

居酒屋

ほったくり

秋川滝美 Takimi Akikawa

おかわり!

目次

いつの日か……

261

掛け違えたボタンの外し方……

219

捨てられた掃除機……

175

春爛漫……

137

町の寄り合い所……

99

行方不明の決意……

61

繋がる出会い——とある夏の日の出来事……

5

大根と厚揚げの合わせ煮

青椒肉絲

手羽先ヌペシヤル

夏野菜の煮浸し

肉じゃが(塩味)

繋がる出会い

とある夏の日の出来事

——畜生！　なんでこんな日に限って電車が止まりやがるんだ！

山川智紀は車内放送を聞いたとたん、目の前の窓ガラスを殴りつけたくなった。もちろん、そんなことをしても自分の手が痛いだけで、強化ガラスはびくともしない。そもそも、ものに八つ当たりできるような性格ではない。

思えば、今日は朝からことごとくついていなかった。

今日は生ゴミの回収日。ゴミ出しは自分の仕事なのに、寝坊して慌てたせいで出し忘れた。ゴミが溜まっていなければよかったのだが、昨日覗いたゴミ箱は満杯に近く、さらに昨夜は魚料理だった。天気予報はこれから一週間、猛暑日が続くと言っていたので、放置した場合にどんなことになるかは想像に難くない。

おそらく、ゴミが残っていることに気付いた妻が出してくれるとは思いますが、小言めいた台詞をもらうのは必至だ。案の定、電車の中で受け取ったSNSのメッセージには、人を脅すように両手を

掲げたクマのスタンプ……添えられた台詞は『ガオー！』だった。

ただ、こういうスタンプを送ってくるのはコミュニケーションの一種で、妻も本気で怒っているわけではない。むしろ、お互いに仕事を持つ身だし、多忙と疲れでうっかり忘れることもある、というスタンプでいてくれる。おかげで、ゴミの出し忘れぐらいで夫婦喧嘩に発展することはないが、やるべきことができなかつた自分自身を許せない気持ち募った。

さらにゴミを出したあと、いったん家に戻って手を洗い、子どもを保育園に送る妻の姿を想像して一層落ち込む。

ゴミ袋の外側を掴んだところで、手がそれほど汚れるわけではない。自分なら子どもと一緒に家を出てゴミを捨て、そのまま出勤する。だが、妻はゴミ袋を持っていた手で子どもの手を引いて、あるいは鞆を持って……というのが不快なのだろう。

そんな妻の細やかさは、家庭を温かく心地よいものに保ってくれている。だからこそ、自分でゴミを出せず、妻に負担をかけてしまったことが悔やまれるのだ。

智紀はとりあえず、平謝りしているペンギンのスタンプを返し、会社に向かった。そして、到着したとたん待っていたのは、立て続けのクレーム。

正真正銘自分の責任だと思えるものが一件、部下の尻ぬぐいが一件、どう考えても理不尽しか思えないとばっちりが一件……

それらを処理し、通常の業務を始められたのは午後も遅くなつてからで、当然作業は『押せ押せ』。就業時間内に終わるはずもなく、残業の憂き目を見た。

遅くなると妻に連絡を入れると、子どもたちを連れて実家に行つてきてもいいか、と訊ねられた。彼女の実家は、今住んでいる家から電車で三十分ぐらいのところにある。最近ちょっと父親の体調がよくないとのこと、ときどき様子を見に行きたいと考えるのは当然だった。

明日は土曜日で、妻の仕事も休みである。どうせなら泊まつてきてはどうか、という提案をしてみると、妻はこちらの夕食の心配をしたものの、実家に泊まることを選択した。やはり自分自身、そして子どもたちを父親と過ごさせたいという気持ちが勝つたのだろう。

『カレーとご飯が冷凍してあります。ポテトサラダも作つてあるからそれも』というメッセージが来たあと、追いかけるようにまた一通。なにかと思えば、『でも、疲れているならどこかで済ませてください』というものだった。

普段は家族、あるいは夫婦でご飯を食べているだけに、ひとりの食卓は寂しいのではないか。解凍するだけとはいえ、残業後では食事の支度も辛かろうという妻の配慮だった。

ひどい一日だったが、少なくとも自分にはこうして思いやつてくれる妻がいる。その事実助けられながら、その日の作業をなんとか終わらせ、電車に乗り込んだ。

ひとりの食卓は寂しいけれど、妻が作ってくれたカレーが食べたい。そんな思いで家路を急いだ

のである。

ところが、ある駅に停車したところで電車が動かなくなつた。アナウンスによると次の駅で人身事故があり、復旧までしばらく時間がかかるとのこと。

次の駅まで行けば違う路線に乗り換えられるし、それがもともとの通勤ルートでもある。とはいえ、このまま動かない電車に乗っているのは馬鹿馬鹿しい。そこで智紀は電車を降り、次の駅まで歩くことにした。

調べてみると、バス通りから小さな商店街を抜けていくのが一番近道らしい。たとえ道を知らなくても、今はスマホで調べられる。便利な世の中になつたものだ、と感心しつつ、智紀は歩を進めた。

——夜になつても暑いなあ……喉が渴いて仕方がない。お、居酒屋がある。ちよつとビールでも引っかけ……いや待て、なんて名前だよ！

暖簾にくつきりと染め抜かれた店名は『ぼったくり』。

とてもじゃないが、ひとりで暖簾をくぐる気にはなれない。

けれどその時点で時刻は午後十時。腹の虫は限界に近い悲鳴を上げているし、周りに食事ができそうな店は他に見当たらない。こんなことなら駅前でラーメンの一杯でもすすり込んでくればよかった、と後悔しても後の祭り。なにせ、改札を出た時点ではそこまで空腹を感じていなかった。

商店街まで歩く二十分ぐらいの間に、急激に腹が減ってきてしまったのだ。

渴いた喉にビール、あとは枝豆かポテトフライ、そして唐揚げ……それぐらいで止めれば、ぼつたり料金にしてもそう大変なことにはならないだろう。カレーは帰宅してから、あるいは、どうせ妻たちは実家に泊まるのだから、明日の昼にでも食べればいい。

かくして智紀は、物騒な名前が書かれた暖簾のれんをくぐることにした。

「いらつしやいませ」

カウンターの向こうから、店主らしき女性がにつこり突つて声をかけてきた。

「カウンターでよろしいですか？」

おしぼりをホットキヤビネットから出しながら、もうひとりの女性が椅子をすすめる。店は小さく、椅子の数も少ない。カウンターと小上がりを合わせても十五人入れるかどうか、どうやら店員もふたりきりらしい。

その時点で客は誰もいなかった。やはり店名が『ぼつたくり』では、二の足を踏むのだろう。入ってくるのはよほどの物好きか、自分のように空腹に苛さいなまれた一見いちげんばかり。最大限にぼつたくられて再来なんでもつてのほか、という店に違いない。

この人の良さそうに見える女性たちも、一皮剥むけば客の財布の中身にしか興味がないタイプに決

まってる。

——唐揚げはなし、ビールと枝豆だけにして逃げ出そう！

智紀はそう決意し、恐る恐るすすめられた椅子に座った。即座におしぼりと箸置き、そして箸が並べられる。続いて、お通しの小鉢……

——このお通しでいくら取られるんだろう……

不安はマックス、だがどうせ金を取られるなら食べない法はない。小鉢の中にあつたのは、角切りにした大根と厚揚げの合わせ煮。てっぺんに散らした小ねぎの緑が目染みるようだった。しかも、お通しなんて冷え切った料理を出す店がほとんどだというのに、ちゃんと湯気が上がっている。意外に思いながら口に運んでみると、大根から染み出す出汁だしの濃さに圧倒された。昆布かぶか鱈節たらふしもあるいはその両方かもしれない。とにかく、普段は忙しくて粉末出汁を使いがちな妻が、ここ一番というときに丁寧に取り出す汁と同じ、いやもつと濃厚な味がした。

