

---

# ドクターシェフ

三好基晴

---

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】

ドクターシエフ

### 【Nコード】

N6757E

### 【作者名】

三好基晴

### 【あらすじ】

主人公の平本快蔵34歳は将来を約束された腕利きの外科医だったが、ある出来事がきっかけで医学界から姿を消す。そして「ドクターシエフ」として、キャンピングカーを改造した屋台レストラン「おためし屋」をはじめめる。お客におすすめの1皿を食べてもらい、お客が気に入れば5,000円のコース料理がはじまるシステムをとっている。しかし、お客が気に入らなければ、おすすめ1皿はタダになり、お客は帰ることになる。いわば、お客との真剣勝負のレストランである。ドクターシエフが出す料理と店に来たお客たち

の人間ドラマを絡めてストーリーが進行する。食べ物と病気と人間の織りなす愛情と人情のドラマが大きな柱となっている。

## 1、おためし屋

「お腹すいた。会議はもう終わり」麻衣子はいらだっていた。

イベントの企画会社イベントリストの社長岡本麻衣子32歳は5年前に社員3人と横浜で立ち上げたキャリアウーマンだ。2000年の仕事始めの1月5日、この日は朝10時から去年から企画していた次のイベントの会議を始めたが、4人の考え方が合わず夜の7時になってもまとまらなかった。

「美味しいものでも食べないといいアイデアが浮かばないよ。今日はどこへ食べに行こうか。栄子、ネットで探して」社長が頼むと佐藤栄子23歳は、レストランの予約をインターネットで検索し始めた。

「この前予約で一杯だったメルモに行きたいな」有名なカリスマシェフがいる店だ。三村幸恵26歳はどうしても行きたかった。

「あの店は名前ばかりで美味しくないらしいよ」西尾弥生27歳はその店に以前行ったことがある友人からよくないうわさを聞いていた。

「残念でした、メルモは今日も満席です」栄子が他の店を探そうとした。

「どこでもいいからともかく駅に行くよ」何時までたっても行く店が決まらない様子にいらだった社長は、まず会社を出て店を探せばよいとみんなで会社を後にした。

いつものように4人は会社のビルを出て近道の公園の中を歩いていた。すると、公園の出口の空地に屋台レストランに改造したキャンピングカーが停まっていた。

「こんなところに屋台レストランが来たのは初めてだね。店の名前は『おためし屋』だって。看板に何か書いてあるよ」栄子が看板に近づき読み始めた。

『おためし屋では、まずお客様におためしの1皿を食べてもらい、

それをお客様が気に入れば5、000円のコース料理がはじまるシステムをとっております。もし、おためしの1皿をお客様が気に入らなければ、おためしの1皿は無料です」と書いてあった。

「面白そうだね。入ってみようか」最初はみんな不安だったが、社長の一言で入り口のドアを開けた。店はカウンターのみで5人しか座れない。

「いらつしやいませ。どうぞお入りください」30代の男性が1人で料理を仕込んでいた。4人とも恐そうな人が出てこないかと心配していたが、優しいような若い男性だったので安心した。

「あのう、おためしの1皿を食べて気に入らなければ、本当にお金を払わないで帰ってもよろしいですか」4人みんなが聞きたかったことだが、社長が思い切って恐る恐る聞いてみた。

「本当ですよ。安心して食べてみてください」ドクターシェフの言葉に、4人ともほっとした。

## 2、手作りバター

ドクターシエフは狭い厨房の中で準備を始めた。4人は何が出てくるのかと無言で見つめていた。すると、4人の前におためしの一皿が出された。その一皿とは、なんとパンが一切れだけだった。一枚の食パンを4等分したものだだった。

4人とも啞然とした。自慢のおためしの一皿、と言うからには、どんな美味しそうな料理が出てくるのかとわくわくしていたが、全くの期待はずれだった。しかし、4人とも“普通のパンではないだろう。何か特別な美味しいパンかもしれない”と思つてとりあえずパンを食べようとした。

「あつ、ちよつと待つてください。これからみなさんの目の前でバターを作りますからそれで食べてみてください」ドクターシエフがあわててパンを食べるのを止めた。

「これからバターを作るんですか、牛乳で作るんですか」栄子がたずねた。

「いや、生クリームで作るんです」ドクターシエフは200mlの生クリームのパックと塩とボールとゴムベラをカウンターの上に置いた。

「こうするとポチャポチャと音がするでしょう」生クリームのパックを振りながら作り方を話し始めた。

「音がしなくなるまで1人10回づつくらいみんなで振り続けてください」カウンターの一番左に座っている弥生にドクターシエフは生クリームのパックを渡した。

「面白そうね、1、2、3・・・10、11、12」数えながら振った。

「あんた、10回づつって言われたでしょ。今度は私が振るから」となりになっていた幸恵が弥生から生クリームのパックを取り上げた。4人とも子供のようににはしゃいで振り続けた。2回りして弥生に戻つ

て2、3回振った時だ。

「あれ、音がしなくなつた」隣の幸恵に渡した。

「ああ、本当だ」そして栄子も社長も音がしなくなつたのを確認して生クリームのパックをドクターシェフに戻した。

「ありがとうございます。疲れたでしょう」ドクターシェフは生クリームのパックを左右から開けて全開にし、ゴムベラを使って中の生クリームをボールに全部入れた。

「あれ、ホイップクリームになっている」栄子が驚いた。

「こんなに簡単にホイップクリームが出来るんなら、泡立て器で一生懸命ガシャガシャやんなくて済んじゃうね。ボールも泡立て器も汚れないから洗わなくていいし」お菓子作りが趣味の幸恵が感心した。

「生クリームをゴムベラで押し潰すように混ぜます」ドクターシェフが混ぜ続けると生クリームはそばる状になって、真っ白だった生クリームが少し黄色みがかつてきた。

「もう少しすると、突然生クリームの中から水が出てきますからよく見てください」4人は生クリームからどうやって水が出てくるのかと不思議に思い見つめていた。すると、突然水が出てきた。

「ほんとだ。たくさん水が出てきた」4人ともびつくりしたように歓声を上げた。

「どうしてこんなに水が出てくるんですか」社長がたずねた。

「生クリームの脂肪分と水分が分離するのは、生クリームをゴムベラで押しつぶすと脂肪球の壁が崩れて脂肪球と脂肪球がくっついて間にあつた水分が出てくるんです」ドクターシェフは溜まってきた水を空になつた生クリームのパックに捨てた。再び練り始め水が出てくる。これを3回繰り返した。

「これで無塩バターが出来上がりです。これから塩を入れて有塩バターにしますが、その前に無塩バターの味見をしてください」出来立ての無塩バターを少しづつココットにとり、4人にバターナイフと一緒に出した。

「美味しい。バター風味が何ともいえないね」幸恵の言葉に他の3人もうなづいた。

「今度は少しづつ塩を入れて味見をしながら味を整えます」約1gで丁度良い塩味になった。

「このバターをパンに付けて食べてみてください。これがおためしの一皿です」ドクターシェフは出来たての手作りバターを新しいココットに入れて出した。

「本当にバターになっている。目の前で作ってもらったバターを食べたのは生まれて初めて。こんなバターを食べたら売ってるバターなんか食べれなくなっちゃうね」社長が感心した。

「バターももちろん美味しいけど、このパンも美味しいね。このパンはどうやって作ったんですか」時々自分でパンを焼くことがある栄子がたずねた。

「自家製の天然酵母のパンです」実は小麦粉も塩も水もこだわっていたが、あんまりうんちくを言い過ぎてもよくないと思ったドクターシェフは天然酵母のこだわりしか言わなかった。

「これからのコース料理はバターだけでなく、味噌もしょう油もマヨネーズもケチャップもソースも全て手作りです。5000円になります。どうされますか」答えは明らかだと思っただが、確認のため4人にたずねた。

「どうしようかなあ」社長が天井を見つめた。

「えー」3人が一斉にブーイング。

「冗談ですよ。もちろんお願いします。こんな美味しいバターを作れるシェフだから他の料理も美味しいに決まっていますでしょう。みんなお腹がすいているから早く始めてください」社長はせかすようにコース料理を頼んだ。

### 3、エキストラ料理

料理はオードブル、スープ、魚料理、肉料理というようなコース料理ではない。和洋中にこだわることのない美味しい料理だ。少なめの量で品数は8皿出てくる。それには理由があった。コース料理を食べ終わった頃だった。

「最後にエキストラ料理があります。今日の料理の中でもう一度食べたいものがあればお出しする料理のことです」デザートの前にドクターシエフが追加のエキストラ料理の注文を聞いた。

