

## 第7回 横G倶楽部(「薄暗がりの阿鼻叫喚編」)報告書

日時:平成24年1月15日(日) 18時00分~20時30分

メンバー:ふんころがし、カクレクマノミ、あっ!!、ナナホシテントウ、  
カピバラ、ひなどり、かたつむり、ダンゴムシ、アルパカ

場所:韓国食彩 にっこりマッコリ 高田馬場店 東京都新宿区高田馬場2-18-11 稲門ビル3F



### 活動内容

ロック座で目の保養をしたあとは、腹ごしらえだ!!

次は舌で味わう“G”食体験にGO!!!

浅草から高田馬場へ移動し、部員達は駅から程近いビルの3階にある  
「にっこりマッコリ 高田馬場店」へ。

お座敷に座るやいなやメニューと睨めっこ、次々と店員さんに  
注文を浴びせかける8匹(-\_-)/~

ここで昼の部には参加しなかったダンゴムシ部員が買物袋を山のように提げて登場!

荷物いっぱいの際はお腹もいっぱいにしようね (Gなモノで ^m^ )

飢えた獣達の勢いに少しも怯まず、店員の綺麗なお姉さんは韓国訛りの残るイントネーションで  
サクサクと注文内容を確認していく。

今回お目当てのGな一品はズバリ「ホンオフエ(洪魚刺し)」および「三合(サンハブ)」だ!!

解説しよう!!「ホンオフエ(洪魚刺し)」とは、エイを壺などに入れて冷暗所に置き、10日ほど発酵させたものである。本場ものは凄まじいアンモニア臭がし、涙を流しながら食べることになるらしい。ホンオフエと豚肉、キムチを一緒に包んで食べることを「三合(サンハブ)」という。つまりはどちらもホンオフエなのだ(笑)

やはりメインの一品は最後の方に出るのかな...などと呑気に構えている筆者をあざ笑うかのように  
序盤にいきなり現れるホンオフエ\ ( o ) / !!!

そして何事も無かったように置いてある三合(サンハブ)(=.=).....。



ホンオフエ

ホンオフエ(洪魚刺し)



ホンオフエ

煮込み豚

キムチ

三合(サンハブ)

フランス料理のように一品一品出てくるとは思っていないが...店員のお姉さんが豪快に注文した料理を片っ端から運んで来る...! テーブルがあっという間に料理で埋まるっ! (@\_@;) 頼んだのは我々です。

生マッコリで乾杯 ミ まずは お通し(ツナサラダ) ○チョレギサラダ韓国風ソース チーズトッポッキ  
チーズチヂミ 塩辛三点盛り合わせ ホンオフエ(洪魚刺し) 三合(サンハブ)  
豚足とクラゲの冷菜マスタードソース チャップチェ がテーブル狭しと並んだ。



チョレギサラダ韓国風ソース



チーズトッポッキ



チーズチヂミ



塩辛三点盛り合わせ



豚足とクラゲの冷菜  
マスタードソース



チャップチェ

○チョレギサラダ韓国風ソース...ドレッシングがピリリと辛いが生野菜と合ってる  
チーズトッポッキ...モチモチとしていて美味しいがチーズの味より辛さが勝つ感じ  
チーズチヂミ...普通に美味しい 塩辛三点盛り合わせ...辛い物の中で箸休めとしてサッパリと美味しい  
豚足とクラゲの冷菜マスタードソース...クラゲがプルプル。あっさりしていて辛くなかったが、濃い感じも  
チャップチェ...見た目通りの味。あまりインパクトが無かったかも

続いて 韓国のり巻き 牛スジ炒め 生カキジョン ダッカルビ 白身魚ジョン にっこり餃子



韓国のり巻き



牛スジ炒め



生カキジョン



ダッカルビ



白身魚ジョン



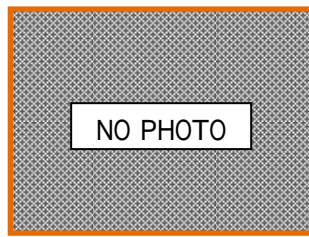
にっこり餃子

○韓国のり巻き...サッパリしていて美味しい 牛スジ炒め...'炒め'とあるが煮込みのよう。辛い ダッカルビ...辛い!  
生カキジョン・白身魚ジョン...やや油っぽいがシンプルに素材の味がする  
にっこり餃子...餃子の皮が油揚げになっており、お肉いっぱい美味しい

そしてシメはやっぱりご飯ものよね 野菜チャーハン プデチゲ あわびのお粥



野菜チャーハン



プデチゲ



あわびのお粥

○野菜チャーハン...サラッとしたご飯で辛くもなく美味しい

プデチゲ...冬には鍋物が美味しい。ふんころがし部員がやたら麺を追加しまくっていたような...

