

柊木さんちの絆ごはん

かんのあかね Akane Kanno



アルファポリス文庫

とある一軒家の話。

「そろそろ昼だけど、ご飯はなにかい？」

「あら、もうそんな時間でした？」

廊下続きの縁側で、乾燥させた青豆を選び分けていたおばあさんにおじいさんが声をかけた。

「ちよつと待ってくださいねえ……そうね、焼きうどんでも作りますから」

「ああ、ゆっくりでいいぞ」

時計の針はもうすぐ正午を指そうとしていた。おばあさんはゆっくり立ち上がると、仕事を中断して台所に入っていく。

この、一軒家には、仲睦まじい老夫婦が住んでいた。

いつもにこにここと笑う、はつらつとした中にも凜とした芯を感じさせる若々しいお

ばあさんと、ハイカラで冗談^{じやんだん}の得意な愉快なおじいさん。二人は近所でも評判のおしどり夫婦だった。

おばあさんは料理が大変上手で、近所の奥様方の相談役であり知恵袋でもあった。そんなおばあさんをととても大切にしているおじいさんは、新しもの好きでひょうきんな所が近所^{だんな}の旦那様方に人気の人物だ。

そして二人の共通の趣味はドライブという、活動的な老夫婦だった。

毎日のように朝から近所の人が訪ねてきてはお茶を飲んだり話をしたり、お土産^{みやげ}を届けてくれたりと、充実した日々を送っていた。

「ばあさん、ネギは控えめに頼むよ」

「この歳で好き嫌いとか恥^はずかしいですよ。おじいさん」

おじいさんは苦笑いで読んでいた新聞から顔を上げた。それはいたずらをした後のような子供っぽい表情で、料理をするおばあさんの背中を見つめていた。

「おじいさん、味付けはどうしますか？ 醤油^{しょうゆ}ですか？」

「出汁^{だし}醤油が残っていたら、それがいいなあ」

「ありますよ」

おばあさんは手際よく野菜とかまぼこを刻み、玉うどんを電子レンジで加熱し、具材とともにさっとフライパンに入れ、炒めて味をつける。

その慣れた手つきは、焼きうどんがおじいさんの好物であるのを物語っていて、実に軽快だった。

最後に油抜きした油揚げを刻んで加え、出汁^{だし}醤油で味を整え皿に盛る。

その間に居間の座卓^{ざたく}をおじいさんが、いそいそと片付け布巾^{ふきん}で綺麗^{きれい}に拭いた。

「できましたよ」

「今日はかまぼこ入りか」

そうして二人一緒に昼食を食べ始めたのだった。

これが、二人が和やかに過ごした最後の時間の話である。

それからすぐ、おじいさんは軽めの風邪を引いた。

近所のかかりつけの医者に診^みてはもらったものの、翌週のなかばに体調は悪化して起き上がれなくなり、週明けには大きな病院に入院することになった。

「おじいさん、大丈夫ですか？」

「なあに、ちょっと疲れが溜まってたんだろうよ。退院したら焼きうどんが食べたいなあ」

そう言うて力なく微笑むおじいさんは、その翌日に容態が急激に悪化して、そのまま帰らぬ人となった。

おじいさんの葬儀にはたくさんの方が参列し、温かく華やかに送り出すことができた。

おばあさんは気丈にしつかりと喪主を務めて、一人一人に今までの付き合いに対する感謝の言葉をかけていた。

それから、おばあさんはその家でひとり暮らしをすることになった。

今まで以上に慎ましやかな生活。それでも精一杯、毎日を大切に過ごす。

そんな生活が二年ほど続き、孫がこちらの大学に進学することが決まり同居の話が出た矢先に、今度はおばあさんが倒れた。……心不全だった。

それが近所に住む人々の知る老夫婦の最後である。

春になり、引越してきたのは老夫婦の孫娘だ。

「祖父母が生前、大変お世話になりました。今度こちらに住むことになりました、柊

木すみかと申します。どうぞよろしく願います」

一軒、一軒、丁寧挨拶に回る姿が初々しい。

孫娘は、会えば必ず挨拶をする。

大学生だというのに、町内会の集まりなどにはできるだけ参加する。そんな若い女性には珍しいので町内でも自然と話題になり、近所中のみんなが孫娘とおばあさんの姿を重ねては可愛がった。

そして最近、よく訪ねてくる孫娘と同年代の青年にも近所の注目が寄せられていた。青年は孫娘を手伝って、町内会の力仕事やゴミ拾いに参加する。なにより人懐っこく、屈託のない笑顔がいい。

近所の者はみな言うのだ。「あの一軒家は笑顔を呼ぶ家だ」と。

孫娘は今日も幸せそうに挨拶をする。

訪ねてくる青年も笑顔で、二人の姿がとても微笑ましく見えるのだ。

あの一軒家の周りだけ、時間がゆっくり流れているようだ、みなが言う。

それを知らぬは、家の住人だけ。

一年目 春

一、おばあちゃんのレシピノート

その日はおばあちゃんが亡くなった日と同じ雨模様だった。しとしと降る雨が空気を冷やし、部屋の温度も下がって肌寒い。

大学への進学が決まり、私がおばあちゃんの家に移り住もうとしていた矢先におばあちゃんが亡くなった。

春からの同居を楽しみにしていた私は、とても悲しくて苦しかった。その気持ちを整理できぬまま、慌ただしさが落ち着き始めた頃に大学生になった。

かくして、おばあちゃんの家で、私のひとり暮らしが始まった。

柊木は母方の姓である。父は婿であり、家を継いだのは、二人姉妹の妹である母だった。

古くなってくすんだ「柊木」という表札に自分の名前を書き込んだ時、線で消されたおじいちゃんとおばあちゃんの名前を見て、一層ひとり暮らしを寂しく思った。

家はおばあちゃんの手で綺麗に整理されてはいたが、もう使わないであろう荷物が残されていて、引越してすぐに遺品の片付けを母から頼まれることになった。

実家からは新幹線で二時間半の距離。年の離れた小学五年生の弟がいることもあって、母はなかなかこちらへ通うことも難しい。

現在、この家の住人となった私が片付けを引き受けるのは必然だった。

家電や家具、食器類は私があるまま使うことにしたので、あとは衣類の処分くらいでそれほど手間はかからなかった。

あらかた片付いて、残すはおばあちゃんの部屋だけになり、それまでと同様に遺品を整理していた私は、地袋の中から飾り気のない文箱のような桐の箱を見つけた。

その桐箱は他の荷物とは違ってホコリ一つなく、綺麗で丁寧に使い込まれている感じがした。

箱の中身に興味を覚え、それをおばあちゃんが愛用していた文机の上で開くと、中

には何冊もの大学ノートが入っていた。

古ぼけて表紙の色が薄くなっているものもある。

「わあ、ずいぶん年季の入ったノート」

そつと手にとってページをめくる。

「なにこれ。凄い……」

ページいっぱいびっしりと書かれているおばあちゃんの文字は、その性格をよく表していて、きつちりとした文字の並びに背筋が伸びる。

そのノートに書かれていたもの、それは料理の調理法つまりレシピだった。

そこには調理方法だけでなく、旬の野菜とか、保存方法や野菜の皮の剥き方までが事細かに書き込まれていた。ページを読み進めると拙いイラストなども描かれていて、市販の料理本に負けない……いや、それ以上の情報の宝庫だった。

