# 異世界で創造の料理人してます 2

Cook of Creation

Maikaze Shin
舞風 慎

シズカ
魔王討伐のために地球から召喚された勇者。
ルミ
シンの店で働く、元気いっぱいな猫耳の獣人。
ゼノン
勇者パーティのブレイン役である魔法使い。
アカリ
シンのもとに弟子入りした僕っ娘冒険者。
フドウ シン
地球から異世界にやってきた若き料理人。
エリ
狐族の女の子。シンの妻として店を切り盛りする。
Isekai de Sozo no Ryorinin Shitemasu.
CHARACTER

# 1

俺の名前は不動慎。料理人をやっている。

一年ほど前まで、日本でレストランを経営していた。

経営していた、と過去形なのは、現在は経営している土地が違うからだ。

それではどこなのかというと……異世界。魔法が存在する、地球とは別の世界でレストランを開いているのである。

ある日、俺は突然、異世界の森の中に放り出された。たまたまそこに通りかかったスズヤさんという冒険者兼料理人が案内してくれたのは、料理の聖地と呼ばれる街だった。

ＭＰ無限のステータスに加えて、地球のものを消費ＭＰ次第で何でも持ってこられる創造召喚というチート魔法。この二つをいつの間にか手にしていた俺は、日本で経営していた店をこちらの世界に召喚し、この世界で営業を始めたというわけだ。

「いらっしゃいませー！」

今、元気いっぱいな声とともにお客様を案内したのは、俺の妻のエリ。
つい先日結婚したばかりで式はあげてないが、エリの左手薬指には指輪がはまっている。
彼女は元々奴隷で、俺は当初、接客員を確保する目的でエリを購入した。狐族の獣人で頭とお尻には耳と尻尾が付いている。戦闘が得意な種族とされる狐族だが、一族で落ちこぼれ扱いされていた彼女は家族に捨てられ、奴隷になってしまったらしい。それでも、丁寧な言葉遣いや可愛い笑顔は接客にもってこいだった。買った時は一五歳ぐらいだった見た目も、進化という異世界ならではのイベントもあって、すっかり大人のそれになっていた。
現在は、俺の妻として、そして店に欠かせない接客員の中心として、働いてもらっている。
「はい、オムレツできた。運んでくれ」
「了解ニャ」
俺が料理を出す声に返事をしたのは、最近雇った猫耳獣人のルミ。語尾に「ニャ」をつける女の子だ。接客にはまだ慣れておらず、少し危なっかしい部分もあるが、彼女なりに頑張って動いてくれている。元冒険者であり、従業員募集の依頼を受けて、こちらに転職した形になる。
冒険者とは、ギルドから依頼を受けてモンスターの討伐や素材の収集、旅人の護衛などを行う、この世界ならではの仕事だ。俺もレストランを経営しながら冒険者の仕事をしており、現在ではそのランクをBにまで上げていた。



それよりも……
「シャリアピンステーキ三つ、オムレツ二つお願いします」
「了解」
注文が一気に入り、厨房が忙しくなり始める。丁度昼時になり、店はピークタイムに入った。キッチンには俺しかおらず、一人で全ての料理を作るのにも限界がきていた。
ここ数日、店にくる客数が一気に増えすぎている。一昨日と今日の来客数を比べても、倍近くの人数だ。
ルミを雇ったことで接客の方は問題がなくなったが、次は調理の方が厳しくなっていた。
せめてもう一人、今度は厨房の方で雇わなくてはいけない。
「七番テーブルさんのステーキがでてないニャ」
「一〇番テーブルのオムレツはまだですか？」
このように、店として回っていなかった。
やばいな、この調子で客が入ってくるとなると、やっていけない。今日を乗りきれるかも怪しいぞ。
しかし、もう店はオープンしてしまった。今更、引くにも引けない状態なのでこのままやっていくしかないのだ。

「はい、オムレツ二つ。シャリアピンステーキはあと二分待って、今焼いてる。焼きあがったらここに置いておくから、サラダを皿に盛り付けて運んでくれ」
時間がないなら工夫をするしかない。盛り付けも厨房が行うとどうしても時間をとられてしまうので、比較的簡単なものは、接客をしているエリたちに任せる。
「わかりました」
瞬時にその意図を把握したエリが、素早く盛り付けていく。正確に盛り付けをする彼女に、俺は感心した。いやいや、感心している場合じゃないな。料理をさっさと作らなくては……
こうして、レストランは営業していくのだった。

「途切れた……か？」
「そうみたいですね」
「つかれたニャ」
結局、行列が途切れたのは太陽もてっぺんを過ぎたところで、店の時計を確認すると午後の二時過ぎだった。今もポツポツお客様がいるが、このくらいは問題ない。もう既に、全ての客に料理を運び終えている。
ところが、エリが突然厨房に入ってきたかと思うと、怖い顔で詰め寄ってきた。



