

# 奴隸少女と料理人

特選からあげ

## 【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】

平凡な日々を過ごす少女は、ある日を境に奴隷となった。  
そうなつてから6年。

地獄の日々にも終わりが見えた。

奴隷売買。

新しい自分の場所は、平凡な男だった。

男の名前はデイン。

小さな店を営む料理人だ。

様々な料理とデインの暖かさに触れ、徐々に人としての心を取り戻していく少女の

## 物語。

料理人の作者が今までに食べて、感動した料理を物語の中にレシピ付きで紹介していきます。

是非、実際にご賞味あれ。

※作中に登場する料理は全て、私が実際に作り美味しかった料理のみです。

気になる料理がありましたらお気軽にメッセージ・コメントにてレシピをお尋ねください。

料理以外はただの素人ですので、皆様のご助言やご指摘頂けますもありがたいです。

カリカリベーコンとマスカルポーネチーズクリームのパスタ 挿絵

# 目次

## 序章

奴隷少女と創作料理

1

寝かし

6

調達

11

調達1

15

調理2

21

スパイス1

24

スパイス2

28

スパイス3

33

スパイス4

37

スパイス5

41

下処理

45

ソテー

49

最高のからあげ

55

スープハンバーグ

61

スープハンバーグ2

67

スープハンバーグ3

74

お通し

81

タラのボンファム

89

タラのボンファム2

93

タラのボンファム3

97

タラのボンファム4

101

## 第2章

カリカリベーコンとマスカルポーネ

チーズのクリームソースパスタ

109

スイートポテトの黒ごまのせ（大学芋  
風味）

---

114



## 序章

# 奴隷少女と創作料理

奴隷。立場の極端に弱い者が強者によって、様々な用途で人権を無視して使われること。

もちろん、そんな行為は許されることでは無く、このアインツ王国もその例外ではない。

しかし、ある一部の権力者たちの中には秘密裏にそういったことがまだ行われているという。

まだ山には白く雪化粧が施され、春には遠いある日のこと。

ここアインツ王国では年に一度の建国記念となる日、国をあげての大規模な祭りが行われている。

年に一度の大イベントと言うこともあり、国内外から多くの人が、多種多様な目的で訪れる。

観光しにきた者、出店して一儲けしようと思う者、祭を楽しむにきた者、そして人の道からは外れた目的を持つ者も。

大規模なイベントでは各地域から数々の権力者が集まってくる。そこで裏では、そういった人間の中でも、秘密を守る一部の人間の中で奴隷の取引が行われている。

王国ではそうした現状を把握していながらも、流れてくる莫大な金により口を閉ざしているといった状況だ。

華やかな街の祭の裏では決して光を浴びることのない暗い世界が広がっていた。

場所は変わり、奴隷の売買が行われているとある場所。普段はコンサートなんかにも使われているような所だ。

「続いては本日の大目玉でございます。遠い東の国の産まれで雌、歳はまだ14と幼いですが将来が楽しみなこの容姿、調教は済んでおり、反抗の心配もない気性でございます。No. 3 さあまずは5000ベルからで！」

おそらくは私のことを言ってるのだろう。下卑た笑みを浮かべるこの男はそう言うのと、客席らしき方へと問いかけた。

この男がいままで、私にしてきたことを思い出しただけでも吐き気がする。この男の笑みを見るだけで殺意が沸く。

「10000だ」「12000」「15000だ。」「ええい20000だ!」「25000!!」...

自分がこうして値段を付けられているというのに、どこか他人事のようにただただそ





そんな日々を思い出すのにももう慣れた。

もはや悲しみはない。

ただ、全てが憎い。それだけだ。

そうやって考えていると、どうやら競りは終わったらしい。

「他にいらつしやいませんか？それでは、こ」

「300000だ。」

最後に手を挙げたのは無精髭に白髪混じりの髪。長い髪を後ろで括っている以外は中肉中背で普通の男だった。とても権力者には見えない。

「他にいらつしやいませんか？それでは300000ベルでN03はお買い上げです。ほら、ご主人様の所へ行つてこい。たつぷり可愛がつてもらえよ」

この男には最後まで、まるで犬を相手にするように扱われた。

この男はそうして私を 買った 男の方へと私を促した。

新しいこの男はいったいどういう風に私を扱うのだろう。

歳からしても愛玩であることは間違いないだろうなあ。

でないところな歳の女を買うわけがない。

そんな知りたくもない常識を知ってしまったことにも嫌気がさしていたころ、ようやくこの新しい男が口を開いた。

「やあ初めまして、お嬢さん。早速で悪いんだが走ってくれるかな。」

小さくニコリとその男は笑うと、私の手を引き勢いよく駆け出した。

## 寝かし

「はあ、はあ、ダメだ、こんなはし、走つたのは学生ぶりだからおじさん死にそうだよ、」

何が何なのか全く分からない。

とにかく分かることは後ろから、イカつい男たちが信じられないくらい怒り狂つた顔で追いかけてきているくらいだ。

なぜ私までこの男と逃げているのだ、本当に訳が分からない。

これでは捕まつたときに私まで罰を受けかねないのでは無いだろうか。ここで止まつた方が良いのだろうか。

しかしどうせ止まつてもまたあの地獄の日々に帰るだけ。

もうどうにでもなれという気持ちで走りだした。

男の手の引くままに着いていくと街の外に出るための門が見えてきた。

「さあ乗ってー！」

男が予め用意していたであろう馬車に私は乗り込み、そのまま男とこの国から逃げ出

した。

もうあれから2日はこうしているだろうか、馬車に揺られているが、男は特に喋らず黙っている。

その間に食料も与えられたが、何だか見たことのない器具を使い、火をおこし、パンを焼いてその上にチーズまでのせた豪華なものだった。

口に入れるとほんのり香るバターのような風味。そして濃厚で噛むといつまでも伸びてくる極上のチーズ。驚くことにパンの中には、トロツトロのまた別の種類と思われるチーズが入っている。

