

きよのお江戸料理日記7

秋川滝美 Takimi Akikawa



アルファポリス文庫

<https://www.alphapolis.co.jp/>

目次

逢坂 <small>おつさか</small> からの文	269
お救い小屋	165
花見遊山 <small>ゆざん</small>	79
相撲取り現る <small>すもうと</small>	5

相撲取り現る

文政十一年（一八二八年）神無月、深川佐賀町にある孫兵衛長屋の井戸端では、女がふたり座り込み、朝飯の支度をしていた。

ひとりには富岡八幡宮近くの料理茶屋『千川』で料理人として働くきよ、そしてもうひとりは昨年夫婦で引越してきたみちである。みちの背には引越してきてすぐに生まれた息子、浩太がいて、元氣よく手足を動かしている。そろそろ朝の冷え込みが気になる時季なのに、おんぶ紐しか使っていないのは、ねんねこ半纏を蹴り飛ばすのが気になって、飯の支度どころではなくなるからかもしれない。

「もう、浩太ってば、そんなにじたばたしないで！」

みちが息子のお尻あたりをぼんと叩いて言った。みちは、女としてはごく普通の身体つき、どちらかといえは小柄なほうなのに、浩太はずいぶんがっしりしている。おそろく父親である大工の文吉に似たのだろう。

同じく孫兵衛長屋の、きよの隣に住むよ、ねにも孫がいるのだが、浩太はその孫よりも遅く生まれたのに、春の潮干狩りのときにはほとんど同じ大きさだった。あれから半年も過ぎたのだから、もうよねの孫を追い抜いてしまったかもしれない。

きよがそんなことを考えている間も、浩太はまったく動きを止めない。いくら毎日おんぶしていて慣れているとはいえ、赤ん坊に背中であかされたら料理がしにくいことこの上なし。とにかくじっとしていてくれと言いたくなる気持ちはよくわかるが、浩太は伝い歩きも始めているから、背負われているよりも勝手に動き回りたいようだ。

「元氣なのはいいことじゃない」

「そうかもしれませんけど……」

「おーい、おみち！」

そこにやってきたのは文吉だった。

「おまえさん！ もう出かけるの!? ごめんさい、すぐに朝ご飯を……」

「大丈夫、今日は休みだ。昨日、思ったよりも仕事の進みが早くてな。おまけに今日は昼から雨になりそうだってんで、親父がいつそ休みにしちまおうって」

「そうだったんだ……。だったらもっと寝ればよかったのに」

「俺もそうしなかったんだけど、いつもどおりに目が覚めちまった。たぶん、習い性な

んだらうな。あと、腹が減って寝ていられなかったのもある」

「大変！ だつたらなおさら急がないと！」

「よろしく。でもって、浩太は俺が連れてくよ」

そう言うなり、文吉はみちの後ろに回った。すぐにみちは立ち上がり、文吉が浩太の身体を支えるのを待って、おんぶ紐をほどく。あうんの呼吸で、浩太は母の背から父の腕の中へと移された。

背が高い父親に抱っこされて、浩太はご機嫌で去っていく。母親と離されてもぐずる様子がないのは、日頃から文吉が浩太の面倒をよく見ている証だ。

背中の重石おとしがなくなつてほつとした表情になつたみちは、鍋あかしに向き直つて味噌を溶く。めしはもう炊いたと言つていたし、味噌汁もできた。あとは佃煮くんにが香の物でも添えれば朝食ともが調う。今日はご飯もゆつくり食べられそうだから、いつもよりひと味もふた味も上がることだろう。

「じゃ、お先に」

「はい。せめてお昼まで、お天気がもつといいわね」

「お天気？ どうして？」

「雨にならないければ、三人で出かけられるじゃない。散歩がてら八幡様にでもお参りし

てきたら？ 今日縁日じゃないけど、参道沿いにはお店もたくさんあるし、それなりに賑やかよ」

「八幡様にお参り、いいですね！ でも、文吉さん、連れていってくれるかしら」

「きつと大丈夫。浩太ちゃんも喜ぶと思うわ」

「様子を見て、疲れていないようだったら頼んでみようかな……」

「ぜひ。なんなら、帰りに『千川』に寄ってくれていいのよ？」

「うわあ、おきよさん、商売上手！」

「でしょ？ まあ、うちに寄るかどうかは別にしても、八幡様に浩太ちゃんが元気に育つてるお礼を言いに行つてもいいかもね」

「ですよね！ じゃあ、雨が降らないうちに連れていってもらうことにします。家のこと、さつさと済ませないと！」

ますます急がなきゃ、とみちは急ぎ足で去っていく。きよは、味噌汁がこぼれやしないかと心配しつつ、楽しそうなみちを見送った。

——もしかしたら、みちが来てくれるかもしれない。みちは普段から、家事に育児にと一生懸命だ。たまには自分以外の誰かが作ってくれた料理を食べたって罰ばちは当たらず

ない。みちが寄ってくれたら座禅豆を食べてもらおうか。昨日作ったきよの座禅豆はまだ残っているし、みちは甘い座禅豆を食べたことなどないだろう。

柔らかくて甘い豆に驚くみちを思い浮かべて、きよはにっこり笑った。

ところが、昼九つ（正午）を過ぎ、昼八つ（午後二時）の鐘が鳴っても、みち夫婦は来ない。売り切れてしまうのが心配で、小鉢に取り分けてあつた座禅豆も出番なし。もう座禅豆は売り切れ間近だから、この小鉢もほかの客に出されるに違いない。

まあ、仕方がない。思ったよりも文吉が疲れていて、出かけられなかったのだろう。しっかり休んで、また明日から力一杯働こうという考えなら、家でゆっくり過ごすのが正解だった。

そして、夕七つ（午後四時）過ぎには、とうとう雨が降り出した。少し先さえも見えないほどの雨のせいで客足も一気に落ちた。

もちろん、座禅豆は売り切れることもなく、小鉢に取り分けた分もきよのへつっいの脇に置かれたままだ。いつそ大鍋に戻そうか、それとも賄い（まかな）にしてみようか、と思いついたとき、外から赤ん坊の泣き声が聞こえてきた。

この声は……と思う間もなく暖簾（のれん）を割って文吉が、続いて浩太を背負ったみちが入ってくる。

「文さん！ それにおみっちゃんも！」

きよの弟の清五郎（せいごろう）が戸口に駆けつけ、文吉とみちを上がり框（かまち）に座らせる。お運びの、らは手ぬぐいを差し出し、れんは裏に駆け込んで足濯（あしすす）ぎの水を運んでくる。

なにごとかと見ていた主の源太郎（げんたろう）も、みちの背中に赤ん坊がいるのに気づいて、こりや大変だ、とばかりに二枚も三枚も手ぬぐいを渡す。

怪訝（けげん）な顔をしているのは、板長の弥一郎（やいちろう）ときよの兄弟子の伊蔵（いぞう）だけだった。

「ひでえ騒ぎっすね」

「おきよ、あれは清五郎の知り合いか？」

「文吉さんとおみちさんですよ。去年、うちの長屋に越してきて、すぐに赤ん坊を産んだ……」

「え、あの姑（おばあ）さんに虐（いじ）められてたつていう若嫁さん？ ずいぶん色っぽくなつたじゃねえか。子どもをひとり産むと女つぶりが上がるつてのはほんと……おっと！」

