

---

# 魔法のおかし お菓子のかがく

木瓜

---

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】

魔法のおかし お菓子のかかく

### 【Nコード】

N3428U

### 【作者名】

木瓜

### 【あらすじ】

お菓子専門の調理部 2S部の部長である洸は、以前から気になっていたクラスメイトの桜にケーキの作り方を教えて欲しいと頼まれるが……。 お菓子のうんちくがメインで、恋愛添え物です。最後にレシピと参考文献を載せる予定。

## プロローグ

秋月 洗<sup>ひかる</sup>が食堂で昼飯を済まして教室に戻り、自分の席に座るとクラスメイトの高野 桜がワクワクした表情で近づいてきた。高2になりクラスが変わって2週間だが、まだほとんど話したこともなく不審に思っていると、表情そのままの明るい声で話し掛けてくる。

「秋月君、少し話しても大丈夫かな？」

恐らく戸惑った顔をしているであろう洗に遠慮しながら、首を傾げる。結構好みの女の子にお願いをされて断る高校男子などまづいない。洗は頷きながら先を促す。

「いいけど、何？」

「ええと、あのね。秋月君って2S部<sup>フース</sup>の部長だよね」

2S部とは、洗が通う高校にあるお菓子を作る専門の調理部の通称だ。なぜこのような奇妙な名前がついているかというと、本当の名称がとんでもなく寒くて痛いからだ。

その学校に正式に登録されている名称を、洗は思い出したくもない。創設メンバーの一人として、なぜこの名前がつくことを阻止できなかったのか今でも悔やまれる。

洗は反対の意思を込めて『菓子部』と呼び、他の部員（全員女子）から呆れた視線を送られているが、気にしない。

「そうだけど、何？」

素っ気ない返事に桜が戸惑うのが分かり、洗は少しだけ後悔した。ぶっきらぼうな物言いなのは自覚しているが、ほとんど話したこと

のない女の子に対する態度ではないだろう。

「あのね、すつごく図々しいお願いなんだけど、私にケーキの作り方を教えてもらえないかなって」

「ケーキ？」

意外な依頼内容に思わず眉をひそめてしまう。そんな洸の態度を見て、桜はひどく焦った表情になる。

「あ、あのね。うちの家の飼っていた犬が死んじゃって、母親がすごく落ち込んでるの。私のお母さん、お菓子を作るのが好きで、私が落ち込んでいると何時もケーキを焼いて慰めてくれるの。だから、私もお母さんにケーキを焼いてプレゼントしてあげたら少しは元気になるってくれるかなって思って」

焦っているせいか口調が早く、内容もまとまっていないうえ、言いたいことは洸も理解できた。

「で、なんで俺に頼むの？ 確か高野さんの友達に菓子部のヤツいたよね。そいつに頼んだら？」

同じクラスでかつ、洸と同じ菓子部の菊池 かえでと一緒にいる所をよく見る。

「かえでは、食べる専門だから無理って……。秋月君、去年のバレンタインデー前に2S部のイベントで、みんなにチョコの作り方を教えてたよね。教えてもらった子達からすつごく上手だったって聞いてたの」

確かに、かえでは週1しかない部活でも人の手伝いをし、出来た菓子のご相伴にあずかってばかりで、まともに作っている所を見た

ことがない。洗はため息をつきながら携帯を取り出し、カレンダー機能を開いた。

「で、いつ教えれば良いの？ 今日、明日の放課後なら大丈夫かどうか」

「教えてくれるの？」

桜はぱあつと輝くばかりの笑顔を洗に向けたので、内心どきまぎしながら洗は努めて冷静に頷く。

「まあ、新入部員獲得活動だと思って、ご奉仕させていただくよ。高野さんはバレー部だから無理っぽいけどね。部活は大丈夫なの？」

桜はすでに一年生の時からバレー部に入り、二年生の現在では主力メンバーの一人だ。洗の高校のバレー部は県大会常連校にふさわしく、結構厳しいことで知られている。

「うん、今日と明日なら先生が出張で、自主練になってるから大丈夫。」

2S部には出来たら入りたいけど、私こそ食べる専門でお菓子なんて作ったことないし、活動時間がバレー部と重なるからなあ」

心底残念そうに言うので、試しに誘いを掛けてみる。

「なんなら、名前だけでも登録しとく？ バレー部と掛け持ちということで」

「名前だけ？ それでも良いの？」

「ああ、うちの部幽霊多いしね。あと一人増えたら部費が貰えそうなんだ。今回のお礼、それで良いよ」

洸がにっこりと笑うと、桜は少し赤らめながら頷く。

「うん、本当に幽霊部員になっちゃうと思うけど、それで良ければ入部させて下さい」

「オツケ、交渉成立。じゃあ、放課後調理室に来て。買ってきてもらうもののリストとレシピを渡すから」

「わかった。本当にありがとね、秋月君。また後で」

手を振り、桜は自分の席に戻っていった。それを何とはなしに見送った洸が机の中を探り、次の授業の教科書とノートを出していると、前の席の山本 順司が振り返ってニヤニヤした顔で話し掛ける。

「良かったじゃん」

「何が？」

惘然とした態度で返す洸に、順司は更に笑みを深めて答えた。

「だって、お前高野のこと好きだろ」

「なっ！ 何を根拠にそんなこと！」

思わず大きくなった声を懸命におさえながら食って掛かると、順司もそれに併せて声をひそめ、何でも無いように根拠を説明する。

「先週集計した『可愛い女子ランキング』で、お前、高野に入れただろ」

「なんでそれをお前が知ってるんだよ！」

毎年男子内で密に行われる恒例行事として集計されるそれは、無記名だったはずだ。

「オレ、このクラスの集計係だったから。秋月の字、書き方の手本みたいに綺麗じゃん。いっぱつで誰が書いたのかわかるよ」

書道の先生だった祖母にたたき込まれたことが、こんな所であだになるとは……。へこみそうになる心を奮い立たせて、なんでもない素振りを取り繕う。

「お遊びだろ、あんなの。そんな深い考えずに書いたよ」

「でも、結構本気でいいなって思ってるだろ、高野のこと」

なんでお前は俺の微妙な気持ちまで推量出来るんだ！と思わず心で叫びながら睨み付けると、洸の心を読んだように気持ち悪い笑いを浮かべながら順司は言葉を続けた。

「高野ってセレクトがリアルなんだよな。特別美人てわけじゃないし、体育会系で化粧とか全然してないから目立たないけど、よく見ると結構可愛いし、話すと性格良いの分かるから実はポイント高いよね。クラス一緒になって数週間で適当に考えて選べる人選じゃないっしょ。女興味ありませんってクールな振りして結構見てるね、秋月も」

図星を突かれたことより、「話すと」のくだりが非常に引つかる自分が、己が思っているよりずっと桜のことが気になっている事実内に内心驚きながら、洸は悔し紛れに順司に仕返しを試みる。

「なら、お前は誰を書いたんだよ。俺の書いたのを知っているなら、お前のも教える。不公平だろ」

洸の要求に、順司はぺらっと答える。

「うん、オレは3組の佐々木 玲奈を書いたよ」

学年で1、2を争う美人と評判の名を聞き、洸の眉間にはシワが寄る。

「適当に書いたのが丸わかりじゃないか」

「当たり前だろ。こういうお遊びで、本気の女の名前を書く方が間抜けなんだよ」

「オレのことだと言いたいのか」

「明言を避けておこうかな、お前を敵に回したくないし。」

でも、こんなアンケートに下手に書き込んだら、彼女の良さを気づいていなかった他の男にも宣伝することになるんだよ。わざわざライバル作るなんて、間抜けのやることだろ」

確かに順司の言うことにも一理あり、思わず納得しそうになる。

「じゃあ、お前は彼女がいても他の女の名前書くのかよ」

洸の疑問に順司はニヤリと笑った。

「オレの彼女、他校生だもん。この投票には書けません」

あゝあゝ、そうですか。独り身の洸には僻むしか出来ず、そつぱを向いてため息をついた。そんな洸に順司は追い打ちを掛ける。

「高野がケーキをプレゼントしたい相手、本当に母親だと思ってる？」

「何が言いたい」



睨み付ける洸に意地悪そうな笑みを投げ、順司は言葉を続けた。

「女の子が慣れないお菓子作りをするんだぜ、男の為ってのが一番自然じゃない？」

「高野が嘘を突いてるってのか？」

「さあ？ でも、好きな人にあげるから教えてって、関係ない男に言いにくいと思わない？」

「知るか！」

あいつはそんな嘘は突かない！ そう反論したかったが、そこま  
で言い切れるほど桜のことを知っている訳ではない洸は、口をつぐ  
んでそっぽを向くしか出来なかった。

