
かなたへ 第四部 バーベキュー大作戦

U B O B

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】

かなたへ 第四部 バーベキュー大作戦

【Nコード】

N2302I

【作者名】

UBOB

【あらすじ】

朝比奈さんとの時間跳躍というおまけ付きのお花見から戻ってきた俺にハルヒがまた難題をふっかけてきた。

「キョン、喜ばない、今度の休みには鶴屋さんの山でサバイバル合宿を敢行することにしたわ。

決定よ！」

第一章（前書き）

前 「かなたへ」 第三部 お花見ジャーニー <http://nocode.syosetu.com/n1143i/>

第一章

事の始まりはといえば、先日のとんでもないお花見小旅行であることには異論はないだろう。

そう、ハルヒは先日の旅行での経験がよほど気にいったと見える。確かにハルヒの望む超不思議体験に満ちてはいたが、その殆どを経験したのは俺と朝比奈さんなんだし、ハルヒの直近で起こった俺と朝比奈さんの爆走する車内という密室からの消失も、激突してくるタイヤからの生還劇もハルヒには非超常的現象として理解されているはずなんだが……ということは、単にハルヒがアウトドアイフに目覚めただけのか？

どちらにせよ、俺の運命は部屋に飛び込んできたハルヒの宣言により、再び一瞬にして決ってしまった。

「キョン、あんた、もし私が気がついて迎えにもどってなければ、みくるちゃんと野たれ死んでいたかもしれないと思わない？」

そうよ、それって、とんでもない事よ。

この世の不思議を探そうにも団員がこうもひ弱だと、目の前に転がっている不思議も掴む体力が無いじゃない。

だから、私はピーンと来たのよね。

まずはサバイバル訓練で基礎体力をつけなくちゃ駄目。

喜ばなさい、今度の休みには鶴屋さんの山でサバイバル合宿を敢行することにしたわ。

決定よ！」

かくして俺に与えられた使命はカマドを組み立てマッチもライターも無しで火をおこすこと、そして、森さん謹製の絶品スペアリブ

を超えた超絶スペアリブを作ること。

「火なんて簡単よ、木の棒でもぐりぐりやってればあっという間に火がつくわ。それと、スペアリブの作り方のレシピを聞いておいたわ、一度しか言わないから覚えなさい」

そう言つと、ハルヒはなにやらメモを取り出した。

殊勝にも森さんに聞いておいたのか、確かにものすごく気に入っていたからな、むしろスペアリブが食べたいだけじゃないのか？それにしても、自分はメモを見て、俺には覚えろとか、いつもながらに我儘なやつだ。まあ良い、聞いてやろうじゃないか。

「まず、材料。

豚のスペアリブ 沢山。

赤ワイン、調味料、以上」

待て、それじゃ簡単すぎないか？

「うるさいわね、ごちゃごちゃ細かいこといわずに聞く！

で、まずスペアリブの表面をフライパンで焼いて焦げ目をつける。大鍋にたっぷりの水を入れ、焼いたスペアリブと臭み消しの野菜の屑を入れたらとろ火で煮て放置。

で、調味料と香辛料とワインと、お砂糖かジャムを入れたビニール袋に入れて、またまた放置、

その後ははダッチだか丁稚だかつていうのに入れて焼くだけだつて。

どう、簡単じゃない。楽勝よね。

でも、わがSOS団が作るんだから、これを超える超絶スペアリブで無くちゃ駄目」

無茶を言うんじゃない、自慢じゃないが俺は料理なんぞ小学校でやって以来、カップラーメンに湯を注ぐ以上の事をやった事が無い。それに人様の山で火を使って山火事でも起こしたら俺とハルヒだ

けじゃなく、鶴屋さんにまで迷惑をかけるから洒落じゃ済まないぞ。

ハルヒの危険極まりない企画を收拾すべく、生半可な知識で火を使ったりすることの危険性をこんこんと三十分ばかり説いてやった。

アヒル口をへの字にしたハルヒは不承不承納得したのか、あるいは本当にスペアリブが食べたかっただけなのか、野外での焚き火まがいの事をする事だけは引き下がってくれた。結果下ごしらえはあらかじめ自宅ですること、水道の施設のある鶴屋さんのお屋敷の芝生の裏庭で、バーベキューセットと炭を使った調理すること、火はマッチ、ライターなどの文明器具を使わずに俺が着ける事に落着いた。ふう、ハルヒにしては大変な譲歩……だが、俺が調理をする事については一切の譲歩なし。喰えないものが出来たって俺は知らんぞ！

第二章

夕方、家に帰ってから料理なんぞと言うものに一切の興味が無かった俺が仕方なしに母親の持っていた料理本なんぞをパラパラとめくっていると長門が玄関に現れた。例の時間伸張による荒業を行使した非常識かつ正統的な試験勉強で俺の家に来るようになって以来、喰いっぷりの良さと学習指導手腕で一氣に我が家での評価が上がった長門は、どうせ一人暮らしなんでしょう、いつでもいらっしやいという母の言葉に従いしばしば我が家で夕食を供にしている。

「なあ、長門、今日のハルヒの爆弾宣言、聞いていたろ？」

俺、料理とかまるつきり駄目だし、火を熾したことなんて一度もない。

スぺアリブも種火を作るのも、どちらも絶対無理だと思う。

けどあそこまでハルヒを譲歩させたんだから何も出来ませんでし
たなんてのも、なあ……」

「調査、学習、訓練」

「つまりは地道に努力するしかないのか？」

「そつ、今夜から開始」

晩飯を食いながら長門とそんな話をしていると妹が割って入ってきた。

「すぺありぶつて、何？ 私もたべたい」

「あら、良いわね。ためしにつくるなら明日の晩御飯にしましょうよ」

妹に加えてお袋まで身を乗り出して来る。食べ物の話に釣られたみたいで興味津々と言った様子だ。まったくこいつらまでもハルヒと同じ食い気の鬼なのか？

料理の作り方なんぞ自慢じゃないが理解不能な俺は何かヒントで

も聞ければと思いハルヒが聞いてきたという詳細の全くない作り方を思い出せる範囲で妹とお袋に話して聞かせてみた。

「確か、豚の角煮も下茹でして作るって聞いたことがあるわね」

「だが調味料も一切不明だぞ、それにダッチだか丁稚だかつてのは何なんだ？」

「恐らくダッチオーブン。」

鋳物で作られた蓋つきの鍋、

野外料理でオーブンの代わりに使われるもの」

間髪を入れず長門がそう答えてくれた。

「長門、よく知っているな」

「ダッチ、料理で検索すれば最初に出てくる」

と言うわけで夕食を済ませた後、俺は長門と連れ立ってスーパーマーケットへ材料を買いにやって来ているのだが、なるほど、肉にも色々あるんだ。バラ肉、ヒレ肉、三枚肉、モモ肉、しゃぶしゃぶ、しょうが焼き、はあ、豚さんもご苦労なこった。

