

食道楽の『黄の節制』

ケツ*

【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】

おれは誰もが認めるハンサム顔、ラバーソウル。金でDIOに雇われシンガポールへ行って、暗殺対象である承太郎たちを目撃した。そのまま返り討ちにあって病院へ向かう途中怪我をして意識が朦朧としていたおれは、背後から近づいてくる怪しい『運命の車輪』《ホウイール・オブ・フォーチュン》に気づかなかった。おれはその車に轢かれ、目が覚めたら知らない世界に放り込まれてしまった!!

ドゥー・ユー・アンダスタンズドゥ!

※この小説はラバーソウルが美味しい食材・料理を求めて歩くだけのゆつくりグルメ小説です。

目次

マイク・タイソン以上に俺って幸運だと 思わんかい!?	1
ろくでなしのコーヒーブレイク	10

マイク・タイソン以上に俺って幸運だと思わんかい!!?

世は正にグルメ時代。ありとあらゆる食材が高値で取引され、普通の人間では現代兵器を持つてすら太刀打ちできない未知の食材を捕獲・採取することを生業とする探検家兼ハンター。人はそれを美食屋と呼んだ。

未開の湿原。紫色のアメジストのような殻を持つ新種のザリガニが沸騰した鍋の中から取り出された。成人男性の腕程の大きさのザリガニが茹つて皿の上に乗せられる。殻は強靱かつ硬質。それが男の手の内でバキバキと簡単に解体されてゆく。頭と身の間に指を入れて引き千切り、身の部分を覆う殻を両手で剥く。

身も殻と同じで紫がかつており、少し毒々しい。新種故に毒性の有無はまだ分からないのだ。内側にはこれまた同色の卵が抱え込まれていた。雌で産卵期だったのだろうか。

頭の方はたつぷりの味噌を蓄えている。こちらはテラテラとバターを溶かしたような黄金色で食欲をそそらせる。体の半分はありそうな爪先の肉は茹でたにも関わらずプリプリと身を弾けさせており、甲殻類の匂いは口の中で涎を分泌させた。

淡水域であろうと生で魚介類を食べる習慣は今までラバーソウルにはなかったことだが、この世界では一般的な食し方の一つであることはもう理解し慣れている。それで

も新種のザリガニは毒性も考えて火を通した。

さっそく手掴みで実食を開始する。

「ん？」

「お？」

「ン、ンンン？」

「どうしたよラバー^ラソウル^ソ? まさか毒でもあつたんじゃ……」

「……おれ」

「——吐き出せっ！」

「なんだこれッ!? ンマイなああああーッ！」

「美味しいのかよっ！」

隣でカラフルに輝く長髪を乱しながら突っ込むサニーを無視しながらラバーソウルの手は止まらない。旨味が歯でプリプリの表皮を破る度にエキスとなって弾け出る。予想していた泥臭さは一切ない。

今度は爪先へ指を突っ込んで身を穿り出す。身とはまた違った味わい。味が濃い。カニを食う時のように無心であつという間に全て食べつくしてしまう。ここで空となった爪先に白く濁ったエキスが溜まっていたことを知る。口の周りがエキスで汚れるなんて些細なことは厭わず、天に掲げて最後の一滴まで飲みつくした。体内へ循環する天上の雫が愛おしい。レロレロと殻の内部に残っていないかチュパチュパと下品な音を立てながら舌で嚙る。中を嚙り尽くしたところで指先についた汁を赤ん坊のように吸うことで足りない気持ちを満たそうとした。

「うまつ、うまつ」

口から意図しないまま単純な感想が溢れた。脳を通さずに体中が歓喜の言葉を口から放出しているかのようだった。

人心地ついたところでお楽しみの時間の始まりだ。

味噌。カニやエビの味噌の美味さといったらもはや約束されている。酸味、旨味、僅かな苦みが調和して極上のソースを作り出すのだ。そしてそのソースはある目的の為に追求されて作られている。そのもの自身の身と合わせる為だけに。

最初に残しておいた身の尻尾部分を掴んで黄金色のソースにたつぷりと染み込ませる。薄紫色の身が黄金でコーティングされ芸術的な美しさを、そして格別な美味さをアピールしている。

