

---

# ラブカクテルス その80

風雷人

---

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】

ラブカクテルス その80

### 【Nコード】

N0427F

### 【作者名】

風 雷人

### 【あらすじ】

今宵は滅多に飲めない行列のカクテル解禁です。ご賞味あれ。

いらっしやいませ。

どうぞこちらへ。

本日はいかがなさいますか？

甘い香りのバイオレットフィズ？

それとも、危険な香りのテキーラサンライズ？

はたまた、大人の香りのマティーニ？

わかりました。本日のスペシャルですね。

少々お待ちください。

本日のカクテルの名前は味ききでございます。

ごゆっくりどうぞ。

私はその業界では知らない者がいないほどの美食家だ。

元はと言えば、私の前職が某デパートの催事場の企画担当だった事から始まった。

色々なテーマを頭に、全国各地、はたまた海外の人気グルメや、ブーム物から変わり物まで、お客が喜び飛び付きそうな物ならなんでも取り上げ、その度に当然のことながら試食や評判のリサーチを行なった。

そして出店の候補選びから、その決定までをも私は仕切り、そのためか知識と並行して舌も研ぎ澄まされていったという訳だった。

雑誌社などにもかなりの知り合いができたと同時に、その手の情報通である仲間というべき存在も幅広く増え、反対にライバルもできた。

誰がどれくらいの穴場を知っているかが勝負のこの業界。

それが評判と繋がり、いつしか私は郡を抜くそのバラエティーに富

んだデータのお陰で、テレビなどからも企画を頼まれるようになる  
と、大物に対しての接待の企画依頼や、そのセッティングまでを一  
手に任され、そしてみるみる内に私は美食家の頂点として君臨する  
こととなった。

しかし食事というものは一番身近な、誰もが興味を持つジャンルで  
あり、しかし生きる事には必要な欲望の中一つである故に、必ずし  
も味が最も重要ではないにしろ、それでも舌はとても正直で好みに  
うるさい。

そしてその舌に快楽を与えることができたのなら、その結果につい  
てくるのは笑顔であり、小さいながらも幸せなのだ。

それはある意味簡単で、ある意味難しい。

人それぞれの好みがあり、食材の種類のみならず、味加減までもそ  
れらは多彩で、だからこそ、万人に受け入れられる味はとてもデリ  
ケートでそして奥が深い。

だからこそ、それを見つけ出せた時の感動は誰かに伝えたくなるほ  
どの嬉しさ故に、それがその店の評判、そして売上へと繋がる。

私はその客と店の架け橋。または、小さな幸せの船渡しとしても言え  
るのかも知れない。

だから私は至るところの店で特別な扱いを受け、しかもそのお陰で  
お代などは一銭だってこのところ払った事がない。

そう、食と付く全ての業界で私より上の人間などいないのだ。

だから、大したものでもないのに看板だけの店や、私に失礼な店は  
私の評判一つでいかようにもする事ができるのだった。

それに加えて、テレビなどの仕事をしだしてからは、食に関しての  
ブームなども火を付ける事がしばしばあり、健康と食事を切っても  
切れない関係にしたのも実は私である。

体型の理想のせいで無理なダイエットや、忙しい毎日で不規則にな  
る食事が原因で、身体を壊す人が増える中、世間が要約自分に振り  
返り出したのも、元はと言えば私が紹介してきた美味しさと健康の  
バランス、つまりは食材についての内容や、体に与える栄養の関係

の解説、そのヘルシーさや、厳選品の出処の詳細の紹介。それらの苦労したアイデアや、食へのアピールがそうさせたと言っても過言ではない。

食とは採るのが怖い事ではなく、そして面倒くさい事ではないのだ。そしてそんな、健康と美味しさを両立させる料理に欠かせない、良い食材にこだわりを持つ料理人達の腕を、前々から私が評価していたのが今やっと追いついて来たという感じだ。

良い新鮮な物が悪い筈がないのだ。

私はその自分が感じる、又は知りうる全てのデータで舌の上にある物を区別する。

だからそんじょそこらの食通と訳が違うのである。

だが今夜は、そんなゴクゴク一般的な食通仲間の一人から、いい店を見つけたからと誘いがあったため、なかなか名のある料亭に足を運ぶ事となっていたが、どんな物となるやら。

