
道しるべ

かいひろし

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】
道しるべ

【コード】
N3393P

【作者名】
かいひろし

【あらすじ】
調理師の、幸司は心のある人間である。女将の優子と、二人三脚で苦しむ人々に心を届ける。幸司の言葉には、やささと真実があり、悩める客の心に染みる。

料理と酒に心意気を伝える幸司は、苦しみや悲しみを持つ人間に温かさを伝える。

人生を経験している、その言葉は真心があり、人々のすさんだ心に

伝わっていく。

作者が、調理師をしていた頃の心意気が、そのまま主人公に乗りうつったような、

感覚で書いています。作者の思いは、届くのか……。

悲しい記憶（第一話）

今の情勢は、時折のこと、目を覆いたくなることが多い世の中である。そんな世の中でも、魂を持って生きている人間もいるのだし、けして捨てた世の中ではない。

これから語られる物語は、人生の狭間を経験した一人の料理人の物語である。それを今から、お伝えしようとするところであるのだ。ここは、人々の悩みや迷いを、温かい心と料理で癒す、「道しるべ」という次元を超えた場所である。カウンター10席と、小上がりがある粋な小料理屋さんで、小さな田舎町にその男は店を構えていた。

今日も、いつものようにお店では営業のため、準備がされています。そんななか女将の優子が、仕事を見計らって手を止めた。

「お前さん！今日のお勧めはなんだい！」

女将の優子が何気なく訊ねてくる。人生には、色々な場面があります。その場面ごとに、語り尽くせぬ思いがあるのが真実であり、それがこの店の真剣なる人生模様であった。

「今日のお勧めは、お客様次第よ！」

この店の主人の幸司が意味あるように答えた。

この店には、献立という物がありません。客に見合った、料理を提供するのが主人のこだわりでした。板さん任せはあるでしょうが、客の悩みに合わせて料理を手掛けるのは幸司ならではのです。

「しかし、今日は風が強いわ。お客様は来るかしらね？」

優子が何気なく、心配したように外を見ながら呟く。この頃は不景気で、殺伐とした世の中ですから、悩む人たちには、とても優しい真心のある店です。そんな店が幸司の店であり、「道しるべ」は人情が一番の売りでした。

さて、店も開店準備に取り掛かります。女将の優子は、急いで店の掃除を始めます。

「チヨイと、気合い入れて、今日も頑張ろうか！」

優子は、掃きそうじに床みがきを済まして、カウンターをセツトしている。それから、外に出て水を撒いていた。

そのころ幸司は、手捌きの良い仕事で、次々と仕込みをこなし、あらゆる素材を、独りで率なく片付けている。仕事も一段落すると、幸司が手を休めた。

「さてと、そろそろ、おっ始めるか！」

「はいよ、お前さん！」

優子が火打石をはじめ、火花が飛び散り、いよいよ開店間近です。「今日も、世のため人の為の道しるべ！人を思いやる心は、人生の助けとなる」

いつもの決まりごとで、この店の儀式である。仕事に気合を入れる、幸司の決め台詞であった。

さて、この板前。やけに気風のいいのが、幸司の良いところである。苦労していて、人生経験が豊富であるゆえに、心は優しいところが持ち味といえる。それに惚れた、優子との二人三脚の店といえましよう。

今日も暖簾が、店先にそつと掛けられる。時節は、まだ肌寒い春です。外は、春一番が吹荒れ、強い風が店の中にも、木霊のように聞こえていた。

つづく。

悲しい記憶（第二話）

初春の寒い季節は、風が強く吹き荒れる時期である。幸司は、料理を仕込みながら、お客さんが店に訪れるのを待つかのように、準備を着々と進めていた。

やがて、暖簾がひらひらと揺らめき、店先の入り口がゆっくりと開いてゆく。物静かなひとりの男が、寂しそうに背中を丸めて入ってきて、「道しるべ」に来店することになる。

幸司と女将の優子は、声を揃えて、「いらっしやいませ！」と、お客さんを迎える。

お客さんは、少し元気がない様子でこの店にやってきた。その男はジャンパーを羽織り、眼鏡をかけている様子であり、どこか寂しそうな表情を浮かべている。

それから辺りを見渡し、そそくさと席に付いた。そして、少し落ち着いてからであろうか、男は上着を脱いでいる。

「今晚は寒いですね、風が凄くて、ちょっと立ち寄らせて頂きました」

男は席に着くと、静かに口を開くように語りだすことになる。

「こちらにどうぞ！ 寒かったですように」

幸司は、その男を親切に迎えている。一人の悩める男が、「道しるべ」にやって来ました。今回の物語のお客さまです。

「温かい、お絞りをどうぞ」

優子が、温かいお絞りを手渡す。

男は、温かいお絞りで手を拭くと、辺りをキョロキョロと、不安そうに見廻している。

「あの、メニューらしき物がありませんが？」

不安そうな表情で、板前の幸司を見つめ、男は問いかけるように言った。

「うちは、お任せです。料理だけで、6品2千円です！」

「ご安心ください、安い値段で、最高のおもてなしをしますから」
店のシステムを、幸司は丁寧に説明している。

「アルコールは別料金なんです。お飲み物は何になさいますか？」
幸司は、男に飲み物を、何にするかを訊ねている。男は、躊躇いながらも、幸司を見て言う。

「生ビールを、お一つ下さい」

小さな蚊の鳴くような声で、男はビールを注文した。

「生、一丁!」

カウンターから、優子にビールの注文を告げる幸司がいた。それから、優子は生ビールをジョッキに注ぎ、男に運んでくる。

「はい、どうぞ!」

美味しそうなビールが男の喉越しを潤おす。それと同時に、心のもったお通しが男の前に出されることになる。客を迎えるべく丹念に仕込まれている料理は、幸司の心意気であり、魂のもった一品であった。

春一番の吹き荒れる、春の装いに男の物語が、ここで語られようとしている。

つづく。

悲しい記憶（第三話）

浅き春のおぼろ月は、ぼんやりと「道しるべ」を照らしているように見えた。そんな夜の風は強く、まだ、寒さを物語るように吹き付けてくる。

カウンター越しに、来店した男の姿を幸司はちらりと見て、仕込みを続けている。

すると、男が料理を見渡ししながら、興味津々に幸司に訊ねるように言った。

「これは、何ですか？」

幸司は仕事を進めながら、男の顔を覗きながら話します。

「このお通しは、春に旬の、筍と独活の木の芽味噌和えです」

「筍は、外気に触れると、身は固くなり風味を落としてしまいます。朝暗いうちに、掘った筍を手早く料理すれば、どんな料理法にも向くんですよ」

「今回は、お通しとして、木の芽味噌和えにしてみました」

仕事をしながら、料理の説明を丁寧にする幸司が、男の心に語りかける。

「実に旨いですねえ！」

男は、お通しを味わいながら言った。

そして男は下をうつ向き加減に見て、ため息を吐いた。その姿が、何か思いつめた表情であることを、幸司は見逃さなかった。

「どうなさったのですか？」

幸司は、男の表情を察したのか、思いやりを込めて、問いかけている。その言葉に頷くように、男はビールを一気に飲み干す。

「ふう、美味しいですね。このような場所で、身の上話は、よろしいんでしょうか？」

男は肩を落として、身の上話を始めようとしている。とても辛そうな表情から、心配したように優子が問いかける。

「なにか、あつたんでしょうか？」

男は、話す機会を得たように口を開く。

「あまり話したくはないのですが、交通事故で家族を亡くしましてそれから、シヨックで酒ばかり飲むようになっていきます」

店の中は一瞬、沈黙する。あまりの話に、かける言葉を失ったように思えた。うつむき加減で、ジヨッキを飲み干す男の表情は、悲しみに暮れている。

「それは、やり切れねえな。お辛かったでしょう」

幸司は、男を気遣うように、話を聞いてあげることを決めている。

「夕暮れの、見づらい時の事故でした。女房が飛び出した子供を、連れ戻そうとした時です」

「その瞬間に、トラックが避け切れず、突っ込んできたんです。それで、女房と子供が事故に遭いましてね」

「私の、目の前だったんです。病院に運ばれましたけど、二人とも息を引き取りました」

男はうつむきながら、言葉を濁すように語るのを止めた。

「お辛い、経験でしたね」

優子が、心配そうに男に語りかける。男は、お通しをじっと見つめている。悲しみに満ちた、表情は苦しそうで、やけに哀愁をおびているようであった。

つづく。

悲しい記憶（第四話）

悲しい記憶は、時に人生を狂わせることもある。他人事とは、言えない事故の悲しみは、本人にとって、一番の苦しみである。

男は、空になったジョッキを覗き込むように見ている。少しだけ考えたのか、落ち着いた表情で、ビールの注文を頼んだ。

「生ビールを、もう一つください」

彼の声は、震えている。今までの、心を抑えているのか、吐き出すように、男はため息をついた。

「生追加！」

幸司は、男の表情を窺がっている。

「はい。かしこまりました」

並々とビールを注ぎ、優子は男に近寄る。

「はい、どうぞ！」

優しくそうに、男のビールを差し出した。

「どうも、すみません。こんな、お話しかできない自分です」

心配そうな顔をしながら、優子が男に切り返す。

「この店は、そういう人の味方ですよ。悩みごとがあれば、私共が承ります」

あまりにも、辛い経験は、男の肩に押し掛かっているように見えたのである。頃合いを見て、幸司が次の料理に取りかかる。

「そのお辛い経験は、忘れる事は、出来ないでしょう」

幸司が男にやさしく言う。その眼差しは、男の目をじっと見ている。

「取り敢えず、この一品はいかがでしょうか！」

幸司は、男の様子を覗いつつ、次の料理を提供する。

「鯖の酢絞めと、蛍烏賊のお造りです」

春を象徴する鯖、そして海で光を放つ蛍烏賊。刺し身鉢に、きれいに盛られた逸品は光を放つようであった。

「春の訪れに、光を放ってほしくてね！」

「要するに、忘れる事は出来ないでしょうが、一步、前に進み、あなたに光を放って頂きたい！」

「何時までも、苦しみ、悩んでいては、ご家族は成仏出来ませんよ！ あなたの心次第で、人生は変えられます」

幸司は、精一杯の言葉を、男に聞かせた。その言葉には、真実味があり、優しさがあふれていた。

男は、何かを悟るように、無言で刺身に手をつけはじめた。男の目蓋から、ほんのりと涙が見えている。

「あれ以来、恋が出来なくなりまして」

男は、何かを考えていたが、ゆっくりと口を開く。

「女を抱く事が、出来ないんです、トラウマと言うヤツですか」

男から、正直な心の葛藤が語られた。その言葉は、経験の苦しみからきているのが、幸司にはよく分かった。

カウンターでは、ひとりの男が、これからの人生を変えようとしている。

つづく。

悲しい記憶（第五話）

壮絶な経験を持つ、男の話に言葉を失いかけた幸司がいたが、本来の思いやりのある性格は隠せない。男の体験に、もらい涙する幸司であったが、何か考えながら、慎重に考え、言葉を選ぼうとしている。

