

居酒屋

ほったくり

秋川滝美 Takimi Akikawa

2

目次

満点と赤点……………227

鉄板の上の思い出……………187

美味しい餃子の焼き方……………141

跡取りの憂い……………85

トマトが嫌いな男たち……………51

働き者の包丁……………5

働き者の包丁

スピロシム・ハルキム・アム

野菜海鮮巻き

ジャガイモのポテトサラダ

厚揚げ肉詰め

いけない、また呑んじやった……
美音は小さく自分に舌打ちをする。

駅前にあるホテル。その一室に設けられた広い会場では、日本全国の酒蔵が自慢の酒を並べ、さあお試しください、とばかりに待ち受けている。

蔵の数はおよそ五十。並んでいる酒の数は二百種類、いやそれ以上ではないだろうか。とにかくどちらを向いても酒、酒、酒……しかも、すべてが今年の新酒である。

『ぼったくり』という少々物騒な屋号の居酒屋を営み、酒を商うことで生計を立てている美音にしても、この状況を見ているだけで酔っ払ってしまいそうになる。

蔵が自信を持って出しているのだから、どの酒も美味しいに違いない。できれば、同じ蔵の、違う種類の酒を呑み比べてもみたい。けれどいくら美音が日本酒が大好きで酒量に自信あり、とはいっても、会場中の酒を全部試してみるわけにはいかない。

予めかき集めた資料で、呑んでみたい酒をピックアップしてきてはいたが、それにしても五十から六十の銘柄に丸印が付いてしまった。

その上、実物を目にしたらどうしても気になる酒も出てきて、試飲の数はどんどん増えていく。あとのことを考えたら、口に含んでは吐き出すという昔ながらの正しい『利き酒』の作法に従うべきだとわかっている。

けれど、口に含んだ酒が予想以上に美味しかったりすると、つい反射的に呑み下してしまう。そもそも、蔵人たちが長い時間、丹精込めて造り上げた酒を、吐き出して捨てることなんてできない、と思ってしまうのだ。

いつまでたってもだめだなあ……私。

お酒で商売をしているんだから、もっとプロに徹しなきゃ……

周囲の人々は、配られた紙コップを手にし、グラスの酒を口の中で転がしてはそこに移している。中にはためらいなく呑み込んで悦に入る人もいたが、おそらく彼らは、純粋に酒を楽しむにきている日本酒のファンだろう。そういうった人たちと、商売がらみで訪れている人とはどこか目の色が違った。

ああ、この人、プロだな……となんとなくわかってしまう。

人から見れば自分は、おそらく『ただ楽しみに来た人』の部類に入ってしまったらうな、と思うと、美音は不甲斐ない気持ちでいっぱいになるのだった。

十

「おや、今日は試飲会だったのかい？」

ほんの少し赤みが残る美音の頬に目敏く気付いてシンゾウが言う。水やお茶をたくさん飲んで醒ましたつもりでいたが、やはり町内のご意見番の目は欺けない。薬局を営んでいることもあって、薬や酒が人に与える影響なんてお見通しなのだろう。

「やっぱりわかっちゃいますか？ これでも今年はかなり頑張ったんですけど……」

「いくら頑張ったって、あれだけの種類だ。舐めるだけにしたってけっこうな量だろう。それでも商いを休まずにすませるんだから立派なもんだ。昔に比べれば美音坊も随分成長したなあ」

「やだ、またその話ですか？」

「だって美音坊が初めて試飲会に行ったときのことは、『ぼったくり』じゃ語りぐさじゃねえか」

シンゾウの隣に座っていた植木職人、マサの台詞に、美音はますますきまりが悪くなってしまふ。

学業を終えて正式に『ぼったくり』で働き始めた最初の年、美音は父に連れられて初めて試飲会に参加した。

そのときもやはり昼の部だったのだが、美音は「日のあるうちから酒を呑む」というシチュエーションと、会場中に並べられた銘酒の数々にすっかり我を忘れた。

試飲用のグラスが小さいのをいいことに、あちこちのブースを片っ端から呑み歩いた。そして、ほどほどにしるという父の助言を聞き流し、注がれた酒を全部呑み込んだ挙げ句、見事に酔っ払った。

さすがに泥酔とまではいかなかったけれど、『はい、お酒呑みました！』と言わんばかりの酒臭さに、父から自宅謹慎を言い渡されてしまったのだ。

『だからあれほど呑み込むなって言っただろうが！ 酒は呑むもんじゃない。売るもんだ！』と散々叱られ、翌年からは父の厳重な監視の下での試飲と相成った。

父が亡くなるまでの間に、徐々に『利き酒』にも慣れ、店を休むような事態に陥ることはなくなつたが、そんなことから仕込まねばならなかった父は、さぞや大変だっただろう。

酔ってしまったら酒の味もわからなくなる。一方、父は、厳しい顔で口に含むだけ。その徹底したプロぶりを思い出すたびに、美音は尊敬を新たにす。

会えなくなった人のイメージは美化されやすいとはよく聞く話だが、美音の場合も同様で、記憶の中の父はどんどん高みに押し上げられていく。飾り切りひとつ取っても、父ならもっと手早く、

鮮やかな造形を生み出しただろうと思ってしまう。

父はいつも、年季のなせる技だ、と笑っていたけれど、自分があの域に達するまでどれぐらいかかるのか、そもそもそんなことが可能なのだろうか、と考えると、ますます不安になってくる美音だった。

「じゃあ、今日のおすすめでもいただこうかな？」

シンゾウが品書きを眺めながら言う。

「おっ、厚揚げの肉詰めか！ こいつに会うのは、久しぶりだな」

「そうでした？」

「おう。俺はこいつが好きだね。時々無性に食いたくなるんだが、滅多に見ねえよ」

「ああ、他のお客さんの中にも、気に入ってくださってる方は多いみたいですね」

「人気があるなら定番メニューに入れておけばいいじゃねえか」

「あー、それはお姉ちゃんの策略なんだよね！」

「馨！」

美音はいきなり口を挟んできた妹を、大慌てで止めようとした。だが馨はそんな美音を尻目に平然とネタばらしをする。

「野菜も魚も旬の素材はたくさんあるけど、天候次第で入ったり入らなかったりするでしょ？ そ

んなときのためのおすすめ料理があるんだよ。一年中いつでも出せるけど出さない。ここ一番困ったときの助っ人」

馨の説明で、マサがぼんと膝を打った。

「なるほど、おすすめの商品書きが空っぽにならないようにか！」

シンゾウが感心したように美音を見る。美音はため息を小さくついたあと、ばれてしまったては仕方がないと口を開いた。

「そうなんですよ。たとえ季節のものがちゃんと手に入っても、旬も終わりに近づくと、お客さんももうこれはいいや、つてなっちゃいますからね」

「考えたなあ、美音坊。じゃあ、豆腐や挽肉料理がおすすめに入ってるときは、季節ものがピンチだったってことか」

「まあ、そんな感じですよ。たとえばお魚なら、鱈あじはもうそろそろ終わりだし、鮭さや秋刀魚さんまはまだちょっと早いでしょ？ そうでなくても海が荒れたら品薄で値も上がっちゃうんですよ。そんなときの穴埋めにお豆腐や挽肉の料理は便利なんです。それでも熱くしたり冷たくしたりで、季節感が出そうとしてるんですけどね」