あまり気が進まないのだが、付き合いとては大事なものだ。

私は迎えの車の中でため息を一つ着いた。

その料亭は、我々美食家達が会員制で利用できる最高の食の城として有名だが、一般には公表されていないため、言うなれば秘密基地といったところだ。

そこにはメニューはなく、飲み物でさえも料理人のプロデュースによって決められていて、口を出すなどはヤボな話なのだった。

なにしろ期待した通りの絶品さが間違いなくもてなされるのは紛れもない事実なのだから。

そんなところに私を呼び出したのは、安い値段、それが企画の頭に必ず付くB級グルメ専門の男臭い雑誌繋がり知り合いで、センスはそれほど悪くないが酒癖が悪く、話がしつこいのが難点な男で、しかしながら、この店に来れるということ自体、タダ者ではない事を証明していた。

まずは酸味が程よく効いたワインが出され、前菜には見た目ただの豆腐のヤッコである皿が出された。

軽く箸でそれを摘んでみると、その豆腐の中からはなんと、チリソースが顔を出した。

なかなか奇抜な発想だが、味はそれ程しつこくないのはさすがに前菜だからだろう。

あまり前菜で味を主張すると後の皿が際立たなくなる。それをシェフは当然知っているのである。

しかしながらただの前菜で済まさないのがこの料亭らしさなのだ。

かと思つと、汁物で出されたのは、これまたあっさりした薄味の本格讃岐うどん。

喉越しがたまらない。

ここで食欲をジラされて出されたメインは、純黒毛和牛のステーキ。まさに血の滴るレアで、ソースは満足のいく特製な濃い口。

しかし私は気が付いた。

それがスペシャルなシェフの厳選物だと。

私を招待した男はそれをただただ旨い旨いとたいらげたが、これに気付くのはなかなか舌が肥えていないと矢張無理のようだ。

そして最後に運ばれてきた最高級のマンゴスチンを使ったキレのあるデザートを食べ終えると、恒例の行事のようにシェフが自ら座敷に顔を出したとき、私は第一声で、馬だね。と断言した。

向かいに座る男はそれに驚いていたが、シェフは下げた頭をそのままにして少し口を吊り上げて、笑ったようだった。

そして、私に流石です。と言って次の言葉を待っているようだった。私はシェフに今夜も楽しませてもらった事を告げると、シェフは静かに下がって行った。

男はそれをニヤニヤしながら見ていたかと思つと、相変わらずいい舌をしていると、ヤツカミに似たカラカイの言葉を投げてきた。

そして、それを少し笑い返す私に、今夜誘ってきた本題を口にしてきた。

あるラーメン屋が新しくオープンした。  
別に大通りに面した立地条件がいい訳もないその小さな店は、なぜか旨いと有名で風の便りで聞いただけの情報を当てに行ってみたところ、凄い行列ができていた程だったそうだ。  
やっとの想いで行列に並び、いざ店に入ると、店主は見たこともない若い男で、どこかのノレン分けでもないらしいその店のメニューは、ラーメンの並か大盛りのみ。  
しかも限定五十食だ。

それで店に入れた男は結局運がなかったのか五十一人目で、その日はラーメンにありつけなかったらしい。

その次の日も、惜しくも順番に漏れ、次の日は定休日。そして前々回よりも一時間早く並んでやっとならば食べたその味は。

男は私に、まさに挑戦状でも手渡すように実際に行ってみるようと言った。

私はたかがラーメンかと、ため息をついたが、意外にも男の紹介する食は外れた事がなく、むしろその逆が多かったが、ただ、私にはそれに何が使われているのかが解ってしまうのが難点だった。

