日刊トコロスポーツ

残念！

あの人気メニューに経歴詐称疑惑？

なんと経歴詐称は、政治家だけじゃなかった！

あの人気の寿司ネタや有名和菓子など、
続々と知られざる秘密が明らかに！！

容疑者カレイ
©NTV

スクープ！本物と容疑者の2ショット

お寿司のエンガワ

ヒラメと聞けば、あのお寿司のエンガワを思い浮かべる人も多いのではないだろうか。そもそもエンガワは骨とヒレを

カレイは怠け者？

その理由は、生態の違いにあった。ヒラメはエサとなる魚を食べるために、活発に泳ぎまわり、そのため筋肉であるエンガワが非常に発達する。一方のカレイは、海底でほとんど動かずにエサとなる底生生物を吸い込むように食べているだけなので、若干見べてるだけなので、若干見る。つまり、骨とヒレをつなぐ「筋肉」であるエンガワが、怠け者のカレイにはあまり身に付いていないのだ。ヒョロヒョロのカレイに比べ、マッチョなヒラメの方がエンガワが発達し、コリコリと美味しいのである。

エンガワに経歴詐称？

しかし、調査を進めていく中で、寿司好きなカレイに卒倒するほど信じがたい事実が浮上した。それは、「エンガワ寿司」があっていいのではないだろうか？事実、カレイにも発端はとある回転寿司屋への取材。ヒラメ肉は存在する。しかし、なぜカレイのエンガワは聞かないのか？このエンガワ一貫の値段が、なんと普通のヒラメの寿司よりも安かったのである。一体、これはどういうことだろうか。

そこで職人へ強制的に事情聴取したところ、貴重なはずのエンガワが、ヒラメよりも安い理由は、なんとヒラメではなくカレイやエンガワとはヒラメだけのものではない時代なのだ。

古代のマシュマロ

なんと、あの有名なお菓子にも驚くべき経歴が隠されていた。現在市販されているマシュマロは、実は19世紀にヨーロッパで開発されたお菓子で、元々あったものではない。その本来のマシュマロは古代エジプトで、あのクレオパトラも食していたという情報まで飛び込んできた。

本物のマシュマロとは、一体どんなものだったのか。識者によると、なんと古代のマシュマロの原料には、そのマシュマロの名前の由来でもある、アオイ科の植物、マーシュマロウ」が使われていたということが判明した。その中でも使用するのは、マーシュマロウの根の部分。根を細かく切り、煮込むことで抽出されるネバネバがマシュマロとなるそうなのだ。

そこで「所さんの目がテン！」では、植物のマーシュマロウから本来の古代マシュマロを再現した。それを試食した所ジョージ氏は、「うまい！」と大絶賛。卵白やゼラチンから作られる現在市販のマシュマロも美味しいが、古代の元祖マシュマロも絶品であった。

つなぐ筋肉のことで、コリコリしていて非常に旨い。ならば、見分けも難しいほどそっくりなカレイにも「エンガワ寿司」があってもいいのではないだろうか？事実、カレイにもエンガワと呼ばれる筋肉は存在する。しかし、一尾から少量しかとれないはずの貴重なエンガワに関する永遠の謎を科学番組の異端児「所さんの目がテン！」が調査した。

クズ餅お前もか!!

クズ餅の原料は、クズの根の部分。特別に大きなクズの根が必要なのだ。これが、なかなか手に入らないのでクズ粉は貴重になってしまう。さらに、このクズの根からクズ粉をとるには大変な手間がかかり、製作開始から完成まで約一年を要する。太い根が滅多に手に入らない上に、長期に渡る製作日数のために、クズ粉のおよそ30倍という高価なものになってしまうのである。

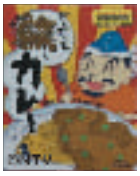
クズ粉は小麦粉。そんな常識と思われていることにも衝撃の事実が判明。なんと、現在市販されているクズ餅のほとんどは、クズ粉ではなく小麦粉から作られているのだ。

そもそもクズ粉の原料は、もちろん秋の七草でもあるクズとは、クズ粉を取るには、クズの根を使うことが必要なのだ。

日テレムック
「所さんの目がテン！食べ物の不思議編」
日本テレビ放送網　750円（税込み）
現在品切れ中

矢野方弘樹　近日発売
全カラー240頁
世界を釣る！
定価1,800円　目テン社
初回限定特典　①矢野方弘樹デザインによる特製ハゲ針
②「矢野方と行く！カナダ釣り紀行」応募ハガキ

オモシロ特産品コーナー



島根県浜田市特産
名物「カレイカレー」
なんと笹カレイが丸ごと1尾入り！
定価 400円（税込）

杉の炭からできた幻の麺！！
南牧（なんもく）炭ラーメン
いざ南牧村へ！！ 好評販売中
定価 700円（税込）