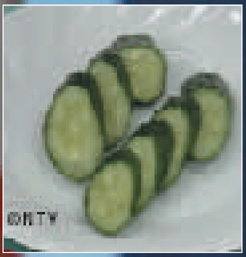
目がテンタイムズ

後から教えられ悔しがる所さん。時すでに遅し!

まさかの所ショック!! ヌカヌカ詐欺被害!!

本人曰く、全く気付かなかった

タレントの所ジョージ氏（49）が、ニセ物のヌカ漬けをあたかも本物のように食べさせられるという「オレオレ詐欺」ならぬ「ヌカヌカ詐欺」に遭っていたことが分かった。



犯行に使われたヌカ漬け
プロでも見分けがつかない

ヌカ漬けでドッキリ！

タレントの所ジョージ氏（49）が、ニセのヌカ漬けを食べさせられるという悪質ないたずらに遭っていたことが本紙の取材でわかった。日テレ署は「オレオレ詐欺」ならぬ「ヌカヌカ詐欺」として広く注意を呼びかけている。

事件が起きたのは目がテン「ヌカ漬け」の回の収録現場。ヌカ漬けのうま味のもとが乳酸菌であるという事実をつかんだ番組スタッフの「乳酸菌＝ヨーグルトだよね！」という、至って単純な発想から悲劇は始まった。ならば、「ヨーグルトで漬物を作って所さんに食わしちゃえ！」と悪だくみ。「特製ヨーグルト漬け」を作り、本物のヌカ漬けということで所氏に出したところ「うまい。バンバン食えるね」と大絶賛。まんまとダマされたという。

数分後、女性アシスタントから種明かしされた所氏は「全然わからなかったぁ」と苦虫を噛みつぶした。

カキフライで再び悪夢が…

さらに9ヵ月後、またしても所氏を悪夢が襲った。しかも、今度は大好きなカキフライでの詐欺被害。なんと所氏に出されたのは、カキフライではなくハマグリの内臓で作られたフライだったのである。

しかし、番組プロデューサーは、「こうした目がテンの行為は、ちゃんとした科学的根拠に基づいて行われています。」と犯行の正当性を主張している。

そもそもカキは二枚貝の中でもダントツに内臓の割合が高く、全体の9割が内臓であるという。そこで、「カキの味とは内臓の味そのもの」であることに目をつけたスタッフは、「他の貝の内臓」だけを使ってカキの味を再現することを画策。その候補として選出されたのが同じ二枚貝の仲間・ハマグリだった。事実、カキとハマグリの内臓の成分を調べたところ、両者は非常に似ており、若干ハマグリの内臓の方が味に関わるアミノ酸が多いことが判明。つまり、ハマグリの内臓でカキフライを作ると非常に味が似ており、濃厚なカキフライができるのだ。

かくして、ハマグリの内臓を集め、形も似せた「うそカキフライ」を所氏に食べさせたところ、「もう大好き！カキフライ！」と何一つ気づかず上機嫌。懲りずに2度目の被害に顔を歪ませたのである。

こうした詐欺まがいの内部犯行は、今後も繰り返されることが予想され、くれぐれも注意するように日テレ署は呼びかけている。

潜入！これが、にせヌカ漬けの制作現場だ！

ヨーグルトの中で漬かるにせヌカ漬け

街の人も９割が勘違い！

18人がカキフライ
20人中

目がテン！スタッフが開発したハマグリの内臓フライを街の人にも試食してもらった。すると、20人中18人が本物のカキフライと勘違い。騙された人に感想を聞いてみると、外見や味が本物そっくりだというのだ。この調査によっても、ニセカキフライの完成度の高さがうかがえる。

日テレムック
「所さんの目がテン！
科学で解き明かす生活の基礎」
日本テレビ放送網　750円（税込み）

現在品切れ中

所さんの目がテン！
2
©NTV

佐藤良子クリスマス・ディナーショー
つけマツゲから愛を込めて'04

日時：2004年12月××日
ディナータイム　午後6：30〜8：00
ショータイム　午後8：00〜
場所：ホテル ブラック・サトー汐留
全席指定 40,000円

各プレイガイドにて絶賛発売中