

# 鎮守府の片隅で

ariel

## 【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】

何番煎じになるか分かりませんが、鳳翔さんの物語になります。基本的には一話完結物で、鳳翔さんのお店にやってきたお客さんが、食事を楽しんでいくだけのお話になると思います。一話完結物のため、どのお話から読んでもおそらく問題ないと思いますが、若い数字の話数から読む事をお勧めしています。

また艦これの二次小説でありながら、戦闘シーンはおそらく皆無になると思いますし、恋愛イベントなども起こらないと思いますので、好き嫌いはあるかと思いますが、楽しんでもらえたらな・・・と思っています。

注意：一部のキャラクター（主に金剛&初霜）に腹黒設定があるため、この二艦のフア

ンの人は注意してください。

pixvの小説でも投稿中です。

スピンオフ作品として『鎮守府への道』([https://syosetu.org/](https://syosetu.org/?model=detail&nid=71696))も投稿しています。

# 目次

開店 1

第一話 赤城とおにぎり 3

第二話 小さなレディーと卵焼き

10

第三話 天龍と獅子唐辛子 17

第四話 夕立と白和え 24

第五話 熊野とカツレツ 31

第六話 ゴーヤとウニ 39

外伝 1 土用丑の日のライバル対決

48

第七話 青葉と茹で蟹 65

第八話 翔鶴と磯辺揚げ 78

第九話 球磨と冷しゃぶ 90

第一〇話 時雨と葛切り 101

第十一話 日向と茄子の煮浸し 112

第十二話 初雪とタコブツ 121

第十三話 五十鈴と鶏の唐揚げみぞれ和

え 130

第十四話 長門とすいとん 142

第十五話 愛宕と冬瓜のそぼろ煮

153

外伝 2 鳳翔さんの航空弁当 164

第十六話 隼鷹とお茶漬け 179

第十七話 Z1とシユバイネハクセ

189

第十八話 神通と蓮根の挟み揚げ

200

第十九話 卯月と卯の花 | | 209

第二〇話 足柄とつみれ汁 | | 221

第二一話 五月雨と揚げ出し豆腐

233

第二二話 赤城とコロツケ | | 243

外伝3 瑞鶴のお料理教室 1 | | 259

第二三話 瑞鳳と赤出汁 | | 274

第二四話 夕張と豆腐ハンバーグ

286

第二五話 霧島と海老しんじょう

298

第二六話 利根と松茸の土瓶蒸し

309

第二七話 北上と南瓜の煮付け | | 325

第二八話 初霜と栗の茶巾絞り | | 335

第二九話 扶桑と豚の角煮 | | 349

外伝4 瑞鶴のお料理教室 2 | | 363

第三〇話 那智と牡蠣フライ | | 378

第三一話 望月とひじきの煮物 | | 390

第三二話 あきつ丸とビフテキ | | 401

第三三話 飛龍と焼き鳥 | | 415

第三四話 木曾と高野豆腐の煮物

429

第三五話 潮と潮汁 | | 440

	第三六話	プリンツ・オイゲンとザワー ブラーテン	452		第四四話	イクとパプリカの肉詰め	
	外伝5	初霜の野望1 (前編)	468		外伝7	初霜の野望2	617
	外伝6	初霜の野望1 (後編)	486		第四五話	能代とけんちん汁	635
	第三七話	龍驤と治部煮	505		第四六話	伊勢と麻婆茄子	648
	第三八話	榛名と湯豆腐	517		第四七話	弥生と若竹煮	659
	第三九話	空母のクリスマス・パ ティー	532		第四八話	千歳と山ウドの酢味噌和え	
	第四〇話	不知火とおでん	550		外伝8	初雪のカップラーメン講座 (強 制参加)	688
564	第四一話	正規空母と年越し蕎麦			第四九話	葛城とロールキャベツ	
	第四二話	鳳翔さんのすき焼	575	703			
	第四三話	加古と七草粥	591		第五〇話	由良とアスパラのベーコン巻	







第八四話 ポーラとお好み焼き | 1342

第八五話 明石と明日葉の卵とじ

第九一話 | Г а н г у т と ビ ー フ ス ト  
ロガノフ | 1473

1358

第八六話 瑞鶴とローストビーフ

1372

第八七話 霞とアジの南蛮漬け |

外伝14 一航戦公認の印 |

第八八話 羽黒と肉団子 |

142814081391

第八九話 W a r s p i t e と う 卷 き

(土用丑の日のライバル対決I-I)

1440

第九〇話 大井と豚肉のカレー炒め

1460



# 開店

私は鳳翔と申します。この鎮守府では、発足当時から提督と二人三脚で様々な戦場を駆け巡ってきました。そのおかげで、提督からは秘書艦として指名を頂いたり、第一線から離れた後も、新造艦の訓練など様々な仕事を任されてきました。とはいえ、現在の鎮守府は大きくなり数多くの新鋭艦も誕生しました。もう・・・私が活躍する場は、無くなってしまったのでしょうか。提督も私を持て余し気味のように感じましたので、私の方から退役を申し出たのですが・・・。

提督は、私の退役をお認めになりませんでした。そればかりか、いざという時には再び第一線に出てもらう事になるから、このまま鎮守府に居てほしいとまで頼まれてしまいました。私の小さな体では、現在の新鋭艦を数多く搭載する事も出来ませんし、もう昔ほど活躍も出来ないと思うのですが・・・それでも、未だに頼られている事は素直に嬉しいところです。とはいえ、鎮守府にこれからも所属するとなつた以上、私も何かしなければなりません。一体どうしたものでしょうか・・・。

そんな悩みを提督も理解してくださったのか、提督からは他の艦娘達の精神的なメンテナンスのためにも、鎮守府内で小料理屋を開いてくれないか？と言われました。たし

かに現在の鎮守府で提供される食事は、栄養的にはまだしも味は微妙な所がありますので、私が小料理屋を開けば、艦娘達の士気は上がるでしょう。それに・・・将来は素敵な殿方と小さな小料理屋でも開いてみたい・・・という夢があつたのも確かです。ただこれを引き受けてしまいますと、私は完全に第一線から離れる事にもなる訳ですから、悩むところです。

しかし提督は、私が悩んでいる間に海軍省に掛け合つてくださり、あつという間に鎮守府内で小料理屋を開く許可まで得てくれました。しかも、鎮守府内で野菜などを作る許可や、それに必要な妖精さん達の手配までしてくださり、気付いた時にはこの話を引き受けざるを得ない状況になっていました。また、開店に必要な資材を購入するための資金まで用意してくれたとなると・・・これでは断る事は出来ません。・・・ここまで甲斐性のある殿方というのも考えものです。

とはいえ、期せずして私の夢であつた小料理屋を開く事も出来ましたし、素敵な殿方と一緒に・・・という夢は現在には叶っていませんが、近くに居てくれ・・・いいえ、何でもありません。いずれにせよ、これ程頼りにされている以上、私も全力でこの仕事をやりたいと思います。さて今日も仕込みは終わりましたし、開店時間になつた事ですから、お店を開きましょうか。

## 第一話 赤城とおにぎり

お店は今日も繁盛しています。鎮守府で野菜は作っていますし、魚介類は遠征の途中で手に入れたと言う事で、現物を持ち込む艦娘が多いですから、全く困りません。唯一、肉類などは購入しなければなりません。艦娘達が持ち込んだ魚介類は大量にあるため、物々交換も可能ですから、うちのお店では安い値段で料理を提供する事が出来ます。そのため狭いお店ですが、いつも満員御礼。ありがたい事です。しかし、中には困ったお客さんも居る訳です……。

毎日決まった時間になると現れ、『ツケ』で大量の料理をお腹に収めていく大食漢空母には困っています。いえ……ある意味、全ての空母娘達は私の娘のような存在なので、私も甘やかしてしまっている事が原因なのですが……あの娘は、本当にこのツケを払ってくれるのでしょうか……。いざとなったら、あの人に事情を話して、なんとかしてもらわなければいけません。

「鳳翔さん、今日も来ましたよ。鎮守府の食事では全く足りませんから、何かお腹に貯まる物を食べさせてください。」

……赤いスカートに赤い襷の大食漢が今日も来ました。鎮守府の食事では全く足り

ないなどと言っていますが、私はあの人から事情を聞いていますので、この娘が鎮守府の夕食でどれだけの量を食べているかを知っています。あれだけの量を食べて、まだ足りないとは一体どういう事なのでしょうか。

「赤城さん？提督から話は聞いていますよ。鎮守府の予算に影響が出る程食べているそうですね……。それに……。私のお店でも『ツケ』がだいたい溜まっていますが、払うアテはあるのですか？」

「ツ……。ツケ？し……。知らない子ですね。」

『ガンー』……。あら、私とした事が……。思わず、包丁をマナ板に突き刺してしまいました。周りのお客さん達が一斉に会話を止めてこちらを見ていますし、赤城さんは涙目になっています。少し怖がらせてしまいましたか……。しかしこの娘は私から見れば、実の娘のようなもの。あまり甘やかしますと、この娘のためによくありません。とはいえ、この娘がツケを全て払えるとはとても思えませんし……。一体どうした物でしょうか。

！そうです。何かこのお店のために働いてもらって、それに対して私がお小遣いを渡すという形にしてツケの支払いにあててもらいましょう。とはいえ、この娘は現在の一航戦の主力。あまり長い間拘束する事も出来ませんから……。

「赤城さん、これから戦闘に向かう事になったら、時間が空いている時でいいですから、

魚介類を私のために持つてきてくれませんか？ そうしたら私がそれを買取りますので、それでツケを払ってもらいます。」

「魚介類ですか．．． 戦鬪が終われば多少時間がありますから、問題はないですが．．． 本当にそれで良いですか？ 鳳翔さん、そうしたら食べさせてくれますか？」

「ええ、毎回とは言いませんが、出来るだけお願いします。ただ．．． ツケを全部払い終わるまでは、ここで食べさせる物は制限させてもらいます。」

あらあら．．． 食べさせる物を制限させてもらうと言った瞬間、赤城さんはとても悲しそうな顔をしています。私は鬼ではないですし、実の娘のような子に変な物は出しませんよ？ どうやら赤城さんも了承してくれたみたいですし、これで海産物の仕入れはだいぶ楽になりそうです。これまでは、駆逐艦の娘達が遠征の途中で手に入れるとか、潜水艦の娘達がオリョールクルージングの途中で手に入れてくる事がほとんどでしたが、大型正規空母が協力してくれるとなれば、仕入量は飛躍的に上がるでしょう。

そうと決まれば、この欠食空母に何か食べさせてあげましょう。ツケの支払い中という名目がありますから、あまり豪華な物は出してあげられません。お腹が膨れる物：：： そうですね。おにぎりとお味噌汁にしましょう。まずはご飯を大量に準備して．．． この子の事ですから、生半可な大ききさでは直ぐに食べてしまうでしょうから、一合握りで三つ程作りますか．．．。

おにぎりとなれば、中身も大事です。三種類・・・どんな具材を入れましょうか。やはり一つは定番の梅干ですね・・・いえ、先日鰹節が手に入りましたので、梅干を叩いてから鰹節と混ぜて梅鰹で握りましょう。最近は晴天が続きましたので、梅干しも綺麗に出来ましたから丁度良かったです。

次は・・・先日、北方海域に進出した駆逐艦娘が、時不知という鮭を持ってきてくれました。大半はお刺身になって消えてしまいましたが、あれがまだ少し残っていた筈・・・少し炙って焼き鮭として入れてあげましょうか。脂が乗っていますから、長期間放置する場合は具として向かないのですが、どうせ作ったら直ぐに無くなるのでしょうから、問題ないでしょう。

最後は・・・昆布の佃煮がまだ残っていた筈です。あれを細切りにして入れましょうか。普段、私のお店でおにぎりは出していないので、賄い食に近いかもしれません、今のこの子にはこれで丁度良いでしょうね。さて、塩水を準備して・・・ウン・・・やはり一合握りとなると、かなり大きいですね。私の手では握るのが大変ですが、料理に關しては誰にも負けませんよ。

「コラ、赤城さん。まだですよ。つまみ食いは駄目です。全部出来たらちゃんとしてあげますから、もう少しお待ちなさい。」

全く困ったものです。一体この食い意地は誰に似たのでしょうか。相方の加賀さんも



よく食べますが、これ程食い意地は張っていませんし……どうしたものでしょうね。さて、おにぎりは出来ましたから、次はお味噌汁です。私のお店でも味噌汁は出していますが、今日は響ちゃん達が鯛を持ってきてくれたので、鯛のおすましを作っています。流石にこれをつケ滞納中の赤城さんに出す訳には行きませんから、もう少し質素なお味噌汁を簡単に作りますか。たしか八丁味噌がありましたので、今回は赤だしにしましょうかね……。

まずは、先程の鰹節をもう少し削って……あら、少し削りすぎてしまいましたね。まあ、いいでしょう。全部入れてしまつて出汁を取りましょう。……流石にこの量の鰹節を使うと、良いお出汁が取れますね。あとはこれに八丁味噌を入れていくわけですが……赤だしは色が濃いので、味噌の量は味見をしながら入れないと大変な事になつてしまいます……ウン！これでいいですね、八丁味噌は辛口の味噌なのですが、ほんのりとした甘味を感じられますし、鰹出汁ともしっかり合っています。後は具となる豆腐とワカメ、そしてネギを入れて完成。ええ、今回は赤城さんのお味噌汁なので、こういうシンプルなお味噌汁でいいのです。

最後に……たしか先日漬けていた酸茎漬けがありましたから、それを添えて完成です。おにぎりとお味噌汁、そして酸茎漬け、シンプルですが味には自信ありますよ？あとは、赤城さんが気に入ってくれればいいのですけど……って、それは問題なさそう

ですね。

「さあ、どうぞ赤城さん。ですが、今日はこれだけですよ？次からは、ちゃんとツケの分の魚介類を持つてきてくださいね。」

私に返事も返さずに・・・凄いい勢いで食べていますね。それ程、お腹が空いていたのかしら。作った側としては、これ程嬉しそうに食べてもらえればありがたいのですが・・・。

「鳳翔さん、このおにぎり・・・ハフハフ・・・すごく美味しいです！塩味が丁度よいくらいに利いていますし、中身は・・・これは・・・このほんのりとした酸味に鰹の味、梅鰹ですね！いくらでもお腹に入っています。さて次のおにぎりは・・・ああ、こっちは焼き鮭です。脂も乗っていますし、これ普通の焼き鮭とは比べ物にならないくらい美味しいです。おにぎりに入れるなんて、勿体無いくらいですね！ああ・・・鳳翔さん自家製の昆布の佃煮も最高です！それにこっちのお味噌汁は・・・ズズズ・・・ほんのりとした甘味に、しっかりと入れたお味噌の味・・・出汁の鰹の後味も本当に合っています。これもお代わりが欲しい所ですね！・・・最後に、この酸茎漬けも・・・キュツキュツ・・・いくらでも入っています！」

「赤城さん、口に物が入っているときは、しゃべってはいけませんよ？それに、今日の分はこれで御終いです！」

本当に手のかかる娘です……。あら？周りのお客さんも赤城さんを見ていますね。たしかに凄い勢いで食べていますけど、いつもと変わりませんし、特に珍しいという物でもないと思うのですが……。

「鳳翔さん、赤城が食べているおにぎりや酸茎漬けを私も食べたいんだが……、それにお味噌汁も。妙高姉さんはどうする？」

「そうですね、私も頂きましょうか。足柄と羽黒はどうするの？」

「私もいたたくわ。」

「あ……あの……私もお願いします……。」

妙高四姉妹の声を切欠に、あちらこちらからおにぎりの注文が入ってしまいました。正規のメニューには入れていないので、どうしたものかと思えますけど、折角お客さんが欲しがっていますから、今度からメニューに入れてしましましょうか……。いずれにせよ、これだけの注文になりますと、残っているご飯では全く足りません。急いで二升程炊かないと……。って、赤城さんはそれでもう御終いですよ！

## 第二話 小さなレディーと卵焼き

「電、雷、響？いくら美味しいからと言って、そんなにがつついては駄目よ？もっとレディーとしてふさわしい食べ方をしないと。」

「そう言われても、これは美味すぎるのです。暁も私達と一緒に物を食べれば分かるのです。やっぱり、鳳翔さんのご飯は最高なのです。」

「そうよ。暁も、私達と一緒にの物食べればいいのに！これ美味しいよ？」

「そうだよ、折角鳳翔さんが美味しく作ってくれたのだから、一緒に物を食べればいい……。」

今日は久しぶりに、第六駆逐隊の四人がお店にやってきました。この子達は新造艦だった時代、私が直接訓練に付き添っていたため、今でも私に懐いています。そのため今日のように、任務に出たついでに手に入れた魚介類を、私の元に届けてくれる事がありません。もともと、それを私に料理してもらって自分達が食べたいというのが、一番の目的のようです。

今回は遠征の帰りに大量のキスを手に入れたようで、鎮守府に戻ってくると、すぐに私のお店に手に入れたキスを持ってきました。折角ですから、この子達の大好物のキス

の天ぷらを作つてあげましょう。残念ながら私は天ぷら職人ではありませんので、どうしても本職の職人さんと比べれば衣が少し厚めになつてしまいますが、それでも揚げたての天ぷらを直ぐに食べてもらう分には問題ないはずですよ。

しかも今日は、以前に金剛さんから頂いたカレー粉もありますので、大根おろしの入つた天つゆの他に、カレー粉も出してあげましょう。キスのようなあつさりとした味の白身魚の天ぷらですと、カレー粉を使うと味にアクセントが出来て、美味しく食べられるのです。それに……第六駆逐隊の子達はカレーも大好きですから、きつと気に入つてくれるでしょう。

ところが、私が四人のためにキスの天ぷらを揚げていますと、横合いから酔いどれ軽空母がキスの刺身の注文を入れてきました。そしてあろうことか、第六駆逐隊の子達に向かつて、『やつぱり、日本酒には刺身だな、ヒヤッハッ』などとクダを巻いています。ああ……そんな事を言われると暁ちゃんが……。

第六駆逐隊の四人の中で暁ちゃんはいつも背伸びをして、少しでも大人っぽい物を食べたがりです。そして今回も、酔いどれ軽空母の言葉を聞いた暁ちゃんは、キスの天ぷらをキャンセルしてお刺身を注文しました。たしかに、この酔いどれ軽空母は姉妹揃つて良いところの出ですから、暁ちゃんがあこがれているレディーなのかもしれません。が、姉の飛鷹さんとはともかく、妹の隼鷹を……特にお酒が入っている時の隼鷹を見習つ

て欲しくはありません。しかし暁ちゃんは、どうも隼鷹の方が好きなようですね．．．困ったことです。

まあ、キスはお刺身でも美味しいですから良いのですが、お酒を飲まない暁ちゃんには天ぷらの方が良いと思うのです．．．キスの天ぷらは美味しいですよ？折角、カレー粉まで用意してあるのですから、本当は食べて欲しかったのですが仕方ありません。

「はい、暁ちゃん。注文したキスのお刺身よ。山葵は．．．いらないですよね？」

「いいえ、鳳翔さん。山葵もください。大人のレディーとして、山葵なしでお刺身を食べるなんて、ありえないわ。」

あらあら．．．先日も、山葵をつけ過ぎて大変な目にあつたと言うのに．．．まあ、いくら小さなお客さんと言えども、お客さんはお客さん。それに、今回はこのキスを私のお店に持ってきてくれた大事なお客さんです。ですから、暁ちゃんの好きなようにさせましょう。

「おおく？暁は大人のレディーだなあく。そうだぞ、山葵がないお刺身なんて、本当のお刺身じゃないぞ、ヒヤツハ〜！さあく、山葵をしつかりつけて、パアーツといこうぜ、パアーツとな！」

「隼鷹．．．あまり暁ちゃんを焼き付けしないで頂戴。」

第六駆逐隊の隣にいる酔いどれ軽空母も、日本酒を片手にキスのお刺身をパクついて

いるのですが、また余計な事を言つて、これ以上暁ちゃんを焚き付けなくてもいいものですよ。

ああ：暁ちゃん、そんなに山葵をつけてしまったら：とはいえ、私が今何か言つても、背伸びをしたい暁ちゃんが聞いてくれるとは思えません。ああ：やつぱり：暁ちゃんには涙目になっています。この前も同じことをしたと思うのですが：無理をしないで欲しいものです。もつとも、あの年頃の子が背伸びをしたがる気持ちも分かるので、怒るつもりはないのですが・・・見ている方としては、心配になつてしまいます。あらあら：電ちゃん達も心配そうですね。折角ですから、少し口直しになるような物を作つてあげましょう。

「暁ちゃん、大丈夫？良かつたら、これから卵焼きを作ろうと思つているのだけど、食べていきますか？電ちゃん達もいかがかしら？」

折角ですから、電ちゃん達も誘つてあげましょう。

「うくん：鳳翔さんの卵焼きは美味しいのですけど、ちよつと電達にはしよっぱいのです。」

「電、何を言っているの？あれが大人の味なのよ！私はいただくわ。鳳翔さんお願いします。」

「暁：そんなに無理しない方が：。」

そういうえば、そうでした。私のお店の卵焼きは、あの人の好きな味に仕上げているため、少し濃い目の出汁を入れた出汁巻きです。ちょうど隣でクダを巻いている酔いどれ軽空母のようにお酒を好む艦娘達には物凄く評判が良いのですが、お酒を飲まない駆逐艦の子達には少し塩味が利きすぎているようです。…折角暁ちゃんに美味しい卵焼きを食べさせて口直ししてもらおうと思ったのですが…いえ、この手で行きましよう。「そうですね…それでは、折角ですから、長門さん御用達の特製卵焼きはどうですか？この卵焼きなら、電ちゃん達も気に入ると思いますよ。」

「長門さんの特別仕様ですか？それは、楽しみなのです！雷も響も一緒にいただくのです！暁も一緒に注文するのです！」

「そ…そうね。連合艦隊旗艦の長門さんの卵焼きなら、大人のレディーが食べるのにふさわしい卵焼きだわ。鳳翔さんもお薦めしてくれているし、いただくわ。」

流石に長門さんの名前の威力は絶大です。暁ちゃんも納得してくれました。しかし、長門さんは卵焼きだけは甘口が好きなんですよね。砂糖を入れて作るため、本当の意味での出汁巻きではないのですが、こういう卵焼きも美味しいと私は思います。

四人分の卵焼きですし、暁ちゃんは山葵にやられて、ほとんどキスの刺身も食べていないので、お腹が空いているはず。少し大目に作るとして、卵は6個使いましよう。これをかき回して…牛乳と出汁を少々、そして砂糖を入れましよう。これに甘みを増幅



せるために塩も少しだけ混ぜます。これで、フワフワの甘い卵焼きが出来るはずですよ。砂糖が入っているの、焦げやすいのが難点ですが、この鳳翔の手にかかれれば問題ありません。うちのお店の出汁巻きは、普段は大根おろしや醤油と一緒にしますが、この甘い卵焼きには余分な物は必要ありません。卵焼きだけで十分美味しく食べられるはずですよ。…さて、これを少しだけ厚めに焼いて…後は上手に回転させて…ええ、上手く出来ました。

「はい、四人とも、出来ましたよ。長門さん御用達の特製卵焼きです。熱いうちにどうぞ。」

さて、どんな反応でしょう。あらあら…四人とも気に入ったようですね。暁ちゃんも、物凄い勢いで食べています。やはりお腹は空いていたのですね。それに、こういう甘い卵焼きの方が、やはりこの年頃の子達には合うようです。

「…これは！流石に長門さん御用達の卵焼きね。レディーが食べるのにふさわしい卵焼きだわ！」

「とても甘くて、柔らかくて美味しいのです。電も長門さんの卵焼きが大好きなのです。暁…もつとゆっくり食べるのです。そんな食べ方はレディーではないのです！」

「これは…素晴らしいな。スパシーバ。」

「雷も気に入ったわ。こんなにふつくらして甘い卵焼きなら、毎日でも食べたいくらい

よ。」

少し邪道なのかもしれませんが、牛乳を卵に混ぜる事でふんわりとした卵焼きになります。しかも、結構な量の砂糖と塩を少々入れた事で、甘みもぼつちり。それに少々とはいえ出汁もちやんと入っていますから、旨みも問題ありません。どうやら駆逐艦の娘達の好みにピッタリあつたようです。このレシピが、長門さん御用達というのが面白いところなのですが、こういう物の好みは千差万別。空母娘の中でも、あまりお酒が飲めない瑞鶴さんや大鳳さん達もこちらのほうが好きなようですし、裏メニユーとして意外に私のお店でも人気があるのです。

「卵焼きは…出汁巻きが絶対正義！甘い卵焼きなんて…邪道だあ〜！ヒヤッハ〜！」  
「飛鷹さん？隼鷹を連れてそろそろお帰りなさい。隼鷹は飲みすぎです。」

…本当に、空母には手のかかる娘が多いです。そこで卵焼きを嬉しそうに食べている駆逐艦の子達のように素直な娘はいないのでしょうか…。

## 第三話 天龍と獅子唐辛子

ここ数日、暑い日々が続きます。提督の許可をもらい、鎮守府内に作ってもらった私の小さな菜園でも、今はほぼ毎日のように夏野菜の収穫が来ています。妖精さん達に手伝ってもらいながらの作業ですが、今日も数多くの夏野菜が収穫出来ました。これだけ収穫出来ると、しばらくは野菜の仕入れをしなくても、鎮守府内の菜園からの野菜だけでお店は回りそうですから、ありがたいことです。

「鳳翔さん、獅子唐の焼き物を頼むぜ！」

「天龍ちゃん、私も頂いていい？」

この所、遠征任務の繰り返しのため、なかなか二人揃って……という訳には行かなかったようですが、今日は久しぶりに軽巡洋艦の天龍さんと龍田さんが揃って来店し、カウンター席の一角を占領しています。二人とも、私とほぼ同時期にこの鎮守府に着任した古株。私は既に第一線を退いていますが、二人は今でも遠征任務の主力として、多くの駆逐艦の子達を引き連れて頑張っているようで、忙しい日々を送っているみたいです。すね：頭が下がります。

今日は暑いですから、二人とも既に麦酒で乾杯して、今は楽しくおしゃべりをしてい

ます。そして軽く摘める物という事で、天龍さんが獅子唐辛子の焼き物を注文してきました。幸いな事に、今日は私の菜園で収穫出来た獅子唐辛子がかなりありますので、それを焼きましようか。少し大きめの獅子唐辛子を選んで・・・網を使って少し焦げ目がつくまでじっくり焼きます。あら・・・少し小さな獅子唐辛子も混じってしまったが・・・これはサーブスで入れておきましょうね。

鎮守府の近くの飲み屋でも、この時期、獅子唐辛子の焼き物は定番として出てくるようですが、その多くは塩や醤油で味付けがされているようです。私のお店でも塩と胡椒は使いますが、やはりこの時期は暑いですから、少しでもさっぱり感を味わってもらうために、レモンをつけてお出ししています。このちよつとした酸味が、艦娘達からの評判も良いようですね。

「はい、お二人とも。獅子唐辛子の焼き物が出来ましたよ。どうぞ。」

「おつ、待つてました！よし、龍田食べようぜ。鳳翔さん、後は適当に軽い物を頼むわ。それと、麦酒お代わり！」

はいはい、分かりました。私のお店に来る艦娘達は、こんな感じで私に注文をお任せしてしまいう子達も結構います。特に天龍さん達のように昔から一緒に戦ってきた子達にその傾向が強いのですが、これまで私の選択に文句を言われた事はないので、以心伝心という事なのかもしれません。とりあえず、いくつか小料理を鉢に取り分けて天龍さ

ん達に出してあげましょう。

麦酒に獅子唐辛子の焼き物は結構合うようで、私が鉢に小料理を小分けしていく間にも、どんどん獅子唐辛子がお皿から消えていきます。こんな事なら、もつと焼いてあげれば良かったですね。

「うん！これは美味しい。鳳翔さん、やっぱり夏野菜の焼き物は、麦酒に合うな。」

「天龍ちゃん、もう少し私にも食べさせてよ。ほとんど天龍ちゃんが食べているじゃない…。」

あらあら、龍田さんが一つ食べる間に、天龍さんは二つ以上口に運んでいる感じですね。ひよつとしたら、追加のオーダーが入るかもしれないから、準備しておきましようか…。

「う…辛っ！」

「あはははは。天龍ちゃん、大当たり〜。」

あら？辛い獅子唐辛子が当たってしまったようですね。この時期の獅子唐辛子は、それほど『当たり』はないと思うのですが…どうやらサービスで入れた筈の小さな唐辛子が当たったようです。申し訳ないことをしてしまいました。

「あら…ごめんなさいね、天龍さん。大丈夫かしら？」

「お…おう。この天龍様が、これしきの事で…。」

・・・強がっていますが、目に涙が浮かんでいます。たしか天龍さんは、見かけによらず辛い物は弱かったですから、尚の事応えたのでしょうか・・・龍田さんは、隣で笑っていますし・・・。お詫びに一品何かサービスでもしましょうか。

「天龍さん、ごめんなさいね。何か一品サービスしますから、勘弁してくださいね。何がいいかしら・・・。」

「いや鳳翔さん、別にそんな気を使わなくても俺は大丈夫だぜ。でもサービスなら、何かお腹にあまり貯まらなくて、温かい物が食べたいな。」

なるほど・・・温かくてお腹にあまり貯まらない物ですか・・・どうしましょうか。野菜の焼き物を追加しても良いのですが、野菜の焼き物は何品か既にお出ししていますし・・・煮物でもいいのですが、少し軽い物が良いようですから、魚や肉の入った煮物という訳にもいきません。いえ・・・そういう事でしたら、厚揚げの煮物・・・そうですね・・・折角ですから名誉回復の意味も込めて、厚揚げと獅子唐辛子の煮物を作りましょう。茄子と獅子唐辛子の煮物でもお腹には貯まらなくて良いのでしょうか、天龍さんはだいたい麦酒を飲んでいられるようですし、いくらお腹に貯まらない物と言っても、少しはお腹が膨れる物の方が良さそうです。

いつ注文が入っても問題がないように、油抜きした厚揚げは準備してありますから、これを少し食べやすく切り分けましょう。それと、また辛い獅子唐辛子が混じってし

まっでは申し訳ないので、今度はへたの部分を取り取って、万が一辛い獅子唐辛子が紛れ込んでいても、問題ないようにしておきます。それと獅子唐辛子は一度、胡麻油で炒めますから、炒めている最中に破裂して形が崩れないように、少しだけ隠し包丁を入れておきましょう。

さあ、これで材料の準備も出来ましたから、それでは炒めましょうか。普通の油で炒めても良いのですが、やはりこの料理は、ほんのり胡麻油の香りがあった方が食が進みますから、胡麻油で獅子唐辛子を炒めて、そこに切り分けた厚揚げと出汁を入れましょう。そして…このままでも美味しいのですが、天龍さん達はもうだいたいぶ飲んでいまして、少しだけ味を濃くした方が良さそうですね。

砂糖と日本酒、醤油を使って、少しだけ味を濃い目に整えて…あとは少し煮込んで出上来がりでです。最後に煮汁を厚揚げに馴染ませるために、ほんの少しだけ醤油を入れて…味は…大丈夫ですね。これなら満足してくれるはずですよ。

「はい、天龍さん。厚揚げと獅子唐辛子の煮物です。今度は辛い獅子唐辛子は入っていないですから、大丈夫ですよ。」

「おお！流石は鳳翔さん。あつという間に美味しそうな料理が出てきたぜ。龍田も少し食べるか？」

「うん、天龍ちゃんの少し貰うわ。」

おそらくこんな事になるだろうな……と考えて、一人前より少し大目に作ってお出しして正解でした。厚揚げの煮物は、魚類や肉類に比べればお腹に溜まりませんが、満足感は何れられるでしょうから、お酒をだいぶ飲んでこの二人には丁度良い料理のはずです。

「厚揚げに染み込んでいる出汁が最高だな、おい。それに、少しこつてり目の味が、凄くいいぜ……鳳翔さん、これ最高だよ。龍田……これは俺のだぞ！少しは遠慮しろよ！」

「だって……これ美味しいから……厚揚げは勿論美味しいけど、この獅子唐辛子もお出汁に馴染んで美味しいわ。天龍ちゃんだけに食べさせていたら、勿体ないくらいよ。」

「なっ……龍田。それどういう意味だよ！俺には、この料理は勿体無いって言う気か!?!」

あらあら……喧嘩する程に仲が良いと言いますが、二人とも本当に楽しそうですね。それにしても、天龍さんも龍田さんも喜んでくれて良かったです。あっ……この料理、ちよつと失敗したかもしれませんが。この料理ですと、麦酒よりも日本酒などが飲みたくなつてしまいます。そして、日本酒を飲み始めると必然的に炭水化物も食べたくなるわけですから……。

「鳳翔さん、この料理食べていたら日本酒が飲みたくなつたぜ。辛口の日本酒を出してくれよ。それと日本酒を飲む以上、しっかり食事もしたいな。ご飯物も含めて食事が出来るような物も一緒に出してくれよ。」



「私にも、お願いね〜。」

やっぱり、こうなりますよね…。うちのお店の売り上げ的にはありがたいのですが、これだけ飲んで食べていたら…軽巡洋艦だったお二人が、重巡洋艦になってしまいです。

## 第四話 夕立と白和え

「今日は、もう食べられない．．．っぼい？」

それはそうでしょうね：あれだけ食べたのですから。夕立さんの小さな体の何処にあれだけの料理が入っていったのか、私も不思議です。

「まだまだ、これからです！」

五月雨さん：夕立さんをこれ以上煽らないください。あなたもそうですが、もう十分飲んで食べたではないですか。いえ：五月雨さんの場合、だいぶ酔っ払っているのかもしれない。今日は豚肉の塊が手に入りましたので、久しぶりに豚肉の角煮を、圧力鍋を使って大量に作っていたのですが、まさか赤城さんでもない駆逐艦娘二人に、作った角煮を半減させられるとは考えてもいかなかったです。おかげで私は、途中で追加の角煮を作るために、赤城さんを急遽お肉屋さんに遠征させなくてはなりませんでした。

夕立さんと五月雨さんは、前大戦の第三次ソロモン海戦の時の戦友のため、この鎮守府に赴任してからも非常に仲が良いようでして、時々こうやって一緒に私のお店にやつ

てきます。おつちよこちよいな所が多い五月雨さんに、気分にもうがある夕立さん。あまり相性が良いようには思えないのですが、不思議と仲が良いわけでした、人間関係？の面白いところだなと私は思っています。

しかし、この二人が揃って私のお店に来ますと、お店を預かる私としては、毎回大変な事になります。おつちよこちよいな五月雨さんは、自分のお酒だけに終わらず、夕立さんのお酒や近くで飲んでいた艦娘のお酒も間違えて飲みまくるため、あつという間に酔っ払いますし、酔っ払うと夕立さんを煽りに煽ります。そして五月雨さんに煽られた夕立さんは、調子に乗って飲んで食べて騒ぐ訳です。時には夕立さんを止めるために、比叡さんのような戦艦娘の力が必要な事もあります。

「まだ……大丈夫……っばい？鳳翔さん、夕立まだ行けるから、次の料理を出して。五月雨も、まだまだ食べられるっばい？」

「夕立さん、お任せください！まだまだ、私達の出番ですね！」

まだ食べる気ですか……。しかし、どう見ても二人とも食べ過ぎですし、二人ともスカートのベルトを緩めている所を私は見えています。それに、このままのペースで行きますと、駆逐艦寮の自分達の部屋に到着する前に轟沈してしまうでしょう。とはいえ、この状態で注文を断って何も出さなければ、私のお店で更に騒ぎ出す事は確実です。今日は残念ながら比叡さんも来ていませんから、二人を確実に止められる艦娘といったら：

隣で静かに話しながら飲んでゐる長門さんと陸奥さんくらいですか……。しかし、流石に第一戦隊の長門さん達に、駆逐艦の子を止めるのを手伝ってもらうのは少し気が引けます。

とりあえず何か少しだけ出して、気分良く帰ってもらいましょう。飲み物の方は、お酒の代わりに水を出して酔いを覚まさせるとして……。食べ物の方はどうしましょう。間違つてもお肉類はもう食べさせられないですし……。そうですね、お豆腐がありましたから……。冷たくてさっぱりした料理を一品出して、これで今日はお引き取り願ひましょう。

お豆腐を使った料理で、軽く食べられるもの……。そのまま冷奴として出してしまふのも良いかもしれません、一応うちは飲み屋ではなく小料理屋を名乗っていますから、何か手を加えて出したいところですね……。それに、こんにやくと野菜も少々ありましたから……。ちよつと手間はかかりますが、白和えでも作って出してあげましょう。

本当は、明日のメニューに白和えを出す予定だったため、水気を取り除いた木綿豆腐を準備していたのですが……。肝心の水分は今でも完全に取り除けていますから、お豆腐一つ分くらいでしたら、今日作ってしまった問題ありません。白和えを作るときは、お豆腐から完全に水気を取り除かなければいけませんので、下ごしらえをしていなければ、どうにもならなかつた所ですが、たまたまといえ準備をしていて本当に助かりました。

それでは、野菜に下味をつける為にお出汁で少しだけ煮込みましょう。えつと…ほうれん草に人参、こんにやくに枝豆…これだけ具材があれば十分ですね。こんにやくは一口サイズ…駆逐艦の子用ですから、少し小さめに切って…人参は細切りです。これを出汁とみりん、そして薄口醤油で少し煮たら、冷やしましょう。具材の方はこれで十分ですから、次は白和えの和え衣の部分を作らなくてははいけません。

「鳳翔さん、まだつばい？」

「はいはい、今美味しい料理を作っていますから、もう少しだけ待つてくださいね。」

白和えの和え衣には色々な作り方がありますが、なるべく滑らかな食感の和え衣にした方が、個人的には美味しいと思います。ですから、木綿豆腐をまず裏ごししてなめらかな食感を出しましょう。これに胡麻を入れていくわけですが、胡麻が入った後もなめらかな食感を維持させるのが私の白和えのポイントです。ですから、白炒り胡麻をすり鉢で良くすって…ここに先ほどの裏ごしした豆腐を少しずつ合わせていき…最後に少しだけ薄口醤油を入れて味を整えたら完成です。ええ、胡麻の香りはきちんと出ていますし、滑らかな食感もきちんと維持出来ています。これなら自信を持ってお客様に出せますね。後は、この和え衣を先程煮込んだ野菜やこんにやくと合わせれば御終いですが…、あの二人、どれくらい食べられますかね…。

おそらくそれ程食べられないと思いますから、小鉢に少しだけ入れて出せば大丈夫で

しよう。とはいえ、白和えを作る時は、どうしてもそれなりの量が出来てしまうわけ  
して、残った白和えはどうしましょうか…。

「鳳翔さん、それ美味しそうだね。こっちにも出してくれないか？陸奥はどうする？」  
「あらあら…こんな美味しそうなお料理なら、喜んで私もいただくわ。」

丁度私が料理していた姿を見ていたのでしょうか。カウンターに座り、それまで静か  
に飲んでいた長門さんと陸奥さんから、白和えの追加の注文が入りました。これなら、  
今回作った物は全て無くなりそうです。

「はい、夕立さん、五月雨さん。ほうれん草と枝豆の白和えです。これならさっぱりして  
いて冷たいですから、今のお腹の状態でも美味しく食べられると思いますよ。それと、  
今日はこれで御終いですからね。明日も任務があるでしょうから、今日はこれを食べた  
ら駆逐艦寮に戻るのでしょ。いいですね？」

「はーい、鳳翔さん。」

素直でいい子達ですね。二人揃って、仲良く白和えを食べていますが、もうお腹はは  
ちきれそうです。本当に大丈夫でしょうか…。一応、小鉢にほんの少しだけよそつただ  
けですから、大丈夫だと思いますが…。

「あー、これ冷たくて柔らかくて、とても美味しい。夕立、これ好きっぽい。」

「私も、これはとても気に入りました。さあ、夕立。それじゃコップの残りを全部飲んだ

ら、駆逐艦寮に帰還しましょう。」

あつ！五月雨さん、そのコップはあなたの物ではありません。それに夕立さんに渡したコップも…それは、長門さんと陸奥さんの…中身は…たしか日本酒…！

「あ…あれ？夕立…もしかして…沈んじやうつぽい?」

「ごめんなさい…五月雨も…ここまでのです。」

あなた達、何を言っているのですか…。ほら、そんな所でひっくり返らないでください…。どうしましょう…非力な私では、二人を駆逐艦寮まで曳航する事は出来ませんよ…。

「鳳翔さんも大変だな…。この二人は、後から私達が駆逐艦寮まで連れて行く。それと、明日にでも提督に頼んでお説教をしてもらおうから、鳳翔さんは気にせずに、他のお客さんの相手をしてやってくれ。あと、白和え食べさせてもらっているけど、流石に鳳翔さんだな。鎮守府の周りの飲み屋でも時々出してもらえるけど、これほど滑らかで具の味もしっかり出ている白和えはなかなかお目にかかれないよ。」

「あらあら…本当に困った駆逐艦さん達ね。でも…夕立さんも五月雨さんも、幸せそうにひっくり返っているわね…。それと…この白和えは絶品ね。胡麻の香りがこんなにしているのに、食感は凄く滑らか…これは、駆逐艦の子達にはもったいないくらいだよ。」

ああ：結局、長門さんと陸奥さんがこの二人を部屋まで曳航していく事になってしまいました。申し訳ありません。私が見ていたというのに……。しかし、これからはこの二人がお店に来たら、もう少し気をつけて見ていないといけませんね。これからもこのような事が続いてしまいますと、私もあの人から怒られてしまいそうです。とはいえ、頑張つて作つた白和えは、第一戦隊のお二人にも気に入ってもらえたようで、本当に良かったです。

その日は結局、夕立さんと五月雨さんは、駆逐艦寮まで長門さんと陸奥さんに連れられていかれました。後から他の駆逐艦の子達に話を聞いた所では、いきなり駆逐艦寮に現れた長門さんと陸奥さんに寮に居た駆逐艦の子達は凄く驚いたようで、特に長門さんに懐いている小さな駆逐艦の子達は、眠る前に本を読んでくれとせがみ、長門さん達を困らせました。

そして翌日、長門さん達が私に言っていたように、夕立さんと五月雨さんはあの人に呼び出され、執務室でお説教をされたそうで、一週間は私のお店に行く事を禁止されてしまったようです。しかし：禁止命令の一週間が過ぎれば、また懲りずに私のお店に来て大騒ぎを起こすのでしょうか……。



## 第五話 熊野とカツレッツ

よく誤解されるのですが、私のお店はあくまでも小料理屋のため、料理が主でお酒は従です。時々某飲んだくれ軽空母のような娘がお店に居座っているため、お酒がメインだと考えている駆逐艦の子達も居ますが、実際にはお酒なしで食事だけをしていく艦娘も多く、あくまでも『お酒も提供している』というのが私のお店だと思っています。

また、これもよく誤解されるのですが、私は和食しか作れないわけではありません。先の大戦が終わるまで、私が所属していました帝国海軍では、士官の皆様は好んで洋食もいただいておりますので、私も一通りの洋食を作る事が出来ます。そのため、時々気が向いた時などは特別メニューとして、今でも私のお店で当時の洋食をお出ししたりする事もあります。

今の時代からすると非常にレトロなスタイルの洋食のため、なかなか好みが分かれる所もあるのですが、私の洋食が好きな艦娘も居るようで、私が特別メニューとして洋食を作っている日になると、必ずと言っていい程の確率でやつてくる艦娘も居ます。また、少なくとも1週間前に予約をしてもらわなくてはなりませんし、それなりのお金も出してもらいますが、一応フルコースも作れますので、金銭的に余裕のある大型艦の艦

娘達から特別な会合の時に、お願いされる事もあります。

今日は嬉しい事に、それなりにまとまった量の仔牛の肉が手に入りました。いつもでしたら、これを使つて肉じゃがなどの和食の小料理でも作るのですが、せつかく良いお肉が手に入りましたし、ここしばらく作っていなかったので、久しぶりにこれを使つてカツレツを作ろうと思います。そうと決まれば、早速下準備にとりかからなければいけません。美味しいカツレツは、肉が厚過ぎてはいけませんので、まずはしっかりと叩いてお肉を薄く延ばすわけですが、薄すぎても当然駄目なため、この作業は慎重に行わなくてはなりません。

私が帝国海軍で学んだレシピは、カツレツの上に目玉焼きを乗せた物ですが、今回はこれにトマトソースをかける予定です。そのため、仕込みの段階でトマトソースも作らなくてはなりません。最近はお合いのトマトソースも売っているようですが、折角作る以上は手を抜きたくありませんので、これも作ってしましましょう。

トマトソースを作るためには、トマトの皮と種は邪魔になりますので、まずはこれを取り除いて、軽く微塵切りに切っておきましょう。これに、トマトジュースと磨り潰したニンニク、そして少しだけコンソメを入れて、トマトが煮崩れるまでお鍋でじっくり煮込みます。鎮守府周辺にある今時の洋食屋さんなどでは、これにハーブ類などを混ぜて味を整えているようですが、私のレシピはあくまでも昔ながらのシンプルなレシ

ピ。あとは、コンスターチと水を入れて少しだけとろみを付けたら、最後にアクセントとなるように胡椒をふって出来上がりです。カツレツの方で塩を使うため、ソースの方にはあまり塩味がありませんが、カツレツと合わせれば丁度良い感じになるはずですよ。うん：我ながら美味しく出来ました。これなら問題ありません。残りは、実際に注文が来てから作ることになるので下準備はここまでです。

「鳳翔、吾輩今日も来たのじゃ。今日は何を食べようかのお。筑摩も鈴谷も早く注文するのじゃ。」

「はいはい、利根姉さん。あら？今日はカツレツがあるのですね。利根姉さんも鈴谷さんも今日はカツレツにしませんか？」

「ほお、いいじゃん。こんな事なら、熊野も連れてくれば：あつ、連絡してあげるか。洋食があると聞いたら、熊野も飛んでくるよね。」

「あら：第七戦隊の重巡洋艦の艦娘達が来ましたね。利根さんと筑摩さんはうちの常連さんですし、鈴谷さんも時々顔を見せるのですが、熊野さんは洋食が好きなので、普段は私のお店には来てくれません。しかしこの調子ですと、今日は四人揃いそうですね。」

「それが良いのお。筑摩、早速電信を打つのじゃ。『7S命令作第二五号 発 第七戦隊利根 宛 旗艦熊野 本日鳳翔ノ店ニテ、洋食メニューヲ発見セリ。至急来店スベシ』」

「はい、利根姉さん。」

まだ正式な注文は入っていませんが、あの感じですと熊野さんは間違いないとやってきそうです。ですから、最初から四人分で作ってしまいましょう。下準備をしていた薄く延ばした仔牛肉を四枚取り出して：全てに塩と胡椒をふります。カツレツは欧州の様々な場所で作られますし、有名どころではV i e n n aスタイル（ウィーン風カツレツ）のようにしつかり衣をつけたタイプのカツレツもあります。しかし、私が帝国海軍で作っていたカツレツは、フランスのコートレットです。今回はトマトソースをかけますから、正確にはミラノ風のカツレツでコートレットとは違うのですが・・・。いずれにせよ、塩と胡椒を振ったお肉に、小麦粉と溶き卵、そしてパン粉をまぶす際に、衣の部分がそれ程厚くならないように気をつけます。また私のレシピでは、少しだけハーブの香りをつけるために、バジルの葉も挟んでから衣をつけていきます。

お肉の方の準備が終わりましたので、先に目玉焼きを焼いてしまいましょう。後から目玉焼きを焼いても良いのですが、あくまでも今回の主役はカツレツです。ですからカツレツが冷めないように、焼き上げたら直ぐにお客さんに出してあげたいのです。

さて目玉焼きも出来ましたし、一気にカツレツを焼いていきましようか。まずはフライパンに油とバターを入れて：あまり強火で焼いてしまいますと美味しくないので、中火くらいでキツネ色になるまでじっくり焼いて：ああ・・・バターの焼けるいい

香りがしてきました。カツレツの衣の部分もキツネ色になってきましたので、こちら側はもう大丈夫でしょう。後はひっくり返して裏面も焼いてしまえば出来上がりです。まずはトマトソースを皿に敷き詰めて、その上に出来上がったカツレツを置きます。そしてその上に目玉焼きを乗せて……。それと付け合せのために準備していた、人參とブロッコリーを塩茹でした物を空いている部分に配置して……。完成です。

あら、熊野さんも到着したみたいですね。丁度よいタイミングです。残念ながら今回はパンやスープは用意していませんので、ご飯を一緒に出すしかありませんが、まあ問題は無いでしょう。

「熊野さんいらつしやい。第七戦隊の三人はそちらのテーブルに居ますよ。それと、注文はカツレツでいいですね？」

「ええ、鳳翔さん。それで結構ですわ。早速ですけど、カツレツとライスでお願い出来ますこと？それと、ライスはお皿で出して欲しいですし、フォークとナイフも出していただけるかしら。」

利根さん達には、ご飯はお茶碗で出せば良さそうですし、フォークやナイフよりは箸の方が良さそうです。熊野さんにだけは、ご飯はお皿に乗せてナイフとフォークを出して欲しいと頼まれてしまいました。まあ、味は変わらないのでしようけど、雰囲気も一緒に味わいたいという気持ちは、私もよく分かります。たしかに帝国海軍でも、洋食

の時はご飯などは全てお皿に乗せて出ていましたし、本格的に盛り付けなども行っていましたからね。懐かしい思い出です。

「利根さん達は、普通にお茶碗で出して良かったですよ？今日は残念ながらコンソメスープは作っていないので、スープは我慢して……」

「吾輩、味噌汁でいいぞ。」

「ちよつと……利根さん。折角カツレツなのですから、もう少しオシャレにして欲しいですわね。鳳翔さん、私はスープはなしでいいので、カツレツとライスだけで結構ですわ。それと、もしありましたらワインとグラスもお願いでできるかしら。」

一応、ワインは先日買い揃えた残りがありましたし、グラスもありますから大丈夫ですけど……いつのまにか、熊野さんの周りだけ異空間になっていきますね。どうやら自分用にテーブルクロスまで持参してきたようですし、あの一角だけ私のお店ではないような気がしてきます。……ここまで拘わられると、私も脱帽ですね。それにしても、筑摩さんや鈴谷さんはともかく、利根さんもぶれませんか。美味しければ、どんな組み合わせでも、どんなスタイルでも構わない……私もそういう考え方は好きです。

「はあく……流石に鳳翔さんの洋食は素晴らしいですわ。鎮守府の食堂では、絶対にこんな素晴らしい物が出て来ませんし、街中の洋食屋さんでも、ここまでのカツレツは、なかなかお目にかかれませんかよ。バターを使ってしっかり焼いているからなので

しようけど、非常に香ばしくて手が止まりませんわ。それに・・・お肉もしつかり伸ばしてありますし・・・あら、これはバジルですね？素晴らしい香りですわ。トマトソースとも凄く合っています・・・これ一枚で足りるかしら。それと鈴谷、ワインをもう一杯ついでくださるかしら？」

「むう・・・吾輩も手が止まらないのじゃ。熊野はお上品に食べておるようじゃが、吾輩こういう料理はご飯と一緒にガツリ食べたいからのお・・・やはりお茶碗とお箸でご飯は食べたいものじゃ。それに・・・熊野には笑われそうじゃが、味噌汁とも意外と合うのお。まあ、カツレツとは言っておるが、牛カツだと思えば味噌汁が合うのは当然なのじゃが。あつ鳳翔、ご飯をおかわりなのじゃ、ついでにカツレツももう一枚追加するぞ。」

「利根姉さん・・・あまりがつつかないください。いえ、美味しいのは分かりますし、これだけ柔らかいカツレツは最高だと思えますけど・・・見ているこちらが恥ずかしくなってしまう。・・・とはいえ、これは私も手が止まりません。鳳翔さん、私にもカツレツを一枚追加してください。」

「まあ、いいじゃん、筑摩。熊野のように食べていたら肩が凝るだけだよ。私も気楽に食べていいと思うんだけどな。それに、久しぶりにワインも飲めたし、フッフーン。今日は第七戦隊も全員揃っているし、私もトコトン付き合うよ。」

四人とも美味しそうに食べてくれますね。久しぶりに洋食メニューを出した甲斐がありました。一応、パン粉をまぶしてバターを使つて焼いていますから、純粹に揚げているトンカツや牛カツとは少し違います。たしかに利根さんが言うようにトンカツのような物と考へてしまえば、お味噌汁と合うのかもしれないですね。私も今度試してみましよう。しかし・・・トマトソースのお料理を躊躇なくお味噌汁と一緒に食べるのは勇気が要りますが。

「山城・・・私達もカツレツをいただきますましよう。『カツ』レツと言うくらいですから、縁起が良い食べ物のはずです。鳳翔さん、私達にもカツレツをお願いしますね。」

「扶桑姉さま・・・私も一緒にカツレツを食べます。これを食べて運を上げれば・・・不幸姉妹だなんて言わせないし・・・」

何やら不穏な声も聞こえてきましたが、熊野さん達が美味しそうに食べている姿を見て、他のお客さん達もカツレツを注文し始めましたね。さて、それではどんどん作っていきましようか。



## 第六話 ゴーヤとウニ

「鳳翔さん、こ…これで、ゴーヤ達に力がつく物を急いで食べさせて欲しいでち…。残りは、引き取って欲しいでち。」

まあ、凄い量のウニですね。潜水艦のゴーヤさん達は、海の中を移動している事もある、よく今回のようにウニやカニ、貝などを私のお店に持ってきてくれるのですが、今回はもの凄い量のウニです。それに、ゴーヤさん達は疲れてきつたような顔をしていますし…最近忙しいのでしょうかね。

「分かりました。それにしても凄い量のウニですね。急いで料理しますから、待っていてくださいね。」

「お…お願いするなお。急いで食べないと、出撃時間が迫っているでち。」

あら？今日は半舷休息でお休みではなかったのでしょうか？たしか昨日も出撃が…と言っていたと思うのですが。まさか、お休みなしの連続出撃でしょうか…。

「ゴーヤさん達は、今日も出撃ですか？たしか昨日も出撃だったと思いますが。お休みもらっていますか？」

「う…うう…鳳翔さんから、提督に言っただけでち…。ゴーヤ達、最近は月月火水木

金金シフトで働かされているよお。しかも、今日に至っては午前中に一度出撃しているのに、これから4時間後には再び『第129次オリヨール資源回収作戦』への出撃命令が出ているでち…。」

「イクも、もう駄目なお…。そろそろお休みが欲しいのネ。」

「イムヤもヘトヘト…提督、イムヤの事嫌いになったのかな…。」

「シオイも、本当はすぐにお風呂にドボンしたいですよー。」

『第129次』ですか…：どれだけ働かされているのでしょうか。これまで、こんなに潜水艦の子達が酷使される事はなかったと思うのですが。そういえば、先日あの人が私に言っていましたね。なんでも、来月の初旬から空母機動部隊による大作戦が発動される…と。詳しいお話は聞いていませんが、おそらくその作戦に向けての資材確保の一環だと思えます…。」

しかし今回の連続出撃は少し酷すぎますので、私からも一言あの人に言いたい…：ころなのですが、作戦に関する事は口出ししない事が、私達の間の約束になっています。…とりあえず、可哀想なゴーヤさん達に、何か力がつく物を食べさせてあげるくらいしか、私には出来ません。

「ゴーヤさん、とりあえず焼きウニを作りますから、少し待っていてくださいね。これだけ見事なウニでしたら、生で食べても美味しいと思います、少し焼いた方が甘くて美

美味しいと思いますから。」

「それでいいでちー甘い物は、ゴーヤも大好きだよお。」

ゴーヤさんからもOKが出ましたから、早速焼きウニを作ってしまったでしょう。焼きウニは、最近では電子レンジなる装置を使って中身だけを取り出して暖めるという手軽な方法もあるようですが、私のお店には焼き場がありませんから、殻ごと直火で焼いてしまいます。殻についているトゲトゲが簡単にポロポロ落とせる程度まで、しつかり焼かなくてはいけませんので、少し時間はかかってしまいますが、こうすると殻の中でウニが蒸される効果も少し加わりますから、より甘く焼きウニが出来上がる訳です。これから出撃を控えているゴーヤさん達には丁度良い料理になるでしょう。

ゴーヤさんとイクさんイムヤさん、そしてシオイさんの4人分ですし、シオイさんは私のお店でいつも結構な量を食べますので、とりあえず20個程一気に焼いてしましましょう。そして今のうちに、もう一つの料理を作るために、いくつかのウニの殻を割って中身だけを取り出ししておきます。たしか先日、北方海域作戦に行っていた木曾さんがお土産に持ってきてくれたホタテが残っていましたから、これと一緒にしてパイ包を作る事にします。

それと今日は、車海老のお刺身の注文がかなり入ったために、海老の殻が大量に余っています。これを炒めて、殻を潰しながらコンソメを入れて白ワインを継ぎ足して入れ

ていけば、簡単に海老の甘いソースが出来ますから、これを使えば……。あの人の無茶に付き合わされている、この子達へのせめてもの私からのお詫びです。

「ウニが沢山焼かれているのネ。早くイク食べたいのネ……」

「イク！ あれは全部ゴーヤのち！イクは大人しく待つているでち！」

「そんな事ないでしょ。あれには、イムヤの補給分も入っているんだから！」

「ゴーヤ……。あれは全員で食べるウニですよ。今日の午前中の遠征で、鳳翔さんのお店で食べさせてもらうために、皆で力を合わせて収穫したでしょう。ね？」

ウニが焼き場に並べられている様子を見た潜水艦娘達が、賑やかになってきました。もうすぐ自分達が収穫したウニが食べられる事が分かって、少しでも元気が出てきたのでしょうか。先程までどんよりした表情だったあの子達が、少しでも嬉しそうな顔をしています。もつとも、私の方は手を休めていられる時間はありません。急いでパイ包も作ってしまったわけではないけませんからね。

ホタテは貝柱の部分を少しだけ薄くする……。はずなのですが、今回は少しでも元気を出してもらうために、このまま肉厚な貝柱を入れてしまいます。そしてパイ生地（本当は、最近私のお店にあまり顔を出していない五航戦の娘達が心配なので、彼女達に甘いパイ菓子でも作ってあげようと考えていたのですが……。）に、準備したウニとホタテの貝柱を入れて密封します。最後に綺麗に焼くために表面に卵の黄身を塗って……そ

してこれをオーブンに入れてしまえば、後は待つだけです。海老のソースの方も、だいぶオレンジ色の綺麗なソースが出来てきましたから、もう少し煮込んでから、使った海老の殻などを潰しながらザルを使って濾せば完成です。そうこうしている間に、ウニが丁度良いくらいに焼きあがりましたね。殻の上の部分だけを上手に切って・・・中身を食べやすくして小さじと一緒に出しませう。

「はい、四人とも、ウニが焼けましたから、まだ熱いうちにめしが上がれ。」

「ウニが出てきたでち。早速食べるよお・・・ああ・・・ウニっていいよねえ、ウニって。甘くて美味しいよお。」

「その大きいのはイクのなの。あつ！イムヤがイクの盗ったのね！」

「うん！美味しい！大漁、大漁！」

「三人とも、もつと落ち着いて食べようよ・・・ねえ？」

あらあら、一緒に出した小さじを使って、もの凄い勢いでウニを殻からほじくり出して、口の中に入れていきます。お腹が空いていたのだと思いますが、ウニを口の中に入れる度に、ゴーヤさん達が元気になっていような気がします。やはり、美味しい食事を仲間と一緒に話しながら食べる事は、一番良い休息の時間になるのでしょうか。もうすぐパイ包も出来上がりますから、こちらも喜んでくれると嬉しいですね。

どうやら、パイ包も綺麗に焼きあがったようです。まずは、最初に作っていた海老の

ソースをお皿に敷いて、その上に出来立てのパイ包を乗せて完成です。オレンジ色の綺麗なソースの上に、少し大きめのパイ包。見た目もいいですし、おそらくパイを開いた時の香りは最高だと思いますが・・・気に入ってくれますかね。

「はい、続いてウニとホタテのパイ包です。私の自信作ですから、喜んでもらえると私も嬉しいですけど。」

「まずは・・・イクがいただきますなのね!・・・これ、凄く美味しいのね!さっきの焼きウニも美味しかったけど、こっちの料理はもつと甘くて美味しいのね!」

「イムヤも、これ物凄く気に入ったんだから。ウニの甘さとホタテの甘さが丁度よくて・・・これならどんどん食べられるわ!あと・・・海老の甘いソースが染み込んだパイの部分も、嬉しいな。」

「流石に鳳翔さんの特製料理は最高だよ。シオイは、もずくとか和食が好きだけど、このパイ包は最高だよ。パイが割れた時に中から出てきた香りは最高だよ。そう思わない?ゴージャ・・・ねえ。」

「う・・・うう・・・こんなに美味しい料理は久しぶりでち。こんな料理が食べられるなら、ゴージャ達の苦勞も少しだけ報われた感じがするでち。それに、こんなに美味しくウニを食べたのは初めてでち・・・これからも、時々ウニを持って帰るよお。」

普通は、焼きウニを出してしまうと、これの次に出す料理を迷う事になります。なん

といつても、焼きウニはウニの最高の食べ方の一つですし、非常にウニを甘く感じる食べ方ですから、これの次に出す料理の選択となるとなかなか難しいのです。しかし、このウニのパイ包は私にとつても自信作です。ウニとホタテの甘さに加えて、海老のソースの染み込んだパイの部分。洋食ですが、焼きウニに匹敵・・・いえ、焼きウニ以上のウニの美味しさを發揮出来る食べ方だと思つています。惜しむらくは、かなりの量のウニを使つて作るため、なかなか作る事が出来ませんが、今回は幸いにもゴーヤさん達が大量のウニを持ち帰つてきたために、作る事が出来ました。

どうやら、ゴーヤさん達も私の用意した二つの料理にいたく喜んでくれたようで、一気に元気になつたみたいですね。四人で『この鎮守府はブラツク鎮守府でち・・・』とか『提督からのご褒美を期待するのね』などと話し合つていますが、あまりあの人の悪口を、私の前では言わないで欲しいものです。とはいえ、今回はゴーヤさん達の気持ちはよく分かるので、何も言いませんが。しかしゴーヤさん達も一気に元気になりましたので、この調子ですと次の作戦も元気よく出撃出来そうです。あらあら・・・歌まで歌い始めましたし、問題なさそうですね。

「さあ、三人とも。これから次の作戦に向かうでち！軍歌『潜水艦のしるし』！」  
『満期除隊に希望をのせて

オリョル、バシー、カレークルーズ

鉄鋼、ボーキ

砲弾 燃料

運べる限りの資源を載せて

はるか世界で戦えますか!』

何やら勇ましい歌を歌い始めましたね……。いずれにせよ、ゴーヤさん達の休憩時間にはあと僅か。おそらく、この後すぐに補給などを受けて出撃していく事になるでしょう。潜水艦の四人には申し訳ありませんが、あの人のためにも今は頑張つて欲しいですね。私もなるべくあの四人のために美味しい料理を作つて、あの子達が一生懸命働けるようにしたいと思います。

…あら?

「こちら・赤城さん。そのウニの残りは商品ですから、まだまだツケを滞納しているあなたは、食べられませんよ!」

今日もお店でお手伝い中の赤城さんが、どさくさに紛れてウニを持つていこうとしていますので、注意しておかなくてははいけません。

「鳳翔さん、このウニが今日の私の賄い食になるのですね!流石に気分が高揚します!」  
「赤城さん…それは私の台詞です。一航戦ともあろうあなたが、ツケを滞納していると…もつと誇りを持ってもらいたいものです。それと…鳳翔さん、こちらにもウニのバ



イ包を『3つ』お願いします。」

「そ…そんな…。」

あらあら…相変わらず加賀さんは厳しいですね。自分と二航戦の三人分だけのパイ包を注文するようです。…少し可哀想ですから、赤城さんにはお店を閉めた後に、改めて作って上げましょうか…。やはり空母娘には、どうしても私は甘くなってしまうようです。それに…おそらく来月にでも発動される大作戦、私の娘達が最前線に出て行く事は容易に予想出来ません。ですから、今だけはノンビリ過ごしてもらいましょう。

## 外伝1 土用丑の日のライバル対決

今日は土用丑の日、この日だけは私のお店も臨時に鰻屋に変更です。もうすぐ大作戦が発動されるようですし、この時期は暑いために夏バテしてしまう艦娘達も多いですから、鰻を食べて精をつけてもらわなくてははいけません。この日のために、浜名湖の養殖業者に連絡して、大量の鰻を確保していますし、丁度昨日の演習帰りに、この付近の港に停泊した駆逐艦娘や軽巡洋艦娘にお願いして、予約していた大量の鰻を運んでもらいました。ですから、私のお店の冷蔵庫は既に鰻で一杯。後は注文に応じて料理するだけの状態になっています。

鰻は、「串打ち3年、裂き8年、焼き一生」と言う様に、上手に焼くには長年の経験が必要だと言われています。私も近所の鰻屋のご主人の好意で、しばらくの間練習させてもらったため、それなりには焼く事は出来ますが、なかなか本職のようには行きません。一応、練習台として赤城さんに試食をしてもらった所、赤城さんは大喜びで食べていましたから問題ないと思うのですが：こういう場合の赤城さんの評価は、あまりあてにならない可能性もありますので、少し心配です。

また、私は横須賀生まれですが、焼き方を教えて頂いた鰻屋のご主人が関西出身の方

だったため、腹開きで直接本焼きを行う方法を学んでいます。しかし話によると関東の方では、さばき方や焼き方が異なるようです。うちの艦娘達には、私と同じ横須賀など関東出身の子達も多いですから：大丈夫でしょうか。

「赤城さん！この鰻丼を、二番テーブルの北上さん達の所にお願ひします。それとこちらの鰻重は、五番テーブルの利根さん達の所です。」

土用丑の日に、私のお店が臨時に鰻屋に変わる事を聞いていた艦娘達が、開店と同時に大勢詰めかけたため、今日は大忙しです。おそろくこうなるだろうな：と予想をし、赤城さんに手伝いを頼んでおいて正解でした。お手伝いのお礼は、後から鰻丼を食べさせてあげる事になっていますが、ツケを返済中の赤城さんにとっては、丁度良い報酬だと思えます。

「鳳翔さん：本当に、今日のお手伝いが終わったら、鰻丼を食べさせてくれますか？さつきから匂いだけ嗅がされていて、お腹が：」

鰻は匂いから食べさせると言うとおおり、今日の店内は鰻の蒲焼の匂いが充満しています。この匂いの中、労働に勤しんでいる赤城さんしてみると、非常にづらい時間なのでしょうね。

「大丈夫です、赤城さん。終わったら、ちゃんと鰻丼：しかも中入り丼をご馳走しますから、頑張ってください。」

「な…中入り井…、それは良く知っている子です！」

通常の二倍増しで鰻が食べられる中入り井であれば、この娘も満足してくれるでしょう。それに…開店当初の心配は杞憂に終わり、私のお店に來ている艦娘の皆さんは、閑東出身の艦娘も含めて、大満足で鰻井などを食べてくれます。本当に良かったです。

どうやら、今回の臨時の鰻屋は大成功です。後で、あの人にとって帰ってあげるための特製鰻井も作らなくては…あつ…やはり來ましたか。問題発生です。

「へーイ、鳳翔！今日は鰻屋があると聞いて、妹達とやって來たデウス。今、提督のハートに一番近い私が、昔の女が作っている料理を味見に來たネ。」

しばらく顔を見なくて済んでいたのですが…やはり來ましたね、金剛さん。その昔、あの人を巡って恋のライバル関係だった古株の高速戦艦四姉妹の長女。そして、私が第一線を退いた後に、あの人によって秘書艦に任命された子です。とはいえ、最終的にあの人へのハートを射止めたのは私ですし、ここは正妻としての余裕を見せ付けるべきでしょうね。それに金剛さんはまだしも、妹の比叡さんや榛名さん、そして霧島さんは、とても良い子達ですから…。

「あら金剛さん、お久しぶりですね。いつもあの人『仕事のお手伝い』ご苦労様です。あの人、『帰宅してから』私によくおっしゃっていますよ『金剛は、良い秘書艦だ』と。

この調子で、あの人の補佐をよろしくお願いしますね。それと、今日は是非うちの鰻を楽しんでいただくさいね。」

「くっ…その余裕…いつまで保てるか、楽しみデース。今日は、現在提督の寵愛をもつとも受けている私が、昔の提督の女の味を厳しくチェックしてあげマース。さあ、比叡達も早く注文するネ。」

相変わらずですネ…。金剛さんも時々、私に色々な物を運んできてくれますので（先日はカレー粉もいただきました）、本当に仲が悪いわけではありませんが、どうしてもこの人と話をしていると、いつもこんな感じになつてしまうのですよね…。それに金剛さんが今でもあの人の事を愛しているのは本当のようですし、あの人も満更でもないようですから…どうしても、私も厳しく当たつてしまいます。

「鳳翔さん、私は鰻丼の中入り丼でお願いします！」

「Oh…流石、比叡は私の妹デース。少し変わった鰻丼を注文して、鳳翔を困らせるつもりですネ。」

「ち…違います。お姉さま。私はただ、たくさん鰻が食べたいだけで…」

「大丈夫ネ、皆まで言わなくても、比叡が考えている事は分かっています。姉のサポートをしようとしている健気な妹ネ。」

…比叡さん、そんなに私に頭を下げなくても、分かっていますから大丈夫ですよ。中

入り丼は少しでもたくさん鰻を食べたい人にとっては普通の食べ方ですし、それ程手間も掛かりませんから、比叡さんが恐縮する必要はありません。

「は……榛名は、白焼きが食べたいです。鳳翔さん。」

「Oh……榛名は可愛い顔をしていますけど、怖い妹ネ。比叡と全く違う鰻を注文して、鳳翔を困らせるつもりデース。それに、わざと味のついていない鰻を注文して、鳳翔の準備した鰻にケチをつけたり、焼き方にケチをつける算段ネ。流石は今日改良を施してもらった新鋭艦、私の妹ながら未恐ろしいデース。」

「ち……違います、お姉さま。榛名は、ただ山葵醤油であっさりした鰻が食べたいだけです。決して、お姉さまが言っているような事は考えていません！」

「榛名も皆まで言わなくても分かっているネ。姉の私の手助けを全力で行おうとしている榛名の健気さに、感動したネ！」

……榛名さん……そんなに小さくなって頭を下げなくても大丈夫ですよ。あっさりした食べ方が好きで、白焼きを食べたがる艦娘も多くいますし、榛名さんがそんな子ではない事は、私はよく知っていますから大丈夫です。

「わ……私は、鰻重をください。」

「Oh……霧島もいい妹デース。比叡や榛名の注文と少しだけ変えて、鳳翔を混乱させようとする、その頭腦的な作戦。流石デース。」

「お姉様…そんなつもりはありません。私は、見た目が綺麗なお重に入っている物が好きなだけで…」

「霧島も、皆まで言わなくても分かっているネ。私を助けるために、霧島なりに考えた方法だという事は、理解していマース。」

…霧島さんも、私に手を合わせて謝る必要はありませんよ。霧島さんは、私のお店に来た時はよく、綺麗な小皿で出して欲しいとリクエストをしますから、霧島さんの考えている事はちゃんと分かっています。今日は霧島さんのために、特別なお重も用意してありますし、綺麗なお重に入れて鰻重を作りますよ。それにしても、自分の妹達をここまで小さくさせるとは…本当に金剛さんにも困ったものです。ここは三人の妹達のためにも、私が少し反撃しておきましょうか。

「金剛さんは、鰻のゼリー寄せでよろしかったですよ？英国生まれの帰国子女の金剛さんですから、やはり英国式ですよね？」

「くっ…Shit! そんな物、私は頼まないネ。…私の注文は、八幡巻きと鰻のせいろ蒸しデース！」

…くっ、よりにもよって、手間のかかる注文をしてきましたね…。比叡さんや榛名さん、そして霧島さんの注文は、多少の違いこそあれ基本的な部分は同じですから、それ程作り分けるのに苦労はしません。しかし金剛さんの注文は、八幡巻きについては作り

方が根本的に違いますし、せいろ蒸しは鰻丼などと基本的な部分は似ていますが、もう一手間余分にかかります。

私と金剛さんの遣り取りを見て、それまで賑やかだった店内は静まり返っていますし、手伝いの赤城さんを始め、お客さんとして来ている一航戦や二航戦の空母娘達も心配そうな顔をしています（そういえば、今日も五航戦の娘達は見かけないですが、大丈夫なのでしょう。加賀さん辺りに『整列』をかけられていないか、心配になってしまいます）。これ程注目を集めてしまっている以上、私も引き下がる訳にはいきません。少し大変な作業になりそうですが、ここはあの人の正妻として意地を見せる必要があります。

四人分の異なった注文ですが、出来上がりのタイミングはなるべく揃える必要があります。このタイミングが大幅にずれれば、間違いなく金剛さんはケチをつけてくるでしょうから……。従って、面倒な注文をした金剛さんの料理から作り始めなくてはなりません。まずは八幡巻きを使う芯となる牛蒡の準備ですね。八幡巻きは芯の部分として、アク取りをした牛蒡を日本酒や出汁、みりん、そして醤油で煮る事で味をつけます。そしてその牛蒡に、鰻を巻きつけて全体的に強火で一気に白焼きにします。その後、更にタレをつけて焼き上げてから盛り付けをする訳ですが……。面倒な事にせいろ蒸しまで注文していますから、同時に仕上げる場合、どのタイミングでせいろ蒸しの



鰻を焼き始めるか・・・私の腕が試されている訳です。

いずれにせよ、まずは牛蒡の準備をしましませう。牛蒡は、明日に出す予定の金平牛蒡用の物がありますから、まずはなるべく先の細い部分を適当な長さに切り分けて・・・アク取りだけ一気にしてしまいます。本当は少し太めの牛蒡を使いたい所ですが、今回は時間がありません。ですから、細めの牛蒡を何本か纏めて芯の部分にする予定です。さあ、アクが取れましたから次は味付けをしていきましょうか。

金剛さんのもう一つの注文であるせいろ蒸しは、鰻をご飯に乗せた状態でせいろに入れて蒸すため、ご飯までしっかりと鰻のタレが染み込む料理です。そのため、これと一緒に八幡巻きを食べてもらう以上、余程しっかりと味に仕上げておかななくては、八幡巻きの味が完全に負けてしまいます。ですから、芯の牛蒡も通常よりは少し濃い目で味付けをしておきましょう。日本酒、出汁、みりん、そして醤油を入れて・・・ええ、これくらい味の付けならば問題ありません。後は、煮込んで味を染み込ませている間に、四人分の鰻をさばきます。

まずは比叡さんと霧島さんは、うな井とうな重ですから通常通りに捌いてから、少し大きめに切り分けます。比叡さんは中入りを注文していますので、都合三人前の鰻を捌いてしまいます。次に榛名さんの白焼きですが、これは鰻井の倍程の大きさに切り分けておきます。白焼きはお皿で出す予定のため、ある程度の大きさがなければ見栄えが悪

くなつてしまいますから、切り方も少し変えなくてはなりません。最後に金剛さんの鰻ですが、せいろ蒸しは通常の鰻丼よりも少し小さめに切り分けます。ああ、忘れていました。せいろ蒸しは錦糸卵が必要ですから、急いで作っておかなければ……。そして八幡巻きの鰻は最終的に牛蒡に対して鰻を螺旋状に巻かなくてはいけませんので、頭部だけを切った形にしておきます。また、この料理だけは背開きで鰻をさばかなければいけません。そうこうしている間に、もうすぐ牛蒡の味付けが終わりますから、八幡巻き用の鰻以外は急いで串打ちをしないと……。本当に大忙しです。

牛蒡……。なんとかわいい感じで出来ましたね。時間短縮のために細めの牛蒡を使って正解でした。さて、ここから牛蒡に鰻を巻きつける前に、金剛さんのせいろ蒸し用の鰻だけは、先に焼いてしまいます。せいろで蒸す分の時間を考えれば、このタイミングで大丈夫でしょう。それにしても……。流石に金剛さんと私の会話を聞いていた他の艦娘達は、このタイミングで注文を入れる事を遠慮してくれていますので助かっています。が、金剛さんからの嫌がらせに等しい注文は今も続いています。

「へい、鳳翔！。ビール追加お願いしマース。それと、グラスが汚れてしまったから、グラスの取り替えもお願いしマース。後、待っている間にお腹が空いたから、何かツマミも注文したいネ。ほら、比叡達も遠慮せずにガンガン注文するデース。今日は私のおごりネ。」

「お……お姉様、注文はそれくらいに……」

「はいはい。赤城さん、金剛さん達のテーブルに新しいグラスを持って行ってください。後麦酒の瓶も持って行ってくださいね。それと、冷蔵庫の一番上におつまみ用に作ったほうれん草の白和えがありますから、それを小鉢に取り分けて出してあげてください。」

「は……はい、鳳翔さん。赤城、頑張ります。」

手伝いの赤城さんが居てくれて本当に助かりました。もしこれが私一人だけでしたら、流石にパンクしていただしよう。それに……金剛さんと一緒に居る榛名さんは、更に小さくなっていますし、比叡さんや霧島さんは、金剛さんを止めようとしていますから、孤立無援という状態ではありません。もう少しですから頑張ります。

さて、焼き始めたせいろ蒸し用の鰻の焼き加減に注意しながら、先程の牛蒡に串を打ってから鰻を螺旋状に巻きつけていきます。巻きつけた後は、焼いている途中で分解しないように竹皮と糸でしっかりと固定して……これで大丈夫ですね。後は一気に白焼きにするわけですが、これを焼くタイミングは、比叡さん達の鰻と同時になりますから、少しだけ先です。どうやら金剛さんの鰻が、良い感じで白焼きになりましたね。後はタレをつけて……ああ、いい香りが出てきました。急いで、せいろの準備とご飯を準備します。

よし……せいろ蒸し用の鰻は完成です。これを先程準備したせいろに入れたご飯の

上に載せて・・・錦糸卵も載せます。後は蒸すだけです。そして、それと同時に残りの三人分の鰻と、八幡巻きも焼き始めます。ここまで来れば、あと少しですね。なんとかベストタイミングで料理を出せそうです。一応、私の意地は見せる事が出来ました。「赤城さん、金剛さん達の料理が出来ましたから、全部持つて行ってください。」

幸いな事に、ほぼ同時のタイミングで全ての料理が完成しました。鰻井の中入り、白焼き、うな重、せいろ蒸し、そして八幡巻き。どれも自信作です。あとは、金剛さん達が満足してくれば・・・あらあら、少なくとも三人は問題なさそうですね・・・うれしそうに食べてくれています。それに・・・金剛さんも、苦虫を噛み潰したような顔で、一心不乱に頬張っていますね。文句が言いたいけど言えない・・・といった所でしようか。どうやらこの勝負、私の勝ちのようです。

「うくん、やつぱり鰻井は最高です。ご飯の中から更に別の鰻が出てくるのは、感動です。金剛お姉様、今日はお姉様が奢ってくれるので、比叡も安心して二匹分の鰻が食べられます。ありがとうございます。」

「は・・・榛名感激です。鰻もしつかり脂が乗っていて美味しいです。こういう美味しい鰻は、白焼きのような山葵醤油であっさりした食べ方が最高だと思います。金剛お姉様、今日は本当にありがとうございます。榛名感謝です。」

「流石に鳳翔さんのお店のような重ですね。こんなに綺麗なお重で出してもらえると

は・・・私も脱帽です。やっぱり美味しい料理は、美味しい器でいただく・・・しかもお姉様の奢りとなれば、最高ですね。」

三人の妹達は、物凄くうれしそうな顔をして食べていますね。これ程嬉しそうに食べてもらえる、私も頑張つて作った甲斐がありました。それにしても・・・金剛さんだけは、難しい顔をしていますね、少し追い打ちをしましょうか。今回は私もかなり苦労しましたし・・・これくらいの事は許されるでしょうから。

「金剛さん、いかがですか？一応、味には自信があるのですが、美味しくなかったですか？」

「くっ・・・お・・・美味しいネ・・・。」

・・・それでも一応は、美味しいと言つてくれる所は、金剛さんなりのプライドといったところでしょうか。自慢ではありませんが、今回の八幡巻きとせいろ蒸しは、今の私にはこれ以上は出来ないと言えるくらいの自信作です。

「そうですか、現在の秘書艦の金剛さんにも喜んでもらえて、あの人の正妻として本当に良かったです。」

「くっ・・・鳳翔・・・でも残念だけど、おそらく私、近い内に秘書艦ではなくなるネ・・・だから、今日はちよつと鳳翔に意地悪しに来たけど・・・今回は完敗デース。」

エッ？私あの人がから秘書艦が交代するという話は聞いていませんし、これは初耳で

す。見れば、比叡さん達も神妙な顔をして私と金剛さんを見ていますし……どういう事でしょうか……。まさか……

「金剛さん、私はあの人から金剛さんが交代するという話を聞いた事ありませんが、それは本当ですか？」

「たぶん本当デース。最近、提督は執務室を抜け出して、あの娘達の部屋にばかり行っているネ。だから、たぶん私は近い内に秘書艦を解任されると思いきマース。」

あの娘達<sup>???</sup>これは、聞き捨てならない言葉です。比叡さん達も何か凄く言いづらそうな雰囲気ですし……。ふと周りを見れば、赤城さんを含めて一航戦と二航戦の正規空母の娘達もヒソヒソ話しています。どうやら彼女達もあの人が誰の所に行っているか、知っているようですね……。少し聞いてみますか。

「加賀さん、金剛さんからは言いづらいようですから、あなたに聞きますけど。あの人は誰の所に行っているのかしら？知っているのですね？」

「その……」

加賀さんもなぜか知りませんが、凄く言いづらそうです。あの冷静な加賀さんでしたら、直ぐに答えると思つたのですが……。一体誰なのでしょうか……。しかし、ここは今後のためにもしつかり聞いておかなければいけません！

「加賀さんー！」

「そ．．．その．．．最近、提督は五航戦の部屋に．．．」

『ミシツ』．．．あら、いけませんね。なぜか知りませんが、使っていた金串が折れてしまいました。使い過ぎて劣化していたようですから、新しい物に買い換えなくてはいいけませんね。それにしても．．．五航戦のあの子達ですか．．．。最近私のお店に顔を出していないのは、そういう事だったのですね．．．。

「Oh．．．鳳翔、怒っているネ。ひよつとしたら、私の勘違いかもしれないデウスから、翔鶴や瑞鶴を怒らないで欲しいデウス。」

「いいえ、金剛さん。私は怒っていないですよ。それに、浮気は男の甲斐性とも申しませんし．．．あの人の多少の火遊びは覚悟していましたから．．．。」

『ミシツ』．．．ミシツ』あら．．．今日はたくさん鰻を焼いたので、金串が相当数劣化してしまつたみたいですね．．．。新しく一式買い直した方が良さそうです。金剛さんは若干引き気味ですし、比叡さん達は下を向いてしまつています。ですが、あの人の浮気性は覚悟していましたから、私はそれ程怒っていない『つもり』なのですが．．．。あつ、折角ですから今のうちに加賀さんに伝えておきましょう。

「加賀さん？もうすぐ、あなた達正規空母を中心とした作戦が開始されると聞いています。ですから、作戦開始前にあなた達正規空母を激励するために、一度私のお店に招待しようと思つていました。『五航戦の娘達も誘つて』『必ず』来てくださいね。」

・・・私はただ激励してあげようと思つて招待しているだけなのですが、加賀さんは震えていますし、飛龍さんや蒼龍さんも私と視線を合わせません。赤城さんに至つては、『出前がどうの』などと云つて店外に出ていきましたし・・・変な事を考えていなければ良いのですが・・・。

「加賀さん・・・お返事は？」

「つーは、はい、お母さん。必ずあの子達も連れてきます。」

加賀さんらしい良いお返事です。ですが、あなた達ももう一人前なので、私の事は『鳳翔さん』と呼ぶように言い聞かせてあつた筈ですが・・・気が動転して忘れてしまったのでしょうか。私は怒つていない『つもり』なのですが・・・。いずれにせよ、そうと決まれば、今日の臨時の鰻屋が終わりましたら、あの娘達の激励会の下準備をしなくてははいけませんね・・・フフフ。

### 正規空母『加賀』

金剛さんが余計な事をお母さんに話した時、私達正規空母娘の間で時間が止まつたような感じがしました。お母さんは、普段は私達に凄く優しいのですが、時々笑顔で怒りを貯めている事があります。お母さんは笑顔のつもりなのですが、今までお母さんの近



くで育ってきた私達には怒っている事はすぐに分かりました。私もあの後お母さんから、『提督は誰のところに行っているの?』と問い質されましたが、あまりの怖さに一瞬口籠ってしまいました。それに、思わず昔の癖で『お母さん』と言ってしまった気もします。

私は栄光の第一航空戦隊主力として、赤城さんと共にこの鎮守府の最大戦力の一人という自負があります。そして私が搭載している艦載機の子達は非常に優秀で数も多いため、この鎮守府内に私よりも強い艦娘は数える程しかいません。しかしその数少ない艦の中に、本気で怒った時のお母さんがいます。勿論艦載機の数は、私の方がはるかに多いのですが、お母さんが持っている艦載機の子達は、第一線を離れた今となっても、私の艦載機の子達ではとても勝負になりません。ですから、笑顔でも内心で怒っているお母さんは、今でも本当に怖いと感じてしまいます。

・・・途中で赤城さんは逃げてしまいましたし、二航戦の二人も知らない振りをしてソツポを向いています。その気持ちは私にもよく分かります。それにしても・・・この私を、こんなに緊張させた五航戦のあの子達・・・どうしてやりましょう。とりあえず、お母さんが言っていた『激励会』には、首に縄をかけてでも連れて行かなければなりません。それだけでは私の腹の虫が収まりません。今日は消灯時間が過ぎたら、久しぶりにあの子達に『整列』をかけて、海軍精神をしっかりと叩き込んであげなくて

は  
・  
・  
・  
・  
・  
腕がなります。

## 第七話 青葉と茹で蟹

「ども、恐縮です、鳳翔さん。それで……本当の所は、どうなんですか？ 鳳翔さん。そこが、私も是非知りたい所なのですが！一言だけでもいいので、お願いしますよ。」

「……一体どうしてこんな事になったのでしょうか。昨日ちよつと臨時休業をして、今日お店を開店したのと同時に、鎮守府のパパラツ……ではなく、青葉新聞の記者さんでもある重巡の青葉さんがお店に押しかけてきました。なんでも、土用丑の日の騒動を聞きつけたらしく、それと絡めて私のお店が昨日臨時休業した事、そして昨日はあの人々が急遽半ドンで鎮守府を午後から休んだ事……これらの事が、一部の艦娘の間で噂が噂を呼び、ついに青葉さんが直接取材に乗り出したという事らしいです。」

「ですから、先程から何度も言っていますが、たまたまそのような事が重なっただけで、特に何かあった訳ではありませんよ。それに私も時には休みたい時がありますから……。」

「鳳翔さん！そうは言っても、うちの新聞の読者の艦娘達は、本当の所を知りたがつているんですよ！この鎮守府の影の支配者である鳳翔さんと提督がどちらもお休みするなんて、おかしいではないですか。それに、先日の出来事を勘案すれば、提督と鳳

翔さんの間で……」

「『ピキツ』……影の支配者ですか？」

……あら？青葉さんも流石にご自分が失言したと理解してくれたようで、下を向いて黙りましたね……何故か知りませんが少し震えているようですが……。しかし、このままでは青葉さんの追求は終わらなさそうですね。別に本当の事を話しても良いのですが、一応私にもプライベートという物があります。これは、早いところ青葉さんにはお引き取り願った方が良さそうです。私も痛くもない腹をこれ以上探られたくないですから。

「青葉さん？特に何も注文しないのでしたら、今日はお引き取りください。そろそろ他のお客さん達が来る頃ですから。」

「あつ、大丈夫です。青葉もお客さんとして来ていますから。という事で、あまり高い物は駄目ですけど、何でも良いので食べられる物お願いします。……これでお客さんですよね？それでは、鳳翔さんが料理している間に色々聞かせてもらいますが、まずは……」

……ふう。これはちよつとやさつとでは、帰ってくれなさそうですね。とりあえず何でもいから料理を出せと言っています……少しでも青葉さんを黙らせられる料理……ちよつと考えた方が良さそうですね。……あつ……そうです。先日木曾さ

んが北方遠征で持つて帰つて来てくれたアレなら……。そろそろ使い切らないといけない為、解凍中のあれがありました。そう、花咲ガニです。

花咲ガニはこの時期に旬を迎える中型の蟹です。茹でると真っ赤になり、表面にトゲトゲがついているため、まるで花が咲いたように見えるのでこのような名前がついていますが、北海道でも特定の場所でしか捕れないため、かなり珍しい蟹です。これは木曾さんのお手柄ですね。一般的に蟹を食べ始めると、人は静かになると言います。この蟹であれば、私のお店でいつも出しているタラバガニよりもはるかに濃厚な味ですから、たとえパパラッチの青葉さんと言えども、食べている間は静かになるでしょう。

解凍は粗方終わっていますし、後は茹でるだけです。大鍋でお湯を準備して……。鳳翔さん！料理中ですけど、少し青葉の質問にも答えてくださいよ。昨日は提督と一緒にだったのでしょうか？何処かにお出かけだったのですか？提督、今朝の出勤は少しいづもよりも遅かったですし、どこかで外泊ですか？？」

「ですから、そういう個人的な質問は、私からは答えられません。それに、私や提督が外泊したとしても、鎮守府の活動に関係ないと思いますよ？」

まったく青葉さんには困ったものです。さて気を取り直して……。お湯に塩を入れるのですが、この濃度が蟹を茹でる時は重要です。海水より少しだけ濃い目の塩分……。絶妙なさじ加減が必要ですが、味見をしながら慎重に塩味を調整します。大丈夫ですね。

後は、蟹の背中を下にして茹でるだけです。全体がきちんと茹でられるように、今回は落し蓋をしておきます。さて、ここから20分程茹でるわけですが・・・この20分が青葉さんとの勝負になりそうですね。

「いいえ、鳳翔さん。この件は、鎮守府に影響が出ているのですよ!」  
「えっ? そうなのですか?」

私と提督が外泊をすると何故鎮守府に影響が出るのでしょうか・・・。現在は大作戦の発動前のため、資材貯蓄期間に入っているこの鎮守府では、潜水艦隊の資源回収作戦や駆逐艦主体の遠征任務がほとんどです。提督が半日休んだくらいで影響が出るとは思えないのですが・・・。

「赤城さんに影響が出ているのですよ、鳳翔さん。昨日、鳳翔さんのお店が臨時休業になりましたが、その臨時休業の紙が貼られたお店の前で、赤城さんが呆然としていたのが目撃されています。それに今日の演習で、赤城さんはブーツとしていたように大破判定を受けたそうです。演習とはいえ、これ大問題ですよね? この原因は、間違いなく鳳翔さんのお店が休みだった事ですよ。ですから、この件は鎮守府に大きな影響が出ていると言つて過言ではありません。ですから、是非本当のところを!」

あつ・・・赤城さんに臨時休業にする事を言い忘れていました。最近時間があつたため、赤城さんは連日のように私のお店で手伝いをしており、その結果毎日のように私

のお店のお賄い食を食べていました。おそらく、昨日も賄い食を当てにしている……ああ、申し訳ないことをしてしまいましたね。

「あつ！鳳翔さん、心辺りがありましたね！さあ、ここは正直に全部話してくださいよ！さあ、さあ！」

ああ……どうしましょう。青葉さんが勢いづいてしまいました。しかし、蟹が茹で上がるまでもう少し時間が……困りました。

「青葉、うるさい。『フンツ』……よし、いっちょあがり〜」……バサツ

あら？青葉さんの首元に、いつのまにか来店していた加古さんの一撃が決まり、青葉さんノックダウンです。青葉さんには悪いのですが、おかげで助かりました。

「鳳翔さん、青葉を黙らせるんだったら、私に言ってくれば、いつでも加古スペシャルで黙らせるから。……で、その蟹、私も食べたいんだけど。」

なる程、加古さんのお目当ては蟹でしたか。まあ、助けてもらったわけですから、急いでもう一匹茹でてしましましょう。その頃には、青葉さんも復活するでしょうし……

「あら、青葉さん起きましたか？お料理出来ていますよ。お友達の加古さんも来ていま

すし、折角なので一緒にどうですか？」

「あれ?・・・あれ??青葉、どうしたんでしょかねえ・・・。お・・・おお、これは美味しそうな蟹ではないですか!きよーしゆくです!」

「あ、青葉起きたか?・・・先に・・・ホジホジ・・・いただいてるぜ・・・モグモグ」  
どうやら、まだ少し青葉さんはボーツとしているようですが、今のうちに蟹を出してしまつて、質問をしていた事を思い出す前に、蟹を食べてもらいましよう。少し小ぶりの花咲蟹とはいえ、殻から身をホジツたり、殻を開けたりしている間は、何もしやべらない筈ですから、しばらくは静かになる事を期待しています。

「青葉、それでは早速蟹の分解に入ります!お・・・おお?これは、外子がしつかりついでいますね。まずここから味見をしなくてはいけません!前かけをまずは取り外して・・・おお!外子で一杯です。これは食べがいが・・・おお!プチプチした食感が最高です!さあ、続いて内子に行きましょう。甲羅をはがして・・・出てきました、出てきましたよ、内子が・・・ウーン、これは濃厚です!蟹味噌の味が染み込んで非常に濃厚な味が・・・。」

・・・普通の人は蟹を食べる時は静かになると思つていたのですが・・・青葉さんは例外のようです。一人で実況を始めてしまいました。まあ、これについては少しうるさいだけで、誰にも大きな迷惑はかけていないですから、良いのですが・・・隣の加古さ



んは、少し迷惑そうですね。．．．あら？急に黙りましたね。．．．ああ、蟹の身を殻からほじり出すのに専念し始めたようです。ようやく静かになりました。

### 重巡洋艦『青葉』

気付いたら蟹が盛られた皿が目の前に置かれていました。意識が飛ぶ前に何かあったと思うのですが、思い出せません．．．。とはいえ、目の前に蟹の置かれた皿があるという事は、たぶん私が頼んだのでしょうか。あれ??気づくと友達の加古も蟹と格闘中です。加古と一緒に蟹を食べに来た??ま、食べている間に思い出すでしょう。まずは目の前の蟹です！

たしか、蟹の匂ってこの時期ではなかったような．．．ですが、あの鳳翔さんのお店で出た食べ物でハズレはありません。たぶん何か理由があるのでしょうか。まずは、甲羅を裏返して．．．前かけを取り外して．．．お！お！お！外子が一杯ついています。外子のプチプチした食感、青葉これ大好きなんですよね。ですが、外子がこれだけついているという事は．．．内子も期待出来そうです。あの蟹味噌のなんとも言えない甘さと混じった濃厚な味の内子．．．これを急いで確認しなければいけません。甲羅を急いではがして．．．おおお、出てきました、出てきましたよ、内子が．．．これは濃厚

な・・・素晴らしい味です！よく見てみるとこの形の蟹、青葉初めてです。たぶん、今が旬の蟹なんでしょうね。流石は鳳翔さんのお店。これは明日の青葉新聞に記事を書かなければいけません！だとしたら、まずはこの蟹を堪能して隅々まで味を確認する必要があります・・・これは・・・ゴクツ、取材活動です。

次、いよいよ蟹の身です。蟹の身、特に足の部分は慎重に慎重を期して取り出さなければいけません。途中で蟹の身がちぎれてしまいますと、殻から全ての蟹の身をホジツて取り出さなければいけませんし、あの蟹の身の塊を一気に食べるこそそが正義なのです！ん？んん？隣では加古が一生懸命足の部分からカニの身をホジリ出していますね。どうやら、取り出す事に失敗して途中でちぎれたようです・・・ざまあ！大体、あの大雑把な加古がこんな作業に成功するはずがないのです。ですが、この青葉は・・・さあ、行きますよ・・・。

ググググ・・・プチツ・・・あ・・・ああああ・・・途中でちぎれました・・・この青葉とした事が・・・ん？加古がこちらを見てニヤツと笑っています。何故か知りませんが無性に腹が立ってきました。まずはちぎれてしまいました。この蟹の身を食べて・・・おおお、これは身がしまつてとても甘くて美味しいです。噛むごとに蟹の濃厚なエキスが・・・こんな蟹青葉はこれまで食べたことがありません。これは是非でも大きな塊で取り出さなければ・・・いえ、まずは加古の態度に覚えた怒りを

鎮めるためにも、残りの蟹の身を殻からホジって食べて冷静になりましょう。焦りは禁物。足はまだ7本もありますからね。あああ．．．いいですね。殻からほじくり返していますから、少しずつしか食べられません、少しずつでも蟹の甘味が十二分に楽しめます。

．．．よしっ．．．青葉落ち着け．．．落ち着け．．．二回目のトライです。次こそは、全ての蟹の身を足から一気に取り出しますよ。ググググ．．．グググ．．．スポツ。!!キ．．．キター! 青葉やりました! 完全な形で蟹の身を足の殻から取り出す事に成功です。とりあえず隣の加古は．．．プツ、凄く悔しそうな顔をしてこちらを睨んでいます。溜飲が下がりました。さて、とりあえず加古に一度この大きな蟹の身を見せていから、一気に口の中に入れますよ。さっきのちぎれた蟹の身でも、あれだけの甘さと濃厚な蟹のエキスが口の中に広がったのですから、この大きな蟹の身なら、どれだけの感動が得られる事か．．．

「お! 青葉、それ加古にくれるんだね、ありがとな! ．．．パクツ」

??? 青葉の蟹の身が視界から突然消えました．．．。私の視線の先には、加古が満面の笑で．．．そ．．．そんな．．．。加古おとおお．．．絶対には許せません。青葉の絶対許せない人リストのトップに加古の名前が刻み込まれました。鳳翔さんが目の前に居なかつたら、加古に掴みかかっているとありますが、ここは鳳翔さんのお店．．．暴れ

たらしばらく出入り禁止になってしまいました。とりあえず加古の皿から、一番大きな蟹の足を取り上げて……。さあ、もう一度挑戦ですよ。

あれ？私、何のためにこのお店に来ていたんですかね？まあ、いいでしょう。今日はこの美味しい蟹を食べて、明日からまた取材を頑張りましょう！

## 鳳翔

どうやら、青葉さんは蟹に専念しているようですね。加古さんが青葉さんの蟹を食べてしまった時は少し緊張が走りましたが、特に問題なく解決したようです。これだけ蟹と格闘していれば、青葉さんも最初の目的を完全に忘れてしまうでしょう。まずは心安と言った……。

「鳳翔さん！赤城、昨日はお店が臨時休業で絶望しました！今日はいつもの倍の賄い食をお願います！あっ！その蟹が今日の赤城の賄い食ですね！さすがに気分が高揚……（ポカッ）」

「鳳翔さん、その蟹『三つ』注文します。赤城さん、あなたはしっかりと働いてツケを早く返す事ね。」

今日も赤城さんをはじめ、一航戦と二航戦の四人が来店です。加賀さんは相変わらず

ですし、赤城さんも相変わらずですね。何故か知りませんが、加賀さんが少し嬉しそうな顔をしています。何か良い事でもあったのでしょうか。昨日の臨時休業で、赤城さんは結局お腹を空かせた状態で寝たようですし、今日くらいは、賄い食を奮発しましょうか。いづれにせよ、あつという間に、残っていた蟹がなくなってしまうそうです。また木曾さんをお願いして持って帰ってきてもらいましょう。

私も今日は気分が良いですし、今日も鎮守府は平和です。

． ． ． ． ． ．

真相

土用丑の日

閉店後

提督宅

「あなた、只今戻りました。鰻の蒲焼を持ち帰りましたので、よろしかったら少しいかがですか？」

．．．．．  
「分かりました、すぐにお酒も準備しますね。」

．．．．．  
「あら、喜んでもらえて嬉しいです。鎮守府の他の艦娘達も、とても喜んでいましたので、私も頑張つて練習した甲斐がありました。．．．ところで、今日金剛さん達も私のお店に来店したのですが．．．。あなた？また若い子にちよっかいをかけているようですね。『なんとかと置は新しい方が．．．』なんて言っていますけど、あまり火遊びが過ぎると．．．分かっていきますね？それに、五航戦の子達はまだ純真で素直なお年頃ですから、冗談では済まなくなつても知りませんよ。」

．．．．．  
「えっ、そうだったのですか。それでは金剛さんの誤解だったのですね？．．．そうだったのですか。しかしあなた、練習の面倒を見たり、空母寮での生活の相談にのる事は良いですけど、周りから変な誤解をされる事もありますから、気をつけてくださいね。特に金剛さん辺りはあなたの行動をよく見ているのですから．．．はあ．．．変な心配を

して少し疲れてしまいました。」

.....

「いえ、許しません。そういうえば、最近鎮守府の近くに評判の良い温泉宿があるそうですよ。今でしたら作戦直前であたたも少し時間があるでしょうから、明日は半ドンで私と一緒にその宿に行きませんか？ 私もお店は臨時休業しますから。」

.....

「あら、私もかつてはあなたの秘書艦でしたから、作戦直前は意外と空いている時間がある事を知っていますよ。それに・・・別にいいのですよ。あなたが一緒に行ってくれないのでしたら、私、今回の件は誤解したままで、今度五航戦隊の子達に意地悪をしてみようかもしれませんねえ・・・。ひよつとしたら、五航戦の二人が次の作戦に出られなくなってしまうかも・・・正規空母の1/3が作戦行動不能になっちゃったら、あなたも困るのではないですか？」

.....

「ええ、あなたも賛成してくれて良かったです。それでは、私が予約はしておきますから、明日の午後と一緒に行きましようね。」

## 第八話 翔鶴と磯辺揚げ

おかしいですね・・・いつもでしたら、開店と同時に多くの艦娘達が訪れる私のお店ですが、今日は開店してもお客さんが一人も来ずに、閑古鳥が鳴いています。私のお店・・・飽きられてしまった・・・とは思いませんが、何かあったのでしょうか。今日は、作戦開始前の激励会という事で空母娘達を招待していますが、特に私のお店を貸切りにしている訳ではありませんし、今日も平常通り店を開けている事は張り紙もしていました。一体どうしたことでしょう。

ガラガラガラ・・・

「あら、いらつしやいま・・・！」

・・・なるほど、そういう事ですか・・・。ようやくお客さんが来てくれたと思い、入口から入ってきた艦娘達の姿を見た時に、ようやく事情が分かった気がしました。入ってきたのは、正規空母娘を先頭に軽空母娘達：空母娘が全員来店なのですが・・・。先頭で入ってきた一航戦の赤城さんと加賀さんに両脇を掴まれるように翔鶴さんが、そして続いて二航戦の飛龍さんと蒼龍さんに挟まれて瑞鶴さんが来店です。見れば、翔鶴さんと瑞鶴さんは真つ青な顔色で・・・そういえば、以前金剛さんから伺ったお話が誤解



だった事を、私皆さんに言いそびれていました・・・。

「…今日はお店がすいていますね。それでは軽空母の皆さんはそちらの座敷で・・・それと飛龍と蒼龍もそちらの座敷でお願いします。赤城さんは私と一緒にカウンターでいいですね?・・・あと…貴方達もこつちよ。」

加賀さんの指示で、空母の娘達が座敷とカウンターに分かれて座る事になりましたが・・・私の目の前のカウンターには、真つ青な顔をした五航戦の娘達が・・・しかも念の入った事に、加賀さんが二人の間の席に陣取っています。早いところ、あの件は金剛さんの誤解で、私は全然怒っていない事を伝えてあげなければ、二人が少し可哀想な気がしてきました。

「貴方達、まずは鳳翔さんに言う事があるでしょう?」

「申し訳ありませんでした!」

えっ!私何か言う前に、五航戦の二人が土下座でもするくらいの勢いで私に謝ってきます。いえ・・・あれは、金剛さんの誤解だけで、貴方達が無実だという事は知っているわけでした・・・それにあの人も釘はさしてありますから・・・おそらく加賀さん辺りの指示なのでしょうが、なんだかいたたまれなくなっています。

「あの・・・二人とも、特に謝る必要はないのですよ。どうやら金剛さんの誤解だった事はあの人からも確認しています・・・ですから、今日は楽しんでいいのよ?」

「えっ?! 本当ですか!」

私の言葉に五航戦の二人もそうですが、耳を大きくしてこちらを伺っていた軽空母の娘達や加賀さん達も驚きの声をあげます。・・・やっぱり、だいぶあの時の事を気にしていたんですね。私の早とちりとは言え、なんだか申し訳なくなっていました。おそらく金剛さんから例の件を聞いた時に怒りの感情が表に出ており、それを加賀さん辺りに気付かれた：ところでしょうか、私もまだまだですね。。。私の言葉に、五航戦の二人は崩れ落ちるように席に座り込み、安堵の表情を見せています。よほど加賀さん達から、脅されていたのでしょうかね。。。ん? そんなに私の事を怖がっていたという事でしょうか?

「私の事をそんなに怖がっていた。。。という事は、少し釈然としないですけど。。。今日は貴方達の作戦前の激励会でもあるのですから、しっかりと楽しんでいってくださいね。今日は酒保開放という事ではありませんが、私の奢りです。」

次の瞬間、店内には『ヤッター』という声が響き渡りました。近くで『赤城! 一航戦、今日は倒れるまで行きます!』なんて声が聞こえますが、聞かなかった事にしましょう。とりあえず、まずは全員に準備していたお酒や食べ物を出して。。。後は緊張を強いられた五航戦の二人に好きな物を出してあげましょうか。

「翔鶴さん、瑞鶴さん。緊張させてしまったお詫びという訳ではありませんけど。。。今

日は好きな物を作つてあげますよ。何がいいかしら？」

「……ふう……流石に瑞鶴も、今回はもう御終いだと思つちやいましたよ……鳳翔さん。それもこれも、隣に居る意地の悪い『加』という字のつく先輩正規空母様のせいなんだけどね！とりあえず、腹いせに焼き鳥でも注文するから、となりの『加』のつく先輩にも焼き鳥一杯出してよ！」

「(ピキツ)……この子は……七面鳥の丸焼きでも食べさせてあげようかしら……」  
「イー……今は七面鳥のシーズンでは、ありませんよ先輩。」

「フンツ、今年の感謝祭の日にでも、七面鳥の丸焼きを用意してあげるわ……」

「瑞鶴……あまり失礼な事を言つたらダメよ。加賀先輩も私達の事を考えて……」  
「翔鶴姉え、な訳ないでしょう。加賀先輩に何されたかよく思い出してよ。鳳翔さん、この意地悪な先輩をちよつと叱つてやつてくださいよ。瑞鶴達大変な目にあつたんだから……」

あらあら……無事だという事が分かつてホツしたら、あつという間にいつもの瑞鶴さんに戻りましたね。翔鶴さんの方はまだ少し心配そうですし、加賀さんは懺然としていますが、とりあえず瑞鶴さんだけでも完全に元に戻つてくれて良かったです。ただ……加賀さんと瑞鶴さんの二人、暇さえあればすぐにぶつかつている気が……。まあ、加賀さんは口下手なところがありますが、翔鶴さんや瑞鶴さんの事を心配している……という事

は知っていますので、特に大きな問題にならないとは思いますが…。

しかし理由はなんとなく知っていますが、加賀さんは焼き鳥が駄目ですし、瑞鶴さんは七面鳥（特に丸焼き）が駄目です。鶏肉料理全体が駄目という訳ではないのですが・・・わざわざこんな激励会の日にお互いに嫌いな物を注文しようとするというのは困ったものです。そうですね・・・折角ですから、同じ鶏肉でも美味しく食べられて彼女達が好きな磯辺揚げを作ってあげましょう。揚げ物系の簡単な料理ですから大量に作る事が出来て、しかも美味しいですから、今日の激励会にはぴったりだと思います。

磯辺揚げと言いますと、色々な物がありますが、今日この娘達に作ってあげるのは、鳥の胸肉を使った磯辺揚げです。私が作る磯辺揚げは、鶏肉を予め醤油と生姜に漬けて味を染み込ませた物に、片栗粉をまぶして海苔を巻いて揚げるタイプ。衣も薄く、味もしっかり染み込んでおり、なおかつ海苔の香ばしさも楽しめる事から、私がまだ空母寮に居た頃にも何度かこの娘達に作ってあげた料理です。今は、私も空母寮に居ませんし、あまりお店ではこれまで出していなかったため、この娘達にとってはたぶん懐かしい味になるのではないかと思いますが、あの時の味を覚えてくれているでしょうか。

既にバットの中には、鳥の胸肉を拍子切りにした物が、醤油と生姜汁に漬け込まれています。色合いから見て、かなり味は染み込んでいると思いますので、後は手早く片栗粉をまぶしてしましましょう。あまり片栗粉をつけ過ぎてしましますと衣が厚くなり

すぎて、野暮ったくなつてしまひますので、出来るだけ薄くまんべんなく片栗粉が付くように気をつけます。後は、これに海苔を巻いて揚げるだけです、揚げている途中で海苔が外れてしまわないように、最後だけ卵を使って海苔を貼り付けます。よし：後は揚げるだけです。今日は大食艦の空母娘達がお客さんですから、少量ではあつという間に消えて無くなつてしまう事は確実です。ですから大量に揚げなければいけません、この磯辺揚げ・・・カラツと揚がつていなければ、美味しく食べる事は出来なから、大量ではありませんが慎重に揚げる必要があります。最後に・・・付け合せに今日も収穫出来た獅子唐辛子を素揚げして・・・彩を添えて・・・完成です！。

「はい、皆さん・・・この味を覚えていてくれたら嬉しいですけど・・・久しぶりに磯辺揚げを作りましたから、まだ熱い内にどうぞ。」

正規空母 「翔鶴」

お・・・美味しいです。お母さんの作ってくれた磯辺揚げは、口に近づけるとほんのりとした海苔の香りが漂ってきますし、口に入れて歯で噛んだ瞬間、片栗粉で出来た薄い衣の間から鶏肉の旨みが一気に口の中に広がります。衣が薄くてカラツと揚げられ

ている事が理由だと思うのですが、少し嘸んだだけで醬油と生姜の香り、そして鶏肉の旨みが……。なんとも言えない幸せな気分になつてきます。それに付け合せとして磯辺揚げの影に隠れるような形で出ている獅子唐辛子の素揚げ：これも絶妙な甘さで磯辺揚げの味わいを助けている気がして：こんな料理が食べられるなんて本当に幸せです。

今日は鳳翔さんのお店に来る前から、私は妹の瑞鶴と共に最悪の精神状態でした。事の発端は、数日前の消灯後の整列からでした。その日、消灯後久しぶりに整列をかけたれた私達姉妹は、何故か知りませんが機嫌が最悪の加賀先輩に徹底的に海軍精神を注入（お尻叩き）されました。これについてはなんとか耐え切ったのですが、その後の加賀先輩の言葉に、私達姉妹は文字通り肝が縮むような思いになりました。『お母さんは、貴方達が提督を奪おうとしているという情報を手に入れたわ。今度の作戦前に激励会を開催するからお店に来るように……。と呼び出しを受けているけど……。覚悟しておくね。』

勿論、私達姉妹はそんな事を微塵も考えたことはありません。ただ最近提督には、空母寮での生活の悩みについて私達の部屋で相談に乗ってもらっていました。が……。一体何処からそんなお話がお母さんの耳に入ったのでしょうか。しかし加賀先輩の言葉で、私達姉妹はその日から、まるで処刑の順番を待つ死刑囚のような心境になった事は確か

です。そして今日、私達が途中で逃げ出さないように、私達の脇を先輩方が囲むような形で、お母さんのお店に連れて行かれました。

ところが、私達の姿を見たお母さんはいつも通りの笑顔です。ひよつとしたら加賀先輩達に騙された？とも考えましたが、実際はお母さんが誤解してただけだったよう  
で、私達姉妹は本当の意味で命拾いする事が出来ました。妹の瑞鶴も事情が分かった瞬間、倒れこむように席に崩れ落ちましたから、物凄く緊張していたのでしょう。．．それにしても、加賀先輩．．．酷いですよ．．．。

そして今回の誤解のお詫びという事で、お母さんが私達に出してくれた磯辺揚げ。昔、お母さんが私達と一緒に空母寮に住んでいた頃、よく私達に作ってくれた懐かしい味です。久々に食べた磯辺揚げ．．．お母さんがまだ空母寮を取り仕切っていた頃の、平和だった私達姉妹の生活を思い出すと．．．。

あら？少しお母さんの磯辺揚げが以前の味つけと違う気がします。たしか昔作ってくれた磯辺揚げは、生姜の香りは無かったと思うのですが．．．。いえ、生姜が入ったことで更に食べやすくなり美味しいと思うのですが、少し味付けを変えたのでしょうか。

「．．．鳳翔さん、久しぶりに磯辺揚げを食べさせてもらいましたけど、物凄く美味しいです。ですが、昔食べた味と少しだけ違う気がするのですが．．．昔のは生姜入ってな

かったですよね？」

## 鳳翔

流石は翔鶴さんと言ったところですね。空母寮で私が作っていた頃の磯辺揚げは醤油だけで味をつけていたのですが、今回は生姜も使って、よりあつさり食べられるように工夫しています。あの頃から私が料理している姿をよく隣で見ている、時には味見も手伝ってもらっていた翔鶴さんだけあって、味の変化もすぐに分かったようですね。

「ええ、今日作ったのは、あの頃空母寮で出していた頃の磯辺揚げとは少し違う味の物です。そうですね：あの人の好きな味に少し改良した磯辺揚げと言ったところでしょうか。・・・作り方・・・教えてあげましょうか、翔鶴さん？」

「ザワツ・・・何故か知りませんが、急に騒がしかった店内に静けさが訪れました。私、何か変な事言ったのでしょうか。折角あの方が好きな美味しい磯辺揚げですから、作り方を翔鶴さんに教えてあげようと思ったのですが・・・。見ると翔鶴さんは、全力で首を横に振っていますし、加賀さんの手が翔鶴さんの背中に伸びて背中をツネツネに・・・気がします。」

「イタツ・・・いえ・・・鳳翔さん、それには及ばないです。この磯辺揚げも大変美



味いんですけど、これが食べたい時は、私、鳳翔さんのお店に来ますので……。」

ああ、そういう事ですか。そんなに気を使わなくてもいいのですけどね……。別にあの人の好きな味を教えたからと言って、翔鶴さんがそれをネタにあの人に近づこうとしているとは思っていないですから。それにしても、私は空母寮の運営から完全に手を引いていますが、現在取り仕切っている一航戦……いえ、加賀さんは相当厳しく寮内を取り纏めているようですね。

「加賀さん……五航戦の子達が心配なのは分かりますけど、あまり意地悪しては駄目ですよ。まだこの子達は、そういうお年頃なのですから。」

「は……はい、鳳翔さん。気をつけます。」

「ヤクイ、怒られた、怒られた。鳳翔さん、もつと言ってやってくださいよ！瑞鶴達は、毎日のように虐げられて〜」

「瑞鶴！あまり変な事を言っちゃ駄目よ。」

……なるほど、これだけ生意気盛りの瑞鶴さん相手では、加賀さんが厳しくなるのも分かる気がします。何ととっても、戦場でミスがあった場合、困るのは彼女達自身なのですから。しかし……同じ一航戦でも赤城さんと加賀さんでは、だいぶ違うようですね。赤城さんはどちらかと言えば、『我関せず』と自分の鍛錬がメインのようですが……意外と加賀さんは面倒見が良いのかもしれませんが……あら、そういえば赤城さんが静かですが……

あつ！

「鳳翔さん！…モグモグ…この磯辺揚げ美味しいですね…モグモグ（…それ、軽空母や二航戦の子達の分もあつたのですが…）。まだまだ食べられますので、追加お願いします！あとご飯もおかわりください！あつ、御櫃のまま出してくれれば、後はこつちで勝手によそつて食べますから、問題ありません！フツツ、今日は久しぶりのツケでも賄いでもないご飯とお酒ですから、赤城自重しません！」

…どうしましょう…今日の激励会、全て私の奢りにしてしまつたのは、重大な失敗だつたかもしれません。このままでは私が破算してしまいそうです。赤城さんの周りには空のお皿が山積みですし、一升瓶まで転がっています。…えつ、いつのまにこの娘、お酒飲んでいたのでしょいか…。この娘が酔つ払うと、たしか…

「一航戦 赤城！脱ぎます！」

「いいぞ、脱げ脱げ、ヒヤツハ〜！」

「隼鷹！」

「赤城さん、やつちやつてください！…ヒック」

「千歳姉え…」

後輩の正規空母や軽空母達も見ているのですから、止めてください…。加賀さんも頭に手を当てていますし、翔鶴さんや瑞鶴さんも目を丸くしています。それに隼鷹や千歳

も煽らないでください……。はあ……。本当に手がかりません。今度の作戦……。大丈夫なので  
しょうか。

## 第九話 球磨と冷しやぶ

「鳳翔さん、うちの球磨姉ちゃんが、夏バテで食欲がなくなっているニャ…早くニャンとかしないと、うちの家事の要でもある球磨姉ちゃんが倒れたら、私達姉妹も困るニャ…。だから、なんとか球磨姉ちゃんが食べられる料理を作つて欲しいニャ…」

「…もう駄目だクマ…」

最近蒸し暑い日々が続いているため、特に駆逐艦や軽巡洋艦娘達の間で夏バテによる食欲減退や睡眠不足が問題になっています。ただでさえ大作戦を控えたこの時期、体調管理はしっかりとやらなくてははいけません。これだけ暑い日が続きますとバテしてしまう気持ちも分かります。

しかし、球磨さんを長女とする軽巡五姉妹が夏バテで次の作戦に参加出来なくなつてしまいますと、非常に拙い事になります。長女の球磨さんは、軽巡洋艦の中では強力な火力を持っていますし、次女の多摩さんは特徴こそないものの纏まった力があります。そしてその下にいる妹三人は強力な雷装を持つ重雷装巡洋艦として、これまでの作戦では、ここぞという場面で投入されてきた切り札的な存在。ですから、これらの戦力が夏バテでこっそり抜ける事は避けなければいけません。まずは、球磨さんの現状確認から

です。ね。

「球磨さん、食欲が全くないという事ですけど、きちんと水分はとっていますか？それと、いつもは鎮守府の食堂や巡洋艦寮では何を食べているのですか？」

「二応、水分は麦茶を毎日飲んでいいるから取っていると思うクマ。食べ物……この所暑くて、冷麦ばかりだったクマ……。面目ないクマ……」

冷麦ばかりというのはいただけませんが、水分の方はちゃんと取っているようですね。

「姉ちゃん、嘘は駄目ニヤ……。姉ちゃんの飲んでいた麦茶は、アルコールが入っていて泡だつ麦茶ニヤ……」

……問題外です。これでは、夏バテに自分から進んでなろうとしているようなものです。夏バテで食欲がなくなるという事は、冷たい物ばかりを飲んだり食べた事で胃腸が弱っているという事です。まともな物をしばらく食べていないようですから、栄養も偏っているはず。たしかに、このままでは球磨さん達姉妹が夏バテで倒れるのは時間の問題ですね。

「球磨さん、あなたが倒れてしまったら、妹の面倒は誰が見るのですか？少しは長女としての自覚をもってもらわないと困りますよ。とはいえ、済んでしまった事とやかく言っても仕方ないですから、今日は球磨さんが元気になるような食べ物を何か作ります

ね。それと：今日は麦酒禁止ですから、温かいお茶でも飲んでいてください。」

球磨さんは、しぶしぶと言った感じで、多摩さんに暖かいお茶をついでもらっています。さて、それでは球磨さんに何か作らなければならぬ訳ですが：栄養的には豚肉を食べさせるのが一番良いはずです。豚肉はビタミンも豊富ですから、夏バテにはもってこいのお肉です。とはいえ、球磨さんは完全に食欲を失っているようですから、コッテリした料理は出せませんし、少しでも食べやすいように酸味がある料理：そうですね：温かいお茶を飲んでいきますから、料理の方は少し冷たい物でも大丈夫でしょう。

まずは、豚肉を薄くスライスしていきます。この時期に夏バテに効いて多少食欲がなくても食べられる料理：冷しゃぶです。冷しゃぶ自体は、豚肉を薄くスライスして、普通にしゃぶしゃぶを作ったら、ザルに入れて冷やしてしまえば出来上がりなのですが、大事なものは付け合せ。特に今回は、冷麦ばかりを食べて栄養状態が最悪の球磨さんが相手ですから、しっかりと野菜も食べさせなければいけません。それに、食欲を少しでも復活させるためには、酸味のある味付けも必要です。

今日冷蔵庫に残っていて、冷しゃぶの付け合せに使えるようなもの：ミョウガに紫蘇の葉：レタスですか：これなら、サラダ仕立ての冷しゃぶが出来そうですね。あら：大根もありますね。この時期の大根はあまり辛くないですが、大根おろしは消化を助けますので、これも入れてしまいます。そうと決まれば、まずは付け合せの野菜を切って準備

をしなければ。

「鳳翔さん：あまりコツテリした食べ物食べられないクマよ：。」

「大丈夫です、球磨さん。今の球磨さんの食欲でもちゃんと食べられる物を作っていますから、安心してください。」

「そ：それならいいクマ。多摩、ついでに妹達もここに呼ぶクマ。折角だから、今日の夕食は鳳翔さんのお店で、みんな食べるクマ。」

「それはいい考えニヤ。早速呼んで来るニヤ。鳳翔さん、という事で夕食を五人分作って欲しいニヤ。」

五人分ですか：材料はなんとか：なりそうですね。それでは、早速作りましょう。まずはミョウガを薄切りにして：ミョウガのさわやかな香り：好き嫌いはあるかもしれませんが、冷しゃぶにはピツタリの野菜です。そして紫蘇は千切りにします。：これなら食欲を少しでも引き出してくれるでしょう。後は、大根を下ろす訳ですが・・・。最近、竹製の鬼おろしが手に入りましたので、これを使って今回は少し粗めの大根おろしを作ります。これを使うと、普通の金属で出来た下ろし金で作るよりも大根おろしが粗めに出来るため、食べ応えがあり、私自身も最近結構気に入っています。少し下ろすのが大変なのですが、それだけの労力に見合った大根おろしが出来る筈です。球磨さんも気に入ってくれるといいですね。後はレタスを適当にちぎってお皿に乗せて：こ

れで準備完了。残りは冷しやぶを乗せるだけですぬ。

五人分という事ですから、もう少し豚肉をスライスしておきましょうか。これを湯掻いて：ザルに取つて後は水で冷やします。牛しやぶとは少し違いますから、しつかり火を通さなくてはいけません、これだけ薄くスライスしてあればすぐに火が通りますから、あつという間に豚肉のしやぶしやぶが出来上がりました。

最後は盛り付けです。先程のレタスのの上にしつかり水を切つた冷しやぶを乗せて：ミヨウガと紫蘇の葉を乗せます。これに大根おろしをたっぷり乗せて：あつ、梅干がありましたから、これも少し叩いてから乗せてしましましょう。酸味もそうですが、色合いも良いものが作りたかったので、丁度良かったです。後は上からポン酢をかけて：出来上がりです。

ミヨウガや紫蘇の風味は凄く良いですし、それ程辛くない大根おろしですが、多少の刺激がありますし消化を助けてくれます。それに梅肉やポン酢の酸味も手伝つてくれると思うので、食欲がなくなっている球磨さんでも、問題なく豚肉を食べられると思うのですが：大丈夫でしょうか。

「鳳翔さん、こんばんは。大井つち、今日はまともな物が食べられそうだね。本当に良かったよ。」

「嬉しそうな北上さんが見られるだけで、私は元気になります。」



「こんばんは、鳳翔さん。球磨姉さんが世話になつてゐるようで、助かつたよ。俺も最近、姉さんが食事を手抜きしてゐて、少しバテ気味だったから本当に助かるぜ。」

一人だけ少し問題発言があつたようですが、気にしたら駄目ですね？さて、球磨さんの妹達はまだ食欲があるようですから、ご飯やお味噌汁も出して、きちんとした食事を用意してあげましょう。

「皆さん、冷しゃぶを作りましたから、しっかり食べていってくださいね。それとご飯とお味噌汁、ほうれん草の御浸しもあるので：これも一緒にどうぞ。いくら暑くてもきちんと食べないと駄目ですよ。」

「鳳翔さん、助かるクマ。早速、いただくクマ！」

「「「いただきます！」」」

### 軽巡洋艦 「球磨」

はあ：妹達の面倒を見なければいけない私が、こんな事になつたのは本当に面目ないクマ。鳳翔さんにも怒られたけど、やっぱり毎日麦酒と冷麦だけでは、駄目だったクマね。おかげでここ数日、全く食欲も出ず、どんどん体力が削られていたクマ。今日は鳳翔さんのお店で、まともな料理を食べられそうだけど、今の私の状態で食べられるか、そ

れが心配だクマ。とはいえ、妹達も来ているから、まずは一口だけでも食べてみるクマ！

む？鳳翔さんは冷しゃぶだと言っていたけど、肉が見えないくらい野菜が乗っているクマ。それにミョウガや紫蘇の爽やかな香りや、ポン酢や梅干の酸っぱそうな香りもしてくるクマ。これなら今の球磨でも大丈夫クマね。大根おろしもあるし、まずは上の野菜の部分を食べるクマ！

ハムツ：美味しいクマ——！。梅肉の酸味やポン酢の酸味が球磨の食欲を刺激してくれるクマ。それに、大根おろしは普通の太根おろしと違って歯ごたえもあるし、ミョウガのさわやかな味や、紫蘇の独特な香りや味もどん口の中に広がっていくクマ：この調子なら、ちよつと肉は駄目だと思っていたけど、問題なく冷しゃぶも行けそうだクマ。

しゃぶしゃぶは球磨も好きだけど、この冷しゃぶもいいクマね。薄い肉だから、どんだん食べられるし、上に乗っている野菜も一緒に食べると、口の中に広がる香りが最高だクマ！：折角だから、お味噌汁も少し：少しだけ食べるクマ！ふう：ちよつと冷ための料理を食べていたから、お味噌汁を飲むと落ち着くクマ。お味噌汁の具も、しっかり野菜や豆腐が入っていて、とても美味しいクマ。うくん：なんか物足りないクマね。折角鳳翔さんが出してくれているから、ご飯も少しだけいただくク

マ。ああ、久しぶりのお米もいいもんだクマ。冷麦もいいけど、お米の甘さには叶わないクマね。やっぱり、球磨は心底日本の艦だと思うクマ。む？あつという間に茶碗のお米もお碗のお味噌汁もなくなってしまったクマ……。たぶん鳳翔さんが気を使って少なめに入れてくれたと思うけど、もう少しだけ食べたいクマ。妹達もしつかり食べているようだし、鳳翔さんに感謝だクマ！

### 鳳翔

・・・夏バテで食欲がない・・・なんて言っていたと思うのですが・・・しつかり食べていますね。ちよつと無理かな・・・と思いましたが、一緒に出したご飯やお味噌汁もあつという間に食べてしまいましたし、冷しゃぶもすぐになくなりそうです。隣の多摩さん達もしつかり食べていますし・・・一体何だったのでしょうか。口々に『美味しいニヤ』『いいね、痺れるね』『北上さんの満足した顔で、お腹一杯です』『ありだな！』なんて嬉しそうに話していますから、満足はしてくれましたよね。ただ、これまであまり食べてこなかった所に急にたくさん食べますと、お腹を壊す事は間違いありません。ですから、球磨さんには申し訳ないのですが、今日はこの辺りで止めた方が良さそうです。

「鳳翔さん、おかわりをもらうクマ！ついでに、何か他のおかずも食べたいクマ！」

「球磨さん・・・しばらくまともな物を食べていなかった所に、急に大量に食べたら後が大変な事になりますよ。悪い事は言わないですから、今日はこの辺りにしてください。いいですね？」

球磨さんは少し不満そうですが、一応私の言う事を納得してくれたようです。どうやら食欲は戻ったようですから、一安心ですが・・・明日から大丈夫でしょうか・・・。こここのところは少しだけ気がかりです。

「姉ちゃん、あまり鳳翔さんを心配させたら駄目ニヤ・・・それと明日からは、しっかりと私達に料理を作って欲しいニヤ。」

「むう・・・考えてみれば、私が毎日料理をするというのもおかしいクマ・・・よし決めたクマ！明日から、我が家では料理は当番制にするクマ！お前たちも料理くらい出来ないと、某重巡洋艦のように行き遅れになる可能性が出てくるクマ。だから、この機会に当番制にするから、しっかりと練習するクマ！」

「姉ちゃん、それは横暴ニヤ！それに足柄さんは、料理は出来るニヤ！あの人が行き遅れているのは、別の理由ニヤ！」

「あら・・・その理由気になるわね・・・是非教えて欲しいわあ。」

「そんな事言うまでもないニヤ！あんな獰猛そうな雰囲気醸し出していたら、男は皆

逃げるに決まっているニヤ…って、あれ？」

「ふくん…球磨に多摩…なかなか面白い意見ねえ。参考になるわあ。…撃沈まではやらないけど、大破炎上する覚悟は出来ているでしょうねえ…。」

「ヒ…ヒイイイ」

球磨さんも多摩さんも…もう少し周りを確認してから、本音話した方がいいですよ。妙高さん姉妹は毎日のようにうちのお店に来ているのですから…。それと…足柄さん、怒っているのは分かりますが、一升瓶を振り上げるのは止めてください…後片付けが大変です。

「足柄さん、この店で暴れたら出入り禁止ですよ。妙高さん、申し訳ないですけど、足柄さんを少しなだめてあげてくださいね。」

「あつ、鳳翔さんごめんさい。ほら、足柄…私が相談に乗ってあげるから、こつちに戻りなさい。それと球磨さん達も、もう少し配慮してあげてくださいね。」

「…よ…よく、分かったクマ（ニヤ）。だ…だ…だから、許して欲しいクマ（ニヤ）。」

一応、私も後片付けが大変になってしまっているので、このお店の中ではとめますが…。店から出た後までは責任持てませんよ…。まあ、口は災いの元と言いますし、球磨さんも多摩さんも気をつけた方がいいですよ…って、真っ青な顔をして二人で抱き合って震えていますし、三人の妹達は完全にソツポを向いて知らない振りをしていますね。夏バテ

が解消されたと思ったら、今度は肝が冷える思いという事ですか…夏らしいですね。

## 第一〇話 時雨と葛切り

『発：扶桑 宛：鳳翔 本日1900ニ来店スル予定。三人分ノデザートノ準備ヲ求ム』

今日は珍しいです。時々このように、その日の予約の電文が私のお店に届く事はあるのですが、普通はコース料理などの予約で、単発の料理の予約は珍しいです。しかも今回扶桑さんが予約してきたのは、デザートのみ。戦艦がデザートだけを注文するというのも非常に異例です。極稀に、駆逐艦の娘達がお小遣いを掻き集めて、私のお店でデザートだけを食べていく事もありますが、戦艦の艦娘達ですとお酒が入る事が多いため、軽い食事とお酒というのが一般的。それに、三人という人数も気になります。

戦艦の場合、普段は二人で一組、これは空母娘達も似ています。扶桑さんの事ですから、おそらく妹の山城さんも一緒に来る事は予想出来ませんが、残りの一人は誰なのか、少し気になるところです。とはいえ、予約を受けたからにはきちんとした物を作らなければ、この小料理屋『鳳翔』の暖簾に傷がつくというもの。デザートのみという事ですか……どうしましょう。

普通の食事をしている艦娘相手でしたら、この時期ですと西瓜やメロン……甘い果物が

苦手な艦娘でしたらマクワウリなどを出す所ですが、今回はデザートのみです。ですから果物を出してお茶を濁すわけには行きません。この暑い時期ですと、水羊羹などの流しものが良いと思いますが、今日は残念ながら小豆を切らしています。夏のデザートで小豆を使わない物：少し手間がかかりますが、まだ時間はありますので久しぶりにアレを作ってみましょうか。

たしか：葛粉はありましたので：これを取り出して：少しだけ水飴を混ぜて：水を加えてしっかりと混ぜます。ここでダマが出来てしまつてはいけませんので、しっかりと混ぜて：これを漉してから、流し箱に薄く流しこみます。これを沸かしたお湯に浮かべて：まずは固めてしましましょう。：いい感じに固まりましたね。後は、葛にしっかりと火が通つて透明になるまで、お湯に沈めれば、葛の塊の完成です。

：大体、透明になつたでしょうか。：そろそろ良さそうなので、これを取り出して、今度は氷水に入れて一気に冷やします。ああ：プルンプルンの葛の塊が出来ましたね。これをそのまま食べても美味しいのですが：今回私が作るのは、葛切りです。ですから、この塊を細く切つて平麺のような形にする訳ですが、まだ扶桑さん達が来るまで時間がありますので、このまま冷蔵庫に入れて使うまで保存しておきます。

後は、葛切りのもう一方の主役：黒蜜も作っておかなければいけません。勿論、白蜜で葛切りを出しても良いのですが、やはり甘味が濃厚な黒蜜の方が良いと思うので、今



日は黒蜜を準備します。黒砂糖は料理のために常備していますから、この黒砂糖に少しだけ白砂糖を混ぜて水に入れたら、煮ながら溶かしていきます。この時に黒砂糖の味が薄いと黒蜜として美味しくありませんので、しっかり煮詰めなければいけません。ここで手を抜いてしまつては、折角作った葛切りも台無しになってしまいます。ですから、時間をかけてでも、しっかりと煮詰めて濃厚な黒蜜を作らなくては…

...

…いい感じになってきましたね。最後に甘みを増やすために少しだけ醤油を混ぜて…完成です。これも、漉してから冷蔵庫で冷やしておきましょう。準備万端です。さて…扶桑さん達は、一体誰を連れて来るのでしょうかね。

...

「さあ、時雨ちゃん。今日は私達の奢ですから、遠慮しないでね。」

「あ…あの…扶桑も山城も…僕に奢ってくれるのは嬉しいけど、本当にいいの？鳳翔さ

んのお店の甘い物って、結構高いよね？」

「いいのよ。扶桑お姉様と私が勝てたのは、時雨のおかげだから…やつと私達姉妹の時代が来ましたね、お姉様。」

「本当ね。山城。」

これは珍しい組み合わせの三人が来ましたね。扶桑さん姉妹と駆逐艦の時雨ちゃんです。先の戦争と一緒に艦隊を組んで戦った縁というのは分かりますが、戦艦と駆逐艦と一緒に来店というのは非常に珍しいですし、何故か知りませんが、扶桑さん達は時雨ちゃんに物凄く気を使っているようです。昼間の予約でデザートを注文したのは、時雨ちゃんの好きな物という事でしょうか？

「いらつしゃい、扶桑さん。珍しい組み合わせですね。妹の山城さんも嬉しそうですけど、何か良い事でもあったのですか？それとも、時雨ちゃんに何かお礼をするような事でもあったのですか？」

「こんばんは鳳翔さん。そうなの、今日の戦艦艦娘会でね、私達初めてポーカーで皆に勝ったのよ！」

エッ？まさか…。言葉は悪いですが、扶桑さんと山城さんと言えば、戦艦艦娘達の中では陸奥さんに次ぐ運の悪さを誇り、通称不幸姉妹と呼ばれています。ですから、私も何度か現場を見たことがあります、ゲームでは負ける姿しか思い出せません。カード

ゲームをすれば、何故か知りませんがお二人に悪いカードが集中しますし、麻雀をすれば十三不塔寸前の配牌です（勿論、十三不塔にはならないのですが）。そのお二人が、今日ポーカーで勝った？信じられません。ポーカーはブラフなどの駆け引きもありますがお二人では、そもそも役が出来ないような…。それに戦艦娘達には、先の大戦で最後まで生き残った榛名さんや長門さん、日向さん、そして伊勢さんと言った、かなり運の良い人達も居ると思うのですが…まさか…

「扶桑さん、ひよつとして…そこに居る時雨ちゃんに代わってもらったのですか？」

「違うわよ…鳳翔さん。流石に私でもそんな事しないでですよ。」

「そうです、お姉様はそんな事はしません。それに、戦艦の集まりに駆逐艦は出せませんから。」

ウーン。だとしたら、ここに時雨ちゃんが居るといふのは、どういう事でしょうか。さっぱり分かりません。

「実はね、鳳翔さん。ここに居る時雨ちゃんに私達のかんざしを一日着けていてもらって、戦艦艦娘会の前に返してもらったの。言ってみれば、時雨ちゃんに私達の不幸を御祓いしてもらったようなものね。」

「お姉様のアイデアだったので、私も半信半疑で試してみたのですが…これが大当たり。だから…もう不幸姉妹だなんて言わせないし。」

なるほど…たしかに時雨ちゃんは、全艦娘達の中でも屈指の強運の持ち主です。その時雨ちゃんの運を少しもらっただけでも、普段不幸な扶桑さん達にすれば、物凄い効果が出たようですね。・・・なるほど面白い現象ですが、時雨ちゃんで効果があるとしたら、最強の運を持つ雪風ちゃんにこの役をやってもらえば、もつと凄い事になるのでしょうか…。今度、雪風ちゃんにお願いして、私も空母麻雀大会で試してみましようか…。

「なるほど、それで今日はそのお礼という事で、時雨ちゃんに甘い物を奢ってあげるという事ですか…やつと理解出来ました。普段、あまり甘い物を頼まない扶桑さん達が、デザートだけを予約してきたので、少し変だな…と思っていたのですよ。」

「ええ、私達姉妹に初めて勝利を味合わせてくれた勝利の女神さんですから、お礼はちゃんとしておきませんと。それで、何を準備してくれたのですか？」

「折角なので、葛切りを準備しましたよ、扶桑さん。最後の仕上げをしますので、少しだけ待っていてくださいいね。」

「葛切り？ねえ、扶桑、山城、本当に良いんだね？葛切りなんて、普段みんなで行く間宮さんのお店では、売っていないから…僕初めて食べるよ…本当にありがとう。」

「私もお姉様も、それくらい今日は嬉しかったのだから、遠慮は無用よ、時雨。」

たしかに、時雨ちゃんが喜ぶ理由は分かります。駆逐艦の娘達が甘い物を食べると言

えば、あの人が駆逐艦の娘達に配っている間宮さんのお店で使えるおやつ券で交換出来る物。羊羹やアイスクリーム、ラムネなど間宮さんのお店には色々揃っています。今回の葛切りのような少し手の掛かる甘味は置いてありません。それに、駆逐艦娘達のお小遣いでは、私のお店で食事はしても、甘い物を食べるとかなりの贅沢になるため、滅多にそのような事はありません。そういう意味では、今日の時雨ちゃんはセンサー付きですから、やはり運が良いのですね。

それでは、最後の仕上げを一気にして、葛切りを出してあげましょう。冷蔵庫にしまっていた葛の塊を取り出して…これをまな板の上で5mm程度の太さに切っていきます。これを氷水の中に浮かべて…。後は作っておいた黒蜜を別の器に注いで…大きめの氷を浮かべて…これで出来上がりです。

「はい、時雨ちゃん。鳳翔お手製の葛切りです。しっかり味わってくださいね。」

「あ…冷たくて、美味しそう！いただきます！」

### 駆逐艦 時雨

昨日の昼頃、扶桑と山城に呼び出されて、かんざしを明日の昼までつけていて欲しいと言われた時は、ちよつとびっくりしたけど、何かと縁がある二人だから喜んで僕は引

き受けたんだ。そして今日の昼前に、僕がつけていたかんざしを扶桑達に返したんだ。ど：夕方頃にまた扶桑達に呼び出されて、ちよつと戸惑つたんだ。だって、扶桑達は物凄く大喜びしていて、今日の夕食後、あの鳳翔さんのお店で甘い物を奢つてあげるなんて、言つてくるんだから。

鳳翔さんのお店は、僕も時々、駆逐艦の友達と一緒に食事に行くけど、あそこで甘い物は食べた事ないんだ。だって甘い物はそれなりの値段だから、僕等のお小遣いではなかなか注文出来ないし、折角食べるなら普通の食事を注文してお腹一杯食べたいから。でも今日は、扶桑と山城というスポンサー付き：初めて鳳翔さんのお店で甘い物が食べられるなんて、本当にラッキーだよ。

待つていたら、出てきたのは葛切りというデザート。氷水に浮いている葛で出来た平麺のような物に、別の器に入っている冷たい黒蜜をつけて食べる物らしいけど。こんな料理があるんだね：僕全然知らなかったよ。扶桑達も嬉しそうに僕の事を見ているから、早速食べてみるよ。まずは、葛の平麺を一本だけ慎重に箸で氷水から取り出して：これを黒蜜に。葛で出来た麺なんて初めてだけど、向こう側が透き通るような感じで、見ているだけでも涼しそうだね。さあ、早速これを口の中に：

「!!!」

甘い！：それに、こんなに冷たくてツルツルしている物なんて初めてだよ。あつとい

う間に喉の奥に入っちゃったけど、黒砂糖の甘さと葛のツルツとした感覚、それと口の中に広がる冷たさ……こんな物があつたんだ。間宮さんの所のおやつも美味しいから好きだけど、これは別格。白露達にも食べさせてあげたいけど、これは流石に僕達のお小遣いじゃ、無理だよね……。

まだまだ葛は氷水にたくさん浮いているから、どんどん食べよ。あれ？扶桑と山城は食べないのかな？こんなに美味しいのに。……つて、この葛の麵を作るのは結構大変みたく、鳳翔さんが急いで切っているから、扶桑達も僕と一緒に食べるみたいだね。……それにしても、これ本当に美味しいよ。今日は本当に運が良かったな。

### 鳳翔

時雨ちゃんは大満足のように、どんどん葛切りを黒蜜に漬けて、口に運んでいます。やはり、こういう暑い日のデザートと言ったら、冷たくて甘い物に限りますし、葛はツルツとしていて口当たりも良いですから、この時期の最高の甘味と言っても過言ではありません。葛を作るのに苦労しましたし、黒蜜作りも苦労しましたが、やつただけの甲斐はあつたと思います。

「扶桑さんも、山城さんも葛切り注文するんですよね？」

「勿論いただくわ。なんとと言っても、今日は私達姉妹にようやく運が向いてきた記念すべき日なんですから。」

「そうですね、お姉様…。私達にもやつと運が向いてきたのだと思います。これで、伊勢や日向には負けないですよ。」

…一回ゲームに勝ったからと言って、物凄く浮かれてしまっていますが、これまでこの種のゲームに一度も勝てなかつたようですから、それだけに喜びも一塩と言つたところなのでしょうね。折角、扶桑さん達も嬉しそうなので、その喜びに水を指す必要はありませんし…。急いで二人分の葛切りも作ってしましましょう。

「はい、扶桑さん、山城さん…葛切りが出来ましたよ。今日は本当に良かったですね。」

「ありがとう、鳳翔さん。さあ、それでは山城、私達もいただきますよ…あつ！」

「いただきます、お姉様…あつ！」

…お二人が葛切りを氷水から引き上げようとした瞬間、扶桑さんは葛切りの入ったお椀に、山城さんは黒蜜のお椀に手がひつかかり…そして、それに驚いた二人が慌てたため、葛切りと黒蜜のお椀が乗っているお盆ごと、床に…ああ…私の苦労が…

「お姉様…私達、やつぱり不幸です…。」

「せつかく、今日は幸せなまま、一日が終わると思っていたのに…。」

「扶桑も山城も、僕の少し分けてあげるから…元気だしてよ…。」



最後の最後で不幸になるというのが、扶桑さんや山城さんらしいと言えらしいのですが……これはちよつと……。時雨ちゃんも健気にも自分の葛切りを二人に分けてあげているようですが、これまで幸せだった分の反動が一気に来てしまった感じですね。やはり、他人の力を借りて運を引き寄せると、そのリバウンドがあるようです。私も、雪風ちゃんを使う計画は、考え直した方が良さそうですね。

## 第十一話 日向と茄子の煮浸し

私が所属しています鎮守府では先日から大作戦が発動され、これに対応するため多くの艦娘達が忙しそうに動いています。私は特に出撃待機命令が出ていませんので、普段通りにお店を開いています。鎮守府内の緊張感は私にも伝わってきます。私が今出来る事といったら、私のお店でみなさんをリラックスさせる事くらいですが、多少は鎮守府のお役に立てるように自分の仕事を頑張っています。そして今日も、お店の料理で使う材料を収穫するために、鎮守府内の菜園に來ています。

今日は大量のナスが収穫出来ました。夏のこの時期、私の菜園でも多くの夏野菜が収穫出来ますが、今日は特にナスの収穫量が多いですね。これだけたくさん採れましたから、今日の突き出しには、ナスの料理を何か入れましょう。私のお店では、突き出しとして何種類かの料理を大皿に用意しておき、その中から好きな物を一・二品選んでもらっています。通常ですと、厚揚げ料理や煮込み料理、南蛮漬けや簡単な野菜料理を作っておきますが、これだけたくさんナスがありましたら・・・

この時期のナス料理と言いますと、定番としては焼きナスがあります。しかし突き出しとして選んでもらう料理は、どうしてもしばらく作り置きする事になってしまいうた

め、焼きナスよりは煮込みや漬け込んだ料理の方が向いています。ですから、今日はナスの煮浸しを作りましょうか。そうと決まれば、この大量のナスをまずお店に持ち帰って、下準備をしなくてはいけません。

まずは、食べやすいようにナスを半分に切って、さらに出汁が染み込みやすくするために、皮の方に細かく切り込みを入れていきます。今回はかなりの量の煮浸しを作るため、この作業は時間もかかり大変なのですが、ここで手間を惜しむ訳にはいきません。美味しい料理を食べてもらうためには、ここは多少大変でも頑張るしかありません。折角ですから、彩りを添えるために今日採れた獅子唐も一緒に煮浸しにしてみたいでしょう。こちらの方は、途中で獅子唐辛子が割れないように、穴だけ開けておきます。

それでは、早速作りましょうか。まずは・・・油でナスと獅子唐辛子を軽く素揚げしてしまいます。そしてそれと同時に、煮浸しで使う出汁の準備もしてしまいます。鰹の出汁に醤油と砂糖とお酒を少しだけ混ぜて・・・いい感じの色になりましたね。味見を・・・と・・・ええ、少し薄めですが、ナスにしっかりと染み込む事になると思いますので、この味で大丈夫だと思います。あまり煮汁の味が濃いと、突き出しではなく、ご飯のお供になってしまいますから・・・。

さて、それでは軽く素揚げしたナスと獅子唐辛子から油をよく切って・・・まだ熱い出汁の中に入れて、火を止めて自然に冷やしていきます。油で既に火は通っていますか

ら、後は出汁に漬け込むだけで十分出汁が染み込みますから、皆さんが来店する頃にはある程度冷めて丁度良い感じになっているでしょう。後は注文が入ったら、ナスと獅子唐辛子を皿に盛り付けて、少しだけ出汁を入れて、生姜や鰹節を乗せれば完成です。まずは一品できました。さて、それでは残りの突き出しと、今日の料理の仕込みも終わらせましょうか。

「鳳翔さん、来たよ。ちょっと長期の任務で日本の味が恋しいから、何か和食っぽいのを食べさせてくれるといいな。伊勢はどうするのか？」

「へへ、日向。いいんじゃない？私も和食が恋しいから、一緒にするけどね。」

久しぶりに顔を見せた戦艦伊勢さんと日向さんが今日は開店と同時に来店ですね。こんな時間から私のお店に来ているという事は、今回の作戦に伊勢さん達は出ていないのでしょうか？

「いらつしやい、二人とも。この時期の長期任務という事は、今回の作戦には二人とも出ないのですか？」

「ああ、そうだよ、鳳翔さん。提督からは、今回の作戦は空母が主力だから、私達は資源回収任務に回って欲しいと言われたんだが……。今回も昭南島から戦略物質輸送任務の北号作戦に、私も伊勢も駆り出されたばかりなんだ。まあ、昭南島の南国料理も悪くないんだが……。やはり、和食が恋しいな。」

なるほど、シンガポールから鎮守府への戦略物質輸送作戦に駆り出されているとなると、かなりの長距離輸送任務ですね。私も上海までは進出した事がありますが、流石にシンガポールまでは……。ですが、あの辺りの南国料理は独特の香りがあり美味しいと聞いています。とはいえ、毎日南国料理では、和食が恋しくなるのでしょうかね。そういう意味では、鎮守府に帰還して直ぐに私のお店に来たという理由はなんとなく分かります。

「なるほど、それは大変でしたね。和食ですか……。そうですね、折角ですから、今日の突き出しにナスの煮浸しはどうですか？これなら、鰹出汁がしっかり染み込んだナスの料理ですし、出汁を味わえば、日本の味が楽しめると思いますよ。」

「……まあ、そうなるな。鳳翔さん、それをお願いしよう。伊勢の煮浸しには、ナンプラーでも混ぜてやってくれ。」

「日向……。沈みなさいっ！」

まあ、ナンプラーを入れても食べられるとは思いますが、おそらく完全に和食ではな

く南国風味になるでしょうね……。一応店にはナンプラーもありますので、リクエストに応える事は出来ませんが……。伊勢さんの反応を見ればやらない方がいいでしょうね。本当に店内で砲撃戦が起こってしまいそうですから。さて、それでは二人分のナスの煮浸しを取り分けましょうか。しっかりと味の染み込んだナス……。そして彩りがよくなるように獅子唐辛子を二・三本皿に乗せて……。煮汁も少しだけ入れます。そして生姜を下ろした物を上に乗せて……。後は少し鰹節をかけておきましょう……。完成です。二人とも和食が恋しいと言っていましたから、気に入ってもらえると思います。どうでしょうか。

## 戦艦 日向

今日の午後、昭南島からようやく鎮守府に輸送物資と共に到着したんだが、今回も被害なしで戻ってこられて本当によかった。提督からは、作戦に必要な戦略物質を少しでも補充しておきたいと命令を受けていたから、私達の作戦の成功が少しでも鎮守府の役にたつたのであれば、ありがたい。昭南島での食事は、内地の食事とはだいぶ違う。私も嫌いではないのだが、流石に三食全てで南国風味の料理を食べるのは、ちよつとな……。勿論、洋上作戦中はオニギリなど米も出るのだが……。やはり、きちんとし

た和食の味が恋しくなる。たぶん、伊勢も同じ事を考えていたのだろうな。鎮守府に帰還してすぐに、どちらから言うまでもなく、鳳翔さんのお店に押し掛ける事になった。

鳳翔さんのお店には、これまでもよく飲みに来ていたが、店に入るとカウンターに様々な料理の乗った皿が置かれている。そしてこのお皿の中から、好きな料理を選ぶと、まずはそれが自動的に出てくるんだ。今日は、私達が鳳翔さんのお店に一番乗りだが、既にカウンターには何種類もの料理が並んでいた。純和食っぽい料理・・・私にはなかなか分からないから、今回は完全に鳳翔さんに希望を言つて、お任せをしたんだが・・・、ナスや獅子唐辛子の料理が出てきたぞ。まあ、鳳翔さんが選んだ料理だから、間違いはないと思うんだが・・・。

とりあえず、食べてみるか。まずはメインのナスからだな。・・・ほお、煮汁に漬かっているという事は、煮物料理の一種なのか？生姜と鰹節もついているから、生姜を少しつけて、鰹節も少し挟んで食べてみるか。!!ん・・・そうだ、これこそが和の味。これだ・・・。ナスを口に入れた瞬間、染み込んでいた出汁が口の中に広がる・・・これは、鰹出汁だな。生姜のほんのりとした辛味も丁度いい。それに、煮込まれているナス・・・、噛むごとに出汁が出て来て、これが丁度良い濃さで食べやすい。これが濃い味だと直ぐにでもご飯が欲しい所だが、この料理は意外に薄味なんだな・・・日本酒を少し飲むか。お酒と一緒に、純粹な和食の味を楽しむ・・・これこそが幸せ。隣を見ると、伊勢も嬉し

そうに料理を口に運んでいるようだ。．．．まあ、そうなるな。

次は獅子唐辛子だな。綺麗で涼しげな緑色．．．やはり和食は見た目も綺麗だ。味は．．．そうだ．．．これだ。先程のナスも良かったが、こちらはしつかりとした野菜の甘さを感じられ、ナスとは違った食感も楽しめる。こういう料理を食べると、帝国に生まれた幸せを感じる事が出来て、自然と頬も緩む。ああ．．．こんな緩んだ顔は、伊勢には見せたくないな．．．。それにしても、幸せだ。

## 鳳翔

目の前に、物も言わずに嬉しそうにナスの煮浸しを食べ、日本酒を飲んでいる戦艦艦娘が二人います。本当に美味しいものを食べているときは静かになる．．．まさに言葉の通りですね。やはり帝国海軍の戦艦艦娘ですから、和食を食べると落ち着くのでしょうね。私もまだ一航戦として現役だった頃は、長期作戦から戻るとむしように和食が食べたかった事を思い出します。今回、和食の味が恋しかったと言う二人に喜んでもらえたようですから、私も嬉しく思います。

昨晩帰宅してきたあの人から聞きましたが、現在A1作戦と呼ばれる作戦に空母娘からは、酔いどれ空母の隼鷹と私と同じ古株の龍驤が出ているようですが、彼女達が戻つ



てきたときには、今日の戦艦娘二人と同じように和食で迎えてあげないといけないですね。彼女達には何を作ってあげましょうか。

「お二人とも、久しぶりの和食はどうですか？ 気に入ってもらえたようですが…。」

「ああ、流石に鳳翔さん。これこそまさに私達が食べたかった味だな…。ありがとう。今日は徹底的に食べて飲む予定だから、この後もどんどん頼むよ。どうせ伊勢もそのつもりだろうからな。」

「日向の言うとおり、私も本当に幸せです。ところで…今日私達が提督に報告をした際に、提督の机の上に置かれていた今回の作戦の部隊編成書を少し見て…今度の作戦、鳳翔さんも作戦部隊に入っていたけど、そっちの方は大丈夫なの？」

えっ!? 私、あの人からまだそんな話は、何も聞いていないですが…。私も今回は出るのでしようか？ いえ、たしかに総力戦となれば、私も出る事になるのでしようが。あの人からは、予備戦力及び鎮守府守備のためにしばらく鎮守府で普段どおり待機しろと言われています。しかし日向さん達の話では、今日の報告の際に見た書類では、私も作戦部隊に登録されているとの事です。ひよっとして、隼鷹や龍驤から苦戦中との報告でもあったのでしょうか。…久しぶりの実戦ですか。少し私も準備をした方がいいかもしれませんね。

「まあ、そういうお話は、そのうちあの人から私にあると思いますので…それがあつたら

準備しますよ。ところでお二人とも、突き出しは気に入ってもらえたようですから、そろそろ本格的にお料理をお出ししましょうか？それと次のお酒は何にしますか？」

「まあ、それもそうだな。今から心配しても仕方ないか。よし！それではそろそろ本格的に注文しよう。それと、次のお酒は少し甘口がいいな…十四代の播州山田錦を頼むか…伊勢はどうする？」

「鳳翔さん、私も日向と同じ物をよろしくね。」

「はい、分かりました。」

私も作戦参加の可能性があると聞き少し驚きましたが、私にとっての今の戦場は、この小料理屋。そして作戦などから帰還してきた艦娘達をリラックスさせる事です。ひよっとしたら今度の作戦で出撃するかもしれないませんが、今は自分の仕事をしっかりするしかないですね。さあ、今日も頑張って料理を作っていきますか。

## 第十二話 初雪とタコブツ

「鳳翔さん、この間はウニを美味しく料理してくれてありがとうございます。最近はゴーヤ達も暇しているから、ちよつと潜つてタコを獲つてきたでち。使つて欲しいでち。」

「あら……これは、立派なタコですね。本当にもらつてもいいのですか？」

「いいでち。一匹しか獲れなかつたけど、この間のウニ料理へのゴーヤ達からのお礼でち。」

作戦中のため、いつもであれば資源回収任務に投入されている筈のゴーヤさん達潜水艦にも、鎮守府で待機命令が出ています。そのため少し暇になったのでしょうか、鎮守府周辺の海に時々潜つて、こうやつて海の幸を私の所に持つてきてくれます。それにしても、立派なタコですね。これは料理のやり甲斐があります。それに……タコが入荷したという事が知られば、普段は蝸壺のように部屋に籠っているあの駆逐艦娘が今日は来店するでしょうから、早めに下ごしらえと、タコが入荷した事を知らせる張り紙を店の前に貼っておかないといけません。

タコの下処理……私も慣れるまでは大変でしたが、流石に今は問題なく行えます。まずは、内蔵を全て取り出してしまい、塩で慎重にもみ洗いです。この塩によるもみ洗い

で、タコの表面のヌメリを完全に取り除かなくてはいけませんので、何度か繰り返しその都度、水で洗い流していかなければなりません。しかも今回ゴーヤさん達がくれたタコは、大物です。この大きさのタコを塩でもみ洗いするのは、本当に大変ですが・・・ここで手を抜いてしまうと、折角のタコが台無しになってしまいます。そして・・・あの駆逐艦の娘はタコについてだけは、非常にうるさいので、手を抜くことが出来ません。

どうやら、ヌメリは粗方取れましたね・・・。後はこれを茹でるだけです。大鍋には既に湯が煮立っていますから、脚の方から慎重に鍋に入れていきます。大物のタコですが、あの子が来店すれば、間違いなく今日中に無くなると思いますので、保存は考えずに短く茹でて直ぐに湯から取り出します。それに、タコは茹で過ぎると美味しくなくなってしまうから、半生に近い状態で鍋から外に出さなくてはいけません。さあ、これで準備は完了ですね。ここまで来れば、後はどんなタコの料理にも対応出来るでしょうから、あの子の注文に応じて作れば大丈夫ですが・・・おそらく注文する料理は決まっているでしょうね。

「いらっしやい・・・初雪さん。今日は来ると思っていましたよ。」

「・・・今日はタコがあると聞いたから・・・タコブツで・・・」

予想していた通り、駆逐艦の初雪さん来店です。初雪さんは、私のお店にタコがある時は、ほぼ必ずと言っていい程来る娘です。本人曰く『自分と同じで狭い所に閉じこもっているタコが好き・・・』だそうです。私が見ている限りでは、タコを食べるのが好きなのではないかと思えます。そして初雪さんが注文するのは、タコブツ。一度、生ダコの刺身を注文した事もあったのですが、食べている最中に舌に吸盤が張り付いたらしく、それ以来茹でたタコしか注文しなくなりました。

「タコブツですね、分かりました。味はどうしましょうか？」

「・・・いつもの」

これも、初雪さんが来店する時の定番の受け答えですが、一応味付けは確認しておかなくてははいけません。艦娘の間では、タコブツもタコの刺身と同様に山葵醤油で食べる子も居ますが、初雪さんの好みは三杯酢。たしかにタコブツのように薄切りではないタコを食べる際は、タコの甘さを引き立てるために三杯酢という選択肢もよく分かります。

「他の料理はどうしますか？」

「・・・それだけでいい。」

初雪さんとの会話はなかなか難しい物がありますが、最低限必要な事は分かりました

から、問題ありません。うちのお客さんには、とにかく待つている間も食べている間も話し続ける事が好きな娘達も大勢いますが、初雪さんは来店するとカウンターの一席に陣取って、料理が出てくるまでは黙っていますし、食べる時も勿論静か。二三、料理に對して批評をする事はありますが、基本的には食べ終われば直ぐに帰っていく子ですから、うちのお客さんの中では少し変わっています。とはいえ、これが初雪さんのスタイルなのでしょね。

さて、それでは下処理をしていたタコを持つてきて、タコブツを作ってしまったしよ  
うか。といっても、後は足の部分を適当な大きさに切つて、あしらいと一緒に出してあ  
げるだけなのですが。それでは、まずタコの足の部分を・・・とりあえず二本分程ぶつ  
切りにしますか。基本的には一口サイズにぶつ切りしていきませんが、初雪さんの口はそ  
れ程大きくないので、少しだけ小さめに切り分けていきます。これを、大根の千切りと  
ワカメを乗せたお皿に盛りつけしましょう。後は三杯酢を・・・丁度作り置きが冷蔵庫  
に入っていますので、これを一緒に・・・おそらく、このタコブツの量では追加注文  
が入ると思いますが、まずはこの量で出します。

「初雪さん、出来ましたよ。どうぞ。」

「・・・どうも・・・ありがと・・・」

## 駆逐艦「初雪」

今日も昼食後自分の部屋に閉じこもっていると、同部屋の深雪から連絡があった。なんでも鳳翔さんのお店でタコが入荷したとの張り紙を見つけたそうだ。タコは私と同じで、狭い場所に閉じ籠りジツとしているのが好きなたため、非常に好感が持てる。また、以前何かの機会に鳳翔さんのお店でこれを食べた事から、この素晴らしい生物が非常に美味しい事も分かっている。そのため、私はタコが鳳翔さんのお店に入荷したら、必ずそれを食べに行くようにしている。今日は鎮守府の食堂での夕食は少なめにして、鳳翔さんのお店に行く事にした。

鳳翔さんのお店は、一人で静かにしている事が好きな私には少し敷居が高いが、それでも美味しいタコを食べるためには行かなくてはいけない。店内に入ると幸いにもカウスターが空いていたため、ここに座る。……余計な会話はしたくない。早速鳳翔さんにタコブツを注文した。鳳翔さんには、味付けを聞かれたが、ここは三杯酢の一択。これしかない。鳳翔さんは、私に余計な事を話しかけて来ないので、非常にありがたい。しばらく待つっていると、待望のタコブツが私の目の前にやってきた。……ウン、タコの大きさも火の入り加減も申し分ない。早速、タコを一つ箸で掴んで、三杯酢にしつかり浸してから口に運ぶ。口に入れた感覚……ン……滑りは全くない。三杯酢の甘

い香りと酸っぱさが口の中を包み込んでいく。早速噛み締めてみる。・・・タコの弾力性・・・よし・・・甘味・・・申し分ない。・・・『合格』。ん？思わず口に出してしまつたのだろうか・・・、鳳翔さんが少し驚いた顔でこちらを見ている。・・・少し申し訳ないことをしてしまった。

タコブツは素晴らしい。タコの刺身も好きだが、やはりタコは塊で食べた方が良いと思います。同部屋の深雪などは、たこ焼きの方が美味しいと私によく言うが、その意見には全く賛成出来ない。また、一度だけ友達の吹雪と一緒にタコブツを食べた際、吹雪は山葵醤油でタコブツを食べていたが、これも私に言わせてみれば、問題外。折角のタコの淡白さそしてほんのりとした甘さ・・・これを最大限引き出す味付けは、三杯酢しかない・・・。以来、吹雪と一緒にタコブツを食べに来た事はない。

少し考え事をしながら、タコブツを無意識の内に口に運んでいると、気付いたら残りは僅かになってしまった。たしか鳳翔さんは、タコの足を二本分切つてくれていたから、普通に考えれば、残りの足六本分のタコブツは出来る筈だ。他からの注文が入る前に追加の注文を出そう・・・言葉に出すのは面倒くさいが、こればかりは仕方ない。

「・・・鳳翔さん、追加・・・。」

鳳翔



タコブツを目の前に出した瞬間、無心でタコブツを口に運び始めた初雪さんですが、最初のタコブツを食べ終わった時にボソツと一言『・・・合格』と言った事には、一瞬驚きました。普段は無口な初雪さんですが、実は色々頭の中で考えている事は知っていますし、特にタコについては一家言あるようで、味付けや調理方法、そして下準備に至るまでかなりうるさい所があります。

そんな初雪さんが『合格』と口に出した事、そして休む間もなくタコブツを口の中に運んでいる事から、今回のタコはかなりお気に召したのでしょう。以前、私のミスでメニューがまだ少し残っていたタコを出してしまった時は、普段の無口な初雪さんからは想像出来ないくらい雄弁に、タコの下処理や私のミスについて指摘されてしまいました。あの時は、本当に驚いた記憶があります。そういう意味では、初雪さんは私にとってはなかなか気の抜けない難しいお客さんかもしれません。

そうこうしている間に、初雪さんの皿の上のタコブツの残りは僅かになりました。この調子ですと、追加注文が入るのは確実です。今のうちに準備しておきましょうか。次も同じだけ切って出せば問題ないでしょう。

「・・・鳳翔さん、追加・・・。」

「分かりました。それでは次も同じ量切りますね。」

「・・・ン」

少ない会話ですが、こういう静かなやり取りもいいものですね。・・・あら？利根さんと筑摩さんも来店ですね。彼女達も今回は鎮守府待機組ですから、少し暇を持て余しているようですね。

「いらつしやい、二人とも。今日は何にしますか？」

「おお・・・鳳翔。吾輩、今日はタコが入荷したという張り紙を見たぞ。だからそれを注文するぞ。とりあえず、足を何本か焼いてもらいたいのお。筑摩はどうする？・・・ん？初雪か・・・どうしたのじゃ？」

「・・・そのタコ・・・私の・・・。」

「初雪、そうケチケチするでない。吾輩もタコが食べたいのじゃ！」

「姉さん・・・今日はタコは止めておきましょう。ほら、今日は姉さんの大好きなマグロのカマ焼きもあるようですから、そちらにしませんか？」

「ムム？・・・ほお、それもあるのか。分かった、鳳翔。今日は吾輩達、マグロのカマ焼きを注文するぞ。初雪が怖い目でこちらを睨んでおるからのお。」

利根さんの注文内容を聞いた瞬間、普段は大人しい初雪さんが、私でも殺気が感じられるような雰囲気醸し出しました。とはいえ、タコを注文しようとした利根さんも、結構自分の我を通そうとする所がありますから、これはちよつと困った事になるかもし

れない・・・と思いましたが・・・。どうやら妹の筑摩さんが、私の心配を感じてくれたらしく上手に利根さんを誘導してくれました。本当に助かります。

しかし次は、ゴーヤさんに頼んでもう少したくさんのタコを持つてきてもらうことにした方が良さそうですね。

## 第十三話 五十鈴と鷄の唐揚げみぞれ和え

「はあ……私達、長良型軽巡は、みんな今回はお留守番……私達だって、もっと働けるのに……」  
「五十鈴……そんなに落ち込まない。いつ出番が来てもいいように、毎日走りこんで、コンディションを整えておく事が大事よ。」

「長良姉……そうは言っても、他の軽巡姉妹を見てよ。球磨さんの所は、大井さんこそ鎮守府待機組だけど、他の姉妹はALとMIの両方に分散して作戦行動中。川内さんの所は、全員MI作戦に出撃……。天龍さんと龍田さんは流石に今回の作戦には出ていないけど、作戦中でも遠征任務がぎっしり入っているし……。まあ、いくら私でも、最新鋭艦の阿賀野さんのところとは比べないけど……姉妹全員が作戦から外されて待機しているの、うちだけよ?」

「い……五十鈴姉さん、そうは言っても、私達古いから……」

「名取姉さん……確かに私達は古いですけど、由良達にもいいところ、ありますよ……たぶん。」

「二人とも何言っているのよ! 私達だってまだやれるわ、大丈夫!」

今日は、長良さん達軽巡洋艦四姉妹が、カウンター席を占領しています。今回の作戦

では、唯一軽巡洋艦姉妹達の中で、全員が鎮守府待機組になつていようで、それが不満なようですね。とはいえ、何かあるか分からない訳ですから、鎮守府待機にも大きな意味があると私は思うのです。実際私達空母組でも、新鋭艦の五航戦姉妹は鎮守府待機組ですし、軽空母でも千代田さんや千歳さんと言つた高速軽空母組も居残りです。五十鈴さんにはとても不満なようですが、別に冷遇されているという訳では、ないと思ひます……。

「まあまあ、五十鈴さん。あの人にも考えがあつて五十鈴さん達を鎮守府に残したのだと思ひますよ。ですから、そんなに不満を言わないでくださいね。さあ、今日は何にしますか？」

「そりや、鳳翔さんの言いたい事は分かるけど、私達でもまだ戦えるのよ？まあ、鳳翔さんも居残り組だから、鳳翔さんに言つても仕方ないんだけど……。」

うくん……私もまだ一応現役艦ですが、今更前に出たい……とはあまり思ひませぬ。とはいえ、五十鈴さんの言いたい事は分かる気もします。自分の力が何処でも必要とされない……それは悲しい事ですから。もつとも今回の五十鈴さん達の残留は、戦力外通告と言うよりは、純粹に鎮守府の周辺警戒のためだけだと思ひますが。

「五十鈴さん、鎮守府待機とはいえ、あなた達も作戦には組み込まれているのですから……不測の事態に備えて、いつでも出られるように準備しておく事が、今のあなた

の役割ですよ?」

「そうそう、五十鈴。鳳翔さんの言うとおり。いつでも出られるように、コンディションを最高の状態で保っておかないと!・・・という事で、鳳翔さん。私は鶏の唐揚げをお願い!」

「はあ・・・そりゃ、鳳翔さんや長良姉が言っている事は分かるんだけど・・・ま、気にしていても仕方ないよね。鳳翔さん、私も長良姉と一緒に鶏の唐揚げ・・・でも、今日はちよつとさつぱりした物の方がいいかな・・・」

直ぐには気持ち切り替える事は難しいかもしれませんが、少しでも前向きになってくれましたね。それに、食事をしてくれる気分にもなってくれたようです。少しさつぱりした物ですか・・・。そうですね・・・折角ですから、長良さんが注文した鶏の唐揚げに少し手を入れて、さつぱりとしたみぞれ餡をかけた料理を作りましょうか。

「五十鈴さん、鶏の唐揚げのみぞれ和えはどうですか?これなら、鶏の唐揚げにさつぱりした大根おろしや出汁がかけられますので、五十鈴さんの希望にも沿うと思いますけど・・・。」

「あつ、それいいじゃない!それお願いするわ。」

「折角だから、長良もそつちに注文変更!」

「わ・・・私もそれで・・・」

「それなら、由良もそれにします。折角ですから、皆で同じ物を食べて元気になりましょうよ。」

結局全員が同じ物を注文する事になったようです。この辺りはやはり姉妹艦だけあって、気が合うのでしようね。さあ、それでは鶏の唐揚げみぞれ和えを四人分：：作りましょうか。

まずは、鶏の唐揚げを一気に作ってしましましょう。たしか鶏のもも肉がありましたから：：これを通常の唐揚げよりも少し小さめに切ります。今回はみぞれ和えにしますので、出汁を鶏の唐揚げの上からかける事になります。ですから、あまり濃い味付けは出来ませんが、全く鶏肉に下味がついていけませんと、これはこれで美味しくなくなってしまう。ですから醤油とお酒を使って、切り分けた鶏肉を少しだけ揉んで、軽く味付けをしてしまいます。：：さて、後は片栗粉を塗って揚げるだけなのですが、料理は一気に作って熱い内に出したいので、揚げる前にみぞれ和えの部分を作っておかなければいけません。

まずはみぞれ和えの出汁の部分からです。少しだけ甘めにした方が大根おろしと馴染みますから、出汁に醤油を少々とみりん・：：ついでにお砂糖を少し入れて：：ゆつくり暖めていきます。このような出汁を作る時は、いつもそうなのですが、焦つて一気に煮立ててしまいますと、せつかくの出汁が台無しになってしまいます。ですから、こ

こは慎重に暖めていかななくてはいけませんし、砂糖が溶け残らないようにも気をつけなくてはいけません。：大丈夫そうですね。それでは、先程の鶏肉に片栗粉をまぶして一気に揚げてしましましょう。

この料理、後からみぞれ餡がかかりますので、鶏肉の唐揚げは、出来るだけカラッと揚げなくてはいけませんし、食べる際には大根おろしで出来たみぞれがしつかり絡まなくてはいけませんから、衣を少し厚くするために通常よりも少し厚めに片栗粉をまぶします。さあ、それでは行きますよ。：パチパチパチ：ジュー：パチパチ：ええ、鶏肉を揚げるいい音がしてきましたね。：それでは、少しだけ油から外に出して：表面を少しだけ冷ましたら、もう一度油に入れて揚げましょう。こうすると、火が通りやすいのです。

それでは、今の内に最後の大根おろしも準備しましょうか。以前使った鬼おろしがここでも登場です。やはりこういう料理に大根おろしを使う以上、水っぽさが極力抜けた大根おろしを使った方が良いでしょう。ちよつと力が必要なところが玉に瑕ですが：鬼おろしを使う事で、いい感じに水分が抜けた大根おろしが出来ました。鶏肉の方も綺麗に揚つたようですよ、後は最後の盛り付けです。

まずは、カラッと揚げた鶏肉の唐揚げを小鉢に取り分けて：先程作っていた出汁を上から唐揚げが少しだけ浸る程度にかけます。最後は、鬼おろしで作った水分がほとんど



入っていない大根おろしを乗せて：…ついでに少しだけ生姜を乗せます。…良い感じに出来ました。我ながら、美味しく出来たと思います：…気に入ってくれるでしょうか：…「みなさん、出来ましたよ。どうぞ。」

### 軽巡洋艦 五十鈴

ついつい鳳翔さんに愚痴ったんだけど、五十鈴も鎮守府待機が重要な役割だという事は分かっているのよね。実際、長門さんや陸奥さんも待機組だし、球磨さん姉妹の大井さんもお留守番組。でも、早く戦いに出たいというのも本音。まあ、長良姉の言うとおり、いつでも出られるように準備だけはしておくわ。そうと決まれば、早速鳳翔さんの出してくれた料理を食べようかしら。

へえ、鶏の唐揚げだけど、上から大根おろしがかかっているタレの中に入っているのね。大根おろしが上にあるから、確かにさっぱりしてそうな料理だけど…早速食べてみよ。まずは、タレに浸かった唐揚げに少しだけ大根おろしをまぶして…へえ、一口で食べられそうな小ぶりの唐揚げなのね。…いただきます。

えっ！何これ。タレに浸かっていたから、少し味が濃くて、しつとりとした衣を想像していたんだけど、全然違うじゃない。タレだと思っていた物は、出汁だったのね。薄

味だけど、物凄くしつかりした旨みが閉じ込められていてビックリしたわ。それに、唐揚げの衣の部分、結構厚めなんだけど、しつとり・・・と言うよりは、パリツとした感じなのよね。どうやっているのかしら。

それに・・・大根おろしと一緒に食べるだけで、唐揚げがこんなにさっぱり食べられるのね。驚いたわ。唐揚げの衣が少し厚めに作ってあるから、口の中で衣を破ると、中に閉じ込められていた、しつかり味の付いた鶏肉から旨みが一気に飛び出てくるし、これが出汁や大根おろしと一緒にになると、凄く美味しいわ。これなら、どんどん食べれてしまいそうね。・・・太らないように気をつけないと・・・私も長良姉と一緒に運動でもしようかな・・・。

## 鳳翔

四人とも気に入ってくれたようで、何よりです。普通の鶏の唐揚げとは少し雰囲気も違いますし、大根おろしや薄味の出汁が一緒ですから非常にさっぱりしています。ですから、沢山食べて英気を養うには丁度良いかな・・・と思ったのですが、この反応なら大丈夫ですね。

「・・・これで、私達に気合を入れろってことですよね。頑張ります！鳳翔さん！」

「名取姉さん、興奮しすぎです。．．でも、こんなに美味しい料理を食べたら、今度の作戦で出撃したら、由良もいいところ、見せられそうです！」

下の妹である名取さんや由良さんも、凄く嬉しそうですね。長良さんや五十鈴さんも笑いながら妹達を見ていますが、良い雰囲気になつてくれて本当に良かったです。これなら、本当に急の出番が来たとしても、十分に戦えるでしょう。

「四人とも、他の料理も作りましょうか？」

「ありがとう鳳翔さん。愚痴を言っていた五十鈴も元気になつたし、そろそろ本格的に注文しようかな。でも五十鈴、あまり食べ過ぎちゃ駄目よ。食べ過ぎて、緊急事態に対処出来ない．．．なんてなつたら、いい笑い物になるから。」

「分かつているわよ、長良姉！ちゃんと準備は怠らないから、心配しないで！」

さて、どうやらここから本格的に注文が入るでしょうから、私も気合を入れて料理をしていきましょう。私の戦場（お店）は、今日もとても忙しいです。あの娘達も、今頃元気でやっているでしょうか．．．。

(おまけ)

MI作戦 加賀

「ふう・・・今の所、索敵も順調ですし、今回は大丈夫そうですね。はあ・・・お腹が空きました・・・。今頃、鎮守府ではお母さんがお店で色々料理を作っているのでしょうか。おにぎりに卵焼き、焼き魚、野菜の煮しめ・・・はあ、唐揚げも悪くないですね・・・。」

「・・・赤城さん、止めてください。こっちまでお腹が空いてきます。第一、出撃前にお母さんからお弁当もらったのでしょうか？もう食べてしまったのですか？」

全く・・・赤城さんには困ったものです。これだけ近くで食べ物の名前を連呼されては、私までお腹が空いてきます。この作戦に出撃する時、お母さんからお弁当という事で、それぞれの空母娘にお重が渡されましたが、赤城さんはもう食べてしまったのでしょうか・・・いえ、間違いなくもう食べてしまっていますね。なにせ先程赤城さんが連呼していた食べ物、全てお重の中に入っていた物ですから。

「ねえ、加賀さん。あのお弁当まだ残っていますか？まだ残っているのですしたら、少し分けて・・・(ギロツ)・・・いえ、なんでもありません。次の作戦に備えますね！」

・・・やっぱりそうでしたか。次の補給まで少しまだ時間があるのですが、赤城さんどうするのでしょうか・・・。まさか妖精さんの補給を銀蠅する・・・なんて事がなければ良いのですが。あつ、そういえばお母さんから、戦闘前の時間がある時に開けるように言われ

ていた小さなお重を思い出しました。今なら時間がありますから、少し開けてみましょうか。

!!!おはぎが一杯：やりました！これは、私がお母さんから直接もらった物ですから、私が食べていい筈です。：そうに違いないでしょう。しかし周りには、食いしん坊の赤城さんを始め、二航戦の二人も居ます。そしてこのお重の中身がばれば、間違ひなく彼女達は「私の」おはぎを奪っていくでしょう。慎重に機会を伺ってバレないように食べなくてははいけません。

！今ですね。パクツ：ふう：甘い物が口の中に入ると気分が高揚します。餡子の甘さ：お米のつぶつぶ感：流石はお母さんのおはぎ：素晴らしいものです。たとえ赤城さん達と言えども、このおはぎは譲れません。

「加賀さん、そろそろ次の索敵を出した方がいいんじゃないかな：って、何食べているんですか!？」

「飛龍どうしたの？って：何それ！加賀さん、どこからそんなおはぎ持ってきたのですか？私達にはそんな補給無かったですけど!」

あつ：バレました。慎重にバレないように食べていた筈なのですが：。どうしたものでしょう：。こうなつては仕方ありません。お重の中身全部を一気に口の中に入れて証拠隠滅を…。

「あつ、それお母さんから貰ったお重ですよ。なんで加賀さんのお重の中だけおはぎなんですか？それに赤城達がもらったお重の数と加賀さんのお重の数が違います。」

「…今まで『忘れていました』が、たしか出撃前に、お母さんは皆で食べてねと言っていた『かも』しれません。…しくじりました。いつのまにか、周りには私を取り囲むように赤城さんや飛龍、そして蒼龍が居ますし、私を睨んでいます。このままでは私のおはぎが…そんな。」

「加賀さん！飛龍偵察三号機より入電『我、敵機動部隊ヲ発見セリ。大型空母1、空母2、戦艦1、駆逐艦2カラ成ル。上空ニ直掩戦闘機アリ。此レヨリ退避スル。我ニ追イツク敵機ナシ。』。直ぐに攻撃隊を出さないよ。」

「加賀さん、行きますよ。戦闘が終わったら、そのおはぎ、赤城も貰いますからね。それと、航空戦の指揮をお願いします。」

「ふう…当面の危機は去りましたが、どうやらおはぎは戦闘後に皆で食べる事になりそうです。まあ…いいのだけれど。それでは、当面の敵を一気に片付けてしましましょうか…。私は一航戦の加賀です。五航戦の子なんかと一緒にしないで…鎧袖一触よ。」

「艦首風上へ、面舵！」

『おもくかくじ』

「第一次攻撃隊、順次発艦を…みんな頑張ってくるのよ。」

## 第十四話 長門とすいとん

「鳳翔さん、いるか？」

「あら、長門さん。お店はまだですけど……どうしたのですか？」

「いや……ちよつとな。その……お願いがあるのだが。出来ればこれから、私にすいとんを作ってくれないだろうか？昨日はこのお店お休みだっただろう？本当は、昨日食べたかったのだが……今からいいか？」

昨日は私にとつては特別な日でした。いえ私だけではなく、おそらく長門さんにとつてもそうだったと思います。そのため、どうしてもお店を開く気分にならなかつたため、昨日は一日お休みしました。おそらく長門さんは、今回リクエストしたすいとんを、前大戦の終戦の日である昨日食べたかったのでしようから、少し申し訳ない事をしてしまったかもしれません。

それにしても、すいとんのリクエストですか。先の大戦末期、物資が不足していた頃、それを食べていた記憶が私にもあります。しかし当時、もはや味付けをするような調味料も十分に残っておらず、ただ塩気の少しある湯で煮た、小麦粉を水で溶いただけの小さなお団子状のすいとん……正直言いますと、あまい良い思い出がある食べ物ではありません。



せん。

「作る事はできますけど、一体どうしたのですか？珍しいリクエストですね。」

「いや…特に理由があるという訳ではないのだが…。ただ、あの頃の記憶を今一度思い出して、心の中に留めておきたい…といったところかな。」

「なるほど。私も長門さんも、生き残り組ですから…何となく分かる気がします。分かりました。ですが、あの頃の美味しくないすいとんは、私にもプライドがありますから、今回は作りませんよ？同じすいとんでも、腕によりをかけて美味しいすいとんを作らせてもらいます。」

「ハハハ…鳳翔さんのプライドか。ありがとう。楽しみに待たせてもらおうよ。」

あの当時、まともな材料が手に入らなく代用品ばかりでしたから、すいとんは美味しいくない食べ物でした。しかし今ならば、きちんとした材料がありますから、美味しいすいとんが作れる筈です。長門さんとしては、あの頃の記憶を思い出したいと言っているので、不味いすいとんの方が良いのかもしれませんが、私としては、長門さんには是非今の美味しいすいとんを味わってもらいたいと思います。そうと決まれば早速作りましょうか。

まずは小麦粉に塩を少しだけ入れ、更に少しモチモチ感を出すために片栗粉も混ぜます。そして、ここにぬるいお湯を少しずつ加えながら、粉つぽさがなくなるまでしつか

り練っていききます。あの頃は、塩も不足していましたが海水を使いましたし、小麦粉も質の悪いものしかありませんでした。ですが今は、塩と普通の小麦粉、そして片栗粉によつて、モチモチ感があるようになり、固さになつてきましたね。後はこれを適当な大きさにちぎつて、湯で下茹でする訳ですが、ちぎり方も昔のような団子状ではなく火が通りやすいように、少し円盤状に形を整えます。そして、少し濃い目の塩味がついたお湯で下茹でをします。この辺りは、同盟国だったイタリヤの Pasta と同じ要領ですね。

次は具ですね。あの当時は出汁を取るための昆布や鰹節などは手に入りませんでした。芋の葉やツルは、あれはあれで油で炒めるなどすると美味しいのですが、今回は普通の野菜を使つて、美味しいといとん汁に仕上げるつもりです。菜園で収穫できた茄子、人参、そして購入してきた大根、こぼろ、それと油揚げも入れてしましましょう。：これだけ具を入れれば、必ず美味しいといとんになる筈です。それでは、野菜を乱切りして：しつかり鰹節でとつた出汁を入れた鍋で煮込んでいききます。そしてここに、お酒や醤油を入れて味付けをして：塩で味を整えた所に、下茹でしていたといとんを入れます。

昔は、それ程手もかけられなかつたため、半生に近い状態の団子状のといとんを食べる事となり、食感が最悪だつた記憶がありますが、今回は円盤状で火も通りやすい上に、

下茹でもしてありますから、歯ごたえは全然違うと思います。…いい感じに、すいとん汁が出来上がってきましたね。最後に片栗粉を水で溶いた物を少しだけ入れてとろみをつけたら完成です。味のアクセントのためにおろした生姜を乗せて、長門さんに出しますか。

「長門さん…出来ましたよ。あの頃のすいとんとは少し違うと思いますが、美味しいすいとん汁を作ってみました。気に入ってくれればうれしいですが…」

## 戦艦 長門

先の大戦、私は結局戦う機会を与えられぬまま、終戦を迎えた。戦うために生まれてきた私が一度も役に立たずにその使命を終える…これ程悔しかった記憶はない。しかし、幸か不幸か、私は再び戦うために蘇った。…もうあのような悔しい思いはしたくない。そんな悔しい思いを記憶から消さないためにも、私はあの頃食べていたすいとんを鳳翔さんをお願いして、今日作ってもらった。鳳翔さんも私と同じ生き残り組、きつと私の思いを理解してくれるだろう。

さて、すいとんだ。私の記憶では、あくまでも米の代用食…そして薄い塩味しかなく美味しい物ではなかった。鳳翔さんは、今回は美味しいすいとんを作ると言っていた

が、あの美味しくなかったすいとんが、どのような料理になったのか…怖いところもあるが少し楽しみでもある。ほお…あの頃は、無色透明な汁の中にすいとんと芋の葉やツルだけだったが、今回はしっかりと色味の汁に、野菜も色々入っているな。それに…これは生姜の香りか…、食欲をそそられる。早速一口食べてみるか。

まさか…これがすいとん？私の記憶していた味とは、全然違う。いや…すいとんその物は、歯ごたえが全然違うが、味は似ている…いや、少し塩味もあるのか。しかし…そうか、汁の味が全然違うのだな。あの頃のすいとんは、薄い塩味だけの味気ない物だったが、今回は物凄くしつかりとした…これは鰹節で取った出汁か…それをベースに醤油などできちんとした味がついた汁…汁の味がしつかりしていれば、すいとんはこれ程美味しい物だったのか…。それに、一緒に出ている野菜…。芋のツルも悪くはなかったが、流石に今回の野菜の具とは比べ物にならない。

それに油揚げが少し入るだけで、これ程違うのか…。すいとんのしつかりした歯ごたえ、豊富な野菜の具、そして絶妙な汁の味。私の記憶にあるすいとんの味とは、似ても似つかない味だが、これが鳳翔さんがプライドをかけて作った美味しいすいとんか。流石は鳳翔さんと言ったところか…これには、私も脱帽だ。しかし…これは…

「鳳翔さん…駄目だな…このすいとんは…」

## 鳳翔

えっ、駄目ですか…会心の出来だと思つたのですが…何か不足していたのでしょうか…。

「…そうですか。駄目…ですか。」

自信があつただけに、少し落ち込みましたが、長門さんにとつては何か駄目な部分があつたのでしょうか。ところが、長門さんの顔を見てみますと、それ程残念そうな顔をしておらず、お出ししたすいとん汁もしっかり食べています。どういう事でしょうか。

「ああ、鳳翔さん、このすいとんは駄目だよ…美味しすぎる。これでは、昔を懐かしむどころか、すいとんをどんどん食べてしまい、それどころではなくなつてしまふさ。ということで…もう一杯もらえるだろうか？」

なるほど、そういう事ですか。少しホツとしました。たしかに、最初に長門さんが言っていたように、昔を思い出すために食べる料理としては、不合格だったかもしれない。しかし…

「たしかに、昔を思い出す…というためには、この料理では駄目ですよ。ですが長門さん？今のこの平和な鎮守府であれば、こんな美味しいすいとんが出来るのです。ですか

ら、昔の事を思い出して感傷に浸るよりは、この美味しい味が楽しめる平和で豊かな国を守ろう…そう新たに考えた方が良いと思います。そしてそう考えるためには、この料理で良いのではないですか？」

「…そうだな。たしかに、その方が前向きだな。いや、鳳翔さん、手間をかけさせたように申し訳なかった。私もこの鎮守府の旗艦として、これからも頑張っていくよ。それにしても、今日のすいとんは、本当に美味しかった。感謝する。」

長門さんの力強い言葉が聞けて本当に良かったです。同じ料理でも、手に入る材料が違っただけで、これだけの味の差が出ます。そしてこの味は、平和なこの時代だからこそ作り出せる味。長門さんには、その平和な国を守るために、これからも先頭に立って戦ってもらいましょう。私も力及ばずながら、そのお手伝いが出来れば…

ガラッ

あら？今日は開店前だと言うのに、来客が多いですね。…今度は、青葉さんですか？また変な取材は困りますよ。

「鳳翔さん、鳳翔さん！ニュース、ニュースです！…って、長門さんも居たんだ。きょーしよくです。」

「あら、青葉さん、どうしたのですか？そんなに息を切らせて。何か良い事でもあったのですか？」

「青葉…、お前も重巡洋艦なのだから、もう少し落ち着いてだな…。」

息を切らせて私のお店にやってきた鎮守府のパパラッチ青葉さんですが、顔はとても嬉しそうです。何か良い事があったのでしょうかね。…まさか！

「発 第四航空戦隊 隼鷹、宛 呉鎮守府司令長官 本未明、第二機動部隊ハ、敵ダッチハーバー基地ニ対シテ、航空攻撃ヲ実施セリ。敵基地ノ被害大ナリヲ認ム。我方ノ損害軽微ナリ。此レヨリ、掃討戦ニ移ル。…AL作戦成功の電文が鎮守府に届いたのですよ！提督も大喜びです。それとですね…」

「そうですか、隼鷹と龍驤がやってくれましたか…。どうやら二人とも無事なようです。よりです。」

「鳳翔さん、良かったな。」

ええ、長門さんの言うとおり、本当に良かったです。作戦のため行動中の艦隊は無線封鎖してましたから、こちらは向こうの様子は全く分かりませんでした。しかし、これだけ大々的に無電が飛ばせる状態になったという事は、電文どおり完全に勝ったという事なのでしょう。一応、まだ掃討戦が残っているようなので、油断は禁物ですが、少しホツとしました。

「鳳翔さん！驚くのは、まだこれからですよ。 発 第一航空艦隊 赤城、宛 呉鎮守府司令長官 2200 第一航空艦隊ハ、ミッドウェー島ノ占領ヲ完了セリ。又、ミツ

ドウエー島周辺ニテ、敵機動部隊ト交戦、此レヲ撃滅セリ。我方方ノ損害極メテ輕微。至急糧食ノ補給ヲ送ラレタシ。これもつい先程、鎮守府に届いた電文です。提督からは、赤城さん達にミッドウエー島周辺の警戒のため、しばらく現地で待機するように命令がありました。こちらでも作戦成功みたいですよ！明日の青葉新聞の一面はこれです。済みです！」

…ふうう…こちらでも無事終了ですか。あの子達が出撃してから心配が続く日々でしたが、それもようやく終わりですね。ミッドウエー島周辺の制海権を完全に確保するため、もうしばらくは鎮守府に戻って来られないようですが、戻ってきたら赤飯でも炊いてお祝いをしなくてははいけませんね。…赤城さんは、相当お腹を空かせているようですよ。

「流石の鳳翔さんも、どうやらホツとしたようだな。それにしても、両方とも作戦が上手く行つて本当に良かった。さっきの話ではないが、平和なこの国が守れたのだからな。」  
「流石長門さん、これだけ大きな作戦が成功したという事が分かつて、落ち着いていますね。青葉驚きました。」

「青葉、当然だろう。私を誰だと思っているんだ？私は長門。…かつては、太平洋の半分を支配した帝国海軍の旗艦を勤めた身だ。何事にも落ち着いて対処するさ。まあ、それにしても今日は目出度い。そうだ青葉、お前も一緒に食べていけ、今日くらい私が奢つ



てやる。」

「えっ！本当ですか。流石は長門さん、きょーしよくです！…だつて、今日は長門さんの奢りらしいですよ。」

「今日は、長門さんの奢りなのです！一杯食べるのです！」

「翔鶴姉、今日は全部奢りだつて、長門さん、サ〜ンキユ。」

「瑞鶴、あまり迷惑をかけちゃ駄目よ？長門さん、ありがとうございます。」

あら…いつのまに。青葉さんが私のところに嬉しい知らせを持って来たのと同時に、まだ開店していませんのですが、鎮守府居残り組の艦娘が大挙して押し寄せてきました。

…長門さんは、少し引きつった笑顔になっていますが…

「長門さん…早いところ、さっきの言葉を撤回しておいた方がいいですよ。この調子ですと、今鎮守府に居る艦娘達が集まるのは時間の問題だと思えますので…。」

「た…たしかに、そうなのだが…。一度言った事を、今更撤回するわけには…クツ」

一度口にした事は絶対に撤回しない…まあ、長門さんらしいと言えらしいのですが、おそらくこの子達は、遠慮などしないような気がします。…仕方ありません。今日は目出度い知らせも届きましたし、私も少し出しましょうか…それにしても本当に良かったです。今日も鎮守府は平和ですね。

と、その時はそう思っていたのです。まさか、ここからあのような事が起こるとは…

私も、全く考えていませんでした。

## 第十五話 愛宕と冬瓜のそぼろ煮

先日、二つの大きな作戦が無事終了したとの知らせを受け、鎮守府内全てがお祭り状態になりましたが、その知らせがあつた翌日には、ミッドウエー島にて敵深海棲艦側の反撃があつたようです。そのため、再び鎮守府には緊張感が戻つてきました。幸いな事に敵の反撃作戦はその日の内に撃退に成功したようですが、やはり油断は禁物ですね。私もあまり浮かれていないで、日々の仕事をきちんと行おうと思います。

この時期、私の菜園では毎日のように収穫が出来ていますが、そろそろ、少し収穫が遅れていたあの野菜も収穫出来そうですね。だいぶ大きくなってきましたし、今日はこの野菜を使った料理を出してみましよう。そうですね、この時期に収穫出来る大型の野菜である冬瓜（とうがん）です。冬の瓜という字ですが、立派な夏野菜。冬瓜を使った料理は、落ち着いた味の物が多いですから、再び警戒態勢に入った鎮守府の娘達にひと時の安らぎを与えるための料理としては、もってこいです。とりあえず今日は2、3個収穫しておきましょう。長さは50cm程ありますから、冬瓜としては普通の大きさですが、これだけでもかなりの量の料理が作れると思います。

冬瓜の料理：色々ありますが、今日は今年初めての冬瓜料理ですから、定番である冬

瓜のそぼろ煮でも作って、つきだし用の料理として準備するつもりです。まずは、この大きな冬瓜を一口大の大きさに切っていかなければなりません。普通の根菜類ですと先に皮を剥いてしまうのですが、この大ききの冬瓜となると、ある程度切ってから皮を剥いた方が楽ですから、先に少し小分けにしておきます。更に種がありますので、これも取り除かなくてはいけません。大体種はとれましたね…。それでは少し面倒ですが、皮を剥いて一口大の大きさに切り分けていきましよう。

今回はそぼろ煮を作りますが、冬瓜は先に少しだけ火を通しておいた方が、最終的に固すぎず柔らかすぎない状態に出来ますから、まずは少しだけ塩を入れた熱湯で、切り分けた冬瓜を軽く茹でてしまいます。ここであまり茹で過ぎてしまいますと、そぼろと一緒に煮た時に冬瓜が柔らかくなりすぎますから、ここは固めに茹でるだけにして、一度お湯から取り出してしまいます。さあ、次はそぼろの準備ですね。

そぼろの方も、最終的に煮込む時に味をきちんと付けますので、まずは挽肉に火を通す事だけを目的に炒めます。ですが、流石に挽肉だけでは綺麗にばらけられないですから、少しだけ日本酒を入れて炒める事で、綺麗なそぼろ状のお肉にします。…いい感じでポロポロの状態に炒められましたから、そぼろの準備も完了ですね。後は、下茹でした冬瓜と炒めたそぼろを合わせて煮込むだけです。

まずは、炒めたそぼろの中に、こんぶ出汁をヒタヒタになる量まで投入して…ここに

醤油とみりんを入れて少しだけ味を濃くします。最後に塩で味を調整して：いいですね、少し薄味ですが、非常に柔らかい味の汁になりました。それでは、ここに下茹でした冬瓜を入れて、少しだけ煮込んでしまえます。そぼろと冬瓜が良い状態に混じるようにかき混ぜて：あとはこの料理はとろみが大事ですから、水溶き片栗粉を使つてとろみをつけます。ここまですれば、このまま料理を寝かせておけば、開店の頃には冬瓜にしつかりそぼろと和風餡が馴染みますから、冷たくても温かくても美味しく食べられる料理になつていくでしょう。さて、それでは他の下準備も急いで行つて開店に備えますか。

「ばんぱかぱくん。鳳翔さん、今日はお腹空いたから、色々食べさせてくださいね。」

「こんばんは。今日もよろしくお願いしますね、鳳翔さん。」

「いらつしやいませ、愛宕さん、高雄さん。」

開店後しばらくして、かなりお客さんでお店が賑やかになっている頃、重巡洋艦の愛宕さんと高雄さんが来店しました。お二人は毎日という訳ではないですが、時々私のお店で料理やお酒を頼んでいく常連さんでもあります。残念ながら今日はまだ作戦待機命令が解除されていないですから、お酒を飲むことは出来ませんが、食事だけでも楽しむようにしているのだと思います。

「お酒の方は、今日はまだ駄目でしょうけど、一通りのつきだしは作つてありますよ。ど

れにします?」

「う〜ん…そうねえ〜。あら、これ冬瓜ですよ、鳳翔さん?これお願いします。高雄姉さんはどうするの?」

「愛宕、冬瓜という野菜を私はよく知らないのだけれど、どんな野菜なの?」

「う〜ん…そうね…。私の重武装ボディーよりも大きな瓜で…」

いや…その説明は…。たしかに、愛宕さんよりも冬瓜の方が大きいとは思いますが、全く説明になっていないような気がします。ですが、愛宕さんの説明?に興味を持ったのか、高雄さんも結局愛宕さんの注文と同じ物を頼むようですね。

「愛宕さん、温めますか?それともこのまま冷たい状態にしますか?」

「そうねえ〜、折角夏ですし、冷たいまま頂くわ。高雄姉さんの方も同じように出してくれるかしら〜。」

たしかに、まだ暑い夏ですから冷たいまま食べた方がいいかもしれませんね。それでは、出来上がった冬瓜のそぼろ煮を小鉢に取り分けて、最後に生姜を乗せてお二人に出す事にします。夏の煮物系料理は、最後に生姜を少し乗せるだけで一気に食欲を引き出せますし、とくにこれから料理を食べてもらうためのつきだしですから、生姜は必須です。すね。

## 重巡洋艦 愛宕

久しぶりに冬瓜が食べられるわね。高雄姉さんはよく知らなかったようだけど、この時期の冬瓜料理は最高なのよね。私も料理はよく作っているから、自分の料理に自信はあるのだけど、流石に鳳翔さんに勝てるとは思わないのよね。だから時々こうやって、料理の勉強も兼ねて鳳翔さんのお店に来ているのよ。高雄姉さんも私のように少しでも料理に興味を持ってくれればいいのだけど…姉さんはどこか要領が悪い所があるから…将来どうなるのか心配だわ。間違っても、あの重巡洋艦のようになってもらっては困るし…。

さて、それでは早速いただきます。まずは、冬瓜からね…あら、箸がスツと中に入っていくわね…それでいて冬瓜自体は崩れない。火の入り方が絶妙という事かしら…おそらく軽く下茹でして、上手に火の入り方を調整しているのでしょうけど…流石は鳳翔さんね。お味の方はどうかしら…。ん、良い味。たぶん、最初に食べる料理だから、わざと薄口の味にしているのだらうけど、薄味でもしっかりした味ね。おそらく出汁をしっかりと取っているからでしょうけど、本当に上品な味…、私にも真似出来るかしら…。

それに、和風館の方に入っているそぼろ…口の中で細かく分かれて…本当に美味しい

わ。全体的に冷たい料理だけど、たしかにこの味でこの食感なら、鳳翔さんが最初に勧めた様に、冷たくても美味しく食べられる料理よね。それにしても、この料理はずるいわ…。こんなに口当たりが良くて美味しい料理を、最初に少しだけ食べさせられてしまったら、食事の注文が増えてしまいそう…。この調子だと、『ダイエツトは明日から』ね…。

高雄姉さんも凄く満足そうだし…。今日も鳳翔さんのお店に来て良かったわ。これまでもずつと待機状態で…。しかもまだ待機命令が解除されていないから、少し気が滅入っていたのよね…。やっぱり、食事だけでも美味しい物を食べないとね。それにしても…。冬瓜のそぼろ煮…。本当に美味しいわ。

### 鳳翔

「お二人とも、気に入ってもらえた様で何よりです。この料理、冷たくても美味しいですよ？」

「ええ、愛宕に勧められて今日初めてこの料理を食べただけだけど、本当に美味しいですね。冬瓜も丁度良いくらいの柔らかさですし、味がしっかり中まで染み込んで…。もう一回同じ物を食べたい気分ですね。」



「高雄姉さん？姉さんは鳳翔さんの罨に嵌っているわよう。鳳翔さんは、こういう軽めであつさり食べられる料理を一番最初に出すことで、私達に一杯注文してもらおうと思つているに違いないわく。とは言つても、私ももう一回同じ物を食べたいくらい気に入つたし、今日も自重せずに注文する予定だけどね。」

あらあら…。私は別にそんなつもりで、この料理を出したわけではないのですが…。ただ、そう思える程この料理が気に入つた…。という事であれば、これは光榮な事です。特に愛宕さんは、見かけとは裏腹に艦娘達の中でもかなり料理が得意な子です。そんな子から、これ程の評価を受けたという事は、私も素直に嬉しいですね。

『ブー、ブー、ブー 緊急連絡。作戦待機中の艦娘は、至急作戦会議室に集合せよ。繰り返す…。』

えっ？これは…緊急招集命令です。これまでこんな事は無かつたと思いますが…。それに…私にも作戦待機命令が出ていましたから…私も急いで作戦会議室に行かなくてははいけません。

「すみません、緊急招集命令が発令されましたので、今日はこれで閉店です。私は店の火だけ止めてから行きますので、皆さんは先に行つてください！愛宕さんも、高雄さんも、すみませんが、また次の機会よろしく願ひしますね。」

「そうね、残念だけど、緊急招集ですから。それでは、私達は一足先に行っていますね。」

私のお店で食事を楽しんでいた艦娘達も、びつくりしたような表情をしていましたが、直に食事を止めて作戦会議室に向けて走って行きます。私も急いで火だけ止めて移動しましょう。

### 作戦会議室

店の火を止めてから作戦会議室に向ったため、私がどうやら最後だったようです。ですが何故か知りませんが、あの人：いえ、提督の隣の席しか空いていません。私は半分引退したような身分ですから、一番末席でも良かったのですが：席が空いていない以上は仕方ないですね。

「鳳翔で最後か。それでは始めるぞ。先程、ウエーキ島東方で哨戒中のイムヤより緊急通信が入った。『発 伊168 宛 呉鎮守府司令長官 ウエーキ島東方ニテ西方ニ向ケテ航行中ノ 敵大艦隊ヲ発見。敵艦隊ニハ多数ノ大型艦ヲ含ム。』どうやら、昨日ミッドウエー島に反撃を仕掛けてきた敵は陽動艦隊で、こちらが本隊のようだ。そして海軍では、この艦隊の目的は本土直接攻撃と判断し、本鎮守府に迎撃命令が発せられた。

既にミッドウエー島に居る我が第一航空艦隊には、敵本隊への追撃命令を出しているが、こちらからも迎撃艦隊を出す。出航は明日0900。艦隊編成はこれから発表する。」

大変な事になりました。一航戦と二航戦主力が抜けた状態で、敵本隊の迎撃。これはかなり苦しい戦いになるでしょう。イムヤさんの報告では敵の大型艦が多数出てきているようですから、こちらでも機動部隊で迎撃という事になるのだと思いますが…。現在鎮守府で待機中の正規空母は、五航戦の二人しか居ません。という事は、この迎撃艦隊の航空戦の指揮は翔鶴さんが執る事になると思いますが、失敗が許されない今回の作戦指揮をまだ若い翔鶴さんに執らせるのは、流石に酷な気がします。五航戦の二人も最近錬度を上げていたとはいえ、一航戦や二航戦の娘達のような豊富な戦闘経験はまだありません。せめて私と一緒に昔から戦ってきた龍驤がこの場に居てくれれば…。

「迎撃艦隊旗艦は鳳翔、そして迎撃艦隊本隊は、五航戦の翔鶴、瑞鶴。第一戦隊の長門、陸奥、第九戦隊の大井とする。」

えっ?! 私が本隊の旗艦…ですか？

「鳳翔…申し訳ないが、緊急事態だ。迎撃艦隊の旗艦を頼む。なに…一航艦も追撃を開始している。上手く行けば、敵本隊との戦いには間に合うだろう。」

「…分かりました、提督。空母鳳翔、出撃いたします。」

いたしかたありませんね。五航戦の二人も提督の言葉を聞いてホツとした表情をしていますし、長門さんや陸奥さんも提督の言葉に頷いています。それにしても…半分引退した私が、現在の鎮守府に残る最大戦力の指揮を任される…皮肉なものです。それと…一航艦が間に合えば理想的な挟撃になるのでしようが…これはおそらく難しいでしょう。位置的に敵本隊との戦鬪に間に合うか間に合わないかがギリギリの場所ですから、居ない物として行動した方が良いと思います。また…既にミッドウエー周辺で敵の反撃部隊と一戦交えており、その後の補給はされていませんから、戦力も低下していると思います…。

「聞いてのとおりだ。今回の迎撃は本土防衛のため、失敗は絶対に許されない。既に南鳥島海軍基地の二式大艇が索敵に出ており、本土の海軍航空隊も続々と硫黄島経由で南鳥島に移動中だ。今回は基地航空隊と力を合わせて必ず敵を迎撃して欲しい。それと、支援艦隊には空母千代田と千歳、そして日向と伊勢、愛宕と高雄に出てもらおう。また前衛艦隊は一水戦。こちらの指揮は阿武隈が出撃中のため五十鈴に任せる。機動部隊直援は、鳥海と摩耶、そして名取の五水戦に出てもらおう。その他の艦娘は、これ以外の敵戦力が来ていないかどうかを確認するため、各海域の哨戒任務を命じる。今回は本当の意味での総力戦だ。みんな、頼んだぞ。それでは準備に取り掛かれ、解散！」

提督も苦しそうな表情ですね…。本当は、あの人に少し声をかけたい所ですが、この

場は公式な場で、私はあの人の部下…。何も声をかけられないのが、本当にもどかしいです。しかし…今は迎撃作戦に集中しなくてはいけませんね。それでは私も急いで出撃の準備をしましょうか。艦載機は途中で合流すれば問題ありませんし、燃料弾薬は既に満載していますので、後は糧食などの積み込みですね。今回は短期決戦になるでしょうから、それ程多くの補給物資を積み込む必要はないと思いますが、せめて航空作戦に参加する妖精さん達の航空弁当が作れるくらいの糧食は、積み込まないといけませんね。

「さあ、あなた達、出航は明日の0900です。急いで支度をするのですよ。…それと、今回はよろしくお願いしますね。」

「は…はい、鳳翔さん。妹の瑞鶴ともどもよろしくお願いします。」

「鳳翔さん、この長門…いざとなったら、陸奥と共に敵艦隊に殴りこみをかけてやるさ。だから大船に乗ったつもりで任せて欲しい。」

「…北上さんが戻ってくる場所は…絶対に守ってみせるわ…。」

ちよつと不穏な言葉も聞こえました。が…、皆さん気合は十分なようです。それでは私も頑張りますようか…。

## 外伝2 鳳翔さんの航空弁当

「鳳翔さん、支援艦隊の伊勢から入電。敵空母棲姫からの攻撃により、千代田と千歳、愛宕が中破、日向は小破なれど戦闘に支障なし。どうするか指示を求めているようだ。」

「長門さん、伊勢さんの支援艦隊に撤退命令を伝えてください。支援艦隊のおかげで、こちらは陸奥さんと大井さんに小さな被害がありますが、ほぼ無傷で済みました。位置的には、これで敵本隊まで遮る敵艦隊は居ないでしょうから、伊勢さんの支援艦隊は既に任務を十二分に果たしたと判断します。」

「そうだな、鳳翔さん。すぐに伊勢に命令を伝える。」

私達は現在、南鳥島の北を南東に向けて航行中です。深海棲艦の大艦隊が本土に向けて進撃中との知らせを受けて、鎮守府を出航した私達ですが、既に敵の先遣隊は我が本土周辺に展開中だったようです。そのため敵本隊と戦う前に敵艦隊との戦闘で、支援部隊が引き返さざるを得ない状態になりました。敵本隊の位置は、南鳥島基地の二式大艇により正確な位置が判明していますので、奇襲される心配はありませんが、ここからは私達の本隊だけで戦う事になりそうです。

「鳳翔さん、南鳥島海軍基地航空隊から通信です。私達の付近に敵は見当たらないよう

ですから、今の内に小休止しませんか？」

「そうね、翔鶴さん。全艦隊へ、私達の艦隊は最低限の警戒をしつつこのまま南東に向かつて前進します。敵との距離を考えると、4時間後には敵本隊に対して攻撃隊を発艦させますので、各空母の搭乗員は3時間後に各飛行甲板に集合してください。それと今の内に配食を行います。戦闘状態は解除出来ませんので、第二戦闘配食とします。各戦闘班の代表者は、烹炊所（ほうすいじよ）に戦闘食を受領しに行ってください。また航空兵は各自航空弁当の受領をお願いします。」

私達の艦隊から攻撃隊を出すまでおよそ4時間。幸いな事に付近に敵はいないようですから、今の内に戦闘食を出して食事を済ませてしましましょう。一度戦闘が始まってしまうと、ゆっくり食事は無理ですから…。

さて戦闘食ですが、今回は私の艦の烹炊員の妖精さん達が頑張って握飯を作っているようですね。私の艦の妖精さん達は、他の空母娘達の妖精さんよりもベテランが揃っていますから、あまり大きな声では言えないのですが、物資を手に入れてくる事が非常に上手なようです。今回も出撃にあたり、いつのまにやら大量の牛肉の大和煮の入った缶詰や、パイ缶を積み込んだようで、戦闘食として配られた握飯が、牛肉の大和煮と野菜と一緒に入った炊き込みご飯で作られていますし、各員にパイ缶まで配られました。私も早速いただきましょうか。

あら：なかなかいけますね。牛肉の大和煮は兵員達の間でも人気の缶詰。しつかりした味のついた濃い目の牛肉の煮物は、炊き込みご飯として握飯に入ってもその美味しさは全く変わりません。これは食が進みますね：私も今度、自分の料理屋で真似をしたと思うくらい美味しい握飯でした。おそらく、一緒に作戦行動中の航空母艦である翔鶴さんや瑞鶴さんの所も今頃、戦闘食として握飯が配られていると思います。うちの戦闘食程美味しい物は配られていないのではないでしょうかと。

「鳳翔さん、うちの握飯はいかがですか？今回も腕によりをかけて作らせてもらいましたので、満足していただけたと思います。」

「あら、烹炊長さん。非常に美味しいですよ。牛肉の大和煮の缶詰を何処からこれだけ手に入れたかについては敢えて聞きませんが、それを使った炊き込みご飯で作ったこの握飯は本当に美味しいと思います。これなら皆元気に戦えそうですね。」

「ありがとうございます。うちは、主計長が出来る奴なので、上手に物資をちよろまか：ではなく、交渉して手に入れることが出来まして：。ですから、今回も料理の腕を存分にふるえましたよ。それに、鳳翔さんの艦で不味い飯など絶対に出せませんからね。これでも、空母機動部隊の中では一番飯が上手い艦として、航空機搭乗員や乗員達の中では評判ですから。」

：出港準備時にそんな事があつたのですか。ですが、あまり物資を正規の手続き以外



で手に入れることは褒められた事ではないので、一度主計長の妖精さんにはそれとなく注意しておかなければいけませんね。それにしても、私が小料理屋をやっている事もありませんが、うちの艦の食事は美味しい事で有名になつていようですね。

「そうだな、烹炊長。今回出撃している空母三艦で考えたら、うちの食事が最上で、次が翔鶴のお嬢ちゃんの所かな。瑞鶴のお嬢ちゃんの所は：俺は乗りたくないな：ワハハハ。」

「艦長、違くないですね。実際、瑞鶴勤務の若い乗員の奴ら、今回の出撃に合わせて非常準備食の乾麺麴（乾パンの事）を各自で持参しているようですからね。乗艦していく時の若い奴等の諦めきつたような顔は、今思い出しても笑えてきますわ。それに、あそこでの若い奴らに話を聞いたんですけど、なんでもこの間、瑞鶴のお嬢ちゃん自らが烹炊所で料理をした結果、大量に飯が余ったようですよ。腹を空かせた若い奴らですら、食べられなかった料理など、想像したくないですな：ハハハ。」

「おいおい、航海長。あんまり酷い事言っていると、鳳翔さんに怒られて、瑞鶴勤務にされてしまうぞ：ワハハハ」

：瑞鶴さん、鎮守府に戻ったら一度呼び出して料理の特訓ですね。それにしても、艦によつて食事にそれだけ大きな差があるのは、少し問題かもしれません。あの人は、こういう事には無頓着ですから、私の方で何かマニュアルのような物を準備した方が良く

かもしれませんね。流石に長門さんや陸奥さんの所などは、うちと一緒でベテランの主計長や烹炊長が居ますから食事も美味しいと思います。まだ戦歴が少ない翔鶴さんや瑞鶴さんの所は、全てが若手中心。しかも同じ若い空母でも、翔鶴さんの所は、翔鶴さん自身が料理が上手いので烹炊員達も鍛えられているのでしょうか、瑞鶴さんは…。

「烹炊長さん、そういえば、今回の航空弁当は何を準備したのですか？あれも、艦載機搭乗員達には評判が良いようなので、こちらとしては本当に助かっているのですが。」

「鳳翔さん、それも拔かりはありませんよ。今回もきちんと主食箱と副食箱、両方準備しています。主食箱の方は赤飯、副食箱の方は卵焼きと煮しめ、そして骨を除いた塩鱒の焼き魚を入れていきます。後は、各搭乗員には飴玉とサイダーを持たせる予定です。まあ、うちの航空隊の搭乗員達は味に五月蠅い奴が多いので、副食箱を持たせなかつたらストライキが起きてしまいますからね。」

「どうやら、航空弁当の方もしっかり持たせる事が出来そうですね。艦によつては、握飯だけやサンドイッチだけを持たされる空母もあると聞きましたから、そのような空母に比べればうちの航空弁当はかなり充実しています。それに…ベテラン搭乗員揃いのうちは、味にも五月蠅い搭乗員が揃っているようで、烹炊長も苦労しているようですね。」

「烹炊長、うちの航空弁当は、そんなに充実しているのか？俺の後輩が艦長をしている翔鶴のお嬢ちゃんのもの、航空弁当への搭乗員からの評判はいいみたいだが。」

「そうですね艦長。まあ、あそこは翔鶴のお嬢ちゃんの趣味でサンドイッチが出る時は搭乗員からの評判が悪いみたいですが、それ以外の、特に稲荷寿司の航空弁当はかなり評判いいみたいです。あと、味はともかく量は非常に充実している赤城のお嬢ちゃんの所も若い搭乗員には評判いいみたいです。」

味はともかく…ですか。赤城さんも、帰ったら私のお手伝いの合間に料理の特訓ですね。しかし、翔鶴さんのところはともかく、瑞鶴さんのところの航空弁当は大丈夫なんでしょうか…。あまり聞かない方が幸せな気もしますが、少し気になりますね。

「烹炊長さん…その…ちよつと聞きたいのですが、瑞鶴さんの所の航空弁当はどうなのですか？何か聞いていますか？」

うちのベテラン烹炊長であれば、各艦の烹炊員達に様々な伝があるはずですから、きつと実情を知っているでしょう。あら？烹炊長さんが視線をそらせましたね…そんなに酷い航空弁当が出ているのでしょうか…心配になってきます。

「あの…瑞鶴さんの所は、そんなに酷い航空弁当が出ているのですか？」

「いや…その…鳳翔さん。あまり瑞鶴のお嬢ちゃんを怒らないで欲しいのですが…。あそこは缶詰をそのまま持たせているという話ですよ。」

「…」

瑞鶴さん…戻ったら、色々とお話をしないといけなさそうですね…。まだ私が空母寮

に居た頃に、もう少し料理の手伝いをさせておくべきでした…。今からでも間に合うのでしょうか…。

「長門さん、そろそろですね。これから攻撃隊を発艦させますが、発艦後は艦隊を二分します。長門さんは前衛の一水戦と、陸奥さん、大井さんと共に敵艦隊に殴りこみをかけてください。私達空母部隊は鳥海さんと摩耶さん、そして五水戦と共に行動します。」

「了解した、鳳翔さん。敵艦隊は、この長門が必ず撃滅してみせるから安心してくれ。鳳翔さんの方も、敵航空部隊が出てくるだろうから、十分に気をつけてくれよ。」

航空隊が発艦したら、私達空母は敵と距離を取るため一端敵艦隊から離れますが、長門さん達は、このまま前進して敵艦隊に砲雷撃戦を挑む予定になっています。私達もそうですが、それ以上に危険な任務：気をつけて戦ってきて欲しいですね。

「翔鶴さん、瑞鶴さん、いよいよ私達の出番ですよ。あなた達も錬度を上げたようですから、実戦でその成果をしつかり見せてくださいね。艦長さん、艦首を風上に向けてください…。風向き…よし。第一次攻撃隊発艦してください。皆さん、御武運を。」

正直に言いますと、私と翔鶴さん、そして瑞鶴さんの三艦から出撃する攻撃隊では、敵本隊に対して有効な攻撃をかけることは難しいでしょう。私は敵本隊の大型艦に対して有効な打撃を与える事は難しいと考えましたので、うちの艦爆隊には随伴する小型艦を狙うように指示を出しています。それに、相手からの攻撃隊：こちらの直掩隊だけで防げるかどうか…。

「鳳翔さん、大変だ。私の十四号電探に感あり。所属不明の大編隊を東に発見。方角的に敵本隊からの物ではないと思うが…この方位からの攻撃隊の情報もないし…どうしたものでしょうか…。」

「ありがたい長門さん。一応、直掩部隊を上げますが…先に攻撃隊を全て出してからです。その飛行隊との距離的には、おそらくそれで間に合うと思います。長門さん達も、艦隊の分離を少し待ってくれませんか。この大編隊が敵だった場合は、ここで迎え撃たなければいけませんから…。今、近くに居る哨戒機を確認に向わせましたので、しばらくそのままお願いします。」

東に所属不明の大編隊ですか…。まさか、私達が本隊だと考えていた敵艦隊以外にも一部隊出て来ているのでしょうか…流石に二艦隊を相手にするのは、空母三隻の私の艦隊ではかなり厳しい戦いになりそうです。とりあえずは敵ではない事を願いつつ、偵察に向った瑞鶴さんのところの彩雲の情報待ちですね。

既にごちらからの攻撃隊はほぼ全機が発艦し、一路南東に向つて進撃を開始しています。また先程長門さんから報告があつた所属不明の大編隊ですが、こちらもおそらく、あと少しで瑞鶴さんの彩雲が接触すると思ひますが、いつでも直援隊を上げられるように準備だけはしておきましょうか。

「鳳翔さん、瑞鶴です。彩雲から連絡がありました。味方です！所属不明の大編隊は、一航艦から敵本隊への攻撃隊みたいです。数、およそ200機。」

「…ふう…赤城さん達が間に合つたのですね。多少はミッドウエー島周辺での敵艦隊との戦闘により戦力低下しているとはいえ、このタイミングでの正規空母四隻からなる一航艦の来援は、起死回生の一手になるでしょう。それに消耗していると言つても、200機近い攻撃隊は非常に強力ですし、うちからも150機近い攻撃隊を出していますので、この二派の攻撃隊であれば、敵本隊に対してかなりの打撃が期待出来そうです。」

「長門さん…味方のようですから、当初の予定どおり、ここで艦隊を分けましょう。武運長久を…。」

「了解した、鳳翔さん。そちらも武運を。」

長門さん達と別れた私達空母部隊は、敵本隊から少し距離をとるような方位に転進しました。おそらく敵本隊も攻撃隊を出しているでしょうから、これからはお互いに何処まで相手の攻撃に我慢出来るか？という事になります。とはいえ、こちらは私達以外にも、位置は未だに不明ですが一航艦が近くまで来ていますから、こちらが多少有利だと思います。既に直援隊も上に上げていますし、対空電探も稼働中。これなら敵本隊からの攻撃隊がいつ来ても問題ありません。

「鳳翔さん、空母瑞鶴から電文。十三号対空電探に感あり。方位南東、距離およそ200 km。いよいよ来ましたね。」

「そうですね艦長さん、それでは操艦をお任せします。通信士さん、直援隊に連絡をお願いします。鳳翔戦闘隊及び瑞鶴戦闘隊は、上空にて敵機の迎撃を。翔鶴戦闘隊は、敵の雷撃機に備えて低空で待機するように。以上です。」

「了解です、鳳翔さん。」

「艦長さん、対空戦闘の準備を発令してください。」

「了解しました、鳳翔さん。総員に告ぐ、総員に告ぐ。対空戦闘用意。」

敵編隊との距離、そしてお互いの相対速度を考えれば、おそらく直ぐに敵攻撃隊とこちらの直掩隊が接触すると思います。この時に備えて、私の戦闘機隊は全て新型艦戦である烈風に装備換装済。翔鶴さんや瑞鶴さんの戦闘機隊も烈風装備ですから、敵に遅れを取るような事はないでしょう。

「鳳翔さん、直掩隊から連絡！敵攻撃隊に新型機を発見！これまでの敵艦載機に比べて速度や運動性全てが優れているそうです。こちらの直掩部隊も頑張つて敵攻撃隊を抑えているようですが、幾つかの攻撃隊に迎撃網を突破された模様です。…翔鶴さんの直掩隊は未だ接敵していませんが、高度を上げさせて迎撃指示を出しますか？」

「いえ、敵は必ず雷撃隊を同行させている筈です。翔鶴さんの部隊は、そのまま低空にて待機。艦長、操艦で敵の急降下爆撃機を躲す事になりますが、お願いしますね。…それと、私の艦を前に出してください。こちらに敵攻撃を集中させます。」

「…鳳翔さん、任せてください。航海長、艦を前に出せ。」

例え私の艦に被害が出て航空機の着艦が出来なくなつたとしても、翔鶴さんと瑞鶴さんが残ればおそらく全ての艦載機の収容は可能です。それを考えれば、私の艦を前に出してこちらに敵攻撃を集中させる事が最も良い選択になるでしょう。それにうちの艦長はベテランです。必ず的確な操艦で敵の攻撃を躲してくれる筈です。



「艦長！上空に敵急降下爆撃機！数…1、2、3…3機。回頭しますか？」

「まだだ…もう少し待て。…！今だ、操舵手、取舵一杯！」

「とくりか〜じ」

敵急降下爆撃機の3番機が急降下を開始した瞬間を見計らって、艦長さんは取舵による急速転舵を命令しました。急降下爆撃機は急降下中には殆ど軌道修正が出来ません。ですから急降下開始の瞬間を見計らって、敵の狙いを外すための回頭を行った事になります。私の艦は比較的小型ですから、翔鶴さん達に比べると転舵が早く出来ます。ですから、このタイミンであれば問題なく躲せる筈ですが…後は、運を天に任せるだけですね。…！ まずは最初の急降下爆撃機は凌ぎましたか。

「もど〜せ。」

「舵戻します。艦長、お見事です。」

「まだだ…気を緩めずに上空監視続けろ！あいつらが戻ってくるまで、甲板に爆撃を貰う訳には行かねえんだよ！」

「はい、こちら空母鳳翔…ん？……了解した、直ぐに鳳翔さんに伝える。…鳳翔さん、翔鶴

お嬢ちゃんの直掩隊が敵雷撃隊を発見、これより迎撃に向かうとの事です。それと先程の敵急降下爆撃隊の攻撃ですが、駆逐艦文月に一発命中、自力航行は可能なれど戦闘継続は不可能。重巡鳥海にも一発命中、こちらは戦闘継続可能との事です。」

「文月さんを直ぐに下がらせてください。翔鶴さんと瑞鶴さんの方は大丈夫ですか？」

「どちらからも連絡はありませんが、ここから見た限りでは健在の様です。」

その後、単機で私の艦に敵急降下爆撃機が何度か攻撃を仕掛けてきましたが、流石に単機の爆撃機にやられる程、私の艦の艦長の操艦は下手ではありません。全ての攻撃を躲す事に成功しました。翔鶴さんの直掩隊は、かなり有利に雷撃隊との戦闘を進めているようですし…当面の危機は去ったようですね。

「鳳翔さん、こちらの攻撃隊の隊長機から入電。敵本隊に対して攻撃を実施中。敵旗艦と思われる大型艦への攻撃は失敗したようですが、一航艦の攻撃隊と共同で戦艦1に命中弾多数、空母1に命中弾を認む、及び随伴艦と思われる小型艦に被害を与えたようです。」

「そうですか…こちらの被害が気になりますが、ある程度の被害を敵本隊に与えたようですね。おそらく時間的にお互いにこれ以上攻撃隊を出す事は難しいですから、後は長門さん達の頑張りに期待ですね。艦長、ご苦労さまでした。それと全乗員に対して対空戦闘の解除命令をお願いします、しかし戦闘態勢の解除はもう少し待ってください。」

敵本隊に対して有効な航空攻撃を行った事で、今回の作戦で航空部隊として出来る事はこれで終わったと思います。後は、敵本隊に突撃していった長門さん達の結果次第で、明日もそのまま航空戦を戦うかどうかが決まりそうです。とはいえ、こちらの航空攻撃で相手に対してそれなりの被害を与えたようですから、長門さん達の攻撃でなんとかなるのではないでしょうか。

さて、それでは今日の攻撃はこれで終わりですから、後は戻ってくる攻撃隊の搭乗員や私の艦の乗員を労うための食事の準備をしますか。戦闘食は、完全に烹炊員の皆さんに任せてしまいました。ここからは私の仕事もほとんどないので、久しぶりに自分の艦の烹炊所に立つのも悪くはなさそうです。それに、おそらく後は鎮守府に戻るだけですから、材料を余らせても仕方ありません。丁度豚肉もある事ですし…今回はポークビンズでも作って皆で楽しもうと思います。後は長門さん達次第ですが…少なくとも空母部隊には大きな被害がなかったようで、本当に何よりです。

その夜、艦隊を分離した長門さん達が敵本隊に対して夜戦を仕掛けたようです。詳しい模様は電文からだけでは分かりませんが、どうやら敵大型艦に対して決定的な打撃を

与えたようで、敵艦隊は進路を東に向けて退却を始めたとの情報が伝えられました。今頃は鎮守府でもあの人がホツとしている事でしょう。最後の詰めは長門さんに任せる事になってしまいました。が、なんとか本土を守ることが出来て本当に良かったです。それでは、私達も鎮守府に帰りましょうか。

「艦長さん、進路を西へ、私達も鎮守府に戻りましょう。」

「そうですね。航海長、進路西へ。」

「おもしろい。進路西へ。」

鎮守府に戻れば、私はまたいつもの料理屋に戻るわけですが、今回私の妖精さん達は久しぶりの戦闘にも関わらずすっかり戦ってくれました。このようなベテラン妖精さん達と一緒に戦える事は、私としては本当に嬉しいのですが、鎮守府に戻りますと、このベテラン妖精さん達は私の料理屋の手伝いに逆戻りです。場合によっては、他の艦への転属を勧めた方が良くもありませんね。…もともと、私が料理屋を始める際に、全員が私のお店の手伝いを選んだ経緯もありますから、おそらく転属は断固拒否するのだと思います。…ベテランは何処の艦でも欲しがられていると言うのに…困ったものです。

## 第十六話 隼鷹とお茶漬け

「ヒヤツハ、やつと待機命令も解除されたぜ！ 鳳翔さん、酒！ 刈穂の山麩純米を出してくれよ。さあ、今日は飲むよ。」

「隼鷹…たしかに待機命令は解除されたけど、あまり飲みすぎたら駄目よ！」

全ての作戦が終わり、深海棲艦側からの再度の侵攻もないと判断されたようで、本日よりやく私の居る鎮守府の待機命令が解除され、普段どおりの生活が戻ってきました。ですから、おそらく今日はお酒の注文が増えるだろうな…と思っていました。開店と同時に酔いどれ軽空母が相手と一緒に来店です。それにしても、いきなり日本酒からですか…。

「飛鷹、隼鷹、いらつしやい。隼鷹？ たしかに待機命令は解除され飲酒も問題ありませんが、あまり飲みすぎたら駄目ですよ？ 料理の方はどうしますか？」

「塩でいいよ。」

「はい、はい…って 塩だけですか？」

たしかに、お酒をたくさん飲みたい時、余計な物をお腹に入れてお腹を一杯にしないため、飲兵衛の中には塩を舂めながらお酒を飲むという方が居るのは承知しています

が、まさかこんな身近でそのような事をする娘が居たとは……。とはいえ、今日くらいはたくさん飲みたいという隼鷹の気持ちも分かります。この娘は、陽動作戦とは言えAL作戦にその主力として出撃してましたから、戦いを忘れるためにも今日はたくさん飲みみたいのでしようね。仕方ありません、今日だけは余計な事は言わずに隼鷹の言うとおりにしましょうか。

「隼鷹、塩です。何か食べたくなったら、いつでも言つてくださいね。飛鷹はどうするのですか？」

「あつ、鳳翔さん、私はその茄子の煮浸しが欲しいわ。とりあえず隼鷹と適当にやっているから、食べたくなったらまた注文しますね。それと、私は蓬萊泉の空をお願いします。」

とりあえず、二人にお願いされた食べ物を出して、後は注文された日本酒を出しますか。隼鷹が注文した刈穂の山麴純米は、辛口のキリッとした飲み口の日本酒、そして飛鷹の注文は、甘口でかつ透明感のある味わいの蓬萊泉の空。いつも一緒に居る二人ですが、お酒の好みはだいぶ違うようです。そして今日は二人ともたくさん飲むでしょうから、最初から少し大目に出してあげましょうか。まずは杓にコップを入れて…コップに日本酒を注いでいきますが、完全にコップの口から日本酒がこぼれるまで入れて…今日

はサービスで、外側の枀も一杯になるまで入れてあげましょう。

「お！お！お！鳳翔さん、いいねえ。これは、飲み甲斐があるよ！飛鷹、早速飲もうぜ！って、こんなに一杯じゃ乾杯も出来ないけどな！」

少しお行儀が悪いですが、飛鷹も隼鷹もコップに一杯になった日本酒を飲むために、枀の中にあるコップにそのまま口をつけて日本酒をすすり始めました。料理？も出してありますし、しばらくはこのまま放つて置いて問題ないでしょう。今日は開店と同時にとくさんの艦娘が来ていますから、私も忙しいのです。さて、次は久しぶりにお客さんとして来ている赤城さんを含めた正規空母達の座敷ですね。今回新しく正規空母娘が増えましたので、その娘の歓迎会でもあるようで、赤城さんもお客さんとして来ているようです（代金は加賀さんから借りるとの事らしいですが…大丈夫なのでしょうか）。

「いらつしやい。それと雲龍さん、久しぶりですね。これからよろしく願いますね。」

「あつ、鳳翔さん…また…よろしく願います。」

雲龍さんは、先の戦争の末期、私と同じ空母として生まれてきましたが…残念ながら既に搭載する艦載機もなく、空母としての活躍はほとんど出来なかつた娘です。ですから今回は、この鎮守府でその時の悔しさをバネに頑張つて欲しいですね。この場に居る

正規空母娘達の中では、残念ながら翔鶴さんと瑞鶴さんくらいしか雲龍さんの事を知らない筈ですが、赤城さんを始めその他の正規空母の娘達も、久しぶりの自分達の後輩を温かく迎え入れてくれたようです。

「ねえ、瑞鶴？　そういえば、あなたの後輩なんて初めてじゃない？　雲龍は、私を元にして生まれてきた正規空母みたいだから…：しつかり面倒みてあげてよ。」

「大丈夫ですよ、飛龍先輩。瑞鶴に任せて置いてくださいよ！　翔鶴姉と一緒にちやんと面倒みるから！」

「フン…：蝶々、蜻蛉も鳥ならば、五航戦も鳥のうち…：まあ、それなりに期待しています。」  
「なんですって!!」

「貴方達も今回はそれなりに活躍したようだけど…：まだまだね。雲龍の面倒も良いけど…：自分達ももつと精進する事ね。」

あらあら…：加賀さんも、翔鶴さんと瑞鶴さんが今回の鎮守府防衛作戦で迎撃艦隊として活躍した事は評価しているようですね。それと言葉には出していませんけど、無事に戻ってきた二人を見て安心していたという事を、私は赤城さんから聞いています。とはいえ、今回の迎撃作戦の成功は赤城さんや加賀さんを始めとした第一航空艦隊の援護があつてのものですから、加賀さんが言うとおり、まだまだこの子達が精進しなくてはいけない事も確かです。加賀さんも、もう少し口が達者なら、瑞鶴さんと上手くやれそう



な気もするのですが…。

「これからも精進します、加賀先輩。それと今回は私達の援護をしてくれて、本当にありがとうございました。ほら、瑞鶴もちゃんとお礼を言いなさい。」

「イーだ。」

…翔鶴さんは、きちんとその辺りの加賀さんの心境を理解しているようですが、瑞鶴さんの方はまだそこまでは理解出来ないようですね。今回、後輩の雲龍さんが着任した事で、瑞鶴さんも色々と変わっていくと思いますので、それに期待です。いずれにせよ、久しぶりの新しい正規空母の着任ですから、私も嬉しいですね。

「…そこに私の艦載機が登場して、迫り来る敵艦載機をバツタバツタ…」

「隼鷹、飲みすぎ。そろそろ止めた方が…。」

「らいじよぶ、らいじよぶ。私はまだ素面らつて〜」

「いや…全然大丈夫じゃなさそうよ。鳳翔さん、そろそろ隼鷹を連れて帰るから、何かご飯物を二つお願いします。」

どうやら隼鷹さんは、完全に酔っ払っていますが（そりや、塩を肴に日本酒をあれだけ飲めば酔っ払うでしょう…）、飛鷹さんがストツパーとなつていているようですから大丈夫そうですね。そして流石に日本酒だけ飲んで…では体にも悪いですから、最後にご飯物を食べさせるといふ事には、私も賛成です。とはいえ、ここまで酔っ払ってしまったていては、普通のご飯とお味噌汁では、なかなか食べてくれなさそうですし…そうですね、少しでも食べやすいお茶漬でも準備しますか。たしか鮭がまだありましたので、あれを炙つて乗せれば鮭茶漬が出来ますから。

そうと決まれば、まずは上からかける出汁の準備をしましょうか。今回の出汁はお茶漬け用の出汁ですから、昆布と鰹節で出汁をとります。お茶漬けというのは、非常にシンプルな料理ですから、この出汁の出来が味を左右するわけですが、ここで手を抜いては駄目です。ですから、昆布は一度湯にくぐらせるだけですが、鰹節の方はしっかりと使しましょう。…いい感じの出汁になりましたね。後はここに薄口醤油を少し入れて…塩で味を調整して…これが出汁の方は完成です。

