

酔った頭にふと浮かんだ 「黄昏マチルダ」レシピ

みなさま、明けましておめでとう
ございます。今年の目標は、10年日
記をつけはじめること、朝起き、整
理整頓、掃除です。基本的な社会人、
引いては基本的なヒトとしての習慣
がついていないので、その反省に意
味も込めた目標です。

さて、マチルダです。

前回、全開なシャッチョさん（編
集註・パイオニアエコサイエンス株
のT社長）にお会いさせていただい
て、約束通りお声がかかり、連れて
行っていただいたのが青山のリスト

た。

「めっちゃうまつ。まさにシチリアの
女とキスしてる感じです、社長」

「そうだろ、唐澤くん!!」（男はホ
ント、アホですね）

特に感動したのが、ピステッカに
添えられたセミドライトマトだっ
た。めっちゃくちゃエロい味。感動
でなく官能の味。野菜というカテゴ
リーはいくらどう頑張っても肉と魚
にはかなわれないと思っていたが、こ
れなら超えられると思った瞬間でも
あった。そして最後に、同店の佐竹
弘シェフが、「このトマトがあつた
らイタリアンのシェフが要らなくな
るよ」と言葉をいただいた。

住めば都

ランテ「カ・アンジェリ」さん。そ
こで、そのトマトのコースをご馳走
してくれるとのこと。

シチリアの銘酒バロッコをいただ
きながら、煮たり焼いたり絡めたり
したトマトをいただくことになっ

お〜〜、キタキタ、ヤバイねこ
のトマトって。「私めが早速作らせ
ていただきますよ」と思ったのだっ
た。

その後、その社長様に連れられ、
銀座デビュウをさせていただいた

（しかも2軒も!）。散々ウホウホし、
終電なんてとっくに終わっておりそ
のまま社長宅に泊まらせていただい
た。

早朝、酔いもウホウホも冷めやら
ぬ茨城に帰る電車の中、ふと頭をよ

第6回

マチルダパーティで酒池肉林!? (中編)

農業経営者の特権、それは美味しい食材に確実にありつけることではないか。

だが、普段は案外見逃されがちなこのことに気付けば、

もっと農業が楽しくなるかもしれない――。

農業界きっての美食家!?! 鹿嶋パラダイス・唐澤秀が語る、

農業と食の可能性とは。

① 男を狂わす、魅惑の Pasta レシピ

- 1 まずはトマトの皮を剥いてあげましょう。熱湯に入れて1分、我慢限界のトマトは熱れた身体を剥きだしにしているはずですが、そして熱くなり過ぎた身体を水に入れ、指先で優しくそっ〜と皮を剥がせてあげましょう。
- 2 次に強社の神“Agrio=にんにく”を微塵に切りにして、フライパンにたっぷりのオリーブオイル、真赤な“Peperoncino=鷹の爪”と一緒に入れ、弱火で焦げないようにゆっくりゆっくり、そして男を落とす魔法の呪文“**Il pomodoro conquista signore!**”(イル・ポモドロー・コンクイスタ・シニョーレ!)を何度も唱え、芳香りが充分にでてくるのを待ちます。
- 3 剥いてあげたトマトは半分は切って、芳香りだったフライパンの中に入れてあげます。ここで中火にして、トマト半分がオイルと乳化し、残り半分が形に残っている状態になるまでグツグツと煮ていきます。(ここでも呪文を忘れないように!!)
- 4 美味しいお塩をふたつまみとパスタのゆで汁をいれます。お塩はできればイタリア産の海塩がいいでしょう。お塩を人差し指と親指でつまみ、上空30cmの高さからひねるように落とします。この多少大袈裟なパフォーマンスだけでお料理上手な女と思わせることができます。
- 5 アルデンテに茹だった1.6mmのパスタをソースに絡ませます。
- 6 最後にお塩で味を調え、絞ってエキストラバージンオイルを1まわし入れます。(バジル・オレガノやバルミジャーノ・レッジャーノは好みで) 白無垢なお皿にトングでひねりながら盛って、できあがり!! イタリア産Vinoで乾杯!! Bianco でもRossoでも Supmanteでも好きなものを。

Attenzione!!

オイル、パスタ、お塩のレベルは決して妥協しないこと。シンプルな料理なので素材が命!!

マチルダ必勝7ヶ条



「黄昏マチルダ」をひと言で言い表すと『男を狂わす魅惑のトマト』。ざり、車内でメモ帳に書きなぐったのが、この「黄昏マチルダ」を使ったトマトレシピだ。そして「黄昏マチルダ」は鹿嶋パラダイスの商品として販売し、このレシピは商品パッケージジ(裏面)に掲載することにもした。

耕せば楽園

そこで考えた。男なら誰しも一回は女性に口説き落とされたいと思ったことがある(むしろそのほうが楽)。

そして、多くの女性の中には潜在的には男性を支配したい願望がある(強すぎると痴女になります)。でも、この「黄昏マチルダ」そしてこのレシピがあることで女性が積極的に仕掛けることができる!!というわけ。

「実はこれに習ったのよ(ウフフ)」

「書いてあるからやってみただけなの(ウフフ)」

そんなこんなで、「黄昏マチルダ」

ルダ」を使った各種料理を味わうことができるマチルダパーティに参加する女性たちは、網タイツに生涯決して塗る機会はないだろうと想定していた真紅の紅、マニキュア、ペディキュアを塗って、おめかしして臨むことになる。電車にのる時、注目されるのでとても恥ずかしいけれど、それが意外と快感だったりするとか。「私はこれに習っているだけだから」と自らに言い聞かせながらも悦に浸り、視線が気になり伏し目がちに歩きながらも、言い訳を呪文のように唱え、マチルダが多く集う魅惑の空間へと足を運ぶのだ。

ああ、ほんと愛らしいですね、女性って。

性って。



唐澤 秀

からさわ・しゅう ●1976年静岡県浜松市生まれ。明治大学農学部卒業後、1年間の就職浪人を経て2000年(有)農業生産法人茨城白菜栽培組合入社。ハクサイの生産から出荷までのマネジメント業務全般に携わる。08年同社を退社し、独立。屋号を「鹿嶋パラダイス」とする。全品目において無農薬、無肥料の自然栽培を行なっている。水田1.2ha、ハウス10a、露地5ha。今春には鹿嶋参道に直営飲食店「楽田家」をオープン。

<http://kashima-paradise.com/>