それらを包むサクサクのパンは、外面がサクサクと中はしつとり、まさに理想のパンだ。

こんな豪華な食料を奴隷に提供出来るなんて、この男は見た目とは裏腹に裕福なのかなど思った。

こんな食料をもらったのは久しぶりでつい「美味しい。」と声に出してしまった。

食事中に声を出してしまった！これは恐ろしい罰が以前にはあった。いや、というよ

りはそれを口実に私の体を弄んだのか。

私はどうか聞こえていませんようにと祈るように屈んで身構えている。男は静かに「そうか、それは良かった。本当に良かった。」

と言っただけだった。

そもそも私は何故今こうしているのだろうか？

この男はどう考えてもちやんと（奴隷を買うのにちやんとも変か）私を買ったわけはないのだ。

完全に私を強奪（自分で言いたくは無いが私は商品なのだろう）している。

そう考えるところの男がとんでもない悪人にも見えてきた。

しかし何故だろう、わざわざあんな危険を犯してまで、そんなに私が欲しかったのか。なんだかとても危険な気もしてきた。

どういう理由にせよ私の新しい主人ということにはなるのだろうか、隙を見て逃げ出せないだろうか。いや、逃げ出しても私に何が出来る。

どうせまたあの奴隷商人たちに捕まってもとの生活に戻るだけだ。

そんな事を考えていると、さつきまで何のとりとめも無いような事を話していた男が私に初めて質問をしてきた。

「ごめん、名前を聞いてなかったね。お嬢さん、名前を覚えてくれるかな？」

私は、新しい主人からの急な質問にびっくりしながらも、怒らせないように素早く丁寧に答えた。

「はい、No3です。」

何故か男は黙り、数秒たってから言った

「いや、本当の名前だよ。そうか、今まではそれが君の名前と言われてたんだね。お父さんかお母さんからもらった名前はないのかい？」

やってしまった。と思った。主人の要求どうりの答えが一発で出来なかった。罰を受けたくない一心で私は急いで、

「す、すいません。名前は桜です。遠い東の国の名前ですので発音しにくい部分もあると思います。どうかご主人の言いやすい呼び方で！」

と答えた。

出来るだけ怒らせないよう慎重に。

しかしこの男の反応は私の予想だにしないものだった。

この男は少しおかしいのだろうか。そう思った。なぜならそれはその男が、静かに泣いていたからだ。泣きながら

「そうか、桜か。良い名前だ。今まで辛かったね、本当に辛かったね。ごめんね、」 そう

言つて私に謝つたからだ。

ああ、名前で言われたのはいつぶりだろうか。

その後のことはよく覚えていないが、男からたくさんの話を聞いた。

これから行く場所のこと。男が小さな料理店を営んでいること、私をひどい目に合わせる気はないこと。

この男は何を言っているのだろう。私は正直にそう思った。なぜこんな私に気を使ひ悲しそうな顔で私のことをまるで壊れ物でも扱うように接するのだろう。理解できない。

私にはこの男が理解できないし、

怖い

この男の真意が分からないまま、馬車に更に揺られること一日。男が言った。

「さあ、着いたよ。ここは世界一の美食の街、エスポール。君のこれから住む街だ。」



## 調達

街に着き、馬を預けると男は慣れた足取りで街の中へと足を進めた。逃げ出すことも可能かと思つたが、大人しく着いていくことにした。

私にそんな勇氣なんて無い。

街を歩いていると、道行く人によく声を掛けられているようだった。

内容は大半が私のことについて聞いていることもあり興味から来るものだったようだが、何にせよこの街ではそこそこ顔が知れた人物なのだろうか。

よく見ると、声をかけてきた人たちの殆どが何らかの食料品を売っている商人であり、商売仲間というやつなのかもしれない。

意識して見てみると流石は美食の街というやつか、見たこともない食料品が多く売られている。

あれらを調理していくのがこの主人の仕事なのか、そんな事を考えていたとき。

「家に帰る前に少し寄りたい所があるのを忘れてたよ、帰る道すがらにある店だから少し寄つてもいいかな？」

もちろんここで、はい以外の答えなど私に存在しない。

しばらく歩いていけると目的の場所に着いたようだ。着いたのはテント張りの小さな店だった。

しかしその小さな店には、恐らくはこの店の店主であろう、とてつもなく大きな体の髭もじやの男がいた。

「よおデインじゃねえか！最近はうちに顔出さねえから廃業したのかと思っちゃまったぞ。ん？そつちのお嬢ちゃんは？」

「いやあ、すまない。少し遠征に出ててね。この子の名前は桜。遠い東の国出身でうちの新しい従業員だ。」

「新しい従業員とはえらく景気が良いじゃねえか！流石は天才料理人様だなあ。その景気に俺もあやかりたいねえ。俺はてつきり隠し子でもいたのかと思っちゃまったぜ」

「まだこんな歳の隠し子がいる年齢には来てないよ」

どうやら会話が盛り上がっているようだ。主人の顔に笑みが溢れていることから親密な関係なのだろうと言うことが伝わってくる。

この間にこの店の商品でも眺めておこう。

氷の入られた籠の中には、鮮度の良さそうな魚や見たこともない貝が多く入っている。

中でも目を引くのは中央にある、柔らかく適度にサシの入った牛肉だった。

こんな大きなお肉、一度でいいから食べてみたいなあ。

「で、今日は何をお買い求めだ？いつも通り良いのが入ってるぞ」

「それは有難い。ただ、今日は僕じゃないんだ。桜！食べたいものを選んでいいよ。」

ふいに声を掛けられビクリとした。

これは奴隷として目利きの腕を確かめられてるのだろうか。

改めて商品を見渡してみる。この中から選ぶと言うが、どうしよう。

二人はただただ私を見ているだけだし。

ノロノロしては行けないな、ここは無難に鮮度の良さそうな魚にしておこう。

「さ、魚が良いと思います。」

私の返答に店主はポカーンとした様子だ。

何だろう、返事がおかしかっただろうか、魚がダメなのだろうか。

また失敗した、そんな風に考えていると。

「そうかい。じゃあその魚を貰おうかな。後はその牛肉もね。」

少し間があつてから店主があいよと返事をし、店主に別れを告げて私たちは店を後にした。

「さあ、後は店に帰るだけだよ。店の二階に住んでいるから、家に帰るって意味でもあるけどね」

そうか、店の二階に住んでいるのか。それは私がかつて幸せだったときと同じだ。ダメだまたそんな事を思い出したら泣きたくなってくる。

考えないようにしよう。

そこからまたしばらく歩いていくと主人が一つの建物の前で立ち止まった。

大通りからは少し外れた場所に一つポツンと立っているその建物は、全体的にオレンジで統一されたレンガ造りの料理店だった。

「ここが僕の店だよ。店の名前はスリジエ。今日から君が過ごす所だよ」

「さ、色々と混乱しているみたいだし話をしたいところだけどまずは、お腹が減ったろう。さっき買ったもので夕飯を作るね」

## 調達 1

店の中は特に変わったことのない、普通の店だった。カウンターが8席にテーブルが二席。

一人でやっている分にはちようどいいだろう。

店内は暖色で統一されており、まだ肌寒いこの季節にはありがたい雰囲気だ。

私は片方のテーブルで待つように言われたので、しばらく店内の様子を眺めていた。

これでも使つてと言われ手渡された膝掛けは、毛皮製で暖かくとてもフワフワしていた。

主人がつけていった暖炉によって徐々に店内が暖かくなってきた。

店内にはオルゴールの優しい音も流れ、気を緩めてはいけないはずなのに、心は落ち着き臉が重くなってくる。

ダメだ、寝てはいけない。主人の許可なく寝てしまつてはどんな罰が、、

「桜、今日はお前の好きな唐揚げだよ」

「やったー！私ね卵焼きと唐揚げが大好き！特にお母さんの唐揚げが一番だーいすきー！」

「ほら、テーブルの用意をしておくから、お父さんとお兄ちゃんを呼んできて。」

「分かったー！」

懐かしい夢を見た。出来るだけ見ないようにしてた、見たらきつと辛くなるから。そんな幸せな日々の夢を。

このままこの夢がずっと続けば良いのに。

だって本当はこのあと、

「さくら、で た 」

「さくら、で き よ 」

「さくらー！できたよー。あれ、寝てるのかな」

ハツとして目が覚めた。

最悪だ、これはどんな罰を受けることになるのか考えもつかない。

私は主人にすぐさま謝った。

頭を下げ、これで何が変わるわけでもないのは分かっているが、ただただ謝った。

私の予想とは裏腹に、主人はただ「いいよ疲れてたんだね」とだけ言つて私の頭にポンと手を置いた。

これではまるで私の頭を撫でているようだ。

「起きたばかりだけど、食べれるかい？ もう少し後にする」

そう主人は私に問いかけた。良かった、夕飯が無しにならずにすんだらしい。

「た、食べれます。お、お願いします」

急いでそう答えた私に主人はニコリと微笑み

「OK。今日は桜との初ディナーだからね。気合いを入れて作つたよ。」

そう言うくと主人は一度厨房に行き、すぐに戻つてきた。

何やら大きな蓋の被さつた皿を持って。

「さあ蓋を取つてごらん？」

私は言われるがままに皿の上に被せられた皿を取つた。

そこにあつたのは、まるで夢のような、美しいとすら思う料理の数々だった。

私は戸惑いを隠せなかった。

こんな豪華な料理、見たのも初めてだ。

わたしがまだ幸せだったあの時ですら見たこともない。

これが本当に私の夕飯？

何かの間違いでは無いだろうか？

そんな風に私が考えていると。

「さ、冷めないうちに召し上がれ。」

と主人が声を出した。

これは私に言っているのだよな。

そうなら何かの間違いでも良い、今はこの目の前の料理を主人の気が変わらないうちに食べてしまおう。

私は小さく返事をする、目の前の食事にもう一度目を通した。

大きなこの皿でまず目を引くのはなんと言っても中央にある大きな肉の塊だ

あれはかぶりつけと言うことなのだろうか？そう思っていると

「ああこれはね、僕の得意料理だよ。ローストビーフって言うんだけど聞いたことあるかな？ 横においてあるナイフで薄切りにカットしてごらん？」

ローストビーフ。何だか聞いたこともあるような。とにかく主人の言葉通りにナイ



フを肉に当ててみた。

ナイフを肉に当てる。それだけのことなのに私は驚いた。なぜならそれはナイフを肉に当てる、ただそれだけのことで肉にはくつきりと切れ込みが入ったからだ。

こうなると次はどうなのか、その興味が沸いてくる。ナイフをそのまま下に下ろす。さあどうなるのだろう。

それは、良い意味で予想を裏切られた。ナイフを通した肉は、そのまま下にスルリと落ちていった。

そう、まるで水でも切っていたのではないかというような感触だった。

「切れたね、じゃあ後はこのマツシユポテトを肉に巻いて横に添えてある西洋ワサビを少しだけつけて召し上がれ」

もう、聞いただけでも美味しそうなこの食べ物をようやく口に作る。

せつかくなので一口で一気に入こう。

口に入れた瞬間まず広がるのは圧倒的な肉の味だ。肉にほのかについているソースの味も肉を引き立てるためにも良いアクセントになっている。

そして、中に入ったマツシユポテト。これもまた素晴らしい役割だ。

濃厚なバター風味とジャガイモとミルクの甘味。それらを全体的に締めるような西洋ワサビの存在もまた大きい。

ああ美味しい本当に美味しいなあ。

## 調理2

次に私が気になったのは、ローストビーフなる食べ物の近くに置かれている魚の切り身だ。

ただの魚の切り身ならそこまで気にもならなかっただろうが、この切り身は何かの細工がありそうなのだ。

何故かという、この切り身が何か赤いものを挟んでいるからだ。少々分かりにくい表現だが、簡単に言うとはンバーガーのように二つの薄切りにされた魚の切り身で何かを挟んでいるような感じだ。

これは見た感じ何かかするといふより、そのまま食べて良いのだろう。

ソースのような物もかかっているようだし、男もただニコリと頷いた。

私はこの食べ物をまたしても、一口で口に押し込むことにした。

奴隷時代に身に付いた食べ方でやはりこの方が何かを食べているという気持ちになるのだ。

この食べ物を入れた瞬間に分かった事として、これはまず薄切りにした白身魚を軽く湯がき、魚の肝を使ったソースで味付けしたものだ。

少々薄い味付けのような気がしたが、そうなっている意図にもすぐに気付いた。それは噛んだときに中に挟まれたある食べ物のことだ。

噛んだ瞬間にプチッと潰れ中から飛び出してくるほんのり塩味の聞いたこの味は、そう「いくら」だ。

このいくららの塩味が口の中に広がり白身魚、ソースと交わったとき、初めてこの料理は完成したと言って良いだろう。

先ほどとはうって変わって、魚介の風味が口のなか一杯に広がるとても上品な味だ。

その他にも、大きな貝が入ったドリアや海老とほうれん草のサラダなど、不思議な味の料理がたくさんあった。

全てを食べ終わり呆然としてみると、ここで久しぶりに主人が口を広げた。

「いやーまさか全部たべれるとは思っていなかったよ。どうだい？これが僕の料理だよ。」

私は思ったままの感想を口にした。

「ほ、本当に美味かったです。今まで食べたどんな料理よりも本当に！」

つい、最後の方は感情をいれて、大きな声を出してしまった。

だか、なんとなくもう分かっていた。

この人はこんなことでは怒る人ではないと。決して油断をしてはいけないが。

主人はやはりまたニコリと笑って優しい口調で口を開いた。

「そうかい、それは良かった。ではお腹も膨れたことだし色々聞きたいこともあるだろう。少し長くなるが、僕の話聞いてくれるかな?」

と言ってきた。

私も今の現状を知れると知って、はつきりと返事をした。

「うん、じゃあ話をしよう。君が何故ここにいるのか僕は誰なのかそして、これからのことを。」  
デザートでも食べながらね」

## スパイス1

オレンジのムースにキウイの身が乗り、マンゴーとミルクのソースがかかったデザートを運んでくると、男は話し出した。

「えーっと、何処から話せば良いのかな。あ、まずは僕の名前だね。僕の名前はディーン。ディーン・マイスだ。だからこれからはディーンって呼んでくれたら嬉しいな。」  
初めて正式にこの人から名前を聞いた。さすがに名前で呼ぶのは恐くて出来ないが。私は困ったような顔をすることしか出来なかった。

「あぁごめん、別に言い方なんて何でも良いよ。そのうちもし慣れたらね。」  
慣れるというのは何にだろう。

私がかかると言われるのはどちらかと言うと、辛いことに慣れると言う意味の方が強くなってしまふ。

この人がそおいう意味で言っているのでは無いことくらいは分かっている。

「僕がこうして、君の前に現れたのは決して偶然なんかじゃない。僕がこうして君を連れ去ることが出来たのは必然だ。ただ、あまりにも迎えに行くのが遅くなってしまった。辛かっただろう？死ぬほど厳しく容赦ない6年間だったろう。す

まない。こんなになるまで見付けられなくて本当にすまない。」

そおいうと、男はあろうことかその頭を地面に擦り付けた。擦り付けながら泣いている。

この人はなにをしているのだろうか？何を謝っているのだろうか。それになぜ私のあの地獄の日々が6年間だと知っているのだろうか。

先程までの暖かく緩やかな雰囲気はもはや感じられない。

私は混乱しながらも何とか声を掛けることにした。

「すいません、私にはあなたが謝っている理由が分かりません。それに聞く感じでは、あなたは私のことを知っているのですか？」

主人はその質問に対して、「ああ、知っている。直接あつたことは無かったがよく知っているよ。毎日しつこい位に君の話を聞かされていたからね。」

と姿勢を変えずに答えた。

私は慌てて、姿勢を戻して欲しいと伝え、ようやく顔を見合わせて話の続きが出来るようになった。

「あの、私の話を聞かされていたってのは誰にですか？私は国外に知り合いなんていない筈ですが。」

こう言った後に数秒して、私はハツとした。

いや、一人いるじゃないか。

国外に送り込まれるような形になった、私の幸せだった時の記憶の人が。私の大好きな人が。

「彼と出会ったのは5年前。場所は戦場のど真ん中だったよ。彼の名前は決して忘れることが出来ない、僕の命の恩人だ。名前は園原。園原真二さん。君のお父さんだね。」  
身体中に電気が走ったような衝撃を覚えた。もう二度と聞くことすら叶わないんじゃないかと思っていたお父さんの名前。大好きなお父さんの名前が聞けた。

会いたい、

そんな思いが頭を過り、私は主人に無礼を承知で質問した。

「あの、お父さんは今どこに？」

その質問に主人はとて悲しそうな顔で「すまない」とだけ言った。

それで十分に理解した。

戦地に出た時点で生きて帰れる可能性はとて低かったのだ。

それでも だからと言って私はそれを聞いて平気でいられるほどに覚悟していた訳ではない。

暗い地獄のような生活の中でもお父さんの笑顔を思い出して、何度死ぬのを我慢することが出来たか。



いつぶりだろう、私の目からは自然と涙が溢れていた。

## スパイス2

私が泣いているのを見て主人はやはりまた悲しそうな顔をした。まるで私の悲しみが伝わっているかのような辛い顔だった。

お父さんは一体どんな最後を送ったのか。

この人を助けたとはどういう意味か。

私にはそれを聞く義務がある。そう感じた私は涙をそこで何とか止め、「何があったのですか？」と言葉を振り絞って質問した。

主人はそんな私の様子については特に何も言わない。こおゆう反応があるのは分かっていたのだらう。

「僕は戦場で、兵士たちに食料を提供する役割を担っていた。戦地で見も心も疲弊する兵士たちへの僅かながらのストレスケアという、お偉いさんの計らいだらう。」

そおいうと、主人は語り出した。

過去にお父さんと何があったのかを。

つらく、厳しく、長い戦地だった。

自らが前線に出ているわけでは無いが、だからこそ何が起きているかも分からずただ兵士たちの帰りを待つて食事を作るといふのは、無力感を感じ続けるようなものだった。

毎日人数分の料理を作るが、毎日それらを食べる人が必ず全員いるわけではない。

1人2人、多いときには20人も人が帰ってくることなく戦地で散っていく。空しく作りすぎた食事だけが残り捨てられる。

今日の食事が気に入った、また明日も作ってくれ。そういった壮年のあの人や、次はシチューが食べたいと言ったあの青年も。結局要望を受けたメニューを口にする事は無かった。

