
スイーツの工夫

坂田火魯志

タテ書き小説ネット Byヒナプロジェクト

<http://pdfnovels.net/>

注意事項

このPDFファイルは「小説家になろう」で掲載中の小説を「タテ書き小説ネット」のシステムが自動的にPDF化させたものです。この小説の著作権は小説の作者にあります。そのため、作者または「小説家になろう」および「タテ書き小説ネット」を運営するヒナプロジェクトに無断でこのPDFファイル及び小説を、引用の範囲を超える形で転載、改変、再配布、販売することを一切禁止致します。小説の紹介や個人用途での印刷および保存はご自由にどうぞ。

【小説タイトル】

スイーツの工夫

【Nコード】

N65380

【作者名】

坂田火魯志

【あらすじ】

兄妹が新しいスイーツの開発に挑む。それは何と黒でも白でもないチョコレートを作ること。果たしてそれは成功するのか。チョコレートを食べている時に考えついた作品です。

第一章

スイーツの工夫

今この男は悩んでいた。それもかなりだ。

そしてだ。こんなことを言い出した。

「どうしてチヨコレートは黒か白しかないんだ？」

言うのはこんなことだった。

「他の色はないのか」

「他の色って何よ」

横からだ。小柄で黒髪を後ろに束ねた女の子が言ってきた。大きな黒目がちのアーモンド型の目に大きめの唇の薄い口、形のいい肩。その彼女が彼に言った。

その彼はだ。細めの量の多い茶色がかった髪を耳が完全に隠れるまで伸ばし少しアヒルに似た、だが小さい唇を持っている。二重の目は大きめで横に開けている感じた。そしてその目から黒い光を放っている。

背は少女と比べて二十センチは違う。その彼の言葉に突っ込みを入れたのだ。

「チヨコレートの色に他に何かある？」

「ないか？」

彼は少女に問い返した。

「他にないか？」

「ある訳ないでしょ」

少女の返答は即座であった。

「チヨコレートって大体何からできてるのよ」

「カカオ」

「はい、カカオからよね」

少女はこのことを強調する。

「だったらそこからできるものは黒いに決まってるじゃない」

「けれどホワイトチョコがあるぞ」
「あれはあれよ」
いささか強引にそう言い切った。
「とにかくよ。チョコレートは黒よ」
「それが白か」
「この二色の他に何があるのよ」
「だからないか？」
あらためて少女に問うた。
「その二色の他に。ないか？」
「聞いたことないわよ」
少女ははつきりと言い切った。
「その他にはね」
「そうか、やっぱりな」
「お兄ちゃん何か考えてるの？」
少女は彼を兄と呼んだうえで問うた。
「ひょっとして」
「何かっていうかな。だからチョコレート菓子で他の色があるかどうかかな」
「ないわよ。あのね、チョコレートは黒か白だからいいんじゃない」
「それでもだ。ここは特別なを作ってみたいんだよ」
「その意気やよし」
「ひかるもそう思うよな」
「真道連最大の挑戦になるわね」
お互いの名前をここで呼び合っている。
「ただしよ」
「ただしか」
「その挑戦は絶対に失敗するわね」
「こんなことをだ。兄に言った。」
「間違いなくね」
「何でそう言うんだよ」