「それは、さぞかしお辛いでしょう。されど、あなたが幸せにならなくては、人生は変わらないのでは？」

女将の優子も、もらい泣きしている。ハンカチで、目頭を拭いている仕草が、幸司には解かっていた。

男は、ゆっくりとビールを口に運ぶ。その仕草は、少し落ち着いた面持ちである。幸司の言葉を、噛みしめながら飲んでいく様子が伝わってくる。

幸司は、次に料理に取り掛かっている。焼き台からは、美味しそうな匂いが感じられるほどである。

「お待たせしました、蛤の塩焼きです！」

一呼吸おいて、幸司は男に悟らせるように、ゆっくりと話す。

「焦る事は、ありませんよ。じっくり来る、女性を探したらどうですか？」

「蛤と一緒にですよ！」

蛤を味わいながら、じつと、聞き入るように箸をすすめる男がいる。独特の磯の香りが、何処か哀愁を帯びている。

「実に、旨い。今までは、味わいもない、妬け酒でしたから。心が、荒れていたんです」

男が、自分を反省するように呟いた。

「蛤は、同じ殻じゃないと合わさらないんですよ。この世に、たった一つの殻なんです」

「焦る必要は、ありません！ 心にじっくり来る女性がいるはずですよ」

「そう言うつ出会いは、人生を変えてくれます」
そう言うつと、幸司は静かに目を閉じた。その後、静かに仕込みを
続けながら、男をチラリと見た。

男は、幸司の言葉に、聞き入っていた。大切な、何かを思い出す
ように、自分の過去を見つめている。

(心に染み渡る酒と料理だ……)

男は、ふと考えると再び口を開く。

「美味しい、日本酒はありますか？」

それを聞いていた、優子が丁寧に答えるように、男に近づく。

「はい、ありますよ。あなたにぴったり酒が……」

男の人生を変えるために、最高の演出をする必要があった。幸司
は、棚に並んでいる日本酒を、じっと見つめている。この男のため
に、人生の生きる活力を、与える演出が欲しい所であることは云う
までもない。

つづく。

悲しい記憶（第六話）

春一番が、男の悲しみを吹き消そうとしている。春の訪れを、待つかのように、覆われていた雪が解けようとしていた。

男は、カウンターで落ち着きを感じられる。入って来た時の、悲しみに充ちた表情は、影を潜めているようであった。

幸司は、それを見ながら、ある清酒を用意する。もっ切に、注がれたお酒は、溢れそうでも今にも毀れそうだ。

「神亀なんか。いかがでしょうか？」

それに続いて、幸司が分かりやすく、お酒の説明を始める。

「少し、口あたりはピリツとしますが、実に旨いお酒ですよ」

「埼玉のお酒です、酒名は、蔵の裏の天神池に住むという。神の使いの亀にちなみます」

「これは、槽口ひなぐちと言いまして、圧力をかけずに流れでる酒だけをつめた、度数の高い薄いにこり酒なんです」

幸司は、お盆にお酒を注いだ、もっ切りを置く。そして優子に、手渡した。

優子は、ニツコリと顔に笑みを浮かべ、男の前に神亀をおいた。

男は、ゆっくりと口に含みながら酒を味わっている。

「なんせ、神の使いの亀ですから、家族の分も、長く生きてもらいたいと思ひます。幸せになつて貰ひたいですし」

幸司の思いやりのある演出は、男の渴いている喉越しを潤している。味わい深い酒は、至福の時のように思えた。

「あなたが、幸せになることが、一番大切なんですよ」

「悲しいのは、解りますが、一歩ずつでも、ゆっくり前へ、進んだらいかがですか」

「亀は、のんびり前に進む、慌てず、急がずなんです」

優子は心を込めて、男に話しかけている。カウンターの横に、腰かけながら、男の表情を確認するように優しく微笑んだ。

男の目からは、涙がにじむ。なにかを考える言葉であった。

頃合いを見て、幸司は4品目に取り掛かる。手さばきがよく、隙がない仕事ぶりが見事といえる。

「はい、お待ち。山菜の白和えです」

男は、意外そうに口を開く

「白和えですか。懐かしい味だ」

男の目蓋からは、涙がにじみ出ていた。

(女房が、見様見真似でよく食べさせてくれた)

家族団欒が、懐かしく思えるのか、ハンカチで涙を拭う仕草を見せた。感動する味に、心は浄化されていく。

「山菜は、自生植物です。雨や、嵐にも負けないんですよ」

「長い、冬ごもりの末、根苳くんです。豆腐は、真つ白な雪です」

「貴方の心を、浄めるために、この一品にしました！」

男の顔に、笑みが戻ってきている。心は落ち着きを取り戻し、人生の方向性を考えていた。

つづく。

悲しい記憶（第七話）

長い春を待つように、山野の息吹は、芽を出し始める時期であり、これからの雪解けのように、清らかな清華といえる、水の流れを感じさせる。

これからが、勝負と思う幸司は、快く男の相手をしている。

「私は、長い冬のようなだった。心がいつも、凍りついていた気がします」

自分を分析している男には、変化の兆しが見えている。

「必ず、雪解けは来ますから！」

幸司は安心したように男に言った。

「白く積もった雪は、やがて解けて、貴方の心を洗い流しますわ」

優子は、男の旅立ちを予感していた。入ってきた、男とは雰囲気があるで違つて見えている。

何かの切っ掛けで、全てが変わる事もあるのである。心のこもった話と、酒が心を洗い流す瞬間であった。男は、自分を見つめ返している。鳥肌が立つくらい、現わし切れない想いが、脳裏に考査した。