そんな毎日を通り過ぎるなかで、戦地に動きがあった。

僕がいる、拠点となる場所に敵が攻めこんで来たのだ。

その時、兵士たちは出払っておりそこには医者や神父、料理人くらいしかいなかった。敵は少数精鋭だろうか、たった3人の兵士だった。

一人の男が銃を構え、話しかけてきた。

言葉はこちらの言葉を話せるようだ。

「抵抗しなければ、何もしない。仲間が一人怪我をしている。彼の治療と、食事を出してほしい。それらを聞いてくれれば命は保証する。」

男が言ったその言葉に僕たちは同意するしかなかった。

敵の兵士に治療を施したり、料理を提供したりということに抵抗はあったが命は惜しい。

私たちはその言葉を呑んでその通りにした。

一人のリーダー的な男はまず食事を確認すると言い僕と共に調理室へ、残る二人は治療と見張りとしてそれぞれ別れた。

僕たちが武装していないのがわかっていいるのだろう、すんなりと二手に別れて行動することにしたらしい。

東の国独特の顔立ちに、深い皺が刻まれた、敵軍の兵士にこんな表現はおかしいが、人の良さそうな男だった。

調理室へ入ると、やたらとこの男は料理器具や料理の名前、レシピなんかを聞いてきた。

何がしたいのだろう。

そのあとは残っていた料理を暖め、これでどうかと尋ねて提供した。

料理を提供すると、まずは毒味をしろと言われた。

僕も料理人として、料理に毒をいれるようなことは誇りにかけてしていないと言い、目の前で料理を美味しくそうに食べてやった。

そんな僕の様子を見て、男は予想外の行動を見せた。

いや、大袈裟に言っているが行為事態は大したことでもない。ただ笑ったのだ。敵の前で、まるで友を前にしたように笑ったのだった。

男はその後、手を合わせ何かを呟いた後に料理を口にした。

そしてそれらを自ら持っていた容器に詰めると僕に

「とても美味しい。ありがとう。そしてこんなことをして済まなかった。私も料理人として、あなたのように誇りを持つものはたとえ敵でも尊敬する。これに毒が入っていないのは確からしい。本当にありがとう」

そんな言葉を掛けた。

そのあとには言葉通り、彼らは本当に何の危害も加えずにこの場を去った。

正直、命の保証は全くないと思っていただけに安堵した

それから数日して、僕は別の拠点へと移動することになった。

まだあの敵軍の謎すぎる兵士が頭から離れないでいるうちに。

戦争が終わったら彼とまた話をしてみたいな。そんな呑気なことまで頭に浮かんだ

その時だった。

僕は敵の襲撃に会い捕虜となった。

## スパイス3

戦況が有利に傾いているということもあつて、油断していた。

護衛の兵士も殆どいない状態での移動。

たったの数kmだと思い、疲弊していることも重なつての油断。

後悔したときにはもう遅い、僕は敵軍のろうやの中へと拘束された。

そこから毎日、自分達の情報を言えと拷問される日々が続いた。

仲間も何人か同じ目に合っているようだ。

辛い日々だったが、終戦は近い。

それを希望に僕たちは何とか生き延びようと必死で毎日を生きた。

そんなある日だった。

僕の牢に見覚えのある男が現れた。

東の国独特の顔立ちに、深い皺。敵軍の兵士にこんな表現はおかしいが、人の良さそうなお男だった。

男は僕の牢に入ると、地べたにドシリと座り口を開いた。

「君には出来ればこんな目に遭つて欲しくなかつたよ。同じ料理人として良い腕と誇りを持つている君とは、戦争が終わった後にゆつくりと話したかつた。」

そんな事を言うと、男は僕を牢から出してどこかへ連れて行くようだった。

君を含むこの捕虜達には、今日からサポート役として働いてもらう。

そこからの展開は早かつた。

僕はこの男と共に調理師として、監視つきで料理を延々と作らされることになった。

その他の仲間たちも医者としてや作業員として働かされることとなつた。

拷問の日々よりは遥かにマシだ。

後々知つたのだが、どうやらそれらはこの男による計らいだつたらしい。

僕達捕虜から情報を得られないと判断し、僕達を処刑しようとしたらしい。

しかしまだ使い道はあると上に掛け合い、自分が責任を取ることを条件に、こうして

仕事を分け与えたらしい。

やることは野菜の皮剥きや洗い物が多かつた。

さすがに僕に料理を作らせる気はないし敵国の料理を口にする気もまた無いのだろ

う。

男もまた、普段は調理を担当しているらしい。

僕はこの男から様々な話を聞いた。



こちらから何かを話すことは殆ど無かったが、それでも意に止めず、男は楽しそうに毎日話をした。

家族の話と料理の話が多かったなあ。

僕以外の捕虜となった人たちにも、男は人間として接した。

捕虜ではなく一人の人間として扱ってくれた。

それが戦場ではどんなにおかしい行動か。

それがどんなに僕達にとって嬉しかったか。ありがたかったか。

しかしそんな日々すらも長くは続かなかった。

元々、捕虜を働かせて生かすことを良しと思わない人間は大勢いたのだろう。

戦況の悪い状況に苛立ちもあつたのだろう。

僕達の処刑が決まった。

それを告げられたのは夕飯を作った後牢に帰った時。

処刑の決行はその僅か10時間後だった。

その夜、牢のあちこちでは、すすり泣く声や嗚咽、叫び声が聞こえた。

僕も静かに息を殺し、震えながら泣いていた。

こんな簡単にあつさりと死ぬのか。

まだまだやりたいことはあるのに。

こんなところで。

思い出すのは父と母の顔。

大好きな料理のこと。

戦争から帰ったらまた再開すると思っていた自分の店のこと。

たくさんの友人たち。

嫌だ。

嫌だ嫌だ嫌だ

死にたくない。

そんな暗い暗い僕達の牢に、一筋の光が射した。

それはよく見覚えのある男だった。

## スパイス4

男は静かな押し殺したような声で言った。

「静かに、決して音を立てないで。私は君たちを助けに来た。」

僕達はその台詞を聞いたとき、どんなにこの男が輝いて見えたことか。

男は早口で簡潔に話をした。

今から15分後に見張りが交代する時間が1分だけあること。

その隙をついて走って逃げることに。

朝までは気づかれられないようにするが保証は出来ない。出来るだけ遠くまで走る必要があること。

それらを話したあと、男は周辺の地図を僕にわたした。

「君が他の人たちを連れて逃げるんだ、良いね？」

僕は自分が指名されたことに驚いたが、小さくそして力強く頷いた。

「あと10分程度で決行だ。各々心の準備をしておいてくれ。それから君には1つ頼みがある。」

男はそう言うのと僕の目を真剣な目付きで見つめた。

何だろう、この男から並々ならぬ覚悟を感じる。

「私はもしこの行為がバレれば無事では済まない。恐らく今の軍の状況ならば、反逆罪として処刑されるだろう。」

「だから、もし私に何かあつたら私の家族を助けて欲しい。父親を無くした家族は必ずこれから先苦勞する。この戦争は恐らく君たちの国が勝つだろう。そしたらますます私の家族は厳しい現実を突きつけられる。」

「だからこれは取引だ。君たちを助ける変わりに私の家族を助けてくれ。実をいうと、私は病気でどっちみちもう長くはない。だから、私にはもう家族を困難から守ることが出来ない。これは君が、必ず約束を果たす男だと信じての取引だ。どうする？」