「旨い……」

そう呟いたとたん、引き戸が勢いよく開いて、ひとりの男が入ってきた。

「こんばんは！」

「あ、ケンさんいらつしやい！」

「え……あれ……?」

「へ……？ あ、ヤマちゃん！」

驚いたことにそれは同じ会社に勤める、しかも同期の富田賢太郎だった。部署こそ異なるが、新人研修のときに同じ班に割り振られた関係で、顔を合わせれば二言三言話はするし、何度か呑みに行ったこともあった。

富田は嬉しそうな顔で、早速智紀の隣に席を占める。

「なんだ、なんだ、どうしてヤマちゃんがこの店に？ もしかして俺が来そうだなって嗅ぎ当てたのか？」

「そんなすごい技は持ってないよ。人身事故で電車が止まっちゃって……」

そこで智紀は、自分がこの店に来た経緯を説明した。

「あ、なるほど、そりゃ災難だったな。じゃあ、俺が降りた直後に止まったんだな」

智紀よりも先に駅に着いたが、駅前で本屋に寄ってたんだ、と富田は言った。

「ま、俺の場合はもともとこの店に来るつもりだったから、問題ないけどね」

「もしかして、ケンさんはこの店の常連なの？」

そこで智紀はカウンターの向こうにいる女将を見上げた。女将は相変わらず柔らかい笑みを浮かべて答える。

「ええ。いつもご贖員にしています」

「……意外」

「だろうな。こんな会社からも家からも遠いような店にあって、って思うよな」

「こんな得体の知れない店に、じゃないの？」

おしぼりを出してくれた女性がそんな軽口を叩く。どうやら女将とは異なり、遠慮のない性格のようだ。

「馨ちゃん、得体の知れない店って自分で言うなよ」

「だって、こちらのお客様も見るからおっかなびつくりだったもの。ケンさんのお知り合いだったんだね」

「うん、会社の同期。わりといいやつ」

「わりと……」

がつくりとカウンターに突っ伏した智紀を見て、富田は大笑いした。

「嘘、嘘。かなりいいやつだよ。礼儀正しいし、情に厚い。おまけに愛妻家」

「じゃあ、ケンさんと同じですね」

「お、美音ちゃんわかってるなあ！」

「で、ケンさんはなにを吞まれますか？ あ、こちら様もなにか……」

富田の注文を取るついでに、店主は智紀にも訊ねてきた。

智紀は店に入るなりビールを注文したが、中瓶だったそれは、ほとんど空になっている。何度か呑みに行ったときの経験によると、確か富田は『とりあえずビール』派だった。ここは自分もお代わりをもらってビールで乾杯……と思っていると、富田は意外なことを言った。

「美音ちゃん、実は俺、腹ぺこなんだ。なにか腹に溜まるものとそれに合う酒をちょうだい」

「和、洋、中、どれがいいですか？」

「そうだな……気分は中だな」

「了解です」

そう言うとき女将は、今度は智紀を見た。おそらく注文を待っているのだろう。

腹が減っているのは同じ、居酒屋で『中』という選択も珍しくていいかもしれない。ということで、智紀の答えは一択だった。

「俺にもケンさんと同じやつを」

「わかりました」

そして美音という名の女将は、酒専用らしき冷蔵庫の扉を開け、一本の酒瓶を取り出した。

富田が嬉しそうな声を上げる。

「おーさすが美音ちゃん、中華料理に日本酒を合わせてきたか」

「一口に日本酒と言っても味は千差万別。どんなお料理にも合わせられるぐらい、日本酒は幅が広

いんですよ」

「だよなあ……。この店に通つてると、つくづくそれを思い知らされるよ」

そして富田は、疑わしげな目で見ている智紀に言う。

「この店にはビールも焼酎もウイスキーもあるんだけど、この女将はなかなか通り一遍の組み合わせで出してくないんだ。揚げ物にはビールだろう！と思つても、あえて日本酒、それも発泡性やすつきり系の生酒を出してくる。で、それは無理だろう、なんて疑いながら呑んでみると、これがびったり」

もう自分で考えるのが馬鹿馬鹿しくなるほどだ、と富田は女将の酒選びを絶賛する。さらに、料理について言及するのも忘れない。

「でもって、料理もすごいんだ。本人を前にして言うのはちよつと憚られるけど、本当にどこの家でも出てきそうな料理ばかり。簡単に、食材だつて特に凝ったものは使わない。それでいて、家では絶対食えないような味なんだ」

「へえ……」

それ以外、智紀に何が言えただろう。確かにお通しには驚かされたが、智紀にはすんなりビールが出された。だがそれは、富田に言わせると、初見の客の好みなんてわからないんだから注文どおりに出すのが当たり前、何度か通っているうちにこちらの趣味嗜好を掴んで、気に入りそうな酒を

出してくれるようになる、とのこと。いずれにしても『本番はこれから、乞うご期待』状態らしい。曖昧に領いた智紀の気持ちを観察したのか、富田は視線をカウンターの向こうに戻す。それを待っていたかのように、女将の説明が始まった。

「こちらは『奥播磨 純米スタンダード』、兵庫県姫路市にある下村酒造店が造っているお酒です。『奥播磨』にはたくさん種類がありますが、これは下村酒造店が一番最初に造った純米酒なんです。辛口で微かな酸味とフルーティな香りを持っていますから、中華料理にもぴったりです」

女将は自信たっぷりにすすめてくる。それなら……と一口呑んでみて、智紀は首を傾げた。

——辛口……かなあ……？

口に含んだ瞬間感じたのは、日本酒特有の甘みだった。これを辛口というのはいかがなものか、と女将を見上げる。だが、彼女は平然と野菜や肉を刻んでいる。

そして口の中の酒を呑み下した瞬間、女将の自信たっぷりな笑顔の意味がわかった。

「味わいが変わった……」

「でしょう？」

女将が目を上げて満足そうに頷いた。

最初は甘いと感じた酒なのに、後味は微かに辛い。いったいどうしてそうなった？ と問い詰めなくなるが、とにかく呑み込んでみれば確かにこの酒は『辛口』だった。

甘口から辛口に変化する酒を楽しんでいる間に、女将はフライパンを取り出し、下味をつけた肉と千切りのピーマン、タケノコを炒め出した。どうやら作っているのは青椒肉絲らしい。