幸司は、5品目に取り掛かる。こうなると、男は料理が楽しみになつて来ている様子で、厨房の中を覗き込んで見ている仕草が、晴れ晴れと感じさせた。

「いったい、次はなんですかね？」

仕事を覗きながら、予想する男。楽しそうな、その笑みは心を変えていた。

「はい、どうぞ！」

目の前に、提供されたのは、竹の器に盛り込まれた、桜鱒の棒寿司である。オレンジ色に輝く美しさは、男の食欲を刺激している。

「桜鱒の、棒寿司で御座います。いい色してますね」

幸司は、やさしく言う。

桜鱒と言うものは、ヤマメの後悔型で、川に帰って産卵する魚である。釣り人にとっては、最高級の憧れの魚であった。

男は、笑みを浮かべながら話した。

「桜鱒ですか。実を申しますと、私は釣り好きでして、良く釣りに行くんですよ」

「この時期は、以前、桜鱒にハマっていました。夢中で、釣りに出かけた記憶があります」

「なかなか、釣れない魚なんです。真剣勝負なんですよ」

桜鱒は、川の釣りの女王といわれるように、数万投に一度という、幻の魚である。姿は光り輝き、光沢が素晴らしいのが印象的だ。

「女と一緒にですね！ 女もなかなか難しい」

「やっぱり、餌なんすかね？ ハートをつかむには、心が折れていたらいけませんよ」

幸司の話は、的をついていた。心が折れていると、顔の表情に出るから難しいものである。

温かい雰囲気か店を包んでいた。男は、「フーツ！」と意気を漏らし、目を閉じている。

つづく。

悲しい記憶（最終章）

道しるべを訪れて、凍りついていた心が、徐々に溶けてくるような感覚に、男は、この店に来て本当に良かったと思った。

「桜鱒が帰ってくる、川があるように。帰るべき場所である、女は一番大切ですよ」

幸司は、男に真実味のある言葉を伝えた。

いつも、寂しいそうにしている男に変化が現れた瞬間であり、これからの生きる道を、手助けする言葉が語られた局面であることに変わりはない。

（そういう女を、探せばいいんだ……）

心の中で、自問自答している男がそこにいる。

「今日は、この店に入ってきて、ほんとうに良かったです」

男はそう思い、正直な気持ちを幸司に伝えた。それと同時に、深々と頭を下げている。

「有り難うございます。今日は、私にとって大切な日です」

優子は、落ち着きを取り戻した男に、酒を用意している。

「ご苦労なされたのですね、これからは幸せを探して下さいね」

「私から、このお酒をサービスして差し上げても良いかしら！」

おもむろに七福神を取り出した。

「よっしゃ！良いだろう。」

幸司は、多方面の笑みを浮かべ許しを与える。

七福神。岩手県の「菊の司」のお酒である。蔵は、盛岡と石鳥谷の二ヶ所にあり淡麗な酒質である。全国的に愛好家が多いようで、人気がある酒である。

「神の祝福が、来ますように。私たちも、そういう想いで一杯です」

優子は、男に酌をしている。男は、嬉しそうにお酒を味わっていた。そして顔には、笑みが浮かべ七福神を堪能している。

「神様は、必ずどこかで必ず見ているものですよ」
見えない神こそ、優しく人々を見守っている。幸司は真剣に思っている。

そして、幸司から最後の料理が提供されようとしていた。閉めの料理は、アブラメ（アイナメ）の煮物椀であった。

「お椀の中に、大輪の花を咲かせた煮物椀です」

口に入れた時に、崩れる事がなく、しっかりと噛み締めながら味わえる一品を、幸司は最後の演出に選んだ。

「これからは、あなたが、ほんとうの大輪の話をお咲かせる番ですよ」
幸司は、熱くなる眼がしらを感じながら、男に料理を提供する。

心から、温かさが漲るこの料理は、これからの、この男性にやさしく問いかけているようであった。

「心に染み入るような、忘れ難い味です。有り難うございました」

深々と頭を下げた男は、幸司と優子に、感謝の意味を込めた言葉を述べた。

「お会計、お願いします」

男は会計を済ませ、店を後にしていく。

幸司と、優子は涙を拭い、次の客を待つのであった。春の風の強い日、ひとりの男が「道しるべ」から旅立って行った。

つづく。

一匹の猫（第一話）

彼岸桜が舞う光景は、春の訪れを予感させている。猫たちは恋の季節を終え、お腹に子らをもつける頃である。

そんな頃に、道しるべの裏庭で、うずくまる一匹の茶虎の子猫を、優子が見つけ出す。前足に怪我を負った、その猫は元気がなく、衰弱していた。

「ちよっと、どうしたのさ？」

子猫の状況を、確認した優子は、心配そうに見つめている。

「じゃあ、じゃあ」と、子猫は助けを求めているように見えた。

「わかったよ、助けてあげるからね！」

優子が、普段着の格好で、猫を抱えてやってきた。

「お母さん、どうしたの？」

四歳になる、娘が近寄り、弱った猫を心配そうに見つめている。

その場所に幸司がやってくる。

「どうしたんだ、その猫は？」

一目で、その猫の状態を察知した幸司は、前足の異常に気がついた。どうやら、前足が骨折しているようである。

幸司は、その猫の前足に、添え木をあてて、応急措置を施した。

「優子、ミルク持って来い！」

「そう来ると、思ったよ！」

優子は、家の中に娘の麻耶を伴ない、台所に向かった。

「ママ、猫ちゃんは、どうなるの？」

ミルクを温めている、横で麻耶は心配そうに、猫のことを考えている。

「大丈夫、傷ついた猫を見捨てるパパじゃないよ！」

ミルクを、ひと肌まで冷ますと、麻耶のお古の哺乳瓶にミルクを流しこんでいる。

「出来た。行くよー！」

「うん」

哺乳瓶を娘に持たせ、幸司の待つ裏庭に足をすすめる。

「持ってきたよ！」

幸司は、ミルクを受け取ると、怪我をした子猫に飲ませている。夢中で哺乳瓶を吸う、子猫が命を繋ごうとしていた。

「どうやら、何処から落ちたみたいだな」

親猫と一緒にあったと思うが、この時点では姿は確認できなかった。つい最近まで、猫が繁殖の季節を迎え、恋する春の名残のようであった。猫は、娘の麻耶に預けられた。

「飼ってもいいけど、お父さんの仕事場所には入れるなよ！」

「それだけ、約束するならOKだよ。傷ついた子猫を、ほっぽり出すのも、可哀想だな」

「うん、にゃん子。大事にする！」

春の桜が舞う季節に、一匹の猫は、「道しるべ」にやってくる」となる。優子は、その言葉が嬉しく思えた。

つづく。

一匹の猫（第二話）

田舎町の長閑な、田園風景が広がる場所で、幸司は「道しるべ」をひっそりと営んでいる。うぐいすの声が、微かに聞こえてくるような温かい日に、子猫は介抱され幸司に迎えられて、この家の一員になり、それから奥で、娘の麻耶が、幼いながらも大切に世話をしていた。

優子は、いつもと同じように、店の中を掃除して外に水を撒いている最中であり、幸司は、今日の仕入れてきた素材を、店の厨房で丹念に仕込んでいた。猫のことを考えながらも、着々と仕事を進めている状況である。

春の木漏れ日の中、駐車場に軽トラックが止まった。

「おはようございます…。優子さん、ご苦労様です」
優子が、誰かとチラリと見ると、仕入先の八百屋の配達人の政さんが、段ボール箱に野菜を入れて配達しにやってくる。

「あら、政さん。御苦労さま！」

優子は、にこやかに配達人の政を迎えるようにいった。

「幸司さん、いらつしやいますか？」

通称、政さん。幸司の仕入れ先の、八百源水上商店の配達人であるこの男は、山崎政春という。毎日のように、幸司の注文通りに野菜を届けてくれる、仲間内の男だ。

性格は、さっぱりしていて後腐れがない。そういう所が、幸司とやけに馬が合う。

「厨房にいるよ。待っているから、早く行ってみて！」

「わかりました。お嬢さん、お元気ですか？」

娘の麻耶を可愛がる政は、気になる様子である。

「元気にしているよ。子猫が、怪我して迷い込んで来てね。うちで、飼うことにしたから、麻耶が面倒みているよ」

「そんなんですかい、怪我した猫を見捨てないところは、幸司さんらしいですね！」

幸司の性格を知る、八百屋の政は本音を伝える。

「いずれ、恩返しで。招き猫になればいいんだけどね」

優子も、優しさを心に抱いている。そんな様子が、政には心地よさを抱かせていた。

「じゃ、幸司さんの所へ行きます」

政は、野菜を入れた箱を持ちあげると、幸司のいる店内に入って行った。扉を静かに開けると、箱を静かに床に置いた。

「おはようございます。御注文のお野菜、お届けにあがりました」

「おおつ、政さん。御苦労さん！」

野菜を確認している、幸司がいる。

「ひん死の子猫、介抱してあげたらいいですね？」

「そうなんだよ！ 可愛くってな。怪我していたし、ほっとけないさ」

幸司は、政に猫の詳しい話をしていた。その瞳に、優しさが満ちていて、心意気が伝わってくるのを、政は嬉しく感じていた。

つづく。

一匹の猫（第三話）

人が生きる道を、心から考えて導こうとしている幸司の思いは、「道しるべ」に反映している。そんな思いが、あるからこそ幸司は、良心的に営業を続けていた。

八百屋の政が、仕入れに来てから、もう少しで開店が迫る時間まで差し掛かっている。

「優子、そろそろ店を開くか！」

幸司は、手を休め、いつもの儀式を行おうとしていた。

「ああつ、今行くよ！」

どうやら、子猫に気が行きがちな優子が戻ってくる。

「手を消毒しとけよ。猫を触つたら！」

「はい。わかりました」

優子は、手を丹念に洗うと、アルコールで消毒している。

「お待たせ。さあ、始めるかい！」

優子が火打石をはじき、いよいよ開店間近である事は、御存じの儀式である。

「今日も、世のため人の為の道しるべ！」

二人は声をそろえると、奥から猫の音がする。

「にゃあ、にゃあ、にゃあ」

三回、鳴き声を鳴いたあと、ピタリと止んだ。

「おや、あの猫も、気合入れているのかね？」

優子が、奥を覗いて感心している。いずれ、看板猫になるこの猫は、まだ幼い子猫であった。

暖簾は、店先にかげられ、「道しるべ」は今日も開店することになる。さて、いつものように儀式を済ませたあとは、来客を待つ二人である。幸司の仕込みは、ほとんどが終わっている状況であった。「しかし、あの猫。どっから落ちたのかな？」

幸司は、屋敷内の庭の状況を振り返っている。確かに落ちる場所

たとえば、屋根のところにある、凹んでいる場所しか、考えることはできなかつた。

「屋根の、あの場所じゃない!」

優子が、なんとなく気が付いている。

「親が見えないが、どういうことだ?」

優子と顔を見合わせていると、扉が開いて、お客さんが入ってきた。気を取られていた、幸司は気まずそうだ。

「いらつしゃいませ!」

一人の女性客が、「道しるべ」にやってきた。お通しを素早く仕上げた幸司は、お客さんをカウンターに向かえる。

「お一人さんですか?」

「はい、そうです。よろしいですか?」

「どうぞ、こちらにお掛けになって下さい」

女性は、年の頃は三〇代の女性で、とても大人しそうに見える。清楚な感じがするが、何処か寂しげに感じられた。

つづく。

一匹の猫（第四話）

春の息吹を感じつつ、暖かい日が続いている。そんな日に、暖簾は揺らめいて、一人の女性が来店する。

女性はカウンターに腰かけると、幸司の顔をじつと見た。

「すいません、今朝、子猫を預けたのは、この私なんです！」

いきなりの告白であった。幸司は、包丁を落とすようになった。

「まあ、落ち着いてください。訳を聞きましょう」

幸司は、泣きそうな女性をなだめ、優しく促した。

「すいません、ビールを頂けますか？」

彼女は、幸司を見て一息つき、ビールを注文する。その瞳には、微かに涙がにじんでいる。

「生、一丁！」

幸司は、女性を横目で覗いながら、仕事をしている。

「はい。今行きます」

優子は、話を聞いていたが、落ち着いて女性にビールを運んでくる。それから幸司は、お通しを用意して女性の前に置いた。

「鳥貝の黄身酢かけです。どうぞ、頂いて下さい！」

出されたお通しを、じつと見ている女性がいる。

「これって、回転寿司によく、廻っている貝ですか？」

女性は、涙をハンカチで拭くと、美味しそうにお通しを口に運ぶ。

（美味しい！）、女性は心で思った。

「そうです。その鳥貝です」

「鳥貝の名前の由来は、足の部分が鳥の舌に似ているという説と、身質が鶏肉に似ているからだという二つの説があるんです」

幸司は、様子を見ながら、女性に鳥貝の説明をしている。

「黄身酢に味が、とても素晴らしいですね！」

女性は、幸司のお通しで、気持が和んでいるのか、笑顔がこぼれる。幸司は、その女性の笑顔が、嬉しく思えた。

「先程は、いきなりでしたから。お困りになられたでしょうね？」
「すいませんでした」

「いえ、大丈夫ですよ。何かの縁でしょうし」
猫が、飛び込んできた、その日に、預け主が現れるとは、幸司も正直驚いている様子である。

「あの、お任せなんでしょうか？」

女性は、メニューがないことに気がついて、幸司に訊ねた。

「そうなんです。六品で二〇〇〇円になります。酒代は、別に頂きます」

「しかし、どうして猫を、ここに預けようと思ったのですか？」

幸司は、遠慮せず短刀直入に訊いた。女性の口からは、真実が語られようとしている。その瞳の色に、幸司はまるつきり、悪意がないことを見抜いている。

女性の訴えかける瞳と、猫の潤んだ瞳の思いは、「道しるべ」で始まるうとしていた。

つづく。

一匹の猫（第五話）

遠い山には、残雪が冬の名残のように残っている。田舎町の側で、子猫は楽しそうに、麻耶と遊んでいる。

女性は、訳ありのようで、幸司の前で真実を語るうとしていた。「実を云いますと、彼氏のところを飛び出してきたんです。たび重なる、暴力に耐えかね、わずかな荷物と子猫を連れて、同棲していたアパートを出てきました」