伊蔵（いぞう）がいきなり口をつぐんだ。おそらく、弥一郎に睨（にら）まれたのだろう。次いで弥一郎の厳しい声が飛ぶ。

「下らねえこと言つてないで、卵を溶け。夫婦揃（そろ）つて血の気が失せちまつてるじゃねえか。あと、酒を温めろ！」

「卵と酒……あ、卵酒を拵しとえるのか！」

合あ点てんだ、とばかりに伊蔵は後ろに置いてあつた竹筴たけざるから卵を取って小鉢に割り入れた。卵酒は温めた酒に卵と砂糖を混ぜて作る。手軽で栄養たっぷりなため、風邪にはもつてこいの薬酒とされているのだ。文吉夫婦はまだ風邪は引いていないかもしれないが、卵酒を呑めば身体が温まるから、きつと大事に至らずに済むに違いない。

「間違つても酒を煮立てるなよ。とろつとろになるように、ゆっくりだぞ」

弥一郎の指示のもと、伊蔵が酒の入った鍋に溶き卵を流し込む。印籠紐いんろうひもほどの細さで流し込まれた溶き卵が、固まることなく酒の色を薄い黄色に染めていく。全部を入れ終わり、砂糖を加えたら卵酒の完成だった。

出来上がった卵酒をふたつの湯飲みに注ぎ分け、伊蔵が声を上げた。

「清五郎、できたぞ！ おふたりさんに持つてつてやれ」

「へーい！」

「間違つても赤ん坊に呑ませるなよ」

「それぐらいわかつてますって！」

いっそ呑ませてやれば、身体は温まるし、こてんと寝てくれるかもしれない。おんぶしているほうも楽だろうに、と清五郎は言う。だが、乳離れが済んだかどうかとも怪し

い赤ん坊に酒なんて、とんでもない話だ。とりあえず、浩太は顔しか濡れてなさそうだから支障ない。肝心なのは、親ふたりを温めることだった。

「文さん、おみっちゃん、ほら、卵酒だよ」

「すまねえ、清五郎。店にもすつかり迷惑かけちまつて」

文吉は座つたまま深々と頭を下げたあと、みちに向かつて言う。

「おめえにもすまなかつた。雨になりそうだつてわかつてたのに、わざわざ回向院えこういんまで出かけた俺が悪い」

文吉の言葉に、即座に源太郎が食いついた。

「回向院だと!? もしかして相撲すもうを見に行つたのかい？」

「そうなんです。俺は滅法めつぽう相撲好きなもんで」

「そりゃあいい。鼯ひきもいるのかい？」

「もちろん。常陸ひたちの出で、相撲取りにしちゃちよいと細身ですが足の使い方がうまい。

一昨年はずいぶん調子がよかつたのに、去年ぐらいいから土が付くことが多くなつて、今年には黒星ばつかり。せめて見に行つて声でもかけてやりたいと思つてたんですが、なかなか都合がつかなかつたんです」

大工は外稼とらぎだから、雨になると休みになることが多い。だが、相撲は年に二回、春

と秋しかやらないし、雨の日にわざわざ出かけていくのは億劫おっくう。なんやかんやで足が遠のき、所帯を持つてからは一度も見に行つたことがなかったそうだ。

そんなときに、秋場所が開かれていた日が休みになった。元気のない鼯ひいき肩を応援してやりたくて、雨になると承知の上で出かけてしまった、と文吉は肩を落として語つた。

清五郎が呆れたように言う。

「雨になるとわかつてたんだから、せめてひとりで行けばよかつたのに」

「もつともだ。でも……」

「悪いのは私です！ 一緒に行くつてきかなかつたから」

「おみちは悪くねえ。ひとりなら行かねえつて俺が言つちまつたせいで、無理してついできてくれたんだから」

「それでも、そろそろ帰ろうつておまえさんが言つてるのに、私がおうちよつと、もうちよつとつて引き延ばしたから……」

「そりゃ、鼯肩の取り組みがまだ済んでなかつたからだろ？ やつぱり俺のせいだ」

「あ……」

清五郎がちよつと興おもしろざめたように横を向いた。きつと、なんだこの仲良し夫婦は、とても思っているのだろう。

文吉は、念願の相撲すまわを見ることよりも、女房や息子と過ごすことを選んだ。みちはみちで、文吉の願いを叶えたいと思つた。そして、一家揃つて相撲を見た挙げ句、帰りに雨に降られた。もつと早く引き揚げていれば、こんなに濡れなかつただろうに、みちの『鼯肩を見せてやりたい』という思いが、この惨状を招いた。それもこれも、お互いへの思いやりから来ていることは明らかだった。

「夫婦仲がよくてなにより。さて、おふたりさん、なんか食いなさるか？」

清五郎が場の空気を変えようと言う。

「もちろん。もともと飯を食う気で寄らせてもらつたんだ。なにか食い応えがあるものを頼むよ」

「よっしゃ。たつぷり食つてもらいましょう。文さんは、腕利きの大工で稼ぎもいろいろ、取りつぱぐれの心配もねえし」

ふざけ口調の清五郎に、源太郎が大仰に腕まくりをする。

「そいつぁいい。これで、雨で客足が落ちた分もなんとかなる。よし、こうなつたら片っ端から……」

「ちよ、ちよつと待つた。さすがにそこまでは……」

大慌ての文吉に、すかさずとらが助け船を出す。

「清五郎も旦那さんも、人が悪いことをお言いでないよ。ふたりとも安心して、うちは食いちれない量の料理は出さないし、客の財布を空っぽにもしない。すごく真つ当な店なんだからね」

源太郎もけらけら笑う。

「ま、おとらの言うとおりだ。大工には大工の、乳飲み子を抱えたおっかさんにはおっかさんの胃袋にちょうどいい料理を出すさ。嫌いなもんはあるかい？」

「おれもこいつも好き嫌いはないんで、料理はお任せします」

「けっこう、けっこう。じゃ、弥一郎、あとは頼んだぞ！」

声を張る源太郎に、弥一郎が黙って頷く。主に言われるまでもなく、弥一郎の手は動き始めている。大鍋から木の椀によそっているのは、蕪と塩引き鮭がたっぷり入ったすまし汁だ。

これは逢坂で秋から冬にかけて人気の船場汁から発想を得たきよが、大根を蕪に、塩鯖を塩引き鮭に入れ替えて作ってみたもので、出汁も味付けも船場汁と同じだが、鯖よりも上品で後味もいと人気となった。今日のように夜に向けて冷え込みそうな日は、さぞやよく売れるだろうと思つてたっぷり作つたが、雨のせいでたくさん残つている。抜け目のない板長は、まずはこれから、と考えたのだろう。

塩引き鮭と蕪の汁の椀をふたつ盆に載せ、飯をひとつよそつたところで弥一郎がきよに訊ねた。

「飯はふたり分盛つちまつていいな？」

「いいと思いますけど、それ、おみちさんには多すぎませんか？」

弥一郎の手元の茶碗には、飯が山盛りにされている。それは文吉に回して、今からよそう分はもつと軽めにしたほうがいい、というきよの言葉を気にも留めず、弥一郎はまたしても飯を盛り上げた。

