

謎ジャムに関する報告書

～秋子さん最高～

2004.7.24

0.0 まえがき

Kanon の世界において極めて重要な役割を持っている謎ジャムは、今まで世界中の科学者から”実在しない”と言われてきた。しかし、我々ケミカルエキス同好会は科学的見地からこの謎ジャムの性質を分析し、再現することに成功した。

0.1 定義

我々ケミカルエキス同好会が分析の材料としたのは以下の内容である。

- ①「食べられなくはないが、二度と食べたくない味」(相沢祐一氏談)
- ②甘くない(水瀬秋子さん談)
- ③鮮やかなオレンジ色
- ④水瀬家では、週に2, 3袋の米を消費する (Kanon 水瀬さんちより)
- ⑤材料は「企業秘密です」(水瀬秋子さん談)
- ⑥秋子さんの職業は不明だが生活に困ることはない
- ⑦秋子さんは子供達の健康を切に願っている

0.2 材料

(前略)これらを総合し、以下のような結論に辿りついた。

- ①主原料は米
- ②栄養価が高く、健康的

0.3 ルール

農家の方に敬意を表して、作ったものは全て食べる。どんなに不味くても食べきる。食べきる。食べきる。。。

☆第一回目謎ジャム実験

とまあそんなわけで、ついにこの日、第一回目謎ジャム実験の日がやってきてしまったわけですよ。当初の予定では、研究員S氏が朝鮮人参、研究員M氏が米、研究員D氏が栄養補助剤を持参する予定だったんですが、当日そろったのは以下の通り。

米
高麗人参ドリンク
ビタミンC
クエン酸
ノートパソコン
Kanon 水瀬さんち1~3話



研究員S氏は深夜のコンビニに高麗人参ドリンクを買いに行き、しかも2回も買いに行ったため、店員から微妙な目でみられたのだそうですw

ちなみに Kanon 水瀬さんちは研究員D氏がCDに焼いてきたもので、研究員M氏のノートパソコンで再生し続けておきました。BGMにね。

作り方

①米を煮る、煮る、煮る、煮る。どろどろになるまで煮る。
とにかく煮る。

※煮始め→



※どろどろ↓



②なんか色々混ぜる

高麗人參ドリンク&ビタミンC&クエン酸投入



ってか…

匂いが……

甘いんですけど(´□`・;・)

