

転生したら捨てられたが、

拾われて楽しく生きています。

### リュヤ

オーレリアの傍に控える侍女。  
クールビューティーなお姉さん。

### オーレリア

アジュールに滞在中の  
ブルガル帝国の女王。  
チョコの秘密を握る。

### エンリケ

東の商業ギルド長で  
ミリーにとっては  
(一応)義曾祖父にあたる人物。  
ソツソツソツ……  
デレ(?)じいさん。

### ラジェ

木陰の猫亭で働く  
従業員の少年。  
砂の国出身で砂魔法を使う。  
ミリーと仲よし。

### レオナルド

ミリーの国の王太子。  
亡き妹・マリアンヌと  
その子供について調べている。  
王太子であることは  
隠しているつもり。

### ウィル

秘密裏にミリーを  
調査していた王太子の部下。  
今巻でもやっぱり苦勞性。

### ミリー

本作の主人公。  
快適な異世界生活のため、  
降りかかるトラブルを今日も華麗に  
回避……もうできないかもしれない。  
不動の甘党。

## 登場人物紹介

## 魅惑のウニ

カニを堪能した翌日、少し遅く目が覚める。連日の旅の疲れが出ていたのか、まだ少々眠い。昨晩のカニ料理を思い出し、ニヤける。

(ああ、カニ……美味しかったなあ)

