

# 居酒屋 ほっこり

秋川滝美 Takimi Akikawa

## 目次

|           |     |
|-----------|-----|
| ゴーヤの苦み    | 249 |
| 夏休みの過ごし方  | 207 |
| 汗かき職人の夏   | 119 |
| 拾つた子猫     | 159 |
| 丑の日の孝行娘   | 77  |
| 想い出につける付箋 | 47  |
| 暖簾の向こう側   | 5   |

暖簾の向こう側  
の  
れん

かき菜のおひたし

菜飯

卵黄の味噌漬け

おでん

## 居酒屋を始めるなら冬がいい——

米の研ぎ汁の中で白く透けていく大根の茹で具合を確かめながら、美音は父の言葉を思い返す。材質はあまりよくなかったけれどしっかりと磨き上げられたカウンターの内側で、大根の下揃えの合間に呟かれたその台詞<sup>セリフ</sup>は、当時中学生だった美音にはちょっと不可解だった。

何故冬なのか、と訊ねた美音に、父は眞面目な顔で答えた。

「だってな、美音。寒い中ずっと歩いてきて居酒屋の灯りが見えたら、つい足を止めたくなるだろう？」旨<sup>うま</sup>そうな匂いが流れてきたら、そいつを肴<sup>さかな</sup>に燶酒<sup>かんさけ</sup>の一杯も流し込みたくなるのが人情つてものさ」

寒風にさらされて冷え切った身体は、馴染みの店まで待つてくれない。通りすがりの新しい店でも覗いてみようか、って気になるじゃないか。

父はやけに自信たっぷりに言い切った。

そういうものだろうか、と首をかしげる美音に、田樂味噌<sup>でんがくみそ</sup>をとろ火で練り上げていた母がこっそり囁く。

お父さんって時々、何の根拠もないのに言い切るときあるよね……なんて。

父は確固たる信念に基づいて、二月の終わり間近、暦の上ではとっくに春だけれど気持ちとしてはまだまだ冬という時期に一国一城の主<sup>あるじ</sup>となつた。

八人掛けのカウンターと、座卓を二つ入れるのが精一杯の小上がり。全部で二十人も入れないような小さな店だつたけれど、父と母にとつては大事な城だつた。

旨い酒と旨い料理、そして正直な商い。居酒屋にとつて必要なのはそれだけだ。他はあとからついてくる——と、美音にも大いに納得できる言葉を金科玉条<sup>きんかくぎょくじょう</sup>に、両親は、いかにお客を満足させるかだけを追い求めた。

冬に合わせて店を開いた父の狙いが当たつたかどうかは定かではない。だが、開店してすぐの頃、ふらりと立ち寄つてくれた客の何割かは馴染みとなり、今も通い続けてくれている。

『居酒屋ぼつたくり』

それが、この店の屋号である。

あまりにも物騒で、一見の客は暖簾の前で足を止めることすらためらうような店名だが、元からその名前だったわけではない。開店当時は別の、どこにでもあるような屋号だったのだ。

父は、誰でも買えるような酒や、どこの家庭でも出てくるような料理で金を取るうちの店は、もうそれだけでぼつたくりだ、と自嘲たっぷりに呟くのが常だった。

最初は、「そんなこともないだろうさ」なんて、父の言葉を否定していた常連たちも、あんまり連日聞かされるものだから、もういつそ店名から『ぼつたくり』にしてしまえ、それなら看板に偽りなしであんたも気が楽だろう、と言い出した。

それどころか常連たちでお金を出し合って、新しい暖簾まで贈ったというのだから、父も父なり客も客である。

全く客が入らなくて潰れても困る。でも、客が来すぎて自分たちが気軽に入れなくなつても困る。常連たちは「この物騒な名前が入つた暖簾をくぐれるほど度胸のある奴なら、仲間にしてやつてもいいぜ」なんて呵々大笑（あかかたいしょく）したそうだ。

料理人としての腕は超一流だが、人あしらいが苦手でお世辞の一つも言えなかつた父と、父の無骨さを覆い隠せるほど愛嬌（あいきょう）たつぶりだつた母。

一人が大切に営んでいた店には、客たちに贈られた物騒な名前が入つた暖簾がかけられている。二人が亡くなり、娘たちが店を継いだ今も――

+

美音と妹の聲（こおゑ）が引き継いだ店『ぼつたくり』は、商店街の中ほどに位置している。

商店街とはいつても、昔ながらのこぢんまりしたもので、車が一台通り抜けるのがやつとの道幅しかない。

それでも、八百屋、肉屋、魚屋、酒屋、豆腐屋、クリーニング屋に薬局、そして人相手と動物相手の病院……と、日常生活に必要なあれこれは一通りここまでませることができるとあって、近隣の住民はけつこう便利に使つていた。

美音が歩いて十分ほどの距離にある自宅から、店に向かうのは午前九時半過ぎである。

通勤通学の時間帯ならば商店街を通り抜ける人も多いが、午前中のこの時間は人影もまばら。

シャツターが閉まつた店ばかりの通りをのんびりと歩いている美音に、少し先から声がかかつた。「美音坊、おはようさん！ 今日の注文、卵がずいぶん多いが間違いじやねえよな？」

肉屋を営むヨシノリだつた。ちょうど店の前を掃除していたところらしく、箒（ほうき）とちりとりを持つて。見たところ掃除はもう終わつたようだが、歩いてくる美音を見つけて近付くのを待つてい

てくれたのだろう。

店を受け継いだばかりの頃、美音は単位を勘違いして鶏胸肉十枚でいいところを、十キロと書き込んでしまったことがあった。

そのときも、こうやつて訊いてくれたおかげで、大量の胸肉を持て余さずにする。今では滅多にそんな間違いはしなくなつたけれど、それでもいつもよりも注文量が多かつたりすると、ヨシノリは店の前を通る美音に確認してくれるのだ。

「間違つてないわよ。今日はそれだけいるの。明日ぐらいたま冷え込むんですって」

「三寒四温とはよく言つたもんだが、もう春も近いつてのに、今年はずいぶん律儀に繰り返しやがるな。なるほど、それで卵つてわけだな。馴染みの連中がさぞかし喜ぶことだらうさ。にしても、やっぱり多い気がするが……」

