
おひとりさまごはん

久藤雄生

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】

おひとりさまごはん

【Nコード】

N9003T

【作者名】

久藤雄生

【あらすじ】

ストーリー性はありません。

偶にストーリー性のない料理マンガなのかそうじゃないのかよくわからないものを見かけませんか？

ああいうのを書いてみたかったので始めてみました。

不定期更新。ネタ（？）というか画像を撮ったときに更新なのでかなり間があきます。

主人公（？）はバツイチ、一人暮らしの中年男性。

サブタイトルの後に*がついているものは、挿絵画像を挿入しました。

とある日曜、昼下がり

「腹減った……」

日曜の昼下がり。

ランニングシャツに手を突っ込み、腹をぼりぼりと搔く。

寝起きの煙草をと手を伸ばし、禁煙生活が2ヶ月目に突入したという事実を思い出す。

「あー……」

のっそりとベッドから立ち上がり、台所に向かう。

冷蔵庫を開けて低く唸った。

「何もねえし……」

一人暮らしすると独り言が増えるって本当だな、と関係のないことを考えながら風呂場に向かう。

とりあえずシャワーを浴びてメシを食いに行こう。

腹が減って仕方がない。

よし、すっきりした。

何食いに行こうかな。

時間も時間だし、近場で済ませよう。

アパートを出てだらだら歩く。

ラーメン屋、お好み焼き屋、パン屋、定食屋とこじんまりとした個

人店が続く。

「カツ丼気分だな」

定食屋に入りカツ丼定食を頼む。

カツ丼に漬物と味噌汁、小鉢がついて700円。

ご飯を大盛りにしても値段が変わらないので気にいっている。

「ごちそうさん」

5分で出てきて10分掛からず食べ終わり、あっという間に昼飯終了。

「早食いはカラダに悪いよ！」

「って言ってもここの客、皆早食いじゃねえかよ」

「違うない」

オバちゃんが豪快に笑う。

オバちゃんといっても、年齢は知らない。

食堂にいればオバちゃんと呼ぶのがお決まりなのだ。

「最近お腹も出て来たんじゃないかい？」

「それは前からだよ」

中年太りというかビール腹というのか……これは大学時代、コンパが増えてからだ。

今に始まったことじゃないし、この年齢だと珍しい腹ではない。

「だけどアンタ、独身だろう？ 嫁のきてがなくなるよ！」

余計なお世話だ。

というか結婚にはもう懲りた。

「そうだ、駅裏に新しいスーパーが出来たってさ。いまどきは男も料理のひとつやふたつ、出来ないと駄目だっていうじゃないか！ 花婿修行でもしてみたらどうだい？」

……別にオバちゃんに唆されたわけではない。

ただ新しいスーパーを見に行っただけだ。

思ったより断然安かったから、生鮮食品を買ってしまったただけだ。若い頃は結構料理する方だったのだ。

……別に料理でもてようだなんて思っていない、本当だ。

どっちかと言うと健康管理ってヤツだ。

ダイエットでもない、本当だ。

本当だからな！

とある日曜、夜 *

冷蔵庫、ある。

オーブンレンジ、ある。

ポット、ある。

炊飯器、ある。

包丁、ある。

鍋一式、ある。

……完璧じゃないか。

久しく使ってないので埃を被っているものもあるが、洗えば使えるだろう。

今日スーパーで買って来た野菜は、じゃがいも・トマト・きゅうり・キャベツ・万能葱。

肉は豚肉の激安肩切り落とし。魚介はイカと、カニカマ。……魚介？
あとは玉子と90秒で茹で上がるマカロニ、塩コショウなどの基本的な調味料。

家にあつた調味料は醤油とお好みソースだけだったのだ。
自炊しないとそれ以外必要ないからな。

ビール（発泡酒だけど）しかなかった冷蔵庫が、見間違えるようだ。
満足げに眺め、ビールのプルタブを開ける。

あーうまい。

はっ、ここで満足しちゃいかんだろ。

気分を盛り上げるためにまずはエプロンだ。

元妻が置いていったエプロンなのが痛々しい気もする。

まずは玉子を茹でよう。

片手鍋に水を張り、玉子を入れる。

玉子を常温に戻すなんて面倒なことはしない。

二口レンジはいいな。

大学時代は一口で料理し難かった。

その間にイカをマーガリンで炒め、小口切にした万能葱をパラパラ塩コショウで味を調えれば出来上がり。

たったそれだけでこんなに旨いつてイカは偉い。

イカのバター炒めをつまみにビール2本目。

はー、旨い。

おっとそろそろ玉子が茹で上がる。

時間なんて計ってないがたぶん大丈夫。余熱とか余熱とか余熱とかで。

今度はマカロニを茹でる。

片手鍋に水、塩。

沸騰したらマカロニを入れて90秒。

携帯のストップウォッチ使用。

キッチンタイマーもなければ時計もない我が家。

携帯、テレビ、パソコンでしか時間は確認出来ないのである。

「おー本当に90秒だ」

最近のマカロニってすごいな。

プラスチックのザルで水気を切り、ボウルに入れる。

トマトときゅうりを適当に切り、ざく切りしたカニカマと共にボウルへ。

傷む？そんなの知るか、ということで粗熱も取らずにマヨネーズと

塩コショウで味付け。

あとはゆで卵の殻を向き、丸のまま入れたあとスプーンで潰しながらそのまま食べる。

誰に見られるわけでもない、これぞ手抜き料理。

むしろ物臭料理。

「つつか、マカロニ茹で過ぎたなあ」

すでに腹いっぱいだ。

昼間が揚げ物だったからかもしれない。

メインに作るはずだった生姜焼きは明日にしよう。

健康管理のための自炊と言いながら、つまみがメインになりそうな予感がする、とある日曜の夜。

> i 2 8 5 4 1 — 3 6 9 0 <

とある日曜、夜 * (後書き)

