

The Record by an Old Guy in the world of Virtual Reality Massively Multiplayer Online

とあるおっさんの VRMMO活動記



椎名ほわほわ
Shiina Howahowa

19

まどか
【円花】

闇の力を持つ
スネークソードの魔剣。
アースを真の主として認め、
一体化している。

アース

本編の主人公。
マイペースなプレイぶりで
知る人ぞ知る存在に。
リアルでは38歳独身の
会社員、田中大地。

ゼタン

あらがみ
かつて「荒髪」と呼ばれた
妖精族の勇士。
現在は冒険者を育てる
学校を運営している。

アクア

妖精国の象徴・
ピカーシャの一体。
お忍びでアースの旅に
同行する。

ルエツト

アースの指輪に宿る妖精。
元フェアリーQueenの分身ながら、
進化して自分の命と魂を持った。

登場人物
紹介

今日もアースとして「ワンモア・フリーライフ・オンライン」にログインした自分——田中大地は、魔王領の街デコンドで数日ぶりに『ブルーカラー』のメンバーと再会した。

「よう、アース。随分と魔王城に逗留していたようだが、体は治ったのか？」

まずはレイジがこう声をかけてきた。

「やっと、ね。今回も色々無茶をやったせいで、付与された各種バッドステータスがかなりひどかったから、回復するまでに随分時間がかかってしまったよ……何せ回復魔法とかは効かないから、自然治癒するまで我慢するしかないし」

「それにしても、随分と時間がかかったね？ バッドステータスがそこまで長引くというのは、いくら何でもちょっと滅茶苦茶なんじゃないの？」

自分の返事に対するロナちゃん感想も、確かに理解できる。普通のゲームであれば、数日かけてやっと回復するバッドステータスなど滅多にない。

あるゲームには敗北ペナルティというものがあって、二日間ぐらいステータスの最大値から一割から二割ぐらいを引かれた気もするが……これはちょっと珍しい例だろう。

「今回はそれだけ無茶をしたってことだから……特に戦闘終了後のアレがね」

今回のバッドステータスの主な原因は、『黄龍玉』の四連続使用だからなあ。命を救うためとはいえ、かなりの無茶をしたわけで……あの四人にも、変な後遺症が出てないといいなあ。例えば髪の毛が金髪に変わっちゃうとか。

「変身関連は予想外の能力を得られることがありますからね。一般的なワーウルフでも、プレイヤー次第で色々と変化していくみたいです。中には、攻撃を得意とするワーウルフでありながら回復を得意とするタイプになった人もいる、なんて噂も聞いています。『ワンモア』は、本当に今までの常識が通用しない世界です」

カザミネが頷きながら言う。

そうか、ワーウルフ一つとっても、そんな風に変化、というか進化していくのか。それを繰り返せば、プレイヤー一人ひとりの変身がオンリーワンになる可能性もありそうだな。

「それでも、あんな頭おかしいレベルの変身を二つも持っているアース君って、やっぱり変よね」
ノーラ、それはないんじゃないか？ かといって反論もしにくいなあ。確かに、ブツとんだ性能を持っている変身、というのは事実だから。と、そういえば……

「ところで話が変わるんだが、ツヴァイ、ミリー、あとエリザの姿が見えないけど、あの三人はどうしたんだ？」

『ブルーカラー』のいつものメンバーの中で、彼らだけがこの場にいない。まさか痴情の縄れとかが発生したか？ いやいや、それはないよな？

「あ、その三人は他のギルメンとダンジョンに潜ってるよ。最近、ギルメンの一部が魔王城のダンジョンでもやっていけるレベルになったから、しばらくの間そっちの面倒を見ることになってるの。メンバー全体の底上げをしっかりとやっていかないと、いつまで経っても進歩できないから」

と、ロナちゃんが教えてくれた。それならばいいのだが。

さてと、そろそろ自分も行動を開始するか。

「あーそうだ。レイジ、今はもうこれといって自分の手を借りたいクエストとかはないんだな？」
そう確認を取ると、レイジはゆっくりと頷く。まあ、この前のようなデカイクエストがそうそう転がっているわけもないか。

「分かった、それじゃ傭兵契約は一旦終わりってことでいいかな？ 炭の一件で自分に絡んできてた連中は魔王領から追放されたから、もうソロでも問題ないだろうし」

ダンジョンで得られるという新しい素材は気になるが、このところ戦ってはかりだったから、ちよっとこの辺で方向性を変えたいくなった。特に、魔王領の街は各種商店や宿屋といった重要な行

動拠点しかチェックできてない。それだけで街を見終わっただとするのは、さすがにもつたいないだろう。

「そうか、アースがそう言うのであれば、こちらは構わない。だが、何かあったら遠慮なんかせずにくすぐ呼んでくれよ？」

自分はレイジの言葉に頷き、握手を交わす。

「参考までに聞いておきたいのですが、アースさんはこれからどうするのです？」

カザミネからの質問には素直に、久しぶりに街を見て回るつもりだと教えておく。カザミネも「それなら確かにソロのほうが気楽ですね」と納得してくれた。

もちろん知り合いと会話を交わしながら散策するのも楽しいものだが、今は一人でゆっくりしたい気分なのだ。

「じゃ、またね。何かあったらすぐ呼んでよ！」

そんなノーラの言葉を最後に、『ブルーカラー』のメンバーとは別れた。

さてと、戦闘はしばらくお休みしてのんびりしよう。その理由としては、ステータス上からバッドステータスが消えこそのための《黄龍玉》四連続使用の影響は、きつと分かりづらい部分に眠っているんじゃないかと、自分は見ている。

もしその影響が、戦闘中に鎌首かまきびをもたげて襲い掛かってきたら、目も当てられない。何せ「ワン

モア」だからなあ、そういったことを平然とやってくる可能性も十分に考慮しないと。

そうして街を歩くこと数十分。人通りはそこそこ多く、道の左右にあるお店からの呼び込みの声も賑やかだ。適当に買い食いをしながら、散策を楽しんでいたのだが……

活気に溢れた街の中、ある店の前でその主あそびらしき魔族の男性が腕を組み、両眼を閉じて苦虫を噛み潰したような表情を浮かべていた。そんな表情なもんだから、お客さんは一人もいない。

呼び込みの声一つ上げないで、この人は何やってるんだろう？ これでは商売にならないだろうに……

「すみません、具合でも悪いのでしょうか？」

そう話しかけてみても、反応はない。死んでる……ってわけではないよな。唸うなり声も聞こえてくるし……

「すみません、よろしいでしょうか!？」

ちよっと声のボリュームを上げて話しかけてみて、ようやく男性は反応を見せた。

「お、おお。どうしたんだい!？」

こちらの声の大きさに驚いたのか、少々慌てたような声色で返事してきた。まあいい、とにかく先程の表情について聞いてみよう。

「随分と暗い表情と難しい表情という二つを同時に浮かべていらっしやったもので、どこか体の具合でも悪いのではと心配になって、声をかけさせていたのですが」

すると男性は、はあっと息を吐き出した後に、その理由を教えてくれた。

「そうか、すまないね。体の調子が悪いんじゃないんだ。うちはある肉を専門で扱ってるんだが、いよいよ店を畳まなきやいけないかと考えているうちにね……」

やっぱり店主さんだったか。

それにしても、店を畳む、か。まあ商売が立ち行かなくなったら、そうするしかないよな。そして何か他の形で再出発する。もちろん、こんな言葉一つで表現できるような容易いことではないが。「——ちょうどいい、魔族じゃない人にも試してもらいたかったんだ。これ食べてみてくれないか？ もちろんお代はただかない」