「嬉しいわね。レストランでコース料理を食べた後もう一度食べたい料理があるよね」社長は喜んだ。

「追加の料理はいくらですか」幸恵が心配そうに聞いた。

「追加料金はいりませんよ」

「じゃあ、私はたくあんの煮付けを食べたいな」社長が注文したたくあんの煮付けは関東ではなじみがない料理だ。関西ではよく食べられていたが、最近では少なくなった。

「私は白菜の昆布じめがいいな」富山出身の栄子は昆布が大好きだった。

「私は一口カツにしてください」幸恵が頼んだのはチャーシューとベーコンのミルフィーユの2種類の一口カツだ。

「最後の卵かけご飯がもう一度食べたいな」弥生は卵かけご飯コンテストにレシピを応募したことがあった。

「さつきはわさび醤油で食べてもらいましたけど、こんどはパルメザンチーズを粉にしてリゾット風にしましょうか」ドクターシエフがアレンジを勧めた。

「それでお願います」弥生の注文した卵かけご飯はいつも最後の料理に出す定番だ。

「私、卵かけご飯が大好きでいろんな作り方をしたことがあるんですが、こんな美味しいの初めてなんです。作り方なんか教えても

らっちゃってもいいですか」弥生は自分で作って食べたかった。

「いいですよ」ドクターシェフは作り方を説明しながら作り始めた。

「まず、茶碗に半分の量の熱いご飯を炊飯ジャーから入れます。

ご飯の真ん中を箸でへこませてまわりを高くして穴を作ります。茶碗の底が見えてしまわないように注意してくださいね。この穴に生卵をかき混ぜずに割ったらそのまま入れるんです」

「かき混ぜないでそのまま入れちゃうんですか」弥生は卵をかき混ぜないで卵ご飯を作ったことがなかった。

「そうなんです。この上に残りの半分の熱いご飯を入れて卵が見えないようにします。茶碗の上に茶碗より少し大きめの皿で蓋をして3分間蒸らします」3分待っている間にドクターシェフはデザート追加注文を4人に聞いた。

「3分経ちましたね。皿を取って箸で全体をかき混ぜます。パルメザンチーズを粉にして振りかけて出来上がりです。トッピングとして、きざみ海苔、ゴマ、ワサビ、マヨネーズ、ケチャップなんかを入れれば好みの味が楽しめますよ」

エキストラ料理を食べ終わった後、5種類のデザート盛り合わせがコーヒーと一緒に出された。追加注文のエキストラデザートも食べ終わった。4人とも料理には大満足だった。

「早速バターを作ってみようと思っただけですが、私でもできますか」栄子は明日にでも作ってみようと思った。

「安定剤の入った生クリームではバターは出来ませんから、必ず無添加のものを使ってくださいね。生クリームを冷蔵庫から出してすぐ使っても出来ませんが、温度が低いとパックを振り続ける時間が長くなるから、冷蔵庫から出して30分くらいして使ってください。塩は1度に入れないで、味見をしながら少しずつ加えてください。塩を入れすぎるとしょっぱくなってしまいますよ。無塩バターに砂糖を入れればバタークリーム、レーズンを入れればレーズンバターが出来るんです」

#### 4、企画はノーマイククイーン

食事をしている間も、4人は次のイベントの企画を話し合っていた。決定してはいないが、浴衣クイーンとか、メガネクイーンとか、クイーンコンテストを行うことまでは決まっていたが何のクイーンコンテストを行うかは決定できなかった。

「シェフ、どんなコンテストがいいかしら」ドクターシェフに何かよいアイデアはないかと社長が相談した。

「ノーマイククイーンがよいのでは」と提案した。一定の期間化粧、パーマ、毛染め、マニキュアをしていない人が条件になる。

「今時そんな女の子はいないでしょう」弥生が反対し4人とも最初は否定的だった。ドクターシェフは化粧品やパーマなどの有害性を医学的に説明し、ノーマイククイーンをきっかけにおしゃれ障害を啓蒙できるのではないかと話をした。ドクターシェフの説明は医者のような話だった。

「シェフは詳しくてお医者さんみたいだね」社長が不思議に思い聞いてみると、ドクターシェフは以前医者であることを打ち明けた。しかし、なぜ医者辞めてシェフをしているかの詳しい実情までは話をしなかった。

この企画にはドクターシェフが協力することになり、社長は今までにない面白い企画なのでやってみようと3人を説得した。ドクターシェフの提案でノーマイククイーンのキャッチコピーは『きれいより美しい』に決まった。

4人が『おためし屋』を出ようとした。

「今日の料理のレシピです。簡単ですから作ってみてください」ドクターシェフは1人1人にレシピを渡した。

「早速明日からこれを見て自炊しまーす」弥生は張り切って言った。

「どうせ三日坊主で終わるでしょう」すかさず栄子がつっこん

だ。

「三日ももてばよい方じゃないの」社長が追い打ちをかけた。

「今日をきっかけに頑張ります」からかわれていることに意を介さない弥生は宣言した。

## 5、スポンサーは居酒屋『旅立ち』

問題はスポンサーであった。社長はコンサルタントをしている居酒屋のチエーン店『旅立ち』の会長である山下静夫に相談した。旅立ちは社長に以前助けられたことがあるのでスポンサーになることになった。

旅立ちは新宿に1号店を開店して以来売り上げも店舗数も順調に伸びていた。旅立ちのメニューの特長は『ご当地コース』だ。これは全国を北海道、東北、関東、信越、北陸、東海、近畿、中国、四国、九州、沖縄の11地方に分類し、それぞれの地方の特産品を主にした2000円、3000円、4000円のコースを作った。

例えば、北海道コースは北海道産のカニやホタテなどの魚介類、じゃがいもやとうもろこしなどの農産物を食材にした料理だ。期間限定で1つの県だけのコースも出していた。これが大当たりをした。地方から都会にやってきた若者にとっては自分の出身地の料理が手頃な値段で食べられるので人気があった。

創業から経営は順調だったが、ご当地コースは他の居酒屋やファミリーストランまでもがまねをして始めたので、3年後から売り上げは減少し店舗数は伸び悩み閉店する店も出てきた。その頃社長が旅立ちのコンサルタントを始めた。

社長が提案したのは『食べつくしコース』だ。居酒屋に限らずレストランのメニューはたくさんある。全部食べたいと思っても大食い選手権のチャンピオンでもなければ全部食べられるものではない。旅立ちのメニューは全部で50種類ある。全部のメニューを少しづつ盛られた皿が出てくるのだ。1人の注文では対応できないので定員30人で1組にし1人3000円でイベントリストのホームページで募集するしくみだ。

日時を限定した『食べつくしコース』の案内を見た人で参加したい人は前日までに申し込むのだが、定員が一杯になり次第締め切る。

この企画は旅立ちのような居酒屋だけではなくフランス料理店、イタリア料理店、鮎店、ラーメン屋など他のレストランとも協定して行っている。これが評判になり、旅立ちの経営は上向いていった。2月4日の第1回の企画会議には、山下会長も企画部長の本山茂と秘書の佐々木裕美を伴って出席した。社長はドクターシェフにも出席を求めたが、表の場に出たくないとのことで、パソコン電話で参加することになった。

「山下会長、お忙しいところわざわざお越し頂きありがとうございます。今日の企画会議には私たちの他にパソコン電話で参加してアドバイスを頂く人がいるんですが」社長がパソコンをテーブルの上にセットした。

「誰が参加するんだね」山下会長が心配そうに聞いた。

「知り合いの田中医師で、ドクターシェフと言われているんです。この日は忙しいのでパソコン電話でアドバイスをしてもらうことになりました」ドクターシェフの本名は社長も知らないので田中という偽名を使うことを事前にドクターシェフと打ち合わせをしていた。「では会議を始めましょう。ドクターシェフ聞こえますか」社長が問いかけた。

「よく聞こえますよ」ドクターシェフの声がパソコンのスピーカーから流れた。

「声だけで画面は映らないのかね」山下会長は疑問に思った。

「カメラが故障していて使えないものですから」本当はカメラはあるのだが、こうせざるを得ない社長は言い訳をした。

「それは残念だな。私も歳だし、病院に行くのが嫌いだから一度お会いしたいですな」

「いつかお会いできれば幸いです」会えることはないだろうがドクターシェフは答えた。

「着物クイーンとかメガネクイーンのようなコンテストであれば応募者が多いでしょうが、ノーメイククイーンとなると応募者が少ないんじゃないでしょうか」募集が困難になるのではないかと栄子

が心配そうに言った。

「じゃあ、応募者が少しでも多くなるようにノーマイククイーンに賞金1000万円、準ノーマイククイーンに500万円を提供しよう」「山下会長は決断し、宣伝にも協力することになった。

