

きよのお江戸料理日記

秋川滝美 Takimi Akikawa



アルファポリス文庫

<https://www.alphapolis.co.jp/>

目次

座ざ禪ぜん豆まめの柔ならかさ

5

萌も木ぎ色いろの味あじ噌

77

雛ひなの日に……

149

七夕たなばたのご馳ち走そう

217

きよの覚さ悟ご

281

座^ざ禅^{ぜん}豆^{まめ}の柔らかさ

油堀沿いの道を男がひとり走っている。

小銀杏の鬻に濃茶の縮小紋、草履が脱げんばかりの勢いで、船宿の前に浮かぶ猪牙船も、寒風に舞うしだれ柳の枝も男の目には入っていない。

時は文政六年（一八二三年）師走、日もすっかり落ちた七つ半（午後五時）のことだ。男はそのまま深川佐賀町にある孫兵衛長屋へと続く路地に入り、奥から二軒目に飛び込んだ。

「やっと帰り着いた……」

「どうしたの、そんなに息を切らして」

家に入るなり土間にへたり込んだ男を呆れたように見たのはきよ、男は清五郎という。ふたりは三つ違いの姉弟で、きよは年が明けたら数え二十三を迎える。部屋は少々狭いが建て付けは良く、大家や近隣が善人揃いだったこともあり、姉弟はそれなりに心地よ

く暮らしていた。

「乾物屋さんはまだ開いていた？」

続いて訊ねるも、清五郎は息も絶え絶えの様子で言葉が出ない。どうやらずっと走ってきたらしい。

清五郎は少し前に、ぶどう豆を買いに行った。

夕食を終えてのんびりしていたところ、清五郎が不意に座禅豆を食べたいと言い出したためだ。すぐにでも食べたい様子だったので、それなら明日にでも煮売り屋で買ってこよう、と言ったのだが、きよの手作りがいいと言う。

正直に言えば、座禅豆を煮るのは面倒だ。座禅豆は黒い大豆であるぶどう豆を醤油や味醂で煮て作るお菜だが、あらかじめ乾いた豆を水に浸けて戻しておかなければならぬいし、とにかく煮上がるのに時間がかかる。けれど、『手作りがいい』と言われれば悪い気はしない。それでは、と探したところ、ぶどう豆の買い置きがほとんど残っていないかった。

座禅豆にするぶどう豆は、長屋に回ってくる振売から買っている。振売が運んでくる品は青物、魚貝、豆腐、醤油、酒、団子といった食い物から、古布、竹筴といった暮らしに必要な品々、子どもが喜ぶシャボン玉に飴、と人それぞれだが、ひとりで担げる量

は知れているため、扱う品目は限られる。今日は豆売りが回ってくる日ではないし、そもそもこんな遅くに商う振売はいない。

仕方がない、今度にしようと言ったのだが、清五郎は諦めきれなかったようだ。油堀を抜けた先の富岡八幡宮あたりの乾物屋ならまだ開いているかもしれない。木戸が閉まるまでにはまだ間がある。空振りを覚悟で行ってみると言うので、送り出したのである。それがこれほど息を切らして戻ってくるとはどうしたことか。

乾物屋までは大した道のりではないが、清五郎は迂闊なところがある。気が急くあまり、渡したお金を落としたのかも知れない。そこらの草むらに転がり込めば見つけるのは難しいし、そもそも地べたに落としたところで大した音はしないから気付きもしない。店に辿り着いてみたら懐にお金はなく、乾物屋に『冷やかしか!』と怒鳴られた。悔しさ半分、恐ろしさ半分で駆け戻った。せいぜいそんなところだろう、ときよは思ったのである。

ところが、話はそんなに簡単ではなかった。

「やっかいなことになった」

「どういうこと?」

とりあえずこれを飲んで落ち着きなさい、と湯飲みに入れた水を差し出すと、清五郎

は一息に飲み干し、経緯を話し始めた。

「富岡さんの参道に入ったところで、小僧が雨戸を立てかけてるのが見えたんだ。いけない、閉まっちゃまう! って大急ぎで駆け込んだら、あいにくそこにお侍がいて……」

「ぶつかっちゃったの……?」

「そう。思いつきり左側から、どーんって……」

「左ってことは刀……?」

清五郎が黙って頷く。きよは、冷たい水をぶっかけられた心地だった。

東照大権現様から始まった徳川の世も、家斉様の代ともなると平穩そのもの、飢饉や大火などの禍はあるにしても、大きな戦は起こらなくなった。武士が刀や鎗を振り回すことも減り、どうかすると質入れて竹光でごまかす者までいる始末である。

それでも刀が武士の命とされることに変わりはなく、うっかりぶつかった日には、武士同士であっても諍いが起こる。町民や農民に至っては、その場で斬り捨てられかねない。弟の起こしたとんでもない事態に、血の気が引く。

清五郎は末っ子ということもあって、家族みんなにかわいがられてきた。とりわけきよは、自分より年下なのは清五郎だけだったため、ありとあらゆる面倒を見てきた。もしかしたら弟のためにはよくないかもしれないと思うこともあったが、清五郎をかわい

く思う気持ちは止められない。一緒に江戸に出てきたのも、面倒を見られてばかりだった弟をいきなりひとりりで放り出すのはしのびない、なにかあつては大変だと思つたらだ。

甲斐あつて、なんとか一年は無事に過ごせた。清五郎も少しずつ成長してきたようだし、どうにかこのまま……と思つた矢先の出来事に、きよは動悸が止まらなくなる。

大急ぎで弟の様子を確かめたが、どこにも怪我はないようだ。怪我をしていたら、あんな勢いで走つてこられるわけがない。とりあえずほつとしたものの、なにもなしに済んだとは思えなかつた。

「それで、お咎めは……？ お金を払えつて言われたとか……」

詫び料でも求められたのかも知れない。昨今、お金に困っている侍も多いと聞く。手討ちにするよりも、お金を払わせるほうがいいと考えることもあるだろう。余分なお金などないが、背に腹は代えられない。なんと少しでも掻き集めて……と考えかけたとき、清五郎がもともと身体を捻つた。

生まれたときから知っているきよにはわかる。弟がこんなふうには身体を動かすのは、後ろめたいことがある証だ。お侍の刀にぶつかったのは不注意だったが、ある意味事故のようなもの。それとは別に、なにかまずいことをしでかしたに違いない。

「――正直におっしゃい。なにをやらかしたの？」

「それが……。そのお侍、俺がどう豆を買ひに来たのを知つて、おまえが煮るのかつて訊いてきたんだ。だから俺、つい、そうだ、俺は料理人だからな、つて言つちまつた。そしたら、その豆を食わせろつて。どうやらそのお侍も、座禪豆ざぜんまめが食ひたかつたみたいで……」

近所の煮売り屋のものが気に入らず、他に売っているところはなつかと探していた。

煮売り屋は乾物屋からいろいろなものを仕入れる。乾物屋なら、このあたりの煮売り屋に詳しいはずだ。他に座禪豆あきまを商っている店はないか、と訊きに来たところに、清五郎が飛び込んできた。こんな時間に若い男が豆を買ひに来たというのが不思議でならない。聞けば料理人、これから座禪豆を煮るつもりだと言われて俄然興味が湧いたとお侍は言つたらしい。

