

居酒屋

ほったくり

秋川滝美 Takimi Akikawa

2

目次

満点と赤点……………289

鉄板の上の想い出……………239

美味しい餃子の焼き方……………183

跡取りの憂い……………109

トマトが嫌いな男たち……………65

働き者の包丁……………5

厚揚げ肉詰め

ジャガイモのそぼろ煮

野菜海苔巻き

スパロッシュエムレット

働き者の包丁

いけない、また吞んじやった……  
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、酒を商うことあきな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。

あみな予めかき集めた資料で、吞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。

いつまでたつてもだめだなあ……私。

お酒で商売をしているんだから、もつ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、純粹に酒を楽しむに來ている日本酒のファンだろう。そういった人たちと、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『ただ楽しみに來た人』の部類に入ってしまったんだろうな、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、葉や酒が人に与える影響なんてお見通しなのだろう。

「やつ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のだ。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う。

「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、ほどほどにしろ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。

さすがに泥酔でいすい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おちることはなくなったが、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る。

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、今日のおすすり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。俺はこいつが好きでね。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」

「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つたりするでしょ？ 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

れてしまつ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、お客さんもうこれはいいや、つてなつちやいますからね」

「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つてるときは、季節節ものがピンチだつたつてことか」

「まあ、そんな感じですよ。たとえばお魚なら、鰹あじはもうそろそろ終わりだし、鮭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、季節感はお豆腐や挽肉の料理は便利なんです。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つてわけだ」

「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？」

あつけらかんと言う馨に、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。

改め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。そうはいっても、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ってでも、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しわ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みそを詰めた。

生姜しょうがとニンニクを入れて炒め、味噌とみりん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こがした厚揚げは、かりつとした菌触りが堪らない、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ったところで、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とき、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、と思つて窺うかがつていると、案の定、次の台詞は会社せりふがらみのものだった。

「会社……辞めちゃおうかなあ……」

「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さしては「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、すつ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に呟いたのだから、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一、二杯楽しむだけだ。

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……」

うっかりそう呟いた馨をじろりとひと睨みし、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？」

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

しかも中の酒にはわずかだが白い濁りがある。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。

「まずはお試しくださいね」

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、またごくりと酒を呑んだ。

「面白い。舌の上でぴちぴちーってなる。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島町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ひがしむらたまけん東置賜郡高島町二井宿を中心に、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で、『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つた美音の推察は当たつていたようだ。

「へえー、あの米鶴がこんなお酒も造つてたんだー」

「『米鶴 盗み吟醸 あらばしり発泡にこり』っていうお酒です」

「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つた。驚くアキに片目を

瞑つぶつて説明する。

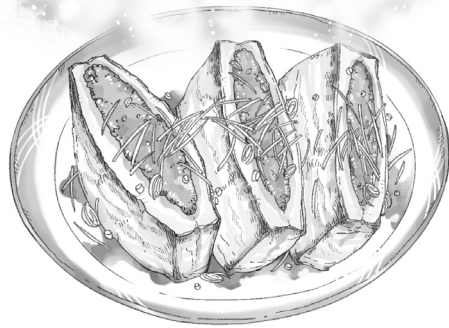
「どうせ腹も減つてんだらう？ 若い娘が空きつ腹で酒を啣あるのは見てらんねえ。俺はあとでいいから先に食っちゃいな。その酒とこの肉味噌みそはいい相性だと思つぞ」

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つている。しっかり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ぴちぴちと躍おど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、味噌と生姜しょうが、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、匂いに誘惑されてどうにも抵抗できなくなつたらしい。

「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、さっと箸はしで厚揚げを挟むと豪快にかじりついた。きつとよその店でなら、もう少し控えめに食べるのだろうけれど、なんととってもここは『ぼつ



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。

大きくかじりとった厚揚げをしっかり噛み、  
肉味噌の旨み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気を取り  
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? アキさんが吞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。

山田錦や五百万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かめ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あぶらを吸ったジャガイモを、この力強い酒に合わ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ばろをそつと口に入れ、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、呑み手も肴さかなも選ぶ。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つてのは、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。

せつかく酒と料理で元気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。伊達だてに長く生きているわけではない彼らは、アキの心の澱おひを濾こ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な。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、あたしなんて器用貧乏の何でも屋だ。やっつて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？」

馨がアキの顔を窺いながらそんなことを言った。馨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。アキはそんな馨を安心させるように、でもやっぱり少し弱々しく見える笑みを浮かべる。

「そりゃあたし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いるわよ。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んだもん……」

「そいつはちよ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っ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、あたし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……」

「毎日同じところに出向い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。そんな奴だっていっぱいいるだろう？」

「だって営業の人たち、慌てて帰ってきては『あの資料くれ！』なんて言うのよ。しかも『今すぐ出せ！』とか……。切羽詰まってる営業マンに、『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っちゃう。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ってるわ」

「ほおー、大したもんだなアキちゃん。俺なんて最初のころは親方に『こころ剪定しとけ』って言われて、どこまでやっ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った。木によって弄いじつちや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』なんて呑のん気きなもんだったぜ」

「よく言うよ。あんたが若いころ、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にきたの、俺はよく覚えてるぜ。あのころうちの裏庭の木は、あな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さひやまひゃくじゅはいを噴きそうになった……というか、本当に少しだけ噴いてしまった。慌てておしほりを差し出しながら、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ったんですってね。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、駆け出しのころ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って大助かりだった」