と、店主さんは皿に載せたお肉を出してきた。それならば遠慮なく、と香りを確かめてから口に入れる。

うん、豚肉っぽい味だな。ピミヨーに違うみたいだが、大体九割ぐらいは同じ味である。

だが……この肉、硬い。噛むのにいちいちかなりあごに力を入れないといけない。その上、妙に噛み切れない。まるでゴムを噛んでいるような気分になってくる。何だこれは。

「あー、やっぱりダメか……表情で分かるよ。その肉は、ピジャグという動物の肉でな、繁殖のさ

せやすさから、数年前まで魔族の口にする肉と言えば、それだったんだ」

自分が必死で口の中の肉と格闘していると、店主さんはそう語り始めた。ふむ、これがねえ……もうちょっと突っ込んだ話を聞いてみようか。それに、この肉にも興味湧いてきた。試してみる価値があるかもしれない。

「まあ数年前のことは、どうあがいたって数年前のことなんだよな……とにかく今は、いくつもの要素があつて、ピジャグ肉の需要ががた減りになってしまっている状態だ」

店主さんはそう言つてため息をつく。ふむ、どんな時代であつても、栄枯盛衰は起こりうるものではあるが。

「見たところ、何が原因なのか知りたいって感じか？ 一つ目の大きい理由は、他の家畜の肉を手に入れやすくなったからだ。具体的に言うと、ビーランフの肉だな。ビーランフは今まで繁殖させたのが難しく、食べられるのは相応の金持ちぐらいだったんだが……多少質は落ちるが繁殖に成功した所がいくつか出てきてな。今では、肉と言えばビーランフの肉つてことになつちまつてる。味はピジャグだつて負けちゃいねえんだが、食べやすさの差で完敗だ。あつちは普通に噛み切れるからな」

自分も時々宿屋で食事をとつたし、魔王城でも供されたが、出された料理の肉を噛み切れないという事は今まで一回もなかった。つまり、これまで自分が口にしてきた肉は全てピジャグ以外

だったわけか。

「二つ目の理由は、魔王様の作り出された魔道具にある。ほら、お前さんも外からの訪問者であれば、首にかけているだろう？ アレのおかげで、今まで獲りに行くのが難しかった街の外に生息している各種獣の肉が、それなりに街中で流通するようになった。もちろんだからって魔王様のことを悪く言うつもりは全くないけれども、ピジャグの肉が追いやられる一因になってしまったのは間違いないな」

魔王領の厳しい寒さから守ってくれる効果のあるこのペンダント形の魔道具は、魔力の総量で魔族に劣る他の種族でも使える。それを魔族の人が身につければ、より魔力に余裕が生まれる。そうならば、街の外までモンスターを狩りに行くことも容易くなるか。

そして、そちらの肉のほうがピジャグより上物であれば、ピジャグを食べるという選択肢はますます隅すみっこに追いやられる。

生きているうちに食事をする回数に限られている、だからこそ、一回一回の食事で美味しい物を口にしたと考えるのも自然な話である。

「細かい理由は他にもいくつかあるが……とにかく、味はそこそこ良いものの、硬すぎる、噛み切れない、という難点を抱えているピジャグの肉は、今ではほぼ見向きもされなくなっちゃまってな……味を懐かしむ老齢の方がたまに買っていくぐらいなんだ」

うーん、硬さや噛み切りにくさが料理にする上で大きくマイナスなのは事実だからなあ。どんな料理だって、味を楽しめて満腹感を得られるに越したことはない。噛むこと自体が目的のガムじゃないんだから。

逆にそこが解消されれば、このピジャグの肉も十分美味しい料理にできるのは、間違いないだけだ。

「言っておくが、調理法も色々試しているからな？ その上で焼いて出したんだ。特に、煮たり蒸したりすると、水気を吸い上げて風船のように膨ふくらんでしまう。硬さや噛み切れなさは消えるが、肉の味は薄まって気持ち悪いし、歯ごたえがぶよぶよで最悪だ。伝説の魔物、スライムを口にしたような気分になる」

ああ、やっぱりその辺は試しているのね。というか、伝説の魔物、スライムって……そう言われれば、今までスライム系統のモンスターって一回も出遭った記憶がないな。Wikiにも載っていないし、ゲームのスレのコメント欄で「ワンモア」では出てこないねーなんて話はあったっけ？ 後でもう一回確認しておこう。

「お話を伺う限りでは、なかなかの難物なんぶつのようですね。しかし、先程味見させていただいた上でお話を聞いておりましたが、この肉をこのまま埋もれさせてしまうのはあまりに惜しい、というのが自分の素直な感想です。少し生肉を売っていただけませんか？ 何となく、挑戦したくなり

まして」

この自分の申し出に、店主さんは頭をボリボリとかきながら――

「それは構わないが……本当に難物だぞ、こいつは。お金を捨てるような結果になってもいいと言うのであれば売ろう。キロ一〇〇グローでいいぞ、このまま放っておけば、どうせいつかはダメになつて捨てるしなくなつてしまうからな……だつたら、生まれ変わる可能性に賭けたほうがまだ救いがある」

一キロで一〇〇グローって、完全に捨てる価値じゃないですか。今はもうそれぐらい見向きもされない食材なのですか。

ふむ、ふむむむむむ。つまりこれは、「どれだけ魔改造しても何の問題もない」ということになるな。そう、かつてのラビットホーンの温水ハープ仕立てステーキのように。

ただ、今回のお肉は普通に煮たり蒸したりしてもダメだと教えてもらっているから、更なる手を考えなければならぬ。だが、どんな食材だつて使い道はあるはずだ。ある国では不味いとされるウナギが日本では人気がありすぎて、絶滅の危機に陥っているという例があるではないか。

「ではとりあえず五キロほどいただけますか？ それとは別にお願ひがあるのですが、もしそれなりに良さそうな料理が出来上がったら、試食をしていただきたいのです。自分では上手く出来たと思つたものでも、他の方が確認するといくつも抜けが見つかることはよくありますから」

魔改造しすぎて、自分以外の人が食べても不味い料理が完成しては意味がない。そのために、まずは魔族の方に味見をしてもらつて、好みの味であるかそうではないか、助言をもらいたい。作る、味見、助言をもらう。その繰り返しで、この難物を文字通り調理してやりたい。

「そりゃ構わないが――そうだな。確かに俺は、この魔王領から外に出たことはない。それどころか、この街から外に出たこと自体、数えるくらいしかない。もしかすると、この難物も外から来た人にとつては何とかできる手段を持っている可能性がある、か。もし試作品が出来たら、いつでも持つてきてくれ。必ず試食して、その上で不満点や問題点があれば誤魔化さずに言わせてもらう。そうしてピジャグに新しい可能性がないと判明するそのときまでは、この店を閉めないことも約束する。何でもいい、出来上がったらじゃんじゃん持つてきてほしい」

握手を交わして、契約は成立、と。

早速譲つてもらつた五キロのピジャグの肉をアイテムボックスに入れて、室内で調理ができる宿屋を探した。

宿屋はあっさり見つかった。しかも、何で調理をしたいのかと宿屋のご主人に聞かれ、ピジャグの肉を美味しく食べられるようにできないか色々試してみたい、と答えたら、代金が半額になった。