「おばあちゃん、料理上手なのは知ってたけど、こんな風にレシピを残していただなんて……」

とにかく、ノートに載っているレシピの多彩さに驚く。和洋中、様々なレシピが調理のポイントと共に書き込まれていて、味の感想までもがそこにはあった。

おばあちゃんの知恵袋ならぬ味袋。ちょっとした財産に私は目を奪われてノートをめくり続けた。そして、そこに残るおばあちゃんの娘、つまり私にとつての母の好き嫌いの記述にくすりと笑ってしまう。

「お母さんってトマト嫌いだったんだ」

何冊目かのノートを手に取った時だった。ひらり、と一枚の紙が舞い落ちてきた。

その紙には、おばあちゃんの几帳面な文字で『受け継ぐものに贈ります』とあった。

おばあちゃんは、このレシピをいつの日にか母や伯母に託すつもりでいたのだろう。

「私が先に見ちゃってよかったのかな？」

ふと、そんなことを思ったが、私の母も伯母も料理にはあまり熱心ではない。仕事や育児、他の家事に忙しく、料理にはそんなに気を配っていなかったことを思い出す。私は中学までは給食だったし、高校では学食派であった。家でも出来合いのお惣菜が並ぶことが多かったし、そんな中で育った私には母の手料理よりもコンビニ弁当のほうが身近であったように思う。手作りの代名詞である「お袋の味」は、私にとって未知の領域だ。

「あ。これ、食べたことある」

偶然開いたページにあったのは、ちらし寿司だった。

私がまだ小学生の頃、桃の節句におばあちゃんを作ってくれた記憶がある。

お店で買ってきた華やかなそれとはまったく違う、伝統的なちらし寿司がとても美味しくて、何度もおかわりをしたのを覚えている。

ふと思い出した記憶が懐かしく、鼻の奥がツンとした。おばあちゃんの死はまだ私の中では一つも割り切れていない、と改めて感じる。

私はノートを桐箱へ戻すと、泣きそうな顔のまま片付け作業に戻った。

処分するものを外へ出して、ガランとしたおばあちゃんの部屋だった場所を見渡す。綺麗好きだったおばあちゃんの荷物は本当に少なくて、片付けも今日で終わりだろう。

私は桐箱をそつと持ち上げて部屋を後にした。

自室にしている部屋に戻り机に桐箱を乗せ、ベッドに寝転がって電話をかけると、今日は数コールで相手は出てくれた。

「あ、お母さん？ 私。おばあちゃんの荷物の整理終わったよ」

『早かったわね。ありがとう』

「うん。もともとそんなに物はなかったし、家電とかそのまま使えるから」

『そうね』

「でね、地袋から桐箱が出てきたんだよ。その中にたくさんノートが入ってて、全部料理のレシピみたい。どうする？」

『え、今さらレシピなんて、お母さんは別に必要ないわよ』

「……じゃあ、私がもらっていいかなあ」

『いいんじゃない？ もう改めて教わりたい料理もないし。それより、料理を覚えたお母さんがそれを言うか、と思ったがその言葉は呑み込んで、礼を言う。』

『あ、すみか。私達来週辺り、そっち行けそうだから』

「わかった。じゃあね」

通話を終え、ボンとスマホを布団に投げる。

母はノートにはやっぱり興味がなかったか。私にはこれがどんな財産よりも価値があるように思ったのだけだ。

少し残念に思いながら、机の上の桐箱きようばこを見たのだった。

二、ちらし寿司と団欒だんらん

翌週の土曜日、私は台所に立っていた。

キッチンとは呼びづらい昔ながらの台所。不思議と落ち着くその空間で、私はおばあちゃんのノートを何度も確認しながら気合を入れれていた。

昼前には家族が来る。それまでに作れるだろうか？ と、不安になるが、すでに材料は用意してしまったのだから作るしかない。

昨日の朝に思い立ち、大学の帰りにノートにあつた必要な材料を一通り買い込んできたものの、いざ作るとなると覚悟が必要だった。

本格的な料理なんて初めてのことで、ドキドキと鳴る胸の鼓動こどうが邪魔をする。

作ろうと思ったのは——ちらし寿司、である。

なにを思ったかぶっつけ本番。すし酢でさえ、市販のものではなく一から作ろうと

いうのだから、自分でもおかしいっらない。

「まず、お米よね？」

おばあちゃんのレシビノートを頼りに調理開始だ。といっても実際には……不安しかないのだが。

お米を研いだら、ザルに上げて水気を切る。

その間に、にんじん、れんこん、たけのこ、水で戻した干し椎茸しいたけを切る。

レシビノートにはれんこんは花形に飾り切りし、アク抜きのためにすぐに水にさらすとおつたが、私には花形にする技術はないのでそのまま輪切りにして水にさらした。椎茸しいたけは薄切りにして、戻した汁は使うので取っておく。

にんじんは拍子切りひょうしと、飾り付け用に花の形に型抜きしたものをいくつか用意した。たけのこは上半分を薄切りにして、太さのある下半分を拍子切りひょうしにする。案の定、厚さふぞろが不揃いになってしまった。

炊飯器に研いだ米と一緒に切った具材を入れる。本来ならば具材は別々に煮て最後にすし飯に混ぜるらしいのだが、レシビノートには簡単な作り方も一緒に書いてあつ

たので、初心者の私はそちらを選んだ。

目盛りより少なめの水と、味付けに醤油、酒、みりん、干し椎茸の戻し汁を入れて炊飯器のスイッチを押す。

つぎは錦糸卵。塩と砂糖で味をつけた溶き卵を目の細かいザルで濾す。

これは白身が残って錦糸卵に白い部分が出ないようにするためにおこなに行うらしい。

少し多めに油をひいたフライパンを強火で熱し、十分に熱くなったら、それを濡れた布巾の上に置いて温度を均一にする。それからコンロに戻して、余分な油をキッチンペーパーで拭き取り、溶き卵を入れて弱火でフライパンを揺すりながら、均等な厚さになるように薄焼き卵を作る。

ジュワァツ、となるくらい火加減というのは難しく、厚みにムラができてしまったがそれは初心者ゆえのご愛嬌だろう。これを細切りにして錦糸卵は完成……だが初めてのせいか、やはり細さもバラバラになってしまった。薄焼き卵ぐらい、簡単に作れると思っていたが加減は難しい。

「わりと難易度高い……」

そう言いながら次に取り掛かる。次は飾り付けに使う具材だ。

にんじんとれんこん、それに海老。先に塩を加えたお湯で野菜をさつと茹で、すくい取ってボウルに張った冷水で冷ます。茹でたお湯は捨てずに酒を少し加えて、今度は海老に火を通す。そして海老は熱いまま寿司酢に漬け込む。

四苦八苦しながら、作業を続けた。寿司酢もレシピノートにあった通りに、米酢、砂糖に塩を混ぜて作ってみた。

しばらくして具材入りの米が炊けたら、寿司桶に移して、海老を取り出した寿司酢を全体に回し入れる。

酢飯の基本として、寿司酢はご飯の1割の量で計算するらしい。ご飯を増量しても、ご飯の重さ割る十で寿司酢の量がちょうどよくなるそうだ。

寿司酢を回し入れたあとは、ご飯をしゃもじで縦に切るように手早く混ぜる。初めはシャバシャバしたしゃもじの軽い手応えが、そのうちに重い感触に変わったら混ぜるのをやめて、うちわで扇ぎながら冷ます。

