

居酒屋

# ほったくり

秋川滝美 Takimi Akikawa

1

# 目次

ゴーヤの苦み……………

313

夏休みの過ごし方……………

261

拾った子猫……………

199

汗かき職人の夏……………

147

丑うしの日の孝行娘……………

95

思い出につける付箋……………

59

暖簾のれんの向こう側……………

5

暖のれん簾の向こう側

かき菜のおひたし

菜飯

卵黄の味噌漬

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いけれどしっかりと磨き上げられたカウンターの内側で、大根の下拵えの合間に眩かれたその台詞は、当時中学生だった美音にはちよっと不可解だった。

何故冬なのか、と訊ねた美音に、父は真面目な顔で答えた。

「だってな、美音。寒い中ずつと歩いてきて居酒屋の灯りが見えたら、つい足を

止めたくなくなるだろう？ 旨そうな匂いが流れてきたら、そいつを肴に燗酒の一杯も流し込みたくなるのが人情ってものさ」

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、田楽味噌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、曆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となった。

八人がけのカウンターと、座卓をふた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ったけれど、父と母にとっては大事な城だった。旨い酒と旨い料理、そして正直な商い。居酒屋にとっ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

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ったかどうかは定かではない。だが、開店してすぐの頃、ふらりと立ち寄っ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。

### 『居酒屋ぼったくり』

それが、この店の屋号である。

あまりにも物騒で、一見の客は暖簾のれん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、どこか家庭でも出てくるような料理で金を取るうちの店は、もうそれだけでぼっ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『ぼったくり』

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、父も父なら客も客である。

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っても困る。

常連たちは「この物騒な名前が入った暖簾をくぐれるほど度胸のある奴なら、仲間にしてやってもいいぜ」なんて呵々大笑かかたいしょうしたそうだ。

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ひと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っぷりだった母。

ふたりが大切に営いとなんでいた店には、客たちに贈られた物騒な名前が入った暖簾がかけられている。

ふたりが亡くなり、娘たちが店を継いだ今も――

美音と妹の馨かほるが引き継いだ店『ぼったくり』は、商店街の中ほどに位置している。商店街とはいっても、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っとの道幅しかない。

それでも、八百屋やおや、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一通りここですませることができるとあって、近隣の住民はけっこう便利に使っていた。

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。

シャッターが閉まっ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った。

「美音坊ぼう、おはようさん！ 今日注文、卵がずいぶん多いが間違いないじゃねえよな？」

肉屋いとなを営むヨシノリだった。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っている。見たところ掃除はもう終わったようだが、歩いてくる美音を見つけて近付くのを待っ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、こうやって訊きいてくれたおかげで、大量の胸肉を持って余さずすんだ。今では滅多にそんな間違いはしなくなったけれど、それでもいつもよりも注文量が多かったりすると、ヨシノリは店の前を通る美音に確認してくれるのだ。「間違っていないわよ。今日はそれだけいるの。明日ぐらいからまた冷え込むんですって」

「三寒四温さんかんしおんとはよく言ったもんだが、もう春も近いってのに、今年はずいぶん律儀れいぎに繰り返しやがるな。なるほど、それで卵たまごってわけだな。馴染なじみの連中がさぞ

かし喜ぶことだろうさ。にしても、やっぱり多い気がするが……」

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

「よろしくお願いしまーす」

店の奥に入るヨシノリを見送り、美音はまた歩き始めた。

十

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、トクジなのかトクヤなのかはわからない。もしかしたら徳田とくだ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。

一見いちげんだった客が二度目に来てくれたときに、「また来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さじかげんは大事だが、この店では馴染なじみとして迎えられることを喜ぶ客のほうが多かった。だから、客の顔や雰囲気は必死で頭に叩き込むが、名前はその次。それでもなんなら支障はなかった。

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……とちよ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。この道に入って五十年だ、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っ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、常連になってからも手頃な値段の酒を呑むことが多い。