「シン様、休憩を取りましょう。このままではシン様の体が持たないです」
「でも、営業中だよ」
「関係ないです。営業中であっても休憩時間を作るべきです。それに、人手が足りていないのであれば、夜の営業をやめるべきです」
「厨房は一人だから、営業中だと休憩は取れないし……それに、夜の営業は一応稼ぎ時だよ？」
「そんなことはもっと店員を雇ってから言ってください。そもそも見ていて思ったのですが、この店は店員の数に対して広すぎないですか？　私が来るまで一人でやっていたなんて信じられないです。もっと考えるべきです」
エリがここまではっきりと自分の意見を主張するのは珍しい。先日までは奴隷として働いていたため、何か思うことがあっても遠慮していたんだろう。結婚した効果なのか、こういったアドバイスをくれるようになったのは、ものすごく助かる。
エリの言っていることはもっともだし、俺も薄々気づいてはいた。日本で営業していた時は、この店には最低でも一日五人は従業員がいたのだ。一人が休憩に入り、四人で営業。これがベストだからだ。
そのことを考えると、今の状態はかなり苦しい。
「俺もそう思っていたんだ」

「思っていたならさっさと行動してください。今すぐにでもオーダーをストップするべきです」
「でも、昨日休みだった分、今日は働かないと。ストップするわけにもいかない」
「休息も仕事のうちです」
「店のことは俺が判断する。アドバイスは嬉しいが……」
「ニャニャニャニャ」
ルミが、俺とエリに挟まれてあたふたしていた。エリはちょっと不機嫌になっている。
俺のことが心配で言っているのはわかる。でも、仕事は仕事。店を開けたのなら、どんなにきつくとも最後までやらないといけない。
「心配するなエリ。倒れるまでやるわけではないから、今日は我慢してくれ」
「……わかりました。今日だけ大目に見ます」
これでひとまず解決。後は仕事終わりに甘いものを出して機嫌を取っておこう。
「あの……すみません」
すると突然、厨房に一人の男の子が入ってくる。
綺麗な顔立ちをしていて、なかなか可愛らしい男の子だ。お客様だろう。
三人しかいない従業員が全員ここにいるので、オーダーを聞ける人がホールに誰もいない状態だった。



「すみません。今すぐお伺いしますので、席でお待ちください」
エリが営業スマイルで優しく対応する。もうすっかり慣れた感じだ。
「あの、違うんです……僕……」
男の子はその場にとどまった。そして俺に視線を向ける。何か決心したような眼だった。
「すみません。店長さん!!」
「ん？」
「僕を弟子にしてください!!」
彼は、俺がはっきりと聞き取れる大きさの声でそう言った。
「弟子？　えっ？」
突然の言葉に、一瞬理解できなかった俺。
どうして弟子になりたいのかわからない。そもそも、俺はこの男の子のことを知らない。店に来たことがあるのかも知らないのだ。なので、はいそうですかと素直に弟子にすることはできない。
「ダメ、ですか？」
目をうるうるさせながら言ってくる。とても可愛いが相手は男だ。ときめくはずがない。
「ダメではないが……どうして俺の店なんだ？」
とりあえず、弟子になりたい理由を知りたかった。丁度、店に人数が欲しいと言っていたところ

ではあるのだ。
「それは……一目惚れです。この店の料理を食べました。僕が見たことのない料理、盛り付け方、そして初めての味。何もかもに感動しました」
「ありがとう」
素直な意見に、思わず感謝の言葉が出た。ここまではっきり言ってもらえると、料理をしていてよかったと思える。
料理人として一番嬉しいことは、お客様から感想をもらうことだ。それが良い感想だったら嬉しいし、悪い感想でもそこから改善することができるからな。
「だから、僕もそんな料理を作ってみたいと思いました!!」
「なるほどね……」
理由としてはちゃんと筋が通っているが、志望動機としては少し弱いかもしれない。でも、こうして弟子になりたいと直接言いに来たことは褒めるべきだ。それほど感動してくれたということだろう。
「本当に俺の店でいいのか？」
「はい。この店でないとダメなんです」
「厳しいかもしれないぞ？」



「覚悟の上です」
「作り方とか味付けとか、いろいろと常識が変わってしまうかもしれないぞ？」
「それでもなりたいです」
ここまで強く志望しているなら、断る理由がないな。よし、取るか、弟子。
「よし、いいだろう……君を雇おう」
「本当ですか!?」
「本当だ」
「ありがとうございます！」
とても喜んでいる。
「よかったですね。探すと決めた従業員がすぐに見つかって。これでシン様も楽になります」
「いや、まだだよ。まずはいろいろと教えないとな」
「そうですね」
俺の言葉を受けて、エリがにこやかに微笑んだ。
ちゃんと教え込まないと使えないからな。まずは基本だけでも教えないと。
昨日も休みだったが、明日も休みにするか。本来ならそんなことは避けたいのだが、店が回らないと意味がない。一日でしっかり教え込もう。

そうだ、まだ彼の名前を聞いてなかった。
「俺の名前はフドウシンだ。気楽にシンと呼んでくれ。君の名前は？」
「すみません、まだ名前を伝えていませんでした」
そう言いながら、俺の方に近づいてきた。
「僕の名前はアカリです。これからよろしくお願いします、師匠」
師匠って呼ばれるのはなんだかこそばゆいな。
そんなことを考えながら、手を取り握手をする。
「……あれ？」
……アカリって、女の子っぽい名前だし、この手の柔らかさは……
「もしかして……女の子？」
「そうですけど……なんでですか？」
俺が初めて取った弟子は、僕っ娘の女の子だった。
気づかなかった～。
とりあえず話がまとまったところで、明日を休日にするという看板を店の表に立てて、仕事に戻る。アカリには店内で待ってもらうことにして、そのまま夜の営業をなんとかこなし、閉店の時間になった。



