
よく牡蠣食う客

得無

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】

よく牡蠣食う客

【NZコード】

N6810D

【作者名】

得無

【あらすじ】

焼き牡蠣食べ放題店で、毎日膨大な牡蠣を食べ続ける老人。なぜ老人は牡蠣を食べ続けるのか。老人の背負った十字架とは・・・。旅先で実際に出会った出来事から想像を膨らませ、短編小説に仕上げたのですが、登場人物等はもちろん架空です。

「あ〜、もうムリ。おなか一杯。て言つたが歎きた。」

若い女性が軍手を外しながらため息をつく。

「おまえ、まだ10個くらいしか食べてないじゃん。これじゃせいぜい1000円分だぞ。」

そういう青年も、15個ほどをたいらげたものの、明らかにペースは落ちている。

「だいたいさあ、牡蠣ばっかりつてあり得ないよ。味一緒だし。それに、いちいち殻を剥かなきやならないつてのがムカツクんですけど・・・。」

ここには松島湾に面した、名物焼き牡蠣食べ放題の店である。だから当然牡蠣ばかりであり、これまた当然なことに味は一緒だ。それを承知で、30分間2000円という条件に同意したはずなのがが・・・。

「2000円は高いな。そもそも、さつき食べたハンバーガーが失敗だつた・・・」

青年も軍手を外し、もはや戦意喪失の様子。まあ食べ放題店にありがちな光景である。もちろん経営者側としては、絶対に損をしない価格設定をしているわけであり、客が損をすることは初めから決まっているのだが・・・。

「一体、いくつ食つたら気が済むんだ?あのジジイ・・・」

若者が、そつと隣のテーブルを指さす。作業服姿の老人が、慣れた手つきで牡蠣の殻を剥いている。床に置かれたバケツは、すでに牡蠣殻が山盛りである。外にこぼれ落ちそうになるのを、バケツの円周に沿つて縦に差し込まれた殻が、なんとか支えているという状態。

「あとでおなかこわすんじゃない?」

女性も呆れ顔である。しかし、周囲の視線など気にする素振りもな

く、老人は食べ続ける。そもそも、殻を剥ぐスピードが違う。右手に持ったナイフを殻の隙間に差し込み、巧みに貝柱を切り取ると、次の瞬間には小気味よい音を立てて殻は外れ、牡蠣の身が現れる。あとはペロリと口に流し込むだけである。

「すまんが、牡蠣追加してつかあさい。あとバケツ、替えてくれんかのう?」

老人が聞き慣れない言い回しでオーダーすると、店員は無表情で、十数個の牡蠣を鉄板にばら撒き、ステンレスのフタをする。そして、新たなバケツの殻入れを持ってきて、テーブルの下に置いた。もう、軽く50個は食べているだろう。しかし、殻を剥ぐ手は止まらない。まさに「隣の客は良く牡蠣食う客」である。

「1万円分くらい食べられちゃうんじゃない?」

「店も案外儲からないかもな。あんな客が来るんじや・・・」

若いカツプルは、妙に納得し、苦笑いしつつ店を出て行つた。

さて、残つた老人である。相変わらず作業スピードは落ちない。淡々と殻を剥いては口に流し込む。替えてもらつた2つ目のバケツもすでに一杯である。まさに今はお昼時。次々とやってくる客たちの驚愕の視線を集めながら、30分間息もつかずに食べ続け、ついには100個近い牡蠣殻の山を築いて、悠然と店を出て行つた。

「一月とはいえ、ここまで登つてくると少し汗ばむ。木枯らしが心地よく感じるほどだ。」

「よくお参りになられました。」

いつもの巫女の笑顔にホッとする。塩竈神社へのお参りは、老人の毎日の日課であった。202段もある長い石段は、正直、年寄りの足にはこたえる。それでも毎日お参りするのは、ひとえに孫娘の健やかな成長を願つ気持ちからだ。息を整え、社殿の前に立ち、長い時間祈る。