そのトクが、今日に限って『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った。

「トクさんがこんな顔してこんなこと言うのは、現場で何かあった証拠だ。じいさん、憂さ晴らししたくて仕方ないんだろ」

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常連である。葉だけでなく世の中のあるこれについて、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っているが、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、隠し味に使っ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、彼の注文はいつだって『おすすめ』重視で、どんな酒をどんな料理に合わせるかで、美音の力量を測ろうとする。いいときはたつぷり褒めてくれるけれど、その分、しくじったときは厳しい。

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ったとき、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、美音にとって一番手強く、それでいて頼りにしている客だった。

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ったものの、美音はちょっと困った顔になる。



「憂さ晴らし……じゃあ、『ぼったくり』の名に相応しく『いっちばーん高いお酒』でばーっと、と言いたところですが……」

「なんだ、美音坊。言いたところですが、って」

「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、パソコンを使っ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、美音の妹の馨が作っている。

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、ほうっ……と嬉しそうな息を漏らす。

「おでんか。今日は寒の戻りっ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えが、最後の一踏ん張りってとこだな」

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。

「最近はややしおでんとやらで、夏も頑張ってるらしいぞ」

「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じゃねえか。俺はやっぱりおでんは熱々がいいなあ」

「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」

「けっこう美味しかったよ。夏おでん」

そこに口を挟んだのは馨だった。そういえば馨は、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っ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、夏おでんのあっさりとした味わいは独特の清涼感をもたらし、けっこう乙なものだと思っ。

「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」

「研究熱心と言ってよ。新しい食べ物はとにかく試してみても、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、いかにもまっとうなことを言っているが、美音から見れば馨はただの食いしん坊である。

食べるのは大好きだけれど、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、全く考え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。

そのことをよく知っている美音は、ついつい、なに言ってるんだか……という顔になってしまう。

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、そいつはお見せしました、なんて言っているが、おそらく彼も同じことを思っているのだろう。

「で、夏が来たら『ぼったくり』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。

「無理すんじゃないよ、馨ちゃん」

「だよなあ。そういうのはお姉ちゃんの担当だって、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……だよな？」

「おや、なんでだい？ 旨かつたんじゃなくないのか？」

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、牛すじとか飛竜頭とか脂あぶらが出るものを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ゃならないと思うの」

肉やそのほかの種物たねものからたっぷり出る脂は、そのまま旨みでもある。冷たくなれば固まってしまう脂を、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った。

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らなくてもいいさ。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。という事で、熱いおでんをいただくこうじゃねえの」

「はーい！ じゃあ、お酒はどうします？」

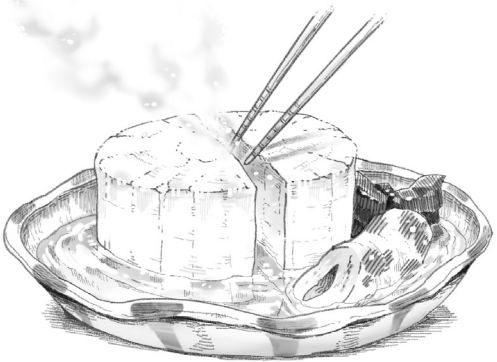
「美音坊にお任せだ！」

美音は、そう言われると思ってました、とばかりに頷き、枡ますの中に冷酒グラスを立てたものをふたつ用意する。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、かなり枡にこぼれるまで注ぐのはふたりが常連だからというわけではない。吟味を重ねて、これぞと思っ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」

姉妹の声が重なって、カウンターの客ふたり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、一瞬迷ったあと、シンゾウはグラスを持ち上げ、トクは箸はしを取った。

「なんだよ、トクさん。まず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ってくれってよお。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！ せっかく人が待つてやってるのに！」  
 「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」

「俺だつて年寄りだ！」

「俺に比べりゃ若いさ」

そこでふたりは賑やかに笑つて、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ぐくりと呑み下し、次の一口はゆっくりと口の中を転がす。舌だけでなく、口の中のすべてを使つて味わい、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った酒が、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、ほんのり立ち上ってくる」