一人でどんどん話し続けるヨシノリに、美音は苦笑しながら答える。

「いいのよ。他にも使いたいことがあるから」

「了解。間違つてねえならないんだ。今日は牛すじもいいのが入つてるから、おあつらえ向きだな！ じゃあ、あとで届けるよ」

「よろしくお願ひしまーす」

店の奥に入るヨシノリを見送り、美音はまた歩き始めた。

†

からりと引き戸を開けて、常連客のひとりが入ってきた。

みんなから『トク』と呼ばれているが、トクジのかトクヤなのかはわからない。もしかしたら徳田とかいう苗字なのかもしれない。

美音は客の名前を正確に記憶したことがない。掛け売りをするような店ではないから、呼び名を覚えておけば十分。それがどんな字を書くのかよりも、顔を覚えることのほうがずっと大事だった。一見だつた客が二度目に入ってきたときに、「また来ててくれてありがとう」と迎えることは客商売の原則だ。

ちゃんと覚えてますよ、と押しつけがましくない程度に伝える。それをいやがる客もいるから匙加減は大事だが、この店では馴染みとして迎えられることを喜ぶ客のほうが多い。だから、客の顔や雰囲気は必死で頭に叩き込むが、名前は二の次。それでもなんら支障はなかつた。

でもこれ、言い訳よね。覚えられる人は名前までちゃんと覚えるもの……とちょっぴり自分を責めながら、美音はトクの注文を待つ。

「美音坊、今日は一番高い酒をくれ！」

トクは工事現場で足場を組み立てる仕事をしている。この道に入つて五十年だ、と聞いたことがあるから、おそらく七十近い年齢だろう。

初めてこの店に来たとき、「高い酒が旨いことは多いが、安い酒が全部まずいわけではない。手頃な値段の酒の中にだつて旨い酒はいくらでもある」という父の言葉に諸手を挙げて賛成し、常連になつてからも手頃な値段の酒を呑むことが多い。

そのトクが、今日に限つて『一番高い酒』と言うのには、何か理由があるのだろうか。

トクの注文に怪訝な顔をしている美音に、取り成すように先客のシンゾウが言つた。

「トクさんがこんな顔してこんなこと言うのは、現場で何かあつた証拠だ。じいさん、憂さ晴らし

したくて仕方ないんだろう」

商店街で薬局を営んでいるシンゾウも、トクと同じく開店当時からの常連である。薬だけではなく世の中のあれこれについて、知らないことはないのではないかと言われるほど博識で、町内のご意見番としてみんなに頼りにされている。

酒についての造詣も深く、説明なしに注いだ酒でも、銘柄はおろか酒米まで当てられてしまう。

美音は、たまにはシンゾウの知らない酒を出して、鼻を明かしてみたいものだと思つてゐるが、そんな機会に恵まれたことはない。

料理に関しても同様で、隠し味に使つた調味料やほんの少しだけ紛れ込ませた食材を見事に嗅ぎ分けてしまう。その上、彼の注文はいつだつて『おすすめ』重視で、どんな酒をどんな料理に合わせ出すかで、美音の力量を測ろうとする。いいときはたつぱり褒めてくれるけれど、その分、しきじつたときは厳しい。

店を引き継いだ頃は「美音坊、この取り合わせはねえよ。酒も料理も台無しだ」なんてけんもほろろに言われたことが何度もあった。

けれど、経験の浅い美音が接客に戸惑うようなことがあつたとき、助けの手を差し出してくれるのもシンゾウである。つまりシンゾウは、美音にとつて一番手強く、それでいて頼りにしている客だつた。

シンゾウの説明で、トクが『一番高い酒』を所望する理由がわかつたものの、美音はちよつと困つた顔になる。

「憂さ晴らし……じゃあ、『ぼつたぐり』の名に相応しく『いちばん高いお酒』では一つと、と言いたいところですが……」

「なんだ、美音坊。言いたいところですが、つて」

「今日のおすすめには別なお酒のほうが合いそうなんです」  
そう言いながら美音は、トクに今日の品書きを渡した。

品書きとはいっても、パソコンを使つてその日のおすすめ料理を印刷しただけの簡単なもので、美音の妹の馨が作つている。

トクとシンゾウは、今日も馨が眉を寄せながら選んだイラストとともに記された料理名を眺めて、ほうつ……と嬉しそうな息を漏らす。

「おでんか。今日は寒のかんの戻りつて感じだからありがたいな」

「荒れた気持ちも湯気が癒してくれそうだ。鍋の季節は終わりも近けれど、最後の一踏ん張りつてここだな」

もうあと半月もすれば桜が咲く。そうしたらおでんの季節も終わりだ、と少し寂しそうにトクは言う。だが、シンゾウは、ところがどっこい、と言葉を返した。

「最近は冷やしおでんとやらで、夏も頑張つてるらしいぞ」

「冷やしおでんだあ？ 大根やら蒟蒻やらを冷やしちまうのかい？ それはあんまり伝法でんぱうじやねえか。俺はやっぱりおでんは熱々がいいがなあ」

「俺も同感だが、近頃は何でもかんでも一年中売りまくりたいらしい。旨いのかねえ、冷たいおでんは」

「けつこう美味しいかつたよ。夏おでん」

そこに口を挟んだのは馨だった。そういうえば馨は、昨年の夏に、レトルトパウチされた冷たいおでんを買い込んできた。一緒に食べようよ、と誘われて箸を伸ばしてみたが、冷たいながらも出汁をしつかり吸つた大根や竹輪は意外に美味しかった。

おでんは熱いものという概念にさえ囚われなければ、夏おでんのあつさりとした味わいは独特の清涼感をもたらし、けつこう乙おつなのものだと思う。

「さすがは若いだけあってチャレンジャーだな、馨ちゃんは」

「研究熱心と言つてよ。新しい食べ物はとにかく試してみて、お店で出せないか考える。それって料理屋の基本じゃない」

などと、いかにもまつとうなことを言つているが、美音から見れば馨はただの食いしん坊である。食べるには大好きだけれど、それを生かしてどうのこうのということまでは考えていない。いや、全く考へないわけではないだろうけれど、少なくとも第一目的はそこにはない。ただ食べたいだけなのだ。

