

失敗料理を 美味しくつくってみた本

体験版



見た目はヤバイのに…
めっちゃウマい?!

視覚と味覚のギャップに脳がバグる(?)
「変わったモノ」が食べたい貴方へ贈る
異形の料理レシピ&考察まとめ本!!

失敗料理を 美味しくつづてみた本

◆ MENU ◆

・カビの生えたパン..01

ではなく、黒蜜と抹茶の和風トースト

~コラム~

・盛り付けの重要性02

・ポイズンシチュー..03

ではなく、紫芋のシーフードシチュー

~コラム~

・毒の色は何色なのか.....04

・黒コゲ卵焼き.....05

ではなく、竹炭いり出汁巻たまご

~コラム~

・黒コゲは失敗料理の原点..06

・毒キノコ.....07

ではなく、しいたけの旨味冷菜

~コラム~

・味覚/パラメータをハックする..08

・くさった肉.....

ではなく、豚肉の香味照り焼き

~コラム~

・肉と酸化と腐敗のちがい..10

・芋虫いりサラダ.....11

ではなく、ポテトコロッケのサラダ

~コラム~

・食材としての虫.....12

・その人の泥水.....13

ではなく、練乳いりコーヒー

~コラム~

・土は食べられるのか.....14

・ディストピア缶詰..15

ではなく、チーズとほうれん草の茶碗蒸し

~コラム~

・ディストピア飯の考察16

・付録：知っておくと便利(?)食材.....17,18

注意事項

- ・当同人誌の内容は、極めて個人的な経験則および独断や偏見を含むものであり、妥当性や客観性についてこれを保証するものではありません。あくまでネタとしてお楽しみ下さい。
- ・当同人誌の内容によって生じた、いかなる不都合および損害について一切の補償を致しません。あくまで自己責任の範囲でご利用下さい。

カビの生えたパン

…ではなく、黒蜜と抹茶の和風トースト



【材料】

- 食パン：1枚
- バター：適量
- 抹茶：適量
- 黒蜜：適量

【作り方】

- 食パンを焦げ目がつき過ぎない程度に軽くトーストする。
- 黒蜜をまだらに塗る。
- バターをまだらに塗る。
- バターの上に抹茶を茶こしで振りかけて完成。

【レシピのポイント】

黒蜜&抹茶という和風食材でパンに生えたカビを再現。

青カビの立体的なコロニーは抹茶をバターに振りかけることで黒カビの浸食したコロニーは黒蜜を染み込ませることでテクスチャを差別化。

複数のカビが生えたような「もう…アカンやろ…」感が食欲をへし折ってくる反面、黒蜜と抹茶バターの組み合わせはパンとの相性バッチリ。

盛り付けの重要性

美しい盛り付け

料理は見た目や盛り付けも味のうち。美しいとされる盛り付けはいろいろありますが、その共通点のひとつに「規則性」があります。

等間隔に重ね並べられたお刺身、幾何学模様を描くようなソース、正規分布のグラフを思わせるかのようなパンケーキのクリーム...etc

美しい盛り付けには、何らかの図形や数学的な規則性、秩序が見出せる例が数多くあります。

美しくない盛り付け

では、失敗料理に見られるような美しくない盛り付けとは何でしょうか。その特徴のひとつが「不規則さ」にあると考えられます。

例えば、先述の「カビの生えたパン」は、抹茶と黒蜜をあえて不規則になるように意識して盛り付けを行なっています。



同じ材料でも「きれいに」盛り付けると料理の印象はまったく異なる

なぜ規則性に美しさを感じるのか

盛り付けが美しかろうとグチャグチャであろうと、栄養価は同じハズ。ではなぜ、美しい盛り付けが美味しく感じられるのかといえば、「作り手の創意が感じられる」という点がひとつのポイントであると考えます。

ヒトがヒトのために行う創意工夫はまさに愛そのもの。そして、心身を養うために欠かせない食事に込められた愛は、ときとして科学的な栄養価以上の意味をもつことすらあります。

