

第6回 横G倶楽部 活動報告

日時：平成23年12月11日(日) 19時30分～21時30分

メンバー：ふんころがし、ねぎま、カピバラ、ひなどり、メカゴリラ、あっ！！、
かたつむり、トノサマバッタ

場所：上海小吃(しゃんはいしゃおつー) 東京都新宿区歌舞伎町1-3-101.2F

活動内容

前半の部で大笑い・大興奮と盛り上がり勢いそのままにG食現場にGO!

今日の活動場所は新宿歌舞伎町。立ち並ぶ高層ビルから少し離れて怪しく暗い路地に入り込みます。

1人でうろうろするにはちょっと怖い(°。°。°)。迷いながら進んでいくと、雑居ビルに中国の下町に来たようなお店を発見! 怪しい笑顔の二体の中国人形がお出迎えです。店内に入るとメニューがぎっしり。内装も、珍しいポスターや壁紙が貼ってあり、さらに怪しげな感じです。

料理は上海料理・四川料理。みんな集まりお店の中へ。面白そうな料理がたくさんあります。

それでは、早速G食スタート!

まず最初は、酔っぱらい蟹。上海蟹を、強い白酒というお酒に漬けて酔わせた料理。食べ方がわからず、戸惑っていたら店員さんが豪快に半分に割って食べ方を教えてもらいました。手がべたべたしますが、かぶりつくと甘くて美味しいです。

次は、スペアリブの甘酢煮。こってりした色で食欲を刺激。アツアツご飯に絡めると美味しさUPな料理です。



次に、サソリのから揚げと蜂の子のから揚げ。蜂の子はふわふわ、サソリはスパイシーでちょっと苦かったです。最初はどれもびっくりしましたが、小粒だったせいかみんな抵抗少なく食べることができました。

メンバーのレベルUPかな(^ ^)



さらに、蒸した上海蟹が入ります! 熱々でカニみそもしっかり入って美味しい! 美味しくて無言のメンバー(^~^)



こちらは、豚肉入りピータンお粥。

ピータンを初めて食べるメンバーも多く、恐る恐る口に入れます。

臭みがなくあっさりしておいしいザ・お粥でした。ほっつ

まだまだ、続きます~(o´~`o)

次は、ゆばと皮つき豚肉の醤油煮と鳥の辛炒め。唐辛子は鳥が見えない位の量！思ったより辛くなく美味しいです。



こちらは、見た目G度が上がった料理！豚の脳みその炒め。脳みその姿が！！プルプルやわらかく美味しいです！



さらに、盛り上がったG料理。臭豆腐！豆腐を発酵させたことで、独特の風味と強烈な匂いがプラスされた中国の庶民料理らしいのですが、臭いです。高野豆腐を少しやわらかくした感じですが、お味は・・・(> <;)

次に、カエルの唐揚げと田ウナギの細切り炒め。カエルと田うなぎは度々登場しています。カエルはあっさりしたから揚げ。田うなぎは、ぬるぬる感がありますが甘辛い炒め物でした。



最後に、腸詰め唐揚げとすっぽんもち米の炊き込みご飯。腸詰めは、見た目と違って甘かったです。ご飯は、もちもち！贅沢にすっぽんがぶつ切りにしてあり美味しいご飯でした。



まだまだ、強烈な料理があったのですが、季節が外れていたり微妙な部位の料理だったのでためらったりと・・・中華料理の奥深さを感じたお店でした。

今回は、初めて参加してくれたメンバーもいて盛り上がりました。

歌舞伎町の煌びやかなネオンを背にし、クリスマスのイルミネーションに目もくれず、G食に徹して帰るメンバー。次回もさらに楽しい倶楽部活動をお伝えしたいと思います。



報告：かたつむり