「いくらお侍でも、手討ちは後味が悪い、豆を分捕るぐらいで許してやろつて思つたんじゃないかな」

「どこの誰ともわからない男が煮た豆を欲しがらなつてことがある？」

「それは俺が『千川』の料理人だつて言つたから……」

『千川』というのは、姉弟が奉公している料理屋である。富岡八幡宮の参道にあり、最

初は清五郎だけが世話になっていたのだが、しばらくしてきよも一緒に働くようになった。

かなり大きな店で、評判もすこぶるよく、そこらの煮売り屋とは比べものにならない。座禅豆も出しているし、人気の品だから、その侍が欲しがるとも無理はない。

問題は、清五郎が料理人ではないことだ。

「なんでそんな出任せを言うのよ！ あんたは『千川』で働いてはいても、料理人じゃない。できた料理を運んでるだけだし、家でだって、自分で豆を煮たことなんてないでしょう！」

「わかつてるけど、つい……」

唇を尖らせる弟に、きよは目眩がしそうになっていた。

きよと清五郎が江戸に来てから、まもなく一年になる。

ふたりは逢坂で油問屋を営む菱屋五郎次郎とたねの間に生まれた。

姉の自分が言うのもなんだが、清五郎は子どものころから見栄えが良く、やんちゃながらも憎めない質だったため、友だちも多かった。娘たちからも人気が高く、天狗になっていたせいか、仲間とつるんで悪さをすることもあった。家族の心配の種ではあったけれど、十八の年までは大きな事件を起こすことなく生きていた。

ところが昨年の秋、茶店で居合わせた若者が、清五郎に喧嘩をふっかけてきた。どうやら、清五郎が娘たちにちやほやされているのが気に入らなかつたらしい。

相手の腰には刀がある。喧嘩をしてはいけない相手だとはわかつていたらしいが、執拗に絡まれるうちに気が高ぶり、とうとう殴り合いになってしまった。

幸い清五郎は大した怪我もせずに終わったが、相手はそうはいかなかつた。顔や身体のうちこちに青痣ができ、熱まで出してしまったのだ。

悪いことに、相手は蔵屋敷勤めの武士の息子だった。父親の怒りはすさまじく、清五郎の首を刎ねかねない勢いで乗り込んできた。その場は留守だとごまかしたけれど、父親は必ず仕返しすると息巻く。とてもじゃないがここには置いておけない、ということ。清五郎は江戸で料理屋を営む知人で、古くからの取引先でもある川口屋源太郎に預けられることになったのだ。

だが、清五郎は家のことなどやったこともなく、そもそも我が儘で、気が高ぶるとなにをしてくすかわからない。両親も、ひとりで暮らしているのか、と心配した。かといって、奉公に上がるのに女中をつけるのもおかしい話だ。それなら、ということでお目付役と世話役をかねて、きよが一緒に行くことになった。父にしてみれば、きよを厄介払いしたい気持ちが強かつたのだろう。

——きよは生まれながらの厄介者だった。

きよが生まれたのは享和二年卯月、ただでさえ畜生腹で縁起が悪いと言われる双子の上にも、心中者の生まれ変わりとされる男女の組み合わせだった。

父は生まれたばかりの娘を処分しようとしたが、母が抱え込んで離さなかったため、根負けした末に家に置くことにした。ただし、表向きは生まれたのは男子、清三郎だけとし、娘は屋敷の奥深くに隠した。

それから二十余年が過ぎ、奉公にも出せず嫁にもやれず、いよいよ娘を持って余した父が、逢坂にいられなくなった弟とともに江戸に出した、というのがこれまでの経緯である。

源太郎の営む『千川』で料理を運ぶのだったって未熟なのに、あろうことか料理人を騙るとは。

哑然とする姉に、清五郎は不満たっぷりに言う。

「年が明けたら二十歳になるってのに、小僧みたいな仕事をしてるなんて思われたくなかった。馬鹿にされちまうじゃないか」

清五郎は、江戸に出るまでは実家の店の手伝いをしていた。物覚えは悪くなかったため、父に習い、留守のときには父に代わって帳簿を付けることもあった。

親兄弟は、店を手伝っている最中でも仲間から声がかかれば飛び出していく清五郎を

見て、あんな不真面目な態度ではとても任せられない、と思っていた。それでも本人は、いずれ番頭ぐらいには取り立ててもらえろと期待していたのかもしれない。

にもかかわらず、慣れ親しんだ逢坂から追い出され、江戸で奉公。しかも、できた料理を運ぶだけという簡単な仕事とあって、誇りを傷つけられた気になったのだろう。

入ったばかりなのだから簡単な仕事しか任せられないのは当たり前、年季が入っていれば小僧のほうが上、なんて思いも及ばない。だからこそ、ちよつとも聞こえがいいように、料理人を騙ってしまつた……

考えれば考えるほど、愚かな弟の振る舞いに、頭がくらくらしてくる。普段かわいがっているからこそ、よけいに不甲斐ない気持ち募った。だが、話がそこで終わるはずもない。首根っこを掴まえてぐらぐら揺すぶりたくなる気持ちを抑え、きよは先を促した。「それで？」

「そのお侍は、俺に座禅豆を屋敷に届けろって。座禅豆が気に入ったら許してやる。『千川』も鼠贖にしてやるぞ、って……」

わけがわからない。だが、ともかくその侍は、斬り捨てる代わりに持つてこいと言うほど座禅豆に執着しているようだ。

「気に入らなかつたら、ただではすまないとと思う。きっと手討ちにされる……」

息子が青痣を作らされただけでも、大層な勢いで怒鳴り込んできたのだ。侍と町民の間では、喧嘩両成敗なんてありえない。ましてや、こちらの一方的な不注意で武士の命を穢したのだ。

「その侍、腕っ節は強そうだったし、鬼みたいに怖い顔だった。もたもたしてらうちに気が変わって、やっぱり斬る、って言い出したらことだと思つて、大急ぎで帰つてきたんだ。思い出しても震えがくる……。ああもう、どうしよう！」

「どうしようって、『千川』の座禪豆を買つて届けるしかないでしょ！ その上で、事情を話して謝りなさい。料理人は騙りですが、この豆は紛れもなく『千川』のものですつて」

「騙りなんて働いたことがばれたら、ただじゃすまねえよ！」

「座禪豆さえ気に入つてもええたら、許してもらえなかもしれない。なにより、最初に馬鹿な嘘をついたあんたが悪いの！ 明日にでも座禪豆を買いましょう」

「でも姉ちゃん、『千川』の料理は値が張るし、そもそも持ち帰りなんてやってないよ」
「そんなこと言つてる場合じゃないでしょ！」

『千川』は料理屋だから、煮売り屋のように持ち帰ることはできない。だが、事情を話せばきつとわかってくれる。なんとか売つてもらつて、届けに行くしかない。

だが、清五郎は気が進まないらしく、うだうだと理屈を捏ねる。

「それはうまくないよ。『千川』の旦那さんに料理人を騙つたなんて話をしたら、なおさら呆れられちまう。ただでさえ、面倒を起こして流れてきた厄介者なのに。あーもう、いつそこのまま逃げちまうつてのは？」