カニのことを考えていたら、お腹がキュルリと鳴った。

昨日、あんなにカニを食べたのに……私の食欲は無限かもしれない。準備をしてリビングに向かう途中、キッチンを覗き笑顔になる。

「ウニだ！」

そこにはバケツいっぱいに入ったハズレ針ことウニと、困った顔のエルさんがいた。

「あ、お嬢様、おはようございます。朝食の準備をしますのでお待ちください」

「ありがとうございます！」

エルさんが遅い朝食の準備をしてくれている間、ウニを眺める。二十個くらいある。爺さん、手配が早いな。

「そういえば、ギルド長はどこですか？」

「エンリケ様なら、ラジエ様とサリと共にハズレ針の調達に出掛けておりますん？ ウニの調達？ ウニならここににいるのに？」

「もっと連れて来るんですか？」

「そ、そのように伺っています……」

エルさんが少し困った顔で笑う。

（エルさん、爺さんはハマったんですよ。ウニの魅力に）

シシシと悪戯っぽく笑いながらバケツの中のウニを眺める。

種類は前世で言うムラサキウニやキタムラサキウニに近い。

探せば、もしかしたらバフンウニやエゾバフンウニなどいるのかもしれない。

考えたらバフンって馬糞のことだよな？

ハズレ針もだけど、見たそのままのネーミングセンスって前世でもここでも変わらない。

「あ、動いた」

しびれを切らしたようにモゾモゾと動き始めたウニたち。バケツに少しは海水も入っているけれど……まだ生きているなら浸るまで海水に漬けたほうがいいよね？

うん。じゃないと鮮度が落ちてしまう。

大きい水槽はもろろんない。

キッチンにあった木製のバケツにウニを数匹ずつ分けて入れ、水と塩で作った海水もどきに浸した。

木製バケツは古い物もあり、水漏れが心配だ。

一応、木製のバケツの隙間を土魔法で強化しようと思ったけど……結局のところ土だから、徐々に水が滲んで海水もどきが漏れてしまいそうだ。

（そうだ！ 鉄！）

昨晚、魔力枯渇のために出していた花咲カニは一部分が鉄でできていた。

水魔法の上位魔法が氷のように、きつと土魔法の上位は鉄なのだと思う。

鉄板を連想しながら、バケツに土魔法を使う。

すると、バケツの隙間を鉄の補強が覆う。土魔法よりも確実に魔法を消費しているのが分かる。

（魔法ってどこまで進化するのだろう……？）

早急に魔導書を手に入れよう。可能なら、アジュールにいる間に。

海水もどきの水は、魔法で出したから不純物はないと思う。

ミネラルとかもなさそうだけど、これでウニがすぐにダメになってしまうこともないと思う。

「お嬢様、朝食の準備ができました」

「わあ、美味しそう！」

朝食は白身魚のソテーと卵、それから芋を蒸かしたものだ。朝から贅沢だ。

エルさんがバケツの中のウニを眺めながら呟く。

「これはまだ生きているのか……餌は必要なのだろうか？」

ウニの餌……ウニは確か雑食だ。増えすぎると、海藻を食べつくしてしまうと聞いたことがある。

与えれば、キャベツとかも平気で食べるはず。

「たぶん、なんでも食べると思います」

「そうなのか……なら、残った葉クズでも与えましょう」

朝食を済ませ、エルさんと一緒に試しに葉クズをバケツに入れてみる。すると、ウニたちは葉クズに群がり始めた。

「食べましたね」

「ハズレ針の口は裏側についていたのか。ゴミの処理ができて良かったです」

確かに、考えてみたら裏側が口なのは不思議かもしれない。

ウニを眺めていたら、玄関から音がした。爺さんたちが戻ってきたようだ。

爺さんが私を見て、一番に言う。

「お主、ようやく起きたか。ずいぶん遅かったな」

「なんだか少し疲れが出てしまって。でも、今は元気いっぱいです！」

「そうかそうか」

「あ、先ほど台所でハズレ針を見ました。調達をありが——」

「これはどこへ運べばいい？」

私の言葉を遮り、爺さんの後ろから、日に焼けた大男が大きな樽を抱えながら尋ねた。

「真っ直ぐい行った台所に頼む」

爺さんの指示で、ドンと台所に置かれた樽の中にを覗くと……ウニの山が入っていた。

追加ウニの数は、最初の分の倍ほどだ。

爺さん……いくらかウニが無料同然だからって、限度があると思う。

配達をした色黒の大男が去ると、爺さんが振り向きながらドヤ顔で言う。

「どうだ。ハズレ針を集めてきたぞ。これで十分に新しいレシピが作れるであろう」

十分どころか、ここにいる全人が痛風コースになる量だ。

前世では高級食品で、たまにお見かけするからテンションが上がったのだけど……こんなにたくさん……

「嬉しいような、嬉しくないような……」

「なんだ、不満か？ 必要ならもつと調達できるぞ、なんせ金は掛からないのだからの！」

「そんな大量にいりませんよ……」

酒も買わなければと、嬉しそうに言う爺さんを少し呆れた顔で見る。

毎日食べる気ではないんだけど……たぶん、二日で絶対に飽きると思う。たまに、少量食べるから美味しいものだってあるんです！

「そうだ。レシピ研究用に買い足しも必要であろう。必要な費用は私が出す。これは投資だ」

そう言って爺さんが小金貨を数枚渡してきた。

受け取った小金貨五枚を眺める。

ウニレシピに五十万……ジョーの母のステファニーさんが、私に旅の足しにと小金貨を渡していたのを『あげすぎだ』と批判していたけど……人のこと言えないと思う。

「こんなにいらなれないと思い——あ、いります」

「ん？ 何かレシピを思いついたのか？」

思いついた。

美味しいには間違いないけど、そのレシピには蜂蜜か砂糖がいる。いらなくても、ついでに買って置こう。ククツと口角を上げる。

「最初は、手軽にできそうなパスタから作ってみますね」

「うむ。頼んだぞ」

爺さんが上機嫌で答える。よほどウニが気に入ったようだ。

外を見れば、サリさんが馬車の掃除をしていた。

「そういえば、ラジエと月光さんは一緒にいなかったのですか？」

「あの二人は、ちと用事があって遅れて戻ってくる。夕方前には帰るであろう」

「そうなんですか……」

爺さんに二人の用事が何かを尋ねようと思ったけど、爺さんのこの感じ……教えてもらうのに時間が掛かりそうだ。

ラジエが戻ってきたら、何をしていたのか聞けばいいか。

今は、とにかく新しいウニのレシピに集中しよう。

厨房にいるエルさんに確認すれば、ウニのパスタを作るのに材料がいくつか足りなかった。自室にいた爺さんに尋ねる。

「ギルド長、パスタ用の食材を調達しに行きたいです」

「ふむ。月光が戻り次第、買い出しに行くといい」

エルさんと買い出しに行くことも提案したけど、それでは護衛が足りないと爺さんに却下される。爺さんは、今から家で何かの仕事をするという。そうなると、私は暇だ。

ウニのパスタを作ろうと意気込んでいたのに……なんだか拍子抜けしてしまう。

（そうだ、天草がある！）

海辺で大量に拾った天草、これはちゃんと干しておかないといけない。

天草の入っている袋から乾燥して白くなっているものと、乾燥が必要なものと分ける。

今日は、ありがたいことに天気が良い。天草乾し日和だ。

エルさんが追加ウニの世話をする間、水魔法の水を溜めた樽に双方の天草を沈め、ゴミを落とす。すでに乾燥していた天草から、付着していた白い石っぽいものを取り除く。

これがあると、ところてんの出来が悪くなるのだ。