ここで混ぜすぎてしまうと、ご飯が潰れて水っぽくなってしまふらしい。冷ましながら時々ひっくり返して一気に冷ますと寿司飯にツヤが出るそうだ。

「わあ、本当にツヤツヤ！」

仕上がったご飯を大皿に盛り付けて海苔を散らし、錦糸卵と海老、いくらやサーモン、桜でんぶを載せ、飾り用のにんじんとれんこんを散らす。

「あつ、三つ葉を忘れてた」

最後に彩りとして、三つ葉を載せたらこれで完成だ。

おばあちゃんのレシピノート通りの作り方。これで合っているはず。れんこんを花形に切るのは省いてしまったが、調味料の分量もノート通りの量で作った。初めてにしてはなかなかの出来映えだと自分では思う。今日はしなかったがキヌサヤを散りばめてもアクセントになるらしい。おばあちゃんの文字を追いつながら、一通りの作業を終えてホッと胸をなで下ろした。

そうこうしているうちに、時刻は十一時半を回り、約束の時間になって玄関のチャイムが鳴る。

「わ、ギリギリだった。セーフ」

私はエプロンを外して、初めての「来客」を迎えるために玄関に向かった。

「すみか、久しぶりだな」

「お父さん、いらっしやい」

少し疲れた表情の父は、荷物を降ろして肩を回した。

「おねえちゃん久しぶりー！　なんかいい匂いするー！」

弟が鼻をくんくんさせて、辺りを見まわす。

「徹もいらっしやい。お腹すいたでしょ？　一応、昼ご飯とか用意したんだけど食べる？」

「食べる！」

弟は元氣よく靴を脱ぎ捨てて、家には上がると一目散に居間に駆け込んだ。

「こら、徹！　走らない！」

母が最後に入って来て、私に土産だと実家の近所にある洋菓子店の焼き菓子を手渡ししてくれる。

それはなにげない行為だったが、自分が多少は「自立」したと周囲に認められたことを実感させるもので、少し寂しくなってしまった。けれど、そんなそぶりは見せないように笑って焼き菓子を受け取った。

「お母さん。すみかがお昼を用意してくれたらしいぞ」

「へえ、あなた自炊してるのね」

「できる時だけだよ」

両親と弟は、居間を通って隣の部屋にある仏壇の前に座り、線香を立てて手を合わせた。

その間に居間の座卓に取り皿を並べていると、いち早く弟がそばに寄ってくる。

「この匂いってお寿司？」

「ちらし寿司だよ。ちよっとだけ待つて」

大皿に盛ったちらし寿司を、座卓に運んで真ん中に置くと、居間中に甘酸っぱい香りが広がって、弟のお腹をグウと鳴らす。

「お、凄いいじゃないか」

「すみか、意外と料理上手じゃない」

「初めて作ったから、自信はないんだけどね」

「おねえちゃん、僕、海老が食べたい！」

皿に取り分けて並べ、全員で手を合わせて、いただきます、と声を揃えた。

家族で囲む食卓にドクンと胸が高鳴るのは、久しぶりだからという理由だけではない。

い。自分が一から作った手料理を、初めて家族に振る舞うことへの不安があった。

「ど、どうかな……」

「美味い！」

弟の笑顔にホッとする。父も頷きながら食べてくれていた。

自分でも一口頬張ると、甘い中に酢の芯の通った香りがした。弾力のある米に染み込んだ寿司酢と野菜の旨味のハーモニー。そしてシャキシャキとほどよい野菜の口当たり。サーモンといくらの食感のバランスが良く、そして桜でんぶの色合いが綺麗で、とても優しい味だった。

そしてなんといつても懐かしかったのだ。ああ、これは……

「あら、これってまるで母さんの味だわ」

母はすぐにそれに気がついたようだ。

そう、これは、子供の頃に食べたおばあちゃんのちらし寿司の味をしっかりと再現できていた。

「この前ノートを見つけたって言ったでしょ？ それに載ってたから作ってみたの」「そういうばそんなことを言ってたわね。確かに懐かしい味だわあ。寿司酢も母さん

の味そのまま」

しみじみと味わって母は嬉しそうだ。父も黙々と箸を進めている。弟は一皿目をとうに食べ終えて元氣よくおかわり、と皿を出してきた。

みんなでおばあちゃんの思い出話をしながら、ちらし寿司を食べる。

「お茶淹れるわね」

母が台所にお湯を取りに行ったので、弟に三杯目を渡し、私もまた二杯目を食べながらその味を噛み締めた。

「すみか、寿司桶まで用意したの？」

「うん。片付けてたら出てきてね。台所の道具類って買ったたら高いし、捨てるのはもったいないなって思ったからほとんど残しておいたの」

「本当懐かしいわ……子供の頃はねえ、お祝いって言うとお母さんがちらし寿司を作ってくれたのよ」

「そうなんだ。私は桃の節句の時に食べたのを覚えてるけど」

その時は蛤のお吸い物や手作りの雛あられなんかもあった気がする。おばあちゃんにはニコニコと笑っていて、とても楽しい思い出だ。

それは家族で食事をしていて温かい雰囲気を感じるからだろう。私の作ったちらし寿司もそういう雰囲気を作れたような気がして、気恥ずかしさも感じるが心地よい。

今日は用意できなかったけれど、いつかお吸い物や雛あられも作ってみたいと思う子供の頃のように、これからもみんなで笑い合いながら食事を楽しめたらどんなに素晴らしいだろう。また家族に……、誰かに料理を振る舞いたいと思った。

「おばあちゃんの桐箱のノート、やっぱり全部レシピだったの。とっても解りやすく、どのレシピも私でも作れそうだったよ」

「母さん、きっちりとしてたものねえ」

私は似なかったけれど、と母は笑った。

「すみかのほうが、私よりおばあちゃんに似ているところがあるからね」

「昔からよく言われるけど、どんなところが似ているのか自分ではわからないんだよね」

「そうねえ、正直なところが特に似てるわよ。あと、のんびり屋なところも」

「確かにおばあちゃんはちよつとのんびりしてたけど、私も？」

正直なところが似ていると言われるのは嬉しいけれど、自分がのんびりしていると

思われていたなんて。どうせならきっちりしているところが似てると言われたかった。
「とにかく、おばあちゃんからいい物をもらったじゃないか」
父はそう言ってお茶をすすり、それから、ちらし寿司のおかわりをした。父がおかわりをするのは珍しい。

「うん、うまい。な、徹」

「うん！ 美味しい！」

「ほ、褒めすぎだよ。初めて作ったからビギナーズラックだよ」

そう言って、赤くなる頬を隠すのに下を向いた。心臓がバクバクする。これは嬉しさゆえの鼓動だ。それに、自分がおばあちゃんに似ていると言われる理由を知って、ふわっと心が躍った気がした。