「あんたが『千川』に奉公してるのはわかつてるのよ？ もし行かなかつたら『千川』に乗り込んできかねない。あんたまさか、『千川』を巻き添えにするつもりなの!？」

「それは……」

姉に詰め寄られて清五郎は意気消沈。だが、しばらく考えていたあと、ぱつと目を輝かせて言った。

「そうだ！ なにも『千川』の座禪豆を持つていく必要ないよ。姉ちゃんのを持つていけばいいんだ！」

「私の?」

「それが『千川』のものかどうかなんてわかりっこない。姉ちゃんの座禪豆はそこらの煮売り屋のよりずっと旨いから、絶対気に入るよ」

清五郎は、さも嬉しそうに続ける。

「明日のうちに豆を煮れば、明後日には届けられる」

頭がくらくらするのを通り越して、頭痛がしてきた。きよは、あまりにも考えなしの

弟を叱りつけた。

「清五郎の馬鹿！ そんなの通るわけじゃないじゃない！ 座禅豆は、注文があつてから作るような料理じゃないのよ！」

座禅豆は、たいていの料理屋なら置いてある。相手がお侍だとしても、作り置きがあらことぐらいわかりそうなものだ。

けれど、清五郎はさらにきよの気持ち逆なことを言う。

「今日はよく売れた。おかげで売り切れて、一から煮直したせいで時間がかった、つてことにすればいい」

「あんたってば、嘘に嘘を重ねるって言うの!？」

「大丈夫、大丈夫、ばれっこない。絶対うまくいくつて！」

「いくわけないわよ！ そもそも、ぶどう豆はどうする気？ あんた、買ってこなかったでしょ！」

弟は手ぶらで帰ってきた。這う這うの体で逃げ出し、それどころではなかったのだらう。だが、清五郎は平然と言う。

「少しは残ってるんだろ？ たくさん食いたかったから買いに出たけど、今回は諦める。俺の分はぼちちりでいいよ。じゃ、よろしく！」

そう言うが早いか清五郎は草履ぞうりを脱ぎ捨てて家の上がり、寝支度を始めた。

とはいっても風呂敷に包んであつた布団を広げるだけ。あとは着物を脱いでひつ被れば終わりだ。明日も仕事があるし、行灯あんどんの油も惜おしい。こんな日はさっさと寝るに限る、というところだろう。

ほどなく、清五郎は寝息を立て始めた。こんな騒動を起こしておいて、よくもすんなり寝付けるものだ、と呆おろれてしまう。

自分は眠れそうにない。やむなく、きよはぶどう豆が入つた枡ますを手取る。

揉め事の原因となつたぶどう豆など見たくもないし、人を騙だますのはとても嫌だけれど、弟が手討ちにされては大変だ。とにかく座禅豆を煮るしかない。

きよは深いため息とともに、ぶどう豆を洗い始めた。

何度も水を替え、小さな豆殻や葉を丁寧に取り除く。多少傷のある豆でも、普段ならもつたいたいと一緒に煮てしまふけれど、今日はちゃんと選り分けた。傷のある豆は飯と一緒にでも炊けばいい。『千川』が客に傷のある豆を出すわけがない。まったく同じになんてできっこないけれど、せめてそれぐらいは……と思ひながら、きよは冷たい水でぶどう豆を洗い続けた。

二日後、清五郎は煮上がった豆を届けに行った。件の侍は留守だつたそうで、家人に

預けたと言つて帰ってきた。その後、お侍がなにか言ってくるかと生きた心地がしなかったが、その日も翌日も、その次の日になつても音沙汰がなかった。

座禅豆を氣に入ってくれたのか、面倒くさくなつたのか、とにかく清五郎を咎めるのはやめにしたらしい。

胸を撫で下ろしつつ、きよは、料理人を騙るのはもちろん、どんな嘘も二度とついではいけない、と清五郎に強く言い聞かせた。

それからしばらくしたある日、『千川』の勝手口にいたきよは、主の源太郎に声をかけられた。源太郎は、きよの父、五郎次郎よりひとつ年上らしいが、浅黒い顔に皺がたくさんあり、鬻に交じる白髪も父よりもずっと多いため、五つ六つ上に見える。大店の主というのは厳しい人だと思われがちだが、源太郎は姉弟が江戸に来てからなにくれとなく面倒を見てくれたし、他の奉公人にとつても情けの深い雇い主だった。

「おきよ、もう豆は煮えたかい？」

「そろそろ出来上がりです」

日頃のきよの仕事は、屋内で野菜を洗つたり切つたりといった下拵ばかりだが、今日は珍しく勝手口の脇に七輪を持ち出し、火の番をしていた。

「それはよかつた。どうしても座禅豆を食わせろつて、客がうるさくてな」

「え……これをですか？」

鍋の中にあるのは、きよが源太郎に頼まれて煮ていた座禅豆だ。

清五郎が乾物屋で揉め事を起こした翌々日、源太郎の妻さとが、客からもらつたという菓子をくれた。さとは背丈はきよと大差ないが太り肉で貫禄たつぷり、ふつくらとした頬は冬の寒いときでも桃色で、鈴を転がすような声でよく笑う。少々心配性が過ぎるが、それも優しい人柄ゆえだろう。親元を離れているきよと清五郎を我が子のようにかわいがつてくれていて、菓子やお菓を裾分けしてくれることが多かつた。

小鉢に入れて持たせてくれたため、空で返すのも憚られ、清五郎が届けた残りの座禅豆を入れて返したところ、さとはばかりか源太郎も大いに氣に入ってくれた。もつと食べたいから自分たち用に作つてくれ、豆はもちろん醤油や味噌、炭も用意するから、と頼まれた。おまけに、豆を煮るのは時間がかかるから、店で煮ていいとまで言われて断れなかつたのだ。

仕事の傍ら、こまめに火を加減したおかげで煮上がりは上々、皺ひとつない艶やかな座禅豆が出来上がった。

とはいえ、店の客に出すなんてありえない。これは主夫婦のために作ったものだし、

なにより、下働きのきよが作ったものを客に出したら、板長の弥一郎が怒り出すだろう。弥一郎は源太郎の息子だが、言葉数が少なく、いつも険しい顔をしている。しかも仕事に厳しい。もしきよが作ったものを出したと聞いたなら烈火の如く怒るに違いない。