一応、全ての天草にクリーンも掛けたが、天草に付いている小さな生物や石はクリーンでは落ちなかった。

「あ、干からびた小さなエビが浮いてきた」

「砂も多いですね。これもパスタに使うのですか？」

エルさんが首を傾げながら尋ねる。

こんなに大量の海藻、一体何に使うかきつと不思議に思っているに違いない。

天草を使って完成した料理でエルさんを驚かせることが今から楽しみです。

「ううん。これは別のものに使うのだけど……台所が汚れそうだから外で作業してもいいですか？」

「それなら、裏庭をお使いください」

台所の奥の扉を抜けると、裏庭が広がっていた。

結構広めで、伸びた木々が生い茂っているから近所から中は見えなくなっていた。ここならちょうどいい。

エルさんが運んできてくれた天草の樽の中を覗けば、さらに汚れが浮いてきていた。

これはじっくり洗わないと……。

「それでは何かありましたら、すぐにお声を掛けてください」

「はいー！」

エルさんが台所に向かうのを見送り、誰も見ていないことを確認すると水魔法で大きな水玉を出した。

水玉に乾燥していない天草を全て入れ、優しく洗う。

小さな生物もだけど、石とも出るわ出るわ。

四、五回ほど同じ作業をすると天草はずいぶん綺麗になった。

ザルはなかったけど、近くにあった木材で作られた壊れかけの籠をスーパークリーン、その中に天草を並べる。

「あとは乾燥させるだけだけど……」

問題なのは、この地域が温かいことだ。

寒天とは『寒さらし心太』が短くなったものが名前の由来だと前世で読んだ。

特に粉状にするには、その名の通り、凍るほどの気温に晒さないといけない。でも、私は何も懸念していない。だってこの世界には魔法がある。

「ふふ、魔法様様だ」

ニヤリと口角を上げながら寒天を手に取り、水魔法で水分を抜いてみる。

すると、寒天は粉々になり散っていった。

「やりすぎだ……」

完全に力み過ぎた。

次の天草は慎重に優しく水を抜いてみる。

うんうん、天草は先ほどよりも白くなって乾燥している。

「力加減はこれくらいか。うん。これならばっちりだ」

懸念があるとするれば、魔法で完成させる行為がどころてんにどんな影響を与えるか分からない。

今回は、元々乾燥していた天草、魔法で乾燥させた天草、それから自然に乾燥させた天草の三つでその出来を実験する予定だ。

自然乾燥はそれなりに時間が掛かる。

一週間くらいできると予想するけど、それ以上かかる可能性もある。

毎日観察して、ところてん日記でも書こうかな。

「美味しいところてんができるといいな」

並べた天草の前で手を合わせて成功を祈る。

これで、天草を干す作業はひとまず終了だ。

手をかざして空を確認する。雨は降らなさそうだ。

洗った白い天草、それから魔法で乾燥させた天草を別々に入れたボウルを持って台所へと戻る。

すると、サリさんが昼食の準備をしていた。献立は焼いた魚と野菜をパンで挟む、前世でいう魚サンドのようだ。

「美味しそうですね」

「これは魚パンと違って、エンリケ様の大好物なのですよ。お嬢様の分もありますが、朝食が遅かったと伺いました」

普通の子供ならまだお腹は空いていないだろうけど……作業と魔法で体力を使ったので、それなりにお腹は空いている。

「お腹は空いています！ 食べてみたいです！」

「では、お嬢様の分もすぐにお作りますね」

私の分を作ってもらう間、爺さんに魚パンを届ける。

爺さんは、自室とは別の執務室で何やら真剣に作業をしていた。

執務室は、王都の別邸と同じでシンプル……というか机と椅子が二つしかない。

机や椅子は上質そうだけど、非常に殺風景だ。

「ギルド長、昼食をお持ちしました」

「む。そんな時間なのか」

「机の上に置きますね」

「おお、魚パンか。久し振りだな」

目を輝かせながら爺さんが魚パンを頬張る。普通に美味しそうだ。

机の上の書類をチラ見すると、今後の輸人品の一覧と書いてあった。

「お仕事、忙しそうですね」

「うむ。明後日に一度アジュールの商業ギルドに行く予定だ。お主も来るか？」

「いいんですか？」

「せっかくだ。それまでにハズレ針のレシピが登録できれば、ついでに登録を済ませればよい」

爺さんが魚パンを口に入れながら言う。

本当に美味しそうだなあ……

食べる姿を凝視していたら、爺さんが食べるのを止めて尋ねる。

「なんじゃい、そんな顔で見てる。お主の分はないのか？」

「今、作ってもらっています」

「そうか。これはこのレモンを絞り、少し辛めの実をつけて食べるとより美味しい」

爺さんがトレーに載っていた茶色の粒を魚パンに塗る。

爺さんのほくほく顔を見ていたら、お腹がクウと鳴る。

魚パンを取りに行こうとすれば、丁度サリさんが執務室に入ってきた。

「お嬢様、お待たせいたしました」

「わーい。ありがとうございます」

サリさん！ ナイスタイミングです！

さっそく魚パンを頬張る。

（ああ、これ、美味しい！）

魚は脂が乗った鯖のような味がした。

魚臭くなく、ジューシーで風味豊かな旨さだ。

口の中でトロける——ああ、お魚、最高すぎる。

私の皿には、茶色の粒がない。爺さんの皿に載る茶色の粒を見つめると、鼻で笑われる。

「これはお主にはまだ早い」

「少しかだけ試してみたいです」

「辛いぞ」

「少しかだけ付けます」

「……いいだろう。本当に少しかだけにしないと、泣いても知らないぞ」

数粒を魚パンに付けて食べてみる。

あ、辛い。

これ、たぶん辛めのマスタードだ。

あ、辛い！ 辛い！

子供舌には早すぎた！

「辛いです！」

「だから早いと言っただろ。ほれ、果汁水を飲め」

果汁水を飲みながら、舌にヒールを掛ける。

「これはなんですか？」

「火の実と呼ばれておる。この地域では魚や肉料理と共によく出されておる。たつぷり塗るのが大人の味じゃ」

爺さんが高笑いしながら火の実を魚パンに追加する。塗りすぎじゃない？

「それ以上塗ったら辛くて食べられないと思います」

「そうか、そうか。子供はそうであるよな」

爺さんが魚パンにさらにべつたりと火の実を塗ると、得意顔で私を見た。

今は我慢比べの勝負の時間ではないんだけど。

魚パンを頬張った爺さんが目を開け咳き込む。

だから言ったのに……笑みを浮かべ、爺さんに言う。

「どうやら、ギルド長にもまだ早かったようですね」

「お主……」

やせ我慢をしながら食べる爺さんの隣で、私も大きな口を開けて魚パンにかぶりついた。昼食後、爺さんは再び仕事に戻った。

私はというと、エルさんと一緒に大きな鍋の中を見つめていた。

「お嬢様、火には気を付けてください」

「はい。気を付けます！」

鍋の中で炊いているのは天草だ。

今回は砂浜で自然乾燥していた天草と、魔法で乾燥させた天草を調理している。

両方の天草に酢を加え、その後強火で焚けば、ブクブクと鍋が泡が立ってくる。

火を弱め十分ほど煮込むと、双方にとろみがついてきた。

ここまでの二つの違いは特にない。

「ここからさらに二、三十分ほど煮込めば、ドロドロになってくると思います」

「これで、この海藻が美味しくなるのですか？」

「はい。でも、使うのは海藻ではなく、液のほうです」

「汁のほうを……？ どのようなものができるか想像ができない」

エルさんは天草の調理については、半信半疑のようだ。