「豚さん？ お友達？」

「こら、長門、真顔でボケるんじゃない」

丹念に肉売り場を探すと棚の端の方でスペアリブを発見、とりあえず二パックを購入することにする。続いて調味料の棚らしき所を覗いて見るが、そもそも調味料つてのは何があるんだ？ 俺は塩、コショウ、砂糖、醤油ぐらいしか俺は知らないぞ。

見るとこれもうんざりするほど種類がある、塩だけでも10種類以上、なかにはクレイジーなんて名前のついたものもある。俺のやってる事は、マサにクレイジーだよな。これ、買っちゃえ。コショウも良く見る普通のもの以外に、粗びき、白、黒、赤緑黒の三色の粉になっていないものなど様々、横にはさらに大量のスパイスが並んでいる。俺は賢狼のお嬢さんの相棒の商人じゃないから香辛料の事なんぞさっぱり分らない。周りのおばちゃんたちに怪訝な顔で見られながらクンクンにおいを嗅いでみようとするけど、何をどう選

べば良いのかさっぱり分からない。瓶の説明を見たりして、結局、粗びきブラックペパー、ナツメグ、粗びきチリペパーを購入する事にした。オールスパイスとかタイムつてのにも惹かれたけど、いっぺんに色々試しても訳が分からなくなりそうなので見送りだな。

次はジャム売り場。スペアリブのたれに入れるジャムつて、何が良いのだろう？ ジャムもこれまた色々、それこそ様々な色の瓶がならんでいる。長門はまるで図書館の書架の前に立つた時の用に必要なジャムの瓶をじっと見ている。どうやらジャムにも興味を持つたみたいだな。イチゴとかは香りが独特だし、マーマレードなら姿が残りそうだけど、そんなものが着いていた記憶もないので、馴染みが有るところでリンゴのジャムにすることにした。長門は色を見て気に入ったのか、ミックスベリーのジャムを手に使っている。

「なあに、ジャムなら余ればトーストかヨーグルトに使えばいい。一緒に買おうか？」

「ヨーグルト？」

「プレインのヨーグルトはちょっと酸っぱいから、うちの妹と母親はジャムを入れて喰ってる。

時々俺も食べさせられることがある。

長門はやった事ないのか？」

「無い」

コンビニ弁当をぶら下げた長門の姿を思い出す。我が家の食事も不思議そうに食べていたから、意外に普段食べるものの範囲は限られているのかもしれない。

「じゃ、ヨーグルトも一緒に買って帰ろうな」

そう言うつと、長門は瞬きもせず、すこしばかり傾げた首でこくわずか、だが、はつきりと頷いた。

第三章

買い物から帰ると妹が、骨だ、肉だと騒いでいる横でおっかなびつくり台所に立つ。スペアリブは先日食べたのと同様に、すでに骨一本ずつに切り分けてあるから、当面包丁を使う作業は回避できた。言われるままにフライパンにサラダ油を入れ、コンロにガスをつける。湯を沸かすのコンロのガスに火を付けるぐらいの事はやった事があるから大丈夫。買ってきたスペアリブをパックから出してフライパンにごろごろと転がして入れるが、油がはねてなかなか恐ろしい体験だ。お、肉が斜めに固まってフライパンにこびり付いちまったが、え、一度に入れすぎ、菜箸をつかえ？ う、すっかりフライパンにくつついてて動かないぞ。うお、美味そうな匂い、だが、煙も出てきた、何だつて、換気扇、よっしゃ、換気扇点けたぞ。

七転八倒しながら、何とか周囲に焼き色？つての、ともかく軽い焦げ目をつけて、隣の水をはった大鍋に放り込んでいく。

野菜くずだか、くず野菜だかつてのは、どうするんだ？

ネギの尻尾や、ニンジンの尻尾、すりおろした生姜の端とか、訳のわからないものを渡された。まさかゴミ箱から拾ってきたんじゃないだろうな、お前らも喰うんだぞ？なんだか騙されてる気がするが、とりあえず鍋を置いたコンロに火をつける。なに、落とし豚、そんな豚がまだあるのか？え、蓋、鍋の中に蓋を落とす？ よく分らないが、言われるままに蓋の代わりに真ん中に穴を開けたキッチンペーパーを鍋の肉の上においておく。さあ、当分このままだよな。

買ってきたプレーンヨーグルトを小皿にとり、上に赤紫の綺麗なジャムを載せて、長門と妹に出してやる。俺？ すっぱいのは若干苦手だからパスだ。おや、スプーンですくって口に運んだ長門の手がとまる、心なしか恨めしそうなその目は何だ？

「腐った牛乳」

どうやら、長門も甘みのついていないヨーグルトは口に合わないらしい。

「キョン君も、有希ちゃんもオコチャマ」

「こら、妹だからといってその言葉、聞き捨てならんぞ！」

「有希ちゃんはきつとアイスクリームの方が好きだと思っな、私もアイスが食べたいな、食べたいな、食べたいな」

そうはしやぎ始めた妹の隣で長門が一言こういった。

「食べたいな」

分かった、分かった、今買ってくるから、鍋の番をしておいてくれ。

やはり、長門が来るようになってから、絶対我が家での俺のニツチは低下の一途を辿っている。

急いで外に出た俺は、近くのコンビニで長門のために、ちょっとリッチなカップのバナアイスを奮発して買って帰った。長門と妹は、小さな小鉢にアイスクリームをスプーンで移し、横にミックスベリージャムをいれて美味そうに食い始めた、おい、俺はないのか？