原材料に書いてありました。「果糖ブドウ糖液糖」

ここまできて、米の粒が残っている、甘い、などで謎ジャムの定義にことごとく反しているため、緊急措置として食紅を投下した。

Σ (￣口￣ ;) 入れすぎた！！

ということで1日目の惨状↓



ま、1日目だし…

☆第二回目謎ジャム実験

前回の失敗を生かして、2回目の材料が以下のようにきまりました。

米
人参
クエン酸
ビタミンC
ノートパソコン
Kanon 水瀬さんち1~3話

水瀬さんちは前回流しきれなかったので流用。

ま、朝鮮人参ドリンクが人参になっただけなんですよねw

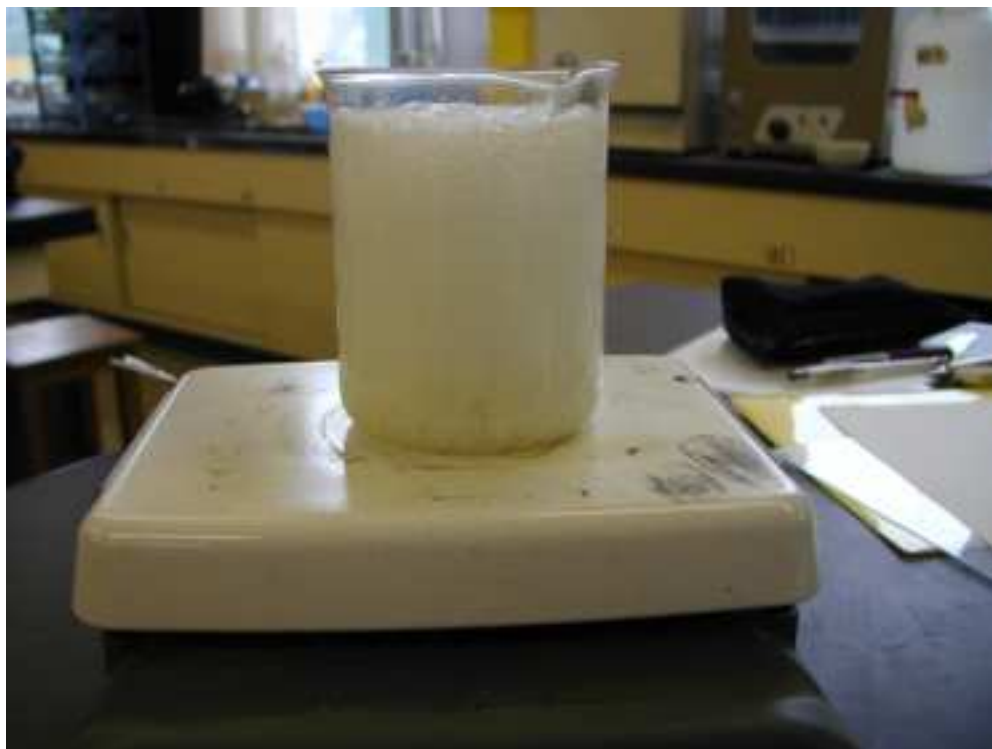
やっぱ失敗生かせてないわ



新郎新婦による、人参入刀です(謎)

作り方

作り方は基本的に前回と同じだったんですが。
今回は……ジャーン！！



かくはん
攪拌機能付きヒ～タ～！！
(某えもん風)

楽です。混ぜる手間0。

と、思いきや。

米が溶けて粘度が高すぎるため、攪拌子がうまくまわらないΣ(□□)