そもそも座禅豆ざぜんまめならば、弥一郎が作ったものがある。それを差し置いて、きよの料理を出そうとする意味がわからなかった。

「板長さんに叱られます。それに、座禅豆を切らして居るわけでもないのにどうして……」
当然の疑問を口にしたきよに、源太郎は小声で言う。

「弥一郎の座禅豆が旨いのはわかってるが、今日の客はちよつと面倒なんだ」

「というと？」

「黒羽織で腰には刀」

「同心様ですか？」

「いや、前に馬に乗ってるのを見たことがある」

「じゃあ、与力様……」

町中で見かける羽織姿は、おおむね侍か大店の番頭より上の町人だろう。中でも黒羽織で帯刀となると、市中を見回る同心か与力ということになる。同心は馬に乗ることは許されていないため、源太郎が馬に乗っている姿を見たというのであれば、それは与力

に違いない。

目を見張るきよに、源太郎は頷いた。

「たぶんな。その客は、座敷に上がるなり座禅豆を注文した。で、いつものを出したら、全部食った上で、他の座禅豆を食わせる、ときたもんだ」

「他の？ でもそんなものありませんよね？」

そう言ったとたん、きよは嫌な予感に襲われた。

その与力というのは、もしかしたら先日清五郎が乾物屋でぶつかった侍ではないのか。いつも出しているのとはまったく違う座禅豆を、『千川』のものだと偽って届けたのだから、『千川』には「ふたお通りの座禅豆がある」と思い込んで不思議はない。

届いた座禅豆に満足できなかつたけれど、お勤めかなにかの都合でこれまで来られなかった。今になってやっと時間ができたため、文句を言いに来たのではないか。

もしも清五郎にお咎めとががあつたらどうしよう、ましてや『千川』まで巻き込んでしまつたら、と血の気が引いた。

そんなきよの思いを余所よそに、源太郎は話を続けた。

「だろう？ 俺も、うちの座禅豆はこれだけだつて言つたんだ。だが、客のほうが『あ

るはずだ。それに、外から豆を煮る匂いがしてくる。これとは違う匂いだ。あれを持つ

てこい』って聞かない。それで、おまえが煮ている最中だつて思い出してね。そろそろできるころじゃないか、つて来てみた」

「ずいぶん鼻が利くお方ですね……」

『千川』の造りはしつかりしている。季節は冬、すっかり冷え込んでいるから戸口だつて閉まっている。それなのに外、しかも勝手口で煮ている豆の匂いがわかるなんてすごい、ときよは感心しそうになった。だが、感心している場合ではない。おそらく、源太郎もそれどころではないのだろう。さつと周りを見回して、袖から小鉢を取り出した。

「なにを考えているかはわからないが、うまいこと気に入られれば、今後も蟲貞むいぎにしてくれるかもしれない。与力様なら手下だつてたくさんいる。客を増やす絶好の機会じゃないか」

「気に入られるとは限りませんよ」

むしろその逆の可能性のほうが高い。だが、事情も知らぬ源太郎にそれを告げたところであつてくれるはずもない。さらに源太郎はせつづく。

「とにかく、お役人相手に問題は起こしたくない。さつさと豆を盛ってくれ。いつも座ざ禅豆ぜんまめを盛っている器だし、これなら弥一郎に見られてもばれないはずだ」

「湯気が上がつても？」

「なんとかこつそり持つていく」

やめましょう、嘘はよくありません、と何度も言つてみたが、源太郎は聞き入れようとしなない。やむなくきよは、小鉢に座禅豆を盛り上げた。

源太郎は、ほつとしたように店の中に戻つていったが、きよはあらゆる意味で心配でならなかつた。

弟にお咎めがあるのではないか、ということはもちろん、その与力が清五郎がぶつかつた相手ではなかつたとしたら、自分の料理への評価が気になる。いや、それより切実なのは、誰が作ったものであつても、客に出された時点でそれは『千川』の料理となり、すべての責任は板長のものとなる。客の口に合わなかつた場合、弥一郎の顔に泥を塗ることになるし、逆なら逆で料理人の誇りを傷つけかねない。

——どうか清五郎とは無縁の人でありますように。不味くて食べられないほどではありませんように。物足りなくても、出来立てで味が馴染んでいないせいだつて言い訳できるぐらいでありますように！ それから、まかり間違つても、褒められたりもしませぬように……とはいえ、褒められたらやっぱり嬉しいかも……

きよの気持ちは千々に乱れる。

この座禅豆を煮上げたら、きよは家に帰つていいことになつていた。それでも成り行

きが気になって、あえてゆっくり七輪しちりんの火の始末をしていると、勝手口からまた源太郎が出てきた。手にはさっきの小鉢を持っていて。

「ど、どうになりました？」

「ものすごく気に入ってかれて、あつという間に食っちゃまった」

「そうですか……。他になにがおっしゃってましたか？ お訊ねのこととか……」

「お訊ね？ これといつては……」

幸い清五郎は今、使いに出ている。清五郎絡みの来店であれば、きっと所在を訊ねるはずだ。なにも訊かれなかったのであれば、清五郎がぶつかった人ではなかったのだろう。とりあえず一安心だが、心配はそれだけではない。

「それで、板長さんには？」

「客は板場に背を向けるように座ってたから、たぶん気付かれてない。相当旨かったらしい。もう一杯くれてさ」

そこまで話して、源太郎は慌てて小鉢を差し出した。

「客が待ってる。さっさと盛ってくれ」

こうなったら一鉢も二鉢も同じだ。きよは、毒を食らわば皿までも、という気持ちでまた豆を小鉢に盛った。主夫婦あまごに渡す分が少なくなるが、それは仕方がないというものだ。

弥一郎のことを抜きにすれば、自分の料理を喜んで食べてくれる人がいるというのは嬉しい。ましてや、誰が作ったかなんて知るよしもない客まで気に入ってくれたとなると、勝手に目尻が下がってしまう。込み上げる笑みを抑えきれないまま、きよは豆を炊いた鍋を手に勝手口から中に入った。

その瞬間、一気に血の気が引いた。

弥一郎がいたからだ。

白と紺の格子縞こうしじまの着物に襷たすきを掛け、頭を手ぬぐいで覆っている。源太郎よりも頭半分背が高く痩身、まるで似ていないようだが、耳の形がそっくりなところを見ると紛れもなく親子なのだろう。

弥一郎が、店を開けている間に板場を離れることは滅多にない。ましてや、勝手口までやってくるなんて考えられない。おそらく、あの客に出した座禅豆ざぜんまめが己おのれの手によるものではないと気付き、きよを咎とがめにきたに違いない。

「すみません！」

たとえ店主に強いられたにしても、結果としてきよが作ったものを客に出したという事実は揺らがぬ。言い訳は見苦しいだけだ。そう考えたきよは、詫びの言葉だけを口にして深く頭を下げた。

ところが、返ってきたのは弥一郎のぶつきらぼうな言葉だった。

「座禪豆をくれ」

「え？」

「客が褒めまくってた」

「板長さんの座禪豆は、すごく美味しいですから……」

「——あの客は『温かい上に、柔らかくて旨かった。なにより甘みがなんともいえない』と言った。俺のとは違う」

「本当にすみませんでした！」

「いいから早く食わせろ。冷めないうちに試したい」

そう言うと弥一郎は、きよから鉄鍋を奪って勝手口の脇にある卓の上に置いた。続いて蓋を取り、一瞬動きを止める。

煮汁は、豆の色を吸って漆黒に染まっている。弥一郎は大きめの匙で、三つか四つの豆と、あわせて煮汁もたつぷり掬い取り、口の中に入れた。

「本当に甘い……。舌の先で潰せるほど柔らかいし、味もよく染み込んでる。煮豆は火から下ろしたあと一晩寝かせて味を含ませるのが常だが、こいつは煮上がったばかりなのに、どうしてこんなにしっかりと味が入っているんだ……」