「元気で暮らしているのだろうか。寂しがつて泣いてはいないだろうか。勉強はしっかりやつているだろうか・・・。」

心配は尽きないが、孫娘の様子を知る手だけは無い。

神社の帰り、町中の酒蔵に立ち寄る。晩酌は老人の唯一の楽しみであり、また唯一の贅沢でもあった。見上げれば、真新しい酒林が軒に吊されている。新酒が出来たことを知らせているのだ。この時期にしか味わえない「しほりたて生原酒」は、老人のお気に入りである。

「この酒、地方発送してほしいんじゃがの、わしの・・・差出人の名は、書かんでもええじゃろうつか。」

送り先は、大阪に住む甥のところである。せめてもの罪滅ぼしのつもりで送るのだが、こちらの住所が知れてしまつては、また迷惑をかけることになるかもしれない。老人なりの配慮である。

「それから・・・できりやあこれも一緒に入れて、送つてもらいたいんじやが。」

老人は、塩竈神社の学業成就の御守を、店員に手渡した。

海岸に沿つて並んでいる小さな納屋の一角を借りて、老人は暮らしている。古びた漁網の匂いがたちこめる薄暗い納屋の中で、買った酒を味わう。肴は・・・牡蠣である。牡蠣なら、自由に手にはいるのだった。と言つより、牡蠣でなければならぬ理由が、老人にはあつたのだ。

「牡蠣はなあ、海のミルクで、言われるくらい栄養豊富な食べ物なんよ。」

と、老人の口真似をする孫娘をひざにのせ、

「そうじや。その通りじや。みちこちゃんはようわかっとるの。お。

いつもそつと言つていた。確かに言つていた。それは今でも正しいと信じている。牡蠣は栄養豊富な素晴らしい食品だ。特に自分のところで生産している牡蠣は・・・

・・・いや、今となつてはすべてが虚しい。老人はため息をつき、湯飲みに残つた酒を一気に喉に流し込んだ。

「いけんいけん。酔っぱらうつてぐるといひ昔のことと思い出してしまうけえの・・・」

窓の外を見れば、夕暮れの松島湾が広がつている。

「ああ、松島や、松島や・・・」

老人は自嘲氣味につぶやいた。遊覧船の汽笛が、遠くに聞こえる。電球が切れているので、外が暗くなれば、あとは寝るだけである。

翌朝、寒さで目覚める。日の出を待つて納屋から出ると、老人は歩いて作業場に向かう。歩いているうちに、冷えきつた体も少しは暖まるのだ。作業場に併設された食堂で、作業員用に用意された朝食を食べる。老人が牡蠣以外の食べ物を口にするのは、実にこの時だけである。食事が済めば、あとは午前中一杯、ひたすら牡蠣の殻剥き作業が続く。作業場は寒い。鮮度を保つため、部屋を暖めることはできないのだ。外に置かれたドラム缶の焚き火で、かじかんだ手を温めながらの作業が続く。左手に軍手、右手にナイフ。これで毎日2千個以上の牡蠣を剥ぐ。牡蠣殻はゴツゴツしており、手のひらは傷だらけで、あかぎれと区別がつかないほどだ。しかしこんな辛い作業も、老人にとつて苦にはならなかつた。子供の頃から当たり前だつたからだ。

昼になり作業が終了すると、老人は牡蠣食べ放題の店へ向かう。そしてまた100個近い牡蠣を口に流し込み、2つの殻入れバケツを山盛りにするという、いつもと同じ光景がくり返されるわけだ。多くの客から呆れた目で見られつつ・・・しかし老人は気にならない。店の従業員も、特に文句を言う様子はない。むしろこの老人、実は店から感謝される存在であつたのだ。