おばあちゃんのレシピに挑戦してみても、自分で作った手料理で人をもてなすことがこんなにも緊張し、気を遣い、そして嬉しくなることを初めて知った。

この気持ちはきつとずっと忘れない。そう思うとさらに胸が高鳴った。

「もっと、上手になりたいな……」

手元のちらし寿司を見つめながら、私は小さくそう呟いた。

「あつ、忘れてた！」

私は慌てて取り皿に少しちらし寿司を取り分けて、仏壇のおばあちゃんにお供えて手を合わせた。

ふと心に思い描くのはちよつと先の未来。私が大切な人達に料理を振る舞う姿。私は『受け継ぐもの』になれるのかな、おばあちゃん。

一年目 夏

一、ガンボスープと同期生

大学生活もだいたいぶ落ち着き、レシピノートを見ながら簡単そうなものを中心に、料理をするのがいつの間にか日常になっていた。

朝はトーストやシリアル、お昼は学食で済ませてしまうことがほとんどだけれども、夕飯はレポートや課題がなければなるべく家で作り、土日も予定がなければ自炊をし

ている。

今までチャーハンくらいしか作れなかったのに、いつの間にやら簡単な煮物だとか、汁物は作れるようになっていた。煮込み料理はわりと得意だと思う。

たくさんのレシピの中で初心者向けの物しかまだ試せてはいなかったが、どれも優しくて温かい人のぬくもりを感じさせてくれる。

これがよく言われる「お袋の味」というものなのかもしれない。私には「おばあちゃんの味」なのだけだ。

おばあちゃんのレシピノートはとてわかりやすい。でも、たまにわからない単語が出てきたらネットを頼って調べ、付箋に書いてその箇所^{ふせん}に貼り付けておいた。

こんなに綺麗^{きれい}にまとめてあるレシピノートに自分の筆跡^{ひっせき}を残すのはためらわれたし、なによりもこれは「おばあちゃんのレシピノート」なのだ。

私にとっては譲り受け継いだ財産で、心から大切にしたいと思っていた。

「大切にするね。おばあちゃん」

今日、作っているのはチキンと海老^{えび}のガンボである。

ガンボスープはアメリカ南部のメキシコ湾一帯（主にニューオーリンズの辺り）に根付いている家庭料理のスープで、よく使われている具材はオクラ、それにフィレパウダーという南米のスパイスが加えられるのが特徴だ。

伝統的に、夏にはオクラを使う習慣がある。中でもガンボスープは魚介、鶏肉、豚肉、甲殻類^{こうかくるい}など……、具材のバリエーションが豊富なのも特徴で、一皿でたくさん具材を楽しむ満足度の高いものだ。

一年を通じて食べられているが、体が温まるから出番が多いのは寒い時期だということ。そんなガンボスープに挑戦しようと思ったのは、同期生である友人に、オクラを大量にもらったからである。

「柊木って料理する？」

「えっ、するけど……急になんで？」

「実家からさあ、大量にオクラを送りつけられて。俺、困ってんだけど、みんなにオクラはいらないって言われちゃうんだよね」

声を掛けてきた友人、彼の名前は伊織瑛太^{いおりえいた}という。

人懐っこい性格で、男女問わず誰にでも平等に接してくれる裏表のない人だ。実家が兼業農家であるそうで、ちよくちよく旬の野菜や果物が送られてくるらしい。みんなにお裾分けしている姿をよく見かける。

「オクラかあ。そんなに量を食べる物じゃないしね」

「そうなんだよ。料理する奴も少ないし、ホント困ってんだ。これなんだけどさ」

差し出された紙袋の中には立派なオクラがたくさん入っていて、夏野菜らしい濃密で青臭さく、でも甘い香りがした。

「全部、は無理だろうけど、いっぱい食べられる方法は知ってるよ」

「マジ？ 教えて、つて言っても俺も料理できねーけど」

「よかったら、私作ろうか？」

自分からそう言ってしまったのは、困り顔の伊織くんがどこか弟に似ていたからかもしれない。

「……じゃあ、家にお邪魔してもいいかな？」

「え、あ。うん。いいよ」

自宅に友人、しかも男性を招くなんて初めてだった。

一瞬、戸惑ったものの、伊織くんの笑顔を見てると断れなかった。

ガンボスープを知ったのは私もついこの前のことだ。いつものようにおばあちゃんのレシピノートを見ていると「おじいちゃんのリクエスト」という項目があった。

私の知っているおじいちゃんは、新しいものや珍しいものが好きな人だった。それは服装にも表れていて、いつも流行りの服を着ていたし、私よりも最新のスイーツや話題のお店に詳しかった。外国のこともよく知っていて、若い頃はアメリカを旅した経験があるらしい。

そんなおじいちゃんのリクエストは洋食が多かった。その中にこのガンボスープも入っていて、そのネーミングに興味を引かれてレシピに目を通して見たのだ。

「へー！ 一軒家で一人暮らしってなんかすっげえ」

「たまたまだよ。元はおばあちゃんの家なの」

伊織くんを居間に通してお茶を出す。

「俺、狭いワンルームだから羨ましいよ」

「私は防犯を考えると、そっちのほう^{うらや}が羨ましいかなー」

お茶を出した後、そんな話をしながら居間で向かい合ってオクラのガクとヘタを取った。

「柊木、手際いいね」

「そうかな？ でも手早くできるようになったの、最近なんだよ」

二人で作業をすると進みが早い。あつと言う間にオクラの下処理が終わる。

「俺も台所入っていい？」

「いいよ。古い台所だけど」

「味があつていいじゃん！」

誰かと一緒に台所に立つというのは不思議な感覚だった。しかも相手は男性で、意識しないといえは嘘になる。

「じゃ、始めようか」

「おねがいしやーす！」

まず、材料は鶏もも肉と海老^{えび}、ホールトマト、それにオクラ。玉ねぎにセロリ、ニ

ンニク、水にピーナッツバター。ピーナッツバターは、できれば無塩^{しおなし}の方がいいらしい。味の決め手のカイエンヌペッパーにオリーブオイル、あとは塩胡椒^{しおこしょう}。

「カイエンヌペッパーって？」

「んーと、一味唐辛子と似たようなものだよ。あ、辛いダメだった？」

「いや、好きなほう」

「よかった」

伝統的な家庭料理と言われるだけあって、ガンボスープの作り方はいたってシンプルだ。

鶏もも肉は一口大に切る。海老^{えび}は殻をむき、背ワタを取っておく。むき海老^{えび}ならそのまま使って大丈夫だ。玉ねぎ、セロリは一センチ角に。オクラは五ミリ幅の輪切りにしておく。

オリーブオイルを引いた鍋を火にかけ、海老^{えび}、鶏もも肉を炒める。

いい具合に焼き目がついたら、火が通りすぎないように海老^{えび}だけを取り出し、玉ねぎ、セロリ、ニンニクを入れ、カイエンヌペッパーを加え炒める。

野菜がしんなりするとカイエンヌペッパーの香りが立つてくるので、粗く刻んだ

ホールトマト、水、ピーナッツバターを加え煮込む。

煮込んでいる間の話題はもっぱら大学の噂話だった。教授の奥さんが美人だとか、あの准教授の二年次の授業はハードらしいとか。たわいもない話でおいに盛り上がる。思えばこんな風に異性と話に花を咲かせることなんて、高校時代までの私には考えられなかった。どちらかというと引っこみ思案で、男性と二人きりになることさえ初めてなのに、不思議と伊織くんとは気が合うというか落ち着く。