## 下準備をします

洸が調理室の壁側のキャビネットで小麦粉などの在庫を確認していると、桜が軽く息を弾ませながら部屋に入ってきた。

家庭科の実習で使う調理室は、調理台・流し・コンロがワンセットになっている島が8つあり、洸のいるキャビネットとは反対には、大きなガスオーブンが同じく8台鎮座している。

「ごめんなさい！ バレー部に顔を出したら遅くなりました」

両手を合わせ頭を下げる桜に、洸は気にするなと首を振った。自主練と言いながら、休む者などいないのだろ。一言許可をもらわなければならぬ立場なのは推測できる。

「構わないよ。それより、高野さんは何のケーキが作りたいの？」

レシピを用意しようとして、肝心のそれを聞き忘れていたことに気がついた。ケーキと一言に言っても多種多様だ、作り方だって千差万別なのである。

「えーっと。イチゴのショートケーキを作りたいんだけど、初心者の私じゃ難しいかな」

上目遣いで両手を胸の前に合わせ、首を傾げ洸を頼りなさげに見る桜は文句なく可愛いが、先ほど順司が言っていたことが頭をかすめ、自然と慚然とした態度になる。

「別に、いいんじゃない。ジェノワーズにクリーム・シャンティイ、一番オーソドックスなケーキだからこそ、本当に美味しく作るのは

難しいけど、初心者でも道具が揃ってて、手順さえ間違わなければ大丈夫だと思うよ。初めてなんだし、多少の失敗はご愛嬌」

「じゃえ？ じゃえの……」

戸惑う桜の様子に、洸は己を罵りたくなつた。根拠のない話に勝手に苛立ち、こんな八つ当たりじみたことをするとは。

「ごめん。ジェノワーズは共立てのスポンジ生地のこと、共立てとは、卵の白身と黄身を一緒に泡立てる製法のことだよ。クレーム・シャンティイは生クリームに砂糖を入れてホイップしたもの、いわゆる普通のクリームのこと。フランス語なんだ、聞き慣れない言葉を使つてごめん」

洸が謝ると、桜は感心したようにはあゝと息を吐いた。

「スポンジって、フランスのお菓子なんだね。『共立て』て言葉もはじめて聞いたよ。これから勉強したいから、色々聞いても良い？」

「ああ、勿論」

「じゃあ、早速。うちのお母さんがケーキを焼く時、何時も黄身と白身を別に泡立ててただけど、それだと駄目なの？」

「駄目って訳じゃないけど、別立て　黄身と白身を別々に泡立てる製法のことね、だと軽い食感になるから、しっとりして弾力のある共立てのスポンジの方が、普通のショートケーキに適しているんだ。まあ、好みの問題だけどね、さっぱりしのが好きな人もいるから。あと、別立ての方が作りやすいかな。全卵を泡立てるのは結構大変だし」

「うちのお母さん、絶対後の理由だな。何時も泡立てるの面倒だつていつてるもん」

桜が苦笑しながら肩をすくめると、洸も笑いながら確認する。

「共立てよりお母さんと同じ別立ての方が良い？　ここ、ハンドミキサーあるから、共立てでもそんなに大変じゃないよ」

「共立てで作ってみたい、です。共立てと別立てじゃ、どんなふうに違うのか気になるし、言われてみればお母さんのケーキ、お店で食べるのと比べてちよつとパサついてた気がする。しっとりしたケーキの方がお母さんも好きだと思うし」

「了解。じゃあ、これが共立てのレシピ。明日作るまでに頭にたたき込んで。手順を覚えているのといないのとじゃ大違いなんだ。お菓子は手早く作る必要があるからね」

洸はそう言いながら、桜にプリントされた紙を差し出す。

「卵にグラニュー糖、小麦粉、バター、そして牛乳。材料って、これだけなんだ。これだけで美味しいスポンジになるなんて不思議……。魔法みたいだね」

桜は感心したように息を吐く。

「違う、魔法なんかじゃない。お菓子は科学なんだ！」

洸は思わず拳を固めて断言する。

「科学、なの？」

桜はびつくりしたように目を見開いて、不思議そうに首を傾げた。

「そう、れっきとした科学だ！　さまざまな物質が化学反応をし、結合、変性などを経て、お菓子になるんだ。魔法なんていう絵空事

の言葉で片付けないでくれ！」

と、言い切ったところで正気に戻り、手のひらで口を覆う。桜を見るときよんとした顔で洸を見ている。

「ごめん、おかしいことを言った。気にしないで……」

普段、しょうもない絵空事ばかり言っている部員に囲まれて、ストレスを感じているせいか、ついエキサイトしてしまった。この手の言動で女子に引かれることが多い洸は、内心落ち込む。

なんだ、落ち込むということは、俺は高野のこと結構本気で気になってたのか？

自分の気持ちに今更ながら気がつき、悄然となる。どっちにしろ、今ので引かれてお終いだ。そう自嘲する洸に桜は少し上気した顔で話し掛けてくる。

「お菓子って科学なの？ 何それ面白そう、もっと詳しく教えて！」

「興味あるの？」

「あるよお。私の志望学部、理学部化学科だもん。変性って、卵のタンパク質の変性ってこと？」

洸は自分と桜のクラスが理系クラスであることを思い出す。確かに桜は化学のテストで上位者だったはずだ。

「う、うん、そうだけど」

「うわ、ぜひ知りたい！ 明日ケーキを焼く時、詳しく教えてもらっても良いかな？」

「構わないけど、そんな話面白い？」

部活の女子どもにも下手に蘊蓄たれるとつまらされてしまう。  
普通の女の子が聞いて楽しい内容だとは決しても思えないのだが。

「うん！ 面白そう。お菓子作りつて、本を見ても『さっくり混ぜる』とか『角が立つまで』とか普段使わない言葉ばかりで全然ピンとこなかったんだけど、科学的根拠の上になリたつたものだったんだね。うわ、明日秋月君に作り方教えてもらうの楽しみになっちゃった」

「そ、そう。それなら良かった」

洸は目をキラキラさせながら頬を上気させ喜ぶ桜に、若干引きながら頷いた。

「じゃあ、まず今日は使う器具を洗っておこう」

そう説明しながら洸がキャビネットからボールや泡立て器などを出すと、桜が首を傾げて手を上げた。

「せんせーい、質問良いですか？」

「どうぞ」

「明日、使う直前じゃ駄目なの？」

「それでも良いけど、お菓子を作る時はなるべく使う材料以外のものの混入を避けたいんだ、洗った後の水滴でもね。たとえば卵白を泡立ててメレンゲを作る際、器具に油分が残っていると泡立ちが非常に悪くなる。油に卵白の気泡を破壊する作用があるからだ。

別に使う直前に洗って、しっかり乾かせば良いんだけど、時間がある今日のうちに下準備しておけば、明日楽だろ」

「なるほど、納得しました。　　って、明日もこんな感じで質問しても良いかな？」

「良いけど、あんまり細かくは話せないよ。作業を手早くしないといけないから」

「うん、作業に影響しない範囲でいいのでお願いします。ごめんね、ただでさえ面倒掛けてるのに」

申し訳なさそうに桜が謝るので、洸は苦笑しながらも首を振って否定する。

「勧誘活動の一環だつて言っただろ。高野さん、部活入ってくれとすぐ助かるんだから気にするなよ。それに、分からないところをしっかりと聞いてくれた方が、後々こっちも助かるしね」

「ありがとう。きちんと聞いて、次から一人でもちゃんと作れるようにがんばるね」

「ああ」

洸が頷くと、桜は嬉しそうな顔をして頷き返した。

「そうだ、材料は明日、レシピに書いてある物を持ってくれば良いの？」

桜が洸に貸してもらったエプロンをし、腕まくりをしてボールやらを洗っていると、思い出したように顔を上げ質問をする。

洸は全部自分でさせて欲しいとお願いされたので、持ち込んだ椅子に腰掛けぼんやりと洗い物をする桜を眺めていた為、少々ドキリとしながら姿勢を正し、答えた。

「それでも良いし、少し割高になるけど部の在庫を使っても良いよ。小麦粉・グラニュー糖は100g20円、卵も1個20円、バター

は10g20円で販売させて頂いております」

少しふざけた口調で締めると、桜はクスクス笑いながら手を上げる。

「はい、どんな材料が良いのか分からないし、親にないしよで作りたいから買わせて頂きます。じゃあ、牛乳と生クリームとイチゴを買って持ってくれば良いのかな?」「そうだね、デコレーションは明後日の昼休みにするつもりだから、それまでに持ってきて。牛乳は自販機で売っている紙パックのでも良いよ。ぶっちゃけ入れなくても良いんだけどね」