「いいんだよ。女房が余した分は旦那が食う。あの夫婦の体格差を考えたら、それくらいでちょうどいい」

夫婦や親子ならではの融通だ、と弥一郎は笑う。続いて、少し深さのある小皿をひとつ、こちらは空っぽのまま盆に載せた。さらに湯冷ましが入った盃も添える。

「板長さん、それは？」

「あの赤ん坊、そろそろ飯を食い始める頃合いに思える。この蕪なら食えるんじゃないかねえかなと思つて」

思わず弥一郎の顔を凝視する。浩太が、乳離れの時期だなんて思つてもみなかつた。いくら子育ての経験がないといつても、それは弥一郎だつて同じことだ。この板長は、

料理だけでなく様々なことを知っている。いったいどこから知識を得ているのか不思議でならないが、見習うべきことがまたひとつ増えたことに間違いはなかった。

「さてと、汁と飯は調った。赤ん坊も飯を食うとしたら、あのおつかさんはそっちにかなりきりになる。今のうちに、食い応えのあるものを拵えるところよ」

「おつかさんだけじゃなくて、おとつあんもみたいだぜ」

ふたりに料理を運び終え、戻ってきた源太郎が忍び笑いで言う。

どうやら文吉とみちはふたりがかりで浩太に飯を食わせているらしい。文吉が浩太を膝に抱え、みちが潰した蕪を匙で口に運ぶ。ずいぶん慣れた様子だったから、日頃からそうやって飯を食わせているに違いない、と言うのだ。

「おまえたちが赤ん坊だったころの俺は、一緒に飯を食わせようなんて考えもしなかったが……あいつはいいおとつあんだ」

俺はさ、とに任せっきりだった、と源太郎はすまなそうに言う。だが、きよに言わせれば、文吉が珍しいだけで、たいていの父親は同じようなものだ。現に、きよの父親である菱屋五郎次郎が、清五郎に飯を食わせる姿なんて見たことがない。

末っ子で目に入れても痛くないほどかわいはずの清五郎ですら、そんな有様だったのだから、きよを含めた兄妹たちは推して知るべし。子育てのすべては妻であるたねの

肩に掛かっていたに違いない。

「うちのおとつあんだって同じですよ。そんなに気に病むことじゃありません」

「ありがとよ、おきよ。だが、『菱屋』さんとうちとじゃ話が違う。なんせ『菱屋』さんは逢坂でも指折りの油問屋で、人手もある。店だけじゃなくて、家のことをする奉公人もいるはずだ」

「それはまあ……」

「だろ？ それに引き換え、うちは奉公人はいてもみんなが店にかかりきり。むしろ、奉公人の飯やら洗濯やらまで、さとに任せっぱなし。家じゃあいつは孤軍奮闘だぜ」

「おふくろは、それが自分の役目だと思ってるし、励みにもしてるんだから、それでいいじゃねえか。それに、俺たちの子ども時分、親父は俺たちが起き出すころには店で仕込みを始めてた。親父に合わせて暗いうちからたたき起こされて飯を食わされるのは、逆に迷惑ってもんだぜ」

弥一郎の言葉に、源太郎は少しほっとした顔で呟く。

「そういうもんか……」

「そういうもんだよ。でもまあ、それを気にするってことは、親父も年を取ったつてことだな。あんまり老いさらばえないでくれよ」

「古いさらばえ……この野郎！　なんてことを抜かしやがるんだ！」
 「そうそう、その意気。それぐらい元気でいてくれ」

「あははっ、と弥一郎は豪快に笑う。

この板長が、こんな大声で笑うことは珍しい。半分ぐらいは、笑い飛ばすことで源太郎を元氣づけようという心づもりがあるのかもしれない。

「俺の心配してる暇があったら、とつと手を動かせ！」

捨て台詞を吐いて、源太郎が戻っていく。だが、口の端が少し上がっていたから、主の機嫌はけっして悪くない。おそらく、弥一郎の気持ちは伝わっているのだろう。

「滋養があつて食い応えのあるもの……なにがいいかな……」

弥一郎の眩きが聞こえてきた。続いて、反対隣のへっついいでじゅっ……という軽い音がする。目を向けると、伊蔵が味噌を炒りつけている。どうやら、朝のうちに作った焼き味噌がなくなつたので、作り足しているらしい。

『千川』の焼き味噌は、味噌に味噌や酒、細かく刻んだ葱などの野菜を加えて練つたあと、鉄鍋で炒って作る。そのまま酒のつまみになるし、野菜に添えても旨いと人気の品で、今日も朝からずいぶん売れた。一日、二日で傷むものではないから、手の空いているときにまとめて作るつもりだろう。

——焼き味噌がたくさんできるなら、鯛の焼き味噌和えを作ればいいんじゃない？

鯛の焼き味噌和えは、その名のとおり、生の鯛を刻んで焼き味噌と和えて作る。焼き味噌さえあればすぐにできるし、絶好の酒のつまみなので、品書きに載っていると酒好きがこぞって注文する。外で飯を食うことなど稀で、生魚を食べる機会もそう多くなさそうな文吉夫婦は、喜んでくれるだろう。

「板長さん、鯛はありましたよね？」

「ああ、ある。大振りで脂がたっぷりのやつがな。煮ても焼いても旨い」

「それ、刺身にできそうですか？」

「ちよつと待ってくれ」

答えるなり、弥一郎は後ろに置いていた平箆を手元に引き寄せる。

鯛は鯖に負けず劣らず足の早い魚だ。朝のうちに魚屋が納めに来ても、夜には生では使えなくなることもある。生で食べられるかどうか、しつかり見極めることが大事だった。弥一郎は平箆に敷き詰められていた杉の葉をよけ、中から鯛を取り出した。

目は血走っていないし、いつも使っている鯛よりもずっと大振りだ。なにより皮がぴんと張って艶々している。水を打った杉の葉に包まれていたにしても、いつもよりもずっと鮮度が良さそうだった。

「すぐくきれいですね……」

鯛に見惚れるきよに、弥一郎が誇らしげに言った。

「だろ？　かなり近くの漁場で獲れた、もしくは、漁師が寝坊でもして漁に出るのが遅くなったせいで魚問屋に卸すのが遅れたか。ま、どっちにしても、こんなに極上の鯛は滅多にお目にかかれない。ありったけ置いていけ、と買い取ったんだ」

「そうだったんですか。でも、これなら焼き味噌和えにできますね」

「焼き味噌和えか！　そりゃ、手っ取り早くおいしいな」

「これだけ脂のつた鯛なら、すぐく美味しいと思います」

「よし、それにしよう。おーい、伊蔵！」

「へい、お待ち！」

すぐさま小皿が差し出された。

弥一郎ときよの会話は当然、伊蔵の耳にも入っている。弥一郎が声をかけるまでもなく、伊蔵は焼き味噌を小皿に取り分けていた。

「よかった、ちょうどできたところだったんですね。あら、まだ鍋にお味噌が……」

「今日は暇があるし、どうせなら鉄火味噌も拵えておこうと思つてさ」

伊蔵の手元には焼き味噌を盛った鉢があるが、鉄鍋にはまだ味噌が残っている。焼き

味噌と鉄火味噌の違いは炒りつける時の長さだけで、材料は同じだから、このまま炒り続ければ鉄火味噌ができるのだ。

「鉄火味噌は焼き味噌よりも日持ちがするが、暇がないと作れない。俺は焼き味噌を作れと言っただけだが、手の空いているときに鉄火味噌も作っておこうと考えたのはいいことだ」

