



グラタン

「目を離したら、お料理焦げまくり!の失敗」

フランス南東部で、焦がしすぎた料理を食べたところ、意外においしかったのが始まり。グラタンとは「鍋にこびりついたおこげ」の意味。



パイ生地

「あわてんぼう、バター入れ忘れ!の失敗」

17世紀の画家、クロード・ジュレがお菓子作りの最中、生地にはバターを入れ忘れたのに気づき、「捨てるのはもったいない」と後から慌てて練りこんだのが始まり。



豚骨ラーメン

「レシピ間違えて、スープ煮込みすぎ!な失敗」

福岡県久留米市のあるラーメン屋さんが、仕込みの際にレシピを間違え、豚骨を長時間強火で煮込んでしまったところ、今までにない白濁スープが完成したのが始まり。



ポテトチップ

「嫌がらせに、いっそ薄く切っ飛ばせ!な失敗」

19世紀、ニューヨークのあるレストランで、フライドポテトが厚すぎる、やわらかすぎる、というクレームに対し、できるだけ薄く切って揚げたところ、おいしかったのが始まり。



タルト・タタン

「タルトのつくりが、生地を入れ忘れる!の失敗」

19世紀末、リンゴのタルトをつくっていたタタン姉妹が、生地の入れ忘れに気づき、あわてて上からかぶせて焼き直したところ、焦げたリンゴがキャラメル状になったのが始まり。



肉じゃが

「ビーフシチューなのに、まさかのお醤油味!の失敗」

海外で食べたビーフシチューに感銘を受けた東郷平八郎が、日本人にそれを再現させたところ、似ても似つかないものに、ただし味はおいしかったため、新しい料理として広まる。



ドーナツ

「おふくろの味、真ん中がいつも生焼け!の失敗」

アメリカのある船乗りが、母の揚げるフライドケーキがいつも真ん中が生焼けだったので、真ん中にフォークで穴を開けたのが始まり。



高野豆腐

「修行中の僧侶、豆腐を外に置きっぱなし!の失敗」

高野山の修行僧が、精進料理で使う豆腐を冬の屋外に放置し、凍ってしまったものをために食べてみたのが始まり。やがて巡礼者を通じて全国に広まる。



チーズ

「気づいたら、ミルク変質してるじゃん!の失敗」

その昔、皮袋で保存していたミルクが、気温の変化を受けて乳酸菌を発酵させ、皮袋の酵素が作用して固形化したのが始まり。



チャパタ

「パン生地に、お水ドバドバ!の失敗」

イタリアのあるパン屋さんが生地仕込みの際、水を加えすぎた失敗作のパン生地を焼いてみたところ、新しい食感のパンが完成。イタリアパンの定番に。



アイスキャンディー

「飲みものを、外に置きっぱなし!の失敗」

20世紀初頭、11歳のフランク少年が遊びの最中、外に放置してしまったジュースが、翌朝の寒さでマドラーごと凍ってしまったのが始まり。

これ、ぜんぶ失敗作...から生まれた料理です。

おふくろの味の肉じゃがに、子どもに人気のグラタン。精進料理の高野豆腐だって、失敗が生んだ成功作です。あ〜失敗。努力が一瞬で無くなるその瞬間、例えようもないがっかり感が私たちに襲います。人は誰でも失敗するというけれど、それでもやっぱりショックなもの。ただ声を大きくして言います。どうかそこで諦めないでください。今では定番の肉じゃがだって、ビーフシチューの失敗作が始まりだから。日本人らしい知恵と工夫でアレンジしたことで、まったく新しい「日本食」の誕生に繋がったのだから。焼いてみようか、煮込もうか、うま味をプラスしようか。本当の料理上手は、アレンジ上手。さあ、きょうも挑戦を楽しんでください。少々失敗しても、逆転できるから料理はおもしろい。あなたらしい知恵と工夫で、毎日の料理づくりを楽しんで!味の素KKが応援します。



Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO



※ 諸説ある由来のひとつを採用しています。