どうやらここのご主人はピジャグ肉のファンらしいが、やはりあの嘔み切れなさと硬さという要

らん要素を兼ね備えてしまっているために、普段はあまり口に入れる気がしないとのこと。

「味が多少落ちてもいいから、もうちょい食いやすくなれば文句はないんですけどねえ。ビーランフの肉も悪くはないんですがね、私は味ならばピジャグの肉のほうが好きなんですよ。もしいい料理が出来たら、ぜひ試食させてもらいたいですね」

ということ、代金半額の代わりに、試作品が出来たらこちらの宿屋のご主人にも試食をしてもらうことになった。こういうのは試してくれる人数が多いほうがいい。よりデータが取れるからね。さて、そんな予想外なところからも期待がかかった、ピジャグの肉の新しい調理方法だが……まずはダメになると言われた、煮る方法と蒸す方法をやってみた。もちろん使うピジャグの肉は最小限。あくまでどうなってしまうのかを確かめるため、実験に近い。一度は自分の目で見ておかないと、分からないこともあるからね。

そして五分後。どちらの調理法でも、お肉は野球ボールみたいにまん丸く膨らんでいた。事前に話を聞いていなければ、なあにこれ？と言いたくなるくらいの変貌っぷりである。

食べ物を粗末にするわけにはいかないので、ちよつとした焼肉のたれを調べて食べてみた。その感想は……

（うーんと、なんだろう。完全に味の抜けたガムを、数枚一気に口に入れて噛んでるような触感……ただ、以前食べたときのような硬さも噛み切れなさもないな。おそらく、煮る、という調理

法自体は正解が一番近いのではないだろうか。ただ、何でも膨らんでしまうのか。そこが解明できればきつと形になりそうだな……何か、似たような現象に心当たりはないだろうか？）

膨らむものと言えば、風船が真っ先に思い浮かぶ。食べ物なら餅か。しかしなあ……風船は空気を抜けばしぼむし、餅の膨張も一時的なものでしかない。だが、このピジャグの肉は冷めるまで放置しても全く縮まない。本当にどういう肉なんだ？

とはいえ、今度は焼いたり炒めたりしてみると、どんなに細かく切っても硬くなるわかなか噛み切れないわと、やはりゴムのようになってしまう。だからやはり、煮るとい手段しかないよ。うだ。

（まあ膨らむ大きさが最小限に収まれば、もつとましになるんだろうけど。何かヒントはないかな……膨らむ大きさ？ 膨張率？ 待てよ、そうだ、浸透圧ってものがあるじゃないか！ もしかすると……お酒とか、何かしらのタレやソースでもいい、その手の濃度が高いもので煮れば、この肉だってこんなボールのように膨張することはないんじゃないのか？）

そもそも料理において、タレや調理酒、ソースというのは基本中の基本だ。手に入るものを全部試してみる価値はある。よし、その辺を攻めてみよう。

それから数日かけて、魔王領で気軽に手に入るお酒類やジュース類を偏見なしで全部試してみた。酒類だけでなくジュースも試したのは、コーラでスペアリブを煮るという手を知っていたからだ。ちなみに、魔王領で気軽に手に入る物に限定したのにも、もちろん理由がある。それは、今後あのお店が店を畳まずに済む未来を作りたかったからである。

もし他の国から取り寄せないといけない材料を使って料理を完成させた場合、運送費や手間がバカにならず、コストが跳ね上がってしまう。

一部の人が口にできない高級品では、ピジャグの肉を見直すきっかけになりにくい。なるべく多くの人が、気軽な金額で口にできるものになければ……

そうして色々試した結果、ようやく一品だけ、膨らまず、硬くならず仕上げられた。味のほうも、試作品と考えればまあまあ、か？



【ピジャグのレッドエキス煮込み】

ピジャグの肉をレッドエキスで煮込んだ一品。

ピジャグの肉の欠点をほぼ打ち消した一品ではあるが、物足りない点がいっつかあるのも否めない。

製作評価…4

製作評価はまだ低いのだが、大きく一歩前進したと言っているいい品である。

煮込むのに使ったレッドエキスというのは、魔王領で販売されている中で『一番の安物』の赤ワインである。まさか一番の安物が一番マッチするとは予想外だったが、コストを抑えたい自分としては非常にありがたかった。

だがこの料理、やはりピジャグ肉の美味しさを完全に引き出しているとはいえない出来でもある。

煮込んでいるうちに、肉の旨みがレッドエキスの中に逃げ出してしまいうらしいことに加えて、レッドエキスが肉に染み込みすぎるらしく、赤ワインの味がちょっと前に強く出すぎるのだ。

とはいっても、他の試作品だと評価が1とか2ばっかりの不味いものしか出来上がらなかったの

で、レッドエキスで煮込むという方針自体は変更できない可能性が高い。

（この問題さえ解決できれば……ピジャグの肉はもつと美味しく食べられるようになる。現実世界^{リアリティ}の豚肉の柔らかさと噛み切りやすさに近くなってきた。まずは普通に食べられるという点をクリアできたのは大きい。あとは、いかにピジャグの肉の味を生かすかなんだが）

そう考えつつ、実は、魔族の皆さんに食材をお酒で煮て食べる方法が受け入れられるのか、という問題があった。

ここは、宿屋のご主人と肉屋の店主さんに食べてもらって、感想を聞いたほうがいいな。もしこのやり方を嫌がられるとしたら、また一から出直しになってしまう、二度手間にしないために、しっかりと確認しておこう。

「すみません、少しお時間をいただいてもよろしいでしょうか？」

まずは宿屋のご主人に声をかけ、【ピジャグのレッドエキス煮込み】を口にしてもらう。もちろん、お酒を使って煮込んだことは事前に伝えた。

さて、どんな感想が返ってくるか……

「——これは本当にピジャグの肉なのですか？ いや、あなたが嘘を言っているわけではないのは味で分かりますがね、今までのピジャグ肉に関する常識がここまで見事に壊されたことに、驚きが隠せません」

そう言いつつ、宿屋のご主人は試食として出したピジャグ肉を完食した。良かった、掴みはそこそこと見ていいようだ。さて、ここからが肝心だ。

「しかし、驚きました。まさかお酒を煮込みの水代わりに扱うとは。お酒と言えば飲むものでしかないと考えていたのですが、外からやってきた皆様は料理にも使われるのですね。確かにこの国の人には最初は驚かれるでしょうが……お酒は常々料理と共に口にされてきたものでもありますから、禁止されるようなことはないですね。ぜひこのやり方を教えていただきたいぐらいです」

よし、この手法に特にこれといった問題はないのだな。

宿屋のご主人に「まだ少し手を加えてみたい点がありますので、もうしばしお待ちください」と断ってから、自分は宿屋の外へ出た。

次はあの肉屋の店主さんのもとへ向かう。長くピジャグ肉を扱ってきたあの人が、この一品にどんな意見をぶつけてくるか。楽しみでもあり、怖くもある。

相変わらず店の前で湿っぽい表情を浮かべていた店主さんに挨拶をして、早速試作品を口にしてもらった。

「凄いな、着眼点が違うというのか？ この難物をここまで変えるか……ただ、やはり肉の味がかなり薄まってしまっているな。それが実に惜しい」

そして返ってきた言葉がこれだった。やっぱりそこを指摘されたか。いや、いいんだ。その点は

自分も同意できる。やっぱりお肉を食べたら、たっぷりの肉汁、そしてそこから来る、いかにもお肉！というあの味を感じたい。

「ええ、自分もそこは大きな問題点であると感じています。今回はとりあえず、煮込んでも膨らまずに柔らかく噛み切れる形にまでできたので、この段階で一度試食をしてもらいたいと思ってお邪魔させていただきました」