次は鮭の準備ですが、こちらはそれ程たくさん鮭を入れてしまつては、お茶漬け全体の味のバランスが崩れますので、小さく切つた鮭を二切れ程入れる事を考えて、二人分で四切れだけ網を使って焼きます。そして塩を少々ふつて少しだけ焦げ目が入る程度に炙つて…これを丼に盛つたご飯の上に乗せます。ここに三つ葉と海苔を乗せて…最

後に山葵を置いた後に胡麻を少しだけ振ったら、先程作った出汁をかけて完成です。

「飛鷹、隼鷹、お茶漬けを準備しましたから、これを食べて行ってください。それと隼鷹、今日のお酒はそこまです。これを食べたら空母寮に真つ直ぐに戻るのですよ。」

「は〜い、まだいけるんだけどな〜。」

：全く、どこからどう見ても、あなたはもう酔っ払っていますよ。飛鷹さんが居なかつたら、大変な事になっていたでしょう。

軽空母 隼鷹

ん？私？酔ってなんかないよ？素面だよ？といつてもなく、今回私は一つの作戦の主役として活躍したから、ちよつとばかし今日はたくさん飲んだかな。それと、調子に乗って塩だけで日本酒を飲み続けたことも、失敗だったかもなく。まあ、やつちまった事だから、今更クヨクヨしても仕方ないけど。

何か知らないけど、相棒の飛鷹が私を心配して、ご飯物を鳳翔さんに注文した時は、ちよつと参つたぜ。あれだけ飲んでいて、今更ご飯物なんて絶対に喉を通らなさそうだからな。飛鷹ももう少し考えてくれよ。まあ、鳳翔さんが出してくれる以上、全く食べないって訳には行かないだろうから、一口は食べるつもりだったけど。ところが流石

は鳳翔さん、私の考えている事を正確に理解していて、お茶漬けを出してくれたんだよね。この辺りのちよつとした心配りは、私や飛鷹ではどう頑張つても真似出来ないんだろうな。お茶漬けなら問題なく食べられそうだから、早速いただくか。

はあ…いい香りだな。お茶漬けを食べるために少し顔を近づけたら漂ってくる出汁の香り…あとこれは、三つ葉の香りか…落ち着くよ。この香りを嗅ぐだけで、幸せになつてきそうだな。それに、焼き鮭に山葵か…見ているだけでも嬉しくなってくる。さて、まずは一口…。ああ…いいな。醤油の味と出汁の味…米の食感…そして山葵のアクセント…このうちの一つでも無くなるとこの絶妙なバランスが崩れちゃうんだけど、この三つが私の口の中で合わさる…本当に最高だね。

お、焼き鮭もいいな。空母寮で飛鷹が時々作ってくれる鮭茶漬けは、鮭の身が完全にバラバラになつているんだけど、これは小さいとはいえ塊なんだね。二つ…たつた二つしかない鮭なんだけど、これをどのタイミングで食べるか、本当に迷うつてところだよ。鳳翔さんも、もつと入れてくれればいいのに…とは思うけど、これがたくさん入りすぎると、塩分が増えて、この完璧なお茶漬けの味が崩れるつてところなんだろうね。憎たらしい程計算された味つてどこか…。

もう考える事はよそう…とりあえず、鮭をいただくぜ！おお…おお…いいな、少しだけ塩の利いた焼き鮭、そして出汁汁とご飯…。これまで冷酒を飲んでいて冷えた胃の中

が温かくなっていくような感じだ。さつきまで塩と酒だけだったから、もう飲めないと思っただけど、これならまだまだ飲めそうだぜ。

「駄目よ、隼鷹。」

チツ：以心伝心って言うのかね：飛鷹の奴に先に釘を刺されちまつたぜ。

鳳翔

私も一瞬、隼鷹がニヤツと笑つたのを見て、まだ飲むつもりか：と身構えてしまいましたが、私よりも先に飛鷹が止めてくれました。長い間相方をしているだけあって、相手のちよつとした変化を見逃さない辺りは流石です。それに、これ以上飲んだら間違はなく自分が大変な目に合うという事も分かっているでしょうから、飛鷹からしたら絶対に隼鷹を止めるでしょうね。

「飛鷹、隼鷹、お茶漬けはいかがでしたか？その食べっぷりを見た限りでは、満足していただけたようですけど。」

「はい、鳳翔さん。とても美味しくいただけました。私もこのお茶漬けで、何かホツとしたような感じになりましたし、たぶん隼鷹も同じだったと思います。さあ隼鷹、帰るわよ。」

「あああ？ 嫌だ、まだ飲むんだ！」

：まったく困ったものです。これだけごねている隼鷹を無事に空母寮まで連れて帰るとなると、飛鷹だけではちよつと大変でしょうね：あつ、そうでした。この手がありました。

「赤城さん！ 食べているところ申し訳ありませんが、ちよつと飛鷹を手伝つて隼鷹を空母寮まで曳航していただくさい。引き受けてくれるのでしたら、赤城さんにもお茶漬をサービスしますよ。」

「!!!お茶漬のサービス！ 分かりました。軽空母の曳航なら、私にお任せくださいませ。ということ、赤城行ってきます！」

赤城さんと飛鷹の二人がかりなら、隼鷹が途中でごねても問題なく空母寮まで連れて行くことが出来るでしょう。：それにしても、待機命令が解除された途端にこれです。先が思いやられますね。

## 第十七話 Z1とシュバイネハクセ

「鳳翔さん……これで、なんとかならないかな……」

「ウーン……たしかにレシピはもらいましたが……」

「お願いだよ、鳳翔さん。僕等も故郷を離れてだいぶ経つから……たまには故郷の味が食べたいんだよ。」

「材料は、私達が準備しました。」

「遙かドイツからこの鎮守府に援軍としてやってきた駆逐艦レーベレスト・マース（Z1）さんとマックス・シユルツ（Z3）さんが、久しぶりに故郷の料理が食べたいとの所にやってきました。欧州の料理……フランス料理であれば私も経験がありますから気軽に引き受けられるのですが、ドイツ料理は……。レシピも材料も向こうが準備していませんし、私も作ってあげたい気持ちはありますが、本当に作れるのか少し不安が残ります。」

「その……私よりも、ビスマルクさんに頼んだ方が確実ではないでしょうか？」

「そんな不安がありましたから、私は同じドイツから来ている戦艦娘のビスマルクさんに頼んだ方が確実だと思い、そのように彼女達に伝えたのですが……二人とも私から視線

を外してしまいました。：なるほど、そういう事ですか。ビスマルクさんは料理が上手だろうと思っていたのですが、どうやら逆のようですね。そうになると、私がやるしかないでしょう。

「分かりました。とりあえず作ってみますけど、あまり期待しないでくださいよ。」

「Danke sch?n! 鳳翔さん。僕、本当にうれしいよ。」

「Danke、鳳翔さん。助かるわ。」

こんな小さな娘達が、故郷から離れて異国の地で戦っているのです。たまには故郷の味が食べたいという気持ちは良く分かりますので、私も初めてのドイツ料理ですが、頑張りましょう。二人から渡されたレシピには、シュバイネハクセという料理の作り方が書いてあります。渡されたレシピを見ていきますと、どうやら一度煮た豚のスネ肉をオーブンで焼く料理なのですが、味は塩、胡椒、そしてハーブと非常にシンプルな物のようです。こういうシンプルな味の料理は、素材もそうですし作る人の味覚や直感に大きく依存します。ですから、全く知らない料理をレシピだけ見て作るというのは、このタイプの料理は非常に難しい訳ですが：大丈夫でしょうか。

ZIさん達のレシピでは、この料理は骨付きの豚のスネ肉を使うようです。そして二人は、何処で手に入れたのか知りませんが、冷凍にした骨付きの豚のスネ肉を準備していました。本格的に作る際は、これを数日塩漬けにしなければいけないようですが、今



回はそこまで本格的な物は二人とも望んでいないようなので、レシピ通りの簡単な方法で作ってみましょうか。まずは、お肉を解凍してから…香味野菜となる玉ねぎとセロリ、そしてパセリと共に塩・胡椒を入れた水で圧力鍋を使ってじっくり煮込みます。香りを付けるためだけに野菜を使うのは少し勿体無いような気も私はしますが、普段作っている和食でも出汁を作るときは、昆布や鰹節、そして椎茸を大量に使いますから、それと同じような物なのでしょうね。

…さて、それではそろそろ除圧しましょうか。…いい感じで肉に火が入り柔らかくなりましたね。かなり大きな豚肉の塊ですから、そんなに簡単に煮崩れしませんし、いい感じで火が入ってくれて良かったです。レシピでは、これを香辛料などと共にオーブンで焼いてあげれば出来上がりなのです。ですが折角ですから、ジャガイモと玉ねぎも一緒にオーブンに入れましょうか。たしか、私の記憶ではZ1さん達の国ではジャガイモを沢山食べていた筈ですから、一緒に出してあげれば喜んでくれるでしょう。

それでは、プレートの上にジャガイモを少し厚めにスライスして、これを敷き詰めます。そして更にタマネギを切った物をこの上に配置して、先程圧力鍋でしたっけ火を通した骨付きの豚のスネ肉を置いて…これに塩・胡椒、クローブ、ナツメグをかけて…後は多少焼いてからビールをかけて、焼き汁と合わせてソースにすれば良いようですね。それでは、オーブンに入れて少し焼きましょうか。まずは少し低温に設定して…じっくり

り火を通していきます。

大体火が通ったようですから……そろそろ温度をあげましょうか。最終的に表面をパリツと仕上げるのが目的だと思うのですが、Zーさん達のレシピには最初は低温で焼いて、途中から高温で一気に焼くと書いてありました。あつ……その前に、少しビールを注いでオーブンで焼いた時に出てきた汁を煮詰めなければいけないですね。どんなソースになるのか楽しみです。焼き汁と合わせて煮詰めるといふ事ですから、豚のエキスがしつかり出た美味しいソースになるのだと思います。さて、オーブンの温度を上げた後は、もう少し時間が必要なようですから、今の内に私が唯一知っているドイツ料理のザワークラウトを作っちゃいましょう。これはキャベツの酢漬けのような物でして、おそらくドイツ料理であれば何でも合う筈です。

キャベツを千切りにして、オリーブオイルとニンニクを少し入れた鍋に千切りにしたキャベツを入れて軽く炒めます。後はここに、コンソメと酢と白ワイン、そして水と塩を混ぜた物を一気に投入して、少しだけ煮たら完成です。ザワークラウトには、もつと簡単な作り方もあるようですが、今回のシユバイネハクセのような塩と胡椒がベースのシンプルな味の料理と合わせるのでしたら、きちんと煮てニンニクなども入るタイプのザワークラウトの方が付け合せとして合うと思います。さて、それでは大体料理も出来ましたし、あの子達をそろそろ呼んであげないと。

「赤城さん、申し訳ないですけど、Z1さんとZ3さんに料理が出来たと伝えて、ここに連れて来てもらえますか?」

「分かりました、鳳翔さん。ところで…味見は必要ないですか? 味見ならこの赤城にお任せ下さい!」

「…早く行つてきなさい!」

赤城さんが味見を申し出てくれましたが、勿論ここは断ります。赤城さんに味見をお願いしたら最後、料理の半分は消えてしまうでしょうから。とはいえ、流石に初めて作った料理ですから、私の方で少し味見をしておいた方が良さそうですね。…あら、結構美味しいですね。お肉は丁度良い感じの塩味ですし、野菜や香辛料からの香りがついていますし、煮てからオーブンで焼いていますから非常に柔らかいです。それにビールと焼き汁を煮詰めたソースも絶品ですね…豚肉のエキスがしっかりと効いていて、塩と胡椒だけで味付けしたこの料理の味に旨みを出しています。問題は、私が美味しいと思つてもZ1さん達が満足してくれるか分からない所ですが、少なくとも不味くはないですから、たぶん大丈夫でしょう。

「あら、ビスマルクさんも一緒ですか?」

「ええ、なんでもZ1達がシユバイネハクセを鳳翔さんに作ってもらつたと聞いたから、私もご相伴に預かることにしたわ。いいわよね?」

「う…うん、ビスマルク姐さん。」

「ひつ…:J a w o h l , F r · u l e i n K o m m a n d e r」

Z1さんとZ3さんだけではなく、戦艦娘であるビスマルクさんまで赤城さんは連れてきました。どうやら二人の反応を見ると、ビスマルクさんには内緒でシユバイネハクセを私にお願いでいたようですね。おそらく一緒に食べたなら、ほとんどビスマルクさんに食べられてしまう…:と思つていたのでしよう。ですから、本音では『ご相伴』に預からせたくないのだと思いますが、流石に面と向かつて断る事も出来ないようですね。まあ、彼女達の間にも色々あるようですから、私は何も口を出さない方が良さそうです。「大丈夫ですよ。付け合せもたくさん作つてありますから、Z1さん達もお腹いっぱい食べられると思います。さあ、席についてください。直ぐに持つてきますから。」私が付け合せもたくさん作つてあると言つた言葉に、Z1さん達はホツとしたようで、少しだけ表情を緩めて席につきました。「さあ、三人ともどうぞ。」

ドイツ駆逐艦 Z1 レーベレヒト・マース

この鎮守府に赴任してきて数ヶ月。故郷を離れて僕はここで元気に戦っているけど、

時々故郷の味を懐かしく感じるんだ。でも残念な事に、この鎮守府の食堂ではドイツの料理はないから、今回友達のZ3と相談して、鎮守府で一番料理が得意な鳳翔さんにドイツ料理を作ってもらう事にしたんだ。以前、僕はビスマルク姐さんにドイツ料理をお願いしたんだけど、姐さんがあんなに料理が苦手だったなんて知らなかったよ……。ザワークラウトは酸っぱ過ぎて食べられなかったし、ソーセージは真っ黒……出された料理をZ3と一緒に呆然とした思いで眺めていた記憶があるよ。流石にビスマルク姐さんも、ちよつと申し訳なさそうな顔をしていたけど、少なくとも料理についてはビスマルク姐さんは全く頼りにならない事を、その時僕達は思い知らされたんだ。

今回、鳳翔さんをお願いした料理はシュバイネハクセ。豚肉のスネ肉をじっくり煮込んでから焼き上げる僕たちの国の定番料理なんだけど、非常にシンプルな味で物凄く美味い料理なんだ。丁度僕たちの故郷に作戦で行く伊8さんをお願いして、この料理で必要な骨付きの豚肉のスネ肉を冷凍にして持って帰ってもらったんだけど、僕達二人が持っていた間宮さんの所のおやつ券全てと交換が条件だったんだ。そしてようやく手に入れた材料。レシピと材料を鳳翔さんに渡した後は、もう祈る気持ちだったんだよね。鳳翔さんならなんとかやってくれるという期待と、鳳翔さんが駄目だったらもう無理という不安。そんな二つの気持ちで、今日はあまり落ち着かない状態で僕達は鎮守府で待機していたんだよ。だから、赤城さんが鳳翔さんからの『料理が出来たから早く来

るように』という伝言を伝えてくれた時は、二人で飛び上がった喜んだんだ…結果的にはこの時にビスマルク姉さんに見つかって、バレちゃったんだけど。まあ、いいや。

さあ、それでは早速食べてみようか。色合い…それにポテトやタマネギ…あつザワークラウトまである。楽しみだな！でも、まずは豚のスネ肉からだよね。大きな塊になっている豚肉をナイフで取り分けて…柔らかいな…本当に美味しそうだよ。…うん！これは最高！表面がパリツツとしていて、中は柔らかくて軽い塩味…いや、塩味だけじゃないよね。豚肉のエキスがジワツツと出てきて、香りも物凄くいいよ。それに、ソースとして少しだけ付いている汁…これも豚肉の濃厚なエキスが入っていて…物凄く美味しいよ。一緒に出ている粒マスタードを少しだけ付けると、味が急に変わって…うん、これだよ。これが故郷ドイツの味だよ。しかも、一緒に出ているポテトやタマネギも本当に美味しい。

そうそう、ザワークラウトもあつたんだ。お願い…どうか美味しいザワークラウトでありますように…。やった！美味しいよ、ザワークラウトも最高だ。酸っぱさが丁度良いくらいに抑えられていて、これニンニクの香りかな…。シユバイネハクセの豚肉と一緒に食べると、このザワークラウトの酸味は最高。この酸味が更に食欲を増進させて、豚肉がどんどん食べられるんだよね。こんな美味しいザワークラウトを食べてしまうと、この間のビスマルク姉さんのザワークラウトは一体なんだつたんだろう…と考える

しまうよね。鳳翔さん、本当にありがとう。今日は物凄く満足したよ。

「うーん、流石に鳳翔さん、久しぶりのシュバイネハクセ美味しかったわ。でも…ザワークラウトはまだまだね。私が作った物の方が美味しいと思うわ。」

えっ？ビスマルク姐さん何言っているの？思わず、僕もZ3もビスマルク姐さんを睨みつけてしまったよ。

### 鳳翔

「うーん、流石に鳳翔さん、久しぶりのシュバイネハクセ美味しかったわ。でも…ザワークラウトはまだまだね。私が作った物の方が美味しいと思うわ。」

シュバイネハクセは気に入っていただけたようですが、ザワークラウトについてはビスマルクさんからダメだしをされてしまいました。やはり、私の作り方では駄目だったのでしようか。ところが、そんなビスマルクさんを、普段は大人しいZ1さんとZ3さんが睨みつけています。

「ビスマルク姐さん、このザワークラウトは最高だよ。姐さんも鳳翔さんをお願いして作り方をしつかり勉強するべきだと思うよ。」

「ええ、その通りです。ビスマルク姐さんは、鳳翔さんの所で修行するべきです。」

「…貴方達…最近少し規律が緩んでいるようね…。この鎮守府に来て、少し甘やかしすぎたかしら。再教育が必要なようね…」

「ひっ…」

あらあら…困りましたね。まあ、二人の反応を見る限り、ビスマルクさんの作ったザワークラウトはあまり美味しくなかったようですね。私自身はビスマルクさんのザワークラウトを食べた事がないですから、なんともコメント出来ませんが、少なくとも私の作ったザワークラウトは二人とも気に入ったようです。ですから、ビスマルクさんのプライドを傷つけないように、今回の作り方を教えた方が良さそうですね。

「まあまあ、ビスマルクさん。二人ともまだ小さいですから、ビスマルクさんの作った味とこの子達の好きな味が違っていただけだと思いますよ。でも、二人が好きな味はこれで分かりましたから、作り方を教えますので、今度はビスマルクさんが二人に作ってあげてくださいね。私も、流石に毎回ドイツの料理を作るのは大変ですから、ビスマルクさんをお願いするしかないのです。」

「ん…ま…まあ、この二人はまだ子供だから、私のような大人の味覚とは少し違うというのは理解出来るわ。それに、この二人の面倒は私が見なければいけないでしょうから…仕方ないわね。鳳翔さん、悪いけど作り方を教えて欲しいわ。」

Z1さんとZ3さんは、必死に首を横に振って、こちらに目で何かを訴えています。



このザワークラウトは作り方簡単ですから、いくらビスマルクさんが料理が苦手でも問題なく作れると思いますよ。ですから安心してください。

…と、思っていた頃が私にもありました。何度かビスマルクさんはZ1さん達にザワークラウトを私が教えた通りに作ってあげたようですが…、最近は三人揃って私のお店にドイツ料理を食べに来る姿をよく見かけます…。もともと、お代は全てビスマルクさんが出しているようなので、Z1さんやZ3さんは幸せそうですが…ビスマルクさんは時々慥然とした顔で私を見てくる事が、少しだけ気になる今日この頃です。レシピ通りに作れば美味しいザワークラウトになると思っていたのですが…。

## 第十八話 神通と蓮根の挟み揚げ

ようやく長月になり、夏の暑さも薄れ秋が近づいてきました。これまで夏野菜が中心だった私の料理屋も、そろそろ秋野菜が出てくる時期になった訳です。今日は鎮守府の近くの八百屋さんで蓮根を見かけたため、つつい衝動買いをしてみました。もう蓮根が並ぶ時期なので。蓮根はキンピラにしても美味しいですし、様々な料理に使う事が出来ますが、今回の蓮根は、この時期にしてはかなりの大物です。折角ですから、この大きさを活かせる料理を作りたいところです。そうですね：海老がありますから、これを叩いて蓮根で挟んで、挟み揚げでも作りましょうか。揚げ物にした蓮根は、非常にホクホクして美味しいですから、きつと多くの子に喜んでもらえるでしょう。

「あら?! いらつしやい、神通さん。今日はこんな早い時間に来るなんて珍しいですね。今日の夜間訓練はないのですか?」

軽巡洋艦の神通さんは、華の第二水雷戦隊（通称：二水戦）の旗艦を勤めている艦娘

の一人です。二水戦の訓練がとても厳しい事は私も知っていますが、特に目の前に居る神通さんが訓練教官を行っている時の厳しきは有名で、夜間まで長時間の訓練が日常に行われるようです。そしてこの訓練が終わった後、駆逐艦の娘達がヘトヘトになって駆逐艦寮に戻っていく姿を何度も目撃しています。順番的には今日の二水戦の訓練教官は神通さんですし、まだ時間は夕方。本来であれば、これから夜間訓練が開始されると思うのですが…今日はどうしたのでしょうか。

「あつ…今日の夜間訓練は中止にしました…。ちよつと…駆逐艦の娘達に疲労が貯まっているようなので…その…このまま訓練を続けますと事故が起こりそうでしたから…。」

二水戦に配属されている駆逐艦の娘達は、駆逐艦の中でも選りすぐりの娘が配属されています。ですから、昼間の訓練だけで力尽きるというのも珍しい…あつ！まさか…。

「あの…神通さん、つかぬ事を聞きますが、今回訓練でへばっていたのは、第十六駆逐隊の雪風ちゃん達ではないですか？」

「えっ？…あ…あの…どうして鳳翔さんが知っているのですか？私、まだどの駆逐艦の子が疲れきっていたと言っていないですよね？」

どうでしょう…理由を説明…しない方が良さそうですね。実は、第十六駆逐隊の雪風ちゃん、天津風ちゃん、時津風ちゃんの三人は、私のお店で海老フライが食べたかつ

たようで、昨日の夜、海老採りに勤しんでいたようです。そして、昨日のかなり遅い時間に私のお店に採れたての海老を持ち込みました。私は、今日あの子達に訓練の予定が入っている事を知らなかったため、その時は夜更かしに対して少し注意をしただけで、持ち込んだ海老を使ってエビフライを作ってあげた記憶があります。あの時間に私のお店で料理を食べて、その後駆逐艦寮に戻って就寝したと考えると、今日の訓練で寝不足のため力尽きたという理由は説明出来ません。神通さんは私の方を不思議そうに見ていますが、正直に話してしまうと間違いなく雪風ちゃん達は叱られてしまいますし……ここは少しごまかしておきますか。

「い……いえ、なんとなくそう思っただけです。ほら、雪風ちゃん達は普段元気にはしゃいでいますから、ひよつとして前の日にはしゃぎ過ぎたのかな……と。ところで、神通さん？折角早く来たのですから、夕食として何か食べて行きますか？今日は蓮根が入っていますから、挟み揚げがお奨めですよ。」

「あ……それでしたら、折角のお薦めなのでそれにします。それと……今日は夜間訓練もありませんから、私もお酒を飲もうと思います。銀嶺立山……お願いします。」

神通さんの名前の由来である神通川が通っている富山県の辛口のお酒ですね。普段あまり飲まない神通さんですが、日本酒は辛口が好みのように、私のお店に来た時は、よくこのお酒を注文します。蓮根の挟み揚げは塩で出す予定ですから、辛口のお酒はこの

料理との相性も良いと思いますので、今日は楽しんでいって欲しいですね。それでは神通さんにお酒を出したら、早速料理をしましょうか。

通常、蓮根の挟み揚げの場合、挽肉などを挟んで揚げるのが定番ですが、雪風ちゃん達が昨晩持ちこんだ大量の海老がまだ残っていますので、これを使って挟み揚げを作らせてもらいましょう。海老の下準備は少し面倒ですが、背わたが入ったままでは、折角の海老の味が台無しになってしまいますので、背わたを取り除いてから、細かく刻んで包丁で叩きます。そしてここで叩いた海老に、刻んだネギを少しだけ混ぜて：少しだけ味付けをしてから蓮根に挟みます。塩だけで味付けをしても良いのですが、神通さんはさっぱりした味が好きですから、今回は醤油と生姜を使って少しさっぱりした味になるように、海老の下味を調整しますか…。

次は蓮根の準備ですね。あまり厚く切りすぎますと、海老を叩いた物を挟んで揚げた後がかなりの厚みになってしまうため、蓮根の皮を剥いてから少し薄目に輪切りにします。今回手に入った蓮根はかなり太いですから、食べ応えのある大きさの挟み揚げになりそうですね。そして輪切りにした蓮根は、切った瞬間は白くて綺麗なのですが、そのままにしておく色が徐々に悪くなってしまうので、それを防ぐために酢水につけておきます。ちよつとした事なのですが、やはり見た目は大事ですからね。

さて、それではそろそろ蓮根で海老の身を挟みましょうか。しつかり水気を拭き取っ

てから、蓮根の表面に片栗粉をまぶします。今回は衣をあまり厚くしたくないですから、少し薄目にまぶしておきますか……。そして輪切りにした蓮根を二枚使って、包丁で叩いた海老肉をサンドイッチのように挟んでいきます。あまりたくさん量を挟んでしまいますと、挟んだ後に海老の身が蓮根の縁から出てしまいますので、量に気をつけて慎重に挟んでいかなくてははいけません。大丈夫ですね……準備完了です。

後は油で揚げるだけです。蓮根で挟んだ海老の身の側面部分にも片栗粉をまぶしておかなくては綺麗に揚げられませんので、再び片栗粉を使つて表面に薄くまぶしてから、いよいよ油に投入です。この料理は、衣がサクツとした歯ごたえになる方が、蓮根のモチモチ感を楽しめると思っていますので、そこその温度でカラツと揚げていきましょう。焦げないように十分に気をつけて……よし、大丈夫ですね。後は塩とレモンを一緒にお皿にのせて……完成です！

### 軽巡洋艦 神通

今日も駆逐艦の子達を鍛えるために張り切つて訓練にのぞんだのですが……途中から第十六駆逐隊に所属する三人の駆逐艦の子の動きが目に見えて悪くなってきました。原因はよく分かりませんが、体力的に限界だったようです。今日はそれ程厳しい訓練を

行つた記憶はないのですが…仕方ありません…夜間訓練は中止して解散となりました。もつとも、そのおかげで本来は鳳翔さんのお店で食事が出来なかつた筈の日であるにも関わらず、料理を楽しむことが出来る訳なのですが…。ある意味これは幸運な事ですから、今日はお酒も頼んでしまいました。

鳳翔さんからは、蓮根の挟み揚げが今日のお薦め料理だと言われましたから、勿論私はそれを注文しました。そしてしばらく、先に出されたお酒と突き出しの料理を楽しんでいると、目の前に注文した蓮根の挟み揚げが出てきました。はあ…蓮根の白い色が薄い衣の隙間から見えますし、見ているだけでも美味しそうですね。鳳翔さんのお店で出される料理は、ほぼ全て美味しい料理である事を私は知っています。今日出てきた料理は本当に綺麗で、見ているだけでも口の中に唾液が貯まります。折角の出来立ての料理ですから、冷めない内に食べましょうか。まずは一緒に出てきたレモンを絞つて…どうやらこの料理は塩で食べるようですね。早速、蓮根の挟み揚げを一つ箸で摘んで、塩を少しつけてから口に入れます。

ハムツ…！ああ、美味しいですね…とても美味しいです。蓮根のホクホク感…それと挟み込んだ…これは海老の身ですよ。海老を叩いて細かくしているのだと思います。が、ちよつとブリツとした食感が蓮根と口の中で合わさると…とても素晴らしいです。それに海老の部分には少し味がついている様で、蓮根の部分につけた塩とは少し違う味

も楽しめます。たぶんこの料理は、ポン酢のような物で食べても美味しいと思います。海老の部分にしっかりと味がついていますから、鳳翔さんとしては、よりシンプルな味付けの方が楽しめれると思つて塩とレモンだけを準備したのでしょね。それにしてもこの料理、食べていると本当に落ち着いた気分になります。

私が知っている蓮根の挟み揚げは、蓮根の間に挽肉を挟んだ物ですが、挽肉の部分が海老に変わるだけで、こんなに旨味が違うとは思つてもいませんでした。やっぱり、鳳翔さんのお店で食事をすると幸せな気分になりますね。今日は訓練が中止になって、少しだけ気分が滅入っていましたけど、今はとても幸せです。

「鳳翔さん、蓮根で挟んでいるのは海老なのですね。こんな挟み揚げは私も初めてでしたけど、挽肉を海老に変えるだけでこんなに味が変わるのですね。この料理…本当に美味しいです。」

### 鳳翔

「神通さんに喜んでもらえて本当に良かったです。昨日の晩、雪風ちゃん達が持つてきた海老がまだ残っていたので、この料理で使つてみたのですよ。仕込みの時に少し味見をしたのですが、挽肉を挟むよりも旨味が強くなるので、私も驚いた側なのですよ。」



「えっ?この海老、雪風さん達が昨日の晩に持ってきたのですか??」

「あつ……」

神通さんの目が急に細くなり…パシッ…と箸を叩きつけるように机に置きました。これはかなり拙いです。私が不用意な事を言ってしまったばかりに…どうしましょう。

「神通さん、駆逐艦の娘達も、まだ小さいですから、たまにはこういう事も…」

あああ…どうしましょう。神通さんは何も言わずに、水の入ったコップの中身を飲み干し、席を立とうとしています。…まさか、この時間から再度駆逐艦を集合させて夜間訓練を行うのでしょうか。少しだけですが、神通さんは日本酒を飲んでアルコールが入っていますから、そこまでの無茶はしなれないと思いますが…。

「鳳翔さん、ご馳走様でした。私、これから駆逐艦の子達をもう一度呼び出して、夜間訓練を行おうと思いますので、今日はこれで失礼します。…駆逐艦の子達もまだまだ余裕があるようですから、訓練のやりがいがあります…」

「神通さん、今日は神通さんも少し飲んでいきますし、訓練は明日にまわした方が良いでしょうか?それに…まだ食事の方も途中ですよね?海老と蓮根の挟み揚げの他にも、通常の挽肉と蓮根の挟み揚げも出来ませうけど…」

「鳳翔さん、ありがとうございます。ですが私達二水戦は、何時如何なる時でも最前線に出る部隊です…。夜間訓練には丁度良い時間ですし…これから訓練を再開しようと思

います。ですから、また次の機会に色々食べさせてください。あと、海老と蓮根の挟み揚げ……とても美味しかったです。」

……ごめんなさい、雪風ちゃん、天津風ちゃん、時津風ちゃん……。私が不用意な事を言つてしまったばかりに、皆さんが大変な事になってしまいそうです。これは罪滅ぼしのために、今度三人が来た時は、無料で何か食べさせてあげなくてはいいけませんね。本当にごめんなさい。

翌日、ヘトヘトになった駆逐艦娘が三人、私のお店にやってきました。そして赤城さん顔負けの状態で様々な料理を食い散らかしていった事は、また別の物語です……。

## 第十九話 卯月と卯の花

「おつ、鳳翔さん、いつもうちの豆腐買って来てありがとうな。良かったら今日はおかわりが大量にあるから、少し持っていつてくれないか？なに、いつも買って来てくれるから、これはサービスだ。」

普段私のお店で使う豆腐は、鎮守府の近くにある豆腐屋さんの物を購入しています。今日もお豆腐を購入するためにいつもの豆腐屋さんに行きますと、大量のおかわりをサービスでもらいました。折角のおからですし、今日はこれを使った料理をメニューに加えますしょう。おからの料理というと、サラダに混ぜたり、ハンバーグに混ぜたりとヘルシーな料理がいくつも思い浮かびますが…やっぱり今日は定番のあの料理ですね。少し作るのに手間がかかるため、少量ではあまり作りたくないのですが、これだけのおかわりがあれば、一気にかかなりの量が作れますから問題ないでしょう。

．．．  
それではそろそろ今日の下準備を始めましょうか。今日は豆腐屋さんから大量のお

からを貰いましたので、これを使って卵の花を作ります。この料理はメインのおかずにはなりません、お酒のおつまみにも良いですし、ご飯と一緒に食べるちよつとしたおかずにもなりますから、たくさんの子達に味わってもらえらると思います。まずは、干しいたけを水で戻さなくてはいけません。ここで出来た戻し汁も卵の花作りには使いますので、生のしいたけでは駄目なのです。戻すのに少し時間がかかりますが、こればかりは仕方ありませんね。干しいたけを戻している間に、次の準備をしまいましょう。

卵の花にはおからに様々な物を混ぜますが、やはり定番の物を外すわけには行きません。まずは人参を千切りにして葱も微塵切りにします。そして旨味を増やすために油揚げも入れますが、これをこのまま入れてしまいますと油っぽくなりすぎてしまいますから、しっかりと油抜きをして…これくらいで大丈夫でしょうか。後は食感を少し変化させるために蒟蒻を入れますので、これも細切りにしましょうか。…そろそろ、干しいたけも戻りましたね。それではこれを水から出して…しいたけも細切りにします。後は、彩りと歯ごたえを楽しませるために枝豆を混ぜますので、これを先に茹でておきましよう。

これで全ての材料の準備できましたので、油で一気に炒めてしまいます。干しいたけと人参を軽く炒めて…大体火が通りましたね。それではここに干し椎茸の戻し汁を

入れてから、蒟蒻を入れて沸騰させますか。後は油揚げを混ぜてから、おからを入れる訳ですが、おからを入れる前に、味をしっかりと作っておかなくてはいけません。卯の花の味はあまり濃くなりすぎるとは駄目ですが、今回はこれ単独でお酒のつまみとしても使いますので、少し濃い目の味付けが必要です。砂糖に日本酒、みりん、醤油、後はもう少し出汁を追加しておきましょう。ええ、大丈夫ですね。この味付けでしたら、お酒のおつまみでもご飯のおかずでもどちらでも大丈夫そうです。

それでは、いよいよメインのおからの投入です。実は卯の花を作るときは、ここが一番肝心です。あまりカラカラになりすぎるとは、卯の花を口の中に入れて時にパサパサになってしまいますし、汁気が残っているのは今度は口の中でグチャグチャになってしまいます。ですから、おからがしつとりとなる程度にするため、入れる量を調整しなくてはいけません。…こここの部分はいつもそうなのですが、慎重にやる必要がありますね。…これくらいで大丈夫でしょうか。

ここまですれば、後はもう少しです。茹でていた枝豆の中身と、葱を入れてしっかりと混ぜます。後は、食べやすくなるような食感になるまで火を通したら、火を止めて出来上がりです。人参や枝豆、そして蒟蒻に椎茸に油揚げに葱…彩りも食感も良いと思いますし、少し濃い目に味付けされたおからもしつとりとしていますので、おそらく皆さんに喜んでもらえるでしょう。

「あつ、鳳翔さん、もう店開いてるか？ 悪いんだけど、今日はチビ達も一緒だから、このテールブルいいかな？」

「あら、天龍さん。ええ、あと少しで開店時間なので、ある程度の下準備は終わっていますから、もう料理は出せますよ。それにしてもどうしたのですか？ 龍田さんと一緒ではなく、駆逐艦の子達と一緒に来るというのは珍しいですね。」

まだ開店まで少し時間があるのですが、天龍さんがお店にやってきました。天龍さんが私のお店に来る時は、だいたい相方の龍田さんと一緒に事が多いのですが、今日は駆逐艦の子を三人連れてきます。それにこんな時間に来るのは珍しいですね。何かあったのでしょうか。

「いや…実は、今日の遠征でチビ達に、頑張ったら鳳翔さんのお店で夕食を食べさせてやると言っちゃって…。悪いんだけど三人分の夕食を出してやってくれないかな？ 俺はお酒とつまみだけでいいから。」

「うゆ…天龍さん。チビじゃないびよん！ う〜ちゃんには、卯月という名前がちゃん

とあるびょん！」

「私にも睦月という名前がちゃんとあるんだけどお……」

「……弥生も、名前があるよ……うん……怒ってなんかないよ……怒ってなんか……」

「あく、分かった、分かったから。悪かったな。とりあえず、その机に三人とも座っておけて。ちゃんと、今日の夕食は約束どおり俺が奢つてやるから。ということ、鳳翔さん頼むよ。」

なるほど、遠征任務のご褒美で睦月ちゃん、弥生ちゃん、そして卯月ちゃんを私のお店に連れてきたという事ですか。駆逐艦の娘達の中では、夕立さん達のような比較的年齢の高い子達は時々私のお店でも見かけますが、睦月ちゃん達は駆逐艦の子達の中でも年少組のため、お酒も出る私のお店で見かけた事はこれまでありません。おそらく、一度来てみたかったようで、天龍さんに連れてきてもらつたのでしようね。

そういう事でしたら、折角の機会なので、きちんとした夕食を出してあげなくてはいいけませんね。ご飯にお味噌汁に、焼き魚にあと一品程出せば大丈夫でしょうか。たしか今日はマコガレイの一夜干しがありましたから、それを焼いてあげましょう。……ですが開店前の今、全ての準備をこれからするとすると、少しだけ時間がかかりそうです。

「鳳翔さん、悪いけど少し時間がかかるようだったら、チビ達に何か先に出してやつてくれないかな。今日此処に連れてきてやると言っていたから、チビ達は昼食を少ししか食

べていないみたいで、だいぶお腹空いているようなんだ。」

「ううう…またチビと言ったぴよん！でも、うーちゃん早く何か食べたいぴよん。」

あらあら…そんなに楽しみにしていたという事ですか…。それでしたら、私も期待に応えるために頑張らなくてははいけませんね。それと全ての準備が出来るまでの間、先程作った卵の花でも出して、先に少し食べてもらいましょうか。おそらくこれを食べている間に夕食の準備は出来るでしょうから。

「わかりました、天龍さん。丁度今日は卵の花を作っていますから、小鉢で先に渡しておきますね。天龍さんもとりあえず、それとお酒でいいかしら？」

「おつ、ありがとな、鳳翔さん。俺の酒だけど、今日は初亀の純米吟醸を頼むわ。あゝ、それとチビども、鳳翔さんが先に一つ料理を出してくれるみたいだから、これ食べて大人しく待つていろよ。行儀良くしてないと、もう連れてきてやらないからな」

「…分かった。弥生、大人しく食べて待つていろ。…それと、チビじゃない…。」

「やつたゝ。楽しみ、楽しみゝ。睦月も大人しく待つていろよおゝ。あとチビ言うなゝ。」

「お料理が早速来たぴよん！やつと食べられるぴよん。…天龍さん、奢ってもらえるのは嬉しいけど…後で覚えておくぴよん！」

あらあら、本当に今日は開店前から賑やかですね。天龍さんのお酒は初亀ですか…。



今日は辛口のお酒ではなく、少し甘口のお酒にするという事は、それ程たくさん飲むつもりはないようですね。初亀は天龍さんの名前の由来となつた、天竜川が通る静岡県のお酒。その中でも純米吟醸は、値段はそれ程高くないのですが、甘口の飲みやすいお酒として有名です。龍田さんと一緒に時は、辛口のお酒をがんがんと飲む天龍さんですが、流星に駆逐艦の子達と一緒に時は、それほど飲む訳にはいかないという事でしょうね。さて、それではとりあえず天龍さんのお酒と、四人分の卯の花をお出しして、急いで夕食の準備をしましょうか。

「はい、それでは先に卯の花をどうぞ。睦月ちゃん達も直に夕食作りますから、まずはこれを食べて待つていてね。」

### 駆逐艦 卯月

今日、天龍さんに連れていかれた遠征任務の最中に、たまたま鳳翔さんのお店の話題が出たびよん。鳳翔さんのお店は、うーちゃん達睦月型駆逐艦にとつて一度は行ってみたい憧れの場所です。でも、うーちゃん達のお小遣いでは、そんなに簡単には行けないのが残念だびよん。だから運良く天龍さんが、遠征の後にくーちゃん達を連れて行ってくれると約束してくれて、とくつても嬉しかったびよん。勿論今回の遠征、うー

ちゃん達はとくつても頑張ったびよん!

それと鳳翔さんのお店に行ける事が分かったから、うくちゃん達は今日の昼食を少なめにして準備も万端なのでつす!それでいよいよ遠征の後、憧れの鳳翔さんのお店に天龍さんが連れていってかれて夕食を食べさせてもらう事になったんだけど:夕食の前に一つ料理が出てきたびよん。鳳翔さんのお話では、この料理は卵の花という名前だびよん。うくちゃんの名前と良く似た名前の料理だから、きつと美味しいに決まってるんだびよん。

えつと:よく分からないけど、ちよつと茶色い物の中に色々な物が入った料理だびよん。どんな味なのか、とくつても楽しみなんだびよん。早速:ハムツ:あつ美味しいんだびよん。こんな料理、うくちゃん達の給食にはないびよん:。少しだけ甘辛くて、とくつても食べやすい味で、滑らかな感じの美味しい料理なんだびよん。

これが何の料理なのか、うくちゃんにはよく分からないんだけど:一緒に入っている蒟蒻は、お口の中でクニクニユクニユクして、とくつても面白い料理だびよん。あつ、なんか緑色のお豆さんも入っているんだびよん。お口の中でプチツとして、これも面白いびよん!それに人参も椎茸も:あつ油揚げも:うくちゃんの大好物がかりだびよん。うくちゃんの名前と良く似た名前の料理だから、うくちゃんの大好物がいくつばい入っていて、とくつても美味しい料理なんだけど、やつぱり何と言つても、この少し薄味の甘辛

い茶色い物が、とくつても、とくつても美味しいんだびよん。

丁度良い甘さと丁度良い辛さ…、それとお口の中がとくつても楽しくて、うくちゃん感激だびよん。この料理とつても好きになったから、鳳翔さんにお願いで、もつと食べさせてもらいたいよお。これだけでお腹一杯食べたいびよん！横を見ると、弥生達も無言でこの料理を食べているびよん…たぶんみんな、同じ事を考えていると思うんです！それに…こんな美味しくて楽しい料理は、友達の如月ちゃんにも持つて帰つてあげたいんだびよん。

「鳳翔さん、うくちゃん達にこの料理、もつともつと食べさせて欲しいびよん！おかわりが欲しいのでつす！」

### 鳳翔

「弥生も…これもつと食べたい…」

「睦月もお願いで」

どうやら三人とも気に入ってくれたようですね。後少しで夕食を出せますが、そんなに気に入ってくれたのであれば、もう少し卯の花を出しましょうか。流石にこれだけでお腹一杯になってしまつては、折角夕食を作っている私としては困りますが、これ程気

に入ってもらえたのであれば、もう少し出してあげましょう。最初、お酒のおつまみとして作った卵の花だったので、睦月ちゃん達には少し味が濃すぎたかな…と心配していましたが、それは杞憂だったようですね。

「あら、龍田さんもいらっしやい。」

「あつ、やっぱり天龍ちゃん先に来てたんだあ。あら？今日は駆逐艦の子を連れてきているの？」

「あ、悪いく龍田。ちよつと遠征中に鳳翔さんのお店に連れてくるって、チビ達に約束しちゃつてな。それでその約束を果たすために、今日は夕食に連れてきているんだよ。」

「あら？天龍さんの答えを聞いて、龍田さんがちよつと難しい顔をしていますね。どうしたのでしょうか？」

「天龍ちゃん…困った事をしてくれたわね。たぶん、今日の事をこの子達は駆逐艦寮で他の子達に言いふらすわよ。そうしたら、特にこの子達と仲の良い如月ちゃんあたりが怒ると思うの。なんで私だけ行けなかつたんだって。それに、今如月ちゃんの面倒を見ているのは私なんだよお？…私も連れて行ってくれ！って近い内に言ってくる

事間違いなしよ…。今月はちよつと私の懐は寂しいのに…どうしよう。」

あく、なるほど。そういう事ですか。たしかに睦月ちゃん達と仲の良い如月ちゃんは龍田さんが率いる遠征艦隊ですから、この場には居ません。そして今日の楽しい出来事を睦月ちゃん達が如月ちゃんに言わないという事もありえないでしょう。そうなれば…。仕方ないですね…。

「龍田さん、今度龍田さんの遠征艦隊の子達も一度私のお店に連れてきてください。私に多少は融通しますから…。流石に天龍さんの遠征艦隊の子達だけ私のところで夕食を食べた…というのは不公平になりそうですから…。」

「やゝつた！鳳翔さんありがとうございます。早速、明日にでも私の遠征艦隊の子達も連れてきますから、よろしくお願いします。」

「あゝつ、龍田ずるいぞー！」

最近私の持ち出しが少し多いような気がします…。まあ、お店自体は繁盛していますから余裕があるので問題ないのですが…。今回はある意味、天龍さんの気まぐれでこうなってしまった訳ですから…天龍さん達には、少し私のお店のために仕事をしてもらいましようか…。とりあえず、今日の夕食が終わったら、次の遠征任務の際に少しお魚などを持ってきてもらうことを頼んでみましょう。…勿論、断ったら許しませんけどね…。

「鳳翔さん…卵の花…もう食べ終わった…弥生もつと食べたい…。」

「睦月も、まだまだいけるよお〜」

「もう一回卵の花が食べたいぴよん！」

…あらあら。卵の花以外にも美味しい料理はありますから、卵の花はこれで今日はお終いです。このまま食べさせたら、際限がなさそうですから。それに夕食の準備も出ていますから、これを出せば睦月ちゃん達もたぶん納得してくれるでしょう。

「三人とも、卵の花はこれでお終いです。それに、私のお店はこれ以外にも美味しい物は一杯ありますから大丈夫ですよ。さあ、それでは夕食が出来ましたから、お腹いっぱい食べてくださいいね。」

「やった〜、一杯食べるぴよん！天龍さん、ありがとうぴよん！」

「おお〜、この美味しそうな夕ご飯！睦月、感激い！」

「弥生…一杯食べる…天龍さんに感謝…。」

…今日は開店前から本当に賑やかです。さて、そろそろ開店時間ですし、今日もお店を頑張りましたようか。

## 第二〇話 足柄とつみれ汁

「なんで、私がまたふられるのよ〜!!…ヒック」

「足柄…これで何連敗だ？もうそろそろ独身をつらぬく覚悟を決めた方がいいだろう。」  
「那智…あまり足柄にきつい事を言つては駄目よ…。ほら足柄、少し落ち着きなさい。きつとあなたにも、そのうち良い事があるわ。」

「う…うう…そうよ！きつと私を選ばない男に見る目が無いだけだわ！…鳳翔さん、焼酎おかわり！…ヒック」

「足柄姉さん…そろそろ飲むの止めようよ…あまり飲みすぎるとまたお酒で失敗…あつ…ごめんなさい、ごめんなさい。何でもありません。」

はあ…憂鬱です。うちの常連さんでもある妙高さん四姉妹ですが、いつもでしたらカウンターではなく四人がけの机で楽しく飲んでいきます。ですが今日はカウンターの一角を占領して…約一名がとても荒れています。そして、その荒れている足柄さんの飲むペースが早い事早い事…。私の想像が正しければ…今回も、お見合いかデートで失敗したのでしょうか…。足柄さんがこんな風に荒れるのは、大体そんな出来事があつた日ですから。

足柄さんは、見た目も美人ですし、料理も上手、そして殿方に対しても積極的な子です。そんなにお見合いやデートで失敗するとは思えないのですが……いえ、これまでの失敗談を聞いた限りでは、結婚願望が強すぎるのが原因なのでしょうか。あまりに積極的になりすぎて、相手に逃げられているという事でしょうか……。

「那智さん、今回は足柄さんどうしたのですか？ 私から見れば、足柄さんは素敵な人ですし、そんなにいつもお見合いなどで失敗するとは思えないのですが……。」

「あゝ、鳳翔さん……。まあ、あんなに飢えた狼のように男に猛烈とアタックを繰り返した挙句、その男を束縛しようとしたら……逃げられるに決まっているだろう。足柄はもう少し自重してだな……。」

「何言っているのよ、那智姉さん！ 私が折角、あの男のために肉じやがを毎日のように作って持っていたのに、あの男、昨日は私を部屋に入れてくれなかったのよ。浮気をしているんじゃないか……って疑うのは当然でしょ。ちよつと20、3cm砲を向けただけなのに、もう来ないでくれって言われて……ううう……鳳翔さん、焼酎おかわり……ヒック」

……はあ……。それは災難でしたね……相手の殿方の方が……。更に話を那智さんから聞いていくと、どうやら足柄さんは連日のようにその方の所に通い続けたそうです。たしかに好きな殿方の所に毎日行きたいという気持ちは分かりますが、うちの人も同じです



が、殿方は基本的に自由を好むもの。あまり通い続けていますと、時々自由な時間が欲しくなる…という気持ちも、よく分かります。それに毎回肉じゃがでは…。

「鳳翔さん！折角私、肉じゃがを毎回のようにつけて持っていったのよ！ほら、男の人が女の人に作ってもらいたい料理のナンバー1よ！ここまで私が尽くしているのに、なんで避けられなければいけない訳??おかしいでしょ!!…ヒック。」

「足柄…鳳翔さんに絡んでも仕方ないでしょ。それに、確かにあなたの作る肉じゃがは美味しいと私も思うわ…でもね？連日のように、コツテリした料理を持ってこられては相手の方も…」

…全くその通りです。妙高さんが言うとおり、いくら美味しい料理でも、コツテリした味の料理ばかりを毎日持つて来られれば相手に嫌がられます。それに、うちの人も私を作る肉じゃがはたしかに好きですが、時にはもう少しあっさりした料理も食べたいと思うでしょう。…そうですね…例えば…。

「足柄さん、うちの人もそうなのですが、時にはもつとあっさりした味の物を作つてあげた方が良いでしょう。肉じゃがは確かに美味しいですけど…あれは結構こつてりした味付けになりますから。それに殿方が喜ぶ料理というのは、何もそういう料理ばかりではないのですよ…。良かったら、私がちよつと一品作つてみましょうか？」

「分かったわよくヒック。そんなに言うなら…鳳翔さん…見せてもらおうじゃないのお

く…ヒツク。」

「足柄…お前という奴は…鳳翔さんに料理の事で絡んでどうするんだ…。折角の機会なんだから、もつと謙虚に教えを請うた方が、いいと思うんだがな。」

那智さんもそうですし、一緒に居る妙高さんや羽黒さんも少し心配そうに私と足柄さんを見ていますが、私は別に足柄さんの態度に腹は立てていません。足柄さんの今の心境では、自分の努力が否定されたと感じている事は、私もよく理解していますから…。それでは、足柄さんのために、肉じゃがとはちよつと違うタイプの、殿方が喜ぶような料理を作ってみましようか。冷蔵庫に鰯が残っていましたから、これを使つてつみれ汁を作つてみます。

鰯のつみれ汁の場合、鰯のつみれだけをおすましに入れた非常にシンプルな物や、様々な野菜の具材を加えた少し賑やかな物もあります。勿論シンプルな味と言えば、つみれだけを入れた物ですが、こちらはつみれしか入っていない分、味付けに細心の注意が必要になり非常にやっかいです。ですから、今回足柄さんに見せるのは、野菜の具が入ったタイプのつみれ汁の方が良さそうですね。

まずは、鰯を三枚におろしてから、皮を取つて包丁でしつかり叩きます。皮を取るのには少し面倒な作業なのですが、これをそのままの状態で叩きますと、つみれ汁を食べたときに食感に違和感が出ます。ですから、ここは丁寧に皮を削除しなければいけません

ので、皮から身をこそぎ落とす様な感じで皮を取除きます。次はこそぎ落とした鰯の身を叩く番ですね。しっかりと形のつみれを作るため、そして食べている時に残った小骨を感じさせないためにもしっかりと叩いておきましょう。

後はつみれに味を付けなければいけません。今回は先に少し茹でる事でつみれに火を通して、お汁に絡めるだけなので、味が中には染み込みません。ですからつみれその物にも少し味を付けておかなくてはいけないのです。今回はシンプルな味にする予定ですから、叩いた鰯に塩を少量混ぜて、おろし生姜にお酒そして卵白を入れて練ります。私は鰯が好きですが、人によっては鰯の臭みが苦手な人も多いようですから、生姜を使って上手に臭みを取除かなければいけません。鶏肉のつみれですと、紫蘇の葉などを混ぜるだけでも香りが良くなるのですが、流石に鰯のつみれの場合は紫蘇では少し香りが弱いので生姜を使うしかならないのです。また卵白を加える事で、より柔らかいつみれを目指します。ここまで準備出来れば、これを形にして火を通すだけです。

お湯を沸かして……ここに出来上がった鰯の身を、スプーンを使って適当な大きさにして丸めてから、どんどん投入していきます。あまり大きいつみれですと、火が通りにくいですから、食べやすい大きさにして火を通しましょうか。大体これで大丈夫ですね。後は野菜を含めて汁を作って、火を通したつみれを組み合わせれば完成です。

余っている野菜で使えそうな物は……人参、牛蒡としめじがありますね。本当は大根も

欲しい所ですけど、今日は生憎余っている大根がありません。とりあえずこの三種類の野菜を入れたつみれ汁を作りましょう、まずは人参の皮をむいて適当な厚さで半月切りにします。牛蒡の方は火が通りやすいように薄めに斜め切りして、しばらく水にさらします。しめじは石づきをほぐすだけで大丈夫ですね。

それでは、すまし汁を作りましょうか。まずは昆布と鰹節で出汁をとって…ここに塩と薄口醤油を使って味を整えていきます。今回はおすましのような汁を作る予定なので、あまり醤油を入れ過ぎないように気をつけて味を整えなくてはいけません。それと、いくら生姜を鰹のつみれに使っているとはいえ、鰹は香りと味の癖が強いので、出汁はいつもより濃い目の物を使います。これは出汁が弱すぎますと、すまし汁に鰹の癖が移りやすいですから、すまし汁の味が負けてしまうためです。ですから、汁の味をほかさないためにも、通常よりも濃い目の出汁を使わなくてはいいのです。

これくらいの味なら大丈夫でしょうか…。それではここに、少し火の通りにくい人参と牛蒡を入れてアクをしつかり取りながら柔らかくなるまで煮ます。ある程度火が通ったら、ここにしめじを入れて…最後に既に火が通っている鰹のつみれを混ぜて完成です。つみれを別で煮なければいけないため、少し手間がかかりますが、鰹の臭みをすまし汁に極力混ぜないためには、仕方がないのです。後は最後の香り付けに、ゆずの皮を少しだけ吸い口にして…完成です。

「足柄さん、鰯のつみれ汁です…どうぞ。それと妙高さん達の間もありますから、どうぞおあがりください。」

### 重巡洋艦 足柄

なんで私のような『いい女』から、男はどんどん逃げていくのよ！今回だって、毎日のように通つて夕食を届けてあげたりして、あれだけ尽くしたのに…どうしてよ！妙高姉さんはともかく、あの羽黒にだつて彼氏が居るのよ!?なんで、私だけ…。まあ…あまりガツガツするな…という妙高姉さんや鳳翔さんの忠告は分かるけど…。でもね？肉じゃがや煮物ばかりじゃ駄目って、何よそれ？婚活雑誌では、肉じゃがを嫌いな男は居ないって書いてあるじゃない。鳳翔さんが、今日は男の人が好きそうな違う料理を見せてあげる、なんて言っているけど、一体何を作るつもりかしら…。

うくん…鰯のすり身をお団子のようにして入れたお汁？つみれ汁ね…。鰯は匂いが強いから、嫌がる人も多いと思うんだけど。それに野菜は入っているけど、おすまし仕立てのお汁だから、鰯の匂いが消えないんじゃないかしら。まあ、あの鳳翔さんが変な物を出すとは思えないから、問題ないのだと思うけど。それに、私が作った肉じゃがよりも更に年寄りっぽい料理の気がするのよね…本当にこんな料理で喜ぶ男は居るのか

しら。まあいいわ、とりあえずこの鰯のつみれから食べてみようかな…パクツ。

はあ…鰯は匂いと小骨がね…って、あれ？なんで匂わないの？…そうか…生姜も一緒につみれに入れてるから、鰯なのに全然匂わないのね。小骨もしつかり叩いているから全然気にならないし、つみれが凄く柔らかくて滑らかで美味しいわ。汁気がつみれの内部に染み込んでいないのに、こんなに美味しいなんて…。どうやってこんな食感や味を作っているのかしら…。鰯自体は凄く味が美味しいお魚だから…癖のある匂いがないければ凄く美味しいのよね。…本当、この味…食べていると落ち着いてくる気がするわ。たしかに鳳翔さん達が言っていたように、私焦りすぎていたのかしら…。

野菜も鰯のつみれを邪魔しないように少しだけ入っているのがいいわね。人参もそうだけど牛蒡の歯ごたえ…いいわね。しめじも口に入れると香りが広がって、鰯に負けていないから美味しいわね。汁がすまし仕立てだから…つみれもそうだけど野菜の甘さが凄く感じられて、本当にいいわ。それに、吸い口に使っている柚子の皮が本当にいい香りを出しているわね…。普通は鰯のような匂いに癖がある魚のすまし汁は、どうしても味が濁るんだけど、このすまし汁はそんなの全然ないし…やっぱり鳳翔さん凄いわ…。提督を一発で落としただけの事はあるわね…。

これだけシンプルな味で美味しきを出すのは凄く料理の腕が必要だと思うけど…私にも出来るかしら。たしかに、こういう料理がきちんと出来てこそ男が寄ってくるとい

う事よね。雑誌にも書いてあつたように、いい男を掴むためには、まずは胃袋を掴めつて言うくらいだから、私ももつと女を磨かないと行けないという事ね……。そして……

### 鳳翔

不気味です……凄く不気味です。足柄さんは、私が出した鰯のつみれ汁を口にすると、何か無言で頷いています。手は止まっていますから、気に入ってくれたのだと思います。すが……一体何を頷いているのでしょうか。

「鳳翔さん……」

「は……はい……」

「ありがとうございます。これは素晴らしい料理でした。私も、もつともつと腕を磨かなければいけないという事がよく分かりました。たしかに肉じやがのような物ばかりでは、いい男を捕まえる事は難しそうですから、もつと頑張つて、今度こそいい男をしつかり捕まえたいと思います。」

……いや、足柄さん……根本的に間違つていると思うのですが……。まずはもつと余裕を持つて、そんなにガツガツしなければ自然と素敵な方が現れると思うのです。あまりガツガツ行きますと、いくら料理のレパートリーが増えて上手になつても、また同じ結果

になつてしまふ気がするのです。しかし、私の口からそのような事を言つても、既に結婚している私が言つては足柄さんも反発するでしょうし…。

「足柄…だからお前は駄目なんだ。もつと私みたいにドツシリ構えていれば、自然と男の方から近づいて来る。お前はもつと落ち着いてだな…。」

「何言つてるのよ、那智姉さん！だから、那智姉さんには男が寄り付かないのよ。大体この間だつて、折角の合コンで男を全部酔い潰したのは姉さんじゃない！私はそんなの絶対に嫌なのよ！」

「なつ…失礼な。私だつてその気になれば、男の一人や二人くらい…つて、妙高姉さん、そこで笑うか!？」

流石は姉妹ですね。私では言いづらい事をズバリ言つてくれました。もつとも、それを言つたのが那智さんではあまり説得力がないのが残念なところなのですが。とはいへ、ようやく足柄さんに元気が出てきたようで、いつもの四姉妹に戻つてくれたようです。末っ子の羽黒さんも少しホツとしたような表情ですし、まずは良かったという事でしょうか。あつ、そういうえばあの人も先日、良い相手を見つけた事は難しい事だ…と言つていましたね。

「そうそう皆さん。そういうえばあの人が先日言つていたのですが、なんでもあの弟さんの見合い相手を探しているみたいですが、良い相手がなかなか居ないみたいですよ。」



どこでもそうなのでしょうが、良い相手を見つければ大変なようですね？だから、那智さんも足柄さんも焦らずにじつくり探せば…」

キラツ：

あら？足柄さんと那智さんの目が光ったような…。妙高さんと羽黒さんは困ったように顔を見合わせていますし…。私何か変な事言っただでしょうか？あの人の弟さんも海軍士官ですが、なかなか出会いがなくて未だ独身のようで、あの人も少し困っていたようですから…。どこでも良い相手を見つければ大変なので、足柄さんも焦らないように…と言っただけなのですが。

「ほ…鳳翔さん！そのお話詳しく聞きたいわ!!提督の弟さんって、たしか提督と同じで海軍さんですよ？勤務先はどこ？階級は？良物件の匂いが…新たな戦場が…私を呼んでいるわ！」

！良物件って…足柄さん何を言っているのですか…。

「足柄！落ち着け。そうやってガツガツしているから駄目だとさつきから言われていただろう。ところで鳳翔さん、話は変わるが、提督の弟というのは今何歳なのだ？それと写真があれば是非見たいのだが…いや、純粹に興味本位で聞いているだけで他意はない…たぶん。」

あつ…まさか…いつもであれば止める筈の那智さんまで…。流石にそれはない…と

断言出来ないところがツライです。ですがいずれにせよ、足柄さんや那智さんの希望をかなえる訳には行きません。私としても、足柄さん達に『義姉さん』と呼ばれる未来は回避したいですから。…私の不用意な発言によつて足柄さん達が急に元気になつてしまいましたし、二人とも目が全然笑つていません…どうやつて誤魔化しましょうか。…お酒で酔つ払わせて、今日の記憶を曖昧にさせるしかなさそうですね。仕方ありません…秘蔵のあれを出しましょう。

「まあまあ、お二人とも…。ちよつと話は変わりますが、今日はあの幻の焼酎『魔王』がありますよ。どうですか？折角なのでこれ開けませんか？」

翌日、二日酔いに苦しむ二人の重巡洋艦娘を多くの艦娘達が見かけたようです。幸いな事に長女の妙高さんと末っ子の羽黒さんは良識を持ち合わせていたようで、私の発言について二人に改めて伝えなかつたようなので、それ以来その話題が私のお店で繰り返される事はなかつたのですが…本当に口は災いの元ですね。私も気をつけなければいけません。

## 第二一話 五月雨と揚げ出し豆腐

「まだまだ、これから…なんだけど、今回は失敗しないように…」

「五月雨、今日はとっても慎重っぽい？夕立も今回は失敗しないように物凄く自重しているよ？」

あの人に決められた私の店への出入り禁止期間が終わった後、すぐに大作戦が開始された事で、しばらく私のお店に来る機会がなかった駆逐艦の夕立ちちゃんと五月雨ちゃんとの二人が今日は私のお店に来ています。長門さんと陸奥さんに曳航されて駆逐艦寮に戻った先日の大失態を反省して、今日は二人とも食べる量をセーブしていますし、お酒についても二人とも一杯ずつしか飲んでいません。流石に二回も同じ失敗をする訳には行かないという事でしょうか。

「おおお？今回は五月雨も夕立も大人しくしているなあ。まあ、先日あれだけやらかしているからなあ。このあたしのようにいつも分別を持って飲まないとなあ、ひやつは。」

「隼鷹…。あまり五月雨ちゃん達を煽ってはいけません。もう酔っ払っているのですか？」

「ええく……。鳳翔さん、そんな事ないよお？まだ素面だよ？ということでお酒もう一杯追加よろしく！」

まったく：折角五月雨ちゃん達が大人しく飲んで食べているのですから、変に煽らないでください：隼鷹？それにしても、隼鷹の挑発に乗ることもなく、二人とも穏やかに食事をしていますし：だいぶ成長しましたね。今まであれば、夕立ちちゃん辺りが簡単に挑発に乗って、そこから崩しの五月雨ちゃんも巻き込んで飲み始めるパターンが多かったですから：一度大きな失敗をしたとはいえ、本当に成長したものです。

「隼鷹お姉さん：五月雨達は、前回のような失敗はもうしないですよ？もうドジっ子なんて言わせませんから！」

「そうそう！夕立も、ちゃんと自重しているようだから、今日はあと一皿だけ食べたなら、駆逐艦寮に戻るっばい？次に失態起こしたら、提督さんにまた怒られるしく。という事で、鳳翔さんあと一つ何か食べさせて。五月雨、最後何食べる？」

「そうですね：前回、白和えを出してもらいましたが、全く覚えていないので、もう一回作ってもらいましょうか？：あつ、でも今日はまだ少しお腹空いていますから、同じ豆腐の料理でも、もう少しお腹に貯まる物をお願いしませんか？」

「五月雨、それいいかも：夕立もまだ食べられるっばい！」

豆腐を使った料理で、少しお腹に溜まる料理ですか……。確かに今回二人ともかなり自

重して食べていましたから、まだお腹が少し空いているようです。ただ、豆腐料理というのは一般的にアツサリしていたり、ヘルシーな料理が多いですから、五月雨ちゃん達の希望に沿う料理となると……ああ……それでしたら、揚げ出し豆腐を作りましょうか。肉豆腐などでも良いのかもかもしれませんが、折角なので豆腐がメインの料理という事で、野菜や大根おろしを少し添えた揚げ出し豆腐にしましょう。

揚げ出し豆腐となると、絹ごし豆腐で作っても良いのですが、作る時も食べる時も形が崩れやすくなつてしましますから、今回は木綿豆腐を使いましょう。これを五月雨さん達が食べやすいように、4等分程に切り分けて……しっかりと水切りをしておきます。

「五月雨ちゃん、夕立ちちゃん、これから揚げ出し豆腐を作りますけど、味付けどんな感じがいいですか？普通の味でも、ちよつとピリ辛でもどっちでも作れますが？」

「五月雨は……少しピリツとした揚げ出し豆腐が食べたいですね。夕立どうしますか？」  
「夕立も、ピリツとした方がいいっほい。」

二人とも少しピリツとした味の方が好きなのなので、大根おろしではなく、もみじおろしをつけましょう。大根に鉄串で穴を開けて、ここに唐辛子を詰め込みます。そしてこの状態でおろし金を使って汁気を取除きながらおろせば……ほんのりと赤く綺麗な色のもみじおろしの出来上がりです。これくらいの量をおろしておけば、二人分でしたら十分ですね……。

それでは豆腐に片栗粉をまぶして揚げる前に、揚げ出し豆腐のタレの部分を先に作っておきましょうか。このタレの出来で、揚げだし豆腐の味が決まっていますので、慎重に作らなくてははいけません。鰹出汁に、みりん、日本酒、薄口醤油を使つて味を調整していきます。これを鍋で一煮立ちさせれば、美味しいタレの出来あがりです。後は付け合せに使う、しめじと獅子唐辛子を別に茹でておきましょうか。

さて、タレの準備も出来ましたから、いよいよ揚げだし豆腐を作りましょう。切り分けて水切りを行った豆腐に片栗粉を薄くまぶして、これを180度くらいの油で一氣に揚げていきます。色がうっすら変わる程度までしつかり豆腐を揚げたら、油を十分に切つて出来上がりです。後は出来上がった豆腐を鉢に四つ程ずつ並べて、別茹でした獅子唐辛子としめじを横にそえて：もみじおろしを上に乗せたら、最後にタレをかけて：出来上がりです。

「さあ、二人とも。揚げ出し豆腐を作りましたから、熱いうちにどうぞ。リクエスト通り、もみじおろしでピリツとした辛さも入れましたから、氣をつけて食べてくださいね。」

前回、夕立と私の二人とも、鳳翔さんのお店で記憶を無くして、気がついた時は駆逐艦寮の自分達の部屋でした。友達に話を聞くと、鳳翔さんのお店で引っくり返った私達を長門さん達が運んでくれたようです。そして次の日、提督からお説教をもらい、しばらくの間、鳳翔さんのお店に行く事を禁止されてしまいました。そしてその禁止の期間が終わったと思ったら、今度はM I作戦が開始してしまい、私と夕立ちちゃんはしばらく鎮守府に戻ってくる事が出来ませんでした。しかも、ようやく作戦が終わった後は、その打ち上げで友達と散財してしまつて……今日は久しぶりの鳳翔さんのお店です。今回は前回のような失敗はしません！

いつも私は、周りの友達から『ドジッ娘の五月雨』と言われていますが、今日は私も夕立も細心の注意を払つて、食べ過ぎず飲み過ぎずに気をつけてきました。途中、軽空母の隼鷹お姉さんの挑発に乗りそうになりましたが、それもグツと耐えて、いよいよ最後の料理まで穩便にたどりついたのです。これさえ乗り越えれば、今日は気持ちよく二人とも駆逐艦寮に戻る事が出来ます。最後に鳳翔さんにお願ひした料理は、前回の最後と同じ豆腐料理です。ただし前回と違って、今日は私も夕立もお腹に余裕があるので、ポリュームのある豆腐料理をお願ひしました。前回アツサリした豆腐料理だったので、今回はどんな料理が出るのかとても楽しみです。

そして出てきた料理は、揚げ出し豆腐。豆腐に衣をつけて揚げた物と野菜が一緒に夕

レに入っている、とても美味しそうな料理です。やっぱり鳳翔さんのお店は最高です。私達のお小遣いでは毎日では来られないのが残念ですが、今日は一生懸命貯めたお小遣いで私も夕立も最後まで楽しめそうです。それでは、早速食べてみましょう。私達でも一口で食べられる大きさの豆腐がいいですね…パクツ。

豆腐の周りに薄く衣がついていて、歯で簡単に衣を破る事ができました…中身は熱々の豆腐です。衣に絡んでいるタレの味と豆腐の味が口の中で混じると…豆腐の甘さを感じます。なんだか、とても落ち着く味で、今の私にはぴったりの味です。次は少しだけ、もみじおろしをつけて食べてみます。鳳翔さんからは、少しピリ辛だから気をつけるように言われましたが、少しつけるだけなら大丈夫でしょう。それでは早速…ウン！美味しいですね。薄い赤色のもみじおろしが口の中に入ると、ピリツとした鋭い辛さを感じましたが、この辛さのおかげで、さつきよりも豆腐が甘く感じられます。それに、これくらいの辛さなら私でも大丈夫です。

一緒についてきた獅子唐辛子やしめじも、もみじおろしを乗せてタレをつけて食べるとうちと本当に美味しいですね。特に、しめじなんて最高です。私達のリクエストにきちんと答えてくれた鳳翔さん、本当にありがとうございます。隣を見ると、夕立も『これなら、どれだけでも食べられるっぽい？』なんて言いながら食べていますが、今日の私達は腹八分目で帰ると約束していますから、少し名残惜しいですけど、これで終わりです。何



も問題を起こさずに帰れば、また来る事が出来るのですから…。

「鳳翔さん、ありがとうございます。最後の揚げ出し豆腐も、本当に美味しかったです。それと揚げ出し豆腐を食べて喉が渴いたので、最後にお水を一杯大きなグラスでください。それ飲んだら、今日は帰りますから。」

「夕立も、お冷が欲しいっばい！」

### 鳳翔

「どうやら、五月雨ちゃんや夕立ちちゃんの希望に沿う料理を出すことが出来たようですね。私のお店では、揚げ出し豆腐はお酒のつまみとしてよく注文が入りますが、これはお酒なしでも美味しく食べられる料理です。少しピリ辛にするために、もみじおろしを使ったため、大丈夫かな…とも思いましたが、五月雨ちゃん達には丁度良い味だったようです。ピリツとした辛さがありますと、豆腐がより甘く感じられますから、美味しく食べられたのでしょうかね。」

今日は二人ともだいたい慎重に飲み食いをしたようですから、前回の失敗がきちんと生かされたという事でしょうか。それでは最後に、大きめのコップにお水を入れて渡しましょうか。

「鳳翔さん、日本酒をもう一杯おくれよ！ 枘とコップだと一々持ち変えるのが面倒だから、今度は大きめのグラスでおくれよ。」

「あつ、私も隼鷹と同じ物お願いします。」

「おつ、千歳も今日は飲むねえ。」

…それに引き換え、この酔いどれ軽空母は…。しかも今日は飲み仲間の千歳と二人で来ています。通常ですとそれぞれの相方が止める役になるのですが…今日は誰も止める人間がいません。それもあつて、今日はいつともより飲むペースが早い気がします。とはいえ、いつも飲んでいる量を考えれば、まだ余裕はありそうですから、この注文は受けてもまだ問題なさそうですね。

「隼鷹、千歳、あまり飲みすぎでは駄目ですよ。とりあえず、大きめのコップに日本酒を入れて、そこに置いておきますから、自分達で持つていつてください。」

「鳳翔さん、肉じゃがが三人分お願いします。」

「はいはい、加賀さん。すぐに出しますから、少し待っていてくださいね。」

今日は本当に忙しいですね。赤城さんが色々と手伝ってくれていますが、注文が入つてからの料理は、ほとんど私が処理していますから、どうしても注文が立て込みますと、色々な仕事を平行して行わなくてはならないのです。そろそろ赤城さんに料理の手伝いもお願いした方が良くもしませんね。

「あ、あく……。鳳翔さん？これは酷いよ！これ水じゃないから。いくら飲んでいても、水と酒の違いは分かるよ！ちゃんと日本酒おくれよ。」

「ん……。私のお水ですね。」

え？さつき隼鷹と千歳のために、日本酒を入れたコップをカウンターに置いておいたはずですが……。おかしいですね……。あつ！まさか。

「あ……。あれ？夕立……。もしかして……。また沈んじやうつぽい?」

「ごめんなさい……。五月雨も……。ここのまでのようです。やっぱり私、ドジッ娘だったのかな……。」

大きめのグラスになみなみ注がれた日本酒をほぼ一気に飲み干した五月雨ちゃんと夕立ちちゃん……。そのまま引っくり返りました。一体どうして……。おそらく隼鷹と千歳のコップと間違えたのでしょうか……。いくらなんでも、飲む前に気付いて欲しいです。それにしても……。今日は長門さんも居ませんし……。誰に曳航してもらいましょうか。

「……加賀さん、申し訳ないですけど、帰るついでに駆逐艦寮に……」

「……分かりました。提督には報告しますか?」

「いえ……。今回は報告しなくてもいいです。それよりも、隼鷹と千歳の二人を入店禁止にしたいところですよ……。」

「え、つ、そりやないよ、鳳翔さん。今回のミスは、鳳翔さんが間違えやすい場所に置

いた事が……。」

えつ、私の責任ですか？ま……ま……まあ、たしかに間違えやすい所に置いた責任があるかもしれないが……。一番いけないのは、大きなグラスで日本酒を出してくれたと言つた、隼鷹と千歳だと私は思うのです。いえ、そうに違いありません。とりあえず、それぞれの相方の飛鷹と千代田には、二人から目を離さないように伝えて、間違つても二人だけで入店させないように……と釘をさしておきましょう。……しかし……今回は仕方ありませんね……私の方から、あの人には謝っておきましょうか……。どうしてこんな事に……。

## 第二二話 赤城とコロツケ

「これは…私一人では、とても無理ですね…。赤城さんに手伝ってもらいましょうか。」

私のお店に積みあがったジャガイモの山…北海道に進出していた軽巡洋艦の阿武隈さんが、鎮守府に戻ってきた際に、私のお店に運び込んでくれた物なのですが…これだけ大量のジャガイモどうしましょう…。ジャガイモは日持ちしますので、少しずつ使っても問題ないのですが、折角の新ジャガイモですし…急いで牛挽肉を購入してコロツケにしてみました…と考えました。とはいえ、これだけのジャガイモの皮を剥き、細かく切つて潰す…となると、私一人ではとても無理です。それに、玉ねぎや牛肉と混ぜる作業も考えると…やはりここは、赤城さんにお手伝いをお願いした方が良さそうですね。

「鳳翔さん…赤城来まし…なんですか!?!このジャガイモは…。凄い量ですね。赤城が食べてもいいのですか?」

「…頑張つて手伝つてくれれば、赤城さんも食べられますよ。今日はこれを使ってコ

ロツケを作りますから、ジャガイモの皮剥きや潰す作業を手伝ってください。たぶんこれだけの量ですと、200個近いロツケが出来ますから、今日売れ残ったロツケを赤城さんにあげますよ。」

「200個近いロツケから、今日売れ残ったロツケを全て食べて良いのですか!?! 赤城、一航戦の誇りにかけて頑張ります!」

赤城さんの気合は十分なようですから、しっかりと働いてもらいましょうか。それに：ロツケは鎮守府食堂でも人気メニューと聞きます。ですからたとえ200個のロツケを作ったとしても、注文が殺到するでしょうから、赤城さんの手元に残るのはそれほど多くないと思います。報酬としては、丁度良いところでしょうか。それでは、ジャガイモの下準備は赤城さんに全て任せてしまい、私はそれ以外の作業をしましょう。

「赤城さん、それではそのジャガイモの皮を全て剥いて、火が通りやすいように小さめに切り分けてください。かなりの量がありますので大変だと思いますが、よろしくお願いしますよ。」

「鳳翔さん、お任せください! ジャガイモの皮剥きは得意ですし、切るだけなら問題ありません!」

赤城さんの料理は、味付けが少し濃いようで、若い妖精さん達には受けが良いのですが、ベテラン妖精さんには少し不評だと、私の艦の烹炊長から聞いています。ですが料

理の腕はそれなりの物があるようですから、今回のように下準備は任せてしまっても問題ありません。

それでは私の方は、一緒にコロツケに入れる玉ねぎを微塵切りにしていきましようか。200個コロツケを作るとなると：玉ねぎは20個程微塵切りにすれば十分でしょうか。少し大目になるかもしれませんが、玉ねぎを大目にして甘みの強いコロツケにしても良いかもしれません。目が痛くならないように、手早く微塵切りにしてしましましょう。

赤城さんの方も順調なようですね。見る見るうちに、切ったジャガイモの山が出来上がっていきます。これが瑞鶴さん辺りにお手伝いをお願いしていたら、おそらく今の半分も終わっていないでしょうね。それでは、微塵切りにした玉ねぎに火をとおして、ついでに牛挽肉と今の内にあわせておきましょう。流石にこの量ですから、中華鍋でも使わないと無理ですね。

まずは温めた中華鍋にバターを入れて、ここに微塵切りの玉ねぎを入れて、弱火でじっくり火を通していきます。あまり強火にして一気に炒めてしまいますと、せつかく

の玉ねぎに焦げが出来てしまい、苦味が出てしまいます。ですから、ここは玉ねぎを焦げさないようにじっくり火を入れて、最終的に餡色になるまで炒めなくてはいけません。

玉ねぎがしんなりしてきましたね…。それではここに牛挽肉をあわせませます。今回は大量の玉ねぎですから…投入する牛挽肉の量も3kg近いです…。大きめの中華鍋を使っています、それでもかなり大変ですし、私も力仕事は苦手なのですが…ここは頑張りどころですね。大体火はとおったでしょうか…。最初に入れた玉ねぎも餡色になっていきますし、良い色合いになりました。後は味つけのために、ここに日本酒と砂糖、醤油そして胡椒を入れていきましよう。ここでしっかり味つけをしてしまえば、後からコロッケにソースなどをかけなくても、美味しく食べる事が出来ます。ですから、ここで今回のコロッケの味が決まってしまうので、この部分は赤城さんに任せずに私が行わなくてはいけません。…ええ、いい感じの味がつかましたね。ここにジャガイモが入りますので、玉ねぎと牛肉の部分は少し濃い目の味で問題ないはず。後は、これをジャガイモと混ぜるために冷やしておけばOKですね。赤城さんの方はどうでしょ



うか。

「赤城さん、どうですか？ 順調に行っていますか。」

「鳳翔さん、全く問題ありません！ 赤城頑張りました。もうジャガイモを茹ではじめていますから、後少しで下準備が終わります。こんなに頑張ったのですから……今日余ったコロツケ……全部赤城にくださいよ？」

やはり赤城さんを、食べもので釣ったのは正解だったようですね……。いつも以上のモチベーションで働いてくれました。しかし……寸胴鍋に一杯のジャガイモ……これは潰すのも相当大変ですが……、やる気満々の赤城さんであれば問題ないでしょうね。私よりはるかに力がありますから……。

「赤城さん、それでは大体ジャガイモに火が通りましたら、申し訳ないですが茹でたジャガイモを取り出して、しっかりと潰してください。」

「お任せください！ー！」

これだけの量のジャガイモです。いくら赤城さんと言えども、全てを潰し終わるまでには、かなりの時間が必要でしょうから、私はそれまで他の料理の下準備をしましょう。今回作るコロツケは牛肉コロツケですから、あまり具材の中にお芋の塊が残っていない方がありがたいのですが、赤城さんの力であれば問題ないでしょう。

「鳳翔さん！全部潰し終わりました。…それにしても、やった本人が言うのも変ですけど…凄いや量ですね。これだけあれば、どれだけ量のコロツケが…ジュール…ハッ！」

赤城さん…たしかに潰したジャガイモが山のようになっているのは壮観ですが、まだコロツケにもなっていない材料だけを見てヨダレを垂らすのは、止めてください。

「赤城さん、それでは私が作った玉ねぎと牛肉の具と、赤城さんが潰したジャガイモを少しづつとって、ボウルに入れてしっかり混ぜてくださいね。…摘み食いは駄目ですよ！摘み食いしたら、コロツケは食べさせませんからね。」

「だ…だ…大丈夫です。摘み食いなんてしません…たぶん。赤城にお任せください！」  
少し信用出来ない返事ですが、流石に報酬のコロツケを棒に振ってまで摘み食いはしないと思いますから、赤城さんに任せましょうか。私は衣の準備を今のうちにしてしまします。後は、赤城さんが混ぜた物を適当な大きさに丸めて小判型にして、衣をつければ揚げる前のコロツケが出来上がります。

コロツケの衣…今回は、具に味がついて玉ねぎも大目に入っていますから中身はシットリすると思います。ですから衣の部分は、サクツとした食感を出したいですね。溶き卵に小麦粉、そしてパン粉で少し厚めに衣をつける事を考えれば、これくらいのも量

を準備しておけば大丈夫でしょうか…。後は、出来上がった揚げる前のコロツケを保管しておくためのバットを準備して…。

「鳳翔さん、第一波準備完了しました！続いて第二波の準備に取りかかります…いよいよですね…コロツケが出来上がるのが、今から楽しみです…ジュール…」

「赤城さん…まだ赤城さんのお腹の中にはコロツケは入りませんよ。赤城さんがコロツケを食べられるのは、閉店後ですから…」

「グルグルグル…目の前にこんなに美味しそうなコロツケが並んでいて食べられないなんて…気が狂ってしまいそうです…しかし一航戦の誇り…こんなところで失うわけには…」

その瞬間、盛大なお腹の虫の音と共に、まるでこの世の終わりでも見たかのような顔を赤城さんが見せましたが、ここで甘やかしてはいけません。勿論、開店前に賄い食は出す予定ですが、コロツケは商品ですから閉店までお預けです。

さて、まだあまり立ち直っていない赤城さんは放っておいて、最後の仕上げをしましょう。赤城さんが混ぜてくれたジャガイモと玉ねぎと牛肉を、適当な量に取り分けて手でお団子上に丸めていきます。後はお団子状の物の中央部を潰しながら小判型にして…小麦粉を薄くまぶしたら、溶き卵をつけて、パン粉をまぶして…どんだんバットに並べていきますか。流石にこれだけの具材となると、私がやっても一苦勞ですね…

ひー、ふー、みー、よー…全部で約200個…これだけコロツケが並ぶと壮観ですね。とはいえ、私の予想ではこのほとんどが今日一日で無くなってしまうので、赤城さんの手元に5個も残れば御の字でしょうね…。一応保険はかけておきますか…。

「いらっしやい、天龍さん、龍田さん。」

「あつ、鳳翔さん。今日はコロツケがあるんだな。悪いけど、俺達に2個ずつ出してくれよ。龍田も食べるだろ?」

「勿論よ、天龍ちゃん。鳳翔さんのお店にコロツケがあるのに、注文しないわけないじゃない。」

「鳳翔さん、長良達にもコロツケ2つずつ、お願いします!」

早速、コロツケの注文が入りましたね。天龍さんと龍田さん、そして長良さん達四人が2つずつ注文ですから、急いで12個揚げてしましましょう。…パチパチパチ…コロツケが揚る音がいいですね。あつという間に小金色の美味しそうな塊が出来上がっていきます。出足は好調のようですね。

## 航空母艦 「赤城」

えつと…今、軽巡洋艦達6人が注文したコロツケの合計は12個…一人あたたま2個ずつ…そして、一日にお母さんのお店を訪れる艦娘の数を50人と見積もれば…残り100個!私の手元に、あの美味しそうな塊が100個…100個も残ります!今日の閉店まで…一航戦の誇りにかけて頑張らなくては…。ああ…閉店が待ち遠しいです!

「ぱんぱかぱくん!鳳翔さん、今日はコロツケがあるんですって!?!4つお願いします!」  
「こんばんは、鳳翔さん、高雄にも4つ揚げて下さい。」

なっ!私のコロツケが…。どうして4つも…ここは一航戦の誇りにかけて、ちよつと文句を言わなければ!

「愛宕さん、高雄さん!あまりコロツケを食べていたら、太りますから。2つずつにしてください!あまりたくさん注文されると、赤城の分がなくなり…」

「赤城さん!」

…ううう…お母さんに睨まれました…。愛宕さん達の目の前にあの美味しそうな塊が…4つも…私の物になるはずのコロツケが…。あつ…また1つ、愛宕さんのお口の中に消えて…ああああ…

あれから次々に艦娘達が来店しては、コロツケを注文していきます。今日はいつもよりもお客さんが多くないですか?!しかも皆コロツケを注文していきます…。とどめは、長門さんを始めとする戦艦達…なんですか!あの注文は…。まるで私に対する嫌がらせの如く、一人10個も注文しました。流石に長門さんに対して文句は言えませんが、思わず睨みつけてしまいました。…しかし長門さんは、そんな私の視線など何処吹く風で、次々と『私の』コロツケを口の中に…ああああ…もう、勘弁してください。残りのコロツケは25個…。私の計算では100個余るはずだったのですが、何処で計算を間違えたのでしょうか。しかし、もうそろそろ閉店時間です。このままいけば…。

「鳳翔さん、こんばんは。瑞鳳から、今日は鳳翔さんのお店にコロツケがあるって聞いたんだけど…まだ残ってる?翔鶴姉と空母寮でゆっくり食べたいから、持ち帰りいいかな?」

…五航戦…まさか、彼女達まで私の邪魔をするつもりでしょうか…。加賀さんではありませんが、先輩を敬うという教育が足りなかったのかもしれない。いくつ注文するのか分かりませんが、私のコロツケが更に減る!?!…そんな。

「まだありますし、持ち帰りも大丈夫ですよ、瑞鶴さん。いくつ揚げましょうか？」  
「うくん、翔鶴姉の分も含めて15個頂戴！」

バンツ！…もう我慢出来ません。これ以上赤城のコロツケが減ってしまつては…。思わず机を叩いてしまい大きな音が出たため、瑞鶴さんが驚いてこちらを見ています。！…そうです、折角こちらの存在に気付きましたから、ここは一航戦の誇りにかけて瑞鶴さんにプレッシャーをかけて、注文を思いとどまらせ…。

「赤城さん！」

ひつ…お母さんに更なるプレッシャーをかけられて、私の方が黙ることになりました…。肝心の瑞鶴さんは、私の方を不思議そうに見ただけで、注文はそのまま…。瑞鶴さん…食べ物への恨みは怖いですよ…覚悟しておいてください。先輩を敬わない五航戦には、空母寮に戻ったら加賀さんにお願ひして、海軍精神注入棒の出番です！…あれだけあつたコロツケが…結局私の手元に10個だけ…そんな…あれだけあつたのに…。

「赤城さん？震えているようだけど、何かあつたの？」

「あ！加賀さん…い…いえ、なんでもありません！ところで、今日は遅かつたのね？もうすぐ閉店よ？」

そういえば、いつもであればもつと早い時間に来店する加賀さんが、今日は来ていませんでした。なんでも提督から用事を言いつけられていたようで、今日はこの時間まで

仕事をしていたそうです。…猛烈に嫌な予感がします。

「鳳翔さん、今日はコロツケがあると聞いていたのですが…まだありますか？」

「ええ、大丈夫ですよ加賀さん。今日は遅くまで仕事大変でしたね。いくつ揚げますか？」

「残りも、そこにある10個だけですか？それでは、全部お願いします。流石に私もお腹が空きました。」

「!!! お腹が空いているのは、私もです！加賀さん！私のコロツケが…私のコロツケが…!!  
しかし、ここで加賀さんを止めようとしても、お母さんのプレッシャーが…私のコロツケをどうやって守るべきか…。」

「か…加賀さん!?!コロツケのような油物ばかりでは、太りますよ?コロツケは一つにして、野菜の煮物の方が良いのではないですか？」

「?!どうしたの?赤城さん。あなたらしくもない。流石に今日は私もお腹が空いているので、しっかりと食べたいだけです。いつもはそれ程食べませんから、大丈夫よ。」

ああああ…お母さん、コロツケを全部揚げないでください…それ…赤城のものです…。あああ…私のコロツケが、加賀さんの目の前に並んでいきます…そして加賀さんが一つずつ口の中に…これほど加賀さんの笑顔を憎らしく思った事はありません。ああああ…あと一個だけ…私のコロツケの最後の一個が…加賀さんの口の中に…消え



ました…。

「ふう、流石は鳳翔さんのコロツケ。美味しかったです。ありがとうございます。今日はもうすぐ閉店だと思いますから、もう帰りますね。赤城さん、それではまた後ほど。」

憎たらしいまでの笑顔で、加賀さんが店を出て行きます。そして今日のお母さんのお店も閉店しました。あれだけあったコロツケの山…残ったのはやるせない怒りだけ…お腹がすきました…。

### 鳳翔

閉店と同時に、赤城さんが崩れ落ちるように床にへたりこみました。いえ…何を考えているかは分かっています。あれだけ、今日のお客さんにコロツケを食べないように…とプレッシャーをかけていましたから、どうせ碌でもない計算をして、自分のコロツケの取り分を計算していたのでしょう。ですが、コロツケは他の艦娘にとつても大好物の一つです。最後の加賀さんは計算外でしたが、おそらくこうなるだろうな…という私の予想は当たりました。

…まあ、保険をかけておいて正解でしたね。

「赤城さん、ごくろうさまでした。今日は作る手伝いから、最後まで本当に助かりました。ありがとうございます。」

「う……うう……赤城のコロッケが……」

「どうやら、全然私の言葉も耳に入っていないようです……食べ物一つで困ったものです。とはいえ、赤城さんがコロッケを食べたかったのはよく分かります。仕方ないですね……」

「赤城さん？実は後から少し食べようと思つて、コロッケを10個取り分けていたのですが、一緒に食べませんか？あまり元気がないようなので、無理には言いませんが。」  
ガタツ！……赤城さんが急に立ち上がつて、私の方に突進してきます。……娘のような子とはいえ、この反応は怖すぎます。目が血走つていますし、表情も……尋常ではありません。そんなに食べたかつたのでしょうか……」

「ほ……ほ……鳳翔さん！食べます！勿論食べます！余分に取つてあつたのなら、言つてくださいよ。赤城、全力で食べます！」

「いや……一応私の分も入れて10個なので、全力で食べられたら困るのですが……まあ、いいでしょう。とりあえず赤城さんも少し落ち着いたようなので、取り分けていたコロッケを一気に揚げましょうか。」

## 航空母艦 「赤城」

流石お母さん！ちゃんと取り分けてあったなんて、思っても居ませんでした。おそらく開店前に取り分けていたのでしようけど、赤城は全然気付きませんでした。しかしこれで、私も念願のお母さんのコロツケを食べる事が出来ます。席に座って大人しく待っている、お母さんがコロツケを揚げていく音がここまで聞こえてきます。…ああ…いい音ですね…待ち遠しいです。

「はい、それではこれは赤城さんの分よ。熱いですから、ゆっくり食べるのですよ。」

私の目の前に7個のコロツケが並んでいます。たぶんお母さんが気を使って、赤城に多めに揚げてくれたのだと思います。本当にうれしいです。いえ、そんな事よりも…早速いただきます！ああ…まだ表面の油がパチパチしている…本当に出来たてのコロツケ…一口では流石に大きすぎますから、まずは箸で少し大きめに切って…

…美味しいです。待った甲斐がありました。表面の衣が少し厚めでサクツとしていて、中のしつとりした具との対比が素敵です。中の具は赤城も手伝いましたから知っています、ジャガイモと玉ねぎと牛肉が入っています。玉ねぎの甘さと牛肉の香りと食感…これがジャガイモの中から現れると本当に最高です。ジャガイモの部分も自分が作っただけあって、美味しさも一塩です。

しかも今回の具は、最初から味付けをしていたので、何もつける必要がありません。しつかりとした味のついた玉ねぎと牛肉の旨味、そしてそれらが染み込んだジャガイモの味が口の中に広がって…そして胡椒の僅かにピリツとしたアクセント…本当に言う事なしです！…これは、箸が止まりません。

…あつという間に、私のコロツケが無くなりました。一心不乱に食べていたので、今気付いたのですが、お母さんも私の方を見てニコニコしています。

「赤城さん、幸せそうですね。本当に美味しそうに食べているので、私も見ていて嬉しくなりましたよ。今日は手伝ってくれて本当にありがとうございます。…これ、空母寮に戻ったら食べなさい。」

あつ…箱の中にコロツケが3つ…。やっぱり、私がいくつになっても、お母さんは、お母さんです…。今日は私にとつても、本当に幸せな一日でした。こんなに幸せな気分になりましたから、五航戦への教育的指導は中止ですね。美味しい物を食べると、恨みも消えていくというのは、たぶん間違いないと思います。

## 外伝3 瑞鶴のお料理教室 1

今日の空母寮の朝御飯当番は、瑞鶴達五航戦の順番。いつもなら、翔鶴姉に全部お任せで、瑞鶴は盛り付けと缶詰を開ける作業だけ頑張ればいいのだけど……昨日の出撃で大破した翔鶴姉は未だにドックで入渠中……だから、今日は瑞鶴が全部やらないと駄目なんだよね……。一応昨日の夜、一航戦の意地悪じゃない方の先輩に、当番をずらしてもらおう交渉に行ったんだけど……隣に居た意地悪な先輩の方が……あれじゃ、話にならないわ！。(たしかに、あなたの料理の腕では、全部一人で作るのは無理でしょう……。どうしても変わって欲しいと言うのなら、私に『瑞鶴では料理が出来ないので、どうか順番を変わってください、お願いします』と、頼むのなら考えてもいいわよ……)

ですって……！誰が、あんな意地悪な先輩に頼むものですか！この瑞鶴の料理の腕を見せてビックリさせてやるんだから！私の料理は、私の艦に乗っている妖精さん達が涙を流して喜ぶくらい美味しいんだから！今日こそ、あの意地悪な先輩をギャフンと言わせてやらないと！……でも、何作ろうかな。あの意地悪な先輩が相手だから、簡単な洋食スタイルで出したら、

(あら……すばらしい朝御飯ね。焼いていないパンに、コップに注いだだけの牛乳。そしてこれは、レタスを手で千切っただけのサラダ？流石は五航戦……手抜きだけは一人前のようね……)

くらの厭味は言ってくるでしょうね。……だから和食スタイルで朝食を作つてやるわよ！……この時のために、瑞鶴はちゃんと料理の本(?)を読んで勉強して、特別な食材も準備しているんだから！教科書に出ている陸原先生お勧めの朝御飯のレシピは……つと、ご飯、味噌汁、大根の葉と茎の漬物、鰯の塩焼き、あんかけ豆腐、大根と鶏のモツ煮……こんなに作れる訳ないじゃない！御飯と味噌汁は大丈夫だけど……漬物は缶詰のタクワンで大丈夫だよ？同じ大根の漬物だし……。鰯の塩焼き……これなら瑞鶴でも作れそうね。でも、あんかけ豆腐と大根と鶏のモツ煮は無理。焼き鳥ならあの先輩に出してやりたい所だけど……とりあえず出来る物だけ作ろつと！

……えつと……まずはご飯ね！陸原先生は、焚き火とお釜でご飯を炊くと良いと書いているけど……鍋でいいよね？……うくん……お水は湧き水？そんなの面倒くさく！ミネラルウォーターでいいじゃない！ちゃんとペットボトルには、富士山の水って書いてあるから、一種の湧き水よ！それで……この水を適当に入れて……あれ？どれくらい入れればいいのか。……ま、水が余ったら後で捨てちゃえばいいから、適当に入れればいいか。

あれ？翔鶴姉がいつもお米炊く時つて、お米洗つてたっけ？たぶん……水と一緒に炊く

から、洗わなくても勝手に綺麗になるから大丈夫だよ。うんうん…これだけ水入れれば十分かな？この教科書は水の量が書いてないから…不親切だよ…。あとは、この鍋を火にかければ…えっと、教科書には『はじめチヨロチヨロ、中パツパツ、赤子泣いても蓋取るな』…って書いてあるから、最初は凄く弱火でいいんだよ？とりあえず、やってみよつと。ちゃんとお鍋でお米を炊くんだから、朝御飯食べ終わつたら先輩達に瑞鶴を褒めてもらわないと…。

次は、味噌汁か。ジャジャーン。この時のために、わざわざ瑞鶴はお母さんのお店で使っている一番いい味噌と同じ味噌を買ってきたのよ。この高い味噌を使えば、あの意地悪な先輩もアツと驚くに違いないわ！…でもこのお味噌、いつも翔鶴姉の使っている味噌とちよつと違っていて、真つ黒な色の味噌なんだよね…高いお味噌って色が濃いのか…。八丁味噌って書いてあるけど、一応味噌みたいだから問題ないよね。たしか翔鶴姉が食事当番の時に、最近のお味噌は出汁入りが多いから、わざわざ出汁を入れなくても美味しくお味噌汁が出来るくなんて事を言っていたと思うけど…出汁ってなんだろうね？ま、最初からお味噌に入っているなら気にしなくてもいいよね！とりあえず、具は豆腐とワカメで十分。陸原先生も教科書の中で言っているけど、素材を活かしたシンプルな方が良いみたいだし。

くう…豆腐が思うように切れない…なんで、こんなに切りにくいのかよ！絶対にこの

包丁が悪いわ！ま、多少崩れても、どうせ口の中に入ったら一緒だからいいよね？で、次はお味噌を入れて：わっ、なにこの味噌：少し入れただけで凄く濃い色になっちゃたよ。：。いつも翔鶴姉が作っている味噌汁と全然色が違うんだけど：。やつぱり高いお味噌だから、味噌を少し入れただけでも、ちゃんと味噌汁が出来るのかな。：。とりあえず、これで味噌汁は完成！

あつ：。お米の方完全に忘れてた：。そろそろ強火にしないと！あく、面倒くさい！火力を最強にして：。いけ！次は鰯の塩焼きね、適当に鰯に塩ふって焼けば文句言われないでしょ。：。あれ？教科書には鱗を軽く落として：。って書いてあるけど、こんな小さな魚の鱗を取るなんて面倒くさい。食べちゃえば分からないわよ！それじゃ、まずはグリンにアルミホイルをひいて：。その上に鰯を並べて、適当にパツパツと塩ふって：。あとは強火で一気に焼き上げれば。ああああ：。急がないと、そろそろ先輩達が降りてきちゃうよ：。

ゴコゴコゴコゴコ：。えっ？あ、お米が：。蓋がはずれそうなくらい、吹き零れているよ：。でも、まだ蓋を開けたら駄目なんだよね？：。どうしよう：。これだけ、吹いているって事は、もうお米は炊けているよね？とりあえず火を落として：。あとは先輩達が降りてくるまで、そのままにしておけば大丈夫よね。あとはお漬物か：。これは、瑞鶴得意のタクワンの缶詰でOK。缶詰を開ける事なら、いつもやっているから瑞鶴は得意だよ。：



はい、全部準備終了。なくんだ、料理なんて簡単じゃない。意地悪な加賀先輩にプライドを捨てて頭下げる必要なんて、全くなかったよね。さあ、これであの加賀先輩が驚く姿が見られるわ。なんて言うかな。

(瑞鶴：私が間違っていたわ。あなたは料理もちゃんと出来るのね。)

なくんて言ってくれたら、可愛気もあるんだけど…とりあえず様子見てみよ！あつ、先輩達が降りてきたみたい。

「先輩！おはようございます。朝御飯の準備は出来ていますよ。今日は瑞鶴が腕によりをかけて作りましたから、期待していいよ！」

あれ？飛龍先輩と蒼龍先輩が顔を見合しているけど、どうかしたのかな？

「飛龍先輩、蒼龍先輩、どうかしました？あつ、ひよつとして、昨日お母さんのお店で飲みすぎて、二日酔いとか？大丈夫、瑞鶴の朝御飯を食べたら、そんな二日酔いなんて、すぐに治りますよ！」

「えつと…瑞鶴？翔鶴さんは？」

「え？翔鶴姉は、まだ入渠中ですよ？だから、今日の朝御飯は瑞鶴が一人で作ったんだから。褒めてよ！凄く苦労したんですよ。」

「えつ…瑞鶴が一人で作ったの？今日の朝御飯…。」

あれ？なんでそんな不安そうな顔するかな…。翔鶴姉がいなくても、瑞鶴だけで問題

ないのに……。げっ……天敵の加賀先輩も降りて来た……でも、そのすました顔も今日までよ！今日の瑞鶴の朝御飯を食べたら、あの意地悪な先輩も瑞鶴の事を認めるに違いないわ。

「おはようございます。加賀先輩。朝御飯、瑞鶴一人でちゃんと作りましたよ！加賀先輩の好きな和食で！」

「……そう。全然期待していないけど、とりあえず食べてあげるわ。」

ムカツ……なんて言いぐさよ……。食べてもらわなくてもいいですよ、イー！あつ、瑞鳳達も降りてきたわね。

「瑞鳳おはよう。今日はね、瑞鶴が朝御飯作ったんだよ。しっかり味わって食べてね。」

「お……おはようございます、瑞鶴のお姉ちゃん。あの……翔鶴さんは？瑞鶴のお姉ちゃんが一人で朝御飯作ったの？……そう……ですか。」

何よ……妹分の瑞鳳までこんな反応って……。いいわ、私が作った朝御飯食べれば皆納得してくれるに違いないだから！フン……朝っぱらからちよつと気分悪いけど、とりあえず皆の朝御飯を盛り付けようかな……。まずはご飯……と

・  
・  
・

…なんで？ご飯が炊けていないの…あんなに吹いていたから、もう炊けたと思ったのに…まだお湯が残っているなんて…どうしよう…こんなの出したら、怒られるよ…。そ…そうだ…！もう少し水足してから温めて、お粥つて事にすれば。そうよ、最近はお粥を朝御飯に食べると健康にいいなんて事が雑誌に書いてあつたから、これで問題ないわ。早速お椀に『お粥』を入れて…お味噌汁は大丈夫そうね。これもお椀に入れて…鯛は…ギヤー…焦げてる…どうしよう…。あつ！でも裏側は…まだそんなに焦げていないから、こつちを表にすれば…流星は私、ナイスイデア！タクワンは…これは缶詰だから問題なし！…なんとか、それっぽく見えるよね！

「どうぞ、飛龍先輩。瑞鶴特製のお粥の朝御飯です！お粥は、瑞鶴がお鍋で頑張つて作つたんですよ！味わってくださいね！」

「はいはい…瑞鶴の苦労は分かつたから、そんなに力まない。蒼龍…とりあえず、朝御飯もらつてそちらの席に行きましょう。」

「そうね…なんか、凄く嫌な予感がするんだけど…加賀さん…赤城さんまだみただけど、先に食べよつか。あまり遅くなると、瑞鶴がうるさそうだし。それと、雲龍も一緒においで。」

「は…はい蒼龍先輩、それでは私もお供します。」

## 航空母艦 『加賀』

猛烈に嫌な予感がします……。こんな事なら、私が当番を代わっておくべきでした。五航戦が作った朝御飯：翔鶴が居れば問題ないのだけど、今回は瑞鶴が一人で作っています。あの子にまともな料理が出来るとは思えません。料理が得意でないのなら、大人しくパンと牛乳、それとサラダかスクランブルエッグでも出せばいいのに……。どうしてよりにもよって和食を作ったの……。目の前に並んでいるのは、お粥にお味噌汁、焼き魚に漬物……。漬物は：おそらく缶詰のタクワンね。これはまず問題ありません。とりあえずタクワンを食べながら、同席している飛龍達の反応を見ましようか。モグモグ：タクワンは缶詰だけあって、安定した味ね……。それにしても赤城さん、まだ降りてこないけど今日は朝御飯を空母寮で食べないつもりね、勘が良いわ……。

：飛龍も蒼龍もタクワンを食べているわね……。皆この朝御飯が危険だという事を分かっています。誰が最初の犠牲になるのか……。流石に新人の雲龍に試させるのは、一航戦の誇りが許しません。仕方ないですね、この中では最先任の私が最初に箸をつけます。まずは：お粥ですか：白粥で梅干も何も上に乗せていないという事は、しっかりと塩味が効いているという事でしようね：問題は、あの子は加減が分からないので、物

凄く塩辛くなっている可能性があるという事ですが…。

…！な…なにこれ…頭にきました。米がきちんと炊けておらず、芯がしつかり残っています。それに、汁の部分が、何か糠臭いです。…あの子…ひよつとして米を全く研がなかった？？それにこれだけ芯があるという事は、炊くのに完全に失敗しているという事。…まさか…米を炊くのに失敗して、とりあえず『お粥』という事にして、私達に食べさせた?!しかも、味は全くなし…塩味どころか、まったく味が無い！…これだけでも万死に値しますが…一応、残りの朝御飯も食べてみましょう。

…！味が薄い…それになんて不味いの…。こんなお味噌汁は、いくらお腹が空いていても食べられません。一体、どうすればこんな不味いお味噌汁が作れるの…具の豆腐もグチャグチャ…今回の失態…あの子をコツテリ絞り上げないと駄目なようね。私が食べている姿を見た、飛龍、蒼龍そして雲龍も朝御飯を食べ始めましたが、みんな一口食べて顔をしかめています。

「ね…ねえ？加賀さん…なんでこのお味噌汁こんなに不味いの？色はしつかりついていて…つていうか、普通よりも色は濃いくらいだから、味噌は使っていると思うんだけど…でも、味噌の味も香もほとんどしないなんて…どうやったたら、こんな味になるんだろうね。」

「そうね…。飛龍…たぶん、出汁使わずに味噌だけを入れて、味噌汁を作ったようね。」

「でも加賀さん？最近のお味噌は出汁入りが多くなかった？普通の味噌使っていれば、勝手に出汁も入っているから、こんなに不味い味にはならないと思うんだけど。」

「いえ…蒼龍先輩。出汁入りの味噌はかなりありますが、高い味噌には出汁が入っていないのも結構売っています。」

「そうね…雲龍の言うとおりね。それとこの味噌、一つだけ私に心当たりがあります。たぶん、三河の八丁味噌でしょうね…。あの味噌を使って、きちんとした赤出汁を作るのは、出汁の作り方も含めて結構難しかったはずですよ。それこそお母さんが作ってれば、美味しい赤出汁が出ていたと思いますが…あの子では…。」

間違いない、八丁味噌を使っていますね。何処でどうやって手に入れたのかは分かりませんが、赤出汁を作る為の味噌ですから、普通の味噌汁とはだいぶ異なります。あの子の手に負えるような味噌ではありません。…それに、鰯の塩焼きは完全に焦げていますし…これでは、タクワンしか食べられる物がありません。隣の食卓の軽空母達はどうでしょう…。

瑞鳳…胃袋に魚雷命中…箸の行き脚…完全に止まったわね。姉貴分の瑞鶴が作った御飯だから一生懸命食べようとしているけど…無駄なあがきね。千歳は…沈没、千代田も大破炎上と言ったところでしょうか。龍驤は…あく、こちらも大破ね。祥鳳と飛鷹は戦意喪失で撤退の準備中。隼鷹は…あら？何故あの子だけ無傷なのかしら…あく、昨日

のお母さんのお店の残り物を食べて瑞鶴の朝御飯に手をつけていないのね…相変わらず要領が良い子ね…。

いずれにせよ、今日の空母寮は壊滅…赤城さんではありませんが、食べ物への恨みは…どうしてくれましょう。とりあえず…夜までとても待てません。鎮守府に出勤する前に海軍精神注入棒の出番ね。

瑞鶴

あれ？…あれ？軽空母の皆は呆然としているし、なんか先輩達が瑞鶴を睨んでいるよ。うな気がするんだけど…。あんなに苦労して作ったんだから、褒めてもらえるはずだよ。ね？…でも、あの加賀先輩の眉間にどんだん皺が寄っているし…怒られる前に逃げる準備した方がいいかも…。

「あ…あの、加賀先輩？あんまり難しい顔していると、顔に皺が固定されちゃうよ？スマイル、スマイル…」

「…」

ヤバツ…撤収。と…とりあえず、逃げないと…。えくく、なんで皆、そんなに殺気だった顔で瑞鶴を追いかけてくるのよ。…安全な場所に逃げないと…翔鶴姉も居な

いし…どうしよう…。！そ…そうだ、こんな時こそ、お母さんの所に逃げれば…多分この時間なら、提督さんの宿舎だよね!?…こんな所で捕まるもんですか、加賀先輩達よりは、瑞鶴の方が足が早いんだから！

「瑞鶴〜！待ちなさい！」

待てと言われて、待つ馬鹿は居ませんよくだ。とりあえず、急いで提督さんの宿舎に逃げないと…捕まったら、大変な事になっちゃうよ。

「て…提督さん、鳳翔さん、瑞鶴です！あ…開けてください！このままだと、瑞鶴解体されちゃうよ〜！」

ガンガンガンガン

鳳翔

ガンガンガンガン

「朝から外が五月蠅いですね…。あなた、とりあえず私が対応しますので…」



全く：朝つばらから、『解体される』とは穏やかではありませんね。おそらく瑞鶴さんが何かやらかして、加賀さんから逃げ回っているのだと思いますが…。とりあえずお話だけでも聞きましょうか。

「瑞鶴さん、何ですか、朝つばらから。少し落ち着きなさい…」

加賀さんだけではなく、二航戦の子達に新人の雲龍さん、そして軽空母の皆さんまで殺気だっていますね。瑞鶴さん：あなた一体何をしたのですか…。

「加賀さん、朝から一体どうしたの？」

「ほ…鳳翔さん。そこに居るお馬鹿をこちらに引き渡してください。今度という今度は…足腰が立たなくなるまで、しっかりと海軍精神を叩き込んであげないと…」

…これは、相当怒っていますね。ですが、このままの状態で瑞鶴さんを引き渡したら、おそらく大変な事になってしまいうでしょう。とりあえず、家に入れて落ち着かせてから詳しく話を聞いた方が良さそうです。

「全員少し上がっていきなさい…詳しく事情を聞きますから。」

加賀さんから、事情を聞いて頭が痛くなりました。そして瑞鶴さんから、どんな料理

をしたのか詳しく聞いて更に頭が痛くなりました。悪気がなく、ここまで酷い料理を作るのは、並大抵の事ではありません。いずれにせよ、お腹を空かせたままでは、纏まる話も纏まりませんし、碌な事になりません。何かこの子達に食べさせて、少し落ち着かせてから仲裁ですね…。

「あなた、すいません。ちよつとこの子達に何か食べさせますので、すいませんが今日はお見送り出来ません。それと、今日はこの子達は少し出勤が遅くなると思いますので…。ええ…すいません。」

…朝御飯で出せそうなもの…。御飯とお味噌汁は直に出来ますね…それと自宅用に作っている糠漬けがあります。…あとは…鰯がありましたから、これを塩焼きにして…。何故か知りませんが、加賀さんから聞いた瑞鶴さんが出した朝御飯と似たようなメニューになってしまいました…まあ、いいでしょう。それと、赤城さんは？

「加賀さん、すいませんが赤城さんも呼んできてください。どうせあの子は今日何も食べていないのでしょうか？今日は全員こちらで朝御飯を食べてもらいましょう。」

「わ…分かりました。赤城さんをお願いします。…やつと、まともな朝御飯が食べられます…。」

それにしても…朝つばらから余計な仕事が出来てしまいました。…とりあえず、瑞鶴さんには本格的に料理を仕込んだほうが良さそうですね。漫画を教科書としているよ

うでは、問題外です。今日から、暇な時間は私のお店に呼んで料理の手伝いをさせましょう。

## 第二三話 瑞鳳と赤出汁

「な……なんで……瑞鶴のお姉ちゃんが、鳳翔さんのお店の厨房に……。悪い夢なら覚めないかな……。」

来店して早々に、瑞鳳さんが呆然とした表情を浮かべて、厨房に立っている瑞鶴さんの姿を見ています。既に開店して何組かのお客さんが来ていますが、全員が全く同じ反応をしました。ですから私は、また一から事情を瑞鳳さんに説明しなくていけません。そして、瑞鶴さんの悪名がここまで広がっていたかと思うと、もつと早く料理の手ほどきをするべきだったと反省しています。

「瑞鳳さん。これからしばらく瑞鶴さんには、ここで私の手伝いをしてもらいつつ、料理の練習をさせようと思っっているのです。ちゃんと私の目の届く所でしか、料理はさせませんから、安心してください。」

「は……はい。それなら大丈夫……かな？」

瑞鳳さんは、あまり納得したような顔をしていませんが、カウンター席に腰掛けてくれました。瑞鳳さんが心配する理由はよく分かります。先日、赤城さんと隼鷹以外の空母寮の空母娘達が壊滅した『空母寮乙事件』。たしか瑞鳳さんはその中でもかなり被害

が大きかった筈ですから、そのトラウマが残っているのでしょう。ですが、私の目の前で料理をさせる以上、瑞鶴さんに先日のような失態をさせるつもりはありません。瑞鶴さんには、料理の下準備の段階から私の元に来てもらっていますが、かなり厳しく指導していますので……大丈夫だと思えます。あら？瑞鶴さんが少し涙目になってこちらを見ていますが……タマネギの下準備が、まだ残っていたでしょうか？

「瑞鶴さん！そんな切り方では駄目です。そんなに大きく切ったのでは、火が入るのが遅くなってしまいますよ、もっと大きさを揃えて、もっと小さく切り直しなさい……。瑞鶴さん！包丁の持ち方がそれでは駄目です！そんな持ち方をしたら、指を切ってしまいますよ。」

「瑞鶴さん！味付けはそれでは駄目だと何度言ったら分かるのですか！醤油は大きじで2杯と半分、ミリンは大きじで1杯、そして砂糖も大きじで1杯です。まずは、私に言われた通りにやってみなさい。アレンジするのは、その後です！」

今日はいつても以上に疲れます……。瑞鶴さんに細かく指示を出しながら、こちらは別の

料理をする事がここまで大変だったとは思いませんでした。また何故か知りませんが、今日は空母娘達のほとんどが座敷ではなくカウンター席に陣取っています。そして瑞鶴さんが私に怒られながら料理をしている姿を、加賀さんは満足そうに頷きながら、そして翔鶴さんは心配そうに見守っています。そして……赤城さん、味見はいいですから、あなたは他の艦娘への料理をきちんと運んでください！……まったく、少し目を離すと直ぐにこれです。

瑞鳳さん：今日はかなり食べて飲みましたね。はじめは、瑞鶴さんが作った料理をおっかなびつくり食べていましたが、最後の方はあまり気にせずに食べていましたから、少しは先日のトラウマも癒されたのではないのでしょうか。そろそろ最後の締めだと思えますが、何を勧めましょうか。あ……そうです、折角なので先日、瑞鶴さんが失敗したアレを勧めてみましょう。

「瑞鳳さん、そろそろ締めだと思えますが……良かったら、今日は御飯とお味噌汁、それと漬物でどうですか？」

「う……ん……そうですね。鳳翔さん、それをお願いします。」

「お味噌汁なのですが、赤出汁でいいですか？今日はちゃんと美味しい赤出汁を出しますよ。」

「あ…赤出汁は…。鳳翔さんが作ってくれるなら…。」

流石に、赤出汁には未だに警戒しているようですね。とはいえ、それだけダメージが大きかったという事ですから、こればかりは致し方ありません。今回は、瑞鶴さんには見学してもらって、私がきちんと作りましょう。赤出汁は、豚汁仕立てにして具材をたくさん入れても美味しくなりますが、今回は締めのお味噌汁として作ります。ですから、なめこと油揚げ、そしてネギだけを入れたシンプルな赤出汁にしましょう。

昔、赤城さんにも鰹出汁を使って作った赤出汁を食べさせた事がありますが、今回は瑞鳳さんの『赤出汁は美味しくない』という先入観を完全に治さなくてははいけませんので、より旨みが出る煮干出汁を使って作りましょうか。この出汁を作るには、少し時間がかかるのですが…丁度空母娘同士でおしゃべりをしているようですから、多少の遅れは問題ないでしょう。

煮干の出汁は、どうしても臭みが出やすいのが欠点です。ですから、それらマイナスの要素を極力排除する形で出汁を作らなくてははいけません。まずは、煮干の腹にある黒い綿を手作業で取り除きましょう。そして、湯と接する部分を少しでも増やすために、身の部分を二つに割いていきます。…これくらいの煮干があれば、十分出汁はとれそう

ですね。それでは、前処理した煮干を使って出汁を取るのですが、いきなり茹でるのはなく、一旦水に入れて、身が少しふやけるまで待ちます。

…そろそろ大丈夫ですかね。それでは、一気に強火にして…とはいえ、沸騰させてしまおうと臭みが強くなってしまいますから、沸騰する前に弱火に切り替えて…この状態でアクを注意深く取りながら、しばらく煮ます。後は、ここから煮干の身を取り除けば完成です。…ええ、いいですね、変な匂いが全くしない、とても良い色のお出汁がとれました。これなら、とても美味しい赤出汁が作れます。

「鳳翔さん、鳳翔さん、しつもん？何でそんな面倒な事するの？翔鶴姉が言っていたけど、お味噌には最初から出汁が入っているんじゃないの？」

「瑞鶴さん…このお味噌には、出汁は入っていません。つまり、自分でちゃんと出汁を作って入れなければ、美味しいお味噌汁にはならないのです。ですから、慣れない内は出汁が最初から入っている普通の味噌を使って、味噌汁を作った方がいいですよ？」

「そうよ、瑞鶴。まったく…どうして八丁味噌なんて、使おうとしたの…。」  
「だって…翔鶴姉。そこに居る意地悪な先輩に、嫌味を言われられないように、高い味噌を使わないと…。」

あらあら…加賀さんに気を使った結果が、あのような結果になったという事ですか。流石の加賀さんも、これには苦笑いですね。今回は完全に裏目に出してしまいました、



瑞鶴さんもきちんと加賀さんに気を使おうとしている事は、よく分かりました。次からは気をつけてくださいね。

さて、とても良さそうな出汁がとれましたから、いよいよ赤出汁の調理にとりかかりましょう。まずは具になるなめこの下処理からですね。なめこをまずザルに開けて：ぬめりを取り除くために、水でサツと洗います。そして長ネギを切つて、油揚げを細長く切れば、具の準備はこれで完成。今回は非常にシンプルな具ですが、これだけの具材でも、赤出汁はとても美味しいのです。

それでは、鍋に先程の煮干出汁を入れて煮立てましょうか。これになめことネギ、そして油揚げを入れて火を通します。ここで、いよいよ八丁味噌の出番ですね。八丁味噌はとても色が濃い味噌ですから、色だけを見て味噌を入れますと、十分な味噌の味が出ません。瑞鶴さんが前回失敗したように、味噌の味や香りが全くない味噌汁にしないためにも、きちんと味見をしながら、入れる量を調整しなくてはいけないのです。本物の赤出汁は、ほんのり甘味がある非常に香りの良い味噌汁ですから、今日は瑞鳳さんには是非本物を味わってほしいですね。

「鳳翔さん、鳳翔さん。：そんなに味噌入れているの？瑞鶴ちよつと心配なんだけど。もうかなり味噌汁の色濃いよね？」

「いいえ、瑞鶴さん。味噌はもう少し入れなくてはいけません。：うん：そうですね。」

これくらいの味なら大丈夫ね。瑞鶴さん、少し味見をしてごらんさい。これが、あなたを作ろうとしていた赤出汁の本当の味ですから。」

「へへ、こんな色になるまで味噌を入れるんだ。それじゃ、早速。…えっ！鳳翔さん、何この味！瑞鶴、こんな味噌汁食べたことないよ！味噌汁なのに、こんなに濃厚な旨味や甘味があるなんて…信じられない。」

まあ、そういう感想になるでしょうね…。瑞鶴さんの叫ぶような声に、店中の艦娘達の視線が集まります。皆、興味があるようです。一応、ここに居る人数分くらいでしたら飲ませてあげられる量を作っていますから、今日は全員に今作っている赤出汁を出しましょうか。それでは、そろそろ火を止めても大丈夫ですね。これで赤出汁は完成です。後は、一緒に出す御飯。今日は私も瑞鶴さんを見習って、久しぶりにお釜で御飯を炊いてみました。これに店で漬けているナスときゅうりの糠漬けを出せば、締め料理としては十分だと思います。

「瑞鳳さん、どうぞ。出来ましたよ。」

「わく、すごく美味しそう。炊きたての御飯にお味噌汁と漬物。…いいわね。あつ、鳳翔さん、そのお焦げももらえない？御飯は、お焦げがいいのよ、お焦げが。炊飯器ではなかなか食べられないし。」

たしかに、お焦げはお釜で炊いた時ならではの副産物です。私もこれは大好きです

が、瑞鳳さんも大好きなようです。それでは、お焦げも少しだけお茶碗に入れて……これでOKですね。

「はい、瑞鳳さん。御飯と赤出汁と糠漬けです。たぶん、これなら満足してもらええると思います。」

### 軽空母 瑞鳳

今日はお母さんのお店に入ってビックリ。だってあの瑞鶴のお姉ちゃんが、厨房に立っていたんだから、驚かない方がおかしいよね？先日の事件、瑞鶴のお姉ちゃんが作った朝御飯だったから、瑞鳳は一生懸命食べようとしたんだけど……。そして、その後にお母さんのお家で、口直しも食べたのに……その日は、一日中お腹の調子が良くなくて……。提督には、『瑞鳳、大丈夫か？』なんて言われながら、お腹をまさぐられて……。お母さんには言っていないけど、あれ絶対にセクハラだよね!?

今日の最後の締めのお飯。よく見ると、この間の事件の時とほとんど同じで、御飯にお味噌汁と漬物。でもこの間の朝御飯とは、見た目からして全く違って……。御飯は、真っ白でピカピカな上に、一粒ずつきちんと見えて……こういうのをお米が立っているって言うんだよね。お母さんをお願いして入れてもらったお焦げも、お茶碗の隅っこ

にちよこんと入っていて：これ食べるの、楽しみなのよね。そしてお味噌汁も。作っている最中に、味見をした瑞鶴のお姉ちゃんがあまりの美味しさに叫んだくらいだから、たぶん物凄く美味しいのね。見た目は、この間出された瑞鶴のお姉ちゃんの物よりも少し色が濃いけど、鼻を近づけるとお味噌のいい香りが：瑞鶴のお姉ちゃんのお味噌汁？には、匂いは全く無かったから：。たぶんこれは、見た目は似ていても中身は別物かな：。それとお漬物は、お母さん自慢の糠漬け。これはお母さんのお店に来ると、よく出してもらえるけど、糠漬け特有の酸味と塩味が、野菜の甘味と絶妙に混じっている一品。どれから食べようかな：やっぱり御飯からよね？

こんなにお米が立っている御飯を食べるのは、本当に久しぶり。やっぱりお釜で炊いているからね：。ウン！凄く美味しい。お米がモチツとしていて、お米の甘味が凄い：。噛めば噛む程、甘みが強くなるなんて、いいわよね。それに口に御飯を入れる時に鼻に入ってくる炊きたての御飯の匂い：もう一口だけ。：駄目：ここで御飯だけ食べちゃったら、お味噌汁や漬物の時に御飯がなくなっちゃうかも：。お母さんは、今日は大きなお釜で御飯を炊いたみたいだから、たくさん御飯はあると思うけど、瑞鳳がお代わりする頃には無くなっちゃっているよね。隣の加賀さん達が凄い勢いで、井に入った御飯をかき込むようにして食べているし：。それにしても、このお米何だろう。鎮守府食堂や空母寮のお米とは全然違うみたいだけど：。

「鳳翔さん。この御飯、凄く香りが良くて、甘みも強くて美味しいわね。何のお米炊いたの？」

「今日は、宮城県の『ひとめぼれ』というお米を試しに炊いてみたのです。なかなか美味しかったでしょう？」

「やっぱり、普段瑞鳳達が食べているお米じゃなかったんだ。瑞鳳も今度近くのお米屋さんで探してみようかな…。さてと、御飯をもつと食べたいけど、次はお味噌汁飲んでみようかな。」

「本当にいい匂い…。お味噌の甘い匂いがこんなにするなんて…。味はどうか。！えっ、これお味噌汁!? 瑞鶴のお姉ちゃんが思わず叫んでいたから、美味しいとは思っていたけど、これ凄いい。色が濃いから絶対に辛いと思っていたのに、こんなにお味噌が濃厚で甘いなんで…。それに、旨みも凄いい…。たぶん出汁がいいのよね。普通は、こんなに濃厚な味のお味噌だと、余程の出汁を使わないと旨みが消えちゃうのに、それに負けない出汁って本当に凄いい。これが、瑞鶴のお姉ちゃんを作ろうとしていたお味噌汁の本物の味だったんだ。…。でも、絶対に瑞鶴のお姉ちゃんじゃ、こんな味は出せないだろうから、やっぱりお母さんは凄いいよね。具のなめこはツルンとしていて美味しいし、油揚げは旨味を増して…。こんなにシンプルな具なのに、凄いいわね。御飯がどんどん進んじやう。糠漬けは、お茄子ときゅうり…。定番中の定番なんだけど、この酸味と塩味が絶妙。」

これも御飯が進んじやう。もうほとんど瑞鳳のお茶碗には御飯が残ってないよ…お代わりしたい所だけど…赤城さんがお釜から直接残っているご飯を食べているみたいだし…もう残ってないよね？瑞鳳の茶碗に残っているのは、最後のお焦げの一欠片だけ…。これで最後だから味わって食べないと。…ウン！バリツとした少し固い歯ごたえで、お米がキュツとくつついているお焦げ。口の中に入れてからの香りも凄くいいし、やっぱり最高。あゝあ、全部無くなっちゃった。

「鳳翔さん、ご馳走さまでした。凄く美味しかったです。また食べさせてくださいね。」

## 鳳翔

「はい、お粗末さまでした。」

瑞鳳さんは、私が出した赤出汁をかなり気に入ってくれたようです。御飯もそうですが、赤出汁も綺麗に全部食べてくれました。最後は、とても残念そうに私にお椀を返してくれましたから、本当はもつと食べたかったのかもしれない。私も出来れば、瑞鳳さんにもう少し食べさせてあげたいのですが…。

「ねえ、赤城先輩。瑞鶴にも少し分けてくださいよ。瑞鶴だって御飯食べたいんだから！あゝ、最後のお焦げが。」

「ふく。上々ね。久しぶりに美味しいお焦げが食べられました。」

「ぶうく、瑞鶴だつてお焦げ食べたのにく。仕方ないから赤出汁を……。あれ？赤出汁のお鍋が……。あつ！ちよつと加賀先輩、お鍋ごと持っていかないでよく。つて、もう空じゃない！瑞鶴の赤出汁が……。」

「五航戦……あなたは何を言っているの。あなたはお店のお手伝いで、私は客よ。あなたが食べる分など最初から無いの。それにしても、とても美味しい赤出汁でした。流石に気分が高揚します。」

……まつたく、赤城さんはともかく加賀さんまで……。お釜やお鍋ごと抱え込むというのは、どうかと思います。それに加賀さんは一応お客さんですが、赤城さんは手伝いとしてこのお店に居ますから、本来であれば瑞鶴さんと同じくこちら側なのですが……。それを周りに何の疑問を感じさせることなく、お釜を抱え込んでいるのは、赤城さんの特技という事でしょうか。いずれにせよこの状態を見ますと、流石に瑞鶴さんが少し可哀想になってしまいますので、閉店したらまた赤出汁を作つてあげましょう。

どうやらこれで、先日の空母寮での事件の後始末も完全に終わつたようですし、まずは目出度いと言つた感じですね。瑞鶴さんも、これからここで練習を積み重ねていけば、そのうち料理が上手になるだろうと思えますし……。今日も鎮守府は平和です。

## 第二四話 夕張と豆腐ハンバーグ

私のお店はお酒も飲める小料理屋ですから、飲むためにやってくる艦娘もいれば、食事のために来店する艦娘もいます。そのため、お腹が膨れる料理も数多くメニューにあります、その中でもハンバーグは、多くの艦娘の人気メニューです。ところが一部に、ハンバーグは食べたいけれども、あまりカロリーの高い物は…と言う艦娘も居まして…その結果メニューに増えたのが豆腐ハンバーグ。そしてこのメニューは、少し体重が重くなりすぎてウエイトを絞らなくてはならない艦娘や（そういうえば、一時期軽空母の千代田や千歳も好んで注文していましたね）、体重の維持に大きな関心を持つている艦娘達が好んで注文しています。…あら…今日はあの艦娘が来店していますね。という事は、豆腐ハンバーグを注文する可能性が高いですから、今のうちに材料の準備をしておいた方が良さそうですね。

「鳳翔さん、豆腐ハンバーグお願いね！」



私の予想どおり、軽巡洋艦の夕張さんは今回も豆腐ハンバーグを注文しました。以前夕張さんから聞いた話では、足を速くするために少しでも自分の体重を落としたいようです。もつとも私から見れば、夕張さんは別に太っているとは思えません。いえ、どちらかという、軽巡洋艦としてはかなり軽い部類なのですが。とはいえ、特に無理な食事制限によるダイエットをしている訳でもなさそうなので、本人も出来る範囲で。と考えているようですから、私からとやかく言うつもりはありません。

「分かりました、夕張さん。豆腐ハンバーグですが、いくつ注文しますか？」

「そうね…今日は試作兵器の試験でちよつとお腹空いているから、四つかな…。」

…こんな調子ですから、本当にダイエットをしようとしているのか、疑問が残るところです。夕張さんは、この鎮守府の試作兵器運用試験を一手に任されている艦娘です。ですから仕事的には、普段からかなり頭を使う部署に居る訳でして…。頭を使うとカロリーを大量に消費する…というのは、昔から言われていますので、お腹が空いているというのは本当なのでしょうね。

「ねえ、夕張さん。四つも豆腐ハンバーグを食べるなら、普通のハンバーグ二つの方が良くない!? あつ、それと瑞鶴の艦載機もそろそろ新しいの開発してよく。新鋭機さえ手に入れば、あの意地悪な先輩だって…。」

「瑞鶴さん…今日は本当にお腹空いているから、二つじゃ足りないのよね。だから少し

でも一つ辺りのカロリーを減らして、その分たくさん食べたいの。それと、艦載機の開発は私では無理だから、加賀さんに頼んでよね。たしか艦載機関係の開発は加賀さんの仕事でしょ？」

「…瑞鶴さん、おしゃべりはその辺にして、ちゃんと料理をしなさい。まだ言われた仕事終わってないでしょ！」

「は～い…鳳翔さん。あ～あ、この調子じゃ瑞鶴の艦載機が新しくなるのは、何時になることやら…トホホ。」

瑞鶴さんは今日も私の料理屋で修業中。それなりに料理の腕も上がってきているとは思いますが、すぐにカウンターのお客さんとおしゃべりを始めるので、その辺りが玉に瑕ですね…。こんな事なら、加賀さん辺りにカウンターに座ってもらい、あまりおしゃべりが出来ない状況にした方が良いでしょうか…。

さて、そんな事より急いで注文された料理を作らなくてはいけませんね。四つ分の豆腐ハンバーグですから…木綿豆腐は一丁程使いましうか。豆腐ハンバーグは、豆腐の量を多くすると、ふんわりとした柔らかいハンバーグになります。あまり入れすぎると崩れやすくなってしまう。ですから今回はポリューム感を出させるために少しだけ豆腐を少なめにして固めに…これくらいの量が一番良さそうですね。これでも十分ふんわり感が出るでしょうから。それに夕張さんはお腹が空いているみたい

ですから、少し肉の割合が多い方が良い気がします。さて、最初はまず豆腐の水切りからですね。豆腐を使ってハンバーグを作る場合、豆腐から出来るだけ水分を取除かなければいけませんので、この豆腐をタオルで包んでしばらくそのままにしておきます。

それでは今の内に付け合せやソース、そしてハンバーグに混ぜる野菜を切っておきましょうか。今回は秋らしく、和風のキノコソースを使う予定ですから、しめじと舞茸、そしてエノキを準備しています。それぞれのキノコを適当な大きさにバラしたり、切ったりして、いつでも使えるようにしておきましょう。また、今回は付け合せにブロッコリーの塩茹でを一緒に出す予定なので、ブロッコリーを茹でるために小さく切り分けておきます。後は、ハンバーグに入れるための玉ねぎを微塵切りにして…。これはお手伝いの瑞鶴さんに任せましょうか。

「瑞鶴さん、この玉ねぎを微塵切りにしてください。切り方が雑になりますとハンバーグの食感が悪くなってしまいますから、きちんと微塵切りにするのですよ。教えた通りにやりなさい。」

「は、いい、鳳翔さん…玉ねぎは目が痛くなるから、瑞鶴本当はやりたくないんだけどね。」

「いいから、早くやりなさい！」

「ヒツ…は…はい！すぐにやります！」

最近、瑞鶴さんの包丁の使い方は少し上手になってきましたから、これくらいなら任せても大丈夫でしょう。それに、玉ねぎを切る時は素早く切らなければ目がどんどん痛くなります。ですから、涙が出ないようにするために、自ずと素早く切れるようにならざるを得ません。瑞鶴さんを鍛えるためには、心を鬼にして少し厳しい方が良いでしょう事を、私はここ数日でよく理解しました。

瑞鶴さんの目には少し涙が貯まっていますが、なんとか玉ねぎを切り終わったようですね。これくらいの大きさの微塵切りでしたら問題なさそうです。それでは豆腐の水切りも終わったようですから、早速ハンバーグのタネを作りましょうか。まずは、瑞鶴さんに微塵切りしてもらった玉ねぎに軽く火を通すために炒めます。：玉ねぎに火が入り、少し透明になってきましたので、これで大丈夫ですね。それではボールに準備した豚の挽肉、そして炒めた玉ねぎの微塵切り、それに水切りした豆腐を入れます。豆腐ハンバーグの場合、あつさりした味になる鶏の挽肉を使う事も多いのですが、今回は空腹の夕張さんに満足感を与えるためにも、少し濃厚な旨味が出せる豚挽き肉を使います。

次に下味をつけるために塩と胡椒とナツメグを入れて、そしてつなぎのために少しだけ片栗粉を入れて：後は、しっかりと豆腐を潰しながら混ぜます。大体大丈夫でしょうか。：。普通のハンバーグよりは豆腐が入る分、少しだけタネが緩いですが、これくらいの豆腐の量でしたら全く問題ありません。夕張さんはハンバーグを四つ注文していただきます、これを四等分して楕円形のハンバーグの形にしていきます。

それではハンバーグを焼く前にキノコソースと付け合せのブロッコリーの塩茹を準備しておきましょうか。まずは食べやすい大きさにした三種類のキノコを軽く炒めてしまいます。そしてここに水を入れて：ある程度煮たつたら、ここに和風ソースの定番でもある、醤油、日本酒、そしてみりんを入れて味付けをします。：うーん、これでも美味しいのですが、少し塩味が足りません。：豆腐ハンバーグは少しはつきりした味のソースの方が良いですから、少しだけ塩を入れて味を調整しておきましょう。最後にこれをもう一度煮立てて：ここに水溶き片栗粉を入れてとろみをつけたら、キノコソースは完成です。ブロッコリーも、大丈夫そうですね。

ここまで準備出来たら、いよいよハンバーグを焼きましょうか。普通のハンバーグもそうですが、ハンバーグの上手な焼き方のポイントはいかに上手に蒸し焼きにするか：という事です。まずは、ハンバーグの表面に焼き色をつけるために、中火で一気に表面を焼き上げます。ジュー：いい音ですね：ハンバーグのタネから少し汁が出てきまし

たが、この状態で蓋をして：今度は弱火にして、しばらく蒸し焼きにする事でしつかり火を内部まで通します。これで、表面はきちんと焼き色がついていて、内部までしつかり火が通ったハンバーグが出来上がりです。

それでは、焼きあがったハンバーグを四つお皿に乗せて：そして塩茹でしたブロッコリーを配置して：最後に和風餡仕立てのキノコソースをかけて：おろし生姜を少し乗せたら、完成です。

「夕張さん、お待たせしました。どうぞ召し上がれ。」

### 軽巡洋艦 夕張

うん。美味しそうなハンバーグが四つ、目の前に並んだね。最近、色々な新兵器の実証試験でかなり頭使っているから、お腹空くのよね。一応ダイエットはしているけど、食べられる時に食べておかないと。でも私の装備ちよつと重いから：これ以上体重増やす訳にはいかないし：流石に普通のハンバーグを四つは食べられないのよね。だからカロリーが抑えられた豆腐が入ったハンバーグを出してくれる鳳翔さんのお店は、私にとつてまさに天国。さあ、早速食べてみようかな。今日はキノコのソース：もう秋なのね。

まずはハンバーグね。うーん、美味しい！豆腐が入ると柔らかくなりすぎて、折角のハンバーグが崩れやすくなると思うけど、丁度良い固さでズシツとした重さを感じられるわね。これなら私も大満足ね。それに少し噛むだけで、口の中に広がるお肉の旨味……豆腐が入っていてヘルシーな筈なのに、こんなに旨味が出るなんて……本当に良いわね。普通のハンバーグよりはフワツとしているから、どんどん食べれちゃいそうね。

それにキノコのソースも最高！ちよつと上に生姜が乗っているから、これがピリツとしているのもいいのだけど、エノキとしめじに舞茸……三種類もキノコが入っているなんて本当に贅沢。舞茸とエノキの少しシャキシャキした食感、そしてしめじのプルツとした弾力性のある食感……それにきのこの香り……少しずつ違っているのよね。こんな美味しいキノコが、少しトロツとした和風餡に入っていて……これだけでも美味しいのに、これにハンバーグがあるんだから、どれだけでも食べられそう。……うーん、駄目駄目。夕張は一応ダイエット中なんだから、これ以上食べてしまったら、もつと足が遅くなっちゃう。

あーあ、気付いたら後一つだけ。美味しい物を食べていると、食べた量を忘れちゃうというの、本当のようね。最後の一個……しっかり味わって食べないと。まずはハンバーグの上にしつかりキノコソースを乗せて……それと生姜も少しだけ乗せて……。あら？さつきまで夢中で食べていたから気付かなかったけど、このハンバーグの中、かなり

玉ねぎが入っているのね。…そっか、だからこんなにハンバーグその物に甘みがあつて、お肉の癖も隠しているから旨味だけを感じる事が出来たのね。それに…キノコソースの中のキノコと一緒にハンバーグを食べると、フワツとしたハンバーグの食感が際立つわね…。こんなに食感がフワツとしているのに、ズッシリとしたポリユーム感…、本当…反則的な料理よね。

あ…もつと食べたい…。きよ…今日くらいダイエットをサボっても大丈夫よね…。うん、今日はあんなに頭使ってカロリーも消費しているから、もう少しだけ食べたって大丈夫よ…。それに豆腐ハンバーグなら、普通のハンバーグよりもカロリー少ないし…私の計算では、たぶん問題ないはず…。

「鳳翔さん、豆腐ハンバーグ、あと四つ追加ね。」

## 鳳翔

追加は良いのですが、ダイエットの方は大丈夫なのでしょう。いくら豆腐ハンバーグとはいえ、それなりの量の肉を使っていますし、流石に追加分も合わせて、八個もハンバーグを食べたら、カロリーのにも大変な事になると思うのですが…。

「あの…夕張さん、流石に一日で八個もハンバーグを食べてしまつては…太りますよ？



本当に追加するのですか？」

「だ…大丈夫よ。今日くらいたくさん食べても、問題ない筈…。それに、あのキノコソースの豆腐ハンバーグは本当に美味しかったから、あれだけじゃ物足りないのよ。だから今日は、あと四つだけお願いします！」

そこまで言うのでしたら出しますが…。本当に大丈夫なのでしようか。夕張さんの言い訳は、ダイエットに失敗するパターンそのもののような気がするのですが…。とはいえ、本人が良いと言うのですから、一応四つ追加を作りましょうか。…そうですね。流石にまったく同じ物を出してしまつては、いくら美味しくても夕張さんも飽きてしまうと思えますから…：少しだけソースを変えましょうか。…今度は二回目なので、少し食べやすいように酸味が入ったソースが良さそうですね。大根もありますし…：おろしポン酢のソースにしましょう。

あら？カウンターに居る長門さんが、私がおろしポン酢のソースを作っている姿を見て、陸奥さんとヒソヒソ話していますね。何かあったのでしょうか。

「長門さん、何かありましたか？注文でしたら、先に伺っておきますが。」

「あ、その…なんだ。私と陸奥も、今回は普通のハンバーグではなくて、夕張が注文した豆腐ハンバーグを食べてみようと思うのだが…：鳳翔さんも意外と意地悪だな…：と思つてね。」

えっ？私が意地悪ですか？先ほどの夕張さんとの会話は普通の会話だったと思いますし、何かあったのでしょうか…。

「あの…長門さん？どういう意味でしょうか？私としては、普通の会話を夕張さんとしていただけだと思っっているのですが…。」

「いや、半分冗談なのだが…鳳翔さん、今作っている豆腐ハンバーグのソース、今度は更に食欲が増すようにポン酢と大根卸しを入れているだろう？たぶん夕張のやつ、また追加注文する事になるのではないかな…と思っつてな。鳳翔さんはダイエットの敵だな…」

わ…私は、そんなつもりではないのですが…。ただ夕張さんに、もつと食事を楽しんでもらおうと思っただけです…。長門さんの言葉に、夕張さんは『どうしよう…。』という困惑した表情を浮かべていますし…。一応追加注文をキャンセルするか聞いておきましょうか。キャンセルしたとしても、長門さんと陸奥さんも注文するようですから、無駄にはならないと思いますし…。

「その…夕張さん。先程の注文、キャンセルしますか？」

「い…今更キャンセルなんて出来る訳ないでしょ！目の前でこんなに美味しそうな物が料理されていくのを見ているんだから。も…もう覚悟は決めているから、大丈夫よ！」

夕張さん、本当にごめんなさい。ですが、私も不味い料理は出せませんし、少しでも

美味しく色々な料理を食べてもらいたいと思っておりますので……。私と夕張さんの会話を、長門さんと陸奥さんは、ニヤニヤしながら見ていますし……今回は本当に困りました。

・ ・ ・

その日、結局夕張さんは、長門さんが予想したとおり、二回目の豆腐ハンバーグでも完全に満足する事が出来ず、二度目の追加注文をする事になり……ここしばらく頑張ってダイエツトしていた分が、一日で戻ってしまったそうです。本当にすいませんでした……。

## 第二五話 霧島と海老しんじょう

あら？今日のカウンター席は少し不思議な並びで座っている艦娘が居ますね。重巡洋艦の愛宕さんと高雄さん、いつもは二人で私のお店に来ますから二人並んで座っている事が多いのですが、今日は真ん中の席を空けています。始めは喧嘩でもしているのではないかと少し心配したのですが、席を挟んで普通に会話をしていますから、喧嘩をしている訳でもないようです。誰かを待っているのでしょうかね。しかし空けている席が一つだけというのも気になります。高雄さん達は四姉妹ですから、待っている相手は姉妹艦の摩耶さんや鳥海さんでは無さそうですね。

「あら、二人とも先に始めていたのね。ごめんなさいね、遅れてしまって。ちよつと金剛お姉様に出てくる時に捕まってしまった。」

「いえいえ、霧島さん。私達もまだ始めたばかりですから、気にしないでください。こちらこそそ急に誘ってしまつてごめんなさい。高雄姉さん、霧島さんのグラス取つてあげてください。」

「はいはい、愛宕。それじゃ、このコップ使つてください。それと霧島さん、つき出し何にしますか？あと、今日は急なお誘いではないですか？」

なるほど：待っていた相手は戦艦の霧島さんだったのですね。この三人が集まったという事は、先の大戦での霧島さん最後の戦いとなった第三次ソロモン海戦の戦友同士で今日は飲もうという事ですか。私は先の大戦をほとんど内地で過ごしていましたから、こういう戦友は限られていますので、見ていてうらやましいと思う事もあります。

「霧島さん、お酒は何にしますか？」

「あ、鳳翔さん。いつもの黒霧島を。少し夜は涼しくなりましたから、今日はお湯割でお願いします。」

予想はしていましたが、お酒の方はいつもの芋焼酎を注文するようですね。芋焼酎の中ではさっぱりした飲み口の黒霧島は、自分の名前が入っている事もあるようですが、霧島さんのお気に入りのお酒です。今回はお湯割りでこの芋焼酎を飲むようですが、この焼酎はお湯で割ると非常に豊かな香りが口の中で広がりますので、そのあたりも霧島さんが好んでいる理由なのでしょうね。

「分かりました。すぐに準備しますね。それと料理の方はどうしますか？何かリクエストがありますか？」

「いいえ、適当に出してください。」

なるほど。料理は完全にお任せという事ですから、今日の霧島さんはお酒を飲む事が中心で、愛宕さん達と色々話したいようですね。そういう事でしたら、適当につまめる

料理を二、三品出して、後は放っておいた方が良さそうですね。こういう場合は、必要最低限のお相手だけをして、邪魔をしない方が良いという事を、私もよく理解しています。

.....

そろそろ霧島さん達の飲み会も終わりそうですね。あれだけお酒を飲みながら楽しくおしゃべりをしていれば、お互いに楽しい時間だったと思います。私としても、お皿の空き具合を見ながら追加の料理を出していただけです。楽なお客さんでした。今日は赤城さんも瑞鶴さんも、本来の任務のため私のお店のお手伝いには来ていませんから、あまり面倒な注文をされずと少し困っていたところです。

「鳳翔さん、そろそろ私達お開きにしますが、最後に一品ホツとするような料理を作ってください。」

「あつ。流石は頭脳派の霧島さん、それいいアイデアね。愛宕達も同じ物をお願いします。やつぱり、最後はホツとする料理がいいわね。」

ホツとする料理ですか…定番ですとメの料理ですから、御飯物になると思いますが…。御飯物で料理と言える物となるとお茶漬や雑炊でしょうね…。

「ホツとする料理と言つても、御飯物はちよつと今日は遠慮したいですね…。出来れば御飯を使わない料理が私はいいですね…。」

「高雄姉さん、相変わらず無茶振りですね。こういう時の最後は、御飯と決まつて：あつ、でも愛宕も御飯物以外で鳳翔さんが何を出すか楽しみだから：高雄姉さんの注文に乗ります。霧島さんどうします？」

「それなら私も、御飯物以外でお願いしたいですね。すいません、鳳翔さん。そういう事でよろしくお願いしますね。」

：：：そういう事？ どういう事なのか私にはサツパリ分かりませんが、いずれにせよ御飯物以外でホツと出来る料理ですか…。基本的には和風の温かい料理であれば、大体ホツとするとは思いますが…。そうですね：たしか、今日天龍組が遠征帰りに持ってきた海老がありますし、蓮根も入荷しています：海老しんじょうの和風あんかけでも作りましょうか。あれなら味的にも食感的にも非常に優しい料理なので、高雄さん達も納得してくれる料理になると思います。

そうと決まれば、早速準備に取り掛からなくてははいけませんね。まずは蓮根を水につけて、穴の中にある細かい泥を落とします。今回は出来るだけ白い色のしんじょうを作りたいですから、蓮根の皮を剥いて一旦酢水につけておきます。そしてこれを水で洗って酸味を取り除いてからすりおろします。三人分のしんじょうですから、これくらい蓮

根をすりおろせば足りそうですね。海老しんじょうのレシピには蓮根を使わずに、はんぺんを使ったり枝豆を入れるような物もありますが、今回はよりホッコリしていてシンプルな食感を出したいので、蓮根のすり身を混ぜて使う予定です。

次は天龍組が持つてきてくれた海老の皮を剥いて背綿を取ってから日本酒で全体を洗い、細かく刻む事で、海老の部分の準備をします。後はこの海老を刻んだ物と蓮根のすり身に日本酒と片栗粉を少し入れて、下味となる塩をふつたら、しっかりと混ぜます。最後にこれを適当な大きさに取り分けて、少しだけ球を潰したようなお団子状にしてしまえば、下準備は終了です。本来であれば、海老しんじょうは和風あんとは別に蒸すか、油で揚げた方が良いのですが、今回はしっかりと和風出汁を海老しんじょうに染み込ませたいですね。ですから、和風あんを作る途中の和風出汁を使って、海老しんじょうに火を通しましょう。

となると、まず和風あんの元となる部分を作らなくてはいけません。いつもの出汁に薄口醤油、そして日本酒とみりんを入れて：今回は和風あんの色を少し薄めにしたいですから、醤油の色があまりつかない程度に醤油の量を抑えて、最後は塩で塩味を調整します。：そして一度沸騰させて煮立ててから弱火に切り替えておきます。和風出汁の良い匂いがしてきましたね：この匂いだけでも私などはホツとします。後は：ここに準備した海老しんじょうを入れて：落とし蓋をした状態でしばらく煮込みましょうか。



これで海老しんじょうにきちんと火が通るはずですよ。

そろそろ海老しんじょうに火が通ったでしょうか……。それでは一度火を止めて、少しの間この状態で放置しておきます。これで海老しんじょうに、しっかりと和風出汁の味を染み込ませる事が出来るでしょう。……この辺りで大丈夫でしょうか。ここまで来れば、後は最後の仕上げです。煮込んでいた海老しんじょうを、先に器に入れましょうか。……そうですね！たしか霧島さんは、料理の見た目をすごく重視している娘です。本来でしたらお椀で出すのが良いのですが……この料理は和風あんを使っていますので、下地が白色の器の方が料理の色合いは映えるでしょうね……。真つ白な白磁のお碗がありますから、それに取り寄せましょう。

それでは、最後にしんじょうに火を通す時に使った和風出汁をもう一度沸騰させて……。水溶き片栗粉を混ぜてとろみをつければ、和風あんの完成です。これを先ほどの海老しんじょうの上からかけて、刻んだ青葱と柚子の皮を散らせば、海老しんじょう和風あんかけの完成です。

「霧島さん、高雄さん、愛宕さん。海老しんじょうを作りましたから、どうぞおあがりください。これなら皆さんのリクエスト通り、ホツと出来る料理だと思いますよ。」

今日は愛宕さんや高雄さんに誘われて、久しぶりに昔の戦友と楽しくお酒を飲む事が出来ました。お姉様達と一緒に飲むお酒も楽しいですが、たまには昔一緒に戦った仲間と飲むのも良いものですね。そして宴もたけなわ、最後の料理を注文する段階になって、今回はとても面白い事になりました。私は、最後は御飯物を食べてホツとしてから、この飲み会を終わらせようと思つたのですが、愛宕さんや高雄さんの提案で御飯物以外のホツとする料理を注文する事になったのです。鳳翔さんは、この注文に対してどんな料理を作ってくれるのか、私はとてもワクワクしながら料理が出てくる瞬間を待つていました。

そして出てきた料理：綺麗！真っ白なお碗の中に、薄い黄金色の透明な和風あんがかかった、所々に赤色の混じつた白い塊が一つ。そしてその塊の上には緑色をしたネギと橙色のゆずの皮が散りばめられています。和風あん…この色がこんなに綺麗に見えるなんて…。それに海老しんじょうだと思えますが、海老の赤い部分が少しだけ入った白い塊…和食は目で楽しむと言うけれど…本当に綺麗ね。私が見た目を凄く楽しみにしている事を、鳳翔さんはよく覚えていてくれたみたいです。

料理に顔を近づけると、和風あんの良い香りと、その合間から感じられる柚の上品な香り…。食べる前からホツとする気持ちになりますね。これだけでも私達の希望を十

二分に叶えてくれた料理だと思います。それでは早速、海老しんじょうを一口サイズに箸で取り分けて：和風あんをしっかりと絡めてから：ウン！美味しい。それに：私の想像以上の食感です。さすが鳳翔さん、霧島の期待以上の料理です。どうやって作っているかは霧島には分かりませんが、普通の海老しんじょうよりもモチツとした食感が良いですね。そして刻まれているとはいえ、海老のプリツとした食感を所々楽しむ事も出来ます。

それに：私の想像以上にシンプルな味ですね。海老の甘味は勿論感じられますし、和風あんの味と物凄くしつくり来るのですが、どうやってこんなシンプルな味を維持しているのでしょうか。ひよつとしたら、料理が得意な愛宕さんならば理由が分かるかもしれませんから、聞いてみましょうか。

「愛宕さん。この海老しんじょう、シンプルな味なのですが凄く美味しいですね。海老が入っているのは霧島にも分かりませんが、その他の材料：愛宕さんは分かるかしら？」  
「ばんばかぼくん。霧島さん、正解は蓮根！海老しんじょうを作るレシピでは、時々見かけるけれど、蓮根のすり身や長芋を入れてしんじょうを作ると、今回のように凄く食感が良くて美味しいのよ。もつとも、和風あんの部分も含めてこのレベルの海老しんじょうとなると、シンプルな分、美味しく作る事は難しいと思いますぞね。」

蓮根ですか…。元々の形からは想像も出来なかったですが、たしかにすりおろして

使っていると考えれば、今回のしんじょうのモチツとした食感や、海老の甘味を邪魔しないシンプルな味には非常に理解出来る気がします。それにしても…たしかに私達の注文どおり、食べていてホツとする料理でしたが、食べ終わった後の興奮は…。

### 鳳翔

流石は愛宕さん。やはり簡単に蓮根を使っていたという事は見破りましたか。それに…霧島さん、私が計画した通り、見た目も楽しんでもらえたようで本当に良かったです。この反応ならば、霧島さんも今回の三人の飲み会を最後まで楽しめたと思います。本当に良かったです。

「鳳翔さん、料理追加、それとお酒もお願いね！」

「鳳翔さん、こつちも追加、お願いね。霧島さん、今日は徹底的に飲みましょう。私も付き合うわ。」

「高雄も追加お願いします。いいわね、たまには徹底的に飲みたいですね。」

へ??これがメではなかったのでしょうか…。霧島さんから、更なる追加の料理にお酒の注文?そしてそれを皮切りに愛宕さんや高雄さんからも追加の注文が…。どうしてこんな事に?」

「あの…三人とも、先程の料理が×の料理ではなかったのですか？」

「そ…それが…、さつき出してもらった海老しんじょうを食べてホツとしたら、またお腹が空いてきてしまつて…。だから、もう一度飲みなおそうかな…と思ひまして。」

…霧島さん。×の料理というのはそういう目的の料理ではないのですが…。たしかに御飯物ではありませんから、あまりお腹が膨れなかつたという事があつたのかもしれないが、蓮根のすり身をかき入れた先程の海老しんじょうでしたら、それなりにお腹に貯まると思いますよ。それに、霧島さんは戦艦娘ですからまだわかりませんが、愛宕さんや高雄さんまで追加するとは…これ以上重くなつても知りませんよ!？」

「霧島さんが注文したから、私達ももう少し食べられそうだな」と思つてしまつて…。」

霧島さんの注文が呼び水になつて…という事ですか。それに食事だけならば良いのですが、個人的には愛宕さん達はともかく、霧島さんにこれ以上お酒は飲ませたくありません。本当に困りました。霧島さんは、いつもは大人しく飲んでくれますが、本当に酔つ払いますと手当たり次第に周りの娘に絡む絡み酒です。…ですから出来れば、これくらいでお引き取り願ひたいところです。一応、霧島さんの姉妹艦の三人に連絡はしておいた方が良さそうですね。

あまり長女の金剛さんに借りを作りたくありませんが、今回は致し方ありません。

その夜、姉妹艦の三人に無理やり引きずられるような形で戦艦寮に曳航されていく一人の戦艦娘の姿を、夜間訓練中の多くの艦娘が見かけたようです。また運悪く、その引つ張られていく戦艦の姿を近くで見ってしまった駆逐艦の子達の一部は、『あ、あ、見せもんじゃねえぞ！マイクチェックされてえくか！』などと絡まれ、大きな恐怖を味わったという話を、後日私は訓練教官の神通さんから伺いました。勿論、その戦艦三人がかりに曳航されていった戦艦娘、そしてその遠因を作った二人の重巡洋艦娘達が、しばらくの間私のお店に入店禁止になった事は言うまでもありません。

## 第二六話 利根と松茸の土瓶蒸し

「鳳翔…鳳翔…我輩、ちと頼みがあるのじゃ。」

どうしたのでしょうか。時間は正午頃、おそらく昼休みだと思うのですが、利根さんが私のお店にやってきました。勿論、開店までまだ時間がありますし、下準備も終わっていませんので、何か食べさせてくれ…と言われても、何もお出しできません。利根さんは、入り口で周りをキョロキョロしてから店に入ってきましたので、誰かに私のお店に来た事を気付かれたくないようですね。それに…物凄く大事そうに桐箱を抱えているのも気になります。とりあえず用件を聞いてみましょうか。

「利根さん、どうしたのですか？こんな早い時間から…。」

私が利根さんに問いかけますと、利根さんは黙って桐箱を私に差し出しました。中を見ろという事でしょうか？とりあえず開けて…まあ！利根さんが大事そうに抱え込んできた桐箱の中には、それは見事な松茸が何本も入っています。こんな高価な物を…一体どうやって…まさか!?

「利根さん、この松茸はどうしたのですか？まさか…黙って山から持ってきた…なんて事はないでしょうね？」

「…し…失敬な…。この松茸は、我輩が購入してきたものじゃー!」

流石に利根さんでも、山から無断で持ってきたという事はなかったようですね。しかし、これを購入してきたと言われても、『はい、そうですか』とは、到底納得出来ません。どう考えても、利根さんが持ってきた松茸は、利根さんのお給金で購入するには、あまりにも高すぎる物ですから。

「そうですか、購入してきたのでしたら良いのですが…。しかし、どうやってこんな高価な物を…。よく余裕がありましたね。」

「フム…これはじゃな…鳳翔。我輩の正当な労働の対価として得たお金で購入した物だから…安心せい。」

…正当な労働の対価? 利根さんには申し訳ないのですが、全く信用出来ません。いくらなんでも、このような高価な物を購入出来るほどのお金を労働で得たと言われましても…。利根さんも、私が不審そうな顔をしている事に気付いたのでしようか。声を潜めて私に事情を話してくれました。

「仕方ないのお。鳳翔には事情を話すが、筑摩の奴には内緒だぞ。これはだな、先日から筑摩の奴が、長期任務で鎮守府を留守にしているから、鬼の居ぬ間に…ではないが、我輩が航空巡洋艦仲間の三隈達と麻雀をやつて、勝った金で購入した物なのじゃ。我輩、あの時の麻雀は絶好調でのお。その…なんとというか、いんすびれーしよんが働いて、大



勝したのじゃ。だから我輩、対戦相手の三隈に熊野、それと鈴谷の身包み剥いで、尻の毛まで筆り取ってやったぞ。」

…。全く：筑摩さんが居ない事を良い事に、碌でもない事をしたものです…。最近、三隈さんを始め鈴谷さん達が私のお店に全く来ていない理由、そしてそれと入れ替わるように、利根さんが贅沢な注文をここ数日連発していた理由がようやく分かりました。あれだけ贅沢をして、なおかつこれだけの松茸を購入した訳ですから：三隈さん達は一体どれだけ利根さんに筆り取られたのでしょうか…。そして利根さんから続けて事情を聞いていますと、更に碌でもない理由が判明しました。

なんでも、今日の夜遅くに筑摩さんが長期任務から鎮守府に戻ってくるようですが、筑摩さんに今回の出来事がばれない様に、麻雀で勝つて三隈さん達から筆り取ったお金の残りを全て松茸に変え、食べてしまう事で証拠隠滅を図ろうとしているようです。…これは、ちよつと見逃せませんね…。

「鳳翔…言いたい事は分かるぞ。しかしのお、一応正当な賭け…つまり吾輩の労働の正当な対価という事であるし、負けた三隈達も納得済みだぞ？それと…口止め料という訳ではないが、もしこの松茸で今日料理を作ってくれるのなら、この中の一本は鳳翔に献上しても良いと思っておるぞ。その…なんだ…家に持って帰って、提督に食べさせれば、提督も喜ぶと思うが…どうじゃ？」

…それを言われると、とても弱いです。たしかに利根さんが持ってきた松茸は、間違いないく国産の高級品。これ一本でも晩酌のお供にお出しすれば、間違はなくあの人は大喜びするでしょう。…止めなければいけないと思いますが、私も流石にぐらつきます。「ええ、いい、鳳翔も面倒だのお。分かった、提督と鳳翔の二人分という事で、二本じゃ。」

…仕方ありません。ここは悪魔に魂を売って利根さんの要求を呑みましょう。流石にこれだけの松茸が二本も手に入るのでから…。ごめんなさい三隈さん達…鳳翔は悪い女です…。そして私が承諾した事を受けて、意気揚々と利根さんは鎮守府に戻っていききました。

その日、お店が開店してからしばらくすると、利根さんが一人で入店し、カウンターに片隅に陣取りました。そして何事もない雰囲気です普通にお酒や料理の注文をします。いつもでもでしたら、周りの他の艦娘と会話を楽しむ賑やかな利根さんですが、今日は極力目立ちたくない…という事でしょうか。もともと、いつも賑やかな利根さんが静かに片隅で飲んでいますから、他の艦娘達も心配しているようで、逆に目立っているよ

うな気もするのですが…。

「鳳翔、そろそろアレを頼むぞ。鳳翔にもちゃんと分け前を渡すのじゃから、しつかり頼むぞ。」

…どうも利根さんに良いように使われている気がしないでもないですが、今回ばかりは致し方ありません。早速頼まれた料理の方を作りましょうか。渡された松茸は、かなりの量がありますから、焼き松茸と土瓶蒸しを今回は作る予定です。焼き松茸の方は、汚れを丁寧の水を染み込ませた布で拭き取ったら、後は金気を避けるために包丁ではなく、手で裂いて焼けばOKですから、直ぐに作れますね。

問題は土瓶蒸しの方です。こちらはシンプルな味の料理であるだけに、誤魔化しが効きませんから、丁寧に料理をしなくてははいけません。幸いな事に昼頃に利根さんが来て、料理の依頼をしましたから、その日の内に追加の注文を行うことが出来たため、材料は全て揃っています。まずは…一番出汁をとらなくてははいけませんね。そして今回だけは、出汁作りもいつも以上に慎重に行わなくてははいけません。

既に水の中に昆布を入れてしばらく寝かしてあります。これを火にかけて…沸騰させないギリギリの状態になったら、昆布を抜き取ります。後は…鰹節を入れたら直ぐに火を消します。ここからはスピード勝負ですね。出汁をよりクリアーな味にするために、丁寧にアクを取ってから30秒程放置して…布巾を敷いたザルで、出来上がった出

汁をこします。いつもはここまで丁寧に出汁を作っていませんが、流石に今回はいつも以上に素晴らしく綺麗な出汁が出来ました。鰹節の量も違いますし、昆布も水の中で寝かしてから火を入れていきますので、香りそして旨みも段違いの一番出汁です。

さて、次に松茸の準備ですね。これも焼き松茸と同じように丁寧な汚れを落とし、少し薄くなるように縦に裂いていきます。少し松茸が多めのような気もしますが、香りは素晴らしい物になるでしょう。次に松茸とは少し違う香りを楽しむための三つ葉です。これは軽く湯通しして：冷水に通しておきます。今回、土瓶蒸し用に私が準備した材料は、車海老と銀杏。本当でしたら、これに淡白な白身魚を入れても良いのですが、今回は松茸の量が多いので、白身魚を入れてしまえますと具が多くなりすぎてしまいます。ですから、今回の具材は車海老と銀杏だけです：十分美味しい土瓶蒸しになるでしょうね。それでは、車海老の殻を取除いて：背綿も取除いたら、これも湯通しして身を引き締めるために水に通します。赤と白の綺麗な海老の身が確認できたら、これで具の準備は完了です。

次は土瓶蒸しの命でもある出汁に味をつけましょう。醤油に日本酒：今回は余計な甘みは必要ありませんので、味醂や砂糖は使いません。ですから、塩を使って最後の微妙な塩加減の調整を行います。：味の方はどうでしょうか。ええ：：素晴らしいですね。流石は一番出汁です。余計な雑味が全くないクリアな味ながら旨味が凝縮された素

晴らしい汁が出来上がりました。具がなくても、この汁だけでも美味しく食べられてしまいますから、これに松茸などの具が入れば、素晴らしい料理になる事は間違いありません。

いよいよ仕上げですね。湯通しした車海老と銀杏を綺麗に見えるように土瓶の中に配置します。そしてここに、先ほど味付けをした出汁を加えて沸騰しないように細心の注意を払って火を通します。海老からは少しだけアクが出てきますが、これだけクリアーな味の料理ですから、丁寧にアクを取除いていかなくはいけません。：大体、火は通ったでしょうか。それではついに松茸の登場ですね。この中に松茸を入れて、土瓶の蓋を閉めたら、弱火で松茸に軽く火が通るように2分程煮込みます。これで大丈夫ですね。

最後に湯通しした三つ葉を入れて：スタヂを添えて：完成しました。土瓶の蓋は閉まっていますから、松茸の香りはまだ土瓶の中に閉じ込められており、カウンター席の他の艦娘達も松茸の土瓶蒸しが利根さんの手元に渡された事に気付いていないようです。土瓶の蓋を開けたら直にバレると思いますが、一応利根さんに気を使って、小声で伝えましょう。

「利根さん：：リクエストの松茸料理です。他の松茸は、しばらくしたら焼きますので：：まずはこの料理を食べていてください。」

## 重巡洋艦 利根

ウム、松茸の土瓶蒸しじやな。これは我輩の大好物であるぞ。流石は鳳翔じや。さて……どこから食べるべきか、我輩も迷うのお。……うん、そうじや。やはりまずは汁からじやな。土瓶蒸しの蓋はまだ開けずに……おちよこに慎重に、土瓶から汁だけを入れて……ここにスダチを絞って……フム……早速いたたくのお。

……ほお……良い香りじやな。汁に移ったうつすらとした松茸の香り……落ち着くのお。味の方も……フム……いいのお。出汁の濃厚な旨味に、スダチの酸味、そして非常にクリアーな塩味……これこそ極樂じや。味自体は薄味なのじやが……旨味が凝縮しておる感じだのお。それに鼻から入ってくる、ほんのりとした松茸の香り……本当に幸せじやな。これは三隈達に感謝しなくてはならん。

さて……我輩、もう我慢の限界だな。松茸を食べなければ、始まらんぞ。土瓶の蓋を開けて……おおお、土瓶に閉じ込められていた松茸の匂いが一気に広がったぞ。……中は……松茸がたくさん入っておる。それに綺麗な赤と白の海老の身に……これは銀杏じやな。それに緑の三つ葉の色合いも良いのお。……しかし、やはりまずは松茸からじや。これまで我慢した甲斐があったというものじやな。

うむ…これぞ秋の味覚の王様じゃ。シャキシヤキシヤした歯ごたえに、噛む度に口に広がる松茸の香り…もうこれは何も言う事はないのお。この香りと出汁の旨味が合わされば…我輩、箸が止まらないのじゃ！美味是唯淡…いや、これは松茸自体には手を加えておらんと思うが、汁や他の具には物凄く手を加えておるから、少し違うかのお。しかしこの香りは…やはり松茸の素材が良いからに違いないぞ。

ええ…いい、お前達邪魔なのじゃ。これは我輩の土瓶蒸しだぞ。気付いたら、我輩の周りに巡洋艦はおろか、戦艦や空母娘共まで集まって、我輩の土瓶蒸しを見ておる。特にその一航戦、目が怖いぞ。あ…あまり我輩にプレッシャーをかけていると、我輩もうお前達を守ってやらぬし、索敵もしないぞ!?

「…姉さん…とつても、美味しそうですね。私が留守の間に、散々好き勝手やっていたようですが…、これはどういう事ですか？」

な…なぬ!? な…何故、筑摩の奴がここに居るのじゃ。まだ、帰還予定時刻ではないと思つたのじゃが…まずいぞ…。

### 鳳翔

…土瓶蒸しの蓋を開けた瞬間、松茸の素晴らしい香りが利根さんを中心に広がりました

た。そのためその香りで、利根さんが松茸を食べている事が、周りの艦娘達にあつという間にばれたようですね。そしてその良い香りに誘われて、利根さんの周りに多くの艦娘が集まっています。利根さんも流石に回りの異常に気付いたようですが…赤城さんと加賀さんが凄い視線を利根さんに向けていますね…。しかし赤城さん…あなたは一応店側の人間なので、本来であればそれを止める役割なのですよ？分かっていますか？…それに…。

利根さんの妹の筑摩さんが、三隈さんに熊野さん、そして鈴谷さんを連れて来店です。…これは一波乱ありそうですね…。おそらくあの調子では、筑摩さんは三隈さん達から事情を聞いていますようですね…。まあ、利根さんの自業自得という話もありますが、どうやって切り抜けるつもりなのでしょう。か。

「ち…筑摩か？は…早かったのお。それで任務の方は無事に終わったのか？」

「はい、利根姉さん。おかげで鎮守府には予定よりもだいぶ早く戻ってくる事が出来ました。利根姉さん？三隈さん達から話は聞きましたよ。また賭け事をやったのですか？姉さんは他の艦娘達よりも運が良いのですから、やるなどは言いませんけど、ちゃんと配慮してあげないと駄目じゃないですか。ですから、その松茸は皆で仲良く食べませんか？」

流石は筑摩さんですね。おそらくここで強く利根さんを叱つても、絶対に利根さんは



反発するでしょうから、上手に嗜めていますね。利根さんも、妹の筑摩さんからこのように言われてしまつては、少し居心地が悪いようですね。ですが、あの利根さんが大人しく松茸を渡すでしょうか…。

「そ…そうじゃな。流石に我輩も今回は、少しだけ反省しておる。す…少しだけだぞ？元はと言えば、三隈達から誘つてきたのじゃからな。だ…だから、その賭けで勝つたお金で購入した松茸は、わ…我輩が全部食べるのじゃ。こ…これだけは、筑摩と言えども譲らんで。」

どうやら三隈さん達から誘つたのは本当のようですね…。利根さんの言葉に、三隈さん達が目を背けましたから、たぶん間違いないでしょう。それにしても…利根さんの食意地には脱帽です。この状態になつても、まだ松茸を独り占めすると言つているのですから。しかし、こうなつたら利根さんはテコでも動かないでしょうね…筑摩さんどうするつもりなのでしょうか。

「鳳翔さん、今日はシメジありますか？もしあるのであれば、それで何か料理を作つてもらえないでしょうか。三隈さん達も一緒に食べましょうよ。お代の方は問題ないので…一緒に食べませんか。」

なるほど…そういう作戦ですか。たしかに、この作戦ならば食意地のはつた利根さんが引つかかる可能性は高そうですね。それでは…そうですね、シメジの他にエリンギ

もありませんから、時間もありませんし、簡単にマリネにしましよう。

「むう……ほ……鳳翔、そろそろアレだ、我輩に松茸を焼いてくれ。」

利根さんも対抗して、焼き松茸ですか。これは意地でも自分で全部食べるつもりですね。利根さんの周りでは、主に一航戦の二人が『焼き松茸……素敵な響きです。』『これは気分が高揚します』なんて言っています。おそらく利根さんは、貴方達に一つたりとも渡さないと思いますよ……。

「筑摩さん、シメジとエリンギのマリネを作りました。どうぞお上がりください。利根さん、焼き松茸です。醤油をお好みで垂らして食べてください。」

重巡洋艦 利根

ムハー。いよいよ来たのじゃ。我輩のもつとも愛する焼き松茸じゃな。これは醤油を少しだけ垂らして、醤油の焦げる香りと松茸の香りのハーモニーを楽しむ事が出来る完璧な料理なのじゃ。筑摩の奴が、我輩から松茸を取り上げようとしておったが、我輩

これだけは譲れんぞ！早速いただくのじゃ。…おお、これは素晴らしいのお、先程の土瓶蒸しも良かったが、やはり焼き松茸の香りは最高じゃな！筑摩の奴もくやしかりょう…ん？

「あゝ、シメジのマリネ本当に美味しいですね。香り松茸、味シメジと言いますが、やはりこのシメジは最高です。それにこのキュツとしたシメジの菌ごたえ、そしてシャキツとしたエリンギの菌ごたえ…本当に素晴らしいですね。」

なぬ!? 香り松茸、味シメジだと? という事は、筑摩の奴が食べているシメジは、我輩の松茸よりも旨いという事か? 気になるのじゃ!

「ち…筑摩、我輩もその料理、少し食べてみたいぞ。ひ…一口食べさせるのじゃー!」

「駄目ですよ、利根姉さん。姉さんは、もう美味しそうな料理を一人で食べているではないですか…。ですから、この料理はあげません。ああ、本当にこのシメジとエリンギのマリネ、美味しいですね…。筑摩も任務帰りの疲れがあつという間に吹き飛びました。」

くそ…筑摩の奴め…そんなに美味しい料理を我輩に渡さないつもりか。しかし、このままでは我輩、美味しい料理を食べ逃がす事になりかねんぞ。どうすれば良いのじゃ…。焼き松茸は美味しいのだが、何故か知らんが筑摩が食べている料理の方が美味しく感じてきたぞ?! …ええ、いい、背に腹は変えられん…美味しい料理を逃すなど、我輩にあつてはならん事じゃからな…仕方がない。

「ち…筑摩。その料理…我輩の焼き松茸と少し交換せぬか？我輩も、それが食べたいぞ！」

「駄目です、姉さん。先ほど私が姉さんに言ったように、三隈さん達にもちゃんと分けてあげてください。そうしたら、この料理分けてあげますよ。折角そんなに美味しそうな焼き松茸があるのですから、皆で食べましょうよ。その方がきつと美味しいですよ。」

ええ…い…面白くないのお。何故か知らんが、結局筑摩の言いなりになつてしまつてはないか。しかし…筑摩が食べている料理は絶対に食べたいのじゃ。…ウヌヌ…我輩どうすれば…し…仕方ない…筑摩の言うとおりにするぞ…。

「し…仕方ないのお。三隈達にも焼き松茸を分けてやるから、さ、さ、早くその料理を我輩に渡すのじゃ！」

### 鳳翔

どうやら、解決したようですね。筑摩さんは嬉しそうですし、三隈さん達も嬉しそうです。そして、利根さんも何か吹っ切れた感じで楽しそうに三隈さん達と話し始めましたね。…いくら賭けで勝ったとはいえ、元々は三隈さん達のお金で購入した松茸です。皆で仲良く食べた方が良いと思いますよ。もう少し松茸に余裕もありますから、筑摩さ

ん達にも土瓶蒸しを作つてあげましょうか。

…こら、赤城さんに加賀さん、あなた達の分はありませんよ。折角、利根さん達が仲直りしたのですから、これ以上ややこしくしないでください。貴方達にも、その内松茸を食べさせてあげますから、今日は我慢するのです。…もつとも、私は期せずして松茸が二本も手に入りましたから、今日は帰宅したらあの人と一緒に松茸を肴に一杯やりたいですね。今日も鎮守府は平和…。

「利根姉さん…今日の私達の勘定はよろしくお願いしますね。これまで散々、三隈さん達のお金で贅沢したらしいですから、余裕ありますよね？」

「な…我輩、賭けで勝つた分は、もう全部使い切つておるぞ！」

「姉さん…あまりウジャウジャ言つていきますと、今回の任務の報酬で提督から貰つた間宮さんの所のおやつ券、あげませんよ？…そろそろ、姉さんの好きなぜんざいが、間宮さんの所に並ぶと思ひますが…残念ですねえ。」

「ぜ…ぜんざいだと!?…し…仕方ないのお。…わ…我輩が全部払つてやるわ。だ…だから筑摩よ、おやつ券の件は…。」

「流石は利根姉さん、感謝します。」

その言葉を聞いた筑摩さん達四人は、急に追加注文を始めました。利根さん…筑摩さんが居ない事を良い事に、これまで贅沢してきたツケを全て払う事になりそうですね。

…ご愁傷様です。

## 第二七話 北上と南瓜の煮付け

秋にもなりましたし、そろそろ私のお店も夏の頃に出していた突き出しのメニューを秋用のメニューに変更しなくてははいけませんね。秋の料理：そうですね、やはりあの料理は外せません。これからの時期の定番料理、南瓜の煮付けです。南瓜を切るのは少し大変なのですが、赤城さんも瑞鶴さんも居ますし：手伝ってもらえば大丈夫ですね：。ということ、今日は大きな南瓜を幾つか仕入れてきました。いよいよ今日から、私のお店でも南瓜の煮付けがメニューに登場する事になります。

「赤城さん、瑞鶴さん、今日から南瓜をメニューに出しますよ。南瓜を切るのは少し大変ですが、頑張ってくださいね。」

南瓜は固いですから切るのが少し大変ですが、コツを掴んでしまえば問題ありません。まずは、南瓜のヘタを切り取ったら、その切り取った部分から南瓜のこちら側半分にしだけ包丁を入れます。後は、南瓜の向きを変えて残りの半分にも少し包丁を入れて：これを繰り返し返す事で少しずつ南瓜を切っていきます。そろそろ大丈夫そうですね。ある程度まで切ったら、包丁を一気に下まで入れて：綺麗に切れました。事前に話を聞いた限りでは、赤城さんも瑞鶴さんも丸ごとの南瓜を切るのは初めてだそうです。

が、大丈夫でしょうか…。

「あ…赤城さん、一気に切ろうとしないで、少しずつ包丁を入れていくのですよ。ほら…しつかり手で押さえていないと南瓜が転がってしまいますよ。気をつけてくださいね。コラ！瑞鶴さん！力任せに切ろうとしたら駄目です。きちんと順番を守って切つていけば、そんなに力を入れなくても切れますから…本当に困った子達ね…。」

二人とも慣れない南瓜の切り分けに悪戦苦闘していますね。まあ、最初はこんな物かもしれません。とりあえず、しばらく放っておいて私の方は次の工程に進みましょうか。半分に南瓜を切ったら、中に入っている種とワタの部分を匙を使って綺麗に取除いて、その後に南瓜を小さく切り分けていきます。小分けの時は、半分に切った平らな切断面をまな板側に置いて、皮の側から包丁を前後に倒しながらゆつくり切つていき…そろそろいいですね、一気に切ります。そして更にこれを半分にして…後は一口大になるまで切り分けていきます。これくらいのおおきさならば、途中で煮崩れしないでしやし、食べるにも丁度良い大きいですね。

このまま南瓜を煮ても十分美味しいのですが、やはりここはもう一手間かけましょう。そうです、一口大に切り取った南瓜の皮を包丁で少し剥いていきます。全ての皮の部分を取除く事は無理ですが、大まかに剥くだけでも、皮の固い部分が少なくなるため、食べた時の食感のバランス、そしてホックリ感が倍増します。固い皮を剥く事はかなり



の手間になります。やはり美味しい料理を皆さんに食べてもらいたいですから、ここは仕方ありません。皮を剥いた後は：煮崩れを防ぐために面取りをして、南瓜の準備は完成です。赤城さん達は悪戦苦闘しているようですから、私の方で残りの南瓜もほとんど切つていきましようか。

赤城さんや瑞鶴さんは、かなり苦戦しましたが、なんとか南瓜の準備が完成しました。それではいよいよ切つた南瓜で煮付けを作りましようか。

「ねえ、鳳翔さくん。瑞鶴もう疲れたから、今日は帰つていい？」

「瑞鶴さん！何を言っているのですか。まだ一品目の料理すら終わっていないのですよ。料理が上手になって、加賀さんを見返すのではなかったのですか？余計な事を言っていないで、最後まできちんとやりなさい。それと、これからこの切つた南瓜を料理しますから、よく見ていなさい。」

：料理もそうですが、どんな事でも継続は力です。折角私の元で練習させているのですから、中途半端には終わらせませんよ：瑞鶴さん。さあ、気を取り直して料理をしましようか。

まずは大鍋に、南瓜を隙間が出ないようにギツシリ並べます。重ねてしまいますと必要な汁の量が多くなりますし、汁の染み込み方が違ってくるので、味を統一するために重ねないように注意深く並べて：ここに出汁と砂糖、そして薄口醤油を加えて火にかけます。後は沸騰するまで火を入れて：沸騰したら落とし蓋をして、火を弱めてじっくり火を通していけば、美味しい南瓜の煮付けの出来上がりです。それでは後は待っているだけなので、他の料理の仕込みも済ませてしましましょうか。赤城さん、瑞鶴さん？ ちやんとメモは取りましたか？

そろそろ先程の南瓜の煮付けも大丈夫でしょうか。落とし蓋を取除きますと、煮汁がかなり減っていますし、それと反比例するように南瓜が柔らかくなっています。南瓜の色合いを見ると、煮汁がしっかりと染み込んだようで、濃いオレンジ色の非常に美味しそうな色になっています。後は、味を馴染ませるためにしばらく置いておけば、美味しい南瓜の煮付けの出来上がりです。おそらく開店の頃には、味が落ち着いているでしょうね。

「あら、いらつしやい。今日は二人なの?」

「うん、今日は大井つちと二人だけ。球磨姉さん達は、忙しいみたいで今日は来れないんだってさ……この席いい?」

「今日は北上さんと二人きり……ウフフフ」

……何か不穏な声も聞こえましたが、気のせいでしょう。球磨さんの所の北上さんと大井さんが二人で来店です。いつもであれば、球磨さんに連れられて姉妹全員で来る事が多いのですが、今日はこの二人だけで来店ですから、珍しい事もあるようです。

「鳳翔さん、それじゃ早速注文いいかな?あれ?今日の突き出しのメニュー、いつもと違うんだね。あつ、南瓜の煮付け……いいね、しびれるね。それ頂戴。」

「北上さんが、それを注文するのなら……私も一緒のお願いします。」

やはり南瓜の煮付けは人気メニューですね。今日は開店から、既に何人かの艦娘が来店していますが、かなりの確率でこの料理を突き出しに選んでいます。こんな事でしたら、もう少し作っておくべきでした。……赤城さんも料理をしている段階から、この料理に目をつけているようで、あわよくば残り物を毎回持参してきているタツパーで持ち帰ろうとしているようですが、この調子では閉店する前に無くなりますので、今日は違う

料理の残り物を持ち帰る事になりそうですね。それではとりあえず、北上さんと大井さんに、南瓜の煮付けを五つ程小鉢に取り分けて…これをお出ししましょうか。

「北上さん、大井さん。それでは南瓜の煮付けです。どうぞ。お酒や他の料理の注文はいつでもどうぞ。」

### 重雷装巡洋艦 北上

今日は久しぶりに大井つちと二人で鳳翔さんのお店に来たら、この間来た時とメニユーが微妙に違っていたんだよね。丁度季節変わりによるメニユーの変更があったみたい。カウンターのの上に並べられている料理…どれがいいかなと思うて見ていたら、濃いオレンジ色をしたあの野菜の料理があったから、思わず注文しちゃったのよね。南瓜の煮付け…あの綺麗な濃いオレンジ色…絶対に味が染み込んでいるよね。あの綺麗な色を見ただけで、思わず唾液が口の中に広がっちゃったんだよね。

で、早速注文したら、来ました、来ました、南瓜の煮付けが。さあ、それじゃ早速食べますよ。大井つちも同じ物注文しているから、一緒に食べられますねえ。…うん、いいね、しびれるね。南瓜のホクホクした感じと、ほんの少しだけ着いている皮の固さが…本当にうれしいな。そして甘辛い煮汁が染み込んだシットリとした食

感。口の中で全然バサバサしなくて：南瓜の甘さと味付けの甘辛さが絶妙なハーモニーで：どんどん食べられちゃうから！でも：小鉢の中の南瓜はもうすぐ無くなっちゃいそうなんだよね。ちえ。

あゝ、もうおかわりしちゃうましょ。ついでにアレも頼まないかね。大井つちはどうしますかね。

「鳳翔さん、南瓜追加ね。それと御飯も頂戴。」

「鳳翔さん、私も北上さんと同じ注文で。」

さあ、来ましたよ。南瓜の煮付け：二回目ですよ。そして：お茶碗に盛られた白米。まだお酒も飲んでいないのに御飯物？：そう：まあ：そうねえ：でも、南瓜の煮付けに御飯：これは譲れないのよね。それじゃ、早速行きますよ。まずは甘辛い味がしつかり染み込んだ南瓜を幾つか御飯の上に乗せて：南瓜を箸で潰しながら、しつかり御飯と混ぜて、段々白い御飯に南瓜の濃いオレンジ色が混じっていき：いいね。あれ？大井つち何見てるの？南瓜の煮付けと来たら、これが定番の食べ方でしょう？うん、大井つちも真似しているね。

さあ、食べるのもうちよつとだけ待って：残りの南瓜も御飯としつかり混ぜますよ。：綺麗なオレンジ色の御飯になってきましたね。ここまで来たら：後は食べるだけね。ウーン、最高だね。南瓜の甘辛い味とシットリとした食感の中に、歯応え

のある御飯粒が混ざって……口の中で嘔むと序々に御飯の甘みが出てきて……やっぱり、南瓜御飯だよね。大井つちも隣でかき込んでいるし、これなら御飯何杯でも行けちゃうよね。

### 鳳翔

あらあら、南瓜の煮付けを御飯に乗せて混ぜる……南瓜御飯ですね。たしかにこれとても美味しい食べ方ですし、とても食が進みます。しかし、お酒を飲む前からこんなにも御飯を食べてしまつて大丈夫なのでしょう。それに……北上さんと大井さんが、あまりにも美味しそうに南瓜御飯を食べていますから、近くに居る他の艦娘達の視線が集まっていますね。これは……おそらく南瓜の煮付けの注文が殺到すると思えますが……このままではあつという間に準備した南瓜が無くなつてしまいそうです。

「鳳翔さん、もう一回南瓜もらえる？それと御飯も」

「ごめんなさい、北上さん。このままでは、南瓜だけが無くなつてしまうので……出来ればそろそろ違う料理を……」

「あ、そうね。だつたら、次の料理注文するよ。確かにまだお酒も飲んでいないのに、御飯食べちゃつているから……ちよつと拙いよね。大井つち、何注文する？」

北上さんの物分かりが良く、本当に助かりました。これが食い意地の張った空母や戦艦娘でしたら、諦めさせるのに一苦勞する事は間違い…はあ…やっぱり…

「長門さん、加賀さん…たしかに北上さんは、御飯と一緒に南瓜の煮付けを注文しましたので、一度くらいは貴方達の注文も許すつもりでしたが…なんですか、その丼は。」

長門さんが取り出した丼は、私の店では通称『戦艦丼』と言われている三合近く入る大型丼、そして加賀さんが取り出した丼は『一航戦丼』…こちらに至っては、五合近く入る特注の丼です。このレベルの丼で御飯を注文され、これに見合うだけの南瓜を食べられてしまつては…。それに貴方達は、もう南瓜を食べたと思うのですが…。

「…いや、その…鳳翔さん。我々も、北上が食べているのを見て、南瓜御飯が食べたくなつてな…いや、その…他意はないのだが、『たまたま』近くにあつた丼を手にとつただけで…その…。」

「あれだけ美味しそうに食べる所を見てしまつたので、私も少し食べてみたいな…と思つただけです。もし足りないものでしたら、今日は諦めますが…。五航戦…今度は私が満足出来る量を用意して欲しいものね。」

流石に、カウンターに並んでいる大皿に残っている南瓜の煮付けの量を見て、二人とも今回は注文を引込めるようですが…今度はもつと大量に作らなくてはいけませんね。加賀さんは、相変わらずカウンターの中にある瑞鶴さんにちよつかいをかけていま

すし：困ったものです。次回は、赤城さんもそうですが、瑞鶴さんにももつと頑張つて南瓜を切ってもらわないといけませんね。いずれにせよ、今年も南瓜が美味しい時期になりましたね。本当に時が経つのは早いものです。



## 第二八話 初霜と栗の茶巾絞り

「油断していた訳ではないのですが……今回は矢矧さんの所に完敗です。うちの陽炎さんが、もう少し慎重に戦っていたら……とは思いますが、結局は私が上手に統制出来なかつた訳ですから……」

「能代の組も……今回は矢矧の組に完敗です。お恥ずかしい限りですが……時雨の不運な一発と、島風の暴走がなければ……しかし結局は神通さんと同じで、私の指揮能力の不足です……」

「まあまあ。神通さんも、能代姉さんもそんなに凹まなくてもいいと思うけど。今回は運良く勝たせてもらったけど、実際は紙一重の差だったし……。いずれにせよ、これからもしつかり訓練をしないとね。」

今日はカウンター席に、第二水雷戦隊を主に率いている三人の軽巡洋艦の艦娘達が来ています。カウンター越しに話を聞いた限りでは、どうやら今日の訓練で、恒例の第二水雷戦隊内の模擬戦を行ったようで、矢矧さんの組が勝ったようです。現在この鎮守府の第二水雷戦隊に所属している駆逐艦達はかなりの大所帯になっていますが、大きく分けますと、先の大戦で、遙か南のソロモン海で激戦を繰り広げ、最強の水雷戦隊として

その名を轟かせた神通さんが率いるソロモン組。レイテ、そしてオルモック湾と地獄の戦場を駆け巡った能代さん率いる捷一号組。そして、それまで数々の戦場に投入され、生き残り続けた武勲艦と強運艦を文字通り掻き集めて編成し、大和さんと共に沖繩を目標とした矢矧さん率いる天一号組。

神通さん達の話によれば、時々開催されるこの三組による模擬戦は、最下位には追加の猛訓練という罰則、そして一位の組には間宮さんの所のおやつ券の臨時支給という実益がかかっているようで、毎回熾烈な戦いが繰り広げられているようです。そして…。「今回の演習のMVPの初霜さんですが…やっぱり、お願いはアレになりましたか…。まあ、あれだけ今回頑張った訳ですから、仕方ないのですが…。能代さん、時雨さんにはあのお話をこれ以上するな…と口止めをした方が良さそうですね。」

「そうね神通さん。しかしあれだけ駆逐艦達の間で、あの話が広まってしまっていては、今更時雨に口止めをしても…。…はあ、出費が…。」

「ごめんなさいね、神通さん、能代姉さん。まさか、あの初霜までこんなお願いをしてくるとは、私も考えていなかったから…。とはいえ、約束は約束だから、今更反故にも出来ないし。」

神通さん達の話では、その模擬戦で最も活躍した駆逐艦にMVPが与えられ、その賞品として神通さん達が叶えられる範囲でお願いを一つ聞いてもらえるという特典があ

るそうです。しばらく前までのMVPの願いは、他の艦娘が訓練を行っている日に、一日完全休暇という物が多かったようですが、最近の願いは、ほぼ決まっているようにして…。

「時雨さんが、鳳翔さんのお店で葛切りを食べさせてもらった話が広がってしまいましたので、最近ではMVPを取った駆逐艦の願いは毎回、『鳳翔さんのお店で甘い物が食べたい』ですからね…。困りました…。」

神通さんが嘆いているように、だいぶ前に時雨さんが私のお店で葛切りを食べた際、その味を物凄く気に入ってしまった時雨さんが、周りの駆逐艦の艦娘達にその事を話した結果…模擬戦が終わると毎回のように、神通さん達はMVPの子に、私のお店で甘い物を食べさせる事になってしまったそうです。私のお店の甘味はあまり安くありませんし、結局は神通さん達三人もMVPの駆逐艦につられて甘味を食べてしまう事もあり…それがかなりの出費になっているようです。

「という事で、明日初霜を連れて来るから、鳳翔さん何か甘い物出してあげてもらえない？この時期だと何が出来るの？出来れば安い物だと私達もありがたいのだけど…。私と能代姉さんは今そんなに懐に余裕ないし…神通さんもそれほど裕福ではないから…。あくあ、こんな事なら、今度お金持ちの大和にお願いして、駆逐艦の子を従卒代わりに派遣してあげるから、少し援助してもらえるように頼んでみようかな。」

何か後半部分で、サラツと恐ろしい事を矢矧さんが言っていた気がしますが、あまり気にしない方が良さそうですね。：そうですね。秋のこの時期、甘味だけを目的として来るわけですから、果物以外となると：そろそろ栗が手に入りますから、栗で茶巾絞りでも作りましょうか。このお菓子は作る時に少し手間がかかりますが、栗や白餡から作られた非常に甘くて美味しい和菓子です。甘味を作る時は、赤城さんや瑞鶴さんには、主に摘み食いのな理由から手伝いをお願い出来ませんが、四人分程度でしたら、私一人でも問題ないでしょう。

「とりあえず今回は、栗の茶巾絞りを準備します。これはとても美味しい和菓子ですから、初霜ちゃんにも喜んでもらえると思いますよ。神通さん、これでよろしいですか?」「栗ですか…。ちよつと値段が高くなりそうな気もしますが、それくらいなら大丈夫です。能代さんも矢矧さんもそれでいいですね?…それでは鳳翔さん、明日はよろしくお願いたします。」

今日は神通さん達が、初霜ちゃんを連れて私のお店に甘味を食べに来る日です。前日考えたとおり、栗の茶巾絞りを作る予定ですが、まずは栗の準備：大丈夫ですね。今回のために、丹波の銀寄を仕入れています。この栗は、少し値段が高いのが欠点ですが、大きくて非常に甘い栗ですから、和菓子を作るためにはピッタリです。初霜ちゃんにとって折角のMVPのご褒美ですから、やはり美味しい物を食べてもらいたいですからね。：仕入値段については、私が少し補填すれば、神通さん達の負担も多少は軽くなるでしょう。

さて、それでは早速作りましょうか。まずは栗にしつかり火が通らなくてはいけませんので、30分くらいかけて、じっくり水で煮て中までしつかり火を通します。

そろそろ中まで火が通りましたね。それでは茹で上がった栗を取り出して、中身を皮から取り出すために、まずは包丁を使って真つ二つに切つていきます。この工程で手間がかかる訳ですが、真つ二つに切つた栗からスプーンを使って丁寧な、栗の中身をほじくり出します。薄黄色の栗の実がどんどんボールの中で山になっていきますね。この

栗ならば、このままでも十分美味しく食べられますが、今日はここにもう一手間かけて美味しい和菓子にしなくてははいけません。

次は最終的な茶巾絞りが滑らかな食感になるように、ほじくり出した栗の実を裏ごしします。わざと裏ごしをせずに栗の実の食感を少し残しても良いのですが、今回は白餡と混ぜて茶巾絞りを作る予定なので、滑らかな食感を作り出すためにもしつかり裏ごしをしておきましょう。大体これで大丈夫ですね。

それでは次に、栗と合わせる白餡も作っておきましょうか。小さいお鍋に白餡、そして砂糖と水を入れて、とろみが出るように弱火でゆっくり煮ていきます。そしてとろみが出た段階で、先程裏ごしした栗の実を鍋に投入し、さらに甘みを増すために少しだけ塩を入れたら、焦げないように弱火で練り、外に取り出して冷やします。：ああ、薄い茶色の非常に滑らかな栗の茶巾絞りの素が出来上がりました。赤城さんではありませんが、私でもこの段階でつまみ食いがなくなってしまう。：それなりの量もありますし、少しだけなら：いえ、たぶんこれは一口では止まらなさそうだから、ここはグツと我慢しましょう。

後は、完全に冷めた栗の茶巾絞りの素を布巾の上に適当な量乗せて、ねじる様な形で一つずつ丸い形を作り上げていきます。布巾から取り出しますと、布巾でねじった痕がしつかり栗の茶巾絞りに残り、この模様も見ていて楽しいものだと思えます。間違

いなく神通さんや能代さん、そして矢矧さんも、初霜さんと一緒に食べるでしょうから……一人四つずつと想定して、予備も含めて20個も作れば十分でしょうね。これで出上がりです。後は初霜ちゃん達が来店するのを待ちましょう。

「いらつしやい。待っていましたよ。昨日お願いされた甘い物ですが、昨日言っていたとおり、栗の茶巾絞りを用意しました。初霜ちゃん、折角のご褒美ですから、今日は楽しんでいてくださいね。」

開店と同時に、神通さん、能代さん、そして矢矧さんに連れられて初霜ちゃんが来店です。普段はどちらかという物静かな初霜ちゃんですが、今日は満面の笑みを浮かべていますね。余程楽しみだったのだと思います。

「あの……鳳翔さん。今日は初霜、物凄く楽しみにしていました。それと皆さん、今日は本当にありがとうございます。前に時雨ちゃんから鳳翔さんのお店で甘い物を食べた話を聞いてから、私も一度食べてみたかったので、今回は本当に嬉しいです！」

初霜ちゃんの言葉を聞いて、引率の神通さん達も嬉しそうですね。昨日は三人そろって困った……なんて言っていました。いざ目の前にこんなに嬉しそうな顔をした子を見

れば、仕方ない…と思うのでしょうかね。

「二応、四人分用意しましたが…神通さん達も食べますよね？」

私の言葉はあくまでも確認ですが、私の言葉に神通さんを始めとする軽巡洋艦三人は激しく頷いて同意しています。これまで何度か二水戦のMVP駆逐艦と一緒に、私のお店で甘味を楽しんでいる三人ですから、ここで自分達は食べない…なんて選択肢はないでしょう。ですから、その都度この三人は甘味を食べていますので、おそらく私のお店でもっとも甘味を食べているのは、この軽巡洋艦の三人ではないでしょうか。

ということ、四人とも甘味を注文する事を確認出来ましたので、早速準備していた栗の茶巾絞りをお出ししましょうか。まずは一人四つずつ栗の茶巾絞りを小皿に取り分けて…そして少しだけ渋目の熱いお茶、更に甘味を食べた後に舌をすつきりさせるために、少しだけ酸味が強めのキュウリの糠漬けを小皿に取り分けて…これで準備完了です。すね。

「はい、初霜ちゃん。ご褒美の栗の茶巾絞りで。とても美味しいと思いますので、楽しんでいてくださいね。それでは召し上がれ。」



まさか、私が今回の演習でMVPを取れるなんて思ってもいなかったですね。私が所属している矢矧さん率いる天一号組は、これまでの演習で一位を取る事は多かったですけど、MVPはほとんど雪風ちゃんと霞ちゃんがとっているから、私にはMVPは関係ない物だと思っていたの。でも今回の演習戦、何故か知らないけど物凄く運が良くて：撃たれても全然弾が当たらないし、逆に私が打った弾は、まるで相手に吸い寄せられていくように当たったの。ひよつとしたら：とは思っていたけど、演習終了後の表彰式で、私がMVPに選ばれ事が分かった時は凄く嬉しかったわ。

MVPの特典は、神通さん達に一つだけお願いを聞いてもらえる事になっていたけど：私のお願いは勿論決まっていたわ。だいぶ前に時雨ちゃんが、山城さん達に奢ってもらった葛切り：そして、同じ組の雪風ちゃんや霞ちゃんから、いつもお話を聞かされる鳳翔さんのお店の美味しそうな甘味の数々。：今回やつと、私にも食べる機会が来たのね。夢にまで見た鳳翔さんのお店の甘い物：何が食べられるのか楽しみで、昨日の夜は全く眠れなかったの。

そして今日訓練が終わった後、矢矧さん達に連れられて鳳翔さんのお店に来ただけで、もうお店に行く前から、ワクワクして自然に頬が緩んでしまったのよね。そしてついに私の目の前に並べられたお菓子：。薄い黄色の、上が少しだけ尖った、拳骨大の丸いお菓子が四つ。これが：MVPをとった雪風ちゃん達がこれまで自慢していた鳳翔

さんの所のお菓子なのね。勿体無いから、まずは少しだけ食べてみましょう。

あつ：これ栗で出来たお饅頭なのね。一つ目のお饅頭を取り分けて、一欠けらだけ口に運ぶ時に、私の鼻に入ってきた甘い栗の匂い…。思わず口に入れる前に、手を止めてしまったわ。でもここで時間をかけても仕方ないわ。早速お口に：あ：甘い！でも、凄く落ち着く甘さ…。この栗のお饅頭凄く滑らかな食感で、少し噛んだ瞬間、まるでお饅頭が自分から壊れてしまうようにホロツと口の中で崩れて：それがまるで溶けてしまふような感じね。そして口の中で栗の甘い香りが広がって：このお饅頭、普段私が食べる栗よりもずっと甘い…。幸せね。

これまでMVPを取った子達は、こんなに甘くて美味しい物を食べていたのね。だから次の日、みんな物凄く自慢していたのね。時雨ちゃんや雪風ちゃんが、物凄く興奮してその時のお話をしていた理由、今なら私も良く分かるわ。本当に夢のような時間…。私がいつも食べている間宮さんの所のお菓子も大好きだけど：これは別格。：こんな美味しいお菓子、皆にも食べさせてあげたいわ。でもこんな美味しいお菓子、私のお小遣いでは絶対に買えない事も分かっているの…。あつ：そうだ！

私の目の前で初霜ちゃん、それはそれは嬉しそうに、私が作った栗の茶巾絞りを食べています。最初に茶巾絞りを口に入れた瞬間、うっとりとしたような表情を初霜ちゃんは浮かべましたので、とても気に入ってもらえた…と思うのですが…。初霜ちゃんは、最初の一つを食べただけで、手が止まってしまい、口直しの糠漬けを食べてお茶を飲み始めてしまいました。どうしたのでしょうか。時々、食べるのがもったいない…と感じる駆逐艦の子達もこれまでに居ましたが、それでも手が止まるのは最後の一つになった時です。少なくとも最初の一つで手が止まった子はこれまで見た事がありません。一緒に食べている神通さん達は、もう最後の一つに手をつけようとしているのです。しかし神通さん達も、流石に少し気になったのか、最後の一つを食べるのを止めて、初霜ちゃんを心配そうに見ていますね。

「初霜ちゃん…どうしたのですか？あまり美味しくなかったですか？」

「あつ…そんな事はないわ。鳳翔さん。…その、こんなに美味しいお菓子だから、私だけじゃなくて、雪風ちゃん達にも持って帰ってあげたいな…と思っただけなの。だから、残りの三つは持って帰ろうかな…と。」

まあ、そういう事だったのですね。私がいとも面倒を見ている赤城さん達にも聞かせてあげたい台詞です。しかし、初霜ちゃんが何人の友達に配るのかは分かりませんが、自分は一っだけしか食べられないというのも少し可哀想ですから、予備として作り置き

していた四つも一緒に包んであげましょうか。

「初霜ちゃん、良かったら予備の栗の茶巾絞りがありますから、それも一緒に持って帰りなさい。折角なら皆で食べた方が美味しいでしょうから。」

「はい！鳳翔さん、ありがとうございます。天一号組のみんなで美味しくいただきますね。」

たしかに、一人で独占するよりは、皆で楽しく食べた方が美味しく食べられるでしょう。：：あらか？私と初霜ちゃんの会話を聞いていた神通さんが、目をつぶって手をワナワナさせていますね。いえ：：何を考えているかは分かりませんが、そこまで葛藤するものなのでしょうか。

「初霜さん：：。私の残っている一つも：：も：：持つて帰っていいですよ。：：だ：：断腸の思いますが、仲間の子に持つて帰るのでしたら、私からも一つどうぞ：：。」

やっぱりそうなりますよね。ご褒美のために連れてきた子が、一つだけ食べて残りは友達に持つて帰ると言っている隣で、引率する軽巡洋艦が四つ全部を一人で食べる：：とというのは、流石に心苦しかったのだと思います。神通さんの言葉を皮切りに、能代さんや矢矧さんも残りの一つを初霜ちゃんに渡す事を決めたようですね。かなり後ろ髪を引かれる思いなのは、顔の表情を見ればよく分かりますが：：。

それでは、全員から回収した栗の茶巾絞り10個を小箱に入れて、風呂敷で包んで：

初霜ちゃんが持つて帰りやすいようにしてあげましようか。こういう出来事がありますと、普段赤城さんや利根さんなど、食べ物に意地汚い子を数多く見ている私としては、心が洗われる思いです。今日も鎮守府は平和です。

ここからはネタなので、本編とは関係ないです…たぶん。

ダークサイド HATSUSHIMO

うふふふ…計画通りね。私の手元にあの美味しい栗の茶巾絞りが10個。本来なら4個しか食べられなかった筈が、一気に倍以上に増えたわ。…でも、これをここで全部食べてしまったら、それで御終いだから、これを将来への投資に使わないと。

まずは、天一号組のMVP常連の雪風ちゃんと霞ちゃんに一つずつプレゼントね。こーうやって渡しておけば、次に雪風ちゃん達がMVPを取った時に、御裾分けが期待出来そうだから。MVPを取る確率を考えれば、投資した分は直ぐに回収できるわね。だか

ら今回は、きちんと恩を売っておかないと……うふふふ。

後は……大和さんね。折角、前回の大战でお近づきになれたのだから、その縁は大切にしておかないと。それに、あの大和さんに私のような駆逐艦が美味しいお菓子を持っていけば、絶対に大和さんは私の事を覚えてくれると思うわ。お金持ちの知り合いは、百利あつて一害なし……ううん、一害くらいあつても我慢出来ると思うの。だから、大和さんにはこのお菓子を持ってしつかり挨拶に行つておかないと……。後は……。

「へい……初霜。楽しそうな悪だくみネ！私も初霜が持っている箱の中身が気になるネ！私にも箱の中身を分けてくれないと、私気になつて気になつて、鳳翔や提督にこの事を相談しちやいそうデース！」

あつ……思わず想像していた事が、声に出ていたのね。どうしよう……よりもよつて、あの金剛さんに知られるなんて……。計画の練り直しね。このままじゃ、私の『おやつ食べまくり計画』が……。

## 第二九話 扶桑と豚の角煮

「鳳翔さん、丁度良かった。今日は凄く良い豚バラの塊が二つ入っているけど、どうする？」

「あら、お肉屋さん。これは素晴らしい豚バラの塊ですね。勿論、二つとも買わせてください。こんなに良い豚バラでしたら、美味しい角煮が作れそうですから。」

その日、いつも仕入れをしているお肉屋さんにも勧められて、白い脂の層がしつかり入った、それは素晴らしい豚のバラ肉の塊を購入する事が出来ました。今回に限らず、良い豚バラの塊が入った日は、臨時で豚の角煮をメニューに追加するのですが、これ程素晴らしい塊が入ったのは、本当に久しぶりです。ですから今日のメニューに豚の角煮が追加される事は決定ですし、豚の角煮は多くの艦娘達の大好物の一つですから、2kg近い塊を二つ購入出来ましたが、あつという間に無くなってしまうでしょうね。

．．．

豚の角煮に、きちんと味を染み込ませるためには、じっくりと煮込まなければいけません。ですから、急いで料理を始めましょう。まずは、ばら肉の塊にしっかりと火を入れて柔らかくしなくてははいけません。普通はそのまま日本酒などで煮込むのですが、今日手に入った豚バラ肉は非常に良い肉ですから、少し手間をかけましょうか。そのため今回は、脂部分がより美味しく食べられるように、豚肉の塊を蒸す事で肉全体に火を入れます。豚肉の塊を、少し底が深めの大皿に載せて、ここに日本酒、ネギ、そして生姜を入れて、このまま蒸し器に入れます。今日はまだ開店まで時間がありますので、3、4時間かけてじっくり蒸して、しっかりと火を通しておきましょう。蒸し器に入れたら、後は待つだけです。今のうちに豚の角煮と一緒にお出しするゆで卵を準備して：他の料理の下準備もしてしましましょうか。

そろそろ、よろしいでしょうか。蒸し器から豚肉を取り出しますと、豚肉の塊にしっかりと火が通っていますし、脂の部分はプルツとした感じになっています。菜箸で刺してみると、スツと箸が入りましたから、肉の柔らかさは十分ですね。とはいえ、流石にこのまま味付けをして角煮を作ってしまったのは、脂身の部分が多すぎますから、少し取除



いて脂分の調整をしましょうか。手で持てる程度に冷えましてら、お湯を使いながら丁寧之余分な脂身を取除き、美味しく食べられる程度の脂身だけを残します。この時、あまり脂を取除き過ぎますと、折角のトロツとした脂身を角煮と一緒に楽しむ事が出来ませんし、残し過ぎますと脂分が強くなり過ぎてしまいます。ですから、この作業は慎重に行わなくてははいけません。：外側の脂の層は粗方取除いて：まだ肉の内部には脂の層がしつかり入っているのです、これくらい残せば大丈夫でしょうか。：それでは次にこの肉の塊を、味を染み込ませるために煮込みますので、一口大の大きさに切り分けて、味付けの最中に崩れないように爪楊枝を真ん中に突き刺します。

さて、主役の豚のバラ肉を一口大に切り分けましたし、いよいよ角煮に味を染み込ませる番になりました。まずは鍋に水と日本酒をたっぷり入れて生姜や大根と共にバラ肉を、1時間程じつくり煮込みます。

それでは、ここに醤油と砂糖を少し薄味になる量だけ投入して、しばらく煮込んだら、次に味を濃くするために再び醤油と砂糖を追加して、今度は味付けを仕上げます。豚の角煮は最終的にコツテリした味付けにしたいですし、しつかり味を染み込ませたいです

から、二段階に分けて味を濃くする事で、短時間で味を染み込ませる事が出来るのです。それでは最後に、準備したゆで卵も鍋の中に入れて：後はこのまま煮込めば、美味しい豚の角煮の出来上がりです。この角煮でしたら、今日の臨時メニューとして存在する事を、来店した艦娘達が知れば、すぐに注文が殺到して無くなってしまうでしょうね。先着何人まで食べられるでしょうか…。

「鳳翔さん、今日も赤城手伝いに来ましたよ。あつ、それは豚の角煮！早速味見を…。」  
「鳳翔さん、今日は任務があつたからちよつと遅れたけど、瑞鶴も来たよ…つて、それ豚の角煮じゃん！それ瑞鶴大好物なんだよね。ちよつともらつてもいい？」

：お客さんに出す前に無くなつてしまひそうな二人が来ましたね…。しかしこれは売り物ですし、ここ最近この二人をかなり甘やかしていた気がしますので、今回はお預けです。：いえ、折角ですからちよつとしたお遊びをしてみましようか。

「何を言っているのですか二人とも。これは大事な商品ですから、貴方達が食べたら駄目ですよ。：ですが、今日はちよつとしたお遊びをしませんか？この豚の角煮、臨時のメニューですから張り紙をするつもりですが、店の何処か一箇所だけに張り紙をしようと思います。張り紙を貼る場所は二人に任せますが、誰にも張り紙が気付かれずに閉店したら、売れ残った角煮は全部二人にあげますよ。ただし、張り紙は必ず店内に貼る事。どうですか？」

私のお店に来る艦娘達の中には、食べ物にはかなり意地汚い子が多いですから、張り紙が気付かれないという事はないと思いますが…たまにはこんなお遊びをしても面白そうですね。それに…どの子が一番最初に張り紙に気付くのか？というのも興味深いところです。

「!!分かりました、鳳翔さん。約束ですよ。瑞鶴あなたの方が私よりも運が良いですから、あなたに貼る場所は任せます。もし誰にも気付かれなかつたら…ジュール…この間、瑞鶴が割った加賀さんの湯のみの事、加賀さんに黙っていてあげますよ。」

「な…なんで赤城さんがあの事知っているの!だ…黙っていてよ?…バレたら大変な事になつちやいそうだから。…鳳翔さん、店の中なら何処でもいいんだよね?だったら…。」

瑞鶴さん…相変わらずですね。それに…たしかに私のお店の中なら何処でも良いとは言いましたが…カウンターテーブルの下は、流石にないではないでしょうか。一応ここは小料理屋で、食べ物売れないと、困るのは私なのですが…。まあ、一応約束は約束ですからいいでしょう。そこに貼ったとしても、気付く子は居るような気がしますから。さあ、それでは開店しましょうか。

「鳳翔さん、串カツをもらえないか？伊勢はどうする？」

（よし！まずは日向さんと伊勢さんは、気付かなかつたわね。あの二人は勘がいいから要注意だったけど、まずは関門を一つクリアーつてとこね。）

「鳳翔さん、肉じゃが四人分お願いします。翔鶴…あなたも少しは腕をあげたようだから、今日は私が奢つてあげるわ。…その鍊度が低い方の五航戦…早く持つてきて頂戴。」

（加賀さんも気付きませんでしたか…。慢心は出来ませんが、上々のすべり出しね。）

「鳳翔さん！焼き鳥、適当に四人分焼いてね！さあ、今日も一杯食べるわよ！羽黒、ポトルキープしてあつた焼酎持つてきて。」

（足柄さん達もクリアー。あの重巡洋艦四姉妹も要注意だったけど、ここまで誰も気付いていないみたい。今のうちに一杯飲んで、そのまま帰つて欲しいよね!）

「鳳翔、我輩今日は焼き魚が食べたいのじゃ。何か我輩と筑摩に焼いてくれぬか。」

（あの食い意地の張つた利根さんも気付きませんでしたね。流石にカウンターテーブル

の下ですから……あの利根さんの索敵にも引つかからなかったようね。このままいけば……豚の角煮……はあ……閉店が楽しみです。）

あらあら……赤城さんも瑞鶴さんも、事情を知っていれば何を考えているのか直に分かりそうな顔をしていますね。そんなにソワソワしていますと、雰囲気で何か隠し事をしている事がばれますよ？ あら、次のお客さんが来店ですね。

「いらつしやい、扶桑さん山城さん。カウンターにどうぞ。」

「こんばんは鳳翔さん……今日はお腹が空いているので、よろしくお願いしますね。山城、今日は一杯食べるわよ。」

（この不幸姉妹は、マークしなくても大丈夫だよな？ 体は大きいから、カウンター席に座ってもらえば、張り紙が隠れて更に安全……これは、本当にいけるかも！）

「ふう……今日もお酒が美味しいわ。山城？ あなたも、もう一杯いかが？」

「勿論いただきます、扶桑姉様。それにしても……今日も大変な一日でしたね……私達、いつになったら幸せになれるのでしょうか……はあ……姉様？ そろそろ本格的に料理を注文

しませんか？今日は私もお腹が空いているので、しつかり食べたいですから。」  
「そうね…今日は何を食べようかしら…あつ…山城、気をつけなさい。」

山城さんが手をひっかけて、扶桑さんの箸が床に落ちてしまいましたね。扶桑さんがゆっくり床の箸を拾おうとしてカウンターの下に潜り込み…ゴツン…あらあら大丈夫でしょうか、カウンターテーブルの下に頭をぶつけたようですね。

「あら…この張り紙は？」

どうやら、扶桑さんがカウンターテーブルの下に貼られた張り紙を見つけたようです。しかし扶桑さん…自分が不幸だという事を自覚しているようで、本当にそのメニューが本物なのか、何度も張り紙を見直しているようです。それはそうでしょうね…これまで豚の角煮がメニューとしてあった日は、他の艦娘達の注文が殺到し、何故かそういう日に限って出遅れる扶桑さん達の口に、豚の角煮が入った事はこれまで無かった訳ですから。それに引き換え今日は、メニューとして豚の角煮がある筈なのに、周りの艦娘達が誰も注文していません。ですから扶桑さんが慎重になる理由もよく分かります。

「あ…あの、鳳翔さん？このメニューは、今日本当にあるのでしょうか？」

「姉様？…どうしたのです？」

ついに意を決したのか、扶桑さんが私に尋ねてきました。私は扶桑さんの質問に、

ニツコリ微笑んで無言で頷きます。それを見た扶桑さんは、ビツクリしたような表情を浮かべていますね。どうやら自分の幸運がまだ信じられないようです。

「山城…これを見て。…私達、今日は幸運なのかもしれないわ。」

「これつて…えっ!!姉様…今回こそ、私達があの料理を食べる事が出来るのですね。今まで、私達が注文する瞬間に売り切れになるあの料理がついに…もう…不幸姉妹だなんて言わせないし。」

「そうね、山城。今回こそ、私達姉妹の完全勝利よ。鳳翔さん、豚の角煮…お願いします。それと…妹の山城の分もお願ひしますね。あと…浦霞のおかわりも。」

扶桑さんが、私にその注文をした瞬間…それまで騒がしかった私のお店に一瞬の沈黙が流れました。そして…

『何…今日は角煮があつたのか…。伊勢、私達も急いで注文しよう。』

『…油断しました。しかし、これは譲れません。』

『羽黒…どうしてあなた張り紙に気付かなかつたのよ。角煮が…豚の角煮が私を呼んでいるわ!』

『角煮だど!?!筑摩、我輩達も急いで注文するぞ!』

(ああああ…そんな…瑞鶴の角煮が…。それに…このままだと、例の湯のみの件も…どうしよう…。)

(赤城の角煮が…赤城の角煮が…あの口の中でとろける赤城の角煮が…)

あつという間に、その情報が店中に広がり…角煮の注文が殺到しました。それにしても…不幸姉妹と呼ばれていた扶桑さん達が真つ先に張り紙を見つけ、いつもであれば注文に出遅れる所を、今回は真つ先に注文出来たというのは、珍しい事もあるものですね。「扶桑さん、山城さん、注文された角煮です。それと浦霞です。」

### 戦艦 扶桑

まさか…私達に幸運が舞い込んでくるなんて…今でも信じられないわ。鳳翔さんのお店の豚の角煮、いつも私達姉妹が注文する寸前で売り切れになる、あの料理。妹の山城と何度涙を飲んで、違う料理を注文した事か…。しかし今日、何故か知らないけどカウターテーブルの下に貼られていたあの張り紙…こんな事もあるのね。伊勢・日向に今回は負けなかったから…それだけでも満足よ。さあ、これまで涙を何度も飲んだ、私達姉妹にとって幻の料理、早速頂きましょう。

お皿の中には、小さく和辛子が乗った豚の角煮と大根そして、半身の卵。やつぱり始めは角煮から食べないといけないわね。少しお行儀が悪いですけど、まずは一口で…。はあ…口の中で…お肉が溶けていくような…いえ、正確に言うと、豚の角煮を軽く噛ん



だ瞬間、お肉の層と脂身の層がゴロツと分かれて、脂身の部分が舌の上で溶けていくのね。そして残ったお肉の部分も、物凄く柔らかい。しかも、中までしっかり甘辛い味が染み込んでいるから、最後までお肉の旨味を美味しく堪能出来るのね。それに、見た目は脂身の層がしっかりお肉に入っているから、もつと脂っこい料理だと思っただけ、こんなにアツサリ食べる事が出来るなんて。たぶん鳳翔さんが、料理をした時に脂身の量を調整しているから、こんなにアツサリと食べられると思うけど。本当に絶妙なバランスの料理なのね。山城も幸せそうに食べているし。私達だって幸せになっても良いのよね？

次は卵を食べましょう。さっきの豚の角煮と同じ甘辛い味が白身の部分にしっかり染み込んで、茶色になった卵。はあ。ただ単に甘辛いだけではなくて、お肉の旨味も染み込んでいるのね。黄身の部分は勿論美味しいけど、味のついた白身の部分も。半分しかないのが残念だわ。次。もう一つ豚肉を食べるか、大根を食べるか。迷ってしまうわ。大根もおそらく、この卵と同じように美味しいお肉の旨味と甘辛い味が染み込んでいる事は分かるけど。どうしましょう。いえ、ここはもう一つお肉を先に食べておきましょう。

その前に、さっきまで食べていた脂を舌から一度落としておかないと。この時のために、辛口の浦霞を注文していて良かったわ。お酒を口に含んで、舌の上でお酒を転がし

て脂を洗い落として：やっぱり、こういう時は私が考えていた通り、辛口の浦霞が本当に合うのね。このお酒と角煮だけで：もう十分だわ。さあ、舌の上から余分な脂も落とせし、次の角煮をいただきましょう。：はあ、またお口の中でホロツとお肉の塊が壊れて、脂身が溶ける感覚が：。次は、少し和辛子をつけて刺激を追加して食べてみようかしら。

### 鳳翔

苦勞して作った角煮は、最初の予想通りあつという間になくなりました。私の横で悔し涙を流している赤城さんと瑞鶴さんの姿が見えますが、流石に今回はこの二人が食べる分などありません。そして、私の目の前のカウンター席には、幸せそうな表情を浮かべている扶桑さんと山城さん姉妹の姿を見ることが出来ます。これまでことごとく豚の角煮に嫌われていた二人ですが、今回ようやくやく口にする事が出来た訳ですから、喜びも一塩なのだと思います。

それにしても、もつとも運が良い瑞鶴さんが隠した張り紙を、運が悪い扶桑さんが見つけた訳ですから、珍しい事もあるのですね。：いえ、これはおそらく扶桑さんの無欲が呼びこんだ勝利なのだと思います。

「扶桑さん、山城さん。角煮はいかがでしたか？ 凄く幸せそうな顔をしていましたから、喜んでもらえたと思いますけど…。」

「ええ、鳳翔さん。今日は本当に幸せです。こんなに美味しい料理を食べる事が出来ましたから。さあ、山城？ 今日帰るわよ。」

「えっ？ 姉様、もう帰るのですか？ もう少し食べても良いと思うのですが…。」

入店の時、扶桑さん達は『お腹が空いている』と言っていましたから、まだ満腹にはなっていないと思うのですが、扶桑さんは山城さんを連れて帰ろうとしています。いくらポリウムがある豚の角煮とはいえ、戦艦である二人を満腹にさせるような量ではないと思うのですが…。」

「いいえ山城。今日は帰りましょう。私達の今日の運は、これで全部使い果たしているわ。今なら幸せな状態で帰ることが出来るけど、これ以上ここに居たら間違いなく何か不幸が来ると思うの…。」

何か凄い事を言っていますが、ある意味自分が不幸だという事を自覚している扶桑さんらしい言葉です。そしてその扶桑さんの言葉に思う所があるのか、山城さんも大人しく帰り支度を始めました。私としては、そんな簡単に運・不運が決まるとは思えません。本人達がこれが最も良いと思っている訳ですから、引き止めるのは止めておいた方が良さそうですね。

「分かりました。それでは扶桑さん、山城さん。次の来店をお待ちしていますね。」

その日、扶桑さんと山城さんが、物凄く幸せな表情で戦艦寮に帰っていく姿を、多くの艦娘達が目撃したそうです。それに引き換え…。

「あああ…瑞鶴の幸運が…角煮と一緒に逃げていつちやう…。赤城さん…あの件は、ちよつと…」

「赤城の角煮が、赤城の角煮が…。加賀さ〜ん…その角煮、一つだけでいいので赤城に食べさせてください。食べさせてくれたら、加賀さんのお気に入りの湯のみを割った犯人を教えますから！」

「赤城さん？それは本当？そういう事ならいいわ…。一つだけ分けてあげましょう。…それで…誰？」

あらあら…こっちはこれからかなりの修羅場になりそうですね。あの張り紙を常識的な場所に貼っていれば、私も助け船を出すところですが…今回は流石に私も庇えません。瑞鶴さん、あなたは少し反省した方が良いでしょう…。

## 外伝4 瑞鶴のお料理教室 2

ついに来たわね、汚名返上の機会が。明日の朝御飯の当番は、五航戦の順番。そして翔鶴姉は、昨日から長期任務のために雲龍と一緒に遠征中。という事で、瑞鶴が一人で朝御飯を作る機会がやって来たわけだけど…今回はこの前のようにはならないんだから！あの事件の後、瑞鶴はお母さんのお店で物凄く頑張つて練習しているから、今回こそあの性悪な先輩に五航戦の…ううん、瑞鶴の評価を変えさせてやるのよ。

まずは今回の朝御飯の献立…これは、前回と同じ和食で決定。御飯にお味噌汁、焼き魚と出汁巻き卵を作る予定だけど、お母さんから直接料理の手ほどきを受けた瑞鶴に死角はないわ。それに…今回はお母さんから直接貰った秘密兵器もあるから、絶対に瑞鶴をいつも苛めるあの先輩にギャフンと言わせてやるんだから。

(瑞鶴…今回は上手に出来たのね。五航戦もやるものね…見直しました。)

な〜んて言ってくれた日には、瑞鶴も気持ち良い朝を迎えられるんだけど…。さあ想像はここまですにして、早速作ろつかな。まずは御飯だけど、今回は昨日の夜、お母さんのお店が終わった後に、お店で使っているお釜を空母寮まで運んで来ているんだよね。このお釜で何度もお母さんと実際にお米を炊いているから、今回は水の量も大丈

夫。それに前は、お米洗うの『忘れていた』から、あの意地悪空母の先輩から散々な評価だったけど…今回は同じ失敗はしないんだから。まずは素早くお米を洗って…水を捨てて…あと二回くらい繰り返し返せば大丈夫だったよね…。これくらいで大丈夫かな。それじゃ、これをお釜に入れて…水の量は…これでOK!さあ、早速炊いちゃおつかかな。この時間から炊けば、少し余裕があるから、出す前に十分蒸らせると思うし。ここまではお母さんにいつも教えられているから、大丈夫だよ。

次は、お味噌汁よ。本当は、前回のリベンジでもう一回赤出汁を作りたいけど、お母さんのアドバイスで、お麩とネギだけを入れた白味噌の甘いお味噌汁にしよう…。と言われているから、今回は白味噌仕立てのお味噌汁を作らないと。お母さんは、『今回のオカズは、紅鮭の焼き魚で塩分がそこそこありますし、出汁巻き卵の塩分も強いですから、甘めのお味噌汁の方がいいでしょうね』って言ってたけど、よくそんな事まで気付くよね!少し前から、お母さんのお店で瑞鶴も働いているけど、よくもまあ、あんなに色々考えられるな…っていつも感心しちゃうよ。

とりあえず、お麩を水で戻して…これくらい戻っていれば大丈夫かな。そしたら軽く水気を取って、ネギと一緒に鍋に入れて…。ジャジャーン、今回の秘密兵器。パート1、昨日の夜お母さんに頼み込んで、お店の出汁を貰ってきたんだよね。これを鍋に入れて…とりあえず軽く沸騰させちゃうよ…軽く沸騰してきたら、一回火を止めて…こ

ここに白味噌を入れるんだけど…。たしかお母さんからは、この味噌も赤出汁と一緒に、色に騙されしないで味見をしながら、きちんとした味になるまで入れなさい、と言われていたから、ここは慎重に入れていかないと…。

うーん、良い色になってきたし、そろそろかな…あれ？なんか味薄いよね。もつと入れてみようかな、うーん…まだ薄いかな…って、いつも作っている味噌汁よりもかなり味噌入れていると思うんだけど、大丈夫かな。でもお母さんは、『この味噌を使ってお味噌汁を作れば、凄く濃厚で甘いお味噌汁になりますよ』って言っていたから、お母さんの言葉を信じるしかないよね。思い切ってもう少しお味噌入れよ。あつ…：いいみたい！段々味噌汁の薄さが消えて、濃厚な味が出てきたかな。もうちよつとだけ…。うん！たぶんこの味だよね。凄く美味しい味になったよ。この味なら、あの横暴な先輩だって、瑞鶴を認めざるを得ないんだから！

それじゃ、味噌汁が冷めないように気をつけながら、焼き魚の準備つと。これは前回の失敗のように、焦げないようにだけ注意して焼けば問題ないよね。という事で、今回のメインイベント、出汁巻き卵を作ろつと。たしか妹分の瑞鳳は、甘い卵焼きが好きだ、なんて言っていたから、瑞鶴も本当は甘い卵焼きを作ってあげたいんだけど…。今回の目的は、あの『か』の付くサディステイ空母に瑞鶴の実力を認めさせる事だから、あの先輩の好物の正統派の出汁巻きを作らないと…。

まずは、お母さんから貰ってきた出汁の中に、薄口醤油を少し混ぜて…。たしかお母さんは、『この出汁を使うのでしたら、味醂や塩や砂糖を入れずに、少しの薄口醤油を混ぜるだけで、美味しい出汁巻き卵が作れますよ』って言うていたから、お母さんの言葉を信じて、醤油だけで、今回は作るよ。次に卵を割って、これをしっかり混ぜておかないと。たしか泡立てちゃったら駄目なんだよね…これくらいでいいかな。そしたら、ここにさつき作った出汁と薄口醤油を混ぜた物を溶き卵の2/3くらい入れて…たしか一度ざるを使って漉すんだっただよね。うん、お母さんが作っている出汁巻き卵も、素の色はこんな感じだったかな。

そしたら、これを焦がさないように焼かないと。一応、瑞鶴だつて練習はしてきているから大丈夫だと思うけど…ここまで来たら完全勝利を狙いたいから、慎重にやらないとね。卵焼き機を熱くして…脂を薄く引いたら、さつきの素を流し込んで…つと。そう、表面に出てくる気泡をそのままにして置くと駄目だつて、お母さんに言われていたから、これを菜箸で潰して…。本当は完全に固めてからの方が巻きやすいんだけど、お母さんからはいつも、『半熟の状態で巻きなさい』と言われていたから、そろそろ巻き始めないと…ヨッ！ウン！いい感じじゃない。もう一回…ヨッ！うんうん、まずは芯の部分はこんな感じかな…。急いで次の層になる素を入れて…ヨイシヨツと。さつき作った芯の部分を菜箸で持ち上げて、しっかりと芯の部分の下にも素を流し込んで。いい



かな…そろそろまた巻いていかないと。…うーん…我ながら完璧ね。後は、巻き簾で形を整えたら完成!

…御飯OK、白味噌仕立ての味噌汁も準備完了、紅鮭の焼き魚…今回は焦げてないし大丈夫、それに出汁巻き卵も完璧!あと…昨日お母さんに頼み込んでもらってきた糠漬…全部準備完了。さあ、勝負の準備は出来たから、いつでも受けて立つてやるわ!