「確かに豆腐が揚げっぱなしになったり、揚げ出しになったりするな」

「まいった！ 俺たち、それできれいに騙だまされてたってわけだ」

「マサさん、騙されたなんて人聞きが悪い……」

「そうだよ、別に誰が損したわけでもないでしょ？」

あつげらんと言ふ聲に、確かにな、とシンゾウが頷いた。

「今みたいに異常気象で旬も無茶苦茶になるような時代、それなりの対策は必要だ。いやはや、美音坊、恐れ入ったよ」

「騙された」はちよつとひどいけど、「恐れ入った」も大げさよね……」

美音は厚揚げに切り目を入れながらそんなことを思う。本当なら人気があつて、なおかつ原価も安い豆腐や挽肉の料理は、一品でも多く通常のメニューに入れておきたい。

安くて旨い旬の素材を使ったおすすめ料理は『ぼったくり』の自慢である。そうはいつても、旬のあれこれは一般家庭でもふんだんに使われる。だからこそ『ぼったくり』では旬の先駆けの時期に使うよう努めている。みんなが家で食べ飽きてしまう前に……

父であれば、珍しくもなくなった旬の終わり間近の素材を使つてでも、客を唸らせるような料理を作ることができた。それこそ手を替え、品を替え、日替わりでおすすめ料理に入れることができたのだ。

だが、美音はまだそこまでじゃない。だからこそ、人気があるとわかっているメニューを、急場

しのぎのピンチヒッターとして温存しなくてはならなくなる。

それは料理人としてはむしろ『情けない』というべき事態だった。そんなところでも、父との差は歴然で、美音はついつい眉間に皺を作りそうになってしまう。

それでも美音は精一杯の努力で笑顔を作り、厚揚げの切り込みの中に肉味噌を詰めた。

生姜とニンニクを入れて炒め、味噌とみりんで少々濃いめの味をつけた挽肉は、厚揚げにまでしっかりとその味を回す。弱火のオーブントースターでじっくり表面を焦がした厚揚げは、かりつとした歯触りが堪らない、と客たちが唸る自慢の一品である。

いつでも手に入る厚揚げと挽肉だけど、今日もいい仕事をしてくれそう……

打率の高いピンチヒッターをオーブントースターに入れ終わつたところで、引き戸がそつと開けられた。

「こんばんは……」

肩を落としながら入ってきたのはアキだった。

「ど、どしたい？　なんかしおしおじゃねえか」

いつになく静かな登場に、マサが驚いて声をかける。アキはことさら深いため息をつくつと、シンゾウの隣に腰を下ろした。なにか仕事で失敗でもしたのだろうか、と思つて窺つてみると、案の定、

次の台詞は会社からみのものだった。

「会社……辞めちゃうかなあ……」

「おいおい、穏やかじゃねえな。何があつたんだい？」

アキが仕事の不満を口にするのは珍しくない。理不尽な業務命令や、迷惑をかけられた同僚を散々腐^{くま}しては「やってられるかー！」なんて、雄叫^{おたけ}びを上げる。

それでも叫んだあとは、すっきりした顔でもりもりと料理を平らげ、元気に帰っていく。それが『ぼったくり』におけるアキの日常だった。

そのアキがこんな風に投げやり^{なげやり}に呟^{つぶや}いたのだから、心配にならないほうがおかしい。

「美音さん、なにか珍しいお酒もらえる？ いつもと全然違う奴」

一同が心配そうに見守る中、アキはそんな注文をした。

アキは普段からいろいろな種類の酒を呑むが、知らない酒にはあまり手を出さない。ビールにしても、日本酒にしても、よく知っている銘柄を二、三杯楽しむだけだ。

アキの場合、『珍しいお酒』という注文そのものが珍しかった。

美音の驚きを悟ったのか、アキが力ない口調で言った。

「なんかねえ……新境地を開拓したくなったの。毎日毎日同じことばっかりやってるのにうんざりしちゃったのよ。会社辞めたら何か変わるかなあ、なんて思っちゃう」

「アキさん……」

「朝起きて、会社行って、掃除してお茶を入れて、伝票処理の間に電話応対。でもって誰かが会議で使う資料をまとめてコピー取って、年がら年中その繰り返しでもう飽き飽き」

「アキちゃんがあきあき……」

うっかりそう呟^{つぶや}いた聲をじろりとひと睨^{にら}みし、美音はアキに向かって大きく頷いた。なにがアキにそう思わせたかは知らないが、客が求める酒を出すのが美音の仕事である。

ちよつと考えたあと、美音は食器棚の一番奥からグラスをひとつ取り出した。マサが目を丸くして見ているのを気にも留めずに、冷蔵庫から出したばかりの酒を注ぎ、アキの前にそつと置く。

「え……なに？ カクテルなの？」

アキが思わず訊^きいたのも無理はない。それはカクテルを入れるためのショートグラスだった。

しかも中の酒にはわずかだが白い濁^{にご}りがある。もう少し濁りが強くてグラスの縁に塩でも立ててあれば、マルガリータと見まがうほどだった。

「まずはお試してくださいな」

満面の笑みですすめられ、アキはおっかなびつくり、といった感じでカクテルグラスに口を付けた。

「あ、お酒だ……」

アキのあまりにも率直な感想に、シンゾウとマサががっくりと頭を垂れる。

「アキちゃん、酒に決まってるだろう。ここは居酒屋だぜ」

「ごめん、マサさん。そうじゃなくて、これ日本酒なのよ」

「日本酒だあ!? この見てくれでか!?」

「うん。味は間違いなく日本酒。でもなんか炭酸系?」

アキは、そう言いながら目の前にカクテルグラスを翳し、じつくりと観察した。確かにグラスの底から、目に見えるか見えないか程度の細かい泡が立ち上っている。アキはしばらくその泡を目で追ったあと、またぐくりと酒を呑んだ。

「面白い。舌の上でびちびちーってなる。でもってすごく爽やか!」

「ご要望どおりでした?」

「うん、こんなの呑んだことない。グラスまで含めて、確かに『珍しいお酒』ね!」

「米鶴酒造ってところのお酒です。アキさん、聞いたことあるんじゃない?」

蔵の名前を聞いて、アキの表情が一気に明るくなった。

「知ってる! 『鶴の恩返し』の会社だよね!」

米鶴酒造は山形県高畠町たかはたまちで元禄時代から三百年以上にわたって酒を造っている蔵で、江戸時代末期には上杉家の御用酒蔵を務めた。発祥の地である山形県東置賜郡高畠町二井宿にいせきを中心に、米鶴に関わる人々の幸せな生活に貢献することを使命としている会社である。