そうこうしているうちに一時間が経過したところでコンロの火を止めて調味料の準備を始める。そう言うと偉そうだが、なに、調理用とかいうビニール袋にワインをコップ一杯、それに買ってきたクレイジーな塩やら何やらを適当に放り込む。ジャムは余ってた林檎ジャムを入れる。ミックスベリーはアイスクリーム行きに決定したからな。

袋の中身を揉んで混ぜるが、いまいちサラサラした感じた、もう

ちょっとドロっとしてた様な気がする。ドロっとさせるような調味料って、何か無いだろうか？ 長門と冷蔵庫の中を探してみる。

「そういえば、長門のマンションの冷蔵庫って、殆ど何も入っていないかったから、色々ごちゃごちゃ入っていて珍しいだろ？」

長門は冷蔵庫の中からプロセスチーズの箱から中身を出してツンツンつつきながらこちらを見る。

「石鹸？」

「チーズって書いてあるだろ、ひょっとしてスライスしたチーズしか知らないのか？」

そうムクレるな、後で切って食べさせてやるから。

そっちはマヨネーズだ、え、チューブじゃ無いかって？ 家の母親はこっちの方がマイルドだとか言って、このあいだ瓶入りのを買ってたんだ。中身は俺的には変わらないと思うんだけどね。

その逆さに立っているのはケチャップだ。そうやって立てておくとき直ぐ出てくるだろ」

「ユニーク、合理的」

「そうだな、ケチャップならトロミがつくかもしれない。入れちまえ！」

長門は嬉しそうにケチャップをビニール袋の中に注入し始めた。全部入れちまいそんな勢いだ。

「おい、それぐらいでもう良いぞ」

「そう、わかった」

「こんなものかな、どう思う？」

聞いたところで誰も返事の使用があるわけではなく、まあ、一度やってみれば良いだろう、という訳で俺流ミックス調味料の入ったビニール袋に茹で上がったスペアリブを放り込んでいく。空気を抜くようにするとスペアリブが調味料に満遍なく浸かった。ネギの尻尾も浮かんだゆで汁は、なんだか惜しい気もしたけれど思いきって廃棄することにする。

肉を浸け終わったところで少々遅くなったが長門をマンションへ送っていく。

「なあ、長門。火はどうやって熾すのだろう？」

俺がチヨコチヨコつと木をこすり合わせたら火がつくように細工が出来るか？」

「それは可能、だが推奨しない。

その様に簡単に火がつく事が普遍化すれば山火事が頻発する蓋然性がある。

原始的な木を摩擦する火熾しの方法は、専用の器具を用い、習熟すれば一分程度で着火は可能」

「そんな道具なんて俺に作れるだろうか？」

「その他の原始的な着火方法には火打石を用いたものがある。この着火方法はガスライターでも利用されている」

「ガスライターはさすがにハルヒは許してくれないだろうな。

民芸品の店なんか火熾しの道具があれば良いが、駄目もとで明日一緒にさがしてみようか？」

「一緒に買い物？」

「嫌か？」

「嫌ではない」

「じゃ、また明日な。買い物の後、スペアリブの仕上げをしよう。

今日は手伝ってくれてありがとう、お休み」

俺はそう言つと手を振って長門のマンションを後にした。

第四章

「やあやあ、キヨン君ハルにやんとも、仲良くやってるみたいだね。ハルにやんから今話を聞いたによるよ、明後日、私に美味しいスぺアリブをご馳走してくれるんだって？」

お姉さんは嬉しいねえ。期待してるよっ！」

部室から出てきた鶴屋さんにいきなり肩をたたかれる。

ハイ、お世話になります……って、今聞いたって事は、ハルヒにやつ、鶴屋さんに一切話しを通さずに『決定！』なんて叫んだのか？

もちろん忘れずにノックをして部室に入る、

「みるちゃん、下話しておいて助かったわ。

お陰でバーベキューセットから飲み物まで鶴屋さんのお世話になれることになったもの。

お手柄ね、プラス10ポイントね」

だから、そのわけの分からないポイントは何なんだ？

「あら、言っただけだったかしら？」

我が団における勤務評定よ、頑張りなさい。

あんたにだって特進のチャンスがあるんだから」

益々訳がわからん。

「ああ、キヨン君。いまコーヒー淹れますね」

今日も可愛いメイド服の朝比奈さんはハルヒの後ろで天使の如く愛らしいウインクをして小さく手を振ってくれた。

「はい、ありがとうございます」

「キヨン、来る早々何腑抜けた声を出してるのよ！

鶴屋さんに大見得きつちやっただから、いまさらスぺアリブが作れないとかごちゃごちゃ言い出すんじゃないわよね？」

長門は読んでいた本から顔をあげ、ちらりと俺のほうを見た。長

門が昨夜から俺に付き合っで応援してくれているから、それに答えるために、びしっと言っておく。

「ああ、大丈夫だと思う。出来る限りの事はやってみる。だけど、過度な期待はしないでくれよな」

「そんな、肝っ玉の小さい事言っているから何時までたっても平部員なんじゃないの。」

まあ良いわ、任せただからね。

でも、その、如何しても駄目ならちゃんと私に相談するのよ！」

古泉はチェスボードをセットしながら俺にウィンクしやがった。

「何でしたら、さっと焼けば仕上がるまでに下ごしらえしたスペアリブを私が用意しましょうか？」

大丈夫、何とかするさ、変な借りは作りたくないからな。だから耳元に息をふきかけるな！

「なあ、ハルヒ。スペアリブは俺の担当、飲み物も良いとして、後はどうするんだ？」

まさか其れだけって訳にも行かないだろう？」

「あら、キヨンにしては気がつくじゃない、大丈夫、そこも抜かりはないわ。任せなさい。」

私が腕に撚りをかけてオニギリを作っであげるわ。醤油をつけて焼きオニギリにすれば最高なんだから。古泉君はこの間頑張ってくれたから、今回は紙コップとかの食器を用意してちょうだい。みくるちゃんはデザート担当ね、せっかくなんだからワイルドに焼いてつくれる熱くて甘くて冷たくて美味しいデザートを作っでちょうだい。

