな？」<sup>2</sup>等という使い方をする。使い方は正しいのだが、多くの人々はその本来の意味をよく理解していない。それは、決して「ごはんをパクパクと食べる」というものではない。実は、本来「ごはんが進む」は「ごはんが勧む」<sup>3</sup>と書くのが普通であった。つまり、「ごはんが勧めている」のである。「いやあー、これはほんまにええ感じのおかずでっせー、是非ともワシと一緒に食べてみなはれ！ なあ、ちょっとその奥さん！ ほんまにうまいさかいに、見るだけでもええから見ていきなはれ！」と、一生懸命お勧めしているのである。それはもう、フーテンの寅さんも真っ青の勧誘ぶりである。そして、その執拗なまでの「勧誘」に押された結果として、人は無意識の内に多量のごはんを口へと運ぶことになる(悲しいかな、自分がごはんにコントロールされているという自覚は全くないままに)。ここで、この状況がオックスフォード大学教授リチャード・ドーキンスのいう「利己的な遺伝子」<sup>4</sup>と酷似していることに注意されたい。ドーキンスが「人間の行動は、自らのコピーを増やそうとする利己的な遺伝子によって潜在的にコントロールされている」と主張しているように、ごはんもまた我々の行動に大きな影響を与えていると考えることができるのである。「ごはんが進んでいる」と思われるときには一度、ごはんをじっと見つめて、なぜ自分はそんなにごはんを食べているのかじっくり考えて頂きたい<sup>5</sup>。この経験を通じ、人生観が変わる程の感動を体験する若者は後を絶たない。

## 2. キャラメルとニワトリ

この現代において、ニワトリの鶏冠<sup>とさか</sup>を食べたことのある人間はそういないであろう。食べようと思うこと自体、おかしいと思うかもしれない。しかし、これが意外に知られていないのだが、元々はその鶏冠こそが正にキャラメル

<sup>1</sup> [sunmasen@hotmail.com](mailto:sunmasen@hotmail.com) (ご意見、ご批判、誹謗、中傷はこちらのアドレスへ)

<sup>2</sup> 標準語訳「この野菜炒めはしっかり味が付いていて、すっごく御飯が進むわよねー。ねえ、奥さん？ そう思わない？ あっ、そういえば奥さんちょっと痩せたんじゃない？ 羨ましいわー。 どのダイエットしたの？ 教えてー。」

<sup>3</sup> 「勧める」下二段活用一終止形。

<sup>4</sup> 「Selfish Gene」 by Richard Dawkins 1989 (1st Edition was 1976) Oxford University Press. ISBN 0192860925

<sup>5</sup> あまり長い間考えているとお母ちゃんが心配するので、そこそこでやめるように。 [www.ossanworld.com](http://www.ossanworld.com)

そのものだったのである。試しに鶏冠をなめてみるといい。驚きと感動で、胸がときめくであろう<sup>6</sup>。キャラメルは本来、ニワトリの鶏冠を温め溶かしたただけのものであって、元々は赤いものであった<sup>7</sup>。この事実は、古くは平安時代から知られていたが、鶏冠を食べることに抵抗があったのか、好んで食べる人は少なかった。しかし、鎖国が終わり、なだれ込む異国の刺激に晒された日本人の行動は徐々に大胆になっていく。「あまいもんはあまい!」のスローガンの下、その甘い鶏冠を好んで食べる人の数は増加の一方を辿る。また、恥ずかしがる鶏の鶏冠を舐めながらニコニコする無邪気な子供たちも見かけられるようになる<sup>8</sup>。そして明治の中頃には、遂に鶏冠のあるニワトリが全滅の危機に晒される程、その甘いお菓子は人々を魅了するようになる。そんな中、そのかわいそうなニワトリ達を不憫に思い、彼らを救うべく全く同じ物を製造できる独自の製法をみ出したのが、明治32年日本で初めてキャラメルを製品化した森永製菓である。ちなみに、このとき森永製菓がこのお菓子につけた名前が「キャラメル」であるが、これは人々の注意をニワトリの鶏冠から逸らすために、敢えてニワトリと全く関係のないポルトガル語のカルメラ(Carmella:砂糖菓子)を基にして命名したという<sup>9</sup>。しかしながら、同時にこの悲しい事実が完全に消え去ることに抵抗を感じた森永製菓は、後にこの事実を示唆するメッセージを、森永チョコボールのパッケージに刻むことになる。何を隠そう、チョコボールのオリジナルキャラクター「キョロちゃん」のモデルは「鶏冠のないニワトリ」である。そして注意すべきは、キョロちゃんが目玉を上を向いていることである。それはまるで「いやあ〜、まいったなあ〜。わしの鶏冠、お菓子にされても一たがなあ〜。ハゲやと思われるがな。堪忍してえな。」とぼやいているように<sup>10</sup>。また、左目の下に光沢を表現しているとも思われる白い部分があるが、これは「鶏冠のないニワトリ」の目からこぼれ落ちるそれはそれは哀しい大粒の涙を表現しているのである。チョコボールのパッケージは、かつて甘い欲望に獲りつかれた人々によって鶏冠を乱獲されたニワトリ達の悲痛なメッセージなのである。

### 3. キャラメルチキンの作り方

ここまで読めばお分かりであろう。このキャラメルチキンは、悲しい時代を生きたニワトリ達の熱い思いが込められているのである。それ故に、御飯が進まないわけがないのである<sup>11</sup>。さて、それではレシピを記そう。材料は、鶏のモモ肉500g・水2/3カップ・酒1/3カップ・濃口醤油1/3カップ・にんにく2-4片・森永キャラメル6-8個。まず、モモ肉を鍋で焼き、色が付く程度そこそこ焼く。そこに残りの材料を全部入れて、落し蓋(又はアルミホイル)を落とす。あとは焦げ付かないようにチェックしながら、汁気がなくなったかなーと思ったり思わなかったりする頃に火からおろす。ここまでくれば、いやでもユルユルに緩んだ涙腺に気づくことと思うが、その美しい涙を一滴キャラメルチキンの上に落として最後の仕上げとしよう。それでは、ホカホカのごはんをお茶碗に目一杯よそおう。そして、ごはんの囁きに耳を澄ませよう。君が純粋な心の持ち主なら、きっと聞こえるであろう、「これはいけるぞ! 食べなはれ〜! 食べるー!」というごはんの声。さあ、涙をふいて、元気よくモリモリ食べよう。そして一言、「ごはんがすすむなあ〜!」と言ってみよう。なんとも晴れやかな気分になることうけあいである。ほな。

<sup>6</sup> 本当になめると少なくとも3人の友達を失うことになるので、やめておいた方が良くと思われる。

<sup>7</sup> そんなの嘘に決まってんじゃん! などと子供のようなことを言わないように。素直な心でもって読むこと。

<sup>8</sup> う〜ん、それはなんとも微笑ましい光景だ。

<sup>9</sup> この部分は本当であるという噂を聞いたような気がするが誰かが言っていたような感じがする。

<sup>10</sup> 森永チョコボールは、1965年にチョコレートボール(キャラメル)として初登場した

<sup>11</sup> 少なくともごはんは、その悲しい物語を知っている。