「良いの? お菓子って、材料をすごく厳密に計って入れるってイメージなんだけど」

「卵と砂糖と小麦粉はね。バターと牛乳は入れなくてもスポンジの形成自体にそれほど影響はないよ」

「えっ! バターも?!」

「うん、バターを入れる最大の目的は風味付けだからね。ロールケーキなんかじゃ入れないレシピも珍しくないし。牛乳に至ってはスポンジの水分量を増やすために入れるだけだから、実は水でも構わないし、全く入れなくても問題ない。オレの持っている本でも入っていないレシピの方が多いんじゃないかな」

「へえ〜、意外に自由なんだね。もつとガツガチに固定されているのかと思った」

「そうでもないよ。好みによって砂糖をもつと増やしたり、小麦粉の一部を米粉やコンスターチに変える人もいるしね」

「……逆に砂糖を極端に減らしても良いの?」

「それはオススメしない。砂糖を入れる目的は甘味付けだけじゃないんだ。砂糖には水分を保持する保水性という性質もある。極端に減らすとパサパサしたスポンジになる」

「うん! ダイエットのために砂糖半分にしたってお母さんが言っ



てたケーキ、確かにパサパサしてた！」

「ーダイエツトするなら、ケーキ作らなきゃいいんじゃない……。ま

あ、最初は変に変えずに基本をきっちり作ってもらおうよ」

「はい！ よろしくお願いします。先生」

桜がおどけたふうに敬礼すると、洸もそれにあわせて鷹揚に頷く素振りをした。

## スポンジを焼きます 1

翌日の放課後調理室に行くと、桜はすでに持参したエプロンを着け、椅子に腰掛けレシピの紙を読んでいた。

某有名なりボンがついた猫が描かれたエプロンはずいぶん可愛らしいが、高校生の桜には少し幼い感じがする。

洩が入ってきて、エプロンを見ているのに気がついたのか、桜は頬を赤らめた。

「エプロン、これしか持って無くて。小学生の調理実習の時に使ってた物なんだ」

中学も高校も、このあたりの学校の調理実習の時には、指定の割烹着を買わされて使う決まりだ。さすがにそれは使いたくなかったらしい。

「そのわりに、ずいぶん綺麗だね」

あせやすい赤や黒も綺麗な発色のまま残っているエプロンを見ながら言っと、桜は決まり悪げに苦笑する。

「全然使ってなかったから。お料理してないのが良く分かるよね」

「じゃあこれからたくさん使って、その猫を消し去ってくれ」

無然とした顔で言うと、桜は小さく噴き出した。

「秋月君、このキャラ嫌いなのか？」

「口のない無表情が不気味で苦手なんだ。妹が好きで、家に恐ろしいほど溢れているから余計駄目になった」

真剣な顔で返す洸を、桜はクスクス笑う。

「秋月君、年の離れた双子の妹さんと弟さんがいるもんね。小さい子って、好きになるとそればかりになっちゃうから、お兄ちゃんは大変だ」

「全くだ」

頷きながら、自分に幼い弟妹がいることを桜が知っていることに少し驚く。

まあ、かえであたりから聞いたのか。部活内では、みんなに知られていることだ。

「じゃあまず、材料を揃えて量ろうか」

洸も持参したエプロンをし、手を洗いながら声を掛けると、桜は「ちよつと待って」と自分の鞆をガザガザとさぐり、携帯電話より一回り小さいシルバーの機器を取り出した。

「作っている間、ボイスレコーダーで録音しても良い？ 細かい説明を紙に書く暇なさそうだけど、全部覚えられる自信がなくて、お父さんに借りて来ちゃった」

「えっ、あ、ああ、いいよ」

洸が戸惑ったように頷くと、桜がしゅんとした顔をする。

「ごめん、やっぱり嫌だよね」

「いや、嫌じゃないんだけど、そんなことしたことがないからちょっと緊張するかな、っと。確かに書き取る暇ないから、良い案だと思うよ」

洸が笑って頷いたので、桜はほっと息をつく。

「ありがとう、嫌だったら本当に言ってたね」

そう言いながら、桜はボイスレコーダーを録音モードにして、隣の島の調理台に置いた。

桜も手を洗い、タオルで水分を拭き取ったのを見て、洸はてきぱき指示をする。

「じゃあ、改めて。レシピ通り、まず材料を揃えて量って下さい」

「はい！ 先生」

微妙に固い声の洸にあわせるように、桜も生真面目そうに返事をした。

桜が小麦粉やら砂糖やらをはかりで量っていると、洸は戸棚から卵を取り出す。

「卵、前もって冷蔵庫から出しててくれた？ もしかして」

桜が申し訳無げな顔で聞くと、洸は首を振って否定した。

「これ、昨日買った卵だから今日使う分だけ冷蔵庫にしまわず置いといたんだよ、どうせ室温に戻すなら、この季節1日ぐらい常温でも問題ないしね」

桜は目をぱちぱちさせ、口を開く。

「……あの後、買い出しに行っただの？」

「ああ、在庫が少なくなってたしね」

「行くなら、私も一緒に買い出し行きたかったな」

口を少しとがらせ、拗ねたような口調の桜に、洸はどきりとするが、

「生クリーム、どんなの買えばいいのかアドバイス貰えたのに」

と言葉が続き、変な期待をした洸は内心がつくりした。そしてそんな自分に嫌気がさす。

ああ、もう分かった。自覚してきたよ。俺のこいつに対する感情は、とっくに『ちよつと良いな』を越えている。

「じゃあ今日この後、買い出しに行く？俺もスーパーに寄りたかったから付き合っよ」

昨日、保育園から帰ってきた弟妹らが「おなかがすいた！ごはんまだ」と言いながら、朝食用のバナナを全部食べてしまったのだ。

幼児のバナナ好きを侮ってはいけない。朝食にバナナがないと知った双子の4歳児は、自分たちが悪いにもかかわらず「バナナがない〜〜！バナナ！バナナ！」と大泣きし、朝から洸の体力をこ

っそり奪ってくれた。

あんなことはもうこりこりだ。そのためにも帰りにバナナを買わなければいけない。

「本当？　そうしてくれると嬉しいけど、本当に買い物の用事があるの？」

桜が申し訳無げな顔で見上げるので、洸は力強く頷く。

バナナは絶対必要なんだ、別に桜と一緒に買い物がしたい、という下心など１ミリたりともありはしない。

「ありがとう！　嬉しい、助かるよ」

明るい顔で両手を合わせ礼を言う桜に、洸が微妙に後ろ暗い気分になった。

桜は洸の指示通り水を入れた鍋を弱火に掛け、ボールに卵を割り入れた。そしてハンドミキサーの低速で軽くほぐすと、人肌に温まった鍋の中にボールを浮かべる。軽く泡だったのを確認し、洸は桜に砂糖を入れるようさらに指示した。

洸は鍋の中とボールの卵液の中にそれぞれ温度計を入れながら、桜に注意する。

「ボールの乳液が３７、鍋のお湯が６０　ぐらいになったら、ボールを鍋から外して。それ以上熱くなると卵が凝固　固まっちゃうから」

桜はフムフムと頷きながら、ハンドミキサーでまんべんなく混ぜている。

「えーっと、基本的なことだと思うんだけど、さっぱりわからないから教えて下さい。」

「なんで卵を温めるの？」

「一番の理由は泡立ちやすくなること。卵ってドロツとしているけど、ほらっ湯せんを掛けたのはさらさらしてきただろ」

「だいぶアワアワになってわかりにくいけど、たしかにドロツとはしていないね」

「あと、強いて言えば砂糖が溶けやすくなるから……かな。あつ、湯せんはずして　ボールをお湯から出して。乳液が37　になった」

「あ、はい」

桜が頷いてボールを鍋から持ち上げ、ボールの底の水分を拭き取り、コンロの火を止めた。

「ハンドミキサーは最初は高速にして、ある程度ボリュームが出たら中速に切り替える。白っぽくツヤが出てきたら低速に切り替えてもったりするまで充分に泡立てて」

「ハンドミキサーをそうやって切り替える理由は？」

「高速だと大きい泡が、低速だと小さい泡が出来るから、まず高速で大きな泡を作ってボリュームを出し、だんだん低速にしてって泡を小さくするんだ。」

泡が大きいと焼いた時、きめが粗いスポンジになるし、小さい泡の方がつぶれにくいからね。小さいシャボン玉より大きいシャボン玉の方が消えやすいだろ」

「なるほど」

桜は納得したように頷く。洸は説明が終わると、湯煎で使った鍋の中に牛乳とバターが入った容器を浮かべる。

「バターが溶けたら取り出すの？」

「いいや、バターは60くらいで生地混ぜるのが一番混ぜやすいんだ。バターも熱い方がさらさらしてるだろ。あんまり熱すぎてもせつかく作った泡を壊すから、湯せんに使ったお湯で保温しとくのがちょうど良いんだ」