そのことをよく知つてゐる美音は、ついつい、なに言つてるんだか……という顔になつてしまふ。

そんな美音の表情に気づいて、シンゾウが笑いを噛み殺す。トクは、そいつはお見それしました、なんて言つてゐるが、おそらく彼も同じことを思つてゐるのだろう。

「で、夏が来たら『ぼつたり』で冷たいおでんは出るのかい？」

検討結果を聞かせてもらおうか、とシンゾウに言われ、とたんに馨は言葉に詰まる。あうう……と助けを求めるように美音を窺う馨を見て、トクが盛大に笑った。

「無理すんじやないよ、馨ちゃん」

「だよなあ。そういうのはお姉ちゃんの担当だつて、俺たちはちゃんと知ってるぜ」

「うう……ばれたかあ。でも、たぶん冷たいおでんはうちでは無理……だよね?」

「おや、なんでだい? 旨かつたんじゃないのか?」

シンゾウとトクが、夏おでんを出せない理由を求めて美音を見た。美音はちよつと考えたあと、首を横に振る。

「うちのおでんは、牛すじとか飛竜頭ひりゅうずとか脂あぶらが出るものたたくさん入れるでしょ? 冷たいおでんを出すためには、あの脂を何とかしなきやならないと思うの」

肉やそのほかの種物たねものからたっぷり出る脂は、そのまま旨うまいもある。冷たくなれば固まってしまふ脂を、旨みを程よく残して取り除くのは難しい。時間と手間をかけられれば不可能ではないのだろうが、おでん屋でもない美音は、そこまでして冷たいおでんを出したいとは思わなかつた。

美音の説明に、シンゾウが大きく頷いた。

「ま、夏には夏の旨いもんがあるんだから、無理して冬のもんを弄いじらなくともいいさ。この店ではおでんは熱いもの。それでいいじゃないか」

「シンさんの言うとおりだ。ということで、熱いおでんをいただこうじゃねえの」

「はーい! じゃあ、お酒はどうします?」

「美音坊にお任せだ!」

美音は、そう言われると思つてました、とばかりに頷き、升ますの中に冷酒グラスを立てたものを二つ用意する。酒瓶を取り出し、あえてシンゾウに見せないようにラベルを裏側に回したまま、グラスにたっぷり注いだ。多少、いや、かなり升にこぼれるまで注ぐのは二人が常連だからというわけではない。吟味を重ねて、これぞと思つて出すのだからたっぷり呑んでほしいという気持ちの表れである。

「お待たせしました」

「おでんもどうぞ」

姉妹の声が重なつて、カウンターの客一人の前にはなみなみと注がれた酒と、湯気が立ち上るおでんの皿が置かれた。

酒が先か、おでんが先か、一瞬迷つたあと、シンゾウはグラスを持ち上げ、トクは箸はしを取つた。

「なんだよ、トクさん。まづは乾杯じゃないのか?」

「でも、この分厚い大根がどうにもこうにも食つてくれつてよお。一口だけ先に……」

「確かに旨そうだけどな」

シンゾウは苦笑いをしながら、持ち上げたグラスに口をつけ  
るでもなく、トクが大根に手をつけるのを見守っている。箸で  
割った大根から新たな湯気が立ち上る。そのまま口に入れたト  
クは目を白黒させ、慌てて酒を流し込んだ。

「この野郎！ せつかく人が待ってやつてるのに！」

「すまねえ、シンさん！」

大根の熱さを酒で冷まし、トクは改めてグラスを掲げた。シンゾウはグラスの高さをまたほんの少し上げて、乾杯に応じる。

「まったくどうしようもないじいさんだな」

「まあ年寄りのやることだ、勘弁してくれよ」

「俺だって年寄りだ！」

「俺に比べりや若いさ」

そこで二人は軽やかに笑つて、それぞれのグラスとおでんの皿に注意を戻した。

「さて、この酒だが……」

シンゾウはグラスの酒を一口ごくりと呑み下し、次の一口は

ゆっくりと口の中を転がす。舌だけではなく、口の中のすべてを使って味わい、銘柄を探り当てようとするいつものやり方だった。

口に入れたときには冷たかつた酒が、少しずつ温まっていく。シンゾウは黙つて宙を睨んでいる。どうやら口の中の酒と、自分の記憶にある酒を照らし合わせているらしい。

ゆっくりと呑み下して、また一口。そして、上目遣いにカウンターの向こうにいる美音を見る。「香りが穏やかだな……呑んだあと、ほんのり立ち上のぼつてくる」「柔らかい感じでしよう？」

「ああ。しかも米そのものの香りだ」

「お米で造ったお酒ですから」

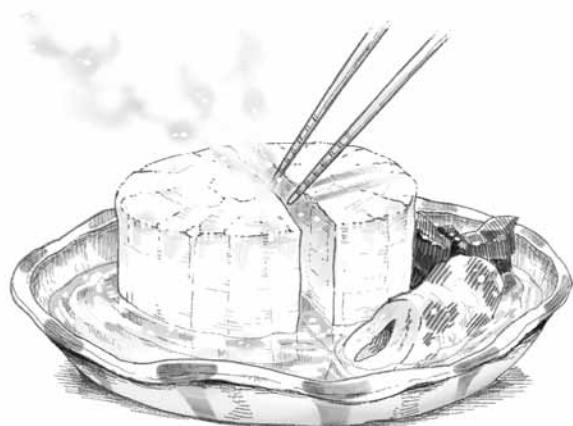
「米の香りがちゃんと残つてて、それなのに重きがない」

「そうですねえ……」

「終わり際に酸味がきて、でもって、それがすつと消えて後あともさつぱり……」  
シンゾウとのやりとりが進むにつれて、美音の顔がどんどん悔しそうになる。

どうやらシンゾウは、今日も酒の銘柄を見破つたらしい。この世にシンゾウが知らない酒なんてあるんだろうか……とちょっと絶望的な気分にさえなつてしまふ。

そんな美音の様子を見て取つたトクが、ひやかした。



「お……またシンさんの勝ちかい？」

「まだわかりませんってば！」

「お姉ちゃん、もう諦めなよ。シンゾウさんは敵わないって」

「俺は美音坊が生まれるずっと前から酒を呑んできたんだよ。あれこれ知つて当然だ」

「それはそうでしょうけど……」

「まあ、年寄りに花を持たせてやりなよ。で、シンさん、今日の酒は？」

「そう、慌てなさんな」

シンゾウはトクを押しどごめ、箸で辛子をなすりつけた竹輪をがぶりと囁つた。それからもう一度グラスの酒を口に含む。酒を口中に回すようにゆっくりと味わったあと、確信を得たとばかりに頷いた。