伊織くんはお姉さんが二人いて、いつも邪険に扱われているらしい。弟使いが荒いとしょっちゅう文句を言う。私が歳の離れた弟の話をしたところ、料理上手な姉っていいなあ、と伊織くんは笑った。そう言われると恥ずかしくなってしまうが、ちよつと嬉しかった。

「あ、そろそろかな」

「いい匂い」

十五分ほど煮込むとスープがとろっと煮詰まってくるので、焼き目をつけた海老、オクラを加え、それらに火が通るまで煮て、塩胡椒で味を調える。

オクラを他の具材を煮込んだ後に入れるのは、色や食感を残すためだ。オクラを柔

らかく煮たい時、もつととろみをつけたい時は、他の野菜と一緒に最初から煮込むといいとレシピノートには書いてあった。

「よし、出来上がり！」

「おお！」

器によそって居間に運ぶ。ご飯もよそって二人で座卓に座ると、一気に部屋中がガソンスープの香りで満たされた。

けつこうスパイシー。でもカレーとはまた違った香りがする。

赤みの強い茶色いスープの中に浮かぶオクラの緑色が鮮やかで、見た目にもさわやか。他にも野菜がゴロゴロ入っているのが魅力的だ。

「あ、辛みが足りない時はこれを足してね」

「カイエンヌペッパーだっけ？」

とりあえず、最初はなにも入れずに一口。

トマトの酸味と野菜の甘みが口の中に広がる。辛みはその後からきた。オクラのトロミで中和されているのか、喉越しは悪くない。

トロミと辛みで体があつたまり、汗がじんわりと額に浮かぶ。

試しにカイエンヌペッパーをちょっと足してまた一口。

ああ、これは食欲のない時にも食べられそうだ。暑くてバテ気味の時にはびったりだと思った。

「これってご飯に合うなあ。すごい進む」

「だねえ。カレーのようにご飯にかけて食べるのもおすすめですらしいよ」

伊織くんは、へえ、と言いながらスープをすくってご飯の上にのせ、カイエンヌペッパーを振った。ご飯がスープを吸ってゆく。

「本当はお米もインディカ米とかがおすすめで、スープの中でバラバラにならないように粘りのあるものがいらいしいよ。塩水で炊いた白米かパーボイル米が向いていて書いてあった」

「パーボイル米って、なに？」

「南アジアでよく行われる加工法で作られたお米のこと。米を脱穀して、だっく 粳がついたまま蒸したり煮たりしてから精米したものなんだって。そうすると、栄養価も高くて長く保存できるらしいんだけど」

「ふうん。でも、普通のご飯でも十分イケるよな」

そう言いながら、伊織くんはおかわりをした。

二杯目もさらりと食べてしまうと、男らしさを感じる。しかも私の料理を美味しそうに味わって、丁寧に食べてくれる姿がやけに眩しい。

伊織くんの一挙手一投足が印象的だと思った。幸せそうな笑顔が、私の料理によって引き出されているのかもしれないと思うと、胸がキュンとする。

「柊木？　どうかした？」

「えっと、初めて作ったけど成功だったなって思ってた」

私は鼓動が速くなっているのを知られたくなくて、なんでもない風に装ったもの、不思議に思われてしまっただろうと思う。だって伊織くんが首を傾げてこっちを見つめているのだもの。きっと誤魔化しきれではないのだろう。

食後にお茶を出す。

伊織くんはいかにも「満足です！」といった感じで、その幸せそうな顔は、見ている私まで幸福感でいっぱいにする。

家族にちらし寿司を振るまつた時も同じようにドキドキした。けれど今、それとはまったく違うように感じるのは、どうしてなのだろう。この気持ちは不快ではないど

ころか、とてもあたたかい。そして優しく、心地よいものだった。
 こんな気持ちは初めて……。どうしちゃったんだ、私。

「柊木、ホントありがとうな！ 美味^{うま}かった！ 残りのオクラももらってくれてありがとう」

「ううん、こちらこそ感謝だよ。オクラって買うとなると、わりと高いから嬉しい」
 後片付けまでキッチリと伊織くんは手伝ってくれて、その後、遅くなるのは失礼だからと早々に帰っていった。

駅まで送ろうかと言ったけれど、丁寧にお断りされた。女の子が夜に歩くのはよくないよ、と言われてしまい、玄関で大人しく伊織くんを見送るしかなかった。

「……伊織くんは、辛いのが好き、かあ」

自室に戻って今日のことを考える。

初めて作ったガンボスープは大成功で、伊織くんに凄^{すご}く喜んでもらったことに大満足だ。

レシピノートを見返しながら、また伊織くんの笑顔を思い出す。

食事を心の底から美味^{おい}しそうに食べる姿が印象的だった。伊織くんの食べ方や仕草が頭の中にしっかり残っていて、彼のことを思い浮かべるたびに鮮明にその姿が再生される。

そう言えば、伊織くんは相手の目をしっかり見て話す。

その瞳には彼の素直さがよく表れている。もしかして私は彼自身に強く惹^ひかれ始めているのだろうか。もっと彼のことを知りたい。でも、そんな風に考えるようになった理由が思い浮かばなかった。

私の中になんとも言えないモヤモヤとした感覚が広がってむずむずしてくる。

ああ、ダメ。今は考えがまとまらない！

すっかり頭の中が伊織くんのことではいっぱいになってしまった。

「本当、どうしちゃったの、私」

ピンク色の付箋^{ふせん}に、伊織くんは辛いものが好き、と書いてガンボスープのレシピの余白に貼り付けた。

——この気持ちはなんだろう？

ねえ、おばあちゃんだったならなんて言う？ おじいちゃんのことを初めて意識した

のつていつだった？

仏壇ぶつだんに供えていたガンボスープを下げた時、ふとおばあちゃんが笑っているような気がした。

二、夏野菜と恋心

夏休みに入り、毎年更新される記録的な猛暑日を今日も更新した。一体どこまで暑くなるやら。

「打ち水の効果もナシ、と」

今朝はせめて玄関だけでもと思い、打ち水をしてみたが涼しさは感じられず無駄に終わった。

大学生になって初めての夏休み、実家に帰省することも考えてはいたのだが、友人達との約束や短期で始めたアルバイトなどが重なり、忙しくて時間が作れそうになくなった。

そして今年は祖母の初盆はつぼんである。私が帰るより家族がこちらに來たほうが早いという話にまとまる。

「あまりに暑いせいで、ここのエアコンが輝いて見える！」

おばあちゃんの家にあったエアコンは古くて調子も悪かったため、これだけは父が入学祝いを兼ねて付け替えてくれていた。なので酷暑こくしょの続くこの季節にも、かううじて耐えることができている。

