
クック マン

武中略介

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】

クック マン

【Nコード】

N9134S

【作者名】

武中略介

【あらすじ】

ある理由で料理から逃げていた僕は、私立西田螺高校で第二調理部と出会った。

しかも、ルームメイトが板前志望の少女のような少年だったり、昔ライバルだった少女と再会したり 僕はもう二度と、包丁を握りたくはなかったのに。

『料理を作ること』と『料理を食べること』をテーマに据えた、夢と希望と再生のラブコメディ。

現在、每週金曜更新。

西田螺という学校は - 1 (前書き)

僕は料理が趣味なのですが、ぜんぜん上手くなりません。どうしたものでしょうか。

それならせめて、物語の中でくらい絶品料理を作ってみたい。そういう思いで書きました。

受験生なんで、かなーり不定期更新になると思います。

読んだら感想等いただけるとありがたいです。

私立西田螺高校には、調理部がふたつある。

ひとつは第一調理部。料理について学んだり、お菓子を作ったりする、いわゆる『普通の調理部』だ。

もうひとつは第二調理部。こちらは一転、そもそも料理ができる人間が集まる部活だ。

部活というか……組織というか。

人格破綻者ばかり集まっているのに、妙に団結力があるのだ。

そんな変な（妙な？）部活だけれど、それでもひとつだけ言えることがある。

彼らの作る料理は美味い。

それはもう、驚くほどに。

人の生きる道を左右するほどに。

人を絶望から掬い上げるほどに。

そして。

料理から逃げていた僕に、もう一度包丁を握らせるほどに。

「春の日差し麗らかなこの日に、入学式を行えることを」

新入生が千人もいると、当然のことながら入学式も講堂ひとつじや足りないらしい。だから、西田螺の入学式は普通科四百人と専門学科六百人にわかれて行うのが恒例なのだとか。

となると、僕らの前で延々と式辞を述べているこの禿頭とくとうの校長先生は、この後また同じことを向こうの講堂で喋るのだろうか。それはそれで苦痛だと思う。

教師も大変なんだなあ……と、生意気にも思ってみたりする。

自分の身体を見下ろすと中学生時代のブレザーではなく、学ランを着ている。しかも白の。右の襟には校章　銀色の兎かたどを象った小さな金属と、左の襟には一年生であることを示す学年章がつけてある。

……これを見ると、僕も高校生なんだなあ、と感慨深くなる。

正直、受験はあまり苦労しなかったけれど。この学校、普通科の学力は低いのだ。

専門学科になると、それはまあ一芸に秀でた人間が多くなるのだけれど……。

「これを以って、学校長挨拶とします」

校長先生が頭を下げた。入れ替わりに違う教師が壇上に上る。

校長の式辞は随分と短かったし、そそくさと講堂から出て行ったので、おそらく次は専門学科の方で式辞なんだろう。入学式の日にはちをずらせばいいのに。

「……日程ずらせばええと思うねんけどな」

隣のやつが小さく呟いた。わずかに身じろぎして、クッションのついた椅子が軋む。

いやしかし、みんな考えてることは同じなんだろうな。

「なあ、そう思わん？」

こっちを向いてそいつは僕に聞いてきた。座っているのに僕よりも頭ひとつ分低いところに顔があつて、顔も整っていたので女子かと思つたけれど、白ランを着ているので男だろう。

「……僕もそう思う」

「やんなあ。専科と普通科やつたら授業数も違うし、なんか別の理由があるんかなあ」

「そうかも……。ちょっと気に……。ならないなあ」

これっぽっちも、気にならなかつた。わりとどうでもいい。

「いやあ……。ウチは一回気になったら、とことん気になる性質たぶやら。あとで先生に聞いてみるわ」

小さくくすくすと笑みを零す。声や仕種まで女みたいなやつだ。

関西弁が可愛い。

「あんた、名前は？」

「僕は羽曳野はひのきの。羽曳野悟はひのきの。君は？」

「ウチ やなくて、僕は日取春喜ひとりはるき」

「日取……珍しい名前だな」

日取 男同士だし、これからは春喜はるきって呼ぼう

は苦笑した。

「羽曳野はひのきのって苗字の人に言われたくないわ」

「違うない」

僕もつられて笑つた。

いつの間にか、壇上での挨拶は終わっていた。

この学校では、一組から十組までが普通科で、専科は芸術科、音楽科、情報科、自動車整備科などで編成されている。

普通科よりも専科のほうの人数が多いのが、この学校ならではの特色と言えるだろう。

ちなみに僕は普通科で一年四組。

教壇には、スーツの上から白衣を着た眼鏡の教師が立っている。

「あー。うん、担任の菅原です。担当教科は化学で、第二調理部の顧問をやらしてもらってます。えー、はい。それじゃあ、休憩を挟んでHRホームルームがあるので、トイレとか済ませておいてくださいね」

まあ、当たり前の話ではあるけれど、入学式で隣に座っていたということは出席番号が連番だということだ。僕の席は右から三列目の後ろから二番目で、後ろには身長百五十センチもないであろう小柄な同級生が座っている。

「……春喜」

「ひゃうッ？」

びくつ、と春喜が肩を強張らせる。

「な、なななな、なにかな羽曳野くんッ？」

「なんでそんなに焦ってるの？」

なんか顔真っ赤だし。耳も真っ赤だし。

「いやその……あの……名前……」

「ん？ ああ、下の名前で呼ばれるのイヤだった？」

「あ、いや、そういうわけやないねん。イヤじゃないねんけど、ちよつと……うう……」

「？ 変なやつだな」

そんなに恥ずかしいことだろうか。男同士なんだから、下の名前で呼び合うことなんてよくあることだろうに。

というか、そんなもじもじしてたりますます女に見える。茶色がかった髪の毛も肩まであるし、背もちっちゃいし、目もくりくりしてて、なんとというか、守ってあげたい系の美少女だ。いや、少女じゃないけど。

「あの、羽曳野くん？ そんなまじまじと見つめられると、その……」

「ッ！……ごめん」

なんか、僕まで恥ずかしくなってきた。

「いや、気にしてへんからええよ。それより、」

春喜はまだ少し赤い顔をぱたぱたと手で扇いで、冷ます。仕種のひとつひとつがなんだか可愛らしい。

「羽曳野くんは、何部に入るつもりなん？」

「僕？ 僕は」

中学時代は事情があつて帰宅部だったけど、これを気に何か始めてみるのもいいかもしれない。

「とりあえず、いろんなところを見学してみるよ。春喜は？」

「僕は、調理部に入るかなつて」

「……へえ。料理好きなんだ」

「うん。実家が和食屋で……板前になりたいねん」

……。輝くような笑顔で、春喜は言った。料理が好き、か……。

「……うん？ じゃあ、どっかの調理学校とか行けばよかつたんじやないの？」

「それが、父さんが反対してて……。普通科に来るしかなかつてん目を伏せながらそんなことを言う春喜。

「それはひどいな。やりたいことやらせればいいのに。……そういや担任の菅原先生、調理部の顧問だつて言つてたな」

なんか、調理部の前に第二とかなんとかついてた気がするけど。

「人数が多いからふたつに分けた……んやないかな？ 調理部とか、けつこう女子に人気あるし、この学校マンモスやし」

「あー、それっぽい」

そのときチャイムが鳴った。

同時に菅原先生が教室に入ってきて、

「あー、はい、静かに。起立。礼」

僕らの会話はそこで中断した。

心底どうでもいい話ではあるけれど、僕のいた中学校からこの高校に入学したのは僕だけじゃない。腐れ縁といふかなんといつか、そいつ 浅田^{あさだ}ジンの付き合いは幼稚園から続いている。もっとも、学科が違うという点においてはジンと僕との腐れ縁は一度切れたといえるかもしれない。そもそも芸術科のある校舎と普通科の校舎は二キロ以上離れているのだ、もうこれは違う学校といっても過言ではないだろう。……というか、この学校の敷地は広すぎる。東京ドーム八個分だとさ。

それでも偶然出会うとしたら、もう腐れ縁じゃなくて運命の赤い糸かなんかが気持ち悪くも男同士で繋がっているとしか思えない確率である。

「お、サトルじゃん。今から下校か？」

「うわあああああああああああああああああああああああああああ」

校舎から校門までの短い道ので、そいつに声をかけられた。

「ちよ、いきなりどうしたん羽曳野くんッ？」

まさか、本当にジンと赤い糸が……！

「これはもう、ジンの小指を切るしか……ッ！」

「こええよー！」

「羽曳野くんがいきなり^{ホラー}猟奇に……ッ」

いやまあ、冗談だけだね。

案の定、そこには苦笑しながらこちらを見ている茶髪で細身の男がいた。僕らと同じ白ランを着ているが、この男はなんでも似合うな……。イケメンって得だよな。しねばいいのに。

「ジンも今から帰り？」

「おおう、突然普通に話し始めたなオイ。……いや、今から部活動

説明だ。普通科は明日だっけか？」

「ああ。……ん？」

くいくい、と袖を引っ張られる感覚。春喜がこっちをじっと見ている。

……。

「はるきは なかまに なりたそうな めで こっちをみている」

「いや、その人の紹介してほしかっただけやねんけど。というか、どうやって喋ってんのそれ」

あ、そっか。二人は初見か。

「こっちが浅田ジン。ただのバカ。こっちが日取春喜。実は男」

「え、マジで？ コスプレじゃないの？」

ジンは目を丸くした。

「初見、ウチ……僕ってやっぱり女の子に見えんねや……。というか、浅田くんは自分の紹介がそんなんでもええん？」

「いやまあ、実際オレってバカだし」

朗らかに自分のことをけなすジン（バカ）。

このままだとジンがただのバカで終わりそうなので、一応補足しておく。

「正確には”演劇バカ”だけどね」

そう。浅田ジンは芸術科演劇クラスに入学した、役者志望の男だ。

「へえ……うちの芸術科演劇クラスって、AO入試しかないんやなかった？ もしかして浅田くんって凄い人？」

「そ。こいつ、実は中学の時からいくつか映画に出てるんだよ」

「へええ……」

「いや、それほどでも」

ジンは照れくさそうに頭を掻きながら、謙遜した。

「サインいる？」

ぜんぜん謙遜してなかった。

「え？ 別にいらんけど」

そして春喜、お前はもう少し迷ってから答えろ。

……。いや、ジン。そんなに悲しそうな顔するなよ。気持ち悪いわ。

「というか、お前行かなくていいの？ もう紹介始まってらんじゃね？」

「おおっと、そうだったそうだった。すまん、オレもう行くわ。じやーな、サトル、日取」

「おう」

「うん、ばいばい」

軽快な足取りでジンは走り去っていった。その仕様まで様になっ
ていて、僕らと同じ下校途中の女子がわずかに色めきたった。

「イケメンは得だよなあ」

「そうなん？」

「春喜も男ならわかるだろ？」

「う、うん！ わかるわかる！」

なんか必死な感じがする。春喜も整った顔してるし、どっちかっ
て言うとイケメンなんだけど、なんかイケメンに怨みでもあるんだ
ろうか。……。あ、僕があります。幼稚園時代、好きな子が幼馴染の
イケメンに惚れてたとかそういう思い出が。

……。思い出したら腹立ってきた。今度ジンにあつたら蹴ろう。

「じゃ、帰るか。春喜も学生寮だよな？」

「こくり、と首肯。いちいち仕種が小動物ちつくだ。」

「ん。じゃ、行こっか」

「うん」

登校初日だし、いろんな不安もあったのだけれど、でも。
無事、何事も無く、平穏な学校生活が、僕を待っている。

のだと、その時は思っていた。その時は、ね。

寮は女子寮、男子寮のふたつある。普通科生徒の五割、専科生徒の七割が寮に入っているので、校舎敷地とは別に大きな学生寮が必要になるのも当然だろう。

「……………」

だからと言って、十五階建てのマンションが二棟もあるのはおかしいと思う。どんだけ金があるんだよ、西田螺。

金持ちが道楽で作った学校だって話もあるぐらいだし、もしかするとこのマンションも創設者が……なわけないか。さすがに。

「……………一五〇五号室か。最上階じゃん」

先日貰った紙によると、僕の部屋は最上階で相部屋。荷物はもう運び込まれているそうだ。

エントランスはとてつもなく豪華だった。

エレベーターは二基備わっていて、しかも十人くらいなら入れるくらい広がった。

十五階から眺めた景色は、圧巻としか言えなかった。

渡された鍵を使って、扉を開ける。

「……………」

大きめの部屋にベッドがふたつ、衝立ついたてをはさんで並んでいる。そのベッドの上にはたたまれた布団と、脇には荷物の入ったダンボールが置いてある。トイレと風呂はきっちり備わっているようだし、大型テレビ　ちゃんと地デジだ　まであるし。

それに、

「IHキッチンか……………」

昼食は学生食堂で食べれるだろうけど、食堂の無いこのマンションでは朝食、夕食はここで食べることになる。もしくは外食。

料理は……したくないんだけどな。

「てか、すげえなこれ。ガスオーブンまでついてるじゃねえか」

「ホント、すごいよねえ……。うちの実家の設備もこれくらい最新鋭に代えればいいのに」

「ああ……」

って、

「春喜、お前なんでここにいるの？」

マンションの前でわかれたクラスメイトが、隣に呆然と突っ立っていた。忍者かお前。

「僕も一五〇五号室やってん。一緒やねー」

につこり。花の咲くような、とはこのことを言うのだろう。思わず「ねー」と言い返しそうになった。

「あ、そうや。板前修業にもなるし、朝夕のごはんは僕が作りたいねんけど……ええかな？ 和食にかたよってまうけど」

「……うん。じゃあ、願いますね」

料理をしなくて済むのは、助かる。……別に、苦手と言うわけではないけど。

「ありがと！ じゃあ、さっそく」

「ごそごそと、肩に下げていた学生鞆から黒い鞆のついた包丁を取り出した。MY包丁持ち歩いてるのかよ。銃刀法違反ですよ春喜さん。」

「が、そんなことを知ってか知らずか、春喜はにこやかに言葉を紡ぐ。」

「 昼ごはん作るわな」

「 楽しそうにキッチンに向かう小さな彼を尻目に、僕はひとり、ダンボールと格闘することにした。」

西田螺という学校は - 1 (後書き)

2011.9.24 改稿

2011.10.7 大幅に改稿

春喜の作る昼飯は、案の定というか予想通りというか、和食だった。

「……あの短い時間でよくここまで作ったな」

「えへへ」

いつの間に食材を手に入れたのかは知らないけれど、白米、味噌汁、鯖の塩焼き、ほうれん草の御浸おひたしが机の上に並んでいる。

「じゃ、冷める前に頂くとするか」

「うんっ」

春喜がテーブルの向かいに座って手を合わせる。僕もそれに倣ならう。ちなみに、テーブルと椅子はもともと部屋に備え付けてあったもので、どうやら何代か前の先輩たちからずっと使いまわされているらしく小さな傷が目立つ。

「頂きます」

「頂きまーす」

箸を手に取り、ひとまず味噌汁のお椀（春喜の持ち込み品）をとる。日本人は遣伝子レベルで味噌汁が好きだと思っただ、僕。

一口すすする。

「む……？」

ほんのりとした甘さが口を満たし、適度な塩味が舌を刺激する。しかし味噌特有のクセがほとんど無く、むしろまるやかな風味が……。

「春喜、これは白味噌と麹味噌のあわせ味噌だね？　しかも工場製じゃない、職人が作った『本物の味噌』だ」

春喜は目を丸くした。

「そうやけど……。よおわかったな、そんなん。作ったウチでも一

口で判別できるかどうか」

「あ、いや」

慌てて首を振る。料理は……もう。

「できないよ、僕は。以前、食べたことがあってさ」

「ふうん」

「ちよつとグルメなのさ、僕は」

訝しげな目を向けてくる春喜から目を逸らして、箸を動かす。

「ん、でも美味しいね。鯖も脂が乗ってるし、このほうれん草の御浸しも……かかっているのはただの醤油じゃないな。まるやかだけど、風味がある。出汁醤油だね。けど、なにより驚きなのは……」