「諏訪泉。しかもこれだけすつきりしていて、料理の邪魔をしないところをみると特別純米だな」美音ががっくりと首を垂れたのが正解の証拠だった。

『諏訪泉』は鳥取県八頭郡にある諏訪酒造で造られている日本酒である。諏訪酒造は、安政六年（一八五九年）創業の老舗の酒造会社で、「酒造りに天、つまりこれで完成、十分ということはない」という意味を表す「天のない酒造り」、そして「毎年が一年生」という二つの言葉を規範に掲げ、日々

### 研鑽を続けている。

水は鳥取砂丘に砂を運んだ千代川の伏流水を、何も手を加えず汲み上げたままで、仕込みから洗瓶にまで使用している。無味無臭、かつ非常に当たりの柔らかい井戸水は、山田錦、玉栄といった酒米とあいまって、この蔵が造る純米酒に真価を發揮させる。

わけても『諏訪泉特別純米酒』は、米の四十五パーセントを糠として削り取るという贅沢な造り。さらに二夏を超える長い熟成期間によつて、若い酒の荒々しさを抑え、優しい口当たりと純米酒ならではの旨みを引き出している。

シンゾウの言うとおり、料理の邪魔をしないすつきりとした味わいだけに、和、洋、中と様々な料理を扱う『ぱつたくり』のような居酒屋では重宝する酒だった。

「何でわかるんですか？ このお酒、シンゾウさんに出したのは初めてのはずなのに……」

驚き半分、悔しさ半分で美音はシンゾウに種明かしを求めた。

「わからいでか、と言いたいところだが、あっちこっちにヒントありだ」

「今日の決め手は何だつたんだい？」

「色」

シンゾウの答えを聞いて、トクは自分のグラスに目を戻した。シンゾウが吟味している間に、ず

いぶん減つてしまつた酒の色を確かめようと持ち上げる。美音はすっかり諦めの境地で、「本日のお品書き」を裏返してグラスの後ろにあてがつた。

紙の白さが、透明なグラスの中の酒の色をはつきりと浮き立たせる。

「おー黄色いな、この酒」

「お酒の場合は、山吹色<sup>やまぶきいろ</sup>って言うんですつて」

「山吹色って、もつとすごく黄色くない?」

グラスの中の酒の色を見て、馨が首を傾げた。

美音だつて、山吹色というのはもつとはつきりした黄色だと思つてはいる。この酒の、まるでジャスミンティーのような淡く控えめな色を表すには無理があるような気がして、インターネットでもつとふさわしい色名を搜してみた。

あつちこつちのサイトを巡り、美音が一番近いと思った色には『密陀僧<sup>みつだそう</sup>』といふ見慣れない名前が付けられていた。

「みつだそう？ そんな言葉、聞いたことないよ」

美音の説明に、馨はきよとんとしている。無理もない。『密陀僧』という言葉を聞いても、それが色を表すなんて思わない人のほうが多いだろう。それならば、はつきりと黄色がイメージできる『山吹色』を使ったほうがずっといい。

「なるほど、多少違和感があつてもそのほうがわかりやすいね。でも、わざわざ色見本を調べたなんてお姉ちゃんらしいというか……面倒くさい性格……」

「うるさいわね！ 気になつたら調べるでしょ、特にお酒のことは見過<sup>ごせ</sup>ないの！」

経験が足りない分は知識で補おう、というわけではないが、美音は酒や料理に関することはどことん調べることにしていた。

馨にはしょっちゅう、そこまでやらなくても……と呆れられているが、仕事に関わることなのだから真剣になるのは当然だと思つてはいる。

「はいはい。おかげさまで、私も勉強させていただいてます！」

これ以上姉を怒らせたら大変だ、とおどけて敬礼する馨に、やれやれと苦笑しながら、美音は話を酒に戻した。

「ということで、このお酒は『山吹色』なんです」

「美音坊、あいわかつた。それにしても、日本酒つてえのは、水みたいに無色透明だとばかり思つてたぜ」

「それはただの思い込みだな」

グラスにそつと口を付け、酒を減らしたトクに、シンゾウは少し苦い顔で言つた。

穀物や果実を熟成させて造る酒には、元々色があるものだ。真つ白な米から造る日本酒といえど

も例外ではない。

絞りたてならばほとんどの色のない場合もあるが、熟成が進むにつれて色がついてくる。その自然な着色は、活性炭を使つて濾過すると失われてしまう。

活性炭で濾過することにより酒は水のように透明になり、雜味<sup>ざうみ</sup>が除かれ、すつきりとした味わいになる。淡麗辛口<sup>たんれい</sup>が好まれる現在は、活性炭による濾過が当たり前のようなになつている。

近年は酒本来の持ち味を大事にしたいと、活性炭濾過をしない酒造りが復活する傾向にあるらしいが、それでもまだまだ少數派。諏訪泉のようはつきりと色が見て取れる酒は珍しい。必要最低限の濾過しかされていない証であつた。

「この山吹色<sup>やまぶきいろ</sup>だけではわからなかつたかもしれない。酒の味だけでも、香りだけでもだめだ。だが、その三つが合わさつたら、何となくわかる。でもつて最後はその酒の瓶」

「え？ だつてこんな瓶、どこにでもあるじゃない」

馨が、納得しがたい、という顔で言つた。

それもそのはず、日本酒の瓶は、おおむね茶色か緑。稀に透明に近い水色のものもあるが、その中でも茶色の瓶は一番多いのではないかと美音は思う。その一番よくある茶色の瓶から何がわかる

というのだろう。

「瓶は同じさ。でもラベルが違う」

「うそっ！ だつて私、ちゃんと隠したのに！」

見えないよう、わざわざ手を添えてまで……と美音は、さつきの馨とそつくりの顔になる。シンゾウは、笑いを堪えきれない様子で、ちよつとその瓶を出してみな、と言ひ出した。