「だから。チョコレートは黒か白よ」

ひかるはまたこの定義を出してきた。

「それ以外の色は絶対に作り出せないわ」

「絶対にか」

「そう、絶対に」

こう言い切るのである。

「できたらかえって凄いわよ」

「そんなのやってみないとわからないだろ」

「やってみてもよ。できないわよ」

妹はこう言っであくまで引かない。

「そんなの。ホワイトチョコですら有り得ないものなのに」

「白いチョコがあるんならな」

「じゃあ具体的にどんな色のチョコを作りたいのよ」

ひかるは連の顔を見上げてそのうえで問うた。

「どんな色のなのよ。何色の？」

「赤とか青とかな」

最初はこの二色だった。

「それに黄色に緑に紫に。黄緑に橙に」

「虹ね」

「そうだよ、虹だよ」

まさにそれだというのだ。

第二章

「虹のチヨコレートだよ」

「できる訳ないじゃない」

「御前絶対に否定するな」

「できることじゃないからよ」

ひかるの言葉は素っ気無くすらあった。

「そんなことは」

「やってみなくちゃわからないだろ」

連はあくまでこう主張する。

「そんなことはな」

「まあ見守ってはあげるわ」

「それだけか」

「それだけ。お店のことはしっかりやってよね」

「それはわかってるさ」

「カリスマお菓子職人なんだからね」

実は連は菓子職人である。その技術はかなり有名で雑誌でもネットでも度々取り上げられている。顔もいいのでそれでも人気を集めているのだ。

「頑張らないとね」

「それは当然だろ。とにかくな」

「チヨコレートへの妄想は捨てないのね」

「妄想じゃない、夢だ」

「妄想よ」

こう言い合ってた。彼はこの様々な色のチヨコレートの研究にかかる。しかしそれはだ。容易な道ではなかった。

着色料を入れる。しかしだ。

「あれ、何だよこれ」

「黒いじゃない」

「ああ、黒いな」
横にいるひかるに答える。見せのキッチンで難しい顔になる。
「黒いままだよな」
「味も同じよな」
ひかるはそのチョコを食べてみた。すると味はチョコのままだ。
「あのさ、このまま色が変わってもね」
「味か」
「味がチョコレートのままだったら意味ないんじゃないの？」
「こつ兄に言うのだった。」
「色が違うだけだったら」
「何っ!？」
「お兄ちゃんこれまでとは違うチョコを作りたいのよな」
「ああ」
「だったら色が違うだけだったらさ」
そしてだ。ひかるはある菓子を出してきた。それは。
「マーブルと同じじゃない」
「マーブルとか」
「マーブルは美味しいわよ」
それは認めた。ひかるも無下に否定してはいない。
「確かにね。ただね」
「ただ？」
「マーブルはチョコレートよな」
「ああ」
「色はコーティングして。味はチョコレートよな」
「そうだけれどな」
連もマーブルは知っている。チョコ菓子の代表の一つだ。子供もよく食べるものだ。確かに色彩は綺麗でしかも味はチョコのままだ。
「あれはな」
「お兄ちゃんそれ作りたいの？」
「マーブルをか」