艶のある純白の米は、なんの変哲もないお椀で輝く。

ぴんと立つ一粒一粒が、『米を炊く』という調理方法の真骨頂を魅せている。

「新コシの土鍋炊きか。手間も時間のかかる土鍋炊きだからこそ、ここまで美味しいご飯が炊ける」

ちなみに、新コシっていうのは新潟コシヒカリの略。

「へへん。ちなみにそのご飯、特別なコトしてんねんで？ さすが

にわからんやろ」

特別なコト、か。なるほど、確かに普通の白米よりも味や香り陰がない。

「……水、かな？」

「……正解、やわ」

春喜は驚きを通り越して、若干引いている。

炊くときに使う水が、水道水とミネラルウォーターではモノが違う。艶、噛み締めたときの弾力、そして

「匂いでわかる。どうしてもカルキ臭が残るからね、水道水は」

加熱したとはいえ、匂いだけはどうしようもないものだ。それが家庭料理の弱点でもある。

高級料亭の、特に和食はどうしてあれほど美味しいのか。

同じ煮付けでも、なぜ違いが出るのか。

それはもちろん、手際や勘もあるだろうが、多くの人は「食材がちがうから」という意味のわからない言い訳で終わらせてしまう。

それは確かに正解ではある。みんな忘れがちだけれど、水は食材なのだ。

「料理のレベルを引き上げる『水』は水道水よりは高いけど、でも食材としては安い部類だろうに。その努力を怠るから」

そのとき、春喜が僕の言葉を遮った。

「やっぱり、羽曳野くん料理できるやる。食材が何かまではわかる人はわかるかも知れへんけど、そのコストにまで目を向けられんのは実際に作ったことがある人間だけや。それを当たり前のことのよ
うに」

「ご飯冷めるよ」

「あ、うん。ってちゃうわアホ！」

がたん、と身を乗り出して春喜は顔を近づける。小さいし童顔だから迫力があまりない。

「ともかく、羽曳野くん」

息を溜める。僕も思わず息を止めた。

沈黙。

数十秒間、真面目な顔で見詰め合う。女顔のこいつと見つめあうと、なんだか不思議な気分になる。なんて冗談を言えるような雰囲気じゃない。食卓の上に、なんともいえない奇妙な緊迫感が渦巻く。

ややあつて、春喜が口を開いた。

「なんか、ウチに隠し」

「美味しいね、この鯖」

「なんともいえない奇妙な緊迫感の渦巻いた数十秒間を返せ！」
びしっ。おお、関西人の裏拳ツッコミだ。はじめて見た。やっぱり本物は角度が違っぜ！

まあ、悪ふざけはなしとしても……。

「返せって言われてもねえ……」
軽くぼやく。

「料理はできないよ。誰がなんと言おうと、僕は料理ができない」

「……料理をせえへん、の間違いちゃうん？」

「……」

言葉に詰まる。けど、

「別にいいでしょ。できる、できないにこだわらないで、やりたいことをするのが大切なんだよ、たぶん」

苦し紛れの僕の言い逃れに、しかし春喜はしぶしぶながら頷いた。

「……わかった。ウチも、やりたいことやってるクチやから……無理に聞くのはやめる」

どこか、憂いを帯びた表情で、彼は改めて箸を握った。

と、それはともかくとして。

「春喜、お前って一人称『ウチ』だったか？」

「ふえっ？ あ、いやっ、これはその、ええと……」

「そっちの方が似合っつて……なんか可愛いけどな」

「か、可愛いとか言わんでええねん！」

顔真っ赤だ。いちいち可愛らしいやつだな、本当に。

「は、はよご飯食べよっ！ う、ウチがせっかく作っつてんから！」

「うん」

なんか、これからは『ウチ』で通すつもりらしい。

ま、いいけどさ。

その日の夕方ごろ、母さんがやってきた。保護者は確か、式のあと保護者会があったはずなので少し喋って校門で別れたのだ。

とりあえずキッチンの椅子に座らせる。

「遅くなっちゃってごめんなさいね。母さんちょっとナンパされちゃって」

「嘘吐けバツイチ」

「あら悟、あなた仕送り無しで暮らしていく気なの？ えらいわねえ」

「お母様に置かれましてはいつまでも若々しく……。いやあ僕と同年代って言っても通じるんじゃないかなーさっすが母さん！」

「うふふ」

「年をとらない妖怪みたいだ！」

「来月からバイトして母さんに仕送りしなさい」
どうしてこうなった。

絶望に打ちひしがれていると、母さんが春喜に向き直った。

「あら、可愛らしいお嬢さんね」

「えっ。ああ、いえ、ウチは男ですよ。羽曳野くんとは相部屋なんです」

「……。あらそう」

母さんは春喜の耳元に口を寄せると、なにやら呟いた。

春喜は驚いたように母さんの顔を見つめて……。なんだろう。息子としてはなんだか妙な気分です。

「……。ありがとうございます」

「気にしないでいいわよ。うちの馬鹿息子が世話になるんだし、ねさて、悟。私はもう帰るけど、最後にひとつ」

「なに？ 真面目な顔して」

「親しき仲にも礼儀あり。男同士だからって、その礼儀を欠いていい理由なんてどこにもないの。わかったわね？」

「うん」

「よろしい。じゃ、またね。ゴールデンウィークに一度帰ってくるのよ」

そして、母さんは帰っていった。

息子の僕が言うのもアレだけど、不思議な人だ。

「春喜。さつき何を話してたの？」

「んー。秘密」

……。

なんか、疎外感が。友達と母親が秘密の会話とか……ううむ。

「じゃ、ウチも親に会ってくるから。晩御飯は作っというてな」

「作れねえって」

「……チッ」

今、舌打ちしたよね。確実に舌打ちしたよね。

「行ってきまーす」

「ん。行ってらっしゃい」

……。

なんか、途端に静かになったな……。

「とりあえず、片付けの続きするか」

僕はひとり、ぼつねんとダンボールを解体するのであった。

次の日。

部活動紹介にて秘密が明かされるのではないかと思っていた第二調理部の謎だけれど、結局わからずじまいで終わった。

というか、そもそも第一調理部の紹介すらなかった。

紹介しなくても内容がわかるから、とかなんとか。

「なんか興味ある部活あった？　ウチは調理部しか興味ないけど、

へんな部活多かったなあ」

「まあ、確かに」

「囲碁将棋部の実演が遊戯王だったときは驚いた。

「なかなか素敵な部活ではあったようだけれど、正直僕にはよくわからん」

いきなり壇上で決闘始められても……ねえ。

「【E・HERO】と【D・HERO】の戦いやったし、それなりにアツかったなあ」

うっとり語りだす春喜。遊戯王わかるんだ。

というか、

「なんだろう、この流れには天の意志を感じる……」

それは例えるならば作者がちょこちょこ出てくるギャグものものラノベのような。

いや、僕こそ何を言い出すんだ。

さくしゃなんていませんよ。

「でねでね、これからはやっぱりエクシース召喚による環境進化が注目されて」

「オツケイ春喜、一旦黙ろうか」

手のひらで春喜の口に蓋をする。

「むぐう。むぐむ、もがむがむがむ、もががむぐもが」

「まだしゃべんのかよ!」

そして手がくすぐつたい! なんかいけないことしてる気分になってきた! どうしよう!

いや、手を離せばいいだけなんだけどね。

「ぶはあつ。……あれ、ウチいままで何を」

「気にするな、よくあることだ。たぶん」

いやまあ、これ以後もよくあるようなら他に遊戯王の短編でも書くことになるかもしれないけれど。

……ん? おかしいな、なにを言ってるんだろつな、僕は。

まあいいか。

けど、思ったよりも変な部活が多かったな。いや、変な部活が多いというか、部活が変というか。

野球部なんて部員数過多のため、三つのチームにわかれている。バチバチ火花を散らせて新人獲得という死闘を繰り広げているらしい。共闘しろよ。ちなみにチーム名はAとKとBらしい。お前ら真面目にやる気あんのかと問いたい。

「で、羽曳野くんどうすんの？」

「んー。帰宅部かなー」

本当に、大して興味のある部活はなかったし……。

「じゃ、一緒に調理部の見学行かん？」

「遺憾ながら行かん」

我ながらツマラナイな、これ。ただの駄洒落だ。

「えー？ ついてきてえや、お願い！」

「でもなー……」

料理はもう、できないしな……。

「お願いっ」

うるうるきゆうん。 効果音

「よし行こうぜ！」

僕。 陥落

でも本当にコイツ、女の子っぱいんだよな……。

「なあ、春喜」

「なにー？」

「お前、実は女の子だけど板前になりたいから昔かたぎの父親に認められるために男の子のフリしてるとかじゃないの？」

「まーそんなわけねーけどね。これでもし本当だったら、それはどんなご都合主義のライトノベルだ。あまりにも話が安っぽいだろう。」

「そそそそんなわけないやんかアホやなあ、もー！」

「だよなー。そんなわけねーよなー」

現実はそのままで都合よくないよね、うん。

調理室がふたつもあるのはどうしてかというところ、文化祭時に出店をやるクラス、部活が多いからだそうだ。下準備等々を全てこの二室でやるらしい。

そのためだけに調理室をふたつも作ったのかと思うと、やっぱり西田螺はスケールが違う。

ちなみにここは調理室？。教室ふたつぶんくらいの広さに、八つの調理台がある。今、この部屋には僕ら一年生を含めて三十人以上の人がいて、教室前面のホワイトボード周辺に集まっていた。

「はいみなさんこんにちは。第一調理部、部長の羽田はたです」

真ん丸眼鏡に三つ編みをふたつたらしめた髪型は、どっからどう見ても優等生だった。ご丁寧に前髪には赤いパツチン止めをしていて、ますますもって優等生だった。

「まず、皆さんはどうして調理部が第一、第二のふたつにわかれているのか不思議に思っていることと思います。これからその説明を……めんどくさいからしたくないんだけど。っていうか帰りたい……」

「羽田ちゃん、もうちょっとだから！ もうちょっとだから頑張つて」

羽田部長の脇に控えていたストレートヘアの先輩がエールを送る。「せっかく優等生っぽい外見してるんだから、今くらい優等生になつて！」

あれ見かけだけなのか。

「……ったくもう、わーったわよ。ええと、どこまで話したっけ？

ああ、そうそう、第一と第二の違いね。……ゴホン。まず、我が第一調理部ですが、『みんなで楽しく』をモットーに簡単なお菓子作りなど、基本的な料理知識を深める活動を主としています。です

が、第二調理部は『料理の腕を研鑽する』ことをモットーとする……なんだっけ？」

さっきのストレートヘア先輩がさつとカンペを掲げた。もうあんなが説明しろよ。

「……モットーとする、主に料理人志望が集う部活です」

今度は彼女のそばにいたストレートヘア先輩が前に出てきた。

「私は副部長の真田ミキです。ミキちゃん先輩って呼んでね！」

星とかハートとかぎゅんぎゅん飛ばしてそうな喋り方をしていた。顔のパーツもなんか、小さくて整っているけれど、全体的にゆるキヤラっぽい。たれパンダってどこ行っただらうな。最近見ないよな。

「さて、せっかくみんな集まってくれたんだし、調理部仮入部の一環として簡単なアップルパイの作り方を教えたいと ほえ？ 順ちゃん、どうしたの？」

ゆるキヤラ先輩 もとい、ミキちゃん先輩が、僕らの後ろ、教室の後ろのドア 家庭科準備室につながってるんだっけ？ を向く。僕らも見る。

一年女子がわずかに黄色い声を上げた。

そこにいたのは、イケメンのヤンキーだ。

長身だけど、ごついイメージは受けない。むしろ引き締まってるスマートな感じで、髪の毛は茶髪。白ランをぐてつと着崩している。あ、よく見たら耳にピアスマスまでしてるし。

「第二にはだれも来てないから、ちよつと様子を見に來ただけだ。

……あと順ちゃんって呼ぶな」

じろつとこつちを向いた。うわ、目つき悪い。……こともないな。

「珍しいな、男子もいるじゃねえか。ふたりも。……ふたりも？ ちっこいほうはそれコスプレか？」

「コスプレちゃうわ！ ちゃんと男子やわ！」

ぶんぶんと手を振り回す春喜。

その様子を眺めるヤンキー先輩（仮）。

……なんだこれ。シユールすぎるだろ。

「……へえ。お前、いいな。第二に来いよ」
春喜がむつと頬を膨らませた。

ヤンキー先輩（仮）が頬を吊り上げた。
一部女子が「あのカップリングは や れ る ！」と頬を緩ませた。腐の気配がするぜ……。

「順ちゃん、強引に誘うのはだめだよ。ほら、第二なんてレベルが高すぎて凡人じゃついていけないし……」

「だからだよ」

ヤンキー先輩（仮）が春喜の右手を取る。

「ちよつなにすんのっ」

「いいから手エ見せろ」

ヤンキー先輩（仮）鋭い目つきで春喜の手を観察し、

「ミキ、よく見てみる。こいつの手は料理をしてるやつの手だ」

その場にいた全員が目を丸くした。

「見てみな。この手の皮の厚さ……。長い期間、手を火に晒し続けた結果だ。そんで指にできた肉刺まめの潰れた痕あと。場所は人差し指の横……カいつぱい包丁を使ったときに一番できやすい場所だ。俗に言う包丁肉刺つてやつだな」

今度は春喜の左手を取る。

「左手人差し指には深く切った痕がある。包丁で切ったな、これはついでに言えば、両手共に指の爪がギリギリまで詰めて切つてある。お前、和食屋だろ」

「……な、なんで……？ なんで、そんなことまで……」

「わかるんだよ。俺にはな」

つまらなさそうに語るヤンキー先輩（仮）。僕はそつと手を丸めて、彼から見えないようにした。

無意識のうちに、していた。

「お前、名前は？」

「……日取です。日取春喜」

「ん？ 日取つつーと、大阪の『日取屋』の関係者か。……なるほどな」

意味深に呟くヤンキー先輩（仮）。

「お前、ちよつと来い。お前はこつち側の人間だ」

そのままずると手を引いて、ぽかんと見ている僕らをスル―して、彼らは調理室の後ろへと

「ちよつと羽曳野くんツ！？ ポケツとしとらんで助けてえやツ！」

ごめん僕ヤンキーとか苦手なんだ。

が、ヤンキー先輩（仮）は耳ざとく、僕の苗字を聞いていた。

「羽曳野……？」

彼は訝しげにこつちを向いて、疑うようなまなざしで僕を見据える。

「羽曳野つてまさか、お前羽曳野悟か……？」

……。僕のこと知ってるのか……？

「いえ、人違いです」

「嘘吐けえ！」

「ちよつと春喜黙ってて！」

しかし、ヤンキー先輩（仮）はにこやかに理解を示してくれた。

「そうか、人違いか。ならしょうがないな、うん」

「はい、しょうがないです」

そうそう、しょうがないしょうがない。

「とりあえず……お前も来い」

やっぱりそうなるんだよな、ちくしょう！

西田螺という学校は - 2 (後書き)

ようやくクックマンのひとりめが登場。

ヤンキー先輩(仮)の気になるお名前は……。

そして遊戯王短編はどうなるのか……。

作者も知りません。

2011・9・24 改稿

2011・10・7 大幅に改稿

艶々と光る可愛らしい唇は、どこかフェティッシュで。

潤んだ瞳は吸い込まれるような黒で。

処女雪のような白い肌は熱を帯び、薄い紅色に染まっていて。

「なあ……お願い……羽曳野くん、ウチ……」

「……春喜」

穢れけがを知らない少女のような同級生は、しかし、同性とは思えぬ妖艶ようえんさを醸し出しながら、僕せまに迫る。

「もう、あかんねん……。限界やねん……。お願いやから」
「ずっと春喜は僕に顔を近づけた。ふわっと鼻をくすぐる甘い香りに僕の頭はK・O・寸前だ。」

「お願いやから、ウチにアップルパイの作り方を教えて！」

どうして。

どうして、こんなことになったんだっけか。

話は一週間前まで遡なかのほる。

「羽曳野悟^{はひきの けいご}。八歳のころに出場した料理コンテストで優勝、それを皮切りに頭角を現し始めた天才料理少年。その後もありとあらゆるコンテストで好成績を残し続け、《神童^{ジーニアス}》と呼ばれる。中学三年の夏、全国中学生料理コンテストを最後に姿を消した。それがお前だ」