「飛龍先輩、蒼龍先輩、おはようございます!朝御飯出来ていますよ!」

「あ、瑞鶴おはよう。…で、今回は大丈夫なの?前のような事があつたら、今度こそ加賀さんに解体されちゃうよ?」

「大丈夫ですよ、飛龍先輩。今回は瑞鶴もお母さんのお店でちゃんと修行してきていますから!新しく生まれ変わった瑞鶴の料理、食べてください!」

はあ…やつぱり、前回の失敗した朝御飯の印象は払拭出来ていないよね…。流石に前回の朝御飯はちよつと駄目過ぎたから…。瑞鶴もお母さんのお店で練習を積んだ今なら分かるけど、前回の瑞鶴の朝御飯は最悪だったから、やつぱりあの印象が…。あつ、瑞鳳も起きて来たわね。

「瑞鳳おはよう。今日の朝御飯は大丈夫だから、しっかり食べていってね。」

「瑞鶴のお姉ちゃん、おはようございます。…今回は大丈夫だよね？お母さんのお店で練習したお姉ちゃんの料理なら大丈夫だよね？瑞鳳…信じてるよ？」

「大丈夫、大丈夫。今回の料理は、お母さんからアドバイスももらっているから、絶対に大丈夫だつて。ちゃんと味見もしているから、安心して食べてよ。」

流石に妹分の瑞鳳に、二回も悲惨な料理を食べさせられないよね？でも、今回は大丈夫。あれだけお母さんに助けてもらって、練習もしてきた瑞鶴なんだから、絶対に今回は美味しいに決まっているんだから。…それにしても、肝心のアレがなかなか降りてこないよね…。いくら一航戦の先輩だからと言って、毎回悠然と最後に降りてくるのはどうかと…あつ、降りてきた…さあ、勝負よ！

「おはようございます。赤城先輩、(バ)加賀先輩。朝御飯の準備終わっています。今回は…前回のようない事はありませんから、大丈夫です。」

「…何か私の名前呼び方に違和感があったようだけど。まあいいでしょう。…それで、今回は本当に大丈夫なのでしょうね？今回は赤城さんもあなたの朝御飯を食べると言ってくれているのだから、おかしな物を出したら許さないわよ。」

「まあまあ、加賀さん。とりあえずお腹空いているんで、早く朝御飯食べましょう。大丈夫よ、瑞鶴だつて私と一緒にお母さんのお店で修行しているんだから。瑞鶴、御飯大盛

りでお願いね。」

「は……はい……」

これだけの料理を朝から準備したんだから、瑞鶴の敗北はないと思うけど……。少しだけ不安があるのも確かかなんだよね……。飛龍先輩や蒼龍先輩に赤城先輩、それに瑞鳳達なら多少の瑞鶴の失敗があっても、全体的にレベルが高ければ笑って許してもらえそうだけど……。あの姑のような先輩は、瑞鶴のミスはどんな些細なミスでも許してくれなさそうだし。……って勝負する前から、弱気になっていてどうするのよ、今回は絶対大丈夫なんだから。

#### 正規空母 加賀

前回の酷すぎる朝御飯の事件からしばらく経ち、あの子もお母さんのお店で厳しく指導を受けたと聞いています。ですから流石に今回の朝御飯はまともな物が並んでいると期待したいところです。前回の事件を回避した赤城さんの話では、今回あの子は、お母さんから様々なアドバイスや特別補給まで受けているそうですから、普通に考えればお母さんが作った朝御飯と同等の物が出てもおかしくないという事は分かっているのですが、それでも一抹の不安が残ります。

…なるほど。瑞鶴から渡された朝御飯、御飯にお味噌汁に漬物、そして焼き魚に出汁巻きと、朝御飯としては定番の料理が並んでいます。まだ食べていない状態でも、前回とは全く違う事が分かります。出汁巻き卵の色から、これはおそらく私が好きな砂糖が入っていない出汁巻きだという事が分かりますし、綺麗に焼けた紅鮭は少し強めの塩味だという事も想像出来ます。そしてこれらのおかずとバランスを取るために、お味噌汁は甘味が強い白味噌仕立て。あの子がこんなに気が利いた献立を作れるとはとても思えないので、これはおそらくお母さんの入れ知恵でしょう。いずれにせよ、今日はまともな朝御飯が食べられそうです。

とりあえず、御飯から食べてみますか。前回、御飯を炊く事に失敗し、あまつさえお粥と称して出した悲惨な御飯とは似ても似つかない素晴らしい御飯ですね。お母さんのお店で食べる御飯と同じ、とても表面がつやつやした真っ白のお米が一粒一粒見えまじすし、そしてお釜で炊いた事を示すお焦げまで乗っています。…見ているだけでも、口の中に唾が貯まってくるわね。まずは一口…ええ、合格ね。アツアツのまだ湯気が出ている御飯を一口、口に入れた瞬間、炊きたての御飯の美味しい香りが口の中に広がります。そしてお米の一粒一粒が感じられるような素晴らしい食感、更に噛んでいくと徐々に米の甘味が広がって…流石に気分が高揚します。隣の赤城さんは、もう丼飯を掻き込み始めていますし、これは熾烈なおかわり争奪戦になりそうですね。

焼き魚も今日はきちんと焼けています。紅鮭を少しだけほぐして口に入れると、しっかりした塩味が付いた鮭特有の香りと味が口に広がります。これも御飯が進む一品ね。・・・次は出汁巻き卵も食べましょうか。お母さんのお店では、長門さんを筆頭に甘い卵焼きなる物も人気ですが、私はあれは好みません。やはり出汁巻きは、しっかりと出汁の旨味が感じられ、甘くない物でなければ。今回、あの子はきちんと私の好きなタイプの出汁巻き卵を作っているという事は、それなりに気が利くようね。味の方も、卵の甘みに出汁の旨味、そして僅かな塩味のバランスが完璧ね。満点を出しても良いでしょう。間違いない、お母さんが作った出汁を使っている事も分かりますが、それくらいはおまけしてあげてもいいわ。

流石に焼き鮭と出汁巻き卵と、比較的塩辛い料理を食べていますので、少し口直しのためにも、御飯とお味噌汁を食べないと。白味噌仕立てのお味噌汁、空母寮で出るなんて珍しいけど。ちゃんと作れているのかしら。あら。これは美味しいわね。濃厚なお味噌の甘味。そして、そのお味噌をたっぷり吸い込んだお麩。赤出汁も好きだけれど、あれよりも更に甘味が強い白味噌仕立てのお味噌汁、このおかずにはピッタリね。糠漬けのきゅうりも絶品だけど、これはお母さんの漬物だから、採点の基準外。

：ふう、この朝御飯は大した物です。私の目の前で、あの子がソワソワしているのが気になるけど、これなら褒めてあげてもいいでしょう。

「瑞鶴、あなたもやれば出来るのね。これなら合格点を出示しても良いでしょう。美味しかったわ。」

### 瑞鶴

…やった〜！今回は瑞鶴の完全勝利よ。あの先輩が、瑞鶴の事を褒めてくれるなんて…こんな事があるなんて…。もう瑞鶴の料理が下手だなんて誰にも言わせないんだから。ま…まあ、今回はお母さんの強力なバックアップがあつた事は認めるけど、それでも実際に作つたのは瑞鶴なんだから！やつと、あの加賀先輩に瑞鶴の力を見せつける事が…良かった〜。

今回は、加賀先輩が瑞鶴の朝御飯を一品一品食べていく姿を、目の前で見ていたから瑞鶴も物凄く緊張していたけど、先輩が一通り食べ終わった後に『ふう』と息をついた後に出てきた言葉。まさか瑞鶴を褒めてくれるなんて思つてもいなかったから、本当に驚いちゃつたよね。まあ、折角褒めてもらえたから、余分に作っていた出汁巻き卵を加賀先輩に出してあげようかな…これ、先輩の好物だから。

「加賀先輩、あの…出汁巻き卵、少しだけ余分に作つてあるんだけど…いりますか？」

「…もらうわ、ついでに御飯とお味噌汁もおかわりを持ってきて。それにしても…赤城

さんも出汁巻き卵のおかわりを欲しがっているみたいだけど、この出汁巻き卵は譲れません。」

エヘヘヘ：おかわりまでしてくれろという事は、凄く気に入ったという事だし、しかも独り占めするという事は、赤城さんにも渡したくないくらい気に入ったという事だね？：加賀先輩でも、瑞鶴の作った料理をこんなに気に入ってくれるなんて、本当に嬉しいよね!？：エヘヘヘ：Z z z z z z。

正規空母 加賀

「：：で、そんな夢を見ていて、寝過ごしたの？：それで、今日の朝御飯はどうするつもり？」

あの子は前回大失敗をしているので、少し心配になって、今日はいつもよりもだいぶ

早く台所の様子を見に行ったのだけれど、本来であればもう朝御飯の準備をしているはずが、もぬけの殻。まさかと思つて、急いでこの子の部屋に来てみたら、布団を抱えて高いびき。…どうしてくれましょう。嬉しそうな顔をして、私の名前を寝言で呟いている姿は、本当に不気味だわ。急いで叩き起して、事情を聞いたのだけれど、愚にもつかぬ言い訳を…いくら夢の中で料理が上手くいった所で、そんな物は食べられないのよ。…まったく、これだから五航戦は。

「それで…どうするつもりなの？あと5分もすれば、飛龍達が下に降りてくるわよ。」

「…」

「…何とか言いなさい！」

本当にどうしてこの子は、こんな…。同じ五航戦でも翔鶴の方は、それなりに気が利くのだけれど。しかし、このままではどうしようもないわね。流石に、当番が寝過ごして朝御飯がありませんでは、他の艦娘達にも示しがつきません。

「…ごめんなさい。」

…ようやく謝りましたか。この子も流石に拙いという事に気付いたのか、少し涙目で私に謝りました。…あまり役に立って欲しくはなかったのですが、万が一のために昨日のうちに私が準備をしていた物が役に立ちそうですね。

「まったく…。どうせこんな事だろうと思つて、昨日の内に私が鎮守府の倉庫から、非常



準備食の乾麺麩（乾パンの事）を空母寮に運んで来ているわ。それと牛乳も準備してあるから、とりあえずそれを出して、みんなに謝る事ね。」

「あ…ありがとうございます、加賀先輩。」

「これに懲りたら、もう少し普段から色々な事に気をつける事ね。大体あなたは…クドクド」

雲龍が赴任して後輩が出来たので、少しはこの子も変わったと思っていた矢先にこれですから、本当に心配になってきます。もうそろそろ、あまりクドクド言わずに自由にやらせてみようとも思っていました。もうしばらくは、私がしっかりこの子の事を見ているしかなさそうですね…。流石に今日は神妙に私のお説教も聞いていますが、お説教をしているこちらは大変だという事を、この子は理解しているのでしょうか。

「…まあ、済んでしまった事だから、今日はこの辺にしておくけれど…。瑞鶴、今日は朝御飯が終わったら、私の部屋に来る事。何をされるか分かっているわね？」

「…はい、加賀先輩。ごめんなさい…。」

赤城さんからは、この子がお母さんのお店でかなり練習を積んだと聞いているから、今日の朝御飯は期待出来ると思っていたのですが、この子が作った美味しい朝御飯は、少なくとも次の当番までは食べられなさそうですね。…とりあえず、赤城さんを起こして、精神注入棒の準備をしたら、乾麺麩と牛乳の朝御飯を食べに下に降りますか…。今日は

昼までお腹が空きそうです。

（後始末）

鎮守府の司令室

「加賀…昨日お前の名前で、倉庫の乾麴が大量に持ち出されているんだが、何をしたんだ？まあ、それ程高い物ではないから、特に問題にはしないが、少しは遠慮してくれよ。」  
「昨日は少しお腹が空いていたので、持ち出しました。ごめんなさいね。」

「お前…あの量を全部一人で食べたのか!?あいつが店を出すようになってから、赤城が大人しくなったと思ったら、今度はお前か…。」

流石に、あれだけの量の乾麴を持ち出した訳ですから、提督にはバレましたか…、いえ、秘書の金剛さん経由ですね…。まあ、直に補充が利く物品で、当面は使用予定のない物だから、これくらいのお説教で済むとは予想していましたが。

「へい加賀。乾麵麩だからと言って、只ではないネ。お腹が空くのは分かるけど、少しは自重して欲しいデース。」

「金剛さん、あなたのお茶とスコーンもたしか、黙って経費で落としていますよね。あれに比べれば今回の費用など微々たる物です。」

「何！金剛、お前いつのまにそんな事を（提督、急用を思い出したネ。）…あつ、逃げるな！加賀、とりあえず今後は自重してくれよ。下がってよし。金剛、待て〜！」

「どうやらこれで、今回の件は全て解決ね。まったく、あの子のせいで余計な事をする事になったわ。…赤城さん、それに飛龍に蒼龍。そこに居るのは分かっています。何をニヤニヤしているのですか。」

「いいえ、加賀さんも色々大変だなくと思っただけですよ。赤城では、そこまで出来ませんから。」

「こそ、結局全部自分で責任被っちゃって、流石は一航戦だなくつと感心していただけだから、気にしないでね。ね、蒼龍。」

「本当そうよね。なんだかんだ言っても、加賀さん、瑞鶴には甘いですから。」

「…まったく。同僚とはいえ、困った子達です。…それにしても、お腹が空きました。早く昼食の時間になってほしいものです。」

## 第三〇話 那智と牡蠣フライ

「おう！鳳翔さん、今日は牡蠣が入ってるぜ！宮島のじゃないが、厚岸の大物が50個！全部買ってくれるなら、勉強させてもらうぜ。」

牡蠣の時期はもう少し後だと思っていましたので驚きましたが、この時期にこんなに大きな牡蠣は珍しいですね。呉鎮守府から江田島を挟んだ向こうに側にある宮島は牡蠣の大産地ですが、ここの牡蠣は11月頃から大物が店に並びます。これに対して北海道の牡蠣は今が正に旬。この大きさの厚岸産の牡蠣となると、かなりの値段になると思いますが、これは是非仕入れたいですね。とはいえ、これだけの量の牡蠣を、一つ一つ殻から取り出すのは流石に少し手がかかりますし、今日は赤城さんも瑞鶴さんも任務中です。…どうしましょうか。

「そうですね…買いたいのには山々なのですが、流石に非力な私がこの殻を50個も開くのは…。」

「んん？鳳翔さんともあろうお方が、何言っているんだ？最近でこそあまり見かけないが、昔はよく赤城のお嬢ちゃんや加賀のお嬢ちゃんを連れて買い物に来ていただろ？それで、あの二人が我俣を言った時は、その場で拳骨を落として、そのまま鎮守府まで引つ

張つて行つた鳳翔さ……(バキツ)……あああ、いや……その……俺の勘違いだったようだな。どうも昔の事は記憶が曖昧になっていけねえ。よし！俺が殻は全部はがして、身だけにしておいてやるぜ。」

あら、言つてみるものですね。流石に、私がこの鎮守府に赴任してきた頃からの、長い付き合いのお店だけあります。本当でしたら自分のお店で殻から取り出して、新鮮な牡蠣を使いたいところですが、捨てる殻の量もバカになりませんし、折角のご好意なのでお願いしてしまいましょう。それに、これを使って牡蠣フライを作れば50個でしたら今日中に無くなつてしまうのは間違いありませんから、鮮度の問題もなさそうですし。

……  
今日は開店してから牡蠣フライを注文するお客さんが多いですね。長門さん達を始めとする戦艦娘や、加賀さん達空母娘も注文しましたから、あつという間に無くなつてしまいそうです。50個あつた牡蠣も、あつという間に残すところ13個になつてしまいました。やはりこの時期に美味しい牡蠣フライが食べられるとあつて、皆さん注文したようですね。

「鳳翔さん、今日も来たぞ。とりあえず、一通りの料理と私のボトルを出してくれ。…足柄、お前のボトルはこの間、空になっただろう。今日は私のボトルで飲もう。」

「いらつしやい、那智さん。それに妙高さん、足柄さんに羽黒さんも、いらつしやい。」

今日も妙高さん達四姉妹が来ましたね。妙高さん達は、ほぼ毎日のように私のお店にやってくる重巡洋艦四姉妹。実はかなり裕福なようで、私のお店で連日のようにお酒を楽しみ、料理を楽しんでくれる、うちのお得意さんでもあります。今日は何を注文するのでしょうかね。

「あれ？ねえねえ、妙高姉さん、那智姉さん。あれ見てよ。今日は牡蠣フライあるみたいなんだけど。ちよつと早くない？」

「あら本当ね、足柄。牡蠣フライが美味しいのは来月くらいかなと思っただけど…そういうえば、周りの子達も頼んでいるみたいね…かなり大きい牡蠣みたいだから…私達も頼んでみましょうか。羽黒も食べる？」

「はい！羽黒も食べます。」

やはり他の艦娘達の様子を見て、牡蠣フライを頼むみたいですね。しかし残念な事に牡蠣の残りは僅か。四人分となると一人当たりの量は少しになってしましますが、どうしましょうか。

「あの…妙高さん。すいませんが、牡蠣の残りは13個しかありませんので…二人分が

せいぜいだと思いますが……」

「しまった……出遅れたか。妙高姉さん、とりあえず残っている牡蠣を全部揚げてもらって、こつちで適当に分けて食べるという形で良くないか？ 私も少しでもいいから食べた  
いからな。」

どうやら結局那智さんの意見が通ったようで、那智さんから、残っている牡蠣を全て牡蠣フライにして出してくれという注文が出ました。まあ四人の内、二人だけしか牡蠣フライが食べられないよりは、残りを全部揚げてもらって全員で分けて食べた方が公平ですから、当然といえば当然の注文かもしれません。

それでは、牡蠣フライを作りましょうか。まずはお店のご主人の『ご好意で』剥いてもらった牡蠣に、水と片栗粉を軽くまぶしてから、あまり力を入れないように慎重に汚れを落とします。これくらいで大丈夫ですね。それではこの牡蠣を、水を貯めたボールに移して、丁寧に洗って細かい汚れなどを落とします。後は、水から取り出して水気を丁寧に拭き取らなくてはいけません。この後に牡蠣を揚げるわけですから……水気が残っているのは油が跳ねてしまいますので、ここは慎重にいきましょう。

そういうえば、肝心な事を那智さんに聞いていませんでした。そうです、牡蠣フライにつけるソースです。ここは好みが分かれる所ですから、先に聞かなくてはいけませんね。

「那智さん、牡蠣フライのソースどうしますか？リクエストがあれば、可能な限り応えませんが。」

「う〜ん…：そうだな。普通のソースとレモン…：いや、これでは少しありきたりすぎるな…。」

「那智姉さん、迷う事なんかないじゃない。醤油よ醤油！醤油ならどんなフライだって美味しく食べられるじゃない。」

醤油ですか…：たしかに足柄さんが言うとおり、醤油はフライ物全般に合いますし、牡蠣フライも美味しく食べる事が出来ます。そして那智さんが最初に考えたソースとレモン。これは正に牡蠣フライの定番中の定番。しかし、那智さんは悩んでいるようですね。

「那智、それなら私に任せてくれない？今回は少しお洒落にタルタルソースにしましょう。」

「ああ、流石は妙高姉さん。それは良さそうだ。鳳翔さん、タルタルソースで頼む。」

どうやら話がまとまったようですね。しかし妙高さんは、カレーを作る時に肉をブランデーでフランベしたりと、意外と凝った洋食が好きなようですね。今回もタルタルソースを指定してきましたし、あなどれません。さて、タルタルソースは少し作るのに時間がかかりますので、牡蠣フライを揚げる前に作ってしましましょう。



まずはゆで卵を作ります。そして卵を茹でている間に、玉ねぎを微塵切りにして、しっかりと水にさらしておきましょう。後は出来上がったゆで卵を細かく刻んで、これと水にさらした微塵切りの玉ねぎ、そしてらっきょうの甘酢漬の微塵切り、マヨネーズ、酢、レモン汁をよく混ぜて：ちよつと塩味が足りませんね：塩を少し入れて味を調整して、胡椒を少しふつてアクセントをつけたら、後はパセリを少し入れて出来上がりです。本当でしたらピクルスなどを微塵切りにして入れるのですが、生憎私のお店にはピクルスはありませんので、らっきょうの甘酢漬を微塵切りにして入れてみました。味見をした限りでは全く問題ありませんし、非常にさっぱりした感じのタルタルソースなので、これなら牡蠣フライの旨味とも良く合いそうですね。

タルタルソースが出来ましたから、次は牡蠣フライの衣の準備ですね。やはり牡蠣フライは、中はジューツとした食感で、周りはサクツとした物が美味しいと思います。ですから、薄力粉、卵、パン粉の順番で牡蠣の周りに衣をつけて、高めの温度の油で一気に揚げてしまいましょう。牡蠣フライは揚げすぎてしまいますと、折角の中の柔らかい牡蠣が台無しになってしまいます。ですから短時間で一気に表面を揚げて、後は余熱で中に火を通さなくてはいけません。この大ききの牡蠣ですから：二分も揚げれば十分ですね。

パチパチパチ：ジュー：パチパチパチ：いい感じに揚つてきましたね。表面がこん

がりキツネ色になってきました。これくらいで良いですね。後は皿にキャベツの千切りを乗せて、そこに揚げたての牡蠣フライを並べて：タルタルソースをかけたら完成です。しかし：那智さん達は四人、そしてお皿に並べた牡蠣フライ：残った牡蠣を全部という事なので13個揚げましたが：最後の1個を巡って喧嘩にならないかな。ね。：いえ、あの四姉妹は一応妙高さんがきちんと纏めていますから、喧嘩にはならないと思います。：。

「那智さん、牡蠣フライ出来ましたよ。熱いうちにどうぞ。」

### 重巡洋艦 那智

牡蠣フライか：私も好きだが、これは妙高姉さんや足柄や羽黒も好きな料理の一つだな。今日、鳳翔さんのお店に来たらメニューにあったので注文してみたが、まさかこんな時期から牡蠣フライが食べられるとは思っていなかったな。実際のところ、本当に大きな牡蠣フライが出てくるのか少し心配していたんだが、目の前に出された皿に盛られた牡蠣フライは、それは見事な大きさの牡蠣フライで、私も少し驚いたぞ。早速食べてみるとするか。

大振りな卵型の黄金色をした塊。時々鎮守府の外の料理屋で見かける小振りの牡蠣

フライではなく、ずっしりとした大きさと重さの素晴らしい牡蠣フライだな。しかし：流石にこの大きさでは、私でも一口では食べられないな。まずは食べられるだけ一口で食べてみるか。妙高姉さんが注文したタルタルソースをすっかり乗せて：よし行くぞ。

ほへは（これは）ふはひ（うまい）：。サクツとしたフライの衣が破れると、中から柔らかい牡蠣が出てくると同時に、私の口の中に牡蠣の香りと旨味がジューツと広がる。：これは絶品だ。これだけ肉厚の牡蠣となると、出てくる旨味も半端な量ではないな。それに姉さんのリクエストで決まったタルタルソース。程良い酸味と甘み：これが牡蠣の旨味やちよとした塩味に本当にマッチしている。やはりこういうのは、妙高姉さんに任せるに限るな。足柄が頼もうとしていた醤油でも美味しく食べられるのだから、やはりこのタルタルソースには適わないだろう。

タルタルソースの中で、時々ちよとした歯応えが感じられて、それを噛み潰すと急に酸味と甘味が口の中に広がるんだが：これは一体なんだろうな。たしか昔、妙高姉さんがタルタルソースを作った時は、ピクルスというキュウリの酢漬けを入れていたと思うんだが、それなのだろうか：。

「あら：：このタルタルソースはラッキョウの甘酢漬けを使っているのですね。流石は鳳翔さん。凄く美味しいですし、牡蠣フライとも本当にあいますね。」

：フム。らつきような甘酢漬けをピクルスの替わりに使っているのか。：それを直

に見破った妙高姉さんもそうだが、それを普通に作った鳳翔さんも流石だな…私も少し本気で料理を勉強してみるか…。重巡洋艦ではないが、軽巡の川内や阿武隈も料理が上手いと聞くし、私も負けていられないな。まあ、少し学べば足柄くらいには直に追いつけるだろう。

まあ、そんな先の事は明日になつてから考えればいいな。まずは目の前の牡蠣フライを食べなければ。たしかに大きな牡蠣フライだが、これだけ美味しいと直に食べる事が出来てしまう。早速もう一つ…ウン、これも旨い。濃厚な牡蠣の旨味とタルタルソースの酸味や甘味が…これは手が止まらないな。あのいつも五月蠅い足柄も、物も言わずに食べているし…こんな時期からこれ程美味しい牡蠣フライが食べられるとは…今日は運が良かった。

皿の上の牡蠣フライの残りは一つ…さて、どうするべきか…

## 鳳翔

妙高さん達四姉妹も他の艦娘達と一緒に、今回の牡蠣フライに満足してくれたようですね。あの足柄さんまで、物も言わずに牡蠣フライを口に運んでいますから、おそらくかなり気に入ってもらえたのだと思います。喜んでもらえて本当に良か…ああ、やつぱ

り。

四人で13個。普通に考えれば、一人3個ずつ食べて、最後に1つ残ります。そして残った牡蠣フライが誰の物になるのか……。妙高さん達四姉妹の真ん中に置かれたお皿の上には、私が予想した通り、最後の牡蠣フライが1個ちよこんとお皿に乗っています。しかし、それを囲む四姉妹の目は、あまり穏やかな目ではありません。……妙高さんなら、上手に差配すると思っていたのですが……。妙高さん自身も、今回の牡蠣フライがかなり気に入ってしまったようで、最後の1個を自分の物にしようとしてしまったため、誰も仲裁する人が居なくなってしまったようですね。……どうしましょう。

あら、いつも大人しい羽黒さんが果敢に打って出たようですが、妙高さんを始め、那智さんや足柄さんの睨みつけるような視線に躊躇して箸が止まりましたね。……この感じでは、羽黒さんは競争から脱落ですね。そうなると、妙高さん、那智さん、足柄さんの三人に勝者は絞り込まれるようですが……。妙高さんと那智さんが目で何か合図していますね……。おやおや……。二人がかりで、足柄さんに無理やり日本酒を飲ませて……。足柄さんもノックダウンですか。穏やかな解決法ではありませんが、これで年長の二人に勝者が絞られました。

妙高さんと那智さんの無言のらみ合いが続いています。あの……。出来れば、まだ熱い内に早く食べてもらいたいのですが……。お互いに箸を伸ばしては、相手の箸でガードさ

れて…これでは完全に戦闘状態です。あの妙高さんまで、ここまで最後の1つに拘るとは思っていないかったので、少し意外です。

「鳳翔さん、こんばんは。少し遅くなりましたが、任務が終わったので赤城来ました。あつ！牡蠣フライではないですか。これ赤城大好物なのです。あれ？一つ残っていませんね。誰も食べないのでしたら、赤城がいただきますね！」

えっ??妙高さんと那智さんの牽制と睨み合いを尻目に、赤城さんの手がお皿に伸びて…牡蠣フライをつまむと、それが赤城さんのお口に…。

「ふう…美味しい牡蠣フライでした。妙高さん達も、残すくらいなら最初から少なめに頼めばよかったですよ。しかし、そのおかげで今回赤城は牡蠣フライが食べられましたから、感謝しますね。」

あらあら…あまりの出来事に、妙高さんと那智さんも呆然として、口をパクパクさせながら、赤城さんを指差しています。しかし、ここでどちらが食べたとしても遺恨が残ると思いますから、ある意味今回はこういう解決で良かったような気がするのですが…いえ、妙高さん達は絶対に納得しないでしょうね…。それに赤城さん…お客さんの料理

を勝手につまみ食いするのは流石に駄目ですよ。

「ほ……鳳翔さん、流石にこれは酷くないですか？ 私達だつてもつと食べたかったので……。」

「いくら相手が主力の一航戦だと言つても、これは酷すぎる。何か替わりの料理を要求する！」

まあ、そうなるでしょうね。仕方ありません。何か一品、『赤城さんのツケ』で妙高さん達に料理をお出ししましょう。たしか、金目鯛がありましたから、少し早いかもしれませんが、白味噌仕立ての鍋料理でも作りましょうか。この魚は、身がプリツとしていてとても美味しい魚なので、鍋料理にしても焼き魚にしてもとても美味しいですから、お詫びには丁度良いかもしれません。金目鯛はかなりの高級魚ですが、赤城さんのツケは元々凄い額ですから、今回多少加わつたとしても、どうせ直に返せるような額ではありませんし……これに懲りて、人の料理をつまみ食いするのを止めてもらえれば、私もありがたいです。

## 第三一話 望月とひじきの煮物

「嫌だつて、もういいよ。やっぱ帰ろうよ。」

「駄目だつて望月ちゃん、このままじゃ倒れちゃいますよ?」

「そうそう、三日月が言うとおり、このままじゃ完全に駄目になるぞ!」

何やら店の外が騒がしいですね…。一体どうしたと言うのでしょうか。どうやら私のお店の入口で艦娘がもめているようですが…あまり入口で騒がれると他のお客さんが入れなくなつてしまいます。おそらく駆逐艦の子達だと思つては、何かあつたのでしょうか? 私のお店に駆逐艦の子だけで来るのは非常に珍しいので、少し気になります。ちよつと外の様子を見てみましょうか。

「どうしたのですか? あら、望月ちゃんに三日月ちゃんに長月ちゃんね。一体どうしたのですか? とりあえずお店に入りなさい。そこで騒がれると他のお客さんの迷惑になりますから。」

私の言葉に、三日月ちゃんと長月ちゃんはホツとしたような表情を見せましたが、もう一人の望月ちゃんの表情が曇りましたね。どうやら三日月ちゃんと長月ちゃんが、望月ちゃんを私のお店に連れてこようとして、入り口で望月ちゃんが抵抗していたようで



すが、どういう事でしょうか。とりあえずカウンター席が空いているので、カウンター席に三人を座らせて事情を聞いてみましょう。

「さて…、それで何があったのですか？事情を話してくれば、私で良かったら力になりますか。」

「良かった…鳳翔さん、聞いてくれよ。ここに居る望月の奴なんだが、最近は部屋にずっと引き籠もりがちで、食事の時もなかなか鎮守府食堂に来ないんだ。それで流石にこのままじゃ拙いと思つて、鳳翔さんに助けてもらうつもりで私達がここまで連れてきたんだが…。」

「お店に入る所で、面倒くさい…と騒ぎ出しちゃいました。最近望月ちゃん、部屋でカツプラーメンばかり食べていたみたいだから、私も心配で。」

長月ちゃんと三日月ちゃんの話聞きますと、カツプラーメンばかり食べている望月ちゃんの体が心配になって、今日私のお店に連れてきたという事のようにですね。そして健気にも自分達のお小遣いをかき集めて、望月ちゃんに私のお店で御飯を食べさせようとしたようです。ところが、肝心の望月ちゃんと言えば、部屋から出る事自体が嫌だったようで、散々抵抗した挙句に、私のお店に入る直前で最後の抵抗に出たようです。流石に長月ちゃんや三日月ちゃんの話の間、望月ちゃんも居心地が悪いのか、私と視線を合わせないように顔を下にしていますか…。困りましたね。

「望月ちゃん、お友達がこんなに心配しているのですから、食事はきちんと食べないといけませんよ？特に貴方達駆逐艦の子達は、毎日海の上を駆け回るのでから…体調は万全にしておかないと。」

「…はあ〜い。でもカップラーメンでも問題ないし〜。」

『バンツ！』…あら、私とした事が…。思わずカウンタートーブルを思い切り叩いてしまいました。たしかにカップラーメンでもお腹は膨れますが、毎日食べていては栄養的にかなり問題ですし、友達をこんなに心配させてはいけません。私がテーブルを叩いた音に驚いて、他のお客さんの視線が私に集まり、目の前の望月ちゃん達三人もビツクリした表情で私を見えています。これはなんとか取り繕わなくてははいけませんね…とりあえず笑顔で…。

「望月ちゃん？望月ちゃんの気持ちも分からないでもないですが、こんなに友達も心配しているのですから、せめて生活だけはきちんとした方がいいと思いますよ。とりあえず今日は、ここで夕食を食べていきなさい。」

「(…)(…)(めんなさい。(…)(…)(これからは、す…少しは真面目に生活するから。」

望月ちゃんが物凄く怖がっているのは釈然としませんが、一応私に約束をしてくれました。長月ちゃんや三日月ちゃんまで震えている事と、周りのお客さん達がヒソヒソ話しているのは気になりますが、細かい事を気にしても仕方ないですから、まずはこの子

達に何かを作つてあげましょう。

…そうですね、ここしばらくカップラーメンだけで生活をしていた望月ちゃんには、栄養のある物を作つてあげないといけませんね。お魚に御飯にお味噌汁、あとそうですね…あつ、折角ですからひじきの煮物でも作りましょうか。ひじきはカルシウムが豊富ですし、食物繊維や鉄分も豊富ですから、栄養満天なので、こういう時の料理にはピッタリです。

まず乾燥ひじきを簡単に水で洗つてから、しばらく水につけて戻して、熱湯で短く茹でます。ひじきの煮物は油揚げや大豆だけを入れたシンプルなものでも美味しいですが、今回は望月ちゃんに栄養たっぷりの料理を食べさせなくてははいけません。ですから、今回は様々な野菜も入れて煮物を作る予定です。まずは油あげの油抜きをして、今日の下準備で作つてあつた大豆の水煮を用意しておきます。次に今回使えそうな野菜…そうですね、蓮根、人参、そして牛蒡がありますね。根菜類はこの料理に良く合うと思うので、この辺りを一緒に煮物にしましょうか。

それでは蓮根をまず薄くイチョウ切りにして、煮物を作るまで水につけておきます。人参も薄めのイチョウ切りにしておきましょう。あとは牛蒡ですね。これは少し歯ごたえをつけるために、さががきではなく小さめの乱切りにします。こうするとシットリとしたひじきと一緒に、歯応えのある野菜を楽しめますから、美味しく食べられるので

はないでしょうか。

これで材料の準備は完成ですね。それではまず野菜類に火を通さなくてはいけません。蓮根、人参そして牛蒡を軽く炒めて：更にひじきを投入して軽く炒めます。そろそろ火が通ったでしょうか。ひじきもシンナリして来ましたから、そろそろ油揚げと大豆の水煮を入れて：更に炒めていきます。

全体的に油が馴染みましたね。それではここに、みりんに砂糖、そして薄口醤油に出汁を入れて、しばらく煮込みましょうか。味は：いいですね。少しだけ塩を入れて味を整えます。良い匂いが立ち込めてきましたね。料理の色合いも、黒いひじきに、オレンジ色の人参、そして味の染み込んだ少し茶色の蓮根に牛蒡に大豆、そして油揚げ：綺麗ですね。これなら少しごねていた望月ちゃんにも、美味しく食べてもらえらると思いませんか。お魚がまだ焼けていないですが、先に御飯とお味噌汁とこのひじきの煮物を出してあげましょうか。

「はい、望月ちゃん。それに長月ちゃんに三日月ちゃん。お魚はまだですけど、おかずが出来ましたから、御飯とお味噌汁も出しますので、先にお上がりなさい。」

ああ：死ぬかと思つた。今日も部屋でゴロゴロしていたら、急に友達の三日月と長月が部屋に押しかけてきて、なんか私がちゃんと食事をしていないだの、生活リズムが乱れているだの言い出して：挙げ句の果てには鳳翔さんのお店に引きずられて：。トドメは鳳翔さんの物凄く怖い笑顔。一瞬、心臓が止まりそうになつたねえ。私の後ろに座つていた戦艦のお姉さん達が『鳳翔さん、怒っているな：』なんて言つていたのも聞こえたし。流石にあんな顔をされたら、面倒くさがり屋の私でも、素直に言う事聞くよ。どうせ抵抗したつて、無駄だつて分かつてるし。

黙つて待つてたら出てきた今日の私の夕御飯。別にカップラーメンだつて美味しいから、こんな凝つた御飯食べなくたつていいんだけどね。毎日鎮守府食堂まで行くのは面倒くさいし、栄養がくなんて言われたつて、私はちゃんと生きてるつての！まあ、今日は美味しいという噂の鳳翔さんのお店で食事を出してもらつたから、今日はこれ食べよつかな。今から部屋に戻つてカップラーメンつても、面倒だし。えつと：御飯とお味噌汁はいいんだけど、この黒い料理は何なんだろうね。まあいいや、とりあえず食べてみよう。

おお。いいねえ。なんか凄く美味しいんだけど、これ何？私がいとも食べているカップラーメンの味と全然違うんだけど。なんていうか、結構濃い味付けんだけど凄く美味しいつての？甘辛いんだけど、凄くすすきりした味つて言えいいのか。蓮根

や牛蒡はいつものカップラーメンよりも固めで歯応えがあるけど、人参や大豆は柔らかめで、歯応えが全部違うんだね。それでもって、油あげはジューワつと美味しさが染み出てくるし、この黒い細い物はシットリとした感じでマジで旨いんだけど。それにこの黒い物を噛んでいくと、お汁がジワツツと口の中に広がるし。

んつと…これだけじゃ全然足りないんだけど。少し口の中が辛くなってきたら御飯を食べて、御飯が口の中から無くなったたらまたこのオカズを食べて…つてやってたら、あつという間にオカズがなくなっちゃたんだけど、どうするよ？ 鳳翔さんが料理していた鍋の中には、これと同じ料理がまだ残っているみたいだから、追加を頼めばいいよね。「おかわり…」

私が普通に食べている姿を見て安心したのか、鳳翔さんの顔の笑顔がさっきの怖い笑顔ではなくて、普通の笑顔になった感じかな。やつと私も安心して食べられるよ…良かつた。んじやああ、おかわりが来たたら、そろそろ本気で食べよっかな。この後、魚も出るみたいだし。…ん？ 隣の長月や三日月の奴らも、物も言わずに出てきた御飯食べてるよ。つーか、私に御飯を食べさせるためにここに連れてきたんじゃないのかよお。あんた等が真剣に食べてるじゃん。まあいいけどさ。それにしても、これマジで旨いわ。カップラーメンなんかと比べ物にならないって。また無くなっちゃたな…もう一回だけお代わりしよっかな。

「お母さん、おかわり……あつ」

しまった……。私何言ってるんだ!? なんか自然に……。周りの空母のお姉さん達が生暖かい笑顔を見せてるし……。うわあ……恥ずかしい。三日月も長月もこっち見るなよ。

### 空母 鳳翔

何か久しぶりにそう呼ばれた気もしますが、望月ちゃんもつい言ってしまったのでしょうから、聞かなかつた事にしてあげた方が良さそうですね。望月ちゃんの言葉に、生暖かい笑顔を見せていた空母娘達を一睨みして黙らせたら、望月ちゃんにもう一回お代わりを出してあげましょうか。……それにしても、赤城さんや加賀さんも生暖かい笑顔をしていましたが、貴方達も昔はこうやって私の事を呼んでいたのを忘れたのですか? 流星に今は大きくなりましたから、そんな事はないのでしょうか。……けど、駆逐艦の子達はまだ小さいのですから、こういう間違いだってありますよ。

それにしても、普段カツプラーメンしか食べないと聞いていた望月ちゃんが、普通に食事をしてくれたので少しホッとしました。これだけ私の料理を食べてくれるのですから、問題ないでしょうね。とはいえ、いつも私のお店で食事をするという訳には行きませんが、鎮守府食堂で食事をする癖をつけてもらわなくてははいけません。しか

し、何故望月ちゃんはカップラーメンしか食べていなかったのでしょうか。鎮守府食堂の食事は、定番料理が並ぶため飽きやすいとは聞きますが、不味いという評判は聞いた事がありません。この機会に望月ちゃんから理由を聞いておいた方が良さそうですね。

「望月ちゃん、美味しそうに食べてくれて私も嬉しいですよ。ところで、どうしていつもカップラーメンを食べていたのですか？鎮守府食堂の食事は合わなかったのですか？」

あら？私の質問に対して、同行していた長月ちゃんと三日月ちゃんが『あくあ』という表情をしていますし、望月ちゃんの箸の動きが完全に止まり、そっぽを向きました。どういう事でしょうか。

「あく、その…鳳翔さん。望月の奴は、極度の面倒くさがり屋で、鎮守府食堂に行くのすら億劫だと感じていたみたいなんだ。」

まさか…来店時に言っていた、鎮守府食堂に行かないというのは、鎮守府食堂の料理が嫌いなのではなく、只単に行くのが面倒くさかったという事ですか？。それでいつも部屋でカップラーメンを食べていた…これはお代わりの前にお説教をしないといけませんね。

「なんか、やばそつ…。そろそろ戻って寝るよ。」

その場の空気の変化を感じ取ったのか、望月ちゃんがそれまでの緩慢な動きが嘘のように素早い動きでお店から逃げようとしています。そうは問屋が卸しません。



「赤城さん、瑞鶴さん。望月ちゃんを捕まえて、その椅子に座らせてください。望月ちゃん、あなたの生活態度について、ちよっとお説教があります。」

逃げようとした望月ちゃんは、友達の長月ちゃんと三日月ちゃんに腕を掴まれて逃走を阻まれただけではなく、赤城さんと瑞鶴さんによつてしつかり確保されました。流石の望月ちゃんも、空母娘二人に捕まってしまったてはどうしようもないと感じたのか、ようやく観念したようです。はあ：私は望月ちゃんのお母さんではないですが、今回はしつかりお説教をしなくてはいけませんね。そして、これからしばらくはこの子の食事について、少し気をつけなさいといけません。：また仕事が増えました。

その日、それなりの時間をかけて望月ちゃんにお説教をした結果、これからしばらくは、夕食を私のお店で食べる事を約束させる事に成功しました。そして望月ちゃんをここまで連れてくる役を長月ちゃんと三日月ちゃんが引き受けることになり、結局三人揃って私のお店でしばらく夕食を食べる事になりました。長月ちゃんと三日月ちゃんは、降つて湧いた幸運を喜んでいますが、このお代はあの人に頼んで、鎮守府の経費で出してもらいましょうか：。

それと一つだけ不本意な事が今回判明しました。今回私が望月ちゃんにお説教をしていた時に気づいたのですが、赤城さんや加賀さんまで、時々私のお説教に反応しているのか、首を竦めるような動きをしている事を何度か見かけたのです。私の事をそんなに怖がっているのでしょうか。とても不本意です。

## 第三二話 あきつ丸とビフテキ

時が経つのは早いもので、今日からいよいよ霜月です。そういえば今日は月始めの日です。あの子が私のお店に食事に来る日ですね。最初はあれだけ戸惑っていたのですが、今やすっかり月に一度の贅沢に慣れてしまったようですから、慣れというのは怖いものです。今回の料理は：：そうですね、やはり一月に一度だけの贅沢ですから、あれを作ってあげましょう。今日は仕入れの途中でお肉屋さんに寄りなくてははいけませんね。

「鳳翔殿！あきつ丸、今月も来たのであります。早速ご馳走を食べさせて欲しいのであります！」

来ましたね。陸軍からこの鎮守府に赴任してきた、あきつ丸さんです。あきつ丸さんからお話を聞いた所によると、陸軍では『贅沢は敵だ！』の精神で質実剛健な生活をしてきたそうですが、この鎮守府に赴任してきた時の歓迎会で美食に目覚めてしまい、そ

れ以来月に一度の贅沢という事で、私のお店で豪華な料理を楽しむようになっていきます。そういう意味では、あきつ丸さんを美食に目覚めさせてしまった、この鎮守府の艦娘達も含めて、あの人の罪はとても大きいと思います。それにしても…贅沢に目覚めてしまったあきつ丸さんですが、陸軍に戻った後、大丈夫なんでしょうか。

「あきつ丸さん、いらつしやい。今日はメインの料理としてビフテキの準備をしています。それがよろしいですか？」

「ビ…ビフテキでありますか！それは楽しみであります。自分、名前だけは聞いた事がありました。食べるのは初めてであります。」

たしかに陸軍の食事でビフテキは出ないでしょうから、あきつ丸さんにとっては初めての料理でしょうね。初めての経験を私のお店とする以上、私も頑張つて作らなくてはいけませんね。今回はあきつ丸さんに美味しいビフテキを食べさせるために、シャトーブリアンと呼ばれる牛フィレ肉の中でも最高の部位を準備しています。このレベルの肉になりますと、うちのお店で普通に食べられる艦娘と例えば、長門級以上の戦艦娘達だけだと思えますので、今日はこのビフテキ用の肉をあきつ丸さんの分を含めて三人分だけ準備していますが…おそらく残りの二人分は長門さんと陸奥さんが注文する事になるでしょうね。

「あきつ丸さん、今日は私も腕によりをかけて料理しますので、期待してくださいね。と

ところで、お肉の焼き方はどうしますか？」

「や…焼き方がありますか？自分はよく分からないので、普通に焼いてもらえればありがたいのであります！」

ビフテキの焼き方には、しっかりと焼くウエルダンから、通常のみディアム、そして自身がまだ赤いレアがあります。海軍所属の艦娘（特に食い意地の張った艦娘）ですと、自分好みの焼き方をしっかりと指定してくるのですが、あきつ丸さんはあまり慣れていないようです。そういう事でしたら、誰にとつても食べやすいミディアムで焼きましよう。

そしてビフテキの付け合せ：付け合せには色々ありますが、今回はフレンチとしてビフテキを作る訳ですから、フレンチフライとクレソンのみの単純な付け合せにしましょう。今回はメイン料理のビフテキ以外に、サラダやスープなども出す予定ですから、ビフテキの付け合せはシンプルな物で大丈夫です。そして…もつとも重要なビフテキのソースですが…少し甘めのソースで、ポルトワインを使ったポルト酒のソースを作ります。

それでは早速作りましょうか。まずはポルト酒のソースと付け合せのフレンチフライの準備です。小さめのお鍋にポルトワインとフォンドボーを入れて…じっくり煮る事で、1/3以下になるまで煮詰めていきます。そしてこの煮詰めた物の中に、蜂蜜と

バルサミコを少し入れて味を整えたら、最後にバターを溶かす事で濃厚なポルト酒のソースの出来上がりです。このソースは少し甘めの濃厚なソースですが、バルサミコを入れる事で、ちよつとした酸味が加わり、今回のようなピフテキも美味しく食べられる非常に美味しいソースなのです。

次はフレンチフライですね。今回は男爵芋を準備していますので、普通よりもホクホクした食感のフレンチフライになるでしょうね。それではこのジャガイモを丸ごと茹でましようか。この茹で方でフレンチフライの食感が決まってしまうので、注意深く茹でなくてはなりません。勿論火が内部まで通らなくてはいけないのですが、柔らかくなりすぎてしましますと美味しいフレンチフライにはならないので、少し固めの状態でお湯から取り出します。そして茹で上がったジャガイモを皮ごとスティック上に切り分けて：そのまま油で揚げる訳ですが、特に皮の部分がカリツとなるようにするために、二度に分けて揚げます。最初に5〜6分揚げて：一度取り出してから2分程揚げて：いい感じのフレンチフライが出来ましたね。皮の部分も含めて表面が、こんがりきつね色になっており、ピフテキのつけ合わせとしては満点のフレンチフライだと思います。それではいよいよ、シャトーブリアンのピフテキ用の肉の登場です。牛一頭から数100gしか取れない貴重な肉ですが、今日はあきつ丸さんのために400gのお肉を準備しています。やはりピフテキは厚くて大きなお肉を食べてこそその料理です。かなり

お値段は高くなつてしまいましたが、月に一度の贅沢という事であきつ丸さんも、毎回か  
なりのお金を準備してきていますので、この大きさでも問題ないでしょうね。

まずはピフテキ用の肉に軽く岩塩を砕いた粗塩と黒胡椒をふっておきましょう。そ  
してフライパンを強火で十分に熱して：バターを一欠片入れてフライパンに万遍なく  
溶かしバターを広げていきます。：とても良いバターの香りが私の鼻に入つてきまし  
た。まだ何も焼いていないのですが、この香りだけで私もお腹が空いてきます。それ  
はここにお肉を綺麗に置いて：ジュージュージュー、まずはお肉の表面に強火で一氣に  
焼きを入れます。

そろそろ焼きが入りましたね。それでは一端火を弱めて：弱火でじっくり肉の内部  
に火を入れます。：そろそろお肉をひっくり返して裏側も焼きましょうか。ヨツ：と。  
さあ、次は裏側も同じように強火で一氣に焼きを入れたら、再び弱火でじっくり火を入  
れます。さあ、ここまで来たら最後の仕上げです。ソースを作る時に使ったポトワイ  
ンが残っていますので、これを焼きあがったピフテキに少しふりかけて：フランベする  
事で香り付けしたら出来上がりです。

お皿の中心に焼きあがったピフテキを配置して、綺麗な赤茶色の濃厚なポルト酒の  
ソースを、焼きあがったお肉に少しかかるくらいに位置に、お皿に絵を描くように  
スーッと乗せます。そしてフレンチフライと綺麗な緑色のクレソンを乗せたら出来上

がりです。

「あきつ丸さん、ピフテキの準備が出来ました。どうぞ。」

帝国陸軍所属 特種船丙型 あきつ丸

今月もこの日がやってきたのであります。自分は帝国陸軍所属のあきつ丸であります。M I作戦にて、ミッドウエー島占領のために陸軍より本鎮守府に派遣されてきた自分ではありますが、海軍の食事には、これまでも驚かされる事が多かったのであります。まずは鎮守府で自分の歓迎会の時に出されたフランス料理の数々、あのような贅沢な料理は陸軍ではお目にかかった事がありません。そしてその後、二次会として長門さん達に連れてこられた鳳翔さんのお店の料理、自分は感激したのであります。

自分は質実剛健を旨としてきた陸軍所属であります。：現在は海軍の鎮守府に居る訳でして：郷に入つては郷に従えの精神で、月に一度だけこのような贅沢をしようと考えたのであります。そして毎月最初の日に、鳳翔さんのお店でフランス料理をいただく：これが最近の自分の楽しみになっているのであります。陸軍でお世話になってきた将校殿には申し訳ないのですが、贅沢は素敵であります！

さて今日の贅沢な料理、メインの料理が出るまでに、既に前菜と呼ばれる軽い料理や、



サラダやスープを頂いている訳であります。本当に美味しいであります。そしていよいよ今日のメイン料理が出てきたわけですが……これが……これがピフテキでありますか！これまでピフテキという料理の名前は聞いた事がありました。本物を見るのは初めてであります。1. 5 c m いや、2 c m 近い厚さを持つ大きなお肉が皿の真ん中にあり、回りにジャガイモを揚げた物、そして緑色の綺麗な草が乗っていて……そして、これがソースと呼ばれる物でありますか。キラツと光る赤茶色の濃厚な液体が、お肉にかかるとかかからないかの位置に、まるで筆で描いた絵のような形で乗っているのではありません。こんなに綺麗な料理を自分が食べて良いのでありますか？

しかし、こういう料理は熱い内に食べなくてはいけないのであります。未だに使い方に慣れないのであります。フォークとナイフを使ってお肉をまず切るのではありません。これだけの厚みを持つお肉、ずっしりしており流石に少し固い感じもするのであります。意外にスーツと切れたのであります。そして肉を切った部分から染み出てくる肉汁……美味しそうですね。まずはこれを一つフォークで突き刺して、勿体無いのではありません。宝石のような綺麗なソースを少しつけて……あきつ丸、突撃するではありません！

……フムツ……これは……これは素晴らしいお肉であります！脂身が少なめのお肉のため、歯応えがあり正にお肉を食べているという気持ちになるのであります。そして、肉を噛

む度に口の中に広がる肉汁……これは堪らないのであります！そしてあの綺麗なソース。お肉に既に塩味がついており、これだけで食べても十分美味しいのであります。このソースが舌の上に乗った瞬間、自分の世界が変わったのであります！非常に濃厚で……甘みや酸味もそうでありますが、旨味が入った素晴らしいソース……。これと肉の旨味が合わさると……もう何も言葉が出ないのであります。早く次を食べるであります！

この揚げたジャガイモも美味しいのであります。表面がカリッとしていますが、中身はホクツツとしていて……塩味の単純な味が本当に美味しいのであります。……ん？この揚げたジャガイモもあの宝石のようなソースを漬けたらもっと美味しく食べられるのではないかと思うのであります。そうと決まれば、早速試してみるのであります。……ムムツ……やはり思った通りであります。揚げたジャガイモにも、あの甘くて酸味のあるソースは本当に合うのであります。

一月に一度の贅沢ではありますが、今日は自分、本当に幸せなのであります。帝国海軍万歳であります！

## 鳳翔

見る見るうちに、あきつ丸さんのお皿に載っていたピフテキ、そしてフレンチフライ

が消えていきます。あの分厚いシャトーブリアンのピフテキを、凄いい勢いで切り分けながら口に運ぶあきつ丸さんの姿は、鬼気迫る勢いがあります。一月に一度の贅沢ではありませんが、これだけ喜んでもらえるのでしたら、私も作った甲斐がありました。後は、こういう美味しそうな料理を食べていると必ず現れるあの子達の邪魔を、私が防ぐ番ですね。

「ほら、赤城さんも加賀さんも、それはあきつ丸さんの料理です。あなた達の料理ではないのですから、近くに寄って見ていたら駄目ですよ。それと利根さん…箸を伸ばして横から取ろうとしてはいけません…まったく。」

「あの…鳳翔さん、私も注文したいのですが、まだ材料はありますか？」

「加賀さん…流石にこの料理は、あなたのお給金でもちよつと厳しいですよ？違う料理を頼んだ方が…えっ？値段ですか、それはですね…」

私がこのピフテキの価格を告げた時の加賀さんの絶望的な顔を見ると、少し可哀想な気もしますが、あきつ丸さんは月に一度だけの贅沢ですから、これが食べられるのです。毎日のように私のお店で飲み食いをしている貴方達では、ちよつと無理ですよ。…それにしても、今日は長門さんや陸奥さんが遅いですね。残りの二人分は、あの二人が注文してくれると思っていたのですが、どうしましょう。

「ところで赤城さん、今日は長門さん達が来店するのが遅いですね…えっ、今日はあの二

人は出撃中ですか??…どうしましょう。あとこれが注文出来そうな子と云えば、あの子だけでいいか?。」

「こんばんは、鳳翔さん。」

…来ましたね。戦艦娘では最もお金持ちの大和さんです。そして…何故か知りませんが、最近は大和さんのお供として駆逐艦の初霜ちゃん、毎回のように私のお店に着いて来て、夕食のご相伴に預かっています。おそらく、優しい初霜ちゃんが大和さんの細々とした事を普段から手伝っているようなので、そのお礼も兼ねて大和さんが初霜ちゃんを私のお店に連れてきているようですが…。

「あら? 鳳翔さん、今日はワインを煮込んだような良い匂いがしますね。フレンチがあるのですか?…そうですか。それでは、私もそれをいただきましょう。初霜、あなたも一緒にどうぞ。」

「ありがとうございます、大和さん。今日も初霜に食べさせてくれて、本当にありがとうございます。」

「いいのよ。いつも初霜には世話になっていますし、この間もあんなに美味しいお菓子を持ってきてくれたのですから、そのお礼だと思ってくださいね。」

えっ、えっ?? たしかに大和さんはお金持ちだと知っていますが、まさか一人で二つ注文して(値段を私に確認しませんが、間違いなく大和さんはこの料理の値段は

知っていると違います。)、一つは気前良く初霜ちゃんに食べさせるとは、私の想像以上です。あまりの気前の良さに、カウンターで食べていたあきつ丸さんは尊敬の視線を大和さんに向けていますし、周りの艦娘達からも思わず『オーツ』という声があがりました。そしてそれと同じ数だけの羨望の眼差しが初霜ちゃんに向けられます。

初霜ちゃんも流石に緊張：していませんね。おそらく初霜ちゃんは、この料理の価値を正確に分かっていないのが原因かもしれないかもしれませんが：普通にニコニコしています。今回の幸運は、初霜ちゃんの日頃の無欲さと優しさがもたらしたのでしょうね。本当はまだ幼い初霜ちゃんに贅沢を覚えて欲しくないのですが、いつも自分の物を分け与える優しい初霜ちゃんには、幸せになつてもらいたいのです：今日は大和さんの注文どおり、初霜ちゃんにもこの料理を作つて上げましょう。

「あの：赤城さん、加賀さん、そして利根さん？初霜では一人で全部は食べられませんから、良かったら少し食べてもらえませんか？」

「!!赤城全力でお手伝いしますね！」

「期せずしてあのお肉が食べられる：これは気分が高揚します。」

「初霜、我輩に任せておくのじゃ。」

あらあら：周りの食べたそうな艦娘達の視線を感じた初霜ちゃんが、分けてあげるようですね。大和さんは、初霜ちゃんの行動を好ましく思っているのか、嬉しそうな顔で

頷いて見えていますし、私もこういう姿を見ると本当に嬉しくなります。

「初霜殿は大したものでありますな。自分、海軍の結束力に感服したのであります。」

あきつ丸さんも初霜ちゃんの優しさに感動しているようですね。自分が食べたあの美味しい料理を、躊躇せずに他の子達にも分け与える事の難しさは、実際にその料理を食べたあきつ丸さんが一番良く分かっているでしょうからね。結果的に私は仕入れたお肉が全部売れましたし、とても気持ちの良い物も見られましたから、今日は本当に幸せな気分です。今日も鎮守府は平和……あら？

「あきつ丸さん！あきつ丸さん！大変ですよお〜」

「ん、まるゆではありませんか？ どうしたのでありますか？」

「陸軍の憲兵隊からあきつ丸さんに出頭命令が出ていますよお。陸軍に対する重大な背信行為が……なんて書かれていますけど……大丈夫ですか？」

……まるゆさんの言葉に、あきつ丸さんの顔色が真っ青になりましたね。おそらく海軍の色に染まりすぎた事を問題視しての出頭命令だと思えますが……ここはあの人に頼んで、上手に処理してもらわなくてははいけませんね……。陸軍さんも困ったものです。

ここからは勿論ネタです。

(本編には、あまり関係ないと思います…)

ダークサイド HATSUSHIMO

ウフフフ：笑いが止まらないわ。この間の栗の茶巾絞り、金剛さんに半分取られた時には計画の失敗を覚悟していたのだけれど、大和さんに正直に『金剛さんに半分取られてしまいましたけど、良かったら食べてください』と、雪風ちゃんや霞ちゃんにも渡した物の残りを全部持っていったら、凄く感激してくれたのよね。

そしてそれ以来、訓練の時間が空いている時は大和さんのお世話に行っていたら、鳳翔さんのお店にも連れて行ってもらえるようになったのよね。私の事を気に入ってくれたようだから、『藁しべ長者作戦』大成功ね。

そして今日、たぶん物凄く高級な料理だと思うけど、大和さんは何も躊躇せずに私にも注文してくれて：やっぱりお金持ちは素敵だわ。周りの空母のお姉さん達が、凄くうらやましそうな顔をしていたから、たぶんこのお料理は空母のお姉さん達でも食べられないような高級料理なのは間違いないわね。だからこそ、ここであのお姉さん達にこの料理を分ける事が大事なよ。

あの料理を皆に分けて食べ終わった後、赤城さんや加賀さんは私の頭を撫でながら『初霜ちゃんには本当に感謝しますね』『素晴らしい料理でした、この恩は必ず返します』なんて言ってくれたから、お礼が期待できるわ。それに利根さんも『そのうち初霜には、我輩が美味しい物を食べさせてやるぞ』と言ってくれたから、甘い物を食べさせてもらおうかな。二水戦の訓練でMVPを取るよりも、余程効率が良いわ：ウフフフ。

それに、鳳翔さんも大和さんも私の事を『凄くやさしい子』と思ってくれているし：本当に笑いが止まらないわ：ウフフフ

「Hey初霜、相変わらず楽しそうネ。初霜の性格は、私がよく理解しているデース。こういう悪い子は、提督や鳳翔に報告して叱ってもらわないといけないネ。：黙っていて欲しいデスカ？：それは『魚心あれば水心』：初霜の誠意次第デース。私達、お互いに気が合うみたいデスカから、これからも仲良くやっていきたいネ。」

：…なんで：…なんでいつも金剛さんに：。どうしよう：。



## 第三三話 飛龍と焼き鳥

そういえば、今日は一航戦の二人が作戦のために出撃中でしたね。つまり今日は私のお店にあの二人は来店しないという事です。となると、いつもは加賀さんに遠慮して注文しないあの料理を、残されたあの娘達が大量に注文する事になるはずです。今日は少し多めに焼き鳥の準備をしておいた方が良さそうですね。

という事で、急いで焼き鳥を作りましょうか。もも肉の塊を、上ももと下もものに切り分けてから、それぞれを細く短冊状に切り分けます。上ももと下ももはそれぞれ歯ごたえが少し違いますから、どちらも一本の串に刺す事で、一本の串内で違った食感を楽しむ事が出来るようになります。ですから、短冊状に切り分けた物を小さく角状に切つてから、串に上もも部分と下もも部分を交互に刺していきます。とりあえずこれくらい作っておけば、あの娘達が大量に注文しても対応出来ますね。

次は鶏皮です。首肉を準備していますので、ここから首皮を取り分けて、皮の裏に付着している脂を少しだけ取り除いたら、一度皮を広げます。後は、この広げた皮を細長く切り分けて、串に重なるように刺していけば完成です。鳥皮の串は、表面のパリツとした歯ごたえと皮に付いている濃厚な脂の両方を同時に味わえますから、私のお店でも

人気の串の一つです。

次は肝の串ですね。まずは肝を丁寧に洗います。そして肝や心臓についている血管を丁寧に取り外してから、一口サイズに切り分けます。後はこれを串に刺していくだけです。串の一番頭には心臓が来るようにしなくてはいけません。心臓の部分は観音開き状に切つてから、串の一番頭に刺します。この心臓の部分は非常に歯ごたえがあり、肝の濃厚な食感とは全く異なる食感を楽しむ事が出来ます。

ねぎまも作らなくてはいけませんね。ねぎま鍋と言えば、マグロとねぎなのですが、串で焼く時は、鳥の首肉とネギです。鶏皮の串を作る時に皮の部分を取り外した首肉を、少し細長く切り分けます。そして肉と一緒に串に刺すネギも準備しなくてはいけません。これは白ネギを首肉の長さと同程度で切り分ければ大丈夫です。後は、首肉と白ネギを交互に刺していけば、美味しいねぎまの完成です。この串は、ネギと鶏肉の食感のバランス、そして鶏肉と野菜のそれぞれ異なった味を一本の串で楽しむ事が出来ますので、これも私のお店で人気のある串の一つになります。

後は、心臓の中落ち部分で作った赤ひも、胸骨の先っぽの軟骨を刺したやげんの串を作つて…後そうですね、つくねも作らなくてはいけません。鶏もも肉の挽肉、玉ネギそして人参を微塵切りにした物をよく混ぜて、ここにおろし生姜、そして醤油に砂糖、日本酒をよく混ぜ合わせます。最後に塩で味を整えたら、この中に片栗粉を少し混ぜて粘

りを作つて、一つ一つ丁寧に丸めます。後は、出来上がったつくねを先に茹でて火を通してから、出来上がったつくねを串に刺したら準備完了です。この串は、薄くタレを漬けて焼いた後、卵の黄身で作ったソースと一緒に出せば、まろやかな味で美味しく食べる事が出来ます。

あつ、そういうえば肝心な物の準備が出来ていませんでした。そうです、ぼんじりです。これは鳥の尾の部分で、非常に濃厚な脂を楽しむ事が出来る絶品です。あまりたくさんは作れないため、私のお店ではこの串をメニューには載せていませんが、知っている艦娘は必ず注文しますし、おそらく今日来るあの娘達は、絶対に注文するでしょうから、準備しておかなくてははいけません。まずは尾の部分から油壺を丁寧に取り除かなくてはなりません。これが付いていては、変な香りが発生して折角の美味し料理が台無しになってしまいます。脂壺を取り除いたら、包丁を使って開いて、串に刺して出来上がりです。これで準備は完了ですね。あの娘達、今日は一体どれくらい注文をするのでしょうか。

鎮守府 某所

「瑞鶴屋、加賀屋が居らぬ間に命の洗濯とは…お主も悪よのおく、アハハハ」

「いえいえ、お代官様にはとても敵いません…エへへへ」

「瑞鶴、それに飛龍先輩も何やっているんですか…本当に…」

「あつ、翔鶴姉、今日は一航戦の先輩達が二人とも出撃中だから、二航戦の先輩達と雲龍と一緒にお母さんのお店で焼き鳥を食べようかなと相談していただけ。」

「そうそう、流石に加賀さんの前では焼き鳥なんて注文出来ないから、こんな時しか食べられないからね。勿論翔鶴も来るでしょう?」

小料理屋 鳳翔

「あら、みんないらつしやい。今日は瑞鶴さんもお客さんとして来たのね。赤城さんや加賀さんが居ないですから、今日は気楽にといい事でしょうけど、あまりハメを外しす

ぎたら駄目ですよ。五人ですから、お座敷の方にどうぞ」

今日の仕込みの最中に瑞鶴さんから、今回はお客さんとして来店したいという連絡がありました。怖い先輩が居ない間に、命の洗濯という事なのでしようね。瑞鶴さんと翔鶴さんだけで飲みに来るといのはあまり想像出来なかつたのですが、やはりと言いますか、二航戦の飛龍さんと蒼龍さん、そして後輩の雲龍さんが一緒に来店です。この面子で来店したという事は、私の想像通りの注文が入る事は間違いないと思います。どうやら今日は、二航戦の飛龍さんが場を取り仕切っているようですね。

一航戦の加賀さんが焼き鳥嫌いなため、飛龍さん達も普段は焼き鳥を注文する事が出来ません。しかし私は、あの娘達が本当は焼き鳥が大好きな事を知っています。ですから今日は、遠慮する先輩が居ない筈ですから、目一杯焼き鳥を注文すると予想していましたが…

「鳳翔さん、焼き鳥注文するよ。とりあえずタレで50本、塩で50本。それとねぎまあよね? それも20本。後は…」

…私の予想通りの飛龍さんからの注文なのですが、それにしても凄い量です。普段食べる事が出来ないため、そのうつぶんを晴らすかの如く大量の注文…。まあ、正規空母が五人も居るわけですから、この量でも問題なく食べられるとは思いますが、今日は全て串物にするつもりなのでしょうか。

「あの…飛龍さん。たしかに注文した串は全て焼けますが…本当に大丈夫ですか？  
まあ、5人いますから、食べられるとは思いますが…。」

「大丈夫だつて。鳳翔さん。それと鳥皮20本、つくね20本、赤ヒモ10本、やげん10本。とりあえずこれくらいかな…。あと浦霞1升瓶で、コップは5つ。蒼龍？これくらいでどうよ？」

「ちよつと、ちよつと、飛龍。ぼんじりと肝、忘れてるつて。鳳翔さん、ぼんじりと肝は10本ずつよろしくねつ。」

…もう、知りません。注文の品を全部合わせると、計200本。他の艦娘の注文をさばきながら、この量を全て私一人で焼くのは、流石に無理ですね。少し会計でおまけをするという事で、瑞鶴さんに手伝ってもらいましょう。

「瑞鶴さん、流石にこの量ですと私一人では無理ですから、焼くのを少し手伝ってください。会計はその分おまけますから。」

「は…い。鳳翔さん。瑞鶴、了解です。」

瑞鶴さんが快く引き受けてくれて良かったです。最近、瑞鶴さんも料理の腕が上がり、料理をする事自体が好きになってくれたようですから、それもあつての了承だと思っています。瑞鶴さんが手伝いに入る事を知った二航戦の二人は『いよつ、瑞鶴屋いぞく！』などと騒いでいますが、まだお酒も入っていない状態で、今日はテンションが高い

ですね。やはりいつも場を取り仕切っている加賀さんが居ないため、自分達が一番上という事でリラックスしているのでしょうか。

焼き場にズラツと並んだ串の列。これだけ並ぶと壯観ですね。まずはタレをつける前に、しっかりと素焼きをしなくてははいけません。ですから、表面を焦がさないように慎重に内部まで火を通します。

「瑞鶴さん、そちらの串はそろそろ火が通っています。順番にタレに漬けて、火に当ててください。あまり火の上でタレが溢れると良くないですから、タレの壺から引き抜く時はゆっくり引き上げて、焼き鳥全体にタレを薄く塗るのですよ。後はこの操作を2, 3回繰り返してください。タレの部分を焦がさないように気をつけてくださいね。」

タレの部分が焦げてしまいますと、少し嫌な焦げ臭い匂いが強くなってしまうすから、あまり焦がさないように最後の火加減は慎重に行わなくてははいけません。…どうやら瑞鶴さんに任せても問題なさそうですね。最近本当に料理が上手になったなと思います。なんでも先日は寝坊して、空母寮の朝御飯当番で再び大失敗したそうですが、ともに作れば、今の瑞鶴さんであれば、空母娘達の中でもトップクラスになっているのではないのでしょうか。

飛龍さんの注文した串の中で問題は、皮やぼんじりの様に脂身の多い串ですね。こちらは目が離せませんから、私が自分で焼くしかありません。火加減を微妙に調整しなが

ら、脂身にあまり火がつかないように、それでいて表面がパリツと仕上がるように：な  
んとか大丈夫そうですね。それでは、冷めない内にどんどん飛龍さん達の机に出してい  
きませうか。

「飛龍さん、とりあえず第一弾が焼けましたから、持って行ってください。瑞鶴さん、あ  
りがとうございました。後は私がやりますから、食べてもらっていいですよ。」

### 飛龍

今日は先輩の加賀さんは出撃中で私達二航戦が一番上だから、誰にも気にせず好き  
な物を食べて好きな物を飲めるんだよね。昼間に瑞鶴から提案があつたけど、こんな時  
じゃないと焼き鳥なんて注文出来ないから、今日はお母さんのお店で焼き鳥パーティー  
に決定。注文は全部串物で統一だね。

そして、まずはお酒という事で、私の大好物の浦霞を一升瓶で注文。本当は空きつ腹  
にお酒はちよつと駄目なだけで、今日は特別だからいいじゃない。：はあ、五臓六腑  
に染み入る純米辛口の浦霞。キリツとした飲み口が、また最高！：ほらほら、翔鶴もど  
んどんやりなよ、今日は加賀さん居ないんだから、遠慮しないでいいんだし。おお、い  
い飲みっぷりじゃん、もう一杯行く？ほら、雲龍も飲んだ飲んだ。今日のお酒は私の奢



りでいいからさ。

よしっ、焼き鳥が来た来た。お皿一杯の焼き鳥の山。瑞鶴ご苦労さん。早速焼き鳥行こっか。まずは大好物のタレの焼き鳥を三本程いっぺんに掴んで：これをそのまま頭から三本纏めて：んんっ：美味しい！タレの香ばしい香り、そして口の中に広がる鳥肉の旨みとタレの甘味、やっぱり焼き鳥はいいよね、もう最高っ！少しずつ歯ごたえが違う鶏肉が混じっているのも、食感が楽しめて本当にいいよね。：加賀さんの目の前でこんな食べ方したら、頭の上に二五番（250kg爆弾）どころか八十番（800kg爆弾）が降ってきそうだけど、今日は私達二航戦が一番上だから、問題ないよね。蒼龍は好物の塩の焼き鳥から行ってるみたいだし：って、蒼龍も私と同じように三本纏め食いしてるし。

ほら、瑞鶴もどんどんやりなって、今日は加賀さん居ないんだから、遠慮する必要ないよ。えっ、もう浦霞空なの？一升瓶だったのに：。お母さんは、他の注文を捌くのに忙しそうだから、とりあえず一升瓶勝手に持つてきなよ。お勘定の所に書いとけばいいからさ。

「瑞鶴屋、物資調達を命令する。出撃せよ！」

「了解、飛龍のお代官様。五航戦、瑞鶴出撃よ。」

さて、次は鶏皮行ってみよっか。うくん、表面がパリツとしていて香ばしいのと、皮

に付いているトロツとした脂身、このバランスがいいんだよね。この鶏皮は脂身のちよつとした甘さがあるから、少し薄めの塩味が本当に合うよね。雲龍もどんどん食べていいからね。今日は串物ばかりだけど、たくさんあるから。あつ、瑞鶴ご苦労さん。…つて、何本一升瓶持ってきたのよつ。えつ、どうせまた追加する事になるからつて？分かつた、分かつた、今日は私の奢りだから、どんどんいっっちゃおう。ほら翔鶴、グラス空いてるよ、どんどん行こつか。

次は、ねぎまだね。これも鳥とネギの味のバランスが凄く良い串で、私の大好物の一つなんだよね。なんで加賀さんは、こんなに美味しい物が嫌いなのかよく分らないよ。ジューシーな鶏肉と、キュツとした歯ごたえのネギ。ネギを食べると中から出てくる野菜特有の甘いお汁もまた最高なんだよねつ。あつ、誰かに食べられる前に赤ひもも食べないと。赤ひもは久しぶりに食べられるけど、これも鶏皮程ではないけど、濃厚な脂身と心臓のシャキツとした歯ごたえが合わさると感動するよねつ！…今日は焼き鳥食べに来て本当に良かったよ。ほらつ翔鶴、今日は遠慮しないの、どんどん飲んじやおつか。

さてさて…次はつくねを食べようかなつ。つくね用に卵の黄身が付いてきているから、食べる前にこれにつくねを漬けて…茶色っぽいつくねに黄色の黄身がちよつと付いた姿は、本当に美味しそうだよつ。早速一つ…うんつ、これもつくねの中から肉の旨み

がジユワツと出てきて、これと表面に薄く付いているタレの甘味、そして黄身の濃厚な味が合わさると……ますます焼き鳥をお皿から取る手が止まらなくなるよ。はい翔鶴、まだまだ行けるでしょ、早くグラス空にしなよ、次を注いであげるからさつ。

あつ、ぼんじりが後一本しかないじゃない。蒼龍食べ過ぎつ……て、雲龍も何本食べてるのよつ。危ない、危ない。最後の一本間に合ったわ。これは、表面は鳥皮と同じでパリツとした凄く良い食感なんだけど、中の脂身の濃厚さは鶏皮以上の一品。メニューには載ってないけど、お母さんは絶対にこれは準備しているのを、私は知っているんだよね。あつ、本当にトロツとした脂身が美味しいわ。そしてこの脂で少しキツくなつた口の中を、浦霞で流し落とすのも最高なんだよね……はつ、焼き鳥最高、串最高、二航戦万歳！

そうそう、ちよつと歯ごたえがある串も食べたいよね。やげんも行こつかな。この軟骨のコリコリ感がまた堪らないのよね。ほらつ、翔鶴まだ行けるよね、どんどん飲んだ飲んだ……って、なんか目が座つてきてない？大丈夫？雲龍は……一升瓶抱えて酔いつぶれてるし、蒼龍、あんた雲龍に飲ませすぎだつて！そりや、加賀さん居ないから気楽に飲めるのは分かるけどさつ……って、あんたも倒れてどうするよ？アハハハ。おつ瑞鶴、今日は瑞鶴も結構飲むね、さあ、どんどん行こうか。

## 鳳翔

「あ……あのつ、鳳翔さん。そろそろ私帰るよつ。千歳もそろそろ帰った方が良さそうだぜ。くわばらくわばら。」

「え……ええ。隼鷹、そうするわ。という事で、鳳翔さんご馳走様でした。今日は、本当に楽しかったです。」

珍しい事もあるものですね。あの酔いどれ軽空母の隼鷹と千歳が、自主的に大人しく帰る事があるなんて本当に珍しいです。あらつ？そういえば、今日は戦艦の艦娘や重巡洋艦の艦娘達も、我先に逃げ出すように帰り支度を始めていますね。一体どうした事でしょう。どうやら、私の位置からは丁度死角になっているお座敷の様子を見て、帰り支度を始めているようですが……ちよつと様子を見てみましょうか。

「ふう、瑞鶴つ。お姉ちゃんに……ヒック、いつも心配ばかりかけさせて、どうなってるの……ヒック！ほらつ、飲めつ！えつ、何？お姉ちゃんのお酒が飲めないの!?そうそう、いい子ね。はい、じゃあ、もう一『本』行きましょうか。飛龍先輩、お酒足りないですよつ！ヒック」

……座敷に翔鶴さんと言う名前の大虎が一匹出現していました。そして座敷の中を見

ますと、一升瓶を抱えてひっくり返っている雲龍さん、そして同じく一升瓶を抱えて机につつぷしている蒼龍さんの姿があります。座敷の床には、既に空になった一升瓶が二本程転がっていますが、この娘達は一体いつのまにこれだけのお酒を空けたのでしょうか。

そして大虎と化した翔鶴さんが、瑞鶴さんの口に一升瓶を突っ込もうとしていますし、それを必死に止めようとしている飛龍さんの姿があります。今日は加賀さんが居ないですから、気楽に飲んでいると思っていたので、放っておいたのですが、想像以上の惨状ですね。あの隼鷹や千歳ですら巻き込まれる事を恐れて逃げ出した訳ですが、これは逃げ出したくなる気持ちも分かります。

それにしても、翔鶴さんは普段大人しく飲みますので、こんな風に酔いつぶれた姿を見た事はありません。おそらく、いつもは加賀さんの睨みが利いていた…というよりは、加賀さんが一番上の先輩として上手に場を取り仕切っていたのでしようね。しかし二航戦の飛龍さん達は、普段そんな事をした経験がないですから、自重せずに最初からアクセル全開で飛ばした結果…それにしても、この惨劇をどうやって幕引きさせましょうか。

私が困惑している間に、瑞鶴さんも翔鶴さんからの一升瓶攻撃で完全に酔いつぶれてしまいましたし、飛龍さんも翔鶴さんの返す刀で酔いつぶれてしまいました。最後に

残った翔鶴さんは、一升瓶を抱えて一人でケラケラ笑っていますので、まずはこの大虎さんを退治して：フンツ：：バタツ。後は、このまま布団をかけて眠らせておきましょう。私ではこんな大きな娘達をとて空母寮まで運べませんから、しばらくこのままにしておくかたないですね。おそらく今日の夜半には赤城さんと加賀さんが戻ってきますので、帰ってきたらあの二人を呼び出してこの娘達を引き取ってもらうのと同時に、あの二人にお説教をしないと：。このような後輩達の失態の責任は、やはり一番上のあの娘達に取ってもらわなくてはいけません。

後日、軽空母友達の龍驤からお話を聞いたのですが、私のお店で酔いつぶれた五人の正規空母娘達に対して、私にお説教をされた加賀さんによる、とても厳しい教育的指導があつたようです。なんでも加賀さんお気に入りがの精神注入棒が真つ二つに割れたようだと、龍驤が笑いながら話していましたが：。これで多少はあの娘達も反省して、これからは自重してくれると良いですね。

## 第三四話 木曾と高野豆腐の煮物

「鳳翔さん、うちの木曾が北方艦隊から丁度整備のために帰ってきたから、何か食べさせてやって欲しいクマ。木曾、今日は姉ちゃんが奢ってやるから、しつかり食べるクマ。」

開店からしばらく経った頃、普段あまり鎮守府では見かけない木曾さんが、球磨さんに連れられて入店しました。私の記憶では、球磨さん五姉妹の中で、次女の多摩さんと末っ子の木曾さんは、北方艦隊に組み込まれており、この鎮守府を開けている事が多いです。どうやら今日は、たまたま鎮守府に整備のために帰還した木曾さんを労うために、長女の球磨さんが私のお店に連れてきたようですね。

「木曾さん、お久しぶりですね。なんだか遅くなりましたね。それといつも、珍しい北の食材を私のお店に持ってきてくれてありがとうございます。今回もシマエビをあげようございました。」

「鳳翔さん、いいってことよ。もう漁の時期は過ぎているから冷凍物で申し訳ないけど、それでも良いならまた持ってきてやるぜ。どうせ俺は、北に居るんだから気にしないでくれよ。後、球磨姉ちゃんが迷惑かけてたら、俺が注意してやるから、いつでも言ってくれよ。ボカツ…痛えくよ、姉ちゃん。冗談だつて。」

「木曾、姉ちゃんにそんな口を聞くとは、いい度胸だクマ。いくら重雷装艦に改装してもらったからと言って、あまり舐めた口を聞いていたら、絞めるクマよ。」

あらあら、頭の上に球磨さんからの拳骨を貰った木曾さんが、大人しく頷いていますね。たしかに、球磨さん姉妹の中で北上さん、大井さん、そして木曾さんの下の三人は、重雷装艦に改造され、この鎮守府でも屈指の攻撃力を誇る切り札的な存在ですが、それでもお姉さんの球磨さんには今でも頭が上がらないようです。おそらくこれは、球磨さんの人徳に依るところなのでしょうね。基本的に重巡以上の姉妹の場合、同じ地区に作戦で投入される事が多いですが、軽巡以下の場合には普段は離れている事が多いため、それでもきちんと姉妹間の連携がとれる球磨さんのところは、本当に素晴らしいと思います。

「木曾さん、何か食べたい物がありましたら、言ってもらえれば作りますけど、どうしますか？」

「そうだな、折角だから出汁の染み込んだ旨い高野豆腐の煮物を作ってくれないか？あれは、北方艦隊じゃほとんど食べられないからな。折角鎮守府に戻って来られたんだから、鳳翔さんの作った旨い高野豆腐が食べたいや。それと、日本酒熱燗で。」

「ん？木曾、そんなので良いクマか？折角、姉ちゃんが奢ってやるんだから、肉じゃがや焼き魚でも良いクマよ。」



「あく、そういう事なら、すき焼き（調子に乗るんじゃないクマー）ボカツ…痛えよ、姉ちゃん。冗談だつて。それに今日の俺は高野豆腐が食べたい気分だから、これで良いんだよ。」

高野豆腐ですか。私のお店でもよく出るメニューですし、戦艦娘達がお酒のつまみに注文する事が多いですが、軽巡洋艦クラスの木曾さんが注文してきたのは、少し意外でしたね。久しぶりの鎮守府ですから、もつとお腹に貯まる肉類や魚類を注文すると私も思っていたので、少し驚きました。とはいえ、北方艦隊では蟹や鮭などの魚介類の補給は非常に豊富だと聞いていますし、肉類の補給もかなりあるようですから、そういう意味では鎮守府に帰ってきて、このようなホツとする料理が食べたい…という気持ちも理解出来ます。

とはいえ、まずは熱燗を出しておきましようか。今日の木曾さんは、長距離航海を終えて鎮守府に戻ったばかりです。ですから、飲みやすいようにさっぱりとした日本酒を熱燗でお出しした方が良さそうですね。今うちにあるお酒で、熱燗でさっぱり飲めるお酒ですか…定番ですが、長野の明鏡止水が良さそうです。このお酒は非常に飲みやすいお酒で、料理の邪魔をしませんから、高野豆腐とも相性は良いでしょうからね。それでは徳利に明鏡止水を入れて、これをお鍋で…。あまり熱くしすぎると駄目ですから、これくらいの温かさでいいですね。後は、軽いおつまみになるような物…イカの沖漬けが

ありましたから、これを一緒に出しておきましょう。

「あつ、鳳翔さん。ありがとう。早速飲ませてもらうよ。ま、ま、姉ちゃん。とりあえず一杯いこうぜ。」

「おつ、木曾も気が利くクマね！早速いただくクマ。ほら、お前も飲むクマ。」

「はあく、やつぱり落ち着いて飲む熱燗は最高だなく。しかもこのお酒、物凄くスッキリした飲み口なんだが、熱燗で飲むと凄く落ち着くよ。こうやって、姉ちゃんと一緒に飲む酒も悪くないもんだな。」

北から帰ってきた木曾さんは、あまり気にならないのかもしれないかもしれませんが、この辺りもだんだん寒くなってきましたし、熱燗が美味しい時期にもなりました。目の前の木曾さん達も、イカの沖漬けを着に熱燗で一杯やり始めましたね。積もる話もあると思いますから、ゆつくり楽しんでもらえたらと思います。さて、それでは私の方は、今の内に注文された高野豆腐の煮物を作ってしまったでしょうか。

高野豆腐の煮物：今回は付け合せをどうしましょう。普通に考えれば、高野豆腐の付け合せですと、干し椎茸を水で戻した物を一緒に出すのが一般的です。ですが今日は、木曾さんが久しぶりに帰ってきた目出度い日ですから、少し彩を添えて華やかに見せるために、サヤエンドウと人参も一緒に入れましょうか。方針が決まってしまうと、干し椎茸から取った出汁汁と、戻した干し椎茸は常備していますので、直ぐに高野豆腐の煮

物は出来ると思います。

まずは、高野豆腐を戻さなければいけませんね。少し温かいお湯をボールに準備して、ここに高野豆腐を浮かべます。これでしばらく放置しておき：そろそろ中までしっかり水分が入りましたね。それではこれを軽く絞ってから、一口で食べられる大きさに包丁で切り分けます。一度瑞鶴さんにこの作業を任せたところ、何も指示をしなかった私が悪いのですが、熱湯で高野豆腐を戻したため、悲惨な高野豆腐が出来上がった事があります。しかし戻す時のお湯の温度さえ間違えなければ、芯まで柔らかい美味しい高野豆腐になります。

次に一緒に煮物にする人参の方も切り分けましょうか。折角彩として入れるのですから、久しぶりに飾り切りをしてみましようか。まずは人参の皮を剥いて、薄く輪切りにします。そして中心に届かないように、外側から小さく三角に切り込みを入れて：これを等間隔に五ヶ所入れれば、桜の花状の人参が出来上がりました。桜は時期外れかもしれませんが、人参をこう切る事で、料理全体を華やかに見せる事ができます。

サヤエンドウは後から入れますので、とりあえず準備はこれくらいで：そういうえば、今回も木曾さんからシマエビを貰っていましたから、これも一緒に入れましようか。ちよつと大変ですが、解凍した海老を、尾の部分だけを残して殻を全部取り除いたら、丁寧に背わたの部分の部分を爪楊枝を使って取り除きます。そして塩水で洗ってから、腹の部分

に切り込みを入れて、水分を拭き取れば準備は完了です。

それでは、いよいよ煮ましようか。出汁に日本酒、醤油、砂糖、みりんを入れた物に、戻した高野豆腐を入れます。そして沸騰したら弱火に火を調整してから、飾り切りした人参を入れて、人参と一緒に高野豆腐を煮ます。そしてこれとは別の鍋で、戻した干し椎茸と海老、サヤエンドウを煮てしまいます。こちらは干し椎茸の戻し汁に、日本酒、醤油、砂糖、みりんを入れた物で煮るわけですが、しっかり具材に火を入れるために、落とし蓋をしてから煮立て、ある程度のところまで弱火に切り替えて、じっくり煮込んでいきます。

海老の色が非常に鮮やかで華やかな感じがしてきましたね。そろそろよろしいでしょうか。それではこれを器に盛りつけるわけですが、まずは高野豆腐を器に乗せて、干し椎茸、人参、サヤエンドウを入れて、最後に赤と白が鮮やかな海老を入れたら、高野豆腐を煮ていた出汁を少し入れて……これで完成です。高野豆腐も出汁汁をたっぷり吸って、とても美味しそうに見えますし、これなら木曾さんも満足してくれるのではないでしょうか。

「木曾さん、高野豆腐の煮物が出来ました。木曾さんから今回貰ったシマエビも使ってみましたので、どうぞ召し上がってください。」

## 輕巡洋艦 木曾

おつ、なんか凄く綺麗な料理が出てきたぜ。俺が頼んだのは高野豆腐の煮物だったんだが、あれつてこんなに派手な料理だったかな。ま、いいか。鳳翔さんが作ってくれた料理なんだから、旨いに決まっているから気にしても仕方ないからな。たぶん、こうやつて作った方が旨いんだろうさ。

俺の名前は木曾。現在、多摩の姉貴と一緒にうちの鎮守府から北方艦隊に回されて、北の守りを任されているんだが、今日は久しぶりに整備などの関係で鎮守府に戻ってきたんだ。そしたら、一番上の球磨の姉ちゃんに捕まって、飯を奢つてやるから一緒に来いという事で、鳳翔さんのお店に連行されたんだよな。まあ、俺も鳳翔さんのお店で久しぶりに旨い物が食べたかったら丁度良かったんだが、球磨の姉ちゃんは強引なんだよな、まったく。

それにしても、この高野豆腐の煮物は凄く色合いが綺麗だな。食べるのが勿体無くなるくらい綺麗だぜ。特にこの人参で出来た桜の花、やつぱり和食はこうでなきゃな。こんなの北方艦隊では絶対出ないから、ここでしか食べられないってもんだ。じゃ、まずは高野豆腐から食べてみるか。旨つゝ流石は鳳翔さん、やるじゃないか。高野豆腐の独特な歯ごたえ、クニユツとした柔らかい食感、噛むたびに高野豆腐の中から出てくる出

汁の味、やっぱりこれだな。高野豆腐から染み出てくる出汁の味も上品な薄味とくれ  
ば、もう最高じゃないか。こういう上品な和風の味を味わうと、つくづく鎮守府に帰っ  
てきたと実感するよ。

そしてこの彩のために添えられた桜の形をした人参に、緑色の綺麗なサヤエンドウ。  
目で色や形を楽しませてくれるだけじゃなくて、歯ごたえも高野豆腐とは全く違ってい  
て、食べていて本当に嬉しくなってくるぜ。そうそう、この小さな椎茸も食べてみない  
とな。：ウンツ、これは旨すぎるぜ。出汁の染み込んだ高野豆腐も旨いんだが、やっぱ  
り旨味が凝縮された椎茸、クツと噛むと周りの出汁とは異なる旨味が染み出てきて：こ  
れはたまらないな。

とりあえず、熱燗を引つ掛けながら、もう一個高野豆腐行ってみるか、嫌、やっぱり  
次は海老だな。たしかこれは、俺が今回鳳翔さんに土産で持ってきたシマエビだが、北  
方艦隊ではこんな上品な食べ方しないからな。こういう薄味の上品な出汁で海老を食  
べると、海老の甘さが実感出来るってもんだ。北に戻る前に、出来るだけこの味を堪能  
しておかないと、次に食べられるのは何時になることやら。早く作戦を終了させて、鎮  
守府に戻りたいぜ。

ふう、美味かったな。あつという間に鉢に取り分けてもらった高野豆腐の煮物が無  
くなっちゃったぜ。鳳翔さんの鍋にはもう少し残っているみたいだから、もうちよつと

出してもらうかな。あれ？姉ちゃん、海老嫌いだったのか。海老だけ残してら。勿体ないから、俺が食べてやっても問題ないよな？

「なんだなんだ、球磨の姉ちゃん、海老嫌いだったのか。俺が貰ってやるよ。」  
パクツ

### 鳳翔

私がつった高野豆腐の煮物、木曾さんに気に入ってもらえて本当に良かったです。久しぶりに高野豆腐が食べたいと言われましたので、シンプルな高野豆腐の方が良かったかもしれないと思いました。私の出した少し華やかな高野豆腐の煮物でも楽しんでもらえたようです。やはり彩も大事ですからね。木曾さんは、既に御自分の高野豆腐の煮物を全て食べきってしまったようなので、鍋に入っている残りをお出ししましょうか。あの感じでは、まだ満足していませんから。

あらっ？木曾さんが球磨さんの鉢から、海老を取ったかと思うと、自分の口に入れてしまいましたね。球磨さんは、あまりの出来事に呆然とした表情をしています。大丈夫でしょうか。

「木曾!!何、姉ちゃんの海老を勝手に取っているクマー!これは姉ちゃんの大好物だから、

最後に残しておいたんだクマ！それを勝手に取るとは、そんな悪い子に教育した覚えはないクマー！」

「な…なんだよ、姉ちゃん。好きな物を最後まで取っておくって、子供じゃないんだからさ。てつきり残していたから、食べないと思っただけで…な、なにも悪気があつた訳じゃないんだから…ポカツ、ポカツ、痛い、痛いって、姉ちゃん。悪かつたからさ、そう怒るなよ。」

人によつて、好きな物を先に食べる子も居ますが、最後まで取っておく子もいるわけですよ。どうやら球磨さんは、後者だったようですね。それにしても少し困りました。といいますのは、今回高野豆腐と一緒に煮た海老は、木曾さんと球磨さんにお出した二匹分だけ。つまり、余分がないのです。そしてあの感じでは、球磨さんは海老を食べないと納得しないでしょうし…困りました。

「全く…お前のようながさつな妹を持つて、姉ちゃんは悲しくて悲しくて涙が出てくるクマー！」

「嘘つけ！姉ちゃん、涙一つ流していかないじゃないか。」

「あまりに悲しすぎて、涙も出ないだけクマー！」

あらあら…折角、仲良く私のお店に来たかと思えば、姉妹喧嘩を始めてしまいましたね。とはいえ、見ている分には仲良く喧嘩をしているようにしか見えませんので、私も



そうですが、周りの他の艦娘達も微笑ましく見ています。さて、どうしましうかね。海老自体は木曾さんが大量に持ち込んでいるため、まだ残っていますので、とりあえず串をうって塩焼きにでもしましょうか。

「まあまあ、二人とも。木曾さん、あまり人の物をとって食べては駄目ですよ。それは、うちの赤城さんや利根さん達と同類になってしまいますから（鳳翔さん、赤城はそんな事しないでですよ！…たぶん。）（わ…吾輩だって、そんな事は時々しかせぬぞ。失敬な！）、これからは気をつけてくださいね。球磨さんも、今日は可愛い妹が折角戻ってきた嬉しい日ですから、とりあえず落ち着きましょう。木曾さんの持ってきたシマエビはまだありますから、これを塩焼きにして出しますので、喧嘩は止めてくださいね。」

「ま…まあ、海老が食べられるのなら、許してやってもいいクマ。」

「ふう…助かったぜ。姉ちゃんは、こうなると結構長引くからなくポカッ…って、痛えよ、姉ちゃん。海老の塩焼きは俺がおごるから、それで許してくれよ。」

「どうやら、話が纏まったようですね。それでは、私は海老に串をうって、早速塩焼きを作りましょうか。二人とも久しぶりに会えたのですから、今日は最後まで楽しく過ごして欲しいものです。今日の鎮守府は平和です。」

## 第三五話 潮と潮汁

「はい、分かりました。それでは鯛のお刺身を準備しておけばいいのですかね？ ええ…人数は6人ですね。分かりました、それではお待ちしていますね、翔鶴さん。」

今日の仕込みの最中に翔鶴さんから連絡があり、今夜私のお店でお祝いの会を開催したいため、鯛のお刺身を準備しておいて欲しいとの事です。詳しいお話は聞いていませんが、翔鶴さんと陸奥さんが主催するお祝いの会のようですが、一体誰のお祝いなのでしょう。参加者が6人で陸奥さんが入っていますから、空母娘の集まりではないでしょうし…まさか不幸仲間の誰かのお祝い…ではないですよ。

お刺身に使う鯛の方は丁度、第六駆逐隊の皆さんが持ち帰った大物の真鯛がありますから、これを使うとして…。後はお赤飯や他にも華やかな物を作れば、お祝いの会の料理は大丈夫ですね。折角ですから、お刺身を作る時に出る鯛のあらを使って潮汁も作りましょうか。潮汁は、魚のあらを使って作る非常に上品で透明感のある味の汁物です。ですから、鯛のあらを使ってこのお汁を作れば、お祝いの席に出しても全く問題ない汁物になると思います。そうと決まれば、早速作りましょうか。まずは、鯛の刺身を作ってしまう、あらの部分を取り分けて…そうです！ 今日はお祝いの会ですから、鯛のお頭

の部分も潮汁の具として使いましう。

まずは、取り分けたあらから生臭さを取除かなくてはいけませんので、あらを数cm程に細かく切り分けたら、ざるに移して、その上から塩を振って30分程このままにしておきます。鯛のお頭も適当な大きさに切って、これもあらと一緒に塩をかけておきましょう。：そろそろ大丈夫ですかね。それではここに熱湯を注いで、あらを一端熱湯に漬けて、あらについている身の部分が白っぽくなるまでそのままにします。ここであまり火を通しすぎますと、その後の潮汁の味が悪くなってしまうので、適当な所であらを取り出して、今度は流水を使って表面のぬめり、残っている血合いの部分や鱗を取除きます。この作業を丁寧に行わないと、潮汁の味に透明感が生まれませんから、ここは少し手間をかけなくてはいけません。やはり折角食べてもらう以上は、美味しい物を食べてもらいたいですからね。

それでは、下準備が終わったあらを使って潮汁を作りましょうか。まずは鍋に水と昆布を入れて、次に先程下処理した鯛のあらと一緒に入れて、火にかけます。ここで一気に火を入れてしまいますと潮汁の味に雑味が入ってしまうので、少し時間をかけて沸騰まで持っていかななくてはいけません。そろそろ沸騰しそうですね。もう十分ですから、今のうちに昆布は取除いておきましょうか。アクも大量に出てきましたから、これを丁寧に取り除いて…。潮汁は非常に上品な味になるのですが、その分丁寧な下処理やアク取

りを行わなくてはいけないので、少し手間がかかる汁物なのです。ですが今日は折角のお祝いの会ですから、上品な味の潮汁を皆さんに食べてもらいたいですし、私も頑張ります。

大体アクを取除く事が出来ましたね。それでは弱火にしてこのまま7〜8分火にかけて鯛のあらに残っている身の部分に火を入れていきます。味の方はどうでしょうか。流石にこれではちよつと塩加減が足りなさそうですから、塩と薄口醤油を少々入れて、最後の仕上げに日本酒を少し入れて味を整えたら、潮汁本体は完成です。後は、ここに入れる具を別に準備しましょうか。今回は一緒に茹でていた鯛のお頭、そしてネギと柚子の吸い口のみ余計な物を入れないシンプルなものにする予定です。ネギを繊維切りにして、水でさらしておきます。後は実際に食べる時に、お椀の中に鯛のお頭とネギを入れて潮汁を入れた後に、柚子の吸い口を上から乗せれば完成ですね。これで潮汁の準備は終わりました。後は、鯛のお刺身以外の料理も今の内に作っておきましょうか。さて、何を作りましょうかね。折角秋ですから、秋の味覚が良さそうですね。

「いらっしやいませ、翔鶴さん。準備は出来ていますよ。あら？ 駆逐艦の子達を連れて

きているのですか？お祝いと言っていました、どなたのお祝いなのですか？」

「あつ、鳳翔さん。すいません、お祝いする相手を言い忘れていました。実は、今回駆逐艦の潮ちゃんが目出度く二度目の改造を施されたのです。それで、潮ちゃんのお世話になった私や、戦艦の陸奥さんが主催して、潮ちゃんが所属している第七駆逐隊の子達と一緒に、お祝いの会をしようと思ひまして。」

「そうなのよ、鳳翔さん。潮ちゃんには私も以前お世話になったから、翔鶴さんと相談して潮ちゃんに今回のお祝いをする事にしたの。だから鳳翔さん、今日はよろしくお願ひね。」

なるほど。たしかに先の大戦では、翔鶴さんや陸奥さんは潮ちゃんの護衛を受けていますから、その時にお世話になった潮ちゃんのお祝いをしたいという気持ちは良く分かります。潮ちゃんはおっとりとした感じの子ですが、芯の強い子ですから、今回の改造を受けてこれからも頑張つて活躍して欲しいですね。

「鳳翔さん、今日はよろしくお願ひします。潮、今度こそ本当に近代化改修してもらいました。」

潮ちゃん：今回は近代化改修ではなく、改造ですよ。そういえば、そうでした。私があの人と一緒にいる前、まだ私があの人秘書艦として働いていた頃、あの方は何故か知らないのですが潮ちゃんを気に入ったよう、色々と潮ちゃんの体を触るなど、

ちよつかいを出していた記憶が……。あまつさえ、潮ちゃんが困惑した顔になったのを見たあの人は、『潮、これは近代化改修のための準備だぞ』なんて、誤魔化していましたね。なんだか、あの頃の事を思い出すと腹が立つてきました……。そして、潮ちゃんへのお触りの件で、何度か第七駆逐隊の曙ちゃんが私と一緒にあの人に文句を言っていた記憶も……。

「鳳翔さん、大丈夫！あのクソ提督からの潮への魔の手は、私がちゃんと監視しているから。」

私のちよつとした顔色の変化を感じ取った曙ちゃんからフォローが入りましたが、流石に私と一緒に成り上ったから、あの人も潮ちゃんに以前のような事をしていないと信じたいところです。それと……曙ちゃん？一応、私はあの人の妻なのですから、私の前で『クソ提督』と言うのは止めてくださいね。まあ、昔の出来事を知っている曙ちゃんの気持ちも分からない訳ではありませんが。

「漣達も、ちゃんと潮ちゃんを……主人様から守っていますから、大丈夫ですよ。それに、ご主人様は最近駆逐艦の子達にちよつかいをかけていないようなので、大丈夫です。」

「曙ちゃん、漣ちゃん、提督は昔から潮のために、近代化改修の準備をしてくれたり、今回も手続きをしてくれたり、色々手伝ってくれたのですから、あまり提督を悪く言わないでください。潮は、提督には感謝です。」

漣ちゃん：勝手に私の主人を『ご主人様』とは呼ばないでください。まあ、漣ちゃんや曙ちゃんが監視している限りは大丈夫だと思えますし、あの人も私と一緒になつてからだいぶ変わったのだと思います。それと：潮ちゃん、昔あの人がやっていた行為は、近代化改修の準備ではなくて、ただ単に：いえ、今は止めておきましょう。折角のお祝いの席ですから。さて、それでは気を取り直して、お祝いの料理を並べましょうか。今日はお赤飯も炊いていますし、潮ちゃんに満足してもらえますでしょうか。

「潮ちゃん、今日は潮ちゃんのお祝いという事で、翔鶴さんから鯛のお刺身をお願いされていきましたから、是非鯛のお刺身を堪能してくださいね。それと：これは、鯛のあらで作った潮汁です。潮ちゃんと良く似た名前ですが、これも潮ちゃんと一緒に非常に上品な感じの汁物ですから、気に入ってもらえると嬉しいです。あと今回はお祝いですから、鯛のお頭入りです。」

### 駆逐艦 潮

なんだか知らない間に、潮の二度目の近代化改修（改造）が決まって、今日は第七駆逐隊のお友達だけではなく、翔鶴さんや陸奥さんにもお祝いしてもらう事になって、なんか恥ずかしいよお。でも折角お祝いしてくれるのだし、皆も嬉しそうだから、潮も嬉

しいかな。提督も、潮の二度目の近代化改修（改造）を凄く喜んでくれたし、そのお手伝い？もしてくれたから、潮これからも頑張ります！

潮をお祝いしてくれるための机一杯に並んだ御飯、凄くおいしそうです。中でも机の真ん中に置かれた大皿の上の鯛のお刺身：凄く綺麗です。潮は鳳翔さんのお店には、まだ数えるくらいしか来た事ないですけど、こんな凄い料理が並んだのは初めてです。翔鶴さん、陸奥さん、本当にありがとうございます。

それでは早速鯛のお刺身を食べてみます。あつ、美味しいです。鯛のお刺身：凄く歯応えがあつて甘味の強いお魚、こんなお刺身、潮は初めてです。赤飯も本当に久しぶりに食べました。モチツとしたもち米の食感、そして所々に入っている小豆のお米とは異なった食感に、ごま塩の塩味、今日は本当に嬉しいです。

他にも綺麗な料理が一杯並んでいますけど、やっぱりこのお料理が気になります。はい、鯛のお頭が入った、透明なお吸い物のようなお汁です。たしか鳳翔さんは、このお汁は私の名前と良く似た潮汁と言っていましたけど、私のお祝いにぴったりの名前のお汁ですね。どんな味のお汁なのかとても楽しみます。

はあ：お椀を口に近づけると、柚子の良い香りが鼻に入ってきました。それでは、鯛のお頭の部分をお箸で固定して：お椀に口をつけてお汁を飲んでみます。えつ：これが：これが私の名前のついた潮汁。凄く美味しいです。最初は塩味のお汁かな：と思っ



たのですが、口の中に汁が入ると、お魚特有の出汁がフワツと広がって…物凄く上品で透き通った味のお汁だという事が分かります。こんなに美味しいお汁は、潮はこれまで飲んだことがありません。鎮守府食堂でお吸い物は飲みますけど、同じ透明なお汁でもこんなに違うんですね。

「潮ちゃん、折角だから鯛のお頭についている、頬肉を食べてみたらどうかしら。その部分の身は、物凄く締まっっていて歯応えが凄く良いのよ。折角だからいただいたら？」

はい…陸奥さんが教えてくれた通り、潮汁に入っていた鯛のお頭の頬の部分に箸を入れて…グツと身を取り出すと、丁度一口サイズの身がとれました。早速食べてみます。ああ…これも美味しいです。陸奥さんが言ったとおり、物凄く歯応えがあつて、とても素晴らしい食感です。お刺身の鯛とはまた違った良さがありますね。今日は本当に幸せです。

折角なので、ちよつと…ちよつとだけお酒も飲んでみようかな。翔鶴さんや、陸奥さんは並べられた料理やこのお汁を飲みながらお酒を飲んでいきますから、絶対に美味しいと思うのです。こんな機会を逃したら、お酒なんて絶対に飲めないから…少しだけお願ひしてみましよう。

「あの…翔鶴さん、出来れば少しだけ、潮にお酒を飲ませてもらえませんか？一度飲んでみたかったです。」

「ええ、いいですよ。でも大丈夫かしら？」

大丈夫です。一杯だけですから、絶対に大丈夫です。第七駆逐隊の皆も『オッツ』なんて言っていますし…もう後には引けません。陸奥さんも『おちよこで一杯くらいなら大丈夫じゃないかしら』なんて言ってくれていますし、この機会に…。おちよこに注がれた透明の日本酒が私の目の前に置かれました。これが…これがあこがれの日本酒です。早速…ああ…美味しいです。口の中でフワツと何かが広がりましたが、これがアルコールなので。甘い香りとなつつきりとした味わい、これは潮汁にも合います。潮汁をもう一回口に入れて、塩味を口の中に広げたら、再び日本酒を…。ああ、やつぱりこれは最高です。なんだか体が中からポカポカしてきましたし、少し気分がのつてきましたけど、これも潮汁と日本酒の力なので。ね。

### 鳳翔

潮ちゃんが、凄く嬉しそうに私の作った潮汁を飲んでいます。あの潮ちゃんがお酒を飲んだのは少し意外でしたが、たしかに塩味がベースの潮汁と翔鶴さんが飲んでいた蓬莱泉の空のような甘めの日本酒の相性は抜群です。翔鶴さんや陸奥さんが嬉しそうに日本酒を飲んでる姿を見てしまえば、一度飲んでみたいと思っただけは納得出来ます。

それに流石におちよこ一杯の日本酒で問題が起ころとも思えませんか、挑戦してみたいところ…あら？

なんだか潮ちゃんの顔が真っ赤になっているのですが…まさか、おちよこ一杯の日本酒で酔っ払ってしまったのでしょうか。翔鶴さんや陸奥さんはまだ気付いていないようですが、第七駆逐隊の子達は少し心配そうな顔で潮ちゃんを見えています。お冷の準備をした方が良さそうですね。

「潮ちゃん…冷たいお水です。顔が真っ赤になっていますから、お水を飲んだほうが良いですよ。それと、潮ちゃんはお酒に弱いみたいですから、これからは飲まないほうが良さそうですね。」

「そうよ、潮。もう飲まない方がいいって！ほら、鳳翔さんが出してくれたお水飲んで…。」

普段は気が強い曙ちゃんも心配になって、私が渡した冷たいお水を潮ちゃんに手渡ししましたが、潮ちゃんはグラスに口をつけないで、なんだかブツブツ独り言を言い始めました。この子には絶対にアルコールを飲ませたら駄目ですね…。今回はおちよこ一杯だけで本当に良かったです。

「はあ…なんだか美味しい御飯に囲まれて、頭もポワ〜ンとして今日の潮は本当に幸せ♪ 近代化改修の時も、提督に直接、ウサギさんのバンドで太ももに兵装固定しても

らったしく、今日の潮は本当に幸せ♪ ランラン♪」

…え？あの人自分が自分で潮ちゃんの兵装を太ももに固定??良く見てみますと、潮ちゃんの両方の足にウサギさんのバンドで、魚雷発射管が固定されています。特に左足の兵装がかなり太ももの上の方に固定されているのは、私の気のせいでしょうか…イライラ。

「あのクソ提督…どさくさに紛れてまだそんな事を…。潮、そういう事があつたら私に言うように言っていたでしょ！」

「ご…ごめんなさい。でも、提督に固定してもらった兵装は大切にしたいなって、思いません。だから、潮は幸せなんです。」

曙ちゃんの怒りのボルテージが急に上がったため、潮ちゃんは一気に素面に戻ったようですし、私も冷静になれましたが、思わず顔が強張ってしまいました。それにしても…あの人の病気は本当に治りませんね。私と一緒になって多少は落ち着くだろうと思っていました。今日あの人が戻ってきたら、ちよつとお説教をしないといけないですね…。

「まあまあ、鳳翔さん。そんなに怒らないの。提督のそういう所も艦娘達からは好まれているんだから。鳳翔さんとしては、提督を独り占めしたいのでしょうけど、それくらいは許してあげたら？実際にこの鎮守府は提督の人柄で上手く動いている所もあるのだから…」

「鳳翔さん。私や妹の瑞鶴も時々提督に頭を撫でてもらったり、ギョツとしてもらったりしていますけど、あれはあれで私も嬉しいですし：妹の瑞鶴もまんざらでもないようです。ですから、怒っているのは分かりますが、多少は多めに見てあげてくれると……」

あらあら：私の表情が固くなったのを見た陸奥さんと翔鶴さんが、あの人のフォローをしてくれています。が、あまりそれはフォローになつていないような気がしますよ。まあ、あの人が他の艦娘達から好かれているという事はよく分かりましたけど……。こういう反応を見てしまいますと、本当は私だけであの人の事を独り占めしたいところですが、今の状況ではそれは難しそうだという事も理解出来ます。とはいえ、一応今日はあの人に釘をさしておくかと……。この子達だけなら、『あの人は艦娘達から好かれている』で済みますが、現在の秘書艦をしているあの高速戦艦四姉妹の長女は、本気で逆転を狙っているからです。油断は禁物です。

## 第三六話 プリンツ・オイゲンとザワーブラーテン

「鳳翔さん、そういう事で3日後に連れてくるから、よろしく頼むわ。ほら！貴方達何しているの！早く材料と器具を、鳳翔さんのお店に運びなさい。しっかり働かないと、3日後に貴方達を連れてこないわよ。」

「は〜い…：ビスマルク姐さん…：重いから手伝ってよ…：」

「美味しいドイツ料理は食べたけれど…：こんな目に合うなんて…：」

よく分かりませんが、まだ仕込みも始まっていない朝方、ビスマルクさんに連れられ、両手一杯に荷物を抱えたZ1さんとZ3さんが私のところにやってきました。ビスマルクさんの話では、今度鎮守府に新たに所属する事となった、ドイツからの派遣組である重巡洋艦のプリンツ・オイゲンさんの歓迎会を3日後に開きたいため、その時に振舞う予定のドイツ料理について相談に来たという事ですが…。

なんでもその歓迎会で、ザワーブラーテンという、牛肉をマリネにした物をオープンで焼く料理を出したいという事ですが、勿論私はそんな料理は知りませんし、作った事もありません。以前Z1さん達のためにシユバイネハクセというドイツ料理を、レシピだけで作った事はありますが、あれはたまたま上手く行っただけの事。今回もZ1さん

がレシピを渡してくれましたが、こんな試みが毎回成功するとは思えないのですが……。ビスマルクさんはそれっぽく出来ていれば良いなどと言っていますが、流石にお店で出す以上は変な物は出せませんし……。Z3さんからの話では、プリンツ・オイゲンさんは料理をかなりする娘のようですから、おかしな物を出せばすぐに分かってしまうでしょう。

それに……。何気なくレシピを見ますと、3日間冷蔵庫内でマリネするなど書いてあります。どうやら非常に時間がかかる料理のようですね。レシピを見た私の印象では、かなり酸味のある肉料理のような気がするのですが……。毎度の事ですが、自分が食べた事のない料理をレシピだけで作るのは本当に勇気がいります。ただビスマルクさんの指示で、様々な材料を私のお店に運び込んだZ1さん達の期待のこもった目を見ますと、なんとかしてやりたい……。という想いもあるわけでして……。やってみましょうか。

「分かりました、ビスマルクさん。出来るだけやってみましょう。ですがこの料理は、私も初めて作る料理ですから、あまり自信はないですよ?」

「そう……。引き受けてくれるのね! 助かったわ。それじゃ、三日後によくお願いするわ。それじゃ貴方達、戻るわよ! それと……。鳳翔さん、今度の歓迎会でプリンツ・オイゲンに何か聞かれたら、この料理は私が作ったという事にしてちょうだい……。お願い!」

なんだか色々事情がありそうですが、私としては大きな問題がある訳ではありません

なので、そういう事にしておきましょうか。それにしても、あのビスマルクさんが料理を作ったと言つて、おそらく昔から彼女を知っているプリンツ・オイゲンさんに通用するのでしょうか…。たしか長門さんはこの子に昔会った事があるそうですから、一度どんな子なのか聞いておいた方が良さそうですね。

いずれにせよ、レシピを見る限り下準備に時間がかかる料理のようなので、早速今日から下準備をしましょう。それにしても…普段私のお店で使わないような食材が並びましたね…。やはりドイツの料理は私が知っている料理とはだいぶ違う気がします。本当に大丈夫なのでしょうか。

ZIさんのレシピには、最初にマリネで使用する液を作るように書いてあります。それなりの量が必要なようですから鍋を準備して、ここに水、リンゴ酢、ワインビネガー、スライスした玉ねぎと人参、そして塩、胡椒、月桂樹の葉、クローブ、ジュニパーとマスタードシードを入れて、鍋に蓋をしてから沸騰させます。それにしても、ビスマルクさんもよくこれだけの香辛料を揃えましたね。特にジュニパーなど、この国ではまず見かけない香辛料です。私も話でしか聞いた事がありますが、少し甘みのある香りが特徴の香辛料で、欧州のマリネなどには良く使われるようですが…今回はかなり本格的な料理になりそうですね。

それでは沸騰したので、少しだけ温度を下げて10分程煮ます。後はこれを冷やせ



ば、マリネ用の液として使えますので、火を止めてしばらく放っておきましょう。次にマリネ液を入れるバットも準備しましょうか。今回の料理のために、わざわざビスマルクさんが準備してZ3さんに運ばせた琺瑯製のバット。長時間マリネをする時、鉄製バットは使えませんが、私はお店にガラス製のバットを持っています。ですから、わざわざ準備しなくても良かったのですが、一応ビスマルクさんとしては、私に気を使っているのでしょうか。折角ですから使わせてもらいましょうか。

次はマリネ漬ける牛肉の準備ですね。ビスマルクさんが準備してくれたランプ肉の塊の表面に強火で焼き色をつけます。フライパンに牛脂を使って脂をひいたら、ランプ肉の塊をフライパンに入れて：肉の全面に強めの焼き色をつけたら、これで下準備は完了ですね。後は準備した琺瑯製のバットに焼き色をつけたランプ肉を配置したら、上からマリネ液を注いで肉を漬けて、これを冷蔵庫に入れて三日程漬け込むだけです。肉が完全にマリネ液に沈んでいないですから、一日に何度か肉をひっくり返さなくてはいけません、後は時間が肉を柔らかくしてくれまし、美味しく料理してくれる筈です。

「鳳翔さん……どう？あの料理大丈夫そうかな？ビスマルク姐さんは、ああ言っていたけ

ど、今回の料理は是非成功して欲しいと思っっているんだ。」

「ええ、まだ私達がドイツに居た頃、プリンツ・オイゲン姉さんは、よくビスマルク姐さんに料理の事で文句を言っていましたから、今回はその鼻を明かしたいと思っっている筈だから…。」

歓迎会が行われる当日、今回の料理の出来が心配になったのか、Z1さんとZ3さんが私のお店にやってきました。先日ビスマルクさんは、『とりあえず作ってみて』なんて事を言っていました。実際には是非成功してもらいたい…と強く思っていたのです。現在漬けているマリネの出来次第だとは思いますが、そこまで聞いてしまっっては、私も頑張らなくてはいけません。

それでは冷蔵庫からマリネ漬けた牛肉の塊を取り出して…これをオーブンで焼きましようか。まずはオーブンを165度で余熱しておきます。そしてオーブンの中段に、漬け込んだ牛肉を乗せたバットを置いて、砂糖を少しかけて、マリネで使った漬け汁を肉全体にかけてから…肉の内部まで火が通りお肉が柔らかくなるまで四時間程オーブンで調理します。ここまで来たら私としては祈る思いですが、なんとか美味しく出来上がっていると良いですね。

そろそろ時間ですね。あら……良い感じに出来ているようですね。ここからは最後の仕上げで、ここで使用した漬け液を使って、この料理のソースを作らなくてはいけません。まずは肉の塊を取り出して、保温に気をつけて置いておきます。

バットの中に残った煮詰まった漬け汁には、肉から染み出た肉汁が混じっていますから、これを使ってソースを作るのです。出てきた煮汁を一度濾してから、これを小さめのフライパンに集めます。ここにジンジャーピスケットを砕いた物、スキムミルク、小麦粉、サワークリーム、黒砂糖を入れて、時々泡だて器でかき混ぜながら、とろみがつくまで煮込みます。そして、最後に出来上がったソースを濾す事で塊を除去して……レズンを追加してソースの出来上がりです。味は……あら、意外といけますね。おそらくお肉はマリネされていますから、かなり酸味が利いていると思います。ですから、この少し甘目でコクのあるソースは非常に合うのではないのでしょうか。

後は付け合せに前回作ったザワークラウトと茹でたジャガイモを準備して、出来上がった肉を適当な厚さに切り分けて……これで準備完了です。後は、注文された時にソースをかけるだけです。

「こんばんは鳳翔さん、今日はよろしくお願いね。プリンツ・オイゲン、こちらは鳳翔さん。提督の奥さんでもあるし、この鎮守府では一番怖い人だから、逆らっちゃ駄目よ。」

え？あの人の家内という紹介は良いのですが、その後の説明は一体何なのでしょう。今回、ビスマルクさんのお願いを全部叶えてあげた私に対して『一番怖い人』という紹介はないと思うのですが……。Z1さんとZ3さんも、苦笑いはしていますが、訂正するつもりはないようですし……困った子達です。

「Guten Abend. 私は、重巡プリンツ・オイゲン。鳳翔さんの事は、長門さんからよくお話を聞いています。これからよろしくね。」

私はプリンツ・オイゲンさんには初めてお会いしますが、とても可愛らしい感じの子ですね。Z1さん達からの話では、ビスマルクさんと一緒に戦ったライン演習作戦では大活躍した武勲艦だそうですが、パツと見た感じではそうは見えないですね。もつとも、それはうちの鎮守府に居る神通さんや羽黒さん達にも同じ事が言えますので、普段と戦いの時の表情がガラッと変わるのかもしれない。

「ビスマルクさん、ザワーブラーテンの準備は出来ていますよ。早速お出ししてもよろしいですか？」

「えっ、今日はザワーブラーテンが食べられるの？ドイツから出てきた時点で、自分で作

る以外の故郷の料理は諦めていたんだけど…。まさか、ビスマルク姉様が料理した…訳ないよねえ。」

まあ…昔からビスマルクさんの事をよく知っているのでしたら、そういう感想でしょうね。さて、ビスマルクさんは私にこの料理を作ったのは自分だという事にすると聞いていましたが、どうやって誤魔化す気なのでしょう。嫌な予感しかしないのは私だけではないと思いますし、Z1さんとZ3さんも固唾を飲んでビスマルクさんを見ています。

「プリンツ・オイゲン、な…何言ってるのよ。今回のザワーブラーテンは、私が（Z1達に指示して作らせたレシピで鳳翔さんが）作った料理よ！そ…そうよね、貴方達！」

「う…うん。ビスマルク姐さんが言ったとおりだよ、プリンツ・オイゲン姉さん。（肝心な部分が省略されているけど）」

あらあら、ビスマルクさんの言葉に、無理やり言わされている感満々でZ1さんが返答し、Z3さんは黙って視線を逸らせました。プリンツ・オイゲンさんは、おそらく全て承知の笑顔だと思えますが、ニヤツとした表情が顔に浮かびましたね。あつ、ビスマルクさんも視線を逸らせましたね。ビスマルクさんにとつては、プリンツ・オイゲンさんは口やかましい妹のような存在なのかもしれないですね。まあ、今日は折角の歓迎会ですよですし、ビスマルクさんに助け船を出しますか。

「まあまあ、折角の料理ですから、温かいうちにどうぞ。あら？ビスマルクさん、そのお酒は？」

「あ…ああ。そうだ忘れていたわ。折角のザワーブラーテンだから、それに合うドイツワインを持ってきたのよ。さあ、鳳翔さんの言うとおりの温かい内に食べましょう。ほら、プリンツ・オイゲン、つまらない事に拘っていいいで、さ、さ、飲むわよ。はい！  
Prosit！」

結局、ビスマルクさんの強引な進行で無理やり乾杯となり、この料理が誰によつて作られたかは、有耶無耶のまま歓迎会が始まりました。それにしても…ビスマルクさんが持ちこんだドイツの白ワイン、少し薄目の琥珀色をした綺麗なワインですね。

「はあ…やつぱりドイツワインは最高ね。ほら、プリンツ・オイゲン、あなたもどんどん飲みなさい！折角私が持ち込んだリースリングの白ワインなんだから。」

「は…はい！ビスマルク姉様。ふう…すつきりした軽い飲み口ですが、フルーティーで本当に美味しいです。やつぱり、白ワインはドイツワインですね。…さて、それでは料理の方も早速食べて見ます！」

重巡洋艦 プリンツ・オイゲン

いつのまにか、故国ドイツからこの鎮守府への派遣が決定し、数日前にこの鎮守府に着任したプリンツ・オイゲンです。この鎮守府には、ビスマルク姉様や、Z1、Z3達が既に着任していたから、あまり不安は感じていなかったし、以前会った事がある長門さんも居ると知っていたから、大丈夫だとは思っていたけど…。ビスマルク姉様は、相変わらずね。

私の歓迎会、まさかいきなり故国ドイツの料理が出るなんて思っても居なかったけど、美味しそうなザワーブラーテンが並んでびっくり。ビスマルク姉さんは自分で作ったなんて言っているけど、それは絶対に嘘。ザワークラウトすらまともに作れない姉様が、こんな料理が作れるなんて想像出来ないよ。Z1やZ3達がこういう料理を作れるとも思えないから、これは目の前の鳳翔さんが作ったという事よね。

私も料理やお菓子作りは得意だから分かるけど、外国の料理で食べた事のない料理をレシピだけで作るのは、物凄く大変。だからそれが出来るという事は、目の前の鳳翔さんは、物凄く料理が上手という事だから…。良い関係を結んでおいた方が良さそう。それに姉様は『この鎮守府で一番怖い人』って言うだけで、凄くやさしそうな人だし、こういう人が居てくれて本当に良かったよ。さて、それじゃ早速ザワーブラーテン食べて見ようかな。これ絶対に美味しいと思うよ。まずは大皿から、自分の皿にいくつかお肉と付け合せを取り分けて…。ソースもかけて…。

本物のザワーブラーテンは肉の部分がマリネ漬けだから、肉自体にかなり酸味があつて、この酸味が食欲を増すんだけど……どうかな。まずはソースを使わずに肉の部分だけ……エイツ。あああ……美味しいよ。この料理、お肉をリンゴ酢などで長時間マリネ漬けるから、物凄く柔らかくなるのよね。今回のザワーブラーテンも、簡単に肉が歯で噛み千切れるし、滲み出てくる酸味の混じった美味しい肉の旨味……ザワーブラーテンはこうでなきゃ。ソースの方も物凄く丁寧に作られているのは、見ただけでも分かるよ。ちよつとソースだけを舐めてみよつと。

ソースの中に余分な塊が全く入っていないから、ちゃんとソースが出来上がった後に濾しているのは分かるし、それにこの味。少し甘酸っぱくてコクがあつて……ほお……ほお、これは……少し生姜っぽい刺激もあるから、ジンジャービスケットも使っているね。それに……これはサワークリームによるまろやかさかな……。この少し甘目のソースが、酸味の強いお肉には最高に合うのよ。サッパリとした味のお肉に、この濃厚なソースを絡ませて……これなら、どれだけでもお肉が食べられちゃう！さあ、それじゃ、どんどん食べよつと。

付け合せにのっているザワークラウトも美味しいわ。これも絶対にビスマルク姉様を作つたとは思えない繊細な味付けのザワークラウトよ。こんな料理を食べさせてくれる場所があるなら、私もこの海で戦い抜けそう！たぶんZー達がここで元気に戦つて



いるのも、こんなに美味しいドイツ料理を食べさせてくれる場所があるからね。それにしても…ビスマルク姉様が持ってきてくれたドイツワインに、この素晴らしいドイツ料理、まるで自分の国に居るような感覚になるわ。…ビスマルク姉様が、料理を食べながら嬉しそうに頷いているのが見えるけど…この事からも、これが姉様の作った料理ではない事は明らかね。ちよつと意地悪してみようかな。

「ビスマルク姉様？流石は姉様が作った料理だけあつて、とつても美味しいです！私感激しちゃいました！Danke、Danke！ 後学のために教えて欲しいのですが、この酸味はどうやって出しているのですか？」

「えっ？えっ？酸味??…これは、酢よ。酢を料理にかけているから、こういう酸味が出たのよ！」

「そうですか…酢をかけているのですか…。流石は姉様です！それでは、このソースのkokのある甘さ…これも、私感激しちゃったので、どうやってkokと甘さを出しているのか…それも教えてもらえませんか？」

「ソ…ソース??…これは…その、さ…砂糖ね。甘くするんだから、砂糖を入れないと駄目でしょう？あなたそんな事も分からなかったの？」

「はあ…姉様…嘘をつくのですしたら、もう少し取り繕わないと。Z1とZ3も、『あゝあ』と言った顔をしているし、カウンターに居る鳳翔さんも苦笑いね。もうそろそろ

いいかな？

「ビスマルク姉様…な、訳ないでしょ！」

## 鳳翔

あらあら…プリンツ・オイゲンさんの追及が止まりませんね。おそらく完全にビスマルクさんが嘘をついている事を知っている上で苛めているのでしょけれど…料理を多少知っている人が近くで見ていると、どう見ても漫才にしか見えません。さしずめ、ビスマルクさんがぼけて、プリンツ・オイゲンさんがつっこみを入れているような。

ついにビスマルクさんが、白旗を揚げたようです。ビスマルクさんが白旗を揚げた瞬間、プリンツ・オイゲンさんがここぞとばかりに、ビスマルクさんに『もつと料理を勉強するように！』などと言い始めていますが、Z1さん達もそれに同調しているのが面白いところです。プリンツ・オイゲンさんがこの鎮守府に来るまでは、Z1さん達はビスマルクさんの言いなりでしたが、これからは多少この関係が変わるのかもしれない。

「姉様！姉様がこの鎮守府に派遣される時に、私に約束したでしょ！『Z1達の面倒は私が見るから安心なさい』って。どう見てもZ1達の面倒を見ていたのは、鳳翔さん

じゃない。」

「わ…私だって、ちゃんと努力したわ！ほら、Z1達もプリンツ・オイゲンに何とか言つてやりなさい！」

「プリンツ・オイゲン姉さん。僕等はここでしばらく凄く苦勞したんだよ？ビスマルク姉さんの凄く『個性的な』ザワークラウトを食べたりしながら…。鳳翔さんが居なかつたら、僕もZ3も撃沈されていたかも…。」

「貴方達…ここで裏切るつもり！毎日のように、私が貴方達を鳳翔さんのお店に連れてきてあげたのを忘れたのかしら!？」

「ほら、やつぱり。姉様？やつぱり、Z1達の食事の面倒は鳳翔さん頼みじゃない！」

何だか、四人組の漫才を見ているように思えてくるのは、私だけではなさそうですね。周りに居る他の艦娘達も笑いをこらえるのに必死です。それに…そろそろハイエナさん達も行動を開始しそうですね。私のお店で初めて登場するドイツ料理です…ハイエナさん達がこれを見逃すとはとても思えません。…ほら、やってきました。

「あの…プリンツ・オイゲンさん、はじめまして。私、この鎮守府の空母機動部隊の一員の、第一航空戦隊の赤城です。その…美味しそうな料理ですね…ちよつと…ちよつとだけ、赤城にもその料理を食べさせてもらえませんか？」

「新入りのプリンツ・オイゲンじゃな。我輩、この鎮守府の重巡洋艦の利根じゃ。機動部

隊の護衛から主力部隊の一員まで幅広くやっておるぞ。その…我輩も御近づきの印に、その料理が食べたいのじゃ、良いか？」

プリンツ・オイゲンさんはまだ知らないのでしょうか、その子達の『ちよつと』は全くあてになりませんよ。ここは私が止めないと…。つて、私の制止や、事情を知っているビスマルクさんが止めるよりも先にプリンツ・オイゲンさんが頷いてしまいました。赤城さんも利根さんも凄く嬉しそうな顔をして、料理に箸を伸ばします。…ああ、やっぱり。利根さんは料理をさらうような動きで箸を動かし、プリンツ・オイゲンさんのお皿に残っていたお肉の全てを奪いましたし、赤城さんに到っては大皿の方から肉を奪い取りました。

「えつ、えつ、ちよつと食べるだけつて…。」

プリンツ・オイゲンさんの顔には驚愕の表情が浮かんでいます。この鎮守府の事情を知っているビスマルクさんに宥められています。

「プリンツ・オイゲン…。あの二人のちよつとは全くあてにならないから、今度から気をつけることね。とりあえず、今日は貴方の歓迎なのだから、私の残っているお肉分けてあげるわ。」

「は…はい、ビスマルク姉様…今度からは気をつけます。それとこれからよろしく…。」  
なんだか、プリンツ・オイゲンさんは意気消沈してしまい、私も申し訳ない気持ちで

一杯になってしまいました。今日は折角の歓迎会ですし、赤城さんと利根さんのお勘定で、この四人に何品か料理を出してあげましょう。これからしばらく、プリンツ・オイゲンさんもこの鎮守府で戦っていくようですから、是非頑張つて欲しいですね。

## 外伝5 初霜の野望1 (前編)

(今回は最初から、ダークサイド全開です)

…何度見ても、初霜のおやつ籠に残っているのは、飴玉が一つだけ…。あと数日で、小遣い日が来るけど…それまで飴玉一つで耐えないといけないなんて。今月は、ちよつと贅沢しすぎたかしら…いいえ、この原因はよく分かっているの。毎回のように、あの金剛さんに巻き上げられる初霜のおやつ。『五剛五霜』だと言われて、当然のように半分持つていかれるなんて酷いわ。

あと数日どうしようかしら。この飴玉を食べてしまつたら、私のおやつはそれでお終い。…いいえ、そんな簡単に諦めないわ。見てなさい!もう一度、おやつウハウハ生活を取り戻してみせるんだから!飴玉一つしか元手はないけど、初霜は絶対に諦めないわ。…とは言ったものの、ここから藁しべ長者を始めるとしても、この飴玉を今必要としている人をまず見つけないと…。初霜…考えるのよ!

!そうだわ。今、風邪をひいて喉を痛めている駆逐艦の子はいないかしら。流石にこの飴玉一つを持って戦艦や空母のお姉さん達の所に行つても、相手にしてもらえないと

思うけど、同じ駆逐艦の子なら…。

「ねえ、初春ちゃん？最近、駆逐艦の子で風邪をひいて困っている子って知らない？」

「風邪かや？そうじゃのお…たしか、初雪の奴が風邪をひいておったのお。なんでも先日、コタツの中で寝てしまったようで、それが元で風邪をひいたそうだのお。ん？どこか出かけるのかや？今日は第二水雷戦隊の訓練は休みなのじゃろ？折角だから、今日はわらわと一緒に遊ばんか？」

「初春ちゃん、ありがとう。でもごめんなさい、今日は初霜、ちよつと用事があるの。また今度一緒に遊びましょ。」

久しぶりに初春ちゃんと遊びたいけど、それでは飴玉は飴玉のまま。今日は折角のお休みだから時間はあるし、なんとしてでも美味しいお菓子を手に入れてみせるわ。さあ、ここから初霜のサクセスストーリーの始まりよ！

### 駆逐艦寮 初雪の部屋

「初雪ちゃん、初霜です。風邪をひいたと聞いたけど、大丈夫？」

「ん…ちよつとしんどいけど…大丈夫。寝てれば治ると思う…たぶん。」

うん、初春ちゃんの情報どおりね。初雪ちゃんのお部屋に来たら、初雪ちゃんが布団

にくるまって寝ているわ。さあ、初霜…ここから勝負よ。得意の口車で初雪ちゃんを丸め込んで、この飴玉をもうちよつと良い物に交換してもらわないと。

「そうですか…そんなに重い風邪じゃなくて、本当に良かったわ。同部屋の初春ちゃんから、初雪ちゃんが風邪をひいたと聞いて心配して来たの。でも…ガラガラ声だけで…喉は痛くない？同じ駆逐艦の仲間なんだから、何かして欲しい事があつたら、何でも言つてね？」

「…ありがと。…たしかに、喉がヒリヒリしてる。お水が欲しい…。」

「分かったわ、お水ね。…でも、お水の他に何かキャンデーでも舐めた方がいいと思うわ。…えつと…あつ、『偶然』キャンデーを一個だけ持っていたわ。これ…本当は私の今日のおやつだけど、初雪ちゃんつらそうだから、食べて頂戴。」

…少しわざとらし過ぎたかしら。ううん、初雪ちゃんには、これくらいはつきり言っておいた方が良くと思うわ。…あれ？初雪ちゃんが私の方をジツと見て、何も言っていないわ。…ひよつとして、失敗？そんな…。最初から躓いたというの？

「初霜…本当にありがと…。感謝…。その…初霜のおやつを取つてしまうのは、申し訳ない。…だから、私のおやつあげる。串酢だこ…その瓶に入っているから、二本あげる…。」

しまった…初雪ちゃんの持っているお菓子つて、串酢だこしかなかったわ。どうしよ



う…私は世話好きの初霜で駆逐艦寮では通っているから、今更そんな物いらなくても言えないし…。串酢だこじや、次に交換してくれる子が見つかからない気が…困ったわ。…ううん、人生万事塞翁が馬、今更考えても仕方ないわ。飴玉一つが串酢だこ二本に代わったのだから、とりあえず黒字よ。

「初雪ちゃん、どうもありがとう。ありがたく串酢だこを二本いただくわ。それと、はい…飴玉。あと、お水も汲んできたから、ここに置いておくね。今日はゆっくり休んで、早く元気になってね。それじゃ、また来るわ。」

「…初霜…ありがとう。この恩は忘れない。」

ウフフフ、飴玉からちよつと良い物に変わったし、初雪ちゃんに恩を着せる事も出来たから、まずは成功ね。情けは人のためならず…ここで着せた恩がそのうち、私に戻ってくる筈だわ。

### 駆逐艦寮の入り口付近

「わ…初霜ちゃんじゃないですか…びっくりした…。」

「あつ、阿武隈さん。こんにちは。」

駆逐艦寮の門を出ようとした所で、軽巡洋艦の阿武隈さんと衝突しそうになったわ。

阿武隈さんとは、以前北方作戦で一緒に戦った仲だけど……よくぶつかりそうになる人なのよね。今日は串酢だこを二本手に持っていたからぶつからなくて良かったわ。……あ、今日はぶつかって、わざと串酢だこを地面に落としてしまった方が、都合が良かったかも……失敗したわ……ウフフフ。

「初霜ちゃん、こんにちは。あれ？今日は何か面白そうな物持っているね。それ、串酢だこだよな？」

「は……はい、そうですが。これは今日の初霜のおやつなんです。」

ひよつとして阿武隈さんが、エサにかかったのかしら。わざわざ串酢だこの話題にするという事は、興味を持ったという事だわ。……売り込みタイムね。阿武隈さんは軽巡洋艦だから、戦艦や空母のお姉さん程じゃないけど、駆逐艦の子達よりはお金を持っているはずだから、ここで売り込みに成功すれば、これより良い物に変わる可能性が高いわ。「この串酢だこ、美味しいんですよ（食べた事ないし、私はあまり好きじゃないけど）。ちよつと酸味があつて、独特のタコの歯応えを感じられる一品なんです（私はよく知らないけど）。だから、初霜は今日これを二本おやつで食べるのが、とつても楽しみなの。」  
(ゴクツ)

あつ、阿武隈さんがつばを飲み込んだわ。どうやらこれを食べたくなつたようね。説明は初雪ちゃんの受け売りだけど、上手にアピール出来たみたい。さあさあ、阿武隈さ

ん…早く『酢だこを食べさせて』って初霜に言つて頂戴。

「そんなに、その酢だこ美味しいの?」

「はいっ!とつても美味しいですよ。(たぶん)」

「うくん…どうしようかな。ねえ?初霜ちゃん、良かったら一度、その串の酢だこ、私に食べさせてくれないかな?」

ウフフフ、アピール大成功ね。串酢だこは、私そんなに好きじゃないから、どんな物と交換してくれても大歓迎よ。…でも、私がこの串酢だこが好きでない事がばれないように気をつけないと…いいえ、凄く好きだけど泣く泣く手放す雰囲気醸し出さないと、お礼が期待出来ないわ。ここは初霜、一世一代の演技よ。

「…分かりました。初霜も、この串酢だこは大好きなんですけど、北方作戦ではとつてもお世話になった尊敬する阿武隈さんの頼みですから…。でもこれ、今日の初霜のおやつで、楽しみにしていたんです。何か代わりにおやつになる物をもらえないですか?」

完璧ね。ちゃんと阿武隈さんを持ち上げて、本当は渡したくないけど、阿武隈さんだから渡すというアピールをする事で、初霜の評価もアップ間違いないわ。

「あつ…そんなに楽しみにしていたのに、取っちゃつてごめんね。うくん…代わりのおやつね。折角初霜ちゃんが楽しみにしていたおやつを取っちゃったから、奮発するね。ちよつと待つてね。軽巡察にお饅頭が置いてあるから、持つて来るわ。」

やった！お饅頭は私大好きよ。それにこれだけ演技をしたんだから、まさかお饅頭一個という事はないと思うわ。出来れば、山吹色のお饅頭なら凄く嬉しいけど、この際普通ののお饅頭でも大歓迎よ……ウフフフ。

「はあ、はあ、はあ。初霜ちゃん、待たせてゴメンね。鶴屋安芸の利久饅頭があつたから、これと交換でいいかな？初霜ちゃんの大好物と交換だから、ちよつと奮発したよ。」

「はいー阿武隈さん、どうもありがとうございます。このお饅頭、初霜大好きですから、大切に食べさせてもらいますね。」

ウフフフ、ここの利休饅頭は滑らかなこしあんがたっぷり入っていて、とっても美味しいの。呉では有名なお店だし、この鎮守府でも人気のお菓子だわ。しかも流石は軽巡洋艦の阿武隈さん、四つもくれたわ。飴玉一つだった初霜のおやつが、老舗のお饅頭が四つに……ウフフフ、上々の滑り出しだわ。このお饅頭を数日に分けて食べて、次のお小遣いの日まで乗り切るのも十分にアリだと思うけど……ここまで来たら、もうちよつと頑張ってみようかしら。あら？駆逐艦寮のお庭から、焚き火の匂いがするわ。ちよつと行ってみようかしら。

## 駆逐艦寮の庭

「♪垣根の垣根の曲がり角〜♪」

「あ、雪風ちゃん達。こんにちは。焚き火やってるの?」

「あつ、初霜ちゃん、こんにちは。はい!雪風達で落ち葉を集めて、焚き火やっているんです。それに今日は長門さんから、美味しいさつまいもも貰ったので、一緒に焼き芋やっっているんですよ。」

「…いいな。私は駆けずり回ってやっとお饅頭が四つ手に入ったと言うのに、雪風ちゃんは何もしなくても焼き芋が手に入るなんて…。やっぱり、幸運艦にはどうやっても勝てないわ。ううん、一番運がいいのは、雪風ちゃんと一緒に焚き火を楽しんでいる時津風ちゃん、天津風ちゃん、初風ちゃん達かもしれないわ。あの三人は、雪風ちゃんの幸運に乗っただけで、焼き芋が食べられるんですもの。しかも長門さんがくれたサツマイモとなると、雪風ちゃん達は気付いていないかもしれないけど、絶対に高級品だわ。たぶん…鳴門金時に違いないわ。さあ、どうやって雪風ちゃん達から、その焼き芋を巻き上げ…じゃなくて、私のお饅頭と交換してもらおうかしら。」

「あれ?初霜ちゃん、何持ってるの?」

えっ？初霜の運も捨てたものではないわ。鴨がネギをしよつてきてくれたのね。さあ、ここは初霜のセールストークの出番よ。

「あつ、この箱？これはね、さつきそこで阿武隈さんからもらったお饅頭なの。しかもこれ、鶴屋安芸の利久饅頭よ。初霜の今日のおやつなの。…でも、折角雪風ちゃん達四人いるから…丁度お饅頭四つあるし、焼き芋と交換しない？勿論、全部頂戴なんて言わないわ。焼き芋、二つくれたらお饅頭四つ全部あげる。四つお芋焼いているのよね？だったら、一人半分ずつ焼き芋を食べて、なおかつお饅頭も食べられるのよ？絶対にそっちの方がいいと思うわ。」

「初霜ちゃん…本当にそれでいいのですか？だったら、雪風そっちにします。鶴屋安芸の利久饅頭は雪風も大好きですから、ありがとうございます。折角なので、その大きなお芋を二つ持っていいですよ。」

「初霜、ありがとねっ！お芋とお饅頭が両方今日食べられるなんて、私にもいい風が吹いてきたのかも！」

雪風ちゃん達も喜んでくれて何よりだわ。こういうのは、相手にも得をしたと思わせないと、駄目なのよね（悔しい事に、あの金剛さんの受け売りだけど…）。…あつ、やっぱり鳴門金時だわ。私が予想した通り。それじゃ、早速雪風ちゃんが選んでくれた大きなお芋二つを新聞紙に包んで…。

「ありがとう、雪風ちゃん。このお芋、みんなで食べるわ。」

みんなと言つても、駆逐艦のお友達じゃなくて、もつと大きなお姉さん達とみただけど：ウフフフ。さあ、いよいよここから勝負だわ。この金時芋の焼き芋。このお芋の価値を知っていて尚且つ、初霜にとつて都合の良い重巡洋艦以上のお姉さん：そうだわ、やつぱりここは利根さんの所よね。ただ問題は、どうやってここから重巡洋艦寮に行くかよね。近道で行けば、途中に軽巡洋艦寮があつて、万が一にも指導教官の矢矧さん達に出会つたら、このお芋を食べられてしまうわ。勿論、食べられても何かお礼はもらえらると思ふけど：利根さんに渡すよりはうま味が少ないのは確かね。

ただ遠回りすれば、途中に提督の執務室のある建物があるのよね。あそこは、あの金剛さんのテリトリー。ただ、私がお芋を持つて走り回つている姿を見れば、金剛さんはこの時点では見逃してくれると思うの。金剛さんなら、金の卵を産む鶏をこの時点で台無しにするなんて考えられないわ。となると、今の時点ではこつちの道の方が安全だわ。

### 司令部建物付近

「ん？Hey！初霜。今日も忙しそうに走り回つているネ。その新聞紙の包みは：焼き

芋ネ。！……まあ何を企んでいるかは分かるけど、せいぜい私のために頑張るデウス。」  
「こんにちは、金剛さん。そんな……何か企んでいるだなんて……初霜はそんな悪い子じゃないわ。」

案の定、提督の執務室の窓から金剛さんに声をかけられたけど、初霜の予想通り、見逃してくれたわ。私の姿を見て、ニヤツと笑っていたから、どこかの時点で私の成果を取り上げる算段をしていると思うけど……そうは問屋が卸さないわ。今日こそ金剛さんの裏をかいて、成果は初霜が全部独り占めしてみせるわ。

「まあ、そういう事にしておいてあげるネ。今日は夜食が楽しみネ。」

夜食が……って、やっぱり半分取り上げる気満々だわ。でも金剛さんに見つかる前に、全部初霜の胃袋に入れてしまえば……見てなさい！

重巡洋艦寮 利根と筑摩の部屋

コンコンコン

「利根さん、こんにちは。初霜です。開けてください。」

「ム？初霜か。また珍しい客じやな。今日はどうし……ムムツ？その新聞紙の形と大きさ、そしてこの香り……もしや焼き芋か？」



流石は利根さん。私が持っている新聞紙の包みを見ただけで、私が焼き芋を持ってきたことを見抜いたわ。これなら期待出来るかも。それに…最悪ここで全部今日の成果を利根さん達と一緒に食べてしまっても、金剛さんの裏をかけた事になるし…あの金剛さんがくやしがる姿を見られると思えば、それでもいいかしら。

「丁度、駆逐艦寮で焼き芋を作ったので、利根さん達と一緒に食べようと思つて持ってきました。あの…迷惑だったかしら。一応、お芋は鳴門金時なので、美味しいと思いますけど…。」

「なにっ？ 鳴門金時の焼き芋じゃと！ 筑摩、すぐに茶を準備するのじゃ。我輩今日は焼き芋を食べるぞ。初霜、感謝するぞ。さきつ、あがるのじゃ。我輩達と一緒に焼き芋を食べようぞ。」

「はいっ！ 利根さん。お邪魔します。筑摩さん、こんにちは」

「こんにちは、初霜ちゃん。今日は焼き芋ありがとうございますね。利根姉さん、折角ですから、あれも一緒に出して食べませんか？」

「ん？ あく、あれか。そうじゃな。折角だから、焼き芋と一緒に食べるのじゃ。」

「あら？ 何が別のおやつも出るのかしら。でも食べ物に五月蠅い利根さんのおやつだから、物凄く期待できるわ。えっ、筑摩さんが虎の模様の入った化粧箱を持ってきたけど…まさか！ 虎屋の羊羹だわ。そうよ、あの印は虎屋の化粧箱。あの大きさなら…中に

は羊羹が二本入っているはず。たぶん、そのうちの一本をここで開けるんだわ。まさかここで、虎屋の羊羹が食べられるなんて！初霜大勝利だわ！ウフフフ。

「初霜はこれを知っておるか？これはじゃな、あの虎屋の羊羹なのじゃ。我輩、先日横須賀に所要で出かけた際、虎屋の赤坂本店に寄る事になってのお。折角じゃから、栗蒸し羊羹を二本購入してきたのじゃ。今日は初霜から美味しい焼き芋もいただいた事じゃし、一本開けて、三人で食べようぞ。それでよいな、筑摩よ。」

「はい、利根姉さん。折角こんなに美味しそうな焼き芋を初霜ちゃんが持ってきてくれたのですもの。まずは焼き芋をいただいて、その後で三人で栗蒸し羊羹もいただきましょう。」

ウフフフ：餡玉一個が虎屋の羊羹なのですもの。今日は頑張った甲斐があったわ。

駄目：駄目よ、ここで変に笑い出したら、不審がられるわ。ここはグツと堪えて、いつもの真面目な初霜を演じきらないと…。油断は大敵だわ。

私の目の前にまずは鳴門金時の焼き芋が半分置かれて：やつぱり利根さんが一本食べるのね。そしてその横に筑摩さんが煎れてくれたお茶。それと：濃い紫色に所々黄金の欠片が入ったような、光り輝く虎屋の栗蒸し羊羹が中央の大皿に：もう我慢出来ないわ。でも：落ち着かないと。まずは焼き芋からね。

真つ赤なサツマイモの皮がパリツとして、所々焦げたような感じで捲れ上がっている

わ。そして切り口はしつとりとした濃い黄色…そして湯気が立ち上っていて…。虎屋の羊羹もそうだけど、これだつて素晴らしい焼き芋よ。流石に長門さんがくれたお芋だけあるわね。まずは…ンツ…甘い！しつとりとしたサツマイモの食感、そして後から後から出てくる甘さ…皮だつて物凄く美味しいわ。ちよつと焦げているところなんて、香ばしい香りがして、もう最高よ。雪風ちゃんに感謝ね。

利根さんも筑摩さんも、ふうふう言いながら、無言で焼き芋を食べているわ。あつ、利根さんが私の視線に気付いたようでこつちを見て、目だけ笑っているわ。どうやら満足してくれたようね。そう、この焼き芋は最高の焼き芋だわ。本当なら、今日のおやつは飴玉一つでひもじい思いをする筈だったのに…これは初霜の日頃の行いの良さ(?)が招いた結果に違いないわ。

さあ、お芋も全部なくなつてしまつたし、まずは筑摩さんが煎れてくれたお茶を口に含んで、甘さを一度消してから…あの黒く光り輝く栗蒸し羊羹を…。まずは一切れ慎重に、中央のお皿から私の小皿に移して…どうしよう…これ一口大に切つて食べるか、そのまま噛み付くか…迷うわ。あら？利根さんはそのまま噛み付いたみたいね。だつたら、多少お行儀が悪いけど、利根さんの真似をして…エイツ。あ…スツと口に入ってくる、すつきりした素晴らしい甘さ。それに滑らかな食感に、所々コロツと入つた栗の固さ。幸せだわ。もつと食べないと。

「む？初霜も気に入ったようじゃの。虎屋の羊羹は本当に素晴らしいのじゃ。」  
「姉さん？折角ですから、残りの一本なのですが……」

あら？筑摩さんと利根さんが内緒話で相談を始めたわ。利根さんが私の方を時々チラ見ながら、頷いているけど……なにかしら。ひよつとして、もう一本の羊羹もこれから食べるのかしら。だとしたら……今日は最高ね……ウフフフ。

「初霜、我輩先日の料理のお礼がまだだったな。これを持っていくが良いぞ。まあ、なんだ。友達と仲良く食べるが良いのじゃ。」

えっ？まさか、この一本を初霜にくれるの？虎屋の羊羹よ？とつても高い物よ？本当にもらつてもいいの？利根さんも筑摩さんもニコニコして……初霜に本当に羊羹を渡してくれて……信じられないわ。ウフフフ……フフフ……アツツハハハハ……もう笑いが止まらないわ……頑張つてお腹に力を入れて、本当に笑い出さないように耐えないと……。これで明日のおやつにも困らないわ。やっぱり、普段から心がけが良いと、神様も見ていてくれるのね。ただ……もらった物が、あまりにも凄すぎて……ちよつと怖くなつてきたわ。

…行きたくないけど、今回は大人しく金剛さんに半分渡した方が身のためね。もし申告せずに虎屋の羊羹が見つかるうものなら、『正直じゃない子は嫌いな。これは全部没収ネ。』くらいの事は平気で言ってくるだろうから、半分だけでも確実に手に入れた方がマシだわ。あまり気が乗らないけど…。本当なら、初霜が全部独り占めしたいけど、流石にこんなに凄い物になると、全てを失うリスクが大きすぎるから…。

コンコン

「提督、初霜です。秘書艦の金剛さんに用事があるので…」

「Oh 初霜。待っていたネ。提督、ちよつと席外すデウス。直に戻るから、大人しく待っているネ」

やっぱり流石に提督の前では、金剛さんも猫を被っているのね。この辺りに、私と金剛さんの関係を打破する突破口がありそうだけど、今日のところは大人しくしておいた方が良さそうだわ。

「金剛さん…今日の上納品です。半分でもいいですよ?」

「Oh…それは虎屋の羊羹ネ。初霜でかしたネ!私もそれは大好きデウス。でも、まだまだ初霜は甘いネ。ここまで来たら、もつと上を目指すべきデウス。丁度私の手元に、大和が昨日の東京出張で、LOUANGEの高級ケーキをホールで購入してきたという情報があるネ。この虎屋の羊羹を使って、初霜が大和からそのケーキを巻き上げてくる

デース。」

な…：なんで、そんな情報まで金剛さんが知っているの？それに、いくら虎屋の羊羹と言っても、そんな高級ケーキと交換なんてしてもらえないわ。実際に動くのは初霜だから、適当な事を言っているわね。折角手に入れた大和さんとの良い関係を失うのは初霜なのよ？

「金剛さん…：虎屋の羊羹でも、流石に高級ケーキは無理だわ。いくら大和さんでも、絶対に交換してくれないと思うの。だから、手元にある虎屋の羊羹で今日は手を打ってもらえませんか。」

「初霜…：まだまだ考えが甘いネ。ちよつと耳を貸すネ。私が作戦を伝授してあげます。」

ゴニヨゴニヨゴニヨ…

えっ??まさか…：そんな考え方があったなんて…。でも、たしかに金剛さんが言うとおりに、この作戦なら成功の可能性が高いわ。流石は金剛さん。初霜なんかよりも、はるかに悪知恵が働くのね。こういう時は、本当に頼りになるけど…結局は初霜が手に入れる予定のケーキを半分巻き上げる気だから…微妙な所だわ。でも初霜としては、どつちに転んでも、飴玉一つから始めたんだから、問題ないのよね。それに、もう虎屋の羊羹は一つ食べているから…今回は金剛さんの指示に従っても良いかも。しかも皆幸せにな

れる作戦みたいだし…。

「さあ、初霜。分かったら、とつとど行ってくるネ。成果を楽しみに待っているネ。」  
「はい、金剛さん。初霜、出撃します！」

ウフフフ…楽しくなってきたわ。こうなれば、金剛さんと一蓮托生よ。

(t o b e c o n t i n u e )

## 外伝6 初霜の野望1 (後編)

小料理屋 鳳翔

利根さんがくれた虎屋の羊羹と、金剛さんが授けてくれた知恵を頭に入れて、初霜再出撃です。最終目的は大和さんの持つている高級ケーキとの交換だけど、いきなり大和さんのところに行っても交換はしてもらえないから、間にワンクツション挟まなければいけないのね。やっぱり、金剛さんの悪知恵には勝てないわ。という事で、大和さんに気持ちよくケーキを渡してもらうためにも、鳳翔さんのお店に行かないと…。

「鳳翔さん、こんにちは。初霜です。今、少しだけいいですか？」

「あら、初霜ちゃん。こんな時間にどうしたのですか？」

金剛さんから授けてもらった作戦成功の鍵は、この鳳翔さんとの交渉次第だから頑張らないと。空母のお姉さん達の話では、鳳翔さんは怒らせなければ凄く優しい人だという話だし、ありがたい事に初霜の事を良い子と見てくれている人だから、作戦成功の確率は高いと思うわ。まずは、虎屋の羊羹を出して…。

「あの…今日利根さんから羊羹を頂いたのですが、鳳翔さんにはいつも美味しい御飯を



食べさせて貰っているの、鳳翔さんに食べてもらおうと思って持ってきました。良かったら、食べてください。」

そう…ここは、虎屋の羊羹について知らない振りをして、普通に渡すところがポイントね。たぶん鳳翔さんの性格なら、『こんな高級羊羹は受け取れないから、お友達と食べなさい』と言ってくる筈。そうしたら、わざと驚いた振りをして…。

「これは…虎屋の羊羹ではないですか！初霜ちゃん？これは凄く高級で美味しい羊羹ですよ。流石にこのような高価な物を初霜ちゃんからいただくのは…。お友達と一緒に食べた方がいいですよ？」

予想が当たったわ。でも初霜は、もうこれと同じ羊羹を重巡洋艦のお友達と一緒に食べているから、この一本を全部鳳翔さんに渡しても問題ないのよ。さあ、まずは驚いた振りをして…。

「えっ…この羊羹、そんなに高い羊羹なのですか？利根さんから頂いた羊羹なのですが、鳳翔さんは羊羹が好きだと聞いていたので、いつものお礼に持ってきたのですが…どうしましょう。利根さんに悪い事をしてしまったわ。」

「あの利根さんがわざわざこのような高価な物を渡すなんて珍しい事もありますね、初霜ちゃんは、利根さんに余程気に入られているのだと思いますよ。」

「えっ…私のようなしがない駆逐艦を気に入ってもらえるなんて、とっても嬉しいわ。」

あつ、そうだわ。鳳翔さん、やつぱりこの羊羹は受け取ってもらえませんか？流石にこれ程高価な羊羹を食べるのは、初霜にはもったいないですから……。その……その代わり、一つだけ初霜のお願いを聞いてもらえませんか？」

「初霜ちゃんのお願いですか？なんですか？」

やつたわ。まずは作戦の第一段階は成功ね。私が高級羊羹だという事を認識した上で、鳳翔さんにその羊羹を献上して、その代わりにお願いを叶えてもらう。しかもそのお願いが、良い子の初霜らしい可愛いお願いなら……鳳翔さんは絶対にN oとは言えない筈。

「あの……初霜はいつも大和さんに、鳳翔さんのお店で夕御飯を食べさせて貰っています。ですから、一度……一度でいいですから、大和さんに初霜がご馳走したいと思つて……。その……初霜のお小遣いではとてもそんな事は出来ないですから、この羊羹と引き換えに、何か料理を一品、大和さんに食べさせられないですか？」

あら？鳳翔さんが口を開けて驚いているわ。この虎屋の栗蒸し羊羹と引換なら、鳳翔さんの料理屋でも一品くらいなら問題ないと思うのだけれど……やつぱり駄目かしら。エツ……鳳翔さんに急に抱きしめられたわ。何が起こっているのかしら。たぶん、怒られるという事はないと思うのだけれど……。

「初霜ちゃんは、本当に良い子ね。あの大和さんにご馳走するなんて、普通はありえない

事だから、初霜ちゃんからご馳走されたら、大和さんも大喜びすると思いますよ。それに：折角利根さんから貰った高級羊羹を使って、そんな可愛らしいお願いをするなんて：。美味しい物があれば、直ぐに独り占めする事しか考えない娘達ばかりの私からすると、本当に心が洗われる思いです。わかりました、それでは今日大和さんが来たら、初霜ちゃんからのご馳走という事で、何か美味しい料理を出しますね。後は私に任せてください。」

作戦成功よ！金剛さんの話では、連合艦隊の旗艦まで勤めた大金持ちの大和さんは、人にご馳走することはあつても、奢ってもらつた事はないみたいだから、ご馳走される事には慣れていないわ。まして、初霜のような可愛い駆逐艦にご馳走されるなんて考えてもいないだろうから、その衝撃はとて大きい筈。たぶんこの事に感激して、大切な高級ケーキをお礼にくれるだろう：との事だけど、ここまでは金剛さんの計算通りね。鳳翔さんの全面的な協力も得られるというのは、計算違いだけど：これは、初霜の日頃の行いのおかげだと思うわ。さあ、『海老で鯛を釣る作戦』開始よ。

・ ・ ・

## 鳳翔

「こんばんは、鳳翔さん。今日も夕食を二人分お願いね。初霜、あなたも一緒にどうぞ。」  
「大和さん、いつもありがとうございます。今日もごちそうさまです。」

大和さんが来店しましたね。そして今日も、初霜ちゃんを連れてきます。それにしてもこの二人、本当に仲が良さそうです。また、おそらく今日のサプライズで、大和さんはますます初霜ちゃんを可愛がる事になると思います。それに…私もあの大和さんが驚く姿を見てみたいですし、とても楽しみです。それでは、まずはいつもどおりに料理をお出しして…。

「あら？ 鳳翔さん。この料理は頼んでいないと思いますけど…間違っていますか？」  
「いいえ大和さん、間違っていますよ。それは…初霜ちゃんが、大和さんにご馳走するために注文した料理です。」

「あ、そうですか。初霜が私にごちそ…えっ？」

…今日は、本当に珍しい物が見られました。大和さんが、箸を持ったまま、まるで時間が停止したように固まっています。こんな大和さんが見られただけでも、初霜ちゃんには感謝ですね。私がお出した料理、それほど高価な食材を使っているわけではありませんが、見た目が綺麗な冬の料理を出してみました。大和さんも、まさか自分がこんな綺麗な料理を奢ってもらう…なんて考えてもいなかったでしょうね。大和さんの隣の初霜ちゃんは、とても嬉しそうに微笑んでいます。そして…今回の事件に対する周りの他の艦娘達の衝撃も大きかったですよね。周りがざわめいています。

「あらあら大和、固まっているようだけど大丈夫？あなた、これまで奢ってもらった事なんてなかったんじゃない？私や長門もそうだけど…奢ってもらうなんて考えた事もないから、驚いたみたいね。それにしても、羨ましいわ。」

「大和！駆逐艦に奢ってもらうなんて、ずるいぞ。その席を私と代われ！私だって、同じ連合艦隊の旗艦だったのに…なんで大和だけ…ブツブツ」

約一名、第一戦隊の戦艦娘が僻んでいます。概ね大和さんに対して羨ましい…というのが周りの艦娘達の感想のようです。衝撃から復帰した大和さんも、凄く嬉しそうに出された料理を食べていますし、初霜ちゃんの頭を撫でていますね。

ウフフフ、大和さんが凄く嬉しそうに、初霜が注文した料理を食べているわ。それにしては：鳳翔さんの協力があつたから、こんなに綺麗な料理を出してもらえて、初霜も嬉しいわ。大和さんは聞こえていないのかもしれないけど、周りの戦艦や空母のお姉さん達は『伊勢、私達も駆逐艦の世話をしてみるか。』とか『とりあえず、私と面識がある潮の面倒でも見てみましょうか。こういう事が私にも起これば、気分が高揚しそうです。』なんて声も聞こえてくるし、思ったよりも効果があつたようだよ。

「初霜、大和に奢るとはなかなか剛毅じゃな。あの秘書艦の金剛のような者なら、違う意味でやりそうじゃが、初霜のような心優しい駆逐艦がこういう事をするとは、吾輩感動したぞ。」

ギクツ！利根さん：鋭いわ。もし、これが金剛さんからの入れ知恵だという事がバレたら、今鳳翔さんのお店に漂っている感動は、全てぶち壊しになりそうね…。同じ事をしている、やる人によって評価が変わる：やっぱり、初霜は良い子のイメージを大切にしないとイケないわ。間違つても、金剛さんのような評価になつてしまつたら：初霜の商売は全て台無しよ。：そうだわ！折角利根さんが金剛さんの名前を出したから、この機会に金剛さんについて、戦艦のお姉さん達や、鳳翔さんに聞いてみようかしら。ひよつとしたら、今の関係を打破するための情報が手に入るかも…。

「あの…鳳翔さん？金剛さんは、そんなに酷い人なのですか？初霜達のような駆逐艦は、あまりよく分からないのですが…。」

まずは、あまり金剛さんの事を知らない振りをして、純粹に興味本位で聞いているように、軽く聞かないと駄目ね。なるべくさり気なく、金剛さんの情報を集めないよ。

「金剛さんですか…。まあ、色々言う人はいますし、私もあの人を巡ってライバル関係だった過去がありますが、とても優秀な人ですよ。実際に現在この鎮守府が、大作戦に参加しても困らないだけの資源を溜め込めたのは、全て金剛さんの力ですから。悔しいですけど、私が秘書艦をしていた時に比べて、この鎮守府は豊かになりましたしね。」

「そういえば、そうだったな。鳳翔さんが秘書艦をしていた時は、鎮守府全体が和気あいあいとしていて、鳳翔さんが乏しい資源を色々やりくりしていた感じだった…。あの金剛が秘書艦になってからは、我々戦艦部隊もあまり資源を気にせずに出撃が出来るようになったからな…。あつ、別に鳳翔さんが駄目だったと言っている訳ではないんだ。雰囲気は、あの頃のノンビリしていた感じが、私は好きだったからな。」

「そうね、長門。雰囲気は昔の方が良かったわね。まあ資源については、金剛は手を変え品を変え、大本営からかなり強引に調達しているようだし、潜水艦達はかなり酷使されているみたいだから、潜水艦達からの評価は低いようだけど。それでも、これだけの資源を鎮守府に引っ張ってきた功績は無視出来ないわね。」

初霜は鳳翔さんが秘書艦をしていた時代を知らないから、比較は出来ないけど…やっぱり、誰に聞いても金剛さんは優秀という評価なのね。鳳翔さんだけでなく、長門さんや陸奥さん達も同じ評価をしているという事は、性格はどうであれ能力については信頼されているという事だわ。これは今の関係を逆転するのは難しそうね。でも…何処かで聞いたのだけど、鎮守府の資源を私的に流用しているという話もあったわ。これについてはどうなのかしら。

「あの…初霜達駆逐艦の間では、金剛さんは鎮守府の資源を勝手に自分用に使っているという話もあったのですけど…これも本当なのですか？」

「あら？初霜達の方まで、そんな話が流れていたのね。もうちよつと自重しろと伝えたほうが良さそうね。初霜が相手だから言いますが、私的流用は本当です。ただ…それは金剛が自分で大本営から調達してきた資源から一部分を流用しているので、鎮守府には本来無い筈の資源からの流用…。ですから、提督もあの程度の流用は黙認しているよ  
うね。」

「まあ、加賀さんも時々ボーキサイトを金剛さんから貰っているから、あまり非難出来ないですよ。それに赤城も時々貰っていますし…。」

「あまり褒められる事ではないのですが、実際にそれ以上にこの鎮守府に資源を入れて  
いる訳ですから…あの人も、見て見ない振りをしているようですね。初霜ちゃん、だか



「この事については、あまり駆逐艦寮で大きな噂にならないように気をつけてもらえらとありがたいのです。」

「…鳳翔さんも含めて、空母のお姉さん達も皆知っていたのね。たしかに、流用分以上に鎮守府に資源を入れている以上、金剛さんにそれを止めさせるよりは、今までと同じように大本営から資源調達してもらった方が、鎮守府全体としての利益になるという事ね。初霜が提督の立場でも、間違いないわ。となると…この事で金剛さんとの関係を見直させる事も無理。やっぱり、金剛さんを相手にするのは、初霜には難しいわ。まあ、この事はおいおい考えるとして…とりあえず当面の目的を果たさない。」

「あの…大和さん、美味しかったですか？私では、この一品をご馳走するのが精一杯なので、喜んでもらえたら嬉しいです。それと、いつも初霜にご馳走してくれて、本当にありがとうございます。」

「そう。感謝の言葉は、どれだけ出しても只。こうやって、感謝している事を絶えずアピールする事も大切な。食べ終わった大和さんは、ニコニコして初霜の頭を撫でてくれているし、後は大和さんからお返しにアレを貰えれば…。」

「初霜、本当に今日はありがとう。私も今日は本当に驚いたけど…凄く嬉しかったわ。あつ、そうだわ。ちよつとお礼がしたいから、帰りに私のお部屋に寄って頂戴。」

「ヨシッ！来たわ。わざわざお部屋に寄っていい、という事は、お部屋に置いてある

ケーキをくれる可能性が凄く高いわ。もう一頑張りよ！

## 戦艦寮 大和の部屋

いつ来ても、凄いお部屋だわ。駆逐艦寮の私の部屋とは比べ物にならない程、豪華でまさにお金持ちのお部屋！って感じね。あんな天蓋付きのベッドで、初霜も寝てみたいな。大和さんは、部屋に入ると冷蔵庫から箱を一つ取り出したわ。悔しいけど、ここも金剛さんの予想通りの展開になりそう。やっぱり、大和さんは私のような駆逐艦に奢ってもらった事が凄くうれしくて、本来なら初霜では絶対の手が届かないような高級ケーキをお礼にくれるんだわ。でも、ここからの対応は慎重にしないと…私は無欲で優しい初霜…そう、私は無欲で優しい初霜よ…自分で自分に言い聞かせておかないと、ここでボロが出てしまったら元も子もないわ。

「初霜、今日は本当にありがとう。久しぶりに私も本当に嬉しかったわ。そのお礼という訳ではないけど…良かったらこのケーキ持って行きなさい。」

ウフフフ…フフフフ…アッハハハハ…ギユツ…拙いわ。笑いが…笑いが込み上げてくるわ…膝を抓って…私は無欲な初霜…私は無欲な初霜…私は…。

「初霜？大丈夫？たぶん、驚いているようだけど、本当に気にしなくてもいいのよ？この

ケーキ……とっても美味しいから、駆逐艦寮で友達と一緒に食べてください。」

「はっ、はい！大和さん。本当にありがとうございます。初霜、このケーキ大切に皆で食べます。」

半分は金剛さんに取り上げられるとしても……あと半分残るから……。同部屋の初春ちゃんに少し分けたら……残りは全部……ウフフフ。ついに初霜の時代が来たんだわ。後……はこれを駆逐艦寮に持って帰るだけ……途中で金剛さんに会わなければ万々歳だけど、流石にそこまでの幸運は初霜の運では期待出来ないから……半分は覚悟するしかないわね。

### 駆逐艦寮 入り口

あら？同部屋の初春ちゃんが、駆逐艦寮の前に居るわ？どうしたのかしら。周りをキョロキョロ見回しているけど……何かあったのかしら。

「初春ちゃん、どうし……」

「初霜、何かあったのかや？あの秘書艦の金剛さんが急にわらわ達の部屋に押しかけてきて、居座って居るのじゃ。理由を聞いても『初霜を待っているネ』と言うだけで……わらわは心配なのじゃ。初霜？なんぞやらかしたのかや？なんなら、わらわがこれからひとっ走りして、提督か鳳翔さんと呼んでくるが。」

…流石は金剛さん。確実に初霜からケーキを取り上げられるように、わざわざ初霜の部屋で待っていたのね。やっぱり抜け目がないわ。でもここで初春ちゃんに騒がせて、提督や鳳翔さんに知らせるのは逆効果だわ。開き直った金剛さんが何をするか分からないし…ここは、大人しく半分渡した方が良さそうね。

「初春ちゃん、大丈夫よ。ちよつと金剛さんに相談していた事があつたから、それでわざわざ私の所に来てくれただけだと思うわ。だから、全然問題ないの。ただ…ちよつと相談内容は秘密にしておきたいから、少しの間だけ席を外してもらえないかしら…。よかつたら、初雪ちゃんの看病をしてもらえると、うれしいわ。」

「そ…そうなのかや？なんじゃ、わらわの勘違いであつたか。まあ、こんなやさしい初霜が、何かをするなどありえない事じやな。秘密は気にはなるが、とりあえず分かつたのじゃ。わらわは、初雪の看病でもしてくる。」

良かつたわ。とりあえず初春ちゃんは納得してくれたみたい。さあ、いよいよ初霜の最後の戦いよ。見てなさい。

### 初霜と初春の部屋

「初霜、待っていたネ。なかなか帰ってこないから、心配したデース。ん？Oh…美味し

「…金剛さん、あれだけ私の部屋に押しかけるのは、止めて欲しいと言ったじゃないですか。同部屋の初春ちゃんが、おびえていたわ。大人しく半分渡すから、早く帰ってちょうだい。」

「そう…まずは、少しでも優位な立場に立つためにも、初春ちゃんをだしに使って、強気に出ないと。それに、あの金剛さんがやってきた事は、直に駆逐艦寮中に話が広がってしまうわ。金剛さんがわざわざ初霜に会うために部屋まで来たなんていう噂が広がったら、間違いなく私のイメージダウンだから、早く帰ってもらって、なんとか被害を最小限に食い止めないと。」

「半分？初霜、何言っているネ。今回はそれにコンサルタント料が入るから、七剛三霜デクス。実際に私の助言がなければ、初霜はこのケーキが手に入らなかったネ。コンサルタント料を徴収しても、バチは当たらないネ。」

「…酷いわ。半分では飽き足らず、七割も持っていくなんて、信じられないわ。でも…こんな不条理な要求は絶対に呑めないわ。ここは…初霜の必殺嘘泣きで、少しでも同情をひかないと…。」

「グ…ウグツ…ひっ…酷いわ、金剛さん。折角初霜が頑張つて大和さんからケーキを手に入れてきたのに…七割も持っていくなんて、あんまりだわ。」

さあ、いくら金剛さんでも、初霜のような可愛い駆逐艦を泣かせたら、良心の呵責が…あれっ？何、ニヤニヤ笑っているの。そこは、少し申し訳なさそうな顔をするところでしょう!?

「初霜、嘘泣きのプロの私に、そんな猿芝居が通じると思うなんて十年早いネ。どうせ嘘泣きするのなら、涙の一つでも流してみせるデウス。まだまだ甘いネ。次は、どんな猿芝居を見せてくれるネ？」

チツ…金剛さんの方が一枚上手だわ。考えてみれば、提督の傍にいつも控えている金剛さんが、嘘泣きの一つも出来ないとは考えられないわ。…でも待つて、初霜の嘘泣きは金剛さんには通用しなくても、提督や鳳翔さんになら…。初霜が大泣きする真似をしてみせれば、金剛さんと初霜のどちらを信用してくれるか…自明の理だわ。これよ!

「やつぱり、金剛さんには通じないですか。ですが、提督や鳳翔さんなら、どうでしょうか? 提督や鳳翔さんの前で『秘書艦の金剛さんにおやつを取り上げられたわ!』と大泣きしてみせたら…金剛さんだつて、困るのではないかしら。五剛五霜は譲れないわ。」

…金剛さんが舌打ちして、眉間に皺を寄せて考え始めたわ。そう…鳳翔さんの話では、金剛さんは少なくとも提督には良い顔をしていた筈だから、提督からのポイントが確実に下がる事は避ける筈。とりあえず、金剛さんにボールは投げ返せたみたいだから、少し様子を見てみないと…ウフフフ。第二水雷戦隊最後の旗艦を勤めた初霜を甘く

みないで欲しいわ。

「…初霜…いい顔をしているネ。やっぱり私達は似た者同士、ベストフレンドネ。今回は私の完敗ネ。仕方ないから、初霜の弟子入りを認めてあげるデウス。これからは、私の元に報告に来た艦娘全員に、『初霜は私の弟子だから、苛めたら駄目ネ。初霜にはやさしくするデウス』と言つてあげるネ。初霜、良かったネ。」

じよ…冗談じゃないわ。金剛さんに弟子入りしたなんて言いふらされたら、私の商売あがったりよ。折角作り上げた大和さんとの関係も悪化してしまうし、鳳翔さんからの目も厳しくなるわ。自分の悪名まで利用してくるなんて…どこまで悪辣なの？やっぱり七割取られるのかしら…くやしいわ。こうなったら、ケーキを水平に7:3の高さで切り分けて、上のデコレーションの部分だけでも独り占めしようかしら。金剛さんほどの部分を七割とまでは指定していないから、この切り方でも…。

…ちよつと待つて。今回私、傍目からは何も悪い事をしていない筈だわ。全員、同意した上で交換しているし、最後の大和さんも向こうからケーキをくれた訳だから…。という事は、私今回は金剛さんに一割も渡す必要がない筈だわ。

「金剛さん、考えてみたら、今回初霜は何も悪い事をしていないわ。だから、金剛さんに何を言われても平気な筈よ。今日はこのまま帰つてもらえないかしら。」

やったわ！完全勝利よ。金剛さんに今回の事で何か言われても、少なくとも今回の件

については、初霜に非は全くないわ。え？金剛さん何ニヤニヤしているの？そこは焦るところでしょ？

「初霜、本当にいい顔しているネ。ますます気に入ったネ。どうやら初霜は私との関係が良くなる事のメリットを理解していないデース。もう少し考えてみるネ。とりあえず今日は初霜の抵抗に免じて、六剛四霜で手を打つネ。」

金剛さんとの関係が良くなる事でのメリット？そんな物があるとは思えないけど…。でも、性格はともかく誰もが有能と認める金剛さんが、この後に及んでも六剛四霜を主張しているという事は、何かあるはずだわ。でも一体何が…。

「初霜。初霜は月に何枚、問宮さんの所のおやつ券が支給されているネ？」

「えっ？問宮さんのおやつ券は…一月に15枚支給されているわ。でもそれが金剛さんとの友好に何か関係があるのかしら？」

「初霜？その15枚はどうやって決まっているネ？」

「それは提督との約束よ。私が鎮守府に赴任してきた時に、提督が初霜のような駆逐艦の子達に『毎月、問宮さんの所のおやつ券を15枚支給する』と約束して、契約まで結んでくれたわ。」

あれ？ちよつと待って。その提督との約束は、一体誰が作ったのかしら。考えてみれば、巡洋艦のお姉さん達は、一月に20枚支給されているし、戦艦のお姉さん達に居



たつては……まさか!

「Oh……初霜も気付いたようネ。そう、そのお約束は秘書艦の私が決めたネ。という事は、私との友好関係によつては……契約が変わる可能性も出てくる訳デース。あのおやつ券は、私の裁量の範囲で支給しているネ。初霜? 例えば……私に信頼されて、私と一緒に秘書艦の手伝いをしたとして……急に一月に支給されるおやつ券が、30枚になつたらどうするネ?」

「ここは、金剛さんとの友好関係を大事にすべきネ。秘書艦の手伝いをさせられるという事は、初霜をこき使う気満々のようだけど、それ以上に美味しい蜜が吸えそうだわ。大和さんとの友好関係は勿論維持しないといけないけど、金剛さんとも良好な関係を築くのは大事な事ね。そうと決まれば。」

「分かりました、金剛さん。今回は六剛四霜を受け入れます。それと……秘書艦の手伝いの件ですが……」

「分かつているネ、初霜。魚心あれば水心。万事私に任せておくデース。それにしても初霜……あなたも悪ネ……フッフッフ」

「何言っているですか、金剛さんにはとても適いません……ウッフッフ」

折角の高級ケーキは六割取られちゃったけど、それ以上の物が手に入りそうだし……秘書艦を手伝つてみるのも面白そうだわ。後は、鳳翔さんや大和さん、それに訓練教官の

矢矧さん達への言い訳を考えれば…。ようやく私にも運が向いてきたのね…ウフフフ。

## 第三七話 龍驤と治部煮

外も寒くなり、夏の間は麦酒がよく売れていた私のお店ですが、最近は最初から日本酒、しかも熱燗を注文する艦娘達が増えてきました。そのため注文される料理も、煮物系の料理が人気となってきたため、私も毎日のように様々な煮物料理を準備しています。とはいえ、毎回異なる煮物料理を作るのは流石に大変なため、ほとんどの日はうま煮を準備している訳ですが…たまには少し違う煮物を作ってみましょうか。…そうですね、鶏のむね肉がありますから、片栗粉をこのむね肉に塗して、今日は治部煮を作りましょう。

本当ですと治部煮を作るには、鴨肉が必要なのですが、鶏肉でも十分に美味しい治部煮が作れますから、今回は代用品ではありますが鶏のむね肉で作ってみようと思います。一緒に入れる具材は…そうですね、野菜の方は人参、チンゲン菜、椎茸これだけあれば、彩を考えても十分ですね。それに焼き豆腐もありますし、かなり華やかな治部煮が作れそうですね。それでは、早速作ってしましましょうか。

まずは椎茸の石づきの部分を取除いて、絞った布巾で汚れを取除いたら、先に軽く茹でておきます。次は人参ですね。以前もそうでしたが、和食は見た目も大事。ちよつと

した飾り切りをする事で、料理全体が一気に華やかになります。ですから、今回も人参は5mm程の厚さで輪切りにしたら、縁の部分を少しだけV字型に5箇所程等間隔に切り込みを入れて花びらの形にした後、V字に切り込んだ辺りから中心に向って切り込みを入れて、その切り込みに向けて表面を斜めに切り取る事で、人参で花びらを作ります。これも軽く下茹でしておきましょうか。

焼き豆腐は一口大に切れば良いですから、残りはチンゲン菜ですね。あまり大きく切ってしまったては、火の通りが均一ではなくなってしまうし、食べ難くなってしまうので、長さを三等分程に切っておきます。後、鶏むね肉の方も下準備だけはおきましょうか。治部煮を作る際は、鶏肉には片栗粉を軽く表面に塗っておき、肉の表面に少しだけトロミのある層を作るのがポイントです。切り分けた鶏のむね肉に厚くなりすぎないように片栗粉を塗って…これで下準備は全て完了ですね。

それでは、いよいよ煮ていきましょか。まずは、鍋に出汁を入れてこれを煮立てます。そして、煮立った出汁に対して日本酒、みりん、醤油、砂糖、塩を入れて、ここに片栗粉を塗した鶏肉を一度入れて数分間煮ます。鶏肉はあまり長い間煮てしまいますと固くなってしまいますので、火が通ったら一度取り出しておきましょうか。

それではこの汁にチンゲン菜を入れて火を通したら、ここに既に下茹でした椎茸、人参、そして焼き豆腐を入れて再び数分間煮て味を染み込ませていきます。最後に一度煮

ていた鶏肉を再び鍋に入れたら再び短時間煮て……これで完成です。今回は一人分ずつお椀に綺麗に盛り付けてお出しする予定ですから、それぞれの野菜や豆腐、そして鶏肉がグチャグチャにならないように、少し場所を分けて茹でましたが……綺麗に盛り付けた治部煮……お客さんの艦娘達は喜んでくれるでしょうか。

「あら龍驤、今日は久しぶりに来てくれたんですね。ゆっくりしていつてくださいね。」  
「鳳翔さん、久しぶりや。今日はこの二人がウチに美味しい物を奢ってくれるという事になったんや。だからウチ等に美味しい物を食べさせたつてくれるか？ほな、二人共今日はいしつかり頼むで。」

龍驤が奢ってもらう？という事でしようか。見れば、隼鷹と千歳が龍驤と一緒に来ていますが……。こういう言い方は変かもしれませんが、龍驤は軽空母の中では、私と同じように古参組のため、空母寮では正規空母並に恵まれた環境の筈です。ですから、龍驤が後輩の隼鷹や千歳に奢るのでしたら理解出来ませんが、その逆というのは……。とはいえこの面子ですから、大方空母寮でお酒絡みで何か問題を起こして、その尻拭いを龍驤にしてもらった……。という事でしようね。ひよつとして、昨晚あの人と話していた

件でしょうか……ちよつと聞いてみましょう。

「隼鷹、千歳？ 貴方達が龍驤に奢るといふのも珍しいですね。空母寮で一体何をやらかしたのですか？」

「え？……え？ 何もやってない……よ？ 私等が空母寮で悪い事なんて……や……やつている訳ないじゃないか。鳳翔さんも人が悪いぜ。そ……そうだよな？ 千歳？ ハハハ」  
「え？ も……勿論よ。そ……そんな、私達が空母寮でお酒飲んで大暴れなんて……そ……そんな事する訳ないじゃないですか、鳳翔さん。」

傍目から見ても動揺している事が丸分かりですね。そのような態度では、いくら言い訳をしても何も説得力はありません。どうやら私の予想が正しかったようで、この二人が空母寮で酔つ払つた挙句に大暴れして……龍驤がその問題を先輩として処理したようですね。二人の態度に龍驤はニヤツと笑つただけですし……肝心の龍驤が何も言わない以上は、私もこれ以上の追求は止めておきましょう。

「三人ともお酒はどうしますか？」

「鳳翔さん、酒は……一番安い酒でいいよ。大五郎の3Lの紙パックでいいから出してよ？」

「ああ？ 隼鷹、ウチに高い酒は飲ませんと言うんか？ それならこつちにも考えがあるで。鳳翔さん、その久保田の萬寿を頼むわ。」

「龍驤様：：そればかりはご勘弁を：：。ほら、千歳からもお願いしろよ。あんな高い酒飲まれたら、私等破産だよ。」

：うちには、紙パックのお酒は置いていないのですが：。それに通常であれば、龍驤もきちんと後輩の事を考えてくれると思うのですが、余計な事を言つたばかりに：：とんだ藪蛇ですね。とはいえ、隼鷹や千歳も私にとつて大事なお客さんですから、少し助け船を出してあげましょうか。この子達でも問題なく払えて、それで美味しく飲めるお酒：大吟醸ですが、このお酒なら値段的に大丈夫ですね。

「龍驤、久保田の萬寿も美味しいお酒ですが、眞澄の純米大吟醸『山花』はいかがですか？香りが凄く良いお酒ですし、大吟醸なのですが甘さは控えめですつきりした飲み口です。すから、お料理にも合いますしきつと気に入ると思いますよ。」

「ほほお。流石鳳翔さんのお店やな。ほな、今日はウチそれにするわ。隼鷹も千歳も、フオローしてくれた鳳翔さんに感謝しておくんやで？」

「た：：助かった：：。鳳翔さん、本当に助かったよ。」

「あ、ありがとうございます。鳳翔さん。」

本当に困つた子達です。まあ、話は纏まつたようなので、紹介したお酒を冷で出して：。後は一通りの料理を出して、しばらく放つておいたほうが良さそうですね。隼鷹と千歳にしても、龍驤に色々感謝しなければいけない事があるようです。私はそれを

聞かない方が良さそうです。

「：隼鷹、千歳。という事で、今後は少し自重するんやで。いつまでもウチが尻拭いをするという訳には行かへんし、二人とも姉妹艦も居るんやから、気イつけるんやで。」

「わ：：分かつているよ、龍驤：：様。あつ、お皿空いてるみたいだから、何か頼むよ。おい、鳳翔さん、料理追加。」

「コラツ、隼鷹。本当に分かつているんか？全く：：困ったやつちや。あくそれとな、料理なんやけど、何か煮物を頼むわ。そろそろウチも落ち着いた物が食べたいんや。」

「はいはい、龍驤様。鳳翔さん、煮物三人前お願いしますね。隼鷹も食べるでしょう？」

龍驤達三人組から料理の追加があるようです。あの後、お酒の方は気に入ってもらえたようで、何度か追加注文が入りましたが、食事の追加もするようです。煮物料理という事です、折角作った治部煮を出しましょう。小鉢に鶏肉、細工切りした人参、椎茸、チンゲン菜そして焼き豆腐を綺麗によそって、少しだけ汁を入れて：：。これでよろしいですね。

「今日の煮物ですが、治部煮を作っていますから、これを出しますね。三人ともどうぞ。」



## 軽空母 龍驤

全く：鳳翔さんが空母寮に居た頃は、ウチが余計な事せんでもよかつたんやけど、ほんま最近はきつついわ。赤城や加賀が空母寮を全て仕切ってくれば問題ないんやけど、赤城達も他の軽空母はまだしもウチには遠慮があるようだし。まあ、昔は一緒に一航戦組んでいた仲だから、気持ちは分らんでもないんやけど……。けどな？だからと言つて、軽空母全部をウチが面倒見るといふのもどうかと思うで？

まあ、軽空母の連中は基本的に真面目なのが多いから問題ないんやけど、それでもこの二人はあかん。なんや昨日は。空母寮で大酒飲んで、大暴れした挙げ句にドアを破壊しましたって……。それに加賀も加賀や。空母寮仕切るなら、全部仕切れっちゅうねん。『軽空母の事は、龍驤に任せていましたから、今回の事はそちらで処理してもらえますか』つて、なんやねん。結局ウチが提督の所に謝りに行って、新品のドアを付けてもらう交渉に行く事になったやんか。

大体、なんで無実のウチが、この二人の事であの金剛に嫌味を言われなあかんのや。『Hey! 龍驤。備品は只ではないネ。いくら空母が花形と言つても、もう少しあなたの飛行甲板のように慎ましくしてもらわないと、困るデース!』：余計なお世話だつ

ちゆうねん！いつかギャフンと言わせたるから、見とき。

まあ、肝心の提督からは『龍驤も大変だな。申し訳ないとは思うが、軽空母の事はよろしく頼む』って言ってくれて苦労を理解してくれとるみたいやから、ウチとしては満足しとるんやけどな。それにしても……この二人、ほんまに反省しとるんか？加賀の言葉ではないけど、先輩のウチに対する敬意つちゆうもんが、足りんのとちゃうんか？もつとも、鳳翔さんの所で奢るといふ事で、手を打ったウチもウチなんやけどな。

それにしても鳳翔さん、また料理の腕上げたなあ。空母寮に居た頃も料理は上手いと思っていたけど、今日の料理もほんまに旨いわ。まあ、こういう旨い酒に旨い料理を食べると、ウチの怒りも氷解していくつちゆうもんや。そういう意味では、隼鷹も千歳も一応、弁えとるといふ事やな。

ほほお、この煮物の料理も綺麗なもんやな。人参がわざわざ花の形に切られとるし、人参の橙色に、葉物の緑色、椎茸の濃い茶色に、焼き豆腐の焦げ目の入った白色、後なんやこれ？肉やと思うけど、表面が少しプルンとした感じで光沢があるんやな。いずれにせよ、ほんまに綺麗で美味しそうな煮物や。早速いたadakか。

ふう……これ鶏のむね肉やな。しかし……鶏肉にしては、表面がプルツとした食感で、表面の部分に出汁の旨みがしつかり染み込んで、しかも中はあつさりした味の鶏肉……ええなあ、これ。たぶん、鶏肉の周りを粉物で覆ってから、煮物にしとるんやろうけ

ど・：それにしても見事な料理や。それにこの煮物の味・：最初に花形の人参を食べた時は、旨みがしつかり入っているけど、ちよつと薄味やと思つたんやけど・：鶏肉に物凄く合つとるわ。こういうのを上品な薄味と言うんやろうな。まあ、吞兵衛の隼鷹や千歳には勿体無い味やな。葉物も・：しつかりした歯応えに、汁がしつかり絡まつておつて、ほんまに旨い。これ何の葉物やろ・：最初はほうれん草かと思つたんやけど、これはそんな歯応えやなくて、もつとしつかりした歯応え・：たぶんチンゲン菜やな。

煮物に椎茸は、ほんまに反則や。ただでさえ旨い煮物の味に、椎茸を噛むたびに中から湧き出てくる旨みが重なつて、これはあかんわ。焼き豆腐もアツサリしたこの煮物の味を更にアツサリしてくれて・：ほんまにええな。この煮物、具によつて様々な歯応えが楽しめる、なおかつ典型的な和風の味付けなんやけど上品な薄味・：。それに鳳翔さんに勧められたお酒、たしか『山花』だったか？これも薄味の煮物の味を邪魔せん、すつきりした飲み口で、料理の味を引き立ててくれるわ。このままと、あつという間に煮物が無くなつてしまふやんか。

それにしても、鳳翔さんの料理の腕に感心してばかりもおられへんな。ウチも少し料理を練習した方が良くかもしれん。最近、空母寮でも正規空母の瑞鶴がメツキリ料理の腕を上げるとも聞くしなあ。うかうかしておられへんで。

## 鳳翔

私が空母寮から出た後、龍驤には大変な苦勞をかけてしまいましたので、今日私の目の前で美味しそうに料理を食べている姿を見ますと、少し申し訳ない気持ちも出てきます。本来であれば、私が退寮した後は、赤城さんと加賀さんが空母寮の全ての面倒を見ることになっていたと思うのですが、あの娘達も元同僚だった龍驤には遠慮があつたようで、その結果軽空母達の面倒は全て龍驤に任せていたようです。

昨晩帰宅したあの人から話を聞いたのですが、昨日龍驤が空母寮で起こった出来事の後始末のために執務室にやってきたと言っていました。あの時は何の事かよく分かりませんでした。どうやら今日の前に居る隼鷹と千歳の後始末だったようです。正規空母達の中では、瑞鶴さんの後始末を加賀さんがよく行っていると赤城さんからは聞いていますが、軽空母達の中では龍驤がその役割をしているのです。本당にご苦勞さまで。龍驤の治部煮の碗が空いたようですし、サービスでお代わりをお出ししましょうか。

「龍驤、いつもご苦勞様です。良かったら、その治部煮お代わりを出しましょうか？ 私たちのサービスです。」

「あつ、鳳翔さんすまんな。おかわりいただくわ。それにしてもこの煮物、ほんまに旨い

わ。この吞兵衛な二人には、勿体無い味やで。」

あらあら、龍驤の言葉に隼鷹と千歳が一瞬憮然とした顔をしましたが、流石に今日は貴方達、何も文句は言えない筈ですよ。まあ、本人達もそれは理解しているようで、今は苦笑いをしていますが。それに貴方達……これくらいで済んで本当に良かったと思えますよ。貴方達がもし正規空母でしたら……お手伝いに来る瑞鶴さんの話を聞いていますと、こんな事で済んでいたとはとても思えません……。

「パンパカパ〜ン。鳳翔さん、私達にもその治部煮もらせるかしら〜。とつても美味しそうですから、私達も食べたいの。それに……隼鷹さんも千歳さんも、良い先輩を持つて良かったですね。私達重巡洋艦寮は、空母寮とは違つて自由はあるかもしれないけど、あまりそういう先輩後輩の關係はないから、見ていて羨ましいわ。」

「たしかに、愛宕の言うとおりじゃな。重巡洋艦寮は、姉妹毎には纏まつておるが、あまり全体を取り仕切つている艦娘はおらんからのお……。そういう意味では、空母寮を見ていると羨ましいぞ。あつ、鳳翔、吾輩と筑摩にも治部煮を頼む。」

なるほど……。私はどうしても空母寮を中心に見てしまいますので、あまり気づかなかつたのですが、たしかに重巡洋艦寮などでは、空母寮のように中心になつて取り仕切つている子はいないようです。そういう観点から見れば、空母寮は全体的にまとまつていると言つても良いのかもしれないね。

「まあ、そういう意味では、私も千歳も空母寮でありがたかったと思うよ。なんせ、私達の面倒を見てくれている龍驤……様は、この通り、胸は小さいけど、器の大きいお方だからなく、ヒヤツハ〜!」

「そうそう、龍驤様が私達軽空母を纏めてくれているおかげで、色々フォローもしてもらえるのよ。龍驤様は、体は小さいけど、器は大きな方なのよ。」

……このお馬鹿さん達は、自分が何を言っているのか理解しているのでしょうか。もう酔ってしまった……とも思えません……。龍驤の箸を動かす手が完全に止まっていますし、顔を下に向けてもう一方の手がプルプル震えています。さて……壊されると困る料理の入った大鉢をカウンターの上方から避難させたら、私も少し避難しましょうか。こんなお馬鹿さん達の面倒を普段から見ている龍驤には、本当に頭が下がります。

「おんどりやく、舐めとんのか!」

私のお店、今日も賑やかな事になりそうですね。まあ、料理類は粗方避難させましたが、何かあったら今回は、隼鷹と千歳の支払いに追加しましょう。

## 第三八話 榛名と湯豆腐

「こんばんは、鳳翔さん。今日はちよつと座敷を借りたいのですけど、開いていますか？」

いつもであればテーブル席の一つを占領している加賀さん、飛龍さん、蒼龍さんの三人の正規空母娘ですが、今日は加賀さんが座敷を希望してきました。そして今回は珍しい事に、他の正規空母娘と一緒にではなく、何故か知りませんが高速戦艦四姉妹の榛名さんと霧島さんが一緒です。座敷を借りるというのは、これが原因なのでしょう。私のお店のお手伝いに来ている瑞鶴さんは、この組み合わせについて不思議そうな顔をしています。赤城さんは納得した顔ですね。ちよつと聞いてみましょうか。

「赤城さん？事情を知っているようですけど、何かあったのですか？」

「実は…丁度昨日の出撃の時、私達機動部隊の護衛を榛名さんと霧島さんをお願いしています…私達一航戦と二航戦はかなり助けられたので、そのお礼を…。」

なるほど。昨日の作戦では機動部隊本隊が出撃したようですが、その時の護衛役として榛名さんと霧島さんも出ていたのですね。赤城さんは言葉を少し濁したようですが、あの人からの話では、昨日の作戦でかなり厳しい局面もあったと聞いています。おそら

く、この二人の高速戦艦に相当助けてもらったようですね。

「なるほど、そういう事ですか。それでしたら、そちらの座敷が開いていますから使ってください。赤城さんは行かなくて良いのですか?」

「あ…あのお…ちよつと先立つものが…。赤城はこちらで手伝いながら…」

まあ、ツケを現在進行形で清算中の赤城さんにそんな余裕があるとは思えませんが…今日くらいは仕方ないですね。恩を受けた訳ですから、お礼はちゃんとしなくてはいけません。今日はお手伝いから開放してあげましょう。それに今日は瑞鶴さんも来ていますし、お店の仕事は問題ないですから。

「赤城さん、あなたも座敷に行つてきなさい。今日のお手伝いは結構ですから。」

「あ…ありがとうございます。鳳翔さん。」

座敷の一つを占領した正規空母娘四人と高速戦艦の二人に何をお出ししましょうか。六人居ますし何か鍋物の準備でもして、あとは適当に食べられる物を出してあげれば、後は向こうで適当にやると思えます。鍋物何が良いですかね…ここは本人達の希望を聞いた方が早いかもしれません。

「榛名さん、霧島さん。今回は本当にうちの正規空母娘達がご迷惑をおかけしたよう…ありがとうございます。今回は、折角なので鍋物を出そうと考えたのですが…何か希望はありますか?」



「榛名姉さま、霧島は何でも良いので、お姉さまが決めてください。」

「良いのでしょうか…榛名が選んでしまつて…。ですが、選んでも良いのでしたら、今日は少し榛名も疲れていますから、胃が落ち着くような鍋物が良いですね…。あつ、鳳翔さん、榛名は湯豆腐がいいです。」

湯豆腐ですか。たしかにこの寒い時期、温かい湯豆腐はご馳走と言つても過言ではありません。アツアツの湯豆腐をもみじ卸しの入つたポン酢ダレで食べる…これは本當に贅沢な料理だと思ひます。あら？妹の霧島さんは嬉しそうですが、肝心の空母娘達は微妙な顔をしていますね。この子達も豆腐は好きだと思ひますし、このような寒い日ですから湯豆腐は嬉しい料理だと思つたのですが…どういふ事でしょうか。

「貴方達？浮かない顔をしています、湯豆腐は嫌いでしたか？」

「い…いえ、湯豆腐は好きです、鳳翔さん。いくら赤城でも、肉が入らない鍋なんて信じられない！なんて思つていないですよ。はい。」

「私も湯豆腐は好きです。それだけではお腹が膨れない…などとは勿論考えていません。」

…何が言いたいのかわかりました。大方この子達は、榛名さん達にご馳走するとういう名目で、すき焼きか何かを食べようと考へていたのでしよう。ところが肝心の榛名さんが湯豆腐を選択してしまい、當てが外れたと言つたところでしょうか。とはいえ、

流石にご馳走すると言って誘った相手が選んだ料理をこの時点で変えさせるという訳にはいかず……といったところでしょうね。

さて、どうしたものでしょう。このまま湯豆腐だけ出しても良いのですが、それをすると折角の榛名さん達へのお礼のはずが、殺伐とした空気になる事は間違いありません。仕方ありません……湯豆腐以外に何かお腹が膨れるような物を一緒に出してこの正規空母娘達を落ち着かせてから、湯豆腐は出す事にしましょう。それにしても……本当に困った子達です。とりあえずお酒と一緒に、豚肉と大根の塩焼き、そして鶏肉の磯揚げ、焼き魚……あっさり食べたい榛名さんには申し訳ないのですが、これだけ肉や魚類を出しておけば、少なくとも空母娘達は静かになるはずです。瑞鶴さんも手伝いで来ていますし、急いで準備してしましましょう。

私の目論見通り、お腹が膨れそうな料理を先に出しますと、空母娘達の表情も緩みました。一緒に来ている榛名さんや霧島さんも嬉しそうに出した料理を食べていますから、私の心配は杞憂に終わったようです。

それでは一段落しましたから、湯豆腐の準備をしましょうか。湯豆腐には豆腐だけを

入れる非常にシンプルな物から、様々な野菜などを一緒に入れる物までありますが、今回は折角のお礼の会のようですから、豆腐を邪魔しない程度に他の野菜も一緒に食べてもらいましょうか。定番ですとネギ、白菜、椎茸、春菊、そして人参と言ったところを一緒に出せば十分だと思います。

まずは昆布を一枚、水を満たした土鍋に入れて、この土鍋を座敷に置かれたコンロの上にセットしておきます。それでは、湯豆腐の具材の準備をしましょうか。まずは豆腐です。最後に鍋から取り出す時に崩れやすいという欠点がありますが、やはり滑らかな食感が良いと思いますので、今回は絹ごし豆腐を用意します。それに穴じゃくしを用意しておけば、柔らかくなつた絹ごし豆腐でも問題なく鍋から取り出せるでしょうから、大丈夫ですね。それでは絹ごし豆腐を少し大きめに切り分けましょう。

次は野菜です。白菜、ネギそして春菊は食べやすい大きさに切り分ければ良いですが、色合いをつけるために入れる人参、そして椎茸は少し細工切りをする事で目でも楽しめるようにしておきましょうか。人参はいつも煮物を作る時と同じように花びら状に細工切りをして：椎茸の方は、傘の側から包丁で中心で交わるように三本切り込みを入れます。こうする事で、椎茸を茹でますと傘の側に星が現れますから、見た目も楽しめるのではないのでしょうか。

それでは切り分けた野菜と豆腐を大皿に盛って、座敷に持っていきましよう。後は湯

豆腐で使用するタレですね。湯豆腐で使うタレは、ある意味この料理の一番大事な部分ですし、様々なタレを出す事で、味の変化を楽しむ事が出来ます。まずは定番の醤油ベースのタレですね。醤油とみりん、そして日本酒を軽く煮立てて、ここに分葱の微塵切りと旨みを出すための鰹節を入れたら火を止めて…これで一種類は完成です。

次は酸味のあるタレですね。これはポン酢が良いのですが、やはりピリツとしたアクセントも必要でしょうから、ポン酢タレに合わせられるように、薬味として鷹の爪と大根を使ってもみじおろしも準備しておきます。後は甘い味噌のタレも準備しておきましょうか。これは八丁味噌と三温糖、そしてみりと日本酒を鍋に入れて、軽く火にかけながらへらで味噌を伸ばしていき、トロツとなったら少しだけフツフツしてくるまで熱したら完成です。このタレは濃厚で独特の甘味を持つタレで、豆腐にはよく合うのです。

後は、もみじおろし以外の薬味の準備ですね。おろし生姜、にんにくおろし、胡麻、分葱の微塵切り…これだけ準備しておけば十分です。それぞれの薬味を小鉢に取り分けて…座敷に運べば準備終了です。後は、あの娘達が勝手にやってくれるでしょう。

「皆さん、湯豆腐の準備が出来ましたから、後は適当に作って食べてくださいね。それとお酒の追加、ここに置いておきますね。」

## 高速戦艦 榛名

何故か知りませんが今回の作戦終了後に、一緒に出撃していた一航戦の加賀さんからお礼をしたいと言われて、言われるまま妹の霧島と一緒に鳳翔さんのお店にやってきました。私達高速戦艦は、機動部隊の直掩として空母の皆さんと一緒に出撃する事が多いのですが、今回榛名達が特別に活躍をしたとも思えません。本当に榛名達がご馳走になつてしまつても良いのでしょうか。

鳳翔さんのお店は、この鎮守府の艦娘達にとつて憩いの場だと榛名も知っています。しかし私達高速戦艦四姉妹は、一番上の金剛お姉様が鳳翔さんとは緊張関係にあるため、なかなかお店に訪れる事が出来ません。妹の霧島は以前に重巡洋艦達と一緒に訪れたと聞いていますが、その際に何か失態を起こしたようで提督からは入店禁止を告げられましたし、それを聞いた金剛お姉様からも厳しく叱責を受けたようです。榛名も今日は気をつけなければいけません。

金剛お姉様の評価はだいぶ異なりますが、鳳翔さんはとても優しい航空母艦です。今日も榛名が希望した湯豆腐を快く準備してくれるようですし、私の注文に空母の皆さんは少し不満があつたようなのですが、鳳翔さんの心配りでそれもあつという間に氷解しました。そして並べられた料理の数々、榛名も霧島も正規空母達と一緒に、既に様々な

料理に手をつけていますが、やはり榛名は湯豆腐が待ち遠しかったです。今日は色々と疲れているので、湯豆腐を食べて落ち着きたかったのです。

いよいよ榛名が注文した湯豆腐が机の上に乗りました。土鍋には既に昆布が入ったお湯が入っていますし、材料も既に切り分けられていますから準備は万端です。それに、所狭しと並べられた様々なタレに薬味の数々。こんなにも準備してもらえるなんて、素晴らしいです！榛名感激です。鍋料理というと必ず仕切りたがる艦娘が居ますし、私達高速戦艦四姉妹では、金剛お姉様が全てを取り仕切りますが、今日は一航戦の加賀さんが仕切るようですね。赤城さんが豆腐を生のまま食べようとする箸を途中で迎撃したり、豆腐と一緒に綺麗に切られたお野菜などを鍋に並べたりと、とても忙しそうです。「…出来ました。まずは今日のお客さんの榛名さんと霧島さんに取り分けめますので、お碗を貸してください。赤城さん！お客さんが先です。もう少し待つからね。」

加賀さんに言われてお碗を差し出すと、加賀さんが榛名のお碗に綺麗に豆腐や野菜をよそつてくれました。金剛お姉様が鍋奉行の時は取り分けはくれませんし、鍋の具を巡って姉妹で激しい取り合いになります。そして榛名達はいつも生存競争に負け、余り物しか食べる事が出来ません。ですから、このようにお客さんとして一番最初に榛名が食べる分を取り分けてもらえるなんて、本当に榛名感激です。妹の霧島は、私達四姉妹の鍋とは様子が異なる事に驚いているようですが、これが本当の鍋料理だと榛名は強く

思います。

さて、折角取り分けてもらったので、冷めない内に早速食べましょう。湯豆腐を食べる訳ですから、やはり最初は豆腐です。榛名には少し大きめの豆腐なので、これを崩さないように慎重にまず箸で二つに切り分けます。今日の湯豆腐は、滑らかな食感が特徴の絹ごし豆腐のようですから、あまり力を入れすぎてしまいそうですと崩れてしまいますから：ああ、霧島、そんなに力を入れてはダメです。

霧島は豆腐が崩れてしまい悪戦苦闘しているようですが、榛名はなんとか切り分けるのに成功しました。それでは早速：どのタレから行きましようか。定番の醤油タレに、ポン酢タレ、そして甘さが特徴の味噌タレ、本当に迷ってしまいます。ですが、やはりここは定番中の定番の醤油タレですね。ここに分葱とおろし生姜、そして胡麻の薬味を少し入れて：湯豆腐を浸します。真っ白な豆腐が徐々に醤油タレ特有の透明感のある薄茶色の液体に浸されて、まるでお化粧をしたように色が豆腐の下の部分からついてきます。これくらい漬けたら大丈夫です。薬味を少し乗せて：。

はあ：口の中一杯に広がる、豆腐から出る湯気とタレの香り。そして噛むと豆腐の甘さがジワツツと広がり：本当に落ち着きます。このような素晴らしい料理を出してくれた鳳翔さんに感謝です。定番のタレですが、醤油を元にした少し甘めのタレ、豆腐の甘さに旨みを与えて本当に美味しいです。そして薬味として一緒にのせた生姜特有の辛

味、胡麻の食感と香り、そして分葱……どれを抜いてもこの完璧な味は崩れてしまいます。次は何を食べましょうか。

次は白菜を食べてみます。先程は定番の醤油タレを使いましたが、今度は折角ですからポン酢タレを使ってみます。榛名は少しピリツとしたアクセントも好きですから、折角意であるもみじおろしをポン酢タレに少し落として、これに白菜をつけます。普通の鍋料理ですと、鍋料理自体に味があるので、その味を吸った白菜も美味しいのですが、湯豆腐の場合は昆布の旨みが入っただけの湯で茹でてありますから、白菜本来の甘味をしっかりと感じられる筈です。ここにポン酢タレの酸味ともみじおろしのアクセントが入れば、きつと素晴らしい味になると榛名は想像出来るのです。

鼻から入る柑橘系の香り、これが榛名の食欲をそそります。白菜を十分にポン酢に浸してもみじおろしを乗せました。後はこれを口の中に入れるだけです。ああ、これも榛名の想像通りの味です。白菜の合間に入り込んだポン酢のさわやかな酸味と白菜固有の甘味が合わさって榛名の口の中に広がっていきます。そしてもみじおろしのピリツとした辛さ。本当に堪りません。比叡お姉様の作った辛いカレーも榛名は好きですが、あの暴れまわるような辛さとは全く違う、控えめなそれでいてきちんと自己主張をする辛さ……榛名はこういう味が本当に好きなのです。

それにしても榛名のお碗に盛り付けられた色とりどりの野菜に豆腐、本当に綺麗で



す。野菜の切り方をほんの少し工夫したり、彩に気をつけて鍋料理を作るだけで、こんなにも視覚的に楽しめるのですね。榛名達がいとも食べる鍋とは全然違います…。そういうえば、もう一つタレが用意されていたのを忘れていました。味噌ダレです。これはたぶん、田楽などに使うようなタレだと思えますから、湯豆腐にも絶対に合うと思います。やはりこのタレは、豆腐につけて食べなければいけません。お碗に残っている豆腐を味噌ダレにつけて…豆腐の白と味噌ダレの黒のコントラストが本当に綺麗ですね。

ふう…このタレも本当に美味しいです。豆腐の甘さとは少し違う味噌の甘味。たぶん味噌にみりんや砂糖を入れている事もあると思いますが、濃厚な甘さと味噌特有の香りが合わさると、豆腐の美味しさをこんなに引き出すのですね。この味噌ダレには胡麻の薬味が合うのかもしれませんが、榛名はこのタレはタレだけの純粹な味を楽しみたいです。同じ湯豆腐を食べていても、これだけ味の違う三種類のタレが出るだけで、こんなに味わいを楽しむ事が出来るのですね。榛名、脱帽です。

隣の霧島も美味しそうに食べ…あら？霧島の目が潤んでいますね。気持ちは痛い程分かりますが、金剛お姉様の前でその涙は禁物ですよ、霧島。

鳳翔

あら？先程まで騒がしかった座敷が少し静かになりましたね。料理の方を大方食べ終わったのでしょうか。特に追加の注文もなさそうですから、そろそろお開きになるようですね。：しかし、あの娘達のいつもの感じですと、お開きにはまだ少し早い気がします。今日は榛名さんや霧島さんが来ていますから、遠慮したのでしょうか。少し様子を見てみましょう。

「皆さん静かになりましたが、今日はお開き…えっ？」

驚きました。あの霧島さんの目に涙が浮かんでいて…榛名さんが何か霧島さんを慰めている感じでした。そして正規空母の四人は、私もそうですがその光景に驚き沈黙しています。榛名さんが私に『大丈夫です』というジェスチャーを送ってきましたから、料理が不味かったという訳ではなさそうですし、うちの正規空母娘達が意地悪をしたという訳ではなさそうですが、ちよつと気になりますね。

「あの、榛名さん霧島さん、一体何があったのですか？私で良かったら相談にのりますよ。」

「あつ、鳳翔さん。本当に榛名達は大丈夫です。その…普段榛名達が鍋料理を食べる時と、あまりの違い…といいますが、平和さに涙が出てしまっただけです…ね、霧島？」

鍋の時の平和さ？一体何を言っているのかサッパリ分からないのですが…。しかし、こー言うっては何ですが、うちの正規空母達も鍋料理をつつく時は、それ程平和とも言え

ない気がするのです。鍋の時になりますと、赤城さんが暴走しがちですし、それをブロックする加賀さんとの間で無言の戦いが繰り広げられますし、すき焼きなどでは肉を巡って激しい攻防が起こります。それよりも酷い鍋料理の争いと言われても、私には想像出来ません。

「榛名さん？その…あまり他所様の事を詮索するのはいけないのかもしれませんが、そんなに酷いのですか？金剛さんのところは。」

私がそう疑問を口にした瞬間、榛名さんに慰められていた霧島さんが覚醒し、様々なエピソードが堰を切ったかのように霧島さんの口から語られました。曰く『金剛姉妹の鍋料理は、金剛さんの金剛さんによる金剛さんのための鍋料理のようで、良い具材は真つ先に金剛さんの口に消えていく事』『すき焼きなどを行おうものなら、肉のほとんどは金剛さんと比叡さんに食べられてしまい、榛名さんや霧島さんにはほとんど回つてこない事』『鍋料理の間は、絶えず具材に火が通ったかを監視し、火が入ったと思われる瞬間に激しい生存競争が始まる事』『そのため、鍋料理の間は一瞬たりとも目が離せず、殺伐とした時間が続く事』。

他所様には他所様のやり方があるとは思いますが、金剛姉妹の鍋料理は恐ろしい物がありますね。どうやら霧島さんは、今回の湯豆腐の際に加賀さんから平等に具材をよそつてもらつたり、落ち着いて鍋料理を堪能出来、平和な時間を過ごせた事に感動して

思わず涙が出てしまったという事のように。比較対象の問題とはいえ、このような普通の出来事で涙を流されては……とても不憫に思っています。

「あつ、鳳翔さん。その……榛名達は慣れていきますから、大丈夫です。それに……金剛お姉様も良いところがありますし。あつ、そうです。鳳翔さん、知っていますか？最近、金剛お姉様、秘書艦のお手伝いとして駆逐艦を連れてきて、色々と面倒を見ているのですよ。あの金剛お姉様も良い所があるんだなど、榛名感動したんです。」

重くなつてしまった空気を变えるために榛名さんが別の話題を出してきましたが、この話題は私もとても気になります。あの金剛さんが駆逐艦の面倒？金剛さんとは、昔あの人を巡つてのライバル関係だったため、どうしても私には多少の偏見がありますが、それでも金剛さんが駆逐艦の面倒を見ている姿は、とても想像出来ません。それに駆逐艦の子達に、あまり金剛さんの真似をしてもらいたくはありません……。それにしても、一体どの駆逐艦を手懐けているのでしょうか。関係がありそうな駆逐艦と言えば、浦風さん辺りですが……。

「その……榛名さん？駆逐艦の面倒を金剛さんが見ているというのは、あまり想像が出来ないので、一体誰の面倒を見ているのですか？浦風さん辺りですか？」

「フフフ、それがですね鳳翔さん。榛名も最初驚いてしまったのですが、あの初霜ちゃん  
の面倒を見ているのですよ。何時からかは榛名も覚えていませんが、金剛お姉様が初霜

ちゃんに秘書の仕事を丁寧に教えている姿を見てびっくりしたのです。」

えっ……。あの素直で良い子の初霜ちゃんが金剛さんに……。これはいけません。手遅れになる前に、なんとかしなければいけません。まずはあの人を今日帰宅したら相談してみましようか。榛名さんの言葉に、赤城さんや加賀さんも少し驚いた顔をしています。この娘達にも、少し注意して金剛さんの事を見てもらうように頼まなければいけませんね。余計な心配毎がまた増えました。

## 第三九話 空母のクリスマス・パーティー

空母寮 某所 加賀

やはりクリスマスにこの料理は必要不可欠ね。中に入れる香草や野菜の準備も完了。後はこれを内蔵部分の代わりに中に詰め込んでオーブンに入れるだけ…。その他の準備も出来ているし、この料理用のクランベリーソースの準備も完了しているわ。材料を手に入れるために余計な手間や出費をしてみましたけど…これまで色々と私に手間をかけさせ…ではなくて、私が面倒を見てきたあの子も喜んでくれるでしょう。まさか先輩の私がこれ程『心を込めて』作った料理を食べないなんて事は…ありえないわ。口を挟じ開けてでも食べさせないと…。

「あの…加賀さん？本当にその料理を持っていくのですか？その…もうちよつと違う料理の方が…。チキンの丸焼きの方がお手軽ですよ？」

「赤城さん？何を言っているの。これがなければクリスマスは始まらないでしょう？それに…あなたが作っているローストビーフの材料費は誰が出していたかしら。」

「そ…そうですね。やっぱり加賀さんが言うとおり、この料理がないとクリスマスパー

ティーは始まらないですよね！あ：赤城は勿論加賀さんの言葉に賛成です。はい。」

そうよ赤城さん。この料理がなければクリスマスパーティーは始まらないわ。それに：あの子も必ず私がこの料理を作って持つてくると考えて、適当な理屈を捏ねくりだして私の嫌いなあの料理を持つてくるでしょう。：先輩として、あの子の期待に応えてあげなくては、あの子も寂しがるはずです。え、きつとそうでしょう。ならば期待に  
応えて、完璧に作ったこの料理を持つていかなければ：この七面鳥の丸焼きを。

空母寮 某所 瑞鶴

「瑞鶴：：本当にいいの？お姉ちゃん、どうなつても知らないわよ。」

「いいって、翔鶴姉。やっぱりクリスマスには鳥の料理。皆洋風の料理じゃつまらないから、瑞鶴が持ち込む料理はこれでいいって。」

今日、お母さんのお店で開かれる空母娘のクリスマスパーティー。お母さんの提案で各空母が一品ずつ料理を持ち寄る事が決まった瞬間、あの意地悪な先輩の顔に浮かんだニヤツとした笑顔：あいつが持つてくる料理は間違はなく瑞鶴が嫌いなあの料理。大方『クリスマスパーティーなのにこの料理がないのはありえませんか』とかもつもらしい言い訳をつけるだろうけど、間違はなく瑞鶴が苦手な七面鳥の丸焼きを持つてくるに

違うわ。瑞鶴はチキンのローストは好きだけれど、七面鳥は少しパサパサしていて嫌いだし、おそらく一緒に出てくる酸味と甘味のある克蘭ベリーソースも好きではないんだよね。

だとしたら：瑞鶴だって：あの先輩がもつとも苦手なこの料理を持っていつてやるんだから。一応保険もかけてあるし、今回ばかりはあの戦いのように一方的にやられる訳には行かないわ。翔鶴姉は無難にスズキのパイ包みを作っているようだけど：瑞鶴は引くわけにはいかないのよ。後輩の私が『心を込めて』作った料理なんだから、あの先輩には必ず食べてもらわないと：口を抉じ開けてでも食べさせてやるんだから！

「瑞鶴：お姉ちゃん、どうなっても知らないわよ：本当に困った子なんだから：。」

小料理屋「鳳翔」 鳳翔

今日はクリスマスイブ。お店の方は臨時休業にして、私がこれまで面倒を見てきた空母娘を集めてクリスマスパーティーをする事にしました。そして折角の機会ですから、各自が一品ずつ料理を持ち寄って、持ち寄りパーティーを開催する事を先日、各空母娘に伝えました。今日は皆さんどのような料理を持つてくるのか、私もとても楽しみです。



今回私も一品だけ料理を作ろうと思うのですが、おそらく各空母達が腕によりをかけて料理を持ち込むはずで、ですから私は、クリスマスにはつきもののクリスマスケーキを作る事にします。クリスマスケーキと言いますと、定番の苺の乗ったデコレーションケーキや、ブツシユドノエルがありますが、今回は、古代ギリシャの頃から作られていたズツシリした濃厚さに定評があるチーズケーキを作ろうと思います。

まずは、バターを湯煎して溶かしたら、これをクラッカーと共にミキサーに入れて、少し粗めの粒に粉碎します。これを、予め溶かしバターを塗っておいた型に万遍なく敷き詰めて、チーズケーキの枠の部分を作ってしまいます。チーズケーキの滑らかさとこのクラッカーで作った枠の硬さが、一緒に食べた時にちょうど良い食感を生み出しますので、この部分は実は大切な作業なのです。

それではいよいよチーズケーキ本体の準備ですね。まずはクリームチーズを少し湯煎して柔らかくしたら、ここに砂糖を加えて泡立て器を使ってしっかりと混ぜていきます。そこに更にサワークリーム、バニラエッセンス、卵、コンスターチを混ぜて、泡立て器でしっかりとかき混ぜます。ここも十分に混ぜておかなくは美味しくないチーズケーキになりませんので、手が抜けません。

後は生クリームを何度かに分けて、チーズケーキ本体の素に投入したらさらに混ぜて……このくらいで大丈夫でしょうか。それではダメになってしまっている部分を入れる

わけには行きませんから、これを一度濾してから、クラツカーで作った枠の中に丁寧に流し込みます。これで大丈夫ですね。後はこれをオーブンで焼けば完成です。またこのケーキは一度冷やしてから食べますので、今のうちに焼き上げなくてはいけません。

180℃程度に設定したオーブンに、出来上がったケーキを入れて40分程焼く事で表面部分に焼き目をつけます。後は少し温度を下げてケーキ全体に万篇なく熱を入れるために更に30分程焼きます。

しばらく待っているだけです。今のうちにこのチーズケーキ用のソースも作ってしまいましょうか。勿論、このチーズケーキだけでも程よい酸味と甘味がありますので、ソース無しでも十分に美味しいのですが、ここにダークチェリーのソースを入れる事でその美味しさを更に引き出すことが出来ます。一般的にはベリー系のソースが多いと思うのですが、今回は折角のクリスマスです。少し奮発してダークチェリーのソースを準備しましょう。

まずはダークチェリーの缶詰を汁毎鍋に入れて砂糖も一緒に混ぜておきます。そしてこのまましばらく灰汁を取り除きながら、弱火で熱をかけます。後は数分煮詰めてト口味が出るまで待てば完成です。少しだけコーンスターチを入れて、ト口味を調整しておきましょうか。

今回は元々少し酸味のあるチーズケーキ用のソースですから、純粋に甘味さえ出れば

良いですから、ダークチェリーと砂糖だけで作った甘めのソースにしましたが、レモンなどを入れて酸味を増やせば他のケーキのソースにも使えるので、このケーキソースは非常に便利なのです。：問題は、ダークチェリーが高いため、なかなか作る事が出来ないところですが、今日は特別です。

さて、そうこうしている間にケーキが焼きあがったようです。焼き色などから見れば丁度良い感じで火が入ったようですね。それでは、このまま少し放置して粗熱を取り除いたら、冷蔵庫に入れて十分に冷やします。後はクリスマスパーティーが始まる頃に取り出せば大丈夫ですね。今回は少し手間もかけましたから、空母娘達に喜んでもらえるの良いのですが…。

「メリー・クリスマス！」

夕方頃、空母娘達が私のお店に自慢の手料理を持って集まってきました。軽空母達は、見た目が可愛い小料理やお菓子などが多くですね。特に瑞鳳さんが持ってきたプリンは、見た目も凄く可愛いです。それに、あの隼鷹が持ってきたリングゴのコンポート。

おそらくラム酒がしつかり利いていると思います。とても良い香りが私のところまで漂ってきます。友人の龍驤が持ってきたのは：肉まんですか？

そして正規空母娘達を持ち込んだ料理、こちらは大物が多そうです。赤城さんのローストビーフを始めとして、飛龍さんの様々なテリーヌ、蒼龍さんのビーフシチュー、翔鶴さんの魚のパイ包に、雲龍さんの料理は洋風の野菜炒めですね。どれもとても美味しいです。正規空母娘達が机の上に自分の料理を並べる度に、軽空母達からは『オッ！』という歓声も上がっていますし、今日のクリスマスパーティーは楽しくなりそうですね。

「遅くなりました。赤城さん申し訳ないけど、机の中心部分を空けてくれるかしら。私の料理を置きたいので。」

これは大きな包ですね…。少し遅れて入ってきた加賀さんが、とても大きな丸皿が入っていると思われる風呂敷包を持ってきました。一体何を持ってきたのでしょうか。：まあ、これは七面鳥の丸焼きですね。この大きさの七面鳥をよく手に入れたものです。クリスマスには定番の料理ですから、わざわざ見つけて料理したのでしょうか。表面に光沢があり、少し焦げ茶色になった綺麗な焼き色。とても美味しそうです。それに：あれは克蘭ベリーソースですね。

どうしても肉質がパサツとした感じのある七面鳥は、油を上手に使ったり中の野菜を

使つて旨みを上手に出すわけですが、それプラス、クランベリーソースのような甘すっぱいソースを使う事で美味しく食べる事が出来ます。加賀さん頑張りましたね。とはいえ、五航戦の瑞鶴さんは、七面鳥の丸焼きはあまり好きではないようですから、この見事な料理を食べる事が出来ないのは、少し可哀想な気がします。あら？もう一つ少し小さめの包を加賀さんは持つてきていますが、あれは並べないのでしようか？中には丸皿が入っているようですが…まさか…今日の残り物を持ち帰るためのお皿でしょうか？…困つた娘です。

「お待ちせよ翔鶴姉。瑞鶴も料理持つてきたから、置くの手伝つて。あつ、その真ん中にある大皿どけてくれる？そこに置くから。その我が物顔で机を占領している鳥の丸焼きは、どこか端の方にどけてくれればいいよー」

「五航戦…一番最後に登場とは、偉くなつたものね。あなたの料理が最後のだから、あなたの料理を端に置きなさい。無駄に大きなお皿を持つてきて…まったく困つたものね。」

「イーだ！」

瑞鶴さんで最後ですね。瑞鶴さんは少し長めのお皿が入つた風呂敷包を持参したようです。最近、瑞鶴さんの料理の腕も上がっていますし、得意な料理をたくさん作つて持つてきたようですね。入つてきて早々に、加賀さんとぶつかつているようですが、

折角のクリスマスパーティーですから……。加賀さんのお皿を少しだけずらせば、瑞鶴さんのお皿も置きそうなので、少し配置を移動させましょう。

「瑞鶴さん、スペース開けたので、ここに置いてください。翔鶴さん、瑞鶴さんを手伝ってあげてください。それにしても……瑞鶴さん、大きな包ですね。一体何の料理を持ってきたのですか？」

「あつ、鳳翔さん。サ〜ンキュ〜！たぶん洋食が今日は多いと思ったから、瑞鶴は少し落ちてくような食べ慣れた料理持ってきたよ。これこれ！」

瑞鶴さんの持ってきた長皿には、所狭しと焼き鳥を始めとした串物が乗っています。それを見た軽空母や一名を除いた正規空母娘達から『オ〜ツ』という声が出ましたが、これだけの串物が並ぶと壮観ですね。串物は空母娘達は好きですから、丁度良かったかも知れません。しかし……加賀さんは憮然とした表情ですね。あの娘は、鳥関係の串は嫌いですし、内臓系の焼き物も駄目だと知っていますから、この瑞鶴さんの料理はお預けのようですね。とても残念です。あら？瑞鶴さんも加賀さんと同じように小皿の入っていないような包を、もう一つ持参していますか、こちらは出さないのでしょうか。こちらも残り物を持ち帰るための皿なのでしょうね……赤城さんだけではなく、本当に困った娘達です。

さあ、それでは料理やお酒も並びましたから、そろそろパーティーを始めましょうか。

これだけのご馳走が並んでいて食べられないのでは、そのうち暴動が起こってしまいうですから、早めに始めてしまいましょう。

「赤城さん？それではそろそろ始めようと思えますから、最初の乾杯をお願いしますね。」

「えっ？赤城がやるんですか？出来れば、鳳翔さんをお願いしますのですが……」

「やつぱり、乾杯は鳳翔さんをお願いするのが筋かと……。私も赤城さんも、その方がありがたいです。」

あらあら。本来であれば、現在空母寮をまとめている一航戦の赤城さんか加賀さんが乾杯を行うべきですが、赤城さんも加賀さんも私にやらせる気満々のようですね。致し方ありません。

「分かりました。それでは私が乾杯の音頭をとらせてもらいます。皆さん、今年は夏の大作戦を始めとして、色々と大変だったと思いますが、全員が無事にこの場に揃って私も本当に嬉しいのです。それに新しく加入した娘達も増えて、ますます賑やかになりました。空母はこの鎮守府の要ですから、来年もこの調子で頑張つてあの人を助けてやってください。しかし今日くらいは、しつかり楽しみましょう。それではいいですか？乾杯！メリー・クリスマス！」

「かんぱい」

「なあなあ、鳳翔さん。あれ大丈夫か？そろそろ止めた方がいいと思うんやけど…。本当は赤城に止めさせればいいんやろうけど、赤城も自分の分を食べるのに精一杯のようやし…。鳳翔さんが何とかした方がいいんとかちやうか？」

「はあ…。まさかこんな事になるとは思いませんでしたよ、龍驤。まあ、お互いに本当に喧嘩をしている訳ではありませんから、放っておきましょう。それより、今の内に私が作ったケーキを出しますから、あの二人を除いて皆で食べてしましましょう。それで丁度良いお仕置きになるかと…。」

「せやな。ほな、それでいこか。それに、あの二人がケーキを食べんとなると、ウチ等の分け前も増えるしな。」

「まったく…。パーティーが始まってしばらくは平穩だったのですが、やはりと言いますか、加賀さんと瑞鶴さんがぶつかつたようです。しかもお互いに、自分が作ってきた料理を盛つたお皿を片手に牽制しあっているようですね。」

「五航戦…この私が心を込めて作つた料理、勿論食べるわよね？今回は貴方のためにわざわざ七面鳥まで手に入れたてあげたのです。食べないという選択肢はありえない



わ。」

「あく、加賀先輩、とつても残念です。瑞鶴も加賀先輩が作ってくれた料理本当に食べた  
いんだけど、その克蘭ベリーソースだけは苦手なんだよね〜：それが無ければ喜ん  
で食べるんだけど、本当〜に残念！」

「フツ、貴方の事だから、そう言うと思つて、山葵醬油も準備してきてあげたわ。これで  
問題ないわね？ さあ、食べなさい。」

「ウツ…」

加賀さんも、わざわざ瑞鶴さんが嫌いな料理を直接勧めるのは、どうかと思います。  
それに瑞鶴さんも下手な嘘をついたために、結局は追い込まれていますね。それにして  
も、瑞鶴さんがそう言うってくる事を予想して先手を打つていた加賀さん、普段から瑞鶴  
さんの事をよく見ているからこそ出来る作戦ですね。まあ、喧嘩をする程仲が良いとも  
言いますし、この二人は好きにさせて置いた方が…あら？ 瑞鶴さんも負けじと反撃し  
ていますね。

「加賀先輩？ 瑞鶴も、先輩のために心を込めて焼き鳥を焼いてきたから、是非食べてよね  
！ こんな可愛い後輩が心を込めて作ったんだから、勿論先輩として食べてくれるよね  
!？」

「可愛い後輩？ 何を言っているの？…それに、私は鶏肉を串に刺して焼いた物は好きで

ないの。残念ね。」

「フツ…先輩がそう言うと思つて、今回はホルモンや内臓系の串も用意したよ！これなら鶏肉の串ではないから、大丈夫だよね？さあ、食べてね。」

「チツ…」

こちらにも負けていませんね。瑞鶴さんも、加賀さんの言い訳を読み切つて準備していたという事ですか。ああああ、お互いに相手の口に自分の料理を振じ込もうとして奮戦していますね…本人達は喧嘩をしている気かもしれないませんが、傍から見ればじゃれ合っているようにしか見えません。それではあの二人がじゃれ合っている間に、残りの空母娘だけでケーキを食べてしまいませんか。

「皆さん、今日は私もケーキを作りましたから、良かったら食べてください。あく、赤城さん？あの二人は放つておいていいですから、ここに居る人数分だけで切り分けていいですよ。」

「はいっ！鳳翔さん。ここに居る人数分だけでケーキ切りますね。二人分減りますから、一人辺りの大きさが少し大きくなりますね。それにしても…美味しそうなケーキです。」

赤城

加賀さんには申し訳ありませんが、赤城は少しでもたくさんお母さんのケーキが食べたいので、言われた通りに切り分けます。側面部分がクツキの粉のような物で固められた美味しそうなチーズケーキ。それにお母さんがソースとして出してくれたダークチエリーの塊がゴロゴロ入っている美味しそうなソース。もう我慢出来ません。

以前、お母さんが空母寮に居た頃もクリスマスになるとこのケーキを焼いてもらった事を思い出しますが、このズシツとした重さのある濃厚なチーズケーキ。普通のお店で出るようなフワツとしたチーズケーキとは全く違います。最近このタイプのチーズケーキを食べていませんでしたが、本当に楽しみです。加賀さんが瑞鶴を構っている間に食べてしましましょう。

フォークでケーキを切り分けるだけでも、普通のチーズケーキと違って中身がズッシリ入っているので力が要ります。それでは一口分を切り分けて、まずはソースなしで食べてみないと。一航戦赤城、行きます！

表面の少し茶色になった部分からフォークを入れると、中は真っ白なチーズケーキ。そして後ろ側面と底面の堅いクラツカアの層。やはり一口でいかなければ！ハア…。ネットリとした少し酸味のあるチーズたつぷりの生地、この酸味に隠れた濃厚な甘さがたまりません。そしてクラツカアの層の硬さが歯応えに変化をもたらします。この

チーズの層の弱い酸味が赤城の食欲を刺激して、胃袋は更なるチーズケーキを要求しています。ここはグツと我慢しなければ。やはりダークチェリーのソースをつけて完璧な味を味わわなければなりません。

白いチーズの層に、暗褐色に輝くダークチェリーソースの色合いが映えます。そして少しだけ崩れたダークチェリーの実を乗せて、一航戦赤城、再び行きます！ウンツ！最高です。何もつけないチーズケーキも良かったですが、やはりソースの甘さが入ると、このチーズケーキを更に完璧な味に近づけます。先程のチーズの甘さとは異なる、チェリーのスツキリした甘さと、ほんのりとした酸味。そしてダークチェリーの実をケーキと一緒に食べた時に広がる、ケーキの甘さや酸味とチェリーの少し異なる甘さや酸味が混じった複雑な美味しさ。これこそが、お母さんのチーズケーキです。

他の空母達も、無言でケーキをかき込んでいますね。そんな様子を見てお母さんも嬉しそうに自分のケーキを食べています。加賀さんも食べられれば良かったのですけど……また一年間お預けね。

## 鳳翔

喧騒が支配していた私のお店に一瞬の静寂が戻りました。誰もがそうだと思えます

が、本当に美味しい物を食べている時は静かになるものです。…いえ、完全な静寂ではないですね。加賀さんと瑞鶴さんの言い合いは続いているようですから。あの二人、周りの様子の変化にいつ気が付くのでしょうか。私も自分で作ったケーキを食べてみました。今年も上手に出来たようでホッとしています。

「なあなあ、鳳翔さん。ほんまにこのケーキは美味しいわ。こんな事なら、クリスマスに限らずもつと作って欲しいもんやな」

龍驤の言い分は分かりませんが、流星にこのケーキを普段から作るのは私も大変なので、クリスマスだけのお楽しみという事にしておいてください。さて、それではみんなケーキを食べ終わったみたいですから、とりあえずあの二人の頭にゲンコツを落とすて、あのじゃれ合いを止めましょうか。

「二人共、いい加減にしなさい！後輩や軽空母も居るのです、みつともないですよ！ゴチン！ゴチン！」

私のゲンコツで少し涙目になっていますが、ようやく周りの様子に気づいたようですね。特に二航戦を始めとして正規空母達が微笑ましそうに見ている様子に、流星に二人共恥ずかしいと感じたのか、顔を赤くしています。

「貴方達、あれだけ騒いだのですから、罰として今回はケーキ抜きです。もうケーキは全部食べて無くなりましたよ！」

「えっ、あのケーキがない？本当なの、赤城さん？（ハイッ、おかげで赤城たくさん食べられました！）。…そ…そんな。まだお腹空いているのに、料理の方もほとんど無くなっているわ。」

「翔鶴姉！ケーキないの？なんで教えてくれなかったのよ（だって、瑞鶴は加賀さんと楽しそうにしていたから…）。あゝっ、料理もほとんどないじゃん。瑞鶴、まだお腹空いているんだけど！」

そういえば、料理の方もほとんど無くなっていますね。あれだけあった料理があつという間に消えたわけですから、流石は空母娘達と言った所でしょうか。という事は、残っている料理は加賀さんと瑞鶴さんがお互いに持っている皿の上だけという事ですか。あの二人どうするのでしょうか。まさか自分で作った料理を自分で食べるというのも、味気ないと思うのですが。あらっ？加賀さんが残っていた小さな包を持つてきましたね。

「はあ…本当はもう少し後で出す予定でしたが、仕方ありません。ほらっ、その生意気な五航戦。これを食べなさい。まったく、あなたのせいで私まで大変な目にあつたわ。」  
「えゝ、また私への嫌がらせの料理〜？つて、これチキンレッグじゃん。なんで加賀先輩、こんなの持っているのよ。」

成程、大方瑞鶴さんに一通り意地悪した後に出す予定で、別口でチキンレッグも焼い

て持つてきていたのですね。加賀さんはそつぽを向いて、瑞鶴さんにチキンレッグの乗った皿を渡しています。瑞鶴さんは嬉しそうですね。それに…瑞鶴さんももう一つ皿を持つてきていたと思いますが、ああ、やつぱりそうですね。

「ま…まあ、瑞鶴だつて一応これ用意してきているんだけど。牛肉なら加賀先輩も大丈夫だつたよね？はい、これ…。」

「牛串ですか…。これなら私も食べられます。全く、貴方は素直でないわね。」

瑞鶴さんも、ちゃんと加賀さん用に違う料理の準備はしていたという事ですか。本当にお互いに素直ではありませんね。周りで見ている他の空母娘達も、ニヤニヤしながらこの様子を見ていますが、私も自然に微笑んでしまうような光景です。今日のクリスマスパーティー、途中でトラブルもありましたが、結果的には空母同士の結束も強くなったようですし、開催して本当に良かったと思います。今日も鎮守府は平和です。

## 第四〇話 不知火とおでん

大晦日を明日に控え、私のお店も通常営業は今日で終了です。明日は空母娘達が年越し蕎麦のために昼から蕎麦打ちに押しかけてくるようですが、それが終われば正月の三日は休業予定ですから、後一頑張りですね。さてこの冬の寒い時期、艦娘達が好む料理といえばあの料理。この料理を準備しておかなくては間違いなく多くの艦娘達から文句が出ますし、この料理は美味しくなるまでに時間がかかりますから、毎日の下準備が必須です。そう、おでんです。

先日、とある正規空母娘が暴食の限りを尽くし、開店と同時におでんがほぼ無くなつてしまった事、また某駆逐艦娘が特定の具材だけを食べ尽くした事から、現在私のお店ではおでんは一人三個まで。そして同じ種類のおでんは注文出来ないというルールを設けさせてもらいましたが、それでも来店する艦娘達のほとんどがおでんを注文するため、毎回途中でおでんは売り切れてしまいます。その結果、山城さん達を始めとする一部の艦娘達が、なかなかおでんにありつけない事が多いのですが、売れ残ってしまうのも問題ですから、今以上におでんを準備しようとは思いません。

おでんと言えば、様々な具材を思い浮かべますが、私のお店では、大根、昆布、ジャ



ガイモ、卵、こんにやく、白滝を始めとして、厚揚げ、ごぼう天、さつま揚げ、餅きんちやく、そして竹輪と続き、変わり種として、毎日のようにゴーヤさんが持つてきてくれるタコ、そして牛スジなどを準備しています。どの具材にも根強いファンが居るようで、毎回注文が同じ艦娘も多いようです。

またおでんでは、そのつゆも重要です。私のお店では毎日毎日付け足しながらつゆを使っていますから、様々な具材から出た旨味がしつかり詰め込まれたつゆのため、このつゆを後から御飯にかけるのを楽しみにしている艦娘も居ます。私のお店のおでんは、関東風。出汁と薄口醤油、そしてみりんを中心に作る、どちらかというところアツサリした感じのつゆのため、最後に御飯にかけても美味しいようですね。それでは、今日も急いで具材の下準備だけしてしましましょうか。とはいえ、ほとんどの具材はそのまま入れるだけなのですが…。

やはり大根はおでんの具材の王様、これがなければ始まりません。多くの艦娘がこの具材を注文しますので、これは毎回他の具材よりも大目に準備しているのですが、ほとんどの場合一番最初に無くなるのがこの具材です。今日もこれは少し大目に作っておきましょう。まずは大根を数cmの厚さに輪切りして、皮の部分は少し厚めに剥いておきます。また、おでんはどうしても長い間煮込む事で味を染み込ませますから、途中で煮崩れが起きないように大根の角の部分は面取りしておきます。また、大根程味が染み

込んでいないと悲しくなる具材はありませんから、少しでも味が染み込みやすくするために、片面に十字型に切り込みを入れておきます。後は湯で下茹でして、おでんのつゆで煮込んでいる際に、大根からアクが出にくくすれば、大根の下準備は完了です。

次は旨味の王様の結び昆布ですね。このおでんも、一部の艦娘に根強い人気がある具材の一つです。特に、味にうるさい重巡洋艦の利根さんのお気に入り具材のようですから、変な昆布は使えません。まずは昆布を一度茹でて柔らかくして：これを少し細く切り分けたら、綺麗に結んで結び昆布を作ります。この具材は噛めば噛むほど旨味が染み出て来ますので、大根と同じようにおでんの定番ですね。

少し変り種かもしれませんが、ホクホク感を楽しめるジャガイモも忘れる事は出来ません。ジャガイモは一度下湯してから皮を剥いたら準備完了。卵はゆで卵にして：これも人気メニューですね。特に後からつゆを御飯にかけて食べる艦娘達は、卵のおでんも注文して、つゆと一緒に卵のおでんを御飯の上で崩して一緒に食べる事が多いようです。

次はコンニャクの仕込みですね。コンニャクも、味が染み込みやすくするために表面に細かく十字型に切り込みを入れてから、臭みをとるために一度下茹でします。おでんは簡単な料理なのですが、このような地道な下準備をする事で、とても美味しいおでんになりますから、ここで手を抜く訳にはいかないのです。