「美^{つくし}い」

味噌が舌の上で味噌を刺激させる。しつとりと舌全体に薄いベールを纏わせるかのようにバターのような甘味と油分が広がる。続いて酸味が身の歯ざわりと共にやって来て、弾ける。溢れるエキスが口内に広まると、濃厚な味わいの中に混じる微かな味噌の苦みがそれを一まとめに包んで食道へと流し込むのだ。調和。万事が全て順調に進んでいるような全能感がラバーソウルを高揚させた。

口の中で液状になるまでチュブチュルと歯ですり潰し嚥下すると気分はもはや最高だった。

捕獲した十四匹全てを完食するころには勢いよく食ったせいで顔の周りはエキスや味

膾で汚れて、掌も殻の欠片がくつつき、裾や服にも味噌が飛び散っている。

「お前は食い方が絶望的に美しくねえ！ 食い物を無駄にすんな！」

「おれがどのように食おうと勝手だろうがッてめえー！ それにちつとも無駄にしてやしないぜえ」

ラバーソウルの体から黄色の粘液状の物質が溢れ出る。それは意思を持ってラバーソウルの体を包み、再びスライムから本体が顔を出してきた時には、顔や服の汚れはおろか地面に落ちていた殻の欠片までもが全てスライムによって吸収されていた。

『イエロー・テンバランス
黄の節制』

ラバーソウルのスタンド能力であるスライムは本体を包み込み防御するだけでなく、スライムの見た目を変えることで別人に変装することも出来る上に触れるスタンドや生物に浸食して取り込むことで攻撃する恐ろしい能力だ。

そんな強能力もこの世界で通じる相手はそう多くなかった。圧倒的な巨体で『黄の節制』が浸食する前に身を纏うスライムを引きはがされたり、逆にエネルギーを吸いつくされたりと散々だった。

死にかけていたところを四天王のサニーに助けられて数年。承太郎に負けて、次々と負けを経験することでさすがのラバーソウルも前ほどの自信家ではなくなつた。何よりこの世界の美味すぎる食材と料理に惹かれて美食家への道を目指したのだ。

「前の世界で食べて一番美味かった物がこの世界での残飯にすら劣るといふ事実。大体の例として強い生物ほど美味いという法則がラバーソウルに更なる強さを求めさせた。金は欲しいし、女からはチャホヤされたい。」

「サニーにも僅かながら感謝はしている。ラバーソウル本体のハンサム顔からは遠く及ばないが、サニーも一般的には美形というレベルだろう。美容にも気をつけているらしく、更なるハンサムを目指すラバーソウルにとつてもそういう食材には興味があまり時折情報交換はしていた。」

「ザリガニや虫料理が好きなラバーソウルにとつて今回の食材はまさに願い通りの代物だったのだ。」

「にしてもんめえなコレ。美しいし俺のフルコースに入れるか悩む味だ」

「んま。んま」

「一人で食ってんじゃねえぞてめえ。池のザリガニ全部食いつくす気か!？」

「ザリガニを茹でた汁も見過ごせない。あれには殻からとれた旨味成分と身からの旨

味成分に満ちている。ここでは一般的な汁物である味噌スープを今回は試してみることとする。それが憎き承太郎の生まれた地である日本料理と同等のものだということ。をラバーソウルは知らない。恐らく知っていたとしても料理自体の美味さに関係はないと今のラバーソウルなら断じるだろう。

身に着けていた肩下げのカバンから調味料セットを取り出す。味噌の殿堂『味噌みそでんがく殿楽』社の八千丁味噌をお玉に一掬い。それを溶かす前にサニーに止められる。

「ああんツ!? 殺されてエーのかためエーはツ!?」

「この『乾燥和歌わかめ』の素を入れたらチョー美味くね?」

サニーの触覚が何処から取り出した『乾燥和歌わかめ』の素の袋を開けて温め始めたスープに注ぎ込まれる。急速に水分を含んで何倍にも体積を増やすわかめ。潮の香りと和歌わかめの特徴である和歌。五・七・五・七・七の音で形成される詩らしき調べがラバーソウルの耳にも届いた。正直何を言っているかはさっぱり理解できないが、美味そうになったのは確かだった。サニーの勝手な行爲もそれで黙認した。