「柔らかな感じでしょう？」

「ああ。しかも米そのものの香りだ」

「お米で造つたお酒ですから」

「米の香りがちゃんと残つてて、それなのに重さがない」

「そうですね……」

「終わり際に酸味がきて、でもって、それがすつと消えて後口あとちもさっぱり……」  
 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……とちよつと絶望的な気分になつてしまふ。

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。シンゾウさんには敵わないって」

「俺は美音坊が生まれるずーつ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とどめ、箸で辛子をなすりつけた竹輪をがぶりとかじつた。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つくりと味わつたあと、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」

美音ががつ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」というふた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、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発揮させる。

わけでも『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って、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っきりとした味わいだけに、和洋、中と様々な料理を扱う『ぼったくり』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。

「わからないでか、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ったんだい？」

「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、ずいぶん減ってしまっ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った。

紙の白さが、透明なグラスの中の酒の色をはっきりと浮き立たせる。

「おー黄色いな、この酒」

「お酒の場合は、山吹色やまぶきいろって言うんですって」

「山吹色って、もっとすこーく黄色くない？」

グラスの中の酒の色を見て、馨が首を傾げた。

美音だって、山吹色というのとはっきりした黄色だと思っている。この酒の、まるでジャスマシ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っとふさわしい色名を捜してみた。

あっちこっちのサイトを巡り、美音が一番近いと思った色には『密陀僧みつだそう』という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、馨はきょとんとしている。無理もない。『密陀僧』という言葉聞いても、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、はっ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、多少違和感があっ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！ 気になったら調べるでしょ、特にお酒のことは見過ごせないの！」

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と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っている。

「はいはい。おかげさまで、あたし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、このお酒は『山吹色』なんです」

「美音坊、あいわかった。それにしても、日本酒ってえのは、水みたいに無色透明だとばかり思ってたぜ」

「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った。

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。真っ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、活性炭を使っ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、雑味が除かれ、すっきりとした味わいになる。淡麗辛口が好まれる現在は、活性炭による濾過が当たり前のようになっている。

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数派。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った。

「この山吹色だけではわからなかったかもしれない。酒の味だけでも、香りだけでもだめだ。だが、その三つが合わさったら、何となくわかる。でもって最後はその酒の瓶」

「え？ だってこんな瓶、どこにでもあるじゃない」

馨が、納得しがたい、という顔で言った。

それもそのはず、日本酒の瓶は、おおむね茶色か緑。稀まれに透明に近い水色のものもあるが、その中でも茶色の瓶が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！ だって私、ちゃんと隠したのに！」

見えないように、わざわざ手を添えてまで……と美音は、さっきの馨とそっくりの顔になる。シンゾウは、笑いを堪こらえきれない様子で、ちよつとその瓶を出してみな、と言い出した。

「こうやってな、ひっくり返すだろう？ でもって、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、ラベルが透すけちゃったのね!？」

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う？ 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、諏訪泉だろうってところまではわかったんだぜ。どの銘柄がちよつと迷っただけだ」

「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、美音対シンゾウの引き酒勝負は、今日もシンゾウに軍配が上がった。

ちよちよふか  
 中深の皿にたつぶりの出汁だしとともに盛りつけた大根や蒟蒻こんじやく、竹輪ちくわといったおでんの代表選手を平らげたあと、巾着煮きんちゃくじを箸はしで割ったトクが目を輝かせた。



「美音坊、この巾着きんちやくの中身からして、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、お餅もちや、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、箸はしで割ったときに覗のぞく、白、黄色、赤、緑の色を楽しむのだが、今日に限って白身だけにしたのには理由があった。

「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った。

「意地悪なこと言いなさんな。味噌漬みそづけだよ、味噌漬みそづけ！」

はつきり言われてしまっっては仕方がなかった。美音はやれやれ、とため息を漏らす。

「目敏めざといわねえ、トクさん。明日のおすすめにしようかと思っただけど……」

「卵黄の味噌漬みそづけが出るなら、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。粹いとじゃないねえ」