有希ちゃんはこの間上手にトマトを焼いていたわよね。だから今度も野菜担当でお願いするわ。

どう、完璧でしょ？」

俺には、今、思いつきで決めたような気が果てしなくするんだが。

「何ごちやごちや細かいこと言っているのよ。で、各自自分の分担の食材とか器材を持って明後日、朝九時に鶴屋さんの家の前に集合しましょう。」

それまでの事前準備は各自の裁量に任せるわ。

細かい事を鶴屋さんと打合わせるときの窓口はみくるちゃんをお願いね

じゃ、後はヨロシク」

ハルヒはそう宣言すると、とつと帰って行った。大方、オニギリ用の型かコメでも買いに行ったに違いない。サバイバル合宿から芝生でのバーベキューパーティーにいつの間にか宗旨換えしている件については触れないが吉とみた。

「ふええ、どうしましょう。私、デザートなんて作ったこと無いのに。」

何を作ったら良いのか全然……」

俺の前にコーヒーを置きながら朝比奈さんはすでに涙目である。

「朝比奈さん、コーヒーを淹れるの、益々上手になられましたね。美味しいです」

「キョン君、ありがとうございます。」

ふええん」

「おい、古泉。朝比奈さんを助ける何か良い知恵はないのか？」

「僕は残念ながら甘いものも、料理も守備範囲では無いですね。申し訳無い。」

いざとなれば森さんに聞いてみますが、彼女はどちらかというと実戦向きのサバイバルが得意分野ですから、デザートはどうでしょうか？ 無理かもしれません」

今、古泉がサラリととんでもない事を口走った様な気がするが、さて、いよいよもって経歴が謎な森さんである。

長門、何かいい方法は無いか？ 本から顔をあげた長門は首を横

に振るとパタリと読んでいた本を閉じて立ち上がった。

「朝比奈さん、俺にも当てがありません。ですが、困ったときの鶴屋さん頼みではどうでしょう?」

「キヨン君、そうしてみます、ふええん、そうですね、鶴屋さんなら助けてくれると思います」

そう言うなりさっそく携帯を出して連絡をとっておられる。よほど困っていたのだろう。

俺は朝比奈さんが淹れてくれたコーヒーをありがたく飲み干すと、約束した買い物のため、長門と連れだって部室を後にした。

「長門、いつもにも増して静かなんだが、どうかしたのか?」

「どんな野菜を購入すべきか、野菜の料理に関する情報が不足している」

「確かに先日のお花見では、野菜は主に山菜の天婦羅で、あとはトウモロコシぐらいだったからな。それにトマトを焼いたのは鉄板の上だったけど、今度も鉄板があるのだろうか?」

道具の事もあるから、俺たちも鶴屋さんに相談してみようか?」

「そうして……欲しい……」

長門が直接相談しても良いと思うのだが、どうやら直接鶴屋さんに対応するのは気が進まないらしい。苦手なのか?

「そうでもない」

どうやらメチャクチャ苦手らしい、俺が鶴屋さんに電話で相談することにする。

「やあ、みくるちゃんの次はキヨン君かい? 明後日の事で相談なんだろ?」

さすが鶴屋さんだ、話が早い。とりあえず事情を説明したら、電話の向こうで大笑いを始めた。

「あつはつは、みくるちゃんも、キヨン君たちも律儀だね。そう、硬く考えずに適当に楽しみめば良いと思うによる。」

たとえば、スペアリブとトウモロコシ、ピーマン、玉葱なんかを串に刺して焼いたっていいっさ。

茸やナス、ジャガイモ、トマトなんかは庭に生えてるハーブとオイルをかけてダッチオーブンかホイルで焼けば簡単さっ！

今の時期、小さいジャガイモがお店に出てるから、火が通りやすい、お勧めかな。

ダッチオーブンは、ハルにゃんがご飯炊いた後のを洗って使いまわせば足りると思うによるよ。

あ、ハルにゃんの事は内緒だった、めんごめんご、忘れてておくれ」

なんだ、結局ハルヒも鶴屋さんに相談していたのか。まったくこの先輩には頭があがらないな。

約束どおり、民芸品の店を回ってみる。色々、古民具や外国の民具、小物なんかがあるが、木をこすり合わせるような着火器具は置いていない、店の人に聞いても、さすがにそんな古い時代の民具はおいてませんよと笑われてしまった。一つ、ひっかつたのがスペイン製の大砲の形をした火打石を使ったライター、ガスに点火するのではなくて、縄の様になっているホクチに火花を飛ばして着火するもの。いざとなればこれでハルヒに許してもらおうか。他にも面白そうなものが色々あるが今日はあまり時間がない、また、ゆっくり来ような。

さて、マジ、着火は如何したものか。

「明日の夜、マンションに来て」

「何か、あてがあるのか？」

こくりと、長門は頷いた。ちよつとだけ長門の返事に安心した俺はその後、試し用に少し野菜を買って家に帰った。

第五章

帰るとちょうどお袋が晩飯の仕度をしているところだった、コンロは使っていたけれど、幸いオーブンレンジは空いてる、レンジには二段、鉄板が入れるので下の段に昨夜特製漬け汁に漬けておいたスペアリブを、上の段にしいたけ、ナス、赤ピーマン、緑ピーマンを大きく切ってならべ、小さなジャガイモも洗って皮のまま並べた。トマトは切って並べてチーズのせたら、煮とけて汁が出てきそうだな、何か無いかと冷蔵庫を漁る。

プチトマトが目についた。チーズは……昨日長門が石鹸と言っていたチーズを小さくサイコロ状に切ってヘタをとったプチトマトに詰めてみる。これなら汁が出てこないかも。家にはハーブなんて無い。昨日使ったクレイジーな塩にはハーブが入っているらしいので、全体にこれをふりかける。後は、油だったよな。お袋に聞くと、棚の奥がら緑の油の小瓶を出してきた。なんでもオリーブ油らしい、買ってはみたけれど使っていないから使ってごらんと、まるで毒見をさせるような風情である。ともあれ、長門と一緒にゴソゴソと並べ終わるとオーブンレンジで加熱を始める。焦げると困るので温度の目盛り真ん中より低め、時間は三十分ぐらいにしてみた。長門、上手く出来ると良いな。