さて、それではその他の具材の準備もしてしましましょう。まず厚揚げは斜めに半分  
に切り分けます。またその他の竹輪などの練り物も、食べやすい大きさに切り分けて、  
一度熱湯を具材の上からかける事で、余分な油分を取除かなくてははいけません。この作  
業を忘れてしまいますと、折角のあつさりしたつゆに油分が染み出てしまいますから、  
全体的に野暮つたい味になってしまいます。ですから、多少手間はかかりますが、この  
作業も忘れる訳にはいきません。餅巾着。これは茹ですぎますと中の餅が溶けてしま  
いますから、これは別に煮ておきましょう。

後はタコと、牛スジ肉ですね。これらの具材も一度下茹でして：大体この辺りで下準  
備は完了ですね。昨日のおでんをつゆ：少し少なくなつてしまつていますので、付け足  
し用のつゆも作つてしましましょう。これは、出汁と薄口醤油、そしてみりんと味を整  
えるための塩と砂糖で簡単に作れます。元々残つているつゆには、これまでおでんを煮  
てきた旨味が全部残つていますから、このような簡単なつゆでも驚くほど美味しいおで  
んになる訳です。

それでは下準備した具材を、つゆに入れて1時間程しっかり煮た後、一端冷まして：  
後は開店時間近くに再度温めればいつでも食べられるおでんの完成です。今日はどの  
艦娘がどのおでんを注文するでしょうか。毎回の事です、私も楽しみます。

## 駆逐艦寮　　不知火

今年も残すところ僅かになりました。不知火は今日も駆逐艦寮の風紀を守るために精力的に働いております。秘書艦の金剛さんから鎮守府の風紀粛清を任されている比叡さんより、この不知火に直接、駆逐艦寮の風紀粛清について頼まれた以上、手を抜くことは出来ません。残念ながらその結果、多くの駆逐艦娘達から不知火は煙たがられておりますが、提督を始め比叡さんの期待に応えるために今日も頑張っております。

「不知火？良かったら今日は私と一緒に鳳翔さんのお店で、おでんでも食べに行かない？」

「あつ、陽炎姉さん。お誘いいただき感謝いたします。」

多くの駆逐艦娘から煙たがられている不知火ですが、陽炎姉さんはそんな不知火に気を使っているのか、今回のように様々なお誘いをしてくれます。陽炎姉さんのご配慮は、本当にありがたいです。おでん……これは鳳翔さんのお店で提供されるこの時期の名物料理。不知火達のような駆逐艦のお小遣いでも時々なら食べる事が出来るため、他の駆逐艦娘達も時々食べに行くようですし、不知火も少し前まではその常連の一人でした。

しかし先日、とある正規空母の方が、あろう事かおでんを独り占めしてしまった事案、

また同輩の駆逐艦の一人が特定の具材を食べつくしたという事案が発生しました。そしてその結果、鳳翔さんが怒ってしまい、おでんは一人三つまで、しかも同じ具材の注文は不可というルールが出来てしまいました。そのため不知火も、ルール変更後は大好きな大根のおでんを一つしか食べる事が出来なくなっていました。駆逐艦寮の風紀肅清を任されている不知火がルール違反を行う訳にはいきません。折角の陽炎姉さんのお誘いですが…肝心の大根が一つしか食べられないのでは…。

「あの…陽炎姉さん、おでんは不知火も好きなのですが、肝心の大根が一つしか食べられないのでは…。」

「あゝ、大丈夫、大丈夫。ちゃんと不知火が大根を三つ食べられるように考えているから。もう一人助っ人も呼んでいるし、私に任せておいて！」

流石は陽炎姉さんです。不知火の悩みなどお見通しで、ちゃんとその対応も考えてくれているようです。しかし助っ人と言いましたが、一体誰を呼ぶのでしょうか。自慢ではありませんが、不知火が同行すると言えば、嫌がる駆逐艦娘が多いと思うのですが…。「…呼ばれたから来た…。…本当にタコ食べられる？」

「あつ、初雪ちゃんも来た来た。大丈夫、私に任せておいて！ちゃんと初雪ちゃんにタコのおでんを三つ食べさせてあげるから。さあ、それじゃ出発よ。不知火もついていらっしやい。」

初雪さんですか…。今回の鳳翔さんのお店のルール変更の原因となった駆逐艦の同輩です。この子があの時にタコを食べつくしていなければ、今頃不知火も大根を…。陽炎さんが何を初雪さんに言ったのか知りませんが、本当に大丈夫なのでしょうか…。流石の不知火も少し心配になってしまいます。とはいえ、これだけ陽炎姉さんに自信があるようですから、まずは大人しく陽炎姉さんに従いましょう。

食事処「鳳翔」

軽空母 鳳翔

「いらつしやい。あら陽炎さん、今日もおでんですか？今日は…はあ…不知火さんと初雪ちゃんも一緒ですか…。みんなおでんで良いですか？一人三つまでで、具材は全部ばらばらですよ？良いですか？それでは、注文する具材が決まったら、教えてくださいね。」

おでんは私のお店では比較的安価なため、これだけを目的に駆逐艦の子達が連れ立ってやってくる事が最近よくありますが、その中でも陽炎さんは常連さんの一人です。とはいえ、今日は陽炎さんに同行してきた二人の駆逐艦の子達に少し問題があります。まずは不知火さん、先日私のお店で、大根のみを食べ尽くした問題児です。拳句の果てには横に座っていた戦艦の山城さんが『私と姉様の大根のおでんが…不知火、少しは私達

に配慮しなさい!』と文句を言った事に対して、『何か不知火に落ち度でも!』と、山城さんを睨みつけながら凄みを利かせた子です。あの時は、不知火さんのあまりの眼光の鋭さに、山城さんの方が黙ってしまいました。

そして初雪さん。こちらは先日タコのおでんを食べ尽くした結果、タコのおでんを狙っていた重巡洋艦の利根さんとあわや一触即発の状態になりそうになった問題児です。この二人、今回のルール変更に自分達が関わっている事を本当に理解しているのでしょうか。少なくとも今回は、一人一つずつしか大根やタコは出しませんか? 今回は陽炎さんが同行して居ますし大丈夫だとは思いますが、少し心配ですね…。

「鳳翔さん、注文決まっているから注文するね。まず私は『餅きんちやくと大根とタコ』、不知火は『卵と大根とタコ』、それと初雪は『竹輪と大根とタコ』。それじゃ、よろしくね!」

なるほど:陽炎さん考えましたね。三人で別々のおでんを注文して、後から具を交換する事で、結果的に不知火さんと初雪さんはそれぞれ大根とタコを3つ食べるという事ですか。まあ、友達と協力することでルールを守りつつ自分の好みのものを食べる訳ですから、私としても文句はありません。それでは注文を受けたおでんをお出ししましょうか。

「陽炎さん、不知火さん、初雪さん。注文されたおでんを出しますね。それではどうぞ。」

## 不知火

流石は陽炎姉さんです。このやり方なら、ルールに違反せず不知火は希望の大根のおでんを三つ食べられますし、初雪さんもタコが三つ食べられます。まずは、鳳翔さんから渡されたおでんの皿からタコを初雪さんの皿に、そして卵を陽炎姉さんの皿に移します。そしてそれと入れ替わるように、陽炎姉さんと初雪さんから、不知火の皿に大根のおでんがやってきました。やはりおでんは大根に限ります。早速いただきましょう。

鳳翔さんの所のおでんは、つゆを付け足し付け足し使っていると聞いています。ですから、これまで様々なおでんが煮込まれてきた美味しい出汁がたっぷり入ったつゆが、しっかりと染み込んだ大根のおでん。これは本当にたまらない美味しさがあるのです。まずは一つ目の大根から早速食べてみましょう。

十字に入った切れ込みに沿って、箸を使ってまずは大根の塊を半分に分けてみます。おそろくしっかりと味が染み込んでいるからだと思えますが、不知火の箸に少し力を入れてただけで、箸が大根の中にスッと入っていききました。そして二つに分けられた大根の断面を見てみますと、中までしっかりとつゆの色で染められており、この大根にはたっぷりおでんのつゆが染み込んでいる事を証明しています。このままかぶりつくのは、やは



り行儀が悪いですから、もう一度箸を使って1/4に切り分けて一口大に取り分けましょう。

準備は完了しました。早速一つ目の塊をいただきましょう。ああ：口の中に大根を入れて、一度歯をたてますと、それに沿って大根が分裂して：中から美味しい出汁がたっぷり入ったおでんのつゆが染み出てきます。薄い醤油味に様々な旨味が混じった、とても複雑ながらも落ち着く味：これは堪りません。本当に至福のひと時です。不知火は、これまで駆逐艦寮の巡察など嫌われ役を引き受けてきましたが、このような美味しい物を食べますと、その苦勞が報われた気がしてきます。この素晴らしい塊：まだ切り分けていない大根が二個、そして切り分けた塊が三個：今日はまだ楽しい塊：まだ切

隣では、初雪がタコのおでんにかぶりついていますし、逆側では陽炎姉さんが、満足そうに竹輪のおでんにかぶりついています。私も冷めない内に、残りのおでんをいただいてしましましょう。ふう：どの大根も、出汁がタップリ入ったつゆの味が最高です。初雪さんや陽炎姉さんには申し訳ないのですが、やはり大根こそがおでんの王様だと思います。ええ、不知火の意見に間違いはありません。

はあ：至福のひと時でした。つゆがしっかり染み込んだ大根を三つも食べる事が出来て、不知火は本当に満足です。さて：それではつゆが冷めてしまう前に、不知火のもう一つの楽しみを実行しなくてははいけません。鳳翔さんをお願いして出してもらった

白米の上から、このおいしいつゆをかけて……。お茶碗の中に先程までおでんが入っていた綺麗なつゆが入り、そのつゆの中に白米の島が浮かんでいます。まずは白米をしつかりつゆに馴染ませて……。少しお行儀が悪いですが、これを掻き込んでしましましょう。

美味しさや旨味が凝縮したつゆとそれに分散した米のつぶつぶ感、これぞまさに至高の味です。隣を見ると陽炎姉さんも不知火と同じようにおでんのつゆを白米にかけ、さらに卵のおでんを潰して黄身なども分散させた物を掻き込んでいます。やはりこれがないければ、おでんを食べた気分にならないのは、不知火も陽炎姉さんも同じですね。

## 鳳翔

目の前の三人の駆逐艦娘がうれしそうにおでんを食べていますね。それにしても……不知火さん、本当に美味しそうにおでんのつゆをかけた御飯を食べていますね。先日はあれだけ問題を引き起こしましたが、今日の美味しそうにおでん等を食べる姿を見るだけで、私もうれしくなってきました。

大根だけを食べるといふのはどうかと思いますが、どこかの空母娘とは違いきちんとルールを守った上で楽しんでるわけですから、私としても何も文句を言うつもりはありません（鳳翔さん……私もルールはそれなりに守っているわ）。あら？ 不知火さんのお

皿に横合いから大根が一つ追加されましたね。大和さんに今日も連れられてきた初霜さんからのプレゼントですか。

「あの…不知火さん。初霜の大根もどうぞ。とても美味しそうに食べていたから…初霜のもあげますね。」

「あつ、初霜さん。感謝します。しかし良いのですか？その大根のおでんは、初霜さんも楽しみにしていたと思うのですが…。」

「はい、一人でも喜んでもらえたら、初霜はそれだけで満足です。それに…比叡さんの下で一生懸命仕事をしている不知火さんは、最近金剛さんの手伝いをしている私から見たら同僚の一人ですから。」

ああ、そういうえば初霜ちゃんは最近金剛さんの下でお手伝いをしていましたね。たしかに、比叡さんに指示をしている秘書艦の金剛さんの下で仕事をしている以上、鎮守府の運営という点で不知火さんと初霜ちゃんは同僚と言えるのかもしれませんが。それにしても…初霜ちゃんが金剛さんの下で働いていると聞いて、悪い影響があるのではないかと心配してしまつた私ですが、とんだ誤解だつたようですね。初霜ちゃんは、何も変わっていないようでホツとしました。

「初霜は相変わらず他の艦娘にやさしいのですね。ですが、折角の大根のおでんが無くなってしまいましたから…代わりに豚肉と大根の塩焼きを注文してあげますから、一緒

に食べましょう。」

「あつ、大和さん。ありがとうございます！」

あらあら……タコに夢中の初霜ちゃんは別ですが、陽炎さんと不知火さんは、羨ましうに初霜ちゃんを見えていますね。まあ、たしかに周りから見れば色々大和さんに奢ってもらっている初霜ちゃんを羨ましがる艦娘は多くいますが、それ以上に初霜さんも大和さんのために働いているようですから、あまりそのような目で見えてはいけませんよ。今年も鎮守府は平和で終わりそうです。

### ダークサイド 初霜

丁度良い所で、不知火さんに会えたわ。不知火さんは、比叡さんから駆逐艦寮の風紀粛清を任されている艦娘。言ってみれば、駆逐艦寮の憲兵さんのような存在ね。となると、不知火さんと良い関係を築くのは、初霜にはとつても重要ね。いざとなれば、金剛さん經由で比叡さんと直接話をつけてしまえば良いのだけれど……なるべくなら金剛さ

んに借りは作りたくないわ。

たしか鳳翔さんのお店で先日、不知火さんは大根のおでんを巡って問題を起こしていたから、大根のおでんがとっても好きな筈。だとしたら、不知火さんが一番喜ぶ物をあげるのが賄賂……いいえプレゼントとして一番ね。それに……ここで大根のおでんを不知火さんにあげれば、それを見ている鳳翔さんや大和さんからのポイントもアップで、初霜的には一石二鳥……いえ、おそらく大和さんが代わりの料理を注文してくれるでしょうし、不知火さんの好意も受けられるから……一石四鳥ね。

秘書艦の金剛さんからも、駆逐艦寮の風紀肅清を任されている不知火さんには、色々な形でプレゼントをして印象を良くしておくようにとも言われているし……本当に今日は良い機会になったわ。

憲兵さんへの贈賄？とんでもないわ。あくまでも、初霜は善意で不知火さんに大根のおでんを渡すだけ。贈賄だなんて考えてもいないし、見返りも求めていないの。……ええ、表面的には。それに……これによって不知火さんが、勝手に初霜に配慮してくれるのは、不知火さんの問題だから初霜には関係ないわ。……これで、駆逐艦寮で初霜も動きやすくなりそうだし……来年も良い年になりそうだわ……ウフフフ。

## 第四一話 正規空母と年越し蕎麦

何故か知りませんが、なし崩し的に私のお店で蕎麦打ちをする事になりました。きっかけは、赤城さんが『年越し蕎麦が食べたいですね』と言った事をきっかけに、飛龍さん達により『どうせなら、蕎麦打ちからやろうよ』と更に計画が膨らんでしまい、結果的に加賀さんの『それでは大晦日の日に鳳翔さんのお店で、皆で年越し蕎麦を作りましょう』の一言で決まったようです。私への相談も何もなく、困ったものです。

そして大晦日のこの日、昼を過ぎた頃から三々五々空母娘達が私のお店に集まってきました。何処で手に入れてきたのかは知りませんが、手には蕎麦打ちで使うための道具まで持参しています。そして蕎麦粉や、おそらく年越し蕎麦の具に使おうと考えているのでしようが、海老なども持ち込んでいます。流石に私への相談もなく決めていきますから、準備は自分達でしてきたようですね。そういう事であれば、私としても場所を使わせるくらいは問題ありません。

「それで…蕎麦打ちには誰かやるのですか？私には、あの人のための旨煮などを今日作らなくてはいけませんから、手伝えませんよ？」

「大丈夫です鳳翔さん。その五航戦がやりますから。」

「エッ！私がやるの!? 加賀先輩が…（パシッ）…や…やりますよ。やればいいんでしょ、やれば！」

瑞鶴さんが蕎麦打ちですか…。持ち込んだ材料を見た限り、蕎麦粉とつなぎ用の小麦粉を8:2で混ぜる二八蕎麦を作るようですね。つなぎの小麦粉が入る分、十割蕎麦よりは簡単に蕎麦打ちが出来るでしょうから、瑞鶴さんであればたぶん問題はないでしょう。それでは、様子を少し伺いながら、私は私の仕事をしましょう。正月用の料理を今日中に準備しなくてははいけませんから。

蕎麦打ちの方は大丈夫でしょうか…。こね鉢を使つて蕎麦粉と小麦粉を混ぜて…今は水を入れて瑞鶴さんが手早くかき混ぜているようですね。この状態できれいにかき混ぜて、小さな塊を作り、それをさらにかき混ぜて塊同士をくつつけて一つの塊にしなくてはいけません。この作業は手早く行わなくてははいけません…大丈夫そうですね。加賀さんが瑞鶴さんの後ろに立ち、絶えず瑞鶴さんがさぼらない様にプレッシャーをかけているようですから、瑞鶴さんも気が休まらないようですね。加賀さんも、瑞鶴さんをあまり苛めては駄目ですよ…。

どうやら一塊になったようですね。瑞鶴さんが一生懸命に、こね鉢の中で生地をゆつくり体重をかけて練りだしましたね。ここからは、生地の中の空気を外に出すために菊ねりを行い、そして円錐状になるようにして、更に中の空気を外に出していきます。どうやら大丈夫そうですね。

ここからは、いよいよこね鉢の中から、台に移して薄く生地を伸ばしていく作業が始まります。あら？赤城さんがまだ蕎麦切りをする前の生地を半分程貰っていきましたが、どうするつもりなのでしょう。流石に生で食べるとは思いませんが、少し不安を覚えてしまいます。それに：半分も取られてしまつては、蕎麦にする分がかなり減つてしまうと思うのですが…。

翔鶴さんが、台の上に打ち粉を塗して、生地を伸ばす準備をしているようですね。まずは丸出しで生地の塊を丸く薄くしていき、更に生地の形を四角にするために、角出しの作業が続きます。角出しの作業は、麺棒を使ってリズムカルに伸ばす必要がありますが、大丈夫でしょうか…。あら、いい感じのリズムで麺棒を動かしていますね。あの様子なら大丈夫そうですね。



雲龍さんに手伝ってもらいながら、瑞鶴さんが四角く伸ばした蕎麦の生地を折りたたんでいきます。こうやって折りたたんでから蕎麦切りをする事で細長い麺になるわけですが、この折りたたむ際に打ち粉を十分に塗っておかないと、後から綺麗にバラけさせる事が出来ません。：大丈夫そうですね。上手に折りたたんだようですし、いよいよ蕎麦切りが始まるようですが、ここまで来れば後は上手に均等に切り分けるだけですから、もう心配はないでしょう。トントントンというリズムカルな蕎麦切り包丁の音が聞こえてきましたし、私もそろそろ自分の仕事に専念しなくてははいけませんね。

結局あの後、加賀さんの指示の元、瑞鶴さんが三回程蕎麦打ちをしましたが、あの子達は一体どれだけ年越し蕎麦を食べるつもりなのかでしょうか。年越し蕎麦は、年の瀬に延命長寿を願って食べる蕎麦です。夕食の後で食べる蕎麦ですから、そんなに量を食べるための物ではないのですが…。

それに瑞鶴さん達が蕎麦打ちをしている間に、赤城さんと飛龍さんが、勝手に私のお店の厨房を使って海老の天婦羅を作る準備をしています。これも蕎麦の具材とはとても思えない量の海老天婦羅ですし、あまつさえ野菜の天婦羅の準備などもしています。

年越し蕎麦は天婦羅蕎麦という訳ではないですし、この量では天婦羅の方が蕎麦よりも多いのではないでしょうか。

もうここまで来たら、あの子達の好きにさせておきましょう。一々気にしていたら、私の作業がちつとも進みません。

夕食後、再び空母娘達が集まってきましたね。いよいよ今年も残すところあと僅かです。そろそろ年越し蕎麦の準備を始めるようですね。加賀さんからは、『今日は私達が全て行きますから、鳳翔さんはそこで座って待っていてください』と言われましたが、自分のお店でただ座って料理が出てくるのを待つのは、少し落ち着かないものですね。

結局蕎麦の調理は瑞鶴さん、つゆの調理は翔鶴さんが行い、天婦羅の調理は加賀さん、その他のネギや蒲鉾の調理は飛龍さんが行うようです。昼間のうちにほとんど準備が終わっているため、直に出来ると思いますが…こんなにかくさん作ってしまったって本当に大丈夫なのでしょうか。超大型丼に蕎麦が大量に入っていますし、つゆも寸胴鍋で作っています。それに天婦羅…丼に入らないため、大皿に乗せていますが…こちら山になっっていますね。

あら？赤城さんだけ別で小鍋で何か煮ているようですが、何を煮ているのでしょうか。ああ、蕎麦切りをしなかつた蕎麦の生地を適当に丸めて茹でているのですね。なるほど、蕎麦がきとして食べる予定ですか。年越し蕎麦の趣旨を全く理解せず、とにかく蕎麦を楽しみたいという気持ちが出ているますね。困ったものです。

「鳳翔さん、準備出来ました。天婦羅は…好きなので皿から取って食べるスタイルでお願いします。皆準備はいいですね？それではいただきますしよう。」

今回の蕎麦、瑞鶴さんが蕎麦打ちをしていますけど、どうでしょう。お手並み拝見とあったところですね。今回は蕎麦粉が八割の二八蕎麦ですから、蕎麦が切れにくく、喉越しも非常に良い蕎麦のはずです。さて…ああ…均一の太さに切れているいい感じの蕎麦ですね。十割蕎麦ではありませんが、蕎麦の風味もしっかり出ていますし、とても歯応えが良く喉越しも素晴らしいですし、つゆが美味しく絡んでおりとても落ち着く味です。やはり蕎麦はこうでなくてはいけません。それにしても瑞鶴さん、本当に腕を上げましたね。私も驚きました。翔鶴さんの作ったつゆも美味しいですし、飛龍さん達が準備した具材も蕎麦やつゆと本当に合っています。

折角ですから、天婦羅も少しいただきましょうか。流石に、中央の皿に山のように積みあがった天婦羅を巡って、他の正規空母娘達に混じって取り合いに参加しようとは思いませんが、一つくらいは私も海老天を食べたいところです。あら？加賀さんが気を利

かせて私に海老天を一つ取ってくれました。やはりこの辺りは、本当に気が利きますね。赤城さんは、自分の取り分の確保に集中しているようですが、あなたも多少は私に気を利かせても良いと思いますよ。

海老天も美味しいですね、天婦羅は揚げたてが一番と言うとおり、まだ揚げあがったばかりの天婦羅、衣もパリッとしていて本当に美味しいです。しかしやはり蕎麦が一緒にありますから、一口食べたならこの天婦羅を一度蕎麦のつゆに浸します。こうやって衣に少し蕎麦のつゆを染み込ませてしつとりさせてから食べるのも、また悪くないですね。中の海老は：おそらく潜水艦の子達に採りに行かせたのだと思いますが、新鮮な海老のようですし：本当に贅沢な年越し蕎麦になりました。本当は、早くあの人が待つている官舎に戻らなくてはいけないのですが、これ程おいしい蕎麦が食べられるとなると：致し方ないですよ。それに、こうやってこの子達と一緒に年越し蕎麦を食べるのも悪くありません。

やはり正規空母娘が七人も居ると、凄まじいものですね。あれ程あった蕎麦、そして天婦羅の山があつという間に消え去りました。一体この子達の何処にあれ程の量の料

理が消えていくのでしょうか。毎度の事ながら、私もとても不思議に思えます。さあ、それでは後片付けをして、お店を閉めましょうか。

「貴方達、後片付けを手伝ってくださいよ。私も、三が日の間は店を閉めますから、ちよつとした休暇になりそうです。」

「エ〜ッ、鳳翔さん、三日までお店お休みなの？そんな…瑞鶴達、どうしよう…。三日間分の食べ物なんて準備していないよ！」

えっ？この子は今更何を言っているのでしょうか。あれ程、前々から三が日は休みだと言っていたと思いますし、張り紙までしてあったではないですか。今更食べ物が無いと言われても困りますし、加賀さん辺りにお願いしてなんとかしてもらうしかありません。流石の私もそこまで面倒は見られませんし、私自身も三が日くらいはあの人とゆっくり過ごしたいですから。

「加賀さん…瑞鶴さん達のことはお願ひしますね。まったく…本当に困った子達ね…。」「分かりました鳳翔さん。後の事は私に任せてください。ほら五航戦、馬鹿な事を言っていないで、さっさと片付けをなささい。」

最後の最後でトラブルが起こってしまったが、これでなんとか今年も無事に年が越せそうです。来年も今年と同じように良い年になって欲しいですね。それと…この子達にとつても来年が良い年でありますように…。

## 帰り道 加賀

「ちよつと、加賀先輩？言っていた事と違うじゃん！どうするのよ。お母さんのお店、三日まで休みと言っているし、瑞鶴達先輩の指示で、御節料理の準備なんてしてないよ？すき焼きの準備は言われたとおりしてあるけど…。瑞鶴達今年は御節料理も雑煮も無し？どうするのよ。」

「そ…そうですね、加賀先輩。」

「心配しなくてもいいわ。ちゃんと私に考えがあります。第一、私が何も考えずにそんな指示を出したと思っていたの？これだから五航戦は…。」

まったく。私が何も考えなしで、御節料理を作らなくても良いなんて言う訳がないでしょう。それに私は貴方達とは違って、お母さんのお店が三が日の間は休みだという事をちゃんと知っていました。大体、新人の雲竜が心配そうにするのはまだ分かりますが、二航戦の飛龍や蒼龍が落ち着いているというのに、貴方達が浮き足立っているというのはどうかと思うけど…。本当にいつまでたつても成長の跡が見られない五航戦です。

「ですが、加賀さん？どうやって私達御節料理にありつくのですか？」

「赤城さん、あなたまでそんな事を言っていてどうするの？たしかにお母さんのお店は休みですが、お母さん自身は御節料理や雑煮、そして今日作っていた旨煮の準備をして提督の官舎に居るのよ？」

そう。赤城さんも勘違いしているようですが、お母さん自身はお正月の間、鎮守府内の提督の官舎に居るのです。そして、我が国にはお年始の挨拶というとても良い文化があります。お母さんも、一部の艦娘達がお年始の挨拶に来る事は想定していると思いませんし、今日作っていた旨煮の量は、お母さんと提督の二人分にはあまりにも多すぎました。おそらく私達がお年始の挨拶に訪れて、家にかかる事を予想しているのです。う。

「今年一年、提督やお母さんに大変お世話になった私達が、提督の官舎にお年始のご挨拶に伺うのは当然でしょう？私達が華やかな振袖を着て、準備していたすき焼きの具材を持参すれば、提督はきつと私達を家に上げてくれるわ。そうなったら、お母さんの御節料理も雑煮も旨煮も食べ放題よ。」

「成程：流石は加賀さん。赤城もよく理解しました。提督の家に上がりこんで、後はなんだかんだ理由をつけて三が日の間居座ってしまえば、私達が食べ物に困る事はなさそうですね。」

そう、その通りよ、赤城さん。一度上がりこんでしまえば、もうこつちのものです。き

ちんとすき焼きの準備も持ち込んでいますから、お母さんもそう簡単に私達を追い出そうとは思わないでしょう。

「でも加賀さん？私達が居座つたら、提督はともかく、お母さんは『提督との時間を邪魔された』と言って、そのうち怒り出さないかな？」

「飛龍、その辺りもちやんと想定済みよ。提督の家に合法的に押し入れるこの機会を、あの高速戦艦の長女が見逃すとは思えません。必ず、あの四姉妹もお年始の挨拶にかこつけて、提督の官舎に押しかけるはずですよ。そうしたら……」

「あく、そこまで言われたら瑞鶴だつて分かるよ。金剛さんは必ず提督にちよつかいをかけつつ、居座ろうとするだろうから、お母さんの目からすれば、相対的に私達空母娘が無害に見えるという算段でしょ？」

「そうよ、五航戦。貴方も多少は知恵が回るようになったみたいね。おそらく比叡、榛名、そして霧島はともかく、あの長女はここぞとばかりに提督に猛アタックを仕掛けてくるはずですよ。私達はそれに関わらず、ただ静かにコタツに入つて食つちや寝だけをしていれば、お母さんから見れば相対的に私達がまともな艦娘に見えるはずですよ。そうなれば、三日間程なら居座つても問題ないでしょう。今年は、寝正月がおくれそうですよ……」

「やりました。」



## 第四二話 鳳翔さんのすき焼

どうしてこうなってしまったのでしょうか。今年の正月の三が日はあの人と官舎でゆっくり過ごす予定だったのですが、今私達の官舎には、私達以外に七人の正規空母娘、そして四人の戦艦娘が居ます。そして正規空母娘達は、特に悪さをしている訳ではありませんが、七人で大きなコタツを二つ占領して、コタツから一歩も外に出ようとせず、ひたすらコタツの上に置いてある御節料理や旨煮を食べ続ける怠惰な生活を送っています。しかし今は、この怠惰な馬鹿娘達にかまけている余裕はありません。更に大きな問題は、四人の戦艦娘です。こちらは居間のコタツを占領し、特にその中でも一番問題がある戦艦娘は、あの人の横に張り付いて動かないのです。油断も隙もあつた物ではありません。私もこの戦艦娘とは逆側のあの人の隣に陣取り、絶えずあの人にちよつかいをかけ続けるこの戦艦娘を牽制し続けなくてはいけないのです。

三が日の初日のお正月、駆逐艦や軽巡洋艦、そして重巡洋艦の艦娘達がお年始の挨拶に私達の官舎にやって来たので、非常に楽しい一日を過ごす事が出来ました。また、一部の戦艦娘と軽空母娘達も軽い食事を持参してお年始の挨拶に来たため、その日の夕食は皆で一緒に食べる事となり非常に賑やかになったため、私にとっても非常に素晴らし

い時間を送る事が出来ました。しかし、本来であれば真つ先に来ると思われていた正規空母娘達が来なかつた事、そしておそらく押しかけてくるだろうと予想していた高速戦艦四姉妹が来なかつた事、この二点について私もその時少し不思議に思っていたのです。

そして事件は翌日の二日に起こりました。前日の夕食時に軽空母達から聞いたのですが、正規空母の馬鹿娘達は年末に徹夜麻雀に明け暮れた結果、正月は完全に寝正月を送っていたようです。そしてその結果、翌日の二日にお年始の挨拶にやってきました。殊勝な事に皆で夕食を食べられるようにと、すき焼きの用意を持参して来ましたし、非常に華やかな振袖姿でやってきたため、私も彼女達の元旦の失態に目を瞑り家へ上げたことが間違いの素でした。

とどめは、高速戦艦四姉妹もこの日にお年始の挨拶にやってきました事です。こちらは計画的にこの日を選んでいきますね。後から榛名さんから伺ったのですが、なんでも長女の金剛さんの発案で、他の艦娘達のお年始の挨拶にかち合わない様に、敢えてこの日を選んだそうです。私は警戒して、家に上げる事に難色を示したのですが…こちらも非常に華やかな振袖姿でして、その姿に気を良くしたあの方が家に上げてしまい…その結果がご覧の有様です。

金剛さん達は、お年始の挨拶に洋風のオードブルを持参してきており、その日の夕食

は、それと元々私が準備していたお節料理などを皆さんで食べる事になってしまったのも私の失態でした。この結果正規空母達が、自分達が持参したすき焼を食べるまでは帰らないとごねだしまして、その結果あの人も駄々をこね始めた空母娘達を家に泊めて、明日の夕食にすき焼を食べようという事になってしまったのです。私としては、空母寮は近いですから改めて明日の夜に來なさいと言いたかったのですが、あの人がそう決めてしまった以上は、従うしかありません。

更に、あの人のこの決断を聞いた高速戦艦四姉妹も、自分達が持ってきたオードブルを皆で食べたのだから、私達もすき焼を食べると主張し始め、その結果この高速戦艦四姉妹まで泊まる事に……。この時の金剛さんのしてやったりという表情は、今思い出すだけでも腹が立ってきます。

そして今日うちの馬鹿娘達七人は、振袖姿だった華やかな姿はどこへやら……。既にいつもの姿丸出しです。いつの間やら振袖は脱いで、楽な室内着を着てこたつから一歩も外に出ようとしません（こんな室内着を持参してきたという事は、泊まる事を最初から狙っていましたね……）。高速戦艦の四姉妹も、一名を除き普段着に着替えています（なんでも今朝の早い時間に、一番末っ子の霧島さんを戦艦寮に走らせて着替えを持ってこさせたようです）。金剛さんだけは新しい振袖姿で、今もあの人の横にベッタリです。流石に金剛さんクラスになると、そう簡単に尻尾を出さないですね。私も気が休まる時

がありません。

「Hey! 鳳翔。お酒がなくなっちゃったネ。早く代わりを入れて欲しいデース。提督うゝ、こんな気が利かない鳳翔よりも、私と一緒に楽しめた方が楽しいネ。」

「金剛さん、いい加減にしてください。もう飲みすぎです。それに、金剛さんは秘書艦です。三が日と言えども業務はある筈です。自分の職務に早く戻った方が良いのではないですか?あなた?こんな不真面目な秘書艦は早いところ解任した方がよろしいでは?」

「なくに馬鹿な事言っているネ。ちゃんと私は代理の子に職務を遂行させているデース。今頃、My best friendの初霜が、私に代わって潜水艦達にオリョール行きの命令を出しているネ。」

まさか、この日のためにあの素直な初霜ちゃんを毒牙にかけて秘書の仕事を教え込んでいたのでしょうか。とんでもない人です。ですが、職務代行までたてて私の家に押しかけて来ているという事は、かなりの準備をしてからうちに来ているという事ですね。これは油断出来ません。それに私は、金剛さんをよく観察していましたから見逃しませんでした。時折何処かに連絡して、私の家に様々な物資まで運び込ませています。どうやら初霜ちゃんに命令して、補給物資を送り込む体勢まで整えて、うちに居座っているようです。なんとか反撃の手段を見つけなくては、私のこの怒りが…。：：そうです

「あなた？今日の夕食のすき焼きですが……これだけの人数では、流石に一つの鍋を囲むという訳にはいきません。二組に分けようと思いますが、それでよろしいでしょうか？」

「あく、そうだな。流石にこの人数では、ちよつと無理だな。鳳翔、悪いけどそれで頼むよ。」

「分かりました、あなた。ところで折角ですから、空母と戦艦が別々で食べるよりは、今回は二つのグループに分かれて、空母と戦艦両方が混じつてすき焼きを食べたいのです。特に正規空母と高速戦艦は機動部隊として一緒に出撃する事が多いですし……鍋を一緒につついて、仲良くなるというのも悪くないかと。」

「そうだね……流石は鳳翔、よく考えているな。じゃあ、適当に分かれて食べるか。お前は私と一緒にいいな？」

「いえ、あなたも久しぶりに金剛さんと一緒に食べたらどうですか？私はもう一方の鍋に行きますから。そうですね……榛名さんと霧島さんをこちらにもらつて、その代わりに一航戦と二航戦の四人をそちらに回しますね。」

一瞬、金剛さんが怪訝そうな顔をしましたが、やはりあの人と一緒に鍋を食べるという誘惑には勝てなかったのか、私の提案を受け入れました。計画通りです。以前榛名さ

ん達から聞いた話では、金剛姉妹の鍋料理は金剛さんによる独裁鍋です。しかし食べ物に関してはとても意地汚い一航戦及び二航戦の四人がそれに参加すれば：間違いないく修羅場になるでしょう。二日間、鼻の下を伸ばしっぱなしのあの人のとつても、丁度良いお灸になりそうです。それと：うちの馬鹿娘達へのお仕置きのために、今のうちにあそこに連絡をしておきましょうか。

さて金剛さん、どのように対処するでしょうか。あの人の前でも、美味しいお肉の誘惑には勝てずに赤城さん達を相手に修羅場に参加するか、あくまでも猫を被つて肉を諦めるか：どちらにしても面白い物が見られそうです。

私の居るコタツには、高速戦艦の榛名さんと霧島さん、そして正規空母の翔鶴さん、瑞鶴さん、雲竜さんが居ます。私達の真ん中にはガス台とすき焼き鍋があり、私の目の中にはすき焼きの具が入った皿が置かれています。この面子ですと、やはり私が作るのが自然ですね。正規空母達が持ち込んだお肉ですが、かなり奮発したようで赤い肉にさが綺麗に入ったそれは見事なお肉です。これにネギ、エノキ、椎茸、焼き豆腐、白滝に角麩そして春菊と並び、メのうどんが準備されました。

またすき焼きのタレ用に、昨日から干し椎茸を水で戻していた時の戻し汁も準備してありますし、今日は美味しいすき焼きが食べられそうです。

すき焼きですが、これは関東と関西で大きく作り方が異なります。私は関東出身ですから、西で生まれた霧島さんや瑞鶴さんには申し訳ありませんが、今回は関東風で作らせてもらいます。まずは十分にすき焼き鍋を熱したら、牛脂を使つてすき焼き鍋全体に脂をひいていきます。そして脂をひいたら、牛肉そしてネギの順番にすき焼き鍋に投入し、十分に火を入れてこれらの具材を一端焼きます。そしてそこに、醤油、みりん、日本酒、砂糖そして干し椎茸の戻し汁を十分な量入れたら、ここに水で戻した干し椎茸、白滝、焼豆腐、更に角麩を入れて：これらの具材に十分に火が通りましたら、最後にエノキと春菊を入れます。そろそろ全ての具材に火が通つたでしょうか。

「貴方達、そろそろ食べられますよ。卵は皆さんに行き渡りましたか？今回は特に取り分けませんから、好きなように取つて食べて良いですよ。具が少なくなりましたら追加しますから、遠慮せずに食べてください。お肉も十分な量がありますから、好きなように食べても大丈夫ですから。」

「あ…あの…榛名達もお肉を食べて良いのでしょうか？いつも金剛お姉様からは『榛名達はネギと椎茸、それと焼豆腐をしつかり食べるデウス』と言われて…その…お肉はほとんど食べさせてもらえないのですが…。」

「榛名さん大丈夫だつて。鳳翔さんや翔鶴姉もそうだけど、ここに居る艦娘でそんな事言う人いないからさ。五月蠅い先輩達もあつちの鍋に居るし、今日は好きなように食べようよ。」

「そうですね、榛名さん。瑞鶴が言っているように、そんな事言う人はこつちの鍋に居ないですから、今日はしつかり好きな物を食べましょう。」

すかさず五航戦の二人がフォローを入れましたが、こちらの鍋を囲んでいる艦娘でそのような事を言う娘は居ませんし、多少の肉の取り合いがあると云つても、向こうの鍋程酷い取り合いにはならないでしょう。瑞鶴さん達の話聞いて、本当にお肉を好きなだけ食べられる事が分かった榛名さんは嬉しそうな表情をしていますし、霧島さんに至つては目が潤んでいる気がします。向こうの鍋は大変な事になつて居るようですが、こちらはその分平和なので、今のうちにしつかり食べましょうか。

榛名

先日、加賀さん達に連れてきてもらった鳳翔さんのお店で食べた湯豆腐に引き続き、金剛お姉様が居ないすき焼きを榛名は食べる事が出来ます。いつものすき焼きでは、金剛お姉様や比叡お姉様の采配により、私と霧島の二人はほとんどお肉を食べる事が出来



ません。榛名もこれまでは、すき焼きというのはネギと豆腐を食べる料理だと感じていたくらいですから、霧島もおそらく同じ思いだと思います。まさか、好きなだけお肉を食べて良いすき焼きが食べられるなんて、榛名感激です。

折角の機会ですから、いつも最後に少しだけ食べさせてもらえる切れ端のお肉ではなく、大きなお肉を一枚すき焼き鍋から取り出して、早速これを食べてみます。最初、あれ程大きく広がっていた薄いお肉ですが、焼いた後にすき焼きのタレで煮た事で、少し縮まり丸まっています。それでも最初のお肉の大きさを反映した大きなお肉です。すき焼きのタレの色に染まったこのお肉を、黄色の溶き卵に少しだけ漬けて：早速いただきます。

ああ：美味しいです。元々のお肉にさしがしつかり入っていましたから、予想はしていたのですが、とても柔らかくて少し噛んだだけで、まるでその部分が溶けるような感じで肉が口の中で分かれていきます。しかも、いつも榛名が食べさせてもらえるような筋の入ったお肉ではなくて、どの部分を噛んでもすぐに噛み切れるようなとても柔らかいお肉です。そして、すき焼きの少し濃い目の甘辛い味が、溶き卵によつてまろやかになり、本当に素晴らしい味です。それでは一度御飯を食べて舌の感覚を元に戻してから、次の具材を食べましょう。やはりすき焼のような味の濃い料理の時は、御飯が進みます。

ネギや豆腐はいつもすき焼きの時に凄い量を食べさせられますから、味はよく分かっています。やはりこれを外す訳にはいきません。これらの具材も肉と同様にとでも美味しい事を榛名は良く知っていますから。ネギ：これは注意して食べなくては、口の中でネギの中身が飛び出して凄く熱い目に合いますから、そうならないように注意して噛み切ります。ネギの甘みとすき焼のタレの甘辛さが混じってこれも見事です。焼き豆腐も少しだけある豆腐の甘みとタレが絶妙なマッチングをしています。

そういえば、普段榛名達のすき焼ではあまり見かけない具材がありますね。長細い直方体で、側面の二面にヒダヒダがついた豆腐のような物体です。鳳翔さんは、角麩と言っていました。これはどのような具材なのでしょう。焼き麩とはだいぶ異なる感じがするのですが：榛名気になります。箸で持った感じでは、少し柔らかめですから、固い麩頭のようなものではないでしょうか。あつ、少しネットリとして、弾力性がある柔らかい食感：素敵です。焼き麩では、すき焼のタレを吸い込みすぎてしまうとと思いますが、この麩は中までしつかりつまっていますから、タレもそんなに染み込んでいなくて、丁度良い按配の味になっています。

白滝に椎茸にエノキ：まだまだ色々な具材がありますが、やはり春菊を食べなくては いけません。春菊のほろ苦さ：これもすき焼を食べる時には必須だという事を榛名は良く知っています。春菊の葉の部分に染み込んだ甘辛い味、そしてほろ苦さが、溶き卵

によってまろやかになって…本当に美味しいです。このような美味しいすき焼が食べられて、榛名感激です！

「榛名さん、楽しんでいるところを申し訳ありませんが、その日本酒をとってもらえますか？すき焼のタレが煮詰まってしまいましたので、少し日本酒などを足しますから。」  
次のお肉をすき焼に入れるのですね。今日は榛名達もたっぷりお肉が食べられます。隣の霧島も嬉しそうです。

## 鳳翔

榛名さんと霧島さんが嬉しそうにすき焼を食べている姿は予想出来ましたが、うちの翔鶴さん達三人も幸せそうな顔をしてすき焼に箸を伸ばしていますね。この子達は、もうすぐ地獄に叩き落される事になっていきますが、せめて今だけは幸せな時間を過ごさせてあげましょう。いえ…本当はここに居る五人はある意味被害者で、真の悪者は向こうの鍋を囲んでいる六人の中の数名だという事は知っています…が、これは連帯責任ですから。

そろそろすき焼の具材も粗方なくなりましたから、最後のメのうどんをいれましょうか。御飯を入れて卵でとじたメも美味しいですが、うどんのメも悪くありません。それにしても、こちらの鍋は大人しい子が集まりましたから、とても平和に終わりそうです。あの人がある居るあちらの鍋は凄いい事になっていますね…。予想はしていましたが、実際に私があの中に居なくて本当に良かったです。

「提督うゝ、その空母達が私の肉をどんどん食べていくネ。これじゃ食べられないデウス。なんとかしてください。」

「こら赤城、加賀。少しはお前達も遠慮しろ。金剛も俺も全然肉が食べられないぞ。」

「提督……ここは譲れません。」

「そうそう！肉は早い者勝ちだよ！」

「飛龍……お前まで何を言っている。」

金剛さん……肉を諦めてでも猫を被る事を選択したようですね。これには私も脱帽です。しかし、たとえあの人があか言った所で、赤城さん達が自重する筈がありません。ですから、あの人に頼んで赤城さん達を止めようと思っても無駄ですよ。いつまで我慢出来るでしょうかね……。

「提督うゝ。私がなんとかするネ。提督のお肉も私がとつてあげます。私の活躍、よく見ていてください。Hey、比叡！比叡ガードをするネ。ここで空母達に負けるわけにはいかないネ、金剛姉妹の力を見せ付けてやるデース！」

それまでほとんどお肉が食べられなかつた金剛さんも、ついに我慢の限界が来たよう  
で本気で参戦ですか。比叡さんに赤城さん達のブロックを任せて鍋にある肉を根こそ  
ぎ奪つていく荒業に出たようですね。あの人も金剛さんの豹変ぶりにびっくりしてい  
るようですが…。あなた？あれが金剛さんの本性ですよ。いつまでも鼻の下を伸ばし  
ていてはいけません。

ピンポン。

「鳳翔さん、神通です。呼ばれた通り来ましたけど…本当に良いのですか？もう皆待っ  
ています…」

神通さんが来ましたか、それに…駆逐艦の子達も何人か一緒のようですね。さて…あ

の馬鹿娘達にツケを支払ってもらう時間が来ましたね。すき焼も十分食べたようですし、もう良いでしょう。

「さあ、貴方達。お正月の間、ほとんど寝転がって過ごしていたのですから、これから少し運動をしていらつしやい。一緒に運動をしてくれる神通さん達も来ましたから、ついて行くのです。神通さん？うちの馬鹿娘達と比叡さん達三人を連れて行ってください。すっかり怠け癖がついてしまっているの、私への遠慮は無用ですから今夜はしっかりとごいてやってくださいね。」

「はいっ、鳳翔さん。今夜は二水戦と一水戦合同の夜戦訓練始めですから、標的艦になってくれる人を探していたのですが、全ての戦艦や重巡洋艦の皆さんに断られてしまつて…。まさか、正規空母の皆さんや高速戦艦の皆さんに手伝ってもらえるなんて…嬉しいです。」

うちの鎮守府の精鋭水雷戦隊の夜戦訓練の標的艦です。今日はかなり絞られる事になるでしょう。赤城さんや加賀さんは顔面蒼白になっていますし、比叡さん達に至っては、既に両側から駆逐艦の子達に腕をつかまれ、うなだれています。

「わ…私は秘書艦の業務があるから、そろそろ帰りまゝです。My sister達、頑張ってくるネ。」

金剛さん…今日は逃がしませんよ。貴方には特別メニューを用意しています。一番

の巨悪のあなたを見逃す程、私は甘くありません。

「鳳翔さん…来たデチ。本当に金剛さん相手に、魚雷発射訓練をしてもいいデチか？」

「ええ、構いませんよ。貴方達をお正月からオリョール資源回収作戦に連続出撃させる計画を立てた秘書艦の金剛さん自ら、貴方達の訓練に付き合ってくれるそうですから、今日はしっかりと訓練するといいですよ。」

「本当デチか？金剛さん…今日は逃がさないデチ！しっかりとゴーヤ達の訓練に付き合ってもらおうデチ。ゴーヤ達の正月休みの申請を却下したお礼は、たっぷりさせてもらおうデチ！」

ゴーヤさんを始め、ハチさんにイクさんにイムヤさん、そしてシオイさんの目が爛々と輝いていますね。今日は厳しい訓練になりそうです。金剛さんもようやく拙い事になつている事を悟つたのか、あの人にしなだれかかり、なんとかしてもらおうと必死のようですね。

「提督うゝ。この潜水艦達を黙らせてくださゝい。秘書艦の私が居ないと提督も困るネ。だから…早く私を助けるネ！」

あの人は領きかけていますけど、そうは問屋がおろしません。それにしてもあの人、どれだけ金剛さんに甘いのでしょうか。普段の執務室でもこんな感じでしたら…これは少し問題です。

「あなた…あなたにはこれから少しお話があります。ゴーヤさん、いいから金剛さんを連れて行ってください。」

さて…それではこの人に少しお説教をして、あの馬鹿娘達が食い散らかした後片付けをして…。せっかくの静かに過ごせるはずだった三が日…全て台無しになつてしまいました。今年も、あの子達に色々引つ張りまわされる一年になりそうですね…はあ。

後日、正月勤務の特別手当をもらつて嬉しそうな初霜ちゃんから話を聞いたのですが、翌日提督の執務室で、ゲツソリとした顔のあの人と、筋肉痛で席から立ち上がる際ですら顔をしかめた金剛さんを見かけたそうです。これで少しは懲りてくれると良いのですが…。



## 第四三話 加古と七草粥

せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぎ、すずな、すずしろ……正月の間、暴飲暴食をして、そろそろ胃が疲れている艦娘達も多く居ると思いますので、今日はこの春の七草を使って七草粥を作って皆さんにお出しする予定です。古くは枕草子の時代から、年初めに雪の間から出ている草を摘む『若菜摘み』という風習や、七種粥と呼ばれる粥を食べる事でその年の無病息災を願うという風習がありました。当時は七種類の穀類を使った粥だったようですが、今の世では七種類の菜を使った粥として七草粥と言われ、やはり一年の無病息災を願って食べる風習があります。私としては、皆さんに今年も元気で戦って欲しいですから、正月に酷使した胃を休ませるという意味でも、この料理をお出しする事は丁度良いかもしれません。

もつとも、この七草粥では元気にならなさそうな艦娘達も居ます。例えば、別の意味で疲れきっている空母娘達を元気にするには、どっしりとした肉料理を出した方が良いのかもしれませんが。しかしこういうものは縁起物ですから、今日はこの七草粥を大量に作って、皆さんに食べてもらおう事にします。七草のうち、セリとスズナとスズシロ、これはそれぞれセリと蕪と大根ですから簡単に手に入りますし、ナズナはペンペン草です

から、これも比較的簡単に手に入ります。しかしゴギョウとハコベラとホトケノザ……これは前日に八百屋さんをお願いして取り寄せました。

早速、赤城さんや瑞鶴さんを使って、この七草粥の準備を行いましょう。赤城さん達  
は不思議そうな顔をしています。これは貴方達の健康を願つての料理なのですよ。

「赤城さん、その大根と蕪を薄く輪切りにしてください。」

「はい、鳳翔さん。分かりました！」

今回七草粥に使用する大根と蕪ですが、一口大の大きさになるように、小さい大根と小蕪を準備しています。まずこれらを薄く輪切りにして水に漬けておきましょう。

「瑞鶴さんは、その他の具材を少し細かめにザク切りしてください。切り終わったら、水に漬けておくのですよ。」

「は〜い、鳳翔さん。でも瑞鶴は、今日はもつとしっかりした物が食べたいんだよね〜。豚の角煮なんか良いと思うんだけど、ねえ赤城先輩？」

「そうですね……豚の角煮、素敵な響きです。天婦羅、串カツ、それに焼肉も良いですね〜。」

……却下です。まあ、この子達は三が日の間は、『私の家で』暴飲暴食の限りをつくしましたが、それ以降は非常に健康的な生活を送っていますから、もつと重い物を食べたいというのではありませんが、今日は我慢してもらいましょう。先に一言釘を刺しておいた

方が良さそうですね…。

「貴方達、あまりゴチャゴチャ言っていますと、もう一度神通さんをお願いして運動させますよ！」

「ほ…鳳翔さん、赤城は一生懸命七草粥を作りますから、それだけは勘弁してください。もうあんな訓練に参加したくありません。」

「瑞鶴も嫌ですよ。あの後、五日の夜まで連続訓練に参加させられて、終わった時はもう瑞鶴達フラフラだったんだから。ちゃんと七草粥作るから、もう神通さんへの連絡はやめてくださいよ。」

二人とも納得して、快くお手伝いをしてくれるようですね。それでは私は赤城さん達が具材を切っている間に、お粥の準備をしましょう。まず米を洗って土鍋に入れます。通常の御飯であれば炊飯器でも良いですし、お釜で炊いても良いのですが、今回は折角の機会ですし、丁度大きな土鍋もありますから、これを使って七草粥を作ります。まず鍋に米を入れて通常よりも多めの水、そして軽く塩を入れて、沸騰させます。そして弱火に切り替えてコトコト15分程お米を炊いたら、いよいよ具材の投入です。

まずは火が通りにくい大根と蕪の薄い輪切りを入れたら火を止めて、しばらく蒸らす事で大根や蕪に火を通します。そして次に残りの葉物系の七草を投入して、味を整えるために更に塩を加えて…。このままでも白粥仕立ての美味しい七草粥ですが、流石にこ

こまでアツサリした白粥ですと赤城さん達が暴動を起こしかねませんので、溶き卵を落として少しだけボリュームを増しましょうか。だいたい大丈夫ですね。土鍋の大きな問題で一度にそれ程たくさんは作れませんし、お粥は出来立てを食べる方が美味しいですから、出来た分から来店した艦娘達にお出しして、無くなったらまた新たに作り直しましょう。今日は少し忙しくなりそうです。

「鳳翔さん、新年あつけまして、おめつとさくん。今年も色々食べさせてねえ。といつても、今日はあまり食べられないんだけどさー！」

「あら、加古さん。それに古鷹さんも。あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願いしますね。ところで、加古さん何処か体の調子でも悪いのですか？」

重巡洋艦の加古さんと古鷹さんですね。そういうえば、この二人は年が明けてからは、今日が最初の来店ですね。加古さんは相変わらず元氣そうに見えるのですが、今日はあまり食べられないという事は、もう既に何処かで食事をしてきたという事でしようか。

「いや…加古が調子悪いのは、ただの食べ過ぎです。この正月の間、ひたすら暴飲暴食を繰り返した結果ですから、鳳翔さんはあまり気にしないでください。加古…あれだけ、

正月にお肉やお魚を食べていたら、胃が疲れるに決まっているでしょう。」

「つかあ、そこまで言う古鷹？古鷹だって、あたしと一緒に食べまくっただろ？…という事で鳳翔さん、まじで胃がしんどいから、何か落ち着くもの頼むわ。」

ここにも問題艦娘が居ましたか…。予想はしていましたが、正月の間、暴飲暴食を繰り返したのは、うちの空母娘達だけではなかったようですね。もっともうちの子達は、その後神通さん達によって強制的に運動させられていますので、今はかなりシヤンとされていますが、加古さん達はまだ普段の調子を取り戻せてないようですね。しかしこういう時のための七草粥です。今日七草粥を作って、本当に良かったです。

「加古さん、古鷹さん？いくらお正月と言っても、もつと体調に気を使わなくてはいけませんよ？重巡洋艦がそんな風では、下の子達に示しがつきませんか？とりあえず今日は、七草粥を準備していますので、これを食べて胃を少し落ち着けてください。」

「はい…鳳翔さん。加古と一緒に調子にのっていました。すいませんでした。」

お姉さんの古鷹さんの方は少し申し訳なきような顔になりましたね。加古さんの方は私から視線を逸らせていますが…。それでは、先程作った七草粥をお碗によそって、お味噌汁と糠漬けを一緒にお出ししましょう。このお粥でしたら、胃もたれしている加古さんや古鷹さんにも、美味しく食べてもらええると思います。

## 加古

はいはいはい！お説教はちゃんと聞いてるし、今日は大人しくするから。鳳翔さん、とりあえず何か食べさせてよ。胃もたれしてるから食欲はあまりないけど、それでもお腹は空いているんだからさあ。つて、やっぱりお粥かあ…いや、そうだとは思っていたんだけどねえ。胃もたれしてるから、お粥出されても文句は言えないけどさあ、やっぱりお肉の料理はダメ？

やばい、古鷹に睨まれた。はいはいはい！食べますよ、食べますつて。でもお粥は苦手なんだよねえ、美味しくないし。卵がとじられていて所々黄色いけど、なんか野菜っぽい物ばかりが入っているし、もうちよつと肉類が…。お味噌汁の具材も豆腐とネギだけ…漬物も…こつちは人参とキュウリの糠漬けかあ。見事に野菜ばっかり…。まあ、いいや。とりあえず一口…。

あれ？美味しいじゃん！こないだあたしが風邪をひいた時、青菜が作ってくれたお粥は、味なし具なし、ついでに歯応えなしだったけど、流石に鳳翔さんの作ったお粥だよ。味は薄い塩味だけど、この僅かな塩味が、お米が少し溶けたようなお粥の甘さと凄くあつてるんだよねあ。それにお粥と一緒にとじられている卵、これも味を柔らかくしてくれて、なんかお腹の中がポカポカ温まって嬉しい気分になるんだよねえ。なんで同

じお粥なのに青葉のと違うんだろぅねえ。きつと青葉は手を抜いたんだろぅな。今度加古スペシャルでぶつ飛ばしてやるぜ。

そしてこのお粥に入っている野菜。大根と…この白い丸いのはなんだ？食感が違うから違う根菜類だと思っけど…あつ、大根よりは少し大きい円形で柔らかいから…これ蕪かあ。こういう根菜類が少し入るだけで、お粥の食感が一気に変わって、食べ応えが出てくるんだなあ。この青菜類、正直何が入っているかあたしには分からないけど、この僅かに残る青菜類の苦味と、お粥の塩味や卵のまろやかさが絶妙なハーモニーで、これならどれだけでも食べられそうだねえ。それにこの葉物のシャキシャキ感も食欲を増すんだよなあ。美味しい、美味しいよ、これ。

そういえば、さつきまで胃がもたれていた感じだったけど、このお粥を食べたら何かもつと食べられそうな気になってきたわ。お味噌汁に糠漬けも美味しいし…あたしの食欲増進完了。さあ、ここから一気に注文入れて、今日もすっかり食べましよう、ふふん！

### 鳳翔

うーん…胃を休めるために作った七草粥ですが、加古さんも古鷹さんもかきこむよう

にお粥を食べていますね。これでは、何のための七草粥なのか分からなくなってしまう。一応、お正月の暴飲暴食で疲れた胃を休めるためのお粥なのですが……。それに、いくらお粥と言えども、もつと嘔んで食べた方が良いと思います。：そういうえば加古さん達の他に、カウンターに座っている伊勢さん達にも七草粥をお出ししたのですが、あちらもペロツと平らげてしまいましたね。

「鳳翔さん、あたし達、追加注文するよ。まずはブリの照り焼き、豚肉の生姜焼き、それと焼き鳥10本タレで：古鷹はどうする？」

「加古の注文に、更にトンカツを追加でお願いします。」

何か先程まで、胃がもたれている：と加古さんは言っていたような気がするのですが……。いくらお粥を食べて胃の調子が良くなったとはいえ、すぐにこれだけの肉類や魚類を食べてしまったら元の木阿弥で、明日にはまた胃がもたれる事は間違いありません。「あの：二人とも？いくら胃の調子が良くなったと言っても、そんなに注文してしまつては：。今日一日は胃を落ち着かせた方が良くと思うのです。あまり調子にのつてはいけませんよ。」

「鳳翔さん：こつちも追加をお願いするよ。こつちは私と伊勢にトンカツを一枚ずつ。それと牡蠣フライ10個と焼き魚。あと日本酒を熱燗で二本。」

：日向さんまで。私がわざわざ今日、七草粥を作った意図をちゃんと理解しているの



でしょうか。それに：加古さんや日向さんの注文を切欠に他の艦娘達からも立て続けに注文が入ります。しかもその注文が油物や焼き物と言った、どちらかと言いますと胃に負担がかかる物ばかり。本当に困った子達です。少し悩みましたが本人達が求めている以上は仕方ありません。それでは一気に注文をさばいてしまいませんか。もうどうなつても、私は知りません。

「あの…鳳翔さん？次の七草粥は何時作りましょうか？赤城達も食べたいのですが…。」  
「そうそう、鳳翔さん。瑞鶴もさっきの七草粥は食べられなかったから、次作るね？」

そういえば、先程作った七草粥はあつという間に食べられてしまいました。これは急いで次の七草粥を作った方が良さそうですね。それに加賀さん達を始め、正規空母の娘達はまだ来店していませんし、来店したらあの子達にも食べさせなくてはいけません。とりあえず作り方を覚えた赤城さん達に任せて、私は加古さん達を始めとする艦娘達の注文に取り掛かりましょう。今年も忙しくなりそうです。

「貴方達、その何処が七草粥のですか！たしかに七草は入っていますが、これでは胃を休めるための七草粥ではありませんよ！」

油断しました…。赤城さん達に七草粥の全てを任せしたのは大失敗でした。赤城さん達は、自分達が食べるお粥だと分かっているため、本来の七草の他に白身魚や鶏肉まで混ぜ、更には鶏がらスープまで混ぜて中華風のお粥にしてしまいました。たしかに中華風の七草粥でも美味しいとは思いますが…肉類や魚類まで入れるのはどうなのでしょうか。

「鳳翔さん、遅くなりました。たしか今日は七草粥を食べさせてくれる日でしたね。あら？赤城さん。それが七草粥？とても美味しそうですね。…その五航戦、急いで私達によそって頂戴。」

「あくつ、あたし達が食べた七草粥より、そっちの方が美味しそうじゃん！そっちも食べさせてよく、ねえ？空母ばかりズルくない？」

やっぱりそうなりますよね…。加古さん達の七草粥は白粥ベースの七草粥。そして赤城さんが私に黙って作った七草粥は中華風で更に肉や魚まで入れた豪華版です。本来の趣旨からは完全に離れています…たしかにこちらの方が食事としては美味しそうですね…。加古さん達の反応を見た限り他の艦娘達も興味深く見えていますから、これと同じ中華風の七草粥をもう一回土鍋で作る事になりそうです。赤城さん、瑞鶴さん？貴方達が始めてしまった中華風七草粥なのですから、追加の七草粥も貴方達が作るのですよ。

七草粥を食べて無病息災を願ひ、更にお正月で疲れた胃を休める事を考えた最初の計画からは大きく外れてしまいました。結果的に今日私のお店に来店した艦娘達は元気になりそうですから、これはこれで良しとしましょうか。

「ウ…ウ…ン…食べ過ぎた。気持ち悪い…古鷹、あたしを重巡寮まで曳航頼むわ。」  
「無理です。私も食べ過ぎてお腹が…。」

ほら…言わないことではありません。加古さんに古鷹さん？…貴方達は調子に乗りますすぎですよ。あれだけ暴食をつくしたら、いくら七草粥を食べたからといって、このような事は自明の理です。流石に日向さん達のような戦艦娘は、元々食べる量が多いですから、あれだけの暴食にも耐え切ったようですが、重巡洋艦のキャパシティーは大幅に超えていた事は間違いありません。あら？

「こんばんは、鳳翔さん。先日は標的艦の空母や高速戦艦の皆さんを私に紹介してくれてありがとうございます。あつ、皆さん、先日はどうもありがとうございます。また機会があつたらよろしくお願いします。」

神通さんも来店ですか。先日はこちらこそ不甲斐ない空母娘達に喝を入れてくれて

感謝しています。赤城さんを始め、空母娘達は神通さんが来店した瞬間、顔が強張り視線を逸らしましたが、余程先日の夜間訓練がトラウマになったようですね。あつ、そうです。

「神通さん。今日は七草粥を用意していますから、食べていつてください。それと…申し訳ないのですが、そこに居る重巡洋艦を寮まで連れて行ってもらえませんか？どうも食べ過ぎのようで…」

神通さんにお願ひすれば、駆逐艦の子達を招集出来ますから、加古さんと古鷹さんくらゐなら、寮まで運ぶことはそれ程難しくありません。ところが、私がそう神通さんにお願ひした瞬間、それまでウンウン唸っていた加古さんと古鷹さんの顔色が変わりました。

「ほ…鳳翔さん！だ…大丈夫。あたし一人で戻れるからっ！ふ…古鷹も問題ないよなっ！」

「は…はい！急に体調がよくなったから、大丈夫です！」

あらあら…神通さん…加古さん達にも相当怖がられていますね。おそらく二水戦の訓練に付き合ってもらった事があり、その時に加古さん達も絞られたようですね…。カウンターに居る赤城さんや瑞鶴さんは、何か同情的な視線を加古さん達に向けていますし、お客さんとして来ている加賀さん達も、七草粥を食べる手を止めて加古さん達の肩

に手を置いて慰めているような仕草をしています。いずれにせよ、加古さん達が自分達で寮まで戻れるのであれば問題ありません。少し問題が起りましたが…結果的に今日も鎮守府は平和です。

## 第四四話　イクとパプリカの肉詰め

「いひひつ、鳳翔さん、鳳翔さん！ついにイク達、待遇が改善されたなの！だから、今日はイク達お祝いのご馳走なのね！」

開店して早々に、イクさん達潜水艦娘が五人、私のお店に飛び込んできました。潜水艦の子達は、ゴーヤさんを始めとして元気な子が多いのですが、今日は特に元気が良いですね。ハチさん、イムヤさん、そしてシオイさんは少しだけ嬉しそうな顔をしています。ゴーヤさんとイクさんはとても嬉しそうです。イクさんは待遇が改善されたと言いましたが、先日金剛さんとの訓練の結果、待遇改善を勝ち取ったのでしょうか。少し聞いてみましょうか。

「皆さん良かったですね。先日の金剛さんとの『訓練』の結果、待遇改善を勝ち取ったのですか？それと待遇改善と言いましたけど、お休みが増えたのですか？」

「うーん、鳳翔さん、それはちよつと違うデチ。先日の訓練は…たしかに始めはゴーヤ達が金剛さんを追いまわしたけど…途中からはゴーヤ達が逃げ回るので精一杯だったデチ。今回の待遇改善は、イクの交渉の結果デチ。お休みは増えていないけどお…お小遣いが増えたんデチ！」

えっ？先日の訓練でゴーヤさん達が逃げ回ったのですか？金剛さんの装備では潜水艦に反撃など出来ないと思えますが…何かあったのでしょうか？それにお小遣いが増えたと言っています。金剛さんがそう簡単に艦娘達のお小遣いをupしたとも考えられませんし、しかもそれを勝ち取ったのがイクさんという事も気になります。こう言つては申し訳ないのですが、イクさんは少しぬけている所がありますし…金剛さんに騙されている可能性が…。これは少し確認した方が良さそうですね。それにハチさん達が微妙な笑顔をしているのも少し気になります。

「あの…金剛さんが貴方達に反撃をしたのですか？金剛さんは戦艦ですから、貴方達に反撃など出来ないと思つたのですが…。それとお小遣いが増えたというのは、どれくらい増えたのですか？」

「それが…先日の訓練、私も始めは他の子と一緒に晴嵐と模擬酸素魚雷で金剛さんを追い回していたのですが…。訓練の途中で、鎮守府正面の夜間警戒から浦風さんと谷風さんが丁度戻つてきちゃつて…。金剛さんが、浦風さん達に助けを求めたから…浦風さんが『今回こそ金剛さんを潜水艦から守るんじや！』と言い始めて…そこからは模擬爆雷で私達が一方的に叩かれたんですよね…。」

「そうなんですよ…はっちゃんも途中から、浦風さんと谷風さんに追い回されて、大変だったんです。でも訓練だから…仕方ない。ただ…金剛さんは途中から、浦風さん達に

全部任せて戻ってしまったみたいで、そこからははっちゃん達、浦風さん達から一方的にやられたんですよ…。」

えっ??先日、初霜ちゃんからは、金剛さんは翌日、椅子から立ち上がる事も大変なくらい、筋肉痛に襲われていたと聞いていますが、まさか…途中で訓練から戻っていたのですか?…ひよっとして、あの人の同情を買うための演技…ですか?金剛さんの妹達は、うちの娘達と一緒に神通さんにコツテリ絞られたようですが、肝心の金剛さんには上手に逃げられましたか…。やはり一筋縄ではいきません…。だとしたら、お小遣いアップの話も怪しいですね…。

「鳳翔さん!今回はイクが頑張つて金剛さんと交渉して、待遇改善を勝ち取ったのね。これまでは一月に十五枚しかもらえなかった間宮さんのお小遣い券なただけど、交渉の結果、二日に一枚貰える事になったのね!だから今まで半月の間おやつが食べられたけど、残りの半月はおやつ抜きだったのに、これからは二日に一度必ずおやつが食べられるようになったの!イクの交渉力には金剛さんもタジタジだったのね、いつひひひ。」

「イクよくやったデチ!これで、ゴーヤ達の待遇も少し改善されたデチ!」

…こういうのを朝三暮四と言うのでしょうか…。二日に一枚のおやつ券という事は、一年は365日ですから182もしくは183枚のおやつ券になります。これまでは一月に15枚という事でしたから、15×12で180枚。たしかに僅かではあります



が、待遇改善と言つても良いと思ひますし、比較的冷静なシオイさんやハチさん、そしてイムヤさん達はその辺りの計算をした上で少し喜んでゐるのだと思ひます…。

しかしゴーヤさんやイクさんは、実態以上に喜んでゐる気が…。それに…半月の間おやつが食べられなかつたというのは、イクさん達が月の前半で全てのおやつ券を使つてしまつてゐるだけだと思つたのですが…。そしてその辺りを金剛さんに上手に誤魔化されたという事でしようね。どうしましょう。教えても良いのですが、折角喜んでゐるところに水をさすのも考えものです。

「鳳翔さん…言いたい事は分かるけど、ここはイムヤ達の顔に免じて言わないでもらえると、助かるわあ…。」

どうやら冷静な三人の意見は共通してゐるようですね。イムヤさんの意見に、ハチさんとシオイさんが静かに頷いてゐますから間違いありません。…分かりました、折角喜んでゐるのですから、何も言わないでおきましょう。それに僅かとはいへ、たしかに待遇は改善されたようですから。

さて…そういう事であれば、何かこの五人に料理を作つてあげようと思ひますが、何が良いでしょうかね。いつもこの子達には、様々な海産物を貰つてゐますし、私としてもたまにはこの子達を喜ばせてあげたいと思ひます。とりあえず希望を聞いて、それに副う料理を作りましょうか。

「イクさん？何か食べたいものはありますか？出来るだけ要望に副う物を作りますので、何かありましたら言ってください。」

「いひひつ、イク、肉料理がいいのね。お腹一杯食べられて、美味しい肉料理が食べたいのお。」

肉料理ですか…。そうですね：私がいつもお店で出す料理とは少し違いますが、今日は美味しそうなパプリカが幾つか入っていますし：、パプリカの肉詰めでも作りましようか。ピーマンの肉詰めでも美味しいのですが、パプリカの方がピーマンよりも肉厚なので野菜の旨味も感じられますし甘みも強いです。そして単純な肉詰めではなく：欧風に米なども入れて食感を変化させて：トマトソースで煮込んでみましょうか。

まずは大きな赤いパプリカを人数分の五個準備して、パプリカのヘタの部分を丸く切り取ります。そして切り取った穴から、丁寧にな中の種などを取除き水洗いします。そしてここが重要なのですが、お米を今のうちに研いでおき、これを水の中にしばらく漬けて置きます。さて、それでは中に詰める具材の準備をしましょうか。まずは玉ねぎと人参を微塵切りにしてからボウルに入れて、豚挽き肉と混ぜます。

このよく混ぜ合わせた具材に一度火を通すために、この具材をフライパンに移して軽く炒めたら、ここに先程水に漬けていた米から十分に水を切って、この中に米を投入します。ここで米同士がくっついてしまわない様に、かき混ぜながら米が透き通るまで

しっかり炒めてしまいます。一応具材の方にも味をつけた方が良さそうですね。塩と胡椒で軽く味をつけたら、これでパプリカに入れる予定の具材は完成です。

それではこの具材を、先程へタの部分を取り取ったパプリカの中に詰め込みます。この料理は最終的に煮込む料理のため、このパプリカの肉詰めを鍋でコトコト煮込む訳ですが、この際に中に詰めた具材がパプリカの外に出てしまつては、元も子ありません。ですから、このパプリカの肉詰めでは、具材をしっかり中に詰め込まなくてはいけません。そして煮込んである途中でパプリカが鍋の中で倒れて具材が外に出ないように、この時点で出来るだけ鍋にぎっしり詰め込み、パプリカの肉詰めが煮込んである途中で動かないように気をつけます。

次に煮込むために使うトマトソースを作りましょうか。トマトジュース、トマトの水煮、そしてローリエ、コンソメをフライパンに入れて、中火でしばらく煮込みます。沸騰してきたら、オリーブオイルを少し混ぜて塩と胡椒で味を整えたら、蓋をしてから火を弱めて、さらにしばらく加熱したら出来上がりです。後はここで作ったトマトソースを、パプリカの肉詰めがギッシリ並んでいる小鍋に入れて、20分から30分程煮込んだら出来上がりです。

肉を詰めたパプリカの表面が良い感じに柔らかくなり、トマトソースの色がついてきました。そろそろ食べごろでしょうか。煮込む時間などが必要でしたから、イクさん達を少し待たせる事になってしまいました。イクさん達は嬉しそうにおしゃべりに興じていますし、軽いツマミやお酒はだしてありますから、大丈夫だったようです。

それでは出来上がったパプリカの肉詰め煮込みを一つずつ小鉢に取り分けて、煮込んだ際に使用したトマトソースを入れ、酸味などを加えるためのサワークリームを少し添えて：これで完成です。作る手間が掛かりましたけど、イクさん達に喜んでもらえる嬉しそうですね。

「さあ、皆さん。パプリカの肉詰めを作ってみました。どうぞ召し上がってください。」

### 潜水艦 伊19 (イク)

いつひひひひ。今日はお祝いなのね！いつもいつも秘書艦の金剛さんから、オリョール資源回収作戦を指示されている、イク達恵まれない潜水艦にとつて今日は、待遇改善という記念すべき日なの。イクの活躍であの金剛さんから勝ち取った待遇改善。ハチヤシオイ、それにイムヤはあまり喜んでいないけど、イク達のお小遣いが劇的に増えた

素晴らしい出来事なのだから、もつと喜ぶべきなの。それに鳳翔さんも、イク達にお祝いの美味しい料理を作ってくれたの。

でもこの料理は初めて見るのね。イク達が時々食べるピーマンの肉詰め親分のよいうな物が小鉢に一つ入っているの。それにいつものピーマンの肉詰めは、ケチャップをつけて食べるのに、この料理はトマトソースの中に入っているのね。なんだか不思議な料理だけど、早速食べてみるのね。小鉢の縁に何か白い物があるみたいなの…でもこれはまず使わずに食べてみるのね。

一緒に出てきたフォークとナイフを使って、まずは綺麗にピーマンの親分と中身の具を切って…イクはフォークとナイフを使うのは上手いのね。まずは一口分とって…。ウンツ、美味しいのね…いつものピーマンの肉詰めよりも、すごく肉厚なピーマンで、しかもピーマンよりも甘いのね。肉厚なピーマンの親分から出てくる野菜の美味しい汁と中の具から溢れ出てくる肉汁、それとトマトソースの味が混ざって、素敵な味なのっ！

それに中に詰まっていた肉の詰め物も、いつものとは全然違うの。歯応えが…って、これお米が入っているの。お米のつぶつぶした食感と、玉ねぎや人参のしつとりとした食感、それにお肉の旨味が最高なの。流石鳳翔さん、これは凄く美味しい料理なのね。それにしても、ピーマンの親分に入ったお肉の部分、ずっしりとした重量感でお肉を食

べた：という気分になって、物凄くお腹が膨れるの。

そういえば、小鉢の縁についていた白い物をまだ使っていないかったの。早速これを少しトマトソースに混ぜて、もう一口ピーマンの親分の肉詰めを食べるのね。あつ：この白いの酸っぱいチーズみたいなのね。トマトソースに混ぜると、酸味だけではなくて、クリーミーさやまろやかさまで出てくるのね。この少し味が変わって酸味が加わったソースを使ってピーマンの親分の肉詰めを食べたら、さっきの具材からの肉の旨味が更に引き立つの。甘くて食べ応えがある柔らかいピーマンの親分、それに中につまった美味しいお肉に、お米のツブツブ感、それとこのソースの酸味。パーフェクトなのねっ！

## 鳳翔

どうやら、イクさん達はこの料理を喜んでくれたようです。あまり私の店では使わないパプリカに、トマトソースやサワークリームですから、普段食べなれない味に戸惑うかもしれないと思ったのですが、どうやらその心配は杞憂に終わったようです。パプリカの肉詰めは、オーブンなどで焼くタイプもありますが、トマトソースで煮込む事で、焼いた物とはまた違った美味しさが出ます。和食とは少し異なりますが、たまにはこのような料理も良い物ですね。

「あら…その料理、とても美味しそうですね。鳳翔さん、その料理私達にも食べさせてください。飛龍と蒼龍も勿論注文するでしょう?」

「そうじや、鳳翔。我輩も食べたいぞ。第一、なんで我輩がそんな美味しそうな料理を目の前にして、黙って見ていなくてはならんのか!」

はあ…貴方達は先程の私の作業を見ていなかったのですか?この料理をこれから作るには、煮込まなくてははいけませんから時間がかかるのです。それに貴方達、その時間を黙って待っていていられるのですか?

「作るのはい構いませんけど、これから煮込むとなると時間がかかりますよ。貴方達、それを我慢して待てるのですか?それに…今回はイクさん達のお祝いだから、この料理を作ったのです。」

「そういえば、イクさん達がこのような物を食べるのは珍しい事ですね。何か良い事でもあったの?」

「あつ、加賀さん。そうなのね!イク達の待遇が改善されたのね!今日はそのお祝いなの。いつひひひ。」

イクさんが得意気に、加賀さんに対して自分達の待遇が改善された事を説明し始めましたね。加賀さんはしばらく神妙にイクさんの話を聞いていましたけど、途中から少し考える素振りをして…やはり気付きましたね。ですが、喜びに水をさすのは…。

「イクさん。また金剛さんに騙されたの？それだと、もらえるおやつ券の数は、ほとんど変わらないわ。」

ああ…：やつぱり加賀さんが、説明してしまいましたか。加賀さんが、私が始めにイクさん達にお通しで出した黒豆の煮物の豆を使つて、お小遣いがほとんど増えていない事を説明し始めました。そして始めは、不思議そうな顔をしていたイクさんとゴーヤさんの顔がだんだん険しくなり…：そうでしょうね、騙されたという事が理解できれば、そうなりますよね…。

「イク、金剛さんの所にこれから抗議に行くの！お小遣いの量がほとんど変わっていないのね！」

「ゴーヤも一緒に行くデチー！また金剛さんに誤魔化されたデチー！」

どうやら二人で、これから金剛さんの所に怒鳴り込みに行こうとしているようですが、私の予想ではまた丸め込まれるような気がするのです。実際に僅かではありますが、お小遣いの総量は増加している訳ですし、シオイさん達はそれを納得しているようですから。ですが怒りに火がついたイクさんは、たぶん私の説得には応じないでしょうね。しかし、これだけ頭に血が上ってしまったては、これから金剛さんに抗議をしたとしても、下手をすると更に上手に誤魔化されて待遇が悪化する可能性もあります。仕方ありません…。



「加賀さん？申し訳ありませんが、イクさん達について行ってあげてください。それでイクさん達が今以上に不利な条件を出されたら、助けてあげてください。」

「…分かりました。仕方ありませんね。それではちよつと行って来ますので、この料理私達の方も作ってください。私が戻ってくる頃には、出来ていると思いますので。」

そうですね。おそらくこれから金剛さんの所に行つて…となるとそれなりに時間がかかるでしょうから、今回の料理をこれから作つても十分に間に合いそうです。私の無理を聞いてもらう訳ですから、加賀さんの希望も叶えてあげなければいけません。それでは、もうひと頑張りしましょうか。

その後、私の店に戻ってきた加賀さんが、新たに作ったパブリカの肉詰めトマトソース煮込みを嬉しそうに食べながら、今回のイクさん達の抗議の結果を話してくれました。なんでも今回の交渉の途中で、『それでは、私も最大限譲歩します。一週間に三枚の間宮さんのおやつ券でどうね？』などと、以前よりも大幅に待遇悪化になる選択肢を提示してきたそうで、加賀さんが直にツッコミを入れたそうです。結局イクさん達も、下手をするとこれ以上の待遇悪化を招く可能性を考えたようで、今回僅かではあり

ますが、待遇が改善した事を重視して今回の提案に納得したようですね。

流石に今回のお話を聞いて、私もイクさん達が気の毒になつてしまいましたので、今後は私のお店にこの子達が何か持つてきた時は、その都度ご馳走することにしましょう。そしてそれを告げた時、ようやくイクさん達の顔に笑顔が戻りました。今日も鎮守府は平和です。

## 外伝7 初霜の野望2

「初霜ちゃん！大丈夫？」

「初霜！しっかりしなさい！」

や…：やられたわ。完全に夕立ちちゃんの突撃のタイミングをよみきつたし、それに対する対応も完璧だった筈。やれるだけの事はやった自信はあるわ。雪風ちゃんと霞ちゃんが心配そうな顔をしているけど、私は大丈夫。…でも、初霜達の天一号組の隊列に、ソロモン組の夕立ちちゃんが単騎突撃を成功させてしまつて、隊列をかきまわされたから…今回は初霜達の負けね。

「初霜、良くやったわ。結果は残念だったけど、あなたは良く頑張ったわ。」

「ごめんなさい、矢矧さん。やっぱり初霜では…。」

…そう。悔しいけど初春型の初霜では、初霜よりも新しい白露型…しかも特別改装まで施された夕立ちちゃんとまともにやりあつたら勝てないわ。錬度なら初霜だつて負けないのに…本当に悔しいわ。…あれ？目の前の景色が霞んで…滲んできちゃつた。努力しても勝てない事が分かつた時つて、こんなに悲しいのね…。

「初霜…泣くのは止めなさい。貴方は本当に頑張ったわ。きつと貴方も報われる時が来

るから、これまで通り頑張るのよ。」

「…はい…矢矧さん。」

矢矧さんが慰めてくれるのは嬉しいけど…それでもやっぱり悔しいわ。初霜だって、初春ちゃんのように特別改装をしてもらえたら、夕立ちちゃんにも勝てるかもしれないけど…。このままじゃ、どう頑張っても無理よ…。…はあ。あつ、もうこんな時間。そういえば今日は金剛さんのお手伝いをする日だったわね。正直、こんな沈んだ気持ちの日に金剛さんと仕事をするのは…でも約束しているから行かないと…。とりあえず涙を拭いて…。

「あのつ、矢矧さん、初霜に気を使ってくれてありがとうございます。初霜はこれから用事があるので、先にごりましますね。もう大丈夫です。」

矢矧さんも雪風ちゃん達と同じように心配そうな顔をしているけど…初霜は大丈夫よ。さあ、気持ちを切り替えて次の戦場（提督の執務室）に行きましょう。

「提督、金剛さん、初霜今来ました。これからお手伝いに入りますね。」

「ん？Hey！ 初霜。泣いた跡があるネ。誰かに苛められたデースか？私がFire

してあげるから、誰にやられたか早く言うネ。頭に『鳳』がつく空母デウスか？それとも最後に『翔』がつく空母デウスか？」

えっ？ちゃんと涙も拭いているし、なんで初霜が泣いていた事が分かるの？しかも、チラツとしか初霜の顔を見ていない筈なのに：：やっぱり嘘泣きのプロの金剛さんだけあって、本当に泣いていた時も直に分かるのね。提督もちよつと心配そうな顔をして初霜の顔を見ているし：：でもどうやって答えるべきかしら。

「初霜、何があつた？理由を言ってくれば、私も力になつてやれると思うが：：」

「Hey! 提督うゝ。ちよつとTea timeしてくるネ。あとの仕事は任せマゝス。」

「お：：おい、金剛。さつき昼休みだったばかりだろつ！何を言つて：：ああ、そういう事か。分かった、ちよつと初霜と一緒に休憩してきてよし。」

「Thank youネ、提督。さあ初霜、私と一緒にTea timeするネ。」

初霜が泣いていた理由を言うよりも早く、提督と金剛さんの間で話が纏まつたみたいね。とは言つても、こんな理由を金剛さんに相談しても、特に解決策があるとは思えないのだけど：。でもあの金剛さんが、初霜を慰めるためにお茶会に誘ってくれるみたいだから、折角のこの機会、噂の金剛さんのゴージャスなお茶会にお呼ばれるのは、悪くなさそうだわ。：：それに金剛さんのお茶会と言う事は、美味しそうなお菓子も期待出

来そう。…そうね、しばらく少し落ち込んだフリをして、しつかり美味しいお菓子を食  
べさせてもらおうかしら…ウフフフ。

「Hey! 比叡、榛名に霧島。Tea timeの準備をするネ。それと、紅茶のカッ  
プは二人分用意するデウス。あと準備が終わったら、三人とも少し外でwalking  
してくるネ。」

「えっ…今日はもうお茶の時間ですか、お姉様?それに…今日榛名達はお姉様と一緒に  
お茶を飲めないのですか?」

「いいから、早く言われたとおりするネ。私は、ちよつと初霜と話があるデウス。」

金剛さんに司令部の応接間に連れてこられたけど、ここ勝手に使つてもいいの?しか  
も応接間には比叡さん達が既に待機していて、金剛さんの指示でお茶会の準備を始めた  
わ。金剛さんは比叡さん達に、二人分のお茶の準備が出来たら、外に散歩に行くように  
言っているけど、まさか初霜は金剛さんと二人でお茶を飲むという事かしら。さすがに  
初霜も、金剛さんと二人で話す事には慣れたけど…一体何の目的かしら。普通に考えれ  
ば、傷心の初霜を慰めるためにお茶会に誘つた…と思うけど、きつと他にも何か考えて

いるわね。

わ：凄いわ。初霜はいつも大和さんに珈琲をいただいたり、その時にケーキを食べさせてもらう事もあるけど：金剛さんのお茶会には負けるわ。初霜の目の前に、ケーキスタンドに置かれた三段のお皿があって、そこにはサンドイッチや小さなケーキ：それにあれはビスケットかしら？ 傍に白いクリームやジャムが入った器も置かれて：。紅茶ポットに、ミルクのポット：凄いわ！金剛さん、いつもこんな豪華なお茶会をしているの？

「それではお姉様、準備が出来たので私、榛名や霧島と一緒に散歩に行ってきます。」

「Thank youネ、比叡。さあ初霜、とりあえず好きなものを食べて、少しcam downするといいデース。ここで食べた分は、後で初霜のお小遣いから精算するけどネ（エツ!?）。冗談デース、今日は気にせずに食べればいいネ。」

まったく：酷い冗談だわ。でも本当に初霜が好きなお菓子を食べていいの？金剛さんからの物だから、どうしても何か裏があるか勘ぐってしまうけど：いつも搾取されている初霜としては、こういう機会に取り返すつもりで食べないといけないわ！まずは一番上の皿に置かれたチーズケーキからいただこうかしら。空母のお姉さん達が、クリスマスの際に鳳翔さんが焼いた美味しいチーズケーキを食べたと言っていたけど、このチーズケーキも美味しそうだわ。

うん！全体がしっとりとしていて、甘酸っぱい美味しいチーズケーキだわ。こんなチーズケーキ、初霜でも滅多に食べられないから、この機会に食べ貯めしておかないと…。そうだわ、やっぱり甘いケーキは、最初の一口が美味しいのだから、もう一度その一口目を味わうために、一度紅茶で舌の感覚を元に戻さないよ。…紅茶も美味しいわ。凄く良い香りで、砂糖を入れていないからちよつとだけ苦味があつて…これでさっきのケーキの甘みを消してから、もう一度ケーキを食べると…もう一回最初の感動が味わえるの。ああ…幸せだわ。次は何を食べようかしら。次は、真ん中の皿にある、あのクツキーみたいなものね？横に白いクリームが置いてあるけど…あれをつけて食べるのかしら？

「初霜…それはスコーンね。一度半分に割いて、それから横にある白いクロテツドクリームとジャムをつけると最高デウス。私の大好物だけど、今日は特別に初霜に一つだけ食べさせてあげるネ！」

…つまり、このスコーンは金剛さんの物だから一つしか食べては駄目という事ね。これがスコーンね。初霜も話には聞いた事があるけど、食べるのは初めて。どんなお菓子なのかしら。とりあえず金剛さんに言われたとおり、横のクリームとジャムをつけないと。スコーンは一つしか食べては駄目みたいだから、このクリームとジャムだけはたっぷり使おうかしら。まずはスコーンを割いて…意外と柔らかいのね。さっきのチーズ



ケーキ程ではないけど、柔らかいクッキーみたいな感じだわ。

それじゃ、これに白いクリームをたっぷり載せて（Hey! 初霜。欲張り過ぎネ！それは凄く太りやすいクリームだから、遠慮するネ！）：折角の機会だから遠慮なんてしないわ。ついでにジャムもたっぷり載せて：どんな味かしら：楽しみだわ。

ウン！これも美味しいわ。スコーン自体はそれ程甘くないし、クリームも甘すぎずに軽い感じだから凄く食べやすいけど、とつてもクリームな味だわ。たしかにこのクリームは物凄く危険なクリームね。これを食べ過ぎたら、初霜でも戦艦のような重さになってしまいそう。それにこの甘すぎないクリームの上にジャムを載せると：もう止まらないわ。ジャムの甘酸っぱさにクリームで甘すぎない軽いクリーム、そしてしつとりとした少しだけ柔らかいクッキーのような食感：金剛さん、毎日こんなに良い物食べているのね：羨ましいわ。

あら？私なんで今日はこんな物を食べているのかしら：。まあいいわ。折角初霜にも運が向いてきたのだから、この機会にたっぷり金剛さんのお茶会を堪能しないと。こんな幸運、次はいつになるか想像もつかないわ。

「Hey! 初霜。だいぶ落ち着いて、いつものMy best friendな初霜が戻ってきたネ。そろそろ何があつたか私にあらいざらいexplainするネ。」

そうだったわ：。たしか私の泣いた跡を目ざとく見つけた金剛さんが、その理由を知る

ために初霜をお茶会に連れてきたのだったわね。どうしよう…正直に言うべきか、誤魔化すべきか迷うところだわ。でも待って、今回の事を金剛さんに話したことで初霜にデメリットはないわ。それどころか、初霜が向上心あふれる艦娘だという事をアピール出来るメリットがあるじゃない！そうと決まれば…。

「実は…今日の演習で…」

あら？さつきまでニヤニヤして私を見ていた金剛さんの目が細くなつて…真剣な顔に変わったわ。いつもの金剛さんとは顔の表情が全然違うけど…初霜の事を本気でなんとかしようと考えてくれているのかしら。それじゃ、金剛さんがあまり見ていない今の内に、さつきのスコーンをもう一つ…ピシッ（初霜、スコーンは一つだけって言ったネ）、痛いわ…本当に一つしか食べさせてくれないなんて酷いわ。嘘泣きしようかしら。「初霜…嘘泣きをしようとしても無駄デウス。それは置いておいて、演習の時は大変だったネ。But、私にこの事を相談したのは正しい選択デウス。この件については、私が解決策を持っているデウス。ちよつとそこで待っているネ。」

金剛さんが急に部屋を飛び出していったけど、何か持つてくるのかしら。でも解決策を持つていると言われても、金剛さんが初霜を強化出来るとは思えないし…それに金剛さんの装備を貸してくれると言われても、初霜では金剛さんの装備は大きすぎて持てないわ。一体何をするつもりなのかしら。あら？帰ってきたわ。紙を一枚持つてきたみ

ただけど…何かの書類かしら。

「Hey、初霜。これが解決策ネ。ここに魔法の書類があるネ。この書類のここに初霜の名前を記入すれば…初霜の特別改装の申請書が出来るデース。後はここに提督の署名が入れば、完成ネ。」

ちよ…ちよつと待って、なんで金剛さんがこんな書類を持っているの？それに、たしかに初霜だつて特別改装をしてもらいたいけど、あれは艦政本部が決める事だつて聞いた事があるわ。あと、いくら金剛さんがこの書類を作ったとしても、結局は提督のサインが必要なようだし…これは罠ね。初霜をぬか喜びさせてから落とす、高度な罠に違いないわ。

「金剛さん…流石にこれが冗談だという事は、初霜にも分かるわ。特別改装艦の決定は艦政本部の仕事だという事は、初霜だつて知っているから、初霜をかつごうと思つても無駄よ。それに…たとえこの書類が本物だとしても、提督のサインが必要なのでしょうか？それはいくらなんでも無理だわ。」

「初霜、分かつてないネ。よくこの鎮守府の状況を考えてみるデース。戦艦の中で、連合艦隊旗艦の長門達をさしおいて最初に特別改装をされたのは誰だったのかよく思い出してみろネ。それは私達金剛姉妹デース。あの時の秘書艦は既に私だったネ。艦政本部に対して、鎮守府側からどの艦の特別改装を実施するか希望を出す事は可能デース

スし、この鎮守府は艦政本部に対して大きな貸しがありマウスから、希望が通る可能性はとくつても高いネ。それと提督のサインの件は私に任せておけば、なんとでもなるネ。」

そういえばそうだったわ。戦艦の中で、長門さん達をさしおいて最初に特別改装があつたのは、金剛さん達高速戦艦だったわ。あの時は、機動部隊直援だからという理由が言われていたけど…金剛さんがこの申請書を艦政本部に出していたのが真相だったのね。だとしたら…ここに初霜の名前を書いてもらえれば本当に？…でも、これは悪魔の契約ね。これを金剛さんをお願いしたら、初霜は間違いなく金剛さんにこれからもこき使われるわ。

「初霜…何を悩んでいるか、私はよく分かりマウス。でもあまり深く考える事はないネ。初霜が一言『お願いします』と言えば、初霜の名前を書き込んであげマウス。魚心あれば水心、初霜は my best friendネ。」

調子のいい事を金剛さんは言っているけど、事はそんなに単純ではない事くらいは、初霜にだつて分かるわ。でもこれは初霜にとっては、大きなチャンスでもあるのは間違いないわ。…『毒を食らわば皿まで』とは言うけど…大きな力を手に入れるために、初霜も覚悟を決める時が来たようね…。

「…金剛さん…お願いします。」

「Hey 提督う。初霜の件は、全て解決したネ。という事で、この書類にサインするデス。」

ちよ…ちよつと金剛さん、流石にこれは強引すぎると思うわ。何も説明なしでいきなりそんな書類を出しても、提督がサインをしてくれるとは初霜だつて思えないわ。提督に何か言われたら、初霜も困るのよ。ほらやつぱり、提督が不審そうな顔をして金剛さんを見たわ。

「金剛…ここで俺が『分かった』と言ってすぐにサインすると思うのか？それにお前、この間は勝手に鳳翔との離婚届けを作つて俺にサインさせようとしただろ。…まったく、今度は何の書類を持ってきたんだ…。」

金剛さん…何やっているのよ。そんな事を普段からしていたら、提督が不審がるのは無理ないわ。もつと初霜を見習つて、普段は真面目なフリだけでもしておかないと、今回のようないざという時に困るじゃない。ああ…提督が金剛さんの準備した書類をじっくり読み始めたわ。あんな書類、提督がまともに読んだら、とても通ると思えないけど…どうするのよ…。これじゃ、初霜の特別改装も水の泡だわ。…やつぱり…書類

を読むにつれて、提督の眉間に皺がより始めたわ。金剛さん、どうするのよ……さつき言っていた事と違うわ。

「おい、金剛。この書類の件だが……」

「提督うゝ、何も言わないでサインするネ。これは今必要な事デウスし、私の管轄にも関係してイマス。」

「……金剛、お前の管轄にも絡むという事は理解したが、この申請を通すとなると、艦政本部の正規の改装計画から外れる以上、かなり厳しい交渉になる事は理解しているな？」

「よく理解しているネ。でも提督う、これまで艦政本部に対して、うちから資源を余分に引き渡して貸しを作っていたのは、こういう時に無理を聞いてもらうためネ。」

えっ？あの頭が固いと言われている艦政本部と交渉してまで、初霜の特別改装をねじ込もうとしてくれるの？それに金剛さんが今、艦政本部に対して資源が云々と言っていたけど、そんなパイプまで作っていたなんて知らなかったわ。提督が指示したのか金剛さんのアイデアなのか初霜には分からないけど、ちゃんと布石はうっていたのね。という事は、金剛さんがお茶会の時に言っていたとおり、あの書類に提督がサインをしてくれたら、本当に初霜が特別改装してもらえるのね。提督が目をつぶって考え事をしているけど……どうなるかしら……。

「……分かった。金剛がそこまで言うのであれば、この書類のサインはしよう。まあ、艦政

本部には貸しもあることだし、問題ないだろう。初霜、特別改装の申請を行うから、これからもしつかり頼むぞ。」

「流石提督うー、Thank youネ。初霜、後は全て私に任せておくデース。特別改装、楽しみにしているネ。」

「はいっ！ 初霜、これからも皆を守るために頑張りますっ！」

やったわ！ ついに初霜の時代がやってくるわ。これまで初霜の犠牲も大きかったけど、金剛さんと良好な関係を維持してきた甲斐があつたわ：ウフフフフ。

既に天一号組が絶対優勢ね。この状態から捷一号組が一発逆転を狙うとしたら、島風ちゃんの個艦能力に全てを賭けて、初霜達の隊列に突入してこちらを混乱させるしかないわ。これまでの初霜だったら、相手の作戦が分かっているても個艦能力差で押し切られていたけど：今回はそうはいかないの。：ほら、やっぱり島風ちゃんが来たわ。

「島風ちゃん：甘いわ。初霜がそんな戦術にひつかかると思ってもらっては困るの。霞ちゃん、初霜に続いて！」

「わ：：分かつたわ、初霜。」

そう：天一号組で最初に特別改装を施された初霜が、ここで頑張らないと…。いくら島風ちゃんの能力が高いと言っても、突入のタイミングは完全によみきっているし、今はそれを阻止するだけの力が初霜にもあるの。もうこれまでのようには、やらせないわ！

「初霜ちゃん！凄いです。雪風感動しました。やっぱり、特別改装艦は凄いですね！雪風も早く特別改装をしてもらいたいです！」

「初霜、お疲れ様でした。私が率いる天一号組初の特別改装艦は、伊達ではないわね。この調子でこれからも頑張つて頂戴。」

やったわ！今回の演習、初霜も大活躍出来たわ。MVPは、運よく捷一号組の旗艦能代さんを撃破した雪風ちゃんに取られてしまったけど、それでも初霜も頑張つたし、皆を守る事が出来たから今回は満足なの。金剛さんにお願いで、特別改装を施してもらっただけの事はあるわ。…金剛さんには物凄く大きな借りが出来てしまったから、これからおやつを半分取り上げられる日々が続くけど…これだけの事をしてもらった以上、仕方ないわ。



それにしても、いい感じに特別改装をしてもらえたわ。まさに生まれ変わったような強化だけど、これで初霜も他の特別改装の駆逐艦と同じ力を手に入れる事が出来たの。矢矧さん達、天一号組の子達に初霜の新しい姿のお披露目も終わったし、次は大和さん達のような大型艦のお姉さん達の所に挨拶まわりをしないとイケないわ。わざわざ可愛い初霜が挨拶に出向けば、きっと大型艦のお姉さん達は、初霜にお祝いの品物をくれると思うの……ウフフフ。

司令部 提督執務室 金剛

「おい、金剛。本当に初霜で良かったのか？まあ、あの演習の様子を見れば、水雷戦隊の純粋な戦力アップが目的と言っても問題はないと思うが、お前の目的は別だろ？そっちの方は問題ないのか？」

「そっちの方は大丈夫デース。これで駆逐艦寮の状態を把握するための駒が出来たと考えれば、安い買い物ネ。」

提督は心配性デース。初霜は問題なくこの役割を果たす事が出来る子ネ。最初に提督と約束したとおり、鎮守府の艦娘の状態は私がしっかり把握しまゝから、提督は作戦指導と海軍省との折衝に全力を投入するデース。それが、私が秘書艦に任命された時

の、提督との約束だったネ。

「しかし…駆逐艦寮の状態の把握なら、既に不知火が治安維持の役割を果たしているし、実力的に雪風や島風に任せただ方が良かったのではないか？たしかに初霜も武勲艦ではあるが…ああいう素直な子には、こういう役割は合わないと思うんだが…。」

「提督うゝ。艦娘達の事は私に全て任せておくネ。不知火は駆逐艦寮では恐れられていまゝスから、全体的な状況把握は難しいデゝス。雪風や島風は優秀な子だけど、性格的にこういう役割には向かないネ。逆に初霜はこういう仕事に向いているデゝス。提督う？初霜は相当な狸ネ。甘くみちやNoなんだからネ。それに大和や瑞鳳、My sisterの榛名も含めて、大型艦で初霜に借りがある子は多いデゝスから、駆逐艦以外にも初霜は顔が利くネ。」

色々な事に対して調整能力が高い初霜なら、あの駆逐艦寮の状況をしっかりと把握できまゝス。それに初霜の価値観はとくとも分かりやすいから、私もやりやすいネ。ちゃんと目に見える形で初霜にメリツトを提示していれば、初霜はしっかりと働くデゝス。時々文句も言つてきまゝスけど、利害計算は長けていまゝスから、説得は難しくないネ。これからこの鎮守府が更に難しい作戦に投入される事を考えれば、全ての艦娘の状態を正確に私が把握しておく事は、提督にとつても非常にimportantな事ネ。これまで駆逐艦の状態把握は難しかったデゝスけど、これからは大丈夫そうデゝス。

「まあ、お前の言うとおりなら、これで戦艦はお前達金剛姉妹に任せておけばよいし、空母はあいつがしっかり把握している。巡洋艦については高雄や愛宕達が居るし、課題だった駆逐艦は初霜を使って状態が把握出来るという事か…。金剛、ご苦労だった。お前には色々と面倒事や嫌な事ばかり頼んでいるが、助かっているぞ。」

提督は艦娘の状態把握や、メンタルケアには凄く気を使ってくれているデウス。鳳翔にあの店をやらせているのも、その一環だという事は私も理解しているネ。But、そこまで他の艦娘に気を使うなら、提督にとつて一番 important な私にも、もつと気を使って欲しいデウス。

「Hey、提督うゝ。そこまで言うなら、鳳翔じゃなくて私と一緒にになるネ。今なら周りの環境もNo problemデウスから、私をHugするネ。」

「馬鹿！お前と一緒にになったら、毎日が腹の探りあいであんなのと一緒の方が丁度いいんだ。コラツ：あまり俺の胃が死ぬぞ。俺には鳳翔みたいなのと一緒の方が丁度いいんだ。コラツ：あまり抱きつくな。最近帰宅する度にあいつから、『あなた、今日も金剛さんの匂いが制服からするのですが：何をしているのですか？ちゃんと仕事していますか？』と厭味を言われるんだぞ。少しは自重しろ！」

相変わらずつれないネ。私の仕事ぶりはちゃんと理解して評価してもらえているから、文句は言わないデウスけど、これはこれで寂しい気もするネ。出来る女はつらい

デース……。憂さ晴らしに、鳳翔の店にSister達を連れて久しぶりに鳳翔の邪魔をしに行くネ。

## 第四五話 能代とけんちん汁

まだまだ冬の寒い日々が続きます。このような寒い日には温かい汁物の料理が好まれますし、私のお店でこの時期に多くの艦娘達が注文する料理を見ても、汁物の他には、おでんや煮物など汁気をたっぷり吸った料理が多いような気がします。そのため私も、注文される汁物に少しでも味の変化をつけるため、豚汁や潮汁、そして粕汁など様々な汁物を、ここ最近日替わりで用意しています。とはいえ最近はこの汁物を目当てにやってくる艦娘もおりますし、とある事件を切欠にこの汁物の消費量が大幅に増えてしまつたため、最近は大鍋ではなく寸胴鍋で汁物を作っている訳ですが、これが結構大変な作業です。私としては、このような事件を立て続けに起こした空母娘達に、文句の一つでも言つてやりたい今日この頃です。

この最初の事件は、先日私が豚汁を準備していた日に起こりました。事件を起こしたのは某一航戦の空母娘なのですが、私がたまたまカウンターから離れており、相方のもう一人の航戦の空母娘がカウンターに居た事が原因です。後からその時カウンターに座っていた伊勢さん達に話を伺つたのですが、お客さんとしてやって来た側の一航戦の娘は、私が豚汁を大鍋で準備していた事を確認してから、カウンターに居た相方に『今

日は汁物が食べたいですね：赤城さん、豚汁定食をもらえるかしら。』などと注文を入れたそうです。勿論私のお店に、このようなメニューは当時存在しません。

ですから本来であれば、カウンターに居た相方の一航戦の空母娘は、この注文を断らなくてはいけなかった筈なのですが、『豚汁定食：素敵な響きです！とりあえず豚汁を丼に入れますね。それと適当に惣菜を皿に入れて、後は御飯を丼に：と。加賀さん、これで十分ですよね？：後で、赤城も豚汁定食をいただきますね！』などと、この注文を通した挙句に、大鍋に入っていた豚汁を、自分達が普段使っている特注の丼になみなみと入れたそうです。そしてその光景を見ていた他の艦娘達が黙って見ている筈もなく、：。本当に困った娘達です。その日はしつかり一航戦の二人にお説教をしたのですが、あの娘達は本当に反省したのでしょうか。

そして翌日、今度は別の軽空母娘が事件を起こしました。その日は前日が豚汁だったため、粕汁を準備していました。粕汁は酒粕を用いて作る、少し甘めの美味しい汁物です。から、これを好きな艦娘は多いため、私も普段より多めに作ろうと思ひ、大鍋二つ分の粕汁を準備していたのです。そして私が、座敷に居た妙高さん達とおしゃべりをしてカウンターから席を外していた時に、次の事件が起こったのです。その時にカウンターに居たのは、お調子者の某五航戦の空母娘でしたし、カウンターには日本酒を飲みながらクダを巻く商船改装型軽空母と、それを必死で止めようとする姉妹艦が居たのが運の

尽きでした。

相方の姉妹艦が必死で止めるのをほとんど相手にせず、その軽空母娘は次々と日本酒の杯を重ねていき、『ヒヤッハ、まだまだ私は飲み足りないよ！瑞鶴さん、お銚子もう一本、よろしく。』などと新たな注文を入れたそうです。そしてこれに對して、相方が『隼鷹！いい加減にしなさい。瑞鶴さん、もう隼鷹にお酒は出さないでください！』と、注文を止めたと私は後から聞きました。本来であれば、そこで注文は取り消されて話は終わっていたはずなのですが、ここで某五航戦の空母娘が余計な一言を言ったようです。

『隼鷹……飛鷹もこう言ってるからさ、もうお酒は止めた方がいいんじゃない？あつ、でも今日の汁物は粕汁だから、これ飲めば多少はお酒の香りも楽しめるんじゃないかな？それに、これならアルコールも入ってないし、これ注文してみたら？』という一言に、軽空母二人が反応し、粕汁を飲み始めたようです。……そして、これまで粕汁を注文していなかった呑兵衛の軽空母がこれを非常に気に入ってしまったようで、次々と追加注文をした結果、カウンターに居た某五航戦の空母娘が途中で面倒になり、やはり丼で粕汁を出したようです。そしてその光景を見ていた他の艦娘達が……。勿論その日の粕汁も、多めに作っていた筈なのですが、閉店よりもかなり前に全部無くなってしまいました。

結局これらの事件が重なった結果、私のお店ではその日の汁物を用いた定食というメ

ニューが新たに誕生してしまい、私は毎日のように大量の汁物を作らなくてはいけなくなつてしまったのです。そして結果的に、この事が私に更なる悩みの種を増やしたのです。この汁物の定食はそれなりに人気となり、一部の艦娘達を中心に毎日のように注文する子が出てきました。そして彼女達の要望から、飽きが来ないように、ここ最近は何日のように汁物の種類を変えている状態です。折角食べてもらう訳ですから、やはり毎日同じ物では申し訳ないのでこれは仕方ないのですが、毎日汁物の種類を考えるのも結構大変ですね。

さて今日の汁物、何を作りましょうか……。昨日は鮭やタラが余つていたので、北海道の三平汁を作りましたし、その前は豚汁を作っています。……そうですね、ここ数日は肉や魚の汁物が続いていますから、今日は野菜を中心にした汁物でも作ってみましょうか。丁度里芋もありますし……精進料理が元になったけんちん汁にしましょうか。

最近鶏肉を入れるタイプのけんちん汁もあるようですが、今日は完全に野菜類だけでけんちん汁を作ります。また清まし仕立てのけんちん汁もありますが、明日は潮汁を作ろうと思つていますので、今日は味噌仕立てにしましょうか。

まずは、けんちん汁には欠かせない、蒟蒻と豆腐の準備ですね。蒟蒻はしっかりと塩で揉んでから、水で塩を洗い流します。そして一度熱湯で茹でて匂いや滑りなどを完全に消さなくてはいけません。また普通の蒟蒻でしたら包丁で綺麗に四角に切り分けるの



ですが、けんちん汁の場合は、手で一口大にちぎる事で、蒟蒻に少しゴツゴツした舌触りを残します。また豆腐も木綿豆腐を使い、包丁で切るのではなく、少し大きめに崩すような感じで分けていきます。後は豆腐をザルに移して、完全に水気をきっておきましよう。

次は野菜ですね。まずは定番の里芋です。このネットリとした食感を出す事が出来る里芋は、けんちん汁の具材から外せません。まず里芋の皮を剥いてから水気を切つて、一度塩をふつてから、少し塩を揉み込みます。そして水を使つて、揉み込んだ塩と一緒に表面の滑りを洗い流さなくてはいけません。里芋のネットリとした食感はとても良いのですが、表面の滑りは汁全体に染みを出してしまうので、この滑りだけは取り除かなくてはいけないのです。またけんちん汁では、野菜類などは基本的に一度ごま油で炒めるのですが、この里芋については少しだけ熱湯で火を通しておかなくてはいけません。完全に火を通してしまますと、他の野菜との火の通りに差が出てしまいますので、切り分けたら…：そうですな3分程、茹でておきましょう。

後は汁物には定番の大根と人参、そして牛蒡ですか。大根と人参は食感を残すために少し厚めに半月状に切り分けて、牛蒡は笹がきでいいですね。そういえば椎茸も余っていましたが、これも細切りに入れてしましましょう。とりあえずこれで具材の準備は完了です。それではまずは具材に火を入れていきましよう。けんちん汁の具材は

一度ごま油で炒めて、胡麻の香りをつけるのがポイントです。

まずは、けんちん汁を作る鍋にごま油をひいたら、大根、人参そして牛蒡を入れて軽く炒めます。そしてある程度火が通った段階で、次に予め少し火を通した里芋、椎茸そして蒟蒻を入れて更に炒めます。最後に大きめに崩した豆腐を入れて炒めたら、具材の準備は完了ですね。後はここに出汁汁や日本酒などを入れて中火で煮ていくのですが、灰汁などを丁寧に取り除かなくてはいけません。

最後はここに味噌を溶けば完成ですね。あつ、一つ忘れていました。煮込んだ後に、少しだけ隠し味に醤油を入れて味を整えておきましょう。これで完成です。今日も寒いので、汁物の消費は激しいと思いますが、今回は寸胴鍋で作っていますし、流石にこの量であれば閉店まで大丈夫だと思えます。万が一にも余ってしまったら、赤城さんや瑞鶴さんに持ち帰らせて、明日の空母寮の朝御飯にでも使ってもらえば良さそうですね。

「こんばんは、鳳翔さん。今日は阿賀野姉えも連れてきました。最近阿賀野姉えは肉ばかり食べていてお腹が出てきていますから、今日は野菜中心でお願いします。」

「ねえ、能代。そういう恥ずかしい事は大きな声で言わないでよ。矢矧にバレたら、また矢矧に怒られるよ……」

あら、いつもは二水戦の軽巡仲間と私のお店に来る能代さんが、今日はお姉さんの阿賀野さんを連れて来店ですね。そういえば、能代さんや矢矧さんは私のお店でよく見かけますが、阿賀野さんの姿は、私の店であり見かけた事がありません。そういう意味では、今日は珍しい組み合わせですね。それにしても……先日の夕張さんではありませんが、私のお店はダイエットをするためのお店ではありません。……能代さんは何か勘違いをしているのではないのでしょうか。一応、釘を刺しておきましょうか。

「こんばんは、阿賀野さん、能代さん。阿賀野さんは久しぶりですね。元気にしていますか？それと能代さん？私のお店はダイエットをするためのお店ではありませんよ？」  
「鳳翔さん、聞いてくださいよ！ここに居る阿賀野姉えは、ここ最近焼肉やトンカツなど太る物ばかり食べていますよ……お腹の肉が出てきているのです。このままじゃ動けなくなるのも時間の問題ですから、今日は栄養バランスの取れた料理を食べさせようと思ひまして、ここに連れてきたのです。ほらっ、阿賀野姉えも、少しは反省してよっ！」  
あらあら……。能代さんに怒られた阿賀野さんも、どうやら凶星のようで、流石にバツが悪いのか、私から視線を外していますね。それに阿賀野さんには能代さんの他にも妹があつた二人いますよ……残念ながら一番末っ子の酒匂さんはこの鎮守府に赴任していま

せんが、三番目の妹である矢矧さんは、次女の能代さんに輪をかけてうるさ型の妹です。先程の話ではありませんが、今回の阿賀野さんの失態が矢矧さんに知られれば、能代さんに言われる以上にうるさく注意される事は間違いないと思います。それが分かっているため、能代さんも今のうちに阿賀野さんをなんとかしようと思ひ、うちに連れきたようですね。しかし…野菜中心のメニューでカロリーを抑えると言われましても…どうしましょうか。

そうですね、今日作っているけんちん汁であれば、ごま油や味噌は使っていますが、具材は野菜中心ですし、蒟蒻や豆腐も入っていますから…これの定食を勧めてみましょうか。今日の汁物定食は、けんちん汁に御飯、そしてキンピラ牛蒡に筑前煮に糠漬けという簡単なメニューですが、これならカロリーは低めで、栄養バランスも取れていますから…。

「そうですね…そういう事でしたら、今日はけんちん汁をつくっていますから、このけんちん汁の定食はいかがですか？これなら野菜はたっぷり入っていますし、しかも熱々のけんちん汁を食べれば体も温まりますよ。」

「ほらっ、阿賀野姉え、今日は私達二人共これにするよっ、分かった？」

「ああ、いいじゃないの〜。…ふう」

## 軽巡洋艦 能代

本当に阿賀野姉えには、困ったものです。私と矢矧は二水戦の訓練で毎日動いていまして、体は引き締まっていますけど、阿賀野姉えはね……。本人は『第十戦隊の訓練で忙しい』なんて言っていますけど、第十六駆逐隊の雪風も、第十七駆逐隊の浜風も二水戦の訓練に来ていますから、それが嘘だつて分かっているのです。もつとも、今はこの鎮守府も忙しくないのです、休める時に休みたいという阿賀野姉えの気持ちも分かりませんから、私は何も言いませんが……。これ、矢矧にバレたら、また怒られそうですね。

今日は二水戦の訓練が早く終わつた後で、久しぶりに阿賀野姉えを連れて鳳翔さんのお店にやってきましたが、たまには一緒に来るのも悪くないですね。『阿賀野姉えに野菜を中心とした栄養バランスの良い料理を食べさせて』と鳳翔さんに注文しましたら、汁物の定食が出てきましたが、これ美味しそうですね。見た目は、具材が多めの普通のお味噌汁に見える事もないですが、豆腐が少し崩れたような感じですし、蒟蒻もちぎって入れたようなゴツゴツ感があって、面白そうですね。

早速豆腐からいただきますよ。あれ？この豆腐煮込んだだけでなくて、別に火が入っているんですね。形が少し崩れていて、ちよつとした焦げ目があって固くなっていますから、ほんの少しだけボソツとした食感がありますし……。この香りは胡麻油の香りで

すね。食欲をそそります。それに蒟蒻も、このゴロツとした一口大の塊、口に入れるとゴツゴツした舌触りと、プルンとした食感がなんとも言えません。

野菜の方も汁気をたっぷり吸った大根や、旨みが詰め込まれた椎茸、そして歯を立てるとスツと分かれていく柔らかい人參に、歯応えのある牛蒡。これらの野菜が軽い胡麻油の香りと一緒に口の中に入ってきますから、能代：箸が止まりません。御飯、御飯が必要です。鳳翔さんもやっぱり分かっていますね。今回の定食、御飯はちゃんと丼に入れて一杯出してくれました。今度はこの御飯を口に入れてから、けんちん汁をいただきます。

御飯のツブツブ感にお味噌汁の汁気が口の中で混じって、更に野菜や豆腐が…本当に素晴らしいです。あ…何かネットリとした食感の物を噛んだ感じがしますが…これ里芋ですね。これまで食べてきた大根や人參、そして豆腐や蒟蒻とは全く異なる濃厚な食感…そしてお味噌汁の味噌の味がとても合っています。能代はジャガイモが入ったお味噌汁も好きですが、この里芋の独特な食感も、物凄く気に入りました。

あ…阿賀野姉え…いくら美味しいからと言って、丼に入ったけんちん汁に御飯を入れないでください。見ている私の方が恥ずかしくなりますから。ちよつと、そこで目で能代に同意を求めないでください。…でも、あの食べ方の方が、もつとこのけんちん汁を楽しむのかも…。口ウルサイ矢矧も居ませんし、た…たまには、私がやってもいいで

すよね。そうと決まれば。

「鳳翔さん、けんちん汁のお代わりをお願いしますっ！」

「阿賀野もお願いしますねえ。」

### 鳳翔

カウンター席に居る阿賀野さんと能代さんが、けんちん汁の中に御飯をつっこみました。まあ、うちに来るお客さんの中には、これよりも更に豪快に食べている艦娘達も居ますから、これくらい的事では私も驚きません。それにこのような汁物の中に御飯が入りますと、たしかに美味しいですから、好きなように食べてくれれば良いと思います。しかし、丼のような器にけんちん汁を入れて出したのですが、更にお代わりというのは……。

たしかにけんちん汁は野菜や豆腐がメインの汁物ですから、カロリーは比較的低めなのですが、それでもこれだけ大量に食べてしまえば、あまり意味がないような気がするのです。それに御飯はもうちよつと噛んでから食べなくては、消化にもよろしくありません。追加の注文をお出しする時に、一応注意しておいた方が良さそうですね。

「はい、能代さん、阿賀野さん。追加のけんちん汁です。ですが、いくら御飯をけんちん

汁に入れたからと言って、もうちよつと嘔んでから食べないとダメですよ？ 御飯は飲み物ではないのですから。」

「そ…それは分かっているのですが、なかなか箸が止まらなくて…。能代、お恥ずかしい限りです。ほらっ、阿賀野姉えも、掻き込むのやめてください。」

「能代も鳳翔さんも、そう固い事言わなくても良いよお。こんな食べ方、矢矧が居たら絶対に出来ないから、今しか出来ないんだよお？」

…そうでしょうね、矢矧さんが居たら絶対に怒るでしょうね。矢矧さんはこういう所はとてもキツチリしていますし、時々軽巡仲間ではなく二水戦の駆逐艦を連れてくる時も、食事の作法についてはかなり厳しく注意していますから。…だからこそ、私は今注意しているのですが…。能代さんは私の注意に一応掻き込むのを止めましたが、阿賀野さんは…。…どうやらもう手遅れですね。矢矧さんが来店し…こちらの様子に気付きましたね。

「阿賀野姉え…こんな所で何をやっているの！ そうやって掻き込んで食べたら駄目だって、いつも私が言っているじゃない！ お味噌汁に御飯を入れるのは美味しいから百歩譲っても、そうやって掻き込むのはみつともないといつも言っているでしょ！ 能代姉えも、阿賀野姉えをちゃんと止めてよ！」

「や…矢矧…。あゝあ…まゝた矢矧に怒られる。やだなあ…。」



「阿賀野姉え！怒られるのが嫌なら、やらなければ良いだけでしょ!!」

あらあら…阿賀野さんの言い分に矢矧さんが完全に怒ってしまいましたね。それに能代さんも、矢矧さんのお説教が始まりそうな雰囲気を感じて、さり気なくカウンターから座敷に撤退しようとしたが、矢矧さんに首根っこを掴まれて撤退に失敗したようです。

これはお説教が長引きそうです。それでは私は、矢矧さんが阿賀野さん達にお説教をしている間に、他の艦娘達の注文をさばいてしましましょう。カウンターの片隅で矢矧さんのお説教が続いていますが、今日も鎮守府は平和です。

## 第四六話 伊勢と麻婆茄子

「鳳翔さん、今日もいつもの物をお願い。日向もそれでいいよね?」

「…いや、今日私は少し違う物を注文しようと思うんだ。鳳翔さん、今日はいつもの茄子の煮浸しの代わりに、何かその…違う味の料理を作ってもらえないだろうか?」

戦艦の日向さんと伊勢さんは、私のお店の常連さんです。そしてこの二人の注文する料理は、メインの料理こそ日によって違いますが、最初のお酒のおつまみとして頼む料理は、必ずと言って良い程『茄子の煮浸し』となっています。そして今日もいつもと同じように茄子の煮浸しとお酒を最初に出そうとしたのですが、珍しい事に違う料理を注文するようですね。日向さんの言葉を聞いて、伊勢さんも少し考えていましたが、結局日向さんにつられて同じようにいつもとは違う料理にするようです。何か気分を変えたいという事なのでしょうか。

「違う料理ですか…今日の突き出しのメニューで違う料理でしたら、手羽先はどうですか?」

「ん…手羽先の気分ではないな…。」

手羽先はダメですか…。となると、鰯の南蛮漬け、南瓜の煮付け、台湾風の枝豆の唐

辛子和え、ふろふき大根などが用意してありますから、この中から選んでもらいましょうか。しかし、私がこれらの料理を一つずつ日向さんに勧めたのですが、どの料理に対しても日向さんは首を横に振るばかりです。困りましたね…。

「ちよつと…日向。このままじや、結局いつもの茄子の煮浸しになりそうなんだけど。本当に注文を変える気あるの?」

「いや…変える気はあるのだが…。その…茄子は食べたいのだが、味を変えたいんだ。」なるほど…そういう事ですか。しかし煮浸しはある意味和食の定番中の定番の味付けです。この味に変化をつけて茄子の料理となりますと、酸味を加えるために梅煮のよなな形にするか、辛味をつけるために焼きナスにして辛い味噌ダレを使うくらいしか思い浮かびませんね。しかし今日の日向さんの様子を見ていますと、そういう小手先の味の変化では納得してくれなさそうな気がします。だからといって、トマト煮のような洋風の物は日向さんの好みではなさそうですね。どうしたものでしょうか。ここまで来ますと、私としても意地でも日向さんが満足する料理を作ってあげたい気持ちになります。

…そうですね。洋風は駄目かもしれませんが、中華風なら問題ないかもしれません。一度日向さんの意向を聞いてから決める事になりそうですが、豆板醤を使ったピリ辛の麻婆茄子のような物であれば、味や雰囲気がいっもの茄子の煮浸しとは大幅に変わります。

すので、気に入ってもらえるかもしれません。

「日向さん、これから料理しなくてはいけないので、少し時間はかかってしまいますが、中華風の麻婆茄子はどうですか？これでしたら、中華風のピリ辛という事で、いつもの和風の茄子の煮浸しとは、だいぶ味や雰囲気が変わると思います。」

「まあ、悪くない。」

「日向！折角、鳳翔さんが提案してくれたのに、その返事はないんじゃない？鳳翔さん、この我儘な日向には、激辛の麻婆茄子でも作ってやってよ。」

伊勢さんはこう言っていますが、元々日向さんはあまり感情が表に出ませんし、無口な人です。それに：私の提案を聞いて、日向さんの顔にはうつすら微笑みがありますから、喜んでくれていると思います。それでは、伊勢さんが希望するような激辛味にはしません、少しだけパンチの利いた辛さの麻婆茄子を作りましょうか。

麻婆茄子には麻婆豆腐に茄子を入れたタイプから、純粹に茄子と挽肉、そして色合いと歯応えの変化をもたらせるために違う野菜を少し入れたタイプまで、様々なレシピがあります。今回は茄子が好きなお二人のために、豆腐を使用しないタイプの物にしましょう。ただ茄子だけでは少し寂しい気もしますから、緑の色合いが綺麗なピーマンを混ぜましょうか。

そして、最近麻婆豆腐用のタレが市販されていますが、これを使用しますと口に入

れた瞬間からピリツとする辛さになってしまいます。これは私の勝手な意見ですが、辛い料理というのは口に入れた瞬間はそれ程辛くなく、後からグツとくる辛さこそが良いのではないかと思うのです。ですからそのような味にするために、味付けも自分で行わなくてははいけません。それでは早速作ってみましょうか。

まずは、麻婆のタレに入れるためのネギと生姜を微塵切りにして、鷹の爪を少し細かく切っておきます。また茄子は皮を荒く剥いてから乱切りにしておきます。色合いをつけるためのピーマンも乱切りで大丈夫ですね。さて乱切りにした茄子ですが、茹でて灰汁を抜いても良いのですが、今回は色合いを大切にしたいですから、少し高温で一度軽く揚げてしまいましょう。こうする事で、茹でて下処理をした物とは少し違った風味を出す事が出来ます。

さあ、それではここからは一気に料理をしなくてはいけません。中華料理と言うのはスピードが勝負と聞いた事があります。本当は中華鍋で作りたいところですが、生憎私の店には中華鍋はありませんので、今回はフライパンで一気に目的の料理を作ってしまいましょう。それではフライパンに油を引いて、まずは乱切りしたピーマンに軽く火を通します。そして次に挽肉を混ぜて強火で一気に炒めます。この時に挽肉が固まってしまうと、麻婆茄子中の肉の成分の食感が悪くなってしまうので、パラパラになるように丁寧に炒めます。大体、これくらいで大丈夫ですね。それでは、この挽肉と

ピーマンを炒めた物に、先程微塵切りにした生姜と鷹の爪を入れます。また大元の味付けをするために、辛味の中心となる豆板醤、そして中華風の甘味噌とも言われる甜麵醬（テンメンジャン）を混ぜて、さらに炒めます。

良い感じの色になってきましたね。とはいえこのままでは味が濃すぎますし、辛くても美味しい料理に仕上げるために、これに旨み成分を足さなくてはいけません。今回はこの中に鳥ガラスープ、日本酒、醤油、砂糖を入れ、少しだけ和風の旨み成分を加えるために隠し味として出汁汁を入れます。これで辛さの後ろに旨みが隠れた、美味しい麻婆茄子になると思いますし、食べた瞬間ではなく後から辛さが出てくる料理になるはずです。それではこの中に、メインの軽く揚げた茄子を入れて、数分間煮込んで茄子全体に味が馴染むようにします。最後に薬味のネギを加えて、水溶性片栗粉でとろみをつければ完成です。

「お待たせしました、伊勢さん、日向さん。麻婆茄子を作りましたのでどうぞ。ただ：この料理は味も強いですし、香りも強いですから、日本酒よりも焼酎の方が合うと思いますよ。折角ですから、芋焼酎がありますのでこちらもどうぞ。」

「ま、折角だから、鳳翔さんに任せるさ。」

「日向！全く…。鳳翔さん、ありがとう。私も日向も焼酎をお願いするわ。」

## 戦艦 伊勢

まったく日向は……。鳳翔さんは優しいから普段は怒らないけど、怒ったら凄く怖い事は日向も知っているでしょうに……。あれ以上我俣を言っていたら、どうなっていたか知らないわよ。まあ、結果的にいつもと少し違う料理が食べられるから、私は良いんだけど。それにしても、鳳翔さんは麻婆茄子と言っていたけど、鎮守府食堂で出てくる麻婆豆腐とはだいぶ色が違うのよね。

そう：鎮守府食堂の麻婆豆腐は『いかにも辛そう！』と言った感じの褐色の粘度の高い餡が使われているのだけれど、今回鳳翔さんが出してくれた麻婆茄子は、色は少し薄めの黄土色：というより輝いているから黄金色かな……。それに粘度もあまり高くなさそう：ただこつちの方が挽肉も多そうだし、色合いも充実しているわね。鎮守府食堂の麻婆豆腐は口に入れた瞬間にビリツと舌が痺れるような辛さがあつて私は好きだけど、この料理はどうかかな。早速一口、茄子にたつぷり挽肉の入ったタレをまぶして食べてみようかな。

ウン：口に入れた感じは、それ程辛くはな：エツ、何これ。口の中で茄子を噛み始めたら、急に口の中に辛さが：これは：後からカーツと来る辛さじゃないの！これは注意しないと：一気に食べたらとんでもない目に合うわねっ……。ふふ：日向はやらかした

みたいね。最初の一口で油断して大量に口に入れたから、口の中に広がったあまりの辛さに、口を開けてハアハアしているわ。でもこの辛さ、辛味の後ろには旨味がしっかり入っていて、癖になる辛さじゃない。それになんとなくだけけど、私達が普段食べている茄子の煮浸しに通じる和風の香りもするのよね。あと茄子も一度揚げているから、表面だけ少しパリッとしていて、中はジューツとした汁気がたつぷり閉じ込められているわ。

次は一緒に入っていて、私の目を楽しませてくれる綺麗な緑色のピーマンも食べるわよ！折角だから今度は、この辛いタレをしっかりと味わうために、ピーマンをお椀に見立てて、中に挽肉とタレをしっかりと入れて…たぶん後から凄い辛さが襲ってきそうだけど、行くわよ！

ハアハア…予想通り、ピーマンを口に入れてしばらく経ってから、すごい辛さが口の中に広がってきたけど…これは…本当に痛み付きになりそうな味だわ。ピーマンの少し固めの食感に挽肉のポロツとした食感、そしてピーマンの甘さと後味としてやる辛さと旨味。茄子とはまた違った味が堪能出来て、凄いじゃない！今回はこの料理を食べる切欠を作ってくれた日向に感謝かな。

さてそれじゃ、一度一緒に出してもらった芋焼酎で口の中をサツパリさせたら、もう一度この美味しい麻婆茄子を食べよつと。今日も最初の料理から大当たりだし、ついて



いるわ。

鳳翔

「どうやら喜んでくれたようですね。私も調味料は揃えています。普段は中華風の料理は作らないので久しぶりに料理しましたが、美味しく食べてもらえそうです。正直に言いますと、戦艦のお二人にお出しするため、少し豆板醤を入れすぎて辛くしすぎたかもしれません……とヒヤヒヤしていました。二人には丁度良い辛さだったようですね。今回のように中華スープや出汁が入っていますと、色合いはそれ程辛そうには見えなくても、実はかなり辛い料理になっていますから心配だったのです。

「ほお、日向、伊勢、美味しそうな料理を食べているな。それは麻婆茄子か？見た感じ、それ程辛そうには見えないが、辛くはないのか？」

「あつ、長門。この麻婆茄子、（最初に口に入れた時は）辛くはないわね。」

「そ……そうか。私にも少し分けてくれるか？何……流石に鎮守府食堂の麻婆豆腐は辛そうだから私には無理だが、一度こういう料理も食べてみたかったのだ。この色なら私にも食べられそうだからな。」

「えつと……長門さん、止めておいた方がいいですよ。何故伊勢さんが『辛くはない』と

答えたのかは知りませんが、この麻婆茄子は間違いなく鎮守府食堂の麻婆豆腐よりは辛  
いと思います。長門さんは甘い出汁巻きが好きですし、辛い料理は苦手だったはずで  
す。たしかにあまり辛くないと言われれば、一度食べて見たいと思うのも理解出来ませ  
んが、今回は止めた方が…一応止めておきましょう。

「あの…長門さん？悪い事は言いませんから、その麻婆茄子は止めた方がいいですよ。  
伊勢さんが『辛くない』と言っています、この麻婆茄子は間違いなく鎮守府食堂の麻  
婆豆腐よりは辛いですから…。」

「ハツハツハツ、鳳翔さんも人が悪いな。この長門、流石にそんな言葉には騙されない  
ぞ。この麻婆茄子の色を見れば、どう見てもそれ程辛そうには見えないし、鎮守府食堂  
の麻婆豆腐より辛いとは…鳳翔さん、流石にそれは言い過ぎだろう。」

いえ…その…色はたしかにそうなのですが、作った本人としては、入れた豆板醤の量  
を把握していますから、間違いなく辛い料理だと思っただけです。私が更に長門さんを止め  
ようと思ったのですが、日向さんと伊勢さんはニヤツと笑っていますし…どうやら長門  
さんに食べさせる気が満々のようですね…困った人達です。それに長門さんの隣に入  
る陸奥さんが、私の言葉に被せて、長門さんを更に煽ります。この様子では陸奥さんも  
長門さんにこの料理を食べさせようとしていますし、陸奥さんは私がこの料理を作っ  
ている所をチラッと見ていて、この料理の中にどれだけの豆板醤が入っているか知ってい

そうですね…。

「あら？長門、その料理食べるの？私も鳳翔さんと同じように止めて置いた方が良くと思うんだけどなあ。あなた辛い料理は全然駄目でしょ？あなたにその料理は無理よ。」

「陸奥、お前までそう言うか。流石にこれくらいの色の料理なら私にだって食べられるさ。このビッグセブンをあまり甘く見ないで欲しいものだな！」

はあ…陸奥さんの売り言葉に買い言葉。こうなってしまうては、長門さんは意地でも引かないでしょう。そして、私にはこの料理を食べた後の長門さんの反応が簡単に予想出来てしまいます。それでは日向さんや伊勢さんが、長門さんにこの料理を食べさせる前に保険を準備しておきましようか。大ジョッキ一杯に氷水を準備しておけば、流石の長門さんでも大丈夫だと思います。

「うむ、これは本当に旨そうな料理だな。それでは早速一口。ウン、たしかに口に入れても舌が痺れる事もないし、これくらいの味なら私だって…ヴツ…ギヤアアアア」

だから言わない事ではありません。もう少し私の忠告を聞いてくれていれば、このよくな事にはならなかったと思います。長門さんは口を大きく開けてハアハアしていますし、顔には汗が一杯です。仕方ありませんね。準備していた大ジョッキの氷水を渡しましょう。

「長門さん…はい、氷水です。少し落ち着いてくださいね。」

長門さんが一口で撃沈した様子を見て、周りの他の艦娘達も興味を持ったのか、伊勢さんと日向さんに、自分達にも一口食べさせて欲しいと言い寄っていますね。これでは、折角料理を楽しんでいる伊勢さんや日向さんの分が無くなってしまうそうです。これは…もう一度作り直したほうが良いかもしれませんね。

その日以降、長門さんを一発で大破させたこの麻婆茄子は、私のお店の名物の一つになりました。伊勢さんや日向さんも、時々この麻婆茄子を注文しますし、特に伊勢さんはこの味を気に入ってしまったようで、『後味の凄い辛さとそれに隠された旨味が丁度良い』などとよく言っています。この料理を作る切欠となった日向さんも、最初こそこの料理の辛さに驚いていましたが、最近は伊勢さんと一緒に非常にこの料理が気に入ったようですね。最初の経緯はどうであれ、結果的にお気に入り料理の一つ増えた訳ですから、良かったのではないのでしょうか。今日も鎮守府は平和です。

## 第四七話 弥生と若竹煮

鎮守府内の竹藪 天龍

「よゝしチビ共、行けえゝ！龍田達に負けるなよおゝ」

「弥生頑張る…それと、チビじゃない…。」

「卯月も、行つきまゝす。天龍さん、うゝちゃん達は、チビじゃないピョンー！」

「睦月も頑張りますよゝ。如月ちゃん達には負けないから！あと天龍さん、睦月もチビじゃないよゝ」

俺の名は天龍。昨日の遠征帰りにウチのチビ共が、鳳翔さんの店で春の料理を食べた  
いなんて我儘を言い始めたのには参ったぜ。以前チビ共を鳳翔さんの店に連れて行っ  
て夕食を食べさせたのは拙かったかな…。あれ以来事あるごとに、チビ共は俺に鳳翔さ  
んの店に連れていけと言つてきやがる。まあ、俺も春の料理を鳳翔さんの店で食べたい  
んだが、流石にチビ共を連れて四人分注文するとなると、俺の給料じゃなあ…。

とはいえ、この頭の良い天龍様はそこで良い計画を思いついた訳だ。そう…材料を持  
ち込んでしまえば安上がりになるから、四人分なんとか行けるんじゃないかってな。こ  
の時期にこの辺りで手に入りそうな材料…最初は山菜を考えたんだが、あのチビ共に採

取させたら食べられない草も混じりそうだからな……。だが竹の子なら、あのチビ共でも間違いないだろう。という事で今日の朝から、竹の子を掘りに竹藪にチビ共を連れて来た訳なんだが、いつの間にか相棒の龍田に見つかつちまつて……。龍田もこの計画に一枚噛むようで、自分の配下の駆逐艦のチビ共を連れてきているんだよな。

「チビ共、その竹の根元の土が膨らんでいるから、そこを掘れ！途中で折れないように丁寧に掘り下げるんだぞ。」

「分かつた……。弥生、頑張つて掘る。あと天龍さんも口だけではなくて、弥生達と一緒に掘るべき。」

「弥生、なくに言ってるんだ。俺は旗艦でお前たちに指示を出すのが仕事だぞ……。こらつ、卯月も睦月も俺を睨むんじゃない。あんまり我儘言っていると、鳳翔さんのところに連れて行ってやらないからな！」

「それは困るピョン。卯月、頑張つて掘りまくす！」  
「睦月も一生懸命頑張るよ。」

よしよし、三人とも頑張つて掘り始めたな。ん？結構大きそうな竹の子だな。これは今日の夕食は期待出来そうだけ。龍田の方は……。おつ、あつちも一つ目を見つけたみたいだな。龍田の指示であつちも駆逐艦のチビ共が掘つてら。それならこつちも、あと幾つか掘つたら早い内に鳳翔さんの所に今日の成果を持っていくか。たしか竹の子は採れ

たてが一番旨くて、急いで調理をしないとイケないみたいだからな。

### 鳳翔

「あら？天龍さんに龍田さん、それに駆逐艦の皆さんもどうしたのですか？あらあら竹の子を掘ってきたのですか。立派な竹の子ですね。それでは今日の夕食は、この竹の子で皆さんに何か料理を作ってあげますから、楽しみにしてくださいね。」

そろそろ今日もお店の方に行き、下ごしらえをしようと言舎を出たばかりの所で、天龍さんと龍田さん、そして駆逐艦の皆さんに呼び止められ、竹の子の入った籠を渡されました。詳しく事情を聞きますと、どうやら私に竹の子料理を作ってもらうために、今日の朝早い時間から頑張つて掘り出したとの事です。採れたての竹の子ですから、そのまま焼いて食べても美味しいと思うのですが、天龍さん達の話では、駆逐艦の子達はどうしても私が料理した竹の子料理を食べたいと言っているようです。

採れたての竹の子をその場で焼いて食べれば、灰汁抜きをしなくても美味しいのですが、今日の夜に食べるとなると……しっかりと灰汁抜きをしてきちんと下処理もしなくてはイケませんね。とりあえず、お米屋さんで米ぬかを貰ってきて竹の子の下処理をしましょう。天龍さんと龍田さんからは、駆逐艦の子達が『私の作った竹の子料理を食べた

い』と言っていたと聞きましたが、そう言っている本人達も食べたがっているようですし：下処理に少し手間はかかりますが仕方ありません。それにこの時期の竹の子は旬で美味しいですから、他のお客さん達も喜んでくれると思いますし、この子達も折角苦勞して竹の子を掘り出してきたわけですから、美味しい料理を作ってあげましょう。

さて下準備で必要な米ぬかも手に入りましたし、急いで竹の子の下処理をしてしまいましょうか。まずは皮ごと竹の子の先っぽの部分に包丁で斜めに切り落とします。そして中まで簡単に火が入るように、先程切り落とした先端部分から縦に、包丁で切り込みを入れます。それではまずこの切り込みを入れた竹の子を、皮ごと茹でてしまいいましよう。皮を剥いてから茹でてでも良いのですが、この方が竹の子の風味を残した状態で火を入れる事が出来るのです。

では準備が出来ましたから、竹の子が完全に水に浸かるように大量の水を入れた鍋に天龍さん達が持ってきた竹の子を全て投入します。そして、お米屋さんから貰ってきた米ぬかを入れて、竹の子から出る灰汁を吸収しやすくします。それでは一気に強火にして沸騰させましょうか。後は沸騰した状態を維持するために、火加減を調整して30分



程弱火で茹でれば、竹の子の下処理は完成です。

そろそろ大丈夫でしょうか。串を竹の子に刺してみますと、内部までスーッと入りましたから、十分に中まで火が通つていると思います。それでは火が完全に竹の子に入りましたから、後は自然に冷えるまで待てば竹の子の水煮が完成です。今日はこの水煮とワカメを使って若竹煮を作ろうと思います。

もうそろそろ茹でていた竹の子が冷えたでしょうか。それでは一番最初に入れた切り込みから皮を剥いていきますが、ここで水で洗つてしまつては、折角の竹の子の風味が台無しになってしまいます。ですから出来るだけ丁寧に皮を剥いて、一緒に米ぬかも取り除いておかなくてははいけません。いいですね…全ての竹の子の皮を取り除くと、薄いクリーム色のようなとても綺麗な竹の子の身がボールの中で山になりました。

それではこの竹の子の水煮を使って目的の若竹煮を作りましょうか。まずはワカメ

を水洗いしてから、一度水で戻します。そして十分に戻りましたら食べやすいように水気を切ってから一口大に切り分けます。若竹煮は竹の子の形も重要ですから、美しい竹の子の形がそのまま残るように、竹の子の穂先の部分をまず切り分けます。そして穂先を縦に6つ程に切り分けて、竹の子の先端の美しい部分がそのままの形で残るようにします。穂先以外の部分は1—2cm程に輪切りしてから、いちよう型になるように四つに切り分けましょうか。

次は切り分けた材料を出汁で煮込みます。お鍋に出汁そして醤油と味醂、塩を入れて味を整えましたら、ここに切り分けた竹の子を入れて煮立てます。竹の子には下処理の段階で一度火が入っていますが、今度は竹の子を完全に柔らかくするために15分程弱火でじっくり火を入れます。そろそろよろしいですね。それでは最後にワカメを加えてからひと煮して…完成です。若竹煮は非常に単純な料理ですが、単純であるが故に素材の味がそのまま出ますし、今回はその日に採れたばかりの竹の子を使っていますから、きつと駆逐艦の子達も喜んでくれるでしょう。

残った竹の子…そうですね。今日はお釜も空いていますし、竹の子の残りを少し細かめに薄切りにして、竹の子の炊き込みご飯も一緒に作っておきましょうか。

「いらつしやい皆さん。竹の子料理は出来ていますよ。今日は8人も居ますからそちらの座敷に入ってください。」

夕方をちよつと過ぎた頃、まだ少し夕食には早い時間なのですが、天龍さんと龍田さんに連れられた6人の駆逐艦の子達が来店しました。どうやら通常の夕食の時間まで待ちきれなかつたようで、少し早い時間の来店になつたようです。駆逐艦の子達は凄く嬉しそうな表情をしていますし、引率している天龍さんと龍田さんも凄く嬉しそうです。やはり自分達で採取してきた物を食べる訳ですから、楽しみにしていたのだと思います。

全員が座敷に入ったようです。それでは若竹煮と竹の子の炊き込みご飯をお出しして、後は何品か適当に春の料理を出してあげましょうか。あまり待たせると駆逐艦の子達どころか天龍さん達も騒ぎ出しそうですからね。そういえば、今日は長門さんや加賀さん達もいつもより早く早く来店していますね。おそらく天龍さんから今日は竹の子料理を食べる事が出来ると聞いたのだと思います。

「はい、皆さんが今日の朝持つてきてくれた竹の子で作った、若竹煮と炊き込みご飯ですよ。今日は一杯作つてありますから、お代わりが必要な子は言つてくださいね。それではお上がりなさい。」

## 弥生

昨日の遠征帰り、天龍さんに弥生達は少しだけ我俣を言った：：かもしれないです。だ  
いぶ前、天龍さんに連れてきてもらった鳳翔さんのお店：：でも最近、弥生達は連れてき  
てもらっていいい：：。あのお店が高い事は弥生達も知っている：：けれどたまには連れ  
ていつて欲しい：：です。今回は弥生達の我俣を聞いてくれた天龍さんが、材料を持ち込  
めばなんとかなると言ってくれた。流石に天龍さんは頭がいい。それでこそ弥生達の  
旗艦：：です。

その結果、今朝早い時間に弥生達は鎮守府の中にある竹藪に集合して、竹の子掘りを  
頑張ったよ。途中で天龍さんの姉妹艦の龍田さんや、その指揮下にいる如月ちゃんや、  
白雪ちゃん、そして深雪ちゃんもやって来て一緒に掘ったけど、弥生達の方がたくさん  
竹の子を掘り出したと思う：：。採った竹の子をすぐに鳳翔さんの所に持って行ったら、  
鳳翔さんが今日の夕御飯に竹の子料理を作ってくれる事を約束してくれた：：です。だ  
からその日の任務は、夕食が楽しみだったから、弥生達も一生懸命頑張りました。

そしていよいよ久しぶりの鳳翔さんのお店に到着。座敷に通された弥生達の前には、  
朝に採ってきた竹の子を使った料理や、竹の子の入った御飯が並んでいます。：：これ

は、物凄く楽しみ。天龍さんが『チビ共、食べていいぞ!』と言ってくれたから、弥生も早速食べます。…それと、弥生はチビじゃない。

まずは、竹の子の塊がワカメと一緒に入っている料理を食べないと…。弥生達が頑張つて掘り出した竹の子が、こんな綺麗な料理になつている。えつと…折角だから、先が尖つた竹の子の先端部分を箸で上手に掴んで…なんとか一口で食べます。弥生の口に竹の子の塊が近づくと、何とも言えない竹の子の香りが鼻から入ってくる…とても美味しそう…いただきます。

竹の子とワカメが入っていた薄くて透明な茶色の汁をしつかりつけて、竹の子をまず一口で食べます。…美味しい。竹の子は凄く柔らかいけど、シャクシャクした歯応えが丁度良い感じ…それと竹の子の先っぽ部分の内側のヒダヒダがある場所も、噛むと崩れていくような歯応えが最高。そして竹の子の甘い味と、お汁の薄味が物凄く良い感じ…。やっぱり春の料理は最高…弥生の名前も春にちなんだ名前だから、とても嬉しい…です。

次はワカメと一緒に竹の子を…これも美味しい。ワカメは少しへばりつく様な感じだけ…竹の子だけで食べた時と比べて、味…というか旨味が全然違う。…これは止まらない。いつも五月蠅くおしゃべりをしている卯月も、睦月も凄く静か…不気味…です。でも、こんな美味しい料理を食べていたら静かになるのも分かる…あの天龍さんも

静かだから。

次は竹の子の御飯も食べる。この御飯は色がついているから、味もついている筈。一緒に入っている薄く切られた竹の子と一緒に御飯を掻き込みます。ちよつとお行儀が悪いけど、今なら天龍さんも自分の料理に集中しているみたいだから、問題ない……です。……美味しい。こつちもちよつと薄味の醤油と旨味が詰まった御飯に、竹の子のシヤキツとした歯応えがとても合う……これも止まらない。他にも鳳翔さんが料理を並べてくれているけど、弥生は竹の子とワカメの煮物と、この御飯だけで十分。両方ともお代わりがしたい気分……です。たしか今日弥生達はたくさん竹の子を掘ってきたと思うから、まだ料理はある筈。だからお代わりを要求しないといけない……です。お代わりなら、天龍さんも許してくれると思います。

「鳳翔さん、竹の子料理のお代わりお願いします。」

「あつ！卯月も、お願いしますっす！」

「睦月も、睦月もっす！」

「如月にもお願いします。」

「深雪様も、お代わりをいただくぜ！」

「私にも皆さんと一緒にお代わりをもらえると……」

「お……おい、チビ共！勝手にお代わりを注文するなつて！この天龍様の許可をだな……つ

て、鳳翔さん、俺にも頼むわ！」

「あらあら……天龍ちゃんもまだ食べるの？私ももう一杯いただこうかなあ〜」

なんだ……弥生だけでなく、皆もお代わりを注文するんだ……。そうだよね、こんなに美味しい料理だし、やっぱり自分達で頑張つて掘つてきた材料で作つてもらつた料理だから……お腹一杯食べたい……です。

### 鳳翔

どうやら皆さん、自分達で採つてきた竹の子で作つた料理は気に入つてもらえたようです。しばらくの間、カウンターはお手伝いの赤城さんに任せて奥で他の料理の準備をしていたので、座敷の様子を見ていませんでしたが、お代わりをしてくれたという事は、気に入つてもらえたのだと思います。正直に言いますと、駆逐艦の子達のように小さな子には、若竹煮は少し薄味で気に入つてもらえないかもしれない……と心配したのですが、杞憂だったようです。これくらいの子は、もつとはつきりした味付けの方が好きだと思つていましたが、本当に美味しい味であれば問題ないようです。私も一つ勉強になりました。この子達は今回、頑張つて沢山竹の子を持ってきてくれましたし、料理の方はまだありますので早速お代わりを出してあげましょう。

「赤城さん、そこにある若竹煮と竹の子御飯を天龍さん達の座敷に追加で出してあげてください。」

「えっ?もうありませんよ。鳳翔さん?」

えっ?若竹煮はそれなりの大きさの鍋で作りましたし、竹の子御飯はお釜で炊いています…一体どうして…つて、あっ!カウンター席の周辺を見て事情が瞬時に分かりました。カウンターに座っている長門さんを始めとする戦艦娘達の前にはお椀に並々と入れられた若竹煮、そして井には竹の子御飯が山の様によそわれています。そして加賀さんと何故か知りませんが赤城さんが持つている器にも並々と竹の子御飯が…。大和さんの隣に座っている初霜ちゃんの小さなお皿やお椀は誤差範囲だと思えますが、それ以外のお椀は…。どうしてきましょう。

カウンター席の惨状、そして『賄い食』と称して井に山盛りによそわれた竹の子御飯を掻き込むのに忙しい赤城さんの姿を見て、座敷に居た6人の駆逐艦の子達の顔色が変わりました。これは拙いですね…。しかし既に戦艦娘や赤城さん達の皿によそわれている若竹煮も竹の子御飯も消えつつあります…。それに今から新しい料理を用意するにしても竹の子は全部使い切っていますし…困りました。

「弥生達の竹の子が…ウ…ウ…ウアーン」

「卯月も、まだ食べたいピョン…でも…もう無いピョン。酷いピョン…エグツ…」



「睦月の竹の子が消えちやつたよお〜：ウァ〜ン。」

そうなりますよね…。天龍さんや龍田さんが駆逐艦の子達を慰めています。これは長引きそうです。流石に長門さんを始めとする戦艦娘や加賀さんも拙いという表情をしています。赤城さん…この状況でも我関せずの御飯をかき込んでいるのはあなただけです。全く。どこでどう教育を間違えてしまったのでしょうか。あら？初霜ちゃんが長門さんに何か耳打ちしていますね。それに長門さんが無言で頷いています。何かこの状況を打開する良い考えでもあるのでしょうか。

「あ〜、お前達。勝手にお前達が持ってきた竹の子料理を全部食べてしまつて申し訳なかつたな。だが泣くな。今日は詫びの意味も込めて、このビッグセブンである長門が、お前達に好きな物を好きなだけ食べさせてやろう。だから何でも遠慮せずに注文するといぞ〜！」

流石といえますか。非常に強引な力技ですが、長門さんが動きましたね。おそらく初霜ちゃんから何か耳打ちされての事だと思えますが、長門さんのこの言葉に、さつきまで泣き顔だった駆逐艦の子達の顔に驚きの表情が浮かぶと、すぐに喜びの声が上がりました。これは…長門さんは勿論そうですが、アイデアを出した初霜ちゃんのお手柄ですね。やはり駆逐艦の子達も、連合艦隊旗艦である長門さんに奢ってもらえるという事実は、凄く嬉しい事のようにです。

「流石は連合艦隊旗艦の長門さん…弥生…感激。竹の子は残念だったけど、今日はお腹一杯食べる…。長門さんに感謝。」

「卯月も、長門さんに感激い〜。やっぱり、ビッグセブンは凄いピョン！」

「睦月も感激しました。長門さんはやっぱり凄いです！」

「う…うむ。まあ、今回の事はこの長門に全て任せておけ！」

あれだけ天龍さんや龍田さんの説得でも泣きべそが止まらなかった駆逐艦の子達が、あつという間に笑顔になってしまいました。そして『今日は奢ってやる』と宣言した長門さんに次々と駆逐艦の子達が抱きついていきます。長門さんも駆逐艦の子達に懷かれて満更でもなさそうですし…結果的に全員が幸せになったという事でしようか。周りの長門さん以外の戦艦娘や加賀さんもホツとしていますし…今日も鎮守府は平和です。

ここからは勿論ネタですよ…

H A T S U S H I M O

駆逐艦の子達が急に泣き出したから、ちよつと驚いてしまったし、私も大和さんに誘われて竹の子の料理を食べていたからちよつと居心地が悪かったけど、上手に収まってくれて本当に良かったわ。長門さんには、

「長門さん。ここであの駆逐艦の子達に、『詫びの印に今日は奢つてやるから好きな物を注文しろ』と言えば、間違ひなく駆逐艦の子達は長門さんに感謝すると思うわ。ここはビッグセブンであり連合艦隊旗艦の長門さんの力の見せ所だと思うの。」

と言つてみたけど、長門さんが初霜の提案に乗ってくれて本当に良かったわ。たしか長門さんは、大和さんに対してよく『大和ばかり駆逐艦に懐かれるのはズルイぞ』と言つていたから、駆逐艦の子達からの人気を凄く気にしていると思つたの。だから初霜の提案に乗ってくれるとは思つていたけど、こんな上手く行くななんて思わなかつたわ。

それに長門さんに何か耳打ちしたというのは、他の戦艦のお姉さん達や鳳翔さんも見ていたから、初霜が今回の出来事の解決に何か有益な助言をしたと理解してくれていると思うの。こうやって地道にポイントを稼いでいくのは重要だわ。

そして今回は大和さんではなくて長門さんに頼んだ事も重要よ。たしかに大和さんなら長門さんと同じように駆逐艦の子達全員に奢るのは苦も無いことだわ。でもそんな事をされてしまったら、その分初霜の貰いが少なくなってしまうし：長門さんに恩を売ること出来なくなってしまうわ。今回長門さんの人気が上がった事に対して、大和

さんは不満を感じていなさそうだし…やっぱり今回は長門さんに頼って大正解だったわね…うふふふ。

## 第四八話 千歳と山ウドの酢味噌和え

あら？あのお野菜は…そろそろ時期的に終わりに近づいていますが、まだ天然物が置いてあるんですね。あの形の不揃い感や色合いを考えますと、栽培物ではないでしょう。少しほろ苦さがありますが、春を感じさせる料理には欠かせませんから、これも購入しておきましょうか。

「八百屋さん？あの山ウドは天然物ですよ？全部購入したいのですが…」

「ああ…やつぱり鳳翔さんに見つかったか。いや…今朝うちの爺さんが持つてきてくれたから、仕入れてきた野菜と一緒に店に並べておいたんだが、なかなか気づいてくれる客がいなくてな。売れ残りそうだったから、今日はうちの母ちゃんにウド料理でも作ってもらうか…と想っていた所なんだよ。」

そうだったのですか。それは申し訳ない事をしてしまいましたね。しかし、お客さんが気づかなかつたと八百屋さんは言っていますが、おそらく栽培物のウドに慣れたお客さんには、これがウドだと認識されていなかったただけではないでしょうか。一般的に売られている栽培物のウドは、地下で栽培されるため白い部分のみが売られています。今回私が見つけた山ウドは、それは立派な緑色の葉までついています。この緑色の部分

は、一般的な白いウドと異なりほろ苦さがある事から、春の料理には欠かせない物なのですが。まさか、この八百屋さんで手に入るとは思っていませんでしたから、私にとっては幸運でした。

「八百屋さんも今日の夜に山ウドを食べようと思っていたのでしたら、数本は結構ですから、残りを私に包んでもらえますか？」

「おつ、鳳翔さんそれでいいのか？それはありがたいな。それと、天然物の山ウドの緑色の部分はほろ苦いから、普通の栽培物の白ウドと一緒に：って、鳳翔さんには釈迦に説法だよな。ま、折角うちの爺さんが持ってきてくれた山ウドだから、今日は楽しんでくれよ！」

まさか手に入るとは思っていなかった春のお野菜が手に入りましたし：今日はこれを使って春の料理が作れそうですね。折角の天然物の山ウドです：このほろ苦さが生かせる料理：そうですね：定番中の定番かもしれないませんが、これを使って酢味噌和えでも作りましようか。この山ウドで作った酢味噌和えでしたら、きつとお酒が進む良いおつまみになってくれると思います。

それでは早速、ウドの料理を作ってしましましょう。今回は葉までついた立派なウドですから、酢味噌和えには使わない葉の部分や皮の部分は人参などと一緒に炒めてキンピラ風に料理したり素揚げするとして…。まずはウドの皮を剥いて、少しアクを抜いておかなくてはいいけません。今回は折角の山ウドですから、薄緑色の部分も酢味噌和えにするために一緒に皮を剥いておきましょうか。後からキンピラにする皮の部分もそうですが、皮を剥いたウドを酢水につけて、20分ほどさらします。後は注文があつた際に、アクを抜いたウドを一口大に短冊状に切つて、酢味噌をかけてお出しすれば良いだけですから、非常に簡単な料理なのですが、これぞまさに春の味覚だと私は思うのです。酢味噌は、少し甘めの酢味噌を作るために、今回は味噌と砂糖と酢を混ぜて作っておきましょう。

酢味噌和えの下準備は一段落つきましたから、次はキンピラも作ってしましましょう。こちらは、ウドの身と同じくアク抜きをした皮を細切りしてから、水気を切つて一気に炒めてしまします。今日は人参がありますから、これも細切りして一緒に炒めてしましましょう。ただしあまり炒めてしましますと、折角のウドのシャリシャリ感が無くなってしまいますので、強火で一気に火を通してしまします。後はここに砂糖、醤油、みりん、ごま油を使って少し濃い目の味に仕上げたら完成です。こちらも簡単な料理ですが、お酒のおつまみには最高だと思えますので、お酒が進む事間違いないでしょうね。

最後にウドの葉の部分ですが…これは素揚げにしておきましょうか。折角の貴重な天然物の山ウドですから、全てを料理しなくてはもったいないですからね…。今日はお酒に合う美味しいおつまみが揃いそうです。日本酒が好きな伊勢さん、日向さん、そして妙高さん達も喜んでくれるのではないのでしょうか。

「こんばんは、鳳翔さん。まずは…お酒が欲しいわ。最近暖かくなってきたから、冷で。えっと…あつ、いい物見つけた！そこにある真澄の辛口生一本でよろしくね！隼鷹はどうするの？」

「ここで日本酒以外の選択肢なんて、あたしにはないよ。鳳翔さん、千歳と同じの頼むわ。あつ、ジョッキで。」

…よりもよつて、こんな日に真っ先に来店したのは、この飲兵衛の二人ですか…。隼鷹が訳の分からない注文をしています、当然却下です。日本酒はジョッキで飲むような飲み物ではありません。それによく来た春です、この二人にも多少は季節感を持つてお酒を楽しんでもらいたいものです。折角ですから、今日はウドで作ったつまみもありますし、これを勧めて見ましょうか。



「二人とも、あまり飲みすぎはいけませんよ。それに折角の春なのですから、春らしい料理も一緒にいかがですか？」

「あの…鳳翔さん、これ普通のコップだよ？あたしが頼んだのは、ジョッキなんだけ…（私のお店では、これが『日本酒用の』ジョッキですよ、隼鷹。何か問題がありますか？）…い…いや、確かにこれがジョッキだよ、うん…いただきます。」

「春らしい物ですか、鳳翔さん。春らしいと言え…花見酒…日本酒や日本酒や日本酒がいいかも…私、今日『も』たくさん飲もうかしら。」

「おお！千歳、流石に千歳は季節感があるね、あたしも千歳にならつて、日本酒や日本酒を頼んで、季節感を味わうよ！ヒヤッハッ！」

…私は空母寮を既に退寮していますので、この問題児達を四六時中見ている訳ではありませんから、このような事があつても多少頭が痛くなる…だけで済むのです。いつも彼女達の尻拭いと面倒を見ている友人の龍驤には、同情するのと同時に、私の仕事を押し付けてしまったような気持ちになり申し訳なく思つてしまいます。あの人の話では、今度開始される大作戦にも龍驤は出撃するようですし…今度うちに来たら労つてあげないといけませんね。…いえ、その前にまずは目の前の問題児達をなんとかしなければ…。

「(バンツ!) 二人ともいい加減にしなさい! いくら作戦待機前の休暇で気が緩んでいるとはいえ、そんなにお酒ばかり飲んでいてはいけません。今日は春にふさわしいおつまみも作っていますから、それを食べながら少しは落ち着いて飲んだらどうですか?」

「わ…分かったよ。今日は少し自重して飲むよ…。」

「ほ…鳳翔さん。ち…千歳も本当は春らしい気分になりたかったので、よ…喜んで春のおつまみをいただきます。」

「どうやら飲兵衛の二人も素直に私の提案を受け入れてくれたようですね。それでは準備してました、ウドの料理を二人に出して、今日は少しでも春らしさを味わってもらいましょうか。」

「二人とも、今日は丁度ウドで作った料理を準備していますので、どうぞ。」

軽空母 千歳

ふう…。最近、私と隼鷹は鳳翔さんに怒られてばかりかも。でも、いきなり鳳翔さんに『春らしい料理も頼んでみたら?』と言われても、いつも私達は鳳翔さんが黙って出してくれる料理を楽しんでいただけですから、少し困ってしまいます。たぶん、妹の千代田でも同じ反応じゃないかなあ…。それに鳳翔さんが勧めてくれる料理は美味

しい料理ばかりだから、いつも全然不満はないですから……。何度か飲み友達の小鷹と、『偶には違うお店で飲もう』という事で、鎮守府の外の飲み屋にも行ったのですけど、これまで鳳翔さんのお店の味に慣れ親しんでしまった私達には、外の飲み屋さんのおつまみや料理が口に合わなくて……。結局、数軒はしごをしても気に入った飲み屋が見つからなくて、鎮守府に戻ってきた事も何度かあったんですね。

だから、いつも私達が凄く美味しいおつまみや料理を食べながら、お酒を楽しんでいるのは分かっているんですよ。まあ千代田からは、『千歳お姉えは、もつとお酒を控えないと……』と言われているけど、こればかりはどうしようもないわね。たぶんこれは、鳳翔さんのお店の料理が美味しすぎてお酒が進んじゃうのが原因だと思っっているけれど、こんな事を千代田に言ったら怒られるし、鳳翔さんに知られたら、入店禁止になつてしまいそうだから……絶対に言えないですけどね。

さて気を取り直して、今日も出されたおつまみで美味しくお酒を飲もうかな。この真澄の辛口生一本は、すっきりとした飲み口だから、どんな料理でも美味しく飲めるのだけれど、あれだけ鳳翔さんに勧められた春のおつまみだから、少し楽しみです。私の目の前に並べられた料理は三つ。一つは白と緑色の野菜の上に、少し黄色っぽいお味噌が載った料理、そしてこれはキンピラ牛蒡かな……でも牛蒡とはちよつと違うかしら。後これは……緑色の野菜の素揚げね。素揚げは塩で食べれば良さそうだけど、今日のおつま

みは味付けがシンプルそうだから、野菜その物が美味しいのでしようね。こういうシンブルそうな味付けの料理はお酒にも合いそうですし、早速食べましょうか。

あつ、この白い野菜はウドですね。このシャリシャリ感、そして口に近づけた時にフツと鼻に入ってくる春の匂い。たしかに鳳翔さんが勧めてくれたように春らしい気持ちになれる素敵な料理ですね。そして上に載っていた黄色い味噌は酢味噌ですね…。この味噌に混じった少し強めの甘味と程よい酸味が、ウドの癖のない味と混じると全体の味にアクセントを加えてくれて、とてもお酒が…。いい食が進んでしまいます（日本酒、お代わりお願いしますね！面倒なので三合徳利で）。この白い野菜がウドだとすると、一緒に入っている緑の部分は…。ひよつとして今日は山ウドが手に入って、白い部分と緑色の部分の両方を楽しめるような料理になっているのかしら。

…ん：はあ：やつぱり、この緑色の部分は山ウドの緑色の部分ですね。白い部分よりも春の香りが強いですし、白い部分の癖のない味とは異なり、舌にほろ苦さがしつかり感じられます。しかしこのほろ苦さも、酢味噌と一緒に食べる事で緩和されますし、何と言ってもこのほろ苦さこそが春を強く感じさせてくれます。これは…。どんどんお酒を飲まないといけませんね（日本酒、次のお代わりお願いします、鳳翔さん。何度も注文するのは嫌なので、次は五合徳利で）。この舌に感じるほろ苦さを辛口の日本酒で洗い流すと、またこのほろ苦さが欲しくなる…。本当に癖になる味かも…。あら？隣の隼鷹

も私と同じように感じているのかしら…。いつも騒がしい隼鷹が、さつきから黙って日本酒とウドの酢味噌和えを忙しく交互に口に運んでいますね。

となると、このキンピラもキンピラ牛蒡ではなく、ウドのキンピラのようですね。先程の酢味噌和えとは違って、醤油がベースのキリツとした味の濃さが光る、見事なおつまみです。同じウドの料理でも、先程の酢味噌和えは異なり、濃い目のしつかりした味で、なおかつウドのシャリシャリ感と一緒に入っている人参のシツトリ感が…。これも日本酒がとても進みます。鳳翔さんは、私達に少しはお酒を控えるように…。なんて言っていました。こんな料理を私達に出しておいて、あの言葉はないと思いますよ（鳳翔さん、お酒無くなってしまったので、もう一回お代わりを。次も五合徳利でお願いしますね）。

ここまで来れば、最後の素揚げの中身も簡単に予想がつかます。これは山ウドの緑色の部分を素揚げにしたものです。そうになると味は容易に想像がつかますし、私の中でこの料理へのワクワク感が更に広がります。それでは、この想像が正しいか確かめなくては いけませんね。まずは日本酒で先程まで食べていたキンピラの濃い味を一度洗い流して…。この素揚げに少しだけ塩を振ってからただかなくては いけません。

…はあ、想像どおりの味ですね。素揚げされて表面がパリツツとしていますが、その表面を噛んだ後にやってくるほろ苦さ…。そして少し振った塩の塩味。これは本当に素晴

らしいおつまみです。いいえ、おつまみとして食べるにはもったないと思う程素晴らしい料理です。：はあ：何故か知りませんが、少し頭がボーツとしてきてしまいました。が、私今日そんなに飲んでいましたかね。たぶんこれは、春の陽気を感じてリラックスメ来たために、頭が少しボーツとしてきただけでしょうね。こんな素晴らしい春の味や香りを楽しむことが出来て、今日はとても幸せです。：ふう…。

### 鳳翔

：この料理を、この飲兵衛の二人に出したのは大失敗でした。いえ、料理自体はとも気に入ってもらえたのだと思います。ただ：あまりに気に入ってしまったのか：もしくはお酒にとても合ったのか：どちらが理由なのかは分かりませんが、千歳も隼鷹も、お酒を空けるペースが早い事早い事。最初に私が『今日は少し落ち着いて飲んでらどうですか』と忠告したのですが、あつという間に冷酒が最初のコップから無くなってしまうし、大型徳利で追加注文したお酒もどんどん消えていきます。二人とも同じくらい注文していますから、既に飲んだ量は一人辺り優に一升は超えていますね…。このままでは、今日はあつという間に二人とも引っくり返る事になりそうですね。いつもでしたら、やかましくお話をしながら飲んでる二人ですが、今日はほとんど会話

もなく、ひたすら料理とお酒を口に運んでいます。まあ作戦前の貴重な休暇ですし、それだけこの料理を気に入ってくれたという事ですから、今回はお互いの姉妹艦に連絡して連れ帰ってもらうのは止めて、ゆっくりこのお店で休ませてあげましょうか。いつもいつも姉妹艦から怒られていては、この二人も嫌でしょうし、折角の春の陽気の中で楽しい時間をお互いに過ごしているのですから、偶にはこうしても良いと思います。

「あ……あれ？……あれれれ？……あたし……もう沈むの……マジ？（バタン）」  
「千代田……後の事は……頼んだわよ（バタン）」

あらあら……今日はあつという間に轟沈です。今日は珍しくカウンター席も空いていますし、毛布でもかけてそのままにしておいてあげましょう。

……そういえば、今日はいつもカウンター席で見かける大和さんと初霜ちゃんのペアも居ませんね。何かあったのでしょうか。

「あの……長門さん。すいませんが、その毛布を取ってもらえますか？この二人にかけてあげようと思いますので。それと今日は大和さん達の姿が見えませんが、何かあったのですか？」

「ああ、鳳翔さん。この毛布でいいんだな？それにしても、この二人がこんなに短時間で酔いつぶれるとはな……珍しい物を見たな。まあ、このおつまみは私もとても美味しいと思うから、気持ちは分かるが。……ああ、大和は先日から南方に出撃中だ。たしか今日の

夜遅くに鎮守府に戻ってくるのではなかったかな、陸奥？」

「そうね、たしか今日の夜に戻ってくるはずよ。なんでも提督に無理を言って、今度の作戦前に艦隊運動と護衛艦隊との連携をチエツクをしたいという事で、護衛艦隊に矢矧や二水戦の天一号組を連れて行っているわ。提督は『燃料が…弾薬が…』と困っていたみたいだけど…。」

なるほど。大和さんも次の作戦に参加するために、自分の直掩艦隊との連携を再確認するために出撃しているのですね。そういえば、正規空母娘達も今日は訓練が長引いているようでまだ来店していませんし、今度の作戦に出撃予定の子達は既に作戦準備に取り掛かっているようですね。折角春の味覚を今日準備していたのですが、今回は大和さんや初霜ちゃんはお預けになりそうです。長門さんや陸奥さん達の話では、明日には戻っているという事なので、明日は何か違う春の味覚を準備してあげた方が良さそうですね。今日はいつもであればやかましい二人が、あつという間に沈黙してしまいましたし…鎮守府は平和…。

「鳳翔く。これだけでは、我輩には足りぬぞ？むう…何度も追加注文をするのは面倒くさいのお…。そうじゃー！そのボウルをそのまま我輩に寄越すのじゃ。我輩が綺麗さっぱり全て食べつくしてくれようぞ。幸いな事に、あの意地汚い正規空母どもはまだ練習から戻っておらんようだしのお…今の内に我輩が全部食べてしまおうぞ！」



「利根姉さん…恥ずかしいから止めてください。それに…」

ガラッ

「こんばんは鳳翔さん。ようやく私達空母組も今日の訓練が終わりました。もうお腹がペコペコですから、何か…。あら、そのボウルの中身は。それはウドの酔味噌和えですね？…やりました。」

「加賀。その料理はもう我輩のものじゃ！」

「そ…そんな…。流石に頭に来ました…。」

全く…本当に皆さん困った人ばかりです。折角いつもは騒がしい二人が、珍しく早々に酔いつぶれて静かになったと思つたのですが…今日も賑やかな夜になりそうですね。

## 外伝8 初雪のカップラーメン講座（強制参加）

駆逐艦寮 初霜

はあ…お腹が空いたわ…。大和さんや二水戦のみんなと一緒に訓練に出撃していたけど、夜遅い時間に鎮守府に戻ってきたから、本当にお腹が空いたわ。先日からずっと外洋で訓練していたから、しばらく戦鬪食しか食べていないし…。それに折角鎮守府に戻ってきたのに、大和さんは『今日は疲れているので、先に休みますね。』と言って、すぐに戦艦寮に戻ってしまったから…。スポンサー無しで初霜一人では鳳翔さんのお店にも行けないわ…。それに…よりもよって初霜のおやつ箱の中も空っぽ。同部屋の初春ちゃん、何か食べ物持っていないかしら…。

「あの…初春ちゃん？その…初霜、ちよつとお腹が空いてしまつて…。もし何か食べ物を持っていたら、分けてもらえないかしら？」

「すまんのお、初霜。わらわも今は何も持つておらんのじゃ。たしかに初霜は厳しい訓練から帰ったばかりだから、お腹が空いておるのじやろうな…。！そうじゃ、望月や初雪なら部屋にカップラーメンを貯め込んでおるのではないじやろうか？一度行って、お

願いしてみたらどうかのお。」

たしかにそうね。あの二人なら間違いなくカップラーメンくらいは持っているはずだわ。それに、初雪ちゃんなら凝り性だから、色々なカップラーメンを持っている気もするし…。それになんといつても、初雪ちゃんは初霜に借りがある筈だから、きつと一つくらいなら分けてくれると思うの。そうと決まれば、早速初雪ちゃんの部屋に行ってみようかしら。

「たしかにそうね、初春ちゃん。ちよつと初雪ちゃんの部屋に行ってみるわ。教えてくれてありがとう。」

「うむ、分かった。同部屋の深雪にもよろしく言っておいてくれ。あと不知火の巡視が来たら事情を話しておくから、安心して行つてくると良いぞ。」

・  
・  
・

「初雪ちゃん、ちよつといいかしら。あつ、深雪ちゃんもこんばんは。ちよつと初雪ちゃんに用事があつたから来たのだけれど…夜遅くにごめんさい。」

「おつ、初霜じゃん！どうしたのさ、こんな時間に。珍しいじゃん。」

「ん？初霜、私に何か用？」

初雪ちゃんの部屋には時々来るけど、何時来ても不思議な組み合わせよね。騒がしい深雪ちゃんに我関せずの初雪ちゃん。この二人普段はどんな風に生活しているのかしら。…と、そんな事よりも、初雪ちゃんにお願いしないと。

「あの…初雪ちゃん。申し訳ないのだけれど…その…もしカップラーメン持っていたら、初霜に一つ分けてもらえないかしら。その…今日はとてもお腹が空いちやつて…。」  
（キラツ）（ガタツ）…えっ？私の言葉に、初雪ちゃんの目が光ったような…。それに深雪ちゃんが慌てて立ち上がったのだけど、一体どうしたのかしら。

「は…初霜。深雪様はちよつと用事があるから、席外すよ…。ま…またなく。」

えっ???深雪ちゃんが慌しく部屋から出て行つたわ。ひよつとして…初霜はピンチなのかしら？初雪ちゃんには申し訳ないけど、さっきのお願いは断って、私も退散した方が良いかしら…。『キヤツ』…えっ？えっ？なんか初雪ちゃんが私の肩を掴んで離してくれないのだけど…どうしよう…。いつも少しボーツとしている初雪ちゃんの顔が凄く嬉しそうなものも気になるわ。これは本格的に拙い予感がするわ…なんとかして初霜も逃げないと…。これは機雷にぶつかってしまった予感がするわ。

「初霜…。初霜には色々之恩がある。だから私のカップラーメン…分けてあげてもいい。それとこの件で私にお願いに来たのは正解…。私のコレクションから好きなの…選んでいい。」

あら？凄く悪い予感がしたのだけれど、そんな事はないみたいね。初雪ちゃんが押入れからダンボール箱を…つて、一体いくつダンボール箱を持っているの。まさか…中身は全部カップラーメン？す…凄いわ。これ全部中身がカップラーメンなのね。初霜はあまり詳しくないから分からないけれど、カップラーメンってこんなに種類があるのね。好きなカップラーメンを選んでいいと言われても…初霜にはどれが美味しいか分からないから、初雪ちゃんに選んでもらった方が良さそうね。

「あの…初雪ちゃん？こんなに凄くコレクションから選ばせてくれて本当にありがとう。…でも、初霜にはどれが美味しいか分からないから…初雪ちゃんに選んでもらえないかしら？」

「初霜…その考えは駄目…全然駄目。カップラーメンは奥が深い…。これから私が初霜に代表的なカップラーメンの説明をするから、しっかり聞く。…そこで正座。カップラーメンの事をあまり知らない初霜は、反省しないとイケない…うん。」

しまった…。完全に機雷だったわ。私はそんな説明なんてどうでもいいから、早く何か食べたいだけなの…。たぶん同部屋の深雪ちゃんが脱兎のように部屋から逃げ出したのは、こうなる事を予想して巻き込まれるのを恐れたのね。でも、どうしよう…。初雪ちゃんは、何か完全にスイッチが入ってしまったているし…。初霜…ここは考えるのよ。なんとかこの危機を脱出しないと、大変な事になるわ。

！そうだわ。ここはとりあえず初雪ちゃんに気持ちよく話をしてもらって、途中で上手に切り上げさせれば……。そうと決まれば、最初は大人しく初雪ちゃんの話の話を聞くしかなさそうね……。初霜……。ここは我慢の時よ。

「わ……。分かったわ。初雪ちゃん。それなら、少しだけ初雪ちゃんのお話を聞くから、その……手短かに教えて頂戴。」

……。ふう。とりあえず初霜の返事に満足したのか、初雪ちゃんの表情が少しだけ和らいだわ。初雪ちゃんがダンボールの中から幾つかカップラーメンを選ぶみたいね……。同じようなカップラーメンを三つ選んだけど、流石にこのカップラーメンなら初霜だつて分かるわ。ただ……。ここでこれを選んだという事は、この三つのカップラーメンの説明をするのだと思うけど……。上手に切り上げさせないと、何時になったらカップラーメンが食べられるか分からないわ。

「ん……。説明の準備が出来た。初霜にはこれまで借りが一杯ある……。だから、今日は頑張つて説明する。そして美味しいカップラーメン、選ばせてあげるから……。初霜もしつかり私の説明を聞く……。いい？」

そんなにしつかり説明しなくてもいいのに……。初雪ちゃんが選んだのは、月清の定番中の定番のカップラーメンね。初霜はあまり詳しくないし、普段は大和さんと一緒に鳳翔さんのお店で食事をしているからあまり食べないけど……。たしか、普通のカップラーメ

ンとカレー味とシーフード味だったと思うわ。

「まずはこのカップラーメン。これは月清の一番普通のカップラーメン。このカップラーメンは定番の味だけど…定番こそが一番。このカップラーメンの特徴は…チキンのエキスと豚肉のエキスがたっぷり入った、醤油ベースの落ち着いた味。他の二つのカップラーメンと違って、スープにピリツとした辛さがないから…落ち着いてスープの味を味わう事が出来る…。そしてスープを舌の上でゆっくり転がしていくと、肉のエキ스가味わえて…旨味を楽しむことも出来てとても美味しい。」

ひ：酷いわ、初雪ちゃん。初霜はお腹が空いているのよ??そんなスープの味の説明はいいから、早く初霜に食べさせて頂戴。そんな話をされたら、どんどんお腹が空いてしまっじゃない。それに初雪ちゃん、こぶしを握り締めて力説し始めているし…どこかで止めさせようと思って聞いていたけど、これどうやって止めるのよ…。

「そしてこのカップラーメンは、具もまた秀逸。中身は豚肉と卵とネギ…それとエビが入っている。そしてどの具も、豚肉やチキンのエキスが入った醤油味のスープととても合っている…。そう、お湯を入れて丁度食べる頃には、このスープがしっかりと具に染み込んでいて…とても美味しい。特に豚肉の具は、とても小さいブロッコだけ、噛んだ瞬間に肉の旨味がグツと出てきて…とても良い。エビも小さいけど、歯応えがあつて美味しいし、噛むとちゃんとエビの味が出てくる所もポイントが高い。最後に忘れていけ

ないのは卵。これはシーフードにも入っている具だけど…少し柔らかい歯応えで、スープがしつかり染み込んだこの卵は…絶品。…うん、私が言うのだから間違いない。」

…も…もう止めて…初雪ちゃん。初霜はそんな話求めていないの。だから、早く何でもいから初霜にカップラーメンを食べさせて頂戴。…でも、初雪ちゃん、説明を止めるどころか、ますます口調に熱が籠り始めているし…困ったわ。こんな調子で残りのカップラーメンの説明を始められたら、初霜だつて耐えられないわ！

「次のカップラーメンの説明に移る…。次のカップラーメンは同じく月清のシーフードタイプ。これもとても美味しいカップラーメン。特にこのカップラーメンは、私が二番目に好きなイカが具に入っているのもポイントが高い…。だから本当は、これは誰かにあげたくないけど、他ならない初霜のお願いだから、これも選ばせてあげる。このカップラーメンもさつき説明した普通のタイプと同じようにチキンエキスと豚肉のエキスが入ったスープだけど、これはそれに魚介エキスが入っているから、シーフードの具とも味がとても合う。あと忘れてはいけないのは、このラーメンのスープは香辛料が利いているから、スープを飲むと胡椒のピリ辛も楽しめる…。…とてもお勧め。」

ピ…ピリ辛でもマイルドな味でもどっちでもいいの！初霜は早くラーメンが食べたの！それに、自分の大好物で本当は私にも選ばせたくないのなら、わざわざ説明しなくてもいいの！こんな事なら、大人しく望月ちゃんの部屋に行くべきだったわ。望月



ちゃんなら、初雪ちゃんのコレクションのように種類は持っていないと思うけど、こんな面倒な説明を聞かされる事も無かった筈よ…。やっぱり初霜は肝心な所で運が悪いわ…こんな大型機雷にぶつかってしまっうなんて…。

「さらにこのシーフードタイプは具材も素晴らしい…うん。最初に説明したようにイカ…私が一番好きなタコ程ではないけど、このイカも少し固めの歯応えがとても良い。それとシーフードのスープととても合っている。それにこれ以外にもカニカマや貝柱、それにキャベツや卵まで入っている。その中でも貝柱は特に素晴らしい。これは貝の旨味がギュツと詰まっっていて、噛むとちゃんと貝柱特有の歯応えもあるし…旨味が口の中に広がる…。そしてこれがスープと混じると、もう最高…。だから、私もこのカップラーメンは大好き。あとキャベツの具も捨て難い。インスタントだからどうしても本物には負ける…。でも…それでもそれなりの歯応えが楽しめるし、なんと言っても野菜の味を楽しむことが出来る一品。このカップラーメンは自信を持って初霜に勧めることが出来る…うん。」

初雪ちゃん…初霜に何か恨みでもあるの??風邪をひいた時は看病もしてあげたし、その他にも初雪ちゃんの事をあれだけいつも面倒を見てきた初霜にこの仕打ちはないわ。イカや貝柱やキャベツが美味しい事は分かったから、早く初霜に食べさせて頂戴。もう初霜のお腹はグウグウなっているのよ!!

「初霜……鼻息が荒い……。でも慌てたら駄目。まだ大事なカツプラーメンの紹介が終わっていない。そのカツプラーメンは……これ。カレー味のカツプラーメン。これは私達艦娘が大好きなカレーとラーメンが一緒になっていて……箸が止まらなくなるから……とても危険なカツプラーメン。まずこのカツプラーメンは、蓋を開けた瞬間にカレーの良い香りが漂う……ここまで来たら、もう後戻りする事は出来ない。たぶん、あの不知火でも途中で止められないと思う……。うん。そしてこのカツプラーメンが危険な所はまだある。このカツプラーメンは具材にジャガイモと人参、そして豚肉が入っている……。そしてこのジャガイモが危険。食感はやつとポスツとした感じがするけど、味はちゃんとジャガイモ。そしてカレーの味がたっぷり染み込んでいるから……この具はとても美味しい。ついでに豚肉の具もカレーがたっぷり染み込んでいるから……お肉のエキスとカレーのスパイスが合わさって……箸が止まらなくなる……。だから、ダイエツト中だったら絶対に勧め出来ないカツプラーメン。」

くううう……もう嫌！もう無理。もう我慢出来ないわ。こうなったら初雪ちゃんには悪いけど、実力行使で初雪ちゃんを黙らせて急いで食べないと……もう初霜も我慢の限界よ！

「初雪ちゃん！なんでもいいから、もう食べさせて！もう初霜も我慢の限界よ。一番最初に説明してくれたノーマルタイプのカツプラーメンを選ぶから、急いで食べさせて

！」

「は…初霜…目が血走っていても怖い…。まだ他にも説明したいカップラーメンがあるのに…（いいから、早く食べさせて！）。…ん、分かった。それなら、私も初霜と一緒に同じ普通のカップラーメンを食べる。お湯の準備をするからちよつと待って…。」

はあ…ようやく食べられるわ。初雪ちゃんがお湯を作るために、部屋にあるガス台を使ってお湯を沸かし始めたけど…この時間だつて惜しいわ。もう初霜のお腹は限界よ…。とりあえず、お湯を入れるために蓋を開けておこうかしら。…はあ…蓋を開けた瞬間に漂ってくるチキンスープのような香り。…は…早く食べたいわ…。

「初霜、お湯の準備が出来た。今から注ぐ。カップラーメンの器にお湯を入れるラインが書かれているけど…少しだけ味を濃くするために、線より少しだけ下までお湯を入れる。…うん…これでOK。後は…タイマーをセットして待つ…ひたすら待つ…。」

あと少し…あと少しの我慢よ。そうすれば、このカップラーメンが食べられるのだわ。あれ？たしかカップラーメンは3分待つと思っただけど…初雪ちゃんのタイマーは2分30秒だわ。ちゃんと待たなくても良いのかしら…。

「あの？初雪ちゃん？3分待つんじゃないの？」

「初霜…黙って待つ…。余計な事を考えずに、カップラーメンの事だけを考えて黙って待つ…。」

拘りがありすぎるのも考え物だわ。初雪ちゃんはさつきから、カップラーメンの前で正座して黙って目を瞑っているし…。これじゃまるで、宗教だわ…。さしずめカップラーメンの教祖様と言ったところかしら…ウフフフ。

「初霜…変な笑い声を出さない。もう少し待つ…静かに待つ…。」

・  
・  
・

ピピピピピ

「初霜、直に蓋を開ける！ここからはスピードが大事。余計な事を考えずに、私の指示に従う！いい？」

な…なにか知らないけど、さつきまで目を瞑っていた初雪ちゃんが急に覚醒したわ。ここまで来て初雪ちゃんにへそを曲げられてカップラーメンにありつけなくなったら困るから、ここは大人しく従った方が良さそうね。とりあえず言われたとおり蓋を開けて…。はあ…蓋を開けた瞬間にフワッとカップラーメンのスープの香りが初霜の鼻に

入ってきたわ。ようやく食べられるのね。それに…蓋を開けた中身は、具材のお肉や卵、そしてエビが浮き上がるように表面に出ている、その下には麺の姿が見えるわ。…美味しそうだわ…ここまで我慢した甲斐があったわね。それじゃ、早速いただこうかしら。

「初霜…まだ駄目。急いで表面に出ている具材を下に沈めて、麺が上に出てくるように素早く掻き混ぜる。まだ食べたら…駄目！」

し…仕方ないわ。とりあえず初雪ちゃんに言われた通り具材が下に沈むように急いで箸で掻き混ぜましょう。麺の姿が表面にすっかり出てきたわ。汁気は麺や具材がだいぶ吸い込んでいるから、見渡す限り表面には麺とちよつとだけ顔を出している具材。…ようやく…ようやく食べられるのね。

「初霜…もう食べても大丈夫。麺が伸びない内に素早く食べるべき…。余計なおしゃべりはしないで、一気に食べなければいけない…。私もいただきます。」

初雪ちゃんが、凄いい勢いで麺を箸ですり始めたわ。それじゃ、初霜も一気に食べてしまおうかしら。まずは麺を箸で取り出して…ウン…美味いわ！普通のラーメンとは違って、麺はちよつとボソツとしているけど、このちよつと固めの食感も悪くないわ。それにチキンエキス、豚肉のエキス、そして醤油が混じった美味しいスープの味と香りが麺にすっかり絡まって…これは止まらないわ。初雪ちゃんが言っていたように、一気に

に食べないと…。

豚肉の具も噛むとクニユツとした感じで口の中でつぶれて…中からスープ以上の肉の旨味が飛び出てくるわ。それに卵も柔らかい食感でスープがしつかり染み込んでいて…いいわね…。そうそう…エビも食べないと…。小さなエビで少し固めの食感だけど、ちゃんとエビの香りや味がするのが嬉しいわ。

…ふう…美味しかったわ。あつという間にカップに入っていた麺と具を食べつくしちゃって…残りはスープだけね。あまり体には良くないだろうから、全部は飲めないと思うけど…少しくらいなら大丈夫よね？…うん…いいわ…少し塩気が強いけど、凝縮したような旨味があつて…とても美味しいわ。最初はどうなるかと思つたけど…結果的にカップラーメンを美味しく食べる事が出来たから、初雪ちゃんには感謝しないといけないわね。

「初雪ちゃん…今日はありがとう。とても美味しかったわ。また機会があつたら色々教えてね。」

そう…普段の初霜は大和さんに連れられて鳳翔さんの所で食事をするから、カップ

ラーメンを食べる機会はまずないけれど、偶に…そう偶になら、こうやって初雪ちゃんの話聞きながらカップラーメンを食べるのは悪くないわね。

「ん…初霜分かった。初霜に喜んでもらえて嬉しい。同部屋の深雪はすぐ逃げるから、なかなか説明する相手が居なかったから、私もうれしい。他にも美味しいカップラーメンは一杯ある。またいつでも来るといい…。」

深雪ちゃんが逃げ出したくなる気持ちは初霜もよく分かるわ。今回は結果的に美味しく初雪ちゃんのカップラーメンを食べる事が出来たけど…これが毎日では大変だということ事はよく分かるわ。さて…お腹も一杯になった事だし、今日は部屋に帰りましょうか。

「初雪ちゃん。それじゃまた、『そのうち』来るわね。おやすみなさい。」

## 翌日の夜

ふう…今日も鳳翔さんのお店で色々食べられて美味しかったわ。やっぱりこの時期

の鳳翔さんのお店で出てくる春の料理は素晴らしい物ばかり。初霜のようなしがない駆逐艦があんなに美味しい料理を食べられるのだから…本当に大和さんには感謝したい。今日はちよつと食べ過ぎたから、お腹一杯でちよつと苦しいくらいだわ。あら？なんで初春ちゃんが部屋の前に居るのかしら。

「は…初霜。ようやく帰ってきたか。その…少し前に初雪が部屋に押しかけてきて…まだ居座って居るのじゃ。なんでも、初霜を待っていても来ないから、カップラーメンを持参して部屋に来たと言っておるのじゃが…。早くなんとかしてくれぬか…わらわではとても対処できぬゆえ…」

へ??…そ…そんなどうしよう。昨日はお腹が空いていたからカップラーメンを食べたかったけど、今日はもう満腹で、とてもではないけどカップラーメンなんて食べられないわ…。だからと言って、あの初雪ちゃんがそんなに簡単に引き下がるとは思えないし…。

「は…初春ちゃん…わ…私の代わりに初雪ちゃんとカップラーメン食べない？初霜は、もう少しどこかで時間をつぶしてくるから…」



## 第四九話 葛城とロールキャベツ

「ほ……鳳翔さんっ！か……葛城、本日付で呉鎮守府に着任いたしましたっ！こ……こ……これから、ご指導ご鞭撻よろしくお願いしますっ」

「あら？葛城さんですね。先の大戦ではこちらこそ終戦後にお世話になりました。そんなに固くならなくても良いですよ。残念な事に今は作戦中ですから、ほとんどの空母娘は出撃中ですが、五航戦の翔鶴さんと瑞鶴さんはこの鎮守府で待機中ですから、もうすぐここに来ると思いますし……とりあえずカウンター席にでも座って待っていてください。」

私が所属しています鎮守府は、現在インド洋方面で、欧州との連絡線を確立するため、多くの艦娘を動員した大作戦に従事しております。そのため主力を担うほとんどの艦娘達が出撃中ですが、以前のAL・MI作戦時、主力部隊が出撃中に本土に直接攻撃をかけられた苦い経験から、大本営は私達の鎮守府に対して、増援として新鋭正規空母を護衛付きで配属してくれました。

昨夜あの人から聞いた話では、先の大戦時に復員船として活躍した雲龍型正規空母の葛城さんと、護衛として阿賀野型軽巡洋艦の酒匂さん、さらに夕雲型駆逐艦の高波さん

が配属されるという事でしたので、私も葛城さんに会えるのを楽しみにしていました。そして今日、あの人の元に着任挨拶に行ったその足で、私の所に葛城さんが挨拶にやってきました。葛城さんは非常に快活で元気な子だったと思います。今日の葛城さんとはとても緊張した面持ちですね…。私のように既に現役を半ば引退した人間に、それほど緊張しなくても良いと思うのですが…。

まあ、葛城さんが着任した話を聞いた五航戦の二人も、もうすぐここにやってくると思いますし、今日は簡単に歓迎会を行わなくてははいけませんね。

ガラッ

「鳳翔さん。あの…新しい正規空母の子が着任したと提督から伺ったのですが、もうこちらに来ていますか？」

「あつ、新しく来た子って、葛城だったんだ。久しぶりっ…と言っても、前は少しの間しか一緒にやなかったけど。今度はずっと一緒だから、よろしくねっ！翔鶴姉、この子が新しく来た正規空母の葛城だよ。前の大戦では、少しの間だけ一緒だったんだ。良い子だから、よくしてあげてね。」

「瑞鶴先輩っ！よ…よろしくお願ひします。それと…あなたが翔鶴先輩ですね？瑞鶴先輩からお話をよく聞かせていただきました。お会い出来て光栄ですっ！」

そういうえば、先の大戦で少しの間だけ、葛城さんは瑞鶴さんを見ていましたね。あの

当時、帝国海軍に唯一残された歴戦の大型正規空母として、機動部隊を支えていた瑞鶴さんの姿は、葛城さんにとって頼もしい先輩と映っていたのでしようね。葛城さんはとも緊張した面持ちで瑞鶴さんに挨拶していますし、瑞鶴さんもそんな葛城さんの態度に満更でもないような感じが見受けられます。

「よっし！今日はこの瑞鶴が葛城に奢ってあげるね。もう聞いているかもしれないけど、鳳翔さんがこの鎮守府でお店を開いてくれたから、瑞鶴達はいつも美味しい料理が食べられるんだよ！という事で、今日は好きな注文していいよ！」

「あらあら、瑞鶴ったら。新しく後輩の子が来てくれて良かったわね。そうね…折角ですから、今日は私達だけですけど葛城さんの歓迎会をしましょうね。鳳翔さん、今日は私と瑞鶴で払いますから、葛城さんに色々と出してあげてくださいいね。」

「そ…そんな、尊敬する先輩方にそんな事をしてもらえるなんて。…あ…ありがとうございますっ！」

雲龍さんと天城さんが配属されたとはいえ、未だに加賀さん達から面倒を見てもらっている瑞鶴さんにとって、自分を純粋に尊敬してくれている葛城さんの存在は新鮮なのかもしれないね。今日は気前よく奢ってあげるようです。とはいえ、今日は私も簡単な歓迎会をしてあげたいと思っていましたから、瑞鶴さんや翔鶴さんだけではなく、私からもご馳走してあげないといけませんね。作戦待機中ですからお酒は出してあげら

れませんが、何か美味しい料理を作つてあげましょう。おそらく正式な歓迎会は赤城さん達が戻つてからになると思いますが、今日は気楽に楽しんでもらえたら良いですね。

「葛城さん、今日は私が葛城さんが好きな料理を作りますから、なんでも言つてくださいね。」

「ありがとうございます、鳳翔さん！そゝそれでは、何か洋食をお願いします。」

洋食：：ですか。葛城さんは和食が好きなお子だつたと思うのですが、たまには何か違う系統のご飯が食べてみたいという事なのでしょうね。そうですねゝ洋食という事ですし、今日は春キャベツがありますから、この柔らかいキャベツを使つてロールキャベツでも作つてあげましょうか。

「分かりました、葛城さん。それでは今日はロールキャベツを作りますね。少し時間がかかると思いますので、先に何品かお出ししますから、翔鶴さんや瑞鶴さん達とゆっくりお話しして待つていてください。瑞鶴さん？申し訳ありませんが、適当にその辺りから料理を小分けして、持つて行つてください。」

「はゝい、鳳翔さん。了解。適当に持つていくね。」

瑞鶴さんは私のお店でよくお手伝いをしてもらつていますから、どこにどの料理があるのかよく分かつていますので、後は任せてしましましょう。それでは、私の方は急いでロールキャベツを作らなくてははいけませんね。

春キャベツは冬のキャベツとは違い、とても甘くて柔らかいキャベツです。ですからこれを使ってロールキャベツを作れば、とても柔らかい食感を楽しむことが出来ますし、キャベツそのものの甘味も感じる事が出来るのではないでしょうか。ですからサワークリームなどを使ったしっかり味のロールキャベツではなく、シンプルなトマトソースの物にしてキャベツの味がよりはっきり楽しめる形で料理しましょうか。

それではまずは、キャベツの芯の固い部分を取り除いて、巻くためのキャベツの準備をしなくてははいけません。まずは芯を中心にして丸く包丁を入れて切り込みを作ってから、丸ごとキャベツを茹でてしまいます。こうすると、キャベツが勝手に剥がれていきますので、このキャベツの葉を使ってロールキャベツを作ります。∴折角黄緑色の綺麗な葉ですし、色合いを良くする為に一度冷水に茹でたキャベツを浸して、色が抜けないうようにしておきましょうか。後は一度水を切ってから、キャベツの葉に残った固い白い部分を包丁でそそぎ落して葉と同じ厚さにして巻きやすくしたら、キャベツの準備は完了です。

次は中に包む具材の準備ですね。これは定番の玉ねぎと挽肉で良いのではないのでしょうか。まずは玉ねぎをみじん切りにして、バターを使って玉ねぎが飴色の透明になるまで、じっくり炒めておきます。そして一度冷やしてから、玉ねぎと挽肉で粘りが出るまで十分にボールの中で混ぜておきましょう。後はここにつなぎと下味を付けるた

め、卵の黄身、牛乳、塩、胡椒、パン粉、コーンスターチを入れてさらに混ぜていきます。：そうです、たしかベーコンが余っていましたし、折角ですから食感と食べた時の香に変化をもたらせる為に、これも少しだけきざんで、具材に混ぜておきましょうか。

これくらいで大丈夫でしょうか。それでは作った具材を準備したキャベツを使って包んでいきます。今回は挽肉がたっぷり入っていますし、ベーコンも入っていますから、料理の途中で肉汁がこぼれないようにキャベツ二枚を使って包みましょうか。まずは茹でたキャベツから外側の黄緑色が綺麗な葉と、内側の白っぽい葉を選んで二枚重ねます。

そして中央に具材を乗せて、片側から具材を覆うように折りたたむ事で一方の端を作ってしまう。後は、折り曲げた側と90度異なる側から一気に巻く事でロールキャベツを作ってしまうでしょう。最後に残されたもう片側を閉じるため、余ったキャベツの部分を指で真ん中に押し込んでいきます。これで肉汁などを完全に内部に閉じ込める事が出来るはずです。あとは：煮てる間に形が崩れないように、かんぴようを使って中央の部分でロールキャベツを縛って準備完了ですね。

次は煮込むためのソースを作らなくてはいけません。まずは残っているベーコンを細かく切ってから鍋で炒めて、ここにみじん切りにした人参と玉ねぎを混ぜて炒めます。後は玉ねぎや人参に十分に火が通ったら、最後にホールトマトを粗く潰した物を投

入して、白ワインを混ぜてアルコール成分が飛ぶまで一度火にかけます。これで煮込む準備は完了ですすね。

それでは最後に、準備したロールキャベツを、ソースを作っていた鍋に敷き詰め、ここにロリーエとチキンブイヨンを溶かした水を投入して、強火で煮込みましょう。途中でどうしてもアクが出ますので、これを取り除きながらになります。蓋をして45分程煮込んで完成です。葛城さん達は、楽しくおしゃべりしていますし、既に何品か料理も並んでいるようなので、これくらいの時間でしたら問題なさそうですすね。

そろそろ良さそうですすね。最後に塩と胡椒を使って味の調整をして、コーンスターチでソースの部分にとろみをつけたら完成です。お皿にロールキャベツを取り分けて、ソースを上からかけてから三人に出してあげましょう。

「葛城さん、それと翔鶴さんに瑞鶴さん。メインの料理が出来ましたよ。今日は葛城さんのリクエストに応えて、春のキャベツを使ってロールキャベツを作ってみました。熱いうちに召し上がってくださいいね。」

## 正規空母 葛城

ついに葛城も、雲龍姉え達の居る鎮守府に赴任出来たわ。雲龍姉えや天城姉えから話  
は聞いていたけど、この鎮守府にはあの瑞鶴先輩も居るんだから本当に嬉しいわ。しか  
も運が良い事に、瑞鶴先輩は鎮守府防衛の任務についていたから、こうやって着任した  
その日に会う事も出来て：葛城は運が良いわ。

今日提督の元に着任の挨拶に行ったら、提督からこのお店にお母さんが居るから、す  
ぐに行くようにと言われて来たけど：。提督からは『鳳翔は怖いから、気をつけるよう  
に』なんて言われたから緊張しちゃったけど、私が知っているお母さんと全く変わらな  
いみたいで安心したわ。たぶん提督が私をからかったのだと思うけど：今度会ったら  
許さないから！

しかも、私がこのお店に来てお母さんに挨拶していたら、あの尊敬する瑞鶴先輩と、先  
輩から話しを何度も聞いていた先輩のお姉さんの翔鶴先輩がわざわざ来てくれて、葛城  
の歓迎会をしてくれる事になって：私本当に感動しちゃったわ。お母さんが『何でも好  
きな物を作ってあげますよ』と言ってくれたから：あこがれの洋食を注文したんだけ  
ど、本当に夢みたい：：楽しみ！

葛城は料理が苦手で、葛城の料理は「猫のヘド」なんて呼ばれていたけど、メインの



洋食を待っている間に瑞鶴先輩の話聞いたたら、先輩はお母さんのお店でお手伝いをしている内に料理の腕が一気に上がったらしいから、葛城もお母さんにお願ひしてお手伝いをしながら練習しようかな……。とはいえ、まずはこのあこがれの洋食を食べて、味をしつかり勉強しないと！瑞鶴先輩達には申し訳ないけど、折角のこの機会、しつかり料理を味わって美味しい味を覚えなさいといけないわ！

えっと、トマトソースのような物がたつぷりかかったキャベツの巻物。真ん中の部分でかんぴょうで結ばれていて……とても可愛い料理ね。お母さんはロールキャベツと言っていたけど、キャベツの黄緑色とトマトソースの赤色の色合いが本当に綺麗で、美味しそうな料理だわ。まずは、このロールキャベツが崩れないように、ナイフとフォークを使って慎重に切り分けて……っと。これまで和食一辺倒だった葛城だって、ナイフとフォークの使い方は完璧なんだからっ！尊敬する瑞鶴先輩達の前で、汚い食べ方は出来ないし、なんとと言ってもお母さんの前でグチャグチャにして食べたなら怒られちゃうから、慎重にやらないと……。

よしっ、これなら一口で食べられる大きさね。それじゃ、早速一口……どんな味がするんだろ……。あつ……美味しい。ロールキャベツを切った時、中から肉汁のような物が染み出してきたから、すごくジューシーな料理だとは想像していたけど……想像以上だわ。それに、この周りの黄緑色のキャベツが凄く柔らかいし……それになんて甘い。キャベ

ツつて、ちゃんと料理するとこんな味になるんだ……。上からかかっているトマトソースと混じると、トマトソースの少し弱い酸味と物凄く合っているわ。ロールキャベツの中身……これ挽肉だよな？それに挽肉とは違うしつとりとした歯応え……あつ、これ玉ねぎなんだ……これも甘みが強くて凄く美味しい。それに、この小さな肉片のような物なんだろう。……ひよつとして、ベーコン？歯で噛むたびに挽肉とは違う肉の旨味が出てきて、少し固い食感が最高だわ。……こんな美味しい料理があるんだ。洋食って凄いいねっ！

それにこのトマトソース……。こつちも凄く美味しいわ。さつきはあまり気にせずにとマトソース食べていたけど、こつちにも人参や玉ねぎが入っているんだ……。それに……こつちもベーコンの欠片が入っていて、ロールキャベツと合わせて食べると本当に美味しいよねっ！これならどんどん食べられそう。葛城もたくさん食べて、早く瑞鶴先輩みたいに強い正規空母にならないと！

あゝあ、美味しかったから、あつという間に食べちゃった。あんまり美味しいから、何もしゃべらずに一気に食べちゃったけど。……今考えると、ガツガツ食べていたような……瑞鶴先輩達に笑われないといいな……。

「葛城、物も言わずに食べていたね。凄く気に入ったみたいだから、瑞鶴のロールキャベツも一つ分けてあげるね。今日の主役は葛城なんだから、遠慮しなくていいよ。」

ありがとうございますつ、瑞鶴先輩！やっぱ瑞鶴先輩は凄い人だよねっ！前の大戦で、瑞鶴先輩が瑞鳳さんや千代田さん、そして千歳さんを率いて捷一号作戦に出撃していった最後の勇姿は、葛城今でも思い出すんだよ。葛城も出来る事なら、あんな風に機動部隊の一員として出撃したかったな…。でも今度こそ、その夢を叶えるんだからっ！瑞鶴先輩といつでも一緒に出撃出来るように、武装もあの時の先輩の真似をして完璧にしてあるし！

「あらあら、葛城さんはよく食べますね。瑞鶴があげたロールキャベツだけでは足りなさそうね。私のもどうぞ。」

ありがとうございますつ、翔鶴先輩！こんなに優しい先輩ばかり居る鎮守府に赴任してこれて葛城は本当に幸せだわ。今頃、雲龍姉え達も元気に作戦頑張っているかな…。

## 鳳翔

どうやら今日の主役の葛城さんも喜んでくれたようで、良かったです。それに、瑞鶴さんが葛城さんの面倒を見ているようですし…やはり自分の事を尊敬している後輩と

いうのは、嬉しい存在のようですね。これで瑞鶴さんも、これまで自分の面倒を見てきた加賀さんの気持ちが少ないと思えますし、また一つ成長するのではないでしようか。瑞鶴さんの隣に居る翔鶴さんもそれが分かるのか、葛城さんと瑞鶴さんが話している姿を嬉しそうに見守っていますね。

ガラツ

：あら？作戦中だったと思いますが、どうしたのでしょうか。何か用事があって、加賀さんが鎮守府に戻ってきたようですね。

「こんばんは鳳翔さん。丁度作戦の合間に鎮守府への帰還指令が来ましたので、少しの間ですが戻ってきました。：五航戦：貴方達は鎮守府待機で暇そうですね。一応、いざという時の備えなのだから、あまり気を緩められても困るわ。もつとシヤンとしてもらわないと。私達が戻ってくる場所くらいは、ちゃんと守ってもらいたいものね。」

「フンツ、加賀先輩達が居なくても、瑞鶴達だけでちゃんと鎮守府は守ってみせますよくだ！」

加賀さんも加賀さんですけど、瑞鶴さんも相変わらずですね。：。こればかりは、葛城さんという後輩がやって来ても、一朝一夕では変わらなさそうです。瑞鶴さんが眉間に皺を寄せて加賀さんに反論している姿を葛城さんが不思議そうに見ていますね。そういえば、葛城さんは加賀さんの事を直接知らないと思えますし、何かあってからでは遅

いですから、先に教えてあげたほうが良さそうですね。

「あのっ…瑞鶴先輩？この人がさつき先輩が言っていた『蛇のようにしつこくて、鬼のように怖い加賀先輩』ですか？」

「ちよ…ちよつと、葛城…。」

…葛城さん…そういう事は、大きな声で言つてはいけません。それに…瑞鶴さん、貴方一体どういう風に加賀さんの事を説明したのですか…。先程、私が料理をしている間に話題に上つたのだと思いますが…もう少し、きちんと説明した方が良かったと思いますよ。加賀さんの顔があつという間に曇りましたし、瑞鶴さんと葛城さんを睨んでいる…ような気がします。翔鶴さんは、無関係を装うように明後日の方角を向いていますが…翔鶴さんとしては、自分までとぼちちりを受けたくないのでしょうか。まあ…変な説明をした瑞鶴さんの自業自得な面もありますが、葛城さんの機雷に自分から当たつていくような天然な言動も要注意ですね。

「五航戦…あなたがいつも私をどのように見ていたのか、よく分かりました。一度きちんとお話をしないといけないようね。それと…そっちの五航戦の子分、あなたにもお話があります。とりあえず、そこに正座しなさい！…まったく、鎮守府に戻ってきて少しは休めると考えていたのですが…これだから五航戦は…。」

流石の葛城さんも、自分が拙い状態に居る事が理解出来たのか、少し震えていますね。

今日は折角の歓迎会だったので…。致し方ありません。今回は助け船を出してあげますか…。

「加賀さん、瑞鶴さん達は貴方達の留守をちゃんと守っていますし、立派に役目を果たしていますよ。それに加賀さん？瑞鶴さん達をここまで育てたのは貴方達ですよ。もつと信用してあげてください。それと葛城さんはこの鎮守府に着任したばかりの子ですし、今日は折角の歓迎会ですから…今回は大目に見て上げて下さいね。」

「ま…まあ、鳳翔さんの言う事には一理ありますね。分かりました。その五航戦、その子は貴方を慕っているようだし…私が貴方にしたように、しっかりその子の面倒を見てあげる事ね。ところで鳳翔さん、流石にしばらく戦闘食ばかりだったので、今日は美味しい物が食べたいです。あら？それはロールキャベツですね。私にも願います。」

「どうやら加賀さんも機嫌を直してくれたようですね。ただ…ロールキャベツは作るのに時間がかかりますし、先程作った物は全て出してしまっています。少し困りましたね…。」

「あの…加賀さん。ロールキャベツは作るのに時間がかかりますので…お腹が空いているようでしたら、他の料理を作りましょうか？」

「あつ…か…加賀先輩っ！よ…良かったら、ロールキャベツまだ一つありますので、これ食べてくださいっ！」

葛城さんのお皿にまだロールキャベツが一つ残っていたようですね。たぶん瑞鶴さんか翔鶴さんが葛城さんにあげた物だと思いますが、加賀さんに渡すようですね。こうして見ると、葛城さんは失言癖があるかもしれないませんが、結構気が利く子なのかもしれませんね。

「…そう、感謝します。貴方…葛城さん…でしたか？それなりに気が利くようね。その気が利かない五航戦…貴方もこの子をもっと見習うべきね。」

「あゝっ！それさつき瑞鶴が葛城にあげたロールキャベツじゃん！何、加賀先輩に媚売ってるのよ！」

どうやら、面白そうな子がこの鎮守府に赴任してきたようですね。これまで加賀さんと瑞鶴さんの掛け合い漫才には、私も楽しませてもらってききましたが、葛城さんの加入でこれからは更に面白い物が見られそうです。作戦期間中なので、まだあまりリラックスして楽しむ訳には行きませんが、今日は私も楽しい時間が過ごせそうです。そうと決まれば、加賀さんの分も含めて、途中で中断してしまつた葛城さんの歓迎会用の料理を急いで作らなくてはいけません。今日も鎮守府は平和です。

葛城

ふう：危なかつたわ。雲龍姉え達からは、『葛城は、もつと普段の言動に気をつけるように』と言われていたけど、まさかこんな大事な時に失敗するなんて……。お母さんのフオローで助かつたけど、本当に危なかつたわ。もつと気をつけないと。

それと、あれが伝説の一航戦の加賀先輩なんだ。歴戦の瑞鶴先輩でも気を使わないといけない先輩みたいだし、やっぱり漂っているオーラが違うわね。第一印象が悪かつたから、少しでも葛城の事を良く見てもらおうと思つて、残つていたロールキャベツを献上したけど……。これで少しは印象良くなつたかな。瑞鶴先輩からは、ちよつと怒られちやつたけど、今回ばかりは仕方ないわ。

それに……。その加賀先輩でも、有無を言わせないお母さん……。やっぱり提督が言つていたとおり、絶対に怒らせてはいけない人だわ。葛城は復員船時代にお母さんと一緒に頑張つたけど、やっぱり凄い人だつたんだ。それにしても、加賀先輩にお母さん……。怒らせてはいけない怖い人たちがたくさん居る鎮守府に赴任してきちやつたけど……。本当に大丈夫かな……。瑞鶴先輩や雲龍姉え達にその辺りの事も色々聞いておこうかな。よくし、これから葛城も頑張らないとっ！



## 第五〇話 由良とアスパラのベーコン巻

「はあ…私達長良型軽巡姉妹、折角全員揃ったのに、今回の作戦から全員外されている。…私達だつて、もつと働けるのに…。私達古いから、冷や飯食わされると思うわ！…そう思わない、長良姉さん？」

「五十鈴…そんなに怒らない。いつ出番が来てもいいように、毎日走りこんで…つて、前もこんな話をした気が…。」

「そうですねよ、五十鈴姉さん。由良たちにだって、きつとまだ出番はあるはずですよ。」

多くの艦娘達が作戦行動のため遙かインド洋方面に出撃中ですが、当然の事ながら鎮守府防衛のための留守番組がいます。そして、そんなお留守番組の軽巡洋艦姉妹達が、今日は私のお店の一角を占領して管を巻いています。私に言わせてみれば、鎮守府の防衛も大切な任務ですし、それ程落ち込むような話ではないと思うのです。たしかに長良さん達六姉妹は、今回の作戦では全員がお留守番組ですが、先日のトラック沖における反撃作戦では、姉妹揃って大活躍をしていましたし…あの人から冷遇されているとは思えません。

それに今回は、うちの五航戦姉妹や、あの金剛さんも留守番組ですし…前線に出てい

ないから冷や飯…というのは、少し違う気がするのです。とはいえ、六人姉妹全員が作戦から外されているというのは、ちよつと気にしているようですね。以前、AL/MI作戦時もそうだった記憶がありますが、今回も少し美味しい物を料理して、長良さん達を元気づけてあげた方が良さそうですね。

(ガラツ)

あら？珍しいお客さんですね。北方艦隊に所属している重雷装巡洋艦の木曾さんが来店です。我が国の北方海域守備を担当する北方艦隊からは、今回の作戦に一部の艦娘が主力部隊の一員として合流していますが、木曾さんは北方艦隊所属のままだったと思いますから、本来ですとここには居ない筈の子です。何かあって、あの人から鎮守府に呼び戻されたのでしょうか。

「おつ、鳳翔さん。流石に作戦中だと、鳳翔さんの店もすいているな。まつ、俺にとつちや好都合だけだな。あつ、これ今回の土産な。はあ…やつぱり俺の予想通り、あいつ等は留守番組か…。あのさ？あそこでウダウダしている奴らに、これで何か食べさせてやってくれよ。多少元気になると思うからさ。」

「まあ、見事なアスパラガスですね、木曾さん。いつもいつも本当にありがとうございませう。しかし木曾さんも、今回の作戦に参加出来なくて残念だったのではないですか？それに、木曾さんは北方艦隊所属のままだったと思いますが、今日は何かあったのですか

「？」

「ちよつと北方艦隊の件で用事があつて、提督から呼び出されたから顔を出しただけさ。あと、アスパラガスは来たついでに持ってきただけだから、お礼なんていいつてことよ。まあ、確かに俺も作戦には参加したかつたけど、うちは球磨の姉貴達が作戦に参加して頑張つているみたいだからな。それに…俺や多摩の姉貴まで北方艦隊から引き抜かれちまつたら、北の守りががら空きになつちまう…。…まつたく…摩耶の姉御まで今回の作戦に引き抜かれちまつたから、那珂達が増援に来てくれたけど、こつちは大変なんだよ。提督も、あそこでウダウダしている軽巡の一人でもいいから、那珂達と一緒に北方艦隊に派遣してくれつてもんだよ…なあ？」

「えゝつ、阿武隈はキス島作戦で北方海域に一度行つた事あるけど…寒いのはもう嫌です。あたし的には、北はもう嫌なんですけど…。」

たしかに、北方艦隊から主力の摩耶さん達が引き抜かれた分、木曾さん達は哨戒活動で大変な事になっているようですね。とはいえ、その増援として長良さん達を北方海域に派遣する事になった場合、今回の作戦に参加出来なかつた事でやさぐれていますので、今以上に『左遷された!』と騒ぎだす気も…。おそらくそのリスクを考慮して、あの人も北方艦隊の支援として、那珂さん率いる第四水雷戦隊の主力を増派したのだと思います。しかし…阿武隈さん? 活躍はしたいけど、寒いのは嫌! というのは、わがまま

な気もしますよ?」

「木曾さんが言いたい事は分かりますが、長良さん達は今回の主要作戦からは外されていても、鎮守府正面の哨戒活動で頑張っているのですよ。ただ：私自身はこのような裏方作業も非常に重要だと思うのですが、長良さん達は割り切れないようですね。まあ、たしかに木曾さんがはじめに言っていたように、美味しい料理でも食べて、早くいつも通りの元気になつてほしいですね。」

まさに木曾さんが言つたとおり、こんな事は気の持ちようですから、ちよつとした切欠があれば直に立ちなおると思います。私の料理がその切欠になつてくれれば嬉しいのですが…。折角の北海道の立派なアスパラガスがありますし：これを使って、少しでも気分が明るくなるような料理：何を作りましょうか。こういうのは、本人達に希望を聞いた方が良いでしょうね。

「あの…長良さん、それに皆さん。木曾さんがアスパラガスを持って来てくれたので、これで料理を作ろうと思いますが、何かリクエストはありますか?今日はそれ程お客さんも居ませんし、皆さんの好きな料理を作りますよ。」

「うゝん…五十鈴達のような大正生まれの古い巡洋艦には、アスパラガスなんていうハイカラな野菜は…。長良姉さん、何かない?」

「…たしかにアスパラガスで料理と言われても…ねえ?塩茹でしてマヨネーズつけたら

美味しいかな？」

「長良姉さん…たしかに、茹でるだけでも美味しいと思うけど…折角だからもうちよつと料理らしい料理頼みましょうよ。…えっ？だつたら名取が決めるって？…私もアスパラガスの料理なんてよく知らないから…。す、すみません。古くって…。」

「あたし的には、なんでもOKです！」

「阿武隈らしいね…って、鬼怒も好き嫌いはないから、何でもいいよ。」

たしかに、これだけ立派なアスパラガスですから、長良さんが言つたように茹でてマヨネーズをつけただけでも十分に美味しいですし、シンプルですがある意味最も美味しい食べ方かもしれません。私としては、もう少し違う物を考えていたのですが、皆さんそれが良いと言うのでしたら、それにしましょうか。

「…長良姉さん？もし特にリクエストがないなら、由良がリクエストしていいかな？ねっ」

そういえば、まだ由良さんが会話に参加していなかったですね。四女の由良さんは、長良さん姉妹の中では少し物静かなため、よほどな事がない限り自分の希望を通そうとはしないような気がしますが、今回は姉妹達全員が特に希望を出さなかつたため、自分の希望を出そうと考えているようですね。

「由良さん？何か希望がありましたら、長良さん達は何でも良いようですから、由良さん

の希望の料理を作りますよ。何がいいですか？」

「その：由良もあまりアスパラガスの料理は知りませんけど：アスパラガスとベーコンを使った料理があると聞きました。それをお願いしますね。」

「ほお、またハイカラな料理を注文するんだな。折角だから俺も一緒に食べていくよ。鳳翔さん、こつちにもよろしく頼むわ。」

木曾さんも一緒に食べていくのですね。それに座敷の方には五航戦の二人と葛城さんも居ますし、ちよつと余分に作りましょうか。それにしても：アスパラとベーコンですか。スープなどで両方を具にする料理も美味しいと思いますし、アスパラとベーコンを合わせるの、アスパラ料理ではよくあります。しかし今回は、定番中の定番かもしれません、アスパラをベーコンで巻いて焼くだけの、シンプルなアスパラのベーコン巻でも作りましょうか。お肉の旨みとアスパラの歯ごたえや甘味を楽しめば、きつと長良さん達は元気になってくれると思います。

それでは単純な料理なので、すぐに作ってしましましょうか。まずはアスパラの下処理からですが、これだけの大きさの立派なアスパラガスですから、このまま巻いてしまうと流石に大きすぎます。とりあえず、アスパラの根本は固いのでこの部分を切り落としてしまいます。根元の歯応えがある部分は、それはそれで美味しいのですが、筋っばい部分も残ってしまうので、今回は根本の部分は完全に除去してしましましょう。

次は、アスパラの根本に近い部分の皮とハカマを取り除かなくてははいけません。この部分の皮は噛み切る事が難しい程固い場合がありますので、食べやすさを考えた場合、少し面倒ですが予め取ってしまった方が良さそうですね。：大体、皮が剥けましたね。それでは今度はベーコン巻を作るために、アスパラの大きさを揃えなくてははいけません。いつもでしたら真ん中の部分で半分に分けて切れば良いのですが、今回木曾さんが持ち込んだアスパラは非常に大きいですから、三等分しておきます。

切り終わつたアスパラは、一度塩茹でて柔らかくしてしまいます。この時に茹で過ぎますと、折角のアスパラの歯応えが損なわれてしまいます。ですから、全体的に火は通しますが、歯応えが残るようにサツと短い時間だけ茹でてしまいます。そして粗熱を取り除いたらしっかりと水気を取り除いて：これでアスパラの下準備は終了ですね。

それでは、茹であがったアスパラをベーコンで巻いていきます。ここで気をつけなくてははいけないのは、オーブンで焼き色をつける間に、折角巻いたベーコンとアスパラがバラバラにならないように固定しなくてははいけませんから、巻き終わりの部分を爪楊枝で止めておきましょう。また今回は一本のアスパラを三分割していきますので、一枚のベーコンで一本分のアスパラガスとなるように、三つのアスパラを一度に巻いていきます。

！そうです。折角ですから、単純なアスパラのベーコン巻ではなく、一緒にチーズも

巻いてしまつて、より複雑な味や香りを楽しめるような料理にしましょうか。そうと決まれば、チーズが溶けてもベーコンの外側にこぼれないように、ベーコンよりも少し小さめに切つたスライスチーズをベーコンに乗せて、ここにアスパラを合わせて巻いていきます。本来のアスパラのベーコン巻の場合、少しだけ塩コショウをまぶしてからアスパラを巻く事で塩味を調整しますが、今回はチーズと一緒に巻いていますので、塩味は十分な筈です。ですからこのままでも十分なのですが、今回はここに少しだけ七味唐辛子を振る事で、ちよつとしたピリ辛感も楽しめるように演出を加えておきましょうか。

これで全ての準備は完了しました。後はオーブンでしばらく焼いて、焼き色がつけば完成です。今回はチーズも使っていますので焼き過ぎは禁物です。ですから高温で短時間のうちに焼き色をつけてしまう方が良いと思いますので、オーブンは250℃という高温に余熱しておきます。この温度で数分焼けば、チーズが少しだけ溶けて、さらにベーコンの表面にしっかりと焼き色がつくでしょうね。…そうですね、今回は5分もオーブンに入れておけば、アスパラにはあらかじめ火が入っていますので、問題なさそうですね。



良い感じで焼き目がつきましたね。チーズも外にはこぼれていませんが、十分に柔らかくなっているように見受けられます。由良さんからのリクエストでしたが、満足してもらえると嬉しいですね。

「由良さん？リクエストしてもらったアスパラのベーコン巻です。今日はすっかり楽しんでくださいいね。長良さん達も、これを食べて元気になってくださいいね。」

### 軽巡洋艦 由良

『今回も私達長良型軽巡姉妹は、鎮守府でお留守番…』なんて、五十鈴姉さん達は騒いでいます。ですが由良達の仕事だって凄く重要だという事は、提督や秘書艦の金剛さんからも説明されていますから、勿論皆分かっています。ただ…前回のトラック沖作戦で大活躍した由良達だっただけに、今回も前線で戦えると思っていた矢先の出来事なので…。

だから、今日鳳翔さんのお店に来て、何か美味しい物を食べて気分転換しよう！と姉さん達が言い出したのは、本当に良い事だったと由良も思っているのよね。そしていつもどおり、姉さん達は大好物の『鶏の唐揚げみぞれ和え』を注文しようとしたら、丁度北方艦隊の木曾さんが戻ってきて、アスパラガスを鳳翔さんに渡しました。アスパラガ

スは丁度由良達が生まれた頃にこの国で栽培され始めた野菜。鳳翔さんは由良達に好きな料理を…と言ってくれたけど、古い由良達はそんなハイカラな料理はほとんど知らないから…。でも、いつか雑誌でアスパラガスとベーコンが凄く合うという記事を由良は読んでいたから、思い切ってそれを注文したのよね。

しばらく待っていると、由良達の前に大皿でアスパラガスをベーコンで巻いた料理が出てきました。ベーコンにはしっかり焼き目が入っていて、さらに表面がまだジュージュー言っている、とても美味しそうな料理…。熱い内に食べないと…ねっ。それに早く由良も自分の分を確保しないと、姉さん達がもう既に両手で料理を確保し始めています。

とりあえず、まずは一口。丁度一口で食べやすい大きさになっているから、このままかぶり付こうかな。いいんじゃない！とつても美味しい！由良が想像していた味とは少し違う…と言うか…想像以上じゃない！てつきりベーコンでアスパラガスを巻いているだけのシンプルな料理だと思っていたのに、一口食べるとベーコンとアスパラガスの間にチーズが溶けていて…このチーズの香りとベーコンの少し焦げた香りが最高よね。

それに、オーブンで表面が少しだけカリッとしたベーコンの食感。でもベーコンの内側はまだ柔らかくて…アスパラガスの柔らかいけど食べ応えのある食感と本当に合う

わ……。ベーコンを噛んだ時に出てくる旨味と塩味、それとアスパラガス特有の野菜のやさしい甘みが、溶けたチーズの香りと口の中で混じると……。これは止まらないわね。あと……。この……。時々舌の上で感じる、ピリツとした辛さ。普通の唐辛子とは違うと思うけど……。この僅かだけどしっかり感じられるピリ辛さが、癖になりそう！

次……。そう早く次のアスパラガスのベーコン巻を確保しないと……。こんなに美味しい料理、ぐずぐずしていたら姉さん達や、こういう時は全く遠慮がない妹達に全部食べられてしまうんじゃない……。そうはさせない！チラツと姉さん達の姿を見ると、次々に皿から料理を取って、黙々と口に運んでいるわね……。最初の料理を味わって食べていた由良は、ちよつと出遅れた気が……。でも負けないから！

この料理なら、落ち込んでいた由良達もあつという間に元気になりそうよね。姉さん達も、鳳翔さんに色々な料理を次々追加注文しているし……。作戦待機中でお酒は飲めないですけど、今日は楽しい時間が過ぎそうよね。ただ……。一応作戦待機中だから、あまり食べすぎないように気をつけないと……。ねっ？姉さんや妹達は次々食べているけど、大丈夫……。よね？

鳳翔

…今回の料理、長良さん達を元氣付ける事に成功したようですね。私がお出したアスパラガスのベーコン巻はあつという間に皆さんの胃袋に消えていきましたし、それを皮切りに次々と追加注文が入ります。長良さん達も凄く嬉しそうにおしやべりを始めましたし…：どうやら、もう大丈夫なようですね。やはり美味しい料理は、人の心を豊かにする…：というのは本当のようです。

「私達と同じくらい古い球磨型なんかには、私達長良型軽巡洋艦は負けないよつ！もつと走りこんで、私達の強さを見せないとつ！今日は一杯食べて、元氣つけるよつ！」

「オーツ！」

「な…：なあ、元氣なのはいいんだけど、俺はその球磨型なんだけど…：って聞いてないや…：」

「川内型がなんぼのものよ！五十鈴だつて、第二水雷戦隊の旗艦を勤めたのよ。私達よりちよつとだけ新しいからと言って、負けないわ！さあ、どんどん食べて力つけるんだからつ！」

「オーツ！」

「いやいや…流石にあの神通とサシでやりあつたら、やばいだろう…。俺でもやばいんだからさっ…。」

「最新鋭の阿賀野型だつて、あたし的には大した事ないんですけどっ！錬度だつたら、絶対に負けないんだからっ！どんどん食べて、強くならなとっ！」

「オーツ！」

「お…おい、流石にそこまで言つたら盛りすぎだろうっ！それに…その阿賀野型の酒匂がすぐそこに居るし…。この俺だつてそんな怖いもの知らずな発言はしないぞ。お前ら、酒飲んでないよなっ？なんでそんなにハイテンション…っっていうか、食べすぎだつて。」

…元気になったのは良いのですが、どんどんテンションが高くなっていますし、怪気炎をあげています。それに…近くに居る木曾さんが心配しているように、こんなにも注文して食べてしまつて大丈夫なのでしょうか。たしかにお酒は飲んでいませんから、急な出撃にも対応は…いえ…そろそろ止めないと、いくらお酒を飲んでいなくても、動けなくなつてしまう気がします。

…ちよつと止めるのが遅すぎましたね。私も長良さん達に元気になつてもらいたいという気持ちが強かったので、彼女達の注文にあまり疑問を持たずに料理を作っていた…という理由もありますが、まさかこんな状態になるまで食べ続けるとは…。

長良さん、五十鈴さん、そして名取さんは積載オーバーのようで、お腹を上にして転覆中ですし、お調子者の阿武隈さんと鬼怒さんも、完全に積載オーバーのようでお腹をさすっています。これではおそらく重油満載のタンカーよりもスピードが出ないのではないでしょうか…。まともに動けそうな子は由良さん…だけのようですね。座敷に居た空母娘達や、木曾さんは、流石に自重していたようですが、カウンター席の惨状を呆れたような表情で見えていますね…。

(ガラツ)

あら？加賀さんが駆逐艦の子を連れて来店しましたが、完全武装ですし、これから出撃するのでしょうか。

「鳳翔さん。どうやら作戦の最終局面になつたようで、私も含めて作戦中の全ての正規空母娘に対して、リランカ沖に集結するようにとの命令が出ました。私もこれより出撃

します。提督からは、リランカ沖までの護衛駆逐艦をつけてもらい、長良型軽巡洋艦も一人連れて行くように…と言われたのですが…これは…。」

加賀さんの眼前には、長良型軽巡洋艦姉妹の惨状が広がっています。折角出番が来たというのに、これは…。この状態では、誰が行くのか言うまでもありません。満足に動ける子は由良さんしかいないのですから、必然的に由良さんが出撃する事になると思います。由良さんは降って沸いた幸運にガッツポーズをしていますが、他の姉妹達…特に五十鈴さん辺りはかなり悔しそうな表情をしています。とはいえ、流星にこれは自業自得ですね。

…しかし加賀さんの護衛の面子を見ますと、作戦の最終局面でかなり厳しい戦いが待っているようです。加賀さんを確実にリランカ沖に届けるためだと思いますが、現在の鎮守府に残された数少ない精鋭部隊であり、秘書艦の金剛さんの直属部隊でもある第十六駆逐隊の浦風さん、浜風さん、そして谷風さんが護衛に入るようです。どうやら、あの人も金剛さんも、最終作戦で加賀さんの力がどうしても必要だと判断したのでしょうか。出撃に興奮していた由良さんも、護衛艦の面子を見てかなり重要な任務になると認識したのか、少し緊張気味です。

「加賀先輩、どうか武運長久を…。赤城先輩達にもよろしくお伝えください。私達五航戦は、鎮守府をきちんと守りますから、後ろの事は気にせず、安心して戦ってきてくだ

さい。」

「ありがとう、翔鶴。ここでヘマをするつもりはありません。それと葛城、そんなに心配するような顔をしなくても大丈夫です。」

「あ…その…加賀先輩？あんまり慢心して沈まないでよねつ。加賀先輩達に沈まれると、瑞鶴達が一航戦にならないといけないから、べ…別に心配している訳じゃないけど、気をつけて戦ってきてよねつ！」

「…心配無用よ、五航戦。貴方のような未熟な空母に、一航戦の看板を譲るつもりはないわ。」

「なっ…」

流石に留守番組の五航戦の二人と葛城さんも心配そうですね。瑞鶴さんも口では悪態をつけていますが、実際はかなり心配そうな表情ですし…。それに引き換え…

「長良姉さん達？ 由良のいいところ、見せてきます！」

「肝心な所で不覚…私も走りたかったなあ…」

「五十鈴…もつと働ける！…のに、肝心な時に無理しちゃったかな…」

「食べ過ぎたのは私の責任…これは…仕方ないこと…ね。」

「き…鬼怒もここまでのようね…やらかしちゃったよ…。」

「やっぱあたしじゃムリ…？ でもこのまま出られないなんて…イヤ！」



嬉しそうな由良さんとは対照的に、長良さん達姉妹はお腹をさすりながら、とても悔しそうな表情でお見送りのようですね…。折角、美味しい料理で元気になった筈なのに、すが…また元の木阿弥に戻りそうです。…困ったものです。

## 第五一話 リットリオとニヨツキ

「H e y ! 鳳翔。邪魔するネ〜!」

…開店を一時間後に控えて、様々な下準備に忙しい時間をまるで狙ったかの如く（いえ、間違いなく狙っていますね…）金剛さんが私のお店にやってきました。まだ開店前ですから、お帰り願うというのも一つの手ですが、あの金剛さんがわざわざ私の所にやってきた事、そして両手で少し大きめの箱を抱えている事から、どうやら本当に私に用事がある事は間違いなさそうです。手短に用件を済ませてもらいたいものですが…。

「折角 F u n n y な情報を持つてきたというのに、鳳翔は私を w e l c o m e してくれないネ〜。土産まで持参してきた私を追い返そうとしている酷い女デ〜ス。」

「はいはい…金剛さん。分かりましたから、早く用件を仰ってください。もうすぐ開店ですから、本当に忙しいのですよ。お話があれば、開店中か閉店してから来ていただければ良かったのですが…」

「な〜に言ってるネ。そんな時間に来たら、鳳翔の邪魔が出来ないデ〜ス。それと、とりあえず紅茶が飲みたいネ。話は紅茶を飲んでからするデ〜ス。」

…申し訳ありませんが、金剛さんの言っている意味が全く分かりません…いえ、理解

しようとしたら負けだという事だけは理解出来ました。金剛さんは、私が敢えて迷惑そうな顔をしたのも気にせずにかウンター席に座りこむと、紅茶まで要求してきました。うちは喫茶店ではないのですが…。

「あの…金剛さん？うちは喫茶店ではないのですが…」

「その右から二番目の棚の一番下に紅茶が入っているのは、知っているネ。」

たしかに以前、金剛さんが私の店に襲来した際、しつこく『紅茶が飲みたいネ』などと騒ぎましたから、急いで赤城さんに紅茶を買いに外に走らせました。そしてその時以來、急な金剛さんの襲来にも対応出来るように、紅茶の缶が金剛さんが言った場所に入っている事は確かです。それにしても…どのような手段を使ったのかは知りませんが、私のお店の紅茶が入っている場所まで知っているのは、流石はこの鎮守府の現役秘書艦と言ったところででしょうか。致し方ありません。これ以上邪魔されるのも嫌ですし、実際に金剛さんが持つてきた『ふあにーな話』と言うのも気になりますから、とりあえず紅茶を出して話を続けさせましょう。…それにしても、今日は開店前から疲れそうですね。

「ん、紅茶が美味しいネ。私に比べればまだまだデウスけど、鳳翔も器用なところがあるネ。それじゃ、私が持ってきたF u n n yな話を教えるネ。鳳翔も知っていると聞いてマウスけど、今回の作戦終了後に同盟国のI t a l yから戦艦娘が二人来る事になっていたネ。」

そういえばそうでしたね。たしか先日あの人から、同盟国のイタリアから我が国に深海棲艦に対する戦術や情報伝達のために戦艦娘が二人派遣される事になったという話を伺いました。そして私達の居る鎮守府でこの二人の面倒を見る事も決まったと伝えられ、今回の作戦に合わせて欧州との連絡線が確立した段階で派遣される……とも聞いています。そしてそのため、作戦終了後にこの二人の歓迎会をしたいという話も聞かされました。この鎮守府に主力艦隊が戻ってくるのは、明後日ですから、近い内に開かれるその歓迎会でどのような料理をお出しするのか……私も最近悩んでいましたので、この件はよく知っています。