「ありがとうございます」「社長がお礼を言った。

## 6、コラーゲンを飲んでも肌はうるおわない

「会長にお願いがあるのですが、私も応募してもよろしいですか」秘書の裕美が山下会長に頼んだ。

「もちろんだよ。挑戦してみたまえ。これからは来客には君がノーマイククイーンに挑戦しているとアピールするよ。社長さん応募してもよろしいですか」

「大丈夫ですよ」社長は快く承諾した。

「私は29歳だから最後のあがきで挑戦してみます。メイクはできないから毎日飲んでいるコラーゲンを増やさなきゃ」裕美は張り切っていた。

「私も毎日飲んでいるけどどのくらい飲めば効果があるんでしょうか。ドクターシェフ教えてください」社長は自分が飲んでいるサプリメントのコラーゲンをハンドバッグから取り出し聞いた。

「残念ながらコラーゲンを飲んでも、お肌はうるおいませんよ」「えっ、どういうことですか」社長のみならず全員唖然とした。

「確かに皮膚にはコラーゲンがあつて、弾力性や保湿性を維持する作用があり年を取るとコラーゲンが少なくなるので、肌のうるおいが低下することは間違いないです」

「だからコラーゲンを飲んで補えばいいんじゃないですか」裕美は納得がいかなかった。

「コラーゲンっていつでもタンパク質なんですよ。大豆や肉や魚などのタンパク質と同じで、胃腸の働きでアミノ酸に分解され吸収されるんです。そのアミノ酸が皮膚だけでなく、内臓や血管などのタンパク質の原料になるんです。同じようにコラーゲンを食べても皮膚のコラーゲンだけに使われるんじゃないんですよ」

「コラーゲンがアミノ酸に分解されないで、腸にまで行けばいいじゃないの」栄子は疑問に思った。

「そうだったとしてもコラーゲンの粒が大きすぎて、腸の壁を通

ることができなくて血液には吸収されないんですよ。例えば養分を吸収する腸の壁の穴の大きさが10だとしますね。コラーゲンの粒の大きさが100もあれば通らないでしょう」

「へえ、そうだったんですか」全員納得した。

「それじゃ、皮膚に直接塗ればいいんじゃないの」幸恵はいつもコラーゲン入りの化粧品を使っていた。

「これまた残念ながら、コラーゲンを皮膚に塗っても皮膚の内部には、決して浸透しないんですよ。飲むことと同じで、コラーゲンの粒の大きさが、皮膚の表面を浸透出来る大きさより大きいから皮膚の内部には入らないんだよ」

「ちょうど税金と同じようなもんだな。自分が払った税金が自分の家の前の道路工事に使われるんじゃないかと、みんなの税金は国にまとめられて、いろんな所に分配されているのと同じだな。ただし無駄遣いが多すぎるがね」山下会長が税金に例えた。

「さすが財界人の山下会長。分かりやすい説明ですね」社長が感心して全員納得した。

「でも、最近では吸収しやすいようにコラーゲンを分解したと書いてあるサプリを見たことがありますよ」裕美がこれなら大丈夫と思った。

「低分子コラーゲンっていうサプリでしょ。だけど、コラーゲンを分解したものはアミノ酸のかたまりで、それはもうコラーゲンではなくなくなっているんですよ」

「ああ、どれもこれも詐欺みたいなものじゃないの」社長がため息をついた。

「詐欺みたいじゃなくて、詐欺そのものだよな。うちの奥さんにも知らしてやらなきゃ」会長の奥さんは、毎日コラーゲンのサプリを飲んでコラーゲン入りの化粧品を使っていた。

「会長、うちのメニユーに“コラーゲンたっぷり豚の角煮”があります、どうしますか」企画部長の本山は、客に食べると肌がプルプルになる、と言って勧めるよう店員に指導していた。

「すぐにメニューを変えなさい。“豚の角煮”だけでいい。店員にも正しい指導をなさい」会長は即断した。

「コンテストの募集要項にこういう美容に関する本当の情報を書いたらいいんじゃないですか」弥生が提案した。

「そうしましょう。説明文ができれば監修してくれますか」「ドクターシェフに社長が頼んだ。

「分かりました。できたらいつでもメールで送ってください」

その後何回か企画会議を行い、同じような美容に関する間違った情報の注意書きを掲載したコンテストの募集要項を作り始めた。

## 7、ノーメイククイーンは白血病

開催日は11月10日に決まった。3月1日にインターネットなどでノーメイククイーンコンテストの企画を発表した。応募条件は18〜30歳までの女性で、4月1日から9月30日までの6ヶ月の間、化粧、パーマ、毛染め、マニキュアをしないことだ。

締切日までには全国から約1000人の出場希望者が書類を送ってきた。10月10日に一次審査の書類選考で30人にしぼられた。10月15日には二次審査の筆記試験が行われ、10月20日に通過者20人が発表された。10月25日に三次審査の面接が行われ、10月30日に通過者が発表された。11月10日の最終審査会のコンテストに残ったのは10人だった。横浜のコンテスト会場には、約1000人の観覧者が集まった。

「審査の結果ノーメイククイーンは、高野美幸さんです」社長が18歳の女子大生の美幸をステージの中央に呼び寄せた。

「おめでとう」審査委員長になった旅立ちの会長山下静夫がトロフィーを渡そうとした。しかし、美幸は受け取ろうとしない。司会をしている社長も受け取るように勧めるが、どうしても受け取らない。

「私には受け取る資格がありません」美幸はロングヘアのかつらを取った。美幸の髪は丸坊主のように短かった。会場内がざわめいた。

「もしかして何か病気なの？」思い当たることのある社長が聞いた。社長はいとこを3年前に白血病で亡くしていた。

「私、白血病なんです」美幸は抗ガン剤を使っていて、副作用で髪の毛が抜けてしまい短くしていたのでかつらをつけた写真で応募した。審査の途中で落選すると思っていた。まさか自分がノーメイククイーンに選ばれるとは思ってもいなかった。なので、軽い気持ちで参加してしまったことを話した。

「少々お待ちください」社長は審査員を集め審査をやり直すことになり、表彰は一時中断した。再審査は美幸の短い髪での採点となったが、筆記試験と面接の点数がずば抜けてよかったため容姿の減点があっても審査結果はやはり1位となった。

「再審査をしました」が、ノーメイククイーンは高野美幸さんです」社長は再審査の採点内容を会場に説明した。

「再びおめでとう」審査委員長の山下静夫が美幸にトロフィーを渡そうとしたその時だった。会場にいた美幸の父親の高野直樹が待ったをかけた。

「まさか1位になるとは思わなかったもので、美幸から相談を受けた時軽い気持ちで賛成してしまった。これまで正直に生きていくようにと教育してきた。たとえ短い髪で1位となったとしても最初から審査員を偽って参加したのでノーメイククイーンに選ばれる資格がないから辞退させて欲しい」真剣に訴えた。

「美幸さんはどうなの」社長が美幸の意思を確認した。

「お父さんの言うとおりです」直樹と同じように美幸は辞退を希望した。

「大変恐れ入ります。もうしばらくお待ちください」またまた会場は紛糾し社長は審査員を集め再度審査をやり直すことになり、表彰式は中断した。その結果準ノーメイククイーンがノーメイククイーンに選ばれ、3位の女性が準ノーメイククイーンに選ばれた。そして商品も賞金もないが、美幸は特別賞を受けることになった。審査委員長をはじめ審査員全員の願いもあり直樹も美幸も説得され受賞した。

コンテストは評判になり、次の日から“次回は何時開催か”や“関西でも開催して欲しい”などの質問や要望がメールやFAXや電話で多く寄せられた。その中で“どうして30歳までなのか。40歳でも60歳でも出場したい人はいる”この意見に関心を持った社長は、次回からは18歳から30歳の部と30歳から50歳の部と50歳以上の部の3つの部門に分けて開催することにした。

それから3ヶ月後の2001年2月18日美幸の病状は悪化し緊急入院することになった。心配した社長はドクターシエフに相談した。社長はドクターシエフから病院へは行けない理由を聞いていたので、パン屋を営んでいる美幸の家に連れて行き両親の相談に乗った。検査データを見たドクターシエフは厳しい状況で病院の言うように余命あと1ヶ月と思った。これまで抗がん剤などの薬剤を多く使用しており、美幸の体力は限界に近づいていた。

「これ以上薬剤は使わない方がいいのですが、かといって使わない訳にもいかないでしょうね。それに・・・ドクターシエフは重要なことを秘めていたが言えなかった。」

## 8、バチが当たる

その時、姉の美里が母親の優子に頼まれた買い物を買って帰ってきた。美里の態度は同じ家族とは思えないほど疎外感があり冷たかった。美幸とは違い派手な格好をしていた。

しかし、美幸は姉の美里を慕っていた。美幸が白血病を発病したのは小学校3年生の9歳の時だった。2つ違いの美里は5年生で1歳だった。それまで2人は大変仲がよくいつも一緒に遊んでいた。たまにけんかをするのがあってもすぐに仲直りが出来た。