「……」

その後、僕らは家庭科準備室に連れて行かれた。僕ら、というのは僕と春喜のことである。

冷蔵庫やらなにやらが所狭しと並んでいるけど、学園の大きさに比例するように準備室自体もかなり大きく、パイプ椅子や机が余裕を持って備え付けてある。

「……しかしヤンキー先輩（仮）、僕がその羽曳野悟本人という確証はないですよね」

「だれがヤンキー先輩（仮）だ、だれが！ ……ごほん。自己紹介してなかったな。俺は二年の真田順^{まなただてゆん}だ。第二調理部の副部長をやっている」

副部長なのか、この人。少し意外だ。

「あ、あの一」

春喜が小さく手を上げた。

「羽曳野くんって、そんなに有名人やったんですか？」

なんでお前は興味深々なんだよ。噂好きの女子みたいだ。

「料理業界でも進路が注目されてたほどだからな。羽曳野悟と居城七海^{いしろ ななみ}は次世代の宝だって言われてたくらいだ」

「ほええ……。凄いやね、羽曳野くん。居城七海って、『シャルロット』の最年少チーフやる？ そんな人と同格やなんて……」

いやいや、待ってくれ春喜。

「あんな悪魔みたいな女と僕を一緒にしないでくれ。あの女は料理

のためなら親兄弟だって犠牲に」

そこで僕は言葉につまった。

親兄弟ですら犠牲にする。

それは 僕も同じだったんだ。

「羽曳野くん？」

「ん？ ああ、ごめん春喜。なんでもない」

心配そうに僕を見る彼に、軽く微笑みかける。

そっだ。僕はもう包丁を握らないのだから、問題ない。

本当に、なんでもないんだ。

先輩はそんな僕らを眺めながら、また口を開いた。

「で、日取春喜。お前は『日取屋』の関係者か？」

「……はい。本家やないですけど、ウチは『日取屋』の血族です」

「そうか。『日取屋』の本家には息子はいなかったはずだし、同じ苗字なだけかとも思ったが……。板前志望か？」

「はい。『日取屋』で働きたい 働かな、アカンのです」

……。

春喜がいつにない真剣なまなざしで言うので、思わず僕は口を閉ざした。

その瞳はどこか、焦燥の色を含んでいた。

ややあつて、先輩が口を開く。

「……なら、うちの経験は貴重だと思うぜ。ここはプロを目指す料理人の集う場所だからな。羽曳野、お前もプロ志望か？」

「いえ……。僕は春喜に付き添ってきただけなので、調理部に入るつもりありません」

「……羽曳野くん、やっぱり入らへんの？」

「ああ。僕はもう料理はしない。決めたんだ」

「……そっか」

春喜は寂しそうに呟いた。

そして先輩のほうに向き直り、

「ウチは、入ります。板前になるために」

「日取は入部だな。羽曳野は残念だが、まあ仕方ない」

「おや、意外とすんなり引いたな。ぐいぐい来るかと思ったのに。」

「人にはそれぞれ事情があるしな」

「なにか含んでいるような言い方だな。」

「……さっきの情報量から察するに、僕の事情を知ってると思えない。」

「……感謝します」

それを言わないってことは、先輩なりに配慮をしてくれていると
いうことなのだろう。

見た目はヤンキーなのに、見かけによらずいい人だ。

いや、人を見かけで判断しちゃダメなんだっけか。

「まーあれだ。俺もいろいろ事情があるんだよ。本当は調理学校に
行きたかったんだけどな」

「あ、それウチもです」

「そっぴや、春喜もそうだったな。確か、親父さんから反対されて
るとか。」

「ま、辛気臭い話はやめるか。日取、入部試験の話をする。羽曳野
はもう帰ってもいいけど、ついでだから聞いていけ」

「ついでってなんだ。僕としては、まあ春喜にもう少し付き合っ
てでもいいから構わないけど。」

「入部試験、ですか？」

「テーマ別に料理を作らせて、レベルを測る。試験とは言うものの、
実際は通過儀礼だな。確か、三代前の部長が始めたらしい」

その部長、なかなかノリのいい性格だったに違いない。

「……懐かしいな。俺らのときは、源氏……今の部長が良い評価も
らってたな、うん。次点が第一調理部の部長の羽田だったが、あ
いは楽しく料理する方が好きだ、つって第一に移ったんだ。で、今
の部員は俺と源氏と」

「私です」

「うわッ!？」

「最後のひとりがそいつだ。っていつか、居たんならえよ」
いつの間にか、部屋の片隅に女生徒が膝を抱えて座っていた。いや、最初から居たのか。

ともかく、

「ええと、あなたは……？」

「……尾林一茶おはやし いっさです。二年十二組芸術科です。私ごとき至らない人間のことには無視して話を続けてください……」

俯むついたままネガティブなことを呟く女性。顔は窺い知れないけれど、身体はかなりちっちゃいっぽい。中学生……いや、小学生ほどの大きさしかなくかもしれない。

「尾林、また妹となんかあったのか」

真田先輩……だとミキちゃん先輩とどっちかわからなくなるかな。これからはミキちゃん先輩に倣なまって、順ちゃん先輩と呼ぼう。

順ちゃん先輩は、呆れ顔で溜め息をついた。

また、ってことはかなりの頻度でネガティブシンキングらしい。

「……別に、妹が入学したからお祝いに行ったら『姉さんは即刻転校すべきです』って言われたとかじゃないですよ」

……。うわあ。

フクザツな姉妹っぽいぞ、これ。

「……。ま、まあいい。それには触れずに進めようか。三年の部員はひとりいたんだが、今は自主退学してレストランで働いてる。だから、二年の俺たち三人しか部員がいないんだ。源氏は今は居ないけど、後日挨拶に来るはずだ。ともかく、日取」

ニヤッと笑って、順ちゃん先輩が両手を広げた。

「第二調理部にようこそ」

以上、回想終わり。

ぶっちゃけ、僕は隣で聞いていただけだ。流れですつと春喜に付き添っていたけれど。

僕は入部しないわけだし。

で、なんでそれとアップルパイが繋がるといって、入部試験の題材がそれだったのだ。

春喜が和食しか作ったことがないと聞いた順ちゃん先輩は、そこで隣の部屋でアップルパイを作っている従姉のことでも思い出したのだろうか、なんと春喜に一週間後アップルパイを持ってくるように命じた。

和食屋にアップルパイを要求する。おそらく、作ったことのないジャンルにどこまで対応できるか。それを見極めたいのだろうけど……。

「春喜……まさか、明日提出なのにまだレシピも完成してないのか」「だってだって、作ったことなかったもん！　しゃーないやんか！　羽曳野くんみたいに《神童》やないねんから！」

神童って言うな。

「っーかね……僕blank長いし、しかも明日だろ？　無理だよそれ」

助けたいのは山々だけどさ。

「……そうなん？」

「アップルパイを作ろうと思ったら、パイ生地を作らなきゃならぬいからな……それを教えるのだけで二日はかかる」

習得には自己鍛錬で、もっと長い月日が必要だろう。

ちゃんと作るなら、の話だけど。

「……洋菓子ってそんなに手間かかるもんなんや。知らなかった」
まあ、そうだろうな。春喜の和食は美味い。この一週間毎日食べ

ていたのだから、その腕前が確かなことはよくわかる。けれど、

「春喜、今まで一品を調理するのにかけた最大時間は？」

「……えっと、」

春喜はちよつと考えて、

「たぶん、四時間くらいかな」

四時間か……。和食屋としては相当短いな。いや、それは今はどうでもいいか。

「もし、僕が本気でアップルパイを作るとしたら、六時間はかかるよ。林檎をシナモンで煮る工程とそれを冷やす時間。何よりもパイ生地を練り、バターを折り込み、寝かす時間がある……。ともかく、教えるだけでも相当時間がかかるんだ。明日までになって言われても、無理」

無理というか、むしろ無茶だ。不可能とも言つう。

言葉で伝えるだけならできるけど、パイ生地の作成は素人が伝え聞きのできるものじゃない。

それこそ、あのくそ忌々しい居城七海でも出来るかどうか怪しいものだ。

「うっ……でもこのままやったら、ウチ、試験で良い評価もらわれへん」

しゅん、とする春喜。

力になってあげたいと思うけれど、でも今さらどうしようもない。口で慰めるくらいしかできない。

「まあ、順ちゃん先輩も言ってたじゃんか。これは通過儀礼だつて。独創的な林檎の焼き菓子でも作つて、アップルパイだと言い張ればいいんじゃないか」

「なんやねん、独創的な林檎の焼き菓子つて。林檎の天ぷらならしたことあるけどさ」

「天ぷらつて、それ焼き菓子じゃ」

あ。

「春喜、それ、ありかも」

「え？」

これは賭けになるけど、できないことはないだろう。

僕が思いついたのは、そんなアイデア。

荒唐無稽を形にするような、裏技だ。

でも、春喜なら 可能性が、ある。

「邪道になるのかも知れないけど……ないこともないよ。明日までに完成させられるアップルパイが」

料理において邪道とは独創と同意で、わりと好まれる行為だ。

しかし、アップルパイを作れと言われて作るものではないことも確かだ。失敗のリスクも大きいし、正直、そこまでする必要があるのかどうかはわからない。

けど、春喜を救える手段はこれしか思い浮かばない。

もちろん、僕は包丁を取る気はないし、作るのは春喜だ。

けど、アイデアくらいは出してもいいだろう？

僕は、春喜の友達なんだから。

源氏田楽先輩を初めて見たときの僕の感想は一言。

でっけえ。

「部長の源氏だ。よろしく」

「……よろしく願います」

まず、背丈が凄い。百七十センチある僕よりも頭ひとつぶん以上大きい。二メートルは越えてるんじゃないだろうか。そして筋肉。これも凄い。着ている白ランがはちきれそうな感じだ。顎鬚あごひげを軽く生やしたダンディな顔立ちで、高校生にはとてもじゃないが見えない。これで頬に十字傷とかあったら完璧だったのに。いや、なにが完璧なのかはわからないけど。

「話は聞いている。一年の日取と羽曳野だろう。羽曳野は入部する気はないらしいが……」

「すいません……。でも、春喜のアップルパイがどんな形になったのか見たくて来ちゃいました」

昨日、僕はアイデアを出したのだけれど、その完成形を見てはいない。見たかったのだけれど、春喜に「秘密」。見たいんやったら明日調理部に来たらええやん」と言われたのだ。春喜、何気なにげにまだ僕が調理部に入ること諦めてないっぽい。

……まあ、入る気はさらさらないんだけどさ。

「ま、構わんさ。どうせこの調理室？はガラ空きなんだ。調理室？と違ってな」

苦笑が似合うな、この人。ダンディすぎる。

調理室？は調理室？と家庭科準備室をはさんで反対側にある。備品や器材はまったく同じで、慣れてないとどっちがどっちかわかりにくそうだ。

そのとき、ガラガラと音を立てて、そのドアが開いた。

「お待たせー。お、羽曳野じゃねえか。お前入部しないんじゃないかなかったのか？」

順ちゃん先輩が来た。

「付き添いですよ」

「へー。……お前らさあ」

ちよつと真面目な顔になって、順ちゃん先輩が言う。

「なんですか？」

「ホモ？」

「うえッ!? ち、違いますよ十二言ってますかッ！」

「そそそそつや! 順ちゃん先輩へんなこと言わんといってください!」

「すまんすまん。あんまりにも仲がいいもんで……あと順ちゃんって呼ぶな」

くつくつと笑う順ちゃん先輩は、その悪人面に似合わずやっぱり気さくな人だ。

「ていうか、来たのは俺だけじゃねーんだが……あれ? 尾林どこだ?」

「……ここです」

尾林先輩は、いつの間にか部屋の片隅に体育座りで ちよつと待って、いつの間にそこに移動したの、この人。

「相変わらずだな、尾林。また妹か?」

源氏先輩が渋い声で話しかける。

コクン、と尾林先輩は頷いた。

「……まあいいか」

いいのかよ。

やっぱり尾林先輩はこれが平常運転なんだろうか。

「で、日取。お前、アップルパイは持ってきたか?」

と順ちゃん先輩。

目が軽く輝いているのは、今から食べる春喜の料理に期待しているからだろう。少年みたいな人だ。

「はい。すぐ、準備しますね」

「じゃあさっそく食べるか」

教卓をみんなで囲んで、春喜の持ってきた包みを開ける。中身はタッパーで、蓋を開けるとふわりとシナモンの良い香りが鼻をくすぐる。

「ほほう……」

「へえ……」

「……興味深い」

さて。

僕のアドバイスは、どう生きたのか。どう反映されたのか。そして春喜は、なんと答えを出したのか。

「これが、ウチのアップルパイです」

さあ、試食の時間だ。

アップルパイと料理バカ - 1 (後書き)

2011.9.24 改稿

2011.10.9 大幅に改稿

2011.10.13 一部変更

アップルパイと料理バカ - 2 (前書き)

お久しぶりです。

夏中勉強してましたわけではありませんが、だいぶご無沙汰になってしまいました……。

これからは受験勉強の合間にぼちぼちアップしていきたいと思います。

よろしく願います。

第一話から見直して改稿もしましたが、誤字脱字等ございましたら御指摘お願いいたします。

では、ごうぞ。

林檎をくし型に切り、鍋底に敷き詰める。そこに砂糖とシナモンを加え、弱火で煮詰める。焦がさないように、慎重に、慎重に……。林檎から出る水分で砂糖が溶け、林檎自体にシナモンの香りと砂糖の甘さが染み込む。

パイ生地は小麦粉に多量のバターを加えて作られる。このバターが焼き上げの際に溶け、気泡になることでパイ生地に空気の層を作り、あのサクサクとした食感が生まれるのである。