「こうやってな、ひっくり返すだろ？ でもつて、こう傾けると……」

美音がグラスに注いだときと同じ仕草で、シンゾウは酒瓶を傾けた。それを見ていた美音は、あつと声を上げる。

「なんだ、ラベルが透けちゃつてたのね！」

瓶に貼られたラベルの表は隠されていても、裏からはつきり見える。そして、そのラベルには実に特徴的な二重丸が映し出されていた。

「この『泉』って字のデザイン、一度見たら忘れられないだろ？ だから覚えてたんだ」

「シンゾウさん、ずるい！」

「なんだよ、シンさん。俺は『さすがはシンさん』って尊敬したのに！」

「悪い悪い。でも、諏訪泉だろ？ ってどこまではわかつたんだぜ。どの銘柄かちよつと迷つただけだ」

「でもラベルまでちゃんと覚えてるんだから、やっぱりシンゾウさんには敵わないわ」

最後は美音がまとめて、美音対シンゾウの利き酒勝負は、今日もシンゾウに軍配が上がつた。

中深の皿にたっぷりの出汁とともに盛りつけた大根や蒟蒻、竹輪といったおでんの代表選手を平らげたあと、巾着煮を箸で割ったトクが目を輝かせた。

「美音坊、この巾着の中身からして、あれもあるんだろ？」

油揚げの中に具材を入れて煮込む巾着は、中から何が出てくるのかわからないだけに、宝箱を開けるような楽しさがある。具材についても様々で、お餅や、ジャガイモ、里芋といった芋類、そして豆腐もよく使われる。

美音が今日入れたのは、卵の白身とにんじん、そしてインゲンだった。たいていは卵をまるごと入れて、箸で割つたときに覗く、白、黄色、赤、緑の色を楽しむのだが、今日に限つて白身だけにしたのには理由があつた。

「あら、あれって？」

美音は軽くとぼけてみる。だが、トクは追及の手を緩めようとはしなかつた。

「意地悪なこと言いなさんな。味噌漬けだよ、味噌漬け！」

はつきり言われてしまつては仕方がなかつた。美音はやれやれ、とため息を漏らす。

「目敏いわねえ、トクさん。明日のおすすめにしようかと思つてたんだけど……」

「卵黄の味噌漬けが出るなら、明日も来たいところだが、あいにく明日はちよいと予定が立て込ん

でる。元気を付けときたいから、今日のうちに食わせておくれよ」

「トクさん、フライングかよ。粹じやないねえ」

シンゾウは呆れて首を振つているが、馨はトクの味方についた。

「いいじゃない、お姉ちゃん。トクさん、今日はいやなことがあつたみたいだし、お気に入りを出してあげれば？」

卵黄の味噌漬けはトクの大好物である。美音だつてそれはわかっているけれど、明日が食べ頃になるように味噌床を作つてしまつた。塩分を薄めに調節したから、まだしつかり漬かっていないかもしれない……

「でも、トクさん。まだ食べ頃じゃないかもしれないの」

「大丈夫だよ。トクさんはあんまり漬かつてない、とろつとした奴のほうが好きだもの」

「ね、そうでしょ？ と顔を見た馨に、トクは大きく頷いた。

「おーそうとも！ 馨ちゃん、わかつてくれるねえ！」

「じゃあ、特別にフライングでお出しします」

どうとう根負けして、美音は冷蔵庫から味噌床の入つたタッパーを取り出した。

かぶせてあつたガーゼをそつと持ち上げると、中から深いオレンジ色の卵黄が覗く。漬けてあつた時間が短いので大丈夫かな、と心配だつたが、思ったよりもちゃんと味噌漬けになつ

ていることに安堵した。

濃い青色の小皿に大葉を敷き、オレンジ色に漬かつた卵黄をそつと置く。

馨がトクの前に出した、昇ったばかりの満月のような一皿に、ゴクリと喉を鳴らしたのはシンゾウだった。

「なんだよ、シンさん。俺に『粹じやない』なんて言つといて、自分がその様かい」

トクにけられると笑われて、シンゾウが決まり悪そうな顔になる。

酒勝負で完敗して、ちょっと面白くなかったけれど、そんな顔を見せられてはどうしようもない。

美音は、笑いを堪えながら青い小皿をもう一枚用意した。

「はーい。フライング、お二人目！」

馨の元気な声に、シンゾウとトク、そして美音までもが朗らかな笑い声を上げた。

「すまないな、美音坊。お詫びついでに、酒ももう一杯頼むよ」

「はい。じゃあ、今度は軽くお燶かんしましようか？」

「いいねえ。おでんには諏訪泉の冷や。卵黄の味噌漬けには燶。言うことなしだ」

腕を上げたな、と褒められて悪い気がするわけがない。美音は満面の笑みで、コンロにかけてあつた葉罐やかんに徳利を沈めた。

†

「そう言えばトクさん、明日は立て込んでるって言つてたが、どうした？　憂さ晴らしとも関係ありますか？」

「ああ、今日の現場が終わらなくてな」

今日中に仕上げなければならなかつた現場が終わらなかつた。これでは、明日から始める予定だつた外装工事に取りかかれない、どうしてくれるんだ、と親請会社の現場監督にこつぴどく叱られてしまつたという。

「トクさんにしては珍しいな。予定どおり終わらなかつたなんて今までなかつただろうに。どうしたんだ？」

「手子てこが来なかつた」

手子というのは現場で下働きをする助手のことで、資材を運んだり、道具を揃えたりといった作業が主な仕事である。親方に付いた弟子は、手子として現場で経験を積み、必要な資格を取つたあと独り立ちする。トクはつい最近、それまでの弟子を独り立ちさせ、新しい弟子を入れたところだった。

下働きとはいっても足場組み立ての場合、重い資材をトラックから下ろしたり、クレーンに積ん

だりと、手子の果たす役割は大きい。その手子が来なかつたのでは、予定どおりに仕事が進まないのは当然である。

弟子が現場に来ないので、何度か連絡をしてみたが応答がない。やむなく会社から他の手子を回してもらおうとした。だが急なことで手配がつかず、別の手子が来たのは昼を過ぎてから。予定は大幅に遅れ、どうとう終わらないままに日が暮れてしまったのだそ�だ。

「来なかつたって……具合でも悪かつたのか？ それで電話にも出られなかつたとか？」  
「だったらまだ良かつたんだがなあ……」

トクはひどく不快そうに、現場に来なかつた弟子について語つた。

「いやになつたって言いやがるんだ」

朝起きて、今日も一日中、足場の柱や板を運ぶのかと思つたら急にいやになつた。現場は寒いし、足場は鉄材だから冷たい。なにより何本も束ねた柱は重くて腰に来る。クレーンで引き上げるためのワイヤーがけ一つ取つても、そこじやだめだとかなんとか、親方はひどくうるさい。何でこんなことをやつてるのだろう、と思つたらうんざりしてしまつた――