ぼくはその問いに、この男の全てを見た気がした。

そうか、この男にとって戦争なんてどうでも良かったのか。この男にとっては家族を守ればそれで良い。

その為なら敵の命を救って自分を犠牲にしようとも。

勿論、この男の元々の人の良さ、それも無ければ僕達を助けるなんて考えには行かなかっただろう。

僕は初めてこの男に対して、真剣な眼差しで力強くこう言った。

「任せてくれ、必ず君の家族を守り抜く」

男はその言葉を聞くと、ニコリと笑った。

笑った後に涙を流し、そのまま口を開いた

「ありがとう。どうか生き延びてくれ。」

僕は男から家族の写真や住所、家族に信じてもらえるために直筆の家族への手紙を受け取った。

そして、最後に男は手をさしのべ言った。

「最後になるが、私の名前は園原。園原真二だ。よろしく頼む」

「僕の名前はデイン。デイン・マイルスだ。救われるこの命の恩に報いるためにも、必ずご家族を守り抜くよ。」

僕は園原さんの手を固く握りそう答えた。

時間は無情にもそこで終わりを告げた。

もつと話しかけたが、ここで全てを無駄にするわけにはいかない。

「そうだ、これを忘れるところだった。最後になるがいつぞやの礼をしてなかったからね。疲れたときにでも開いて食べてくれ。」

園原さんはそういつて、僕達を牢から出したあと、一人一人に小さな包みを渡した。

「さあ、行って！必ず生き延びて故郷に帰ってくれ」

それが男から聞いた最後の言葉だった。

それからの事はよく覚えていない。

予想外なほどにあっさりと僕たちは逃げ出すことが出来た。

途中小休憩を挟み、何気なく園原さんからもらった包みを開けた。そこには、小さなおむすびが1つ入っていた。

僕たちは泣きながらそれを食べ、必ず生きて帰ろうとまた走り出した。

## スパイス5

僕たちはその後、味方軍のいる近くの町まで走り、保護された。

さすがに戦地に戻る勇気のあるものはおらず、終戦を静かに、各々の街へ帰り待った。

僕は園原さんとの約束を一刻も早く果たしたかったが、戦時中にまさか相手国に行くことも出来ず、ただいじらしい時間だけが過ぎた。

戦争はあの日から約半年後に終わった。

知つての通り、僕達の国の勝利で終わった。

終戦の報を聞くと、僕はまず園原さんの安否を調べた。

調べたと言つても、そんなに時間のかかることでは無かった。

僕達を当時、捕虜として捕らえていた者が今は、僕達の国に捕らえていたので、直ぐに聞くことが出来た。

だが、答えは最も聞きたくない答えだった。

園原さんは、戦死したと。

その死因は謎だと言つていたが、恐らくはあの後、

僕は急いでかつての上官に頼み込み、園原さんの住んでいた国へと向かった。

住所や顔写真は分かっていたので、すんなりと園原さんの住んでいた場所へと行くことが出来た。

そこにいたのは、園原さんの奥さん一人だけだった。

僕は奥さんにカタコトの言葉で事情を説明した。

奥さんはとても悲しんだ後に、「あの人らしい最後です」と静かに言った。

僕は精一杯の感謝の気持ちと渡せるだけのお金を渡した。

奥さんは、これは貰えないと断り中々貰ってくれなかったが、あなたが貰わないのならこのお金は燃やすと言い、何とか受け取ってもらえた。

その後、僕は二人の子どもについて聞いた。

まず兄は今、疎開先で仕事を見つけており、お金を貯めて帰ってくる約束をしているとの事だった。

ひとまず元氣だと聞いて安心した。

次に妹だが、どうしても行方が分からないとの事だった。

疎開先からすぐに姿が消え、以来連絡が取れないとのこと。

僕はいてもたつてもいられず、その子がいたと言う街まで足を運んだ。

そして、途方もないほど多くの人に聞き込みをして、ある情報をつかんだ。



僕の国の人間が当時、女の子を誘拐して船で拐っていったらしいということ。

どうやら、船の大きさからそのまま国に誘拐されたのでは無いかとみられること。

連れ去った人間の容姿から、どう見ても全うな人間には見えなかったとのこと。

僕は急いで帰りの手配をして、国へと帰った。

そこからはただひたすらに、その女の子の情報を集めた。

何人もの裏に精通している人間の話を聞き、僕がその子の事を見付けたのは4年もたった時だった。

奴隷の取引が行われ、どうやらそのような特徴の女の子が売られること。

その情報を掴むと、僕は取引きの行われる日を待ちついにその日を迎えた。

取引は一部の権力者のみが出席出来るとのことだったので、僕は門番に金を掴ませ、なんとか潜り込んだ。

そして、その時が来た。

写真の様子とは変わっているが間違いない。

ああなんて絶望的な顔をしているんだ。

すまない、遅くなって本当にすまない。

僕はその子を入札すると、とても自分の持ち金でどうにかなる金額では無かったの

で、そのままその場から連れ去った。

「以上が僕の話せる全てだよ、園原桜さん」

主人はそういうと、また頭を深く下げた。

「遅くなつて本当にすまない。」

## 下処理

私は主人の話を聞いて、ただ呆然とした。

一応、全ての辻褃は私の頭の中で合ったのだが、家族の話やこの人の話、その全てをすぐに処理することは出来ない。

私は我慢できず、質問をした。

「あの、父の書いた直筆の紙と言うのは見せてもらえますか？」

私からの問いに、主人はそう言われるのが分かっていたのだろう。

予め自分の膝の上に置いていた紙を私に見せた。

「これだよ。やっとこれを見せることが出来る。」

私はペコリと頭を下げるとその紙をすぐに見た。

そこに書かれていた内容はこうだ。

『桜へ

桜がこうしてこの紙を見ていると言うことは彼がうまくやってくれたんだね。

桜、お前を守ってやる事が出来なくてすまない。お父さんはもう帰れそうにない。

お前はとても優しい子だからきつとたくさん悲しむだろう。

でもいつまでもそうしてちゃいけないよ。桜のその優しさをどこかで待っている人がたくさんいる。

困っている人や悲しんでいる人がいたら、無条件で手をさしのべられるとても優しい私の愛する桜よ。

どうか憎しみや汚い感情のない世界で生きておくれ。

最後になるが、お前の料理は人を笑顔にさせる特別な力がある。

もし将来に困ったら、料理人なんてのはどうだろうか？お父さんの後をついでくれるのなら大歓迎だよ。じゃあ幸せにね、愛する娘よ』

手紙を読む間、涙が止まらなかった。

ごめんね、お父さん。

私そんな綺麗な娘のままじゃいられなかったよ。

汚いものや憎しみもいっぱい知っちゃった。

ごめんね、お父さん。ありがとう。

私はそして、いつぶりだろうか？声の限り叫んで泣いた。涙は永遠に出るのではないだろうかと言うほど、止めどなく流れた。

主人はただそんな私を同じように涙を流しながら見つめていた。

長い間、泣き叫びようやく涙が枯れた頃に、私は主人に言った。

「あの、ありがとうございました。」

主人はそれを聞くと小さく首を横に振り

「礼を言われる筋合いなんてないよ。僕は遅すぎた。もっと早く君を助けられた筈なのに。」

それは決してこの人に責任のあることではない。

感謝の気持ちこそあれど、責める気などない。

私を今はこうして、救い出してくれているのだから。

「では最後の話し合いをしよう。桜に聞くよ、君はこれからどうしたい？」

主人が、私に問いかけた。

こんな事を聞かれる時が来ようとは。

私は私の意思で何かをすることなどもう無いのだと思っていた。

私のこれからを私が決めて良いなんて。

じゃ、じゃあこんなこと言っても良いってことなのだろうか？

心の奥底に沈めていたこの気持ち。

私の願いを口にしても良いのだろうか？

何度叫ぼうとも決して叶うことが無かったこの願いも今なら。

私はまた流れ出してきた涙なんて気にも止めず、ゆつくりと間違えないようにその言葉の口にした。

「私は帰りたい。私は家族のいる家に帰りたい!!」

主人はニコリと笑うと

「その言葉を待っていたよ。約束しよう、この命に変えても必ず君を家に返すさ!!」

そう言う主人もまた涙を流した。

私はもう一度感謝の気持ちを伝えた。

「あの、ありがとうございます、よろしく願います、ありがとうございます」

ディーンさんは私のその言葉を聞くと目を丸くして驚いた後、飛びっきりの笑顔で返事をした。

## ソテー

デインさんはその後、具体的な私の帰る計画を提示してくれた。

「意気込んで話したものの、実はまだ終戦のゴタゴタで、すぐに帰るといえるのは難しいんだ。

僕の知り合いの軍関係者はもう皆引退してしまっていて中々融通も効きづらいのが現状だ。

現在確認の取れる最も近い日にちで一年後つてところになる。」

デインさんはとても申し訳なさそうにそう言った。

私は、そうして大体の時期が分かっただけでも充分嬉しいことを伝えた。

帰れるならすぐにでも帰りたいが、無理は言えない。

これだけの事をこの人からはしてもらっているのだから。

「それまでの間、もちろん桜はこの家で過ごしてもらって構わない。というかそうしてくれれば僕も嬉しい。

近くの方が君を守りやすいしね」

デインさんはそう言って、改めて私を迎え入れてくれた。

私は彼に、感謝の言葉を伝えた後に言った。

「あの、その間せめて何か手伝うことはありませんか？ お店を開けるなら料理の手伝いなんかも出来ると思います。」

それを聞いて、デインさんは少し考えるような仕草をとった後に

「じゃあ、無理のない範囲でお願いしようかな」と言った。

こうして、私とデインさんの生活が始まった。

まだ不安は多いが、家族の元へ帰るまで精一杯生きよう。

そう心に誓った。

その日はお互い疲れていたので、眠ることにした。

二階にあがると私の部屋が既に用意されており、とても柔らかそうなベッドに机とクローゼットが置いてある。

私は本当に久しぶりに、人間らしい部屋を得ることが出来た。

しかし、いざ眠ろうとしてもそう簡単にはいかない。

私の心に刻まれている、昨日までの奴隷としての毎日は、簡単にこの幸せを受け入れはくれないようだ。

私は夜になると訪れる、下卑た笑みの男たちをただ震えて待つ光景が頭に浮かんだ。



消えない辛い毎日。

小さな物音や、外の喧騒を聞くと、私はどうしても眠ることが出来なかつた。

結局私はこの夜、眠ることが出来ず朝を迎え、睡魔によつて半分気絶したように眠りについた。

目が覚めた時には、太陽は沈みかけ外はオレンジ色の綺麗な夕焼けに包まれていた。いつもは誰かにたたき起こされることから一日が始まる。

逆に言うと、起こされるまでは何とか睡眠を取るように体が出来ているのだろう。

そんな考察を頭の中でしていたが、そうしてベッドでじつとしていても仕方ない。

私は寝起きのブーツとしている頭のままで、とりあえずデイーンさんを探さなければと立ち上がった。

部屋を出て、隣の部屋を見たが当然まだ寝ているはずもなくデイーンさんはいなかつた。

となると一階だろうと思い、私は階段で一階へと降りる。

階段を降っている時、とても良い匂いがした。

香ばしいニンニクの匂いがする。

これだけでお腹が空いてくるのだから私も単純だ。

一階へ降りると、ディーンさんは何やら料理をしているらしく私に気付いてはいない。

後ろから観察すると、どうやら鶏肉を調理しているようだ。

私はとりあえず、こんな遅くまで寝てしまったことを謝った。

「あの、すいませんこんな時間まで寝てしまって、、、」

その声によくやくディーンさんは私に気付いたよう

「やあ、おはよう。昨日はよく眠れたかい？」

そんな風に笑顔で聞いてきた。

良かった、怒っていないみたいで。

私はその質問におかげさまでと答え、早速何か手伝えることはないかと聞いた。

「ああ、今は特に無いよ。ありがとう。二日後から店を開けようと思うからその仕込みをしていんだ。」

どうりで、こんな良い匂いがしたわけだ。

さつきはニンニクの匂いにしか気付かなかったが、よく見れば肉や多くの香味野菜がそれぞれ調理されているようだ。

「あの、今は何の仕込みをしているんですか？」

私がこう質問したのは、訳がある。

私の見た感じ、使われている調味料や材料はこの国の物ではない。

そう、これは私のよく知る

「これはね、君の国の料理だよ。これは今夜の夕食にと思っていたものだけだね。多分気付いてると思うけど、鶏の唐揚げって料理だね。」

やっぱり！

この材料ならそうかもとは思っていた！

それにこの料理は私の一番の好物だったのだから。

もう何年も口にするには無かったが。

ならなおのこと、これは手伝っておきたい。

そう思っていると、私のそんな様子を察したのか

「そうだ、やっぱりこれを手伝ってもらおうかな」

と言った。

私はその問いに力強く答え、ディーンさんにエプロンを借り厨房にたった。

「今朝のうちにこのエプロンを買っておいたんだけど、似合うようで良かったよ。」

そのエプロンは、桜の花が刺繍されたピンク色のエプロンだった。

「この料理は私の得意料理です。良かつたら私に任せてもらえないですか？」

私はデインさんにせめてもの恩返しと思い、そう提案した。

デインさんは嬉しそうに笑い、任せたと言う私の肩にポンと手を置いた後、客席に移動し腰を掛けた。

さあ、何年ぶりかの料理だ。

またこうして好きな料理が出来る幸せを噛みしめ、エプロンをキュツと結んだ。

## 最高のからあげ

私は厨房に立つと、まずは手を洗い調味料の確認をした。

デインさんが恐らく私の事を考え用意してくれたのだろう、私の国の調味料が揃っているのを見て嬉しくなった。

これだけのものを揃えるのには、相当苦労したはずだ。

せめて、美味しい料理で恩返ししたい。

そう思うとやる気も俄然沸いてきた。

そして、私は調理に取りかかった。

私の持つ知識と技術をフルに使い、約一時間の時間を使って料理は完成した。

私は料理をデインさんの元へ運ぶ。

「どうぞ、私が出来る最高の唐揚げです。よろしければ感想を聞かせて下さい。」

デインさんはその声をうけ、嬉しそうに微笑むと

「うん、とても美味しそうだ。じゃあ、お言葉に甘えて、頂きます。」

そう言つて私の作つた唐揚げを口にしました。

デインさんは口にしました唐揚げをしばらく味わうと、真剣な顔へとその表情を変え、静かになった。

静かに二口三口と食べる手だけを進めていった。

もしかして、口に合わなかつたのかな。

美味しく無かつたんじゃ。

奴隸時代で、私の感覚がおかしくなつて美味しい料理が作れなくなっているのかも。

私の頭の中に次々とそんな不安がよぎる。

だが、そんな不安とは裏腹に、デインさんは口にしました唐揚げを飲み込むと、真剣な表情で言つた。

「美味しい、美味しすぎる。」

まずこの唐揚げ、唐揚げとしてオーソドックスなモモ肉ではなく、むね肉を使つてい  
るね？

それでいて、一瞬モモ肉かと思うほどの柔らかささとジューシーさ。

そして、むね肉としての利点であるサッパリ感はそのままで。まるで、2つの部位の

良いところを寄せ集めた幻の部位でも使っているのかと思ってしまうほどの完成度だ。」

「それに衣も薄めの衣でカラッと仕上げること、噛むと衣に吸収された油ではなく、鶏肉本来の旨味が溶け出したジューシーな汁が口の中を襲ってくる。」

「この味付けもこの短時間で、鶏肉にしつかりと味を染み込ませている。」

醤油ベースのタレであることは分かるが何だろう。何種類もの味が重なり、1つの味へとたどり着いており、それでいて鶏肉を殺していないこの味は。思わずビールが呑みたくなってしまう、まるでビールのお供は自分だけと言わんばかりのこの旨さ」

「なあ桜、良かったらこのレシピ教えて貰えないか？」

私は急に饒舌に語り出した彼に驚き、ポカンとしていたが、話掛けられることによつて意識を戻し返事をした。

「は、はい、私で良ければ！」

少し変な返事になってしまったが私はレシピの説明を始めた。

まず用意するものは

- 1 鶏むね肉 300g
- 2 揚げ油 適量
- 3 片栗粉 適量
- 4 ★醤油 大さじ4
- 5 ★酒 大さじ3
- 6 ★みりん 大さじ3
- 7 ★一味 小サジ1
- 8 ★はちみつ 大さじ1
- 9 ★胡椒 適量
- 10 ★ニンニク 一かけ
- 11 ★生姜 一かけ
- 12 ★玉ねぎすりおろし 八分の一
- 13 ★カレー粉 小さじ一