考えてみれば、その辺の浜辺に落ちていた草を酢で煮込んだら美味しい物ができる、などと言われてもピンとはこないよね……

親指をグツと上げ、エルさんに宣言する。

「大丈夫です。信じてください」

エルさんも戸惑いながらも、親指上げを返してくれる。

天草の煮上がりを待つ間、許可を取り台所の氷室の確認をする。

昨日、エルさんが氷を補給して綺麗に掃除してくれていた。

猫亭よりも数回り小型な箱型の氷室だけど、まだそんなに物は入っていないのでどころてんを冷やすには十分のスペースがあった。

氷室の中にある、水に浸けてあった貝が目に入る。

一つが子供の手の平くらいのサイズだ。

「大きな貝ですね」

「それはアジュールで採れる貝ですが、大きいのに濃厚な味です」

一つ手に取ってみると、ハマグリのような形の貝だった。

ペーパーダミー商会のモチーフもハマグリなので、なんだか嬉しくて小さく笑う。

この貝に特に名前はないという。

濃厚なので、スープなどによく入れるらしい。

出汁にも使え——あ！ 出汁に使える！

これなら、ウニを使ったアレが出来そうだ。

「あの、この貝を使ってもいいですか？」

「今晚の料理に使う予定でしたが……夜にパスタを作る予定だと聞いて、貝の使い道にちょうど

困っていたところだった」

エルさんから貝を使う許可が下りたので、早速、ハマグリで煮汁を作る。ラッキーなことに、砂抜きはもう済んでいる。

爺さんが飲み残した白ワインのボトルの残りとお水を入れ、貝を投下する。フキンで煮汁を濾し、貝の剥き身を入れれば西洋風の煮汁の完成だ。軽く味見をして、目を見開く。

「濃い！」

これは少し調整が必要かもしれない。

この出汁を使って作ろうと思っているのは、ウニの茶わん蒸しだ。

卵もちょうどあるので、使わせてもらう。もちろん、後で買い出しに行った時に使った物は買わないおす予定だ。

使用する材料は、先ほど作った出汁、卵、それからウニだ。

天草の鍋を軽く回しながらエルさんが言う。

「お嬢様、片方の鍋は少しドロドロになってきています」

「本当だ」

魔法乾燥した天草のほうが早くドロドロになってきた。

この調子なら、あと十分くらいで火を止めてもいいと思う。

自然乾燥していた天草は、まだそこまでドロドロにはなっていない。

状態によってドロドロになる時間が前後するようだ。

その後に使う用途に影響が出なければ、誤差だ。

その後、少しして双方の鍋がドロドロの状態になったので、火を止め、エルさんに濾してもらう。出来上がった天草の液を別々の容器に流し込む。

今のところ、二つの海藻に違いはない。

やり方があっていれば、二、三十分で固まってくるはずだ。

「お嬢様、残った海藻は捨てますか？」

「あ、まだ捨てちゃダメです。次は水を少なめにして煮詰めると、またドロドロの液ができますのよ」

せっかくみんなで拾ってきた海藻だ。

最後まで絞り取らないと！

鍋にエルさんが水を入れる間、ウニをいくつか掃除して準備をする。

エルさんの目を盗み、風魔法を使いながら貝の出汁と溶き卵を素早くかき混ぜてから濾す。

その中に濾したウニも加える。

今日は濾す作業ばかりだ。

小さな陶器の容器に流し込んだら、後は蒸すだけだ。

それぞれの蓋はなかったので、小皿に乗せた。

鍋に水を入れ沸騰させると、茶わん蒸しの元が入った容器を並べ蒸した。

茶わん蒸しを待つ間、エルさんに尋ねる。

「こうやって蒸す料理はアジュールにありますか？」

「うーむ。魚や野菜なら――あ、あります。海の幸と野菜をエールで蒸した料理が」

エビ、貝、トウモロコシに芋などをエールで蒸し、特製のソースと絡めて食べる料理を提供しているお店があるという。

聞けば、以前訪れた市場の奥らしい。

そんな美味しそうな店を見逃していたなんて！

これはぜひ、爺さんにおねだりして連れて行ってもらう！

エルさんとそんな話をしていたら、茶わん蒸しができあがった。

椅子に登り、鍋掴み手袋をはめ、鍋の中から茶わん蒸しをひとつずつ取り出す。

隣にいるエルさんは、私が火傷しないかとハラハラしているけど……大丈夫です！魔法で調整しているから。

蓋にしていた小皿を取り、現れた茶わん蒸しを見てニマニマと笑う。

「最高の仕上がり！」

後は味が美味しければ百点満点の出来だ。

残しておいたウニを茶わん蒸しの上に乗せ、スプーンで掬いフーフーしてから口に入れる。

「はあ、至極……」

フワつとした食感と出汁の際立つ香りが口に広がる。

天に昇る至極のウニプリンだ。

茶碗蒸しの美味しさにうっとりしてしまう。

これは百点満点だ！

エルさんは、一口茶わん蒸しを食べると『んふ』という、聞いたこともない声を出した。

「申し訳ない。あまりに濃厚かつ美味で……つい声が出てしまいました」

「美味しいから仕方ないですよ。熱いうちにお祖父ちゃんにも食べてもらいましょう！」

ドヤ顔で爺さんに茶わん蒸しを運ぶ。

茶わん蒸しの蓋の小皿を取ると、爺さんが驚いた顔をする。

「家にあるものだけで……これを作ったのか？」

「はい。熱々が一番おいしいので早く食べてください！」

茶碗蒸しをスプーンでつんつんしている爺さんを急かす。

爺さんは一口茶わん蒸しを口にすると、流れ作業のように一気にすべてを口に運び完食した。

これは、絶対高得点だ。

ドヤ顔で爺さんに尋ねる。

「いかがでしたか？」

「やはり、お主は爆弾だ」

爺さんはそれだけ言うと、茶わん蒸しのお代わりを要求。

結局、茶わん蒸しを三杯も完食した……

爺さんの健康のほうが爆弾かもしれない。けれど、ウニはアジュールでしか食べられないから、今だけなら大丈夫かな……？

いや、やっぱり心配だし、爺さんにはこっそりヒールをしておこう。

茶わん蒸しの容器を洗い終わるころ、三十分くらい時間が過ぎたので、とろてんの出来具合を確認した。

「よかった。ちゃんと固まってきている」

とろてんは思っていたよりも量が多ってきた。

六個の器の全部を氷室に入れることはできなかったので、氷室には一つだけ入れ、残りは粉状にする予定だ。

エルさんが、とろてんを軽く触りながら言う。

「これがお嬢様の作りたかったものですか？ このように固まるとは……不思議です」

「これは体にもいいんですよ」

「そうなのですか？」

「う、うん。だって、海をギュツと詰めた雫だから、体にいいはずですよ」

確かミネラル豊富でローカロリーだけでなく、便秘改善にも役立つと聞いたことがある。

その説明をしても、なんでそんなことを知っているのかと問われそうなので、子供っぽく曖昧に誤魔化した。

問題は味付けだ……酢醤油とか美味しんだけど、ここには醤油がない！

何か別の味付けを考えないといけない。

牛乳寒天とか作ってもいいかも。

それにはやはり砂糖を手に入れないと。

エルさんが台所の片付けの残りをやってくれている間、氷室に入らない分を裏庭へ持っていき、凍らせる作業を開始する。

本来なら寒空の下で天日干しして乾かしたいけど、ここの気候は温暖だ。

とろてんの水気を切ると、氷魔法で完全に凍結させた。

その後、風魔法と氷魔法を融合した冷風魔法で乾燥させる。

凍結と乾燥を繰り返して行くと、その内、とろてんがカラカラに乾燥してザルにこびりついた状態になった。

(思ったより早くできてしまった)