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。無料ただ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った。

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。

「休みのたんびにあっちこちでいろんな木を見ては練習しまくってたあんたは、とてもじゃないが『呑気』とは言えねえな」

「どうでもいいことばっかり覚えていやがって、まったたく……」

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、若いころにそんな努力をしていたなんて予想外だったのだろう。



「どんな仕事だつ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？ あたしだつて大したことはしてないけど、いなきゃいけ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。私ひとりで掃除から何から全部でできるわけがないもの。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な顔になった。

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……あたしがいなければ、事務所のどこに何かあるかわかんない人もいるんだから、あたし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つてもそれはそれ」

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ひとりだった。

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た効果があっ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くすんでるように思えたのだろうか。

あちゃーそつちか……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。しかもそれがと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けど、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、あえて元気よく注文を出す。

「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、イタリアンの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さかながいいだろう。

「うーん……サラダより海苔巻きのりまきのほうがいいかも」

「海苔巻き？」

「ちよっと待ってね」

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、キウウリ、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、ト口火で炙り始めた。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のりがのっていた。

「海苔の上に野菜とチーズをのっけて、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まうのは珍しいなあ」

「シンゾウさん、よかったら食べてみて！」

さっき、厚揚げを譲ゆずってもらったお礼、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、やつ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、マサが訊たずねる。

「お？　なんか曰いわくつきかあ？」

「曰いわくっ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っかさんは大変だな」

「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『生なまの人参が苦手』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っ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。海苔のりと野菜とチーズで、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あぶを炙り出した。

それからしばらく常連たちと会話を楽しんだアキは、締めの特製スペシャル茶漬けをさらさらと掻き込んだあと「お先にー」と言いつて帰っていった。

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。

「ちょっとは元気が出たみたいだけど……」

しっかりと食べて呑んだし、あとは睡眠！と歌うように言いながら帰っていつ

たけれど、その機嫌の良さもどこか取り繕つくろ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スペシャル茶漬けの前に、「スペシャルってやっぱり美味しいよね。あたしはスペシャル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と捉えてしまった。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つた自分に気付いて、虚しくなつてしまつた——  
 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らうけど、後輩がさーっと出世していったのを見て考え込んだんだらうな」

「会社にいなくて一番困るのつて、アキさんみたいな人なんだらうけど……」  
 美音もため息をつく。

外から帰つてきたときに、アキのように明るい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、会社にとつて貴重だと思ふ。実際に会社勤めなどしたことがない美音にだつてそれぐらひはわかるのだ。みんなが出かけていつて、一日の仕事を終えて戻つてくる。その仕事が恙なく進むようにあれこれ気を配る。アキは、あたしなんて器用貧乏の何でも屋だ、と嘆いていたけれど、馨の言うとおりに、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。仕事だつて一生懸命しているだろうし、会社の人たちだつ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、と悔しくなつてしまふ。

『ぼつたくり』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つてもらえないと思つ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つてしまつた。

十

「ふーん……アキちゃんねえ……」

シンゾウとマサが帰つたあと、引き戸を開けたのはヤマちゃんとケンさんのふたり組だつた。

そうか、このふたりは会社員だった！

詠あつ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、ふたり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。

「事務所にい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、ヤマちゃんは焼酎しやうちゆう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、アキちゃんは嘆なげいたそうだけど、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。

「あたし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おさられ、馨が不満そうな顔になった。

「なんで？ アキちゃん、あたし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、あたしにはとて無理。差がついて当然だよ』って」

それは、アキが野菜を海苔のりで巻きながら、ぼつりと呟いた台詞せりふだった。

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<sup>じ</sup>が滲み出ている。

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？ すっ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前に目をやった。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』<sup>さんとく</sup>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<sup>ぎゅうとう</sup>、出刃<sup>でば</sup>、菜切り<sup>なぎ</sup>、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<sup>こ</sup>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、お店を開けたあとはもっぱら三徳ばかりだわ。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よっとね」

「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<sup>さば</sup>くなら出刃が必要だけど、下拵<sup>したしら</sup>えが終わって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、怠慢たいまんもいところだな」

「ヤマちゃんの言うとおり！ 三徳だつ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ゃ錆びちまう」

「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、先が知れる！」

ヤマちゃんとケンさんは、ふたりして憤慨ふんがいしている。挙げ句の果てに、もういっ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ふたりが、こんなことを言うのはちよつ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続け、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、こうと決めたら頑ゆずとして譲ゆずらない職人気質かたぎや、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』あるじ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<sup>とうへんぼく</sup>だった。俺は料理人なんだから口は上手くなっていいんだ、なんて開き直りやがってよ。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くなったらどうなってたことか……」

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ごとをやめて、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<sup>おぼた</sup>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

もとスペシャルなんかじゃない。なんちゃっ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場所だ。なんちゃってオールマイティーだつて十分に胸を張っていい。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、つてなによ！」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……



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壊せないままでいた。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、元気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なアキの、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てしまった。

「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ー！」

マサが、まあまあ座りねえ、とばかりに自分の隣の椅子をぽんと叩いた。

「やあねえ、マサさん。あたし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っ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、今日はたっぷりお酒かしら？」

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。でもいいことがあつ

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『湊み吟醸』を出した日からこっち、アキはご飯がすまなればかりではなく、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、彼は言ったそうだ。

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、必ず間違いが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たことまで、そういうええ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だ。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、音がしないようにそっと手を合わせて拍手をしてくれたそうだ。