
今日のおやつ

しょう

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】

今日のおやつ

【Nコード】

N3585Q

【作者名】

しょう

【あらすじ】

覚え書きにフィクションを加えた、とあるカップルの日常のひとコマ。

きな粉クッキー

冷凍庫で掘り出した鱈を、ムニエルにした。

そして案の定、切り身2切れに卵一個は多かった。

多いよなあ、と思った瞬間に思いついたのだ。

小さなボウルにきな粉を30g、薄力粉を120g足して計150g。

そこにベーキングパウダーを小さじ半分だから2g。

泡立て器でシャカシャカ混ぜて、粉ふるいの代わりにする。

中くらいのボウルにはオリーブオイルと砂糖を40gずつ。

ゴムベラで混ぜて、さっき余った卵1/2を入れてさらに混ぜ、つ

いでに黒ゴマも。

そこにさっきの粉を投入！

ゴムベラで混ぜていく。

底からすくって切るように、繰り返していくとポロポロしながらも
なんとなくまとまり始める。

まだ粉っぽいその生地を大きく広げたラップにくるみ、白く残った
粉が馴染むようにたたんでは伸ばしていくと、ようやく完成のアウト
ラインが見えてきた。

生地の色が均一になったら、麵棒で適当に伸ばして型抜きして、オープンシートを敷いた天板に並べる。

生地作りの前に余熱していたオーブンは、既に170度に温まっている。

そのまま15分焼くと今夜のお茶のお供が出来上がる。

「おお、何かガシャガシャ音がすると思ったら」

脱衣所から頭を拭き拭き出てきた相方、豊ゆたかがオーブンを覗き込んでいる。

湯上がりの頬がヘラリと緩んで、目尻には笑い皺が浮かんでいる。

「あたし今からお風呂入るから、焼けたら豊ゆたかが出しといて」

火傷しないように菜箸でね、気をつけてね、と念を入れるが、漂い出した匂いに気が向いてる彼はちゃんと聞いているのだろうか……。

まあいい大人なんだしと気を取り直してお風呂場に向かう背中を、ウキウキした声が追いかけて来た。

「まいか円、今日のは何味？」

「きな粉とごま」

「お正月みたいだな」

「そう、お正月のきな粉餅の残り」

そこに豊の好きなごまを追加したただけだ。

「またきな粉餅食べたいな」

「はいはい」

一人の夜は一時間でも湯船にいろけれど、今日は少し早くあがろう。
火傷が心配なのもあるけれど。

明日は二人ともお休みだ。

こたつに入って豊が借りてきたDVDを観ながらクッキーをつまんで夜更かしするのだ。

二人とも予定がないから寝坊したっていい。

こっそり買い足して置いたお餅を、明日はまた二人で焼いて食べようか。

そして来年の冬も残ったきな粉で同じようにおやつを作って、二人でのんびりするのかなあと想像したら、私の頬も緩んでいくのを感じた。

きな粉クッキー（後書き）

この生地、慣れたら計量から焼き上がりまで一時間未満です。
あら熱が取れるころサクサクになります。

チョコレートケーキ

板チョコ4枚は刻んでボウルにガンガン入れていく。

その下にはお湯を沸かした鍋をあててある。

チョコが溶けていくのを横目で眺めながら、卵の白身5つ分を泡立てる。

ハンドミキサー様々、あっという間にフワフワのメレンゲの出来あがり。

溶けたチョコには卵の黄身を混ぜこみ、さらにメレンゲさつくりと混ぜていく。

最初は1／3ほどをしっかりと、残りは泡が潰れないように。

ウイスキー（ブランデーを切らしていた）でふやかしたレーズンも混ぜ、170度に熱したオーブンで30分焼き上げて完成だ。

「ただいま」

久しぶりにご機嫌な豊の声。

「表玄関まで良い匂いだったよ」

「まだ匂ってた？」 ケーキを焼いてから3時間以上は経つ。

その後シチューも作ったというのに、チョコレート臭は侮れないようだ。

「楽しみだなあ」

「ご飯食べたらね」

豊は最近忙しいようで、朝は早くに出て行くし、残業もほぼ毎日。しかも自分から大変さを訴えたり八つ当たりはしないタイプ。だからこそなおさら、サポート出来るところはしてあげたい。なのはどうして良いかわからずにいる自分がもどかしかった。