偉いぞ、と弥一郎に褒められ、伊蔵は目を輝かせる。

近頃の主親子は、こんなふうには伊蔵を褒めることが多い。伊蔵は、たとえ褒められなくても腐ったり怠けたりする質ではないが、女料理人であるきよがなにかと注目される中、褒められることで自信をつけ、さらに伸びてほしいという思いがあるに違いない。

「ほら、きよ。鯛もできたぞ」

弥一郎のまな板には細かく刻まれた鯛が載っている。相変わらずの手早さだと感心しながら小鉢に移してもらい、焼き味噌と丹念に和える。

鯛は弥一郎が捌き、焼き味噌は伊蔵が作った。和えるだけの私が一番簡単ね、と苦笑しながら、青紫蘇を敷いた皿に鯛の焼き味噌和えを盛る。

青紫蘇の季節はもうすぐ終わりでずいぶん葉が小さくなってきたけれど、白っぽい美濃焼の皿にこの碧はよく映える。白と碧に味噌をまぶされた鯛の茶色を重ねることで、

目のご馳走にもなるのだ。

源太郎が鯛の焼き味噌和えを運んでいった。しばらくして、きよはぐいっと背筋を伸ばし、へつつい越しに座敷の様子を窺う。

浩太の嬉しそうな声が聞こえてくる。潰した蕪か座禅豆でもらって喜んでいるのだろう。

文吉は浩太に負けず劣らず上機嫌だ。みちはこちらに背を向けているからわからないけれど、三人とも満足してくれていると信じるばかり。客の反応をここまで気にする自分には心配性すぎるのかもしれないが、心配は心配りでもある。相手を思う気持ちは、客商売をする上で欠かせない。これはこれでよし、と己に言い聞かせていると、清五郎がやってきた。

「おみっちゃん、滅法喜んでたよ。旨い旨いって、箸が止まらねえ」

「それはよかったわ。でも、その様子だと量が足りなそうね」

「たぶんな。文さんがずいぶん譲ってる様子だった。鯛をほんのぼつちり取って、飯をがーって掻き込んで。おみっちゃんはおみっちゃん、いつもならもつと文さんに譲るんだらうに、食い意地に負けてる感じで、見ていてちょっと面白い」

「じゃあ、鯛をもう一度作ったほうがいいかしら？」

「いや、それより天ぶらができねえかな」

「天ぶら？」

「うん。文さんは天ぶらが好きだけど、おみっちゃんは、胸焼けするばかりで大して美味しくないって言うらしい。たぶん、屋台で買って帰るうちに冷めちまった天ぶらしか食ったことねえんだと思う。本当の味を知らねえで嫌われたら、天ぶらが気の毒だ」

「あー……そうね、あんたも天ぶらが好物だったわね」

天ぶら鼻屑はそのせいか、と思っっていると、裏から妹弟子のれんが出てきた。

小鉢を手に眉根を寄せたれんを見て、弥一郎が訊ねる。

「どうした、そんな景気の悪い面で」

「ごめんさい、板長さん……。海老、こうなっちゃいました」

差し出された小鉢に目をやり、弥一郎が首を傾げた。

「これ、殻を剥いたのか？」

「今日の海老、ずいぶん大きかったから、これなら殻を剥いても大丈夫なんじゃないかと思っ……でも、やっぱりうまくいなくて、こんなちよつとになっちゃいました」

海老には殻が固くて立派な髭を持つ伊勢海老と、小ぶりでも柔らかい芝海老がある。伊勢海老は祝言や正月といったはれの席に供されることが多く、『千川』のような料理茶

屋では出番が少ない。そのため『千川』で海老と言ったら芝海老になるのだが、身だけではなく殻も柔らかいので、挿り潰して真薯にでもしない限り殻ごと使っていた。

弥一郎が訊ねる。

「なんで殻を剥いた？ 今日我真薯を作る予定はなかったはずだが……」

「賄いにするつもりだったんです。それで、こんなに大きいと殻も固いんじゃないかと
思つて……」

「ああ、そうか。今日はおれんが当番だったな」

これで合点がいった、と伊蔵が頷く。確かにれんが、客に出すものでそんな勝手なことをするわけがなかった。大きいから殻も固くて口に残りそうだと剥いてみたら、ぼろぼろになった上にほんのちよっぴりになってしまった。これではみんなの賄いには到底足りない、と慌てて飛んできたのだろう。

小鉢の海老をまじまじと見ながら弥一郎が訊ねる。

「で、おれんはなにを捨てるつもりだったんだ？」

「塩焼きです……」

「なんだ、それなら焼いたあとで、殻が気になるやつが勝手に剥けばいいじゃないか」

「でも、焼いた海老の殻つてすごく剥きづらいじゃないですか。賄いなんて、忙しい合

間を縫って食べるんだから、手間暇かからないほうがいいと思つたんです」

「なるほどな」

弥一郎がにっこり笑つて頷く。きよも伊蔵も同様だ。れんの中で思いやり——食べる者の身になった考え方が育ちつつあることが嬉しかった。

「そこまで考えられたのは偉かったな。だが、これぐらいの殻ならうちの連中はそのままバリバリ食つちまう。むしろ、殻がないと火を通したときに縮むし、旨味も抜けちまう。面倒かもしれないが、気になるやつに食うときに剥かせるのが一番なんだ」

「旨味が抜ける……それは考えませんでした……」

「殻のまま料理するにはそれだけの意味がある。ま、おいおい覚えていけばいい。今日のところは、鯛でも焼いておけ」

「焼く？ 今日鯛焼って、刺身にできそうなほど新しいのに!？」

「いくら新しくても、明日には古くなつてる。しかも、この雨じゃ客足はさほど増えねえ。さつさと食つちまおう。ただし、おまえにはまだ刺身は引けねえから、おとなしく塩でも振って焼いとけ」