普段は最小限の言葉しか口にしないのに、料理を語るときだけは多弁になる。不思議な人だ、と思っていると、弥一郎が訊ねてきた。

「なにか秘訣でもあるのか？」

「え……？ 普通に煮ただけですけど……」

「戻した豆を水で煮て、柔らかくなったら味をつけて煮詰める。おまえは違うのか？」

「私は最初に水に醤油や味噌を入れておいて、その中で豆を戻します」

「そんな荒っぽいやり方は聞いたことがない」

弥一郎はわずかに目を見張っている。その表情にきよはなんだか居心地が悪くなった。

「でも、私の母はいつもそうしてたんです」

「豆を戻すついでに味を付けちまえば、手っ取り早いってことか」

「よくわかりませんが……とにかく私はこのやり方しか知らないんです」

弥一郎のように料理人になるべく修業を積んだわけではない。母のやり方を見よう見まねで身につけただけなのだ。たとえそれが正しい料理法ではなかったとしても、きよの知ったことではなかった。

「上方独特のやり方なんだろうか……。座禪豆にしては甘みが勝ってるが、あのお侍はどうやらそれがいいらしい」

茶請けにもってこいだし、案外酒のつまみにいいかもしれない、と呟きながら、弥一郎は早足で板場に戻っていった。日はすっかり落ち、そろそろ夜の飯を求める客がやってくる時分だ。これから店を閉めるまで、彼が板場を離れることはないだろう。

あの与力は清五郎とは関わりがなかったようだし、弥一郎に素人料理を客に出したことで叱られることもなかった。それにしても、自分の料理が、客ばかりか弥一郎まで満足させられる出来だったとは……

きよは、鼻歌でも歌いたい気分です、少し減ってしまった座禅豆を深鉢に移した。

源太郎が意外なことを頼んできたのは、あの黒羽織の客が帰ってから、七日ほどあとのことだった。

「おきよ、この間の客がまた座禅豆を食いたいって言ってきたんだ。一、三日のうちでいいから煮てやってくれないか」

ふらりと立ち寄った侍は最初、またあの座禅豆が食べたいから、今度煮るときに教えてほしい、次も出来立てで冷えていないものを、と言ったそうだ。

だが源太郎は、あれはたまたま自分たちの食事に煮ていたもので、本来客に出すものではないと断った。すると今度は、一鍋分の金を払うから作ってくれ、と懇願したの

だという。

「この間のつて……あの与力様ですか？ どうしてそこまで……」

たかが座禅豆にそこまでするのは酔狂だ。いくら冷めていないものが食べたいといっても、持って帰る途中にもどろん冷める。温かいうちに食べられるのはごく一部だろう。鍋ごと買い取るといふ気が知れなかった。

「俺もそう思ったんだが、鍋ごと買えば温め直せるんでも思ってるんだろう。それに、おまえの座禅豆は独特だ。相当気に入ってたし、まとめて買いたくなっても不思議はない」

このあたりでも座禅豆を出す店が多いが、作り方は『千川』と似たり寄ったり。幾分歯ごたえを残した煮方で、塩気も強く、きよが作ったものほど甘くて柔らかいものは珍しい、と源太郎は言う。だからこそ、自分もさとも大いに気に入ったのだと……

「うるさいことを言う客だが、相手は与力様だ」

まさかとは思うが、難癖をつけられて店を潰されても困る。なにより、大鍋で煮れば自分たちも相伴できる、と源太郎は目尻を下げた。

「この間は、あの客のせいで俺たちに回ってくる分が減ってしまったからな。俺はともかく、さがが相当ばやっていたんだ」

前に煮たとき使ったのは一番小さい鍋だった。主夫婦だけなら十分だろうし、七輪で

煮るにはちょうどいいと思ったからだ。ところが、あの黒羽織の客ばかりか弥一郎まで氣に入つたと知つた奉公人たちが、自分たちも食べてみたいと騒ぎ出し、主夫婦は分けざるを得なくなつた。

なにせ取引先の息子、しかも面倒を起こして逃げ出してきた者を引き受けてくれるほどの善人だ。計算高いところがないではないが、それは大店の主として当然のことで、普段は周りの氣持ちを深く思いやつてくれる。だからこそ、奉公人たちに指をくわえさせておくのは忍びなかつたのだろう。

きよの座禪豆は一匙、二匙と奉公人の口に消え、結局主夫婦には前にきよが裾分けしたのと大差ない量しか残らなかつた。

豆を煮るのはきよの仕事ではない。そう頻繁に頼むのは憚られるが、客に請われたとなれば話は別だ。おおつびらに煮させることができるし、自分たちも食べられる。源太郎にとつては一石二鳥、いや代金が取れるなら一石三鳥に違いない。

「そんなわけで、ちよいと頼まれてくれないか」

「わかりました。あ、でも……一番早くて四日先になりますけど、それでかまいませんか?」

「とうとうと?」

先日煮た豆は、きよが用意したものだ。源太郎に頼まれた翌日、ちょうど回つてきた振売から買ったのだが、あの振売は五日に一度しか来ない。次に来るのは三日先になる。それを説明すると、源太郎は驚いて言つた。

「あのときも自分で買ったのかい? 店のを使えつて言つたのに……。確かに俺は金儲けにはうるさいが、奉公人に豆代をおつかふせる気なんてねえよ!」

「そうじゃなくて! あんな上等な使えません!」

『千川』が使っているのは上方からの下りもの、しかも丹波篠山のぶどう豆だ。きよが氣軽に使つていいものではない。

怖氣立つきよを見て、源太郎は呵々大笑した。

「豆は豆だ。極上であろうがなんだろうが、作り方が変わるわけじゃないだろう。それに、あの客が言つたんだ。『前に食べたのは柔らかくて旨かつたが、豆そのものは大したことないやつだろう。次は篠山の上等なやつを使つてくれ、勘定はその分も払うから』ってさ。いったい何を言つてやがる、うちは篠山の豆を使つてるのにとつていたんだが……まったく口が肥えた客だ!」

いっせ、一、二度しくじりました、とか言つて、たつぷりふんだくつてやるうか、などと源太郎はにやりと笑う。どうせ口ばっかり、理不尽な商いができる質ではないくせ

に、と密かに微笑みつつ、きよは腹をくくった。

「わかりました。確かにぶどう豆には違いありません。それに、たぶん里の母が使っていたのも篠山だったと思います」

「そうだろう、そうだろう。菱屋さんならそれぐらいは当たり前だ」

なんといつても上方でも指折りの油問屋なんだからな、と頷き、源太郎はさらに言う。「弥一郎には俺から話しておく。醤油も味噌も上等のを使っているから、明日にでも煮てやってくれ。あの客のことだから、そうでもしないと『いつ煮てくれるんだ』って毎日やってきそうだ」

