

料理は道楽！

うおオン

【注意事項】

このPDFファイルは「ハーメルン」で掲載中の作品を自動的にPDF化したものです。

小説の作者、「ハーメルン」の運営者に無断でPDFファイル及び作品を引用の範囲を超える形で転載・改変・再配布・販売することを禁じます。

【あらすじ】

天才的な頭脳と味覚を持って生まれた彼女は、未知を求める。

目次

プロローグ	1
ポークカレー	5
ありふれた普通の料理がこんなにも美味しい。	10

プロローグ

どうも！ある日、虫垂炎拗らせて死んだOLです。

なにやら、神だとか高次元存在だとかを名乗る存在に転生させられました。その時に転生特典なるチート能力を頂きました。

くじ引きから二つ。個人の希望から二つです。

くじ引きからは引いた特典は

1. 黒柳亮の能力
2. 超高校級の分析能力
でした。

1の黒柳亮は焼きたて！ジャぱんという料理？漫画の登場人物で超人レベルの味覚を持った審査役であるのだが、いかんせん料理を食べた時のリアクションがやばいのだ、特に後期が。普通料理漫画のリアクションはその料理がどれだけ美味しいかというのを読者に伝えるためのヴィジョン的な物だと思うが、この漫画は違う。詳しくは語らないが、料理のリアクションで肉体的な傷を負う事は勿論、人生の傷まで負つてもリアクションを取ろうとするのはまだ序の口で、周囲の環境を変えろという固有結界やマールファンタズム染みた事をしたり、人外になったりするといううちよつと人として終わつてるよな人間です。特に環境の書き換えだとか人外化は読者にイメージで味を表現するのではなく、漫画内の現実でそのまま残留している。そんな人物の能力だ……ちよつと遠慮したい。

そして、2の超高校級の分析能力について、私はよく知らなかったので神様な生もの聞くと、詳細は規則的なものがあって教えられないが、何の作品に登場した能力かだけは聞けた。ダンガンロンパシリーズという推ハイスピード推理アクションというジャンルのゲームに登場するある重要キャラの能力らしい。

推理物のシリーズで登場する重要キャラ……なるほど、主人公かヒロインの能力なのだろう。推理物の分析能力、なるほど捜査にすごく役立ちそうだ。きつと劇中すごく活躍した事だろう、残念ながら私は知らないけど。

と、これが引いた特典に対する私の所感である。うん、黒柳さんが濃すぎる、美味しい物を食べて人間辞めるとかちよつとごめんだ。

という訳で、黒柳さんの能力を辞退しようと思ったが、神様の生もの曰くクジの特典は最高神が準備したもので自分の権限では取り外せないとの事、なんとという呪われた装備であろうか……だが、能力の多少の改変は可能なようだったので、過激なリアクションや大げさなリアクションを取らないようにして貰った、これが一つ目だ。

もう一つは、某ゲームシリーズに登場するスキル、黄金律というものを貰うことにした。これは人生における金回りの良さを表すもので、要するに金運が半端なく良くなるものだ。これをBランクで貰った、正直Eランクで十分んだけど、折角だから欲張った。AランクやEXは正直高すぎる。*Bランクでも十分高いです

これらの物を貰って、私は第二の生を再び歩む事になった。

そして、私こと堂島 涼子が生まれて15年が経ったが正直、超高校級の分析能力というのを舐めていた、理解力がありすぎるのは問題だ。超高校級の分析能力は、肉体によるアスリート系をのぞく数多の能力を瞬時に理解しそれにアレンジを加え自分のものにできる能力なのだ。*肉体のスペックが低いとは言っていない

そのせいか否かは定かではないが、酷く世の中が退屈に思えてしまう、そう絶望的に。だが、世の中を悲観的に見るのは全然早い、地球だけで考えるから退屈なのだ、宙にはまだまだ未知があふれている。

そんな訳で、現在の私の職業はマサチューセッツ工科大学航空宇宙工学科に所属している。主な実績として、特異空間における特殊合金の生成の成功を評価されてストークホルムで前世では縁もゆかりもなかった賞を貰った。