後から、お袋が声をかける。

「今度、ちゃんとお料理教えてあげましようね。有希ちゃんにキヨン君の好きなものもちゃんと教えてあげるから」

お袋の言葉に長門がえらく真剣なまなざしで頷いている。

「じゃ、オーブンは見ておいてあげるから、少し勉強してもらってきたら。」

最近少しサボってるでしょ。

中間試験までの日数をちゃんと数えて今度は前みたいに毎日徹夜なんてしなくても良いようになさいね」

滅茶苦茶痛いことを言われてしまった。確かにもう試験は直前、さつきまでの楽しい気分がぺしゃんこになった気分だ。

「大丈夫、私が時間をつくる」

ああ、そうは言ってもな。それに、他にも大事な事を忘れていないか、俺？　なんだか悪い予感がするんだが、何か、忘れている。

明後日の仕込みは明日の夜するとして、材料は……

昨日買ったスーパーの肉売り場の棚を思い出してみる。スペアリブはもう一パックしか残っていなかった、明日買いに行つて十分な量が買えるのか？

今日のが失敗していたら、作り方の研究の時間と材料はどうする？　母親に嫌な事を思い出されたせいで、目の前にぶら下っていた他の忘れていた事を思い出した。今からなら何とかなるか？

「危機管理は起こりうる事態を事前に予測し、対策を立てることが基本。」

貴方の予測は恐らく正しい」

そうこうしている間に台所のお袋から声がかかる。

「そろそろ出来たみたいよ、降りてらっしゃい」

食卓に着く前から、かなり美味そうな匂いが漂っている。これは成功か？

食卓ではなんと俺と長門で作ったスペアリブと焼いた野菜がメイソディッシュになっている。試食もせずにこんな大胆なことしちまつていいのか？

結論からいえば俺的には大成功じゃないか？　焼いた野菜もかななもの。中でもブチトマトのチーズ詰めは熱々でチーズのとろつとした濃厚さとさっぱりしたトマトの酸味とびつたり、チーズの塩気もちょうど良くて反則つてほど旨い。長門、やったな！

飯の後、スペアリブを買うために長門と連れ立ってスーパーへ向

かう、肉売り場には案の定スペアリブはほとんど残っていない状態、というより元々あまり数を置いていないのかもしれない。意を決し、売り場の店員のおばちゃんに聞いてみると予約してもらえば明日の夕方にはまとまった量が入るとのこと、どのくらい買おうか？