営業終了後、俺は店の片付けをエリたちに任せて、アカリと一対一の面接を行っていた。厨房の片付けは俺が全部しておいた。
「アカリは、料理はしたことはある？」
「はい師匠、あります。小さい頃から家で料理をしていましたし、冒険者をしている時も食事は自分で作っていました」
そうか、冒険者であれば街にいない時は自分で食事を作ることだってあるもんな。
「例えば、どんな料理を作っていた？」
「そうですね……レッドボアのステーキ、ムーンベアーのステーキはうまく作る自信はあります」
「うむ。そうか」
料理名を聞いた俺は、もっともらしく頷いた。
……いや、知らないよそんなモンスター!!　何だよ、レッドボアって。前に依頼で行ったウィンのレストランで食べさせてもらった、ボアロットの亜種か？　もしそうならアレに似た味なんだろうけど、違いがあるのかもわからない。てか、ベアーとかもろ熊じゃん。
それにしても、ある程度料理をしたことがあるようで安心した。まだ一四、五歳ぐらいに見えるし、ちゃんとした料理が作れるのか、心配していたんだ。

とはいえ、うちの店の調理方法は、この世界のそれとは全然違う。うちで働くなら、まずは包丁の握り方から教えないといけないな。
もっとも、アカリは料理の経験があるのだから、刃物の扱いはある程度は慣れているはず。つまり、教えれば包丁も使いこなせるはずだ。
包丁を使って切ることができれば、後は炒める、煮る、蒸す、揚げる、焼く、味付けだ。そのあたりが実に奥が深いところなのだが、こちらについても簡単なことならできるだろう。
しかし、ここはれっきとしたレストランだ。簡単なことで満足してもらっては困る。ある程度、手間のかかる料理を作らなくてはいけないのだ。
そのために、アカリにはまず、和食・洋食・中華の入門料理を学んでもらおうと考えている。
「シン様、片付けが終わりました」
「疲れたニャ～。明日が休みでよかったニャ」
そう考え込んでいると、エリとルミが声をかけてきた。
「お疲れ様。ゆっくり休んでくれ。お風呂は沸かしてあるから入ってくるといい」
「やったニャ。エリ、行くニャ」
「わかりました。そこの方は？」
エリがアカリに問いかけた。お風呂には入らないのかという意味だろう。



「まだ、話の途中なので僕は……」
「いや、入ってくるといい。彼女は俺の妻だから、親睦を深めるつもりでな。話の続きは、また明日にしよう。遅い時間になってしまったし、部屋は用意しておくから、今日はうちに泊まりなさい」
「……わかりました、師匠」
少し納得がいってないような様子を見せたアカリだったが、エリたちについていく。
「ああ、そうそうエリ。俺は疲れたから、アカリの部屋の準備が終わったら先に寝ておく。起こさないでくれよ」
「わかりましたシン様。おやすみなさい」
「おやすみ」
挨拶をして、エリたちはお風呂へ行く。
普通なら、お風呂を覗きに行くところだ。
……が、一日中忙しかった疲れにはかなわない。というかエリは俺の妻であるわけだし、わざわざこそこそと妻の裸を覗く夫がいてたまるか。
ルミとアカリについても、エリが一緒にいるのに、覗きに行くわけがないじゃないか。
ということで、俺はいそいそとアカリの部屋の準備をして、自分の部屋で眠ったのだった。

## 2

翌朝。

朝食を皆でとった後、アカリは一度、着替えや荷物を持ってくるために、宿に戻った。その間に俺は厨房の準備をしておく。

エリとルミには好きに買い物をしてきていいと言ってお金を渡し、外出させている。邪魔とまでは言わないが、気が散るからだ。エリは最後まで頑なに拒んでいたが、ルミが引きずって連れて行った。

現在店にいるのは、荷物を持って戻ってきたアカリと、厨房の準備を終えた俺の二人だけだ。

「それじゃあ、始めるか」

「よろしくお願いします、師匠」

さて、さっそく修業を始めるとしよう。

和食、洋食、中華料理にはそれぞれ、入門と呼ぶべき料理がある。

これは、俺が通っていた調理師学校で習ったことなのだが、この入門の料理を覚えていれば、多くの料理に応用できるのだ。

まず、洋食……これについては、この世界で既に作っているものだ。

「じゃあ、オムレツから作ろうか」

「あのオムレツですね、つい昨日、食べました。中がとろーり周りはふんわり。お店の代表的なメニューですよね。他の店でも同じメニューを出していますが、ここのお店のものは特別ですね」