その際にその筋では有名らしい父が晩餐会で料理を振舞ってくれたのだが、晩餐会に出席していた偉い人達出人前に出しちやいけなような表情をして料理を食べていたのが一番印象に残った。というより、周囲の「あの、ミスター堂島の娘だとは思わなかった」という発言からして、料理界隈で相当な知名度を持っていたようだ。い

や、確かに父がとても大きなりゾートホテルの総料理長をしていることは知っていたが、ここまで有名だとは思わなかった。何故なら、その晩餐会の数か月前に、インドでエンカウントした老人の方が知名度が高いと思っているからだ。その時の話をするには、私の趣味の話をする必要があるだろう。

私の趣味は、特典の黒柳さんの影響もあってか美味しい物を食べる事だ、美味しい物を食べているときのみ退屈だとか絶望を感じない、大げさに言うのなら救いなのだ。

だが、並みの美味しい物では満足できない舌だ、勿論父の料理はとも美味しい、よく自分好みにアレンジして自作するくらいには気に入っている。

が、父もリゾートホテルの総料理長を勤めているだけあって自宅に居ることは少ない、(家庭人としてダメな父ではなく、自分たちの誕生日は勿論、小学校の父兄参加型のイベントには可能な限り参加してくれた良い父なのだ)話を戻して、父の料理と比べるとその他の料理は不味い訳ではないのだが、微妙すぎるものばかりなってしまう。

よって、他人の料理を食べるより自分で自作したほうがよっぽど美味しい物が食べられる、幸い自分の舌は超がつくというかヘンタイレベルの味覚を持っているので、材料は勿論、調理過程や調理環境まで解り、更には超高校級の分析能力の力かその料理人が何をしたかったのかが解り、その料理人が頭に思い描いた、しかし実現できていない料理を作れた。だが、いかにチートな舌と頭脳を持っていても実際の物を知らなければ作ることも改良することも出来ない、だから私は暇を捻りだしては世界各国に赴き料理を味わい吸収することを趣味の一つとしている。

そんな趣味が功を奏したのが、インド・タイを中心としてスパイスの探求を目的とした旅行をしている時だった。

なんと、インドで某漫画の至高の陶芸家に出会ったのだ、向こうからしたら日本の女子中学生がインドを放蕩しているのが珍しかったのか話しかけてくれたのだ。私からしたら、そりゃあとても緊張したものだ、偏屈と頑固の権化のような人だ、誰でも緊張するだろう。

だが、そんな私の緊張など知ってか知らずか言葉遣いこそ厳しいものがあつたがそれでも懇切丁寧に色々教えてくれ、更には彼の知人のスパイス調合の達人とまで引き合わせてくれ、実際にその技を見せて貰えた、それがどれだけ私の宝になったのか言うまでもないだろう、珍しく興奮した私は失礼にならないようにスパイスの達人と海原先生（もうめんどいから名前だす）に礼を言い、帰国し試作する旨を伝えると海原先生から待たされたがかかった。何事かと思うと、なんと私の作ったカレーを食してみたいとの事だった、これだけお世話になっておいて嫌とは言えずに帰国後一週間後に美食倶楽部に調理しに行くことになった。これは半端なものを作るわけにはいかないなど、研究と試作を繰り返して完成したのが、ポークカレーだ、より厳密に言うのなら豚バラ肉のカレーだ、元ネタで海原先生が作ったのと同じじゃないかと言われたら返す言葉が無いが、ある重要な事があつたため豚バラ肉のカレーを作った。

それは何か？ 私が豚バラ肉のカレーを食べたかつたんだよ！
そんな理由で海原雄山に豚バラ肉のカレーを出すなって、思うかも知れないが、私にとつてはとても重要な事だ、そもそも私はプロの料理人という訳ではない、そう趣味で悪い言い方をすれば道楽で、自身の為だけに料理を学び作っているのだ、自分が食べたいと思つたのを作つて何が悪いんだ。

