

食戟のトニオ・トラサルディー Sesame's Treet (ソーマX
ジョジョ)

ヨマザル

【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】

とおつきぎりようりがくえん
遠月茶寮料理學園、通称『遠月学園』。

そこは日本屈指の名門調理学校であり、千人にも及ぶ入学者のうち卒業までたどり着けるものは僅か数名という、超スパルタ校である。

だが一方で、そこは『在籍した事がある』と言うだけで経歴に『箔』がつき、卒業に至れば料理界での『絶対的な地位』が保証される場所であった。

そのため野心と才能に溢れる若き料理人が集うところ、それが『遠月学園』なのだ。

その遠月学園の生徒の一人、タクミ・アルディーニが実地試験（スタジエール）の研修先として赴いたのは『杜王町』ッ、訪れたレストランは、『イタリア料理』トラサルディーッ！

杜王町で、トニオ・トラサルディーの店で、タクミ・アルディーニの『最後のスタジエール』が始まるッ！

目次

杜王町へ、ようこそ	1
4 つの仕事 (4 グレート)	22
アベリテイーヴオ (食前酒)	39
アンテイパスト (前菜)	59
プリモ・ピアット (主菜)	75
セコンド・ピアット (主菜：二皿目)	93
コントルノ (付け合せ)	113
ドルチェ (デザート)	136
カッフエ (珈琲)	154
プリーマ・コラツイオーネ (朝食)	168
プランゾ (昼飯)	189
メランゾ (間食)	205
チエーナ (夕食)	232
グレート・ラフ・ダイヤモンド	250
黄金の心と風の一皿	272
クレイジー・ノイジー・シンボル	292
チエイズ・ザ・レインボウ	304
Fighting Braver	319
I want breaking spice	338
さらば杜王町 果て無き荒野へ	359
——番外編 その1——	
マイアミのユキヒラ	392
クウジョウ・イン・マイアミ	408

—— おまけ ——

おしながき (1—7章)

おしながき (8—15章)

補稿：岩の一族について

446 437 427

杜王町へ、ようこそ

「やったぞ、やっと着いたぞ『杜王町』にッ！　しかし長かったなあ……」

何度も電車を乗り継いだ末に、ついにタクミ・アルディーニはM県S市杜王町　杜王駅のホームに降り立った。

タクミ・アルディーニ……名前が物語るように、この男は日本人の父とイタリア人の母を持つハーフである。

両親のいい部分をうまく受け継いだのだろう。町を歩けば、通りかかる女子の10人中9人は思わず息をのむほどの美形だ。普段は身だしなみもピシツとしており、どこから見ても（口を開けなければ）おしやれな好青年だ。実際、校内には彼のファンクラブがあるほどなのだ。

だがそんな美形のタクミも、今は長旅で憔悴しきっていた。足取りも身なりもヨボヨボだ……

それには理由があった。

残念なことに、タクミは天性のおつちよちよいなのだ。

例えば自宅のドアを開けっぱなしで外出する。チャックを閉め忘れたままトイレから出てくる。買い物に来たのに、財布を置き忘れたことに店に入ってから気づく……等々、一人では日々何かしらのチヨンボをやらかしてしまふ身だ。でも彼にはしつかり者の双子の弟がいたから、いつもは実生活の全てを弟に頼りきることで『かろうじて』生活を成り立たせていたのだ。

そんな男が『一人で日本の電車に乗った』。

当然その道中は『やらかし』の連続であった。駅を乗り過ごすのは基本行動、間違った駅で降りたり、環状線をぐるぐると回ったり、拳げ句のはてには、反対方向に進む電車に乗ったり……とにかく散々な旅だったのだ。

せっかく前日入りする予定で早めに出発したのに、結局目的地に到着したのは予定日の早朝と言うアリサマであった。

予定では8時間程度のハズの乗車時間が、なんと15時間を超えて

いるのだから『やらかし』の程度も酷いものだ……
リリリリ

と……リユックに突っ込んでいた電話が鳴った。

タクミは慌ててリユックの底からスマホを掘り起こす。その画面に表示された名前を見て顔をほころばせた。

それは双子の弟：イサミ・アルディーニからの電話だった。

「どうした、なにか困ったことがあったのか」

タクミは格好をつけ、兄ぶって電話に出た。

しかしイサミは、べつに何か困ったことがあつて電話したのではなかった。

『ああ、お兄いちゃん。昨日、連絡が無かったから、心配したんだよ……ちゃんと電車に乗れた？ 無事だった？』

電話の先からイサミがのほほんとした口調でたずねた。

「モチロンだ」

『ああ……よかったー。でもお兄ちゃんのことだから、乗り過ごしたり、切符なくしたりして困ってない？ ちゃんと手荷物を確認するんだよお——』

「なっ！ 何を言っているッ！」

タクミは、顔を赤くしながらとても快適な旅だったと力説する。その口調が少し口ごもっているのが、ご愛嬌だ。

失礼なことに、弟は兄の言葉を真に受ける様子もなくフンフンと聞き流していた。そして唐突に全く違う話を始める。

『ところでお兄いちゃん…… “忘れ物” だよ』

「えっ？」

『うん……お気に入り枕を忘れてるよ……あのスヌーピーの枕が無くて、ちゃんと眠れる？ なんなら宅急便で送ろうか？』

「なつななッ！ 何を言っているんだッ！ そんなもの、いらなぞッ」

『えっ……でもお兄ちゃん、あれが無いと寝むれないんじゃあ……』

「そんなことは無いッ！ 大丈夫だッ！」

タクミは耳まで真っ赤になった。あわてて通話を切る。

その背後からクスツと笑う声が聞こえた。

「フフフ……タクミ君は相変わらずねエ」

「よっ！ タクミツチ！ 君も杜王町かい。仲良くやろうぜツ」

そこに立っていたのは、タクミの知り合いの二人の女性であった。

一人は榊 涼子(さかき りようこ)。黒髪の大人っぽい美人で、誰が呼んだか『発酵屋本舗榊一家』の二つ名を持つ、発酵食品のスペシャリストだ。

そしてもう一人は、吉野 悠姫(よしの ゆうき)。ツインテールの健康的な少女だ。彼女の二つ名は『禽獣の森の赤ずきん』。ジビエ料理(野生の動物を食材とした料理)を得意とする料理人だ。

二人とも、タクミと同じ学園の生徒であった。

二人はホームの反対側からタクミに向かって手を振った。

タクミも手を振りかえすと、ホームを下りて改札の方に向かった。すぐに涼子と吉野も合流してくる。

「あら……髪を切って気合を入れたのね……」

何でもよく気が付く涼子が、タクミの髪形を指摘する。

「……まあね」

タクミは短くなった金髪をくるくると回し……指に巻きつけた。実は『とある決意』を示すために思い切って切ってみたのだ。

「ところで、君たちも^{スタジュール}実地研修をここで？」

タクミの質問に二人はうなずいた。

^{スタジュール}実地研修とは、タクミ、涼子、そして吉野が在籍している『遠月学園』のカリキュラムの一つであった。実地研修の名の通り、『遠月学園』の一年生たちが町の料理屋、旅館などに4週間の修行に出るカリキュラムだ。

遠月学園は非常に厳しい選抜制の学校であった。この実地研修期間の行動も、すべて遠月から派遣された検査員に厳しく採点されている。その採点の結果、学園にふさわしくない行動を取り、不合格とされた生徒はその時点で退学になってしまう。その合格率はほぼ50%、非常にシビアなカリキュラムであった。

もちろん三人とも退学になる気などさらさない。

このスタジオールも、正面から乗り越えてやる……そう決意していた。

「いやあ——、でも本当に長い旅だったわねエ……嫌になっちゃったわよ」

涼子がこぼした。

「私たち昨晚は福島で泊まったのよ……で、始発でここまで来たってワケ……タクミツチは、昨晚はどこに？」

吉野が元氣よくたずねた。

「あ……ああ、僕は駅のホームで泊まったんだ……ど……どこの駅だったかな」

「へえ、さすがは男の子ねえ……中々たくましいじゃあない」

涼子はクスリと笑った。

「ハハハハ……も、もちろんさ」

タクミは汗を拭いた。真実は、そんなに恰好良くもない。うっかり予約したホテルの名前が書いてあった地図を捨ててしまっただけだ。そのために迷子になったタクミは、出たくともホームから出られず、仕方なしにホームで夜を明かした……というワケだった。

「それにしても、本来スタジオールは一か所に一週間、それを四か所回るはずでしょ……なんで私たちだけ、三回目の研修先の開始時期が早いのかしらね……」

吉野が小首をかしげた。そう、今はスタジオールが始まってから12日目、まだ道半ばの時期であった。

「そうよね……私なんて一回目の研修先も、二回目の研修先も5日間だけだったのよ……」

涼子が言った。

吉野も全く事情は同じであった。

タクミなどは、二人よりもつと無理があるスケジュールであった。なんと一回目の研修先(メイド喫茶)はたった1日だけだったし、その次の料亭『藤雨』では逆に10日間もの研修期間であった。変則もいいところだ。

『藤雨』ではギリギリまで仕事をしていたので、杜王町まで来る移動の

時間もギリギリだった。研修が終わったその足で大慌てで電車に駆け込み、なんとか指定された時間に杜王駅に到着することができたのだ。

「しかも、僕なんて、杜王町での実地研修（スタジエール）は二週間にすると聞かされたよ……つまり僕の研修先は4か所ではなくて3か所なんだ」

「それ……ワタシ達も同じよ……」

涼子の言葉に、三人は首をかしげた。

「まさか……」

タクミは深刻な顔つきになった。この三人の共通項目と言えば、ついこの間行われた一年生同士の料理の腕試し大会『秋の選抜』での惜敗。まさか学園が、三人の選抜での出来に不満で、『特別授業』を計画したというのだろうか……

（そうだとすれば、この杜王町でのスタジエールは、これまでとは比べ物にならないほど過酷なものになるかもしれない……）

「まあ、とやかく考えても仕方がないよ。ワタシ達は頑張るだけよッ」

吉野の開き直った言葉に、タクミもはっと我に返った。

吉野の言うとおりであった。自分たちはただ与えられた課題に全力で挑み、乗り越えるだけだ。

（そうだ……今頃、我がライバルも研修先で力をつけているに違いないッ！ 僕だって、負けないッ！）

タクミの脳裏に、この場にはいない『ある男』の顔が浮かんで、消えた。

迎えが来るまでの時間をつぶそうと、改札を出た三人は立ち話を始めた。

「クッ……うう……」

そんな三人にヨロヨロと近づいてくるものがいた。

同じく遠月学園の同級生、丸井善二だ。

丸メガネをかけた細身の丸井は、なぜか大量の荷物を抱えていた。

「ハッ……ハアア——……………」

大荷物をかかえた丸井は、なんとか三人の元にたどり着くと、抱え

ていた荷物をドサツとおろした。そして息も絶え絶えに地面に突っ伏した。

「榊、吉野……も、持ってきた……ぞ……アあ……タクミ君か、君も来たんだね……」

今にも死にそうな声だ。

「まっ……丸井君ッ、君もいたのか……それで、その荷物はいつたい、どうしたんだ」

タクミが驚いてたずねると、涼子がにっこりと笑った……

「丸井君、さすが……ジェントルマンね」

涼子は、ポンポン……とうなだれている丸井の頬を叩く。

「何をへばっているのよ……それくらいで、だらしないなあ……」

吉野はガハハハつと笑い、地面に突っ伏している丸井を、無理やり引き起こした。

引き起こされた丸井の顔は、蒼白だ……

「恨むなら、ジャンケンで10連敗した自分の勝負運を恨みなさいよ……」

吉野が笑った。

彼ら三人は『極星寮』という同じ寮にいる友人同士だ。おそらく三人は、小学生さながらに道中ずつと『じゃんけんをして負けた人間が全員の荷物を持つ』と言う遊びを続けながら、旅をしてきたのだろう。バカバカしい……とは思う。だが、バカバカしいことでも真剣にやるのが『極星寮』の流儀。アパートで弟と暮らすタクミには、そのノリは少しうらやましくもあった。

「まあ……それにしても、迎えはまだ来ないのかな……」

タクミはコホンと咳払いして、話題を変えた。

四人は連れだつて杜王駅の改札を出て、辺りをキョロキョロと見回した。小ぶりながらも清潔で、中々発展した駅前だ。

「思っていたよりは都会だけれど、やっぱりどこかのどかな町よねえ……」

吉野は大きく気を吸った。

「うう??ん♡。空気もおいしいわッ」

「そうねっ、明るくて綺麗な町よね」

「ああ、これだけ空気がきれいなら、きつと美味しい食材が沢山あるに違いない。こりゃあ、今回の研修は楽しみだね」

「……………」

物珍しそうに、初めて見る杜王町を眺める高校生四名。

彼らは知らない。彼らがまだ生まれて間もないころ、この町には超凶悪な殺人鬼が潜んでいたことを。

そして、この町の北方の集落が正体不明の怪物に壊滅的な被害を受けたことを。

それらの事件を、人知れずに解決した高校生たちがいたことを……

「おっ…………あれかな？」

吉野が、近寄ってくる一台の軽トラを目ざとく見つけた。

その古ぼけた軽トラは、駅のロータリーに侵入してキキィ——つと音を立てて止まった。すぐにドアが開き、四人の目の前に運転手が顔を出した。イケメンの渋いオジサマ（吉野目線）だ。

オジサマは、タクミ達4人を見て顔をほころばせる。

「やあ…………遠月学園の生徒さんかな？ 杜王町にようこそッ」

長髪のおジサマは爽やかに言うのと、手に持っていた写真を眺めた。そして悠姫と丸井に話しかけた。もちろんその顔には爽やかな笑みが浮かんでいる。

「キミが吉野悠姫さん…………そして君が、丸井善二君だね…………初めまして」

颯爽と手を差し出すオジサマに、吉野の目がハート型になった。

「は…………初めましてッ！ よろしくお願ひします♡」

「…………よ、よろしくお願ひします…………」

あいさつの段階で、すでに丸井はボロボロだ……

「スミマセンが、どこか休めるところに…………」

だが丸井の訴えは、オジサマの耳には全く入っていないかった。

「こちらこそよろしくッ！ じゃあ、さっそく行こうか…………『野宿

（キャンプ）の用意』はできているね？」

「えっ？」

吉野と丸井は、怪訝そうに顔を見合わせた。

『遠月學園』からの連絡によると、キミたちは僕たちの『熊狩り』に同行してくれるんだろ？ さあ……行こう。妻が山で待っている……そうだ、鉄砲は使えるかい？ マツチなしで火を起こしてみたいかい？ 大丈夫、僕がゼンブ教えてあげるよ……（ちよつと大変だけど）」

「えっ？… えっ……」

「今回の狩猟では、君たちが賄をしてくれるって聞いている……いや、助かったよ。ところで、蛇の調理は出来るかい？ ……木のうろにいる、カミキリムシの幼虫もうまいよ……調理したこと、ある？」

「えええー！」

「大丈夫、それから料理のお礼に、罌のしかけ方、熊のしとめかたを、ボクが教えてあげるよ……大丈夫、すぐに上手くなる……（危ないけど）」

「ええっ！ 狩りができるんですかッ それはすごい」

ジビエ料理のスペシャリストとしての腕が騒ぐのだろう。吉野は目を輝かせている。

一方、体力のない丸井は、話を聞いただけで、死にそうな顔つきになっている。

「ハハハハ……善は急げ、早速行こうかッ」

イケメンのオジサマは、あつという間に吉野と丸井をトラックの荷台に乗せ、颯爽と去って行った。

トラックの荷台の上には、吉野の喜々とした笑みと、丸井の絶望に満ちた顔がのぞいた。そして二人の顔が、あつという間に小さくなっていく……

そして後には、タクミと涼子の二人が残された。

「ハハハ……吉野クンも、丸井クンも、大変そうだね」

去っていく軽トラを目で追いつつ、タクミが言った。

「そうね……丸井クン、無事に過ごせるといいけど……」

涼子が、心配そうに言った。

……二人は知らない。知れば二人は『不安』を通り越して『恐怖』を

感じていたであろう。

実は吉野と丸井を連れて行ったオジサマは、その身に核兵器にも匹敵するという生物兵器：バオーを身に宿している男なのだ。彼はとある事件の後長い眠りについてはいたのだが、彼を助けて再起動させたのが、かつて殺人鬼を退治した高校生たちであった。

……そして時は流れ、当時の高校生たちはみな『大人』になり、それぞれの道を歩んでいた。

不意に、タクミの顔が険しくなった。

ドドドドドドドドドド……

いつの間にかタクミの背後に、見るからにヤンキーじみた格好の男が立っていたのだ。その男は自転車に乗って、二人をじつと見ている。鋭い眼だ。

「あら……」

その男の発するただならぬ気配に、ゴクリ……と涼子がつばを飲み込んだ。

ゴゴゴゴゴゴゴゴ……

「えつと……さかき リョーコさんと……タクミ・あるでーにさん……かい？」

男は、たどたどしく言った。

「そつ、そうだが……」

「ええ、涼子です……」

二人が名乗ると、その男は、にかあ……と笑った。第一印象よりも『いい人そう』な笑みだ。

「へへへ……アンタ達、トオツキつー料理学園の生徒さんだろお？
いっやあ〜見つかってよかったぜえ……オレの名前はニジムラ
オクヤスツ よろしくうッ」

「あ……あなたが、私たちの研修先なのですか」

「おお……まあ、俺のところでもよかったんだがよお……ああ……説明がメンドクせーな、リョーコ、あるでーに、とにかく行くぜ……自転車に乗りな」

「へっ？」

「ほら……乗れよ……ジヨウチャンが、荷台に座りな……アルデーニはスタンドの上に立ちな」

「えっ……えええ？」

「ほら、しっかり掴まってるよおッ！」

虹村億泰は、涼子とタクミを荷台に乗せ、三ヶツで猛然と自転車をこぎ始めたッ！ 虹村億泰：かつて杜王町に潜んでいた殺人鬼を退治した高校生の一人。大人になった彼は今、料理人になっていたのだっ
た。



三人乗りの自転車は驚くほど速く進み、三人をあつという間に一件の瀟洒なレストランの前に連れて行った。

『イタリア料理』トラサルデー……」

涼子が看板に書かれた店名を読んだ。白塗りの、暖かそうな外観の木造家屋を改装して作られた『隠れ家風』レストランだ。

「おお、ここにだよお……ここが、アンタ達の研修先だぜえ……」

億泰は、のほほんと言った。タクミと涼子の二人を乗せて何キロも自転車を走らせたのに、さほど疲れた様子も見せない。驚異的な体力だ。

「おおお……そうだ。あんたと一緒にいたジヨウチャン・ボツチャンは、橋沢のところに行ったようだな……アイツは真面目な顔してキツツイゼエ……それに比べて、まあ、アンタ達はラッキーだぜ……なんたつて『天使』のような料理人の元で、働けるんだからなあ……」

ガチャッ

そのときレストランのドアが開いた。ドアの奥からイケメンなイタリア人の顔が、のぞく。

「来ましタネ……待っていましたヨ」

「タクミ・アルデーニですッ！ よろしくお願いしますッ」

「榎 涼子です。頑張りますッ」

最敬礼する二人に、オーナーシェフのトニオ・トラサルデーは微笑んだ。爽やかな笑顔だ。

「こちらこそ……二週間、よろしくお願いしますヨ」

「ハイっ！」

二人は元氣よく頭を下げた。

「トニオさあん……じゃあ後は、よろしくなあ〜」

「ええ。オクヤスさん、また来てくださいね。一緒に新しいレシピの研究をしましょう」

「そりゃあありがてえッ。アンタと仕事ができるのは、いつだって大歓迎だぜえ〜」

そういつて騒がしく億泰が去ると、トニオは二人を店の中に案内した。

その店は、こじんまりとした店であつた。机も二卓しかない。だがイタリアのセンスのいい家具があちこちにしつらえられ、清潔で、居心地のいい雰囲気のお店であつた。

「では、さっそくお願いします。まずはコックコートに着替えて、掃除をお願いします……調理場にバイキンは禁物です……徹底的にお願いしますよ」

トニオはにこやかに言つた。



その二時間後：

二人はすっかり『疲労困憊』していた。

トニオ・トラサルディーの清潔に対するこだわりが、並ではなかつたのだ。

「ダメッ！ やり直しデスッ。さっしに埃がついていますよッ！」

「ごこっ！ まだシミが落ちてませんよッ」

「ごこもっ」

「この隅は、ちゃんと拭きましたカッ？」

「……」

こんな調子で、店内にホコリ一粒逃さない勢いで徹底的な掃除をさせられたのだ。

「……いいでしょう」

ようやくトニオが満足する出来栄となつたころには、二人は息も絶え絶えになつていた。

「あつ……ありがとうございます」

「しかし、まだ納得いかなないところがあります。明日はもつとしつかりやっってくださいネ」

「は……はい……」

へたり込む二人を見てトニオがクスリと笑った。そして二人の前に椅子を引きずつてくると、椅子の背を前に腰を掛けた。

二人を見るその顔から、笑みが消える……

ドドドドドドドド……

「では……二人の力を見てみましょうか……」

トニオの目が、凄みを帯びた。

「今から一時間アゲます。その時間内にワタシに『食べさせるべき』一皿を、それぞれツクリナサイ」

◆

「……タクミ君、どうする」

厨房に立ち、涼子が途方に暮れたようにたずねた。

「………まだなにも思い付かない……でも、やるしかない」

タクミは自信たっぷりに聞こえることを祈りながら、そう答えた。

「ところで、二人で相談しながら作るのは禁止ですよ。私は、この課題を通してアナタ達一人一人を良く知りたいのですから」

トニオが二人が相談しているところを聞きつけ、くぎを刺した。

「ハイッ」

「それから、食材は右の冷蔵庫に入っているものなら、何でも使ってくださいですよ」

トニオが言った。

「でも、左側の小さい冷蔵庫のモノには、手を付けないでください……それは、今晚の大事なお客様のために、取っておかなくてはイケナイノデ……ああ、機材は何を使ってもいいですよ……」

トニオの目が光った。

「どんなものを作ってくれるのか、楽しみにしていますヨ」

その言葉を聞き、タクミはプレッシャーで冷や汗をかいた。

(くっ、イタリア料理の本格派シェフに、下手なものを出せない

……………どうする?)

横目でチラリと見ると、涼子はすでに作るモノを決めたらしく、タクミよりも先に動き出していた。

(考える……………今ある材料で、この一時間の間に作れるもので、トニオさんに出すべき一皿を……………)

タクミは必死に思いを巡らせた。

冷蔵庫を開ける。

するとそこには、しっかりとした食材がぎっしり詰まっていた。

タクミの地元フィレンツェでは、トスカーナ料理と呼ばれる地方料理が有名である。農家の料理を元に発達した、シンプルで豪快な料理が特徴であった。

対するトニオの地元は、話し方から考えるに、ナポリだ。ナポリの料理は、新鮮な海鮮と、トマトを使った料理が特徴である。

その2つを組み合わせる……………とすれば……………タクミの頭のなかで、どんなものを作るべきか、次第にアイディアが固まってきた。



一時間後：

出来上がった二人の皿を見て、トニオは満足げに微笑んだ。

「なるほど……………二人とも、考えましたネ……………では、まずはタクミ君の皿をいただきますでしょうか。フム……………おいしそうなスープですね」

「パンとトマトのスープです……………ブオン・アツペティート(めしあがれ)ー!」

タクミは緊張していた。

「少しバジルを効かせて、さらにセージとパセリを散らしてあります」
タクミは皿をトニオと涼子の前に並べた。

真っ赤なトマトのスープに、緑色のバジルが並んだ、目にも鼻にも美しい一品だ。

その横に茶色いパンを添える。

「フム……………」

一口飲み込んだトニオの顔が至福の表情に染まる。

「なるほど……………トマトは二種類使っているんですね。スープに使われ

ているものと、具材の一部として入っているカットトマトからは、それぞれ異なる味わいが感じられマス……」

「トニオさんの冷蔵庫には、4つのトマトがありました。サンマルツァーノ、シシリアンルージュ、麗夏トマト……それに、キャロルセブンです。そのうち、シシリアンルージュの皮をむき、軽く下味をつけてキンキンに冷やしました。その表面だけさつとあぶって、塊のまま入れてあります。トマトソースには麗夏トマトを絞ったモノを使わせていただきました」

タクミは胸を張った。これが、今の自分が一時間で作ることでできる最高のひと品だ。トニオを満足させる自信は、あった。

「フム……トマトの使い分けは、的確ですね。暖かいスープと、冷たいトマトの温度差も楽しい……ところで、このスープの風味は？」

「中華ハムです。きちんとブイヨンを取る時間が取れないので、冷蔵庫にあった中華ハムを使わせていただいて、出汁を取りました」

「スゴいわぁ……タクミ君」

涼子は添えられているパンを食べようと、手を伸ばした。

その手を、タクミが抑える。

「涼子ちゃん、そのパンはそのまま食べるんじゃないんだ」

「えっ？」

「このパンはねえ……」

タクミは手に持ったスプーンで、パンをポンと叩いた。

するとパラパラパラと、パンがサイコロ大に崩れていく。

「これは……トスカーナの塩無しパンですね」

トニオが目を丸くした。

「そうです。我が故郷、トスカーナの塩無しパンです」

タクミは自慢げに鼻をこすった。

「……実は僕の私物で、電車のなかで食べようと思って持っていたモノです……でも、このパンはそのままでは、とても固いので、包丁で賽の目に斬ってあります。それを、スプーンですくって、パンの中に入れて下さい」

「こう、かしら……」

砕いたパンをスープに浮かべ、再び口にした涼子は……その味に一瞬にして、虜になった。

ひとたびのその濃厚な味わい感じたならば、それは食べた者に着ているものを全て脱ぎすて、裸になったかのような錯覚を引き起こす。生々しい濃厚な味の奔流が、涼子を、トニオを、襲うッ！

「あつ……あつ あああああくくくんッ!!」
「ううううッ!!」

あまりにもその味の奔流に飲み込まれ、二人はその快感にもだえ、萌え苦しみ、しばし呆然となった。

「美味しいわ……」

「スバラシイ」

「グラツツエッ！」

タクミが胸を張った。

気を取り直したトニオが、フォークを手に取った。

「……コホン………スバラしいデスね。では、次に涼子さんの皿をいただきますしうか……ふむ……これは……」

「フフフ……お口にあいますかしら？」

涼子の作り上げた皿は、パスタだ。白と黒のプリツとしたアサリが、やはり真つ白なパスタに、映える。

「スパゲッティ・アツラ・ヴォンゴレです」

涼子は、妖艶に微笑んだ。一皿をトニオに、そしてもう一皿をタクミに差し出す。

「頑張って作りました。お気に召すといいいのですが……タクミ君も、どうぞ」

「ドレ……」

トニオとタクミはクルクルツとパスタを巻き、口にした……

プリプリのアサリを口の中で噛み切り、中のエキスを解き放つ。

口の中で『旨味』が、爆発した。

「これは……和風パスタッ」

タクミは、パスタをがつついてほおばりながら言った。我ながら行儀が悪いことはわかっているが、どうしても、食べるのを止めること

ができないっ

「スバラシイ……このアサリの濃厚な香り、官能的な味が、一口ごとに口いっぱい広がるッ！ ……しかも……このパスタからうっすらと立ち上る香りは……」

「これは、しよつつるです……ハタハタで取ったしよつつるを、杜王町に来るまでの旅で、手に入れていたの……」

涼子は、懐から小さな小瓶を取り出し、振りたてた。

「これも、立派な発酵食品ですからね……私の研究対象なのよ……」

「ああ、なるほど……わかりました。パスタから感じるこの甘味と香気は……」

トニオがポンと手を叩いた。

「これは、あれを入れましたね……にほ……」

「いえ、『お米のジュース』ですワ」

涼子はトニオの言葉を途中で遮った。強い口調だ。

「このパスタは、お店の物を使わせていただきましたが、一番初めに、『ちようど持ってきていた』このお米のジュースに、パスタをタツプリ浸してから茹で上げて、ボンゴレに使いました」

「ドイツモールトオツ！」

パン、パン、パン……

二人の皿を試食しトニオが手を叩いた。

「君たち二人ともスバラシイ料理人デスね。その若さで素晴らしいです……私のお店の新しいメニューの、ヒントになりましたヨ」

「恐縮デスッ！」

「では、素晴らしい一皿を振舞っていただいたお礼に、私からも一品ツクリマシヨウ」

トニオはスツと、厨房に立った。

「お二人がスープとパスタを作ってくれたので、私はドルチェを……」
そう言いながら丁寧に手を洗う。

そしてリングゴを取り出す。

真っ赤な赤色が光り、リングゴの芳醇な香りが辺りを漂う……

トニオはそのリングゴを人さし指に乗せて、クルリと回転させた。

「えっ？」

すると不思議なことに、リンゴの皮がぐるりとむけた。

トニオは皮のむけたリンゴを、トレイパッドに置く……と、そのリンゴがパラリとほどけた。

いつの間に包丁を使ったのか、リンゴはきれいに八等分に分けられている。

「なっ……なんて動き……」

「まるで天使のような……」

トニオの動きを見ている涼子とタクミの口から、称賛の聲がこぼれる……

そう、その軽やかな素早い動き、一切無駄のない動き、それはまるで『天使が舞う』かのようだ。

パリッ

トニオは卵を三つボールに割り入れ、カラッと泡だて器をなんとか回す。そしてタッパーの中から粉を取り出し、重さをはかった。

驚くべきことに、その頃には、いつの間にか泡だて器が洗い終わって、きれいに片づけられていた。

一体、いつの間にその作業をしたのだろうか……

どこかのタイミングでトニオが片づけたに違いないが……でも……

やがてトニオは、さっとフライパンを振ってクレープを焼き上げた。

次にバターで炒めていたリンゴの上にワインと、ハチミツをふりかけ、一瞬だけ火を入れ、クレープにまきこんでいく。

「できましたよ……リンゴのクレープです」

トニオはニコヤカに皿を出した。その隣にグラスに入った水をそえる。

それは、本当にシンプルな、何の工夫もなさそうなクレープ……

だが、そのクレープを口にした二人は……そのあまりの旨さに飲み込まれ、息をするのも忘れてクレープを食べまくった。

甘い、そして濃厚な香りと微かな酸味……

ふわっと暖かいクレープの皮に包まれた、リンゴのさわやかな味わい……

涼子とタクミは、時折グラスの水を飲み、喉をしめらせると、再びクレープを口の中に詰め込む。

この水も、ただの水とは思えないほどの鮮烈なおいしさだ。

「ハア——つ、ハアア——……」

「なっ、なあんので 『ンまああ〜い』のおっ♡」

二人が感じたのは、まるで『ルネツサンス期の絵画のように』天使の翼をまとうトニオ。トニオが天から舞い降り、地上にいる二人を天国へ誘っていく光景だ。そして、三人の周囲には、まるでトマトに手足をつけたかのような『奇妙な』聖霊たちが、笑い、踊り、そして歌声をかなでる。

そんな光景が二人には確かに感じられる……

「美味しかったデスカ？」

トニオが真剣にたずねた。

「はい……♡」

「なっ……なんておいしさだ……こんなにシンプルな料理なのに……」

なおもむさぼりつくようにクレープを食べつづける二人に、トニオが静かに言った。

「……君たちに『上着を脱ぐこと』を勧めマス」

「えっ？」

異変は、その直後に起こった。

「なんだ？ 目がかゆいな……それに、なんだか肩も、変な感じだ……」

タクミは、何か『奇妙な』感覚に襲われた。

「私もよ。肩が、痒いわ……それに、なんだか火照ってきたわ」

涼子は悩ましげに肩をかきいだき……ボリボリと肩を、首を、かいた。

そういえば僕も……そう考えていると、不意にタクミの両目から涙があふれ出した。同時に肩が熱く火照りだす。我慢できず、タクミも

また、涼子と同じように肩をかきむしり始めた。

奇妙な状況だ……だが、どうしても涙も、肩をかきむしることも、止める事が出来ないッ!

そんな二人の様子を、トニオはいたって平然と見ている。
すると……

「あらっ! 私肩こりが……感じないわ?」

涼子は意外そうに顔をほころばせた。

『前』が重くて、ずっと凝っていた肩が……今はくにやつくにやよ……肩こりが無い状態って、なんて楽なの……」

ようやく涙が収まったタクミも、気が付けば寝不足でシヨボシヨボしていた目がすつきりしていた。そして、先日駅のホームで寝たために痛めていた関節の節々も、すっかり楽になっているようであった。

トニオが満足げにうなづいた。

「フッフ……ヨーロッパでは昔から『一日一個のリングゴで医者いらす』と言う言葉があります。それに、リングゴに含まれている有機酸やビタミンC、ミネラル類は、疲労回復の効果がアリマス……どうですか? 杜王町までの長旅の疲れは、取れましたか? それと、タクミ君は、昨日寝不足でしたネ……目覚ましの水を飲んで、目が覚めたデシヨウ……?」

「えっ……ええ」

トニオの料理を口にした後、二人は体の具合が絶好調になっていることに気が付いた。まるで魔法にかけられたのかのようだ。

「アナタ達の料理を堪能しました……さすが遠月の生徒さんですね。感心シマシタ」

トニオが言った。

「デモ、ヤハリ学生さんです。まだまだ修行が必要ですよ」

「どういう事ですか?」

タクミは少しむっとして尋ねた。

カタリ

トニオがユラリと立ち上がった。その顔が……いつの間にか『凄味のある』表情に代わっている……

「……ワタシは、ワタシに『食べさせるべき』一皿をツクリナサイと、いいました……そうですネ？」

トニオが淡々と言った。だが、その淡々とした言葉使いの陰には、恐ろしいまでの『迫力』が感じられた。

「でもお二人が出してくれた料理は、『自己紹介』のつもりで作ったものですね……それも間違いではありません。確かに、私はアナタ達の事を知りたいと思っていましたカラね」

でもね……トニオが続けた。

「それは『アナタたちが出したかった料理』デシヨウ……デモ私は、今の貴方たちの体が『欲している』物を探りとり、テイキヨウしました……『アナタたちに、出すべき料理』を出したのデス。なぜなら人は、体が本当に欲しているモノを食べた時に、最高の美味しさを感じるのですカラ」

(しまった)

トニオの言う通りだ。タクミは青ざめた。自分は確かに、『自分の腕をトニオに認めさせるため』の料理をした。

トニオが食べたいものは何か、など考えもしなかった。

「イイですか？ 料理の世界ではお客様の『ご要望を何となく『聞く』』のではなく、良く『聴く』事が大事です。……お客様の様子をマンゼンと『見る』のではなく、良く『観る』ことです」
「ううう」

涼子が下を向く。

「肌色を見れば、アナタ達が、長旅で疲れていたことはわかります……それに、涼子さんはその『挑戦的』な体格のオカゲで肩こりに悩まされているのは、その肩の動かしかたを良く観れば、わかります。タクミ君が寝不足なのは、目を観れば一目瞭然デス」

食べる相手の事をよく観るとは、こういう事デス……

トニオは手厳しくいった。

「すみませんでしたッ！」

タクミは頭を下げた。

「おっしやる通り、自分は『自分の腕をわかってもらうために』料理を

しましたッ！」

「いえ……君たちはまだ若い料理人デス……学ぶことが多いのは当然です」

トニオはにこやかに言った。

「色々言いましたが、どちらの皿も素晴らしかったです……イイデショウ……君たちは合格です。このスタジエール期間は、我がレストランのスタッフとして働いてください……そして、貴方たちには『4つの仕事』をお願いします……」

4 つの仕事 (4 グレート)

『4つの仕事』……それは一体どう言うモノですか?」

涼子がたずねた。

「フフフフ……今からそれを説明しまシヨウ……グレートな結果を出してくださいね」

トニオは一本指を立てた。

「まず一つ目は……」



「タクミ君ツ、気を付けてよ」

涼子は、すっかり心配になって声をかけた。

「ハハハハハッ! 心配無用ツ」

高い梯子にのったタクミが自信たっぷりと言った。

タクミは地上にいる涼子からロープを受け取ると、建物の壁高くに取り付けられた金具に通していく。

次に、通したロープを輪にして、縛り付ける。そのロープには、すでに大きなシェードがしっかりと縛り付けられていた。

トニオはシェードの端を引っ張って、ピンと広げた。涼子が反対側のシェードを引っ張る。二人は協力して両端のシェードをピンとはり、あらかじめ立てていたポールの上にひっつけた。

そこへタクミが梯子を持ってやってきた。再び梯子に登り、ポールに張り渡した綱にシェードを結びつけていく。

「ほらっ! ちゃんとできただろツ」

タクミは台の上で胸を張り、あやうくバランスを崩しかけた。

「ほら、足元に気を付けてよツ」

「ハハハハッ、もちろん気を付けているさ」

まるで子供のようににはしゃぎながら、何でもなかったかのようにタクミは作業を続けた。その様子を少し離れたところから見て、涼子は苦笑した。

その言動、行動が、まるでワチャワチャと走り回る小学生のようなのだ。一つ一つが危なっかしい……でも憎めない。

そんなタクミを見ていると、タクミの弟のイサミが兄の後ろをずっとついて回る理由が、なんとなくわかるような気がした。ほっておけないのだ。

そしてついに、シエードが完成した。

「フム……中々いいですね」

トニオが言った。

「ハハハっ、やりましたねッ」

「……素敵ね……」

三人は午前中いっぱい作業結果を眺め、満足そうに言った。レストランの裏手に広がる美しい庭に、いまや、大きなシエードが風に翻っていた。

庭園は日本の秋の山河を写し取ったような景觀にしつらえられている。秋晴れの青空のもと、目の前の芝生は青々と広がり、奥に広がる池のなかでは、赤、金、白の錦鯉が数匹たわむれていた。

しかも青い芝生の上に、まるで炎のように紅く、紅葉が舞い落ちていく……

「あら、大体終わってきたのね……良くやったわ」

三人の背後から声が聞こえた。

振り返るとそこには、黒髪の女性が大きな紙袋を抱えて立っていた。

「みんなお疲れ様……ハイっ！ マカナイがわりの、サンドイッチよ」

そのゴージャスな女性が、紙袋からサンドイッチを取り出し、振って見せた。

「ヴェルジーナ……」

振り返ったトニオの顔が、花が開くような笑みに包まれた。

「早かったね？」

「フフフ……急いできたわ。期待の新人君たちが、見たかったからね」

ヴェルジーナはトニオの腕をそっと抱えた。

「ああ、紹介が遅れてしまいました……彼女はヴェルジーナ、私の家内

デス……」

トニオは、タクミと涼子に、自分の妻、ヴェルジーナを紹介した。

「初めまして……ずいぶん若いのね……驚いたわ」

「奥様？」

「初めましてッ」

タクミと涼子は、ヴェルジーナにペコリと頭を下げようとした……

そのおでこがポンと抑えられる。

ヴェルジーナが二人の額に手をやり、お辞儀を止めさせたのだ。

「やめてね、ワタシ個人は、貴方たちの指導をするような人間じゃあないのよ。ワタシは、貴方たちのお辞儀を受けるべきじゃあないわ」

ヴェルジーナはそう言うと、ニコツと茶目っ気タップリに笑った。そして二人の頭を下げる代わりに、ふたりをハグした。

「初めまして……ワタシはトニオの妻、ヴェルジーナ・トラサルデイよ……♡」

「ハ……初めまして」

妖艶な美女にハグされたタクミは、ガチガチに緊張しながらそのハグを受けた。

かすかに柑橘系の香りが、ヴェルジーナから香ってくる。

そ、それに……まさか、まさか、この……背中にふれている『素晴らしい』感触は……

「フッフ……ガチガチね……『緊張』しなくていいのよ」

ヴェルジーナは、小首を傾げ、二人から離れた。その顔が、不意に真剣になり、タクミと涼子にペコリと頭を下げる。

「どうかトニオを助けてあげてね……お願いします」

「……こちらこそ」

タクミと涼子も、ペコリと頭を下げた。

いえいえこちらこそ……とヴェルジーナが頭をさらに下げる。

あわてて、タクミと涼子が、もっと頭を下げる。

お辞儀合戦が始まりそうになったとき、ポンとトニオが手を叩き、その流れを断ち切った。

「これで、互いに知り合えましたネ……良かった。それに、一つ目の仕事もわかりましたね」

「ええ……この庭に、『テラス席』を設営すること……これが一つ目の仕事なのですね」

涼子が答えた。

「そうです。そして二つ目の仕事は……」

ト二オの指が、二本挙げられた。

レストランのスタッフとしての、下働きをお願いします……掃除と仕込み、ホール、まかない……それから私の作業補助をお願いしますよ」

「もちろんですッ！」

タクミが勢い込んで答えた。

スタジエール（実地研修）なのだから、レストランの仕事を手伝うのは、当たり前だ。目の前で、これほどの凄腕の料理人の仕事を間近に見れる、しかも一緒に仕事ができる。こんな機会を、タクミが見逃すわけはなかった。