残り食材メモ

じゃがいも 1袋

トマト 2玉

きゅうり 2本

キャベツ 1個

万能葱

豚肉の激安肩切り落とし 1パック

カニカマ半パック

玉子 9個

90秒で茹で上がるマカロニ半分くらい？

おひとりさまカレー

せつかなので早起きして、弁当を作ることにした。

白米はタイマーで炊けている。

弁当箱にぎゅぎゅっと詰めて、キャベツの千切りをのせる。

熱したフライパンに油を引き、漬けておいた豚肉をタレごと焼く。

熱い、飛び散るな。

ちなみにタレは醤油と砂糖とチューブの生姜。

十分旨い、大丈夫。

焼きあがった豚肉をキャベツの上に敷いて出来上がり。

別の弁当箱に夕べの残りのマカロニサラダを入れて終了。

コンビニでカップ味噌汁でも買うかな。

残った白米は冷凍庫。

冷ましてから冷凍庫に入れる、だなんて言葉は辞書にない。

大丈夫、そもそも冷凍庫何も入ってないから！

それとも電気代云々？冷蔵庫の寿命云々？

朝食はいつもパン屋で買っている。

今日はコロッケパンとクリームパン。

それにブラック珈琲も買う。

行儀が悪いのは承知の上、歩きながら食べる。

通勤通学で混雑している電車で食べるより、断然良いと思うんだ。

駅まで歩き、電車で20分。

駅のコンビニでカップ味噌汁を買う。

それから徒歩5分程で会社に着く。

給湯室にある冷蔵庫に弁当を入れ、デスクにつく。

「主任、お弁当だなんて、珍しいですね？」

春に入ったばかりの新入社員に話しかけられ吃驚する。
基本挨拶以外で話しかけられることがないからだ。

「あ、ああ……ちょっとね」

珈琲も水もセルフだし、この会社の主任という立場はお飾りのようなもので、部下に話しかけられることはない。

この新入社員も書類の提出は全部課長だし、教育係は他にいる。

そつと周りを窺がうと、皆耳ダンボ状態。

あーあれか。

離婚したのに弁当持参、何だ再婚か？っていう……。

所謂好奇心。

しかし残念ながら再婚はない。

自作弁当でスミマセン。

南区支店は人数が少なく、建物も狭い。

その関係か社員食堂がない。

なので弁当は自分のデスクか空いている会議室になる。

休憩室は女性の溜まり場なので入れないのだ。

給湯室で弁当を温める。

その間に茶と味噌汁を用意。

温まったところで、イタダキマス。

うん、上出来だ。

自炊は数年ぶりだがいけるんじゃないか？

調子に乗って帰りにスーパー寄ろう、そうしよう。

玉葱・ブロッコリー・鶏モモ肉・シーフードミックス・冷凍コーン・ハーゲンダッツ・チーズ、カレールーなどをぽいぽいと籠に入れる。

今夜はカレーだ。急に食べたくなるのがカレーである。デザートにハーゲンダッツ。箱入りミニサイズを買う。溶けないように早足で帰る。

忙しい会社じゃないからほとんど定時で帰られる。つくづく自炊向きだな。

さて作るか。

まずは米を炊こう。

カレーの時は白米消費量が半端ない。

3合くらい炊いておくか。

余れば冷凍すればいいしな。

田舎から送られてくる米を軽く洗い、炊飯器にセットする。吸水時間？何それ？

両手鍋に水を入れ、ブイヨンを入れる。

沸騰したらルーを入れて一煮立ち。

はい、出来上がり。

10分も掛からないカレーソースの出来上がり。時間がない時にお勧めです。

「先にシャワー浴びるかー」

さっぱりしたらまずはビール。

ぶはー、風呂上りはやっぱりビール！（発泡酒だけど）
白米が炊けるまでコーンバターで一杯（3本空いたけど！）

それじゃあカレーの準備をしますかね。

一皿目は何にしようかな。

うーん、鶏肉を一口大に切って塩コショウ。

皮面から焼いて、ついでに玉葱の薄切りも炒める。

「よし」

米を軽く盛り、鶏肉と玉葱を乗せる。

で、その上に温め直したカレーソース。

さらにシュレッドチーズ。

「さあ食べるぞー」

水道水をお供にイタダキマス。

ミネラルウォーター？何それ。

二皿目はシーフードミックスにして、三皿目はツナ缶とコーンとチーズ。

デザートにハーゲンダッツ1個でゴチソウサマ。

煮込んだカレーももちろん好きだ。

だがしかし、それだと全部具が同じではないか。

別に飽きるってほどではないが、具は違う方が楽しい。

特に一人暮らしだと結構な量になるわけで……。

最近のルーは一個ずつ個別包装されていて便利だけどな。
開けてから知ったけどな。

余ったカレーソースと白米を冷凍庫にぶち込んで終了。
オヤスミナサイ。

おひとりさまカレー（後書き）

残り食材メモ

玉葱 4 玉

ブロッコリー 1 房

じゃがいも 1 袋

トマト 2 玉

きゅうり 2 本

キャベツ 4 / 5 個

万能葱

豚肉の激安肩切り落とし 半パック