バターが少しでも溶けてしまうとあの食感は損なわれるため、生地を練り上げるのにある程度以上の熟練が必要になる。

一朝一夕に身につく技術ではない。

しかし、仮にだ。

仮に、アップルパイの特徴が『林檎』と『サクサクとした食感』であるとするならば。

邪道も邪道、外法も外法かも知れないけれど

和食屋の春喜だからこそ、できるアップルパイもあるはずなのだ。

「なるほどな。確かにこれも、見方を変えればあるいはアップルパイと言えるのかも知れん」

「自由な発想と、題材を身近に引き寄せて調理するその手管は評価するぜ。料理は挑戦の連続だって言うしな」

三人の先輩と、その前に置かれた春喜のアップルパイ。机をはさんで反対側に、春喜が緊張の面持ちでたたずんでいる。

僕は春喜の後ろで所在がない。だって部外者だもの。

「なんか、こういう形になっちゃいました。すいません」

「……美味しければなんでもいいのです。……あ、すいません喋ってますいません生きててすいませんすいません」

いくらなんでもネガティブ過ぎませんか、尾林先輩。

「しかし、まさかこう来るとはな」

源氏先輩は顎を撫でながら唸る。

「天ぷらの揚げの応用だな。林檎を生地で包み、バターで揚げ、油から引き上げてすぐにシナモンシュガーをまぶしたか。……正直、味の想像がつかん」

「源氏でも味の想像がつかねえのか……」

順ちゃん先輩が喉を鳴らした。

「……どうぞ、召し上がってください。美味しく出来た自信はあります」

「ほう。自信作か。頂こうじゃないか」

そう言って、源氏先輩はタッパーの中の黄色い欠片を取り出した。続いて順ちゃん先輩、尾林先輩がそれを手でつまんだ。

「羽曳野くんも、どうぞ。食べてみて」

「ん。じゃ、お言葉に甘えて……」

タッパーに手を伸ばし、アップルパイを手に取る。

明るい黄色の衣に振りかけられたシナモンの茶色が映える。長さ五センチほどのこぼした棒状をしていて、甘いシナモンの香り

がどうしようもなく食欲をそそる。

一口、齧^{かじ}る。先輩たちも、それを口へ運んだ。
春喜が緊張の面持ちで見守る中、僕らは

『……っ！』

噛んだ瞬間溢れ出してきた、その圧倒的な林檎の風味に

言葉を、失った。

食感は『外はサクサク、中はもちもち』で、小麦粉を練った生地で作った衣で林檎を包みバターで揚げた、いわばドーナツのようなものだ。

しかし、その中身は甘く煮た林檎……ではない。

「最初は、甘煮にした林檎を入れて揚げてたんですけど、それやと
なんか、全体的に味が濃いんですよ」

「で、思っただんです。逆に、新鮮な林檎を入れたらどうなるンやろ
うって」

逆転の発想やね、羽曳野くんお得意の。と春喜は付け足した。…
別に得意ってわけじゃないけどなあ。

「それで試してみたら、ほら。ウチのアップルパイ、密閉されてる

やないですか。林檎の新鮮な風味が残ったまま、加熱されて甘みが増したんです」

それが、あの『香りの奔流』の答え。密閉された林檎の香りは、逃げ場を失い閉じ込められる。

噛んだ瞬間にそれが解き放たれ、口内を縦横無尽に駆け巡るというカラクリか。

「でもよく作ったな、こんなもの。普通は揚げる途中で林檎が露出しそうなもんだけど」

「苦労したんやで、衣割らんように揚げるん。昨日いっぱい失敗して、もうお腹いっぱい」

「食ったんかい」

「いやでも、しかし……」。

春喜の料理技術が高いのは、僕はよく知っているつもりだ。一週間、同じ部屋で彼の料理を食ってきたんだから当然だ。

だが、自分の専門外の料理をここまで自分側に引き寄せて作るなんて。

「羽曳野くん、ありがとうな。うち、羽曳野くんのヒントのおかげで、新しい料理に出会えたわ」

「……いや、春喜ならノーヒントでも案外うまくやってたんじゃないかな」

現に、ここまで凄いものを作り出している。

「そんな謙遜しやんでええやん。羽曳野くんの『揚げ菓子もパイに含まれる』ってヒントがなかったら、うちには作られへんかった」

「……それでも、春喜は凄いよ。まさか和の『揚げ』の技術をここで使うなんてね」

和の『揚げ』 すなわち、天ぷらだ。

天ぷらの衣は粉を冷水で溶く。そうすることで粘り成分グルテンの発生を抑え、サクサクとした食感を生み出すのだ。

「俺も感服した。さすがは『日取屋』の血族だけあるな。ここまで見事な『揚げ』はなかなかお目にかかれないしな」

「……おい、源氏。さつきから言ってる『揚げ』ってどういうことだ？」

順ちゃん先輩が怪訝な表情で呟いた。

源氏先輩は気付いているようだけど、順ちゃん先輩と尾林先輩は気付いていないらしい。

「このアップルパイには二種類の生地を使ってるんですよ。内側のもちもち生地は明らかにグルテンの粘りによるドーナツ生地ですが、外側のカリカリは本当に天ぷらに近い」

よく見てください、とアップルパイの断面を見せる。

「外側と内側の間にラインがあるでしょう。ここが境界線なんですよ」

つまり、外側の衣は内側の生地と違い、冷水で溶かれた薄力粉でカリカリに仕上げられているのだ。

「……源氏も羽曳野も、よくそんなことに気付くなよな」

「……規格外が、ひとり増えた……」

あれ、親切心から説明したはずなのに呆れられてる。

「羽曳野くん、普通は気付かなくて……」

春喜も呆れ顔だ。

「そうかな？」

「そうやて」

……。

わりと気付けると思うんだけどなあ。

しかし、ここまで見事な工夫が込められた春喜の一品だ。

その評価は決して低くない。はずだ。

順ちゃん先輩が問いかける。

「源氏、お前の評価はどうだ？」

源氏先輩が、重たい口を開いた。

「確かに、味は申し分なかった。香り、食感に至るまで精緻に組み上げた技術は見事の一言だ」

「だが、これでは五十点がいいところだろう」

春喜は青い顔で呟いた。

「五十……」

源氏先輩はこっちに眼を向けた。僕が説明しろってのか。

まあ仕方ないか。僕の一言で春喜のこの料理ができたわけだし……

…。

「……春喜、スイーツに必要な要素ってなんだと思う？」

「……味と、香りとかな」

「そうなんだけど、そうじゃなくて」

ええと、なんて言うべきか。

「スイーツってのはどのタイミングで食べるものかな？」

春喜は小首をかしげた。

「……食後とかに食べるけど」

「そう。それなんだよ。スイーツは大概が食後のお茶と一緒にデザートとして出されるんだ。だからこそ、甘味は甘味として独特の世界観を持った」

「スイーツは、見た目も食べるんだ」

「あ……」

春喜は気付いたようだ。

自分のミスに。

五十点の理由に。

「春喜のアップルパイは本当に美味しかった。けど、見た目は天ぷらなんだ。それはご飯を食べ、胃袋が膨らんだあとに食べる甘いものとしては致命的な弱点になる」

よく『甘いものは別腹』と言うが、あれは甘いものを認識した脳が胃袋に隙間を作るために起こる、れっきとした『身体機能』である。

それは長い食物史の中で築き上げられた、『甘味の力』と言える。「スイーツらしく盛り付けるだけでいい。ミントの葉を乗せるだけでもいい。ヴィジュアルはスイーツにとって味に勝るとも劣らない重要な要素なんだ」

春喜は僕の言葉を噛み締めるように聞き、目を閉じ。

「うん」

頷いた。

「そっか、ウチの怠惰が原因か。……食の見た目は、和食が一番わかってやなアカンはずやのになあ……」

春喜は悔しそうに呟いて、

「ご試食、ありがとうございました」

僕らに向かって一礼した。

「おう。ごちそうさまでした。美味かったぜ、日取」

「ああ。また食いたいな、これは。ごちそうさま」

「……ごちそうさまでした。美味しかったですよ」

「ごちそうさま、春喜」

春喜は苦笑しながら、僕にもう一度頭を下げた。

「ゴメンな、羽曳野くん。せっかくヒントくれたのに、ウチの経験不足で……」

「いやいや……。頭を上げてよ、春喜。僕はなにもしないんだし」
それに、経験なら今からどんどん積みればいい。

今日のこの失敗だって、未来につながる経験なのだ。

「……ホンマに、ありがとうな。ウチ、これからもっともっと努力する。いっぱい失敗して、そのたびに一歩ずつ成長してみせる！」

僕は思わず、春喜の頭を撫でた。

「ひゃっ！ な、撫でやんといてーな！」

「あ、ごめん」

春喜の頭から手を離す。

いやなんかつい、撫でやすかったから……。

「応援するよ、春喜」

「……ありがとう」

微笑んで僕を見上げる彼は、なんだかとても可愛く見えた。

「あー、お前ら、BLは自分の部屋でやってくれ」

順ちゃん先輩が苦笑しながら口を開いた。BLって言うな。

「つーか、俺からすりゃ五十点超えてるだけでも十分すげえんだけどな。歴代最高点の源氏でも八十五点、俺やミキ、尾林は四十点前後しかとれなかったんだぜ」

そうなのか。もしかしてこの試験、採点厳しい？

「……五十点なくてすいません、生きててすいません」

「尾林、それはお前より点数の低かった俺に対する嫌味か？」

「……真田くんは、あの時ミキちゃんが材料を忘れてこなかったら五十点越えてたでしょう？」

お。なんか面白そうな話だ。

「……別に、俺の料理には使わない材料をたまたま持ってただけだ。勘違いすんな」

「……ミキちゃんのことになると必死ですよ、真田くん」

「ダメレ尾林」

「……結婚式には、呼んでね」

「ダメレ尾林！」

順ちゃん先輩、顔真っ赤だ。というか尾林先輩、絶対楽しんでるよね。ネガティブモードしか目にしていなかったので、ちよっと意

外だ。

「……ゴホン。とにかく、日取。お前はもう、第二調理部の一員だ。誇っていいぜ」

「……歓迎します」

「ああ、俺も歓迎しよう。……だが、その前に」

源氏先輩は僕のほうを向いて、

「日取にヒントを出したそうだが……。なあ、羽曳野」

「お前、俺と料理勝負をしてみないか」

「イヤです」

即答である。

迷うことすら必要ない。

僕は料理ができないんだから、当然だけれど。

「一度でいいんだ。お前の実力を見せてくれ」

「イヤです」

突っぱねる。

が、

「羽曳野くん、ウチも、アンタの料理を見てみたい」

春喜が僕の服の袖を掴む。

「アンタがウチよりも凄い人ってことは、ここまでで十分わかってる。けど、それほどの腕を持ってんねんやったら」

「春喜」

びくり、と春喜が震える。我ながら、よくここまで冷たい声が出るものだ。

「僕はもう、料理はしないんだ。そう決めてるんだよ。だから、続けようとした言葉は出なかった。」

順ちゃん先輩が口を挟んできたからだ。

「逃げるな」

そう、短く一言。

けれど、その言葉は何故だか僕の心に突き立った。

僕はもう、包丁を握りたくないはずなのに。

僕は

「羽曳野、もう一度だけ言う。逃げてんじゃねーよ」

「順ちゃん、先輩……」

「お前の過去に何があったかは知ってる。けどな、それはあくまで過去だ。料理の話をしているお前は、俺には楽しそうに見えた。お前の才能なんて、この際どうだっていいんだよ。いいか羽曳野、今大切なのは」

「お前が、料理をまだ愛しているかどうかだ」

順ちゃん先輩は、それだけ言い切ると、口を閉じた。

料理を愛しているかどうか。

そつだ。そんなの、決まってるじゃないか。

春喜を見る。料理が好きで、それを生業なりわいにすることを夢見る友達を。

そこには、一点の曇りも無い純粋な瞳があった。

僕にも、そんな頃があったはずだ。

いや、あつたんじゃない。

今だって、手を伸ばせばそこには……。

「もう一度言っぞ、羽曳野。俺と勝負しろ」

源氏先輩は言う。命令口調で、絶対的な意思で以って。

彼の目にも、曇りは無い。

「……わかりました。その料理勝負、受けます！」

僕は、もう一度包丁を取ることを決めた。

僕自身から、僕自身の夢を、取り返すために。

アップルパイと料理バカ - 2 (後書き)

アップルパイの簡単な作り方！。

市販の冷凍パイ生地にくし切りにした林檎を敷き詰めてシナモンシユガーを振り、上からパイ生地の余りを格子状に乗つけて焼くだけで美味しいですよー！。

市販のパイ生地だし、林檎も甘煮にしていますが、これだけでも十分美味しいです。

次の話はずばり、即興カレー料理です。

作者の唯一自慢できる料理がカレーなのですよ……ふっふっふ。

つーか、順ちゃん主人公すぎるな……。

2011・10・9 改稿

帝王のカレー - 1 (前書き)

受験勉強なんてまっぴらごめんだぜ！とばかりに現実逃避して
います、武中です。

カレーの話です。

ほとんど関係ない話をしています。

『帝王のカレー』が終わったら、とりあえず入部編は終了です。
その後、一話から大幅にブラッシュアップを予定しております。

あと、源氏と羽曳野両名のカレーのレシピを、『帝王のカレー』終
了後に掲載したいと思っていますのですが、需要があるのかわからな
いので活動報告のほうにアップします。

誤字脱字、指摘をお願いします。

源氏田楽。

年齢十六歳にして身長は二メートルを超え、自動車整備科で鍛え上げた筋肉も相俟ってラグビー選手かアメフト選手のように見える。彼は生徒数三千人を超える西田螺高校でも有数の知名度を誇る。が、それは彼の目立つ体軀が理由ではない。

去年の文化祭 八宝祭で彼が主導して第二調理部が出店したことに由来する。

当然だろう。

メニューがカレー&ナンとアイスのみというシンプルながら、その集客数は一日に三千人を超え、八宝祭の全日程、たったの四日間で百

源氏田楽。

年齢十六歳にして身長は二メートルを超え、自動車整備科で鍛え上げた筋肉も相俟ってラグビー選手かアメフト選手のように見える。彼は生徒数三千人を超える西田螺高校でも有数の知名度を誇る。が、それは彼の目立つ体軀が理由ではない。

去年の文化祭 八宝祭で彼が主導して第二調理部が出店したことに由来する。

当然だろう。

メニューがカレー&ナンとアイスのみというシンプルながら、その集客数は一日に三千人を超え、八宝祭の全日程、たったの四日間で百二十万円以上の売り上げを叩き出したのだから。そんな彼のことを、人はこう呼ぶそうだ。

「料理勝負つっても、準備も何もしてねえからな。ここにある材料でできそうなモン考えて、即興料理で点数つけるしかねえだろ」

順ちゃん先輩は冷蔵庫を覗き込みながら言う。

「んーと、豆腐と玉葱、じゃがいも、ナスに人参に……ネギが五本？ 誰だよこんなに買ってきたヤツは……。味噌に醤油、トウバンジャン豆板醤と……そつちの棚にクミンとかのスパイスもあるはずだ。尾林、テーマはなにがいいと思う？」

「……ネギ五本も買ってきてごめんなさい」

「お前だったのか。ま、いや、ネギはいくらあつても困らんだろ」
現在、順ちゃん先輩と尾林先輩が即興料理勝負のテーマを決めているところだ。

準備室には冷蔵庫が四つも備えられていて、二つが授業用、残りの二つがそれぞれ第一、第二調理部の備品らしい。

ちなみに第二調理部の冷蔵庫は一番大きい。去年、臨時収入があったから新調したらしい。

「おろ、順ちゃんにいつちゃんに源氏くん。それと一年生二人も。なにやってるの？」

ミキちゃん先輩だ。調理室？の扉を開けっ放しにしたまま、こつちに寄って来た。

「源氏と羽曳野が料理勝負するから、テーマを選んでんだよ。それ

よりミキ、お前はとうしたんだ？」

「私はミキサー取りに来ただけ……帝王の料理を見られるなら、ミキサーどころじゃないね」

……帝王？ 源氏先輩のことだろうか。

「丁度いい、ミキ。お前、この食材ならなに作る？」

「んーとね、どれどれ……。玉葱、じゃがいも、人参って見ると、一般人の発想ではカレーかな」

「カレーか……。そうだな、スパイス類もあるし、できないことはないか。それでいいか、源氏、羽曳野」

「構わん」

「結構ですよ」

「なら決まりだな」

順ちゃん先輩は冷蔵庫を閉じた。

「制限時間は二時間。テーマはカレーで行こう」

カレースパイスというと、何種類ものスパイスを大量に混ぜて作る……と思われがちだが、実際は十種類以内に押さえるのが基本だ。多ければ多いほど味は雑多になり、舌はその刺激の多さに悲鳴を上げる。

ようするに、味がわかりづらくなるのだ。

僕と先輩は別々の調理台にわかれて調理を開始した。

「そういうわけで、春喜。今回、僕はクミン、ターメリック、コリ

アUNDER、チリペツパーの四種類だけで勝負しようと思う」「

「たったの四種類でええのん？」

「もちろん、それだけではカレーは作れないんだけどね。だから、春喜に頼みがあるんだ」

僕は春喜の耳に口を寄せて、

「実は……」

「ひゃうっ耳こしょばいて！ やめて！」

耳まで真っ赤にしながら春喜は悲鳴を上げた。

「ごめん。実は購買で買ってきてほしいものがあるんだ」

また悲鳴を上げられても困るので、今度は普通に伝える。

「もう。それならそうと最初ツから普通に言っただけや。で？ なに買ってきたらええの？」

「それはね」

声を潜めて、春喜に伝える。彼は怪訝な顔をした。

「……カレーに使うん？」

「当然だろ」

春喜は怪訝な顔のまま、購買へと走っていった。

「……さて、こっちは下準備を始めますかね」
言っただけ、包丁を握ろうとして

びくり、と手が震えた。

覚悟を決めた、つもりだったんだけどな……。

一度、深く呼吸をして手を見つめる。

「……ふう。逃げるな、僕」
思い出せ。

僕の料理はなんだった？

どんな料理が、僕の料理だった？

そう、逃げるのをやめるだけじゃ、ダメだ。

立ち向かうだけじゃ、ダメなんだ。

一年前の僕は、もっともっとアグレッシブで、料理を楽しんでいた。

毎日毎日包丁を握り、まな板に向かい、鍋を振るっていたはずだ。その頃の前進的な自分を思い出せ。

「よし。思い出した」

「攻める、俺」

俺は、手を伸ばして、今度はちゃんと包丁を握った。

玉葱をまるまるひとつみじん切りにして、茶色になるまでバターで炒める。これは玉葱に火を通すことで甘みを最大限に引き出す作業で、手を抜くとカレー全体の旨みに影響する。

焦げないように気を付けつつ、最大限の注意で以ってこれを成し遂げる。

うん、いい香りだ。フライパンから玉葱特有の香りが漂ってくる。

「ふむ。さすがに玉葱から突拍子も無いことをするわけじゃないんだな」

「当たり前ですよ。というか源氏先輩、こっち見てていいんですか」

「ああ。俺も今、玉葱の下準備をしているところだ」

……今？ 炒めている玉葱をほつたらかしにしてこつちを見てい
るってことか。思わず源氏先輩の調理台を見る。

「……炒めてないじゃないですか」

「玉葱は炒めなければ旨味が出ない、なんてのは幻想だ。熱を加えてやれば旨味は出る。焦げないように、かつ限界まで熱を加えて旨味を引き出すなら、ぴったりの調理器具があるだろう」