しかし、厨房を借りてカレーを作っていると、雄山氏からもう一人前追加と注文を受けた。

まあ、カレーは多人数分作っているから全然構わないのだけど、聞いた感じ雄山氏と一緒に食事を取るのだろう。一体どんな人物なのかちよつぱり気になる。

食事を終えたであろう、雄山氏に呼ばれると、雄山氏の対面に老人が座つていた。その老人は、その老齡さを感じさせない、威圧的な顔貌からは似合わない、立派な口髭にカレールーをつけた貌より、何故か上半身裸が印象に残つた。

ポークカレー

雍切邸にて、その日珍しく試食の仕事が無かったえりなは、祖父である仙左衛門に夕食に誘われた。信頼する祖父が準備させたものなら、神の舌と謳うたわれるわれるえりなも楽しみにできるといふものだ。そうした心持で、祖父と対面しどういふものを食べさせてくれるのかを聞いた。

「うむ、先日。美食倶楽部に招かれてな。そこで出された物が美味かったので、また食べたくなった。幸いレシピを貰えたゆえ、再現させた」

「美食倶楽部ですって！ず、ずるいですお爺様。私も行きかけたわ」

孫の抗議にサツと目をそらす、えりなは中学生でありながら既に職のある身、どうしても都合がつかないこともある。

「うむ、来たようだ」

扉が開き、給仕が盆に皿を乗せ運んできた。

（この香り、カレー料理のようね。それに、香りからして特に特別なスパイスを使っているわけでも無い。お爺様は一体……）

香りを嗅ぐだけで、そこまでの事を見抜くえりなは流石と言える、そんなえりなの目前に出されたのは……

「お、お爺様。これは一体……」

「む、見てわからんか？ポークカレーだ」

「……」

一体祖父は何を考えているのだろうかという思いで、えりなは一杯になった。幾千幾多の試食をし続け、神の舌と言われる自分の舌は言うまでも無く肥えている。そんな自分に所謂B級グルメである庶民が食すようなものを出すだなんてと、考えていると……

「おかわり、大盛で頼む」

仮にも、食の魔王と称される祖父がもの一瞬で一皿平らげ、しかもおかわりを要求し、更には彼が真に美味しいと感じなければ出ない

通称『おはだけ』が出た。それ程の物なのか未だに疑いつつも、えりなはスプーンを口に運んだ。

「……………」

「ふう、今日の商談も上手くいったな」

夕焼けに赤く染まる、昔ながらの商店街。まだこいうところ残ってたんだな。

お、豆腐屋だ自家製っぽい豆腐を店先で売っている。こいう店、最近殆ど見かけなくなっちまたな。

「おかーさん、今日のご飯なーに」

お、親子連れ。

「ふふ、カレーよ」

「わーい僕、おかーさんのカレーだいすき」

カレーかあ、お袋のカレーもう何年も食べてないなあ。専門店のカレーも勿論美味いんだけど、こうゴロつとした具とネットリした辛さより甘味を感じるルーで飯をかきこむとたまらないんだよなあ。子供の頃何杯でもおかわりが出来たお袋のカレー。