あわびのお粥...お腹に優しい。ホッとする感じ。あわびはそんなに歯応えが無かった

韓国料理だけあって、全体的に辛い味付けのものが多かったが、辛いものが得意でない人は辛いものとは組み合わせず食べていけば、それなりに行けそうな気がしました

...ここでお気付きの方もおられよう。Gな一品の感想が無いことに！それには深～い理由がある...それでは、そろそろ「ホンオフエ(洪魚刺し)」と「三合(サンハブ)」の感想を♥

見た目は白く、こざっぱりとしていて臭いもない...「エンガワの刺身みたい ミ」韓国らしく唐辛子の効いた赤いタレにつけて食べるらしい。口に入るとタレの唐辛子の辛みが広がる。刺身は予想以上に固く簡単には噛み千切れない...エイってやっぱり固いのね、エイひれも何回も噛むものね～と思って何度か咀嚼していると.....

...ん? ...んん? ... んんん?? ? ..... !!!グハッ (皿 ;))瞬間におトイレの光景が脳裡をよぎる!

あのおトイレに広がる独特の芳香(not トイレの芳香剤)...皆さんも何となく想像が付くだろう、そう、あの香りが何故か口の中に入っているものから、咀嚼する度ハッキリ強烈に、どんどん強くなっていく!!唐辛子の辛さと、強烈な腐臭(アンモニア臭)のツーンと来る臭さがあいまって、もうわけがわからなくなるほどツライのだ(。 ° ;三; °)大半の部員が「ゲホゲホ」とむせていた。思わずマッコリを一気飲みする。本場韓国ではホンオフエを食べながらマッコリを飲むことを「ホンタク」と言うそうだが、本場ではないここ日本ではマッコリだけの「別宅(ベッタク)」でいいのではないかと思ってしまう。ホンオフエを豚の煮込みとキムチでサンドしたサンハブも、豚とキムチで微かにマイルドにはなるものの、所詮魔物ホンオフエの威力の前では無力に等しかった....

料理の感想が「おトイレの香り」では食欲をなくすのでは...と思い、最後にしてみました(´・`・´)

...さて、昼の部の報告の最後に出てきた『ふんころがし部員が抱えていたビニール袋の中身』だが、実はゆで卵でした!「なーんだ」と思うのはまだ早い!なぜならG倶楽部の部員がわざわざただのゆで卵を上野のアメ横センタービル地下で探し求めて購入しないからである!!

というわけで 突如始まる番外編「謎のゆで卵」を食するの巻。

夜の部から参加のダンゴムシ部員が恐る恐る件の卵の殻を剥く。  
本来はツルンとした白い「ツルツルたまご肌」が見えてきてもよいはず。  
しかし殻の中から見えてきた「ブツ」は白くない...。  
所々黒かったり、クリーム色だったり、血管らしきものが見えたり...。  
えーと...何ていうか...臓器?というか鳥っぽくない??  
...うん、鳥のヒナだね(^ ^;)



謎の卵

.....いやぁ〜〜〜!!!鳥のヒナ茹でてる〜!!!!!!

そう、これは「パロット」と呼ばれる、孵化直前のアヒル(今回のものに関してはニワトリの可能性も?)の卵を加熱したゆで卵なのである。  
あまりにグロテスクな見た目に戦慄する部員達。特に の部員達の抵抗感は強い。眉をしかめ、頑なにそちらを見ようとしぬ者もいる。  
しかしどんなゲテモノにも果敢に挑戦するのがポリシーのG倶楽部!皆、それぞれが意を決して口に放り込む!  
.....口に入れてみると毎度おなじみの「ゆで卵」の味。ちょっと肩透かし感がある。しかしより鳥の形に近い部分は「鳥肉」の味も混ざっていたりと微妙に薄気味が悪い。触感も「グチャツ」とする部分があったりで、何とも言えない気色悪さが残った。

見た目は綺麗だが味があげつない「ホンオフエ」、見た目がグロテスクだが味はまあまあ普通の「パロット」、対照的な二つのゲテモノを一日で味わえたお得な(?)一日でした( ;)  
次はどんなゲテモノが我々を脅かす楽しませてくれるのやら 三  
期待に胸を膨らませ、高田馬場を後にするG倶楽部の面々の、明日はどっちだ!

完

報告者:アルパカ

追記:どうしても「パロット」の写真が見たいという方は**自己責任**で下までスクロールさせて下さい。

心臓の弱い人、グロテスクなものに耐性の無い方にはお勧めしません。ご注意ください。