「はい、お待たせしました」

皿の上にはたっぷり青椒肉絲がのっている。ふたり分にしても多すぎるのではないか、と思っただが富田は大喜びだ。

「青椒肉絲か！ じゃあ、ご飯ももらわなきゃ」

青椒肉絲ほど白い飯にぴったりのおかずはない、と富田は身を乗り出すように飯を注文した。

ところが女将は後ろにある炊飯器に目をやったあと、富田に向き直って言う。

「ご飯、もうちょっと待っていただいていますか？」

「え、飯がないの？」

「いえ……あるにはあるんですが、もう少しで炊きあがる分があるんです。炊き立てのほうがいいでしょう？」

「おいおい、そんなにぶっちゃけてどうするんだよ」

それでは先に炊いた分が残ってしまう。黙ってあるものを出せばいいのに、と富田は苦笑いをする。けれど、女将ももうひとりの女性も全然気にしていなかった。

「残ってる分は雑炊にでもチャーハンにでも使えるよ。せっかく炊き立てがあるんだから、そっち

を食べたほうが絶対いいって」

だからもうちよつとだけ……と言った瞬間、炊飯器がピーピーと炊きあがり知らせた。

「よかったし、グッドタイミング！ これなら青椒肉絲チンチンオロロスが冷めないうちにご飯と一緒に食べられるね！」

めでたしめでたし、なんておとぎ話の最後のような台詞せりふで女性は頷いている。だがそこで、富田のグラスを見た女将おかみが、思案顔になった。

「でもケンさん、もうご飯にしまって大丈夫ですか？ まだお酒も残っているし……」

「ご心配なく。俺、飯を食いながら酒を呑んでも平気な人なの。だから、その炊き立て飯、早くちようだい」

そして富田は、湯気が上がっている青椒肉絲を小皿に取り、早速食べ始めた。

「あー旨い……胃に沁みる……」

富田が『感嘆』としか表現しようのない声を上げた。慌てて智紀も食べてみると、それは有名な中国料理店にも引けを取らない味。とてもじゃないがこんな小さな居酒屋が出す料理とは思えなかった。

「この肉、なんでこんなに柔らかいんだ……」

家でも青椒肉絲は頻繁に出てくる。野菜が高騰しているときでも、ピーマンは比較的価格が安定

しているし、栄養もたっぷりで使いやすい。青椒肉絲にするとボリュームもあつて十分主菜になるから、というのが妻の言い分だ。だが、家で出される青椒肉絲の肉はもっと固いし、こんなにツルツルした食感ではなかった。

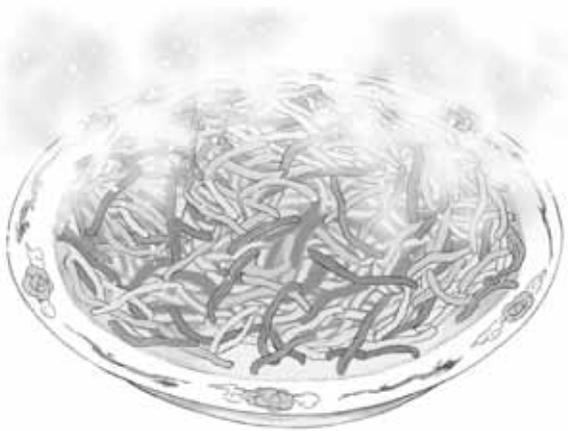
「うん。うちのものこんなじゃない」

首を傾げている智紀に、富田も同意してくれた。ところがそのあと、彼はぎよつとするようなことを訊ねた。

「目茶苦茶いい肉……なわけないし、なにか秘訣があるの？」

いい肉を使っていないと断定するのはどうかと思うし、そもそも飲食店でそんなことを訊ねても、教えてくれるわけがない。少なくとも智紀が知っている飲食店は、料理の秘訣についてペラペラしゃべったりしない。それはちよつと企業秘密なんで……なんてごまかされるのが常だった。

だが、この店の女将には『企業秘密』という概念その



ものがないらしい。あっけなく秘訣を披露してくれた。

「秘訣はお肉の下拵えです」

「下拵え？ それってあらかじめ味をつけて片栗粉をまぶして、つてやつだろ？」

うちのかみさんもちゃんとやつてるよ、と富田は言う。確かに智紀の妻も、青椒肉絲チンヤオロースを作るときはそういうった作業をしていたような気がする。智紀自身は青椒肉絲を作ったこともないし、妻が作るところをじっと見ていたこともない。ただ、冷蔵庫に飲み物を取りに行ったとき、そんなことをしていたような記憶があるだけだ。

富田は、智紀よりはちゃんと見ていたようで、さらに質問を重ねた。

「肉を柔らかくするためには酒がいいって、うちのもたっぷり入れてた。粉だつて丁寧にまぶしてたしさあ……でも違うんだ。美音ちゃん、絶対他にもなにかやつてるよな？」

「なにか……つてほどじゃないんですが、うちでは卵を使っています。下味をつけて、片栗粉をまぶす前に溶き卵を絡めるんです。そうすることでお肉は柔らかくなるし、炒めたときにお肉同士がくっつかなくなりますよ」

ついでに、本当はあらかじめ材料を油で揚げるのだが、それが面倒な場合は、肉だけでも別に炒めておくといい。その場合は、あえて低めの温度でゆっくり……と女将おかみは教えてくれた。

「溶き卵と低めの温度で炒めとく……なるほどね。で、卵の量はどれぐらい？」

うちのかみさんに教えてやりたい、そうしたらうちでも旨い青椒肉絲が食えるようになるかもしれない、と富田は食いつくように訊ねた。女将はこれまた平然と答える。

「ケンさんのところは四大家族でしたよね？ だったら小さめのをひとつぐらいです」

「サンキュー。伝えとく」

そして富田は、大満足な顔で青椒肉絲をばくつき始めた。

——亭主が外で吞んでくことに嫌な顔をする奥さんは多いらしいけど、こうやって料理の秘訣を聞いて帰るなら、それもちょっとは緩和されるのかな……。それにしてもこの店は酒も料理も旨い。ケンさんは同期だから給料だつてそんなに変わらないし、家族構成も似たようなもの。そのケンさんが常連になれるぐらいだから、勘定だつてそう高くはないだろう。『ぼったくり』か……これは思わぬ拾いものだったな。偶然の出会いに大感謝……あ、そうだ、会社の若いのに残業続きでろくな飯が食えないって嘆いてるやつがいたな。あいつにこの店を教えてやつたら喜ぶだろうな……

智紀は惜しげもなく秘訣を披露する女将に驚きつつも、そんなことを考えていた。

「あつたかいご飯が食べたいなあ……」

都内の百貨店に勤めている田宮朋香は一日の勤務を終え、ロッカールームで制服を脱ぎながらそんな呟きを漏らした。

それを聞きつけた同僚が、不思議そうな顔を向けてくる。彼女は朋香より三歳年上で、隣のロッカーを使っている。今日はたまたま退勤時刻も同じだったため、並んで着替えているところだった。「田宮さん、普段は冷たいご飯ばかり食べてるの？　いくら夏で暑いからって冷たいものばかりじゃ身体に悪いわよ」

朋香の台詞を彼女は文字どおりに解釈したらしい。もちろん、連日冷やご飯とか冷たい麺の類いを食べているわけではない。ご飯とおかずは温かいスープや味噌汁を添えて、あるいは熱々のパスタやラーメンを食べることもある。ただ、問題はそれらが全て外食、あるいはコンビニやデパ地下で買った総菜の類いだということである。しかも外食は夜遅くまで開いているファミレスが中心で、味はそれなりだが作っている人の顔が見えないという意味では、持ち帰りの総菜と変わらない気がするのだ。