ところが、美幸が白血病になってから2人の関係は一変してしまった。両親にとっては生きるか死ぬかの大病をわずらった美幸の看病が生活の中心になってしまい、姉の美里にはかまわってやれなかった。しかも、“あなたはお姉ちゃんでしょう”こんな調子で美里がしたいことは何事も我慢させていた。

いくら姉の立場とは言え両親にまだ甘えたい11歳の少女にとっては毎日が辛い思いだった。そのため両親の関心を自分に向けて欲しいとの思いでレジのお金を盗んだり、中学の頃からタバコをすったり、高校では暴走族の仲間に入って両親を悩ませていた。

時には美幸がいなくなってしまうえば自分もつと幸せになれると思ったこともあった。美里は高校を卒業してからアルバイトをしていたが、一つの職に長続きせず職場をいくつか替えていた。

ドクターシエフは、美里の美幸に対する思いが美幸の病気に影響を与えているのではないかと考え、美里を呼んでこれまでの思いを聞き始めた。

「美里さんは今までずいぶん辛い思いをしてきたね」

「何いってんの、私は美幸じゃなくて美里なのよ。人の名前を間違えないでちょうだい」美里はふてくされて部屋を出て行くこととした。

「いや、間違えていないよ。病気のことは美幸さんが辛い思いを

しているけど、心は君の方がもつと辛い思いをしてきたんじゃないの」

「どういうこと」「こんなことを言われたのは美里は初めてだった。この人なら自分の辛い思いを分かってくれるかもしれないと思い、部屋に戻った。

「人を恨んだりするとその想念が影響して相手が不幸になることがあるんだ。それでいい気になっていて、その反動が自分に返ってきてバチがあたるんだ。人をいじめても同じようなことがあるんだよ。美幸さんが白血病になったのは君のせいじゃないけど、病気が悪化した時は何かあったのかもしれないね」

すると美里は思い当たることがいくつもあつた。白血病は薬物治療の副作用で何時病状が悪化するかわからない病気だ。美幸が小学校6年生の春病状は安定していた。去年もおととしも遠足の時には入院していたので行けなかった。今年は遠足に行けると楽しみにしていた。両親もいたれりつくせり準備をしていた。

しかし美里は美幸の病気が悪化して入院してしまえば遠足に行けなくなる、と強く思っていた。すると、本当に美幸が高熱を出し入院を余儀なくされ遠足に行けなかった。美里は自分の思いが通じたというよりたまたま美幸が高熱を出したただけだと思っていた。

2週間後、中学2年の美里にも遠足の日が訪れた。中学に入って一度も風邪などひいたことがなかった美里だ。楽しみにしていた遠足の日の朝だった。美里が起きると高熱が出て頭が痛く吐き気もした。熱を計ると39度5分もあつた。とても遠足に行ける状態ではなかった。この時、バチがあつたなどは夢にも思わず偶然だと片付けていた。

美幸が中学1年の時だ。この日の朝は晴れていたが、天気予報では午後から雨だった。母親の優子が2人に傘を持って行くように言った。だが、美幸は傘を持ったが美里は持つて行かなかった。

放課後、美里は友達の由美子の家に遊びに行こうと2人で歩いていると突然雨が降ってきた。2人は近くのコンビニに駆け込んだ。

雨やどりをしていたが、雨は止みそうになかった。2人で漫画本を読んでいると、コンビニの前の道を美幸が1人で傘をさして通りかかった。美里は美幸の傘を取り上げた。

「お姉ちゃんに傘を取られたなんてお母さんに言うんじゃないよ。風で傘が壊れて捨ててきたって言うんだよ」美里は由美子と2人で立ち去った。美幸は走って帰ったが、ずぶぬれになってしまった。母親には美里に傘を取られたとは言わず美里に言われたとおりの話をした。

1週間後の雨の日、美里は買い物に行った。

「美里」歩いていると後ろから自転車に乗った陽子が声をかけてきた。陽子は美里の中学の一つ上の先輩で高校に進学したが、暴走族に入って何度も警察の厄介になり中退していた。

「あ、先輩」と言った時には美里の傘は陽子に取られていた。

「急いでいるから傘貸してくれ。そのうちに返す」美里はずぶぬれになって家に走って帰った。この時もバチがあたったとは思っていなかった。

美幸の病状が悪化していったのは自分のせいだと決め付けて後悔し始めた。それから手のひらを返したように、美里は美幸に献身的に毎日看病をし続けた。

## 9、何のために生まれてきたのか

母親の優子が毎日『城山中央病院』に通って美幸の身の回りの世話をしていたが、母親に代わって美里が毎日見舞いに行くようになった。

「どうしたの、お姉ちゃん」急に優しくなった美里に不思議そうに美幸が聞いた。

「この前変わった医者が家に来て、私の考え方が間違っていたと気付かされたのよ」美里がドクターシエフに諭されたことを話した。

「その人に私も会いたいな」美幸は話を聞きたかった。

「何だか知らないけど病院に来るとまずいことがあるようよ」美里には詳しいことが分からなかった。

そんなある日、いつも隣にいた山川香織14歳のベッドがなくなっていた。香織は6歳の時脳腫瘍を患い入院を繰り返していた。

「香織ちゃんはどうしたの」美里が心配そうに聞いた。

「ICUに移されたの」美幸の言葉に美里は青ざめた。大部屋から集中治療室のICUに移されて戻ってこれる患者は少ないのだ。

すると、香織の父親の武雄と母親の智子が、廊下を走って集中治療室へ向かって行った。30分後心配になって集中治療室を見に行こうと廊下に出た美里の目に、香織の主治医である吉田弘之医師と数人の看護師が集中治療室の前で手を合わせて合掌している光景が飛び込んできた。

集中治療室を後にしようとする吉田医師に香織の母親が集中治療室から飛び出してきて、白衣をつかみすがりついてきた。

「吉田先生、香織は一体何のために生まれてきたんですか。頑張れ頑張れ、我慢しろ我慢しろ、さんざん耐えてきたのに」智子はその場に泣き崩れた。

「智子いい加減にしないか。先生すいません」夫の武雄は妻を抱きかかえ集中治療室に戻った。美里の前を吉田医師と看護師たちが

通り過ぎていった。美里は呆然とし立ちすくんだ。明日は美幸かもしれない。と思うと涙が込み上げてきた。

美里が戻ると、廊下での騒ぎを聞いていた美幸も泣いていた。

「お姉ちゃん、これ香織ちゃんのお母さんに渡してきて」美幸は香織から預かっていた手紙を美里に渡した。美里は集中治療室の前まで行ったが悲しみの中にはどうしても入れなかった。集中治療室の前でじっとしていると中から武雄が出てきた。美里は事情を説明して集中治療室に入り渡した。

智子は、読めるような状態ではなかった。武雄が読み始めた。

“お父さん、お母さんごめんなさい迷惑ばかりかけて。私が天国へ行っていなくなったら、お父さんもお母さんも苦労しなくてもよくなるね。14年間生きてきて辛いことも多かったけど、楽しい事もいっぱいあったよ。こんな私でよかったら、今度生まれ変わる時もお父さんと、お母さんの子供になりたいな。天国で神様に病気を治してもらって、健康な体で生まれくるから。お願いね。天国の香織より。”

「智子はあんなに頑張ったじゃないか。香織には伝わっていたんだよ。俺こそ、すまなかった。香織の面倒はいつも智子にだけ押し付けていて、俺が悪かった。智子がそこまで思い詰めていたなんて」武雄も泣き崩れた。

美里は震える身体を抑えきれずに病室に戻った。

「お姉ちゃん怖いよ、死にたくないよ」美幸は、初めて弱音を吐いた

「大丈夫、大丈夫」美里にはこれしか言えなかった。頑張れ、とは言えなかった。あんなに頑張った香織が生き絶えてしまったのだから。

## 10、美幸の手紙

1ヶ月後美幸は危篤状態になった。美里と両親そして親戚の人たちが病院に駆けつけた。

「美幸、美幸死んじゃだめだよ。美幸が天国に行っちゃたら、美幸1人じゃあ寂しいだろうから私もすぐに行つてあげるね」美里は本気だった。

「お姉ちゃん、お姉ちゃんは死んじゃだめだよ、死なないで」意識が遠のきそうになった美幸だが必死で訴えた。

「私のせいで、私のせいで、」涙ながらに謝る美里だった。

「お姉ちゃん私を抱き締めて」これが美幸の最後の言葉だった。美里と直樹と優子は美幸を抱きしめた。

「美幸、美幸、美幸」みんなが叫んだ。もう、美幸には何も聞かえなかった。みんなに抱かれて美幸は遠い世界へ旅立った。

享年19歳だった。悲嘆にくれた美里は自分が美幸を死なせてしまったと思ひ込み、自殺を考えるようになる。

美里が自分のアパートで自殺をしようとするその時、ドクターシエフと社長がやってきた。そして、美幸から社長が預かっていた箱を美里に渡した。箱の中には美幸が小学校3年の時からもらっていたお年玉が全部入っていた。その上には手紙が添えてあった。