べた褒めだった。聞いていて恥ずかしい。

さて、このオムレツは一見簡単そうに見えるが、その作り方は奥が深い。

「まずは卵を混ぜよう」

俺は自分の手元で卵を混ぜながら、アカリに新しい卵と器を手渡し、混ぜるように指示する。

「この卵……見たことありません」

それもそのはず。この異世界にはいない、地球の鶏の卵だ。知らなくて当然だ。

「常識が変わるかもと言っただろ？　いちいち疑問に思っていたら、どんどんわからないことだらけになっていくぞ」

「わかりました」

アカリには、俺の魔法については教えないことにしている。信頼している相手以外には、バラさない方がいいだろうと考えてのことだ。もちろん、エリにもそう伝えてある。

「卵を混ぜたら塩を一つまみ入れる」
「入れました」
「では、焼きに入ろうか」
「味付けはこれだけなんですか？」
アカリがびっくりした様子で尋ねてきた。
「そうだ。後はソースの味で食べることになる」
料理とは、案外シンプルな味付けのものが多いのだ。
「卵を焼く前に、たっぷりの油を弱火で熱して、フライパンに油をなじませる。これを、油返しと呼ぶ」
「この作業をしなかったらどうなりますか？」
「フライパンに卵が引っ付いて、はがれなくなるな」
まずは手本として俺が作ってみる。実際に見せないと工程はわかりにくいからな。
「油がなじんだら一度油を捨て、新しく大さじ一杯の油を入れる。白い煙（けむり）が出始めたら卵を入れる」
後は一気に作るだけだ。俺の手元を、アカリは真剣に見ていた。技術を盗もうとしていることがよく伝わってきた。

完成したところで、アカリにバトンタッチする。
「それじゃあ、アカリが作ろうか」
「はい」
卵液は先ほど作ってあるので、焼くだけだ。
「油を入れて……白い煙が出たら、卵を流し入れる」
卵をフライパンに入れて、三秒待つ。
「はい、かき混ぜる」
アカリが一生懸命かき混ぜる。いや、必死すぎやしませんか？　一生懸命なことはいいことだが、いきなり飛ばしすぎだ。最後まで持つだろうか。
「卵が半熟になったら、フライパンをコンロに叩きつける。今の状態を忘れるなよ」
「はい」
コン、コン、コン。三回叩いたら、手前半分を奥半分に重ねていく。さっきの油返しをしてなかったら、卵がこびりついて半分にできない。
「ここからが難しいぞ。フライパンの柄を叩いて、つなぎ目を上にするんだ」
アカリが柄を叩くが、ひっくり返らない。初めはそうだよな。うまい人でも、初めから完璧になんてできやしない。



「肩の力を抜いて、軽くでいい。もう一度叩いて」
肩に力が入っているとフライパンを強く握ってしまい、動かなくなってしまう。アカリがうまくできないのは、そこが原因だな。と、おお、少し動いた。
「もう少し力を抜いて、初めてなんだから失敗はするさ。軽い気持ちで作ろう」
「はい」
少しずつだが肩の力が抜けてきたな。既にオムレツは半熟じゃなくなっているが、これは練習だ。しょうがない。
「よし、つなぎ目が上に来たらくっつけて、今度はつなぎ目を下にするようにもう一度柄を叩いていく」
少し、少しとつなぎ目が下に動く。上達が早いな。俺なんか三回ぐらい練習しないと動かなかったのに……やっぱり俺には才能はあまりなかったのかな。自信がなくなるものだ。
「つなぎ目が下になったら五秒待つ。後はフライパンを返して皿に盛る」
「はい、できました」
「よし。初めてにしては上出来だな。俺よりも才能がある」
「いえ、師匠には遠く及びません」
さて、肝心のオムレツの出来だが、少し焦げ目がついていた。

柄を叩いてひっくり返すのが遅くなるとこうなるのだ。スプーンで中を確認しても半熟とは言えない。
「中がとろーりではないですね……」
「最初はできなくて当たり前だ。ほら、もう一度やるぞ」
アカリに卵液の入った器を渡す。アカリに教えながら準備していたものだ。ちゃんと味付けもしてある。
「できるまでやってもらう。これが俺の教えだ」
「はい」
本当は通っていた学校の方針だが、勝手に俺の方針にすることにした。
できるまでやる、いいじゃないか。アカリには、学校で習ったのと同じように習わせることにしよう。
考えているうちに、アカリはオムレツを完成させた。こちらもまだ、理想には程遠い。
「それじゃあ、もう一度。まだまだ、あるからな」
「こ、これは……」
器を差し出す俺の前には、割られた卵が二〇個ほど。それを見たアカリは顔を引きつらせながら、オムレツを作り始めた。



あ……作らせるのはいいが、オムレツはどう処分しようか……全然考えていなかった。とりあえず、後で考えればいいかな……
そんなこんなで、時間がかかったが何とか二〇個作り終えた。大体一〇個目ぐらいから様(さま)になってきて、二〇個目には綺麗に作れるようになっていた。
言いたいことや直してほしいところはまだまだあるが、それはとりあえず口頭で伝えるだけにして、次の段階に移ることにする。一日だけで三つの入門料理を学んでもらうのだ、時間が足りない。これで洋食はいったん終わりにしよう。