シンゾウは呆れて首を振っているが、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ったみたいだし、お気に入りを出してあげれば？」

卵黄の味噌漬みそづけはトクの大好物である。美音だっ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ってしまった。塩分を薄めに調節したから、まだしつかり漬つけ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つけかってない、とろっ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、わかってくれてるねえ！」

「じゃあ、特別にフライングでお出しします」

とうとう根負けして、美音は冷蔵庫から味噌床の入ったタッパを取り出した。かぶせてあったガーゼをそうつと持ち上げると、中から深いオレンジ色の卵黄が覗く。

漬けてあった時間が短いので大丈夫かな、と心配だったが、思ったよりもちゃんと味噌漬けになっていることに安堵した。

濃い青色の小皿に大葉を敷き、オレンジ色に漬かっ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『粋じゃない』なんて言っついて、自分がその様かい」  
トクにけられらと笑われて、シンゾウが決まり悪そうな顔になる。

酒勝負で完敗して、ちよつ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。

「はい。フライング、おふたり目！」

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、今度は軽くお爛しましょうか？」

「いいねえ。おでんには諏訪泉の冷や。卵黄の味噌漬けには爛。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、コンロにかけてあった葉罐に徳利を沈めた。

十

「そう言えばトクさん、明日は立て込んでるって言ってたが、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った現場が終わらなかった。これでは、明日から始める予定だっ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っぴどく叱られてしまったという。

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

「手子てこが来なかった」

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、必要な資格を取っ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、手子の果たす役割は大きい。その手子が来なかったのは、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、何度か連絡を試みたが応答がない。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、とうとう終わらないままに日が暮れてしまったのだそうだ。

「来なかったって……具合でも悪かったのか？ それで電話にも出られなかったとか？」

「だったらまだ良かったんだがなあ……」

トクはひどく不快そうに、現場に来なかった弟子について語った。

「いやになっちゃ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ったら急にいやになった。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ひとつ取っても、そこじゃ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ってるのだから、と思ったらうんざりしてしまった――

ようやく電話に出た弟子はそんなふうにトクに語ったという。

「それで現場に来なかったのか？ ありかよ、そんなの」

「そんな奴には見えなかったんだがなあ……」

その弟子が会社に入ってきたときに、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ったし、真面目そうに見えた。実際に仕事をやらせてみても、トクの指示を素直に聞き、こまめに動き回っていた。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。

その矢先に起こったこの出来事に、トクが受けたショックは大きかった。

「今まで順調にやっていたのに、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って叱られたとかじゃないだろうか？」

お前さんが見込んだのなら間違いないだろうに……とシンゾウに言われ、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。ただいやになった、って言うだけだ。こっちは泡食ってるのに、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。謝りまくってなんとか半日待ってもらった」

自分たちだけでは時間内に終わりそうにもないので、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ったらしい。

「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いられなかった。

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っている。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ったとは思えない。

「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っつけて、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。寄り道せずまっすぐ家に帰って寝たほうがいいな」

シンゾウに気の毒そうに言われ、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ったりしないように気をつけるよ」「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った。

「ありがとな。気をつけるようにするよ」

「本当に気をつけてね。じゃあ、あんまり遅くなると明日に響いちゃうから、今日はもう締めにしませう」

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。ではふたり分、と小ぶりのポウルにご飯を入れた。

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。

「そうか、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ったので、短い葉が残っていた。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。ふた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、って感じよね」

「冬の名残のおでんと、春の先駆けの菜めし。こいつはなかなか粋な出会いだねえ」「じゃあ卵黄の味噌漬けは、さしずめ出会いを取り持つ春満月、ってところだな」

「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ってこの店では不可能。出てくる端から食っちゃみたいくなるものばかりだからな」

「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、ごちそうさん、と機嫌良く帰っていった。

「明日、お天気だといいわね」

「そうねえ……風もあんまり吹かないといいわね」

常連ふたりから受け取った、とてもじゃないが、ぼっ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、美音はにっこりと笑った。

十

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っているウメは、『ぼったくり』のある商店街の裏通りに住んでいる。