「やったー!」

歓声を上げたのは伊蔵だ。朝から丸々と太った鯛を見ていたせいで、自分も食べたく

なっていたのだろう。生でも食べられるほど新鮮な鰯を塩焼きにするなんて贅沢すぎる賄いだった。

「おれん、よくやった！」

伊蔵ばかりか、清五郎も大喜びで褒める。だが、れんは依然として浮かない顔をしている。きつと、無駄にしてしまった海老が気になっているのだろう。

「おれんちゃん、心配しないで。その海老はこっちで使うから」

「でも、こんなにちよつとになっちゃったのに……」

「大丈夫。かき揚げにすればいいわ。ね、清五郎？」

「かき揚げか、それはいいな。文さんの腹に溜まるし、おみっちゃんに、真に旨い天ぷらつてのを食ってもらえる」

「真に旨い天ぷら？」

どういう意味だ、と首を傾げる弥一郎に、清五郎がみち夫婦の天ぷら談義を伝える。

それを聞いた弥一郎は、頷いて春菊を刻み始める。この春菊は、青物売りが今年初めて納めに来たものだ。

先駆けの春菊と殻を剥いて食べやすくした海老のかき揚げなんて、思い浮かべただけで涎が出そうになる。それに天ぷらなら、塩焼きよりもずつと早く火が通るし、溶いた

粉をまぶすから殻がなくても旨味が抜けず、海老本来の甘みが引き出される。揚げたて熱々を食べれば、みちもきつと天ぷらを見直すに違いない。

「これで万事解決、さ、おれん。行った行った！ おっと、これを持っていけ」

弥一郎に頭数分の鰯を渡され、れんは裏に入っていく。泣きそうだった顔は明るさを取り戻していた。

海老は賄いから客用に格上げ、客に出すはずだった鰯は賄いに……なんだか珍しいことになったが、脂がのった鰯の塩焼きが食べられるなんてありがたすぎる。誰ひとり文句を言う者はおらず、まさに『万事解決』だった。

その後、海老と春菊のかき揚げを食べるなり、みちは目を見開いたそうだった。まん丸になった目が、潰した蕪を口に入れてもらった浩太そっくりだった、と清五郎が知らせしてきた。文吉も、こんなに旨い天ぷらは食ったことがない、なにより海老の殻に口の中を刺されることがないと大喜びだったという。

聞けば、文吉は子どもの時分に川海老の煮物を食べたとき、殻が口に刺さって痛い思いをしたことがあり、海老はちよつと苦手だと思っていたとのこと。海老の風味や味そのものは好きなのに、いつも身構えながら食べていた。これなら安心して食える、という言葉を伝え聞いた板場の三人、いや、れんまで含めて四人は大いに安心したのである。

「世の中にはいろんな食い物があるし、人の好みも様々だ。同じ食材でも料理の仕方によって食えたり食えなかったり……。ま、そこが料理人の醍醐味だし、腕の見せどころってことだな」

弥一郎が漏らした言葉が、きよの胸に静かに沈んでいく。

大人と子どもでは食べられるものが違う。同じ大人でも、働き盛りと年寄りでは好む料理も味付けも違う。男と女でも違う気もする。

食べ物の好みなんて人それぞれには違いなければ、客の暮らし方と料理の好みには、なにか決まりのようなものがあるのかもしれない。それを見抜ければ、品書き作りに大いに役立ちそうだ。

料理の道は本当に奥深く、終わりが無い。

傘を借りて帰っていくみちたちを見送りながら、きよはそんなことを考えていた。

そんなことがあってから五日ほど経ったある日、昼の賄いを食べ終えたきよは、裏口から外に出た。

きよは料理人なので、一日中店の中にいることが多い。下働きをしていたころは、青物の泥を落したり、大鍋を磨いたりするために外の井戸を使うことも多かったが、そ

れも今はれんの役目になっている。こうやって、わざわざ昼休憩で外に出ないと、高いところにいるお天道様を拜む機会がないのだ。

——あー、今日はよく晴れて、お天道様が元気だわ……。って、お天道様が元気だからよく晴れてるんだって！

とんだ考え違いだ、と自分を笑いながら進んだきよは、井戸が見えるところまで来て足を止めた。続いて、絹を裂くような声が己の口をつく。

井戸端に、今まできよが見たことがないほど図体が大きな男が這っていたのだ。四つん這いでこれだけ大きいと感じるなら、立ち上がったらどれほどか。想像しただけで恐かった。

「なにごとだあ!？」

すっとんできたのは主の源太郎。朝から出かけていたが、ちょうど戻ってきたところだったのだろう。井戸端の人影に気づいたのか、一歩下がる。

ただ、さすがは主、恐る恐るといったふうで声をかけた。

「あなた、どうしたんだ？ どっか具合でも悪いのか？」

源太郎の声がけで、男はようやく顔を上げ、ゆっくりと立ち上がる。思ったとおりの巨体、まさに天をつくような大きさだった。

「この井戸はあんたのものか？」

「そういうわけじゃねえ。ただ、このあたりにはいくつか井戸があって、ここはうちの貸し切りみたいなもんだがな」

「そうか。じゃあ、俺が使っても大丈夫だったんだな」

「もちろん……って、もしかして、あんたこの水を飲んだのか？」

「飲んだってどうか……」

そこで男は足下を見る。少し濡れた地面と情けなさそうな顔つきが、すべてを物語っていた。

「おきよ、中から水を持ってこい」

「はい、ただ今」

すぐに裏口から店に入り、水瓶みずがめから湯飲みに水を注ぐ。

このあたりでは見たことがない顔だから、遠くから歩いてきて喉が渴いていたのだろう。そして、通りすがりに井戸を見つけて裏路地に入り込んだ。

井戸から引き上げた釣瓶つるべに口を付けて飲もうとしたところで、飲むに飲めずに吐き出し、あまりのことにしやがみ込んだ。なぜなら、深川の水はしよっぱすぎてそのまま飲んで飲めたものじゃないから……

もしかしたら、最初は勢い任せに飲み込んで、途中でしよっぱいと気づいて吐き出したのかもしれない。だとしたら、どれほど喉が渴いていたのだろう。そんなところにこのしよっぱい水なんて気の毒すぎる。一刻も早く、しよっぱくない——水売りから買った水を飲ませてやらなくては、ときよは大急ぎで井戸端に戻った。

「これ、どうぞ！」

天をつかんばかりの図体の大きさも、もう気にならない。まったく気にならないといえは嘘になるが、この情けない顔つきを前に、なんとかしてあげなくては、という思いが勝った。

「ありがてえ！」

男はほっとしたように湯飲みに口を付ける。かなり大振りな湯飲みは、あつという間に空になった。

「足りたか？ なんならもう一杯持ってこさせるぞ」

「十分だ。本当にすまねえ、助かった」

地獄に仏だ、と男は頭を下げる。

「大仰な。たかが水じゃねえか。それより……ちよつと待て、あんた……」

人心地ついたらしき男の顔に源太郎が見入った。まじまじと見たあと、眉間に皺しわを寄

せて訊ねる。

「両国から来なすったかい？」

「……俺を知ってるのか？」

「回向院で見たよ。あんた、関取だろ？」

「関取じゃねえよ」

関取なら大銀杏を結ゆっているはずだ、と男は言う。関取とただの相撲取りすもうとの違いがどこにあるのかきよは知らないが、鬚まげの形から異なるものらしい。そういえば、浮世絵で見た相撲取りはずいぶん立派な銀杏を結び上げていた。あれは関取だったに違いない。

「そうか。関取でも普段は大銀杏なんて結っちゃいねえのかと思ったんだが」

「そういう関取もいるにはいるが、とにかく俺は関取じゃねえ」

「まだか。俺が取り組みを見た限り、すぐにでも関取になれそうだったのに」

「見たって、いつの話だよ」

「去年の春。相手はあんたより一回りでかかったが、あんたは足をうまいこと使って、ころんと転がした。あの技が使えるなら、相手がどれだけ大きくても勝てる。とんとん拍子に関取になっちまうんじゃないかかって思ったんだよ」