食べ放題の店において、時間と金額の設定は難しい。安く設定すれば、いくら客が入つても赤字になる。かといって高く設定すれば、

途端に客足が遠のくし、客からのクレームも増える。そんな時、この老人が重要な役割を果たすのだった。

その日は15人ほどの団体が入っていた。団体客は、気が大きくなっているので特に始末に悪い。

「なあ、これ30分じゃほとんど食えねえだろ・・・」

「食わせねえために、殻を接着剤でくっつけてあるんじやねえのか？」

客が冗談半分に騒いでいる。もちろん店員は、

「そんなことありませんよ。上手に剥ぐ方は50個以上食べて行かれますよ。」

マニュアル通りに、やんわりと返事をするわけだが、どうにも思うようにいかない牡蠣殻に苛立っている客は、往々にしてそのままを店員にぶつけてくる。

「ふざけんなよ。何が食べ放題だ？俺たちみんな、まだ10個も食べてねえよ。おまえ、ここに来て、俺たちみんなの分の牡蠣殻を剥けよ。それくらいのサービスしたっていいだろう？」

そんな時、老人の築き上げた牡蠣殻の山が、無言の説得力として店内の雰囲気を支配する。

「あんたら、そがあな無理を言うたらいかんよ。わしが上手な剥き方を教えるけえ、やつてみんさい。」

店の者から言われば腹も立つが、同じ客同士、しかも相手は老人となれば、不思議と場が和み、大抵の問題は解決してしまったのだつた。

幼い頃からずつと牡蠣に関わってきた老人としては、牡蠣を多くの人に、美味しく食べてもらいたい。そして喜んでもらいたい。・・・それが自然な気持ちであった。だから、客の不満を解消するための一役買つことは、老人にとつても心の癒しになっていたのだった。

以前老人は、広島で牡蠣を養殖していた。代々続いた養殖業者で、

その品質の良さから、生食も可能な清浄海域の指定も受けていた。数年前、所帯を持つ息子に家督を譲り隠居したが、昔気質ゆえ、息子の経営に口を出すことも多かつた。

「うちやあずっと昔からこのやり方でやってきたのじゃ。それで問題なんて起きたことはなあで・・・」

老人には経験があった。しかし息子は現実を見ていた。

「きょうびは、どこだってこの方法で洗浄しとる。うちだけ昔のやり方しどって、もし食中毒でも出してみい、こがあなこまい会社、あつちゅうまに潰れちまうぞ。」

牡蠣を生食するために、オゾンや紫外線を使った新しい殺菌洗浄方法が開発され、多くの養殖業者がこの方法を使い始めていた。しかし、牡蠣は洗えば洗うほど味が落ちる。だから加熱調理用として、洗浄を最小限に抑えた製品があるわけだ。安全だけを重視して徹底した洗浄を行い、逆に牡蠣の味を落とすことは、老人には我慢できなかつた。また、細菌の少ない清浄海域であるという自負もあつた。結局息子は、何十年もこの養殖場を支えてきた父親に従つた。

翌年、納入先で食中毒が集団発生した。原因は牡蠣であるとされた。腸管出血性大腸菌O157というタチの悪い細菌は、何人かの、体力のない子供やお年寄りの命を奪つた。息子夫婦は、連日マスクミに追われた。ろくに洗浄もせず生食用として出荷していた・・・という風評が、さらに二人を追い込んだ。そして、中毒で死んだ子供の母親から、悲痛な抗議の手紙が届いたのが引き金となつた。二人は手紙を握りしめ、「申し訳ありませんでした。」とだけ書いた遺書を残して命を絶つた。

養殖場は閉鎖された。老人にはどうすることもできなかつた。代々受け継いできた養殖場や作業員たち、そして息子夫婦さえも守ることが出来なかつた。というより、そもそも老人には、事実を受け入れることが出来なかつたのだ。自分の養殖場から中毒など出るは

すはない・・・といつ思ひと、現実に田の前に起きている悪夢との狭間で、ただ頭が混乱するだけだった。

「じいちゃん、牡蠣は海のミルクなんじやろ？ 牡蠣さえ食べとつたら大丈夫じゃって、じいちゃんいつも言つとつたじやろ？ なのに、なんで人が死ぬん？ なんで、父ちゃん母ちゃんは死によつたん？」

