
肉！にく！ニク！

弥招 栄

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】

肉！にく！二ク！

【Zコード】

Z9966A

【作者名】

弥招 栄

【あらすじ】

あなたはお肉が好きですか？私は好きです。

(前書き)

この小説は、企画“狂氣コンペ”参加作品です。
狂氣コンペで検索していただければ、他の先生方の作品を楽しんで
いただけます。

突然ですが、あなたは、お肉、好きですか？

まあ、一口に肉といつても色々あるから、無条件にイエスと言える人は、あまりいないかもしません。

焼肉を食べに行けば、取りあえずのタン塩に、上ロース、骨付カルビ、ミノにホルモンにハラミセンマイレバー、ギアラなんてのもあって。後半は好みが分かれるかもしませんね。

あ、テールのスープも美味しい。

もちろん、牛肉だけが肉じゃありません。

豚肉なら豚トロを焼肉で楽しむのもいいですが、ミニガーやテレビ、つまり豚足で一杯やるのも捨てがない。

いやいや、豚といえばトンカツやレバニラ炒めなんかが王道ですね。

そうそう、鳥肉を忘れちゃいけません。

ソテーに唐揚げ竜田揚げ。ヤキトリなら、ネギマにハツブリつくな、皮に軟骨……肉じゃないか。

京都の伏見稻荷に行くと、スズメのヤキトリがあるんですよ。頭とか丸ごと、三羽ぐらい串に刺さってたかな。嘴もちゃんとついて、それを頭から噉るんです。美味いかつていやほんどんど骨喰つてるみたいで微妙ですが、行けば必ず買ってたなあ。

もしあなたもお立ち寄りの際は、一串どうぞ。類似商品に、もつと大きなウズラのヤキトリもあります。当然頭付き。

後は、魚肉もあるなあ。

お刺身煮魚焼き魚。イワシを南蛮漬けにしたら、骨^{いのし}と柔らかくなつて美味しいんだ。

ああ、でも、肉と魚は別なのかな？

お肉好きですかって聞かれて、ハイ、特にマグロのトロが、なんて答える人いないですもんね。アワビやアサリなどの貝類や、ウニナマコなんかも、肉つて感じじゃないし。

やつぱつお肉といえ巴獸肉、鳥肉、それに類するものついでになりますか。

あと、出でないのは……

羊を忘れてた。ジンギスカン。

最近のラムは、臭みがなくて美味しいっていいますが、いやいや、マトンも捨てたもんじゃないですよ。そりや、ちよつとは臭いですが、臭みは眞味、それも一つの事実です。

そういうや、ダチョウ牧場、あちこちにあるらしいですね。残念ながら、まだ喰つたことはないですが。成長が早くて肉一キロ育てるのに必要な餌が少なくてすむからって、某国でも飼育されてるって結構注目されてたのに、なかなか出回らないですね。早く食べてみたいもんです。

食べてみたいといえば、カエルやヘビ、トカゲなんかの肉は、鳥肉みたいに淡泊で、結構美味いとか。

えーって、なんか引かれそうですが、テレビなんかで見る限りじや、美味しそうですよ。

……と、ここまで書くと、もしあなたが僕に、お肉は好きですかと聞いたときの答えは、想像がつくと思います。
そう。

無条件に、イエス、です。

魚は肉じゃないっていいましたが、もちろん魚も好き。肉が包んだ骨も好き。もちろん軟骨限定ね。肉を包む皮も好き。つるこは嫌だけど。

肉だけ食べて生きていけるなら、死んでもいい。

えー。

馬鹿です。

でも、そういう訳にはいかないのが、人生のままならないところで。

靈長類ヒト曰ヒト科であるヒトは、残念ながら雑食性で、肉だけ

だと栄養が偏つてしまう。猫の類いなんか、平氣なのに。不公平だ。

まさに、ヒトは肉だけで生くるにあらず、です。……違うか。

大体、ビタミンCが体内で合成できないなんて、一体誰の陰謀なんだ。

知つてます？ 数ある哺乳類の中でビタミンCを外部から摂らなきやいけないのは、ヒトとモルモットだけなんです。

モルモットはいいですよ。草食なんだから。草喰つてればいいんだから。でもヒトはそうはいかない。

いや、世の中にはベジタリアンなんぞという、不可思議な人種もいるらしいけど、たぶん彼らのおじいちゃんの従兄弟の連れ合いの実家の三軒隣りの旦那が実験でモルモットを殺して、その呪いがかかつてるんだ。まーちがいない。

モルモットで思い出したけど、極寒の地に暮らすイヌイット、いわゆるエスキモーの人々は、野菜の代わりにトナカイの生肉からビタミンCを摂つてるそうです。おお、理想的な食生活。

