
美味しいの！？

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】

美味しいの!?

【Nコード】

N5042I

【作者名】

坂田火魯志

【あらすじ】

イギリス料理は本当にまずいのか。そのことに興味を持った真墨と友一は何はともあれイギリスに向かった。さて、本当はどうなのか。イギリス料理は最早伝説となっっていますのでネタにしてみました。

第一章

美味しいの!?

まずい、誰もがこう言う。

「とにかくさ、イギリスの料理ってさ」

「そうそう」

「あんなまずいものないよ」

皆最早輦めさせるのを乗り越して苦笑いになっている。その顔で語るのだった。

「何であんなにまずいのかね」

「わからないわよね、本当に」

「食べられたものじゃないよ」

皆口々に話していくのだった。その苦笑いの顔で。

「まずいとかそういうのじゃないよね、あそこまでくると」

「何もかもがまずいし」

「確かイギリスってあれよね」

常にイギリスという国自体の話にもなるのだった。イギリスの食べ物話をすればイギリスのことの話にもなる、それも当然のことだった。

「世界を股にかけた大帝国だったのよね」

「そうだよ、もうね」

「七つの海を支配したっていう」

その大英帝国だ。あまりにも有名な国家だ。第二次世界大戦が終わるまでイギリスは確かに世界に覇を唱えた大帝国であったのだ。今は昔の話であるが。

「だったら何であんなに食べ物に酷いんだ？」

「世界から取り寄せたのに？」

「それであれ？」

皆いぶかしみながら言い合っただった。

「あんなにまずいのかね」

「フランス料理は美味かったぜ」

一人がここでこう言った。

「レストランのな」

「だからそれイギリス料理じゃないじゃない」

「フランスじゃない、イギリスの宿敵の」

だからこれは否定された。とにかくイギリスの食べ物ではない。

このことがまた話される。とにかくイギリスの食べ物に対する評判は日本でも散々だった。

「味覚ないのかな」

「さあ」

遂にはこんなことまで言われる。

「あるだろ、そりゃ」

「やっぱりあるの？」

「ない人間なんかいないよ」

これはその通りだ。そこまで異常なことは流石にない。そのイギリスであつてもだ。

「確かエリザベス一世はドリア百個とイングランドを交換してもいいって言つてたけれど」

「あんなのと!？」

「つていうかあんな臭いがきつい方がいいわよ」

皆ドリアになると顔を顰めさせてしまった。

「そんなのと交換してでもつて昔からまずいの？」

「どれだけ料理が酷かつたんだらう」

こんなふうにまで言われる始末だった。

「イギリスの料理つて。何なのかな」

「本当にまずいなんてものじゃないんだ」

「だから実際にまずいんだつて」

そのまずさがあらためて確認されたのだった。

「もつさ。あんまりにも」

「イギリスはダイエットに優しい国だよ」

ブラックユーモアを愛するイギリス人も驚くともないユーモアの言葉だった。しかしこれは日本人にとってはとんでもない味と
いうことだ。

「本当にね」

「ダイエットに優しいのは事実ね」

「食べ物がまずいと必要以上に食べないから」

だからだというのである。これは事実だ。誰でも生きるからには
食べないといけない。しかしそれがまずければ。どうしても食べな
くなってしまふということだ。

「だからだよ」

「しかし。そんなにまずいのか？」

ここで一人がふと言ってきた。

「イギリス料理って」

「だからまずいの」

「もう滅茶苦茶ね」

皆がその一人に一齐に突っ込みに入れたのだった。

「この世で一番まずいから」

「日本であれば潰れるわ。出したら」

ここまで言われる始末だった。そうしてここでその彼はまたふと
した感じで言うのだった。

「だったらな」

「だったら？」

「それでどうするんだよ久我」

皆その彼久我一に問うてきた。彼は茶髪に若々しい顔をした青
年だった。やや細い目に痩せた頬をしている。白い服を見事に着こ
なした背の高い青年である。

第二章

「まさかと思うけれど御前が作ってみるのか？イギリス料理」

「ひよっとして」

「ああ、そのつもりだけれどな」

「彼も実際にこう返すのだった。」

「やってみようかなくてな」

「おいおい、それでも無理だつて」

「確かに御前コックだけれどな」

彼の仕事はコックである。洋食屋でいつも料理を作っている。確かに彼の専門は洋食であるが和食や中華も作れるのである。仕事にしているから当然であるが料理はかなり上手い。