①まず、★の調味料を全て混ぜ合わせておく。

次に、鶏むね肉を30g程の一口大に切っていく。

この時むね肉の皮目に切れ込みを少しだけいれておく。

②その後、むね肉にフォークで穴を開ける。形が崩れない程度に多めの穴を開け、出



来たたら密閉出きる容器に容れ、★とよく混ぜ合わせる。

この時、手で肉に★を刷り込むようによく揉む。

③出来たら冷蔵庫に30分ほど容れて、タレが染み込むのを待つ。

30分立つたら、冷蔵庫から取りだし常温の場所で15分ほど待つ。

④15分立つたら鶏肉を振るい、付き過ぎたタレを落とす。

次に片栗粉を軽くまぶす。この時、余分な片栗粉は出来る限りはたき落としておく。

⑤油を160°でセットし、鶏肉を落としていく。

この時、鶏肉を天カス掬いなどで軽く擦り、更に余分な衣を落とす。

時折、鶏肉を持ち上げて空気に触れさせながら2分間揚げる。

2分立つたら一度鶏肉を引き上げ、2分待つ。

この間に油の温度を170°まであげておき、2分立つたら1分半揚げる。

⑥揚がったら油を出来る限り落とし、キッチンペーパーで一度鶏肉を包みこみ、油を落としたら完成。

私が話終わると、デインさんは何やらブツブツ言っている。

そして、しばらくたった後に私の方を見て、「桜、君はもしかして料理がメチャクチャ出来るんじゃないか？」

## スープハンバーグ

昨日はあれから、デインンさんにあれこれとたくさんのことを質問された。

よっぽど私の作った唐揚げが気に入ったのだろう、とても興奮した様子で矢継ぎ早に喋る様子からこの人の料理に対する本物の思いを感じた。

結局夕飯（私は昼夜が逆転していたので、朝食かも）を食べたあと、外が明るくなるまで紅茶を呑みながら語りあかした。

その後二人とも、夕飯を食べたとは言え、お腹が空いたので街へと何かを食べようと出掛けた。

今私がいるのは、街の中心街にある一軒の店だ。

朝まで空いている貴重な飯屋だと教えてくれた。

しかし朝まで空いているとかはどうでも良いくらい、この店は色々とぶっ飛んでいるように見えた。

まず店の外観だが、まるで娼館かと見間違えるようなド派手な色で塗装されたピンク色の建物。

店名らしき文字が店の扉に書かれているが、グチャグチャになりすぎて何と書いているのか分からない。

一言で、これはヤバイと思えるこの見た目だが、中はそんなでもない、何て期待はすぐに消え去った。

店の扉をディーンさんが開くと、中には際どい服を来たこれまたド派手な女性は何人も働いていた。

あれ？私もしかして売られるの？

そんな不安も少し頭をよぎったが、それに気づいたのだろうディーンさんが言った。

「桜、安心して。この店見た目はこうだけどちゃんとした飯屋だよ。それに出てくる料理は本物だよ。」

そうは言われるものものやはり直ぐにそうですかとは言えないな。

私は店内をただ眺めることしかできなかった。

しばらくたつと、店員とみられる女性の一人が話しかけてきた。

「あら、ディーンさんいらつしやい。久しぶりねー。何回かお店に食べに行こうと思っていたのに空いてなかったら心配してたのよ？あら、そちらの可愛い子は？」

「ああ、久しぶり。ちよつと大事な仕事で店を空けてたんだ。この子は桜。うちの新しい従業員だよ。」

私はこの女性にペコリと頭を下げた。

するとこの女性は私をじつくりと全身をナメるように見たあと、

「わたしこの子すつごくタイプだわー。なにこの小動物みたいな儂げな感じー！もう超かわいいー！」

そう言うとその大きな胸を私の顔に押し付けるようにして抱き締めてきた。く、くるしい。

私が困っている様子を見かねてディーンさんは女性にお水を注文した。

「いやー、ごめんねびつくりしただろう。彼女可愛い女の子が大好物なんだ。」

私は少し身震いがした。

私にそのような趣味はない。

「さあ、それよりも何か注文しよう。ここの料理はどれも絶品だが中でも特に旨いのがハンバーグだよ。朝っぱらだけ僕はそれにする。桜は？」

ディーンさんが美味しいというのだから、間違いは無いのだろう。

私も同じものと言うのを聞くと、厨房に聞こえる声でディーンさんが注文した。

「すいませーん、ビーフハンバーグプレートを2つよろしく！」

そおいうとすぐに厨房から大きな了解という返事が聞こえてきた。

しばらく待つと厨房から美味しそうな肉の焼ける音と匂いがしてきた。空腹を刺激される音と匂いだ。

「このハンバーグはね、シンプルながら今まで食べたハンバーグで未だにこれを越えるものには出会ってない。素晴らしいものだよ。」

デインさんのそんな言葉も私の空腹を更に刺激し、期待も高まっていく。

そしてついに完成したのであろう、厨房から先ほどの女性が鉄板に乗ったジュー・ジューと良い音を鳴らすハンバーグを運んできた。

「さあ、出来たわよー。桜ちゃんいっぱい食べてね。」

女性はそおいうと、私たちのテーブルに2つの鉄板を置いた。

肉の焼ける良い音と匂いだ。

「桜、冷めないうちに頂こうか。」

そおいうと、エプロンをしてナイフとフォークを手を取った。

私も真似をして、まずはナイフをハンバーグの上に添えた。

そして、ゆっくりと刃を下に降ろしていく。

するとハンバーグのジュツという良い音と共に中からは大量の肉汁が溢れてきた。

すごい、なんてジューシーなんだ。

次に一口大にハンバーグを切るといよいよ口に運ぶ。

口に入れた瞬間、肉の味とソースの味、そしてまるでスープのように口の中で溢れる肉汁によって口の中が満たされていく。

濃いめのデミグラスソースの味がしつかりとあるが、それに負けないくらい肉の味がちゃんとする。

シンプルながらもとても美味しい。

デイーンさんがあそこまで言うのも頷けるな。

チラリとデイーンさんを見ると、微笑みながら美味しいねと言った。

私は大きく頷くとそのまま食べる手を休めることなく完食した。

「どうだい、このパンチの効いた肉汁溢れるハンバーグは。僕が自信を持ってお勧めする味だよ。」

「ほ、ほんとうに美味しかったです。こんな美味しいハンバーグ、初めて食べました！」

そんな会話をしていると、段々と店内が混んできた。

デイーンさんはさっきの女性にお会計を渡すと、店を出ようかと言った。

私はデイーンさんにお礼を言うと一緒に店を出た。

「あ、そういえば言っただけどきさっきの女性はあの店の店主なんだよ？ ああ見えても料理の腕は一流ってことだよ」

さらっと衝撃的なことを言われ、ただただ驚いた。

人は見かけにはよらないな。

でもあんな露出の服着ながら肉を焼いたら危なくないのかな？

なんだか色々凄い人だ。

私の驚いた顔を見てディーンさんはクスリと笑うと、私の頭を撫でた。

「そんなに驚いたかい？ 僕からしたら君があそこまで料理が上手だつてことも驚いたよ。今晚も君の料理が食べたいと思うんだけど、なにか頼めるかな？」

「はい、任せてください！ 因みに何が食べたいですか？」

「うん、夕飯は桜の作るハンバーグがいいなあ」

ご注文はまさかのハンバーグだった。

しかも今、最高クラスのハンバーグを食べたあとなのに私に求めるハードルが高すぎないか？

私はひきつった顔で返事をした。



## スープハンバーグ2

私たちは店に帰ると、まずはお互い部屋に入り眠ることとした。完全に昼夜逆転してしまっているが仕方ない。疲れもあったのか今回はすんなりと眠りにつくことが出来た。

目が覚めると外はもう夕焼けに包まれていた。

まああの時間に帰ってきたらそうなるか。

デイーンさんはまだ寝てるかな？

私はソツと一階へと降りると厨房を見回した。

まだ居ないところを見ると、どうやらデイーンさんはまだ寝てるらしい。

良かった、今日はデイーンさんより早く起きられた。

さあ、デイーンさんが起きてくる前に仕込みだけでも終わらせよう。

昨日はあのあと、夕飯の材料は買っておいた。

といっても買うものはひき肉と玉ねぎ、後は付き合わせのニンジンとブロッコリーく

らしいものだったけど。

後は大体店にある。

私が今から作るのはスープハンバーグだ。

ただし、ただのスープハンバーグではない。

普通のものを作っても今朝のインパクトには勝てないだろうから。

さ、デインさんを何とかして驚かしてやろう。

私はデインさんを起こさないようにそつと厨房の扉を閉めた。

ここからデイン視点

明晰夢とゆうやつだろうか？

これが夢だと言うのはなんとなく分かる。

桜がいて、命の恩人がいて、その家族もいて。

皆で食卓を囲んでいる。

決して叶わない夢だからこそ、幸せに感じられないのだろうな……

ハツとして目が覚めた。

外を見ると太陽は沈み時計の針は8時を告げていた。

なんてことだ、やらかしてしまった。

僕は急いで服を着替えると一階で顔を洗おうとした。

一階へと降りる階段で、嗅いだことのない匂いに気付いた。

なんだろう？

厨房の扉が閉まっている。

僕はそつと扉を開いて中を覗いた。

あれ、誰もいない。

おかしいな、桜が夕飯を作ってくれてるんじゃないのかな。

まあとりあえず寝起きのこの頭ではどうしようもないし、顔でも洗うか。

僕は洗面台へと向かい扉を開けた。

そこに桜はいた。

ただし、あまり良い状況では無いなこれは。

やってしまったというやつだ。

最悪のタイミングだったのだろう。

そこにいた桜は一糸まとわぬ姿でこちらを驚いた顔で見ている。

「ご、ごめんよ桜……こんなつもりじゃ、」

急いで扉を閉め、扉越しにそう謝った。

ここから桜視点

時刻は少し戻り午後19時。

ようやく夕飯の仕込みが終わりハンバーグのタネを寝かす行程へと入っている。後はこのまま少し待てば完成だ。

あ、そういうえば昨日はあのあとお風呂に入ってなかったな。

この間に入ってしまったおう。

私は一度自分の部屋に戻り、着替えを取るとお風呂場へと向かった。

ここのお風呂場は一階の角にあり厨房の隣に位置している。

客席からは分からないようにしているのだろう。

そうして、お風呂場へと行き、服を脱ぐとお風呂へと入った。

少しゆっくり入らせてもらおう。

奴隷の時では考えられないこの幸せ、私はお風呂が大好きなのだ。

奴隷のときは、お風呂は汚い男と入るかそれ以外は水を被るだけだった。

ああ、ダメだダメだ。

こおゆうのは思いださないようにしなくちゃと思っていたんだった。

そして、ゆっくりとお風呂に入りながら自分の体をボーツと眺めた。

商品としての価値が下がるため、目に見える傷は少ない。

といつても鞭の後や打撲傷も無いわけではないのだが。辛気くさいことばかりしか考えられなくなってきたので、もう出よう。

さあ、私の料理でディーンさんを驚かせてあげよう！

そう思い私は浴室の扉を開いた。

その時、数秒たつてから何故か向かいの扉も開いた。

そして、寝起きであろう、ディーンさんの顔が次に表れた。

こんな驚かせ方を望んでいたわけじゃない!!

なにより私の方が驚いた！

別に男の人に裸を見られること事態には何の抵抗もはやない。

ただ、何故だろう。ディーンさんにみられるのはお父さんに見られるような恥ずかしさがあるな。

扉の向こうでディーンさんが何かを言っているがよく分からないくらいに私の頭も混乱している。

だが、ここで私が何も反応しないとディーンさんは罪悪感に苛まれるだろう。

「だ、だいじょうぶです。ごめんなさい。」

何かがめんなさいなのかよく分からないがとりあえず出た言葉がこれだった。

私はとりあえず服を着ると扉を開けた。

出来るだけ普通にしよう。

私は出来る限り平然を装ってディーンさんに大丈夫だと伝えた。

ディーンさんは何回も何回も謝ってきているが。

まあ時間が解決するだろう。

なんて気楽な事を考えていた。

この何とも言い難い空気も料理を食べれば晴れるだろう。

「もう全然平気ですよ。 そんなことより、夕飯はいつでも出来ますよ。 どうします?」

ディーンさんはホツとしたような顔をしたあと、「そうかい、良かった。 申し訳ないけど、まだお腹は減っていないからもう少ししてからにしても良いかい? 先に明日から店を空けるからその準備をしても良いかい?」