「へえ〜、って私さっきから感心してばっかね」

「高野が感心する説明が出来て光栄です」

洸がすまして答えると、桜はくすぐったそうに笑った。



## スポンジを焼きます 2

「泡立ち完了の目安ってあるかな？」

桜が首を傾げながら質問すると、洸はハンドミキサーをいったん止めさせ説明する。

「まず一つは、色が白っぽくなって、泡が小さく大きさが揃っていること。二つ目はボールの底を触ってもあたたかくないこと」

そういつてボールを持ち上げ、桜に触るよう促す。

「まだ、あたたかい、かな？」

「温度で言つと、25 前後が理想だね」

「理由は？」

「泡が壊れにくくなるから。さらっとした熱い液体より、どろっとした冷たい液体の方が泡が壊れにくいだろ。それに、熱い状態で小麦粉と混ぜると小麦粉が熱で粘りけが出て、逆に低すぎると、次混ぜる小麦粉やバターが混ぜにくくなる。と、いうことで、もう少し泡立てて下さい」

「はい！ 先生」

そのまま桜がハンドミキサーで泡立て続けていると、じっと観察していた洸が「ストップ」と声を掛ける。

「オッケ。ミキサーをちょっと上げてみて」

指示通り、桜がハンドミキサーを生地から10？ほど上げると、クリーム色の生地はもったりとゆっくり重力に従って下に落ちた。その生地の中に洗が温度計を再び入れる。

「泡だった目安の三つ目は、生地がこうやって一瞬ミキサーや泡立て器の金具の中にこもってからもったり落ちて、生地がリボン状に折れ重なる状態、かな。不安な場合は、生地に爪楊枝を1〜2？くらい刺して、倒れなければ大丈夫」

説明しながら温度計を見ていた洗は「ミキサーはずして」と桜に指示し、温度計を生地から抜く。そして用意していたゴムヘラを桜に渡し、自分はふるっておいいた小麦粉を再度ふるいの中に入れ、生地の上にまんべんなくふるいながら入れる。

「生地の混ぜ方なんだけど……」

「はい！ 先生！ 私知ってます！！ 『さっくり混ぜる』だよ。お母さん、よく言ってたよ」

桜が拳手して、キラキラした目で洗に告げるが、洗は無情にも首を振る。

「ぶつぶー。残念でした、不正解。その混ぜ方は別立てのスポンジ生地の場合の混ぜ方です。共立ての場合は『オールをこぐように』混ぜます？」

「おーるをこぐ?? 生地の種類で混ぜ方が変わるの?」

「そう。別立ての場合は卵白をメレンゲにするから、生地の流動性が低い。洗顔の時に泡をふわふわに泡立てるだろ、あんなふうな水っぽくない生地だから、泡に小麦粉をまんべんなく行き渡らせる為に、切るように『さっくり』混ぜるんだ。でも、共立てはこの通り、もったりしているけど、別立てに比べて流動性は高くてさらさ

らしているから、ゴムべらをボートのオールのように立てて、水面をこぐように生地を押してやると、気泡が流れるように動いて、小麦粉が気泡と気泡の間に分散される。そして、この動きによって、小麦粉の中のタンパク質の一種である粘性の高いグルテンが適度に形成され、スポンジが綺麗に膨らむ下地が出来るというわけだ」

せっかく知っていた知識をあつさり否定され、がつくりする桜は、今度は力なく拳手して教えを請う。

「先生、ボートに乗ったことがないので『オールをこぐように』がさっぱりわかりません」

洸は桜から生地の入ったボールとゴムヘラをもらい、実演しながら説明する。

「ゴムヘラを垂直に立てて生地に入れて、そのままボールの側面まで生地を押す。そして手首を返し、ゴムヘラの面を水平にして生地から出す。そしてボールを少し手前に回転させて再びゴムヘラを垂直に立てて生地に入れる……。これをくり返すんだ。分かった？」

そういつて、ボールとゴムべらを桜に返した。桜は顔をしかめ、今見た洸の動きを思い出しながら数回混ぜて、洸の顔を伺う。

「　　こんな感じで良い、かな？」

「　　いいよ。そんな感じでしばらく混ぜてて」

洸の合格をもらい、ほっとしながら桜はそのまま生地をおっかなびっくり混ぜていたが、突然「あああああ！！！」と叫ぶ。

「わ、私、混ぜる回数数えてなかった！　レシピに40回混ぜるっ

て書いてたよね」

絶望に彩られた桜の顔を見て、洸は思わず吹き出す。

「大丈夫だよ、オレが横で見てるし。あの回数はあくまで目安。別に数えなくてもいいよ」

洸の言葉に桜はほつと息をつくが、再び眉をひそめる。

「秋月君がいない時は数えた方が良さそうだよね」

「自信がなければね。まあ、粉が見えなくなってから更に数回混ぜるって感じでいいと思うよ。一応、生地につやが出るまでとか状態の目安もあるけど、あんまり混ぜるとせつかく作った気泡が壊れるし、小麦粉のグルテンが過剰に形成され過ぎちゃって、粘りが出て膨らみの悪い固いスポンジになるから、気をつけて」

「は、はい！」

真剣な顔で生地を混ぜる桜を、洸は少し苦笑しながら見守っていた。

「はい、それぐらいでオツケ」

洸は桜にそう声を掛けながら、湯せんで使ったお湯に浮かべている溶かしたバターと牛乳が入った器を取り出す。

「ここからは更に手早くやるよ。昨日も言っただけど、油分は卵の気泡を壊す作用がある。バターを入れたらなるべく早く作業を進めて」  
「はい」

緊張した面持ちで桜が返事を見ると、洸は溶かしたバターと牛乳の入った器に生地をひとすくい入れ、よく混ぜるよう指示する。

「……どうして直接入れずにこんな方法をとるか聞いて良い？」

「直接入れるやり方もあるけど、こっちの方が初心者向けかなとオレが勝手に思ってるんだ。物質Aと物質Bを混ぜる際、両者の性質が近ければ近いほど混ぜりやすくなる。こうやって少量の生地をまぜ混ぜることで、生地に近づけさせておけば、混ぜる回数や時間が少なくて済むんだ。じゃあ、こつちを生地本体に入れて、さっきと同じ要領で混ぜて」

「う、うん」

洸は桜が生地を混ぜている間に、紙を敷いた型をすぐ横に用意する。

「はい、それぐらいで良いよ。生地を型に流し入れて、ボールについた残りの生地はゴムべらでこそぎ取るけど、型の真ん中じゃなくて、はしっこに入れてね」

「理由は？」

「残った生地はどうしても気泡がつぶれて、膨らみが悪くなる。はしっこの方が火の通りが良いから、真ん中よりは膨らみやすいんだ」

桜がふむふむ頷きながら、指示通りに生地を流し込む。

「じゃあ、10?くらい型を持ち上げて落として」

「これも、なんの意味があるの？ ちょっと不思議な行動だね」

「大きな気泡を壊して、泡を均一にするため。俺自身はやらなくてもいいかな、って気もするけどね」

桜が生地の入った型を軽く持ち上げ、かつんと落とすと、洩はガスオーブンの天板を持ってきた。

「ここに乘せて。あとは焼くだけだから」

桜が型を天板に乘せると、予熱で充分温められたガスオーブンの中に入れる。

「先生、レシピの質問です。レシピだと予熱が180なのに、実際焼く時は170 になってました。どうしてなの？」

「家庭用オーブンだと小さいから、型を入れる時扉を開けるだけで中の温度が一気に下がるだろ。だから、あらかじめ予熱は高めに設定したんだ。ただ、オーブンによってクセがあるから、レシピの温度や時間はあくまで目安。オーブンによって全然変わってくるよ。ここのオーブンなんてガスオーブンだから、レシピ全然参考にならないしね。何回も焼いて、自分のオーブンのクセを知るのが一番かな」

「へええ、そうなんだ」

「じゃあ、焼き上がるまで時間があるから、器具を洗おう」

「はい！ 先生」

### スポンジを焼きます 3

二人で洗い物を終わると、洗は手早く紅茶をいれる。桜は受け取った紅茶に口を付け、再び疑問をぶつけてきた。

「予熱つて、絶対必要なの？ うちのお母さん、よく『予熱忘れた〜。ま、いつかそのまま入れちゃえ〜』って予熱なしで焼いてる時あるよ」

「……………高野のお母さん、結構おおざっぱだよな」

「私の母親ですから」

桜は肩をすくめて苦笑する。

「スポンジが膨らむ過程なんだけど、まず最初に生地表面がオーブン内の熱によって変性して薄い膜、つまりフタが出来るんだ。このフタが生地内部で発生する水蒸気がある程度閉じ込めることで、生地が膨らむことが出来る。つまりそのフタを早く作ることが生地の膨らみを左右するんだ。だから、最初にオープンに入れた時に温度が低いと、それだけ生地が膨らみが悪くなる」