僕も生肉は嫌いじゃないんだけどなあ。子供の頃は積極的に好きだつたんだけど。すき焼きの夜、まだまな板の上にある生肉をつまんやりなんかして。

でも、なんか大人になつて、やつぱり調理した肉の方が美味しいことに気付いてしまつた。

墜落、じゃなくて墮落だ。

肉好きの風上にも置けぬ。……風下だつけ？ どっちでもいいけど、すぐ風邪を引く僕は、ビタミンCのサプリメントは欠かせません。ダメじやん。

肉好きにとつて栄養面とは別の次元で問題になつてくるのは、経済面ですね。金銭面。ゼー。力ネ。

親元を離れて以来、金銭的に余裕のある生活なんてしたことのない僕にとって、肉の値段は切実な問題なんです。

あのクソ忌々しい牛海綿状脳症、いわゆる狂牛病、つまるところ

のBSEのせいでアメリカからの牛肉の輸入が途絶えるまではよかつたんですよ。

近所のスーパーで、牛肩ロースの塊が、百グラムあたり八十八円、しかも販売期限間近のやつが三割引き！

八百グラムの塊を買つても……買つても……電卓電卓……四百九十二円！

八百グラムのステーキが、五百円でお釣がくるんですつてよ、奥さん。

さすがに筋とかごついのがあるから筋切りして、塩胡椒をしつかり振つて、熱したフライパンで強火で両面をこんがり焼いて、後は蓋をして弱火で二十分。

厚さが三センチはあるから、それだけ焼いても中はレア。普通のなまくらナイフじゃ刃が立たないくらい固いけど、ちゃんと刃のついたステーキナイフなら、大丈夫。

『ごりごりとナイフを入れれば、いや、固い肉だから、ほんとにこんな音がするんだけど、目に飛び込むのは鮮やかな桃色の断面。赤身だからさすがに肉汁は少ないけど贅沢はいわない。

付け合わせも何もなしで、一リットルの缶ビールを片手に咀嚼する肉片の美味しいこと……

○○○○壱の千三百グラムチャレンジをペロリと平らげる僕でも、あれは本当に満足できたなあ。

ところが、ですよ。

あのBSE騒動のせいで、極安のお肉が店頭から消え去つてしまつて。

百グラム百円を超えるような高級肉は、とても買えるよつの経済状態じゃなかつたし、泣きましたね、ほんと。だから、仕方なく鳥肉を買つようになつたんです。

豚肉？

牛肉と比べて確かに安いイメージがありますけど、それでもなかなか。

閉店間際の半額セールの時はたまに買える時もあつたけど、これもまたBSEのせいで豚肉に人気が集まつたせいか、あんまり売れ残りがなくて。

それでも鳥のムネ肉なら、ちゃんと百グラム八十八円で売つてゐるんです。ブロイラー万歳。モモ肉はちょっと高いけど。

塩胡椒をしつかり振つたムネ肉を、あ、これ、基本ね、よく熱したフライパンに皮目から乗せて両面をしつかり焼いたら、醤油とみりんを一対一で混ぜたタレを回しかけます。しばらく煮詰めたらあつという間に、鳥ムネ肉の照り焼きの出来上がり。

簡単でしょ。

ところが、次に襲いかかつて来たのが、そう、トリインフルエンザ。

BSEの時と違つて、あんまり値段が上がつたつて感じじゃなかつたんですけどね。鳥肉の場合、たぶん、供給が減つた以上に需要が減つたせいかもしません。おかげでさらに豚肉が高級肉になつたような気がしますが。

そろはいつても、スーパーの方でも仕入れ先を厳選しだしたのか、なかなか激安肉を見なくなつて、それと同時に、僕自身にもちよつとした変化があつて。

うん、体を壊したんです。消化器系。そんなにストレスの多い生活をしてるつもりはないんですけどね。でも、貧乏つて、それだけで大きなストレスなのかも。うーん。

それで、それまで底なしだつた僕の胃袋が、急に上品になつちゃつて。

そうなると逆に、淡泊な鳥のムネ肉だと満足できないんです。量が食べられないから。

だからといって、高い牛肉を買うのも何だか馬鹿らしくて。

そこで見つけたのが、鳥のホルモン。内臓です。

もともと焼肉の食べ放題に行くと、ロースやカルビより、ミノやホルモンばかり食べてたんで、ああいうのが好きなんですね。味も

歯ごたえも。

しかも世の奥様方、調理の仕方を知らない方が多いのか、よく売
れ残つて半額になつてゐるんです。そうなると一パックが百円ちょ
いなあ。

おおかたのスーパーに並んでいるのが、トリレバーに砂肝、トリ
ヒモの三種。

砂肝つて美味しいですよね。あなたも好きじゃないですか?いわ
ゆる砂ズリ、略してズリつていいます。鳥の胃袋だそうで、中に
砂が詰まつてて、それで餌を碎いて消化しやすくするんだそうです。
筋肉の塊だからコロコロとした歯ごたえがたまりません。