そおいうと、私たちは一旦店から出ると買い出しへと向かう事とした

## スープハンバーグ3

買い出しでは、明日から店を空ける為に必要な食材をかなり大量に購入した。

この量だと100人くらいの方がお腹いっぱいになるんじゃないかな。

肉や野菜、魚に果物等、買っている食べ物の種類の多さからもディーンさんの料理の腕や知識が高いことが分かる。

「明日は、久々のオープンだからね。きつとたくさんの方が来てくれると思うよ」

ディーンさんのそんな言葉から、やはり中々の繁盛店なのだと分かる。

そりゃあ、あのレベルの料理を提供していれば自然とお客さんはつくだろうなあ。

しかし、一人でやっていくには料理のラインナップが多すぎることはないだろうか？

「ディーンさん、それだけの料理を今までは一人でやってんですか？」

「ああ、僕も人間だから限界があるからね。今までは1日に5組限定で細々とやっていったんだよ。」

なるほど、数を増やせばどうしても料理の質を落とさなければならぬが、自分の出来る範囲で全力を出すといったスタイルか。

なんともディーンさんらしいな。



だったらこれからは、私がディーンさんの力になれば、もつとお客さんに入ってもらえるようになるはずだ。

そう考えると自然とやる気もみなぎってくる。

まずは、ハンバーグで、ディーンさんに認めてもらわなくちゃ！

私の足は自然とその速度を早めて店へと向かった。

「ちよ、桜？急にどうしたのー？」

そんなディーンさんの声も聞こえないくらいやる気に満ちた心になっていた。

結局買い出しは2時間ほどかかり、店に戻った時にはお腹も空いてきた。

「じゃあ、私はハンバーグを作ってきますね」

「うん、ありがとう。楽しみにしてるね」

若干のプレッシャーを感じながら私は厨房へと向かった。

今回作るハンバーグは、和風のスープハンバーグ。

スープには故郷の味である醤油と砂糖、ミリンに加え、牛骨ガラスープを足して『す

き焼き風スープハンバーグ』を作る。

醤油、砂糖、ミリンで割り下を作り、牛骨ガラスープに少しずつ加えていく。

そのスープに入れる主役のハンバーグは、牛6豚4の割合のタネに、つなぎとして、すりおろしたお麩を使う。

流石にお麩はディーンさんの家にはおいてなかったもので、買い出しのついでに東の食べ物がおいてある店で購入した。

あとはこれをオーブンで中までじっくり火を通す。

最後にスープをかけて、すき焼きにかかせない生卵の代わりに温泉卵を上に乗せ、完成だ。

「お待ちせしました。」

私の声を聞いてディーンさんはとても嬉しそうな顔で、待つてました！と答えた。

私は鉄で出来た器に入ったスープハンバーグをテーブルに置いた。

「お口に合うか分かりませんが、私の出せる最高のハンバーグのつもりです。」

「お口に合わないわけがないよ、この見た目！」

香りは嗅いだことがないな、これは君の国独特のスープかい？」

「スープって言われると少し違うんですが、これは私の国ではすき焼きと言われます」

ね。それを牛骨ガラスープで割って薄めに仕上げています。」

「まあ、とにかく凄く美味しそうだよこれは！早速食べてもいいかい？」

「はい！暑いうちに食べてしましましょう。」

いただきます。」

そういつて私は手を合わせた。

「あ、それ君のお父さんもしてたお祈りだ。」

不思議だったんで覚えてるよ」

「私の国では殆どの人がこうしますよ。因みに食後にはもう一度手を合わせて『ごちそうさまでした』と言うんです。」

「なるほど、素敵なお祈りだね。」

では、『いただきます』」

不慣れな手つきで手を合わせるとディーンさんはようやくナイフとフォークを手に取った。

そしてそのまままずスープを一口。

自信があるとはいえ、やはり反応は気になる。

私は固唾を飲んでディーンさんの反応をじつと見た。

ディーンさんは一口スープを飲むと、「ん」「これは」「そんなことが」など囁きながら

言った。

「こんな炭水化物を欲する味初めてだ!!」

と叫びにも似た声を出した。

その後も何やら興奮気味に話していたが、

「とりあえず主役のハンバーグも食べてみて下さいね。」

と言った。

「あ、ああそうだね。ではこちらも、」

そういつてハンバーグもナイフで切り口に運んだ。

その瞬間、ディーンさんの顔が一目で分かる驚愕の顔へと変わった。

「美味すぎる!このハンバーグとスープの相性、さらには半熟たまごの奇跡的ともいえるマッチング。牛肉とたまごの組み合わせとして最高峰と言ってもいいくらいだ!」  
興奮気味にそうまくし立てるディーンさんに愛想笑いを浮かべながら、私も一口食べた。

うん、美味しい。肉肉しいハンバーグも良いけどこれも違った美味しさがあるなあ  
やっぱし。

ディーンさんの反応にも嬉しくなった私はその後もドンドンスープハンバーグを口  
にしていった。

贅沢言うなら、米があれば最高なだけどなあ。

そんな風に思いながら、2人して後はひたすら無我夢中になってスープハンバーグを食べていった。

美味しく作れてよかつたなー。

「ふー、食べたねえ。ほんと幸せなひと時だったよー。桜の料理を食べると、僕もまだまだ知らないことが多いんだなあと思ひ知らされるよ。」

「いえ、私なんて全然ですよ。お父さんの料理を真似てるだけですもん。」

「いやいや、それを再現できてるんだから充分凄いつて。どうだい？桜さえよかつたら明日からの営業でも君の料理を何品か出してみるつてのは？」

「うええー！そんなお客さんに出せるようなもの私に出せるかわかりませんし。」

まさかの提案に驚いた。店の手伝いと言つても仕込みや皿洗い程度に考えていたんだが、しかもあんなレベルの高い料理を出すティーンさんの店でなんて、不安しかない。

「大丈夫、味は僕が保証するよ。間違いなくお客さんは喜んでくれる。君の料理は人を幸せにできるよー！」

人を幸せにできる。

人生に絶望し、ただの生きる屍だった私にそんなことが。

ふと、昔お父さんから言われてた言葉が頭によぎる。

【桜の料理を食べると幸せな気持ちになるなあ】

【うん私、食べた人みーんなが幸せになる料理人さんになるんだあー。】

そうだ私は、昔誰かを幸せにできるような料理人になりたかったんだ。

大分遠回りをしてしまったけど、私は、

頭の中はまだ整理がついていない。

それでも私は気づけば言葉を発していた。

「やらせて頂きますー！」

## お通し

昨日はあれから具体的なこれからの方向性をディーンさんと話あった。

「桜がやる気になってくれて嬉しいよ。明日はお昼のランチ営業はせずに夜の部だけでやろうと思ってるんだ。」

店の前に張り紙も出しておくよ。

それで桜にはまずお客さんに出す前菜を作ってもらおうと思うんだ。

いきなりメインでのめ気がひけるだろうし。

ああ因みに前菜といつてもうちはコース料理の店じゃないから、全てのお客さんが頼むかは分からないけどね。」

「前菜ですか。軽めにサラダなんかが良いですかね?」

「そこは任せるよ。でもどうせ出すなら桜の一番自信のあるものを出すといい。そうすればきつとお客さんも喜んでくれると思うよ。」

「自信のある前菜ですか、」

お通し的なものでしたら作れそうですけど」

「お通し? なにかはよく分からないけどまあそこは任せるよ!」

「わかりました！やるからには全力で頑張りますね。」

そこから私は自分なりに納得のいく前菜を作り始めた。  
やってみると様々な問題にぶつかつた。

そもそも私はお酒を呑むような歳でもないし、奴隷時代はともかく家族と過ごしていた時もあつさりしたものを作ろうという気にはあまりなつたことがない。

お客さんが初めに口にする可能性の高い料理。

どんなのが喜ばれるのだろう。

などと頭を悩ませていると、見かねたデイーンさんが声をかけてくれた。

「あまり悩むことはないんだよ。桜の料理は間違いなく美味しいし、この国では食べる  
ことがほとんど出来ないものばかりだ。きつとお客さんは喜んでくれるさ。」

「ありがとうございます。因みにデイーンさんは前菜にはどんなのが欲しいですか？」

「うーん、僕はお酒を呑むことも多いから、少しの量で濃いめの味付けのものが好きか  
な」

「な、なるほど。」

デイーンさんはお酒呑むんだ。でも私にその気持ちは分からないからなあ。うーん。

「桜なら何が食べたいか、それでいいんだよ。」



私が何を食べたいか。

そんなので良いんだろうか。

そういう視点で考えてみるなら

私が好きなのはからあげと、

はつと気づいた。そうであればならメインの前に食べれてお酒を呑む人も呑まない人も喜んでくれるはずだ。

私は急いで調理器具と材料を確認し、調理にとりかかった。

そんな私の姿を見て、デインさんは嬉しそうに笑っていた。

その姿はかつて私が料理を作っているとき、見守ってくれた両親の姿のようだった。

意気込んで作っていたもの、少なからず問題もあった。

それは調理器具でベストなものがないということだ。

食材に関しては、特に問題もないのだが、ここは一工夫が必要だな。

私はとりあえず一度、試作品を作ってみることにした。

「お、調理にとりかかったようだね。どう？イメージは固まった？」

「はい、といつてもただ単に私が好きな食べ物を作るだけなんですけどね」

「それで、良いんだよ。出来上がったら一度試食させてもらってもいいかな？」

「はい！お客さまに出すものなので私もお願いしようと思っていました。」

デインさんに食べてもらうなら失敗は出来ないなあ。

私は少し気を引き締めて調理を続けた。

そんな様子を見てかデインさんは

「何度でも納得いくまでやって良いからね。」

と言ってくれた。

でもその言葉に甘えてはダメだな。

よし。

まずは、卵を2つボールに入れ白濁するまで煮込んだ鶏ガラスープを加えよくかき混ぜる。

混ぜ終わったら、細かく刻んだ山芋を入れて塩と醤油で味を整える。

後は油を敷いたフライパンに四角い型を置き、その中にさっきの卵液を流し込み加熱したら完成。

簡単に美味しい私流の前菜、そう卵焼きだ。

普通の卵焼きとは少し違うが、この味が私の作れる中では一番の卵焼きだと思う。

さあデインさんはどんな反応をするかな。不安もあるが不思議と少しワクワクしている自分もいる。

私が卵焼きをお皿に盛り付けていると、完成した雰囲気気付いたのかデイーンさんが声を掛けてきた。

「ん、完成したかい？」

「はい。いまそつちに運びますね。」

「早かったね。でもその顔から見るに自信も有りそうだね。」

そんな自信に満ちた顔してるのかな私は。

少しだけ恥ずかしくなったがとにかく食べてもらったら結果は分かる。

「自信ありつてこともないですけど、とりあえず食べてみて下さい。」

少し困ったように私が言うと

「はい喜んで。いただきます。」

少しだけ板についた合掌のポーズをとり、デイーンさんは卵焼きを口に運んだ。

私の卵焼きを口に運んだデイーンさんは静かに呟いた。

「うん、美味しい、美味しいんだが、」

少し言いづらそうな顔をしている。

この反応を見て、デイーンさんが私を傷つけまいと言葉を選んでいくことがすぐく伝

わって来た。

それと同時に自分の料理がどこかダメな所があったのだろうと分かり申し訳ない気持ちでいっぱいになった。

「あ、あの、正直に言っていたでかまいません。お口に合わなかったんですよね？」  
「いや違うんだ！お口には凄く合ったんだよ。美味しいのは間違いないんだ。ただ、合わないのは口ではなくてワインなんだ」