「ところがデウスね。そのうちの一人が、I t a l yに帰ってしまったデウス。」

え？その……任務に就いている艦娘が、そんなに簡単に本国に戻れるものなのでしょうか。続けて金剛さんから話を伺いますと、どうやら今回の作戦に参加していたビスマルクさんと、そのイタリア戦艦娘の一人が大喧嘩をしたようで、怒ったイタリア戦艦の子が『こんな大西洋の暴れん坊が居る鎮守府には、とても赴任出来ないわ！』と言い捨て

て、本国に帰ってしまったのだとか……。本来であれば大問題になる筈の事（実際に大問題になったようで、その後始末に金剛さんもかなり苦労したようです）を『ふぁにー』の一言で片づけてしまっている金剛さんには脱帽です。

「だから今度の歓迎会に来るイタリアの子は一人だけデウスから、先に連絡に来たネ。それにしても……欧州の艦娘の心情は複雑怪奇ネ。まあ日本の艦娘でも、鳳翔のように腹に一物も二物も持っている意地悪な艦娘も居マ〜スけど。」

「（ムカツ）……そうですね。たしかに昔どなたが仰つたか忘れましたが、『欧州情勢は複雑怪奇』らしいですから、その文化圏に属する艦娘の心情も、私達から見れば複雑怪奇なんでしょうね。そういうえば、金剛さんも欧州の生まれでしたよね？ですから、私には金剛さんの心情がいつも分からない訳ですね。」

私もそうですが、金剛さんも凄く良い笑顔ですね。まあ、こうやって金剛さんが私と嫌味の応酬をしている間は、鎮守府は平和だという事ですし、お互いにそれを分かっているやっていますから非常に結構な事なのですが……。その分、私のお店の空気は非常に張りつめた状態になっています。

「まあ、この件はここまでにしておいてあげるネ。お互いにbusyデウスから、time is moneyネ。だから急いで、もう一つの用事も済ませておくね。……これを鳳翔に持ってきたネ。どうせ鳳翔はItalyの子が来るから、ビスマルク達にしたよ

うにイタリア料理を作ろうとしているネ。だから、これをあげるネ。」

あら？金剛さんが持ってきた箱を開けますと、そこには手動の Pasta マシン（製麺機）が入っています。これを使えば簡単に、スパゲッティを手作りで作れますので、ありがたいですね。金剛さんが言いましたように、イタリアから来る子の歓迎会ですから、ビスマルクさん達の時と同じように、一品だけでもその国の料理で歓迎したいと私も思っていました。ですから、このような機械をいただけるのはとてもありがたいです。：問題は、金剛さんがどのような意図で、私にこんな高い物をプレゼントしてくれるのか？という事ですが、それでも嬉しい物は嬉しいですね。

「まあ、ありがとうございます、金剛さん。流石に私も、すぐにこれを使いこなす事は出来ませんので、イタリアから来る艦娘の子に色々聞きながら、近い内に美味しいスパゲッティを作ってみますね。その時は、金剛さんにもご馳走しますから、是非うちの店に来てくださいね。」

「What? 鳳翔、なくに呑気な事を言っているネ！私が今度の歓迎会でスパゲッティを食べたいから、このマシンを鳳翔にプレゼントしたネ！こうやって装置の投資まですした訳デースから、必ず今度の歓迎会で鳳翔のスパゲッティを食べさせてもらうネ。食べられなかったら私悲しくなつて歓迎会の席で『鳳翔に意地悪されたネ』と大騒ぎするデース！」

…前言撤回です。いくら私でも、本場イタリアから来た子に対して、付け焼刃で作ったスパゲッティを出すなどという無謀な事は出来ません。また私はあの人から聞いていますが、今度来る子はかなり料理が上手な子という事です。そんな子に対してスパゲッティを出すという事は、私はその子に味噌汁を作ってもらおう事と同じです。金剛さん：歓迎会で大騒ぎするネタを仕込むために、わざわざこのような高い物を持ってきたようですね。しかしそういう事でしたら、こちらにも考えはあります。とりあえず、今日の所はこれでお引き取り願いますようか。

「金剛さん：分かりました。パスタを作る事に關しては善処しますので、歓迎会は楽しみにしててくださいね：ウフフフ」

「Oh！ 鳳翔が引き受けてくれたネ。それじゃ、私も歓迎会での鳳翔のパスタを楽しむにしているネ！まあ、本場の子から駄目出しされないように、せいぜい頑張ると良いネ！：フフフ」

さて、金剛さんはようやく帰ってくれましたが、実際の所、今度の歓迎会で一品だけ作るイタリア料理：少し困りました。イタリアはデザートなども美味しいと聞いていますから、アイスクリームの上からエスプレッソをかけるアフオガードのような物でも良いのかもしれませんが、やはり最初はちゃんとした料理でおもてなしをしたいですからね。

！そうです。ビスマルクさんとの喧嘩が原因で一人帰ってしまったていますから、ドイツ料理でよく使う食材を用いたイタリア料理を出して、少しでも融和的な雰囲気を出せないでしょうか。たしかイタリア料理には、ニョッキという名前のジャガイモを用いた料理があつた筈です。この料理でしたらスパゲッティ程の難易度はありませんし、これを歓迎会でお出しして、少しでも今度赴任してくるイタリアの子とビスマルクさんとの間に友好関係が生まれてくれれば：料理の遣り甲斐も出てきます。

そしてこの料理ならば、パスタの一種ですから、金剛さんとの約束である『パスタを作る』という物もクリアー出来ます。とはいえ：金剛さんの持ってきた装置は使いませぬので、あくまでもこれは抜け道を探るような回答方法なのかもしれません。ですから一応保険のために、一人前だけ金剛さん用に、有名店でも出るようなスパゲッティを作つて満額回答も準備しておきましょうか…。

主力組も鎮守府に戻つてきましたし、鎮守府全体で行う作戦完遂の祝賀会は無事終了しました。そして今日は、戦艦組が主催するイタリア戦艦の歓迎会が私のお店で行われます。だいたい準備は終わっています、肝心のイタリア料理はこれから作らなくて



はいけません。それでは早速、先日考えていたとおり、ニョッキを作り始めましょうか。

ニョッキというのは、ジャガイモと小麦粉で作る一口大の塊上の Pasta です。そしてスパゲッティなどとは異なり楕円形状の塊なのですが、その分モチツとした歯ごたえも楽しめる優れたものです。ニョッキを出す時に合わせるソースについては、まだ決めていませんが、とりあえずニョッキ本体を作ってしまうでしょうか。

まずはジャガイモを皮が剥いたまま塩茹でします。そして中まで十分に火が通りましたらジャガイモの皮を剥いてしまい、滑らかな舌触りを実現させるためにしつかり潰して裏ごしをしてしまいます。最終段階でおかしな歯応えを残さないためにも、この作業は丁寧に行わなくてははいけません。それでは、ここで裏ごししたジャガイモに、モチモチ感を出すために薄力粉と片栗粉を混ぜて、さらに味をマイルドにするために卵の黄身、そしてパルメザンチーズを入れて混ぜていきます。今回のソースどうしましょうかね。トマトソースでも美味しいですし、バジルをたっぷり使ったジェノバソースでもいいですね。それに濃厚なチーズソースも捨てがたいですが、この場合は味が強めのチーズが必要です。

「鳳翔さん、ビスマルクよ。そう、ちよつと相談があつて来たのよ。：ああ、もう話は聞いているのね。ちよつと今回はキツク言い過ぎたかも。：そのお詫びではないけど、今回のリットリオの歓迎会の料理に、このチーズを使ってもらえないかしら。この間の本

国からの補給の際に受け取った、欧州のゴルゴンゾーラチーズよ。この国じゃ、こういう物はなかなか手に入らないでしょ？だから、これを使ってリットリオの歓迎会を盛り上げてちょうだい。」

「あら…ビスマルクさん。今回は大変でしたね。済んでしまった事ですし、今回帰ってしまった子も、そのうちまた来る事になるでしょうから、あまり気にしても仕方ありませんよ。それと…こんな素晴らしいチーズありがとうございます。今、丁度チーズの事を考えていたので、渡りに舟ですよ。このチーズ、ありがたく使わせていただきます。今日の歓迎会は楽しみにしててくださいね。」

丁度チーズの事を考えていたという私の言葉に、ビスマルクさんは少し不思議そうな顔をしていましたが、私の料理の腕は信用してくれているようで、何度も頷きながら戻っていききました。それにしても、ビスマルクさんは非常に気が利くのですね。こうやって自分の失敗をすぐにフォローしようとする部分は流石だと思います。ですからリットリオさん達とも、すぐに分かり合える日が来るのではないのでしょうか。

さて瓢箪から駒で、このような素晴らしいゴルゴンゾーラチーズが手に入ってしまった。このチーズは、普通に食べますと塩味も強いですし、青かびの刺激も効いていますが、これがチーズソースになると非常に濃厚で美味しいソースになるのです。ですから今回のニョッキはこれを使ったチーズソースに決定ですね。ゴルゴンゾーラチー

ズのソースを使うという事はソースの味が濃くなりますので、ニョッキ側の塩分は弱い方が良いでしょうね。ですから今回は、あまり塩は入れずに先程のニョッキの基を混ぜていきます。

これで十分ですね。後は蕎麦切りの要領で、打ち粉をした台の上での作業になります。が、まずは直径1.5cm程度の紐状に生地を伸ばしていきます。そしてこれを一口大に切つていき、最後に形を整えるために、フォークを使って転がしながら筋をつければ完成です。後は実際の歓迎会が始まってから、これを十分な塩を入れた熱湯で茹でていき、浮き上がれば完成ですね。

それでは歓迎会の時間も近づいてきましたし、ゴルゴンゾーラチーズのソースも作りましょうか。まずはフライパンにバターをしつかり溶かしておき、ここに生クリーム、牛乳、白ワインを入れてよくかき混ぜていきます。そして細かく千切ったゴルゴンゾーラチーズを入れて、ヘラで潰すような感じで混ぜながら溶かしていきます。最後に別口で茹でていたホウレン草を入れて、塩と胡椒で味を整えたら完成です。

ここから先の作業は料理を出す直前に、このソースの中に茹でたニョッキを入れてか

ら、短い時間でニヨッキにソースを絡めれば終了ですね。あまりイタリア料理には自信がありませんが、なんとか形にはなったようで良かったです。新しく入ってくる本場イタリアの艦娘に喜んでもらえる嬉しそうですね。

戦艦主催の歓迎会が始まりしばらく経つと、長門さんが今回の歓迎会の主役であるリットリオさんを連れて、私の所に挨拶に来てくれました。

「鳳翔さん、ここちが新しくイタリアから来てくれたリットリオだ。これから色々面倒をかけると思うが、よろしく頼む。リットリオ、この人が鳳翔さんだ。鎮守府の生活で何か困った事があつたら、鳳翔さんに相談するといい。」

長門さんから紹介されたリットリオさんは、少し大柄ですがとても可愛いらし子です。私は今回が初対面ですが、長門さんからの紹介の様子を見る限り、とても人当たりの良さそうな子ですし、うちの鎮守府でも上手にやっていけるのではないのでしょうか。「はじめまして、鳳翔さん。リットリオと申します。本当は妹のローマも一緒に来るはずだったのでが：ちよつと事情があつて私一人赴任する事になりました。これからどうぞよろしくお願いします。それと：長門さん達からは鳳翔さんは料理が上手だ

と聞いています。私も料理は好きなので、色々と教えてくださいね。あと、今日の歓迎会でわざわざパスタを作ってくれたとも聞きました。とても楽しみです。」

「リットリオさん、こちらこそよろしくお願いします。私もリットリオさんが料理が得意だとあの人が聞いていますので、そのうち美味しいイタリア料理の作り方を教えてくださいですね。今日は…見よう見真似ですが、ニヨッキを作ってみました。お口に合うと良いのですが…どうか楽しんでいってくださいね。」

話した感じは、少しノンビリした雰囲気も見受けましたが、料理については一言ありそうで、いきなり料理の話題になりました。今日は頑張つてニヨッキを作ってみたのですが…お口に合うと良いですね…。流石に私も少し緊張してきました。

「ありがとうございます。本国から遠く離れた地でパスタが食べられるだけでも幸せです。それでは早速ニヨッキをいただきますね。」

### 戦艦 リットリオ

この鎮守府に来る前に、妹のローマとドイツのビスマルクさんが喧嘩してしまつて…まさか途中でローマが帰国してしまい、一人で異国に赴任する事になるとは思つていなかったです。リットリオもビスマルクさんと話す時は少し緊張してしまいましたが、流石

に喧嘩までは…。もう昔の事ですしビスマルクさん自身が関わっていた訳ではないのですから、もつと地中海的に楽しくやっつけていけば良いのです。

ですから少し心細い気持ちで異国の鎮守府に赴任したリットリオですが、そんなリットリオに気を使ってくれた日本の同じ戦艦娘の方々には感謝しています。今日もこんなに美味しそうな料理で一杯の歓迎会まで準備してもらい：本当に嬉しいですね。リットリオも本国では色々な料理を作っていましたから、この鎮守府に移動してくる間に長門さん達から聞いた『とても美味しい鳳翔さんの料理』には凄く興味がありました。先程鳳翔さんには長門さんに紹介してもらいましたが、とても優しそうな人でしたし、今このお店に並んでいる料理の数々を見ると、噂通りの料理の腕という事がよく分かりました。

しかも今回、リットリオを歓迎するために、わざわざニヨツキまで作っていたのだいたようで、本当にいいですね。いいと思います。勿論、今日並んでいるその他の料理もとても美味しそうですが、やはりイタリアから来たリットリオとしては、このニヨツキを一番始めに食べなければいけません。

あら、いいですね。ニヨツキはジャガイモと小麦粉から作るパスタですから、この割合を間違えてしまいますと、口触りや食感が悪くなってしまう。しかし今回鳳翔さんが作ってくれたニヨツキの口触りや食感完璧です。表面はスルツとしていて舌

触りはザラザラしていませんし、噛み切ろうとした時のプルンとした、少しモチツとした感じの食感。これこそが、我イタリアの誇るパスタなのです。そしてニヨッキ単体には、ジャガイモから来る僅かな甘味と、ほんの少しだけ感じられる塩味だけ。そうです、今回のニヨッキにかけられているソースを考えると、これ以上の味は邪魔になるだけ……やはり鳳翔さんの料理の腕は素晴らしいと思います。

今回のニヨッキが入ったお皿……。これはチーズソースのニヨッキですね。異国の地でも、これだけのチーズソースが準備出来るのですね。見た目は、白くて濃厚な感じのただのソースですが、其処から漂ってくる湯気の香を少しかげば、このソースにはゴルゴンゾーラチーズが使われている事は明白ですし、所々に浮かんでいる緑色の野菜……これはリットリオの予想が正しければ、ホウレン草のはずです。味の方はどうでしょうか……

うーん、Ottimo（美味しい）！。ゴルゴンゾーラチーズの強い香りと塩味、そして生クリームが出すとてもまろやかな味。そしてこれら全てが合わさった非常に濃厚なチーズソース……パンを使って、このソースだけを食べたくなるような素晴らしいチーズソースです。この濃厚なチーズソースをたっぷりニヨッキにつけて食べると、リットリオの口の中でこの素晴らしく濃厚なゴルゴンゾーラチーズの香が広がり、しかもニヨッキのモチツとした食感まで楽しめて……これはフオークが止まりません。本国

を出る前は、日本に来たらあつさりとした和食に切り替えて、ダイエツトのために少しパスタを控えようとも考えていましたが、こんなに美味しいパスタが日本でも食べられる事が分かってしまった以上、無理です。

こんなに美味しいイタリア料理を作れる鳳翔さんとは、今後も時々料理の情報を交換して、リットリオも本国に戻るまでに和食が作れるようになりたいですね。本国からは情報交換がリットリオの主任務の一つだと言われて来ましたが、我偉大なるイタリアにとつて料理の情報は重大な戦略情報の筈ですから、鳳翔さんとの交流で任務を全うしなくてはなりません。今回の歓迎会、リットリオにとつては非常に有意義な時間になりました。長門さん、G r a z i e m i l l e (本当にありがとうございます)！

## 鳳翔

慣れないイタリア料理を作る事になりましたので、本場のリットリオさんに満足してもらえないか少し心配でしたが、どうやら食べている雰囲気を見る限り、満足していただけたようです。ビスマルクさんからのゴルゴンゾーラチーズ。これ程の物は、残念ながら我が国ではほとんど手に入りませんので、今回の味はまさにビスマルクさんの助けで実現した本格的な味という事でしょうか…。



「鳳翔さん。今回の料理は、まるで欧州に居るような雰囲気を楽しめました。G r a z i e m i l l e (本当にありがとうございます)！今後ともどうぞよろしく願います。」

「いえいえ、リットリオさん。こちらこそよろしく願いますね。それと今回の料理ですが…実はビスマルクさんが渡してくれたゴルゴンゾーラチーズのおかげで、この味が実現出来たのですよ。ですから、お礼はビスマルクさんに言ってくださいね。まあ今回は残念な事に、イタリアに戻ってしまった子も居たようですが、ドイツでもよく使われるジャガイモを使ったこのイタリア料理のように、リットリオさんにはビスマルクさんと仲良くやつてもらえると、私も嬉しいです。」

たしかに先の大戦では色々あったと思いますが、今回はお互いに本国から遠く離れた異国の地に居るわけですし、ご近所さん同士という事で再び仲良くやつてもらえたら…と心から思います。私のネタばらしにリットリオさんも少し驚いた様子ですが、素直にビスマルクさんにお礼を言うようですね。

「ビスマルクさん、今日は本当にありがとうございます。私達の本国政府間では昔、色々あったと思いますけど、せめてここではお互いに仲良くやりましょう。…それと、ローマの件はごめんなさい。」

「…(つちこそ、ローマの件は申し訳ないと思っっているわ。それと、こつちにはプリン

ツオイゲンや駆逐艦達も居るけど、お互いに仲良くやっていきましょ。」

二人とも、まだ少しだけギクシヤクしていますが、ちゃんと握手もしてくれましたし、これからは連携もとれそうですね。折角の同盟国からの援軍ですし、この援軍の仲が悪いようではあの人も指揮で困ると思います。ですから今回の歓迎会で、そのような悪い物が少しでも氷解してくれば、あの人の妻として本当に良かったと思います。今日も鎮守府は平和：

「な〜に勝手に良い話に纏めているネ！私は大いに不満があるデ〜ス！Hey 鳳翔！たしかにこのニヨツキはdeliciousだったネ。それは百万歩譲って、私も認めてあげてもいいデ〜ス。But、私が爪に火を灯す思いで貯めたmoneyで購入したパスタマシンはどうなったですか。私のrequestがまだ果たされていないネ！」

「金剛さん、私は『パスタを作る』と約束しましたから、今回の金剛さんとの約束は守っていると思います。それに慣れるまで少し時間はかかると思いますが、金剛さんからいただいたパスタマシンを使つて、近い内に美味しいスパゲッティを金剛さんにご馳走しますよ？」

自分で回答はしましたが、絶対に金剛さんはこの回答では納得しないでしょね。大方、大げさに嘘泣きでもしてくると思います。が…やっぱりそう来ましたか。しかしこ

までは、私も想定していました。

「ウ…ウウ…鳳翔は酷いデウス。Poorな私が折角moneyを貯めて特別な装置を購入してきたのに、私のdreamを壊したネ。リットリオ、鳳翔に騙されてはいけな  
いネ。この女はとつても酷い女デウス！」

金剛さんが貧乏？流石にこの言葉には、周りの戦艦娘達も突つ込みたい気持ちで一杯のようですね。金剛さんの妹である榛名さんや霧島さんの口からも『お姉様が貧乏というのは…流石の榛名も信用できません。』『お姉様…普段の派手な生活を皆知っていますから、その言い分はちよつと…』などという会話がここまで聞こえてきます。

さて、間違いなくこのような展開になると考えて作っていた料理が役に立つ時が来ましたね。本当はこのような料理を使いたくなかったのですが、今回は致し方ありません。

「はあ…金剛さんがそう言うてくると思っていたので、今回は特別に金剛さんのために、スパゲッティも準備してありますよ。『有名店』で実際に出ているスパゲッティですから、喜んでもらえれば嬉しいですが…。」

「Hey 鳳翔！そんな物が準備してあるなら、もつたいぶらずに早く持つてくるネ！私の厳しい舌で、鳳翔の料理の味をチェックしてあげるデウス！」

先程までの泣き真似はどこへやら、あつという間にいつもの金剛さんに戻りました。

金剛さんのあまりにも早い変わり様にリットリオさんも驚いていますが、早く慣れておかないといけませんよ？金剛さんは秘書艦ですから、間違いなくリットリオさんも関係が出てくるのですから。さて…今回準備した料理は冷製パスタですから、冷蔵庫からこれを取り出して…。あら？私のお皿の上に載っている料理を確認した周りの戦艦娘達がザワザワしていますね…たしかに、見た目のインパクトは凄いですからね…この料理は。

「金剛さん、お待たせしました。名古屋の有名店で人気の甘口の抹茶小倉スパゲッティです。甘い物が好きな金剛さんにはピッタリですよね？どうぞデザートを楽しんでください。」

「Nooooooooooネ！ 比叡、私は秘書艦の任務がありマウスから、席を外すネ。折角の鳳翔の料理は、my sister達で楽しむといいネ！ Hey 長門に陸奥。Why私の腕を両側から捕まえるデスク。私は早く提督の所に戻らないといけないネ！こんな料理を無理やり食べさせられるのは、絶対にNoネ！ Noなんだからネ！」

## 第五二話 摩耶と玉子弁

「あつ、やつぱりここに居た。愛宕の姉貴、飯奢つてくれよ。」

「摩耶？来て早々に『奢つてくれよ』はないんじゃない？」

今日も来店した艦娘のお客さん達に料理を出していますと、いきなり重巡洋艦の摩耶さんがお店にやつてきました。摩耶さんのお姉さんである高雄さんや愛宕さんは、このお店のお客さんとして時々やつてきますが、摩耶さんが来るのは珍しいですね。…とはいえ、愛宕さんの台詞ではありませんが、入ってきていきなり『奢つてくれ』というのはいかがなものかと思えます。それに重巡洋艦である摩耶さんは、それなりのお給金を貰っている筈ですから、それ程お金に困るといふのは考えられません。

「そんな事言われたって…このままじゃ、今日の夕食が食べられないだよ！姉貴は、あたしが飢えても良いってのか？」

「摩耶？…馬鹿めと言つて差し上げますわ。」

「どうせそう言われると思つたから、高雄の姉貴には最初から頼んでねえよ！という事で、愛宕の姉貴、あたしに夕食奢つてくれよ！」

摩耶さんは非常に活動的な子で、この鎮守府では天龍さんと同様に駆逐艦など小さな

子達から人気がある子です。ですから、ひよつとしたら駆逐艦の子達に何かしてあげた事で、お金が足りなくなっているのかもかもしれませんね。とはいえ、普段駆逐艦の子達と鎮守府食堂で食事をしている摩耶さんです。鎮守府食堂の食事は補助が出ていますので非常に廉価ですし…そこでも夕食を食べる事が出来ない懐具合…あまり考えない方が良さそうですね。

「摩耶？無駄使いをしたらダメだといつも言っているでしょ？でも…まあいいわ。お腹を空かせた可愛い妹のために、ここは私がパンパカパンと一肌脱いであげようかしら。鳳翔さん、この子に何かお腹が膨れそうな物準備してあげられるかしら…一番安い料理で。あと、私も同じ料理をお願いね。」

「サンキュー、愛宕の姉貴。ま、一番安い料理つてのは仕方ないか…。鎮守府食堂ではなくて、鳳翔さんの店で夕食が食べられるなら文句は言わないさ。」

愛宕さんは気楽に『一番安くお腹の膨れる料理』と注文をいれましたが、これは実は結構大変な注文です。まずはお腹が膨れる料理…という事ですから、揚げ物などが思い浮かびましたが、揚げ物の場合は中身を考えますと愛宕さんのもう一つのリクエストである『一番安い』という部分が引つ掛かります。また揚げ物の場合、流石に揚げ物だけを出すという訳には行きませんので、必然的にご飯やお味噌汁、そしてもう一品程小料理を出すとなりますと…。揚げ物料理という選択肢は除外した方が良さそうですね。

ここは発想を逆転させて『一番安い』という部分から考えてみましょうか。私のお店で最も安いメニューはご飯です。これはご飯とお味噌汁と漬物だけの簡単なメニューですが、飲んでいる時のべや、好きなおかずと一緒に注文する子も多いため、意外とよく出るメニューでもあります。とはいえ、流石にこの状況でご飯とお味噌汁、そして漬物だけを摩耶さんに出すのは可哀想ですし、そんな事は注文をした愛宕さんも望んでいないと思います。それに：愛宕さんも同じ物を注文するという事は、料理好きな愛宕さんが私を試している訳ですから、その回答としてご飯だけというのは、もつてのほかです。

：いえ、ご飯という部分は考えから捨てなくても良さそうですね。要は、ご飯でお腹を膨らませておいて、なおかつ何か違う物で満足感を与える事が出来れば良いのです。また値段という縛りがありますから、あまり凝った物は出せませんから、必然的に少し味が濃い目で安い食材を使用した料理を用いて、ご飯をしっかりと食べてもらう：この戦略で行きましょう。そうなりますと：丼物を何か準備するのが良さそうですね。

丼物でしたら、元々ご飯と一緒に食べる事が前提の料理ですから、味も濃い目ですし満足感も得られると思います。また、上に載せる物も色々自由が利きますから、非常に安価な値段で満足感のある料理を提供する事が出来るでしょう。上に載せる物：簡単に思い浮かぶ所では：親子丼や他人丼であれば、かなり安価に：いえ、おそらくご飯を

多目にしてしまえば、肉類がなくても満腹になると思いますから、肉類を全て省いた玉子丼でも良いのではないでしょうか。これなら愛宕さんの希望を叶え、なおかつ摩耶さんにも満足感を味わってもらえると思います。

「愛宕さん、摩耶さん、今回出す料理ですが、玉子丼はどうでしょうか？これなら値段も安いですし、摩耶さんにも満足してもらえるとと思いますが。」

「あたしは奢ってもらおう立場だから、何でもいいよ。鳳翔さん。」

「…流石は鳳翔さんね。私も丼物までは思いついたけど、親子丼や鶏そぼろ丼かな…と予想していたから、玉子丼は意外だったわ。やっぱり、なかなか鳳翔さんには勝てないわね。高雄姉さんも、一緒に食べましょうよ。という事で、鳳翔さん。玉子丼を三つお願いね。」

どうやら、愛宕さんのチエツクにも合格が出たようですね。おそらく親子丼を提案していてもチエツクは通ったと思いますが、鶏肉も除外した丼という事で、愛宕さんの意表を突く事が出来たのだと思います。とはいえ、鶏肉を抜いた事で旨みが落ちてしまう事は確かですから、それに負けないだけの美味しい玉子丼を作らなくてははいけません。それに…折角私のお店に来店してくれた摩耶さんにも、美味しい料理を食べて欲しいですし、ひよつとしたらこれが切欠となつて時々来店してくれるかもしれないですから…今回は特に頑張らなくてはいけませんね。それでは早速作りましょうか。



玉子丼は御飯の上から載せる玉子の部分が肝です。この玉子をいかに半熟状のトロ口の状態まで御飯に載せて、摩耶さん達に食べさせる事が出来るか……ここがポイントです。それではまずは、数少ない具となる玉ねぎを薄切りしなくてははいけません。そして肝心の玉子は、ボールを使って溶きほぐしておきます。

それでは早速フライパンでご飯の上からかける具の部分を作りましょう。今回は親子丼などと違い、玉子と玉ねぎのみのシンプルな具です。そしてこの二つだけで、鶏肉などの旨味に匹敵する味を出さなくてははいけませんし、御飯が進むようにしなくてははいけません。ですから今回は、はっきりとした味を作るために、出汁と醤油をしつかり使った少し濃い目の味にします。

フライパンに日本酒とみりん、そして醤油を入れて、旨味を入れるためにだし汁も加えてから、一度煮立てる事で味をまろやかに整えます。そして薄切りした玉ねぎを入れてしつかり煮る事で、玉ねぎが透明になるまで火を通します。……これで、少し濃い目の味が染み込んだ、噛むと甘味が広がる美味しい玉ねぎの出来上がりです。それではここに溶いた玉子を回しながら入れる事で全体的に玉子を広げたら、再び煮立てた後に火を止めて蓋をします。後はこの状態で数分間蒸らす事で玉子が半熟状になるように待つだけです。

蓋の隙間から美味しそうな香りが漂ってきましたし、隙間から見える玉子も丁度良い

半熟状になりましたから、これで大丈夫ですね。それでは炊きたての御飯を丼によそつてから、出来上がった具材を上から載せます。そして最後に具材を作る時に出来た煮汁をかけて完成です。折角ですから、色合いと口の中で広がる香の変化をもたらすために、三つ葉を少し上から散らしておきましょうか。

「摩耶さん？それに愛宕さんに高雄さん。玉子丼が出来ましたので、どうぞ召し上がってください。」

### 重巡洋艦 摩耶

…まさか、あのぬいぐるみがあんなに高かったとは、あたしの誤算だったなあ。あれであたしの今月の給料は全部無くなっちゃったし、同部屋の鳥海には笑われるし…散々だぜ…まったく！鳥海には口止めをしておいたけど、こんな事が姉貴達の耳にでも入っていたら…特に高雄の姉貴はこういう事はうるさいからなあ。それにしても、今日は夕食抜きだと覚悟していたんだけど、運が良い事に愛宕の姉貴が見つかったからラッキーだったぜ。

事情を話さないと絶対に奢ってくれない高雄の姉貴しか居なかつたら今日の夕食は抜きだったんだが、愛宕の姉貴は、細かい事情は話さなくてもちゃんとお願いすれば、飯

くらいは簡単に奢ってくれるからなあ：チヨロイもんだぜ。ま、奢ってもらえるならあたしは何だつて食べるさ。とはいえ、ここはあの鳳翔さんのお店。何が出たつて美味しいという事は、姉貴達の話を聞いて知っているし、鎮守府食堂の味に慣れ親しんだあたしにとつたら、どんな物でもご馳走に違いないぜ。

：と思つたら、愛宕の姉貴が注文してくれたのは、玉子丼か。まあ、あたしも丼物は好きだから問題ないけどさ：せめて鶏肉の入った親子丼が良かったな：。ま、文句は言わないけどさ。よしっ！まだ丼から湯気が立っているホカホカの丼物だから、早速いただくか！鎮守府食堂でも親子丼はあるからあたしも時々注文するけど、噂に名高い鳳翔さんのお店の玉子丼はどんな味なんだろうな。

ああ：早速飯を掻き込むために丼ごと口に近づけたんだが、出汁の旨そうな香がどんどん漂ってくるなあ。もう我慢ならないから、一気に上の具と一緒にご飯を：。おお！丁度良いくらいに半熟になった玉子とご飯の相性が最高だぜ！このフワツと少しだけ溶けた玉子が良いんだよなあ。鎮守府食堂のこれは、どうしても大量に一気に作っているから、半熟はまず味わえないけど、やっぱり鳳翔さんの所の作り立ては凄いもんだなあ。

それにこの味がまた最高だよな。半熟玉子の甘さと少し濃い目の醤油と出汁の旨さ：これは飯が進むよな！ん？そうそう：やっぱり玉ねぎだよ。親子丼の時も玉ねぎ

は美味いんだけど、この玉子丼の玉ねぎも……。うんっ、噛んだ時に少しだけキュツとなる、この絶妙な歯応え、それと噛んだ瞬間にグツと出てくる汁の濃い味。ご飯や玉子の部分を噛む時の汁の味とはまた少し違った、濃い目の味が玉ねぎの中から……。これは箸が止まらないぜっ。

ん？この上に載っている緑の葉っぱは何だ？鎮守府食堂ではネギが載っていたと思うけど、それと同じような物だよな？香は特にしないようだけど……。とりあえず一口……。お、おおお……。これはあたしを駄目にする野菜だなっ。歯応えはシャキシャキしていて、噛んだ瞬間にさわやかな香りが口の中に広がって……。これ、本当に拙いって。こんなさわやかな味が広がったら、また玉子丼がどんどん食べられるようになっちまうじゃないかあ！丼の中には、もう半分くらいしか残っていないってのに、これ以上食欲が増しちまったら、あたしはどうすればいいんだよっ！

「摩耶？美味しそうで良かったわ。ところで……。摩耶の買った新しいぬいぐるみちゃん、そんなに可愛い子なの？摩耶が給料を全部使ってまで手に入れたみたいだから、今度私にもゆつくり見せて欲しいわあ。」

ブホッ！

「あらあら、摩耶？折角のご飯を吹き出すなんて、お行儀が悪いわよ。ま、摩耶のそんな姿が見られただけでも、奢ってあげた甲斐があったかしらあ。」

な…なんで愛宕の姉貴が知っているんだよっ！こっとう情報が愛宕の姉貴にばれちゃったら、まるで人間スピーカーのように周りに話しちまうから、一番知られたくない相手だったのによ…。高雄の姉貴だったら、説教はされても吹聴される事はないのによりによって…。しかも、今日は奢ってもらっているから文句も言えないし…あたしのバカ、バカ、バカ…ク…クソがつ！

## 鳳翔

えつと…その…摩耶さんにも意外な面があつたのですね…。駆逐艦の子達に何かしてあげてお金がなくなつたのではなく、ぬいぐるみを購入してお金が無くなつていたのですか…。ま…まあ、その…私も愛宕さんの言葉に少し驚いてしまいましたが、摩耶さんが恥ずかしそうに俯いている姿を見ますと、なんだか私まで申し訳ないような気持ちになつてしまいます。

「そ…その摩耶さん？別にぬいぐるみを買う事は恥ずかしい事ではないのですから…。そんなに恥ずかしがらなくても、誰も笑つてなどいませんから、顔を上げてください。その…良かったら、もう少し具がありますので、おかわり食べますか？」

笑いを噛み殺しているような表情の戦艦娘や空母娘、そして重巡洋艦娘達を一睨みし

ておきますか……。誰にだつて好きな物はありますし、摩耶さんにとって、それがたまたま可愛いぬいぐるみさんだっただけですから、それを笑うのは流石にどうかと思いません。摩耶さんも少し落ち着いたのか、顔を上げて黙つて私に并を差し出してきましたし、どうやら店の中の雰囲気も少し落ち着いたようですね。

「それにしても、摩耶さんがぬいぐるみが好きだつたとは思いませんでした。それに、そんなに高いぬいぐるみを買うとは、思い切つた事をしましたね。」

「そ……その、鳳翔さん。たまたま気に入つた物があつたから、値段を見ずに買つちまつたあたしが悪かつたんだよ……。あくあ、明日から給料日まで、どうしたもんか……流石に参つたぜ……。」

「あらあら、摩耶？それくらい、あたしがパンパカパンと奢つてあげるから、大丈夫よ。それよりもつ！そのぬいぐるみ、後でちよつと私に見せてね。どんなぬいぐるみか気になるじゃない。」

高雄さんは苦笑いしていますが、愛宕さんは摩耶さんのぬいぐるみに凄く興味があるようです。まあ、その代わりに給料日まで奢つてやると言っているわけですから、摩耶さんにとつても悪い取引ではないと思えますが……先程の一件がありますから、なかなか素直には領けないようですね。とはいえ、他に選択肢はなさそうですが。

「ちつ、分かつたよ。見せればいいんだろつ、見せれば。でも愛宕の姉貴の部屋には持ち

「込ませないからなっ！…クソがつ。」

ガラツ

「あら？初霜ちゃんが来店ですね。という事は大和さんも…あら？今日は初霜ちゃん一人ですかね？」

「こんばんは鳳翔さん。先に行つて待つているように言われたので、一人で来ました。そのカウンター席いいですか？」

「ああ、大和さんとは私のお店で待ち合わせという事ですか。丁度摩耶さんの隣に二席空いていますので、初霜ちゃんがそこに座りました。摩耶さんは不思議そうな顔をして、初霜ちゃんを見えていますね。たしかに駆逐艦の子達が私のお店に来る事は稀ですから、初霜ちゃんの事を不思議そうに見ている理由は納得できます。」

「ん？初霜じゃん。どうしたんだ、こんな所に。ははくん、お前、小遣い掻き集めて鳳翔さんの所で食事つてか？ま、お前の小遣いでも掻き集めれば、今日あたしが食べた玉子井くらいなら食べられるもんなつ。あれ美味いからお勧めだぞっ！」

…摩耶さん。悪い事は言いませんから、今のうちに帰つた方が精神的なダメージが少

なく済みますよ……。たしかに駆逐艦の子達の中には、お小遣いを掻き集めて私のお店に来る子も居ますが、初霜ちゃんの場合は……。

ガラツ

遅かったですね。もうこうなってしまうては、仕方ありません。摩耶さんの隣に居る高雄さんや愛宕さんは、時々私のお店に来るために事情を知っていますから、これからの惨状が予想出来るのか、顔を横に振っています。

「こんばんは、鳳翔さん。初霜の方が先に来ていたのですね。あらっ、それは玉子丼ですか？たまには、こういう丼物も食べてみたいですね。それに、その溶けそうな半熟の玉子も美味しそうですね。今日は私もそのような丼を注文してみましようか。……ただ、玉子だけでは少し寂しそうですね。鳳翔さん、すいませんがカツとじ丼をお願いします。初霜もそれで良いですか？」

「はいっ！大和さん。ごちそうさまですー！」

カツを溶き卵で一緒に煮て、それをご飯の上からかけるカツとじ丼を注文してきましたか。たしかに、隣に座っている摩耶さん達が食べていた玉子丼から連想出来る丼物ではありますが……。ああ、やっぱりそうですね……摩耶さんが茫然とした表情で初霜ちゃんを見えています。

「あ……あたしが玉子丼で、駆逐艦がカツとじ丼？おかしいだろっ。あたしも今日は奢っ



てもらってるから、あまり人の事は言えないけど……。初霜：お前：あたしを怒らせちゃったなあ！」

たしかに：摩耶さんも今日は奢ってもらっていますから、あまり文句が言えるような立場でないことが、余計に摩耶さんにとつて面白くない所なのでしようね。ですが摩耶さん？この状況で初霜ちゃんにちよつかいを出すような事になりますと、大和さんが黙っていないでしょうから、あまり不穏当な発言は……。それに、私のお店での揉め事は困ります。

「あの…：摩耶さん？その…：初霜では、一人で全部カツは食べられませんから…：少し、貰ってもらえますか？」

「ん？は…：初霜っ！お前、凄くいい奴だなっ！サンキューな！」

…：こういうのを、摩耶さんの言葉で言う所の『チヨロイ』というのでしようか。おそらく、隣に居る高雄さんや愛宕さんも私と同じように考えたのか、肩を竦めて苦笑いしています。とはいえ、摩耶さんもお腹一杯今日の夕食を食べる事が出来そうですし、初霜ちゃんの好意でお肉も食べる事が出来ますから幸せそうな表情ですね。…：今日も鎮守府は平和です。

## 第五三話 叢雲と鰯の梅煮

梅雨の時期に突入してここしばらく、雨の日が続いています。時々太陽が顔を見せる日もありますが、これだけ雨の日が続いてしまいますと、どんどん気分が滅入ってきてしまいますね。私のお店に来る艦娘の子達も、あまり顔には出さないようにしているようですが、それでも気分が乗らない……というのは、時折見せるちよつとした仕草から察する事が出来ます。こんな日は、少しでも気持ちを切り替えられるような料理を準備したいですね。

気持ちを切り替えられる料理と言いますと、刺激のある味の料理が頭によぎります。そして刺激のある味の料理と言えば、艦娘達が大好きなカレーのような香辛料を利かせた料理が第一候補に挙がりますが、カレーは鎮守府食堂でも出ている定番料理ですから、私のお店では少し違った切り口から刺激のある味の料理を準備しましょうか。香辛料以外で刺激のある料理……ここはやはり酸味ですかね……。丁度、遠征帰りの第六駆逐隊の子達が鰯を持って来てくれましたし、今日はこの鰯を使って少しだけ酸味を感じる事が出来る梅煮を作ってみましょう。

鰯は、先の大戦の頃は非常に安価な魚として私もよく料理したのですが、ここ最近

は価格も上がってしまいました。ですから今日、第六駆逐隊の子達が大量の鯛を持って来てくれた時は非常に嬉しかったです。当初はこの鯛を使って、普通の鯛料理を作ろうと思っていました、少し方針転換ですね。

それでは早速、梅煮を作る準備をしましょうか。まずは煮る前に、鯛を下ろさなくては いけません。ウロコを軽く取り除いた後に、頭を落として、続いて腹の部分の骨も落とします。そして苦味の強い内臓を取り除きながら、腹を切り開きます。後は切り開いた腹の部分を丁寧に水洗いして、水気を取り除けば鯛の準備は終了です。内臓の部分は独特の苦みがあり、これが好きな子も居るようですが、今回はこの苦味が梅煮の味を邪魔してしまうので、内臓は取り除いておいた方が良さそうですね。

また鯛にはどうしても臭みが残りますから、これを取り除くために今回は梅干と一緒に生姜を入れて煮る予定です。しかし更に臭みを取り除くために、一度下処理した鯛に塩をふってからしばらく静置しておきます。そして軽く湯搔いてから再び水洗いして塩を取り除く事で、鯛の身をしまらせて臭みも完全に取り除いておきましょう。

次は鯛の臭みを抑えるために必要な生姜の準備です。鯛と一緒に煮る生姜は薄切りにしておきます。またこれとは別に、最後に料理に添えるための生姜も千切りにして準備しておきましょう。それでは全ての準備が終わりましたから、梅煮を作るための煮汁を先に作っておきましょうか。醤油、みりん、日本酒、砂糖そして水を入れて、一

度煮立たせる事で味を整えたら、ここに先程準備した鰯を並べて、そして薄切りした生姜、さらに種を取除いた梅干しを加えます。後は、落し蓋をしてこのまま弱火で30分程煮る事で、煮汁が少し少なくなるまで煮れば完成ですが、時々煮汁を鰯にかけて全体的に味を染み込ませなくてははいけませんね。

．．．  
どうやら、鰯の梅煮が美味しく作れたようですね。それでは他の料理も急いで準備して、開店の準備を続けましょうか。今日はどんな注文がでるのでしょうかね…。

．．．  
リリリリリリ

「はい鳳翔ですが…。あら、あなたですか？…はい。…はい。ええ…それは構いませんが。吹雪ちゃん、白雪ちゃん、初雪ちゃんに叢雲ちゃんですね？分かりました。それにしてもし珍しい事もあるんですね。…いえ、別にこちらは問題ありませんよ。それでは待っていますので、その子達にこちらに来るように伝えてください。…はい、それでは

また夜に。」

珍しい事もあるものですね。あの人から電話で、今日は駆逐艦の吹雪ちゃん、白雪ちゃん、初雪ちゃんそして叢雲ちゃんに私のお店で夕食を食べさせてやってほしいとの連絡がありました。なんでも、難易度の高い作戦から帰ってきた四人の駆逐艦娘を労つてやるために、あの人の奢りで私のお店で夕食を食べさせてあげるようです。たしかに駆逐艦の子達がお店でお店で食事をする事は一部の例外を除いて珍しいですから、丁度良いご褒美になると考えたのでしようね。

「吹雪、何やってんのよ…アンタから入りなさいよ。」

「で…でもおろく。やっぱり私達が入るのは緊張するよ…。叢雲ちゃんが先頭の方が…」  
「はあく？なんで私が先頭な訳？私は別にどうでも良かったけど、アイツが行けと言つたから、来ただけよっ！」

「そうでしたか？司令官が『ご褒美に鳳翔の店で夕食を食べさせてやるから、行つて来い』と言つてくれた時、叢雲さんの艤装の窓の部分…真っ赤になっていましたよ。」

「白雪っ！う…うるさいわねっ！あ…あれは、ただ単に艤装の調子が悪かっただけで、ベ

：別に嬉しかったり、気分が高揚していた訳じゃないんだからっ！そんな事はいいから、早く入りなさいよっ！」

「もういい…。私が先頭で入る…。」

お店の入り口付近が賑やかになりましたね。どうやらあの人から言われたお客さんの四人が到着したようです。ただ：誰が先頭で入るのか揉めているようですが…。やはり、駆逐艦の子達にしてみると、私のお店は敷居が高いのでしょうか。私としてはそんなつもりは全くなく、誰でも気軽に入れるお店を目指しているのですが、現実はなかなかそういう訳にはいかないようです。どうやら時々私のお店に来店しているため、比較的慣れている初雪ちゃんが先頭で入店するようです。

「鳳翔さん…：こんばんは。提督がご褒美に鳳翔さんのお店で夕食を食べていいと言ってくれたから…：来た。タコある？」

「いらっしやい、皆さん。話はある人から聞いていますから、そのカウンター席にどうぞ。それと初雪ちゃん、今日はタコはありません…：ごめんなさいね。」

初雪ちゃんがちよつと残念そうな表情を見せましたが、今日は残念ながらタコは入荷していませんので、初雪ちゃんが一番の好物を出してあげる事は出来ません。それにしても…：初雪ちゃんは普通に入店して、私が指示したとおりにカウンター席に向かいましたが、他の三人はまだ入り口で固まっていますね…。どうしましょうか…。

「ん…分かった。じゃ、諦める。とりあえず、皆も座る…。そこに居たら、他のお客さんの邪魔。」

「わ…分かつているわよっ！べ…別に、緊張して足がすぐんで立ち止まっていた訳じゃないしっ！これくらいのお店、たいした事ないんだからっ！ほら、吹雪も白雪も震えてないで入るわよっ！ほんと…アンタ達落ち着きがないわねえ。」

「叢雲…。叢雲も足が震えている…。いいから早く入って座る…。」

「初雪…よ…余計な事言わなくてもいいわよっ！こ…これは、今日は肌寒いから少し震えていただけよっ！…ほ…ほ…鳳翔さん、こんばんは。きよ…今日はアイツがここで食事をしたいと言ったから、来たわっ。」

「叢雲…声が裏返っている…。そんなに緊張しなくても大丈夫。ここの食事は美味しい。」

「う…うるさいわねっ！どうだっていいでしょ、そんな事！」

思わず笑ってしまいそうな漫才が私の眼前で展開していますね。ここで私が笑ってしまつては、叢雲ちゃんには申し訳ないので笑う訳には行きませんが、叢雲ちゃんと初雪ちゃんは結構良いコンビですね。初雪ちゃんの言葉に、ようやく他の三人の子達がお店に入店してくれましたし、カウンター席に座ってくれました。さて…この子達に何をお出ししましょうか。私のお店にはあまり慣れていないでしょうから、普通に注文

を聞くよりも、私の方から何か提案してあげた方が良さそうですね。

「今日はあの人から、皆さんに夕食を食べさせてやってくれと言われていますが、どうしますか？希望があれば直ぐに作れる物は作りますよ。もし無いようでしたら、私の方で適当に準備しますが…どうでしょうか？」

「ん…鳳翔さんに任せる。タコが無いなら、私は何でもいい…」

「わ…私も、お任せで。初雪ちゃん…すごく慣れているね…すごいね…」

「白雪も鳳翔さんにお任せでお願いしますね。憧れのこのお店で夕食が食べられるなんて、嬉しいですよ」

「わ…私も鳳翔さんに任せるわ。矢でも鉄砲でも何だつて来いっていうのよー」

矢でも鉄砲でも…と言われましても、私のお店は別にゲテモノ料理を出している訳ではないのですが…。たしかに先日、お手伝いに来た赤城さんが、採取してきたカタツムリを食べようと苦心していた姿を、その時店に居たお客さん達が苦笑いしながら見ていた事がありました。しかしカタツムリはフランスでは高級食材ですし…それにそんな噂は駆逐艦の子達には広まっていないうから、私のお店でゲテモノ料理が出ていると思われるのは不本意ですね…。

「あの…叢雲ちゃん。矢でも鉄砲でも…と言われるような料理は出してないですから、安心して下さいね。皆さん特に希望がないようでしたら…折角ですから、今日は梅雨



の鬱陶しさを吹き飛ばせるような少し酸味のある料理を出しますね。」

「変な料理が出る訳がないという事くらい、わ：分かつているわつ。それに：こんな天気が続いて鬱陶しい気分なのは確かだから、それを吹き飛ばせるような料理なら、大歓迎だわつ！」

どうやらこの子達も少しづつ緊張がほぐれてきたようですね。少し気持ちに余裕が出来たのか、店内をキョロキョロ見えていますし、同じカウンターでお酒を飲んでいる長門さん達の料理を観察したりしています。長門さんや陸奥さんは少し居心地が悪そうですが、なかなか私の店では見かけない駆逐艦の子達が興味を持って色々な物を見ていくという心境は理解できるようで、特に文句は言わなさそうですね。それでは私の方も、今日特別に作った鯛の梅煮や、その他のおかずをご飯やお味噌汁と一緒に出してあげましょうか。駆逐艦の子達にもこの料理を楽しんでもらえると嬉しいですね。

### 駆逐艦 叢雲

はあ：緊張するわねつ。今日作戦から帰ってきたら、アイツからご褒美だと言われて、鳳翔さんのお店で夕食が食べられる事になって：。一度で良いから行きかけた場所だから、本当は飛び上がる程嬉しかったけど、同僚の吹雪達の前ではそんな緩んだ表

情は見せられないわ。それにお店に来たのはいいけど、普段あまり話なんかしない戦艦や空母の人達ばっかりで：：本当に緊張するわね。

鳳翔さんからは好きな物を注文して良いと言われたけど、ここでオムライスとかカレーライスなんて注文出来ないし：：鳳翔さんに全て任せるしかないでしょ：。まあ、何故か知らないけど初雪だけは落ち着いてるのが癪だけど：：吹雪も白雪も私と同じで物凄く緊張しているし：。夢が叶ったのは嬉しいけど、こんなに緊張感あふれる場所は：：今度アイツに文句言つてやらないと。

しばらく待っていたら、鳳翔さんが夕食を出してくれたわ。ご飯やお味噌汁におかず：：全部凄く美味しそうだけど、この魚の煮物は気になるわねっ。この赤い物は：：梅干？なんで魚と梅干が一緒なのかしら。とりあえず気になったから、これから食べてみるわ。まずは魚の方から：：これは鰯ねっ。

あつ：：あれっ？なんだか爽やかな酸味が：：それに鰯は少し生臭い香りがある筈なのに、この煮魚は全く生臭さがない：：って、どうしてよっ。口に鰯を入れた瞬間は醤油を中心とした典型的な和食の味がするのにな、少し時間が経つと鼻に抜けるように爽やかな酸味と香りが口の中に広がっていくわ。それに付けあわせてとして横に載っていた生姜の千切りと一緒に口に入れると、少しだけ刺激のある辛さが加わって、鰯をさらに美味しく食べさせる：。凄く美味しい料理だわっ。

骨が少しだけ残っているけど、小骨も凄く柔らかくなっているから問題ないし……。それに骨とは逆に、鯛の身そのものはしつかりとした歯応えが残っている……。本当に美味しいわね。この煮魚から感じられる酸味は、鯛の横に添えられている梅干から来ている事に分かるんだけど……。どうやって鯛までこの酸味を移しているのよつ……。あつ、梅干も鯛と一緒に煮ているんだ。そうに違いないわ。少し濃い目の醤油を中心とした味なのに、梅の爽やかな酸味も入っているというのは反則ねつ……。ご飯が進わつ！ たしかにこれなら最初に鳳翔さんが言っていたように、梅雨でドンヨリした私の気分を吹き払ってくれそう。

折角だから、一緒についてきた梅干も食べてみようかしらつ。梅干だから、これが酸っぱいのは分かっているけど……。ウン……。こっちの梅干は、和風の味が染み込んで酸味がまろやかになっていて……。これも普通の梅干よりもご飯が進みそう。やつぱり鳳翔さんのお店料理は、私達が普段食べている鎮守府食堂の料理と比べると格段に違いがあるわね。もうこのお店にも慣れたし……。またアイツにお願いして、食べさせてもらいたいわねつ。

あつ、そうだ。アイツからどんな物を食べたか後で教えろつて言われていたから、この料理持つて帰つてやるうかしら。か……。勘違いしないで欲しいわ。私はアイツに報告する義務があるから、料理を持つて帰つてやるだけで、別にアイツに食べさせてあげた

いから持って帰る訳じゃないのよつ。と…とりあえず、持って帰る準備をお願いしないと。

「ほ…鳳翔さん？この料理、アイツにも持って帰りたいから、包んでもらえるかしら？べ…別に特別な意味はなくて、どんな物を食べたか報告するだけよつ！」

## 鳳翔

どうやら駆逐艦の四人にも、鰯の梅煮は気に入ってもらえたようです。四人とも凄い勢いで食べています。やはりこのような鬱陶しい季節ですから、少し酸味が入ったこのような料理は好まれるようです。

それに叢雲ちゃんからは、あの人に持って帰りたいという話も出ましたし…今回のお礼の意味もあるのかもしれないが、あの人にもこの料理を食べさせたいようです。今日はあの人も少し遅くなると聞いていますから、少しだけ鰯の梅煮をタッパーに入れて持たせましょうか。叢雲ちゃんも口では色々と言っていますが、あの人の事を気に入っているようですし、こうやって料理を持って行ってあげようとしている訳ですから、健気な所がありますね。

「分かりました、叢雲ちゃん。それではタッパーに料理を入れますので、少し待って行っ

てくださいね。それとあの人に『あまり無理をしないように』と伝えておいてくださいね。」

「あれっ？叢雲ちゃん、この後司令官さんの所に行くのですか？お礼を言いに行くのなら、吹雪も一緒に行きます。」

「白雪もお供しますね。」

「私は行かない…。直ぐに部屋に帰る。」

あらあら…初雪ちゃんを除いた三人であの人の所に行くようですね。どうやら今日の夕食のお礼がてら、この料理を渡すつもりなのでしょうが…。秘書艦の金剛さんの前であまりこのような事はしない方が…とはいえ、流星に金剛さんでも駆逐艦の子達に文句を言うような事はないと思いますが。

しかし吹雪ちゃんや白雪ちゃんが同行する事に叢雲ちゃんは不満がありそうですね。吹雪ちゃん達の言葉を聞いた瞬間、眉をひそめるような仕草をしましたから、何か思うところがあるようです。叢雲ちゃんは、『食べた物を報告する』と言っていました。物質はお礼を言うためだと思いますので、本当は全員で行った方が良いと思うのですが…。

「べ…別について来なくてもいいしつ。それに、アイツに一言お礼を言つて、『これを食べさせてもらった』と報告して、この料理を押し付けるだけだから、一人で問題ないわつ

！」

「あく、そういう事なんだ。叢雲ちゃん、司令官さんの事が好きだもんね。そういう事なら、私と白雪ちゃんは今回は遠慮するよ。」

「そうですね…。今回は、叢雲さんに美味しい所あげてもいいかな。」

なるほど、そういう事ですか。まあ、誰かさんとは違い、純粹にあの人に好意を抱いているだけのようですし、これくらいで私も怒るような事はしません。それに、なんだから理由をつけてあの人の所に行こうとしている叢雲ちゃんを見ると、嫉妬と言うよりも微笑ましく思えます。あらあら…吹雪ちゃん達の言葉を受けた叢雲ちゃんは、傍目から見ても分かる程に顔が真っ赤になってしまいましたね。

「ち…違うしつ！私は、アイツの事なんか全然気にしてないしつ！！ただ何を食べたか報告に行くだけなんだからっ。」

叢雲ちゃんは懸命に否定していますが、顔色を見れば直ぐに本心が分かってしまいます。そしてそれまで駆逐艦の子達の様子を見ていたカウンター席に居る長門さん達も、更に叢雲ちゃんをからかっていますね。

「叢雲…提督を狙うとなると、ライバルはそこに居る鳳翔さんだから、お前も頑張らないとな。それに秘書艦の金剛も出し抜かないといけないから、ハードルは高いぞ。まあ、私も応援してやるさ。ハハハハ」

「コラ、長門。あまり駆逐艦の子をからかつちや駄目よ。あらあら……叢雲もこんなに顔を赤くしちやつて。とりあえず、提督に料理を渡したらもう一度ここに戻ってきなさいな。どんな感じだったか話を聞いてあげるし、アドバイスもしてあげるわ。勿論、その時は私達が奢つてあげるわよ。」

長門さんも陸奥さんも、あまり叢雲ちゃんをからかつては駄目ですよ。叢雲ちゃんは長門さん達に『そんなんじゃないわよつ！』と精一杯強がつていますが、顔色は真つ赤になつてしまつていますし……。とりあえずあの人の元に行くのは、少し落ち着いてからの方が良いと思います。それでは今のうちに、叢雲ちゃんに持つて行つてもらはう料理を詰めてしまひましょうか。今日も鎮守府は平和です。

提督執務室 叢雲

「ん？叢雲どうしたんだ？あいつの店で夕食を食べてきたのではないのか？」

「食べてきたわよつ。凄く美味しかったから、アンタにも一応お礼は言つておくわ。それとどういう物を食べさせてもらったか、アンタも知りたいだろうと思つたから、少しだけ料理を持つてきてあげたわ。ありがたく受け取りなさい。」

全く……この私が直々に料理を持つて来てあげたのだから、少しは感謝しなさいな。こ

の時間なら、いつもアイツにベタベタしている金剛さんも夕食で席を外しているし、丁度良いタイミングで持つて来られた：ではなくて、たまたま金剛さんが居ないだけよつ！ベ：別に邪魔者が居ない時間を見計らった訳ではないわつ！

「ほお、わざわざ鳳翔の料理を持つてきてくれたのか。叢雲、ありがとうな。早速いただくよ。：ほお、鯛の梅煮か：お前も今日は良い物を食べさせてもらつたみたいだな。あいつの作るこういう料理は美味しかっただろう？」

「ベ：別に、これくらい私だつて作れるしつ！」

「分かつた、分かつた。それじゃ、今度はお前が作つた料理も持つてきてくれ。お前もそんなに料理が上手なら、一度俺も食べてみたいからな。」

しまった：ついつい料理が出来るなんて言っちゃつたし：。でも今更、『苦手だ』なんと言えないし：。だ：大丈夫よ、誰かに聞けば私だつてなんとかなるわつ。それに：私の作つた料理をアイツが：フフフフ。

「お、おい、叢雲、大丈夫か？顔が真っ赤になっているぞ。なんなら医務室に運ぶ：」  
「も：問題ないわつ！まあ、あんたがそこまで言うのなら、今度は私が作つた料理を持つてきてあげるから楽しみにしている事ねつ！それじゃ、私帰るからつ！」



「ちよ…ちよつと、吹雪と白雪、何聞いていたのよっ!」

この二人が扉の外で聞き耳立てていたのは、薄々気付いていたけど…何ニヤニヤしているのよっ!

「叢雲ちゃん…料理なんて作れた? あんな事言っていたけど、大丈夫?」

「誰か駆逐艦で料理の得意な子を探した方が良さそうですね…」

「う…うるさいわネッ! なんとかするから、大丈夫よっ!」

駆逐艦の子ではなくてもいいから、誰か料理が上手な人を探さないといけないわね…。ちよつと…そう、ちよつとだけ困った事になったかもしれないわ。

## 第五四話 大鳳と豚カツ

「その五航戦、私が追加した肉じゃがはまだ？もうだいぶ待たされているのだけだ。ど。」

「えーっ、もうちよつと待つてよ。」

「瑞鶴さん？ 私は加賀さんからの肉じゃがの注文は受け取っていませんが、本当に伝票に書きましたか？」

「おかしいですね。私の手元にある加賀さんの伝票には、肉じゃがの注文は入っていません。肉じゃがは開店前に調理済ですから、後は温め直して出すだけです。そのため注文が入れば直ぐに出してあげる事が出来る料理です。ですからこの注文で、加賀さんを待たせる事はないと思うのですが…。」

「あつ…やばつ。伝票に書くの忘れていたかも…。えーっつと…その…加賀先輩？今注文入れたから、もうちよつと待つてね。その…ごめん。」

「五航戦…本当にいつまで経っても進歩がないわね…。どうやら最近たるんでいるようだから、今日は空母寮に戻ったら、久しぶりに海軍精神を注入しないといけないわね…。」

たしかに今日は少しお客さんの数が多かったと思いますが、瑞鶴さんがこんなミスをするのも珍しいですね。しかし…そのミスをした相手がよりにもよって加賀さんという所が、瑞鶴さんらしいといえますか…。加賀さんと一緒に机を囲んでいる他の空母娘達も『あくあ』という表情をしていますし、翔鶴さんと葛城さんの二人は今日の夜の惨状を予想して、お互いに顔を見合わせていますね。

ガラツ

こんな時間に新しいお客さんが来店するのは珍しいですね…つて金剛さんですか。最近、金剛さんが頻繁に私のお店に襲来している気がします。しかし忙しい時間に来店する事はよくありますが、閉店の時間に近い、仕事が一段落したこの時間にやってくるとは…珍しい事もあるものですね。

「Hey・鳳翔。折角 Good news を持つてきたというのに、眉間に皺を寄せているね。あまり皺を寄せていると、皺が顔に固定するデウス。Oh…鳳翔の子分の空母達も勢ぞろいしているネ。」

「金剛さん、こんばんは。今日は一体何事ですか？スパゲッティの件はもう少し待つてくださいいね。」

まさかこの時間にやって来て、以前渡されたパスタマシンの使つてスパゲッティを作れ！とは言つてこないとは思いますが、それでも一応牽制しておいた方が良さそうで

す。

「鳳翔もつれないネ。今日は鳳翔の店で食事も tea time もしないネ。Hey! 入ってくるデウス。」

あらっ?あの娘はたしか…。金剛さんに招かれて、一人の艦娘が入ってきましたが… ついに彼女もこの鎮守府に着任する事になったのですね。あの人からは特に何も聞いていませんでしたが、ひよつとして私を驚かせるつもりだったのでしょうか。丁度今は、全ての正規空母娘が私のお店に居ますし、これは皆驚く事になりそうですね。

「鳳翔さん。正規空母大鳳、本日付けで呉鎮守府に着任しました。今後ともよろしくお願いたします!」

「そういうことネ。提督からの surprise なプレゼントね。という事で、私はあまり welcome されていないから、今日はこれで帰るデウス。」

「金剛さん…わざわざありがとうございます。あの人には『とても驚いた』と伝えて置いてください。それと大鳳さん、よく来ましたね。歓迎しますよ。そちらに正規空母娘達全員揃っていますので…。」

今回は良い知らせを届けてくれた金剛さんに感謝しなくてはいけませんね。金剛さんは直に帰っていききましたが、一人残された大鳳さんに、正規空母娘達の視線が集中しています。

「大鳳さん、久しぶりです。やっとこの鎮守府に来てくれたのですね。私も瑞鶴と共に、大鳳さんが赴任してくる時をずっと待っていました。また一緒に頑張りましょうね。」

「翔鶴さん、久しぶりね。今度は、先の大戦のような事にはならないように頑張るから、これからよろしくお願いします。」

やはり翔鶴さんにとっては、かつて一緒に艦を並べてマリアナ沖海戦を戦った仲間ですから、大鳳さんの着任が嬉しいようですね。そして翔鶴さんが大鳳さんを正規空母娘達の輪の中に連れて行き、加賀さんや飛龍さん達に紹介しています。加賀さんも先の大戦で自分達が沈んだ後に一航戦を引き継いだ大鳳さんには興味があるようで、色々話しかけていますね。

「瑞鶴さん？後は私がやりますから、あちらに行つてもいいですよ。今日は折角ですから皆で楽しみなさい。赤城さんも今日のお手伝いはもういいですよ。」

「サクンキュウ！鳳翔さん。大鳳？お腹空いてない？今日は折角だから私の奢りでいいから、鳳翔さんの料理食べていきなよ。」

「五航戦…それには及ばないわ。正規空母の後輩が来た以上、その歓迎の料理は私と赤城さんが奢ります。…と言っても、実質は私が全て出すことになるのだけど。」

「あ…ありがとうございます、加賀さん。それと瑞鶴もありがとう。それなら、ちよつと今日は移動でお腹空いているから、何か揚げ物を食べたいわ。鳳翔さん、大丈夫ですか

「？」

揚げ物ですか……。今日はもうだいぶ注文が出てしまってますから、今から作れる揚げ物となると……：そういえば豚肉のロース肉が残ってましたから、豚カツなら問題なさそうですね。この時間には少し重い料理かもしれませんが、正規空母でもある大鳳さんならば、特に問題にはならないでしょう。そうと決まれば、直ぐに料理しましょうか。

豚カツを作る事自体は、ロース肉に衣をつけて揚げるだけです。簡単に作る事が出来ませんが、なるべく食べやすい柔らかい豚カツを作るとなると、少し手間をかける事になります。まずは豚のロース肉を、肉叩きを使ってスジを切り、よく伸ばしてあげなくてははいけません。この作業を丁寧に行う事で、歯で簡単に噛み切る事が出来る、とても食べやすく柔らかい豚カツを料理する事が出来ます。そして一端叩いて伸ばしたロース肉を元の大きさに寄せる事で、ペラペラの豚カツではなく、厚みのある豚カツにする事が出来ます。

それでは、叩いたロース肉に塩と胡椒を振ってから、表面に小麦粉をまぶしましょうか。そして余分な小麦粉を落としたり、パン粉が簡単にロース肉から剥がれないように、溶き卵をサラダ油で少し伸ばした物にくぐらせて、パン粉を裏表に万遍なくまぶします。これで準備は完了ですね。後は揚げるだけです。

豚カツは牛カツとは違い豚肉を使っていますから、しっかりと火を通さなくてははいけ

ません。ですから比較的低温である160度程の温度でじっくり揚げましょうか。まずは衣が全体的にきつね色になるまで5―6分程かけてしっかり揚げます。しばらくすると豚カツが浮いてきますが、まだ油から上げてはいけません。最後に、表面がパリツとなり食感が良くなるようにしなくてはいいけませんので、火を強火にして温度を180度程度まで上げてから、30秒程揚げてようやく完成です。

油から上げると、豚カツの表面でチリチリチリという音がしていますので、後は油を豚カツからよく切ったら完成です。付け合せで準備した千切りキャベツと一緒に、揚げたての豚カツをお皿の上に載せて…後は豚カツのソースが必要でしたね。ソースにケチャップ、マヨネーズを混ぜて…さらに粒マスタードを入れてオリーブオイルを少し垂らせば、豚カツソースも完成です。大鳳さんには、熱い内に食べてもらいましょうか。「大鳳さん、豚カツが出来上がりました。熱い内に召し上がってください。」

### 正規空母 大鳳

私大鳳は、先の大戦で帝国海軍機動部隊の切り札として誕生し、翔鶴さんや瑞鶴と共に栄光の第一航空戦隊の名を引き継ぎました。しかし初戦のマリアナ沖海戦で、成す術もなく沈んでしまうことに…。でも今度はそうはいかないわ。こうやって再び翔鶴さ

ん達と組んで戦える機会が与えられた以上、今度こそ機動部隊の主力として活躍してみせるから。…なのですが、ここには先代の一航戦である赤城さんや加賀さんも居るので少し様子を見ながら、今は艦載機の錬度をしっかりと上げないと。

今回は急な配属命令だったから、ほとんど連絡もせずにこの鎮守府に着任する事になったのだけれど、ちゃんと歓迎してもらえて良かった…。まさか、いきなり加賀さんから奢ってもらえるとは思ってもしなかったけれど、こうやってご馳走までしてもらえたし、なんとか私もこの鎮守府でやっていけそうね。

私の目の前には、私が希望した豚カツが中央に鎮座したお皿…鳳翔さんが私に作ってくれた料理だけれど…本当に美味しそう。まだ表面の衣がパチパチいつているから、冷めない内に早速いたただかないと！周りの他の正規空母の皆さんは、既に食事が終わっているようだから、私の豚カツを見ているのだけど、こうやって注目されて食べるのは…ちよつと。…とは言っても、私も今日は移動でお腹が空いているから、早速食べるわ。

衣に包まれたきつね色の大きな塊…ナイフを使って縦に切ろうとしたら、ナイフがスーツと衣の部分から入っていくわ…凄く柔らかそうなお肉。…そうね、今日はこういうお肉が食べたかったのよ。まずは一口食べてみようかしら。一緒に付いていた濃い暗褐色のソースに、今切り分けた豚カツの一片をつけて…。衣の一部分にソースの色がついて、きつね色と暗褐色のコントラストがいいわね。…しかも少し甘そうなソースの



香りが……もう我慢出来ないわ、一口でいきましよう。

ウン！想像どおり……いいえ、想像以上の味だわ。衣を噛んだ瞬間のサクツとした固めの食感、そして……予想はしていたけど厚みがあるお肉の部分の柔らかさ。さつき鳳翔さんが料理していた所を横目で少しだけ見ていたけど、豚カツを作る際にお肉を叩いていたから、あの作業でここまでお肉が柔らかくなっていたのね。それに豚カツを一気に噛み切った時も、きちんと衣とお肉が一体化していて、お肉と衣の部分が口の中で分けないから、最後までこの食感の違いを一緒に楽しめるなんて……。

味の方も素晴らしいわ。衣の部分から広がる香ばしさと、お肉の部分の豚肉の旨味……それに僅かに入っている脂身の部分も少し甘くて、どんどん食べられるわ。それに、このソースがまた絶品。香り高いソースの中に入った、ちよつとした酸味とまろやかさはマヨネーズね。それにケチャップから来る独特の甘味に、所々に感じられる僅かに刺激のある粒マスタード。これが豚カツの……そう豚肉の味を更に引き立てていく……こういう料理が食べたかったの。

さあ、まだ豚カツの残りはあるし、キャベツを一回食べて油気を舌から消したら、次もどんどん行くわ。……あらっ？豚カツの残りが……さつきまで確かに目の前にあつたのに……どうして？まさか……豚カツが誘爆？油漏れ？ガスの発生？……いけない……落ち着かないと！。豚カツが勝手に爆発するなんてありえないわ。

「ふうく、やつぱり鳳翔さんの作った豚カツは美味しいですね。加賀さん？」  
「そうね…赤城さん。流石にこの豚カツは素晴らしい物でした。まだ食べられそうな気がしてきたので、追加注文しましょう。」

えっ？この豚カツは、大鳳の物だった筈…。それに、まだ私は数切れしか食べていなかったのに…。でも、流石に先代の一航戦の先輩達に文句は…。翔鶴さんと瑞鶴は気の毒そうな顔をして私を見ているし、他の正規空母の子達も…。どうすればいいの？

## 鳳翔

やはりこうなりましたか。豚カツのような肉料理が目の前に一人分だけあり、その料理が美味しそうであれば、こうなる事は目に見えていました。一体…私はどこでこの子達の教育を間違えてしまったのでしょうか。大鳳さんの目の前にあつた豚カツですが、大鳳さんが味を楽しむために少し目を瞑つた瞬間に、赤城さんと加賀さんの箸がお皿に伸びて…その結果がご覧の有様です。

大鳳さんは一瞬焦つたような表情を浮かべましたが、事情が掴めたのか今は困惑の表情が顔に浮かんでいます。見れば赤城さん達以外の他の正規空母娘達も、豚カツを食べたような表情をしていますし…この子達は既に今日はかなり食べている筈ですが、一体

どれだけ食べるつもりなのでしようか。急いで追加を作つてあげたほうが良さそうですね。それに……これではあまりにも大鳳さんが気の毒すぎます。ちよつと赤城さんと加賀さんを叱つた方が良さそうですね。

「赤城さん、加賀さん？後輩の食事を勝手に食べたら駄目ですよ。貴方達はこの中では最先任なのです。後輩の面倒を見なくてはいけない貴方達が、一体どういう事ですか！」

「あ……あの……鳳翔さん？赤城はまだお腹が空いていましたし……こんなに美味しそうな豚カツが目の前にあつたら、食べたくなるのがこの世の理という物ではありませんか。」

……論外です。いくらお腹が空いているとはいへ、人の物、まして後輩の物を勝手に食べるというのはいけません。加賀さんは流石に少し自覚があるのか、大鳳さんに謝罪していますね。そして赤城さんを私に代わつて宥めるようです

「赤城さん？流石に今回は我々のミスです。貴方も謝つておいた方がいいわ。それに……（ここで謝つておかないと、お母さんの店に入店禁止になる恐れが……）」

途中から、加賀さんは赤城さんに耳打ちするように小声になりましたから、何を言っているのかは私には聞こえませんでした。赤城さんが驚愕の表情を浮かべましたから、かなりキツイお説教をしたようですね。加賀さんの耳打ちの後すぐに、赤城さんも大鳳さんに謝罪しました。

「大鳳さん……その……本当にごめんなさい。あまりにも美味しそうだったので……つい魔がさして……。許してくださいね。」

「あつ、はい。赤城先輩も加賀先輩も……私はあまり気にしていませんので、大丈夫です。それに……この豚カツは絶品でしたから、先輩達の気持ちも良く分かります。その……もう一度注文しませんか？今度は全員分を」

大鳳さんも赤城さん達を直に許したようで、再び和気藹々とした雰囲気になりました。どうやら大鳳さんの提案は、他の正規空母娘達にとっても渡りに船だったようで、全員の表情が一気に明るくなりましたね。そうと決まれば、私の方も急いで全員分の豚カツを作つてしましましょう。今日も鎮守府は平和……

「そういえば……大鳳は、一航戦所属だよね？となると、私や翔鶴姉も一航戦になる訳だし……葛城達も一航戦か……。まあ、葛城達は『新生一航戦』を名乗っているから問題ないのかもかもしれないけど……結構ややこしい事になったよね？『旧』一航戦の加賀先輩？」

「旧？……なんだか馬鹿にされているようで頭にきました。五航戦は何時まで経つても五航戦よ。第一、未熟な貴方に一航戦の看板を渡す程、この鎮守府の戦力は疲弊してないわ。とはいえ……大鳳は、先の大戦で最初から最後まで一航戦所属だった以上、一航戦を名乗る事を許してあげてもいいけど。」

「ぶう……！なんで、大鳳よりも先輩の私が五航戦で、大鳳だけ一航戦なのよ！」

瑞鶴さん……たしかに言いたい事は分かりますが、あまりこの手の話題は踏み込まない方が良いと思いますよ……。どのような所属だとしても、戦場に赴くことは変わりません。それに……このままこの話題を進めていくと、私の予想どおりであれば貴方に加賀さんから手痛いしっぺ返し……。」「

「そう……そこまで言うのなら、あなたも一航戦でいいのだけ……。ただ一航戦を名乗る以上、全ての正規空母のトップとして君臨する……すなわち、全ての正規空母の面倒を見てもらわないといけないわね。とりあえず……今日の豚カツの代金は、全部あなたが払うのね……一航戦の瑞鶴。」

「まあ、今日は瑞鶴の奢りですか？ そうとなれば赤城……まだまだ食べられますよ。鳳翔さん、追加の注文お願いします！」

「瑞鶴……大丈夫？ 放心しているように……。鳳翔さんが赤城先輩の注文を受け付ける前に、早く加賀先輩に謝っておいた方が……お姉ちゃんどうなっても知らないわよ。」

やはりといいますか……、私が想像していた通りに事態が推移したようです。瑞鶴さんも慌てて加賀さんに謝っていますが、加賀さんはツンとした表情でソツポを向いていませぬ。そしてそんな姿を、新加入の大鳳さんを始め、瑞鶴さんの後輩でもある葛城さん達も笑顔で見えています。大鳳さんが赴任して色々と空母達の間に変化があるかもしれない……とも思いましたが、結局赤城さんと加賀さんが中心に動いていく事になりそうで

すね。

「五航戦……自分で五航戦と認めたのだから、これからもしかり私の指示に従うのよ……  
とりあえず、追加のお酒と料理を運んできなさい。」

「ぶうく。結局、瑞鶴がこき使われる事になるんじゃない！ほら、葛城手伝ってよ！。  
ああ、大鳳は今日は主役だからいいって。そこで小うるさい先輩の相手しておいて！」

今日も鎮守府は平和ですな。

## 第五五話 筑摩と冷しうどん

重巡洋艦寮 筑摩

「暑い……今日も暑いのだ……暑いのは苦手じゃ……筑摩く、筑摩あ……！吾輩もう駄目じゃ……食欲が沸かんののお……今日の夕食は冷たい物が良いのだ……そうめん……ざる蕎麦あ……」

「利根姉さん……、まだ夏本番ではないのですから。この時期からそのような物ばかり食べていたら、完全に体調を崩してしまいます……。」

たしかにここ数日暑くなっているので、利根姉さんの言いたい事は筑摩も分かるのですが、流石にこの時期から利根姉さんが希望しているようなそうめんやざる蕎麦では……これから夏を乗り切る事が出来ません。それに昨年の夏、球磨さん達軽巡洋艦姉妹達が、あわや……という所まで体調を崩してしまつたのも、食事に原因があつた訳です……。とはいえ、大好きな利根姉さんが暑さに苦しんで食事が喉を通らない姿も、あまり見たくはありません。

同じ重巡洋艦の那智さん達からは、『筑摩は利根を甘やかしすぎだ』などと時々言われていますが、私にとってはたった一人の大事な姉さんです。ですが……今日の夕食は本当

にどうしましょう。体調については少し無視して、利根姉さんの希望通りそうめんを出すべきか：姉さんの希望には沿えませんが今後の体調を考えて普通の食事を出すべきか：迷つてしまいます。

「筑摩く、筑摩あく。鳳翔の店じゃ：鳳翔の店に行けば、美味しくて冷たい料理が食べられるのじゃ。我輩を連れて行つてくれえ：。」

！そうでした。私達には、鳳翔さんの店という強い味方があつた事を忘れていました。たしかに鳳翔さんなら、利根姉さんの希望に沿つた形で栄養価の高い料理を作つてくれるはずです。そういえば、今年の夏の球磨さん達の騒動も、鳳翔さんが解決して下さった筈ですし：。とりあえず、利根姉さんを急いで鳳翔さんのお店に連れて行きましよう。

「利根姉さん？それではこれから鳳翔さんのお店に行つて、夕食を食べましょう。ほら、利根姉さん？少しはシャンとしないと、鳳翔さんに怒られますよ。さあ、私が曳航してあげますから、急いで準備をしてください。」

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

夏本番を控えたこの時期、まだ夏の暑さに体が慣れていないため、多くの艦娘達が体



の不調を訴えています。これが夏本番になり、完全に体がその気温に慣れてしまえば問題ないのですが、このような季節の変わり目は、体が丈夫な艦娘といえども、体調管理が大変なようですね。今日も私のお店には、様々な艦娘達がやってきていますが、多くの子達は食欲がない…などと私に伝えてきます。

このような時期は、とかく冷たい料理が好まれますが、きちんと栄養価なども考えておかなくては、結果的に体力が低下してしまい、大変な事になってしまおうでしょう。ですから私もこの時期にお店で出す物は特に注意をしています。…もつとも、多くの来店する艦娘達は、私のお店で最終的に暴飲暴食気味になる程食事をしていきますので、私の心配は懸念に終わっているわけですが…。

ガラツ

「あら、筑摩さんに利根さん、いらつしや…利根さん大丈夫ですか?」

「ああ、鳳翔く。吾輩暑いのは苦手なんじゃ。今日はなんぞ冷たい料理を食べさせて欲しいのじゃく。筑摩あく、そのカウンター席の空いている所に座るぞ…。はあ…しんどいのおく。」

入り口から入ってきたのは、いつもの利根さんと筑摩さんのお二人なのですが、今日の利根さんは全く元気がありません。筑摩さんもあまり調子が良さそうではありませんが、利根さんの調子の悪さに比べれば、まだ大丈夫といった所でしょうか。それにし

ても利根さん：妹の筑摩さんにまるで曳航されるかの如く、手を引つ張られています。どうやらこの時期の暑さに体がついて行っていないようですね。おそらく心配になった筑摩さんが、利根さんを連れてきたのだと思いますが…。

「筑摩さん？利根さんは大丈夫ですか？」

「あつ、はい鳳翔さん。利根姉さんは…ちよつとバテているようで…。その…なにか利根姉さんの希望の冷たい料理で、栄養価の高い料理を出してやってもらえませんか？」

どうやら他の艦娘達と同じような症状のようですね。このような状態となれば、口当たりの良い食べ物が好まれますから、ツルツと食べられる冷たい麺類が良いと思います。ただざる蕎麦やそうめんでは、具をあまり入れる訳には行きませんので、ここは冷しうどんをベースとした、きちんとした料理を作りましょうか。

勿論、素の冷しうどんだけでは流石に栄養的にもバランスが悪いですから、ここに具を加えていくわけですが、今回は栄養価の高い少し粘り気のある食感が楽しめる具材を入れてみましょう。まずはオクラを叩いた物、同じく粘り気のあるメカブ、そしてナメコ：後はそうですね：少し匂いが弱目のひきわり納豆も入れてみましょう。そしてここに消化を助けるための大根おろしを乗せて、冷たいめんつゆを加えれば…これで行きましょう。

「分かりました。それでは冷たいうどんを準備しますので、少し待っていてください

ね。」

「ありがとうございます、鳳翔さん。よろしくお願ひしますね。」  
「鳳翔く、頼むのじゃく。」

それでは、急いで作ってしまいいましようか。まずは冷えるまで時間がかかる麵つゆを急いで作りましようか。鍋に水と昆布を入れて弱火で火を入れたら、沸騰する直前に昆布を取り出します。そして薄口醤油、みりん、鰹節を入れてそのまま弱火で数分煮て、塩で味を整えます。更に沸騰したら追いかつおを加えた後で火を止めて、浮いていた鰹節が沈んだら完成です。あとは冷えるまで待つて出来上がり。最後に中の鰹節を取除くために濾したら、ボールに移して氷水で冷やしておきましようか。

次は具材の準備ですね。今回考えている具材で準備が必要なのは、大根卸しとオクラのたたきですから急いで作ってしまいいましよう。オクラは少しだけ塩をまぶしてから、熱湯でサツと湯がきます。そして少し冷やしたらヘタの部分を取り、縦に切り開いたら、中に入っている種を軽く取除きます。最後に包丁を使って細かく叩いて滑らかにすれば、オクラのたたきの完成ですね。

次に大根卸しですが、こちらは上から汁をかけるため、少し水分の少ないしつかりした歯応えのある大根卸しを使いたいですね。少し力が必要になりますが、赤城さんにお願ひして鬼卸しで大根を卸してもらいましよう。

「赤城さん、出番ですよ。この大根を鬼卸しで大根卸しにしてください。」

「はい！鳳翔さん。力仕事は赤城に任せてください。…ところで、今日の賄い食についてですが…」

赤城さんは、この時期になっても全く食欲は落ちていませんね…。食欲の落ちていない赤城さんにこの冷しうどんは必要ないかもしれないかもしれませんが、凄く興味深そうに私の方を見ていますから…おそらく食べてみたいのですね。仕方ありません、後で赤城さんと、同じくお手伝いに入っている瑞鶴さんにも作ってあげましょう。

それではいよいよ冷しうどんを作ります。まずは大鍋に水を入れて沸騰させます。そしてここにうどんを投入して…しばらくすると再び沸騰しますから、うどんを箸で解しながら、10分程しっかり茹でます。今回は温かいうどんではなく最後に冷やしますので、うどんはその過程で固くなります。ですから少し柔らかめにうどんを茹でておかなくてははいけませんね。後は冷水に取り出して水洗いして、しっかり冷やしてから水切りをすれば完成です。それでは最後の盛り付けですね。

涼しさを感じる事が出来るように、大きなガラスの器に水切りしたうどんの麺を並べて…オクラのたたき、鬼卸しで作った固めの大根卸し、そしてなめこ、メカブ、ひきわり納豆を載せて…最後に冷やしたつゆをかけたら…完成です！

「利根さん、筑摩さん？冷しうどんが出来ましたので、どうぞ召し上がってください。冷

たたくて美味しいですよ。」

### 重巡洋艦 筑摩

まったく：利根姉さんには世話がかかります。ですが大事な姉さんですから、これは仕方ありません。それに今回の件については、筑摩も食欲が落ちていましたから、鳳翔さんのお店で冷たい料理を食べたいという姉さんの我侷は、筑摩にとつても渡りに船でした。ですから今回は利根姉さんに感謝ですね。私の目の前には、鳳翔さんが作つてくれたガラスの器にもられた美味しそうな冷しうどんが置かれています。始めは冷しうどんでは具があまりないので、栄養的に問題があるのではないかと少し心配していたのですが、流石は鳳翔さんです。具がたっぷり美味しそうな料理が出てきました。

入っている具材も、私達の体の事をよく考えて選んでいますね。オクラは元々βカロチンが豊富ですし、このヌメリも食物繊維で体に良い物です。そしてメカブ。こちらは昆布の根元の部分で栄養が集中している部分ですし、このメカブのヌメリもとても体に良いものです。更にナメコに納豆と来れば、この冷しうどんがとても体に良い物だという事が直に分かります。大根卸しも消化を助けてくれますし、まさにこの料理は、私や利根姉さんが求めていた料理なのかもしれません。

さつそくまず具の部分から…メカブは美味しいですね。このヌルツとした食感と、細い昆布の歯応え、そしてこれを噛みしめるとうどんのツユの味に更に昆布の旨味が増して、濃厚な味を感じる事が出来ます。それにオクラの叩きもとても美味しいです。こちらはメカブに比べるとヌメリが少ないですが、それでも食べた時に舌に絡みつくようなヌルヌル感、そしてオクラの歯応えが筑摩の口の中を楽しませてくれます。こちらもうどんのツユと非常に合っていますが、メカブを噛む時とは少し違い、あつさりした味に感じられる所が良いですね。

やはり次はうどんを食べなくてははいけません。うどんにも具から付着したヌメリがありますので、普通のうどん以上にツルツと食べられてしまいそうです。それではたっぷりツユを絡ませたら…ああ…いいです。筑摩の予想通り、普段以上にツルツと口の中に滑り込むうどんの麺、そして歯応えは少し固めで締まった感じなのですが、内部は弾力性を感じる事が出来ます。また噛んでいると、うどんに少しだけ絡んだ具材の味と共に、ツユの美味しい味と麺の甘さが…これは素晴らしいですね。しかもしっかり冷えていますから、とても食べやすいです。

ナメコや納豆もこの料理には凄く合っていますね。ナメコのプルンツとした食感、そして納豆の粘り気。この料理は全体的にヌルツとした食感を全面に出していますが、それでも少しずつ異なる食感と、ツユと混じった時の具材の味の変化を楽しむことが出来

ます。これ程美味しい料理となると、先程までは食欲が無かった……というのがまるで嘘のように、どんどん食べる事が出来てしまいます。いけませんね……これではいつも筑摩が利根姉さんに『あまりガツガツ食べるのは、恥ずかしいですから止めてください』と言っていました。今度は姉さんから筑摩が注意されてしまいそうです。

そうです！　そういえば、まだ大根卸しを食べていませんでした。胃が少し弱っていましたから、この大根卸しを食べて少し消化を助けなくてはいけませんね。あらつ？　この大根卸しは、かなりしつかりした固さの大根卸しのように、粗めに卸しているのですね。うどんのツユがしつかり染み込んで茶色くなっていますが、それでも大根卸しの固さが損なわれていません。ああ……いいですね。辛味は弱く非常に食べやすいのですが、少しだけ感じる事が出来る大根の苦味、そしてシャリシャリ感を感じる事が出来る歯応え。この苦味という味の変化が、ますます筑摩の食欲を……もうこうなってしまうのは、利根姉さんではありませんが、私でも箸を止める事が出来ません。

そういうえば、姉さんは大丈夫なのでしようか？　先程から隣がとても静かです。普段であれば、利根姉さんは『あくでもない、こうでもない』と騒がしく食事を楽しんでいますが、今日はとても静かです。……利根姉さん……たしか先程は、暑くて体調が悪いと筑摩に言っていますか？　たしかにこの料理は美味しくてどんどん食べる事が出来るという事は理解しますが、ガラスの器を持って掻き込むのは……止めてください。

「旨いのお、旨いのじゃ。流石は鳳翔じゃあ。この料理なら我輩、どんどん食べられるぞ。とりあえずお代わりじゃな！ただ：我輩にはもう少し味のアクセントが欲しいところじゃ！そうじゃ、鳳翔。梅肉じゃ、梅肉を叩いてこの料理に載せて欲しいのじゃ。我輩、この料理には酸味も合うと見たぞ。」

流石は利根姉さんです。お代わりを要求する所までは予想していましたが、更に味の変更まで鳳翔さんに注文しました。やはり、こと食事への拘りでは利根姉さんにとても適いません。

## 鳳翔

どうやら利根さんも筑摩さんも、私の作った冷しうどんを喜んで食べてくれました。また利根さんはお代わりまで要求してきましたから、とても気に入ってくれたのだと思います。それにしても、流石は利根さんですね。たしかにこの料理、酸味が入りますとさっぱりした味になり美味しく食べる事が出来ますし、そのために梅肉を要求してきた事も流石といったところです。それでは次は利根さんの要求どおりに、梅肉を叩いた物を追加して冷しうどんを出して上げましょうか。

「筑摩さんはどうしますか？利根さんと同じにしますか？」



「はい、筑摩も利根姉さんと同じ物をよろしくお願いします。」

筑摩さんも利根さんと同じように料理を追加するようですね。来店した時は、利根さん程ではありませんが、筑摩さんもあまり元気がなかったので心配しましたが、大丈夫なようです。そういうえば：利根さん達以外の周りの艦娘達も、利根さん達が美味しそうに冷しうどんを食べている姿をチラチラ見ながら、同じ物を食べたそうな表情をしていますね。一応聞いておきましょうか。

「あの…：長門さん達はどうしますか？よろしかったら一緒に冷しうどんを作りますが。」  
「あ…：ああ。そうだな。ちよつと利根達が食べているのを見ていたら、私も食べたくなっていた所だったから、一緒に注文しようかな。陸奥も食べるだろう？」

「そうね…：私も一杯もらおうかしら。」

・  
・  
・

「あの…：鳳翔さん。私達4人にもお願いします。那智達も食べるでしょう？」

「あゝつ、私達にも作つてよ。加賀さんや飛龍達も食べるよね？瑞鶴、私達正規空母も注文するから、8人分追加ね。」

「山城、私達も注文しましょう。今回は運が良い事に、私達の方も材料がありそうよ。」

「鳳翔さん、私にもお願いします。初霜？あなたもいかがですか？」

「イタリアの冷製パスタとは違うようですが、リットリオも日本の冷製パスタを注文してみますね。」

「鳳翔さん、こつちも注文するわ。プリンツ・オイゲンやZー1達も食べるでしょ？今日は私の奢りよ。」

あつという間に、注文の声が広がっていききましたね。どうやら今お店に居るほとんどのお客さんが注文する事になりそうです。それに…この分では、今日お手伝いに入っている赤城さんと瑞鶴さんの賄い食も冷しうどんになりそうですから…少し大目に具材を準備した方が良さそうですね。今日はこれを食べて、皆さんには元気になってもらいたいものです。

「鳳翔く。我輩、完全に気分が乗ってきたぞ。唐揚げを追加じゃ、それに焼き魚…あとは…そうじゃ！豚の生姜焼きももらうぞ。」

「利根姉さん…そんなに食べたら、また元の木阿弥になってしまいます。少しは自重してください。」

「ええ、いい、筑摩。我輩の邪魔をするでない。折角、元気になったのじゃ、もつともつと我輩は食べるのじゃ！」

利根さん：元気になったのは良いのですが、あまり筑摩さんを困らせてはいけませんよ。とはいえ：こうなつてしまつた利根さんを止める事は私にはとても出来ません。しかし：このまま行くとどうなるのか：私には直に予想が出来てしまいますし：筑摩さんも自分の未来を予想して覚悟を決めたようですね。

「：動けんのじゃ：。筑摩、筑摩あ。食べ過ぎて苦しいのじゃ：。すまんが、重巡洋艦寮まで頼む：。」

「利根姉さん：だから言つたではないですか：。仕方ありませんね。また曳航しますから、手を出してください。本当に困つた姉さんです。」

あらあら：来店してきた時と同じように、結局筑摩さんに曳航されて利根さんは重巡洋艦寮まで戻るようですね。世話好きな筑摩さんに世話をかける利根さん：これはこれでとても相性の良い姉妹という事なのかもしれません。今日も鎮守府は平和です。

## 第五六話 初春とフキの肉詰め

ガラツ

えっ!?まだ今日の料理の下準備をしているところですが、いきなりお店の入り口が開いて、入ってきたのは：フキのお化け：ですか?：いえ、フキの葉の下に可愛い足が見えていますから、おそらく駆逐艦の子だと思うのですが：それにしても大きなフキですね。えっと：入ってきた子は初春ちゃんのようなですね。たしか初春ちゃんは、短期任務として北方艦隊に出向中だったと思いますが、その任務が終わってこの鎮守府に帰ってきたのでしよう。

そして、おそらく向こうで手に入れた食材を持って帰ってきたのだと思いますが：それがこのフキという事でしょうか。北海道で初春ちゃんの背丈よりも高いフキとなると：該当するフキは：足寄のラワンフキでしょうね。おそらく私に料理してもらっために持つてきたのだと思いますが、これだけの大きさのフキを料理するのは、私にとつてもかなり大変な作業になりそうですね。

「鳳翔さん：わらわもやつと鎮守府に帰ってこられたのじゃ。それにしても、このフキは重いのお。頑張つて持つて帰ってきたのじゃから、これで何かわらわに料理を作つて

もらえんかのお。北方艦隊の木曾さんに聞いた所によると、このフキはラワンブキと言つて珍しいフキのようじゃから、わらわもこれの料理を楽しみにして持つて帰つてきたのじゃ。…それに、時期的にもこれが今年最後のラワンブキという事じゃし…美味しく食べたい物よのお。」

「分かりました、初春ちゃん。折角このような、こちらでは珍しい物を持つてきてくれたのですから、頑張つて料理しますよ。ただ…アク抜きに時間がかかりますから、今日は少し遅い時間に来店してもらえますか？」

初春ちゃんが持つてきたラワンブキは、丈が2m以上ありますし、太さも直径約6cm。これ程の大きさとなりますと、アク抜きもきちんに行わなくては、料理をした際にエグ味が残つてしまいます。これからアク抜きをして料理を作るとなると…アク抜きだけで半日はかかるでしょうから、開店直後に来店されてしまうと少し料理が間に合いません。

「鳳翔さん、分かりましたぞ。それでは今日の少し遅い時間にわらわも来店するゆえ、よろしく頼みましたぞ。」

初春ちゃんは嬉しそうに帰つて行きましたが、このフキ…どのように料理をしたものでしょうか。折角このような大物のフキですし、通常のフキのように只単に煮付けを作るといふのでは、流石に勿体無いですね。…そうです！これ程の太さがあるフキでした

ら、フキの中の空洞部分も大きいですから、ここにお肉を詰めて、旨味を追加して煮込めば：美味しいフキの肉詰めになりそうですね。そうと決まれば早速料理してしましましょう。

まずはラワンブキの解体(?)ですね。フキの葉の部分は後から甘辛く煮詰めて佃煮にしてしまえば良いですから、まずは葉の部分を切り取ります。そして：問題はこの長いフキの茎の部分ですね。最初にアク抜きをしなくてはいけませんから、鍋に入る長さに切り分けましょうか。そして鍋一杯にお湯を沸かしたら、塩を入れて、切り分けたラワンブキを鍋に投入します。

後はこのまま強火で15分程煮る事で、フキ全体に火を通したら、すぐに冷水につけて塩茹でしたフキを一度冷します。今回のような太くて立派なフキになりますと、どうしても食べる際にフキの筋が気になってしまいます。ですからこの筋をしっかりと取除かなくてははいけませんので、一端冷したフキから皮を丁寧剥く事で、フキの筋を取除いておきましょう。後は、このまま冷水につけて半日程放置しておけば、きちんとアクが抜けて僅かなフキ独特の苦味だけが残った、美味しいフキの水煮が完成です。

そろそろラワンブキからアクが抜けていそうですね。それでは出来上がったフキの水煮を使って、フキの肉詰めを作りましょうか。フキの中に詰める具材ですが、これは豚の挽肉に微塵切りした椎茸と人参を混ぜてから、玉子を落として塩を振りよく混ぜる事で作ります。後はこの具材をフキの中に入れる前に、食べやすい大きさにフキの長さを揃えておかなくてはいいけません。そうですね：フキの直径が6cm程ですから、少しだけ太さの方が長くなつてしまいますが、5cm大の長さに切り揃えておきましょう。これ以上の長さでも勿論良いのですが、フキの中にしつかり肉を詰める作業が大変ですから、少し短めですが今回はこの長さにします。

それではいよいよ準備した具材をフキの中に詰めていきましょうか。今回はフキの空洞の部分の直径は約4cm。この中にしつかり肉を詰めるのは結構大変な作業ですね。とはいえ、ここで手を抜いて中の具材がガサガサの状態になってしまつては、煮ている間に中身がフキからスポツと抜けてしまう恐れがあります。ですから今回は、絞り袋と菜箸を使って上手に、フキの空洞部分に具材を詰め込んでいきます。

大体詰め終わりましたね。元々のフキの大きさが大きかったですから、かなりの量が

出来てしまいました。うちのお客さん達は良く食べる子が多いですから、問題なさそうですね。それでは最後に準備したフキの肉詰めを煮込みます。大鍋に出汁とみりん、日本酒と醤油そして砂糖を入れて一度煮たてる事で味を落ち着かせます。ここまで煮汁の準備が出来ましたら、準備したフキの肉詰めを静かに並べて、蓋をして弱火で煮ていきましようか。この大きさのフキになりますと、火を均等に入れるために時々フキの肉詰めをひっくり返す必要がありますが、豚肉の挽肉に完全に火が通り、味が染み込んでいくまで20分程煮込んでおきましょう。あとは一度、粗熱を取り除いて、煮汁の味がフキ全体に染み込めば完成です。

そろそろ良さそうですね。既に開店の時間となり、様々なお客さんが私のお店で食事を楽しんでいる時間になってしまいました。が、なんとか初春ちゃんが来店する前に料理の準備が完了して本当に良かったです。初春ちゃんは、この料理を楽しんでくれるでしょう。少し楽しみですね。



「鳳翔さん、そろそろ料理の準備は問題ないじやろうか。約束どおり少し遅い時間によつてきましたぞ。折角の機会じやから、同部屋の初霜も誘つたのじやが…問題ないかのお。」

「いらつしやい初春ちゃん。準備は出来ていますから、カウンター席にどうぞ。勿論、初霜ちゃんも歓迎ですよ。早速料理を出しますから、少しお待ちください。」

初春ちゃんは凄く嬉しそうな表情でカウンター席に座りましたね。それに、今日はいつも大和さんと一緒に来店している初霜ちゃんも、初春ちゃんと一緒に来店です。そういえば、今日は大和さんが一人で食事をしていたので、珍しい事もあるものだ…と思つていたのですが、こういう事情だったので、珍しい事もあるものだ…と思つていたので、たしかに、初春ちゃんと初霜ちゃんは駆逐艦寮では同部屋ですから、たまには友達同士でゆつくり食事がしたいという事なのでしようね。ふと大和さんを見ますと、大和さんも微笑ましそうな表情で初春ちゃんと初霜ちゃんを見ています。

「初霜、いつもわらわは初霜の世話になっておるから、今日はわらわが初霜にご馳走するからのお。わざわざ北海道より珍しい食材を運んできたゆえ、喜んでもらえると嬉しいのじやが…。」

「まあ、初春ちゃん。初霜にご馳走してくれるなんて、本当にありがとう。わざわざ遠い

北海道の食材を運んでくれたなんて、今日はとても期待できるわね。」

「とはいえ、わらわは材料を持参してきただけで、料理は全て鳳翔さんに任せているのじゃがな。そうじゃ、折角だから今日は酒も頼むかのお。鳳翔さん、わらわ達に日本酒を頼む。なに、わらわ達はそんなに量は飲めぬゆえ、冷酒で一杯だけじゃがな。今回の料理に合うようなキリツとした日本酒を出してもらえんかのお。」

「そうね。同部屋の初春ちゃんと仲良く飲むのも悪くないわね。…そうだわ。折角だから、今回の材料と同じ北海道のお酒はどうかしら。あの…鳳翔さん、もしこのお店にあったら、北海道の日本酒を出してもらえないかしら。…その、出来れば私達でも払える値段のお酒で。」

そうですね…たしかに北海道のお酒、先日阿武隈さんが鎮守府に帰還して来た時に一緒に運んでくれたお酒がありますが…これはちよつと値段が…。大吟醸「国士無双」。これは北海道の有名な国士無双シリーズの最高峰に位置する、非常に淡麗辛口で雑味が全くない素晴らしい大吟醸です。今回私が準備したフキの肉詰めを全く邪魔しない素晴らしい日本酒なのですが…ちよつとこのお酒は駆逐艦の二人には高価過ぎるのが問題ですね。今回は初春ちゃんが材料を持参していますので、料理自体はほとんど只同然なのですが、それでもこのお酒は…。どうしたものでしょうか…。

「初霜？折角ですから、私にもその料理を食べさせてもらえますか？鳳翔さんからは、初

春が持つて帰ってきた珍しい食材を使った料理だと聞いていますので、私も食べてみたいですからね。ですから今回は、あなた達二人のお酒は私が払ってあげましょう。」

「まあ、大和さんありがとうございます。初春ちゃん、折角だから今回は大和さんの御厚意に甘えましょうよ。それに、その鍋に入っている今回作ってもらった料理はかなり量がありそうだよ。だから私達だけでは食べきれないと思うの。」

「そ…そうじゃな。た…ただ、あの大和さんに奢ってもらおうというのは、わらわはちよつと…。」

「大丈夫よ、初春ちゃん。大和さんは、今回初春ちゃんが持つてきた珍しい素材の料理を食べてみたいようだし、その食材を運んできてくれた初春ちゃんへのお礼という意味で、そう言ってくれているのだと思うわ。ここは御厚意に甘えましょうよ。」

「さ…さようか。それなら今回は大和さんの御厚意に甘えるかのお。大和さん…よろしくお願いしますぞ。」

私が初霜ちゃんのお酒のリクエストに対して、どのように対処するのか迷っていた事に、大和さんは直ぐに気付いたのでしようね。最善の形で回答を準備してくれました。それに…たしかに今回の料理、かなりの量を作っていますので、初春ちゃん達だけでは食べきれないでしょうから、結局は他の艦娘達の胃袋にも収まる事になる筈です。おそらく、そのあたりの事情も全て考えた上での大和さんの提案のようですね。

初春ちゃんはこのような事は初めての経験だったようですから、大和さんの御厚意にとても戸惑っていました。が、同席していた初霜ちゃんの方は慣れていきますので、直ぐに大和さんの意図に気づいて、初春ちゃんを誘導してくれて本当に良かったです。それでは私の悩みも解決しましたから、まずは初春ちゃん達に国士無双の冷酒をコップで出したら、準備していたフキの肉詰めも出してあげましょうか。

### 駆逐艦 『初春』

短期間じやったが、北方艦隊に派遣されていたわらわがこの鎮守府に戻る際、北方艦隊の木曾さんから、このお化けのようなフキを渡された時は驚いたものじやったな。わらわの身長よりも遥かに背の高いフキ。まるで天然の傘のようなフキじやったが、木曾さんからは『鳳翔さんに渡せば、美味しい料理を作ってくれるから、そのままの形で持って行けよ』と言われていたから、わらわは頑張つてそのまま鎮守府に運んできたのじや。そして今、わらわの目の前にそのフキを使った料理が並べられているのじやが：予想はしていたものの、本当に大きいのお。太さだけでも、わらわが一口で食べられるかどうか微妙な大ききさじや。そして、そんな極太なフキの空洞の部分にぎっしり、挽肉で作ったような詰め物が詰められておるのお。おそらくフキの空洞部分に肉を詰めて煮

込んだ料理じゃとわらわは思うのじゃが…本当に美味しそうじゃな。早速食べてみるとするか。

…ウグツ…ムムム。こ…これは太いのお。一口で…なんとか一口でわらわの口に料理の一部が収められたが、一度噛み切らなければ、全部は一気に食べられぬ大きさじゃ。…おお…これは…これは本当に美味しいものじゃな。醤油ベースの出汁が染み込んだフキの部分を噛むと、シャクツとした食感と共に、薄味の出汁がフキから溢れてきておる。そして僅かに感じられるフキの苦味…エグ味とは少し違う微笑ましいこの苦味は、このフキの特徴なのかもしれんのお。

そしてフキの部分から更に内部に歯が到達した時に出てくる、やはり出汁がたっぷり染み込んだ挽肉の旨み。フキの部分との食感の違いや味の違いがこれ程楽しめるとは予想も出来なかったのお。この挽肉の部分、どうやら挽肉だけではなく人参なども交じっておるようじゃが、この食感の違いも素晴らしい物じゃな。あと…これはなんじやろうか…肉とは少し違う旨みも含まれておるようじゃが…フム…なるほど、これは椎茸も一緒に入っておるようじゃのお。それにしても美味しい物じゃ。フキの部分も筋を全く感じられぬし、とても柔らかく煮込まれておるようじゃな…やはり鳳翔さんをお願いして正解だったようじゃのお。

さて…折角じゃから、あの大和さんに奢ってもらえた日本酒も飲んでみようかのお。

まさかの展開にわらわは心臓が止まるほど驚いたものじゃが、同部屋の初霜は何も緊張せずに奢ってもらっているようじゃし：わらわも、あの初霜の度胸の良さは見習わなくてはならんのお。いずれにせよ、まずはこの日本酒を楽しまなければならん。あの大和さんが注文してくれた日本酒なのじゃから、美味しい事は間違いないと思うのじゃが：どんなもののお。

！…これは。このような日本酒があつたのじゃな。舌を刺激するような雑味は全くないにも関わらず、味全体はキリツとした辛口。これは見事な酒じゃのお。そしてこれだけの淡麗辛口の日本酒ともなれば、わらわ達が先程食べていた料理の味を全く邪魔しないじゃろうし、普段あまり飲まないわらわでも、スーッと飲めてしまうのお。まあ、飲み過ぎは禁物じゃろうが、これ程の日本酒と出会えたのじゃ、大和さんに感謝しつつ、残りの料理もこの日本酒と一緒に楽しまなくてはならんのお。

今日は本当に良き日じゃな。鳳翔さんは勿論、大和さんや木曾さんにも感謝せねば。ふむ？初霜も美味しそうに料理を楽しんでおるようじゃし、いつも初霜の世話になっておるわらわからすると、初霜に対して丁度良いお礼になったようじゃな。

鳳翔

今回ラワンブキを持って帰ってきた初春ちゃんは、とても嬉しそうにフキの肉詰めに楽しんでますね。そして時々冷酒が入ったコップに手を伸ばし、まるでその都度お酒の味を確かめながら飲むかの如く、一口飲むでは目をつぶり口の中で日本酒を転がすような動作をしています。これだけ喜んでもらえるのでしたら、私も頑張つてアク抜きから料理した甲斐がありました。

あらあら：初霜ちゃんも、初春ちゃんの真似をして、日本酒を口の中で転がしながら味を楽しみつつ、料理の味も楽しんでますね。こう言つては申し訳ないのですが、この二人の駆逐艦娘達が、まるで戦艦や正規空母の艦娘達が行うような動作・表情をしているのを見ると、微笑ましくなつてきます。そしてそんな二人の様子は他のお客さん達も気づいたようで、初春ちゃんと初霜ちゃんの姿を、表情を弛めながら横目で眺めていますね。

それにしても、二人ともとても美味しそうに料理を食べていますね。：二人にお酒を奢つてあげた大和さんも嬉しそうに二人を眺めていますし、大和さん自身も今回のフキの肉詰め料理を堪能しているようです。：となると、今回の珍しい食材を使用した料理が美味しいという事を、他の艦娘達も認識した訳ですし：ここまで来れば、次にどのような出来事が展開されるのか：火を見るよりも明らかです。

「フム…吾輩も食べてみようかのお。鳳翔、そのフキの肉詰め、吾輩と筑摩の分も頼むぞ。初春、どうやら今回はお手柄だったようじゃな。吾輩も、初春に何か奢つてやるぞ。ついでに初霜にもな。」

「まあ、ありがとう利根さん。初春ちゃん、折角だから利根さんに何か美味しい料理を頼んでもらいますよ。そうね…今日はイサキが入っているみたいだから、イサキの塩焼きなんてどうかしら。利根さん、いいですか？」

「ああ、それくらいなら吾輩は構わぬぞ。鳳翔、この二人にイサキの塩焼きを出してやってくれるかのお。ああ、勿論このお代は吾輩が払うぞ。」

「は…初霜…。本当に大丈夫なのかや？わらわは今回のような申し出は初めてであるがゆえ…。(大丈夫よ初春ちゃん、ここは全て初霜に任せて頂戴。)」

「…フキの肉詰めですか…。たしかに美味しそうな料理ですね。しかもこの太いフキとというのが気になります。私も一つだけいただきます。鳳翔さん。私にも一つ…いえ、こ



こちらのテーブルに8人前お願い出来るかしら。…その五航戦、今回は注文を忘れないで欲しいものね。それと…初春。このような面白そうな食材を持つてきた事はお手柄でした。私からも貴方達に何か奢りますので、好きな物を頼んで良いわ。」

「まあ、加賀さんありがとう。初春ちゃん、折角の加賀さんからの申し出、断つたら失礼だわ。そうね…加賀さん、肉じゃがをお願いしても良いかしら。初春ちゃんには、是非鳳翔さんの美味しい肉じゃがを経験させてあげたいの。」

「そうね…たしかに初霜の言う通り、鳳翔さんの肉じゃがは絶品です。ですから初春にそれを経験させてあげたい気持ちは、とてもよく分かるわ。分かりました。鳳翔さん、肉じゃがをこの二人に出してあげてください。勿論、肉じゃがのお代は私が払います。」

「は…初霜…あの加賀さんがわらわ達に…。本当に大丈夫なのかや？わらわは少し心配になってきたのじゃが…。(大丈夫よ初春ちゃん。加賀さんは凄く優しい人だから問題ないわ。初霜に全て任せて頂戴。)」

「妙高姉さん…。あのフキの肉詰め。あれだけの太さのフキなど滅多に食べられなささうだし…私も食べてみたいな。他の艦娘達も注文するようだし、私達も注文しないか？

鳳翔さん、こつちにも四つ頼む。初春、珍しい食材を持って来てくれて感謝するぞ。折角だから、私達からも初春達に何か一品注文してやろう。なんでもいいぞ。」

「那智さん、本当にありがとう。それなら…初春ちゃんには、鳳翔さんの作った冷たくて甘いデザートは是非食べさせてあげたいの。今日のような暑い日にはピッタリでしょう？お願いしてもいいかしら。」

「なるほど、たしかに鳳翔さんの甘味は絶品だから、初霜の言いたい事は私も良く分かるな。あの神通や矢矧達も完全に嵌っているようだからな。分かった。鳳翔さん、この二人に何か冷たいデザートを出してやつてもらえるか？そうだな…たしか今日は水羊羹を作っていただろう？あれを出してやつてくれ。会計は私の方につけていいぞ。」

「は…初霜…流石にわらわは怖くなってきたぞ。あの鳳翔さんのお店の甘味を、まさかこのような形でわらわが食する事になろうとは…ほ…本当にこれは夢ではないのじやろうか…（初春ちゃん、大丈夫よ。那智さんは私達のようななしがない駆逐艦を騙すような人じゃないわ。今回は全て初春ちゃんのお手柄なのだから、今日は最後のデザートまで楽しみましようよ。）」

最初の利根さんの言葉を皮きりに、店内のほとんどの艦娘達がフキの肉詰めを注文しましたね。元々のフキが大きく、今回はたくさん作ってありましたが、あつという間になくなってしまいそうです。：それに、このような珍しい食材をこの鎮守府に運んでくれた初春ちゃんには、皆さん非常に感謝しているようで、口々に何か料理を奢ってやるという話になってしまいました。

初春ちゃんは、このような出来事に慣れていませんので戸惑っているようですから、これらの申し出は初霜ちゃんが上手に捌いて、初春ちゃんに少しでも美味しい物を食べてもらえるように調整しているようですね。初春ちゃんだけでは、どうしようも無かったですと思いますが、今回は私のお店に慣れている初霜ちゃんが一緒に良かったと思います。

・  
・  
・

皆さん喜んでくれて本当に良かったです。今日のお客さん達は、珍しい食材で作った料理が食べられて幸せだったでしょうし、初春ちゃんも私のお店で様々な料理を味わう事が出来ましたから（最後は、水羊羹のデザートを掻き込むように食べて、積載オーバーでひっくり返る寸前でしたが）、初春ちゃんも幸せだったと思います。今日も鎮守府は

平和  
です  
ね。

## 第五七話 空母のバーベキュー大会

スーパーマーケット『狸の皮』 瑞鶴

「…と、これだけ買っておけば大丈夫だよな？ 翔鶴姉」

「ええ、これだけあれば、空母の皆さんが全員参加しても問題ないと思うわ、瑞鶴。大鳳さん、野菜の方は大丈夫かしら？」

「あつ、はい翔鶴さん。これだけ買っておけば、大丈夫だと思うけれど…。」

お母さんから、『梅雨も明けた事だから一度外でバーベキュー大会なんだよね。そして瑞鶴達は、そのための準備という事でお買い物なんだけど…これくらい買っておけば大丈夫だよな？ 久しぶりに外でお肉が食べられるから、瑞鶴達も凄く楽しみだよ。あつ、そうそう肝心な事を忘れてたよ。折角瑞鶴達がい出しなんだから、少し良いお肉を瑞鶴達用に買っておかないと。』

瑞鶴達はいつも扱き使われているんだから、これくらいの役得があっても罰は当たらないと思うんだよね。問題はあの加賀先輩に見つかったら全部取り上げられる気がする

るんだけど…隠しておけば大丈夫だし、どうせ焼くのは瑞鶴達がやらされるんだから、最初に先輩達に安いお肉を大量に食べさせてしまえば…。とりあえず、あの辺りに置いてあるお肉かな…。

「葛城、その高いお肉も何パックか買っていくわよ。これは最後まで隠しておいて、後から私達だけで食べるつもりだから、いくつか持つて来て。」

「さすが瑞鶴先輩！葛城、最後まで付いていきますー！」

「瑞鶴…そんな予算はないわよ。それにこんな事が万が一にも先輩達にばれたら、大変な事になるわ。」

翔鶴姉は心配症だよね。予算の方は、加賀先輩を誤魔化してせしめた空母寮の積立金があるから問題ないし、このお肉は先輩達の前に出さなければきつと見つからないつて。それにこのお肉が出る頃には、先輩達は満腹になっている筈だから、これは全部瑞鶴達のお腹に…今度こそ出し抜けそうだよね…えへへへ。

「大丈夫だって、翔鶴姉。それに、多少は私達五航戦が幸せになったっていいじゃない。」  
翔鶴姉はまだ心配そうな顔をしているけど、今回は譲れない…。瑞鶴達だって美味しい肉が食べたいんだから！とりあえず…そこにある100gが500円もする高級肉を…えへへへ。バーベキュー大会が始まったら、一航戦や二航戦の先輩達には安いお肉と野菜をたくさん食べさせて、早いところ満腹になってもらえば問題ないよね!?今日の

バーベキューは楽しみだわ！

肉屋『欲の友』 加賀

「…という事を、あの生意気な五航戦は考えているに違いないわ。バカな子達ね。あの子が私から空母寮の積立金をせびった時点で、この程度の事はお見通しだと言うのに…。赤城さん、このお肉でいいと思うわ。」

「そうですね…このお肉なら…。ああ、想像しただけでもよだれが出てきそうですね。それにしても流石は加賀さん。赤城ではとてもこんな作戦は思いつきませんでした。これなら今日のバーベキュー大会は期待出来そうです。」

「ええ、やはり折角ならば美味しいお肉が食べたいですから。」

「そうよ。バーベキューでお肉を焼くのだから、やはり美味しいお肉を食べたいと思うのが世の理。買い物は五航戦に任せてあるけれど、あの子達に任せておいたらどんなお肉を食べさせられるか、分かったものではありません。やはりここは、私達一航戦が食べるための美味しい肉は自分達で確保しておかないと…。五航戦が買ってくるお肉は、先にあの子達に食べさせてお腹を膨らまさせてしまえば、自然にこのお肉は私達が食べる事になる。」

…最近、お母さんから私達一航戦への視線が厳しい気がするから、ここは私達がお肉を焼いて先に後輩達にお肉を譲ってやる姿を見せることで、お母さんに対するアピールも出来るから一石二鳥ね。それに私達がお肉を焼いていけば、五航戦が自分達用に購入するであろう少し良い肉が出てきても、すぐに対応がとれます。

「すいません。そのステーキ用のサーロインブロックをお願いするわ。赤城さんと私の二人分だから1.5kgもあればいいのけれど…。100gで4000円だから…だいたい6万円ね。これまでの空母寮の積立金を使えば問題ないわ。」

そう…あの子達は私を上手く出し抜いたと思っているようだけど、空母寮の積立金の管理をしているのは私です。まだまだ甘いわね。それに空母寮の積立金は、元々空母達の慰労に使用するために積み立てたお金。今回は、その空母達の代表でもある私達一航戦の慰労のために使うのだから、積立金の使用目的としても完璧だわ。今回のバーベキューは良いお肉が食べられそうです。やりました。

### 酒屋『泥船』 飛龍

「…というように感じて、加賀さん達も瑞鶴達も絶対にお互いに企んでいる気がするんだよね…。今日のバーベキュー大会は絶対に最後で荒れると思うから…なんとか無事



にやり過ぎす算段を考えておかないと、こつちまでお母さんの雷が落ちる気がするよ……。」

「飛龍先輩？そこまで本当にやるでしょうか？一応、瑞鶴先輩の方には葛城もついていますし、翔鶴先輩達もいますから……って、たぶん無理ですね。葛城が瑞鶴先輩を止められるとは思えないですし、翔鶴先輩も大鳳先輩も絶対に引きずられると思いますから……やっぱり先輩の予想どおり、今日は荒れそうですね。」

「まあね……雲龍の言う通り、葛城や大鳳や翔鶴が瑞鶴を止められるとは思えないし、加賀さん達に至ってはアクセルだけでブレーキはないから、期待するだけ無駄だわ……。あ……あ、また（自称）良識派の私達二航戦が一番損しそうですね。」

お母さんから提案のあった空母達のバーベキュー大会。買い出しに瑞鶴達が行かされているのは分かるけど、その後赤城さんと加賀さんも追加の買い出しに向かった時点で嫌な予感しかしないわ……。特に加賀さんは空母寮の積立金を握っているから、本当はちよつと自重して欲しいところだけど……まあ無理かな。加賀さんを止められるのは赤城さんだけだろうけど、赤城さんが食べ物の中で自重するとは思えないし……。こりゃ、空母寮の積立金はまたゼロに逆戻りかな……。

だからと言って、私達二航戦までこの争いに参入しても、碌な事にならない事は簡単に予想つくよ……。ここはなるべく無難に災難を回避して、今夜はきつと落ちると思うお

母さんの雷から回避する事を第一に考えた方が良さそうだよね……。それに私達二航戦だけならまだしも、私達を慕っている雲龍と天城を被害に巻き込む訳には行かないし……。葛城もこつちに居れば助かったと思うけど、あの子は瑞鶴になつているから……。仕方ないよね。

「じゃ、私達は無難に麦酒や日本酒を買つていくよ。とりあえず、その棚のビールは全部持つて来て。」

『死中に活を求めろ！』訳じゃないけど、なんとか私達四人だけでも、今回の死地から脱出しないと。まあ、今回は大人しく端の方でお酒を飲みつつ適当に野菜だけ食べているか、軽空母達の方に混ざるか……。はあ……。本当に、上と下が滅茶苦茶だと真ん中が苦勞するんだよね……。

小料理屋『鳳翔』前の広場 鳳翔

ようやく梅雨も明けて、夏らしい日々になつてきましたね。あの人からの話では、今年の夏も、空母機動部隊の出撃がありそうですね。この機会に空母勢の士気高揚のためにバーベキュー大会をする事にしました。ですから今日は私のお店は休みで、お店の前の広場で軽空母の皆さんが中心になつてその準備をしています。

「皆さん、もうすぐ正規空母の皆さんが買出しから戻ってくると思いますから、急いで準備してくださいね。あつ、千歳と千代田？お店にバーベキュー用のソースと、おにぎりを準備していますから、それもここに運んでください。」

「はいっ、鳳翔さん。分かりました。ほら千歳お姉さん、酒瓶を眺めていないで：言われた物を取りに行くよ。」

．．．  
どうやら、無事に準備は終わりそうですね。既にバーベキューを行うセットが準備されていきますし、炭の準備も終わっています。臨時に準備した机の上には、お皿や箸、そしてコップが所狭しと並べられ、バーベキューで使う予定のタレや、山葵醤油、そしておにぎりの載った大皿も並びました。お酒は：今回はおそらく正規空母の娘達が購入してくるでしょうから、こちらはいつもの日本酒を数本だけ準備しておけば良さそうですね。

あらあら、翔鶴さんに瑞鶴さんに大鳳さん、そして葛城さんがリヤカーを引きながら戻ってきました。リヤカーの中身はお肉に野菜が満載です。凄い量ですが、これだけの量を準備していても、おそらく数時間後には綺麗さっぱり無くなってしまうのでしょうか。それでは急いで翔鶴さん達が購入してきた具材を、焼きやすい様に適当な大きさに切つてしましましょうか。

「飛鷹、隼鷹。申し訳ないですが、材料を切るのを手伝つてください。コラツ、隼鷹！ 酒瓶を眺めていないで、こつちに早く来なさい。まだ飲むには早いですよ。こちらを手伝つてください。」

「へいへい……分かったよ、鳳翔さん。それにしても……凄い量だね……これは……。」

たしかに……山のように積み上げられた肉に野菜……とんでもない量ですね。あら？ 瑞鶴さんがコソコソと私のお店に包みを持って入って行きましたが、あれも準備した具材の一つではないのでしょうか？ まあ、今回の買出しのついでに自分用の物を購入してきたのかもしれないが……。

「鳳翔さん、お待ちせう。とりあえず麦酒と日本酒買って来たよ。これだけあれば問題

ないよね?」

「ありがとうございます、飛龍さん。たしかに、これだけあれば問題なさそうですね。」  
「ヒヤツハ、酒だ! お酒様の到着だ!」

続いて飛龍さんに蒼龍さん、そして雲龍さんに天城さんが大量のお酒と共に到着です。約二名程、軽空母が騒いでいますが…流石にこれだけの量のお酒があれば、全員が飲んで足りそうですね。後は赤城さんと加賀さんが到着すれば全員集合となり、バーベキュー大会を始める事が出来ませんが…あつ、来ましたね。

あら? 赤城さん達は買出しには参加してなかったようですね。まあ流石に、一番上の一航戦の二人自らが買出しに行く筈はないですね。しかし加賀さんはスポーツバツクのような物を持参していますが、ここに来る前に何処かで用事があったのでしょうか。

「鳳翔さん、赤城到着しました。今日はいよいよバーベキュー大会ですね。この日のために赤城は粗食に耐えてきましたから、今日は自重しません!」

「…赤城さん。あまり無茶な食べ方をしてお腹を壊さないでくださいね。それに…本当に粗食でしたか? 私のお店の賄い食を大量に食べていた赤城さんしか、私の記憶にはないのですが…。」

「そうよ赤城さん。あまり食べ過ぎるのは良くないわ。鳳翔さん、遅くなりました。私

たちが最後ですね。すいませんが荷物がありますので、お店に置かせてもらえないでしょうか？」

流石の赤城さんも、加賀さんにまで窘められて、少しバツが悪そうな顔をしていますね。まあ、今日は折角のお楽しみのおバーベキュー大会ですから、赤城さんを苛めるのはこれくらいにしておきましょうか。加賀さんは持っていた荷物を私のお店に置くために店内に入っけていきしましたが、直にバーベキュー大会が始められそうです。それでは、そろそろ炭に火をつけて、乾杯の準備をしなくてははいけませんね。

「皆さん、そろそろ始めますから、火の準備と乾杯の準備をお願いします。」

「皆さん、グラスは行き渡りましたね。それでは乾杯しましょうか。あの人からの話では、今年の夏も私達空母娘を主力とした作戦が開始されるとの事です。作戦が始まれば、私達空母娘は主力部隊として様々な戦場に投入される事になるでしょう。ですから今日はその壮行会も兼ねて、このようなバーベキュー大会を開く事にしました。皆さん、今日はたくさん食べて飲んで英気を養い、次の作戦を乗り越えましょう。そして再び此処に、全員が無事戻ってくる事を願って…乾杯！」

「かんぱ〜い!」

加賀

「五航戦、そこをどきなさい。鳳翔さんが乾杯の時に言ったように、今日のバーベキュー大会は次の作戦のための壮行会だけれど、空母娘の懇親会でもあるのです。だから今日は私達一航戦がお肉を焼いて、貴方たちに振る舞ってあげるわ。ほら、お肉を取り分けてあげるからお皿を持ってきなさい。」

「エッ? エッ? …あの…加賀先輩? …その…熱でもあるの? 瑞鶴達がお肉を焼くつもりだったんだけど…。本当にいいの?」

「五航戦…馬鹿な事を言っていないで、大人しく言う通りにしなさい。まったく…時々優しくしてあげたら直ぐにつけあがる…困ったものです。」

「瑞鶴。心配しなくても、今日は最初から私と加賀さんでお肉を焼くつもりだったから、気にしなくていいのですよ。貴方たち五航戦もだいぶ成長したようですし、今度の作戦では貴方達にも活躍してもらわないといけないのですから、しっかり食べなさい。私達一航戦は後でいいわ。」

「! : 本当に一航戦の先輩が焼いてくれるんだ…。赤城先輩、加賀先輩、サ〜ンキュー! 瑞

鶴、しっかり食べて次の作戦は頑張るから！」

フン、お尻にまだ卵の殻が付いているような五航戦の作戦を潰すなど、赤子の手をひねる様なものです。どうせ自分達用に良い肉を隠しておいて、私達には安いお肉を振る舞ってお腹を膨らまさせてから、自分達用の良いお肉を焼く作戦だったと思うけれど、そうは問屋が卸さないわ。立場が上の私達一航戦自ら、『お肉を焼いてあげるから、しっかり食べなさい』と言つてやれば、多少の不信感があつたとしても、一応好意を向けられて以上、この子達が断る事は出来ない筈です。

先程軽空母達の所に居るお母さんの様子をチラツと伺いましたが、お母さんはこちらを見てニツコリ微笑んでくれました。どうやら当初の作戦通り、お母さんへのアピールも成功したようです。それにしても：軽空母の方は、結局お母さんが焼いているようですね。龍驤は手伝っているようですが、もつと他の軽空母はお母さんに気を利かせるべきね…。

それにしても：自分から今回は正規空母娘全員の分の肉や野菜を焼くと言つていすから、我慢せざるをえない：というのとは分かりますが、目の前でお肉が焼け、表面で肉の脂がパチパチ音を立てて美味しそうな匂いが漂ってくるのを見てみると、とてもお腹が空いてきます。野菜の方も玉ねぎなどが餡色に焦げて美味しそうな匂いが漂ってくるし：赤城さんもそうですが、私も何処まで耐えられるか心配になってきます。です



が、まだこの焼き場には良い素材が登場していないのだから、ここはグツと我慢ね。とりあえず、私達の作戦を成功させるために、どんどん他の正規空母達にお肉や野菜を食べさせないと…。

「ほら、飛龍も遠慮しないで、どんどん食べなさい。そこのお肉も火が通ったわ。翔鶴、私達の事は気にしなくていいから、それも食べていいわ。葛城、貴方は肉の食べ過ぎよ。そろそろ野菜も食べなさい。」

### 瑞鶴

まずい…私達五航戦の作戦が、まるで砂上の楼閣が崩れていくように瓦解していくよ…。まさかあの赤城先輩や加賀先輩が焼き場に立つとは考えても居なかったし、こんな事態になるなんて想像もしていなかったんだよね…。でも、このまま行くと私達だけお腹一杯になって、折角私達用を買ってきた高いお肉が食べられなくなっちゃうよ…。なんとかしないと…グヌヌ。

！そうだ、今この場にあの高いお肉を紛れ込ませて、安いお肉と一緒に焼いてしまえば…。そうと決まれば急いで葛城と一緒に、あのお肉をお母さんのお店から持ってこよつと。後は適当に赤城先輩達が焼いているお肉の中に紛れ込ませれば…。

「翔鶴姉：瑞鶴、ちよつとお母さんの店に行つてくるね。すぐに戻るから待つててね。  
：葛城、作戦開始よ。」

「はいっ！瑞鶴先輩。」

よしつ、上手に例のお肉を紛れ込ませる事に成功したわ。後はあのお肉を赤城先輩達  
が焼いてくれるのを待つていれば…。あつ、加賀先輩が紛れ込ませた高級肉を選んで、  
お肉を網の上に並べ始めたよ…。よしよし、もう少しで…。

「ふう…流石に私達も焼いてばかりでは、お腹が空いてきますね。赤城さん、私達も少し  
肉を食べながら、続きを焼いていきましよう。とりあえず今焼いている肉を少しもらい  
ましようか。貴方達、ごめんなさいね。私達も少し食べさせて頂戴。」

「そうね加賀さん、流石に赤城もお腹が空いてきました。とりあえずこのお肉は、私達一  
航戦が食べさせてもらいましよう。」

そ…そんな…。よりにもよつて折角買ってきた私達用の高いお肉で…。しかもここ  
まで焼いてもらつていたから、流石に『食べるな！』と文句も言えないし…。拙い、拙  
いよ…。ここはあまり顔に表情を出さずに、なんとかお肉を分けてもらおう事を考えない

と…。

「あの…加賀先輩？瑞鶴達もそのお肉を少し食べたんだけど…。」

「五航戦…ここまで全部私達が焼いているのに、その私達に肉を食べさせないつもり？流石にそれはないと思うのだけれど。少くらしい私達が肉を食べても、問題はないと思うわ。」

や…やられた。これ絶対に分かってやっているよね…。加賀先輩の顔に勝ち誇ったような表情が…。でも、この状態じや文句も言えない状況だし…完全にやられた。事情を知っている葛城はガツカリした表情をしているし、翔鶴姉や大鳳もタメ息しているし…。今回は完全に私達五航戦の負けだよ…トホホ。

もうこうなったら自棄よ！どんどん肉や野菜食べて、お腹一杯になるしか手はないわっ！

「葛城、もうこうなったら自棄食いよ！その野菜と鶏肉の塊持って来て！ほらっ、葛城もドンドン食べちゃって！」

「はっ…はいっ！」

飛龍

やつぱりね…あの食い意地の張った赤城さん達が自ら焼き場に立つと言った時から、おかしいと思っただよね。五航戦の立てた作戦くらいじゃ、赤城さんや加賀さんを出し抜く事は出来ないと思っただけ、あそこまで鮮やかに切り返されたら、瑞鶴達も何も言えないよね…。

私の想像通りなら、加賀さんの更なる追い討ちがあると思うけど…。私達二航戦はそれには極力関わらずに、平和的に逃げ切らないと…。まあ、加賀さんが自分達用を持つて来ていると思われる具材が、私達二航戦の口に入るとはとても思えないから、今のうちに私達二航戦もお腹を膨らませておくかな。早いところしつかり食べて、軽空母達の方に避難しておかないと…。

「蒼龍、私達もドンドン食べて飲もうよ。ほら、雲龍も天城もしっかり食べて、飲む。折角のバーベキュー大会なんだから、食べておかないと損するよ。それと、そろそろ軽空母達の方に行こつか。あつちは鳳翔さんが焼いているみたいだから、あつちも食べたいしね。」

これで私達二航戦と雲龍達は死地から退避出来そうだな…。

「飛龍、何処に行くつもりなの？まだこつちにも肉や野菜があるのだから、軽空母の所に遠征して食べ物を買ってくる必要はないわ。そんな事より、もつとドンドン食べなさい。その豚肉も丁度良くらいに火は入っているし、その表面に薄く焦げ目がつい

ているピーマンも絶品よ。」

えっ…撤退失敗？という事は、蒼龍は勿論、雲龍や天城も退避出来ないという事だよね…。守ってあげる筈だったのに…雲龍や天城が心配そうな顔をして私の方を見ていくけど、これじゃ何ともならないよ…。不甲斐ない先輩で本当にゴメン…。もうこうなりや、私も瑞鶴達と一緒に自棄よ…どんどん食べて飲むしかないわ。ま、何とかなるよね…たぶん。

### 鳳翔

久しぶりに軽空母の皆さんとゆっくりお話しをするのも良い物ですね。いつものお店と同様に、私が皆さんの野菜やお肉を焼いていますから、私自身はあまり食べる事が出来ていませんが、本当に楽しい時間を過ごす事が出来ています。龍驤には私を手伝ってもらっていますので、最古参の二人がほとんど食べる事が出来ていないというのは、変な話かもしれませんが、正規空母達の方でも赤城さん達が率先して焼いているようですし…あの子達も成長したという事なのでしょうね。

普段の鎮守府の生活では結構無茶をしているあの二人ですが、作戦中は全ての正規空母の先頭に立って纏めていますし、訓練の面倒も良く見ていると聞いています。それに

…このような会で率先して裏方に回って後輩達を楽しませる…という事も出来るようですから、流石は現役の一航戦と言ったところでしょうか。

「なあなあ、鳳翔さん？あつちは凄い事になってるな。見てみ？正規空母の奴ら、まるで最後の晚餐と言わんばかりの食いつぶりや。ウチら軽空母もそれなりに食べるんやけど…あれ見たら、絶対に正規空母達には勝てんという事が良く分かるわ。」

「まったく…多少は自重してもらいたいものですな。ところで龍驤、軽空母の子達も大体満腹になったようですし、私達もそろそろ少し食べましようか。丁度良いくらいにお肉にも火が通っていますし、そこにあるエリンギも美味しそうですから」

「せやな。ほな、そろそろウチ等も食べよか。」

つまみ食い程度には私も肉や野菜を口に入れていましたが、流石にそろそろお腹が空いてきました。それにしても…あちらは赤城さんと加賀さん以外の全員がお腹を上にしてひっくり返っていますね。…完全に食べ過ぎと飲み過ぎです。あの状態では、いくら正規空母と言えども、しばらくは何も口に入れる事は出来ないでしょうね。

あら？ほとんどの正規空母の子達がひっくり返っているのを見た加賀さんが、赤城さんに何か指示を出していますね。おそらくこれから自分達が食べる物を焼くのだと思います…何を指示したのでしょうか。赤城さんは加賀さんの指示で、私のお店に入っ  
て行きましたね…。あら？あれは加賀さんが此処に持ってきたバッグですが…あの中

に何か入っているのでしょうか。

「まさか、あのお肉は……。ちよつとやそつとではお目にかかれなような見事な霜降りの和牛の塊です。ひよつとしてあの子達、全部計画的にやっていたという事でしょか……。いえ、おそらく完全に計画通りだったようですね。あの子達が、後輩の子達に積極的に食べさせていたのは、後輩を労うためではなく、自分達が良いお肉を独り占めするつもりで……。これはいけませんね。流石にこれは、全ての空母の模範となるべき一航戦が行う事ではありません。しかし、どうやってお仕置きをしたものでしょうか……。普通に叱つてもあまり応えなさそうですし……。そうです！」

「龍驤、ちよつと手伝つてください。これから赤城さん達を懲らしめてやらなければいけませんので。」

「せ……。せやな。流石にあればちよつとウチもアカンと思うで……。つて鳳翔さん、相当怒ってるな……」

あの二人を懲らしめて反省させるためには、目の前のあのお肉を食べさせないのが、一番効果があります。今日は私も少し無理をする事になりそうです。

赤城

ついにこの時が来ました。加賀さんの計画通り、他の空母の子達はお腹を空に向けてひっくり返っています。間違いなくこれ以上食べられない所まで肉や野菜を食べていますから、必然的にこの高級肉は加賀さんと赤城だけで食べる事が出来ますね。お肉全体に、まるで網の目に入った細かい白い脂肪。これぞ高級和牛の象徴でもある霜降り肉ですね。しかも赤城の目の前にあるのは、その塊。まずはこれを適当な厚さに切り分けて…。

バーベキュー大会という話でしたが、今この瞬間だけは、一航戦の一航戦による一航戦のためのステーキパーティね。一枚ずつバーベキュー用の網の上に並べられていく、白い網目がびっしり入った赤い塊。この赤い塊に徐々に火が通って、白い網目が消えながら肉の表面の色が変わっていく姿を見ているだけでもお腹が空いてきますね。ここまで我慢して肉や野菜を『少しだけ』しか食べてこなかった甲斐がありました。

お肉の色が赤色から序々に変わり、表面に鮮やかな焼き色が浮かび、表面で脂が細かく弾けています。あと少しね。既にこのような素晴らしい和牛のステーキを食べるための山葵醤油も準備していますし…あとは食べるだけ…はあ…口の中に唾液があふれてきます。

「あら…赤城さん、加賀さん。美味しそうなお肉を焼いているのですね。折角ですから、私達にも食べさせてもらえますか？」



「…えっ? ほ…鳳翔さん。軽空母の方におられたのでは…。」

「ええ加賀さん。先程までは軽空母の方に居たのですが、やはり今回のバーベキュー大会は空母全体の懇親会という側面もありますから、こちらにも顔を出したのですよ。そうしたら、これまでこちらで焼いていたお肉とは比べ物にならない程素晴らしいお肉を焼いていましたので、少し食べさせてもらおうと思つて声をかけただけですよ。…まさかとは思いますが、遙か昔、一緒に一航戦として戦つた私や龍驤にも食べさせられない…という事はないですよね?」

拙いです…。まさかお母さんが参入してくるとは思いませんでした。たぶん加賀さんも想定外だったようです。あまりの出来事に目が泳いでいます。それに…お母さんの顔は微笑んでいます。物凄く怒つている事が雰囲気からよく分かります。お母さんと一緒にいる龍驤も目を背けていますし…これはかなり拙い兆候ですね。こんな状態でお母さんの申し出を断る事など、私にも加賀さんにも出来ません。

（加賀さん、拙いですよ。まさかここでお母さんが介入してくるとは思つても居ませんでしたし、それに物凄く怒っていますよ。どうしましょう…。このままではお母さんの雷が落ちそうですし、赤城達のお肉も…）

（赤城さん、まだ負けたわけではないわ。今回私達は肉を1.5kgも準備している。流石にお母さんと龍驤では、全部食べきれないと思うから多少は目減りしたとしても、

最終的には私達の口に入る事は間違いない。ここはお母さんの機嫌をこれ以上損ねないためにも我慢の一手ね。それに…まだ私には良い作戦があるわ。」

「も…勿論です、お母…ではなくて、鳳翔さん。折角なので食べていってください。赤城さん、鳳翔さんに濃厚なバーベキューソースを持つて来てあげてください。」

「あら…加賀さん、ありがとうございます。龍驤、折角のご好意ですから食べさせてもらいましょう。あつ、赤城さんバーベキューソースはいららないですよ。折角の美味しそうなこの和牛の霜降りステーキ、今回は山葵醤油で食べさせてもらいますので」

…加賀さんの最後の作戦も不発に終わりました。たぶん加賀さんは、濃厚なバーベキューソースを使わせる事で、少しでもお母さん達が食べられる量を減らして被害を抑えようと考えたのだろうけど、やっぱりお母さんの方が一枚上手でした。しかし加賀さんがさつき赤城に言った通り、これだけしっかり脂身の入った和牛の霜降りです。お母さんや龍驤といえども、そうたくさんは食べる事が出来ない筈です。

「加賀さん、これは本当に美味しいお肉ですね。口の中にお肉を入れて、歯を少し立てただけで、その部分からまるでお肉が溶けるような感じで分かれていきます。それに中か

ら溢れ出てくる肉汁も素晴らしいですね。やはりこのような脂身がすっかり入ったお肉は、山葵醤油のような刺激のあるアツサリしたソースでいただくのが一番です。これなら私でも、まだ食べられそうです。もう一枚お願いしますね。」

「ふう、やつぱりこのクラス的肉になると違うもんやなく。赤城も加賀も、こんなに美味い肉を食べさせてくれるなんて、悪いなあ。ウチもまだまだ食べられそうや。それにしても、噛まなくても溶けていくような柔らかさとは良く言ったものだわ。これ、ほんまに旨いで。」

「ほ…鳳翔さん、頑張つてそんなお肉、全部食べちゃってくださいよ！どうせ瑞鶴達は食べられないから、加賀さん達に残らないようにやっちゃってくださいよっ！」

「鳳翔さん、ウーロン茶持ってきたよ…このお茶なら、脂が強い食べ物食べていても多少は緩和すると思うから…。これ飲んでもう一息！」

お母さんと龍驤が私達一航戦のお肉を食べ始めた瞬間、それまで固唾を飲んでこちらの様子を伺っていた他の子達が騒ぎ始めました。それにしても…瑞鶴や飛龍までお母さんを応援するというのはどういう事でしょうか。これは…私達一航戦に対して普段

から敬意が足りていない証拠ですね。それにしても、これだけ脂身が入ったお肉ですから直にお母さんと龍驤も食べられなくなると思っていたのですが…完全に計算違いです。…このままでは…。

流石のお母さんと龍驤も箸が止まり、食べ過ぎのためお腹を上にして引っくり返りましたが…残っているお肉はあと200g程度…どうしてこんな事に…。でも流石の二人も、これ以上はどうあがいても食べられなさそうね。赤城も加賀さんと同じように、お肉が一応残りそうですからホツとしましたが…今回は被害甚大です。あつ…

「おつ、やってるな。秘書艦の金剛から、空母が全員集まっているのだから、一度顔くらい出して来いと言われて来たんだが…。鳳翔…お前まで他の空母達と一緒に…ひっくり返るまで食べてどうする…。もう他の空母程若くはないのだから、ちよつとは自重しろよ。ん？それ旨そうな肉だな。ちよつと俺にも食べさせてくれるか？」

まさか…ここに来て提督まで登場というのは、完全に予想外でした。流石に私や加賀さんでも提督の申し出を断る事など出来ません。それに提督の登場に、お母さんと龍驤が引っくり返ってしまいガツカリした表情を浮かべていた五航戦や二航戦の子達が

ガッツポーズをしているのは……空母寮に戻ったら、『一航戦の先輩に対する敬意について』お話が必要ですね……。

「提督さん！丁度良いところに来てくれたよ。その最後のお肉、何も言わないで食べちゃつてよ。もう鳳翔さん達も食べられないから、瑞鶴達も困っていたんだから。早くやっちゃつて。」

「ん？あゝ、これか。お……おい、この肉は和牛の霜降りだろ？鳳翔からは壮行会だと聞いていたが、こんなに良い肉食べていたのか……ケシカラン奴らだな、まったく。まあ、瑞鶴もそう言ってくれるなら、最後の肉は俺が食べさせてもらうか。……ん……やつぱり、このレベルの肉になると、別格だな。山葵醤油でアツサリ食べている部分もあるんだろうが、脂の部分から口の中でスツと分かれていくような感じがするし、脂分の濃厚な味もすんなり食べれてしまうな。とはいってもこんな脂分の多い肉は、量を食べる物ではないし、俺でもこの量で満足してしまうぞ。いやゝ、それにしても旨かった。」

……そ……そんな……残っていた僅かなお肉が……。本来なら私と加賀さんの胃袋に全て収まるはずだった、あの超高級和牛のステーキが……。ここまでこれを食べるために他のお肉を我慢してきたというのに……このままでは、今日はお腹が空きすぎて眠れなさそうです。加賀さんも私と同じように茫然としていますね。その気持ちは、赤城も痛い程分かります。

「あなた…すいません。少し調子に乗って食べ過ぎてしまいました。もう動けませんので、今日は私を家まで運んでもらえませんか？…それと赤城さんに加賀さん。しばらく私のお店に入店禁止です。貴方達は全ての空母の一番上に立つべき一航戦なのですよ。これに懲りたら、今度から馬鹿な事をしてはいけません。まずは飛龍さん達後輩の皆さんに謝って、きちんと反省するまでは入店禁止です。いいですね。」

「申し訳ありません…鳳翔さん。ほら、赤城さんも『今は』謝っておいた方がいいわ。」  
「そうね、加賀さん。鳳翔さん、今回は一航戦にあるまじき振る舞いでした。赤城も以後『多少は』気を付けたいと思います」

…う…う…赤城達のお肉が…。しかも、お母さんのお店に入店禁止だなんて…目の前が真つ暗になりそうです。そして今回ばかりは、お母さんの怖さが身に染みましました。これからは少しだけ自重しなくてはいけませんね。…それにしても、お腹が空きました。今日は私も加賀さんも普通に眠られるかしら。いえ…ここは空母寮に戻ったら…。

t o b e c o n t i n u e

## 外伝9 翔鶴の炒飯

B B Q 大会会場 飛龍

拙いよ…拙すぎるよ…これどうすればいいのよ…。私の目の前には、茫然とした表情で佇む一航戦の赤城さんと加賀さんの姿、そしてお母さんが提督に担がれて帰宅した後のバーベキュー大会の跡。軽空母の子達は勿論、後輩の正規空母の子達もこの後の空母寮での恐怖を予想して、小声で話し合っているけど…私だつて逃げたいよ…。たしかにさつきはお母さんと龍驤さん、それと提督の連携プレイで、一航戦の野望を力で打ち破った姿に喜んでいたけど…。赤城さん達がこのまま引き下がるとは思えないし…これ、間違いなく空母寮に戻った後大変な事になるよ…。

ここは今日の安眠のために、今居る一番上の私達二航戦がなんとかしないと…。このバーベキュー大会の後片付け、空母寮に戻った後の作戦、それとその作戦準備期間を稼ぐための一航戦の二人の足止め…考えないといけない事が山ほどあるけど…急いで方針を決めないよ…。とりあえず五航戦の二人と大鳳に急いで指示して…。

「翔鶴、こつちの後片付けは良いから、急いで空母寮に戻つてご飯を炊いて。瑞鶴と大鳳

はバーベキューの残り物を掻き集めて、すぐに空母寮に戻る事。何をするかは分かっているよね？あんた達の力に今日の私達や軽空母達の安眠がかかっているんだから、しっかり頼むよ。」

「は…はい！飛龍先輩。翔鶴、すぐに空母寮に戻ってご飯を炊きます。何を作るかは、瑞鶴達が戻ったら材料を見て考えますけど…時間が…。」

「そこは任せておいて。私達二航戦の力で、なんとか一時間はもたせるから。瑞鶴、あんた達も急いで行動に移って。」

「…瑞鶴、了解。たしかにこのままじゃ、間違いなく瑞鶴達も酷い目に合いそうだよ…。飛龍先輩、時間稼ぎよろしく。」

はあ…とりあえずこの会場の後片付けは、雲龍達と軽空母達に任せておいて、五航戦と大鳳は空母寮に先に戻して二次会の準備。この二次会で上手に一航戦の先輩達の機嫌を取らないと私達二航戦まで地獄行きだよ…。赤城さんも加賀さんも、食べ物絡んでなければ妥協してくれる事もあるし、空腹でなければそう簡単に機嫌も悪くはならないんだけど…今回は両方とも…。あゝあゝ気は乗らないけど、翔鶴達が二次会の準備をする時間は、私達二航戦が稼ぐしかないよね。とりあえずあの二人の愚痴に付き合つて一時間か…厳しい戦いだよ…トホホホ。

「赤城さん、加賀さん。良かったら少し話ながらゆつくり空母寮に戻ろうよ。」



「…そう。…私は早く帰りたいのだけれど。」

うひゃく、機嫌は最悪。こりゃ、頑張つて時間稼ぎしないと。翔鶴、二次会の準備は頼んだよ。

### 空母寮の台所 翔鶴

とりあえずご飯を炊き始めましたが、瑞鶴達が戻ったら急いで二次会の料理を準備しないと大変な事になるわ。今頃、飛龍先輩達が身を削る思いで時間稼ぎをしているのでしようけれど、私達五航戦も頑張らないと…。一航戦の先輩方は、間違いなくお腹を空かせて気が立っているでしょうから、二次会でしっかり食べてもらつて満足してもらわないと、今日は私達にとつて悲惨な夜になる予感がするわ。

「翔鶴姉えく、大変だよお。バーベキュー大会の跡から残っている材料掻き集めたんだけど、野菜の屑とお肉が一パックしかないよ、どうしよう…。このままじゃ、瑞鶴達はまっさきに加賀先輩に海軍精神を…。それに、今日はいつても止めてくれる赤城先輩も機嫌悪そうだし…。もうお終いだよ…。」

…そ…そんな。たしかに私達五航戦も今回のバーベキュー大会では、途中から後先考えずにお肉や野菜を食べていましたが、まさかあれだけあつた具材が肉一パックと野菜

屑だけになっていたなんて。ですが空母寮の冷蔵庫に、まだ望みがあるかもしれないわ。

「大鳳さん。急いで空母寮の冷蔵庫をチェックしてください。何か余っているかもしれないから。」

「翔鶴さん…。そつちも見ましたが、残っていたのは卵だけでした。…今日のバーベキュー大会に、冷蔵庫に残っていた野菜は全部供出してしまいましたから…。後はおつまみ用の乾物だけです。」

こつちも駄目ですか…。そういえば、今日のバーベキュー大会で焼くために、空母寮の冷蔵庫の中身は全て持ち出していました。…どうしましょう。このままでは…。ここは料理が得意なお母さんの気持ちになって考えてなんとかしなくては、私達だけでなく軽空母の皆さんや二航戦の先輩達まで被害にあつてしまいます。

「翔鶴姉え、チャーハン、チャーハンだよ。チャーハンならこの具材だけでもなんとかするんじゃないかな。いつかお母さんの店の賄食で、残り物を全て入れたチャーハンを食べた事があるんだけど、あれ美味しかったから…。」

そうね、瑞鶴。たしかに炒飯なら、この野菜屑とお肉だけでもなんとかかなと思うわ。あなたもお母さんのお店でだいぶ成長しているみたいね。そうと決まれば、ご飯が炊けたら急いで炒飯を作らないと。たしか空母寮の台所の片隅には、以前赤城先輩がお母さ

んのお店から借りてそのままになっていた中華鍋があつたと思うから、これを使えば大量に炒飯を作る事が出来るわ。

炒飯は時間が勝負ですから、二航戦の先輩達が一航戦の先輩達を空母寮に連れて帰る直前に火を入れて、一気に作らなくてはいけないわね。一番美味しい状態で炒飯を食べてもらえば、赤城先輩や加賀先輩達もきつと満足してくれるはずよ。となると、今の内に具材に簡単に火が通るように細かく切っておかないといけないわね。少しでも食感を良くするために、御飯と同じ程度に細かくしないと。

「瑞鶴、今から炒飯を作るから、急いで具材を細かくして頂戴。分かっているとは思うけれど、お米と同じくらい細かく切るのよ。それと大鳳さんは、飛龍先輩に暗号電文『ワレ炒飯ノ準備ヲ開始セリ。詳細ナ帰寮時間ヲ連絡サレタシ』。終わったらお酒と乾物を机に並べて、いつでも二次会が出来るように準備をしてね。」

「りよくかい、翔鶴姉。急いでやっちゃうよ！」

「分かりました翔鶴さん。急いで始めます。」

これでなんとかなると良いのだけけれど…。

「翔鶴さん、飛龍先輩から暗号電文。『我、後10分デ帰寮スル。』以上です。歓話室にはお酒と乾物の準備は完了、それに体調不良の龍驤さんを除いた軽空母の皆さんや雲龍達も歓話室に揃っています。」

「大鳳さん、連絡ありがとう。さあ瑞鶴、急いで炒飯を作るわよ。」

今回の炒飯は、先輩方が大好きな口の中でパラパラ分かれていくような炒飯を作らないと：しかも今回は絶対に失敗が許されないわ。いつもなら中華鍋に御飯と卵を入れて一気に炒めるところだけど、今回は確実を期すために安全な方法で料理した方が良さそうね。少し邪道かもしれないけれど：予め溶き卵の中にご飯を入れて、しっかりと混ぜて御飯の周りに卵を塗した後、塩と胡椒で味付けをしてから一気に炒めましょう。それと本当は炊き立てのご飯で炒飯は作りたくないのだけれど：今回は時間がないから、これはどうしようもないわ。一応、出来るだけギリギリまで待つて少し冷ますつもりだから、大丈夫だと思うけれど：。

それじゃ時間も迫っているので、始めましょうか。まずは溶き卵にご飯を入れて、しっかりと混ぜる事でご飯全体に卵を塗します。後はこの中に塩と胡椒を振つて味をつけた後に、鶏ガラスープの素を少し入れて旨味を増やして：。さあ、ここまで来たら中華鍋に油を塗つて強火で一気に炒めないといけないわね。でも今回は火が通り難い具材もあるから、具の野菜に：特に玉ねぎには先に火を通しておかないと駄目ね。具材の

方は瑞鶴に任せて、先に火を入れてもらおうかしら。今回辛うじて確保出来た具材：ピーマンに人参に玉ねぎにエリンギ、そしてバーベキューの残りのお肉。本当はネギやチャーシューの方が良いのだろうけれど…今回は仕方ないわ。それに具材の量が少し少ないけれど、今回のようにパラパラした食感の炒飯を作るには、寧ろ都合が良いわ。「瑞鶴、そつちの具材に火を入れておいて頂戴。万が一にもきちんと火が通っていないと、食感が悪くなったり、変な辛味や苦味が出てしまつて味が壊れてしまうから、しっかりやるのよ。」

「う…うん。分かつているよ、翔鶴姉〜。」

よし、これで具材の方は瑞鶴に任せただから大丈夫だと思ふわ。私は炒める方に専念できらわね。出来上がった後にお米一粒一粒の食感が楽しめるように、おたまを使つてご飯を解しながらしつかり炒めないよ…。そろそろご飯が完全にほぐれたわ、それじゃ瑞鶴に任せていた具材をこつちに投入しようかしら。

「瑞鶴、具材の準備はいい？それじゃ、こつちの中華鍋に全部入れて頂戴。」

ここからはスピードが勝負だわ。具材と炒めたご飯がしつかり混ぜるようにかき混ぜながら炒めないよ。それと中華鍋をしつかり振つて…今回は頑張らないといけないわね。…いよいよ最後の仕上げね。香ばしさを演出するために、醤油を少しだけ中華鍋の縁から回すように入れて…よしつ、完成よ。五航戦特製の残り物炒飯の完成！…これ

で先輩方が満足してくれると良いのだけれど。

「瑞鶴、大鳳さん、なんとか完成したわ。直ぐに二次会の会場に運ぶわよ。それと瑞鶴？  
これ以上、赤城先輩と加賀先輩を刺激しちや駄目よ。」

ああ…やっぱり私達が想像していた通り、二次会会場は空気が張りつめたような緊張感が漂っているわ。その中心は勿論、一航戦の先輩方なのだけれど。目を瞑ってジツとしているだけだから、私が思っていたよりは機嫌は悪くなさそうだわ。…飛龍先輩、蒼龍先輩…お疲れ様です。先輩方の疲れ切った表情を見れば、この一時間がどんな一時間だったのか、私達でもよく分かります。あとは、この特製チャーハンで完全に機嫌を直してくればよいのだけれど…

「あの…赤城先輩、加賀先輩？…その…今回の二次会のために炒飯を作ってみたのですが、食べてもらえないでしょうか。具材は、今回のバーベキュー大会の残り物しか準備出来ませんでした…」

「…チャーハン。それは香り立つ黄金のご飯。お肉と野菜が散りばめられた様は、まさに宝石箱のような美しさ…。」

「あ…赤城さん？これは駄目ね。空腹で正常な判断がつかなくなっているわ。翔鶴、早くチリレンゲを持ってきなさい。この際、私も具材には拘らないわ。」

### 加賀

今回のバーベキュー大会は酷い目にあつたけど、なんとか二次会ではそれなりの物が食べられそうね。ま、二航戦の二人に小一時間も連れ回されたのはどうかと思うけれど、空母寮に戻つたら一応二次会の準備をしていたという事は、それなりに気を使っているという事ね。それにしても…お腹が空きました。赤城さんではないけれど、流石にこのままでは私も眠れなかったから、この二次会はありがたいわね。

…炒飯ですか。まあ、残り物を使ってなんとか私達に美味しい物を食べさせようとした…という心意気は買います。五航戦が作ったという事なのですが、流石に今回は料理の上手い翔鶴が中心に作っているでしょうし、もう一人の五航戦もお母さんの店で鍛えられているという事ですから、それなりに味は期待出来そうね。大皿からとりあえず取り分けてみたけれど、お米はきちんとパラパラしているようだし、お米の中に丁度良い感じで肉や野菜が散りばめられている…いい感じね。

レンゲでチャーハンを掬うとよく分かるけれど、本当にご飯一粒一粒がパラパラ分か

れています。という事は、ご飯粒それぞれに卵が上手にコーティングされているという事なのだろうけれど、上手に作ったものね。まずは一口：あら、良いじゃない。口に近づけた際に鼻から入ってくる香ばしい香りも良いけれど、少し濃い目の塩味と後ろに隠れた旨味が良いわね。それに：この香ばしさは普通の焦げ目だけではなさそうだわ。：なるほど、これは醤油の香ばしさ。という事は、最後に醤油を使って焦げ目を作って、香ばしさを出しているのだと思うけれど：翔鶴やあの子もやるものね。

それに肉や野菜が丁度米粒に近い大ききで切られているから、とても食べやすいわね。お米の食感の中に時々感じる人参の固さ、それと色彩を楽しませるピーマンの緑色、それに口の中でキュツとした異質の食感を楽しませてくれるエリンギに、噛んだ際に甘みを感じさせる玉ねぎ：残り物と言っていたけれど、こういう具材もなかなか良い物です。勿論細かく切られたお肉も、丁度噛むと肉の旨味がグツと溢れて、さらに食が進む：。空腹は最良の調味料と言うけれど、この炒飯なら空腹でなくても楽しむことが出来る逸品だと思います。

：さてと、これだけ美味しい炒飯だという事が分かれば、もう余計な事を考える必要もないでしょう。後は赤城さんに全部食べられてしまう前に、私も食べられるだけ食べないと。多少お行儀が悪いと思われても、今回だけは赤城さんと同じように、私も一気にかきこもうかしら。



「翔鶴、瑞鶴、今回の炒飯は美味しかったわ。ま、五航戦もやるものね…。もつと食べた  
いから、お代わりを入れて頂戴。急いで。」

## 翔鶴

はあ…良かった…。なんとか先輩方に気に入ってもらえたみたい。これでも機嫌が  
直らなかつたら、私と瑞鶴は真つ先に大変な事になっていたと思うけれど、どうやら助  
かつたようね。赤城さんは勿論、あの加賀先輩まで掻き込むように私達五航戦が作った  
炒飯を食べてくれているし、加賀先輩が私達を褒めてくれるなんて…。…良かった。

一航戦の先輩方の雰囲気柔らかくなったから、ようやく会場全体を覆っていた緊張  
感も薄れて、普通に二次会の酒盛りが始まったようね。軽空母の子達もやつとりラック  
スしてお酒を飲み始めたし、雲龍さん達もホツとした表情だわ。これで私達姉妹も落ち  
着いてお酒が飲めそう。バーベキュー大会ではたくさん食べたはずだけれど、なんだか  
少しお腹が空いたような気がするの、たぶん緊張感が薄れてホツと出来たからなので  
しようね。

「その五航戦。折角だから、私のお酒もこの二次会に提供するわ。部屋に置いてある  
から持つて来て頂戴。それと雲龍、マイクの準備をしなさい。折角の二次会だから楽し

まないとね。」

「え？加賀先輩のお酒って、あの高いやつでしょ？ラツキ。早速持ってくるね。翔鶴姉、行こうよ。」

加賀先輩が自分のお酒まで出してくれるなんて、機嫌が良くなったみたいで本当にかつたわ。それに先輩の持っているお酒は、瑞鶴が言っているように、たしか大吟醸の高いお酒ばかりだった筈。今日は瑞鶴だけではなくて、私も運が良いみたい。

### 飛龍

拙い：拙いよ。加賀さん：そこまで機嫌が良くならなくても良いのに：。マイクを準備させるという事は、たぶん強制参加のカラオケ大会が始まるんだろうけれど：。こりや、私達が解放されるのはまだ先かな：。五航戦は何も考えずに加賀さんの部屋からお酒を持ってくるみたいだけれど、あんた達こうなったらどうなるのか：。たぶん分かってないだろうね：。これは私達二航戦も、今日は覚悟を決めないといけなさそうだよ：。

トホホホ

「マイクが来たみたいね。それじゃ最初は私が歌うけれど、次は…そうね、飛龍あなたが歌うのよ。演奏は…飛鷹、そのピアノでお願いね。あとこれ…楽譜よ。」

えっ、えっ、私も歌うの？といつても、ここで断つたら折角ここまで機嫌を良くさせたのに元の木阿弥になっちゃうし…もう自棄だわ。とりあえず加賀さんの高いお酒飲んで、テンションあげておかないと。

♪ ジャジャ〜ン ♪ ジャ〜ジャジャ ジャ〜 ジャジャジャ〜♪

おっ、久しぶりに飛鷹のピアノ聞いたけど、えらく気合入ってるじゃん。

「♪XXXXXXX X XX 『XXXXX』♪」

って、加賀さん、いきなり演歌?! いや…まあ、加賀さん、歌は上手いから演歌でも華があるんだけどさ…。その…もう少しフォローしやすい曲にしてくれると、私達もありがたんだけど…。

(ひ…飛龍先輩…)

(何も言わないの瑞鶴。何でもいいから、早く場を盛り上げなさい!)

とりあえず機嫌良く歌いきつてもらわないと…本当に世話がやけるよ…。ほら、瑞鶴に翔鶴! もっと頑張つて盛り上げるのよ。…でもこの後、私も歌うんだよね…どうしよう…。

『♪皇く國の光 輝やくかせく♪』

「ふう…皆で歌う軍艦マーチも良いものね。…さて、今日は久しぶりに私も楽しい時間が過ごせたわ。こうやって二次会を空母寮でやるのも悪くはないわね。ただ…私も赤城さんも流石に今日は疲れました。先に引き上げさせてもらうわ。飛龍、後はよろしくお願いします。さあ赤城さん、私達は先に部屋に戻らさせてもらいましょう。」

お…終わった…ようやく終わったよ。もうこつちも疲労困憊。あれだけ飲んで騒いで歌えば、そりや楽しい時間だったと思うよ…実際私達もしっかり楽しんだし。でも軽空母の子達はとつくに酒瓶抱えてひっくり返っているし、正規空母だって雲龍達は仲良く酒瓶抱えて川の字。…私や蒼龍もそうだけれど、五航戦や大鳳ももう体力的にギリギリ。赤城さん達が部屋に戻って、みんなホツとした表情だよね…。うん…よく分かるよ、その気持ち。とりあえず赤城さん達も居なくなつたし、ようやく一息つけるって感じだよ。

「飛龍先輩…今何時？瑞鶴…もう駄目…。」

「…もう0330だよ…。私もさすがに疲れたし…。瑞鶴、お疲れさん。とりあえず、あ

と少しだけ飲む? どうせ今日は、もうほとんど眠れないと思うからさ……」

「ようやく終わったのですね……。先輩達もそうだと思えますけれど、私も流石にもう……」  
「翔鶴もお疲れさん。あの炒飯は良かったよ。あれのおかげで一航戦の二人の機嫌も直ったようだからさ……功一等だよ。さ、さ、とりあえず飲んだ、飲んだ。」

散々一航戦の先輩達に振り回された二次会だったけど、美味しいお酒を提供してくれたりカラオケで先陣を切ったりと、一応気は使ってくれていたんだよね。いや……分かったやいるんだけどさ。それに、食べ物絡まなければ面倒見の良い先輩達だから良いんだけど。……それにしても疲れたわ。あれ? 翔鶴は御猪口持ったまま寝ちゃったよ。しようがないなく、とりあえず私が代わりに飲んでじゃうか……って、瑞鶴も大鳳もコックリコックリしているし。ま、それだけ体力的にも精神的にも疲れたんだろうね。

ふあくあ、流石の私も少し瞼が……重く……もういいや……このまま……寝ちゃおう……zzzz  
z。

0600 加賀

まったく……昨日はたしかに皆で『少し遅くまで』遊んでいたけれど、起床時間になっても動きがないと思ったらこの体たらく。まさか昨日の会場で私と赤城さん、それと龍

驥以外の全員が引っくり返っているとは思わなかったわ。それに…今日の朝御飯の当番はたしか…二航戦の二人だったわね。夜遅くまで遊ぶのは良いのだけれど、上に立つ者としてやるべき事はやつてもらわないと、下の者に示しがつきません。

「おお、赤城に加賀やないか。おはようさん。昨日は夜遅くまで騒いどつたみたいやけど…つて、なんやこれ。こら隼鷹に飛鷹起きんかい。それに千代田や千歳もいつまで寝とるんや。もう起床時間やで。まったく…しようがないやつちやなく。こら…祥鳳、瑞鳳、龍鳳、己らもシャキッとせんかい。ほんまに困つたやつちやな…。」

「全くですね、龍驤。赤城は既に朝御飯を食べる準備が完全に整っているというのに…肝心の朝御飯がまだないなんて…。」

「赤城さん…昨日あれだけ食べたというのに、よく食べられるわね…。流石は赤城さんだと思っけれど。いずれにせよ、これは海軍精神が全く足りていないわね。仕方ありません…。総員起こし。貴方達いい加減にしなさい！今日はいつもどおり勤務があるのよ。これから全員に海軍精神を注入してあげるわ。全員整列！」

…まったく。いつまで経っても駄目な子達ね。この有様を見れば、私達一航戦がしっかりしていないといけないという事がよく分かります。本当に困つたものです。

後輩空母達の心の声

(あれだけ騒いでいたのに、どうして普通に起きられるのよ…。)

(あの二人、元氣すぎるよ…)

(なんで加賀さん達、あれだけ瑞鶴達と一緒に騒いでいたのに、あんなに元氣なの…)

(折角昨日の夜は無事に乗り切ったのに…。やっぱり私はついてないわ…。でも今回は、妹の瑞鶴も逃げられなかったみたいだし…。)

(さすがは一航戦の先輩…。大鳳も一航戦をきちんと名乗れるように、もっと鍛えないといけないわね。)

などなど…

## 第五八話 矢矧と豆かん

たしか今日は、恒例の第二水雷戦隊の對抗戦が行われる日だったと思います。という事は、明日の夜にはいつもの軽巡洋艦三人組が、今回の演習でMVPを取った駆逐艦の子を連れて私のお店にデザートを食べに来るでしょう。ただ：いつもであれば駆逐艦を連れてくる時は前日の内に、翌日はどのようなデザートを出すのか？という事を軽巡洋艦三人組が相談に来ていたと思うのですが、生憎今日は来店しませんでした。これまで連日のように私のお店で甘味を楽しんでいたあの三人ですが、今日は何かあったのでしょうか。いつもと違う事が起きますと、少し心配になってしまいました。

ひよつとしたら今回の演習が白熱して三人とも疲れ切ってしまったため、今日は来られなかったのかもしれないね。今回は事前の相談はありませんでしたが、毎回ご褒美がもらえる駆逐艦の子はとても楽しみに来店しているようなので、今回もきちんとしたデザートを準備しておいた方が良さそうですね。もう既に夏本番。冷たいデザートが好まれる時期ですが、どのような甘味を用意しましょうか。この鎮守府内には、間宮さんが開いている甘味処がありますので、間宮さんのお店とはバッテリーングしないような冷たい甘味…。



そうですね……たしか間宮さんの所では、アイスクリームやフルーツが山の様に載った豪華なあんみつが好まれていると聞きます。それでしたら、私の所は少し落ち着いた大人の甘味という事で、豆かんを今回は準備してみましようか。ご褒美をもらう駆逐艦の子にとつては、少し地味な甘味かもしれませんが、普段このようなシンプルな甘味は食べていないでしょうから、意外と気に入ってもらえるような気がします。それに私のお店の甘味を食べ尽くしている軽巡洋艦三人組にとつては、いつも通り安心して食べられる甘味ですから、今回は豆かんを準備しましょう。

豆かんは、赤えんどう豆を煮た物と寒天を混ぜて、黒蜜をかけただけの非常にシンプルな甘味なのですが、赤えんどう豆を戻すために一日かかりますから、今日の内に準備を始めなくてははいけません。幸いな事に赤えんどう豆の乾物は手元にありますので、これを薄い塩水につけて、明日まで静置しておきましょう。少し大変ですが、今日のうちに赤えんどう豆を水で戻してしまえば、明日の営業時間までには問題なく準備出来そうです。

それでは、今日は赤えんどう豆の乾物を塩水につけて帰りましようか。

・ ・ ・

## 翌日

良い感じで赤えんどう豆が戻ったようですね。それではこの赤えんどう豆をこれから煮るわけですが、豆かんという甘味はシンプルな甘味である分、非常にすつきりした甘さを持っています。しかし、このすつきりした甘さの中にもきちんとした甘さを感じさせなくては、折角の甘味が台無しになってしまいます。ですから、最終的に黒蜜を豆かんにかける事を考えますと、これから煮る赤えんどう豆については、わざと少し塩味を入れる事で、最終的に口の中で強い甘さを感じさせるようにしなくてははいけません。丁度、スイカに塩をつけるのと同じような効果かもしれませぬ。

それでは、薄く塩味をつけた水の中に、戻した赤えんどう豆を投入し、これを強火にかけて一気に沸騰させてしまいます。そして沸騰が始まりましたら、一度冷たい水を入れる事で、急激な温度変化を引き起こし、豆の皮がシワシワにならないようにします。そして再び沸騰しましたら、今度は弱火に切り替えて豆全体に火が通るまでじっくり煮続けましょう。

豆を煮ている間に、寒天の準備もしなくてははいけませんね。別のお鍋を準備して、ここに水と寒天粉を入れて混ぜながら火にかける事で、寒天粉を完全にお湯に煮溶かします。後は、この寒天粉を煮溶かした物を、バットに流し込んで粗熱を取ってから、冷蔵庫に入れて冷やしてやれば寒天は完成です。

そろそろ豆に火が通つたようですね。当初の考え通り、豆の皮もシワシワになつていませんし、見栄えも良さそうな豆かんが作れそうです。それでは煮ていた豆を、ザルを使つてお湯から取り出しましたら少しだけ塩を振つて、粗熱が取れたら、こちらも寒天と同様に冷蔵庫に入れておきましょう。

最後は黒蜜の準備ですね。黒蜜自体はそれ程手間がかかりませんので一気に作つてしましましょう。まずは小鍋に黒砂糖と水を入れて良く混ぜてから火を入れます。これを沸騰させてから、アクを取り除きながら中火でしばらく加熱します。後はこれも荒熱を取り除いて冷蔵庫に入れておき、注文が入つたらその場で組み合わせて豆かんを作れば良さそうですね。今日やってくる駆逐艦の子が誰になるのかは分かりませんが、今回の甘味を楽しんでくれるでしょうか。どうしても間宮さんの所の甘味とは違い、私の所は地味な甘味ですから心配もありますが、きっと気に入つてくれると信じましょう。

「皆さんいらつしやい。昨日は恒例の演習があつたと思いますので、甘味を作つて待っていましたよ。あら？今日は駆逐艦の子は一緒ではないのですか？」

昨日甘味の相談はありませんでしたが、やはり私の予想通り第二水雷戦隊旗艦組の神通さん、能代さんそして矢矧さんが来店しました。しかしいつもであれば、この三人の後ろに満面の笑みを顔に湛えた駆逐艦の子が続くのですが、今日は駆逐艦の子がいません。演習中に何かあつたのでしょうか。

「こんばんは鳳翔さん。今回は私達三人だけなのよ。今回のMVPは神通さんの所の夕立だったのだけれど…違うご褒美をもう渡してしまつたので…」

私が不思議そうな顔をしていたのが分かつたのか、矢矧さんが説明をしてくれました。この時期ですと夏の冷たい甘味という事で、これまで第二水雷戦隊の子は私の店の甘味を喜んでくれていたのですが、別のご褒美を選択したというのは珍しい事もあつたものです。

「そ…その…うちの夕立さんには、たくさんラムネやアイスを食べさせたので…ご褒美はそれで終わってしまったのです…。…そんな事よりも、今日の甘味をお願いします。」  
変ですね…。神通さんが更に事情を話してくれたのですが、神通さんは私から視線をそらせるような雰囲気、少しどもりながら説明しています。そしてカウンター席に座ると、やはり視線を合わせずに甘味を注文しました。

「鳳翔さん、能代にも甘味をお願いしますね。ま…まあ、夕立もたまにはお腹一杯冷たい物が食べたかっただけだと思います。」

「鳳翔さん、私にも同じ物を頼むわ。そ…そうね、駆逐艦の子達はまだ小さいから、たまには…こ…こういう事があつてもおかしくないのではないかしら。」

続いて能代さんと矢矧さんも甘味の注文を入れてきました。やはり何か少しおかしいですね…。神通さんだけではなく、能代さんや矢矧さんも、少し私から視線を逸らせて注文ですか…。何か少し後ろ暗い事でもあるのでしょうか。しかしMVPの夕立ちさんは、きちんとご褒美をもらったようです。私のお店で何度か食べ過ぎで引っくり返っている夕立ちさんでしたら、『お腹一杯冷たい物を食べたいっほい！』と希望を言つても何も不思議ではありません。だとしたら、この三人の余所余所しさの原因が何なのか…流石に少し気になりますね。とりあえず、この三人に豆かんを食べさせて様子を見てみましょうか。それにもうしばらくすれば、大和さんと初霜ちゃんも来店するでしょうから、同じ二水戦の初霜ちゃんからも事情が聞けそうですから。

それでは豆かんの最後の仕上げをしましょう。まずはバットに入つた寒天を冷蔵庫から取り出して、一口大に寒天を切り分けます。そしてガラス鉢の中に寒天を取り分けて、更に冷蔵庫で冷やしていた赤えんどうの煮豆もガラス鉢に入れます。最後に冷やしていた黒蜜を上からサツとかけて…これで完成です。

「神通さん、能代さん、矢矧さん。とりあえず今回は豆かんを準備してみました。駆逐艦の子に食べさせてあげられなくて残念ですが、折角なので三人で楽しんでくださいね。」

「…豆かんですか…この冷たそうな寒天の雰囲気と、濃い赤茶色の小さな豆…そして黒蜜…私、うれしいです。」

「これは…感謝です！能代、今回もしつかり甘味を味わって食べます！」

「うふつ、冷たくて美味しそうですね。ありがたいわ。」

矢矧

今日も無事に鳳翔さんのお店の甘味にありつけて良かったわ。給料日前であまりお金がなかったからちよつと心配していたのだけれど…夕立にはちよつと悪いことしちゃったかもしれないわね。私と同じく能代姉さんも神通さんも、連日の鳳翔さんのお店での甘味三昧でお金がなかったから、夕立にはラムネとアイスで我慢してもらって、なんとか今日の三人分の甘味は注文出来たけれど…。夕立を半分誤魔化すようなやり方だったから、あまり誉められたやり方ではないわよね。そうよ…こんな事は今回だけ…そう…今回だけよ…たぶん。

それにしても豆かんか…これシンプルなんだけど、冷たくてすつきりした甘さで…私

は凄く好きよ。まずはガラスの器に入った、透き通るような一口大の小さな寒天と、その寒天の隙間を埋めるようにある赤茶色の小さな豆。そして上からスツとかかった黒い蜜。…たったこれだけのシンプルな甘味なのだけれど、この余分な物がゴチャゴチャ入っていないシンプルさが、涼しさを誘ってくれるのよね。

それじゃ、早速一口。うん！いいわね！まずは少し固めの透明な寒天。口に入れた瞬間に中でプルンツと震えるような…それでいてしつかりした歯応えがある冷たい寒天。これ自体にはほとんど味がついていないのだけれど、少しだけかかった黒蜜から濃厚な甘さが来るわ。それにしても…黒蜜自体は凄く濃厚な甘さなのに、この寒天と一緒に食べるとすつきりした甘さになる所が良いわね！

この豆もいいわ。少し固めの小さな豆なのだけれど、歯を当てるとプチツと豆の皮が破れるような食感がたまらないわね。それにこの豆を食べた時の甘さは、寒天を食べた時に比べて更に甘さを強く感じる所が素晴らしいわね。これ…たしか小豆ではなかったと思うのだけれど、何を使っているのかしら。

「あの…鳳翔さん？この豆は何の豆なの？食べると凄く甘さを感じて、美味しいのだけれど。」

「これは赤えんどうの豆です、矢矧さん。赤えんどう豆を塩水で茹でて、塩を少し振っているのですよ。ですから黒蜜と合わさる事で、甘さを強く感じているのだと思います。」

なる程…塩茹でしているのね。たしかに、甘いせんざいを作る時は塩を一つまみだけ入れるのがポイントだと聞いたことがあるけれど、それと同じことをしているのね。こんな単純な甘味でも、色々と工夫しているなんて、やっぱり鳳翔さんのお店で食べる甘味は格別だね。あれ？神通さんが難しそうな顔をして、こつちを睨んでいるけれど…

「神通さん、どうかしたの？難しそうな顔しているようだけれど…。」

「豆です…私の豆かんの豆が少ないです…。能代さんの中には20個、矢矧さんの中には24個入っていますが、私の所には15個しか入っていません…。」

ええっと…神通さん、流石に目が良いわね…。でもそこまで細かく見ていなくてもいいじゃない！それに…たしかに豆の数は私のだけ少し多いけれど、寒天の数は私の40個、神通さんのは食べた分も入れたら44個だったから、そっちの方が多いじゃない！だから…この豆は…駄目よ！

### 鳳翔

神通さんが豆の数に不満を述べた瞬間に、矢矧さんが食べる速度を上げました。そして神通さんと矢矧さんの間で緊張感が走っているような気がします。あらあら…能代さんも巻き込まれないように食べる速度を上げましたね。しかし…豆の数をわざわざ



数えていた神通さんもそうですが、一個たりとも渡さないぞという事を行動で表明した矢矧さんに能代さん。：軽巡洋艦なのですから、もう少し大人になっても良いと思うのですが…。

おそらく私のお店に来るお客さんの中では、この三人がもつとも甘味を食べていますから、それだけうちの甘味を気に入ってくれているのでしようが、困ったものですね…。

「鳳翔さん！夕立、今日は五月雨と一緒にご飯を食べに来たつばい！…あゝつ！神通さん、ズルいつばい！夕立もここで甘い食べたかったのに！」

「こんばんは鳳翔さん。…あつ、神通さん達が甘い物食べています！」

あら、夕立ちちゃんと五月雨ちゃんが来店ですね。今日は久しぶりに私のお店で食事をするために来店…したようですが、神通さん達を見て騒ぎ出しましたね。そして、神通さん達三人はまるで夕立ちちゃんとは顔を合わせないように、三人そろってソツポを向きました。

「神通さん！話が違うつばい！夕立には『今はお金がないですから、鳳翔さんのお店で甘味を食べさせられません。ですからラムネとアイスで我慢してください』と言ったの

に、神通さん達だけ食べてる！」

「そうですねよ！私も夕立ちちゃんと一緒にその場に居たから覚えてはいますけど、能代さんも矢矧さんも『今回はお金がないから、ラムネとアイスだけで我慢しなさい』と言っていました！どうしてお金が無い筈の三人だけで、甘い物食べているんですか！」

：こんな事だろうとは思っていましたが、夕立ちちゃん達の証言でようやく事情が全て分かりました。いえ…たしかに神通さん達は、嘘は言っていないかったのだと思います。あれだけ連日のように私のお店で甘味を楽しんでいましたから、実際に給料日前で金はなかったのでしょうか。そして夕立ちちゃんに奢ると自分達の分が厳しくなる…と考えると、夕立ちちゃんにはラムネとアイスクリームで我慢させた…という事なのでしょうね。

まあ、神通さん達の立場から考えれば、いつも奢っているのだから今回くらいは…なのかもしれないですが、今回久しぶりにMVPを奪取した夕立ちちゃんからすれば、折角MVPを取ったのに我慢させられた！という事なのでしょう。神通さん達がヒソヒソ相談をし始めましたが…どうやって夕立ちちゃんを説得するのでしょうか。ちよつとやそつとでは、久しぶりのMVPで楽しみにしていた夕立ちちゃんも納得しないような気がするのですが。

「夕立さん。私達は今回のご褒美にラムネとアイスクリームをたくさん奢ってあげたと思いますし、夕立さんもその時は凄く喜んでいましたよね？それに…私達にも大人の事

情があるのです。ですから、今回は我慢してもらえると……。もし我慢してもらえなかったら、明日と明後日、ラムネとアイスをもう一つずつ奢りますから……。」

「……うう……本当は夕立も、皆と一緒にで鳳翔さんの所の甘い物食べたかったのに……。でも、神通さん達の懐が大変な事も夕立は知っているっぼい。だから、今回だけは特別に許してもいいかも？」

おそらくこれは、水雷戦隊としての日頃の信頼関係なのだと思いますが、不満はありながらも、一応夕立ちちゃんも納得したようですね。神通さん達はホッとしたような表情をしています。私もこじれずに済んでホッとしています。

「神通さん、能代さん、矢矧さん？まあ、水雷戦隊の中の話ですし、一応ご褒美も渡しているようですから、私からは特に何も言いませんが、もう少し計画的にお金は使わなくてははいけませんよ？」

「……は……はい。以後気を付けます……。それと夕立さん、今回はすいません。」

「能代……お恥ずかしい限りです。夕立には申し訳ないことをしました。」

「夕立、ごめんなさいね。」

とりあえず、年長の軽巡洋艦の三人が頭を下げましたので、夕立ちちゃんは完全に許すようですね。先程は神通さん達ももう少し大人になってもらわないと……などと考えていましたが、うちの馬鹿娘達は食事が絡めばちよつとやそつとでは頭は下げませんの

で、神通さん達の方が謝罪出来る分だけ大人なのかもしれませんね。…そうですね、今回は神通さん達がすぐに頭を下げた事に免じて、私も一肌脱ぎましようか。

「今回は致し方ありませんね。豆かんはまだ少し残っていますから、夕立ちちゃんと五月雨ちゃんに出してあげますね。今回は私の奢りです。」

「やった〜！夕立、甘味が食べられるっほい！」

「いよいよ私にも運が向いてきましたね！五月雨、今日は全力で行きますね！」

私の言葉に、夕立ちちゃんと五月雨ちゃんはとても嬉しそうです。そして神通さん達三人もホツとした表情と共に、良かった…という表情を浮かべていますね。今日も鎮守府は平和です。

## 第五九話 В е р н ы й と芋餅

つい先日からソロモン海域で再び大きな作戦が開始されたため、私が居る鎮守府も現在は閑散とした状態になっています。あの人も今回の作戦では、多くの艦娘を引き連れてトラック島の前線司令部に行ってしまったようですし、連日のようにラバウル基地を起点としてソロモン海域に艦娘達が送り込まれているようです。作戦終了はまだだいぶ先のようなのですが、皆さん無事に戻ってきてくれると良いですね。

私のお店でも、毎日のように入り浸っていた空母娘達のほとんど全てが（先日の騒動で、一航戦の二人は入店禁止になっていましたが）、トラック島の前進拠点に出ていますから、ここ最近静かな日々が続いています。現在この鎮守府に残っている空母娘は、練度の問題から大作戦への投入に不安が残っていた雲龍さん達三姉妹と、こちらは本土近海防衛の任が与えられている軽空母の千代田さんと千歳さんだけです。だいぶ寂しい状態になっていますね。

また昨年の夏のM I作戦では、長門さんを中心とした戦艦娘達の多くが鎮守府残留組でしたが、今回の作戦では戦艦組も敵拠点砲撃のために、ほぼ全てがトラック島に前進しています。今日は先の大戦の終戦記念日ですが、今年は昨年のように長門さんに『す

いとん』を作つてあげる訳には行きませんね。ひよつとしたら、今年はトラツク島で長門さんが自分ですいとんを作つてゐるかもしれないが。

さて、昨年の終戦記念日は臨時にすいとんを作る事になりましたが、今年も…やはり節目の日ですから、先の大戦にちなんだ料理を作つてみたいところです。だからと言って、あまり美味しくない料理を作つてしまいますと、残留組の士気に関わりますから、難しい課題ですね。無難に行くのであれば、昨年と同様にすいとんでも良いのですが、折角ですから…そうですね…今年は芋餅でも作つてみましょうか。これも、先の大戦の戦時下でよく食した、ある意味思い出のある食べ物です。

そうと決まれば、芋餅は比較的簡単に作れてしまうので、急いで作つてしまひましょうか。まずはジャガイモの皮を剥いて、火が入りやすい様に一口大程度に切り分けまゝ。そしてこれを塩茹でして、ジャガイモに火が入りましたら、お湯だけを捨て完全に水分を除去して、粉吹き芋の状態にします。

次に火の通つたジャガイモを潰す訳ですが、今回は最終的にお餅のようにモチモチ感を出さなくてはいけませんから、ここに片栗粉を混ぜます。またジャガイモが熱い内に混ぜた方が美味しくなりますから、木べらを使って急いでジャガイモを潰しながら、片栗粉、そして砂糖と塩も少し入れて直に混ぜてしまひましょう。

大体ジャガイモも潰せましたし、片栗粉なども綺麗に混ざりましたね。そろそろ少し冷めてきましたから、手で触っても大丈夫そうですから、後は手で更に潰しながら、柔らかに滑らかなになるまで捏ねていきます。…これくらいで大丈夫ですね。

次は食べやすいように、芋餅の素を適当な大きさに千切ったら丸めて、真ん中を潰すことで円盤状の形にしていけます。！そうです、たしか鎮守府の残留組にはリットリオさんが居ますので、少しイタリア風に芋餅をアレンジしてみましようか。本来であれば、芋餅はシンプルにこのまま焼いて食べますが、今回は芋餅の中に溶けるチーズを入れて、イタリア料理のニョッキに近い形にしておきましょう。最後にタレの準備ですね。勿論シンプルに醤油で食べてもよいのですが、今回は少し甘目に砂糖醤油を準備します。砂糖と醤油に日本酒を混ぜて…このタレを芋餅を焼いている最中にかければ、少し甘目のトロツとした味を楽しむことが出来ると思います。

## ガラツ

「あら、響ちゃん…ではなくてВерныйちゃん。どうしたのですか？今日は一人でですか？」

まだ開店には少し早い時間ですが、Верныйちゃんがやってきました。先の大戦の生き残り組の一人でもある第六駆逐隊の響ちゃんは、特別改装を施されたことを切欠に、後半生を過ごしたソ連風の呼び名に名前を変更した子です。とはいえ、呼び名が変わっても、いつもは第六駆逐隊の残りの三人である暁ちゃん、雷ちゃんそして電ちゃんと一緒に遠征や訓練をしているのですが、今日は一人で来店のようですね。たしか第六駆逐隊の四人は、揃って鎮守府残留組だったと思うのですが。

「こんにちは、鳳翔さん。暁達は遠征任務中だよ。今は非常時だから、遠征任務中の各駆逐隊から一隻ずつ練度の高い駆逐艦を抽出して、鎮守府で待機中なんだ。遠征任務中の暁達には負担をかけているけど、…今は仕方ない。たしか第七駆逐隊でも、潮が鎮守府待機だったのではないかな。」

なるほど、そういう事ですか。たしかに普段鎮守府近海で遠征任務をこなしていた睦月ちゃん達は、天龍さんと龍田さんに率いられてトラック島に前進し、トラック島と最前線のラバウル間の輸送艦隊の護衛任務に就いていると聞いています。そしてそのしわ寄せで、今は第六そして第七駆逐隊が鎮守府近海の遠征任務に就く事になりました



が、更にそこから一隻ずつ駆逐艦を抽出して、不測の事態に備えて鎮守府で待機させていたのですね。

「そうだったのですか。В е р н ы й ちゃんも潮ちゃんも鎮守府で待機なのですね。」

「ああ……今回の作戦期間中だけなのだろうけど、第六駆逐隊の皆と離れてしまって、また一人になってしまったんだな……と思うと、少し寂しくなってますね。誰か居ないかと思つて鳳翔さんのお店に来たけど……流石にこの時間じゃ誰も居ないな。」

たしかに現在鎮守府は閑散としていますし、終戦生き残り組のВ е р н ы й ちゃんや潮ちゃんにしてみると、一人で居るのは寂しい……と強く思う気持ちは、私も非常によく分かります。そういう事でしたら、少し開店には早いですが、店を開いてしまひましょうか。ひよつとしたら、В е р н ы й ちゃんと同じように、潮ちゃんもひよつこり顔を出すかもしれませんし、他の鎮守府待機組の艦娘達もやつてきそうな気がします。

「В е р н ы й ちゃん。折角来てくれたのですから、もう店を開けますので、何か食べていきませんか？ たぶん店が開いたという事が分かれば、他の子達も来ると思ひますので。」

「ああ、分かった。それなら何か食べさせて欲しい。今日はここに居るよ。」

寂しそつたВ е р н ы й ちゃんの顔が少しだけ明るくなりましたね。それでは適当に食事が出来そうな物を準備して……そうです、折角ですから先程作つた芋餅も出し

てしまいました。それでは最後の仕上げに取り掛かりますか。

先程作った芋餅をフライパンで両面がきつね色になるまで焼きます。そして砂糖醬油と日本酒を混ぜた物を上からかけて：さらに少しだけ火を入れる事で香ばしさをつけて：最後に磯部餅のように焼き海苔で芋餅を挟んだら完成です。お皿にいくつか取り分けたら、早速Верныйちゃんに出してあげましょうか。

「Верныйちゃん、今日は終戦記念日なので戦時中によく食べた芋餅を少しアレンジして準備していたのです。良かったら食べてくださいね。」

「たしかにこれは懐かしいな。鳳翔さん、Спасибо（ありがとう）」

### 駆逐艦『Верный』

今日はあの日か……。この日を境に人生が大きく変わってしまった日でもあるから、毎年この日になると色々考えるな。そしていつもは、一人で静かにしている事は嫌いだ。はないのだが、今日だけは別だ。その：何と言うか：この日に一人だけで居ると、また私だけが取り残されたような気分になってしまう。冷静に考えてみれば、今は暁や雷、そして電達と一緒に居るのだから、もうそんな事はないと分かるのだが、こればかりは仕方ない。だから今年の今日も一人で居るのが嫌になって、つい誰かが居る事を期待し

て、まだ開店前だというのに鳳翔さんのお店に来てしまった。これで鳳翔さんもお店に居なかつたら、泣いていたかもしれないな。

本当は開店前に来てしまったから迷惑だったのかもしれないけど、私と一緒に、先の大戦の生き残り組の鳳翔さんは、そんな私の気持ちを理解してくれたのだろう、私を快く迎え入れてくれた。これには本当に感謝しかないな。そればかりか、早速私に先の大戦にちなんだ懐かしい料理を準備してくれた。これを食べて待つていけば、そのうち他の艦娘達もやってきて賑やかになるだろうな。私の予想が正しければ、私と同じように寂しそうに鎮守府を歩いていた潮がフラツと来そうだな。

さて、それでは誰かが来るまで、折角出してもらった料理を食べて待つていようか。芋餅か…あの物資が不足する戦時下、米の代わりとして時々出ていた料理だな。懐かしいな…。たしか、戦時中に食べていた芋餅は、砂糖が不足していたから味噌で食べた記憶があるし、嵩を増すために野草も混ぜていた記憶がある。しかし今回はそのような混ぜ物もなさそうだし…味付けは砂糖醤油かな…。美味しそうだな、早速食べてみるか。

ウンツ…そう、これだ。いや…先の戦争中に食べた芋餅は、これ程モチツとしていなかったと思うが、物資の不足がない今なら同じ芋餅でも、こんなにモチツとした…本当にお餅のような形で食べられるのだな。…悪くない。まあ、前回のような物資不足にならないように、私達が普段遠征任務で海上護衛をしている訳だから、こうやって美味し

く食べる事が出来るのは、ある意味私達が努力した結果でもある訳か…。

アツ：これは：中にチーズが入っているのだな。溶けたチーズの塩味とタレの甘い醤油の味と香ばしい香、それと芋餅を挟んだ海苔から来る磯の香：これは凄いな。それに、芋餅と言う以上、ジャガイモから作っている筈なのだが、芋のパサパサ感が全く感じられない…。こんなに美味しい芋餅なら、ドンドン食べられてしまいうのだが、芋餅は私だけの分ではないのだろうか、皆のためにも流石に自重しないとな。私は暁とは違って、大人のレディーなのだから。それにしても、このような美味しい物を食べていと寂しさを忘れる事が出来そうだ。後は誰かが来店するのを待つだけか。

## 鳳翔

来店時は少し寂しそうな表情だったБернычちゃんですが、芋餅を無心に頬張っている今の表情は、だいぶ明るい物に代わりましたね。先の大戦中に作っていた物とはだいぶ違いますし、今日のそれはチーズまで入っていますから、完全にアレンジしたものです。喜んでもらえたようです。アラツ？また小さなお客さんが来店ですね。

「こんにちは、潮ちゃん。今日はちよつと早めに店を開いたのですが、潮ちゃんも何か食べていきますか？」

「……こんにちは鳳翔さん。……よかった、もう開いていたんだ。あつ、В е р н ы й ちゃんも居たんだね。勿論、食べていきます。」

「潮も来たか。隣の席、空いている。」

潮ちゃんもやつてきましたね。そして来店した潮ちゃんの姿を見て、В е р н ы й ちゃんも少し嬉しそうな表情を浮かべて、口数は少ないですが隣の席を勧めています。どうやら同じような境遇……そして同じ様な心境だと思われる子が来てくれて В е р н ы й ちゃんも嬉しいようです。それでは、潮ちゃんにも В е р н ы й ちゃんと同じように、まずは芋餅を勧めましょうか。В е р н ы й ちゃんも潮ちゃんにあまり会話はなく、お互いに静かな時間の中に身を置いていますが、このような静かな時間を過ごすというのも悪いものではない……

「В о н г о r n o ! 鳳翔さん、こんにちは。今日は早い時間から空いているので、リットリオも来ました。あつ……その丸い円盤は何ですか？リットリオも食べたいですね。あつ、これは日本のニョッキですね？甘辛くて……それに中にチーズまで入っていて、まるでイタリア料理のような……とても美味しいです。……ええ、いいと思います！」

「鳳翔さん、こんにちは。作戦中だからお酒は駄目だけど……千代田には内緒で、ちよつとだけ般若湯を……」

「千歳お姉え、駄目に決まっているでしょ！もつと真面目に生きないと駄目だよ！」

あらあら、今日は早い時間から私のお店が開いている事を知ったのか、あつという間に留守番組が集まってきましたね。Верныйちゃんは静かな雰囲気の方が好きですが、たまにはこのような賑やかな雰囲気も良いのではないですか？特にこのような日には。あらあら、Верныйちゃんもニッコリ笑っていますね。それに、どうやら芋餅も気に入ってもらえたようですから、明日以降も元気になれるように、冷凍にした芋餅を分けてあげましょうか。

「Верныйちゃん、静かな方が好きかもしれませんが、たまにはこのような賑やかな雰囲気も悪くないのではないですか？：それと、これ気に入ったようなので、明日用にごぞ。冷凍にしていますから、食べたい時にそのままフライパンで炒めれば食べられますから、持つて行ってください。折角なので潮ちゃんもどうぞ。」

「鳳翔さん、Спасибо（ありがとう）。それと：たしかにこういう雰囲気も悪くない：特に今日のような日は。」

Верныйちゃんも喜んでくれたようですし、一気に賑やかになりましたから、そろそろ私も本格的に料理などの準備を始めましょうか。今年の終戦記念日も賑やかな一日になりそうです。

ガラツ

あら？第五戦隊の那智さんが焦ったような表情で、お店に駆け込んできましたね。緊急事態でしょうか？それまで店内で騒いでいた留守番組も、駆け込んできた那智さんの表情を見て静かになりましたね。

「みんな此処に居たのか。軍令部からの緊急指令により、これより出撃する。急いで準備してくれ。前回の作戦で制海権を奪取したインド洋方面に、新たな敵深海棲艦の艦隊が出現したようだ。軍令部は欧州との連絡線の確保を目的として、鎮守府に残存する私達に迎撃の指示を出してきた。主力がソロモン海で攻勢を取っている今、おそらくこれは敵の牽制だと思う。こっちも苦しいが、向こうも苦しいのだろうな。」

西部海域からの牽制攻撃ですか。たしかに軍令部が判断したように、現在ソロモン海域で大攻勢に出ている私達を牽制するための限定的な攻勢で間違いないと思いますが、こちらでも現在鎮守府に残っている戦力はそれ程大きくありません。そして相手の目的が牽制である以上、トラック島に前進しているこちらの主力を戻す訳には行きませんか、必然的に今鎮守府に残っている戦力のみで対応せざるをえません。そして問題はもう一つあります。今回の緊急指令は、あの人を飛び越えて直接軍令部が私達に指示を出

してきたという点です。提督が鎮守府に居ない今、留守を任された大淀さんでは断れないと踏んで、碌でもない作戦を提示してきている可能性が高いですね…。

「那智さん？今この鎮守府に残っている戦力で対応するとなると、こちらも限定的な行動しか取れないと思いますが、軍令部からは何と言ってきたんですか？」

：那智さんが引き攣った様な笑いを顔に浮かべていますが：私の想像どおり碌でもない指令が来たようですね。軍令部からの無茶な指令は、先の大戦から何も変わっていないようですね。

「軍令部からの情報では、敵勢力は戦艦棲姫を含む大艦隊との事だ。ただ空母の数は少ないとも言ってきている。そのため軍令部は、軽空母と昭南島駐留の航空隊で限定的な制空権を得た後、高速水上艦隊による敵本隊への突入を命令してきた。」

高速水上艦隊による突入ですか？となると、主力は目の前に居る第五戦隊の那智さん達になりますし、今鎮守府に残っている高速航行可能な戦艦となるとリットリオさんしか居ません。：流石にリットリオさんも緊張した面持ちで、私と那智さんの会話を聞いていますね。それに軽空母で限定的な制空権を取るという事は、千代田さんと千歳さん、そして私も出撃する事になりそうです。：それにしても、かなり危険度の高い作戦案ですね。私も覚悟を決めなくてはいけないのかもしれないかもしれません。

「なるほど…。となると、私と千代田、そして千歳が主力となった機動部隊で制空権を奪



取した後、リットリオさんや那智さん達を主力とした艦隊が敵本隊に突入する…という事ですか？」

「私も出撃ですねえ…。リットリオの強さ、そしてイタリア海軍の強さ、見せてやりませう。」

「いや…。リットリオは鎮守府残留だ。軍令部は当初、リットリオも突入部隊に参加させる事を考えていたようだが、政府から『待った』がかかったらしい。何でも、本国周辺海域に戦艦が一隻も居なくなってしまうと、国民が不安がるからリットリオは動かせないとの政治判断のようだな。そして同じ理由で：鳳翔さん、鳳翔さんも目出度く鎮守府に残留という事だ。まあ、鳳翔さんに万が一の事があると、提督が悲しむから…この政治判断については、私や現在留守を任されている大淀も大歓迎なのだがな…ハハハ。」

：リットリオさん無しで第五戦隊のみで突入ですか。国民の動揺を抑えるための政治判断という事は分かりましたが、負けてしまつては元も子ありませんし、それに那智さん達の負担が…。やはりこれまで、この手の政治的な干渉を様々な手を使って有名無実化してきた、あの人や金剛さん達の力は大きかったですね…。それに千代田と千歳に任せて、私も鎮守府に残留ですか…。通常でしたら最先任の私が先頭に立つべき場面ですが、雲龍さん達がまだ戦力化していない以上、動ける空母が本国周辺海域から一隻も居なくなる事を政府が嫌つて、こちらで政治判断が働いた…という事なのでしょう

ね。

「なに鳳翔さん、それ程心配する事はないさ。妙高姉さんは居ないが、足柄や羽黒も居るのだから、戦艦棲姫の一隻や二隻、我々第五戦隊が沈めてみせるさ。それに同行する能代の元に、残っている精鋭駆逐艦を全て集めて臨時の水雷戦隊を編成して、私達と一緒

に敵本隊に突入するんだ。帝国海軍の精鋭部隊がそう簡単に負ける筈がない。」  
：：：「どうやら、ベリちゃんや潮ちゃんや潮ちゃんも突入部隊として参加する事になりそうですね。たしかに二人とも、かなりの練度を誇る駆逐艦ですし、運も良い子達です：：：ですが：：。」

「分かった。Беpный出撃する。鳳翔さん大丈夫だ。お弁当もあるし：：私は：：沈まない。」

「潮、まいります。必ず守ってみせますから、大丈夫です。潮にお任せください。」

「健気に力いっぱい『大丈夫だ』と宣言した二人ですが、これから苦戦が予想される戦いに赴くわけですから、少しだけ心配そうな表情も見せています。どうか：：武運長久を：：。」

．．．

## 数日後 トラック島 前線司令部

「どうやら無事に撃退したようだ。あいつもよほど嬉しかったようだ。手紙と一緒に私宛の荷物として二式大挺でこんな物まで送ってきたぞ。コラツ、金剛。それはあいつが俺のために作って送ってくれた芋餅だ、勝手に食べるな。」

「Hey 提督うゝ。こんなにあるんだからさ、私がつくくらい食べてもNo Problemね！それにしても…今回の敵の牽制攻撃の規模は私達の予想通りの戦力だったから、慌てるようなSituationではなかったネ。あと…提督も隅に置けないネ、たしかに敵の想定戦力的に問題nothingでしたけど、軍令部の作戦案から鳳翔を外すために政府に働きかけて…」

「J.金剛…それ以上の発言は禁ずる。まったく…お前はいつも一言多いぞ。それにあれは、高速部隊に低速な艦を混ぜたくないという、純粹に現場責任者としての政府への提言だ。何も他意はない。それと…お前の言う『一つ』とは、『残り一つを除いて全部』という意味か？まあ、あいつの作ってくれた芋餅は美味いから比叡達にも食べさせたいという気持ちは分かんなくてもないが…。それはともかく、準備は出来ているか？」

「提督うゝ、まあ今回はそういう事においてあげるネ。それとFS作戦の準備はNo Problemデース。Enemyがあんなに分かりやすい牽制攻撃をかけてき

たという事デウスから、向こうは相当追いつめられているネ。やるなら今ネ。」

「…そうだな。金剛、FS作戦を発動する。山城と扶桑、それと機動部隊に『作戦開始』を伝えてくれ。…それと金剛、第三戦隊も出撃準備。山城達が道を切り開いたら、一気に突破するぞ。」

「了解ネ！ さっさと作戦終わらせて鎮守府に戻って、ゆつくりtea timeを楽しみたいデウス。」

## 第六〇話 山城と鶏飯

「け…鶏飯（けいはん）ですか？作る事は出来ませんが…」

「それじゃお願い、鳳翔さん。今回の作戦にお呼びがかからなかった不幸な私と姉さまが、少しでも幸せな気分を味わえるようにお願いするわ。」

「分かりました。それでは今日の夜にお待ちしていますね。」

これから今日の仕込み用の材料を購入するために買い物に出ようとしていた矢先、航空戦艦の山城さんに呼び止められ、今夜は鶏飯という料理を作ってほしいとお願いされてしまいました。なんでも、以前佐世保鎮守府に所属していた霧島さんから、『鶏飯』という美味しい料理があるという事を聞いていたようです。そして今回の作戦では運悪く改装中のため鎮守府居残り組となってしまうた自分と姉の扶桑さんを慰めるためという名目で、この機会に食べてみたいと思つたようですね。鶏飯自体はそれ程大変な料理ではありませんし、これで山城さんと扶桑さんの気が晴れるのであれば、喜んで作りましょう。

鶏飯とは、どんぶり飯の上に、鶏肉のささみや椎茸の甘煮、人参の千切り、そして錦糸卵などをのせてから、鶏の出汁スープをサツとかけて食べる、豪華版出汁茶漬けのよ

うな鹿児島郷土料理です。この料理は鶏出汁のあつさりしたスープを使っていますし、肉類も鶏肉のささみのためあつさりしており、一気に食べる事が出来てしまいます。また、ただあつさりしただけの料理ではなく、椎茸の甘煮など、旨みがグツと詰まった具材も乗せますし、三つ葉など香の良い物も最後に乗せますので、あつさり食べつつも満足感を与えてくれる素晴らしい料理です。ですから、たしかに山城さんが言っていたように『幸せな気分』を味わう事が出来ると思いますから、今回お二人のために作る価値は十分ありそうですね。今日の買い物具材を少し変更しておきましょうか。

さて、それでは早速鶏飯の準備をしましょう。まずは鶏のささみに火を通さなくては いけませんね。鶏のささみを茹でて完全に火が通りましたら、一度冷やして丁寧に縦に 割きます。ここで出来た茹で汁は鶏の出汁がしっかり入っていますので、ここに鶏ガラ スープの素と醤油、そして日本酒を入れる事で、鶏飯の上からかける鶏の出汁スープに します。

次は他の具材の準備ですね。始めは椎茸の甘煮です。これは干し椎茸がありましたから、これをまずお湯で一氣に戻してしまい、ここに醤油、砂糖、みりんを入れてしつ

かり味付けをする形で煮込みます。こちらも出来上がったら冷やして細切りにすれば良いですから、この状態で準備は完了です。そして人參も千切りにしてからサツと茹で、茹であがったら塩とごま油を使って軽く味付けをします。最後は錦糸卵ですね。

錦糸卵は、色合いが大事ですから焦がさないように気をつけなくてはいけません。まずは卵を割り、しっかりと溶いてから砂糖と塩、そして日本酒を入れます。そしてダマを完全に取り除くため、一度ザルを使って玉子汁をこします。それでは卵の薄焼きを作りましょうか。フライパンを熱したら油をひき、玉子汁を流し込んだら均等に薄く広げます。そしてここからが大事なのですが、玉子汁がある程度固まったら蓋をして、火からフライパンを上げて蒸し焼きの状態、表面に焦げ目がつかないように気をつけなくてはいけません。ですから、そのままの状態で蒸し焼きをしまいまずと下部が焦げる可能性があるので、下に濡れ布巾を置いてからフライパンを置く事で、余分な熱を取り除きます。後はこのまま1分程待てば、表面に焦げ目のない綺麗な黄色い薄焼き卵の完成です。最後に出来上がった薄焼き卵を四角く畳んで長方形の形にしたら、細く切つていけば綺麗な錦糸卵の完成です。

鶏の出汁スープ、鶏肉のささみ、椎茸の甘煮、人參の千切り、そして錦糸卵。これだ具材の準備は完成ですね。後は開店して山城さん達が来店したら、最後の仕上げをすれば美味しい状態で鶏飯をお出しする事が出来ると思います。

「いらつしやいませ、扶桑さん、山城さん。扶桑さんもお元気そうですね。」

「こんばんは鳳翔さん。…本当は戦いたかったのですが、私も山城も改装中…伊勢と日向は元気に戦っているというのに…。」

「不幸だわ…。」

…なんと言いましようか。負の空気を体全体に纏っているというのは、まさにこの状態の事を意味するのでしょうか。私のお店に来店する多くの艦娘の皆さんは、たとえ疲れていてもそれなりに笑顔で来店する事が多いのですが、今回の扶桑さん姉妹はまるでこの世の終わりを見た…とでも言うような表情で来店です。たしか…今年の春のインド洋方面での作戦には、戦闘部隊の一員として参加していましたから、いつも鎮守府待機組という訳ではありません。ですから今回の出来事だけで、それ程不幸だと思わなくても良いと、私などは思っています。ですが、いつも戦闘部隊として前線に立ちたいという思惑、そしてライバルの伊勢さん達が今回の作戦に参加しているという事実が、山城さんや扶桑さんに自らが不幸だと思わせているのでしょうか。

「そ…その…扶桑さん、山城さん？鎮守府で待機も立派な任務ですし、今は装備更新のた



めの大改装中なので、その…あまり力を落とされなくても…。今日は山城さんがリクエストした鶏飯も用意していますし…これを食べて元気になってください…ね？」

「そう…山城、あなたのリクエストなのね。分かったわ…とりあえずいただきますよ。ここで立っていても、他の皆さんの迷惑になってしまいますし…。」

「そうですね、姉さま。鳳翔さん、ありがとう。これで私達も少しは幸福になれるといいわね…。」

なんとかカウンター席に座ってくれましたね。あのまま入口付近で『不幸だわ』などと大合唱をされては、他の鎮守府待機組の艦娘の皆さんの士気にまで影響してしまいます。最近私のお店に入り浸っている雲龍さん達三姉妹も、来店した扶桑さん達の事をまるで腫物に触るかの様に素知らぬ顔をしていますし…困ったものですね。いずれにせよ、急いで鶏飯の仕上げをして、お二人に食べてもらいましょうか。これで私の迷惑通りに元気になってくれると良いのですが…。

それでは先程準備していた具材を取りだして、どんぶり飯の上に並べていきます。そして香付けのために、三つ葉と小さく切った柚子の皮を散らして、アクセントとして焼き海苔と柚子胡椒を乗せます。最後に温めた鶏の出汁スープをサツとかけたら…完成です。

「扶桑さん、山城さん？今日準備した鶏飯は。とてもあつさりしていて美味しい料理で

すから、これを食べて早く元気になってくださいね。」

## 戦艦 山城

…不幸だわ。よりもよって大きな作戦が開始されたこの時期にドック入りだなんて。姉様の台詞ではないけれど、伊勢と日向にだけは負けたくないわ…。それが、伊勢と日向は最前線で戦って活躍しているという報告が届いているというのに、私と姉様は鎮守府で待機…。しかも、敵の陽動作戦に対応するために本来ならば出撃する予定だったリットリオさんまで、私達がドック入りしているせいで、稼働戦艦が本土近海に居なくなってしまう事を政府が恐れてお留守番。リットリオさんの足まで引つ張ってしまわうなんて…本当に不幸だわ。

鳳翔さんからは『こういう事もあるから元気を出してください』なんて言われたけれど、それでも戦うために生まれてきた私達が、この大事な時期に待機するしかないだなんて…。しかも今回は、提督まで最前線に出て指揮を執っているというのに、ここで伊勢と日向だけ目立ってしまうようじゃ、私達姉妹が前線で使ってもらえる出番はさらに少なく…はあ…不幸よ…本当に不幸だわ。

今日はこの不幸を少しでも忘れられるように、出撃前に霧島さんから聞いた九州の美

味しい料理を鳳翔さんをお願いしてみたけれど……私達だけこんなに美味しい物を楽しんでいて本当にいいのでしょうか。ですが折角作ってもらった料理ですし、まずは一口食べてみないと。

たしか霧島さんの話では、鹿児島料理だと聞いていたけれど、たくさん具材が乗った出汁茶漬けのような料理ね。でもとても豪華な感じで、色合いも錦糸卵の綺麗な黄色が目立つわね。これだけ具材があると、どこから食べるのか迷いそうだけれど、出汁茶漬けのような料理だから、一口目から具ごと御飯を汁と一緒に掻き込んでみないと……。

あら？ 良い香り……。井に口を近づけた瞬間に漂ってきた、爽やかな柚子の香、そして海苔から漂う磯の香……良いわね。それに出汁の香も……。はあ……鶏飯と言うくらいだから、鶏肉がしっかりと使われている事は想像していたけれど、この鶏の出汁からとったスープ……凄く落ち着いた味で良いわね……。汁の中から表れるお米の粒々した食感、そして上に乗ったささみのあっさり感……全てがこのスープの落ち着いた感じと本当に合うわ。これだけあっさりした感じで食べられる料理は少ないでしょうね。しかも……この料理、あっさり感だけじゃないわね。これは椎茸の甘煮だと思っけれど、この甘辛くしっかりと味の付いた椎茸の煮物を噛むと、周りのあっさり感とは違うしっかりと味と、旨みが染み出てくるわ。そしてこの旨みが鶏出汁スープのあっさりした味と混ざると、新しい美味しさが……。

そして人参の千切りも悪くないわね。きちんと一度火を通して少しだけ柔らかくしてあるのも良いのだけれど、食べた時に口の中に広がるゴマ油の香も素敵ね。錦糸卵も凄く綺麗だわ…。これだけ細く、そして焦げ目のない綺麗な錦糸卵。食べた時の甘い味が鶏の出汁スープの美味しさを変化させてくれて、どんどんご飯が進むわね。

料理全体の見た目は、綺麗な錦糸卵の黄色が目立つけれど、三つ葉の緑や人参のオレンジ色に、スープの薄い茶色…：本当に見事だわ。見た目、味そして食感、三つが全て揃った料理が食べられるなんて…：今日は私達幸せなのかも。上にチョンと乗った柚子胡椒も、味覚に緊張感をもたらせてくれて良いわね。こういうあっさりした感じの味の料理は、食べ続けていると、どうしても味覚がボケてきてしまう事があるというけれど、こういう刺激を与えてくれる物が少しあると…：本当にいいわ…。

この料理なら、ささくれ立った私や姉さまの心を修復してくれそう。霧島さんにこの料理の事を聞いておいて本当に良かったかもしれないわね。後は…：私と姉さまの二元に、本当の幸運が舞い込んでくれると良いのだけれど…。

## 鳳翔

お二人とも今回の鶏飯には、かなり喜んでくれているようですね。先程から何も言わ

ずに鶏飯を掻き込んでいるお二人ですが、顔の表情は来店してきた時と異なり、少し柔らかい物になってきています。そしてそんなお二人の変化に雲龍達三人娘も気が付いたのでしょうか、先程までは我関せずの態度を示していましたが、今は山城さんや扶桑さんが食べている料理が気になっていようで、チラチラこちらの様子を伺っています。この子達も空母娘の端くれ、なんとなく何が言いたいのかは分かりませんが、一応聞いておきましょうか。

「雲龍さんに天城さんに葛城さん？先程からこちらを伺っていますが、どうしたのですか？」

「あの…鳳翔さん。私達三人も、それいただけではないでしょうか？」

「天城も…お願いします！」

「葛城もそれ、食べてみたかったんだ。」

やはりそういう事ですか。たしかに、これ程美味しそうに食べている二人の姿を見れば、自分達も食べてみたいと考えるもおかしくありません。…そうですね。まだ余分はありますから雲龍さん達三人にも出してあげましょうか。こういう美味しい料理は皆で食べた方が更に美味しくなりますから。

「分かりました、雲龍さん。それでは貴方達にも出してあげますから、少し待っていてください。」

「……姉さま……私達もまだ食べたいですよね？ 私達が食べる分の鶏飯が少なくなつて……  
ああ……不幸だわ……」

……あの……山城さん？ まだ余分はありますし、うちの赤城さんのような台詞は止めて欲しいのですが。流石に扶桑さんは少し苦笑いをしているだけですが、山城さんは半分本気で悲しそうな表情をしているように見えます……本当に困つた人ですね。

ガラツ

「まつたく……大の戦艦が、何を『不幸、不幸』言っているんだい。こつちまで不幸になつちまうよ。ほら、少しは戦艦らしくデーと構えていたらどうだい。同じ戦艦として恥ずかしいいたらありやしない。」

「み……三笠様、どうしてこちらに。いえ……いらつしやいませ。」

流石の私も驚きました。横須賀に居る筈の三笠様が来店です。三笠様は、今や伝説となつた日本海海戦を旗艦として戦い抜いた、英雄とも言える戦艦。もはや現役を引退して、横須賀鎮守府で気楽な隠居生活を送っていると聞いていますが、何か呉鎮守府に用事があつてやつて来たのでしょうか。いえ……それもそうなのですが、三笠様の姿を見た扶桑さんと山城さんが勢いよく立ち上がり直立不動になっています。たしかに戦艦娘の彼女たちにすれば、三笠様は大先輩と言いますか、親のような存在ですから、緊張しているという事は容易に想像出来ます。

「ああ、鳳翔も元気そうだね。あの坊やと結ばれたそうじゃないか、幸せになれたかい？ 金剛の小娘が坊やに色々ちよっかいをかけているとも聞いているけど、何かあったらあたしに言うんだよ。あの坊やや小娘の頭に拳骨を落とすくらい、あたしには朝飯前なんだから。それにしても…あたしと会うのを避けている坊やが前線に出ていると言うから、久しぶりにこっちの様子を見に来たけれど…戦艦娘ともあるものが、まったく…」

うちの人も三笠様にかかれれば坊や扱いです。風の噂で、あの人が新任少尉として任官した昔、三笠様に色々指導を受けていたという話を聞いた事があります。そしてあの人はその当時の話を意図的に避けていますし、三笠様が自分の鎮守府にやってくる事に警戒していましたから、おそらく何か弱みを握られているのでしょうか。まあ、好き好んであの人の過去を詮索しようとは思いませんが、そのうちあの人の若かった頃の話をも三笠様から聞いてみたいものです。

「も…申し訳ありません、三笠様。ですが三笠様？ 私達姉妹も本当は今回の作戦に参加したかったです、不幸にもドック入りで…」

「おだまり、扶桑。戦艦たるもの、後方でデーモンと構えている事も仕事さね。あたし達戦艦は国の誇りであり、力の象徴でもあるんだ。後方で悠然と構えて国民を安心させる事も任務。何もドンパチばかりしてりゃ良いってもんじゃないと、あれだけ教えただろう

に。」

「しかし三笠様…悠然と構えると言われても、私も姉様も今回は装備改修のためにドツク入りで…」

「山城、あんたの頭は飾りかい？まったく。装備を近代化させて、いざという時に体を張って国を守る。それが戦艦の役割さね。それだというのに、装備を強化してもらっているあんた達が不幸？いい加減におし！鳳翔、悪いけどこの二人、少し連れて行くよ。この分からず屋達に活を入れてやらにやならんからね。」

あらあら…山城さんも扶桑さんも、三笠様には全く頭が上がりません。もはや現役を退き、悠々自適の隠居生活を横須賀鎮守府で送っておられる三笠様ですが、怒った時の迫力は現役時と全く変わっていないようです。それに…このお二人に活を入れるのであれば、たしかに三笠様が一番適任かもしれません。しかし…体は圧倒的に扶桑さん達の方が大きい筈なのですが、傍から見ていると三笠様の方が大きく見えてしまふ…くらい扶桑さん達が小さくなっていますね。それに三笠様の『活を入れる』という言葉に、扶桑さん達がビクツとしました。

「み…三笠様…。申し訳ありませんでした。扶桑心得違いをしておりました。ですから…その…活を入れるのは…。」

「そ…そうです。姉様が言うように、少し拗ねていただけですから、活を入れられるのは



…。それに三笠様？三笠様は私達姉妹には特別厳しい気がするのですが…大和にはお小遣いまであげて、あんなに甘いのに…。」

「はん、何を訳の分からない事を言っているさね？あたしが現役時代に直接面倒を見ていたあんた達二人は、あたしにとつちや出来の悪い娘のようなものさね。それに対して大和ちゃんは、あたしが退役してから面倒を見ていた、いわば孫のようなもの。娘には厳しく孫には甘い。当たり前前の事さね。ほら、つべこべ言つてないで、外へ出な。鳳翔、悪いけどこの二人を借りていくよ。」

（山城…私達やつぱり不幸だわ。）

（姉様…不幸過ぎます。）

鶏飯を食べて少しだけ幸せそうな表情をしていた山城さんと扶桑さんですが、またまたこの世の終わりを見たというような表情に逆戻りです。しかし扶桑さん達が出撃出来ずに残念がつている事は事実です。三笠様が相手ですから上手くいくかどうか分かりませんが、扶桑さん達に助け船を出してみましようか。

「まあまあ、三笠様？折角こちらに来られたのですから、よろしかったら少し変わった料理を作ってみましたので、食べていきませんか？扶桑さん達へのお説教はその後でもよろしいかと思うのですが…。」

「フンツ…鳳翔は相変わらず優しいこつた。まあ、だからこそあの坊やも自分の伴侶に

鳳翔を選んだのだろうね。ほらあんた達も鳳翔に助けてもらったのだから礼を言っておきな。さて、横須賀鎮守府でも話題にのぼる、噂に名高い鳳翔のお店だ。今日はあたしも久しぶりに美味しい物を楽しませてもらおうかね…」

私が助け船を出したことを百も承知で、それに乗ってくれましたか。いつまでたつても、私も三笠様には適いませぬね。しかし私のお店、横須賀でも三笠様の耳に入るほど有名になっているのでしょうか…少し恥ずかしくなつてしまいます。さて…折角三笠様がカウンター席に座ってくれましたので、私も今日は頑張つて料理を作らなくてはいけませんね。まずは先程の鶏飯をお出しして…。

山城さんと扶桑さんもホツとした顔で、こちらに無言で頭を下げてきました。お二人とも、三笠様が美味しそうに私の料理を食べているのを見て、今日のお説教が流れた事を理解したのか、自分達も食べる事を再開するようです。今度こそ幸せな気分になつてほしいものですね…。

その日、三笠様は機嫌よく食事を終えられ、私もお褒めの言葉をいただきました。ただ…お店から出る際、山城さんと扶桑さんの首根っこを捕まえるようにして出て行きま

したので：ひよっとしたら、今日は戦艦寮で宿泊するのもかもしれませんね。だとすると：山城さんと扶桑さん：今日は少し緊張感のある夜になりそうです。いずれにせよ、あのお二人も帰る頃には、幸せそうな顔に変わっていましたので、私もホツとしました。

さて：一応あの人にも、今日三笠様が鎮守府にやってきたという事は連絡しておいた方が良さそうですね。あの人を通じて金剛さんにも三笠様が鎮守府にやってきた事が伝われば、今頃私が居ない事を良い事に、好き勝手あの人にもちよつかいをかけているであろう金剛さんに対しても、良い牽制になりそうですし：。：それにしても、そろそろ鎮守府に帰ってきてほしいものですね：。

## 第六一話 秋津洲とあさりのバター蒸し

「鳳翔さん、睦月ちゃん達とあさりを採ってきたのですけど…引き取ってもらえますか？」

「はいはい、吹雪ちゃん。ご苦勞さまでした。勿論引き取らせてもらいますよ。…良い大きさのあさりですね。それじゃ、これは今回のお礼です。」

ソロモン海付近で実施されていた大作戦が無事終了し、鎮守府に再び平穩な日々が戻ってきました。今回はかなりの数の艦娘がこの作戦に動員されましたので、作戦中はこの鎮守府も非常に静かだったのですが、先日の作戦終了を祝った祝勝会を機に、私のお店にもいつもの活気が戻ってきた感じですね。また作戦参加していた艦娘の多くが、まとまった休暇をもらえたようで、皆さん休暇を楽しんでいるようです。

今日は早速、駆逐艦の吹雪ちゃん達が潮干狩りに出かけたらしく、その成果を私の元に持って来てくれたのですが…どれも見事なあさりですね。これは是非ともあさりを使った料理を作らなくてははいけません。とはいえ、ここから砂抜き処理をする事を考えますと、このあさりを使った料理が私のお店に並ぶのは明日になりそうです。とりあえず、急いで砂抜き処理をしてしましましょう。

まずは、砂抜きをするための塩水を準備しなくてははいけません。この塩水は海水と同程度の濃度にする必要がありますので、とりあえず1Lの水に塩を30g程溶かして塩水を準備します。あとはバットにあさりを並べておき、準備した塩水をひたひたになるまで入れたら、あさりが吐き出す塩水が飛び散らないようにラップをして、暗い場所に置いて待つだけです。明日の今頃には、完全に砂も抜けているのではないでしょうか。

### 翌日

さて、昨日から砂抜きをしていたあさりですが、バットの下にだいぶ砂が貯まっていますし、どうやら完全に砂抜きは終わっているようです。それでは、この砂抜きしたあさりから、今度は塩分を抜かなくてははいけません。今回のあさりを使った料理ですが、いつもは普通の酒蒸しにしてみましたので、今日は久しぶりにこれにバターを入れて、バター蒸しを作ろうと思います。ですから、砂抜きで使った塩水の塩分をきちんと抜いておかなくては、塩分が強くなり過ぎてしまい、折角のバターの風味や味が台無しになってしまいます。先程まで塩水につけていたあさりをザルに取り出して、完全に塩水から上げておきましょう。この状態で1時間程置いておけば、あさりが塩水を吐いて

くれますから塩抜きが出来ます。

それではあさりの塩抜きを待つ間に、他の料理の下準備をしてしましましょうか…。

そろそろあさりの塩抜きも終わってそうですね。バター蒸し自体は直ぐに作れますので、この状態であさりを準備しておき、注文が来た段階で一気に仕上げの作業をしましょう。今回、吹雪ちゃん達が頑張つて、かなりの量のあさりを持って来てくれましたので、多くの艦娘達の口にこの料理が入るのではないでしょうか。

「鳳翔さん、今回あたし大活躍したかも！」

「鳳翔さん。今回の作戦では、私もこの秋津洲にだいぶ助けられたよ。今回はそのお礼という事で、連れてきたんだ。悪いけど、何か美味しい物を秋津洲に食べさせてやつてくれないか？」

あらあら、飛行艇母艦の秋津洲ちゃんが那智さんと一緒に来店ですね。この子はこれ

まで、なかなか良い局面に恵まれず活躍出来なかつた子で、あの人もその扱いに困っていたようですが、今回の作戦ではついに活躍する事が出来たようですね。たしか今回は、インド洋方面からの敵の牽制攻撃に対抗するために那智さん達と一緒に出撃して、索敵などで非常に貢献したと聞いています。秋津洲ちゃん本人もとても嬉しそうですね、これを機に更に頑張ってくれと良いですね。

「そうですか。秋津洲ちゃん、良かったですね。私もあの人から、今回の作戦では秋津洲ちゃんがとても頑張ったと聞いていますよ。さあさあ、二人ともそのカウンター席にどうぞ。」

「わーい。これまでこのお店、あたしも来たかつたんだけど…なかなか入れなかつたんだよね…。でも、あたしもこれだけ今回活躍出来たから、これからは自信を持って入れるかも。」

あの…私はこのお店に入店制限をしているつもりはないのですが…。たしかに、何か私のお店で失態を起こして入店禁止はありますが、普段は誰でも歓迎しています。ただ…これまで秋津洲ちゃんはあまり戦っていないため、入りづらかつた…という事かもしれませんね。隣の那智さんも苦笑していますが、今日はこれまでの分も含めて楽しんでもらえたらと思います。

「それで…鳳翔さん。今日は何かお勧めはあるのか？こんな感じで秋津洲は、この店は

初めてだから、一番美味しい物を食べさせてやりたいんだ。」

「…そうですね。昨日、吹雪ちゃん達が持つて来てくれたあさりがありますから、それはどうですか？一応、バター蒸しにする予定ですが…。」

「それ美味しそうかもっ！那智さん、それをお願いしたいかもです。鳳翔さん、いろいろ？」

秋津洲ちゃんも了承してくれましたし、那智さんも頷きましたから、早速あさりのバター蒸しを作ってお出ししましょうか。もう最後の仕上げだけになっていますので、急いで作ってしましましょう。まずは蓋付きのフライパンを熱くして、あさりを入れます。そしてその中に日本酒とバターを入れたら蓋をして蒸し焼き状態にします。

後はこのまま、あさりの殻が開くまで蒸し焼きですね。…大体、あさりの殻が開いたようですね。それでは一端ここで火を止めて、蓋を開けたら軽く混ぜて、あさりの出汁がたっぷりしみ出した日本酒とバターで出来たタレと、あさりを馴染ませます。最後に、出来上がったあさりのバター蒸しを器に入れたら、フライパンに残っている美味しいタレを上からかけて、分葱を散らしたら完成です。

「秋津洲ちゃん、それに那智さん、あさりのバター蒸しです。どうぞおあがりください。その他の料理は、順番に出していきますね。」

「おっ、鳳翔さん。これは美味しそうだな。いつもの酒蒸しも好きだが、これも本当に美



味しそうだ。折角だから、辛口の日本酒も頼むよ。」

「それいいかも。秋津洲も日本酒お願いしたいかも！」

この料理に合いそうな辛口の日本酒ですか……。バター蒸しは通常の酒蒸しとは異なり、かなり濃厚な香りと味が特徴です。ですから通常の淡麗辛口な日本酒では、流石に料理の味にお酒の味が負けてしまいます。…そうですね、コクがあつて辛口なお酒……。たしか出羽桜の吟醸で泉十段がありますから、これをお出ししましょうか。この日本酒なら辛口でかつコクがありますから、あさりのバター蒸しと一緒に飲んでも、日本酒の味が消えてしまう事はないと思います。

「分かりました。それでは出羽桜の泉十段を準備します。このお酒なら、あさりのバター蒸しとも非常に合うと思いますから、楽しめると思いますよ。」

### 秋津洲

あたし、今回頑張ったかも！これまでなかなか活躍出来なかつたから、この鎮守府では二式大艇ちゃんと一緒に肩身の狭い思いをしていたけど、これで大手を振って歩けるかも！一度行きかけた鳳翔さんのお店にも、那智さんに連れ来てもらえたく、あたしにも運が向いてきているかも！しかも今日は、あたしが活躍したお祝いだから、鳳

翔さんから美味しい料理も作ってもらえたし：ンヒヒ。

あたしも意外に料理やるから、あさりの酒蒸しはよく作って食べるけど、このバター蒸しは初めてかも！那智さんはお酒から飲んでるけど、あたしは早速バター蒸しを摘んじやうかも？うん、あさを箸で摘まんで口に近づけると、バターの甘い香りがフワツと鼻から入ってきて幸せな気分になれる感じ。普通の酒蒸しじゃ、ここまで甘い香りはないけど、この優しい香が食欲を刺激する感じかも！それじゃ早速口に入れないきや。あさを殻ごと口に運んで、歯を使って貝の身だけを口の中に：プルンツとしたこの貝の食感がいいかも…。

ウンツ、塩味もバツチリかも。普段食べる酒蒸しとは違って、バターの濃厚でコクのある塩味が前面に出ているけど、このバターの塩味と香りが丁度いい感じで、貝に味付けをしているかもっ！貝を噛みしめる度に、貝から出てくる旨みが、バターとお酒で出来た汁と合わさって、凄く良い感じで口の中で味が混じっていくかも。これ、料理を食べる手が止まらなくなるじゃない！

そうそう、これだけ美味しい料理だと、お酒も飲んでみたいかも。鳳翔さんが那智さんのリクエストに答えて出したお酒だけ：へえ、辛口だけど物凄くコクがあつて、とても味が強いお酒かも…。これならたしかに、バターのような強い香りと濃厚な味の料理に負けない日本酒の味かも…。しかも飲んだ後は舌の上がすつきりして、またあさり

のバター蒸しを口に入れた時に、最初の感動が蘇ってくるかもっ！

やっぱり、こういう料理とお酒は罪かも…。もう取り分けてもらつたあさりがほとんど残っていないじゃない！あれ？那智さん何をやって…。ああ、全部食べて残つた貝の殻で、バターとお酒と貝の旨みが混じつた汁を掬つて飲んでいるかも…。あたしもやつてみようかな…。あれ、絶対に美味しいかも…。

ウーン、絶品かもっ！バターの強い味がお酒で出来た水分で薄まって、しかも貝の濃縮された旨みが閉じ込められていて…。これだけでも美味しくお酒が飲めるじゃない！えへへ

鳳翔

那智さんも秋津洲さんも、あつという間にあさりのバター蒸しを食べてしまいましたね。また出羽桜の泉十段も非常にこの料理に合ったようで、こちらもあつという間にお出しした分が無くなつてしまいました。今は嬉しそうに、貝殻を使ってバター蒸しの汁

を掬つて口に運んでいます。それだけこの料理とお酒に満足してくれたのですね。これだけ喜んでくれたのですから、折角なのでもう少しだけあさりのバター蒸しをお出ししてから、次の料理に移りましょうか。

「あの？お二人とも？良かったらもう少し出せますけど、どうしますか？」

「鳳翔さん、勿論もうぞ。しかし…この料理、本当に美味しいな。出してもらった日本酒とも相性抜群だ。」

「あたしも、追加が欲しいかもっ！」

それでは、この二人に追加であさりのバター蒸しと日本酒を出してあげますか。美味しくそうに食べている姿を見ると、こちらも嬉しくなつてきます。

ガラッ

「Buona sera! 鳳翔さん。今日は可愛いお客さんを一人連れて来ましたよ。リベツチオ、鳳翔さんに挨拶してください。」

「Buona sera! 鳳翔さん。駆逐艦リベツチオです。リベと呼んでいいですよ。よろしくね！あつ、秋津洲さんと那智さん発見！ここに居たんだけ。Ciao！」

あらあら…これまた可愛いお客さんですね。今回の作戦期間中、本土防衛の任に就いていたため、私のお店に入り浸っていたリットリオさんが、今回の作戦でこの鎮守府にやってきた同国の駆逐艦の子を連れて来店です。

「リベッチオか…相変わらず賑やかな奴だな。まあいい、折角来たのだから、お前も美味しい料理を食べていくといい。」

「あゝつ、リベッチオじゃない！今日も元気そうかもっ！」

この子はたしか…今回那智さん達が出撃したインド洋作戦に合わせて、紅海側から進出してきたそうですから、既に那智さん達とは顔見知りのようですね。それにしても…こんな小さな子がよく一人で、紅海からこちらの勢力圏まで突破してきたものですね。

「リベちゃん…でよろしいですか？那智さん達が出撃していたとはいえ、よくお一人で、こちら側まで突破してきましたね。さあさあ、どうぞその席に座ってください、歓迎しますよ。リットリオさんは、今日もお任せでいいですね？」

「はい、今日もお任せをお願いしますね。」

「えっ？リベ一人じゃなかったよ？南西の風が吹いていたから、いけるかな…とは思っていたけど、流石に一人じゃ無理だよ。」

えっ？たしかあの人からの話では、イタリアの駆逐艦が一人来たとしか聞いていませんが、同行者が居たのでしょうか。あら？何故か知りませんがリットリオさんは、私から視線を外しましたし、那智さんも秋津洲さんと顔を見合わせていますが…。

「あの…那智さん、秋津洲さん？何かこの件であつたのですか？」

「そ…その…。本当は途中までもう一人、イタリアの戦艦娘が一緒だったのだが…。」

「そうかも…。でもセイロン島付近で、『やっぱり大西洋の暴れん坊が居る鎮守府にはいけないわ』と言って、帰っちゃったかも…。」

「ローマさん、途中から急に機嫌が悪くなって…イタリアに帰っちゃったから、途中からはリベ一人だけ…。」

ローマさんはたしか…今年の春の作戦で、ビスマルクさんと途中で喧嘩して戻ってしまったイタリアの戦艦娘さんですよ？今回ビスマルクさんはインド洋作戦に参加していませんが、それでも途中で戻ってしまった…という事ですか。どうやら、あまりうちの鎮守府とは相性がよろしくないようですね…。

「ま…まあ、妹のローマもそのうち来ると思いますよ…。それよりも！そのあさりの料理、凄く美味しそうですね。イタリアでも、バターと白ワインであさを料理しますけど、日本酒とバターで料理しても、すごく美味しそうですね。まずは、それをください。それと、鳳翔さん？一つお願いが…。」

「あら？リットトリオさんから料理についてのお願いは珍しいですね。いつもはこちらのお任せで、何も言わずに私が出した料理を食べてくれるのですが…。たぶんあさりのバター蒸しは、イタリア料理の料理法に似ているので、それに合わせてのリクエストだと思えますが…。」