「温度の問題じゃないんですよ。なんというか……作ってくれた人の温かみを感じたい、みたいな？」

「あー……なるほどね」

同僚は朋香が言わんとすることを理解したらしく、軽く頷いたあと、違う質問をした。

「田宮さんはうちに入ってからどれぐらい？　もう二年ぐらいは経った？」

「三年半です」

「あら、そんなになるの。確かひとり暮らしだったわよね？　じゃあ、そういう気持ちになるのは無理もないわ。私もあなたぐらいのころ、よくそんなふうに思ったものよ」

都内に実家がありながら、就職を機にひとり暮らしを始めた朋香と異なり、彼女は親元から大学に通い、就職のために上京したと聞いた。初めてひとりで暮らす嬉しさと珍しさ、加えて仕事に慣れるのに一生懸命なあまり、二年ぐらいは特に気にせずにごせていた。だが、三年目に入ったころからひとりきりの食事が辛くなってきたという。

「お昼は誰かとランチに行ったりできるし、そうじゃなくても社員食堂に行けば誰かがいる。だからそんなに寂しさを感じずにすむわ。でも夜はだめ。疲れて帰っても迎えてくれる人は誰もいない。真つ暗な部屋に自分で電気をつけて、買ってきたお総菜のレジ袋を置く……その『カシャ……』って音がすごく大きく感じるの。レンジでチンして、火傷をするほど熱くして、味だっけっこう美味しい。それなのにどこか侘しくて……。かといって、自炊する気力も体力も残ってない。もうとにかく食べて寝ちゃいたい、って……」

「わかります……というか、同じです」

「やっぱりね……あの気持ちには、ひとり暮らしの社会人じゃないとわからないよね」

「もうそろそろ慣れてもいいと思うんですけどねえ……」

「慣れるものじゃないと思うわよ。慣れたと思っても、突然襲ってくるのよ、孤独感が。あれは辛かったわ」

そこで朋香は、彼女が『辛い』ではなく『辛かった』と言ったことに気付いた。過去形で語るということは、彼女はもうその問題を克服したのだろうか。だとしたら、是非ともその方法が知りたい。祈るような気持ちで、朋香は訊ねた。

「なにか解決策を見つけたんですか？」

「解決策と言っていないかわからないけど、私には有効だったって方法ならあるわ」

固唾を呑むように続きを待つ。彼女は朋香の必死な表情を見てクスリと笑った。

「本当に辛いよね。じゃあ、教えてあげる。私は行きつけのお店を作ったの」

「行きつけ？」

「そう。賑やかに騒ぐ人がいないような呑み屋。私の場合、本当は食堂がいいんだけど、お酒を出さないような食堂って閉まるのが早いでしょ？ だから呑み屋。できればカウンターとテーブルが二つか三つぐらいしかないような、個人でやってる居酒屋。あ、そうだ、田宮さん、お酒は？」

さすがに下戸にこの作戦は使えないと思ったのか、彼女は心配そうに訊いた。だがそれはいらぬ

心配だ。朋香は大の酒好きとまではいれないが、呑むこと自体は好きだった。

「嗜む程度です」

「つてことは、相当強いわね」

同僚はにやりと笑って、続きを話し始めた。

「店主とお運びさんがひとり、できれば夫婦か家族でやってるようなアットホームなお店を探して常連になるの。続けて通って顔を覚えてもらえれば、カウンターに座っておしゃべりしながら、なんてこともできるようになるわ。うまくすれば、新メニューのお試しとかもさせてもらえたりね」

とはいっても、そこまでになるには相当時間がかかるけど、と彼女は笑った。

「でも……今時そんな小さくてアットホームな居酒屋ってありますか？ どっちを向いてもチェーン店ばかりみたいなのがしますけど」

「そうねえ……駅前とかはそんな感じだけど、ちょっと離れば案外あるわよ」

「えーっと……その……」

できれば同僚が通っている店を教えてほしかった。だが、彼女に教える気はないらしい。着替え終わった制服をロッカーにしまい、パタンとドアを閉めた。

「つてことで、その気があるなら頑張って探してみて」

そして彼女は、お先にーと足取り軽く帰っていった。もしかしたら、今夜もその店に寄るつもり

なのかもしれない。

——そりやそうよね。苦勞して探した隠れ家みたいな店をあつさり教えてもらえるわけがない。それに、同じ職場の人間が来るとなったら迂闊に仕事の愚痴も言えないものね……。でも、確かに行きつけの呑み屋を持つていうのはいいかもしれない。ご飯屋さんじゃなくて呑み屋さんか。見つかるかどうかわからないけど、ちよつと探してみようかな……

そして朋香は、同僚ほどではないものの、少しだけ軽い足取りでロッカールームをあとにした。

その後、朋香はインターネットを駆使していろいろな店を当たつてみた。

『ごちんまり』とか『家庭的』に加えて『おひとり様歓迎』なんて検索ワードを入れてみて、出てきた店のレビューを片っ端から読む。その際、評価の高さ低さは大して気にしなかった。

朋香とて同じ客商売だ。評価の数字はその客が何を求めているかによることぐらいわかっている。そつとしておいてほしい客にとつて、あれこれ話しかけてくる店主はマイナス評価だし、賑やかに騒ぎたい客に静寂に満ちた雰囲気は望ましくない。

要するに自分が『ピンとくる』店であればいい。それだけを頼りに、何十もの店のレビューを読み続けた。さらに、これぞ、と思う店が出てくるたびに、足を運んで確かめてみた。

さすがに毎日居酒屋に通うわけにもいかず、あつという間に店を探し始めてから半年が過ぎて

いった。

やっぱり無理なのかな、と思ひ始めたある日、朋香はいつもとは違うレストランガイドサイトにアクセスしてみた。そこで、最新記事として上がつていたのが『ぼつたくり』という店だった。

——居酒屋『ぼつたくり』？ すごい名前ね。本当にぼつたくつていいのかしら……

あまりにも気になりすぎる店名に、早速レビューページを開いて読んでみる。

『久しぶりに来店してみたら店主が代わつていた。以前は中年夫婦がやつていた記憶があるが、今は若い女性ふたりになつていいる。味も変わつてしまつたのではないかと心配しながら、以前よく頼んだ手羽先スペシャルを注文してみたところ、まったく味に変化はなく、ジュシーな鶏肉、焦げた醤油とタバスコのぴりりとした辛み、振りかけられた粉末ガーリックがビールを呑む手を止めさせない。ほかの料理もまったく同じとまではいかないけれど、許容範囲。新しい料理もいくつか増えていた。店主の面立ちをじつと見てみると、なんとなく先代に似ている。もうひとりの女性は以前の女将に似ている気がするし、もしかしたらこのふたりは先代の娘たちなのかもしれない。いずれにしても、代替わりに不安を覚えている人はご安心を。先代はしっかりと跡継ぎを仕込んでいった。また来店したいと思う』

——なんかこれ……やらせっぽいわね。

それがレビューを読んだ最初の感想だった。

これといった根拠があるわけではない。ただ、客商売で培った勘のようなものが、『久しぶり』の来店にしては思い入れが強すぎる、と告げていた。ネット上の口コミ掲示板で、味や接客態度ならともかく、代替わり云々についてこんなに語るだろうか。しかも最後は、代替わりで離れそうになっている客を引き留めるような文章になっている。

もしかしたら店主、あるいは一緒に店をやっている女性のどちらかが書き込んだのではないかと朋香は思ってしまったのである。

——でも、この手羽先スペシャルつてお料理はちょっと食べてみたいわね。タバスコを使った手羽先料理なんて食べたことがないし……。若い女性がふたりでやってるお店なら入りやすいかもしれない。機会があったら行ってみようかな……