わくわくするタクミの横で、涼子は緊張して顔をこわばらせている。

「頼みますよ。そして三つ目は……」

ト二オは三本目の指を立てた。

「お弁当作りです……」

「お弁当？」

涼子が首をかしげた。

「このお店では、お弁当も販売しているのですか？」

「いえ、普段はお弁当を販売していませんよ……お弁当を販売するのは、この杜王町で近々トクベツなイベントがあるためです」

ト二オが答えた。

「その特別なイベントは、来週一週間、開かれます。『杜王町祭り』です。そのイベントとして、トクベツに『日本料亭 にじむら』に、ウチの弁当を置いてもらうことにしたので……そのお弁当作りを、任せます」

「いいのですか？」

「モチロンですよ……アナタ達の実力は、良くわかりましたからね……とはいえモチロン、お弁当はトラサルデーの名前で出すのですから、出来栄えは私がチェックしますヨ。素敵なお弁当を生み出してくれることを、『信じて』いますが……」

「お任せくださいッ」

タクミは胸を張った。自信たっぷりだ。

一方、タクミほど自信の持てない涼子は、ばつちりとプレッシャーを感じ、ますますこわばった笑みとなっている……

「それで4ツ目は……」

トニオは楽しそうに笑った。

「これは、まだ教えられませんね……三つの仕事が軌道に乗ったら、話しましょう……それまで楽しみにしていてください」

「そうね、でもまずは、お昼にしましょう」

ヴェルジーナは一人一人にサンドイッチを配った。

「サンジェルマンで買って来たわ……BLTサンドよ」

「サンジェルマンのサンドイッチはおいしいですよ」

トニオが言った。

「さっそくお昼にしましょう」

その言葉に、皆サンドイッチを手に取り、かぶりつく。

ジュワツ

ほうっ……

サンドイッチを口にした涼子は、ニッコリした。

「確かに、肉厚のトマトにシャキシャキのレタス……それにこのベーコンも肉厚……おいしいわね」

「うむ、これは、絶品のサンドイッチだな」

タクミも涼子の意見に賛成した。

配られたサンドイッチは、何の変哲もないただのサンドイッチに見えた。

だが口にしたとたん、その濃厚なパンの味、トマトの適度な酸味、甘味、そしてわずかな清涼感……ベーコンのコク……この味は、ずば抜

けていた。

「相変わらず、サンジエルマンさんは、素晴らしい仕事をしますねエ」

トニオも満足げにうなずいた。

「我々のお弁当も、これを超えるようにガンバリマシヨウツ」

「ハイっ！」

「……………フム……………しかし、この値段設定でここまでの味が出せるとは……………もはや芸術品といってもいいな、このサンドイッチは……………バングの味もいい……………」

タクミは、サンドイッチをかじりつつ、さっそく弁当のイメージを作るため、考え込んでいた。

「この味を超えるには、心してかからないとな」

「まあでも、物事を進めていくのは一步一步よ。もうこれで第一の仕事は、クリアできたのだもの、次の課題も頑張れば、きっと何とかなるわよ」

サンドイッチを食べきり、涼子がそう言うと、トニオが首をふった。

トニオは時間をかけてゆっくりと口に入ったサンドイッチを飲み込むと、首を振った理由の説明を始める。

「トンデモナイ…………『テラス席』を使うには、まだまだやるのが沢山ありますよ。まず、この後、支柱にペンキを塗らなければなりませんし、テーブルとイスのセッティング、雑草とり、毎日の掃除、飾り付け……………」

トニオは、やらなければならぬことを、指折り数え上げた。

「……………あすからこのスペースの責任者は、このヴェルジーナです。今後は彼女と相談しながら、セッティングを進めてください。昼の営業は、この作業が終わるまでは中止しますカラ……………」

「そ、そうですか」

涼子が少し残念そうに言った。涼子の目には、ずいぶんしっかりしたテラス席に見えるのだが…………

「フフフ、二人とも手伝ってね。頼りにしているわよ」

ヴェルジーナは、二人にウイंकをした。

「さて……そろそろ休憩を終わりにしましょうか」

ポンと再び手を叩き、トニオが嬉しそうに言った。ギユツと妻を抱き、すぐに放す。

「では今日は、そろそろ夜のための仕込みに入りますし………まずは二人ともシャワーを浴びてください。厨房は完璧に清潔でなくてはナリマセン。今日の汚れをきれいに落としてから、仕事に入りましょう………」

「わかりましたッ！」

つまり激しい肉体労働の後、まったく休む間もなく厨房に入ると言うことだ。張り切って答えるタクミの横で、涼子は少し強ばった笑みを浮かべた。

ポンポンと涼子を慰めるように、ヴェルジーナがやさしく肩をたたいてくれた。



ザザア——……

キユツ

ピチャツ♡

涼子はシャワーの栓を閉めた。

「ふうふう……いいシャワーだったわ。運動の後のシャワーは、格別よねっ！ ……すぐにまた仕事だけでも」

ゴシゴシ……

プルツ♡

ガチャツ

涼子が髪の毛をふきながらシャワー室を出ると、厨房では、タクミが一人で、あちこち歩き回っていた。タクミは、涼子より一足先にシャワーを浴び終えていたのだ。

タクミの、そのすっかり興奮した様子は、まるで『給食のカレーライスを目の前にした、小学生の男の子』の様だ。

涼子はクスツと笑った。

「やあ……さっぱりしたかい？」

そんな涼子の感想など知らず、タクミは涼子を見つけ、さわやかな笑みを見せた。

「ええ……おかげさまで、とつても気持ちよかったわ……トニオさんは？」

「トニオさんは、奥さんと二階にいるよ。なにか、話があるみたいだ。僕はその間に厨房を見させてもらっているんだけど……ここはスゴイよッ」

タクミは、興奮冷めやらず……といった様子で、厨房中をチェックをつづけている。

「こうしてみると、あらためて、トニオさんがものすごい料理人だつて、わかるね……こんなにもスゴイ料理人の下で修行できるなんて、僕たちは幸せ者だよッ」

タクミは、あちこちの食材や、機材、仕込んであった各種瓶詰などを指さしていく。そして、それがどんなものか、なぜ他のものと違うのか、涼子に向かって事細かく説明を始めた。

「どれも本当に一級の品ばかりだよ……とくに、食材の充実ぶりがスゴイッ！ トニオさんは、いったいどうやってあんなにも『圧倒的』な素材を仕入れられるのだろう……」

「ちよつと待って、タクミ君」

涼子はタクミの長口上を遮った。

「……ゴメンね……でもトニオさんのことより、私には自分のことが気になるわ……」

「どういう事だい？」

タクミがげんな顔をした。

「トニオさんみたいな、スゴイ料理人に、私は付いていけるかしら……スタジオエールの課題を、クリアできるのかしら？」

「……」

不安げな涼子に、タクミは何と言おうか少し口ごもった。その後、ゆっくりとした口調で涼子に優しく話しかけた。

「……あの、君が『秋の選抜』で作った『炭火熟成納豆を使用した豆カレー』……、あれは、ものすごく美味しかったよ」

「ああ……ありがと……フッフ、でもけつきよく予選落ちしちやっただけだね」

「でも、あれは絶品だったよ。だから……君も……あんな美味しいものを作る君も、絶対に『スゴイ料理人』だよ……大丈夫、やれるさ」

「……そうね、そうだといけれど……まあ、がんばるしかないもんね………とところで、イタリア料理の仕込みって、どんなものなの？」

涼子は話題を変えた。

「ああ……でも、『僕の知っているやり方』が、トラサルデーでも役にたつのかな……」

タクミは首をひねった。

タクミの実家は、トラツトリア（大衆食堂）であり、タクミ自身も幼いころからシェフとして厨房に立ち続けていた。だから、イタリアの一般的な大衆料理の仕込みなら、お手の物だ。

だがトラサルデーは、あきらかにリストランテ（高級店）だ。しかもトラサルデーには、メニューもない。

お出しする料理はシェフであるトニオが『客を観て』決めると言う、超変則型の高級店だ。

つまり何を料理するのか、トニオがお客様と対面するその時まで、わからないのだ。

何が料理になるのか、わからないまま、仕込みに入らなくてはならないという事だ。

相当な難問であった。

とはいえ、トラサルデーは伝統的なイタリア料理を出す店だ。勢い、必ず仕込んでおかなければならない基本の材料はあるだろう。

そう考えて、タクミはイタリア料理の基本の材料を、改めて涼子に説明した。

「……つまり、ニンニクやトウガラシを潰け込んだオイル、トマトソースやドライトマト、バジルのソース、パンチエッタ（塩漬け肉）、それからソフリット（野菜のみじん切りをオリーブオイルで炒めたもの）ってどこ？」

涼子が確認した。

「おそらく、そうだと思う、それに必要ならパスタを仕込んだり、他にもドレッシングや、すね肉の煮込みをしたり……つてところかな……なんにせよ、店ごとにいろいろやり方が違うからね……今はトニオさんのやりかたに、従うだけさ……」

「そうなんだ……」

涼子は明らかに不安そうであった。

それは当然だろう。涼子は、物心ついたころからイタリア料理店で働いていたタクミとは違うのだ。正直に言えば、涼子のイタリア料理の経験は、遠月学園で学んだことだけだ。つまり、『本物』の場での、経験はない。

初めての実践の場で、しかもこの、『天使』のような料理人についていけるのだろうか……

「大丈夫さ。涼子ちゃんならイケるよ……自信を持つんだ」

タクミはもう一度、涼子を力づけた。

だがタクミだって口で言うほど自信があるわけではない。むしろ同じイタリアンを専門とする料理人だけに、トニオの腕前がどれほど素晴らしいのか、骨身にしみるほどわかっている。

しかも、タクミの専門はトスカーナの料理、トニオの専門はおそらくナポリの料理だ……身に沁み込んでいるトスカーナのやり方、味を捨てて、トニオの味に合わせることが出来るのか……合わせられなくては終わりだ。

タクミ自身も、はたから見ても良くわかるほど、ガチガチに緊張していた。

ガチャリ……

ドアが開いた。

「フッフフ……いい顔ですね。では、始めましょうかッ！」

扉の前で、トニオが言った。トニオは、厨房に入る前に立ち止まり、コック帽子をまっすぐにかぶった。

次の瞬間、まるで『雷でうたれた』かのような、恐ろしいほどの緊張感が厨房を包んだ。

「涼子は、ソフリットを。まずは野菜のみじん切りを、このボールに5杯、作ってくださいッ！」

トニオが叫ぶ。先ほどの優しい口調とは言っただけだった、鋭い話し方だ。

「ハイッ」

「切るのは、これと、これと、これ……切り方は、こんな感じでッ」

トニオはいくつかの野菜を取り出すと、お手本にサラッと刻んで見せた。これまで見たことないほどの、超高速の包丁遣いだ。

「わかりましたッ！」

涼子は、必死にメッザルーナ（半月包丁）をつかい、野菜を切り始めた。

「……………」

トニオはその様子をしばらくじっと眺めていた。だがすぐに、首を振って、涼子に作業をやめさせた。

「涼子……違います。その細かさ、『野菜の断面』では、使えませんヨ」

そう言うと、トニオは涼子の切った野菜を、ビニール袋に詰めた。

「これは、お客様に出せません……しかもつたいないから、まかないの時に使いたしませんか」

トニオは、涼子の手からメッザルーナを取り上げ、ゆっくり目に野菜を切って見せた。

「メッザルーナは、こう使うのです……すると、葉の大きさが均一になります……それに野菜の断面も、ほとんどつぶれません。もう一度……いえ、きちんと出来るまで、やってください」

「すみませんでしたッ!!」

涼子は歯を食いしばり、全身全霊をただの『野菜をみじん切りにすること』だけに集中しはじめた。

（スゴいな……）

その様子を横目で見ていたタクミは、そのあまりに繊細な仕事に、ひそかに圧倒されていた。別に、涼子の仕事が悪かったわけではな

い。ただ、トニオの要求が高すぎるのだ。

(すごいッ！ 下ごしらえの野菜の断面にまで、あそこまで気を配るのか……)

「じゃあ、涼子……頑張るのですよ」

「ハイッ!!」

トニオは涼子から離れ、今度はタクミの元へとやってきた。

「タクミ……君にはドライトマトの仕込みを頼みます」

そういうと、トニオは箱いっぱい完熟トマトを二箱、取り出した。

「……皮むきを頼みます……もちろんお湯も、火も禁止ですよ。金気が付くのもダメですから、包丁なども使わないでくださいネ」

涼子の時とは違い、それだけを伝えるとトニオはタクミに背を向け、パンチエッタのしこみを開始した。

「ハッ」

威勢よく答えながらも、タクミは冷や汗をかいた。

トマトの皮の向き方は、何通りもある。一番良く知られたやりかたは、湯につける事だ。湯につける事で、トマトの皮が割れ、驚くほど簡単に、綺麗に皮をむくことができる。だが、トマトを湯につければ、そのジュースがほんのチョッピリ湯に溶けて、味わいが落ちてしまう。

他にも、直接トマトの皮を火であぶる方法もある、少し火にあぶれば、トマトの皮は縮み、パリッと割れる。だが、トマトに火が入ってしまう。

包丁で直接皮をむいてしまえば、トマトに金気がつく……

となれば……

(くっ、やりきれるのかッ！)

タクミは箸を掴んだ。そしてトマトを掴み、箸で必死に皮をこすつていく。そう、百回もトマトの皮をこすると、まるで『アユの皮をむくように』自然にトマトの皮と、果肉が剥がれていくのだ。

それは、キウイの皮を包丁を使わずに剥くのと、まったく同じやり方だ。

「……そうです……力加減に気を付けてくださいね。細胞膜を不必要に壊さないように……」

背中越しにトニオが言った。

その背後では、涼子がまたしても野菜のみじん切りをやり直させられているようであった。

「わかりましたッ！」

タクミは必死に叫んだ。

必死に、だが繊細にトマトの皮をこすり続ける。

トマトの皮をまんべんなくこすり、皮をへたに向かって剥いていく。皮をすべてむき終わったら、最後にへたを指でそつと取り除く。

「一つ終わりましたッ！」

トニオはくるりと振り向き、トマトをチエックする。黙ってうなずくと、近くの瓶から塩……と何かほかに色々ハーブが仕込まれたもの……を一つまみとった。その塩を、タクミの手のひらにそつと乗せる。

「トマト一個に対して、この量だけ塩を『完全に均等に』振ってください……その後の処置は、わかりますね……」

「ハイッ！」

タクミはうなずくと、平たいバットの上にトマトを置き、塩を持った手を高く持ち上げた。

そして手の甲を下にして、指のあいだから慎重に塩を振っていく。それは日本人の父に尋ねた、日本料理の『塩を均等に当てる』ための技法だ。

一つ振り終わると、トマトを乾燥の為の網に入れ、すぐに次のトマトをこすり始める。

（クツ、これはキツイ……やりきれるか？　だがッ！）

タクミは、目をキラキラさせながらトマトの仕込みを続けた。

（面白いぞッ！　仕込みの段階から、ここまでの繊細な仕事が要求されるなんて）

三時間後……

仕込みを終えた時点で、二人とも完全にへばっていた。

タクミはパンパンに晴れ上がった両腕を氷水につけて、冷やしていた。

なんとか野菜のみじん切りでOKをもらった涼子は、ぐったりと流しに向かって突っ伏している。

二人とも時折首をコックリとさせていた。おそらく、あまりにも疲れてしまい、一瞬気を緩めたときに、眠りかけてしまうのだろう。

そんな二人を見て、トニオはニツコリと笑った。

「では……ワタシからの差し入れです……」

そういうと、トニオは柄杓を持った。

その柄杓で、瓶の中に寝かせた水をそつとすくい、ヤカンに汲み入れる。

そのヤカンに火をかけた。

そしてトニオは……地下の食糧庫に入っていくと、直ぐにコップ一杯のコーヒー豆をうやうやしく捧げ、持って帰ってきた。

そのコーヒー豆は、『小さな石のすり鉢』に入れた。それは、東南アジアで香辛料を潰すために使われているものだ。

トニオは、すりばちとセットの『石の小さなきね』を高く掲げ……一気に砕いたッ！

そして、全身の力を込めてグリグリと、すり鉢の底にたまったコーヒー豆を砕き、すりつぶす。その貌が、一瞬だけ、悪鬼のような、狂乱の表情に染まりッ……

また元の穏やかな表情に戻った

「ベネ（よし）……エスプレッソには、なるべく均一に、細かくひいた豆を使わなくてはなりませんからね」

トニオは、すり鉢の底にたまったコーヒーの粉の薫りを確認し、満足そうに言った。

その様子を、ボンヤリと見ていた涼子は、頭を悩ませていた。

(あれ? ……コーヒー豆って、あんな風に手でグリクリするだけで挽けたっけ?)

もちろん出来ない。だが、疲れきっていたこともあり、タクミと涼子は、その驚異的な所業をほとんど当たり前のこととして、受け入れていた。

それがいかに驚異的な事であっても、それが料理に関する事ならば、『トニオ』ならば、やってのけて当たり前……と言う気がしてしまうのだ。

シユツ

トニオは、沸騰したヤカンの火加減を調節すると、挽きたてのコーヒーをヤカンにかけた。

コーヒーを煮出し、しばし待つ。

コーヒーの官能的な薫りが、キッチンに拡がっていく……

トニオはヤカンの火を止め、煮出したコーヒーを何やらはいつた缶のなかに流し込み、濾す。

そして二人を起こし、トニオは、二人にエスプレッソの入った小さなカップを手渡した。

真つ黒な、ドロドロのコーヒーだ。

「二人とも、初めてなのに良く頑張っていますね……店を開けるまで、まだ30分残っていますから、これを飲んでもう少し休憩しなさい」

「あつ……有難うございますっ」

厨房の流しに突つ伏していた涼子は、ピョンと跳ね起きた。さつきまであまりもの疲れに、ほとんど気絶していたようなものだったのだ。だが、さすがに研修生の身で、店のオーナーシェフにここまでされて、それをボーッと見ていたことに恥ずかしくなり、頬が染まる。

「いただきますッ……!?!」

涼子はエスプレッソを一口すすり、そのあまりに濃厚な薫りにビクツと身を震わせた。

「元氣の出るトクベツなエスプレッソです……これは数年前に、私が

尊敬している『人生の大先輩』から、聞いたものを再現したものです。なんでも、大昔に彼の一族の一人が、イタリアの友人から学んだものだど……」

トニオが、ニコニコと言った。

「へえ……そうなんですか」

タクミも、そのドロドロの超濃厚エスプレッソを受け取り、飲み干した。

親指サイズの小さなカップに、ほんの少しだけ淹れられた、超濃厚、激苦のエスプレッソだ。

二人は少し躊躇したのち、鼻をカップに近づけていく。

カップが近づくにつれ、芳醇な薫りが、口腔、鼻腔いっぱいに拡がっていく……

気がつくとも二人はいつの間にかエスプレッソを飲み干していた。すると……不意に二人とも、まるで、心臓が爆裂するほどに、狂ったように、脈打ち始めた。血液が、いや、ありとあらゆる体液が、体の中を高速で巡り始め………

「……あああゝんんっ」

その薫りは、例えば『氷に覆われたハードな荒野の野獣の薫り、タフな二人組の男達が放つ薫り、そして馬で旅する情景に付帯する薫り』……涼子はその官能的な薫りにすっかり包まれた。

セクシーな、翻弄されたような気分になり、思わず熱いため息をついた。

「ウおおおおおおお——、僕は、ボクわあああッ！」

タクミはこれまで以上に空回った感じで、天井を見上げてこぶしを握り締めている。

その天井に見えているのは、彼が宿命のライバルとみなしているあの男の姿か、それとも食戟の場で納得できない敗北を喫したあの男か……それとも別の誰かであったのか……

疲れたときのコーヒーは、果たして効果てきめんであった。二人の目は爛々と輝き始め、さつきまでくすんでいた肌の色も、赤く染まり

始めていた。

コーヒーを飲む前のぐったりとしていた二人は、もうどこにもいなかった。

「さて、厨房に戻りましょうか……そろそろお客が来るころです」
キラリと目を輝かせたトニオが、言った。

「……今日は、涼子さんがホールに、タクミ君は私の補助に入ってください」

「わかりましたッ！」

◆ ◆
タクミと涼子は、張り切って大きく返事をした。

◆ ◆
開店してから、5時間後……閉店間際……

「……ありがとうございます♡」

涼子が『最後の客』を見送っているとき、新たに二人組の客が顔を出した。

一人は『少しふつくらした』女性だ。その女性は涼子をじろつと眺め、全く気に食わない……と言うように涼子を無視した。

客とはいえ、失礼な態度だ。だが、彼女の連れは、さらに失礼で、ぶしつけであった。

「へえ……トニオさんのところで、新たに従業員を雇ったのかい？」
その男は、ジロジロと涼子の顔を見て、少しあざけるような口調で

言った。

「フン……ずいぶん若いみたいだけれど、トニオさんの料理の邪魔だけははしてくれるなよ」

その声を聴いたのか、トニオが調理場から顔を出した。

「……露伴さん……」

トニオが満面の笑みを浮かべた。

「待っていましたよ……」

「ちようどさつき、原稿を上げたところなんだ。……予約の時間に少し遅れて悪かったけれど、今日もよろしく頼むぜ」

その男、岸部露伴はとてつもなく偉そうに言うと、ドカツと席に着いた。

アベリテイーヴオ（食前酒）

（……ズイブン気難しそうなお客様ね……）

涼子は緊張しながら、岸边露伴とその連れの編集者を予約席に案内した。

露伴達が着席すると、すかさずヴェルジーナが席にやって来た。露伴にペコリと頭を下げて手にした花を差し出した。

「……露伴さん……主人から話を聞きました……あの……あ」

露伴は少し慌てて、ヴェルジーナが言いかけた言葉をさえぎった。

「止めてくれヴェルジーナさんッ……ボクはえーと……ただ面白そうだったから、取材のネタになるかと思っただからトニオさんに付き合っただけさ。悪いけれど『あの時』は君のことなんかこれっぽっちも考えてなかった」

『あの時』とは、露伴とトニオが命をかけて『神々の食材』である黒アワビを採った時のことだ。地元の漁師が嚴重に管理し、うかつに訪れたものには『死』の罠が待ち構えている黒アワビの漁場。そこに露伴とトニオが命を懸けて忍び込み、黒アワビを『密漁』したことがあったのだ。

「……………」

ヴェルジーナが困った顔をした。

「でも、確かにあなたは私を助けてくれました……」

昔、ヴェルジーナは不治の病におかされていた。

トニオのスタンド：パールジャムは『料理を食べると、食べた人の体を健康にする』能力を持っている。そのパールジャムの能力が及ばないほどヴェルジーナの病は酷いものであった。脳に、グレープフルーツ大の悪性腫瘍ができていたのだ。

もし露伴とトニオが、命を懸けて『神々の食材』を手に入れてくれなければ……もしトニオが『神々の食材』を使って最高の料理を作ること成功していなければ、彼女は確実に死んでいた。

だが、露伴はかたくなに礼を受けることを拒否している。

続く言葉に困り、露伴とヴェルジーナは黙りこんでしまった。

沈黙をやぶるように、女編集者——予約帳には、泉京花とかかれています——が場違いな事を口に出した。

「あらあら、穏やかじゃないですね……………先生がこのレストランのオーナーシェフの奥さまとお知り合いだなんてね……………ウフツ、どうということなんですか？……………『逆取材』しちゃっても、いいですかあ」

泉はパチつとウインクした。

露伴は閉口して泉をたしなめた。

「オイオイ、泉君はちよつと黙っていてくれたまえ。君が絡むと話が面倒になる……………それに、これは君には関係のない話なんだッ」

泉がぶうつとふくれた。

「ちよつとお……………そんな事悲しいこと言わないでください、ひつどいわあ……………これは『秘密のベール』に包まれた人気漫画家のプライベート』にせまるチャンスですツ、編集者としてはのがせないですうツ」

『ですうツ』……………じゃあないッ！ 勘弁してくれよ……………」

露伴は参った……………とばかりに天をあおいだ。

少し離れたところからその様子をうかがっていた涼子と、露伴の目が合う。

「……………その色っぽい君ツ、客が困っているんだぞ……………助け船のひとつも出したらどうだ、全く」

岸边露伴はヤレヤレとふんぞり返って、クイクイと手を動かし、涼子を呼び寄せた。

まさか自分に矛先が向くとは……………涼子は少し慌てて、露伴と編集者の前にたつた。

「……………なにかご用ですか？」

「オイオイ、勘弁してくれよ……………君は『何をするにも誰かに指示をもらわなきゃあならないタイプ』なのかね？」

「……………」

(……………なんだこの人、サイテーだ)

腹をたてながらも、涼子は笑みを絶やさず厄介な客に話しかける。「お客様、ではアベリティーヴォ(食前酒)をお持ちしましょうか……」
泉が答えた。

「……………ウフフ……………では、私はピンクシャンパンを……………」
髪を掻き揚げ、気取って話す。その態度が少し鼻につく……………

「申し訳ありません、お客様……………本日はベリーニをお出しせよと……………トニオから申し使っておりますので……………」

涼子はペコリと頭を下げた。

「……………なによ、客のオーダーがきけないってえの?」

きいっと泉が眉毛をしかめ、涼子を睨みつける。ぷくつと膨らませた頬が、わざとらしい。

「君ッ、さつき説明しただろ、ここはそう言う店なんだ……………全く」

露伴がヤレヤレというふうには、首を振る。

泉は納得いかなそうであったが、不承不承黙り込んだ。

「フフフ……………」

ヴェルジーナが微笑んだ。

「露伴さん、あなたが何と言おうと、私はあなたの事を、『命の恩人』だと思っっています……………あなたがいなければ、ワタシも、トニオも、いまこうして無事にここに立っていられなかったのですから……………でも、それは私たちの一方的な気持ちなのデスね」

「いっ……………イヤ……………僕はただ、そういうのが、苦手なんだ」

「知っていますよ……………ですから、私たちの『気持ち』は、これからトニオがお出しする『料理』だけに込めることにします」

どうぞごゆつくり……………楽しんでくださいね。

そう言うと、ヴェルジーナは優雅に会釈をした。露伴から突き返された花束を水差しにいれフロアの入口に置く。そして、ゆつくりと席を離れていった。

「さて……………じゃあ、そのトニオさんお勧めのアベリティーヴォをいただきますか」

露伴が気を取り直して言った。

「では、お持ちします……………お2つで良いですね」

涼子はさつと厨房に戻り、グラスを2つ取り出した。

まず涼子は材料をテーブルに並べた。そしてトニオから指示を受けていた通りに、慎重に、調合を始めていく。

まずグラスに軽量カップに入れた赤いシロップを注ぐ。このシロップは、グレナデン・シロップと呼ばれる、ザクロのシロップだ。次にスパークリング・ワインを決められた分量に計りとり、そつとその上に注ぎ入れる。

一旦落ち着かせて、一回し、カクテルをかき混ぜる（ステアする）。そしてあらかじめ冷蔵庫で冷やしていたピーチのピューレを、スプーンで2すくい、グラスに落とす。

すると、あつという間にグラスの底に赤い色が溜まった、そして美しいカクテルが出来上がった。

「……いいですね」

気がつくのと、トニオが涼子の横に立っていた。

トニオはグラスに鼻を寄せてカクテルの薫りを確認し、次に手のひらを上にかざして温度を確かめた。

そして『合点が言った』というようにうなづく。

取り出したローズマリーを両手の平でパンと打ち付け、薫りをたたせた。

それをグラスの上に差し込む。

もうひとつのカクテルには、ラベンダーの花を散らし、さらに何かよく分からないオレンジ色のリキュールを、数滴振りかける。

「……これでいいでしょう……涼子、ラベンダーの方を、あの編集者の方に、ローズマリーの方は露伴さんに、サブしてください」

「……わかりました……」

涼子はカクテルグラスを盆にのせ、露伴たちのもとへ戻った。

「ザクロとベリー……白桃のベリーニです」

「ベリーニ？ カクテルかしら……綺麗ね」

泉が、へえ……と興味津々な顔で、カクテルを眺めた。それから顔を固くして、涼子の方を軽く睨み付ける。

「これ、シャンパンがベースのカクテルなんじゃないの？ ……本当

は、シャンパン、あるんでしょ？」

涼子は説明を始めた。

「ええ……ベリーニは、スパークリングワインのカクテルです。グレナデン・シロップで色を付けて、白桃のピューレが入っています」

美味しいですよ……お試しあれ……微笑む涼子に、泉は少し気圧されたのか話題を逸らした。

「グレナデン・シロップ？」

「そうです……これは、ザクロのシロップです。そこに、トニオが各種ベリーを混ぜてアレンジしています」

涼子はニツコリ笑い、説明を続けた。

「付け合せたハーブは、ラベンダーとローズマリーです。ラベンダーには、心を穏やかにする効果があります。一方、ローズマリーには、頭脳を明晰にさせる効果があります……露伴様は、『今日が締切り』という事でしたから、寝不足で頭がぼうつとしていることもあるかと思いい、トニオが選んだものです」

「へえ……キミ、にわか仕込みの割には、ちゃんと覚えたもんだね」

露伴は鼻を鳴らした。

「まあ、僕は『締切前に徹夜する』ほど、スケジュール管理ができない漫画家じゃあないが、でも作品を作るための集中から解放されて、ホツとしているのも事実だな……トニオさんのお気遣いは、ありがたいね」

「恐れ入ります……」

「では、『ただこう』」

露伴は自分のカクテルグラスを掲げ、乾杯をするまでもなくグラスに口を付けた。くつと一口飲む。次にマドラーを手にして、白桃のピューレをすくい、口にいれる。

目をつぶり……

「……………う……美味いっ！」

また、目を見開いた。

すぐさまもう一口、グラスをすすする。

「うむっ！」

「ホント……いいイツ……これ、イイわあッ！」

泉も嬌声をあげた。

ほほを染め………一気にカクテルグラスを空にするッ！

「この………スツキリしたスパークリングワインの味ッ！それがじわつと、ザクロのシロップの酸味、甘味に置き換わるのッ………そして………この白桃のピューレの……ほ、芳醇な旨みがあ………」

あまりの美味しさに、泉の瞳に涙がたまっていく。

「おっ、美味しいわ………」

泉は懐から綺麗なハンカチを取り出すと、何度かまぶたにあて、涙をぬぐった。

「ウム……一杯で三つの味わいが楽しめる……しかも、この全ての味が、全て異なっていないながら、互いに繋がっていく」

露伴もまた、その瞳から涙が盛り上がり始めた。

そして露伴も、あたりもはばかり、大粒の涙を流し始める。

「フフフ……この三つの味を繋いでいるのは、『白ブドウのジュース』デス」

いつの間に現れたのか、トニオが厨房から顔をだして言った。手にしたハンカチを、露伴に渡す。

「実は、ブドウ作りの天才が、杜王町に居るのデス。最近知り合いました………まだ、20歳の若者なのですが、それはジューシーで深い甘みのあるブドウを作ります。これは彼女が育てたナイアガラと言う『白ブドウ』の品種から作ったジュースを入れているのです」

「ほう………」

「彼女が作った『白ブドウ』の中から、選りすぐったブドウをつぶして、ジュースにしていマス。そのジュースを、スパークリングワインと、白桃のピューレそれにザクロのシロップにつなぎとして混ぜ、味をなじませていきます」

「なるほどね………」

露伴がうなずいた。

その眼からいつの間にか涙が消えている。

「ベリーニをいただいたおかげで、眼も、頭もすっきりしたよ……ありがとう」

トニオは満足げに微笑んだ。

「では、次にアンティパストを用意しましょう……涼子、タクミ君のところへ、皿を取りに行ってください」

「ハイっ」

涼子が厨房に戻ると、そこではタクミが、最後の盛り付けを行っているところであった。

その顔が鬼気迫っている。

そして、その頬には、涙が伝わっていた。

「タクミ……クン？」

一体何があったのか、涼子は戸惑い、恐る恐る尋ねた。

涼子の声にタクミははっと我に返った。

「クソッ！」

タクミはゴシゴシと目をこすり、涙をぬぐう。

そしてさわやかな笑みを浮かべて、涼子に出来上がったばかりの皿を渡す。

「完成了……トニオ先生、チェックをお願いします」

同じく戻ってきたトニオが皿をチェックし、皿の上に振りかけられたスパイスを、少しだけ取り除く。

そしてウンとうなずき、笑みを浮かべた。

「……これで合格です。このままお客様へ出してください」

「よし……お客様のところへ……このプチトマトのカプレーゼを」

タクミが言った。その声は少し、震えていた。



4時間前：

(手が早すぎる……)

皿洗いをしながら、タクミは厨房で働きはじめたトニオの仕事を覗き見て、戦慄していた。

トニオの舞うような動き、そこには一切の無駄が無いのだ。まさに、完璧な動きだ。

自分の動きと比べれば、それこそウサギとカメぐらいの差があるだろう。

タクミとて、故郷のフィレンツェでは大衆食堂タラットリア・アルデーニで働く料理人として、実践の場を経験している。

大衆食堂の昼、ピークタイムの忙しきは殺人的だ。

タクミと弟のイサミも、そんな戦場のような厨房で生き抜くための手際を、子供のころから身に付けている。

だが、そんなタクミをもつてしても、トニオの動きについていけない。それは……トニオの動き、速さは、異次元であった。

「いつまで洗い物をしているのですカッ」

気が付かぬうちに、食器洗いの手が止まっていたタクミに、トニオの叱責が飛ぶ。

「早く終わらせて、アサリの下ごしらえに入ってください」

「スミマセンッ」

タクミは残った洗い物をさっさと済ませると、ザルにアサリをぶちまけ、そこに流水をかけはじめた。

「何をやっているのですかッ！」

トニオがどなった。

「そんな乱暴な仕事をしたら、せつかくの身がすべてダメになってしまいますッ」

トニオは、ザルに入ったアサリを、タッパーに移した。

「……これは、もうお客様に出せません……手本を見せますカラ、やり直してください」

そういうと、トニオは自らアサリの下ごしらえを実演して見せた。岩塩を溶かし込んで作った塩水をボールに溜め、そこにアサリをそつと落とす。

そして落としたアサリを、まるで数珠をジャラジャラとならすように、両掌に挟み込み、モミしだいていく。

「イイですね、これを、10人分です」

「ハイッ」

「その後、タコを叩いてください……完璧に柔らかくなるまで、お願い

します」

「ハイッッ」

タクミは必死に、トニオの指示に従ってアサリのもみ洗いを始めた。そんなタクミに、次から次へと叱責の声が飛ぶ。

「遅いッ！ 本気でやっているのですか？ 最後まで集中してください」

「申し訳ありませんッ！」

タクミは、トニオの指示についていこうと、必死に働いた。これまで経験したことが無いほどの厳しい現場だ。

(クツ……なんて厳しい要求だッ……だが……)

タクミの顔に笑みが浮かぶ。

(望むところだッ！ 俺は……このスタジエールを乗り越えて次のステージに上がるッ……奴らに追いつき、追い越すんだッ)

認めたくはない。だが、秋の選抜の結果は、今の自分の立ち位置を痛烈に思い知らされていた。

あの時、自分は一回戦で美作と言う男に完敗をきってしまった。一方、自分がライバルと思い定めた『あの男』は、決勝戦まで勝ち上がり、そこでも素晴らしい料理を披露している。

(そうだ、ここで腕を磨き、ボクは……ボクはああ……)

ド ド ド ド ド ド ド ……

タクミの脳裏に、浮かんでくる。この天使のような料理人の技を身につけた自分が、『遠月学園』の、月天の間に佇む姿が……

天井が割れ、月が顔を出す。

月明かりが、まるでスポットライトのようにタクミの視線の先を照らす。

スポットライトに照らされた先に男がいる。『アイツ』だ。

食の魔王の力さえも手にいれ、いまや怪物と化した『アイツ』がしがみこんでいる。

その背中からドラゴンのような漆黒の翼が飛び出し、揺れる。
下半身が黒い獣の毛皮でおおわれていき、鞭のような尻尾が伸び、
おぞましく蠢く。

うつむいていた『アイツ』の顔が上を向く。その唇がニヤリと歪む。
悪魔の翼を模した髪の毛が、顔の横に生えてくる……

赤い隈取りを施されたその目が赤く光る……

相対するタクミは、『天使から譲り受けた翼』をゆっくりとはためか
せる。手にした黄金の剣を向ける……

そうだ……『天使』と『悪魔』、俺が『光』……奴は『闇』……いま
俺たちは、雌雄を決するべきときが……

ブンツ

と、タクミの目の前のまな板に何かが飛んできた。

それはまな板に突きたち、ブルブルと震えている………包丁だ

………

「タクミツ、目の前の仕事に集中シナサイト!! 『ぶつ殺し』ますヨツ

!!!」

「すつ、スミマセン」

タクミは妄想の世界から戻り、慌ててアサリの下処理を終える。

「チェックお願いしますッ」

トニオはひったくるようにアサリの入ったかごを手に取り、タクミ
の仕事をチェックする。

「!? ベネツ、すぐタコに移ってください。そのあとニンニクを

………」

「ハイツ」

(そうだ、ここで『原点』を、鍛え直す………そして、そしたボクはあ
………あ)

……

グイツ……………

再び妄想に入りかけたタクミは、乱暴に揺さぶられ、我に帰った。気づくとトニオがタクミの胸ぐらをつかみあげていた。額をゴリゴリとタクミに擦り付けるようにして、ボソツと呟く。

「次にやったら『ぶち殺します』……………」

「……………ハイ……………」

「…………タクミ、ではあとの盛り付けを頼みます。今のやったように、丁寧に盛り付けてください」

トニオはそう言うのと、客の様子を見るために、ホールへと出ていった。

「ハイッ！」

残されたタクミは、緊張しながら目の前の皿に取り組んだ。

まず、一口大に丸く固めたモツツアレラ・チーズの土台に、小さく切ったミケツタ（イタリアのパンの1つ）を差し込んでいく。

ミケツタは、あらかじめ表面をアブってカリカリにして、そこにオリーブオイルをしみこませている。

差し込んだリケツタを花芯に見立て、まるで花びらのようにバジルの葉をあしらう。

プチトマトの皮を手でむき、注射器を使って、中の果汁をほんの少し抜き取る。

抜き取った果汁の代わりに、あらかじめ冷やしていた濃厚なトマトピューレを注射する。

手を加えたプチトマトは、突き出たミケツタの上に、差し込む。

仕事はまだ終わらない。さきほど注射器で抜いた果汁をさつと煮詰め、調味したソースをかけていく。

最後に岩塩、胡椒やコリアンダーシードをすって、パラパラと振り

かける……………

皿の上には、緑の花びらを持つ赤い花芯の花達が、咲き誇っていた。インサラータ・カプレーゼ、イタリアンの超定番アンティパスト(前菜)だ。

(……………よし、完成だ……………ムツ……………)

手元には、ほんの一口ぶんだけ、カプレーゼの材料が残っていた。

(……………チャンスだ、味を確かめてみよう)

タクミは周囲を伺い、そつと残った材料を口に含んでみる。

バシユツ

タクミはその味にただ戦慄した。イタリアンの定番中の定番であるカプレーゼ……………だがどうして、これほどまで超絶的に美味しいのか。どうしてここまで、自分の店を出しているものと違うのだ……………

いつしかタクミは、トニオの『天使のような技』に感動して、思わず涙を流していた。

まさか、日本の一地方都市に、これほどまでのイタリアンの料理人がいるとは、思いもよらないことであつたのだ。

(スゴイ、スゴイぞつ、こんなスバラシイ経験ができるなんて……………)

そうだ、何としてもこの人の技を学ぶのだ……………ここで、自分のルーツであるイタリア料理の腕を再び鍛え直すのだ……………

(そして……………『アイツ』に食戟を申し込む……………一対一の、決闘だ……………)

「タクミ……………クン?」

その様子を目にした涼子が恐る恐るタクミに声をかける。

涼子に続いてトニオが厨房に戻ってきた。

「どうですか?」

(ハッ、イカン)

タクミはゴシゴシと目をこすると、完成した一皿を二人の前に差し出した。

「出来ました。チェックをお願いします」



コトリ……

涼子は、ニコニコ笑みを絶やさず、露伴と泉の前に、皿をおいた。「お待たせしました。プチトマトのカプレーゼです」

待ちきれないとばかりに、フォークを持つ手もおろそかに、大慌てで皿の上の『花』を口にした二人は、一時動きを止めた。

「綺麗っ！ 美味しいっ！」

泉が、目をキラキラと輝かせた。

「なんて美味しいのッ、トマトとチーズが……合うわッ……サイツコーの取り合わせよ」

「そうだな……バジルの薫りが、トマトの爽やかな酸味を引き立てている。そしてモツツアレラ・チーズがコクをプラス……食感の取り合わせも……イイ」

「そうよ、この組み合わせの妙……例えて言えば……」

マンガ家とその編集者は、無我夢中な様子で食べ続けている。その様子を見て、涼子は、少しほっとしていた。

ヨシ……涼子はタイミングを見計らい、次の皿をサーブする。

カタリ

「カキのペペロンチーノです」

「うむ、ペペロンチーノの辛さが、カキの濃厚な味わいをさらに引き立てている。こいつも美味しいッ」

「ああ……なんて素晴らしいの……『美しい青空を見て、歌いたくなる』ように、幸せよっ」

ゴト

「オツソ・ブーコ（子牛の煮込み）です」

「……感服する……トニオさん、アナタは最高の料理人だ」

「まっ、まるで……私の体までも……この子牛のように柔らかく……惚けてしまうわあ……」

「サラダです」

「シャキシヤキ、シャキシヤキだッ」

「フッフ、私のお肌も、まるでこのサラダみたいに、シャキシヤキになる気がするわ」

「チーズはいかがですか？ シエフの手作りです」

「これは……絶品だな」

「ほつつんとおおに、うつまあ——いワツ」

「リンゴのソテーとアイスクリームです」

「甘さと香り、熱さと冷たさ……最高だッ」

「アあ……足腰が立たなくなりそう♡」

時に身もだえし、料理に対する感嘆の言葉を発しながら、岸边露伴と泉は食べ続ける。

そんな二人に、涼子は最後の品をサーブした。
エスプレッソだ。

先ほど二人が飲んだものとは、味わいが異なる物だ。

最後のエスプレッソを飲むと、泉は時計を見て顔色を変えた。

「あら、もうこんな時間ッ………しまったわ」

そう言うと、泉はそそくさとハンドバッグを抱え、立ち上がった。

「……露伴先生……スミマセンッ実はこの後、別の予定がありました………申し訳ないのですが、先に帰りますうっ。あの……タクシーを呼んでおきますから………お代は出版社のほうに回していただければ………オホホ」