チン、と軽快な音がした。

「……電子レンジですか」

「そうだ。深皿に玉葱をいれ、ラップをしてレンジにかけてやる
なるほど、確かに電子レンジは完璧だ。そもそもあれは外側から熱を加える道具ではなく、マイクロ波によって物質自体にエネルギーを与え加熱する器具である。」

玉葱が焦げることは、ない。

「では、俺は俺の作業に戻ろう」

言って、源氏先輩は自分の調理台へと歩いていった。

「……突拍子も無いことしてるのは、アンタだよ」

残念ながら、俺のツツコミを聞いてくれる人はいなかった。

「ただいまー。買って来たよー」

「ああ、お帰り春喜。それはそおに置いておいてくれ。俺の切り札になるからな」

「う、うん……。……俺？」

首を傾げている（春喜は最近、この仕様ばかりしている気がする）
この小動物の呟きはスルーして、僕は調理台に向き直る。

春喜も帰ってきたことだし……。

「さて、こつちもやるか。突拍子も無いことを」

俺は冷蔵庫から長ネギを五本取り出した。

「……羽曳野くん、テーマはカレーやよ？」

「春喜、カレーってのはそもそもなんだ？」

言葉に詰まる春喜。それはそうだ。

「カレーっていうのは発祥はインドだけど、発展は伝わった国々によって様々だ。洋風、和風、本場式……ぶっちゃけてしまえば、カレースパイスを使った煮込み料理全てがカレーと言える」

「なるほど」

「だけじゃない。カレーうどん、カレーラーメン、カレーパンにカレーピザ……和洋中、全ての料理にカレーは融合を果たしているんだ。『美味しいものを組み合わせれば美味いはずだ、とりあえずカレーつつこめ』っていう暴論を、インド発祥のこの食べ物は見事にクリアして見せた」

「TG代行天使におけるTGみたいなモンやねんな」
テック・ジーナス

「春喜、遊戯王ネタはほどほどにしてくれ」

わかる人が少なすぎるし、その意見はガチ過ぎる。作者はどっかでさつさと遊戯王ネタを消化するべきだ。

「ともかく、カレーはあらゆる食べ物と融和できる。それがカレーの一番の特徴だと俺は思う」

「そんなことよりさ」

俺のカレーについての考察を、春喜は華麗にスルーした。駄洒落じゃないよ。

「羽曳野くん、さっきから聞きたかってんけど、一人称が『俺』になってるよ？」

「ん？ ああ、気にしなくていいよ。料理中だけのおまじない（ルーンティンワーク）みたいなもんだから」

普段とは違う、という意識を明確に自分に持たせるために、幼少の頃から料理中だけ一人称を変えていたのだ。いわば、意識の切り

替えた。

料理人によつては、料理中にへヴィメタを聞いたりするらしい。僕のもその一種だ。……実行するのは、随分久しぶりだったけど。

「これをやるとき、なんか、アグレッシブになれるんだよ。普段の俺、へたれだからさ」

「うん、へたれやね」

「……いや、そこはフォローしてくれよ」

「して欲しいん？」

……。あ、別にそこまでして欲しくもないや。

「で、喋ってる間に長ネギの下準備が終わったわけですが」

僕の目の前には、ネギの白い部分だけを五センチほどに斜め切りしたものが、沢山並んでいる。

「さすがに五本は多いな。圧巻だ」

「さっきの話から察するに、カレーとネギを融和させんねんな？」

「ま、そんなとこだ」

フライパンにネギを並べ、そのまま焼く。底に軽く焼き目がついたら火を止める。

今度は先ほど炒めた玉葱とは別に、炒めておいたクミン（カレースパイスの一種。これを使わなければカレーではない）を玉葱にあわせる。

「……ウチさ、玉葱切るとき、まだちょっと目に染みんねんけど、どうしたらええやろ」

「玉葱にはメチルメルカプタンって成分が含まれていて、それが目の鼻の粘膜に入ると涙が出るんだ。冷蔵庫でしっかり冷やしておけばメチルメルカプタンが飛び散るのを抑えられるよ」

俺はもう慣れちゃってるから必要ないんだけどね。

「ふうん。そういう成分とかの知識も、やっぱり必要やんな……」
なにやら思案している春喜は放っておいて、俺は調理を続ける。

炒め玉葱、クミンが入っている深鍋に、さらに人参、ジャガイモ、バターを入れてしばらく炒めて、

「さて、切り札その一だ」

春喜の買ってきてきてくれた材料を、二本取り出す。

ペットボトルの昆布茶だ。

これを惜しげもなく、全て注ぎ込む。合計千五百ミリリットル、全てを。

「ちよ、羽曳野くんツ？」

春喜がなにやら騒いでいるが、気にしない。

俺の料理のモットーは『美味しく、楽しく、度肝抜く』。
やること為すこと破天荒、型破りこそが俺の道。

「ジーニアス《神童》羽曳野悟の真骨頂を」

「余すところ無く、見せてやる」

二十万円以上の売り上げを叩き出したのだから。
そんな彼のことを、人はこう呼ぶそうだ。

クッキングエンペラー
《料帝》と。

「料理勝負つっても、準備も何もしてねえからな。ここにある材料でできそうなモン考えて、即興料理で点数つけるしかねえだろ」

順ちゃん先輩は冷蔵庫を覗き込みながら言う。

「んーと、豆腐と玉葱、じゃがいも、ナスに人参に……ネギが五本？ 誰だよこんなに買ってきたヤツは……。味噌に醤油、トウバンジャン豆板醤と

……そつちの棚にクミンとかのスパイスもあるはずだ。尾林、テーマはなにがいいと思う？」

「……ネギ五本も買ってきてごめんなさい」

「お前だったのか。ま、いや、ネギはいくらあっても困らんだろ。現在、順ちゃん先輩と尾林先輩が即興料理勝負のテーマを決めているところだ。」

準備室には冷蔵庫が四つも備えられていて、二つが授業用、残りの二つがそれぞれ第一、第二調理部の備品らしい。

ちなみに第二調理部の冷蔵庫は一番大きい。去年、臨時収入があったから新調したらしい。

「おろ、順ちゃんにいつちゃんに源氏くん。それと一年生二人も。なにやってるの？」

ミキちゃん先輩だ。調理室？の扉を開けっ放しにしたまま、こっちに寄って来た。

「源氏と羽曳野が料理勝負するから、テーマを選んでんだよ。それよりミキ、お前はとうしたんだ？」

「私はミキサー取りに来ただけど……帝王の料理を見られるなら、ミキサーどころじゃないね」

……帝王？ 源氏先輩のことだろうか。

「丁度いい、ミキ。お前、この食材ならなに作る？」

「んーとね、どれどれ……。玉葱、じゃがいも、人参って見ると、

一般人の発想ではカレーかな」

「カレーか……。そうだな、スパイス類もあるし、できないことはないか。それでいいか、源氏、羽曳野」

「構わん」

「結構ですよ」

「なら決まりだな」

順ちゃん先輩は冷蔵庫を閉じた。

「制限時間は二時間。テーマはカレーで行こう」

カレースパイスというと、何種類ものスパイスを大量に混ぜて作る……と思われがちだが、実際は十種類以内に押さえるのが基本だ。多ければ多いほど味は雑多になり、舌はその刺激の多さに悲鳴を上げる。

よつするに、味がわかりづらくなるのだ。

僕と先輩は別々の調理台にわかれて調理を開始した。

「そういうわけで、春喜。今回、僕はクミン、ターメリック、ウコン、チリペッパーの四種類だけで勝負しようと思う」

「たったの四種類でええのん？」

「もちろん、それだけではカレーは作れないんだけどね。だから、春喜に頼みがあるんだ」

僕は春喜の耳に口を寄せて、

「実は……」

「ひゃうっ耳こしょばいて！ やめて！」

耳まで真っ赤にしながら春喜は悲鳴を上げた。

「ごめん。実は購買で買ってきてほしいものがあるんだ」

また悲鳴を上げられても困るので、今度は普通に伝える。

「もう。それならそうと最初ッから普通に言っただけや。で？ なに

買ってきたらええの？」

「それはね」

声を潜めて、春喜に伝える。彼は怪訝な顔をした。

「……カレーに使うん？」

「当然だろ」

春喜は怪訝な顔のまま、購買へと走っていった。

「……さて、こっちは下準備を始めますかね」

言って、包丁を握ろうとして

びくり、と手が震えた。

覚悟を決めた、つもりだったんだけど……。

一度、深く呼吸をして手を見つめる。

「……ふう。逃げるな、僕」

思い出せ。

僕の料理はなんだった？

どんな料理が、僕の料理だった？

そう、逃げるのをやめるだけじゃ、ダメだ。

立ち向かうだけじゃ、ダメなんだ。

一年前の僕は、もっともっとアグレッシブで、料理を楽しんでいた。た。

毎日毎日包丁を握り、まな板に向かい、鍋を振るっていたはずだ。

その頃の前進的な自分を思い出せ。

「よし。思い出した」

「攻めろ、俺」

俺は、手を伸ばして、今度はちゃんと包丁を握った。

玉葱をまるまるひとつみじん切りにして、茶色になるまでバターで炒める。これは玉葱に火を通すことで甘みを最大限に引き出す作業で、手を抜くとカレー全体の旨みに影響する。

焦げないように気を付けつつ、最大限の注意で以ってこれを成し遂げる。

うん、いい香りだ。フライパンから玉葱特有の香りが漂ってくる。
と、

「ふむ。さすがに玉葱から突拍子も無いことをするわけじゃないんだな」

「当たり前ですよ。というか源氏先輩、こっち見てていいんですか」

「ああ。俺も今、玉葱の下準備をしているところだ」

……今？ 炒めている玉葱をほったらかしにしてこっちを見ているってことか。思わず源氏先輩の調理台を見る。

「……炒めてないじゃないですか」

「玉葱は炒めなければ旨味が出ない、なんてのは幻想だ。熱を加えてやれば旨味は出る。焦げないように、かつ限界まで熱を加えて旨味を引き出すなら、ぴったりの調理器具があるだろう」

チン、と軽快な音がした。

「……電子レンジですか」

「そうだ。深皿に玉葱をいれ、ラップをしてレンジにかけてやる」
なるほど、確かに電子レンジは完璧だ。そもそもあれは外側から熱を加える道具ではなく、マイクロ波によって物質自体にエネルギーを与え加熱する器具である。

玉葱が焦げることは、ない。

「では、俺は俺の作業に戻ろう」

言って、源氏先輩は自分の調理台へと歩いていった。

「……突拍子も無いことしてるのは、アンタだよ」

残念ながら、俺のツツコミを聞いてくれる人はいなかった。

「ただいまー。買って来たよー」

「ああ、お帰り春喜。それはそおに置いておいてくれ。俺の切り札になるからな」

「う、うん……。……『俺』？」

首を傾げている（春喜は最近、この仕種ばかりしている気がする）
この小動物の呟きはスルーして、僕は調理台に向き直る。

春喜も帰ってきたことだし……。

「さて、こつちもやるか。突拍子も無いことを」

俺は冷蔵庫から長ネギを五本取り出した。

「……羽曳野くん、テーマはカレーやよ？」

「春喜、カレーってのはそもそもなんだ？」

言葉に詰まる春喜。それはそうだ。

「カレーっていうのは発祥はインドだけど、発展は伝わった国々によって様々だ。洋風、和風、本場式……ぶっちゃけてしまえば、カレースパイスを使った煮込み料理全てがカレーと言える」
「なるほど」

「だけじゃない。カレーうどん、カレーラーメン、カレーパンにカレーピザ……和洋中、全ての料理にカレーは融合を果たしているんだ。『美味しいものを組み合わせれば美味いはずだ、とりあえずカレーつつこめ』っていう暴論を、インド発祥のこの食べ物は見事にクリアして見せた」

「TG代行天使におけるTGみたいなモンやねんな」
テック・ジーナス

「春喜、遊戯王ネタはほどほどにしてくれ」

わかる人が少なすぎるし、その意見はガチ過ぎる。作者はどっかでさっさと遊戯王ネタを消化するべきだ。

「ともかく、カレーはあらゆる食べ物と融和できる。それがカレーの一番の特徴だと俺は思う」

「そんなことよりさ」

俺のカレーについての考察を、春喜は華麗にスルーした。駄洒落じゃないよ。

「羽曳野くん、さつきから聞いたかってんけど、一人称が『俺』になってるよ？」

「ん？ ああ、気にしなくていいよ。料理中だけのおまじない（ルーティンワーク）みたいなもんだから」

普段とは違う、という意識を明確に自分に持たせるために、幼少の頃から料理中だけ一人称を変えていたのだ。いわば、意識の切り替えだ。

料理人によっては、料理中にヘヴィメタを聞いたりするらしい。僕のもその一種だ。……実行するのは、随分久しぶりだったけど。

「これをやるとき、なんか、アグレッシブになれるんだよ。普段の俺、へたれだからさ」

「うん、へたれやね」

「……いや、そこはフォローしてくれよ」

「して欲しいん？」

……。あ、別にそこまでして欲しくもないや。

「で、喋ってる間に長ネギの下準備が終わったわけですが」

僕の目の前には、ネギの白い部分だけを五センチほどに斜め切りしたもの、沢山並んでいる。

「さすがに五本は多いな。圧巻だ」

「さっきの話から察するに、カレーとネギを融和させんねんな？」

「ま、そんなとこだ」

フライパンにネギを並べ、そのまま焼く。底に軽く焼き目がついたら火を止める。

今度は先ほど炒めた玉葱とは別に、炒めておいたクミン（カレースパイスの一種。これを使わなければカレーではない）を玉葱にあわせる。

「……ウチさ、玉葱切るとき、まだちょっと目に染みんねんけど、どうしたらええやろ」

「玉葱にはメチルメルカプタンって成分が含まれていて、それが目の粘膜に入ると涙が出るんだ。冷蔵庫でしつかり冷やしておけばメチルメルカプタンが飛び散るのを抑えられるよ」

俺はもう慣れちゃってるから必要ないんだけどね。

「ふうん。そういう成分とかの知識も、やっぱり必要やんな……」
なにやら思案している春喜は放っておいて、俺は調理を続ける。

炒め玉葱、クミンが入っている深鍋に、さらに人参、ジャガイモ、バターを入れてしばらく炒めて、

「さて、切り札その一だ」

春喜の買ってきてくれた材料を、三本取り出す。

ペットボトルの昆布茶だ。

これを惜しげもなく、全て注ぎ込む)。合計千五百ミリリットル、全てを。

「ちよ、羽曳野くんツ？」

春喜がなにやら騒いでいるが、気にしない。

俺の料理のモットーは『美味しく、楽しく、度肝抜く』。

やること為すこと破天荒、型破りこそが俺の道。

「
《ジーニアス神童》羽曳野悟の真骨頂を
」

「
余すところ無く、見せてやる
」

帝王のカレー - 1 (後書き)

電子レンジがマイクロ波調理器だっというのは有名ですが、メチルメルカプタンは知らない人が多いのではないのでしょうか。こんな豆知識をとどころどころに入れていききたいと思います。