「美里お姉ちゃんへ。私が病気になつてから、私はお年玉をもらえたけど、お姉ちゃんはいつとももらえなかったね。私は長く生きられないと分かつていたから、私が死んだらこのお年玉はお姉ちゃんに使つてもらおうと思つて取つておいたの。私のせいでお姉ちゃんに辛い思いをさせてごめんね。ゆるしてね。それから、お父さんとお母さんを助けてあげてね。お姉ちゃんのせいで私が死んじゃったんじゃないのよ。どんなに辛い事があつても絶対に死なないでね。お姉ちゃんまで死んじゃつたら、お父さんもお母さんも悲しんじゃうよ。お姉ちゃん、死なないでね、死なないで、生きててね、生き

て、生きて、生き”

美幸の書いた字は弱々しく最後は、“生き”で終わってしまいで”が書けなかった。手紙を読んだ美里は自殺を思いとどまった。

「辛い思いをさせてゆるして。なんて。私の方がよっぽど美幸に辛い思いをさせて苦しめていたのに。わかった、死なない、絶対に死なないよ美幸」

## 11、草原酵母は天然酵母でなかった

手紙を読んだ美里は両親を助けようとパン屋『麦わら帽子』の手伝いをする事になった。店の玄関にはいつも人形が立っている。

人形の名前は『ばくちゃん』だ。店では1日に何回かパンが焼き上がるが、焼き立てのパンがあることを知らせるために、ばくちゃんの頭に麦わら帽子をかぶせていた。ばくちゃんは麦のばくから名付けた。

美里は、朝早い辛い仕事だが弱音もはずかず一生懸命働いた。ある日、美里はテレビで草原酵母は天然酵母だが、純粋培養のイーストと同じように短時間でパンを発酵させることが出来る手軽な天然酵母であることを知った。

こんな便利な天然酵母なら使えると思い父親の直樹に相談した。直樹は以前レーズンを自家培養した天然酵母のパンを試作したことがあったが、酵母が安定せず発酵時間も長いので販売を断念していた。

美里が草原酵母を取り寄せ直樹が試作をしてみると、今まで使っていたイーストと変わりなく使えることが分かったので、全部のパンを草原酵母の天然酵母に切り替えた。

順調にパンが焼けるようになり、販売し始めてから1ヶ月後美里はドクターシエフに自慢の天然酵母パンを食べてもらった。

「これは天然酵母ではない」ドクターシエフは焼き立てのパンを半分に割って香りをかいただけで食べもせず断言した。

美里は怒り出し納得がいかなかった。ドクターシエフは明日自分が焼いた天然酵母のパンを持ってくるからそれと比べてみよう、ということになった。

次の日、食べ比べてみると明らかに香りも味も違っていた。その理由をドクターシエフが美里たちに説明しはじめた。

「干しブドウを水につけておくとブクブクと泡が出てきて天然酵

母が発酵してくるよね。イーストは干しブドウなどについている酵母の中で、特定の一つの酵母だけを人工培養をしているんだ」

「だったら、どっちも元は同じ酵母じゃないの」美里はまだ違いが理解できなかった。

「1種類の酵母だけが繁殖することなんか自然界では起こりえない現象なんだ。天然酵母は、何種類もの酵母の他に、いろんな種類の麹菌や乳酸菌などがいるんだ。だから天然の甘みや酸みがあるんだよ」

「だから天然酵母のパンは独特の美味しさがあるんですね」直樹はうなずいた。

「だけど、イーストは1種類の酵母の他の菌はほとんどいないんだ。だからパンを膨らますことは出来ても、パン独特のおいしい味や香りが出なくておいしくないから、添加物を使うことがあるんだ」

「人間社会も同じだね。いろんな職業の人たちがいるから社会生活が成り立っているんだよね。もし特定の職業の人ばかりになったら、おかしな社会になってしまうだろうな」直樹が例え話をした。

「さすがお父さん、年の功だね」優子がほめた。

「薬師寺金堂の再建の総指揮をした宮大工の西岡常一さんが“木には強い木も弱い木もある。しかし、強い木だけではよい建物は建たない。大工も同じである。腕のよい大工も出来ない大工も必要なのだ。それをまとめていくのが棟梁の仕事だ”と言っているのを聞いたことがあるんです。自然界の菌の世界と人間社会とに共通点があるんですね」

「勝ち組とか負け組とかいったって社会がよくなるはずなんかないよね」美里は勝ち組、負け組という言葉が大嫌いだった。

「草原酵母は東北地方の草原の腐葉土から見つかった酵母だけど、化学薬品を使って純粹培養したもので製造方法は市販のイーストと変わらないものなんだ。純粹培養したイーストなのに、あたかも天然酵母かのような名前をつけて宣伝しているものは、草原酵母だけじゃなくたくさんあるんだよ」

「そんなイーストだったら天然酵母と言っちゃいけないんじゃないですか」優子は草原酵母にだまされたような思いだった。

「法律では、天然酵母の表示に明確な定義がないから違法とはいえないんだ。みんなは干しブドウなどから自然発酵で作られた天然酵母と誤解してしまうよね」

美里は愕然とし、草原酵母の会社に電話して事実を確かめた。やはりドクターシエフの言うとおりだった。

美里は両親を説得して、ドクターシエフに教えてもらい自家培養の干し柿の天然酵母パンを試作し始めた。ドクターシエフが何とか納得のいくパンが出来るまでの2週間は店を閉じていた。

## 12、美里と正雄の出会い

草原酵母を天然酵母のパンだと売り出していた1ヶ月間の間に買ってもらった客をだましていたことになると思っただ美里は、両親と相談して事実を店内に掲示して草原酵母パンを買った人には1週間の期限を決めて自家酵母パンを無料で提供することにした。提供するといいってもレシートを保管していない人も多かったが、自己申告でも提供した。

2001年6月5日、この日は最終日だった。このうわさを聞きつけた近所に住む杉浦正雄23歳は、悪友の同級生の佐藤利彦と悪だくみを考えた。草原酵母パンを買ってもいないのに買ったと言って自家酵母パンをもらいに行った。利彦を偽の証言者に仕立て上げたのだ。

「今までここでたくさんパンを買ったんだよな」正雄は利彦に相槌をもとめた。

「そうだよ、そうだよ」利彦は嘘の証言をした。

「パンだけじゃなく迷惑料として5000円払ってもらいましょうか」美里は正雄も利彦も明らかに初めて見る客で嘘をつくなど押し問答になった。

直樹もだまされていると分かっていたものの、自分達が間違っただことをしてバチが当たったのだからと、パンと5000円を正雄に渡した。美里はそんな父親の対応を理解できず、批判し親子喧嘩になった。

営業時間が終了の午後8時に美里は入り口のシャッターを閉めた。その直後誰かがシャッターをたたいてノックした。美里はまだパンを求めてきた客がいたのかとシャッターを開けるとそこには正雄が立っていた。

「まだ何か用があるのか」美里がどなった。

正雄はさっきもらった5000円を無言で差し出した。直樹と優

子が出てきて何事かと正雄に聞いた。

「もらつてきたパンを食べたら、去年亡くなった長野の田舎のおばあちゃんのことを思い出したんです」正雄は事情を語り始めた。

正雄は子供の頃から少年野球で活躍していてエースピッチャーで4番打者の甲子園球児だった。大学でも野球部で活躍しプロ野球を目指していたが、4年生の時肩と肘を故障し色々な治療をしたが回復せずプロに進むのを断念した。プロ野球の夢が捨てきれず今年の春卒業してから就職もせず家にいた。

パンをもらつてきて食べてみると、子供の頃長野の祖父母の家によく遊びに行った時おばあちゃんがつってくれたパンの味を思い出した。すぐに長野のおじいちゃんに電話をしておばあちゃんがつっていたパンの作り方を聞いてみると、干し柿を使って天然酵母を自分で培養してパンを焼いていたことが分かった。

正雄は、子供の頃はあちゃんから「人様に迷惑をかけてはいけな

いよ。うそついてはいけないよ。悪いことをするとバチが当たるよ」よく言われていたんです。

「それで、お金を返しに来たのか」美里が聞いたすと、正雄はうなずいた。

### 13、自然栽培の人参

「アルバイトをさせて欲しい」いつまでも働かないで家にいてもしょうがない、おばあちゃんのためにもこんな美味しいパンを作る仕事をしてみたい、と思った正雄は頼み込んだ。