「こうやって聞くと、お菓子を作る工程って一つ一つ意味があるんだね。お母さんが失敗してた理由、よくわかったよ」

桜ははあっと、息を吐く。

「理由が分かったと、どこを変えてどこを変えちゃいけないか分かるだろ。長い年数を掛けて、たくさんの人が考え抜いた結果出来たレシピなんだ。無意味なものは排除されるから、今残っているのは、意味があるってこと」

「素人が、素人考えで材料や行程を変えちゃ駄目って事だね」

「まあ、ある程度意味を理解できたら、色々変えてみて自分なりのレシピを考えるのが醍醐味になってくるんだけど。ちよつとの違いで結果が全然変わってくるのが面白くて、俺なんかは菓子部なんて学校に作っちゃったぐらいだ」

洸が苦笑すると、桜は大きく頷いた。

「うん、なんか化学の実験してる気分になってくる。確かに理系心をくすぐるね」

「男の趣味としては変だけどな」

洸の自嘲まじりの言葉に、桜は驚き首を大きく振る。

「全然！ 全然変なんかじゃないよ！ パティシエだって男の人の方が多いじゃない」

「職業としてはね。でも、俺はこれを仕事にしたいなんてこれっぽちも思わないし、男が持つ趣味としてはやっぱり変わってるよ」

桜は少し躊躇したように黙ったが、おずおずと切り出す。

「でも、元々弟さんや妹さんの為に始めたんだよね、お菓子作るの。それ自体が楽しくなって、秋月君の趣味になったからって言って、それを变とか変わってるって言うの違うと思うよ。私は……………素敵だなんて思うよ、秋月君の趣味」

少し赤らめながら、視線を紅茶に落としたままつぶやくように話す桜を見て、洸は 照れた。

「……………かえでに聞いたのか？」

「……………ううん、先月お店で秋月君と家族の人が一緒にいるのを



見かけて、秋月君がお菓子作る理由、勝手に想像してただけなの。私、家の事何にもやってないから、すごいなって」

「そんな、たいしたことないさ。双子達も保育園の延長保育利用してるから、世話ってほどのことしてないし」

「それでも、すごいと思う。って、あんまり家の事どうこう言われたくないよね。ごめん」

申し訳なさそうに謝る桜に、洸は苦笑する。

「ほんとにたいしてやってないから、あんまり褒められると確かにちょっと居たたまれないかな。でも、高野が謝るほどのことじゃないよ、気にするな」

洸の両親は共働きである。二人とも同じ会社の営業で、母に至っては現在、少し離れた地方都市にある営業所で課長を務めている。単身赴任ではなく新幹線通勤だが、営業のため家に帰ってくるのは毎日深夜か、場合によっては最終に乗れずにビジネスホテルに泊まることもままあるほどの激務だ。

そのため洸が幼少の時は近所にある父方の祖母の家に預けられて育った。

祖母も、自宅で書道教室をしながら父の育てたので、母の仕事に對してある程度の理解はあるが、やはり自宅で子どもを見ながらの仕事と会社での仕事とは違ったためか、小さい洸によく「仕事ばかり優先して、子どもが可哀想だ」とかよく愚痴をこぼし、洸は変に自分を可哀想な子どもに仕立てたがる祖母を段々疎ましく感じるよ

うになっていた。

なので、積極的に祖母の家の手伝いをし、ある程度自分でなんでもこなせるようになる小学校高学年の頃になると、ほとんど祖母の家に行かずに、過ごすようになった。

そんな頃だった、母の妊娠が分かったのは。母はその時すでに40歳をとうに過ぎており、いわゆる高齢出産だ。

祖母はその頃足を悪くしていたため、家の事だけでなく母親と双子らの世話は必然的に洸の仕事になった。母が仕事に復帰すると、双子らは保育園に預けるようになったが、夜や休日の世話は洸が結局ほとんど見るようになった。

あの頃は本当にきつかった。なにしろ、やっと自分のことは自分で出来るようになったぐらいの中学生である、乳幼児の世話なんて出来るはずがない。

何度全部投げ出して、家出してやろうかと思ったことが。しなかったのは、家族への愛情なんて寒い理由ではなく、ただ、関係ない他の奴らに両親の悪口とか、自分への意味のない同情とか、好き勝手言われたくなかっただけ。単に負けず嫌いなだけなのだ。

弟妹らを可愛いと思えるようになったのは、洸が高校生になってからだ。夜泣きもなくなり、自分たちのことも少しは出来るようになり、聞き分けもほんの少しだが良くなってきて、洸自身も落ち着いて弟妹らに接することが出来るようになった。

そして、そんな時分に弟妹らにねだられて作ったプリンに、洸は衝撃を受けた。

お菓子作りの本など家にはないので、ネットでレシピを調べたのだが、なんと卵と牛乳と砂糖を混ぜて蒸すだけなのだ。それだけで確かにプリンの味と形になり、洸は不思議でしうがなかった。洸

は現象の理由を調べ、理由が分かるとそれを確かめるべく材料の比率や製法を少しずつ変え、色々なプリンを作っていた。

気がつくとははたった三つの材料を混ぜて加熱しただけで、全く違った物質に変化するお菓子作りに魅了されていた。

そう、お菓子作りは完全に洸個人の興味による趣味なのである。きっかけは確かに弟妹らのおねだりだったし、洸の実験結果であるお菓子のほとんどは弟妹らの胃袋に喜んで納められている。しかし、弟妹らのためと言われると非常に微妙だ。洸が自分の実験のため頻繁にお菓子を作るため、それを消費する弟妹らは少し肥満気味だ。むしろ弟妹らの身体を害しているとさえ言える。

その上、洸は家事育児を引き受ける代償として両親からかなりの額のアルバイト代をもらっている。振り込まれる口座は20歳になるまで自由に出来ないが、高校生の収入としては破格の額である。洸にとって弟妹の世話は決して慈善事業などではない、れっきとした仕事なのだ。

だから、褒められると本当に居たたまれない。

## スポンジを焼きます 4

そんな洗の微妙な気持ちに気付かない桜は、辺りに漂い始めた香ばしい香りにうつとりと目を細めた。

「良い匂い……。この匂いをかぐと、すごく幸せな気分になれるよ」  
「卵、砂糖、小麦粉は勿論だけど、この匂いの一番の功績者はバターかな。バターを入れないレシピだと、ここまで香らない」  
「でも、それぞれの材料をそれぞれで焼いてもこんな匂いにはならないよね、不思議だな……」

首を傾げながらそう言うと、桜はためらいながらつつける。

「こんなこと言ったら秋月君に呆れられちゃうかもしれないけど、今日色々教えてもらって確かに菓子って科学だって思ったけど  
やっぱりお菓子作りって魔法みたい」

理由が分かれば不思議だと思えなくなった洗には同意しかねる桜の言葉だったが、ここで否定するのも大人げなく感じ、洗は曖昧に頷くに留めた。

桜が天板をそつと引き出すと、洗は程良い色に焼けたスポンジに竹串を刺し、生地が付いてこないのを確認して大きく頷く。

「さ、焼けたみたいだな。調理台に運んで」

桜が天板を調理台に運ぶと、洸は更に指示する。

「型を30〜40?くらいの高さから調理台に落として」

「は、はい」

桜はミトンを付けた手で型を持ち掲げ、おっかなびっくりな様子で型を調理台に落とす。ガチンと大きな音を立て型が台に落ちると、桜はびっくりと肩をすぼめた。

「せ、先生。今度はどんな意味があるんですか？　せっかく焼いたスポンジ駄目にしちゃいそうで、ちょっと恐いです」

「スポンジ内の熱い空気を抜くのが一番の目的だな。風船を冷凍庫の中に入れると中の空気が冷やされ体積が減ってしぼむだろ。焼きたてのスポンジの気泡の中の空気も熱いから、そのまま放置するとせっかく膨らんだスポンジもしぼんでしまふんだ。だから、こうやって高いところから落として、スポンジ内の空気を入れ換え、しぼむを防ぐ」

そして、洸は用意した金網を型の上に置くと、桜にそのままひっくり返すよう指示する。

「よつと。ああ、緊張した。スポンジをひっくり返す理由は？」

「スポンジの気泡や焼いている間に重力に従って上に行く。そのため、スポンジ上部に行くほど気泡の大きさが大きくなっていくんだ。つで、焼き上がって逆さにすると、スポンジがまだ柔らかいから、今度は気泡が底に向かって上がっていく。結果的に気泡の大きさが均一になり、きめが整えられるってところかな」