一応攪拌子まわってます。どろどろ…

それと同時に、人参もぐつぐつ。





**混ぜる。
ビタミンCとクエン酸も投入。**





**色がかなりリアルに謎ジャムです。
前回より着実に本物に近づいてますね。**

**ということで。
試食にうつります……………**

試食

さて、今回も試食の時間がやってきました。
でも今回は前回とは違います。



D氏がパンを買ってきてきました！



今回は塩味と砂糖味の二種類の味付けを用意してみました。

今回はさらに2年の部員がひとり増えて、5人で食べることに。

さて、いただきます。
…塩味マズ（　　□　　・；・）

butしかし……

砂糖味はなにげにおいしい！

ここで、謎ジャムは甘くするとおいしいことが判明。つまり、祐一は自業自得ということですね。甘くないのがいいなんて言うから……

ここでM氏の一言。

**「何もつけてない食パン
っておいしいよね」**

たしかにその通りで。

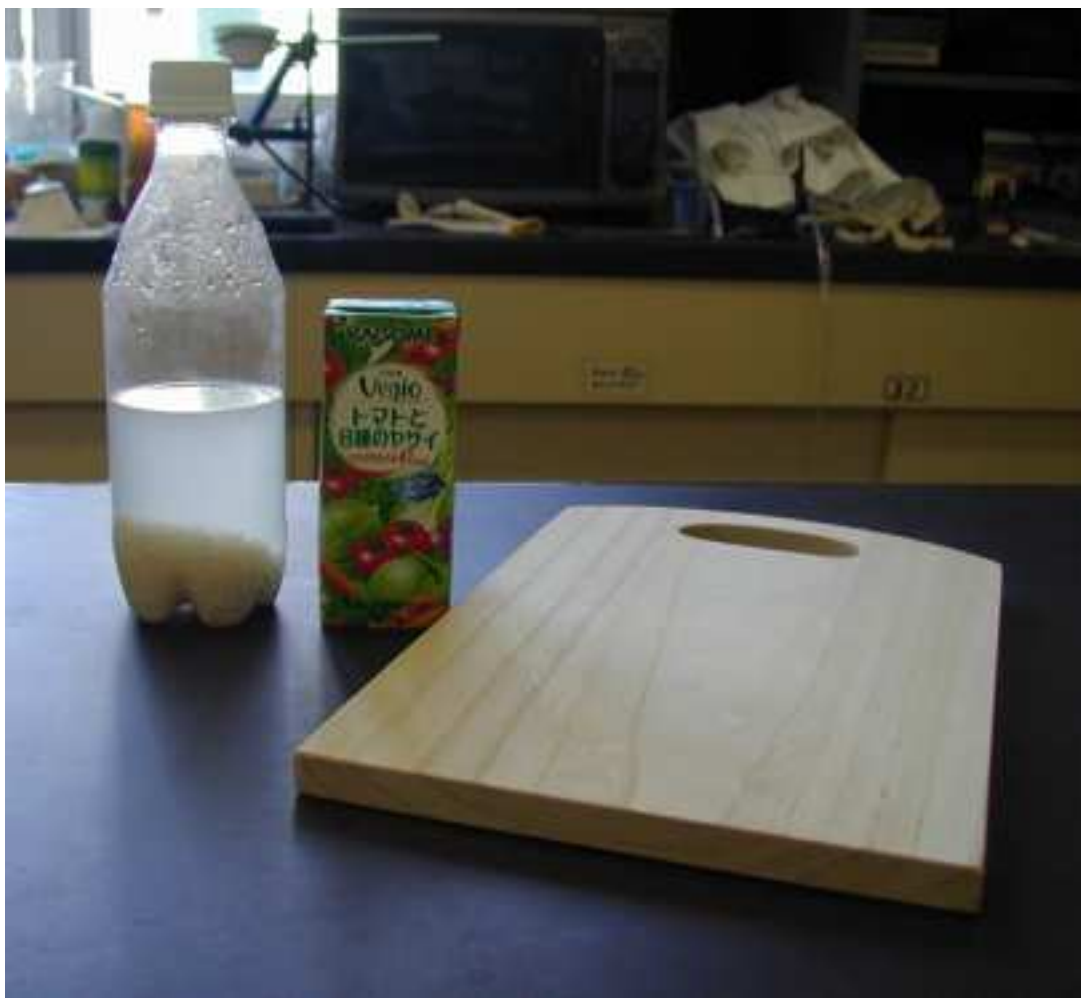
今回もルール通り、完食です。

今回も全員、食後にテンションが120ほど低下。
MPは50減りました。

☆第三回目謎ジャム実験

まあ、読む人も飽きてきたかもしれませんが、第三回で一応終了です。今回の材料は。

米
人参
野菜ジュース



人参をよりペースト状にするために、まな板を買ってきたり。
野菜ジュースは「甘くない」と書いてあったので即買い。
今回米はちゃんと水に浸しました。

作り方

なんか第二回とかなりかぶるので作り方はダイジェストに。

人参のミンチ、野菜ジュース、投下。

水が多すぎたので上澄みをちよつととる。↓

これはどろり濃厚トマト味ですか？

↓とにかく煮る





はい。できあがり。
色やどろり度はもうかなり謎ジャムです。

試食

今回もパンに付けて。

.....

秋子さん、ごめんなさい！だからこれ以上邪霧はじゃmは、j

激しく不味いというわけではありません。
でも、なんか嫌なんです。
なんかもう二度と食べたくないんです……

なんか、食べた人全員、MPが210減りました。
その影響で写真取り忘れてます。

まとめ。

それでは一番はじめに描いたのを確認、と。

- ①「食べられなくはないが、二度と食べたくない味」(相沢祐一氏談)
- ②甘くない(水瀬秋子さん談)
- ③鮮やかなオレンジ色
- ④水瀬家では、週に2, 3袋の米を消費する (Kanon 水瀬さんちより)
- ⑤材料は「企業秘密です」(水瀬秋子さん談)
- ⑥秋子さんの職業は不明だが生活に困ることはない
- ⑦秋子さんは子供達の健康を切に願っている

まず、①～③のジャムの定義。これは三回目の実験でほぼ間違いないでしょう。ただし、⑤の「企業秘密です」という言葉と⑦から、ほかにも栄養満点の不気味な素材が使われていると考えられます。

ということで、それによって、④の水瀬家で消費される週2, 3袋の米の行き先がわかりました。ジャムです。

⑤の材料は「企業秘密」は、子供たちに不気味な材料を知らせないという目的とともに、実は本当に「企業」であると想像できます。ここで、⑥の秋子さんの職業が不明という点、また、④の以上に多い米の量から、**秋子さんはジャムを製造して生計を立てている。**と考えられます。

ちなみにこのジャム、材料が米や野菜で、健康にとっても良さそうです。そして、甘くないと不味いけど甘いとそれなりにおいしい。ということは、これをベースに果物の味を付ければ、栄養強化のおいしいジャムが作れるわけです。

秋子さんの職業

ジャムの製造量は米の4倍くらいになるので、秋子さんが1週間で作るジャムの量は、1袋 5kg だとすると、40～60kg となります。月で 210kg～260kg、年間で 2.6トン～3.1トン となります。

少し高級ぎみなジャムだと、200g 入りで 600 円以上になりますが、まあ、控えめに 400 円としてみると(直販と考えると)、月の売り上げ 48 万円。米を 5kg 2500 円とすると、約 4 万円。純利益は 44 万円。ただし、ほかの材料分がもう少し引かれますが。

秋子さんと名雷はそんなに食べなそうだし、家は借り家ではなさそうなので、この収入なら生活していけそうです。

ということで、いろいろな事がわかりました(何が秋子さんの凄さもわかりました。

ということで
やっぱり

秋子さん最高。

秋子さん攻略可能な Kanon 出ないかな(絶対出ない