鶏モモ肉 半パック

カニマ 半パック

玉子 9 個

90 秒で茹で上がるマカロニ 半分くらい？

シーフードミックス 半分

シュレッドチーズ

カレールー 半分

など

増えたわかめ

さて今日も弁当を作ろうか。

ブロッコリー1房を茹で、その3/4は冷凍庫へ。

残りのブロッコリーとトマトときゅうりを弁当箱に詰める。

ドレッシングは別に持っていこう。

野菜の水分で薄くなるから嫌なのだ。

豚肉の残りを炒め、火が通ったところで焼肉のタレをかける。

エバ。は偉大だ。

何の肉にかけても旨い。

弁当箱に白米を詰め、キャベツの千切り、肉、葱をのつける。

今日はもう一品、玉子焼きも作る。

中心にカニカマをおいて巻くだけ。

箸よりもフライ返しの方が巻きやすい。

多少の形崩れは気にしない。味は一緒だ。

今日の弁当は赤と黄色と緑で綺麗だな。

これで完成だ。

パン屋で朝飯、コンビニで味噌汁を買って出勤だ。

「主任、今日もお弁当ですか？」

「あ、ああ……うん」

辛うじて返事はするものの、変な汗が出た気がする。

何故皆こつちを気にしてるんだ。

すっげえ視線をちらちらと感じるんだが。

今日も定時で退勤。

まずはスーパーへ。

今日は味噌と乾燥わかめ、豆腐を買う。
味噌汁を作るためである。

ついでに昼飯用のインスタント味噌汁も買い込んだ。

後はバターとかジャムとかハムとかナッツとかさけるチーズとかサラミとか……要するに朝食用食材とツマミになりそうなものを次々とかごへ。

ちなみにビールはダース買いしているので問題ない。

いつもは朝にしか寄らないパン屋に寄ってみる。

夕方ともなるとパンの種類が少ない。

サンドイッチとオカズパンは一つもないな。

朝食用にバケットと食パンを買う。

食パンは厚切りに限る。

さてそれでは。

シャワーを浴びたらナッツで一杯。

まずは味噌汁に挑戦だ。

挑戦と言っても出汁は顆粒出汁である。

だって面倒臭い。

具は豆腐とわかめ。

おっとわかめって結構増える。

御椀から溢れたぞ？

まあいいや、明日使おう……。

もう一つ鍋に水をはり、じゃがいもを茹でる。

ポテトサラダにするのだ。

生の玉葱は辛いから入れない。

具はきゅうりとハムとゆで卵で十分だ。

普段は味付けにマヨネーズと塩コショウのみなのだが、砂糖を入れると酸味がまるやかになると聞いたので試してみる。

自分の舌で違いがわかるかどうかは謎だがな。

最後にメイン、照り焼きチキンだ。

昨日の残りの鶏モモの出番である。

鶏モモを皮面から焼き、砂糖醤油を流し込み照り焼きにする。

味醂？酒？水あめ？そんなものはない。

大丈夫大丈夫、砂糖醤油で十分十分。

弁当に入らなかったキャベツの千切りを添えて出来上がり。

新しいビールを開けて、イタダキマス。

いいなあ、自炊。

外食よりかはアルコール減ったし、野菜の摂取量は増えた気がするし。

毎日飲みながらテレビ見るかネットするかだし、丁度良い趣味になりそうだ。

増えたわかめ（後書き）

玉葱 4 玉

じゃがいも 半袋

トマト 1 玉

きゅうり 1 本

キャベツ 3 / 5 個

玉子 6 個

90 秒で茹で上がるマカロニ半分くらい？

増えるわかめ

シーフードミックス 半分

シュレッドチーズ

ハム

豆腐 半分

カレールー 半分

ブロッコリー 3 / 4 冷凍

の、行末は

さて今日の朝ごはんはどっちにしようかな。

よし、バケットにしよう。

上等なバターを挟んで食べる。

それだけなんだが旨い。

高いバターって何でこんなに旨いんだろう。

塩をガリガリやって食べるとまた旨い。

これで珈琲も淹れたてだと良い感じなんだが、残念ながらインスタント。

豆を挽くところから始めないといけないので、さすがに平日の朝は面倒臭い。

食べながら弁当の用意をしよう。

昨夜の増えたわかめと豆腐、きゅうり、トマトで和風サラダ。

まあこうするしかないよな……。

胡麻ドレッシングを持って行こう。

溜まった冷凍ごはんを消化すべく、焼き飯を作成。

しまった……白葱買ってない……。

しょうがない、玉ねぎでいいや。

あとはシーフードミックスと卵をいれよう。

味付けは塩コショウと鶏ガラスープの素。

焼き飯の味付けはこれが好きだ。

簡単だし、旨いし、簡単だし。

今日は朝ごはんを食べたからパン屋には寄らない。
味噌汁も買ってあるからコンビ二も必要なし。

3日目ということもあって皆慣れたのか、日常の風景に加わったのか弁当に対するつつこみはなし。

そりゃそうだよな、毎日突っ込み意味がわからんわ。

しかしこれで一安心。

人付き合いは得意じゃない。