アクセス情報を見てみると、駅から若干距離がある。この間の同僚も狙い目は駅から離れた店、と言っていたし……。ということ、朋香は来店候補リストに『ぼったくり』という店名を加えた。それは、桜が散り、青葉の季節を迎えるころだった。

ところがその後しばらく、遅番と残業が続ぎ、行きつけの呑み屋探しどころではなくなってしまった。朋香が再びその店の名を聞いたのは、夏が来るころ、しかも恋人の育也からだった。

『いい店を見つけたんだけど、今晚、そこにしない？』

仕事が一段落したある日、久々にゆっくりデートでも……と連絡をした朋香に、育也はそんなメッセージを送ってきた。

『何系の店？』

『居酒屋。この前、会社の人に連れていってもらったんだ。ちょっと怖い名前だけど、料理も酒も抜群だった』

怖い名前というフレーズで、以前読んだレビューを思い出した。もしかして……と訊ねてみるとやはり『ぼったくり』だという。

育也は朋香が店の名前を知っていたことに加えて、以前から行って見たかっという話に驚きつつも、どこかほっとした様子だった。おそらく『ぼったくり』なんて店に行こうと言いついたら、朋香が反対するのではないかと心配していたのだろう。

『じゃあ、待ち合わせはその店の最寄り駅。仕事が終わったら連絡する』

育也のメッセージに『了解』と返信し、その夜ふたりは『ぼったくり』に行くことを決めた。

ところが、久々に仕事を定時で終え、ロッカールームで確認したスマホには、土下座をしているアザラシのスタンプが表示されていた。

『ごめん！ ちょっと急な仕事が入った。一時間ぐらいで片付くと思うけど、どこかで時間を潰せ

る？ 目を改めてもいいけど、できれば会いたいし』

できれば会いたい、の一言ににんまり笑う。もちろん、一時間ぐらいどこでも潰せるし、明日は休みだ。スタートが多少遅くなっても大丈夫……と考えかけて、朋香はふと思いついた。

——いっそ、ひとりで行ってみようかな。育也はもう行ったことがあるんだし、初めて来たお客さんにどんな対応をする店なのかちよつと見てみたいし。

同じ客商売、気になるのはやはり接客態度、ということ、朋香は育也にメッセージを送った。

『先にお店に行って、呑みながら待ってるわ。そのほうが育也も仕事に集中できるでしょうし』

一時間のつもりでも時間どおりに終わるとは限らない。残業中に別の仕事が入ってくる可能性だってゼロじゃない。ウインドウショッピングができそうな店は一時間もすれば閉まってしまし、本屋や喫茶店も長時間は辛い。それなら、目的地で待っているほうが、育也だって気楽に違いない。万が一、彼が来られなくなったとしても、朋香の『ぼったくり』に行ってみたいという願いは叶えられるのだから……

かくして朋香は、ひとりで『ぼったくり』の暖簾のれんをくぐることになった。

「いらつしゃいませ」

引き戸を開けると同時にカウンターの向こうから声が飛んできた。そして、朋香が引き戸を閉め

るのを待つて、もうひとりの女性が声をかけてくる。

「カウンターでよろしいですか？」

飲食店に入ったときによく訊かれる『おひとり様ですか？』という言葉はなかった。

おそらく、ためらいなく引き戸を閉めたことでひとりだと判断したのだろう。

朋香はもともと、ひとりで呑んだり食べたりすることに抵抗がない。それでも改めて『おひとり様』という言葉をかけられるとほんのちよつぷり胸が痛む。

自分は友だちが多いほうだと思ふし、今日は待ち合わせ、正確にはデートだ。だが、もしもこれが友だちや恋人がいなくて、なおかつそれを苦に思っている状況だったら、『おひとり様』という言葉に傷つく可能性もある。ただの人数確認、席を決めるために必要なのだとわかっていても……ところがこの店は『おひとり様』という言葉は使わなかった。ひとりで入ってきたことは見ればわかるし、あとから複数の連れがくる、あるいはテーブルを使いたいとしたら『カウンターでよろしいですか？』という問いかけに異議を唱えるはず、とでも考えているに違いない。

すすめられたのは、壁際からひとつ離れた席で両隣は空席。この状態なら、待ち合わせだったとしてもふたりまでは対応できる。なかなか心得た接客だ、と感心しながら、朋香は使い込まれた感じの椅子に腰を下ろした。

すぐにおしぼりと箸、そして品書きが目の前に置かれた。そして、品書きの他にもう一枚、『本

日のおすすめ』と書かれた紙。草臥くたびれても汚れてもいけないから毎日書き換えているのだろう。

さてさて……と目を走らせようとしたとき、スマホがメッセージの着信を知らせた。もちろん育也からで、今終わったから直ただちに向かう、とのことだった。

——よかった、思ったより早かった。育也の会社はわりと近いから、お料理もこのタイミングで注文しちゃって大丈夫よね。

気を付けて来てね、と返信し、朋香は改めて品書きを見る。

幸いなことに、『本日のおすすめ』にレビュー記事で読んだものと同じ料理が載っていた。

「手羽先スペシャルをお願いします。それから、お野菜……」

栄養バランスは大切だ。だが、野菜を料理するのは案外手間も時間もかかる。刻んでドレッシングをかけるだけのサラダは簡単だが、そればかりでは飽きてしまう。朋香ですらそうなのだから、育也はもっと野菜を食べていけないはずだ。だから朋香は、育也と食事をするときには意識的に野菜料理を頼むことにしていた。

野菜料理を探して品書きに目を走らせる朋香に、店主が訊たずねる。

「お野菜はいろいろご用意できますが、どんなのがお好みですか？」

「なんでもいいんですけど、できればサラダ以外で」

「じゃあ……煮浸にじなんていかがでしょう？ 素揚げした野菜を醬油しょうゆベースのタレに漬ひけ込んだものです。ナス、オクラ、ミョウガ、パプリカ、カボチャ、ズッキーニをたっぷり入れてあります」

「夏野菜ね！ じゃあそれをお願いします」

「はい。お飲み物はどうぞされますか？ あ、お食事だけでも大丈夫ですよ」

「え、でも、ここと居酒屋ですよね？」

「そうなんですけど、うちのお客様の中には、今日は呑のみたくない、ご飯だけしっかり食べたいっておっしゃる方もいるんです。お酒の気分じゃないのに、うちの店の料理が食べたくてわざわざ足を運んでくださる。それなら無理に呑のんでいただけなくても、最初からお食事でもいいかなって」

そう言ったあと、店主は黙って朋香の注文を待っていた。

面倒くさそうでもなければ、急かす様子もない。控えめな笑顔でただカウンターの向こうに立っていた。

「お気遣いありがとうございます。でも、私は案外呑兵衛のんべいなのよ。だからお酒をいただくわ」

普段なら『嗜たしなむ程度』と答えるのに、今日は自ら『呑兵衛』を名乗った。

それはさっきの店主の言葉で、彼女の酒に対する思いを感じ取れたからだ。

店主は、呑みたくない人にまで呑ませたくない、と言った。それは、それぐらい客を大事にしているという気持ちの表れだが、裏を返せば、呑みたがっている客にしか呑んでほしくないというこ