## 3

さて、洋食の次は和食だな。
「それじゃあ……次は魚をおろそうか」
魚の三枚おろしは、和食、特に魚料理の基本と呼べる技術だ。
和食の基本的な技術といえば、桂剥(かつらむ)きをはじめとした包丁の使い方が定番で挙げられるのだが、今後魚料理の提供も考えているので、今回は魚のおろし方を教えることにした。

「魚のおろしですか……少し苦手です」
「苦手なら尚更だな、練習しないと上達しない」
俺の言葉に、アカリは力強く頷く。
「わかりました。やってみます。一度、僕がおろすのを見てもらっていいですか？」
「いいだろう。見てから足りないところを教えることにしようか」
魚をおろすことができるのは、それなりに料理ができる証拠だ。一度見て指摘するだけでいいのなら、後は簡単だな。
俺は冷蔵庫から、魚を取り出す。これは昨晩のうちに、創造召喚で日本から召喚しておいたものだ。アカリの目の前で召喚するわけにはいかないからな。
さて、今からおろすのはブリだ。正確に言えばブリの子供。俺の場合はヤズと呼んでいたが、どうやらこの呼び方は地方によって違うらしく、ワカナとかツバスとも呼ばれているらしい。ちなみにヤズは九州などでの呼ばれ方のようだ。
まな板の上にブリを載せたところで、アカリにおろすよう指示する。
「それじゃあ」
そう言いながらアカリが取り出したのは、小さなナイフだった。
忘れていた……この世界には包丁がないんだった。スズヤさんの料理風景を見た時にわかってい



たことじゃないか。
「ストップ、ストップ!!」
「どうしたんですか？」
俺の声に反応して、アカリは魚をおろすのやめる。彼女はこちらを見て、何か悪かったのかと首を傾げた。
「何か変でしたか？」
「いや、入り方はあっていた。だけどその前に、そのナイフを包丁に変えようか」
「包丁とは？」
「これだな」
俺は愛用の包丁が入ったケースを取り出して、開いて見せる。全部で五本。綺麗にしまってある。
「何故、五本もあるのですか？　それに普通のナイフと違って、片方は刃がないです。刀みたいですね」
あれ、刀はあるのか……なら、包丁も作ってもらえるかな、これを見本に。
俺が考え込んでいると、アカリがじっと見つめてくる。そうだ、五本ある理由だったな。
「ああ、五本ある理由は、切るものによって包丁を変えるためだな」
「変える理由はあるのですか？」

「もちろんある。包丁一つ一つに特徴があり、いろんな種類の材料を切りやすいように作られているんだ」

いい機会なので、アカリに包丁の説明をすることにした。

包丁にはたくさんの種類がある。その中で俺が愛用しているのは、和包丁が三本、洋包丁が二本だ。この五本は、包丁の基本でもある。

さて、それではそれぞれについて説明しよう。

一本目は、菜切り包丁。

その名の通り、主に野菜を切る時に使う包丁だ。刃幅が大きく、さらに刃線が反っておらず直線に近いため、まな板での刻み物がしやすくなっている。また、切っ先が丸くなっているのも特徴だ。

二本目は、柳刃包丁。

これを持っている人は、中々いないのではないだろうか。この包丁は刺身を切る（引くとも言う）ための包丁だ。他の包丁に比べて刀身が長く、一気に引くことで綺麗な切り口を作ることができる。

三本目は、出刃包丁。

これが今回、ブリをおろすのに使う包丁となる。魚をさばく時に使う包丁だ。つくりがかなりしっかりしていて、峰は分厚いのだが、刃の部分は薄く作られており、その重さを利用して切るような使い方になる。

ここまでの三本のうち、柳刃包丁と出刃包丁は片刃包丁だ。片刃包丁とは、刃の片方が平面で、もう片方のみが斜めの砥ぎ面（切れ刃）という、断面が「レ」のようなつくりになっている。ちなみに、両面が砥ぎ面となっていて、断面が「V」字型になっているものを、両刃包丁と呼ぶ。菜切り包丁は両刃包丁だな。

なお、片刃のものは両刃のものに比べて、薄く削いだり刻んだりする作業がしやすいと言われている。

さて、ここからは洋包丁の紹介だ。俺が持っているのは、牛刀とペティナイフの二種類。

牛刀は、元はその名の通り、牛肉を切る際に使われていた。だが肉だけでなく、野菜やパンを切るのにも適していることから、万能包丁として扱われている。両刃で、普通の家庭にある文化包丁よりも直線部分が長くなっている。

最後は、ペティナイフ。「ペティ」とはフランス語で「小さい」という意味で、その名の通り小さい牛刀のことを指す。フルーツの皮剥きや飾り切りなんかに使う包丁だ。アニメやドラマなんかで、病室でお見舞いのリンゴを剥くシーンがあるが、あのナイフがこれだ。