特に年齢の離れた若い女の子なんてあまり話したい相手でもない。

暇な時期なのに珍しく、残業。

いつぶりの残業だろう。

そのせいでスーパーに寄るのが遅くなってしまった。

しかしそのおかげか、安いマグロをゲット。

タイムサービス万歳。

最近魚を食べてなかったし、丁度いい。

今日はマグロツケ丼だな。

上機嫌で家に帰り、シャワーを浴びる。

そしてもちろん、ビールである。

これは外せない。

炊飯器セットオツケー、漬けたれオツケー。

2本目オツケー。

そしてここで秘密兵器の登場だ！

「ふふふふふ……てれってれー、まほうびんー」

はいすいません、ただの魔法瓶の水筒です。

これに卵を入れ、熱湯を注ぐ。
蓋をして待つこと約10分。
いい具合に米も炊けた。

「たつきたーてごはんーでぽぽぽーん」

何故こんなに上機嫌なのか自分でも謎だ。
炊き立てご飯を盛り、真中に窪みを作る。

窪みを避けてツケをのせ、真中にはもちろん、温泉卵だ！
今日は上手く出来たかなー。

最後にごまやネギをぱらつとやって、出来上がり。

あー、旨い！

やっぱりマグロツケ丼には温玉が必要不可欠。
家で作るとあのタレがついてないのが残念だけど、ツケ丼ならタレは要らないしな。

ごちそうさまでした！

よし、もう一本空けるか。

の、行末は（後書き）

魔法瓶の大きさや卵の個数で時間が変動するのか、たまに失敗することもある……。

しかし大丈夫、食べられるから！

そんなわけで、

厚切り食パンにたっぷりバターをのせてイタダキマス。

弁当はブロッコリーとシーフードの中華炒め。

要するに鶏がらスープ炒めだな。

あとはハムエッグを折りたたんで詰める。

あれだ、毎日作ると飽きるんだよな。

つつか食材が尽きて来た。

弁当に使えそうなもの買って来よう。

ついでに弁当本でも買うか？

「お？」

弁当本を買おうと本屋に寄った。

そして目に付いたのは一冊の雑誌。

「夏までに細マッチョ……7週間スケジュール……」

なんとなく、腹肉を摘んでみる。

「……………」

なんとなく、雑誌を手にとってみる。
なんとなく、買ってみた。

食材を色々お買い上げして、帰宅。
いつも通りシャワーを浴びて、ビール。
ぷはー、旨い！
飲みながら雑誌を捲る。

「ほー」

まず最初にすることはサイズ計測。
普通だ。
んで簡単な筋トレと、食事を写メに撮る、らしい。
食生活を客観視、ねえ。

「ま、とりあえず夕飯の準備だな」

じゃがいもの皮を剥き、適当な大きさに切って一応水に浸ける。
その間に米をとぎ、炊き始めてからじゃがいもと水を入れた鍋を火にかける。

で、玉葱切って人参切って。
切ったものから鍋の中へ。

均一に火が通るとか通らないとか気にしない。
むしろぐずぐずに煮崩れた方が好きだ。肉じゃが。

「後は豚肉と白滝入れて、っと」

肉は豚肉派だ。

そして白滝は欠かせない。

ジャガイモが柔らかくなったら、湯を減らし、砂糖と醤油。蓋をして、弱火でことことこと。

味が染みれば完成だ。

沸騰したお湯に出汁の素と味噌を入れてかき混ぜる。

それにひとつまみのわかめを入れて即席味噌汁。

あとは千切りキャベツでいいか。

一応写メを撮り、イタダキマス。

肉じゃがは2日目の方が好きなんだよな。

もちろんそのために多く作ってある。

一応7週間分読んでおこう。

「ほほー」

野菜ジュースかあ。

野菜足りてないだろうし、明日買うか。

キノコってそういえば買ってないな。

これも明日買おう。

え、タンパク質2つ以上NGって……。

無理だろ、玉子焼き入れたら肉入るなってことだよな。

豆腐ハンバーグもNGなのか？

豆腐と鶏ミンチだし。

よくわかんねーなー。

お、女性向け細マッチョページもある。

女性の細マッチョ………どんなだ？

「ん？」

ひとつまみしか入れてないのにわかめちよつと多かった。何故。

そんなわけで、（後書き）

成功するかしないかはわからない。

途中で減量話が入らなくなったら飽きたってことでスルーしてください。

まだ2kしか落ちてない。

実践してるものしてないものがあります。

これはあくまでフィクションです。

ただいま

野菜生活始めました。

人参ベースの野菜ジュース1？パックを購入。

朝食にこれをプラス、だ。

家で飲むしかないので、朝食はパンを買っておこう。
野菜ジュースでなくても、たんぱく質とか野菜とか、足りないものを補うようにと書いてあった。

昨晚スタートパックという簡単な筋トレ？ストレッチ？をやったんだが、筋肉痛がきていない。

これは明日か明後日に来るとのことなのだろうか……。

ちなみにこれは週に2〜3回で良いらしい。

割と楽しそうだな。

あと1回か。