ワイン？

聞きなれない言葉が飛び出して来た。

付け合わせのことかな？

私がワインとは何か分かってない様子を見て、ディーンさんが説明してくれた。

「あーごめん。ワインってのはこの国でよく飲まれてるお酒だよ。簡単に言うとブドウを発酵させて作られているんだ。」

なるほど、それは盲点だった。

ディーンさんの言いたいことが分かって来た。

「つまり、そのワインという飲み物には合わないってことですね？」

「さすが、察しが良いね。それともう一つ。僕の店の料理は基本ワインに合うような料理が多いんだ。つまり他の料理とのつながりもおかしくなってしまうんだ。何度も言

うがこの料理単体では凄く美味しいと思うんだ。どうしたものか。」

ディーンさんは本当に困ったようにうなずいて、頭を抱えている。

そこまで考えさせてしまつては申し訳ないと感じる。

それに卵焼きは基本的に私の国のお酒やお米と一緒に食べるものだし。多分あれこれ考えても仕方ないと思う。

私はディーンさんに断りをいれるつもりで

「あ、あの私の国でも卵焼きは朝や昼に食べることが多いですから。他のも試してみますね！」

そういつて厨房に戻ろうとした時。

「いや、待てよ。桜、卵焼きは朝や昼に食べるものなのかい？」

ディーンさんが久しぶりに顔を上げるとそうきいてきた。

「はい、そうですが、それがどうしました？」

なんだろうディーンさんの表情が少し明るくなったような。

「良いことを思いついた。桜、この店のランチは君に任せてはダメかな？卵焼き以外にも君の国の料理でメニューを固めて出すんだ！そうすれば解決じゃないか！」

あまりの提案に私は固まってしまった。

たった数日の付き合いでこの人のことを全て分かっている訳はないんだが、意外と、とんでもないことをサラツとしようとするとする人なのかな。

そういうえば、奴隷商から私を強奪？していたし、などと考えていると。

「どう思う？」

とデイーンさんが聞いてきた。

しかしすぐに返事をできるような内容でもない。

デイーンさんがここまで一生懸命作り上げた店だもの。

それを訳の分からない小娘が異国の人からしたら訳の分からない料理を出して、大丈夫なものか、

不安しかないな。

「あの、私なんかそんな、」

そんな言葉でもっている、私の心情を察したのかデイーンさんが言った。

「まあすぐには言わないさ。いづれ君にその気が出来たら声をかけておくれ。」

私は少し細かい声で、はいと返事をした。

## タラのボンファム

今日は朝からデイーンさんが慌ただしくしている。

午後から久しぶりに店をオープンするため、準備に追われているようだ。

私も何か手伝いたかったが、料理の準備よりも片付けや釣り銭の用意などの雑務がメインらしく、なかなか勝手の知らない私には手伝えることがないらしい。

なので、私は朝から何をするでもなく家でポーツとした時間を過ごしている。

なにをしようか考えていると扉をノックする音が聞こえ、デイーンさんが入ってきた。

「桜、手が空いてたら一つ頼みごとをしてもいいかい？」

私はもちろん手も足も全身隈なく空いている。

二つ返事で了承した。

「君って文字を書くのは得意かい？今日の夜出すメニューをボードに書いて欲しいんだけど、僕は文字が下手くそでいつも何も出していないんだ。」

デイーンさんは申し訳なさそうに言ってきた。

文字かあ。正直この国の文字は書く機会がほとんどなかったから不安だな。

奴隷も言葉と文字が使えた方が高い値がつきやすいらしいため私も教えられてはいたが。

しかし、やる前から諦めるのは嫌だったので、やってみる旨を伝えた。  
何か参考になる文字が書かれたものはないかな。

「あの、何かお手本にできる文字の書いているものはありますか？本とか新聞なんかで良いんですけど、」

「あーそれなら僕の部屋にいくらでもあるよ。勝手に入ってかまわないから好きに選んでおいてね。」

「あ、あとこれが今日のメニューだよ。これをこのボードによろしくね。」

そういつて走り書きしたメモと小さいサイズの黒板のようなボードを受け取った。  
懐かしいな黒板。文字もおそらくチョークのようなもので書くんだろうなあ。

あ、今日のメニューは何だろうか、メモに目を通してみた。

、

失礼だが、本当に字が汚いな。

読めない字がちらほらあるが、前後の語から判断してなんとか理解できた。

前菜



焼きトマトのカプレーゼ

サラダ

海老の素揚げとごまオイルのサラダ

スープ

にんじんのポタージュ

メイン

タラのボンファム

デザート

黄桃の自家製ヨーグルトがけ

38ベル

ディーンさんから聞いていたが、基本的に店はコース料理のみの営業らしい。

そこからドリンクは別料金、後はお客さんが物足りなさそうにしていれば在庫から作って提供していくシステムらしい。

値段もこの辺りでは少し高めかな。この前食べたハンバーグが9・8ベルだったことを考えても安くは無いと思う。

それでもお客さんが来るのは、やはりディーンさんの腕が良く、それだけの値段を出す価値があるからだろう。

そんな事を考えながら私はディーンさんの部屋の前まで来た。そおいえば、入るのは初めてだな。

まあ適当に本か何かを取ってすぐ出よう。

そんな風に考えて、部屋を開けると、衝撃の光景が広がっていた。

見渡す限りの、物、ゴミ、服など。

お世辞にも片付いているとは言えない状況。

これはメニユーを書く前にやることができな。

私はまずディーンさんの所へ行き、部屋の片付けをする許可を得ると、急いで作業に取り掛かった。

ディーンさんは初め、凄く抵抗していたが、私の意思の固さに負けて、お願いしますと言ってきた。

私の中のディーンさんのイメージが少しずつ変わってきている気がするな。

## タラのボンファム2

『よし、だいぶ片付いたかな。』

私は結構なんでもやり出したらとことんやるタイプなので、気づけばかなり熱中して掃除をしてしまった。

時刻は15時。開店まであと3時間となっていた。

(しまった、こんな時間になってしまった！とりあえずディーンさんのメニューの字と同じ字を本から探して、それとなく書いておけば大丈夫かな?)

私は本来の仕事に急いで、とりかかった。

『あー、ディーンさん?こんな形でいかがですか?』

『おー!上手にかけてるじゃないか!やっぱし桜なら良いのが作れると思ってたんだよー。』

私の書いたメニューボードにとっても喜んでくれたディーンさんだったが、正直に言つて客観的に見ても特別上手なものではないと思う。

まあ求められるハードルがとても低かったからこの反応は予想できたが。

しかしこれから先の求められるハードルは決して低くない。

ディーンさんはいつでも料理には妥協しない人だから。

『あ、あの、ほかに手伝えることってありますか？』

『ああ、もう料理の仕込みは終わってるから大丈夫だよ。桜は今日は料理やドリンクを運んでくれたらいいから、よろしくね。』

私は少し気を引き締めて、はいと返事をした。

ディーンさんの大事な料理、運ぶだけとは言え失敗はできない。

一度作業をおさらいしておこう。

私が今日のメニューを見返しているとディーンさんが優しく教えてくれた。

『前菜やサラダ、スープなんかはそのまま出せば、お客さんが勝手に食べるだけだから大丈夫だよ。少し説明してほしいのは、メインのところだね。』

『メインですか？ああそおいえばボンファムってどんな料理なんですか？』

『ボンファムってのは簡単に言うと、魚のダシ汁で作ったクリームソースを舌平目なんかにかけて食べる料理なんだ。うちではもう少し安価に抑えるためにタラを使うけどね。桜に説明してほしはそのボンファムのソースの食べ方だよ。』

『食べかたは、かけてあるのをそのまま食べるわけじゃないんですか?』

『いや、もちろんそおして貰うんだけど、あえてこのホワイトソース、少し多めにかけてあるんだ。だから、その余ったホワイトソースを後半は別で出すパスタに絡めて食べてもらいたいんだ。』

(なにそれ、絶対美味しいやつ！)

私は想像しただけでヨダレが出そうになった。

『少しだけタラを残しておいて、ナイフで細かく刻んで、ソースとパスタと絡めるとすつごく美味しいんだ。ただ、説明の仕方次第では汚い食べ方に聞こえるから気をつけてね。』

そんなさりと怖いことを言うなあ。と内心感じたが、仕方ない。

『とりあえず開店までの時間はテーブルなんかを拭きながら美味しそうに聞こえるボンファムの説明を考えるといてくれるかな?』

『分かりました!』

元気な返事をしたものの、内心はディーンさんの料理を下品に感じさせないような言葉選びにかなりドキドキしてきた。

ああどうしよう、どうしよう、しばらくテーブルを拭きながら考えていたが。

テーブルけっこう汚いなあ

私は夢中で店内の掃除を始めていた。

## タラのボンファム3

カラカラつとドアの音が鳴った。

入り口には見覚えのない、40代半ばほどの夫婦と10代前半ごろの男の子がたっていた。三人とも服装は綺麗で暮らしは裕福なんだろうと感じ取れる。恐らく母親だろう人は貴婦人といったオーラでいて、顔をしかめて少し不機嫌そうにしている。

『いらつしやいませ』

ディーンさんの声にハツとした。

しまった、掃除に夢中で気づけばこんな時間になっていたのか！

私も少し遅れてお出迎への挨拶をした。

『なあ母さん、いつまでもそんな顔しないで、とりあえず座ろうよ。』

『そうだよ、あの店は臨時休業なんだから仕方ないだろ？それにこの店もかなり美味しくて話は聞いたことあるよ？なかなか予約を取れないから運がいい。』  
『分かってますよ、こどもみたいな扱いしないでください！』

なにやら不穏な雰囲気のお客さんだなあ。

そんな風に思っていると、

『さくら、表の看板をクローズに変えといてくれ。今日の第1部はこちらのお客様だ』  
昨日デイーンさんから聞いてたが、この店は第1部と第2部の2回に分けてそれぞれコースを出しているらしい。

それぞれ最大5名までの小規模な経営だ。因みに完全予約制だ。

表の看板をクローズに変えると、ちょうどお客さんに呼ばれた。

『すいません、ドリンクをお任せでお願いします。大人はお酒、子どもは果実ジュースで。それから料理も持ってきて。』

恐らくお父さんだろう人に、そう言うと、デイーンさんはかしこまりました。と答えドリンクを作り始めた。

この店では料理にあうドリンクもお任せで頼む人が多いんだそうだ。

『さくら、これをお願い。ワインは3年ものの赤。ジュースは梨とりんごの水を使ってるよ』

も、もうきた！私の初仕事。

私は緊張をグツと抑えて、お客さんのところにドリンクを運んだ。

『ワインは3年ものの赤、ジュースには梨とりんごの水を、使ってましゅ』



あ、囁んだ。

私が少し焦っていると、お客さんたちは特に気にする様子もなくグラスをそれぞれ手にした。

『じゃあ、母さん誕生日おめでとう。』

父親がそおいうと、子どもと父親はグラスを手に取り、母親のグラスに近づけた。

『はい、ありがとう』

まだ少し不機嫌そうな母親だが、グラスを手に取り、乾杯している。

いいなあ、誕生日か。

昔はよく家族がお祝いし合ってたっけ。

お母さんが誕生日の時は私が色々はりきって作ってたなあ。

以下、回想

『お母さん、お誕生日おめでとうー！いっぱいご馳走つくったよー！』

『わあー、ありがとーさくら！大変だったでしょうに。何作ったか教えてもらっていい？』

『うん！まずこれが、卵焼きでね、中にはお母さんの好きなチーズいれてるよ。』

小さい頃作ったお世辞にも上手とは言えない料理でもお母さんは喜んでくれたなあ。誕生日つてのはお祝いする方もされる方もどっちも楽しく思い出に残るものだ。

特に、大好きな人たちと過ごす誕生日は。

昔のことを思い出していると、この家族にもなんとか良い思い出にしてほしい。そんな思いがこみ上げてきた。

『このワイン美味しいな。』『このジュースも美味しいよ。お母さんも飲んでみて？』  
父親と息子がなんとか盛り上げようと奮闘している。

お母さんもそれに応えようとしているが、イマイチ気分がのらないようだ。

『さくら、料理お願い。』

『あ、はい。』

そうだ、どんなに気分が乗らなくても、美味しい料理を食べたらきつと楽しくなるにちがいない。

## タラのボンファム4

『お待たせしました。こちら焼きトマトのカプレーゼです。』

よしつ、なんとか噛まずにうまく言えた。

私が料理をそれぞれに出すと、母親が初めて口を開いた。

『カプレーゼって生のトマトで食べるイメージだけど、なぜあえて焼いたのかしら？』  
なぜ？なんでだろう。私が困っていると、

『当店では出来る限り苦手な食べ物を出さないように工夫しています。トマトが苦手な方でも焼くことによつて甘みが出ますので、食べやすいかと考えています。』

すかさずディーンさんの助け船が出た。

なるほど、たしかに生のトマトは苦手でも火が入れば食べられる人も多いものな。勉強になる。

私も援護射撃しなきゃ。

『因みにトマトはチーズと一緒に食べることによつて、栄養の吸収がよくなります。旨味も増えて、栄養もしつかり取れる調理法ですね。』

昔、自分のお母さんに教えられた知識だが、間違つてないはず。

お客さんたちは説明を聞くと、ゆっくりとナイフとフォークで食べ始めた。

『これおいしー！こんな甘いトマト初めて食べたよ！』

息子が屈託のない寝顔で喜んでいる。

そんな様子を見て、夫婦も顔を見合わせて笑った。

さつきまで流れていた微妙な空気感はもうなくなつたとみて良いだろう。

たつた一口で空気を変える、そんな力が料理にはあるんだなあ。

『店員さん、気にいったわ。この後の料理も楽しみにしてるわね。』

母親が私に目を合わせて柔らかな顔で言った。

『はい、本日のコース、特にメインの魚料理にはご期待ください。』

まあ私が作るわけではないんだが、ディーンさんの出すメインだから、美味しくないわけないだろうし。

お客さんの席から離れると、

『良い説明だったね。料理つてのは10点の味があるとして、今のように説明や演出、組み合わせなんかで、20点にも30点にもなるからね。ぼくの料理を広げてくれてありがとう』

『い、いえ、私はただ昔母から聞いたことを伝えただけです。』

『謙遜することはないさ。誰しも知識つてのは誰かから教えてもらうものだから。初めから何でも知ってる人間なんていないだろ?』

デインさんはやっぱし口が上手いな。

何も言い返せず私の手柄になってしまった、嬉しいけど。

その後はエビとゴマのサラダと人参のポタージュを出してドリンクもおかわりを入れた所でデインさんがメインの調理にとりかかった。

タラを焼く良い音が聴覚で空腹を刺激する。

肉や魚が焼ける音つてのは人間の食欲を刺激する拔群のスパイスだ。

前菜、スープ、サラダで、完全に心を掴まれたお客さんたちは今か今かとメインの登場を待っている。

『ボンファムって母さん何かわかる?』『全然知らないわ、想像もつかない。』

夫婦が会話する中、息子は静かにその時を待つてる様子だ。

もう母親の誕生日つてことを忘れて純粋に料理を楽しんでいるように見える。

そんな様子を見てみると。

『はい、さくらお待たせ。タラのボンファムくエビのトマトクリームソースと魚介のクリームソースだよ。途中でこのパスタを絡めて食べるように伝えてね。』

はい、と返事したあと、しまったと気づいた。

私はこの説明を考えておかねばならなかったのだった。

どうしよう、どうしよう思考がプチパニックで停止している。

『あ、できたみたいだね、父さん母さん。』

そんな男の子の声でハツとして。

楽しみにしてくれている料理、冷めないうちに運ばねば。

覚悟を決めて、頭に浮かんだ言葉をそのまま伝えよう。

『お待たせしました。タラのボンファムくエビのソースと魚介のダブルソースです。あ、ちよつと違うこと言ってる。意味は同じだからいけるか？』

『あと、良かったらこのパスタをどおぞ。』

『ん？このパスタただの茹でたパスタですわよね？どうやってたべるの？』

『この料理を最後まで美味しく召し上がっていただくためのものです。よろしければ、特別おススメの召し上がり方をお伝えしてもよろしいですか？』

『ぜひお願いするわ。』

『はい、こちらのパスタは最後にパスタソースと、絡めて召し上がるためのものです。そのためには残ったタラをナイフで小さくカットし、二種のソースと混ぜていただきたいと思います。』