「沢山」

長門は即答である。

「大丈夫、お金は持っている」

なおも逡巡する俺にそう畳み込むので思い切って四キログラムを注文する。

これだけ沢山、どうやって下ごしらえしたのか。それに、第一そんなに食べ切れるのか？

「問題無い」

今日の長門はいつもにも増して自信がありそうだが……何故だろう？

第六章

翌日の弁当には残ったスペアリブを持っていくことにした。出来れば試作品をハルヒにも見せてみようという腹でもある。

教室の席に着くと俺の方を振り向きもしないで頬杖をつきながら窓の外を眺めていたハルヒに声をかける、

「なあ、ハルヒ、今日の昼なんだが」

「私も、昼の事でキヨンに用があるの、

昼ごはん、私と一緒に食べなさい」

何故か、横を向いたまま、しかも、いつものハルヒにあるまじき小さな声で意外な事を宣った。

「ああ、実は、俺もその事だったんだ。

試しに作ったの、持ってきたんだ」

というわけでどういいうものの弾みか俺は昼休み、俺は椅子を後に向けて、ハルヒと向かい合ってハルヒの机に弁当箱を並べることと相成った。

ハルヒは三角のおにぎりをぎっしりプラスチックの容器に詰めて持ってきている。

「ちょっと試しに作ってみたら沢山出来すぎちゃったのよ。

別にあんたに食べさそうと思って沢山作ったんじゃないからね。

たまたま、沢山出来たからだから、勘違いしないでよね」

「俺は試しに作ったスペアリブ、ハルヒに味見してもらおうと思ったんだ」

「じゃ、ちょっと味見してあげる。

貰うからね、返せなんて言うんじゃないわよ」

「じゃ、おれもおにぎり貰うな

お、結構綺麗に握ってる。やっぱり何やらやらしても上手いな。なんだか香ばしくて、結構いけるぞ」

「おこげつての、ちよつとご飯が焦げてたけんだけど、大丈夫？」

「いや、かえつて美味いと思うぞ、隣の茶色いのはこの間言っていた焼きおにぎりだよな」

「醤油つけて焼いてみた、我ながら良い出来よ。」

スペアリブも、ちよつと冷めてて油が固まつてるけど、

熱々ならいい感じじゃない、

そうね、私ならもうすこし、お醤油か何かを足すかな。

そうしたら、もうすこし味が締まると思うわよ。

だけど、キヨンがこれほどちゃんと作ってくるとは思わなかった。明日が楽しみよね」

ハルヒとの昼食を終え弁当箱を片付けていると俺の横に谷口がやってきた。

「キヨン、やったな、とうとう涼宮とくっ付いたか。」

ま、これまでもほぼ公認だったからな。

いや、めでたい」

いきなり何トンチキな事を口走ってるんだ？

どこがどうなつてそんな話になるのかお前の知性と感性にはなはだ疑問を呈さねばならん。

「教室で二人つきりで女子と弁当を交換しながら喰っていながら開きなおつたってカッコつかないぜ。」

なあ、国木田、お前だつてそう思うだろ？」

「はあい、キヨン君。」

今日はキリマンジャロにしてみたんですよ。

まず、ブラックで味のバランスを見てみてくださいね」

エプロンのフリルを可愛く揺らして朝比奈さんは皿の上にカップをそつと置いて、ガラスの容器からコーヒーを注いでくれる。

「なんだか益々本格的になつてきてませんか？」

「だって、キヨン君や皆さんに喜んでもらえるって素敵じゃないですか」

「朝比奈さんがハルヒの影響を免れてここまで素直でいられるのは本当に天性のものなんでしょうね」

「変なこと言ったら、また涼宮さんに怒られますよ」

俺が放課後の部室で朝比奈さんとそんな他愛もない会話を楽しんでいると噂の主が威勢良く飛び込んできた。

「はい、みんな揃ってるわね。」

みんな、自主的に頑張ってるみたいね。

有希ちゃんも大丈夫よね？」

長門は本から目をあげ、俺をみる。仕方なく俺がウンウンとうなずいてや、

「問題ない」

俺からハルヒに視線を移し長門はいつもの口調でそう答えて再び読書モードに復帰した。

「で、それぞれ買い物とか、準備とか大変だろうから、今日も自主活動にするわ。」

あと、鶴屋さんの離れで泊めてもらえることになったから、みんなそのつもりで着替えとか、必要物品を持ってきてね。

じゃ、後はよろしく！」

一方的にそう言うハルヒは疾風のように部屋から飛び出して行った。やれやれ、忙しいこった。

「昼休みの事、お聞きしましたよ。」

私のクラスまで噂話が飛んでくるんですから、あなた達はちょっとした芸能人なみですね」

「古泉、いったい何の話だ？」

「おかげで涼宮さんは何時にもまして機嫌も良いですし、私も最近バイトがめつきり減ってむしろ時間をもてあましそうです。」

今夜からちよっと私用で出かける許可が出たぐらいですから。

まあ、平安なのが一番なんでしょうが、一抹の寂しさも無いでは

ないですね。

本当に我ながら人間ってのは贅沢にできているものだと思いますよ」

長門がパタリと本を閉じたのを合図に早々と解散となった。谷口や古泉の話に同意するわけではないが、確かにハルヒの様子が少々違うのは気にならないわけではないが、別に悪いほうに変わっているのではなさそうだから俺としては気にしない事にしておこう。

第七章

帰り道、長門と一緒にスーパーマーケットへ寄る。肉売り場のおばちゃんは俺たちを見付けると嬉しそうに寄って来た。顔をしっかりと覚えられているようだ。

「ちゃんと入荷してるよ。骨一本毎に切り分けておくかい？」

じゃ、ちよつと待ってちようだいね。

直ぐだからね。

……

しかしお兄さんはいい男だし、彼女は別嬪さんだし、良いねえ。

羨ましいね。

私もホント、若い頃に戻りたいねえ。若けりゃ放って置かないのにね。

……

はいよっ！

お兄さん男前だからちよつとおまけしておくね」

良く喋るおばちゃんはそう言いながらズッシリと重たい包みを渡してくれた。

「おまけて、何？」

付属品が付いてる？」

「いや、少し多めに入れてくれたんだろう。長門、持っただけ重さが分かるのか？」

「134・2g 既定量より多い」

「じゃ、ほとんど一本余分に入れてくれたんだな」

「男前は得？」

「いや、俺はおまけしてもらったのなんて初めてだ。きつと長門が可愛かったからじゃないのか？」

野菜売り場で、昨日買った野菜に加えて、アスパラガスやカボチ

ヤ、俺の知らない野菜なんかも買い足している。

「調査によればグリルやオープン料理に適した野菜として推薦されていた」

料理に目覚めた長門っていうのは凄く新鮮、益々パーフェクトじゃないのか？

「何がパーフェクト？」

「悪い意味じゃないぞ、いい意味だ、パーフェクトなヨム……はっ、いや、なに、深い意味は無い」

俺は何を口走ろうとしたんだ？

肉の量を実感して、調味料も買い足す事にする。ハルヒは醤油を足したほうが良いっていつてたから、これも追加だ。それと忘れず調理用のビニール袋も買い足す。結局、物凄い重さと量の袋をぶら下げ、長門に促されるまま、長門のマンションへ帰ることにした。マンションには昨日までに長門が注文していたという沢山の宅配荷物が来ている。バケツほどもある大鍋、外国製のステンレスの鍋のセット、包丁砥ぎ器までついた包丁セット、ホットプレート、教材と書かれたラベルのついたみすばらしい木切れの入ったビニール袋などである。長門、こんなに買い込んでどうしたんだ？

「昨日、貴方のお母さんが料理を教えてくださいと言ったから。」

それ以外は明日の用意のため」

長門に促されて大鍋とホットプレートの天板を洗い、ホットプレートに熱してスペアリブを焼く事にする。そこで長門の部屋には菜箸がないことに気づく、しかたなく大きなフォークと割り箸を使うが油が跳ねて思わず逃げ腰になってしまう。横では長門が、おそらくそのために買ったと思いき葱の尻尾とニンジン尻尾、生姜の皮を新しい包丁で用意して大鍋に放り込んでくれている。そうこうする内に、ホットプレートと大鍋のおかげで思ったより早くすべてのスペアリブに焼き目をつけて火にかけることができた。

十分ばかり加熱すると、どこからか長門が引つ張り出てきた巨大な発砲スチロールの箱の中に、沸騰した鍋を二人がかりで移し、発砲スチロールの蓋をする。なんでもこうすると火にかけていなくても煮込んで柔らかくできるそう、長門は盛んにいろいろな料理の知識を収集しているのに違いない。

「そろそろ俺の家では晩飯の仕度の頃合だ、一緒に行くか？」

「行く、調理器具も不足、

後で買いに行く？」

「ああ、一緒に行くとするか」

マンションを出ようとすると、長門にみすばらしい木切れの入った教材とかいうビニール袋を渡された。

「練習」

見ると袋には『ゆみぎり式火起こしセット』と書かれている。忘れていた、これが長門の用意してくれると言っていた着火のための道具なのか。

宇宙的インチキを一瞬でも期待した俺が馬鹿だった。しかしこんなものが手に入るとは、高かったんじゃないのか？

「いい、利殖は順調」

家に着くなり台所へ向かった長門は早速おふくろの講習を一心に受けている。まずは料理の基本ということで、味噌汁の出汁のとり方を習っているらしい。家のおふくろだって普段は旨み調味料粉末出汁を使ってるんじゃないのか？ ま、やぶ蛇にならないように黙っておく事にする。

簡単な説明書を見ながら弓に紐を取り付け、火きり棒に紐を巻き

つけて弓を前後に動かすと火きり棒が回転する仕組みらしい。火きり棒を左手に持った軸受けで支えながら回すのだが、力の按配がなかなか難しい。五分ばかりヒイヒイいいながら弓を動かしたが煙も出てこない。火きり棒の先端を指で触れてみる、確かに熱くはなっているが、本当にこれで火がつくのか？