この筋トレが少しずつハードになっていくんだろう。
おじさん、ついていけないよ。

野菜ジュースと厚切りトーストで朝御飯。

今日は金曜日だ。

深酒しても大丈夫な金曜日。

まずは弁当作りだな。

今日は簡単、前日の残りの肉じゃがをメインに、玉子焼きとマカロニサラダを詰める。

因みに肉じゃがは夜の方までありそうだ。

帰りにパスタの材料でも買って帰ろうかなー。

折角の週末、何かオシャレっぽいものを！

スーパーでパスタや肉、野菜、キノコ類を買い込む。
お、生鮭安い。

消費期限は……明日までか。
買いだな。

一人暮らしだとしても魚料理減るんだよなあ。
鮭なら切り身だし冷凍しやすいので重宝する。

パン屋でバケットを買い、買い物終了。

まずはシャワーを浴びて一杯。

休肝日？何それおいしいの？

今日の夕飯は肉じゃがが丼だ。

ぐずぐずになった肉じゃがを卵でとじて完成。

これが旨い。

このために肉じゃがを大量に作るといっても過言ではない。
ほうれん草のお浸しと味噌汁を添えてイタダキマス。

あとはネットしながらちびちびやるか。

とっておきの貴醸酒出そう。

広島県呉市音戸町の榎酒造の名酒だ。

日本酒はここで買うことが多い。

「あー、たまらん」

明日は休みだからたっぷり楽しめるな。

ただいま（後書き）

あれ短いぞ。

料理してないからな！

肉じゃがあるから仕方ない。

減量中

「うお、もうこんな時間……」

携帯は午後3時をお知らせしています。

……。

いつの間にか寝落ちしたんだな。
記憶がない。

「んー……」

何しよう。

とりあえず野菜ジュースぐびぐび。
寸前まで見ていたはずの動画をリピート。
まったく記憶にない。

結局そのまま夢中になり、気付けば夜である。
ザ・休日の無駄遣い。

とりあえず腹を満たさなくては。

炊飯器をセットして、鮭の調理に取り掛かる。

アルミホイルにキャベツ、鮭、しめじ、しいたけ、えのき、エリンギを置き塩コショウとバター。

これを包み、オーブンで焼く。

何故ホイル焼きなのか。

それはグリルがないからです。

塩焼きは好きだが塩焼き出来ない。

ホイル焼きが具たくさんなので、後は味噌汁だけという手抜き。一人だし全く問題ない。

そう考えると主婦の人って大変だなあ。

出来あがったホイル焼きに醤油をかけてイタダキマス。次は味噌味にしようかな。

食後に珈琲を飲む。

胃を休ませたらストレッチをする。

これで来週からレベルアップだ。

いつもはシャワーだが今日は浴槽に湯をはる。

サウナ気分で長湯して、風呂あがりはビールにしよう。そうしよう。

風呂に入ろうとしたところでチャイムがなった。

こんな時間に？

とは言っても9時前だが。

郵便ならまず電話が来るはずなんだけどな。考えても仕方がないので玄関へ。

「あ、こんばんは、今日隣に引っ越して来た菅原です、これ良かった、ら！？」

「ッ！？」

「主任！？」

ええええええ。

「こ、こんばんは。どうも……」

はい、主任です。

何このまさかの展開。

「あ、どうぞ」

「あ。どうも、ご丁寧に」

差し出された箱をとりあえず受け取る。

「主任の家、隣なんですネー。奇遇ですね！」

菅原さんは今年入ったばかりの新入社員だ。

即ち22歳か23歳という若い女の子。

即刻立ち去ってくれないだらうか。

っていうか今タンクトップ一枚なんです。

いやさすがにパンツではないけど！

ハーフパンツはいてるけど！

「ん……？菅原さん、ご家族と一緒に？」

この物件は一人暮らしだと広い。

一応ファミリー向けなのだ。

「あ。えーっと、友達と同居っていうか……」

あー。

云い難そうだなあ。

「そうなの。まあよろしくお願いします」

「あ、はい、よろしくお願いします」

ぺこりと頭を下げた慌てて走って行く。

同棲ですね、わかります。

若いっていいね。

減量中（後書き）

同棲ってファミリー物件に住まない気がするんだ……（イメージ）
次は Pasta だ。

（忘れそうなので書いておく）

ブランチ

ただいま午前11時。
おはようございます。

この時間のごはんって朝食なの昼食なのどっちなの。
あれかブランチ？

……ブランチってなに？

ブレックファーストとランチ合体でブランチ？

まあいいや。

今日はパスタですよっと。

トマトソースもカルボナーラも和風醤油系も好きだ。
ちなみに一番好きなのはオイル系。
ペペロンチーノとかアーリオオーリオとかいうやつね。

だがしかし。

本日のメニューはそれではない。

まずは麺を茹でる。

その間に具材を用意。

ウインナーにピーマン、玉葱、人参だ。

フライパンを熱し油をひき、具材を炒める。