沸かして味噌の香りが飛ばないように火の温度には注意をしながら、味噌を菜箸で混ぜて溶かすと発酵食品特有の芳醇な香りが自慢のハンサム顔をクシャツと崩させる。

好い加減で火を止めてカップにお玉で味噌スープを注いだ。スプーンではなくもう

この世界に広く流通している箸を扱うのにも随分と慣れて来た。サニーは握り箸は止めろと注意するが、これで問題なく食べることが出来ているので気にしない。

ズズウツ

下品とされる音を立てて嚼る所作は何故か誰にも注意されることはなかった。

ズツズズズウ

……沁みる。健全で充実していたはずの五体の動作は勘違いだった。証拠に体はもつと足りないとおぼかりに嚼るペースは揺らがない。沁みるということはそれまでが不完全だったということだ。錆びて動作不良だった機械に潤滑油を注した時のように栄養が体中に行き渡る。どちらも味の主張が強く、上手く調和させなければ酷い喧嘩になつていたところだが殻の出汁と八千丁味噌とが奇跡的に噛み合っている。和歌わかめもくたつとしたところとシャキシャキした食感のところとの不均衡さが飽きさせない。

ズズツシャクツズーツ、シャクモク

少しばかり口内に残っていたザリガニの味噌がすつきりと爽やかに洗い流される。

「ふ~~~~つ」

肉体的にも精神的にも満たされる。きつと今のラバーソウルなら承太郎が今日の前に現れたとしても、顔面を殴りきるだけで済ますだろう。

「……夕食は何にすつかなあ」

ろくでなしのコーヒーブレイク

いつものようにラバーソウルはログハウスから出ると、井戸から桶に水を汲みだして顔を洗う。ハンサムの維持には洗顔は欠かせない。じつくりと時間をかけて洗うと深海の泥から作られたパックを塗り、水桶を手を歩き出す。向かう先には五十メートル以上の大木が夏の厳しい朝日を遮って涼し気な木漏れ日をつくりだしていた。

巨大な幹に寄りかかって座ると新鮮で爽やかな緑の香りだけでない——香ばしく芳醇な匂いに包まれる。この大木は珈琲ミル木と呼ばれる木で梢近くになる豆が天日によつて長い時間をかけて炒られ、幹の途中にいくつかある天を向いた洞の中に豆が落ちて溜まるようになっていゝ。そこに注ぎ込まれた自然の雨水によつてゆっくりゆつくりと出来た水出し珈琲。木が大きければ大きい程溜まる豆も多く、一番下の注ぎ口までの距離があるので抽出するまで時間はかかるがその分濃く味わい深い珈琲が飲める。普通の珈琲より舌触りが柔らかい。口内で転がすと幾重にも折り重ねられたピロロドのように香りが何十もの層になつて構成されていることを実感する。喉越しは爽や

かで、若干口に残った珈琲の苦みとコクが緩やかにラバーソウルの意識を覚醒させた。今度はポットに移して温めることに。幸い時間はたつぷりある。バックが渴くのも時間がかかりそうだ。この木に寄りかかって、近くの池に水浴びにしにくる小鳥たちを眺めるそんな一時。それはラバーソウルにとつてもそれほど嫌な時間ではない。

しばらくすると鼻先に香ばしい豆の香りが漂ってきた。あまり火を入れ過ぎて繊細な香りが飛んでしまつては台無しだ。早々に火から離すとマグカップにゆつくりと注ぐ。木々の切れ間から差し込む太陽の光にも似た輝きを纏つて琥珀色の液体がポットの先から滴り落ちてゆく。カップの底に跳ねて香りが一気に広がった。覗きこみながら注いでいるラバーソウルの髪の毛がその香りの風に揺らぐほど圧倒的で高貴な香り。自然とその香りを嗅ぐために鼻の穴の大きさが一回り程膨らんでしまつていることも気づかないで、全ての珈琲を注ぎ終わる。

一口。二口。

これほどの香りではさぞ味も濃いかと思われたが、飲み心地はスッキリとしている。それでいて鼻を抜ける珈琲の香りは芳醇で腰もある。何段かに別けて香りが変わつてゆくのだ。

始めは柔らかく、それでいてしつかりと。

次は酸味と苦みの合わさった味に相応しいどこかフルーティな香り。

メインはコクのある味わいに合わせてどっしりと高貴で重みのあるビターな香りだ。最後は鼻から僅かにさっぱりとしつつも豆の香ばしい空気が溢れる。出来の良いシガーを吸い終えたかのような満足感に満たされた。