ペリッととろてんをザルから剥き、乾燥度合いを確認する。

いい感じだ。

本来ならここまで乾燥するのに四、五日は掛かる。

「魔法って本当にチートだよ……」

乾燥したところてんを風魔法でミキサー、粉末状にしてから麻袋に入れた。

これ、エルさんにはどう説明するかな……とりあえず日陰に干して混ぜたと数日後に伝えよう。

粉寒天の用途はたくさんある。

今日はウニレシピに集中するけど、天草をゴミだと言った爺さんを寒天レシピでぎゃふんと言わせる予定だ。

爺さんの驚いた顔を想像しながらグフフと笑い、家の中に戻るとラジェとキースな月光さんが帰ってきた。

「おかえり！ あれ、ラジェ、肘を怪我しているよ！」

「本当だ。気付かなかった」

小さな掠り傷だったけど、ヒールで治す。

「転んだの？」

「少しだけ」

ラジェが隣を見上げると、代わりにキースな月光さんが答える。

「今日は、ラジェに魔法の使い方を教えておりました」

「え？ そうなんですか？」

月光さんは魔法に長けているけど、使うのは風魔法だ。

ラジェは砂と水魔法の使い手なのに……どんなことを教えたのだろうか？  
気になる。

「後から出来るようになった魔法をミリーちゃんに見せるね」

「うん！ 楽しみ」

ラジェは笑顔だし、月光さんの魔法講座は楽しかったようだ。

キースな月光さんを見上げると、ほんの少し口角が上がっていたので、月光さんも楽しんだようだ。

その後、待っていた買い物へと出かける。

ラジェとキースと共にエルさんが出してくれた馬車に乗る。

今回は以前訪れた近所の店ではなく、馬車で二、三十分ほど行った場所にある商店に向かった。

馬車から降り、店を見上げる。

「結構大きな店ですね」

「オーデイン商会が経営する商店です。アジュールに三店舗ほどあります」

キースな月光さんの説明によると、ここは庶民派の商店らしいが貴族の使用人も買い物に訪れるらしい。

店の前には、馬車を駐車するスペースも備えられていた。

重要なことを聞く。

「ここに砂糖もありますか？」

「あつたと思います……」

やったね。キースな月光さんのジト目は無視する。私は一に砂糖、二に砂糖——いや、カニ、いや砂糖……とにかく砂糖が必要なのだ！

馬車の留守番をエルさんに頼み、三人でオーデイン商店に入る。

商店の中は、まるで前世のスーパーのようだった。

店内は野菜売り場、魚や肉の売り場、それから乾燥食品売り場に分かれているようだ。店員はみな、同じエプロンを着けており清潔感があった。

なんだか、王都よりもアジュールのほうが食品文化が進んでいるような気がする。

王都では穀物を取り扱う商店以外は、小さな店が多い。

でも、それは立地の問題なのかもしれない。王都の家賃は高いから……

店員に笑顔で籠を渡される。

「お買い物にお使いください」

「ありがとうございます」

これで店のテーマソングが延々ループで流れていたら、完全に前世と同じスーパーだ。

「さて、買い物時間です！」

今晚の献立は、ウニの Pasta だ。シンプルにウニの味が楽しめる Pasta を目指している。

主人公はウニなのだ。

そこを忘れないようにしないとイケない。

商店の野菜エリアから物色する。

芋や葉野菜、基本は王都と同じ野菜が並んでいた。

その中には、この前食べたシアスパラガスに似た野菜や何やら四角い豆、それから見たこともない果物も並んでいた。

「こんなにたくさんの商品が並んでいるのは初めて見る。これはなんだろう？」

ラジェが、大きな青いバナナのような果実を指差しながら尋ねる。

未熟なバナナにしては、サイズに違和感がある。

手に取ると異常に硬い。

これ、なんだろう？

バナナっぽいやつを含め、とりあえず見たことない野菜は果物を全部カゴに入れようとしたら、キースな月光さんに止められた。

「一度に買わなくても、ここにはいつでも味が気になります」

「確かにそうですね……どうしても味が気になって」

「果物類は、二つまでにしましょう。一人一つまでですよ」

スーパーで『お菓子は一個まで』と言われる子供の気分だ。

どれにするか迷った結果……一番気になった刺々しい瓜のような丸い果物を手に取る。

「ラジェはどれにする？」

「僕はこの緑の長い棒かな」

ラジェがバナナっぽい果物を手に取りながら言う。

「私もそれ気になっていた！」

どんな味がするのか楽しみだ。

その他に必要な野菜を籠に入れると、次に肉と魚のコーナーへと向かった。

魚と肉コーナーで最初に目に飛び込んできたものに驚く。

「大きなイカ……」

キースな月光さんの身長よりも大きい干しイカがそこにあった。もしかしてダイオウイカなのかな？

隣にいたラジェもイカに驚いたようで、無言になる。

キースな月光さんが口角を上げながら私たちの方に手を置く。

「驚いたでしょう。あれは数年前に狩られた海の魔物、キンググラーケンの幼体です。この名物です」

魔物！　そして、あれで幼体なのか！

「大きい……」

ラジェとキンググラーケンを見上げたまま声を合わせる。

そういえば、前に聞いていた蜂の魔物も、たまに子供を攫う魔物という話だった。

この世界の魔物のサイズ感、絶対おかしい！

キンググラーケンは売り物ではなく、ただの飾りらしい。

これは、確かにインパクトが凄い。でも、一番気になるのは――

「キースさん、キンググラーケンって美味しいんですか？」

「なんでも食べようとしなくてください」

「そんな、なんでも食べようとは――」

その後、言葉が詰まる。

確かにここではゴミだと思われていたウニや天草を調理している。

くっ、言い返せない。

キースな月光さんが軽く笑い答える。

「キンググラーケンは、残念ながらもぐずぐず食べてくれたものじゃないそうです」

そうなのか……それは、残念だ。

因みに肉類は王都よりも種類が少ないような気がした。けれど、それを埋めるかのように海鮮がこれでもかかってくらい置いてある。

海鮮が並べられているテーブルに友達を発見する。

「あ、カニだ」

「本当だ。でも、この前より小さいカニだね」

レストランで食べたカニは格別に大きかった。

目の前に並ぶカニは、先日食べた物に比べ確かに小さいけど……それでも私の両手に入らないほどの大きさだ。

あー、カニ入りのウニのパスタとか美味しそう。

ジュルリと涎が出る。

(ダメダメ。今日はシンプルにウニの美味しさを堪能するパスタを作るんだから)