「その料理を蒸した時に出る茹で汁で料理をさせてもらえませんか？本当は白ワインで

作るのですが、その汁を使うと、美味しいリゾットが出来そうですから……。戦艦寮の私の部屋に、カルナローリ米やチーズがあるので、今から持って来てリゾットを作らせてください。」

「やった〜！リットリオさんのリゾットだ！リベ、あれ大好きなんだよね〜！」

まあ、リットリオさんがここでリゾットを作ってくれますね。私もリットリオさんが作ったイタリア料理を是非食べてみたいので大歓迎です。那智さんや秋津洲さんも、本場イタリアの味を食べる事が出来るという事で、降って沸いた幸運に笑顔ですね。それに……今回のリゾットは普段白ワインで作るところを、日本酒で作った出汁で作る訳ですから、日本とイタリアの合作料理という事になりそうですね。私にとっても新たな発見になりそうです。

「分かりました、リットリオさん。それではよろしくお願いします。それと……私も食べさせてもらえますか？日本酒を使ったイタリア料理、是非私も食べてみたいですから。」  
「勿論です、鳳翔さん。いつも鳳翔さんには美味しい料理を食べさせてもらっていますから、今日は私が、日本の食材を使ったイタリアの味を頑張って作ってみますね。それに日本酒を使った汁を使っても、絶対にリゾットに合うと思うのです。リベ、準備をしますから、お行儀よくそこで待っていてくださいね。」

「はい」

その後、リットリオさんが作ってくれた、白ワインではなく日本酒を用いたあさりのリゾットを食べさせてもらいましたが、これは本当に絶品でした。やはりバターのような西洋の物を使う料理は、リットリオさんに一日の長があるようですね。しかしリットリオさんも、『白ワインではなく、日本酒でこれ程美味しい味になるとは知りませんでした。』と言っていましたので、私だけではなくリットリオさんにとっても今回の料理は収穫になったようです。それに那智さんや秋津洲さん、大喜びでリゾットをおかわりしていましたので、二人とも満足出来たのではないのでしょうか。

ガラツ

：美味しい料理のある所、一航戦の姿あり：という事でしようか。入店禁止措置が解けた赤城さんを先頭に、空母娘達が来店です。誰も知らせていないと思いますから、リットリオさんが料理しているという事を、赤城さん達は知らない筈なのですが：リットリオさんが厨房に立っている姿を驚く事もなく、落ち着いた様子で座敷の一つを占領しました。

「外まで良い匂いが漂っていたので、急いで来たのですが、今日はリットリオさんが料理



していたのですね。とても美味しそうな料理ですね。早速赤城達にも食べさせてください。もう作戦も終わりましたし、今日は自重しませんよ。」

「そうね…。バターの良い匂いが漂っていたので、何が食べられるのか楽しみに来ましたが、今日は変わった料理が食べられそうです…。やりました。作戦も終わった事ですし、赤城さん？今日は目一杯食べましょう。」

匂いに釣られて来店ですか…。食い意地が張っているといえますか。勘が良いといえますか…。ただ、注文を受けたリットリオさんは、自分の料理を期待している赤城さん達の姿は嬉しいようで、急いで追加の料理を作り始めましたね。…ただ問題は、この子達が追加注文なしで満足してくれるか…。という事ですね。いえ…。絶対に追加注文の嵐になる事は間違いありません。これは、私も早いところ厨房に戻って、リットリオさんのお手伝いに入った方が良さそうです。…一気に忙しくなりそうですね。

その後、赤城さん達による怒涛の追加注文の嵐になりました。最後は、店内の全ての食材を食べ尽くすかの勢いで食べる赤城さん達と、意地でも赤城さん達を満腹にさせようとするリットリオさんの意地のぶつかり合いになってしまいました。そしてそのた

め、閉店時間には私もリットリオさんもヘトヘト、そして流石の赤城さん達も食べ過ぎで動けなくなつてしまい、そんな姿を那智さんや秋津洲さん達が呆れたような白い目で眺める……という構図になつてしまいました。

今回は結果としてリットリオさんを大変な目に合わせてしまいましたし……後で何かお礼をしなくてははいけませんね。今日はとても疲れましたが、食べ過ぎで引っくり返っている赤城さん達の姿を見ますと、ようやく鎮守府に平穩が戻ってきた事を実感できま

す。

## 第六二話 秋月と天むす

## 防空駆逐艦『秋月』

「照月、すいません。再会のお祝いに、エビの塩焼きを食べさせようと車エビを狙ったのですが…採れたのは小エビばかり…。塩焼きの代わりに搔き揚げになりそうですが、料理は一生懸命頑張りますから、これで許してください。」

「そんな…秋月姉、気にしないで…。照月はおにぎりだけでも幸せ！」

折角、この鎮守府で妹の照月と再会出来たので、お祝いに今日はエビの塩焼きをご馳走しようと車エビを狙って頑張ったのですが…こんな時に限って小エビばかりです。小エビとしては少し大きめですが、小エビはやはり小エビです。こうなつては仕方ありませんから、照月には小エビの搔き揚げで我慢してもらつて…。照月は握り飯でも満足と言つてくれますが、流石にお祝いの時くらいは豪華な料理を食べさせたかったです…そうですね！何も秋月が作る事に拘らなくても良いのです。この鎮守府には、鳳翔さんという心強い味が居るのですから、この小エビを鳳翔さんの所にもつて行き、美味しい料理を作ってもらおうという選択肢がありました。

「照月：少し考えたのですが、この小エビを鳳翔さんの所に持っていき、これで何か料理を作ってもらいましょう。折角の再会なのですから、今日くらいは贅沢をしても罰は当たらないと思うのです。」

「本当？秋月姉！ありがとう。鳳翔さんの料理を食べられるなんて、照月も楽しみ♪」

「どうやら照月も賛成してくれました。それでは、早速この小エビを鳳翔さんの所にもって行き、今日の夕食のお願いをしなくてはいけません。」

「照月、ちよつと鳳翔さんの所に行つてきますので、また後で。今日の夕食は期待していいですよ。」

「鳳翔さん。秋月、今日はお願いがあつて来ました。妹の照月との再会を祝つて、今日は二人で夕食を食べに来ますので予約をお願いします。それと料理なのですが、この小エビを使つて何か作つてもらえませんか？よろしくお願いします。」

「分かりました、秋月さん。それでは今日の夜お待ちしていますね。あら？美味しそうなお小海老ですね。小海老としては少し大きめだと思えますが、これを使うのですね？折角の再会のお祝いですから、秋月さん達が食べたい料理を作ろうと思えますが、何か希

望はありますか？」

鳳翔さんは、あつさり秋月のお願いを聞き届けてくれました。そして更に、希望の料理まで作ってくれると約束してくれたのですが…照月の好きな料理ですか…これは難問です。秋月もそうなのですが、照月もいつも質素儉約していますから、好きな料理と言われても…。照月の先程の言葉ではありませんが、まさかここで『握り飯』と言うのも変ですし…鳳翔さんに全て任せられた方が良くもありませんが…一応『握り飯』と言っておきましょうか。御飯の代わりに握り飯を作ってくれるかもしれませんし…。

「その…鳳翔さん？秋月もそうなのですが、妹の照月も普段は質素儉約していますから、特に希望と言われても…握り飯くらいしか思いつきません。ですから、鳳翔さんにお任せでお願いします。」

あ…ちよつとしくじったかもしれません。鳳翔さんも、『握り飯』というリクエストは流石に想定していなかったようで、少し考え込むような表情をしています。とりあえず、先程のリクエストは直に取り消して、完全に鳳翔さんにお任せにしておき…。

「分かりました、秋月さん。握り飯ですね？小海老のリクエストと合わせて、承りました。それでは今夜お待ちしていますので、楽しみにしてくださいね。」

あら…あら？まさかあんなリクエストが通るなんて、これは秋月も想定外です。ですが、これは今日の夜鳳翔さんが、秋月達にどのような料理を出してくれるのか…楽し

みですね。夜が待ち遠しいです。

## 鳳翔

小海老を渡され、これを使ってお祝い料理を作ってくれと秋月さんに言われた時は、特に気にしていなかったのですが、リクエストの料理が『握り飯』というのは、流石に想定外でした。しかし折角のリクエストですし、お祝いのための料理ですから、なるべく希望を叶えてあげたいところです。幸いにも、小海老の天婦羅を入れる天むすと呼ばれるおむすびがありますので、それを今日は作ってあげましょう。秋月さんからは、それ以外の指定はありませんでしたから、天むす以外は通常のお祝いに出すような少し華やかな料理を出せば良さそうですね。

私のお店では、普段のメニューにおむすびは載せていませんから、おむすびを作る機会は賄い食として赤城さん達に食べさせる時くらいしかありません。そしてその際のおむすびは、食べる相手が赤城さんや瑞鶴さんという事もあり、超大型のおむすびです。しかし今回の天むすは、おむすびという形で小海老の天婦羅を楽しむ料理でもある訳です。数口で食べられる小型のおむすびを作ることになります。

また天むすは、三重県で最初に作られた塩味の天むすから、有名になった名古屋風の

タレで食べる天むすまで色々ありますが、今回の秋月さん達は、薄味よりもはつきりした味の方が好きそうですから、タレのタイプの天むすを準備しようと思えます。そして当然の事ながら、揚げたての海老天を使っておむすびを作ることになりますから、注文が入ったその場で一気に海老などを揚げる必要があります。ですから海老の下ごしらえだけを今は済ませておきましょうか。

まずは海老の殻を剥き、少し面倒な作業になりますが、爪楊枝を使って背綿を丁寧に取り除きます。そして塩をかけたら、ぬめりが出るまでよく揉みこみます。後はこのぬめりを水で綺麗に洗い流したら、ふきんで丁寧の水気を取り除き、下ごしらえは完成です。この先は、秋月さん達が来店したら、その場で天麩羅にして天むすを作れば大丈夫ですね。少し変わった料理かもしれませんが、秋月さんと照月さんに満足してもらえると嬉しいですね。

「こんばんは、秋月さん、照月さん。カウンター席にどうぞ。それと照月さん、ようこそ呉鎮守府へ。歓迎しますよ。」

「鳳翔さん、ありがとう。照月、秋月姉と一緒に頑張ります！」

照月さんは、秋月さんと同じ防空駆逐艦の艦娘です。ですから、うちの空母娘達と一緒にに出撃する機会はこちらが多そうですし、早くうちの鎮守府に慣れてもらえると良いですね。見た感じでは、とても素直そうな子ですし、お姉さんの秋月さんとの仲も良さそうですから、おそらく直ぐにこの鎮守府にも馴染んでくれるのではないのでしょうか。さて、それでは急いで天むすの仕上げをしてしまいいましようか。折角来店してくれたのですから、あまり待たせる訳には行きません。

それでは下ごしらえしていた小海老に衣をまぶしましょうか。水に卵を混ぜ、そこに薄力粉を少しずつ混ぜていきます。今回は天むすの具としての海老の天麩羅ですから、衣を少しふつくらさせたいですね…。卵の黄身を少し追加しておきましょうか。そしてダマが出来ないようにしっかりと混ぜます。後は下ごしらえした小海老全体に衣をつけて準備完了ですね。今回は比較的小さな小海老の天麩羅だけを作る訳ですから、170℃程度の温度で一気に揚げてしまいいましよう。

…そろそろ大丈夫そうですね。それでは天麩羅を油から引き揚げて、油をしっかりと落としたら、いよいよ天むすを作っていきますしよう。天むすは数口で食べる小型のおむすびですから、小海老の天麩羅を包むように握り、海老の天麩羅の先端がご飯から少し出ている程度の量で握らなくてはいけません。

それでは、揚げ終わった小海老の天麩羅に、水と砂糖、醤油そして味醂を一煮立ちさ



せて作った少し濃い目のタレを少しかけたら、包み込むように丁寧に握りましょうか。今回は天麩羅の方に濃い目の味が付いていますから、おむすびの方は少し薄めの塩味にしておきます。最後に海苔でクルツと巻いたら…天むすの出来上がりです。そしてこの天むすには、やはりこれを添えなくてはいけません。そうです、少し固めのフキの佃煮…キャラブキです。これを少量だけ天むすの隣に添えて…これで完成ですね。

秋月さんも照月さんも、不思議そうな表情で目の前に並べられていく天むすの姿を見ていますが、気に入ってくれると嬉しいですね。

「秋月さん、リクエストしてくれました小海老を使った握り飯です。気に入ってもらえるとうれしいのですが…。他の料理は出来次第出していきますので、先にこれを食べてもらえますか？照月さんも、どうぞ。」

### 防空駆逐艦 『秋月』

なるほど…たしかにこの料理でしたら、秋月の希望が全て叶った料理です。まさか小エビの天麩羅が入った握り飯が出てくるとは思いませんが、この小さ目の握り飯…とても美味しそうです。握り飯の天辺から、小エビの天麩羅が顔を覗かせているのも可愛いものですね。この大きさの握り飯ですと、秋月でも二、三口で食べられてしまい

ますが、秋月の目の前には、そんな小型の握り飯が5個も並んでいます。そしてそんな握り飯の横に添えられた細いフキの佃煮：どれも美味しそうです。

早速まずは握り飯の方から行きましょう。あ：美味しいです！少し固めで、普通よりも薄い塩味の握り飯ですが、歯が小エビの天麩羅に到着した瞬間に、味そして食感が変わった気がします。普通の天麩羅よりもふつくらした衣に、しつとりと濃い目の天つゆが染み込んでいて、しかも周りの握り飯の部分にもうつすらと天つゆが染み込んでいます。これで、これまで薄味だった握り飯の味が一気に、天つゆの甘辛い豊満な味に変わりました。

衣の中からは、秋月が頑張って取ってきた小エビが顔を出して、エビの少し甘い感じが天つゆの味ととてもよく合っています。そして、食感も握り飯の固めの米の食感と、衣のふつくらした食感、そして海老のプルンツとした食感：全てがとても素晴らしいものです。握り飯と天麩羅がこれ程相性が良いとは思いませんでしたが、天井の海老だけを小分けにして食べていると考えれば、この味には納得出来ます。しかも一つ一つの握り飯が小さいために、握り飯を食べているにも関わらず、天麩羅を食べているかのような幸せな気分も味わえます。流石は鳳翔さん。今回、秋月がお願いした甲斐がありました。

ところで、この横に付いているふきの佃煮：これも気になりますね。秋月が普段食べ

る握り飯では、横に沿えるのは沢庵なのですが、わざわざこのような佃煮を出しているという事は、何か意味があるに違いありません。それでは…早速。こ…これは、この佃煮、噛むたびにキュツキュツと音がするような固めの細いふきの佃煮ですが、非常に味が濃いため、これを食べると先程の天麩羅の入った握り飯を更に食べたくなります。鳳翔さんの話では、今日は他の料理も出してもらえそうですが、正直に言いますと秋月、この天麩羅の入った握り飯と佃煮だけで満足してしまいそうです。これはおかわりを頼まなくてははいけませんね。

！そうでした、今日は妹の照月との再会を祝うための食事でした。あまりに美味しい握り飯に感動して、自分の事ばかり考えてしまっていました。照月はこの料理に満足してくれたのでしょうか。

…どうやら大丈夫なようです。照月も料理に集中しているのか、物も言わずに握り飯を口に運んでいます。私達秋月型姉妹は、質素儉約を旨として生活していましたが、たまにはこのような豪華な料理を食べるのも良さそうですね。この様子では、照月ももうすぐ出された握り飯を食べ終わってしまいそうですし、まだ食べたいと思っっているに違いありませんから、今の内に私の分と纏めて追加注文をしておきましょう。

「鳳翔さん、とても美味しかったです。秋月感動しました。それで…出来れば、この握り飯…追加の注文をしたいのですが…。勿論、照月の分も含めてお願いします。」

## 鳳翔

今回の天むすは、お二人の好みにも合ったようで、まずは一安心です。使っている材料を考えれば、天井の海老天だけをおむすびの形で食べているだけです。美味しいとは思いますが、やはり変わった形態の料理のため少し心配してはいたのですが、その心配は杞憂に終わりました。本来であれば、この後普通の料理に移るところですが、お二人の希望ですから、追加の天むすを作る事にして、通常の料理の量は減らした方が良さそうですね。

今回秋月さんが持ってきた小海老はまだだいたいぶ余っていますし、先程からこちらの様子を伺っている店内の他の艦娘達の様子を見れば、これからこの天むすの注文が殺到する筈ですから、一気に作ってしましましょうか。それにしても、今日は空母娘達が作戦中で居ませんので、ある意味良かったかもしれません。あの自重を知らない娘達が本気で天むすを食べ始めてしまいますと、一つ一つの大きさが小さい分、どれだけの天むすを作る羽目になっていたか：想像するだけでも怖くなってしまう。

「初霜。折角ですから、私達もあの天むすをいくつかもらいましようか。」

「はい、大和さん。初霜も食べてみたいわ。」

「分かりました。鳳翔さん、私と初霜にも、その天むすをお願いします。」

まずは大和さんと初霜ちゃんから天むすの注文ですね。天むすは小型のおむすびですから、駆逐艦の初霜ちゃんでも数口で食べられてしまいますので、こちらにも秋月さん達と同じ様に一人5個ずつお出ししましょう。

「鳳翔さん、なかなか面白そうな料理だから、こつちにもお願いするわ。Z1達も興味あるようだし、私やプリンツ・オイゲンも味見してみたいわ。」

「分かりました、ビスマルクさん。そちらにもお出ししますね。」

いつもはこの種の出来事に我関せずのビスマルクさんを中心としたドイツ組も、今回は興味があるようで、注文するようですね。こちらは味見がメインだと思いますから、四人で10個程作ってあげれば良さそうです。

「鳳翔さん、私とリベにもお願いしますね。日本のソウルフード、リットリオも是非食べてみたいですから。」

料理に対する好奇心が人一倍強いリットリオさんも、当然の事ながら注文しました。こちらも味見がメインですから二人分で5個でも良いかもしれませんが、意外にリットリオさんはこの種の和食も好きなようですから、10個出してしまってもよいかもしれませんね。

「鳳翔、吾輩と筑摩も…」

「はいはい利根さん。そちらにも二人分出しますね。」

そしてこの種の料理は絶対に見逃さない利根さん達も、当然のことながら注文してきました。こちらは予想していた注文ですので、問題ありません。さて注文が増えたために忙しくなってきましたが、一気に作ってしまいませんか。目の前のカウンターでは、秋月さんと照月さんが、次の天むすを待ちわびていますので、あまり待たせるわけにはいきません。今日もお店は忙しいですが、鎮守府は平和……

ガラツ

あらっ……あの子はたしか……大和さんの妹の武蔵さんですね。ようやくこの鎮守府にやってくる事になったという事でしょうか。そして入口から入ってきた武蔵さんの姿を見て、大和さんが嬉しそうに手を振っています。しかし……武蔵さんが、一人の眼鏡をかけた艦娘の首根っこを掴んでいる事は少し気になります。首根っこを掴まれている艦娘の子は、どうみても戦艦クラスの容貌ですが、私はこのような子を見た事がありません。なんとなくリットリオさんが着ている服にも似ているのですが……

「鳳翔さん。この武蔵、いよいよこの鎮守府に赴任する事になった。大和ともどもよろしく頼む。それと……私が入店しようとしたら、この店の様子を外から伺っていた不審な艦娘が居たから、捕まえたんだが……この鎮守府の艦娘か？」

「ようこそ武蔵さん。あの人も大和さんも、それに勿論私も待つていましたよ。こちら

こそよろしくお願いします。ただ…私もそのような子は知らないのですが…。すいません、どちらさまでしょうか？」

「…」

その…首根つこを武蔵さんに掴まれている艦娘の子は、凄く苦々しそうな表情でこちらを睨んでいるのですが…本当にどなたなのでしょうか…。あら？リットリオさんが手を口に当てて物凄く驚いた表情をしているのですが…それにビスマルクさんがニヤツと笑っているのも気になります…まさか!？」

「ロ…ローマ。イタリアに帰ってしまったのではなかったのですか？リベからもそう聞かれましたし…。」

「…姉さん。本当は今回も帰ろうと思ったけれど、あの小さなリベ一人じゃ気になって…。」

どうやら、セイロン島付近でリベツチオさんと別れた後、リベツチオさんの事が少し心配になったようで、少し後からこの鎮守府までついて来たようですね。…ローマさんから事情を聞きましたが、途中で様々なトラブルがあったものの、今日鎮守府に無事到着して、あの人に報告に行ったようです。そして秘書艦の金剛さんから嫌味は言われたものの、無事にこの鎮守府に着任する事になり、リットリオさんが居る私のお店に来て内部の様子を伺っていたところ、武蔵さんに首根つこを掴まれた…という事のように

す。なんといいですか…結果的に無事に着任する事になりましたが、ローマさんには本当に色々ありますね…。いずれにせよ、折角来てくれたのですから、秋月さんと照月さんの再会祝いに絡める形で、ローマさんを歓迎する料理も出しましょうか。あつ…

「あゝら、誰かと思えば、地中海の引き籠り姫様じゃない。あれだけ私に悪態ついて本国にお帰りになったというのに、もう来た訳？あなた此処でやっていけるの？この鎮守府じゃ、引き籠りなんて出来ないわよ。」

「ちいっ…大西洋の暴れん坊が…よりによつてこんな所に居るなんて…」

やはりと言いますか、予想はしていましたが、この子とビスマルクさんは本当に相性が良くなさそうですね。以前はあれだけ殊勝に反省の弁を述べていたビスマルクさんですが、やはり本人を目の前にして、直ぐに挑発的な言葉が飛び出しました。そして売り言葉に買い言葉、ローマさんも直ぐに反応して、そのまま口喧嘩が始まりました。しかし、私のお店の中で揉め事は絶対に許しませんよ。ちよつと一言言っておいた方が…あらか？初霜ちゃんが無暗にカウンター席からビスマルクさんとローマさんが火花を飛び散らせている所にやってきましたね。何かするのでしょうか。少し様子を見てみましょう。

「二人とも、こんな所で言い争いをしたら、鳳翔さんが困ってしまうわ。これからは一緒に鎮守府の仲間なのだから、仲良くして頂戴。それに、初霜のような小さな駆逐艦の前



で、喧嘩なんてやめて欲しいわ。今回の事は秘書艦の金剛さんに報告して叱ってもらわ。でもその前にまずは仲直りよ。さあ、二人とも握手して頂戴。」

物怖じしない：とはまさにこういう事なのでしょね。まさか駆逐艦の初霜ちゃん  
が、この二人の戦艦娘達の争いを未然に防ぐことになるとは、私も思っています  
た。そしてそんな初霜ちゃんの姿を、大和さんや武蔵さんが驚いた表情で見  
し、秋月さんや照月さんの『初霜もやりますね』という小声の会話がカウンターの  
りから聞こえてきます。

またビスマルクさんとローマさんも、流石にこんな小さな子に注意されて恥ずか  
と思ったのか、舌戦を中断しましたね。口喧嘩に水を注されてお互いに少し冷静にな  
たようですから、この機会に少しだけ仲良くなってもらいましょうか。今回の件は戦艦  
同士の揉め事。この件は秘書艦の金剛さんから叱ってもらえば良いでしょうから、私  
らはお説教しない方が良さそうです。

「お二人とも、初霜ちゃんの言葉ではありませんが、これからは同じ鎮守府に居て一緒  
戦うのですから、せめて少しは仲直りしてもらえませんか？ビスマルクさん、ローマ  
さん、色々お互いに思う事はあるかもしれませんが、今は仲直りしてください。」

ふう…：なんとかかなりそうですね。近くに居た武蔵さんに促されるように、ビスマルク  
さんとローマさんは握手するようです。お互い渋々なのは表情を見れば良く分かりま

すが、流石にビスマルクさんもプリンツ・オイゲンさんやZー1さん達が見ていますので拒否は出来ないでしょうし、ローマさんもリットリオさんやリベちゃんが見ていますから…。

「ま…まあ、今は初霜や鳳翔さんに従って、仲直りしてあげるわ…フンツ」

メキメキメキ

「くっ…っ…っ…っつちも、当面の間は仲直りしてあげるわ…フンツ」

メキメキメキ

その…物凄く力の入った握手のようですが、この二人の処遇については、金剛さんに完全に任せてしまった方が良さそうですね。お互いに全力で握手している姿を見て、武蔵さんや大和さん、それにリットリオさんも呆れたような表情をしています。この二人、本当に大丈夫なのでしょうか…。

戦艦寮 金剛私室 金剛

初霜、でかしたネ。初霜が鴨を二人連れてきたデウス。この二人はそのうちぶつかる

と思つていまうしたけど、まさか赴任してきたその日にFightingするとは、こつちも予想外デース。戦艦寮のmy roomで休憩していたら、my best friendの初霜から『鴨を確保した』という連絡が来たデース。どうやら初霜がこの二人の本格的なbattleを途中でstopさせたようネ。そして初霜に連れてこられたビスマルクとローマ、二人とも意気消沈して私の前に立っているネ。

初霜が私にウイंकを送つてきまうしたけど、ちゃんと初霜の計画はunderstandデース。後は私に任せておくネ。まずは初霜を出汗に使つて、この二人から搾り取れるだけ搾り取るデース。

「何やつてますか！あなた達は、戦艦ネ。戦艦が駆逐艦に喧嘩を止めてもらうとは、一体どういう事デースか。Shame on you ネ！言い訳は聞きたくないデース。謝罪の言葉はいいデースから、これからは少し仲良くするネ。それと…今回は駆逐艦に喧嘩を止めてもらった失態、and私にとつて借りを作りたくない鳳翔の店で失態をおかした以上、罰則を申し付けるデース。ビスマルクは、先日motherlandからTrockenbeerenausleseの補給があつた事は、調べがついているネ。そのうちの一箱は罰として私が没収するデース！」

「なつ…あ…あれは、私の大好物よ。それに私だつて二箱しか貰つていないのに…」

私もあれは大好物デース。此処ではなかなか手に入らない甘口の美味しい貴腐ワイ

ンネ。So, この絶好の機会に一箱徴収させてもらうネ。ビスマルクは抵抗していきすけど、そうは問屋がおろしませくん。初霜出番ネ。上手にビスマルクを庇うふりをするデース。

「金剛さん。ビスマルクさんも反省しているみたいだから、ビスマルクさんの大切な物を没収するのは、あんまりだと思わ。お説教をしてもらうために二人をここに連れてきた初霜が言うのは変かもしれないけれど、それは許してあげて欲しいわ…」

初霜、perfectデース。綺麗なトスが上がりましたから、後は私がスパイクを叩き込むだけネ。ビスマルクには、自主的にワインを差し出させるデース。

「初霜！余計な口出しはNoネ。これは、私達戦艦同士の問題デース。ビスマルク…戦艦のあなたが、初霜のような駆逐艦に庇ってもらって嬉しいデースか？戦艦なら戦艦らしく、自分の起こした失態を反省して、罰則を受け入れるネ！」

「くっ…わ…分かったわ。たしかに、今回は私の失態…。初霜、あなたに庇ってもらったのは嬉しいけれど、もういいわ。罰はちゃんと受けるから。」

これでビスマルクは陥落したデース。そして…この受け答えを隣で聞いているローマも俯いるから、もう陥落しているも同然ネ。ワインが手に入れば、次はつまみの番デース。ローマはたしか…持参していた…

「喧嘩は両成敗デースから、ローマは持参してきたチーズと Prosciutto

di Parmaを没収するネ。これに懲りたら、これからは二人とも仲良くするネ。私からはそれだけデース。もう部屋に戻ってもOKネ。But, 直ぐに罰則の品を私の所に持つて来てくだささい。Cheatingしたら罰則を増やしまゝすから、正直に持つてくるネ。」

これでイタリアの本場のチーズと生ハムも手に入ったネ。今日は美味しいワインとチーズと生ハムで乾杯デース。ビスマルクとローマが落ち込んだ表情で退室していきまゝしたけど、今回は自業自得デース。部屋に残った初霜はニヤニヤしていますネ。今回は初霜と私の連携作戦が綺麗に決まって大勝利デース。あの場のアイコンタクトだけの咄嗟の作戦でしたが、私達は以心伝心、best friendネ。

「初霜：Perfectな援護だったネ。これは今回の報酬デース。これからも上手に立ち回るネ。」

「分かったわ、金剛さん。ですが金剛さん？今回は初霜も頑張ったし収穫も大きいのでから、間宮さんの所のおやつ券だけでなくて、没収したワインとチーズと生ハム：少しくらい分けてくれても良いと思うわ。それに：結果的に、ビスマルクさんとローマさんの仲も多少好転させたわ。」

：相変わらず抜け目がないネ。たしかに今回の喧嘩両成敗で、ビスマルクとローマもぶつかり合う事は少なくなりそうデースから、結果的に初霜の鎮守府に対する貢献は大

きいネ。But, 初霜自身はワインを飲まない筈デースから、大方このワイン等を大和に献上して、海老で鯛を釣るつもりネ。：まあ、今回は見逃してあげるデース。今日は収穫がたくさんありまくしたから、少しくらい初霜に分けてあげマース。私は寛大な女ネ。

## 第六三話 飛鷹と肉豆腐

夏の暑さが一段落したと思つたら、直に秋がやつてきた感じですね。ここ最近、日暮れを過ぎますとだいぶ涼しくなつていたのですが、今日は折からの雨で涼しいを通り越して、肌寒い気温になつています。秋の食べ物を出すにはまだ少し早いのですが、今日は温かい料理を注文する艦娘の子が増えそうですね。何か考えておいた方が良さそうですね。

ガラッ

「鳳翔さんこんばんは。なんだか今日は寒いですね。こんな日は少し温かい物が食べたけれど、何かない？」

「そこはあたしに任せておけて、飛鷹。この隼鷹様が体の芯から温まるような物を注文してやるからささ、ヒヤッハッ。」

「あつ、鳳翔さん。今日は隼鷹にお酒出さなくていいから。」

「え〜、そりやないぜ、飛鷹〜。」

なんと言いますか、あつという間に賑やかになりましたね。いつもは千歳と来店する事が多い、軽空母の隼鷹ですが、今日は久しぶりに姉妹艦の飛鷹さんと来店です。そし

て来店早々に飛鷹さんからお酒を禁止された訳ですが……大方空母寮でまたお酒絡みで何かやかしたのでしょうね……。毎度の事ですから一々気にしていたら私の身がもちませんので、今回は特に理由は聞かないでおきますが、勝手にお酒を飲み始めないよう今日は少し注意していた方が良さそうですね。

それにしても考えていた側から、飛鷹さんが温かい料理の注文をしてきました。この調子では、このような注文が今日は間違いないでしょうから、本気で何か考えた方が良さそうです。今ある材料で作れて温かい物……しかもあまり刺激のあるような味は私のお店には合いませんので、少し落ち着いた料理。そうですね……豆腐はありますし、肉とネギも余っていますから、少しこの季節には早いかもしれませんが肉豆腐でも作りましょうか。

材料的にはすき焼を作ってしまったても良いのですが、ここでこつてりしたすき焼を作ってしまったと、ただでさえお酒が好きな隼鷹が暴走する確率が跳ね上がってしまうでしょうから、あくまでも豆腐がメインで、すき焼よりは少し出汁で薄味になる肉豆腐の方が良さそうです。とはいえ、肉豆腐も日本酒と非常に合う料理ですし……今日ばかり注意を払わなくてはいけなさそうですね。まあ、すぐ隣に飛鷹さんも居る事ですから、なんとかなるのではないでしょうか。

それでは早速肉豆腐を作ってしましましょうか。まずはメインとなる豆腐を一口大



に切り分けていきます。そして肉は食べた時にボリユーム感を感じられるように少しだけ大きめに切り、ネギは緑の部分と白い部分を分けるような形で、こちらも一口大に切り分けます。下準備も終わりましたし、順番に火を入れていきましようか。まずは出汁と醤油、日本酒、砂糖にみりんと和食の定番の調味料をフライパンに入れて、一煮立ちさせる事で味を整えます。そしてここに少しだけ味に変化を与えるために、千切りにした生姜を入れたら、切り分けたお肉に軽く火が通る程度に煮ます。

そろそろ色合いが変わってききましたから、軽く火が通りましたね。煮すぎて肉が固くなる前に、一端肉を外に取り出しておきましようか。後は肉を取り出した汁に豆腐を入れて、中火にしてから蓋をしてしばらく煮ます。これで肉を煮た旨味が入った和風タレの味を豆腐に軽く染み込ませることが出来ます。…そろそろ大丈夫でしょうか。それではネギの根元に近い白い部分を先に投入し、粗方火が通りましたら、最後に火が通りやすいネギの先端の部分の緑色の部分を入れて、しんなりするまで火を入れます。

最後に取り出していた肉を再び戻したら、後は全体的に味が馴染むように数分煮て…完成です。非常に簡単な料理ですが、少し肌寒い今日のような日にピツタリの美味しい料理だと思えます。また、少し味に変化を与えるための生姜も入れていますから、焼きとは少し違った味を楽しんでもらえるといいですね。

「さあ、二人とも？肉豆腐を作ってみましたから、どうぞ食べてみてください。今日のよ

うな少し肌寒い日には丁度良い料理だと思えますよ。」

「ヒヤッハッ。こりやまた美味しそうな料理だね。ところで鳳翔さん、ちよつとお願いが…（駄目よ、隼鷹）…ハイハイ、分かつてる、分かつてるって。」

### 航空母艦 飛鷹

まったく、本当に隼鷹には世話がやけるわね。ここ最近、毎日のようにほろ酔いで空母寮に帰ってきてるし…。この間なんて、千歳と一緒に空母寮の前で大騒ぎした挙句、龍驤さんに頭からバケツで水かけられてるし…。千代田と相談して、千代田が千歳をしばらく管理して、私が隼鷹をしばらく管理する事になったけれど、本当にこれで上手いくのかしら。とりあえず、今日は今のところお酒を飲ませない事に成功しているけれど、これからしばらく大変な事になりそうね。ま、そんな事より…これ美味しそう。今日はちよつと肌寒かったから、少し温かい物が食べたかったけれど、まさかこんなに美味しそうな料理が出てくるなんて思ってたから、驚いたわ。

鳳翔さんは、肉豆腐と言っていたけれど、すき焼を一人分だけ食べるような感じね。どこから箸をつけるべきか迷うわ。でも、とりあえずお肉からね。…あつ…柔らかい。ちゃんとしつかり火が通っているのに、これ程柔らかいなんて…絶妙な火加減でこの柔

らかさを維持しているのね。あれ？これ生姜ね？お肉の上に糸のように乗っている生姜、舌の上でちよつとだけピリツとして、ちよつとした味の変化が本当に良いわね。それに：すき焼とは少し違って、味も少しだけ薄めだけれど旨味だけは強く感じられて：ご飯なしでもどんどん食べられそうだわ。いえ：隼鷹の言葉に賛同するわけではないけれど、日本酒が凄く合いそう。

肉豆腐と言うからには、やつぱり豆腐も大事よね。こつちもいただかないと。：はあ：落ち着くわ。お肉も勿論好きだけれど、この豆腐のなんとも言えない包み込むような柔らかい甘味、それに表面の辺りのしつかりとした和風の味に旨味。豆腐の中までしつかり味が染み込んでいない分、豆腐の甘味を強く感じる事が出来て素敵ね。うくん：やつぱりこの料理、御飯じゃなくて、お酒よね…。

それに添えられているネギも本当にいいわね。緑の部分は少し固めで歯応えがあるけれど、味がしつかりついているから美味しいし、白い部分は緑の部分よりも強い甘みと、ネギの内部にしつかり染み込んだタレが、ネギを噛む度に口の中に広がっていくわ。最初は一人前だけ取り分けられたすき焼かな：と思ったけれど、具も三種類だけとシンプルだし、味もすき焼よりも食べやすく：これ本当に美味しいわ。：お酒飲みたいけれど：隼鷹に禁酒させている手前飲めないし：ちよつと早まったかな…。

ちよ：ちよつと隼鷹、何かを訴えるような目で私を見ないでよ。私だつてお酒を飲み

たいけれど我慢しているんだから。それにしても…この料理、辛口のキリツとしたお酒と一緒に食べたなら、もつと美味しく食べられるんだろうな…。ど…どうしよう…。

わ…私がつかり見ていけば、隼鷹だつてそれ程暴走しないだろうし、一杯だけ…一杯だけなら、飲んでも大丈夫よね？そうよ、一杯だけと決めておけば、きっと大丈夫よ。やっぱり、美味しい料理には、美味しいお酒。我慢は良くないわ。

「ほ…鳳翔さん、日本酒の水尾を冷で一杯だけお願いするわ。ま…隼鷹も一杯だけなら許してあげるわ。でも一杯だけよ。」

「やったー！流石は飛鷹だぜ。やっぱり、こんな美味しい料理には、日本酒だよな。鳳翔さん、お許しも出たからあたしも貰うよ。」

ふう…やっぱりキリツとした辛口の日本酒『水尾』が、この料理には本当に合うわ。優しい味を楽しみつつ、舌に残った味を辛口の日本酒で洗い流す…やっぱりこれよね。悔しいけれど、今回だけは隼鷹の考えに賛成ね。それにしても、この豆腐とお肉とネギだけのシンプルな料理…本当に良いわね。…あら？日本酒がもう無くなっちゃった…も…もう一杯くらいなら問題ないわよね？そ…そうよ、二杯くらいなら私も隼鷹も大丈夫よ。

「鳳翔さん、お酒もう一杯お願いね。…隼鷹も、もう一杯だけ許してあげるわ。」

## 鳳翔

温かい料理をリクエストしていた飛鷹さんですが、肉豆腐は気に入ってもらえたようですね。また隼鷹も食事自体は嬉しそうに食べていましたが、途中から訴えるような視線を飛鷹さんに送っていました。まあ、この料理はお酒ととても合いますので、飲みたいという気持ちは痛いほど分かりますが、御飯で食べても美味しいのですよ？ただ、途中で飛鷹さんもお酒を飲みたくなってしまったようで、結局はなし崩し的に二人ともお酒を飲み始めてしまいました。

ただ…飛鷹さんのピッチが少し早いのは気になりますね。適度に飲みながら食べる事は、お酒が料理を更に美味しくしてくれませんが、先程二杯目を飲み終わった飛鷹さんは、今度は何の葛藤もなく三杯目の注文を入れてきました。…そしてそれに合わせて隼鷹まで。少し止めておいた方が良さそうですね。

「あの…飛鷹さん？少し飲むペースが早すぎますよ。たしかに肉豆腐のような料理に、辛口の水尾が凄く合う事は分かりますが、何事もほどほどにしておかないと…。それに今日は隼鷹に飲ませない筈では無かったですか？」

「あつ…その…鳳翔さん、申し訳ありません。その…あまりに美味しくてついつい…。その…今度こそ本当に止めますので、あと一杯だけ…。」

まったく：飛鷹さんにも困ったものですね。まあ、普段飲む量を考えれば、この程度でしたら酔っ払うという事はないと思いますので、最後の一杯は出してあげますが：これでは隼鷹を注意出来なくなってしまうですよ。あらっ？そういうええさつきから隼鷹は静かですね、珍しいことも：なっ！

「赤城さん、何を渡しているのですか！勝手にそういう事をしてはいけません！って、何を食べているのですか！」

「ほ……鳳翔さん……その……これは……別に賄賂じゃないですよ？別に、赤城も肉豆腐が食べたいから、お酒と交換したわけでは……その……これは事故です。そう、事故なんです！」「ゲツ……やばっ、見つかったよ。あたしとした事が、しくじった……」

……飛鷹さんを注意する事に専念していて油断しました。まさかお手伝いをしていた赤城さんが、隼鷹から賄賂（肉豆腐）を貰った見返りにお酒を出していたとは……。気づいた時には、既に隼鷹が一升瓶を直接口に啜えて……。どうしてくれましょうか……。

「赤城さん、それに隼鷹？余程私を怒らせたようです。そういう事でしたら、私にも考えがありますよ？」

「ほ……鳳翔さん？あ……赤城は反省しています。とつても深く反省しています。も……もう摘み喰いはしませんし、勝手な事はしませんから……その……」

「や……やばい……やばいよ……。その、鳳翔さん？あたしもちよつと今回は調子に乗っ

ちやつただけで…。ひ：飛鷹、その…もうこんな事はやらないからさ、早くあたしを助けておくれよ。」

今更そのような事を言つて、許してもらえたとこの馬鹿娘達は本当に思つていようか。流石に今回は、飛鷹さんも隼鷹を助けるつもりは全くないようですし、小さな声ですが『自業自得よ』という飛鷹さんの言葉が聞こえてきました。

「とりあえず、貴方達二人はその座敷で正座です。赤城さんも今日の賄い食は無しですよ。今日はそこで皆さんが食べている姿を見ながら、しつかり反省しなさい。」

流石に二人とも、私が怒っている事に心から反省したのか、少し震えながら…というのは不本意ですが、大人しく座敷で正座しましたね。飛鷹さんもそうですが、他のお客さんの艦娘達も、流石に今回は同情の余地が全くないと考えたのか、無言で頷いています。さあ、それでは私も仕事を再開しましょうか。お客さんもたくさん居ますし、今回の騒動によつて肉豆腐を食べたいと考えた艦娘もかなり居そうですから、いつまでも馬鹿娘達の面倒にかまけている訳にはいかないのです。

その日、閉店の時間まで隼鷹と赤城さんは、座敷で正座して私の店で過ごす事になり

ましたが、他の艦娘の皆さんが目の前で美味しそうにお酒や料理を楽しむ姿を、とても悔しそうな表情で睨んでいました。しかし貴方達、自分達が悪い事をしたという事は分かっていますか？とりあえず、今日は二人の頭に拳骨を落としてから帰らせませうか…。

後日、飛鷹さんから隼鷹が最近は少し大人しくなったという話を聞きました。どうやらお説教と罰を与えただけの事はあつたという事です。…しかし、もう一方の赤城さんは、今日もお手伝いの傍ら、摘み食いに勤しんでいるようです…。こちらは、とても反省したとは言えなさそうですね…困ったものです。



## 第六四話 金剛とカレーライス

鎮守府司令部 応接室 榛名

「I'm bored…暇デース。作戦が終わって、とくつても暇デース。」

拙いですが。金剛お姉様が退屈しています。このままですとこれまでの榛名の経験上、金剛お姉様がとんでもない事を思いつき、比叡お姉様がそれに賛同し、榛名や霧島が巻き込まれる未来が容易に想像出来ます。そして多くの場合、金剛お姉様の思いつきでとばつちりを受けるのは、榛名と霧島と決まっています。ですからなんとかお姉様が変な思いつきをする前に、お姉様の気が紛れる様な提案を榛名がしなくては、大変な事になります。…そうです！

「お姉様？それでしたら久しぶりに皆でカレーでも食べに行きませんか？金剛お姉様もカレーは好きですよね？」

榛名の記憶では、金剛お姉様もカレーは好きですから、きつとこの提案に乗ってくれらると思えますが…。霧島も全力で頷いていますし、自分が今拙い立場に居る事を、榛名と同様に感じているのだと思います。

「お姉様？カレーならこの比叡が、全力で作りますよ！久しぶりに、皆で比叡カレーを食べましょう！」

：比叡お姉様：お願いですから止めてください。比叡お姉様のカレーは不味くはないのですが、塩味が強すぎて榛名は苦手なのです。それに…

「それは not good ね。比叡のカレーは私の口には合わないネ…。」

そうなのです。金剛お姉様も比叡お姉様のカレーはどちらかと言うと苦手なようです。やはりここは大人しく鎮守府食堂のカレーを皆で食べに行くのが一番良いと榛名は思います。

「But, 榛名の提案はとても good idea ね！こういう日はカレーでも食べたい気分デウス。折角の機会ネ。ビスマルクやリットリオ、ローマにも帝国海軍のソウルフード、カリイライスを食べさせるデウス。」

なるほど、流石は金剛お姉様です。折角の機会ですから、ビスマルクさん達も誘うことで、上手く行けばビスマルクさんとローマさんの仲直りも期待出来るという算段ですね。榛名の提案を受け入れてくれたばかりか、それを使って戦艦娘の結末も強めようとするお姉様の考え：榛名感激です。

「榛名、早速ビスマルク達を呼んでくるネ！今日は鳳翔の店でカレーパーティーネ！」

え？鎮守府食堂に行くのではないのですか、お姉様？それに鳳翔さんのお店にはカ

レーは置いていないと榛名は思うのです。あつ…金剛お姉様の顔にニヤツとした表情が浮かびました。拙いです。とても拙いです。あの顔は、お姉様がまた鳳翔さんを困らせる計画を思いついた時の顔です。なんとかしなくては、榛名の提案で鳳翔さんを困らせる事になってしまいます。

「金剛お姉様？ 鳳翔さんのお店にはカレーのメニューはなかったと思いますから、鎮守府食堂に…」

「榛名、心配しなくてもNo Problemです。メニューにないなら、特別に作ってもらっただけネ。ビスマルク達の仲直りのためと言えば、鳳翔は断れないです。鎮守府食堂の長門御用達カレーじゃ、私が満足出来ないネ。…それに、今回こそ鳳翔に一泡吹かせてやるです。」

「流石はお姉様！ 鳳翔さんを困らせる計画を考えている時のお姉様は、とても輝いてます！ この比叡、お姉様が輝いている姿が見られて、それだけで嬉しいです！」

比叡お姉様…お願いですから、金剛お姉様をこれ以上煽らないでください。鳳翔さん…ごめんなさい。榛名ではとても金剛お姉様を止める事は出来ません。おそらく金剛お姉様の明晰な頭脳は、榛名の提案を聞いて瞬時に鳳翔さんを困らせる計画を考え付いたのでしょう。ビスマルクさん達の仲直りまで計画に織り込んでいるようですから、榛名には表立って反対する事は出来ません…本当にごめんなさい。

「さあ、早速鳳翔の店に行くネ！ my sister達、Follow me！」

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

ガラツ

「Hey！ 鳳翔。邪魔するネ。」

金剛さんですか…。たしかに日本語には『お邪魔します』という言葉がありますが、金剛さんの場合私の邪魔をするために来ていますから、慣用的な意味ではなく、まさに言葉通りの意味ですね…。今日も仕込みの一番忙しい時間を狙って私のお店に来ました。今回はどんな面倒事を持ち込んで来たのでしょうか…。あらっ？今日は金剛さん一人ではないようですね。比叡さん、榛名さんに霧島さん…それにビスマルクさん、リットリオさんにローマさんですか？何かあったのでしょうか？

「金剛さん…用があるのでしたら、お店が開いている時間に来ていただけるとありがたいのですが。それに今日は一体どうしたのですか？皆さん御揃いのようですが。」

「カレーを食べに来たネ！」

「あの…うちのメニューにカレーはありませんよ？カレーでしたら、鎮守府食堂の方にありますから、そちらで食べてもらえると…。」

私の店にはカレーは置いておりません。これは鎮守府食堂の名物メニューと重ならないようにしているためです。やはりこの鎮守府の食事の中心は鎮守府食堂ですから、その名物料理と一緒に物を私のお店でお出しする事は避けたいですからね。それに鎮守府食堂のカレーは、非常に食べやすいカレーながらも様々な隠し味の入った本格的なカレーですし、駆逐艦の子達も含めて非常に評判の良い味です。そしてそんな事は、現在秘書艦を勤めている金剛さんも良く知っていると思うのですが…。

「Nオネ、鳳翔。今回はビスマルクとローマの仲直りのためにも、本格的な辛くて美味しいカレーを二人に食べさせてあげたいデウス。鎮守府食堂のお子様カレーじゃ、Nオネ！それとも意地悪な鳳翔は、戦艦同士の仲などどうでも良いと言いたいデスカ？」

たしかに金剛さんの言うとおり、鎮守府食堂のカレーは駆逐艦の子でも問題なく食べられるように、辛さ控えめのカレーです。そのため、重巡洋艦以上の艦娘達から味の改善要求が出ている事も知っていますが、長門さんを筆頭に、駆逐艦の子達の圧倒的な数の反対で、現在の味に落ち着いている経緯があります。ですから金剛さんが辛いカレーをビスマルクさん達に食べさせてやりたいから私の所に来た…という気持ちも理解は出来ません。

そして、私のお店で勃発したビスマルクさんとローマさんの喧嘩の仲直り…と言われ てしまいますと、私としても非常に断るのが難しいですね。おそらく仲直りは表向きの

理由で、金剛さんの真の狙いは私を困らせる事…だという事も容易に想像出来ませんが、それでも非常に断りづらいです。…仕方ありませんね。今回は罨が待っている事を承知で、金剛さんの要望に応えましょうか。

「分かりました…金剛さん。そういう理由であれば、お引き受けします。しかし普段作っていませんし、今日は何も準備していませんから、明日改めて来てもらえますか?」  
「Oh…鳳翔が引き受けてくれたネ。ピスマルクもローマも良かったデスネ。鳳翔が、カレー粉も使わない本格的なカレーを食べさせてくれるそうデス!」

えっ??私はその事は一言も言っていないですが…。第一、カレーのルーやカレー粉も使わないとなりますと、生手可な手間ではなくなってしまう。流石に金剛さんの言葉に、榛名さんや霧島さんも驚いた顔をしていますね。

「あの…金剛お姉様?流石にカレー粉も使わないで…というのは榛名も無理だと思うのですが。」

「その通りです。流石に無茶です、お姉様。」

「なくに言っているネ、榛名に霧島。料理上手の鳳翔なら大丈夫に決まっていマース。それに本格的なカレーじゃないと、仲直りは難しいネ。そのためには、香辛料からきちんと配合したカレーが食べたいデス。ピスマルクもローマも agree ですね?」

…くっ…そう来ましたか。どうやら私に引き受けさせてから、一気にハードルを上げ

る作戦だったようですね。榛名さんと霧島さんが必死に金剛さんを止めようとしていますが、金剛さんは何処吹く風ですし、事情が良く分からないビスマルクさん達は『本格的な料理は是非食べてみたいわね』などと言いついています。今回は完全に金剛さんの作戦に嵌められたという事ですね…。だからと言って、ここで金剛さんに泣きを入れて引き下がるのは、あの人の正妻として出来ません。

：致し方ありません。料理の準備作業を考えますと、明日はカレーを作るのが精一杯になると思いますから、私のお店は金剛さん達の貸切りになってしまいますが、私にも意地という物があります。

「：分かりました。そこまで言うのでしたら、カレー粉やルーを使わずにカレーを作ってみせますよ、金剛さん。明日楽しみにしててくださいいね。その代わり、本格的に辛いカレーですよ?：フフフフ」

「Oh：流石は鳳翔ネ。絶対に断らないと信じていたデウス。カレー粉やルーも使わないで、どんなカレーが出来るのか楽しみネ。ビスマルク達の仲がこれ以上悪くならないように、是非お願いしまっす。：フフフフ」

翌日

「鳳翔さん、本当に大丈夫ですか？カレー粉やルーを使わずにカレーを作れと言われても…赤城は味見のお手伝いくらいしか出来ませんが、頑張ります。」

「そうだよ、鳳翔さん。赤城先輩の言うとおり、瑞鶴もカレー粉なしでカレーは無茶だと思っただけだよ。」

「大丈夫ですよ、二人とも。元々カレー粉は様々なスパイスを混ぜた物ですから、自分で混ぜると考えれば、何も問題はありません。ただ、今回は少し力仕事もありますから、よろしく願いますね。」

とりあえず、カレーを作るために必要な香辛料類は手に入りました。問題は市販のカレー粉を使わないため、味付けが非常に不安定になる危険があるという事です。とはいえ、これは少し味見をすれば避けられる危険ですから、問題ありません。金剛さんは本格的なカレーを…と言っていました。今回は挽肉や豆を混ぜたスパイシーなカレーを作ろうと思います。

まずは赤城さんと瑞鶴さんに指示をして、香辛料を粉状態になるように磨り潰す作業、そして玉ねぎを微塵切りにする作業を並行して行ってもらいましょう。今回香辛料としてコリアンダーを使用する予定ですが、これは粒状態です。このままカレーに入れてしまつては、食べた際に違和感がありますので、まずはこれを粉状態にしなくてはなりません。そして玉ねぎを入れる事で辛さの後ろに甘さを出さなくてははいけませんか



ら、こちらでも食感が悪くならないように玉ねぎを微塵切りにしなくてはいけないのです。

「赤城さんは、すり鉢を使ってそのコリアンダーを粉状態になるように擦り潰してください。瑞鶴さんは玉ねぎの微塵切りです。これも細かく微塵切りにしてもらわなくては、最後の食感がおかしくなってしまうからです、しっかりと頼みますよ。」

「分かりました、鳳翔さん。赤城頑張ります。」

「了解、鳳翔さん。瑞鶴も頑張るね。」

私の方は、ニンニクを摩り下ろす作業、そして鷹の爪を細かくする作業をしましょうか。カレーを自分で全て作る場合は、最初の下作業を丁寧に行わなくては、カレー粉を使ったような滑らかなカレーにはなりませんから、ここが肝心です。∴そろそろ赤城さんや瑞鶴さんの作業も完了しそうですね。それではよいよ料理の開始です。

「赤城さん、瑞鶴さん、準備が終わった物をこちらに渡してください。そろそろ料理にとりかかりますから。」

まずは始めに、熱したお鍋にオリーブ油をひいたら、シナモンスティック、クローブの粉末、そして私が先程微塵切りにした鷹の爪と摩り下ろしたニンニクを炒めます。ここはオリーブ油に香や味を染み込ませるための作業ですから、一気に炒めてしまいいましよう。そろそろ大丈夫ですね。それではシナモンスティックを取りだしたら、ここに

瑞鶴さんをお願いした微塵切りの玉ねぎを投入して炒めます。ここで玉ねぎをしつかり炒めることで、玉ねぎの甘味を辛さの後からくる味として引き出せるのです。

玉ねぎも大体火が通ったようですから、どんどん作業を進めていきましようか。次は生姜と胡椒を入れなくてはいけませんね。これによつて後から入れるスパイスの味が引き立ちますから、これを忘れる訳には行きません。金剛さんの事ですから、ちよつとした失敗があれば必ず文句を言ってくる事は簡単に想像出来ますし：今回は隙を見せる訳には行かないのです。

それではここにホールトマトを入れる事で、全体的にドロツとしたペースト状にします。このトマトの酸味も今回のカレーには必須ですね。さて、いよいよ全体的な味付けの開始です。まずは塩を使って全体的に塩味をつけていきます。カレーを美味しくするためには、意外と塩が必要なのですが、ここは慎重に量を決めなくてはいけません。また今回は最後に大豆の水煮を入れる予定ですから、最後にカレーの味が全体的に薄まりますから、今の段階では全体的に塩辛さを感じる程度まで塩を入れてしまします。

次は香りづけですね。まずはエスニックな香りづけに必須のコリアンダーを入れまします。赤城さんが一生懸命漬してくれましたから、粉状の滑らかなコリアンダーになっていますね。これならば食感に悪影響を与える事はないと思います。それではいよいよカレー特有のピリ辛さの演出ですね。まずは定番のチリの粉末、そして辛さを増やすた

めのカイエンペッパーを追加します。

今回は金剛さんから、辛さの強い本格カレーをリクエストされていますので、カイエンペッパーの量を調整して対応しようと思えます。そして胡椒とガラムマサラを使つて味を調整していきましよう。そうですね！忘れてはいけなのがターメリックです。これを入れなくては、カレー特有のあの美味しそうな色を作り出す事が出来ません。急いでターメリックも鍋に入れてしまひましよう。この段階ではターメリックの色はあまり出ておらず、トマトの赤色の方が目立ちますが、後から色合いが変わつてきますので、ターメリックの量はこの程度で大丈夫ですね…。

後はここに挽肉や豆を入れていく訳ですが、一度味見をしておいた方が良さそうですね。厨房の中は既にカレー特有の非常にスパイシーな香りが漂つていますので、香りの方は問題ないという事が分かりますが、やはり味については確認が必要です。…！味も大丈夫ですね！後から挽肉などを投入するため、この段階では少し濃い目ですが、非常にスパイシーかつトマトの酸味が感じられる美味しい味に仕上がっています。

「赤城さん、瑞鶴さん？味見してみますか？先程から、カレーの香を嗅いでウツトリとした表情をしていますし…少しだけでしたら味見してもいいですよ。ただ…後からグツとくる辛さですから、気をつけてくださいね。」

「一航戦赤城、行きます…：あら？酸味がそれなりにあつてあまり辛く…うつ…鳳翔さ

ん、辛いです。カツとくる強い辛さが後から…でも、何かちよつと足りない味ですよね？その…あつさりしすぎているような…。」

「本当だ！鳳翔さん、このカレー凄く辛いよ。でも辛さの後ろになんだろう…甘味もあるよね？ただ…赤城先輩が言うように、あつさりしすぎているというか、物足りない味というか…。」

ええ、その通りですよ。この時点では、カレー本来のスパイシーさや塩辛さや、トマトなどから来る酸味に玉ねぎから来る甘味などは全て揃っていますがおそらく旨みのような物が足りないために、二人とも物足りなさを感じているのだと思います。だからこそ、ここに挽肉と大豆の水煮を入れる事で、旨みなどを増やしていき完璧な味に近づける訳です。

「そうですね、二人とも。ですから、これからその物足りなさを改善していくのですよ。」  
味その物は大丈夫そうですから、それでは早速、挽肉を塩だけで軽くフライパンで炒めましたら、出てきた肉汁と一緒に挽肉をカレーの中に入れます。また豆の水煮についても、少量の水分も一緒にカレーの中に入れてしましましょう。そしてこの状態で、鍋でクツクツ煮ていけば、カレーは完成です。

さて、カレーには当然ご飯が必要です。勿論、インド式にナンで食べるという選択肢

も当然ながらありますが、あれを作るためには特殊な窯が必要ですし、私にはとてもナ  
ンを上手に広げて作る事は出来ません。ですから今回は、定番ではありますがサフラン  
ライスを準備しましょう。

今回はカレーの方がかなり辛い物に仕上がっていますので、サフランライスの方はバ  
ターなどを混ぜてバターライスに近い形にする事で、ライスの味にまろやかさが出てく  
るようにしましょうか。炊飯器で作っても美味しいのですが、サフランライスはお焦げ  
も美味しいですから、今回は鍋で作りましょう。まずは米を洗い、鍋の中にお米と水、サ  
フラン、そしてコンソメの素を少しだけ入れて、サフランの黄色い綺麗な色が水全体に  
広がるまで待ちます。そして蓋をして、いつもどおり鍋でお米を炊きます。

．．．  
そろそろちゃんと蒸れているでしょうか。それでは出来上がった黄色い綺麗なご飯  
に、バターを入れて、お米を切るように全体にバターが行き渡るように混ぜたら：美味  
しいサフランライスの完成です。このお米なら、今回の辛いカレーとも相性バツチリだ  
と思います。

しかし：流石に豆と挽肉だけのカレーでは少し寂しいですね。今回我俣を言っ

た金剛さんには言いたい事が一つや二つでは済みませんが、同行する高速戦艦四姉妹の特に下二人は良い子ですし、ビスマルクさん達にも美味しいカレーを食べさせてあげたいですから、少しだけ具を追加しましょうか。しかし、今回のカレーの中にこれ以上具を入れてしまつては、カレー全体のバランスが崩れてしまいますから、今回はカレーのトッピングという形で野菜の素揚げを追加しようと思ひます。：そうですね、今日用意できる物と言へば、茄子と舞茸の素揚げならば問題なさそうですね。早速これらについても、一口大に野菜を切つたら、素揚げにしまひましょう。

後は付け合せです。鎮守府食堂のカレーライスでは、定番ではありますが福神漬けやラッキョウの甘酢漬けが付け合せとして登場しているようですが、流石に今回のカレーに福神漬けなどでは、カレーの辛さに合わないような気がします。このカレーですと、少し舌がマイルドになるような付け合せが良いでしょうか、フルーツのヨーグルト和えを準備しておきましょうか。また先日ローマさんが、私のお店で騒ぎを起こしたお詫びの印として、トマトで作つたアチャールを一瓶持つてきましたので、これも今回の付け合せで出してしまひましょう。こちらはピュレ状のトマトに玉ねぎやニンニク、そして様々な香辛料が入り、少し酸味のあるトマトピュレのような物ですから、今回のカレーのようにホールトマトをベースに作つた酸味を感じるカレーには、とても合う付け合せになるでしょうね。

…大体、準備は整ったでしょうか。私も今回はかなりの手間をかけて作りましたから、あの金剛さんでも全面降伏だと思えますが…いえ、油断は禁物ですね。一応、金剛さんが難癖をつけてきた時用に、激辛カレーも準備しておいた方が良さそうですね。今回作ったカレーを少しだけ別に取り分けておき、ここにカイエンペッパーを…。

ガラツ

「Hey! 鳳翔。約束どおりカレーを食べに来たデウス! 私の Request 通りの本格的なスパイシーカレーは準備出来ていマスか? 美味しくなかったら、私悲しくなつて、お店で大暴れするネ!」

金剛さんを先頭に、比叡さん、榛名さん、霧島さん、そしてビスマルクさんにリットリオさんにローマさんが来店です。それでは、早速人数分のカレーを皿に盛りつけましょうか。まずはサフランライスをお皿に乗せて、ここに煮込んでいたカレーをかけます。挽肉や豆がカレーの中に綺麗に分散していますね。これなら歯応えなどもバツチリでしょうね。そしてこの上に、出来上がったばかりの茄子と舞茸の素揚げを乗せて、さらにお皿の縁の部分にトマトアチャールを乗せて…後は小鉢にフルーツのヨーグル

ト和えを入れて……。

「金剛さん、それに皆さん。準備は出来ていますので、どうぞ食べてみてください。鎮守府食堂のカレーとは少し違って後からくる辛さですから、気をつけてくださいね。金剛さんのリクエスト通りの辛いカレーですから、満足してもらえenと思いますよ。」

「フンツ！勝負ネ、鳳翔！」

## 金剛

ちよつと昔、酔つた時の気の緩みで私の本性が提督に open sesame……ではなくて私の油断で、提督を鳳翔に盗られマッシたけど、今日は反撃の chance が来たデウス。鳳翔の事デウス、今回のカレー粉を使わないカレーも、無難に味を纏めている筈ネ。この女にそれくらいの skill がある事は、私も知つていまッス。伊達に私の rival を昔からやつている訳ではないネ。

But, 今回は私の勝ちデウス。いくら鳳翔でも、全く市販のカレー粉を使わずに、味を完全に安定させるのは難しいネ。探せば一つくらいの mistake は見つかる筈デウス。後は、その mistake を理由に大騒ぎして、鳳翔に『こんな mistake をするような女に提督を任せる訳には行きませッン』と強く主張するデウス。別に



鳳翔と別れさせる必要は *no othering* ね。私が二号さんとして潜りこんでしまえば、もうこっちの物デウス。わざわざ *hurdle* を高くする必要はないネ。提督うゝ、もうすぐ私も行きますから、待っているネ。

「金剛さん：何をニヤニヤしているのか知りませんが：食べないのですか？金剛さんのリクエストだったと思うのですが。」

鳳翔、五月蠅いネ。今、私と提督の近未来を *image* していただけデウス。とりあえず、作戦を成功させるためにも、鳳翔のカレーをいただくデスネ。野菜の素揚げに、挽肉や豆たっぷりのカレーですね。それに付け合せも凝ってマウス。But, いくら美味しそうでも、本当に美味しいかどうかは、食べてみないと分かりませう。まあ、普通に美味しい事くらいは、私も知っているネ。とりあえず一口…。

What!?! あまり辛くない：FIRE! 辛いネ！後から辛さがドーンと *coming* ね！最初の口あたりは少し酸味があつて甘みも感じられマウスけど、後からカツと来る辛さは *Great* デウス。こんなカレーが食べたかったデウス。しかも鼻から入ってくるスパイシーな香りが食欲を更に増進させて、これはスプーンが *can't stop* デスネ。カレーの中に入っている挽肉もOKネ。挽肉を食べた際に口に広がる旨味の成分とカレーの辛さが *mix* すると、カレーの味が更に *great* になっていくネ。それに一緒に入っている豆も、食感が *change* するのと同時に、ちよつと

した甘さが口の中で弾けて、とてもずるいカレーですネ!

具材として乗っている野菜の素揚げも *very delicious* デース。素揚げですから、普通の揚げ物の衣のように野暮ったさも感じられませう。サクツとした野菜の表面を噛み破ると、中からジューシーなナスや舞茸が出てきまゝす。そしてカレーの味と少し絡む事で、カレーの辛さと野菜の甘さが丁度良い感じで口の中で *mix* しますネ! はあ、はあ: これだけ *hot* なカレーですと、私の舌も流石に少し *fire* になっっているネ。ちよつと舌を *rest* させないと、大変な事になっしまいそうデース。

ん? これはヨーグルトですネ。中に入っているのは、*banana* や *apple* を切った物ですネ。これは舌を休めるには、最高の付け合せデース。それにこっちの赤いピューレ状の物は: これはトマトのピューレですか? *No* ネ、中には玉ねぎやニンニクが入って、少し香辛料も利いていますから、これはアチャールですネ! こんなに美味しい付け合せがあれば、またあの辛いカレーが普通に食べられるデース。どんどん行きますネ。

: *Shit!* これでは鳳翔にケチがつけられないデース! *No* ネ、そんな事、この私は絶対に認められないネ。もう一度注意深く *check* するネ。香り: 非常にスパイシーな香りで *OK* デース。具材: これも美味しかったネ。付け合せ: カレーがどん

どん食べられるとても delicious な付け合せだったデスネ。辛さ：後から来る Perfect な辛さでしたネ。No：思いつかないデース。比叡達もビスマルク達も額に汗を浮かべながら、カレーを美味しそうに掻き込んでいるデース。ビスマルクとローマがお互いに普通に talking していきすから、仲直りさせるという作戦は mission complete。But, 鳳翔に負けるのは嫌ネ。かくなるうえは…

「Shit! こんなカレー、ぜんぜん辛くないデース! また鳳翔に苛められたネ! 提督に泣きつきに行くデース!」

### 鳳翔

途中まで掻き込むようにカレーを食べていた金剛さんですが、少し考えた挙句に案の定文句をつけてきました。いえ：真剣に考えている表情を見れば、何かケチをつけてくるだろうな：とは思っていましたが、これは想定していたのですが。しかし、今回のカレーは比叡さん達も額に汗が出てくる程の辛さがありますから、かなり辛口にしていたと思います。なるほど：金剛さんも額に汗をかいていますし、これはやせ我慢してケチをつけてきたようですね。

そういう事でしたら、私にも考えがありますよ。ですが、金剛さんにも一応忠告しておいた方が良さそうですね。美味しかったけれど、意地をはってケチをつけている事は見え見えですし…。それに比叡さん達からも『お姉様、このカレーはかなり辛いと思うのですが…』などと言われています。

「金剛さん？金剛さんには辛くなかったかもしれませんが、これ以上辛くしてしまますと、折角のカレーの旨味や後ろの甘みが消えてしまいますから…これ以上は辛くしない方が良いですよ。」

「Nオネ、鳳翔。私はガツーンと来る辛さのカレーが食べたかったネ！それなのに…エグツ…エグツ…鳳翔に騙されたデウス！」

全く…涙も出ていないような嘘泣きをしてきましたね…。しかしここまで忠告したのですから、もう良いでしょう。先程別に作ったカイエンペツパーを増やした特製カレーを出しましょうか。しかし…このカレー、本当にどうなっても知りませんよ？

「分かりました…そこまで言うのでしたら、これをどうぞ。ですが、忠告はしましたよ？」

「いいから、早く食べさせるネ！」

…金剛さんにも本当に困ったものです。新しいカレーを一口食べた金剛さんも流石に目を白黒させてスプーンが止まりましたね。まったく…比叡さん達も心配そうに見

ているのですから、早く『ごめんなさい』を言えば良いのですが…。

「ウ…ウウ…流石にこれは辛すぎマ〜ス！提督を盗った鳳翔が羨ましくて、少し意地悪しただけなのに、あんまりデ〜ス！」

えっ？えっ？あの…私が悪いのですか？私はちゃんと最初は美味しいカレーを作りましたし、ちゃんと忠告もしたと思うのですが…。今回は金剛さんの目にも涙が浮かんでいます…。今度は少し本気を出して嘘泣きをしたといったところでしょうか。まあ、金剛さんがそんな簡単にゴメンナサイをすることは思っていますんでしたので、ある意味この反応も想定内なのですが。しかし金剛さんが言っている事は、本当のようですね。最終的に私を選んだのはあの人の判断ですから、私からは何とも言えませんが、たしかに金剛さんがあの人の事を昔から好きだった事は事実ですし、私の事を羨ましく思っている今回も意地悪をした…という気持ちも分からないでもありません。

涙を流している金剛さんを見た比叡さんやビスマルクさん達も、流石に金剛さんの事が居たたまれなくなつたのか、慰めるかのように肩に手を置いていきますね。ですが皆さん…金剛さんの涙は嘘泣きですよ？そんなに簡単に騙されなくてください。しかしこのままでは、私が悪者になってしまいます。とりあえず金剛さんに譲歩する素振りを見せながらもゼロ回答をする…私も秘書艦を辞めてかなり経ちますし、元々そういう腹芸は得意ではなかったのですが、今回はそれも言つてられません。

「…金剛さん。そんなに私の事を妬ましいと思う程、あの人の事を思っていたとは知りませんでした。たしかに：私はずっと独り占めする訳には行かないの『かも』しれませんね…。あの人には、『金剛さんの事をもう少し真剣に見て上げて下さい：』と伝えますから、もう泣き止んでください。それと：これからも『秘書艦として』よろしく願いますね。私はもう秘書艦としては働けないのですから、『仕事であの人を支えられる』のは金剛さんだけなのですから。」

「ほ…鳳翔、これまで意地悪してきて悪かったデウス。これからは二人で頑張つて提督を支えていくネ！とりえずカレーお代わりネ。勿論normaな方デウス！」

金剛さん：一つだけ忠告しますと、あまりにも早い変わり身は嘘泣きだったという事が、直にバレてしまいますよ？幸いな事にビスマルクさんやローマさんは素直な子だったようで、金剛さんが嘘泣きをしていたという事はバレていないようですが…。それにしても…金剛さんと会話をしていますと、一言の失言が致命的な一撃になる可能性がありますから、緊張感がありますね。まあ、お互いに分かっている会話を楽しんでいきますから結構な事なのかもしれませんが…いつまで経つてもライバルはライバルのようですね。

## 閉店後

「鳳翔さん……その……本当にあれで良かったのですか？あんな事を言ったら、金剛さんは大手を振って提督を落としかかると思うのですが……。まさか……重婚を認めるおつもりですか？」

「？赤城さん何を言っているのですか？そんな事を私は許していませんよ。私は金剛さんに『仕事の方は金剛さんが、家庭では私が提督を支えましょう』と言っただけです。今と何も変わりませんよ？それにあの人には『金剛さんに誑かされない様に、もつと真剣になつて注意して金剛さんを見ていてください』と伝えるだけですし。」

心配してもらえるのは嬉しいのですが、赤城さんはもう少し注意深く会話をする事です。覚えた方が良いと思いますよ。いえ……赤城さんが秘書艦を勤めるといふ事はまず無いですから、そんな腹芸など覚えずに、素直なままの赤城さんの方が良いのですが。今回は金剛さんが嘘泣きしていた事は分かっていますから、こちらはゼロ回答。そして金剛さんの方も私の言質が取れなかったため、今回は撤退した……そして周りのビスマルクさん達の手前、取り繕っただけです。まあ、ある意味私と金剛さんの言葉を介した楽しいゲームのような物ですね。

## 戦艦寮への帰り道 金剛

「Shit! 今回も鳳翔が尻尾を掴ませなかつたネ。なかなかどうして、鳳翔もやりますネ。でも私は諦めないですよ。」

「流石は金剛お姉様! その不屈の精神、比叡も見習いたいですが、金剛お姉様も最後は鳳翔さんと仲直りして、比叡もホッとしました。」

What? 比叡は何を言っているデウスか。あれはビスマルク達の手前、今回は一端矛を収めただけデウス。それに私がそんなに簡単に提督を諦めない事くらいは、鳳翔も百も承知ネ。最近、このような楽しいお遊びが出来る艦娘もあまり居ませくんから、私も退屈していたデスネ。But, 今日には久しぶりに鳳翔と楽しくゲームも出来ましたし、良い一日だったネ。Anyway, それでは明日も頑張つて提督にApproachするデウス。



## 外伝10 初雪のものぐさ料理教室

駆逐艦寮 初雪

はあ…面倒…。ちよつと寝坊しただけなのに…。秘書艦の金剛さんから、『寝坊の罰則として駆逐艦寮で奉仕活動1回』なんて言われた…嫌だ…。でも何かしないと、金剛さんからもつと怒られる…何もしたくないのに。仕方ない…ちよつと考える。なるべく面倒じゃない事をしないと。

駆逐艦寮の廊下掃除…問題外、疲れるのは嫌。駆逐艦寮のトイレ掃除…これもしんどいから嫌。…掃除は大変だからやめとこ…。他に何か…そう、駆逐艦寮の友達を集めて、私が得意な何かを教える事で駆逐艦娘の技術力向上…。でも教えるのは面倒くさいからこれも…あつ…これは良い考えかも…。問題は何を教えるべきか。お昼寝の練習…これは後から金剛さんに怒られる事確実。何もしないで時間をつぶすやり方の講習…これも怒られそう。…手抜き料理教室…うん、これなら私でも大丈夫。

カップラーメン作って、電子レンジでご飯をチンしたらカップラーメンに入れてラーメンライス…完璧。これなら料理教室を開催しても、面倒じゃなさそう。これで奉仕活

動は決まり。あと問題は：誰を生徒として連れてくるべきか。私の手抜き料理教室に付き合ってくれそうで、文句を言わなそうな友達…。まずは同部屋の深雪は強制参加。この間、私がカツプラーメンをわけてあげたから、文句は言わせない。：うん、一人確保。あとは：物分りの良い初霜にも来てもらう。初霜も最初は嫌がるかもしれないけど：頼めば嫌とは言わない：筈。ついでに初霜と同部屋の初春も呼べば三人確保。初霜から誘わせれば、初春も付き合ってくれる：と思う。生徒が三人いれば、体裁は整うから、今回の罰則の奉仕活動として報告できる。：完璧。

：どうしてこうなった。

「ちよつと、何ボくツと突っ立っているのよ！折角私も来てやったんだから、早く料理を教えなさいよ！まさかあんた、手抜き料理なんてやらないわよね！こっちは忙しい中、あんたが料理教室を開催すると聞いてわざわざ来てやったのよ！変な料理教えたら、許さないわよっ！」

途中までは私の計画通りだったのに…。初霜は難色を示しながらも了承、ついでに初春も参加してくれる事になって、深雪を駆逐艦寮の共同台所に引き摺って行く途中で、

同じ第11駆逐隊の叢雲に遭遇。あそこで深雪が『この深雪様が、初雪の料理教室なんかに参加させられるとは…』と言った瞬間に、叢雲の顔が変わって…。何故か知らないけど、叢雲はノートや筆記具まで持参して張り切っている…勘弁して欲しい。…面倒事は…嫌。

「分かった。それじゃ始める。今日私がみんなに教えるのは、ラーメンライス。…とても美味しい。夜中に食べると、もつと美味しい。だからこれを作る。いい?」

「はあく? いい訳ないでしょ! あんたまさか、カツプラーメンに電子レンジでチンしたご飯入れて、お茶を濁す訳じゃないでしょうね! そんな料理、あいつに持つていけないじゃない! もつとちゃんとした料理を教えなさいよ!」

叢雲: 顔を近づけなくてもちゃんと聞いてる…。鼻息が荒い…もつと落ち着く。この料理だつて美味しいと思うし、私は好き。でもこのままじゃ、とてつもなく面倒な事になりそう…。叢雲の目が血走っているけど、なんでここまで…。友達と一緒にラーメンライスを食べれば私は美味しいと思う…たぶん。とりあえず、こんな叢雲が興奮している状態では、私じゃ対処出来ない…初霜、早く私を助けて。

「あの…叢雲ちゃん? そんな風に初雪ちゃんに迫つても、初雪ちゃんは特に材料を準備していないようだから、無理だと思うわ。それに初霜も早く終わつて帰り…じゃなくて、手軽な料理を勉強したいから、今日はこのラーメンライスでも良いと思うわ。」

流石は初霜。完璧な言い訳。そう…たしかに今はカップラーメンと電子レンジ用のご飯しか準備していない。だから他の料理は無理。…早く叢雲も諦めて私の言う通りに…。

「そんな理由で『はい、そうですか』と引き下がれる訳ないじゃない！私は切羽詰まっているんだから、なんとかしないさいよ！それに材料がないなら、これから買い物に行けばいいでしょ！…こ…今回くらい、私が材料費全部出してやってもいいんだから。」

…はあ、面倒。叢雲…何をそんなに焦っている。焦っても良いことは何も無い…果報は寝て待てとも言う。だから早く寝た方がいい…うん。でもこのままじゃ、叢雲は絶対に引き下がらない。…仕方ない、少しだけ本気出す。でも洗い物は面倒だから、調理器具やお皿を極力使わなくても良い料理…！そう、良い料理があった。これなら何とかなる。

「分かった。それなら少しだけ料理する。これから必要な物を紙に書くから、買い物に行ってきた。私は今日は先生だから、ここで待っている。」

「は…早く、メモを書きなさいよ！今回は、私が買ってきてあげるわ！べ…別に、料理がどうしてもしたいって訳じゃないのよ！ちよつとそういう気分になっただけなんだから、感謝しなさいよね！ほら、あんた達も買い物に付き合いなさいよ！」

…はいはい。これ以上掻き回されるともつと面倒になりそうだから、早く買い物に

行つてきて。私は面倒だから行かないけど。本当は簡単に罰則が終わる筈だったのに、いつのまにか本当の罰則になりそう…早く部屋に戻りたい…。

「とりあえずメモにあつた物は、買つてきてやつたわよ。ありがたく思いなさい！ さあ、いよいよ料理をするわよ！ 初雪、早く始めて頂戴。ん？ 初春も初霜も深雪も、何嫌そうな顔しているのよ、あんた達も早く準備しなさいよ、もつとやる気を見せなさい。」

叢雲に買い物まで付き合わされたから、あの三人が嫌そうな顔をしている理由は、物凄く分かる。私も早く帰りたいのに…。一人だけ張り切られると本当に困る…もつと空気を読んでほしい…。うん。とりあえず、この料理は簡単だからチャツチャと料理して終わらせよ…。本当なら今頃部屋でゴロゴロしている筈なのに…予定が狂つた…はあ。「分かつた。始める。皆も急いで準備して。今日作るのは鱈のホイル蒸し。この料理は、調理器具をほとんど使わない素晴らしい料理。洗い物が凄く楽…。それじゃ、まずは鱈の切り身の一つ選んで、キッチンペーパーで軽く拭いて水気を取る。…叢雲、力入れ過ぎ。あまり力入れると、鱈の身がつぶれる…。」

「わ…分かつているわよ！ ちよ…ちよつと気合が入っているだけよ！」

鱈の身をキッチンペーパーで拭くだけの作業だから、わざわざメモを取る事もないと思う。今日の叢雲はちよつとおかしい。それに、この料理は適当に作ればそれなりの味になる。わざわざメモを取る事もないと思う。まあ、好きにすればいい。うん。

「次、舞茸を手で割いて一口分にする。これを二つか三つ作る。それとエノキも適当な大きさに割いてくれればいい。」

「ちよつと、初雪！『適当』ってどういう事よ！もつと正確に何cmにするのか、教えなさいよ！」

何cmにするか……って言われても……適当は適当。自分が食べたい大きさにすればいい。それに料理なんて本来は、自分が食べたい物を食べたい大きさに切つて、適当に好きな味付けをすれば美味しく食べられる。だから、そんなに細かい事を聞かれても……私も分からない。

「叢雲、言いたい事はわらわも分かるのじゃが、こういう物は、自分が食べたい大きさに好きなように割けば良いと思うぞよ。あまりギチギチに測つても、料理は面白くないと思うのじゃが……」

「わ……分かつたわよ、初春。と……とりあえず、あいつが一口で食べられるくらいの大きさ……と。」

初春が上手に纏めてくれた。深雪は全く役に立たないけど、初春と初霜を呼んでいた

のは正解…流石は初春型。叢雲が暴走しても、この二人が止めてくれそう。面倒事は少ない方がいい。

「次はキャベツや玉ねぎも適当な大きさに切る。叢雲…流石にその玉ねぎは厚すぎる。それじゃ、火が通り難いから、もう少し薄く切る…うん。全部切ったら、アルミホイルを広げて、その上に今切ったキャベツや玉ねぎを真ん中に乗せて、その上に鱈と舞茸、エノキを乗せる。」

とりあえずアルミホイルの上に適当に野菜と魚を乗せて、後は味付けをしてオーブンレンジでチンしたら完成…。ここまで頑張るつもりはなかったのに…今日についていない…。まあいい、とりあえず五月蠅い叢雲も静かに配置している…なんであんなにゆっくり丁寧配置している…。適当に乗せればいいのに。

「最後は味付け。適当な大きさにバターを切って乗せたら、つゆの素と日本酒を適当にかけて完成。後はアルミホイルで包んだらオーブンに入れて終わり…はあ、やっと終わった。」

「ちよつと、あんたねく。やる気あるの！さつきは切るだけだから、適当な大きさというのも仕方ないと思っただけど、味付けが適当って、どういう事よ！ちゃんと説明しなさいよね！まずバターは何gで、つゆの素は何mlよ！」

また叢雲が五月蠅い事を言い始めた。もう勘弁して欲しい。味付けなんて自分が食

べたい味になるように適当に入れればいいだけ。別に悩む必要はない：筈。第一、私もいつも適当にやつてるから、量った事なんてない：。

「なあ、叢雲。そんなにカリカリするなって。この深雪様ののように、適当にバター切つて、つゆの素も適当にバツツとかければ大丈夫だつて。なつ？」

「なぐにいい加減な事言つてるのよ、深雪。私は、あなたのように適当じゃないわよつ！第一、適当な味付けして、あいつに料理を持って行つたとして、『あまり美味しくないな：』と言われた日には、あんたどう責任とつてくれるのよつ！」

「ん？なんだ、叢雲？あいつつて誰の事だ？自分で食べるんじゃねーのかよ。」

「あつ：：そ：：その：：何でもないし！と：：とにかく、ちゃんとした味付けの分量教えなさいよー。」

叢雲：：鼻息が荒すぎ：：料理はもつと楽しくやるもの：：の筈。でもこのままじゃ、叢雲の暴走が止まらない：：困つた。初春も初霜も呆れたような顔をしているけど：：初霜、呆れる前に早く私を助けて：：このままじゃ、私が困る。：：とても困る。

「叢雲ちゃん、そんなにピリピリして料理をしても面白くないわ。でも：：そうね、味付けだったら、これから初霜が味付けするから、その分量を量れば良いと思うわ。まず：：バターはこれくらいかしら：：えつと4. 5 gね。次につゆの素と日本酒は：：初雪ちゃん申し訳ないけど、計量スプーンを持って来て頂戴。こっちはそうね：：つゆの素が小さ



じで二杯くらいだから約10 mLね、そして日本酒が小さじで四杯くらいだから約20 mLかしら。」

「ま…まあ、別にあいつに持っていくなんて、ちつとも考えてないから、多少味がずれても関係ないし…完全に正確な分量ではなくてもいいわ!と…とりあえず、メモメモと…。」

初霜…助かった、感謝。やっぱり、困った時は初霜に頼るのが一番楽…間違いない。それにしても叢雲がこんなに料理に五月蠅いとは思わなかった。いつも同じ駆逐隊と一緒に出撃する時は、そんな素振りも見せなかつたけど、今度から要注意…うん、要注意。

「みんな準備が整ったら、このオーブンレンジに入れる。後は180℃くらいで20分くらい放置すれば完成。今日はこんなに頑張るつもりなかつたのに…やつと終わった。」

「時間…そろそろオーブンを開ける。後は自分で作った物を食べて今日は解散。洗い物もほとんどないから完璧な料理だと思う…うん」

## 叢雲

まったく…なんとか初雪にまともな料理を教えさせる事に成功したけど、これで美味しくなかったら只じゃおかないんだから！大体、最初に言っていたラーメンライスつて、どういう事よ。あんなカツプラーメンとインスタントご飯を混ぜただけの物、あいつの所に持つていける訳ないじゃない！それに、あいつもあいつよ！もう完全に忘れたと思つていたのに、この間司令部で会つた時に『そういえば叢雲、お前の料理楽しみに待つてゐるぞ』つて言われて…。こっちは切羽詰まつてゐるのよ！

作り方や味付けは完全にノートに取つたから、この料理なら私でも作れそうね。…べ…別に、あいつに料理なんか持つて行かなくてもいいんだけど、一応約束したから約束を守るだけよ！他意は無いんだからっ！後は、この料理が美味しければ…。とりあえずアルミホイルの包みを破つて…あつ、良い香り。アルミホイルの包みを広げた瞬間に、バターの良い香りと醤油のような香りが混ざつて、私の鼻にフワツと入つてきたわ。初雪が先生だから、あまり期待してなかつたけど、実はこの料理結構美味しいのかもしれないわね。私にもまだ運があつたという事だわ！

味の方はどうかしら…。な…なにこれ？美味しい！舞茸とエノキか…どっちもキノ

コ的一种だろうけど、なかなか美味しいじゃない。とくにこのエノキの、シヤクシヤクとした食感が残りながらも全体的には柔らかくなっている所が良いわね。それに舞茸もエノキとは違った少し固めの食感が最高。こういうキノコ類とバターや醤油は相性が良いみたいだし、噛んでいると段々旨みが染み出してきて本当にいいわねっ。こんな美味しい料理をこの私が作ったなんて信じられ…じゃなくて、これくらい私なら出来て当然よ！これだけ美味しければ、あいつのところに行って行っても問題なさそうねっ！実は、私って料理の才能があつたのかもしれないわね。

さてと…次は魚ね。白身魚だからアッサリしていると思うけど…。うん…これは想像どおりだわ。あつさりして食べやすいけど、これにバターやつゆの素に入っている旨みが丁度良いくらいにマッチしてて…

「叢雲…あまりがつつかない。美味しいのは分かるけど、勢いよく食べるのは、行儀が悪い…。」

「はふゆひ、ううさい（初雪うるさい）！べふに、どうはへはっへ、いいへひよう（別にどう食べたっていいでしょ）！あははいふひに、はへはいはは、いはいへ、はへはいふはへほ（温かい内に、食べたいから急いで食べてるだけよ）！」

「叢雲…口に物が入った状態で話すのは…駄目。行儀が悪い…うん。」

ど…どうだっていいでしょ！どうせここには、駆逐艦しか居ないんだから、多少行儀

が悪くたったって問題ないわよっ！それに、私にしゃべらせたのは、あんたじゃない！私は暖かい内に食べたいから一気に食べているだけで、別に自分が作った料理の美味しさに感動して一気に食べているわけじゃないんだから！

初雪が変な事言うから、しつかり味わう前に、鱈が無くなっちゃったじゃない！どうしてくれるのよ。後残っているのは、玉ねぎにキャベツね。…ふう、結構落ち着く良い味じゃない。甘味の強い玉ねぎもバターの塩味と合わさると余計に甘く感じられるわね。つゆの素との相性もばつちりで、本当に食べやすい味になっているわ。それにキャベツもクタクツとしているけど、少しだけ固い歯応えは残っていて…。

はあ…一気に食べちゃったけど、美味しかったわ。そうね…料理なんて簡単じゃない。違うわね、私に料理の才能があったからこそ、こんなに美味しく作れたに違いないわ。これで、あいつの所に持って行く料理の目処がついたわねっ。私の作った美味しい料理をあいつが食べれば、少しはあいつも私の方を向いて…じゃなくて、そ…そんな事どうだっさいいのよ！私は約束を守るために料理を持っていくだけよっ！

## 初霜

隣で叢雲ちゃんが、ニヤニヤしながら独り言を言っているけど、『この料理ならあいつ

の所に持つて行つても…』とか『この私の料理の才能が…』とか、訳の分からない事ばかり言つていて、初霜は一刻も早くここから逃げたいわ。これだけ大きな声で独り言を言つていたら、隣に居る初霜じゃなくても、他の子もすぐに気づくわ。みんなあまり目を合わせないようにしているけど…。

どうやら叢雲ちゃん、提督の所に自分の料理を持つていくつもりで、今日の料理教室に参加したようね。たしかに今回初雪ちゃんと一緒に作つた鱈のホイル蒸しは美味しかったわ。初雪ちゃんらしく、なるべく手間がかからないように、最低限の作業だけで作つたこの料理は、初霜もとても美味しかったと思うの。

でもね？いつも鳳翔さんの料理を食べている提督の所に持つていくのは…。いいえ、たしかに叢雲ちゃんが作つたという事で、提督は美味しく食べてくれるのは間違いないと思うわ。…ただ、叢雲ちゃんが考えているような展開には絶対にならないと思うし、下手をすると毒見と称して秘書艦の金剛さんに全部食べられてしまう事だつて考えられるわ。いずれにせよ、叢雲ちゃんをがっかりさせないためにも、この段階で叢雲ちゃんに釘を刺しておいた方が良さそうね。

それに、叢雲ちゃんも叢雲ちゃんだわ。本当に美味しい料理を勉強したいなら、面倒くさがり屋の初雪ちゃんじゃなくて、鳳翔さんの所に行けばいいと思うの。まあ、それが出来なかつたから、初雪ちゃんに頼つたのだろうけど…。さて、どうやつて叢雲ちゃ

んに伝えるかが問題ね。直接叢雲ちゃんに言ったら、初霜が攻撃される可能性もあるし…。そうだわ!

「初雪ちゃん、この料理美味しいわね。初霜も感動したわ。初霜は毎日大和さんに連れられて鳳翔さんのお店に行っているから、流石にそれと比べてしまつては駄目だけど、こんな簡単な作り方で、これだけの味が作れるなんて凄いわ。」

「初霜…ありがと。それと、鳳翔さんの料理と比べたら駄目。あつちはプロで、こつちはアマチュア、勝てる訳がない…うん。なるべく手間をかけずに、それなりの美味しさにするのが大事…うん、間違いない。」

そうね、初雪ちゃんの言う通りだわ。なるべく手をかけずに、美味しく作れる事が重要なよ。後は、初霜の想定どおりに叢雲ちゃんが気づいてくれれば良いのだけれど。…あつ、葉が効き過ぎた感じが…。

「ちよ…ちよつと、初雪! あんた手を抜いた料理を私に教えたわねっ! ちゃんと、鳳翔さんの料理に勝てる料理を私に教えなさいよ! そうしないと、あいつに食べさせても、感動して私の方を向いてくれないじゃないっ!」

「えっ…そ…それは無理。これ以上面倒は嫌…。叢雲、苦しい…離して。つ…次は本気出すから。」

…叢雲ちゃん、本音がダダ漏れだわ。初春ちゃんも深雪ちゃんも、ドン引きよ…。そ

れに初雪ちゃんを締め上げていくけど、流石にそれは無理だと思うの。初霜は毎日のように鳳翔さんの店でご飯を食べているから、あれに勝てる料理はそう簡単に出来ない事はよく分かるわ。初雪ちゃんも今日は災難ね。結局、また叢雲ちゃんに料理を教える事を約束させられているわ。それじゃ、初霜はこれ以上捕まらない内に、ソーツとこの場を離れましょう。

「初霜…待つ。早く私を…助けて。叢雲、今日はもう料理教室はお終い。次回開催する時はまた呼ぶから、今日はお終い。」

初雪ちゃん…そんなすがるような顔で初霜を見ないでちょうだい。今日はもう何度か同じような視線を初霜に向けて来たから、十分助けたと思うわ。…仕方ないわね。初雪ちゃんも凄く困っているようだし、ここはポイントを稼ぐためにも、初霜が一肌脱ごうかしら。それにしても、初雪ちゃんは『もう二度と料理教室は開かない』と思ってるに違いないわね。

「叢雲ちゃん、あまり初雪ちゃんを苛めたら駄目よ。それに今日は、色々あったにせよ、普段食べられる美味しい料理の作り方を教えてくれたのだから、初雪ちゃんに感謝したいといけないわ。それと…料理を勉強したいなら、初霜の伝手で、軽巡洋艦で料理が得意な阿武隈さんを紹介してあげるわ。だから初雪ちゃんを離してあげて。」

「…ま、まあ、別に私は料理なんて本当はどうでもいいんだけど、初霜がそこまで言うな

ら、阿武隈さんを紹介してもらってもいいわっ！…で、いつ紹介してくれるの!？」

「初霜、感謝する…。今日は本当にひどい目に合った…早く部屋に戻りたい…。」

…なんとか初雪ちゃんも叢雲ちゃんから解放されたようね。…また仕事が増えてしまったけれど、ここは世話好きな初霜のイメージ維持のためにも、阿武隈さんをお願いに行かないと。一水戦旗艦の阿武隈さんは料理が得意だし、先の大戦で一緒に戦った初霜が頼めば、これくらいのお願いなら引き受けてくれると思うの。初雪ちゃん、一応初霜に感謝してくれているみたいだけど…今回は一つ貸しよ。



## 第六五話 三隈と秋刀魚の紫蘇巻き

「これを全部ですか？」

「あの…その…ちよつと獲り過ぎてしまつて…。昨夜、軽巡洋艦寮で秋刀魚の塩焼きパーティーをして皆で食べたのですが、全部食べ切れなくて…。一応、内臓は取除いてありますから…す、すいません…鳳翔さん、お願いします。」

今日の仕込みを始めようと厨房に入った直後に、軽巡洋艦娘の名取さんが大量の秋刀魚と共に来店しました。なんでも軽巡洋艦寮のイベントという事で、秋刀魚の塩焼きパーティーを昨夜開催したのですが、名取さんを始め、長良型姉妹達が秋刀魚漁を張り切りすぎてしまい、大量の秋刀魚を水揚げしてきたそうです。そして流石にこのままでは自分達だけで処理出来ないと考えたようで、軽巡洋艦寮の隣にある重巡洋艦寮と駆逐艦寮に応援を要請したのですが、それでも最終的にかんりの量の秋刀魚が余り…処分に困つた名取さんが私の店に持ち込んだ…というのが真相のようですね。

一応内臓は取除かれていますし、適切な処理はしてあるようですから問題ないと思いますが、秋刀魚は足が早い魚ですから、なるべく今日中になんとかしなくてはいけませんね。しかし…昨日秋刀魚を食べていない戦艦娘と空母娘だけで、これだけの秋刀魚を

食べる事が出来るのでしょうか…。いえ、食べるだけなら赤城さん達が居ますから問題ないと思いますが、折角ですから美味しく食べてもらいたいです…。いずれにせよ、これだけの秋刀魚となりますと、私のお店の焼き場だけでは広さ的に全てを塩焼きにするという訳にも行きませんので、急いで方針を立てなくてはいけませんね。

「分かりました、名取さん。なんとか私の店で使ってみます。ただ…いくら気合が入っていたと言っても、あまり乱獲してはいけませんよ。鎮守府近海で秋刀魚が獲れなくなってしまうと、地元の猟師さん達も困ってしまいますから、これからは食べられる分だけにしてくださいね。」

「す…すみません、以後気をつけます…。では、私はこれで…」

名取さんがホツとした顔で帰っていきましたが、この残された大量の秋刀魚どうしましょう。そうですね、折角内蔵は既に取除かれていますから、このまま三枚おろしにして梅干と紫蘇を巻いて、サツパリした味の秋刀魚料理でも作りましょうか。これでしたら、お酒の肴としても合いますから、昨日秋刀魚の塩焼きを食べた重巡や軽巡娘達も注文してくれるのではないのでしょうか。それではお手伝いに来ている瑞鶴さんに手伝ってもらって、秋刀魚を三枚におろしてしましましょう。

「瑞鶴さん？これからこの秋刀魚を全て三枚におろしますから、手伝ってください。今日は数がありますから、手早くお願いしますね。」

「は〜い、鳳翔さん。頑張っておろすね〜。それにしても、凄い量だよね〜。」

最近、瑞鶴さんの腕も上がりましたから、安心して作業が任せられるようになりました。これなら、空母寮で瑞鶴さんだけの時に朝御飯の当番が周ってきたとしても、加賀さんからお説教をもらうこともないと思います。それに瑞鶴さんは、赤城さんのように摘み食いはあまり多くありませんから、違う意味でも安心して作業を任せることが出来ます。そういうえば、今日は赤城さんがまだ来ていませんが、今日はお手伝いに来ない日でしたかね〜。まあ、そんな事を気にしていても始まりませんから、私も瑞鶴さんと一緒に急いで秋刀魚をおろしてしましましょう。

「ふう〜、終わった〜。鳳翔さん、流石にこれだけの量をおろすと大変だよね。なんとか終わって、瑞鶴もホツとしたよ〜。」

やはりかなり秋刀魚の量がありましたね〜。これは秋刀魚の紫蘇巻きを作るという決断を早目にしていて良かったと思います。それでは料理を続けましょうか。今回の秋刀魚は、昨日獲つて来たという事です。足早い魚のためどうしても既に少し臭みが出てしまっています。ですから三枚おろした秋刀魚を並べて、少し上から塩を

ふつてから30分程そのままにする事で、全体的に少し塩を利かせることで生臭さを弱めておきましょうか。

次は秋刀魚で巻く具材の部分の準備ですね。まずは梅干を取り出して：一つずつ箸で種を取除きます。後は種を取除いた梅干を包丁で適当な大きさに切つて細かくしたら少し叩いて、梅肉部分も完成です。後はこの梅肉を紫蘇の葉の上に乗せて、これを秋刀魚で巻けば良いだけです。これでほとんどの下準備は完成です。それでは一気に、準備した具材を秋刀魚で巻いてしましましょう。

まずは先程塩を振つて静置しておいた秋刀魚の上に、半分に縦に切つた紫蘇の葉を乗せます。そしてその紫蘇の葉の上に、先程作つた梅肉を薄く延ばすように載せたら、秋刀魚の身ごと、クルツと巻いてしまいます。巻き終わつたら形が崩れないように爪楊枝で止めて：これで準備完了ですね。

後は注文が来た段階で、人数分だけフライパンで焼いていけば良いですね。秋刀魚を大量に食べた昨日の今日ですから、どれくらいの子達がこの料理の注文を入れてくれるのか：少し不安はありますが、今回は味も塩焼とは違いますし：たぶん大丈夫だと思います。

「こんばんは鳳翔さん。今日は久しぶりにモガミンと一緒に来ましたわ。昨日は軽巡洋艦寮の秋刀魚祭りにお呼ばれされて三隈も大騒ぎをしてみましたけど、今日はゆっくりお酒を飲みながら、美味しい料理を頂きたいですわ。」

「こんばんは、鳳翔さん。僕も今日はゆっくり料理を食べてお酒を楽しみたいよ。流石に昨日は騒ぎすぎたから。」

あら…普段はあまり私のお店では見かけない三隈さんが、最上さんと一緒に来店ですね。どうやら昨日の秋刀魚の塩焼きのイベントで大騒ぎした反動で、今日は静かにお酒を飲みながら食事がしたいようですね。たしかに雰囲気を変えて料理やお酒を楽しみたいという艦娘にとって、私のお店は丁度良い場所なのかもしれません。早速まずはおつまみをお出しして、何かお酒を出してあげなくてはいけませんね。

「いらつしやいませ、お二人とも。最初のおつまみは、その大皿から選んでもらいますが、お酒はどうされますか？味の希望だけ伝えてもらえれば、適当に選びますが…。」

「そうですわね。私、少し甘目で飲みやすいお酒がよろしいですわね。」

「僕もそれでいいよ。」

甘口の飲みやすいお酒という事は、あまり甘過ぎず、僅かに甘目の日本酒…淡冷甘口の日本酒という事ですわね。折角ですから、三隈さんの名前にちなんだ大分県の日本酒を

出してあげたいところですが、流石に私のお店にも大分の日本酒を置いておりませんから、最上さんの名前にちなんだ山形県の日本酒から選びましょう。そうですね：三隈さんは重巡洋艦ですから、多少お値段が高くて問題ないでしょうから、東光の大吟醸『山田錦』を勧めてみましょう。このお酒であれば、三隈さん達の希望通りのやや甘目の日本酒ですし、大吟醸らしく非常に華やかな香がありますから、お酒だけでも楽しく飲んでもらえると思います。

「分かりました。それでは東光の大吟醸『山田錦』をお出ししますね。これなら少しお値段は高めですが、楽しく飲めるお酒だと思いますから。」

「ありがとうございます、鳳翔さん。値段の方は問題ありませんわ。三隈、感謝いたします。」

お酒の方はこれで決まったようですから、しばらくはこの日本酒と大皿から選んでもらったおつまみで楽しんでもらえようと思いますが、メインの料理の方はどうしましょうか。このお酒は華やかな香の日本酒ですから、香を邪魔しないような薄味の野菜の煮物のような料理でも良いと思いますし、それなりの香がある料理をぶつけてもこの日本酒であれば負けないでしょうから、魚料理や肉料理でも問題ありません。料理を勧める側としては、とても迷いますね…。！そうですね。折角ですから、三隈さん達は昨日秋刀魚を塩焼きで食べていますが、今日は違った味で秋刀魚を楽しんでもらいましょうか。

「三隈さん、最上さん。今日の料理ですが…昨日の秋刀魚を、塩焼きとは全然違う形で料理してみまして…良かったら一度食べてみませんか？」

「秋刀魚か…僕は昨日、秋刀魚を沢山食べているから、今日は肉料理が…」

「モガミン、折角鳳翔さんが勧めてくれたのですから、一度食べてみたいですよ。昨日は三隈もたくさん秋刀魚を食べましたけど、全然違う味という事であれば、面白いと思いますわ。」

流石に昨日の今日ということで、最上さんは難色を示しましたが、結局三隈さんの希望が通ったようで、とりあえず一度試してみるという事に話が落ち着いたようです。それでは、下準備をしてみました秋刀魚の紫蘇巻きを仕上げてお二人に出しましょうか。まずはフライパンを熱して油をひきます。そして下準備した秋刀魚の紫蘇巻きに全体的に片栗粉を薄くまぶしてから、フライパンに入れて火を入れていきます。途中でひっくり返しながらか、全体的に焼き目がついたら、これで完成です。味は既に秋刀魚自体に薄く塩が入っていますし、内部の梅が強い味を持っていますので、醤油も何も準備する必要はありませんね。出来上がった秋刀魚の紫蘇巻きを皿に乗せたら、そのまま出してあげましょう。

「三隈さん、最上さん、秋刀魚の紫蘇巻きです。昨日は塩焼だと伺いましたので、今日はさっぱり食べられる料理を準備してみました。どうぞ楽しんでみてください。」

## 重巡洋艦 『三隈』

昨日の夜は由良さんから、モガミンと一緒に軽巡洋艦寮にお呼ばれされて、行つてみたら秋刀魚の塩焼き祭り。たしかに秋刀魚は脂が乗っていて美味しかったのですけど、三匹も食べさせられましたから、流石の私もお腹一杯でしたわ。それに、秋刀魚の表面で脂がプチプチ弾けていましたので、くまりんこの大事なお洋服が……。ですから今夜は、モガミンと少し静かに食事をしたくなりまして、久しぶりに鳳翔さんのお店にやってきました。

ですが、勧められたお料理はまた秋刀魚。私も流石に断ろうかと思つたのですが、少し考えてやっぱりいただく事にしましたわ。なぜなら、鳳翔さんは私達が昨日秋刀魚の塩焼きを食べている事を承知の上で、秋刀魚の料理を勧めてきたからです。このような状態で、改めて秋刀魚の料理を勧めてきたという事は、余程味に自信があるからに他なりません。つまり、この料理は絶対に私達は食べるべき料理なのです。

ですからモガミンには悪いのですが、今回は勧められた秋刀魚料理を注文する事にし



たのです。そして秋刀魚料理が出てくるまで、大皿から選んだ南瓜の煮物と、こちらも鳳翔さんを選んでもらった日本酒を二人でチビチビやっていましたが、これ本当に美味しい日本酒ですわね。私がお願いしたとおりの少し甘めのお酒。しかも只単に甘いお酒ではなく、鼻から入ってくるフワツとした香が本当に華やかで……どどん飲めてしまいますわ。それにおつまみに選んだ南瓜の煮物も薄味でお酒との相性もバッチリですわね。

そして日本酒をモガミンと楽しく飲んでいきますと、ついに鳳翔さんおすすめの秋刀魚料理がお皿に乗って出てきました。しかし……これは……。私達が昨日食べた秋刀魚の塩焼きとはだいぶ形も違いますわね。秋刀魚がクルクルツと丸められたような形になっていて、その中心にはおそらく紫蘇の葉だと思えますが、緑の葉が見えています。昨日と同じように秋刀魚を焼いた料理だと思えますが……どんな料理なのでしょう。早速一ついただきますわ。

くまりんこ♪：あらやだ……美味しいですわ。昨日の秋刀魚の塩焼きは、採れたての秋刀魚でしたから当然美味しかったのですが、おそらくこれはその残り物の秋刀魚の筈です。ですから、秋刀魚は足の早い魚ですから、昨日の物に比べて生臭い匂いが強いと思っていました。ですが、この秋刀魚も昨日食べた秋刀魚と全く変わらないような良い匂いで、生臭さを全く感じませんわ。しかも表面は片栗粉だと思えますが、少しだけパ

リツとしていて、食感も最高ですわね。それに昨日の秋刀魚よりも上品な薄い塩味：だと思つたのですが、渦巻状の料理を完全に噛み切つた瞬間に、口の中で味が一気に変わりましたわ。

その：紫蘇が入っている事は分かっていましたから、紫蘇の爽やかな香には驚きませんでしたし、紫蘇の独特な味も予想はしていたのですが、更に中に梅肉が入っている事までは、私も予想できませんでした。その：なんといいですか、秋刀魚に入っている薄い塩味に、酸味とより強い塩味が追加されたような感覚と言うのでしょうか。紫蘇の爽やかな香と合わせて、この酸味によつて本当に食べやすい料理になつていますわ。

たしかにこのような素晴らしい味ですと、昨日秋刀魚の塩焼きをたくさん食べた私達にも、鳳翔さんがこの料理を勧めた理由が非常に良く分かります。それに、この秋刀魚料理の爽やかな味と香を味わいながら飲む、この少し甘目の日本酒も本当に嬉しくなりますわ。いつもは、私もモガミンとおしゃべりをしながら楽しく食事をいただくのですが、今日はモガミンも私もお互いに一言も話さずに黙つて料理と日本酒を楽しむことになりそうです。とりあえず、この料理の追加だけは、先におきましようか。

「鳳翔さん、素晴らしい料理でしたわ。三隈感動しました。それにたぶん、モガミンも同じだと思いますわ。ですから、この料理追加をいただけませんか？」

## 鳳翔

三隈さん達は、昨日たくさん秋刀魚の塩焼きを食べていると思いますので、今回の料理を本当に美味しくたべてもらえるか：少し心配はあったのですが、杞憂に終わりました。勿論、採れたての秋刀魚をシンプルに塩だけを振って七輪で焼くのは、最高の食べ方の一つだと思いますが、このように味の変化や爽やかさを付け加えるように料理する事も、秋刀魚の美味しい食べ方の一つだと思います。今日はお二人とも、あまり会話もなく黙って日本酒や秋刀魚の紫蘇巻きを楽しんでくれていきますから、気に入ってもらえて私も非常に嬉しいですね。

三隈さんが秋刀魚の紫蘇巻きの追加注文をしてきましたし、最上さんも黙って頷いていますから、急いで追加分も作ってしましましょうか。それにこのやり取りを見ていた長門さんを始めとする戦艦娘もそうですし、三隈さんと同じく昨日は秋刀魚の塩焼きを食べているであろう妙高さん姉妹や、利根さん達までこの料理を食べようと相談しているようですから、ある程度纏めて焼いてしまった方が良いかもしれません。

その後、三隈さん達は再度追加注文をしましたし、長門さん達戦艦娘は勿論、雲龍さんを始めとする空母娘達、そして妙高さんや利根さん達も含めてかなりの量の秋刀魚の紫蘇巻きの注文がありました。そして一時はどうなるかと思いい心配していましたが、名取さんが今日持ち込んだ秋刀魚も全て料理することが出来て本当に助かりました。折角獲ってきてくれた魚ですから、食材を無駄にしなくて済んで本当に良かったです。

ガラツ

「赤城遅くなりました、鳳翔さん。赤城、加賀さんと一緒に秋刀魚を持ってきましたので、今日は外で塩焼きでもしましょう！それと皆さんの分もありますので、遠慮せずに食べてくださいいね！」

こういうのをタイミンクの悪い登場と言うのでしょうか…。赤城さんと加賀さんが大量の秋刀魚と共に来店です。その…今日の昼頃に名取さんが持ってきた量を倍する量の秋刀魚…。勿論、赤城さん達に悪気はないのですが、この間の悪い登場に、店内の艦娘達から溜息のような声が聞こえます。

「皆さんどうしたのですか。折角赤城さんと一緒に秋刀魚を獲ってきたのですが…。旬の魚ですから美味しいですよ。…その五航戦、早く準備して頂戴。それと今日は貴方もご相伴に預らせても良いわ。遠慮せずに食べなさい。」

「あ…あの…加賀先輩。誘ってもらってとても嬉しいんだけど…その…瑞鶴は今回は…

その…。」

瑞鶴さんも今回は私が許可を出してしまいましたので、だいぶ秋刀魚の紫蘇巻きをつまみ食いついていましたから、とても困った顔をしていますね…。しかしこうなつてしまった以上は、大変だと思ひますが食べきれないのではありませんか。赤城さんや加賀さんが大量に食べるとは思ひますが、それでもこの量は…。これは昨日軽巡洋艦の子達が行つたように、動員が必要ですね…。申し訳ありませんが、駆逐艦や軽巡洋艦の子達にも再び手伝つてもらひましょう。それに流石にこの量では、今から再び紫蘇巻きにする訳にも行きませんから、これから七輪を準備してもらつて、外で第二次秋刀魚の塩焼き祭りを開催するしかありません。

「そ…その…皆さん、申し訳ありませんが、これから秋刀魚を焼きますので、一人何匹が食べて行つてくださいいね。瑞鶴さん申し訳ありませんが、軽巡洋艦寮と駆逐艦寮に行つて、応援を呼んでください。それと…雲龍さん。申し訳ありませんが、これからそれぞれ寮を回つて七輪を持つてこさせてください。」

店内のお客さんも呆然とした表情をしています。ここからは修羅場になりそうですね。赤城さんや加賀さんが気を悪くしないように、彼女たちにも一応事情を説明しておいた方が良さそうですね。…それにしても、これでしばらくは秋刀魚を私の店を出す事はなくなりそうです。いずれにせよ、急いで外で秋刀魚を焼く準備をしなくてははいけま

せん。今日はとても忙しい夜になりそうです。

その後、あの人の元に地元の漁師さん達から、艦娘による秋刀魚の乱獲について苦情があつたようで、しばらく鎮守府近海で秋刀魚を獲る事が禁止になつたようです。

## 第六六話 浜風ときのこのマリネ

鎮守府司令部 提督

「提督、矢矧以下第二水雷戦隊、ただいま帰還したわ。途中敵重巡洋艦を主力とする艦隊と出会うも独力で突破、こちらに被害もなく任務は完遂出来たと思うわ。」

「ご苦労だった矢矧。これであちらも多少は楽になるだろう。よくやってくれた。…そうだな、褒賞という訳ではないが、今夜はあいつの店で夕食でも食べてこい。勿論、全員俺の奢りだ。」

「ありがとう提督、感謝するわ。駆逐艦の子達も今回はかなり頑張ってくれたから、丁度良いご褒美になるわ。それじゃ、少し休憩したら駆逐艦の子達を連れて行ってくるわね。」

「ああ、しつかり楽しんで来い。」

矢矧の奴、俺の奢りであいつの店で食事が出来る事が相当嬉しいようだったな。重要任務を無事に完遂してくれた以上、それを労うのは指揮官としての義務だから、早めにあいつに連絡をしておくか。…それにしても、やはり阻止のための艦隊が出てきたか

…通常の海上護衛用の駆逐隊ではなく、二水戦を出しておいて正解だったな。軍令部の命令で重巡洋艦以上を今回動かせなかった以上、攻守のバランスが取れた矢矧達の天一号組は、俺が今回きれる最高のカードだったからな…。よくぞ作戦を完遂してくれたものだ。まあ、今回の重要物資移送任務、作戦失敗による俺の解任を画策していた軍令部の馬鹿どもには、相応のツケを払ってもらおうとして…

「H e y ! 提督うゝ。相変わらず良い顔しているネ。とりあえずこの書類は、さり気なく海軍省の法務局に回すネ。B u t , この書類、本当に法務局が受理してくれるか、心配デース。」

…相変わらず金剛は用意が良いな。後ろから味方を撃つ事を画策していたあの馬鹿どもを、最前線送りにするだけの証拠書類は既に準備していたか…。きちんと俺の意を汲み取っていたのは、流石秘書艦と言った所か。こればかりはあいつよりも金剛の方が一枚上手…いや、金剛もまだ甘いな。

「金剛…流石だな。だがまだ甘い。法務局が受理するかではなく、法務局の意思に関係なく受理させる。海軍大臣経由で書類を回せば問題はないだろう。あいつは俺に借りがあるから、今回その借りを返してもらおう。…それと、俺の膝はお前の椅子ではないぞ。…まったたく、最近あいつの目が以前にも増して厳しいのだから、少しは遠慮してくれ…。」



「提督うゝ。軍令部や政治家相手の時は惚れ惚れしマゝスけど、鳳翔には本当に弱いネ。もつとガツンと鳳翔に言わないと駄目ネ。ついでに私も早くもらうデゝス。」

…まったく。これさえなければ、金剛も良い奴なんだが。…それに家の中くらいは、鳳翔のような奴に面倒を見てもらわなければ、俺の精神が病むぞ…。まあ、仕事では金剛程頼りになる秘書艦もないが…。

「いいから、俺の膝からO・R・I・R・O。それと鳳翔の店に連絡。これから矢矧達が行くから、俺の奢りで夕食を食べさせてやってくれと伝えてくれ。あゝ、復唱はいい。それとお前も矢矧達と一緒に、鳳翔の店に行つて来るか？お前も仕事をしてくれたみたいだから、お前の分も出してやってもいいぞ。」

「N・O・ネ。ここで提督と一緒に居るデゝス！それに提督うゝ、あまり無理しちや駄目ネ。」

はあ…艦娘を守る立場の俺が、艦娘に気を使われるようじゃ、俺もまだまだという事か。しかし…今後は、今以上にうちの艦娘を守ることを考えなくてはいかんようだな…。いずれにせよ、危ない橋だったと思うが、矢矧達が無事に戻ってきて本当に良かった。

先程、司令部の金剛さんから連絡が来しました。電話での連絡ですから、向こうも今日はとても忙しいようです。なんでも、矢矧さん達天一号組の皆さんが、難しい作戦を完遂したようです。そしてそのご褒美という事で、今日はあの人々が矢矧さん達に私の店で夕食を奢ることになったようです。座敷は一つ空いていますから、そこを使つてもらうとして、料理は何をお出ししましょう。メインの料理は矢矧さん達に好きな物を選んでもらうとして、後は適当に私の方で準備しておきましょうか。

小鉢料理：大皿から選んでもらつてもよいのですが、今回は作戦成功のご褒美という事です。特別なお惣菜を作つてあげたいところですね。今日仕入れてきた材料で、ある程度の人数分作れる料理……。そうですね、今日は様々なきのことありますから、これを使つてマリネでも作りましょうか。この料理は麦酒に非常に合う料理のため、昨年の秋も私のお店に来てくれた艦娘達には非常に人気があつた料理です。今年もたくさんきこのが手に入る時期になりましたから、そろそろ季節のメニューとして準備しても良い頃合です。今日は御祝いという事で他の皆さんに先行して食べてもらいましょう。今回は駆逐艦の子達を中心ですし、おそらく矢矧さんも今日は飲まないと思います。が、料理単体としても少し酸味があり、食べやすい料理ですから喜んでもらえるのではないのでしょうか。

シメジに舞茸、エリンギ…この三種類のきのこを使えば、美味しいきのこのマリネになりそうです。それでは急いで料理してしましましょう。まずはシメジと舞茸の石づきの部分を切り落として、小房に分けます。またエリンギも一口大の大きさに切ってしましましょう。後はこのきのこを炒めるだけの簡単な料理ですが、香り付けのためにニンクも使いますので、ニンクの皮を剥いて細かく切り刻んでおきます。

先日リットリオさんが私に、イタリア本国から補給されたオリーブオイルを分けてくれましたので、これを使ってマリネを作りましょう。まずはフライパンに切り刻んだニンクを入れて、オリーブオイルで炒める事で、オリーブオイル全体にニンクの香をつけます。…そろそろ大丈夫ですね。オリーブオイルとニンクの香ばしい香が漂ってきました。それでは、ここに先程準備したシメジ、舞茸、エリンギを入れて一気に炒めます。この時期のきのこは旬ですから非常に美味しいですし、オリーブオイルも味や香に癖の少ない物を使っていますから、シンプルな味付けでも美味しく食べてもらえるのではないのでしょうか。

今回は軽い酸味を出すために、炒めたきのこに白ワインピネガーと白ワインを入れて、そのまま煮詰めます。そして塩と胡椒を使って味を整えたら、ワインピネガーとは異なる爽やかな酸味を追加するために、少しだけレモンを絞ってから、冷まします。そしてある程度冷めたら、これを冷蔵庫に入れて…後は矢矧さん達がやってきたら、冷蔵

庫から出せば美味しいきのこのマリネを食べさせて上げられそうです。金剛さんからの連絡では、矢矧さん達は少し休憩してから私のお店にやってくると言っていましたので、冷蔵庫で冷す時間は十分ありそうですね。

ガラッ

連絡どおり、矢矧さんを先頭に雪風ちゃん、浜風ちゃん、初霜ちゃん、霞ちゃん、朝霜ちゃんと、二水戦の天一号組が来店ですね。皆さん、難しい作戦をやり遂げていますし、今日はとても嬉しそうな顔つきですね。

「いらつしやい、皆さん。あの人から連絡は貰っています。今日はあの人のお奢りという事ですし、たくさん食べてくださいね。そちらの座敷を使ってください。」

「鳳翔さん、今日はよろしく頼むわ。さあみんな、今日は一杯食べるわよ。」  
「鳳翔さんのお店は、ご褒美で甘い物を食べさせてもらう時しか来た事ありませんから、浜風も今日は楽しみですね。色々食べてみたいです。」

そういうえば、今回来店した駆逐艦の子達のほとんどは、二水戦の演習における MVP のご褒美として、甘味を食べに来る時しか、私のお店には来ていませんね。おそらく初

霜ちゃんを除くと、私のお店できちんとした料理を食べるのは、初めての子が多いのではないでしょうか。今日は私も腕によりをかけて、美味しい物を食べさせてあげなくてはいいですね。とりあえずメインの料理の希望を聞いておきましょう。

「浜風ちゃん。今日は作戦成功のお祝いで、あの人の奢りという事ですから、リラックスして美味しい料理をたくさん食べてくださいね。さあ、それでは皆さん、とりあえず何を注文しますか？」

「えつと…どうしようかしら。正直言うと、私は何でも良いのよね…。あつ、秋刀魚以外なら。」

「矢矧さんと同じです。浜風も秋刀魚以外でしたら、どんな物でも歓迎です。」

「霞も今日はガンガン行くわ。…秋刀魚はちよつと今日は食べたくないけど…。」

「あたしも、秋刀魚以外なら歓迎だぜ。」

あらあら…矢矧さんも含めて、流石に先日第二次秋刀魚の塩焼きパーティーの記憶がまだ残っているようで、秋刀魚以外で…となりましたか。駆逐艦の子達も流石に秋刀魚は少し食傷気味のようにですね。まあ、今日は秋刀魚は置いてありませんから、出したくても出せませんので問題ないのですが、いずれにせよ私の方で適当に何か選んであげたほうが良さそうですね。とりあえず今日は、肉料理と魚料理から適当にメインになる一品をお出しして…先程のきのこのマリネを含めて幾つか小鉢の料理、そして御飯とお

味噌汁とお漬物で良いと思います。

とりあえず、既に準備が終わっている先程のきのこのマリネを全員にお出しして、他の料理の準備をしましょうか。

「分かりました、皆さん。そういう事でしたら、私の方で適当にメインになるような肉料理や魚料理を選ばせてもらいますね。料理の準備に少し時間がかかりますから、出来上がるまで小鉢の料理を食べて待つていてください。一応今日は皆さんに特別な料理を一つ作っています……きのこのマリネなのですが、この時期のきのこは美味しいですから、是非食べてみてください。」

## 浜風

鳳翔さんのお店に来るのは、いつもの事になるでしょうか。前回私が演習でMVPを取って矢矧さん達に連れてきてもらったのは……もうかなり前になりますね。久しぶりの鳳翔さんのお店、しかも今回は前回ののように甘味だけではなく、きちんとした料理を食べさせてもらえるようですから、嬉しいです。私達陽炎型の駆逐艦の中でも、陽炎姉さんは時々このお店に来ていますが、私はこれまで機会に恵まれませんでした。特に浦風と谷風と私で編成される第十七駆逐隊は、金剛の直属艦隊ですから……こう

いう機会でもなければ、このお店には個人的に入り辛いです…。

いずれにせよ、次の機会がいつになるか分からないですから、今日は降って沸いたこの幸運に感謝して、料理を堪能したいですね。まずは最初に出てきた料理、きのこを炒めたような料理が小皿で出てきましたが、とても美味しそうですね。：おや、この料理は冷えている料理なのですね。小皿に触った時に、ひんやりとした感覚が手に伝わりました。様々なきのこが入っているようですが、まずは浜風も見慣れたシメジから食べてみましょう。

：うん、これはありですね。口に近づけた時に鼻から入ってくる、ニンニクの食欲を刺激する香、そしてシメジの冷たくてプルツとした食感と癖のない味。どれも素晴らしいです。そして僅かに感じられる酸味や…これはオリブオイルの味ですね。浜風は以前、鎮守府近くのイタリアレストランに浦風達と出かけたことがあります、あの時はオリブオイルの癖が強すぎて、私はあまり好きにはなれませんでした。しかし今回のオリブオイルは、香りや味に癖もほとんどありませんし、何と言っても酸味と僅かにある塩味が、浜風の食欲を呼び覚まします。

次は、こちらの少しヒダヒダになったきのこ…これは舞茸ですね。…これもありません。先程のシメジとは違った、少しシャクシャクした食感。噛んだ際に簡単に舞茸がばらけて行くこの食感が素晴らしいです。それにシメジの時はほとんど感じられなかつ

た、舞茸の素晴らしい香が口の中で広がり、先程のシメジとは異なつた感動を浜風に与えてくれます。こうなれば、最後は何か少し分かりませんが、この薄い直方体のようなきのこも食べなくてはいけません。ここまで素晴らしい味や食感、香が続きましたから、嫌が応にも期待が高まります。

…こ、これは…。少し固めの菌応えですが、キュツキュツとした食感が素晴らしいです。…分かりました。これはエリンギですね。味はシメジ同様にほとんど癖がありませんが、この食感には脱帽です。いやはや…陽炎姉さんから話は聞いていましたが、流石は鳳翔さんのお店。一番最初に出てきたこんな小鉢の料理でも、非常に素晴らしい料理でした。これは今日の夕食は非常に期待出来そうです。後から浦風や谷風にも話をしてやらなくてははいけません。…いえ、今度は金剛には内緒で、浦風達と一緒に食べきたいですね。

## 鳳翔

まずは最初のきのこのマリネ、皆さんに気に入ってもらえたようでアツという間になくなつてしまいましたね。今回のお客さんはお酒を飲みませんので、料理のペースを早くした方が良さそうです。それに御飯とお味噌汁も直に出してしましましょう。それ



では魚料理：先程のマリネはあつさりしていましたから、少しこってりした濃い目の味付けの物が良いでしょうね。今日はカワハギの煮物を濃い目の味付けで作ってありますから、これを出して：後は定番ではありますが肉料理として豚の生姜焼きも出しましょう。これにお浸し、出汁巻き、御飯、味噌汁、お漬物と出せば、夕食として十分楽しんでもらえそうですね。

「皆さん、それでは残りの料理も出しますので、どうぞお上がりください。」

「あつ、この料理いいわね。私もこれだけの夕食を食べるのは久しぶりだわ。いただきます、鳳翔さん。」

「雪風がこんなに美味しい夕食を今日食べられるのは、司令のおかげですね！」

「うん、丁度いいわ。たまにはこういう形で夕食を食べるのも悪くはないわ。」

矢矧さんも目を細めて今日の夕食を楽しんでいますね。それに雪風ちゃんもとても嬉しそうです。そういえば、雪風ちゃんも何度か私のお店で甘味は楽しんでいますが、きちんとした料理を食べるのは、これまでほとんど無かったような気がしますね。そういう意味では初霜ちゃんも、普段大和さんと来る時は一品毎に注文ですから、今回のようにご飯も含めて定食のような形で料理が出てくる事は、これまであまり無かったと思いますから、こちらでも喜んでいようですよ。

皆さんアツという間に、食べ終わってしまったね。駆逐艦の子達の中には既にお腹をさすつている子もいますから、お腹一杯食べる事が出来たのだと思います。それは今日最後のデザートとして、栗の茶巾絞りを準備していますから、これをお出しして締めくくってもらいましょうか。

「さあ、皆さん。今日のデザートは栗の茶巾絞りで。温かいお茶と一緒に出しますね。」

「鳳翔さん、浜風今日の夕食、堪能しました。それに……これは以前初霜からもらった栗の茶巾絞りで。再びお目にかかれるとは……嬉しいです。」

「そういえば、以前初霜ちゃんが自分のご褒美を皆さんに配っていますので、この子達は栗の茶巾絞りを食べた事があるんですね。ある意味、この子達には丁度良いデザートになりそうです。」

ガラッ

「あら？神通さんと能代さんですね。今日は矢矧さんは駆逐艦の子達と食事ですから、二人で甘味を食べに来たのでしょうか。矢矧さんは栗の茶巾絞りに夢中で神通さん達の来店には気付いていないですが、神通さん達は直に矢矧さんの姿に気付いたようで

す。

「矢矧さん…美味しそうですね。矢矧さんが帰還したので、折角今日は久しぶりに三人で甘味友の会を開く予定だったのですが…。矢矧さんが寮に居なかつたので私達だけで鳳翔さんのお店に来たら、矢矧さんは既に夕食までご馳走になり、さらに栗の茶巾絞りまで…。私の納得がいく説明が欲しいですね…。」

「矢矧…私と神通さんに黙って、鳳翔さんのお店で料理を食べるに飽き足らず、甘味まで…。私の妹として、そして甘味友の会の仲間として嘆かわしい限りです！」

あの…その…矢矧さん？同じ二水戦の神通さんや能代さんに何も言わずに、私のお店に来たのですか？いえ…勿論、報告の必要はないと思うのですが、いつも一緒に行動していた三人ですから、私はてつきり既に伝えてあると思っていました。矢矧さんも神通さん達の声で二人の来店に気付いたのか、顔が真っ青になっていますね。

「その…神通さん、能代姉、ちよつと任務帰りで疲れていたから言い忘れただけで、別に他意がある訳ないじゃない！だ…だからね？そんな睨みつけるような顔は…く…駆逐艦の子達も怖がるから止めて欲しいわ…。今日は提督の奢りで…その…ご…ごめん。」

神通さん達の迫力に、駆逐艦の子達も怖がつていますね。矢矧さんは懸命に言い訳をしています。神通さん達の迫及は止まりそうにありません。

「なるほど…疲れていて言い忘れた訳ですか。矢矧さん、鍛え方が少し足りないのかも

しれませんね…。これでは、私から引き継いだ二水戦の誇りが泣いてしまいそうです。訓練、付き合いますよ?」

「え…え〜つと、神通さん? その…訓練はまた今度で…。今日は駆逐艦の子達も居るから、ちよつと勘弁して欲しいわ。ちゃんと謝るからさ…ね?? この茶巾絞り食べるわよね? ねえ? 良かったら皆で一緒に食べて幸せに…ね?」

「神通さん、矢矧も謝っていますし茶巾絞りも差し出すようですから、ここは許してやりましょう。ただ…私と神通さんの傷ついた心を癒すには、茶巾絞り一つでは足りないです。…鳳翔さん、栗の茶巾絞りを追加してください。勿論、矢矧の奢りです。」

「ちよ…ちよつと、能代姉、そ…それは…いえ、矢矧が悪かったわ…。その…出来ればお手柔らかに…。」

矢矧さん…ご愁傷さまでです。まあ、矢矧さんがきちんと連絡しておけば問題は起きなかつたと思いますから、こればかりは仕方ありませんね。矢矧さんの大幅な譲歩によつてなんとか話が纏まりそうです。そして駆逐艦の子達も、ようやく自分達の旗艦達の揉め事が収まつた事が分かつたのか、少しホツとした感じで胸を撫で下ろしているようです。神通さん達も座敷に居座るようですが、駆逐艦の子達を脅す事は最初から考えていなかったようで、今は駆逐艦の子達から、今回の作戦の武勇伝を聞かせてもらつて喜んでいきます。どうやら今日は皆に楽しんでもらえそうで、本当に良かったです。

矢矧さんだけは、少し心配そうに神通さんと能代さんのお皿から消えていく栗の茶巾絞りの数を数えています。が、ご安心を……。今日は作戦成功のお祝いであの人から奢りと言われていますから、神通さん達の方も上手にあの人に請求しますので大丈夫ですよ。今日も鎮守府は平和です。

鎮守府司令部 提督

「Hey! 提督う。鳳翔から請求書が来たネ。凄い price になっていま。スけど、大丈夫ですか?」

「ん?…って、おい、この甘味代は何だ。あいっらどれだけ食べたんだ…全。く。」

甘味代が料理代より多いなんておかしいだろう。たしかに好きだけ食べても良いと言ったが、限度と言うものが…。こんな請求書が何度も来たら、俺が禿げ上がるぞ…。今後は少し自重させないと…。

「提督う、少し後悔してますネ。矢矧に注意しておきマ。スか?」

「いや、それには及ばない。まあ、普段艦娘を酷使している分、これくらいは仕方ないという事か…。しかしこれだけ散財してしまうと…また鳳翔に、怒られそうだな…。」

「提督う、本当に鳳翔には弱いですネ。」

## 外伝 11 TRICK OR TREAT

「ねえ、鳳翔さん。そんなに小さいカップをたくさん並べて、何か作るの？ 凄いやつだけだ。」

「ええ瑞鶴さん。今日は駆逐艦の子達がハロウインの仮装を準備しているそうなので、何かお菓子を作つてあげようかと思ひまして。」

いつも私のお店に大和さんとやつて来る初霜ちゃんから、今年は駆逐艦の子達が、ハロウインを楽しもうとして仮装の準備をしていると聞きました。ハロウインはこの国のお祭りではないのですが、折角駆逐艦の子達が楽しもうとしている訳ですから、私も一緒に楽しませてもらいましょう。私もあまり良く知らなかったのですが、仮装をした子達が、「Trick or Treat」と家々を回つて、お菓子をせびるお祭りのようです。

またこの日に、かぼちやのお菓子を持ち寄つてパーティをするという話もあるようですから、今日は何かかぼちやのお菓子を作ろうと思ひました。初霜ちゃんから聞いた話では、おそらく今日、私のお店に駆逐艦の子達がかんり来るでしょうから、それなりの量のお菓子を準備しなくてはいけませんね。そういう事で、一気にたくさん作れそうな

かぼちやプリンを準備しようと思います。

初霜ちやんからお話を聞いたのは昨日だったため、少し準備の時間がありませんでしたから、今日は簡単な作り方でかぼちやのプリンを作ってしまうと思います。まずはかぼちやのワタと種を取り出したら、一口大の大きさに切つてしまいます。先に皮を除いても良いのですが、流石に生で皮を剥くのは大変ですから、一端電子レンジで数分加熱して柔らかくしてしまいます。

・ ・ ・

大丈夫そうですね。それでは少し柔らかくなったかぼちやから、綺麗に皮を取除きます。ここで皮が残つてしまいますと、最終的なプリンの食感が悪くなつてしまいますので、丁寧に取除かなくてははいけません。お手伝いに来ている瑞鶴さんも赤城さんも一生懸命やってくれていますね。流石にこの量のかぼちやを処理しようと思えますと、私人では大変ですから、二人が手伝いに来てくれていて本当に助かりました。

「赤城さん、瑞鶴さん。本当にありがとうございます。おかげですんなりプリンが作れます。後でお二人にもかぼちやプリンを食べさせてあげますから、頑張ってくださいね。」

「本当ですか！鳳翔さん。その…赤城は出来れば、この器で…。」

赤城さん：いくらなんでもボール一杯のプリンは駄目ですよ。どさくさに紛れて、赤城さんはボールを指でさしました。これ一杯にプリンをつくってしましますと、どれだけ具材があっても直になくなってしまいそうです。瑞鶴さんも少し呆れ顔で赤城さんを見ていますが、本当に困った子ですね…。

「赤城さん…冗談は良いですから、急いで残りの皮も剥いてくださいね。」

「は…はい。鳳翔さん。」

赤城さん：冗談ではなく本気で言っていたのでしようか。私の言葉にかなりがっかりした表情を見せましたが…。さて、どうやら完全に皮も取除けましたので、次はこれをしつかり潰します。これだけの量になりますと、かなり力も要りますが、赤城さんと瑞鶴さんが頑張ってくれていますので、これもすんなり終わりそうですね。

それではしつかり潰したかぼちやに卵、牛乳、生クリーム、砂糖そしてバニラエッセンスを入れて、攪拌機でしつかり混ぜてしまします。いつもでしたら手作業でやりませんが、さすがにこの分量で粘度もありますから、ブレンダーを使って一気にやった方が良さそうですね。それでは出来上がったプリンの素を裏ごしする事で滑らかにしてから、並べてある器に入れていきます。そうでした！そろそろオーブンの用意もしなくては いけませんね。



「瑞鶴さん、すいませんがオーブンの準備をお願いします。…そうですね。今回は170度で余熱してください。」

「はくい、瑞鶴了解！それにしても、美味しそうなプリンだよね…。翔鶴姉にも食べさせて上げたいな。」

「大丈夫ですよ、瑞鶴さん。空母の皆さんの分も準備しますから。…赤城さん、一つだけですよ。」

赤城さん：何を考えているのか直に分かりますね…。自分の手元に器をいくつも並べて：まさか全部自分用にするつもりだったのでしょうか…。普段は一航戦の先任空母としてしつかり活躍しているそうですが、こういう姿を普段から目の当たりにしている私としては、本当にきちんと戦っているのか、時々心配になってしまいます。

さて赤城さんも諦めて、かき集めた器を元の位置に戻しましたから、急いで準備した素材を器に全て移してしましましょう。そして準備が終わった器をオーブン用の皿に並べていきます。後は少し水蒸気があった方が美味しく焼けますので、オーブン皿に水を張ったら、このまま余熱したオーブンに入れて30分程待てば、美味しいかぼちゃプリンの出来上がりです。後はこれを冷蔵庫で冷しておけば、駆逐艦の子達を迎え入れる準備は完了ですね。

「トリック オア トリート」

あらあら、初霜ちゃんが、初春ちゃん達姉妹艦を連れて一番乗りですね。若葉ちゃんや子の日ちゃんもそうですが、四人とも小悪魔に扮装していますが、とても可愛らしいですね。小さな黒い羽を背中につけていますし、頭には小さな角までつけて小さなフオークまで持つて、なかなか本格的な仮装です。

「おおーお前達、なかなか可愛いものだな。お……お……お菓子をやるから、もうちよつとこつちに来て、よく私に見せてくれ。」

長門さん……たしかに可愛いのは分かりませんが、あまり興奮してはいけませんよ。隣で陸奥さんも苦笑いしていますし、他の戦艦娘の皆さんも笑っていますよ。長門さん達もそうですし、空母娘達もこのイベントの話は知っていたようで、今日はお菓子を準備して私のお店で待機しています。

「初霜ちゃん、それに初春ちゃんに若葉ちゃんに子の日ちゃん？ハロウィン用にかぼちゃプリンを準備してありますから、食べていつてくださいね。それにしても、とても可愛い仮装ですね。」

「ありがとうございます、鳳翔さん。さあみんな、折角だからかぼちゃプリンをいただき

ましよう？長門さん、これでいいかしら？初霜も今日は頑張ったのだから、お菓子を沢山ちょうだい？あつ、大和さんに武蔵さんも、こんなにたくさんお菓子、ありがとうございます。」

「初霜、なかなか似合っていますよ。はい、お菓子をどうぞ。」

「ほお、ハロウィンという祭りも面白い物だな。なかなか気に入ったぞ。」

あらあら、あつという間に初霜ちゃん達は両手一杯にお菓子を手に入れたようですね。さあ、それでは私もプリンに最後の仕上げをして渡してあげましょう。生クリームの液体が余っていましたから、これをホイップして生クリームにしたら、冷していたかぼちやプリンの上に載せて完成です。

「さあさあ皆さん。そちらの席に座ってください。お菓子もそうですが、このかぼちやプリンも美味しいですよ。」

## HATSUSHIMO

ウフフフ、作戦成功だわ！秘書艦の金剛さんからハロウィンの話を聞いて、今回の仮装の企画を駆逐艦寮でしたのだけれど、こんなに手っ取り早く美味しいお菓子が手に入るとは思わなかったわ。この仮装にはちよつとお小遣いを使ってしまったけれど、それ

でもこれだけのお菓子が手に入れば完全に黒字よ！それに提督だけではなく、鳳翔さんや戦艦や空母のお姉さん達にも、この話を広めておいて本当に正解だったわ。今日一日でどれだけのお菓子が集まるのか、とても楽しみだわ：ウフフフ。

しかも駆逐艦の皆は、真つ先に提督の所に見せに行つたけれど、初霜達は鳳翔さんのお店を最初に選んだ事も大正解ね。初霜の予想では、鳳翔さんのお店に戦艦や空母のお姉さん達が居ると踏んでいたの。だからそこに真つ先に行つて仮装姿をお披露目すれば、可愛い初霜達にお菓子を一番沢山くれると予想していたけれど、まったくその通りの展開になつたわ。それに鳳翔さんのかぼちゃプリンまで最初に食べられて、本当に良かったわ。初春ちゃん達も嬉しそうだけれど、初霜も作戦が当たつてとてもうれしいわ。

それにしても少し濃い目の黄色いとても美味しそうなプリンね。早速一口……。これは凄いわ！全体的には落ち着いた甘さ控えめのプリンだけれど、かぼちゃの甘さがしっかりと楽しめるわ。それにひんやりと冷えて、少し固めの食感のこのプリンは最高よ。しかも生クリームも甘くないフワツとした生クリームだから、どんどん食べられてしまうわ。

プリン全体にお砂糖は使つてあると思うけれど、このかぼちゃの甘みが前面に出たプリンは本当に凄いわね。それに凄く全体が滑らかで、ツルツと食べられてしまうのも良

いわ。あくあ、あつという間に食べ終わってしまったけれど、余韻が残るお菓子というのは本当に良いわね…なんとかしてお代わりもらえないかしら…。とりあえずまだ食べたそうな顔をして、器を見ていけば、運が良ければ鳳翔さんからも一つもらえるかもしれないわね。

：ウフフフ。鳳翔さんが初霜の姿を見て、残っている器の数を数えながら少し考え込んでいるようだわ。たぶん数を確かめて余りそうなら初霜達にもう一つずつくれると思うの。アピールは成功したようね。

さてそれじゃ、初霜達はそのまま鳳翔さんのお店で、もらったお菓子を食べて少し時間をつぶさないといけないわ。もう少し待って提督の部屋から皆がこつちに来てから提督の所に行けば、残ったお菓子が全部もらえそうだわ…ウフフフ。初霜も、今回頑張って駆逐艦の子達を全員巻き込んで、このイベントを企画した甲斐はあったわ。

### 鳳翔

あらあら、初霜ちゃんもそうですが、初春ちゃん達もあつという間にかぼちゃプリンを食べ終わってしまいました。それにかぼちゃプリンを食べ終わった初霜ちゃんは、名残惜しそうに器を眺めています。…そうですね、数を確認したら少し余りそうですね

ら、私のお店への一番乗りのご褒美として、もう一つずつ食べさせてあげても良いかしれませんね。それにしても、他の駆逐艦の子達が遅いですね…。一体どうしてしまったのでしょうか。

ガラツ

「こんばんは鳳翔さんつ。Trick or Treatだよっ！リベにお菓子頂戴！」

「ト…トリック オア トリート…。」

あらリベちゃんに：口：ローマさんまで。リベちゃんはかぼちやのジャックオブレナンタンを着込んだような格好でとても可愛らしいですね。それにまさかのローマさんまで魔法使いの格好を。いえ、とても似合っているのですが、普段の雰囲気とはだいぶ違いますので驚いてしまいました。リットリオさんも唾然とした顔で、口に手を当てていますし：ビスマルクさん：笑いを堪えているのは分かりますが、これ以上問題を起こさないでくださいよ。

「リベちゃんとても可愛いですね。それにローマさんも似合っていますよ。さあさあ、お菓子をどうぞ。」

「ありがとう～鳳翔さん！リベね、ローマさんに付き合ってもらって仮装の準備したんだよ。結構似合うでしょっ。」

「ま……まあ、たまには私も……姉さん、そんなにびつくりする事ないじゃない。」

「ご……ごめんなさい、ローマ。ローマまで仮装していて、ちよつと驚いただけです。リベもそうですが、ローマも似合いますね。はい、ローマにもお菓子をあげますね。」

ローマさんも少し落ち着いたようです。まだ少し恥ずかしそうですがお菓子をリベちゃんと一緒に両手一杯に貰って嬉しそうです。まあ、こういうお祭りは海外の艦娘の子達の方が慣れているのかもしれない。そういえば、ビスマルクさんはここに居ますが、プリンツオイゲンさんは居ないので、ひよつとしたらZ1さんやZ3さんに付き合つて一緒に仮装をしているのかもしれないね。

その後、たくさんのお菓子を私のお店を訪れては、お菓子をせびつていきました。私もたくさんのかぼちゃプリンを準備しておいて本当に良かったです。皆さんそれはそれは美味しそうに食べてくれましたので、私も作った甲斐がありました。……もうそろそろ駆逐艦の子達はほぼ全員やってきましたかね。

ガラッ

「こんばんわ鳳翔さん。トリック オア ペイなのですっ！」

「鳳翔さん！トリック オア ペイよ！」

：Trick or Treatは分かりますが、流石にTrick or Payはないのではないのでしょうか。第六駆逐隊の電ちゃんや雷ちゃんを先頭に響ちゃんや暁ちゃんもやつてきましたが、『お金をくれないといたずらするぞっ』というのは…。これはお説教をしなくてはいけませんね。長門さん達戦艦娘もそうですが、空母娘の子達も苦笑いです。いえ：ちよつとお説教は待った方が良いかもしれませんが。第六駆逐隊の子達はいつもとても良い子達ですから、これは誰かの入れ知恵：いえ、騙されているのではないのでしょうか。その：なんとなく誰が原因か分かってしまいますが…。一応確認した方がよいですね。

「四人とも、それを言うのなら『Trick or Treat』ですよ。一体誰にそんな言葉を教えてもらったのですか？」

「電：だから私が言った通りだっただろう？たぶん金剛さん『達』に騙されたんだよ。英語が得意な帰国子女の金剛さんに聞きに行ったのは、失敗だったようだね…。申し訳なかつた鳳翔さん。」

響ちゃんがあつさり誰に騙されたか教えてくれましたね。大方こんな事だろうと思えました。いくらなんでもこの子達がそんな台詞を考えるととても思えませんから。



理由が分かりましたら、他の子達と一緒にのかぼちゃプリンを出してあげましょうか。

「響ちゃん、心配そうな顔をしなくてもお菓子は準備してありますから、大丈夫ですよ。さあ、それでは皆さんもかぼちゃプリンをどうぞ。」

「鳳翔さん、これ美味しいのですっ!」

「X o p o o ! これは素晴らしい。」

「頑張つて仮装した甲斐があつたわ。暁も早く食べなさいよ。」

「わ…私はお姉さんなのだから、そんなにガツガツ食べないわ!…でも鳳翔さん、これ凄く美味しいわね。」

良かつたです。四人とも少し心配そうな顔をしていましたが、今は他の子達と同じように嬉しそうにかぼちゃプリンを食べたり、戦艦や空母の子達からもらつたお菓子を食べています。…そういうえば、金剛さんに騙されたと響ちゃんは言っていましたがおそらく執務室にはあの人も居た筈です。あの人は止めなかつたのでしょうか。

「その電ちゃん? 先程の話ですが、金剛さんに先程の言葉を教えてもらつたと言っていました、うちの人は何も言わなかつたのですか?」

「そういうえば提督は、よく分からなかつたのですけど、お腹を抱えて笑っていたのです。それで『折角だから、鳳翔のところに行つてお菓子をせびつてきたらどうだ?』と言つ

ていたのですっ！」

…なるほど。大方金剛さんの冗談に更に悪乗りをしたという事ですね…。なるほど、そういう事でしたら私も悪乗りをさせてもらいましょうか。折角今日はハロウィンという事のようにすし…ふふふ。

「赤城さん。すいませんが、ちよつと出かけますので、後を頼みますね。…いえ、ちよつとあの人と金剛さんの所に行つて来るだけですから。」

「あ…あ…あの、鳳翔さん？その…包丁を持つていくのは…提督も悪気が合つた訳ではないと思いますし…その…」

あら私としたことが、折角の仮装をするのを忘れていましたね。まだ少しこれには時期が早いかもしれませんが、ハロウィンというのは西洋のイベントのようですが、丁度良い衣装が空母寮にありました。

「加賀さん…空母寮から、なまはげで使う衣装を持ってきてくれますか？あつ、包丁の小道具は入りませんよ。もう準備してありますから…」

「は…はいつ。お母さん。い…急いで持つてきますっ！」

加賀さん…そんなに震えなくても大丈夫ですよ。ちよつと悪い提督と戦艦娘が居るようなのでご挨拶に行つて来るだけですから…。

## 瑞鶴

お母さんが、なまはげの衣装とお面を被って提督さんのところに行っちゃったけど：提督さん大丈夫かな…。加賀先輩も震えていたけど、お面を被る前から、お母さんの顔は般若のような感じだったから、瑞鶴も本当に怖かったよ。でも、今回は提督さんの自業自得だよ。さてと：お母さんも提督さんの所に行っちゃったから、瑞鶴も今の内に翔鶴姉とかぼちやプリンを食べようかな：これ楽しみにしていたんだよ。

（悪い子が居るようですね…）

（お：おい、落ち着け…。話せば分かる。：なつ、なつ、だから少し落ち着け鳳翔。）

（Oh My Godネ！本物の鬼がcomingデウス！）

なんか外が騒がしいし提督さん達が逃げ回っているようだけど、ハロウィンなんだからお化けが出てもおかしくないよね。はあ：瑞鶴も今日は甘い物をたくさん食べれたし、幸せだね。こんな幸せなイベントなら、来年は瑞鶴も翔鶴姉を誘って仮装してもいいかな…。

## 第六七話 大淀と栗御飯

「鳳翔さん、この間の栗はどうだった？ 今日も栗が大量に入荷してるけど、買っていくかい？」

「あら八百屋さん。先日はどうもありがとうございます。おかげで艦娘達に美味しい栗の茶巾絞りを食べさせる事が出来ました。：そうですね、今回も栗をいただきましょうかね：。」

「流石鳳翔さん。そうこなくつちや。それで：今日はどれくらい買っていくんだい？ また栗の茶巾絞りを作るとなると、それなりの量がいると思うんだが：。」

「そうですね：先日は矢矧さんを始めとした天一号組に食べさせる栗の茶巾絞りを作するため、八百屋さんには大変お世話になりました。今日も栗が入荷しているようですが、流石に続けて栗の茶巾絞리というわけにはいきませんし：何か違う料理を考えた方が良さそうですね。栗を使ったお菓子ですと、栗かのこや、栗きんとんという選択肢もあります。折角の旬の食材ですから料理にも使ってみたいですね。：そうですね、栗御飯というのも良いかもしれません。」

「以前、芋御飯を作ったときは、多くの艦娘達が喜びましたし、作った芋御飯もあつと

いう間になくなってしまった経験があります。芋御飯で喜んでもらえた訳ですから、栗御飯でも喜んでくれそうですね。栗御飯を作るとなりますと、御飯の中にある程度の量の栗がゴロゴロしていた方が良さそうですね。折角ですから今日この八百屋さんに置いてある栗は全部いただく事にしましょう。

「そうですね八百屋さん。栗の茶巾絞りは先日作ったばかりですから、今日は栗御飯を作ろうかと…。ですから、そこにある栗は全部いただけますか？」

「おつ、流石は鳳翔さん。話が分かるからこつちも遣り易いぜ。そういう事なら、こつちも値段の方で少し勉強させてもらうぜ。」

「まあ、いつもありがとうございます。今後もよろしく願いますね。」

どうも上手に八百屋さんに乗せられてしまった感もありますが、この八百屋さんにはいつもお世話になっていきますし、今日に限らずいつもおまけをしてもらったりもしています。まあ、これだけの栗があつたとしても栗御飯にするのでしたら今日中になくなるでしょうし、問題なさそうですね。それでは早速この栗を使って、今日は美味しい栗御飯を作らせてもらいましようか。

小料理屋『鳳翔』

鳳翔

「鳳翔さん、今日も来たよ。赤城先輩は今日はお出撃中だから、今日の手伝いは瑞鶴だけだから。」

「瑞鶴さん。今日はちよつと面倒な作業がありますから、しつかり頑張ってくださいね。」

「えゝつ、最近瑞鶴だけが手伝いの時に限って、大変な作業が多い感じがするんだよね。」

えつと…瑞鶴さんが少し不満を口にしてはいますが、それ程大変な作業を任せていたでしょうか…。それに赤城さんは今日は任務として出撃している訳ですし…私も瑞鶴さんをこき使おうとして大変な作業をお願いしているわけでは…。

「瑞鶴さん？別にそのようなつもりはないので…たまたまそういう日が続いているだけではないでしょうか…」

「あつ、その…別に鳳翔さんに文句があるわけではないんだけどさ。いつも美味しい賄い食食べさせてもらっているし。ま、そんな事はここまでにして、今日は何すればいいの？」

どうやら瑞鶴さんも少し機嫌を直してくれたようですね。今日は栗御飯を作るわけですから、栗の皮を剥くという大変な作業が待っています。これは…今日の瑞鶴さんの賄い食は少し奮発してあげないといけませんね。

「瑞鶴さん、今日は栗御飯を作ろうと思ひまして…。たくさん栗を購入してきたのです。ですから…。これを剥く作業、一緒に頑張つてもらいますよ。」

「はあゝい…。これ…。凄い量だよね…。鳳翔さん、賄い食期待してるから…。」

さて、それでは条件付ではありますが、瑞鶴さんも納得してくれたようですから、急いで栗御飯の準備をしてみましよう。まずは栗を少し茹でる事によつて、柔らかくして皮を剥きやすくなります。しかしあまり長く栗を茹ですぎますと、栗の実が柔らかくなりすぎてしまいますので、2—3分だけ茹でるといったところでしようか。

そろそろ鍋から上げて大丈夫ですね。それではまだ少し熱いですが、急いで栗の皮を剥いてしましましょう。

「瑞鶴さん、ここからはかなり大変な作業になりますが、ここできちんと皮を剥かなければ美味しい栗御飯は出来ません。一緒に頑張つてくださいね。それと、鬼皮だけではなく、渋皮の方もちゃんと剥いてくださいね。」

「はあゝい、瑞鶴了解。…頑張つて一気にやっちゃうから、鳳翔さん任せて。」

はあ…結構大変でしたが、ようやく栗の皮を剥き終えましたね。それにしても…ポールに山のように積みあがった栗の実、この姿は壮観ですね。後はこの栗の実と御飯を一緒に炊くだけなのですが…。瑞鶴さん、隠れてつまみ食いをしようとしても、私から丸見えですよ…。まったく…まだ栗にそれ程火が入っていませんから、今つまみ食いをしても美味しくないと思うのですが…。…ああ、やつぱりそうですね。瑞鶴さんは少しだけ齧って後悔しているようです。そんなところでつまみ食いをしなくても、ちゃんと栗御飯は食べさせますから、もう少しだけ我慢して欲しいものですね…。

そして今回の栗御飯ですが、剥き終わった栗と普通のお米、そしてモチツとした食感を楽しむためにモチ米も一緒に炊こうと思います。まずはお米とモチ米を急いでといてしまい、しばらく水に漬けて米にしつかり水分を吸わせましょう。…そうですね、一時間程このままにしておけば良いでしょうね。

それでは、そろそろ米が十分に水を吸い込んだと思いますので、ここに調味料として



日本酒と塩を入れます。そして旨味が出るように、昆布も一枚入れて、通常よりも少し多めの水をお米と一緒に釜に入れます。そして剥き終わった栗を入れたら、蓋をしていつも通りにお米を炊いてしましましょう。

「鳳翔さん、そろそろいいよね？後は火を消して蒸らしておけば大丈夫だよね？」

…そろそろ大丈夫ですね。流石に瑞鶴さんも最近いつも私のお店でお釜でお米を炊いていますから、もう慣れたようで丁度良いタイミングで火を消しました。おそらくこの様子では、ほんの少しだけ釜の表面にお焦げが出来た、丁度良い栗御飯になつていると思います。後は開店まで蓋をしたまま蒸らしておけば、美味しい栗御飯を皆さんに出して上げる事が出来ると思います。頑張つて栗の皮も剥きましたし…皆さん楽しんでくれると良いですね。

今日の営業ももう少しで終わりですね。今日も多くの艦娘の皆さんが私のお店に

やってきてくれましたし、栗御飯についても喜んでもらえたようです。あと少しだけ栗御飯は余っています。これはそのまま家に持ち帰ってあの人に食べさせてあげても良さそうです。既にいつもの閉店時間を過ぎていますから、お手伝いに来ていた瑞鶴さんも帰りましたし、後は少し今日は深酒をしている長門さんと陸奥さんだけになりましたね。私もそろそろ暖簾をしましましょうか。

ガラツ

あら？こんなに遅い時間に：あら、大淀さんですね。今日は珍しい子が最後にやってきました。大淀さんは、私がまだあの人の秘書艦を勤めていた頃から、鎮守府の事務業務を一手に引き受けていた非常に事務処理能力の高い艦娘です。流石に最近は大淀さん一人では事務作業が追いつかない程に鎮守府の規模が大きくなってしまいましたので、大淀さんの下に主計科が編成され数多くの士官さん達が働いているようです。あの人に言わせると『大淀がくしゃみをする、鎮守府が肺炎になる』との事で、現在の秘書艦をしている金剛さんと同じように重要なポジションに居るのですが：。今日は心底疲れきったような表情ですね。最近私のお店で大淀さんを見かけていなかったのですが、余程激務が続いていたのでしょうか。

「大淀さん、お久しぶりです。なんだか疲れきった様な表情ですが：大丈夫ですか？」

「：：鳳翔さん。大淀、もうクタクタです。これから夕食を作るのは無理ですから、何か食

べさせてもらいたいような……。」

これは相当疲れが貯まっている様子ですね。大淀さんは、入店と同時にカウンター席に崩れるように座りました。近くでまだお酒を飲んでいた長門さんや陸奥さんも、少し心配そうな顔で大淀さんを見ていますが、これは私も心配になつてしまします。たしかにこれだけ疲れているとなると、今から軽巡察に戻つて夕食を作つて食べる……というのは大変そうですね。これは少しでも元氣が出るように、夕食を急いで準備しなくてはなりません。

「大淀さん大丈夫ですよ。急いで食べられる物を準備しますから、少しだけ待つてくださいね。それと……今日は特別に栗御飯も作っていますから、これを食べて少しでも元氣を出してください。」

「鳳翔さん、ありがとうございます。助かりました……。」

## 大淀

ここ最近、事務量が激増して大変な日々を送っていました。たしかに鳳翔さんが秘書艦をしていた頃と違って鎮守府も大きくなりましたから、その分事務処理も大変になる事は分かっています。しかしこれについては、提督が大淀の元に主計科を編成して、多

くの士官さん達を配属してくれましたから、十分業務を遂行出来る体制になっていました。しかしここ数日、秘書艦の金剛さんからの連絡で、海軍省に提出する書類作りに追われて…。書類の内容を考えれば、提督のために頑張らなくてはいけない…。というのは大淀も分かっていますが、これは流石に超過勤務のような…。今日の前に居る鳳翔さんが秘書艦をしていた、あののんびりした時代が懐かしく思えますね。

この時間では鎮守府食堂も閉まっていますから、自炊をせざるを得ないと思いつつ、疲れきっていましたから夕食抜きも覚悟を決めていた大淀ですが、まだ鳳翔さんのお店が開いていましたので、思い切って入ってみました。いつもであれば、大淀が寮に戻る時間には鳳翔さんのお店の暖簾はしまわれていますので、来店機会がこれまでほとんど無かったのですが、今日は運が良かったようですね。

「大淀さん、残り物しかありませんが、どうぞ食べて行って下さい。お酒も少し飲みますか？」

やっぱり鳳翔さんのお店は良いですね…。大淀は久しぶりに来店しましたが、以前に来店した時と変わらず、この時間でも美味しそうな料理がズラツと並びました。鳳翔さんは残り物と言っていました。それでも御飯やお味噌汁、漬物だけではなく、煮魚や野菜の煮物など、様々な料理が並んでいます。それにこの御飯…美味しそうな栗がゴロゴロ入っていて、とても美味しそうですね。お酒…折角ですから飲みたいような…明日

を考えると飲まない方が良いでしょうな……。いいえ今日は久しぶりに少し飲みましょう。

「鳳翔さん、ありがとうございます。そうですね……。折角ですから一杯だけお酒も出してもらえませんか？…男山の北の稲穂があつたら、それをお願いします。」

一杯しか飲みませんし、こういう疲れた日には、キレのある辛口の日本酒が良いですね。たしか以前このお店に来た時に、このお酒を飲ませてもらいましたので、今日も一緒のお酒を頼もうと思います。さて、それでは早速夕食をご馳走になりましたので、今日もまずは…やはり鳳翔さんが最初に言っていた『今日特別に作った栗御飯』からいただきます。しょう。これだけ栗がゴロゴロ入っていると、見ごたえもありますね。お茶碗を口に近づけると、栗の少し甘い香りが大淀の鼻にスーッと入ってきます。これは本当に食欲を呼び覚ます香りですね。少しだけ目をつぶって、この香りだけを楽しみたいところです。

あらつ、御飯も普通の御飯ではありませんね。たぶん、もち米が混じっているのだと思います。普通の御飯の歯応えよりもモチツとした、おこわのような歯応えのある御飯ですし、御飯その物にも少しだけ塩味が利いたような、薄い味が入っています。なんといえますか、旨味が増えているような……。この御飯の部分だけでも十分に楽しめる一品ですが、やはり栗御飯と言うのは栗を食べてこそその御飯。大淀、全力出撃、さあ参りましょう。

ああ：いいですね。栗のホクツとした歯応え、そしてかみ締める度に湧き出てくるほんのりとした甘み。これが御飯に混じっている僅かな塩味と旨味と合わさると、更に栗の甘さが引き立ちます。今は栗の旬ですから、栗そのものが美味しいという事は大淀も十分理解していますが、それでもこの料理の素晴らしさは…。このような美味しい料理を食べる事が出来ると、大淀の疲れも一気に消え去るような感じですね。これで明日からも頑張れそうです。

あつ、やられました…。あまりの美味しさに御飯だけを食べてしまい：おかずやお味噌汁が完全に残った状態で、栗御飯だけが無くなつてしまいました。大淀：計算違いです…。どうしましょうか…。勿論、鳳翔さんのお店の料理ですから、御飯なしでもお酒だけで十分に美味しく食べられるとは思いますが、やはり御飯が：この美味しい栗御飯をもう一杯食べたいところです。

「大淀さん、もう少しだけ栗御飯余っていますから、おかわりどうですか？」

地獄に仏とはまさにこの事ですね。大淀のしくじつた：という顔を見て、全てを理解した鳳翔さんが、大淀に栗御飯のお代わりを出してくれました。鳳翔さんは、栗御飯の残りを全て大淀のお椀に入れてくれたようですから、これが正真正銘最後の栗御飯。大淀、今度は失敗しません。

## 鳳翔

「どうやら、今日は栗御飯をあの人に持つて帰れなさそうですね。とはいえ、あの人の仕事を縁の下の力持ちとして支えている大淀さんを労うためですから、あの人も許してくれると思います。大淀さんも、今度は栗御飯だけを食わずに、おかずやお味噌汁も含めて食べています。少しだけ元気になったように見えるのは、私の気のせいでしょうか。」

「大淀、酒もスツと飲んでしまったようだし、少し元気になったようだな。お前の仕事は私達では手伝えないうような、特殊な仕事だから頑張ってくれよ。」

「そうね。でもあまり無理しないでね。ところで、最近あなたもえらく忙しそうですね。また何か大きな作戦が計画されているの？」

最後まで私のお店に残っていた長門さんと陸奥さんも大淀さんの事を心配していたようです。そしてその大淀さんが、御飯を食べて少し元気になった姿を見て、大淀さんに話しかけました。それと…最近大淀さんが忙しいのは、やはり何か大きな作戦が近々発動されるという事のようなですね…。あの人も最近では、帰宅しても難しい顔をして考え込んでいるようですから、おそらく私の予想は当たっていると思います。

「ありがとうございます、長門さん陸奥さん。大淀からはあまり大きな声では言えませ

んが：近々大きな作戦が発動されるかと…。金剛さん経由で、提督の指示がここ最近立て込んでいまして…。ですが、今日は本当に良い息抜きになりました。鳳翔さん、本当にありがとうございます。」

やはりそうですか…。最近、金剛さんも私のお店に邪魔をしに来ないですから、あちらも忙しい日々を送っているのでしょうか。今回はどのような作戦になるのかは分かりませんが、作戦に参加する艦娘の士気を高めるためにも、私も頑張らなくてはいけませんね。この鎮守府の事務部門を取り仕切っている大淀さんは、これから更に忙しくなるとは思いますが、あの人のためにもどうぞよろしく願います。



## 第六八話 加賀と肉じゃが

「鳳翔さん、すまねえ。ちよつと今日はメーカーインが全部売れてしまつてな…。一応代わりになりそうな芋はとつてあるんだが…。」

これは少し困りましたね…。いつもお店の食材の仕入れに使っている八百屋さんに行つたのですが、メーカーインが今日は既に完売との事です。私のお店では毎日肉じゃがを作っていますが、メーカーインはその肉じゃがを作る時に必要なじゃがいもです。このじゃがいもは非常にねつとりとした食感がありますから、これを使うと美味しい肉じゃがが作れますので、毎日のように仕入れをしていたのですが…。どうしましょうか…。肉じゃがは私のお店ではかなりの人気メニューですし、特に常連の加賀さんの大好物です。これを作らないという選択肢はありません。八百屋さんは代替品があると言っていますので、多少食感が変わる事を覚悟してそちらを購入しましょうか。

「分かりました、八百屋さん。無いのであればいたし方ありませんね。ところで代替品というのは、そちらのじゃがいもですか？」

「ああ、本当にすまねえな、鳳翔さん。これ、少し小振りのじゃがいもだが、インカのめざめと言うじゃがいもでな…。試みにちよつと仕入れてみたんだが…こつちを使って

もらえねえかな…。メークインに似た食感で、こっちの方が少し甘みが強いという事だから、たぶんメークインの代わりになると思うんだが…。」

まあ…これがインカのめざめですが。たしか北海道の方で獲れるじゃがいもで、とても美味しいお芋だと聞いた事があります。そして食感もメークインと似てねつとりとした食感があり、煮崩れもし難いと聞いていますので、たしかにこれであればメークインの代わりに十分なるでしょうね。私も一度試してみたかった食材ですし、今回はこれを購入させてもらいましょう。

「これがインカのめざめですか…。私も話は聞いた事がありますので、一度使ってみたいと思っていましたから、丁度良いです。八百屋さん、今日はこれを購入しますね。それと…今回は勿論、おまけしてくれませんか？」

「あ…ああ…。ちゃんと勉強させてもらおうさ。まったく…鳳翔さんにはいつも適わねえな」

とりあえず目的の材料も全部手に入りましたし、今日は珍しい食材も手に入りましたから、楽しみですね。今日はいつもと少し違う肉じやがになると思っていますので、どれだけの艦娘がそれに気付くでしょうか。おそらくいつもこれを注文している加賀さんは、直に気付きそうな気もしますが…他の艦娘達の反応も楽しみです。それでは早速鎮守府に戻って、下準備をしましょうか。

## 小料理屋「鳳翔」 鳳翔

「…というこで、鳳翔さん。お願い！今日はこの料理、瑞鶴にやらせてよ。ちゃんと鳳翔さんの指示は守るから…ね、お願い！」

はあ…。今日もお手伝いに来てくれた瑞鶴さんなのですが、来るなり私に対して『今日の肉じゃがの料理はやらせて欲しい』と頼んできました。理由は聞いていませんが、おそらく空母寮で加賀さんから何か言われたのでしようね…。それにしても、どうしましょうか。肉じゃがは私のお店の人気メニュー。この料理だけは変な味では絶対に出世ません…。とはいえ瑞鶴さんも料理の腕は凄く上がりましたから、任せても問題ないという気もします。…そうですね、私が見ている前で、そして最後の味のチェックはするという条件で、任せてみましょうか。今日はジャガイモの種類も違いますし、私が作ったとしてもいつもとは少し違う肉じゃがになるでしょから、瑞鶴さんが今回は料理をしてみる…というのも良いような気がします。

「分かりました、瑞鶴さん。そこまで言うのでしたら、今日は任せます。ただ…この料理はうちの人気メニューですから、私の指示には従ってもらいますし、最後の味のチェックは私がします。いいですね？」

「やったく。鳳翔さん、サunksンキユ!…これであの先輩の鼻を明かしてやるんだから…。」

はあ…これは先が思いやられます。私の予想がピタリ当たっていたようですね。まったく、いつまでたってもこの子達には世話が焼けます。いずれにせよ、任せた以上はしっかりと料理をしてもらわなくてはいけませんね。さて、それでは私は瑞鶴さんの作業を時々見ながら、自分の下準備を進めましょうか。

…最初は大丈夫そうですね。うちの人気メニューの料理ですから、どうしても私も気になってしまい、かなりの頻度で瑞鶴さんの作業を横目で見てしまいますが、いつも私の作業を良く見ていた瑞鶴さんは、しっかりと料理しているようですね。今は具材を切っています、玉ねぎは綺麗にくし形切りにしていますし、人参の皮もきちんと剥いていきます。…人参の切り方は…大丈夫ですね。人参のいちよう切りも幅は完全に揃っています。

あら…やはりこのじゃがいもは、少し変わっていますね。いつも私のお店で使っていたメーカーインは少し白色が強いのですが、今回のお芋は生の状態でもかなり黄色が強いです。これに火が入るとかなり濃い黄色になりそうですから、少し人参の量を減らして色合いを調整した方が良くもしくれません。

「あれ? 鳳翔さん。いつも使っているじゃがいもってこんなに黄色かったっけ?」

瑞鶴さんも気付いたようですね。やはり普段私が肉じゃがを作っている姿を見ていたと思うので、その材料の違いも直に分かったようです。

「いえ、いつもじゃがいもはもつと白いのですが、今日は少しじゃがいもを変えたのです。私も少し驚いたのですが、じゃがいもの色が思ったよりも濃いようですから、少し人参の量を減らして色のバランスを調整した方が良さそうですね…。」

「瑞鶴、了解…。…えっと、こんな感じがいい、鳳翔さん?」

…そうですね、それくらいの量比で丁度良さそうですね。瑞鶴さんの料理の色に対するセンスもだいぶ良くなっているようです。ほとんど私が考えていた通りの割合にピタリと合わせてきました。じゃがいももきちんと皮が剥けていますし、切り分け方も私と考えているのと同じ切り方ですね。小振りの芋ですから四等分で丁度一口大です。切り分けたじゃがいもにも、満遍なく火が通りやすいように面取りをしていますから、この部分も大丈夫そうです。

そして最後の野菜の具材となるサイインゲンも、私は指示を出していませんが、少しだけ多目に準備して、全体的な色合いを整えるようです。こちらの処理も大丈夫そうですね。サイインゲンの軸の部分を少しだけ切り落とし、軽く塩茹でしてから数cm程度の長さに均等に切り分けています。

後、牛肉はこま切れを使いますので、既に一口大のサイズになっていますから、この

まま使えますし…いよいよ調理が始まりますね。瑞鶴さんに任せても大丈夫…と分かつてはいるのですが、どうしても心配で何度も見てしまう私は、やはり心配性なのでしょうね…。

さあ、いよいよ瑞鶴さんの調理が始まりましたね。まずは熱した鍋の底全体に油が広がったら、最初に玉ねぎを入れて玉ねぎがクタクタとなるまで炒めます。そしてここに牛肉のこま切れを入れて更に炒めていきます。…そろそろ肉に火が通りましたね。私が考えていたタイミングとほぼ同時に瑞鶴さんが、鍋にジャガイモと人参を加えて炒め合わせました。ここまでの作業は完璧なようです。そろそろ炒める作業は大丈夫なようですね…。

「瑞鶴さん、そろそろ出汁を入れてください。」

「あつ、はい。鳳翔さん。すぐに入れるね。」

途中の作業は口を出さないと決めていた筈なのですが…やはりどうしても口を出しなくなってしまう…本当に私は心配性なようです。瑞鶴さんは、急に横から飛んできた私の言葉に少しびつくりしたようですが、直に鍋の中に具がヒタヒタになる程度まで出汁汁を入れられました。後はこの出汁汁が煮立つまで強火にして、煮立つたら中火に戻して灰汁を取りながら、じゃがいもに火が通るまで煮ていくだけになります。

そろそろ大丈夫なのではないでしょうか。今度は瑞鶴さんも、私が考えていたタイムングどおりに竹串を使って、お芋への火の通りを確認しているようです。…それにしてもこのお芋、かなり濃い黄色になっていますが、とても美味しそうなお芋ですね。場合によっては、今度からこちらのお芋を仕入れても良いかもしれませんね。…竹串もスーッと入ったようですから、いよいよここから味付けに入っていくのだと思います。が、今の内にこのお芋の味をチェックしておいた方が良さそうですね。

「瑞鶴さん、任せたと云っていたのに申し訳ありませんが、このお芋は今回初めて使うお芋ですから、少しお芋の味見をさせてください。場合によっては、少し味を変えなくてはいけませんから。」

「了解。ねえねえ、鳳翔さん。瑞鶴も味見していい？」

勿論、瑞鶴さんも味見してくださいね。今日は瑞鶴さんがメインで肉じゃがを料理しているのですから。…あら、このお芋は…。いつも使っているメーカーインと同じくらい。…いえ、こちらの方がネットリ感があり、濃厚な味ですね…。それに味は…じゃがいもと言うよりは、さつま芋に近い甘さが…。これだけ濃厚な味ですと、普段の少し薄めの味付けではじゃがいもの味に負けてしまいそうです。今日は少し濃い目にした方が良

さそうですね。

「ねえねえ、鳳翔さん？このお芋、かなり味濃いよね？肉じゃがの味も今日は少し濃い目にした方が良いんじゃないかな…。瑞鶴はそう思うんだけど…。」

そうですね。瑞鶴さんも私の意見と同じようです。味付けを開始する前にじゃがいもの味見をしておいて正解でした。そして瑞鶴さんの料理に対する感性も良くなっている事がこの事からも確認出来ましたので、私としては嬉しい限りです。

「そうですね、瑞鶴さん。私も同じように思っていましたよ。今日の肉じゃがは、いつもよりも少し濃い目の味付けにしましょう。このお芋が相手でしたら、それで丁度良い味付けになると私も思います。」

私の言葉に瑞鶴さんも安心したのか、一度大きく頷くと、鍋の中に醤油、砂糖、みりん、日本酒を入れていきます。気持ち醤油とみりんが多目になっているようですから、今回は少しだけ濃い目の味付けになりそうですね。後は蓋をしないで、時々混ぜながらしばらく煮込めば完成です。完成の直前にサイインゲンも入れましたし、もう大丈夫ですね。後は…仕上げのあれを瑞鶴さんが忘れずに入れれば…。

「鳳翔さん、この肉じゃがもいつもどおり、これ入れる？」

「ええ、瑞鶴さん。お願いします。それはうちの肉じゃがの特徴ですから…。」

そうですね。完成したら最後に少しだけ上からカレー粉をふって、少しだけスパイシー



な香りを肉じゃがに入れる…これが私のお店の肉じゃがの特徴です。このちよつとしたスパイシーさが、食欲を刺激するという事で皆さん気に入ってくれていきますから、これを忘れるわけにはいきません。

「鳳翔さん、完成したよ。味見してくれるよね？」

「ええ、勿論しますよ…どうですかね…。ええ、味付けは丁度よいですね。ただ、全体的な味が少し濃くなっている分、カレー粉が少し少ない気がしますから、もう少しだけ追加してください。」

「了解…。…これで完成！」

瑞鶴さん、本当に頑張りましたね。これならうちの店の人気料理として出してもまったく恥ずかしくない味だと思います。…もつとも、瑞鶴さんの目的を考えますと、今日はひと悶着ありそうな気がしなくてもないですが…少し注意して見ていた方が良いでしょう。もしません。

・  
・  
・

「五航戦…肉じゃがはまだ頼んでいないのだけれど。」

「ええ、加賀先輩いつも肉じゃがを頼んでいるから、今日は瑞鶴が気を使って最初から

持つてただけじゃん。まあ、いいから、早く食べてよく。」

瑞鶴さん：加賀さんに早く自分が作った肉じゃがを食べさせたい：という気持ちは分かりますが、まだ注文もしていないような料理を運んでしまうのはどうかと思いますよ。たしかに加賀さんは、瑞鶴さんが言うとおりの毎回肉じゃがの注文を入れますが、それはお酒などを粗方飲み終わった後の注文です。おそらく肉じゃがはゆつくり味わいたいため、ある程度お腹が膨れてから注文を入れていたと思いますから、最初から出されても困ると思いますよ。しかし瑞鶴さんの、いつもとは違う強引な行動に、加賀さんも少し困惑しているようですね。

「ねっ、ねっ、早くこの肉じゃが食べてよ！今日の肉じゃがは特別だから！」

「瑞鶴：あまり加賀先輩を困らせたなら駄目よ？それにしても、今日は一体どうしたの？」  
「加賀さん、どうするの？出されちゃった以上、温かい内に食べた方が良さそうだし。何故か知らないけど、瑞鶴も今日はかなり強引な感じだから。」

「：五航戦、そんなに顔を近づけて騒がなくても聞こえています。仕方ないわね、本当はもう少しお腹が落ち着いてから肉じゃがをゆつくり食べたかったのだけれど。飛龍、今日は少し早いけれど、このまま肉じゃがを食べましょう。翔鶴、そんなに心配するような顔をしないでいいわ。別にこれくらいのもので、この子に精神注入棒を使うつもりはないから。」

## 正規空母『加賀』

まったく：五航戦には本当に毎度手を焼かされます。大体、いくら毎日注文している料理だからといって、まだ注文もしてない料理を並べてくるのは：少し頭にききます。まあ、この子は鳳翔さんのお店の厨房でお手伝いをしているため、おそらく今日の肉じゃがは何か特別な肉じゃがになっているため、私に早く食べさせようと思った：と好意的に考えられなくもないけれど：。それにお母さんも、あの子の後ろで少し困ったような笑顔をしている事だし、今日はこのまま肉じゃがをいただきましょう。

あら？たしかに今日の肉じゃがは私がいとも食べている肉じゃがとは違うようね。お芋の色がいともよりもオレンジ色に近いです。じゃがいもが変わったようね。：なるほど、それであの子は私に早くこれを食べさせよう：と：ん？まさか私を使って実験！？いえ、ここはお母さんのお店だから、流石にそれはないでしょう。となると、純粹に私に美味しい物を早く食べさせようと考えた方が自然ね。ま、五航戦も多少は気が使えるようになった：という事ですか。

そういう事であれば、早速いただきましょう。まずは：やはりこのお芋ね。：なるほど：これは良い物です。いつもの肉じゃがも勿論美味しいのですが、お芋の味は今回の

方が圧倒的に良い：そうね、なんというか粘性が強くて：そして甘みが強い。最初はさつま芋？と思つてしまつたのだけれど、たしかにじゃがいもを使つているわ。これ程甘くてネツトリとした食感が楽しめるじゃがいもは初めてです。それに、汁の味もいつもより気持ち濃いような：ええ、間違ひありません。おそらくこのお芋の味に負けないだけのしつかりとした味にしているのだらうけど、この濃い目の汁を吸い込んだじゃがいも：たいしたものね。流石にお母さんのお店の肉じゃがだけの事はあります。そして、このような美味しい料理を最初に食べる事が出来ると、流石に気分も高揚します。

それに、お芋を口に近づけた時に鼻から入ってくるほのかなスパイシーな香り、それと後味に少しだけ感じる事が出来るスパイシーな風味。この食欲を呼び覚ますカレー粉が少しだけ入った味、これこそお母さんの肉じゃがの特徴。じゃがいもの部分が變つて、味付けも少しだけ變つてきているけど、私にとって安心出来る部分はちゃんと残つている所もいいわね。

勿論、一緒に入つている人参や玉ねぎ、それに彩りを添えているサヤインゲンも美味しいですし、お肉も完璧です。特にお肉とじゃがいもを同時に口に入れた時は、最高ね。お肉から出てくる旨味と今日の濃い目の汁、これがじゃがいもの濃厚な甘みと合わさると：これは箸が止まらなくなるわね。

：五航戦、何を私の傍でニヤニヤ笑つているの。さつきから私が食べている姿をチラ

チラ見ていたのは把握していたけれど、私が掻き込んで食べている姿がそんなにおかしいかしら。それに、たしかにこの肉じゃがは美味しかったけれど、これはお母さんが作った肉じゃが、別にあなたが誇るような事ではないでしょうに……。なるほど、自分が勧めた料理を私が『美味しい、お代わりをもらおうわ』と言うのを待っている……という事ね。

…仕方ありません。五航戦の企みに乗るのはとても癪だけれど、この料理はたしかに美味しかったわ。そう…すぐにでもお代わりをしたい程にね…。今回だけは五航戦の思っている通りに行動してもいいわ。

「五航戦、この肉じゃがは美味しかったわ。すぐにお代わりを持ってきて頂戴。」

「ねえねえ、加賀先輩!?!いつもの肉じゃがと比べてどうだった?どつちが美味しい?」

…五航戦…今日は一体どうしたと言うの?私は美味しかったからお代わりをお願いしただけだというのに、まるで私を押し倒さんばかりの勢いで、私に味の感想を聞いてくる…。どちらが美味しいと言われても、いつもの安心して食べられる肉じゃがは好きだし、今日の少し濃い目の肉じゃがも美味しかったわ。そうね…どちらが美味しいか?という問題ではないわね。

「今日の肉じゃがも美味しかったわ。いつもの肉じゃがも好きだから、どちらが美味しいかという問題ではないわね。強いて言えば、どちらも同じくらい美味しかったという

事かしら。」

「ねえねえ、加賀先輩？それ本当？今更撤回は無しだよ！」

…五航戦、少し離れなさい。私の両肩を掴んで、そんなに迫られても困ります…。それにこの肉じゃががいつもの肉じゃがと同じくらい美味しかったというのは本当だけれど…どちらもお母さんが作っているのだから、当たり前の話…！　まさか…。

「五航戦…まさかとは思うけれど、今日の肉じゃがは…」

「ピンポーン！加賀先輩、正解！今日の肉じゃがはね、瑞鶴が作ったんだよ…鳳翔さんも見ていたけれど。翔鶴姉もどうだった？」

「この肉じゃが、瑞鶴が作っていたの？本当に美味しいわ。お姉ちゃんもビックリしたわ。本当に料理が上手になったのね。」

これを五航戦が…。お母さんの方を少し見ましたが、お母さんも頷いていますので、おそらくこの生意気な五航戦が言っている事は本当のようね。…そう…一応貴方も成長したという事ね。最近は戦闘における錬度もだいぶ上がってきたとは思っていたけれど、料理の腕も進歩しているようだし…少し安心しました。今回の騙し討ちのようなやり方は感心しないけれど…。

「まあ、あなたも多少は腕を上げたという事ね。今回の料理、まあまあ美味しかったわ。一応、合格点をあげてもいいけれど。」

「ブー・さつきと評価が違っているんだけど！さつきは、今日の肉じゃがは鳳翔さんがいつも作っている肉じゃがと同じくらい美味しかったと言っていたじゃん！」

「さつきの評価は…そうね、材料の違いという項目を加味し忘れていたわ。それと今日のは初めて食べたタイプの肉じゃがだったから、通常よりも評価が甘くなってしまった感もあるわね。それに五航戦…今回の肉じゃがの大元には、鳳翔さんの料理があるのだから、この料理が全てあなたの実力だというのはどうかしら。」

いくら最近頑張つて戦闘錬度も料理の腕も上達したからと言って、そう簡単に免許皆伝を出すわけには行きません。それにこのお調子者の五航戦は、褒めてしまえば直に上げ上がり油断する事は、これまでの行動から見ても明らか…これくらいの事で満足してもらつても困ります。そう…貴方の本来の能力は、私達現一航戦よりも遥かに高いのだから…。

### 鳳翔

あらあら、加賀さんの手のひら返しのような評価に、瑞鶴さんはおかんむりのようですね。とはいえ瑞鶴さん、加賀さんはちゃんと貴方の料理の腕を認めていると思いますよ。その証拠に、お代わりとして出した肉じゃがも、掻き込むように食べているではな

いですか。おそらくあの手のひら返しのような評価は、瑞鶴さんが現状で満足しないようにするために、あえて発破をかけているだけだと思います。

それに周りに居る飛龍さん達や、翔鶴さんもその辺りの事が分かっているからこそ、加賀さんと瑞鶴さんのぶつかり合いを温かい目で見ているのだと思いますし、加賀さんも貴方にそれだけ期待しているのですよ。そういえば最近赤城さんの姿を見ていませんが、今日も来ないのでしょうか。何か悪いものでも拾って食べてお腹を壊していなければ良いのですが…。

ガラッ

『呼ぶより謗れ』とは正にこの事でしょうか。ちょうど考えていた赤城さんの登場です。えっ？赤城さん…ツケを払ってくれるのは良いのですが…このお金は？赤城さんが大金を私の前に差し出した姿を見て、加賀さんや瑞鶴さんも舌戦を中断して驚いたような表情でこちらを見えています。

「赤城さん？そのお金は…どうしたのですか？いえ…ツケを清算してくれるのは嬉しいのですが…。」

「鳳翔さん！赤城の書いた『食べても体重維持?!赤城式ダイエット』という本がベストセラーになりましたので、印税が…。これで清算出来ますよね？これで赤城もまたお客様さんに戻れますよね？」



赤城さん：あなたいつのまにそんな本を書いていたのですか……。いえ、たしかにそういう類の本は売れると聞いた事がありますが：それに確かに赤城さんは食べても全然太りませんから、嘘は書いていないのだと思いますが、それは赤城さんの特有の出来事です。ですからあまり参考にならないような……。

「ねえねえ、赤城先輩？それ全部赤城先輩が稼いだ印税？そんなにあるなら、瑞鶴にも奢つてよ。」

「良いですよ、瑞鶴。それに加賀さん達も今日は赤城の奢りです。あら？それはまた美味しそうな肉じゃがですね。えつ、瑞鶴が作ったのですか？それに加賀さんも気に入った：なるほど、それは期待出来ますね。鳳翔さん、その肉じゃが、鍋全部ください。」

赤城さん：私には貴方の未来が明確に見えます。赤城さんの書いたダイエツト本は、普通の人には効果があまり無い事が判明して、あつという間に売れなくなるでしょうから、大量の印税が入るのは今回のみ。そしてこの泡銭は、あつという間に食費となつてまさに泡のように消えてしまうでしょうね。まあ、今回だけとはいえ、印税としてだいぶ稼いだようですから、これまでのツケの清算、そして：一ヶ月程は純粋にお客さんとして来店できると思いますが、その後は再び私のお店のお手伝いに逆戻りする未来が私には見えます。そして私が思っていることは、加賀さん達も考えたようで、頭を横にふりながら苦笑い……。とはいえ、赤城さんの奢りで肉じゃがをお腹一杯食べられそうなの

で、加賀さんも嬉しそうですね。

まあ、いずれにせよ、赤城さんもツケを一時的とはいえ清算してくれましたから、私も懐が暖かくなりましたし：今度あの人と一緒にどこか高級温泉旅館にでも行ってきましようか：。今日も鎮守府は平和ですね。

## 第六九話 陸奥と信田卷き

現在私の居る鎮守府は作戦行動中なのですが、今回は、これまでの作戦期間中とは少し鎮守府の雰囲気異なるようですね。これまで大作戦が発動していた時は、戦艦娘や空母娘を中心とした多くの大型艦の艦娘が作戦に投入され、鎮守府内は留守を預かる僅かな艦娘だけが居ました。ところが今回の作戦では、水雷戦隊を中心としたいくつかのグループが出撃していっただけで……これまで作戦の中心に据えられていた大型艦の艦娘がほとんど鎮守府でお留守番のようです。

今振り返ってみますと、作戦開始時こそ霧島さんや比叡さんを中心とした比較的大きな艦隊が鎮守府を出撃していきまし、途中インド洋方面に山城さんと扶桑さんを中心としたグループも出撃していきましたが、それでもほぼ全ての主力部隊は鎮守府で留守番……今回はかなり異例の作戦のようですね。おかげで私の小料理屋も、これまでの作戦中は閑散とした状態になるのが常でしたが、今回は作戦期間中にも関わらずかなり混雑しています。流石に飲酒は許可されていませんから、大騒ぎする……という事はないのですが、出撃が許可されていない……という事で、大型艦の子達の中には少し不満そうな子も居るようですね。

「ねえ、鳳翔さん。やっぱりおかしいでしょ？私と長門がお留守番なのよ？大和や武蔵もお留守番のようだし…鳳翔さんのところの空母娘達もほとんどお留守番でしょう？大丈夫なのかしらね…。」

「まあ、我々が動くほどの作戦ではない…のかもしれないが、やはり不満は残るな…。連合艦隊の旗艦であるこの長門が留守番というのは…。」

これまで数多くの戦いに参加してきた第一戦隊のお二人も今回は揃って留守番組のようで、表立って文句は言っていないませんが、内心では多少の不満があるようです…。今はお酒が出せませんから、このお二人にお酒を飲んでもらって少し憂さを晴らしてもらう…：訳にはいきません。ですから、せめて食べ物だけでも少し落ち着いた物をお出ししましょうか。落ち着いた味の料理を楽しみつつ、少しおしゃべりでもすれば、多少はこのお二人の気分も晴れるのではないでしょうか。

「長門さんも陸奥さんも、普段の作戦では先頭に立って参加しているのですから、今回くらいは少し後方で万全の状態で待機…というのも良いのではないですか？今は作戦中ですからお酒は出せませんが、せめて落ち着いた味の料理を出しますので、今日は少しゆつくりしていただくさい。」

「まあ…たしかに鳳翔さんの言うように、今回くらいは後方待機というのも悪くないだろうな…。陸奥、今日はゆつくり料理でも食べて、少し私達も落ち着くか。」

「そうね、長門。ところで鳳翔さん。落ち着いた味の料理と言ったけれど、何を出してくれるのかしら？今はお酒が飲めないから、単独で食べられる料理というと、限られていると思うけれど……。」

そうですね……。たしかにお酒が無い状態で、料理だけで単独で食べられる物。そして落ち着いた味の料理。勿論、煮物などをお出ししても良いのですが、折角なので少し工夫したいところですね……。落ち着いた味の料理という事で、煮物に近い料理という線は捨てられませんし……。そうですね！少しだけ手間がかかりますが、見た目も綺麗ですし、白出汁で信田巻きでも作りましょうか。豆腐や油揚げもありますから、問題なく作れそうですね。

「陸奥さん？信田巻きでも作ろうと思いますが、いかがですか？白出汁で作りますから見た目も綺麗ですし、落ち着いた味の料理だと思いますよ。それに今日の煮物の味とも少し違いますから、味の変化も楽しめると思います。」

「あら……それは良さそうですね。長門？今日はそれをお願いしましょうよ。」

「そうだな……陸奥。鳳翔さん、それじゃ信田巻きを二人分頼む。」

長門さんも陸奥さんも納得してくれましたから、早速信田巻きを作りますでしょうか。ただ……長門さん達が注文した二人分ではなく、少し多めに作った方が良さそうですね。私と陸奥さんや長門さんの会話を隣で聞いていたビスマルクさん達がこちらをチラッと

何うように見ましたし、座敷で儼然とした表情で御飯を掻き込んでいる赤城さんと加賀さんの箸が一瞬止まったような気もしました。おそらくこの料理を食べる事になる長門さん達の反応を見て、彼女達も追加注文しそうですから、少し多目に最初から作っておきましょう。

信田巻きは、油揚げで豆腐と挽肉を混ぜた物を巻きますが、見た目を綺麗にするために一緒にいくつか野菜も巻き込みます。どのような野菜を巻いても良いのですが、やはりここは定番ですが、色合いを考えて人参といんげんを巻いて、オレンジ色と緑色の美しいコントラストを料理に出しましょうか。

それでは始めに具を包む側となる油揚げの準備をします。この料理では、最終的に全ての具材を油揚げで巻かなくてははいけませんから、油揚げを広げて油抜きをしなくてはいけません。油揚げを半分の高さ部分で三方向から切り開き、油揚げを広げます。そして上から熱湯をかける事で簡単に油抜きをしておきましょう。

次は中身の具も準備しましょうか。まずは人参を細切りにして、インゲンも長さを合わせてたら柔らかくするために両方とも軽く塩茹でします。そして水切りした木綿豆腐、鶏の挽肉、卵そして日本酒と塩をしっかりと混ぜ合わせます。豆腐を裏ごしして完全に滑らかな食感にしても美味しい信田巻きになるのですが、今回はほんの少しだけボソツとした食感が残るように加減して混ぜます。これで中の具材は全部揃いましたね。それ

では準備できた具材を、油抜きした油揚げで巻きましようか。

油揚げの裏面に少しだけ小麦粉をまぶしたら、準備した具材を乗せ、さらに人参とインゲンを中心に配置したら、これをクルクルと巻き込み、最後にかんぴようで結びます。これで全ての準備が整いました。それではこれを、今回は見た目を美しくするために白出汁で煮ましよう。お鍋に信田巻きを並べたら、ここに白出汁、醤油、日本酒、砂糖、そしてみりんを入れて弱火でじっくり火を通します。後は最後に塩で味を整えたら完成ですが、今回はお酒がありませんから、少しだけ薄味に仕上げておきましようか。

どうやら火も全体的に通ったようですね。それでは最後に中身が綺麗に見えるように、一つの信田巻きを三つほどに切り分けて、切断面が見えるようにお皿に配置したら、煮ていた白出汁を少しかけて…これで完成です。丁度中央部付近にオレンジ色の人参と緑色のインゲンも綺麗に見えていますし、色合いも丁度良いのではないでしようか。長門さんや陸奥さんも喜んでくれると良いのですが…。

「長門さん、陸奥さん。信田巻きが出来ましたのでどうぞ。味付けは白出汁仕立てにしていますから、料理の色合いも良いと思います…」

「あら？あらあらあら、とても綺麗な料理ね。長門、早速頂きましょうよ。」  
「うん。そうだな、陸奥。早速食べるとするか。」

### 戦艦 陸奥

今回の作戦、提督は一体何を考えているのかしら。主力である筈の私や長門が留守番で、水雷戦隊の子達だけを送り出しているようだけど…本当に大丈夫なの。たしかに霧島達も出ているようだし、山城達もインド洋方面に出撃しているけど、肝心の第一戦隊の私達が留守番というのは…ねえ。流石に私も長門も大人だから、あそこの座敷に居る空母娘達のように、自棄食いなんてしないけれど、それでもちよつとガツカリしている事は間違いないわねえ…。

そんなちよつと残念そうな表情をしていた私達を見かねた鳳翔さんが、今日はとても綺麗な料理を出してくれたけれど、この料理が少しでも私達を慰めてくれるといいわね…。油揚げで具材が巻かれた信田巻き、真ん中には人参とインゲンの綺麗なオレンジ色と緑色の模様が入っているわね。やっぱり白出汁を使っているだけあって、余計な色がつかずに素材そのものの綺麗な色が楽しめて…見ているだけでもお腹が空いてきそうな料理だわ。



早速食べてみないとね。あら……良い香り。綺麗に切られた信田巻きを一つ箸で取って、口に近づけた瞬間に漂ってくる出汁の香りが良いわね。本当に落ち着く香りだわ。早速口の中に入れて……。油揚げに染み込んだ出汁が、一口噛んだ瞬間に口に広がって……。それにこれは挽肉から出てくる旨味ね。さつき鳳翔さんがこの料理を作っていると、私も見ていたから、この料理の中身が豆腐と挽肉で出来ている事は知っているけど、こんなに旨味が出てくるとは驚きね。それに豆腐の甘みと……。滑らかなんだけど、ちよつとだけボソツとした歯応えも良いわ。一番芯にある人参やインゲンも、豆腐と挽肉で出来た具材とは違う歯応えと味……。これも完璧だわ。

本当ならこんなに美味しい料理を食べたら日本酒が飲みたくなってしまう所だけけれど、少しだけ薄味に仕上げているのね。これならお酒なしでも問題ないわ。それにこういう落ち着く味の料理を食べると、私の気持ちも落ち着いてくるわね。作戦中だけれど、たまにはこうやって一歩後ろに下がって、皆を後ろから見守る……。こういうのも悪くないのかもしれないわね。これまで私も、長門と一緒にみんなの先頭に立って戦ってきただけれど、ひよつとして提督が私達を今回後ろに下げたのは……。私達にみんなの戦いを後ろから見せるため……。なのかしら。

……あらあら長門つたら、いくら美味しいからといって、御飯を掻き込みながらこの料理まで掻き込むのは、少しマナー違反よ。こういう美味しい料理は、一つずつ丁寧に食

べるべきよ…。

「長門、こんなに美味しい料理なのだから、ゆっくり食べましょうよ。そんなに掻き込むように食べたらもつたいないわ。」

「ム…いや…その…なんだ。あまりに美味しかったから、つい…な。そうだな、折角の料理だ。陸奥、今日は酒はないが、この料理を着にゆっくり話すか。今回の作戦で、私達の出番はないようだが、皆の戦いを後ろで見守る…というのも悪くないかもしれないな。」

「そうよ長門。あなたもこの料理を食べて、私と同じ気持ちになったのだと思うけれど、皆の戦いを後ろから見守る…というのも悪くないと思うわ。勿論、次の作戦は是非でも前に出してもらいたいところだけれど。そう…たまにはね。鳳翔さんに今回出してもらった、この落ち着く感じがする綺麗な料理、私達の気持ちを変えてくれた素晴らしい料理だったわ。」

## 鳳翔

「どうやら長門さんも陸奥さんも、先程の少し残念そうな表情が消えて楽しそうにおしゃべりを始めましたから、少し落ち着いてくれたようですね。これだけ反応がありま

すと、私も今回少し手間がかかりましたが、信田巻きを作った甲斐があります。やはりこのように落ち着いた味の料理を食べますと、気分も少し落ち着くのでしょね。長門さんと陸奥さんは、誰もが認めるこの鎮守府の中心的な艦娘です。ですからこのお二人が浮き足立ってしまいますと、他の子まで影響が出てしまいますから、それが収まったという意味で、今回の料理は本当に良かったと思います。それにしても…うちの馬鹿娘達ときたら…。今も座敷で自棄食いをしていますが、少しは長門さん達を見習って、ドツシリ後方で構える…という事を覚えてもらいたいです。

「鳳翔さん。その料理美味しそうね。私達ドイツ組にも、同じ料理を作って頂戴。最近ようやく私達も日本食の味が分かってきたから、私達も食べてみたいわ。」

「はい。ビスマルクさん。それでは、プリンツオイゲンさん達の間も含めて4人分お出しすればよろしいですね。」

「ええ、お願いするわ。」

やっぱり、ビスマルクさん達からも注文が来ましたか。先程から長門さん達が食べている姿を興味深そうに見ていましたし、プリンツオイゲンさんは私が料理している姿もチラチラ見ていましたから、注文があると思っていました。…となると。

「鳳翔さん。こつちに18人分お願いします！」

…赤城さん。大鳳さんが出撃中ですから、正規空母娘は全部で9人。1人二人前ずつ

食べる…注文の数の意味は分かりませんが、この料理は大食いするための料理ではありません。それに赤城さん達だけにそれだけ出してしまいますと、隣の座敷に居る軽空母娘達の分が無くなってしまうし、他のお客さん達の分にも影響が出てしまいます。

「赤城さん。少し落ち着いてください。とりあえず人数分出しますから、今日はそれで我慢するのです。貴方達も、少しは長門さん達を見習って落ち着きなさい。」

「は…はい。」

さて…それでは、先程かなり余分に作っていましたから、これを切り分けて全ての注文に対応しましょうか。それにしても…毎回作戦中は、私にとって丁度良い休憩期間なのですが、今回は私が大変な状態になってしまいましたね。これは、今回の作戦が終了したら、あの人に今回の埋め合わせをしてもらわなくてははいけませんね。…今日の鎮守府は大変な一日になりそうです。

ガラツ

「Hey! 鳳翔。提督から指示が来たネ。やつぱり、Everybodyここにいましたネ。これから言う艦娘は、直に出撃デウス。インド洋方面への増援ネ。」

そういえば、今回は金剛さんも鎮守府で留守番ですし、あの人もこの鎮守府から総指揮をとっていましたね。それにしても、この段階での増援ですか。おそらく何か状況が変わったのだと思いますが、金剛さんが私のお店に来て増援の指令を伝えるという事は、戦艦や空母など主力組の出撃という事です。金剛さんの言葉に、戦艦娘や空母娘も事情を理解したのか、一瞬の静寂が私のお店を包みました。

「まずは戦艦組からは、ビスマルクが出撃ね。またドイツから増援が来るようですから、インド用方面に進出して合流するデウス。それともう一人主力戦艦に出撃命令が出ています。誰が行きますか？」

「陸奥？ 私達のどちらが行く？」

「いいえ長門。今回はあの子達のどちらかに任せたいわ。今回私達は、後ろでみんなの戦いを見守る。そうでしょ？」

「…そうだったな。大和、今回はお前が行け。武蔵でもいいのだが、やはり錬度を考えればお前が行くべきだ。しっかり頼むぞ。」

「はい長門さん。戦艦大和、推して参ります！」

戦艦組は、ビスマルクさんと大和さんが出るようですね。それにしても長門さんや陸奥さん…今回は完全に裏方に回る事に決めたようですね。ここで自分の希望を押し通さずに、大和さんに全てを任せるといった判断が出来るところが、流石は連合艦隊の旗艦

といったところなのでしようね。

「それと空母組からは、軽空母二人分の出撃命令が出ています。今インド洋に居る山城達からの無電で、強力な潜水艦姫が現れたそうデース。制空権確保と対潜作戦が可能な軽空母に出撃命令ネ。」

「！軽空母赤城、出ます！」

「！鎧袖一触よ。軽空母加賀、出撃します。」

…貴方達…一体いつから軽空母になったのですか。第一、貴方達は潜水艦に対して無力でしょう。戦艦娘達のまとめ役である長門さんや陸奥さん達は、あれだけ素晴らしい判断が出来たというのに…うちの馬鹿娘達は…。あまりの事に、他の正規空母娘達もそうですが、軽空母娘達も呆れていますよ。しかし…少しおかしいですね。いつもであれば、ここまで戦いに赴くことに拘るような子達ではなかったと思うのですが…。

「コラッ、赤城に加賀。何を阿呆な事ぬかしたるねん。今回はウチ等軽空母の出番やろ。どうせ出撃手当てで小銭稼ごうとしとるんやろうけど、そうは問屋が下ろさへんで。隼鷹、飛鷹、出番や。軽空母魂見せてきや。」

「りゅ…龍驤。ベ…別に出撃手当てなんて考えていないですよ。まさか、そこで小銭を稼いで食費に当てようだなんて、か…考えている訳ないじゃないですか。ね…ねえ、加賀さん？」

「そ…その通りだわ。赤城さん。わ…私達栄えある一航戦がそのような事を考えるわけ…ないわ。」

なるほど…。そういう事ですか。出撃手当てによる臨時収入を期待して…。…これは少し御仕置きが必要ですね。それ程小銭稼ぎがしたいのでしたら、しっかりと稼がせてあげましょうか。

「赤城さん、加賀さん。それ程お小遣いが欲しいのでしたら、うちの店をしばらく手伝ってもらいます。とりあえず、今日の片付けからお願ひしますね。しっかりと働いてもらいますから、覚悟してください。」

まったく…本当に困ったものです。赤城さんも加賀さんもこれで少しは反省してくれると良いのですが。あまり馬鹿な事ばかりしていますと、いくら戦場では頼りになる先輩だとしても、そのうち瑞鶴さんや葛城さん達からも馬鹿にされてしまいますよ。

「H e y ! 鳳翔。本当に空母はF u n n y な子が多いですネ。とりあえず話はまともだったデウスか？後は対潜水艦作戦デウスから、O h 淀と、駆逐艦も1隻増援で出すネ。駆逐艦は…大和が出るなら、連携を考えれば初霜で決まりデウス。初霜、しっかりとやってくるネ。あとこれ、買い物リストネ。作戦が終了したら、帰りに昭南島でこのリストの物を購入してくるネ」

「分かったわ、金剛さん。」

…ここにもう一人、超問題児が居ましたね。金剛さん…自分の言う事を聞く初霜ちゃんを出撃組に捻じ込み、作戦起点の昭南島で自分の買物までやらせる。…しかも性質が悪い事に大和さんと一番連携が取れるという表向きの理由まで満たしていますから、あの人にお願ひして初霜ちゃんを出撃組から外させる訳にも行きません…。本当に困ったものです。

いずれにせよ、主力艦を中心とする増援部隊を投入するようですから、作戦も大詰め  
の段階にきているという事のようにですね。今回の作戦主力は水雷戦隊の子達ですが、全  
員無事に戻ってきて欲しいものですね。



## 第七〇話 陽炎と手羽元煮込み

小料理屋 鳳翔

…あつ…やってしまいました。どうやら仕入の際に間違つた箱を取つてしまつたようです。手羽先を仕入れた筈が、手羽元でしたか…。今更返品という訳には行きませんし…どうしましょう。私のお店では、手羽先の表面をパリツと焼いて、甘辛ダレを絡めた料理は人氣料理の一つですが、これではこの料理を作る事が出来ません。手羽元で同じような料理をしても良いのですが、手羽元はどうしても肉の部分が多いですから、皮をパリツと焼いても、全体的な食感が手羽先に劣つてしまいます。致し方ありません、今日は何か違う料理を考えた方が良さそうですね。

手羽元を活かした料理となりますと…やはり煮込み系の料理にするのが良さそうですね。しつかり煮込んで汁を染み込ませ、噛んだ瞬間にホロツと肉の部分が骨から外れるような食感…幸いな事に今日は大根もありますから、美味しい煮込み料理が作れます。とはいえ、その日の内に食べてもらおうわけですから、短時間で煮込むとなりますと…今日は圧力鍋の出番ですね。

さて、それでは方針も決まりましたし、圧力鍋も出しましたから急いで料理に取り掛かりましょうか。まずは大根をかつら剥きしたら、比較的火が通りやすい、且つそれなりに大根の食感が楽しめるように2.5cm程度の厚さに切り分けます。また味が染み込みやすい様に今回は円形のまま煮るのではなく、一口大になるように1/4に切り分けておきます。それでは、ここで切り分けた大根と手羽元、そして匂いを消すための生姜をスライスして一緒に圧力鍋に入れます。

味付けは：コツテリとした濃い目の味でも良いのですが、最近寒くなってきましたから、熱燗に合わせやすい少しあっさり目の味付けにして、今日は皆さんに食べてもらいましょう。圧力鍋に水、日本酒、みりん、醤油を入れ、最後に砂糖も入れます。後は圧力鍋の蓋を閉めて、圧力をかけていくだけです。：圧力がかかってきたようですね。それではこのまま中火にしてしばらく煮込んだら、後は火を消して自然に冷えて、圧力が抜けていくのを待つだけです。

そろそろ圧力鍋の内部の圧が抜けたようですね。それでは一度蓋を開けて：あら、なかなか良い感じに煮込めましたね。一緒に煮込んだ大根にも良い感じで色がついてい

ます。それでは後は蓋を開けて、手羽元から出た脂によつて、煮込み汁が少しだけトロツとするまで、じっくり煮込んでいけば完成です。幸いな事に今回は圧力をかけていますので、大根にもしつかり煮汁が染み込んでいますし、手羽元の方も非常に柔らかく仕上がりました。おそらく私が始めに考えたように、素晴らしい食感を楽しむことが出来るのではないのでしょうか。

鎮守府経理部 陽炎

「陽炎さん、それと不知火さんも来ましたね。それではこれが今月のお給金です。今月は出撃手当も加算されていますし、陽炎さんは先日の呉市民に対する鎮守府公開日での休日出勤手当も加算してありますから確認してください。」

「大淀さん、さーんきゅつ。えつと…やったあ、今月は大金持ち！不知火、あんたも今月は大金持ちでしょ？」

「陽炎姉さん…あまり大声で騒がないでください。いえ…不知火も今月はかなり懐が温かくなりそうですか…。」

出撃手当に休日出勤手当…今月はかなりリッチな気分になれそうだわつ。やつぱり先日の輸送作戦のために南方に出撃した分が大きかったようね。さあて、今月はこのお

金で何しようかな……。鳳翔さんの所のおでんに：間宮さんの所のぜんざい：それと……。陽炎さん、確認したらもう退室していいですよ。それと：臨時収入で嬉しいのは分かりますが、あまりニヤニヤした顔をするのは：不知火さんも困っていますよ。あと、くれぐれも無駄使いは駄目ですよ。」

ちよ……そんなに私顔に出ていた？ 不知火が凄く冷めた目で私の事見ているけど、別にちよつとくらいいいじゃない、もう……！……そ、そんな事より！ 折角の臨時収入だし、とりあえず不知火を連れてどっか行くかな。

「わ……分かってはいるって、大淀さん。別に無駄使いなんかしないから、大丈夫よ。さ、不知火、行くわよ。」

「は……はい、陽炎姉さん。」

「陽炎姉さん、これからどうするのですか？ 不知火は部屋に戻ってゆっくりしようと思っっているのですが。」

「不知火、何言っているのよ、まったく。折角臨時収入が入ったんだから、とりあえず間宮さんの店行くわよ。今月のおやつ券はもうないけど、この臨時収入があれば、普通に

ぜんざい食べられるわ!」

こんな臨時収入が入った日に直ぐに部屋に戻るって…不知火にも困ったもんだわ。こんな目出度い日は、ちよつとくらい散財してでもパーツと楽しまないと!とりあえず間宮さんの店に…ん?この時間ならもう少し待てば鳳翔さんのお店も開くから、もう少しだけ待って直接鳳翔さんのお店に行くのもいいわね。いつもは陽炎もおでんしか注文できないけど、今日なら他の料理も…。そうそう…鳳翔さんのお店に並ぶ、手羽先…あれ一度私も食べてみたかったから、今日はそれ注文しようかな。

「不知火、方針変更よ。今日は間宮さんのお店じゃなくて、鳳翔さんのお店で夕ご飯を食べるわよ。なくに心配そうな顔しているのよつ、今日くらい贅沢したって罰は当たらないって。さ、一端駆逐艦寮に戻って時間潰したら、鳳翔さんのお店に行くわよつ。」

「は…はい、陽炎姉さん。不知火もお供します。」

そうそう、そうやって素直に私について来ればいいんだって。今日の夕食は楽しみね…手羽先の他に何注文しようかな…、おでんは勿論注文しないといけないし…焼き魚も悪くないわね…それに…肉じゃがも食べてみたいし…ああ、迷うな。

小料理屋 鳳翔

さあ、全ての下準備も完了しましたし、今日も開店の時間ですね。早速暖簾を上げてお店を開きましょうか。今日も色々な艦娘の笑顔が見られると私も嬉しいですね。それでは今日も頑張りましょうか。あらっ？

「こんばんは〜鳳翔さん。これから開店だよねっ！陽炎、一番のり〜っ！ほらっ、不知火ももつと嬉しそうにするっ。はい、もう一回一緒に言うよ、一番のり〜っ。」

「い…一番のり…」

暖簾を出そうと外に出ましたら、もう既に小さなお客さんが二人、扉の前で待っていました。陽炎さんと不知火さんですね。陽炎さんは時々私のお店でおでんを食べていきますが、不知火さんも一緒というのは珍しいですね。それにこれ程早い時間に来るというのも珍しい事です。…ああ、なるほど、そういえば今日は給料日でしたね。それにこの二人は、先日の作戦で大活躍したと聞いていますから、おそらく出撃手当などが加算されて懐が温かいため、私のお店で夕食を食べようとしてきた…という事なのでしょうね。

だとすると、折角私のお店を楽しみにして来た二人を失望させないためにも、今日の料理はいつも以上に手が抜けないという事ですね。陽炎さんは凄く嬉しそうな顔をしていますし、不知火さんも表情にはあまり出していませんが、少しソワソワした感じがしますから、おそらく内心ではとても楽しみにして来てくれたのだと思います。

「陽炎さん、不知火さん、丁度開店ですよ。中にどうぞ。今日は一番乗りですから、カウンターでもテーブルでも、どちらでもいいですよ。」

「やったあ〜っ！不知火、カウンター席行くわよ。今日はカウンター席の、いつも長門さん達が座っている席に座れるわ！一度この席に座って、長門さんや陸奥さん達のように日本酒片手に料理を食べてみたかったんだよね！不知火、なに怖気づいているのよ！陽炎についてらっしやい！」

「か：陽炎姉さん。流星に長門さん達の指定席に座るのは、拙いのではないでしょうか。」

「大丈夫だって！鳳翔さんも、どこでもいいって言ってくれているし、長門さん達の席に座っても大丈夫よ。ね、鳳翔さん？」

勿論問題ありませんよ。うちのお店は特に指定席などは作っていませんので、基本的に好きな所に座ってもらうスタイルです。長門さん達もいつも座っている席に座れないからと言って、文句を言うような事はないと思います。それに陽炎さんの言葉から察すると、長門さん達に憧れがあり、真似をしてみたいと思っっているようですから、長門さん達も笑って許してくれると思います。

「ええ、問題ありませんよ。別にうちには指定席はありませんから、どこでも好きな席で大丈夫です。」

私の言葉を聞いて、不知火さんも納得したのか、カウンター席に座りましたね。さて、それでは注文を聞きましようか。この時間にわざわざ来たという事は、陽炎さんもいつものおでんだけの注文ではないと思いますし、不知火さんも、まさか大根だけを食べるとは思えません。

「さて、二人とも。今日の注文はどうしましょうか？」

「えつと…注文…そう、まずは注文だね！陽炎は、まずおでん、それと手羽先、あと焼き魚も何か焼いて欲しいかな…不知火はどうするの？」

「し…不知火も注文…えつと…その…えつと…」

「あーもー、私が選んだだけ！鳳翔さん、不知火も私と同じ物お願い！」

…手羽先ですか。丁度準備出来ない料理を注文されたのは少し予想外でしたが、たしかに手羽先は私のお店の人気メニューでもありますから、可能性としては考えられましたね。しかし私が間違えたばかりに、今日は手羽先は準備出来ません。本当に申し訳ないことをしてしまいました。

「陽炎さん、不知火さん。申し訳ありません。今日は私のミスで手羽先は置いていないのです。本当にごめんなさい。」

「えーっ、そんな…。私楽しみにしていたのに…何か代わりの料理か…どうしよう…。」  
手羽先とはだいたい味付けが違いますし食感も違いますが、間違えて仕入れをしてし



まった手羽元の煮込みを勧めてみましようか。こちらの料理も、これはこれで素晴らしい料理だと思えますし、味付けも悪くないと思います。

「実は、今日少し仕入を間違えてしまいました……。その代わりと言っては何ですが、手羽元の料理がありますので、そちらはどうですか？この料理も美味しいですよ。」

「へへ、面白そうじゃない！じゃ、その料理お願いね！あと……お酒！長門さん達が飲んでいるような熱燗で！」

今回の手羽元煮込みは少しだけあつさりした感じの味付けにしてありますから、日本酒の熱燗と一緒に食べても全く問題ありません。長門さん達が最近飲んでる熱燗の中で、今日の料理に合いそうなお酒ですと……山形の出羽桜の山廃、特別純米が良さそうですね。このお酒は、山廃仕込みの中では比較的香が大人しいですが、非常に芳醇な味ですから、このような煮込み料理にはきつと合うと思います。まあ、長門さん達も普段好んで煮込み料理と一緒に飲んでいきますから、間違いはないでしょう。ただ問題は……

「分かりました。それでは長門さん達がいとも飲んでる熱燗をお出ししますね。ただ……少しだけお値段が高いですが、大丈夫ですか？」

「大丈夫、大丈夫、鳳翔さん。今日は陽炎も不知火も給料日だから、大丈夫。」

そういえばそうでしたね。今日は二人とも少しだけ贅沢をするために来ているのでしようから、問題ないでしょうね。毎日散財する……というのはいけません、たまにこ

のように贅沢をするというのは、生活にメリハリも出来ませし、本人もそれを望んでゐる訳ですから、今日はしつかり楽しんでもらいましようか。それでは陽炎さん達に料理やお酒を出していきましよう。

「陽炎さん、不知火さん。まずは手羽元煮込みと、日本酒の熱燗です。後でおでんや焼き魚もそうですし、ご飯系の料理も出しますから、まずはこれからどうぞ。それではごゆっくり楽しんでください。」

「来た来た！さ、不知火、今日はしつかり楽しむわよ！」

「はい、陽炎姉さん。」

陽炎

たまにはこういう贅沢も悪くないわねっ！特に今回は、陽炎も不知火も輸送作戦でかなり頑張ったし、臨時収入も大きかったから、こうやって美味しい料理と美味しい日本酒を楽しんだって、罰は当たらないわっ！手羽先がなかったのはちよつと残念だったけ

ど、代わりの料理も美味しそうだし、こうやって長門さん達がいつも飲んでいるような日本酒を飲みながら美味しい料理を：最高だわっ！

まずは、この熱燗から：あら、不知火も意外と気が利くわね。ちゃんと私の御猪口に日本酒入れてくれたわ。じゃ、私も不知火の御猪口に日本酒を注いであげて：つと。まずは一口キュ〜ツと：ふう：落ち着くわね。香はそれ程強くないけれど、口に入った日本酒がフワツと広がって、鼻から香が抜けていく：それに口全体に広がる柔らかい味。長門さん達は、いつもこんな経験していたんだ。陽炎が普段おでんを食べている時、横目で長門さん達の姿を見ていると、時々日本酒を口に入れた長門さん達が、口の中で日本酒を転がすような仕草をして、目を閉じて味を堪能するような表情を見せていたけど：こんな心境だったんだ。陽炎も、やつと長門さん達の心境に辿り着いた!?

さ、日本酒も美味しかったけど、やっぱり料理も楽しまないと。お腹も空いているし、早速手羽先の代わりの料理、食べてみようかな。鳳翔さんが言っていたように、この料理は手羽元の料理。いつもこのお店で出ている手羽先の料理は、表面がパリツとした感じで、甘辛いタレが絡んでいる感じだったけど、こっちの料理は煮込まれていて、大根も一緒なんだ。不知火は大根好きだし、そういう意味では、不知火にとつてはこっちの料理で正解だったかな。まずは手羽元から：おっと、崩れそうだから注意深く箸でつかまないと、これはかなり肉の部分は柔らかそうねっ。

うっ…何これ…。口の中に入れた瞬間に、手羽元のお肉の部分が骨から外れるようにホロツと崩れたわ。お肉に染み込んでいる味は、醤油の落ち着いた味がベースの甘辛い味付けになっていて、凄く落ち着いた味だわね。しかもお肉がまるで自分から崩れていくように分かれていくなんて…こんなに柔らかくなるまで煮込まれているのも凄いわね。普通ならこれだけ煮崩れるギリギリまで煮込まれていると、お肉の部分はパサツとしていそうなんだけど、そんな感じもなく、ジューシーさも残っているし…どうなってるの、これ。

それに…たぶん生姜が入っていたのだと思うけれど、変な香りも全くなくて、ただただ鶏肉の美味しさだけを堪能出来る素晴らしい味だわ。この料理…大当たりかもね！次の一口を食べる前に日本酒をもう一杯…。はぁ…落ち着くわ。煮汁は少しだけトロッとしているから、鶏肉の脂が染み出していたのだと思うけれど、舌に残ったそんな僅かな脂分が日本酒で洗い流されていくような…これは止められないわ…。

次は大根ね。煮汁がすっかり染み込んだ素晴らしい大根ね。さっきの舌に残った脂ではないけれど、この煮汁には手羽元から出た脂分や旨みが詰まっているわけで…これが染み込んだ大根、不味い訳ないじゃないっ！一口大の大根、口に入れた瞬間に広がる煮汁に含まれる旨みや味…もう最高だわっ！不知火…あんたが大根好きなのは知っているし、この大根が美味しいのも分かるけれど、あんたさっきから大根ばかり食べてい

るじゃないつ。この手羽元も食べてみなさいよ……まったく。

「不知火、あんた大根ばかり食べてないで、手羽元も食べてみなさいつて。こつちも美味しいから。」

「はあ……はあ……。か……陽炎姉さん、それは分かっているのですが、この大根は美味しすぎて。陽炎姉さんの大根と不知火の鶏肉、一つ取り替えてもらえませんか？」

あんたねえ……。いや、別にいいんだけど。私、手羽元も大好きだから。でもね、鳳翔さんも笑っているよ？あんた、どれだけ大根好きなのよ。

### 鳳翔

手羽先を目的に私のお店に来店していましたから、手羽元の料理でも喜んでもらえるか少し不安でしたが、どうやら気に入ってもらえたようです。勿論、手羽先のあのパリツとした食感や甘辛くはつきりした味も美味しいのですが、今回の手羽元も決して負けていないと思いますから、本当に良かったです。それにしても……おでん事件の時から分かっていました、不知火さんは大根が相当好きそうですね。たしかに今回の料理もそうですが、煮込まれて煮込み汁が染み込んだ大根というのは、それはそれは至高の味なのですが、本体の手羽元よりも大根が食べたい……と言う程大根好きだとは、恐れ入

りました。

陽炎さんも少し苦笑していますが、不知火さんの希望を叶えてあげるようですね。この辺りは、やはり陽炎型駆逐艦の長女として、多くの妹達を普段から見ている陽炎さんの包容力が成せる技なのかもしれません。いずれにせよ、二人ともこの料理をかなり喜んでくれているようですから、少しだけこの料理の追加をお出ししたら、残りの料理も出してあげましょうか。臨時メニューとはいえ、喜んでもらえて本当に良かったです。

その後、多くの艦娘達が来店しましたが、今回の手羽元の煮込み料理、気に入ってもらえたようで本当に助かりました。長門さん達が来店した時は、流石に自分達が普段長門さん達が座っている席を占領している…という自覚が陽炎さん達にもあつたようで、少し陽炎さん達に緊張が走りましたが、長門さんと陸奥さんは何も言わずに、陽炎さん達の隣の席に座ってくれました。

そして今、長門さん達は、陽炎さん達の隣で熱燗を楽しみつつ、手羽元の煮込み料理を満喫しています。陽炎さん達も、今日は全く同じ料理とお酒を楽しんでいますので、共通の話題がありますから、普通に長門さん達と話していますね。こうやって普段ほと

んど接点がない…いえ、駆逐艦の子達からすると長門さん達は憧れの存在なのかもしれないが、そんな存在と同じ話題で話せる…陽炎さん達にしてみると、今日は幸せな時間を私のお店で過ごす事が出来たようです。今日の鎮守府はとても平和…。

「鳳翔、鳳翔！手羽先がないのじゃ！吾輩の大好きな手羽先がないのじゃ！」

「利根姉さん…たまにはこういう事もあるでしょうから…。今日は手羽元の煮込み料理で我慢しませんか？ほら、長門さん達もそうですし、とても美味しそうですよ？」

「嫌じゃ、嫌なのじゃ！筑摩あゝ、吾輩、手羽先が食べたいのじゃ〜！」

「加賀さん…手羽先が…。赤城の大好物の手羽先が…。このままでは絶不調に…鳳翔さん…なんで手羽先がないのですか!？」

「赤城さん…落ちついてください。その手羽元の煮込みも美味しそうだから、絶不調にはならないわ。…その五航戦、急いで手羽元の煮込みを持ってくるのよ。」

「そ…そんな…夕食で手羽先が食べられないだなんて…。これでは、一航戦が居ない機動部隊と同じですよっ…。」

それに引き替え…この子達は…。たった一つ料理が違うだけで、ここまで大騒ぎをし

なくても良いと思うのです。貴方達：たった一つの料理でこんなに騒いでいますと、今日は給料日という事で、それなりに駆逐艦の子達も来店しているのですから、笑われますよ。もう少し大型艦としての自覚を持ってもらいたいものです。本当に困った物です。



## 第七一話 阿武隈と常夜鍋

「それで…鳳翔さん。全部の値段がこれくらいなら…あたし的には、とつてもOKなんですけどお…。」

「その予算でしたら勿論構いませんが…。しかし阿武隈さん、今回の作戦に参加しなかった第一水雷戦隊の駆逐艦の子達全員に奢るとなると、かなり大変なのではないですか?どうやってお金を準備したのですか?」

そろそろ今日のお店の準備をしようとしていた矢先、第一水雷戦隊を預かっている軽巡洋艦の阿武隈さんがやってきました。普段あまりこのお店で見かけない阿武隈さんが来ましたから、珍しい事もあると思つたのですが、阿武隈さんからの注文を聞いて少し驚いたというのが正直なところです。なんでも阿武隈さんは、自分の指揮下の第一水雷戦隊の子達が、今回の作戦でほとんど前線に立てなかつたため、その士気維持を目的として全員を連れて来店するため、今夜は鍋の準備をして欲しいとの事のようにです。

現在、阿武隈さんが自分の指揮下に置いている駆逐艦と言いますと、暁ちゃん達の第六駆逐隊の4人、そして初霜ちゃんを除く第二一駆逐隊の3人、そして第二七駆逐隊の白露ちゃんと、8人もの大所帯です。普段儉約している阿武隈さんと言えども、軽巡洋

艦のお給金で自分も入れて9人分の食事代を出すととなると、かなり大変なのではないでしょうか。

「鳳翔さん、心配してくれて本当にありがと。でも今回は、普段護衛をしている第一戦隊から援助してもらったから、あたし的には大丈夫なんです！」

なるほど。普段から大型艦の護衛を勤める事が多い第一水雷戦隊らしいやり方で予算を掻き集めたという事ですね。神通さん達の第二水雷戦隊は、大戦などで出撃する機会が多いため、出撃手当てなどで比較的自由に使えるお金があるようですが、阿武隈さんの第一水雷戦隊は、鎮守府の防衛任務が中心のため出撃手当てを稼ぐという訳には行きません。しかし普段から大型艦の護衛をしていますから、大型艦の皆さんに顔が利くため、このような形で寄付を募るといふ事が出来るようですね。それに大型艦の皆さんも、普段自分たちを守ってくれている第一水雷戦隊のためなら偶には…という事で快くお金を出してあげたのでしょうか。

「なるほど…：そうだったのですか。そういう事情でしたら大丈夫ですね。それでは、今日はお鍋を準備しますけど…：何か希望はありますか？なるべく希望に沿う形で準備しようと思います。」

「あたし的には、なんでもOKなんですけどお。鳳翔さんに全部お任せします。」

お任せの鍋料理ですか…。まだ開店まで時間がありますから様々な種類の鍋が準備

出来ませんが、今回のお客さんは駆逐艦の子達です。となると、少し変わったお鍋よりは、オーソドックスな普通の味のお鍋を準備して、具材の種類を増やして楽しませてあげた方が良さそうですね。

「分かりました。そういう事でしたら、最もシンプルな常夜鍋を準備しますね。それでは今夜お待ちしております。」

「鳳翔さん、よろしくね。阿武隈も楽しみにしてるから。」

さて、それではその他の料理の準備も粗方終わりましたから、今夜やってくる阿武隈さん達の常夜鍋の準備を始めましょうか。まずは味付けですが…大型艦の皆さんから注文があつた場合は、昆布を沈めた湯に日本酒などを少し混ぜた物で具材を煮込み、漬けたレにはあっさりとした麵つゆのような物をお出ししています。しかし今回は駆逐艦の子達がお客さんですから、少しはつきりした味の方が喜んでくれると思いますので、ポン酢のタレと少し刺激が楽しめるように大根卸しを準備しておきましょう。

次に具材ですね。まずは定番の白菜、そして歯応えを変化させるために水菜も準備しましょう。そして豆腐にしめじ…。あとは肉類ですね。豚肉の薄切りでも良いのです

が、今日は鶏の挽肉が多目にありますから、これを使ってつくね団子を用意してあげましょうか。まずはネギを細かく切り刻んで、そして鶏の挽肉と混ぜ、ここに臭みを消すための生姜のおろし、ごま油、卵、塩、片栗粉を混ぜていきます。そしてヘラを使って十分に混ぜましたら、一口大程に取り分けて丸めたら出来上がりです。

具材はこの辺りで良いでしょうか。いえ、今日のお客さん達の事を考えると、もう少し目で楽しめる物も出してあげたいですね。色合い的には人参が良さそうですから……。まずは人参を薄切りにして、そしてこれを……ちよつと手間は掛かりますが、今日は少し頑張ってみましょう。

「あれ？ 鳳翔さん。小さい包丁なんか取り出して、どうしたの？ 何かやるの？」  
「ええ、瑞鶴さん。まあ、見ていてください。」

まずは桜の花からですね……輪切りの人参の縁に五箇所切り込みを入れて。次に削り込むように花びらの片側を……そして逆側から反対側の花びらの形……と、後は全体的に丸みが付くように花の形を整えます。そして最後に花びらの形が目立つように切り込みを再び入れてから、切込みに向って斜めに包丁を入れて立体的にして……こんな感じで良さそうですね。

「あつ、それ桜の花だね！ そういえば鳳翔さんがまだ空母寮に居た頃に、瑞鶴達が食べる料理でも時々やってくれたよね！ 久しぶりに見たよ。」

「ええ、瑞鶴さん。よく覚えていましたね。細工切りはどうしても手間がかかりますから、普段はあまりやらないのですが、今日のお客さんは駆逐艦の子達ですからね。もう少し違う形も作っておきましようか。」

そうですね：後はお星様でも作りましようか。これも縦に切り込みを入れてから、薄切りにすれば比較的簡単にお星様を作る事が出来ます。こちらも：大体良い形に作る事が出来ましたね。久しぶりにやりましたから、上手に出来るか少し心配でしたが、問題なく作る事が出来ました。後は：メのうどんの準備をしておけばお鍋の準備は完了です。後は、阿武隈さん達が来たらすぐに鍋を開始出来るように、鍋の底に昆布を敷いて水を入れておきましょう。今から昆布を水につけておけば、阿武隈さんと約束した時間には丁度良い状態に昆布がなっていると思います。

「みなさくさん、あたしの指示に従ってください！もうお、従ってくださいさくさん！」

お店の前が騒がしくなってきましたね。阿武隈さんの叫ぶような声も聞こえますし、駆逐艦の子達がやってきたようです。今日はお店が騒がしくなると思いますから、既に常連客の大型艦の艦娘達には事情を伝えてありますが、皆さん快く理解してくれました

から、おそらく問題はないと思います。

ガラツ

「こんばんは。今日は鳳翔さんのお店で夕食よ！電、楽しみね！」

「なのですっ！」

「わらわも今日は楽しみじゃ。」

「子日も楽しみい！」

扉が開きますと、われ先に小さなお客さん達が入ってきました。これだけ元気な駆逐艦の子が8人も居ますと、引率する阿武隈さんも大変でしょうね。大声で自分の指示に従うように言っていますが、減多に来る事のない私のお店で夕食を食べられる事が嬉しいのか、駆逐艦の子達は興奮しているようなので、統制を取るのに苦労しているようです。

「皆さくん。落ち着いてくださーい！あたしの指示に従ってください！まずは今日の鍋料理のためにあたし達に寄付をしてくれた長門さん達に感謝しないと駄目です！皆さくん、あたしを中心に単横陣です！はい、長門さん陸奥さん、今日はありがとうございませしたっ！」

「ありがとうございませしたっ！」

あらあら…。阿武隈さんの指示で、阿武隈さんを中心に横一列になった駆逐艦の子達

が、長門さん達にペコリとお辞儀をして『ありがとうございます』と言いましたね。長門さんと陸奥さんも急なお礼で少し驚いたようですが、目を細めて微笑んでいますから満更でもなさそうです。

「ん…ま、まあ、いつもお前達には護衛をしてもらっているからな。たまには私達がお礼をしても罰は当たるまい。そうだろ陸奥？」

「ええ、そうね、長門。みんな、今日はしつかり鳳翔さんのお店で楽しんでいくといいわ。」

長門さん達からの言葉に駆逐艦の子達も嬉しそうな顔をしていますね。さて、既にお座敷には鍋の準備がしてありますから、上がってもらいましょうか。

「皆さん、今日はよく来てくれましたね。お鍋の用意がしてありますから、そちらのお座敷にどうぞ。」

「鍋か…こいつは素晴らしい。」

「一人前のレディーにふさわしい料理だわっ！」

「鍋か、それも悪くない。」

「さあ、はりきって食べましょう。」

皆さん嬉しそうな表情をしていますね。それでは全員お座敷に入ってくれましたから、ガスをつけて鍋の準備をしましょうか。鍋の中の昆布も丁度良い状態になっていま

すし、まずはこのまま中火で沸騰寸前まで熱しましょう。

「阿武隈さん、すいませんが最初は私がやりますので…。次からはよろしく願いますね。」

「鳳翔さん、ありがと。あたし的には、最初だけでも鳳翔さんにやってもらえると、助かります。」

そろそろ沸騰しそうですね。それでは水の中の昆布を取り出して…ここに日本酒を加えて一気に沸騰させます。それでは具材を一通り一気に入れましょうか。まずは火が通りにくい細工切りした人参と白菜の芯の部分を入れて…次に鶏肉のつくね団子と豆腐、そしてシメジ、白菜の葉の部分、最後に火が通り易い水菜を入れて…後は待つだけです。

「タレはポン酢を用意してありますので、これを使ってくださいね。それと大根卸しもありますから、刺激が欲しい人は少し混ぜてください。最初は私が皆さんの分をよそいますので、次からは好きなようにやってくださいね。」



そろそろ大体の具材に火が通ったようですね。それではポン酢の入った全員分の小鉢に均等になるように、全ての具材を取り分けて……これで問題ないですね。私は別に鍋奉行という訳ではありませんが、最初くらいは一番美味しい状態で食べて欲しいですからね……。

「これで全員分ですね。それでは皆さん、どうぞ召し上がってください。」  
「いただきま〜す！」

### 軽巡洋艦 阿武隈

今回の鍋パーティーの段取り、あたし的にはかなり頑張ったかも。あたし達一水戦は、北方作戦では主力部隊として選ばれる事が多いけれど、普段は主力部隊の護衛がメインで、二水戦のように最前線にはなかなか出られないのよね……。今回の作戦も留守番組で、士気の維持をどうするか……あたし的にはかなり悩みました。とはいえ、士気の維持にはやっぱり美味しい食事よね！長門さん達に掛け合って寄付をしてもらったから、今日はこうやってみんなを鳳翔さんのお店に連れてきたけれど、みんなあたしの頑張り

を理解して、あたしの事をちゃんと尊敬してくれるかな……。二水戦の神通さんのように阿武隈は出来ないけれど、それでも栄光ある一水戦の旗艦なのだから、あたしも頑張らないと……。

まあ、それはそれとして……折角鳳翔さんが、よそつてくれたし、温かい内に鍋料理食べないよ。やっぱりあたし的には、冬は鍋よね。今回の鍋は、ポン酢で食べる凄く辛ブルな味だけど、やっぱりこれが落ち着くわ。あれ？今日の鍋は、白菜と水菜が入ってるのね。まずは白菜から……これは鍋の定番中の定番の野菜だけど……阿武隈、早速いただきます！ウン、美味しい。あたし的には大満足なんですけど……先っぽの少し緑色をした薄い白菜の葉の部分……シナツとしているけど、ポン酢の程よい酸味が染み込んでいて、クシユクシユした歯応えが最高ね。それにこの白くて厚い芯の部分も絶品なんですけど……こっちは、シャクツとした歯応えで、噛むと白菜の甘みがジュワツと出てきて……ポン酢の酸味にこの甘みが混じると止められないわ。この白菜だけでもずつと食べていたいですけど……やっぱり新しい味にも挑戦しないと……次は水菜ね。

あつ、これも美味しい。水菜のシャキシャキした食感……白菜とは一味違う食感と独特の弱い甘み。一度にこうやって、白菜と水菜という違う食感と甘味が味わえるなんて、本当にいいわね。シメジもプルンツとした食感で美味しいし、やっぱりこの辺りの野菜は、鍋料理の定番中の定番だけあって、凄く安定した美味しさだわつ。あれ？そういえ

ば今回の鍋は、スライスしたお肉が入っていないのね。あたし的には、スライスした豚肉もお鍋の具としては大好きなのに！あつ、これひよつとしてつくね団子？白菜の下にあつたから気付かなかつたけれど、ちやんとお肉は入っているのね。これは一口で…。

えへへ…これだけでも幸せになってくる感じ。鍋料理の具材は、さつきまでの白菜みたいに味を染み込ませて美味しく食べる具材もあるけれど、このつみれ団子のように味を出す具材も良いわね。噛んだ瞬間に中から溢れ出てくるお肉の旨味の塊。つみれ団子自体にも味が付いているけれど、表面についたポン酢の酸味と、つみれ団子に入つた少しだけ刺激のある生姜と塩分。これが挽肉の旨味と合わさると…幸せが込み上げて来るような気分になるわね。やっぱり美味しい料理を食べると幸せになれるのね。

後お椀に入っているのは…人参と豆腐。人参はとっても可愛いお星様。これなら駆逐艦の子達も喜んでくれそう…本当に鳳翔さんには感謝ね。それにこの豆腐も、とってもOKです。昆布の出汁と鍋の他の具材から出た味を全部吸い込んだ豆腐。ポン酢とも凄く合うし、この豆腐自体のほんのりとした甘さ…鍋の王様ね。そうそう…少しだけ大根卸しを乗せて…。んうう…大根卸しの刺激が、豆腐の甘さを引き立てるわっ！あたし的には大満足なんですけどっ！…はあ…幸せだったわ。さてお代わりをお椀によそわないと…あつ。

「人参で出来たお星様なのですっ！もつと入れるのですっ！」

「このつみれ団子も美味しいわ。電、これも入れるわよっ!」

「x o p o ш o、この白菜も素晴らしい。」

「暁は、この水菜ね。やつぱりこういう落ち着いた野菜こそ、大人のレディーにふさわしいわ。」

「わらわは、やつぱり豆腐じゃな!」

「雷ちゃん…そのつみれ団子は、子日のだよっ!」

「若葉は、しめじが気に入ったな…。これも入れる。」

「あたしは全部気に入った。全部マシマシで!いっつけえ〜!」

何を勝手に具材を鍋に入れているのですか。これは阿武隈の仕事です。勝手に鍋を荒らさないでください!ちよつと取り分けてもらった鍋を堪能して味わっていただけなのに、少し目を離すと、もうこれ…。阿武隈、急いで出撃です!