「朝早くて重労働だから勤まりそうもないよ」美里は門前払いをしようとした。

「試しに1週間やってみるか」必死になって訴える正雄に理解を示した直樹がOKして次の日から仕事をするようになった。正雄は弱音も吐かず一生懸命働いて天然酵母のパン作りを覚えていった。

3ヶ月後、美里は新しいメニューを作ろうと人参パンを試作し始めたが、何回作っても売り物になるほど美味しくできなかった。ドクターシエフに相談すると、数日後店にやってきて、試しにこの小麦粉と人参を使ってみたらと持ってきた。

その小麦粉と人参でパンを作ってみると、今までに味わったことのないような美味しいパンができた。人参は柿のような美味しさだった。

「この小麦粉と人参はどこのですか」感動した正雄はドクターシエフに聞いた。

「北海道の北海農園で作ったんだ。一切肥料を使っていない無肥料無農薬の自然栽培なんだよ」

この小麦粉と人参は余りにも美味しく注文が殺到しているのので、毎年販売先が全て決まっており、パン屋で使えるほど量がなかった。この小麦粉と人参のパンを食べたら他のものは食べられないというほど感動した正雄は、北海道に行つて北海農園で自然栽培を教わつて小麦粉と人参を作つて美里に送り、これまでパン作りを教えてもらったお礼をしたいと考えた。ある日突然正雄は美里に1通のメールを送り、北海道へ行つてしまった。8月10日のことだ。

「あの野郎、勝手なことをしゃがって、私が北海道へ行つて連れ

戻してくる」美里は北海道へ向かった。

正雄は熱心にパン作りを覚えたので、なくてはならない存在になっていた。直樹も優子も正雄に戻ってきて欲しいと思っていた。

美里が北海道へ行ったその日の夕飯を食べた後のことだった。

「2人とも北海道から帰ってこないかもよ」優子が心配そうに言った。

「どういうことだ」直樹が問いただした。

「お父さんは鈍いねえ、あの2人最初は喧嘩ばかりしていたけど、最近は様子がおかしいよ。美里は正雄くんのことを好きになってしまったんじゃないかな」

「いつからあの2人はつき合い始めたんだ」直樹はびっくりした。

「まだつき合っているわけではないけど、女のカンなのよ」

## 14、自然栽培の畑

優子は美里と正雄のことを心配になって、ドクターシェフに事情を話した。ドクターシェフは栽培状況を確認するためもあって北海道農園に行っていた。

「ドクターシェフ、どうしてここにいらっしゃるんですか」美里が北海道農園にやってきて、ドクターシェフと会った。

「毎年夏にはここにきているんだよ」

「そうなんですか。正雄は来てますか」心配そうに美里は周りを見渡した。

「正雄はとうもろこし畑で農作業の手伝いをしているよ」  
美里が広いとうもろこし畑を探すと正雄がいた。

「店が大変だから帰って来てくれないかな」美里の言葉に答えないう正雄だった。

「このまま生で食べて」もぎたてのとうもろこしを美里に差し出した。

「生でとうもろこしなんか食べられるわけないじゃないの」美里は受け取るうとしなかった。

「ともかくだまされたと思って食べてみな」正雄は生のとうもろこしを半分に折って食べはじめ美里に渡した。美里はおそろおそろ一口かじってみた。

「これ、なんておいしいの」固いと思っていた美里だが、前歯でかじると柔らかくて奥歯で噛みしめるととうもろこしの実から甘い汁が口の中一杯に広がった。生まれて初めて生のとうもろこしを食べた美里は、半分のとうもろこしを全部食べてしまった。

「もう一本ちょうだい」美里がねだった。

「たくさんあるからいくらでも食べていいよ」正雄は自慢げだった。

「あんたが作ったんじゃないのにえらそうなことを言うな（笑）」

最初の険悪なムードはいつぺんに吹っ飛んでしまい、なごやかに  
つてしまった。美味しいものは人の心を変えてくれるものだ。

ドクターシエフから北海農園の責任者の岡本を紹介された美里は  
事情を話した。ドクターシエフは正雄と美里をトマト畑、キュウリ  
畑、ナス畑、ピーマン畑、大根畑に案内し全部もぎたてを生で食べ  
させた。全て自家採種で無肥料無農薬の自然栽培だ。

「子供の頃長野のおばあちゃんのところへよく遊びに行ってたん  
です。おばあちゃんは無農薬で有機肥料を使っていたんです。畑に  
はミミズがたくさんいたんですけど、この畑にはミミズがほとんど  
見ないんですが、大丈夫ですか？普通の畑は農薬でミミズが少ない  
じゃないですか」正雄は心配そうにたずねた。

「ミミズっていうのはね、土を耕して良い土にしているんだよ。  
ミミズが多いってことは、まだ良い土になっていないからなんだ。  
ここの畑はもう20年も無肥料で自然栽培をして良い土になってい  
るからミミズが少ないんだ。普通の畑は、化学肥料の肥毒をきれい  
にするためにミミズがいるべきなんだが、農薬や土壌消毒剤でミミ  
ズを殺してしまっているから少ないんだよ」

「そういえば土のおいも違うんですが、肥料を入れているかい  
ないかで違うんですね」正雄は子供の頃のおばあちゃんの畑にお  
いを思い出していた。

「それにおばあちゃんの畑のほうれん草や白菜なんか虫食いがた  
くさんあったんだよね。だけど、ここの大根の葉っぱなんかほとん  
ど虫に食べられていないんですけど、野菜が美味しいから虫に食わ  
れるんじゃないですか」正雄は虫がいた方がいいと思っていた。

「もしそうだったら、虫にたくさん食われれば食われるほど美味  
しいということになってしまって、葉っぱがなくなってしまうよ。  
虫は美味しいから食べているんじゃないかと、葉っぱの肥毒を食べて  
いるんだ。この大根にほとんど虫がいないのは、肥毒が少ないから  
だよ。それに、この大根美味しくなかったかい」

「いや、大根も美味しかったし葉っぱのお浸しもすごく美味しか

ったです」北海農園での食卓にはいつも大根の料理があった。

「私も大根食べたい」美里が大根を抜こうとした。

「いいよ、だけどちゃんと抜けるかな」

「なかなか抜けない」美里が力ずくで引つ張った。

「だめだよ、そんなことしたら途中で大根が折れちまうぞ、ちよつとどいて」正雄は美里に代わって抜きはじめた。

「こうやって左に回しながら抜くん」正雄がきれいに軽く大根を抜いて土をズボンでふき半分に割り美里に渡した。

「美味しい、なんてみずみずしいの、大根の刺身のようだね」美里は大根の葉っぱも食べようとした。

「それは生で食べてもいいけど夕飯にお浸しが出るからその方が美味しいよ」正雄が止めても美里は食べてしまった。

「ちよつと青臭いけど美味しいよ」美里は少しだけ食べた。

「ミミズと同じように普通の畑は、野菜の肥毒をきれいにするために害虫がいるべきなんだが、農薬で害虫を殺してしまっているから少ないんだ」

「大根の葉っぱの色なんです、普通のより緑色が薄くないですか」美里が食べ残した大根の葉っぱを手を取った正雄は疑問に思った。

「いいことに気がついたね。化学農法や有機栽培では肥料が多いから濃い緑色になるんだ。自然栽培では肥料を与えていないから薄い緑色になっているんだよ」

「色が濃い方が栄養がたくさんあると思っていたけど、違っんですね」正雄は納得した。美里はパンを作っている時には見えなかった正雄の真剣さに感心した。

その日の夜、美里は父親の直樹にメールを送った。「美味しい野菜がたくさんあるので、せっかく来たから店で使えるように頼んでみる。3日間で正雄を説得して連れて帰る」それを直樹は優子に見せた。

3日目の朝帰るつもりのない正雄は、美里を駅まで送ろうとした。

「私もここで働きたくなっちゃった。帰りたくない」美里の思いがけない言葉だった。

「そんなことしたらお父さんもお母さんも困るだろう。ともかく東京へ帰らないと俺が親父さんに怒られてしまっだろう」と正雄が説得した。

## 15、手書きの切符

北海農園の軽トラックを借り、運転席に座った正雄はものも言わず、前を見つめて運転していた。助手席の美里も何も言わなかった。重苦しい沈黙のまま、駅までのまっすぐな単線道路を軽トラックは直進して行った。蝦夷駅からJRで札幌まで行き、札幌からバスで千歳空港へ行く予定だ。