そうだ、せっかくなので、包丁と握り方の握り方について、ここで簡単に説明しておこう。

包丁の握りは様々だが、大きく分けて三つあると俺は教わった。

一つ目は、卓刀法。
親指と人差し指の付け根で包丁の柄元を挟み、他の三本の指は柄を軽く握る形になる。
基本中の基本の握り方と言えるだろう。
二つ目は、支柱法。
人差し指を包丁の峰に乗せ、残りの四本の指で柄を握る形だ。
包丁の横ブレを防ぐことができるので、柔らかいものや滑りやすいものを、正確に切りたい時に向いている。
そして三つ目が、全握法。
名前の通り、包丁の柄を全部の指で上から握る形になる。
力が入りやすいため、主に魚の骨などの、硬いものを断ち切る時に使われる握り方だ。
他にも握り方はいろいろあるが、まずはこの三種類を、どの場面でどんな握り方をするのが適切かを把握して、使い分けることが重要だ。
「……と、まあこんな感じだな。どうだ、覚えたか？」
一つ一つの包丁と握り方について説明を終えた俺は、アカリの方に向き直る。
「包丁というのは、こんなに種類があるのですね……食材によって刃物を使い分けるだなんて、そんなことをしてるのは師匠だけだと思います」



「そうだろうな。少なくとも、この街で包丁を持っているのは俺だけだろう。俺の弟子になったんだ、これを使ってもらうぞ」
「はい」
予備として創造召喚で持ってきていた出刃包丁を、アカリに渡す。今回は三枚おろしなので、出刃包丁だけでいいだろう。
「使い方は……」
「わからないです」
「了解。なら、今回も俺が一度やってみるから、どうやって使うのか見ておいてくれよ」
「はい」
俺は自分の包丁を持って、魚をおろしにかかる。
「それじゃあ、始めるぞ。一度だけしかやらないから、ちゃんと見ていてくれよ、アカリ」
さて、まずは魚を水でしっかりと洗う。
これは魚の表面についている病原菌を洗い落とすためだ。有名な病原菌としては、腸炎ビブリオという、塩分を好むものがある。こいつは海にいる魚の大半についているのだが、真水には弱いため、料理の前にはしっかりと洗うようにしたい。
洗い終えたら、次は鱗を取る。

この時、頭が左側になるようにまな板の上に置き、尾側から頭に向かって、出刃包丁の刃を滑らせて鱗を擦り取っていく。ちなみにコツとしては、背側を刃先で、腹側を刃元で擦るようにすると、綺麗に取ることができる。

鱗がしっかり取れたところで、えらを取る作業に入るのだが、少し難しくなってくる。

まずはブリの頭を右側にして置き、えらぶたを持ち上げて、えらを守っている膜を切る。この膜はえらとくっついているため、ここで切っておくことで、後からえらが取りやすくなるのだ。えらは両面にあるので、しっかりと両方切っておく。

次に、腹びれの間を切る。まっすぐに切っていき、肛門のところまで包丁を滑らせていく。

そのまま腹を開いて、腹側にあるえらの付け根を切る。えらは両側についているが、付け根は一つだ。そこを切れば、簡単に両側を取ることができるようになる。

ここまできたら、えらをしっかり持ち、尾に向かって引っ張る。こうすれば、内臓も一緒についてくるのだ。

忘れがちなのが、内臓を取った後、腹の内側にある膜を切ることだ。

この膜がいわゆる血合と呼ばれる場所になる。中に溜まっていた血が出てくるが気にしない。

膜を切ったら、残っている内臓や血などをササラを使って水洗いする。

ササラというのは、魚を洗う道具だ。木で作られた竹箒に似た形をしている。これがない場合



は、竹串を輪ゴムで束ねたものを使うといい。鉛筆のように持ち、先を広げながら腹の内側に当てて洗っていく。特に血合の部分には多くの血があるので、この水洗いでしっかり落とすこと。

――以上が魚の三枚おろしの前準備だ。

終わったと思った？

そんなはずがない。まだ、三枚におろしていないのだ。

「さあアカリ、ここからが本番だ、よく見ておけよ」

俺の言葉に、アカリはぐっと頷く。

さっき洗ったブリの水分を、しっかりと取る。腹の内側まで、しっかりとだ。

まな板も水洗いし、頭が左になるようブリを置く。頭を落とすのだ。

頭の上部分から胸びれを通り、腹びれの隣まで切り落とす。

頭の向きは左のまま、裏返して同じように切る。後はつながっている部分を切り落として頭を取る。

さて、次は身に包丁を入れていこう。

頭があった方を右側に、腹が手前に来るように置き、肛門があったあたりから尾びれの方に向かって、骨に沿って切っていく。

尾びれの方まで切れたら、魚を一八〇度回転させ、頭が左、背が手前になるようにする。

身を上から掌でおさえつつ、尾びれ側がら包丁を入れ、背骨に沿うようにして中骨のあたりまで切っていく。腹骨が背骨にくっついたままになっているので、これを包丁の刃先ではずせば、上身が取れる。これで片面は終了だ。

次は断面がまな板に接するようひっくり返し、背側から包丁を入れて背骨に沿って切っていく。背側を切り終えたら、再度魚を一八〇度回転させ、腹側を切る。こちらについても、腹骨が背骨についたままになっているので、丁寧にはずしてあげよう。

以上で、片身が二枚と、中骨一枚になり、三枚おろしの完成だ。

コツとしては、身を切る際には骨に沿って削ぐようにおろすこと。骨を包丁の切っ先に常に当てた状態で骨を感じながら切っていくと、綺麗におろせる。

初めの頃は、骨に沿って切るのは難しく、逆に骨に当たってしまい包丁が動かなくなるという状態に陥りやすい。その多くは、力の入れすぎが原因なので、常に肩の力を抜くことが必要だ。