「毎日来てくれるなら、ありがたいじゃありませんか。売上が増えるでしょう？」

「お？ それは確かに……いや、でもやっぱり毎日うるさく言われるのは嫌だよ。さつさと片をつけるに越したことはない」

「じゃあ、今日の帰り際に豆を浸させてもらいます」

「そうしてくれ。そうだ、今度は七輪じゃなくて、へつついを使うといい。大鍋は扱いが大変だが、一度にたくさんできる。おまえも少し持ち帰ればいいよ。篠山の豆は懐かしいだろう？」

そう言うと、源太郎は上機嫌で店の奥に戻っていく。

丸くなった背を見送りながら、きよは笑みを抑えきれなくなる。

褒められたことではなく、上等の豆を使うこと、持ち帰りを許されたことに加えて、『醤油も味噌も上等のを使っている』という言葉が嬉しかった。

生まれたときから屋敷の奥に隠され、ひっそりと生きてきたきよの唯一の楽しみが料理だった。江戸に来てからも料理はしていたが、やはり手に入る材料が違う。

——篠山の豆に下り醤油が使えるなら、上方で食べていたのと同じ味に作れる。煮豆なら地廻り醤油でも大丈夫だけど、やっぱり上方の味は恋しい。家にいるときは大きな鍋で煮ていたんだから、慣れているし、味の加減だって覚えているもの。清五郎だって、きつと喜ぶ……

そこまで考えたところで、きよははっとした。篠山の豆は、他の産地のものに比べて煮上がるまでの時間が短い。あの客が来る時分を確かめておかないと、『冷えていない座禅豆』を出すことができなくなってしまう。

慌てて源太郎を追いかけようとしたところで、きよは向こうから来た弥一郎とぶつかりそうになった。

「すみません！」

「いい。それより座禅豆を煮るそうだな」

源太郎は、その足で弥一郎に話を通しに行ったらしい。こんなに急いでやってくるところを見ると、明日では都合が悪いのだろうか、と心配しながら、きよは弥一郎の次の言葉を待った。

だが、弥一郎の口から出たのは、予想外の申し出だった。

「醤油や味噌みりんの加減を見せてくれないか」

今回は、豆も醤油も上方かみだたのものを使う。弥一郎はその仕込みから間近で見たいと考えたのだろう。

「塩梅あんばいさえわかれば……」

そこで一旦言葉を切り、弥一郎はためらいがちに続けた。

「おそろく、俺にも作れる。だから、見せてくれないか」

『千川』の板長が奉公人に教えを請うなんて、ときよはびつくりしてしまった。

正直に言えば、奉公に上がったときから弥一郎が苦手だった。

とにかく無口でなにを考えているかわからない。奉公人にも厳しく、入ったばかりの小僧でも容赦なく叱りつける。きよにしても、大根や芋の皮を厚く剥きすぎるとか、葱ねぎの根を落とすときはもつとぎりぎりを切れ、とか口うるさく言われた。

だからこそ、前にあの与力に出した座禅豆ざぜんまめの味見をさせろと言われたとき、絶対に叱

られると思った。あまつさえ、暇いとまを出されるかもしれないと怯えたのだ。

この人が奉公人に教えを請うなんてありえない。意表を突かれるとはこのことだった。きよはなんと応こたえていいかわからなくなり、もごもごと呟く。

「うちの味なんて、教えるほどのものでは……」

「あれは旨い。俺も作り方を知っておきたい」

豆を戻すこと自体はそう手間のかかる作業ではない。自分の手が空いたときに呼ぶから一緒にやらせてくれ、と弥一郎は深々と頭を下げた。

日頃厳しい弥一郎の意外な姿に、きよは戸惑ってしまった。けれど、考えてみれば弥一郎が奉公人に厳しいのは、やむにやまれぬことなのかもしれない。

源太郎は板長を息子に譲ったあと、『千川』の大半を弥一郎に委ねてしまったらしい。料理人だけではなく、清五郎やきよのように料理をしない奉公人たちの管理まで任せ、甘い顔をしているわけにいかなくなったのだろう。

古い奉公人によると、源太郎自身も板長だった時代は相当厳しかったという。今の弥一郎は、以前の源太郎のやり方を見習っているに違いない。

さらに、源太郎夫婦は非常に気立てのいい人たちだが、息子を一人前にするために、厳しくすべきところはちゃんと厳しくしてきたそう。長男を『跡取り』と崇あがめ甘やか

しすぎて駄目にしてしまふ親が多い中、源太郎夫婦は、生半可な心構えでは『千川』を継がせるわけにはいかない、と陰に陽に言い聞かせていたのだという。

だからこそ弥一郎は料理の腕も一流だし、しつかり者に育った。仕事についてはひどく厳しいが、共に働く者たちが困っているときはそっと力を貸してくれるし、手に負えないことは源太郎に相談している。

今はまだ源太郎が店主の地位にいるが、代替わりしたところで、不安を覚える奉公人はいないはずだ。

そしてきつと弥一郎自身も、両親のやり方は正しい、自分が今あるのは両親のおかげだ、とわかつているに違いない。

そこまで考えて、きよはため息をついた。

それにひきかえ、きよの弟、清五郎は、おそらく親のありがたみなどわかっていない。きよのように『いない者』として育った身と異なり、清五郎は大店の末っ子として奔放に生きてきた。だが、もうこれからはそうはいかない。自分なりに生計を立て、嫁だつてもらわなければならない。そのためには、両親を始めとして、まわりがいかに自分を気遣ってくれているかに気付くことも大事だろう。

——家にいたときはおとつとあんなやおつかさんがいてくれたけど、今は私ひとり。

両親の代わりなんてできっこないけど、とにかく頑張らなくちゃ……。とはいえ、時には厳しいことを言う必要もあるんだろうなあ……

江戸に来るにあたって、やんちゃだけれどかわいい弟のために、きよはできる限りのことをすると決めていた。だが、庇うだけではないけない。時には、心を鬼にする必要がある。そうでなければ、弥一郎のように立派な大人にはなれないと感じていた。

「たったあれだけのことか……」

翌日の暮れ六つ（午後六時）ごろ、大鍋から煮上がった豆を掬い取って試した弥一郎は続く言葉を探せない様子だった。ちなみに鍋を火にかけたのは昼九つ（正午）の鐘を聞いたあとのこと、ふたりがいるのは、きよがいつも下拵したしほをしている土間である。

小さな七輪しちりんではなく、へつついを使うことを許されたけれど、客から見える場所で料理するのは憚はばられた。

料理人と言えど男だ。少なくともきよは、女が作った料理を売る店など聞いたことがなかった。たとえ自ら頼んだとはいえ、煮たのが女だと知ったらあの客は金を払ってくれないかもしれない。それ以前に、『千川』は女が作った料理で金を取る、なんて噂が立つたら商売に差し障る。