一番の問題である『硬さ』と『噛み切りにくさ』が改善したのは大きいだろう。あとは味が整えば、十分売りに出せる品質になる。

「まさか水を使わずに赤ワインで煮込むとは……やはり様々な経験を積んできた人は発想力も豊かだ。振り返ってみれば、俺は肉の売れ行きが下がることを嘆くだけで、新しい流れをどう受け入れて前進すればいいのかを忘れてしまっていた。世の中は常に動いているのだから、守るべき部分は守り、変えていかなければいけない部分は変えていくべきなのに。煮込みに適さないと言われ続けしてきたピジャグ肉の常識を覆すこの一品をこうして出されて、やっとそんな基本的なことを思い出したよ」

そうだな、今を生きている人は常に歴史の最先端を歩いているんだ。だから、古きに囚われすぎてもいけない。逆に新しきばかりを受け入れて古きを否定してもいけない。古き時代がなければ、今の時代が存在していないのだから。そしてその二つを未来を歩くための杖として進むのが、今を

生きている人の責務なのではないだろうか、と自分は考える。

「自分ももう少し試してみます。この問題をどうにかできる方法はきつとあるはず。そして、これ乗り越えれば、今まで誰も口にしたことのない美味しいピジャグ肉料理が作れる。それは楽しいことでしょう？」

自分の言葉に、店主さんも力強く頷く。せつかく手をつけた以上は、とことんやらなきゃ面白くないからね。さて、明日はどこから試そうかな？



試食から数日間、ピジャグ肉の改良は完全に停滞していた。あの手この手で道を探ってみたが、味見をしてもどれもイマイチで、実際製作評価も4以上になってくれない。とてもじゃないが、人からお金を取るレベルではない。

試作の繰り返しで料理スキルのほうはちまちまレベルが上がってはいるが、これじゃなあ、と日々思っている……突破口は意外なところで見つかった。

その晩、リアル職場の先輩が何かいいことがあったとかで、それなりに高いお寿司屋さんに数名の同僚を誘った。その数名の中に、自分も含まれていたわけのだが――



「——つかあ、美味えー！」

御猪口おちよこをくいっと呷あおって息を大きく吐き出す先輩。非常に上機嫌で、誘った同僚に「ほれ、どんどん頼め、今日は何十万でも払ってやるから気にすんな！」なんて豪気なことを言っている。宝くじでも当たったのかね？ まあ何でもいいけど……

とはいつても、みんな『時価』なんてついていているようなバカ高いネタは頼まずに、そこそのネタを選んでいる。寿司は高級なネタだけが美味いってわけでもない。いくらおごってくれると言われたって、それにゴチになりまーすと乗っかってやみくもに高いネタだけ頼むような奴は、ここにはいない。

「つと、大将。アナゴを一つ握ってくれ」

「あいよ、任された。それにしても旦那はアナゴが好きだねえ」

「大将、それは違うぜ。俺はアナゴが好きなんじゃなくて、大将が握るアナゴが好きなんだ。このアナゴは本当に美味えからよ」

なんて、先輩と大将の会話が聞こえてきた。そのやりとりに自分も興味を持ち、アナゴを頼んで

みた。

なるほど、これは美味しい。味はもちろんだが、アナゴの柔らかさがとても良い。

「いかが如何ですか？」

「とても、美味しいです。それに柔らかくて」

アナゴって滅多に食べないんだけど、確かにこれは美味しいな。先輩が頼む理由がよく分かる。

「おつ、だいぢ大地は分かるか。このアナゴは、煮汁が良いんだ。大将、アナゴの煮汁ってのは管理が大変なんだろう？」

「ええ、そうですね。ですが、お客様に最高の一品をお出しするために必要なことですからね。煮汁の管理は一年通して休みがありません。だからこそ、この味が出せるわけです」

煮汁か……そういえばアナゴの煮汁って、使っては継ぎ足し、使っては継ぎ足していくんじゃないなかつたっけか？ そうすることで、その店ならではのアナゴの煮汁が出来上がっていく——なんてことを、雑誌か何かで読んだ記憶がちよっぴりよみがえってきた。

「ま、そんな話は軽く覚えておく程度でいいがな。大将、次はサバを頼む」

「任されました」

と、先輩はまた注文を始めたが、自分はアナゴがなくなった台の上をじっと見つめて考え込んでいた。



煮汁という方法、もしくは漬け込むという方法。これはピジャグの肉にも適用できるんじゃないか？と考えていたからだ。

(よし、帰ったら早速試してみよう。どんどん挑戦だ)

方向性を決めたところで、その後は美味しくお寿司をいただくことだけに集中した。こんなお寿司屋さんに入る機会なんてそうそうないのだから。



その後、自分は試行錯誤を繰り返して、煮汁タイプと漬け込みタイプの二種類のベースを完成させた。

特に漬け込みタイプについては、宿屋のご主人に協力を仰ぎ、調理場の隅っこを借りて、雑菌の繁殖を止める魔法がかけられた魔王領特製の陶器の瓶びんを冷暗所に置かせていただいた。何回もピジャグの肉を漬け込み、ピジャグの脂あぶらや美味さのエキスというものを念入りに漬け汁の中に溶け込ませたのだ。

ここまで来るのにリアルな時間で二週間が経過しており、自分が試行錯誤する姿は、宿屋の主人だけではなく従業員の皆さんにまで、一種の名物として知られるようになってしまった。

そんな風に知られるようになってからの反応は、大まかに分けると二つ。

『ピジャグ肉をいくら試しても意味はない。ビーランフの肉が手に入りやすくなった今では無駄な努力』とする派と、『もしかしたら、俺たちの知らないピジャグ肉の味を引き出してくれるかもしれない』とする派だ。

いや、それだけならまだいい。この二派が最近になって金を賭け出したってこと、自分も知ってるからな？ 幸い少額に留めているようだが、なんかイライラする。こっちは賭けの対象になるために始めたわけじゃないってのに。

まあそんな背景もあったが、この二種類の調理方法により、製作評価も味も、確実に向上していった。



そうして色々な人の注目を浴びてきたピジャグ肉改良の成果が、いよいよ今日、自分以外の人たちの目の前にはつきりと出る。作る料理はもう決めていた。煮汁タイプは生姜焼き、漬け込みタイプは角煮である。厳密に言えば、どちらも『もどき』とつけなければならないだろうが……とにかく、調理を開始する。まずは生姜焼きだ。

前もって一定時間煮汁で煮込んでおいたピジャグの肉を取り出し、皿に移す。煮汁はある程度瓶に戻し、残った煮汁にミジン切りにした玉ねぎと生姜、ちよっぴりの調味料を混ぜ合わせることでタレとして、その中にピジャグ肉を一定時間置いておく。今回は、漬け込み時間短縮のためにアーツを使用するが。

あとは、普通の生姜焼きと一切変わらない。フライパンで焼くだけだ。

ピジャグ肉は、『調理自体よりも、調理前の仕込みに時間をかける必要がある』タイプだということ、自分はこの二週間でやっと掴んでいた。

おそらく料理をメインにやっているプレイヤーであれば、この答えにたどり着くまで遅くても数日で、即座に解決に移れたんだろう。経験の差から来る発想力の違いはデカいな……