その女性の、か細い肩の捲れた所から、わずかながら痣あざが認められる。幸司は、その傷よりも、女性の精神面を心配していた。

「それは、辛いわよね。よく、女性の暴力の内面のケアは、時間が掛かると聞きますし」

事の細かい、事情を聞いている優子は、女性に同情しながら話しかけた。

「同棲する前は、優しい人だったんです！」

女性の話を聞いている幸司は、二品目の料理をカウンターに出す。

「サヨリのお造りです。今日の、二品目になります」

「さぞかし、お辛い経験ですね。しかし、暴力はいかな！」

綺麗に、盛りつけられた刺し身のサヨリは、光沢があり、銀色の皮目が特徴の魚である。

「怖くて、怖くて、誰にも相談できずに、結局ですが、飛び出すしかありませんでした」

女性は、目頭をハンカチで拭っている。はじめて、人に話した事実を、幸司は知ることになる。

「もしかして、子猫が骨折していましたか、それも、その男の仕業ですか？」

幸司は、直感が働いたように女性に問いかけた。その瞬間、女性は号泣した。

「そうなんです。彼が、蹴飛ばしました！」

「やはり、そうですね。前足が、折れているのが確認できました」
幸司は、事情を女性から聞くことになる。罪もない女性と、小さな動物に、容赦なく暴力が行われている事実は、悲しい限りである。
「そうでしたか、臆病な男ほど、暴力を振りやすい。痛みを知らない男に限って、そういうタイプが多いですからね。罪のない女や、子猫に手を出すのはよくねえな！」

一息入れてから、幸司はサヨリの例え話を始める。

「サヨリは処理する際、内側の黒いところを、きれいに拭き取ってから調理します。俗に、見かけによらず腹黒い人の代名詞とされることがあるんですよ」

「男の腹黒いタイプは、意外と臆病だ！ 暴力で、力を保持しようとはします。大きな間違いなんですがね！」

女性の詳しい話は、大体が語られている。これから、問題の解決が、道しるべにおいて、幸司によって、語られようとしていた。

つづく。

一匹の猫（第六話）

人間は、強くなるべきと幸司は思っていた。強くなるとは、見せかけの強さではない。悪の誘惑に負けぬ、心の精神力といえるのではないだろうか。

人間には、苦勞や苦しみがある。それを生きていくには、純粹なる精神力と幸司は考えている。

女性の気持ちの中には、深い心の傷跡が見え隠れするようであった。しかし、幸司の優しさに触れて、心を覆う氷の塊が解けてくる暖かさを感じている。

「男性が、幸司さんみたいな人ばかりなら、いいんですけど」

人間は、十人十色である。経験によっても、考え方が違うのが現実である。幸司は、その例えを、料理に演出しようと考えていた。

「人は、まちまちですよ。皆が賢人のように、優れた考えを持つとは考えられない」

幸司は、次の料理を仕込んでいる。その様子が、女性からは筒抜けに見えている。

「料理つて、面白いですね。作る人によって、別の物に生まれるような気がするんです」

ひとこと、女性が幸司の仕事ぶりを見て呟いた。彼女の視線に、三品目が提供されようとしていた。

「お待ちどう様、翡翠豆腐としら魚の、澄し汁になります」

「翡翠豆腐のみどりは、えんどう豆です。種類にもいろいろあり、多種多様ですよ」

えんどう豆をすりつぶし、葛粉で練ったその豆腐は、お椀の中にドラマを感じさせる。

「美味しそうですね。綺麗なみどりが、食欲をそそります」

女性は、お椀の中の料理を堪能していた。もう一品の、しらうおは、透明感のある扁平な魚体である。

「透き通る、その魚体を茹でること、このように真っ白になる。今は、お辛いでしょうが、心の整理をして、真っ白にした方が今後のためです」

「男性のことにしても、真っ白いハートを持つ人間は、暴力には頼らない。それを心得ている人が多いですよ」

女性は、幸司の話に耳を傾け、澄し汁を味わっている。

「しら魚の淡白な食感に、吸い物の出し加減が、すごく合っています！ 翡翠豆腐のほのかな香りが、吸い口から漂ってくるんですね」
「とても、美味しい。なんか、暖まります」

女性は、勇気を絞って、男性ときちんと別れようとしていた。幸司の話聞いて、ひとつの想いに、区切りをつける決心を抱いている。幸司は、その女性の表情を確認して、次の料理に取り掛かろうとしている。

つづく。

一匹の猫（第七話）

春を彷彿させる桜の花が、長閑な自然のただよう「道しるべ」を彩っている。そんな季節に訪れた、女性は心の整理をするように、幸司の店に足を運んできた。

幸司の料理と、心地よい心のこもった話しに、女性は落ち着きを取り戻している。

「ビールが開きになりましたが、次は何を、お召し上がりになりますか？」

飲んでいたビールが空いたのを、確認して幸司は女性に訊いた。

「すいません、お勧めの焼酎がありますか？」

「出来れば、お湯割りでお願いします」

幸司は、棚に並んである焼酎を見つめていた。考えながら、女性に見合った銘柄を選んでいった。

「胡麻焼酎の、紅乙女はいかがでしょうか？」

幸司は、紅乙女の焼酎をグラスに注ぐと、温かなお湯を注いで、レモンを浮かべた。

「紅乙女」は、山茶花や椿の仲間の花。ほのかな香りを持つ、気品のあるその姿に酒質を託し、上品な親しみやすさを表すものとして酒銘にしている。

「胡麻の香りが、ほのかに感じられますね。味わいがある、焼酎は温もりを与えてくれます」

女性は、和やかな笑みを浮かべながら、グラスを口に運んでいる。苦しい体験を忘れさせる味わいは、辛い日々を忘れさせてくれる。

幸司は、次の料理を手掛けている。

「焼き物の、鱧の幽庵焼きです。柚子のすりおろした、下地で焼き上げました」

鱧は、春の訪れとともに旬を迎える魚である。身は、淡白であら

ゆる調理法に向くことで知られる。

「ほんのりと香る、柚子の香りがいいアクセントになっているんですね。とても美味しい魚です」

女性は鯖に、箸を入れている。味わう味が、安心感を運んでいることに気が付き始めていた。

「ひとつの心使いが、こんなに料理に物語を与えるんですね。彼も、もっと心のある人なら良かったでしょうに」

意味深なる言葉が、彼女の悲しみを物語っている。本来なら、好きで同棲して、結婚を夢見ていた筈であろう。そんな女性の物語が、「道しるべ」にとっては、ひとつの通過点にしてほしいと幸司は考えていた。

「今は、お辛い時期でしょうが、春は必ずやってきます。あなたの心が癒されるのであれば、私は、いつでも相談に乗りますよ」

幸司は、女性の表情の和らぎを実感していた。そんな思いが、ここにはあることを伝えようとしている。

つづく。

一匹の猫（第八話）

奥から、猫の鳴き声が響いていた。もの悲しい声から、何処か甘える声に聞こえてくる。女性は、その声を聴きながら、グラスを傾けている。

「猫の鳴く声が、木霊のように聞こえてくる。おかげさまで、猫も幸せになれますわ」

女性はグラスを覗きながら、次の料理が出来るのを待っている。

「いやあ、猫を飼うなんて、初めてですから」

「どうしたもんかと、考えていたんです」

幸司は、五品目の準備を整えながら、女性と話している。カウンターからは、いい匂いが立ちこめ、女性の食感を刺激していた。

「とても、いい匂いがします。次の料理が楽しみです」

僅かながら、盛り込まれる料理は、少しずつ胃袋を満たしてゆく。幸司の料理に対する、配慮は繊細で、かつ芸術性を感じさせる雄大さが盛り込まれている。

盛り台の上では、料理が完成しようとしていた。

「お待ちどう様でした。赤貝のぬた和えです。辛子酢味噌で、和えてみました」

赤貝は、切ったとき出る汁が、赤いので赤貝と云われる由縁がある。ほのかな甘みと、磯の香りを生かし、造り、すし種、ぬた和えにされるのが一般的であるという。

「赤貝ですか。よくお寿司屋さんで頂いていました」

「辛子酢味噌で、和えたんですね。初めて知りました」

女性は、小鉢に盛られた、ぬた和えを美味しそうに食べている。

幸司は、その様子を疑いながら、ひとつ言葉をならべた。

「どんな動物にも、赤貝と同じように、赤い血は流れています。僕は、それを考えると、命の大切さを、意識しなくてはいけないよう

な気がするんです」

「暴力は、間違った選択でしょうね。その男性も、いつかは気がついて欲しいと思います」

痛みを感じてこそ、辛さを知る幸司は、暴力という間違った男の選択を、哀れと思っている。人が強くなるためには、精神の修業が先決であると、幸司は深く肝に銘じている。

「猫の様子が、知りたいと思いませんか？」

幸司は、女性に優しく問いかけた。辛い感情を察しての、有り余るような優しさが滲み出ている。

「猫に、一目会いたいと思っていました。捨てた、私がこんなことをいう資格はないと思うんですが？」

「そんなことはありませんよ。優子、猫を連れて来てくれ！」

幸司は女性のために、特別に厨房に猫を入れようとしている。奥から、猫の声が聞こえていた。

つづく。

一匹の猫（最終章）

季節を感じさせるように、桜が舞っている。奥から聞こえてくる猫の鳴き声は、何処か切なげに響いている。女性としての、瑤一の癒しの存在は、猫であったであろうと幸司は考えていた。

「お前さん、連れてきたよ。いい子だよ、この子は」

優子が猫を抱きながら、厨房に入ってきた。猫は、キョトンとした顔で女性をじっと見ている。しかし、元の飼い主とわかると、甘える仕草を見せはじめた。

「ごめんね。いい子にしていたの？」

「本来なら、私が飼ってやりたいけど。それは、出来ないの」

女性は猫を抱きしめ、優しく頬ずりを繰り返す。

「今日は、しょうがねえな！」

「特別許可で、猫を抱いてやって下さい。これから、最後の料理に取り掛かります」

幸司は、女性と猫をチラリと見ると、料理の準備に取り掛かる。

猫は、おとなしく女性に抱かれている。その愛嬌のある姿が、幸司には大切な場面に思えた。

「お待ちどう様でした。今日の、絞めの一品になります」

幸司が女性の前に、ささやかな演出を届けている。その料理は、これからの思い出の一品になる雰囲気を感じられる。

春を彩る、器に盛られたものは、この季節の魚の王様といえる鯛を使った、鯛茶漬けであった。

「美味しそう、鯛茶漬けですね。初めて食べます」

出しの香りが、食欲を増進させる一品である。女性は、渡されたレンジで、喉に茶漬けを流し込むように味わっている。

この時期の鯛は、桜鯛と云われ、まるで花見酒に酔ったように、鮮やかな桜色に鱗を染める。産卵期に旬を迎え、脂ものり、味もひとときわ素晴らしいという。

「ほんのりと、酔った顔が色つぽいですね。そんなイメージにピッタリな鯛でくれました」

「お辛かったことは、経験になります。悪く考えずに、前向きに進んでもらいたいですよ」

「鯛は、荒波でもまれた魚体が、美味しさを増すと云います」

女性の辛い経験は、幸司の思いやりで、少しは癒されようとしていた。これからが、女性にとってはトラウマとの闘いである。

「いつでも、来てくださいね。ここは、人々の味方ですよ」

優子が、にこやかに女性に微笑んでいる。

「すみません、猫をお願いします」

女性は深々と頭を下げると、「道しるべ」を後にした。猫が、その後ろ姿を見つめている。

幸司は、猫を奥にやると、ひとりカウンターにたたずんでいた。

つづく。

父への鎮魂歌（第一話）

人は生まれてくれば、必ず死を向かえる。当たり前の中に、悲しみがあり、供養というものが存在する。

先年に、幸司は父親を、突然の急死で無くしていた。父は、公務員であった。長年、役場に勤めあげ、定年後は悠々自適の暮らしを送っていたのである。その後、楽器を弾く楽しみを覚え、趣味として、演奏することが好きになっていた。