茹で上がった麺を加え、塩コショウとケチャップで味付け。
喫茶店のナポリタンってどうやって味付けしてるんだろ。

あれ好き。

やっぱ湯で置き麺のポイントか？

そして仕上げだ。

目玉焼きを作り、ステーキ用鉄板を熱する。

鉄板にナポリタン、中央に目玉焼きを乗せ、チーズをかけて完成。

鉄板の上でじゅうじゅういつてるところを類_るばる。

熱い旨い熱い。

もちろんお供は冷えたビール！

昼間からビールって休日のいいところだね。

玉子の黄身を潰し絡めながら食べるのも楽しみのひとつだ。

いいねーナポリタン！

問題はオシヤレっぽくないところだなー。

「はー。ごちそうさまでしたっ」と

鉄板洗うの面倒だ。

とりあえず水に浸けておこう。

「あーアイス食べたい。ダッツ」

外に出られる服に着替えてコンビニへ。

ちよつと見ない間に新商品増えてるなー。

クレープアイスいいな、キャラメルなんとかにしよう。

コーヒーマイルク味って初めて見たな、コレも買うか。

定番のバナラと抹茶も買っつて。

あとはー……飲み物も買おう。

なんだこれ？

500mlペットの某茶に何やらオマケがついている。

「……スイートバジル」

イタリアン状態（ナポリタンだったけど）の脳みそはスイートバジルを欲したようです。

種をペットボトルの蓋で育て植え替えよう 的なセットである。種と土のオマケってことだな。

他にも葱とかリーフレタスとか三つ葉とか色々あったけど、とりあえずスイートバジル。

最近ツイッターでハーブの話をよく見掛けていた。それで欲しくなったってのもある。

問題は面倒臭がりなくせに、育てられるのかってことだな。よし、買おう。

バジルなんて買わないからちょうど良いのではないだろうか。育つといいなあ、楽しみだ。

ブランチ（後書き）

いや別に目玉焼きなんて作らないけど。

鉄板にそのまま落とすけど。

鉄板に乗せるだけで、玉子つけるだけで美味しそうになる不思議。
演出大事。

追記＊隠し味お好みソース一票入りました！（え
次やってみよう。＊

そしてスイートバジル、育つかどうかはわからない。
なぜならまだ植えてないからです。

そんな一日 *

日曜の夜、実家から米が届いた。
何故かスーパーの米が口に合わないものでちよくちよく送ってもらっているのだが。

「何故ローズマリー……」

ローズマリーも一緒に入っていた。
何でだ。

せっかくなのでツイッターでN子さんに聞いたレシピを作ろう。
鶏モモだっけ。

付け合わせはポテトにしようかな。

買い物を済ませ、帰宅。

いつも隣さんと鉢合わせするかと考えると通勤帰宅怖い。
家とか駅で鉢合わせすると通勤帰宅一緒じゃね？
むりむりむりむり！

「つと電話？ 大吾かよ珍しい」

下駄箱の上でガタガタなっている携帯を手取る。
実家で両親と同居している弟からの電話だ。

「はいよー」

『あ、ゆー兄？ 米届いた？』

「届いたよ。サンキュ」

『嫁が育てたローズマリーも入れといたから使ってや』

嫁製か。

まあおかんがこんなもん育てるわけがない。
育てるとしたら野菜だよな。

『ところでさ、ゆう兄って何か小説っぽいもの書いてる？』

「……ゑ？」

『正月に薦めて来た本のHP行って色々読んだらさあ、何かすっげえゆう兄っぽいのがあった』

「……へー」

『まあまあだった。んで登場人物ほとんど知ってる名前だった』

「……ははははは」

『まあいいけどねー。文章おかしいとこいっぱいあったけど』

「お前一言多いんじゃない」

『じゃまた盆ね』

通話終了。

あれだよね、そういうことってあるよね。

気を取り直して。

まずは鶏モモ1枚を均等の厚さにする。

で、塩コショウとローズマリーをビニールに入れて冷蔵庫へ。

ポテトは明日の分も一緒に茹でよう。

あとは適当に野菜茹でて……。

なんとなく洋風っぽいのでコンソメスープ。

鍋に水、玉ねぎ、コンソメ顆粒、塩、こしょうをぶち込んで煮るだけ。

こうなったら米ではなくバケットで。

鶏肉は魚焼きグリルがないのでオーブンでロースト。

皮をぱりつと仕上げる。

ポテトはマッシュ。

ワインあったけ？

白が合いそうだな。

安物のハーフボトルを発見。

氷で冷やそう。

あれ何かひとりで食べるメニューっぽくないような……。

だめだ考えたら……。

今日は風呂あがりにアイスを食べよう。うん。

> i 2 8 5 4 2 — 3 6 9 0 <

そんな一日 * (後書き)

鶏肉レシピは鶏さんより(敢えての苗字)強奪(?)
身内ネタは半分くらいフィクションです。

因みに薦めたのはログホラと劣等生(当時書籍化していない)
逆に薦められたはSAO(商業、というより文庫で)