カニを見つめていたラジェが、ビクツと身体を揺らしながら言う。

「カニが動いたよ！」

「活きがいいってことだね。おっと！」

横歩きしながら陳列棚から落下するカニをキャッチ、近くにいた店員のお姉さんに返す。

「お嬢ちゃん、カニを捕まえてくれてありがとうね。お父さん、今晚、カニはいかがですか？ 三つ買ってくれるなら、貝をおまけしますよ！」

お父さんと呼ばれたキースな月光さんは一瞬真顔になったが、すぐに笑顔で返答する。

「お父さんではないですが、貝のおまけが付いているのなら買いますよ！」

「はい！」

店員のお姉さんが素早くカニ三杯と貝を包んでくれる。

貝のザルにはお姉さんの手書きで『おまけ貝』と書いてあった。

カニの味が楽しみだ。

それから牛乳と生バスタ、パルメザンチーズに似た硬いチーズを籠に入れた。

重たくなってきた籠を持ちながらキースな月光さんが尋ねる。

「他に何か買いたい物がありますか？」

「あります！ 一番重要なものが残っています！」

砂糖だ。

「ああ、先ほど店員に尋ねたら、どうやら砂糖の袋売りは別の商会に行かないとないようです。私の記憶違いでした」

「そんなあ！」

「その代わり、蜂蜜があつたと思います」

砂糖がああ……いや、焦らなくて大丈夫、別の商会に行けばあるのだから！

蜂蜜が並んでいる場所へ行くと、小分けされた蜂蜜が鍵の掛かった棚の中に入っていた。

防犯の為か、蜂蜜や砂糖を使っただろう食べ物も一緒に収監されていた。

これが、一般市民と砂糖様の立ち位置なのだ。

（砂糖が高級品すぎる！）

棚の柵に張り付いて蜂蜜を物色する。

「うーん。一つ、銅貨八枚か……」

王都のアズール商会で買った蜂蜜は一瓶で銀貨二枚だった。

一見価格が安いように見えても、こっちは三割程度の量しか入っていない。

グラムあたりの単価で考えると少し割高だけど、仕方ない。

「この蜂蜜を下さい！」

店員を呼び、蜂蜜をシャバの世界へ出してもらおう。

店員がいる間、ラジェに尋ねる。

「ラジェは他に欲しい甘いものはないの？」

「う、うん、大丈夫」

ラジェが私の後ろの柵から目を逸らしながら言う。

振り向けば、そこには『ローズの蕾』とラベルの張られた瓶詰めジャムがあった。美味しそうだけど……これ、銅貨五枚もするんだ。砂糖も入っているから高いのか。

「ラジエ、これがほしいの？」

「ううん。僕は大丈夫だよ」

いや、さつきはジツとこれを見ていた。

普段使いならお高いから買わないかもしれないけど……むふふ、今日は爺さんからもらった軍資金があるのだ！

自分たちのお楽しみに九割食べたとしても、一割でもローズジャムを試作品にねじ込んで、用途を無理やり作ればいいのだ！

「すみません！ このローズの蕾もください！」

その後、ホクホク顔で会計へと並んだ。

お店を出ると、暗くなり始めていたので、砂糖はまた別の日に買いに行くことになった。ちえ。

別邸に戻ると、仕事の終わった爺さんがソファで白ワインを呑みながらくつろいでいた。優雅だ。

「戻ったか。買い物は問題なかった？」

「砂糖はありませんでしたが、その他の食材は問題なく買えました」

「砂糖か。そうであるな。明日はアズール商会に行ってみるか？」

「行きます！」

アジュール出身のアズール商会、この街では一番に有名な商会だという。楽しみだ。

エルさんとラジエと共に夕食の準備をする。

キースな月光さんは何か爺さんと話があるようで、二人で執務室へともった。

エルさんが今日買った素材を並べながら尋ねる。

「何から取り掛かりましょうか？」

「まずはハズレ針の処理からですね」

三人で黙々と六人分のウニの処理をする。

ラジエは少し慣れたのか、以前よりも手際よくなっている。

橙色の宝石盛りができたところで、カニを茹でる。

シンプルなウニパスタは決定事項だ。それと、カニが手に入ったのだから何かカニの前菜かおつまみのレシビを考えている。

（おつまみか……爺さんのお酒に合うものとか作れるかな？）

カニの身を解すと、レストランのカニとは違い、カニ味噌が詰まっていた。

見た目はワタリガニのようで、だからかカニ味噌もきちんと固まっていた。

カニの中でも、タラバガニや花咲ガニのようにヤドカリ類に分別されるものは茹でるとカニ味噌がドロドロに溶けてしまう。何かの特集で前世に見た。

溶けてしまうカニ味噌は相当不味いと聞いたことがある。

先日、カニ屋で食べた物は前世で言うヤドカリ類だったのだと思う。

この説明を二人にするのは、なんだか私も良く分からないので今は割愛する。

カニの身を解す作業は思ったより時間が掛かった。

「これくらい取ればいいかな」

エルさんにカニ味噌を見せながら尋ねる。

「これは、この辺りではどう調理しているのですか？」

「これは普段は捨てております」

「あ……やっぱり」

なんとなくそう言われる覚悟はできていた。

まあ、見た目的な問題なのかもしれない。

これを使って、見た目も抵抗ないレシピだと……ああ、そうだ。

「これを使ってバーニャカウダをつくります！」

「ばーにゃ、なんででしょうか？」

エルさんが首を傾げる。

「バーニャカウダです」

「ばうにゃつかうだですわね」

エルさん、おいしい。バーニャカウダです。

「ばうにゃかうだ？」

ラジエもそんな純粹な顔で……猫みたいに……

エルさんとラジエが「にゃ」のところだけ誇張して言うのが可愛くて少し笑いそうになる。バー

ニャカウダは通常アンチョビで作るものだし、今から作るものには別名があるようだ。

「カニのソースです」

「カニのソースですか！ それは大変美味しそうだ」

というわけで、カニ味噌のバーニャカウダから作るとする。

クリームは買っていなかったなので、まずは即席のクリームを作る。

バターを鍋で溶かしたものを数回に分け、冷たい牛乳に流し込む。

できたものを弱火にかける。

ラジエの足場も用意して、三人で鍋を見守る。

「沸騰しないように気をつけましょう！」

少し湯気が立ったら火から下ろし、混ぜる。とにかく混ぜる。

この作業は大人のエルさんに任せる。

とろみのある質感になったら出来上がりだ。

さて、クリームができたのでいよいよバーニャカウダを作る。

キッチンにあったオリーブオイルを拝借、コンロで温めたオリーブオイルにみじん切りにしたニ

ンニクを入れ香りをつける。

ここからハンドミキサー……がないのでエルさんが見ていない間にコッソリと風魔法でミキサーした。

たぶん潰しながらもできると思うけど、手っ取り早く済ませた。

隣にいたラジエがエルさんに見つからないかハラハラしていたので、大丈夫だとウインクをする。コッソリ魔法歴は長いのだ。

同じ鍋にクリームを入れ、ラジエに混ぜてもらおう。

「ミリーちゃん、これくらい混ぜればいいの？」

「うん。じゃあ。次はカニの旨いところを入れるね」

カニ味噌を投下、ちよつととろみがつくまでラジエの混ぜ混ぜタイムだ。

完成したものを容器に移すと、バーニャカウダもといカニのソースができる。

一応先に軽くソースだけ味見を試みる。

「うん！ いい！」

濃厚でカニ味噌の風味が引き出されている。

これ、絶対にお酒に合うやつだ！

キャベツに似た葉を切つて、ソースを付け、ラジエにも食べてもらおう。

「どう？」

「野菜がすごく美味しくなったよ」

「私も野菜に付けて食べる！」

確かに野菜がより美味しくなる濃厚こつてりな味わいに仕上がっている。

これは成功だね。

ラジエにモグモグとキャベツに似た葉を食べていたら、エルさんに注意される。

「お二人とも、夕食の分がなくなつてしまいますよ」

「あー！」

二人で前菜を全て食べてしまう前に、今晚のメインディッシュであるパスタを作る。

本当は、牛乳寒天をデザートとして作りたかったけど……砂糖を手に入れられなかったので、次回後回しだ。

パスタは、予定していた通りシンプルなウニのパスタを予定している。

エルさんにパスタを少し硬めに茹でてもらっている間、ラジエとフライパンで玉ねぎを炒めた。

「ラジエ、踏み台から落ちそうだよ。もっとこつちに寄つてね」

「う、うん……」

フライパンの中にウニ、牛乳、それからパルメザンに似たチーズをたっぷり入れる。

「お嬢様、パスタの準備が出来ました」

「じゃあ、ドーンとフライパンの中に投下してください！」

パスタとソースが上手く絡まると皿に盛りつけた。パスタの上からは、チーズをふりかけたのち、たっぷりとうニを盛りつけた。

これで、完璧だ。くうう。お腹すいてきた！

次に氷室で固まっていたところてんを棒状に切り、葉野菜と合えたイタリアンサラダ風にした。ところてんはほぼ無味だった。でも、のどごしはつるつるとしていたので無事に成功している。ジョーが好きなサミコ酢を作り、それをところてんサラダのドレッシングにした。