「去年の春……確かに、あのころは勝ちっぱなしだった。でも、今じゃ……」

「負けが込んでるのかい？」

「込んでるどころか、軒並み黒星だよ。去年の秋から負けることが増えて、この春は半々。秋に至っては一度も勝てなかった。俺はもうだめだ」

男の目には希望の光がまったく見えない。源太郎もそれに気づいたのか、男の肩にそつと手をやった。

「そんな日もあるさ。でも、諦めずに精進してりゃ、そのうちきつと……」

慰める源太郎に、大男はあつさり首を横に振った。

「俺もずっとそう思ってた。でも、なんとか白星が欲しくてあれこれやってみたが、どうにもうまくいかねえ。やればやるほど悪くなつて、今じゃ勝ち方すらわからん。親方や兄弟子たちからも散々叱られて、とうとう部屋を飛び出しちゃった」

「そうだったのかい。でも、なんで深川に？」

首を傾げる源太郎に、男は苦笑いで答えた。

「俺もわからない。夢中で歩いているうちに、気づいたら深川にいた。でっけえ鳥居の前にな。で、ここは富岡さんじゃねえか、富岡さんといえれば前に相撲をやった場所でもある。もしかしたら、呼ばれたのかもしれないねえ。それなら参っておくか、つて手を合わせてきた」

「そうか……今じゃ相撲すもうといえはすっかり回向院くわういんってことになっちまったが、それまで
はここだったもんな。境内けいだいに力士りきしのでっかい碑いしもあるし」

「釈迦しやくかヶ嶽がたけだろ？ 身の丈たかが七尺五寸しちせきごすんあったっていう」

「そうそう、それそれ。とんでもない大男おおおとこだよな。見上げるたびに、口くちがぼかんと開い
ちまう。あと、すくねさまのお社やしろもあつたよな？」

「野見のみの宿禰すくね社しゃ。あんた、よく知ってるな」

「なに言ってるんだ。俺たちはここで暮らしてるんだぞ？ 前を通るときは必ず鳥居とりいの前
で頭かぶを下げるし、暇ひまがあればお参りまゐりもする。境内けいだいの様子ようすなんぞ、見なくても絵えに描ける
ほどだ」

源太郎げんたろうが言うとおりの。ここで生まれ育ったわけではないきよですら、富岡八幡宮とみおかはちまんぐうには
しよっちゅうお参りまゐりする。むしろ、生まれてこの方かたきよが一番いちばんお参りまゐりしたのは富岡八幡
宮みやだと言いえた。

双子ふたごの片割いれ——忌み子いみごとして生まれ、家の奥おくに隠かくされて育そだったきよは、実家じけ近く
の神社しんじにお参りまゐりした覚えおぼえなどない。それなのに、富岡とみおかさんにはもう数かずえられないほど詣も
でた。『神頼かみたのみ』と言いわれて一番いちばんに思い浮うかぶのは、富岡八幡宮とみおかはちまんぐうだ。逢坂おうさか生まれのきよ
ですらその有様ありさまだから、ここで長く暮くらしている人ひとたちにとつての富岡八幡宮とみおかはちまんぐうは、身近

すぎて家いへみたいなものに違ちがいない。

「それだけお参りまゐりしてりや、さぞや相撲すもうが強つよくなるだろうな……」
ちよつと羨うらやましそうに呟つぶやいた大男おおおとこに、源太郎げんたろうは呆おろれ顔かほで答こたえた。

「なに言いってるんだ。俺おれたちは客きやくに呑のみ食くいさせるのが生業なりわい。相撲すもうが強つよくても仕方しかたねえん
だよ」

「そりやそうか……」

「で、あんたは富岡とみおかさん詣もいでを済すまませた。それから？」

「それから、また参道まゐりみちに出でてふらふらと……。だが、両国りやうごくから歩き詰しめめだったから、喉のど
がからからになっちまって……」

「それでこの井戸いどに迷まよい込んできたのか。渴かわききつた喉のどで、やつとありつけたのがこん
なしよっぱい水みづ。あんたも災難さいなんだったな」

「井戸いどの水みづがこんなにしよっぱいとは思おもわなかったよ」

「井戸いどの水みづはどこでもこんなもんだろ？」

「でも湯飲ゆのみの水みづはしよっぱくなかった。どうやって塩気しほけを抜ぬいてるんだ？」

「は？」

源太郎げんたろうが、鳩とらが豆鉄砲まめてつぱうを食くったような顔かほになった。

湯飲みの水は水売りから買ったもので、井戸水から塩気を抜いたわけではない。水に溶けた塩を抜く手立てがあるなら、こっちが聞きたいぐらいだった。

「あれは買った水だ。水瓶に入ってるのはみんな同じだと思うぞ」

「井戸の水はそのまま飲めねえってことか？」

「あんた、この界限の生まれじゃねえな？」

源太郎の問いに、きよは首を傾げた。

よその生まれであっても、このあたりで暮らしていれば井戸の水がしょっぱいことぐらいわかる。去年の春には回向院で相撲を取っていたこの男がそれを知らないのは、生まれ云々ではなく別の事情があるとしたか思えなかった。

ところが男は、いたって素直に答えた。

「俺は常陸の出だよ」

「常陸には海も山もあるって聞くが、あんたがいたのは海の近くか？」

「いや、山の中だ。海なんて、江戸に来て初めて見た」

このあたりの井戸水がしょっぱいのは海が近すぎるせいだ。男が生まれ育った地域は、料理にも洗濯にもためらいなく使えるいい水だったのだろうな、などと考えていると、大男の自分語りが始まった。

「俺は、生まれたときから図体がでかくてな。しかも、こんなにかいのは俺だけ。親父と顔が瓜ふたつじやなきや、血のつながりを疑われるところだった。図体の大ききどおり、とにかく俺の腹は底なし。おまけにうちは大所帯で、祖父さん、祖母さん、親父、おふくろに子どもまで足して十人もいる。女連中が総がかりで飯の支度をして、しこたま食ってるはずなのに、俺だけが足りねえ足りねえって大騒ぎ。とうとう『そんなに飯が食いてえなら相撲取りにでもなれ』って言われちまった」

「口減らしってことか？」

「口減らし？ どうだろう……なにも食うものがなかったわけじゃない。俺のうちは農家だったから米も青物もたんとおったし、川に行きや魚だって釣れた。ただ、どれだけ食っても足りねえって騒ぐから、うんざりしちまったのかもしれない」

「それで相撲取りか。そういやこの秋に大関になった相撲取りが常陸の出じゃなかったか？ 確か、雷五郎……」

「そうそう、稲妻雷五郎！ 国元じゃ、うちだけじゃなく近所も軒並み雷五郎を鼻屑にしてる。でもって、雷五郎は四股名で本名は才助。俺の名は才造。名前も似てるし、その体格なら相撲取りになれるっておだてられた」