孫娘の悲しみに、かける言葉など無かつた。その後、老人は広島を去つた。逃げ出したと言つた方が正しいだろう。孫娘は、甥のところに引き取られると、風の噂に聞いた。

子供の頃から牡蠣しか知らない・・・そんな不器用な老人の居場所が、都会にあるはずもなかつた。結局、流れ流れて松島の牡蠣養殖業者に拾われた。牡蠣の殻剥きの作業をしながら、牡蠣ばかり食べて暮らした。商品にならない牡蠣が、簡単に手に入つたということもある。しかし、それだけではない。孫娘にいつも語つていた「牡蠣は海のミルク、牡蠣さえ食べていれば大丈夫」という言葉を、身をもつて証明しようとしたのかもしれない。重い十字架を背負つた我が身、せめてもの罪滅ぼしという気持ちもあつたのつ。こうして老人は牡蠣を食べ続け、またトラブル解決に一役買つてきたというわけだ。

三月の声を聞くと、塩竈神社の梅の花もちらほらと咲き始める。今日はまた一段と暖かい。

「じいちゃん、大吉、大吉～！」

女の子の声に、思わず振り向いてしまつ。楽しそうな家族連れである。

「四つ、いや五つくらいか、みちこも、きっとあれくらいになつたんじやろな。」
ほほえましくながめながらも、やはり寂しい。いや、ついやましいところのが本音である。

「そう言えば昔、あんなふうに家族で出かけたことがあった。厳島神社でみちこがお神籤を引いて、あの時もやつぱり大吉で……鳥居の鮮やかな赤色と、その先に広がる青い海、イカを焼く香ばしい匂い、土産屋の賑やかな呼び声、走り回る孫娘の笑顔……不思議とその時の情景がいろいろと思い出され、急に懐かしさがこみ上げてきた。

「あの・・・神籤を、ひとつもらえんじゃろか。」

思わず、巫女に声をかけてしまった。どうしてそんな気持ちになつたのだろうか・・・もう何十回もお参りしているが、神籤なんて初めてである。いや、神籤を引くこと 자체、人生で初めてのことであつた。受け取つた神籤を恐る恐る開いてみる。

「末吉 陽の暖かさに根雪も解けゆくが如し」

大吉ではなかつた。当然だ。大吉などと言われても、素直には喜べなかつただろう。むしろこの「末吉」という響きが、老人には妙に嬉しく、有り難く感じられた。

いつものように酒蔵に寄る。軒に吊された酒林もやや色あせ、「しぼりたて生原酒」のポスターもはがされていた。新酒の季節も、もう終わりであろうか・・・そんなところにも季節の変わり日を感じる。

暖簾をくぐると、顔なじみの店員があわてて声をかけてきた。「ちょうど良かつた。あの、これ・・・店宛に届いたんだけど、もしかしたらと思って・・・」

差し出された一枚のハガキには、宛名として酒造の店名とともに老人の名前が書かれていた。なんともぎこちない字だが、ひと文字ひと文字、ていねいに、時間をかけて書かれたように思えた。

まるで初めて出した恋文の返事を手にしたかのように、心臓の鼓動が高鳴る。見るのが怖い。でも見たい。しばらく躊躇したが、勇気を出してハガキを裏返す。

「じいちゃん、げんきですか？　おまもりありがと。　べんき

ようがんばります。みちこ」

涙が溢れてきた。故郷と一緒に孫娘さえ捨てて逃げてきたこんな自分を、まだ「じいちゃん」と呼んでくれるのだ。

「みちこに会いたいのう、広島に帰りたいのう・・・」

老人は心の底からそう願った。それが簡単でないことはわかりきっている。しかし老人はもう、自分の気持ちを抑えることができなくなっていた。

あと1ヶ月もすれば、松島の牡蠣のシーズンも終わる。季節も、老人の心も、確かに変わりつつあった。

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/n6810d/>

よく牡蠣食う客

2010年10月12日04時33分発行