それから晩年になると、各地に旅行に出かけては、自慢の喉を披露することが多くなっていたのである。

そんな父親も、大好きな旅行中に倒れることとなる。連絡が入った時は、心肺停止という状態で、幸司と家族が駆けつけると、残念ながら息を引きとっている状態であった。

「一言でも、最後の会話がしたかった」

父と会話する事もなく、旅立たせてしまった事實は、悲しい記憶が残っている。幾度も、幾度も、振り返る日々が続いた事實は、経験したものでないとわからない。

（親父らしいかな）

幸司は、悲しみを堪え切れずに隠れて泣いた。込み上げる悲しみは、幸司の想いに押し掛かった事もあったのである。

ふと、昔を思い出すと、父と遊んだ日々や、修業時代に訪れてきた父の面影が浮かんでくる。料理人になった頃、父は心配ではあるが、あまり口に出した記憶はないといえる。

「東京で修業してきたことは、幸司にとって良かった経験であろう」その一言に、すべてが詰まっている感じがとれる。そういう父の言葉が、懐かしく幸司の耳に残っていた。

さて、躑躅の花が、ピンク色の花弁を咲かせる頃、「道しるべ」の軒先には看板となる猫が、大きな口を開け、あくびを気持ちよさ

そうに見せている。

「長閑のどかだねえ。お前さんは、軒先で日向ぼっこかい！」

優子が、猫を見て呟く。猫の名前は、福と名付けられている。季節は晩春を向かえ、ぽかぽか陽気が暖かさを感じさせている。

先日、彼岸参りに、家族で出かけたことは懐かしい。田舎であるがゆえ、残雪は雪白に変わり、川を流れている状況は、自然観が豊かである証拠である。

いつもと同じように、店先に水を撒いている優子が、通る人々を見つめていた。それから看板を拭いたり、入口の花壇を整えている。

「優子さん、いつもご苦労様です。今日は、温かい日和ですねえ！」

隣の店の主人が、顔を出して軽い挨拶をしている。今日も、営業が始まるうとしていた。夕焼けが、店の軒先を優しく照らしていた。

父への鎮魂歌（第二話）

この季節になると、田舎町では、何処でも田打ちが行われている。水田には水が張られ、長閑にも、田植えの季節がやってきている。そんな時期は、桜の花が咲き乱れ、鯉のぼりの舞う五月連休を向かえる頃である。

幸司は店の準備をひと通り終えると、店と隣り合わせにある自宅の仏壇の前に向かっていった。彼は、仕事が始まる前に余裕があると、時々ではあるが、父の位牌に手を合わせるようにしている。

その時間は、ほんの少しではあるが、本人にとっては父を偲び、もの想いに耽る唯一の時間でもある。

「お父ちゃん、お祖父ちゃんが笑っているように見えるね」

娘の麻耶が、猫を抱きながら隣に来て、手を合わせている。そんな姿を見ると、幸司は優しい気持ちになれた。

「お祖父ちゃんは、喜んでいるかもね。麻耶が、こうして拜んでくれるからだよ」

父に、いつものように慰霊みたまに念を捧げたあと、幸司は厨房へ戻って行く。仕事に入ると、幸司に気合が入るのも、父への思いがあるからであった。

そして、いつものように開店準備を済ませ、客を待つ幸司が、仕込みを片づけている。

そうしているうちに、入口がゆっくり開いて、お客さんが入店してきた。お客さんは二人連れで、中年の夫婦のようである。

「いらっしやいませ！」

「こちらのカウンターにどうぞ」

幸司は、お客さんに向かって、お通しの準備を始めている。なんとなく入店してきた、少し元気のない奥さんが気にかかる。

「今日は、疲れたよ。営業はきついよね！」

旦那さんの話している雰囲気から、農業をしている感じではないと幸司は思った。

「仕方ないでしょう、家族を支えるためだもの」

奥さんが、旦那さんを慰めている姿は、普通の家族のようである。

「お飲み物は、何になさいますか？」

幸司は、様子を覗しつつ、夫婦に飲み物を訊いている。

「生ビールを二つ、お願いします」

生ビールが、カウンターに運ばれてくると、幸司は、お通しを盛り付け、夫婦の前に差し出す。その器には、きれいに料理が盛りられている。

「巻海老の臍月和えです。才巻海老を、そら豆とシメジで混ぜ、黄身おろしで和えました」

黄身おろしは、大根おろしを卵黄で混ぜ、素塩で味を調えている。

「黄身おろしですか、実にそら豆に合っている。美味しいですね！」

お通しが出されると、奥さんが、下をうつむき加減で見つめているのが、幸司には気がかりに感じられた。

つづく。

父への鎮魂歌（第三話）

菜の花が、黄色く咲き乱れる頃に、空はぼんやりと花曇はなぐもりの様相を醸し出している。寒かった時期がやっと過ぎ去り、晩春を感じさせる季節に、二人の夫婦は「道しるべ」を訪れて来た。

お通しが出された瞬間に、奥さんの表情が、何気なく曇ったように感じた幸司は、一瞬戸惑ったが、夫婦に訊ねることにした。

「どうなさったんですか？ 一瞬、表情が曇りましたが？」

幸司は、心配そうに女性に訊ねる。

「いえ、話すのも気が引けるんですが。つい最近、義理の母を亡くしまして」

「やはり、元気がないように見えるんでしょうか？」

女性は、心の内を幸司に告げる。

「そうでしたか。家族との別れは、とても辛いことですからね」

「私も、先年ですが、父を亡くしております。今でも、時折ですが、寂しく感じるもんですよ」

幸司は、女性の家族に対する気持ちや、手に取るようにわかる感じがした。葬儀が終わってからは、寂しくなる頃であることは、経験からよく分かっている。

「長い間のこと、介護で頑張っていたからな。お母さんも、天国で喜んでいると思うよ」

「そのような状況でも、君は、文句も言わないで、良くやったものだよ」

亭主は、長年の労いの言葉を妻に述べている。幸司は、その話を聞くと、家族の思いやりの心の重要性を実感している。

「今日のお通しは、そら豆ですね。義母が、よく茹でては食べさせてもらいました。さやが、空を向いて付くと云うのは、本当の話しなんでしょうか？」

奥さんが、意味深に幸司に訊ねてきた。

「そうなんですよ。空にむかってつくと云うのは本当なんです。お義母さんに、そういうお話を聞いたことがあったんですか？」

「その通りです。そら豆の見る空に、お義母は昇って行きました。今日の、お通しが空まめでしたので、思い出したんです」

奥さんと、介護していたお義母さんの、思い出のそら豆が、偶然にも幸司の手で出された瞬間であった。

「懐かしいわ。この味は忘れることはできません。義理のお母さんが、目に浮かんでくる」

幸司は、その話を聞くと、自分の父に対する想いと交差しているように思えた。

季節は、巡り巡って行く。故人への供養は、誰でも経験する事ではあるが、心の持ちようが一番大事であると幸司は考えていた。

鯉のぼりが、たなびく季節に、二人の夫婦は気持ちの整理をするかのように、「道しるべ」を訪れてきたことになる。

つづく。

父への鎮魂歌（第四話）

蛙の子が池に泳いでいるように、生命は生まれてきては、運命を背負って、いずれはあの世に静かに旅立っていく。どんな人間も、避けては通ることはできない。

そんな思いから、人生という精々長く生きても、八十年前後の人間の生き様に、限りなく正道を貫くのが、「道しるべ」の主人の幸司の真実の考え方になっていた。

人は、つねに苦しみや悩みに直面する。時には、目を覆いたくなくような経験があったとしても、そこで心を真っ直ぐに保てるかが、最大の鍵になるといえる経験が幸司にはあった。