誤字脱字指摘お願いします。

2011・10・6 改稿

空気が変わった。

調理室の端と端、俺と一番離れた調理台で料理していたはずが、いつの間にか、俺は奴に目を奪われていた。

料理に集中している俺すら注視せざるを得ないほどの気迫。

……なるほど、《神童》^{ジーニアス}と呼ばれるだけのことはある。

繊細で正確な包丁使いだ。包丁の高さ、速度、幅が常に一定で、お前がどれだけの修練を積んできたかわかる。

だが足りない。

もつとだ。

もつと、俺に 本気を見せてみる。

昆布茶を注いだ鍋に、さらに鰹節かつおぶしと昆布からとった出汁を加えて沸騰させ、吹き上げる蒸気を顔に感じながら丁寧あくに灰汁を取る。

ある程度灰汁を取ったら、今度は余りのスパイス ターメリック

ク、コリアンダー、チリペッパーを投入する。

「……ドギツイ色やなあ、これ」

「ああ、チリペッパー？ 舐めてみる？」

「うん」

ぺろり。

「……ッ！ッ！」

「うん、予想通りの反応ありがとうね」

涙目の春樹がバシバシ背中を叩いてくるけど、気にせず作業を続けよう。

鍋を中火にして、米を研ぎ、炊飯器にセット。十分ほど水に浸してからスイッチを入れる。次に先ほど使ったフライパンの油を軽く拭って、バターだけを落として弱火にかける。

半分ほど溶けたらそこに濃口醤油を加え、今度は完全にバターを溶かす。

「……良い匂いだな、羽曳野」

「あ、順ちゃん先輩」

「順ちゃん言うな。焦がしバター醤油と、昆布茶の空きボトルから察するに和風カレーか。それはともかく、ネギは何に使うんだ？」

「……よくわかりましたね」

ちよつと呆れた。源氏先輩だけでなく、この人もかなり規格外だ。思慮深さが半端じゃない。

「つて、あれ。順ちゃん先輩、買い出し行ってたんですか？
手に紙袋を提げている。」

「ああ。源氏に頼まれてな。近所のパン屋まで行った」

「……なるほど、源氏先輩は欧風ですか」

「たぶんな。……なんで玉葱を丸ごとレンジにかけてたのかは知らんが」

「ですよね。丸ごと玉葱なんて、一体なにに使うつもりなんでしょ
うね」

「長ネギ焼いてるお前に言われたくねえだろ」

……。それも、ですよね。

「じゃ、もっと驚いてもらいます。春喜が買ってきてくれた、切り札その二」

俺が取り出したのは、購買で売っている

「コーヒー、男のブラック無糖」

「源氏、ほら。買ってきてやったぞ、バゲットだ」

「おう、すまん、順。……丁度良い、味見してみる」

小皿に濁った黄金色の液体こがねいろが注がれ、それが目の前に突き出される。

「……見た目や色からは予想もつかない匂いだな。カレーそのものじゃねえか」

「当たり前だ。カレーを作ったんだからな」

当然のように言うけど、お前の作ってるそれは日本人のカレーのイメージからは随分離れてるぞ。

小皿を口につけて啜る。

脳が痺れた。

「うお……ッ！」

辛さで言うなら、これはそれほど辛くはない。

しかし、なんて濃厚な……。

「源氏、これはどうやって……」

「ああ。まず、電子レンジで玉葱を加熱し、染み出たスープごと鍋に移し、水を加えて煮込む。チキンコンソメ、バターを加えてさらに煮込み、クミン、ターメリック、コリアンダー等スパイスを加え、塩胡椒で味を整え、隠し味にこいつを入れれば完成だ」

そう言った源氏の手握られていたのは

「……なるほどな。チーズか」

「完全にスープに溶け、かつ圧倒的なコクを演出するのにこれほど有用なものはない。今日はゴーダチーズとチェダーチーズを使ったクセがないチーズだから入っていると気付かなかっただろう」

チーズと聞くととろとろに溶けたピザの上のアレを想像してしま
うのが普通だが、よくよく考えてみれば、家庭で使うチーズは『と
ろける』などのキャッチフレーズがついたもの以外あならない。
チーズとはつまるところ、生乳に凝乳酵素レンネットや食酢、レモン汁など
の酸を加えて分離させたものなのだ。その手法によって、チーズの
とろけ度合いや香り、味は大きく変わる。

「だが、源氏。少しスープが濃すぎないか？ 玉葱ベースにチキン
コンソメ、カレースパイスにチーズまで入ってるんじゃないか」

「そのためにお前に買出しに行ってきたら」

「なるほどな。普通のパンじゃ受け止められないこの味も、ア
レ（・・・）なら融和するか」

「当然だ。誰が作ったかと思っている。俺の料理は出来上がった
さて、どっしり構えて《神童ジーニアス》を待とうじゃないか」

源氏は厳しい顔を緩ませて、珍しく嬉しそうに呟いた。

「先輩らしく、な」

ネギをどう使うか。俺に対する疑問のほとんどはそこにあるだろうけど、別におかしなことをするわけではない。

煮込むだけだ。

「いや、ネギはええねん。コーヒーはどこ行ったンよ。ウチがトイレ行ってる間に……」

「飲んだ」

「切り札ちゃうんツ!?!」

「冗談だよ」

というか、コーヒーなんてカレーに使うとしたら行方はひとつじゃないか。

「鍋の中だよ」

「え、まじで?」

「マジで」

春喜は信じられないって顔で俺を見ているが、別に不思議な話じゃない。

「いいかい春喜。カレースパイスがたったの四種類しか入っていないじゃ、足りないものは沢山あるんだよ。昆布茶や鰹出汁で味のベースを作ったところで、足りない部分はまだまだあるんだ」

その足りない部分の中で、もっともわかりやすいのが『渋味』と『苦味』だ。

「この二つはね、『深さ』を出すものなんだ」

「……深さ?」

「んー。食材から味を引き出す和食が専門の春喜にはわかりづらいかもしれないけど、基本的にカレーはカレーだけで完結する。和食みたいに一汁三菜いちじゅうさんさいを基本とする形じゃない、一皿オンリーを一食に

カウントする一品料理なんだ」

「……つまり、ウチらが複数の料理で演出する『味のバランス』を、カレーは一皿で演出しやなアカンってこと？」

「そう。だから、この鍋の中でできるだけ味に幅を出す。コーヒーはそのバランスが取りやすいからね。もちろん、入れすぎると不味いんだけど」

だから、少しずつ味見をしながら足していく。

「ほら、味見してみて」

お玉で小皿にカレーを垂らして、春喜に渡す。味見は料理の基本だ。もちろん食べすぎはダメだけど。

「ん。じゃあお言葉に甘えて……」
ぺろり。

「……美味しい！ なんていうか、和風出汁と昆布茶をベースにしてあるからウチにはものつそい親しい味なんやけど、それがスパイスとマッチしててすんごい美味しいわ！ それに……」

春喜は子猫のように少しずつ小皿を舐める。

「渋味と酸味、苦味、甘み……それらが少しずつ舌を巡って、そっか、これが『深さ』なんか……」

「ん。味は良いみたいだね……。じゃ、あとはこれにさっきのネギを加えて、さらに煮込む。春喜、時間はあとどれくらい？」

「えっと……あとだいたい三十分」

「ありがとう。じゃ、あとはご飯が炊けるのを待つだけだね」

源氏先輩のほうをそれとなく見てみると、洗い物をしていた。

「……とことん、料理人だよなあの人も」

俺も手持ち無沙汰なので、源氏先輩に倣ってフライパンを洗うことにした。

「せっかくだから、勝敗を決める試食はこの人に頼もうと思う。第一調理部部長の羽田はた・V・ローニヤだ」

「よろしく。私が満足するくらい美味しいの作ったんでしょーね？」
三つ編み眼鏡の委員長ルックなのに口調が荒いのはワザとなのだろうか。つーか名前なげえ。ハーフだったのか。隣にはミキちゃん先輩がにこにこしながら立っている。

「確かに羽田なら任せられるな。こいつは万事適当なやつだが、料理に関しては実直だ」

源氏先輩にそこまで言わせるのだ、羽田先輩も相当な舌を持っているのだろう。

「羽曳野。先に出せ」

「……ではお言葉に甘えて。『和風ネギカレー』です」
丸いカレー皿に、焦げ茶のカレーと白いご飯のコントラストが映える。普通のカレーと違うのは、焦げ茶の中にネギが浮かんでいることだろう。シチュエーションが調理室の台の上というのが少し惜しまれるが

まじうことのない、俺の渾身の一皿だ。

「……へえ。ネギか。面白いねえ……」
いただきます、と羽田先輩は手を合わせ、スプーンで一口頬張はった。

料理を食べてもらう瞬間は、作った人間にとってもっとも緊張する瞬間で 同時に、もっとも幸せな瞬間だと思う。
俺らは喜んでもらうために料理するのだから。

羽田先輩は頬を緩ませながら、二口ふたぐち、三口みぐちと頬張って……十分もせず、皿は空になった。

「……まず、羽曳野に一言。ありがとうございます、ごちそうさま。こんなに美味しいカレーは久々に食べたわ」

「ありがとうございます」

「まず、ルー。しっかりとした辛さが一瞬で抜けて、ほのかな甘みが残る絶妙のスパイス使いね。これはクミン、ターメリック、コリアンダー、チリペッパーのバランスもさることながら、ベースに使った鰹と昆布の出汁と……これは昆布茶ね？ ベースに使われた和風出汁が、ほっこりしたほのかな味を作り出して……。それにこの苦味や酸味。コーヒーを加えたのか……やるわね。でも、ひとつだけわからないことがあるのよ。このルー」

「それは焦がしバター醤油ですね。」

「それよ！ それがあっさりしすぎる和風カレーに、ふくよかなコクを出してるのね。ネギもカレーが染みててしゃきしゃきした食感が最高のアクセントになってる。じゃがいも、人参も柔らかく仕上がってる……ご飯の炊き具合も抜群ね。少し固めのカレーに合うご飯。それらが織り成すハーモニー。……圧倒的な口福くちふくね、これは満足したように目を閉じ、しばらくして羽田先輩は呟いた。

「九十五点あげちゃう」

みんながどよめいた。

「九十五点、て……ウチの二倍やん！」と、春喜。

「去年の源氏より上、か……。さすがに、《神童》シーニアスは違うな」と、順ちゃん先輩。

「……先輩なのに後輩より点数低くてごめんなさい」「これは言わなくてもわかるな。」

「やるじゃないか、羽曳野」

源氏先輩は、実に愉しそうに笑っていた。

「次は俺の番だな」

深皿にとろみのある濁った黄金色こがねいろのスープが満たされ、その真ん中にまるごと一個、玉葱が沈んでいる。

「……くふっ。さすが源氏、見た目からかなりインパクトがあるわね。香りも刺激的で、うん

、早く食べたいんだけど……源氏、ご飯は？」

そう。このカレーには、米がない。

「そいつはこれで食べ。バゲットだ」

先輩が持ってきたのは、斜めにカットされ、籠に盛り付けられたフランスパンだ。

「……なあなあ羽曳野くん、バゲットってフランスパンのことなん？」

春喜が袖を引っ張ってきた。

「ん？ ああ、まあそうだけど、性格にはフランスパンの一種だよ。そこまで硬くないカリカリの外皮部分が特徴だね。これは砂糖が入っていないことと、強力粉ではなく中力粉……粘り成分グルテンの少ない小麦粉を使っているからだね」

実は、日本で市販されているフランスパンのほとんどが強力粉で、あえて中身がもちもちになるように作られている。日本人の食嗜好にあわせた結果なのだろう。

「でも、順ちゃん先輩が買ってきたバゲットは正規のフランスパンっぽいね。気泡が荒いだろ？ あれは熟練した職人じゃないと出来ない技術だよ」

「へえ……。羽曳野くんって、なんでも知ってんねんなあ。かつこいいー」

そこまで言われると、さすがに照れるけど……。

「ちなみに、フランスパンの皮のことをクラストって言うんだよ」と、補足しておく。

羽田先輩が待ちきれないといった顔で、源氏先輩に目を向けた。

「源氏、料理名はなんなの？」

「料理名か……。そうだな、『まるごとオニオンカレー』とでもしておこうか」

「なんか、源氏に似合わない可愛らしい名前ね。じゃ、いただきまーす！」

羽田先輩はバゲットを一切れ手に取り、カレーに浸して齧る。

「……ッ！　なんて濃厚さ！　さすが源氏、やるわね！　玉葱の甘さが極限まで引き出され、さらにチキンコンソメと各種スパイスが芳醇な味を演出してるわ！　なにより驚きなのが、この『コク』ね。羽曳野くんは『深さ』にこだわっていたけれど、これはその逆、むしろ『コク』に重きを置いているのね。……チーズで演出しているのかしら。そしてそれらを柔らかく食べさせるバゲット。このバランスは凄いとしか言いようが無いわ！」

羽田先輩は凄い勢いでバゲットを浸しては食べ、浸しては食べ……

……。そしてスプーンを手に取り、玉葱を抉った。

「……すごい柔らかさね。スプーンで軽く押しただけですくえるなんて」

「電子レンジ様サマだな」

源氏先輩はおどけて言った。

羽田先輩は玉葱を口に含み、じつくりと味わって……。

「うん。美味しい。とろっとろの玉葱が、口の中でほどけて甘くって……」

その後、羽田先輩は五分もかけずに食べきった。

彼女は眼鏡を外し、三つ編みを止めていたりボンを解いて後ろに流した。……凄いい美少女がそこにいた。

なんとというか、こうやって見て初めてこの人がハーフなんだとわ

かった。目鼻の筋がすつと通っていて、東欧系の血が入っているのが一目瞭然だ。

思わず、目を奪われていた。

「……むっ」

春喜が不満げな声を出して僕を睨んでいる。……なんで？

「源氏、ごちそうさま。あんた、去年の文化祭からまた腕を上げたわね。もう私でもあんたと張り合えるかどうか……」

「百点満点よ、源氏」

結論から言えば、勝敗をわけたのは春喜が五十点だった理由と同じ 見た目だ。

「味はほぼ互角……。けど、初見でどちらが食べたいかと聞かれたら、『まるごとオニオンカレー』のほうなのよ。羽曳野くんのはネギが入っていると说着ても、具のひとつとして入ってるんじゃないパクトは薄いわ。けど、源氏のカレーは具が玉葱だけ、しかも丸ごと入ってたのよ。迫力が違うわね」

確かに、一見してどちらのほうを食べたいかと聞かれたら源氏先輩のカレーだろう。

「その差が五点の差よ。どちらも実に美味しいカレーではあるんだけど、二者択一なら源氏のを取るわ」

「……そうか。負けたか。」

「ははっ」

思わず、笑みが零れた。

完全に、上回られた。

半年ぶりの料理とか、そういうのはまったく関係ない。僕は本気で、全力で源氏先輩に立ち向かっていった。

けれど、これは僕の勘に過ぎないけど源氏先輩はまだ全力じゃない。

満点でも。

彼の全力は、測れない。

僕の人生で、初めて感情が生まれた。

胸の中で燃え盛る、源氏先輩に対する敵対心。

この人に、勝ちたい。

いや。

勝つ。次は絶対に、勝つ。

そう、決めた。

後日譚。

僕と春喜は第二調理部に入部した。

春喜は板前になるために。

僕は源氏先輩に勝つために。

それぞれの目標を持って、僕らは調理室？で今日も包丁を振るつ。

その根底にある感情は、ひとつ。

料理が好きだから。それだけだ。

帝王のカレー - 2 (後書き)