米鶴の名前にはアキの言うとおり、『鶴の恩返し』の民話と、頭を垂れる稲穂の姿にちなみ、『感謝の気持ち』を伝える、真心のこもった酒でありたい」という思いが込められているそうだ。

以前、アキは東北出身だと聞いたので、この蔵元のことも知っているのではないかと思った美音の推察は当たっていたようだ。

「へえー、あの米鶴がこんなお酒も造ってたんだ!」

「『米鶴 盗み吟醸』あらはしり発泡にこり』って、どうお酒です」

「発泡日本酒か。アキちゃん、それなら、こいつといっしょにやったらどうだい?」

すかさずシンゾウが自分に出されたばかりの料理を譲った。驚くアキに片目を瞑って説明する。

「どうせ腹も減ってんだろう? 若い娘が空きつ腹で酒を啜るのは見てらんねえ。俺はあとでいいから先に食っちゃいな。その酒とこの肉味噌はいい相性だと思っぞ」

皿の上には、オーブントースターから出されたばかりの厚揚げの肉詰めがのっている。しっかりと焼いた厚揚げの表面は軽く焦げ目が付き、グラスの中の酒同様、表面の油がびちびちと躍っているようだった。切り口から覗く濃い茶色の挽肉からは、味噌と生姜、そしてニンニクの匂いが漂い、誰でもいいから早く食べる! と誘っている。

あとから来た自分が先に食べるなんて……と最初は断ろうとしたアキだったが、匂いに誘惑されどうにも抵抗できなくなっただけらしい。



「ごめん、シンゾウさん。お言葉に甘えてお先に失礼！」

そう言うなり、さつと箸で厚揚げを挟むと豪快にかじりついた。きつとよその店のなら、もう少し控えめに食べるのだからうけれど、なんといつてもここは『ぼったくり』。我が家と同じぐらい馴染みの店なのだから、人目なんて気にする必要はないと思っているに違いない。

大きくかじりとつた厚揚げをしっかり噛み、肉味噌の旨味が染み出したところに酒をもう一口。

シンゾウが孫でも見るような目をして訊いた。

「うめえか？」

「最高！」

さつきまで青菜に塩みたいになっていたアキは、とりあえず郷里の酒と厚揚げで元氣を取り戻したらしい。美音はほっとしながらも、大急ぎでシンゾウのためにもう一度厚揚げを焼く。じっくり焼くにはけっこう時間がかかるのだけれど、幸い余熱があるから少しは早く焼けるだろう。オーブントース

ターに心の中で『がんばれー』と声援を送りつつ、美音はシンゾウの前に小鉢をひとつ置いた。

「じゃあシンゾウさん、とりあえずこつちを先に……」

「お、ジャガイモのそぼろ煮か。これもいいな」

「お酒、替えますか？ アキさんが呑んでるのにも合うと思いますけど」

「うーん……盗み吟醸も捨てがたいが、とりあえず今のままでいいこう」

「了解です」

シンゾウが最後の一口をくいと呷って空にしたグラスを受け取り、美音は、同じ酒を注ぐ。

グラスの中身は『酒一筋 山廃純米吟醸 時代おくれ』、岡山は利守酒造の醸す酒である。

利守酒造は、台風にも病害虫にも弱く絶滅の危機に瀕していた酒米の「雄町米」を復活させた蔵

元で、岡山県赤磐市にある。

山田錦や五百萬石といった有名どころもこの雄町米の流れを継ぐ酒米で、利守酒造は雄町の中でも最高品質と言われる軽部産「雄町米」を使用している。

幻の米と呼ばれた雄町米と備前焼の甕による昔ながらの酒造りは、まさに『酒一筋』という名のとおりである。中でも『山廃純米吟醸』は通常の倍以上の時間をかけて醸し、山廃作りならではの酸味と旨みのバランスが素晴らしい。『時代おくれ』という名に相応しく、昔ながらの味わいを持つ酒である。

おそらくシンゾウは、合い挽き肉のこつてりした脂を吸ったジャガイモを、この力強い酒に合せてみたくなったのだろう。湯気の上がるジャガイモとそぼろをそっと口に入れ、目を細めているところを見るとなかなかの相性らしい。

力強い酒は、呑み手も肴も選ぶ。それだけに、ベストマッチとなったときは普段の何倍もの旨みを引き出す。シンゾウは自分でそのマッチングができる優れた呑み手だった。

「でもよー、毎日同じ仕事で飽き飽きするのは、なにもアキちゃんに限ったことじゃねえよな。俺だって毎日同じような植木を切ったり刈ったりばっかりだぜ」

アキの様子を見守っていたマサが話題を戻した。

せっかく酒と料理で元氣を取り戻したのだから、そのまま流してしまうという手もある。だが、『ぼったくり』の常連たちはそんなことはしない。なぜならこういった問題は、本人が心から納得しない限り、何度でもループする。伊達に長く生きていくわけではない彼らは、アキの心の澱を濾す必要があると判断したのだろう。

マサ、そしてシンゾウが自分の答えを待っていることに気付いたアキは、もう一口カクテルグラスの酒を減らしてから口を開いた。

「全然違うよ。マサさんはスペシャリストじゃない」

「ス、スペシャリスト!？」

意外な言葉にマサが目を白黒させる。

「だってそうでしょ？ マサさんは植木の専門家。しかも植木をどんな形に整えるか、なんて芸術そのものだよ。植木屋さんによって全然仕上がりが違うって聞いたことあるもん」

マサさんはクリエーターでスペシャリスト。それに引き替え、私なんて器用貧乏の何でも屋だ。やっつけることは誰かの仕事の手伝いばかりで、特技のひとつもない……と、アキはまた愚痴を吐き始める。

「でもさ……何でも屋さんってすごく大切だと思うよ。それに、一緒に働いてる人の仕事、ちゃんとわかってるからこそ手伝えるんでしょ？」

聲がアキの顔を窺いながらそんなことを言った。聲は会社というところで働いた経験のない自分が、口を挟んでいいのかためらったのだろう。アキはそんな聲を安心させるように、でもやつぱり少し弱々しく見える笑みを浮かべる。

「そりゃ私は年季が入ってるから、誰が何をやってるかぐらいわかってるわよ。どの段階でどんなサポートが必要になるかだって心得てる。でもそんなの自慢にもならないよ。自分の仕事って呼べるものがないだもん……」

「そいつはちょっと違うんじゃないか？」

次に口を開いたのはシンゾウだった。

「毎日ちゃんと気を配って見てないと、自分以外の人間が何やつてるかなんて把握できねえだろう？」

「え、でもそんなの当然でしょ？ みんなは営業で出たり入ったりするけど、私は一日中事務所にいるんだもん。今日は誰がどこに行つてどんな相手と商談してるかぐらい……」

「毎日同じところに向向してるわけじゃあるまいし、いろんなところを回る営業マンの行動とか商談の進み具合なんて、知ろうともしない奴はわかりゃあしねえよ。そんな奴だつていっぱいいるだろう？」