三枚おろしに限ったことではないが、基本的に、和食では体に力を入れすぎないようにしたい。常に力を抜いた状態で調整することがベストだ。

さて、三枚におろしたブリだが、片身を食べやすくするには、もう一手間かかる。

その一手間とは、身に残っている腹骨をはずすことだ。

ただ三枚におろしただけでは、腹骨がしっかりくっついてしまっているため、刺身などにしにく



く、また煮込んだとしても、骨が口に当たってしまう可能性がある。

そこで、腹骨をはずす必要が出てくるわけだ。なおこの際、骨に沿うようにして切らないと、身を切りすぎてしまうことになるので、注意したい。

――よし、これで三枚おろしは完成だな。

「何か質問はある？」

「ありません」

アカリはすっかり感心した様子で頷いていた。

このように、下ごしらえするだけでも大変なわけだが、これができなければ作れない和食は数多い。和食の代表的な料理である刺身すら作れないのだ。

そうだ、せっかくなので今度刺身も作ろうかな。

と、その前にまずはアカリの練習だな。魚をさばくのは、オムレツを作るよりも難しいだろう。だから……

「魚はたくさんある。オムレツ同様、存分に練習してくれ」

「はい……」

オムレツ同様。その言葉にまた大量に練習することを悟ったのか、アカリは苦笑いをしながら魚をおろしにかかった。

ブリは、一〇匹用意している。決して多くはない数だ。
俺が昔学校で習った時も、一〇匹目ぐらいになれば綺麗におろすことができるようになったので、アカリも問題ないだろう。
さて、次は中華だ。
アカリがブリと格闘している間に、準備をしておくとしよう。
中華料理は、基本的に豪快に作ることが多い。何を教えることにしようか……
よし、やっぱり、中華と言えばあれだよな。
何を作るか決めた俺は、からっぽの倉庫に入り、地球から材料を取り寄せた。
「できました」
準備を終えて厨房に戻ってくると、一〇匹の魚全てが三枚におろされていた。
最初の方は身が崩れているものもあるが、終盤には大分ましになっていた。後は継続して練習していけば綺麗にさばけるようになるだろう。
それなりに三枚おろしができるようになったところで、和食の基本は終わりにした。
最後は中華料理だな。



## 4

さて、中華料理の基本として教えるのは、王道メニューである。豪快かつスピーディーな調理が特徴的な料理。すなわち……
「チャーハンを作ってもらう」
俺の言葉に、アカリは首を傾げた。大体予想していたけど、この世界にはチャーハンもないみたいだな。
それにしても、ここまで五時間ぶっ通しで練習してきたわけだが、アカリは疲れていないのだろうか。腕とか足とか、結構疲れると思うんだけどな。休みなし、立ちっぱなしだったのだから、限界に近いだろう。
「作る前に少し休むか？」
「いえ、まだ大丈夫です」
心配して聞いてみたが、すぐに断りの返事をしてきた。俺的にはここで休憩を入れた方がいいと思うのだが断固拒否された。

「ほんとに大丈夫か？」
「大丈夫です。確かに疲れましたが、知らなかったことを学べて楽しい気持ちの方が勝っています」
「そうか……」
正直なところ、アカリは女の子だから体力的に心配だ。いくら冒険者をやっていたとはいえ、男性よりも体力はないはず。しかも次に教える中華料理は、鍋を振る必要があるため、かなり体力を消耗することになるだろう。
しかし、ここまで言うのならば休憩は入れずにいこう。
適度に休むのは大切だが、モチベーションというものも大切だ。休憩をはさんで集中力を落とされても困るので、このまま教えることにする。
アカリの体力を信じることにしよう。
「じゃあまずは、俺が一度作る」
「今までと一緒ですね」
「そうだ。その後にやってもらうからよく見ておけよ」
どの料理でもそうだが、チャーハンを作る時にも下準備から始める。
まずはエビの下処理から。エビの殻を剥き、背ワタを取る。串や爪楊枝を背に浅く刺し、ゆっくりと引き抜くと取りやすい。
続いて、エビをよく洗う。この時に片栗粉を少しまぶして洗うと、汚れがよく取れる。二回ほど洗ったら、しっかりと水気を切る。
そして下味をつける。使うのは、塩・胡椒・卵白・片栗粉・油だ。下味をつけたらボイルする。ここまでがエビの下処理。
次に他の具材の準備だ。
ハム・ネギ、後はグリーンピースと卵。
ハムは一口サイズ、ネギはみじん切りにして、卵は溶いておく。グリーンピースは冷凍のものを用意したので、解凍するだけだ。
これで下準備は完了。
いよいよ中華鍋で炒めていく。
鍋に油をひいて熱する。充分に温まったところで、油を捨て、新しい油を小さじ一杯入れる。白い煙が出てきたら、その先はスピードが命だ。
溶いておいた卵を入れる。火が通って軽くふんわりしてきたら、すぐにご飯を入れて、一度ひっくり返す。
おたまを使い卵とご飯をなじませたら、先ほど準備しておいたエビとハムを加える。