お客さんの反応を覗いつつ、幸司は一品目を手掛けていた。奥さんの気持ちも察し、料理には気持ちを端正に込めている。

その時に奥さんが、この店のシステムに気が付いて質問してきた。「あの、料理はお任せなんでしょうか？」

献立やら、値札の無い店内の様子に心配になった奥さんがいる。

「そうなんです。お通しを含めて、六品で二千円になります。良心的な値段にしているんです」

「それから、アルコールはお好みで注文して下さい。お勧めもありますよ」

幸司は説明を終えると、料理を出すために仕上げ出した。

「二品目は、日本南瓜の鳥味噌田楽です」

南瓜は中をくり抜いて、くし型に切り、蒸した後、小麦をまぶした後に油で揚げている。そのくり抜いた中に、よもぎ麩と竹の子と椎茸の揚げたのが盛り込まれていた。

程よい味の鳥味噌が、驚くほど、良いアクセントになっている一品である。

「南瓜とは、驚きましたね。実に甘みがあって、鳥味噌から生姜の

隠し味が伝わってくるようです」

旦那さんが、一口料理を手に付けたあとに感想を伝えてきた。

「これは、黒皮かぼちゃです。近頃では、日本南瓜の純粋な品種が激減してしまい、品種が極めて少なくなっています」

「その中でも、生き残りなんです。南瓜は、生命感が強いと云われているんです」

「我々の先輩であるお年寄りも、戦争やいろんな経験をしています。生命力が強く、長生きしている人たちも多くいる訳ですよ」

「私の父や、奥さんのお母さんも、一生懸命に生きてきたことであろうと思います。その御霊を、大切にしたいものですね」

幸司が作った南瓜の料理には、そういう想いが込められている。苦しい時代を生き抜いてきた、父への想いがそこにはあった。

「よく、戦争当時の艦砲射撃の、話をしていた父の笑顔が浮かんでくるような気持ちになります」

「得意げに話していた。あの頃が、とても懐かしく思えるんです」ふと、父の思い出話をした後は、熱い涙が出そうな感覚になる。

「うちの母も、南瓜の煮物をよく、僕に食べさせてくれました。母の煮物はとても味が良く、昨日のように思い出されます」

「そうね、お母さんの十八番でしたもんね！」奥さんが、涙ぐんでいるように幸司には見えた。

南瓜の料理で、思い出ばなしが繰り広げられている。そんな場面が、癒しの空間には、必要であると幸司は思っていた。

つづく。

父への鎮魂歌（第五話）

人生の年輪には、生き様が見え隠れする。よりよい年配者は、年と共に欲を離れて宗教心に目覚め、四無量心の境地に近づいていく人がいる。

四無量心とは、仏が一切の衆生しゆじゆうせいに対してもつ、無限で平等な四種の哀れみの心のこと。

そこに、年配者への尊敬が生まれ、人はより良き人間として成長していく。どんな状況であれ、人に対する優しさは、「道しるべ」の基本である。

時に、家族との別れは寂しく、悲しみが深いものである。その根本的な魂が、よりよく導かれるように、私たちは墓前に手を合わせることには徹する。

そんな思いをしてきた、夫婦の気持ちを探るかのように、二人の様子を覗いながら仕事を進めている。

「如何でしょうか、お飲み物が空いているようですので、私が、お一つ、御馳走させていただきます」

幸司は、夫婦に日本酒のプレゼントを申し入れる。

「申し訳ありません。よろしいのですか？」

「ええ、是非いただきたい下さい！」

幸司は、ガラスの一合瓶に、丁寧に清酒を注いでいる。

「岐阜県の清酒、母情ぼじゆうです。慈愛に満ち、仁徳のある人柄であった創業者の妻にちなんでつけた酒銘です」

分け隔てなく、人生に苦しむ人がいるのであれば、慈愛の心で労わってあげたい。そう思う人こそ、人生経験の豊富な生き様を送ってきた、心優しい人であろうと幸司は思っている。

「ほんのりとした、優しい味わいですね。お母さんが生きていたら、喜びそうな味です」

奥さんが、ぼつりと呟いた。日本酒の味を、よく批評していたお

客さんのお母さんが、目に浮かぶようなシーンである。

「次の料理です。季節柄、少し意味合いは異なりますが、蓮根饅頭を作ってみました」

蓮根饅頭は、蓮根を摩り下ろして海老のすり身とまぜ、蒸した料理です。揚げて、美味しく仕上がります。

蓮は、泥水の中から、生じ清浄な美しい花を咲かせる姿が、仏の智慧や慈悲の象徴とされ、様々に意匠されているという。

また死後に極楽浄土に往生し、同じ蓮花の上に生まれ変わって身を託すという思想があり、「一蓮托生」という言葉の語源になっている。

幸司は、蓮の根にその思いを託した。季節外れの、素材には違いないが、故人への想いをのせる料理には一番の意味あいを持っていた。

つづく。

父への鎮魂歌（第六話）

季節の、最後の時期を迎える蓮根を使った料理には、故人が極楽浄土へと旅立てるように、想いを込めている幸司の父への思いも伝わってくる。

仕事を進めながら、夫婦の様子を窺がっている幸司は、蓮根掘りの仕事の大変さを痛感している。

「蓮根は、とても美味しい食材です。きんぴらや煮物、天ぷらなどにされます。今の蓮根の八十パーセントは、茨城県が産地なんです」「蓮根は、三月に3節ほどつけた状態で湿田や浅い沼に植えつけます。種れんこんの地下茎はやや斜め下に伸び、節ごとに水上には葉を、地中には地下茎を伸ばします」

「この地下茎が、先へ先へと枝分かれしながら太くなり、子蓮根ができ、さらに孫蓮根ができるのです」

幸司は、夫婦に蓮根の説明を丁寧に行っている。その蓮根の旬は、早掘りが七月に出廻り、五月ごろまで順次に出廻ると云われる。

「蓮根を掘るのが、とても重労働と云われますね。寒くなる時期、収穫を迎えるのは、大変な作業でしょうね」

旦那さんが云うように、蓮根の栽培はとても重労働である。胸ぐらいまで、水田に浸かりながらの作業は、想像を絶する大変な作業である。

作る側の信念が感じられる仕事に、幸司は最高の料理を作ろうと思っているのである。

幸司は次の料理を、手掛けていた。

「とても、料理が美味しいです。家族の不幸で、気持ちが悪く落ち込んでいましたが、料理と真心に癒されました」

奥さんの顔には、笑みが浮かんでいる。僅かではあるが、元気が出てきているように感じられた。

人間にとっては、家族との別れは、心に寂しさを作る要因である。

その心を知る幸司が、優しく次の料理を出そうとしている。

「次の料理になります。今日の四品目の料理です」

「鰹の土佐造りです。薬味を散らした上から、ちり酢をかけております」

鰹は、春に昇り鰹と呼ばれ、秋には戻り鰹と呼ばれる。日本近海を回遊する鰹は、春には黒潮に乗り東北沖まで北上する群れと、小笠原海流に乗って東北沖に北上する群れの二種類がある。

「春の時期は、脂があまりのつてはいませんが、あっさりとした味わいがありますね。ちり酢が良く合います」

夫婦は、器に盛られた鰹を、美味しそうに味わっている。

「春にやって来て、秋に戻ってくる感じは、まさに彼岸みたいですね。故人を偲んで、お墓参りの頃を思い出します」

奥さんが、ぽつりと呟いていた。その言葉には、深い意味合いが感じられ、幸司の心に安らぎを与えている。

つづく。

父への鎮魂歌（第七話）

鰹が、大海原おおしなほりを回遊するように、季節は巡り巡ってゆく。そして故人への悲しみも季節と共に薄れてゆく。

いつも、この季節になると鰹を買いに行く、父の姿が懐かしいと幸司は思った。春にやって来ては、秋に戻ってくる鰹は、幸司の父の大好物であった。

鰹が戻ってくるように、故人となった父が、戻ってくるような思いも、幸司には微かにあるのである。

「私の親父は、鰹が好きで、よく買いに行ったもんです。造りにして、食べさせてあげたこともあったんです」

記憶にある、父の鰹を食べている姿が、懐かしく思い出されるようだ。

「うちの母も、買い物に行くと、鰹の刺し身を買ってきた思い出があります。子供の頃は、よく食べさせられました」

「血合いが、苦手でもくはずして食べた記憶があります。今は、大人になりましたから、味が良く分かるようになりました」

子供の頃の間覚を、旦那さんが懐かしそうに話していた。その表情は、亡き母の思い出に包まれている。

次の料理が、幸司の手によって作られている。心のこもった料理は、もう既にお客の心に沁みついていた。

幸司はカウンター越しに、夫婦の反応を確かめながら、料理の演出を試行錯誤している。

「五品目の料理です。秋田路の青煮詰しんじょと、アイナメの阿蘭あらん陀煮んだです」

秋田路は、二メートルにも達し、とても太い路である。秋田の名物で、大きさは群を抜いている。

その路に、海老のしんじょ地を詰めて、蒸しあげたものを白醤油で煮込んでいる。そしてアイナメは、片栗をつけて揚げたものを、

醤油味で煮含めていた。

「太い落ですね。いつも食べていた、落の煮物とは比べ物になりません」

「海老の詰め物が、アクセントになっていて、とても美味しいです」
夫婦は、落の太さを見ると、驚きを隠せない様子であった。

しかし、幸司の思惑は、落の太さをアピールするというよりは、
逞しく山野に自生している力強さを伝えたかった。

「確かに、太くて驚いていると思います。しかし、この落は、暖地に植えると普通の落と変わらなくなるそうです」

「厳しい土地柄で、自生している落がこんなに太くなるのは、不思議な感があります。人生も、辛い出来事を超えていくから、太く強く生きていけるのでしょうかね」

悲しみに直面しても、物悲しいのは当然であることと思える。そこから、故人を偲んで自分を強く持つという事も大切に思えた幸司がいた。

つづく。

父への鎮魂歌（最終話）

その日は朝から快晴で、夕方には夕陽が西の空に輝いていた。暖かい日差しの中に、目映く観音像が浮かんで見えるような感覚になる。人は、時に苦しみを多く経験した人ほど、心が成長すると云われている。

それは、悟りという人生の狭間を経験した時に、大切な何かを見つけるからだ。

そう思う、この店の主である幸司は人を大切に思うのである。幸司は、最後の料理を作る前に、カウンター越しにお酒のグラスを覗いている。

「次のお飲み物は、如何なされますか？」

幸司は、夫婦にやさしく質問する。つい、お酒の好きだった父親の姿が浮かんでくる。心に染みる料理を味わっていた夫婦は、美味しいお酒を味わいたいと思った。

「何か、いいお酒はありますか？」

奥さんが、仕事をしている幸司に訊ねた。

「濁り酒をご存知ですか？ 白っぽく、濁った味わいのあるお酒です」

ガラスの容器に注いだ濁り酒は、なかなか味わえない特なお酒である。その濁り酒を、夫婦は喜んでグラスに注いでいる。

幸司の勧めた濁り酒は、父が良く好んで飲んでいた思い出の酒であつた。

ふと、幸司の脳裏には、懐かしい思い出が込み上げてくる。その事実を告げることもなく、夫婦は濁り酒を味わっている。

「とても、甘みがあるお酒ですね。なんとなく、喉越しがいい感じですよ」

真っ白い甘みのある酒に、神代の昔に想いを馳せるような味わいがある。

幸司は最後の料理に、伊勢海老の鬼殻焼きを選んだ。プリツとした焼き加減が、程良く味わい深さを与えている。

「いいんですか。最後の締めにも、伊勢海老なんて！」

高級感のある伊勢海老を、最後に持つてくる幸司の心意気は、ここにいる夫婦を驚かせていた。

「伊勢海老の長い髭は、長寿を表わしている例えです。私は、父の長い眉毛を見ていた頃があります」

「僕は、父が長寿であると心で思っていました。それが、急にこの世から旅立った事は、驚きが隠せなく悲しみがありました」

せめて、長生きしてほしいと思っていた親の訃報は、幸司の覚悟を確かなものに行っているのである。

「やはり、命というものは尊いですよね。身近に感じる、この世の無常は偉いと思います」

ぼつりと、奥さんが心境を述べた瞬間であった。夫婦は、美味しそうに最後の料理を食べている。

値段には、釣り合わせぬ伊勢海老の味は、夫婦に感動と安らぎを与えた。

「ご馳走様でした。今日は、いろいろと教わりました」

夫婦は、勘定を済ませると、「道しるべ」を後にする。それから、お客さんが帰った後、父への想いを伝えるかのように、幸司は父の好きだった歌を口ずさんでいた。

つづく。

母恋し、幼き想いは（第一話）

季節は初夏を迎える頃、幸司はひとりの友人の事を考えていた。その友人は、体が不自由で難病指定を国から受けている状態である。彼は、いつも幸司の店を訪ねると、お酒を飲むのが癖になっていた。それは、痛みを忘れるかのように飲酒を繰り返している状態である。その事情を知る幸司は、彼に酒を飲ませるのが辛い時もある。「また飲みすぎるなよ！」