ところが、そんなきよの言い分を、源太郎と弥一郎は笑い飛ばした。特に弥一郎は、自分の目が届くところで煮てほしいと譲らなかつたが、きよがあまりに必死に言い募つたせいか、とうとう折れてくれた。店に据えられたへつついではなく、普段野菜や魚の下拵したごしらえをしている土間にあるものを使ってはどうか、と言ってくれたのだ。

店と土間は短い通路で繋がっていて、へつついとは土間の一番通路寄りに据えられている。弥一郎が座っている場所からなんとか見えるし、客の目には触れないから都合だらうとのことだった。

使うへつついが決まつたあと、弥一郎は豆を戻すところも見せてほしいと言つた。だが、作業としては豆を洗つて、水と醤油、味噌みそを合わせた汁に浸すだけのこと。わざわざ見に来た弥一郎が拍子抜けしていた。

煮る段にしても難しいことはひとつもない。へつついに大鍋をかけて煮汁がふつふつしてくるのを待ち、その後、炭を引き出して火の力が最小になるように加減する。あとは煮汁が沸きすぎないように、豆が煮汁から顔を出さないよう、時々差し水をするぐらいである。

『あれだけのこと』と弥一郎が驚くのも、無理はなかつた。

『はい……本当に簡単なんです』

小声で応えたきよに、弥一郎は大きく頷いた。

『だが、出来上りは段違いだ』

使つた豆や醤油は上等、大鍋の中の豆はどれも皮がぴんと張っている。黒と濃い紫の間ぐらいの色合いで、今は暗くてわからないけれど、日の光の下ならば水鏡よりもはっきり顔を映してくれるかもしれない。

うまく煮えてよかつた、と安堵していると、鐘の音が聞こえてきた。

鍋を覗き込んでいた弥一郎が、はつとしたように顔を上げた。客が来るのは暮れ六つだと聞いている。今のがその鐘だ。座禪豆ざぜんまめは煮上がったし、早く来てくれないとどんどん冷めてしまう。

様子を見てくる、と弥一郎が店のほうに踏み出すやいなや、源太郎の大きな声が飛んできた。

「弥一郎、上田様がお越しだ！」

『上田』というのが客の名前なのか、と思いつつ、きよは手早く座禪豆を鉢に盛る。特別あつらえを頼むほどの好物ならば、と先だつての小鉢よりも一回り大きな鉢を使つたが、盛り終えるか終えないかのうちに、また源太郎の声がした。

「座禪豆はふたつだ！」

「ふたつ？」

慌ててもうひとつ鉢を出して盛り付ける。弥一郎は引つさらうように受け取ると、早速で店に戻っていった。

——やれやれ……私の役目はこれで終わりね。

件の客にはもう熟々の座禪豆を出した。いつまでも鍋をへつついにかけておいては煮詰まってしまう。鍋を下ろしておかねば、と手を伸ばしかけたところに、源太郎がやってきた。大鍋を下ろそうとしているきよを見て、慌てて駆け寄ってくる。

「おいおい、おきよ。それはおまえには無理だろう」

「え？ どうしてですか？」

「大鍋だし、まだ豆も煮汁もたっぶり入っているんだろ？ 重すぎる」

「平気ですよ。里にいたときも、これぐらいの鍋を使っていました」

そう言いながら、きよは大鍋をへつついから下ろした。もちろん、落ともしもしないし、傾けて豆や煮汁を溢すこともない。ただ、鍋に入れたままにしてあつた匙を除けようとしたとき、うっかり煮汁が前掛けに垂れた。とはいっても、匙に付いていたのはほんのぼつちり、前掛けの middle に小さな染みを作ったぐらいで済んだ。

「参ったな……。おきよは力持ちだったんだな」

「はい。赤ん坊のころからだそうです」

「赤ん坊？」

「ええ。あるとき、兄が私に都鳥を握らせたそうです」

「都鳥っていうと、棒の先に鳥がついてて振り回すやつじゃないのか。赤ん坊には危ないだろう」

「はい。すぐに姉が気付いて取り上げようとしたんですけど、私は全然離さなかったらしいです。すごい力で握りしめて、ぶんぶん振り回すものだから、姉は困り果てて母を呼びに行って、大人の力でなんとか拳を解いたんですって。赤ん坊とは思えない力で、そのあとも戯れに腕相撲をするたびに姉どころか兄まで負かして。母はいつも、女の子なのに、って嘆いてました」

だから大丈夫ですよ、と笑うきよに、源太郎は呆れ顔だった。

「そんなに細いなりで、男顔負けの力持ちなんて……」

「胴は細くても、二の腕なんかはけっこう肉付きがいいんですよ。なんなら……」

お目にかけますようか、ときよが着物の袖を捲りかけると、源太郎は大慌てで止めた。「いやいやいやいや！ 嫁入り前の娘がそんなことをするもんじゃない！ なにより、戯れ言を言ってる場合じゃない。あの客が、また困ったことを言い出したんだ」

「困ったこと？ おかわりならいくらでもありますよ。たっぷり煮たから、旦那さんたちの分も心配ありません」

前のように、ほんのちよっぴりしか残らないということはない。好きなら使っている、と言われたのいいことに、奉公人全員の口に入るほどの量を作ったのだ。

ところが、客——上田が言い出したのは、おかわりの話などではなかった。

「この豆を煮た者に会わせろって言うんだ」

「え……」

誰が煮たって豆は豆だ。気に入ってくれるのはありがたいけれど、料理人に会いたくないなんて迷惑きわまりない。それに、きよが客の前に出るわけにはいかないのだ。ここは、弥一郎が煮たことにしてもらうしかなかった。

「じゃあ、板長さんってことに……」

だが、至って無難な申し出に、源太郎は苦難の表情で首を横に振った。

「俺もそう言おうと思った。だが、客に先手を取られた。あの男ではないよな、って言われてね」

前に食べたときは、外からの匂いで気がついた。あのときはあの男も他のふたりの料理人も板場に座っていた。煮ていたのは別の人間に違いない。今日、店に入ったときは

あの男はいなかったから、今回はあいつが煮たのかもしれないが、これまでこんな座禅豆は出していなかったところを見ると、指南役がいたに違いない。その料理人に会わせろ——

それが、上田の言い分だそうだ。

「困りましたね……私が出ていくわけにはいかないし、欣治きんじさんや伊蔵いぞうさんもたぶん無理ですよ」

欣治と伊蔵というのは『千川』の料理人だが、上田は、きよが裏口で座禅豆を煮ていたときにあのふたりが店にいたことを知っている。どちらかが指南役だと言ってみてもいいが、ふたりともどちらかと言えは気弱だし、正直でもある。与力に問い詰められたらあつけなく嘘だと白状してしまうだろう。