ふむふむと頷きながら、桜はふと首を傾げる。

「スポンジに付いた紙は何時外すの？」

「あら熱が取れたら。紙があるとそれに保持されてスポンジが縮みにくいから、すぐ外さない方がいいよ。あと乾燥を防ぐため濡れ布巾でスポンジを覆っておいて」

「了解です」

飲み終わった茶器とはずした型を洗うと、洸は桜に向き直った。

「冷えるまで時間が掛かるから、とりあえず近くのスーパーに生クリームとイチゴを買いに行くか」

すると桜は面映ゆそうに笑う。

「男の子とスーパーに買い物に行くの初めてだよ」

洸も苦笑を返す。

「俺もだよ。そう改めて言われると、なんか照れるな」

洸の言葉で、桜の頬は一気に赤らむ。

「えっ！ ご、ごめん、そうだよね、恥ずかしいよね。あ、あの、じゃあちよつとここで待っててくれるかな。私すぐ買ってくるよ、秋月君の買い物も一緒に！」

「えっ、ちよつ、待った！」

急に慌てたようにおたおたと手を振って桜が立ち上がり、そのまま調理室を出ようとするので、洸は思わずその細い手首を掴む。

「わ、悪い」

はっと我に返ってその手を離し、謝る。とっさの自分の行動に頬が熱くなるが、なるべくなんでもないう装って笑う。

「俺の買い物って、何買うつもりなのか知らないだろ」

洸の言葉に、すでに赤らんでいた桜の顔が真っ赤になった。

「そ、そう、だね……。なにテンパってるんだろね、私」

しゅんとなった桜に、洸は更に焦るが、上手くフォロー出来る言葉が浮かばず、何時ものぶっきらぼうな言葉しか掛けられない。

「とにかく、一緒に行こう。どんなのがいいのか実際のを見た方が説明しやすいし、俺も普通に買い物したかったし。良いよな」

確認するように言葉を重ねると、桜は俯いたまま小さな声で「うん、お願いします」と答えた。

## 生クリームを選びます 1

目的のスーパーまで、自転車で5分も掛からなかったが、必要最低限しか言葉を交わさずに到着する。

洸はどうやら落ち込んでいるらしい桜の気持ちが浮上するような言葉を掛けてやりたかったが、彼女が出来てもすぐ振られてしまうような気の利かない人間である洸には、難しい仕事だった。よって、「俺も普通に買い物したいから、クリーム売ってる売り場で待ち合わせしよう」

別行動を取ることにした。

我ながらへたれだと思うが、自分の一緒にいることが居たたまれなそうな様子なので、いつそ別れた方が桜も落ち着くと思ったのだが、自分が桜の気持ちを浮上させてあげたいという思いはあるのだが、桜が落ち込んでいる理由さえさっぱり分からない自分が何をやって、見当違いなことをしてしまいそうで、それも恐かった。

「うん、わかった。じゃあ、イチゴを選んだら先に行つて色々見てるね。じっくり予習してるから、ゆっくり買い物してて」

桜の気持ちを慮つての行動だったのだが、明らかにほつとした態度で手を振る桜に、洸は複雑な気分になりながら、第一の目的であるバナナ売り場に足を向けた。

自分とスーパーに来るのが嫌だったのだろうか？ それはそれでへこむ。

昨日も買い物をしていたので目に付いた特売品を数点カゴに入れ、



洗はバターやチーズなどの乳製品が並ぶ売り場に行くと、桜が牛乳パックを手のひらサイズにしたようなクリーム製品特有のパックを手にとって、難しそうな顔で眺めている。

そして洗の姿を見つけると、ぱあっと明るい表情になって大きく手を振った。その表情を見る限り、先ほどまでの気鬱な様子は感じられず、どうやら自力で浮上してくれたようで、洗は内心ほっとしながらも自分の不甲斐なさを噛みしめる。

「秋月君、秋月君！ いっぱいいっぱい疑問、質問があります。教えて下さい先生！」

好奇心いっぱいの明るい表情で尋ねる桜に、洗は自分の落ち込みを気取らせないようおどけたふうに答えた。

「どうぞ、高野君。なんでも好きなことを聞いてくれたまえ」

桜は「はい！」と元気よく返事をしながら、両手にもった二つのパックを洗に掲げた。

「『ホイップ 植物性脂肪クリーム』と『生クリーム使用 純乳脂』って書いてある二種類あるんだけど、違いは何なのかな？ それに、生クリームを『使用』って、これ生クリームじゃないの？」

首を傾げる桜の手からパックをもらい、洗は今まで通りの冷静を装いながら答える。

「まず、『クリーム』の定義から説明する。国が定めた定義だと、『生乳、牛乳から乳脂肪成分以外の成分を除去し、乳脂肪分が18%以上にしたもの』とされる。つまり牛乳の脂肪分の割合を高くさせたもので、それ以外添加したものを『クリーム』とは表記出来ない

い」

そう言いながら、原材料名などが書かれた面を桜に見せる。

「だから、なんらかの添加物が入ったものは名称が『乳等を主要原料とする食品』と書かれる」

「これは両方ともそうだね。じゃあ、ここに生クリームは売ってないの？」

「こういった小規模のスーパーで純然たる生クリームが売っていることはほとんどないかな。何の添加物も入れていないから、賞味期限は短いし、扱いが難しい上に、価格も高い。製菓材料を専門に売る店ぐらいたと思うよ、この辺りで手に入れようと思ったら。もしくは通販」

洸の説明に、桜は胸に手をやり長く息を吐いた。

「はー、生クリームってそんなに手に入りにくいものだったんだね。じゃあ、この二つの違いは？」

「『乳等を主要原料とする食品』には大きく3つに分類されるんだけど、1つは生クリームに『乳化剤』『安定剤』を添加した物、2つ目は完全に植物油脂だけで出来た物、こっちの『ホイップ 植物性脂肪クリーム』だね。3つ目は乳脂肪と植物性油脂を組み合わせたもの、もう一つの『生クリーム使用 純乳脂』のこと。これはコンパウンドクリームと呼ばれ、現在クリーム類の中で一番生産されている。つまり、この二つの違いは生クリームが入っているかいないかの差だ」

「なるほど。だから、『生クリーム使用』なんだ。微妙に騙された気分かも。こっちの方が高いし、パックも銀色で高級そうだけど、そんなに違いはないんだね」

少し残念そうに、『生クリーム使用 純乳脂』の方のパックを眺める桜に、洸は苦笑しながら答えた。

「まあ、でも確かに植物性のよりこっちの方が風味があって美味しいし、色々調整されてるから生クリームだけのものより扱いやすい、初心者向けだよ。プロのケーキ屋だって、ケーキの種類によつてはコンパウンドクリームを使うらしいしね。高野も今回はこっちを買ってもらいます」

「はい！ つで、『生クリーム使用 純乳脂』でも純乳脂の後に『35』とか『47』とか種類があるんだけど、どっちの買えば良い？」

「この数字は乳脂肪分のパーセンテージ。デコレーションケーキには45%以上のものを使うよ」

そういつて、洸は『生クリーム使用 純乳脂47』と書かれたパックを2つ桜の買い物カゴの中に入れた。

## 生クリームを選びます 2

「うーん、やっぱり秋月君と一緒に買いに来てもらって良かった！  
1人で来てたら絶対見当違いなもの買ってた自信があるよ、私。  
ありがとうね」

につこり笑って礼を言う桜に、洸は少しほっとする。どうやら一緒にスーパーに来たこと自体は迷惑ではなかったようだ。

と、ここまで考えて自分の卑屈さに再び落ち込む。どれだけ後ろ向きなんだ、自分は。

会計を済ませ、持参のマイバックにバナナ等を詰めていると、隣で買ったものを袋に入れていた桜がクスリと笑う。

「マイバック、持参なんだ。慣れてるね」

普段は気にしないが、クラスメイトの女子に指摘されると恥ずかしくなるが、洸はなんとか表情を変えずに頷く。

「この店、袋持参するとポイントカードに加算されるんだ」

ポイントカードを勧められた時、それはお得だと喜んで会員に入したが、こうして人に説明すると、自分がひどくみっちい男に思えて情けなかった。そんな洸の気持ちに気がつかないのか、桜は感心したように頷く。

