

# ENGINE×LODGE SPECIAL PRESENT

ENGINE定期購読プレゼント・キャンペーン2018!

## 新規で定期購読をご契約の方全員に、 ロッジ社特製ENGINEグリルパンを プレゼントします!!

定期購読  
プレゼント!

### クルマ好き、料理好き、アウトドア好きetc.にはたまらない、 ロッジ社とエンジンがコラボレーションした铸铁製のグリルパン!

アメリカで120年以上愛され続けているNo.1キャストアイアン(铸铁)メーカーのロッジ社に特注した裏底にENGINEのロゴと200号突破記念のエンボス加工を施したグリルパン。焼き面にリブのある、家庭で使い勝手のいい6 1/2インチ(16.51cm)サイズのグリルパンは、世界初登場の日本オリジナル商品。熱をじっくり、ゆっくり伝えるのが铸铁の最大の特徴。つまりどんな料理も美味しくジューシーに出来上がる。しかも直火の使えない家庭でも網焼き(グリル)料理が楽しめます。定期購読を申し込んで、ENGINEグリルパンをゲットして、男の料理にチャレンジしよう。



6 1/2 inch  
(16.51cm)



1896年、アメリカ、テネシー州のサウスピッツバーグでジョセフ・ロッジによって設立。家族経営の小さな鋳造所は、その良質な製品づくりで北米No.1のキャストアイアンの調理器具ブランドに成長した。LODGE公式ホームページ=lodge-cooking.com

ENGINEグリルパンは、ただいまアメリカのサウスピッツバーグにあるロッジの工場で製造中のため、プレゼント商品の発送は4月上旬以降となります。あらかじめご了承ください。

#### 定期購読料

1年(12冊)定価1080円×12冊+発送梱包料840円(1年分)=1万3800円(税込)

#### 新潮社ホームページ

<https://www.shinchosha.co.jp/magazines/teiki.html>

#### 電話・ファックス

電話 0120-323-900 フリーコール(受付時間 平日9:00~18:00)

ファックス 0120-988-959 フリーコール(受付時間 24時間年中無休)

#### 郵便

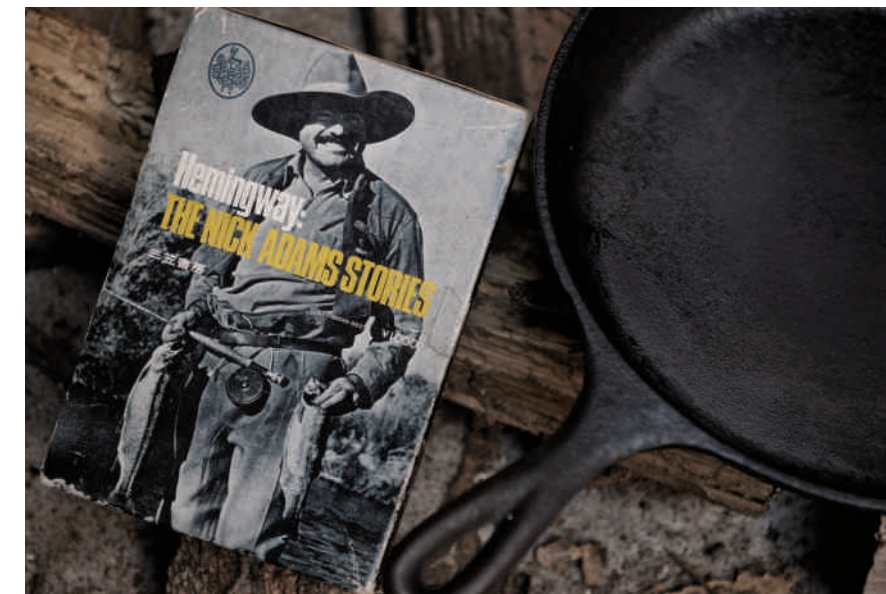
〒162-8747 東京都新宿区矢来町63 新潮社別館  
私書箱第108号 雑誌定期購読「ENGINE」係