買つて来たら適当にぶつ切りにして、塩胡椒で炒めたら出来上が
り。超簡単。

本当は下ごしらえで筋を取り除くんだけど、僕的には歯ごたえが
増していい感じなので、筋をつけたまま調理します。何より食べれ
る所を捨てるなんて、もつたいないお化けが出てくるぞー。
次にトリレバー。

心臓がおまけでついてくるのがお得な感じ。

これも本当は酒や牛乳で洗つて臭みを消さなきゃいけないんだけ
ど、マトンでも言ったように、臭みは旨味ですから。それに、酒も
牛乳も、飲むものであつて洗剤ではないし。もつたいないお化けが

簡単に水で洗つたトリレバーを、一口大に切り分けましょ。心
臓も真っ二つに。すると血の固まりが出てくるので、もう一度洗い
ます。いや、そのまま鍋に入れてもいいんですけどね。ちょっと舌
触りが悪くてあんまり好きじゃないんですよ。血の固まり。

で、十分に沸騰させた鍋に、トリレバーを放り込みます。しばらく
するとあぐが浮いてくるので、丁寧にすくつて、面倒ならしくわ
なくてもいいんだけど、醤油とみりんと砂糖で味付け。ちょっと甘
めに仕上げるのがこつです。

そして、スーパーの寿司売り場に置いてあるサービスのガリをち

よろまかしておいたのを、一袋か一袋入れましょ。

むう、臭みは旨味とかいいながら、しょうがを入れて臭みを消すなんて。こんな脈絡のない自分の性格が、僕は好きだ。

で、煮汁が半分くらいになるまで煮込んだら、出来上がり。

焼酎のつまみにしてもいいし、ご飯にぶつかけてもサイコー。ズリとは違つてどろけるようなまつたりとした味が口中に広がつて。つぐーーー！

残るはトリヒモ、トリヒモ……うーん、知つてます？鶏の小腸か卵管か知りませんが、卵になる前の黄身とかくつついてて、によるによろとしてて。

そんな個性的な見た目のわりに、味はいまいち特徴がないんですね。

いつも、何が食べたいってんじやなくて、どれが半額かつて基準で選んでるんで、ちよくちよく買っては料理するんですが、まだこれだという味付けにたどり着いてません。いい調理法があつたら教えてください。

そんなこんなで内臓ばかりを料理していたら、肉に対する印象が変わつてしまして。

内臓つて見た目なんか、気持ち悪いじやないですか。料理されたものならともかく、生で、しかも原形を残していると。素手で触るのにも勇気が必要です。

普通の切り身の肉と違つて、屍肉というイメージが残つてゐるせいのかもしだせん。

ところが、しばらくして慣れてくると、屍体全般に対する抵抗感が薄れてくるんですね。

ほひ、よく道路で、猫が轢かれて死んでるじゃないですか。僕の所は田舎なんで、猫だけじゃなくイタチとか狸とか、時には狐なんても轢かれてるんですけど、以前ならああいうスプラッタな場面に出てわせば、田を逸らしてそそくさと立ち去つたもんです。

ところが最近、平気なんですね。ああ、しんでれら、みたいな。
死んだ生き物は肉になるだけってのが、ようやく分かつてきました
いで。

いやいや、おいしそうだなんて思いませんよ。だってアスファルトとタイヤの間で挽き肉にされて、その上、砂やら毛なんかに一杯まみれて。

たとえそれがステーキ肉としても、地べたに落ちたところを踏んづけられたら、さすがに食べたいとは思いません。

ただ、肉って何なのかを理解することができたというか。

うん。肉は肉なんですよ。たぶんこれが真理だと思います。

それでね、この前テレビを見てたら、すごく美味しいそうなレバーが映つてたんです。

僕はあんまり、テレビのグルメ番組は見ないんですけど。

だってそうでしょう？ 一人前十万円もする大田原牛のステーキなんか見て、嬉しいですか？ 食べたりできないのに。

大体僕、霜降りなんか嫌いなんですよ。いや、食べたらきっと美味しいに決まってるんですが、霜降り肉と言つ言葉の持つそこはかとない高級感が、僕を拒むといつか。うん、肉が嫌いなんじやなくて、『高級な』肉が嫌いなんですね。