何度呑んでも飽きない味だ。穏やかな時間が流れるこのルーチンワークが血気盛んなラバーソウルを少なからず丸くさせた要因でもある。

顔に塗ったパックが渴いて端っこを日焼けの皮を剥がす時のように慎重に指先で引っ掛かりをつくる。そうして一度剥がれかけるとそのまま周囲を捲りこんで顔からパックを引きはがした。パックには毛根や皮脂の汚れが張り付いていてゾツとする。

こうした自然由来の美容品や食材が転がっているこの世界。美容品に関しては自然の癒しで病気や怪我の治療が有名な『ライフ』という国でそういった健康品や美容品が多くあると聞いているので一度行ってみたいとラバーソウルは思っていた。

そして食材に関してだが、現状ラバーソウルはある限界を感じていた。確かにこの世界では自然のまままで調理をすることもなく美味な食材や、簡単な焼くと言う調理だけで美味しくなる食材がたくさん存在する。しかし、普通では食べることの出来ない食材やある特殊な調理過程を経て初めて美味しく食べることが出来る食材がたくさん眠って

いることも事実。特に調理することなく食すことが出来る食材も他の何かの食材や調味料と合わせて調理することでそれ以上に美味しくなることはあまり頭の良くないラバーソウルでも考えれば直ぐに分かることだった。

ならば調理師免許をとつてしまえばいい。その発想に至るのは酷く自然に思えた。

と簡単に考えてサニーに伝えてみたところあっさり諦めろと言われてしまった。サニー等四天王は一名を除き全員調理師免許を持っていて料理の基本は出来ている。教えてくれないのならせめて紹介だけでもしてもらおうと考えていたので面食らう。けち臭いこと言うなと早くもけんか腰で近づいたラバーソウルに、

「お前は考えが甘いんだよ。俺も忙しいし、そろそろ自分の力で人脈を作るべきだ。何なら専用のコックでも見つけたら——」

「——それだツ！ 前々からおれには小間使いが必要だと思つてたんだぜエ〜！ わざわざ一から調理の勉強をするなんて面倒臭い真似する必要はねえ！ 今回ばかりはサニー、お前に感謝しといてやるよ」

「——おい、ちよ待て」

直ぐにラバーソウルはI G O（国際グルメ機構）の仲介施設に飛んだ。I G Oは食の保存と発展の観点から食材を探し求める美食屋とその調理に携わるコックを出会い合わせる施設を用意している。要は結婚相談所のようなものだ。

理想のパートナーは結婚相手を探すよりも困難と言われている。

調理の技術、狩りの技術。それぞれが秀で過ぎると対等な関係は結べないだろうし、新鮮な素材でないと万全な調理が出来ない場合もある。そういう場合はコックにも最低限の自衛能力は求められるし、更に言えば美食屋も得物の鮮度を保ち無力化させるノッキングと呼ばれる技術も必要となる。グルメ細胞を取り入れた美食屋ならばその好みに合う食材を専門とするコックが必要だし、その逆もまた然りだ。食に拘りを持つ両者ならば妥協なんてのはもつてのほか。

それらをクリアしたとしても人と人。互いの性格相性が胆だ。どんなに凄腕のコックであろうと、美食家であろうと長い付き合いのパートナーである以上お互いを悪しく思う関係ならば成長は見込めない。

日々最高のパートナーを求めてここ『グルメ仲介所』は日々十数万人が集うものの、パートナーが成立する可能性はそう高くない。データによると一年後にパートナーが続いている確率は1割に満たないという。サニーの紹介で手続きは簡素だったが、待合室で仲介人と出会う所までは面倒な書類選考やら待ち時間やらなんやらで半日近くを

費やした。本来ならば事前登録で一か月以上前から準備が必要なので大分楽が出来る。

それでもあまり気が長くないほうのラバーソウルにとつては随分退屈な時間だった。仲介人は豊かな髭を蓄えて頭頂部に団子のように丸められた髪をしきりに気にしながら椅子に腰かける。急いで来たのだろう。スーツのワイシャツにたつぷりの汗を滲ませてハンカチで額を拭いながら向かい合った。