「それでもあれは無理だつて」

「どうにもならないわよ」

「いや、やってみなくちゃわからないさ」

しかし友一はこう皆に返すのだった。

「実際に作ってみないとな。美味いかまずいか」

「じゃあ本当に作るのかよ」

「イギリス料理」

「作ってみたらわかるじゃないか」

友一はまた皆に告げた。

「そうじゃないか？実際にさ」

「まあ確かにね」

「それはね」

このことには皆その通りだと納得して頷いた。

「その通りだけれどね」

「それはね」

「けれどよ」

しかしここで皆の中の一人が言うのだった。しかもかなり真剣な

顔で。

「俺そのイギリスでイギリス料理食べたんだよ」

「うん。それで？」

「まずかった」

乾燥は一言だった。

「尋常じゃない、野菜は食感がなくなるまで煮てな」

「野菜はそうなんだ」

「それに油ものは真っ黒になるまであげるんだぜ」

「何かお世辞にもいい料理の仕方じゃないね」

「だからまずいんだよ」

これまたはつきりと言うのだった。

「もつな。どうにもならないな、あれは」

「どうにもねえ」

「幾ら御前でも無理だ」

彼は友一に対して言い切ってみせた。

「あれだけはどうにもならない」

「まあとにかく作ってみるよ」

しかしこう言われても友一は自分の考えを変えないのだった。

「とりあえずはね。作ってみるから」

「御前も強情だな」

彼は友一その言葉を聞いて呆れたように声を出したのだった。

「そんなにイギリス料理が作りたいのかよ」

「実際まずいのかどうかも見たいしね」

だからだというのだった。こうして彼は本当にイギリス料理を作るのだった。彼はキッチンに立ち料理をはじめた。作るのはローストビーフにヨークシャーピング、鰻のパイ、そこにハギストフイッシュアンドチップス、そしてスコーンにアフタヌーンティー、あとはサラダにコーンスープだった。それ等を作ることにしたのだ。

「へえ、何か定番ばかりだな」

「って素材は結構よかねえか？」

皆キッチンの上に置かれたその素材を見てそれぞれ言う。見れば確かにそれぞれ新鮮でしかも質のいいものばかりであった。

「美味そうだよな」

「なあ」

「素材は選んだよ」

友一はもう包丁を手にしていた。そうしてそのうえで香辛料や調味料も用意していた。

「後は実際に料理していっただけだよ」

「へえ、何か期待できそうだよな」

「美味しいものができるんじゃないのか？」

「いや、わからないぞ」

だがそのイギリスでイギリス料理を食べた彼が言うのだった。

「イギリス料理なんてな。その素材を完全に殺すんだぞ」

「完全にかよ」

「そうだよ、完全にだよ」

こう断言するのだった。

第三章

「もうな。どれだけまずいか」

「素材を殺すのがイギリス料理かよ」

「普通逆だよな」

「なあ」

皆その話を聞いて深刻な顔になり見合った。

「京都の料理なんかそうだよな」

「素材を生かしてどれだけだろ？」

「そういうのも作ってからだよ」

しかし友一はあくまでこう主張する。

「実際にね。じゃあ皆俺が作り終わるまでテレビタースでも観ててよ」

「ああ、あのDVDのか」

「それ観てもいいんだな」

「うん、それ観ててよ」

作る間皆にそれを観るように告げる。テレビタースとはイギリスの子供向け番組だ。着ぐるみの子供達が楽しく遊んでいる。我が国で言うとポンキッキのような番組だ。イギリスにおいては大人気だがアメリカの雑誌ニユーズウィークではこの雑誌での欧州に関する話題の常として酷評されていた。