ようやくカレーを作り終わりました。

今後は一週間から二週間かけて、これまでの話を改稿したいと思います。

場合によっては大幅に改稿するかもしれません。

後日、カレーのレシピを活動報告にうpしようと思います。

2011・10・6 改稿 活動報告に『まるごとたまねぎカレー』
の簡易レシピをアップ

一日目（前書き）

春喜がアップルパイを作るよう言われた日からの一週間
の一日
目です。

一日目

午後 4 : 57

「役割分担を決めようと思うんだ」

入学式の翌日、僕らが 春喜が第二調理部から帰ってきたあと、僕は部屋でなかなか終わらない荷物の片付けをしながら春喜に提案した。

春喜はアイフォンで『アップルパイ 作り方』を検索しながらベツドでごろごろしていて、なんか猫みたいだ。

「……役割分担って、家事とか？」

「うん。掃除とか、洗濯とか」

母さんに昨日言われたこと 親しき仲にも礼儀あり、だ。

春喜は料理を担当すると言ってくれていることだし、それは任せたいけど。

昨日の昼ご飯だって本来は買って食おうと思っていたんだから、ありがたいことこの上ない。

「というわけで、春喜。僕は洗濯をしよう」

「じ、自分の分は自分で洗濯するのがええんちゃうかな……?」

なぜか焦りながらもじもじし始める春喜。

「ほら、自分の下着とか他人が洗うのイヤやん」

「……僕は別にイヤじゃないんだけどなあ。春喜がそう言うなら、それぞれ自分でやろうか。じゃあ掃除だけ」

少し考えてみる。料理をしてくれているのだし、これくらいは。

「風呂やトイレの掃除は僕がやるよ。料理してもらってるし」

「……そんなん、悪いわ」

「いいんだって。そうじゃないと春喜の負担が大きいだろ」

あと分担しなきゃいけないことは。

「……なんかある？」

「……特に無いかない。あ、うち今から買い物行ってくるけど、なんかいるモンある？」

「特に無いけど……。春喜はなに買って来るの？」

春喜はびよこんとベッドから飛び降りて、笑顔で僕の方を向いた。

「林檎。ひと箱」

「ただアップルパイ作るつもりなんだよ。」

「というか、」

「そんな金あるの？」

「うん。お金は大丈夫」

春喜は鞆からピンク色の長財布を取り出し、ポケットに突っ込んだ。制服を着替えて行くつもりはないらしい。ま、買い物だから気にすることもないだろうけど。

「じゃ、行ってきます」

「ん。行ってらー」

春喜を送り出して、僕はまたダンボールと格闘するのであった。

午後6:24

僕が持ってきた荷物はダンボール二つと旅行バッグひとつで、量

としてはそんなに多いものではない。

それでも整理に時間がかかったのは、どこに何を収納するのかわ
迷ったからだ。

でもそれもやがて終わる。

「遅いな、春喜」

林檎のほかに小麦粉とか買ってるんだろうか。

「……テレビでも見るか」

せっかくの大型テレビだし、見てみるのもいいだろう。

リモコンに手を伸ばす。

ぴ、と軽い音を立ててテレビに光が映る。

「私はいま、都内の高級フレンチ料理店『シャルロット』に
来
ています！」

美人のグルメライターさんが、マイクを持って厨房に突撃して
いた。

「ここのお店の一番の特徴は、料理長が若干十六歳、高校生になっ
たばかりの少女だということですよ！」

……。

この店って、アイツがいる店じゃないか。

「こちらがその、料理長の居城七海さんですよ！」

長いシェフ帽を頭にかぶったそいつは、栗色の長髪を結って一纏ひとまと
めの大きなお団子にしている。料理をするときの配慮だろう。

顔は整っている。優しいな雰囲気を纏まとっていて、もしかしたら三
キちゃん先輩よりも美人かも知れない。

が、しかし。

「……やっぱり、居城七海でーっす！」

「あはは。元気ですねー」

僕は知っている。

こいつの性格を。

美人という仮面に隠された本性を。

「えへへ。……じゃあさっそく、料理していききたいと思いまーす」

『おっ！ 今からやってももらえるんですか』

『はい！ テレビとか、本当は出ちゃダメなんですけど……。私の料理を見せたい人がいるんです。テレビなら、もしかして見てくれるんじゃないかなって』

『へー。恋人ですか？』

レポーターが興味津々と言った様子で聞いた。

『いやいや。そんなんじゃないですよー。さて、今日のメニューは、したびらめ舌平目を』

……。

あの野郎。

まさか、僕に『成功してる自分』を見せるためだけにテレビ取材を受けたんじゃないだろうな。

……いや、まさかな。

あの腹黒女だって、そこまで回りくどい嫌がらせはしないだろうし……。

考えすぎだな、うん。

その時、携帯が震えた。

「メールか。誰だ？」

From: 居城七海

件名: (無題)

本文: テレビ見てるー？

……。

僕はそっと携帯を閉じ、テレビを消した。

午後7:02

「ただいまー」

「おつかえりー」

「林檎とかいろいろ買ってきたでー」

春喜の手には、茶色い紙袋が握られている。

「ついでにウチのせいかつひちゅじゅひんも買ってきた」
「言えてねえ。」

「で、羽曳野くん。晩御飯やけれども」

「春喜はなにを作ってくれるのかな。わくわく」

「今日はせっかくなので、豪華にいきたいと思います。じゃん！」
春喜が買い物袋から取り出したのは

「……小麦粉？」

「いえす！ 大阪粉もん文化の時間やでー」

ああ、なるほど。

「今日はフライパンで作る簡単お好み焼きです」

「いえーいつ！」

今までひとりで寂しかったから無駄にハイテンションである。

それにお好み焼きなんて、かなり久しぶりだ。

「ウチは大阪の人間なので、お祝い事にはお好み焼きです」

お祝い事ってなんだろう。

……春喜の入部記念？

「……そついや、春喜。大阪ではお好み焼きやたこ焼きをおかずにご飯を食べるっていうのは本当？」

話には聞いているけれど、実際に見たことがないのであまり信じられない。

「うーん……。食べる人は食べるけど、食べへん人は食べへんよ。というか、お好み焼きをおかずにできる人はなにを食べる時でも白米頼むかな」

「へえ……」

「そういう人のために大阪の定食屋さんにはチャーハン定食なるメニューがあるんよ」

「チャーハン定食？」

「チャーハンに味噌汁と白ご飯（中）がついてくる素敵な定食や」
「ほぼ米じゃねえか」

「というか、それはなにかが間違っている気がする。」

「ようするに、チャーハンをおかずに白米かつ込むってことだろ？」

「さすが大阪、天下の台所は伊達^{だて}じゃない。」

「さて、羽曳野くん。ちよっと料理を手伝ってください」

「えー」

「山芋すりおろすくらいええやろ？ 別に羽曳野くんが料理するわけじゃないんやし」

「……んー。」

「まあ、それくらいならいいか。」

午後7:36

春喜のお好み焼きは、市販で作ったものとは大違いだ。

さっくりしっとりした生地と、甘みが十分引き出されたキャベツ。

油の乗った豚肉が食べ応えを、天かすがかりつとしたアクセントを加えている。

「生地がぜんぜん粉っぽくないね。山芋の比率ってどれくらいなんだ？」

「五割くらい。半分は山芋やね」

「だからあんなにすりおろさせたのか。てつきり僕を腱鞘炎にするつもりかと思ってたよ」

春喜は苦笑した。

「たまに、山芋七割のお好み焼きとか出す店あるんやで」

「そりゃ凄いな。もう粉もんじゃないじゃねえか」

山芋焼きとか、そういう分類じゃねえの。

「まあ、ジャンルが粉もんやからね。たとえ山芋十割でもお好み焼きなら粉もんやろ」

「そういうもんか」

「そういうもんや」

……。

しばらく、咀嚼音だけが響く。

付けっぱなしのテレビでお笑い芸人があまり面白くないネタを披露している。

「……あ、そうだ」

「どうしたん？」

僕がお好み焼きを二枚たいらげたとき、ふと気になることがあったので、聞いてみる。

「お祝いつて言ってたけど、なんのお祝いなんだ？」

「……えー」

春喜がじと目で僕をねめつける。

「そんなん、決まってるやん」

「羽曳野くんとウチの、入居祝いやんか」

「……そっか。ありがとう、春喜」
嬉しかったので、引越したら普通そばだろうとか野暮なことは言わない。

お祝いには。

お好み焼きらしいしな。

午後 8 : 1 1

この学生寮（マンション？）には、地下に大浴場がある。
使用時間は夕方六時半から十時までだ。
もちろん、込み合う時間帯があるので学年ごとに時間は決まっている。

僕ら一年生は六時半から八時まで。

しかし、こんな施設まで完備しやがって、本当にこの学校はいろんなものに喧嘩を売っているとしか思えない。

……まあ、学生寮の家賃もそれなりに釣りあがってはいるんだけど。それでも安い部類だろう。

「というわけで、春喜。風呂行こうぜ風呂」

風呂セットを抱えて春喜を誘う。昨日はいろいろあって行けなかったし、今日こそは。

が、晩ご飯を食べてからベッドでiPhoneをいじっていた春喜

は、なぜか渋い顔をした。

「ウチは部屋で入るから、羽曳野くんだけで入ってきて」

「……なんで？」

せつかくの大浴場なんだから、入らないともったいないだろうに。

「……他人に裸を見られたくないねん」

「……あー。そっか」

体に傷でもあるのかも知れない。それなら悪いことを聞いたな。

「ごめんな、春喜。じゃあ僕、ひとりで行ってくるわ」

「うん。ウチもごめん。気イ使わせたみたいやし……」

「気にすんなつて。じゃ、またあとで」

「ん、あとでなー」

ばいばい、と手を振る春喜に手を振りかえして、僕は扉から外に出た。

かぼーん。

「なんでお前とブッキングしなきゃなんねえんだよ、ジン」

「知るかよ。つーか、先に入ってたのは俺だ」

「はあ……。お前も寮だったな、そーいよ」

「おうよ。相方が野球部でもう初日から汗臭いのなんのつて。ま、

俺も演劇の練習でたいがい汗臭いんだけどな」

「……僕、お前の部屋にだけは遊びに行かないわ」

「いいのか？ 俺たちの部屋にはPS3があるんだぜ？」

「入居二日目なんでそんなもんがあるんだよ。いきなり余裕かましすぎだろーが」

「相方が持つてきてきたんだよ。まあゲーム禁止って寮則に書いてあるわけじゃねーし、いいんじゃないのーの」

「……確かに書いてなかったな」

「俺も、実家からカードを持ってくるべきだったと反省している」「トランプ?」

「いんや、遊戯王とか」

「……なるほど、願望の着地点はお前だったのか。作者の遊戯王ネタはジンが一身に受け止めるんだな、頑張れよ」

「おいおい、馬鹿なこと言つなよ。いくら俺だって《トッシュメタラー流転》とコトを構えるのはイヤだ」

「がっちりきっちり短編ネタ作ってんじゃねえか。頑張れよスピントフ主人公」

「いやいや、サトル。舐めんじゃねーぞ。遊戯王を文章で描写するのがどんだけ大変かわかってんのか?」

「しらねえよ」

「わかるか? 大会での経験を生かそうにもみんな【代行天使】が環境張ってるから描写が偏るんだよ!」

「しらねえよ」

「……のぼせた」

「……上がるか」

「おう」

かぼーん。

午後9:00

部屋に戻ると、春喜が上下ジャージ姿でベッドに寝転がっていた。

「おかえりー。そしてお休みー」

「いやいや、春喜。まだ九時じゃん。寝るには早すぎない？」

「今日は疲れたから寝る日やのー」

……。

ダメだ、完全にゆるキャラ化してる。

そのうちふみゅーんとか言い出しそうだ。

「ふみゅーん」

「言っちゃったよ。さっそく言っちゃったよ」

「……ぐう」

あ、寝た。

……しかし、見れば見るほど女子っぽいよな、こいつ。

肌とか真っ白で綺麗だし、髪の毛さらさらだし。

ずっと見ていると、なんだかやけに色っぽい唇から目が離せなくなっ
なっ

「……ん、むう」

「ッ！」

び、びっくりしたー。

春喜は猫みたいに丸まりながら、ごろんと寝返りを打った。

こっちからはもう、春喜の顔は見えない。

「……僕も、寝よう」

疲れてるんだ。

きつとそうだ。

じゃないと、男子に見とれるなんてことがあるはずがない。

僕も自分のベッドに寝転んで、収納式の衝立を出した。

これで、ある程度お互いのプライバシーが守られる……はずだ。

「おやすみ、春喜」

「……ぐう」

聞こえてくる健やかな寝息をBGMに、僕は目を閉じた。

まあ。

目を瞑るたびに、さっきの春喜の寝顔がフラッシュバックしてきた、結局眠りに着いたのは日付が変わってからだったけれど。

一 目 目 (後 書 き)

誤字脱字等、指摘お願いします。

二日目（前書き）

今日はちょっと短いです。

二目目

午前6:30

「羽曳野くん。朝やでー」

「んん……あと五秒」

「起きやな頭から熱湯ぶっかけんでーなあ羽曳野くん」

「やあ、おはよう春喜。清々しい朝だね」

「……チツ」

「なんで舌打ちしたのかな、今」

ときたま、春喜が怖い。もしかしたら、この同級生はどさなんじやないだろうかと、そう思ってしまつほどに怖いときがある。

まあ、とにかく。

朝である。

「なに考え込んでんの。えいつ」

「がばつと布団をはがれた。」

「……な、なあ、羽曳野くん」

「なに？」

「それ……」

春喜は真っ赤な顔で、顔を逸らしながら僕の下半身の一点を指差す。

「……コンニチワ」

「アホッ！」

殴られた。下ネタはダメなのかな、春喜。つか、朝の生理現象くらいで……ねえ？

「もう、ふざけてんとはよ準備して！ 朝ご飯はもつちよいでできるから」

……む。

確かに、いい匂いがする。

これは

「味噌汁と、焼き鮭？」

「正解。あと、ご飯とほうれん草の胡麻和え、食後に林檎」
なるほど、バランスがいいね。

「林檎は山ほどあるでー」

「……昨日、買いすぎたんだろ」

「……ぴゅー」

口笛、吹けてねーよ。

ま、でも。

「おはよう、春喜」

「ん。おはよう、羽曳野くん」

まだ眠いけれど、美味しい朝ご飯のために頑張って起きようじゃないか。

午後12:32

さて、昼ご飯だ。

弁当なんて作っていないので さすがにそれを春喜に頼むのは
憚られた 僕は学食でラーメンを啜っている。

……やたら美味しいな、この豚骨ラーメン。

学食ってレベルじゃないよなあ、これ。

スープが違う。

たぶん、大量の野菜と豚骨を、バランスよく煮出したんだろう。麺はちゆるちゆる、ぷつんと噛み応えよく、スープとよく絡む。ここまでのものは、なかなかお目にかかれない。

この様子ならば、学食のほかの料理も十分期待できる。

明日からも、ここで昼を取ることにしよう。

「羽曳野くん、そのラーメンそんなに美味しい？ えらいニヤケてるけど」

「……あげないよ」

「ケチ！」

しかし、本当に美味しい。

具はメンマ、チャーシュー、焼き海苔で、薬味は刻みネギのみ。けれど、その全てが凝っている。

メンマは柔らかく、市販のもの硬さを感じない。手作りだろう。薄切りチャーシューは口に入れた瞬間とろけるほどの良質なもの。おそらく、これも手作り。

そしてネギ。刻んだだけのこのネギ、風味が高くて苦味が少ない。僕の予想が正しければ、下仁田ネギだ。

これだけ凝っていて、値段はなんと四百八十円。

学食って偉大だね。

「うー……。一口くらい、ええやんかあ……」

睨んでくる春喜（醤油ラーメンを啜っている）を尻目に、僕は思わずと麺を啜りながら、明日は醤油ラーメンを頼もうと決めた。だって春喜のも美味しそうだし。

午後4:00

今日から本格的に学校の授業　五限で一時間が六十五分　が
始まったけど、思ったよりも厳しいんだな。

正直、版書が精一杯だった。

けっこう簡単に入れる学校だから、そこまで難しいことを教えな
いのかと思っていたけれど、どうやらそうではないらしい。

やはり、高校の勉強ってのは違うもんだなー。

「羽曳野くん、高校の勉強って思ったほど難しくないんやなー」

……。

マジか。

「……これからは勉強を日課にしよう」

「お、ええなあ。うちも一緒にするー」

ああ、なるほど。

こいつは勉強にも真面目なのか。

……僕が中学生のころは、毎日毎日包丁を握ってただけで、それ
以外は見えていなかった。それを言い訳にするつもりはないし、そ
んなことは言い訳にならないと知っている。