「いやお待ちせしましたな」

「ああ。スゲー待った」

あまりに歯に衣着せぬ物言いに少し鼻白んだが、さすがは歴戦の仲介人。癖の強い美食家や料理人の対応には慣れている。直ぐに余裕を取り戻しにこやかな表情で取繕う。

「それは申し訳ございません。私、一級グルメ仲介人のゴメスと申します。以後お見知りおきを」

「オーケイオーケイ。あんたが大将だ。だからさっさと話を進めようぜ」

「……了解しました。それでは早速ラバーソウル様の要望リストを確認しましょう」

上質な羊皮紙に写されたラバーソウルのリストをゴメスは片眼鏡で上から下まで目を通すと、

「これは……」

と小さく呟いた。どうも顔色が悪い。差し出された不味い珈琲を啜りながら足を組んで色好い返事を待ち望んでいるとしばらくして、

「少々……いやかなり難しいと言わざるを得ませんな」

「はあっ!？」

予想していたのとは真逆の答えが返って来て額に皺が寄った。ラバーソウルにとつてパートナーに求める最低限の条件だった故にショックを通り越して怒りの感情すら芽生える。それなりの納得のいく理由がないと納まりそうもなかった。

「順に確認していきましよう。まず第一に容姿が整っていて、若い女性、スタイルも良ければベスト——」

「——パートナーとして一緒にやっついていく以上当然だろうが。常にむさ苦しい男と一緒になんてゴメンだね。俺のモチベーションに関わることだ」

「……それまでは特に問題はありません。問題はその後の『基本的に美食家の言葉には従順に従い、家事等の雑務に協力する』という文面です。我々はあくまでコックと美食家の仲介屋に過ぎません。それ以外の個人的な契約に関しては互いの交渉、あるいは別途家政婦を雇っていたかどうかという形になりますますがよろしいですか？」

「チツ、しようがねえなあ」

「続いて最低限の自衛能力。平均捕獲レベル5程度の環境での生還が目安」
「俺は滅多なことでは傷つかねえが人を守ることは慣れてねえ。その程度あれば逃げる
ことぐらいは出来るだろうよ」

捕獲レベルとはIGOが470年ほど前に定めた獲物を倒す難度を示したレベルの
ことで猟銃を持ったプロの狩人が10人がかりでやっと倒すことが出来るレベルが捕
獲レベル1とされている。しかしこれは得物の純粋な戦闘能力だけでなくその環境や
捕獲方法の難しき、あるいは希少さを加味したものであつて捕獲レベル10だからと
いつてレベル1の十倍の強さというわけではないし、十倍美味いという訳でもない。細
かく決まった条件で上下するので主に美食家が言う捕獲レベルにおいてはその戦闘能
力のだいたいを目安として使われることが多い。

『イエロー・テンパランス黄の節制』の防衛能力はスタンドの中でもかなりのレベルだ。通常の重火器はお
ろか携行式のミサイル射出装置すらダメージを与えることは難しい。尤もそれ以上の
火力を持つ生物がゴロゴロいるのがこのグルメ世界。スライムも通常時は大人一人を
包み込むぐらいしかカバー出来ないの、あともう一人を守るとなると難しい。基本的
にスライムはスタンド使い以外の生物や物体を吸収しようとするのでスライムを覆わ
せて守るのは非現実的だ。それに何よりラバーソウルは自慢のハンサム顔が傷つくと
を何より恐れているので自身の防衛が第一優先。故にコックは自衛能力を持っている

のが望ましい。

「……ちなみにラバーソウル様の対処可能な捕獲レベルはどのくらいでしょう?」

「相性にもよるが捕獲レベル15ぐらいかな」

「——それは素晴らしい!」

美食家にとってはそこそのレベルだとラバーソウルも自負している。四天王と呼ばれるサニーはその倍の30ぐらいはいけるのだから内心気に喰わないが、レベル15でも女の黄色い声援を浴びるには問題ないぐらいだ。

てつきりグルメIDの確認を求められるかとも考えていたが杞憂で済んで良かった。美食家にとって食歴は公的な機関であるIGOですら開示したくはない。悪用しようと思えば貴重な食材の在処すらばれてしまいかねないので検査をラバーソウルはすっぽかしている。