「だって営業の人たち、慌てて帰つてきては『あの資料くれ！』なんて言うのよ。しかも『今すぐ出せ！』とか……。切羽詰まつてる営業マンに、『あの資料つてどの資料ですか？』なんていちいち訊いてたら、叱られっぱなしになつちゃう。そうならないように、みんなの予定表やら日報やらチェックしまくつてるわ」

「ほおー、大したもんだなアキちゃん。俺なんて最初の頃は親方に『こころ剪定しとけ』つて言われて、どこまでやつていいか見当つかなくて、切っちゃなんねえ木をばつさりやつちまつた。木によつて弄いじっちゃいけねえ時期があることなんて、てんでわかっちゃいなかった。それでも『ま、そのうち上手くなるさ』なんて呑気のんきなもんだつたぜ」

「よく言うよ。あんたが若い頃、庭を見せてくれ、もしよければついでに刈らせてくれて頼みきたの、俺はよく覚えてるぜ。あの頃うちの裏庭の木は、あんたの練習のおかげで随分風流な格好に刈り込まれてたけどな」

マサが呑みかけの朝日山百寿盃あまひやまもくじゆはいを嘔きそうになった……というか、本当に少しだけ嘔いてしまった。慌てておしぼりを差し出ししながら、美音もシンゾウに同意する。

「私もウメさんから聞いたことがあるわ。近所で植木屋さんが出入りしていかないような家を探しては、手入れをさせてくれて頼んで回つたんですつてね。枝を払ったり、消毒したり、練習だからって全然お金ももらわずに」

「まあ、駆け出しの頃だったから見てくれはイマイチだったが、それでも虫に付かれたり、病気になるったりで手を焼くことがなくなつて大助かりだった」

「そうやって近所の庭を手入れして回るうちに腕が上がった。これはもう一人前の植木屋だ。無料たというわけにはいかないだろうと、みんなしてマサにお金を払うと言い出した。だが、マサは頑として受け取らなかつた。

それを機会にマサは練習をやめたが、それ以後も町の人たちはときどき、今度は仕事としてマサに庭の手入れを依頼している。

「休みのたんびにあつちこつちでいろんな木を見ては練習しまくつてたあんたは、とてもじゃない

が『呑気』^{のんき}とは言えねえな」

「どうでもいいことばかり覚えていやがつて、まったく……」

マサは口の中でぶつぶつ文句を言う。ほんのり顔が赤らんでいるのは、お気に入りの酒のせいではないだろう。

「マサさん、すごい。そんなことしてんだ……」

アキはまじまじとマサを見つめる。人はいいけれど、どこか呑気で、ときどき見当違いのことを言ってはシンゾウやウメを呆れさせているマサが、若い頃にそんな努力をしていたなんて予想外だったのだろう。

「どんな仕事だって極めようと思えば極められる。事務所内の営業マン全員の動向をしつかり把握して補佐するって仕事は、アキちゃんにしかできない特別な仕事かもしれないぞ」

「シンゾウさん……」

「それにね、アキちゃん。そもそも、たとえ誰かの補佐ばかりの仕事でも、やる人がいなかったら困るでしょ？ 私だって大したことはしてないけど、いなきやいないで困ると思いたいよ」

だよね？ と馨は確認するように美音を振り返る。眼差しにいつもの彼女らしくない真剣さが込められていた。美音は妹の中にある不安に気付き、慌てて馨の言葉を肯定する。

「もちろんよ。私一人で掃除から何から全部できるわけじゃないもの。助っ人の馨がいなかったらお手

上げよ。馨様々！」

「わー、すごい。あからさまなおべんちゃらだ！」

馨は、お姉ちゃん、そういうキャラじゃないでしょ、とからかうような、それでもちよつと嬉しそうに顔になった。

姉妹のじゃれ合いをよそに、アキは厚揚げの最後の一口を爽やかな酒とともに呑み込み、自分を慰めるように言う。

「そうね……私がいなければ、事務所のどこに何があるかわかんない人もいるんだから、私がいる意味はあるよね。あとから入ってきて、あれこれ面倒見た女の子がどんどん出世していてもそれはそれ」

アキの会社は仕事で英語を使うことが多い。会社が受験を奨励しているためTOEIC^{トリーイク}で高得点を目指す社員もたくさんいる。アキの後輩の女子社員もその一人だった。

彼女はアキ同様、事務員として配属されたのだが、英語を使って仕事をする部署への配置転換を望んでいた。アキは彼女のために、社員たちがこれまでに使って効果があつたと言っていた参考書や問題集を紹介し、事務所に残っていたCDなどの教材も探して渡してやった。通常の業務も可能な限り自分が引き受け、彼女が勉強する時間が少しでも多くなるように配慮もした。

その結果、彼女は会社が必要と決めた基準点を超え、海外と直接取引する部署に異動することに

なったのだそうだ。

アキは、晴れやかな笑顔で辞令を受け取る後輩の姿を見て、入社以来ずっと同じところにいる自分がかくすんでいるように思えたのだろう。

あちゃーそっちか……と、シンゾウが小さく呟いた。彼にしては珍しく、話の本質を見誤ったことで、自分を責めているような口調だった。

アキは仕事自体がいやになったわけではない。周りの人間がどんどん階段を上がっていく。しかもそれがどうとう後輩にまで及んでしまったことで落ち込んでいたのだ。

「うーんと……アキちゃん、あれだ。出世なんてしないほうが気楽だぜ？」

「そうよねマサさん。責任も持たなきゃならないし、残業代も付かなくなったりして大変なだけよね」アキは、素直に相づちを打った。本当は、それはわかっている、やっぱり……と言いたかったのかもしれない。だがここでそれを嘆いてもどうにもならない。これ以上は、みんなに心配をかけるだけだと言葉をしまい込んだようだった。

もうこの話はここで終わり。聞いてくれてありがとう……そんなところだろう。

アキは思いを振り切るように、あえて元氣よく注文を出す。

「美音さん、なんか生野菜食べたい！ サラダとかある？」

サラダなら何種類か用意できる。和風のあっさり系でも、イタリ안의どっしりしたものでも……。けれど美音には、今のアキには別の料理のほうがよさそうに思えた。珍しい酒には珍しい肴がいいだろう。

「うーん……サラダより海苔巻きのほうがいいかも」

「海苔巻き？」

「ちよつと待ってね」

美音は、不思議そうにしているアキにもう一杯酒を注ぎ、大急ぎでキャベツ、キュウリ、それから人参を千切りにする。姉の意図を察した馨が保存用の缶から海苔を取り出し、トロ火で炙り始めた。黒、いや、濃い紫の海苔がガス火に炙られてわずかに緑を帯び、店内に磯の香りが広がっていく。