「みなさ〜ん、鍋に具材を入れるのは、阿武隈の仕事ですつ!勝手に鍋を荒らさないでください。あたしの指示に従ってください。んうう…従ってくださいあい!」

## 鳳翔

あらあら…お座敷の方は收拾がつかない状態になっているようですね。阿武隈さん

が自分の分を味わっている隙に、駆逐艦の子達がわれ先に自分が食べたい具材を鍋につつこんだ結果、大変な事になっていくようです。阿武隈さんも大声で駆逐艦の子達の統制をとろうと頑張っていますが、一端興奮してしまった子達を落ち着かせるのは、なかなか難しそうですね。このままでは店内もかなり騒がしくなってしまうから、私の方から少し駆逐艦の子達に注意して、阿武隈さんを助けてあげましょうか。

「鳳翔さん…それには及びません。駆逐艦の子達の話は、私達軽巡洋艦がなんとかします。ですから鳳翔さんの手は煩わせません。」

「神通さん…その、お願いしてもよろしいでしょうか？」

どうやら私の不安そうな顔を見て直に私の心情を察したのか、今日もカウンター席で三人並んで甘味を食べている二水戦の旗艦三人組の中から神通さんが声をかけてくれました。しかし…今騒いでいる子達は一水戦組ですし、いくら旗艦の軽巡洋艦とはいえ二水戦の神通さんの言う事を、あの子達はちゃんと聞くのでしょうか…。ちよつと心配ですね。しかし、私の心配を他所に、神通さんはスーツと、まるで音を立てないような歩き方でお座敷の方に向かっていきました。

「二水戦の皆さん…ここは鎮守府食堂ではなく、鳳翔さんのお店です。あまり騒いではいけません。それと…皆さんとても元気がよろしいようですから、今度私が直接皆さんの訓練の指導をしてあげましょう…」

神通さんの、決して大きくはないおっとりとした声が座敷に流れた瞬間、座敷に居た一水戦の子達の騒ぎがピタツと止まりましたね。こちらから神通さんの表情を見る事は出来ませんが、神通さんの姿を見た駆逐艦の子達が、まるで震えるような表情になり、『阿武隈さん助けて…』という声と共に、我先に阿武隈さんの後ろに隠れるような位置に移動しました。そしてそんな駆逐艦の子達の様子を見た阿武隈さんが、ため息をついています。

「神通さん、手を煩わせてしまつて、ごめんなさい…。後は阿武隈が何とかします…」  
「そうですか…」

あらあら…神通さんがようやくこちらを向き、カウンター席に戻つてきました。物凄く落ち込んだ表情ですね…。たしかに、命令系統が違う駆逐艦の子達からも、あそこまで怖がられている…という事を目の当たりにすれば、神通さんとしては不本意なのかもしれません。

「神通さん、そんな事くらいで落ち込んでいたら駄目よつ。二水戦の駆逐艦の子達は、決してそんな風に神通さんの事は見ていないから。そ…そうよね、能代姉！」

「そ…そうですね。矢矧が言うとおり、二水戦の子達はそんな風に神通さんを見ていないと思いますね。だからそんな風に落ち込まなくても…。」

一緒に居る能代さんと矢矧さんが、神通さんを一生懸命慰めています。神通さんが

復活するまでしばらく時間が必要なようですね。…そして、お座敷の方でももう一人の軽巡洋艦の旗艦が落ち込んでいます。

「…やつぱり、あたしの言う事には従ってくれないのに…神通さんの言う事には従うのね…。阿武隈じゃ、お役に立たないって事？…ううう。」

「そ…そんな事ないわっ！雷は、阿武隈さんの事を尊敬しているからっ！だから、二水戦の訓練に放り込むのは止めてね？ね？」

「なのですっ！電も阿武隈さんの方がいいのですっ！今日もこんなに美味しい鍋料理を準備してくれましたし、電は阿武隈さんの事を、とつても尊敬しているのですっ！」

「わ…わらわも、阿武隈さんの事をいつも尊敬しておるゆえ…そんなに落ち込まないで欲しいですじゃ。…それに初霜からよく二水戦の訓練の話は聞いておるのじゃが、あれはわらわ達には…。」

あちらは、駆逐艦の子達が阿武隈さんを慰めているようですね。私のお店で鍋料理という事で、いつもよりテンションが高かったために起こった今回の暴走だと思えますが、やはりあの子達にしてみると、阿武隈さんが一番頼りになる旗艦なのでしょうね。…そういうえば、二水戦と一水戦、どちらも経験をしている初霜ちゃんも今日は来ているのですが、まるで空気のように存在感を消していますね。いえ、今日は大和さんと小鍋仕立ての海鮮鍋を食べていますから、食べるのに忙しいのかもしれないが…おそら

く、余計なやつかい事に巻き込まれないように気をつけているのでしょね。とはいえ、カウンター席とお座敷があの様子では、早晚巻き込まれる事になると思うのですが……。ほらやつぱり。

「初霜っ！あなたからも何か言つて、神通さんを慰めてあげて！何そこで我関せず鍋食べているのっ！大和っ！あなたからも言つてやつてよ。」

「初霜、わらわ達の座敷に来てくれぬか？阿武隈さんがなかなか復活しないから、わらわ達も鍋の続きが食べられないのじゃ……。」

初霜ちゃんにとって直接の旗艦である矢矧さんと、同部屋の初春ちゃんの両方から同時にヘルプが入りましたね。そして初霜ちゃんもヤレヤレといった表情で席を立ちました、私もその気持ちはとても良く分かります。大和さんも苦笑いしていますが、今回は仕方なさそうですね。初霜ちゃんが自分の席に戻ったら、今日は何か一品サービスをしてあげましょうか。

「あゝっ、それは阿武隈のうどんですっ！あたしが鍋から取り分けますから、静かに待っていてください！勝手に鍋から取らないでくださいっ！」



初霜ちゃんの活躍もありましたし、一水戦駆逐艦達の必死の説得もあり、阿武隈さんはなんとか立ち直りました。そして今は別のうどんに入っています。再び騒がしい事になっていきますね。とはいえ、今度ばかりは先程の出来事もあったため、阿武隈さんの注意に全ての駆逐艦の子達が従っています。阿武隈さんもホツとした表情で、鍋からうどんを取り分けていますね。結果的にですが、阿武隈さんの一水戦旗艦としての権威が復活したようで、良かったのかもしれない。それにひきかえ…。

「どうせ私は、駆逐艦の子達から恐れられている鬼の神通ですよ…ヒック。これまで二水戦の事をひたすら考えて、皆さんの錬度を高めるために努力してきたつもりですが…ヒック、ここまで恐れられているなんて…ヒック、おかしいと思いませんか!? 矢矧さん、能代さん…ヒック。それに初霜さん！ あなたも私の事を怖がっていますね？ さっきから逃げよう逃げようと考えている事が、私にはよく分かります…ヒック。どうせ私は、鬼の神通ですよ…ヒック。」

「神通さん、まあまあまあ、お酒はその辺にした方が…。それに二水戦の子達はそんなに怖がつていないって。そ…そうよね、初霜？」

「は…はいっ矢矧さん。初霜はそんな風に怖がつていないわ。ただ…ちよつと初霜の鍋が冷めそうだから、戻ろうとしただけで…怖くて逃げようだなんて思っていないわ。」

こちらは、神通さんが拗ねてしまい、復活の兆しが見えませんが、それに完全に絡み

酒モードに移行しています。おそらく途中で、矢矧さん達が神通さんにお酒を飲ませたのが敗因だと思いますが…初霜ちゃんも撤退に失敗したようですし…これはもう少し復活に時間が必要なようですね。困ったものです。

## 第七二話 ローマとラザニア

「鳳翔さん、そういう事で明日はお願い出来ますか？」

「分かりました、リットリオさん。そういう事でしたら、私も少し頑張ってみます。」

今日もいつものように私のお店で食事を楽しんでいたりリットリオさんですが、退店の時に私に『明日は、リベのためにラザニアを作ってもらえませんか？』とお願いをしてみました。なんでも、クリスマスはイタリア艦だけでホームパーティーをするようですが、その前に私のお店でも本国イタリアの料理を楽しみたいようですね。

リットリオさんは、他の艦娘達が居る前では『リベのために』と行っていましたが、最後にこつそり私に、『自分で料理した以外のイタリア料理も偶には食べたい』と本音も言いました。その気持ちは私も非常によく分かります。私も普段こつやつてお店でも家庭でも料理をしています、偶には他の人の作った料理を食べてみたいと思うこともあります。：：：そうです！今度あの人に作ってもらおうというのも悪くないかもしれませんね。：：：以前、金剛さんの惚気話を聞かされた際、あの人は私と出会う以前に、金剛さんと三笠様に手料理を振舞った事があるようですし：：『出来ない』とは言わせませんよ…。いずれにせよ、パスタマシンもありますし、イタリア料理ですからあまり慣れない作

業になるとは思いますが、明日は頑張つてラザニアを作つてみたいと思います。

## 翌日

今日お店で出す料理のほとんどの仕込みが終了しましたね。それでは、そろそろリットリオさんをお願いされていましたラザニアの準備に取り掛かろうと思います。ラザニアは、板状のパスタを耐熱皿に敷き詰め、ベシヤメルソースとミートソースで層状に重ねた状態でオーブンで焼く非常に美味しいイタリア料理の一つです。ラザニア用の板状のパスタは、以前金剛さんから貰ったパスタマシンで簡単に作れますし、少しだけ時間がかかりますが、今日は色着きのパスタ生地を使ってラザニアを作ろうと思いません。

パスタの生地の色をつけるとなると、有名な所ではイカ墨を入れて黒くしたり、トマトピューレを入れてオレンジ色にする事があります。しかし今回のラザニアは、白いベシヤメルソースとミートソースの赤がありますから、パスタの色は緑色にしてイタリアの国旗のような色あわせにしてみたいですね。本国を遠く離れたこの地で勇戦してくれている、リットリオさんやローマさん、そしてリベちゃんには、是非祖国の国旗を模した色の料理を作つてあげたいところです。となりますと、パスタ生地は緑色

にする訳ですが：たしか、ほうれん草を使つて緑色のパスタ生地が作れたはずですよ。ほうれん草はありますし、早速これを使つてラザニア用のパスタ生地を作りましょう。

まずは、ほうれん草を洗つて数分だけ湯掻く事で、ほうれん草をしんなりさせます。そしてこれをミキサーで磨り潰してピューレ状にする訳ですが、水分が混じりますとどうしてもピューレがビシヤビシヤになつて、パスタ生地に練りこめませんので、しっかりと水分を絞つておきましょう。後は包丁でしっかりと叩いてからミキサーでピューレ状にします。：良さそうですね。最後にもう一度包丁で叩いて完全にドロドロのピューレ状にしたら、これで準備は完成です。

それではパスタ生地を作りましょうか。パスタ生地は歯応えも必要ですから、薄力粉と強力粉を半々の比率でしっかりと混ぜたら、この中に卵などを落とせるように、中央部に少しだけ窪みを作ります。そしてこのくぼみの中に塩、卵、オリーブオイル、そして粘度を調整するために水を少しだけ入れたら：先程準備したほうれん草のピューレも入れます。後はしっかりと全体を混ぜて、同時にほうれん草をパスタ生地に練りこんでいくだけです。：そろそろ大丈夫でしょうか。後はこれを丁寧に丸めて、出来上がった生地を冷蔵庫でしばらく寝かせれば完成です。：ミキサーなどを使っていますが、ほうれん草はどうしてもイカ墨などとは違い液体ではありませんから、完全に緑色が分散したようなパスタ生地にはなりませんね。：とはいえ、非常に細かくほうれん草の成分が

パスタ生地に分散していますし、火を入れれば全体的に綺麗な緑色のパスタ生地になってくれるのではないでしょうか。

それでは、先程冷蔵庫で寝かせていたパスタ生地を取り出しましょうか。このままの状態でパスタマシンにかける事は出来ませんから、最初に麺棒で軽く伸ばします。そして、この軽く伸ばした生地をパスタマシンにかけて更に伸ばしていきます。∴良い感じに伸びましたね。スパゲッティであれば、これを細く切っていくのですが、今回の料理はラザニア。耐熱皿にシート状に重ねていく訳ですし、敷き詰める前に一度茹でなければいけませんから、適当な大きさにパスタシートを切り分けておきましょう。

さあ、パスタ生地の準備は出来ましたから、次はラザニアで使うベシャメルソースとミートソースの準備ですね。ベシャメルソースは以前リットリオさんから作り方を教えてもらっていますから、たぶん大丈夫でしょうね。お鍋でバターを溶かししたら、ここに小麦粉を入れて弱火で焦げないように炒めていきます。そしてここに牛乳を少しづつ加えながら、練るように混ぜていきます。大体混ぜたでしようか。非常にトロツとした感じの白い綺麗なソースが出来上がりました。そしてここに白ワインと塩

を混ぜて：小麦粉のダマが残らないように鍋底から丁寧に練っていきまます。：30分程弱火で練りこみましたし、見た感じではダマもない非常に滑らかなソースになっていますから、これで大丈夫ですね。

ミートソースの方は、ベシヤメル程手間は掛かりません。こちらは、鍋にオリーブオイルを入れて、ここに玉ねぎと人参の微塵切り、そして牛肉の挽肉を混ぜて塩コショウで軽く味付けをしたら挽肉がバラバラになるように炒めます。最後にトマトピューレを潰しながら入れて：水を入れローリエを入れたらグツグツ煮たさせて、塩と胡椒で味を整えたら完成です。これで全ての準備は整いましたね。それでは、準備出来たほうれん草入りのパスタを茹でましょうか。

今回は生パスタを使っていますから、短時間で火が通りますので茹ですぎないように気をつけながら、塩の入った湯で茹でます。：あら、思っていたよりも綺麗な緑色のパスタになりましたね。茹でた事で綺麗な色が出てきたようです。それでは、このパスタをザルに上げて、完全に水分を取除いておきましょう。それと、耐熱皿にこのパスタを積み上げる前に、オリーブオイルを軽く塗っておきましょうか。

：いよいよ耐熱皿に全ての準備した具材を積み上げていく時が来ましたね。まずは、耐熱皿の底が焦げ付かないように、耐熱皿の底面、そして側面にバターを塗ります。一番底面の層は、挽肉などが入っているためベシヤメルソースよりは崩れにくいミート

ソースを配置します。そしてこれを一番下の層として耐熱皿に入れて：皿の底全体を覆うように敷き詰めます。この上はベシヤメルソースですね。先程のミートソースの層が崩れないように、こちらでも丁寧にベシヤメルソースを、皿全体に覆うように流し込み、ヘラを使って高低差が出ないようにします。次はこの上からパルメザンチーズ、そして少しズルをしますが、ピザ用の溶けるチーズをしっかりと振りかけたら、この上に先程茹で上げたラザニア用のパスタを敷き詰めましょうか。

この料理は、パスタとソースで層状の構造を作るわけですから、パスタの部分はソースの層間を分けるためにも非常に重要です。ですから少しパスタが重なるようにして、完全に皿全体を覆うようにベシヤメルソースの上に、緑色のパスタを敷き詰めます。ここまで来たらもう簡単ですね。後は先程と同じように、ミートソース、ベシヤメルソースそしてチーズを積み上げて、再びラザニア用のパスタを敷き詰め、これを耐熱皿の一番上まで積み上げていくだけです。：一番上の層はベシヤメルソースにして：この上から最後にパルメザンチーズとピザ用の溶けるチーズをしつかり振りかけたら：これで完成ですね。後はこれをオーブンで焼けば出来上がりですから：リットリオさん達が予約していた時間に出来上がるようにするだけです。



そろそろオーブンの余熱を始めましょうか。今回は表面のチーズに綺麗な焦げ目を入れたいですし、表面に少しだけ出ているラザニア用のパスタ生地をパリッとさせたいですから、240度程で焼く予定です。ですから250度程に余熱をしておきましょう。：そろそろ余熱出来たようですね。それでは準備出来たラザニアをオーブンに入れて240度に温度設定を下げたら、このまま10分程焼きます。

ガラツ

「鳳翔さんっ！ まだちよつと早いけど、Buon Natale！ リットリオさんから聞いているけど、今日はリベにラザニア食べさせてくれるんだよね。楽しみ。」

「リベツチオ？ あまり騒いでいたら食べさせませんよ？ 鳳翔さん、今日はありがとうございます。あ、美味しいラザニアを早く食べたいですね。ローマ？ あなたも楽しみにしていますよ？ さあ、今日はその座敷を使わせてもらいましょう。」

「姉さん、そんな余計な事は言わなくていいから。ま、本国程の物が食べられるとは思っていないけど…少しは…楽しみね？」

イタリア組が丁度良い時間に来店のようにですね。リベちゃんは相変わらず元気そうですね、その…ローマさんも相変わらずと言えば相変わらずですね。最近、霧島さんや榛名さん達と一緒に居る事が多いと、長門さん達からは聞いていますが、多少はこの

鎮守府に慣れてくれたでしょうか。リットリオさんはこのお店によく来ています…と言いますか入り浸っていますので、このお店には慣れたもので、直に二人を連れて座敷の方に行きました。…それでは、丁度ラザニアが焼きあがりましたから、直にお出ししましょうか。

「皆さん、丁度焼きあがりましたから、どうぞお召し上がりください。お口に合えば嬉しいですが…。お酒は…白ワインでよろしいですか？」

「…私、ニホンシユーがいいわ。」

ローマさん…また難しい注文をしてみましたね。いえ、ローマさんが日本酒を気に入ってくれたという事は、存じ上げていますが、まさかラザニアを食べる時まで日本酒を要求してくると思いませんでした。しかし…ラザニアに合う日本酒ですか…。ここは白ワインに良く似た、爽やかで少し甘みのある日本酒が良さそうですね。蓬莱泉の空をお出ししましょうか。

「分かりました、お酒は、蓬莱泉の空をお出ししますので、これで楽しんでくださいね。それでは、これがラザニアです。後、取り皿はこちらに用意しておきますので…。ごゆっくり。」

「あら…これは美味しそうなラザニアですね。早速いただきますでしょうか。」

「リットリオさん！早くリベに頂戴。もう我慢出来ないよ。」

「ふうん、見た目は……まあまあってとこね。」（ゴクツ）

### 戦艦ローマ

また姉さんの気まぐれに巻き込まれることになったけれど、私もイタリア料理は食べたかつたし付き合うか。それに姉さんが作る以外のイタリア料理も食べたかつたところだし、鳳翔さんの料理の腕は信用しているから、問題ないわ。それにしても……ラザニアか……。これ美味しいのだけれど、太るのよね……。姉さんも、もう少し太らないイタリア料理を注文すれば良かったのに……私達は一応高速戦艦なのだから、これ以上体重を増やしたら拙いのよ。

それにしても立派なラザニアね。耐熱皿にズツシリ詰まっついていて、表面はチーズの焦げとパリツとしたパスタ生地が少しだけ出ている。とりあえずリベではないけれど、早いところ口に入れたいものね。……姉さん、早く取り分けてくれないかしら。さつきは思わず唾を飲み込んでしまったけれど、姉さんに聞かれてないといいわね……。

あつ、このラザニアは……。姉さんから小皿に取り分けてもらったけど、パスタ生地の部分が見える。ベシヤメルの上に、ミートソースの赤、そしてパスタの緑、まさにイタリアのトリコロレね。流石は鳳翔さんと言ったところかしら。ま、これくらいの事は予想していたけれどね。リベ：たしかに私も嬉しかったけれど、『わく、この料理、イタリアの国旗と同じ色だあ』と騒ぐのは止めなさい。まつ、そんな事はともかく、冷えない内に食べないと。ちよつとお行儀が悪いかもしれないけれど、まずは大きく一口……。

ふう：流石は鳳翔さんというか、我が祖国の偉大さを改めて思い知らされたというか……。熱々のチーズの焦げた香ばしい香り、それとベシヤメルソースの濃厚でクリーミーな味、挽き肉の旨味と野菜の甘みがトマトの酸味とバツチり合ったミートソース、それに歯応えのある綺麗なパスタ、チーズのトク味と塩味、どれをとっても完璧だわ。特に、ミートソースの部分を少しだけつけて、ベシヤメルソースを絡めたパスタ生地は、もう最高だわね。たった一口の中に、クリーミーさや、酸味や旨味に甘味：そして最良の歯応え、これら全て含んだ最高の料理：流石は我がイタリアが誇るイタリア料理だけあるわ。

ちよつとニホンシユを飲んで口を休めたら、次の一口を楽しもうかしら。この日本の白ワイン、最初霧島に無理やり飲まれた時は驚いたけれど、今思えばあれは最高の出会いだったわね。イタリアの白ワインに負けなくらい素晴らしい香りですつきり

した味わい。この出会いを作ってくれた霧島には、今は感謝しているわ。今回のニホンシューは…はあ…これも素晴らしいニホンシューね。霧島が飲ませてくれるニホンシューもいいけれど、このニホンシューはあの時の物よりもフルーティーな甘さがあったて、それでいて雑味がないすつきりした味。チーズなどの濃い味に慣れていた舌が、あつという間に普通の状態に戻ったわ。これで再び、あのラザニアの味の感動を味わえる…。ま、悔しいけど、日本式の白ワインもたいしたものだわ。

それにしても…姉さんのイタリア料理は勿論美味しいけれど、このラザニアも甲乙つけがたいわね。特にこのベシヤメルのカリーミーな甘みが…太ると分かっていても、止められないわ。このベシヤメル…市販の物ではここまでカリーミーにならないから、鳳翔さんが自分で作っている筈よね。それにこのパスタ生地も…。フィットチーネやタリアツテレ辺りまでの太さのパスタなら、こういう緑色のパスタも市販されていると思うけれど、ラザニアまでになるとなかなか売っていない筈。これも鳳翔さんの手作りね…。私の周りでは、姉さんが一番料理好きだと思っていたけれど、上には上が居るという事ね。

姉さん…このラザニアが美味しい事は、私も認めるけれど、リベと同じように掻き込むようにして食べるのはちよつと…。それにリベ、貴方も口の周りに、ベシヤメルソースとミートソースがこびり付いているわ。…って、姉さん達、もう三回目のお代わりな

の？私がちよつと考え込みながら味わっていたら、いつのまに……。こうしてはいられないわ。これ程のイタリア料理を食べられる事なんて滅多にないし、この機会を逃したら次の機会が何時になるか分からない。こうなったら私も多少のお行儀は捨てて掻き込まないと、折角のラザニアがなくなってしまうわ。

## 鳳翔

今回の料理は、リットリオさんから色々聞いていましたので、それなりに自信を持ってお出し出来たのですが、やはり本場の子に受け入れてもらえるかどうか……これは少し心配していました。そのため、今回は私も少し注意してお座敷の様子を見ていたのですが、私の心配事は杞憂に終わったようです。リットリオさんとリベちゃん、最初からまるで赤城さんと加賀さんが乗り移ったかの如く食べ始めましたが、ローマさんはまるで味を確かめるかのように、じっくり味わいながら食べていました。

しかし今は、そのローマさんも食べる速度が一気にあがっていますね。日本酒を口に入れる速度も上がっていますし……満足してもらえたのだと思います。あつ……ビスマルクさん、本当に懲りませんね。少し前にお話を伺っていますが、ローマさんにちよつかいをかけたばかりに、お気に入りのお白ワインを一箱、金剛さんに没収されたのではない

ですか? どうなつても知りませんよ?

「あゝら、流石は地中海の引き籠もり姫様。貴方、最近食べ過ぎて太つたと言つていたのではなくつて? それなのに、こんなに太りそうな物を掻き込むように食べて…このままじゃ、重量が増えて低速戦艦と呼ばれる日も近いわよ! それとも…引き籠もり姫様は、出撃するつもりなんて、全く無いって事かしらね。」

「ぐつ…。うるさいわね。貴方もこれを食べてみれば分かるから。ま、大西洋の暴れん坊さんの退化した舌じゃ、この料理の素晴らしさが理解出来ないのかもしれないけれど…フンツ。」

「何ですつて! そこまで言うなら食べてやるわよつ! ん…あつ…美味い…。」

喧嘩を売りに行ったビスマルクさんでしたが、今回はローマさんに軍配が上がつたようです。ローマさんから差し出されたラザニアを一口食べたビスマルクさんでしたが、食べた瞬間に静かになつてしまいました。そしてそんなビスマルクさんの変わり様を、ローマさんが勝ち誇つたような表情で見えています。…しかしこれは…また面倒な事に巻き込まれそうですね…。このままビスマルクさんが黙つて引き下がるとは、とても思えないのですが。

「我が偉大なるイタリア料理の素晴らしさを分かつてくれたようね。貴方のような田舎者でもはつきり美味しさが理解出来たという事は…まあ、嬉しくはあるわね。」

「くっ…ほ…鳳翔さんっ！ちよつと酷くないかしら！今度は私達にも、美味しいドイツ料理を作つて欲しいわ！こつちだつて、Z1やZ3が美味しいドイツ料理を楽しみにしているのよっ！」

おそらくこうなるだろうな…というのは分かっていますでしたが、やはりこうなりましたか。まあ、私も最近プリンツオイゲンさんから、色々ドイツ料理の事は聞いていますので、たぶん大丈夫だとは思いますが、普段作りなれない外国の料理を作るというのは、私にも大変なですよ？もつとも、ビスマルクさんにそう言つても理解してもらえないという事は百も承知していますが。いずれにせよ、次は何かビスマルクさん達にも作つてあげないと駄目なようですね。これからしばらく忙しくなりそうです。

ガラツ

「Hey! 鳳翔。リットリオから今日はラザニアをorderしたと聞いて、私も来たデス。Oh!これがそのラザニアですね。早速いただきまゝす。ウンウ…まあ、これもdeliciousデスネ。」

「金剛さん、金剛さん、このラザニア凄く美味しいでしょ？リベもびつくりしたんですけど！」

「金剛さん、私は凄く美味しいと思つたのですけれど、あまり満足しなかつたのですか？」



「フンツ、どうせイギリス娘に我が祖国の偉大なる味が分かる筈がないわ……」

リットリオさん、金剛さんにも今日の料理の話をしていたのですか……。いえ、久しぶりに自分が料理した以外のイタリア料理が食べられるのが嬉しいというのは理解出来ますが……。それに金剛さんも、わざわざ一つの料理を味見するだけのために、私のお店に邪魔をしに来るというのも珍しいですね……。それに今回のラザニア、あの辛口のローマさんにも褒められた味ですから、私も自信を持っていたのですが……。以前カレーを金剛さんに作ってあげた時のように、わざと低い評価を下した……。という気もしましたが、金剛さんの表情を見ますと、どうもわざとやっている様には思えません。あの顔は、心の底から『まあ、こんなところか……』と思っている顔です。これは私も少し気になりますね。

「金剛さん、その……今回のラザニアは美味しいと自信を持っていたのですが、駄目だったですか？」

「ん・A::Ah::鳳翔、あまり気にしなくていいネ。偶々私は、これよりも美味しいラザニアを知っているだけデース。このラザニアも美味しかったネ。」

これよりも美味しいラザニアですか……。そう言われると私も気になりますね。後学のために是非それを食べてみたいですし……何処で食べられるか、金剛さんが素直に教えてくれると良いのですが……。

「金剛さん、金剛さん、これよりも美味しいラザニアあるの？ねえねえ、リベに教えてよ！」

あらあら、リベちゃんに先を越されましたね。しかしある意味リベちゃんが質問をした方が、金剛さんも素直に教えてくれそうですね、丁度良かったのかもしれないですね。

「Oh：リベツチオ、残念ながら今はもう食べられないデス。そんな暇もなさそうネ。」

今は食べられなくて、作る暇も今はない：という事は、どこか今流行っているレストランで、昔は特別に作ってもらえた：という事ですか。残念ですね…。

「金剛さん、そんなに美味しかったのですか。そんなに美味しいラザニアなら、リットリオも一度食べてみたかったですね。いつ頃食べたのですか？ですが、今もやっているレストランテナなら、リットリオも一度行ってみたいですね。」

たしかに今は食べられなくても、そのレストランがやっているのであれば、その味は間違いなく美味しいでしょうね。私も今度あの人と一緒に行ってみたいかもしれません。それにしても金剛さん：流石にこういう情報はたくさん持っていますね…。

「What? レストランじゃないネ。あれはまだ昔、提督がNew faceだった時代ネ。私と三笠のBB Aのために、提督が作ってくれたラザニアです。あれはLO VEというスパイスがたっぷり入った、最高のラザニアでしたネ。Oh！ 鳳翔、

眉間に皺が寄っていますネ。But、あれはまだ提督が鳳翔と会う前の事ネ！鳳翔と提督よりも、私と提督の仲の方がながくいですから、これは仕方のない事デース！」

…なるほど、それは確かに金剛さんにとっては最高の料理だったでしょうね…。以前金剛さんが聞かせてくれた惚気話の時の料理ですか。という事は、あの人が三笠様にしごかれていた時代という事ですね…。まあ、金剛さんだけにではなく、三笠様にも食べさせているという事は、金剛さんが妄想しているような話ではないという事は『断言』出来ませんが、それを勝手に綺麗な思い出し書き換えて妄想している金剛さんには、本当に困ったものですね…。いえ、正直に言いますと、かなり腹が立っている事は否定できませんが…。やはりこれは、今度あの人に是が非でも『私のために』料理を作ってもらわないといけませんね…。

## 第七三話 妙高とふろふき大根

フアアア：流石に昨日、あれだけ飲みますと少し寝ただけでは疲れが取れませんか。  
一昨日は私のお店で空母娘達のクリスマス会があり、今年も盛況でした。そして昨日もクリスマス会が入っていて、昨日は戦艦娘達が私のお店で大騒ぎ：特に昨日は、私まで金剛さんにお酒を飲まされてしまっています：二日酔いという訳ではありませんが、まだ疲労が残っているという自覚があります。

今日のお店：空母娘達は昨日も空母寮で騒いでいたようですし、重巡洋艦や軽巡洋艦、そして駆逐艦の子達もそれぞれの寮で大騒ぎだったようですから：流石に今日来店するお客さんは少なそうですね。私も今日の仕込みは少なめにしておいた方が良さそうです。また、今日は少し落ち着いて食べられる物や胃に負担のかからない物を多目に準備しておきましょうか。

そうですね：。ふろふき大根切りは、今日注文が多そうですから、これは少し多目に準備しておきましょう。また：炊き合わせなども注文が増えそうですからこれも：あとは：。とりあえず、しっかり火を入れなくてはいけない、ふろふき大根から下準備です。ふろふき大根とは、大根にしっかり火を入れた物に、味噌だれをかけた冬の定番

料理です。私のお店でも人気メニューの一つで、甘くした豆味噌ダレや、白味噌ダレ、そばろ入りの味噌ダレなど、様々な味噌ダレを上からかけて提供しています。

まず大根の準備ですね。この時期の大根は非常に立派ですから、これを3cm程の厚さに輪切ります。そして少し厚めに皮の部分をかずら剥きします。更に縁を面取りしたら：後は火の通りを良くするために、皿に置いた時に下側になる片面だけに十字型に隠し包丁を入れておきましょう。これを昆布と一緒にコトコト煮れば大根の部分はOKですね。

それでは鍋の中に昆布と先程輪切りにして大根、そして大根がヒタヒタになるまで水を入れて火にかけます。後は一度煮立たせてから火を弱めて、時間をかけてじっくり大根に火が通るまで待つだけです。今の内にならからかける味噌だれも作ってしまいいましようか。まずは一番シンプルな豆味噌に味噌ダレですね。

豆味噌、砂糖、日本酒そして味噌を鍋に入れて、豆味噌を伸ばすようにヘラで掻き混ぜながら中火で火を入れます。そして少しだけ沸騰し始めましたら、鍋底が焦げないようにもう少し火を弱めて、ヘラを使って鍋底から掻き混ぜていきます。そしてこの状態で少し煮詰めれば：そろそろ大丈夫ですね。味噌ダレ全体にト口味が出てきましたから、この辺りで大丈夫です。

後は…そばろ味噌も準備しておきましょうか。ふろふき大根に合わせるのに、こちら

が好きな艦娘も居ますからね…。そぼろ味噌は鶏の挽肉を先程の味噌ダレに混ぜるような感じですが、こちらは豆味噌ではなく通常の味噌を使います。まずは鶏の挽肉をこま油でしっかりと炒めて、ここに清涼感を出すために生姜をすりおろした物を落とします。それではここに、先程の味噌ダレと同じように味噌、砂糖、日本酒そして味醂を入れて煮詰めましょうか。こちらでも大丈夫ですね。これでふろふおき大根の準備は完成です。後はお出しする時に、味噌ダレを使う場合は一番上から柚子の皮の千切りを散らせば色合いも楽しめると思います。

流石に今日はお客さんが少ないですね。正に祭りの後…という事なのでしようが、おそらく昨日は作戦中でクリスマス会自体に出られなかった艦娘、そしてクリスマス会には出席しても今日任務を控えており、それ程昨日の大騒ぎに参加しなかった艦娘が来ているだけですね。正規空母娘達に至っては、昨日・今日と作戦行動中だったため、空母寮のクリスマス会に参加していない雲龍さんと天城さんだけですか。

ガラッ

「こんばんは、鳳翔さん。今日は一人ですから、カウンターでいいですか？」

「あら、妙高さんではないですか。そちらのカウンター席にどうぞ。今日はどうしますか?」

珍しい事もあるものですね。重巡洋艦の妙高さん四姉妹は、それぞれの仲も良いですから、ほとんどの場合は四人揃って来店ですし、作戦中の場合でも二人一組ですから、一人で来店：などという事はこれまでほとんど無かったような気がします。それに昨日重巡洋艦寮であったと思われるクリスマス会にも妙高さん自身は参加している筈です：：まあ、妙高さん程になりますと、クリスマス会に参加しても大騒ぎには参加してないのでしょうかね。

「この店も、今日は静かですね：。いつもの賑やかな雰囲気も好きですが、昨日は重巡洋艦寮が少し賑やか過ぎましたから、こうやって落ち着ける雰囲気も良いですね。」

「あらあら、妙高さん。昨日の重巡洋艦寮はそんなに賑やかだったのですか?」

「ええ。那智や足柄も大騒ぎでしたし：途中からは静かになったのですが、今日は朝から引っくり返っていますよ。そういうえば、今日はお客さんが少ない気がするのですが、やはり何処も同じだったのでしょうか：」

そうですね：。昨日は私のお店で開催された戦艦娘達のクリスマス会も酷い有様でしたし：：分別のある戦艦娘でもあれでしたから、おそらく巡洋艦や駆逐艦寮でのクリスマス会も凄かったのでしょうか。今日の朝、寮の前に空の酒瓶がズラーツと並んでいた

空母寮は問題外ですが…。

「そうですね…やはり普段が大変ですから、こういう時くらいは羽目を外して遊びたいのでしようね。妙高さん、今日はどうぞされますか？お酒も飲みますか？」

「ええ、鳳翔さん。お酒もいただきますね。昨日は少し賑やかな雰囲気にも飲まれて、いつもより『少しだけ多目』に飲んでしまいました。もう大丈夫ですから飲みますね。そうですね…今日は私一人ですし…偶には新潟のお酒にします。参之越州、熱燗を。それと料理の方は…とりあえず、ふろふき大根をいただきますね。」

「分かりました、妙高さん。ふろふき大根の上ですが、豆味噌ダレとそぼろ味噌があるのですが、どちらにしますか？」

「あら…今日は両方あるのですか。どちらも捨てがたいですね…。鳳翔さん、申し訳ありませんが、皿を分けて両方出してもらえませんか？」

ふろふき大根を二つで、それぞれ別の味噌ダレを載せるのですね。それくらいはお安い御用です。たしかにどちらの味噌ダレで食べても、それぞれ違う美味しさがありますから、どちらも食べてみたいというのは分かります。おそらく妙高さんは、ふろふき大根を肴にして、今日は熱燗でゆつたりとした静かな時間を楽しもうとしているようですね。それでは、先に注文のあったお酒を熱燗…いえ、参之越州はあまり熱く燗するよりは、温い程度の方が良いですね…。少し温度を調整して熱燗にしたら、妙高さんに先に



出しておきましょう。後はふろふき大根ですね。

ふろふき大根を二つ取り出し、隠し包丁を入れた面が下になるように、それぞれ別の小皿に取り分けます。そして一方には通常の豆味噌から作った、色合いの濃い味噌ダレをかけて：最後に柚子の皮の千切りを散らして完成です。もう一方は、ふろふき大根の上から、そぼろ味噌をたっぷりかけて：こちらは生姜が入っていますから、柚子の皮を散らさずにそのまま出しましょう。

「妙高さん？ふろふき大根です。それではごゆっくり。」

### 重巡洋艦 妙高

やはりお酒を飲む時は、このように静かに飲むのが良いですね。いつもは足柄が近くで騒いでいますが、偶にはこのように一人で静かに飲む：こういう時があつても良いと思うのです。特に昨日は重巡洋艦寮のクリスマスパーティーに巻き込まれ、非常に騒がしかったですから、余計に今日、鳳翔さんのお店で飲む静かなお酒が美味しく感じられるのでしょうかね。私もあのような賑やかな催し事が嫌いではありませんが、やはり静かな雰囲気の方が好きですから。

フ…少し温かくなった日本酒が本当に良いですね。お猪口に半分程、温く燗された

日本酒を入れ、これを口に流し込み舌の上で転がす……。特に今日のような軽やかな味の日本酒の場合、温かく爛する事で口の中でフワツと味が花開く気分が味わえて、これだけでも嬉しくなってきました。これが那智や足柄そして羽黒が一緒ですと、こうやって私のペースで静かに飲むという訳には参りませんが、今日くらいは私の好きなように飲みましようか。とはいえ……今日の日本酒は温く爛をした物が最上の日本酒。折角爛をしてもらっている訳ですから、あまり長い時間をかけて冷めた物を飲むわけには参りませんし……私のペースを考えて日本酒のお代わりを出してもらわなくてはいけませんね。

「鳳翔さん、日本酒のお代わりをお願いします。一合徳利でよろしいですか？」

さて、美味しいお酒を楽しんだら、美味しい肴も楽しまないと……。ふろふき大根、これは私の大好きな酒の肴の一つです。この大根の上にサツと味噌ダレが乗った単純な料理ですが、味がシンプルな分、日本酒の味を邪魔せず、更に美味しく飲ませてくれる一品です。……やはり、鳳翔さんのお店のふろふき大根、綺麗な物ですね。一方の皿には、白い大根の上に、豆味噌で作られた濃い暗褐色の味噌ダレが乗り、更に黄色い美しい飾りが……これは柚子の皮ですね、見事な色の配色です。まずはこちらから頂きましょうか。

箸を大根に入れるとスーッと別れていく程、しっかりと火の入った大根。いえ……上からは分かりませんが、隠し包丁がしっかりと入っているのですね。隠し包丁の十字に

沿って1/4程度に切り分け一口大にしたら、味噌を乗せてそのまま口に…。ええ、やはりこれですね。大根の部分にはうっすらと旨味が入っていますが、大根の弱い甘みが感じられるシンプルなお味。そしてそれと対比するように味噌ダレは濃厚な甘みを含む味。口の中で広がる柚子の爽やかな香も、控えめではありますが良く合っていますね。更にこの味噌ダレの濃厚な甘さを堪能した舌を、再び日本酒で洗い落とす…。本当に良いですね。

那智でしたら、このような味の楽しさを分かってくれそうですが、あの子は日本酒よりも洋酒の方が好きですから、好みの酒の肴が少し違います。そして足柄は…このような落ち着いた味の物は嫌いではないと思いますが、年寄り臭いと考えて敬遠しているようです…羽黒もまだ私のような心境には辿り着いていませんから…結局、こういう物を楽しむ時は、私一人で楽しむしかないのですよね…。さて、色々考えながら楽しんでいましたら、あつという間にふろふき大根が一つ無くなつてしまいましたから、もう一皿の方もいただきましょうか。

「すいません鳳翔さん。日本酒…同じ物でお願いします。ええ、一合徳利で」

こちらでも美味しそうな一品ですね。先程とは異なり、そぼろ味噌がずっしり乗ったふろふき大根です。私の予想では、こちらは先程の豆味噌ダレとは異なり、挽肉の旨味が楽しめる筈。こちらでも早速いきましようか。ええ：やはりそうですね。こちらは挽肉の旨味：それと：これは生姜の味ですね：生姜の刺激が飽きを来させない素晴らしい味に仕上がっています。そしてこのそぼろ味噌もふろふき大根との相性がばっちりですね。こちらでも日本酒が進む素晴らしい味です。

さて：それでは軽くお酒と食事も楽しみましたし：もう少しお腹に貯まる物も注文しましょうか。：あつ、日本酒も無くなっていますから、こちらでも注文しなくてはいいませんね。たまにはこのように、誰にも邪魔されずに自分のペースで静かにお酒と料理を楽しむのも悪くないですね。

「鳳翔さん、そろそろ本格的に食べて飲もうと思いますので：焼き魚と：そうですね、炊き合わせもお願い出来ますか？それとお酒をもう一度、次も一合徳利でお願いします。」

## 鳳翔

やはり妙高さんは、このような落ち着いた味の料理が好きなようですね。普段、那智さん達を連れて来店する時は、那智さん達の好きそうな物を優先させていますが、妙高

さんが好んで食べるのは、このような落ち着いた味の物が多かったと思います。ですから今回のようにお一人で来店すると、こういう注文になるのでしょうか。とはいえ…お酒のペースがだいぶ早い様に思えるのですが…。それに今度の注文を通しますと、この時点で…えっ？もう四合になっていませんか？これから本格的に…なんて言っていますか…。

とはいえ、妙高さんの言動はしつかりしていますし、まったく顔にも出ていません。私も普段は四姉妹で来る事が多かったため、妙高さんが一人でどれだけ飲んでいたのかあまり把握していなかったのですが…相当いける口だったのですね。まあ、妙高さん程の方でしたら、自分を見失う程酒に溺れるような事はないでしょうし、自分の限界も理解しているでしょうから、問題はないと思いますか…。

ガラツ

あら…加古さんと古鷹さんですか。たしかこの二人は…特に昨日・今日と作戦中ではなかったと思いますので、昨日の重巡洋艦寮でのクリスマス会に参加していると思いますが、既に完全回復して私の店に来たようですね。あらっ？扉を開けた状態で固まっていますか、どうしたのでしょうかね…。

「いらっしやいませ、加古さん、古鷹さん。入り口で立ち止まって、どうしたのですか？」  
「あつ…その…鳳翔さん。ちよつと店間違えたみたいだから、あたし帰るよ。古鷹も…

い……急いで帰ろうぜ。」

「ほ……鳳翔さん、すいません。ちよつと店間違えたみたいです。妙高さん……また今度です。」

一体お二人ともどうしたのでしょうか……。何やら妙高さんの姿を見て固まっているようで、まるで妙高さんから逃げるような素振りをしています……。

「あら、加古さんに古鷹さん……。折角ですから、私と一緒に飲みませんか？今日は那智達も居ないので、そろそろ話し相手が欲しいと思つていた所です……。さあ、どうぞこちらへ。」

妙高さんの言葉に二人ともビクツとしていますね。何やら……蛇に睨まれた蛙……という言葉が思い浮かびそうな挙動ですが……何かあったのでしょうか。しかし加古さんも古鷹さんも……その……観念したような表情で妙高さんの横に座りました。

「鳳翔さん。二人来ましたので、お酒を追加してもらえますか。何度も注文するのは面倒です……次は冷で良いですから、一升瓶をお願いします。」

「みよ……妙高さん……あたし、そんなに飲まないよ。古鷹もそんなに飲まないよな？な？」

「え……ええ……そうです！私もそんなに飲みませんから……食事だけでいいです。」

「お二人とも、何を言っているのですか……。昨日のパーティーでは仲良く一緒に飲んではいませんか？さあ、今日も一緒に飲みましょうね。」

私も…なんとなく事情が分かってきましたよ。おそらく、昨日の重巡洋艦寮でのクリスマスパーティー、妙高さんが加古さん達と一緒に飲んでいて…お二人を酔い潰したのでしょうね…。そしてお二人の反応を考えると、犠牲になったのはお二人だけではない…という事なのでしょう。妙高さんも、普段非常に物静かな雰囲気がありますが、有無を言わせない雰囲気もありますので…おそらく、妙高さんにお酒を勧められて断りきれずに…なのだと思います。ここは私の方から助け船を出すしかないですね。

「まあまあ、妙高さん。お二人とも昨日たくさん飲んだばかりのようですから、今日は少し食事を中心に楽しみたいみたいでしょうし…。」

「あつ、そうでしたね鳳翔さん。加古さん古鷹さん、申し訳ありません。たしかに昨日の今日ですから、一升瓶は多すぎましたね。鳳翔さん、四合瓶を二本お願いしますね。」

その…本質的にはほとんど変わっていないような気もするのですが…。妙高さんの満面の笑みに加古さんも古鷹さんも俯いて諦めたような表情をしています。どうやら…昨日の重巡洋艦寮のクリスマスパーティー、大変な会だったようですね。今日、妙高さん以外の重巡洋艦娘が一人もこの店に来ていないのは…全員妙高さんに酔い潰されて…二日酔いに苦しんでいるという事ですか。本人にはまったく悪気はないのだと思います…重巡洋艦寮では相当恐れられているのでしょうか。

## 外伝12 提督のすき焼

年末

鎮守府司令部 司令室 提督

今年もあと僅か……幸いな事に大きな負け戦もなく、有利な状況で今年も乗り切ることが出来たようだ。俺も今日が仕事納めでしばらく休暇だから、今からもう一頑張りするか。そういえば、先日京都で会った海軍大臣のあいつも、来年の年始は官舎でのんびり過ごすと言っていたが、俺も来年こそそのんびり過ごしたいもんだ。とはいえ……今年も年始挨拶とか言つて、色々と押しかけて来そうだよな……まあ、華やかで良いんだが……

「Hey! 提督。今年の水雷戦隊を働かせすぎネ。年末・年始に休暇を出してあげてください。」

ほお、金剛の奴気が利くな。たしかに、今年も輸送任務などで水雷戦隊を酷使しすぎた感があるな。いくら精強な我が水雷戦隊と言つても、この機会にしばらく休暇を与えた方が良さそうだ。情報部にも、現在深海棲艦が活発に活動しているという情報は入っていないようだし、まとめて休暇を出してやるか……。



「そうだな…金剛。流石に今年は水雷戦隊を使いすぎているかもしれない…。休暇の許可を出すから、お前から伝えておいてくれ。」

「分かったネ。でも提督うゝ、折角休暇を出すのはいいけどサゝ、ついでに何処か暖かい所に行かせてあげるネ。」

ん…たしかに、この時期本土はどうしても冷えているからな…。折角の休暇だし、暖かい所でノンビリしてもらう方が良いのは確かだな。まあ、阿武隈達は寒い所の方が好きなのかもしれないが…。いずれにせよ、鎮守府からの外出許可も出してやれ…という事だな。金剛も俺の秘書艦になって長いだけあって、この種の事には本当に気が利くよな…。

「分かった…金剛。ついでに鎮守府からの外出許可も出してやれ。あと…そうだな。今年には本当に水雷戦隊には頑張ってもらったから、どこか遊びに行く場所も確保してやつてくれ。頼んだぞ。」

「了解デウス。後は私に任せてくだサゝイ！」

さて…金剛も水雷戦隊の所に行ったようだし、俺も残っている仕事を片付けるか。あと一頑張りだな。

鎮守府内 某所 加賀

「Hey! 加賀。バタバタしてマゝスけど、どうしたデスか?」

…金剛さんですか。今年は空母寮でもお節料理の準備をしないといけないから、色々私達空母は忙しいのだけれど…。流石に今年の年始のように、お母さんの家に居座る…というのは今回出来ないし、今年のようにお母さんの怒りに触れて、水雷戦隊の訓練に叩き込まれるのも…勘弁して欲しいわね。

「これから空母寮でお節料理の準備がありますので…。金剛さん達は何もしないのですか?」

「What!?! 加賀達はお節料理を自分達で作るのデゝスか? 私は作らないネ。提督の家でお節料理を食べさせてもらいマゝス。」

金剛さん…本当に懲りないわね。ま、金剛さんは上手に逃げたようだけれど、比叡さん達は私達と一緒に大変な目に合っているのよ?

「金剛さん…懲りませんね。今度こそ鳳翔さんに、水雷戦隊の訓練に連れて行かれるわよ。」

「チツ、チツ。加賀? この私が、何もreadyしていないとも思っているデゝスか? そんな事はもう想定済みデゝス。」

…なるほど。今年の年始の反省を活かして何か準備をしているという事ね。だとす

ると…私達空母もこれに乗つかる方が楽かもしれません…。問題は、金剛さんが何を準備しているか?という事ね…。

「金剛さん…出来ればその準備を教えて欲しいのだけれど…」

「Oh…加賀も興味ありませんか?まあ、イイネ。赤城や加賀とも長い付き合いだから、教えてあげるネ。来年は…水雷戦隊は新年に鎮守府に居ないデウス!だから、鳳翔も水雷戦隊を呼べないネ。」

水雷戦隊が居ない?どういう事?そういえば…さつき第二水雷戦隊の子達が嬉しそうに長期遠征の支度をしていたわ。ひよつとしてこの事と関係があるのでしようか…。

「金剛さん、水雷戦隊は本当に新年には鎮守府に居ないのね…」

「Y e e s ! 加賀。提督を説得して水雷戦隊には休みを出してあげたネ。それで私  
が、今年一年頑張った水雷戦隊の休暇をアレンジしてあげたデウス。ですから、新年  
には神通達はラバウル、能代達はレイテ、矢矧達は…初霜を除いて沖繩で海水浴ネ。つ  
いでに阿武隈達も幌筵デウスし、那珂や川内達もトラックに送り出してやったデウス。  
H e y ! 加賀?それでも、今から御節料理を作りますか?」

…御節料理の準備は中止ね。早速、赤城さん達にも伝えないと。とりあえず五航戦を  
今から買物に行かせて、すき焼の準備をさせるべきね…。

「金剛さん…どうやら私達、今回は仲良くやれそうね。」

「E x a c t l y ! 加賀。加賀達は鳳翔の所でノンビリする。私は提督とノンビリする。お互いに目的は違うけれど、やりたい事は一緒ネ。」

「どうやら、今回は金剛さん達と共同戦線が張れそうね。今年の新年はお互いにバラバラに動いていたけれど…来年は良い寝正月が送れそうです。…やりました。」

新年（一月二日）

鎮守府内 提督用官舎 鳳翔

「H e y ! 提督うゝ。H a p p y N e w Y e a r デゝス。今年もs i s t e r 達を連れて、c u t e な私が挨拶に来たネ。」

「ああ、金剛か。それに比叡に榛名に霧島もよく来たな。相変わらず、お前達の着物姿は華やかでいいな。折角だからあがつてくか？」

「あなた！金剛さん達が来ても、家には上げないと約束したではありませんか!?!既に赤城さん達まで上がりこんでいますし、また去年と同じになりますよ！」

「本当にこの人にも困ったものです。昨年と同じように、正規空母の馬鹿娘達は一月二日にお年始の挨拶に来ました。そしてこれも去年と同じようにすき焼の準備を持って来ました。私は昨年の事がありましたので、馬鹿娘達を家に上げないつもりでしたが、

赤城さんや加賀さんの涙目に同情してしまったこの人が家にあげてしまい…既に炬燵を一つ占領中です。まあ、この人が女性の涙に弱い事は知っていますので、半分諦めていました…。

しかし…金剛さん達については、うちの馬鹿娘達とは事情が異なります。赤城さん達はせいぜい寝正月のため…だと私も知っていますが、金剛さんの目的はこの人の側にいる事です。ですから、流石に金剛さん達を簡単に家に上げる訳には行きません。

「あ…ああ…でもな、鳳翔。金剛達もこんなに綺麗に着飾って…(あなた!)…あ…うん、すまん。金剛悪いが、今年はその…な。」

「ううう…提督うゝ、酷いネ…。折角提督と一緒にお酒が飲めるように、提督が好きな日本酒やおつまみも持ってきたのに、入れてもらえないなんてあんまりデウス。…私や比叡もそうだけど、榛名や霧島も悲しそうネ…(榛名、霧島、練習通り泣き真似をするデウス。)」

「提督…榛名は…榛名は大丈夫…ですけど…一緒にお酒が飲みたかったです…グスツ」  
「霧島も残念です…ウ…ウウウ」

金剛さん…やつてくれましたね…。金剛さんの涙でしたら、うちの人も普段よく嘘泣きをされているようなので、最近はかなり確率で見破っているようですから問題なかったと思います。しかし榛名さんや霧島さんに自分の代わりに泣かせるとは…私も

予想していませんでした。うちの人も、榛名さんや霧島さんの涙を見て、流石に罪悪感を感じてしまったようで、私の方をチラチラ見てきます。…今回は、金剛さんにままとやれましたね。仕方ありません。

「あなた…色々と準備もしてきているようですし、榛名さん達も楽しみにしてきたようですから…あがつてもらいましょうか？」

「あ…ああ、そうだな。金剛、あがつていくか？それと比叡に榛名、霧島もよく来てくれた。折角だからあがつていきなさい。」

「Y e e s！ 提督うゝ。今年もよろしくお願いしまゝす！」

…金剛さん、満面の笑みですね…。しかしそうは問屋が卸しません。今の内に神通さんに連絡して、夜には迎えに来てもらおうように頼んでおきましょう。あら？金剛さんがニヤニヤしながら小声で私に話しかけてきましたね。

「H e y！ 鳳翔。神通達は今頃、南の島でバカンス中ね。それに他の水雷戦隊も休暇中デース。」

…金剛さん。今年は相当準備してきましたね。これは私もかなりの覚悟を持って臨まなくてははいけなさそうです。とりあえず今年は、完全にうちの人の横に陣取って、金剛さんからは目を離さない必要がありそうですね…。

## 提督用官舎 提督

どうしてこうなったんだ…。晴れ着姿の金剛姉妹に空母娘、それに鳳翔。周り全部華ばかりで華やかな新年が楽しめると思っただが…金剛を除いた比叡と榛名それに霧島は、空母娘達が転がっている炬燵に直行…。結果的に俺の居る炬燵には鳳翔と金剛だけかよ…。しかも鳳翔と金剛が俺の両サイドをがちり固めた挙句、俺を挟んで厭味の応酬…。

「H e y ! 提督うゝ。たしかに鳳翔も綺麗ネ。B u t、いつも同じ花を見ていたら、どんなに綺麗な花でも見飽きるデース。ですから、今日は私から目を離したらN oなんだからネ!もつと私の方を見るデース。」

「あなた?綺麗な花には毒があると言います。特に金剛さんは綺麗な花かもしれないませんが、棘と毒を一杯持っているようですから、あなたにとって扱い慣れている私の方を見ていた方がよろしいのでは?」

さつきからずつとこんな感じで、俺の気が休まる時がないんだが…。おかげで俺はどつちを向く事も出来んし、一方を向いたらもう片方も見ないと喧嘩になる…勘弁してくれよ。俺はもうちよつと気楽に酒が飲みたいだけなのにな…。仕方ない…もう少し飲むか…。

「あなた？こんな年を取った古女房のお酒では、あまり楽しめないかもしれませんが…。そつちの金剛さんはずっと年増ですから…。私のお酌で我慢してくださいね？」

「な〜に言ってるネ。私はまだまだ若いデ〜ス。Hey! 提督う。偶にはいつもの見飽きた女とは違うcuteな私がお酌をしてあげるデ〜ス。」

お前等…俺の貴重な正月休みの休暇を台無しにする気か！だからといって、ここで怒つても余計に事態は悪化するだけだからな…。なんとか穏便に逃げ切る方法を考えなければな…。昔、まだ俺が新任の少尉の頃に、指導艦だった三笠がよく言っていたが、『柔軟な思考と危機回避は優秀な指揮官の必須能力』だからな…。まさか、こんな時にこの言葉を思い出す事になるとは思わなかったがな…。…よしっ！これで行くか。

「…一人ともそろそろ腹が減ってこないか？俺はさつきから酒が多かったから、そろそろ何か腹に入りたいんだが…。そこでだ、今日は折角だから、俺がお前達にすき焼を作ってやろうと思うんだが、どうだ？」

「えっ？あなたが作ってくれるのですか？本当によろしいのですか？その…勿論嬉しいです。」

「Yeah! 何年ぶりになるかforgetしま〜したけど、今日は久しぶりに提督の料理が食べられるデ〜ス！勿論、私も大歓迎デ〜ス！」

よしっ…まずはこれで、準備のためという事でこの機雷原から脱出出来るし、時間も



稼げるな。それに…すき焼なら俺もちょうどこの間の京都出張の時、仕事の後に行った座敷で、海軍大臣のあいつと芸者さんに作り方を教えてもらったばかりだから、なんとかなるだろう。ん？赤城達もこつちを見て物欲しそうな顔をしているけど、今回は止めておけ。どう考えてもこつちの炬燵に来たら、お前達も大変な事になるぞ。

あれ？すきやき鍋って何処にあつたかな…。それに卓上ガス台は…。あつ、ネギも豆腐も白菜もそのままか…。ま、あいつ等呼んで準備してもらえばいいか。

「おい、鳳翔。すき焼鍋どこだ？出してくれるか？あと白菜と椎茸を切ってくれ。それと金剛、悪いがネギと豆腐、それと糸こんにやくの準備をしてくれ。」

提督用官舎 鳳翔

まさかあの人がすき焼を作ってくれるとは思っていませんでした。とはいえ…準備に行つたと思つたら、結局呼び出されましたね。まあ、普段台所に入らないあの人ですから、台所の何処に何があるかを知っているとは思えませんから、予想はし

ていましたが。とはいえ、今日はその人が手料理を食べさせてくれる訳ですから、私も嬉しいですね。

あらあら金剛さんまで呼び出されましたか。あの人は金剛さんにネギや豆腐を切らせるようですが…一体あの人が、本当に自分で料理をするつもりなのでしょうか…。おそらくあの人の頭の中では、自分で料理をしていると思つているようですが…困つたものです。とはいえ、金剛さんも嬉しそうに台所に入ってきましたね。さつきまで私と角を突き合わせて厭味の応酬をしていた筈なのですが、いつの間にか私も金剛さんもあの様に懐柔されてしまった…という事ですか。こういう所は、流石にこの鎮守府の司令官職をしているだけあって、上手といえますか…私もそうですし金剛さんでも適わないですね。

はあ…結局あの人は私達に指示だけして、赤城さん達が持ってきた肉の包みとお皿だけを持って炬燵の所に戻つてしまいました。これには、私も金剛さんも苦笑いをするしかありません。

「Hey、鳳翔…。いつの間にか、私達が料理する事になってしまつています。提督に騙された気がします。」

「本当ですね…金剛さん。あの人は、これでも自分が料理をしていると思つているのでしようけどね…」

「鳳翔も、毎日提督の世話で大変ネ……」

「金剛さんも、毎日あの人の世話で大変そうですね……」

なんだかすっかり金剛さんと意気投合してしまいました。こればかりはお互いに、家庭と職場であの人に苦勞させられていますから、共通の認識のようですね。さて……私の方も道具や調味料は全て準備して具材も切り終わりましたし、金剛さんも具材を切り終わって皿に載せ終わったようですから、そろそろ私達も戻りましょうか。

「あなた（提督う）、全て準備出来ましたよ（ネ）。それではお願いします（マゝス）。」  
「おお、悪いな二人とも。後は俺に任せておけ。」

### 提督用官舎 提督

よし、準備も出来たし早速作るか。まずは……すき焼鍋を暖めないといけなかったな。よしつ、こんな所か。そしたらまずは、牛脂を全面に塗るように溶かして……こんな感じか？それで……たしかあの芸者さんは『最初に牛肉だけで食べてください』なんて言っていたな。鳳翔がいつも作ってくれるすき焼とは違う気がするが、教えてもらったとおりやるか。

とりあえず……牛肉をしっかりと広げるようにして……最初だから三枚程焼けば良いだろ

うな。よし：肉の色が少し変わってきたからひっくり返して：まだ少し赤身が残っているが、この辺りで良いかな…。砂糖をしっかりと肉に塗すように入れて：よし！ここで醤油をかけて更に少しだけ日本酒を…。お、醤油と日本酒に砂糖が良い感じで溶けて、肉の上で細かい泡を作りながら沸騰しているな。こりや美味そうだ。

「おい二人とも、とりあえず肉が焼けたから食べてみるよ。美味しい筈だぞ。」

まずは鳳翔の卵が入っている皿と金剛の皿に一枚ずつ入れて：俺も一枚食べてみるか。鳳翔も金剛も嬉しそうに食べてるな。どうやら味の方は大丈夫だったようだな。俺も自分の分を：ありや：肉がちぎれてしまったぞ。肉が丁度真つ二つになってしまったし：鳳翔達も美味しそうに食べてるから、先にこれもあいつ等に食べさせてやるか。

「おい、鳳翔。先にこれも食べさせてやる。口空ける：ほい。こつちは金剛にやるか：ほれ、お前も口空ける。」

：なんだか雛鳥の親になった気分だな。二人とも最初は驚いたみたいだが、嬉しそうに口空けて俺の方を向きやがった。さっきまで厭味の応酬をしていたこいつらも、こういう時は別人のように可愛く見えるんだよな…。

さて次の肉も焼くか…。たしか教えてもらった作り方だと、しっかりと肉を楽しんでから、野菜を入れて再び砂糖と醤油、それと日本酒で味を整えてから煮れば良かったんだ

よな。…どれどれ、俺も一口食べてみるか。おつ、少し噛んだだけで簡単に肉が千切れるな…これ程柔らかい肉とは思わなかった…赤城達、結構良い肉を買ってきてくれたんだな。味も…うん、しつかりしてる。少し甘目かもしれないが、この間食べさせてもらった味に近いんじゃないか？俺の料理の腕もなかなかのものかもしれない。鳳翔も金剛も、俺が家庭では駄目人間だと思ってる節があつたからな…多少はこれで見直しただろう。

提督用官舎 瑞鶴

提督さん…やっぱり凄いよ。あの修羅場を見事に切り抜けるんだから、本当に感心するよね…。瑞鶴達はこっちの炬燵で空気のように存在感を消して、あつちの炬燵でのお母さんと金剛さんの厭味の応酬を聞いてたけど…あの厭味の一言一言に肝を冷していたんだよね。でも提督さんは、あの厭味の応酬の中を平然としてお酒飲んでるし、しかも『すき焼を作つてやる』なんて言つて、主導権まで取り戻してるんだよね…瑞鶴ではとても真似出来ないな…というか真似したくないけど。

でも提督さん、『すき焼を作つてやる』なんて言つていたけど、結局準備してたのお母さんと金剛さんだよ…。翔鶴姉と加賀先輩はそれを見て『流星は提督…。こういう事

の差配はお手の物ですね』とか『わざと自分が駄目な所を見せることで、共通の話題を与えて仲直りさせるとは：流石に私も驚きました』なんて言っていたけど、あれズルイやり方だよな？一緒に炬燵に居る榛名さんや霧島さんも、金剛さんが鳳翔さんと仲良く台所に立っている姿を見て驚いていたけど、瑞鶴だって驚いたよ…。

それに提督さんが料理している姿なんて初めて見たかな。提督さん：あんなに手際よくすき焼作れるなんて知らなかったから、ちよつと驚いたかも…。瑞鶴も提督さんの作ったすき焼食べたいけど、流石にあの炬燵に行く訳には行かないし…というか、あの炬燵で食事なんて怖くて出来ないよ。赤城先輩や加賀先輩だって食べたそうにしていただけ、怖くて行けないようだしね…。

でも提督さん：今時、あれは無いと瑞鶴は思うんだよね…。お母さんと金剛さんの口に直接お肉を入れてあげたのは：見ている瑞鶴の方が恥ずかしかったよ。もつとも飛龍先輩や蒼龍先輩は『提督やるじゃん』なんて言っていたけどさ。お母さんも恥ずかしそうにしていたしね。あゝあ、瑞鶴にも料理を作ってくれる素敵な人が来てくれないかな…と思うよ。

「五航戦…こつちもすき焼を作るわよ。準備しなさい。」

現実には厳しいよね…。雲龍達が来たから、そろそろ雑用から解放されると思っていたんだけど、結局瑞鶴達が作る事になりそうだし…。ま、ここで揉めるよりもチャッ

チャツと作つて瑞鶴もすき焼食べよつと。

「榛名さん、霧島さん手伝つてくれる？それと葛城、あんたも来なさい。」

提督用官舎 鳳翔

うちの人…思っていたよりも上手ですね。なんといえますか…味付けが凄く上手な気がします。まさか、ここまで上手に作るとは思っていませんでした。なんと言いますか、少し甘目なのですが、しっかりとした甘辛さとコクがあり、尚且つ味が濃すぎない…絶妙なバランスです…大した物ですね。あの人は家事は全然駄目だと思つていましたが、今回は私も見直しました。ただ…いきなりあの人に肉を口の中に直接入れられた時は驚きましたよ。金剛さんも目を白黒させていましたが、この年になってこのような事をされると…嬉しいのですが、恥ずかしいという気持ちもあります。赤城さん達も見ていたようですし…。

しかし…ちよつと気になる点もありますね。うちの人、どうして関西風のすき焼の作り方を知っているのでしょうか。私が作るすき焼は関東風ですし、あの人も若い頃は横須賀鎮守府や海軍省勤務が多かったと思いますので、関東風のすき焼だと思つていたのですが…。そういうえば、準備の時も『割り下を用意するように』と言つていませんでし

たから、少し気にはなつていたのですが……まさかここまで見事に関西風のすき焼を作るとは思いませんでした。おそらく若い頃に何処かで作り方を聞いていたのでしょね。

あら……野菜も美味しそうに煮えてきましたね。ここからは関東風だろうと関西風だろうとあまり変わらないと思います。……いえ、割り下を使わずに砂糖、醤油、日本酒だけで白菜などから出てくる水分を考えて味を整えていますから、あの人の腕に全て掛かつていましたね。いずれにせよ、私も金剛さんも今日は本当に楽しい時間を過ごす事が出来ました。隣の炬燵で指を啜えてこちらの様子を伺っている赤城さん達には申し訳ありませんが、こればかりは譲れないですね。貴方達はここまでずっと寝正月を楽しんでいたのですから、今日は自分達ですき焼を作ってくださいね。それにしても……金剛さんと仲良く鍋を囲む日が来るとは思いませんでしたね……。

ピンポン

あら……こんな時間に来客でしょうか。ほとんどの艦娘は昨日の内に年始挨拶に来ていますから、今日……そしてこんな時間に来る子は居ないと思うのですが……。

「鳳翔、悪いが出てやってくれ……しかし……こんな時間に誰だろうな。」

分かりました。ちよつと行って来ますね、あなた。

提督用官舎 金剛



今年は運が良い年になりそうデウス。まさか提督が私のためにすき焼を作ってくれ  
るとは思ってもいなかったネ。それにあのすき焼、とても美味しかったデウス。肉は少  
し噛んだだけで溶けるような柔らかさで、少し甘目だけどコクのある味、もう最高ネ！  
野菜や豆腐もそうでしたけど、今回のすき焼は、全部提督が味付けをしてくれたデ  
ウス。やっぱり提督の料理は美味しいネ。

それに何といつても、今回は提督が直接私にお肉を食べさせてくれたネ。一瞬 *sur  
prise* でしたけど、肉が口の中に入ってから、味と一緒にジワジワ嬉しさがこみ上  
げてきたデウス。鳳翔も同じ事をしてもらっていまうしたけど、今回だけは大目に見て  
あげるデウス。私は寛大な女ネ。

それにしても…こんな時間に来客ですか。珍しい事もあるですネ。ん？何人か分  
かりませんが、鳳翔以外の足音も入ってきたネ。But、この部屋は空母娘と私達金  
剛姉妹だけで一杯デウス。それに炬燵も、私達が居る炬燵しか空いてないネ。これ以  
上、お邪魔虫はいらないデウス…。

スーッ

「小娘、本当に全然変わっていないね。なに坊やにしがみついているんだい。それに坊  
や…小娘にくつつかれてなにを惚けた顔しているんだい。…こんなに綺麗どころばか

り集めて、随分と偉くなったもんだね……」

Noo:…三笠様、何しに来たネ。それに…朝日様と敷島のBB Aまで一緒ネ。朝日様は特に問題ないけどサ、三笠様は横須賀鎮守府の爺の世話をしなくていいデスカ？ それに敷島のBB Aは海軍大臣の世話をほつたらかして、why呉まで来てるネ。

「提督…それに金剛久しぶりです。金剛は相変わらずですね。提督？ 鳳翔とは仲良くやっているのですか？ あまり女性を泣かせてはいけませんよ。今日は久しぶりに皆さんの顔を見に来たのですが…提督も金剛も、私と会えてあまり嬉しそうではありませんね。」

「…敷島様、正月の間は海軍大臣の所に居ると思っていたので、少し驚いているだけです。別に敷島様を歓迎していないなど…そんな事はありません。それに…三笠、来るなら連絡くらいしてくれよ…。朝日も久しぶりだな。」

「提督う、折角提督がすき焼を作ってくれたのに、三笠様達が来たら料理が楽しめないネ。早く帰ってもらった方がいいデース。」

ゴツン

「痛いネ、BB A。もう昔のように小娘じゃないデース。私は、この呉鎮守府の秘書艦ネ！」

「小娘はいつまで経っても小娘さね。ん、そのすき焼は坊やが作ったのかい？ どれどれ

…ん、なかなか美味しいじゃないか。坊や、何処でこんな作り方覚えたんだい。」

「おつ、三笠でも美味しいと思うか？俺もなかなかやるだろ？これはな、この間の京都出張の時に、海軍大臣のあいつと一緒に行った座敷で、芸者の子に作り方を教えてもらっあつ。」

提督：完璧に失言デース。一瞬で鳳翔の眉間に皺がよつたネ。それに：海軍大臣も可哀想デース。提督と一緒に芸者遊びをしていた事がばれたから、間違いなく敷島のBBAに怒られるネ。

「提督：少し電話をお借りしますね。いえ：ちよつとうちの人と話したいだけですから…。」

「鳳翔、とりあえず一発こいつを殴っておけつて。」

「坊や…相変わらずだね…。脇が甘いよ。」

敷島のBBAは静かに怒って電話のところに行きましたし、朝日様は鳳翔を煽つてます。それに三笠様はニヤニヤして提督をからかっているネ。本当に性質が悪いBB A達ばかりデース。ん？赤城達は知らない間に別室に逃げたネ。鳳翔：怒りたいのは分かるけどサ、今怒つたら、ますますこのBBA達にからかわれマース：今は我慢するしかないネ。

「Hey! 鳳翔。怒ってるのは分かるけどサ、今は我慢しておいた方がいいネ。B

B A 達は鳳翔が怒り出すのをワクワクして待つているデウス。このB B A 達が帰ったら、私も鳳翔と一緒に提督を怒ってあげるネ。」

「は…はあ。いえ…この人の悪癖は知ってましたから、それ程怒ってる訳でないのですが…。あなた？ 次の出張は私も同行しますからね。」

…鳳翔はやっぱ少し怒ってるネ。B u t 提督、今回は自業自得デウス。少し反省した方がいいネ。O h…隣の部屋から敷島のB B A の怒声が聞こえてきましたネ。電話越しとはいえ、海軍大臣も大変ネ。それにしても…鳳翔も面白い事考えましたネ。私も提督の出張にはこれから同行させてもらおうデウス。今年も楽しい一年になりそうネ！

## 第七四話 夕雲とフーカデンビーフ

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

「巻雲は、今日は折角来たので、煮魚が食べたいですっ！……でも焼き魚もいいですよ  
ねえ。」

「巻雲姉さん何言ってるんだ？折角だから長波は炒飯食べたいなあ。」

「秋雲は牛丼が良いんだけどねえ。」

(コホンツ)

今日は珍しい組み合わせのお客さんが来店ですね。夕雲さんに巻雲さん、長波さんに秋雲さんですか。今日の開店とほぼ同時に、四人揃って来店です。おそらくですが、正月のお年玉がまだ残っているようで、それを使って私のお店で食事のようですね。ただ……少しだけ気になるのは、巻雲さん、長波さんそして秋雲さんも、物凄く夕雲さんに気を使っているように見えるところです。

夕雲さんは長女ですから、秋雲さんはともかくとして妹達から気を使われるというのは、私も理解出来るのですが、今日の三人の様子は尋常ではありません。四人とも座敷

に居るのですが、三人とも座布団を夕雲さんに渡して、夕雲さんは四枚の座布団の上に座っていますし、先程からメニューを見て自分達が食べたい物を話し合っていますが、チラチラと夕雲さんの方を伺っている様子です。あら？夕雲さんが小さく咳をしましたがね。夕雲さんの咳に三人ともビクツとしたような表情を浮かべて静かになってしまいました。

「夕雲はフーカデンビーフがいいですね…。」

「！はわわわ…夕雲姉さん。巻雲もフーカデンビーフが食べたいと思っていた所ですよおー！」

「！き…奇遇だなあ。長波もたった今、フーカデンビーフが凄く食べたくなった所だなー！」

「あ…秋雲も、最初からフーカデンビーフが食べたかったんだよねえ。」

やはり様子がおかしいですね。先程まで三人とも別々の物を注文しようとしていたと思うのですが、夕雲さんの…まるで鶴の一声のような一言で、全員が同じ物を注文する事になりそうです。まあ、皆さん色々と事情があると思いますので、敢えて詮索するつもりはありませんが、まるで三人とも夕雲さんに弱みを握られている…ような感じですね。

「ふう…巻雲さん達も夕雲と同じ物を注文するのね？ええ、分かったわ。鳳翔さん、フー

カデンビーフを四人前お願いしますね。…どうやら巻雲さん達も理解しているようであつたわ。今日の御飯が誰のおかげで食べられるのか？という事を…うつつふふ。」

「はわわわわう！も…勿論、夕雲姉さんのお…おかげです。」

「も…勿論、長波もよく理解しているから！」

「神様、仏様、夕雲様。秋雲も勿論分かっているから。」

やはりこれは何かありそうですね。巻雲さん達三人は、まるで夕雲さんを崇め奉るかのように一斉に土下座状態です…。あの様子では、今日の勘定は夕雲さんが全部纏めて払うような雰囲気ですね。まさかとは思いますが、三人とも全部お年玉等を使いきつてしまい、鎮守府食堂でも食べられないような状況の所を、夕雲さんに助けてもらったという事なのでしょうか…。いずれにせよ、四人分のフーカデンビーフの注文が入りましたから、急いで作つてしましましょう。まあ、それとなく座敷の様子を見ていれば、あの四人の状況も分かると思いますし…。

しかし、私のお店に時々来る駆逐艦の子がよく注文を入れるのですが、フーカデンビーフ…結構人気ですね。たしかに見た目も綺麗で味も美味しく、それでいてポリウムもありますから好まれているというのは私もよく分かります。今日はトマトソースを使ったフーカデンビーフを夕雲さん達に出してあげましょうか。

さて、それではまずは中身となる茹で卵を作らなくてははいけません。この料理は、茹

で卵を中心に置き、周りを挽肉で包んでオーブンで焼く料理です。そしてお出しする時は、出来上がった物を切つて、真ん中に茹で卵の切り口が見えるようにしますから、黄身の部分がきちんと真ん中に来るように茹で卵を作らなくてはいけません。ですから時々卵を回しながら、茹で卵を作らなくてはいけないのです。折角綺麗な料理ですから、見た目も大事ですからね。

次に茹で卵を包む肉の部分を作りましょうか。まずは玉ねぎを微塵切りにして炒めておきます。そしてハンバーグを作るような要領で、牛肉の挽肉に炒めた玉ねぎ、そして卵とミルクでふやかしたパン粉を混ぜて、更に塩と胡椒、ナツメグの粉を加えてよく混ぜ込みます。これで全ての準備が整いましたね。

後はここで準備した物を、耐熱容器に入れてオーブンで焼くだけです。それでは、少し深めのパウンドケーキを作る時に使用する容器に、まずは先程準備した肉の生地を1/3程敷き詰めて、表面をならしておきます。そしてこの上に殻を剥いた茹で卵を乗せて、この茹で卵が完全に隠れるように、上から残りの肉の生地を容器につめていきます。しっかりと肉が敷き詰められたようですね。それでは、出来上がった物をオーブンで焼きましょうか。今回は時間もそれ程ありませんから、200度程で30分焼きます。余熱も出ていますし、早速焼き上げましょう。



良い感じで焼きあがりましたね。肉汁がすっかり出ており、フーカデンビーフを容器から取り出すと、容器の中にはお肉の脂も含めてかなりの量の肉汁が残っています。今日はトマトソースも作らなくてはいけませんから、この肉汁も混ぜて、肉の旨味の詰まったトマトソースを作りましょうか。それではフライパンに、この出てきた肉汁を入れて、ここにニンニクと玉ねぎの微塵切りを加えたら弱火で一端炒めます。そしてここにホールトマトの缶詰を入れて：バジルの粉をふつたら、一端煮立ててから弱火に戻して少しだけ煮詰めます。後は、形が僅かに残っているトマトをしっかりと崩したら：最後に塩で味を整えて、トマトソースも完成ですね。

それでは早速お出ししましょうか。まずは取り出したフーカデンビーフをザクツと卵の断面が見えるように切り分けます。：良い感じですね。卵の黄身が中心に見え、その周りを肉が包み込んでいる綺麗な断面が作れました。これをお皿に取り分けて、先程作ったトマトソースをかけたら：。付け合せの野菜を適当に載せて完成です。

：そういうえばこの料理を作る為には、それなりの待ち時間がありましたから、私も少しだけ注意してお座敷の様子を伺っていたのですが：やはり少しおかしいですね。夕雲さんの一挙手一投足に、残りの三人が完全に振り回されている：といえますか、気の

使い方が尋常ではありません。この状態で本当に料理を楽しんでもらえるのか……少し不安はありますが、とりあえず温かい内に食べてもらいましょうか。

「皆さん、お待たせしました。フーカデンビーフが出来ましたので、今そちらに持つて行きますね。翔鶴さんお願いしますね。途中でつまみ食いは駄目ですよ。」

### 駆逐艦 夕雲

ふう……フーカデンビーフは久しぶりね。こういう綺麗な料理、夕雲は大好きなのだけれど、この料理は残念な事に鎮守府食堂には置いていないから、食べたい時は鳳翔さんの所に来ないといけないのが……ね。今回はお正月の羽根突き大会で、巻雲さん達のお年玉を全部巻き上げたからこうやって食べに来られたけれど、いつもは夕雲でも、そう簡単に注文出来ないのよね……。

同じ駆逐艦の初霜さんからは、『あまり姉妹からお年玉を巻き上げるのは良くないわ』と言われたけれど、こうやって還元もしているし……まあいいじゃない。初霜さんも姉妹艦とは、今年のお正月にお年玉を賭けて遊んでいたと思うけれど、初霜さんのように勝ちすぎず負けすぎず……というのは難しいのよね。それに、夕雲達は元々貰っているお年玉の額も少ないから……。今度、提督の所に行つて『甘えてくれても、いいんですよ？』な

んて言えば、追加のお小遣いが貰え…ないわね。金剛さんの監視があるし、それに鳳翔さんも居るから、夕雲ではとても無理だわ。

さて気を取り直して、早速食べてみようかしら。鎮守府食堂の目玉焼きハンバーグも美味しいのだけれど、やっぱり肉と卵が一体化したフーカデンビーフは別格だわ。ナイフで切つてもズシツとした感覚が分かるこのしつかりしたお肉の部分、そして中に入った綺麗な卵。食べてしまうのがもったいないくらい綺麗な料理ね。…そう、これだわ、この味…好きよ。余計な脂分が抜けている肉の部分だけれど、それでも旨味はしつかり入っているし、卵と一緒に食べると味も食感もまるやかになるわ。

これに甘酸っぱいトマトソースが絡むと、お肉の部分の味も引き立つし…やっぱり目玉焼きハンバーグとは段違いね。あらっ？このトマトソース、甘酸っぱいだけでなく、美味しさ…と言うか、お肉の旨味のような物も感じられるわ。多分、このトマトソースも作るのに手間が掛かっているのでしょうけれど、こんなトマトソースは鎮守府食堂では食べられないわね。

それに目玉焼きハンバーグは、目玉焼き部分が半熟だから、食べている途中で溶け出した黄身を、ハンバーグのお肉に絡めて食べるけれど、こっちは茹で卵で途中で黄身が崩れないから、卵そのものと一緒にお肉を食べる感じなのよね。やっぱり鳳翔さんのお店ね。ふう…幸せだわ。とりあえずライスを少し食べてから、もう一切れのフーカデン

ビーフも食べないとね。あら？巻雲さん達も静かね？食べるのに一生懸命なのかしら。  
…巻雲さん、口の周りにトマトソースがべったりついてますよ。本当に世話が焼ける子ね。仕方ないわ、夕雲が拭いてあげないと。

「巻雲さん、お口の周りにトマトソースがついていますよ？ほら、こつちに來なさい。夕雲が拭いてあげるわ。」

…長波さんは、もう少し綺麗に食べないと駄目ね。あんなにガツガツ食べていたら、折角のフーカデンビーフが崩れてしまうわ。この夕雲の妹なのだから、夕雲を見習って丁寧に食べて欲しいわね。

「長波さん？そんなに食べ散らかしたら駄目よ。こういう料理は、もっとマナー良く食べないと駄目ね。」

…秋雲さんも…本当に困った子ね。さつきから写真ばかり撮影していたみたいで、まだ一口も食べていないのね。後からあの子が描いている絵の資料にしようと思ってるのでしようけれど、冷めたら折角の美味しい料理が台無しよ。

「秋雲さん…。折角の料理だから温かい内に食べないと、作ってくれた鳳翔さんに悪いですよ。写真はそれくらいにして、早く食べなさい。」

ふう…一応、夕雲の言う事を皆聞いてくれたけれど…本当に手が掛かる子達ね。甘えてくれるのは良いけれど、夕雲は貴方達のお母さんじゃないのよ？

## 鳳翔

お出ししたフーカデンビーフ、秋雲さんは食べるまで時間がかかりましたが、全員気に入ってくれたようで、美味しそうに食べてくれますね。それに夕雲さん、まるであの三人のお母さんのように色々世話を焼いていますね。まあ、これだけ面倒見が良いからこそ、巻雲さん達も、夕雲さんを慕っているのだと思いますが、これが毎回となりますすと夕雲さんも大変そうですね。

そういえば料理を食べている時は、巻雲さん達もそれ程夕雲さんに気を使っていないようですが、先ほどは一体なんだったのでしょうか。丁度初霜ちゃんも来ていますから、少し聞いてみましょうか。

「あの、初霜ちゃん？ さっきまで夕雲さんに対して、巻雲さん達が物凄く気を使っていたのですが、駆逐艦寮で何かあったのですか？」

「あ…：鳳翔さん。それが…。」

珍しい事もありますね。あの初霜ちゃんが言い難そうな表情をしています。何か拙い事でも聞いてしまったのでしょうか…。

「実は駆逐艦寮で今年のお正月に、それぞれのお年玉を賭けて、姉妹艦で羽根突き大会を

したの。初霜達は勝ったり負けたりだったから、お年玉の増減はほとんどなかったのだけれど…。夕雲さんは、あの三人相手にも勝つたみたいで…。その…。」

はあ…。ようやく事情が分かりました。初霜ちゃんは最後まで話してはくれませんでしたでしたが、おそらく夕雲さんが、巻雲さん達を相手に羽根突き大会で勝ちすぎた結果、巻雲さん達のお年玉が全部取られた…。という事なのでしょうね。そしてそのお金で今日は私のお店に夕食を食べに来たという事ですか。とはいえ、負けた巻雲さん達も連れてきており、今日はご馳走してあげるようですから、結果的には勝負で勝った分を還元している…。のでしょね。ですから、まだうちの馬鹿娘達よりはマシなのかもしれませぬ。

「なる程、駆逐艦寮でそのような事があったのですか。ですが初霜ちゃん？あまり賭け事をしたら駄目ですよ？あまり賭け事ばかりしていると、憲兵さんが来ますからね。とはいえ、夕雲さんは負けた相手にもちゃんと還元しているようですから、うちの馬鹿娘達よりは余程大人の対応なのですが…。はあ。」

うちの馬鹿娘達は、年始挨拶にうちに来た翌日、再び麻雀にうつつを抜かしていたようです。そして憲兵さんがやってきそうな額のお金が動いたようで、その結果が…。今日は翔鶴さんと大鳳さんが私のお店のお手伝い。勿論大幅に勝ったと思われる赤城さん達ですが、全て自分達の食費に充てるようで、負けた翔鶴さん達に還元する気は全くな

いようですし…。ですから、今回の夕雲さんの姿を見てしまいますと、駆逐艦である筈の夕雲さんの方が、うちの馬鹿娘達よりも余程大人に見えてきてしまいます。あらっ？夕雲さん達も全員が食べ終わったようですが、再び巻雲さん達が夕雲さんに気を使い始めましたね。

「夕雲姉さん。今日美味しい御飯が食べられたのは、一にも二にも夕雲姉さんのおかげです。巻雲とつても感謝していただきますよお。」

「神様、仏様、夕雲姉さん。今日食べられたのは、全て夕雲姉さんのおかげだって、長波も分かっているよ！本当に感謝さ！」

「今日はラツキ〜！あの…夕雲様、出来れば秋雲、デザートも食べたいんだけど…。夕雲様も、まだまだ行けそう？」

なんと言いますか、あちらはあちらでコントのような状態ですね。三人揃って、夕雲さんに再び土下座をしつつ…秋雲さんはデザートまでおねだりですか。とはいえ、夕雲さんも満更ではなさそうな表情ですし、あれはあれで全員が楽しんでるのかもしれないね。まあ、今回はきちんと還元もしているようですから、夕雲さんに一言言うのは止めておきましょうか。今日も鎮守府は平和です。

ここからはネタです…多分。

帰り道 Yuh—Gumo

ふう…どうやら無事に終わったわ。結局鳳翔さんには怒られなかったし、アドバイスをしてくれた初霜さんには感謝ね。あまりにも賭けに勝ちすぎたから、ちよつと拙いかな…と思っていたけれど、初霜さんのアドバイスで本当に助かったわ。こうやって負けた子に対して還元する姿を鳳翔さんに見せることで、この行為が提督にも伝わる…その結果…うつふふ。

「夕雲さん、上手く行ったみたいね。美味しい料理も食べられて、ポイントも稼げて…初霜の言つたとおりになったでしょう？」

「ええ、初霜さん。本当に感謝しているわ。あつ…これ、今回のアドバイス料よ。取つておいて。」

初霜さんは、駆逐艦寮ではあまり目立つ子ではないけれど、ちゃんと見ていれば重要な子だという事は、夕雲はよく分かっているわ。今回のお正月のお年玉も、皆は気付いていないようだったけれど、初霜さんが貰ったお年玉の額は、大型艦のお姉さん達からも回収していたから、他の子とは文字通り桁が違っていたわ。あの金剛さんとも仲が良



いようだし：夕雲もその恩恵にあずかりたい：と思つても仕方ないじゃない。夕雲には、面倒を見ないといけない妹達も多いから…。

「まあ夕雲さん、こんなに貰つてもいいの？初霜は少しアドバイスしただけなのに。」

「ええ、これは夕雲からの感謝の気持ちだから、遠慮しなくていいわ、初霜さん。その代わり、またこうやってアドバイスを貰えないかしら。夕雲は本当に初霜さんには感謝しているのよ？」

そう：ここは初霜さんとの関係を作るためにも、きちんとお礼を渡しておかないといけないわね。初霜さんは、こういつた形があるお礼は凄く好きみたいだから…。

「そういう事なら初霜も喜んで受け取るわ。また何かあつたら初霜に言つて頂戴。」

うっふふ、ちゃんとお礼を受け取ってくれたわ。やっぱり初霜さんは夕雲が思つていた通り、贈賄は大好きみたいだし、物の道理を分かっているわね。夕雲もこれで多少は、夕雲型の長女としてやりやすくなりそうだわ。これからが楽しみね、うっふふ。

## 第七五話 雲龍と海老のかぶら蒸し

ここ最近、かなり寒い日々が続いていますね。それもあつて、ここ数日は私のお店で鍋物や煮物など温かい物を食べる艦娘達の数が多くなっている気がします。私もそれに対応して、鍋物や煮物の準備を普段よりも多めにしている訳ですが、やはり同じような物ばかりでは飽きも来てしまいますから、それ以外の物も当然の事ながら準備しなくてははいけません。とはいえ、あまり季節感の無い物を出すわけには行きませんし……ここしばらく、毎日のように頭を悩ませているところです。

先日はブリ大根などを作りましたし、今日は何を作りましたか。そういえば今日の仕入れでは良い蕪がありましたから、蕪が少し多目にあります。蕪を使った料理、蕪のそぼろ餡かけのような料理も美味しいですし、いつその事ポトフのように洋風の料理も良いのですが……なかなか迷うところです。これ以外に今日多目にありそうな材料とありますと……海老がありますね。……そうですね、海老の赤と白が映えるような蕪を使った料理……かぶら蒸しても作ってみましようか。本当は銀杏などが入ると更に色合いが映えるのですが、今回はありませんので、上から柚子の皮を散らして黄色も入れて華やかな料理にしましょう。

それでは早速準備をしましょうか。まずは海老の殻を剥いて、背ワタの部分や竹串で取除きます。そして色合いが綺麗になるように、軽く塩茹でをしておきましょうか。：いいですね。やはり軽く塩茹でした海老の鮮やかな赤と白の色は非常に映えますね。この綺麗な海老に、蕪をすりおろした物と卵白を合わせた白い具材を乗せれば：視覚的にも非常に美しい料理になると思います。冬の景色も好きですが、冬はどうしても景色がモノトーンに近くなりますので、せめて料理だけでも華やかにしたいところですね。

海老だけでは流石に少し寂しいですから、ある程度料理にポリウムを持たせるために、一緒に鶏肉も入れておきたいですね。ですから、鶏のささみも筋を取ってから軽く削ぐように切り分けて、こちらでも軽く塩茹でしておきましょう。

次は蕪の準備ですね。まずは蕪の皮を剥いたら全てすりおろしてしまいます。そしてすりおろした蕪から水気を取除かなくてはいけませんので、ザルを使って軽く水気を取除いてしまいます。次にこれに合わせる卵白の準備です。まずは卵白を軽く泡立てたら、先程の水気を除いた蕪のすりおろしと混ぜて塩を少しふり、味を整えておきます。これがかぶら蒸し部分の準備は完了ですね。あとはこれを、蒸し茶碗に具と一緒に入れて蒸し器で蒸すだけです。

ここから先は、注文に応じて蒸していけば良さそうですね。これだけの量を準備しておけば問題ないと思いますが、折角綺麗な料理ですからたくさんのお客さんに食べても

らいですね。

…おかしいですね。開店の時間を既にだいたい過ぎていますが、今日は閑古鳥が鳴いて  
います。特に今日は大きな訓練も入っていませんし、遠征任務は通常通り…ほとんどの  
艦娘達は通常通りの時間を送っているはずですから、それなりにお客さんが来てくれ  
ても良いと思うのですが…。

ガラツ

ようやくお客さんが来てくれましたか。…あら？これは珍しい事もあるものですね。  
いつもであれば、空母娘達は全員揃って来店する事が多いのですが、今日は雲龍さんが  
一人でやってきました。妹の葛城さんは瑞鶴さんに懐いているので仕方ないのかもし  
れませんが、天城さんも連れて来ずに雲龍さんだけですか…何かあったのでしょうか。  
それに赤城さんや加賀さん達も居ませんし…。

「鳳翔さん、今日は雲龍一人だけだけど…いい？」

「ええ、勿論構いませんよ。いらっしやい雲龍さん。今日はお店が閑古鳥状態でしたか  
ら、少し寂しかったので来てくれて嬉しいですよ。」

雲龍さんは、今日はお客さんが自分一人だけという事を確認して、少し『ふう…』とため息を吐きましたね。どうやらこの事情を知っているようなので、後でそれとなく聞いてみましょうか。…あらあら、雲龍さんはいつも長門さん達が座っているカウンター席に座りましたね。やはりあの席は、駆逐艦達だけに限らず人気がありますね。

「雲龍さん、今日はどうしますか？」

「ふう…まずはお酒、それと煮物…あとはお任せで一品。」

雲龍さんがこの鎮守府に赴任してきた当初、雲龍さんもそうでしたが、雲龍さん達姉妹は三人とも、非常に食が細く赤城さんや加賀さんも心配していました。今でも赤城さん達に比べると非常に食べる量は少ないのですが、それでも最近はそれなりに食べてくれるようになったので、私も少しホッとしています。今日のお客さんは、雲龍さん一人しか居ませんし、折角準備した物を余らせるのも何ですから、少し多目に出してあげましょうか。それと雲龍さんから注文されたお任せの一品ですが…折角ですから、見た目も楽しめる海老のかぶら蒸しを出してあげようと思います。

「雲龍さん、お任せの一品ですが、海老のかぶら蒸しで良いですか？非常に綺麗な料理ですから、気に入ってもらえると思います。」

「そう…いいじゃない。」

雲龍さんはあまり表情が豊かな子ではありませんから、うちの人も最初は誤解があつ

たようですが、ちゃんと見ていると感情は顔にちゃんと出ています。先程の返事も、言葉だけではよく分かりませんが、顔が少し柔らかくなりましたから、おそらく喜んでいると思います。さて：：それでは先に煮物とお酒を出したら、急いでかぶら蒸しを作つてしまいいましようか。

まずは蒸し茶碗に、軽く塩茹でした鶏肉のササミ、海老を入れます。そしてその上から、先程準備した蕪のすりおろしと卵白を混ぜた物をザツと乗せて、これを蒸し器で10分程蒸します。それでは本体を蒸している間に、最後に上からかける銀餡の部分も急いで作つてしまいいましようか。鍋に出汁と日本酒、みりん、醤油を入れて軽く煮立てます。そしてここに水溶性片栗粉を流し込んで：後は中火でとろみがつくまで火を入れたら、最後に塩で味を整えて：ええ、良い味ですね。あとはかぶら蒸しが蒸し上がるのを待つだけになりました。

．．．  
どうやら蒸し上がりましたね。海老の赤と白が映える非常に綺麗なかぶら蒸しが出来上がりました。それではここに銀餡をしっかりとかけ：最後に柚子の皮を散らしたら：完成です。

「雲龍さん、海老のかぶら蒸しも出来上がりしましたので、温かい内にどうぞ。」  
「鳳翔さん……ありがとうございます。」

### 航空母艦『雲龍』

……やっぱり今日は鳳翔さんのお店、雲龍の予想通り空いていました。天城達もそうだけれど、みんなあつちで忙しいのね。おかげで今日は一人で静かな時間が送れます。賑やかな雰囲気も好きだけれど、こういう静けさ……嫌いじゃないです。日本酒の熱燗をチビチビ飲みながら、美味しい野菜の旨煮に舌鼓を打つ……うん、柔らかい日本酒の味としつかりした味の旨煮……いい気持ち。

ふくん、新しく出てきたこの料理も素敵な感じですよ。お椀の中に白い塊、そしてその中から少しだけ姿を見せている鮮やかな赤と白の海老、透明で綺麗な銀餡がかかって、その上からこちらも鮮やかな黄色の柚子の皮。小さなお椀だけれど、中身は非常に華やかで綺麗な料理ですね。さっきまで少し味がしつかりした旨煮を食べていたから、まずは日本酒を飲んで舌を落ち着かせたら、早速食べてみます。

……ふう、良い香り。お椀を口に近づけた時に漂ってくる柚子の爽やかな香、冬の料理の定番の香だけれど、本当に良い香です。雲龍はこの鎮守府に赴任するまで粗食だったか

ら、あまりこういう華やかな料理を味わった事も無かったけど、こういうのもいいですね。さて、味の方はどうでしょう？えっ？これは……。ふわつとした食感に銀餡の出汁の味が凄く良いですね。

下に入っている海老のプリツとした食感と一緒に味わう、柔らかくも野菜の甘みを感じる事が出来る白い塊……。いえ、その後ろに隠された僅かなほろ苦さも美味しい……。そしてその上のトロツとした銀餡。上の白い塊の部分は、あつという間に口の中で消えいくような感じですし、これらを全て包み込むような出汁の旨味と薄い醤油の味……。うれしいわ、いい気持ち……。全体的に薄味だから日本酒との相性もバツチリのようにですね。

鶏肉のサクツと分かれるような食感と共に食べても……。いいじゃない。さっきの野菜の旨煮とは違って、こっちはまさに雲を食べるような感じで、嫌いじゃないです。一つだけ文句を言うとなると、量が圧倒的に少ないのと、雲のようにあつという間に口の中に消えてしまう事かな？でも今日なら、この弱点も解消出来るでしょうね。なんとなくても、今日……。この時間のお客さんは雲龍だけなのだから。あと一時間もすれば、いつもの賑やかな鳳翔さんのお店になってしまふから、今のうちに雲龍だけでこの料理を楽しまないかね。

「鳳翔さん、このかぶら蒸し、お代わりをお願いします。」

そう……。この魔法の言葉で、新しいかぶら蒸しを雲龍は食べる事が出来ます。皆が来る



前に、しつかり食べておかないと……うん。

### 鳳翔

野菜の旨煮も気に入ってくれたようですが、こちらの海老のかぶら蒸しはもつと気に入ってくれたようですね。蒸し茶碗で出しているため、量もそれ程多くなかった……という理由もありますが、雲龍さんはあつという間に食べてしまいました。この辺りは、赤城さん達に比べれば小食とはいえ、やはり正規空母の子ですね。……いえ、赤城さん達と比べるというのが、そもそも間違っているのかもしれないが。

そして雲龍さんは、かぶら蒸しのお代わりを要求してきましたが……あらあら雲龍さんは、お代わりの二杯目もあつという間に食べてしまい、再びお代わりを要求してきました。今日はお客さんが少ないようですし、余らせても仕方ないですから、今日作ったかぶら蒸しは雲龍さんに食べてもらいましょうか。

とはいえ、流石に三回目となると海老と鶏肉だけでは飽きてしまうかもしれませんので、中身を海老と鶏肉から少し変えて出してあげましょうか。中身はシメジを入れても良いですし、お餅を入れても大丈夫ですから、少し食感などを変えて飽きないようにしてあげましょう。それにしても……今日は本当にお客さんが来ませんね。元々無口な雲

龍さんだけというのもありますが、お店の中は非常に静かな時間が流れています。

「そういえば雲龍さん？今日は他の子はどうしたのですか？赤城さん達も来ていませんし、何かあったのですか？」

「みんなは…ううん、なんでもないわ。ちよつと…『空を飛ぶお城』が今放送中だから、それを見ている…かな？先輩達には丁度良い目くらましです…今のうちに美味しい料理を…いえ、なんでもありません。鳳翔さん、もう一回お代わり…お願いします。」

はい？ひよつとして今日私のお店にお客さんが居ないのは、皆さんその番組を見ていて、それぞれ寮に籠っているという事ですか？…いえ、それは仕方ない事なのかもしれないですが、問題はその番組が終わった後、私のお店に大挙してお客さんが押し寄せてくる…でしょうね。いえ、料理自体は作つてあるので問題はないのですが、これは一気に混み合いそうですね。それに…折角作つたかぶら蒸しですが、ほとんど雲龍さんが食べてしまったために、残りは僅か…これではたくさんの子達に食べてもらう、という訳には行かなさそうです。まあ雲龍さんだけは、その番組を見ないで私のお店に来ている訳ですから、これくらいの役得があつても良いのかもしれませんが。

「そういえば、雲龍さんはその番組を見なくても良かったのですか？それ程人気のある番組でしたら、雲龍さんも興味があると思うのですが…。」

そうです。雲龍さんは私のお店に来ている訳ですから、その番組を見る事は出来ませ



言ったのは、あなただと思っただけだ。…雲龍、あなたずっと鳳翔さんのお店で食べていたの？」

「どうやら赤城さん達に今回の番組の存在を教えたのは、雲龍さんだったようですね。という事は、雲龍さん自身はその番組を知っていて、人に紹介するくらいですから好きな筈ですよ。…あらあら…加賀さんが雲龍さんの前に並んで大量の蒸し茶碗の存在に気付いて、怪訝そうな顔をしていますね。」

「雲龍、そのお椀の数は何？ 鳳翔さん、雲龍が食べた料理、私も食べたいわ。今日はそれをお願いします。」

「すみません…加賀さん。実はもうこの料理は終わってしまってます。」

加賀さんの眉が釣りあがったような気がしたのは、気のせいでしょうか。そして私の言葉に、赤城さんや飛龍さんも含めて全ての正規空母娘達が、雲龍さんを睨んでいる気がします。

「雲龍…あなたは私達に番組を見せて、その間に美味しい料理を独り占めした…そういう事ね。まあ、勧められた番組は面白かったし良い時間が過ごせたのだけだ。…一つだけ不思議な事があるわ。あなたは見なかったようだけれど、本当に良かったの？」

「そうですね。私の疑問もまさにそこです。たしかに見たい番組を犠牲にして美味しい物を食べていたという事は、優先順位の問題ですから、これはそのような選択肢も

ありえると思います。しかし加賀さんの言葉では、『二年に一度』しか放送されない番組のようですから、優先順位的には…。

「…加賀先輩。ラ〇ユ〇は滅びません…何度でも蘇ります。…雲龍が魔法の円盤を持っているから…」

…雲龍さん。雲龍さんが何故放送を見ないで私のお店に来ていたのか、理由が全て分かりましたよ…。雲龍さんは得意気な顔になり、懐からどうやらその番組が入っていると思われるDVDを取り出しましたが…。雲龍さん、この選択は失敗だと私は思いますよ。店内に居る空母娘以外の艦娘も雲龍さんに注目しているのですから…。そして…やはりそうでしょうね。加賀さんの目が光りました。

「雲龍…その円盤を渡しなさい…いい子だから。」

「二航戦の先輩の悪い癖ですね…。事を急ぐと元も子も無くしますよ、加賀先輩。」

あら…雲龍さんがかなり強気に出ていますね。しかし…いつもでしたら、このような事を言われたら間違いなく怒り出す加賀さんですが、雲龍さんの台詞にニヤツと笑いしました。…いえ、加賀さんだけではありませんね。周りの他の艦娘の子達もニヤツと笑いしました。何か特殊な暗号なのでしょうか。

「雲龍、三分間待ってあげるわ。その円盤を大人しくこちらに引き渡すか、円盤もろとも『バ〇ス』をされるか…どちらか決めなさい。それとも私とその鍊度で勝負するつもり

「？」

『バ〇ス』という言葉の意味は私には分かりませんが、いずれにせよ雲龍さんとしてはどちらでも取りたくない選択肢だったようですね。加賀さんの言葉を聞いて雲龍さんは逃げることを選択したようで、席を立ち上がりました。

「雲龍……どこへ行くというの？五航戦とその子分、すぐに雲龍を捕まえなさい。」

逃げ出そうとした雲龍さんでしたが、加賀さんの言葉にまるで弾かれた様に反応した瑞鶴さんと葛城さんによって、あつという間に捕まってしまうましたね。そして葛城さんに、持っていたDVDを取りあげられてしまいました。

「あつ……葛城……う……海に捨ててえ。」

「もう……雲龍姉え、馬鹿な事言わないで！加賀先輩、これですっ！」

葛城さんに確保された雲龍さんのDVDは、加賀さんの手に渡ったようですね。本当でしたらここは加賀さんを怒るべきところなのでしょうが……今回は少し様子を見た方が良さそうです。

「そう……これね。鳳翔さん、テイクアウトをお願いします。もう一度空母寮に戻って、二回目を皆で見るわ。翔鶴も大鳳も何をしているの？空母寮に戻るわよ。四十秒で支度しなさい。それと雲龍、あなたも一緒にいいけど、罰として今注文したテイクアウトの料理を空母寮に運びなさい。」

なんと言いますか、余程面白い番組だったようですね。あの加賀さんがすぐに二回目を見たがる……と言うのは驚きました。私も今度雲龍さんにお願ひして、見せてもらいましょうか。いずれにせよ、雲龍さんは『はあ……』とため息をついていますか、あれだけ美味しい物を一人で楽しんだのですから、仕方ないのではないのでしょうか。それに、なんだかんだと加賀さんと雲龍さんの言い合いになっていましたか……なんと言いますか、何かの役を演じているようで、お互いに分かかっていて楽しんでいた感じでしたね。そして、そんな二人の姿を見ていた他の正規空母の子達も楽しそうでしたし……。結果的にはいえ、全員が楽しそうで何よりです。最初はお客さんが来ないなど色々ありましたか、今日も鎮守府は平和なようです。

## 第七六話 川内とカツのみぞれ煮

「鳳翔さん、これから夜間戦闘訓練だから何か食べさせてくれない？」

「あら川内さん。これから訓練ですか？それでしたら、何か消化の良い物でも準備しましょうか。」

丁度夜の八時を回ったころでしょうか。軽巡洋艦の川内さんがいきなりお店に飛び込んできました。どうやら今日は夜戦訓練があるようで、これから訓練海域に向うようです。軽巡洋艦の川内さんは、この鎮守府では第三水雷戦隊の旗艦を任されている子で、第十一駆逐隊の吹雪ちゃん達や、第十九駆逐隊の敷波ちゃん達を指揮しています。軽巡洋艦の子達は基本的に夜間戦闘が好きなのですが、その中でも川内さんは特に夜間戦闘が好きなようで、それもあつて第三水雷戦隊の子達は夜間訓練が多いようですね。川内さんは、訓練前に何か食べたい……と言っていますが、流石にこれから激しく動く訳ですから、何か消化の良い軽い物を準備してあげるのが良さそうですね。

「駄目駄目、鳳翔さん。これからしっかりと動くんだから、パワーの出る物食べさせてよー。とりあえず、カツとか揚げ物がいいかな？あつ、でもアツサリ食べられる味にしてね？」



「あ…揚げ物ですか？」

「そうそう揚げ物ね。はやく食べさせて〜！」

その…これから直に訓練に向かう訳ですから、揚げ物は止めておいた方が…。しかも揚げ物で尚且つアツサリ食べられる味とは…かなり無茶な要求ですね。とはいえ折角の要望ですから、川内さんの希望を叶える形で何か食べさせてあげたい所です。…そうですね。味としてはアツサリというより、少し濃い目の味になってしまいましたが、比較的食べやすく消化の助けも期待出来る大根おろしと一緒に食べられる料理、カツのみぞれ煮でも作ってあげましょうか。幸いな事に、訓練開始までまだ少し時間があるようです。今から作っても十分に食べる時間はあると思います。

「分かりました川内さん。それではカツのみぞれ煮を準備しますから、少しだけ待っていてくださいね。」

「やった〜。美味しい料理が食べられそうだあ〜。はやくお願いね〜！」

さて、それではあまり時間もありませんから、急いで料理を作ってしまったでしょうか。まずはこの料理の一番中心となるカツを作らなくてははいけません。みぞれ煮とは、大根おろしと一緒に少し濃い目の味付けでカツを煮る料理のため、豚カツでもチキンカツでもどちらを使っても美味しく食べる事が出来ます。とはいえ、今回は豚肉が少し余っていますから、豚カツのみぞれ煮を作ろうと思います。

まずは通常と同じ手順でロースカツを作りましょうか。今回のロース肉は比較的柔らかい肉ですから、特に叩かずにそのままカツにしてしましましょう。まずはロース肉に塩と胡椒を少し振っておきます。そして全面に小麦粉をまぶしたら、一度余分な小麦粉を落としておきます。そして準備が出来たロース肉を、卵とサラダ油で作った溶き卵の中を一度くぐらせて全面に溶き卵をついたら、最後にパン粉をまぶして：後は揚げるだけです。

油がだいぶ熱くなってきましたね。それでは衣の素を少しだけ油に落として、油の温度を確かめておきましょうか。：大丈夫ですね。油に落とした衣が途中まで沈んでは、ゆっくり浮き上がってききましたので、170度程度になっていると思います。それでは衣をつけたロース肉をこの中に入れて、一端綺麗に揚げてしましましょう。まずは、そのまま3分程揚げてから、一度油の中で肉をひっくり返します。後は表面がカリツとするまで揚げるだけです。更に数分揚げて：これで大丈夫ですね。それでは油からロースカツを引き上げて、一度油をきっておきましょうか。

ここからは、この揚げたカツを使ってみぞれ煮を作ります。まずはみぞれ煮で一番大事な大根おろしからです。この時期は大根をかなり仕入れていますからまだ余分がありますし、少し多目におろしておきましょうか。そして出来上がった大根おろしは、ザルに入れて一度水をきっておきます。今回は最後に料理全体に色合いをつけるため

にワケギを散らしますから、こちらも刻んでおきましようか。

それではカツなどを煮込むための汁を作りましよう。鍋に出汁、醤油、砂糖そしてみりんを入れて一度煮立たせます。そしてここに、水分を切った大根おろしを入れて、大根おろし全体に汁が行き渡るように煮たら、ここに一口大に切ったロースカツを入れて更に煮立たせます。…そろそろ良いでしょうか。それでは出来上がったカツをお皿に並べたら、一緒に煮ていた大根おろしをザツと上から乗せて、少し煮汁もかけます。そして最後にワケギを散らしたら…これで完成ですね。

この料理であれば、通常のカツよりも少し濃い目の味で食べられますから、川内さんも満足感を感じてくれると思います。そして濃い目の味付けですが、大根おろしも一緒になっていますので、その分あっさりしていて食べやすく消化にも良いですから、訓練前の食事としては丁度良いのではないのでしょうか。

「川内さん、カツのみぞれ煮が出来上がりました。この料理なら、川内さんの要望に添っていると思います。温かい内にどうぞ。」

「やったあー！鳳翔さん、ありがとう！いただきまーす。」

軽巡洋艦 川内

今日は久しぶりの夜戦訓練の日。久しぶりの夜戦だよ、夜戦！前回の夜戦訓練の時は、張り切りすぎて途中でお腹空いちやっただけど、今回はしつかりここで食べるから、これで朝までバリバリ夜戦訓練が出来るね！駆逐艦達との集合時間まで、あと一時間。今の内にしつかり食べておかないとっ！あれっ？この料理何？私が注文していたのは揚げ物だったし、鳳翔さんもカツの…何だったっけ？カツの料理を作ると言っていたと思うんだけど。この料理どうみても煮物だよね？…でもいつか、とりあえず食べてみよう。

あー、なるほど。カツが煮てあるんだ。上は…大根おろしかな。とりあえず一緒に出ているから、纏めて食べてみないとねー。お皿全体から凄く美味しそうな香りがしてるよ。早速一口。うあっ！何これっ！普通のカツと全然違うよ。何て言うのかな…カツの衣の部分に、甘辛くてしかも旨味があるような濃い味が染み込んでいて…。このシツトリとして柔らかくなってている衣の部分にちよつと歯を当てただけで、その美味しい濃い味の汁が口の中に…。いいよね、こういうの。好きだな。勿論、お肉の部分はしつかりした歯応えが残っているし、脂身から出てくるジューシーさも最高っ！普通は豚カツのサクツとした衣が良いんだけど、これだけしつかりした味が染み込んでいると、汗を吸った柔らかい衣で食べる豚カツもいいよね。

しかもこんな濃い味の筈なのに、全く気にならないくらい食べやすいなんて…そっ

か、大根おろしが入っているからかな。この大根おろしにもしつかり汁が染み込んでい  
るから、全然大根の辛味を感じさせないけど、食感完璧に大根おろしなんだよね。  
しかも大根おろしに残っている水気で衣の部分に染み込んでいる汁よりは少し薄目に  
なっていて…更に大根おろしから来る甘味も合わさって、凄く食べやすいよ！…これ  
は、御飯も絶対に必要。…うん、間違いないよね。

「鳳翔さん、御飯も頂戴。」

そうそう…こうやって白い白米と一緒に、汁気をたっぷり吸い込んだカツと大根おろ  
しを食べる。これだよ、これっ！うくん、やっぱり考えたとおり最高の組み合わせだよ  
ね。大根おろしであっさり食べられるけど、普通よりは濃い目の甘辛いカツを一口食べ  
たら、その味を一度消すために白米を掻き込む…うくん、幸せっ！今日は夜戦訓練もあ  
るし、こんな美味しい料理も食べられるなんて、本当に幸せだなっ！

…あれ？もう無くなっちゃったの？駄目駄目、こんなんじや全然足りないよっ。夜戦  
訓練の前にもっと力つけないとっ！

「鳳翔さんっ、これお代わり！」

そうそう、まだ集合時間まで時間あるし、大丈夫大丈夫。早く次のカツのみぞれ煮来  
ないかな…。

## 鳳翔

私が考えたとおり、今回川内さんに作ってあげたカツのみぞれ煮は、川内さんの好みにピッタリあつたようですね。しかし：お代わりを要求してきていますが、集合時間は問題ないのでしょうか。まあ、夜戦が大好きな川内さんですから、その集合時間を忘れるような事はないと思うので、問題ないとは思いますが：。ただ、あつさり食べられるとはいえ、揚げ物は揚げ物です。ですから本当は、あまり訓練前に食べる：というのは良くないような気がします。とはいえ、川内さんは水雷戦隊の旗艦を勤めるほどの軽巡洋艦ですし、自分の体調の管理は問題ない：ですよ？

一瞬、私のお店の常連でもある第二水雷戦隊の旗艦三人組の顔を思い出してしまいましたが：流石に川内さんは長女でもある訳ですから、大丈夫だと思えます。：いえ、あの三人が甘味の魅力にとりつかれ過ぎなだけで、巡洋艦の子としては特殊な例なのではないでしょうか：。

川内さんからは同じ物をリクエストされていますので、早速先程のカツのみぞれ煮を作ってあげましょうか。とはいえ、今回は少し余分に作る必要があります。先程から、カウンター席に座っている利根さんもそうですが、座敷に居座っている赤城さんも、川内さんに出してあげた料理のチェックをしていましたから、間違いなく彼女達から追

加の注文が入る事になりそうです…。

「川内さん、出来上がりしましたので、どうぞ。」

「やったー、待つてました！やっぱり、美味しい物はいいよねー。」

川内さんは嬉しそうに、新しいカツのみぞれ煮を受け取り、早速箸をつけようとした。あらっ？なんで赤城さん達がここに居るのですか？先程までは大人しく座敷に居たと思うのですが…。利根さんも含めて、私のお店の常連さんでもあり、問題児でもある艦娘達が、いつのまにか川内さんを取り囲むような位置に移動しています。

「…川内さん。ちよつと味見をさせてもらえますか？先程から、美味しそうな香が漂っていましたから、赤城としては一度味見をしたいなくなんて思っていたんですね。」

「川内よ、重巡洋艦でもある我輩の頼みを断るなどという事は、勿論ないじやろうな？我輩も味見を試みたいぞ。」

…その、この二人の味見は絶対に味見だけでは終わらない…と思います。とはいえ、今回は一応余分に作っていますから、味見で少し食べられたとしても問題ない…とは思いますが。

「えー、この料理私のだよ？ま、いいっか。一口だけだからね？約束よ？」

「ええ、勿論約束は守りますよ。それでは一口…あらつ、これは美味しいですね…『あと一口』。」

「うむつ、我輩も一口だけいただくぞ。こ…これは…我輩も、『もう一口』いただくのじゃ。」

どうせこんな事だろうと私は予想していましたよ、私は…。やはり余分に作っておいて正解だったようです。赤城さんも利根さんも、『あと一口』『もう一口』などと言いながら、結局川内さんに出してあげた筈の料理を完食してしまいました。川内さんも、あまりの出来事に文句も言えずに呆然とした表情で、自分の目の前のお皿から文字通り消えていく料理を眺めています。これは…お説教コースですね。

「貴方達つ！何をやっているのですか。川内さんとは『一口だけ』という約束だったでしょう？私もちゃんと聞いていましたよ。川内さん、余分に作ってありますので、もう一度出しますね。それと貴方達はそれでお終いです。赤城さんも利根さんも、少し反省してくださいっ！」

「ヒ…ヒイ…。あ…赤城は、ちよつと魔が差しただけで、決して約束をやぶるつもりは…（赤城さん、今は反省しておいた方がいいわ。これ以上お母さんを怒らせたら、この料理どころか今日帰らされてしまうわ）。…はい、反省しています。川内さん、ごめんなさい



ね。」

「わ…我輩もちよつと箸が止まらなくなっただけじゃぞ？別に悪気があつた訳では…（姉さん？これ以上馬鹿な事を言つていると、明日のおやつは抜きですよ？）。…いや、勿論反省しておるぞ…うむつ。川内すまなかつたのお。」

まあ、一応は反省しているようですね。赤城さんには加賀さんが、そして利根さんは筑摩さんが何か耳打ちをしていたのが気になりますが、二人とも反省はしたようので、川内さんに謝罪しました。川内さんも、新しい料理が出てくるといふ事で安心したようで、赤城さん達を許すようです。…あらあら、すっかり意気投合したようで、赤城さんと利根さんが川内さんの両脇に、自分達の席にあつた料理を持ってきて座りましたね。どうやらここからは、三人で少し食べるようです。今日も鎮守府は平和ですね…。

ガラツ

「あゝつ、やつぱりここに居ました。川内さん、もう集合時間過ぎていますけど…既に全員集まつて…」

「川内さん…初雪も頑張つて炬燵から出てきたのに、旗艦の川内さんが居ないのは駄目

…全然駄目。」

…そういうえば、川内さんは今日夜戦訓練があつたのではないですか？私もすっかり忘れてしまつていましたが、赤城さんと利根さんに勧められて、川内さんはいつの間にか、かなりの量の料理を食べてしまつています。私のお店に吹雪ちゃんと初雪ちゃんが飛び込んできました。完全に集合時間は過ぎていたようですね。そして、お店に飛び込んできた吹雪ちゃん達も、川内さんの前に並んでいる空のお皿の数を見て、呆然として沈黙してしまつていますし、川内さんも『しまった！』という表情を見せています。

「あ…あれ？えー、もうこんな時間!?ごめん、ごめん特型駆逐艦。今から行くよー…つて、あれ？動けない…。」

「川内さん…食べすぎですよ。そんなに食べたなら動けなくなるのは当たり前じゃないですか。」

「そう…間違いなく食べ過ぎ…。今日の訓練は無理。私は帰つて、もう一回炬燵に潜る…うん。」

私も途中から完全に失念していましたが、元々カツのみぞれ煮を作つたのは、訓練前にあつさり食べられて消化がそれなりに良い揚げ物料理…という川内さんのリクエストでした。そして途中まではその事をきちんと覚えていたのですが…。おそらく川内さんも同じで、赤城さんと利根さんが両脇に座るまでは、夜戦訓練の事をきちんと覚え

ていたのだと思います。

「あ…赤城のせいではありませんよつ、鳳翔さん。」

「わ…我輩も、し…知らぬぞ。」

私のちよつとした視線で、赤城さんと利根さんが直に弁解をし始めましたが、流石に私も、この二人の責任とは思いません。

「いや…今回は私の失態だよね…。特型駆逐艦？とりあえず今日の夜戦訓練は中止。お詫びという訳じゃないけど、みんな呼んできて。私が少し奢ってあげるから。」

「えっ！川内さん、本当に私達にここで奢ってくれるのですか？わ…分かりました。白雪、直にみんなを呼んできます。」

「…私は部屋に戻る。」

あらあら…。川内さんにとって何よりも好きな夜戦訓練は中止になってしまったようです。流石にあれだけ食べたなら動けないですし…妥当な判断だと思います。そしてそのお詫びという事で、自分の指揮下の駆逐艦達に奢ってあげるようですね。約一名、部屋に戻る事を主張している子もいますが、吹雪ちゃんから『団体行動だよっ！』と言われていますから、おそらくその主張は却下されると思います。

この様子では、これから第三水雷戦隊の駆逐艦の子達がお店に来ると思いますから、少し賑やかになりそうですね。私も急いで、軽く食べる事が出来る料理や、少し甘い物

を準備しましょうか。それと…。

「赤城さん、利根さん、貴方達に全く罪が無いという訳ではないのですから、少しは川内さんを助けてあげてくださいいよ？」

「は…はあ。そうですね。分かりました、赤城も少し出しましょう。」

「仕方ないのお…。川内よ、我輩も少し助けてやるぞ。」

赤城さんと利根さんの言葉に、川内さんも少しホツとしたような表情を浮かべました。川内さんの指揮下にはそれなりの数の駆逐艦が居ますから、流石に川内さん一人で全部支払いをするのは大変ですからね。

今日は川内さんの失敗で夜戦訓練が流れてしまいましたから、おそらく川内さんは明日にでも、秘書艦の金剛さんから怒られる事になると思います。とはいえ、ミスは誰にでもありますし、川内さんは自分の指揮下の駆逐艦の子達にちゃんとお詫びもするようですから…今回は私から直接、あの人に口添えをしてあげましょうか。

## 第七七話 磯風と豆腐アイス

鎮守府某所 磯風

「浜風、本当に行くのか？」

「ええねえ、ウチもこの機会に行きたいねえ。じゃけえ、浜風頼むわ…。」

「…仕方ありません。金剛には内緒でお願いしてきます。…で、何をお願いします？」

そう…これが問題だな。金剛に内緒で、折角三人で行く訳だから、特別な物が食べたいものだな。やっぱり冬だから温かい料理…いや、以前阿武隈から、寒い日こそ暖かい部屋の中で冷たい物を食べるのが贅沢…という事を聞いた事があるな…。冷たい物も捨てがたいものだな。…そういえばあのお店はMVPの時のご褒美で食べさせてもらった甘い物も美味しかったな…。矢矧や神通さんも甘い物に嵌っているようだし…この選択肢も悪く無いかもしれないな。

「浜風…少し考えたのだが、冷たくて甘い物などはどうだろうか？浦風は何か良い考えがあるか？」

「ウチは何でもエエよ。」

「冷たくて甘い物ですか…。まあ、お店の中は暖かいでしょうから…。それもアリですね。」

「どうやら浦風や浜風も賛同してくれるようだ。今日は金剛が提督と一緒に出張中だから、私達も金剛に遠慮せずに鳳翔さんのお店に行ける事だし、美味しい物を食べたいからな。」

「浜風、それでは頼むぞ。」

「はい、問題ありません。早速鳳翔さんの所に行つて、予約を入れてきます。」

「この注文で鳳翔さんが何を作ってくれるのか…。それは磯風も分からないが、まあ鳳翔さんなら全部任せても問題ないだろうな。今日は楽しみだな。」

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

「冷たくて甘い物ですか？…いえ、勿論なんとか出来ますが…。冬に冷たい物というのは珍しいリクエストですね。」

「ええ…。磯風達と相談して決めたのですが、冬とは言え、お店の中は暖かいから問題ないだろうと…。」

「昼頃、そろそろ今日の仕込みを始めようとした時間に、駆逐艦の浜風さんがやってき

ました。どうやら今日の夜の予約をお願いしにきたようですが、その注文というのが『冷たくて甘い物』とのこと。夏でしたらまだしも、この寒い冬にわざわざ冷たい物……というのはどうかと思いましたが、たしかに店内で食べるのであれば問題ないのかもかもしれませんね。希望に沿う形で少し考えてみましょうか。

また話を聞いてみますと、今日は金剛さんがあの人と一緒に出張中のため……と言っていますので、おそらくはこれまで、金剛さんに遠慮して私のお店に自分達だけで来る事を避けていたようですね。たしかに、浜風さんそして浦風さんと磯風さんと編成している駆逐隊は、能代さんや矢矧さんが率いる第二水雷戦隊に組み込まれていますが、使い勝手の良さから秘書艦である金剛さんの直属部隊のような形でも運用されています。そして私はそのような事を考えていなかったのですが、浜風さん達は、金剛さんと私の関係を考えて、自分達はこのお店では歓迎されないと思っていたようです。また金剛さんもそのような事は考えていないと思うのですが、浜風さん達は、私のお店を個人的に利用すると後で金剛さんから厭味を言われる……とも考えていたようですね。

いずれにせよ今日は折角の機会という事で、私のお店に来てくれるようですから、少し時期外れなお願いだとは思いますが、何か希望に沿う形で美味しい物を作つてあげたいですね。

「分かりました。それでは今日三人分の冷たくて甘い物を準備しますので、楽しみにし

ていてくださいね。ところで、矢矧さん達には何も言わなくて良いのですか？ 矢矧さん達も時々私のお店に来ますから…。」

「たぶん大丈夫かと…。それでは鳳翔さん、お願いします。」

そうですか…問題ないようでしたら良いのですが…。矢矧さん達も甘い物は大好きですから、自分達に内緒で駆逐艦の子達だけで甘い物を楽しんでた…なんてことになりますと、色々と言われるのではないかと少し心配になりました。とはいえ浜風さんの回答は『大丈夫』との事ですから、おそらく第二水雷戦隊の内部ではそこまで厳しい上下関係はないようですね。空母娘達の関係とは少し違うようです。

さて、浜風さんは戻っていきましたが、今日は何を作ってあげましょうか。冷たい物という事ですから、いつものように葛切りなどでも良いのですが…そうですね…アイスクリームというのも面白いかもしれませんね。以前、北方艦隊所属の木曾さんからだっただと思いますが、寒い日に暖かい部屋で冷たいアイスクリームを食べるのは贅沢な楽しみだ…なんて事を聞いた記憶があります。その時は『何をバカな事を言っているのですか…』と反応したと思いますが、考えてみれば面白いかもしれませんね。

ただ私のお店にはアイスクリーマーは置いていませんから、普通にアイスクリームを作る事は出来ません。冷凍庫程度で作る事が可能なもの…アイスクャンデーでは流石に味気がないですし…。！そうです。たしかお豆腐を使ったアイスクリームがあり



ました。あれでしたら、そのまま冷凍庫に保管しておくだけでアイスクリームが作れますし、和風の少し変わった味のアイスクリームが出来ますから、これで行きましよう。それでは早速準備しましょうか。

まずは卵白に砂糖を入れて泡立てておきます。またこれとは別に、卵黄の方にも砂糖を入れてよく混ぜましようか。そして水切りした絹ごし豆腐と卵白を泡立てた物をミキサーで一度混ぜます。この状態でほぼ完全に豆腐は崩れているのですが、最終的な食感を考えて、より滑らかに食べられるように一度裏漉ししておきましようか。

後はここに少し濃厚な味が楽しめるように生クリームを入れましよう。生クリームの液体に砂糖を入れて、これを泡だて器を使ってホイップさせます。そしてこの生クリームと準備していた卵黄を混ぜ、ここに更に豆腐を裏漉したものを投入して：もう一度良く混ぜたら：これでアイスクリームの素は完成です。後はこれをボールに入れたまま冷凍庫に入れて、何度か冷凍庫の中で掻き混ぜて空気を含ませるように凍らせれば、今日の夜には美味しくアイスクリームが完成しているでしょう。通常のアイスクリームとは違い、少し和風のアイスクリームですが、楽しんでくれるのではないでしょうか。：そうですね、折角ですからアイスクリームの上からかけるための黒蜜等も準備しておきましようか。これがあるだけで、全く違った風味を楽しむことも出来ますから、浜風さん達も様々な味を楽しめると思っています。

「いらつしやい、三人とも。ちゃんと注文の物は準備してありますよ。さあさあ、そちらのカウンターにどうぞ。遠慮しなくても大丈夫ですよ。」

「あ……ああ。鳳翔さん……今日はよろしく頼む。」

「ウチも楽しみにしとったんじゃ。」

「何が出てくるのか……浜風も楽しみですね。」

少し前にお店の入り口付近に人の気配がしましたので、浜風さん達が来たのだらうな……とは思っていましたが、お店に入ってくるまで少し時間がかかりましたね。やはり私のお店……少し駆逐艦の子達には入り辛いのでしょうか……。一応誰でも入れるようなお店を目指しているのですが、なかなか難しい物ですね。とはいえ、磯風さんを先頭に三人が入店してきました。今日は折角の機会ですから、カウンター席に座ってもらいましょうか。

「ん？初霜……今日も来ているのか。初霜は私達以上に金剛の側近だったと思うのだが、こんなに毎日ここに入り浸っていても問題ないのか？」

「えっ？磯風ちゃん何を言っているの？金剛さんはそんな事気にしていないわ。それに

勿論、鳳翔さんだつて気にしてはいないわ。」

カウンタ―席に座つた磯風さんですが、同じくカウンタ―席に今日も大和さんと一緒に来ている初霜ちゃんを見つけて話しかけましたね。磯風さんと初霜ちゃんは同じ第二水雷戦隊に所属していますので、磯風さんにとつても話しかけやすい相手のようです。それにしても…やはり磯風さんも浜風さんと同じく、金剛さんへの遠慮と私に対する警戒があつたようですね。初霜ちゃんも直に否定してくれましたが、私も金剛さんも皆さんを巻き込んでライバル関係という訳ではありませんので、あまりそのように思われてしまいますと…少し私も罪悪感を感じてしまいそうです。

初霜ちゃんが明確に否定してくれたため助かりましたし、磯風さんも『そういうものか…』と納得してくれたようなので良かったのですが、私も少し金剛さんとの関係を考え直さなくてはいけないようですね。…もつとも、あの金剛さんが態度を改めるとはとも思えません。いづれにせよ、今日はこれまで遠慮して私のお店に来る事が出来なかつた分も含めて楽しんでもらえたら良いですね。

「磯風さん、初霜ちゃんもそう言っていますし、これからは遠慮せずに来てくださいね。それと…今日ですが、豆腐のアイスクリームを作ってみました。直に出しますので、少し待っていてくださいね。」

「豆腐？豆腐のアイスクリームとは面白そうだな。美味しかったら作り方を聞いて、磯

風も作ってみるか……。ん？なんだ？浦風。何を不審そうな目で見ている。」

「磯風……やめときい……。でも豆腐のアイスクリームはええねえ。楽しみじゃねえ。」

「豆腐のアイスクリームとは……。ありですね！浜風も楽しみです。」

三人とも少し意表をつかれたようで、最初は少し驚いた表情を見せていましたが、それでも楽しみだ……と言ってくれました。おそらく一口食べたら更に驚くと思いますが……喜んでくれるといいですね。それでは先ほどのアイスクリームを冷凍庫から取り出して最後の準備をしましょうか。

まずは冷凍庫からアイスクリームを取り出します。白く綺麗なアイスクリームが出来上がっていますね。それではこれをガラスの器に取り分けて……後は別のガラスの器に冷した黒蜜、そして更に別の器にきな粉を入れて一緒に出します。

「皆さん、これが豆腐のアイスクリームです。それと今回は一緒に黒蜜やきな粉も準備しましたので、お好みで一緒に入れて食べてください。」

## 磯風

豆腐のアイスクリームか……アイスクリームは予想の中に入っていたが、流石にこれは予想していなかったな。やはり鳳翔さんのお店だな……こんな事なら、もっと早く来るべ

きだったな。いや：第二水雷戦隊の訓練でのMVPで二度程、矢矧や神通さんに連れてきてもらっているが、もつと浜風や浦風と一緒に個人的に来るべきだったな。これまで三人とも金剛直属部隊の駆逐艦という事で、個人的に来店したら鳳翔さんに歓迎してもらえない：と思っていたが、磯風達よりも更に金剛との関係が深い初霜も歓迎されるようだから問題ないのだな。

しかし：初霜はこの店の常連のようだが、なぜそんなに頻繁に来店出来るのだ？初霜も磯風達と俸給はそれ程変わらない筈ではないか。いや：金剛の仕事の手伝いの臨時収入か：。磯風達もそれなりに金剛から別口で貰っているから、こうやって鳳翔さんのお店に来る事が出来る訳だが、初霜はもつと貰っていてもおかしくないからな。

さてそんな事はどうでもいい。折角出してもらったアイスクリームだ。溶ける前に食べてしまわないと。さつき鳳翔さんは豆腐のアイスクリームと言っていたが、色は真つ白：特に何も変哲のないアイスクリームのようなだが：。ふむ：意外と柔らかいようだな。！ん：この味は。これはたしかに普通のアイスクリームとは違うな。その：豆腐の味：いや、大豆の甘さをほんのり感じる事が出来る上品な味。美味しいな。豆腐のアイスクリームという事で、少し警戒していたが、これはどうしてなかなか：。普段間宮さんの所で食べるアイスクリームのような滑らかさに濃厚な味もある。

普段のアイスクリームも勿論美味しいのだが、この甘すぎないアイスクリームは本当

にいいな。なんとというか……大人のアイスクリームと言うべき味なのだろう。口の中に入れた瞬間に舌に感じる冷たさ。そしてそこから伝わる大豆の香りを持った慎ましい甘さ。しばらく経つと、口の中で崩れるように消えてしまう儂い甘さ……本当に美味しいな。このアイスクリームを食べるためだけでも、鳳翔さんのお店に来た甲斐があるというものだな。

そういえば鳳翔さんはお好みで黒蜜なども使えと言っていたが、折角だからこちらも試してみるか。まずは黒蜜を上からトロツとかけて……次にきな粉をふりかける。……これは綺麗なアイスクリームに変身したな。真っ白で純白なアイスクリームの上から輝く黒色の蜜、さらにきな粉の綺麗な色が散りばめられる。おそらく味も良いと思うが、この見た目も素晴らしい。

それでは早速……これは……これはいいな。さっきの控えめな甘さとは違い、濃厚な甘さを持つ独特の香りの黒蜜、そしてきな粉の香りと甘さ……今度はしつかりした甘さを感じられる。それに甘いと言っても、ケーキなどの甘さとは違って、全て和風で統一された甘さ。アイスクリームは西洋の物だが、味は全て和風……。間宮さんのところのアイスクリームも勿論美味しい磯風も好きだが、この鳳翔さんのところの大人の味がするアイスクリームは……また食べたいな……。

「おい、浦風、浜風。また次も来たいものだな。」

「そうじゃね…。今日は本当にえかった…。また来たいねえ。」

「磯風、浦風、次はいつにしましょうか。」

他の二人も同意見のようだな。金剛への遠慮も要らないようだし、鳳翔さんも歓迎してくれる事が分かった以上、磯風達を阻む物はもう何もないのだからな。次もなるべく早く来たいものだな。

### 鳳翔

どうやら三人とも、私が思っていた以上に楽しんでくれたようですね。駆逐艦の子達は間宮さんの所のアイスクリームに慣れていますが、今回の豆腐のアイスクリームの味は少し違うため不安がありました。とはいえ、今回の豆腐で出来たシンプルな味のアイスクリームも問題無かったようですし、黒蜜やきな粉を使った純和風のアイスクリームも喜んでもらえたようです。そして今回の来店で、私のお店に普通に出来るという事が分かったようですから、これからは気軽に時々来てもらえそうですね。あらっ？

「磯風さん、それに浜風さんに浦風さん。私達に黙って甘い物ですか…。とても…。とても美味しそうですね。しかし指導をしている私達にも内緒で…。というのはどうかと思

います。矢矧さんと能代さんは聞いていましたか？」

「そういえば、私は磯風と浜風からは何も聞いていないわ。能代姉はどう？」

「私も浦風さんからは何も聞いていませんね。…うん、このアイスクリーム美味しいわ。」

全く音はしなかったのですが、いつの間にか神通さん達が磯風さん達の後ろに来ていました。そして能代さんが、浦風さんのガラスの器に残っている僅かなアイスクリームを味見しましたね。…あの…神通さんもそうですが、三人とも物凄い笑顔でプレッシャーを磯風さん達に浴びせていますね。磯風さん達の顔色が…。とはいえこれは水雷戦隊内の事ですから、今の段階で私が口出しする訳にはいきませんし…。磯風さん達は声も出ない程緊張しています。そして神通さんも、磯風さんのガラスの器から少し味見しました。

「能代さん、矢矧さん？指揮下の駆逐艦への指導が甘すぎるため、統制が取れていないようです。私達にも内緒で甘い物を食べに来る…これはいけませんね。しかも…ええ、このアイスクリーム凄く美味しいです…。私達もまだ食べていないような甘味を楽しむ…これはいけません。私の指揮下のソロモン組の駆逐艦の子達ではありえない行動です…一度私の指揮下に編入して、鍛えなおしましょうか。」

神通さんの何気ない一言に、磯風さん達は完全に恐慌状態に陥っています。しかし…



磯風さん達はあの金剛さんの直属部隊でもある精鋭駆逐隊です。その磯風さん達をもつてしても、神通さんは怖いようですね。神通さんの部隊に一時的とは言え編入される可能性がある…という事で、磯風さん達は矢矧さんや能代さんに対して、必死で再考を求めていますね。

「や…矢矧。見捨てないでくれ。これからはもう少しきちんと報告や連絡はする。甘い物を食べる時もきちんと相談はする。だから…天一号組からソロモン組への編入は…。第十七駆逐隊はきつと矢矧の役に立つ筈だ。な…なあ、浜風？」

「はいっ！浜風も磯風と一緒に必ず矢矧の役に立ちますから、編入の件は再考してもらえると…。」

「う…うちもきつと役に立つよ？じゃけえ、能代さん。その…編入の件は、考え直して欲しいんじゃない？」

磯風さん達の必死の嘆願に、矢矧さん達も流石に気の毒だと思ったのか、神通さんに再考を求めるようですね。神通さんもちよつとした思い付きだったようなので、特に自分の提案に拘るつもりはないようですから、元の鞘に収まりそうです。しかし神通さんのたつた一言の何気ない提案でも、これだけ駆逐艦の子達は右往左往してしまうのです。能代さんや矢矧さんも第二水雷戦隊の旗艦組ではありますが、実質は神通さんの部隊という事なのでしょう。

あらあら…神通さん達は磯風さん達を挟んで、カウンター席を占領してしまいました。そして…そうでしょうね、やはりと言いますか、磯風さん達に出してあげた豆腐アイスクリームを要求してきました。それでは、もう少しアイスクリームの残りもありますから、神通さん達にも出してあげましょうか。少し緊張感が走りましたが、結果的には今日も鎮守府は平和です。

後日

第二水雷戦隊訓練所 矢矧

「矢矧、今日はまた浜風と浦風と一緒に、鳳翔さんの所で甘い物を食べてくる。ちゃんと報告したぞ。…あつ、神通さん。本日1830より、磯風以下三名、鳳翔さんのお店で甘味を楽しんでくるつもりです。報告終わります！」

「…そうですか。私達も今日は行く予定ですから、お店で会う事になりそうですね。それでは後ほど。」

「っ！」

…磯風。神通さんと私への対応がかなり違うような気がするのだけれど。あまり私

への対応が悪いようなら、今度神通さんをお願いして、夕立の組としばらく交換してもらおうという手もあるわよ……。まあいいわ。今日鳳翔さんのお店で甘い物でも食べながら、少しお説教が必要なようね。それにしても…私の隊も鳳翔さんのお店に行く子が増えてきたわね。お店が賑やかになって良いのだけれど、あまり気楽に能代姉や神通さんとバカ話も出来なくなつた…という事ね。

## 第七八話 吹雪とちらし寿司

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

今日は鎮守府内で、節分の日という事で豆まきを行うようですね。私もあの人から、豆まき会場に何か華やかな料理を持って行ってくれと頼まれています。そういえば、昨年までは各寮において小規模に豆まきを行っていましたが、今年は違うようですね。わざわざ全員が集まれるように講堂を使って、豆まきを楽しむようです。たしかにこのようなイベントは、皆で集まってワイワイ楽しんだ方が良いでしょうし、あの人の話では近々また大きな作戦があり、多くの艦娘達が出撃するとの事ですから、その景気づけのために良いのではないのでしょうか。

しかし華やかな料理……と言われましても、今回は人数も多いでしょうから簡単な作業で作る事が出来る料理を考えなくてはいけませんね。一応、鎮守府外部の食事処にもお願いして、様々な料理を運び込むという事のようなのですから、その場で簡単につまめるようなオードブル的な料理は揃っていると考えるべきです。……となると、少しお腹が膨れるような料理……ご飯物が良いのではないのでしょうか。そうですね……ご飯物で華やかな物

ですと、手巻き寿司などの準備をしておけば、綺麗な具材が並んでいるだけでも華やかに見えます。

：いえ、今回の節分イベントはおそらく多くの駆逐艦の子達も来るでしょうし、豆まきでエキサイトしている事を考えますと、手巻き寿司はあまり賢明な選択肢ではありませんね。自分で作業をせずに、取り分けるだけで食べる事が出来る物：ちらし寿司の方が良いかもしれません。これでしたら、見た目も非常にカラフルで綺麗ですし、そのまま取り分けるだけで美味しく食べる事が出来ます。そうと決まれば、急いで酢飯に混ぜる具材の準備ですね。まずはメインとなるご飯を炊いておきましょうか。そして昨日、水雷戦隊の皆さんが持つて来てくれた海産物に少し余分がありましたし、今日中に食べてしまおうと考えれば、海産物を上に載せた豪華なちらし寿司が作れそうです。

さて、ちらし寿司に混ぜておく具材の準備：これは椎茸の煮物、かんぴょうの煮物そして酢レンコンは外せません。まだ時間に余裕がありますので、この三種類から作り始めましょうか。まずは椎茸の煮物からですね。これは、ちらし寿司を食べている際に入ること、旨みと甘辛い濃い味で舌を楽しませてくれる重要な具材です。

まずは椎茸の石づきの部分を切り落とし、少し薄めに切り分けておきます。そして鍋に和風の味を作る定番である砂糖、日本酒、みりん、醤油を入れて一度煮立たせて味を落ち着かせたら、先程切り分けた椎茸と味を調整するための水を加えて、弱火で

すっかり煮ます。∴そろそろ椎茸に火が通りましたね。それではこのまま椎茸に味を染み込ませるために、火を止めて冷ましておきましょうか。

次はかんぴょうの煮物です。こちらも、ちらし寿司全体の味を変化させるために非常に重要な具材ですね。かんぴょうを一度揉みながら水で洗いましたら、軽く塩もみをします。そして塩がついたまま、10分程茹でる事でかんぴょうを柔らかくします。また先程の椎茸の煮物よりも味を濃くするために、砂糖、みりん、醤油そして水を鍋に入れて一度煮立たせたら、柔らかくなつたかんぴょうを煮ますが、今回は先程とは異なり、煮汁がほとんどなくなるまでじっくり煮てしまいます。そして煮終わったら一度冷やして、味を馴染ませておきましょう。

具材はまだまだありますから、急いで次の作業に移りましょうか。次は酢レンコンです。これも酢飯の中で更に酸味を強調させるために必要不可欠な具材です、まずはレンコンの皮を剥いたら、少しだけ歯応えが残るように5mm程度の厚さに切り分けます。そして色が落ちるのを避けるために一度酢と水を混ぜた物の中に入れて放置しておきます。∴そろそろ良いでしょうか。それでは水と酢、そして砂糖と塩を鍋に入れたら、一度煮立たせてからレンコンを入れて煮ていきます。後はレンコンが少し透明になり火が十分に通つたら、冷やせばこれも完成です。

この他には色合いを良くするために錦糸卵、絹さやなどが必要ですし、より華やかに

見せるために、海老の煮つけ、茹でタコ、ブリのお刺身辺りを準備しておきましょうか。それと：たしか以前作ったイクラの醤油漬けもありましたから、これも一緒に入れてしましましょう。

：そろそろご飯が炊けましたね。ここからは一気に作業を進めていきます。まずは寿司酢の準備ですね。米酢と砂糖、そして塩をポウルでしっかり混ぜ合わせたら、これで寿司酢の準備は完成です。この寿司酢を使えば、美味しい酢飯が作れますね。それでは寿司桶を使って、先程炊いたご飯と寿司酢を混ぜて酢飯を作りましょう。

寿司桶に水を吸わせたら表面の水分を拭き取ります。そしてこの中に炊き上がったご飯が潰れないようにやさしく移動させます。それではここに、先程準備した寿司酢を全体的に行き渡るように回しながらかけたら、しゃもじを使ってしっかりと混ぜ合わせます。この段階でも、ごはんが潰れないように気を付けて：この量ですと結構大変ですね。ですが、ここで手間を惜しみますと野暮つたい味になってしまいますので、頑張つてしゃもじを使って、ご飯を切る様な感じで味を馴染ませていきます。：そろそろ良いでしょうか：一口味見を：あら、なかなか良い塩梅ですね。

後は、しつかり味を馴染ませた酢飯を一度寿司桶の中で広げるようにしたら、うちわを使って十分に冷やします。これで酢飯の部分の準備は終わりましたね。次はここに、先程準備した具材を混ぜていきます。まずは一番始めに準備した椎茸とかんぴのような煮物からです。フードプロセッサーを使ってこれらの具材を細かくしたら、しつかり汁気を取ってから酢飯に混ぜます。次に酢レンコンも全体的に混ぜましょうか。これであらし寿司の大元の部分はほぼ完成しましたね。最後に、その他の具材から汁気を十分に取ってから、ちらし寿司の上を飾るように配置すれば完成です。

最初はちらし寿司の上に、きざみ海苔で全体的に酢飯の部分を覆ってから、上から錦糸卵を黄色いじゅうたんのように敷き詰めます。そして赤と白が綺麗な海老の煮つけを全体的に均等になるように配置したら、黄緑色が綺麗な絹さや、赤色が綺麗ないくらの醤油漬けを更に配置します。残りは大物の具材ですね。ブリのお刺身、茹でタコを乗せて：最後に再びきざみ海苔を振りかけたら完成です。色々やっている内に良い時間になってしまいましたから、急いでこれを会場に持っていきましょか。

鎮守府 講堂 鳳翔

あらあら、もう始まっていますね。どうやら大型艦の子達が鬼役を引き受けているよ



うで、駆逐艦の子達が鬼に扮した大型艦の子達に豆を投げています。一部鬼役が駆逐艦の子達に豆を投げ返していたり、鬼役の子達だけで談笑している場所も見受けられますが、皆さん楽しそうですね。

「あつ、鳳翔さん！お疲れ様です。あ、これちらし寿司ですね！美味しそう〜！」  
「あらつ、吹雪ちゃんは豆まきに参加していいのですか？」

会場に入った私に、駆逐艦の吹雪ちゃんが話しかけてきましたが、吹雪ちゃんは豆まきに参加していいのでしょうか？それに吹雪ちゃんの傍には睦月ちゃんと夕立ちちゃんが居ますね。

「ねえねえ吹雪ちゃんも夕立ちちゃんも、睦月と一緒にいきましょうよ。とりあえず、あそこに居る鬼役の川内さん達に豆をぶつけに行こうよ。」

「いや〜、私は…アハハハハ。それよりも鳳翔さんの美味しそうなちらし寿司を食べようよ。」

「ゆ…夕立ちも豆まきは遠慮したいっばい…。それよりも、早くそれが食べたいっばい！」

睦月ちゃんは吹雪ちゃん達を豆まきに誘おうとしているのですが、吹雪ちゃん達はそれよりも料理が食べたいようですね。先に食事をしてからイベントを楽しむというのも良いかと思えますし、お腹が空いているは戦が…などとも言いますから、先に三人分

だけ取り分けてあげましょうか。

「それでは三人とも先に取り分けてあげますね。他の子達は豆まきに夢中のようにすし…お先にどうぞ」

「ありがとうございますつ！鳳翔さん。」

「そういう事なら、睦月も先に食べるね。」

「夕立はお腹一杯になるまで食べたいつほい！」

### 駆逐艦 吹雪

わく、綺麗なちらし寿司。美味しそう。今日は豆まきのイベントがあつて、色々な料理が並ぶと川内さん達から聞いていたから、絶対に鳳翔さんも料理を作つて持つて来てくれると思つていたんだよね。豆まきに参加しないで入口付近で待つていて良かったよ。こんな時でもない限り、鳳翔さんの料理なんてなかなか食べられないから、嬉しいよ。

睦月ちゃんは、川内さん達に豆をぶつけに行こうなんて言つたけど、私も夕立ちちゃんもそればかりは勘弁かな…。川内さんは駆逐艦の子達に反撃しているし、神通さんはニコニコして立っているけど、神通さんに豆をぶつけられるのは、大和さんを盾にして豆

を投げている初霜ちゃんくらいだよ。何故か知らないけど、豆を当てられている神通さんが嬉しそうなのは気になるけど……あそこに絶対に近づいたらいけないという事だけは、私も分かるかな……。で、その分那珂ちゃんに豆が集中しているような……。

とはいえ、今は折角の機会だから鳳翔さんのちらし寿司を食べないと。鳳翔さんが吹雪達にちらし寿司を取り分けてくれたけど、これ本当に綺麗だよ。赤や黄色や緑の具材が散りばめられていて、どこから食べていいか迷っちゃうよ。よしつ、まずはこのタコさんからかな。

『ヒョイ』

あ……あれ？タコがない？落としちゃったのかな……つて、エーッ！

「うん……タコは美味い。やつぱり、これが一番。」

「あ……あの初雪ちゃん？いつのまに？」

私のタコさんなのに……。いつの間にか隣に来ていた初雪ちゃんに取られちゃったよ。初雪ちゃんもタコが好きだと言うのは、私も知っているけど、これはあんまりだよ。えつと……気を取り直して、次はご飯の部分を食べてみようかな。……ウーン、美味しいっ！そうそう、やつぱりこれだよ。これがちらし寿司の味なんだよ。ちよつと酸っぱくなっているご飯に、椎茸、かんぴょう、それとレンコンのような色々な具材が散りばめられていて……酸っぱさや甘辛さが中心なんだけど、凄く美味しいんだよ。特に椎茸

やかんぴようには、しつかりした味がついているから、どんどん食べられるよ。

それに細く切つてある卵焼きも甘くて美味しいし、歯応えがあつて酸味のあるレンコンや、ご飯とは少し違う食感の絹さやも…本当にいいよねっ！あつ、タコは初雪ちゃんに食べられちゃつたけど、まだお魚が残つていたんだ。ちよつとだけ醤油をつけて…うん、美味しいっ！ちらし寿司の酸っぱさは違う、脂の乗つたお魚の味…本当にいいよ。それに…イクラもプルツとしていて…これ好きだな。やつぱり鳳翔さんのご飯は本当に美味しいよねっ！夕立ちちゃん達と待つていた甲斐があつたよ。

「特型駆逐艦？何そこでサボつているの。今は豆まきの時間だよ？ちゃんと参加しないと。」

えっ？川内さん。いつのまに。いや…さぼつていた訳ではなくて…その…。睦月ちゃんと夕立ちちゃんは視線を逸らしているけど、何か言つておいた方がいいよね？

「あの…その…川内さん。ちよつとお腹が空いていたから先に…。」

「なに言つているの、特型駆逐艦。遊べるときには遊ぶ、これが鉄則だよ？とりあえず、豆あげるから鬼役の子に当てておいで。うん、でもサボつていたから、ちよつとは罰を与えないと駄目かな。そうだ！とりあえず、豆を当てる子を指定するから、そこに行つて当てておいでよ。まず特型駆逐艦は…あそこに居る加賀さん、睦月は…龍田さんかな。夕立は、霧島さんに当ててきたら許してあげる。」

エー無理、無理ですよ、川内さん。一航戦の先輩なんかに当てられる訳ないじゃないですか。それに睦月ちゃんと夕立ちちゃんの相手も無茶すぎですよっ！…川内さんから、豆を持たされちゃつてるし…どうしよう…。

### 鳳翔

あらあら。豆まきに参加せずに、私の料理を食べて楽しんでいた吹雪ちゃん達ですが、川内さんからの指示に戸惑っていますね。吹雪ちゃんが豆を投げる相手は加賀さんに決まったようですが、加賀さんはこのようなイベントで怒るような子ではないですから、大丈夫ですよ。とはいえ吹雪ちゃんにしてみると、赤城さんや加賀さんはあこがれの先輩でもある一方、特に加賀さんについては厳しい先輩という認識のようですから、今回の川内さんの指示は大変な指示のようですね。…そうですね、私が少し助けてあげましょうか。

「吹雪ちゃん、私も少し豆まきに参加したいですから、私も赤城さんや加賀さんに豆をぶつけますので、一緒にいきませんか？」

「えっ？ 鳳翔さんも参加するのですか？…それなら。」

「おっ！ 特型駆逐艦、加賀さんにつつけるんだね。それじゃ、私はここから応援していて

あげるから、頑張つてね。」

吹雪ちゃんも、私が参加すると聞いて少し安心したようですね。それでは正規空母の子達が一カ所に集まっていますから、吹雪ちゃんを連れて、そこに一緒に行きましょうか。このようなイベントには、これまで私もあまり参加していませんでしたから、少し楽しみです。

「さあ、吹雪ちゃん。私と一緒に大きな声で『鬼は外!』と言つて、加賀さんにぶつけますよ? せいの。」

『鬼は外!』

「痛い。豆? : : : そう節分の。そういうえば私も鬼役でした。 : : : で、私に当てた子は誰? : : : あつ、お母 : : : ほ : : : 鳳翔さん!」

加賀さん : : : 何を睨みつけているのですか。何人かの大型艦の艦娘の子達は、鬼の恰好をしているだけで実際に豆を当てられていなかった理由が分かりましたよ。たしかに、あのように睨まれてしまつては、駆逐艦の子達だつて怖いに決まっています。

「加賀さん? 今日はどういうイベントなのですから、しっかりと楽しまないと駄目ですよ。」

赤城さんと一緒に料理ばかり食べていないで、少しは参加してください。」

「は…はい…鳳翔さん。すいませんでした。赤城さん？私達も少し参加しましょう。ちちゃんと鬼役をやらないと。」

「あつ、加賀先輩参加するんだ。じゃ、瑞鶴も参加するよ。『鬼はく外つ！』エイツ」

「痛い。五航戦…あなたも鬼役だったと思ったのだけれど…。『鬼はく外つ！』フンツ」

まったく…本当に困った子達ですね。鬼同士で豆をぶつけ合ってどうするのですか…。吹雪ちゃんも困った顔をしています。そりゃ、正規空母同士で豆をぶつけあつていたら、駆逐艦の子だって戸惑って当然ですよ。これは喧嘩両成敗ですね。

「吹雪ちゃん、急いで駆逐艦の子達を集めてきてください。いいですね？」

「は…はいっ！鳳翔さん。」

・  
・  
・

駆逐艦の子達がたくさん集まりましたね。しかし…目の前では未だに正規空母娘同士で豆を投げ合っています。最初は加賀さんと瑞鶴さんの間で始まった豆のぶつけ合いが、いつの間にか空母娘全員を巻き込んでいますし…。まあ、皆さんとても楽しそうなので良いのですが、流石にこういう鎮守府全体のイベントで、空母娘だけで…という

のは困りものです。さて、駆逐艦の子達も来ましたから私も参戦しましょうか。

「皆さん、よく集まってくれました。これから、あそこで仲間割れをしている鬼さん達に、皆で豆を投げて追い出しますよ。一番たくさん当てた子には、ご褒美に私のお店で好きな料理を一品食べさせてあげますから、奮って参加してくださいね。」

「えっ、鳳翔さん。好きな物を注文していいのですか?」

「夕立は全力で参戦するっばい!」

「睦月も頑張りますよ。」

最初にちらし寿司を食べていた吹雪ちゃんや夕立ちちゃん、そして睦月ちゃんも俄然張り切っていますし、他の子達もやる気満々のようですね。それと…あの、一応このイベントは駆逐艦の子達を対象にしていますので、軽巡や重巡、それに…戦艦の子達の参加はお断りなのですが…。

「能代さん、矢矧さん…甘味のために全力で行きますよ。こんな素敵企画…私、うれしいです。」

「筑摩よっ!吾輩達も頑張つて美味しい料理を一品ゲットするぞ!」

「陸奥、ここは連合艦隊旗艦として、駆逐艦に先だつて我々第一戦隊が行くべきだろう。指揮官先頭だからな。よしっ、お前たち、この長門につづけっ!」

私の何気ない一言に、駆逐艦の子達以上に大型艦の方が張り切ってしまったているの



は、どうなのでしょう。…そして、いつの間にか来ていた、鬼の恰好をした長門さんの号令の元、駆逐艦の子達が一斉に豆を投げ始めました。

「くっ…五航戦、一端休戦よ。このままではこちらが一方的にやられるわ。空母部隊は全員、赤城さんを中心に輪形陣を。反撃します。飛龍、蒼龍は右を、五航戦、左は任せらわ。それと雲龍達は、急いで私達の護衛の駆逐艦の子達を集めて来て。間宮さんの所のおやつ券を渡せば直ぐに来ると思うわ。」

「鳳翔さんまで相手に居るけど…ここは負けられないよね。翔鶴姉、左側はお願い。」

…何故か知りませんが、鬼役の子達も入り乱れての豆まき大会になってしまいました。空母娘達は、赤城さんを中心にして輪形陣を組んでいますし、いつのまにか護衛役の駆逐艦の子達まで呼んで来て前衛に配置しています。

「さあ、皆さん。こちらも負けてはいられませんよ。いきますよ。『鬼はく外っ!』」

私もそうですが、大型艦の子達が本気で楽しんでいきますから、それに巻き込まれる形で駆逐艦の子達も本当に楽しそうですね。これは明日辺りにでも、私のお店にたくさんの子を招待してあげないといけません。作戦前の丁度良い息抜きになったのではないのでしょうか。今日も鎮守府は平和です。

## 第七九話 大和と照り焼きチキン

食事処『鳳翔』

鳳翔

今回は私も驚きました。…いえ、正確に言いますとあの人の采配に改めて感心したと  
いったところででしょうか。しばらく前から南方で作戦が開始される…という事は聞いて  
いたのですが、一向に始まる気配はありませんでした。ところが、気付いてみれば少  
数の高速艦艇を比島周辺に作られた敵深海凄艦の物資集積所に突入させ、鎮守府に居る  
艦娘達もほとんど気付かない間に作戦を終了させてしまったのです。

おそらく、秘書艦の金剛さんを中心とする司令部周辺の艦娘達は、今回の作戦の詳細  
を知っていたのだと思いますが、外部にほとんど作戦の詳細を漏らさない内に、奇襲で  
作戦を完遂させてしまったあの人の手腕には、改めて驚かされました。そしてあまりに  
も早い作戦展開だったため、いつもであれば留守番組の艦娘達の士気の維持が大変な所  
なのですが、今回は留守番組の士気の低下もなく…といったところですね。

流石に作戦終了が昨日の今日ですから、現時点では飲酒の許可は下りていませんの  
で、私のお店に居る艦娘達も食事だけです。ほとんど普段通りの雰囲気といったこと

ろでしょうか。結局、今回の作戦に空母娘達は一人も参加しなかったのですが、その空母娘達も特に不満は無いようですし：結果的に今日も鎮守府は平和なようですね。

「それにしても：今回の作戦も大和が活躍出来ると思つたのですが：結局今回はお留守番になってしまいましたね。まあ、私が前線に出なくても問題ないという事は良い事なのかもしれませんか：。」

「そうだな：この武蔵も今回こそ主力組として参加したかつたところだが：。まあ、これ程鮮やかに作戦を早期終結させられては、私の出番がないのも仕方ないと言つたところか：。」

カウンター席に居る、大和さんと武蔵さんは少し残念そうな表情をしていますが、余程の事が無い限りこの二人が前線に出るような事はないでしょうから、これは仕方ない事かもしれないですね。今日も大和さんは初霜ちゃんを連れていきますので、三人並んで座っています、こうやって三人揃って私のお店で座っている間は、鎮守府もそうですし帝国は安泰なのかもしれません。

「まあまあ、大和さんも武蔵さんも、結果的に作戦は上手くいったのですから、それ程残念がらなくても：。」

「そうね、鳳翔さんの言うとおりだわ。初霜も、大和さんや武蔵さんが動かなくても大丈夫な今が一番良いと思うの。さ、今日は折角作戦も終わった事だし、三人で何か美味し

い物でも食べて元気をつけましようよ。」

「ええ…たしかに初霜の言うとおりにね。私達が出なくても大丈夫という事は、結果的にこの鎮守府は安泰なのだから、あまり贅沢は言えないわね。そうと決まれば、今日も美味しい物を食べましようか。鳳翔さん、何かよろしくお願いします。武蔵も食べるでしょう?」

「あ…ああ、たしかに初霜や鳳翔さんの言うとおりでな。よしつ。この武蔵も今日は美味しいものをしっかりと食べるか。大和、今日は酒はないが、最後まで付き合うぞ。鳳翔さん、よろしく頼む。」

私と初霜ちゃんの言葉に、一応納得はしてくれたのか、お二人とも少しだけ元気になってくれましたね。そして今日は作戦が無事に終了したお目出度い日でもありますから、三人で美味しい物を食べる事に決めたようです。そうと決まれば、私も頑張つて美味しい料理を出さなくてはいけませんね。お酒がありませんから、軽い物ではなく御飯と一緒に食べてお腹が膨れる物…やはり肉料理が良いでしょうね。そして御飯と一緒にしっかりと食べられる物となれば、味がはつきりしている物の方が喜ばれるのではないでしょうか。

豚肉がありますから、トンテキにしましょうか…。いえ、今日の仕入れで良い鶏肉が入っていますから、鶏肉を使った料理も良いかもしれません。そうですね…御飯に合う

鶏肉の料理。普通にソテーにしても良いのですが、折角ですから少し甘辛くて御飯が進む、照り焼きにするのも良いのではないのでしょうか。

「大和さん、武蔵さん、それに初霜ちゃん。照り焼きチキンはいかがですか？甘辛くて美味しいですし、御飯も凄く進むと思うのですが…。今日はまだお酒が駄目ですし、食事が中心となると、丁度良い料理だと思いますが、どうですか？」

「照り焼きチキンですか…それは美味しそうですね。初霜、それに武蔵、今日は折角ですから、美味しい照り焼きチキンを食べさせてもらいましょう。」

大和さんの言葉に武蔵さんも頷きましたし、初霜ちゃんも嬉しそうな表情をしていますね。それでは早速作りましょうか。照り焼きチキンは比較的簡単に作れますし、それでいて味もとても良い料理ですから、美味しい物を食べ慣れている大和さんにもきつと満足してもらええると思います。

それではまず、鶏肉を焼かなくてはいけません。皮付きの鶏もも肉を使いますので、まずは皮の部分が少しパリッなるように焼きますが、このまま焼いてしまつては皮の部分が先に縮んでしまいますので、予めフォークで少し穴を開けておき、焼き縮みを防ぎます。そして火の通りを均等にするため、肉の部分の厚みが整うように包丁を入れておきましょう。それでは、フライパンに油をひいてから、この鶏肉のもも肉に焼き目を入れます。まずは皮を下にして、皮の部分がパリッとなるまで焼き目を入れたら、ひつく

り返して裏側にも焼き目を入れて火を通します。

流石に美味しそうな鶏肉を用意していますから、焼いている間に鶏肉からかなりの量の脂が染み出してきましたね。この脂、これはこれで美味しいのですが、今日は照り焼きにする予定ですから、この脂は照り焼きソースには合いません。ですから一度、キッチンペーパーで出てきた脂分を軽く拭き取っておきます。鶏肉全体に焼き目が入り、だいぶ火も通ったようですから、いよいよここからは味付けをしながらタレと絡ませるように弱火で焼くことになりますね。日本酒、醤油、砂糖、そしてみりんを入れて、この状態でフライパンに蓋をします。

後は弱火で焼きながら、鶏肉全体に味がつくように、軽くフライパンを動かしましょうか。そろそろ良いようですね。ここで蓋を取って水分を少し飛ばせば出来上がりですが……。ええ、良い香りが漂ってきましたね。フライパンの蓋を取った瞬間に漂ってきた照り焼きソースの甘い香りが鼻に入ってきました。この香りだけでも美味しく御飯が食べられそうですし、料理をしている私でもお腹が空いてきそうですね。カウンターの座っている大和さん達も、一瞬ゴクリと唾を飲み込んだ様子でしたし、はるか座敷に居る赤城さん達も、第六感で感じたのか、一瞬私の方を見て目が光った感じがします。

そろそろ：水分も飛びましたし、鶏肉全体に餡色の照り焼きソースもトロツと絡みましました。最後は付け合せとなるように少しだけ大根おろしを作りましたら、出来上がった

照り焼きチキンを切り分けて並べて、大根おろしを少しだけ添えて……これで完成です。

「大和さん、武蔵さん、それと初霜ちゃん。照り焼きチキンが出来ましたので、熱い内にどうぞ。……赤城さん、それに利根さん。後から貴方達の分も作ってあげますから、今は大人しく自分の席に戻って待っていてください。」

「……ほ……鳳翔さん。い……急ぎでお願いします。赤城は……その香りをかいただけで、もう我慢出来ません。」

「わ……我輩にも急ぎで頼む。こんなに美味しそうな香りを嗅がされてしまったては、我輩……我慢出来ぬぞ！」

……流石に大和さんの料理にちよつかいはかけないとは思いますが、余計なトラブルが起きる前に赤城さんと利根さんには釘をさしておかなくてははいけませんね。一応二人とも自分達の席に戻ってくれましたが、油断も隙もあつたものではありません。

「まあ……鳳翔さん。ありがとうございます。これは……本当に美味しそうですね。大和、感激しました。さあ、初霜？それに武蔵？暖かい内にいただきますでしょうか。」

「そうだな……大和。この武蔵、不覚にも鳳翔さんが料理をしている途中でお腹がなつてしまったからな。それにしても……これは美味そうだな。」

「まあ、これは凄いわ。鳳翔さん本当にありがとう。それと……大和さん。今日もご馳走様です。」

## 戦艦『大和』

前回の作戦は、枝作戦とはいえ主力部隊として活躍出来たのですが、今回は完全に留守番のようですね。妹の武蔵も今度こそは初陣を飾ると言っていましたから、今回のようにあつという間に作戦が終わってしまつては……少し拍子抜けしています。……いえ、味方が何も苦戦せずに、こうやつて初霜も入れて三人でノンビリ食事が出来ているのですから、これ以上望む事は贅沢なのかもしれませんね。

今日はまだ作戦終了の宣言がされておらず、飲酒の許可が出ていませんから、こうやつて食事を楽しむしかないのですが……それにしても美味しそうな料理ですね。今回鳳翔さんは、御飯にも合う料理という事で照り焼きチキンを作ってくれたのですが、本当に美味しそうな香りが漂ってきます。これまで私もこのお店で様々な料理を食べてきましたし、ここ以外でも様々な高級料理と呼ばれる料理も食べてきましたが、このようなシンプルで尚かつ美味しさが直接伝わって来そうな料理は、いつ見ても嬉しいですね。冷めない内に、早速頂きましょうか。

あら……一口大の大きさに切られているのですね。食べやすく本当に良いですね。上から餡色のトロツとしたタレがかかっているチキンの一切れを、箸で摘み口に近づけ



ると、少し甘い感じがする美味しそうな香りが強くなってきました。先ほど鳳翔さんが料理をしていた時もこの香りを楽しむことが出来ましたし、妹の武蔵は不覚にもお腹を鳴らしていました。この香りだけでも御飯が食べられそうですね。それでは一口。

ええ、いいですね。先ほどの香りに負けないだけの少し濃い目の甘辛い味、そして皮の部分が少しだけパリッとしていますが、中は凄く柔らかくなっている鶏肉。口の中で簡単に皮の部分が剥がれてしましますが、脂分が少し抑えられているこの鶏肉の部分は、とても食べやすくなっていますし、それでいてお肉のジューシーさが損なわれていません。丁度良い状態に火が入っているのでしょね。そしてこの濃い目の、はつきりした味のタレが大和に満足感を与えてくれます。これは：御飯が進みますね。お酒なしでも全く不満を感じさせない素晴らしい料理です。柔らかく繊細な味を持つ高級料理も勿論好きですが、このようなはつきりした味を全面に出してくる料理も捨て難いものですね。

それに：付け合せとして出ている小ぢんまりと置かれた大根おろし。おそらくそのような大根を使っているからだと思いますが、それ程辛味がなく：いえ、むしろ甘さすら感じる事が出来る大根おろしですね。そしてこの大根おろしを一口口に入れると、先ほどまで濃い目のはつきりした味のタレに慣れてしまった舌を、再び元の状態に戻してくれますね。素晴らしい付け合せです。この大根おろしを一口食べて、再び照り焼きチ

キンを食べる……たったこれだけの作業なのですが、もう一度タレの甘辛い素晴らしさを大和に感じさせてくれて……本当に素晴らしいですね。

先ほどお腹をならしていた武蔵も非常に満足そうな表情で照り焼きチキンを食べていますし、連れてきている初霜も凄く嬉しそうです。初霜には普段から色々細々とした仕事をお願いしてしまっていますから、こうやって嬉しそうに私の横で美味しい食事を楽しんでいる姿を見ますと、私も嬉しくなってきました。

あつという間にお皿に載っていた照り焼きチキンは無くなってしまうでしたね。流石にこれだけでは、私はおろか初霜でも足りなかつたようですから……追加で何品か注文しましょうか。……いえ、もう一度照り焼きチキンを追加するのも良いかもしれませんが、流石に皿だけでは食べ飽きるという程でもありませんでしたし……。いずれにせよ、作戦が早く終わり、こうやって楽しく食事が出来るというのは、本当に良い事だと思います。

### 鳳翔

……やはりこの三人にも、追加でこの料理も含めて、何品か作ってあげた方が良いでしょうね。赤城さんや利根さん達にお出しする照り焼きチキンが作り終わり、現在は最後

の盛り付けをしているのですが、あつという間に大和さん、武蔵さん、それに初霜ちゃんもお出しした照り焼きチキンを食べ尽くしてしまいました。流石にあの大きさでは、全く足りなかつたようです。おそらく大和さんから、直に追加注文が入ると思いますので、急いで次の準備をしなくてははいけませんね。

ガラツ

あらっ?…金剛さんに…夕雲さんですか。司令部に普段詰めている秘書艦の金剛さんですから、今回の電撃的な作戦成功は凄く嬉しい…筈なのですが、何か少し焦つたような表情をしていますね。何か問題でもあつたのでしょうか。それに夕雲さんは、完全に無表情なのが気になりますね。

「Hey・鳳翔。料理はSTOPしてください。戦艦も空母も大体ここに揃つています。時間がないから、ここで直接指示をシマース。幌筵駐留の北方艦隊の木曾から緊急電が来たネ。アリューション諸島經由で北方から敵深海棲艦の大侵攻の兆しがあるようなネ。既に敵前衛艦隊が、幌筵と北海道の間に進出してきているらしいデース。」

一難去つてまた一難とは、まさにこの事ですね。南方での作戦が電撃的に終了したかと思えば、今度は北方ですか。しかも今回は大艦隊が直接帝国本土に侵攻してくるようですから、かなり大規模な迎撃戦になりそうです。あの人も、流石にここまでよんでいとは思えませんから偶然だとは思いますが、待機命令が解除されていませんので、ほ

とんどの艦娘もこれから直に出撃可能ですから、運が良かったのかもしれない。

「提督は、幌筵を起点にして敵艦隊を迎え撃つようデウス。大本営からの大海令第三三号に基づいて北方迎撃作戦、捷四号作戦が発令されたネ。既に幌筵に向けて、神通を旗艦とした高速輸送部隊が出撃準備中デウス。後は迎撃主力部隊だけネ。」

なんといいですか…あまりにも迎撃作戦が整いすぎている…気もしますが、既に迎撃の準備は始まっているのですね。そして金剛さんがわざわざ此処に来たという事は、今私のお店に居る子供達の中から迎撃の主力部隊が選ばれるのだと思います。

「迎撃部隊の指揮は…Hey! 大和。提督が大和をご指名デウス。ついでに妹の武蔵も連れて行くといいネ。あと…その山城と扶桑も出撃命令が出ています。ビスマルクは主力護衛艦隊の指揮ネ。その初霜と、この夕雲も連れて行ってください。空母は、千代田と千歳が主力部隊、支援部隊は…今回は赤城達に任せるネ。」

ここまで大規模な出撃になるとは思いませんでしたね。大和さんだけではなく武蔵さんにも出撃命令が出ているという事は、あの人もかなり本気なのでしょう。一方、赤城さん達は久しぶりの出撃に喜んでいますが、今回はかなり大規模な迎撃作戦のようですね、それだけ苦戦も予想されますから、無事に戻ってきてもらいたいものですね…。それにしても大和さんが出る以上、いつも一緒に居る初霜ちゃんが護衛艦隊として出撃する事には納得出来ませんが、夕雲さんはどちらかと言えば、神通さん旗下の部隊のよう

な気も…。夕雲さんの顔は完全に無表情ですし、本人からは金剛さんに対して何も言えないと思いますので、私の方から少し聞いてみましょうか。

「あの金剛さん？他の子達の出撃は理解出来るのですが、夕雲さんも主力部隊なのですか？…その…神通さん旗下に妹の長波さん達も居るようですから、姉妹一緒に高速輸送作戦に従事すると思ったのですが…。」

「Hey! 鳳翔。作戦の事はこつちの仕事ネ。余計な口出しはNoデス。とはいへ、私と鳳翔の仲ネ、事情を教えてあげるデス。夕雲は初霜と仲が良いデスし、戦力的にも十分主力で行けるネ。だから今回は私の『説得』で、主力組に加わってもらった事にしたデス。夕雲も納得しているネ。」

夕雲さんは、無表情ですが、凄く頷いていますね。金剛さんの『説得』という言葉に一瞬ビクツとした表情を浮かべていましたので少し心配ですが、たしかに作戦の事については私には権限がありませんので、反対は出来ません。いずれにせよ、ここは旗艦を勤める大和さんに十分に気をつけてもらえるようお願いするしかありません。

「大和さん？初霜ちゃんは勿論ですが、夕雲さんの事もしっかり見てやってくださいね。」

「分かりました、鳳翔さん。大和にお任せください。ちゃんと全員を連れて帰ってきます。初霜行きますよ。それと夕雲、しっかりお願いしますね。」

「鳳翔さん、この武蔵もちゃんと見ていてやるから、安心してくれ。…それにしても、いよいよこの武蔵の出番か：腕がなるな。初霜、夕雲、行くぞ。」

この鎮守府の最大戦力である二人がここまで言ってくれているのですから、おそらく大丈夫でしょうね。赤城さん達も嬉しそうに準備をしていますし、軽空母組も士気は高そうです。

「H e y ! 初霜。これを持っていくネ。作戦が終わったら、根室港に寄つてこのリストの物を購入してくるネ。冬の北海道の海産物は美味しそうデース。」

「は…はい、金剛さん…つて、これは多すぎだわ。こんなにたくさん、初霜では運べないわ。」

「初霜、なくに言っているネ。そのために今回、初霜の f r i e n d の夕雲も一緒にしてあげたデース。夕雲は駆逐艦達の中では力持ちネ。初霜では運べない分は夕雲に任せるといいデース。」

…金剛さん。まさかとは思いますが、帰りの買い物のために夕雲さんをこちらに編入した…訳ではないですよ？夕雲さんは金剛さんの言葉に再びビクツとしましたが…。これは一応確認しておかなくてははいけません。

「金剛さん…まさかとは思いますが…夕雲さんを入れたのは、帰りの金剛さんの買物の荷物持ち…ではないですよ？」

「What?」 鳳翔、なぐに言っているネ。夕雲は駆逐艦達の中では実力者デウス。純粋に戦力として期待してマウス。それに帰りに買い物頼んでいるのは、初霜や夕雲が絶対に無事に戻ってくると確信しているからデウス。鳳翔は、二人の無事を確信していないのデウスか?」

：まったく。金剛さんの屁理屈には毎回感心しますね。とはいえ、金剛さんなりにお二人の無事を心配している：と読み取る事も出来ますから、これはこれで一つの送り出し方なのかもしれません。

：どうやら大和さんを含めて、金剛さんに指名された艦娘達の出かける準備が整ったようです。神通さん指揮の高速輸送任務が成功してからの迎撃作戦になるとは思いますが、もう既に作戦は発動されていますし、後はあの人を信じて、あの子の立案した作戦通りに動くしかありませんね。

「皆さん、御武運を：。気をつけて行って来て下さいね。赤城さん、向こうには美味しい物がたくさんあるようですが、あまり食べ過ぎてはいけませんよ。大和さん、よろしくお願います。」

「鳳翔さん、この大和にお任せください。それでは行って来ます。」

「鳳翔さん…赤城も大丈夫ですよ。…キンキにソイ、タラバガニにホツキガイ、それに牡蠣…ヨダレが出てきますね…。」

赤城さんの言葉を聞いてみると、戦いに赴くのか食べ歩きに出かけるのか、分からなくなってしまうようですが、今から緊張していても駄目でしょうから、これはこれで良い感じにリラックスしている…と思うしかありませんね。それに相手の加賀さんも一緒ですし…たぶん大丈夫だと…信じたいですね。いずれにせよ、皆さんどうか無事で…。

少し時間を遡った時刻

鎮守府応接間 金剛

「Hey!夕雲。今回の迎撃作戦だけどサク、夕雲は主力部隊に編入しておくネ。」

「えっ、その…金剛さん、それは流石に夕雲も困るわ。それに私の妹の長波さん達は神通



さん指揮の高速輸送任務でしょう？だから、夕雲もそっちに行きたいわ。」

たしかに、夕雲の妹達は今回、神通に任せる輸送任務でドラム缶輸送をしてもらおう予定ネ。But, 私の手足として動かせる駆逐艦は、浦風達を除くと少ない以上、今回は夕雲には主力組に参加してもらいまゝス。初霜も丁度良い子を私の元に連れてきたネ。夕雲なら戦力的にも全く心配ありません。

「Noネ、夕雲。夕雲のFriendの初霜も主力組ネ。Friendは大事にしないとNoデゝス。それに、初霜一人では帰りに持って帰る事が出来る物資の積載量が少ないネ。」

「まさか金剛さんは、夕雲に荷物持ちをさせるために主力組に編入する気なの？それはちよつと酷いと思うわ。」

「なくに言っているネ。My best friendの初霜のfriendの夕雲も私の仲間のようなものネ。私は純粹に夕雲を助けるために、今回の提案をしているだけデゝス。夕雲？よく考えるネ。神通指揮下の部隊が輸送作戦を終了した時、終了地点は幌筵ネ。あの神通が、作戦終了で直に帰ってくると思つているデゝスか？それはNoネ。神通は間違いないく、普段とは違う環境下、流水漂うオホーツク海で訓練に入る事は間違いないデゝス。夕雲もそれに参加したいデゝスか？」

「…金剛さん、本当にありがとうございます。夕雲は、喜んで主力組に参加したいわ。そ

れと：帰りの物資搬入の荷物持ちでも何でもやるわ。だから主力部隊への編入よろしくお願ひしますっ！」

説得完了ネ。実際のところ、いくら神通でもあんな海で訓練をするかどうかは分かりませ〜ン。でもその可能性は全く無い訳ではないから、嘘は言っていないネ。いずれにせよこれで、駆逐艦二隻で運べる分の北海道の海産物が手に入るネ。初霜や夕雲が無事に戻ってきたら、初霜達が持つて帰ってきた物資を使つて海鮮鍋パーティーデ〜ス。今回はそのパーティーに初霜と夕雲も呼んであげるデ〜ス。私は寛大な女ネ。

## 第八〇話 初月と牛井

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

「…という事で悪いんだけどさ、鳳翔さん。今日の夜、この三人に牛井でいいから出してやってくれない？日向もそれでいいでしょ？」

「…まあ、そうなるな。」

その…勝手に話が進んでしまっていますが、とりあえず私は、今夜三人分…いえ、伊勢さんと日向さんの分も含めて五人分の牛井を作ればよいという事ですね？今夜の店のための下準備をしていましたら、いきなりお店の扉が開きまして…伊勢さんと日向さんが、両脇に駆逐艦の子達を、まるで抱えるかのようにして入ってきました。伊勢さん達に抱えられていた駆逐艦は、秋月さんとその妹の照月さん、そして今回の作戦に合わせて大本営から増援として派遣されてきた初月さんでしたが、完全に荷物のように抱えられていたため、最初は何があつたのか私も混乱してしまいました。

そしてお店に入ってきた伊勢さんからいきなり、『この三人に牛肉の料理を食べさせてやって欲しい』と言われて、私は更に混乱しました。流星に事情が分からないのは困

りますので、伊勢さんに理由を伺いますと、どうやら秋月さんと照月さんの歓迎の準備を相談していた所を、丁度伊勢さん達が聞いていたようです。そして秋月さんと照月さんの話を聞いてしまった伊勢さん達が、あまりにも不憫な歓迎会の内容に胸を痛めて、私の所に連れてきて豪華な料理を食べさせてやろう…との事だったようです…。

「その…伊勢さんも、日向さんも、そこまで気を使っていたかなくても、秋月達は大丈夫です。いえ…ありがたいですけど…。」

「僕も、麦飯と牛缶、それと沢庵でもあれば十分だ。伊勢さん達の好意は嬉しいけど…僕は平気だ。」

肝心の秋月さん達は、そこまで気を使わなくても…という流れになってしまいました。結局伊勢さん達と秋月さん達の希望の折衷案という事で、御飯と牛肉を合わせた牛丼を私のお店で今夜食べさせる…という事に決まったようです。たしか伊勢さん達は、先の大戦では初月さんにかなりお世話になったようですから、その初月さんの歓迎会があまりにも粗末な内容…というのは嫌だったのだと思います。しかし…秋月さんもそうです、妹の照月さん、そして今回新しく来た初月さんは、かなり質素儉約を旨としているようです。下世話な話かもしれませんが、秋月さん達は駆逐艦と言えども、機動部隊直援の防空駆逐艦ですから、一般の駆逐艦よりはお給金もあると思いますので、

お金には困っていない筈なのですが…。

まあ、どのように鎮守府内で生活をするのか？というのには各々の自由ですから、秋月さん達の好きなようにすれば良いですから、私もその部分には干渉しません。とはいえ、たしかに伊勢さん達が考えているように、歓迎会くらいは華やかにやっても良いのではないかと？と私も思っています。ですから今回の料理、たかが牛井なのかもしれませんが、手は抜けないですね。

「まあまあ、秋月さんも初月さんも、そんな事は言わないで、今日は伊勢さん達にご馳走になっても良いのではありませんか？私も頑張つて作りますから、決して後悔はさせませんよ？」

「そうそう、鳳翔さんの言うとおり。今日は私と日向に任せておきなさいって。」

「…わかった。それなら今日はご馳走になる。姉さん達もそれでいいよね？」

「初月がそれでいいなら、秋月もそれで良いです。…ありがとうございます、伊勢さん日向さん。」

どうやら、秋月さんも今回の提案を受け入れてくれたようです。おそらく自分の妹の歓迎会だから自分で全て取り仕切ろうと思っていたのですが、今回は伊勢さん達のお世話になる事に決めようです。

さて、お店に入ってきたように、秋月さん達が伊勢さん達に抱えられてお店を出て行

きましたから、私も急いで今日の準備をしてしまいましたよ。牛丼：色々な作り方がありますし、使う肉の種類も色々な選択がありますが、やはりここは牛のバラ肉を使った牛丼にしましょう。あまりにも良いお肉を使ってしまうと、すき焼丼になってしまうし、脂身が多すぎますと御飯ともあまり合いません。ここはやはり、ばら肉程度の少しだけ脂の入ったお肉を使い、玉ねぎを合わせるだけのシンプルな物の方が、秋月さん達に喜ばれそうですね。

それでは、玉ねぎをくし形に切り分け、ばら肉も一口大に切り分けます。また牛丼の具を煮込む際に、具全体に少しだけ爽快感を出すため摩り下ろした生姜を使いたいですから、これも準備しておきます。今回はシンプルな牛丼にするため、具材はこれだけです。急いで料理をしてしましましょう。

まずはお鍋に出汁汁を入れ、ここに和風味の定番でもある、醤油、日本酒、みりん、お砂糖を入れて一旦煮立たせます。そしてここにくし切りにした玉ねぎを入れて、しんなりするまで一度玉ねぎだけを煮てしまいます。：：そろそろよろしいですね。それでは、ここに一口大に切り分けた牛肉のばら肉を入れ、さらに摩り下ろした生姜も加えたら、アクを取除きながら丁寧に煮込んでいきます。

良い感じにお肉と玉ねぎ全体に味が染みましたね。味は：：良いですね。ただ：：この後御飯の上にかける事を考えると、少しだけ味が薄いような気がします。大量の御飯と

合わせてこの具材を食べる訳ですから、通常よりも少しだけ濃い目の方が良さそうですから、最後に少しだけ醤油とみりんを追加して：そうですね、これなら大丈夫です。後は、初月さん達が来店したら、一気に仕上げれば良さそうです。

「鳳翔さん。僕のために美味しい御飯を作ってくれてありがとうございます。今日は本当に感謝する。」

「鳳翔さん、今日は無理を聞いてくれてありがとうございます。私も日向も感謝しているから。ほら、初月もそんな畏まっていないで、早く座りなさい。秋月も照月も遠慮しないの。」

伊勢さんと日向さんに連れられて（流石に今回は両脇に抱え込まれていないようですね）、秋月さん姉妹が来店しました。それにしても初月さんは、とても礼儀正しい子のようです。伊勢さんに促されて席に座りましたが、背筋をピンと伸ばして黙って座っています。私のお店は、気軽に食事を楽しんでもらうための場所ですから、リラククスして欲しいのですが、こればかりは本人の性格もありますから、なかなか難しいのかもしれないですね。

それでは、予約していた五人が揃いましたから、最後の仕上げを急いで行いましょう

か。まずは牛丼の具材を温めなおしたら、これを御飯の上にかけてます。五人分のどんぶりを用意したら、まずはここに炊きたての白米を入れましょうか。

「赤城さん？無言でどんぶりを差し出しても駄目ですよ。これは、伊勢さん達に作った料理です。余ったら赤城さんにも分けますから、今は駄目です。」

「…はい…鳳翔さん。最後に具が余るのを赤城は楽しみに待っています。…という事で、伊勢さん、日向さん。おかわりは遠慮してくださいね？」

「赤城さん！」

まったく…油断も隙もあつたものではありません。私が伊勢さん達のどんぶりに御飯を入れていきますと、急に六個目の特大どんぶりが目の前に出現しました。この大きさのどんぶりを使っているのは、赤城さんと加賀さんしか居ませんので、持ち主は直に特定出来ました。今回の料理は、伊勢さんの希望で作った初月さんの歓迎会の料理です。いくら赤城さんでも、今日は遠慮してもらうしかありません。まあ、本当に余ったら赤城さんに出してあげても良いのですが…おそらく残らないのではないのでしょうか。

それでは気を取り直して、どんぶりに入れた御飯の上に、温めなおした牛丼の具材をザツと乗せて行きます。具材を乗せる際、一応煮汁の部分は軽く切ってから乗せますが、この煮汁で御飯を食べるのも非常に美味しいですから、適度な汁気が御飯に染みこむように気をつけて具材を乗せます。あとは…お店でいつも出しているお味噌汁、そし



て糠漬けを一緒に出して……。！そうでした。卵を入れても味がまろやかになつて美味しくなりますから、お好みで使えるように、生卵もつけておきましょう。これで完成です。

「皆さん、昼間にリクエストしてもらいました牛井です。初月さん、呉鎮守府によろこそ。これからよろしくお願いしますね。今日は私のお店でしつかり楽しんでください。」

「ありがとうございます……鳳翔さん。僕の方こそ……よろしく。」

### 防空駆逐艦 初月

ついに僕も呉鎮守府に着任する事になった。以前、秋月姉さんと共に最後の戦いに出撃していった呉……感慨深いな。まさか再び、この呉鎮守府に戻ってくる事が出来るとは思わなかった。呉鎮守府では、秋月姉さんの他に照月姉さんも居たし、伊勢さんや日向さん、それに瑞鶴さん達も居た。再び皆に会えて僕も嬉しかった。

鎮守府に着任した僕は、早速姉さん達から歓迎会をしてもらえる事になったのだけれど、それを聞いていた伊勢さん達に半ば無理やり鳳翔さんのお店に連れてこられた。伊勢さん達は、少しでも華やかな歓迎会にしてやろう……と考えてくれたのだろうけど、僕

は麦飯と沢庵：それと出来れば牛缶があればそれで満足だ。あの戦いの頃は、それだけでも贅沢品だったのだから。それに姉さん達も相変わらず貧乏しているようだし：あまり姉さん達に負担はかけられない。だから、まさか伊勢さん達の奢りでこうやって鳳翔さんのお店で歓迎会が開いてもらえるとは、思ってもいなかった。

そして僕の目の前に並べられた、どんぶり飯の上から牛肉と玉ねぎが乗った料理。：うん、美味しそう。いや：その料理から漂ってくる甘辛そうな香だけでも、僕のお腹の虫が鳴きそうだ。姉さん達も目を輝かせているし：こんな美味しそうな料理は初めてだ。勿論、普段食べている麦飯と味噌汁だって美味しいけど、この料理は普段の料理とは比べ物にならない程美味しそうだ。もう我慢出来ない。伊勢さん達はまだ箸をつけてないけど、こんな美味しそうな料理が目の前に置かれてしまったら、我慢出来る筈がない。

はむっ：こんな美味しいものが！：この肉はなんだ？やはりまずは具材から食べてみるべきだろうと考えて、具材の肉の部分だけを口に運んだのだが、薄切りにされた肉には、しっかりとした甘辛い醤油の味と旨味、それと僅かに残っている脂身の部分からの甘味が感じられる。しかも薄切りにされているため、肉も非常に柔らかくなっている、簡単に僕の口の中に肉の美味しさが広がっていく。そして続けて口の中に入れた玉ねぎで、僕は完全に鳳翔さんに降参するしかない事が分かった。

一口大になった玉ねぎにも、さつきのお肉と同じ甘辛い味が染みこんでいる。しかもこちらは、お肉とは違って嘔むと野菜の甘さが感じられて、お肉の部分とはまた違った味を楽しませてくれる。こんなに美味しい物を食べてしまつては、僕だつて理解出来る。またこのお店に来て、同じような物が食べたい……そう思わざるを得ない。姉さん達も目を輝かせて、この料理を掻き込んでいるけど、きつと同じような事を考えている筈だ。ただ……このお店は高い筈だから、僕達ではなかなか来る事は出来ないのだろうか……。

「初月……具だけ食べていては駄目だろう。牛丼は……御飯と一緒に食べてこそその牛丼……そう、これだ。」

あつ……具材の美味しさに夢中になつてしまつて、ついつい具材だけを食べていた。日向さんに指摘されて僕も気付いた。そう……この具材の下にはどんぶり一杯の銀しやり。そして、その銀しやりに侵食するように染みこんだ煮汁の色。姉さん達がどんぶりを持つて掻き込んでいる理由が分かったよ。この料理、御飯と一緒に食べないと駄目なんだ。少し行儀が悪いかもしれないけど、僕も掻き込むよ。

はむつ……こ……これは。銀シャリに染みこんだ甘辛い煮汁。この味が銀シャリにこんなに合うなんて……箸が止まらない。具材も一緒にどんぶり口に掻き込まないと……。口の中で合わさる、お肉の旨味と玉ねぎの甘味、そして煮汁の甘辛さを含んだ銀シャリの

甘さ。銀シャリの最後の一粒が無くなるまで、僕の箸が止まる事はないだろう。こんなに美味しい料理があつたなんて：僕は知らなかつた。

ふう：完食。あつという間の幸福な時間だつた。僕の目の前には一粒残らず食べ尽くした空のどんぶりが一つ。僕の幸せな時間は終わってしまった。これからは、この味を思い出しながら麦飯と沢庵を食べる辛い日々が待つてゐる：悲しい。

「初月？美味しいのは分かるけど、そんなに掻き込んで食べなくても…。それにお代わりが欲しかつたら、注文すればいいのに。」

えっ？僕にもう一杯食べさせてくれるの？伊勢さんの言葉が、まるで神様の言葉のよう聞こえる。だが、こんな幸運は滅多にない事だ。僕は：まだ食べたい。

「鳳翔さん：僕にお代わりをくれないか？僕は：もう一杯食べたい。」

「分かりました、初月さん。それではもう一杯お出ししますね。凄い食べっぷりでしたね。そのように美味しいそうに食べてもらえると、私も作った甲斐があります。」

えっ：ずっと見られていた？鳳翔さんに指摘されて改めて周りを見回すと、伊勢さん達はおろか、空母の人達まで初月を見ているような：流石に恥ずかしい。今度はもう少し落ち着いて食べないと。同じ失敗は：僕は二度としない。

「初月さん、お代わりを持ってきましたよ。それと：今度は、その生卵を牛丼の上から落としてみたらどうですか？味が少し変わつて、こちらが美味しいと思いますよ。」

鳳翔さんが、僕のために二杯目の牛井を出してくれた。そして今度は、生卵を落としてみろと言っている。おそらく鳳翔さんの言うとおりにすると、この牛井という料理をもっと楽しめるのだろう。だが今…僕の心の中で天使と悪魔が戦いを繰り広げている。ここで更にこの料理の美味しさを理解してしまえば、僕は二度と粗食には戻れないから自重しろという天使の声…そして、ここは更なる美味しさを体験するべきだろう…という悪魔の声。

「ん？初月、何を迷っている？…そうか、卵が割れないのか。それならこの日向に任せておけ。…折角だから、黄身だけを落としてやるか。」

あつ…日向さん、違…。僕が黙って料理を睨んでいた姿を誤解した日向さんが、勝手に僕の牛井に卵の…しかも黄身だけを器用に落としてしまった。…悪魔が勝ってしまった。もう僕は戻れない。こうなったら心の赴くまま、この牛井を食べるしかないだろう。

!!美味しい…。先ほどの甘辛さが全面に出ていた牛井を食べた時、僕はこれ以上の料理はないだろうと思っていた。でもそれは間違いだった。今回の牛井、卵が一つ落ちただけの違いなのだが、味は…味は全然違う。そう、卵のまろやかさが加わった牛井は、先ほどの甘辛さを卵が柔らかく包み込むような感じにして…特に銀シャリを掻き込む際の味を全く違う物にしている。…駄目だ…箸が止まらない。今度こそ落ち着いて食べ

る筈が…僕の完全敗北だ。

鳳翔

その…秋月さんと照月さんもそうなのですが、初月さんも物凄い勢いで牛丼を掻き込んでいますね。いえ…おそらく凄く気に入ってくれたのだと思いますが、それにしても食べる勢いが凄まじいです。最初は自分が食べるために牛丼の具材の残りを気にしていた赤城さんも、今はこの三人の食べっぷりに圧倒されていますね。これだけ美味しいように食べてくれるのであれば、秋月さん達は普段質素な生活をしていると聞いていますが、たまには私のお店に来て欲しいですね。そうすれば、今回のように美味しい料理を食べさせてあげられます。

「秋月さんもそうですが、これ程美味しそうに食べてもらえると、料理をした私も嬉しいですね。良かったら、これから時々私のお店に来てくれれば、また美味しい料理を作りますよ。」

「あつ…その…秋月達は、あまりお金がないので…その…来たいのは山々なのですが、なかなか…。」

なるほど…やはり駆逐艦の子達の通常の給料では、頻繁に来るのは難しいのかもしれない

ませんね……。たしかに出撃手当てなどの臨時収入があつた場合は、駆逐艦の子達も私のお店に来ますが、普段から見かける子は司令部直属の子であつたり、スポンサーがついているような一部の駆逐艦だけです。……私も少し廉価版の料理を考えてみた方が良くもしませんね。

「あれ？ 秋月達は結構もらつているんじゃないの？ それこそ毎日は無理でも、三日に一度くらいなら、問題ないんじゃない？ いや……問題あるか……。まあ、いい加減にあれば止めた方がいいんじゃない。あんた達、絶対に鴨にされてるからさ。」

えっ？ 伊勢さんが指摘しましたが、秋月さん達はそんなに貰つていたのですか？ いいえ……貰つたお給金をどのようなように使うかは秋月さん達の自由ですから、別にそれは問題ではありませんが……。しかし伊勢さんの指摘に、秋月さんはビクツとして、目で見て分かるほど動揺している様子が分かります。それに……照月さんも何故か知りませんが、冷や汗をかいていますね。何か事情があるのでしょうか？

「あの……秋月さん？ それに照月さん？ どうかしたのですか？ その……凄く焦っているようですよ……。」

「い……いえ、鳳翔さん。な……何も問題ありません。秋月、何も問題ありません。」

「て……照月も大丈夫です。お……怒らないでえ。」

その……怒るも何も私は全く事情が分からないのですが……。初月さんも不思議そうな

顔をして、秋月さんと照月さんを見えていますね。そしてそれを見た伊勢さんと日向さんは、ヤレヤレといった表情で首を横に振っています。

「いや……この際だから、事情を鳳翔さんに話して、怒ってもらった方がいいだろう。このままでは、初月も巻き込まれそうで不憫だ。鳳翔さん、このバカ二人は普段から質素儉約していると思っている奴が多いんだが、自主的にしているのではなく、せざるを得ない状態なんだ。」

「そうそう、日向の言うとおり。あんた達、博打のやり過ぎだった。今月も金剛さんにとれだけ負けたのよ。というか、あんた達勝った事あったっけ？」

…呆れて物も言えないとは、まさにこの事ですね。その後、更に他の戦艦娘や空母娘達からも事情を聞きましたが、なんでも秋月さんと照月さんは、給料のほとんどを博打で使ってしまったているようです。相手は金剛さんのようで、ポーカーで賭けをしているようですが…流石にこの賭けがどれだけ秋月さん達に分が悪いのか？という事は私でも分かります。海千山千の金剛さんと心理戦を戦って、秋月さん達が勝てるとはとても思えません。一応、榛名さんや霧島さんは勿論、他の戦艦娘の子達も何度か賭けを止めさせようとは思ったようですが、肝心の秋月さん達が完全にのめり込んでしまっている様で…。



「秋月さん、照月さん、そこに正座しなさい。お説教があります。…それと伊勢さん、すいませんが金剛さんをお呼んできてください。…いえ、こつちは多分逃げてしまふでしょうから、とりあえず差し押さえている給料だけでも少し返させますから、大淀さんを…それと一応鎮守府の治安維持を任されている比叡さんも呼んでみてください。」

比叡さんが金剛さんを厳しく取り締まる…という事はないと思いますが、一応事情を説明して、少し自重してもらおうように比叡さんを通して金剛さんを説得するのかなさそうですね。とはいえ…伊勢さん達の話では、流石の金剛さんも最近では秋月さん達と博打をするのを嫌がつて避けようとしているようで…やはりここは、新しく来た初月さんのためにも、私がこの二人にお説教をするしかなさそうです。

その後、比叡さんと大淀さんにお店に来てもらい、秋月さん達の給料の半分が戻されましたが、比叡さんも大淀さんも呆れたような表情をしていましたから、司令部でも秋月さん達姉妹には手を焼いていたのだと思います。そして肝心の秋月さん達ですが、一応私のお説教を受けて、完全に涙目になりながら『もう二度と博打はしません、賭けてもいいです。』などと云っています…。とりあえず、もう一度頭の上に拳骨を落とした

ら、こちらは初月さんにしばらく監視してもらうしかなさそうですね。

「初月さん。来て早々申し訳ありませんが、秋月さんと照月さんがこれ以上博打をしないように、しばらく見ててもらえませんか？もしそうしてくれるのでしたら、時々うちで御飯を食べさせてあげますから…。」

「一鳳翔さん。僕に任せてくれて大丈夫だ。秋月姉さん達の事は、僕がしっかり見ている。だから…その…時々、美味しい物を食べさせてもらいたい。」

初月さんは真面目そうですね、私のお店の御飯を気に入ってもらえたようですから、私のお店で御飯を食べるために頑張つて秋月さん達を止めてくれるだろと思います。そして…少し意外でしたが、今回の件については比叡さんが、金剛さんに厳しく罰を与える…と言っていますから、金剛さんもしかして博打はしないとしますので…多分大丈夫だと思います。今回は最後に大きなトラブルが判明しましたが、結果的に鎮守府は平和になりそうですね。

## 外伝13 悪VS悪 蟹鍋の戦い

駆逐艦寮某所 夕雲

うつつふ、ついにこの夕雲にも運が向いて来たようね。昨日金剛さんから、『この間、北方から物資を運んでくれたお礼に、私の蟹鍋パーティーに招待してあげマ〜ス』と言われた時は驚いたけれど、蟹が食べられるなんて何時ぶりかしら。夕雲には妹達が多いから、普段蟹なんてとても食べられないけど、こうやって呼んでもらえるなんて本当に嬉しいわ。これは初霜さんと仲好くなって、大型艦のお姉さん達と繋がりが出来たおかげね。あら？初霜さんも夕雲と一緒に蟹鍋パーティーに呼ばれていると思うのだけれど、あまり嬉しそうではないのね。初霜さんにとっては、蟹なんて珍しくないかしら…。「初霜さん？今日の蟹鍋パーティーは楽しみね。夕雲は蟹なんて普段食べられないから、今日のお昼は抜いて夜に備えるつもりよ？初霜さんは、あまり嬉しそうではないかみたいだけれど、蟹は好きではなかったかしら？」

「…夕雲さん。やっぱり分かっていなかったのね。今日は金剛さんが主催する蟹鍋パーティーよ。賭けてもいいけれど、私達の口に蟹は入らないと思った方がいいわ。うう

ん、一切れくらいは貰えると思うけれど、過度な期待は禁物よ。」

え? : そんな。折角夕雲にも運が向いて来たと思つていたのに : 。初霜さんは『金剛さん主催』の意味を知つていたから、あまり喜んでいなかったのね。でも変ね : 。たしかに初霜さんは喜んではいないみたいだけれど、別段悲しそうな表情もしていないわ。夕雲からしたら、目の前で蟹を食べている姿を見せられて自分が食べられないと知つていたら、悲しいと思うのだけれど : 。何か考えがあるのかしら。

「 : そう。でも初霜さんは、あまり悲しそうでもなさそうね。夕雲だったら、そんな鍋パーティー、どんな手を使つても逃げたいと思うのに : 。」

「夕雲さん : 甘いわ。食べられない事が最初から分かつていて、初霜が何も手を打つていないと思つたの? もうちゃんと手は打つてあるから、心配しなくても大丈夫よ。今日は美味しい蟹が食べられそうだわ : ウフフ。」

: なるほど。もう手は打つてあつたのね。流星は初霜さんだわ。最近、金剛さんの雑務の孫請けをさせられている夕雲も良く分かつてきたけれど、初霜さんの力を甘く見たら駄目ね。駆逐艦寮では猫を被つて大人しくしているようだけれど、実態を知つた夕雲からしたら、とても同じ駆逐艦の子とは思えないわ。大型艦のお姉さん達とも互角以上にやりあつているようだし : 。いずれにせよ、初霜さんがちゃんと手を打つているという事は、今日は夕雲もどんな形になるのかは分からないけれど、蟹は食べられるという

事ね。

「初霜さん？その蟹…夕雲も食べさせてもらえるのかしら…。」

「ええ、勿論夕雲さんも食べられるわ。榛名さんや霧島さんも一緒だけれど、今日は四人で美味しい蟹が食べられそうよ…ウフフフ。」

「そう…それは夕雲も楽しみね…うつつふ。」

夕方頃

戦艦寮『金剛私室』 榛名

ついにこの日が来てしまいました。榛名…とても不安です。先日の捷四号作戦の帰り道、金剛お姉様の厳命を受けた初霜さんと夕雲さんが、大量の北方の海の幸を購入し帰還してきました。既にその海の幸のほとんどは、金剛お姉様の胃袋に消えてしまいました。が、一番の大物である蟹が、未だ冷凍状態で残っています。先日金剛お姉様は、その蟹を使って美味しい蟹鍋を行うと宣言し、今回の功労者である初霜さんと夕雲さんも招待される事になった…までは良かったのです…。しかし榛名は知っています。金剛お姉様が鍋を取り仕切るといふ事は、榛名達は勿論の事、折角呼んだ初霜さんと夕雲さんの口にも、蟹が入る可能性が非常に低いといふ事を…。

この事は、前日初霜さんに相談されて榛名も気づいたのですが、間違いないと思います。初霜さんは、対抗策を準備するから資金を融通して欲しいと相談してきましたので、榛名と霧島は資金を拠出していますが、どのような対抗策を取るのかまでは聞いていません。榛名：少し不安です。たとえ今日、榛名達の口に蟹が入らなくても、榛名は大丈夫です：ただ：この鍋パーティーが無事に終わってくれば。

そんな榛名や隣の霧島の心配を余所に、金剛お姉様と比叡お姉様が、とても上機嫌で鍋の中に野菜や豆腐、そして：大きな殻付きの蟹を投入しています。グツグツ煮立つ鍋の中に蟹が入ると、蟹の殻の鮮やかな赤色がより映えて見えてきます。このような大きな蟹が鍋で茹でられている姿：見ているだけでも嬉しくなってくるのですが：この蟹、榛名達は食べさせてもらえるのでしょうか。

「こんばんは、金剛さん。今日は呼んでくれてありがとうございます。初霜来ました。」  
「こんばんは。夕雲も来ましたよ。金剛さん、今日はありがとうございます。」

金剛お姉様に招待された初霜さんと夕雲さんも登場ですね。丁度鍋も出来上がりそうですし、良いタイミングだと思います。とりあえず榛名と霧島の間を開けて、初霜さん達に座してもらいましょう。

「Oh、初霜達も来たネ。丁度鍋が出来上がりそうデース。今日は二人とも guest だから、ここに座るネ。」

…珍しい事もあるものですね。あの金剛お姉様が、自分の隣を二人に勧めました。なるほど…金剛お姉様が招待した訳ですから、今日のこの二人は金剛お姉様のお客さんでもあります。ですから、金剛お姉様自ら場所を作ってあげたという事ですね。流石は金剛お姉様…駆逐艦の子達とはいえ、お客さんに気を使う姿、榛名感激です！これでしたら、榛名は少し心配していましたが、初霜さんや夕雲さん達も蟹が食べられそうですね。榛名達は大丈夫ですから、せめてこの二人だけでも蟹がしっかりと食べる事が出来れば嬉しいです。

「今日の初霜達は my guest ね。だから私が初霜達の分も取り分けてあげるネ。楽しんでいくといいですよ。」

「まあ、金剛さん。ありがとう。初霜、今日は蟹をととても楽しみにしていたのよ。」

「夕雲も、久しぶりの蟹ですから嬉しいわ。」

「私に任せておくれ。早速取り分けてあげマウス。今日は二人に美味しい物をたくさん食べさせてあげるネ」

あの…金剛お姉様、初霜さんに取り分けてあげるのは良いのですが、榛名の目には白菜や豆腐ばかりお椀に入っているような気が…。せめて一つくらいは蟹を…。

「…金剛さん。取り分けてもらえるのは嬉しいけど…初霜は、そっちの赤い物も食べたいわ。」

「Oh…初霜。こっちの赤いのが食べたいですか？大丈夫ネ。私に任せておくデース。初霜にはいつもお世話になってるから、今日はたくさん食べていくネ。」

…お姉様…それは人参のような。たしかに初霜さんが言ったような色の具材ですが、初霜さんは蟹を望んでいたのだと榛名は思うのです。

「金剛さん…夕雲は、その…白菜は嬉しいのだけれど、もうちよつと…その…柔らかく食べられる…そっちの具材も食べたいわ。」

「Oh…夕雲。分かっていきます。私に任せておくネ。夕雲にも、今回は色々荷物運びでお世話になったからサ、今日は楽しんでいくといいデース。」

…お姉様…それは豆腐です。夕雲さんのリクエスト通り、たしかに柔らかい食材ですが、夕雲さんが指を指していたのは、蟹だと榛名は思います。

「その…金剛さん？夕雲が食べたいのは、その…食べると縦に裂けるような食感が味わえて、甘さも感じる事が出来る具材なのだけれど…」

「Oh…夕雲、これは私の *mistake* でしたネ。 *sorry* ね。夕雲が食べたい具材はこれだったネ。」

…お姉様…ある意味流石です。今度はエノキ茸を夕雲さんのお椀に入れました。たしかに縦に裂けるような食感と、キノコの甘さも感じる事が出来ますから、間違つてはいないと榛名も思います。ですが…。…ここは、榛名が頑張つて二人のために蟹を手



入れるしかありませんね…。榛名、行きます！」

「榛名！何をやっているのです？うちの鍋は、金剛お姉様に取り分けるといふルールです。お姉様の邪魔をして勝手に具材を取る事は禁止されています。今回の鍋の具材は、この比叡、気合い、入れて、守ります！」

比叡お姉様…。榛名が箸を伸ばした所を、間髪入れずに迎撃されてしまいました。霧島も比叡お姉様から厳しい視線を向けられて、箸を伸ばす事を躊躇していますし…このままでは、折角来てもらった初霜さんや夕雲さんに蟹を食べさせてあげる事が出来ません。…かくなるうへは、お姉様達には申し訳ありませんが、奥の手を使うしかないようですね。霧島…：出番ですよ。

「霧島…：よろしくお願ひします。しばらくの間で良いですから、比叡お姉様だけでも止めてください。金剛お姉様は、私がなんとかしますから。」

「わ…：分かりました。霧島の計算でも、この作戦なら二人に蟹を食べさせられると思います。」

この時のために、日本酒を隠し持って来て助かりました。この日本酒を一気に霧島が飲めば、しばらくの間比叡お姉様は、霧島を止めるのに専念する事になります。後は榛名が金剛お姉様をしばらくの間だけでも抑えれば、その間の鍋はフリー。少なくともお客さんのこの二人が、蟹を食べる事は出来る筈です。

「くおら〜！マイクチェックされてえかあ〜！霧島っ！参上よっ！蟹食べさせるお〜！」

「What!?! 誰が霧島に酒を飲ませたネ！比叡、霧島を抑えるデ〜ス。そんなに飲んでいない筈デ〜スから、しばらくすれば素面に戻るネ。∴Hey! 榛名。何するデ〜スか！勝手に鍋に手を出したらNoなんだからネ！仕方ない榛名デ〜ス。ここは私自らdefenseするしかないネ。」

「初霜さん、夕雲さん。今の内ですよ。蟹を取ってください。」

「Hey! 初霜、夕雲、何やってるネ。その蟹は私の物デ〜ス。初霜達には、蟹のエキ스가たっぷり染み込んだ、美味しい白菜をたくさん食べさせてあげたネ。何勝手に、蟹をとっているデ〜スか!?! 榛名、早く離すデ〜ス。後でお置きネ!！」

「なんとか∴これで初霜さん達も蟹が∴。二人とも凄く戸惑っています、榛名達で金剛お姉様達を抑えられる時間は限られています。早く鍋から蟹を取ってください。」

その後、霧島を抑えた比叡お姉様の加勢もあつて、榛名達は全員正座をさせられ、目の前で金剛お姉様達が蟹を食べている姿を、ただ見守る事になりました。ですが榛名達の活躍で、初霜さんと夕雲さんはなんとか蟹を二つ程食べる事が出来ましたので：榛名はそれで満足です。素面に戻った霧島も、少し悔しそうな顔をしています。今回の結果には満足しているのではないのでしょうか。

結局、ほぼ全ての蟹は金剛お姉様と比叡お姉様の胃袋に入ってしまった、榛名の目の前の鍋は汁だけの状態になりました。今回榛名と霧島は蟹を食べられませんでした。少なくともお客さんの二人には蟹を食べさせることが出来ましたから、榛名は大丈夫です。

「フ〜：美味しい蟹だったネ。今回は榛名と霧島の裏切りで途中大変だったけどサク、なんとかなったネ。まあ、結果的に満足出来たから、今回は二人とも許してあげるネ。ただ：榛名、霧島、後片付けはしっかりやるネ。それが今日の罰デクス。さあ比叡、私達は比叡の部屋でTea timeネ。初霜、夕雲、今日は蟹も食べられて良かったネ。それじゃ、See you tomorrowデクス。Good night。」

## 初霜

…ふう。金剛さん主催の鍋パーティーだから、どうせこんな事だろうな…とは予想していたけれど、今回は榛名さん達のおかげで、初霜達まで蟹を食べられたから、予想よりも良かったわ。榛名さん達は、初霜達にあまり蟹を食べさせられなかった事を残念そうに思っているみたいだけれど、初霜としては想像していたよりは悪くなかったから、満足しているわ。…それよりも、ここからが本番よ…ウフフ。

「榛名さん、霧島さん。今日は本当にありがとう。初霜は、まさかここで蟹が食べられるとは思っていなかったから、本当に感謝しているわ。さあ、それじゃ、この鍋を持って場所を移動しましょう。」

「いえ、榛名達の力が足りなかったばかりに…。結局、蟹の足が二つ食べられただけでしたよね？ごめんなさい。さあ、それじゃこの鍋を急いで洗いに行きましようか。」

えっ？榛名さん何を言っているの？鍋を洗ったら駄目だよ。これからこの鍋のお汁ごと、鳳翔さんのお店に持って行って、第二弾の鍋パーティーをするのだから。第二弾の具材は、榛名さん達から出してもらった軍資金で、もう手配済みよ。

「榛名さん？鍋を洗ったら駄目だよ。これからこの鍋を持って、鳳翔さんのお店に行く

のだから。榛名さん達も一緒に行きましようよ。さあ、夕雲さん、手伝ってちょうだい。初霜一人では、この鍋は重いわ。」

「えっ、今から鳳翔さんのお店？鍋を持つてですか？霧島はそんな計算していなかったけれど…まあいいでしょう。霧島も付き合います。鍋は霧島が持つていきますから、急いで行きますよ。」

小料理屋『鳳翔』

初霜

「鳳翔さん、こんばんは。約束どおり鍋ごと持つてきたわ。あとはお願い出来るかしら？」

「いらっしやい、皆さん。大丈夫ですよ、初霜ちゃん。後は私に任せてください。あら…このお汁は凄いですね。このお汁には蟹の旨味がぎっしり詰まっていますから…追加の具材を食べ終えたら、ここにご飯と卵を落として蟹雑炊にしましょうね。」

そう…金剛さんの鍋パーティーだから、最後に鍋の中に残っているのは汁だけだと分かっていたわ。だから予め鳳翔さんをお願いして、第二弾の鍋の準備をしてもらって

て正解だったわ。それに…

「あつ、これが初霜さんの作戦だったのですね。昨日、軍資金が欲しいと言われて驚きました。これが、これなら榛名も納得です。まさか…また蟹が出てくるなんて思ってもいませんでした。」

「これは…霧島の想像以上です。流石、初霜。よく出来ました。」

「作戦があるとは分かっていたけれど…これは夕雲も驚いたわ。流石は初霜さんね…うっふふ」

そう…。私達が北海道で購入してきた蟹には劣るけれど、ちゃんと新しい蟹も準備してあるわ…。元々蟹の美味しさがたっぷり入った鍋で更に追加の蟹を食べて、そこから蟹雑炊…完璧な作戦ね。

今度こそ、初霜もゆつくり蟹が食べられるわ。お鍋の中には再び、蟹と野菜がたっぷり。早速いだけようかしら。まずは蟹ね。さつきは、榛名さん達が金剛さん達を抑えている間に急いで食べたから、あまり味も分からなかったけれど、今回は味わえそうね。鳳翔さんがちゃんと身を取りだしやすい様に、蟹の殻の部分に包丁を入れてくれている

から、簡単に外せそうだわ。とりあえずこの足の部分からいただこうかしら。足の節の少し上の部分を持って、蟹の身がちぎれないようにソーッと抜き取って……。ウッフ、丁度良いわ。良い感じで蟹の身が取り出せたわ。

この大きさだと、初霜では一口で食べられそうにないけれど、それでもかぶりつかない……。ウーン、美味しいわ。既に蟹の美味しさがしつかり入った汁で煮ているから、蟹の身にその汁がしつかり染み込んでいて、少し噛んだだけでも物凄く美味し蟹の味が染み出してくるなんて……。凄いわ。口の中で蟹の身が縦に裂けるような感じでほぐれて……。噛んでいると蟹の甘さが口の中に広がる。……。初霜はいつも大和さんに美味しい料理を食べさせてもらっているけれど、それでも今日のこの鍋の美味しさには脱帽よ。

榛名さんや霧島さんも、凄く嬉しそうに蟹を食べているし、夕雲さんも少ししか食べられなかった分を取り返すかのように食べているわ。それにしても……。蟹を食べていると静かになる……。と聞いた事があるけれど、それは本当のようね。鍋を囲んでひたすら蟹と格闘して、その美味しい身を楽しむ。……。普段ならこんな美味しい料理を初霜達が食べているのを放っておく筈がない空母のお姉さん達や利根さん達も邪魔出来ないようだから、きつと蟹と一心不乱に格闘している初霜達の姿を不気味に思っているんだわ。

…ふう…満足したわ。今回は蟹もしつかり食べられたし、蟹の美味しさがしつかり染みこんだ白菜等も再び楽しめたし…。蟹の身を食べた上で考えれば、蟹の美味しさを凝縮したような汁が染みこんだ白菜も絶品ね。ようやく初霜達四人も落ち着いて、お互いに笑顔で会話も戻ってきたけれど…そろそろ最後のメを鳳翔さんにお願ひしないと。

「鳳翔さん、とても美味しい蟹鍋をありがとうございます。初霜は感動したわ。それで…そろそろ最後の蟹雑炊をお願いしたいのだけれど…。」

「初霜ちゃんもそうでしたが、榛名さん達も凄い食べっぷりでしたね…。やはり金剛さんの所で食べる鍋は大変だったようですね。…分かりました、それではこちらで雑炊を作りますので、鍋を回収しますね。」

## 鳳翔

昨日、初霜ちゃんが私のお店にやってきて、明日の夜に榛名さん達と一緒に来るから、蟹鍋を準備して欲しいと言われた時は少し驚きました。たしかその日は、初霜ちゃんと夕雲ちゃんは、金剛さんの蟹鍋パーティーに招待されていた筈です。ですから同じ日に…しかもほとんど時間をおかずに再び蟹鍋を食べる…というのは、少し不思議でした。



ですが考えてみれば、あの金剛さんが主催する鍋パーティーです。いくら招待されたとはいえ、初霜ちゃん達の口に蟹が回ってくることは私も想像が出来ません。おそらく普段からあの人の執務室で金剛さんと仕事をしている初霜ちゃんもそのリスクを考えて、榛名さん達に相談した結果……。駆逐艦の初霜ちゃんでは、このような作戦を考える事は難しいでしょうから、これはたぶん榛名さんの入れ知恵でしょうね。

そして今夜、私の想像通り、金剛さんが主催する鍋パーティーでほとんど蟹を食べる事が出来なかった四人が私のお店にやってきました。ただ私の想像と少し異なつたのは、蟹鍋をやった残り汁を持参してきた事です。金剛さんの事ですから、蟹雑炊まで独り占めするだろう……と予想していたのですが、どうやら汁をそのまま残して鍋パーティーが終了したようです。金剛さんにしては珍しい行動のような気もしますが、結果的に美味しい蟹の出汁が手に入ったので、これを利用してはじめに蟹鍋を行います。

四人とも凄い勢いで蟹と格闘していましたから、余程蟹が食べたかったのだらうと思います。あまりの食べっぷりに、普段であればこのような美味しい料理が目の前にあれば、すぐにチョツカイをかけたがる赤城さん達も遠巻きに見ていましたし、利根さん達も介入の機会を諦めていたのが、見えて面白かったですね。……さて、初霜ちゃんから、メの蟹雑炊をお願いされましたので、急いで作ってしましましょうか。

お鍋の中には、蟹の香りが漂ってくるほど濃厚な蟹の出汁汁が入っています。それではここに味を調整するために、薄口醤油とみりん、そして少量の塩を加えたら、まずネギを投入して少しだけ火を通しておきます。：そろそろよろしいですね。それでは一度水洗いした御飯をここに入れて、更に少しだけ取り分けていたほぐした蟹の身を散らしたら、しっかりと煮立たせます。：御飯が少し膨らんできましたから、そろそろ良さそうですね。最後に溶き卵を全体に回し入れて：掻き混ぜながら半熟の状態になるようにして：これで完成です。

：流石にあれだけの蟹を楽しんだ後の鍋で作った蟹雑炊です。作っている私まで食べたくなるような美味しそうな蟹の香りが漂ってきますね。：今回は私も少し我慢出来ませんので、赤城さん達に見つからないように、そつと一口だけ味見を：。ええ、素晴らしい味の蟹雑炊ですね。蟹の旨味が凝縮していて：なおかつ卵の柔らかい味、そして少しだけモチツとした食感の御飯が汁と絡んで：。！そうです、折角ですから少しだけ爽やかさを感じる事が出来る三つ葉を上から散らしておきましょう。

「皆さん、蟹雑炊が出来ましたので、どうぞお上がりください。榛名さんも霧島さんも今日は本当にお疲れ様でした。よく初霜ちゃん達を守ってくれましたね。メの蟹雑炊、しっかりと楽しんでいってくださいね。」

「は……はい！榛名感激です！」

「あ…ありがとうございます、鳳翔さん。霧島も凄く嬉しいです。」

榛名

榛名がこんなに幸せになって良いのでしょうか。本来ならば食べられなかった蟹を鳳翔さんのお店で堪能して、さらに今、目の前にとても美味しそうな雑炊まで出してもらえました。今回の段取りは、全て初霜さんのおかげです。初霜さんはきつと、普段から金剛お姉様と一緒に仕事をして苦労していますから、榛名達以上に考えが回るのでしょうか。今回の資金こそ榛名達が出していますが、ここまで楽しませてもらえれば、榛名もそうです。きつと霧島も初霜さんに感謝していると思います。

それにしても…この雑炊は美味しそうですね。早速榛名も食べさせてもらいましょか。…いえ、まずは今回の功労者の初霜さんによそってあげてからです。ちゃんと蟹の身も乗せてあげて…初霜さんも嬉しそうで、榛名も嬉しいです。さて、それでは自分の分も取り分けたら、食べてみましょう。

うん…これは素晴らしいお味ですね。榛名感激です。蟹の味や香りが汁の部分にこれでもか…という程濃厚に存在して、その汁を吸い込んで膨れた御飯の粒…。これを口の中に少し入れるだけで、榛名の口の中に蟹の香りが広がります。そして一緒に入った

半熟の卵：ふんわりとして少しだけ甘くなった卵も最高です。そしてこれは：上に散らされた爽やかな香りの三つ葉。勿論、蟹の香りも素敵ですが、この爽やかな香りも蟹を邪魔しない最高の組み合わせです。これは：隣の霧島もそのようですが、榛名も箸が止まりません。

この美味しい雑炊を口の中に運ぶ度に次々と押し寄せてくる、蟹の旨味と和風の柔らかい味……。そして御飯のもっちり感……。あれだけ蟹鍋を楽しんだ筈ですが、簡単に食べる事が出来てしまいます。このような美味しい料理を準備してくれた鳳翔さんにも感謝ですね。本当にありがとうございます。

「の……のお、榛名に初霜。その……ちよつとだけ我輩にも食べさせてくれぬか？その……さつきからあまりにも美味しそうで、少しだけでよいから……。」

「あ……赤城もお願いします。もう、さつきから素晴らしい匂いを嗅がされ続けて、赤城も我慢の限界です。」

「私も今回は少し食べたいわ。」

あら、利根さんや赤城さん、それに加賀さんまでお椀を差し出してきましたね。ええ、勿論、榛名は問題ありません。このような美味しい料理ですから、みんなで楽しみたいでしょう。あつっ！

「利根さん、赤城さん、それに加賀さん。いつも色々お世話になっているから、初霜とし

ても勿論良いのだけれど……。今回、初霜達は結構大変な目にあつて、ようやく手に入れる事が出来た蟹雑炊なのよ？その……。出来れば帰りに何かお土産を駆逐艦寮に持つて帰りたいわ。……。そうね、串カツを準備してくれないかしら？夕雲さんも妹達が駆逐艦寮で待つていると思うから。そうしてくれたら、蟹雑炊は喜んで渡すわ。」

「……仕方ありませんね。たしかに今回、初霜達は相当苦勞してこの蟹の汁を手に入れたようですから、代わりの品を要求する事は筋が通つてゐるわ。赤城さん、串カツのお土産を初霜達に奢つてあげましょう。」

「そ……そうですね、加賀さん。たしかに苦勞して手に入れた物を只でもらう……というのは、一航戦の誇りが許せませんからね。」

「仕方ないのお……。鳳翔、初霜と夕雲に土産の串カツを何本か包んでやつてくれぬか？我輩達の奢りじゃ。」

初霜さん……流石ですね。たしかに苦勞して手に入れた幸福ですし、実際初霜さんも夕雲さんも駆逐艦寮で多くの姉妹艦が待つてゐる筈です。ですから、お土産を持つて帰りたいという気持ちも良く分かります。どうやら榛名の想像以上に、初霜さん達はいつも苦勞してゐるようですね。榛名と霧島も少し出すべきなのかもしれません。榛名達も今回、初霜さん達に苦勞させてしまいましたから。

「鳳翔さん、榛名達も少し出しますので、お願いします。」

今日は色々ありました、本当に良い一日になりました。榛名、本当に満足です。

駆逐艦寮への帰り道　夕雲

うつふふ。流石は初霜さんね。最終的に蟹をしつかり食べられて、蟹雑炊という至高の料理まで楽しむことが出来たわ。さらに妹達へのお土産付きで、しかも全て只。本当に初霜さんには感謝しかないわ。初霜さんを信じてついて来て本当に良かったわ。夕雲はこれ以上ない程感謝しているのよ？

「初霜さん？今日は本当に楽しかったわ。今日の出来事、夕雲は本当に感謝しているのよ。それに：：こんなに夕雲がお土産を貰っていいの？初霜さんも待っている姉妹艦が居るのでしょうか？」

「ううん、夕雲さん。初霜はこれだけでいいわ。夕雲さんの方がお土産を渡す妹が多くて大変でしょう？ただ：出来れば、初霜からのプレゼントと言ってもらえると嬉しいわ。」

なるほど、流石は初霜さん、夕雲なんて足元にも及ばない程知恵が回るのね。今回のお土産の鳳翔さんのお店の串カツ、きつと夕雲の妹達は大喜びするわ。そしてそんな美味しい串カツが手に入ったのは、初霜さんのおかげ：：という事を妹達が知れば、間違い

なく夕雲の妹達の間で、初霜さんの株は急上昇。実際にこのお土産が手に入ったのは、初霜さんの機転のおかげだから、夕雲も何も文句を言えないけれど、夕雲以上に賄賂の渡し方が上手だわ。

まあいいわ。夕雲にとって初霜さんはとても頼りになる子で、これからも上手にやっていきたいから。それにしても…今日は最終的にあの金剛さん達も出し抜けたようだし、本当に良い一日だったわ…うつつふ。

### 戦艦寮 『比叡私室』 比叡

「お姉様！大変です。榛名と霧島が、鍋と一緒に消えましたー！」

「比叡、落ち着くネ。今頃、初霜達も一緒に鳳翔のお店で、私達の悪口を言いながら、鍋の続きをやっている筈デース！」

えっ?! 金剛お姉様、笑いながら言っていますけど…それはあまり笑い事ではないのではありませんか？ 榛名達が金剛お姉様にも内緒で美味しい物を…しかも鳳翔さんのお店で食べているというのは、あまり良い事ではないと思うのですが…。

「あの…お姉様？それはあまり良い事ではないのではありませんか？お姉様にも内緒で美味しい物を食べるなんて…許せない！」

「No, No, 比叡。少し落ち着くネ。これは私の遠大な作戦の一環ですから、問題ありません。榛名達の行動のシナリオを書いているのは、間違いなく初霜ネ。But, その初霜も、私の掌の上で踊っているだけデースから、全く問題ないデース。」

！流石は金剛お姉様！比叡感服しました。ですが…何故今回の出来事が問題ないのか…比叡には良く分かりません。

「その…金剛お姉様…。後学のために、この比叡に何故問題ないのか、教えてもらえないですか？」

「oh…比叡も仕方ないネ。それでは教えてあげマース。まず、今回の蟹鍋料理、一番得をしたのは誰ネ？」

一番得をした人ですか？…それはやはり、蟹をたらふく食べた、私や金剛お姉様だと思いますが…。

「それは…今回蟹を堪能した、私達二人ですよね？」

「Exactly! その通りネ、比叡。という事は、結果的にあまり蟹を食べられなかった榛名や初霜達は負けですネ。But, 大方今頃、初霜達は私を出し抜いたと思つて大喜びして、勝つたと思つていまス。本当は負けているのに、勝つたと思つてくれるという事は、次も同じように行動してくれるという事ネ。つまり、次回も私達の勝ちは確定していマースし、その次も同じネ。」



！なる程。流石は頭脳明晰な金剛お姉様。たしかに勝ったと思っていれば、次も同じように勝とうと思つて、よく似た勝利目標を立てて行動してくる筈です。ところが、その勝利目標を狙っている時点で、既に金剛お姉様は勝っている…素晴らしいお考えです。

「比叡、よく覚えておくネ。こちらの都合の良いように相手に動いてもらうためには、相手に自分が得をしたと信じさせる事が *importance* ね。そのため今回、私は身を削る思いで、美味しい蟹の煮汁で作る蟹雑炊を諦めたデウス。これは次の勝利のための投資ネ。」

やはりこの鎮守府でお姉様に勝てる艦娘など居ません。この比叡、これからも金剛お姉様をしつかり支えていかななくてはいけませんね。気合、入れて、頑張ります！

## 第八一話 鈴谷と餃子

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

「赤城さん、しつかり強力粉と薄力粉を混ぜ合わせてくださいね。今日はかなりの量を作らなくてはいけないのですから、休んでいる暇はありませんよ。」

「は…はい、赤城にお任せください。それで…鳳翔さん、ちよつと相談なのですが…。」

「赤城さん！口を動かすよりも、しつかり手を動かしてください。まったく…一体誰のせいでこのような事になったと思っっているのですか？」

「は…はい、赤城頑張ります。」

まったく…。赤城さんには本当に困ったものです。事件は先日の昼間、私のお店で起こりました。私のお店で重巡洋艦の子達が食事会をする事になり、その食事会のために私は、様々な料理の準備をしていました。ところが、私が少しあの人に用事があり店を離れている間に、お手伝いを頼んでいた赤城さんがお店に一人でやってきたのが運の尽きでした。店にやってきた赤城さんは、厨房に並んでいる料理をその日の賄い食と考えたようで…私が戻ってきた時には、既に準備していた料理の大半は赤城さんの胃袋へ

…。

あれだけの量の食事を賄い食だと勘違いする方もする方ですが、赤城さんが来る事が分かっていて席を外した私も馬鹿でした。勿論、準備していた食材の多くが無くなってしまった状態で食事をすることは不可能です。急いで重巡洋艦の子達に謝り、後日改めて食事をするという事になりました。そしてこの延期は完全にこちらのミスですから、重巡洋艦の子達が希望する料理をお詫びに作ろうと思ひ、希望を聞いた所『餃子が食べたい』との回答がありました。

餃子と一口に言いましたが、焼き餃子に蒸し餃子、茹で餃子、揚げ餃子と色々ありますが、今回はオーソドックスに、一般的に帝国で食べられている焼き餃子を準備しようと思います。そして折角の機会なので、赤城さん、そして瑞鶴さんに手伝ってもらい、餃子の皮から作る事になったのですが、流石にこの量の餃子を準備するとなると、赤城さん達が居ても大変ですね。

現在、赤城さんが餃子の皮の素となる、強力粉と薄力粉を混ぜていますし、瑞鶴さんは具材のベースとなる白菜を細切れにしています。今回の餃子の中身ですが、重巡洋艦の子達の中には、熊野さんや三隈さんのように上品で匂いを気にする子も居ますから、ニンニクを具材として使わないタイプの餃子にする予定です。

「瑞鶴さん、その白菜の細切れが終わったら、次はニラとネギも細かく刻んでください

ね。」

「は〜い、鳳翔さん。瑞鶴、了解。それにしても…こんなに大量の具材で餃子を作るなんて、瑞鶴も初めてだから、ビックリだよ。」

そうですね。たしかにこれだけの量の具材が並びますと壮観ですが、重巡洋艦の子達の人数は多いですし、一人一人がかなりの量を食べるでしょうから、これくらいの量が必要なのではないでしょうか。…さて、赤城さんが混ぜ終わったようですね。それでは次の指示を出しましょうか。

「赤城さん、そろそろいいですよ。それでは次は、塩水を今混ぜた粉に均一に行き渡るように混ぜ合わせてください。練るように混ぜたら生地が駄目になってしまいますから、気をつけてくださいね。…ええ、それくらいで大丈夫です。それでは次はしっかり力を入れて、捏ねてください。」

「は…はい、鳳翔さん。力仕事なら、赤城にお任せください。」

流石は一航戦を任されている赤城さんですね。力強く餃子の生地をこね始めました。あの様子でしたら、直に捏ねあがるのではないのでしょうか。生地が捏ねあがったら、生地を熟成させるために、布巾で包みしばらく静置させておきましょう。…具材の方は大丈夫でしょうか。ええ、大丈夫ですね。瑞鶴さんはかなり料理の腕を上げていますから、全く問題ありませんでした。白菜、そしてニラとネギもほとんど切り終わっていま

す。

それでは、瑞鶴さんには生姜を細かく切り刻んでもらい、その間に私は瑞鶴さんが切り終わった白菜に塩をまぶし、全体的に揉み解して柔らかくしておきましようか。また赤城さんも手が空いているようですから、挽肉の準備をしてもらいましよう。

「赤城さん？手が空いているようですから、挽肉を準備してください。まずはそのボールに挽肉を入れて、醤油、日本酒、ごま油、塩を入れて全体的に粘りが出るようになり混ぜてくださいね。」

「分かりました、鳳翔さん。それで…鳳翔さん？物は相談なのですが…。」

「赤城さん？これだけの量があれば、多少は余るでしょうから、ちゃんと赤城さんもこの餃子を少し食べられますから、今はしっかり頑張ってください。」

「少しだけ…ですか。い…いえ問題ありません。は、はいっ！赤城にお任せください！」  
ま…まったく…。少ししか自分の口には入らないと分かった赤城さんは、一気にテンションが下がったようですが、少し睨みつけたところ、なんとか作業を続けてくれそうです。それにしても、食べ物一つでこんなに気分が変わってしまう…私は一体どこでこの子の教育を間違えてしまったのでしょうか…。

そろそろ赤城さんをお願いしていた挽肉の準備が出来たようですし、私が準備した塩もみした白菜、瑞鶴さんが準備したニラ、ネギ、生姜も揃いました。それでは、これらの具材を全て一つに纏めて、しつかり混ぜ合わせましょうか。：よい感じに全体が混ぜ合わさりましたね。最後に塩と胡椒を使つて全体的に味を整えたら：これで餃子の具材の準備は終了です。先ほど熟成させた餃子の生地もそろそろ使えると思いますから、一気に餃子を作つてしましましょう。