それにしても、この肉を焼くときの『じゅわー』という音は、やっぱり人を引き寄せるものようだ。

今日は宿屋のご主人と肉屋の店主さんを宿屋の調理場に呼んでいたのだが、それ以外の従業員の皆さんも、入れ替わり立ち代わりちらちらと様子をうかがいに来る。

そしてようやく、生姜焼きが出来上がった。

「お待たせしました、これがピジャグ肉の改良を図った成果の一品目となります。どうぞお試しください」



【ピジャグ肉の生姜焼き】

ピジャグ肉を煮汁に漬け込み、味を染み渡らせつつ特性繊維を弱め、食べやすくした一品。元となる煮汁を作るには、レッドエキスをはじめとする多数の調味料で大量のピジャグ肉を煮出す必要があるため、多大な時間と手間、何より根気が必要となる。また、長く漬けるために特別な道具も必要である。

製作評価…8

特殊効果…「一定時間耐寒能力付与」「一定時間最大体力上昇」「一定時間空腹鈍化」

完成した【ピジャグ肉の生姜焼き】から漂う香りに、誰かがごくりとつばを飲んだ。良く出来た肉料理の香りって、どうしてこうも暴力的なんだろうな。

恐る恐るといった感じで、宿屋のご主人と肉屋の店主さんがピジャグ肉にナイフとフォークを入れる——箸がないんだからしょうがないのだが、ちよつとだけズレを感じるなあ。

そんなどうでもいいことを考える自分の目の前で、ついにお二人の口の中にピジャグ肉が運ばれ

る。そして咀嚼そくよく。それを見守る人たちは、自分を含めて誰も言葉ことばを発せず、シーンと静まり返っている。そして咀嚼そくよく。それを見守る人たちは、自分を含めて誰も言葉ことばを発せず、シーンと静まり返っている。

その静寂を破ったのは、宿屋のご主人だった。

「これは……これは！ 確かにピジャグの肉であることは、味で分かります、分かりますが！ それでも尋ねたい、これは本当にピジャグの肉なのですか!? この柔らかさ、そして肉に染み込んだ味の深さ、そして何より、なんとという柔らかさと噛み切りやすさ！ 以前食べさせていただいた試作品からここまで変わるものなのですか!？」

宿屋のご主人の絶叫に近い問いかけに、自分は静かに「はい、これはピジャグの肉を使った料理です。他の肉は一切使っていません」と返答した。

使ったのは、ピジャグの肉といくつかの調味料や香辛料、そしてお酒だ。レッドエキスだけではなく、複数のお酒をほんの少しずつ入れ、より味を殺さずに柔らかくなるよう追求した研究の成果が十分に発揮されたようだな。

今回の素材は本当に難物だったんよ……最適の解答を引き当てるのが、本当に嫌になる作業だった。市販されている各種ソースの偉大さを、今回も思い知ったね。

「これは売れますよ！ 最高級ならともかく、一般の人が口にしてるビールランプの肉なんかじゃ太刀打ちできない。あとは、パンや龍の国から流れてくる米と一緒に食べれば、より美味しく感じ



【スキル一覧】

- 〈風迅狩弓〉 Lv 50 〈The Limit〉 〈碎蹴（エルフ流・限定師範代候補）〉 Lv 42 〈百里眼〉 Lv 39
- 〈技量の指〉 Lv 68 〈小盾〉 Lv 42 〈蛇剣武術身体能力強化〉 Lv 18
- 〈ダーク・スラッシュャー〉 Lv 9 〈義賊頭〉 Lv 60 〈料理の経験者〉 Lv 41
- 〈妖精招来〉 Lv 22 〈強制習得・昇格・控えスキルへの移動不可能〉
- 追加能力スキル
- 〈黄龍変身〉 Lv 14 〈偶像の魔王〉 Lv 3
- 控えスキル
- 〈木工の経験者〉 Lv 14 〈上級薬剤〉 Lv 47 〈釣り〉 (LOST) 〈隠蔽・改〉 Lv 7
- 〈鍛冶の経験者〉 Lv 31 〈人魚泳法〉 Lv 10

EXP 31

- 称号・妖精女王の意見者 一人で強者を討伐した者 ドラゴンと龍に関わった者
- 妖精に祝福を受けた者 ドラゴンを調理した者 雲獣セラピスト 人災の相
- 託された者 龍の盟友 ドラゴンスレイヤー(胃袋限定) 義賊 人魚を釣った人
- 妖精国の隠れアイドル 悲しみの激情を知る者 メイドのご主人様(仮) 呪具の恋人
- 魔王の代理人 人族半分辞めました 闇の盟友 魔王領の知られざる救世主 無謀者

ることは間違いないでしょう！」

ふむ、そういった組み合わせがすぐ思い浮かぶか。ここの宿屋のご主人は、食べ物の味をより生かすことによく頭が回るようだ。

さて、もう一方の肉屋の店主さんはどうしたんだろう？ 随分と静かだけど……

そう思つて視線を向けると、店主さんの頬には光るものが流れていた。「——同業者が次々と辞めていった。どんなに意地を張つても、もうどうしようもないとも思つていた。だが現実は違つた。ピジャグの肉が悪かつたんじゃない。俺が、俺たちが、ピジャグ肉の味を引き出す努力を怠つていただけだったんだ。そのことに気がつくのに、時間が長くかかりすぎた。俺は、努力をしていたんじゃない。努力をしているつもりでしかなかったんだ……」

泣きながら、次々と生姜焼きを口に運ぶ店主さん。色々と思うところがあるのだろうな。しかし、自分が作った料理はもう一つあるんだ……そつちでも泣き崩れないといいけどな。

魔王の真実を知る魔王外の存在 天を穿つ者 魔王領名誉貴族
ブレイヤーからの二つ名：妖精王候補（妃） 戦場の料理人
強化を行ったアーツ：《ソニックハウンドアローLv5》

3

どうにか店主さんの涙が止まったところで、もう一品のほうを出す。実は、個人的にはこちらが本命だ。

宿屋に置かせてもらった瓶の中で、時間をかけてピジャグの肉をじっくりと漬け込んだ。煮汁式の生姜焼きでもそれなりに柔らかくなるし、美味しくもなる。しかしこちらは、自分の料理スキルでは絶対に出せないと思っていた『製作評価：9』を叩き出していた。

さて、こちらもじっくりと試食していただきましょうか。
「どうぞお試しください」



【ピジャグ肉の角煮】

その柔らかさは、ピジャグ肉であると聞いても、魔族の十人中十人が信じないだろう。

歳を重ねた魔族であれば、尚更である。

それほど柔らかく、口の中でとろける一品。

製作評価：9

特殊効果：「一定時間魔法耐性（中）付与」「一定時間耐寒能力付与」

「同時に食べる野菜系、穀物系の食べ物に付与されている効果をブーストする」

じっくりと漬け込んでおいたピジャグ肉を適度な大きさに切って、漬け汁を加えて調整したスープで大根と一緒に時間をかけて煮てみた。なので厳密には角煮ではないのだが、味と柔らかさがそっくりな仕上がりになったので、それで押し通すことにした。作り方を見せなければ、本当の角煮を知るブレイヤーが食べても「あ、これは角煮だ」と言ってくれるだろう。

特に自分の目を引いたのが、『同時に食べる野菜系、穀物系の食べ物に付与されている効果をブーストする』という能力。つまり、この一品だけではある意味完成せず、他の料理と組み合わせ

たときに本当の能力を発揮する料理ということだ。こんなのは初めて見た。

「先程の生姜焼き?という一品は素晴らしい味でしたが……こちらは如何でしょうか。と言つても、あなたのような方が不味いものを出すとは思いませんが」

宿屋のご主人がこぼした期待の言葉を、裏切らない一品だと思えますよ。

自分は、まずはひと口食べてから、というジェスチャーで試食を促した。

それに反応した宿屋のご主人と肉屋の店主さんは一回頷いて、恐る恐る【ピジャグ肉の角煮】にフォークの先を通す。そうして口へ持っていくのだが、その途中にも角煮がプルプルと細かく震えていることに一瞬驚きの表情を見せてから——口の中へと入れた。

直後、二人の動きが止まった。まるでそこだけ、完全に時が凍り付いたかのように、ピクリとも動かない。あれ? 何か失敗したか?