「はい、出来上がり」

しばらくして差し出された皿の上には、千切りの野菜と、同じぐらいの長さに切りそろえられたプロセスチーズ、そして八つ切りにされた海苔がのっていた。

「海苔の上に野菜とチーズをのつけて、くるつと巻いてどうぞ」

「へえー、珍しいね」

アキは早速手のひらの上に海苔をのせ、野菜と少し多めのチーズを巻くとぱくりと口に放り込む。しばらくもぐもぐとやったあと、目を輝かせた。

「海苔がぱりぱり！ でもってチーズと野菜がすごく合う！」

「チーズやバターを海苔で巻くおつまみは見たことあるが、そこに野菜まで入れちゃうのは珍しいなあ」

「シンゾウさん、よかつたら食べてみて！」

さつき、厚揚げを譲つてもらったお礼、とばかりにアキはシンゾウにも野菜の海苔巻きをすすめる。シンゾウはアキ同様、やっぱりチーズを多めにして海苔巻きを作った。

「ああ、これはいい。自分で材料を加減できるのもいいし、これなら野菜が嫌いな子どもでも喜んで食べるだろうな」

その言葉を聞いた美音が、ふふつと笑って馨を見た。美音の意味ありげな表情に気付き、マサが訊ねる。

「お？ なんか曰くつきかあ？」

「曰くつてほどじゃないのよ。ただ、その海苔巻きは生野菜が嫌いだった馨のために、うちの母が考案したの。馨はチーズと海苔は大好きだったから、それなら一緒に入れちゃえーって」

「なるほど、チーズの塩気と海苔のぱりぱりで生野菜がすんなり食べられるってことか。好き嫌が多い子どもを持つとおつかさんは大変だな」

「マサさん、別に好き嫌いってほどじゃないよ！」

「そうそう。ただちよーつと『生の人参が苦手』だっただけよね」

「やだ、馨ちゃん、お子ちゃま丸出し……」

「子どもだったんだから当然でしょ！」

「まあいいじゃないか。おかげで酒のつまみが一品増えたんだから。生野菜をつまみにするつてのは案外難しいからな。馨ちゃんのお手柄だ」

「ほんと。それに、ままごとみたいで楽しいよ、これ。海苔と野菜とチーズで、ミネラル、ビタミン、カルシウムたっぷり。元気も出るしお肌も喜ぶ優れもの！ 馨ちゃん、もう一皿ちょうだい！」

馨は斜めに傾きかけていた機嫌をシンゾウの言葉で直し、アキのためにまた海苔を炙り出した。それからしばらく常連たちと会話を楽しんだアキは、締めの特製茶漬をさらさらと掻き込んだあと「お先にー」と言って帰っていった。

引き戸が閉まったのを確認し、美音は深いため息をついた。

「ちよつとは元気が出たみたいだけ……」

しつかり食べて呑んだし、あとは睡眠！ と歌うように言いながら帰っていったけれど、その機嫌の良さもどこか取り繕った感じが否めない。

海苔、梅、鮭、わさびをふんだんにのせたお茶漬を前に、「スペシャルってやっぱり美味しいよね。

あたしはスペシャリストにはなれないけど……」と漏らした一言を、美音の耳はしっかり捉えてしまった。それも含めて、いつものアキと同じとは言いがたかった。

「意外……。アキちゃん、出世したかったのか……」

キャリアウーマン志向には全然見えなかったけど……と不思議そうにする馨に、シンゾウが首を振る。

「そういうことじゃねえよ」

「俺もそう思う。たぶん、踏み台にされたみたいに思っちゃまったんじゃないかねえかな」

「あれこれ仕事しやすいように気を配ったのに、それが全然評価されなくて、つまんなくなっちゃったってこと？」

小首を傾げた馨に、シンゾウは『正解』と頷いた。

入社から何年過ぎても、代わり映えのしない我が身。しかも現状に満足し、変えようとも思わなかった自分に気付いて、虚しくなっちゃった——

そんなシンゾウの説明に、マサも同意する。

「あの子は面倒見がいいから、これまでずっと文句も言わずにやってきたんだろうけど、後輩がさーっと出世していったのを見て考え込んだらどうだろうな」

「会社にいなくて一番困るのって、アキさんみたいな人なんだろうけど……」

美音もため息をつく。

外から帰ってきたときに、アキのように明るく笑顔で軽口のひとつも叩きながら迎えてくれる人というのは、会社にとって貴重だと思う。実際に会社勤めなどしたことがない美音にだってそれぐらいはわかるのだ。みんなが出かけていって、一日の仕事を終えて戻ってくる。その仕事が恙なく進むようにあれこれ気を配る。

アキは、私なんて器用貧乏の何でも屋だ、と嘆いていたけれど、馨の言うとおり、その何でも屋がいなければ回らないことは山のようにあるはずだ。

美音や常連たちから見ても、アキはとても素敵な人だ。仕事だって一生懸命しているだろうし、会社の人たちだってアキの仕事ぶりを認めているはずだ。そのことをもつとわかりやすくアキに伝えてあげられればいいのに、と悔しくなってしまう。

『ぼったくり』の常連たちは、商売人や職人が多い。会社組織とは無縁の人間には、アキの心に響く言葉を選びきれない。アキ自身、会社勤めじゃない人にはわかってもらえないと思っっているかもしれない。

誰かアキの悩みを軽くしてくれる人はいないのだろうか……

店の外に出るなり、深いため息をつくアキ。そんな姿を想像し、美音は自分の無力さにやりきれなくなっちゃった。

「ふーん……アキちゃんねえ……」

シンゾウとマサが帰ったあと、引き戸を開けたのはヤマちゃんとケンさんの二人組だった。

そうか、この二人は会社員だった！

詭えたようなタイミングでアキの心情をわかってくれそうな客が来店し、美音は早速アキの話を持ち出した。

アキの悩みを聞いた途端に、二人はいつもとは全然違う真面目な顔で考え込んだ。おそらくは、自分の若い部下たちのことを思い浮かべているのだろう。

最初に口を開いたのはケンさんだった。

「事務所してくれる女性社員は、俺たちにとっちゃあお袋みたいなもんなんだよな。いて当たり前、何でもやってくれて当たり前。それがお袋の仕事ってさ」

「やっぱりそうなのね……」

どこでも同じか……と思いつながら、美音はケンさんにお馴染み銀ラベルのビールを注ぐ。ケンさんは金ラベルのプレミアムビールよりもドライ感の強いこのビールを好む。一方、ヤマちゃんは

焼酎のお湯割りを好むが、ウメとは違って梅干しは入れない。そのほうが焼酎そのものの味がわかるから、というのが彼の持論だ。

熱いお湯割りをそっと口に含んでヤマちゃんが相づちを打つ。

「ただまあ、本人にまでそんな風に思わせるのは周りが悪いよな」

「うん、俺もそう思う。それとさ、アキちゃんは嘆いたそうだけど、器用貧乏の何でも屋って奴は、会社にとってはありがたいものなんだよな」

それを聞いて、でしょう！ とばかりに勢い込んだのは馨である。

「私もそう言ったんだよ！ 誰にでもできる仕事だつてする人がいなければ困る……」

「じゃなくて、スペシャリストじゃないってほうだよ」

ケンさんに途中で遮られ、馨が不満そうな顔になった。

「なんで？ アキちゃん、私はスペシャリストにはなれないって落ち込んでたよ。『あの子は英語のスペシャリスト目指して頑張ったけど、私にはとても無理。差がついて当然だよね』って」