名前が似ているだけで相撲取りになれたら苦労はない、とは思ったものの、相撲取り

なら腹一杯食べられる、むしろそれが仕事だとまで言われ、男は江戸に出て相撲部屋に弟子入りすることを決めたそうだ。

「名前……それはまたすごい理屈だな。まあいい。江戸に出てきた事情はわかったし、そういうところで育ったなら井戸の水がしょっぱいとは思わなかっただろう。だが、それは国元にいたときの話。問題は、あんたが今はここで暮らしてゐることだ」

昨日今日江戸に出てきたわけではないし、人は水を飲まずには生きられない。相撲部屋が多いのは両国らしいが、そのあたりで暮らしていれば井戸水のしょっぱさに気がつかないわけがない、と源太郎は言う。

けれど、大男——才造は思いきり不満そうな顔で答えた。

「しょうがないじゃねえか。てめえで煮炊きなんてしてねえし」

「飯も水も部屋で面倒見てもらってきただってことか」

「ああ。飯は部屋で食い放題。もう食えないってなってるから、さらにもう一杯食えって言われた。飯があんなに辛かったことはねえ。もうずいぶん慣れたけど、入ったところは拷問みたいだと思つたものさ。水は水瓶みずあめが置いてあつて、そこから柄杓ひしやくで掬すくつて飲んだ」

「国にいたころ、水瓶はなかったのか？」

「あつたに決まつてる。井戸から汲んで水瓶に入れてたよ。だから江戸でも同じ、井戸から汲んだ水だとばかり……」

「待て待て、両国にだって水売りは回ってくるだろ？ 見たことねえのか？」

「あるにはあるけど、あれはよっぽど旨い水で金持ちが買うもんだと思つてた」

「貧乏人でも水は買う。このしょっぱい水じゃどうしようもねえから、買うしかねえんだよ」

「そういうえげさつき、あれも買った水だつて言つてたな？」

銭がかかったものだったのか、と急に才造は慌て出した。ひどく真つ当だが、大男があたふたする姿が面白くて、きよはつい笑つてしまった。

「そんなに慌てるような値じゃないから気にするな。それより、これからどうする気だ？」

「どうするもなにも……どうしよう？」

「俺に訊かれても……とりあえず、部屋に戻るしかねえだろ」

才造は荷物ひとつ持っていない。着の身着のまま飛び出してきたに違いない。相撲を辞めるにしても続けるにしても、いったん戻ってちゃんと挨拶をして、身の回りのものを取ってきたほうがいい、と源太郎は言う。だが、才造は眉根を寄せ、源太郎から目を逸らした。

「そっぽを向くんじゃねえよ。ここで拗ねてもしょうがねえだろ。なにより、相撲取りをやめて国に帰ったら、飯を腹一杯食えなくなるんじゃないのか？ それでもいいのか？」

「いやだ！」

「おっと」

あまりの返事の早さに、源太郎が笑い出した。さらに才造は、いかに今世話になっている部屋で飯がたっぷり食えるかを滔々と語る。どうやら才造は、飯をたらふく食うためだけに相撲取りをやっているらしい。

「そうか、そうか。ならますます戻らないと」

「でも、戻ったところでちっとも相撲はうまくならねえ。あんなにたっぷり飯を食わせてもらってるのに、図体もさっぱりでかくならない」

きよはつ、もう十分大きいでしょうに、と言いつ返しなくなる。けれど、それはあくまでもきよの考えで、相撲取りの世界では才造はまだだなのかもしれない。

源太郎は才造の身体をじっと見たあと、ちよいとごめんよ、と足に手を伸ばした。太股をさわさわと撫でたあと、腰の位置を確かめる。

「背丈はほかの力士に負けちゃいねえんだろうが、肉付きが今ひとつだな」

「それ、親方にも言われてる。だからこそ、もっと食え、稽古もしっかりしろ、って。俺はどっちもすっかりやってるつもりなのに」

腹がはち切れそうになるまで食べても肉付きはよくならないし、稽古に励んでも勝てない。これ以上なにをどうすればいいんだ、と才造は嘆いた。

「腰が高すぎるんだろ？ 足が長えから足技は巧みだが、その分転がされやすいし、目方が少なけりゃ押し出されもする」

「足の長さはどうにもなんねえ。切るわけにいかねえし」

「そうだよな。しかし、食っても肉が付かねえってのはどうしたもんかな……」

「自分でも不思議だよ。なんでこんなに一生懸命食ってるのに……」

「部屋の連中と比べてどうなんだい？」

同じかそれ以上の量が食えているのか、と源太郎に訊ねられ、才造は困った顔になる。「みんな俺とどっこいどっこいだと思う。ただ、俺はとにかく米が好きで、香の物を頼りに飯を掻き込んで終わりつこともある。ま、お菜がとびつきり旨いわけでもねえしな」
「どうやら、ろくにお菜にありつけなくても、飯で腹一杯にはなるのだからなんの問題もない、ということらしい。」

だが、きよにはその食べ方こそが、才造の悩みの根源に思われた。

「あの！」

きよの声に、才造が目を丸くした。

こんな大男と話をすることに少々怯えはある。けれど、図体が大ききろうが小さきろうが、食べ物にまつわる悩みを抱えている人を捨ててはおけない。なんとかできないものかという思いが、きよに声を上げさせていた。

「どうした、きよ？ なにか思うことがあるなら言ってみろ」

源太郎に促され、きよは才造に訊ねた。

「ご飯ばかりで、お菜はほとんど食べてないってことですか？」

「ほとんどってことはねえよ。ちよつとは食う」

「ほかのお弟子さんたちは？」

「めちやくちや食う。井に二、三杯、多いやつはもつと」

才造は、それがなにか？ と言わんばかりの顔をしているが、きよにはその食べ方がいかに身体に悪いか、わかりすぎるほどわかっている。なぜなら、自分自身がそれでひどい目にあつたことがあるからだ。

今の才造は、料理修業を始めたばかりのころ、寝込んでしまったときの自分と似ている。そう思ったきよは、確信を得ようとさらに問いを重ねた。

「才造さんが普段食べてるのって、白いご飯ですか？ 麦が入ってたりは？」

「麦なんて入ってねえ。炊きたてで真つ白な飯だ」

「だったら、余計にご飯ばかりじゃだめです」

「は？ 旨くて腹一杯になるんだから問題ないだろ？」

「同じようにお腹がいっぱいになつても、お菜をしっかりと食べてるかどうかがでずいぶん違うんです。白いご飯だけだと身体の芯に力が入らないっていうか……」

そこで源太郎が、はつとした顔で言った。

「そーいや、おきよも一時、飯と香の物しか食わなかつたせいでふらふらになつてたな。とうとう寝込んでしまつて、こりゃいけねえつてんでお菜もしっかり食うようになってからはしつかりしたが」

