

食戟のあまね

拿南

【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】

遠月グループに匹敵する財力、影響力を持つ高槻グループ。

その社長令嬢である高槻あまねは天性の料理の才を持っていた。

編入生として遠月学園に入った彼女を待ち受けるものとは!?

目
次

一皿目 はじまりの朝

目が覚めた途端、ベッドに置いていた猫のぬいぐるみと目が合う。時刻は4時半。

まだまだ重たい瞼を無理矢理開けて、私は大きな欠伸をした。

「…よっ」

眠気覚ましにペチンと頬を叩いて調理場に向かう。

今日の朝食は何にしようか。冷蔵庫の中身をのぞいて野菜を取り出す。一昨日少し奮発して買った地鶏にも手を伸ばした。

豪華な朝食を作ろう、なんせ今日は特別な日なのだから。

水の張った鍋に火をかけて、昆布を投入する。弱火で火をかけ、沸騰しないように気を配りながら、小ぶりのカボチャを取り出す。先日お母さんが大量に送ってきた野菜の中の一つだ。

まったく、月に一度段ボール五箱分の食材を送ってくるのはやめて欲しいと何度も言ってるのに。

かぼちやを一口サイズより少し大きめに切って、醤油にみりん、砂糖で味を付ける。砂糖は別に入れてなくてもいいのだが私はかぼちややサツマイモの煮物は甘い方が好みなので入れている。あとはかぼちやが柔らかくなるまで弱火を通し、熱が冷めるまで放置しておけばいい。

昆布だしが取れたので昆布を取り、火を弱めた後鰹節を入れて沸騰するまで待つ。沸騰したらいったん火を消して鰹節が鍋底まで沈んだら鰹節を取り出す。昆布と鰹節は取っておいて明日ふりかけにしよう。

余談だが、私の一番好きなふりかけの具はカツオである。

さて、メインを作ろう。まずは出来上がった出汁を使ってお米を炊く。父親から譲ってもらった愛用の土鍋で炊いたご飯は控えめに言って最高。今から楽しみで仕方ない。

お米を炊き始めたら、次は鶏だ。皮目を下にしてフライパンできつね色の焦げができるまで焼く。油要らずのジューシーな肉からなんともいい香りが漂って来た。

ぐう：とお腹が鳴る。まだ五時になったばかりなのに。

鶏が脂つこくならないようにちよくちよく油を拭きながら、鍋を取り出して砂糖、みりん、醤油に料理酒を入れて火にかける。温まってきたら先ほど焼いた地鶏を皮目を下にして投入。4、5分ほど中火にかける。

5分経ったら鶏を裏返して焼き、いったん取り出して煮汁を煮詰める。その間にトッピングの長ネギを切っておく。

これで完成だ。

炊き立てホカホカご飯をよそったどんぶりに、地鶏と煮汁をのせ、その上からさらに刻み海苔と長ネギをかける。かぼちやの煮物を小鉢に盛り付けたら、今日の朝食の出来上がり。

「いただきます」

先ずは地鶏の照り焼き丼から。つやつやのご飯に黄金色のたれが絡まってとても食欲をそそられる。

口に含めばしっかりと身が引き締まってぷりぷりした地鶏にあまじよっぱい煮汁が絡まって旨味がガツンと襲い掛かってくる。

そのままかぼちやの煮物に手を伸ばす。うん、しっかりと好みのお甘さになっていてとても美味しい。ただ、砂糖の甘さがかぼちや本来の甘さにしっくりこないというか：これはまた今度試作してみよう。

30分後、お皿は綺麗に空になっていた。

洗い終わった食器を拭いて棚に戻し終わった後、寝室に向かう。

ベッドの横のクローゼットに手をかける。開ければ――新品の遠月学園高等部の制服がかかっていた。

時計を見れば、もう6時。料理を食べるのに夢中になっていて時間を見るのを忘れてしまうなんて、情けない。急いで身支度を整えて、家を後にした。