そう不安になってきた頃に、ガタンと椅子をひっくり返すような勢いで、店主さんが立ち上がった。

「何だこれはっ!? こんな肉が存在するのかわっ!」

そして、宿屋全体に響き渡るほどの大声を上げた。近くにいた自分のみならず、廊下からこそこそ覗き込んでいた従業員の皆さんが一斉に耳を塞ぐほどの絶叫だった……人つてここまで大声を上げることができるのね、と変な方向に感心してしまうくらいに。

「柔らかい、なんて言葉じゃ済まない! 肉が、肉が、肉がっ! 噛まずに、舌で押しただけで! ほろほろと崩れ落ちたぞ! こんな柔らかさ、ピジャグはもちろんビーランフでも、魔物の肉でも体験したことはない! なのに肉の味は口いっぱいに広がって……これは、魔法なのか? 我々魔族の知識にもない魔法なのか!」

そんなことを大声で叫びながら、自分を睨むように見てくる店主さん。しかし、そんな店主さんに残念なお知らせがある。

「生憎ですが……ある程度経験を積んだ料理人が使える《料理促進》以外のアーツ、ならびに魔法は使っていません。更に言わせていただくと、この料理使った材料は、全てこの魔王領から一歩も出ずに手に入る物だけを使いました。ただ、長時間肉を漬け込み、長く煮る必要があるのです、この宿屋のご主人にこの瓶を置かせていただくという協力はお願いしましたが」

瓶を指さしながら自分がそう答えると、店主さんは崩れ落ちるように腰を下ろし……ひっくり返った。

どうも、さつき勢いよく立ち上がったときに椅子の位置がずれてしまっていて、こんなお笑いのような現象を引き起こすことになったようである。唐突なギャグの動きに、ちょっと笑いを抑えるのが苦しい。

「——それにしても漬け込み、ですか。素晴らしい。もちろん何の考えもなくただ放置すればいい

ものではないでしょうが、この肉を食べてしまった以上は挑戦してみたいと思わせる調理方法ですね。正直内心では、あんな瓶に入れておくだけで何が変わるのかと疑っていましたが。こうして完成品を出されると、おみそれしましたとしか返しようがない。素晴らしい技術です」

そりゃまあ、もちろん色々々と調整は入れています。そうじゃなきゃこれだけ時間を必要とは思えない。今までも厄介な料理つてのはあつたけど、今回の専用タレを作るのが一番きつかった。リアルでやったら舌がおかしくなったと思うよ、まったく。こんな手間がかかりすぎる料理、もう二度とやらん。

「気に入っていただけたようで、何よりです」

と、自分は頭を下げようとした。

実際に下げられなかったのは、店主さんが自分の両肩をがっしりと掴んできたからだ。

目が血走つとる……怖いよ、魔族の人つて美形だから、尚更怖いわ。

「頼む！ これを！ 店で出してくれ！ 今までピジャグ肉を下に見てきた若い奴らに……思い知らせてやってくれ!! 俺じゃ、今の俺じゃできねえ！ 頼む！ この通りだ!」

そう言うが早いのか、店主さんは今度は土下座してきた。

「この味を俺なりに出せるように、必死で修行する！ だから、それまでの間、力を貸してくれ!」
あ、うん。はい。こりゃー相当ストレス溜まつてるな。

まあリアルでもいるんだよ、新しいものが出た途端にそっちばかり褒めたたえて、古くなったものを悪し様ざまに言う連中つてのは。古いものという土台がなきゃ、新しいものは出来てこないということ、全く分かってないんだよねえ。

自分にしても、この二品は舌の感覚がイカれるんじゃないかってくらいに調味料を舐め続けた努力の結晶だ。それを表に出さないつても面白くないか。

「いいでしょう。しかし、露店はどこに出せば？ もう人気のある場所は全部抑えられているようですし、他に出せる所も許可が下りるまでに時間が——」

そんな自分の言葉を、ニンマリ笑って止める店主。

「何言ってるんだ。俺の店を出せばいい。どうせピジャグ肉そのものを買いに来る奴なんて、もうほとんどいなくなっちゃったからな。一時的に、今食わせてもらったこいつらを出す店に変更だ!」

ああ、それならすぐ出せるし、場所取りの必要もないな。

んじゃこの場を片付けて早速行動を——とはいかないように。

「もう無理、生殺しすぎる」

「金は出すから食わせろ、いや食わせてください!」

「こんな肉の匂いを暴力的に漂わせるなんて……このまま立ち去るとか許されないと、逃がしはし

ない」

と、獸一步手前になってしまった従業員の皆さんに、ログアウトするまでピジャグ肉料理を振舞うことに。もちろんお代は貰ったが……漬け込み肉のストックがガタ減りしてしまい、漬け直しとなってしまった。

《料理促進》をかけてまた仕込んでおくが……完全に仕上がるかな。不安だ。



それから店主さんの店で生姜焼きと角煮を売り出すようになるまで、リアルで五日が経過した。肉の調理自体に大きな問題は発生しなかったのだが、店主さんの家族からの反対があったせいで、かなり遅れてしまった。

店主さんの家族構成は、店主さんと奥さん、そして二人の兄弟。で、あの日は長男さんだけ不在だったため、まず奥さんと次男さん（大体二十歳後半だと思われる）にピジャグ肉を使った料理を店を出すという話をしたところ、二人は猛反対した。むしろピジャグ肉の取り扱いをやめて、ビールランプを扱う方針に切り替えてほしい、一人でピジャグ肉の販売を続けるような意地を張っても意味なんかない、と。

初日はそんな感じで、自分は部外者に近いのでこれといって意見を言えず、二対一では店主さんも上手く反論できず。あと、自分が身に纏まとっている黒い外套がうさん臭さを増幅したらしく、こんな人間が料理人のわけがないと決めつけられてしまい、試食してもらうことすらできなかった。

この流れが変わったのは二日目。長男さんが仕事から帰ってきてからである。長男さんは、家にいた自分を見た直後に、突如頭を深く下げてきた。その理由はというと――

「これは！ ようこそこのような所にいらつしやいました！ 貴方様のおかげで我々は命を拾い、街の平穏を護ることができました。改めてお礼を言わせていただきます」

そう、彼は以前のアイスジャガーとの戦いに同行していた、魔王軍の兵士の一人だったのである。そして、ピジャグ肉の話についても「父だけではなくこのお方が言うのであれば、試すべきだ。こうしていつもと変わらぬ日々を送れているのは、この方あってのことなのだぞ？ これ以上詳しくは言えないが、こちらはこの街にとつての恩人の一人。その恩人の話を頭から撥ね除はけることは、たとえ親兄弟であっても許さない」とまあ、こちらを持ち上げる持ち上げる。