久しぶりにゆったりとくつろいだ笑顔を見せてくれる豊に、内心ホッとした。

今までそつとしておこうと訊かずにいた、仕事の様子を尋ねてみると案の定かなり大変だったようである。

「でも新人も仕事の流れを覚えて、職場にも馴染んで来たようだし、監査も終わったし」

「教えながら通常業務するの大変だもんねえ」

「まあ、でも落ち着いたし、今週末は休みだからどっか行く？」

休みに出かける気力が出て来たなら良かった。

「最近ずっと、俺の好きなもんばかり作ってくれてたろ。日曜日は円の好きなもん何か食いに行こ」

「…気づいてた？」

「そりゃ気づくよ。野菜食え食え言わないし」

こっそり刻んだりして食べさせてはいましたが。

「そっか」

「お風呂もいつもより良い匂いの入浴剤だし」

普段は身体が温まるように塩やら重曹を使っているのだが、リラ

ックス出来るように最近は良い匂いのバスソルトやアロマオイルを加えていたのだ。

何も言わないから気づいてないと思っていた。

同棲って楽しいことばかりではなくて、嫌なことがあったり疲れた時も、顔を合わせなくてはならない日があると気づいた。

そしてそれは私だけじゃないのに、豊は出来る限り穏やかに過ごそうと、マイナスの感情は自分の中でリセットする努力をしているみたい。

でも……せっかく一緒に暮らしているのだから。

私だけが支えてもらうんじゃない嫌だから。

「たまには愚痴って甘えてよね。私のこと好きならさ」

バレンタインじゃなくなたって、いつでもあなたに好きだと伝えたい。

言葉は甘いお菓子に閉じ込めて。

切り分けて2人で消化して、また新しい気持ちを育てていこう。

チョコレートケーキ（後書き）

焼きあがったら型ごと20センチくらいの高さから落とすと、焼き縮みを防げます。それでも縮むけど。

あら熱が取れたらラップでピッチリ包み冷蔵庫で冷やすと、しっとりした食感になります。

炊飯器でも炊けちゃいますよ。

内緒のおからクッキー

今日は出かけずに過ごすと思った日に限って、甘い物が食べたくなるのはなぜだろう。

そしてもちろん買い置きなど皆無である。

さらに言うなら食欲の秋真っ只中、体重計が恐ろしいこの頃。

しばらく台所とお茶置き場をうろうろ往復して、ふとフライパンで乾煎り中だったうの花が目に入った。

乾煎りしていたおからを予定より長めに煎って水分を飛ばす。

100グラムどけたそれに残り物のきな粉を全部入れると、140グラムになった。

さらに薄力粉を足して200グラムにする。ベーキングパウダーも小さじ1、泡立て器で混ぜてふるいの代わり。

オリーブ油50グラムと砂糖50グラムをすり混ぜて、さらに卵一個もよく混ぜて。

粉とそして黒ゴマを投入したらゴムべらで混ぜてビニール袋に入れて揉み、麺棒で3ミリ程度に伸ばして袋を切り開く。

あとは型で抜いて160度のオーブンで30分じっくりと焼いて

完成である。

（おお！意外とサクサクしてる！）

よく作るクッキーのアレンジを明らかに適当にやったのだが、案外満足のいく出来映えである。

「なんか今日のうの花具たくさんじゃない？ごぼう率高い」

「まあ良いじゃん食べ応えあって」

「だから円はご飯の盛り少なめなの？」

ギクリ。

「ダイエット頑張ってるんだな。無理すると夜に腹減って目覚めるぞ」

「大丈夫だって」

クッキーの腹持ちが意外に良すぎて入らないとは言えず……。

笑ってごまかす円だった。

内緒のおからクッキー（後書き）

きな粉クッキーのアレンジ版。

薄く伸ばすのがコツ。

ココア粉やインスタントコーヒーでもいけますが、砂糖少なめなので適宜調整を。

うの花の炒り具合（水分の飛ばし具合）と厚みによってはしっとり系になります。

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/n3585q/>

今日のおやつ

2011年11月14日21時23分発行