居間の床に板を敷いて、その上で一生懸命練習を続ける。

途中、妹が来て面白がつて一分ほど遊んでいたが、すぐに飽きてシャミセンを抱いてテレビを見に行ってしまった。

火きり棒を抑える力の入れ加減を変えてみる、摩擦が強すぎれば動かないし、軽すぎれば安定しない。

時々持ち手を変えながら、ひたすら弓を動かす。明日は絶対筋肉痛だ。腕がだるくなり、握力もなくなってくる。

もう駄目だとあきらめかけたとき、うつすらと煙があがり木の焦げる匂いがしてきた。

そうなると現金なもので、もう無くなったと思っていた体力が再び湧いてくる。そしてようやく麻の繊維に小さく火がつき、一生懸命そつと息を吹きかけ、鉋屑に火を移した、炎にすることに成功。と思う間に指に持った鉋屑で火傷しそうになり、取り落として危うく火事になるところだった。

料理を運んできた長門に何とか火がついた事を話す。

「その練習は耐火性のある玄関のコンクリートの上ですべき」

なるほど、それもそうだ。どうやら俺は夢中になってしまい火がついた後の事を失念していたらしい、反省しなければ。

「訓練すれば1分以内で着火可能だと記載されている」

「まずは一度でも火がついたことが大事だ、少し休ませてくれよ、買い物から帰ったら練習するからさ」

食事をしながらも、長門はお袋に料理をするために台所に用意する器具について尋ねている。

「そうね、結婚した当初を思い出すわね。

お玉もシャモジも何にも無かったのを一つ一つ買い足して行つたのよね。

いっぺんにあれもこれも難しいでしょうから、此处でお料理習ったときに使ったもので自分で持っていないものを買えば良いんじゃないの。

それに、家に二つ三つあるものならあげるから、持って帰りなさいね」

「分かった、感謝する」

相変わらず一行以上を喋るのは苦手なんだろうが、それでもお袋と会話が成立してるってのは随分の進歩かもしれない。

食後、再び長門とスーパーマーケットへ向かう。このところすっかり常連さんになってしまった。

長門のマンションに戻ると茹であがったスペアリブを醤油を加えた特製漬け汁（実は、長門が配合比を完全に再現してくれた。そういえば、俺、量なんてまったく計測しないで混ぜていたから、またも長門に感謝だ）に漬ける。スペアリブの入ったビニール袋を水で張った洗面器に浸けると面白いようにきれいにビニール袋から空気を抜くことが出来た。長門に言わせると水圧を利用したらしいが、理屈というか、何故そうなるかという理論の方は長門に聞いてくれ。

スペアリブの仕上げは、明日の早朝からすることにして、俺は家で火熾しの特訓をするため長門のマンションを後にする事にした。
「朝ご飯は作っておく」

長門はきつと今日お袋にならった料理を試してみたいに違い有る

まい。

「期待してるぞ、おやすみ」

翌朝、朝六時に長門の部屋を訪れると、エプロン姿で長門が迎えてくれた。

「朝ごはん、出来てる」

長門に誘われるままダイニングルームに入ると食卓にはご飯と味噌汁、今日の鶴屋さんの所で作る長門の料理の試作とおぼしきグリルした野菜がならんでいる。

長門が作ってくれた味噌汁は家で俺の母親が作る味噌汁にそっくり、豆腐の切り方も同じ、凄いで長門！

焼いた野菜も種類が増えて食べ応えあり。見るとオーブンではすでにスペアリブが焼かれている。

「一度に全部出来ないから、早く焼き始めた」

長門、ちゃんと眠ったのか？

「大丈夫」

流しの脇に置かれた籠の中を見ると野菜の下ごしらえもしっかり出来ている。

結局、焼きあがったスペアリブとカットした野菜、調味料などを発砲スチロールの箱と、ダンボールにつめ、俺の自転車の荷台に積み上げ、二人で支えながら鶴屋さんの屋敷を目指す事となった。

第八章

「やあ、キヨン君も長門っちもこっちこっち、テントの方に持っておいでよ。」

どれどれ、随分沢山だね、

ちよつと味見させておくれよ。

なるほど、ハルにゃんが大見得切るだけの事はあるね、

キヨン君、美味しいよ。

そうさね、こちらのちよつと小さいのは骨から外して野菜と一緒に串にさそうよ。

うん、その方がバリエーションがあつて楽しいっさ」

鶴屋さんのハイテンションにあたふたしているとハルヒが母屋の方からザルに米を入れて現れた。

「キヨン、あと一時間したらお米を炊き始めるから、それまでにシツカリ火を熾して頂戴」

「米ならもうそこに有るんじゃないのか？」

「馬鹿ね、今お台所でお米を研いでザルにあげたところよ、お米がしつかり水を吸うまで一時間ほど待たなくっちゃいけないの。」

それまで火を熾すの手伝ってあげるから」

長門と鶴屋さんに串の用意をまかせて俺はハルヒとバーベキューセットに向かう。

ハルヒは炭を並べるとその上に細くちぎった新聞紙を積み上げ、さらにその上に小さな炭のカケラや粉みたいな炭を乗せていく。

「ちゃんと空気の通り道を作っておかなくっちゃね。」

団扇の用意とか、こっちはしておくから、じゃ火を熾して頂戴。

道具は持つてるんでしょ？」

俺は背中のバッグから『ゆみぎり式火起こしセット』を取り出しおもむろに用意を始める。

「あら、やるじゃない。本当に木をすり合わせて火を熾すつもりね。泣きついてきたらマッチ一本だけ貸してあげようと思ってたけど、ふーん、頑張りなさいね」

「おう、練習じゃちゃんと火がついたんだ、まあ、見てろ」

「ふん、なんだか、キヨンのくせに自信たっぷりね」

ハルヒにやれって言われた時は確かに嫌々だったけれど、練習して、本当に火が熾きて、嬉しくて、充実して、俺、確かに変わったのかも知れないな。弦を火起こし棒に巻きつけ、押さえを左手に持ち、弓を一心に動かし始める。

何も考えずただ、意識を前後の動きに集中し、俺の思いを火起こし棒の先端に集める。ズズツ、ズズツと木のこすれる音がひたすら響き、煙が上がり始め、麻糸に火が移る。祈るように息を吹きかけ、鉋屑に火を移す、いつの間にか回りに集まっていた仲間たちから拍手が沸き、俺は種火をハルヒの用意してくれた新聞紙へそと近づけた。炎を上げ始めた新聞紙をハルヒと一緒に懸命に扇ぐ。