お袋のカレーの思い出に浸っていると、なんだか、腹が減った。

今の俺のお腹の気分は、カレー、絶対カレー。専門店のじゃない普通のカレーが食べたい。

走り回ってすぐに、それっぽい食堂があつた。いかにも昭和の頃からやっていますという佇まい、いいじゃないか。

ガラツ、このガラス戸の音もいいなあ。

「いらっしやい、すぐお冷持ってきますね」

猫背の割烹着の老婦人が、おしぼりを持ってきた。

「あの、カレーライスってありますか？」

「ええ、ライスカレーならあります」

ライスカレー！本当に昭和だな。

「はい、ライスカレーお願いします」

「すぐに、お持ちしますね」

メニューを何となく見回すと、お！中華そばがある！気になるなあ。

「はい、お待たせ様。ライスカレーです」

具材がゴロゴロと大きいのが嬉しい！ライスカレー450円

きたきた。まず外見がいいじゃないか！ゴロゴロとしたでかい肉と野菜がどちらかというところと黄色にちかい茶色いルーの中でそれぞれ元気に主張している。

まずはルーを一口味見だ。

「いただきます」

うん、甘い。見た目通り、ルーはいい塩梅にネツトリとされていてご飯によく絡むだろう。

よし、ご飯によくカレーをからめて、いざ！

う、これは予想以上だぞ！いくらでも食べれちゃう。

ルーだけで、ガツガツモリモリ、ご飯半分も食べちゃった。いかんいかん他の具材も味わわなければ。

さて、ジャガイモだ。このジャガイモ少しも煮崩れしていない。

だが、スプーンを刺すとスーッと入って切れる。

食べると、舌触りはしつとりといてそれでいて、噛むとほつこりとした優しい味、この優しさを甘いルーを優しく受け止めている。

次に、人参。ルーのスパイスが効いている甘さが、野菜独自の甘さを引き立てている。

うん、何かルーに埋もれているな。た、玉ねぎだ。カレーの玉ねぎって半ば調味料のように使われているけど、俺は好きですよ具の玉ねぎ。柔らかいのに、歯ざわりが良くてシャツキリとした歯ごたえもちゃんとある、しつかりと俺は具だ！と言っている。

そして、今日の大一番、肉だ。

でかい！カレー Spoon で掬ってずっしりとした重みを感じる。
食べると、肉の繊維がホロホロと崩れて脂身の旨味と合わさって得
も言われぬ美味さ。

さーて、本気を出して喰うぞと思いい、背広をぬいでネクタイを緩め
ると、それが視界に入り込んできた。醤油とソースだ！

これをかけるか否か、そしてどちらをかけるのかで巷では血で血を
洗う論争が起こっているが……悩む、どちらが正義なのか、かけるべ
きか、否か、どちらをかけるべきなのか。

気がつくのと、一皿完食してしまっていた。

「すみませーん、おかわり大盛で！」

「はいよ」

やつちまった……ついい、おかわりをしかも大盛で頼んでしまった。
どうせなら、少しづつ醤油とソースをかけて味見をして決めれば
いいじゃないか。

さっそくきたカレーに少量の醤油をかけて、いざ！

想像以上に美味いぞ、醤油の塩気がルーをキリッと引き締めてい
る。それに、醤油の味が飯に合わないはずがない！

「すみませーん、おかわり大盛で！」

「はいよ」

あ！ついい、そのまま完食してしまっていた、そのうえおかわりまで。
ええいままよ！次はソースだ。

うわあ、醤油と似たような味になるかと思っただけど、全くの別物だ。
ルーの旨味が一気に広がったぞ、ソースって野菜から出来ているんだ
なって解っちゃうし、このルーの甘さも砂糖だの甘味料を一切使って
ない野菜や肉の旨味の甘さだって解る。互いが互いを高めあうそん
な組み合わせだ。これがご飯に合わないはずが無い。

既に満たされた腹のエンジンに再び火が入る、うおオン俺は今、全
身でカレーを喰っている！

ふう、ゴクリと一緒に出されたキンキンに冷えたお冷で口を潤す。
カレーの締めはやっぱりこれだろう。

ふう、ついつい三杯も喰っちゃまった。

「ごちそうさまでした!」

いやあ、ガキの頃を思い出す、お袋の味のカレー美味かった。

「な、長いわ!」

ありふれた普通の料理がこんなにも美味しい。

えりなは先ほど、カレーを食したヴィジョンを振りかぶり改めて一口食す。

やはり、ありふれた普通の美味しいカレーだ。

(ん?)