ようやく電話に出た弟子はそんなふうにトクに語つたという。

「それで現場に来なかつたのか？ ありかよ、そんなの」

「そんな奴には見えなかつたんだがなあ……」

その弟子が会社に入つてきたときに、俺が預かると名乗りを上げたのは自分なのだとトクは言う。身体が大きく体力もありそうだつたし、眞面目そうに見えた。実際に仕事をやらせてみても、トクの指示を素直に聞き、こまめに動き回つていた。一ヶ月が過ぎ、これなら大丈夫、二年も仕込めばいい職人になるだろう、と思っていたのだ。

その矢先に起こつたこの出来事に、トクが受けたショックは大きかつた。

「今まで順調にやつてきたのに、いきなり連絡もなしに現場に穴をあけたのか？ 前の日になにかしくじつて叱られたとかじやないんだろう？」

お前さんが見込んだのなら間違いはないだろうに……シンゾウに言われ、トクは少しだけ嬉しそうな表情を浮かべた。だがすぐに、また難しい顔に戻る。

「それはない。ただいやになつた、つて言うだけだ。こつちは泡食つてゐるのに、当の本人は、行きたくなかった、の一点張りさ。現場監督はかんかん。当然だよ。店舗の改築だから工期厳守。引き渡しが遅れたら、店の休業が延びて賠償ものだ。謝りまくつてなんとか半日待つてもらつた」

自分たちだけでは時間内に終わりそうにもないでの、会社に頼み込んで職人を増やし、大急ぎで片付けることになつたらしい。

「えーでも、それじゃあトクさんの明日の予定は？」

思わず美音は訊ねずに入られなかつた。

若干上向いてきたらしい景気の影響でビルやマンションの新築が増え、足場職人の仕事はかなり忙しくなつてゐる。震災後、耐震強化のために改装依頼も多いと聞いた。

だからこそトクの会社も若い職人を入れ、親方連中に仕込ませているのだろう。トクたちの明日の予定がなにもなかつたとは思えない。

「それが明日ここに来られない理由さ。朝一でクレーム現場をやつつけて、それから予定の現場に入る。明日は戸建てが一軒、ちよいと大きめの家だが、解体すほうだから頑張れば何とかできるだろうよ」

「それじゃあ、終わりごろにはへとへと。寄り道せずにまっすぐ家に帰つて寝たほうがいいな」シンゾウに氣の毒そうに言われ、トクはため息まじりに答えた。

「そのとおりだ。若い頃ならともかく、俺ももう年だし、詰め込み仕事はきつい」

「大変だな。だが、慌てて作業してしくじつたりしないように気をつけろよ」

現場事故はたいていそんなときに起きるらしいからな、とシンゾウは真剣な顔で言つた。

「ありがとな。氣をつけるようにするよ」

「本当に氣をつけてね。じゃあ、あんまり遅くなると明日に響いたらやうから、今日はもう締めにしましよう」

美音は勝手にそう決めて、ついでに窺うようにシンゾウを見た。軽く頷いたところを見ると、どうやら彼も呑み足りたらしい。では二人分、と小ぶりのボールにご飯を入れた。

おいおい、客の意見は無視かよ……と笑いながらも、トクはカウンター越しに美音の手元を見て嬉しそうにする。

「どうか、卵黄の味噌漬け以外にもおまけがあつたか」「大根には葉っぱがつきものですから」

「おでんに大根をたくさん使つたので、短い葉が残つていた。せいぜい五センチぐらいのものだが、何本分かを合わせれば、菜めしを作れるぐらいにはなる。

茹でて細かく刻んだ大根の葉に塩をきかせ、熱々のご飯に交ぜ込めば、目にもお腹にも嬉しい菜めしの出来上がりである。二つの茶碗に盛り分けて、シンゾウとトクの前に出すと、早速茶碗を手にして、トクがため息をつく。

「鮮やかだなあ、この緑。元気が湧いてくるような気がするぜ。くさくさした気分も晴れそうだ」

「外はまだ寒いけど、春はすぐそこまで、つて感じよね」

「冬の名残のおでんと、春の先駆けの菜めし。こいつはなかなか粹な出会いだねえ」

「じゃあ卵黄の味噌漬けは、さしづめ出会いを取り持つ春満月、つてところだな」「お、シンさん、意外と詩人だねえ」

「どうせなら三つ並べてみたかったが、あいにく手を付けないまま皿を置いておくなんてこの店では不可能。出てくる端から食つちまいたくなるものばっかりだからな」

「まったくだ。風流になりきれないのは美音坊のせいってことで」

「なんて、褒めているのか、けなしているのか、わからないような会話を交わしながら、シンゾウとトクはさくさくと菜めしを平らげ、ごちそさん、と機嫌良く帰つていった。

「明日、お天気だといいね」

「そうねえ……風もあんまり吹かないといいわね」

常連二人から受け取つた、とてもじやないが、ぼつたくりとは言いがたい代金をレジに入れたあと、馨はごそごそとティッシュペーパーを丸め出した。

何事かと見ている美音の前で、馨はてるてる坊主を作り上げる。妹が真剣な表情で書き込んだ弓形の目と口に、美音はにつこりと笑つた。

+

翌日、美音は常連客のひとりに、本日のおすすめ料理を出そうとしていた。

カウンターにちょこんと座つているウメは、『ぼつたくり』のある商店街の裏通りに住んでいる。

息子はとつぐに成人し、孫もいるという彼女はひとり暮らしで、焼酎の梅割りと『ぼつたくり』の料理、それから店にいる人たちとの会話を楽しみに、三日に一度現れる。

ウメは今日も梅割りを片手に美音や馨と言葉を交わしながら、料理が出てくるのを待つていた。

引き戸が勢いよく開けられたのは、そんなときだ。

「お、ウメ婆。<sup>ばあ</sup>久しぶりだな、元気だつたかい？」

「トクさん！」

にここにこと笑いながら入つてきた客に、美音は驚きを隠せなかつた。

今日は来られないと言つていたはず。しかも昨日とは打つて変わつた明るい笑顔に、馨もきよとんとしている。

「おう、美音坊。連チャンですまねえな」

「何日通つてもらつてもうちは大歓迎ですけど、今日は来られないって言つてたのに、どうしたんですか？」

「昨日の現場が上手く片付いたんで、報告がてら寄らせてもらつた」

現場をすっぽかした弟子に、とにかく明日は現場に来るようと説得はした。たとえこのまま辞めるにしても、迷惑をかけた現場に挨拶の一つもなしでは話にならないと言い聞かせた。