「これ、札幌駅までの切符だから」駅に着くと、正雄はポケットから切符の入った封筒を出し美里に差し出した。

美里は封筒を受け取ると、正雄の顔をまっすぐ見つめた。“もし、今私を引き止めてくれたら、このままずっと北海農園にいる。正雄がひとこと、言ってくれたら・・・”

「じゃあ、行くから」長い沈黙の後、目をそらしたのは美里の方だった。くるりと後ろを振り向くと、足早に改札を抜けた。

美里はホームのベンチに腰掛け、柱に頭を持たせて考えた。“やっぱり、正雄は何も言わなかった、ひよっとしたら、私のこと、本当に迷惑だと思っているのかもしれない・・・”さまざまな考えが頭に浮かんだ。

ホームに電車が入ってきた。

「すみません、切符を拝見します」乗り込んでぼうぜんとして座席に座っていると、突然車掌に声をかけられた。あわてて手に持っていた封筒を差し出した。そういえば改札を通った時、駅員が見当たらなかった。この小さな駅は無人駅だから、車掌が切符を切るシステムだ。

「お客さん、この切符じゃあ行けませんよ」ハツとして車掌の手元を見た。失笑している車掌が手に持っているのは、駅で売っている切符ではなかった。切符大に切りぬいたノートの切れ端に、ボールペンで正雄の字が書いてあった。

“ 蝦夷駅から北海農園行き”

「降ります」発車のベルが鳴り響くなか、美里は手書きの切符を車掌からもぎ取り荷物をつかんで汽車から飛び降りた。改札を走りぬけていくと、正雄は、軽トラックの荷台に寝そべっていた。美里は一目散に走っていた。

「このチケットを使います」美里が差し出した。

「裏の注意書きは読んだ？」正雄が聞くと美里は慌てて裏を見た。

“この切符を使うと、人の3倍苦労します。だけど、人より10倍幸せになります”美里の涙が文字をにじませた。

「お願いします」美里は正雄の胸に飛び込んでいった。

2人で北海農園に戻った。しかし、岡本は自然栽培の大変さを話し、神奈川に帰るよう説得した。そしてドクターシェフは岡本が自然栽培の指導を受けた千葉の高山農園を案内すると約束して納得させた。

## 16、高山農園

正雄と美里は神奈川に戻り、お互いの両親を説得した。直樹は結婚には納得したが、無肥料の小麦粉や野菜はどうしても値段が高くなるので店で使うことには不安だった。

ドクターシェフは正雄と美里、直樹と優子を千葉の高山農園へ連れて行った。高山農園の高山博夫が出迎えてくれ、一通り畑を案内してもらった。

「ドクターシェフ、どうしてこんな美味しい野菜ができるんですか。野菜を育てればそれだけ土から養分が吸収されて、土の養分が減ってしまつて、1年や2年は育つても長い間肥料を与えなかつたら野菜は育たないですよね」直樹は肥料を使わないでなぜ野菜ができるか理解できなかった。

「この畑は20年も無肥料で栽培しているけど、収穫量は減っていないんだよ。その理由は科学的には分かつてないんだ。大自然の力というか、本来種と土に備わっている威力を十二分に発揮できるように、人の手で環境を整えているということかな」

「何だか難しくてよく分かんない」抽象的な表現では美里は理解できなかった。

「そうだろうなあ。じゃあ分かりやすいように例え話で説明するね。野菜は根から土の養分を吸収するよね。葉っぱでは光合成で養分を作っていることは小学校の時習つたのは覚えているかな」

「習つた習つた。なんか実験をやつたよね」美里は思い出した。「仮説として聞いて欲しいんだけど、たとえば人参の根が土から吸収した養分を10だとして、葉が光合成で作りに出した養分を10だとすると、合わせて20になるよね。人参を立派に育てるのに必要な養分が10であれば、20から10を引いて養分が10余るんだ。余つた10の養分を根から出して土に与えていると思うんだ。」

そうすると土の10の養分が人参に一旦吸収されても、人参が根から土に余った10の養分を与えていけば土の養分は減らなくてすむんだよ。分かりやすく言っただけ、10とか20とかの数字は養分量だけじゃなく自然の力も含まれていると思うんだ。土が作物を育てていますが、同時に作物が土を育てているんですね。」

「なるほど、親子と同じようだね。親が子供を育てているんだが子供から教わることもたくさんあるよな。美幸と美里からは親としてあるべき姿をずいぶん教えられたよ」直樹は美幸のことを思い出した。

「さすがお父さん、年の功ですね」

「北海農園では種を採っていましたけど、ここでも採っているんですか」正雄は種に興味があった。

「種は買ってくるものじゃないんですか」直樹は何のために種を自家採取するのか分からなかった。

「種の能力も重要な要素なんですよ。化学肥料でも有機肥料でも与えられた肥料を吸収していると作物が自分から養分を吸収しようとする能力が低下してしまうんです。同じ無肥料で栽培しても無肥料栽培の自家採取の種であればよく育ちますが、化学肥料や有機肥料に頼った市販の種であればよく育たないことがあるんです。」

たとえば、テーブルに米、野菜、肉、魚を与えられた場合、調理能力のある人であればご飯を炊き、野菜を刻み、肉を焼き、魚を煮て食べることが出来ますね。だけど、調理能力のない人だと生米を食べたり、生のじゃがいもは皮もむかずに食べれないから、食事を他の人に作ってもらって与えてもらわないと食べることが出来ないですね」

「調理能力のある人が無肥料の自家採取の種で、調理の力のない人が市販の種ということになりますかね」パン職人らしい直樹の例えだ。

「パン職人と言えば、お父さんは無肥料の自家採取の種で、うちに来た時の正雄は市販の種、ってところかな」美里が正雄をからかつ

た。

## 17、腐敗実験

「難しい話はこのくらいにしておいて、面白いものを見せてあげますよ」高山はみんなを倉庫の事務所に連れて行った。

「この4つのビンの人参は、1年前にビン詰めしたものです。ここの人参、家畜の糞尿の有機肥料の有機人参、米ぬかとおからの有機肥料の有機人参、化学肥料のスーパーパーの人参ですけど、どれがどれか分かるかね。どれも無農薬なんだ」高山がテーブルの上にビンを置いた。

「これは人参の形がそのまま残っているから高山さんの人参でしょう。これは形が崩れて真っ黒で人参だか何だか分からなくなっている。これとこれは2つの中間のようです」正雄は高山の人参はすぐに分かったが、後の3つは迷った。

「有機の野菜は安全だつて言われているから、一番形が崩れているのはスーパーパーの人参じゃないんですか」優子と同じことを誰もが考えるものだ。

「残念でした。みんなそう答えるんだがね。私の人参は正解だ。このドロドロの人参は家畜の糞尿の有機人参なんだ。後の2つは同じようだけど、スーパーパーの人参より米ぬかとおからの有機人参がまだ形が残ってるね」高山は答えを教えた。

「えー、スーパーパーの人参より有機人参の方がドロドロじゃないの」優子が驚き、みんなも驚いた。

「このフタを開けてにおいをかいでみると、もつと違いが分かりますよ」ドクターシエフがフタを開けようとした。

「ちよつとまって、こんなところで開けてもらっちゃ事務所がくさくなっちゃうよ。においをかいでみたいんなら、外でだ」高山とドクターシエフはビンを持って、みんなで外に出た。

「これは発酵しているからいいにおいがするでしょう」ドクターシエフが高山の人参のビンのフタを開けた。

「漬物みたいな美味しそうなにおいね。とても1年前の人参と思えないな」美里はビンを持ってみんなにおいをかいでもらった。

「このビンも開けてみようか」美里がドロドロ人参のビンを開けようとした。

「素手で開けちゃだめだね。腐っているから手がくさくなってしまつよ。これ使って」ドクターシェフが軍手を美里に渡した。

「何だか怖い」美里はビンをドクターシェフに渡した。

「みんな後ろに下がって」ドクターシェフはビンのフタを開けた。みんなビンに近づいた。

「くさい。なんてくさいの。ゴホンゴホン」美里は鼻をつまんだ。みんな耐えられないにおいだった。

「今までこんな人参を食べていたかと思うとぞつとするわね」優子も鼻をつまんでいた。

「化学肥料とか有機肥料とか農薬なんかは、土を汚して野菜に害を及ぼすことがあるんだけど、それを肥毒って言っているんだ。有機肥料の家畜の糞尿なんかきれいなもんじゃないでしょう。肥毒が多いと野菜は腐りやすく、肥毒が少ないと野菜は発酵しやすくなると思うんだ」