静置していた餃子の生地も良い感じになっていますね。これならばしつかり生地が伸びそうですから、餃子の皮としては完璧だと思えます。それではここから餃子の皮を作りましょう。まずは、生地を棒状に伸ばして、これを片手で握れる程度の大きさに切り分けていきます。そして切り分けた生地のを、一度軽く団子状に丸めたら、片栗粉を塗ってから、一度掌で押しつぶします。後は平べったくなった生地を、伸ばし棒を使って円形になるように外側から内側に向つて伸ばせば、餃子の皮の完成です。

「ねえねえ、鳳翔さん。それ瑞鶴にもやらせてよ。なんだか面白そうだし。」

「いいですよ、瑞鶴さん。ですが、伸ばす時はなるべく同じ大きさになるように気をつけてくださいね。」

「大丈夫、大丈夫。瑞鶴に任せてつて！」

瑞鶴さんが、伸ばし棒を使つて餃子の皮を作る事に興味をもつたようです。折角ですし、瑞鶴さんに手伝つてもらいましょうか。…あらつ？瑞鶴さん器用ですね。今回初めてのように、少し手元が覚束ない感じですが、出来上がった餃子の皮は綺麗な円形になっています。これなら任せても大丈夫ですね。それに引き換え：

「赤城さん！その餃子の皮の生地は、今回全部使う予定なので、自分の分を勝手に確保しないでください！」

…まったく。油断も隙もあつたものではありません。どうやら赤城さんを暇にさせておくと碌な事がないようなので、出来上がった餃子の皮から順番に、具材を中に詰め餃子を作つていったほうが良さそうです。

「さあ、赤城さん？瑞鶴さんが皮を作つてくれるようですから、私と一緒に急いで餃子を包んでいきますよ。あまり馬鹿な事ばかりしていたら、餃子は一つも食べさせませんからね！」

「だ…大丈夫です、鳳翔さん。赤城は馬鹿な事などしませんから、赤城が食べる餃子の件は前向きに…」

どうやら赤城さんも再びやる気になってくれたようですから、どんどん餃子を包んでいきましょうか。まずは瑞鶴さんが作つてくれた皮の真ん中に餃子の具材を乗せて、皮の縁の部分に少しだけ水をつけます。そして半分に折り曲げるようにして、片側をつま

み、ひだが出来るように縁をくつつけていきます。そして完全に最後までくつつきましたら、ひだの形を整えて、少しだけ餃子を押し出すようにして形を整えます。後は出来上がった餃子を順番にバットに並べていくだけです。

赤城さんもやる気になってくれれば、きちんと戦力になりますね。最初は少し不安がありました。が、どうやらちやんと餃子を作ってくれているようです。元々の瑞鶴さんが作っている皮の大きさがかなり揃っている。というのがありますが、赤城さんが包んでいる餃子も最終的には綺麗に形が整っていますから、私が心配するような事はありませんでした。

ふう：ようやく終わりましたね。それにしても凄量の餃子になりました。他の料理も準備していますし：ちよつと作りすぎてしまったかもしれないですね。とはいえ、残ったら残ったで赤城さん達が持つて帰るでしょうし：大丈夫ですね。それでは後は重巡洋艦の子達が来店したら、最後の仕上げをしましょうか。



「チッス、鳳翔さん。鈴谷、今日は凄く楽しみにしていたんだよねえ。一杯美味しい料理食べさせてね。」

「鈴谷、あまり下品な言葉遣いは駄目ですことよ？ 鳳翔さん、今日はよろしくお願いしましつよ。」

「いいじゃん、熊野？ 別に今日は重巡洋艦だけだし。」

重巡洋艦の子達の先頭で入ってきたのは、鈴谷さんと熊野さんですか。どうやら先日の事件で流れてしまった今回の食事を凄く楽しみにしてくれましたようですね。今日は色々な料理を準備していますから、しっかり楽しんで欲しいですね。

「鳳翔、先日の食事が流れて、我輩待ちくたびれたぞ。今日こそ美味しい物を食べさせてもらおうのじゃ。」

「利根姉さん？ いつも美味しい料理をここで食べているのですから、『今日こそ』と言うのはおかしいのではないでしょうか？」

「ええ、いい、筑摩。我輩、毎日が初めての気持ちで来店して、鳳翔の店の味を楽しんでいるだけじゃ！ いつも食べているからと言って、今日も自重はせぬぞ！」

利根さんと筑摩さんも相変わらずのようですね。利根さん達の後ろに居る妙高さん達もそうですが、利根さん達は私のお店の常連なのですから…。とはいえ、毎日のよう

に通つてくれている利根さん達にまで、『今日の食事会を楽しみにしていた』と言われますと、私も嬉しいですね。

さて：どうやら重巡洋艦の子達も集まったようですし、準備が終わっている料理とお酒を一気に出してしまいましようか。また餃子の数も多いですから、今の内からどんどん焼いていった方が良さそうですね。焼きあがった餃子から順番に出していけば、テーブルの上には絶えず熱い餃子がある状態になるでしょうから…。

それでは油をひいた熱したフライパンに先ほど作った餃子をズラツと並べます。そして水を入れたらフライパンに蓋をして、餃子全体が蒸し焼きになるような状態ですばらく放置します。：蓋の隙間から湯気が漏れ出てきていますが、フライパンの中では水分が激しく沸騰し、餃子全体が蒸しあがり、具材の部分にしっかりと火が通っていると思います。：水分も粗方無くなったようですし、後は餃子の下の部分がパリツとなるまで火を通せば完成ですね。：いえ、餃子を蒸しあげているこの段階で、餃子の上から少しだけ胡麻油をかけて、全体が香ばしくなるような香り付けをしておきましょう。

：いよいよ、最終段階となる、餃子の下面に少しだけ焦げ目を入れる段階になり、フライパンの蓋をとりましたが、胡麻油の良い香りと、餃子特有の素晴らしい香りが店内に広がります。そして餃子の縁の部分で油の小さい泡がプチプチ弾けていますね。焦げ目も少しずつついてきましたし：非常に美味しそうです。ふと食事やお酒を楽しん

でいる重巡洋艦の子達の方を見ますと、こちらの様子をチラチラ伺っていますね。どうやら自分達がリクエストした餃子が登場するのを今か今かと待ち焦がれているようです。

…完成ですね。非常に綺麗な焦げ目がついた美味しそうな餃子が焼きあがりました。それでは焼きあがった餃子を引っくり返すような形でお皿に並べて、下部の焦げ目がよく見えるように餃子を並べます。後は醤油と酢を1：2に混ぜた餃子のタレを準備して…出来上がりです。

「皆さん、餃子の第一弾が焼きあがりました。どうぞ熱い内に食べてください。直に第二弾を焼きますので。」

### 重巡洋艦 鈴谷

うわっ、美味しそう！やっぱ鳳翔さんのお店の料理だよね。鎮守府食堂の料理も悪かないけど、どうせ食事を楽しむなら、やっぱりここだよ。今日は久しぶりの重巡洋艦の食事会。本当は少し前に開催される筈だったけど、それが延長して今日開催。鈴谷、待ちくたびれたわ。机の上に所狭しと並んだ料理の数々、やっぱ最高じゃん！串カツに角煮に野菜の煮物…鈴谷どれから手をつけたらいいか、迷うわ。

お！お！餃子も登場！これ、利根のリクエストだったけどさ、流石はこの店の常連。いい選択してるじゃん。まだ餃子の縁で油がパチパチしてるくらい熱々の餃子だけど、やっぱこれ食べないと。…っていうか、みんな箸早過ぎだって。あつという間に残り少しになってるじゃん。つうか、熊野も躊躇してたら、一個も食べれないよ？うわつ、利根エグイ取り方してるわ。一気に三つも箸で掴むなんて、やりすぎだつての。さてさて…それじゃ、鈴谷もそろそろ参戦するかな。

…よしつ、なんとか餃子一つゲット。とりあえず準備されているタレに少しだけ餃子を浸して…早速いただきま〜す。んお…これ凄いわ！皮の下の部分はパリツとした食感だけど、全体はムニユツとした弾力性のある柔らかい食感。口の中で胡麻油の香ばしい香りが広がって、タレの甘酸っぱい味もいいじゃん。

おおう…はふう…はふう…中の具材がまだ凄く熱いわ…いや、これがいいんだけど。…噛んで皮が破れた瞬間に口の中に広がってくるお肉と野菜の旨味、それに生姜の爽やかな香りと僅かな刺激…最高じゃん！こういう美味しい味とタレの甘酸っぱい味が合わさると…もう止まらないって。

それにこの餃子、見た目は結構濃い緑色の具材だったから不思議だったけどさ、かなりニラ入っているよね。ちよつと癖のあるニラの香りが最高にあつてるわ。つうかこの餃子、ニンニクは抜いてあるんだ。熊野は『餃子はニンニクの香りが…』なんて言っ

てたけど、これなら何も問題ないじゃん。やっぱ、鳳翔さんの料理は最高だよね。

あれ？もう皿の上にあった餃子は完売。まだ鈴谷、一個しか食べてないんだけど…つか熊野に至っては躊躇している間に全部無くなって、一個も食べられなかったみたいだし。みんな早すぎだって。ああ、早く次の餃子来ないかなあ…。

「お待たせしました。次の餃子です…つて、もう無くなっていたのですか？急いでまた焼きますね。」

おお！グッドタイミング。丁度鈴谷が次欲しいな…と思っていた所に、新しい餃子が来たよ。よしっ！次は利根達に負けないよ。こんな美味しい餃子なら、鈴谷、どれだけでも食べられそうだよ！今度は一気に…。

### 鳳翔

皆さん…食べるペースが凄く早いですね…。お話をしながらの食事会ですから、適度に料理を準備していけば良い…と考えていたのですが、まさかあつという間に餃子がなくなってしまうとは思っていませんでした。この調子では、次の餃子も急いで焼いてしまった方が良さそうですね。

「ちよつと…鈴谷、ありえませんわ〜」

「鈴谷：それは我輩に喧嘩を売っておるのか？」

あら？なんだかテールの方が騒がしくなっていますね。：鈴谷さん、たしかに餃子をたくさん食べたい：というのは、その行動を見れば良く分かりますが、それはちよつと：。大皿に並べてあつた餃子の半分近くを自分の取り皿に確保してしまうのは：。それに、そのような食べ方をしてしまつては、自分の取り皿に取り分けた最後の餃子を食べる頃には、冷めてしまつていいると思います。あわてなくても、まだ餃子は焼く予定なので：。

そして鈴谷さんが餃子を寡占する様子を見た熊野さんや利根さんが騒ぎ出し、それにつられて他の重巡洋艦の子達も鈴谷さんを睨んでいますね。ここは私が仲裁に入った方が良いかもしれません。

「鳳翔さん、ここは赤城にお任せください。このような時の対処法は赤城は得意ですから。」

赤城さんが仲裁ですか：何故か、より事態が悪化する予感しかしないのですが、本人が自信満々なようですし：一度任せてみましょうか。

「そうですか、赤城さん。：それではお願いしますね。」

「鈴谷さん。そのようなやり方で食べ物を大量に確保する……しかも熱々の餃子でこのような事をするのはいけませんね。天が許しても、この一航戦の赤城が許しません。このような取り方をしてしまつては、食べている途中で餃子が冷めてしまい、美味しくなくなつてしまいます！食べ物美味しくなくなる……このような罪を赤城が見逃すわけには行きませんから、赤城が急いで食べるお手伝いしましょう！」

あの……赤城さん……。自分が食べたかっただけですよ……。鈴谷さんが確保した大量の餃子から、あつという間に一列分の餃子を赤城さんが食べてしまいました。

「ん、美味しいですね。やっぱり餃子は熱々が一番。この皮がパリッとした所など、冷めてしまつては楽しさが半減してしまいますし、中の旨味が凝縮したお肉と野菜の甘さ、それとニラ……これも熱い内に食べるのが一番です。ああ……鈴谷さん、食べないのですか？それでしたら、冷める前に赤城が、次の一列もいただきますね。」

「えつ、あ……あのつ、ちよつと……」

赤城さん……鈴谷さんは食べないのではなく、あまりの出来事に呆然として思考が再起動していないだけです。大体、自分の目の前の餃子が一列分、あつという間に消えたら、誰だつて驚くに違いありません。鈴谷さんに対して非難の目を向けていた他の重巡洋艦の子達も、鈴谷さんと同様に呆然とした表情で、赤城さんが餃子を次々食べていく

姿を見守っています。

「あら？ 皆さん、餃子は食べないのですか？ 冷めたら美味しくなくなりますよ？ 食べないのですしたら、こちらの大皿の方も、赤城がいただきますね。」

そして、誰もが目の前で起こっている出来事に脳が追いついていない事を良い事に、赤城さんは大皿に残っている餃子にも手をつけ始めました。：どうやら、この一皿分は完全に赤城さんの胃袋に消えてしまいそうですね。そして、思考が再起動した重巡洋艦の子達からの抗議があるのは、時間の問題でしょうし：私も早いところ、次の餃子を焼いた方が良さそうです。

「ねえねえ、鳳翔さん。赤城先輩の解決方法って、絶対に『毒をもつて毒を制す』って感じだよね…。瑞鶴では、とてもあんな真似出来ないよ…。やっぱり一航戦の先輩だよね…。」

瑞鶴さん：あれは：真似しない方が良いと思いますよ。あのような強引な解決方法が許されるのは、たぶん赤城さんくらいです。いえ：呆然として赤城さんの行動を見ている重巡洋艦の子達の視線を見る限りでは、『これは仕方ない：天災だと思つて諦めよう。』と、思つていそうですが…。

その後、いち早くシヨックから再起動した、利根さんや妙高さん等、普段から私のお店に来ていて赤城さんの行動に比較的慣れている子達によって、赤城さんが取り押さえ



られましたが、一皿分の餃子は完全に赤城さんの胃袋に消えていました。

この餃子の代わりという形で、何か一品料理を追加してあげなくてははいけません、これは赤城さんに払ってもらいましょうか…。

・ ・ ・

結果的に重巡洋艦の子達は満足して帰っていきまし、赤城さんは赤城さんで餃子が食べられて満足しているようですが…赤城さんが絡むとトラブルが大きくなる事は間違いないですね。私もこれからは今以上に気をつけなくてははいけませんね。とりあえず、今回の重巡洋艦の食事が無事に終わってよかったです。今日も鎮守府は平和です。

## 第八二話 祥鳳と菜の花のお浸し

「あら？八百屋さん。これ、まだ入荷しているのですね。」

「ああ、鳳翔さん。流石にそろそろ終わりだから、これが最後かもしれないけどな。」

そうですね。たしかに旬を考えると、もうそろそろこれは終わりの筈です。うちのお店でも今年、これを使った料理を何度か出しましたし、皆さんに好評だったのですが、また来年までお預けという事ですね。…どうしましょうか。もう旬は過ぎていきますから、違う物を購入するという手もあるのですが…。いえ、八百屋さんが言うように、ひよつとしたらこれが今年最後の入荷の可能性があるので、今日はやはりこれを購入しましょうか。

「八百屋さん、それではこれをお願いします。ひよつとしたらこれが今年最後になるかもしれないですから…。」

「ああ、分かった、鳳翔さん。一応それなりの量があるけど…何を作るつもりなんだ？」

…そうですね。これだけの量があるのでしたら、これを何かと絡めて料理を作るよりは、これを全面に打ち出した料理を作った方が喜んでもらえそうですね。となりますと…

「そうですね、これだけの量がある訳ですから、おつまみになってしまいかもしれませんが、お浸しにしようと思います。この少しだけほろ苦いお浸しは、うちの皆さんも大好きですから。」

「たしかに鳳翔さんが言うとおり、菜の花のお浸しは絶品だよな。ってことは、今日は艦娘の姉ちゃん達は、菜の花のお浸しを肴に一杯つてことか、羨ましいもんだね。」

八百屋さんの言うとおりですね。一部、季節感を感じる事なく、あつという間に食べてしまいそうな艦娘の顔が頭をよぎりますが、ほとんどの艦娘の子達は、こういう季節感のある料理をじっくり楽しみながら、お酒を楽しんでくれると思います。あの人の話では、もうしばらくすると新たな作戦行動が始まるようなので、また鎮守府全体が忙しくなってくる筈です。ですから今日くらいは、こつやつて料理から春を感じてもらって、皆さんにのんびりしてもらいたいものですね。

小料理屋『鳳翔』

鳳翔

さて、今日も粗方の下準備が終わりましたね。後はパツと作れそうな料理の準備だけです。それではそろそろ、今日八百屋さんで購入してきた菜の花を使って、お浸しを作りましょうか。菜の花を使った料理というのは、春の定番料理として様々な物があり

ます。先日、リットリオさんをお願いされて、菜の花と竹の子と海産物を使ったスパゲッティも作りましたが、このような料理の場合は菜の花をかなりしんなりさせて作ります。しかし今回のお浸しの場合、薄味の味付けでかつ歯応えが非常に重要な要素となります。

ですからまずは、菜の花の根元の部分を少しだけ温いお湯につけて、全体をしゃつきりさせましょう。：そろそろ良さそうですね。それでは、固い部分を切り取ってから、5cm程の長さに揃えて、菜の花を切り分けます。そして：ここからが腕の見せ所です。これから菜の花を茹でるわけですが、茹で過ぎてしまいますと、折角の歯応えが台無しになってしまいますし、茹で方が足りない、苦さやエグミが出てきてしまい、菜の花特有の僅かなほろ苦さを楽しむ：という訳にはいかなくなってしまいます。

まずは塩を入れて水を熱し、完全に沸騰させます。そしてこのお湯の中に、茎の部分だけを入れて1分ほど茹でます。そして次に火が通りやすい葉の部分を入れて、更に30秒程茹でて、葉の部分が全体的にしんなりするように火を入れます。：ここからはスピード勝負ですね。茹で上げた菜の花から余分な苦味となるアクを取除くために冷水に通して、完全に冷したら水気を十分に取除きます。：ええ、これなら大丈夫ですね。全体的に火は通っていますが、茹で過ぎずに茎の部分の歯応えも楽しめそうです。色合いも：綺麗な濃い緑色の茎や葉の中に所々見られる黄色いつぼみの先端部分が非常に

美しいですね。

それでは次にお浸しを作るときに必要な出汁の準備ですね。出汁に醤油とみりんを少し加え、しっかりと味のタレが出来上がりましたら、先程茹で上げた菜の花を食べやすい大きさに切り分けて、このタレと菜の花を馴染ませます。後はこのまま少し混ぜて、完全に味が馴染んだら完成ですね。おそらくこの春最後の菜の花のお浸しになるでしょうから……たくさんのお嬢の子に楽しんでもらいたいものですね。

「あら、祥鳳さん。いらっしやい。今日は一人ですか？」

軽空母の祥鳳さんが来店ですね。いつもでしたら、他の軽空母の子や妹の瑞鳳さんと一緒に来店する事が多かったと思いますが、珍しい事に今日は一人で来店のようですよ。表情も……心持ちですが、少し寂しそうですね。

「こんばんは、鳳翔さん。妹の瑞鳳は……なんでも今日は、『姉の躰に苦勞する妹の会』だったかしら……千代田さん達と一緒に外で飲み会のようです。まあ、適当な言い訳を作つて気楽な仲間と一緒に飲みたいだけなのだと思いますが……。」

なるほど。会の名称から考えますと……おそらく千代田さんあたりが発案者だと思

ますが、適当な理由をつけて気楽に飲みたい…と思う気持ちは私も分かります。とはいえ、いつもの面子が外に飲みにいつてしまったため、祥鳳さんはこうやって一人で私のお店に来たという事のようにですね。まあ、うちのお店に来れば、他にも大勢仲間が居ますから寂しい思いはしれないと思いますし、静かに飲む事も可能ですから、今日はのんびりしていつてもらいましょうか。

「なるほど、それで今日は一人で来店なのですね。まあ、あつちの座敷にはうちの馬鹿娘達が大騒ぎしていますので、あちらで一緒に飲むのも良いですし、静かに飲みたいのであればカウンター席も空いていますよ。」

「えっと…一応私だつて航空母艦ですけど、流石にあのノリは…。一人で静かにカウンターで飲ませてください。」

まあ、そうでしょうね。今日も座敷では、うちの馬鹿娘達が大騒ぎをしながら飲み食いに勤しんでいます。私が折角作った菜の花のお浸しも、味わう間もなく一口で食べてしまったようですし…あの子達に季節感を味わってもらおうと思つた私が馬鹿でした。それに、たしかに同じ空母寮の仲間とはいえ、あの場に入るのは祥鳳さんにとつてかなり気を使うでしょうし、自分のペースで飲めなくなつてしまひそうですから、カウンター席で落ち着いて飲む方が良いのかもしれないですね。

さて、祥鳳さんの希望も分かりましたし、今日は静かに飲みたいようですから、まず

は日本酒とおつまみを：折角ですから、祥鳳さんにも菜の花のお浸しを小鉢でお出ししましょう。流石に祥鳳さんであれば、うちの馬鹿娘達とは違い、この料理をしつかり味わってくれるでしょうから。それでは先程作りました菜の花のお浸しを小鉢に入れて、少しだけ味の変化が楽しめるように和辛子を添えておきましょうか。それとお酒は：やはりこういう料理には、すつきりした辛口の日本酒が合うでしょうから：眞澄の純米大吟醸『夢殿』を出してあげましょうか。少し値段は高いのですが、祥鳳さんであればそれ程無茶な飲み方はしらないと思いますので、問題はなさそうですから。

「分かりました、祥鳳さん。それでは、まずお酒と簡単なおつまみ：今日は春のおつまみを作ってみましたので、そちらを食べながら注文を考えてくださいね。それではごゆっくり。」

祥鳳

ふう：今日は私一人ですね。瑞鳳は飲みに行ってしまったていますし…。ですが『姉の躰に苦勞する妹の会』という名前は、私は納得できません。たしかに瑞鳳に対して、口うるさく注意した事もあります。あれは瑞鳳が悪い訳で：別に私のせいじゃありません！それに、私はしつかりお姉さんをしていきますし…。まあ、適当な言い訳をつけて友

人達と飲みたいだけ…なのだと思えますから、文句を言おうとは思わないですけど…。それと鳳翔さんは、寂しそうにしていた私に気を使ってくれて、正規空母の人達が飲んでいるお座敷を紹介してくれましたが、あれは…。あんな所に入ってしまったら私、間違ひなく飲みすぎてしまいますし、落ち着いて自分のペースで飲む事も出来なくなってしまう。やはり私は、今日は一人で静かに飲んだ方が良さそうですね。

私の目の前に、木の枡にコップが入れられ、鳳翔さんの手によつてコップだけではなく、外側の枡も一杯になるように日本酒が注がれました。こういうちよつとした所が、このお店の良い所なんですよね。そして小鉢に入った、所々に黄色い点が見える濃い緑色の料理。これはお浸し…いえ、この色合いと時期を考えれば、菜の花で作つたお浸しだと思えます。鳳翔さんからは、この料理とお酒を楽しみながら、その間に追加の料理を考えてくださいとの事でしたが…これだけでも十分楽しめそうですね！

まずは、この小鉢の料理から少しだけいただいてみましょうか。…はあ。やはり…一人でも来て、このお店は良いですね。薄く入った出汁と醤油の味を背景にして、お野菜の甘さ…いえ、後ろに少しだけ顔を見せているほろ苦さがたまりません。まさに春特有の野草料理の真髄ですね。お浸しと言えば、ほうれん草などが真っ先に思い浮かびますが、この菜の花…私、凄く好きです。

ほうれん草のお浸しですと、しんなりした葉の食感とほうれん草の甘さ、そして出汁



の味なのですが、今回の菜の花は…。たしかにしつかり火が通っていますし、食感も柔らかくなっているのですが、それでも茎の部分を中心にして、ほうれん草のお浸し以上にシャキツとした歯応えが残っています。そしてほうれん草とは違い、僅かに残るほろ苦さ。エグミとは違うこのほろ苦さこそが…この春という季節を私に強く感じさせてくれます。一人で飲んで食べる…というのは少し寂しい気もしますが、このような繊細で季節感を感じさせてくれる料理の場合、一人で自分のペースで楽しむ…というのも悪くありませんね。

そして…このお酒も…。今回私は、何も鳳翔さんにお酒のリクエストをしていないですから、このお酒は鳳翔さんが選んでくれたのですが、とても香り高く澄み切った辛口の日本酒。先程、私に春を感じさせてくれたほろ苦さを、一瞬にして洗い流してくれる素敵な日本酒です。菜の花のお浸しと日本酒という、とてもシンプルな味の組み合わせなのですが、相性がぴったり合った時の素晴らしさは、とても口で表現出来るものではありませんね。

あつ、辛子が少し添えられているのを忘れていました。勿論、辛子無しの優しい味を楽しむというのも良いのですが、少し刺激を入れてみるのも悪くなさそうですね。おそらくこの辛子は色合いを考えると、和辛子です。マスタードなどは異なり、とても辛みは強いですから付けすぎないように慎重に調整して…。うっ、鼻にツーンと抜けるよう

な刺激を感じましたが、このピリツとしたアクセント、ほろ苦さとても合っていると思います。これまでとは異なる刺激のある味も楽しめる：本当に素晴らしいですね。

あら：あつという間にコップの中の日本酒は無くなつてしまいましたね。：ですが、まだ枡の中には日本酒が：。これをチビチビ飲みながら、残りのお浸しもいただいでしましましょう。

…ふう、無くなつてしまいましたね。食べている間に次の料理の注文を考えるようにと、鳳翔さんには言われていましたが、そんな事を考える間もなく料理もお酒も無くなつてしまいました。本当は早く次の料理の注文を出さなくてはいけないのでしょうか：今は少しだけ、この春の料理のほろ苦さとお酒の味の余韻を楽しみたいと思います。今日は一人で来店する事になり、少し寂しい気持ちもありましたが、こういう素晴らしい時間は一人で味わう物なのかもしれませんね。

鳳翔

祥鳳さん、凄く嬉しそうな表情をしていますね。私がお出しした菜の花のお浸しとお酒は、既にどちらも空になっていますが、祥鳳さんは軽く目をつぶって…凄く良い笑顔になっています。私の予想が正しければ、おそらく今回お出した料理から、春という季節を感じてくれたのではないでしょうか。やはり祥鳳さんくらいになりますと、今日戦艦娘の子達に同じ料理を出した時と同じような表情になるのですね。私も準備した甲斐がありました。今祥鳳さんは、今回の料理の余韻に浸っているようですから、追加の注文を聞くのは少し後回しにして、しばらくゆつくりさせておきましょうか。あつ…。

「ん？祥鳳も今日は一人なのじゃな。実は我輩も今日は一人でな。筑摩の奴は、何故かよう分からぬが、何かの会合があつて友人達と食事会があるから…と言って、鎮守府の外に行つてしまったのじゃ。まあ、お互い今日は一人であるゆえ、隣を邪魔させてもらうぞ。」

「あつ、利根さんも今日は一人ですか。奇遇ですね。うちの瑞鳳は『姉の躰に苦勞する妹の会』とかいう、ふざけた名前の飲み会に行つてしまいましたから、私も今日は一人で…。あつ、隣どうぞ。」

…そういえば、今日は利根さんも一人で来店していましたね。それに、普段は鎮守府食堂に行っている筈の阿賀野さんも、今日は一人で私のお店に来店していますが…まさ

か！

「なんじや、その変な名前の会は。変な妹を持つていようで、祥鳳も大変じやな。我輩はちやんとお姉さんをしておるからな。筑摩がそのような会に参加することはありえぬぞ。ん？　そういえば、今日は阿賀野もこの店に一人で来ておるのお。なんじや阿賀野。お主も妹達がその…『姉の躰に苦勞する妹の会』に参加しておるのか？」

「ちよつと、ちよつと…阿賀野の妹達がそんな会に参加している訳ないじやなくい。今日は、能代や矢矧達は食事会があつて鎮守府の外に行つていられるだけよ。」

…いえ、私の想像が正しければ、おそらく筑摩さんや能代さん達もその会に参加していると思いますよ。そして、おそらく私と同じ事が容易に想像出来たのだと思います。が、カウンター席に居る長門さんや陸奥さんもそうですし、すぐ後ろに居る妙高さん達も顔を見合せて、ヒソヒソ話をしていきます。それに…今回の会の全体像を把握したのでしょうか、祥鳳さんが頭を抱えています。

「ふむ、それなら良いのじやがな、阿賀野よ。まあいい。折角今日は長女ばかり、こうやつて三人集まつたのじや。ということ、我々三人で『駄目な妹に悩まされる長女の会』を開催して今夜は飲み明かすぞ。」

「ん、それもいいわね。阿賀野も、矢矧や能代には色々言いたい事があつて、大変なのよ。」

「え……えっと、私はその……」

祥鳳さんは、自分を巻き込むな……と思っているようですが、利根さんと阿賀野さんは意気投合してしまいましたね。それに……。

「あつ、それなら私も入れて欲しいですね。私も千代田にはいつも『千歳姉え、お酒はもつと控えてよ』と言われてばかりで……言いたい事が山程……。」

その……祥鳳さんを除いて、駄目な姉が勢揃いしている気がします。そして祥鳳さんも、こうなつてしまつてはもう逃れられないと思つたのでしょね……覚悟を決めたようです。

「ま……まあ、そういう事でしたら、長女同士色々とお話をして食事をするのも良いかもしれませんね。鳳翔さん、追加の注文お願いしますね。まずは……」

少し寂しそうな表情をして一人で来店した祥鳳さんでしたが、結局皆さんに巻き込まれて賑やかな事になりそうですね。どうやら今日の夜は長くなりそうですね。今日も鎮守府は平和ですね。

「その……すいませんが、皆さんをよろしく願います。その……今日は色々皆さん意

気投合してしまつたようで、大變飲みすぎてしまいました。」

あれから皆さん意気投合してしまつたようで、普段よりも飲むピッチが非常に早かつたこと、そして誰も止める人が居なかつたこと、私も少し気をつけてはいたのですが、気づいた時にはこれらの事実が重なつた事で。今私のお店には、四人の艦娘がひつくり返つています。そして：既に鎮守府に帰つていた、それぞれの姉妹艦に連絡が取れまして、現在引取りに来てもらつています。

「祥鳳姉さん：なんでえ。いつもなら、こんなに飲まないのに。ほらつ、瑞鳳が引つ張つていくから：ねえ、起きてよお。」

「千歳姉え：また飲みすぎ。今日くらい大人しくしていると思つたのに。」

「利根姉さん：調子に乗りすぎです。ほら、重巡洋艦寮まで筑摩が曳航しますから、起きてください。」

「阿賀野姉：少し目を離すとすぐこれなんだから。能代姉、左側お願い。このまま阿賀野姉を軽巡洋艦寮まで運ぶから。明日の朝になつたら、絶対にお説教をするわ。」

なんといいますか。やはり私や他の艦娘達が想像してのように、今日はそれぞれの妹達だけで揃つて、鎮守府の外で飲んでいたようですね。それにしても、いくらなんでもその日の内に、それぞれの姉の面倒を見る羽目になる：とは思つていなかったのではないのでしょうか。まあ、こうやってちゃんと引取りに来てくれるわけですから、姉

妹間の仲は良いのだと思いますが、どちらが姉なのか分からなくなってしまいそうです。困ったものですね。

## 第八三話 阿賀野と木の芽田楽

花見の時期も終了し、若葉の緑が映える季節になりました。私のお店でも、これまで春の山菜を中心とした料理を出してきましたが、そろそろ次の季節の料理に人気が移ってきましたね。またこの時期になりますと、夜でもそれなりに気温がありますので、お店の中ではなく、料理を持って外で食べる艦娘の子達も出てきています。そういう理由もあるのだと思いますが、ここ数日は持ち運びが簡単な料理の注文が多くなっていますね。そして、その中でも特に人気があるのが、木の芽田楽になります。

豆腐を串に刺して焼き、この上から味噌ダレと山椒の芽を載せるだけの簡単な料理なのですが、山椒の芽の香りの良さ、そして食べた時に少しだけ感じる辛味が、味噌の甘ダレと豆腐の柔らかい甘さと抜群の相性でして、一人で何本も注文する艦娘も居ます。おそらく今日も夜はかなり暖かいようなので、木の芽田楽を注文し、外に持ち出して食べる子が多いでしょうから、十分な量を作らなくてははいけませんね。

「赤城さん、今日は木の芽田楽を多目に作りますから、よろしく願いますね。」

「は…はい、鳳翔さん。ですが、どうして皆さん、このような料理が好きなのでしょう…。赤城にはよく分かりませんね…。」



「そういうえば、賄い食で出した時もそうでしたが、赤城さんはあまり木の芽田楽を食べませんでしたね…好みの料理ではないのでしょうか。大体どのような料理でも好き嫌いなく食べる赤城さんにしては珍しい気がしますし、豆腐が嫌いという事もなかったと思うのですが。」

「そういうえば、先日の賄い食の際もそうでしたが、赤城さんはあまり木の芽田楽を食べなかつたですよ？あまり好きではありませんでしたか？」

「えっ？い…いえ、そんな事はありません、鳳翔さん。赤城は食べ物であれば何でも好きですよ、はいっ！ただ…木の芽田楽は、どうしても豆腐ですから…たくさん食べてもお腹が膨れませぬので…」

「…そういう理由でしたか。木の芽田楽は、甘い味噌ダレで食べるため、満足感は得られると思うのですが…。やはり豆腐は豆腐ですから、赤城さんにとっては、物足りない料理…という事なのかもしれません。相方の加賀さん辺りは、木の芽田楽も好んで食べてくれますが、赤城さんはもつとボリユームのある料理でなければダメなようです。」「赤城さん…まあ、赤城さんの場合好き嫌いという訳ではないでしょうが、あまりお肉や魚ばかり食べていてはいけませんよ？」

「だ…大丈夫です、鳳翔さん！赤城は、肉や魚だけではなく、野菜も食べていますから！そ…それよりも、急いで木の芽田楽を作ってしまうでしょう！」

なんだか赤城さんに誤魔化されたような気がしないでもありませんが、あまり時間もありませんから、赤城さんの提案に従って急いで準備をしてみようか。

木の芽田楽は、まずは本体となる豆腐が第一です。そして豆腐の料理ではありませんが、少しズッシリした固さの食感を出した方が美味しくいただけますので、木綿豆腐をキッチンペーパーで包み、上に少し重い物を乗せる事で豆腐を少し固めます。これで10分程放置しておけば、木綿豆腐が丁度良い固さになってくれますね。

豆腐の準備は大丈夫そうですね。それではこの木綿豆腐を串に刺しやすい様に縦の方向に四等分に切り分けます。あとはこれに竹串を刺して注文が入ったら数本纏めて焼けば問題なさそうですね。豆腐の方はこれで準備完了ですから、次に甘い味噌ダレを作らなくてはいけません。この甘い味噌ダレと山椒の若い芽がこの豆腐の田楽の味をいを豊かにしてくれる訳ですから、味噌ダレの味付けは非常に重要です。

それでは小鍋に八丁味噌、みりん、日本酒、砂糖を入れて中火の状態で十分に掻き混ぜます。そして十分に混ぜたら、トコ火で数分煮詰めて、とろみが出てきたら味噌ダレも完成です。…お味の方は…大丈夫ですね。味噌の甘味も然ることながら、みりんと

砂糖によって濃厚な甘さを持つ味噌ダレが出来ました。そして：絶対に忘れていけないのは、菜飯の準備です。木の芽田楽だけで食べても勿論美味しいのですが、菜飯田楽という言葉もあるように、この木の芽田楽と菜飯の相性は抜群です。

：そして、このような美味しい組み合わせを見逃す程、うちのお店に入り浸っている艦娘の皆さんの舌は甘くありません。おそらく：特に料理には五月蠅い利根さん辺りですと、菜飯が準備されていない事が分かれば大騒ぎを起こす姿が目に見えかびます。いずれにせよ、折角の美味しい組み合わせですから、菜飯も準備しておきましょうか。

大根の葉を一度塩茹でして、十分に水を切ったら、これを細かく刻みます。そして一端、味を馴染ませるために冷蔵庫で十分冷ましてしまいます。後はこれを、炊きたての御飯と十分に混ぜれば、さっぱりした味が特徴の美味しい菜飯が出来上がります。外で食べた艦娘の子には、お盆に菜飯と木の芽田楽、そしてお吸い物と漬物をセットにして載せた物を渡せば、それだけで十分に楽しむのではないのでしょうか。

やはりこの時期、外で食べたがるお客さんが多いですね。長門さん達のように今日もカウンター席を占領してのんびり食事やお酒を楽しんでいる子の姿もありますが、妙高

さん達のようにお盆に食事を載せて、店の外に準備した机を使って食事を楽しんでいる子達も居ます。そして…案の定、利根さんは木の芽田楽だけには飽き足らず、菜飯田楽の形で注文し、ホクホク顔でお盆に載せて外に持ち出しました。菜飯も準備しておいて本当に良かったです。…あらっ？

ガラツ

「ほ…鳳翔さん。助けて。阿賀野を匿って。」

えっと…一体どうしたのでしょうか。勢いよく扉が開いたかと思うと、軽巡洋艦の阿賀野さんがお店に飛び込んできて…そしてカウンターの後ろ側の私の方に入り込んできました。…それにしても、『匿って』というのは穏やかではありませんね。誰かから追われているのでしょうか。

ガラツ

「ほ…鳳翔さん、こっちに阿賀野姉、逃げてこなかった？…って、やつぱり居た！阿賀野姉え、いい加減に諦めてよ。」

「阿賀野姉え…そこまで必死に逃げなくてもいいのに…。能代も阿賀野姉えが心配だから言っているのですからねっ？」

…なんと言いますか、能代さんと矢矧さんから逃げていたのですね。そして…この顔ぶれを見ますと、まだ事情は分かりませんが、能代さんや矢矧さんの方に分があるよう

に思えしまうのは私の気のせいでしょうか。いずれにせよ、店内で揉め事があると困りますので、私が仲裁しなくてはいけないようですね。

「能代さんも矢矧さんも、一体どうしたのですか？ 阿賀野さん？ いきなり『匿つてくれ』と言われたのは驚きましたが、何かあったのですか？ トラブルがあるようでしたら、話くらいでしたら私が聞きますよ。」

「鳳翔さん、聞いてよく。能代と矢矧がね？ 阿賀野を飢え死にさせるつもりなのよ〜！」  
「なつ〜：阿賀野姉え。なに人聞きの悪い事言っているの。私も能代姉えも、阿賀野姉えが最近太りすぎているから、ダイエットをさせようと思っただけよっ！」

：事情は十分分かりました。たしかに最近、阿賀野さんは少し重量が増えているような気がしますし〜：普段から近くにいる姉妹艦の能代さんや矢矧さんからすると、心配になったのでしょうか。そして阿賀野さんのダイエットのために食事制限をしようとしたところ、阿賀野さんが逃げ出した〜：というのが真相なのでしょう。

「ちよつと、ちよつと、阿賀野だつて矢矧達と同じ物しか食べてないのよ？ 阿賀野だけ太るなんて事はありませんいんじゃない？」

「〜：阿賀野姉え、たしかに普段の食事は同じ物を食べていますね。でも、冬の間ずつと炬燵でゴロゴロしていたと思います。それに〜：私や矢矧はあまり間食していないけれど、阿賀野姉えは、間食もしていましたよね？」

「そう！能代姉えの言うとおりよ。とりあえず、今日からダイエツト食を食べてもらうわ。ということまで：折角ここに来たのだから、鳳翔さんお願い。」

：は、はあ。いきなり振られても困るのですが：。幸いな事に今日は木の芽田楽を沢山作っています。これでしたら中身は豆腐ですからそれ程カロリーも高くないですし、味付けが濃いですから満足感もあると思いますので、量は食べないのではないでしょう。そして菜飯については大根の葉も入りますから、ダイエツト食という訳にはいかないかもしれませんが、肉や魚に比べればカロリーを抑えられると思います。

「そういう事でしたら、菜飯田楽はいかがですか？最近それを注文して、お店の外で食べる艦娘の子達も多いですし：。これでしたら、豆腐の料理ですから比較的カロリーも少ないですよ。」

「それで決まりね。鳳翔さん、それじゃその菜飯田楽という料理を三人分お願いね。あつ、それと私達も外で食べたいから、持ち運べるようにしてね。」

「ちよつと待つて、阿賀野の希望を：わ：分かったわよ、矢矧。それでいいわよ。」  
かなり強引に決まった：：というような気もしますが、能代さんと矢矧さんの厳しい視線を受けて、阿賀野さんも納得をしたようです。とはいえ、この菜飯田楽は非常に美味しい料理ですから、きつと阿賀野さんも気に入ってくれると思います。

それでは先程竹串に刺していた豆腐を、グリルを使って両面しっかりと焼きます。豆腐

の表面に少しだけ焦げ目が出てきましたね。それでは一端グリルから豆腐を取り出して、準備した味噌ダレを豆腐の片面に乗せます。そして再びこれをグリルに入れて…味噌の部分がこんがり焼けたら、完成です。後はこの上に山椒の芽を載せたら、お皿に移して出来上がりです。菜飯とお吸い物を準備して、漬物もお盆に載せて…これで大丈夫ですね。

「皆さん、菜飯田楽が出来上がりしましたので、どうぞ。外で食べるのでしたら、お盆から落さないように気をつけてくださいね。」

「ありがとう、鳳翔さん。それにしても美味しそうですね。矢矧も楽しみだわ。さ、阿賀野姉え行くわよ。能代姉え、外の席の確保よろしく。」

### 軽巡洋艦 阿賀野

もお、なんで阿賀野ばかりこんな目に合うのよ！能代も矢矧も心配し過ぎよ。たしかに今年の冬、阿賀野は炬燵でゴロゴロしていたのは間違いないけれど、別にいいじゃないの。ここ最近、毎日のように矢矧達から『阿賀野姉えは、ダイエツトしないよ！』なんて言われるけれど、阿賀野はそんなに太ってないわよ。…その…ちよつと…ちよつとだけ、お腹にお肉がついた『かも』しれないけれど…別に目立つような量じゃなし…

い……いいじゃないの。

ま、それはともかく、こうやって三人で鳳翔さんのお店で食事をするのは久しぶりかな。本当は酒匂も居れば良かったのだけれど、酒匂は遠征中のようだから……今日は仕方ないのよね。それにしても……こうやって、少しだけ涼しい外で食べる料理というのも、悪くないわね。とりあえず、よく分からぬ料理だけれど、鳳翔さんの作った料理はたぶん美味しいと思うから食べてみようかな……。まずはこの上に葉っぱが載った、串に刺さった料理からね。

……キラリッ。なにに、この料理。凄く美味しいじゃない。上に載った黒い物は凄く甘い……というか、濃厚な甘さだけれど、葉っぱの部分は凄く良い香りで、ちよつとだけピリツとするのが良いのよね。それに……この串に刺さっている物は豆腐なんだから。歯応えが凄くしつかりしていて少し固めだったから、阿賀野は最初分からなかったけれど、これ豆腐なのね。豆腐の部分も勿論柔らかい甘味があるのだけれど、上の濃厚な甘さ……これお味噌のタレなのね。ああ、いいじゃないの。さあして、こんなに美味しいという事が分かれば……阿賀野、次の串も急いで食べちゃうわよ。

「阿賀野姉え、おかげでしつかり食べていたらダメって、いつも言っているでしょ？」

む……む……ま……た矢矧に怒られたよ……。別にどうやって食べたっていいじゃない。

……でも矢矧は怒ると五月蠅いから、とりあえず御飯も食べておこうかな。あれ？この御



飯：何か混じっているのね。野菜かな？普通の御飯よりもさっぱりしているから、御飯もどんどん食べられるけれど、さつきのお豆腐の料理と凄く相性が良さそう。それにお吸い物も薄味だけれど、凄くしつかりした出汁が入っているから：美味しいわね。さして、御飯も食べたし、お吸い物も飲んだから、もう矢矧に怒られることはないわ！早速、次の豆腐の串を食べちやうんだから！

「阿賀野姉え、両手で串を持つのは止めて頂戴。欲張らなくても、誰も阿賀野姉えの料理を取らないから大丈夫です。」

今度は能代に怒られたよ。べ：別にいいじゃない。この豆腐の串、とつても美味しいから一氣に二本纏めて食べたいだけなのに。それに、すぐ隣の席に座っている利根さんなんて、両手で四本も串を持つて食べているのよ？阿賀野だけ怒られるのは納得できないんだけど！

あゝあ、あつという間に阿賀野のお盆の上の料理は空。能代と矢矧のお盆の上も空みたいだけど、まさか二人とも今日はこれで終わりという事はないわね。いくら阿賀野にダイエツトをさせるつもりでも、これだけではとても足りないんだから。一応、矢矧

にお伺いを立てておこうかな…。

「ね…ねえ、矢矧？流石にこれだけじゃ、阿賀野は足りないのよね。それに矢矧だって足りなかつたでしょう？追加を注文してもいゝい？それに…隣の席の利根さんも追加注文しているようだしいゝ、阿賀野達ももつと食べたつていいじゃないのゝ。」

「…仕方ないわね。阿賀野姉えがそこまで言うのなら、矢矧は止めないわ。能代姉えもそれでいい？」

「そうですね…阿賀野姉えの選択ですから…。能代もこれ以上は…」

あ…あれ？能代も矢矧も止めないの？それに、二人とも顔を見合わせて仕方ない…みたいな感じなんだけれど…ひよつとして阿賀野、何か拙い事言っちゃった？ま…まあ、いいじゃない。こんなに美味しい料理なんだから、ダイエットは明日から…つてことで。それにこの料理は豆腐の料理だから。…でも、ちよつと肉や魚も食べたいかな…。能代達には内緒で、鳳翔さんに追加注文しようかな。

「能代も矢矧もここで待っていて、阿賀野が鳳翔さんに追加注文してくるから。」

## 鳳翔

今日はお店の外も凄く賑やかですね。先程、菜飯田楽のセットを持ち出した阿賀野さ

ん達三人も、今頃は外で料理に舌鼓を打っているのだと思います。あらっ？

ガラツ

「鳳翔さん？阿賀野達にさっきの料理を追加してね。…それと、矢矧達には内緒で、唐揚げと焼き魚も一皿追加してくれる。この二つは中で食べていくから…ね？」

…阿賀野さん、それはあまり良い選択ではないと思いますよ。今回の菜飯田楽については、それほどカロリーは高くないですが、ここで唐揚げや焼き魚を食べてしまつては、元の木阿弥になつてしまうと思うのですが…。

「阿賀野さん？今回は大人しく菜飯田楽だけにしておいた方が良いと思うのですが…。」  
「だ…大丈夫よ、鳳翔さん。阿賀野に任せて。ダイエットは明日からちゃんとするから。」

その言葉は、ダイエットに失敗する典型的な言葉だと思うのですが。とはいえ、阿賀野さんは時々しか来店しないお客さんですし、軽巡洋艦の子達にそれ程強く言う事も出来ませんから、一応注文どおりにお出ししましょうか。唐揚げや焼き魚は直に出来ますから、これを先に出して阿賀野さんに食べてもらつている間に、菜飯田楽の追加注文も作つてしましましょう。

「阿賀野さん…一応、追加の唐揚げと焼き魚ですが…矢矧さん達に怒られても知りませんよ。」

「大丈夫よ、鳳翔さん。阿賀野に任せて。いただきまゝです。…キラリ〜ン、やつぱり鳳翔さんの唐揚げは、いつ食べても最高！それに焼き魚も美味しいじゃないの〜。」

…阿賀野さん、唐揚げや焼き魚を食べるのに集中しているのは良いですし、とても美味いそうに食べてくれているので私も嬉しいのですが…後ろから迫る危機に全く気付かないのは…。阿賀野さんが戻ってくるのが少し遅い事に気になったのだと思います。矢矧さんと能代さんが店内に戻ってきました。そして…

「阿賀野姉え…とても美味しそうね。こうなつてしまつては、矢矧も心を鬼にするしかないわね。」

「阿賀野姉え…流石にこれは…能代も庇えませんよ。」

「あ…その…能代、矢矧？これはね？…その。」

阿賀野さんもようやく自分の危機に気付いたのだと思いますが…時既に遅しといったところでしようか。矢矧さんも能代さんも凄く良い笑顔をしていまして…直接大声で怒らない以上に怖い雰囲気ですね。それに…矢矧さんが誰かに連絡を取っています。誰が相手なのかは、流石に私でも簡単に予想できてしまいます。

「あつ、神通さん。ごめんなさいね、呼び出してしまつて。ちよつとお願ひがあるのだけれど。しばらくでいいから、阿賀野姉えを神通さんの部隊で預かつてくれない？最近、阿賀野姉えの錬度が落ちていようだから、矢矧は心配なのよ。能代姉えもそう思わない？」

「能代もそう思います。神通さん、すいませんが阿賀野姉えを少しキツク鍛えてもらえると、能代も嬉しいですね。」

なんとなくですが、私もこうなるのではないかと予想していた通りになりそうです。神通さんがお店に来るまでに、矢矧さん達は『かくなるうえは、阿賀野姉えにしっかり運動してもらうしかないわね』などと言っていました。そして矢矧さん達にしてみれば、阿賀野さんを自分達の目が届く第二水雷戦隊で預かつて運動させるのが一番手っ取り早いと考えたのでしょうね。それにしても同じ第二水雷戦隊で預かるにしても、わざわざ神通さんと呼び出した……という事は、能代さんも矢矧さんも、ついに業を煮やしたという事なのかもしれません。

「……そうですか。たしかに、最新鋭艦の阿賀野さんが私の部隊に来てくれるのでしたら、

私の指揮下の駆逐艦の子達にも良い刺激になりそうですね。阿賀野さん？この神通、相手が同僚の軽巡洋艦とはいえ、訓練では手は抜きませんので、そのつもりで居てくださいね。」

「ヒ…ヒイ…。ちよつと、ちよつと、能代、矢矧。阿賀野を殺す気!?それに、阿賀野が勝手に第二水雷戦隊に動く事なんて出来る訳ないじゃない。提督さんだって、反対するわよ?」

「…阿賀野姉え、この矢矧が何も準備していなかったと本当に思っていたの?ここに来る前に能代姉えと相談して、阿賀野姉えが食事だけでダイエットをする気がないなら、第二水雷戦隊に一時的に移ってもらって鍛えなおす事に決めていたのよ。だから、この件については提督や金剛さんにも相談して許可はもらってあるわ。」

阿賀野さん…どうやらこれは年貢の納め時のようですね。矢矧さんの言葉に阿賀野さんはガツクリ肩を落としてしまいましたし、そんな阿賀野さんを能代さんと矢矧さんが両脇から抱え込むようにして引きずり始めました。

「鳳翔さん、今日はごちそうさま。それと…阿賀野姉えが追加注文した菜飯田楽だけけれど、外にいる妙高さんや利根さん達に渡してくれないかしら。お代は勿論私が払うから問題ないわ。さあ、阿賀野姉え、早速今から二水戦名物の夜戦訓練に行くわよ!」

「阿賀野さん…二水戦にようこそ。この神通が、阿賀野さんをしつかり鍛えなおしてあ

げましょう。」

「どうやらこれからしばらく、阿賀野さんにとつてはかなり厳しい訓練の日々が待って  
いそうですね。とはいえ、あの人の話では近々大きな作戦があるという事なので、ある  
意味丁度良いタイミングなのかもしれません。阿賀野さん、頑張ってくださいね。」

数日後、ゲツソリ痩せた阿賀野さんが、フラフラしながら私のお店に来店しました。  
どうやらかなり厳しく神通さんから訓練を受けたようです。そして、私のお店でここぞ  
とばかりに暴飲暴食をした結果…また元の木阿弥になってしまったようで…阿賀野さ  
んにも困ったものですね。」

## 第八四話　ポーラとお好み焼き

ここ数日、私が居る呉鎮守府はお祭り騒ぎが続いています。先日の作戦で、ついに私達帝国海軍は、深海棲艦の一大根拠地であるハワイ島への攻撃に成功し、米海軍との共同作戦の結果、一時的とはいえハワイ真珠湾の奪還に成功しました。とはいえ、補給線の確保の問題から、この根拠地を維持するの否かについては、未だに結論が出ていないようですが、ともあれ敵深海棲艦に対して、大きな打撃を与えた事は確かです。

今回の作戦に合わせて、同盟国であるイタリヤから更なる増援となる艦娘が派遣されてきましたし、作戦後米海軍との今後の共同作戦のために、米国から戦艦娘も派遣されてきました。そして更に大本営からは、長くなつた海上輸送線維持のために、新たに神風さんと春風さんという海上護衛のエキスパートまでやってきました。また今回の作戦が無事に終了した事を記念し、先日は大規模な祝勝会まで開かれ、私も含めて全ての艦娘が久しぶりに心から笑う事が出来ました。本当に素晴らしいことです。

久しぶりの大勝利でしたから皆さんも嬉しいようで、その結果、現在この鎮守府は非常に明るい雰囲気になっています。とはいえ、全てが上手く行っているとは思えない。いえ、たしかに戦局は好転しているのですが、この鎮守府においては少し問題も



発生しています。それというのも…ほら、今日もやってきましたね。

「ヒヤツハ。鳳翔さん。今日も来たよ。早速お酒を私達におくれよ。」

「鳳翔さん。今日も千歳やつてきました。ここ最近、嬉しい事が続きますね。こういう良い日は…やっぱり、お酒が一番ですわ。」

今日も酔いどれ軽空母が登場です…。いえ…この二人の問題児については、私も前から把握してましたし、それなりに覚悟はしてましたので、今更問題という訳でもないのですが…。

「ボンジョルノ、鳳翔さん。ポーラも来ましたよ。今日も春らしく、とても暖かい良い日ですねえ。…もう、飲むしかありませんわ。」

「そうだね、ポーラ。やっぱり飲むしかないよ。ヒヤツハ。」

同盟国イタリアから派遣されてきた艦娘が…まさかこのような子だったとは予想外でした。既にこの鎮守府に派遣されていた重巡洋艦ザラさんの妹のポーラさんなので…。うちの酔いどれ軽空母に負けず劣らず飲む子のようですよ…ここ数日、千歳と隼鷹と連れ立って私のお店に入り浸っています。勿論、姉のザラさんが注意したり、途中で連れ戻しに来るのですが、そんなザラさんのお説教も何処吹く風で、毎晩のように酔いつぶれるまで私のお店で管を巻いています。

まあ…作戦が終わったばかりなので、気分が高揚しているのかもしれませんが…これ

は少し問題ですね…何か良い解決法はないものでしょうか。

ガラツ

ザラさんですか…今日もご苦労さまです。おそらく妹のポーラさんが今日も私のお店に来ていると予想して、飲み始める前に連れ戻しに来たようですね。

「ポーラ、お酒はだめですからね？明日は、哨戒任務で出撃でしょう？」

「ザラ姉様、あんまり心配しないで。一杯くらいなら、ポーラ大丈夫だし。明日は、ちやくんと出撃しますよ。…酒場に。」

「ポーラ！」

「冗談ですって、ザラ姉様。」

…なんといえますか…私を知る限り、ポーラさんはいつもこのような感じですが。しかも最近、隼鷹と千歳という飲み仲間まで出来てしまっていますし…。ザラさんの話では、明日は鎮守府近海の哨戒任務があるようですから、艦娘の誰かと組んで出撃するようですね。今日はあまり飲まないように、食事が中心になるような料理をお出ししましょうか。お腹が膨れそうで、尚且つポーラさんの興味が惹けそうな料理ですか…そうですね…。

「ポーラさん、明日は出撃があるようですから、今日はお酒は少し控えてくださいね。その代わり、少し面白い料理をお出ししますから。」

「鳳翔さん：うくん、それもいいけれど。お酒も少し飲みたいかなあ。」

「ポーラ！」

困りましたね。ポーラさんが興味を惹きそうな料理：イタリアから来た子ですから、イタリア料理に近く、尚且つポーラさんがまだ食べた事がないような料理。：。そうです！イタリアのピザによく似た料理、しかもわが帝国の誇る料理がありました。それに、この料理ならお腹も膨れやすいですから、その分お酒を控えさせる事にも繋がります。

「まあまあ、ザラさん。ポーラさん、実は今日は我が国のピザを作つてポーラさんにお出ししようと思うのですが、どうですか？」

「え、Giapponのピッツアですかあ？うくん、それは面白そうかも。」

「あの：：鳳翔さん。それザラにも食べさせてもらえますか？」

あら、ポーラさんだけではなく、ザラさんも興味を持ってくれたようですね。たしかにザラさんも、リットリオさん達のようにイタリアの艦娘らしく料理が好きな子ですから、この料理に興味を持ったのかもしれない。それでは折角なので、ザラさんの分も一緒に焼いてしましましょうか。それと：：余計な口を出させないように、隼鷹と千歳の分も焼いて、今日はそれを食べてもらいましょう。

「分かりました。それでは隼鷹と千歳の分も一緒に焼きますので、少しだけ待っていて

くださいね。今日は『お好み焼き』という我が国のピザを是非楽しんでください。」

さて、それではポーラさんがお酒を飲みだす前に、急いでお好み焼きを作ってしまったでしょうか。やはり呉鎮守府ですから、蕎麦を組み込んだ広島風のお好み焼きが良いと思うのですが、ポーラさんはこのお好み焼きを初めて食べるようですし、最初は食べやすい洋風のお好み焼きも作ってあげようと思います。いずれにせよ、まずはキャベツを細く切らなくてはいけませんね。これが無くては始まりません。

次は生地の準備ですね。山芋を入れてもつちりとしたお好み焼きにするのも良いかもしれませんが、生憎今日は山芋を仕入れていませんし……一般的な生地にしましょう。水に少しだけみりんを混ぜて、そしてここに卵を落したら一端しっかり混ぜてしまえます。そしてこの中に薄力粉を混ぜて、だまが出来ないようにこちらもしっかり混ぜます。洋風お好み焼きはこの生地を使えば良いですが、広島風のお好み焼きは少し生地の粘度が低い方が、薄く綺麗に焼けますので、ポーラさんとザラさんの最初の二枚分の生地を取り分けたら、残りの生地に少し水を入れて粘度を調整します。

これで準備は出来ました。それではまずは洋風お好み焼きから行きましょうか。先程準備したキャベツと生地をしつかり混ぜたら、鉄板に丸くなるように少し薄目にキャベツ入りの生地を置きます。一般的なお好み焼きですと、海産物や豚肉を予め焼いておき、生地と混ぜるのですが、今回は洋風のお好み焼きです。生地の部分はキャベツ

だけのシンプルな物で大丈夫ですね。…生地の上の部分に少しだけ泡が出てきましたし…そろそろ具を入れましょうか。まずはベーコンを三枚程、長いまま生地の上に置き、その上にバターの塊とスライスチーズを置いて、具を包むように上から再び生地を乗せます。これで中の具が蒸し焼きになるような形になり、普通のお好み焼きとは少し違ったチーズやバターの風味を楽しめる洋風のお好み焼きが出来ますね。後は引っくり返しながら全体的に火を通せば完成です。お好み焼きのソースは…こちらは、ソースと塩の両方で食べられるようにした方が良さそうですね。

それでは次に隼鷹や千歳に食べさせる広島風のお好み焼きも作ってしましましょう。今度は少し粘度の低い生地を鉄板の上におたまを使って薄く延ばします。なんといいますか…クレープのような感じですね。そしてまずはこの上に鰹節をしっかり載せて、次に準備したキャベツが山になるようにしっかり乗せます。こちらも最終的には蒸し焼きのような形になり、熱が通ればキャベツはしんなりしますので、この時点では山のように盛っても問題ありません。それではこのキャベツの山の上に更に天カス、もやし、そして青ネギを載せたら、最後に豚肉のスライスを数枚載せて、再び上から生地をかけます。

…さて、ここからは腕の見せ所ですね。ヘラの準備…よし！エイツ。『おう、流石は鳳翔さん、やるね〜』『凄いですね〜、ポーラ、驚きましたよ〜。』隼鷹やポーラさんから

拍手が出ましたが、なんとか綺麗に引っくり返す事が出来たようです。それではこちらは、キャベツ全体に火が通るまで少し時間がかかりますから、今の内に中に入れる蕎麦を焼かなくてはいけません。蕎麦を鉄板の上に乗せて火を通して、通常の焼き蕎麦ソースで少し薄めに味を付けてしまいます。

：そろそろお好み焼き本体にもだいぶ火が通つていそうですね。あれだけ山のようになつていたキャベツが少ししんなりして、高さが低くなりました。それでは先程炒めていた蕎麦を丸い形に配置したら…この上に火が通つたお好み焼きを載せます。後は…最後の仕上げですね。今度は卵を鉄板の上に混ぜながら広げて、出来上がったお好み焼きと同程度の丸型に広げて薄焼き卵を作ります。ここからはスピード勝負です。完全に卵に火が入ってしまいますと、お好み焼き本体と綺麗にくつつきませんので、広げ終わつたら急いで卵の上に、お好み焼きを載せて…最後に再び引っくり返して薄焼き卵の層が一番上に来たら…完成です。

あとは各自で好きなように青ネギや鰹節、ソースやマヨネーズを使つてもらえば良いですから、このまま出してしましましょう。

「皆さん、出来上がりしましたよ。ポーラさん達は初めてでしようから、最初はこちらの洋風お好み焼きをどうぞ。気に入つたようでしたら、隼鷹達に出した本格的なお好み焼きも出しますので、言つてくださいね。それと…味付けは半分ソース、半分塩にしてあり

ますので、良かったら両方楽しんでみてください。それではどうぞ。」

### 重巡洋艦 ポーラ

なんだか面白そうな料理ですね。今日はポーラ、ザラ姉様が最初から横に来てしまっていますから、お酒が飲めなくてがっかりしていたんですよ。ザラ姉様も心配性ですね。ポーラ、大丈夫ですよ。それにしても、このGiapponeの鎮守府は面白いところですよ。最初はちよつと緊張していたポーラですけどお、あつというまに飲み友達が出来ましたあ。もう：飲むしかありませんね。しかし今日は、そんなお酒の代わりにGiapponeのピッツアが出てきました。

このリストランテ：いえトラツトリアを取り仕切っている鳳翔さんは、料理がとても上手ですから、ポーラ期待していきま。これまでもお酒のお供に出してくれた料理は、ポーラはどれも気に入りましたから、今日の料理も問題ないですつて。それにしてもGiapponeのピッツアですか。本物のピッツアと違って、表面の色もユニークですねえ。半分は輝くような黒いソースがかかっています、もう半分は：塩ですか？隣の飲み友達の小鷹さんや千歳さんのピッツアとは少し違いますけどお、これを食べ終わったらあつちも注文しないと、いけないですねえ。

それでは……まずは塩の部分から一口……ああ……美味しい……美味しいですねぇ。少しずつしりした食感の Giapone のピッツアですけどお、中が良い感じになっていきますねぇ。溶けたチーズから出てくる少し癖のある塩味と香り、そして……これはベーコンの塩味と旨味ですねぇ。あとはバターの香ばしさまで感じられて……これら全てを包み込んだキャベツの入ったズッシリと重たいピッツア。上からの塩が少し少ないかなあ……って思っていましたけどお、具の味と合わさると、完璧なバランスですねえ。やっぱり、このトラットリアは最高ですねぇ。これでザラ姉様が居なければ、もっと気楽に飲めるんですけどお……一杯くらいなら大丈夫でしょう。

「鳳翔さん、お酒を……『ポーラー!』……ザラ姉様、せめてビールを……ビール一杯なら、ポラ大丈夫ですよ。……お腹一杯なら、もっと良いんですけどねえ。」

「ま……まあ、ビール一杯だけなら……。鳳翔さん、私達二人にビールをお願いしますね。」  
 グラツツエ、グラツツエ、流石はザラ姉様ですねぇ。このシンプルな味のピッツアに切れのある味のビール……うくん、最高ですねぇ。次はこちらの黒いソースがかかった部分も食べてみましょうね。あ……これは……これは凄いです。この濃厚な甘さを持つソース……先程はチーズやベーコンの塩味や香りが強かったピッツアが……今度はこのソースの甘さが強くなり、全く違う味と風味が楽しめますねぇ。この味、癖になりそうです。それにしても……これほどポリウムのあるピッツアをペロツと食べさせてし



まう、この濃厚な味……たまりませんねえ。しかし、これだけ濃い味のソースとなると……もつと強いお酒が必要ですねえ。そう……例えば……。

「ポーラ！何をポケットから瓶を取り出してているの！それはダメです。」

「ザラ姉様あ、こんなに美味しい料理があつたら……飲むしかないですよ。」

「ポーラ、それはダメです。まだお腹が膨れていないようですね。鳳翔さん、もう一枚ずつ焼いてください。今度は……そちらの二人が食べている本格的なピッツアを。……こちらも美味しかったですけど、やはり本物も食べてみたいですから。」

ザラ姉様……酷いですねえ。こんなに美味しい料理があつたら、美味しいお酒と一緒にいただく。これこそが真理だと思ふのですけどねえ。まあ、今は大人しく従つておきます。それに……隼鷹さん達のピッツアも気になつていたのは確かです。

「そう言つてくれると思ひましたので、もう焼いていますよ。それではこちらもどうぞ。」

流石は鳳翔さんですね。ポーラ達が注文する事を分かつていたようで、直に新しいピッツアが目の前に出てきました。それにしても……こちらのピッツアは先程の物と全然違いますねえ。パスタまで中に入っています。それに……こちらは黒いソースだけで、しかもマヨネーズまでかかつていて、一番上には青ネギの微塵切りですか。とりあえず食べてみましょうか。

！Giapponeの Pasta とピッツアが、これ程相性が良いとは思つて居なかつたです。隣のザラ姉様も一瞬手が止まつていましたが、これにはポーラも降参です。こちらのピッツアは、先程のよりも、なんと言うかあゝ歯応えも違いますし、味も全く違いますねえ。生地が薄いために、キャベツのしんなりした歯応えと野菜の甘さを強く感じますしい、ベーコンとは違つた豚肉単体の癖のない味、それに卵焼きの甘さが最高ですよ。勿論、パスタのモチツとした歯応えと、薄い生地の少しパリツとした歯応えもコントラストがあつて面白いですし、その全てを包み込むような、先程の甘い濃厚なソース、それとマヨネーズの柔らかいクリーミーな味。こんなピッツアは、ポーラこれまで食べた事なかつたですねえ。…こんな素晴らしい料理を食べてしまつては…飲むしかありません。ただ…流石にポーラもこれだけ食べてしまつては、お腹が一杯で…もうあまり飲めません…やられました。でも…もう…飲むしかありません。

### 鳳翔

どうやら、ザラさんもポーラさんも喜んでくれたようです。特にイタリアにはピザがありますから、このような料理は食べ慣れていると思ひましたので、普通に食べてくれると考えていましたから、予想が当たつて本当に良かったです。それに…隼鷹や千歳

も結局お代わりをしましたので、あのポリウムのお好み焼きを二枚も食べれば、今日はそれ程飲まなくても良いのではないでしょうか。あら？ポーラさんがポケットからラベルのない瓶を取り出しましたね。先程ザラさんが止めていた…お酒ですかね？一応、お酒の持ち込みは禁止していますので、止めた方が良さそうですね。丁度ザラさんも少し席を外していますから、私が注意するしかありません。

「ポーラさん、お酒の持ち込みは持ち込み料を取っていますし…一応禁止していますので…。」

「あ、鳳翔さん、大丈夫ですよ。これは食後の薬ですからあ。これだけ重い物を食べてしまったので、消化を助けるための薬なんですよ。」

あ、なるほど。たしかに今日はポーラさんも、かなりの大きさのお好み焼きを二枚も食べていますから、少し胃がもたれてしまったのかも知れません。しかし…液体の薬を瓶に入れて持ち歩くとは…ポーラさんも不思議な子ですね。えっ??ポーラさん…それ胃薬ではなかったのですか？瓶からラツパ飲みで液体を…って、それアルコールですよ？ここまで香りが漂ってききましたが、どう考えてもお酒…しかも蒸留酒の香りです。

「ポーラさん！それは薬ではなかったのですか？私には蒸留酒のように思えるのです。」

「ポーラらいじょうぐぶ、れくすう。これはあ、私達イタリアの誇るうく、『ぐらつぱ』という消化を助けるためのおく、お薬なんですうく。」

…やられました。たしかに欧州では、食後酒として消化を助けるために少し強めのお酒を飲む習慣があります。もつとも、今ポーラさんがしたように、瓶からがぶ飲みするのではなく、シヨットグラスのような小さいグラスでクイツと一気に飲む形なのですが…。たしかに、食後酒の役割を考えれば、ポーラさんが言った消化を助けるため…というの間違いではないと思いますが…。

「おつーポーラ、それは素敵な消化薬だねえ。あたしにも一口おくれよ、飲み友達だろお?」

「あつ、ポーラさん、千歳にも一口!」

あまりの出来事に一瞬呆然としてしまった私が悪かつたのかもしれない。そして我に返った時には、既にポーラさんが持参していた瓶一杯の蒸留酒が、三人による回し飲によつて空瓶に変わっていました。私の記憶では、このグラツパという名前の蒸留酒は、かなりのアルコール度数だった筈です。あの瓶を三人で空けてしまったとなります

と…日本酒に換算して…。いえ、今更馬鹿馬鹿しい計算をしても無駄ですね…。目の前の惨状を見れば、どれだけのアルコールを摂取したのか…私でも容易に想像出来てしまいます。それにしても…お腹を膨らませたので、大量には飲めないだろうとタカを括っていました。まさかアルコール度数の高い酒で代用するとは…この三人は要注意リストに改めて追加ですね。

「ポ…ポーラ、ザラが少し目を離したら、またお酒を飲んだのですか！それに…その瓶はグラツパ…はあ。明日、哨戒任務があるの分かってるの？」

「ザラ姉様あ、あんまり心配しないで。ポラ大丈夫だし。ちやくんと明日は出撃しますよ。ああ…暑い、もお…服が邪魔くアーヒヤヒヤ。」

「な…止めなさい、ポーラ。ここで脱いだら、ダメです！ザラは怒りますよ！それにポーラ、分かっているのはポーラの方ですよ！明日の哨戒任務は、水雷戦隊と一緒にやるよ！鬼の第二水雷戦隊と合同なのに…前日にこんなに飲んでしまつて…とりあえず寮に戻つたら、エスプレッソを飲ませて、少しでも酔いを覚まさせないと…」

そういうえばポーラさん…酔っ払うと脱ぎ癖がありましたね…たしか歓迎会の際に、あの人焦つて止めていました…。これはかなりの問題児が鎮守府に来てしまつたという事のように。それと…哨戒任務というのは聞いていましたが、まさか第二水雷戦隊との出撃だったのですか？たしかに…先日の作戦から帰還して、神通さんを始めとする

第二水雷戦隊が少し暇を持余していると、あの人から聞いていましたが、まさか鎮守府正面の哨戒任務に第二水雷戦隊が出ることになっていたとは、私も考えていませんでした。

…となると、どうやら赴任してきたばかりのポーラさんは事情を知らないようですが、ポーラさんは明日、地獄を見る事になりそうですね。まあ、ザラさんもポーラさんには梃子摺っているようなので、明日の任務が苦い薬になつてくれれば良いと思つているのかもしれませんが、本当に大丈夫でしょうか。作戦が終了し、鎮守府も平和になつたと思つていたのですが、色々と大変な日々が続きそうですね。

「ほ…鳳翔さん…もう駄目ですう。ポーラ…もう駄目ですう。物凄く、ものすごく、怒られました…神通さんに…もう…飲むしかないですねえ…」

翌日、哨戒任務から戻ってきたポーラさんですが、私の予想どおりボロボロの状態になつて私のお店に再び来店しました。どうやら任務中に第二水雷戦隊の旗艦を勤めた神通さんから、かなり厳しいダメ出しをされ、任務終了後に、ポーラさんに対して再訓練が行われたようです。…とはいえ、この状態になつてもまだ、『飲ませろ』と言つてい

るわけで…ポーラさんも、うちの隼鷹や千歳と同様に、懲りない面子の一人なのかもしれません。だからこそ、今日も仲良く三人で来店しているのかもしれないが…。困ったものですね。

## 第八五話 明石と明日葉の卵とじ

「最近仕事が多すぎるんですよ。疲れた〜。」

「あらあら、明石さん大丈夫ですか？良かったら、少し仕事の量を減らすように、私の方からあの人に伝えましょうか？」

「い…いえ、鳳翔さん。ほとんど私の趣味のような感じですから、提督には何も言わなくてもいいです！（…というより、言わないでください。）」

「そうですか…。それならば良いのですが…。あまり無理をしてはいけませんよ？」

ここ数日、私のお店では見かけなかったのですが、今日は明石さんが来ていますね。とはいえ今日の明石さんは来店したのと同時に、カウンター席に崩れるように座り、今は突っ伏しています。どうやら、かなり疲労が溜まっているようです。明石さんは、この鎮守府に所属する工作艦として活躍している子で、この鎮守府の工廠全体を取り仕切っている立場にいます。そして軽巡洋艦の夕張さんと一緒に、鎮守府内における兵器の改良にも携わっていますから、鎮守府全体から見ると非常に重要な子です。

それにしても…これ程疲れるまで仕事をしていた…というのは、いくら本人が言うように趣味のような仕事とはいえ、問題がありますね。明石さんは断っていましたでしたが、途



中で倒れられたら鎮守府全体が困りますから、やはり私からあの人に事情を伝えて、仕事量を減らしてもらった方が良いのではないのでしょうか。

「鳳翔さん。何か軽く食べられる物とお酒もらえますか？流石にコツテリした物はちよつと…。それと出来れば、野菜中心でお酒に合う料理だと嬉しいです。」

「分かりました。野菜中心でお酒に合う、あつさりとした料理ですね？それでは…少し味に癖がありますが、今日は明日葉が入っていますので、これを使った料理をお出ししますね。」

そんな明石さんからの注文は、野菜中心で軽く食べられる料理、そしてお酒に合う料理でした。やはり…今日はかなり疲れているようですね。いつもの明石さんでしたら、夕張さんや兵器改良を頼みに来た艦娘の子達と一緒に来店し、コツテリした料理も含めて、かなりの量を食べています。既に先日の作戦も完全に終了し、鎮守府は平穏な状態に戻っている訳ですから、明石さんもそれ程大量の仕事があるとは思えないのですが…。いずれにせよ、まずはリクエストされた料理を準備して、明石さんの様子を少し伺いましょうか。

明石さんの今日の疲労具合を考えますと、少量の料理をお酒と共に楽しみたい筈です。となると、少し味に特徴があり、少量の料理でもお酒が楽しめる料理を作らなくてはいいけません。幸いな事に今日は明日葉が入っていますから、疲れが貯まっている明石

さんに出すのには丁度良い料理が準備出来そうです。今日手に入ったものは、少し旬の時期から考えると遅目の明日葉ですが、明日葉は独特なほろ苦さと後から出てくる甘さに特徴があり、大人の味が楽しめます。おそらく駆逐艦の子達には少し早い味かもしれませんが、明石さんであればきつと楽しんでくれると思いますし、疲れている時にはこのような味の料理が好まれそうです。

しかし：明日葉をどのように料理するのか：これは少し悩みますね。定番ですと明日葉の天麩羅ですが、生憎今日はあつさり系の料理が指定されています。また癖の強い明日葉を食べるためには、バター炒めなどで癖を消すのも良いのですが、これもアツサリした料理か？と言われると、少し違う気がしますね。：そうですね。今日は明石さんも疲れているようですから、栄養バランスが取れるように卵で明日葉をとじたものを出しましょうか。これでしたら味は純和風ですし、明日葉のほろ苦さも楽しめ、尚且つお酒との相性もばっちりです。

それでは早速、明日葉の卵とじを作りましょうか。まずは明日葉を食べやすいように一口大の長さに切り分けます。そして茎の部分と葉の部分を分けておきます。後はこれを煮込むだけですが、今回は少しだけ柔らかめになるように含め煮にしましょう。お鍋の中に、出汁、日本酒、醤油、みりん、砂糖を入れたら一煮立ちさせて、味を馴染ませます。そしてこの中に明日葉の茎の部分を入れて：多少は菌ごたえが残らなくて

いけませんから、2―3分煮ましようか。…そろそろ良いですね。それでは最後に葉の部分にもサツと火を通すために、葉の部分を入れます。

良い感じに明日葉に火が入りましたね。それではここに味を調えるための塩を少量入れて…後は火を止めてから卵を回し入れて、蓋をして蒸らしたら完成です。とても簡単な料理ですし、すぐに作れる料理ですが、この料理なら疲れた明石さんも満足してくれるのではないでしょうか。

後は…お酒をどうしましょうか。明石さんがいつも飲むお酒は甘めのお酒が多かったような気がします。流石に今日の料理は少しほろ苦いという癖がありますので、あつさり飲めるやや辛口のお酒が合いそうですし、香りが強すぎるお酒は駄目ですね。…そうですね、明石さんの名前を冠した、少し辛口のお酒を出しましょうか。

「明石さん、おまたせしました。今日は明日葉の卵とじを作ってみました。少し味に癖があるかもしれませんが、とても美味しい料理なので一度試してみてください。それと…お酒なのですが、今日は少し辛口のお酒を準備してみました。『神鷹 純米明石』という明石さんの名前を冠したお酒ですから、こちらも楽しんでいってくださいね。」

「ありがとうございます、鳳翔さん。料理もお酒も楽しみですね。早速いただきますね。」

## 工作艦 明石

「言えない：絶対に言えない。ここ数日私が忙しかった理由が、私の自業自得だなんて、絶対に鳳翔さんには言えない。これが提督の耳に入ったら：いえ、秘書艦の金剛さんの耳にでも入ったら：困ったなあ。ついつい大好きな機械弄りに夢中になってしまつて：肝心の仕事を放つたらかして楽しんでいた所を、第六駆逐隊の子達に見つかつちやたのは、失敗だつたかなあ。それで私がサボつていたのを黙つていてもらうために、口止めとして駆逐艦用の新型電探を開発してあげると、空手形を切つちやたのは：あれ：なかなか作るの難しいのよね。」

この電探開発で、これまで金剛さんが溜め込んでいた帳簿外の資材は減つちやうし、第六駆逐隊の子からは急かされるし、本当に踏んだり蹴つたりで、もうクタクタなのよね：。こんな事なら、始めから大人しく提督に怒られていた方がマシでしたね：。今日は私自身のメンテが必要だと思つたから、一人で鳳翔さんのお店に来たけれど、やつぱりこのお店いいわ：。鳳翔さんの性格もあるのだろうけれど、このお店に入つて席にづくだけで、落ちつくのよね。」

しかも私が疲れている姿を見て、理由は詮索せずに軽い食事とお酒をサツと出してくれたけれど：。本当に神様、仏様、鳳翔様ですね。今日は私の名前を冠したお酒まで出し

てくれたし、どんな感じのお酒かなあ。まずは料理を楽しむ前に、このお酒から一口行きましょうか！

…ふう。私自身は飲兵衛じゃないけれど、今日のお酒は五臓六腑に染み渡りますね。いつも私が飲んでいる甘口のお酒ではないようですけど、口の中に入れた瞬間に広がる控えめな香りがいいですし、疲れきった体がスツと受け入れてくれる棘のない味…いいですね。多分、今日の料理はあつさりした味の料理を準備してくれていますから、その味を邪魔しないように香りと味がそれ程強くないお酒を出してくれたのですね。鳳翔さんに感謝しないといけませんね。

さあ、それじゃ鳳翔さんが作ってくれた料理の方も、いっちゃいますか!?…明日葉の卵とじと、鳳翔さんは言っていたけれど、明日葉という野菜を食べるのは私は初めてなんですよね。折角だから、野菜の部分だけで一度食べてみましょうか。…うつ、苦つ…、なにこれ、鳳翔さん料理に失敗したのかも…って、あれ？最初に口の中に広がった苦味が急に消えて…今度は甘みが出てきましたね。あつ…この味、私好きかもしれませぬ。それに…野菜の部分だけで食べましたから、あれだけの苦味を感じたのでしょうか、卵と一緒に食べたなら…早速試してみましようか。

…やつぱり、私が考えたとおりですね。卵とじの部分と一緒に食べると、先程の明日葉の苦味が卵に包まれて、出汁の味などによって丁度良い感じに苦味が抑えられていま

す。これは…癖になるほろ苦さですね。少し疲れて鈍くなっていた味覚を、このほろ苦さが覚醒させてくれるような気がしてきます。また、このほろ苦さの後からやってくる野菜独特の甘味も素晴らしいですね。最初に失敗作だと思ってしまったのは、反省しなくてははいけません。

今回のようなほろ苦さと甘味の両方を楽しめる複雑な大人の味を楽しむためには、その料理の味を邪魔しない控えめな香りと味のこのお酒が非常に合います。料理とお酒の相性など、これまで明石は考えていませんでしたが、考えてみれば工作機械でもそれぞれの機械同士の組み合わせに相性がある訳ですし…これからは少し考えてみたほうがいいかもしれませんね。いずれにせよ、このように素敵な料理とお酒に囲まれて、本当幸せですねえ…。

### 鳳翔

明石さんが、少しホツとしたような表情で、料理とお酒に舌鼓をうつていますね。来店当初の疲れきった表情が消え、今は穏やかそうな表情を見せていますから、体力的にはともかく、精神的には少し落ち着いたような気がします。明石さんはこの鎮守府の要となるような重要な艦娘ですから、少しでも元気になつてもらえて私も嬉しいです。そ

れにしても、明石さんがここまで追い詰められる程仕事に追われていた……というのは、鎮守府の運営としては問題がありますね。やはり、私の方からあの人に一言言うべきでしょうね。

ガラツ

「あつ！やつぱり明石さん、ここに居たわ。ねえねえ明石さん、折角作ってもらった電探なんだけれど、これは雷が欲しかった対空電探ではないわ。」

「そうなのです。電探が欲しかったのは、水上電探ではなくて対空電探なのです！」

あらつ？第六駆逐隊の四人が来ましたね。雷ちゃんや電ちゃんの口ぶりでは、明石さんを探していたようですし、電探を明石さんに作ってもらったようですが……駆逐艦の子達が独自に兵器開発の希望は出せなかったと思いますし……どういふ事なのでしょうか。

「あれ？電探が欲しかった電探って、水上電探じゃなくて対空電探だった？でも……今更変更は出来ないし……困りましたね。あつ、そうだ。代わりにこの料理食べ……って、これも駄目ですね。これは大人の味ですから。」

「！私は一人前のレディーだから、問題ないわ。仕方ないわね、欲しかった電探ではないけれど、明石さんに作ってもらったのは間違いないし……代わりにこの料理で、この間の事は黙っていてもいいわよ。」

??黙っていてもいい……ですか？少し私も混乱していますが、明石さんとの子達との

間で何か問題が発生したのでしょうか？ いまいち事情が掴めませんね。明石さんは、指を口に当てて駆逐艦の子達に『シート』と言っています。なにやら微妙な雰囲気か漂ってきました。それと：暁ちゃんは、明石さんの料理を食べさせてもらうと言っています。が：流石に暁ちゃんにこの味は早すぎると思いますが、止めた方が良さそうですね。「あの：暁ちゃん？ 悪い事は言いませんから、この料理は止めておいた方が良いでしょう。これは少し：その：暁ちゃんには食べ難い味になっていますから。」

「暁…鳳翔さんもそう言っているんだ：止めておいた方がいいよ。」  
「何言っているのよ、響。それに鳳翔さん、私は一人前のレディーだから問題ないわ。という事で、明石さん一口いただきます！：ギャー！な：何これ。」

…言わないことではありません。流石にこのほろ苦い味は、お酒を嗜む大型艦の皆さんにとつては好きな味ですが、普段このような味をあまり経験していない暁ちゃんには：。暁ちゃんも急な苦味に驚いたのか大騒ぎですし、周りの他の艦娘の視線も集中しました。そして、そんな注目を浴びてしまった暁ちゃんは、流石にこのままでは恥ずかしいと思っただのか、精一杯取り繕おうとしていますね。

「ま…まあ、最初は驚いたけれど、美味しいわね。や…やっぱり、私のような一人前のレディーには、こういう大人の味が合うわね。も…も…もう少しいただくわ。」

「暁、代わりに卵とじの載った親子丼を私が奢ってあげるから、無理しないの…いい？そ



れと、雷と電と響も奢ってあげるから、そこに座りなさいな。これでこの前の事は全てチャラ、分かった？」

「まあ、電探はもらっているし、鳳翔さんのところで親子丼が食べられるなら、雷はそれでいいわ。」

「電もそれでいいのですっ！」

「この提案は素晴らしい：Спасибо」

「まあ：他の三人がそっちが食べたいなら、暁はお姉ちゃんなのだから、それでいいわ。」  
「鳳翔さん。ということ、親子丼を五つ追加。この子達見ていたら、私もお腹空いちやいましたから、一緒に私も食べますね。」

結局、事情がよく分からないまま、第六駆逐隊の四人も含めて五人分の親子丼を作ることになってしまいました。勿論それはそれで良いのですが、明石さんの方が第六駆逐隊の子達よりも弱い立場に居る：というのも不思議なものです。どうやら今回の件の原因は、あまり詮索しない方が良さそうですし、おそらく禄な理由ではないでしょうから、あの人に今回の出来事を伝えるのは止めておいた方が良さそうですね。

ガラッ

今日は千客万来ですね。そして：これも明石さん関係の来客でしょうね。：夕張さんが来店です。しかも作業着のまま来店ですから、これは食事に来たというよりは、明

石さんを探しに来たといったところでしょうか。

「あく、いたいた。明石、直ぐに司令部に集合よ。明日の朝一で、海軍省経理局の抜き打ち監査が入るみたいだから、急いで準備しないと。」

「えっ！今監査に入られると……拙いですね。金剛さん達と対応を相談しないと……。鳳翔さん、親子丼一つキャンセルしてください。暁達は気にせずに食べていつていいですよ。それでは鳳翔さん、ごちそうさま。これは……今日は完全に徹夜ですね……」

その……聞いてはいけない言葉を、今日だけで幾つか明石さんから聞いた気がしますね……。夕張さんに連れられて明石さんが疾風のようにお店を出て行きました。本省の経理局がうちに抜き打ちの監査に入るとなると、穏やかではありません。……ただ監査が抜き打ちで入るといふ情報が既に鎮守府に入っている……というの、まるで狐と狸の化かしあいですね。いずれにせよ、あの人には『やりすぎないように』と一言言つたほうが良いかもしれません。困つたものですな。

「Hey! 鳳翔。急いで司令部に夜食を届けてくださーい。なんでもいいから、五人分早くもつて来るネ！」

「は……はあ。」

金剛さんから夜食の出前を頼まりましたが、この感じでは、あの人も今日は帰宅出来なさそうですね。本当に困ったものです。

「ここからはネタです。」

鎮守府 司令部

「H e y ! 明石。鎮守府にある資材の総量は、こっちの帳簿通りで O K ですね？ 前回の帳簿と合わないネ。何に流用したか、あとで白状するデウス！ O h - Y o d o は、経理局に提出する方の書類の数字と第一倉庫に入れておく資材の量をきちんと合わせておくネ。H m m : : そうネ : : 書類上の資材量は、これくらいにしておくネ。実数との差分は、前回の作戦で消費した形で書類を作成するデウス。Y u h - B a r i は、『余剰分』を例の場所に動かす手配を急いでするデウス。動かすのに人手が要るなら、比叡と初霜と夕雲を連れて行くネ。」

「前回の作戦で資材を大量に使用したという形にするのですか。分かりました金剛さ

ん。帳簿の方は大淀にお任せください。経理局も文句を言えない完璧な書類を準備しますから。それと、前回の作戦における資材の使用明細ですが：陸軍航空隊が使用した分を水増ししておきましょう。流石に海軍省経理局も、陸軍に文句は言えないでしょうから。」

「あゝ、俺だ。海軍大臣を頼む。：お、久しぶりだな。貴様も元気か？それよりも：経理局に抜き打ちで監査をさせるとは、どういう事だ。何？要求してくる資材の量が多すぎると？何言っているんだ。こっちは、艦娘の子達を良い状態で維持する事に苦労しているんだぞ。第一うちの金剛が、毎回ちゃんと根拠を提示した書類を提出しているだろ。友達甲斐のない奴だ。そっちがその気なら、こっちにも考えがあるからな。先日事件、敷島様に知られたら：貴様も家庭で大変な事になると思うんだが：そうだろ？魚心あれば水心。ということだ。今回の件は、よろしく頼む。」

「金剛、書類の体裁は整ったな？とりあえず、海軍大臣に圧力をかけたから、形だけの監査に終わる筈だが、仕事熱心で反骨心がある奴が監察官に居るかもしれないからな。油断は禁物だぞ。あと明石と夕張、明日は工廠で待機している。経理局に例の場所に踏み込まれないように気をつけろよ？」

「分かつているネ、提督う。その辺りの細かい数字合わせはO h—Y o d o がちゃんとやっているデース。それと余剰分は、全て前回の作戦で、陸軍航空隊と空母が使用した事にしてあるから、口裏を合わせておくデース。そのおかげで、赤城達空母の燃費が凄く悪い事になっているけどサ。何か言われたら、文句は陸軍に言ってくれとe x c u s eするか、空母の改修のために予算をもっと出して欲しいと言えばいいネ！」

「了解です、提督。余剰資材の管理は明石にお任せください。経理局に踏み込まれそうになったら、何故か知りませんが、工廠のクレーンが監査官の目の前に倒れるかもしれないけれど。ねえ夕張？」

「明石、あまりやりすぎるなよ？よし、これで明日の監査は大丈夫そうだな。金剛ご苦労だった。それと明日、経理局に何か言われても、全ての予算と資材は鎮守府で適正に管理されている…という事で押し通すぞ。…まったく、海軍省にも勘弁して欲しいものだ。余剰資材なしで作戦を遂行するなんて、考えたくもないぞ。」

## 第八六話 瑞鶴とローストビーフ

空母寮 瑞鶴

「来た！加賀先輩、それロン！リーチ、一発、門風牌、莊風牌。」

「なっ……この私が、五航戦に振り込むなんて……」

やった！あの加賀先輩に振り込んでもらっちゃったよ。加賀先輩、いつも物凄く手堅く打っているから、なかなか振り込んでくれないけど、今回は上手くいったよね。ほとんど運だけで出来た満貫だけど……それでも一航戦の先輩に振り込ませたから、今日の瑞鶴はついているかも。

「瑞鶴？裏ドラは確認しないの？」

あつ、忘れてた。流石は翔鶴姉、サンキュ。とは言っても、裏ドラなんて完全に運だから、あまり高望みは出来ないよね。えつと……今回は加賀先輩が二回もカンしているから、裏ドラは三枚つと……一つでも入っていればラッキーだよ。あれ？……あれあれ？「えつと、加賀先輩？リーチ、一発、門風牌、莊風牌、裏ドラ……9だから……えつと……数え役満？……で、瑞鶴が今は親だから、48000点！瑞鶴には、幸運の女神がついている

んだからー！」

「そ…そんな…馬鹿な…。」

まさか、普通の裏ドラも、カンドラの裏ドラも全て瑞鶴の自風牌だなんて、流石の瑞鶴もびつくりだよ。加賀先輩は呆然としちゃってるし、翔鶴姉や、飛龍先輩、それに見学している他の正規空母の人も驚いているけど、一番驚いたのは瑞鶴だよ。さすがにここまで運が良いと、怖くなってくるかな。…で、48000点直撃だから、加賀先輩はドボン。

「瑞鶴は…相変わらずの強運だよね…でも今回はお小遣い賭けてないから、ついてるのか、ついてないのか微妙なところだよね？」

そうなんだよね…。飛龍先輩が言うとおり、今回の空母寮麻雀大会は、お小遣い賭けてないんだよね。前回、空母寮の麻雀大会で大きなお金が動いて…それがお母さんにはれちゃって、賭け事は禁止になっちゃたから…。あくあ、折角今回は瑞鶴が勝つたのに…。

「でも、今回は一番になった人が、最下位の人に何か命令が出来るから…。で、瑞鶴は、加賀先輩に何をお願いするの？」

でも、翔鶴姉が言うとおり、今回の麻雀大会では、一位の人が最下位の人に一つだけお願いを聞いてもらえるというルールなんだよね。そういう意味では、加賀先輩に命令

できるなんて、やっぱり今日の瑞鶴は運が良いよね。何をお願いしようかな…。とはいえ、下手なお願いをしたら後が怖いし…。ここはお母さんを絡めたお願いをして、後から加賀先輩に怒られないようにした方がいいよね。

「えへへへ…加賀先輩、ルールだから仕方ないよね？今回は瑞鶴のお願いを聞いてもらうんだから。」

「くっ…この私が五航戦に命令されるなんて…」

「こんな事言ってるし…。でも瑞鶴のお願いは実は決まってるんだよね。」

「じゃあ、瑞鶴のお願いなんだけど…」

### 小料理屋『鳳翔』 鳳翔

はあ…何か調子が狂いますね。いえ、別に大きな問題はないのですが、やはり普段居ない子が厨房に居ますと、どうしても違和感を感じてしまいます。今日も昼頃から、その日のお店の下準備をしていますと、いきなり加賀さんがやってきました。そして今日は瑞鶴さんのために、料理を作らなくてはいけない…と言い出しまして…。あの加賀さんが、瑞鶴さんのために料理を作る…普通ではあまり考えられない出来事です。

流石に私も少し不審に思いましたので、加賀さんを問い詰めたところ、なんでも空母



寮の麻雀大会で、加賀さんが瑞鶴さんに負けたらしく、瑞鶴さんのお願いを一つ聞かなくてはいけない事態になったようです。まあ、以前の空母寮の麻雀大会のように、大きなお金が動かなくなった分だけ、少し健全になったという事でしょうか。それにしてもそのお願いが、『鳳翔さんのお店で料理を作って、自分を客としてもてなして欲しい』というのはいかがでしょうかと思います。しかも今回瑞鶴さんは『ローストビーフという料理を食べたい』と料理まで指定したようですね。

今日は幸いな事に牛モモ肉の塊を仕入れていましたから問題ありませんが、いつも仕入れている訳ではありませんから、このようなりクエストはせめて前日に言って欲しいものです。それにしても：ローストビーフを加賀さんに作ってもらい、それをお客さんとして瑞鶴さんが食べるという事は：ローストビーフの切り分けなども含めて加賀さんに全て準備をしたらう：という事ですよ？今でも加賀さんは少し憚然とした表情をしています。これからその料理を作り、最終的に瑞鶴さんにサーブする時は更に機嫌が悪くなりそうです。

「加賀さん？賭け事で負けたわけですから、今日はちゃんと料理を手伝ってもらいますよ。それと一応、私のお店の料理として出す訳ですから、作り方は教えますのでしつかりお願いしますね。あと、店員の間は喧嘩はダメですよ。」

「は…はい。一応始めに決めたルールでしたから…ちゃんとやるわ。鳳翔さんに迷惑は

かけません。」

「どうやら大丈夫そうですね。かなり無然とした表情ではありますが、やはり空母寮を取り仕切っている加賀さんだけあって、一度決めた約束はきちんと守るようです。さて、それでは早速加賀さんと一緒に瑞鶴さんに出すためのローストビーフを作りましょうか。」

ローストビーフを作る上での一番大事な点は、勿論表面はしっかりと焼き色を入れても、内部は肉の赤色が綺麗に残るように作るということです。とはいえ、少しだけ気をつければこの条件は簡単にクリアー出来ます。まずは肉の下準備ですね。準備した牛肉のモモ肉の塊に塩と粗引きの胡椒をしっかりと刷り込みます。そして：肉を焼いている時に崩れないようにするために、タコ糸でしっかりと肉を巻きます。また今の内にオーブンを余熱しておいた方が良さそうですね。今回は少し大きめの肉の塊ですから、170℃程度に余熱をしましょうか。」

それではタコ糸で巻いた肉の塊の表面を、これからフライパンで焼き上げる訳ですが、流石にこのままローストビーフにしてしまつては、塩と胡椒だけの味気ない味になつてしまいます。ですから、この表面を焼く作業中に少しだけ違う風味を肉に付ける訳ですが、肉の下味は香まで含めてシンブルな物でなくてはいけません。まずはフライパンにオイルを十分に広げて、香り付けのためのニンニクの欠片を軽く炒めたら、肉を

フライパンに入れて、一気に強火で肉の表面全体に焼き色がつくまで焼き上げます。また、オーブンと一緒に入れる香味野菜も一緒に少し焼いておきましょう。

「加賀さん、オーブンと一緒に入れる香味野菜の準備をお願いしますね。」

「はい、鳳翔さん。任せてください。」

普段は私のお店の厨房には居ない加賀さんですが、流石に手際が良いですね。それに：最初はなんだかんだ文句を言っていました。やはり瑞鶴さんに少しでも美味しい料理を食べさせてあげようと思っただけなのでしょう。今は真剣な表情で料理をしていますね。加賀さんが、オーブンに肉と一緒に入れるための香味野菜の準備をしています。が、やはり料理は上手です。玉ねぎや人参を薄く輪切りにしたり、セロリを一口大に一気に切り分けました。それでは、ここで切り分けた野菜を、今お肉を焼いているフライパンと一緒に入れて、軽く炒めます。：そろそろ野菜にも火が少し通ったでしょうか。最後に赤ワインをフライパンに加えたら、焼き上げた肉の表面に赤ワインを絡めるように煮立たせます。これで下準備は終わりですね。それでは肉をオーブンに入れるために、アルミホイルを敷いたバットの上に、焼き色を付けたモモ肉の塊を移動させます。フライパンに残った赤ワインと、肉から出てきた肉汁が絡み合った汁は、最後にローストビーフにかけるソースになりますから、これはそのまま取って置きましょうか。

また一緒に焼いていた香味野菜もお肉の塊を囲むようにバットに敷き詰めます。そ

して最後にローリエやオレガノ、タイムなど香辛料をお肉の周りに配置したら…これでオーブンに入れる準備が整いました。そろそろオーブンの余熱も終わっていますので、早速オーブンに入れましょうか。内部に火が通り過ぎないように…しかし肉の塊の芯までジワツツと火が通っていないくはいけません。肉の塊の大きさとオーブンの温度を考えますと、30分程オーブンに入れておけば大丈夫ですが…一応、金串を使ってチェックした方が良さそうですね。

そろそろ30分ですが、お肉の内部はどうでしょうか。少し金串をお肉に突き刺してみましよう。ええ、大丈夫そうですね。引き抜いた金串が温かくなっていましたから、内部にも十分に熱が伝わっていると思います。それでは、オーブンの中から肉を取り出しましたら、そのままの状態で除々に熱を取除く事で肉を休ませます。これで本体は完成ですね。後は十分に冷えたら薄くカットすれば、美味しいローストビーフの出来上がりです。

次はローストビーフを食べるためのソースを作らなくてはいけませんね。まずは先程フライパンで肉の表面を焼いた際に残った、肉汁と赤ワインの絡み合った汁に、赤ワ

インを少し追加して再び熱したら、ここにコンソメの素と少量の小麦粉、そしてバターを入れてトロミを出させます。これでバターの香りが残る、濃厚でまろやかな味の、お肉に合うソースが出来上がりです。最後に塩と胡椒で味を整えて…ええ、美味しいソースになりましたね。これなら瑞鶴さんも喜んでくれるのではないのでしょうか。ソースの味見をした加賀さんも満足そうな表情です。

「加賀さん、ご苦労さまでした。これで完成ですよ。後は瑞鶴さんが来たら、加賀さんがローストビーフを切り分けて…いえ、これは私がした方が良いかもしれませんね。それと…今日は加賀さんが私のお店の店員なのですから、あまり瑞鶴さんと喧嘩はしないでくださいよ。」

「そ…それは…あの子の出方次第だけど…（加賀さん…）。…はい、なるべく気をつけます、鳳翔さん。」

まあ、一応私の言葉に頷いた加賀さんですが、おそらく今日もいつもどおり、売り言葉に買い言葉で、騒ぎが起きるでしょうね。しかも今日は、いつもとは逆の状況。お客さんとしてやってくる瑞鶴さんが暴走する事は目に見えていますし、それに店員である筈の加賀さんが対抗するのも火を見るより明らか…間違いなくトラブルが起きるでしょうね。今日はいつても以上に私が気をつけなくてははいけませんね。

「鳳翔さん、こんばんは。今日の瑞鶴はお客さんだからね。それじゃ早速瑞鶴は、予約していたローストビーフが食べたいんだけど、よろしくねっ！」

嬉しそうな表情をして瑞鶴さんが来店ですね。しかし…不思議な事もありますね、いつもでしたら空母娘達は大体連れ立って来店するはずなのですが、今日は瑞鶴さんと葛城さんが二人だけで来店です。お姉さんの翔鶴さんや、瑞鶴さんと仲の良い大鳳さんまで一緒に来ない…という事は、皆さん今日は間違いなくトラブルがあると考えて逃げたのでしょうか…一応確認しておきましょうか。

「いらつしやい、瑞鶴さん。今日は葛城さんと二人なのですか？二人でしたら、折角空いているのでカウンター席をどうぞ。」

「鳳翔さん、サーンキュ。それがね、何故か知らないけど、翔鶴姉も大鳳も今日は予定があるみたいで、来られないんだって。赤城先輩達も今日は空母寮の片付けが…なんて言っていたし。折角、加賀先輩が店員だから面白そうなのに、勿体無いよね。」

「五航戦…私は見世物ではないのだけれど…。」

「ず…瑞鶴先輩。そんな事よりも、は…早くローストビーフをもらいましょう。凄くその…た…楽しみじゃないですか。」

はあ…今の一連の会話で、何が起こったのか、私には正確に理解出来た気がします。おそらく赤城さんをはじめとした正規空母娘達は、私のお店で起こるであろう加賀さんと瑞鶴さんのトラブルから逃げるために無理やり予定を作ったのだと思います。そして葛城さんは瑞鶴さんに直接誘われたため断る事も出来ずに一緒に来店なのでしょう。葛城さんが加賀さんと瑞鶴さんの顔をチラチラ見ながら、戦々恐々としている様子は手に取るように分かります。仕方ありません。余計な出来事が起こる前に、急いでローストビーフを出しましょうか。

「瑞鶴さん、これが注文のローストビーフです。今から切り分けてソースをかけますから、少しだけ待ってくださいね。」

「うわっ、凄いいお肉の塊！瑞鶴楽しみだったんだよね。あつ、そうそう鳳翔さん。鳳翔さんは他のお客さんの注文も裁かないといけないから忙しいよね。だからローストビーフを切るのは、その『カ』の付く店員さんに任せてもいいと思うんだよね。」

瑞鶴さん…たしかにいつも命令されている加賀さんに、色々とやってみてもらいたいという気持ちは分かりますが…今日空母寮に戻った後でどうなっても知りませんか？瑞鶴さんの言葉に、加賀さんの目が一瞬釣りあがった気がしますし、葛城さんは目をつぶって…その…震えている気がします。

「そう…分かったわ。たしかに今日の私は鳳翔さんのお店の店員です。いいわ。そこま

で言うのなら、私が五航戦の料理の仕上げをしましょう。鳳翔さん、後は私に任せてください。」

流石に一航戦を任され、更に空母寮を取りまとめている加賀さんだけありますね。一瞬目が釣りあがりしましたが、直にその表情を消して：ローストビーフを切り分け始めました。ローストビーフの塊に加賀さんの包丁が入ると、肉の塊が薄く切り分けられていきます。：肉の内部は：ええ、大丈夫ですね。ローストビーフ特有の綺麗な赤身が顔を見せています。どうやらローストビーフの火の通りは完璧なようです。そして加賀さんが、薄く切り分けたローストビーフをお皿の上に綺麗に並べ：最後に準備したワインと肉汁をベースにして作った暗褐色のソースをまるで絵を描くように綺麗にかきました。この辺りのセンスは、流石ですね。

「五航戦、それに葛城。お望みどおり、私が切り分けてあげたわ。さあ、食べなさい。」  
「鳳翔さん、この店員さん怖いよ？注意した方がいいんじゃないかな？」

瑞鶴さん：あまり調子に乗っていますと、本当に空母寮に戻った後どうなつても知りませんよ？とはいえ、私が何か言う前に、加賀さんが私を見て頷きました。どうやら今この瞬間だけは、加賀さんは我慢して店員さんとして対応するようです。

「そう：悪かったわね。さあ瑞鶴に葛城、準備が出来たわ。めしあがれ：」

加賀さん：ぎこちない笑顔ですし、目は：全く笑ってないですよ。瑞鶴さんは満面



の笑みで加賀さんから、ローストビーフの皿を受け取りましたが、葛城さんは…物凄く動揺して震えながらお皿を受け取っています。葛城さん…心配しなくても、たぶん加賀さんは、葛城さんの立場を分かっていますから大丈夫ですよ。

「加賀先輩サ〜ンキュ。やつぱり、こうやってたまにはお客さんとして、美味しい料理を楽しみたいよね。さくて、いただきま〜す！」

### 瑞鶴

やつたり、待ちに待ったローストビーフだよつ！これ、瑞鶴一度食べたかつたんだよね。ようやく夢が叶ったよ。それにしても…こんなに美味しい物が食べられるのに、赤城先輩達は予定があるようだし、翔鶴姉も用事があるなんて…運が悪いよねつ。それに何故か知らないけど、葛城は緊張しているようだし。折角、こうやって普段瑞鶴達に命令している加賀先輩が、店員として瑞鶴達をもてなしているんだから、楽しまないよね。…つて、流石に瑞鶴だつて、そこまで甘く考えていないつて。どうせ空母寮に戻つたら加賀先輩から怒られるんだから、今だけでも楽しんでおかないと…。

ま、後の事は後で考える事にしてつと…やつぱりローストビーフつて美味しそうだよ。瑞鶴達の目の前で加賀先輩が、お肉の塊を薄く切り分けてくれたけど、お肉の塊の

内部は綺麗な赤身が見えて：瑞鶴も何かの本で読んだことがあるけれど、あれ、火は通っているけれど赤身なんだよね。だから、どんな味がするのか物凄く楽しみだったんだよ。さてと：それじゃ早速、上からかかっている暗褐色のソースを十分に絡めて：やっぱり一口だよな？エイツ。

：んう、美味しい。なんて言うのかな、ローストビーフ本体は、表面は少しだけ固めだけど、内部は物凄く柔らかくて、噛むと肉汁が染み出してくる感じだよ。味は：シンプルな塩味と：これはハーブの香りと：うつつすらだけどニンニクの香りかな…。お肉自体の味は物凄く分かりやすい味なんだけど、これが肉汁の味と絡むともう最高だよ！しかも上から掛かっているソースが、これも絶品。濃厚で濃い味のソースなんだけど、全体的にはまろやかでローストビーフのシンプルな味付けとの相性がばっちりじゃん。こんな美味しい料理、どれだけでも食べられちゃいそうだよ。次のお肉を急いで食べないと。

うんう、最高だわっ！一口で食べるのが勿体無いよね？お肉の赤身の部分：柔らかくて肉の美味しさがしつかり出ているし、きちんと火も通っているから、物凄く食べやすいよ。それに：さつきはあまり気付かなかったけれど、この表面の火がしつかり入っている部分の味もいいよね。なんていうのかな：そう！赤身の部分とこの火の通っている部分の食感の違いと味の違いが凄くいいよっ！次々、次もソースをしつかり絡めて

…つと

「五航戦、そんなにガツガツ食べなくても料理は逃げないわ。それに…同じ空母として恥ずかしいから、もう少しマナーを守って食べる事ね…。」

う…うるさい、余計なお世話よ。加賀先輩だつて、普段は物凄い勢いで食べているじゃない。それに…今日の料理はこんなに美味しいんだから、一気に食べたつていいじゃない！あれ？あんな事言つていたけれど、加賀先輩物凄く食べたそうな雰囲気だよね。よし。

「そんな事言つたつて、美味しいから仕方ないじゃない。あれ？ひよつとして…加賀先輩も食べたかつたんですか？瑞鶴は優しいから、お願いしたら食べさせてもいいかな…つて思っているんだけど。」

「クツ…流石に私は赤城さんとは違うから、そんな無様な真似はしないわ。」

へへ、そうなんだ。でも加賀先輩？さつき唾液を飲み込むような仕事をしましたよね？食べたそうなのは、瑞鶴はよく分かっているんだから。そうと決まれば…

「へへえ、そうなんだ。でも…このローストビーフ美味しいよ。物凄く柔らかく料理されているし、シンプルなお肉の味と濃厚なソースとの相性もばつちり。なんと言つても口の中で肉汁がジュワ…と広がっていくのが最高なんだよね。あへ、美味しい。」

「ちつ…そこまで言うのなら、私も…味見をしてあげるわ。やっぱり店員として、料理の

チエツクは大事……」

はいはい、分かりましたよ。というか、これ以上怒らせると後が怖いから、この辺りで媚も売っておかないと……瑞鶴が大変な事になっちゃうよ。

「はい、加賀先輩。あ〜ん。」

！ぷつ。あの加賀先輩が瑞鶴の前で目をつぶって口を開けているなんて……何これ、可愛いじゃない！なんか、親鳥が雛鳥を餌付けしているようだし……面白いじゃん。加賀先輩美味しそうに食べているよね。……もう一回あの表情を見てみたいかな。まだローストビーフはあるし、もう一切れ加賀先輩に渡してもいいかも。

「はい、加賀先輩、もう一つ味見してもいいよ。あ〜ん。」

エヘヘ。本当に餌付けしている感じだね。葛城も思わず加賀先輩の表情を凝視していたけれど、葛城もやってみればいいじゃん。たぶん同じように口を開けると思っ  
よ？

「葛城？ あんたも加賀先輩に食べさせてあげたら？ 加賀先輩、葛城のローストビーフも味見してあげてくださいっ！」

「か……加賀先輩、その……ど……どうぞ。あの……口を開けてもらえると……。」

や……やばい。加賀先輩のあの表情は癖になるわっ。あの表情は反則だね？ もう一切れ食べさせたくなくてきちゃうじゃない！ とりあえず、ローストビーフを追加注文し

て…。

鳳翔

その…トラブルになると思つて少し注意して見ていたのですが、あの様子では今日は大丈夫そうですね。しかし…瑞鶴さん達が加賀さんにローストビーフを一切れずつ食べさせている姿は…その…普段の加賀さんからは想像が出来ません。おそらくローストビーフの味を加賀さんも凄く気に入つたため、無意識のうちにあのような表情をしているのだと思いますが…瑞鶴さん達にとつても新鮮だったのではないのでしょうか。ただ…どう見ても、自分達が食べた以上に、加賀さんに食べさせている気がしないでもないですが。

「あれ？ローストビーフなくなっちゃつた。…つて、瑞鶴達あまり食べていないよ？」  
そうでしょうね…途中からほとんど加賀さんに食べさせていたのですから、当然の結果だと思えます。葛城さんも『あつ』という表情をしていますし、おそらく本人達も最後まで気づいていなかったのだと思います。

「あら、もう終わり？もう少し食べたかつたのだけれど。…ローストビーフが無くなつたという事は、私が店員をする必要もないわね。ここからは私がお客さんです。五航

戦、いつもどおり私の代わりに厨房に戻りなさい。あなたがお客さんの時間は終わりよ。」

「えっ、何それ？瑞鶴、まだそんなに食べていないよ？」

「食べていようが、食べていなかろうが、あなたがお客さんの時間は終了です。いいから早く厨房に戻りなさい。ま、今日は私も気分がいいから、私が注文した物を多少は『味見』させてあげるわ。」

あらあら。ここで役割交代ですか。たしかに加賀さんが私のお店の厨房に居る姿は、私にしてもかなり違和感がありましたし、いつもどおり瑞鶴さんが厨房に居た方が落ち着きそうです。それに…あの様子では、今度は加賀さんが瑞鶴さんに適当に食べさせてあげるようですね。

「その五航戦、とりあえず注文するけれど、あなたのお勧めの料理を言いなさい。今日はそれを注文するわ。」

「！加賀先輩、サ〜ンキュ。えつとね…瑞鶴が食べたい料理…じゃなかった。お勧めの料理は…。」

なんといいですか、お互いに素直ではないですね。まあ、結果的に瑞鶴さんは加賀さんにローストビーフを食べさせてあげた訳ですし、加賀さんもそのお返しとして瑞鶴さんに好きな物を奢ってあげるようですから、非常に結構な事です。それに…当初は瑞

鶴さんの横で震えていた葛城さんも嬉しそうな表情をしていますから、万事上手く行ったという事なのでしょうね。今日も鎮守府は平和です。

同時刻 空母寮 赤城

「はい、皆さんこれで賭けは成立ですね。今日加賀さんと瑞鶴さんが空母寮に戻った後、どれだけ加賀さんがお説教をするのか？鎮守府食堂の食券十食分で賭けですよ？これで賭けの条件は揃いましたね？」

加賀さんが店員で、瑞鶴さんがお客さん。これで何もトラブルがないというのは、赤城も考えられません。加賀さんが空母寮に戻ったら、間違いなく加賀さんのお説教が炸裂するでしょう。赤城の予想では、おそらく2時間は加賀さんがお説教をするだろうと思います。他の子達も様々な条件で賭けていますが、普段加賀さんの側に居る赤城にとって、加賀さんの行動はよく分かっています。今回の賭けは、赤城がいただきですね。手に入る予定の鎮守府食堂の食券で何を注文しましょうか。

えつと…飛龍さん、蒼龍さんそして天城さんの予想は1時間ですか…これは少し短すぎますね。翔鶴さんと大鳳さんは…3時間ですか。普段の加賀さんへの恐怖からの予想なのでしょうが、これはおそらく長すぎだと思えます。あら？雲龍さんの予想は『お

説教なし』？これはありえませんが。やはり新人の子ですね。さて…2時間で賭けている子は居ませんから、赤城の一人勝ちは確定ですね。今日一日でどれだけの食券が手に入るのか…本当に楽しみですね。



## 第八七話 霞とアジの南蛮漬け

鎮守府 埠頭 霞

「また来たわ！勿論、まだガンガン行くわ！雪風はどうなのよ？」

「雪風の竿にも、また当たりが来ました！霞ちゃんも凄く釣れていますし…やっぱり今日は運が良いですね！」

「朝霜にも、また来たぜ！」

「浜風、そつちはどうだ？磯風の釣りの腕は伊達ではないぞ。」

「磯風には負けません。浜風も今日は…あつ、また当たりが来ましたね。」

久しぶりに、第二水雷戦隊の天一号組のみんなで朝から釣りに来たけれど、今日は凄く釣れるわ。釣れるのはアジばかりだけど、これだけ釣れば楽しいわね。初霜は朝から金剛さんに呼ばれているから、途中で来ると言っていたけれど、早く来ればいいのに！

「どう、みんな釣れているかしら？」

「凄く釣れているわよ！今日こそ矢矧さんには負けないから！」

「あら…私に釣りで勝負するつもりだったの？甘いわよ霞。」

うっ…凄い…。今日は霞達も凄く釣れたと思っていたのに、やっぱり霞達、天一号組の旗艦を勤める矢矧さんは凄いわね。霞達が全員で釣り上げたアジよりもたくさん釣っているなんて。ソロモン組の旗艦を勤める神通さんには、矢矧さんも負けるみたいだけれど、それでも私達全員で勝てないなんて…次こそは見てなさい！

「おう、流石は矢矧さんだなあ。それにしても、こんなにも沢山アジが並ぶと壮観だな！うん。あたしも驚いたぜ。」

「雪風、今日の食事が楽しみですね。矢矧さん、今日はこのアジで、どんな料理を雪風達に食べさせてくれるのですか？」

「矢矧、今日の料理はこの磯風も手伝おう。」

「磯風…そんな事したら、天一号組が全員入渠する事になりますから、止めてください。」  
矢矧さんはこのアジでどんな料理をするのかしら。でも…矢矧さんは魚を捌くのは苦手だった気がするわね…なんだか嫌な予感がしてきたわ。…あつ…やつぱり。矢矧さんが露骨に視線を霞達から外したわ。…こんなにたくさん釣っちゃったのに…どうするのよ！

「わ…私は…ちよつと今日は気が乗らないから、みんなで魚を捌くわよ。まあ、最悪能代姉えや神通さんを読んできて、二水戦全員で食べてもいいのだから、大丈夫よ！」

「そうよね…。どうせ、そんな事になるだろうな…って霞も思っていたわ。折角、私達が早起きして釣ったのに…。でも、今回は仕方ないわ。」

「あら？もう釣りは終了しちやったのですか？初霜もやつと金剛さんから解放されたのだけれど…。」

「初霜、もう遅いわよっ！今日は大量に釣れすぎたから、もう終了。これから第二水雷戦隊の他の子供達を呼んで、皆で料理するわよ。みんなを呼びに行くから、ついてらっしゃい！」

「えっ、私達で料理するつもりなの？霞ちゃん。」

「えっ！はっ!?初霜は何を言っているの？自分達で料理しなかつたら、誰が料理するつてのよ。矢矧さんは魚料理だけは苦手だから、絶対に私達のために料理なんてしてくれないわ。初霜は時々頓珍漢な事を言うのよね…。でも、いつのまにか初霜の言っていたとおり物事が動いている事が多い気もするけれど…。」

「初霜？あなた何を言っているの？私はやらないわよ！まあ、いいわ。とりあえず何か考えがあるのなら、聞いてあげるから言っごらんさい。」

「あの…矢矧さん？初霜に考えがあるから任せて頂戴。でも…初霜の考えでは、このアジの量では足りないわ。もう少し釣らないと。」

「そう…。初霜に考えがあるのなら、今回は言う通りにしてあげてもいいかしら。」

相変わらず、何を考えているか分からないところがあるわね。でも、矢矧さんは何故か知らないけれど、初霜の言葉に頷いているし…。磯風や浜風、それに朝霜も頷いているわね。まあ、今回は私も付き合っただけあげるわ。

「まあ、今回は私も初霜の言うとおりにしてあげるわ。雪風、もう一度勝負よ！」  
「雪風は負けませんっ！」

釣れたわ……。こんなに釣ったのは久しぶりだわね。それにしても……。さっきの状態でも料理が大変だと思ったけれど、こんなに釣って本当に大丈夫なの!? 初霜はニコニコして頷いているけれど……。そういえば、初霜は釣りに参加せずに何処かに行っていたけれど、何処に行っていたのかしら。

「まあ、凄いわ。これだけあれば問題ないわ。さあ、それじゃ釣ったアジを集めて運びましょう。」

「初霜? 運ぶのは良いけれど、何処に持っていくつもりなの?」

「このアジを鳳翔さんの所に持っていきます。矢矧さん。このアジを全部鳳翔さんに渡して、代わりにこのアジを使った料理を、今日の夕食として食べさせてもらえば……。初霜

達全員が美味しい鳳翔さんの魚料理を食べられると思っただけれど……」

「まったく……どんな思考回路しているのよ……初霜は。って、そんな裏技、普通は思いつかないわよ！まあ……初霜の作戦が当たれば、霞も今日は鳳翔さんのお店で美味しい魚料理が……べ……別に嬉しくもなんともつ！まあ……矢矧さんや磯風達も嬉しそうだから、初霜を褒めてあげるわ。」

「まあ、初霜にしてはいい考えね……褒めてあげるわ。」

「鳳翔さん、初霜です。先程言ったアジを持ってきたわ。その……これだけの量ありますから……代わりに初霜達にここで今日の夕食を食べさせてもらえと……」

「まあ、凄い量のアジですね。たしかにこれだけあれば、今日アジを仕入れる必要はなさそうですね。初霜ちゃん、本当にありがとうございます。勿論、今日の皆さんの夕食くらいでしたら全く問題ありませんが……本当にお代はいらないのですか？」

「はい。初霜達は、鳳翔さんの美味しい料理が食べられれば、十分です。それに……お店に来る他の艦娘の皆さんが、初霜達が釣った魚を喜んで食べてくれれば、それで満足なの。」

ふう：霞では絶対に真似出来ないわね。さつきは、とんでもない思考回路を見せたかと思えば、今度はこんなに素直に善意を振りまく…。鳳翔さんは凄く嬉しそうな顔しているけれど…たしかにこんなに素直な善意を受け取れば、そう思うのも無理ないわね。…って、あれ？何か引つかかるわ。おかしいわね…。

！そうよ。初霜の言葉よ。あの子、どさくさに紛れて『初霜達が釣った魚』なんて言っていたけれど、初霜は一匹も釣っていないわ！…まさか、全部計算づく？…嘘でしょ！？あの普段ニコニコしている初霜が、そんな狸だったなんて…。とはいえ、流石に直には判断出来ないわね…。それに今この場で私が騒ぎ立てたら、私が全部悪役になる事は間違いないし…。今は大人しくしておいて、駆逐艦寮への帰り道で問い詰めないと。

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

今日は私もついていきますね。そろそろ今日の仕入れをするために、鎮守府から出かけようとしていたのですが、急に初霜ちゃんやんがやってきました。そして初霜ちゃん達が釣りをしていて、凄くたくさんのアジが釣れたので、お店で使ってくれないか？と言われました。アジは丁度今が旬の魚です。ですから、丁度今日もアジを仕入れる予定でしたから、私も二つ返事で了解しました。

そしてしばらくした後、初霜ちゃんを始めとして矢矧さんや天一号組の皆さんが、釣ったアジを持ってきたのですが、お店で使うには十分な量です。おかげで今日はアジを仕入れなくても済みそうですね。初霜ちゃん達は、このアジを渡す代わりに今日の夕食を食べさせて欲しいと言つて来ましたが、勿論お安い御用です。いえ、それではあまりにも私が得をし過ぎてしまいますから、お代も渡そうと思つたのですが、初霜ちゃんに断られてしまいました。しかし一緒に居た矢矧さん達は領いていましたが、霞ちゃんだけは少し難しい顔をしていましたね。おそらく、霞ちゃんだけは正當な報酬をもらうべきだ……と考えていたのかもかもしれません。ただ……その他の全員に押し切られてしまつた……という事でしょうか。

霞ちゃんには申し訳ない事をしてしまつた訳ですから……その分、今日の料理は美味しい物を出さなくてはいけませんね。これだけの量のアジ……どのように料理しましょうか。今日は幸いにも晴れましたが、全体的にはジメジメした時期ですし……どちらかと言えばさっぱりした味の料理にした方が喜んでもらえそうですね。アジを使つたさっぱりした感じの料理……そうですね、折角ですから南蛮漬けでも作つてみましょうか。この料理でしたら酸味を程よく感じる事が出来て、食も進むこと間違いなしだと思います。さて、それではアジが大量にありますので、急いで捌かなくてはいけませんね。まずは包丁を入れてエラの部分を切り取つたら、腹の部分を割いてワタを取除きましょう

か。この料理はワタの苦味が合いませんから、丁寧にワタの部分を取除かなくてはいいけません。それではワタを取除いたら、一度水洗いをしてから水気をしっかり拭き取りましょうか。そして後から汁が染み込み易い様に、身の部分に浅く切り込みを入れて、塩と胡椒を振ります。

次は野菜の準備ですね。玉ねぎ、人参、ピーマン、そして味のアクセントを付けるための赤唐辛子を今回は使いまししょうか。まずは玉ねぎを薄切りして、辛味を少しとるために2分程水にさらします。…そろそろ良いですね。それではざるに上げて水気を十分に切っておきましようか。次は人参を千切りにして、ピーマンを横細切りにします。赤唐辛子はいくらでも味のアクセントとして使用するだけですから、これは小口切りにして一口で食べる量を小さめにしておきます。

…そうですね、折角ですから野菜の方にも爽やかさを感じさせるために、セロリも一緒に入れてしましましょう。セロリが入りますと、野菜の方に非常に爽やかな風味が加わりますので、いつも以上に食べやすいアジの南蛮漬けになると思います。それではセロリの筋を引いて、一口大の大きさに切り分けたら、それを更に縦方向に薄切りにして、人参やピーマンなどと同様に長細い形に切り分けれます。これで野菜に準備は完了ですね。

それではアジを揚げる前に、先程切り分けた野菜を先にタレに付け込んで味を染みこ



ませましようか。あまりタレの味に酸味が強すぎますと、食べ難くなつてしまいますので、酢の量は気をつけなくてはいけません。それでは鍋に出汁、醤油、酢、砂糖、みりんを入れましたら、味を馴染ませるために一煮立ちさせて、これを底が浅い器に入れます。そしてこの中に先ほど切り分けた野菜を入れて、しっかりと漬け込みましようか。

さて、いよいよ下準備したアジの調理の番です。まずは軽く塩と胡椒を振つたアジ全体に片栗粉を薄く塗したら、180度程の油で一気に揚げます。アジの表面に細かい泡がパチパチ出てきており、良い感じに揚がりましたね。それでは揚げたアジを油から取りだし、軽く油を切りましたら、熱い内に野菜を漬け込んでいるタレの中にアジを入れて、時々引つくり返しながら、アジにも十分にタレを染みこませます。

…よい感じに漬けこめたでしょうか。勿論、このまま食べても十分美味しいのですが、個人的にはこのジメジメした時期に食べる料理ですから、冷した方が、味が馴染んで美味しいと思います。ですから粗熱を取除いたら、器ごと冷蔵庫に入れて十分に冷しておきましようか。これでアジの南蛮漬けが完成です。先ほど少し難色を示していた霞ちゃんにも喜んでもらえると思いますね。

「いらつしやいませ、皆さん。皆さんが釣ってきてくれたアジですが、南蛮漬けという料理にしてみました。今日は楽しんでいってくださいね。」

矢矧さんを先頭に、天一号組の子達が来店ですね。皆さん嬉しそうな顔をしていますし：先ほどは少し微妙な顔をしていた霞ちゃんも笑顔で来店ですね。どうやら、私の心配は杞憂のようでした。それでは他の料理の準備をする間に、準備が出来ているアジの南蛮漬けを楽しんでもらいましょうか。

「これがアジの南蛮漬けです。このジメジメした時期を乗り切れるように、少し酸味のある料理にしてみました。赤唐辛子も入っていますので、苦手な子は取除いて食べてくださいね。それでは召し上がれ。」

### 駆逐艦『霞』

ふう：。自分が嫌になるわ：。今日の午前中の鳳翔さんの店からの帰り道、初霜に文句を言ったのだけど、矢矧さんはおろか、周りの駆逐艦の子達からも怒られてしまったわ。朝霜からは『初霜は、あたい達夕雲型姉妹にいつも気を使ってくれる優しい子さ。夕雲姉さんも初霜の事を凄く信用しているんだよな』と言われるし、磯風や浜風からは『初霜は、金剛さんにも信頼されている真面目な子ですよ』と言われて、矢矧さんからも

『初霜は普段から真面目に頑張っている子よ？今回だって、良いアイディアを出して私達を全員幸せにしてくれたでしょ？』と窘められて、拳句の果てには初霜自身から『ついという言葉のあやで、鳳翔さんにはあのように説明してしまっただけで、霞ちゃんが気を悪くしたのだったら、謝るわ。本当にごめんさい』なんて言われたら、流石の霞だつて申し訳なかつたと思うわよ！まあ：雪風の『初霜ちゃんは、雪風によくお菓子をくれる良い人なんですよ！』というのは、それって買収じゃないの？って思っただけだね。

たしかにあの一言だけで天一号組の仲間を疑つたのは、霞の間違いだつたわ。最近ちよつと疲れていたのかもしれないわね…。それもこれも、あの司令官の艦娘使いが荒いからよ！今度文句を言つてやるんだから！…まあ、実際にはそんな文句言えないけれど…あれだけ効率よくいつも作戦を遂行しているし…。い…一応私だって、司令官が頑張っているって理解しているんだから…。

あーもう、馬鹿な事考えていたらお腹が空いてきたわ！折角霞達が釣つたアジを、あの鳳翔さんが料理してくれたんだし、もう何も考えないで食べるわよ！どう見ても、普段鎮守府食堂ではお目にかかれなような美味しそうな料理だし、楽しみだわ。えつと…南蛮漬け…だったかしら？揚げたアジを汁に漬け込んだ料理みたいね。野菜もたっぷり入っているようだし、どんな料理かしら。

まずは折角だからアジから食べないと…むぐつ…あつ…美味しい。何これ…。全然

想像していた味と違うわ。アジは揚げ物になってるから、少し油っぽいかな…と想像していたけれど、表面から染みこんだタレの甘酸っぱさが、心地よい味と香りを口の中に広げてくれて…揚げ物の筈のアジがあっさり食べられるし、凄くアジが柔らかくなっているって食べやすいわ。それに、しっかり料理が冷えているのも凄く味と合ってる…。これだけしっかり冷えていて、尚且つ心地よい酸味があると…どれだけでも食べられる感じがするわ。

あつ…アジだけじゃダメよね。折角野菜も一緒に入っているのだから、こっちも一緒に食べないと。野菜は…玉ねぎに、人参にピーマン…それとこれは…セロリ？かしら。とりあえず今度は野菜をアジの上に乗せて一緒に口の中に…。嘘でしょ…野菜がこんなに甘く感じられるなんて。甘酸っぱいタレの力もあるのだと思うけれど、玉ねぎも人参も…それにピーマンも凄く甘く感じられるわ。それにやっぱりこれセロリだね。噛んだ瞬間に口の中に広がる爽やかさが、元々ほとんど臭みを感じさせないアジの部分を更に食べやすくしてくれるわね。野菜の歯応えも、アジと凄く違っていてこれも良いわ。

きゃつ！しまった…鳳翔さんが注意してくれていたのに、赤唐辛子をすっかり噛んじゃったじゃない！でも…このピリツとくる味も凄くこの料理に合っている気がするわね。最初は酸味を心地よく感じていた舌が、食べ続けるうちに慣れてしまっていたけ

れど、今の鋭い刺激でまた味に緊張感が出たような気がしたわ。これならまだまだ食べられるわね。こんなに美味しい料理が今日食べられて、本当に霞は幸せだわ。そういう意味では、このような機会を作ってくれた初霜と、料理を作ってくれた鳳翔さんには感謝しないとイケないわね。さつきは本当に初霜には申し訳ない事をしてしまったわ。

「鳳翔さん、この料理凄く美味しいわ。これならどんどん食べられる気がするわね。それと初霜、さつきは本当に悪かったわね。こんなに美味しい料理が今日食べられたのは、初霜のおかげだわ。…ありがとう。」

### 鳳翔

どうやら霞さんにも喜んでもらえたようですね。それと…初霜ちゃんと何かトラブルがあったのでしょうか？とはいえ、初霜ちゃんはいつもどおりニコニコしていますし、霞ちゃんに対しても『別に初霜は気にしていないわ』などと言っています。初霜ちゃんの答えを聞いた限りでは、何か霞ちゃんが勘違いしていただけのような気がしますので、特に大きなトラブルという訳でもなさそうですね。

さて、皆さんアジの南蛮漬けを喜んでくれたようですし、私の方も他の料理の準備が出来ました。それではここからは、アジの南蛮漬け以外の料理も味わってもらいましょ

うか。折角このような美味しいアジを大量に持つてきてくれたわけですし、今も他の艦娘の子達がアジの南蛮漬けに舌鼓を打っている訳ですから、皆さんには本当に感謝しかありませんね。

「鳳翔、鳳翔。アジの南蛮漬けを追加なのじゃ。我輩、あれだけではとても足りぬぞ。しかし……このアジは、矢矧や初霜達の天一号組が釣ってきたのじゃな。なる程……我輩も明日少し釣りがしたいのおく。筑摩あゝ、明日は我輩も釣りに行きたいのじゃ。」

「はい、姉さん。今日の夜の内に準備をしますね。」

「うむっ……これで我輩、明日もアジの南蛮漬けが食べられるのじゃ。あ、そうじゃ。お主等に礼をせねばならんのおく。こんなに美味しいアジを釣つてきてくれたからこそ、今日我輩はこのような美味しい料理が食べられたのじゃからな。その戦艦や空母どもも、我輩と一緒に矢矧達に礼をするのじゃ。とはいえ、今日は鳳翔が、お主等に食事を既にご馳走する事になっておるようじゃし……礼をすると言つても、どうしたものやら。」

「それなら、折角だから私達に甘い物をご馳走して欲しいわね。『勿論』皆もそれでいいわねっ！はい、決まりよ。」

矢矧さん……躊躇せずに利根さんの言葉に反応しましたね。まあ、矢矧さん指揮下の駆逐艦の子達も矢矧さんの言葉に頷いていますから問題ありませんが、『勿論』の部分に強い意志が込められていましたから、たとえ反対する子が居たとしても、有無を言わせな

いという感じでしたね。まあ、皆さんそれで納得しているようなので結構な事なのですが。

「わ…分かったのじゃ。矢矧、そんなに強く言わんでも、我輩達がちゃんと全員分奢つてやるぞ。」

「ありがとう、利根さん。ただ…出来れば、その…急いで奢ってもらえると嬉しいのだけれど…。具体的には神通さんと能代姉えが来る前に…」

困ったものですね。先ほどまで嬉しそうな顔をしていた駆逐艦の子達が、矢矧さんの言葉に緊張した表情を見せました。おそらく全員が、神通さんや能代さんに内緒で甘い物を食べる事が何を意味するのか、よく理解しているようです。

「ほ…鳳翔さん、急いで甘い物を霞達に出してよ…。こんな所を神通さんや能代さんに見つかつたら…あつ…」

「霞さん？私達に見つかると…何かあるのですか？」

「矢矧…とても楽しそうな事になつていようですね。私達に内緒で食べる甘い物…さぞかし美味しいのでしょうか…」

甘い物あるところ二水戦の旗艦ありとは良く言つたものです。甘い物が出てくる雰囲気は誘われたのか偶然なのか知りませんが、神通さんと能代さんも来店ですね。以前にもこのような事があつたように思うのは私の気のせいかもしれませんが、矢矧さん…

目が泳いでいますよ。別に悪いことをしている訳ではないのですから、もう少し堂々としても良いと思うのですが…。

「さて…：何度も同じことを繰り返している矢矧さんには、少し…：あちらでO・H・A・N・A・S・H・Iをしないといけないようですね。」

「貴方達、申し訳ないですけど、少し矢矧を借りていきますね。」

あらあら…：怖いほどの笑顔の神通さんと能代さんが、矢矧さんを両脇から抱えるように連れ出そうとしていますね。そして能代さんが、一応駆逐艦の子達に矢矧さんを連れ出す了解を取っているようですが…：歴戦の駆逐艦揃いの天一号組の子達が全力で領いています。

「ちよ…：ちよつと貴方達、何領いているの！私を助けなさいって。えつと…：その…：神通さん？これにはその…：深い訳があつて…：別に神通さんに内緒で甘い物を食べようとした訳ではないのよ？能代姉えも、その…：ちよつと落ち着いて…。ちよ…：ちよつと！貴方達、何知らない振りして、甘い物を食べてるのよ！」

「矢矧さん？それにしても、私達が来る前に急いで甘味を食べてしまおうと言っていたように思いますが…。私達が今日来店する事は、矢矧さんも知っていた筈ですから、私達が来てから一緒に同じ甘味を食べても良かったと思いますよ…。」

「鳳翔さん、すいませんが矢矧にお説教…：じゃなくて、『嚴重に』注意したいので、能代



達にあちらの座敷を使わせてください。」

たしかに言われてみれば、神通さん達が来る事を知っていたのでしたら、神通さん達が来てから、奢ってもらった甘味と一緒に食べても問題はなかったと思います。にもかかわらず、神通さん達が来る前に甘味を食べてしまおうと考えたのは：おそらく奢ってもらった甘味はカウントせず、改めてもう一度自分の注文で甘味を食べよう：と考えていたのでしょね。あまり欲を出すと失敗するという良い例なのかもしれません。

さて：一瞬緊張が走りましたが、残された駆逐艦の子達は嬉しそうに甘い物を食べていますし、この子達にとっては、今日はとても良い日になったのではないのでしょうか。今日も鎮守府は：一部を除いて平和なようですね。

## 外伝14 一航戦公認の印

呉市内 某所

「この大馬鹿もんが！ よりもよつて、ブラックリストと優良客のリストを間違えて無料招待状を送るとは……。お…お前は店を潰す気か！」

「も…申し訳ありませんっ…その…ついリストを間違えてしまつて…本当に申し訳ありません、店長。」

どうする…。 よりにもよつて、ブラックリストの客に無料招待状を…。 しかも、入店禁止にしていた客にまで招待状を出しちまうとは…。 あんな招待状を受け取ったら、絶対に奴等は来る…間違いなくやってくる。そして…奴等が来店すれば…ああああ…どうする…どうすれば…。

鎮守府 空母寮 赤城

！これは。これは素晴らしい招待状です。このような招待状を受け取ったら…もう

行くしかありませんね。丁度招待状は二人分。早速、今日の夜にでも加賀さんを誘って行かなくてははいけませんね。ああ、今日は気持ちよく夕食が食べられそうです。それにしても、あの店長もようやく心を入れ替えて、食べ放題の焼肉屋の意味というものを理解してくれたようです。

「加賀さん！これを見てください。半年程前に、赤城達を入店禁止にした例の食べ放題の焼肉屋さんから無料招待状ですよ。これは…前回の出来事を店長さんが反省したという事ですよ？早速、今日行ってみませんか？」

「ああ…例の焼肉屋さんですか。たしか赤城さんが『食べ放題の店だというのに、お客さんにお腹一杯食べさせる前に品切れになるのは…少し問題ではありませんか？』と店長さんに言ったお店ですよ。…そのお店から招待状ですか…多少店長も反省したという事のような。…いいでしょう。私も少し気になりますから、一緒に行くわ。今日はたくさん食べられると良いのだけれど。」

そういえば、そんな事もありましたね。以前、赤城達が来店した際、赤城達がお腹一杯食べる前にお肉が品切れになってしまったお店でした。あの時は、店長さんが土下座して『どうか、これで勘弁してください』と言ってきましたので、大人しく帰りました。が、食べ放題のお店だというのに、食べ物品切れになってしまふというのは、どうかと思つた記憶があります。ですから今回の招待状…加賀さんが言うように、あの店長さ

んも反省して赤城達にお腹一杯食べさせてやろう、という気持ちになったのですね。これは今日の夜が楽しみです。久しぶりに心行くまで焼肉が食べられそうですね。

鎮守府 戦艦寮 大和

あら？これは…。そうですね、あの焼肉の食べ放題のお店からの招待状。たしか、『轟沈』という名前のお店でしたね。店から家に帰る時に轟沈してしまう程たくさん食べられるお店という事で、以前大和も武蔵と共に行った事があるのですが…。途中で店長さから泣きが入ってしまった、中途半端な状態で鎮守府に戻る羽目になったお店です。あの時は轟沈どころか…至近弾程度しか食べられませんでした。このような招待状を大和に送ってきたという事は、私達を満足させる事が可能なお店になった…という事なのでしようね。これは是非、再び武蔵と一緒に行かなくてははいけませんね。店長さんの心意気を今度こそ見せてもらわなくてははいけません。

「武蔵？…このような無料招待状が届いたのですが…。良かったら、今日の夜は一緒に焼肉を食べに行きませんか？例の中途半端な量しか出てこなかったお店ですが、今度こそ私達を満足させてくれそうですよ？」

「ほお…あの食べ放題の店か。このような招待状を送ってきたという事は、私達を満足

させられる準備が出来ているという事だな？勿論、私も行くぞ。」

あら、武蔵も楽しみにしているようですね。そういえば武蔵も大和と一緒に、あの店から『もう来ないでください』と言われていましたね。それにしても、入店禁止にまでしていた大和達を今度は歓迎する…どのような心境の変化があったのでしょうか。いずれにせよ、今日行ってみれば事情も分かるという事だと思います。今日はお腹一杯焼肉が楽しめそうですね。あら？ビスマルクさんも嬉しそうにしていますね。それにあの紙は…

「あの…ビスマルクさんの所にも招待状が来たのですか？それ…大和達に来た招待状と同じですよね？」

「あ…大和の所にも来たの？これ。このお店、以前行った時に、店長さんから泣きつかれて中途半端な量しか食べられなかったのだけれど…心を入れ替えたようね。その心意気、このビスマルクが見てあげるわ。大和達も行くみたいだから、私も一緒に行くわよ。」

「なる程…ビスマルクさんも入店禁止組ですか。大和達と同じですね。そういう事でしたら、今日は一緒に行きましょう。」

武蔵、そしてビスマルクさんの三人で焼肉の食べ放題ですか。あまり一緒には食事に行かないメンバーですが、偶には良さそうですね。今日は戦艦同士、焼肉を食べながら

色々とお話をするのも良さそうです。

その日の夜 焼肉食べ放題『轟沈』 店長

「店長…来ました…来ましたよ。赤に青、それに…お化け戦艦姉妹に、金髪のお化けまで…どうしましょう…」

「う…うろたえるな。間違いとはいえ、招待状を出したのはこちらだ。それに…赤字覚悟で食材の大量発注もしてある。たとえ化け物が五人相手でも、今度こそ轟沈するくらい食べさせて…焼肉食べ放題の店の意地を見せてやる。いいなお前達、冷静に…冷静にな。」

やはり来たか。そうだな…無料招待状をもらって奴等が大人しくしている筈がな。い事くらい、この俺だつて分かつている。しかし…今回こそ、この食べ放題『轟沈』の名にかけて、奴等が引つくり返るくらい食べさせてやる。間違つても以前のように、『食べ放題』と言つても、この程度ですか…。他の都市なら兎も角、呉鎮守府のお膝元で、食べ放題を名乗るには少し早すぎましたね、店長』などとは、二度と言わせないぞ。

幸い、今日は奴等が大挙してやってくる事は予想していたから、食材は大量に発注してある。赤字覚悟だが、この店の名前にかけてこつちも負けられんからな。それにしても：鎮守府の奴等は化け物揃いだな。赤と青の化け物は勿論、お化け戦艦姉妹もそうだし、金髪の化け物にいたっては、一人でこの店の食材を食べつくしやがったからな…。あの時は、流石の俺も焦ったぞ。

畜生：並んでいる他の客の奴等も、あの化け物達が来た事に気付いたようだな。並んでいた客まで奴等に順番を譲ってやがるし：他の客達も今日の顛末がどうなるか気になるつてところか。これは本当にこつちも負けられんぞ。今日も前回と同じような事になったら、あつという間に呉中に噂が広がって：本当に店を畳む羽目になりかねんからな。

「い：：いらつしやいませ、皆様。今日はお手柔らかに：」

「こんばんは店長さん。折角招待状をもらったので、今日は加賀さんと一緒に来たのですが：：そこで丁度、大和さんに武蔵さん、それにビスマルクさんとも会いまして：皆さん招待状を持っていたので、一緒に来ました。今日は本当に楽しみですね：『今回こそ』赤城もお腹一杯食べたいですからね。」

「焼肉食べ放題の店の名前にかけて、今回こそ皆さんに満足していただける量を用意しておりますので：：満足いただけるかと：。」

「おつ！店長。赤城ちゃん達に挑戦状か？なかなかの自信だな。たしか…前は泣きを入れたんだろ？今回こそ、食べ放題『轟沈』の名にかけて、頑張れよ！」

く…くそ…客達は気楽なもんだよな！こつちの気も知らないで。こちとら、これから店の名前を賭けた大勝負なんだぞつ。もうこつちも覚悟は決めているさ。勝負だ化け物ども！」

「さあさあ、皆さん席に案内しますので…。おい、五名様ご案内。V(ery) I(ncredible) P(erson)席(とつても信じられない奴等)にご案内。」

「おい、轟沈屋。お前の店にVIP席なんてあるのか。ワハハハ」

馬鹿言ってるんじゃないぞ、客ども。どうせ今日はこの五人に大被害を受ける事になっっているんだ。少しでも、被害を取り戻すためにも、今日は外からも良く見える席を準備して、大食する姿をたくさんの人にも見ってもらうことで、店の宣伝くらいにはなってもらおうさ。

「まあ、VIP席ですか。これ程大切にしてもらえると、赤城も嬉しいですね。加賀さんもそうですよね？」

「ええ、そうね。流石に気分が高揚します。」

VIP席はVIP席でも、Very Incredible Person(まったくもって信じられない奴等)の意味だけだな。さて…いよいよ勝負だ。かかってこい、





えっ？何かあったのでしょうか。赤城が大皿に盛られたカルビ肉を、さらう様に取り皿に移し変えますと、周りのお客さんからのどよめきが聞こえました。食べ放題のお店ですから、自分が食べただけのお肉をお皿に載せる……ごく当たり前の行為をただけなのですが、周りのお客さんからしたら珍しいのでしょうか。それに……この程度では、前菜にもならない量なのですが……。さて……他のお肉……次は……そうですね、この牛タンも良さそうですね。牛タンは通常の肉以上に薄切りですから、直に火も通りますし……時間をかけずに食べられる事が良いですね。

あつという間に、取り皿の上には山の様にお肉が載りましたね。まずは、前菜の前の腹ごなしとして、丁度良い量です。それでは席に戻って焼きましようか。あら？加賀さんは勿論、大和さんや武蔵さん、それにビスマルクさんも各自、山のようにお肉を持ってきましたね。皆さん最初の腹ごなしのようですね。

「店長、飯を頼む。この武蔵、肉は勿論好きだが、やはり飯がないとな。大和はどうする？」

「そうですね……。店長さん、大和にも御飯をお願いします……。大盛りで。」

「はいはい、ただいま。お〜い、VIP席の皆さんに御飯を持ってきてくれ！炊飯器ごとな。」

大和さん達は御飯を頼むようですね。たしかに焼肉に御飯は正義です。赤城もつい

でにいただきましようか。それにしても…流石に店長さんも一度失敗していますから、今回はよく理解していますね。前回赤城達が来た時は茶碗で御飯が出ましたから、何度も何度もお代わりをしなくてははいけませんでしたが、今回は炊飯器ごと出してくれ、丼茶碗まで用意してくれています。やはり招待状を出しただけあって、気が利いていますね。さて…机に配置されている二箇所の網には、既にお肉が隙間なく並べられていますし…薄い牛タンには既に火が…入りそうですね。それでは小さな容器にレモン汁を入れて…さあ、塩を少しだけふつたら早速頂きましょう。

「オッ！」

うーん、美味しいですねえ！面倒なので、鉄板に並んでいる牛タンを一列分、箸でさらう様にして掻き集め、レモン汁に少しだけつけて口に運びましたが、最高です。お肉に少しだけついた塩味は勿論、最後につけたレモン汁の爽やかな酸味の後、牛タンの表面が焼けた香ばしい香り、そして脂っぽさを全く感じさせない素晴らしい肉の旨味が赤城の口の中に広がります。また牛タンは普通のお肉よりも歯応えがしっかりしていて…本当に素晴らしいですね。流石に一列分を一気に口に入れますと、薄い牛タンとはいえ、肉を食べた…という気分になりますね。周りのお客さん達は赤城達が食べている姿を注目しているようで、赤城達が一列ずつ牛タンを食べる度にどよめくような声が聞こえてきますが、このような美味しいお肉を食べているのですから、そのような些細な事

を気にしてはいられません。

あつという間に取り皿に山のように置かれていた牛タンが無くなってしまいましたね。まるで魔法で肉が消えるような感じでしたが、たしかに赤城の口の中には、先ほどの牛タンの美味しい味が残っていますので、赤城達が食べた事実は間違いありません。次はカルビですね。勿論、先ほどの牛タンも美味しいのですが、焼肉はやはりカルビが王道です。このお店のカルビは少し薄いのが難点ですが、それでもカルビはカルビ。次の素晴らしい味を楽しむためにも、一度口の中に残った牛タンの味を消さなくてははいけません。とりあえず、丼の御飯をいただきましょうか。…ええ、良いですね。焼肉を食べながらの御飯。これは正に至高です。先ほどまで口の中に残っていた、あつさりとしてレモン汁の酸味を含んだ牛タンの味覚が、御飯の甘味によって少しずつ消えていきます。…そろそろカルビの番ですね。網の上では既にカルビが、その表面で細かい油の泡をパチパチさせながら、赤城の口に運ばれるのを待っています。

「あら？赤城さん、まだ食べないの？もう火は通っているとは思うけれど。早く食べないと、無くなるわよ。赤城さんらしくもない。」

…そうでした。この面子で焼肉に来ているのですから、待つていたらどんどん肉が無くなってしまいますね。それでは赤城も、カルビをいただきますでしょうか。先ほどと同じように一列分を箸で掻き集めて…。こちらはお店が準備したタレをつけて…さあ、いた

だきますよ。…うーん、美味しいですねえ。先ほどの牛タンとは異なり、まさにお肉！と言った感じの肉の旨味、それと牛タン以上の肉の香ばしさが赤城の口の中に広がっていきます。そしてタレの少し濃い目の甘辛い味…焼肉としては完璧な調和ですねっ！これは…御飯と一緒に食べなくてはいけませんね。先ほどの丼は既に空ですから、お代わりを…あら？もう炊飯器は空ですか…大和さん達、最初から飛ばしていますね。

「すみません、店長さん。御飯がなくなつてしまいましたので…赤城達に次の炊飯器をだしてもらえますか？」

「えっ…えっ…？」

店長さん、驚いていないで早く次の御飯を出してください。このような美味しい焼肉を食べているのですから、御飯と一緒に赤城は食べたいのですから。

店長

ありえん…ありえんスピードで肉が消えていくじゃないか。最初から山盛りの肉を持つてきたと思つたら、その肉の山が見る見る内に消えていくし…網の上で焼かれた肉も、まるで魔法でも見ているかのようなスピードで…。それにあのお化け戦艦姉妹はどうなっているんだ！あつという間に…まさに魔法のようなスピードで、炊飯器の中の米

が消えてしまったじゃないか。

「お、おい：次の御飯を早く持つてこい。勿論、炊飯器ごとだぞつ。それと厨房のスタッフに、肉をスライスにする速度を上げるように伝えてくれつ。このままじゃ、店内に置いてある肉が直に無くなってしまふぞ。お客様を待たせるんじゃない！急げつ！」

そう、お客様はこの化け物五人だけではないんだ。この化け物五人のために、他のお客様を待たせるような事になつては：。今日は厨房のスタッフも大変な事になりそうだな：はあ。それにしても：窓際の席にしたから、通行人の皆さんも窓の外で群れになつているな。そりやそうだよな：こんな速度で肉や御飯が消えていく姿を見れば、興味を持つのが普通だよ。

「ちよつと、店長。焼く場所、もうちよつとなんとかならないかしら？これじゃ、ホルモンなどのような時間がかかる部位は食べられないじゃない。なんとかしてよ。」

今度は金髪の化け物か。まあ、たしかに言いたい事は分かるがな。あの四人と一緒に、絶えず焼き場は隙間がない程に肉が並べられているから、時間がかかる物を焼いている暇は無いつて事だよな。仕方ない：今回だけは店の宣伝も兼ねている訳だから、多少の我俣を聞いてやるしかないだろうな：。

「おゝい、ピスマルクさんがホルモンを焼いて欲しいそうだ。悪いがお前：ちよつと、店の厨房で焼いてきてやつてくれるか？ピスマルクさん、ホルモンは店の方で焼きますの

で、少々お待ちいただけると…。」

「あら、流石は店長、気が利くのね。D a n k e。」

…それにしても、よく食べるよな…。一応、いつもよりもかなり余分に食材は用意しているが…本当に大丈夫だろうな。さつきから、次々と肉や野菜を山のように自分達の席に運び込んだかと思つたら、あつという間に消えていくし…店側としては冷や汗ものだぜ…まつたく。鎮守府の奴等は化け物揃いだな。俺は会つた事もないが、その鎮守府を纏めている司令長官という奴の事は、尊敬するぜ…。おつ？少し食べる速度が遅くなつて来たか？既に準備した食材のほとんどが奴等の胃袋に消えてしまつたが、流石に化け物のあいつ等も、満腹に近づいてきた…という事か。なんとかなりそうだな。

### 赤城

今日は、かなり満足出来る結果になりそうですね。赤城達の机の上には、既に空になつたお皿の山が摩天楼のようにそびえたっています。これだけのお肉と野菜を食べれば、流石の赤城達も満足ですね。今日はとても良い夕食になりました。お肉の方も、食べ放題の焼肉屋としては素晴らしいですね。最初に食べ始めた牛タンも悪くありませんでしたし、カルビも十分合格点、そして脂がきちんと載つた豚トロも牛肉とは違う

豚肉特有の香りが楽しめましたし、鶏肉もあっさりとして最高でした。またビスマルクさんが食べていたホルモンは、赤城も貰いましたが、あのクニクニユクニユクした食感…歯応えの変化が楽しめて本当に良かったと思います。

さて…腹八分目と言いますし、今日はこの辺りで鎮守府に戻りましょうか。…いえ、デザートがまだでしたね。甘い物は別腹と言いますし、このお店はたしか、デザート類もかなり豊富だったと思います。とりあえず…先ほど見かけた杏仁豆腐をポールごと持つてきましようか。

「加賀さん、赤城はそろそろ甘い物を持ってこようと思います。加賀さんはどうしますか？」

「…そうね。私もかなり今日は満足したわ。私も甘い物を最後に食べて、今日は戻ろうかしら。」

「…満足していただけましたか。そうですか！」

店長さん…とても嬉しそうな顔をしていますね。お客さんを満足させる事が出来て、店長さんも嬉しいのでしょう。それでは最後のデザートを加賀さんと取りに行きましようか…あら？先ほどまでであった筈の杏仁豆腐が…それにミニケーキが入っていた筈の大皿も空…。

「赤城さん…デザートが一個も…そんな馬鹿な…。」



「おかしいですね…加賀さん。先ほどお肉を取りに来た時はたしかにあつたのですが…あら？」

少し離れた三人の女性客が座っている机にも、取り皿が赤城達の机と同じように積みあがっていますね…しかも何処かで見たことがあるような後姿…あつ、まさか…。なる程…神通さん達も今日は招待状を貰つて来店していたのですね。たしか神通さん達も、このお店でデザートだけを食べ尽くして入店禁止になつていた筈ですから…それが此処に居るといふ事は…今日のデザートは無理ですね。流石の赤城も、あの三人のところに行つて甘い物を取り上げたら、大変な事になる事はよく理解しています。

「加賀さん…あれを…。あの様子では、今日は諦めるしかありませんね。帰りに違つてお店に寄りましようよ。」

「…そ…そうね、赤城さん。」

デザートは食べられませんでしたが、今日は肝心の焼肉の部分で大変満足出来ましたし、この辺りで帰るとしましようか。帰り道にケーキバイキングをしている店がありましたから、今日はそちらでデザートを食べる事になりそうですね。丁度腹八分目ですし、ケーキバイキング程度でしたら、十分まだ楽しめそうです。それに…店長さんの満面の笑みとホツとしたような表情を見れば…。しかし店長さんも大変ですね。あの三人のようにお店の料理を食べ散らかすお客さんが居ると…本当に苦労すると思います。

…そうです！

「店長さん、大和さん達も満足したようですし、赤城達もそろそろ帰りますね。今日は大変満足しました。それにしても店長さんも大変ですね。あそこに居る二水戦の三人のように、料理を食べ尽くしてしまうお客さんが居ると本当に苦勞するな…と思いますよ。」

「…そ…そうですか（いや、あちらの三人より貴方達の方が…）。」

「それですね。赤城は少し考えたのですが、これだけ私達を満足させてくれたお店ですから、『一航戦公認』の印を渡したいのですが…。これがあれば、呉では商売繁盛間違いないですよ。」

「えっ、まさかあの印を。あ…ありがとうございます。」

私も加賀さんもあまり気にしていなかったのですが、時々鎮守府の外で食事をして、気に入ったお店があると、『一航戦公認』のお店という事で、赤城と加賀さんのサインをメツセージ入りの色紙と共に残していたのですが…この印がある飲食店は、必ずと言って良い程繁盛しているようです。最近はあまり書いていなかったのですが、このお店でしたら問題ありませんね。それでは…赤城のサインをして…メツセージは何を書いておきましょうか。…そうですね。

『一航戦も大満足！』

これで良いですね。さあ、それではケーキバイキング経由で鎮守府に戻りましょうか。今日は本当に良い一日でしたね。

店長

被害甚大…されど成果も多し…といった所だな…。あれだけ買い揃えた食材の大半を食べられ、今日の赤字は確定だが、『一航戦公認』の印が手に入ったとなれば、今後の事を考えれば御釣りが来るわな…。この呉で飲食業に携わっている人間にとって、喉から手が出る程欲しい『一航戦公認』。これがあるだけで、お客が連日並ぶ程来てくれるようになる、まさに錦の御旗。しかも最近は、ほとんど貰えないと言われている公認マークだからな…。

「店長！今日の赤字額ですが…」

うっ…やつぱりな…。公認マークがあれば今後の客入りは保証されているが、今日の赤字が…。しばらくかなりキツイ経営になりそうだな…。しかし、収支の確認は俺がするしかないからな…はあ、頭が痛いぜ。

「ど…どれくらい赤字なんだ…」

「それが…思っていた程赤字ではありません。おそらく今日は特殊な客が多かったです

から、一般客は来店したものの、そちらの見物に気を取られていたようで……。」

！そうか。たしかにあれだけ派手に食べている姿が近くにあれば、そちらを見学するという気持ちは分かるな。実際、窓の外から通行人の連中も奴等が食べている姿を見ていたからな。……という事は、今回は俺の大勝利じゃないか！一航戦様々だな、おい。

「そうか！それは目出度いな。一航戦の公認も貰えたし、これで商売繁盛間違いなしだぞ！」

「そうですね、店長。我々にも運が向いてきましたね。」

全くだな。あれだけ食べ散らかされたが、本人達には悪気はないようだし、この俺の店に福を呼び込んでくれたわけだから……これからも『偶には』無料招待状を出して、店に呼んでも良いかもしれんな。一応、『一航戦公認』の店でもある訳だし、偶には来てもらわないと、そっちの方が問題になりそうだな。いや、今日は本当に良かった、良かった。

鎮守府への帰り道 加賀

「赤城さん。久しぶりに一航戦公認のマークを渡したけれど、本当に良かったの？まあ、私も今回は満足出来たから良いのだけれど。」

「ええ、加賀さん。今日は赤城も満足出来ましたから、良いと思いますよ。それに…あのマークを渡しておけば、また私達に招待状を送ってくれるでしょうし…。」

なる程…流石は赤城さんね。食の事に関しては、頭の回転が早いわ。たしかに…何時の頃からか忘れたけれど、一航戦公認のマークは飲食店にとつて商売繁盛のお札のように思われているようだから、あれを貰ったお店からは時々、私達に招待状が届くようになってるわね。それを考えれば、あのお店にそれを渡したという事は、時々あのお店からも私達一航戦に招待状が届く…そうすれば私達も大手を振ってお店に行き、満足な量を食べる事が出来る。赤城さんも考えたものね。

いずれにせよ、これで招待してもらえる（只で食べられる）焼肉屋が、呉の街中に出来たという事ね…やりました。

## 第八八話 羽黒と肉団子

さて、今日の料理の下準備もあと少しで終了ですね。あとは…そうです。今日は肉団子の準備を少ししておきましょう。甘酢あんのかかった肉団子は、非常にはつきりした味のため、時々やってくる駆逐艦や軽巡洋艦の子、そして一部の重巡洋艦の子を中心に人気のあるメニューの一つです。毎回注文がある訳ではないため、作らない日もあるのですが、今日は少し準備しておきましょうか。ここ最近、第十七駆逐隊の浦風さん達、かなりの頻度で私のお店に来て夕食を楽しんでいますから、あの子達が注文する可能性が高いですし…。

もつとも重巡洋艦の利根さん辺りに言わせれば、「挽き肉で作った料理を食べるのなら、我輩ハンバーグが食べたいのじゃ。甘酢あんを食べるのも悪くはないのじゃが、何故かあまり惹かれんのお」という事のようにですが、ハンバーグと肉団子は、同じ挽き肉料理でも根本的に違いますし、肉団子には肉団子のよさがあると私は思います。それに私のお店の肉団子は、少し生姜を利かせる事で、ハンバーグ以上に食べやすい肉料理に仕上がっていますし…。利根さんにも、一度食べてもらいたいところですが、なかなか注文してくれないのですよね。

さて、それでは肉団子の下準備をしましませうか。まずは挽肉に混ぜる玉ねぎを、微塵切りにしてから軽く炒めましょう。この部分はハンバーグと全く同じですね。そして、この微塵切りにして炒めた玉ねぎと豚の挽肉をボールに入れて、ここに溶き卵、塩、胡椒、おろし生姜、醤油、日本酒そして少量の胡麻油混ぜます。赤城さんに試食をしてもらいながら、私もいろいろと試してみたのですが、ここで生姜と少量の胡麻油を入れることで、肉団子本体にさわやかな味と香ばしい香が追加され、甘酢以外の風味を感じながら料理を食べる事が出来、とても美味しくなります。

最後に片栗粉を少量混ぜましたら、しっかりと全体を混ぜましょうか。…そろそろ大丈夫ですね。これで肉団子のタネは完成です。あとは…注文が入ったら、その場でこのタネを使ってお団子にすれば良いですし、注文の数によって肉団子の大きさを多少変化させれば、問題なく使いきれれると思います。それに…いざとなれば、お手伝いに来ている赤城さんの賄い食でも良い訳ですから。

「鳳翔さん、そろそろ最後の料理をお願いするわ。そうね…最後はガッツリ食べたいから、肉団子。これでいいわよね？ 妙高姉さん、那智姉さん、羽黒。」

「足柄…いくら肉食系だからと言って、最後の最後まで肉を食べる気か、まあ私はそれでも構わないが。」

「そうね…私はもう少し軽い物が食べたかったです、足柄が食べたいなら付き合いますでしょうか。羽黒、貴方はそれで良いの？」

「えっ…あの、その…私は出来れば、食べやすい味の料理の方が…。」

そろそろ妙高さん達がお帰りになるようですね。足柄さんから最後の料理の注文が入りました。最後の注文は肉団子ですか…。少し変わった味の料理のような気もしますが、これは個人の好みもありますので、別に問題はありません。残っている肉団子のタネ…四人分ですと一人分程余りそうですが、これは赤城さんの賄い食行きですね。

「何、羽黒？私の注文は気に入らないと言うの？」

「ご…ごめんさい。足柄姉さん、そんな意味じゃ…。」

しかし、末っ子の羽黒さんは、もう少し違った物が良かったようですね。たしかに味があつきりした甘酢あんの肉団子は、ポリウムもありますが、それ以上に『食べた！』という気分になります。そのため、最後に少し食べやすい物を食べたい…となると、少し重過ぎる気もしますね。おそらく羽黒さんは、その辺りの事を考えているのではないのでしょうか。それでしたら、私の方に解決策がありそうです。

「羽黒さん。もし良かったら、甘酢あんではない、違う味付けの肉団子はいかがですか？」



そうですね…今でしたら、白菜が少し余っていますので、肉団子を白菜のスープに入れて煮込んだ物でしたら、羽黒さんの希望に沿うと思うのですが。」

「えっ、白菜のスープで煮込んだ肉団子ですか？それは…羽黒も本当に嬉しい…嬉しいです！」

「あら…私もそちらにしようかしら。足柄、申し訳ないですが、私もそちらのスープで煮込んだ肉団子にしますね。」

先程の足柄さんへの返答で羽黒さんが言っていました、肉団子のスープ煮込みでしたら、羽黒さんの希望通り、食べやすい味の料理になりますし、甘酢あんかけとは違った肉団子を楽しめると思います。そして軽い物が食べたいと言っていた妙高さんも乗ってきましたね。足柄さんと那智さんは、最後までしっかりと食べたいようなので、そのまま甘酢あんかけの肉団子ですが、妙高さんと羽黒さんには、白菜のスープで煮込んだ肉団子を出す事になりそうです。それでは、急いで作ってしましましょうか。

まずは準備した肉団子のタネを分割して、一口大より少し大きめに丸めます。そして甘酢あんを食べる肉団子は、揚げた方が美味しいですから、全体が色づくまでしっかりと揚げて…この辺りで良いですね。この色合いですと、表面がカリッとしていますので、肉団子を口に入れる瞬間の食感も楽しめると思います。後は揚げた油をきけると同時に、余熱を使って肉団子の内部までしっかりと火を通せば、甘酢あんかけ用の肉団子の

完成です。

甘酢あんの方は、醤油、砂糖、酢、水そして片栗粉を水で溶いた物をフライパンで：とろみが出てきたところで、先程の揚げた肉団子を絡めて出来上がりです。那智さんと足柄さんには、先に出しておきましようか。

「足柄さん、那智さん、先に肉団子をお出ししますね。妙高さんと羽黒さんは、もう少しだけお待ちください。」

さて、それではもう一方の肉団子ですね。とはいえ、こちらの肉団子は揚げるのではなく、茹でるタイプの肉団子です。そして肉団子を茹でながら茹で汁を使ってスープを作るため、結果的にスープの成分が肉団子に染みこみ、こちらのタイプの肉団子も非常に美味しいと私は思います。

まずは肉団子を鶏ガラスープで茹でて：そろそろ肉団子に火が通りましたね。それではここに、スープの味付けをあつさりさせるためのおろし生姜を溶いたら、スープの具となる白菜を入れます。あとは味を整えるための塩と醤油を少しだけ加えましょうか。味見をして：そうですね、この段階ではこれくらいの味で問題ありません。そして最後に火が通りやすいモヤシを入れて：モヤシがしんなりしたら、香付けのための胡麻油をたらして：これで完成です。

「妙高さん、羽黒さん、お待たせしました。肉団子の白菜スープ煮込みです。どうぞ、お

あがりください。」

重巡洋艦『羽黒』

今日は少し食べ過ぎてしまいました…。ですから足柄姉さんの希望どおり、最後の×に肉団子の甘酢あんかけを食べたら、私轟沈するところでした。ただ足柄姉さんは、最後の肉団子を凄く楽しみにしていましたので、私だけ断るのも…と少し困っていたのですが、鳳翔さんが丁度良い解決策を示してくれました。鳳翔さん、本当にありがとうございました。ありがとうございます。

鳳翔さんが出してくれた肉団子の白菜スープ煮込み、これは肉団子を茹でたタイプの料理のようで、油で揚げた甘酢あんかけタイプの肉団子とは違い、かなりあっさりした味付けで肉団子を食べる事が出来そうです。いえ…鳳翔さんのところの肉団子は、私も時々注文するので知っていますが、中に生姜が入っているため非常に食べやすく、なんだかんだ言って食べられてしまう本当に危険な料理です。それがこんなにあっさりした形で登場していますから…これは本当に危険な料理だという事は分かっています。ですが…新たに食欲を掻き立てるこの香…多分胡麻油の香なのでしようけど、この香を楽しんでしまったら、食べる事を止めるといふ選択肢はありません。

姉さん達は既にみんな箸をつけ始めていますから、私も早速食べてみましょう。羽黒、出撃します！まずはこの少し大きめの肉団子ですね。…とても…とても美味しいです。以前ここで注文した肉団子の甘酢あんかけは、甘酢あんのはっきりした味付けのため、肉団子本来の味をあまり味わっていませんでしたが、今日はシンプルな味付けのスープに入っているため、肉団子自体の味を羽黒にはっきりと教えてくれます。甘酢あんの時にも感じた生姜のすっきりした味、今回のスープ煮込みではよりはっきり感じる事が出来て…物凄く食べやすいです。それに、肉団子自体にこれ程の味が最初から入っていたのですね。

足柄姉さんからは、料理の味を誤魔化したい時は、はっきりした味つけにすると誤魔化しやすいと言われていましたが、鳳翔さんのお店では、普段からこれだけの下味をつけて料理をしていたのですね。美味しい理由が分かった気がします。…いえ、決して足柄姉さんが普段手抜きをしている…とか、だから男が見つからない…とか言うつもりではなく…ごめんなさい、ごめんなさい。

それに、この白菜のスープもとても美味しいです。物凄くシンプルで軽い味付けのスープですが、肉団子から出た肉の旨味が合わさり、あっさりしているのですが、どこか満足感を与えてくれます。そして肉団子には勿論、白菜にもこのスープが染み込んでいて、どちらを食べても少し違った味の表情を見せてくれるのですね。そうですね…肉

団子を食べる時は、スープの旨味がお肉と合わさり更にスープの味に旨味が、そして白菜を食べるときは白菜の甘みが合わさり更にスープの味があつさりど…本当に美味しいです。また、食感のアクセントとなるもやしも嬉しいですね。

妙高姉さんも羽黒と同じ物食べていますが、とても嬉しそう。やつぱり、鳳翔さんのお店の料理は、どれを注文しても美味しいですし、私達の希望を全て叶えてくれる、とても嬉しいお店です。ただ…このお店にも大きな問題が…そう、つつい食べ過ぎてしまうですよ。私もこの肉団子を食べる前は、もうこれ以上食べられないと思つていたので、これを食べていると、なんだかまだ食べられる気がしてしまつて…。でも、これ以上私が食べたなら駄目ですよ。これ以上食べたなら、間違いなく轟沈してしまう事は分かっていますから。

『鳳翔』

やはり肉団子を作り分けて正解でしたね。妙高さんと羽黒さんはあつさりしたタイプの肉団子、那智さんと足柄さんはこつてりしたタイプの肉団子を食べますが、どちらも非常に嬉しそうに食べています。同じ肉団子でも、揚げる場合と煮る場合では、味も食感も全く異なりますし、それに合う味付けも全く変わつてしまいます。普段はあ

まり煮込むタイプの肉団子を私のお店では出していませんでしたが、これだけ喜んでもらえるようでしたら、正式なメニューとして取り入れても良いかもしれませんね。あらっ？

「うくん、やっぱり肉団子の甘酢あんかけは最高よね。みなぎってくるわ！羽黒？そんな年寄りくさい食べ方より、絶対こっちの方が美味しいわよ。」

「え…年寄りくさい…。足柄姉さん、こっちのスープ煮込みも、とても美味しいと羽黒は思います。足柄姉さんも、こういう落ち着いた食べ物を作ることを覚えた方が、良い人が見つかるような…ご…ごめんなさい、ごめんなさい。」

「何ですってえ〜！ちよつと、羽黒、それ一体どういう意味よー！」

「足柄…自分から喧嘩を売っておいて、それは無いだろう。甘酢あんかけが美味しいのは同意だが、そっちのスープ煮込みも美味しそうだぞ。まあ、その喧嘩早さを改善しないと、良い人は来ないのだろうな…。」

「そうよ、足柄。人の好みは好き好きなのです。年寄りくさい…という事については、寮に戻った後で私が納得出来るように説明してもらいますけど、元々の料理が美味しければ、最後にどのような仕上げても美味しいのは当然だと思います。足柄も、こういう料理が作れるようになって、早く良い人とめぐり会えると良いですね。」

「くううう…姉さん達まで！」

あらあら、いつもは足柄さんに言われ放しの羽黒さんも、時々チクリと言うのですね。このような羽黒さんは、あまり見ることが出来ませんので、今日は珍しい物を見る事が出来ました。それにしても足柄さんも相変わらずですね。妙高さん達の表情を見ていますと、真剣に足柄さんを氣遣つていふというよりは、半分はからかっている感じですから、それ程深刻ではないのかもしれないが……。いずれにせよ、妙高さん達の姉妹仲は良好なようですね。

「ふむ……スープ煮込みの肉団子か……我輩も試してみるかのお。鳳翔、我輩にも同じ物を出すのじゃ。甘酢あんかけは、どうも好かんかったが、こつちのタイプの肉団子は美味そうなのじゃ。」

あら、あの利根さんがついに肉団子を注文してくれましたね。やはり新しい料理が出たので試してみたい……といったところでしようか。どうやら、準備した最後の一人分は利根さんの胃袋に収まりそうです。

「鳳翔さん、その料理は美味しそうだな。私と陸奥にも頼む。」

「……私もいただくわ。とても美味しそうですから、気分が高揚します。飛龍達も食べるでしょう？ 鳳翔さん、こちらにも人数分お願いします。」

あの……これまで肉団子はそれ程たくさん注文が入らなかつた料理ですから、そんなに注文されなくても……。ひよつとして、重巡洋艦や戦艦娘、空母娘達は、甘酢あんタイプ

ではなくスープ煮込みタイプの肉団子を求めていたという事でしょうか。

「あの…長門さん、加賀さん、申し訳ありませんが、今日準備した肉団子は、先ほどの利根さんからの注文で終了です。今度はもう少したくさん準備しますから、今日のところは勘弁してください。」

「ぬ…そうか…材料が無くなってしまうのであれば致し方ない。次回に楽しみを持ち越すとするか。」

「そう…残念ですが、仕方ありませんね。空母寮での話なら、すぐに五航戦を24時間スーパ―に走らせるところだけけど、ここでは仕方ありません。今回は諦めるわ。」

何気ない加賀さんの発言に瑞鶴さんがビクツとした表情を浮かべていましたが、今回は材料がありませんので、本当に申し訳ありません。

「むはははは…我輩、今日についておったのお。最後の肉団子は我輩のものじゃ!」

「利根姉さん、折角なので皆で分けて一緒に食べましょうよ。」

「嫌じゃ!絶対に嫌じゃ!我輩の持分が…」

注文が通った利根さんの高笑いに、皆で食べようと説得する筑摩さんもいつもの光景ですね。いつもどおりであれば、結局利根さんが根負けして、筑摩さんが言うように皆で食べる事になると思いますが、今回はどうなるでしょうか。今回は新しい料理が相手ですから、利根さんも独り占めしようと画策しているでしょうし…。



「鳳翔さん、ごちそうさまでした。今日の最後の肉団子とても美味しかったです。また来ますね。」

「羽黒も、最後の肉団子とても美味しかったです。また作ってください。それで……おやすみなさい。」

「鳳翔さん、今日も良かった。甘酢あんの肉団子は当然美味しかったが、今度は私もスープ煮込みの肉団子を頼もうと思うから、またよろしく頼む。ほら足柄、落ち込んでいいで大人しく帰るぞ。」

「ほ……鳳翔さん!? 今度、そのスープ煮込みの肉団子、作り方教えてちょうだい! 今度こそ、新しい男を……。」

これまでの経験から、最後の料理を巡って、この後大騒ぎになると考えた妙高さん達は、早々に今日は撤退するようです。まあ、美味しい料理を食べて満足したわけですから、下手な騒動に巻き込まれたくない……という気持ちは私もよく分かります。さて……この後どのように展開するのか、少し不安な部分もありますが、急いで最後の一人分の肉団子料理を作ってしまったでしょうか。今日も鎮守府は平和です……かね?

# 第八九話 Warspiteとう巻き（土用丑の日のライバル対決II）

司令部 居間 Warspite

「ちよつと、金剛？今日は鳳翔の所でSee eelを食べる日だったわよね？早く行くわよ。私からお願いしていた事だけど、貴方が計画してくれたのでしょうか？」

「Ah::Warspite、ちよつと待つデクス。私達二人だけで行ったらサ、あの鳳翔はWelcomeしてくれないネ。もう二人、道連：ではなくて、friendsを連れて行くから、ちよつと待つネ。」

まったく：金剛にも困ったものだわ。貴方は鳳翔に睨まれているからWelcomeしてもらえないのかもしれないけれど、私はそんな事ないのよ？私は、普通に鳳翔のお店で食事をしているし、表向きは友好的に会話もしているのだから。第一、Admiralを『取』られたのは貴方の油断みたいだし：普段から鳳翔と敵対しても意味はないと思うわ。：そう、最後の最後に『盗』ることが出来れば、その手段は後からなんでも正当化出来るのだから、それまでは私のように大人しくしていれば良いのに。

と言つても、たしかに金剛と私の二人だけで行けば、いくら鳳翔でも警戒するでしょうし、金剛は言わないけれど、もう一つの理由を作る事も難しいでしょうね。そういう意味では、金剛の言うとおり、Scapago:ではなく、鳳翔が警戒しないfriendsを誘つたほうが良いわ。それにしても金剛は一体誰を連れて行くつもりなのかしら。たしか比叡も含めてSister達には全て逃げられたという事だし:あく、あのBlack angelsの子達ね。今夜は楽しい一日になりそうだわ。

「金剛さん、本当に初霜達にも鰻を食べさせてくれるの?後から、自分で代金を払え!は無しよ?」

「ウフフフ、鰻、鰻♪ 夕雲にもツキが回ってきたみたいだわ:ウフフフ。」

この鎮守府に赴任してきた時は、どうしてこんな素直そうな子達が、あの金剛の下で仕事をしているのか不思議だったのだけれど、あやうくあの笑顔に騙される所だったわ。もっとも、よく見ていけば時々黒い尻尾が見え隠れしていたし、金剛との会話を聞いていけば直に化けの皮は剥がれたから、今はあの笑顔には騙されないわよ。第一、生粋の英国艦娘である私Warspiteを騙せる訳ないでしょう?とはいえ、Admiralや他の多くの艦娘達には、この子達の本性はばれていない様だから、敵対したら私が一方的に悪者になる可能性もあるし:扱いが難しいけれど、面白い子達だわ。

「あら、初霜と夕雲も一緒にSea eelを食べに行くのね。今日は『全部』金剛が

奢ってくれるのだから、遠慮しちや駄目よ。」

「Hey! Warspite 何言っているネ! 流石に初霜と夕雲の分は、私が出すけどサ、自分の分は自分で払うネ!」

「あら? 司令部の交際費は、何時から貴方のお金になったのか説明してください? 私も司令部の一員のようなものだし、私の分も交際費で落としてくれればいいじゃない。」

「What? 提督の邪魔しかしていない Warspite の何処が司令部の一員ネ!?!」

私だって時々提督のためのお夜食に、ハムサンドイッチを作ってきているじゃない。たしかに、普段から提督の部屋に居座っているけれど、あれだって昔からの顔なじみの私が部屋に居る事で、他の海外艦娘とのコミュニケーションを円滑にしている役割が…。

「あの…金剛さん? それ程額が変わる訳ではないですし、Warspiteさんの分も一緒に『経費』で落としてしまったほうが、後々面倒にはならない気がするわ。」

「それに…口止めに丁度良いと、夕雲も思うけれど…。」

この時点では、この Black angels の子達は私の味方のようなね。大方、下手に揉め事が起これば、自分達も Seaeel が食べられなくなると考えているのでしようけれど。まあ内心はどうであれ、今は私の味方をしてきているのだから、ここ

はこの二人の言葉に乗るべきね。それにこの子達、『経費』で落す事の意味と問題点を理解した上で、自分達も甘い汁を吸う気満々じゃない：やつぱり、面白い子達だわ。

「そうよ、金剛。私の分も一緒に経費で落としなさいよ。Admiralには黙ってあげてるわよ？」

「Shit! 初霜も夕雲も余計な事を言わなくていいデース! あゝ、もう分かったネ。これ以上面倒が起こる前に、早くあの女の所に行くネ。」

うふふ、どうやら私も只でご相伴に預かれそうだわ。私の国にもSea eelの料理はあるのだけれど、あの料理はJapanではあまり受けないようだし、今日はJapanのSea eelの料理を楽しまないと。ただ：鳳翔には多少の我侷を言つてあげようかしら。金剛ではないけれど、鳳翔は『現時点』でAdmiralを独り占めしているのだから、生粋の英国艦娘として嫌がらせの一つはしておかないと：。それに私が突けば、どうせ金剛も乗ってくるだろうから、鳳翔の攻撃は金剛が引き受けてくれるし、いざとなればこのBlack angelsの子達をScap goatにすれば：うふふ。

「Thank you very much indeed 金剛。それでは、早速鳳翔のレストランに行きましょう。みんな、Follow me!」

## 小料理屋「鳳翔」 鳳翔

今年の土用丑の日も忙しいですね。毎年の恒例行事ですから流石に私も慣れて来ましたが、忙しさは最初の頃からあまり変わっていません。いえ：赤城さんや瑞鶴さんも頑張つて私を手伝ってくれるのですが、年々私のお店で鰻丼を注文する艦娘の数も増えていまして：。とはいえ、艦娘の子達も私に配慮してくれまして、最近では鰻丼以外の注文が入る事はなくなりました。あの金剛さんも、ここ数年は大人しく姉妹艦と鰻丼を注文していますし（いろいろと文句は言っていますが：）、これならば今年も乗り切れそうです。

：しかし、今年の土用丑の日は珍しいですね。例年であれば金剛さんと一緒に来店していた比叡さん達高速戦艦四姉妹なのですが、今年は金剛さん抜きで三人で来店です。特に喧嘩をしている：との話は聞いていませんので、何か一緒に来る事が出来ない急用でも出来たのでしょうか。：あらっ？

ガラッ

「Hey! 鳳翔、邪魔するネ。四人デース。Oh：：丁度カウンターに四人分席が空いていますネ。今日はそこにシマース。」

「鳳翔さん、こんばんは。今日は金剛に誘われて、JapanのSea eelの料理を

食べにきたわ。美味しい料理を食べさせてくださる？」

金剛さんはWarspiteさんと来店ですか。それと一緒に初霜ちゃんと夕雲さんを引き連れていますが、司令部の面子で食べにきたという事ででしょうか。しかし、Warspiteさんと一緒にいるWarspiteさんなのですが、あの金剛さんの旧友、そして振舞ってくれているWarspiteさんなのですが、あの金剛さんの旧友、そしてあの人も古くからの知り合いという事でどうしても身構えてしまいます。いえ、流石に私の考えすぎだとは思いますが、初霜ちゃんや夕雲さんも一緒に居ますから、大丈夫だとは思いますが。

「いらつしやいませ、金剛さん。Warspiteさんや、初霜ちゃん達も一緒ですか。鰻料理という事ですから、今年もいつものあれにしますか？」

「Yeese! 鳳翔。今年も鰻丼を注文するネ。あと初霜と夕雲の鰻丼は、御飯部分は少し少な目にしてくださうい。」

数年前は、わざわざ難しい注文を連発して私を困らせた金剛さんですが、あの時の注文に対応してからは、やっても無駄だと悟ったのか、定番の鰻丼を注文しています。そして、初霜ちゃんと夕雲さんの鰻丼については、御飯を少し少なめにして欲しいというのは、初霜ちゃん達の食べる量を考えれば、非常に妥当な注文です。金剛さんも、初霜ちゃん達にはきちんと気を使っているのですね。初霜ちゃん達が司令部で、金剛さんに

無茶を言われていないか心配していましたが、どうやらその心配は杞憂だったようです。

「あの、鳳翔さん。ちよつと待つて欲しいのだけれど。私は、御飯は苦手なのよ。だから、御飯なしで食べられるSea eelの料理にしてください。」

「御飯無しで食べられる鰻料理ですか……。分かりました、なんとかしますので、少しお時間をください。」

注文は鰻丼が四つだと思っていたのですが、Warspiteさんから『待った』がかかりました。たしかに、あの人からも司令部での様子を聞いていますが、Warspiteさんは普段はサンドイツチを食べていますし、鎮守府食堂でも、御飯物の料理を食べている姿をほとんど見ないようです。ただ：私の料理屋では、それなりに御飯を食べている気がするのですが……。ひよつとして、鰻と御飯の組み合わせが想像出来ないため、警戒して先程の理由を告げのかもしれない。

ドイツ艦娘であるビスマルクさん達を筆頭に、多くの海外出身の艦娘達は、この鎮守府に赴任して長いため、丼物にも慣れ鰻丼も普通に食べていますが、赴任してそれ程時間が経過していないWarspiteさんは、そこまで丼物に慣れていないと思います。そして、こればかりは文化の違いもありますから致し方ありません。そうと分かれば、土用丑の日に私のお店に来てくれたWarspiteさんのためにも、御飯を使わ



ない日本の鰻料理をご馳走してあげないといけませんね。

しかし、何を作つてあげましょうか……。たしかWarspiteさんの故郷英国には、『鰻のゼリー寄せ』という伝統料理があります。あの料理はたしか、酸味とアクセントのある辛味で構成された料理ですから、鰻と酸味の組み合わせには慣れているでしょうから、鰻ときゅうりの三杯酢で和えた『うざく』を出してあげましょうか……。

いえ、実際の味はかなり違います。鰻のゼリー寄せと同じように酸味との組み合わせでは、日本らしい鰻料理……。という新鮮さが足りない気がします。そういえば、Warspiteさんは以前私のお店で、アナゴの蒲焼をお酒の肴にして美味しそうに食べていましたから、和風の甘辛さは好きはず。そうなれば、鰻料理定番のあのタレは間違いない気に入るのでしよう。ただ……。あのタレでは、御飯無しでは濃すぎ……。いえ、御飯に拘る必要はありませんね。

そうです。御飯ではなく、鰻の蒲焼を出汁巻きで巻いた『う巻き』。これでしたら、あの甘辛いタレで味を付けた鰻を、御飯なしで楽しめます。それに……。英国の料理は、テールの上で、自分で味を調整する事が多いという事も聞きます。ですから、う巻きに辛味大根の大根卸を添えて、ピリ辛度を自分で調整してもらえば……。きつと気に入ってくれるのではないのでしょうか。それでは早速作つてしましましょう。

まずは、鰻の蒲焼ですが、こちらは私のお店で毎回出している物をそのまま使用しま

す。「串打ち3年、裂き8年、焼き一生」と言いますから、私などではまだまだですが、それでも昔に比べてだいぶ上手になったのではないでしょうか。さて、それでは鰻の蒲焼を作っている間に、出汁巻き部分の準備をしましませう。

まずは溶き玉子を準備したら、ここにだし汁と塩を混ぜます。私のお店でいつも出している出汁巻きは、注文した艦娘の好みに合わせて、砂糖などを入れる場合もあります。今回は甘辛い鰻の蒲焼を巻くため、甘味が少なく少し薄味の出汁巻きを準備します。それでは、卵焼き用の調理器具に油を引いて、準備した出汁巻きの素を流し込みます。後はここに、大きさを揃えた鰻の蒲焼を上半分に乗せて：さわやかな香が楽しめるように、青じその葉を下半分に敷き詰めます。これで準備完了ですね。

それではいつもと同じやり方で、鰻の蒲焼を巻き込むような形で、出汁巻きを作っていきます。ヨツと：。いい感じに巻き込めて来ましたね。少し玉子の層が薄いですが、もう少し厚みを追加させる必要がありますね。：もう一度、出汁巻きの素となる玉子汁を入れて：巻き込んだ『う巻き』の下にも玉子汁が入るように持ち上げて。：さあ、もう一度巻き込んでいきますよ。：エイツ。いい感じになりましたね。

最後は大根卸の準備です。これは通常の大根卸でも勿論美味しいのですが、今回注文したWarspiteさんは、意外と強いアクセントとなるような辛味も好きな艦娘です。ですから、辛味が非常に強い大根卸の方が好みだと思えますので、小振りの辛味大

根を用いて大根卸を作ります。…これくらいの量で良さそうですね。あとは盛り付けをして…これで出来上がりです。

丁度金剛さん達用の、鰻丼も準備が出来ましたので、一緒に出してしましましょう。「金剛さん、Warspiteさん、初霜ちゃん、夕雲さん、料理が出来上がりましたので、どうぞ。Warspiteさんには、鰻の蒲焼を出汁巻きで包んだ『う巻き』を準備しました。日本の鰻料理の美味しさが詰まっていますので、どうぞ楽しんでくださいね。それと一緒に、非常に辛い大根卸も準備しましたので、自分の好みに合わせて、味を調整してください。それでは、めしあがれ。」

### 英国戦艦 Warspite

くっ…嫌がらせをした筈が、全然嫌がらせになっていないなんて…。鳳翔の料理の腕を甘く見過ぎていたという事ね…。以前金剛が『鳳翔に料理関係で嫌がらせをするなら、余程準備を整えてから挑戦しないと、無駄に終わるデウス』と言っていたけれど、まったく間違っていないかったという事だわ。道理で私の嫌がらせに、今回金剛が乗ってこなかった訳ね。

Japanの伝統的なSea eelの料理に、『Unadon』という物があつ

て、御飯と一緒にSea eelの蒲焼を食べるという事は知っていたわ。だからこそ、御飯無しで食べたいと言えば、混乱すると思ったのだけれど、こんなに見事な料理を出してくるなんて…これじゃ、厭味の一つも言えないじゃない。

私は料理がそんなに上手じゃないから、自分がこんな注文されたら困るだろうな…と思っただけれど、鳳翔の料理の腕だと、こんな程度では全く困らないのね。どうやら、鳳翔にはあまり料理で喧嘩を売らない方が良さそうだわ。まあ、私は金剛とは違って、表立って鳳翔とは対立していないから、今回の注文も好意的に見てくれるようだけれど、これからは少し注意した方が良さそうね。

さて…それじゃ、折角鳳翔が作ってくれた『U—Maki』を食べてみようかしら。玉子焼きに包まれたSea eel。以前このお店で、玉子焼きは注文した事があるけれど、あの甘味のある玉子焼きにSea eelの蒲焼…蒲焼も甘味が強いでしょうから、少ししつこい甘さがあるように思うのだけれど…どうかしら。

んっ…美味しい…美味しいわ。これ…以前、このお店で食べた玉子焼きとは違うのね。そう…わざと甘味を抑えて、少し塩辛さを感じられる…そして噛むと薄く旨味だけを感じる事が出来る見事な玉子焼き。そして、中心部分の甘辛さが際立つSea eel。私の祖国英国のSea eelの料理も悪くは無いのだけれど、今回のJapanのSea eelの料理も絶品。ジュワツと脂の乗った美味しいSea eelの身。

そして私の祖国の Sea eel の料理は少し泥臭さを感じる事があるのだけれど、この Sea eel の蒲焼には、全く泥臭さが無いわ。勿論、この甘辛いタレのせいもあるかもしれないけれど、Sea eel 自体が違うのかしら。

それに：この玉子焼きと Sea eel の蒲焼の相性は良いわね。わざと味を薄めに作っている玉子焼きの味が、Sea eel についた濃い甘辛さを吸収してくれるし、玉子焼き部分だけを食べても、美味しく食べられるように旨味はしっかり入っている。こんな料理があつたのね。あら？…この玉子焼きに入っている緑の葉…なるほど、これは青ジソの葉。だから、少しすつきりする味が出ていたのね。Sea eel 自体が、かなり脂が乗っているから、これを食べやすくするために青ジソの葉を入れたという事、こんな Perfect な料理があつたのね。

そういえば鳳翔は、辛い大根卸を一緒に出してくれたけれど、これで自分好みに辛味をつけろという事かしら。私の国では、お皿の上で自分が好きなように味付けする事が多いけれど、それを respect してくれているという事ね。たしか…大根卸は醤油をたらして食べたと思うから、この大根卸に少し醤油を落として…辛いと言っていたけれど、どれくらい辛いのかしら。いつもの大根卸と見た目は同じように見えるのだけれど。

ウツ…これは…これも美味しいじゃない。いえ、涙が出てくるくらいパンチの利いた

辛さだけれど、味のアクセントという意味で、これは素晴らしい大根卸だわ。しかも See eelの脂を一気に消し去ってくれような辛さとあつさり感。この辛さの大根卸でしたら、これくらいの量を一緒に食べれば…ウツ…美味しい、美味しいわ！さっきのU—Makiの美味しさに辛さのアクセントが追加されて…これならドンドン食べられるじゃない。

あつ、そうだわ。この料理でこれだけ美味しいのであれば、金剛達が頼んだ正規の料理でもあるUnadonの美味しさは、どうなのかしら。さつき御飯は苦手と言ってしまったから、今更Unadonを食べるなんて言えないし…。いえ金剛ではなく、初霜か夕雲に頼めば…。

「初霜、私のU—maki食べてみない？これも美味しいわよ。それと折角だから、初霜のUnadonも少しだけ食べさせてくれるかしら。」

「勿論OKよ、Warspiteさん。でも鰻の蒲焼部分はWarspiteさんの『う巻き』と全く同じだから、御飯の部分だけで良いかしら？」

な…なんてケチな子なの。御飯部分だけとU—makiでは、まったく割に合わないじゃない。こうなったら夕雲に…。

「夕雲、貴方の料理も味見してみたいから、少しもらえるかしら。」

「あの…Warspiteさん、夕雲としてはあげたい所なのだけれど、もう全部食べて

しまったから…。」

ちよつと！貴方食べるのが早すぎるわよ。かといって、ニヤニヤしている金剛にお願いはしたくないし。第一、金剛にお願いしたら、何を言われるか…。」

「Hey! Warspite。こつちの鰻丼も食べたそうですネ。御飯は苦手だったのではなかったデウスか？ Hm…私はもう一杯鰻丼を追加注文する予定デウス。」

Warspiteが私にお願いするなら、Warspiteにも注文してあげるネ。」

うつ…金剛にこの私が頭を下げなければいけないの!? そんなの嫌よ！ それに、金剛に奢ってもらおう訳でもないのに！ でもあつちの料理も食べてみたいし…。し…仕方ないわ…ここは断腸の思いで…。」

「金剛、私もその料理を食べてみたいわ…Please。鳳翔さん、この料理美味しかったですわ。だから、お米は少し苦手だけれど、そつちの定番料理も食べさせてもらえるかしら。」

### 航空母艦 『鳳翔』

急遽準備したう巻きでしたが、Warspiteさんに気に入ってもらえたようですね。以前金剛さんが土用丑の日に、私を困らせるため八幡巻きを注文した事がありまし

たが、鰻を使った巻物を作ったのは久しぶりでした。今回の W a r s p i t e さんの注文も、八幡巻きを一瞬考えましたが、特に欧州から派遣されている多くの艦娘達は牛蒡に慣れていないので、う巻きにして正解だったようです。

それにあの時の金剛さんは、八幡巻き以外に蒸籠蒸しも頼んでいましたから御飯物もありましたが、今回の W a r s p i t e さんは、う巻きのみの注文です。八幡巻きも美味しいですし、牛蒡の甘味はたしかにあります。単独で食べるのであれば、玉子が味をまろやかにしてくれるう巻きに軍配が上がります。いずれにせよ、私の予想どおりに日本の鰻料理を堪能してくれたようで、私も作った甲斐がありました。金剛さんがニヤニヤしていた事は少し気になりましたが、結果的に W a r s p i t e さんは喜んでくれていますし：何かあるのでしょうか。

しかし結局、鰻丼も注文するようですね。御飯物は苦手だと言っていました。う巻きを食べ、鰻の蒲焼の味を理解して、これなら御飯と一緒に食べられそうだ：という判断なのかもしれません。実際、異国に来て初めて見る料理の場合、いろいろと慎重に行動をしますから、序々に味を理解しながら進んでいく：というやり方も、十分に考えられる訳です。

いずれにせよ W a r s p i t e さんから：そして金剛さんからも、鰻丼の追加注文が入りましたから、急いで二人分の準備をしてしましましょう。金剛さんはともかく、W



arspiteさんには是非日本の鰻料理の定番料理を楽しんでもらいたいですし、折角日本に赴任してきたので、いろいろと経験してもらいたいですから。

それにしても…今回の勘定は全て金剛さんが払うようなのですが、とても気前が良いですね。初霜ちゃん達の分も含めてお勘定となりますと、結構な金額になると思うのですが…。まあ、金剛さんは色々羽振りも良さそうなので、いらぬ心配のような気がしなくてもありませんが…。

・  
・  
・

「Hey 鳳翔。今日は鰻を堪能したネ！ 偶には、鳳翔の料理を食べにくるというのも悪くはないデウスネ。それじゃ、会計をよろしくお願いしまーす。あつ、領収書を忘れたら駄目ネ。宛名は『呉鎮守府司令部様』でお願いしまーす！」

なつ…金剛さん…まさか経費で全て落す気だったのですか!?! これは…ちよつと今夜にでも、あの人に確認を取らないといけませんね。金剛さんの発言に、初霜ちゃんや夕雲さんは驚いたような顔をしていますから、この二人は全く事情を知らずに金剛さんの計画に巻き込まれたようですね。

…そしてWarspiteさん。何食わぬ顔で、退店していききましたから…こちらは

金剛さんと同じで計画を立てた側のようです…。Warspiteさんは金剛さんとは昔からの友人ですし、あの人も、あの人が未だ佐官だった頃からの知り合いのようです…。金剛さん同様に油断したらいけない艦娘なのかもしれません。これから要注意です。

翌日 司令部提督室 提督

「金剛それとWarspite、ちよつとこつちに来い。」

「What? どうしたネ、提督うゝ。難しい顔してサ。」

「Admiralどうしたの?」

まったく…こいつらと来たら。いや…どうせ言い訳はもう考えているだろうし、金剛がそう簡単に尻尾を捕まれるような事はしないだろうから、おそらく逃げられるのだから、多少なりとも釘を刺しておかないとな。

「お前達。昨日、あいつの店で鰻を食べたようだな。大淀から、その時の飲食費が司令部の交際費として処理されていると報告が上がっているんだが、これはどういう事だ?」

「Ah、それは当然デース。昨日の夕食は、司令部メンバーの懇親会ネ。こうやって司令部に居る艦娘の親交を深める事も仕事の一環デース。」

「ほお……それにしては、お前達二人と……ああ、初霜と夕雲は連れて行つたみたいだが……他の面子はどうしたんだ？」

「それが、提督うゝ。比叡と大淀には、所要があつて同行出来ないと言われてさゝ。仕方ないから、その四人で行つたデウス。」

「そうよ、Admiral。それに、例え四人でも司令部の重要なメンバーだから、懇親会は必要だと思ふのだけれど……違う？」

普段は口喧嘩が絶えないこの二人だが、こういう時は共同戦線か……まったく。俺の予想どおり、言い訳出来るだけの理由はちゃんと準備していたか。金剛達は昔からの知り合いで、色々俺と一緒に苦労してきた仲だから、あまり強くも出られんが……ここは変化球で攻めるしかなさそうだな。

「そうか……懇親会か。その割には、上司たる俺には誘いの一つも無かつたようだが？どうやら俺は、部下に嫌われているようだな……。仕方ない、本当は今日仕事が終わつたら、久しぶりに鎮守府の外で、司令部を構成する艦娘の納涼会を開こうと思つていたんだが、お前達二人は俺の事が嫌いなようだから、他の面子だけ誘つて行つてくる。」

「What!?! Hey! 提督うゝ。私も連れて行くネ。昨日の事は、日本の鰻が食べたいと我俣を言つたWarspiteが全て悪いネ！私は止めたんだけどさゝ、Warspiteに嵌められただけデウス！そうデスネ、初霜？」

「ちよ……ちよつと金剛!? 何勝手な事を言っているの!? Admiral、昨日の事は全てこの金剛の発案よ。私は乗せられただけよ。そうよね、夕雲?」

「あの……初霜は、よく分からないのだけれど……。でも酷いわ、金剛さん。また初霜を騙したのね?」

「え……えつと、夕雲も初霜さんと一緒に、Warspiteさんに騙されたつて事?」

「Hey! 初霜。なくに被害者ぶっているネ! 貴方も私達の仲間デウス。今更いい子ぶつても駄目デウス!」

「夕雲、まさかこのタイミングで裏切る気? 私の祖国も真つ青な二枚舌じゃない!」

どうせこんな事だと思つたよ。さしずめ、金剛とWarspiteが組んで今回の事が計画され、自分達だけでは言い訳がつかないため、初霜と夕雲が巻き込まれた……という事だろうな。まあいい、この二人には今日は留守番させて、残りの面子と一緒に今日は外に出るぞ。

「あく、お前達二人は、今日は留守番な。駆逐艦の二人に何言っているんだ。どう見ても、初霜と夕雲はお前達の計画に巻き込まれただけだろう。少し頭を冷して来い……まったく。」

この二人、昔からそうだったが本当に仲が良い……というか、似たもの同士だよな。その分、Warspiteが着任してから俺の苦勞は二倍増したが……。とはいっても、こ

の雰囲気がいっつらの魅力の一つでもあるわけだし：戦力も大幅にアップしているからな。上手に俺がコントロールしていくしかないって事か。俺のこの苦勞：誰かに押し付けたいよ、本当に。

## 第九〇話 大井と豚肉のカレー炒め

「ちよつと、鳳翔さん。聞いてくださいいよ。」

「は…はあ。」

大井さん。今日は一体どうしたのでしょうか。いつもであれば、北上さんと一緒にテーブル席で楽しんでいる子なのですが、今日は一人で来店し、カウンター席の一角を占領しています。北上さんと喧嘩している…という話は聞いていませんから、何かあったのでしょうか。しかし…来店して直にビールを大ジョッキで注文し、一気にそれを飲み干してしまった様子を見ますと、あまり関わりたくない気もします。とはいえ、そんな艦娘達の精神的なサポートをするのも私の仕事ですから、放置しておく訳にもいきません。

「大井さん。今日は一体どうしたのですか？北上さんと一緒ではないようですし…何か心配事があるのでしたら、相談にのりますよ？」

「どうしたも…どうしたも無いわよ、鳳翔さん。最近出番があまり無いから、提督の所に文句を言いに行ったのだけれど、そうしたら提督は北上さんだけに任務を与えて、私は留守番なのよ!?! 挙句の果てに提督は何と言ったと思う? 『そこまで言うなら出すが…今は

二人揃えて使うような任務はないから、交代で出撃してくれ』ですって。私と北上さんは表裏一体、二人揃ってこそ力を発揮するのよ？それが『一人ずつ出撃してくれ』ですって？完全に作戦が悪いのよ！鳳翔さんから提督に何か言つてやってくださいよ！」

「は…はあ。」

大井さんが怒っている理由は分かりましたが、こればかりは…。そもそも用兵については、私はあの人に口を出さない約束です。それに北上さんと大井さんは、非常に強力な戦力として、『ここぞ！』という場面で投入されてきた、この鎮守府の切り札的な艦娘です。ですから、普段の任務で投入されるような艦娘ではありません。たしかに、ここ最近は大きな作戦があまり無かったですから、無聊をかこっている事は分かるのですが、致し方ない気もするのですよね。むしろ一艦ずつとはいえ、そんな大井さん達のモチベーション維持のために、二人を普段の任務活動に使うとしてあるあの人々の苦労が分かります。もつとも…そんな事を言つても、大井さんは納得しないのでしょうか。

「なるほど、それで今日は大井さん一人で来店しているのですね？たしかに最近は大きな作戦がないため、うちの空母娘達も含めて主力部隊の艦娘は退屈しているようですね。でも北上さんと順番に出撃という事は、明日は大井さんが出撃するのですよね？」

「そうなのよ、鳳翔さん。流石に毎日毎日訓練ばかりでは、退屈しちゃうでしょ。だから明日出撃させてもらえるのは嬉しいし、提督にも一応感謝しているわ。まあ…さつきは

ああ言ったけれど、提督も苦勞している事は分かるから、こややつて鳳翔さんのお店で文句を言っているのだけど。」

なるほど、大井さん自身も仕方ないという事は分かっているのですね。私はあの人から事情を聞いて知っているのですが、近々再び欧州方面への打通を目的とした反撃作戦が計画されています。おそらく、この作戦には兵站維持も含めてかなりの戦力が投入されるでしょう。そして攻勢の槍の穂先となる挺身部隊には、大井さん達を含めた強力な艦娘達が投入される事は間違いありません。

ですからあの人は、その作戦開始までは大井さん達も含めて主力艦娘を休ませておく……と考えたのですが、本人達はそうは思わなかったようですね。もつとも、作戦の存在については軍機でもあるため、私から大井さんに対して『近々大作戦があるようなので、もう少しの辛抱ですよ』とは言って上げられないのですが。

「まあ、そのうち大きな作戦があるでしょうから、その時までの辛抱ですよ、大井さん。ところで、今日はどうしますか？いきなり大ジョッキを空けてしまつて驚きましたが、ビールに合う料理を用意しましょうか？」

「その大きな作戦が何時になるか分からないから問題なのよ。と言つても、それを鳳翔さんに愚痴つても仕方ないのは分かっているけれど……。とりあえず飲みますから、大ジョッキ追加、それとビールに合う料理あるのならお願い！鳳翔さん。その料理を食べ



ながら、北上さんがここに戻ってくるのを、待つ予定だから。」

私のお店で北上さんが帰還してくるのを待つ…となると、今日の大井さんは結構長居する事になりそうですね。その割にお酒のピッチが早い事は気になるところですが。とはいえ、何も食べないでお酒だけ…というのは、いくらビールとはいえ体に良くはないですから、急いで作れてビールに合う料理を準備しないといけませんね。

お盆を過ぎたとはいえ、未だ厳しい残暑。栄養のバランスを考えれば、肉と野菜の両方を使った料理で、ビールと合いそうな味の物。そして夕方とはいえ未だ暑いですから、少し味のアクセントが強い料理が良いでしょうね。丁度、夏野菜も豚肉も揃っていますから、これを炒めた料理…そして味のアクセントとしてカレー粉を使い、スパイシーな味に仕上げた料理を出しましょう。

「分かりました、大井さん。それでは少しだけ待っていてください。急いでビールに合う料理を出しますから。それと…北上さんを待つのでしたら、あまりピッチを上げてビールを飲んではいけませんよ。北上さんが戻ってくる前に出来上がってしまっても困りますから。」

「はいはい、鳳翔さん。分かっているから。次のジョッキからはゆっくり飲むから大丈夫よ。…という事で、大ジョッキももう一杯、お代わりお願いします。」

…もう二杯目を飲んでしまったのですか。これは急いで料理を作らないと大変な事

になりそうです。そしてこれだけお酒を早く飲んでいきますから、少しお腹に貯まるような料理にした方が良さそうですね。という事で最初は入れないつもりでしたが、ポリユームを増やすために、まずはジャガイモを短冊状に切ります。

ジャガイモの歯応えという点のみを考えれば、少しゴロツとしたジャガイモの方が良いのですが、早く火を通すため、そして全体的な歯応えを整えるためには、ジャガイモは少し柔らかめに炒めたいので、今回は細めの短冊状に切り分けます。そして、この短冊状のジャガイモだけを軽くオリーブ油で炒めて、少しシンナリさせておきましょう。味付けは：下味だけで良いので、軽く塩と胡椒のみをふっておきます。

次の野菜：ズッキーニとパプリカがありますから、これを使います。どちらも少し異なった歯応えがありますし、甘みの強い野菜ですから、今回の料理にきつと合うはずです。ズッキーニは歯応えが楽しめるように1 cm程度の厚さで輪切りにしてから半分に分けて、パプリカは一口大のサイズに切り分けます。

それでは野菜の準備が終わりましたので、豚肉の細切れを使って一気に料理を作ってしまうでしょう。まずは豚肉の細切れに塩と胡椒をふります。そして少し口当たりを柔らかくするため、豚肉の表面にプルンとした層を作る事を考えて、小麦粉を塗します。今回はジャガイモを炒めるためにオリーブ油を使用していますので、風味を整えるために、豚肉もオリーブ油で炒めます。：大体、豚肉に火が通ったようですね。それでは次

に野菜を炒めますので、この豚肉、そして先程のジャガイモの炒め物を取り分けておきましよう。

それでは残っている野菜ですね。やはりオリーブ油を使って、切り分けたズッキーニとパプリカを軽く炒めます。：こちらも火が通り、オリーブ油と馴染みましたね。それでは、ここに先程取り分けていた豚肉とジャガイモを炒めた物を混ぜて、更に軽く炒めます。味付け：折角の夏野菜の甘さを活かす為には、複雑な味ではなくシンプルな味が一番です。豚肉とジャガイモには既に下味が付いていますから、最後に風味付けのための醤油、そして味のアクセントとなるカレー粉をふつて：出来上がりです。

「大井さん、お待たせしました。豚肉のカレー炒めを準備しました。この時期にピツタリですし、ビールにも合うと思いますよ。めしあがれ。」

重雷装巡洋艦 大井

早っ…。私が三杯目のジョッキを注文してから、鳳翔さん料理し始めたと思うけれど、もう料理が出てくるなんて。三杯目だからゆつくり飲んでた：という事もあるけれど、まだほとんどビールも減っていないのに、このタイミングで料理が出てくるなんて、流石ね。しかも凄く色鮮やかな綺麗な料理だし、フワツと漂って来るカレーの香り

が堪らないわ。

それにしても提督も提督よ。なんで、この私が北上さんと別々に出撃しないといけないのよ。あまりの事に気が動転して、ついつい関係ない鳳翔さんに愚痴つちやつたじゃない。まあ鳳翔さんなら、そんな私の愚痴にも付き合ってくれそうだった…という事もあったのだけれど。ただ…流石に一気にビールを大ジョッキ二杯も空けてしまったのは、拙かったかしら。いくら気が立っていたとはいえ、空きつ腹にあれだけ飲んでしまう…と…流石に辛いわ。

三杯目を空ける前に、鳳翔さんが出してくれたこの美味しそうな料理を食べようかしら。これ、本当に美味しそうな料理よね。パプリカとズッキーニの赤と薄緑…それに、この短冊状の物はお芋かしら。豚肉のカレー炒めって鳳翔さんは言っていたけれど、これだけ夏の野菜が並ぶと壮観よね。まずは赤いパプリカから食べてみようかしら。

ふう…やっぱり上手に計算された味よね。ビールの飲みすぎで少し味覚がボケていたような気がしていたけれど、このパプリカが口に入った瞬間、カレー粉の刺激的な味が一気にそれを吹き飛ばしてくれたわ。色合いから考えると、それ程多くのカレー粉が使われている、とは思えないのだけれど、鼻から入ってくる香りと舌に残る刺激、どちらも過不足無しって所ね。それにパプリカを噛んだ瞬間に出てくる野菜の甘い汁が、その刺激を更に引き立ててくれるわ。これだけ肉厚なパプリカだから食べ応えもあるけ

れど、甘さと辛さのバランスが本当に良いわね。

次はこっちのズッキーニも食べてみようかしら。うくん、こっちはパプリカよりも柔らかい食感が丁度良い感じで食べられるわね。これ、今気付いたのだけれど、単純にカレー粉と塩と胡椒だけの味ではないわよね。…そう…これ醤油が入っているわね。単純な塩辛さやスパイシーさだけではない、和の香り。そう、間違いなく醤油が入っているわ。道理で、味が上手に纏まっているのね。さっきのパプリカの時は、舌がまだ覚醒していなかったから気付かなかったけれど、今ははっきり分かる。これ、ビールにとても合う凄い料理だけれど、この料理だけできちんと味合わないともつたいない感じがするわ。

豚肉の炒め物。この料理のメインの部分だから当然と言えば当然だけれど、肉の旨味と刺激のあるスパイスの調和がとつても…。そして、この豚肉と甘い野菜の相性が良いわ。もう我慢出来ない、やっぱりビールを飲まないとい！

プハッ！

最高！カレー粉の刺激的な味が、今度はビールの刺激で洗い流されていく感じが良いわ。次よ、次！今度は料理の刺激で、ビールの刺激を上書きしないと駄目よね。今度は、ジャガイモと豚肉を一気に食べてみようかしら。

ウフフフ。

思わず笑いたくなるような美味しき。ジャガイモの少しフニユツとした食感と満足感、そして歯応えが柔らかい豚肉、更にそれらを全て纏めている醤油の旨味とカレー粉の刺激。もう止まらない。次のビール：つと。チツ、もう大ジョッキが空じやない。急いで次のジョッキを注文しないと。それと、北上さんが戻ってくる予定時間までもう少しあるから、同じ料理をもう一回頼んでおこうかな。

「鳳翔さん、ビール追加お願いします。それと、この料理も追加してください。」

鳳翔

どうやらお出しした料理、大井さんの口に合ったようですね。あつという間にお皿の上の料理がなくなりそうです。この料理でしたら直に作れますので、急いで追加しておきましょうか。ビールを更に追加した事については少し心配ですが、アルコール度数を考えれば、普段の大井さんは、もつとアルコールを摂取していますので大丈夫でしょう。それに、いくらビールとはいえ、飲める量には限りがありますので…。

「ちよつとく、その長門さん？長門さんも、そう思うでしよ！最近、提督が私達を使つてくれないのは問題だと思わない！？やっぱり、作戦が悪いのよお〜！」

「大井：少し飲みすぎだぞ。この調子だと、北上が戻つてくる前に、潰れるんじゃないか？」

「らいじよ〜ぶよ！これくらいで酔いつぶれる大井様じゃないわよ〜！ビールもう一杯追加あ〜！」

「ほら大井。長門もそう言っているし、そろそろ止めて置きなさいな。」

「陸奥さん、らしくに言ってるんですかあ〜。どうせ私達にはしばらく「ればん」は無いですよ〜だ。」

そろそろ拙そうですね。ビールならば飲める限度があるので、途中から自重すると考えていた私が愚かでした。その後、大井さんはお店に来ている主力組の艦娘達の所に行き、愚痴を言いながら彼女達が注文していた日本酒を次々と空けていき…ご覧の有様です。

「大井さん、今日のお酒はここまでです。そろそろ酔いを覚ましておかないと、北上さんが戻つてきますよ。」

「えええ〜、まだ飲めますよ〜だ。鳳翔さん、ビール追加あ〜！」

これは…：だいぶ飲みすぎていますね。ビールに合う食事…いえ、実を言うとあの料理

は日本酒にも凄く合う料理だったため、途中で日本酒に変わった後もピッチが全然落ちなかった事が要因かもしれませんが。料理自体は、他の艦娘の皆さんも試しており、非常に好評だったので良かったのだと思います。が…。

ガラツ

あら、北上さんが戻ってきましたね。ええ、分かりますよ今の気持ち。私のお店の暖簾をくぐった目の前で、親友が大虎になる一步手前の状態なのです。まるで『成す術が無い』と言った感じで、北上さんが目を軽くつぶって頭を振っています。

「北上さん、こんばんは。単独の任務だったようですが、いかがでしたか？その…大井さんは、あの状態ですけれど、何か食べていきますか？」

「ん…そう…そうね。大井つちは、私が居ない間に散々食い散らかしているようだし、私も少しだけ食べて行きましようかね。大井つち、大人しく待っていていなよ。それと大井つち大丈夫？明日の出撃は大井つちの順番だよ？」

大井さんの説明では、北上さんと順番に出撃で今日は北上さんが出撃という事でしたから、順番的に明日の出撃は大井さんの筈です。しかし…これだけ飲んでいて、本当に明日の朝までに酔いは覚めるのでしょうか。

「え？ええ？あつ、北上さんお帰りなさい。明日つて…私出撃でしたっけ？」

「何言っているのさ、大井つち。自分から提督にお願いしに行ったよね？それで、今日は



私が出撃して、明日は大井つちが出るという事になっていたじゃない。ひよつとして、忘れてた？」

「…しまった。」

「しようがないなく大井つちは。仕方ありませんかね…明日も北上様が出撃するさ。という事で、鳳翔さん。まずは食事お願い。お酒は…大井つちのあの姿見てしまうと、流石に怖くなるから、今日は飲まないわ。それと大井つち？今日はそこで反省だよ？」

「は…はい…北上さん。」

大井さん…本当に途中から、あれほど拘っていた出撃を忘れていたのですか…困ったものですね。北上さんは『まあいいや…』のような顔をしています、内心では少し呆れているのではないのでしょうか。

北上さんの言葉に、大井さんも流石に酔いが覚めたのか、少し神妙な顔をして座敷で正座しました。それまで大井さんの絡み酒に付き合っていた長門さん達も、これには苦笑いのようなです。さて…相方の北上さんも来店しましたし、同じ料理をまずはお出ししましょうか。今日も忙しそうです。

・  
・  
・

その夜、器用な事に正座しながら眠ってしまうという芸を見せてくれた大井さんは、北上さんに担がれて軽巡察に戻っていきました。そして翌日の出撃は、結局北上さんが出たようで、今日も大井さんは、私のお店に来て愚痴を言っています。昨日の件は、自業自得だと思うのですが…。

いずれにせよ、近い内に大井さんも含めて多くの艦娘達が出撃する事になるであろう作戦が待っています。今の内にしっかりと英気を養って欲しいですね。

## 第九一話      Г а н г у т と ビー フ ス ト ロ ガ ノ フ

鎮守府某所

Г а н г у т

はあ：偶には良い物が食べたいものだ。奴が着任してくるまでは、普通に食べる事も出来ていたのだが、奴が着任してからは：。奴があれば程、融通が利かれないとは思つてもいかなかった。奴はチエーカー（秘密警察）か？：そうだった。奴はソ連邦になつてからの生まれだったな。それに対して、私はロシア帝国時代の生まれ。あの華やかだったロシア帝国時代を知る私にとって、ソ連邦の質素すぎる食事はちよつとな：。良い物を帝国時代に知り過ぎてしまった：ということか。

しかし：折角の日本帝国への赴任。しかも外交的問題により、五月蠅い政治将校も居ないのだ。なんとかして奴の目を掻い潜つて、奴が着任してくる以前の楽しさを取り戻さなくてははいかん。まずは、同志鳳翔の店での食事の復活：この辺りからだ。それにしても、折角の機会だと思つたから、奴がこの鎮守府に着任した時に、同志鳳翔の店で食事をさせてやったのだが、あの言い様は無いだらう。

『同志    Г а н г у т、こんなにブルジョワな食事をこの鎮守府で楽しんでいたのかい

？これは党に報告しなくてはいけないね。』

あわてて、『今回は歓迎会だから特別だ』と誤魔化した。あれ以来、奴の私に対する監視が始まり、私は同志鳳翔の店にも行けなくなりました。しかも奴は、『ブルジョワな食事は革命精神を駄目にする。』などと言い出し、本国に食料の補給要請まで。本国の食事も悪いとは言わないが、三食あのような粗食ではな。しかも周りの他の戦艦娘達は、良い物を食べている。特に同志 *Richelieu* からの哀れみのもった視線を受けた時は：屈辱だった。いや：もう我慢の限界だ。今日こそ私は、鳳翔の店に行くぞ。

小料理屋『鳳翔』 鳳翔

あら？この封筒は：。今日の仕込みを始めようと、自分のお店に来たのですが、扉の所に封筒が挟まれていました。ほとんどの艦娘は直接私にお話を持ってきますので、このようにわざわざ封筒に：しかも差出人も無い封筒は珍しいですね。：いえ、封緘がロシア帝国の紋章になっていますので、おそらく *Гангут* さんからの物ですね。それにしても、最近私のお店に来店してない *Гангут* さんからは、珍しい事もあ

Г а н г у т さんは、Т а ш к е н т さんが赴任してくるまでは、ほぼ毎日私のお店に来て、様々な食事を楽しんでいたので、ここしばらく来店していませんでした。駆逐艦寮に居る初霜ちゃんの話によると、なんでもТ а ш к е н т さんが直接祖国に食料の補給を依頼したようで、二人で：いえ、時々それに響ちちゃんも含めて三人で、本国の食事を楽しんでるそうです。やはり、食べ慣れた祖国の食事の方が良いのでしょうか。それにしても：一体何かあったのでしょうか。

『同志鳳翔殿』

本日、同志のロシア料理が食べたいため、閉店後に店に行く。閉店後で申し訳ないが、よろしく頼む。ロシア料理の種類については同志に一任するが、ロシア帝国時代に作られていたロシア料理をお願いしたい。またこの件については、くれぐれも同志Т а ш к е н т には、内密に頼む。』

おかしいですね……。本国の食料品の補給を受け、毎日のようにロシア料理を食べているでしょうか、今更私を作るロシア料理ではなくても良いと思うのです。そして出身が同じため、普段から仲の良さそうなТ а ш к е н т さんにも内緒にしたいというのも、おかしな依頼ですね。とはいえ、人には話せない事情があるのかもしれない。とりあえず今日の閉店後に来るようですから、何か準備しておきましょうか。

そして、ロシア帝国時代のロシア料理ですか。未だ華やかだった頃の本国の料理とい

う事ですね。ロシア帝国は、フランス料理の起源にもなったと言われる程の料理大国です。そしてその全盛期のロシア料理となりますと…生半可な料理ではありません。オリジナルのレシピの再現は無理でしょうが、私の手元にある食材で、文句が出ない程度に作れそうなロシア料理となると…。

有名どころでは、ボルシチのようなスープ系の料理がありますが、これはビーツがなければ本格的なボルシチは作れません。流石にこれからビーツを手に入れる…という訳には行きませんから、これは却下です。そして、シャシリクのような豪快な料理も良いのかもしれませんが、わざわざ『ロシア帝国時代の料理』と指定が入っている以上、豪快な料理よりも繊細な料理を、今回 Г а н г у т さんは望んでいる気がしますから、これも却下ですね。

ニシンの酢漬け…これは前菜にしかありませんから、これをメインにする訳には行きません…、同じ理由でピロシキも却下ですか…。ペリメニ、ヴァレーニキも美味しいロシア料理ですが、これらも単独では少し寂しそうですね…。困りましたね。どうしましょうか…。

！そうでした、あれがありました。あの料理でしたら、単独で食べてもメイン料理として十分に通用します。そして幸いな事に、サワークリームやフォン・ド・ヴォーの缶詰を、フランス艦娘の R i c h e l i e u さんが、先日私に渡してくれたばかりですか

ら在庫もあります。またこの料理であれば、御飯だろうとパンだろうとどちらでも合いますので、Г а н г у т さんの好きな形で食べてもらう事も出来ます。ある程度の量を一度に作る事になってしまうので、Г а н г у т さん一人分には多いかもしれません。残りや家を持って帰ってあの人の夕食に出す事も出来そうですから、問題ありませんね。流石に今から作ってしまつては、少し早過ぎますから、ある程度店が落ち着いてきたら作りましょうか。そう：ビーフストロガノフを。

今日も忙しい時間はほぼ終了ですね。後は、店に残っている艦娘達のちよつとした追加注文に対応するだけですから、そろそろГ а н г у т さんのためのビーフストロガノフを作り始めましょうか。

ビーフストロガノフは、ストロガノフ伯爵が考案した肉料理だったとか、ストロガノフ伯爵を偲んで作られた料理だとか、いろいろな説がある料理ですが、ロシア帝国時代に考案された料理である事は間違いありません。そのため、今回のГ а н г у т さんの希望にはびつたり合う料理のはずです。

まずは定番の玉ねぎ、そしてマツシユルームを薄切りにします。そしてお肉が柔らか

く簡単に食べられるようにするため、2×3 cm幅で細切りにします。この肉を細切りにする所が、この料理のポイントで、これによって肉が非常に柔らかくなり簡単に噛み切れるようになる訳です。そして肉の下味として、塩と胡椒を塗り、更に甘酸っぱい香りと色合いを良くするためにパプリカパウダーも塗ります。更に肉の表面に少しプルンとした食感を出すために、小麦粉も塗ってしましましょうか。これで下準備は完成ですね。

それでは早速、細切りにした肉を炒めましょう。まずは熱したフライパンにバターを溶かし、ここに牛肉の細切りを投入して軽く炒めます。

「鳳翔さん、その牛肉のバター炒めは誰が注文したの？ 瑞鶴、そんな注文通してないと思うんだけど…。」

「いえ、瑞鶴さん。これはちよつとした事情があつて作っているだけですから、問題ありません。それと今日は早めに上がつてくれたいいですよ。」

「あ、そうなんだ。今日、瑞鶴ちよつと疲れていたんだよね。サ〜ンキュ、鳳翔さん。それじゃ、また明日ね。」

Г а н г у т さんは、お忍びで来る予定のようなので、今日のお手伝いをしてもらっている瑞鶴さんは先に帰しておきましょうか。さて、それでは先ほど炒めた肉の細切りを一度取り出して、次は玉ねぎを炒める番ですね。先ほどと同じように、バターを使つ



て玉ねぎが飴色になるまで、ゆっくり炒めます。そしてここに、マッシュルームの薄切りを加えて：そろそろ両方とも火が通りましたね。

それではここに赤ワインとフォン・ド・ヴォーを入れて、煮詰まるまで弱火でゆつくり火を通していきます。フォン・ド・ヴォーは缶詰を使っていますが、今回は急な話でもありませんから、Г а н г у т さんも許してくれるのではないでしょうか。：そろそろ煮詰まりましたね。後は、ここに先ほど炒めた肉の細切りを戻し、この料理の二つ目のポイントでもあるサワークリームを入れて煮込んだら出来上がりです。出来上がりの味はどうですかね：ええ、少しだけ塩と胡椒を加えましょうか：これで味が整いましたね。

あとはГ а н г у т さんの希望に応じて、バターライスでもパンでも好きな物と一緒に仕上げれば良さそうです。おそらく本国のオリジナルレシピとは、少し違うビーフストロガノフですが、この味ならば、十分喜んでくれると思います。さて閉店時間を少し過ぎてしまいました、あと店に残っているお客さんは：珍しく遅くまで残っている、大和さんと初霜ちゃんの二人だけです。そろそろ約束の時間です、Г а н г у т さんもやってくる頃でしょうか：。

ガラッ

「同志鳳翔、無理を言つてすまなかつた。早速約束の物をもらおうとしよう。」

「あら、Гангутさんいらっしやいませ。準備は出来ていますので、そちらのカウンター席にどうぞ。」

Гангутさんが来店です。何故か知りませんが、凄く嬉しそうな顔をしていますし、機嫌も凄く良さそうですね。ひよつとして、何か個人的に凄く良い事があって、その記念に私のお店でロシア料理を食べるという事でしょうか。

「あら？ Гангут。ここで会うのは久しぶりね。もう閉店の時間だと思っただけだけど、これから食事？」

「ああ、同志大和。それに同志初霜も居たのか。いや、今日はちよつとあつてな。これから食事なんだ。」

「そう。それじゃ私達はそろそろ帰りますので、ごゆつくり。初霜、そろそろ行きますよ。」

「はい、大和さん。今日もごちそうさまでした。Гангутさんも、また明日。」  
「うむ、Доброй Ночи (おやすみ)」

さて、いよいよГангутさんだけになりましたし、事情が気になるところではありませんが、まずは食べてもらいましようか。喜んでくれると良いのですが…。

「Гангутさん。今回はピーフストロガノフを準備したのですが、これでよろしかったでしょうか？ それと、バターライスでもパンでも準備は出来ませんが、どちらにし

ましよう。」

「ビーフストロガノフか：流石は同志鳳翔。私の考えをきちんと理解してくれていたか。それとパンもライスも必要ない。これを準備してきたからな。」

なるほど、そういう事ですか。Г а н г у т さんが持ってきた袋の中から、黒パン、キャビアの缶詰、そしてウオツカの瓶が出てきました。キャビアの缶詰まで準備しているという事ですから、余程良い事があつたのでしようね。それでは、こちらはビーフストロガノフを器によそうだけにして、あとは好きなようにしてもらいましょう。

「分かりました、Г а н г у т さん。それでは、ビーフストロガノフだけ準備しますの  
で、後は好きなようにしてください。それでは、めしあがれ。」

戦艦      Г а н г у т

ハハハ：アツハハハ、ついに来たぞ、この私の時代が！。今日は、あの五月蠅い Та ш к е н т も居ない。見ろ、この料理の数々。これだ：これこそが、我が祖国『ロシア帝国』の料理だ。やはりポリシエヴィキなどに任せては駄目だったのだ。さあ、今日は昔に戻って：そう、あの華やかだった頃の祖国の味と雰囲気堪能するぞ。まずは黒パンとキャビアだ。

うむっ！美味しい。実に美味しい。こちらのイクラも悪くはないのだが、やはりチョウザメの卵の方が一枚上手だな。見ろ、この美しい黒い粒を。そしてこの塩味、この独特の食感。これこそがキャビアなのだ。祖国から派遣されてくる前に、無理を言つて手に入れてきた甲斐があったな。ТашкеНТに見られたら何を言われるか分からんから、今まで隠してきたが、やはり美味しい。そして：キャビアを食べ終わつた後に口に入れる、この一口のウオツカ。キャビアの味を洗い流し、そしてこの喉を焼くような感覚。堪らんな！

さて、いよいよビーフストロガノフだ。同志鳳翔には、特にリクエストをしていなかったから、何が出てくるのか不安もあったが、やはり同志鳳翔だ。私は、コトレータを予想していたのだが、ビーフストロガノフとは予想以上だ。少し私の思い出に残っているビーフストロガノフとは色合いが違うようだが、見てみる、この美しく茶色く輝く料理を。このビーフストロガノフも美味そうだ。そして香りも：素晴らしい。

早速食べてみるか。まずは肉だ。やはりこれがなければ始まらない。この細切りに切られた肉、表面がプルンとした食感、そして歯を入れた瞬間に分かれていく、この柔らかさ、良いぞ！。味も素晴らしい。我が祖国のビーフストロガノフとは少し異なるようだが、これも美味しい。見た目はデミグラスソースを使ったビーフストロガノフに似ているが、味は異なる。そう、こちらの方が、より洗練された味というのだろうか、甘さと

旨味を併せ持つソースに絡まった牛肉の味：素晴らしいぞ。それに、この後ろに隠れた僅かな酸味とまろやかさ。きちんとサワークリームを使用しているからこそ出てくる、この味だ。

良いぞ！玉ねぎも、噛むと甘味が滲み出てくる程にうまく火が通っているし、マツシユルールのキュツとした食感も完璧だ。この料理は、牛肉と玉ねぎとマツシユールームだけの単純な素材の組み合わせなのだが、これら三者が全て異なる食感、香り、味を持ち、それら全てをココのある味で、そしてサワークリームのまろやかさが包み込む：やはり祖国の料理は最高だ。今日は、同志鳳翔に無理を言つて良かった。このビーフストロガノフだけでも、ウオツカが美味く飲めそうだ。

「同志鳳翔、流石だ。礼を言うぞ。С п а с и б о（ありがとう）」

「いえいえ、気に入っていただけたようで何よりです。それにしても、今日はどうしたのですか？人目を忍んで：というようにも見えますが、何か良い事でもあったのですか？」

「いや、そうではない。私も偶には、美味しい物を満足するまで食べたかっただけだ。」  
「は、はあ。」

まあ、そうだろうな。これだけ美味しい料理を自由自在に作る事が出来る同志鳳翔には、この私の気持ちは分かるまい。まあ、いい。今回このような機会を作る事が出来た

のだ。また機会を見つけて、同じ様に頼めば、断られる事はないだろう。ん？

ガラツ

「同志ГАНГУТ、一体何をしているんだい？先程、駆逐艦寮に戻ってきた同志ハツシモフから、閉店間際の同志鳳翔の店に、同志が現れたと聞いたのだけれど、とても楽しそうだね。」

なつ：…なんで奴がやってきた。：…そうか、これは私の失策か。たしかに同志初霜には、内密にしろとは言っていないかったか。しかし：…これは拙い、とても拙いぞ。

「同志、なにやら凄く美味しそうな料理が並んでいるような気がするの、勘違いだろうか。まさか同志が、このようなブルジョワな料理を隠れて楽しんでいた：とは想像していなかったよ。一度この件については、党に報告した方がよいかもしいね。」

拙い：拙すぎるぞ。こんな事が党に報告でもされた日には、間違いなく私に、党から帰国命令が来るだろう。そして帰国した後は：ああ、考えたくもないぞ。ここはなんとかして誤魔化さなければ：しかしどうやって：。！そうだ。

「同志Ташкент。貴様は何を勘違いしているのだ？『彼を知り己を知れば百戦殆うからず』という言葉が貴様は知らんのか？私はこうやって、敢えてブルジョワな料理を食べる事で、我々の革命精神を墮落させる要素を知ろうとしているだけだ。貴様も一緒に食してみるか？自身の革命精神がこのような料理で流される程、貴様も軟弱ではあ

るまい。」

「なるほど、そういう理由だったんだね、同志 Г а н г у т。そういう事なら、ご相伴にあずからせてもらうよ。」

よしっ！ 奴も巻き込んだぞ。これで奴も、党に報告する事は出来まい。なにせ、奴も一緒に『ブルジョワ的な』料理を楽しむ事になるのだからな。ん？ 同志鳳翔、何を俯いで震えているのだ？ 早く、奴にもビーフストロガノフを出してやってくれ。

「そうか。同志鳳翔。同志 Т а ш к е н т にも、ビーフストロガノフを出してやってくれ。」

「…っ、は、はい。さあ、Т а ш к е н т さんもどうぞ。」

### 航空母艦 鳳翔

…思わず、噴出しそうになってしまったのを、なんとか堪えることが出来ましたか…。あまりにも強引な Г а н г у т さんの言い訳でしたが、それに納得したのか、Т а ш к е н т さんも横に座り、真剣な顔をしているのがまた可笑しくて…。とりあえず笑い出してしまいう前に、急いで料理を出しましょうか。

それにしても、Г а н г у т さんが今回私にお願いをしてきた理由ですが、Т а ш к

ენტさんに内緒で豪華な料理を楽しみたかった……こういう事だったのですね。どうやら祖国の政治的事情が、ガングトさんにそうさせたのでしようが、なかなか難しい御国のようですね。普段自由に、好きな物を料理して食べている私としては、少しだけガングトさんに同情してしまいます。

Ташкентさんも、ビーフストロガノフを食べ始めましたが、ガングトさんとは少し違う反応ですね。ガングトさんは、食べた瞬間に表情が緩み、満面の笑みになりましたが、Ташкентさんは料理を口に入れた後も真剣な表情です。口に合わなかったのでしょうか。

「同志Гангут。この料理は駄目な料理だよ。本当に駄目な料理だ。」

あら……やはり口に合わなかったようです。流石に本国のビーフストロガノフとは少し作り方が違うでしょうから、駄目だったのかもしれないですね。申し訳無い事をしてしまいました。

「この肉の柔らかさ、これは本当に駄目だよ、同志。この肉の柔らかさは、人民の団結の強さを否定するメッセージが込められているに違いないよ。こういう政治的に正しくない料理は、急いで食べてしまうに限るね。」

「ん？そうだろう同志Ташкент。貴様も分つたと思うが、このようなブルジョワな香りがあふれる料理を食べて、きちんと分析する事こそ、科学的社会主義というもの



だろう。我々は、党と人民のために、このように敢えてブルジョワな料理を食べて、科学的に分析する義務があるのだ。」

「なるほど、流石は同志 Г а н г у т。これは、もつと分析を重ねないといけないね。同志鳳翔、もう一杯、ビーフストロガノフを。」

くっ…。危なかつたです。思わず噴出してしまふところでした。あの…二人とも冗談です…よね？二人とも真剣な表情で、このような会話をしているのですが…。Т а ш к е н т さん？もの凄い勢いで一杯目を食べて、直におかわりをしていますよね？さっきの台詞と、やっている事が全く合っていないのですが…。

それに Г а н г у т さんも Т а ш к е н т さんも、『このキャビアは実にけしからん。このようなブルジョワな香りが漂う物は、急いでウオツカで洗い流して消毒するに限る』などと言つて、キャビアを黒パンに山のように乗せていますし…。その姿だけを見ていると、その…お二人が会話で否定している『ブルジョワ』な姿そのものに見えてくるのですが…。

「同志 Т а ш к е н т。私から一つ提案があるのだが。よいだろうか。同志もよく理解出来たと思うのだが、我々は党と人民のために、これからも定期的にブルジョワな料理について研究を進める必要があると思う。それでどうだろう？これからは一ヶ月に一度程、このような集まりをするべきだと思うのだが。」

「同志 Г а Н Г У Т。その提案には、全面的に賛同するよ。実に科学的社会主義に基づく、素晴らしい提案だと思うよ。」

「よし、話は纏まったな。ということ、同志鳳翔、これから月に一度、このような食事の会を催す事にする。申し訳ないが、これからもよろしく頼む。」

は…はあ。お二人がそれで良いのでしたら、私は構いませんが…。ということは、私はこれから月に一度、このような会話に噴出さないように耐えなければならぬ…。という事ですか。困ったものです。