息子はとくに成人し、孫もいるという彼女はひとり暮らしで、焼酎しょうちゅうの梅割りと『ぼったくり』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っていた。

引き戸が勢いよく開けられたのは、そんなときだ。

「お、ウメ婆ばあ。久しぶりだな、元気だったかい？」

「トクさん！」

にこにこ笑いながら入ってきた客に、美音は驚きを隠せなかった。

今日は来られないと言っていたはず。しかも昨日とは打って変わった明るい笑顔に、馨もきよんとしている。

「おう、美音坊。連チャンですまねえな」

「何日通ってもらってもうちは大歓迎ですけど、今日は来られないって言ったのに、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った」

現場をすっばかした弟子に、とにかく明日は現場に来るようにと説得はした。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ひとつもなしでは話にならないと言いつ聞かせた。

その甲斐あつてか、弟子は朝一番でちゃんと現場にやってきたという。昨日自分が散々謝ったが、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、二度と仕事はもらえないかもしれないと覚悟していたところに、現場監督がやってきた。

「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、ぼうつと立っ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った。ところが、怒号が降っ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った。

「まったくね。こんなことじゃ困る。二度とあなたには頼まない——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？　じゃ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だからね。今から頑張っ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、助っ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った。

「もちろん。何が何でも昼までには……」

そう答えるなり、トクは助っ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、昼までじゃなくていいよ。今日中にかしてくれれば」

これはいっ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ったときは「間に合わない、どうしてくれる！」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。トクが不思議に思っていると、彼は照れくさそうに説明した。

「実は、ここの現場監督は俺の上司なんだ。出張で留守の間だけ、俺が預かってた。しくじったら大変だと思って、ついついきつく当たってしまったんだ。あんなに怒鳴って悪かったよ」

「いえ。悪いのはこっちなんで」

「そう言っ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、そつぽ向きたくない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、つてい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ることが嬉しそつだつた。

「そつつすか……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ろうし」

「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、困つた顔になつたトクに、現場監督は言つた。

「今日あんたが入る予定の現場も、うちの仕事だよ？ 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ったから、そこでやつつけるってことでよければ……」  
 「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ってくれるなんて、この現場監督もかなりなものだなとトクは感心した。だがその感心は、あつという間に覆される。「って、いうのも実は上司の指示だけだな」

現場監督はあつさり種を明かしたあと、じゃあ、くれぐれも今日中によろしく、と念を押して去っていった。

「ってわけだ」

トクは、出入り禁止にされなくてよかったよ、と笑った。

「よかったですね。会社からお咎めなし？」

「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、『ワンペナ』とかいう奴？ 次になんかやったらあの弟子は首にするさ」

「よかったですね。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……と凝り固まった筋肉をほぐすように首を回しながら答える。

「いたって普通に働いてたよ。ばっ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に……と美音は意外に思った。だが、その場にいたみんながそう思ったわけではなかった。

それまで黙って話を聞いていたウメは、ようやくいきさつがわかったらしく、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。急にいやになって放り出して、で、また平然と戻ってくるんだとさ」

「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っていいだろうに」

「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って。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に」  
 「そうなんだよ、まったく拍子抜けだよ」

カウンターのふたりは、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、私だってどちらかと言えば『今の若いの』なんだけど……と思いがながら、手元に目をやった。しばらく皿の中身を見つめたあと、ほつりと呟く。

「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、箸で割ったときにとろりと流れ出すほどだった黄身が、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っていた。

「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ないらしい。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、知ってますよね?」

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? あたしは作ったことないけど」

「そう、ただそれだけ。でも、それがけっこう大変なんです」

「あーそうそう、卵の黄身ってすごく扱いづらいんだよね。白身とわかるのなんて本当に大変!」

実際にその作業をやったことがある馨が、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ってかなり簡単になったが、わけた卵黄を味噌床に置くのは気を遣う作業だった。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ふ。そうなったら卵黄はもちろん、味噌床だって台無しである。

「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ってくし、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?」