それに拍車を掛けたのが、以前、いつもとは別のスーパーで買った“高級和牛”、百グラム一百五十円一ちゃんと霜降り。ちょっと考えたら分かるはずなんですが、そんな値段の高級なんてないって。

でも買っちゃった。給料日後なのも災いしました。

早速帰つて塩胡椒……（以下略）

不味かつたんです。

ナイフがなかなか入らないから、おかしいな、とは思つたんですね。霜降り肉つて、箸でも切れるくらいに柔らかいんじゃないのって。

それでも一切れ口に入れて、そつと噛んでみると、ジュワッと広がる　あぶら。

あぶらうつたって、ただのあぶらじやないですよ。古いテンプラ油つてあるじゃないですか。たまに不味い弁当のフライなんかで、ある、酸化して真っ黒になつたクッサーイやつ。

もつ、肉の味も何もない、ベターッとしたクサイあぶらが口中に溢ってきて。

それでも我慢して噛み続けると、ほら、カステラの紙とか、サラミの皮とか、剥き忘れたまま食べたら、口の中に残りますよね。あんのが、いや、あんなもんぢやないな、段ボールみたいのが、ずっと、くちやくちやと。

捨てましたよ。ええ、きつぱりと。それでも四分の三を食べた僕は、褒めてもらつてもいいくらいです。

もつたいないお化け？ 出てきたら黙つてやりますよ。だつたらてめえが喰えつて。絶対泣いて逃げ出しね。

こんな肉を売つていいいのかと、しばらく怒り心頭に発してたんだすが、神様つているんですね。それを買ったスーパー、球団も持つてた超有名スーパーのチョーンだつたんですが、まもなく潰れてしましました。間違いなく、天罰です。もどき

この話の教訓はですね、安い高級品ともともと安い安物を較べたら、安い安物の方がまだ美味しいということ。

高級品のふりをするのに余計なコストを使う分、同じよつた値段でも品質はさらに落ちるのでしょうか。

だから、テレビなんかのグルメ番組でとても手の出ない料理を見て涎を流すより、自分の身の丈にあつた材料を工夫して、自分の好みにあつた調理法を見つけた方が、よっぽどましなんです。

ところが、あのレバーは違つてました。

ある日たまたまテレビを点けた途端、画面一杯に映し出された、赤い塊。

たつた今、取り出されたばかりだったんでしきう。血に濡れた手のひらに乗せられたそれは、本当に鮮やかな赤で。

角なんか、キリッと立つてて。プルンと弾力に満ちてて。

いつも買つてるレバーは、販売期限の切れそうなやつだから、一緒に陳列されているのと較べても、一段と色が悪いんです。茶色いまだらなんかになっちゃって。まだ新鮮なパックとを見比べながら、肉は腐りかけが一番美味しいんだぜつて、負け惜しみをつぶやきながらレジへ持つて行くのが常なんですが。

だけど、いつかは買つてやると心に誓つた新鮮なパックよりも、その画面上のレバーは較べ物にならないほどに衝撃的で。

ただ、うまそーつて思いました。

いや、そんなもんじゃないです。

本当に釘付けでした。目が離せませんでした。

ところが、ありとあらゆる調理法が頭をよぎり、やつぱりあれだけ新鮮ならレバ刺しかあ、と、唾を飲み込みながら結論を出した時、やつとその番組が、グルメ番組ではないことに気がついたんです。あれは、ニュース番組の中の資料映像だつたんです。

何のニュースだつたつて？

あれは、医療関係の……

生体肝移植のニュースでした。

新鮮なのは当たり前です。まだ腹の中に戻せば、動き出す状態なんですから。

そう。

人の腹に。

僕は、人の腹から取り出されたばかりの肝臓を見て、うまそーつて思つてしまつたんです。

さすがにしばらく、肉は食べれませんでした。

だつてそうでしょう。

人肉食いは、人にとつて最大の禁忌ですよ。

人として、決してやつてはいけないことだと思います。

もしそれが許されるとしたら、極限状態に陥つた時だけ。食べるか死ぬか。

そうじゃなかつたら、考へることすら許されないんだと思います。それなのに僕は、よりによつて美味しそうだなんて。

数日間は、夜もまともに眠れませんでした。

思い浮かぶのは、あの光景。

鮮やかな血の色。フルプルとした、滑らかな表面。それを内側から押しあげる、弾力に満ちた中身。

本当に美味しそうだったんですよ。

いくら否定しても、そう思つてしまつた事実は消せません。

それは、認めないと。

ねえ。

あなたのも。

あなたの肝臓も。

美味しいそなんでしょうねえ。

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、小説家になろ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＝横書きという考えが定着しようとっています。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/n9966a/>

肉！にく！ニク！

2010年10月8日15時43分発行