「それはいいね！　ここ学校に近いもんね。2S部の買い出しに使うのに便利だろうし、私もポイントカード作っておこうかな。結構お母さんに学校帰りに買い物頼まれるし」

そう言いながら、買い物詰める台に張られたポイントカード募集の広告を興味深そうにのぞいている。

「……………高野、菓子部の買い出し行ってくれるつもりなの？」

洸の言葉に、桜は目をぱちくりさせながら首を傾げる。

「えっ。買い出し、当番制とかでしょ。部の活動自体はバレー部と時間が被るから、ほとんど出られなさそうだけど、せめてそういったお仕事はちゃんとやるよ」

ぐつと拳を握って、頑張るよとアピールをする桜に洸は思わず苦笑した。

「大丈夫だよ、買い出しほとんど俺が行ってるから。自分の買い物があるから何時もついでに買ってるんだ。だから、高野も気にしないで良いよ」

すると、桜は目に見えてガツクリする。

「じゃあ、私ができることほとんどないんだ。せつかく2S部に入るのに……………」

桜があまりに残念そうなので、洸は思わず声を掛けた。

「放課後にイベントとかちよくちよくするから、その準備を手伝ってくれば良いよ。高野が昨日言ってたバレンタインデーの手作りチョコ講座みたいなのを勧誘目的でやるんだ。準備するの昼

休みだから、高野も大丈夫だろ」

「ほんと！ 私も何か手伝えるの！？ 今度は何時なのかな？」

「今度は来週の水曜日、焼きドーナツを作ります」

「それ、まだ食べたことない……。うう、私もイベント参加したかったなあ」

「俺からしたら、焼いてる時点で『ドーナツ』じゃない気もするけどね。ただドーナツ状の焼き菓子だと思うんだけど、こういう菓子の流行モノは集客力があるから」

残念がる桜に、洸は淡々と返す。

母親になるべく内緒にしたいそうなので、今買ったクリームとイチゴを調理室に持って行くべく再び学校に向かうことになった。

「高野さんは帰っても大丈夫だよ、調理室の鍵は渡せないからどうせ俺が行くし」

自転車にまたがりながらそう言うと、桜はぶんぶん首を振る。

「とんでもないです、私の我が儘でここまで秋月君に迷惑掛けて……。せめて一緒に行かせて下さい。このご恩は一生忘れません。私に出来ることがあったら何でも言っただけ」

「別にそんな手間でもないから気にしないで良いんだけど、そうだな……。じゃあ、さっき落ち込んでた理由聞いても良い？ 俺なんかまずいことやったかな？」

途端、桜の顔が引きつって赤らむ。せつかく元の雰囲気に戻ったのに、蒸し返すのはどうかと思ったが、自分が落ち込ませた原因ならば、その理由を知りたかったのだ。もう二度と同じ事で桜を落ち込ませることがないように。

桜は顔を真っ赤にさせながら躊躇していたが、意を決したように口を開く。

「秋月君は何にも悪いことしてないです。ただ私が……ちよつと変な妄想してたから、恥ずかしくなつて……」  
「妄想？」

予想外の言葉に思わず復唱すると、桜は更に顔を赤くした。

「う、うん。男の子とスーパーで買い物つて、なんか新婚さんみたいだなつて妄想してました。だから、秋月君に『照れる』つて言われて正氣に戻つたというか、こんなに付き合つてもらつて秋月君に迷惑掛けてるのに、馬鹿みたいな妄想で喜んでる自分が情けないというか」

桜の「新婚さん」の言葉に自分も顔が赤くなるのを感じながら、洸はほつとする。桜は自分と一緒にこうしていること嫌がつていないことが分かつて。それどころが少しは楽しんでくれているようだ。

「迷惑なんかじゃないよ、楽しいよ」

洸がそつけない口調でそう言うと、桜は驚いたように目を瞬かせた。

「楽しい？ ほ、ほんと？」

「うん、楽しいよ」

「ど、どのあたりが？」

どう説明しようかとぐるりと頭を巡らせ、「ちよつともう一つク

「さっきいった植物油脂のクリームんだけど、植物油脂だから乳脂と違って常温では液体だ。だから、硬化 常温でも固形にするため融点を上げる必要があるんだ」

「う、うん」

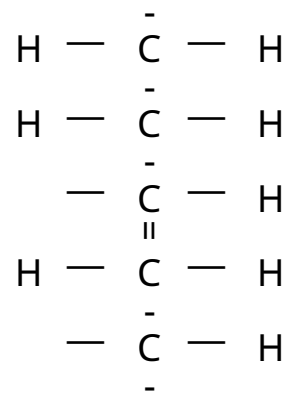
「で、硬化の仕方なんだけど、油脂を構成している「脂肪酸」という物質はムカデのような形をしていて、炭素をムカデの身体みたいにずらっと横長く並んで、水素原子がムカデの足のように炭素にそれぞれくっついてるんだ」

[illegible]

47



そして、今度は水素原子を2つ消して、その炭素原子を二重結合に書き換える。



「ところが、このステアリン酸から水素原子が1箇所欠けてオレイン酸になると、融点は13・0度に下がる。さらにもう1箇所欠けてリノール酸になると、融点はマイナス5 になつて、氷点下でも凍らなくなる。脂肪酸は、水素の数で融点に変化する性質があるんだ」

洗は興味津々に化学式を見ている桜に向き直る。

「つまり、逆に融点の低い植物油に水素を添加すれば、液状の油脂を人工的に固体の油脂に変えることが出来るんだ。マーガリンなんか、まさにこの方法で作られたものだね」

「おお！なるほど！マーガリンが植物油なのは知ってたけど、そんなふうにつけてたんだね。まさしく化学だ、面白い！」

きらきらと目を輝かせて洗を見る桜に、洗は質問する。

「この話、面白い？」

「うん！面白いよ。化学がすごく身近に感じる。秋月君も面白いと思ったから、教えてくれたんでしょ」

「うん、俺も面白いと思った。でも、今まで菓子部でこの話をして、高野みたいに面白がってくれる人はいなかったよ」

「う、うん。確かにちょっと興味のない女の子には面白い話ではないかも……」

返答に困りながら頷く桜に、洸は屈託なく笑う。

「そう、今日話したスポンジの説明も、他の部員にすると何時も『ウンチクうるさい』って嫌がられる」

「私は！私は楽しかったよ」

必死に言いつのる桜に、洸は破顔一笑する。

「うん、俺も楽しかった。自分が面白いと思ったことを話して、一緒に面白がってくれる人がいるのは嬉しいよ。だから、今日高野にケーキの作り方教えて楽しかったし、全然面倒なんかじゃなかった。納得、してくれた？」

洸の質問に、桜も大きく頷き笑い返す。

「うん！」

## 飾り付けをします 1

洗が桜に興味を持ったのは、クラス替えした最初のホームルームの時である。

最初だから、自己紹介をすることになったのだが、担任の教師が少し趣向を凝らした。

黒板に出席番号といくつか質問事項を書いて、最初に担任がランダムな番号と質問をする。当てられたその番号の人間が名前と質問を答え、次の番号と質問を選び、当てられた人間が再び答えていく。黒板の番号は当てられると担任が消していき、質問は担任が書いた質問事項でも良いし、各自が好きに自由に変えても可。答えたくない質問は拒否しても可。と、微妙に合コンゲームの匂いがしないでもないが、自分が何時当てられるのか、どんな質問がくるのか分からない緊張感で、明後日な返答をする者が続発し、それなりに盛り上がった。

そんな中一人の大人しめの男子生徒に、「趣味は何か？」という質問が来た。当たり障りのない質問なのだが、その男子生徒、田中靖人<sup>やすこ</sup>は思い切りテンパって、大きな声で自分の趣味を言い放った、「趣味はフィギアをすることです！」と。

げっ、アニメオタクかよ。

そう思って、引いたのは洗だけではなかったのだろう。そんな教室の微妙な雰囲気の中、桜の朗らかな声が上がった。

「田中君は、何のフィギアを作ってるの？」

そんなの具体的に聞くなよ！ と突っ込んだのは洸だけではないだろう。更に微妙になった教室の空気の中、靖人はおずおずと桜の質問に答えた。

「一番多いのは動物かな……。魚や虫類を作る時もあるけど、犬とか猫とか身近な生き物が一番たくさん作るよ」

靖人の返答を聞き、一気に教室は気まずい状態になる。洸も初めて名前と顔を知った靖人に申し訳ない気持ちでいっぱいになった。

フィギアと聞いて、勝手にアニメオタクの烙印を靖人に押しつけてしまったのだ。いや、アニメオタクだって、疎んじる必要なんてないはずだ。別に人に迷惑を掛けているわけではないのだから。

洸が自分の偏見に満ちたものの見方に嫌気がさしていると、そんな教室の空気に気がつかないのか、桜は嬉しそうに靖人に言葉を続ける。

「わあ！ いいな、猫や犬を作ってるんだ。もし、嫌じゃなかったら今度見せてもらっても良い？ うちのお兄ちゃん食玩を集めるの一時凝ってて、家にいっぱいあるんだ。私も集めてはいないけど見るのは好きだから、田中君が作ったの見てみたい」