露伴の反応も待たず、泉はさっさとレストランを出て行ってしまった。

まるで嵐のように慌てて泉が出ていくと、店内にはもう露伴の他に客はいなかった。

(………あらら………困ったわね………)

気難しい客と二人、どうやってこの沈黙を埋めようか……

残された涼子と、露伴は、しばし沈黙した。

「……お料理、いかがでしたか？」

話題に困った涼子が尋ねる。

「えっ、ああ……旨かったよ。トニオさんの料理はあいかわらず素晴らしいね」

「………それは、よかったです」

ちようど厨房からでてきたトニオがニコニコとして言った。

その後ろにはタクミと、ヴェルジーナもいた。

「ああトニオさんッ……今日も美味かったよ……感服した」

「それは光栄ですネ」

露伴とトニオ、時々ヴェルジーナが、親しげに会話をかわしていく。穏やかな時間が流れていく。

その様子をタクミと涼子は、少し離れたところから見ていた。

「そうだ紹介しましょう」

そんな二人に気がつき、トニオがタクミと涼子を露伴に紹介した。



「……なるほど……遠月学園からの研修生ねえ……」

露伴は へえ………と二人を見返した。

「……遠月リゾートには泊まったことがあるけれど、系列の料理学校があるとは、知らなかったな。僕は『料理の世界』のことはうといからな………どんなどころなんだい？」

露伴に問われるままに、タクミと涼子は『遠月学園』のことを語った。

露伴は明らかに興味を引かれた様子で、『遠月学園』のしくみ、エピソードを二人に向かって事細かに質問してきた。

「なるほど……これはおもしろいなッ」

露伴はすっかり料理を忘れて、タクミと涼子を質問攻めにした。手帳を取り出し、あれこれと書き始める。

その後、小一時間くらいは、話しただろうか。

タクミと涼子がすっかりくたびれた頃、露伴はようやく満足したのか、取材ノートをしまいこんだ。

その時ヴェルジーナが軽く頭を押さえた。

「ウツ……」

トニオが慌ててヴェルジーナの肩を支える。

「ヴェルジーナッ……」

「……ああ、大丈夫よ、トニオ。ちょっと眠くなっただけ」

大袈裟ね………

元気にふるまうヴェルジーナの姿をみても、トニオの顔は冴えな

い。

「フフフフ……本当に大丈夫よ。でも、アナタを心配させるのも悪いし、もう寝るわね………露伴先生、今日はトラサルデイに来ていただいて、ありがとうございます」

ヴェルジーナはそう言うのと、トニオに付き添われて自室へ戻っていった。

その場には、露伴とタクミ、涼子の三人だけが残された。

「……しまったな………疲れさせてしまったか」

珍しく露伴が他人を気遣うようなことを口にした。

「僕としたことが、つい取材に夢中になって、彼女の体のことを配慮することを忘れてしまったよ」

トニオさんに謝っておいてくれ………

そう言うのと、露伴は店を出ていくようなそぶりを見せた。

「あつ、あの………サインをいただけませんか？」

涼子はまさにドアから出ていこうとしている露伴にむかって、勇気を出して頼み込んだ。

「……えっと、私の友人が、『ピンクダークの少年』の大ファンなんです。単行本も全巻読ませていただいていた………もちろん、私もファンです」

「サインか、もちろん喜んで書かせてもらうよ」

露伴は快くうなずき、足を止めた。バックからサインペンを取り出す。

「君も欲しいかい？」

タクミの方をみて確認する。

「えっ、ああ………そうですね、いただけますか」

タクミはコックリとうなずいた。

正直、タクミは今まで漫画家、岸辺露伴のことは知らなかった。日本に来てから二年半も経っているのだが、これまでのタクミは料理以外の事にほとんど興味が引かれなかったのだ。だが、ここでサインを断るのも、逆に失礼だ。

『ピンクダークの少年』は、どうやらイタリア語に翻訳されているよう

だし、もらっておいても損は無いだろう。日本文化に興味津々らしい弟のイサミにあげたら、喜ぶかもしれないし……

タクミの返事を聞いて露伴は何故かニヤリと笑った。スケッチブックを広げ、手をタクミと涼子にむかって伸ばす……………

◆◆

あれ？

タクミは気がつくとも椅子に座っていた。隣の椅子には、同じく涼子が座っている。

いつ椅子に座ったつけ？

戸惑って涼子と視線を見交わす。まばたきをしたわずかな瞬間に何が起こったのだろう。

と、二人の前には、いつの間に戻ってきていたのか、トニオが立っていた。

「露伴先生…………『それ』は駄目ですよ……………」

トニオがニコニコしながら言う。

「……………取材のためだ。『遠月学園』は、面白い。僕は彼らの経験を良く知る必要があるんだ」

「その気持ちは、わかりマス……………でも、ダメですよ」

トニオが答えた。

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ…………

タクミと涼子には、見えない。だが……………

トニオの背後からは、スタンド：パールジャムが出現していた。

プチトマトにカートウン状の顔がついたような形状のそのスタンドは、トニオの周囲に次から次へと出現して、周囲を覆っていく。密集したそのすがたは、まるでオレンジ色のカーテンのように、露伴の目には見えていた。

そのうちの一体が、露伴の目の前に浮かび上がる。そして、口を開いた。

『彼らは私のところにやって来た、研修生デス…………勝手な真似は、許し

ませんよ』

パール・ジャムは、トニオの『心の声』を露伴に伝えた。

露伴も、スタンド：ヘブンスドアーを出現させ、トニオに語りかける。

『マンガと料理……………同じくなにかを創造するものとして、トニオさん……………僕はアンタに共感を感じてきた』

ヘブンス・ドアーを経由して、露伴は言葉を選び、トニオに必死に話しかける。

『いいかい、僕にとって大事なのは《面白いマンガを書き、人に読んでもらう》それだけさ。だから、そのためなら何でもやらなくちゃあならないんだ。料理にすべてをささげてきた君には、僕の考えを理解できるはずだ……………』

『……………』

トニオは答えない、だがパールジャムは首を振った。

『そうか……………話し合い決裂と言うことかな、では仕方ない……………ヘブンスドアーツ!!』

トニオの不意を突いて、ヘブンス・ドアーは目の前のパールジャムの一体に触る。

するとそのパールジャムが《本》に変化した。

目の前のパールジャムが、本と化してパラパラと崩れていく。

ヨシッ

露伴は本と化したパールジャムを、慎重につまみ上げた。

その間、トニオはただ立っているだけだ。

パールジャムは群生型のスタンド。一体を本にしたところでトニオにはほとんど影響がないのだろう。

だが、スタンドに命令を書き込めば、それは本体のトニオにも影響があるはずだ。

《10分間意識を失い、その前後の記憶を失う》

小さなパールジャムに、露伴はそう書き込んだ。友人であるトニオを傷つけるつもりは一切ない。だがこれならば……………問題ないはずだ。

10分……………いや、5分もあれば、二人の記憶からより細かな情報を

得ることができたらろうッ！

興味があるページがあれば、もらってしまえばいい……………

『……………ムダですよ』

そのときトニオ：パールジャムが、口を開いた。

『なっ……………なぜ意識を失わない？ しゃべれるッ』

露伴：ヘブンス・ドアーが、叫ぶ。

ド ド ド ド ド ド ド ……

気が付くと、新たなパールジャムが、露伴の目の前に数体出現していた。そのうちの一体が、露伴が本にした一体に触れる。

すると……

『なっ、なんだとオっ』

露伴が手にしているたパールジャムが、本から元のスタンド・ビジョンに戻ったのだ。

『どういう事だ』

いぶかしがる露伴に、トニオが言った。

『さきほども言いましたね……………《アナタと私が似ている》……………と……………私もそう思います』

『なっ……………』

『……………ワタシのスタンド：パールジャムは、私の作った料理をおいしいと喜んでくれる気持ちをパワーに、その方の体を健康にしていく能力……………しかし、スタンドによる攻撃ならば……………ワタシの味と波長が合う人ならば……………料理を食べてもらわなくても、そのスタンドによる攻撃の効果を《治せる》のですッ』

タクミが見ている目の前で、二人はしばらくの間にらみ合っていた。

だが不意に、露伴の方が肩をすくめて立ち上がった。

「もう遅くなってしまった。呼んでおいたタクシーも来たみたいだし、そろそろ帰るよ……………」

露伴はそう言うのと、さっと店を出ていった。

「……………さてと」

トニオがニコニコしながら、二人にエスプレッソを手渡した。

「後片付けを始めますか……………涼子はマカナイを使って下さい。タ
クミは店内の掃除を、お願いします……………チリー1つ無いようにして
下さいね」

アンティパスト（前菜）

「できました」

コトリ……

涼子は緊張しながら、あまりもので作ったマカナイ用パスタを調理室のテーブルの上に置いた。

「まかない、出来ました……『キャベツとベーコンの塩麴パスタ』です」

「ほう……オイシソウですネ」

トニオは掃除の手を止めて涼子の作った皿を眺めた。

「タクミ……キミもいったん休んで、涼子の作ったマカナイを頂きましょう」

「ハイっ！」

レンジを洗っていたタクミは、煤だらけの手でマカナイの皿に手をだし……ピシリ……と涼子に手を叩かれた。

「ああ、すまんすまん」

タクミは石鹸で手を洗った。そして自分の目の前に差し出された皿の美しさに改めて気が付き、目を丸くした。

涼子の作った一皿は、キャベツの緑、ベーコンの赤、それにパスタの白がおどる、美しいパスタであった。

「美味しそうだ」

フォークを手に取り、パスタを巻き取る。白いパスタに、緑のキャベツが巻き込まれていく。それを一口で放り込む。

「うん……味もいいね」

タクミは、微笑んだ。涼子が作ったのは、塩麴とキャベツの甘味、ベーコンのコシヨウが程よくかみ合った、食べやすいパスタであった。一日中働いて、疲れ切った体にはちょうど良いものだ。

「オイシイです……」

トニオも笑顔を見せた。

「いつもは自分で食べる分を自分で作っていましたから、こうやって誰かに作ってもらうのは、イイですね」

「あつ、ありがとうございます」

涼子は頬を染めた。涼子の得意な料理は、あくまで塩麴をベースとした日本料理だ。西洋の料理もちろん作れるには作れるが、それは特異なジャンルではない。それなのに、自分が作ったイタリアン風のマカナイがプロのイタリヤ料理人であるトニオとタクミに評価されたのだから、それは嬉しかった。

「……でも、もう少しカイゼンの余地がありますね……塩麴ですが、少量を減らして、かわりにコリアンダーシードをつぶして入れた方がさっぱり感が増していると思います……それから、ベーコンはこう切った方が……」

トニオは涼子を脇に立たせて、さっとベーコンをきって見せた。そして涼子が作ったマカナイ料理をもう一皿、自分で作って見せた。

どうぞ……とトニオから出された一皿を口にした涼子は、その圧倒的なうまさに……プルルンッ♡と心が揺れる。

「ええっ！ 私が作ったものとは、味の次元が違うわ……」

(同じものを作って、ここまでの差が出るなんて……)

落ち込みかけた涼子の肩をポンと叩き、トニオが優しくいった。

「しかし、涼子さん、自信を持ってください。素晴らしい味ですよ……もう少し経験を積んで、後ほんの少しだけディテールに目を配れたら……アナタはきつとスバラシイ料理人になれます」

調理場での鬼のような言動とは別人の、限りなく優しい口調だ。

「決めマシタ。このスタジエールの期間は、貴方にマカナイをお願いします……その間に、少しでもですが、今のようなアドバイスをお願いします」

「ありがとうございますッ」

涼子はペコリと最敬礼した。

三人はしばらく黙ってマカナイをかきこむ。

それは朝からずっと働きづめであった三人にとって、ようやく訪れた休憩時間であった。

「あの……トニオさんは、イタリアのどこの出身のですか？」

涼子がたずねた。

「ナポリ……正確には、アマルフィです」

トニオは答えた。

「私とヴェルジーナは、そこで生まれ育ちました……タクミ君は、フィレンツェの出身ですか……」

「ハイっ、そうです」

タクミが大声で答えた。トニオに声をかけられた瞬間、直立不動の姿勢でピンと立ちあがる。

「涼子さん……」

トニオがニコニコと言った。

「イタリア料理が『郷土料理の集合体』であることは、知っていますか？」

「ええ……授業で習いました」

「そうですか……でも、復習がてらに、簡単に説明しましょうか……地方ごとのイタリア料理の特徴を、簡単に……デスが」

トニオはゴチソウサマデス……と、涼子の作ったマカナイの皿を流しに置いた。

そしてホールの壁にかけてあるイタリアの地図を持ってくると、調理台の上に置く。

「さて、イタリアは山がちで国土の90%が山地であり、南北に細長い地形です。しかも近世まで小さな都市国家に分裂していました……そのために、地方料理が盛んになったのです」

「山がちで南北に細長い……少し日本に似ていますね」

「それだけじゃないんだ。日本には戦国時代があり、地方の領主が半分独立していた時代があっただろ？ そう言ったところも、イタリアに似ていると思うんだ」

涼子の感想にタクミが口を出した。

「そうですっ！ しかも日本料理も、イタリア料理も、どちらも素材を大切にします……日本と言う国はイタリアンと相性がいい国なのです」

トニオが熱心に言った。

「それが私が日本で店を出している理由の一つなのですが……しかし日本料理とイタリアンの類似性については、他の機会に話をしましょう」

う……今は、イタリアンについてでしたネ」

そういうと、トニオはイタリアの地図のほとんど真ん中を指差した。

「ここにナポリがあります……このあたりを、中央イタリアと呼び、ここが北イタリアと南イタリアの境界線です……」

「住んでいる人の性質も違うんですよ」

トニオが言った。

「南の人は、情熱的で『笑ったりふざける』のが大好きな人が多いです。反対に、北の人は『シャイで、ちよつと心配症』な人が多いですネ」「ちなみに、僕は北イタリアの出身で……トニオさんとヴェルジーナさんは、南イタリアの出身ってことになるんだ」

タクミが言った。

「へえ……」

涼子はタクミとトニオの顔をまじまじと見た。そしてコックリとうなずいた。

「言われてみれば、わかるような気がします……言ってみれば、日本の関東と関西みたいな感じかしら？」

「そう、そういう感じです」

トニオが我が意を得たり、とうなずいた。

「モチロン料理もいろいろ違います。日本でも地方によって料理の味付けが違うでしょう？ イタリアでもそうです……例えば……」

すっかり興が乗ったトニオのイタリア料理の講義は、深夜まで及んだ。

そして、その日の仕事を終え、タクミは一階の休憩室にしつらえたベンチに、涼子は二階の居間のソファアの上に寝床を作ってもらった。

◆◆◆
その晩、タクミは寝る直前に弟のイサミに電話をかけた。

眠そうな声の弟に気が付かないまま、延々と自分がスバラシイ料理人とであったことを興奮しながら語り続ける。

『……………なあ、スゴイだろう……イサミ？ 聞いているのか？』

『ウン……よかったね、お兄ちゃん……その話……あとでゆっくり聞かせてね……』

『なっ、なんだ……興味ないのか……』

『そうじゃないよ……。ただ、明日も早いんだ……。早く寝た方がいいかと思つて』

『おつ、そ、そうだな。悪かったな……お前も、研修頑張れよ』

『ウン。ありがと、お兄ちゃん……ところで、大丈夫？ ちゃんと眠れてる……？ お気に入りの枕が無くて、さびしくない？』

『なっ、お休みッ！』

ガシヤリ……

タクミは顔を真っ赤にして電話を切ると、自分のベッドに戻った。

そして……シーツの下に枕を入れて作った即席の抱き枕を抱え……眠りに落ちた。



翌日、涼子は眠い目をこすって必死に目を覚ました。

外はまだ真っ暗だ。だが研修生の身であることを考えると、トニオかヴェルジーナが起きて居間に出てくる前には、どうしても目を覚ましていたかったのだ。

物音を立てないように気を使いながら洗面所で顔を洗い、パツと簡単な化粧をしてから階下に降りる。すると、タクミはもう起きており、部屋の中に入れていた鉢植えを店の外に出したりしていた。

「おはよう、早いね」

涼子が挨拶すると、タクミは少し顔を赤らめた。

「……いやあ………。昨晚は興奮しすぎちゃってね………。良く眠れなかったんだ」

で、朝飯を作ったよ……

そう言うとタクミはリンゴのクレープを差し出した。

「あら、これは………」

「昨日トニオさんがパツと作ってくれたものを再現しようとしてみたんだ」

タクミは首をふった。

「でも、マダマダだ。作っているところを目の前でみていたから、使っている食材は間違いないと思う。配分も、色々試してみたけれどこれで間違いないはずさ……でも、食べてみると『違う』んだ」
とにかく、食べてみてくれ……

タクミは涼子の目の前に皿を押しやった。

「どれ、いただきますか……」

涼子はナイフを手に取り、タクミの作ったリンゴのクレープを一口大に切り取る。

見た目は、確かにトニオの作ったクレープにそっくりだ。香りも、一緒だ。

切り取ったクレープを口に運ぶ。リンゴの歯触り、酸味、甘味、クレープの食感、暖かさ……

絶品のクレープであった。

「これは……うんツ!! 美味しいよ」

でも………涼子は、なんと言うべきか、言葉を選んだ。

「わかるだろう? 『届いていない』んだ。いろいろ試したんだけど、トニオさんのあの味には程遠い……」

タクミは残念そうに言った。だが、悔しそうだが、その顔は晴れやかでもあった。

「何が違うのかしら……」

「この差は、材料や、作り方、配分からくるものじゃないんだ……多分、違いを生みだしているのは、純粋な技術だ……切ったときのリンゴの大きさ、材料に触れていた時間とか、生地をかき混ぜる速度、角度……時間……それに火力や焼き上げるタイミング……」

タクミはぶるつと体を震わせた。

「すべての基本が僕とは比べられないほど高次元なんだ」

「基本……かあ」

「そうだ。基本き……基本の力の分厚さが比較にならないんだ。これは頭でいくら考えてもまねできないものだよ……付け焼刃じゃあトレースできない」

すっかり興奮したタクミは、涼子の肩をぎゅつとつかんだ。

「……………当たり前だけれど『遠月の外にも、素晴らしい料理人がいる』んだ。僕たちはついていけるぞッ！ こんなにも素晴らしい料理人の下で働けるなんて」

「そうね……………私も頑張らないと」

涼子はこつそりタクミの手から抜け出し……………気を引き締めた。

カチャリ……………

ホールの扉が開き、ヴェルジーナが顔を出した。昨晚の疲れを感じさせない、元気そうな立ち振る舞いだ。

「おはようッ！ 朝ごはん食べた？ ……そうっ……………じゃあ、今日も元気に働きましょ」

「ハイッ！」

「今日は、細かな飾り付け以外のテラス席の設営を、完成させてもらおうよッ……………ガンバリマシヨウね」

ヴェルジーナが、ニコニコと言った。

「しかしまず、今日の仕入れに行きましょう」

ヴェルジーナの後ろから、トニオが顔を出した。

「あと5分で準備してくださいっ、市場に行きますよ」

「ハイっ！」

二人は、大慌てで出発の準備を始めた。その日も、大忙しな1日になりそうであった。



30分後：

ブロロロロッ

トニオの運転するおんぼろピックアップトラックが、杜王町の魚市場についた。

「食材の種類と言う点では築地の市場に負けますが、ここも中々良いものがあるのですよ。地元でしか流通できない、貴重な地魚なんかも多いデス」

トニオが自慢気に言った。

「まずは、ここに魚を仕入れます」

トニオを先頭に、三人は魚市場に入っていく。

値段交渉の声があちこちで響く。

うずたかく積まれた発泡スチロールの箱が、狭い通路をさらに狭くしている。そこを、料理人や、スーパーの仕入れ人たちが、肩をぶつけながら行き違う。空気は冷たく、行きかう人々の吐息が、白い霧となつて口元から立ち上っている。

「おおお——トニオさん、お早うッス！」

どら声が背後から聞こえた。振りかえるとそこには、ニカッと笑うガラの悪い男がいた。二人をトラサルデイまでつれていってくれた料理人、虹村億泰だ。

「ああ、オクヤスさん」

トニオが嬉しそうに手を振った。

「アナタもこれから仕入ですカ」

「ええ……ちよいと寝坊しちゃいましたね……少し遅れちゃいましたよオ。ちよいとダチの奴と飲みすぎちゃまってねえッ」

億泰は大きなあくびをして見せた。そして、トニオの背後にいるタクミと涼子に気がつくくと、ポケットに手を入れたままズカズカと二人のそばにやって来た。

「オウッ………」

……はたから見ていると、まるでチンピラが学生をカツアゲしているかのような風情だ。

「……よお、レーコちゃんとアル……あるまーに……だったか？ お前らも一緒かよッ。どうだ？ 元気にやってるか、コラ？」

バンバンと力任せに背中を叩かれたタクミは、顔を少し歪め、答えた。

「いや、もうイッパイイッパイですよ……」

「ヴァッハッハッ、まあ、そうだろうな」

億泰は上機嫌で言った。

「で、どーだ？ ベンキョーになっっているかあ？」

「ええ……それはもう……あんなにすごい方の下で働けるなんて、感動ですよッ」

タクミは熱心に答えた。

隣で聞いていたトニオが口を挟んだ。

「タクミ君、恥ずかしいです……そんな事を言うのはやめてください……とにかく仕入れを始めましょう」

「おお——トニオさん、今日は何を仕入れますか？ 俺ん所はサバ、サワラ……サケ、それからサンマ……サの字づくしって奴ツス」

「おおつ、それは美味しそうですねツ。今度食べさせてくれませんか？」

「ウツす……今度いいのが出来たら、お持ちしますよ」

億泰はヒョウヒョウとした様子で、先頭をきつて魚河岸に乗り込んでいく。

顔が広いのだろう。億泰は、魚河岸で働いているおばちゃん、船の掃除をしている漁師など、出会う人、出会う人とあいさつを交わしていた。

「おおつ、どうだあく〜こりやあよお」

「あらオツクン、目が高いね」

「んんつ？ ……なあに言っているんだよ、オバちゃん。こりやあ、痛んでるじゃあねーかツ……おおつ、コイツは……」

「ああ、御免ね、それは向西（コウザイ）家ご用達の品なの」

「チツ……しょうがねーなツ」

「あの……クロアワビは出ていませんか？」トニオがたずねる。

「あら、トニオさん……ごめんねエ……前に話した通りよ。クロアワビは、向西家がずっと押さえているのよ」

億泰は通り過ぎる店に一つ一つ首を突っ込んで、あれこれと論評していく。

億泰ほどではないけれど、トニオも顔を知られている様であった。特にオバちゃんから『茶色い声』が良くかかっている。

「あら……トニオさん、ちよつと寄っておいでよ」

「ウへへへ、イイのが手に入ったよ。トニオさんだけに、こっそり色々とサービスしちゃう♡」

「ちよつとコノおぼはん、なにトニオ様に色目使っているのツツ！」

「ブヒヤヒヤヒヤツ、なあに気取ってんだよ……アンタもばあで

しょうがッ！ ……アンタにはオツクンがいるでしょ」

「何よ……まあオツクンもかわいい……け……ど……」

「あらっ……♡」

「ほほう……こりゃあ、逸材ね♡」

その猛者たちの目ざとい眼が、タクミを見のがすはずもなかった。

(そして涼子は当然のようにスルーされた)

「あつれ——、これはヒット、ヒットよおっ」

「ちよつと、やだッ……あたし今日スツピンよお……」

「ねえ……ちよつと寄つてきなさいッ！ 早くッ！」

「おおおっ」

億泰がちよつと気に食わなさそうに、タクミを睨みつけている。

だがタクミには億泰を気にする余裕はなかった。突然ぶしつけなオネーサマがタクミの手を握り、無理やり自分の店の中に引っ張りこんだのだッ！

「えっ？」

強引に腕を引っ張られたタクミは、不意を突かれバランスを崩すッ

「キャッ♡」

たたらを踏んだタクミは河岸の床にしなだれ、しゃがみこんだオネーサマの足に引っかかり……オネーサマの上に……

「あらッ♡」

オネーサマが、まるで乙女のように目をつぶり、唇をすぼめる……

唇が、ゆっくり近づいてくる。

(こっ、これは……いかに女性をリスペクトするフィオレンティーナと言えども……)

キツイ

タクミは迫りくる事態を男らしく受け止めようと努力し……失敗した。迫りくる惨事に、せめて心の準備だけはしようと目を閉じる。

ガオンッ

「えっ？」

気づくとタクミは再びもとの通路に立っていた。億泰がその腕をつかんでいる。

「氣いつけるよお〜魚河岸はすべりやしいからよお……だが、ちよūdōエエ具合に、後ろに滑ったな。らつきいだったなあ〜」
「オツ……オツクン、今なにがおこったの?」

急にタクミが目の前からいなくなつたオネーサマが、きよとんとした顔で億泰にたずねた。

タクミの方も何が起こつたのかさっぱりわからず、きよとんとしている。

「へへへ、さあねえ……また来るよツ、オバちゃん」

億泰はそういうと、三人の背中を押してそそくさとその場を後にした。現場から少し離れてから、氣を取り直して魚の仕入れを続ける。

《……ねえ、さつき何が起こつたのか、わかつた?》

タクミはヒソヒソ声で涼子に尋ねた。

《ゴメン、わからなかつた……》

涼子は首を振つた。

《ねえ……なんか、杜王町にきてから、『奇妙』なことが起こるわよね……》

《ああ……僕らは、料理さえできればそれでいいけれど……確かにこの町は、何か『異様な』……いや、『奇妙な』感じがする……何かあつてからじゃ遅いからね……いちおう周囲に氣を付けておこう》
《そうね……氣のせいだといんだけど》

涼子とタクミは、顔を見合せていた。



仕入れは続く。

「オツチャン、その箱のサンマをくんなツ、いや……そつちの奴じやなくつて、その隣の奴だあ……そう、それっ」

「まいったなあ、とつといたサンマを、見つかつちまつたかあ……オツクンには負けるぜ……とつときなツ」

「へへっ、ありがとよツ」

(へえ……)

億泰が買い物をする様子を見ていた涼子とタクミは、失礼ながら驚いていた。

その外見とは裏腹に、億泰はしっかりと魚の目利きができていようなのだ。

《バカっぽい人だと思っていたけれどさすがトニオさんのお友達なのね……見た目よりもちゃんとした料理人みたい……》

涼子がヒソヒソ声でタクミに言った。

魚の目利きは、何十年もの長い経験と努力、センスが必要となる。それが出来る億泰もまた、長い間、地道に努力を続けた、立派な料理人だったのだ。

「おおく、なんだよ……あるまーに、れーこ……オレのカッチョイイ——男っぷりに、みとれちまったのかあ」

二人の視線に気が付いた億泰が、へへっと笑う。

「タクミ・アルディーニと榎 涼子です……」

「おおく、そうだったなあ、悪いなあ。オレ、頭が悪いからよろしく」

億泰はボリボリと頭をかいた。

そんな億泰を、トニオが呼んだ。見ると、トニオはサバが入った箱の一つをガシつと掴み、かぶりつくようにして覗いていた。

「オクヤスさん、これ、見てくだサイツ！ 上物ですよツ」

億泰もその箱を確認すると、感嘆の声を上げた。

「えつ……おおく、コイツはすげえ……さすが、トニオさんす」

「あつ、あつちもいいですね」

「確かに……むむむ……どっちを仕入れるべきか、悩むゼエく」

「両方買って、二人で分けませんか？」

……

結局トニオは、億泰と同じサバと、それからカタクチイワシ、イカ、ウナギを買い求めた。とうぜん、どれも本当に旬の選りすぐりの素材だ。

その後、皆で中央市場に移動して肉を仕入れた後で、三人は億泰と別れた。そしてトニオが懇意にしている農家や牧場を回って野菜、卵、牛乳などを仕入れ、レストランに戻った。

◆◆
それからの二日間、二人は嵐のような日々の中で、懸命に働いた。恐ろしいほど手をかけた、掃除と仕込み。

トニオが買ってきたカタクチイワシは、腹を裂いて内臓と大きな骨を取り除き、近くの塩田が作った自然塩を振って、アンチヨビの材料にした。

ウナギも下処理をして燻製にする。

牛乳を煮詰め、自家製チーズを作る。

タクミは慣れ親しんだはずのイタリアンにもかかわらず、自分がこれまで経験したことがない仕事がこれほどあるのを知って、驚くと同時にわくわくしていた。どれも、普通のレストランでは絶対にやらないことだ。アンチヨビも、ウナギの燻製も、もちろんチーズも、普通のレストランでは絶対に自分では作らない。それを、当然のようにトニオは自分でやるのだ。

当然どれも、素人の仕事ではなかった。その道のプロ……と言ってもよいくらいの出来ばえだ。

そして、ヴェルジーナとのテラス席の設営作業があった。

庭にジャリを詰め、椅子やテーブルの下に布を張り、虫よけの蚊取り線香を設置する為の台をあちこちに作る。

雑草を抜き、花を飾り、テーブルクロスを繕いをする。

そらに昼と夜の営業。

タクミは調理場で、そして涼子はホールで、それぞれ必死に働きつづけた。

タクミは相変わらず下ごしらえと洗い物をメインにしていた。しかし、徐々に働きを認められて、いつしかアンティパスト（前菜）の盛り付けをすっかり任せられるようになっていた。

涼子は、ホールの仕事をだいぶ覚え、ずいぶん余裕でてていた。そして、昼、夜のマカナイ……そして食前酒の調合が、すっかり涼子の担当として定着していた。

トニオの店は、小さい店ではあったが繁盛しており、切れ目なく客が訪れていた。

店には、色々な客がきた。ビジネスでやってきた恰幅の良い紳士や、見るからにお金持ちの老夫婦、お金を貯めてやってきた若い夫婦。……そして、その中には少し『奇妙な』客も混じっていた。

共通してその奇妙な客たちは、店に入るときは『どことなく気分がすぐれなそう』顔をしていた。

そしてトニオの料理を口にするたびに、悶え、時に涙を流したり、体をかきむしったり、トイレに駆け込んだりする。

だが、どの客も、悶えながらも決して食べるのを止めようとはしない。むしろ、喜々として出された皿を食べつくす。そして最後には、前よりも明らかに血色のよくなった顔で、すっきりと店を出ていくのだ。

初日にやってきた露伴も女編集者も、奇妙なりアクションを見せていた……女編集者のリアクションは『少し』だけ、露伴の方は『極端な』反応であったが。

今ちようど店にやってきた男女も、違った意味で『奇妙』な客であった。

その男女……少し小柄で、どことなくオドオドしている男と、目を見張るような美女との組み合わせは、人の目を引いた。だがもつとも不思議なのは、せつかくトニオさんの店に来たのに、女性の方が、全く何も口にしていない事であった。

不思議なことに、トニオもその『女性』には何もすすめなかった。男の方は食べるたびに涙を流し、顎を抑えてトイレに行き、露伴と同じくらい極端なりアクションを見せていたのに……だ。

「……君……」

突然その男が涼子を呼んだ。

オズオズと笑う、どことなく人をイラつかせるような卑屈な笑みだ。

「なんででしょうか……」

近づいてきた涼子に、その男は自分の名前をオズオズと名乗った。

「僕は間田 敏和、雑誌の編集者なんだ。……トニオさんとは……ちよつとした知り合いさ……それで、君の名前は？」

「わっ、ワタシですか？ …… 榊 涼子です」

涼子はブシツケな質問に、いくぶん警戒しながら答えた。

「へっ、へえくく、涼子ちゃんか……いい名前だねエ」

間田はウへへへ……と笑った。

(うわっ……この人……)

涼子が、少し引き気味になっていると、間田の隣の美女が微笑んだ。

「はじめまして……」

美女がペコリ……と頭を下げた。その額にほくろが、チラリと見えた。なぜかほくろが、まるでねじ穴のように見える……

「あの……お召し上がりにならないのですか」

「……ええ、済みませんね……体の問題がありました」

美女が悲しそうに言った。そして、こめかみを抑える。

「あっ、大丈夫ですか？」

涼子はとっさに、その美女に手を伸ばそうとした。

なぜか間田の目が光る。

……そのとき……

「ちよつと、ウエイトレスさんッ！ 注文はまだ？」

別テーブルから、涼子を呼ぶ声が聞こえた。

涼子は美女に向かって差し出そうとしていた手を引つ込めた。

美女をよく見ると、いたって元気そうだ。コメカミを抑えていたのも一瞬だ。これなら心配いらなだろう。

「すっ、済みませんッ。すぐにトニオが来ますので、それまでお待ちください」

涼子は間田のテーブルから離れた。

文句を言ってきたのは、不機嫌そうに座っている中年女性のグループだ。彼女たちの機嫌を取ろうと、涼子は頭を下げた。

そんな涼子の目の隅に、間田が、残念そうな、ホツとしたような、微妙な表情を浮かべているのが横目で見えた。

その後トニオがあわててやってきて、何かを間田に告げたようであつた。

そして、彼と《彼のツレ》はそそくさと勘定を払い、店を出て行っ

た。どことなくその背中が、しょんぼりしていたのは、気のせいだろうか……

「……何か、変なお客様でしたね」

涼子がそういうと、トニオは苦笑し……だが何も言わなかった。



二人はそうやって、休むヒマもなく働き続けた。

そして、4日目……ついに、『テラス席』が完成した。

プリモ・ピアット（主菜）

「ふう……ついに完成ねッ」

ヴェルジーナは、完成したテラス席をすっかり満足して見回した。席の周囲には白い玉砂利が敷き詰められ、置かれたテーブルとイスはそれと対をなすように真っ黒に塗られている。どちらも、昨日タクミと涼子が一生懸命に塗ったものだ。そして玉砂利の先には芝生が青々と広がっている。

テーブルの上には、赤い椿の花を浮かべた盆が置かれている。他に、ヴェルジーナが調達してきた季節の草花がシェードの縁に飾り付けられていた。そして席の周囲からハーブの香りが軽く漂ってくる。

テラス席の上には薄茶色のシェードがはためいていた。

座席に座ると、日本の秋の山河を写し取ったような日本庭園が広がっているのがよく見えた。

気持ち良い風が吹き、作業を終えた4人の間を抜けていった。

4人はテラス席の出来栄に、すっかり満足していた。

「ベネ。さっそく明日からはこの席も使って、営業を始めまシヨウ」

トニオは満足げに言った。すぐにでも働きたいという感じで手をこすり合わせている。

「明日からは今よりモットモット忙しくなりマスね……タクミ君、涼子さん、頑張りましょうッ」

「ハイッ！」

「それと、もう一つ……次の課題について確認させてください」

元気よく答えたタクミと涼子の二人に、トニオは三本目の指を上げてみせた。立てた指は、スタジエール期間中に二人に託された仕事の数だ。

一本目の指は、ちょうど今終えたばかりのテラス席の設営。二本目は、日々の仕込みや調理補助。そして三本目は、弁当作りであった。

「そろそろ、お弁当作りを考えてもらわないといけませんネ」

何かアイディアは出てきましたか？ トニオがたずねた。

「ええ……一生懸命頑張っています……けれど……」

涼子は顔を曇らせていた。

タクミの顔も暗くなっていた。

「実はメニューを決めるのに苦戦しています。ずっと考えてはいるのですが……イタリアンにはお弁当の文化は無いですからね。お弁当にできるような、時間がたって冷たくなってもオイシイものをどうやって作ろうか……と悩んでいます」

「ナルホド……大変な問題です。考え抜かなければなりませんね」

ト二オは大真面目にうなずいた。

「原価は、少し奮発してもいいからね——、1食500円くらいまでなら大丈夫よ」

家計をあずかるヴェルジーナが言った。

「お祭りなのだから、儲けの方は度外視しても奮発しないとねっ」

「そうですね……ありがとうございます」

タクミは頭を下げた。

だが、その顔はこわばったままだ。単価を上げるとは、プライドが許さなかった。もちろん一食500円も使えたら、高級な弁当を作ることができる。目安として原価の三倍を売値と考えれば、大体1500円位の高級弁当を仕立てることができるはずだ。

しかし一方、今回の弁当は一食900円で売ることが決まっている。

もうけを度外視して本来1500円の弁当を900円で売れば、売れるに決まっている。だがそれはタクミ達が目指すべき弁当ではないのだ。

「二人には期待していますよ」

ト二オがニコニコと言った……だがその眼は、まったく笑っていない。

「……あと三日で『必ず』何か見せてくださいネ」

「まかせてください」

タクミと涼子は真剣な声で返答した。



その夜。

1日の営業を終えたトラサルデーの調理場で、タクミと涼子はさつそく弁当の試作を始めた。

「さてと……では、まず『にじむら』のお弁当を試食してみましょ」

涼子が提案した。

二人の前には、さきほど億泰が届けてくれた『にじむら』の弁当があった。

「そうだね。僕らの作る弁当は『にじむら』に置いて販売するのだから、まずは比較される対象を知らないとな」

タクミは目の前の弁当を一つとった。

牛丼だ。だが、ただの牛丼ではない、S市名物の牛タンが中心配置され、さらに黄色い錦糸卵、赤い漬物が添えられた。目にも鮮やかな豪華な牛丼であった。

「あらオイシソウね。こっちはどうかしら」

涼子がもう一つの弁当のふたを開ける。それはオーソドックスな幕の内弁当であった。俵型に盛られた白米の隣に、色々な色の小さなおかずがギュウギュウに詰められている。

「よし、いただきますッ」

二人はにじむらの弁当に箸をつけた。一口、口に入れ、ゆつくりと味わう。すぐにそのレベルの高さに気が付き、思わず顔を見合わせた。

「美味しいわねッ」

「あああ、これはイイ……っ、細かなところまで、丁寧な仕事かされているな」

「しつかりした、和風のお弁当ね。飽きのこない、いいお味だわ」

一口、一口味わいながら、涼子が言った。

「ホントにオイシイ……でも、面白い名前のお弁当よね……『ジュシー牛丼』そして笑いが込み上げる……『幕の内弁当』笑う門には福来たる……ですものねえ」

「……きつと、店主の趣味なんだろうな」

タクミはため息をついた。

「そうでしょうね……でも、こんなレベルが高い日本の定番の味を食べに来る人に、わたし達はイタリアンのお弁当を出すのね……」

大丈夫かしら……涼子はぶるつと震えた。

「しかも『トラサルデーの味』を再現しなくてはならないんだからな」

むう……と、タクミが腕を組んだ。

「……………とにかく、まず思いついたものを作ってみましょ。イタリアンなのだから赤や白、緑で華やかに仕上げて、にじむらの弁当との違いを作ってみたらどうかしら？……まず、プチトマトのカプレーゼは使えるわよね？ それに……」

涼子は腕を動かし始めた。

きつと正解だ。あれこれ考えるより手を動かしたほうが、答えが見つかることも多いのだ。

隣でタクミも動き出す。

（日本のお弁当に入っているものをイタリアンに置き換えてみるか……）

卵焼きのかわりにイタリアンのオムレツ、フリッタータ。揚げ物のかわりに、フリッター。

そして各種チーズ、牛タンを茹でたもの（レツソ）……

タクミもあまり考えずに、幕の内弁当に詰められた多くのおかずを、思いついたイタリアンのモノに置き換えていく。

そして一時間後、一応イタリアン弁当と言えそうなものが何箱か二人の前に並んでいた。



早速試食してみる。

「……フム、中々美味しいじゃない」

涼子が安心したように言った。

「それに彩りもきれいだわ」

「ああ、思ったより上手く行ったな」

タクミも声を弾ませた。

「ちゃんと味のバランスもいい、色々入っているから食べあきないな」

「でも、ねえ……」

涼子は腕を組んだ。

タクミは、うつむいた。

「ああ……」

二人は顔を見合わせ、ため息をついた。

確かに美味しい。だが一言でいえば『足りない』のだ。この弁当たちがトラサルデーの名前で売り出せるレベルかと言えば、それはノーだ。

「そう言えば秋の選抜のときに、ソーマ君とアリスちゃんもお弁当で対決していたわよね……」

涼子がボソツと同級生の名前を出した。

「あのとき、アリスちゃんは手毬寿司をつくったつけ、そしてソーマ君はのり弁当だったわね……」

「ああ、そうだったな」

タクミは半分目をつぶって天をにらんだ。あのとき奴（ソーマ）は見事な発想で暖かな弁当を作って見せた。だが……

「奴と同じ手は使えない。それに、あんな立派な弁当箱を仕入れたら大赤字だ」

「……そうよねえ」

涼子は、ため息をついて試作品の山を眺めた。

「弁当は色々な食べ方ができるからな……それが難しい」

タクミは頭をかいた。

「すぐに食べる人がいれば、電子レンジで温めて食べる人もいる……人によっては家に持って帰って、一晩冷蔵庫に入れておいた後で食べる人もいるだろうな。でも、どんな食べ方であれ、おいしく食べてもらわなくてはならないんだ」