「それはそれで悪くないわよ」

ひかるはまた認めてみせた。

「ただね。お兄ちゃん違うでしょ」

「違うか」

「別のお菓子作りたいのよね」

あらためて兄の顔を見てだ。また話した。

「マールとは別の。そうしたお菓子よね」

「ああ、そうだ」

自分の考えを確かめられた。まさにその通りだった。

「そうだよ」

「だったら色だけ変えても仕方ないじゃない」

「色だけか」

「味よ」

肝心なのはそれだというのだ。

第三章

「味じゃない。一番大事なのは」

「それはわかっているけれどな」

「わかっていたらすぐによ。考えてやってみてよ」

「俺がいつも言ってるみたいにか」

「そう、やってみる」

今度の言葉は単刀直入だった。

「それでいいわよね」

「わかった。じゃあな」

「具体的にどうするの？」

「まずは赤だ」

最初はその色だった。

「赤には苺だ」

「それを使うのね」

「チョコと苺の組み合わせはよくあるよな」

この組み合わせは洋菓子ではオーソドックスだ。彼にしても非常によく使う。言うならばよく慣れただ。そうした組み合わせであった。

「それでいく」

「それで次は？」

「青はブルーハワイだな」

「アイス系なのね」

「それでどうだ」

「いいんじゃない？」

ひかるはその提案をよしとした。

「それで」

「そうだな。それじゃあな」

「行くぞ。黄色はバナナ、それで紫はな」

「紫は？」

「ブルーベリーかプルーンだ」

「そこまではいいわ」

「ここぞだ。ひかるはまた話した。」

「緑が問題ね」

「それはどうするかだな」

「緑。葉の系統になるけれど」

「それでいくか」

あれこれ考えていく。そのうえで研究していく。それは細かく進んでいく。だがそれでもだ。道は険しく難航していた。

それでも何とか味ができてきた。その外見もだ。

「色はいいんじゃない？何使ったの？」

「食材の着色料を使った」

「自然のまままでいったのね」

「それが味を一番活かせると思っただからな」

「それでその組み合わせる食材も入れるのね」

「そうだ」

こうひかるに答える。

「そうしている」

「どれどれ。それじゃあ」

ひかるは兄が実際に作ったそれを食べてみる。赤いチョコケーキだ。その味は。

「どうだ？」

「いい感じじゃない」

すぐに答える彼女だった。

「この味。チョコと苺の味が合わさって」

「そうだろ。成功だな」

「成功よ。青は」

そのブルーベリーのアイスはだ。どうかというのだ。

「チョコとブルーベリーって難しいって思っただけれど」

「合わせるのに苦労した」

実際に彼もだというのだった。

「けれどな」

「できたのね」

「できた」

今の返答は一言だった。

「だから試食してくれ」

「言われなくてもね」

それはだった。言われるより先にだった。ひかるは実際に食べた。

そしてそのうえでだ。彼女は兄に答えた。

「いいわよ、これも」

「そうか」

「アイスってのがいいわね」

ひかるがいいと言うのはこのことだった。

第四章

「チョコとアイスの組み合わせって多いじゃない」

「ポピュラーだよな」

「それがいいのよ、かえってね」

「かえってか？独創性が大事だと思っただがな」

「ポピュラーとオリジナリティの結合よ」

「こんなことも言うのだった。」

「大事なのはね」

「その二つか」

「それができてるからいいのよ」

「そうか、このアイスはか」

「ハワイアンとはまた違った感じでいいのよ」

「こども話すのだった。」

「そういうことでね」

「そうか」

「バナナもね」

次はだ。典型的なバナナチョコである。しかし色は黄色だ。それは誰が見てもすぐにわかるバナナの黄色であった。それであった。

「いい感じよ。バナナとチョコレートの味が上手い具合にミックスされてね」

「その調和には苦労したんだよ」

「連は実際にそうだと語った。」

「どうしようかってな」

「それで成功したわね」

「成功してるんだな、これも」

「これもよ。それに」

ここぞだ。ひかるは他のスイーツも食べた。全て食べた。そうしてそのうえでだ。兄に対して告げるのだった。

「全部合格よ。合格っていうか」

「合格っていうか？」

「合格点超えてるわ」

「こつまで言うのだった。」

「ずっとね」

「そうか。それならいいんだがな」

「頑張ったのね」

「俺は何時でも頑張ってるんだよ」

「それはというのだ。」

「例えできなくてもな」

「できなくてもやっていけばいいじゃない」

しかしひかるは今の兄の言葉には注釈を入れた。

「駄目な奴は何をやっても駄目っていう奴いるじゃない」

「いるな」

「そういう奴が一番駄目なのよ」

ひかるの言葉が厳しいものになる。

「一番ね。最低」

「最低か」

「最初は誰もできないし駄目じゃない」

「俺もそうだったな」

「そうでしょ？けれど努力したわよね」

「ああ」

それはその通りだと。妹の言葉に頷いた。

「そうしないとこんなものできるか」

「そういうことよ。人間って努力しないと駄目なのよ」

「だからそういうこと言う奴はか」

「最低じゃない。人間の努力を否定したり見ようとしないう奴は下ら

ない奴よ」

ひかるの言葉は辛辣だった。容赦がない。

「お兄ちゃんはそういう奴じゃないからね。いいのよ」

「そうなんだな」

「そうよ。少しはましよ」

「まして言葉は余計だろ」

「けれど事実だから」

妹の方が言葉は上だった。

「それはね。まあこのチヨコレートのスイーツはね」

「全部努力の結果ってことでいいんだな」

「いいわよ。胸を張ってね」

それはいいとした。しかしこうも言うことを忘れなかった。

第五章

「ただし。慢心はしたら駄目よ」

「それはわかっているつもりだけれどな」

「そういうこと。スイーツは全部いいから」

「そうか」

「努力の結果よ」

また妹に話した。

「そういうことでね。後はこのスイーツを新製品として売り出すわよ」

「それは任せた」

「任されたわ」

この店の経営は妹のひかるがやっているのだ。算盤勘定やバイトの面接はである。それは全て彼女が行っているのである。

「ちゃんね」

「そうしてくれ。じゃあな」

「さて、後は私の腕の見せどころよ」