新聞紙の火は小さな炭のかけらに移り、下に並べた大きな炭にも移っていく。扇ぐと炭に点った赤黒い光がオレンジ色に明るさを増し、ところどころ青い炎も上がってくる。炭を追加し、着火している部分に接するようにさらに新しい炭を並べていく。十分ばかりで全体に火が回ってきた。もう一つのバーベキューコンロに火の付いた炭を移し、こちらにも炭を追加する。

「キヨン、そろそろご飯炊くからね」

そう言って、ハルヒは重そうに四角い、蓋付きの鋳物の鍋を提げてきてコンロに乗せた。

「向こうに冷たいお茶があるから飲んでらっしゃい。」

火は私が見ておくから」

日よけのテントの下に置かれたテーブルは臨時の調理場と化し、色々な野菜と肉が刺さったバーベキューの串、切った野菜が並んでいる。

朝比奈さんは懸命にリンゴの芯をくりぬいて、中に黒っぽいものを詰め込んでいる。

「いったい、何を詰めているんですか？」

「ラム酒に漬けておいたレーズンとバターです。」

後でこれをダッチオーブンに入れて、キヨン君が火をつけてくれたコンロで焼きますね。

キヨン君、本当に木をこすり合わせて火をつけちゃったからビックリしました。

すごい特技があったんですね」

古泉はブルーのクーラーボックスから魚を取り出して鶴屋さんに習いながら包丁で何やらしている。珍しい事をしているな。

「久々に海へ釣りに行ってきました、

釣果がご覧の通り、少々小ぶりですが形のいい鰯がかりました。塩焼きとタタキをやって見ます」

古泉にそんな趣味があったとは、いや、趣味があってもバイトで何時呼び出されるかわからない状況では行く事が出来なかったのかもしれない。

炭火の世話をしながらそんな事を思う。

ご飯が炊き上がるとハルヒは熱い熱いといいながら早速オニギリを作りはじめ、入れ替わるように朝比奈さんがリンゴをダッチオーブンで焼き始める。それぞれが手を動かして一丸となって用意するバーベキュー、思えばお花見の時はほとんど森さんにお任せだったが、自分達でやるのはもっと楽しい。

頃合をみて、バーベキューの串を焼き始める。肉からしたたる油で時々炎と煙があがり、いよいよそれらしい匂いも漂ってきた。

隣のコンロでは古泉が真剣な顔で魚を焼いている。長門も野菜を入れたダッチオーブンを火に掛け、魚の隣でホイルに包んだ野菜を

焼き始めた。

ハルヒは形良く三角に握ったオニギリを網の端の方で焼き始める。時々醤油に漬けてはひっくり返す。焦げる醤油の匂いがたまらん。

「鶴屋さん、今日は、いいえ、今日もね、色々お世話になってありがとうございます。」

あ、みくちゃん、お茶のコップ、回して頂戴。

ええっと、皆も本当にご苦労様！

今日の皆の動きっぷりを見ているとこの一年でみんな凄く成長したなっと思っています。

私も一緒に成長出来るといいけど、ともかく、ありがとう。

みんな期待した以上の事を自主的にやってくれて、感激よ。

そついうわけで、乾杯！」

自慢じゃないがスペアリブはとても好評だった、ハルヒのオニギリも暖かい焼きたては一層美味い。何でもダッチオーブンを借りて帰って家で何度もご飯を炊く練習をしていたらしい。そして、納得できる炊き上がりのものをオニギリにして昨日食べさせてくれたという訳だ。

長門のハーブと塩をまぶしてオリーブオイルをまわしかけてオーブンで焼いた野菜もビックリするほど旨くて好評だった。ローズマリーを載せて焼いたジャガイモは凄く香りが良かったし、胡瓜の化け物かと思ったズッキーニとかいう不思議な野菜も美味しい、醤油をつけながらじっくり焼いたトウモロコシも文句無し。焼きブチトマトには鶴屋さんの発案で、普通のチーズの他に、スモークチーズ、ブルーチーズ、カマンベールチーズそのほか沢山の種類のチーズがあって、それぞれ説明を受けながら熱いのをハフハフと試していく。カビの生えたチーズと言う事で恐る恐る喰ったブルーチーズが以外といけたのにはビックリ。長門もみなに褒められて、微かに頷く様

は嬉しそうだ。

古泉の焼いた取れたての鰯も、焼いて皮が剥げ落ちていたけど、フワフワにやわらかく汁気たっぷりに焼けていて、日ごろお袋が焼いていたのはいったい何なんだという、目からウロコの美味さ。

そして、一番人気はなんと朝比奈さんの焼いた焼きリンゴ、熱々の焼きリンゴにアイスクリームを載せて食べたのだが、ハルヒの注文どおり、『熱くて甘くて冷たくて美味しいデザート』が出来上がっていた。リンゴの酸味とレーズンとアイスクリームの甘さ、焼きたての熱々のリンゴと冷たくとろけるアイスクリームを甘い香りが包んで絶妙とはこの事なんだろうなと納得できる出来。一番喜んで食べていたのは当の朝比奈さんだった。

こうして、ハルヒの発案で長門と料理に励んだイベントは無事終了、ハルヒもいたって満足し、来年鶴屋さんが卒業しても、絶対また一緒にやろうねと女性陣が抱き合ってキヤーキヤー言っている後ろで、俺はバーベキューの火を消して後始末、古泉は食器やゴミを片付ける。

「なあ、古泉。こんな普通の世界で、ハルヒも満足してきたんじゃないか？」

「ええ、貴方のおかげです。」

これからこんな平和が続いてくれることを切に願っていますね」

そう、ハルヒも、俺たちも、誰もがそう望んでいたはずだった。

第八章（後書き）

第一部から第四部が「かなたへ」本編へのプロローグ

次話「第五部 Go Far Away / 彼方へ」からいよいよ本編が始まります

第五部 Go Far Away / 彼方へ 第一章 始まりの
かなた 第1節 <http://ncode.syosetu.com/n3334i/>

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/n2302i/>

かなたへ 第四部 バーベキュー大作戦

2010年10月8日11時51分発行