対して、自然はヒトに対する配慮など皆無であり、元来とても危険なもの。カビなどが織りなす「自然の紋様」はその象徴的なかたちのひとつであるといえるかもしれません。



ヒトの手から離れたものであるほど予測性は下がり、危険性は増す

ポイズンシチュー

…ではなく、紫芋のシーフードシチュー



【材料】

- ・アジ：1尾
- ・塩：少々
- ・紫玉ねぎ：1/2個
- ・ホワイトシチュールー：1/8箱
- ・水：150ml
- ・牛乳：50ml
- ・紫芋粉末：小さじ1

【作り方】

- ・アジを三枚におろす。
- ・中骨にかかるく塩を振り、キッチンペーパーで水気をとる。
- ・電子レンジ600Wで2分ほどきつね色になるまで加熱し、骨せんべいにする。

- ・アジの身と紫玉ねぎをひとくち大に切り油で炒める。
- ・水100mlを加えて沸騰したら火を止めてルーを溶かす。
- ・紫芋粉末を水50mlで溶く。
- ・水溶き紫芋と牛乳を加えてかき混ぜつつひと煮立ちさせる。
- ・お皿に移し、骨せんべいを添えて完成。

【レシピのポイント】

骨せんべいを添えることで、肉をも溶かす毒沼をイメージ。

シンプルな具材が、紫芋粉末の色とやさしい甘みを引き立てます。

毒の色は何色なのか

実際の毒は紫色ではない？

毒というと紫色のイメージがありますが、現実には紫色の毒というのはあまり多くはありません。

ヘビなどが分泌するような動物毒は透明から薄い黄褐色のものが多く、植物から作られる古典的な毒薬も抽出工程のため、黄褐色から暗褐色。精製（結晶化）しても白か黄色っぽい粉末状のものがほとんどです。

またカビや細菌などは菌株によって、様々な色のコロニーを形成しますがたいいていは白、黄、黒、緑、ピンクあたりのものが多いです。

日本人に馴染みのある毒で紫色に関連するものといえばトリカブトの花ですが、一般的にアコニチンの抽出に用いられるのは紫色ではない根塊（根っこ）です。

当然、その粗抽出液や精製物も紫色にはなりません。



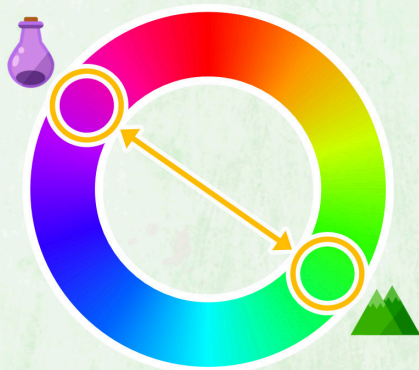
ペラドンナの実是有毒で黒っぽい紫色だが…いささかマイナーかも

紫色の毒はどこからきたか

毒＝紫色のイメージが定着した背景には、やはりゲームなどの創作物におけるカラーデザインの影響も大きいと考えられます。

しばしば安全を示す色として「緑」が使われますが、「紫」はこれと反対に位置する補色でもあります。

例えば草木中心の緑色のフィールドで「毒の沼＝危険な場所」のようなデザインをする場合、紫色にすれば目立ちますし、直感的に伝わります。



緑色＝安全ではない

もちろん、現実には緑色だから安全であるとは限りません。

ヒ素化合物を使った緑色の顔料は多くの中毒を招いた歴史がありますし、ラジウムを使った緑色の夜光塗料はそれを扱う労働者の健康被害を招いた歴史があります。

いちばん危険な毒は、脳に染み込んだ「先入観」かもしれません。

ディストピア缶詰

…ではなく、チーズとほうれん草の茶碗蒸し



【材料】

- ほうれんそう：150g
- 牛乳：100ml
- クリームチーズ：100g
- 粉チーズ：大さじ1
- 卵：1個
- 液みそ：小さじ2

【作り方】

- ほうれんそうを下茹でして水気をきり牛乳を加え、ミキサーでペースト状にする。
- 他の材料を全て加えて、均一になるまで混ぜる。
- 耐熱容器に注いで、25分ほど蒸しあげたのち、粗熱をとる。
- 清潔な容器に盛り付けて完成。