餃子とビールは鉄板です *

餃子が食べたい。

朝の野菜ジュースを飲んでいるとき、突然食べなくなった。よし、夜は餃子にしよう。

仕事帰りにスーパーへ寄る。

餃子の材料と明日の弁当用食材とか色々買つてと。

「あ」

鍵を開けているところで、ばったり。

なんてこった。

菅原さんじゃないか……ああああ、視線がスーパーの袋に……。思いつきりニラ飛びててるから！

ネギならまだしもニラって思いつきり自炊宣言だよな。

「え、自炊してるんですか？ あ、もしかしてお弁当……」

「は、はははは……」

こんなとき何を言えいいかわからないんだ……。

気を取り直して。

2週目突入でストレッチが筋トレくらいにレベルアップだ。8種類あるのでちょっと面倒。

いやいやだめだ、こんなんじゃ。がんばるぞ。

期限は刻一刻と迫っているのだ……！

期限とは職場の海水浴＆BBQ大会である。

行きたくないがさすがに不参加というわけにもいかず……。

ただ雨天中止なので雨が降ることを祈っている。

「これはさすがに筋肉痛になりそうだ……」

疲れた。

先週のなんて比じゃないというか。

とりあえずシャワーを浴びて餃子作ろう。

餃子の前に米をとき、春雨スープを作っておく。

春雨に限らず乾物って便利だ。

戻すのは面倒だけど。

まずはキャベツを洗ってビニール袋にいれ、電子レンジでチン。

何故かは不明。

気付いたらこの作り方で、レシピを見た覚えはない。

ニラとシイタケをみじん切り、キャベツもみじん切り、豚ミンチと合わせる。

これを皮に包む。

そして焼く。

まずは底に焼き目をつけて、薄力粉を溶いた差し水で、蓋をして蒸らし焼き。

火が通ったら蓋を開け、水分を飛ばしたら完成。

酢醤油でイタダキマス。

そしてお供はビール！

焼きたての餃子にビール、何て最強な組み合わせ……！

具が余れば肉団子、皮が余ればチーズの包み揚げにする。
ちなみに今回は具が余ったので肉団子だ。

味付けは照り焼きっぽくして明日の弁当にいれよう。

「っていつかニラ、根っこついてないんだなあ」

ニラはネギと一緒に根っこを残しておけば再度生えたと聞いた。
なのでそれを実践しようと思ったのだが、残念ながらスーパーのニラには根っこがない。
残念すぎる……。

ペットボトルの蓋に植えたバジルとミツバ（また買った）が目を出したので、調子にのって家庭菜園でもと思ったわけだ。
マンションだけど。

「ニラはまたにするか……」

とりあえず餃子を食べたので満足だ。

> i 2 8 5 4 3 — 3 6 9 0 <

餃子とビールは鉄板です * (後書き)

散々ビールビールと書いておいてなんだが、久藤はビール飲めませんw

というかアルコールそんなに飲みません。

っていうと嘘をつくと言われます。失礼な。

餃子の皮一袋25枚いりなんだが……ひとりでそれくらい食べるよね？

……普通だよな？

御当地調味料 【福井編】 *

台風の影響で海水浴が中止になりました。
よし！

細マッチョになれてなかったのでちょうどいい、というか助かった。
腹肉は健在です。
そんなわけでぽっかり空いてしまった休日。
いやいつも空いてるけども！

ここは実家からも大学からも遠方の地。
社会人になってからの友人はそう多くなく、なおかつ独身がいない。
つまり暇を潰すのはひとりということだ。
ひとり好きだからいいけど。いいけど！