私の部屋の日中の気温は、それほど上がりはしなかったが、西日に照らされるせいで夜になっても下がりにくい。おばあちゃんの部屋だったところもそうだ。

だから毎日、もっぱら居間とその隣の部屋で寝起きし、過ごす始末である。

日当たりのいいこぢんまりとした一軒家は冬はいいが夏場が辛い。こんな暑さを、おばあちゃんは一切どうやって凌しのいでいたのだろうかと思議になった。

今日もだらーっとしていたせいで、昼を食べ損こねてしまった。朝もシリアルとアイスだけだったし、夏というものは本当に厄介やっかいだ。やる気を根こそぎ奪さらってゆく。

そんな時だった。急にチャイムが鳴り、来客を告げる。慌あわてて起きて衣服の乱れを直し、なにか届く荷物とかあったかな？ と思いながら玄関へと急いだ。

「はい！ はい!!」

二度目のチャイムに大きな声で応えて慌てて戸を開ける。

「どちら様です、か？ って、え？」

「柊木、久しぶり！」

「伊織くん!？」

突然の来客は伊織くんで、夏休みに入ってから顔を見るのは初めてだった。

オクラをもらって一緒にスープを作った時に、なんとなく連絡先を交換してからは、ちよくちよくメッセージのやりとりをし、たまに電話をするようになっていた。もっぱら話題は食べ物のことや課題のことばかりだったけれど、メッセージが来るたびに私は嬉しい気持ちになり、少し胸が熱くなったりドキドキしたりしていた。

——この気持ちはなんだろう？

自分をそんな気持ちにさせる相手が、こんがりと日焼けをして目の前に立っている。

「連絡なしに急に来てごめんな。ちょうど近くを通りかかって」

「もしかして、実家帰り？」

「そ。バスで帰省してて今、戻って来たんだ。そんでさ、これ。また大量にもらっ

ちゃったからさ、お裾分け」

そう言って、伊織くんは肩からかけていた荷物を下ろすと、中からビニール袋に入った野菜を取り出した。

「これって……ミニトマト？」

「当たり前！ で、こつちがピーマンとパプリカ、あとナスとキュウリとアスパラガス」

「こんなにもいいの？」

「俺だけじゃ消費できないのにさ、親があればこれもって持たせてくるもんだからさ。もらってくれるとありがたい」

「こんな新鮮な野菜を断る理由ないし！ 嬉しい。ありがとう」

伊織くんは野菜を私に渡した後、満足そうにいつもの屈託のない笑顔を見せた。胸がギュッと鷺掴みされたようになって一瞬、目の前がチカチカした。

「あの、よかったら、ご飯食べていかない？」

「それが残念だけど、今日はバイトが入っててさ」

「じゃあ、今度お礼させて」

「バイトのシフト確認してから連絡するよ」

「うん。ありがとう」

伊織くんはちょっと急ぐから、と家には上がらずに帰ってしまった。その背中を見送りながら、お茶くらい出せばよかったと私は後悔する。……待って、なんでこんなにがっかりしてるの？ どうしちゃったの、本当に。

伊織くんは友達だ。そう思う自分と、彼の笑顔や仕草に強く惹かれてる自分が、心の中でせめぎあっている。これは、これは、これは。残像を打ち消そうとして、ふるふると首を振っても、なかなか伊織くんの笑顔が頭の中から消えてくれなかった。夕飯は伊織くんからもらった野菜をふんだんに使って、いわしと夏野菜の南蛮漬を作った。

「やっぱり、伊織くんに食べてほしかったな……」

そんなことを呟きながら料理を口にする、その甘酸っぱさがやけに今の気持ちと重なって、いろいろな想いが頭の中をぐるぐると回っているかのようだった。

決して不快ではないその感じは、私を笑顔にする不思議な感覚だった。

「落ち着かないなあ」

ギョツと心が掴まれて、ドキドキして、むずむずする。落ち着かないけれど嬉しい。

甘酸っぱい感覚が何度も私の中を巡って、どんどん大きく膨らんでゆく。

伊織くんのことを考えている時はふわふわと夢見心地なのに、急に恥ずかしくなって冷静に戻る。でも、心は嬉しくて弾んでいるから思わず笑顔になってしまう。

そういえば、おばあちゃんのレシピノートにあるレシピも私を笑顔にする。ひとつひとつが丁寧で繊細で優しい。このノートを見つけ、受け継ぎつつあることが本当に嬉しいし、私にも料理で人を笑顔にできるような気がしてくる。……伊織くんも、伊織くんの笑顔も彼の周りを明るくさせている素敵なものだ。

そう思うと頬が赤くなった。

やっぱり、これは、これは！

「あああつ！ どうしよう。とんでもないことに気がついちゃったよ！」
慌て過ぎて、意味もなく大きく音を立てて、立ちがってしまった。

そうだ、これは、この感情は「恋」だ。私はたぶん恋をしてしまったんだ。

恋に落ちることは、それに伴う不安や苦勞に関係なく、人生で最も重大で、新鮮な体験の一つだと聞いたことがある。そんな恋に私が落ちるなんて。これから一体自分になにが起きるのか見当もつかない。もちろんそんな私だってこれと同じような気分

を味わったことはある。でもそれは幼稚園の頃の初恋の話だ。

「ど、どどど、どうしよう……」

ますます赤くなる頬が熱い。日中の暑さにやられた時以上に熱を持った頬は、食後の烏龍茶ウーロンチャくらいでは冷やせそうになかった。立ち上がったまま慌あわてて飲み干したそれにむせながら、私は一層うろたえた。

一年目 秋

一、秋の夜長と約束

夏休みも終わり、酷暑こくしよが嘘うそだったかのように過ぎやすくなった。特に夜はぐんと気温が下がって、一枚羽織はおりるものが欲しくなる。

「もう秋だなあ。今年も秋は短そうだけど」

明日までのレポートを仕上げながら、鈴虫の鳴き声に耳をすます。

秋の夜長、とはよくいったものだ。せっかくの長い夜を、有意義に過ごしたいと思うものの、単なる夜更かしになっていた。

最近の私という、伊織いおりくんに対する自分の気持ちを実感してから、どうも挙動きようどう不審ふしんになりがちだった。

伊織いおりくんと話をしたいのに、その姿を見つけるといたたまれなくて視線をそらしてしまう。それでいて目では彼を追ってしまし、せっかく向こうから話しかけてくれてもまごまごして上手に話せない。唯一メッセージのやりとりだけは他人の目がないせいか、素直にできていた。でも電話はダメだった……。ふと気づくと正座をしている上に、緊張しすぎて噛かみまわってしまふ。

夏野菜のお礼を口実にして、自分から誘えばいいのだけれども……それをなかなか言い出せずにいた。

悶々もんもんと考えているだけで、レポートはさっぱり進んでいない。これはダメだと気合いを入れ直し、さっさとレポートを終わらせて、せっかくの静かな夜になにも邪魔されず、集中して好きな本でも読もうと思った。お気に入りの銘柄の紅茶を用意して本の世界に浸る。今年の秋は少し背伸びして、大人っぽいことをしてみたかったの

で、ちょっと贅沢な時間を味わってみよう。

去年の秋は受験勉強の追込みでゆつくりできなかった。今くらいはゆつくりしてもいいだろう。

「あー、月が膨らんてるなあ」

明後日は十五夜で「月見」である。窓から見上げた空にはぷっくりとした丸い月が昇っていた。

「そうだ、お月見団子をつくろう」

レシートをなんとか書き上げ、ふと思いついた。

桐箱から、おばあちゃんのレシピノートを取り出して月見団子のレシピを探す。

確か子供の頃、一緒にお月見をした記憶があるから、絶対にお団子のレシピがあるはずだ。

「あった!」

目的のページを探し出して、必要な材料をメモする。上新粉に砂糖と塩。おばあちゃんのレシピは実にシンプルで無駄がない。

下ごしらえがないから、材料は十五夜の当日、大学の帰りに買ってきてでも大丈夫だろう。メモをお財布にしまいこんでから、台所で紅茶を入れて縁側に行き、読みかけの本を開いた。