【レシピのポイント】

ディストピア飯といえば「なぜか」原材料不明の缶詰。そんな雰囲気をも彷彿とさせるあざやかな緑色の謎料理を作ってみました。

その正体は、イタリア料理のスフォルマート（チーズ、卵、野菜などを使ったプディングのような料理）に和風アレンジを加えた茶碗蒸し。美味しいに決まってるやつです。

念のため、缶詰容器は十分に洗浄した上で、調理後に粗熱をとってから盛り付けていますが、気になる場合は普通の食器を使いましょう。

ディストピア飯の考察

効率「だけ」を優先した食事

ディストピアものでよくある不味そうな謎のペーストや缶詰の食事。

限られた資源で最大数の人間を生存させるためには、効率化が欠かせません。

そして製造や流通の効率化を考えた場合、食事のバリエーションは捨ててなるべく「同じもの」を大量生産することが大前提となります。

さらに老若男女が同じものを食べることを考えると、幼児が食べづらい硬い食品や、高齢者が誤嚥しやすい液体は避けることになり、必然的に「ペースト食」が選ばれることになるでしょう。

（現代日本でも困窮者は歯を失っている事例が多く、炊き出しなどで「やわらかい食品」はとても重要です）

ディストピア飯の原料

問題は、このディストピア食の材料です。生産性を考えるのであれば、食物連鎖ピラミッドの下位にいる植物が微生物を原料にするのが必定。（虫や人など論外）そして管理や加工のコストを考えると微生物よりも植物に軍配が上がります。中でも土壌の微生物と共生して大量のタンパク質を生産できる豆類や、単位面積あたりのカロリー量が多い穀類や芋類をベースにした上で、栄養補助的に他の野菜や藻類、食塩などを添加すると考えられます。

実際に作ってみた

ペースト食は水分を含んだ状態よりも乾燥させた状態の方が保存性がよく、輸送コストも低減できます。

また水を加えただけで食べられる形態であれば、調理も不要です。

以上を踏まえて、現代日本でも入手しやすい食材でディストピア飯を作ってみました。



<材料／一食分>

乾燥マッシュポテト：90g、きな粉：30g、
すりごま：15g、乾燥バセリ：10g、
あおさ粉：3g、食塩：1g、（お湯：600ml）

じゃがいも（乾燥マッシュポテト）と大豆（きな粉）、ごま（すりごま）で三大栄養素である炭水化物・タンパク質・脂質をバランスよく配合。

これらに特に不足しているビタミンAとビタミンCを補うために乾燥バセリ、ビタミンB12を補うためにあおさ粉

（青のりに似た海藻の加工品）を加え、大幅に栄養バランスを改善しました。

すべて乾燥粉末なので、あらかじめ調整しておけば、お湯を加えて混ぜるだけで栄養たっぷりのペースト食になる優れたもの。味のほうも「ディストピア」の雰囲気を感じられること請け合いです。

< 既刊紹介 >



< 同人誌・グッズ 通販委託先 >

- ・同人誌 <https://www.dlsite.com/home/RG32647/>

DLsite 黒の錬金術学会



- ・ネタTシャツ <https://suzuri.jp/mitragyna/>

SUZURI 倉戸みと



- ・仮面／装飾品 <https://vvstore.jp/feature/detail/6183/>

VV通販 倉戸みと



— 奥付 —

誌名 : 失敗料理を美味しくつつくってみた本
 発行 : 黒の錬金術学会 [体験版]
 連絡先 : kuro.no.renkin@gmail.com
 発行日 : 2025年8月16日
 配信 : DLsite



黒の錬金術学会