それは、アキが野菜を海苔で巻きながら、ぼつりと呟いた台詞だった。

その言葉には、後輩の努力が実を結んだことを喜ぶ反面、いつまでも同じ場所にいる自分を卑下する気持ちが滲み出ていた。

さもありません、とヤマちゃんが頷く。

「まあ……何かに秀でたスペシャリストってのはわかりやすいからなあ。でもさ、単純な話、スペシャリストだけで会社を作ろうと思ったら大変だぞ」

「そうなの？ すごく業績上がりそうじゃない？」

「馨ちゃん、悪いけど会社ってそんな単純なものじゃないよ。たとえばほら、その手元にある奴」と言いながら、ケンさんがカウンターのの中に目をやった。ケンさんの視線の先には、美音が普段からよく使う包丁が置いてあった。

「それ『三徳』とかいう奴だろう？」

「そのとおり。よく知ってますね」

三徳は、文化包丁とか万能包丁とかとも呼ばれる多機能の包丁である。肉でも野菜でも魚でも何でも切れて重宝するので、一般家庭でもよく使われている。

『ぼったくり』には三徳だけでなく、牛刀、出刃、菜切り、刺身からペティナイフ、パン切りナイフまでかなりたくさん種類の包丁が備えられている。すべて凝り性だった父が趣味半分で買い集めたものだが、美音は、営業時間内は三徳を使うことが多かった。

「台所にそれ一本しかないって家も多いだろう。何でも切れるから、それで十分なんだ。魚を丸ごと買ってきておろすとか、肉のかたまりをばらすなら別だけど」

「そうねえ。私も仕込みには出刃とか菜切りなんかも使うけど、お店を開けたあととはもっぱら三徳

ばっかりだわ。切りたいものに合わせて、狭いカウンターの中にずらりと包丁を並べておくのもちょっとね」

「だろ？ 何か切るたんびに洗うだけでも大変なのに、その上、包丁まで替えるとなったらけっこう手間だ。ま、それと同じだよ」

えーっと何の話だったっけ……と首を傾げた馨は、一拍おいて声を上げた。

「そっか！ 大きな魚を捌くなら出刃が必要だけど、下拵えが終わったら三徳で十分なんだ！」

「そういうこと。スペシャリストは出刃や菜切り。よく切れるけど、それしか切れない。その点……」

「三徳なら何でも切れる、だよね！」

よくできました、とばかりにケンさんが頷いた。

「器用貧乏って何でも切り分けられる三徳みたいな人のことなんだよ。言うなれば、なんちゃってオールマイティー。一緒に働く人間にとっては重宝きわまりない」

「なんちゃってオールマイティー……。言葉はあれだけど、そのとおりかも」

「会社はスペシャリストだけじゃ動かない。なんちゃってオールマイティー上等。アキちゃんの上司とか同僚もきつとそう思ってる。それならそれでちゃんと本人に伝えてやればいいのに、怠慢もいいところだな」

「ヤマちゃんの言うとおおり！ 三徳だってちゃんと手入れしないと切れなくなる。説教で研ぐのも

大事だけど、褒めたり讃えたりして水気を取ってやらなきや錆びちまう」

「アキちゃんみたいに明るくて元気な働き者を粗末にするような会社、先が知れてる！」

ヤマちゃんとケンさんは、二人して憤慨している。挙げ句の果てに、もういつそそんな会社辞めてうちに来ればいいのに！ とまで言い始めた。

採用を決める権限まではないはずの二人が、こんなことを言うのはちょっと無責任かもしれない。それでも美音は、ヤマちゃんとケンさんがアキのために熱弁を振るってくれるのが嬉しかった。

そして美音もまた、我が身を振り返って思う。

自分は今でも父の背を追いつけ、いつまで経っても追いつけないと落ち込んでばかりいる。父の、こうと決めたら頑として譲らない職人気質や、磨き上げられた料理人の技を見て育ち、あれこそが『ぼったくり』の主としてあるべき姿だと思ってきた。

けれど今の自分には、とてもじゃないけれどそこまでできそうにない。小さな店とはいえ、知っておかねばならないこと、こなさなければならぬ作業は山のようにある。その全部についてスペシャリストになることはできない。

父にしても、母に任せていた部分だつてあるのだ。たとえば接客などはそのいい例だ。

父を知る昔からの常連はよく言っていた。

「先代は料理の腕はピカイチだが、客に冗談のひとつも言えない唐変木だった。俺は料理人なんだから口は上手くなくていいんだ、なんて開き直りやがつてよ。そのうち店を潰しちまうんじゃないかねえかって、随分心配したもんだ。あれでおかみさんがいなかったらどうなつたことか……」

シンゾウやトクの口から、何度となく漏れるそんな話を思い出して、美音はくすりと笑う。

父さんにだつて苦手なことはあったのよね。それならば私も変に背伸びすることをやめて、今できることを今できるレベルで精一杯こなしていこう。『ぼったくり』のお客さんは、私の成長を待ってくれるし、困難にぶつかつたときは助けてもくれる。だから焦ることなく、でも決して怠ることなく、ちよつとずつ前に進めばいい。

そもそも『ぼったくり』は和洋中華を問わず、あらゆる料理を出す店だ。もともとスペシャルなにかじゃない。なんちゃつてオールマイティー上等の三徳だ。それなら私は、ものすごく切れ味のいい三徳を目指せばいい。出刃に負けず劣らず魚の骨まで断てるような……

今度アキさんが来たら、ヤマちゃんとケンさんの話を伝えよう。

会社には出刃や菜切り包丁が必要な部署もある。でも、三徳が、いや三徳だからこそ必要とされるところだつてあるのだ。なんちゃつてオールマイティーだつて十分に胸を張つていい。それでも

会社が認めてくれなければ、ヤマちゃんたちの会社に転職しちゃえ、と。

それを聞いたところで、アキが喜んで転職するとは思えないし、「なんちゃって、ってなによー」と不満の声を上げるかもしれない。それでもヤマちゃんとケンさんの気持ちはきつと伝わるだろう。いっそ、一緒によく切れる三徳を目指そう、と言ってみようか。

「やーよ、包丁なんて！」

とけんもほろろに言われるかもしれないけれど……

十

翌週、『ぼったくり』に現れ、美音からヤマちゃんとケンさんの話を聞いたアキは、依然としてちよつと投げやりな雰囲気を変えないままでいた。それでも、「なんちゃってオールマイティーか……」と確かめるように呟いたところをみると、なにか感じるころはあったのだろう。

次の来店も、その次のときも、アキはいつもの底抜けに明るい笑顔を見せてはくれなかった。このまま時間薬に頼るしかないか……と思いかけたある日、元氣一杯の声とともに引き戸が開けられた。