「……お寿司風イタリアンとか、のり弁風イタリアンとか、ダメかな」
「悪くないさ……でも、奇をてらったものはトラサルデーのお弁当としてふさわしくないような気がするんだ」

「……そうよねえ……」

涼子は、もう一度ため息をついた。

翌日、ついにテラス席がオープンした。

これで客席が4卓増え、トラサルデーの席は合計で7卓となった。席の数が一気に二倍以上になったのだから、当然その日は猛烈な忙しさとなった。

客が二倍に増えても、トニオは変わらなかった。相変わらず訪れた客の一人一人に直接対面し、丁寧に挨拶をする。そして彼らを良く『観』て一人一人に最適なコース料理を見定め、調理をしていく。

提供する料理こそ定番中の定番、と言ったものばかりだが、すべての料理が極上の味であり、しかも即興で組み立てられている。それは、まさに驚異的な仕事ぶりであった。

しかしトニオの仕事が驚異的でも、この来客数ではとても一人では対応しきれなかった。タクミ、涼子、そしてヴェルジーナは、客が爆発的に増えたレストラン『トラサルデー』を支えるために必死に働いた。

当初、タクミにはトニオの料理を支えるための下ごしらえと、前菜の盛り付けを一人で切り回すことが命じられていた。

だが店はどんどん忙しくなっていく。

徐々にタクミはオーダーのペースに対応できなくなり、ついには手が遅れ始め、トニオの要求レベルに合わせて時間通りの仕事こなす事が難しくなってしまった。そしてついに、パンクしたのだ。

そこで、これまで接客を担当していた涼子も急ぎよ調理に入ることになった。

と、言っても、涼子がイタリアンのプロ料理人であるタクミの代わりを完全に務めることは出来ない。彼女は、これまでどおり食前酒の提供、そして野菜の下ごしらえと洗い物を担当することとなった。

そして涼子に代わって、ヴェルジーナが新たなテラス席も含めた全体の接客担当を引き受けていた。

つづれかかっていたタクミは、涼子に仕事の一部を任せる事が出来たためようやく人心地付くことが出来た。タクミは、出来た余裕で前菜とサラダの盛り付けと、肉料理の下ごしらえ、そして……パスタを

茹で上げることが託された。

「タクミ、羊のもも肉をツ！」

厨房でトニオが叫ぶ。

叫びながらもトニオの手は止まらない。

その手はチャツチャと動き、イカをさつとおろしていく。一切の無駄が無い芸術のような手際だ。

「ハイっ！」

タクミは大急ぎで、だが細心の注意を払って、羊のもも肉をカットしていく。

その横でトニオはあつという間にイカを3パイさばき終えていた。

そして、そのイカの入ったボールに、水でさらしたタマネギや、レタス、トマトの薄切り、そしてトニオ特製のドレッシングをあえていく。

そのボールをタクミの前に置く。

「もも肉の下処理が終わったら、6皿、この皿のモノを盛り付けてください」

「わかりましたッ」

そう言いながら、タクミはようやく下処理を終えた羊のもも肉をトレーに乗せ、差し出した。

トニオは、その皿をチラリとみてうなづく。

「ベネツ！ その盛り付けが終わったら、次に……」

タクミに向かってヤギツバヤに指示を出すと、今度は涼子に向かった。

「涼子ッ、テラス席にいらしたお客様お二人に……サマー・デ・ライトをお出ししてくださいッ！」

「はいっ？」

サマー・デ・ライトとは、ライム、グレナデン・シロップ、砂糖と炭酸水を混ぜたすっきりしたノン・アルコールカクテルのことだ。

ノンアルコール？ と、首をかしげる涼子に、トニオは片目をつぶって見せた。



テラス席の端のカップル席で、二人の若者がひそひそと話をしていた。

《ちよつ……ちよつとお……大丈夫なの》

「何を心配しているんだ？」

《なにを心配しているってえ……そりやあアンタ『天下のお回りもの』お金に決まつているっての……アンタ、ちゃんと持ち合わせあるんでしょーねエ？ 自慢じゃあないけれどワタシ今月キビチイーのよ……アニキが出張中だから『小遣い』もらえねえーしい》

シヨートカットの健康的な美女が、センの細いメガネをかけた若者に話しかけていた。若者はフン……と鼻を鳴らした。

「ハン……そんなことか、大丈夫だ。ちゃんとトニオさんの店のコーストは把握しているし、必要な金は準備している……けれど、お前こそ大丈夫なのか？ 年下の……しかも一人暮らしの僕にそんなに頼りきりで」

「バツ、ウツサいわねッ！ だいたい誘ってきたのはアンタのほうからだつての……この、メガネこそ——ッ。アンタがトニオさんのところでご飯が食べたいてゴネルから、付き合つてあげてんでしょ——がッッ」

「ハツ……タダメシが食えるからつて、ホイホイ誘いに乗つかつてきたくせに……この、グラサンが……だいたい店の中でもグラサンを頭にかけてばなしなのは、ちよつとバカっぽいぞ」

「なつ、ウツサいわねえ——この、ムツツリメガネ」

「憎まれ口が陳腐だな、グラサン……」

「お待たせしました……これは『お店から』のサービスよ」

ヴェルジーナはテラス席の隅に座るかわいらしいカップルに向かって、涼子から受け取ったサマー・デ・ライトを差し出した。

「ひええつ、すみません。悪いっすねえ……」

「ああ……ヴェルジーナさん、お久しぶりです」

つい先ほどまでメガネ呼ばわりされた少年が、そそくさとノン・アルコール・カクテルに手を伸ばした少女の手を軽くはたいた。そして自分はすつと立ち上がつて頭を下げる。

何、急に態度を変えてるのよ……と不満げな連れの女子高生もペコリとヴェルジーナに頭を下げた。

『〇〇〇 ちゃん』も久しぶりね……」

ヴェルジーナは微笑んだ。

ショートカットの頭にサングラスをひっかけたその女性は、ヴェルジーナとトニオの知り合いだった。二人の共通の友人の妹なのだ。年は確か涼子とタクミの一学年上だ。

「いえ……ところで、ニーノちゃんとルチアちゃんの二人は、元気ですか？ ……確か中学生でしたよね……いやあ……ギリギリ、メガネの後輩になっちまってアンラツキーでしたねえ……？」

「オイ……なんだそりゃあ？」

再びギャーギャーとけんかを始めた二人に、ヴェルジーナは苦笑した。

「フッフ……XXXXX 君も、〇〇〇 ちゃんも、元気そうね……」



昼の営業が終わり、再び仕込みと掃除を終えると、休む暇もなく夜の営業が始まった。

夜もまた大忙しであったが、その日は普段と違い、数時間営業しただけであったという間に店じまいとなった。

「どうしたんですか？ もうお店を閉めてしまうなんて……」

タクミの質問に、トニオとヴェルジーナは首をすくめた。

「ああ、説明していませんでしたね……お店はまだ閉めませんよ……でも今日はこれから貸切のお客様を迎えますからね」

「貸切……結婚式の二次会か何かですか？」

何の準備もしていないのに……青くなつたタクミと涼子を見て、ヴェルジーナはクスッと笑った。

「フッフ、大丈夫よ……これから来るお客様は、トクベツなの」

「トクベツですか」

「そうよ。楽しみだわあ？。まあタクミ君と涼子ちゃんは驚くでしょうね」

「どういうことですか？」

「それは、来てからのお楽しみよ♡」

その時、トニオの店に近づいてくる車の影が見えた。黒塗りのリムジンだ。

リムジンが車輪を鳴らしてトニオの店の止まると、ボタンとトビラが開き、二人の筋骨隆々、屈強な大男が車から降りてきた。

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

近づいてくる人が誰だか気づき、タクミと涼子は真っ青になった。

「嘘……だろ」

「あの人たちが、どうして……」

ドドドドドドドドドド……

見間違えるわけもない、やってきたのは二人が良く知る遠月学園の超重要人物だった。

一人目のパリツとスーツを着こなした精悍な人物は、遠月学園のOBであり歴代最高得点で卒業した男だ。そして今は、遠月グループのリゾート部門 料理長兼、執行取締役を務めている、堂島銀。

そしてもう一人の、威圧的なオーラを放つ和装のマツチヨな老人は、遠月学園総帥であり、食の魔王と称される、雑切仙左衛門その人であった。

「フハハハハ……トニオ・トラサルデーどの……久しいな」

仙左衛門はトラサルデーの扉を開けると、トニオに向かって片手を差し出した。

「おお——、ナギリさん……お久しぶりです」

トニオが仙左衛門の差し出した手を握った。

「フンツツ」

仙左衛門の上腕二頭筋がピクピクと動き、手の筋肉が膨れ上がる。握手の手に猛烈な力を込めているのだ。老人とはいえ、まるでプロレスラーのような強靱な体つきの仙左衛門が、その膂力を振り絞って手を握り締める……

しかしトニオもさるもの、苦痛を感じている様子はなく、握手に応じている。

その額に汗は浮かび、腕の筋肉も一回り太く膨れているようだ。だ

が涼しい顔のままだ。

二人の手がピクピクと震え……

次の瞬間……二人は手を離し、大声を上げて笑い合った。

「やるのお、トニオ殿」

仙左衛門が嬉しげにバンバンとトニオの背中を叩く。

まるで密に詰まった太鼓を思いつきりたたいているような大きな音が、店中に響き渡る。

「いや、仙左衛門どの……あいかかわらず手加減が無いですネ」

トニオは苦笑した。

「仙左衛門どのの握力、ものすごかったです……料理人の命の手がつぶれてしまうかと思いました。あぶなかったですよ……」

「何を言うか、貴様、余裕たっぷりであつたらうが……」

仙左衛門は楽しげに笑う。

「一週間も前から、おぬしの食事を楽しみにしておった……堪能させてもらうぞ」

仙左衛門に続いて店内に入ってきた堂島銀も、トニオに向かって懐かしげに笑いかけた。

「久しぶりだな……ウチの学生を引き受けてくれたこと、礼を言う」

啞然としているタクミと涼子を軽く睨み付け、にやりと笑う。

「うちの生徒がお前に迷惑をかけてないといイのだが」

「いやタクミ君も、涼子ちゃんも、スバラシイです……ギン、君は本当にいい料理人を連れてきてくれたよ」

トニオの称賛に二人は顔を赤くした。

「こんな遠くまで、ワザワザ来てくれてありがとウ」

「なあにトニオ……お前の料理を食べるためなら、どこにだって顔を出すさ」

「ハハハ……それは嬉しいですね。でも、今度は君がごちそうしてくださいね」

「心得た」

トニオと堂島銀は、戦友のようにガツンと拳を突き合せた。

「タクミ、涼子……厨房に戻りますヨ。雑切仙左衛門様と堂島銀さま

にコース料理を振舞わなくては」

「ハイっ」

タクミと涼子の二人はトニオを追って厨房に向かった。

その時、堂島銀と薙切仙左衛門の二人はヴェルジーナの案内でテーブルに着いていた。そして長旅でこわばった体をほぐすために、これ見よがしに体を伸ばし、ポーズを決め始める。

「タクミ・アルディーニ……榊 涼子、君たちがこのスタジールで何を身に着けたのか、合わせて審査させてもらうぞ」

厨房へと消えていくタクミと涼子の背中にむかって、堂島銀が重々しくいった。



テーブルに向き合ったまま、堂島銀と薙切仙左衛門は一言も口を利かず、押し黙っていた。

ただ黙って目をつぶり、先ほど完食したアンティパスト：五色のパテのクロスティーニの味わいに集中している。

クロススティーニとは、カリカリに焼いたパンの上に、パテを盛り付けた前菜だ。

トニオとタクミは、一つ一つのパンを小さく切り、特製の香りを付けたオリーブオイルに浸し、それぞれに色が違う5つのパテ……黒（レバーとチョコレート）、白（チーズとマッシュルーム）、緑（アンティチョークとオリーブ）、赤（乾燥トマトとニンジン）そして、黄（オレインジとオリーブ）……を盛り付けたものを作り上げ、二人に提供していた。

それは前菜とはいえ、とても手が込んだ、まさに珠玉の一品であった。

事実、その前菜を食べた堂島銀と薙切仙左衛門は思わず体を震わせ、上半身の上着がはちきれんばかりに筋肉を盛り上げ……二人して派手なポーズを決めたほどだ。

だがトニオは、どうしてこれほどまでに手の込んだ前菜をだした次の皿に、このシンプルな品を選んだのだ……

皿を運ぶ涼子の手が震える。

コトリ……

涼子はカラカラに乾いた口を湿らすために、生唾を何度も飲み込んだ。そして、震え声を抑えるためにギュツと手を握り、意を決して口を開いた。

「お持ちしました……プリモ・ピアット……です」

ド ド ド ド ド ド ド ド ……

その皿を見た二人は、驚きのあまり目を見開いた。

「ほっ……」

「これは、意外だな……だが、自信の表れ……といったところかな」

無理もない、二人の前に置かれた皿は……何の変哲もない、ただのペペロンチーノだったのだッ！

ペペロンチーノ、それはイタリア料理の基本中の基本だ。それは、ただパスタに唐辛子、ニンニク、オリーブオイルをあえただけの、シンプルを極めたパスタなのだ。

ゴゴゴゴゴゴゴゴ……

「ただごうッ！」

クルクルクルツ

堂島銀と薙切仙左衛門はフォークを回してパスタを巻き取り、それを口の中へ放り込んだ。

すると……

バシユツツ

「うおおおおお——ッ!!」

ペペロンチーノを口にした二人の体が、心なしか膨れ上がる。

もう一口、もう一口と、パスタを巻く時間さえもどかしそうに、ペペロンチーノを食べ続けるツ！

一口、一口ごとにその体がパンプアップしていき、今や二人のボディはハリハリに膨れ上がっているツ！

「これは……ウマイッ！ このパスタの完璧な茹で加減、塩加減……そして、この薫り高きオリーブオイル……そして、ニンニクの香りと、赤唐辛子の辛みツ!! これは、最高だッ」

堂島銀はさすがトニオ……と大きくうなづく。

「ウム……」

薙切仙左衛門が満足げにフォークを置く。

「我を忘れて食べきってしまったわ……鼻に抜けるさわやかなオリーブオイルの香りが、パスタを口に近づけただけで感じられるのはスバラシイな……そして、口に入れると、そのオリーブオイルの香りとニンニクの香りが混然一体となって口の中を襲いよる……」

フンツ!

仙左衛門は上半身の服をはだけ、グイツと力強いポージングを決めた。

「そして、この完璧な弾力のパスタをかみ切るときの触感……次に続くパスタの小麦粉の味、塩味……それにトウガラシの辛みツ」

堂島銀もフォークを置いた。皿は空っぽだ。

「何も奇をてらったことはしていない……至極まっとうな……《普通の》ペロンチーノだ……だが、このパスタは俺がこれまでに口にしたパスタの中でも一二を争う旨さだ……」

「フッフ……堪能してもらえましたカ」

いつの間にか現れたトニオが、二人に話しかけた。

「いや感服した……さすがじゃ」

「濃厚なブルケツタのあとに、このシンプルなパスタを持つてくるとは……やるな。これで、次のセカンド・ピアットに向けて舌をリセットすることも出来るってわけだ」

堂島銀が言った。

「お前の狙いは、食べているうちにわかった……なあ、このオリーブオイルとパスタは、どこで手に入れたんだ? ……できればトオツキリゾートでも同じものを手に入れて使ってみたい」

「本当は秘密なのですが、ギンの頼みならば少しは融通できますよ……」

トニオはニコニコして言った。

「どのオリーブオイルが知りたいですか? 私は20種類のオリーブオイルを使っています……ペロンチーノ用のオリーブオイルは、フルーティなチリ産、トスカーナ産、それからグリーン(草や葉のよう

なざわやかなカオリ)な日本産のオリブオイルを4種類、ブレンドした物なのですが……その中でメインに使っているトスカーナ産の仕入れ先を、教えましようか」

「ああ悪いな。ブレンドについては俺も考えがあるからな」

「それからパスタの方も粉から特注です……麦は、栃木県産のユメカオリと、カナダ産の品種を、知り合いの農家から直接分けてもらっています……製粉は懇意にしている腕のいい粉屋さんでやってもらっています。その粉を私が乾麺に仕立てて使っています……」

パスタの方は、ちよつと教えられませんか。トニオは首を振った。

「ああ、スマナイ……そちらは、超企業秘密だろう？ 聞かないさ」

堂島銀は頭をかいた。

「あまりの旨さに我を忘れてつい聞いてしまったが……悪かったな」

「ハハハハ、構わないさ。ギンが私のやり方をそのまま使うことは無
いってことは、知っているから」

トニオが肩をすくめた。

「ところで『杜王町のクロアワビ』がギンのところに回ってきませんか……ワタシには手に入れられないのデス……もし手に入るのならば少しワタシのところにも回してくれませんか」

「ああ、『杜王町のクロアワビ』か……たまにまわってくるが……」

堂島銀は首をすくめた。

「だがあれは、玉数が少ないから安定しては手に入らん……そっちに回せるとしても、月に二個……と言ったところが精いっぱいだが？
それでいいのか」

「……1か月に一つで、十分です。クロアワビを私のところに回して
もらえませんか？」

もちろん正当な代価を払います。

トニオの依頼に、堂島銀はしつかりとうなずいた。

「モチロンだ……協力しよう」

「……それは良かった」

トニオはニコニコした。

「では、私はセカンド・ピアットの仕上げに入ります……楽しんでくだ

さいね」



トニオはその後、次々に二人に皿を出していった。

最終的に二人に出した本日のコースは、以下であった。

メイン（セカンド・ピアット）として、仔牛すね肉のミラノ風煮込み（オツソ・ブーコ）

付け合せの野菜（コントロールノ）として、白タンポポのサラダ

トニオ特製のチーズ

デザート（ドルチエ）として、イタリア風プリン（パンナ・コッタ）

二人の体は皿を食べ進むごとに膨れ上がり、最後にエスプレッソを手にしたところには、完全にパンプアップした鍛え抜かれた肉体が、二人の上着のボタンをほとんどはちきれさせていた。食べ終わった二人は、雄たけびを上げながら、エスプレッソを口に運んだ。

「ぬおおおお——」

ジジイと中年のおっさんが、叫ぶ。

二人の脳裏に浮かぶイメージは……

宇宙（そら）を舞う二人の周囲を、星が瞬いている。

太陽、地球、月……慣れ親しんだ星々の中、蒼い宇宙（そら）を二人は駆けていく。

「フオオオオオ—— ツ！ 見えるツ見えるぞツ!! 刻が……ワシにもツ」

薙切仙左衛門は黄色いポンチョ風の服を波打たせながら、ささやいた。

「あああ……俺にも見える……」

ピチピチのツナギに白いヘルメットをかぶった堂島銀がつぶやく。まるで、宇宙服をまとっているような格好だ。

二人の間を、星が駆け抜けていく……

そこに突然登場する、赤い奴……

黄金色に輝き、背中からは、炎で出来ているかのように翼をはためかせている……そう、それは……トニオだ。

天使……トニオの周囲には、プチトマトに顔が付き手足が生えたような食の妖精たちが舞い踊っている。トニオは二人の目の前で翼をはばたかせながら回流した。そして、二人に向かって手を伸ばす……その手を、二人がつかむ……

幻影は去った。

この場には再び、仙座衛門、堂島、そしてトニオがいた。

「私の料理を食べて、その程度とは……お二人とも《肉体のメンテナンス》は完璧なのです、感服しました」

トニオがペコリと頭を下げた。

「ふう……」

薙切仙左衛門は、すかさず上半身をはだけ、満足げに二度目のポージングを取った。

「さすがじゃ……堪能させてもらったぞ」

「恐れ入ります」

薙切仙左衛門と堂島銀はトニオの料理をすっかり堪能し、帰宅の途に就いた。

その帰り間際に、堂島銀はタクミと涼子に一言だけ声をかけた。

「どうだ……トニオの店は、厳しいだろうか？」

「ええ」

「あの……堂島シェフは、トニオ殿をご存じだったのですね」

勇気を出して涼子が訊ねた。

「ああ……」

堂島銀が、ふっと懐かしげな顔になった。

「俺がまだ遠月の学生だった頃にな……」

「あのころは、ワタシも若かったですからね」

トニオも、会話に加わった。

「今思い返しても、ムチャでしたかね」

「ウム……突然学園に訪れて我らに果たし状を突きつけた男は、今も昔もトニ才殿一人よ」

薙切仙左衛門が懐かしそうに言った。

「よく無事に帰れたものよ」

「トニ才が殴りこんできた後、俺と城一郎と、さんざん食戦をやったな……あれは、楽しかった。そして、あれからいろいろあったな……お互いに……」

堂島銀は、ホツと切なげにため息をついた。

「ええ、色々ありました。でも楽しかったですね……どこかでジョーは元気ですか？」

「いや、アイツは………ゆくえも知れん。元気だと思うが、今頃はいったいどこをフラフラしているのやら……」

堂島銀が嘆いた。

セコンド・ピアット (主菜：二皿目)

「榊涼子、タクミ・アルディーニ……トニオほどの料理人の下で働けることなど、めったにないことだ。この素晴らしい経験を無駄にするなよ」

堂島銀はにやりと笑うと、二人の肩をポンと叩いた。

二人が答える前に堂島は二人に背を向け、今度はトニオに向かってたずねる。

「トニオ……どうだ、考えは固まったか？」

「ギン……それは、まだだよ。まだ、考えているところデス」

「そうか、まあ大事な話だ。じっくり考えてくれ」

「ああ、そうするよ……ギン、仙左衛門どの……今日は来てくれて、ありがとうございました」

「ウム……トニオ殿また会おう。遠月に来てくれればいつでも歓迎するぞ」

「その時は俺の料理も食べにこい……期待は裏切らんから、楽しみにしてくれ」

「ええ、楽しみにしていますよ……ジョウにもよろしく」

「……ああ、アイツがのたれ死んでいなければ、伝えておこう」

堂島銀とトニオはギュツと握手をした。

そして、遠月学園グループの大物、堂島銀と榊切仙左衛門の二人は帰っていった。



堂島銀と榊切仙左衛門がやってきた日の翌日、タクミは一人、早朝から厨房に立っていた。

涼子もじきに降りてくるだろう。涼子が下りてくれば、今日も弁当作りの試作の開始だ。

だが、まだ日が昇るまで数時間もある。涼子が起きてくるまでも、まだ1時間は時間があるはずであった。

タクミはそれまでの一人の時間を使って、先日失敗した仕事を改めて思い返していた。

子供のころからつけているノートを開き、これまでの研修で学んだことを書きとめ、そして頭の中で思い返していく。

「ダメツ！ 最初から全部やり直しツ！ しっかり切りなさい」

「遅いッ！ 眠っているのですカツ！」

「火入れのタイミングが遅れたツ！ ……これは廃棄します……」

「遊んでいるのか？ 手を早く動かさなさいツツ!!」

（クツ……まだまだだな……）

トニオの元で働いている間は本当に怒られっぱなしであった。タクミは5歳の頃から厨房に立っているが、そのキャリアの中でこれほどまでに怒られ続けたことは、ちよつと記憶にない。

だがタクミは、そんな日々にとまらない充実感を感じていた。

一度は冷めかけていた料理への情熱。それは、少し前に同じ学園のライバルたちとの出会いにより、再び燃え上がっていた。

そして今、圧倒的な技量をもつ同じイタリアンの先輩料理人に出会い、いかに料理の世界が奥深いものなのか、改めて思い知らされている。

その深さは、自分の情熱の全てを、一生をかけ取り組むべき価値があるものだ。

タクミは身震いしていた。

自分など、料理の世界というその広い海の浅瀬を、ただパシヤパシヤと泳ぐだけの小魚だ。

だが今はそれでいいのだ。いつか『その海の果て』まで到達できれば……

海は広い。だが目の前の波を一つ一つ超えていけば、いつかは……タクミはノートをしまった。

まずは弁当作りだ。

今日は、なんとか弁当の骨組みを固めたい。

トントントン……

二階から階段を下りてくる音が聞こえる。

涼子が起きてきたのか。

だが、ヒョッコリと厨房に顔を出したのは涼子ではない。ヴェルジーナであった。ヴェルジーナはコックコートに身をまとったタクミを見て、あれ？ と困ったような顔をした。

ヴェルジーナの後に続いて出てきた涼子は、コックコート姿のタクミを見て、呆れたように言った。

「タクミくん………忘れたの？」

「忘れたって、何を？」

「今日は『お休み』でしょ……朝からトニオさんがハイキングに連れて行ってくれるって、言っていたじゃない……」

「あつ……」



ヴェルジーナを留守番に残し、三人は『ハイキング』に出発した。

トニオの運転するおんぼろピックアップトラックに乗って、3人は杜王町の北東、別荘が立ち並ぶ風光明媚な海岸に向かっていく。

「ずっとお店にいたからわからなかったけれど、杜王町って美しいのね」

「ああ、風光明媚で自然が豊かなんだな」

「フフフ……この美しい森と、海と、空気が最高の食材を生み出すのですヨ。ここは、料理人にとって素晴らしい街です」

トニオは海岸線沿いに、ひたすら車を飛ばしていった。

ピックアップトラックは、別荘地をあとという間に通り返けた。恋人岬を超え、ヒョウガラ列岩と呼ばれる景勝地を見下ろし、車は進み続ける。窓から見る外の景色は、最高だった。だが、道はどんどん狭くなっていく。

そして地元漁師がたむろする小さな港を越えると、道は急にさびれていった。

道路の上には砂や枯木がのっぺりしており、アスファルトには亀裂が走り、ほとんど使われていないようであった。

そんな寂れた道を走ること一時間半、道は不意に突き当たりとなった。

トニオはトラックを、突き当りの斜面に止めた。

その横には、巨大な排気量のビックバイクが止めてあった。そのタンクにはファイヤーパターンが描かれ、中心には大きな星のマークが浮かんでいる。

「ハイキングの場所に……着いたのですか？」

涼子は恐る恐る尋ねた。だが周囲は鬱蒼とした木々に埋め尽くされている。とても、ハイキングに行けるような場所には見えなかった。

「イエ、まだこれから三十分、歩きますよ。しばらく歩いて、この美しい景色を楽しみましょう……ハイキングですからね」

トニオが、ニコニコして答えた。荷台に乗せていた大きなリュックを二つ、取り出す。

「重いですが、これを運んでいきます。一つはタクミ君が、お願いします」

「ハイっ」

元気よく返事をしてトニオからリュックを受け取ったタクミは、その重さに思わずよろめいた。

「おっ、重いッ。これ、何が入っているのですか」

「ハハハハ、ただの食材ですよ。塩とオリーブオイル……ああ、水も入っていましたね。それで重いのでしょうか」

「食材……まさか、野外料理ですか？」

「ええ、ハイキングの目的地で、『野外クッキング』をして楽しみましょう」

そう言うと、トニオは二人を崖の切れ目にしつらえられた小さな梯子に連れて行った。二人を置いて、するすると梯子を降りていく。

残された二人は、顔を見合わせた。

スチール製のパイプを組み合わせて作られたその梯子は、少し錆び

ていた。タクミが体重をかけると、キーキーときしむような嫌な音を立てる。梯子を崖に固定している番線は太かったが、赤茶色にさび付いている。

下を覗く。すると、ちょうどトニオが10mほど下の岩場に降り立ったのが見えた。

「……トニオさん、さっさと行っちゃったし……私達も、行くしかないわよね」

涼子が、心配そうに言った。

「ああ……お先にどうぞ、レディファーストで」

「……あら、それはどうも……」

タクミは涼子を先に降ろし、自分はしんがりを務めた。いざ梯子を下りてみると、一步、一步下るたびに、梯子はギシギシと軋んだ。それだけではない、ゆっくりと左右に揺れているのもわかる。肩にかけた荷物が重く、何度もバランスを崩しそうになった。

(これは、想像以上にきついな)

地上についたタクミは、ホツとして周囲の眺めをしばし楽しんだ。ヒヤヒヤしながら梯子を降りていった先には、綺麗な海沿いに岩場が伸びていたのだ。

「ふうう……潮風が気持ちいいッ。やっぱり海はいいわね」

涼子が大きく伸びをした。

「さっ、この海岸線を少しばかり北上しますよ……屍人崎まで」

下で待っていたトニオが言った。

《なっ……なんだか、怖そうな名前ね》

涼子が、ヒソヒソ声でタクミに言った。

《ああ……何か変だ》

タクミはごくりとつばを飲み込み、トニオに質問した。

「トニオさん……そこが、『ハイキング』の目的地ですか……いったいどんなところなんですか?」

タクミの問いに、トニオは一瞬口ごもった。

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

「……フフフ……それは秘密です。ついてみてからのお楽し

み……ということデ」

トニオは、さつさと海岸線沿いの岩場を進んで行った。

その眼の奥に、何やら恐ろしげな光を感じたのは、果たしてタクミと涼子の気のせいなのだろうか……



一時間後：

デコボコの岩場を超えて海岸線沿いをずっと歩いていくと、海の方こう側に突き出た岩だらけの岬が見えた。

「見えましたよ。あれが屍人崎です」

その無気味な地名を、トニオがためらうことなく口にした。

「さあ、もう少し。頑張りましょう」

屍人崎……そこに何があるのか……

タクミと涼子は、ゴクリとつばを飲み込み、トニオの後をついていった。

しばらく歩いていくと、岬の先に何やら動く影が見えた。その影は、岬の先で何やら長い棒を振り回している。

おそらく、釣り人だろう。トニオが車を停車させた横に止めてあった、バイクの持ち主かもしれない。

しかも、1人ではなかった。釣竿を振りかざしている影の隣には、誰かが椅子に座っているかのような影があった。

なんにせよ、人に会えるのは嬉しい。

三人は、その男にむかつて近づいていった。男は釣りに夢中になっているようではあったが、三人が近づいてくることにはずいぶん前から気づいていたらしい。三人が声が聞こえる距離まで近づくと、不意に竿を置き、こちらに振り返った。

「よおッ」

男が言った。艶と力のある声だ。

おそらく年齢は、20代後半から30代前半か、ピカピカのベストを身にまとい、首にトロピカルな模様が染められた布を巻きつけた、オサレな男だ。

隣に座っていたのは、そのオサレ男と同年齢とおぼしき派手な化粧

の女性であった。

「よお……トニオさん。待ちくたびれたぜ」

男はわざとらしいほどカツコつけた仕草で竿をしまうと、足元においてあるクーラーケースをひらいてみせた。そこには立派な魚が何匹か釣り上げられていた。

「……噴上さん、アケミさん、お久しぶりでス」

トニオもにこやかにあいさつを返した。

「トニオさん、久しぶりツス」

椅子に座っていた女性が、ピヨコンと立ち上がって頭を下げた。化粧の濃い、派手めの美女であった。その左腕に、ハート形の入れ墨が入っているのが、チラリと見える。

「アケミさんも来てくれたんですね……」

「子供は実家に預けてきたんすよ」

アケミはペコリと頭を下げた。

「今日は、ずっと楽しみにさせてもらっていました。よろしく願いしますッ」

「ええ、こちらこそ」

トニオは挨拶もそこそこに、クーラーボックスの中の魚の状態をチェックする。

「オヤ、大物ですね。これはオイシソウだ……クロダイにヒラメが一尾づつ……あとアイナメが2尾……ですか」

「へっ、今日は上出来の釣果だったぜえ」

噴上はへへと、鼻をこすって見せた。その視線がタクミと涼子の上を走る。

「で、こっちのコゾー達は、トニオさんの弟子かい？」

「いえ……彼らは料理学校の学生さんです。少しの間、店を手伝ってもらっているのですよ」

「手伝ってもらおう？ アンタが？」

噴上が、疑わしそうに言った。

「ええ、彼らは立派な腕の、料理人ですよ」

「初めまして」

タクミと涼子はペコリと頭を下げ、自己紹介をした。

噴上とアケミは、あらためてタクミと涼子をジロジロと眺めた。

「へえ……学生さんかい……アンタ達、その年でトニオさんの手伝い
が出来るなんて、やるじゃあねーか……俺なんてアンタ達ぐらいの年
には、スケの事しか考えてなかったのによお……」

この、アケミの事とかばっかりですよ……

そういつて、噴上はアケミをぎゅっと抱きしめた。

「キヤツ」

アケミは嬉しそうに噴上にしがみつき、チュツと頬にキスをした。

「スケ……」

その失礼な言い方に引っかけた涼子が、少し眉をしかめる。

涼子が眉をひそめたのに気が付き、噴上はアケミを抱いていた手を
放すと慌てて首を振った。

「イヤ……ちよつと言葉を間違えた。わりーなあ。気にしねえーでく
んな、オジヨーちゃん」

話題を変えようとして、噴上はタクミの方に話しかける。

タクミは涼子の横で、重い荷物をようやく降ろし、肩で息をしてい
るところであった。

「おお、コツチのイケメン君はどうした？ もうへばつちまつたの
かあ？」

「だっ、大丈夫です」

タクミも少しむっつとして答えた。

「そりゃあ良かったぜ。トニオさんの手伝いをするんだろ、頑張つて
くれよお」

噴上とアケミはそういうと、また釣りに戻って行った。

《……ねえ、トニオさんつて、元ヤンだったのかしら……オクヤス……
さんといい、この人達といい、ガラの悪い人とばかりお友達よね》
涼子がタクミの耳に口を寄せ、こそこそと耳打ちした。

《……ああ……それに、厨房でのあの言動を考えると、確かに元ヤ
ンだったとしても不思議は無いな》

そんな二人の感想を知ってか知らずか、トニオが、ポンと手を叩い

た。

「さて……と……では、料理の準備を始めますか」

「料理……ここで、ですか？」

「ええ、そうですよ」

トニオが嬉しそうに言った。自分の背負っていたリュックサックを開け、中に入っていた包丁一式、まな板、フライパン、瓶詰めのもとソースなどを取り出していく。

それを見て、タクミも慌てて持ってきたリュックサックを開けた。その中には、

水

オリーブオイル

チーズ一掴み

塩・コショウ

ワイン

小麦粉

等がギツシリ詰められていた。

道理で重かったはずだ……タクミはガクガクする膝を抑えて、恨めし気にトニオをにらみつけた。

そんなタクミの視線を気にした様子もなく、トニオは噴上から丈夫な鉄の格子を4つ受け取ると、それを箱型に組み合わせた。タクミと涼子に指示をして、周囲から大きくて平たい石を集めさせる。

そしてトニオは、大きめの石で固定した鉄格子の周囲を、タクミ達が集めた平らな石で覆っていく。大まかな石組が終わると、こんどは細かなジャリをすくって、大きな石の隙間に詰めていく。

すると、あつという間に小さなピザ窯が完成した。

「すごい……あつという間」

涼子が、あつけにとられたように言った。

「さすがっス……」

いつの間にか三人の隣にもどってきたアケミも、すっかり感心している。

「フフフ……懐かしいですね。故郷のアンダルシアの海岸で、良

くやりましたよ」

ビザ釜を作り上げたトニオは、満足げにその出来映えを確認した。

「トニオさーん。タキギ、集めてきました」

周囲の森に転がっている枯れ木や海岸で集めてきた流木を、タクミがひーひー言いながら引きずって来た。

「ああ、ご苦労様です」

アケミが、その木を窯に押し込み、ライターで火をつける。すると、火が簡単に枯れ木に燃え移り、すぐに黙々とした煙が、窯の上から立ち上ってきた。

「よっしゃ、フッフ。うまくいったぜ」

パチンと、アケミが指を鳴らした。

「まずは、かまど作りが一通り終わりましたね……ではこれから、もう少し食材の調達をしましょうか……」

トニオが、いたずらっぽく笑った。

「アケミさんは火の番をお願いしますね」

「うっす、任しといてくださいよ」

「頼みます……私はこの辺りで食材を集めます。それで、タクミ君と涼子さん……あなた方に一時間上げますから、この辺りで食材になりそうな物を探してきてください」



「野外での食材さがし……か」

タクミは、ふと高等部にあがったばかりの時のことを思い出した。遠月学園高等部にあがってすぐ、『宿泊研修』と称する泊まり込みの料理合宿があった。それは、山奥の宿泊所で毎日料理の課題をこなしていく、評価が悪いものは即退学と言う、地獄の合宿だった。

その合宿で出された最初の課題、それは、二時間で合宿所の敷地内にある食材を取ってきて、和食を作るというものだった。

そういえば、奴と初めて会話をしたのも、料理勝負をしたのも、あのときであった。結局、あの時の料理勝負は決着がつかなかった。

あの時に比べて自分はどれだけ成長したのだろうか？ 奴と自分は、どちらが上なのだろう？

「……クン?」

「タクミ君ッ!」

涼子にグイツツと手を引かれ、タクミは妄想から我に返った。

妄想の世界にどっぷりはまっていたタクミは、周囲が全く見えていなかったのだ。危うく岩場から足を踏み外して、海に落ちそうになっていた。

「気を付けてよ。このあたりの海は、冷たいハズなのよ」

「ああ、スマナイ……」

と、謝りかけたタクミは、不意に目を輝かせた。先ほど自分が落ちかけた岩棚に、今度は自ら身を躍らせる。

「ちよっ……」

あわてた涼子が岩棚の下を見ると、そこには小さな砂浜があった。

砂浜に降りたタクミは、ニコニコして海岸に打ち上げられた茶褐色の海藻を引き上げていた。

「これ、確か食べられるよな」

砂浜に降りてきた涼子に向かって、タクミはその海藻を突きつけた。

「……カジメね……」

涼子は、コクリとうなずいた。

「大丈夫よ。アラメは渋くて生じや食べられないけれど、カジメなら大丈夫……あら、これは……テングサかしら。今すぐは食べられないけれど、干すと寒天になるのよねえ……せっかくだから、取っておきましょう」

そういうと、涼子は赤紫色の海藻を拾い集めた。

「貝を掘ってみようかな」

そういって、砂浜を掘り出したタクミをしり目に、涼子は砂浜を登りだした。この砂浜は広くて、日当たりのよいところもある。うまくすれば……

やはりだ。砂の丘を越えたところに、予想していた通りのものが見つかった。

涼子は顔をほころばせた。

そこには、海岸に自生する植物の群生地があったのだ。



「取れましたか？」

一時間後、ニコニコしながら帰ってきた二人に、トニオが質問した。

「ええ……涼子が頑張ってくれました」

そういうと、タクミと涼子の二人は、二人が見つけた食材をトニオに見せた。

二人の手には

ハマボウフウ

ハマダイコン

といった砂地に自生する植物の葉っぱ、

それに、タクミが見つけたカジメと、クコの実があった。

「へえ……やるじゃあねーか。オジヨウちゃんさあ」

アケミがピューツと口笛を吹いた。

「これは頑張りましたネ」

トニオが言った。

「良い料理が作れそうです」

「フフフ……」

褒められた涼子は、嬉しそうに頬を染めた。

この実習中、イタリア料理人であるタクミの方が店に貢献できているのは、よくわかっていた。自分が全くの補助作業しかできていないことに、内心ずっと思う事があったのだ。

こうやって褒められたら、ホツとするし、自信も回復する。

「アタシの方も、ガンガンにたき火をたいといたツス」

「ああ、アケミさん……これで、美味しく料理が出来ます。ありがとう」

「……イエ……じゃ、アタシはまた裕ちゃんのところに戻るから……料理を頑張ってくださいッ」

「こちらこそ。ありがとう」

トニオはペコリと頭を下げた。

その横で、すっかり幸せな気分で涼子が微笑んでいる。

だが幸せだった涼子の気持ちは、トニオが自分の取ってきた食材を見て、あつという間になくなった。

なぜなら、トニオが見せた食材は……

カメノテ

イソギンチャク

そして、ハチノコだったのだ……

「なっ……」

おぞましい食材に固まっている二人に、トニオはとびっきりの笑顔を向けた。

「では、さっそくこれらの食材を使って野外料理を始めましょう。まずは下ごしらえからです。二人はまずカメノテをむいてください……」

トニオは、手本として自分が一つやって見せた。

『亀の爪』状の殻と『うろこ』状の腕の部分をもって、パキッと折って見せる。

そして器用に指を動かし、殻の内側にほんのちよっぴりついている白い肉を取り出した。

「さっ……綺麗に海水で洗ってから、一つ一つこうやって、剥いてくださいね。それから、消毒がわりにグラッパ（ワインのしぼりカスを蒸留したイタリア版の焼酎）に浸します」