その甲斐あつてか、弟子は朝一番でちゃんと現場にやつてきたという。昨日自分が散々謝つたが、もう一度本人にも謝らせて、あとは時間内に仕事を片付けるしかない。それでも、二度と仕事はもられないかもないと覚悟していたところに、現場監督がやつってきた。

「おはようございます、監督。昨日は申し訳ありませんでした」

まず自分が頭を下げ、ぼうっと立つている弟子の頭をぐいっと押し下げて、現場監督の言葉を待つた。ところが、怒号が降つてくるだろうと覚悟して下げていた頭の上から、聞こえてきたのは意外な言葉だつた。

「まつたくね。こんなことじや困る。一度とあんたには頼まない——と言いたいところだが、今回は大目に見るよ。次からはこんなことがないように気をつけてくれよ」

「え？ ジヤあこれからも使ってもらえるんで？」

「あんたたちの仕事は確かにだからね。今から頑張つてもらえば時間的にもなんとかなるだろう？」トクたちは午前中に足場を組み上げるために、いつもよりも一時間以上早く現場に来ていた。会社がもう一班、助つ人としてこの現場に回してくれたし、二班がかりなら昼までに作業を終えるのは不可能ではなかつた。

「もちろん。何が何でも昼までには……」

そう答えるなり、トクは助つ人職人とともに作業を始めようとした。そんなトクを、現場監督は

片手を上げて止める。

「ああ、昼までじやなくていいよ。今日中にどうにかしてくれれば」

これはいつたいどういう風の吹き回しだ。

昨日、足場が組み終わらなかつたと知つたときは「間に合わない、どうしてくれや！」と怒鳴りまくられた。それなのに今日はやけに物わかりのいいことを言う。トクが不思議に思つていると、彼は照れくさそうに説明した。

「実は、ここ現場監督は俺の上司なんだ。出張で留守の間だけ、俺が預かつてた。しくじつたら大変だと思って、ついついきつく当たつてしまつたんだ。あんなに怒鳴つて悪かつたよ」

「いえ。悪いのはこっちなんで」

「そう言つてもらえると助かる。で、昨日上司から連絡があつて、足場が遅れたつて報告したら、一日ぐらいなら大丈夫だつて言われた。もともと緊急事態に備えて予備日を入れてあつたらしい。事故でもあつたら大変だからあんまり急かすなつてさ。だつたら最初にそう言つておいてくれればいいのに」

うちの上司、若い職人にはけつこう甘いところがあるんだ、そっぽ向きたくなる気持ちがわかるんじゃないのかな、と現場監督は言つた。

「若い頃、相当あれこれやらかしたららしい。ぐれまくつていた自分みたいな人間でも、今はちゃん

と働けているんだから、若い奴は長い目で見てやらないと、っていうのがうちの上司の持論。俺はもうそういう時期を過ぎたらしくて、何かあつたらこつぴどくやられるけど」

現場監督は、そう言つて苦笑いをした。それでも彼は、その上司から鍛えるべき対象として見られていてることが嬉しそうだった。

「そうっすか……そいつはありがたいことです」

「ま、明日まであれば助つ人なしでも大丈夫だろう？　あんたも他の親方連中に借りを作るのはいやだらうし」

「いや、でも……」

この現場が一日待つてくれても、今日もともと予定していた現場もあるし……と、困った顔になつたトクに、現場監督は言った。

「今日あんたが入る予定の現場も、うちの仕事だよね？　確認したらそつちは週末までにやつてくれれば大丈夫だつてさ。それならどうにかできない？」

「明後日は休みの予定だつたから、そこでやつづけるつてことによければ……」

「上等上等。それでいいよ」

現場に穴をあけた自分たちにこんなに気を遣つてくれるなんて、この現場監督もかなりなものだなどトクは感心した。だがその感心は、あつという間に覆される。

「つてわけだ」

トクは、出入り禁止にされなくてよかつたよ、と笑つた。  
「よかつたですね。会社からもお咎めなし？」  
「ああ、先方が穩便に済ませてくれたものをこつちが荒立てるのもよくねえって。ただしあれだ、『ワシペナ』とかいう奴？　次になんかやつたらあの弟子は首にするさ」

「よかつたですね。それで、お弟子さんは今日はちゃんと仕事されたんですか？」  
美音の問いかけに、トクは、それがさあ……と凝り固まつた筋肉をほぐすように首を回しながら答える。

「いたつて普通に働いてたよ。ばつくれる前と同じように」「普通に？」

申し訳なさそうにするとか、恥ずかしそうにするのが普通でしよう……と美音は意外に思つた。だが、その場にいたみんながそう思つたわけではなかつた。

それまで黙つて話を聞いていたウメは、ようやくいきさつがわかつたらしく、そこで初めて口を開く。

「あーなんか、聞いたことあるねえ。今の若い子はそういうのが多いみたいだよ。急にいやになつて放り出して、で、また平然と戻つてくるんだとさ」

「そうなのか？　いくらなんでも、もうちょっとすまなそうにしてたつていいだろうに」「あたしもそう思うけど、本人たちは全然気にもしてない顔なんだつて。まわりは、あいつどうするつもりだろう、つてやきもきしてるのでに」

「そんなんだよ、まつたく拍子抜けだよ」

カウンターの二人は、今の若いのは扱いに困る、と頷き合い、同意を求めて美音を見る。

美音は、私だつてどちらかと言えば『今の若い』なんだけど……と思ひながら、手元に目をやつた。しばらく皿の中身を見つめたあと、ぱつりと呟く。

「もしかしたらこれみたいなものかも……」

そう言いながら美音は、ウメの前にフライングではない卵黄の味噌漬けを出した。

昨日はまだ中心は柔らかく、箸で割つたときにとろりと流れ出すほどだつた黄身が、今日はしっかりと固まっている。オレンジ色はさらに濃くなり、いかにも酒に合いそうな一皿になつていた。