翌日、友人に近くに花屋がないか聞いてみると、駅前の花屋さんは種類が豊富で値段もお手頃らしいということを教えてくれた。

あまりその辺りに行かない私は知らなかったのだが、季節の草花のアレンジメントなどが人気なのだそう。そこならば秋の七草を取り扱っているかと思い、大学帰りに寄ってみることにした。

「確か、この辺……」

駅前の花屋はこじんまりとしていて、軒先にも色とりどりの花が咲き誇っていた。

「七草、七草」

欲しかったのは、萩に尾花、葛、撫子、女郎花、藤袴、桔梗だ。

「尾花」というのがどんな花かわからない。これは店員さんに聞こう。

「すみません! 秋の七草って置いてませんか?」

「はい！こちらにありま……あれ？柊木」

「あれ、伊織くん」

振り向いた店員さんは伊織くんだった。

「びっくりした。伊織くん、花屋さんでアルバイトしてたんだ」

「ここ、実は親戚の店でさ」

「そうなんだ。似合うね！そのエプロン」

伊織くんは生成りのパーカーにグリーンのエプロンをつけ、スニーカーを履いて秋桜を抱えていた。その姿があまりにも伊織くんに似合いついて、優しい彼のイメージにぴったりだった。思わず顔が赤くなってしまう。それを誤魔化すため平静を装って微笑んだ。

「そうかな？なんか恥ずかしいな……あつ、ゴメン。なに探してるんだっけ？」

「えっと、秋の七草なんだけど。尾花ってなにかわからなくて」

「ああ、尾花はススキのことだよ」

「なんだあ、ススキかあ！」

「柊木って季節の花とか家に飾るの？」

「普段はお仏壇に飾るくらいだけだね。でも、明日ってお月見じゃない。だから鑑賞用に欲しくて」

「あ、じゃあ、このアレンジメントとかどう？七種類全部入ってる」

「わっ、カワイイ」

勧められたのは、黄色いピンポンマムを満月に見立て、その周りを七草が囲んでいる、お月見のためにデザインされたフラワーアレンジメントだった。

「手入れも隙間から水をあげるだけだから簡単に日持ちもするんだ。しばらくは楽しめるからオススメ」

「かご入りだから、お月見が終わったらそのまま玄関とかに飾れるね」

「なあ、もしかしてお月見って、団子作るの？」

「うん。せっかく月見ができる縁側もあるし、予報だと晴れるって言ってたから」

「へえ……いいなあ」

伊織くんは少し考えてから、私に唐突なお願いをしてきた。

「それ、俺もお邪魔しちゃダメ？」

「……え？ダメじゃないけど」

「じゃ、コレ俺からの手土産^{てみやげ}ってことで」

「えっ、ちゃんと買うよ!」

「でも、手土産^{てみやげ}ってなにも思いつかないし。これで前払い!」

伊織くんは、秋の七草のアレンジメントを丁寧^{ていねい}に手提げ袋に入れる。

「ダメだよ! まだこの間の野菜のお礼もしてないし! 売り物でしょ?」

「柊木にもらってほしいんだ」

結局私はそれを受け取りながら、伊織くんの目を見ると、瞳が真剣で逸らせなかった。ドキンと胸が鳴る。

「ありがとう……じゃあ! じゃあ、お礼にお夕飯も食べて……くれないかな?」

「え? いいの? 急に、なんか悪いな。でも、すげえ楽しみ!」

屈托^{くつたく}のない笑顔でそう言う伊織くんが眩^{まぶ}しくて、頬が赤くなるのがわかる。

帰り道、よほど私は舞い上がっていたのだろう。浮足立ってふらふらと歩き電柱にぶつかりそうになった。

「で、でも! さっき普通に話せてた! 大丈夫!」

ひとり言すら大声になってしまい、はっとして周りを見回したが、誰も気にしてい

る様子はなくてホッとする。

伊織くんと二人でお月見。

急な話で本当にびっくりだけど、これは純粋に嬉しかった。だって気になっている——恋をしている相手に、お願いされたのだから、断れるわけがない。

「ああっ! でも、だ、団子^{だんご}の他はなにを作ろう」

これは本格的におばあちゃんのレシピノートの出番だ!

急いで家に帰って、慌^{あわ}ててレシピノートを開き、団子^{だんご}に合うメニューを探す。冷蔵庫の中身を確認し、材料の用意を当日にしていたら間に合いそうにないと思い直して、メモを片手にスーバーに走ったのだった。

二、お月見と月灯^{あか}り

お月見当日、私は大学から真っ直ぐ家に帰った。昨日、用意した材料で作るのは、悩みに悩んで決めたメニューの里芋のクロツケだ。

これは前に一度作ったことがあるので、勝手がわかる上にガツンとした食べ応えもあつていい。

流水で丁寧に米を研ぎながら、頭の中で段取りを考える。料理はたいてい、先にお米を炊くと効率よく進むことに最近になって気がついた。

芋は洗い、一個ずつラップをして耐熱容器に並べ、電子レンジで三分。裏返してさらに三分。竹串がすつと通るくらいまで加熱する。

ラップを外して冷ましたあと皮を剥き、すりこぎやフォークで潰す。フォークだとざつくりと潰せるので、食感を残したい時にはフォークを使ったほうがいい。

潰した里芋に醤油、桜海老、青ねぎのみじん切りを混ぜて、食べやすい大きさにまとめる。

小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、百八十度の油で三〜四分ほど揚げれば出来上がりだ。

それから味噌汁を作り、食事の準備は完了。

そして、これからが本番。お月見団子を作る。

上新粉三百グラムに対し、熱湯二百二十cc程度を加え、耳たぶ位のやわらかさになるまでよくこねる。

おばあちゃんのレシピによると、上新粉に砂糖をあらかじめ加えてこねるのだが、これはお好みで入れても入れなくてもいいと書いてあった。今回はそんなに甘さを出さないように大さじ一だけ加えた。

