

「ラーメン男」の逝去に関する先週金曜日のニュースは、そんな人間が存在したのか、という驚きをわれわれに与えてくれた。インスタント麺はチームの発明であって、ホンダのシビック、ソニーのウォークマン、ハロー・キティと同様、戦後日本において知られる、純粋な共同開発の商品として出現したもので、個人を超えた集団の生み出した奇跡のひとつであるように容易に想像できる。

しかし、そうではない。大阪市に近い池田市にて96歳で亡くなった安藤百福は、労働者階級のための安くて美味しい食べ物を追求し、1958年にインスタント・ラーメンを自ら発明した。彼の商品は「瞬間湯熱乾燥法」により塊状にされた麺を、プラスチック包装や発泡スチロールのカップに入れて売ったものだが、この結果、彼が設立した日清食品はグローバル企業に躍進することになった。同社のウェブサイトによると、インスタント・ラーメンは、一日に地球上の1億人以上の人々に食されているという。同社の有名ブランドである「カップ・ヌードル」は、2006年に世界で総計250億食販売されたといわれている。

ファスト麺にはいろいろな種類がある。たとえば、缶詰のスパゲッティ(注)がある。これは甘くてべちょべちょでドッグ・フードの親戚に近い。調理が面倒な時には、チーズをまぶした箱入りのマカロニという商品も便利だ。だが、この場合にもマカロニを茹でなくてはならない。更に、ダマにならないよう混ぜなくてはならないし、茹であがり具合について専門的知識を持った先人の教えを乞わねばならない。おまけに、麺以外に別途水を沸かせるだけでなく、特別な道具として水切りも必要だ。そして食事として完成させるためには、屈辱的にも、脂肪質の旨味を自らの裁量で加える必要がある。その結果、クラフト社の思惑通り、手元にあるミルクがバターを使うハメになるのだ。これは、それだけの努力と、跡片づけを費やしてまで頂くべき食べ物とはいえない。

一方、インスタント・ラーメンは、全く努力を要しない食事である。あたかも卵や紅茶のように、たった一杯のお湯との邂逅によって美味麗しき状態を成し遂げうるのだ。琥珀色の湯船に浸かって三分間、麺は柔らかくなる。石のように固まったグリーンピースと人参片は生き生きとその食感を蘇らせる。そして、殆ど重さを感じさせない、プラスチックと発泡スチロールの構造体の中で、たった20セントの手間賃で、貧困学生が食べ物にありつけたと感じさせる何者かへと一変するのだ。

もちろん、欠点がないといえば嘘になる。インスタント・ラーメンの包装である破れやすいセロファンは空けた瞬間にインスタント・ラーメンを粉々に弾き飛ばしてしまうことはままあることだ。銀色のシーズニング・パックはきれいに開封できるとは限らないし、塩っぱいエッセンスの塊が蓋のホイルの窪みに固まり、あるがままのkokと塩気が、本来のものであるのか、戸惑うこともしばしばである。強いコシで縮れた麺がカップや碗の中で鑑賞に耐えうる巢を伸びやかに形作っているところ、これをズルズルと吸ると、麺の括れがスープの小さな滴を撒き散らし、口の周りを汚すばかりか、PCのディスプレイに斑点を残すことになる。

でも、こんなことは枝葉末節なことだ。安藤氏は、インスタント・ラーメンによって、人類の進歩の殿堂に永遠の地位を築くことになった。人が魚を獲ることを覚えれば、人は生涯食べることには困らない。人がインスタント・ラーメンを得れば、それ以上のことを覚える必要はなくなるのだ。

(訳注:文中の「缶詰のスパゲティ」はHeintsによって製造・販売されている。以下のウェブサイト参照のこと。

<http://portal.nifty.com/koneta05/11/14/01/>)

スパゲッティの缶詰があった

先日、イギリス旅行から帰った友達にお土産をもたらした。スパゲッティの缶詰だ。

もう一度言う。「スパゲッティの缶詰」だ。もちろんソースの缶ではない。麺入りである。

恥ずかしながら今まで、この缶詰の存在を知らなかった。ちなみにこちら、Made in England。イギリスはメシがマズイというのが定説だが、缶詰はどうなんだろう。

恐る恐る、食べてみました。

(高瀬 克子)



これが問題の缶詰(200グラム)