ありふれた普通で美味しい、それはえりなにとって矛盾する言葉だ。彼女にとつての美味しい物とは、特別で高級な素材を手間暇かけて加工し、高度な工夫をされたものだ。

だがこれは何だ? スパイスマも言ってしまったえば市販品で買えるような品だし、肉のヨーグルトマリネの工夫だって昨今では珍しい物ではない。隠し味はリングゴにハチミツ、やはりありふれた物。

「不思議そうだね、えりな。美味しくは無かったかな?」

祖父がそう問いかける。美味しいか美味しくないかその答えは出ているが、今まで経験したことの無い美味しさだった故に中々口に出来なかった。もし、これを同年代の大衆食堂の息子等が出してきたのなら素直に美味しいとは言えなかっただろう。

「美味しかったですわ。こう、懐が広く優しい味です」

普段なら、もっとどう美味しかったのか、どう不味かったのか具体的な感想がでるのだが、まさか祖父が用意させた料理に普通に美味しいという感想が言えるわけがなかった。

「そうだね、甘めに仕上がったルーはそれこそカレー嫌いな人間以外なら誰でも美味しく食べらる優しい味だ。懐の深い味、なるほど確かに、醤油やソースといった調味料は勿論、ラッキョウや福神漬けも問題なく受け止められる味だ。だがね、えりな。儂や雄山殿は真逆の事も感じた」

「真逆ですか?」

「不思議かな? 勿論甘い辛いといったことじゃない。優しい味、懐の深い味確かにそうだと、だが真逆の厳しく定められた味でもある。普通の極めて美味しいということは、ある意味完璧な味だという

「ことでもあるのだ」

「完璧ですか!？」

まさか、食の魔王から味において完璧などという言葉が聞けるとは思いもしなかっただろう、えりなは大きな声で聞き返していた。

「アレを」

そう言って持ってこさせた物は、電話帳かと見間違うか程積み上げられた紙束だ。

「レシピ帖ですか？」

「いいや、このポークカレーのレシピだよ」

「そんな、ばかな!？」

普通、簡単な料理のレシピはA4レポート用紙1、2枚で、多くとも3、4枚程で事足りる。このカレーならばどんなに丁寧なレシピであつても、3枚位だろう。

「目を通して、みなさい」

そう祖父に促され、えりなは紙をめくる。1ページ目〜3ページ目はある意味良かったのかもしれない、やたらと事細かにスパイスの配合比率やスパイスを炒る時間、水分量、具材やスパイスの投入時間、米の配合比率・水分量が指示されていたが、あえて挙げるとそれ位で、具材の種類も、豚バラブロック肉、ジャガイモ、人参、玉ねぎとやはり一般的なものだ。4ページ目からも同じカレーのレシピが乗っている。何度も何度も同じカレーのレシピが乗っており5度目のカレーのレシピの所で漸く気が付いた。ページの右下に小さな字で気温〇〇度湿度〇〇%におけるレシピと書かれている。つまり、このレシピは気温や湿度の違いを取り入れていれてその都度、調整してあるのだ。

「流石、美食倶楽部、流石、海原雄山先生です。たかが、大衆カレーにこれほどの情熱をいれ完璧に仕上げるだなんて、感服ですわ。このカレーの後だと、大半の食材を吟味し工夫を凝らせたカレー料理では、無粋な物に感じられるでしょう」

その言葉を聞いた、仙左衛門はニヤリと笑みを深め言い放った。

「いいや、違うぞえりな。確かに、僕は美食倶楽部でこのカレーを食

した。だが、これを調理したのは美食倶楽部の料理人でも、海原雄山でも無い。お前と同じ歳の女子だ！」

「!？」

「インドで知り合ったそうだな、その女子はインド・タイでスパイスの勉強と称して市場を熱心に巡っていたそうだな。そこを偶然雄山殿が見つけて興味を持って話しかけたそうだ」

遠月の学生かといりなは一瞬考えたが、自身と同姓で同じ歳の者で祖父と海原雄山にここまで関心を引かせる学生がはたして中等部にいたかと思い、そしてインド・タイでスパイスの勉強をしてきて、美食倶楽部で調理して海原雄山に出したのがこのカレーなのか!?アホなのか、肝が据わっているのか……世界レベルの料理人でも出そうとは考えないし、出す勇氣は出ないだろう。

「話そうその女子と出会った時のことを」