居心地がかなり悪かったが、この長男さんのおかげで、三人に生姜焼きと角煮の味見をしてもらえたことには感謝しないとイケないだろう。

そして試食してもらおうと、

「そ、そんな!? これがあのピジャグの肉なの!?」

「さすがだ、武勇だけではなく料理にまで長けていらっしやるとは、やはり素晴らしいお方だ」
「——兄さんがやたら持ち上げるから食べてみたけど……この味とこの柔らかさを知ってしまったら、ビーランフの肉では物足りなくなっちゃったよ……」

と揃って高い評価をいただき、お店でビジャグ肉の料理を出すことについて全員一致で許可してもらった。

そこから肉の仕込みを始めて、ある程度の技術を店主さんに伝授した。

自分はいくまで冒険者、ここに永住するわけじゃない。ここを護るのは、ここに住む店主さんたち家族だ。全部の技術を教えないのは、自分なりの創意工夫を重ねて新しい味や料理を作っただけという考えからだ。

店主さんもその辺の考えを察したのか突っ込んだ質問はしてこず、仕込みが終わった後、小さな瓶を用意して漬け汁の色々なバランスや入れる物を変えて、自分なりの味を研究するようだ。

そんなこんなで予想以上に時間がかかったが、何とか開店にこぎつけた。ただ、店主さんと長男さんがやたらと張り切ってしまう、店の前にはなぜかのぼりが複数立ち並び、そこには『ビーランフを超えたビジャグ肉の姿を見よ!』とか『昨日までのビジャグ肉は偽物だ。今日からのビジャグ肉は一味どころか三味ほど違う』とか『食べば分かる。不味いと感じたならばお代は貰わない。それだけの覚悟と自信がこちらにはある!』なんて文字が舞っている。大丈夫かなあ、コレ。

まあ、のぼりが立ったおかげで、確かに注目は集まっている。

ただ、「ビジャグ肉だろ? あれが変わるとは思えんよなあ」とか「ビーランフの肉を食べたほうがいいよなあ、あんなに言葉ばかり並んでても説得力がねえ」って感じの反応ばかり。やはり魔族の皆さんからしてみれば、長く付き合ってきただけにイメージが定まりすぎて、大半の人は挑戦する気すら起きないようだ。

しかし、どこの世界にも新しい物好きや、十中八九罠だと分かっているも飛び込むものもあるわけで……

「随分と景気がいい言葉が躍ってるね、大将? しばらく店を開けてなかったから、いよいよ大将も諦めたんじゃないかって噂も立ってたのに……ここまで強気の言葉を躍らせるのは、何があつたんだい?」

そう声をかけてきた魔族の方が一名。話し振りからして、店主さんの知り合いかな。

「色々あった。その中には、正直今までの常識がぶつ壊されたと言ってもいい出来事も含まれる。だからこそ、こうやって店を開き直したんだ。食ってもらえれば分かる、そして絶対にこう言うだろうな……これは今までのビジャグとは別物の味だ、と」

店主さんがそう返す。自分の舌で味わったからこそ言える言葉なんだろう。

自分は基本的に裏方で、注文が入ったらすぐに出せるようにスタンバイしておかなければなら

いから、表に顔は出さない。

ついでに、次男さんをそばに置いている。実際の調理方法を見て、やり方を学んでもらうのだ。開店前にも基本的な動きは見せたが、やはり実践するところを知らないと本当の勉強にならない。

「——そりゃまた、随分と大きく出たもんだね。あの、煮たら膨らみ焼いたら硬く、食べる姿は見苦しい、とまで悪評が立ったピジャグ肉の常識をぶっ壊すか……その言葉が本当か、試してみようじゃないか」

なにその、立てば芍薬座れば牡丹、歩く姿は百合の花、みたいな言い方は。表現している方向は正反対だけどぎ。

まあいい、それは横に置いて。

どんな形であろうと、お客様第一号なのは間違いない。

「んじゃ店の中に入ってくれ……あとは注文を。と言つても、料理は二種類で、それにオプションを付ける形だがな」

店主さんの言う通り、基本は生姜焼きと角煮の二種類。そこにパンとかスープとか野菜とかをプラスアルファして販売する。さすがに肉オンリーでは辛い人もいるからね。

「うーん、生姜焼きと角煮つーモンがメインか。どっちも気にはなるが、体を温めるには生姜が入ってそうなおこちがいいか。生姜焼きにパンとスープのセットで頼む！」

「了解しました！」

初めて受ける注文は生姜焼きか。肉の準備はもう整っているの、あとは焼くだけだ。

キャベツの千切りの上に焼いたピジャグの肉を載せ、パンと野菜のスープを添えて、準備完了。他にお客さんもないから、大して待たせることなくお出しすることができた。

料理を運んだのは次男さん。さて、反応はどうだかな？

「こいつが新しいピジャグ肉の料理ってか……けど結局焼いてるじゃねーか。これじゃ、これまでと同じことの繰り返しじゃないのか？」

「不味い、食いにくいと言われれば、代金はいただかないことにしている。とにかくひと口食ってほしい、食えば分かる」

不安なお客さんと、その不安に自信満々で答える店主さん。

お客さんは「無料とはまたデカく出たな」なんて言いながらも、早速生姜焼きに仕立てたピジャグ肉を口に運ぶ。そしてそのまま咀嚼していた……と思ったら、いきなりがっつき出した。ものすごい勢いで肉、パン、スープ、キャベツの千切りが、お客さんの口の中に消えていく。

「すまねえ！ 生姜焼きお代りだ！」

「了解です」

おそろくそう言われるだろうと思って、すでに用意は出来ていた。すぐさま次の生姜焼きをお客

さんのところへ運ぶ。

「ありがとよ！ 大将、俺の負けだ！ 味は確かにピジャグ肉だが、美味さはこれまでと三味違う！ あんなのぼりを立てて大丈夫かと思っただが、納得いった！ 美味え、本当にこいつは美味えぞ！ 今までのピジャグ肉じゃねえ！」

その勢いのまま、このお客さんはお代わりを三回もしていった。よし、この調子を維持できればいいのだが。

それから、外ののぼりで興味を抱いたのか、お客さんがぼつぼつと入った。その中にはブレイヤーもいたが、彼も「こいつは美味え！」と声を出していたから、味はちゃんと受け入れられているようだ。

しかし、やつぱりこういうときには、あまりお呼びしたくない客つてのも来るもので……

「おいおい、アンタはこんな嘘をついてまでピジャグに拘こだってんのかよ？」

そんな声が聞こえてきた。ああ、やつぱりこの手の人種がいるのはどの世界でも変わらないか。

「昨日までとは違うって言ってもな、所詮はピジャグ肉だろうがよ？ 硬い、噛み切りにくすぎる、そして美味くねえ。ビーランフが普及するまでは貴重な肉だったから我慢して食ってたけどよ、もう今はピジャグ肉なんてゴミを食わなくてもいい時代だろうが。それをまあ、こんなのぼりをおつ

立ててまで売るか？ 大量の不良在庫の処分をしたいってのが見え見えだぜ？」

「そうそう、今じゃ外からやってきたいろんな奴らのおかげで、いろんな肉が食えるようになってる。こんなの拘こだってるアンタのような馬鹿の考えは、理解に苦しむぜ」

そんな言葉の後に、ゲラゲラと下品な笑い声が聞こえてきた。まあ、言いたいことは分からんでもないけどな——なんて考えながら包丁を洗って拭ぬいでいたら、隣にいる店主さんの次男さんの手がプルプルと震えている。ん、ちよつとまづいかな。