「そうなんです。やつぱりお菜、特にお豆とかお魚を食べないと力がつきません。料理人ですらろくに働けなくなつちゃうのに、相撲取りならもつと大変です」

「豆や魚……そーいや兄弟子たちは取り合ひして食つてるな」

「でしよ？ きつと、それで強い身体が作れるつてわかつてるんですよ」

「でも、あんただつてちよつとは食つてるんだろ？」

毎日毎日飯と香の物ばかりのはずがない、と源太郎は言うが、才造の答えは歯切れが

悪かった。

「まあ、うん、そりゃ、ちょっととは……最初によそわれた分は食わねえわけにいかないし。でも支障ないって。本当に、俺は飯と香の物だけで平気……」

「平気かどうかじゃなくて、お菜は食べなきゃ駄目なんです」

「まさか、部屋のお菜が足りねえわけじゃないだろうな？ 兄弟子に食い尽くされて、あんたの分が残らねえとか？」

源太郎は、料理修業をしていたところに、そんな思いをしたのかもしれない。意地の悪い兄弟子が弟子たちを困らせるために、必要以上に飯を食う。あるいは、もともと出される賄いの量が少なく、ほかの弟子たちのことを考える余裕もない、なんてこともあるのかもしれない。

けれど、それはあくまでも料理修業をしている者の場合で、身体が元手の相撲部屋で食いつぶれるわけではない。ご飯はもちろん、お菜だってふんだんに用意されているのにご飯と香の物ばかりなのは、才造が好んで食べないからに違いなかった。

——そういえばさっき『お菜がとびつきり旨いわけでもねえ』って言ってた。でも、お弟子さんはひとりやふたりじゃないはず。みんな奪い合うみたいに食べているなら、そんなに不味いわけがない。やっぱり才造さん自身の問題？

どこに問題があるのだろう、と考えながら、才造の身体をじつと見る。きよの眼差しに気づいたのか、才造が口を開いた。

「俺は本当に飯が好きなだけなんだよ。国元にいたときは、うちは米農家だったのに麦や粟がまざってた。それが、ここでは毎度毎度炊きたての真っ白な飯をふんだんに食べる。こんな極楽はほかにねえ」

ばそりと呟いた才造に、きよも頷いて答えた。

「私も同じでした。私は上方から江戸に出てきたんですけれど、来たばかりのころはとにかく白いご飯が美味しくて、それだけで十分だと思ってたんです。香の物か、佃煮がちょっとあれば、なんならご飯だけでもいいって」

実は、この言葉の半分は嘘だ。本当は食べ盛りの弟にしっかりと食べさせたくて、自分の分まで清五郎に与えていただけだが、この際、それはどうでもいい。大事なのは、香の物や佃煮だけで白い飯を食べ続けて具合が悪くしたという結果だった。

「あんたもよその出だったのか」

「はい。私も国元では麦入りのご飯でした。真っ白なご飯を食べたときには夢みたいだと思いましたが、身体にいいのは麦が入っているほうなんです」

「そうか……でも俺はやっぱり白飯が好きなんだ……」

「わかります。でも、お菜は食べないと。好きなお菜はまったく出ないんですか？ お豆腐を使った料理とか……」

「豆腐は値が張らない上に、いろいろな料理に使えるから、部屋でもきつと出ているはずだ、ときよが言うと、才造は曖昧に頷いた。

「豆腐は毎日汁に入ってる」

「じゃあお豆腐を食べればいいじゃないですか」

「豆腐は味が無い」

「待て待て、豆腐にだってちゃんと味はある。そりゃ、素のまんまじゃ飯のお菜にはしづらいが、醤油を垂らせばいいだけだし、七味なんぞ振りかけた日には飯が止まらなくなる。それに、汁に入ったりや醤油なり味噌なりの味がついてるだろうが！」

源太郎がまくし立てた。そこまで言い返さなくても、と思っただけれど、料理人にとつて豆腐ほど重宝するものはない。煮ても焼いても揚げても旨いし、なにより料理をするのにさほど手間暇がかからない。そんな『かわいい』豆腐を貶されて、腹が立ったのかもしれない。

ちよつとした劍幕の源太郎に、才造が慌てて言い直す。

「ああ、言い方が悪かった。豆腐だけに味がないんじゃないじゃなくて、部屋の料理はどれも味

がない。いや、薄いんだよ」

「味付けが合わないってことか」

源太郎がため息をついた。

国元で食べていた料理と味付けが違うというのはよくあることだ。

きよにして、逢坂と江戸の味付け——正確に言えば、味噌や醤油の味から違って戸惑った。賄いを食べては違和感を覚えたことも確かだ。だが、『千川』の料理はどれも美味しいから、食べられないなんてことはなかったし、今では夕飯まで賄いの世話になっている。江戸は江戸、逢坂は逢坂、どちらも美味しいし、両方の味を知っている自分分は料理人として得をしているとすら思う。

それに、きよと清五郎は通いの奉公人なので、朝の飯は自分の好きな味付けにできる。そんなこんなで困ることはなかったが、部屋で出される料理を食べるだけの才造にとつて、味が合わないのは難儀に違いない。

「お菜も食わなきゃとは思うし、不味くはないんだから食えないこともない。それでも、気がついたら香の物で飯を掻き込んでる」

「佃煮は？」

「佃煮？ ああ、あのちっこい海老やら浅蜆やらを煮たやつか」

「そうです。佃煮は味付けがしっかりしてますよ」

「そうだな、あれは確かに旨い。最後にちよいと残した飯にのつけて茶漬けにするのは好きだ」

「海老や浅蜷は滋養がありますから、食べないよりはいいですよね。あとはお魚……あ、軍鶏なんかもいいですね」

「軍鶏！」

聞いたとたん、才造が涎を垂らさんばかりになった。どうやら、軍鶏は相当好きらしい。才造が世話になっている相撲部屋で軍鶏が出されるかはわからなかったが、この様子を見る限り、あまりお目にかかる機会はなかったようだ。

源太郎が笑いながら訊ねた。

「軍鶏は好きかい？」

「もちろん！ 軍鶏を食うと身体中に力がみなぎる気がする。俺は常陸でも北のほうなんだが、冬になると滅法寒い日がある。そんな日に軍鶏が入った汁が出てきた日には嬉しくてもう……」

軍鶏は値が張るからみんなで食べるには刻んで汁に入れるしかなかった。それでも出汁はしっかりと出るし、軍鶏の味が染みた大根や人参はとんでもなく旨かった、と才造は

語る。やはり、誰にとっても郷里の味、いや、母の味というのは忘れがたいものなのだろう。

「軍鶏は二本の足で、地べたに手をつくことがねえから、相撲取りにとって縁起がいいっていうのに、うちの部屋じゃあんまり出てこねえ。おふくろが作ってくれた、味がしっかりした軍鶏の汁が食いてえ……」

「味がしっかりした、か。常陸の北のほうってんなら味付けが濃いんだろうな。それで部屋で出される料理の味が薄く思えるとか……」

北に行けば行くほど味付けが濃くなる、というのはききも聞いたことがある。冬の寒さで食材が凍らないように塩気をきかせて保存するためとか、寒すぎて味がわからなくなるから、とか言われているが、本当かどうかはわからない。

いずれにしても、北国では味付けが濃い傾向にあるのなら、常陸の北のほうで生まれ育った才造が濃い味付けを好むのは道理だし、寒ければ寒いほど軍鶏が入った熱い汁は旨いに違いない。

「軍鶏の汁が食いてえ、か。おい、あんた、腹は減ってるのか？」

「そりゃまあ……腹はたいいいつでも減ってる」

「なら、うちで飯を食っていきな。今日はいい軍鶏が入ってる。あんたのおふくろさん