とりあえず一週間分の掃除。
洗濯は雨だからパス。
溜まってるDVDの消化。
そんなこんなでもう夕方。

さて、今日の夕飯は何にしよう。
がさがさ戸棚を漁る。

「お」

御当地調味料発見！
今日はソースかつ丼にしよう。

ソースかつ丼は福井名物である。

お隣さんの地元が福井らしく、おすそわけで頂いたのである。
自炊するんですねー、ってそこには触れないで！

気を取り直して。

白米をセツトして、とりあえずシャワー。

まずは副菜にN子さんから教わったきゅうりの和えものを作ろう。
きゅうりの両端を切り落とし、袋に入れる。

麺棒で叩き、食べやすい大きさにして塩を振りかけしばし置く。
その間にかつの準備だ。

で、と。

炊き上がりに合わせ、薄めの豚ヒレを3枚揚げる。

あとはこのソースかつ丼用のソースにつけてごはんの上に乗せるだけ。

ソースは既製品に決まっている。

作る何それ面倒臭い。

しかし作ってくれる人はいつでも募集中である。

というか何で3枚なんだろう。

どの店も3枚なのは何か意味があるのだろうか。

「よし、完成」

きゅうりにごま油とすりごまを掛けてこちらも出来あがり。
ソースかつ丼とわかめの味噌汁、きゅうりにビールで完成だ。

「イタダキマス」

しかし御当地調味料はおもしろい。
土産としても楽しいのだが、瓶入りが多く重いこととすぐ使えない
ことが難点だな。

「お、旨い。いいな、きゅうり簡単だし」

あー明日も休みか。

何しよう……。

> i 2 8 5 4 4 — 3 6 9 0 <

御当地調味料 【福井編】 *（後書き）

何話か写真を挿絵として挿入しました。

今日撮ったはずのソースかつ丼ときゅうりの画像は保存失敗したようです……。

どこいったー！？

バジル収穫 *

バジルが育った。
さてどうしよう。

もつとたくさんあればジェノバソースだかペーストだかオサレっぽいものに出来たのだが。
あいにくそんなに量がない。

元はペットボトルのお茶のオマケなのでそんなものだと思うが……。

というわけで、人生初のピザ作りに挑戦である。
レシピはオーブンレンジの説明書付属のもの。

さてそれでは。

強力粉・塩・砂糖・ドライイーストをひとつのボウルにがっつと量る。

（きつと本来は別計量・そして粉はふるう）

牛乳・ぬるま湯は同じカップで計量。

あれ牛乳は常温？

まあいいか、冷たい牛乳でもぬるま湯を熱湯にすればプلاميゼロじゃね？

（実行しましたスミマセン）

で、混ぜる。

あ？15分こねる？

面倒くせ。

でもさすがにこれを省略はないよな。

叩き付けたり捏ねたり練ったり。

で、丸めてオーブンレンジの醗酵機能ね。

え？

常温に戻したバター？

夏だからすぐ溶けるだろ、大丈夫大丈夫。

耐熱ボウルにバターを塗って、生地をいれ水をふって、ラップ。
40分か。

この間にシャワーでも浴びるとしよう。

風呂上りのビールを飲みつつ、醗酵の終わった生地をガス抜き。
で濡れ布巾を被せて20分放置。

あとはこれを広げて具をのせて……。

面倒なのでピザソースは既製品。

ピザソース作ってくれる嫁募集。

「って麺棒どこ……」

麺棒で26センチにつて麺棒どこだよ麺棒。

……。

……。

……。

「遠心力、遠心力」

生地を手に持ち、くるくると。

ぎこちないながらも何とか広がった。

丸じゃないけどな。

厚み均等じゃないけどな。

ピザソース塗って、ベーコンとトマト。

シュレッドチーズまいて、と。

さて焼こう。

焼き上がったらバジルをのつけて食べるのだ。

って。

「あああああ！」

俺ビーター持つてるんだった！

マジ何してんの！？

（＊ビーター：パン生地を練ったりする機械。ジューサーとかブレンダーとかによくわからんが付属してることもある）

生地の量が少ないから楽だったけど、せつかくの機会が！

パンなんて作らないからビーター使ったことないのに！

「あーもーアホなの俺アホなの……」

落ち込みつつ、焼きたてピザをビールと共にイタダキマス。

「・・・ピザカッターど」

> i 2 9 7 7 6 | 3 6 9 0 <

バジル収穫 * (後書き)

ピザカッターなんてなくても包丁で切れば良いじゃないか！

適当に作ってゴメンナサイ。

意外と出来上がるものなんだね！

でもマネしないでね！

きちんと作ってね！

……ピザなんてネタのためじゃなかったら一生作ることなかったと思う。

たまには

偶然ばったりたまたま、部屋の前で菅原さんと遭遇。
偶然も何も隣の部屋なんだけどな。

「あ、主任。さっきぶりです」

「あーどうも……」

「今日の夕食何ですか？ もう毎日メニュー考えるの面倒なんですよねえ。今日は彼いないし何でもいいけど」

さいですか。

「はあ。まあたこ焼きだけど」

「え？」

「え？」

ひとりでたこ焼き？っていうな。

いいじゃないかたこ焼き。旨いじゃん！

それとも何か、たこ焼きは昼食です、夕食ではありません的な。

「たこ焼きって家で作れるんですか？」

「え?! そこ?!」

「え?」

どうしてこうなったorz

「すごい! 本当にたこ焼きだ!」

すくなくない。たこ焼き器なんてわりとどこでも売ってるだろ! 一家に一台普通だよ!

「えーただけじゃないんだー」

「ツナコーン旨いよ」

つつい、つつい。

だつてたこ焼き器見たことないとか家でやったことないとかいうもんだから、つつい。

じゃあやる? って言ってしまったわけだ。

馬鹿じゃねーの俺ええええ!

そんでその誘いに乗る部下も馬鹿じゃねーの!

一回目は遠慮するのが礼儀だろーが! そしたらあ、そうだよ、彼氏に悪いよね、って言えたのにiiiiiiii!

何でえ、いいんですかやりたいです! なんだよばかあああああ!

「すごい、おもしろい！ たこ焼き粉とかも売ってるんですね」

「50個分の粉が100円以下とかであるよ。あとは卵と水と具だけで良いし」

野菜はキャベツともやしのみじん切りを用意。

キャベツだけでも良いんだが、もやしの歯応え好きだし安いし量増しになるし。

紅シヨウガと天かすは好みで。

あとはたこをメインにシーフードミックス、ツナ、コーン、チーズなどなど。

で仕上げにオタフクのたこ焼きソース、青のり、鰹節、マヨネーズ。

片面が焼けたら半分ほどひっくり返し、ネタを追加でそそぐ。

で完全にひっくり返してきれいな球体を作る。

「すごい！ まんまるになった！」

別に丸くしなくても味は一緒なんだけど、何となく。

「すごいですねー、いいなー、たこ焼き器ほしいなあ」

「小さいやつなら千円くらいで売ってるよ。これみたいに鉄板が取れるタイプでも二千円しないし」

ガスコンロで作るタイプもあるが、大人数で楽しむなら電気タイプがお勧めだ。

「キムチとかいれてもおいしそう」

「あーキムチも入れる人いるね。あと納豆とかベビースターラーメンとか」

「えー！」

部屋に明るい声が響く。この部屋に自分以外の人がいるってどれくらいぶりだっけ。

……まあいいか。

たまには一人じゃないってのも。うん。

> i 3 8 4 1 5 — 3 6 9 0 <

たまには（後書き）

焼き上がりの画像撮れば良かった……。

あとはキムチとか納豆、ベビースターラーメンを入れる人も見かけます。

久藤は嫌いなのでいれませんが。

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、たんのう堪能してください。

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/n9003t/>

おひとりさまごはん

2012年1月5日23時37分発行