とだ。おそらく、そう考えるほど酒そのものを大事にしているし、愛着も感じているのだろう。そんな店主相手に自分の酒好きを隠す理由はなかった。

「では、サワー系のなにか……」

店主はそう言うと、すかさずもうひとりの女性が大きめのグラスと炭酸水の瓶を取り出した。朋香はちよつと残念な気持ちで言葉を返す。

「サワー？ この手羽先スペシャルと夏野菜の煮浸し、両方に合うお酒ってやっぱりビールかサワーってことになるのかしら」

ところが店主は、即座に首を横に振った。

「日本酒でもウイスキーでも大丈夫です。でも、駅から歩いていらつしやったら喉が渴いてらつしやるでしょうし、少し甘めでごくごく呑めるものがないかなと……」

「はーい、お待たせしました！」

明るい声とともに目の前にグラスが置かれた。縁にレモンが飾られているところを見ると、レモンサワーだろう。普通すぎる酒が出されたことにながかりつつ、朋香は一口呑んでみた。

「あら……？」

柑橘系の酸味、しかもレモンならば真つ直ぐ突き刺さるような酸味だけしか感じないと思つたのに、微かな甘みがある。しかもそれだけではなく、もつと別の爽やかさがあつた。

もう一口呑んでみて、やつと気が付いた。

「これ、生姜が入っているのね？ ジンジャーエールじゃないから、生の生姜？」

「いいえ。生じゃなくて自家製の生姜シロップなんですよ。生のレモンは香りが素晴らしいんですけどちよつと甘みが足りないし、レモンシロップでは甘すぎる。そんなふうにおつしやるお客様がいて、じゃあ生のレモンに生姜のシロップを足したら？ って思つてやつてみたら案外好評で」

考えたのは妹なんですけどね、と店主はもうひとりの女性を見て笑う。店主の言葉に、女性はちよつと嬉しそうに頷いた。なるほど、姉妹なのか……と改めて見てみると、確かに面立ちがなんとなく似ていた。

「へえ……生のレモンに自家製の生姜シロップ。今の季節には嬉しい飲み物ね」

そう言いつつまた一口呑む。サワーや酎ハイの類いを頼むと、ときどき、どこにアルコールが入っているの？ と言いたくなるほど薄い場合がある。けれど、この生姜レモンサワーはしっかりと酒の味がする。しかも取り出された酒の瓶を確かめると、ベースは焼酎ではなくウォッカを使つているらしい。

朋香はバーに行ったとき、ウォッカやテキーラベースのカクテルを好んで注文する。まさかこんな……と言つては失礼だが、かなり和風の居酒屋で正統派のサワーが出てくるとは思わなかった。しかも、ベースの酒の濃さも自分好みだ。つくづく『呑兵衛』だと白状しておいてよかつたと思つ

てしまったが、なぜこんな酒がさつと出てくるのか、少々不思議だった。

さりげなくメニューを確かめてみても、今朋香に出されたような酒は書いていない。好奇心を抑えられなくなり、とうとう朋香は真つ正面から訊ねてみることにした。

「メニューにはないみたいだけど、カクテルを出すこともあるの？」

「そうですね……ショートカクテルはシェイクの技術が難しすぎて私には無理ですけど、ステアで済むロングカクテルはたまーにお出しすることもあります」

女性は甘い酒を好むことが多い。とりわけ一杯目の酒は、ビールよりもサワーや耐ハイちゅうを頼まれることがあるため、いろいろ挑戦中なのだ、と店主は語った。そして、慌てて付け加える。

「あ、でもこのレモンと生姜しょうがのサワーはお試しではなくて……」

「何度もお店で出して、好評だったのよね。わかるわ、とつても美味しいもの」

「ありがとうございます」

店主はほつとした様子で軽く頭を下げた。そして、また一口呑み、うんうんと頷く朋香を見て、アドバイスをくれる。

「うちでは手作りしてますけど、市販の生姜シロップでも美味しくできます。よろしければおうちでもやってみてくださいね」

「あーなるほど、最近人気だものね、生姜シロップ。缶耐ハイに垂らすだけでも平気かしら？」

「もちろん。いつもとひと味違って面白いと思いますよ」

「そうねえ……」

朋香の勤める百貨店でも生姜シロップを扱っているはずだ。今度小瓶を買ってみよう、と思っていたところで、勢いよく引き戸が開いた。入ってきたのは育也である。

「ごめん、トモ。待たせた！」

「早かったわねえ……っというか、早すぎ？」

思わず朋香は時計を確かめた。

残業を知らせるメッセージを受け取ってからまだ一時間、店に入ってから十分ぐらいしか経っていない。彼の会社からここまでの距離を考えたら、やはり『早すぎ』としか言いようがなかった。

だが、育也は平然と言う。

「目茶苦茶頑張つて終わらせた。うちの会社からこの店の最寄り駅までは乗り換えなしで来られるし、駅からはタクシー」

「タクシー！ なにもそんな……」

「ちよつとでも早く着きたくてさ。それ、一杯目？」

育也は三分の一ほど減ったグラスを目で示しながら訊ねた。朋香が頷くと、満足そうに隣に腰を下ろす。朋香のとき同様、早速おしぼりが差し出された。

「いらつしやい、イクヤさん」

「こんばんは」

「待ち合わせだったんだね。うちみたいな店に女性がひとりでいらつしやるなんて珍しいと思ったんだ」

育也は、うちみたいな店、という言葉にひとしきり笑ったあと、ちらりと朋香に目をやった。

長い付き合いだからわかる。彼は、朋香を紹介するかどうか確認を取っているのだ。なにも触れずにいることもできるが、朋香がこの店を気に入って、今後も通いたいというのであれば軽く紹介しておいてもいい、という考えだろう。もちろん、朋香の答えは後者だった。

軽く頷いたのを確認して、育也は店の女性ふたりに朋香を紹介した。

「こちら、俺の彼女。本当は一緒に来るはずだったんだけど、仕事が長引いちゃって」

「そうだったんだ！　ありがとうね、イクヤさん。彼女さんを誘ってくれて」

「どういたしまして。こいつ、酒にも料理にもうるさいから、絶対この店を気に入ると思って」

「ありがとうございます。どうぞ、ご贖^{ひき}戻しに」

カウンターの向こうから、店主が深々とお辞儀をしてくれた。こちらこそ、と頭を下げ、ついでにひとつ質問をした。

「こちらのお店って、ひとりで来る女性はいないんですか？」

「いらつしやらないこともないですが、若い方は少ないです。堂々と『ぼったくり』を掲げちゃってる店なんて、やっぱり恐いでしょ？」

うっかり素直に頷いてしまったあと、朋香ははつとして付け足す。

「でも、このお店のことは前から知ってました。行ってみたいなあと思ってたけど、なかなか時間が取れなくて……」

「で、俺がこの店の名前を出したら、飛びついてきたってわけ。おまけに、遅れそうだからどこかで時間を潰してって頼んだら、ひとりで先に行くって……。ま、それぐらい気になってたってことだよ」

「そうなんですか……嬉しいです。改めまして、ようこそ『ぼったくり』へ」

「とうわけで、以上紹介終わり。トモ、料理はなにか注文した？」

「手羽先スパシヤルと夏野菜の煮浸しを頼んであるわ。育也、飲み物はどうする？」

「手羽先スパシヤルがあるんだ！　ラッキー！」

育也も朋香同様に大喜びしている。なんでも、彼もやはりあのレビュー記事を読んで、是非食べてみたいと思っていたのに、なかなか出会えなかったらしい。

ふたりの話を聞いていた店主が、すまなそうに言った。

「申し訳ありません。そんなに珍しいメニューではないんですが、たまたま……」

「うん、わかってるよ。俺のタイピングが悪いだけ。先輩たちはけっこう頻繁にありついてるみたいだし。なんといつても、レビューを書いてもらうから」

「え、あの記事、育也の先輩が書いたの!？」
「うん。この常連で俺を連れてきてくれた人たち。あの記事を書いた人は、代替わりする前からの常連なんだって」

育也はこの店に、ふたりの先輩と一緒に来たという。もともと、この店の常連だったのはひとりだけで、隠れ家的に使っていたところ、偶然もうひとりの先輩と店で鉢合わせした。その後は、ふたり揃ってやってくるようになったそうだ。