「これを、全部ですか？」

バケツ一杯にギツシリつまったカメノテを見ながら、涼子は確認した。たいへんな仕事だ。

「ええ……御覧の通り、食べられる部分が少ないですからね。このくらいは必要です……安心してください。あちこちの岩から、少しずつ集めたものです。一か所から根こそぎ取るようなまねはしていませんから」

何を勘違いしたのか、トニオは片目をつぶって見せた。

「……そ、そうですか。……それで、こっ、こっちは、どうするんですか？」

他の食材についても涼子が恐る恐るたずねた。

「……ハチノコの処理は、ワタシがやりましょう。イソギンチャクの処理は、頼みます………こうやるんですよ………」

トニオはさつとイソギンチャクを縦に裂き、軽く海水で洗った。その後で塩もみして、ぬめりを落としてみせた。

「この状態にすべてしたら、やはり同じくグラツパで煮込みます」
(うええ……キツツイなあ……)

まったく食欲をそそられない、おぞましい食材の下処理をしなければならぬことを思い、涼子はおののいていた。

「ナルホド、了解ですッ！」

だが、何故かタクミは目を輝かせ、張り切って食材の処理を始めている……

こうなれば、覚悟を決めてやるしかない。涼子はヤケクソになってカメノテを折り始めた。

二人にあれこれと指示を出したあと、トニオはおもむろに小麦粉を取り出した。

ボトルに入れた水を小麦粉の入った袋に振り入れ、モミしだいでいく。

そして、あつという間にピザの生地を練り上げた。できあがった種を、あらかじめジャリだらけの地面を掘りさげて作っていた、天然の貯蔵庫に安置する。

◆◆
数十分後……

奮闘の結果、タクミと涼子はおぞましい食材の下処理をほぼ終えかけていた。

トニオは少し前に、ハチノコの処理を終え、伸ばしたピザ生地の上に、チーズ、マッシュルーム、パンチエッタ、それに軽くソテーしたハチノコを散らした。ピザをつくった。今は竈の中で焼きつけている。手持ちの作業を終えたトニオは、少し険しい表情で二人の下処理をじっと見ていた。

ようやくタクミと涼子が仕事を終わると、トニオはチツチツと、人差し指を振って見せた。

「遅いッ！ 指先の動きの精度が低いッ！ ……だが、まあいいでしょう。二人は、次に野草の下処理をお願いします…まず綺麗に洗って下ゆでしてください…手早く、5分でやる事ッ！」

「ハイッ！」

「下ゆでが終わったなら、タクミはハマダイコンの皮をむいて大根おろしをつくりなさい。涼子は、土鍋を用意しなさい…次にXXXXXX
XXXXXX
XXXXXX」

続けざまに二人に指示を出した後、トニオはフライパンを取り出した。そして、噴上が釣り上げた魚を、まな板の上に並べていく。

タクミと涼子は、作業を続けながらも片目でトニオの動きを追った。

「ウラアッ!!!」

トニオが叫んだ。

ダッ！

「ウラウラウラウラッ…ウラあッ！」

トニオはナイフを振るい、魚をめるッ！

バババババッ！

そして鱗を、豪快かつあつという間にはぎ取るッ

「ウラララアアアッ!!」

トニオは包丁を持ちかえる。そして次の瞬間ッ！

ザッ

トニオはあつという間に魚をさばき、三枚におろしてしまった。さばいた魚をフライパンに落とし、さつと火を通す。

この作業にかかった時間、二・三分ほどか。

その間に涼子は、トニオの指示通りに土鍋に海水を満たし、竈の上において温めていた。

トニオは土鍋から海水をこぼし、かわって白ワインと、ニンニク、それから噴上が釣ってきた魚を土鍋に放り込む。

それから、『イソギンチャク』と『カメノテ』を掴み、薪の上にかざしていた網の上におとした。

表面にさつと火を通すと、今度はそれをフライパンの上に落とし、

グラツパとバターを入れてソテー。最後に、フライパンの中のもの
をドライトマトと共に、土鍋に返すッ！

土鍋を火にかけている間に、タクミが出したハマボウフウに仕上げ
の包丁を入れ、さつと火にあぶる。するとクルクルつと巻いた綺麗な
付け合わせが、あつという間にできあがった。

それから煮込むこと10数分……

遂に、涼子の恐れていた瞬間がやってきた。

「そろそろデキマシタね……」

トニオは、ニコニコしながらピザ釜の入口をふさいでいた石を外し
た。

竈の中には、まさにちょうどいい焼き具合のピザが見える。

そして、土鍋の中でも、アクアパツアが煮上がっていた。

「さあ、味見してください……『磯のアクアパツア』と『ピザ：ハチ
ノコのセクアトロフォルマツジ』です」

トニオはニコニコしながら、涼子の目の前にグイツとハチノコのピ
ザと、『イソギンチャク』と『カメノテ』のアクアパツアをグイツと
押し付けた。

「うっ……」

これは……

涼子は顔をひきつらせた。

「おおー、いい匂いがするぜ……トニオさん、さては料理が仕上
がったのかい？」

遠くから、噴上の大声が響いた。

トニオが、バツチリ……と親指を立ててみせた。すると、噴上はア
ケミを連れていそいそと三人のもとへ、近寄ってきた。

トニオは、再び手にした皿を涼子につきつけた。

「さあ、早く味見しないと、噴上さんが来てしまいますよ……さあ」
トニオが皿をつきだす。その目は、全く笑っていない。

「さあっ!!」

ドドドドドドドドドドドド……

(うっ……この目はあれよ、『やるときはやる』と言う目よ

……まるで……)

涼子は、少し頬を染めた。その脳裏に浮かぶのは、忘れもしない中学3年のころだ。

小学校の時仲が良かった少年を、親が外出している間に、つい『うっかり』部屋に誘ってしまったのだ。

そのとき彼が部屋で涼子を見ていた目に、そっくりであった。

その時は何とか難を逃れたが……

助けを求めて、涼子はタクミの脇腹を突っついた。

タクミはため息をついてスプーンを手取る。トニオが突き出してきた皿からスープをすくいあげ……目をつぶって口に放り込む。味のチエツクをする。

「……おっ……」

タクミは、意外そうに眼を開いた。

「これは、美味しいッ」

もう一口、もう一口と食べ続ける。

「ほんとお？」

「ああ、信じられないかもしれないが、ものすごく美味しいッ！ まるで、濃厚なカニの肝を溶かしたスープを飲んでいるみたいだ……カメノテとイソギンチャクが、こんなに濃厚なダシになるなんて……噴上さんの釣ってきた魚も、ふわふわでおいしいッ！」

タクミは、一口ごとに感嘆の声を上げながら、食べ続ける。

「カジメの出汁と……カジメを叩いたものがちよっぴり入っている。これが、複雑な味わいを生み出している……散らしたハマボウフウの味で、アキが来ない。ハマダイコンをすりおろした汁につけても……うまい。これは、素晴らしいよッ！」

「フフフ……気に入ってくれて、何よりです……では、涼子さんはこちらを……」

「いつ……」

断ろうと開きかけた涼子の口に、トニオはハチノコのピザをヒトキレ、無理やり放り込むッ！

ピザ生地とチーズの間に挟まれた幼虫が、涼子の口の中で踊る……
「ゲブツ！」

吐き出そうとした涼子は、だが……あれっ？ と首をかしげた。
それは、生臭さなど全くない、驚くほどクリーミーで濃厚なピザであつたのだ。

「こつ、これ……美味しいわッ！ パリパリのピザの生地の上にかけてられた濃厚なチーズ、その中に入っているクリスピーな表面を割るとあふれ出る、クリーミーなソース……」

涼子は、おもわず二口めを食べる。

「そつ、それにこのチーズの上にとろろかかっているのは……
クルミ……レーズン……あとハチミツ……」

「正解です」

トニオがうなづいた。

「それに、クルミのコリコリ感とレーズンのプチプチ感……それにハチノコのぷちつとした歯ごたえ……この食感の違いが心地よいわ」
「へえ……」

興味をそそられたタクミも、ピザをかじる。

「こつ、これはうまいッ！ 4種のチーズの組み合わせもいい……そのチーズに、ハチノコのクリーミーな味わいが混然一体となって味の深みを増している……そして、まわしかけられたハチミツが舌をリセットさせ、さらに旨味を引き出している……これは、うまいッ！」

トニオがニコニコと笑う。

「フフフフ、気に入ってくれましたか」

「ハイっ……これは素晴らしいです」

「ところで、トニオさんはどうやってハチノコを手に入れたのですか」
涼子の問いには、トニオはニコニコ笑うだけで何も答えなかった。

そこに、アケミと噴上が現れた。

「よお——お待たせッ……さすがトニオさんだぜ。うまそうな匂いだ……ハチミツか？」

噴上は、クンクンと周囲の匂いを嗅ぎながら言った。

「ちようどできたところです。味わってください」

ト二才が、二人に向かって皿を差し出した。



30分後……

ト二才の料理を堪能した噴上とアケミに向かって、ト二才が声をかけた。

「では、そろそろお願いしますよ」

「おお——約束だからなあ……だが、本当にあるのかい？」

よっ……

噴上は大きく伸びをして立ち上がると、同じく座っていたアケミの手を引き、立ち上がらせた。

「ええ……間違いありませんよ」

ト二才はそういうと、ポケットから小さなタツパーを取り出した。噴上の鼻にそのタツパーを近づけ、蓋を開ける。

「おおっ……コイツはいいな。いい香りだ……ヨシ」

噴上はそういうと、宙を見つめた。上を見て、時折クンクンと鼻をひくひく動かしている。

「!? 裕ちゃん、何をしているの」

「オレの鼻がいいのは、知っているだろう？ 匂いを嗅いでいるのさ」

「匂い？ なんの」

「ああ、すぐわかるぜ……」

宙を見ていた噴上は、見つけたぜ……とつぶやき、一行を岬の内陸部に連れて行った。

海岸の険しい崖の切れ目を抜け、荒れ果てた農家の空き家を通り抜け……日当たりのよい、土手のようなところについた。

「ねえ、裕ちゃん……いったい何しているの」

「だから、匂いを嗅いでるって言ったろ？ ……おっと、ここだな。ここに……あるぜ」

そういつて、噴上は地面の上をそつとなぜ、落ち葉を剥いだ。

すると落ち葉の下から、黒くてごつごつして、丸い何か……が顔を出した。

「見つけたぜ。これだろ？」

「ええ……そうです」

トニオが嬉しそうに言った。

「これは間違いなく、イボセイヨウシヨウロ……黒トリユフです」

コントロールノ（付け合せ）

「知らなかったぁ……日本でもトリユフが採れるなんて」

涼子はタツパーいっぱいに詰められたトリユフを熱心に覗き込んだ。タツパーからはトリユフの妖艶な香りが漂ってくる。さすがは世界三大珍味と言われる超高級食材だ。

午後いっぱいかけて集められたトリユフは、中くらいのタツパー1箱をいっぱいに埋めるほどになっていた。

「……日本……杜王町のトリユフは小さいものが多いのですが、でも香りはかなりいいです」

トニオが言った。

「デモ、やっぱり貴重なものですから。注意して採取しまシヨウ。採りつくしては無くなってしまいます。生態系に悪影響を及ぼさない範囲で少しでも採るのが、コツです」

「そうなんですか……」

地面に這いつくばっていたタクミが、顔を上げた。その顔のあちこちに泥がこびりついている。その手にはまた一つトリユフが握られていた。

「おお、採れたかよオ」

噴上が言った。這いつくばるタクミの上からその手元をのぞき込んでいる。

「がんばるじゃあねーか」

「ありがとうございますッ」

タクミが礼を言うと、噴上は鼻をこすった。

「まあ、イイってことよ……おれはただ、匂いを嗅いでいるだけだからなあ」

《……匂いで地面の下のトリユフの匂いを嗅ぎ分けるなんて……このヒト、見かけよりもスゴイ人だったのね》

涼子がタクミにささやく。

《ねえ、葉山君にも同じことが出来るかしら》

《さあ……》

タクミは首をすくめた。

葉山と言うのはタクミ達の同級生の男だ。

非常に鋭い嗅覚を持ち、その嗅覚を生かしてスパイスを巧みに使った料理を得意としており、『香りの貴公子』と言う異名を持っている。そして、タクミも参加した『秋の選抜』と言われる料理勝負の場で優勝した男であった。

一年生の優秀な生徒だけが出場できるその『秋の選抜』には、タクミも、涼子も出場していた。だが涼子は予選をギリギリで突破できず、タクミは、本戦第一回戦（準々決勝）で敗退していた。

だから葉山もまた、タクミが追いつき、勝たなければならぬライバルなのだ。

（もちろん、一番に倒さなければならぬのは『奴』だ……だが葉山アキラ……お前も俺が倒すツ！）

妄想の中で盛り上がっているタクミの肩を、ポンとトニオがたたいた。

タクミは我に返り、そそくさと採ったトリユフをタツパーの中に入れる。

涼子が噴上に話しかけた。

「……それにしてもスゴイですね。地中にあるトリユフの匂いをかぎわけるなんて」

「おお………実は若けえ頃に、ちよつと『パープル・ハイウェイ（*1）』で『ハードラックと踊っちまっダッス』よお（*2）……死にかけたことがあるんだよ……で、そのときから、何だか理由はわからねーがずいぶん鼻が良くなつたんだよなあ」

噴上がふんぞり返り、鼻をこすった。

「ハードラック………単車ですか？」

「おお！ 嬢ちゃん、オメーわかっているじゃあねーか……あんだ、シヤバ憎（*3）じゃあなかつたんだな」

「噴上さんも単車乗りなんですネッ！ やっぱり、あのファイヤーパターンの単車は……」

「おお、俺のだけエ」

何故か噴上と涼子は、意味不明の言葉を交えつつ、バイクの話で盛り上がり始めた。

注

*1： パープル・ハイウェイ ↓ 夜明けの道路のこと。湘南の爆走族にだけ見えるという

*2： ハードラックとダンス（踊る） ↓ バイクの事故のこと。横浜のとある総長さまの近くで良く起こるらしい

*3： シヤバ憎 ↓ 真面目な人のこと

「噴上サンも料理をされているのですか？」

コホンと咳払いして、タクミがたずねる。

涼子と噴上が話を止め、タクミの方をくるっと向いた。少し迷惑そうだ……

「……料理イ？」

噴上が肩をすくめた。

「そっちは、トニオさんの領域だ……俺はバイク屋だぜ……バイクショップ、スピード☆キングだぜ。単車が欲しくなったら声かけてくれよな。まけとくぜ」

噴上は悦に入ってジャンパーの胸元を叩いた。ジャンパーの胸元には、H☆Sと大きく刺繍がしてある。

スピード☆キングならS☆Kではないのか？

ハタと首をかしげるタクミを見て、噴上はただニタニタ笑っている。

涼子はテンションが上がってきたらしく、今度はアケミと話し始めていた。二人はすっかり盛り上がり、あつという間に仲良くなっていた。涼子はアケミから何やらワツペンを貰って上機嫌で懐にしまいきんでいる。

タクミはそんな涼子の様子に、ある疑いを持った。

（……涼子さん、もしかして……自分が元ヤンなのか？）

そういえば、時折妙に大人びているし、異様な迫力を感じることもある……いや、深く考えるのはやめよう。

「噴上サン……今日は、ありがとうございます」

トニオが噴上に頭を下げた。

「なあに……いいってことよオ……オレの方こそ、悪いなあ……毎回タダメシを食わせてもらってよお」

「いえ、噴上さんがいなくては、このトリユフは採れませんからね。当然のお礼ですよ……今年は、これでシーズンオフにしますから、また来年も、よろしくお願いします」

「ハハハ……いつでも声をかけてくれよ」

噴上がふんぞり返ってそう言った。そして、ちよつと眉をしかめた。空に顔を向け、クンクンと鼻をうごめかせる。

「……トニオさん、獣の匂いが近づいてくるぜ……コイツは……」

噴上の声が緊張し……そしてすぐに『ああ、《橋沢》の奴か』とつぶやいて脱力した。

「橋沢？」

タクミと涼子は顔を見合わせた。

それはもしかすると、おなじく杜王町にやってきていた吉野と丸井が派遣された先ではなからうか。

「ああ、約束どおりイクローさんが来ているのですね」

トニオはニコニコしている。

「おお……アンタこの後、橋沢の奴と会うのかよ……ま、俺からよろしく言っておいてくれよ。俺たちはもう帰らないとイケねーからよお」
噴上はクーラーボックスを抱え上げると、アケミの手を引いて海岸線沿いを歩いて行った。

二人が少し離れたところまで歩いた時、アケミがクルリと振り返った。

「トニオさん、ありがとうございます……ございましたッ！　涼子ちゃんもつ、またねえ??。気合入れなよおッ」

アケミは大きな声で叫び、頭を下げた。

隣の噴上も大きく手を振り……二人は手をつないで仲良く帰って行った。

「さて……と」

アケミに対して律儀に頭を下げていたトニオが、顔を上げた。再びその目が輝いている。

「では、もう一人の客人を迎える準備をしましょうか」

「えっ……」

◆◆

パチツ……

薪が、はぜた。

ガサガサと藪を掻き分ける音と、荒い息づかいが聞こえた。

「……来ましたね」

焚き火に薪をくべていたトニオが、その手を止めた。

その言葉どおり、藪が揺れ、三人の目の前に人影が飛び降りてきた。バカデカイ荷物を背負い、茶色の毛皮を羽織った男は、遅れてすまなかつた……と爽やかな笑みを浮かべた。

間違いない。その男は、タクミ達が杜王町に着いたその日、同級生の吉野と丸井を連れ去った人物であった。

「……やあ君たち……また会ったね……元気そうで安心したよ」

男はタクミと涼子を見つけて、にこやかに挨拶した。

「あっ……お久しぶりです……あの……吉野と丸井は……」

恐る恐るたずねた涼子に、男はニコツと笑いかけた。

「ハハハ……吉野クンも、丸井クンも、元気だよ……すぐに連れてくる。だからちよつと、この荷物を見ていてくれるかな……」

男はそう言うと、ドサリと荷物を落とした。そしてビックリするほどのジャンプをみせ、スルスルツと木に登ると、あつという間に藪のなかに消えていった。まるで、野生の猿のようだ。

「トニオさん、今のかたは……」

あつけにとられたタクミと涼子が、トニオにたずねる。

「彼は『マタギ』です」

トニオが言った。

『『マタギ』?』

首をかしげたタクミに、涼子が説明した。

『『マタギ』って言うのはね……日本の昔からのやり方で猫をする人のことよ』

「へえ……カッチャトーレ（猟師）か……」

猟師さんのところで研修出来るなんて、吉野さんは大喜びだろうな……タクミは同級生が喜んで顔の思い浮かべた。

吉野は狩猟によって獲られた野生の肉を使ったジビエ料理を得意としている料理人だ。本物の狩人の元で学べるなんて、彼女にとって願ったりかなったりの研修だろう。

しかし……丸井クンも同じ研修先だ。

タクミは心配そうにうなつた。知識はあるが人一倍体力がない丸井クンには、野外の狩りは地獄だろう……

無事でいてくれるといいが……

同級生を案じた二人は、ブルルと体を震わせた。

杜王町は東北にある。海沿いのこの辺りは、風が身を切るように寒い。

二人が震えながら焚き火にあたっていると、再びガサガサと藪をかきわける音がした。そして、ばらりと綱が上から落ちてきた。

誰かが、その綱をスルスルと滑り落ちてくる。

「ふう………やっと思われたわ………」

現れたのは美しい大人の女性であった。育朗と同じような毛皮をまとい、背には猟銃を背負っている。

「スマレさん……」

トニオは懐かしそうに言った。

「?! トニオさんッ、おひさしぶりっー!」

スマレと呼ばれた女性は、パタパタとせわしなく手をふつた。

「こんな山奥でトニオさんのお料理が食べられるなんて……今日はずっと楽しみにしていたのよッ」

「……あつ、あのお………」

涼子は、スマレと呼ばれた女性に恐々と話かける。

「なあに？」

「……………」

涼子が同級生のことをたずねかけたとき、またしても藪がガサガサと揺れた。

スミレよりも小柄な人影が、綱を滑り落ちてくる。

「☆@&#%\$!!!」

その人影は、着地と同時に声にならない声をあげ、四つん這いで地面を駆けた。

走る先には涼子がいるッ！

人影は涼子の足元に置かれたクーラーボックスに飛び付き、中からトマトを掴むとかじりだす。

「ガウッ！」

薪の明かりに照らされ、その人影の顔が良く見えた。

「ちよっ…………ちよっ…………悠姫？」

「もしかして、吉野さん…………大丈夫？」

涼子とタクミがおずおずと友の名を呼ぶ。

その声に反応して、トマトをむさぼり喰っていたモノがガバツと顔をあげた。

間違いなかった。獣の毛皮を身にまとい、顔中煤だらけではあったが、その特徴的なツインテール、クリクリと良く動く目…………間違いなく同級生の吉野 悠姫であった。

「はっ、その声は…………涼子ッ」

「やっぱり、悠姫、悠姫なのね」

「うっ、うわあ——ん!!」

我に返った吉野が涼子にしがみついた。

「ああ…………涼子からシャンプーの香りがする……………いい香りだよ……………文明の香りだよ……………」

「ちよ…………悠姫、そこはダメッ…………やめてえ……………」

まるで子犬のように、吉野が頭をグリグリと擦り付けてくる。その頭が、ちようど涼子の『ゆたかな部分』にうずもれていく。

なぜかタクミが顔を赤くしてうつむいていた。

「こら、落ち着きなさいよ」

ポン と、スマレが吉野の肩を叩いた。

「はっ……………スマレさん……………すっ、スママセンツ！」

再びわれにかえった吉野が、シャンと背を伸ばした。

「まったく……………まあ、久しぶりに友達にあつて盛り上がるのはわかるけどさ。少しは落ち着きなさいよ」

「はっ、ハイッ」

「ほら、火にでもあたって、体を暖めてなさい」

「わっ、わかりました」

ビュツと動いて、スマレの言いつけ通りに焚き火にあたる吉野。その顔は、泥だらけだ。

そんな吉野がすっかり心配になり、涼子は大丈夫？ と吉野にたずねた。

「ねえ、どんな研修なの……………」

「えっ、ああ……………イクローさんとスマレさんの狩りについていかせてもらっているの」

火にあたって人心地ついたのか、吉野は少し落ち着いてきたようであった。

「狩りって……………アンタ、山のなかにずっといたの……………」

「べっ、別にずうつと山の中って訳じゃないよ。えーと、三日前には人里に行ったよ。温泉に入れてもらったのよ」

「あら、いいわね」

「そうなのよッ！ 気持ちよかったわ——四日ぶりのお風呂だったから、なおさら沁みたわ」

「四日……………」

友達になんてひどい扱いを……………涼子は、スマレを睨み付けた。

だがスマレはその視線をすっかり無視している。平気な顔でドガツと地面に腰を下ろし、銃の手入れを始めた。

ドガアッ！

その時、再び藪が割れてイクローが飛び降りてきた。

「お待たせッ！」

そう爽やかに言うと、イクローは肩にかけたホロボロの塊をそつと地面に横たえた。

「さつ……さ、さ、さ、さ、む……い………ねねね……ね……熱を………」

その『ボロの塊』はガタガタと震えながら、言葉を発した。メガネだけが、キラリと光る。

はたしてそのモノは、丸井善二であった。

さすがに心配になる。涼子とタクミは、丸井のそばにしゃがみ込んだ。だ。

「だ………大丈夫？」

「まって、榊さん……弱りすぎている……しゃべらせない方が良くかもしれない。黙って火にあたらせよう」

タクミは、ボロボロの丸井を火のそばまで引きずっていった。

丸井が弱弱しく微笑む……

「………あ………ありがとう………でも………僕は全然だ、い、じよ、うぶ……だよ」

「なに言ってるのよッ！」

「やつ、涼子………私も丸井も、大丈夫なんだってエ………へへへは………」

「……吉野さん、声がうつろだよ………」

「ハハハ……二人とも、スマレさんとイクローさんにずいぶんとしごかれてるみたいですねエ」

そんな四人の元へトニオが戻って来た。その手には『ドロドロのエスプレッソ』が二つ、握られていた。

「吉野サン、丸井クン、これをのみなさい」

◆◆

「ぶあわつつつハッハッ」

「うけけけけっ」

トニオ特製のエスプレッソを飲んだ二人は、すっかり元気を取り戻し、ハイになっていた。

そんな二人を見てニコニコしていたトニオが、立ち上がった。

「……では、始めますか」

「そうね」

スミレは背負っていた背負子の包みを開けた。中からビニールに包まれた狩りの獲物を取り出していく。

「ほとんどは狩猟小屋の熟成室に置いてあるのだけど、少し獲物を持ってきたわよ」

ビニールに入っていたのは……………

ウサギ1羽

ヤマバト2羽

それから、シマリス3匹だ。

「ウサギとヤマバトは5日前に仕留めたのよ、私が血抜き、低温処理をして、内臓をとるところまではやったわ……………そのあと、数日間熟成済みよ。シマリスは、ついさつき捕まえたモノなの……………まだなにもしていないわ」

トニオはそれぞれの様子を確認し、ほう……………と感嘆の声をあげた。

「…………ベネツ、素晴らしい処置ですね……………完璧な状態です……………このシマリスも傷ひとつない状態でシメられているのですね……………」

「……………」

可愛らしいシマリスやウサギが、目の前で冷たくなっている…………涼子とタクミは、厳粛な顔つきになった。頭ではわかっている。肉を食べると言うことは、命をいただくと言うことなのだから。

だが、改めて動かぬ動物を目の前にすると、その事実は重い。

「…………処理のされていないシマリスから、さばいていきます……………4人のうちで獣をさばいた経験のあるものはいますか?」

トニオがたずねた。

「ハイッ!」

吉野が張り切って手を上げた。

「ベネツ。では解体はアナタに手伝ってもらいましょう……………他の三人は観察していなさい」

「ハイッ、わかりました」

タクミ、涼子、そして丸井は、トニオと吉野の前に並んだ。

「まず血を抜いて……それからここを、切ります。そして、ここと、ここを……」

トニオは吉野と他の三人に説明しながら、丁寧にシマリスの処置をしていく。血抜きを行い、内臓を取りだし、皮を剥いでいく。

その手つきは滑らかであり、一切の無駄がなかった。

「では吉野さん、次はアナタがやりなさい」

「ハッ………ハイッ！」

吉野は残ったシマリスを掴んだ。

「こんなに小さな獣ちゃんをさばくのは、始めてだな……」

「……繊細に、大胆にやってください」

「わ、わかりました」

トニオの厳しい視線を感じながらシマリスの処置をしていく吉野は、緊張して少し動きが固くなっている。

「落ち着いて……丁寧に」

「ハイッ！」

「集中力を切らさないように、いただいた命を無駄にしないことだけを考えて」

「ハイッ！」

「そう、イイですよ……余計な力は包丁にかけない……だが、十分に大胆に、メリハリをつけて……」



30分後……

クタクタになりながらも、吉野は何とかシマリスをさばききった。

その出来映えを、トニオがさつとチェックする。

「………悪くないですね………その若さで、ジビエの経験を十分に持っているんですね」

「あつ、ありがとうございます」

「でも、もう少し包丁の入れ方を工夫したほうがいいよ………見てください………こうやってやるといいです。肉の筋肉、腱のつきかた、見えない部分で肉が骨にどうつながっているのか、手で触れた感触

と、刃を入れときの抵抗を、よく考えてください」

トニオはそう言うのと包丁を持ち、刃を肉の中に差し入れ、滑らせていく。

「無理なく、刃を滑らせていく……肉の一片たりとも無駄にしないように……」

「ゴクリ」

そのトニオの華麗な包丁さばきに、吉野達4人は疲れも忘れてすっかり魅了された。

「さすが……スゴイ……」

「こんなに簡単に出来るんだ……」

いまや吉野は、すっかり尊敬の眼差しでトニオを見ている。

「スマレ姉さんも、イクローさんもものすごい猟師で、獲物の解体も凄かった……けど……トニオさんのさばきは、もつとすごいわ」

と、リスをさばき終えたトニオが、唐突に全然違う事を口にした。

『世界一のお肉屋さん』が、トスカーナにすることは知っていますか？」

「知ってますッ！ パンツアーノにいるダリオ・チェツキーニ（*1）さんですね……」

地元のタクミが返答する前に、丸井が勢い込んで答えた。

丸井は体力こそ全くないが、『食の物知りハカセ』。一年生にして、美食に関する文献を研究する遠月学園の宮里ゼミのエースをはる男なのだ。

その食に対する知識の量は、生半可な料理研究家の知識を、軽く凌駕するほどだ。

「そうデス。アナタよく知っていますね」

トニオは見直したようにいった。

「まあ、彼は有名ですからね……」

丸井がメガネを押し上げながら、謙遜する。だがそのメガネのガラス面には擦り傷が入り、つるの部分があぐにやぐにやになっている。それが、彼のこれまでの苦労を忍ばせて、どこか物悲しい……

「実はワタシ、彼の弟子だったことがあるんですよ」

トニオが意外なことを言った。

「日本で言う小学生の頃にね……事情があつて家出して、彼のところに転がり込んだのデス」

「お知り合いだったのですか？」

「違いますよ。でも彼は、家出少年だったこのワタシを黙って受け入れてくれましたね……少々、実家と問題を起こして家出した私を、彼は快く受け入れてくれました。そして2年ぐらい、パンツアーノの学校に通わせてくれながら、肉屋の仕事をさせてくれたのですヨ」

だからお肉のことはよく知っているのです……

そう言うと、トニオはホツとため息をついた。

リスから搾り取った血は、周りを汚さないようパッドに溜められていた。その血を見てトニオは残念そうに首を振った。

「本来、血を無駄にしてはダメです……新鮮な血は滋養に富み、味わい深い最高の食材なのですカラ」

「血イ？……」

少し引いている涼子に向かって、丸井が説明した。

「血の料理は、ヨーロッパじゃポピュラーな食材だよ……イタリアなら、サングイナツチョツて言う豚の血を使った料理が、同じ名前で二種類もあるほどだよ」

「そうです。よく知っていますね……」

「いえ、たまたまこの間呼んだ古典料理の文献に書いてあったんです」

丸井の答えにトニオの目が光り、意外なことを口にした。

「……ほう……では、『吸血鬼』のことが書かれた文献を読んだことはありますか？ 映画や物語に出てくるドラキュラなどとは違う、本物の吸血鬼のことヲ？」

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

「吸血鬼……ドラゴ・ツエペシユのお話ですか？」

丸井が、オズオズと答えた。

「いえ、ワタシがお話したいのは『本物の吸血鬼』のお話です……『吸血鬼』は実在するのですよ……夜の一族によって創られ、闇に生き、血をすす……」

「まつ、まさかあ〜ッ」

「いますよ……『吸血鬼』は……しかも、吸血鬼に血を吸われた人間は『屍生人（ゾンビ）』になるんです……」

「うそ……ですよね」

「いえいえ、本当のことです。怪物は、世界中にいるのですよ……この地名『屍人崎』も、ひよつとすると昔、この地が『屍生人（ゾンビ）』に襲われたからつけられた名前かもしれないよ……」

ドドドドドドドドドドドド……

トニオは腕組みをして、4人を見下ろした。その眼には、またしても強烈な凄みが込められている……

『吸血鬼』は、人間と比べて圧倒的な力を持っています……その力の根源が、『血』なのですよ」

「ゴクリ……」

いつしか四人は、トニオの言葉の説得力に気圧され、押し黙ってしまった。

トニオの横でたき火をしているスマレとイクローまでも、なぜかうつむき、まったく口を利かないのが、奇妙だった。

そんな四人を見て、トニオがクスリと笑った。

「おっと、話題がそれてしまったね……言いたかったのは、『血』はとても滋養豊かで、スバラシイ食材であるってことデス。覚えておいてくださいね」

とはいえ、リスの血は少なすぎますね……野生の動物の血ですし、残念ですが海に捨てましょう……

トニオはそういうと、片目をつぶってリスの血を海水で洗い流した。

「さて……ここからは、皆さんに引き継ぎましょう」

またしても、トニオがキラリと目を光らせた。

「ワタシは皆さんにアドバイスと……ちよつとしたコントロールノ（付け合わせの野菜）を作りますから」

その言葉によって、まるで呪縛が解けたかのようにタクミ達四人が、動き出した。

「はっ……ハイッ！」

「よろしい……では、涼子さんと丸井くんはヤマバトをお願いします」

「わかりました」

「……がんばります」

「……吉野さんはウサギを……できますね」

「……やってみます」

吉野は緊張して答えた。ウサギは香りが強く、ジビエの食材としてはとても難しいモノなのだ。料理人の世界でも、それなりにジビエの経験が無ければ、手を出してはいけない素材とされているほどだ。

「では僕は……」

タクミはため息を着いた。

「そうです。シマリスをお願いしますね」

トニオはとても楽しそうに、そう言った。



「……ローストするのであれば、朴葉をとってきたよ……これに包んで、たき火の下にうずめればいい」

イクローがリュックから朴葉の入ったビニール袋を取り出し、4人に渡した。

「それに、少しだけ僕らが持ってきていた食材も使ってよ」

そういつて、リュックの底から袋詰めにした野菜を取り出す。

「人参、タマネギ、大根、白菜、それから山で採った秋セリ……鍋の具材を少し持って来たんだ……状態は完璧じゃあないだろうけど……」

「イクローさん。ありがとうございます」

トニオが礼を言う。

「……ところで皆さん、その大きさのジビエをローストにするのであれば、ちゃんとお腹に詰め物をするこつ！ ……どうしてだかわかりますか？」

「ジビエは香りが強いから、その匂い消しのためですか？」

涼子の答えに、トニオが首を振る。

「間違っではないませんが、それでは50点です……」

タクミと吉野は首をかしげた。なぜ詰め物をするのか、そんなこと

考えたこともなかった。

丸井が、手を上げた。

「……火をゆつくり入れるためです」

トニオが大きくうなづく。

「正解ッ！ お腹が空っぽだと、表面とお腹の両方から熱が入り、肉が早く焼けてしまいます。そうすると、肉の中の脂肪が、十分に溶けません……じつくり火を入れ、脂肪を熱で溶かしてあげること、ジビエの味わいが完成するのですッ」

そうだったのか……タクミ、吉野、涼子の三人は、ちよつと見直したように丸井を見つめた。丸井のキズだらけのレンズが、キラリと光る。

（丸井善二……中々ヤルッ）

丸井善二……侮れない才能の持ち主が、ここにもいたのか……タクミは、緊張した。丸井が垣間見せた実力、知識が、驚異的に思えていた。

そして、いくらハイキングの場とはいえ、4人が別々に調理をするのだ。そうであれば、これはレクリエーションと言うより、むしろ料理勝負の場だ。

だが、タクミは知らない。三人の見えないところで、丸井のヒザがすでに少し笑い始めているのを。トニオのエスプレッソを飲んで、ムリヤリ引き出した体力が、早くもつきかけているのだ……

「さあ、始めてくだサイッ」

トニオがパンと手を叩いた。

まるで鞭が入ったように、四人が動き出す。

「おいしいの、頼むよオッ」

岩に腰かけたスマレが、4人に声援を送った。その手には日本酒の入ったコップがあつた。クイツとコップの中身を開け、もう一度つきたす。

「ちよつと飲みながら、料理が出来るのを待つなんて……ここ、温かいし、景色もいいし、サイコーッ」

そう言いながら、スマレはイクローの肩に頭を持たれかける。

すっかり悦に入って飲み続けようとしていたスミレのコップを、涼子が見つかった。

「済みませんッ！ 一杯だけ、料理に使わせてくださいッ」

そういうと、スミレの手からコップ一杯の酒を取り出した。そしてヤマドリのお腹に日本酒を注ぎこんでいくッ

そしてタコ糸と千枚通しをつかって、ヤマドリのお腹を縫っているッ！

……

丸井は猟の為に持ち込んでいた人参と大根を、拍子木切りしている。すでにヤマドリの肉は白菜と共に朴葉の中に包まれ、たき火の下にうずめられている。

……

吉野は肉の薫りをかきながら、ウサギにまぶすハーブの量を、調整している。どうやら王道のローストを作るようだ。

……

だがタクミは……手を動かさず、目をつぶっていた。

(クソッ……リスか……)

タクミの地元、フィレンツェはイタリア：トスカーナ料理の本場である。元々農家のシンプルな料理がベースとなっており、イノシシ、シカ、ウサギのローストなど、トスカーナ料理の基本なのだ。実はジビエ……は、タクミにとっての故郷の味なのだ。

だが、リスは経験が無い。北米では昔から食べられていたのは知っているのだが……

(どうする？ ラグーにすれば、オイシソウだけど……そんな時間は無いし)

ラグーとは、刻んだ肉と香味野菜をいためて作ったシチューだ。それがアメリカに伝わり、ミート・ソースとしてアレンジされ、日本にも伝わってきている。

「……どうしました？」

トニオの質問に、タクミは笑顔で答えた。

「いえ……無駄にできないので、頭の中で料理を組み立てているとこ

ろです」

強がりだ。

だがその強がりの言葉が、脳裏にとある料理勝負の場面を浮かび上がらせた。『頭の中で料理を組み立てる』……それは、美作昴との食戟の場で、あの男も発した言葉だったか。

一年生どうしで開かれる料理コンクール、秋の選抜。その場で、弟のイサミを侮辱されたタクミは、同じ一年生の美作昴との食戟にのみ……負けた。

悔しいことに、タクミが負けたその美作昴に対して『あの男』は真っ向から勝負をして……勝った。

それは屈辱の記憶だ。だがどんなに屈辱を感じていようとも、『料理人』なら立ち上がって、また皿と客に向き合わなければならない。

皿に、客に……そして食材に真っ向から向き合うのだ……

タクミは何を作るべきか、その答えが浮かび上がってくるのを感じた。



一時間半後：

「デキマシタッ！」

四人が、待っていたイクロー、スマレ、そしてトニオに宣言した。野外料理だ飾り付けるべき皿は無い。4人は、鍋やフライパンを、直接三人の前に並べる。

「あつらあ……オイシソウじゃあない♡」

少し頬を赤くしたスマレが、嬉しそうに言った。その背後には、1升の酒瓶が、転がっている。いったいどれほど飲んだのだろう……

「ああ、楽しみだよ」

イクローも顔をほころばせた。

「みんな、良くやってくれたね」

「どれ、食べましょうか……皆で食べ比べをしましょう」

トニオが満足そうに言った。

「4人とも、中々の出来栄ですね……」

「ありがとうございますッ！」

四人が、自分たちの料理を一つ一つ紹介していく。

……

まず始めに料理を出したのは、丸井だ。

「では僕の皿を、ご賞味ください……ヤマドリシャルトルーズです」
丸井が出したフライパンの上には、円いパンケーキのような形をした品があった。

拍子木切りした人参と大根で丸く囲まれた中に、ヤマドリの内臓、皮、もも肉などがみじん切りにされて詰められている。

スマレが、首をかしげる。

「し……シャルトルーズ？」

「……野菜、肉などを型に入れてドーム型に作ったフランスの古典料理です……丸井クン、よくこんな料理を知っていましたね」

ト二オが、褒めた。

「良く手間もかけられているし、スバラシイ前菜ですね」

「ホント……ものすごく美味しいな……」

その皿を食べたタクミも、思わず息をのむほどの出来栄であった。

……

次は、タクミだ。

「スピエディーニです……」

タクミが出したのは、シンプルな串焼きだ。

「日本の焼き鳥のように、炭火を使って串焼きにする料理がイタリアにあります。それがこの、スピエディーニです」

タクミは半身に切ったりスの串焼きを、一本ずつ配った。

「へえ……」

恐る恐る口にした涼子の顔が、パツと明るくなった。

「これ、美味しいわぁッ！」

スマレが一かじりし、ピューツと口笛を吹いた。

「あら、これはイケルわね……このほろ苦い甘さも、いいじゃない」
タクミが説明する。

「……チョコレートです……ハイキングに行くと聞いて、ポケットに入れておいたビターチョコレートを少し塗って、炭火でジツクリ焼き上げています」

へえ……

と、スミレが感心したように、言った。

「工夫しているじゃない……リスって、こんな味わいだっただのね……美味しいわ」

……

プリモピアットは、榊 涼子だ。

「ヤマドリのズツパ（スープ）……ズツパ・ジャポネーゼです……」

涼子は、ヒタヒタに煮たヤマドリのお腹のタコ糸を解いて見せた。すると、そのお腹からジュワーツとスープがあふれだした。

ズツパと共に、ヤマド리를切り分けてサーブする。

「ほほう……」

アルミカップに入れられた温かいズツパを食べ、みんながホウツと顔をほころばせる。

「いいね……このスープは、すつきりとしていながら、良いだしが取れているような気がするよ」

イクローが褒めた。

「まさに、イナセな日本のお味ねッ！ お腹にセリが入っているから、とってもスツキリしているのね」

吉野がはしやぐ。

「ありがとうございますッ！ これは、日本酒と海水、それからヤマドリの骨髓を使ったスープです」

「イイですね……」

トニオも、ニコリとうなずく。

「ヤマドリの骨も、内臓も、一羽すべて使い切っているところが、ジビエらしくて特にいいですね」

……

そしてセコンド・ピアット。

吉野が出したのは、直球勝負のウサギのローストであった。フライパンを二つ使い、一つのフライパンはひっくり返して蓋代わりにしている。

上側のフライパンの上に置いた燠火を、慎重に落とした後で、蓋をあける。

すると、蓋を開けた瞬間に、芳醇な野生のジビエと、セージの香りが立ち上った。

「……うまいッ！」

丸井がウサギ肉をほおぼる。

「……ウン、これはいいッ！ あんた、やっぱりやるじゃないッ……」

スマレは、なぜか丸井の背中を手荒く、バシツと叩いた。

不意を突かれた丸井が、だらしなくむせこむ。

「……これは、王道ですね」

トニオが重々しくいった。

「本当に良いお肉は、余計な味付けはせずにシンプルに調理して、その味わいを浮き上がらせた方がいい………正解です」

……

そう言つて、トニオは自分の作った皿を差し出す。

「………皆さん、野外の料理しづらい環境の中で、良い仕事でした………感心しました。では、ワタシからは、コントルノ（付け合わせ）を、一品出しましょう………これを食べたあとで、また皆さんの皿に口をつけてみてください」

トニオが差し出した皿には、三山のサラダが盛り付けてあった。

「三種の穀物のサラダです。米、大麦、それに蕎麦の実を使っています」

「お米のサラダ？」

スマレがきよとんとした顔で聞いた。

「なにそれ」

「お米のサラダ（インサラータ デイ リーズ）は、イタリアでは夏に

よく食べるサラダです」

タクミが説明した。

「固くゆでたお米と野菜を合えて、柑橘系の酸味とオリーブオイル、岩塩等で味付けしたものです………美味しいですよ」

「………お米のサラダがあ？ イタリア人には合うかもしれないけれどさ……日本人むけなの？ それ」

スマレは不信感もあらわに、サラダを突つつく。

「………トニオさんの料理が、美味しくなかったことなどないじゃあないか………食べてみようよ」

そう言つて、イクローがサラダを口にする。その口がきゅつとしぼみ、目がみひらかれる。

「ウワツ、これは酸味が強いね……でも口の中がさっぱりする………オイシイな」

「フワア——」

同じくサラダを口にした吉野が、うっとりと目をつぶった。

大麦の甘味、蕎麦の香り、そしてお米の香味がキュウリやハマダイコン、ハマボウフウ等のシャキシャキした味、岩塩や胡椒の刺激、それらをつなぐ柑橘系の酸味が絡み合い、舌から鼻へと香りが抜けていく。

「そのサラダを食べた後で、もう一度ジビエの肉をかじってみてください」

「………ハイっ………」

トニオの勧めに従って、吉野は自分のウサギ肉をかじる。

すると……

バフツ

その一口によって、吉野の舌は暴力的なまでに野性味あふれる味に直面した。あまりにも濃厚な『味の爆弾』が口の中でさく裂する。口内を暴れまわる野性味タツプリのジビエの快感に、足腰が立たなくなる……

「ほっっっ………」

吉野は腰砕けになり、地面に手を突いた。

「うア……あ……」

刺激が強すぎたのか、丸井は夢遊病者のようにただ立ち尽くしている。

「ハハハ……美味しいでしょう」

トニオは笑い、吉野と丸井に向かって、タオルを投げた。

「これで拭うといいですよ……」

「? 何のことです」

怪訝な顔をした丸井と吉野の額から、不意に玉のような汗が染み出てきた。

汗は瞬く間に顔中を、首を、手を、背中を、足を……おおい、やがて文字通り滝のように汗が噴き出てきたッ!