「その間に作るからさ」

「じゃあそうさせてもらうね」

「それじゃあな」

「よし、まずは」

彼は羊の内臓と玉葱やハーブを最初に見た。

「これでハギスを作ってそれからだね。後は」

こんなことを言いながらそのイギリス料理を作っていく。もう夜にはできていた。サラダにコーンスープはまずは普通であった。

「まあこれはな」

「イギリスじゃなくてもね」

「美味しいからな」

まずはこの二つが及第点だった。皆満足して食べる。

続いて出されたフィッシュアンドチップスもだった。皆満足して食べてそれからスコッチを飲んでいた。フィッシュアンドチップスもスコッチも合格だった。

「スコッチは美味しいな」

「これは言うまでもないだろ？」

「そうそう」

スコッチについては皆最初からわかっているという感じだった。

「だってお酒だし」

「食べ物じゃないし」

だからだというのだった。

「それにウイスキーだけはさ」

「美味しいって言われてるからね」

「その通りだ」

英国帰りの彼がここでまた言った。

「イギリスにいる時はいつも朝飯を食っていた」

「朝御飯を？」

「それだけは美味かった」

イギリス料理においてよく言われることである。

「それだけはな。後はこのフィッシュアンドチップスとスコッチだけだった」

「イギリスにいる間ずっとそれ？」

「それだけで生きてたの？」

「本当にそれだけだった」

彼はうんざりとした顔で語った。

「朝飯と昼飯は大抵同じメニューで晩飯はパブだった」

「凄く栄養のバランス悪そう」

「確かにね」

皆それを聞いて顔を見合わせてしまった。

「他にはカレーばかりだった」

「いや、カレーはインド料理だぞ」

「イギリス料理じゃないわよ」

流石にカレーをイギリス料理と認める人間はいなかった。

「しかしそれだけか？」

「本当にそれだけしか食べてなかったの？イギリスで」

「本当にそれだけだった」

彼は真顔で語った。

「元々イギリス人は作れるメニューは平均六つだ」

「六つって」

「アパート暮らしの大学生以下」

あのインスタントラーメンを啜っている彼等よりもということだ。

「そこまで酷いのか、イギリス人」

「そんなんだっただぞ。毎晩それでもおかしくないだろう？」

彼は顔を顰めさせてそのフィッシュアンドチップスを食べながら

皆に話すのだった。

第四章

「このフィッシュアンドチップスだけだぞ、冗談抜きで」

「あとは朝食だけか」

「トーストに卵料理に紅茶」

果たしてそれをイギリス料理と言っていいかどうか皆内心疑問ではあった。

「そんなもんか？」

「やっぱりよ、幾らコックでもな」

「なあ」

ここでまた皆怪訝な顔になってひそひそと囁き合うのだった。

「無理だよなあ、そんなところの料理なんてな」

「美味くならねえって」

「だよな」

やはりそう思わざるを得なかったのだった。イギリスの料理のことを考えると。しかしそれでも友人は真面目にそのイギリス料理を作り続けていた。

そうして次に出て来たのは。ロースとビーフとヨークシャーピングだった。見ればヨークシャーピングにはソーセージを小さく切ったものも入れられていた。