「あら……それじゃあ、隠れ家がなくなっちゃったってこと？ おまけに育也まで来るようになって、大丈夫なの？」

朋香の同僚も隠れ家的な店を持っていたが、教えようとはしなかったし、朋香も無理に訊くつもりはなかった。そんなに簡単に教えてしまって、育也の先輩は大丈夫なのか、と心配になってしまふ。

だがその心配は、店主の妹が払拭してくれた。

「それは大丈夫。最初はあたしも心配したんだけど、ここで出会ってからは、必ずふたり一緒に来てくれるようになったの。もともと仲良しだったんだけど、うちに一緒に来てくれるようになって

前よりもっといろいろ話せるようになったって、ケンさん、喜んでた」

「みたいだね。それで、もうひとりの先輩——山川さんっていうんだけど、その人が俺のことを紹介してくれて、この店に連れてきてくれたんだ」

「山川さんって、育也の上司の人なの？」

「いや、部署は違うし、仕事の絡みはほとんどない。慰安旅行のバスでたまたま隣同士になったんだ。いろいろ話してるうちに気に入ってもらえたらしくて、なにかとお世話になってる。それで、どうせろくなもの食ってないんだろ、いい店を知ってるから連れて行ってやるって。ついでにそのとき、これは俺が書いたんだって富田さんがレビューを見せてくれた」

察するところ、富田というのが『ケンさん』なのだろう。そういえば、レビュー記事のユーザー名も『ケン』になっていた。店の人間ではないかと疑っていたが、常連のひとりだったとは……

ま、当たらずといえども遠からずよね、と思っていると、店主が困ったように言う。

「ちよつと褒めすぎですよね、あの記事。恥ずかしいです」

「別にいいじゃない。あれってあくまでも個人の感想だし」

それに嘘じゃないし、と言う育也に、店主の妹も加勢する。

「そうそう。なんといつてもケンさんは、手羽先スペシャルの大ファンだもの。手羽先スペシャルがある日にケンさんが来て、注文しなかったことなんてないじゃない。あれでも抑えて書いたほう

だと思っよ」

「いいなあ……そんなに遭遇率が高いなんて」

そこでオーブントースターが焼き上がり知らせ、店主が手羽先を取り出した。すかさず妹がお盆を抱えてカウンターを回り込む。

「お待たせしました、手羽先スパシャルです！」

目の前に皿が置かれるやいなや、育也が叫んだ。

「馨ちゃん、ビール！ 今すぐ！」

「はい！」

だが、その返事よりも早く、店主が冷蔵庫からグラスとビール瓶を取り出し出していた。外に出したとたん白く曇ったグラスを育也に渡し、素早く栓を抜いてビールを注ぐ。流れるような動作、しかもビールの泡は多すぎず少なすぎず、見事な塩梅だった。

「これこれ！ 同じビールでも美音さんに注いでもらうと全然違うんだよな！」

既に減ってしまったっている朋香のグラスに軽くぶつけて乾杯したあと、育也はビールをグビグビ半分程まで呑んだ。

「あー旨い！ さてさて、手羽先……。熱いから気を付けろよ」

自分より先に朋香の取り皿にひとつ入れてくれるところが、育也の優しさだ。同い年の恋人が

頼りないように思える日もあるけれど、彼は思いやりに富んでいて、どんな愚痴にも真剣に耳を傾け共感してくれる。勝ち気で、なにかとストレスを受けやすい接客業についている自分にはびつたりの相手だ。

もしかしたら、度量の大きさは彼のほうが上かもしれないが、それに甘えてばかりじゃだめだ。きつい言葉を使って愛想を尽かされないように気を付けなくては……

いつにない自省に、久しぶりのデートでちよつと感傷的になっているのかな、と苦笑しつつ、朋香はおしぼりで手を拭う。そして、育也に倣って手羽先を手づかみでがぶりどやった。

「あつっ！」

「だから熱いって言っただろ。大丈夫か？」

慌てて生姜レモンサワーをごくごく呑む朋香に、育也が心配そうに声をかけてきた。無言で頷きながらも、また手羽先を一口かじる。



タバスコの辛さが、熱を通したことで和らげられている。ほのかな辛さと醤油の香ばしさに粉末のガーリックがベストマッチ、続け様に何本でも食べたくなってしまう。あのレビュー記事は嘘でもヤラセでもないと思感させられる味だった。

しばらく手羽先を堪能し、最後の一本が消えたタイミングで、夏野菜の煮浸しが運ばれてきた。手の平サイズの中深皿にナスの紺、カボチャの黄、オクラの緑、パプリカの赤……とトロピカルな色合いが並び、間に紛れているミョウガの薄桃色の優しさを引き立てている。絵のような一皿に、どれかを食べてバランスを崩すことが残念にすら思える。

けれど、食べるために供されたのだから……と、意を決してナスをひとつ口に運んだ。

じゅわり……

ナスから滲み出た煮汁が口の中に広がる。少し甘めな味付けで、ナスの蕩けるような食感とてっぺんに添えられていた白髪葱のしやりしやりとした歯触りの対比が見事だ。ふわりと漂うのは胡麻の香り、きつと胡麻油を使っているのだろう。

「さっきの手羽先は熱々だったけど、こっちはすっかり冷えてるのね」

「冷たい料理は夏のご馳走だな」

最高、と言いつつ合いながら、ふたりはそれぞれの飲み物をせつせと減らす。もうあと少し……というところで店主から声がかかった。

「おふたりとも、お飲み物のおかわりはいかがですか？」

「うーんと……耐ハイ……いや、やっぱり今日はトモもいるし、日本酒を試してみるかな」

「わあ、イクヤさん、とうとう日本酒デビューだね！」

店主の妹が嬉しそうに言った。一方、店主は少し心配そうな顔をしている。

いろいろ書かれていたレビューによると、この店の『売り』のひとつは日本酒の品揃えらしいのに、と怪訝に思っていると、育也が理由を説明してくれた。

「実は俺、会社の人と呑むときはビールや耐ハイがせいぜいで、日本酒は呑んだことがないんだ」

「え、そうなの？ だって私といるときは……」

学生時代からの付き合いだから、ふたりで呑みに行ったことは数限りなくある。二十歳になったばかりのころは別にして、ここ数年は日本酒を呑む機会も増えてきていたのだ。だから、会社の人とは日本酒を呑まないとと言われると、首を傾げざるを得なかった。

育也は、朋香の反応を見てさもありませんという顔をする。

「日本酒って、本当にいろいろあるだろ？ で、俺はけっこう好みもはっきりしてるし、これは違うなーって思うこともある。そんなとき、トモがいれば『よろしく』って呑んでもらえるけど、会社の人相手にそんなことは頼めない。好みじゃない酒にあたってたら嫌だな、と思ったら、やっぱり日本酒はやめとくか、ってなっちゃうんだよ」