こねた後、十六等分ほどに分け、ひとつずつ丸める。

鍋に水をたっぷり入れ、沸騰させておき、そのお湯で三〜四分茹でる。

茹ですぎると固くなるので、団子がぶかりと浮いてきたら順にすくい上げ、冷水に入れてよく冷やす。その後、団子を少し風に当てておくと、てりが出て見栄えよく仕上がる。

戸棚の奥にある飾り盆を取り出して綺麗に拭き、和紙を敷いた。その上に山になるように団子を綺麗に盛りつけてゆく。

「綺麗に盛れた……」

料理を作っている時から、ずっと胸がドキドキしっぱなしだった。

お月見団子を作り終えても、それは治まるどころかどんどん強くなる。
 こんなにも待ち遠しいなんて。

月のよく見える縁側に台を出し、伊織くんにもらった秋の七草のアレンジメントとお月見団子を並べて準備を終える。ドキドキが加速して心臓が飛び出してしまいそうだ。

心のほうの準備が整わないまま、部屋の中をうろろしていると玄関のチャイムが来客を知らせる。

「き、来ちゃった……頑張れ私！」

気合いを入れて玄関で伊織くんを迎えると、彼は満面の笑みで、おじゃまします、と家上がった。

「ほんと、急にゴメンな」

「ううん、大丈夫。考えてみたら一人でお月見って寂しいだけだったよ！」

「じゃ、遠慮なく参加させてもらう」

伊織くんを居間に通して、開放してある縁側に案内する。

「こんな感じに飾りました！」

「お！ 本格的、里芋とサツマイモまである」

「子供の頃、そういえば飾ったなって思い出して」

「そうそう。うちは里芋をきぬかつぎにして飾って、つまみ食いして叱られたっけな」

「きぬかつぎ、は食べたことないや」

「うち、祭りごとが大好きで、風習とかしきたりとか、わりと守る家です。だから柊木がお月見するって聞いて、便乗させてもらいたくなっただ」

「なんか、伊織くんらしいなあ……私は大歓迎だよ」

まずは夕飯をと、居間に戻り伊織くんを座らせて、台所から料理を運んだ。

里芋のコロッケ、ご飯、お味噌汁、それに加えてちょっとした酢の物を出した。これは落ち着かなさすぎて、もう一品作ってしまったやつだ。

「おー！ きつね色のコロッケ」

「どうぞ、召し上がれ」

二人で揃って、いただきます、と声に出す。まず同時に手を伸ばしたのはコロッケだった。

外側はカリッと香ばしく揚がっていて、中の里芋はホクホクと上品な粘りもあってたまらない。下味がついているのでそのままでも美味しいが、ゴマ入りの中濃ソースや七味唐辛子を少しかけると、より風味が引き立った。

「柊木、本当に料理上手いなあ」

「いやいや、ぜんぜん！ 私の料理って、おばあちゃんのレシピノートを見て作ってるものなの。おばあちゃんがね、とても料理上手でたくさんさんのレシピを残してくれて。それを私が譲ってもらったわけ。まだまだ未熟」

「へえ。そうだったんだ」

「夏にもらった野菜もね、おばあちゃんのレシピのおかげで全部美味しく食べちゃった」

伊織くんはそれを聞いて思い出したかのように呟く。

「なんで親って、食べきれない量の野菜とか持たせたがるんだろうな？」

「うーん？ 心配だから？ でも、もう側としてはダメにしちゃうともつたいなくて、罪悪感持ちちゃうよね」

「それな。わかる」

伊織くんと食べ物談義に花が咲く。夕食を食べ終わる頃には、二人とも笑いながらお互いの子供の頃の好き嫌いのことまでも話していて、以前の意識しすぎのぎこちなさが嘘のようになっていた。

「あ、お茶淹れるね。縁側でお団子食べようよ」

「ありがとう」

縁側へ移動してお茶を出す。団子に合わせてほうじ茶にしてみた。ほうじ茶のいいところは苦みと渋みがないこと。まろやかな甘みもあって、私の作ったシンブルなお団子には最適だった。

湯呑みのほうじ茶に月を映り込ませてから一口飲み、その香ばしい香りに癒される。

「おー、ちゃんとした月見団子！」

伊織くんがそう言ったのは、まん丸には作っていないからだろう。まん丸にしてしまうと、亡くなった人の枕元に供える「枕団子」を連想させてしまうため、上から少し押し潰しておくのがいいらしいと知って、そうしてみたのだ。

やっぱり伊織くんは、そういう知識をちゃんと持っている人なんだ。

「一応、はちみつは用意してあるから甘さが足りなかったら言ってね」

「ん、うまい。ほのかに甘くて、すっげえ好み」

「よかった」

私も、一つ口に入れる。

もっちり弾力のある食感、それでいて舌の上をつるりとすべり、とろけるような喉越しは大成功と言ってもいい。また一つ、また一つと食後であるにもかかわらず、二人であつという間に食べきつてしまいたいそうさだ。

「うちの婆ちゃんの子もこんな感じさ。ほのかに甘くて、懐かしい味がする」
月に負けないくらいに明るい笑顔で伊織くんは言った。

ああ、やっぱりこの笑顔だ。この笑顔が私は好きなんだ。改めて自覚してまた鼓動が速くなる。加速していく。

「あの子……」

「な、なにっ？」

ドキドキしすぎて返事を囁んだ。恥ずかしくて思わず下を向くと、ほうじ茶にまあるい月が映り込んで揺らめいていた。

「ベタ、なんだけど……さ。月が」

「月が？」

顔を上げて伊織くんを見る。その顔は真剣で、視線はこちらに向かって真っ直ぐ伸びており、私はそれを受け取るしかなかった。

「月が綺麗だな、って……ずっと思ってた、その」

「……うん、とっても綺麗。きつと伊織くんと一緒に見る月だから、だと思っ」

「本当？ 俺と付き合ってくれる？」

「うん」

——文豪の夏目漱石が「I LOVE YOU」の和訳を「月が綺麗ですね」としたエピソードがある。遠まわしなその言い方は、面と向かって「好きだ」と言われるよりも、伊織くんの想いを深く表しているかのように感じた。

私も伊織くんへの返事に、一緒に月を眺められることが嬉しいから、より美しく輝いて見えるのだ、という意味を込めてみた。それはちゃんと届いたらしく、伊織くんの真剣な顔はふわりと崩れ、またあの屈託のない笑顔になり、心がとろけそうになる。伊織くんは私の手を取って、手のひらにべつ甲でできているらしい小さなうさぎの付いた根付を載せた。

「これ、柊木に似合うと思って。本当はもっと早くに渡して、告白しようと思ってたんだけど……タイミングが掴めなくて遅れた」

「可愛い。ありがとう、凄く嬉しい！」

そのまま伊織くんは私の手を握りしめて、しばらくの間、二人とも無言で月を見上げていた。

夜風が頬を掠めていく。それがとても心地よく感じるのは、私の頬が熱くなっているからだ。ちらりと横を見ると月を見上げる伊織くんは、頬だけじゃなくて耳も赤い。それを見て余計に跳ね上がる鼓動が、繋いだ手から伝わらないかと私はヒヤヒヤしてしまう。

「伊織くん、よかったら……来年も一緒にお月見してね」

「うん。そのつもり」

飾り気のない返事が嬉しくて、涙が出そうだった。

ふたたび見上げた月の灯りはとても優しく、今日の満月はまるでおばあちゃんが笑っているかのように見える。

私は嬉しいような、恥ずかしいような気持ちでいっぱいになってしまったのだった。

立ち読みサンプル はここまで

三、風邪とお見舞い

金木犀きんもくせいがその甘い香りを庭いっぱいに広げる季節になった。それはのどかな風に乘って居間のほうまで漂ってくる。

「秋も本格的になったなあ」

夜は冷え込んで羽織はおりるものがないとつらい。私は厚手のカーディガンをカバンに入れて家を出る。

大学生になって初めての学園祭が近づいていて、最近は帰りが遅くなることが増えた。

でも、暗い夜道を一人で帰ることはほとんどない。アルバイトのない日は伊織くんが家まで送ってくれて、夕飯と一緒に食べることも多くなり、恥ずかしくも幸せな日々が続いていた。

私に彼氏、なんて考えたことなかったけど……伊織くんと付き合うようになって半