そう。それなのだ。

この頃の私の欲求不満は、全てが舌のセンサーであらゆる詳細を知ってしまうこと。

驚きがないのだった。

その食材の生産地や、捕れた漁場、養殖か天然かは勿論、放牧か家畜育ち、はたまた食べていた餌までも、この頃は解ってしまうのだった。

驚きがほしい。

私はその欲望を探求し、小さな手掛りにも間違いなく飢えていた。ここまで来てしまった者だけの性。

たかがラーメンだが、私はその話に首を突っ込んでみる事にした。

その店の前に車を付けたのは昼少し前だった。

私が車を降りると、行列の客達の中にいる、一般の食通共が声を立てた。

あまり表向きには顔を出さないにしろ、知っている者は知っている、それが私なのだ。

私は迷わず行列にも並ばずに店のノレンを潜って中に入ろうとする、にわか一部客が騒いだ。

それを聞いた、確かに若い店主は私をチラツ見ると、並ばないなら帰ってくれと台詞を吐いた。

私はしばらく味わっていない屈辱を抑えながら、自分の名を名乗ってみたが、若いせいかわらないと軽くあしらわれた。

私は頭にきて店を出ると、こんな店はさっさと潰してやると車に引き返し、雑誌やテレビで悪い評判を撒き散らした。

しかし風の噂は、その煽りが、悪い物興味で向風となり、行列が増したと伝えてきた。

私の拳は震えた。

しかし一般の食通のみならず、他の食に関する評論家までもがそのラーメン屋を絶賛し始めたせいで、私の流したネタがガセであるという批評まで上がると、いよいよ私もその店の行列に並ばざるを得なくなつた。

どれ程ラーメンが凄いというのか？

私はイライラを隠せないながらも、仕方なく行列に加わることになつた。

しかしながら状況は前よりも悪かつた。

なにしろ噂が噂を呼び、行列に並ぶ人の数は前の時の三倍に膨れ上がっていたのだつた。

自分が撒いた種とは言え、私は声にならない悲鳴を挙げるしかなくつた。

その日は当然ラーメンにありつくことなどできずに、次の日は一時間早く並んだものの、惨敗。



その次の日は二時間前だったが惨敗。

三時間前、四時間前、惨敗。

結局、昼の食事としてそのラーメンを食べたのは、朝の六時から並んだ一週間後の事となったが、さすがに席に着けた瞬間の感動は、少々大袈裟ではあるがガッツポーズものだった。

私は店の主人を親の仇のように鋭い視線で見据えると、その自信に満ちたメニューの、ラーメンを大盛りで頼んだ。

主人の返事は無愛想で、こちらをチラとも見ずにそのオーダーをテキパキとこなし、私の前にどんぶりを丁寧に差し出してきた。

盛り付けは至つてありきたりな具、そしてスープはどこにでもありそうなトンコツであるう白い濁り湯。

しかし不思議とあのトンコツ独特な匂いはない。

私はいざ、勝負とスープを一口飲んだ。

あ、危うくレンゲを落としそうなの味わい。

私はタマゲて体がしばらく動けない、まさに口から全身に麻痺を起こされた感覚に支配された。

頭は何とも、まるでそのスープの様に真っ白な状態で、舌はあらゆるデータの適合を試みたが、そのどれもに合わない事を早々に悟り、その作業を止めてしまった、いや、ショートしてしまったのかも知れなかった。

私はその衝撃な味わいに、やっとのことで自分を取り戻すと、しばらくぶりに感じている未知なる味への探求に燃えだした。

めんや具はそれほど大した物を使っていないのは分かるのだが、このスープ。

何度口に入れても、その度に変わる味の深み。

まるでその底無しの深みに私は溺れたかのようだ。

あっさりしているが濃厚で、しっかりと味があつたのに形容しがたいその味わい。

タダ者ではない。

私は久しぶりにラーメンをスープをも残さずに平らげた。

そしてその汗にまみれた後味は、ガラスを滑る砂の様に後腐れがなく、残ったのは幸せだけだった。私はいつの間にか笑顔になって、その素晴らしさに主人の勝利を認め、頭を深く下げた。ノレンを潜って出た私はその空を見渡し、なぜか自分の小ささを感じずにはいられなかった。

主人は今日もきっちり五十食ラーメンを出すと店を閉めて、次の日の仕込みにかかった。しかしそれをやる内に肝心なスープに入れる骨がないことに気付き、仕方なく主人は地下室に降りて明かりを付けた。そしてその明かりに浮かび上がった、石の壁にめり込んだ、ヤケに首が長い巨大な骨をハンマーで叩き出した。

おしまい。

いかがでしたか？

今日のオススメのカクテルの味は。

またのご来店、心よりお待ちしております。では。

## 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<sup>たんのう</sup>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/n0427f/>

---

ラブカクテルス その80

2011年1月29日02時28分発行