「育也、それって、私ならどんなお酒でもほいほい呑み干す、ものすごい呑兵衛のんべえって言ってるようなものじゃない」

「誰もそんなこと言っていないじゃないか。トモはどんな酒でも幅広く楽しめるタイプ、でもって俺はトモに絶大の信頼感を持つてるってだけだよ」

「ものはいよいよね」

苦笑いでそう言ったあと、ふと見ると、店主姉妹が珍しいものでも見るような目を育也に向けていた。

「イクヤさん、ヤマちゃんやケンさんといるときとは全然違うんだね」

これが『素』のイクヤさんかと、妹は目を丸くしている。だが、さすがに店主は特に突っ込むことなく、育也に訊ねた。

「お料理、他にもなにかお作りしましょうか？」

手羽先は完食、夏野菜の煮浸しもミョウガとオクラがひとつ残っているだけだ。飲み物を追加するなら、肴さかなもほしい。そこでふたりは、『本日のおすすめ』を覗き込んだ。

「この中で、今日一番のおすすめはどれかしら？」

「うわ、それを訊くか……」

「え、だめなの？」

「だってそうだろう。店の人にそんなこと訊いたって『全部です』としか答えようがないじゃないか」

注文を決めかねて『おすすめ』を訊ねたとき、苦虫を噛み潰したような顔で『全部だよ』と答える店主がいる。すすめられないようなものを品書きに載せるわけがない、と言いたいのだろう。

けれど、朋香はそれでもやっぱり順番があると思っている。だからこそ訊ねるわけだが、育也に言わせれば愚問中の愚問、なおかつ失礼きわまりない質問らしい。

だが、そんな朋香の『愚問』に店主は気分を害した様子もない。

「訊きたくなる気持ちはよくわかります。それに、おっしゃるとおり、おすすめの順番ってやっぱりあるんですよ」

そして店主は、いとも簡単に『今日のピカイチ』を教えてくださいました。

「今日一番のおすすめは『肉じゃが』です」

「え……肉じゃが……」

——そんな家でも食べられる。肉じゃがはおふくろの味の代表みたいに言われているけれど、案外簡単な料理だし、私にだって作れる。

そんな思いが顔に出ていたのか、店主はくすりと笑って付け加えた。

「肉じゃがとはいっても、今日のは、塩味なんです」

「肉じゃがなのに、塩味なの？」

「はい。ジャガイモとタマネギと豚バラ肉を塩味で煮込んであります。正直に言えば、ご飯のおかずにはちよつと物足りないかなと感じるかもしれせん。でも、お酒のおつまみにはちよつといいんですよ」

「豚肉なんだ……」

「ええ。うちでは、醤油味しょうゆのときは牛肉を使うことが多いんですけど、塩味しほのときは豚です。塩で煮込んだ豚肉ってすごく美味しいんですよ」

お試しになりますか？ と店主に微笑まれ、朋香はこつくり頷いた。

塩味の肉じゃがなんて食べたことがない。もちろん、他に出している店も知らない。それに朋香は普段、肉じゃがには牛肉を使っている。塩味の豚肉バージョンを食べてみて気に入れば、料理のバリエーションをひとつ増やせるのだ。なにより豚肉は牛肉よりリーズナブルだ、試してみない手はなかった。

「では、ご用意しますのでしばらくお待ちを。その間にお酒を……」

店主は、小鍋こなべに一皿分の肉じゃがを移して火にかけたあと、冷蔵庫から酒瓶を取り出した。

ラベルには『涼々りやうざ』という字が見える。いかにも夏らしい……と思っていると育也も同じように感じたらしく、嬉しそうな声を上げる。

「なんかこれ、夏っぽくていいね」

「はい、夏限定のお酒です。この『開運かいうん 特別純米 涼々』は静岡の土井酒造場どいしゅぞうじやうさんが造っているお酒なんですけど、さっぱりして呑みやすい上に、お米の美味しさがたっぷり詰まってるんです。塩味の肉じゃがのあっさりした味にもぴったりです。日本酒をあまり呑まれない方は、日本酒ってアルコール感が強くて苦手だっておっしゃることもあるんですが、このお酒なら大丈夫。すいすい呑めちゃいます」

説明しながらも店主の手は止まることなく、『すいすい呑めちゃいます』と言い終わると同時に、グラスに酒を注ぎ終えた。杓にまでたつぷり溢れさせた酒を、流れるような仕草でカウンターにのせ、にっこり笑って片手で示す。

『開運 特別純米 涼々』です。どうぞ」

ふたり同時に手を伸ばし、そつと目の前に下ろす。なみなみと酒が入っているが、グラスは杓の中に立てられているから、零れたところで支障はない。それでも、恐る恐るになってしまふのが不思議だと思いつつ、隣の育也に目配せをした。とはいっても大した意味はなく、ただの乾杯代わりだ。わざわざ滴しずくが垂れるとわかっているグラスを合わせる必要はない。もちろん、育也もそれはわかっているから、最小限の会釈えしやくで応え、これまた同時にグラスに口をつけた。

「あ……軽こ」

思わず漏れた一言に、育也が苦笑する。

「飯にも日本酒を呑んで、一言目の感想が『軽い』かよ！」

「え、でもこれ、本当にすいすいけちゃう感じじゃない？」

「まあ確かに……日本酒を呑み慣れない俺でも全然抵抗ない」

「でしょ？ 『生』ならこういう感じも多いけど、これはそうじゃないわよね？」

「はい。生酒なまざけじゃありません」

「つてことは、ちゃんと冷蔵庫に入れておけば味もそんなに変わらない？」

「まったく変わらないということはありませんが、ある程度は……」

「それは嬉しいな」

そこで育也は、改めてカウンターの向こうに置かれた酒瓶を見た。きつと銘柄を覚えてあとで手に入れるつもりだろう。

気に入った日本酒に出会っても、家用に買うのはためられる。毎日晩酌をするわけではない人間であればなおさら、呑み切るのに時間がかかる日本酒は二の足を踏むだろう。『生酒』は日本酒に不慣れな人間にも呑みやすいが、味が変わりやすい。だが、この『開運 特別純米 涼々』は生酒ではないから多少ゆっくり呑んでも大丈夫……育也はそう考えたに違いない。

「イクヤさん、写真を撮っていいけば？ このお酒、四合入りの瓶もあるし」

夏が終われば買えなくなってしまうが、今なら通販でも手に入る、と店主の妹にすすめられ、育也は早速スマホを取り出した。

パシヤリ、と正面からラベルを撮ったのを確認し、店主が後ろ側のラベルをこちらに向けてくれる。

「よろしければこちらも。お酒の名前つけてけっこう似たものがたくさんありますし、蔵の名前がわかっているほうが探しやすいですから」

「ありがとう」

そして育也は蔵元や正確な酒の名前が記載された後ろ側のラベルをカメラに収め、安心したようにスマホをしまった。

「よし。この酒なら俺にも呑めるし安心、安心」

「安心、安心して、安心じゃなかったことがあるの？」

「うん。前に取引先の人と呑んだとき、うっかり、最近ちよつと日本酒に興味が……みたいなことを言っちゃったことがあるんだ。そしたらその人も日本酒党だったらしくて、大喜び」

「よかったじゃない」

取引相手なら、そういった意気投合はプラス材料だ。仕事の合間に日本酒談義をすればコミュニケーションが促進され、仕事もスムーズに進ぶだろう。