「なっ……」

服までびしょびしょになった二人が、しやがみこむ。

「ちよっ……大丈夫?」

駆け寄った涼子は、だがあまり心配していなかった。これは、トニオの料理を食べた客にたまにおこる、例の『不思議な事象』に違いなかったのだ。

涼子の予想通り、いつの間にか丸井と吉野からは、滝のように出ていた汗がすっかり消えていた。

きよとんとした顔をしながら、トニオから借りたタオルを使い、体をぬぐいだす。さっぱりとした表情だ。

「……なんだか、体が軽いわ」

吉野が、ほとんど叫ぶように言った。

「ああ、体の芯にたまっていた疲れが、なんだかどこかに溶けてしまったみたいだッ!」

丸井もテンション高く叫んだ。

ドルチエ (デザート)

「……………野外はバイキンの巣だからね。だから腐敗させないことが大事なわけ……………獲った獲物の血抜きも、内臓の処理も、そのためよ……………」

「吉野……………それで、アンタ……………自分で狩りをしたってワケ？」

「えっ、ああ……………やってないわよ。だって、私は猟の許可を持ってないからサ。見学だけよ……………スマレ姐と、イクロー親方の狩りの見学……………それから獲物の処理をやらせてもらってたの♡」

「……………ゲヘヘッ、しってるかいッ!! カミキリムシの幼虫は、みるきいで、あまくて、おいちい—————んだぜええッ!!!」

「……………『観る』のはお客様だけじゃないわ……………素材も↑!!!!厨房の中の仲間の様子もよ……………」

「ギャハハハッ! キツキツギツツ……………」

「ちよつと……………誰か丸井クんに、『金色のジュース』を飲ませなかったか……………」

「あら、『ジュース』なんだから、イイじゃない……………そうだとクミ君、『お米を発酵させたジュース』が余ってるんだけど、飲む?」

「……………」

リリリ……………

虫の音が鳴るなか、夜の海岸での宴は続いていた。

と、トニオのポケットから、携帯電話の呼び出し音が鳴った。

「失礼、妻からです」

トニオは電話を取り、イタリア語で応答しながら皆から離れ、焚き火の光が届かない物陰に移動する。

と……………ガクンと、吉野の頭が落ちた。

「!? ……ええと、どこまで話したっけ?」

吉野が大あくびをかみころして言った。

「……………あら、もうこんな時間か……………ずいぶんと遅くなっちゃったわね」

スマレが腕時計を見た。そろそろね、と腰を浮かせる。

スマレの隣にいたイクローも、大きく伸びをした。

「じゃあ、寝ようか」

「……寝る？」

「寝床は用意してあるよ……君達が料理をしてくれている間に作っておいたよ」

イクローが涼しい顔で言った。

涼子が振り返ると、火から離れた暗がりになにか木の塊のようなものが見えた。よく見ると、木の枝をさしかけて作られた簡単な小屋だ。それが3軒、いつの間にか建っていた。近寄ってみると、木の枝で作られた枠組みのなかに落ち葉がいつぱいに詰め込まれて、壁になっっているのがわかった。

「……スゴ、いつの間に」

感心しかけた涼子は、ここに自分達が泊まるらしい……ということに思いが行き、青くなった。

「ちよっ……うそでしょ」

「……ここに、泊まるのか？」

思わず固まる涼子とタクミ。二人にはこんなワイルドなところに泊まった経験がないのだ。

だが、同級生の他の二人はむしろ喜んでいた。

「ええっ、今日はこんなに『いいところ』に泊まれるんですカツ？」

「やったあ♡！ 屋根があるわツ……」

(……アンタ達、一体これまでどんな暮らしをしていたの？)

感動する丸井と吉野を見て、涼子はゾツとしていた。今更ながらに、億泰が自分達のことを『ラッキーだな』と言った意味を思い知らされる。

「ええ……お友達と積もる話もあるでしょうし、今晚はここで寝ましょう」

スマレは、(感動している)吉野と(渋る)涼子連れで一軒の小屋に入っていく。

戸惑っていたタクミは、自分の隣で喜んでる丸井を見て、ため息をついた。

「くっ……仕方ないか」

「丸井クン、タクミクン、君たちの小屋はここデス」

「……ハイ……」

イクローが指示した小さめの小屋に、タクミと丸井は入り込んだ。
「へえ……」

小屋の中は思ったよりも風を通さないように出来ているようだ。懐中電灯あたりを照らすと、床にも木枠が組まれて枯れた下草が敷き詰められているのがわかった。その上におかれた寝袋にはいつてみると、意外と暖かだった。少し床が固いが、これくらいなら問題なく眠れるだろう。

二人はそそくさと寝袋に入り込み、懐中電灯を消した。

暗闇の中、同級生同士で会話を交わす。

「……丸井クン、君はずっとこんな暮らしを……」

「イヤイヤ………今日はすごくいいほうさ………なんてったって、屋根があるんだから……」

「何だって………ずつと野宿だったのか」

「ああ……寝袋の上に落ち葉をかけて寝たりしてた………でも、最初は大変だったけど、もうなれたよ。それに僕たちの仕事は日々の食料調達と、料理だからね………僕の知識をもってすれば、か、簡単さ………」
(………とても簡単そうには、見えないけど………)

丸井はタクミに、この一週間余りの生活をとくとくと話した。杜王駅で別れてからすぐ山に入り、それからはずつと山の中で生活していたのだそうだ。その間、溪流の水を汲んだり、たき木を集めたり………イクローの取ってくる食材（昆虫含む）で料理を行ったり、大変な暮らしだったらしい。

「ぼ………僕は、このスタジエールで筋肉と………それから昆虫料理の実践知識を得たよ………」

丸井は自慢げ？ に言った。

「僕は自分の弱点を知っている………このスタジエールで、た、た、体力を手に入れるんだ………」

「そう………それは、よかったな」

だがタクミの目には、丸井は筋肉が付くどころかむしろやせ細り、

骨と皮ばかりになっているように見えていた。しかしフラフラな丸井にそれを指摘するのにもむづい。

タクミは黙っていてあげようと決心し、ニッコリとうなずく。

だが、続く丸井の言葉は、タクミの愛想笑みをあつという間に打ち消した。

「……ところでタクミ君……さつきは、どうして炭火であぶった肉に、チョコレートをつけたんだい？」

気づかれていた……

だが当然かもしれない。実はトニオにも後で指摘されていたのだ。たぶん涼子も、吉野も気づいていただろう。

タクミの料理が失敗作であったことを。

タクミは素直に答えた。

「……あれは、失敗だった……考えすぎたんだ……」

そう、それは試食した時にタクミも思ったのだ。せつかく串焼きにしたのだから、リスの野性味をシンプルに生かすべきだった。それに、せつかくたき火の燠で肉を焼いたのだ。その煙が生み出した苦みがあれば十分だった。

あえてチョコレートをぬったことで、串焼きに余計な苦みがまし、そしてどことなく人工的な味わいさえもを与えていたのだ……

「……そう、まあ初めての食材だものね……リスなんて僕だったらお手上げだったし……あれを短時間であそこまで仕上げたのも、さすがだよ……君は……」

丸井はそういうと大きなあくびをした。

タクミは少ししよんぼりして丸井のフォローを聞いていた。初めての食材だとか、そんなこと言い訳にもならない。大体タクミは、ジビエの本場フィレンツェの出身なのだ。遠月学園の宿泊研修の時には、生きている合鴨を捕まえ、自分でめて料理を作ったこともある……

「……タクミ君……幸平は幸平……君は君の料理をした方がいいよ……」

少し驚いたタクミが、寝袋の中で身をよじって丸井のほうを見る。

だが体力の限界に達していた丸井は、その言葉を発した後、まるで気絶しているかの様な深い眠りについていた。

そうかもしれない。

『あの男』の破天荒な発想……自分は無理にそれを真似しようとして、失敗したのかもしれない……

タクミは小屋の隙間からこぼれる月の光を見ながら、そう考えた。しばらく、眠れなかった。



翌朝……

腕時計で時刻を確認したタクミは、大慌てで起き出した。

外はまだ暗い、だが料理人の朝は、早い。隣で気絶していた丸井もすでにいなかった。

外に出ると、すでに誰かが起きていたらしく、たき火がたかかれているところであった。朝の海は風がない。たき火の煙はまっすぐ上に登っていた。

タクミを見つけて、たき火の前に座っていた人影が立ち上がった。

丸井だ。丸井はたき火の前に再びしゃがみ込んだ。何かを火であぶっているところのようだ。

「おはようッ！」

「……おはよう……」

丸井は火の前でボソツと挨拶を返した。昨晚のハイテンションとは程遠い、シヨボくれた声だ。

「何をあぶっているんだい？」

たずねたタクミに、丸井は串を持ち上げて見せた。串にはウナギの様なもの巻き付けられている。

「……ウツボだよ……昨晚、育朗さんが捕まえてくれていたんだって」

「ウツボ？　へえ……」

食べたことが無いな……タクミは、丸井に断わってほんの少しだけウツボをつまんでみた。思ったよりジューシーでかみごたえのある味だ。焚き火の薫りが移っているのも、いい。

「……うまいな」

「日本でも限られた地域の郷土食として食べられているんだ……田所さんの方が、詳しいと思うよ」

丸井は、郷土料理研究会に属する友人の名前をあげた。
バチツ

たき火にくべられた木が、はぜた。

隣のシエルターから、涼子、吉野、そしてスマレが顔を出した。

「お早うッ」

吉野がブンブンと手をふつ、そそくさとシエルターから出てくる。

「お早う！」

「……アンタ達こそ、早いわね………とところで、トニオさんと育朗は？ ……」

スマレがたずねる。

その言葉が聞こえたかのように、トニオとイクローが連れだつて現れた。

「どこに行っていたの？」

「ちよつと、魚釣りと……荷物運びの手伝いを、ね」

魚はたいして釣れなかったけど……イクローが肩をすくめた。

「あきらめて帰つてくるときに、海岸を散歩していたトニオさんに会ったんだ」

タクミと涼子は、自分たちが持ってきた荷物がいつの間にかなくなっていることに気が付いた。どうやら早朝にイクローが車まで運んでくれたらしい。

「イクローさん……ありがとうございます」

二人が頭を下げる。

「ハハハッ……いいんだ。あんなに軽い荷物、どうってことないよ……魚釣りのついでさ……」

イクローがさわやかに答えた。

手にした袋のなかには、綺麗に開かれたアジが何匹か入っている。

「親方ッ！ すぐあぶりますッ」

吉野がそのアジを受け取った。手慣れた手つきで小枝にさして、丸

井の隣にしゃがみ、アジを火にかざして焼き始めた。

「さて……我々はイクローさんがとってきてくれた魚で腹ごしらえをしたら、すぐに帰りますよ」

トニオが、声を張り上げた。

「すぐに、今日の仕込みに取り掛からねばなりませんからね」

「ハイっ！」

「それから……タクミ君、涼子さん……今日の営業が終わったら、お弁当を見せてくださいね……」

「ハイっ！」

もう一度、タクミと涼子は大声で返事をした。

◆◆

ブルルル

キャンプから帰った三人は、杜王町に戻るとトニオの自宅に戻る前に市場に立ち寄った。

そこで朝の仕入れをする。

仕入れを終えてトニオの自宅に帰ってきた時には、朝8時半になっていた。

ピックアップトラックが店の前に停車するか、しないかと言うタイミングで、ヴェルジーナが店のドアを開けて三人を出迎えた。

「お帰りなさいっ」

ヴェルジーナは運転席から降りてきたトニオに飛びつく。

「おお……ヴェルジー——……」

満面の笑みを浮かべ、トニオはヴェルジーナを抱きあげた。その目がヴェルジーナから自宅の玄関に移り……

思わず目を丸くした。

「……おお……」

その声が……感動に震える……

「フッフツ……驚いた？ ついさつき帰ってきたのよ」

ヴェルジーナがいたずらっぽく口調でささやく。

「アナタを驚かせようと思って黙っていたの……」

玄関口には中学生ぐらいの子供が二人、顔を出していた。

一人はショートヘアの茶色の髪をした、目鼻立ちのハッキリした女の子だ。もう一人はロングヘアの生意気そうな目つきの男の子だ。「パパ……ただいま」

ショートヘアの女の子が少しぶっきらぼうに言った。

ロングヘアの男の子は黙って片手を上げ、コクつと顎を引いた。

「おおお……」

トニオの顔がゆがむ。その目が少し潤んでいる。

「ニイーンっ！ ルチイイアツツ!!」

叫びながら、トニオは飛びつくように自分の子供たちに向けよつていき、抱き着き、ほおずりをしようとする。

「……1月振りだ………元気だったか………」

間一髪、子供二人は父の暑苦しい抱擁をかろうじて逃れた。

「オオ……何故だ……娘よッ！ 息子よッ！」

「パパッ！ 他の人も見ているのに、やめてよッ」

「よせよ、父さん……」

「なぜだ……私の愛情は、誰にでも堂々と見てもらって構わない……」

「……絶対やめて……」

「男同士だぜ、もういい加減キモいだろ……」

そんな夫と子供たちをヴェルジーナは苦笑しながら見守っていた。

「トニオもオーバーねえ、まったく。たった一月、私の実家に遊びにいっただけなのに」

「……お子さんがいらつしやつたのですか？」

涼子がヴェルジーナにたずねた。

「ええ……どちらも、中学二年生になるの……ロンゲの男の子がニノ、ショートヘアの女の子がルチアよ」

ヴェルジーナが誇らしげに笑みを浮かべた。

「説明しなくて、ごめんなさいね。アナタたちのスタジール期間中は帰ってこないはずだったの……私の母の実家に遊びにいったのだけれど、なんでも、急用が出来たとかで……急に帰ってきたのよ」

「ふうん……」

タクミはこそそと車から降り、買い込んできた食材を厨房に運び込み始めた。正直、そのくらいの年の子は少し苦手なのだ。

タクミが働き始めたことに気がついた涼子も、あわてて搬入を手伝い始めた。

搬入を終えた二人は、それぞれシャワー室に入っていく。早く汚れを落として、仕込みに入らなければならないのだ。

一方トニオは、いまだに子供たちにしがみつこうと無駄な努力をしていた。

と、『あることに気が付いて』トニオの足が止まる。

「あああ……久しぶりだ……ハッ！ お前たち、少し痩せたんじゃあないかツツ！ お腹、減ってませんか？ お父さんがすぐに何か作ってあげようツツ!!」

動揺したトニオは、子供二人の手を掴み、厨房に走るツ！

「とっ、父さつツ！」

と、その時……

コホンツ

コホン

咳払いの音が客席から聞こえた。

「……どなたですか」

トニオが我にかえって尋ねた。

「……ああ、お父さんに紹介したい人がいるんだ」

ニーノが言った。

「お二人には、イタリア滞在中はずっと世話になっていたの」

ルチアも言う。

「!? ……」

何かに気が付いたトニオの顔が、不意に険しくなった。トニオは黙って、ゆっくりと客席に座る二人組に歩み寄っていく。

客席にいる男がさつと立ち上がった。立った一人は、ラテン系の、奇抜なニツト帽をかぶった強面の男だ。

そしてもう一人は、仕立てのよさそうなダークスーツを着た、金髪

で長身の美丈夫だった。

金髪の男がペコリと頭を下げた。

「トニオ・トラサルディーさんですね。お初にお目にかかります……私は、ジヨルノ・ジヨバーナと申します。それから、この隣にいるのはグイード・ミスタです……イタリアのミネアポリスで、とある『事業』を営んでおります」

トニオの目が、光る。

『事業』を……ですか」

ドドドドドドドドドド……

「ええ……ホテルを5、6店舗ほど経営しています……他にも、色々……」

「お若いのに、『手広く』やっておられるのですね」

「いえいえ……どれも自転車操業ですよ。お恥ずかしい」

ジヨルノは微笑んだ。恥ずかしいと言いながらも、実に余裕のある口ぶりだ。

「で……何の用ですか？ ……開店まではまだ時間がありますが」

トニオも口だけは微笑む。だがその目には、『つまらないオヤジギャグを聞かされているOLの目のような』冷たさが宿っている。

「明日の夜に、ここで会食をするんです……その前に、このお店とあなたにあつておきたかった」

「……なるほど……では、用はすみましたか」

「ええ、アナタがどんな方なのかわかって、うれしいですよ……」

そういうと、ジヨルノは自分のスタンドを出現させた。



ジヨルノのスタンドは、黄金色に輝く華麗なスタンドであった。その黄金色のスタンドが口を開き、トニオに話しかける。

『あなたにあえてよかった……アントニーオ・ヴォルペさん』

その名を聞き、トニオは眉をしかめた。それはトニオが捨てた『過去』の名前だ。

トニオもまた、自分のスタンドを出現させた。スタンド越しに話しかける。

『どういう事ですか？ 私は、その名前をずっと昔に捨てましたが』

『ヴォルペ家の中でアナタの存在は、秘匿されていました』

ジョルノは少し悲しげに言った。

『知らなかった……』

『ヴォルペ家が没落し、無くなったのは聞いています』

トニオは沈痛な声でいった。

『みんな死んだと……』

『……ええ』

『では、貴方はなぜここに来たのですか？』

トニオが詰問した。

『私は家族を愛するただの料理人です……ですが、イヤ、だからこそ、私の家族に手を出すことは許しませんよッ！』

ジョルノはマリオの質問には答えず、別の質問をした。

『……マツシモ・ヴォルペ……貴方の弟ですね』

『ええ、私の弟でした……危うい男だった……』

『……間接的に、ですが、彼を《殺した》のは僕です』

ジョルノは、すつと頭を下げた。そして、ある物語を話しはじめた。

『恥知らず』と蔑まれた頭が良すぎる男の物語を……



『そんなことが……知らなかった』

トニオは沈痛な声で言った。

『私はそんなことが起こっていたのを、知らなかった……バカな、弟だ』

トニオはしやがみこみ、床を見つめた。

『せめて、貴方に僕の口から直接説明できて良かった』

ジョルノが穏やかに続けた。

『貴方の弟は《強力な麻薬を製造して》ヨーロッパ中にばらまいていました……未だにその後遺症に苦しんでいる人がいます』

穏やかな声が、だんだん強くなる。

『貴方の弟は、大勢の人の人生を破壊した……自ら望んで薬に手を出した者だけじゃあない。夫を、父を、母を……子供を薬で失ったもの

もいる。望まず、無理やり薬に溺れさせられ、墮とされた人もいる」
大勢の人が犠牲になった……ジヨルノの目が冷たい光を帯びた。

『マツシモ……なんて恐ろしいことを………忠告したのに………』

ジヨルノの話を聞いたトニオが、ガツクリと肩を落とした。

『もし私が横にいれば………あるいは………』

『いえ、この話をしたのは貴方に謝ってほしいからではありません………トニオさん………僕は、貴方と《友達》になりたいのです………一つ、《お願い》を聞いてくれませんか？ 危険なことはありません………でも、《力を貸して》くれたら、僕は貴方に《借り》を作ります。《借り》は必ずお返しすることを、お約束します』
そういうと、ジヨルノはスタンドを消した。

◆◆
「今の話、考えておいてください。また来ますから………」

ジヨルノは椅子から立ち上がろうとした。

その手をトニオがつかむ。

隣にいたミスタと言う男が、さつと立ち上がった。

「おっと………その手を………」

ミスタは腰に手をやりながら警告する。

その瞬間、トニオがジヨルノの手をパツと放した。

「ジヨルノさん………ここはレストランです。せつかくレストランに訪れられたのですから、何か食べていってください………大して時間を取らせませんから」

そういうとトニオは厨房へ戻って行った。

その顔は、険しいままであった。

◆◆
「マエストロ・トニオッ！ 仕込みの確認をッ」

身支度を整え直したトニオは、考え込みながら厨房に入った。すると、待ち構えていたタクミと涼子がトニオを取り囲んだ。

タクミと涼子は、すでに仕込み作業を始めていたのだ。

「厨房の掃除を終え、ソフリットとポレンタを作っておきましたッ。それから………」

二人の説明を聞きながら、トニオはその出来映えをさつとチェックする。そして大きくうなずいた。

その顔から、すっかり憂いが消えている。

「ベネツ！ そのまま続けてくだサイ……そのあと、今日はブロード（イタリアンの出汁）を取ります……野菜、肉、魚介……三種類のブロードをツ！ ブロードの材料をそろえてくだサイ」

少し考えて、付け足す。

「君たちはブロードを煮込んでいる間に、試作の弁当を作ってくださいッ！」

「わかりましたッ！」

その返事を聞きながらトニオは小麦粉、卵、バター、砂糖、そして片栗粉を取り出した。その口元には、かすかな笑みが浮かんでいた。



「なあジョルノ……いいのか？」

何かいいかけたミスタは、トランプを片手に戻ってきたニーノとルチアを見つけて、口をつぐんだ。

「ジョルノさんっ、ミスタッ、オヤジが何か作ってくれるまで、トランプでもやろうぜッ！」

ニーノが小走りに駆け寄ってきた。

「くあらっ！ ガキッ、『ミスタ サン』だろうが」

「へっ、そんなこと気にすんなよ……ちっせえなあ」

「にやんだとお、このガキ……」

「威張ってんじやねーゾ、オッサン」

ミスタとニーノがギヤアギヤアと小うるさい掛け合いを始める。

「はあ……止しなよニーノ。ミスタさん困っているわよー」

ニーノの隣に座ったルチアが、はあ……とため息をついた。

ジョルノのほうをキラキラと光る目でみる。

「スミマセン、弟がご迷惑をお掛けして……」

「おいルチア……ふざけるなよ。たった10分早くママのお腹から顔を出したっただけで、姉貴ぶってんじやあねえぞ」

「何よ、事実じゃあないの」

「ケツ……」

二人は Pruitt と互いの顔をそむけた。

「まあまあ、トランプ……やりましょうか。何をします?」

ジヨルノがとりなす。

「ダウトが、いいわ。飛行機の中でやり方は教えてあげたでしょ?」

「ええ、いいでしょう」

「四人でかあ……仕方ねえなあ」

ミスタがため息をついた。

◆

それから5ゲームはダウトをつづけた後で、ようやくトニオが皿を持ってやってきた。持ってきたのはドルチェ（デザート）であった。

『天国のケーキ』（トルタ・パラデイソ）です」

わあっと、ニーノとルチアが歓声をあげる。

「やったツ！ パパの得意なやつだ」

「へえ……」

ミスタが懐かしそうにいった。

「そりゃあ、俺のマンマが得意だった菓子だぜ……」

『天国のケーキ』それは、きれいなドルチェ（デザート）であった。

白い皿には、渦状の縞がある黄色いカップケーキがひっくり返して3つ並べられている。皿の隅にはオレンジと白色のジェラートが盛り上げられ、皿の回りを緑、白、赤の三色のソースで縁取っている。美しい出来栄えだ。

◆

〈ナレーション〉

解説しようツ！

『天国のケーキ』（トルタ・パラデイソ）とは、1878年（ジヨナサン・ジヨースターとディオ・ブランドーが出会う二年前）にパヴィアのエンリコ・ヴィゴニ が作り出したイタリアのケーキだツ！ 今では家庭の定番の味とも言える一般的な菓子として親しまれている。それは、片栗粉が入っていて、ホロホロした素朴な触感の、だがしっかりとした味わいが楽しめるケーキなのであるツツ



「さすがパパ……このケーキをたった15分で作るなんて」

ルチアが自慢げにいった。

「すごいやあ、そうだな……このケーキ、こんなに早く焼けるのかあ？
良く覚えてねエが、マンマが作ってくれたのは、この5倍はでけえ
ケーキだったが……1時間くれえ焼いてたような気がすんなあ」

そう言いながら、ミスタはケーキを一口、口のなかに放り込む。その目が、パツと輝く。

「おおつ、これだよこれつ、このホロホロしてツけど、しつとりした食感が、たまんねえんだよなあツ……うおつ！　こりやあ『んんめえぞおツ!!』口の中で溶けちゃった」

「なんて美味しさなんだ!!」

ジョルノも一心不乱にケーキにかぶりついている。

「僕はミスタと違って『母にケーキを焼いてもらったこと』なんてない……けれどこの味はツ……なんて素朴で、暖かい……」

二人の様子をトニオの子供たちは嬉しそうに見ていた。

「オヤジ特製のカスタードやベリー、それにピスタチオのソースにつけても、美味しんだぜツ！　それから最後の一個は、このジェラートをのせて食べてみてよ！」

ニーノはそう言うと、うずたかくジェラートをケーキの上にもり立て、食べ始めた。

「……………本当だ……………」

試してみたジョルノが、感嘆の声をあげた。

「なんて美味しいんだ……三星レストランでもこんなに美味しいケーキは食べたことがない……今まで食べた中で、一番の味だ……」

「確かに、うっめえぜ。これはよお！」

ミスタはケーキを使って皿の上のソースをぬぐいとり、口にいった。

「うおつ！　天国のケーキにホンのチョツピリ感じるバターの旨味が、このカスタードと一緒に喰うとメチャメチャ増幅されるぜツ!!ベリーのソースに合わせりやあ、ソースの濃厚な酸味と甘さが絡んで、

まるでベリーパイみてえだし、ピスタチオの香りもあうぜ……………それに全部のソースを混ぜて喰ってみりゃあ……………」

ミスタは、目をつぶりフルフルと体を震わせた。

「こりゃあ、まさに『天国にいる』みてえな、すげえうまさだぜ!!」
「……………ミスタ……………このパッションフルーツとミルクのジェラートを、ケーキと一緒に食べてみてください」

ジョルノが震え声でいった。

「こんなにサツパリとしていながら、ミルクの甘さが濃厚なジェラートは、イタリアでも食べたことがあります。しかもこのケーキと一緒に口にすれば……………その濃厚さは圧倒的だ。加えてパッションフルーツのお陰で、まったくくどくない……………」

「ア——ッ！ うつまいぜ」

「フッフ、気に入ってくれたようで、良かったです」

トニオがメのエスプレッソ（普通の濃さのもの）を振るまいながら、言った。

恍惚となったジョルノとミスタの脳裏に、ビジョンが浮かぶ…………

天国から、トニオが地上に向かって手を差し伸べている。その周りには、赤いトマトの精霊が舞い踊っている。天が割れ、光がさす。光が、二人を照らす…………

ビジョンは、去った。

「素晴らしい味でした……………感動しました」

ジョルノはそう言いながら、頭をかきむしっている…………

「おい、ジョルノッ。ボリボリボリボリはしたねーぞ」

そう言うミスタも、脇の下辺りをボリボリとかいている…………

例によって二人は頭や脇の下をかきむしり続けた。そして、まるでバレーボール大の垢をかきとり、啞然とする。

「なっ、頭痛が、消えた…………」

「……お、オレ……なんか良い香りがすんなあ……」

「すごいでしょッ！ パパのお料理を食べると、みんなとっても健康になるのよー！」

ルチアがまるで自分のことのように、胸を張った。

「ワタシは、料理を食べてくださったお客様に美味しいと思っただけ、健康になって、そして幸せになって帰って頂く」

それだけが、ワタシの望むものすべてデス。 トニオは、ジヨルノの目をまっすぐ見て、静かに言った。

「……………しかし……………」

トニオの声色が、変わる。

「？」

「シカシアナタたち、『許せませんッ』」

「？」

「アナタ……………どうやってニーノとルチアと知り合ったのですか」

ナンパデスカ？

「い、いや……そういうわけじゃあ……………」

「もしや、ルチアをナンパしたのですネッ!! まだ14才の女の子をッ！」

「いや、落ち着けよ……………」

なんとかなだめようと、ミスタがトニオの震える肩を叩く。

「許しませんッ！」

いきりたったトニオが、ミスタにつかみかかろうとする。

「おっ、まてよ……………誤解だぜ……………」

ミスタはヒョイつとトニオの手を避け、逃げまわった。

トニオはあきらめず、ミスタを追いかけていく。

「パパッ！ 止めてよ。恥ずかしいなあ……………」

ルチアが、ぼやいた。

「ハッ、こんなスベたを誰がナンパするかよ」

ニーノはぼやき、ルチアに殴られる。

そのとき、ジヨルノはその光景を冷めた目つきで見っていた。肩をすくめてコーヒーカーップを掴み、ぐいっと飲み干す。

(なるほどね……アントニーオ・ヴォルペはもういない………今は
素晴らしい料理人、トニオ・トラサルデー氏がいるのみ………と言う
訳か)

エスプレッソの最後の一口を飲みながら、ジヨルノは考えごとをし
ている。

(……だが彼のあの素晴らしい能力は、やはり必要だ。何とかして

………彼の友情を得る必要がある………か………)

カツフエ（珈琲）

「?!ッ……マエストロ・トニオッ、チェックをお願いしますッ」

「タクミ君のチェックの後は、私の仕事も見てくださいッ」

トルタ・パラディーツをサーブし終えて再び厨房に戻ってきたトニオを、待ち構えていたタクミと涼子を取り囲んだ。

「おおお……二人ともすでに仕込みが進んでいるのですネ……デイモールト・ベネッ!!」

トニオはタクミと涼子が忙しく働いているのをみて、目を細めた。嬉しそうに二人が用意したブロードの材料を確認し、少し手を加え、寸胴に放り込み火をかける。

三人はしばらく忙しく働き、肉の下ごしらえやソフリット作りをさっと終えた。

これで今日の仕込みは、ほぼ終わりだ。

トニオは、今日の仕込みは少な目にしていた。なぜならもう一つ、タクミと涼子がやらなくてはならない仕事があるからだ。

客がほとんどいなくなった頃、トニオは二人に向かって3本の指を立てて見せた。

「……では、お弁当を作ってください」

「ハイッ!」

タクミと涼子が元気よく返事をした。



数時間前……

「美味しいケーキでしたね。さて……我々はそろそろ行きましょうか」

満足げにフォークを置くと、ジヨルノは立ち上がった。

「正直、まだ時差ボケでキツイんです……明日に備えて今日は休みましょう」

「あら……時差ボケなら、まだ寝ちやダメよ。いま寝たら夜中に目を覚ましちゃうわよ」

ルチアが口をとがらす。

「少し仮眠をとるだけですよ……」

ジョルノはにこやかに言った。

「大丈夫です。3時ごろに起きてきちんと日の光を浴びていれば、ちゃんと体内時計は更新されますよ」

「おお……そうだな。ちよつと休むか」

ミスタも、わざとらしく大あくびをして見せた。

「あんまりボケボケした頭でこの辺りを歩き回りたくね——からな」

「ええ……行きましよう。ニーノ、ルチア、ここまで案内してくれて、ありがとうございます。おかげで道中退屈しなかつたし……素晴らしい料理を食べることができました」

料金はおいくらですか？

財布を取り出そうとしたジョルノを、ルチアが遮った。

「あら……お金なんて、要らないわよ。イタリアで困っていた私たちを助けてここまで送ってくれたのも……これはお礼よ」

「いえ、ダメですよ……僕たちは大したことをしたわけではないです。こういう事は、きちんとしなくてはね」

そういうと、ジョルノは強引にお金をテーブルに置いた。そしてジョルノはミスタを連れてさつと店を出ていった。後には何やら『爽やかな』空気だけが残った。

ニーノが店を飛び出した。立ち去ろうとする二人を呼び止める。

「ねえ、ジョルノ………さん………待ってよッ！」

少し眉間にしわを寄せ、ジョルノが振り向く。

「何ですか？」

ド ド ド ド ド ド ド ……

一瞬、本来の『凄み』の片りんを垣間見せたジョルノに、ニーノは気圧された。だが、すぐに気を取り直しジョルノを問いただした。

「本当に……タママタマ杜王町に来る用事があったの？ それで、たまたま俺たちに会ったってえの？」

「ちよつと何を言ってるのよ！ 親切にしてくれたジョルノさんに、失礼でしょ」

ルチアがたしなめる。

「いえ……僕も確かに『奇妙な偶然』を感じます」

ジョルノは今は柔らかな笑みを浮かべている。先ほど見せた『凄み』は一切感じさせない。

「アナタ達とは、きつと何かの『縁』があるのでしょね。そういう事です」

ジョルノはそう言うと、なおも何か聞きたげなニーノに背を向け、去って行った。



そのとき、厨房は再び動き出していた。これからタクミと涼子がお弁当の案を、トニオに説明するのだ。

「……タクミ君、頑張ろうね」

「ああッ！」

二人はパンツと手を打ち合わせ、調理に移った。

涼子は牛乳に火をかけ、じつくりと温め始める。その合間を見て魚介類の下ごしらえを進めていく。

タクミはまず米を洗い、次に用意した牛肉の下ごしらえを進めていく。肉の筋を取り、切り分けていく。

どちらもトニオの店で学んだ、仕込みの手順だ。学んだやり方を、心を籠め、丁寧に進めていく。

肉をブロードで茹でていく。

下ごしらえをした魚介に衣をつけ、揚げていく。パンを切り、軽くあぶる。

二人は打ち合わせたとおりに手際よく作業を進めていく。

そして……

「……できました」

タクミと涼子は、トニオの前に二つのバスケットを差し出した。

「……チエツク、お願いします」

「どれ、いただきましょ……楽しみですね」

トニオは手をこすりあわせ、弁当の包みを手に取った。おしやれな包装紙だ。

「フム、包装を工夫したのはコストダウンのためですか？」

「ええ……少しでもコストを下げて、そのぶん食材にコストをかけようと考えました」

「ナルホド……」

トニオはうなずいて、一つ目の包み紙を開く。包みから現れた弁当を見て目を細めた。

「ふむ……パニーノ（イタリア風サンドイッチ）ですか……」

ロゼッタと言われる丸いパンがある。表面はパリッとしており、なかは空洞になっているローマのパンだ。その空洞部におかずを詰めたサンドイッチはイタリアンの定番サンドイッチだ。その『薔薇の花に似ている』と称される美しいパンの上半分を、トニオは持ち上げた。

パンの中には緑鮮やかなサラダが詰められており、その真ん中には、5種類のフリット（フライ）が詰められていた。緑が美しいサンドイッチだ。

「中の具を工夫してみました。中に入れたのは……名付けて、インサラータ・デイ・セツテ・グラノー（七穀米のサラダ仕立て）……それに、フリット・ミスト（イタリア風フライの盛り合わせ）です」

タクミが言った。

「七穀米に含まれているのは……米、小麦、大麦、蕎麦、キビ、ひよこ豆、粟……ですか」

「……キャンプの時にトニオさんが作られたサラダを、真似してみました……七穀にしたのは七草粥からイメージを貰ったからです」

涼子が補足する。

「なるほど、七穀を軽くあぶって香ばしさを出しているのがいいですね。それでフリットの具は……」

トニオの質問に、またも涼子が答えた。

「入っているのは、イワシ、イカ、トマト、しいたけ……それとエビのフリットです」

「……魚介のフリットですか。なるほど……フィッシュバーガーを意識したのデスネ？」

トニオは両手でロゼッタを掴み、大口を開けてかぶりつく。

「味も食べやすさも、最高ですね……おや、この包みはなんですか？」

そう言うと、トニオは包みの中に残っていた小さな包みを開く。その中には一口大のゼリーが入っていた。

タクミが説明する。

「寒天ゼリーでエスプレッソを固めて、フルーツボンボン風にしています」

「これは……ジュエラチーナ・デ・カッフエ（コーヒーゼリー）……ですか」

でもコーヒーゼリーはイタリアンでは一般的ではありませんね

と、トニオが顔をしかめる。

「はい……でも、にじむらでは、抹茶のゼリーをお弁当に入れると聞きましたので……我々も合わせたら、お客さんが喜ぶかしら……と」

涼子の言葉に、ナルホド……一理ありますね……と、トニオはうなずいた。包みを開け、ゼリーを口にほうり込む。

「ムツ……これはゼリーを凍らせてあるのですね……なるほど、グラニータ・デイ・カッフエ（エスプレッソのかき氷）の要素も取り入れている……と言うわけですか」

トニオは大きく頷く。

「……ベネツ！ 気に入りました」

やった……

タクミと涼子は顔をほころばせた。何日も、忙しい勤務の中で睡眠を削って考え抜いたかいたがあった。

「フム……では、もう一品をいただきますよう」

トニオが残ったもう一つの弁当に手を伸ばす。

その弁当は、オーソドックスなプラスチックの丼の中に入れていた。ふたを取って中身を確認したトニオの目が、面白そうに開いた。

「リゾーニですか。面白いですネ」

リゾーニとは、お米の形をした小さなパスタのことだ。つるつるの触感が魅力的なパスタで、イタリアでは米の代わりに使う事もある。

タクミが説明した。

「はい。リゾーニを、牛をベースとしたブロードをベースにしたソー

スに絡めて、キノコのリゾット風に仕立てました。その上に牛肉と牛タンのレツソ（茹で肉）をのせています」

「……牛丼を再構成したものです」

涼子が付け足す。

「邪道かもしれませんが、ブロードには日本酒とお出しも入れて、和風パスタのような味わいも出しています」

「なるほど……」

トニオはじつと黙りこんでいる。スプーンを取り出し、リゾーニを1すくい……そしてレツソを齧る。

「……ゴクリ……」

「良いですね……少し、奇をてらいすぎていますが……でも丁寧な仕事の上に成り立つ味です……気に入りました」

その言葉にタクミと涼子はやったツ！ と手を打ち合わせる。

そんな二人に、ノンノン……とトニオは人差し指を振って見せた。

「ただ、どちらの品もこのままでは出せませんよ……とつてもいい品ですが『トラサルディー』の名前をつけるには物足りないです。だから、少し手を加えマシヨウ」

「アドバイスをしますから、もう一度一品ずつ作ってください。まずはパニーノのほうをお願いします」

「ハイッ！」

タクミと涼子は、緊張しつつも充実感を感じながら、再び料理を再開した。

トントントン……

その様子をトニオは腕組みをして見つめていた。しばらくそのままの姿勢で、ピクリともしない。

初めてトニオが動いたのは、涼子がイワシを取り出したときであった。トニオは涼子の手を掴み、イワシの処理を止めさせた。

「ダメ、そのサバキかたは。食材に余計なストレスを与えて身だれを引き起こし、そして味わいをわずかに損ねます。良いですか、まず、包丁を使うのは最小限にして下さい。金気が付きますからね……そして、こうします」