どうしたものか、と思っていると、源太郎がぼんと手を打った。

「そうだ、いっそ清五郎きよごろうってことにしよう！ あいつはそこそそ弁が立つし、案外はつたりもきく」

おきよの前で言うのはあれだが、と源太郎は苦笑するが、確かにそれは清五郎の長所でもあり、短所でもある。いずれにしても、欣治や伊蔵よりは適役に違いない。

「そういうえば、前は使いに歩いて店にはいませんでした」

それがいい、と頷き合い、早速清五郎を呼ぼうとしたところ、どこにも見当たらない。使いにでも出したのか、と弥一郎に訊ねたが、頼んでいないという。あちこち探した挙げ句、ようやくきよは、店の裏にある井戸の脇にかがみ込んでいる清五郎を見つけた。「なにやってるのよ!」

仕事を放り出して、と続けようとしたきよは、青ざめた清五郎の顔を見て、言葉を切った。

「どうしたの?」

「姉ちゃん、まずい。まずすぎるよ……」

「なにが?」

「今、店にあのときのお侍が来てる」

「あのときのお侍……」

「乾物屋にいたお侍」

「もしかして……黒羽織の?」

「そうだよ!」

「お役人だなんて言っただけじゃない!」

「知らなかつたんだよ! あのときは黒羽織なんて着てなかつたし……。座禪豆ざぜんまめを届け

たあと、なにも言っただけじゃなかった。てっきり話はそれで済んだと思っただけで、そうじゃなかつたのかも……」

文句を言いに来たに違いない。侍の斬り捨て御免はその場限りで、日を改めて斬りに行くわけにはいかない、と聞いたことがある。だが、与力相手に騙たりをはたらいたとなると話は別だ。今度こそただではすまない、と清五郎は怯えきっている。

そこにやってきたのは源太郎と弥一郎だった。

「こんなところにいたのか。どうしたんだ? 早くしないと上田様が……」

先ほどのきよ同様、源太郎も清五郎を見て言葉を止めた。この世の終わりたいな顔をしている弟を連れて土間に戻り、代わりにきよが事情を説明した。

「よりもよってうちの料理人……その上座禪豆まで騙るなんて……」

「申し訳ありません! つい……」

渋い顔になった源太郎に、清五郎はぺこぺこ頭を下げる。だが、今は清五郎がしかした騙りが問題ではなかつた。

「なんてことだ……。これじゃあ清五郎を代役に仕立てるなんて無理だ」

「代役……?」

そこで源太郎から上田が『千川』に来ている理由を聞かされ、清五郎は少しほっとした様子で言った。

「そうか……じゃあ、俺を咎めに来たわけじゃないんだ……。そうだよな、手討ちにすつつもりならとつくと……」

だが、源太郎は考え込みながら応えた。

「いや……まったく関係がないとは言えないぞ。今日はともかく、前に来たときはおまを探しに来ていたのかもしれない。いや、おまえではなく、おまえが騙った『千川』の座禅豆だ。なんせ、うちの座禅豆を食ったあとで『別のを』って言ったんだからな」

「え……」

再び清五郎の顔色が失せた。

「じゃ、じゃあ……あのお侍、俺が届けたのが『千川』の座禅豆じゃないって気がついてるってこと？」

「そうなるな」

「万事休すだ……」

どんなお咎めを受けるかわからない、と清五郎は真っ青になって言う。きよは、弟の心配は言うに及ばず、『千川』に害が及ばないかということも気になってならない。

「あの……旦那さん、このことで『千川』になにか……」

きよの不安を読み取ったのか、源太郎はことさら大きなため息をついた。

「あるかもしれない。奉公人の不始末は店の不始末と言われても仕方がない」

「そんな……俺、どうしよう……。そうだ、今のうちに裏から逃げて……」

「馬鹿なことを言うんじゃないわよ！」

きよは手を振り上げた。

子どものころですら、弟に手を上げたことなんてなかった。ただ、自分が料理人だと騙ったこと、きよが煮た座禅豆を『千川』のものだと言って届けたこと、さらには、裏口から逃げようとしたこと……いずれもあまりに考えなし、その場凌ぎすぎる。どこかで思い知らせないと、清五郎はろくな人間にならない。それはやはり、姉である自分の役目だろう。

だが、きよが右手を振り下ろす前に、清五郎が壁の近くまでふっ飛んだ。清五郎の横つ面を張つたのは、弥一郎だった。しかも、一発では足りないと言わんばかりに、清五郎に近づこうとしている。

「弥一郎、手荒なことをするんじゃない！」

慌てて源太郎が弥一郎を押しとどめ、きよは清五郎に駆け寄る。よろよろと立ち上がっ

た弟の着物の裾を直してやりながら、言葉も出ない清五郎の代わりに詫びた。「板長さん、本当に申し訳ありません。お店になにかあったときは、なんとでも私が……」

「姉ちゃんのせいじゃない！ 悪いのは俺だ！ 煮るなり焼くなりしてくれ！」

清五郎の口から叫ぶように出た言葉に、ようやく弥一郎の厳しい表情が緩んだ。

「そうだ。悪いのはおまえだ。おきよは関係ない。それがわかったら、さっさと上田様に詫びてこい！」

「え……」

その場で撫で斬りにされるのでは、とまた清五郎は震え出す。だが、弥一郎は至って冷静な判断をした。

「馬鹿なことを言うな。相手は黒羽織、しかも与力様らしいじゃないか。そんな人間が、町の者をいきなり斬って捨てたりしない。少なくとも、わけぐらいは聞いてくれるはず。おまえの薄汚ない心の内だって、正直に話せばなんとかなるかもしれない」

「そうだ、それがいい、正直が一番だ！」

源太郎親子に言い聞かされて得心したのか、あるいは逃げることもなくてできない、と諦めたのか、清五郎は大人しく源太郎に連れられ、上田のところに向かった。

立ち読みサンプルはここまで

だが板場への通路の半分も歩かないうちに、源太郎の慌てた声が聞こえた。「お待ちください。お話ならこちらで！」

おそらく待ちかねた上田が、こちらに来ようとしているのだろう。とはいえ、源太郎が店に押し戻してくれるに違いない。そう思っていたのに、源太郎と清五郎が戻ってきた。さらにその後ろには、きよの祖母と同じぐらいの年恰好の女がいる。客は男だとはかり思っていたきよは、目を丸くしてしまった。色柄は地味だが質の良さそうな着物を身につけているし、丸髷まるむすに挿しているのも鬘べっこう甲細工、きつとそれなりの身分の人だろう。女が、につこり笑ってきよを見た。そして、なにかを得心したように頷く。

「上田の母のりょうです。ごめんなさい。どうしてもこの豆を煮た人に会いたくて。あんまり遅いから、もしかしたら表に出られない事情があるのかもしれない、裏にお伺いすれば会わせていただけらんじやないかって……」

さらにりょうは、きよの姿を上から下まで見る。割り鹿かの子に挿した粗末な簪かんざし、着くか着かないかの紅、古着をさらに着古した銀鼠ぎんねずの着物……。しばらく腰のあたりを見つめていたあと、ようやく検分を終えたらしきりりょうは源太郎を振り返った。

「この座禅豆ざぜんまめを作ったのは、この方ね？」

「え……いや、それはうちの板前が……」