「はい、今度はこれね」

「ああ、これだよな、やっぱり」

「イギリス料理っていったらな」

皆そのローストビーフを見て言う。それと一緒に鰻もパイも出て来た。

「あれっ、イギリスって鰻食べるのか？」

「鱈ばかりじゃなかったのか」

「素材にちゃんと鰻出してたよ」

少し驚く皆に多少憮然とした顔を作って答える友人だった。

「鰻も。見てなかった？」

「ああ、そういえばそうだった？」

「鰻もちゃんと」

「そうだったっけ」

「そうだよ。イギリス人は鰻も食べるよ」

あらためてこのことを皆に話すのだった。

「ちゃんとね」

「そうだったんだ」

「それで鰻のパイが」

「まあ鰻のパイはどの国でも食べられるけれどね」

欧州では鰻の食べ方の中でも最もメジャーなものの一つである。

欧州には当然ながら蒲焼といったものがないのでこうした調理法になるのである。

「それでもね。イギリスでも食べられるからね」

「それでこれか」

「そうだよ。どう？」

「ああ、これもまた」

「美味しいよね」

「ねえ」

鰻パイの評判もまた上々だった。皆微笑んでそれを食べてそうして友一に答えている。

「鰻パイ、これも」

「いけるわよ」

「これって船乗りの人達が主に食べるんだけれどね」

「ああ、じゃああれだな」

それを聞いたイギリス帰りの彼がここでまた言ってきた。

「これは貴族達の間じゃ食べないよな」

「そうだよ、実は全部の料理がね」

「だよな。向こうの貴族はイギリス料理は食べない」

そしてここで奇妙なことも言う彼だった。日本人から聞けばだ。

「フランス料理だからな」

「そうなんだよね、実は」

友一も彼のその言葉に応じて微妙な顔になって頷くのだった。

「残念なことだね」

「そうだよな、本当にな」

「イギリス人なのにイギリス料理食べないって？」

「何、それ」

「おかしくない？」

そしてやはり日本人の彼等はそれを聞いていぶかしむ顔になってそれぞれ言うのだった。言いながらもうロースとビーフとソーセイジ入りヨークシャーピングは食べている。

「ロースとビーフはもうわかってるけれど」

「このヨークシャーピングだってね」

「そうよね」

彼等はそれ等を食べての言葉を出すのだった。

第五章

「いいじゃない、結構」

「そうそう、これが中々」

「美味しいよ」

「スコツチにもビールにも合うし」

そしてまた酒を飲む。何時の間にかビールも出ている。

「ビールだって貴族はあまり飲まないしね」

友一はここでも言うのだった。

「ワインばかりだしね」

「何か階級ってあるんだね、今だに」

「イギリスって複雑だね」

「そうなんだよな」

またイギリス帰りの彼が言う。

「いや、俺な」

「ああ、間中」

「やっぱりイギリスって今でもそういうのはつきり残ってるんだな」

「そうさ、やっぱり階級社会なんだよ」

間中と呼ばれた彼、間中真墨は皆の言葉に頷いた。背はあまり高
くなく黒い髪を右のところで分けている。顔立ちは精悍で黒目がち
の目とやや斜め上になっている。一文字の左右の眉が凜々しい。彼は
その眉を少し顰めさせて言っていた。