いつも心配そうに、友人の酒の量を気にかけている幸司が注意する。

「分かったよ。控えないとな！」

こんな会話が、繰り返される毎日であったが、それから友人はしばらく、「道しるべ」には来店していないのであった。

それを心配している幸司は、彼の事を思い悩んでいる。

さて、そんなある日の夕方から、雨が降り始めていた日のことである。外はにわか雨の為か、人通りはやけに少ない状態である。

「今日は、雨降りじゃないの？ やだねえ」

優子が、外の雨雲を見上げながら、お客さんが入らない状態を気にかけていた。その雨脚は、いつそう激しさを増し、トタン屋根の音が響いている。

「今日はこの雨では、どうにもならないかな！」

幸司は、椅子に腰かけて、時間を気にしながら雑誌を読んでいる。雨の音が、お客さんの気配を消しているように思えた。

「そういえば、哲ちゃん。この頃、来ないね！」

哲ちゃん、これは通称である。幸司の心配している友人で、今回のお話の中心人物であった。その名を川口哲雄という。

時間は、夜の十時を回っている。店は、珍しく暇でお客の入りが悪くない。そのうち、入口がゆっくり開くと、雨にずぶ濡れの男が

入ってきた。

「ごめん、幸ちゃん。一杯、飲ませてくれるかな？」

よく見ると、幸司の心配していた友人が、「道しるべ」を訪れることになった。

「いらつしゃい、ずぶ濡れじゃないか！」

「優子、奥からタオルを持ってきてくれ！」

幸司が心配して、濡れた男の背中を拭いてやっている。

「どうしたんだ、こんなに濡れているじゃないか？」

心配した幸司は、男に訳を訊いている。

「ごめんよ、傘を盗まれたんだよ。他の傘、盗んじゃいけないし」

病気でも、正直者であるこの男は、少し哀れな状態でも、心の清らかさは幸司に匹敵していた。その男の人生が、これからの物語の深い意味合いを持っていることは、幸司は知る由もなかった。

つづく。

母恋し、幼き想いは（第二話）

「道しるべ」のある長閑な山野には、真つ白な卯の花が咲き乱れている。季節らしい五月雨さみだれの降る日に、友人の哲ちゃんさみだれは、幸司のいる店にやってくる。

雨にすっかり濡れたその男は、身なりは乏しいが、人間として間違ったことは一切しない人物である。幸司は、男の背中を拭いてあげると、カウンター越しに仕事を始めた。その男をもてなすための、今回のお通しを丹念に造り上げている様子が見えてくる。

「幸ちゃんの料理は、とても美味しくて、僕の心をいつも癒してくれるんだよ！」

男は、幸司の手さばきを見ながら、慣れたようにビールを頼んだ。

「生ビール、一丁！」

「あいよ、今持つてくよ」

優子は、分かったようにビールをグラスに注いでいる。そして、男の前に泡が美しくかがやく生が運ばれてくる。

「相変わらず、美味しそうですね！」

「しつかり、泡がきれいに残っている。喉越しがたまらないな」

ぽつりと、本音が出た瞬間に、幸司は優しく微笑みながらお通しを出した。今回のお通しは、アスパラの胡麻だれ掛けであった。

「美味しそう、僕はアスパラが好きなんだ」

そう言う男は、アスパラの味を味わっている。

「美味しいかい、アスパラにした訳を知りたくないかい？」

幸司は、お通しのアスパラに謎かけをしてきた。

「なんか、意味でもあるのかい？」

「ああ、あるさ。今から、教えるね！」

そう言うと、幸司はアスパラの話しを始める。

「アスパラには、株で育てる方法と種で育てる方法の二種類があるんだ」

「種で育てる方法は、種をまいてから、芽が出るまで数週間かかり、収穫も3年たつまで出来ないんだよ。だから断然、株から育てるほうが簡単と云われている」

「株を購入してきて、株分けで栽培する訳だけど、株でも大きく育たなければ茎の太い立派なグリーンアスパラを収穫する事ができないということなんだ」

「だから、何年もかけて下株を育てるといふ事になるんだよ。7、8年もたてば立派な株が出来て、収穫できるようになる訳さ」

幸司は、丹念にアスパラガスの説明を哲ちゃんにしている。

「へえ、そうなんだ。なんとなく食べているけど、育てるまで大変な苦労なんだね」

アスパラの育てる苦労を、ひとつの忍耐であることを幸司は伝えたかった。その男の、苦渋に満ちた人生を知るからこそ、あえて、アスパラを選んでお通しとした事実がそこにはある。

つづく。

母恋し、幼き想いは（第三話）

男は、幸司にとって無二の親友である。苦勞をした人間の、心の内の実なる部分を理解するから幸司は男を大切にしてきた。

出会いは、小学の頃に遯る。転校生として当時の小学校で出くわしてから、二十年後に奇跡のように再会したのが切っ掛けである。

幸司は、修業時代の帰省に地元の電車の乗った時だ。遠く離れた位置から、独特の忘れない雰圍氣が目についた。

（あいつだ！ 川口に違いない）

心の中で確認するように、自問自答する。人が好きで面倒見のある幸司は、昔の思い出を忘れていなかった。歩いて、彼のいるところまで向かってゆく。

「あれ、哲ちゃんだよね！」

近づいて、川口に声をかけることになる。

「うん、そうだよ。幸ちゃんかい？」

「よく、憶えていたね！」

偶然にも、降りる駅が一緒であった。偶然の再会から、今日までのお付き合いが始まることになる。

あの時、その友人に声をかけなかったら、今がない訳で、当然友人としての付き合いもなかった筈である。

その大切な友人が、お客さんとして来てくれているのだ。

お通しを美味しそうに食べている哲雄は、生を飲みながら次の料理を楽しみにしていた。

幸司は、二品目を仕込んでいる。

「幸ちゃん、柳川食べたい！」

今回の料理は、普段と違う展開である。

「やっぱり、そう言うと思ったよ！」

幸司は、苦笑いしている。

どじょうの柳川鍋、そのどじょうを下煮して、ごぼつを合わせ出して煮立てたあと、卵で閉じるこの料理は夏の定番である。

どじょうの住処は、泥のある沼や田んぼです。かつては、自然が自然であり続けた頃は、農村ではふんだんに獲れた食材であり、貴重なたんぱく源でした。

「泥臭さは、僕みたいだな。そう思わない！」

ひとこと、哲ちゃんがつぶやく。

「そうかな。でも、その懐かしいような、素朴さが僕は好きなんだよ！」

その男の素朴さを知る幸司は、まな板を拭きながら笑っている。

田舎の泥臭さが、感じられてならない料理ではありませんが、何かを忘れた今日には、大切に感じる料理ではある筈です。

「はい、お待たせ。柳川だよ！」

幸司は、この男の泥臭いところが好きである。嘘を言わずに、正直者である男の原点を知るから、優しくなれる訳があるのだ。

「ありがとう。無理言って」

「いいよ！ ゆっくり食べて」

目の前に出された、柳川を食べている友人を見ると、普段の付き合いが思い出される。ふと、男の母親に対する想いを知る幸司は、その男の心の内を気にかけていた。

つづく。

母恋し、幼き想いは（第四話）

季節柄、田舎町の公園にはバラの花が赤く、咲いている頃である。その赤いバラの花言葉は愛情である。

愛情、その愛情にもいろいろある。一つは、男女の愛情であり、人生のパートナー同士の関わりである。それとは別に、今回は、親子の情愛について考えてみたいと思った事実がある。

「哲ちゃん、お袋さんに、会うこともあるのかい？」

料理を作りながら、幸司が意味深に、哲ちゃんに訊いている。

「お袋と、会うことは少ないよ！」

「大人になったから、理解できるけど。昔は、やっぱりお母さんが恋しかったな」

話しをしながら、ゆっくり目にビールが空いた。

「お前、飲むの、ゆっくりになったな。どうしたんだ？」

その男の、飲むペースを知る幸司は、驚いたように呟いている。

「うん、この頃は、飲めなくなってさ！」

なんとなく、自分の事も考えているように思える友人が幸司を見ている。

「もう一杯、飲むか？」

幸司は、哲ちゃんにビールのおかわりを訊いてみた。

「もうちょっと、してからでいいよ」

「そうか、わかった！」

意外な答えが、帰って来た時は驚きを隠せない。幸司は、友人の成長を嬉しく感じた。

友人の哲雄は幼き頃、親の離婚で、家族がバラバラになった事実がある。小さな子供を残して、生き別れた母親の心情は凶れない。

親であるがゆえに、心は苦しんでいると幸司は思っていた。事実、養子である幸司も、親に離されているから、心の葛藤の神髄が理解できているのだ。

「哲ちゃん、次の料理だよ。シンプルだけど、卵焼き！」

友人の大好物は、卵焼きであった。昔、幼稚園に通っていた頃の、母親の味である卵焼きは、甘みがあり懐かしい思いであることは、幸司も解かっている。

「単なる、卵焼きだけど。貴重な食材だよね！」

病気を持つている友人は、卵農家の事情も理解している。最近、鳥のインフルエンザにて、処理される例が多い。少し、疑問を感じている哲雄は命の大切さを考えていた。

母親が家を出た後は、卵焼きを食べる機会がなかった。スーパーにある卵焼きを買ってはくるけれども、心の中にある想いは払しょくできない。

幸司が料理人になると、卵焼きを食べに来る友人が、いつも美味しそうな表情を浮かべている。時々、出かける回転寿司にも、卵焼きを必ず取る友人が懐かしく思える。

「幸ちゃんの卵焼きは、甘さが程良くって、お母さんを思い出すよお袋、どうしているかな？」

ふと、お母さんのことが気になるのか、天井を見上げながら、表情を悟られまいとしている友人を見ている幸司は、この男の奥底にある葛藤がどれほどのものかと思っていた。

つづく。

母恋し、幼き想いは（第五話）

初夏の頃に、里に咲く花に水芭蕉がある。その水芭蕉は、サトイモ科の多年草として知られる。水芭蕉は、湿地に自生し発芽直後の葉間中央から純白の仏炎苞ぶつえんほうと呼ばれる苞を開き、その美しさは印象的である。