#### お支払い方法

お申込み後、雑誌とともに振込み用紙をお送りいたしますので、郵便局かコンビニエンスストアでお支払いください。

※お届けは、お申込み時に発売中の号の、次の号からとなります。※ご購読途中の解約はご容赦くださいますようお願い申し上げます。

定期購読の  
お申込み方法



## ENGINE×LODGE SPECIAL ESSAY ヘミングウェイのスキレット

ロッジのスキレットをヘミングウェイが使っていたとしたらどうだろう。スキレットとは铸铁製のフライパンのようなもの。のようなもの、と言ったのは、本当はフライパンではないからだ。フライパンより重く、厚みがあり、そして熱くなる。そんなスキレットとヘミングウェイの関係を、ロッジの铸铁鍋をこよなく愛し、本場アメリカのダッチオープン・ソサエティのJDOS(ジャパン・ダッチオープン・ソサエティ)会長の菊池仁志さんがエッセイのなかで語ってくれた。

文=菊池仁志 写真=山下亮一(左ページも)

秘密の場所へは、車で乗り入れられない。荷物を背負って急な坂道を上り、息が上がってしゃがみこみそのうなる頃、ニック・アダムズをなぞって野営するの打って付けな場所が現れる。そこだけ平らで低い草に覆われ、緩やかに下った先に川が流れている。

「ニック・アダムズ物語」はアーネスト・ヘミングウェイが身の回りの出来事を綴った短編集で、その主人公がニックだ。中でも、作者の分身とも言えるニックが、自然と濃密に関わりながら過ごした北ミシガン舞台とする作品に、僕は惹かれる。湖をカヌーで渡り、インディアンと出会い、鱒を釣り、熾した焚き火で料理し、毛布にくるまって寝る。自然の恐怖に怯え、発見に驚き、克服に高揚する。

読み返す度に、僕はニックをなぞりたくなった。ふさわしい野営の場として探して来たのが、そこだけが平らで低い草に覆われた秘密の場所だった。

「腹がへっていた。こんなに腹のへたためしはないと思った」僕は「火をおこし、その上にフライパンをかけ、ベーコンの薄切りを幾分かフライパンで炒めた。ベーコンから脂が滲み出し泡立つのを待って、下ごしらえした鱒を静かに滑り込ませる。焼き汁を鱒にかけると、ベーコンの脂で焼ける鱒の匂いが襲ってきた。裏返し、また焼き汁をかけた。

「重いのもいわずこれを運んで来たのだから、俺にはこれを食う資格があるのだ」僕はとってハイライトであるこのフライパンで炒める」と翻訳しているのだが、僕は納得できなかった。「表面はバリバリによく焼けていたが、中はとても柔らかい」な鱒をニックが、つまりヘミングウェイがペラペラなフライパンで作るはずがない。铸铁で出来たスキレットに違いはない。ヘミングウェイは文中で、「重いのもいわずこれを運んで来たのだから」と、ニックに云わせている。原書を取り寄せて調べると、思った通り「スキレット」と原文では書かれている。ヘミングウェイは「ニック・アダムズ物語」の中で、鱒を焼く時だけでなく、頻りにスキレットを登場させている。短編は1920年から30年代にかけて執筆されたと云われている。知る手立てはないが、ヘミングウェイは「ロッジ」のスキレットを使っていたに違いない、と僕は思っている。

ニックをなぞってライブレッドをちぎると、僕はスキレット「の中」のベーコンの脂に浸した。(中略)それから鱒の骨を焚き火にくべ、もう一切のパンでベーコンをサンドウィッチにして食べた。

一息つく、革のロッドケースを手を持ち、森に向かって歩き始めた。秘密の場所までは長い道のりで、着くとも腹がひどく減っている。だが、ニックがそうしたように、僕は寝床を確保してから食事を用意することに。斧を取り出し、出っ張っている切り株をぶった切り、平らにならし毛布を敷いた。下った先を流れる川には、鱒は泳いでいないが岩魚が棲んでいる。僕はケースからフライロッドを取り出した。

白い磁器の皿の上に鱒を移し、クリスピーに焼きあがったベーコンをのせ、その奥に川辺に自生していたクレソンを添えた。完璧な一皿を前に、僕は最も口にしたかったニックの台詞を声に出して云った。