「日本と違ってな。食うものも違うし飲む場所だってな」

「えっ、違うの!？」

「食べ物も飲む場所も全部!？」

「そうなんだよ。貴族はバーで飲んでな」

真墨はそのイギリスのことを皆にさらに話すのだった。如何にも
面白くなさそうな顔で。話をしていく。

「一般大衆はパブさ」

「日本じゃ誰でも何処でも平気で入るけれどな」
「だよねえ」

「どんな店でもネクタイさえしてればそれでいいし」
「けれどイギリスじゃ違うんだ」

「貴族がパブに行けば変人だし一般大衆がバーに行けば高望みだ」
「こう言い捨てるのだった。」

「そうなんだよ。最初は俺も訳がわからなかった」

「何かさ、やっぱり日本とは別世界なんだよ」

友一も難しい顔をして皆に話すのだった。

「本当にね。そうしたところがね」

「何かイギリスをもてはやす人も多いけれど」

「そうしたややこしいところもあるんだ」

「意外と難しいんだね」

「日本はそんなことないだろ？」

真墨はまた皆に尋ねるのだった。

「パブとバーの違いなんてな」

「ある？」

「あまりないような」

「だよなあ」

皆ここでもまた怪訝な顔になって話をする事になった。やはりその間もイギリス料理を楽しみ続けている。もうその味がいいことはわかっていた。

「誰でも入られる。けれどイギリスじゃ違うんだよ」

「こうした料理も長い間貴族は食べなかったしね」

また言う友一だった。

「今日俺が作ってる料理ってさ。本当に一般大衆が食べる料理なんだ」
「」

「向こうのだよね」

「やっぱり」

「そうなんだよ。流石に今は変わってきたかな？」

「俺が見てきた限りじゃ怪しいな」

真墨はまた顔を曇らせてきた。

「ついでにいえば味はな」

「こんなのじゃなかったんだね」

「はつきり言うな、今まで食ってきた限りじゃ比べ物にならない」

彼もまたローストビーフを食べている。そしてヨークシャープディングをだ。そうしてそのうえで答えたのである。

「こっちの方がずっと美味しいな」

「有り難う」

「それで最後はあれだよな」

そしてさらに友一に対して問うのだった。

「ハギス、あれだろ」

「そうだよ」

友一は彼の問いにすぐに返してきた。

「あれ。スコットランドのね」

「スコットランドっていうとあそこだよな」

「ああ、そうだよな」

皆スコットランドというところあることを思い出すのだった。それは料理とは違っていたがそれでもスコットランドといえばそれというものだった。

「ネス湖だよな」

「あのネッシーの」

「まあスコットランドっていうたらあそこだけだね」

そして友一もそのことを当然知っているのだった。

第六章

「ネス湖ね。俺も実際スコットランドの名前はあのネッシーから知ったし」

「まあネッシーが本当にいるのかどうかはいいとしてな」

「とりあえずその料理だよな、ハギスってな」

「そうだよ」

皆に対して穏やかな笑顔で答える。

「あそこのね。料理なんだよ」

「スコットランドか」

「どんな食べ物なんだ？それで」

「結構変わった料理でね」

まずはここから話す友一だった。

「羊の胃に羊の内臓の挽肉を入れてるんだ」

「羊かよ」

「豚じゃなくて」

「そう、羊」

友一もこのことをはつきりと述べたのだった。

「羊の内臓の料理だよ」

「羊か」

「結構癖が強そうだな」

「臭いもなあ」

皆羊と聞いて微妙な顔になるのだった。困ったような。

「食べにくいんじゃないのか？それって」

「羊じゃなあ」

「いいや、そういうわけでもないんだよ」

「そうなのか？」

「羊は癖がないんだよ、実はね」

友一はその微妙な顔になった皆に話すのだった。

「だから食べやすいんだよ、結構以上にね」

「本当かな」

「さあ」

だが皆は彼のその言葉を聞いても半信半疑の顔だった。

「臭いもあるしな」

「俺あれがな」

「ああ、そう言うと思ってマトンじゃなくてラムにしたよ」

「ラム!？」

「ラムっていうと」

「そう、子羊」

それだということである。マトンが大人の羊でありラムが子羊だ。

羊の肉はその年齢によっても名称が変わってくるのである。これもまた面白い。

「その肉にしたんだよ」

「何でラムなんだ？」

「ラムは臭わないからだな」

いぶかしむ皆とは違い真墨はわかった顔で友一に尋ねた。

「だからか」

「そういうこと。あれだと臭わないしね」

友一自身もそれだと答えるのだった。

「だからなんだ」

「そうか。そういうことも考えてか」

「うん。だからマトンのハギスよりはかなり食べやすい筈だよ」

「本当かな」

「さあ」

しかし皆はそう言われてもまだ信じていない顔であった。怪訝な顔を見合わせてそうしてそのうえで心配そうな話をするのだった。

「食べてみないとわからないしな」

「内臓自体が癖あるしな」

「なあ」

皆かなり不安であった。そうしてそのうえでそのハギスを待つ。程なくしてその袋に包まれたものが出て来た。皆その皿の上の袋をまず見た。

袋は汁を出している。明らかに茹でられた汁だ。皆はその袋を見ながら話すのだった。

「これがハギスか」

「そうだよな」