その水芭蕉の花言葉は、「美しい思い出」「変わらぬ美しさ」である。季節を彩る水芭蕉は、春から夏になる時の風物詩であり、季節感を物語る。

その花の花言葉を知る幸司は、男の母親の若い頃のイメージが頭から離れない。懐かしそうに、卵焼きを食べている男には、何処か母親の美しい思い出が脳裏に残っている。

「幸ちゃん、レモンサワーちょうだい！」
ビールのグラスが空いて、しばらくしてから、次の飲み物を注文する哲雄が透明なグラスを見つめていた。

「哲ちゃん、これサービス！」
幸司は、料理の入った小鉢を男の前に出した。その小鉢には、男の思い出の一品が盛り込まれていた。

「ああっ、ぜんまいの油炒め煮だ。懐かしいな、お母さんがよく作ってくれたよ」

ゼンマイは、生のままでは苦みが強いいため、一般には一度乾燥させたものを戻して使うことになる。そのゼンマイを炒めて、油揚げや人参などと煮上げた一品は、哲雄にとって思い出の一品である。

「はい、レモンサワーですよ。お待ちどう様でした」
優子が、幸司の友人に優しく声をかけていた。

その哲雄の母親は、離婚して以来、子供の事が気がりであるのか、時折、頼りをよこしていた。

離婚後、独りで生活している寂しさは隠せないのが、母親の心境で

あることは、幸司もなんとなく理解していた。

「ゼンマイか、昔はいろんな食べ物が無いから、山菜や何処か風情のある食べ物が懐かしく思えるね！」

ふと、子供の頃の食生活が目に見えかんでくる。豊かな食生活事情も、災害とは隣り合わせであることを、哲雄は分析している。

「いまは、こうして不自由のない生活だけど、災害があれば、事情は一変する可能性を秘めているから、食生活も変わるような気がするね」

幸司が、ぽつりと本音を呟いていた。外は、雨が降り続けている。五月雨の音がトタン屋根に響く中、幸司は次の料理を手掛けていた。料理に大変な興味を示すその男が、いつものように、幸司の料理を見ながら質問を繰り返している。

「それ、なあに？ どうやって作るの？」

意外と、もの知りである哲雄にも知らない分野は多い。その料理を仕込んでいる幸司は、男の仕草に愛嬌があつて、憎めない性格であることは一番理解していた。

つづく。

母恋し、幼き想いは（第六話）

梅雨を感じさせるような、小ぶりの雨が降り続けている。外を覗いている、その男が寂しそうに天を見上げていた。

時は、気まぐれである。時間という途方もない年月が、時に深い傷口を癒すこともある。本人からしてみれば、到底、忘れることの出来ない想いが、切ない事情として、心の中に残っていることを幸司は自分のように考えていた。

カウンター越しに、幸司が丹念に料理を仕込んでいる。その姿は真剣そのもので、何かを考えているように感じられる。

「今日の四品目だよ！」

中鉢に盛り込まれた、刺し身が美味しそうに輝いている。

「この刺し身、何？」

「僕、魚に疎いから。教えてもらおうと助かるな！」

幸司の友人らしい、答えが帰ってくる。その言葉を聞いた幸司は、何処か嬉しく感じられてならない。

「この魚はね。黒鯛だよ！」

「生け締めにしてあるから、薄造りにしてみたよ。淡泊な魚だけど、上品な味わいが楽しめるんだ」

黒鯛は、稚魚時代は全て雄として知られ、その後に雌雄両性になり、4歳前後には雄、雌、に分化する面白い魚であるという。

「どうして、薄造りにするんだい。そのまま、引き造りではダメなの？」

友人の哲ちゃんは、興味津々に訊ねてくる。

「単純に考えると、身が硬くなるからさ！」

「黒鯛の場合は、特に舌触りに感じるくらい、硬くなるんだよ」

黒鯛は、磯臭いイメージがある。そんな雰囲気、この男には良く似合うと幸司は内心のこと思っていた。

「この刺し身だと、日本酒が欲しくなるね。いいお酒あるかな？」

お酒好きの哲雄が、カウンター越しから幸司を覗きこんだ。

「やっぱりな！」

幸司は、棚に並んである日本酒を見ている。お酒を探している仕草をしながら、男女の心の葛藤による生活の分岐点が、複雑であれば、あるだけ意味あいを持つと感じ入っていた。その意味に、彼の両親の深い想いが感じられる。

「これなんか、どうかな！」

「これって、静岡のお酒？」

「おんな泣かせって、どういう意味なの？」

静岡のお酒に、若竹という日本酒がある。その純米大吟醸を、「おんな泣かせ」という。子供を手放した、女親の心情を理解する幸司が、友人に示した意味あいが、そこには深い心の優しさが伝わってくる。

つづく。

母恋し、幼き想いは（第七話）

子供をある事情で、手放した母親の心には、深い心の葛藤があると思われる。なかには、そつと、様子を覗いに訪れる母親もいるのが、本来の姿ではないであろうか。

「哲ちゃん。実際にさ、おいらの母親も、夜中にそつと、見に来たみたいだよ！」

「お袋が、よくその事を、僕に話してくれたんだよ」

自分と、何処か馬が合うところを、幸司は大切に思っている。その想いが、日本酒の銘柄に込められていた。

「幸ちゃん、俺さ。久しぶりに母ちゃんに会ってみようかな！」

この「道しるべ」が、哲雄にとって、心境の変化をもたらした瞬間であったことは、嬉しい事実であると幸司は思った。

「そうか、それはいいことだよ！」

「是非、そうするべきだよ」

「手放した、親の方は、遠慮や思惑が交差して、なかなか連絡を入れづらいものだと思うよ」

話をしながら、幸司は、五品目の料理を哲雄に出した。

「はい、お待たせしました。鮎の田楽焼き！」

鮎を焼きあげ、山椒味噌を塗って仕上げた、この一品には、友人の哲雄も首をひねった。

「えっ、どういう意味合いがあるのかな？」

哲雄は、興味津々に、幸司に質問していた。

「鮎ってさ、年魚って、言われているよね。意味は、その事を伝えたくっただよ！」

鮎は秋に、河口付近で産卵して一生を終える。そして、孵化した稚鮎は、春に川を遡上して、親のいた川に戻ってくる。

その遡上は、とても力強く、川面にさざ波をつくり、盛りあがって、上流を目指してゆくという。その鮎の、体表の色具合も、澄ん

だ水の流れでないとなし得ないと言われています。

その遡上する川の、一番有名な川は、長良川と言われているのが通説です。

「澄んでいる水の鮎は、味がとても良いと言われているんだよ。食べてみれば、良く解かるはずさ！」

幸司は、田楽を哲雄に手渡した。

「ありがとう。美味しそうだね！」

「でも、おいら！ 本当の鮎の味、知らなくってさ」

正直である男は、料理に恐る恐る手を出している。

「親の生まれた川に、帰ってくる子供は、親を知らずとも、きちんとその川に戻ってくるから、自然の仕組みは凄いと思うよ！」

何処か、これから親を訪ねる友人の哲雄の純粹さが、川を遡上する鮎に重ね合わせている幸司は、心の中で安堵感を覚えていた。

清らかな、心に持ち主である男の人生が、寄り良き方向へ進んで行くのが、純粹な願いであるように思われる。

つづく。

母恋し、幼き想いは（最終話）

降り続いてきた五月雨も、次第に雨雲も流れて行き、雨は止もうとしていた。その友人が、「道しるべ」に初めてきた頃が、懐かしく感じている幸司は、ふと、晴れ間に浮かぶ月を見上げている。

「雨が、止んだね。雨はいつまでも、降り続ける訳ではないしね」「いつかは、心も晴れる日が来ると、幸司はその男を見守っている日々が続いている。」

友人の哲雄はいつものように、ほろ酔い加減になり、杯を口に運んでいる。

「しかし、こんなに鮎と木の芽味噌が合うとは意外だったな！」

鮎のほろ苦い内臓と、木の芽の香りが感じられる甘味噌の味わいは大人の味である。その美味しさを感じつつ、哲雄は子供の頃に出かけて行った川の恵みを大切に思っていた。

「俺、改まって、お袋を訪ねたことがなかったからね。何処か、避けていたような感じがするよ！」

心の蟠りわたかまであろうか、時折のこと見せる男の表情が、その心に葛藤の長さを物語っている。

「幸ちゃん、絞めの料理をリクエストしてもいいかな？」

「前に食べた、あの味が忘れられないんだよ。こんな無理言ってみんね！」

普段の板前任せの料理を翻す、勝手な部分を持つ男は哲雄しかない。その男の罪のなさが、何処か、心地よい春の風のように感じられてならない。

「柳川鍋以外に、食いたいものって。なんだっけ？」

一瞬、その料理がなんであるか、幸司は頭の中で悩んだ。

「車エビの、海老フライだよ！」

「やっぱり、頭付きのままにかぶり付きたいよね」

幸司はそそくさと、車海老を用意すると串を打って、パン粉をま

ぶして油で揚げはじめた。

「美味しそうな匂いがするね。最後はこれに限るよ！」

車工ビは、日本近海からインド洋、アフリカ東海岸までの沿岸部から砂泥地に生息している。その車海老は、体を曲げたときに、独特の縞模様が車軸のように見えるとところから車海老と云われている。

天然物の旬は夏であるが、近年は養殖技術が発達したため、美味しいものが通年に出回っている。

「しかし、哲ちゃんは、海老フライが好きだよね！」

幼き時の思い出の一部が、記憶に残っていることが、大好物の所々でもある。その料理が出ると、友人の哲雄は美味しそうに、ソースに味を味わいながら満足していた。

男は、その料理を懐かしそうに食べ終わると、幸司にお礼をして「道しるべ」を後にした。

つづく。

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/n3393p/>

道しるべ

2011年11月11日01時34分発行