そう言うと、トニオはさつとイワシをさばいて見せた

「ここを、手でさく……………手の熱で肉がだれないように、一瞬で……
優しく、クリームを触るつもりで」

「ハイッ」

トニオは今度はタクミの手もとを見て、首を降る。

「この調味料の使い方は、ダメ」

そうやって胡椒ひきをタクミの手から取り上げる。

「先にこつちを……………」

そうやって岩塩を渡す。

……………

「涼子、その厚みの鍋にその量の油を使うのであれば、フリットを揚げ
るための火力が強すぎデス。もう一回りスパゲティー一本分だけ、火
を小さく……………」

「タクミ、集中しなさい……………油の温度を正確に感じるのデス」

トニオの熱心な指導は、夕刻の開店直前まで続いた。



その夜も、店は殺人的な忙しさであった。

昨晚のキャンプ疲れが残っていて、まだ体が重い。

だが弁当作りに目処が立ったタクミと涼子は、晴れ晴れとした気持ち
で調理に、接客に、取り組んでいた。

そんな中……………

ガチャ……………

込み合っている店に、二人の外国人が顔を出した。

彼らは明らかに普通の人間（カタギ）とは異なる服装を身にまとい
ており、独特の雰囲気を出している。そんな二人を見て、ホンの少し
客がざわめいた。

やって来たのはジョルノとミスタの二人だ。

「ゴメン下さい……………夕食をご馳走になっても、良いですか？」

出迎えた涼子に向かって、ジョルノがにこやかに尋ねた。

「……………もちろんです。どうぞ……………」

涼子は、ジョルノとミスタをたまたま空いていた室内の一席に、案

内した。

二人を着席させると、今度トニオを呼ぶために厨房へ顔を出す。「トニオさん……今朝のお二人がご来店です……今朝来られたイタリアの方です」

涼子がそう告げると、トニオは『ああ、お客様ですか……』と、なんの気負いも無さそうに返事をして店に出ていった。

いたって平然と二人に話しかけ、握手をして厨房へ戻った。そして普段の客と同じように、二人に対するコース料理を作り始めた。

◆◆

「なあお嬢さん、アンタはどう思う？ 『食べることを深く考えるってことは、幸せに生活しているか？ ってことに繋がる……』そうは思わねえか？」

ミスタはセコンド・ピアットをサーブしに来た涼子に向かって、得意げに自説を披露した。

「はあ」

「つれねえなあ。だが聞いてくれよオレは、いつも肉を喰うたびに思うんだよ……『やつぱり、旨い草を食べている奴の肉は、旨い』ってな。いい牧場で育った牛の肉は旨いだろ？」

どう思う？

突然の質問に、涼子は目をパチクリとさせた。

「だからきつと、草を食ってねエ肉食の生き物の肉は臭いってことだ」

ミスタはドヤ顔でうなずいた。

「……そうですね、言われて見れば……」

涼子は戸惑っていた。

このミスタと言う男は、今朝あつた時はイタリア語しか話せなかったはずなのに……何処でどうしたのか、今はペラペラの日本語で捲し立てている。

だいたい、こんなコテコテのイタリア人がこんな地方都市にいるのもおかしい。

「オイオイお嬢さん……あんたも料理人なんだろう？ 聞いたぜ」

ミスタがパチツとウインクした。

「……アンタの料理のテツガクを聞きてえーな……何かあるんだろ？
それで、アンタが作るセクシーな料理を食べてみてえな……」
(ウワツ、このひと濃いッ、ちよつと苦手かも……でもお客様だし……)
少し困っている涼子に助け船を出したのは、ジョルノであった。
「ねえ、ミスタ……その理論で行けばニワトリはあんまりおいしくないのでは？ ニワトリが食べているのは穀物や虫で、草じゃあないのだからさ」

鶏肉が苦手なジョルノが言った。本当に嫌そうな口調だ。

ちよんと、フォークで皿の上の鶏肉を突つつく。

ミスタは、わかってねえな……とばかりに肩をすくめた。

「オメエーは、なあに言っているんだよ。トニオさんの出してくれた肉がマズイわけねエよ……朝のドルチェも、とんでもねえ良い味だったじゃあねエか……これまでに出てきた前菜も、一皿目のパスタも、最高だったぜ……この流れでメインディッシュが不味いわけねえだろ」

「確かに……でも、これは……」

ジョルノが苦渋に満ちた声を上げた。実はジョルノは、子供のころから鶏肉が嫌いなのだ。

「実はお客様、このお肉はトニオが焼いたものではありません。トニオのアシスタントが焼いたものです」

涼子が言った。この肉はトニオの監視の下でタクミが焼いたものだった。

それを聞いたジョルノが、少しほつとしたように言った。

「トニオさんが焼いたのではない……なるほど、ならばミスタ、やはりこれは食べない方がいいのでは？」

ミスタは肩をすくめてジョルノの訴えを無視し、代わりに涼子へ話しかけた。

「なあ、セクシーなお嬢さん……コイツあ何てえ料理だい？」

「……会津地鶏の悪魔風（アツラ・ディアボロ）です」

涼子が答えた。

解説しようッ！

『鶏肉の悪魔風』（アツラ・ディアボロ）とは、鶏肉を開き、スパイシーな香辛料をまぶして焼き上げたものであり、トスカーナの名物料理であるッ！

何故悪魔風と呼ばれるのか？ その解釈は2つあり、1つは、鶏を開いた形がマントを広げた悪魔の姿に似ている……と言う物。もう一つは、赤く燃え上がるように調理するという意味なのだッ！

皮はパリパリ、肉はジューシーなその料理は、トスカーナからヨーロッパ中に広がり、フランス料理などにも応用されているッ

「ディアボロ、ですか」

「まあ……やっぱり、そうだよな。見りやなんとなくわかるぜ」

「ですね……」

その料理の名前を聞いて、なぜかジオルノとミスタが苦笑した。

事情を知らない涼子は、そのリアクションが理解できずぽかんとしている。

「ディアボロ……ね。そうであれば食べないわけには、いかないか」

ジオルノはそう言うと、ホツとため息をついた。そしてナイフを使ってひときれを切り分ける。

鶏肉にナイフが入ると、中から透明な肉汁がブシュと溢れ出る。いい匂いだ。

ジオルノはその切り身にフォークを刺し……しばらく真剣な表情でその切り身を睨み付けていた……かと思うと、一口に口に入れるッ！

「ウオツ……」

鶏肉を噛み締めたジオルノの顔つきが、変わるッ！

「こっ、これは……なんだと……うっ、美味いッ！」

もうひときれ、さらにひときれと、ジオルノは食べ続ける!!

「鳥なんて……僕は苦手な食材だったのにツ！ これは……」

ミスタが、ピュウツと口笛を吹いた。

「うっ……この、肉の中に入っているのは……こっつ、こりやあ、骨じやねえぞ！ ……すべての骨が抜かれてやがるツ！」

「驚くべき手際ですね……そして骨の代わりに入れられているのは……香草？ それに、鳥のレバーを使った細いソーセージ……サラミ？」

「こりやあスゲ——ツ！ 一口食うたびに、口の中で鳥の脂と、さつぱりした肉、プリツとしたソーセージの噛みごたえ、香草の香り……それに、この皮にたっぷりかけられたコシヨウとチリが、踊るウツ！ 踊るツ!! 例えるならこりやあ『イカシたデイスコでゴージャスなネーちゃんたちが、バツチリズムに乗ってブレイクダンスを踊っている』みてえなパンチ力の味だぜツ！」

ミスタは腰を浮かせると、リズムに乗って腰を動かし始めた。

そんなミスタをジオルノがたしなめる。

「……ミスタ、他の客の迷惑になるようなことはやめようよ……僕たちはここではよそ者なんですから」

「おっと、そうだったな……悪かったよ『ジヨジョ』さんよお」

注意を受けたミスタがバカ恭しく答えた。

「ミスタ……その呼び名は部下がいなときは使わないでください。落ち着かないから」

「はあ？ 何言っているんだオメエー、今さらよお……おつとジオルノ、いま来たこの付け合せの白豆を食ってみろよ……これもトスカーナの味だぜ。絶品だぜツ！」

不機嫌になりかけたミスタは、好物であるトスカーナの白豆を口に含着、一気に上機嫌に戻った。

「……本当だ。スゴいな……」

「しかしスゲーよな……いったい誰が、日本の地方都市にこんな超本格派のイタリアンレストランがあると思うよツ！」

ジオルノとミスタは感嘆の声を上げながら食べ続ける。

そして……

「キミ、ちよつといいですか?」

ジオルノに呼ばれた涼子は、ビクツと反応する。

慌てて近づいてくる涼子に向かって、ジオルノは『ぜひ、この肉を焼いた料理人に会いたい』と言った。

◆

「……お味はいかがでしたか、お客様」

タクミは緊張しながら尋ねた。

「この肉は、アナタが焼いたのですか。……ずいぶん若い料理人だったのですね。ええと……気を悪くしないでほしいのですが……あまりにも上手に焼かれているので、てつきり本当はオーナーのトニオ氏が焼かれた肉だと思っていました」

ジオルノが意外そうに言った。

「……失礼だけど、その年齢でこれだけのものが作れるなんて……君は『素晴らしい才能』の持ち主なのですね」

「恐れ入ります」

タクミは頭を下げる。

正直、困惑していた。彼らが『カタギ』の人間ではないことは一目見ればすぐにわかる。いくらタクミが料理バカであったとしても、イタリアで育った男である。いわゆるマフィアの存在は知っているし、見分けもつけられる。

彼らは『本物』だ。ジワリ……と手のひらから汗が染み出る。

「アンタ、イタリア人かよ」

面白れえーな

そんなタクミの困惑を知ってか知らずか、ミスタは快活に言った。「イタリア人のアンタが、イタリア人のシェフの所に修行に来るってことは、イイ。そりゃあ、当然ってことだぜ……だがそれが、ワザワザ日本の店だつてのが、面白れえな……まあ、このトニオさんの腕を知ってみりゃ、不思議ないかも知れねーけどよオ」

「私は、日本人の父とイタリア人の母を持つ、ハーフなのです」

なぜかタクミは、話すつもりがなかった自分の素性を説明しだし

た。

「ジョルノの顔が、へえつと興味深げに変わった。」

「そうか……君も……じつは僕も、母は日本人なんだ……」

「えっ？ そうなんですカ……」

タクミの目がまん丸に見開かれた。

海を渡った異国で、同国人……それも家族構成が似ている人に会うのは、うれしいものだ。

少しジョルノに対して親近感を抱いたタクミは、もう少し話をしたい気持ちになりかけていた。だがそのとき、時計がチラリと目に入った。

タクミは焦った。ジョルノ達に呼ばれてから、もうずいぶん経っている。その間、トニオが一人で料理を続けているのだ。

早く仕事に戻らなくてはならない。タクミは、そろそろ仕事に戻ります……と二人に頭を下げた。

「ああ、そうですね。忙しい中、引き留めてしまつてすみませんでした」

ジョルノも頭を下げた。

「おおお……フィレンツェに行く機会があつたら、お前の店……アルデーニに顔を出すぜ」

ヨロシクなあ？ ミスタもタクミに手を振った。

タクミはもう一度頭を下げ……ある事に気が付いた。

「あれ……？ コックコートの袖のボタンが無いぞ？」

タクミは首をかしげた。いつの間にか、そでのボタンが取れていたのだ。

……その代わり……に、タクミのヒジには小さなテントウムシが止まっていた。

テントウムシはタクミが気づかないうちに肩まで上がっていき、そして飛び立っていく。

テントウムシは、弧を描いて飛び、レストランの入り口に向かう。

小さい虫が飛んでいても、店内のだれも気が付いていなかった。

だが、そのテントウムシは、レストランのドアをくぐる前に、ちよ

うどドアを開けて入ってきた客に捕まえられた。

「お久しぶりです……いらっしやいませ」

慌てて涼子が気難しい客を出迎える。

一方、その客を見て、ジヨルノが手を上げる。

「ワザワザ来てもらって、ありがとうございます」

「……フン……」

客は、案内の涼子を断つて、ジヨルノとミスタのいるテーブルに向かった。二人の前の空いている席にドガツと座り込む。

「……フン……約束通り、『取材』をさせてもらうぞ」

岸辺露伴は尊大な口調で言った。

一方その頃、タクミは厨房へ戻りかけていた。そして、なくなったと思っただ袖口のボタンがちゃんとしているのを見つけて、おかしいな……と、首をかしげていた。

プリーマ・コラツイオーネ（朝食）

露伴とジオルノの会談は続く。

露伴は眉間にシワを寄せ、ジオルノを睨み付けていた。対するジオルノの方は涼しい顔だ。

にらみ合う二人を横目に、残る一人、ミスタはそつと座席から離れようとした。

その手を露伴がつかむ。

「グイード・ミスタ……ダメだ。僕のスタンドの射程距離の外に出ることは、許さない」

「ハあツ？」

ミスタがあきれ顔で腰に手をやった。

「許さないイ?? 誰が? お前が? ……それとも俺がか?」

「僕に脅しは意味がないぞ……ミスタ、君が距離を取ろうとするなら、僕は帰る」

「オイオイそんな『ワガママ』が通じるかよ……いいか、お前はここに座る。そしてちよつとぼかし俺たちと『お話し』する……」

続けて何か言いかけたミスタをジオルノが制した。

「……ミスタ、座ってください……」

「………いいのかよ」

「ええ、構いません」

再びミスタが着席する。少し不満げだ。

しばらくしてから、ジオルノがゆつくりと話し始めた。

「……露伴さん、そんなに怒らないでください」

爽やかな口調だ。

「……拳銃を突きつけて『やりたくないこと』を強要してきた奴を相手に『お友達』みたいにニコニコしているのか? ゴメンだね」

露伴は鼻を鳴らした。

「おあいにくだな。僕はキレイな奴にはキレイだとはつきり言ってるのさ。『ニコニコ笑って裏で拳銃を向けあう』ってヤツは、『政治家』か、『ヤクザ』に任しておけばいいんだ」

ジヨルノは肩をすくめた。

「それはお互い様です。出会い頭の僕に『ヘブンス・ドア』を仕掛けようとしたのは貴方じゃあないですか」

「……取材の為だ」

露伴がブスツと答える。

『取材』……それをあたかも絶対正義のように言つてのけた露伴に、ミスタがあきれ顔で首を振った。ジヨルノも苦笑いをするしかない。

だがジヨルノはすぐにその笑みを消し、代わってテーブルから身を乗り出した。露伴の腕をつかむ。

「露伴先生……僕にも『理由』があります……聞いていただけませんか」

フーツと、露伴は大きなため息をついた。

「……取材に来たと言つたらどう？ 話せよ……聞いてやるから」

◆

その夜……

営業を終えたあと、いつも通りマカナイの準備を始めていた涼子は、少し打ちひしがれていた。閉店間際におかしてしまったミスがまだシヨックなのだ。

その日涼子は、タクミに代わり初めて焼き場をまかされたのだ。だが最後の最後にグリルの焼き加減を失敗してしまい、あやうく半生の肉を客に提供してしまうところだったのだ。当然、最終Checkのときにトニオがそのミスを見つけた。そして怒り狂った。

涼子は数十分にわたって怒鳴りつけられ、すぐに焼き場の担当を外された。そして最後の一時間は洗い場に行かされ、ひたすら洗い物と厨房の掃除をやらされたのだった。

屈辱だった。

なにより自分が許せなかった。せつかくトニオが焼き場を任せてくれたのに、これでまた信用を失ってしまったに違いない……

落ち込む涼子の腹が、グウ……となった。昼からずっと食べていないから腹が減っているのだ。

……人はどんなに落ち込んでいても飯は食べなくてはならない。

料理人は、料理を続けなくてはならない。

涼子はうなだれたまま、マカナイを作るために厨房に立った。

その日、涼子が作るつもり予定にしているのは『スパゲティ・ポヴェレットロ（貧乏人のパスタ）』と呼ばれるものだ。

それは固めに茹でたパスタをフライパンに落としこみ、そこへ半熟卵を潰し入れ、その日に残ったチーズの削りカスをかけまわして皿に乗せる……そして半熟の目玉焼きをパスタの上に乗せ、最後に荒く刻んだローズマリーとバジル、黒胡椒をふって味付ける……というシンプルな一品であった。

簡単に作れ、かつボリュームもあるのでマカナイには最適なのだ。

前回作ったときは大好評で、タクミも、トニオも、そしてヴェルジーナも、そのパスタを嬉しそうに食べてくれた。

しかもその時トニオは、パスタの茹で具合と半熟卵の焼き加減、それに調味料のバランスについて、涼子へ詳細なアドバイスをしてくれたのだ。だからそのアドバイスを生かせば、今から作るパスタは前回よりもさらにうまく作れるはずだった。

だが、そのアドバイスを書き留めたノートをめくりながらも、涼子は迷っていた。

自分はこれでいいのだろうか？

思い起こせばステージールが始まってから、予定の半分の日程が過ぎていた。今までにトニオから学んだことが一つ一つ頭をよぎる……

圧倒的に手の込んだ下ごしらえ

ホールに出て目の当たりにした客の反応

作ったマカナイにたいしてトニオから受けた、アドバイスの

どの経験も、確かに勉強にはなっている。

……だけれど……

めくったノートを涼子はうっかり落としてしまった。

ノートを拾おうとしゃがみこみ、床に片手をつく……

確かにトニオの下で学ぶことができ、自分の実力は上がっている。それは確信できていた。

だが力を付けているのは、他の場所にスタジエールに出ている他の生徒たちも同じだ。今の自分が彼らに追いつけているのか、それとも引き離されているのか……

それはわからなかった。

自分は一生懸命料理に取り組んではいる。だが『秋の選抜』の本選に出場できた生徒たちに比べれば、見劣りするような気もする。

本選に出場した彼ら以上に必死に、自分を追い込んで料理に向き合っているかと言うと、正直その自信は無かった。

必死さが、それとも料理に対する情熱が足りないから……か

涼子の脳裏に、あの時……：……：遠月学園一年生の中で料理の腕前を競う『秋の選抜』の予選会で惜敗した時のことが頭をよぎった。

優勝したものの貌、負けたもの達の貌……よい貌だった。自分はあんな貌をして料理に取り組んだことがあっただろうか……

自分はこれで、このままで、良いのだろうか……

一生懸命やっていたツモリだ。でも、さつきだって、まさかあんなにつまらないミスをするなんて……

ノートを拾い上げゆつくりと立ち上がる。

気が付くとトニオがなにやら説明を始めていた。

いつも通り、トニオが今日一日の二人の働きぶりについて振り返って、それぞれの改善すべき点、良かった点などの指導を始めてくれていたのだ。

トニオの教えは一言たりとも聞き逃すべきではない。涼子は賄いを準備しようとしていた手をいったん止めた。ノートを手にトニオのアドバイスを書き留めはじめる。

涼子の横では、タクミが同じようにノートを広げている。

クールな見た目だがおっちょこちょいで熱血漢のタクミ……：彼は何を考えているのか顔に出やすく、ちよつと観察しただけでその感情がすぐにわかる。今も彼がトニオの説明に感心し、すっかり興奮しているのが一目瞭然にわかる。

(……うつらやましいな……：……)

涼子はタクミのそんなわかりやすいところを見るたびに、よくそん

なことを思っていた。

オツチヨコチヨイで熱血漢のタクミ。それに対して涼子は皆から、よく『落ち着いてしつかりした性格』だと言われている。皆、それは褒め言葉でのつもりなのだろう。だがその言葉は涼子のコンプレックスであった。何か、『冷めている』、『情熱的ではない』、『料理がそれほど好きではない』と言われているような気がしてしまうのだ。

確かに自分は感情の起伏が少ない方なのかもしれない。でも自分だって『料理をすること』は大好きだし、情熱を持ってやっているつもりなのだ。

……そうは思っていた。だが確かに涼子は、これまでのカラを自分で破る必要を感じてもいた。その思いは遠月学園の極星寮の仲間たちと交流しているうちに、このトラサルデーのホールで杜王町のちよつと奇妙な住人たちと交流しているうちに、少しずつ強くなってきた思いであった。

だが、これまで自分が16年以上生きて築きあげてしまったカラは、固い。

いや、もしかすると、カラは固くないのかもしれない。むしろカラを破ろうという自分の気力が弱いのもかもしれない……

涼子は浮かび上がってきたそんな思いを、慌てて押し殺した。

トニオの説明は続く。

涼子は物思いにふけきらないように、トニオの説明をしっかりと聞くように自分に言い聞かせた。

説明を逃さないように、一生懸命ペンを走らせる。

「……という事です。タクミ、リョウコ、わかりましたか？」

「ハイッ」

「ええ、ありがとうございますっ」

涼子も頭を下げた。

だが……まだ迷っていた。

私は、このままでいいのだろうか

……私は、料理人を目指している人間なのだろうか。



翌日：

『杜王町祭りッ！』それは日本三大祭り……には含まれていないが、県外からも多数の観光客が見にやってくるほどの名物祭りだ。

飛鳥時代から続いていると称される杜王町の鎮守、六壁神社（むつかべ神社）。『杜王町祭り』の一週間、その神社から、飾り立てられた山車、神輿が毎日市内を練り歩く。町には屋台が立ちならび、名物の牛タンの味噌漬けが大盤振る舞いされる。山車や神輿の間を縫って武者行列や、まるでサンバのような『モズ踊り』が盛大に練り広げられる……

そして庄巻は、杜王町を貫いて流れる一級河川、一小川の河原で大々的に開かれる、芋煮会だ。

芋煮とは、東北地方の伝統食。サトイモを他の具と一緒に大鍋に放り込んでふつふつと煮込んだものだ。その鍋の味付けは各地方、各家庭ごとに少しずつ異なり、それぞれの家庭の自慢の味を、野外で煮炊きして仲間たちにふるまう……それが芋煮会だ。

この『杜王町祭り』中は、杜王町だけではなく近隣の市や町からも自慢の芋煮のレシピをもった人々が、町内を流れる一小川に集結し、互いの芋煮を食べあうのだ。

杜王町地元風の味噌で味付けした豚汁風芋煮、村上地方のすき焼き風芋煮、ジャガイモや魚介を醤油で味付けした寄せ鍋風、地鳥を使ったりすき風芋煮、きりたんぽが入ったモノ、それぞれのスタイルの折衷モノ、若者が作るカレー味やエスニック風芋煮など、出される芋煮はどれも絶品。

本来芋煮会とは皆の為のイベントである。料理人は出店せず、芋煮を作るのはすべて一般家庭の素人だという事が絶対の決まりであった。

だから料理人は芋煮会に出席しないのがきまりだ。

芋煮会の醍醐味は、『家庭の味を野外で味わう』その非日常を楽しむことなのだ。プロの料理人が技巧を凝らしたものは、必要ない。

そういうわけで『杜王町祭り』の開始前日、タクミと涼子の二人は『にじむら』で『芋煮会とは全く関係がないもの』……弁当づくりに精

を出していた。

二人がトニオのアドバイスを受けて作り上げた二品……牛丼風リゾーニと 七黒米のサラダと魚介のフリットを挟み込んだパニーノ。二人が『にじむら』の厨房を借りて作った品の出来映えを眺めた億泰は、ピユウツと口笛をふいた。

「へえ……こりやあ、いいじゃあねえか」

億泰は、タクミと涼子が運んできた弁当をひよいつと一セット取りあげた。

「ええと……二つで1450えんかあ？」

「いえ、お代なんて要りませんよ」

「ダメダメ……だぜ。そーユーことは、キチツとしねえとモノゴトがおかしな事になっちゃうんだぜ」

「しっ、しかし……」

「このヴォケ……お前の店じゃあねーだろ。こりあトニオさんの店の売り上げだぜ……黙って売上につけとけ」

「はい……」

「よしよし、まっ……わかれば良いんだぜ……どれ……」

オクヤスは、まずはパニーニを手を取った。ためらうことなく大口を開け、かぶり付き、感嘆の声を上げる。

「やっぱりうめえーな……例えていやあ、こりやあ……『若者が海辺でパーティーをしている』ような味だなあ……元気があって、楽しいぜ。さっぱり、サワヤカだしよあ……」

「いや、私達のなんて、まだまだです……億泰さんのお弁当こそ、ものすごく美味しかったです」

涼子が言った。

「へえ……オレの弁当を食べて、どう思ったよ？」

「……確かな技術と経験に裏打ちされた、素敵なお弁当だと思います。僕たちは、億泰さんの作られたお弁当を研究したんです。だから、この味が出せたのだと思います……」

タクミが答える。

「あつたりめえだ……オリヤア『プロの料理人』だぜエ？」

億泰はふんぞり返った。

「そりゃあ、トニオさん程の『超』料理人じゃあないかも知れねえがよお……まっ、ケンキューしてもらえて、コーエーだぜ」

「お父さあ——んっ朝ごはんできたってえっ！」

と、店の外から女の子の声が出た。その声を聞いた億泰の顔がパツと明るさを増す。

「おおっナユタア——ッ、ちよつと待ってるよオ」

オクヤスは店の外に向かってそう叫ぶと、パパッと厨房の片づけを始めた。

「えっ……もう時間ですか」

「おお……お前たちの作ったこのベントーなら、大丈夫だよ。信用したぜ……」

オクヤスはニカッと笑い、タクミと涼子の背中をドンと叩いた。

「合格だぜ……今日から、店に置くとするぜ」

「ゲホッ……あつ、ありがとうございます」

「いや、イイってことよ……聞いたぜ。このベントーはトニオさんじゃあなくて、お前たちが考えたんだろ？ テエーしたもんだ……俺がお前たちと同じコーコーサーのころはよお……ただダチとバカばっかりやってたからなあ……」

「イエ……私たちだつて」

涼子は頬を染める。実は、褒められなれていないのだ。

「私達も、寮の友達とバカなことばかりやってます……聞いてくださいッ、同級生には、ゲソとイチゴジャムを和えてゲテモノ料理を作る人だっているんですよ」

「ウワッ……ソイツはヒデエ、くいたかねえーな……いや、ちよつとキョーミがあるかあ？」

オクヤスは、ガハハハッと豪快に笑った。

「よお……もうすぐ朝メシだつてさあ……オメー等も、喰ってけよ」

「いえ……せつかくの家族の団らんなのに、悪いですよ」

「私たちのことは、気にしないでください」

「なにを『水くせえ』ことを言っているんだあよ……俺はお前たちを

『信用した』つつーたるお？ つべこべ言うな」

オクヤスはしびる涼子とタクミを追い立てて、店舗に隣接した自宅の食卓に連れて行った。

食卓は清潔で、暖かな雰囲気の8畳間の中心に安物のダイニングテーブルがデンと鎮座している。その上に、幼稚園か小学生か……と言ふ年齢の幼い女の子と、その母親とが、協力して朝食を並べているところだった。

「あら……オツクン……」

料理を並べていた母親……オクヤスの奥さんだろう……が、入ってきた三人を見て、ちよつとびっくりしたように言った。ショートカットの健康的な美人だ。

「フフフ……ずいぶん可愛らしいお客さんね……」

「おお……トニオさんのところで、修行中なんだわ、コイツラ……いい腕してるぜ」

「初めまして。タクミ・アルディーニですツ。お世話になりますツー」

「お邪魔しますツ」

「こちらこそ、よろしくね」

オクヤスの嫁はペコリと頭を下げてくれた。

「青葉です……この、億泰の嫁をやっています」

「オハヨーゴザイマス」

ペコリ……と女の子が頭を下げた。おそらく彼女がナユタちゃんなのだろう。

ナユタちゃんは頭を上げると、オクヤスに向かって少しモゴモゴした物言いで

「……オジーちゃんが、起きてくるよ」

と言った。

「おお——そうだな、ちよつと説明しておくか」

オクヤスは、頭をボリボリとかいた。

「アあ——……エエ——……オレの『親父』なんだがよお……ちよつと体を悪くしちゃってよオ……うまく話せねえんだ……それと、ちよつと皮膚とかに問題を抱えててよお……だから、ちよつとば

かし親父の見た目が変でも……まっ、抑えてくれよ。親父、ああ見えて傷付きやシーのよ」

「……はい……」

「お病気なのですカ……それは、大変ですね」

タクミと涼子の顔が深刻になる。

オクヤスは鼻をごしごしとこすった。

「おおっと、そんな顔をすんなよ〜オヤジは元気で幸せにやってるんだからよお」

ズリッ……

何か引きずられる音がした。

「あつ、オジーちゃんだ」

「おっと、イケね……親父イツ！ 悪イが『ネコ』は置いてきてくんな。客人が来ていてテーブルが空いてねーんだわ」

オクヤスがドア越しに語りかけた。

ガリッッ

ドアの向こうで、何か、引つ搔くような音がした。

「アギヤッ」

「ギイヤースッ………フウ——ッ！」

「ギヤギヤッ」

続けて、ネコが狂暴に抗議するうなり声と、それをなだめているらしき……少し人間っぽくない声が、聞こえた。

《なんだか、狂暴なネコちゃんみたいね》

《……ああ、慣れていない僕らが会ったら、手ひどく引つ搔かれそうだ》

ドアが開いた。

現れたのは……

デツプリと太った小柄な人物であった。

いや、その人物は……控えめにいっても、異容であった。

彼は白く清潔で、仕立ての良さそうなシャツを着ていた。だがその内側がパンパンに膨れ上がったり、奇妙なほどダボツツとたるんでいたりと、どこことなく奇妙に膨れ上がっている。シャツからでている顔

面も、腕も、ところどころ醜くふくれ上がっていた。しかも……その肌が緑色に染まっているのだ。

まるでアメコミの敵役に出てきそうな、そんな風体なのだ。

彼はピョコピョコと落ち着かなげに身を揺らしながら近づいてきた。

だが、そんな彼の風体も、一緒に暮らす家族にとっては日常なのだ。

「おつ、オヤジいッ、今日も元気そうだなあ」

オクヤスは父親の前に手のひらを突き出した。

オクヤスの父も手を上げた。オクヤスの手にヨタヨタと自分の手を打ち付ける。

ハイタツチだ。

「オハヨー」

「お義父さま、おはようございます」

「あぎゃっ」

オクヤスの父は、あいさつの声をかけてくれた孫娘と義娘に向かって、プイッと手を振った。手を振るとシャツがめくれ、たぶたぶとした腹肉がこぼれ出たのは、ご愛嬌だ。

その目がタクミと涼子の上に落ちる。子首をかしげ二人をじっと見る。

「ハッ、初めましてッ！」

タクミと涼子は、腰を九十度に傾けるほどのしっかりとした礼をした。

「お邪魔していますっ！」

「アギヤ……」

戸惑う父に向かって、オクヤスが優しく話しかけた。

「オヤジイ……コイツラは、トニオさんよこの研修生だぜ。ちよつとうちに来て働いてくれたから、飯でも……と思つてよお」

そう言うと、今度はタクミと涼子に向き合う。

「りよーこ。たくみ……オレの親父……亥（ガイ）を紹介するぜ」

「ギヤッ……」

亥は、二人をじっと見つめた。緑色の、『腐りかけたソーセージ』の

ような指を自分の口にくわえる。

タクミと涼子はオズオズと笑いかけた。なんという反応を示していいか、わからなかったのだ。

やがて亥はチュポツと指を口から出すと、タクミと涼子に向かってニツと歯をむき出した。二人に笑いかけてくれたのだ。

タクミと涼子には、醜くふくれた顔の下からのぞくその目の奥から優しい男の姿が見えた……ような気がした。

亥がピヨコピヨコ身を揺らしながら歩き、テーブルに着く。

ポンと、青葉が手を叩いた。

「みんな席に着いたわね……さあッ！ 召し上がれッ」

その声を合図に、皆一斉に箸を取った。

「はい、いただきます……」

「おっし、食うぜエ」

「アギイツ」

「いっただつきまあ——すッ」

「いただきますッ！」

オクヤス一家に混じって、タクミと涼子も朝食を取った。

それはシンプルな朝食……ハムエッグ、バターでソテーしたハウレンソウ、レタスとトマト……それから味噌汁とご飯。

だが、旨い……優しい味だ。

ひとかみ、ひとかみごとに、その優しい味わいに包まれた栄養分が体に染み込んでいくようだ。

皆、おしゃべりをしながら口と喉も動かし続け、食べ続ける。

涼子も隣で食事を取っているナユタに話しかけた。

「ナユタちゃんは、小学生なの？」

ナユタは箸を動かすのを止めた。念入りに、口の中のモノを飲み込んでから返答する。そのほっぺに米粒がくっついてるのが、ご愛嬌だ。

「ハイっ、イチネンサー……デス」

少しはにかみながら、涼子を上目づかいに眺めている。

「そうなんだ」

可愛いなあ……涼子はクスツと笑った。

「どう？ 小学校は楽しい？」

「ハイっ！ 友達もいっぱいデキマシタ」

「そうなんだ、友達と遊ぶの楽しい？ どんなこととして遊ぶの」
「……………えーと……………ワカルカな」

ナユタちゃんは小首をかしげた……

そして少し、『奇妙なこと』を言った。

「楽しい遊びは『山おろし』ごっこ……………です」

『山おろし』？ なあに、それ」

「えっと、それはねッ……………」

そのナユタの言葉を突然立ち上がったオクヤスが遮った。

「……………なあ、ナユタ」

オクヤスは、愛娘の頭にポンと手を乗せた。

「ガッコーの話を聞かせてくれるんならよお……………この間のテストのこ
と教えてくれや」

「えっ」

「アギ……………」

ナユタは少し焦った顔をしている。

「オジーちゃんまで……………ねえ……………その話は後にしよーよ」

「どーしてだ？ んんん？ なんで後回しにすんだよ」

オクヤスは、ニコニコしながら尋ねる。

「おとーさんッ！ 今は話したくないのッ！ ………………お客さんの前
だし……………」

愛娘の抗議にオクヤスはニコニコしながら答えた。

「そーか……………じゃあ後回しでいいぜ……………ガッコーのハナシは後でな」

「ハア——い」

ナユタはふうつとふくれながら言った。……………が、すぐにニコニコし
て涼子に何か話しかけようとして、また少し『奇妙な』ことを口走っ
た。

「ねえねえ、おねーっちゃん……………見せてくれる？」

「見せる？ 何を」

「だからあ……」

と、再び、オクヤスがナユタの前にしゃがみ込んだ。

「ナユタあ……それも、ダメだ……リョーコとあるでいーにはちよつとばかし違うんだ。俺たちとは……」

パムウ

小さな音が涼子の耳に聞こえた……ような気がした。

「えっ？」

ふくれっ面だったナユタが改めて涼子を見た。その顔が『しまった』とでも言いたそうな表情になる。涼子が何も『見えていない』ことがわかったのだ。

「なっ、わかったか」

オクヤスがニコニコしていった。

はたから聞いていると、全く理解できない父娘の会話だ。

だが、ナユタのほっぺからいつの間にか米粒が消えてなくなっている。

きつと優しい父が、そつととつたのだろうか……

「あつ、いけないッ」

と、涼子はトニオから手渡されたとある『包み』のことを思い出した。オクヤスに断わると、慌てて厨房に戻りテーブルに置き忘れていたザツクをとり上げる。

ザツクを開け、中にしまっておいた茶色の紙袋を取り出して食卓へ持ってくる。

「これ……トニオさんから渡されたものです」

「おおっ！ いつもいつも、アリガテエッ」

オクヤスは喜色を浮かべながら紙包みを開けた。包みの中に手を突っ込むと、中からクルミ大の大きさの丸いクッキーのようなモノを一掴み取り出す。素朴な色合いのまあるいクッキー……それはマカロンの起源とされているイタリアの焼き菓子、アマレッティだ。

「オヤジィ……デザートだぜ」

「ハイっ、どうぞ♡」

青葉が、皿にアマレッティをうずたかく盛り上げ、義父に差し出す。

「アギッツ」

亥は待つていましたとばかりに皿を掴み、ボリボリと菓子を口に入
れはじめた。夢中だ。

両手で菓子を掴み、次から次へとアマレットイを食べていく……そ
して、あつという間に皿を空っぽにしてしまった。

食べ終わった直後に、亥はブルブルツと身を震わせ……全身を
かきむしりながら、トイレに駆け込む。

タクミと涼子はその現象に見覚えがあつた。それはトニオの料理
が食べた人とシンク口したときに起こる、『食べたものの体を健康に
する』現象に違いなかつた。

「へへへッ……」

オクヤスが満足そうに言った。

「今日の菓子はまた、うまそうだったなあ」

「そうね……お義父さん、うれしそうだったわ」

青葉も満足そうだ。

しばらくたつて、亥がまたトイレから出てきた。なんだか少しだけ
落ち着いた様に見える。

「あつ……あぎ」

亥は少し恥ずかしそうに席に戻ると、コップを取り上げ、中のミル
クを飲み干した。それまでのピョコピョコした動きがほとんどなく
なっている。

その様子を見ているオクヤスと青葉が、幸せそうな表情を浮かべ
た。

「オヤジ……少しずつ良くなっているんだぜ……これがトニオさんの
料理の力つてヤツだぜ……」

ぼそつとオクヤスがつぶやく。

「うんめえ『料理』は誰かを幸せにする……おりやあトニオさんが作る
みてえな、そんな料理を作りテエって、ずつと思つてんだよ……」

その眩きは、迷っていた涼子の耳に長いこと残っていた。

「……おかーさん、おかわりっ!」

ナユタが元気そうに皿を突き出した。

◆◆
その日……

弁当をにじむらに届け終えた二人が帰ってくると、トニオの子供、ルチアとニーノがヒーヒー言いながら店の床にモップをかけているところだった。

「あら、お店の手伝い？」

「……感心だな」

二人に向かってルチアがベーツと舌を出して見せた。

「バイトよバイト……私は見返りのないロードーはしないのっ」

「あらあら、しっかりしているわね」

「でもクタクタよお……」

ルチアがふうつとふくれた。

「オトーサン、細かなところまでうるさいのよ」

「フッフ『マエストロ』トニオは清潔にも妥協しないからね」

日々の調理場の徹底した掃除を思い出した涼子が、すこし苦笑いしながら言った。

「……」

タクミは、黙ったまま、肩をすくめてその横を通りすぎようとした。その袖を、双子の片割れニーノが引つ張る。

「……なんだい？」

「……お前、俺たちのことをバカにしなかったか？」

低い声だ。

「ちよつと、ニーノ……」

「ルチアは黙っている……こりゃあ、コイツと俺の男同士のハナシなんだから……おお？　なんか言えよ」

ニーノは、タクミの貌に頭をこすりつけるようにして詰め寄った。

「ニーノ君、ちよつと落ち着いて……」

「涼子さん、いいよ……彼とはボクが話すから」

「……乱暴は、ダメよ」

「わかっているさ」

「ああつ？　オメーが俺に、ランボー……ねエ？」

ニーノがせせら笑う。

「そんなことしないさ……それに、君をバカになんてしていないよ……」

タクミは、袖をつかんでいるニーノの手を軽く払った。

「悪いけれど『忙しいんだ』。これから昼の営業の仕込みに入らないといけないんだよ、いいかな……」

タクミは自分が今朝であったナユタぐらいだった時のことを、思い出していた。タクミの実家はイタリアの大衆食堂（トラットリア）を営んでいる。だからタクミは、ちょうどナユタぐらいの年のころから弟と一緒に厨房に出て、料理の下ごしらえをしたり、ソージをしたり……小さなイタリアの大衆食堂（トラットリア）を支えるため、一生懸命働いてきたのだ……

それに比べてこの子供たちは……

どうしても、そんな思いが頭をよぎってしまう。その思いが顔に出してしまう。

「……それだ……それが、その態度が『バカにしている』って言うんだよッ！」

タクミの考えを知ってか知らずか、ニーノはなおもからんでいく。

「おいチビ……おりゃあ、しみつたれた飯をあくせく作ってその辺のオッチャンやババアに仕えるような暮らしは、まっぴらごめんなんだよ」

「……そうか」

タクミはニーノの挑発にも構わない。

「で、君は『料理人』ではない具体的な『何か』を目指しているってわけかい？」

ムツ……と、ニーノが言葉を詰まらせた。

「てっ……てめえ……」

その拳が、ぎゅつと握りこまれる……震えている。

「ねっ、落ち着いて話し合いましょ」

その様子を見て、慌てて仲裁しようとする涼子の声は、二人の耳に入らない。二人はまるで不倶戴天の敵のように、互いを睨み合っている。

る。

(ちよつと、ホントに喧嘩する気い?)