「何か話の流れだと」

「そう、ハギスだよ」

友一がまた皆に答えた。

「ハギスなんだ、これがね」

「それでこれ美味しいのか？」

「ハギス」

「それは食べてみて」

まずはこう皆に言うのだった。

「このハギス。是非ね」

「ああ、わかった」

「まずは食うことだよな」

「だよな、やっぱり」

皆友一の言葉にとりあえずまた顔を見合わせた。

「食わないと何にもわからないからな」

「それじゃあ」

こうしてまずはフォークをぶすりと突き刺す。するとそこから汁が出る。独特の袋と同じ色の淡い感じの褐色の汁だった。あの汁を見てまた話す。

第七章

「汁はまあいいけれどな」

「悪い感じじゃないな」

こう言いながらナイフで切る。すると中からその挽肉とこれまた細かく切った人参に玉葱、それにセロリといったものが見えるのだ。つた。

真墨はその野菜を見て。そのうえで友一に言ってきた。

「何だ？野菜も入れたのか」

「そうなんだ」

友一はその彼の言葉に答えた。

「ほら、ベジタリアン用のハギスが最近あるじゃない」

「そこからか」

「うん、そのままじゃやっぱり癖があるからね
だからだというのだ。」

「野菜も入れてみたんだ」

「成程な。いいアイディアだな」

「そう思うでしょ。だからさ」

「ああ、食べさせてもらう」

そのハギスにソースをかけるてそのうえで口の中に入れる真墨だ。つた。

そしてそのうえで。彼は言うのだった。

「いいな」

「美味しいんだね」

「ああ、普通のハギスより食べやすいな」

口元を微笑まさせての言葉だった。

「いい感じだな」

「工夫してみたんだ」

また言う友一だった。

「ハギスつて癖が強いからね。それで考えたんだ」

「そうだな。いいことだ」

真墨もそれを認めて言う。

「おかげでかなりいけるな」

「そんなにいいのかよ」

「このハギス」

「ああ、いい」

真墨はまだ躊躇っている皆に対して述べた。

「食べてみる。いい感じだ」

「そうか。それじゃあ」

「俺達もな」

「食べてみるか」

こうして彼等もそのハギスを食べてみた。するとそれは確かに。

思ったよりも美味しくそうして食べやすかった。少なくともあの羊独特の臭いはなかった。

「臭いもしないしな」

「羊の味も。結構癖がなくてな」

「ああ、いい感じだな」

「内臓はやっぱり癖があるからね」

友一は皆がハギスを食べるのを見ながらその皆に述べた。

「だから気をつけたんだ」

「サフランも入ってるね」

「それに唐辛子も？」

「そうだよ。肉の臭いや癖を消すのはやっぱりね」

また皆に話す。

「香辛料だからね」

「そうだな。いい具合に使ってるな」

当然真墨もそのハギスを食べている。そうしてそのうえで述べていた。

「おかげで美味しくなっている」

「美味しいんだね、このハギス」

「ああ、美味い」

ここでやつと微笑む真墨だった。

「かなりな。それに他のイギリス料理も美味かった」

「有り難う、じゃあイギリス料理も」

「普通に美味しいよな」

「なあ」

皆も顔を見合わせて言うのだった。メインのハギスを食べながら。

「案外以上にイケたよな」

「つていつか普通に食べられるじゃねえか」

「そうだよな」

このことを確かめ合うのだった。食べてみてわかることだった。

「けれどよ、つてことはよ」

「まあ友一はコックだから本職だけれどな」

「それでもイギリス料理作るのははじめてだからな」

「それでもこんなに美味く作れたつてことは」

しかしここで。皆はあることに気付いたのだ。その気付いたことは友一にとつてはいいことだったがこの料理の本場にとつてはいいものではなかった。

「イギリスのコックとかお母さんつてな」

「何なんだろうな、本当にな」

「つまりあれだな」

真墨もここで言った。

「素人以下だつてことだな」

「イギリス人、料理の才能が冗談抜きでない奴が多過ぎかよ」

「ある意味凄い話だな」

「料理は何でも工夫だよ」

友一の言葉だ。そのコックの。

「今回は普通に作つてちよつと工夫しただけなんだけれどね」

「それじゃあ余計にイギリス人駄目じゃねえか」

「だよなあ、普通に作れなくて工夫もしないんじゃない」

「駄目駄目じゃねえかよ」

「俺はもう決めた」

そして真墨は言うのだった。

「イギリス料理はもう日本で食う」

「そうするんだね」

「今度イギリスに行った時はイギリス料理は食わない」

そしてこれも言うのだった。

「絶対にな」

「まあイギリス料理を食べたくなったら何時でも来て」

友一は真墨のその言葉を受けて述べた。

「皆もね」

「ああ、そうさせてもらおうよ」

「喜んでな」

皆も彼の言葉に答えながら今はデザートミルクティーとスコ―ンを食べていた。最後のデザートも美味かった。しっかりと甘さと風味がそこにはあり皆それを楽しんで最後にしていたのだった。

美味しいの!?

完

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/n5042i/>

美味しいの!?

2010年10月8日15時04分発行