「あー、お腹空いたあ！ 美音さん、なにかしつかりお腹に溜まるものちょうだい!!」

心なしか食欲まで衰えがちだったアキの、久しぶりの明るい笑顔。美音も馨も、そして常連たちまで、おお！ と言わんばかりになっちゃった。

「いいねえ、アキちゃんの元気な声！ あんたはそうでなくっちゃ！」

マサが、まあまあ座りねえ、とばかりに自分の隣の椅子をぼんと叩いた。

「やあねえ、マサさん。私だってたまには物思うこともあるのよ！」

「だってこのところずっと『お静か』だったじゃねえか。隣でもりもり飯食ってくれないと、俺たちも酒が旨くねえんだよ」

「あーら、マサさんってば失礼ねえ！ うちのお酒はアキちゃんに助けてもらわないと美味しく呑めないと言っても言うの？」

「あ、いや馨ちゃん、そういうわけじゃあ……」

「馨、意地悪なこと言わないの！」

すかさず妹を窘め、美音は慌てているマサに、いいんですよ、と頷く。アキが元気になってくれて嬉しい気持ちは美音も同じだった。

「その様子だと、今日はたっぶりお酒かしら？」

アキの元気が移ったような明るい笑顔で、美音は注文を訊く。

嫌なことがあった日は、美味しいご飯をしっかりと食べる。でもいいことがあった日は、祝杯を上

げる。いつだったかアキはそんなことを言っていた。あの『盗み吟醸』を出した日からこっち、アキはご飯がすすまないばかりではなく、お酒もほとんど注文しなかった。けれど、今日ならきつと気持ちよく酔うことができるだろう。

「うん！ もう今日はね、大祝杯！」

「もったいぶってないで、教えてくれよ！ そのピカイチの笑顔はどうしたわけだい？」

お酒もお料理も美音さんにお任せ！ と丸投げして、アキは今日、会社で起こったことを話し始めた。

「あのね、うちの部長、今年で勤続二十年になったの。今日、その表彰があったんだけど……」

その部長は中途採用だったために、イレギュラーな時期に永年勤続の表彰を受けることになった。朝礼で表彰状と記念品を受け取ったあとのスピーチで、彼は言ったそうさ。

何を頼まれても、明るい笑顔で、ハイイ、すぐやりまーす、と返事をする。いつだって頼んだ人間の事情を優先して、自分の仕事はそっちのけでばたばたと片付けてくれる。それでいて、必ず間違いないか二度三度と確認するから、安心して任せられる。それどころか、ときどきはこっちがうっかり忘れていることまで、そういうばあれやらなくていいんですか？ なんて、思い出させてくれる――

「部長はね、こんなに長く、しかも気持ちよく仕事を続けてこられたのは、我が社にそういう縁の下の力持ちがたくさんいてくれるからだ、って言ってくれたの。感謝してます……って」
彼は別に名指しでアキを褒めたわけではなかったそうさ。それなのに、部長の言葉を聞いた同僚たちは、一斉にアキを見た。

軽く頷いた上司もいれば、あなたのことよ、とばかりに小さく指をさした女性社員、意味ありげにウインクを飛ばしてきた先輩男性社員までいた。アキを飛び越えて昇格していった後輩は、音がないようにそっと手を合わせて拍手をしてくれたそうさ。

「私なんて事務所の備品みたいなもの。誰も見ていないし、評価もしてくれてないって思ってたけど、そうじゃなかったんだよ。それがわかって、すごく嬉しかった」

「そう……」

アキは本当に嬉しそうだった。運動会で一等賞になった子どもみたいな笑顔。アキがそうやってニコニコしているのが嬉しくて、周りはずっと笑顔になる。

「よかったなあ、アキちゃん。神様はちゃんと見てるっていうけど、人様が見てくれるほうが、わかりやすくいいよな！」

「ほんとよね。じゃあ、とりあえず乾杯といきましょう！」

そして美音は、カウンター越しに酒を注いだ杯をアキに渡した。

アキが器を覗き込むと、透明な酒に氷が浮いている。

「透明だし、お米の匂いがするから、これ日本酒でしょ？ ロックなんて珍しいね」

「と、思うでしょ？ でもよく匂いを嗅いでみて」

米の香りがする、と言っているのにさらにもう一度、嗅いでみると言われ、アキは怪訝そうにしながらも素直に杯に鼻を近づけた。

「あ……れ？」

「なんだい、なんだい、何でそんな不思議そうな顔になってんだ？」

「ねえ、マサさん、これちよっと……」

自分の感じたものに自信が持てなかったらしく、アキは杯をマサに渡した。マサは注意深く鼻を近づけて、そっと息を吸い込んだ。

「ウイスキーみたいじゃねえか！ 透明なのに……」

「だよ。お米で造ったウイスキーみたい……って、あ、そうか、米焼酎だ！」

「ピンポン！ アキさん正解です！ ただし、正確にはウイスキーと焼酎は違うものなんだからどね」

ウイスキーは麦芽を使つて二度蒸留し、長期熟成させる。焼酎は麦や米などの麴を使い、一度きりの蒸留で熟成期間も短い。それでも両者が蒸留酒であることに違いはない。お米で造ったウイスキーみたいというアキの感想は言い得て妙だった。

「これは『益子の炎』っていう米焼酎なの。この間、日本酒を造っている蔵に行つたときに、一緒に買つてきたのよ。癖がないからどんな料理にも合わせやすいし、焼酎だから保管場所に気を遣わなくていいし」

うちの冷蔵庫は冷やしておかきやならないお酒で満員なのよ、と自慢だか愚痴だかわからないような口調で言つたあと、美音は酒について説明を始めた。

『益子の炎』を造っているのは焼き物の街として有名な栃木県益子にある株式会社外池酒造店という蔵である。一八二九年に近江商人が栃木に開いた酒蔵の流れを汲み、一九三七年に現在の栃木県芳賀郡に蔵を移転。それ以来、『懐かしきこころ癒ゆ益子の酒蔵』という言葉掲げ、現在まで操業を続けている。美音は蔵見学がてら、代表銘柄である『燦爛』を仕入れに行き、この『益子の炎』も一緒に買つてきたのである。

『益子の炎』は清酒『燦爛』を造る際に生じる酒粕と精米過程で生じる米粉を利用して造られており、米の旨みを存分に味わえる酒である。雑味がなくすっきりとした味わいは、どれだけ呑んでも飽きることがない。

「私はんまり焼酎には詳しくないんだけど、これはすごく呑みやすく美味しいと思つたの。日本酒に似ているせいかしらね？」

「『益子の炎』……じゃあ、もしかして、これも？」

アキが手に持った杯を改めて見つめた。

「そう、益子焼。素敵でしょ？ 売店で見たら、あれもこれも欲しくなっちゃって大変だったわ」湯呑みよりも大ぶりで握りやすい筒型で、手に持ってみると予想以上に重く、手触りはぼつりとしている。白地に茶色の筆で描いたような模様が入ったその器は、益子焼の特徴をよく表していた。益子焼の器に、益子産の酒を入れたら、きつと器も酒も喜ぶだろう……そんなことを思いながら、重い器と酒を抱えて帰ってきたのである。