にこにこ笑っている桜に、靖人は顔を赤らめながら「う、うん」と答えているのを見て、「落ちたな」と思ったのは洸だけではないだろう。

後日、靖人が持ってきた動物のフィギアが予想以上に精巧で愛らしく、また靖人も「作るのが好きだけど、いっぱいあって場所を取るからもらって欲しい」と希望者にぼんぼんあげたため、靖人はク

ラス中の尊敬と好意を集める事になった。

かくいう洸も、弟妹にあげる用にウサギとハヤブサのフィギアを譲ってもらい、今では靖人の事を、尊敬の念を込めて『職人』と呼んでいる。

そして同時に、フィギアと聞いてもおかしな偏見を持たずに話し掛けた桜という人間に、洸は好意的な興味を持つようになったのだ。

あの後学校の調理室に戻り、クリームとイチゴを冷蔵庫にしまった。そして、冷めたスポンジもビニール袋に入れ、同じように冷蔵庫にしまうと、残りの洗い物も済ましてそのまま解散した。

大分暗くなってきたので送ると言ったのだが、桜にバレー部でこれぐらい遅くなるのは何時ものことだからときっぱり断られ、すごすご引き下がる。

今まで気がつかなかったが、自分はどうやらヘタレな人間であるようだ。

自分の桜への気持ちが今回のことで、好意的な興味からはっきりとした好意に変わった事は洸自身も認めるのだが、自分から行動に起こしたことがないので、正直何をどうすれば良いのか見当が付かない。

同じ部活に入ってくれたから前に比べれば接点は増えそうだが、幽霊部員前提の入部だからそれほど期待は出来ないだろう。

昨日今日話した感触では、桜も洸に対して好意的であると思う。だが、今まで桜が周囲に対して好意的に接していないのを見たことがないから、安易に自惚れるのは危険だ。

洸は今日の出来事を思い返し、にやけそうになる顔を引き締めながらそう自戒した。

次の日の昼休みになると同時に洸は調理室に赴き、昼飯を調理室で急いで済ます。桜も昼食を食べ終わったら、すぐにこちらに来ることになっているが、なにせ時間が少ないから出来る準備をしておくことにする。

ボールやら氷やらを用意していると、調理室の扉が開く音がしたので桜かと思い振り返ると、3組の佐々木 玲奈がニヤニヤ笑いながら入ってくる姿が見えた。

「なんだ、玲奈かよ」

「なんだとは失礼な。クラスまで探しに行っていないから、こんな美人がわざわざここまで足を運んであげたというのに、感謝の一つもないなんて」

玲奈はわざとらしく嘆くふりをする。

「頼んでないし。自分で自分のことを美人なんてほざく女、来て欲しくないね。第一用事はどうせ、面倒な頼み事だろ」

洸が呆れて言い放つと、玲奈は我が意を得たりとばかりににつこ

りと笑う。

「あつたり〜。次の2S部の時、ちょっと大量にお菓子を作りたいから手伝って欲しいんだ。ほら、わたし先週誕生日だったでしょ、お返しにお菓子をあげようかと思ったんだけど、予想以上にたくさんの人からもらっちゃって……。いやあ、人気者はつらいなあ」

学校内でも1、2を争う美人と評判の玲奈のことだ、下心満載の男どもからのプレゼントを多くもらったのだらう、その上外見に反してざつくばらんな性格のため、女の友達も多い。

「嫌だね、なんで俺がお前がもらったプレゼントのお返しの手伝いをしないといけない。俺に何の得もないだらうが」

あつさり洸が断ると、玲奈は口をとがらせ文句を言う。

「いいじゃ〜ん、ちょっとくらい手伝ってよ〜。高野さんには昨日今日とケーキ作る手伝いしてあげてるんでしょ」

思わずぐつと言葉に詰まりそうになるが、動揺を押し隠して更に言い捨てる。

「高野には代わりに、部に入ってもらうことになっている。善意のボランティアじゃない」

「ふ〜ん、へ〜え」

玲奈はニマニマ笑いながら、洸の顔をのぞき込む。

「なんだ、何が言いたい」

「いいえ〜、なんでも〜」

「気色悪い態度はよせ！ それより、何かして欲しいのなら、それ相当の代価を寄越すんだな」

洸が寄せてきた玲奈の顔を押しやると、玲奈はあっさり身を引きその代価を提示する。

「んじゃ、部会の出席、洸が都合が悪い時に1回変わってあげる」  
「安いな。本来なら副部長のお前の仕事でもあるのを俺1人がやってるんだぞ。本来の仕事をやるのが代価か？」

洸の返答に、玲奈は苦い顔になった。

「もう、厳しいなあ。じゃあ、洸がヘルプを欲しい時に手伝う、でどう？ 一応同じ条件でしょ」

「俺とお前じゃ、働きが等価とはいえないがな。まあ、良いだろう。部会出席3回分も加えて交換条件としてやる」

「やった、洸、ありがと！」

玲奈がはしゃいだ顔で、洸に飛びつくと同時に調理室の扉が開いた。

「遅くなってごめんなさい！」

洸と玲奈が扉を振り返ると、引き戸に手を掛けたまま固まる桜の姿が見えた。

一瞬場がしんとするが、桜は目線を下げ、おずおずとした態度で「お、お邪魔しました……」と言葉を残し、部屋を出ていく。

「……………今の、誤解されたよね」  
「だろうな」



「…………ごめん」

「悪いと思うのなら今後こういった態度は改める」

「はい……、ホントごめんね。早く追いかけて、誤解を解いてあげて」

なんだろう、玲奈に自分の桜に対する気持ちを読まれている気がするのだが。深読みしすぎか？

微妙な気分になったが、それより早く誤解を解いて、桜に調理室に戻ってもらわねば、ケーキのデコレーションが間に合わない。洸は玲奈の身体を引きはがすと調理室の入り口に向かうが、玲奈がそれを呼び止める。

「今回のお詫びに高野さんとのこと協力するから、何でも言ってね」

そういつて、にこやかに手を振る玲奈を、洸は無視し無言で調理室を出た。

深読みでは無かったようだ。

調理室は特別棟のどん詰まりにあるため、教室にもどる途中の廊下で洸は桜を捕まえることが出来た。

「高野」

洸が背後からその声を掛けると、桜はびくつと肩を振るわせて止

まる。そして、前を向いたまま小さな声で謝った。

「ご、ごめんね。ノックもせずに突然入って行っちゃって……」

「教室にノックして入る奴なんかいるのか？　ってか、高野誤解してるよ。あいつスキンシップ過多な奴だから、別に特別な意味なんてないよ、あれに」

「えっ……、佐々木さんと付き合ってるわけじゃ……」

桜は驚いた顔で振り返る。

「勿論違います。玲奈は大学生の彼氏がいるんだ、俺なんて相手にしないさ。単に同じ部活の部長と副部長の仲なだけ」

洸が肩をすくめてそう答えると、桜は驚いた顔のまま言葉を続ける。

「で、でも名前を……」

「ああ。菓子部じゃみんな、下の名前呼び捨てが標準になってるんだ。同じ名字の奴が3組もいるから紛らわしいって事で。まあ、俺は『部長』って呼ばれることが多いけどね」

「だから、かえでのことも名前で呼んでたんだ……」

桜が小さな声でそうつぶやくと、洸は「そういうこと」と大きく頷いた。

「誤解は解けた？　じゃあ、調理室に戻ってデコろう。時間が無いから」

そういつて再び調理室に向かって歩き出すと、後を追う桜が鞆から取り出した紙を洸に差し出しながら話し掛ける。

「あの、入部届、書いてきたの」  
「ああ、ありがとう。助かるよ」

洸が差し出された紙を受け取ると、桜が顔を赤らめながら言葉を重ねた。

「部活に入っただから、私のことも名前で呼んでくれるのかな？」

上目遣いで少し照れた様子でそんなことを言う桜に、洸はやられた。  
が、ここで躊躇うのもおかしい話なので、めいっばいなんでもないふりを装い笑う。

「じゃあ、桜。俺の名前も呼んでくれるの？」

すると、桜はかあつと顔を真っ赤にさせ、手の甲を唇に当て、俯く。そして小さな声で。

「ひ、洸……………君。で、許して下さい。い、言えそうに無いです」  
「なら、こっちの呼び方も名字のままの方が良い？」

「そ、それは……………、名前で呼んでくれると、嬉しいです」

俯いたままの、赤く火照った顔で話す桜の頭を撫でたくなる衝動と戦いながら、洸はにっこり笑う。

「それじゃあ、桜。ケーキの仕上げをしようか」  
「は、はい。……………ひ、洸君」

何時もの元気な声と違い、恥じらいながら返事をする桜を見て、  
洸は少しぐらい自惚れても良いのかなと気持ちが始き立った。

## 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/n3428u/>

---

魔法のおかし お菓子のかがく

2011年8月20日13時47分発行