「これで夕食の完成です！」

「たくさんできたね」

ラジエが並べられた夕食を見ながら笑顔になった。

美味しそうなのは確かにそうなんだけど、何か足りない……。

「うーん。やっぱりデザートもほしいな……」

「ミリーちゃん、今日買った果物があるよ」

あ、そうだった。

私は棘のある丸い果物でキーリと呼ばれるもの、ラジエは大きなバナナに似たターノと呼ばれる果物を選んでた。

キーリから切ってみれば、中からは赤いキウイのような実が現れた。

一切れずつ切りラジエと味見を試みる。

「甘ーッ！」

それはキウイのようなオレンジのような、柑橘系の甘さのする果物だった。

次にターノを切ってみるが、それは硬く……まるで生の芋を切っているようだった。

スライスしたターノを一口食べ、ラジエも私も微妙な顔をする。青っぽくて硬いのだ。見た目こ

そはバナナにそっくりだけど、酸味が強すぎる。

熟れていないとかの話でない。

申し訳ないけど、コッソリとハンカチの中に食べかけのターノをペッペッする。

うーん……これはたぶん前世のプリンテンという、バナナの仲間だけど調理しないとイケない果物に似ているのだと思う。

隣でどうにかターノを飲み込もうとするラジエに、持っていた別のハンカチを渡す。

「ラジエ、私はもうペッしたから」

「ミリーちゃん、ありがとう……」

ラジエも素早くハンカチを使う。

エルさんにターノのことを聞いてみたけど、初見の果物らしく分からないようだ。ターノを味見した後にエルさんも苦い顔をしていた。

ラジエが少しシユンとする。

「僕が選んだ果物は美味しくなくてごめんね」

「大丈夫！ これもきつと美味しくなるよ！」

スライスした残りのターノを油で揚げ、サツと塩を振り掛ける。

一口食べると、サクツとした食感と旨味……それからわずかな甘みが口の中に広がった。

これは、完全にスナック菓子だ。それも、止まらないやつ！

ラジエが揚げたターノを食べ、目を瞠る。

「本当に美味しくなった……」

「火を通したら美味しくなる果物だったか……」

エルさんがターノの味の違いに驚いている隙に、次のターノに手を伸ばすが見つかってしまう。

「お嬢様、本当に夕食が入らなくなってしまう」

「そんなことはないよ！」

「これは夕食と共に出します」

エルさんが揚げたターノが入ったボウルを持ち上げ、ダイニングテーブルに置いた。

私の大食い度をエルさんはまだ把握はあくしていないようだ。

そのボウルのターノを全て食べても、夕食のお代わりをするくらい食べられる自身はある。

ラジェと夕食の席に着くと、調理の間、ずっと部屋にこもっていた爺さんとキースな月光さんが現れた。

「実に美味しそうな匂いが充満していました」

キースな月光さんが笑顔でテーブルに並んだ食べ物を見ながら笑顔をみせる。

爺さんの反応はその正反対で、訝しげに夕食を眺めた。

「……パスタ以外も作ったのだな」

「はい。でも、他はサラダと前菜のソース付き野菜スティックですよ」

「……うむ」

爺さんが座ると、サリさんがグラスにワインを注ぐ。

私たち子供には水が注がれた。

それではいただきます！

まずはとろてんのサラダを食べる。悪くない。

爺さんの反応はぼちぼちだけど、月光さんはどころてんを気に入ったようだ。キースの顔で口角を上げている。

ラジェはどころてんが少し苦手だったようだ。次回は甘い寒天を食べてもらおう。

爺さんがバーニヤカウダを口に入れると、私を睨む。

爺さん、怖いって。

「ギルド長、カニのソースはいかがですか？」

「これはカニが入っておるのか……ワインとよく合う。うむ……よい」

爺さんは相当気に入ったようで、バーニヤカウダがある皿を徐々に自分の方向へと引く。

「それはみんな用なので独り占めはやめてください」

「うむ……」

爺さんにバーニヤカウダを全て吸い尽くされる前に、全員にシェアをする。

もちろんエルさんとサリさんの分もある。

フォークを使い、メインディッシュのウニのパスタをソースに絡めながら掬う。少しの間、滴り落ちそうなソースを眺めると口に入れた。

あああ、至福至福至福。

パルメザン風のチーズとウニの相性があまりにもジャストフィットだ。美味さが全身に染みわたる。

もう一口食べ、幸せな吐息を零す。

「はあ、美味しいよ……」

周りを見れば、他のみんなもウニの Pasta を味わいながらそっと歓喜の声を上げていた。ウニの Pasta は大成功だ。

至福の夕食が終わり、ラジエとデザートのカキリを頬張る。

爺さんはカキリには目を向けずに、最後までバーニャカウダに執着していた。結構な量を作ったけど、今日中に爺さんに食いつくされそう……

その後、寝る準備をしてからソファで寛ぐ爺さんにおやすみの挨拶をする。

爺さんは……まだバーニャカウダを食べていた。

野菜が切れてからは、ターノにバーニャカウダを塗りつけワインと共に嬉しそうに晩酌ばんしやくを楽しんでいる。

「ギルド長、ワインはほどほどにしないと酔っぱらいますよ」

「つまみが美味いせいで、一本呑んでしまったな」

「気に入ってもらえて何よりです」

爺さんがもう一口、バーニャカウダを食べながら尋ねる。

「カニのソース、これは必ず登録するべきだ」

「登録してもいいですが、王都ではカニを購入することができないので……」

「アジュールの商業ギルドで登録すれば、こちらで儲けが出るだろう」

まあ、確かにそうだ。

「分かりました。でも、登録作業はどうするんですか？」

「それはエルに任せると良い。大丈夫だ、エルもサリも裏切ることはない」