「どういうことだい？」

ウメが怪訝そうに訊く。卵黄の味噌漬けと今時の若者の共通点が見つからぬらしい。トクも馨も不思議そうな顔をしていた。

「ウメさん、この作り方、知つてますよね？」

美音がそう訊くと、ウメはすぐに答えた。

「味噌の中に卵の黄身を入れとくだけじゃないのかい？　あたしは作つたことないけど」

「そう、ただそれだけ。でも、それがけつこう大変なんです」

「あーそうそう、卵の黄身つてすつごく扱いづらいんだよね。白身とわけるのなんて本当に大変！」実際にその作業をやつたことがある馨が、うんざりしたように言う。今は、卵の黄身と白身をわける道具があつてかなり簡単になつたが、わけた卵黄を味噌床に置くのは気を遣う作業だつた。細心の注意を払わなければ、あつという間に卵黄が崩れて流れ出してしまう。そうなつたら卵黄はもちろん、味噌床だつて台無しである。

「卵黄は扱いづらいけど、しばらく味噌床に入れておけばだんだん固まつていくし、三日も入れておいたらお箸でもつまめるほどになるでしょ？」

「酒にぴつたりになるしなあ」

美音の言葉にトクが頷き、馨が言葉を足す。

「お酒だけじゃなくて、ご飯にもぴつたりだよね！」

「あーそうか、美音坊が言いたいのはそういうことなんだね。扱いづらい若い衆でも、味噌床に入れておけばどうにかなるつて……」

「ウメさん、どうにかなるつてちょっと言い過ぎよ。卵の黄身はもともと美味しいものだし、栄養もたっぷりなんだから。ただ、さすがに卵の黄身をそのまま出して、お金をいただくことはできないでしようね」

「いくら『ほつたくり』でも、それは勘弁してくれ、ってどこだな」

「確かに、今の若い奴を育てるつてのは、そういうことなのかもしけねえな……」

「そう言いながらトクは、自分の前にも出された春満月の一皿をしみじみと見る。

「美味しい味噌漬けにするために味噌床にも気を遣つて、つてことだなあ……」

「そんなトクを、くくつと小さく笑つてウメが言つた。

「あんたがた親方連中が良い味噌床なら、黄身も美味しく仕上がるだらうさ」

「塩気が足りないとつまらない味になるし、効き過ぎるとしょっぱくて食べられなくなるね。親方さんたちもたーいへん！」

そんな馨の生意気な台詞に、苦笑いしながらも、トクは大いに納得したらしかった。

「結局、若いからこそ許してやんなきやいけないこともあるし、若いからこそ鍛えなきやならんこどもある。長い目で見守つて、鍛えるのは黄身が固まつてからつてことだらうな。監督の上司とやらの言うとおりだ」

トクはそう言つたあと、うんうんと頷く。

「柔らかい黄身をうつかり漬して、味噌床ごと台無しにしねえように気を配らねえとな」

「じゃあ、トクさんの弟子が美味しい味噌漬けになることを祈つて、乾杯といきますか！」

ウメが景気のいい声を上げた。すかさず馨が梅割りのお代わりを差し出しながら訂正する。

「ウメさん、美味しい味噌漬けじやないつてば！」

「おつと、ごめんよ、つい間違えた！ 味噌漬けじやなくて立派な職人さん、だ！」

「頼むよ、ウメさん」

トクは『とほほ』を絵に描いたような顔になる。店内に女三人の笑い声が響き渡つた。

ウメとトクは「乾杯」とグラスを合わせ、今日のおすすめ料理の中から次の一品を選び始めた。

馨は北関東の伝統野菜、かき菜のおひたしを小鉢に盛りつけ、美音は油を温める。

ウメはかき菜を口に入れて目を見張つた。

「おや……辛子かと思つたらわざびだね」

「たまには違う辛さもいいでしょ？ 今日は私は作つたんだよ」

「やるねー馨ちゃん」

ウメが馨を褒める一方で、トクは美音への称賛を惜しまない。

「美音坊、このワカサギ、ちょっと変わつてて旨いな！」

「衣に粉チーズとパセリを入れてみたの。洋風になるかなーと思つて」

「さすが美音坊。じゃあ二杯目は、このワカサギにぴったりの酒をもらおうかな？」

「はーい」

父はよく「誰でも買えるような酒や、どこの家庭でも出てくるような料理で金を取るうちの店は、もうそれだけでぼつたくりだ」と言つた。

でもその台詞には続きがある。

たとえどこかで見たような、ありきたりの料理であつても、ひとつひとつ丁寧に心を込めて作る。酒が呑みたい客には酒に合う料理を、飯が食いたい客には飯に合う料理を、口に入れた人が思わず笑みを浮かべるような一皿に仕上げる。それができて初めて、払つた金が惜しくないと客が思つてくれるようになる。ぼつたくりと言われなくなるんだ。

だが俺はまだそこまでじゃない。だから、この店の名前は『ぼつたくり』でいいんだ――

旨い酒と料理で、客を満足させることだけを求めて努力し続けた父。その父に倣い、美音は今日も料理を作り、酒を選ぶ。

その居酒屋には物騒な名前が入つた暖簾がかけられている。

店を営む姉妹と客たちの話題は、酒や料理や誰かの困り事。

悩みを抱えて暖簾をくぐつた人は、美味しいものと人情に癪されて、知らず知らずのうちに肩の力を抜く。『居酒屋ぼつたくり』はそんな店である。



# 想い出につける付箋

立ち読みサンプルはここまで

鶏の煮こごり

茸雑炊

人參の葉の炒め物

スペシャル茶漬け

## コンビニおでん

冬の寒い日、熱々のおでんは素敵なご馳走ですね。でも、いろいろな具材にあわせて下揃えするのはけっこう大変。そんなときはコンビニや、レトルトのおでんの手軽さがうれしくなります。が、それもそろそろ飽きたな……と思ったときは、一工夫。買って来たおでんに豚バラ肉とお味噌を足してひと煮立ちさせると、いつもと違う味が楽しめます。カレールーをひとかけら……というのもいいですし、水煮缶を使ってトマト鍋風にするのも面白いです。それも面倒だ！と思うときは生姜醤油を添えてみるだけでもいつもと違った味わいになります。おでんに生姜醤油？と驚かれるかもしれません、『姫路おでん』としてちゃんと存在する食べ方ですので是非一度お試しください。



諏訪泉 特別純米

諏訪酒造株式会社

〒 689-1402

鳥取県八頭郡智頭町大字智頭 451

TEL:0858-75-0618 FAX:0858-75-3082

URL:<http://suwaizumi.jp/>