このタイミングで、塩と胡椒を使って味を整える。
鍋を大きく振り、ご飯がパラパラになるまで炒めたところで、グリーンピースを入れる。
味を見て大丈夫だったら、最後にみじん切りにしたネギを入れ、軽く炒め合わせて完成だ。
もし、店で出るようなパラパラした本格的なチャーハンを作りたいなら、ご飯の炊き方から工夫したい。
まずは米と水を一対一の割合にしてご飯を炊き、炊き上がったものに油をまぶして、一人分ずつに分けてラップに包んで冷凍する。チャーハンを作りたい時にこれを自然解凍させると、ご飯がパラパラになるのだ。フライパンに入れる前に卵とご飯を混ぜるとか、マヨネーズを使うといった方法もあるが、この方法が一番簡単だろう。
「よし、それじゃあやってもらう。下処理は、アカリが魚をおろしている時に全てしておいたから後は炒めるだけだ」
「炒めるだけでいいのですか」
「それでいい。鍋を振る、というのがこの練習の目的だからな」
中華鍋やフライパンを振るのは、一見簡単そうだが実は難しい。
前後上下に動かし、鍋の曲線を利用して具材を混ぜるため、食材が重くなれば重くなるほど難易度が上がっていく。



今回作ってもらうチャーハンは、米がパラついて混ざりやすいため、比較的簡単な部類に入る。練習にもってこいの料理ということだな。
「まずは慣れるのが目的だから、五食分で大丈夫だ」
「わかりました」
場所を交代して、フライパンを熱し始める。
真剣な表情でチャーハンを作り始めたアカリを見ながら、俺は一息つく。
これからはチャーハンもメニューの一つに組み込むことにしよう。せっかく教えたのだ。メニューにしないと、作る機会もなくなっちゃうしな。
時計を確認すると、一七時。昼も過ぎてもう夕方だ。そろそろエリたちも帰ってくるだろう。
今日の晩ご飯は……うん。準備する必要ないな。
――カランカラン。
「ただいま戻りました。シン様」
「帰ってきたニャ」
エリとルミの帰宅を告げる声が聞こえてきた。
おっ、丁度帰ってきたな。エリたちが厨房に入ってくる。そして固まった。
「シン様……」

「ニャニャ」
エリと目線を合わせるのが怖かった。
わかるよ……言いたいこと。自分でもよくわかっております。
「シン様……こっち向いてください」
「はい!!」
意を決して振り向くと、エリがにこやかに笑っていた。
その手には一つのオムレツ。
「これはどうするのですか？」
「どうするのでしょう……」
妙な迫力のある笑みを浮かべるエリに、気圧(けお)される俺。
オムレツは、エリの手にある一つだけではない。
テーブルの上には、まだまだ大量のオムレツと三枚におろされた魚、それに現在進行形でチャーハンが増えていっている。
作ったはいいものの……その後どうするか、結局全然考えていなかった。
「正座してください」
「少し弁解を……」



「正座してください」
「はい」
おとなしく俺は正座をした。厨房には、アカリがチャーハンを作る音だけが響いていた。
「そもそもですね……」
エリが帰ってきてから一五分くらいだろうか。ずっと正座の状態で説教をされている。
「私の夫としての自覚をもっと持って……」
関係ないことまで言われてしまっていた。
もうアカリはチャーハンを作り終わっている。そろそろ説教も終わらないだろうか……
「何をよそ見しているのです。ちゃんと話を聞いてください」
「はい」
一向に終わる気配がなかった。
それから更に一〇分ほど。
「わかりました？」
「はい、わかりました」

——ようやく説教タイムが終わった。
ただし、説教が終わっただけで、根本的な問題は解決していない。料理は残ったままなのだ。とりあえず、立って片付けを……
「ぐはっ!!」
立とうとした瞬間、ダメージを受けました。
「どうしたんですか、シン様？」
「いや、大丈夫」
さすがにエリも心配そうに駆け寄ってくれた。だがこれは俺の問題だ。途中から感覚がなかったので忘れていたが、俺は三〇分近く正座をしていた。
……つまり、そういうことだ。
「大丈夫……大丈夫……うっ」
「シン様!?」
「大丈夫だから」
「でも……その体勢は心配になります」
きっと今の俺は、ものすごく滑稽（こっけい）な体勢になっているのだろう。
足を伸ばして悶（もだ）える俺……絶対かっこ悪い。



**立ち読みサンプル
はここまで**

つん。
「ぐはぁ!!」
「ニャニャニャ!!」
追い打ちをかけるように、ルミが足をつついてきた。ルミは楽しそうに笑っている。
やめなさい！　俺はたまらず這（は）って逃げる。
「面白いニャ」
そう言いながら、にこやかな笑みを浮かべて近づいてくるルミ。
おい、やめろよ。これ以上するな。やめろ、やめてくれ!!
「ニャく」
「うわぁぁぁぁぁ!!」
俺は悶絶（もんぜつ）した。ルミよ……許すまじ。
しばらくして、俺の足は落ち着きを取り戻した。結局あの後、ルミには頭ぐりぐりの刑をして、制裁を加えた。
そのおかげで……
「怖いニャ……怖いニャ……」