あの二人が裏切るとは思っていない。

私が心配なのは、エルさんが全てのレシピを短期間で覚えさせられることだ。

爺さんは、エルさんは料理が得意だから大丈夫というが……お願いするにしろ、無償でやってもらう訳にはいかない。

「エルさんに、きちんと報酬を払います」

「うむ。エルも喜ぶだろう」

爺さんはすでに酔っぱらっているのか、上機嫌で頷く。

「それじゃ、私は寝ます」

「明日はアズール商会に行くが、お主は砂糖以外に必要なものはあるか？」

「いいえ——あ！ あります！ 魔術書です」

「魔術書だ？ そんなものなくとも十分化け——オホン、十分魔法は使えるであろう？」

今、絶対に私のことを化け物と言おうとした爺さんにジト目を向ける。

「今後のために勉強しておきたいだけです」

「そうか。では明日、アズール商会に立ち寄った後にも魔法の専門書がある店に行くか」

「ありがとうございます」

「無論、無料ではないが」

グヌヌ。

「ご機嫌だったから本屋に寄るくらい、交渉せずに見逃してくれるかと思っていたけど……そう簡単にはいかなかったか。」

「質問タイムでしたら——」

「今回はそういうのではない。レシピの登録の順番の話だ。カニのソースを最初にしてくれればよ〜」

「それくらいなら……」

「どれだけカニのソースを気に入ったの、爺さん……」

爺さんにおやすみの挨拶をすると、自室に入り、魔法で防音を部屋一帯に張る。

さて……今日は、土魔法の上位魔法だと思われる鉄魔法を使っているかと試してみたい。

まずは手の平に集中、手に収まるほどの鉄の塊を魔法で作ってみる。

鉄のカニと同じ感覚なら。

こうして——できた！

「氷魔法と同じで四元素魔法に比べると、魔法の消費が大きいかな……」

長年の魔力増幅のおかげで、大きな負担ではない。

鉄の塊の形を変え、フライパンを作ってみるとすぐに完成した。その外見はキャストアイロンスキレットだ、仕様もそうだと思う。

次に鉄魔法で直にスキレットを作ってみる。

後者のほうが、魔力の消費が多い。

「もしかして、ステンレスのフライパンとかもできるのかな？」

ステンレスを想像しながらフライパンを練ってみたけど……ダメだった。

ステンレスの原材料は鉄だけではないから難しいのかもしれない。どちらかといえば、ステンレスを作るのって錬金術っぽいからかな？

錬金術の話は聞いたことないけど、錆びない鉄はある。あれは一体どうやって作っているのだろうか……

調子に乗って鉄魔法で鍋、カトラリー、それから鉄の椅子を作ってみる。

アイアンクラブは結構、いい出来だ。

鉄の椅子は王様の椅子っぽい仕様だ。鉄の王冠を被り、椅子に座ってみる。

「悪くない……けど、スキレットとアイアンクラブを持っていると威厳半減だね」

他に鉄で作れるもの——

「あ、そうだ！」

お遊び心でロボット型鉄人形の製作を試みるが、途中で集中力が乱れ猫型ロボットのことを考えてしまう。



結構な量の魔力を吸われ、完成した二足歩行型の鉄製の猫型ロボットを見上げ顔を顰める。

「作ろうと思っていたのどちよつと違う……」

こんなマッスル巨大猫を作る予定はなかった……小さな人型ロボットを考えていた。思っていたロボットとは違うけど、作ってしまったものだ。

軽く動かしてみるとちゃんと動く……動くが、太い二の腕で招き猫のような動きしかできない。しかも動く度に鉄が擦れたような音がするのだ。防音してよかった。

その後、どうにか活用できるように鉄製の槍や盾を招き猫ロボットにくつつけてみたけど……コレジャナイ感が凄かったので消去する。

それから何度か人型のロボットに挑戦するが、マッスル猫が脳裏にちらついて集中ができなくなってしまう。

仕切り直そう……鉄の魔法で今度は馬を作ってみる。

私も乗れるように小型のポニーにする。

外見だけなら成功だけど、機能はするかな？

ポニーに跨り足を動かしてみる。

擦れる音がうるさいけど、乗れる。

ポニーを動かすこと自体には、多くの魔力は必要ない。風魔法を使えば、ポニーを浮遊させることに成功する。飛ぶ馬ならやつぱり翼を付けないとね。

翼と角も付けた。楽しくて飛びながら、一回転するとユニコーンの角が天井に刺さってしまう。

あ……

鉄魔法で作ったものを全て消し、穴の開いた天井を眺める。

「バレたら爺さんにめっちゃくちや怒られそう」

天井を土魔法で補正する。

色は少し違うけど、これならバレないかな……

ドアがノックする音が聞こえビクッと肩を揺らす。急いでベッドに入って寝たふりをする。サリさんが軽く扉を開き小声で言う。

「お嬢様はちゃんと寝ているようですね。おやすみなさい」

寝ていません。でも、このままいい子に寝ます。

目を軽く閉じると、すぐに眠りに就いた。

### 月光とラジエの特訓

ミリアナと海を楽しんでから市場に行った日、ラジエは自分に纏わりつく不躰な視線を感じていた。

ラジエは辺りを軽く見渡しながら、視線を送る者たちを特定する。

(あの人たちか……)

初めこそはミリアナが注目されているのかと思ったが、見られているのは自分だと気づいたラジエは『またか』と内心考えていた。

ダイトリア王国に移住してから、時折不躰にみられることには慣れ始めていた。だが、今受けている視線はいつもと違う。

あれは、獲物を狙う人間の目だ。

(狙いはどうやら僕のようにだ)

ラジエが眉間に皺を寄せると、隣を歩いていたキースが大きな舌打ちをするのが聞こえた。キースの舌打ちに反応したミリアナが尋ねる。

「あの人は誰ですか？」

「流浪の民だ。厄介なので近づかないように」