『え、全部でぐちゃぐちゃに混ぜちゃうの？ちよつと汚くなつてしないかしら？』

『お客さま、料理とは何かと何かを混ぜることです。今回のパスタはお客さまにも料理をしていただくと考えおります。どうか、自分の一番ベストな状態まで料理してください。』

『そお言われると悪い気はしないわね。店員さんの言う通りにするわ。』

私はペこりとお辞儀をして、デイーンさんのもとへ戻った。

『き、緊張しました。うまく言えましたでしょうか？』

『いや、びっくりしたよ、さくら。君ってあんな饒舌だったの？文句のつけようがないよ』

自分では正直しゃべっている時頭は真っ白だったので、そおいわれてもしっくりこない。

でもデイーンさんの顔を見ると、ちゃんと言えてたんだろうなって気にさせてくれ

る。

良かった、良かった。

ふとお客さんの方を振り返ると、三人ともが沈黙していた。

でもこの沈黙が意味するものは悪い意味ではないことを私は知ってる。

タラをどれだけ残すのか、ソースをどれくらい混ぜるのか。そおいつたことを考えながら食べていると自然と無口になってしまう。

気持ちはすごくよく分かる。

だからこそ全てを食べた後には、

『ふーおいしかったあ。デザートも口の中がさっぱりしてよかったわねえ。二人ともステキな誕生日をありがとう』

自然と感謝や喜びの感情が浮かぶのだろう。

家族3人で嬉しそうに笑い合う姿を見ていると、寂しさや満足感など、複雑な感情に胸を締め付けられた。

だめだ、だめだ最後は笑顔でお客さんを送らなきゃ。

『ありがとうございました!!またお待ちしていますね。』



もう入店時の面影はどこにもなく、笑顔の素敵な気品漂うお客様の姿がそこにはあった。

『今日は、ありがとう。お陰で素敵な誕生日になったわ。また寄らせてもらおうわね。』

私はお客さんにもう一度頭を下げると、見えなくなるまで見送った。

ふう疲れたなあ。でもやっぱり私は料理に携わる仕事が好きだって再確認できたな。なんて一人もの思いにふけていると。

『さくら、お疲れ様。早速で悪いけど、テーブルを綺麗にして、次のセットをお願いしてもいいかな？次も3名さまだからさ。』

一瞬ティーンさんが何を言ってるのか分からなかった。

しかし、冷静になって思い出した。

そうかこの店は2部制だ。

まだお腹のすかしたお客さんがこれから来るのか。

慌ただしいが、お客さんを笑顔に変えられる。  
次のお客さんはどんな人だろう。

## 第2章

# カリカリベーコンとマスカルポーネチーズのクリームソースパスタ

初めてのお客さまが来た日から、毎日慌ただしい毎日が続いた。

相変わらずディーンさんの料理は好評で、みんな笑顔で帰っている。

私のランチ計画は今メニューを練っているところだ。

出来る限り安く、満足できるレシピを考えており、完成も近いと思う。

しかし、最近のディーンさんは少し考えごとをしているような顔をするのがよくあつた。

何か悩み事でもあるのだろうか？

『あの、ディーンさん？最近よく考えごとをしていますね。』

『ああバレてた？ちよつと色々あつてね。』

すこしバツが悪そうにそう答えたティーンさんにそれ以上聞くのはやめと  
思った。

『いや、ごめんさくら。久しぶりにちよつとご飯でも食べに行こうか。』

私は出来る限り自然な笑顔で、はいと答えた。

やってきたのは、最近新しくできたと噂に聞いた（お客さんの会話から）パスタ屋さ  
んだ。

外観は派手でどこかのお城のような風貌だ。

店の中に入ると、落ち着いた雰囲気でもデルのようなルックスをした男性が出迎えて  
くれた。

『いらつしやいませ、何名様ですか？』

『二人です。』

『おや、あなたはもしかして、、確かサルジエ？だったかな。お店のオーナーさんじゃな  
いですか？』

『スリジエだ！お前絶対わざとだろ。』

デイーンさんはしかめっ面でそう応えた。その後の二人のやりとりを聞いてると、二人は知り合いだと思われる。そんなこと全然言っただけで、なぜだろう？

『あ、紹介が遅れて申し訳ございません。私は当レストランオーナーのマリアージュと申します。お嬢様のお名前をお伺いしても？』

『さくらだ！』

『あなたには聞いてないんですがねえ。』

『やっぱり、来るんじゃないよ。毎日毎日嫌がらせのように僕の店にチラシをいれてくれたな。無料クーポンまでつけて何が目的だよ。』

『喜んで頂けたようですね。では、立ち話もなので、お席の方へどうぞ。』

『お前喜ぶって感情しってるのか？今の僕の感情とは正反対だよ。』

私たちはマリアージュさんに促されながら席についた。

まだディーンさんはブツブツと文句を言っているが。

『見苦しい所を見せてすまないね。あいつは僕が昔修行してた店の同期なんだ。僕らの師匠の方針で、常に競いあわされていたからね。今でも仲が良いとは言えない関係なんだ。』

『そうだったんですね。ライバルって感じですかね。』

『そんな良いもんじゃないよ。ただの腐れ縁だよ。ただ、まああいつの作る料理だけは認めなきゃいけないと思うよ。特にパスタに関しては。』

『そんなに美味しいんですか。』

ディーンさんが褒めるといふことは実力は確かなんだろう。

そんな話をしていると、

『お待たせしました。こちらマツシユルームとマスカルポーネチーズのベーコン添えです。』

マリアージュさんの運んでくれたパスタは香りや見た目だけで美味しいと確信でき

るものだった。

パスタの上に泡状のクリームソースとベーコンが乗っている。

パスタを敢えて、整えずに皿に盛り付けることで、まるで鳥の巣のような見た目と、その上に乗るふわふわの綿毛をイメージしたとのこと。

さすがにオシヤレだな。

『冷めないうちに、召し上がれ。』

## スイーツポテトの黒ごまのせ（大学芋風味）

マリアージュさんの店でランチを食べてから1時間ほど経ち、私たちはスリジエに帰ってきた。

デインさんとの仲はともかく、味や料理に対する姿勢は本物だと感じた。素直にそういう点は尊敬できる人だったな。性格は、、、だけど。

『腹がたつけど、見習わないといけない部分もあるだろ？ただやっぱり予想通りつまらんことを企んでたね。』

そう、実は店を出る前にマリアージュさんから驚きの言葉を聞いたのだ。

『本日は起こし頂きありがとうございます。特にさくらさん？またいつでもいらして下さいね。』

そんな挨拶に私も出来る限り微笑んで返そうとしていたが、デインさんはそれを遮り言った。



『で、結局何が望みなんだ？わざわざ料理を僕らに食べさせたかったわけじゃないだろ？』

半笑いでマリアージュさんが答える。

『あいにく、私も暇じゃないんでね。実は用があるのはそちらのさくらさんの方だよ。』

『さくらに用？なんでお前が？』

デイーンさんの言葉には一切振り向かず、私の方をじつと見てマリアージュさんが口を開く。

『さくらさん、こんな話を聞いたことあるかい？とある地方で奴隷の女の子が中年の男に盗まれたって話。』

私とデイーンさんは、顔が青ざめた。

なぜこれをこの人が？一体どこまで気づいてる？

いや、これを私に言うということはほとんど気づいてる？

私が返事をできずにいると、畳み掛けるように、

『あれ？どうしたんですか？知ってるか知らないかだけでも教えてくれませんか？それによつて話が変わってきますので』

更に詰め寄るマリアージュさん。

『その反応はどうしたんだろう？なにか心当たりでも…』

『その辺にしといてもらおうか、うちの従兄弟の子に対してそれ以上あらぬ疑いをかけるのは。』

氣づけば血の氣が引いて頭が真っ白になっていた私の前に、サツとデイーンさんが庇うように出てくれた。情けないがデイーンさんの背中を見てすぐくホツとした。

『ふーん。従兄弟の子ねえ。』

ほのかに笑っているその顔が今はとても恐ろしく見える。

そんな様子の子のマリアージュさんにデイーンさんが珍しくイラついたような態度で話す。

『なにか言いたいことでも？』

『いや、言いたいことはないよ。私からしたら、さくらさんがどこの奴隷だろうと従兄弟だろうと知ったこつちやない。ただ、』

しかめっ面のまんまデイーンさんが聞く。

『ただ、なんだ？』

『この疑いをこのまま私の胸の中に大切にしまっておくか、周りのみんなに相談するかは君たち次第だ。』

『それは脅しか?』

『どうとるかはお君たち次第だよ。まあ私の胸の中にしまふ為の条件は簡単さ。一つ仕事を引き受けてくれるだけでいい。』

マリアージュさんの顔が生き生きとしてきた。どうやら、初めから狙いがあつたのだろう。それを見抜いてかディーンさんが話す。

『やっぱし、そおいうことだろうと思つたよ。手短かに話せよ』

『さつすが、名店スリジエの店主様は話が早い。まあ簡単に言うのと、とあるお客さん

方にランチを一週間ほど出してあげるだけでいいんだ。もちろん報酬だつて出る』

『そんな話をお前がわざわざ僕たちに頼むわけ無いな。大方面倒な客を王宮に押し付けられたんだろ?』

ディーンさんの言葉を聞いて、大げさに驚いたような顔を見せたマリアージュさん。

『すごいね、よく分かつたな。そうそう、そうなんだけどね、ちよつとそのお客さんたちはうちの店の雰囲気には合わないんじゃないかな。って思つててね。どこかい店紹介できないもんかと考えてたんだ。』

『で、誰なんだ?人数は?』

少し間を置いて、マリアージュユさんが答える。

『第2師団。まあ兵隊さんたちだね。数は8名ほど。』

意外な答えが返ってきた。ディーンさんも私も驚きでしばらく言葉を失った。

そんな様子を見て、マリアージュユさんは続ける。

『いやー、正直言つて店に兵隊さんが来るのつて他のお客さんが怖がるだろ？でもその点君の店なら貸切にできるしさ！』

その言葉を聞いたあとしばらくの間沈黙が流れる。

そしてディーンさんがゆっくりと喋り出した。

『引き受ける条件がある。1つは今回の件で二度と僕らに脅しをかけてくるな。2つ目に王宮から出された報酬金は全額こちらが頂く。これが飲めないのなら、好きにすれば良い。』

ディーンさんの言葉にマリアージュユさんはニヤリと笑つて答える。

『いやいや、最高だよ。ありがとう。やっぱり持つべきものは友だなあ。』

そお言いながら握手を求め、ディーンさんはそれを払いのけた。

『ちなみにいつからだ？』

『あの一言いくいだけで、3日後からなんだよなあ。』

三日後!!

私とディーンさんがあつけにとられていると、『大丈夫、こちらからもスタッフの応援をよこすよ。今ちようど買い物に行ってるから帰ってきたらそっちに向かわせるね。あと、これよかつたらメニューの考案のお供に甘いものでも。』

『何が大丈夫だ! さつそくひと事かお前は! さくら、とりあえず急いで帰って作戦を練ろうか。』

『え、あ、はい!』

そおいて、店を出ようとすると、マリアージュさんは珍しく真剣な顔つきでいた。

『ディーン、ありがとう。』

それは初めてこの人の本心からの言葉のように聞こえた。

何かこの仕事を引き受けられない別の理由があったのかな?

そんな風に考えてしまう、そんな顔つきだった。

そおして私たちは、スリジエへと帰ってきた。

私たちはお茶とマリアージュさんから渡された、デザートを食べながら作戦を考え  
た。

スイートポテトに大学芋風味のソースがかかった珍しい味。

この味、明らかに私の生まれた国の味付けを意識している。

あの人いつたいたいどこまで分かっているんだろう。

最後にやっぱしマリアージュさんのことが少し怖くなった。