ひかるは満面の笑みで話した。

「お兄ちゃんのスイーツ凄いことになるから」

「凄いことにか」

「売れるわよ、これ」

満面の笑みはそのままである。

「期待しておいて」

「期待していいんだな」

「私も努力するから」

彼女もだ。努力するというのがのだ。

「それを見ておいてね」

「ああ、そうする」

そしてであった。ひかるも動いた。実際に店のサイトで宣伝し店

においてものぼりを掲げて自分自身やバイトの娘を出してそのうえでちらしを配ってだ。かなり頑張って宣伝するのだった。

「新製品！美味しいですよ！」

「あのカリスマスイーツ職人の新製品！」

「研究に研究を重ねた一品！」

連の名前どころか写真まで出して話す。

「これを食べなきゃ損ですよ！」

「一生の損！」

大袈裟な言葉は続く。

「さあ食べて下さい！」

「どうぞ！」

その現物も出して食べてもらう。すると食べた通りがかりの者達はこちら言うのだった。

それを聞いてだ。連は一旦休憩で店の中に入ったひかるに対して言った。

「おい」

「宣伝上手くいつてるわよ」

「俺の名前や写真も出すのか」

「そうよ」

あっけらかんと返す彼女だった。

「それがどうかしたの？」

「何で出すんだ」

無然とした顔で妹に問う。

「俺を」

「当たり前じゃない」

ひかるの返答は平然としていた。

「そんなの。当たり前でしょ」

「当たり前？」

「そうよ、今はそれが当たり前なのよ」

その平然とした顔と声でまた兄に話した。

「どうしてかっていうとね」
「それでどうしてなんだよ」
「最近はお兄ちゃんもカリスマって言われてるじゃない」
「話は聞くな」
「そういうこと。おまけにお兄ちゃんってルックスいいし」
「それもあるのだという。」
「宣伝に使えるから。こんな男前が作ってますってね」
「それで出すんだな」
「断る権利ないから」
「それもないのだというのだった。」
「わかったわね」
「断る権利はないのかよ」
「そういうこと。それじゃあね」
「ちえっ、おかしいことになったな」
「おかしいことじゃないわ」
「それもないのだというのだった。ひかるはだ。」
「今時はそれが当然なのよ」
「おかしい時代になったな」
「何時でも多少おかしいものよ」
「随分と哲学的な言葉も出る。」
「わからなくてもいいから」
「わからないが作ればいいんだな」
「それがお兄ちゃんの仕事だから」
「それはわかった」
「それはだというのだ。そうしてであった。」
「連は作り続けた。釈然としないがそれに専念することにした。それによってだ。店の売り上げは大幅にあがった。大繁盛となった。これにまず喜んだのはひかるだ。仕事の後の店の中で兄にこう言う。」
「今日も凄い売り上げよ」

「凄いか」

「そうよ、凄いから」

こう兄に話す。

「もうかなりね」

「じゃあ店の経営はいいんだな」

「いいわよ。ただね」

「ただ。何だ？」

「この売り上げは投資するから」

「投資って何だ？」

「お店の改装に回すわ」

それにだというのである。ひかるはしっかりとした顔で話す。

第六章

「今度改装を考えてるしね」

「それでか」

「お店の内装がそろそろ古くなってきたし」

「そついえばそつか」

「そつよ。だからね」

店のことはひかるがやっている。だからこつ言つのである。

「わかつたわね」

「わかつたさ。それじゃあな」

「そついうこと。お金は溜め込めるものじゃないのよ」

「使う為にあるのか」

「その通り。使う時に使うのよ」

完全に資本主義の言葉である。しっかりとしている。

「そついうことだから」

「そつちのことはわからないんだがな」

「私に任せておいて。しっかりとするから」

「わかつた。そつちはな」

「お金があつたらあつたらで色々とすることがあるからね」

「俺の小遣いは増えないか」

「増えるわよ」

それを聞いてだ。連は少しほつとした。ところがであつた。

「今お給料二十二万よね」

「ああ」

「一万円アップね」

「それだけか」

「私は二十万で五千円アップよ」

ひかるは自分のことも話した。

「それで売り上げはね」

「全部店の改装にか」

「他にも色々と使うけれどね」

「本当に使うんだな」

「その通りよ。言っておくけれど私がネコババとかはないから」

「このことも断るのだった。」

「営業に使うから」

「それも工夫か」

「そうよ、工夫よ」

まさにその通りだというのである。

「そういうことだから」

「何か本当に大変だな」

連は今首を捻るだけだった。しかしそれでもだ。店の経営というものが考えようによっては菓子を作ることよりも大変だとわかったのである。

それでだ。こうも告げた。

「これも工夫か」

「そうよ、工夫よ」

「工夫は菓子作るだけじゃないんだな」

「それだけで済んだら楽だっと思わない？」

「俺はそれだけで大変だけれどな」

「ところが世の中はそうじゃないの」

小柄な身体を伸ばして兄を見上げて言う言葉だ。

「こつした努力も必要なのよ」

「だから御前がいるんだな」

「そう。これからも御願いな」

「ああ、わかった」

こつ話してだった。二人で話すのだった。

それから店の売り上げはさらにあがった。売り上げは店の改装にかなり回された。それによって店はさらに客の入りをよくした。連だけではここまで至らなかつた。世の中はどうやら菓子を作る腕だ

けでは難しいようだ。

スイーツの工夫 完

2010・8・6

PDF小説ネット発足にあたって

PDF小説ネット（現、タテ書き小説ネット）は2007年、ルビ対応の縦書き小説をインターネット上で配布するという目的の基、小説家になるうの子サイトとして誕生しました。ケータイ小説が流行し、最近では横書きの書籍も誕生しており、既存書籍の電子出版など一部を除きインターネット関連に横書きという考えが定着しようとしています。そんな中、誰もが簡単にPDF形式の小説を作成、公開できるようにしたのがこのPDF小説ネットです。インターネット発の縦書き小説を思う存分、堪能たんのうしてください。

この小説の詳細については以下のURLをご覧ください。
<http://ncode.syosetu.com/n6538o/>

スイーツの工夫

2010年11月1日22時55分発行