「後の2つは少しはマシなおいだけど」ドクターシェフはビンのフタを閉め他のビンを開けようとした。

「もういいです。こんなにおいをかぐと体に悪そう」美里は後ずさりをした。

事務所に戻って流通の話になった。

「高山さんの野菜を使ってパンを作りたいんですけど、お願いできますか」直樹は心配そうにたずねた。

「うちの野菜だけじゃなく、全国の自然栽培の野菜を扱っている東京のハーモニック・ネイチャーの河田秀麻呂さんが集荷に来ているから紹介しますよ」高山はトラックに野菜を積み込んでいる河田を呼んだ。

「河田さんです。自然栽培の野菜に関しては一番信頼できる人で

す」高山と河田は20年来の付き合いだった。高山は、直樹が無肥料の小麦粉と野菜を使った天然酵母のパンを販売したくなっただけを河田に話した。

「全国の家庭やレストランに宅配していますから、お届けできますよ。こちらからもお願いがあるんですが、そのパンをうちの売店で販売させてもらいたいんですが。レストランでも使いたいんですが」ハーモニック・ネイチャーは自然食の売店を4ヶ所、レストランを2ヶ所経営していた。

「早速注文が入ってよかったね、お父さん」美里は材料の調達だけでなくパンの販売の心配もしていた。自然栽培の食材は値段が少し高めだから、販売価格も高く設定しなければいけなかった。

「ありがとうございます。試作ができましたらお持ちしますので食べてみてください」直樹は後日試作したパンを河田に試食してもらって約束をして別れた。

## 18、正雄と美里の結婚式

正雄と美里の結婚が11月末に決まり、何時結婚式をするかでも始めた。杉浦家の親戚も高野家の親戚も商人が多く12月はかきいれ時で31日の大晦日まで忙しいのだ。みんなが集まるのは元日しかなかった。

止むを得ず2002年元日に日取りが決まった。おめでたいことが2つ重なってよいではないか、と一件落着した。

結婚式の後の披露宴も終わりがけていた。

「美里さんのお父様からお年玉が届いています」司会を務めている社長からお年玉にしては大きな袋が美里の前に差し出された。

「今さら何でお年玉なんかもらわなきゃいけないのよ。子供の頃はくれなかったのに。こんなものいらない」美里は怒り出し、和やかだった結婚式のムードは一変して気まずい雰囲気になってしまった。

直樹は何も言わず退席してしまった。見かねた正雄はお年玉の袋の中身を全部取り出し、添えてあった手紙を読み始めた。

「美里へ。美里は、子供の頃は面倒見が良くていい子だったけど、美幸が病気になってからはわがままになって、言うこと聞かなくなってしまうたね。それもこれも、おとうさんが悪かったんだ。美幸が病気だからとか、おまえはお姉ちゃんだから、と何でも我慢させてしまったね。お年玉を美里にはあげなかったけど、大人になったらいつか渡そうと思ってとっておいたんだよ。12年分のお年玉だけど、受け取ってくれるかな。来年は、孫にお年玉をあげたいね。」

美里と両親とのわだかまりは、これで完全になくなった。麦わら帽子は4人のきずなで繁盛していった。

## 19、ドクターシエフの過去

主人公のドクターシエフの本名は平本快蔵。34歳の天才外科医で、1998年30歳の時湘南大学医学部の大学病院から鎌倉の総合病院『センチネル病院』の副院長としてヘッドハンティングされた。

専門は消化器外科だが、総合消化器外来を作っていた。胃潰瘍や肝臓病などの消化器の病気は、薬物療法を行う消化器内科と手術を行う消化器外科に分かれている。しかし、眼科や耳鼻咽喉科は内科療法も外科療法も行っており、眼科内科と眼科外科に分かれてはいない。

平本は消化器も循環器も呼吸器も内科と外科に分けず総合的に診療する必要があると考え、大学病院に総合消化器外来の設置を要望していたが、古い体質の大学病院では受け入れられるはずもなかった。

進歩的な考え方をしているセンチネル病院の院長の藤岡壮一郎58歳に認められて、平本は総合消化器外来を開設することになった。その後総合循環器外来、総合呼吸器外来も平本の後輩たちを大学病院から引き抜き指導し開設した。後輩たちも平本の考え方に共鳴していた。

院長は平本に一人娘の藤岡絵里花25歳と結婚し、後継者として後を継いでもらいたいと思っていた。

あるとき、院長自らが主治医をしている95歳の人間国宝である中村弥衛門が老衰で危篤状態にあるとの連絡を受けた。ところが院長は国際内科学会の講演のため、イギリスに出張しており不在だった。そこで、平本が代わって大磯の中村弥衛門の自宅へ往診に看護士を連れて向かった。

平本が自宅に到着したころには、すでに中村弥衛門の意識はなく、妻のタキ90歳がその最後を看取るのみだった。しかし平本が診察

したところ、衰弱しているだけだったので点滴を施すと、間もなく中村弥衛門の意識が戻った。

ほっと胸をなで下ろす平本。ところが目覚めた人間国宝の口から出てきた苦しそうな言葉は、予想だにしないものだった。

「君は、どうして私の命を無理に長らえるようなことをしたのか。私はこのまま何の痛みも苦痛もなく、大往生を遂げるつもりだった。それなのに君は、無駄に私の命を長らえてしまった。私の持っている『死』の美学を壊してしまったんだよ。君は『病死』のプロではあるが『自然死』はシロウトだ。人間は、死期が来たら無理に命を長らえてはいけない。自然の流れに身を任せ、死んで行くのが本来の人間としての最高の死に方だ。君にそれを邪魔される覚えはない。」

その言葉を聞いて、平本は愕然とした。そして中村はこう続けた。「しかし、今回君が死期の近い私のところに来たのも何かの縁だ。平本君、私には、君が何か大きな使命を背負って生きているように思えてならない。どうせ私の命は長くない。どうかこのまま何の治療も施さずに、私の死を看取ってくれないか。私の死を通じて、必ず感じるものがあるはずだ。」そう言っ、中村弥衛門は目を閉じた。そしてその翌日、中村は妻タキと平本の前で95歳の大往生を遂げたのだった。

このことをきっかけに平本はセンチネル病院に総合老人外来を始めた。老人は多くの科を受診することがよくある。血圧が高ければ内科、皮膚がかゆいと皮膚科、夜眠れないと神経科、ひざが痛い整形外科ということとはよくある。それぞれの科でもらった薬の合計が30錠以上ということもある。

こんなに薬をもらった老人が全部飲むことはほとんどない。自己判断で捨てることになる。老人に限らないが、病院で処方されても飲まれないで捨てられた薬は、1年間に2000億円とも5000億円ともいわれている。老人には、老人に適した医療を始めたのだ。

## 20、インベーター細菌

しかし、病人は一向に減らない。平本は今まで自分がしてきた治療は本当に患者さんのためになつていたのだろうか？自己満足ではなかつたのだろうか？病気の根本を研究し直したい、と思い、院長の反対を振りきってセンチネル病院に辞表を提出し、母校の湘南大学医学部の病理学研究室に入る。

そこで恐るべき病原菌を発見してしまった。それを学会で発表しようとするが、大学の圧力により発表を止められてしまう。

この病原菌は、抗生物質が一切効かないスーパー細菌が突然変異したもので、抗生物質はもちろん、農薬、食品添加物、殺虫剤、合成洗剤など、あらゆる化学物質を栄養源として繁殖するインベーター細菌である。

この恐怖の細菌が日本中、いや世界中に蔓延し、空気感染するのは時間の問題となつていゝことを平本はつきとめた。このことが世間に知られると、医療界や産業界はパニックとなり、行政もこれまでのメーカーのための農薬や添加物の安全基準などなんの役にも立たなくなる。

平本は製薬メーカーからも追われるようになった。平本はこのインベーター細菌の遺伝子配列を全て解析していた。遺伝子配列が分かればインベーター細菌を殺菌する特效薬を作ることができる。しかし、一時的にインベーター細菌を殺菌できたとしてもその特效薬をも栄養にしてしまう超インベーター細菌に突然変異してしまうことは火を見るより明らかだった。

製薬メーカーも近い将来インベーター細菌が蔓延して社会がパニックになる可能性があることは予想していた。その時特效薬があれば巨万の富を稼ぐことができる。たとえその後超インベーター細菌が出現しようが儲かりさえすればよいとしか考えていない製薬メーカーは、必死で平本を探していた。

大学病院にも自分の居場所をなくしてしまっただばかりか、危険分子として医学界や官僚からも追われる身となってしまうた平本。病気の原因の多くは、衣食住の生活環境にあることを研究でつきつめた平本は、医師としての自分の意思を貫くため、『ドクターシエフ』として、本当に必要な治療を実践するため、まずは安全な食材を求めするために全国を放浪する旅に出た。

旅から戻って2000年1月に『おためし屋』を始めた。イベントリストの4人が最初の客になった。

## 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/n6757e/>

---

ドクターシェフ

2010年10月9日06時27分発行