「わりいこと言わねーから、さっさと店を畳んだほうがいいぜー？ すぐ借金まみれになっちまうのは分かりきってるだろうが？ こっちは親切心から言ってるんだぜ？ 夜逃げすることにならなくてもなら笑い話にもなんねえからよう？」

続けてこう聞こえてきた直後、次男さんが拳を握りしめて厨房から出ていきそうになったので、すかさずその左腕を掴んで阻止する。

「何で止めんだよ！」

次男さんは殺気混じりの言葉を投げつけてきたが、自分はゆっくりと首を左右に振る。

「出ていくのは殴り合いになってからでも遅くはない。それに、あんなの親父さんはお前さんよりはるかに長く客商売をやってきてるんだ。だったら、あの手の人間に対する対処方法もそれなりに学んでるはずだ。むしろここであんなが出ていったら、変な方向に話が展開する可能性が高い——

それにきつとあなたの親父さん、いいカモがやってきた、なんて考えていると思うぞ？ だから今は様子を見るんだ」

こう言って聞かせると、次男さんの腕から力が抜けるのを感じ、自分はゆつくりと掴んでいた手を放して彼を解放する。

「分かった、とりあえずあと少しは様子を見る。でも、うちの親父はあんまり頼りにならねえからなあ……即座に出ていける準備をするぐらいはいいだろ？」

まあ、そこが妥協点か。あれもこれもだめだと雁字搦めにしてしまうと、予想外の形で爆発するものだ。だからある程度は力というか感情の逃げ場を用意しておくほうがいい。

でも、多分そんな準備をする必要はないと思うんだがな……そろそろ店主さんの反撃タイムだろう。

「言いたいことは分かったが、全部的外れまじはずだな。不良在庫の処分ではないし、自分の舌で美味いと感じたからこそ自信を持って出してるんだ。すでに数人のお客さんが食っていったが、それなりに満足してもらえたようだしな。不味ければ無料にする、なんてのぼりをこんなでかど出していいにもかかわらず、そのお客さんたちには気持ちよくお代を払ってもらえただ」

どれぐらいの人数がつまらないケチをつけに来てるかは、ちよつと自分のいる位置からでは判断しづらいが、今の店主さんの声で急に静かになった。

「これ以上うちの前でぎゃあぎゃあ騒ぐようなら、とつと消えてもらえねえかな？ 大声を出した上に道を塞いで、道行く皆様にご迷惑をかけるような真似をする連中は客じゃない、チキンはお帰り願おう」

おっと、店主さんがお返しとばかりに挑発した？ 当然、一気に騒がしくなる。

「チキントあどういう意味だ!？」

なんて言葉も聞こえてきた。

店主さんは静かに……だがはつきりと聞こえる声でそれに返答する。

「新しいことに挑戦する度量がない奴をチキンと呼んで何が悪い？ それだけならまだしも、こうやって大勢の前で他者を侮辱する行いも愚かすぎる。その上俺一人に対してそちらは数名。一人じゃ文句を言うのも挑発するのも、怖くて怖くてしようがねえんだろ？ そんな奴らはやつぱりチキンだろうが。文句を言うにしたらって、一人で言ってくるんならまだ感心できるんだがな？ まあそんな度胸があるようなら、こんなつまらねえ真似はしねえだろ」

すると、今度は言葉に詰まったようなうめき声が聞こえてきた。容赦なくバツサリだねえ……その通りではあるのだが。

要は、数人がかりで、大衆の力も借りなきや行動に移れない連中つとところか。ピジャグ肉の不味さは、魔族の皆さんにとつては常識。だから遊び半分で騒ぎ立てれば愉快なことになるだろう、

なんて浅い考えで、この場にやってきたのかもしれない。

そして更に店主さんの反撃は続く。

「さて皆様、こいつらの言っていることが本当なのかどうかを、自分の口を使って試したくなってはきませんか？ こののぼりにある通り、美味しくない、今までのピジャグ肉と大差ない、と感じたならば、お代をお支払いいただく必要はございません！ どうでしょう？ ピジャグ肉は本当にただの不味い肉なのかを、未だに何の進歩もないのかを、ぜひ皆様自身の舌で試してみませんか？」

ああ、連中のイチヤモンを逆手にとって、大きく宣伝するきっかけにしてみました。良い手だな人の目を集めるのは、ギヤースカわめいてきた連中が十分にやってくれた。ならばその集まった人の目を、こちらが有利になるように誘導してやれば――

「へえ、そこまで言うのなら試してみようじゃないか」

「そうね、ピジャグ肉が本当に美味しくなったのなら、嬉しい話よ。個人的には、私はビールンフのお肉ってあまり好きになれないのよね」

「そうだな、美味いか不味いかは食ってみなきゃ分からねえよな」

「時間もあるし……一つ挑戦するか」

と、お客さん呼び込める。その様子を見ていた次男さんは、先程までの勢いはどこへやら……すつかり目を回していた。

「え、マジか？ 親父がかっこいい……？ あんな親父の背中が、大きく見える？ これは錯覚なのか？」

こんな言葉を漏らすことは、これまでは父親の一部分しか見てこなかったんだな。だからこそ、困った連中をいなして客を呼び込むという機転を利かせた父親の姿に混乱したんだろう。

とはいえ、惚けたままにさせておくわけにもいかない。上手い客寄せでお客さんがわんさか来るのだから、今度はこちらが動かないといけない。

「ほら、しっかりとしてくれ。あんたが注文を取ってきてくれないと困ってしまう。それとも、良いところを見せた父親の前で、お前さんは無様な姿を見せるのかい？」

背中を軽く叩きながらそう声をかけると、次男さんはあたふたしながらも注文を取りに行ってくれた。

見る見る席が埋まっていくから注文を取るのも大変だろうが、そこは頑張ってもらうしかない。調理する自分も忙しくなる。忙しいのはお互い様だ。

ちなみに、イチヤモンをつけてきた連中はすぐ退散した様子だ。一連の流れを見ていたらしいお客さんたちが、

「自分から吹っかけておいてろくに反論できずに逃げていくのは、かっこ悪すぎるよな」

「ま、おかげでこんな美味しいピジャグを食べたんだから、ある意味感謝はするけどよ」

立ち読みサンプル
はここまで



【スキル一覧】

- 〈風迅狩弓〉 Lv 50 (The Limit) 〈碎蹴 (エルフ流・限定師範代候補)〉 Lv 42 〈百里眼〉 Lv 39
- 〈技量の指〉 Lv 70 〈小盾〉 Lv 42 〈蛇剣武術身体能力強化〉 Lv 18
- 〈ダーク・スラッシュャー〉 Lv 9 〈義賊頭〉 Lv 60 〈料理の経験者〉 Lv 42
- 〈妖精招来〉 Lv 22 (強制習得・昇格・控えスキルへの移動不可能)
- 追加能力スキル
- 〈黄龍変身〉 Lv 14 〈偶像の魔王〉 Lv 3
- 控えスキル
- 〈木工の経験者〉 Lv 14 〈上級薬剤〉 Lv 47 〈釣り〉 (LOST) 〈隠蔽・改〉 Lv 7
- 〈鍛冶の経験者〉 Lv 31 〈人魚泳法〉 Lv 10

EXP 36

と話していたし。

そうしてこの日、自分はログアウトする直前まで、ひたすら厨房で格闘することになった。生姜焼きも角煮もそれなりに注文が出て、フライパンや鍋を全力で振るわないと対応できない状態に。これは何としても次男さんにも調理を覚えてもらわないと、今後が厳しいぞ。それに注文を取りに行く人も増やす必要がある……店主さんに相談しないとな。