好きなことをして。

それが忙しいから勉強できなかった、だなんて。

自分本位にも、ほどがあるだろう。

「で、春喜。これからどうする？」

「んー。ウチは、家でアップルパイの試作かなー」

「そうか。じゃ、僕は」

なにをしよう。

部活も、それほど入りたいと思うものがなかったし。
ゲームセンターなんて、行ったことがないし、そもそもひとりで
行って楽しいものなんだろうか。

それなら、学校内を探索してみるのもいいかもしれない。

うん、そうしよう。

「学校を適当にまわってみるよ」

「わかった。なんか見つけたら教えてや」

「了解。それじゃあ、またあとで」

「ん。ばいばい」

春喜はぶんぶん手を振りながら、教室のドアをくぐった。

さて。

じゃあ、僕もいきますか。

午後 4 : 28

どうしてこうなった。

僕の眼前に広がる光景を、おそらく一言であらわすとすれば

「行くぜ、《^{レオン}獣皇》先輩」

「は。一年風情が。偉そうに。俺のデッキは貴様程度に超えられるほど甘くないぞ」

「ハッ。吠え面かかせてやるよ、センパイ！」

「上等だ」

『^{デュエル}決闘！』

違う話に巻き込まれた、つか、なんつか。

僕がたまたま前を通りかかった空き教室から、なんだか聞き覚えのある声が聞こえたので入ってみたら、このざまだ。

やたら髪型のワイルドなセンパイと、ジンが決闘してる。

威勢のいい台詞の応酬だけれど、戦ってるのが普通の机じゃあな

あ……。

いまいちぱつとしない。

「サトル。お前はそこで俺の勇姿を見とけ」

「えーだるい」

「だるいじゃねえよ　あ、すいません、召喚時効果にチェーンして奈落で」

「把握した。だが。効果は発動する」

「……。僕、もう行くな」

付き合ってらんねえ。

こうい話は。

一週間が終わってから、やるべきだろうし。

5 : 20

しかし、広い。

この学校、やたらめったらと広い。

一時間以上も歩き回っているけれど　音楽室が二つあったり、誰のものかわからない銅像があっただけで、特になにも面白いものはなかった。

いや、まあジンと《^{レオン}獣皇》先輩はそれなりに面白かったけれどね。アホらしくて。

ともあれ、「そろそろ帰るかな」なんて思っている僕が、その女子生徒と出会えたのは、少し僥倖うしろゆかりだったかもしれない。道に迷っている同級生だ。

流れる黒髪と、少し冷たそうな、澄ました顔が魅力的な、美少女だった。

「こんな子とお近づきになれるのならば、道案内くらい苦ではない。ありがとう。私、方向音痴なのよね」

「いいよいいよ。僕も、美術室はさつき通ったばかりだったし。美術部なの？」

「ええ。一応、美術特待生だから」

「へえ！ 凄いじゃん」

彼女は 名前、聞いてなかったな 顔を不機嫌に歪ませた。

「……全然凄くないわよ。どれだけ頑張っても、どれだけ努力しても 敵わない人がいるし。その人は、美術とはまったく関係ないことに現うつつを抜かしているのに、ね」

「……。よくわかるよ、その気持ち。圧倒的な才能には、努力じゃ太刀打ちできないことがあるって。恵まれた人間が、どれほど残酷か」

僕にとっては。

あの女がそうだった。

《ジュニアス神童》だなんて呼ばれてはいるけれど、それでも居城七海に勝ったことは 小学六年生から中学三年の夏までの四年間、同じ大会に参加したことは七回 その全てで、僕は彼女に負けている。優勝したコンテストの数だけなら、僕は居城七海に負けていないだろう。

けれど、一対一で 腕を競えば、勝てない。

あいつは異常だ。おかしい、とも言える。

いつだったか、あいつは言っていた。

『 その程度で、私に勝てない程度の実力で、よくまあ 』

『料理が好きだなんて、言えたわよね』

『まあ、あなたの愛はその程度だったことよ』

それは。

あの頃の僕には、きつとなによりも許しがたい台詞だったんだろ
う。

だからこそ、僕はあれほど彼女が憎くて。
いや、嫉妬していたんだろう。

これだけ料理が好きなのに、まだ足りないのか。
なら、もっと。もっと、もっと

「ねえ、大丈夫？ ずいぶん呆けているけれど」
ふと気がつくのと、少女が怪訝な顔で僕を見つめていた。

「ああ、ごめん。ちょっとボーっとしてた。美術室だよ、こっち
だよ」

もう、思い出したくもない昔の記憶だ。
必要ないだろ、そんな記憶。

午後7:30

「さ、勉強はこのへんにしよかー」

「……どうして春喜は、当たり前のように教科書の内容がわかるん

だろうか。普通は授業で聞いてはじめて理解ができるものだと思うんだけど」

「いや、教科書に全部書いてあるやんか。普通やる？」

「……」

これも、才能の差、なんだろうか。

神はこの童顔に二物も三物も与えすぎだろう……。

ま、いいけどさ。

性格が悪いわけじゃないし。

「じゃ、今日の晩御飯やけど」

「おっ」

「食いしん坊め。晩御飯は、親子丼やで。」

言っの忘れてたけど、

材料費は一週間ごとに割り勘で請求するわな」

「うん。というか、料理してもらってるわけだし、少しくらい僕が多く負担しても」

「それはアカンで、羽曳野くん」

春喜は真摯な顔で言った。

「これはあくまで、ウチが料理人を目指すためにやってることやねんから。ウチがプロになるまでは、材料費以上のモンを貰うわけにはいかへんねん」

……。

ちよっとだけ。

カッコいいと、思った。

あ、親子丼は美味しかった。

春喜の出汁の取り方は一級品だよな、うん。

そうして、今日も夜が更けていく。

二 目 目 (後 書 き)

誤字脱字等、ご指摘お願いします。

2011・10・23 誤字訂正

三日月

午前6:00

びびび、びびび、びびび　　かち。

のそり、とベッドの上で上体を起こす。

そろそろ四月も半ばだというのに、朝はまだ冷え込むので毛布が離せない。

そばに、人影が立つ。

「……おはよう、春喜はるきの」

「おはよう、羽曳野くん。目覚ましまでして、今日は早起きやねえ」

「いや、今日は春喜と同じ時間に起きるつもりだったからなあ。…

…それでも、春喜のほうが早いんだけど」

「んん。ウチは、実家の板前さんらと同じ時間に起きてるからなあ。

五時半起きやねん」

「お前は寺の坊主か」

あれ、僧侶は四時起きとかだったっけ。

……僧侶イコール精進料理、という考えが浮かんでしまうのは、これは仕方のないことだろうか。

「で、羽曳野くんはそんなに早く起きてどうするつもりなん？」

「いや、春喜が早起きしてるのなら、僕もそうしようかな、なんて思っただけだよ」

「ふうん。……でも、料理はせえへんねんやろ？」

「うん」

「……」
「……」

しばらく、無言の時間が続く。

「……二度寝したら？」

「……いや、折角せっかくだから勉強でもしてるよ」

こんなふうには、早起きすることは珍しい。

時間は無駄にするべきではない　なんて、言えるほど時間を大切にしているわけではないけれど、それでも。

こんなときくらいは、真面目に過ごしてみようじゃないか。

「じゃ、朝ご飯まで一時間くらいから、適度に切り上げてな」

「おう。……ちなみに、今日の朝飯は？」

にひひ、と春喜は笑った。

「昨日の親子丼の残りと、味噌汁と、和風サラダと……って感じ」

「デザートは？」

「林檎やけど」

「……まあ、林檎は嫌いじゃないけどさ」

ぼやきつつ、僕は顔を洗うべく、ベッドから出た。

午後 12 : 29

「いやー、朝、早起きして勉強したおかげかどうかはわからないけれど　というか、たぶんそのおかげだけだよ。今日の授業はよくわかったよ。理解が早いし、やっぱり脳の潤滑さが違うよね」

「そうやね、普段の羽曳野くんやったら絶対『潤滑』なんて単語出てこおへんしなあ」

「お、やっぱり？ そうだよなーえへへ」

「あかん、全然頭まわってへんわこれ……」

……あれ？ 僕、なんか間違えたかな。

まあいいや。

「ところで、春喜。今日は、僕は醤油ラーメンを食べるつもりだけれど、春喜はどうするのか？」

「豚骨ラーメン」

「やっぱりか」

昨日、対面のラーメンに惹かれていたのは僕だけではないということだ。

食券売機に並び、五百円玉を投入する。醤油ラーメンのボタンを押して、二十円のお釣りを受け取る。受け取るっていう表現は機械相手にでも使えるんだろうか。

その食券をおばちゃんに渡す　ときに、僕は気になって厨房を覗き込んでみた。

あれだけのラーメンを作る人間がどんな人間なのか、とても気になったからだ。

「……おい、羽田！ メンマのストックってまだあったか？」

「冷蔵庫の上から二段目奥！」

「わかった！ ……順、麺まだか！」

「あと三十秒！ 尾林、盛り付け準備頼む！」

「……わかりました。……あと十人分でチャーシュー切れます。真田くん、補充を」

「了解！」

……。

見なかったことにしよう。

午後4:02

さて。

今日はどうしようか……。

「なあ、春喜」

「いや知らんて。ウチは今日もアップルパイに取り組むけど……」

「……じゃ、僕は、今日は街中探索でもしようかな」

「いいんちゃう？ ……どうせやったら、美味しそうなお店探しといて」

「そうだな……。うん、それもいいかも」

僕自身が料理をしなければ、僕の病気は大丈夫だし。

問題ないだろう、と思う。

「ほな、またあとで」

「春喜は鞆を持ち上げる。」

「うん。またあとでね」

僕も鞆を背負う。

そのまま教室を出ようとしていると、

「……あれ、羽曳野さん。どこか行くんですか？」

声をかけられた。

ええと、この声は

「吉野さん、だよな？」

学級委員の吉野美優さんだ。落ち着いた雰囲気のカットの眼鏡つ子だ。あと、これは本人に言うのと失礼だけれど、とても胸のポリニウムがある。

「はい。吉野です。……あの、街に出るなら、私も一緒に行つていいですか？」

「いいけど……。フラフラするだけだよ？ 美味しい食べ物屋さん見つければいいな、くらいで」

吉野さんは苦笑した。

「ああいえ、実は私もなんです。実は、部活で課題が出ていまして……。街で見つけた面白いものや珍しいもの、そういったものをレポートして提出しなきゃならないんです」

「へえ……。新聞部？」

「はいっ」

「んー、じゃあ、一緒に行こうか」

「はいっ！」

そのあと、なぜだかわからないけれど、春喜に蹴られた。

……理不尽だ。

午後4：32

西田螺市は、学生の街だ。

とは、まあ言わなくてもわかるだろうけれど。

二十年前、西田螺にしだにし高校が創立されたとき、このあたりは本当になにもない田舎だったらしい。

学校が出来ることによって街に人が増えて（そりゃ、全学年あわせて三千人もいればねえ）、それにあわせてゲームセンターや食べ

物屋さんが増えたのだとか。

「さらに言つとですね、西田螺市は発展の仕方自体が異常ですから、国も目をつけているんです」

吉野さんは歩くたびにその特徴的な胸 いや、ここは男らしく言つてやるうじやないか。おっぱいを揺らしながら歩いている。もはやこれは凶器のレベルだ。凶器っつーか、狂気。

「そうなんだー……。でも、異常つてほどでもないんじゃない？ 学生街の発展つてそんな感じでしょ？」

「まあ、そうなんですけど、高校でこの規模ですから。大学などならまだしも、高校でこういつたケースは珍しいんでしょう」

「あー、なるほど……」

規模の問題か。

けど、それはつまり、このあたりにある店のほとんどは開店二十年内の新興店だつてことであり。

「日々、新しく開店する店と、閉店する店があるつてことですね。つまり、街全体が衣服、食事、遊びにおける激戦区なんです。……」

ゆえに、『見つけにくい場所にあるから人気が出ない優良店』も結構な数あるらしく、私たちはそういつた店を見つけ、宣伝することで街のさらなる発展を手助けしよう、という方針で動いているんです」

「おおー。凄いな、新聞部」

「まあ、先輩の受け売りですけどね」

と、吉野さんははにかんだ。おっぱいも弾んだ。

「じゃあ、新聞部の企画は一石二鳥なわけだね。街の発展になるよ。うな情報を集めると共に」

「一年生は街の構造を覚えることが出来る。そういうことです」

僕と吉野さんは、今、学校の正門を出てすぐの大通り 西田螺

大通りを歩いている。

右を見れば有名ハンバーガーチェーンや牛丼チェーンが並び、左を見れば安さで有名なアパレルショップやカラオケ屋さんが肩を並

べて張り合っている。

どこになにがあるのか、忘れないようにゆっくりと歩いているためあまり進んでいない。

「……さて、ではもうちょっと奥の道に入りましょうか。裏道って響き、ちよっとわくわくしませんか？」

眼鏡の奥の瞳をキラキラさせながら、彼女は僕の手を引いた。

僕はされるがままに連れて行かれて

「……ん？」

なんか、一瞬、視線を感じたような……。

……気のせいかな。

午後5:21

「とはいえ、これはちよっと裏道に入りすぎではないだろうか。明らかに閉まっている店だらけだし、寂れているし。これは少し、吉野さんに忠告すべきではないだろうか」

ねえ、吉野さん。ちよっと入り込みすぎじゃない？

「羽曳野さん、地の文と会話文が逆です」

「おっと、やっちゃった。……でも、やっぱりここまで来ちゃうのはどうなのよ」

すると、吉野さんは立ち止まり、こちらに向き直って、僕の眼をまっすぐ見つめた。

「いえ、周りに人がいると厄介なので。なるべく人気の無い場所で、

あなたと二人きりになりたかったんです」

「…………え？」

これはまさか、告白かつ!?

人生の春が来ちゃった感じがかつ!?

けれど、浮かれている僕に浴びせかけられた言葉に、思わず凍りついてしまった。

「羽曳野悟はなひののり。過去、東日本少年料理GPケラシンプレに十一度参加し、三回の優勝、五回の準優勝をこなした伝説の少年料理人で、ついた渾名が『神童』ジュニアス。ですよね？」

背筋に沿って、冷たい汗が流れる。

なんで、なんでコイツが…………。

「…………どうして、それを」

「ああ、簡単ですよ。私の父が雑誌編集者で、以前、一度あなたにインタビューしたことがあるんです。同い年でこんなに活躍してる子がいるなんて と、まあ、私の記憶にすっかりくつきり残ってたんですよ。一緒にいた居城七海いしろ ななみさんのほうが、印象は強烈でしたけどね」

「…………。あの女は規格外だからね。格が違うというか、なんとというか」

「私としては、『質が違う』という表現がしっくりきます。…………ともあれ、羽曳野さん」

彼女は一息置いて、言った。

「私はあなたが料理から離れている理由を知っています」

…………。

やっぱり、順ちゃん先輩以外にもいるよな、そりゃ。

三千人もいるんだ。

生徒だけで。

「…………で、それを僕に言うてどうするのかな？」

「お手伝いしてください」

「……なにを？」

「私の父はグルメ雑誌担当で、私もそうありたいんです。ですから彼女は、僕の手を取ってぐっと身を寄せてきた。

むにゅん、とその柔らかい胸と接触する……はっ。

それに、近くで見ると、彼女の顔は整っていて……思わず、惹き込まれてしまった。

それはもう、男を破滅させる魔性の笑みだった。

「部の課題　私は、『この街の隠れたグルメ』で特集を組みます。

そのお店を捜すお手伝いを頼みたいのです」

午後7:32

どういうわけか、春喜の機嫌が悪い。

ぶう、と頬を膨らませていて、同じ食卓で勉強している僕はとても居心地が悪い。

彼は、しばらく僕のほうを三白眼で見つめた後、呟いた。

「手エ

「へっ？」

「手エ動かしいや、全然進んでへんやん」

「あっ、ごめん。ボーっとしてた」

どうやら、彼のことを見つめすぎて手元がおろそかになっていた

らしい。

しかし、春喜はもう僕の謝罪は聞いていないようだった。どころか、暗い目でなにやら呟いている。

「……ポーっと女の子に着いて行って、そのまま路地裏でくっついていちゃいちゃいちゃいちゃ……」

なんだろう、よく聞こえない。

「えと、春喜？　なんだかわからないけど、ごめん」

「あ？」

春喜が思いつきりガンを飛ばしてきた。なにこの子、怖い。

「別に、ウチは羽曳野くんがどこでだれとなにしてようが、どうでもええもんっ！　このおっぱい星人めがっ！」

「うわ、ちょ、消しカス投げんなっ！」

地味な嫌がらせだ。

一通り投げ終えて、春喜は嘆息した。

「……はあ。とりあえず、晩御飯にしようか。今日は鯖の味噌煮やで」「おっしや！」

好物だ。いや、好物じゃない食べ物なんて、それこそトラウマのあるドリアンくらいなだけだね。

あほ。

……なんて、なんで思っつてもたんやろうか。

ウチは、男や。男子生徒で、それで、彼の友達で　　やから。

やから、これは嫉妬心なんかやない。

今日、路地裏で吉野さんといちゃいちゃしてた彼を見てからイライラしてんのは、きつと、アップルパイ作りがうまくいかへんかったイライラと混同してるだけや。

そう、自分を納得させても、ウチの心は晴れんかった。

けど。

……幸せそうに鯖の味噌煮をほおばる彼を見ると、なんか、どうでもええような気分になってきた。

うん。

ウチも食べよ。

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/n9134s/>

クック マン

2011年10月28日13時16分発行