ゴメスも特にラバーソウルの実力を疑っていないようだ。四天王のサニーの紹介なのでさもありなんと考えているのだろう。

「続けましょう、特殊調理食材の調理の経験がある者。そして……」

「……どうした?」

「……グルメ界へ挑戦する気概のある者」

グルメ界

今人類の大多数が居住しているこの大陸は実はこの星の一部分に過ぎない。グルメ界という人類不可侵の地に囲まれた僅かな安全圏。人類の開発する兵器がそこでは通じず、グルメ細胞を取り入れた美食家の中でも上位の四天王ですら現段階では一分と持たずに死んでしまうであろう地だ。そもそも環境、住まう生物、自然法則ですら人間界の常識とはかけ離れていると聞く。

しかし、歴史上の幾多の人々がその地を求めて止まない。

食材が美味くて、旨くて堪らないからだ。一たびグルメ界の食材を味わえば誰もがその味を求める。味だけではない。あらゆる病を治す効果がある食材や超常の力を手に入れることも可能だ。万人が望む理想郷であり、万人の恐怖する地獄でもある。

はつきり言ってラバーソウル自体ですら現状では夢見事に過ぎない。しかしこのままた一端の美食家として終わる気も更々ないのも事実。

食の、未知の探求を諦めて停滞することを何よりもラバーソウルは嫌悪しているのだ。それはパートナーである料理人にも当然求められる必須事項だ。美食家や料理人は下手に実戦を経験している故にそういった途方もない野望も持たず人間界に閉じて

しまっている人物も多い。それか実力も無いのに慢心して無謀でグルメ界へ突撃する自殺志願者ばかりだ。

「正直言つてこの手の要望は当初多く寄せられていました」

「……で？」

「……確かに在野にはそういういった意欲を持つ実力者はいます。しかし自身の価値をその要望で意欲的に見せて高めようとした者が多くいた為、現在ではその要望を出すことが半分禁句タブーのようになっていきます。見えた地雷のようなものだね。正直言つてこの要望は取り下げたほうがよろしいかと」

少しばかり顎に手をやって何か考え込むように目を瞑つた後、

「いや、これでいい」

と断言した。その目に迷いはない。

「お言葉ですが——」

「——お前の夢は何だ？」

「はっ？ いったい何を？」

「——いいから。言ってみろ」

「……いつかここで私が引き合わせたパートナーが世界最高のパートナーとして認知さ

れることです」

「おう。あんた見た見た目に依らず案外大胆な夢してんのな」

「……これはお恥ずかしい」

「——それ本心か？」

「えっ？」

「——恥ずかしいってとこだよっこの野郎がッ！」

胸倉を掴んでいきなり怒りを顕にしたラバーソウルにゴメスは動じて汗を垂れ流した。

「い、いえ今のは言葉のあやと云うか……：礼儀の一種と云うか」

「だったら恥ずかしくないんだろうなっ！」

「——そっそれは勿論当然です！ この仕事を始めて数十年唯一の生きがいなのですから！」

ゴメスの口からその言葉が出ると同時に解放された。何が何やら理解できないままである彼に比べてラバーソウルは先程まで本気で怒っていたとは思えない程に落ち着いている。

「偽るもんでも恥ずかしいもんでもねえ。そうだろ？」

「……ええ。真におっしやる通りかと。……私もいつの間にか夢から遠ざかっていたよ

うです。ご期待に応えるよう最大限努力させていただきますよ」

「ラバーソウルの要望はそれから数十に及んだ。さすがのゴメスも一度答えた以上出来ないと伝えるには到底プライドが許さない。あらゆる資料を端から端までひっくり返して、使える伝手は全て使った。やっとのことで見つけた唯一の料理人は、流石にそこまでの要望を応えることが出来るほどの物件なので当然美食家に求める条件も厳しかった。」

「……それでその料理人が求める食材を用意して、ようやく面接。尚そこまで行った僅か数人の美食家も面接で採用されることなく今まで残っているってことか」
「はい。かなり気難しいかたのようでした」

「相応の実力者には良くあることだ。気難しいという表現で済んでいるのならばかなりマシなほうなのではないだろうか。ラバーソウルも大分待ち疲れていたので別の人材を改めて探して貰う手間さえも面倒臭かった。」

「……これでは不細工なら許さねえ」

向かう先はサマンセット島のチエダー峡谷。普段は比較的温暖だが春先の今の時期ではブリザードやら、逆にかかなりの高温で地面が燃えるように熱くなる温度差の激しい地となっている。しかし、逆にこの時期でなければ取れない貴重な食材も多くある。

目的の食材は自然に存在している液状のチエダーチーズ池に棲む魚だ。