「美音坊……酒や器が、わーいわーいって喜ぶのかい？」

マサが面白がって美音をからかう。けれどアキは、確かに手の中の杯も酒も、一緒にいられてよかったねーなんて囁き合っているような気がすると言った。

「益子焼もこの『益子の炎』ってお酒も素朴で出しゃばらないんですね。どこに置いても馴染む器と、どんな料理でも馴染むお酒。なんていうか……」

「アキちゃんみただよね！」

美音が言いかけた台詞を、馨が横から攫っていった。

どこにでも、何にでも馴染むというのはとても大切なことだ。特に『ぼったくり』のような居酒屋にはなくてはならない。だがそれは、心模様によつては『つまらない』と捉えてしまいそうな言葉でもある。あの、後輩が昇進してしまったと嘆いていたときのアキならば、そんなふうを受け取っ

てしまいかねない。

けれど、今日のアキなら大丈夫。自分の価値を周囲が認めてくれたことを知り、誇らしげに笑っているのだから……

「ありがとう！ 人間って、本当に現金よね！ 『なんちゃってオールマイティー』っていいことなのかな……って悩んだけど、周りが私を評価してくれてるって実感できたら、急に自信が出てきちゃった」

「そうか、そうか、自信が出てきたか！」

マサは目を細めて、けっこうけっこうと頷いている。そんなマサを尻目に、アキが呟く。

「私も何か新しいことでも始めてみようかな。あの子みたいに英語は無理だけど……」

「おう、そいつぁいい考えだ！ 手始めに料理とかどうでえ？ ささーっと飯が作れるようになったら、『ぼったくり』に通い詰めなくてすむぜっ」

「うわー、マサさん、なんてこと言うの！ うちのお客さんが減っちゃうー！」

抗議を込めて、馨がマサの背をばんばん叩く。「痛えよ、馨ちゃん、冗談じゃねえか」と悲鳴を上げるマサを笑ったあと、アキはカウンターの向こうにいる美音を見上げて言った。

「どれだけお料理ができるようになって、私はここに来るのをやめたりしないよ。ここは、お腹をいっぱいにしてくれるだけじゃなくて、心を元気にしてくれるところだもん」



「いいこと言うねえ、アキちゃん！ たとえ酒や肴さかながなくても、みんなでわいわいがやがややってるうちに問題解決！」

「だーかーらー！ どうして今日のマサさんは、うちのお酒や料理に問題があるようなことばっかり言うの！」

「そういうわけじゃないって」

マサはまたしても馨にばん叩かれている。

馨ってば、お客さん相手に何やってるの、とは思うものの、マサはまるで孫娘と戯たむれているように楽しそうな顔をしている。まあそれならそれでいいか……と見守って、美音はボールに卵を二つ割り入れた。

冷蔵庫の中から豚肉、野菜入れからタマネギ、人参、ピーマン……と、取り出してどんどん刻んでいく。この料理にはベーコンがよく使われるけれど、食べ応えを出すためにあえて豚肉のスライス。ついでに、ウインナーも小口切りに刻んで入れる。そして忘れてはならないのは、茹でたジャガイモ。生でもいいのだが、時間がかかるので美音はいつも、あらかじめ茹でておくのだ。

それらを全部、フライパンで炒めて濃いめの味を付けた。炒めた野菜と溶き卵を見て、アキの目が輝く。

「もしかしてスパニッシュオムレツ?」

「ご名答ー!」

「きゃー! 嬉しいっ! チーズ、いーっつばい、入れてね!」

「はいはい、お任せください」

アキの要望どおり、炒めた材料と溶き卵をまぜたボールにチーズをひとつかみ入れ、よく熱したフライパンに一気に投入。ジャーツという音、そしてチーズが焼けていく匂いに、さらにアキがうっとりする。蓋をして弱火でじっくり両面を焼き、火が通ったのを確認して出来上がり。

美音は、大きなお皿をフライパンに被せ、よいしょとばかりにひっくり返す。

チーズを入れたおかげでぱりっと焼き上がったオムレツに、包丁で切り目を入れ、上には真っ赤なトマトケチャップ。ちなみに男性常連客はたいがいケチャップなしだが、アキは頑としてオムレツ系にはケチャップ、と譲ゆずらない。

「この黄色と緑の取り合わせがいいよね! 冬ならほうれん

草だけど夏はピーマン。ブロッコリーだってアスパラだってOK。栄養もたっぷりで、そこに真つ赤なケチャップ！ 完璧！」

「赤なら人参でいいじゃねえか」

「このほんのりとした甘みがいいの！ ほっといてちょうだい！」

「ガキみてえだぜ、アキちゃん」

ガキでもいいの！ 美味しければ！ なんてマサとやり合っているアキは、もうすっかり、いつものアキだった。

「はい、おまちどうさま！ けんかしないで熱いうちにどうぞ！」

「うわーっ！ ジャガイモたっぷり！ お腹へこべこだからすっごくうれしい！ 美音さん、ありがとう！」

アキはもうマサとのケチャップ論争など忘れたように、さっさと箸を取り上げ、分厚く焼けたスパニッシュオムレツの一切れを口に運ぶ。

「あー、外カリ、中フワだー！ ケチャップがすごく合ってるし！」

美音は豪快に平らげていくアキを見ながら、肉、野菜、出来上がったオムレツ……と刻み続けた包丁を丁寧^{ていねい}に洗う。

いつもよく働いてくれてありがとう。お店が終わったら、ちゃんと研ぐからね……

三徳は何でもこなせる万能包丁。でも、相手を選ばず活躍してもらうためには、やっぱり日頃の手入れは欠かせない。アキは新しいことを何か始めたい、と言ったけれど、包丁の手入れも同じようなものかもしれない。どんなによく切れる包丁も手入れを怠^{おそ}つては切れ味が落ちる。必要に応じ^{おこ}て包丁を研ぐように、新しい経験^{きん}をすることで自分を高めていく。経験^{きん}に溺^{おぼ}れることなく研鑽^{けんざん}すること、アキは会社にとってなくてはならない人材^{じんざい}になっていくことだろう。

私も、いつもの暮らしに満足していないで、今までとは違うことを始めてみようか……

心の中で、そんなことを考えながら、美音は働き者の包丁をしっかりと拭き上げた。

立ち読みサンプルはここまで

トマトが嫌いな男たち

米鶴酒造株式会社

冷菓プロキョウ

ナシヤロウシヤロウシヤロウ



米鶴 盗み吟醸 あらばしり発泡にごり

米鶴酒造株式会社

〒 992-0301

山形県東置賜郡高島町二井宿 1076

TEL:0238-52-1130 FAX:0238-52-3200

URL:<http://yonetsuru.com/>



酒一筋 山廃純米吟醸 時代おくれ

利守酒造株式会社

〒 701-2215

岡山県赤磐市西軽部 762-1

URL:<http://www.sakehitosuji.co.jp/>



益子の苑

株式会社外池酒造店

〒 321-4216

栃木県芳賀郡益子町大字塙 333 番地 1

TEL:0285-72-0001 FAX:0285-72-0003

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