「……離れろ………」

「テメエこそ、離れろ」

「断る」

「なんだとお、テメエツ！」

ニーノが激昂する。拳を固め、後ろに引くツ！

だがそのとき、二人の間にルチアと涼子が割って入った。

ルチアは、驚いているニーノの頭を思いつきり平手ではたいた。

「つてツ！ なんだよ……ネエーチャンツ！」

「アンタっ！ いい加減にしなさいよっ！」

眼を三角にしたルチアが、どなった。

「ウチにしゅぎよーに来てくれた人に、なんて口きいてるのよツ！

ジョーシキをもちなさい、ジョーシキをツ！」

「ちえっ……なんだよ」

ニーノはブツブツ言いながら、最後にタクミをジロリと睨みつけた後、また掃除に戻って行った。

「まったく……涼子さん、僕たちも行くうか」

タクミは冷静だった。



その日、昼の営業時間のこと

おかつぱ頭に両脇を借り上げるといふ奇妙な髪形の男、まるで海兵隊のような帽子をかぶったトボケた男と、花がらのスカートをはいてちよつとカマトトぶった女子大生風の女性が、3人でテラス席に座っていた。

「麦刈さま、香西さま……お待たせしました。サルサ・ヴェルデ（パセリのソース）と生サーモンのペンネ、トニオ特製ボロネーゼ（トマト少な目のミートソース）、それに……キノコのカルボナーラ（生クリーム、チーズ、生卵のソースを使ったパスタ。コショウとパンチエッタ（イタリアのベーコンみたいなもの）です」

涼子は微笑みながら、3つの皿をテーブルに置いた。

三人組は、待ちかねたとばかりに皿に食いつき、食べ始める。涼子より少しだけ年上の彼らは、それは豪快にそれぞれの皿にかぶりついている。ちよつと見苦しいほどだ。

奇妙な髪形の男はボロネーゼを、花柄のスカートの女性はサルサ・ヴェルデを、そして水兵帽の男がカルボナーラに、食らいついていく。「ウンまいなあ—— 恭帆ちゃん、これちよつと味見してみてもよ」

水兵帽の男がカルボナーラをくるつとまいて、恭帆と呼んだ女性に突きだした。

「オイ、定文……おまえ、ナレナレシイゾツ！」

奇妙な髪形の男がどなる。口からボロネーゼが飛び出しそうな勢いだ。

「ジョーシユー、おまえコーフンするなよ……他の客もいるんだぞ」

「そーよ、ちよつと大きな声を上げるのはやめてよ。常秀」

そう言いながら、恭帆は差し出されたカルボナーラをパクツと口にした。

「あら、本当に美味しいわね……なんていうのかしら、クリーミーで、濃厚で、でもさつぱりしているわ……不思議」

「なつ、恭帆っ……パクツ……て……なんでそんなことを」

「ちよつと、ジョウシユウ、アンタうるさいわよ……」

「ソーダ常秀……お前ちよつと静かにしろよ」

「ううううう……」

「なによ、イジケナイデよ」

だが恭帆は、パパツと自分の皿のサルサ・ヴェルデをとりわけ常秀に差し出す。

「……ほら、食べてみなさいよ……まったく」

「ああ……ヤスホ……やつぱりヤサシイなあ……ウへへへ」

常秀はサルサ・ヴェルデを口にし、うっとりとした。

「ウンまいなあ……あつまいぞおお……ペンネの穴にたっぷり詰まったソース……パセリの香りの下に、あつまい香りがするぞお。それにこのぷりぷりの生サーモン……かつ、官能的だあ」

《きつ、キモイイイ……やっぱキモイわ……ジョーシュー》

「ほつ、ホントに上手いぞお……おつ、オイこら、何してんだ定文ツ」

「なにつて、見りゃあわかるだろ？ お前のボロネエーゼを食ってるんだよ」

「勝手にくうなあー！」

「いや、肉の味が良くする……どっしりとした味で、香りもいい……うまいなあ、これ」

「だから勝手にクウなツ！」

「ウツせえなあ……いいだろ、お前は恭帆ちゃんからもらえたんだからよオ」

「……まつ、そうだな……仕方ねえな……少しやるぜ、食え」

「おう……ありがとな」

「ウへへへへ」

三人は口げんかしながらも、ズビズビつという音を立てながら仲良くパスタを食べ終えた。

そんな三人へ次に涼子が運んだのは、デザートだ。

「マチエドニアです……リモンチェッロのジェラートを載せています」

マチエドニア……それは、デザートグラスに季節の果実（イチゴ、リンゴ、キウイ、黄桃、洋ナシ）をぶつ切りにして盛り上げ、そこに柚子とレモン、ローズマリー、ハチミツを混ぜた特製ソースをかけまわしたものだ。

その上に、やはり今が旬のレモンを漬け込んで作った自家製リモンチェッロ（レモンのリキュール）を凍らせ、ジェラート仕立てにしたものを載せている。

「へえ……どこの果物だろ……親父のところかな？」

「爽やかで、いい匂いが香るわね」

三人はマチエドニアにスプーンを突っ込み……幸せな表情で、ただ大粒の涙をこぼし始めた。気持ちがよさそうだ。

その様子を見ていた涼子は、心がボツと熱く燃えるのを感じた。

「フフフ……いいわね」

三人の楽しげな様子を見ているうちに、涼子の気持ちは少しずつほぐれ、気力も戻りかかっていた。

だが、そのことに涼子自身はまだ気が付いていなかった。

ブランチ（昼飯）

その夜のこと

『トラサルデー』には少々厄介な客が訪れていた。

その客は見るからに落ち込んだ様子でうつむきがちに入ってきた。だが店に入ると突然、店の端っこにしつらえられた『予約席』に座らせるよう、大声でごね始めたのだ。

「俺は、『今日』この席で飯が食いたいんだッ、この席で食べることに、意味があるんだあッ！」

「……お客さま、ですから、このお席は……」

接客に出ていた涼子は、必死に客をなだめていた。

男は糊の効いていない白いシャツに派手な色のネクタイをだらしなく合わせている、40代のサラリーマンだ。男は涼子の肩を掴み、ぐいっとゆさぶる。その目はなぜか涙目だ。少し酔ってもいるようだ。

「そんなこと言うなよッ！ 俺やあ、俺はよお……トニオさんの料理をそりやあ楽しみに来たんだよオオ」

「この席でお食事されたいのであれば、明日ならどうですか？」

「だあかあらあアッ、明日じゃあダメなんだよ。今日、この時間であることに、意味があるんだ」

「お客様、落ち着いて話を聞いて下さい」

「落ち着けだあ？ これが落ち着いていられるかよッ」

男が涼子の腕をつかみ、ねじりあげようとした。

「痛いっ」

その痛みが涼子のクサクサしていた心に、火をつけた。

（ダメ……お客さんだと思つて丁寧に接客しようと思つていたけど、もう限界よ）

涼子は乱暴に捕まれた腕を振りはらった。男をにらみつける。怒りがどんどんこみあげてくる。

涼子の目のはしに、ヴェルジーナが小走りに近づいてくるのが見えた。涼子に向かって両手をゆっくり動かしている。その口が声を出

さないまま動く。口の動きで『落ち着いて』と知っているのがわかる。タクミとトニオも、厨房から顔を覗かせている。

何が起こっているのか把握したトニオが、タクミを下がらせ、険しい顔で厨房から出てくるのが見えた。

涼子にもわかつている。

客商売において客を怒鳴りつけるなど言語道断。

だが、これまでに色々な思いを抱えた涼子の感情はすでに限界を越えていた。

もう怒りを止めきれなかった。

涼子は感情の赴くままに男を怒鳴り付けてやろうと、一步踏み出で、大きく息を吸い込んだ。

その時だ。

「待ちなよ」

背後から『落ち着いた』声がかげられた。

同時に男の手が、涼子からゆっくりと引き剥がされていく。

「ちよつと落ち着きませんか。そんなに大声を出したら他のお客さんに迷惑ですよ」

そこにいたのは童顔の小柄な青年であった。小柄なタクミよりもさらに少し背が低いだろうか。

だが背こそ小さいが『大きい』……そんな只者とは思えない雰囲気その青年は漂わせていた。

「そんなに必死になるなんて、何か理由があるんでしょ。もう少し落ち着いて下さい。そしてボクに貴方がこのレストランで食事をしなくちやあいけない理由を話してくれませんか」

青年は親切そうな態度で、きっぱりと言った。

「な………なんだ、オメー。突然でしゃばってきやがって」

男が顔を真っ赤にした。捕まれた腕を反対の腕で掴み、全身の力を込めて引っ張る。

だが青年はピクリともしない。力をいれているそぶりさえ見せず、自分より体格がいい男を軽々と押さえつけている。小柄なのに驚くべき力だ。

「康一さん……」

青年の背後には、いつの間にか厨房から出てきたトニオが立っていた。

康一と呼ばれた青年はペコリと頭を下げた。

「ご無沙汰でした、ちょうどいま仕事を終えて来たところなんです。ところで余計な真似をしてすみませんでした」

「いえ、助かりました」

康一はトニオがぎゅっと握りしめている『良く焼けたフライパン』をチラリと見て、かぶりを降った。半歩、トニオから距離を取る。

「……いや、ヤツパリ余計なお世話でしたね。すみません」

「とんでもない。助かりました。お仕事も忙しいのに、ワザワザトラサルデーに来てくれたなんて、嬉しいです。しかし、申し訳ないので今晩は座席がすべて埋まっているのです」

康一が、申し訳なさそうに言った。

「……それは、ある意味大丈夫です。実は『彼』から連絡があって、トニオさんと……ジョルノ・ジョバーナ氏への『伝言』を託されているんですが……」

「ほう」

『彼』からの伝言を伝えさせて下さい。〃申し訳ないけれど、今夜のトラサルデーの予約をキャンセルさせて欲しい……キャンセルの連絡が遅れたこと、直接謝れないことは『本当に申し訳ないツス』〃って言っていました」

それは残念……とトニオは自分のこめかみを指で押さえた。

「彼らにぜひ食べてほしい一品を準備していたのですが」

「えっ」と、それ、それなんですけれど」

ポリツと康一が頭を掻いた。

「代わりに僕と由花子さん……それからお忍びで来ている僕の友人達とで、そのお料理をいただくことは出来ませんか？……モチロンこの人の後で……」

康一は掴かみっぱなしだった男の手首を離して、言った。

「お忍び？ 誰がですか……」

「ミキタカ君と……音石君です」

「なるほど……大丈夫ですよ。元々ジヨルノ・ジヨヴァーナ殿の依頼で、これからは貸し切りになりますからね。他のお客様のご迷惑にならないければ、それはもちろん大丈夫ですよ」

トニオはそう言うと、ポンと手を叩いた。

「ソウダ、せっかくですから久しぶりにみんなが集まりませんか？

パーティーにしましょう」

「……いいんですか？ 確かに皆忙しくなっちゃって最近会えていないから、みんなが顔を出せるのは嬉しいですけど……でも今から準備を始めなきゃいけないトニオさんが大変すぎるんじゃないですか」
「ハツハツハツ、最近、優秀な新人が二人もいるんです」

トニオはニコニコと言った。

「ワタシも、皆さん全員と久しぶりにお会いできるのは、嬉しいですよ」

「じゃ、じゃあお言葉に甘えちゃおう……かな」

ドーズドーズ

トニオはそう言うと、康一が取り押さえていた男に目をやった。そしてアレツ？ と驚いた顔つきになり、今度は男をマジマジと眺めて話しかける。

「おや、どなたかと思えば望月さんじゃありませんか。奥さまはお元気ですか」

「とつ、トニオさんッ」

望月と呼ばれた男はトニオの腕を掴み、そでにすがり付くようにして、訴えた。

「ああ、妻は……晴瑠子は元気だよ。アンタの作ってくれたカツポーン・マーグロ（ジエノヴァ料理：魚介と温野菜のサラダ）だっけ？ あれを食べてスツカリ体調も回復したし、もう大丈夫だ。だが……た、頼むよッ、トニオさんここで飯を食わせてくれよオ！」

◆

「……聞いてくれよ……む、娘がよおろく手塩にかけた娘が……亜貴が結婚すんだよ。で、今日はお相手のヤローが俺たちをゴチソーすつから……とか抜かしてよお」

望月はしくしくと泣き出した。

「そりゃあメデテーよなあ。だがよお、今日は俺と晴瑠子の結婚記念日なんだぜえ」

「なんと……」

「今頃俺の家族は奴と一緒に飯を食いに行つてやがる……俺は、独りぼっちってわけだ」

「愛娘の門出だ。素直に祝福できねー俺は小っせー男よ。だがよお、口にできねー深あい思いつてのが俺にもあんだよ、俺にもよオ」

「わかります。わかりますよ」

グスツ

望月の隣でトニオが言った。なぜかその目が、潤んでいる。グツと望月の手を握りしめる。

「望月サン。同じく娘を持つ父親として、アナタの気持ちは痛いほどわかります」

「わ、わかつてくれるかあ……」

家族を愛する父親同士が『わかりあつた』。二人は互いの手を握り、微笑みを交わす……

「ええ。そんなあなたにゼヒ食べて欲しい一品があるんです。家族を愛するあなたにぜひ食べてほしいです」

グスツと鼻をすすり、トニオは立ち上がった。

結局、康一のとりなしでキャンセルされた予約席に座つた男、望月昇は何故かトニオと意気投合していた。

自分の子供（特にムスメ）について熱く語らう二人……

そんなトニオのところにタクミがやってきた

「……マエストロ、出来上がりました。チェックと仕上げをお願いします」

少しだけあきれ声になっているのは、仕方がない。この忙しい中、トニオは10分以上も望月の隣に座り、『娘を嫁に出す男』の話を聞き続けていたのだ。

「オオ。ちよつと待つてください」

トニオは大慌てで厨房に入った。石窯オーブンを開け焼いていた

タルトを取り出す。

何とも言いようがない。柔らかい、温かい匂いが、キッチンに広がっていく。

それは米とレーズンをミルクで煮こみ、そこに柚子の皮を削ったもの、溶かしバター、杜王町郊外の有機農園でとれたての卵、ココナツツシュガーを混ぜ合わせた生地で作っていた。トニオはその生地をタルト型に入れ、パン粉をまぶしている。

パン粉でさえ特製だ。タルト用のパン粉にするために、わざわざ粉の配合を調整して作った特別なパンを日に当てる乾かし、砕き、作ったものなのだ。

ブティノー・デイ・リーズ（お米のタルト）だ。

それは、バターたっぷり、しつとりと、それでいてパリッと焼き上げられた生地の中に、ふっくらとしたクリームが詰められているタルトだ。

粥状になったお米が持つ繊細でふくよかな甘み。そこにミルクの優しい風味が加わり、クリームのふっくらとした触感はまるで生まれただばかりの赤ちゃんの頬の様だ。

そのクリームをほおぼり、望月はほうつとため息をついた。

「ああ……うまいなあ」

望月はもう一口、ほおぼる。ぶちゅつとした優しいクリームが、口の中いっぱい広がった。

目をつぶると、望月の脳裏に愛娘との幼き日々がよみがえる。手づかみで離乳食を食べ、ホッペをミルクだらけにしていた娘。その幸せそうな笑み。それを見ていた自分が確かに感じていた、柔らかくてあまい気持ち。

望月はしばしうなだれ……そして、決然と立ち上がった。

ヴェルジーナが望月に優しくほほ笑みかけた。

「お客様、行かれるのですね」

望月はポツと頬を染めて、うなずいた。

「ええ、行きますよ。娘を祝福して、そしてこれまで私を幸せにしてくれたことに心から礼を言わなくては」

決然とした口調だ。

そしてトラサルディーを出て、望月は歩き出す。

その背中に、満月に少し足りない月の明かりがかかっていた。望月が月を見上げると、その表面に現れた『月のウサギ』の模様がニヤツと笑っているように見えた……

「……………ああ、立派ですぞ。同じ父として、尊敬します」

その後ろ姿を見て、なぜかトニオがハンカチを臉にあてていた。

そしてそんなトニオを見て苦笑するヴェルジーナがいた。



望月氏を見送り、トニオは厨房へ戻ってきた。

トニオはすぐさまタクミと涼子の仕事ぶりを厳しくチェックする。さきほどの涙もろい顔は、もうどこにもない。今は厳しいプロの顔だ。

「タクミ、火入れの見極めのタイミングが5秒早いです。もっと集中して、肉の温度を感じながらシゴトをしてください」

「涼子、野菜を切るときはもつと素早く、丁寧に。葉脈や筋の入りかた、肉厚、色合いを『良く観る』そうすれば、『どのように切ればよいのか』を野菜の方から教えてくれるはずですよ」

「ハイっ」

（会心の出来だと思ったのに、それでもマエストロにとっては不満なのか）

ダメ出しを受けたタクミは、トニオの指示を守るべく集中して肉に取り組んだ。

（クツ、なんてシビアな火入れのタイミングだ……）

そこまでシビアなタイミングがホントに解るものなのか。若干疑いをいだきながら5秒だけ肉を炒める

だがトニオは正しかった。

言われたとおりに5秒だけ火に戻し、肉の焼け具合を確認したタクミは、その五秒で肉の焼け具合が完璧になっていることを知った。このたった五秒で、料理のグレードが格段に跳ね上がったのだ。

（これは、まさに完璧な状態じゃないか。中はジューシーだが表面は

香ばしい……少し離れたところから一目でそのタイミングを見極めるとは、さすがマエストロ・トニオだ)

火入れ——ただ肉を焼くだけではない。それはわかっていたつもりではあった。だが、これほどに繊細なことであるとは思ってもいなかった。タクミは己を恥じた。

肉を焼くことにたけた知り合いが一人いる。もし彼女がこの肉を焼いていたら、トニオは一発で合格点を出しただろうか。

出したかもしれない。

タクミは焼く前の温度を慎重に確認してから、フライパンに次の肉を投入した。精神を集中させ、肉がフライパンからの入熱で焼かれ、温度が上がってくるさまを感じようと試みながら肉を焼いていく。

肉以外が視界から消えた。

周囲の声も消える。

そこにあるのは、ただ熱々のフライパンの上で焼かれた肉、空気……そして自分だけだ。

タクミは、肉の内部にじつくりと熱が入っていく様子をイメージしながら、フライパンと炎、肉の置き方を微調整していく。

すると、肉の表面から汗をかいたように丸っこくまとまった肉汁が、ポツポツ染み出てきた。

(もう少し、か?)

その時、タクミは背後にトニオの視線を感じた。

「ダメです。火をもう一回り小さく……」

「どうしてですか?」

少しムツとして尋ねたタクミに、トニオはかぶりをふった。

「タクミ、フライパンの周囲の温度が、少し前よりチョッピリ上がっているはずですよ。このままでは肉に火が入りすぎてしまいますよ」

「えっ?」

「良いですか? 火入れのタイミングは良く『観』て判断しなさい。肉の厚さ、脂肪の入りかた、温度。フライパンの厚み、材質……気温、空気の動き。そして。いつ肉を休ませるか……すべてが肉の温度を決めます。肉にストレスを与えず、しかし完璧な温度分布になるよ

うに火を入れ続けるのです」

「……わかりました」

タクミはうなずき、火をチョツピリ小さくした。これで効果があるのか、正直、未だによくわからない。

わからないのは、経験の差か、それとも知識の量か、才能か……だが教わってわかるモノではないはずだ。実践あるのみ。

タクミはさらに精神を集中させた。左手をあちこち動かし、肉の周囲の温度を感じようと試みる。そして『良く観る』。肉の側面と表面の色、にじみ出る肉汁、フライパンに落ちる肉汁の跳ね具合、肉が焼けるおと、たち昇る香り……

(……かっ！)

一瞬フライパンを上げかけ……

「……タクミ、いいタイミングです。でも後10秒熱を入れてッ！」

「ハイッ！」

再びフライパンを戻した。

(くそッ、もつとだ。もつと集中しろ)

タクミは自分を鼓舞し、再び肉に意識を集中させた。

◆◆

「では、……ここでいったん肉を休ませて、最後にパツと片面を焙ったら、皿に載せてください」

トニオは、しばらくタクミが肉を焼くのを監督してから、涼子のもとへやって来た。

涼子が切った野菜を一キレつまみ、そのハリを確認する。

「ど、どう……ですか？」

涼子が、おずおずと尋ねた。

「悪くありませんよ……でもアナタなら、もつと上手に出来ると思います」

トニオはニコツと微笑んだ。そして自らニンジンを手に取り、さつとツマを作って見せた。

そして作ったツマを3つの束に仕分け、「噛ってごらん」と涼子に差し出す。

パリッ

そのニンジンを食べ比べた涼子は目を丸くした。それぞれの味わいが全く違うのだ。もちろん涼子とて名門・遠月学園の生徒だ。野菜の切り方でその味わいが変わることなどわかつている。

だが、その変化のレベルが違いすぎるのだ。

「野菜の繊維を剥がすように切るか、裁ちきるか、それとも斜めにきつていくか……どんな大ききで切るのか。作りたい料理に合うきりかたはなにか？ 食べるかたの体調、顎の強さ、好み……野菜の切り方一つとっても、考えることはたくさんあります……精進してくださいね」

「はい」

少し恐縮して肩を縮める涼子を見て、トニオは微笑む。

「いえいえ、アナタの態度は素晴らしい……そう思いますよ、貴女が野菜の切り方を毎日飽きることなく工夫し続けているのを見てきました。素晴らしい……そう思っていますよ」

「そんな、私はただ必死だけです。それにトニオさんのこの一品と比べたら、私の切った野菜なんて……」

涼子はほほを染め、うつむいた。

「涼子、この調子で、一つ一つのシゴトを丁寧にやり続けてくださいね。……良いですか？ 料理のみちは『果てない坂道』です。研鑽を止めた瞬間から、アナタの料理人としての劣化が始まってしまうのです」

「はい……」

「ところで、今日はもう野菜は十分です。切った野菜をまとめたら、次はアフオガードの準備をやってください。まずはエスプレッソの用意をッ！」

「ハイッ」

「今晚は大仕事ですよ。頑張ってくださいましょう」

トニオが朗らかに言った。



望月氏が帰った後は、一旦店に客がいなくなった。

次の客は、貸し切りなのだ。元々はジヨルノ・ジヨヴァーナがゆつくりと会食するために、貸切ったのであった。

だがその会食はキャンセルされ、代わりに『パーティー』が開かれることになっていた。

その貸し切りの『パーティー』が始まる一時間前、始めにやって来たのは先ほど店に来た優しそうな青年、広瀬康一だ。

その隣には『ゾツ』とするほど美しい長髪の女性と、もう一人……
「よお、コゾーどもッ！」

「噴上サン！」

見知った顔を目にして、タクミと涼子が顔をほころばせた。

「今日はなんの集まりなんですか？」

「おおつ、聞いてないのかよ？ 今日だよお、俺たちの『仲間』うちのドーソーカイって奴だ」

なぜか噴上がふんぞり返った。

「まだ予約の時間にや少し早いが、俺たちや下準備に来たって訳よ」

「高校の同窓会ですか？ ずいぶんたくさんの皆さんが集まるんですね……二十人……ですか」

タクミが尋ねた。

「おお、トニオさんとコゾーどもにや、ちつと忙しーことになつちまったが……まっ、これお前らにとつちやあ修行だ。そう思つてガンバレや、なっ」

「ハイ……」

涼子が答えた。その顔は固い。予定になかった二十人の客に対するコース料理を『あと2時間で』作らなくてはならないことを、ついさつき聞かされたのだ。それは大変な仕事になることが簡単に予想できる。

まず食材をどうするのか……

「そんな顔すんなよ、オジヨーちゃん」

涼子の気持ちを知つてか知らずか、噴上がニヤリと笑った。

「今回はトクベツな集まりだよオ、久しぶりにヤツが顔を出すのよ。知つてんだろ？ “ミキタカゾ・フロム・ジ・マース”。あのバンド

のボーカルとギターの奴も顔を出さぜ」
「えっ!？」

涼子が声を弾ませた。 “ミキタカゾ・フロム・ジ・マース” は、5年ほど前から人気が出てきたバンドだ。自称『宇宙人』の超絶美形ボーカルのミキタカゾと名前、容姿共に非公開の超攻撃的ギターリストが織り成す楽曲は日本国内にとどまらず、広く海外でも支持され始めている。しかし、かたくなにメジャーデビューを拒否していると言う、不思議なバンドだ。

「ホントですかッ! あの “Rising Grate Days” を歌っているバンドですよネッ!”

「おうっ。今回は普段アチコチ出っていて、中々返ってこれねエー奴等がたまたま杜王町に集まったからな……盛大にやることにしたのさ」
そう言うのと、噴上はなぜかちよつと声をおとして付け加えた。

「とは言っても、肝心要の『アイツ』は顔を出せない見てーだがよお」
「『アイツ』?」

だが噴上は、『アイツ』のことはそれ以上口にしなかった。そして一緒に来た美女と康一の三人でなにやら話し始めた。割り込む隙はなさそうであった。

「トニオさん。噴上さんが言っている『アイツ』って、誰のことですか?」

涼子の問いに、トニオは柔らかく笑った。

「ああ、彼のことですね。彼になら明日にでも会えますよ。さて、おしやべりはこれくらいにして我々は仕事に戻りましょうか」

◆◆
続けてやってきたのもまた、タクミと涼子が知っている人物であった。

億泰が小振りなマグロを何匹か担いでやって来たのだ。

「オオツ、トニオさんお邪魔するぜエ」

億泰は大きなドラ声でそう言うのと、調理台のど真ん中にドンとマグロを置いた。マグロにしては小振りとは言え、50cmはある大きな魚体だ。それを5匹。どれも良く太った、ハリのあるいい状態だ。

「今日は俺も手伝わせてもらおうぜえ……へへへっ、アンタの厨房に入って仕事ぶりを拝ませてもらえるなんて、ラッキーだぜ」

億泰はトニオに向かってヒョイツと片手を上げた。

「コーイチの野郎が、バカなことを言ったせいでアンタにまで迷惑をかけちまつてよお」

「イエ、オクヤスさん。私はワクワクしていますよ。皆さん全員に料理を食べていただけるなんて、光栄です。こちらこそ今日はよろしくお願ひします。それに、これはマグロですか。ベネツ。素晴らしい鮮度ですね」

「へっへええええそうだろお？ どんなもんだい。トニオさんよお……オレの知り合いの漁師が釣り上げてくれた、近海の釣りモノだぜえ」
「それは、貴重なものですね……これで、最高の料理が作れます」

トニオは、億泰が担いできたマグロの肉質をチエックして満足そうに言った。

「オクヤスさん、内臓ももらってきていますか？ あればトリツパを作りたいのですが」

「あたぼうよっ」

億泰が胸を張った。担いできていたクーラーボックスを開けて、中を見せる。

ハツ、胃袋、腸……綺麗に洗ってジップロックに小分けされている内臓をチエックして、トニオが笑みを浮かべる。

「これはイイ……タクミ、億泰さんを補助して、マグロをさばいてください。涼子は私と一緒に、ブロード（イタリアンの出汁）を完成させるのを手伝って下さい」

「ハツ、はいっ！」

「了解です。マエストロッ！」

タクミと涼子も、走る。

「オクヤスさんっ！ よろしくお願ひしますッ」

タクミがあいさつすると、オクヤスはにっかあつと笑った。バンバンとタクミの背中を叩く。咳き込んでしまうほど強くだ。

「タクミイっくおめえ、マグロさばいたこと、あるか？」

「いえ、ありませんっ」

「そおかあくくじやあ、この虹村億泰さまの腕前を、よおく見てろよお……」

そう言うのと、億泰はマグロを持参してきたまな板の上に乗せた。巨大なマグロは、まな板の上からはみ出さんばかりだ。

「マグロは六枚におろすんだぜ。まず始めは頭を落とすぜ……」

「あつ億泰さん、しつぽのところは筒切りにしてくださいね」

背後からトニオが注文を付ける。

「がつてん承知イ！」

ズババツ

億泰は包丁を握り、あつという間にマグロを解体していった。自信たつぷりのよどみない手つきだ。

（さすがはマエストロ・トニオのご友人だけある。まるで腕が三本あるかのような、正確さ、それにスピードだ）

改めて億泰の腕前を目の当たりにしたタクミは、その包丁さばきを見逃すまいと、目を凝らした。

「知ってんだろおくくマグロは頭にウメエところがあるからよお。頭は大事に使わねエとなあ」

億泰はタクミにむかつてそう説明しながらも、手を止めることはない。手際よく頭を複数の部位に分解していく。

やがて、きれいに解体されたマグロの部位がまな板の上に並んだ。「おしつ、パットを持ってこいや、コイツをしまい終えたら……次のサ

バキはお前がやってみいっくや。タクミよお」

「ハイッ！」

タクミは自分の出刃包丁を手に取り、ワクワクしながら小ぶりのマグロに向き合った。

「俺は黙ってみているからよお、さつき俺がやってみたみてえにやんな」
「わかりました……」

タクミはそういうと、力を込めて一気にマグロの頭を落とした。そのままヒレを落とし、背骨にそって刃を入れていく。刃が入った断面は、美しくピンと立っている。

故郷のフィレンツェは内陸なので、魚料理は少ない。だが遠月で、そして前回のスタジエール先の日本料理店で修業を積んだタクミのサバキも、かなりの腕前だ。

横で見っていた億泰が、その手つきを見てピュ——ツと口笛を吹いた。

「きれーにさばくじゃあねえか。おめえ、やるなあ」

「いえ、まだまだです……」

タクミは同期の一人を思い浮かべながら言った。魚介料理を得意とする男、黒木場リョウ……あの男ならもつと手早く、綺麗な仕事をすることは。

タクミの脳裏に、ふっと、あの屈辱の光景……黒木場を含む三人の男が臨んだ秋の選抜料理会決勝戦の様子が目に浮かぶ。決勝に出れなかった自分は、その三人の男たちが一位をかける戦いを背中から見ていることしかできなかった。あの時の悔しさを思い出し、タクミはさらに集中して次のマグロに取りかかった。

「ミナサン、手を止めずに聞いてくださいっ！」

珍しくトニオが大きな声を上げた。

「これから、今日のディナーにお出するメニューと、皆さんにお願いしたい担当を発表しますっ！タクミ、涼子ッ。これは、アナタ達二人が、この研修でお願いしたい4つ目の仕事に取り掛かれるかどうか、試験でもあります。集中して取り組んでください」

来たッ………

タクミと涼子は視線をかわし、グツと拳をぶつけあった。

「では説明します」

まずはアンティパスト：

タルタリエ デイ トンノ フレスコ（マグロのタルタル）

プリモピアット：

ペスカトーラ（漁師風 魚介の Pasta）

セカンドピアット：

マグロのトリッパ（マグロの腸を煮込んだもの）

マグロの色々焼き（マグロの頬肉、尻尾、大トロ、赤身……マグロ

を色々な部分に切り分け、それぞれの部位に最適な焼き加減、味付け、香りづけを施したものだ。イタリア風にしてみると：グリリア ミスト

デイ トンノ)

ドルチエ：

ブティーノ・デイ・リーゾ (お米のタルト)

これが、これからつくるコースです……そして皆さんにお願いしたい作業ですが……」

トニオは、一息ついてつぶけた。

「まず、オクヤスさんは下ごしらえ全般を助けてください」

「オツケーだぜ」

億泰はバンと胸をたたいて見せた。

「マエストロ、僕たちは……」

「タクミと涼子は、このコースに入れられるコントロール(つけあわせ)とズツパ(スープ)のどちらかを一人一品で考えて提供しなさい」

「?!っ。わかりました!」

たちまち厨房は、戦場のような忙しさとなった。

メランゾ（間食）

「では億泰サンお願いしますッー！」

「オオッー！」

トニオと億泰はすぐさま動き始めた。

億泰はマグロの頭の部分から、スプーンで肉を掻きとり始める。

トニオはその様子をじつと眺めた後で、一言、二言、億泰に話しかけた。

億泰はそのトニオの指示に素直にうなずいた。そして、一すくいがかきとる肉の量を先ほどより少なめに調整した。

億泰とて一国一城の主、それなりの修行を積んだイツパシの料理人だ。だが億泰は、そんなプライドは微塵も見せない。トニオの指示に忠実に従っていた。

「では私は……」

トニオはトリッパを作るためにマグロの内臓を取り出した。さつと冷水で洗い、さらにイタリアンワインをボールに開け、そこに内臓を浸す。

簡単な仕事だ。なのに一切の無駄がない為、『天使が舞う』ような華麗な動きに見える。

一方、一生懸命動き出したトニオと億泰をしり目に、タクミと涼子はほとんど身動きもせず何を作るべきか考え続けていた。

「涼子さん……ズッパとコントロールノ、どっちがいい？」

タクミが尋ねる。

「……できれば私はコントロールノがいいわ……タクミ君が良かったらだけど」

「なにを作るか、決まったの？」

「まだよ、まだ決心がつかないの」

でも……考えがあるの。

涼子は真剣な顔でノートを開き、これまでの研修中にまとめた箇所を真剣に読み始めた。

何を作るべきか、タクミにはほとんど迷いがなかった。

「わかった、じゃあ俺はズツパを作るよ」

タクミはそう言いながら鍋をとりだし、すでに仕込まれていた鶏肉と野菜のブロードをすくい、その鍋の中に混ぜ合わせていく。

さらにイタリアンセロリなどの香草を刻み、合わせたブロードに放り込む。

次にタクミはアーモンドを取り出した。それをから焼きして香りを立たせ、さらに細かく挽いていく。

(いいぞ。素晴らしい香りだ……だがまだだな、これではまだ『普通の料理』だ。奴の料理に比べたら……)

少し考えたタクミは、もう一つ食材を手にとった。それは普段料理に使われることが減多にない、特異な、だが当たり前の食べ物だツ！

今のタクミだったら、扱いの難しいこの食材を扱う事が出来るハズだ。

(やるぞツ！俺はこのスタジエールで、今までのオレをぶっ壊して前に進むんだツ)

……

その時だ。タクミは自分を見つめる厳しい視線を感じたような気がした。

(……観られている……)

その感覚……それは、タクミが破れた秋の選抜料理会の準々決勝の時を思い起こされた。

あのときタクミは、対戦相手の美作卓の執拗なストーキングによって戦略を丸裸にされ、全く同じ料理を出されて負けた。

(パーフェクトトレース……誰かが俺を観察している……)

タクミはぶるりと身を震わせ、そんな考えを頭から追い出した。

(……考えろ……アイツならどうする……)

タクミは一旦止めていた手を再び動かし始めた。

その脳裏から美作の姿は消え、代わりにタクミがライバルと見込んだ『あの男』の背中が浮かんでいた。



来客者たちはほぼ集まり、パーティーはゆっくりと始まっていた。広いとは言えないトラサルデイの店内は閉められ、トニオはテラス席と、テラス席に面した庭、そして庭から外階段でつながっている二階の居間を、パーティー会場として開放していた。

涼子は何を出すのか決心がつかないままに厨房を出て、ヴェルジーナを手伝っていた。客を『観』れば、少しは考えが固まると思ったからだ。

涼子は食前酒を調査し、来客者たちに配って歩く。

よく見れば来客者の半分は見覚えがあつた。一度か二度、トラサルデイーに顔を見せたことがある人物の様であつた。

あの長髪の小柄な男は、確か名前は『はまだ』だつたか、『ハマサダ』だつたか。

『ハマサダ』は、むつつりと不機嫌そうにワインをすすっている岸部露伴にむかつて、あれこれ一生懸命話しかけていた。だがモチロン岸辺露伴の方は『ハマサダ』を完璧に無視していた。一生懸命なのに完璧に無視されて、ちよつとかわいそうな感じがする。

そしてさきほど涼子を助けてくれた青年、広瀬康一はゴージャスな美女を連れて、あちこちに話しかけていた。彼は皆に好かれているらしく、どこに行っても歓迎され、仲良しげに話しかけられている。だが大抵の来客者が、康一にはフランクに話しかけるのに、一緒にいる美女をちよつと警戒しているように見えるのは、どうしてだろうか？

部屋の隅でなにやら噴上に怒られている角刈りの小柄な男は、見たことが無い。

でも、その噴上をいさめようとしている、頭にサングラスを乗せた少女は見たことがある。その隣のひよろつとしたメガネ男子もだ。

近くによると彼らの声がいやでも耳に入ってきた。

『……ちよつと、早人センサーも言つてやつてよッ！』

『えっ、いや……噴上サンと玉美サンのお二人のお話にボクが首を突っ込むのも、ちよつとね……』

『早人サンッ！ そんな事を言わずに、チョツとアツシにフォローを

入れてくださいよッ』

『フオローだあ？ 何言ってるんだ玉美イーこの俺のショーカイが気に入らねーのか？』

『そ、そんなこと言っても、その（女の）ヒト、たっ……体重90kgだつて言うじやあねえつか。アツシのダブルスコアつすよお』

『バツかオメーいいか、スケの価値は外見じやあねエ。わかつてねえなあ……』

『そつ、そんなこと言ってもモノには限度つてもんが……』

『なあに言ってるの？ カツワイイー——じゃないの、この娘つてばあ』

『静……口調が嘘クサイゾ』

『うっさいわね、クーキ読みなさいよ、このムツツリメガネッ』

あらあら……涼子は肩をすくめてその横を通りすぎる。

脇を通るときに、噴上の腕をつかんでいた明美と目が会う。明美はペロツと舌をだし、涼子に向かってウィンクを決めてくれた。

次に涼子が向かったのは……

長髪を金色に染めた、ハデな男の近くだ。そのとなりにはウエーヴのかかった紫色の髪を伸ばし、ギターを抱えた男が落ちつかかなげに立っている。

男が話しているのは広瀬康一だ。

アノヒト達だ……涼子は胸をときめかせた。そつと近寄り、黙って食前酒を差し出す。

「ああ、ありがとう」

真つ先にグラスを受け取ってくれたのは康一だ。涼子にニツコリと笑いかける。

「さつきは大変だったね」

「助けてくださって、ありがとうございました」

イヤイヤ大したこととしてないよ……と康一が肩をすくめた。

替わって康一のとなりに付き添う美女が涼子に話しかけてきた。その美女は誇らしげに自分のことを「広瀬」由花子と名乗った。

だが、涼子に話しかける口調は少し固い。

「……アナタ、どうしてトニオさんのところに、もぐ……働くことがで

きたの？」

「いえ、実は私は料理学校の学生でして……」

涼子はそういうと、自分が学校の行事で『研修生』としてトニオの店に修行に来ていることを説明した。

「へえ……料理学校ねえ……じゃあ、貴方も料理をするのね」

どれ程の腕前なのかしら……

由花子がボソツと言った。

「あの……実は一品、私も料理を作らせてもらいます」

「あら、それは楽しみねえ」

少し嘲るような口調なのは、間違いなかった。

涼子は反感を精一杯隠しながら、由花子に微笑んだ。

「ハイ。まだまだトニオさんの足元にも及びませんが、がんばります」

「そう……」

何か言いかけた由花子の腕を、康一が引つ張った。

「何？ 康一サン」

「由花子サン……ええと、庭に出てみないかい？ 月がきれいで、ロマ

ンチックだよ」

「あら、素敵ねえ」

由花子の仏頂面が、パツと華やぐ。そして康一の腕を取り、早く見に行きましよ……と自ら引つ張っていく。

康一は、涼子だけに見える角度から、パチつとウィンクをして見せた。



由花子と康一去り、目の前には、例の二人だけが、立っていた。

なんて話しかけよう……

「……その年で自分の行く道を決めているなんて、感心です」

と、長髪の男の方から、声をかけてくれた。

ドキン

涼子の胸が、高鳴る。

話しかけてくれたのは、ミキタカゾ・フロム・ジ・マースのボーカル、ミキタカゾだ。

「何を作ってくれるのですか？」

「そつ、その……まだ悩んでいるんですッ」

「悩んでいる？ どうしてですか」

ミキタカゾは首をかしげて見せた。その表情が不意に茶目っ気たつぷりにかわる。そして傾げた首が90度以上に折れ曲がる。

はたから見ていると、頸椎が折れているようにさえ見える、異様な角度だ。だがモチロンそんなことはない。これはミキタカゾの名を一躍有名にした『宇宙人』パフォーマンズのひとつなのだ。

「余計なこととは考えない。決めたら走る……それが地球人のスゴイところですよ」

「……あつ、いえ……それはそうなんです……」

尚もモジモジする涼子に、ミキタカゾがゆっくり話しかけた。その声が少し力を帯びる。

「舞台上上がるまでは、悩むのもイイと、思いますよ。でも、舞台を目の前にしたら、もう迷ってはだめです。そこまで行ったら、後は思いつきりやるだけですヨ………涼子さん、アナタはもう厨房にお戻りなさい。今アナタがいるべきなのは、ここじゃあないでしょう」と、その時だ。

「じゃあ俺も舞台上上げてくれよ」

涼子の背後から、押し殺した低い声が出た。

振り返ると、そこにはギターを抱えたニーノが立っていた。少し離れたところでルチアも腕組みして壁に寄りかかっている。

ミキタカゾがにつこり笑った。

「おお、ニーノ、ルチア、三年ぶりですか？ 大きくなりましたねえ……中学生ですか」

「14歳になったわ」

ルチアが言った。腕組みを解いてニーノに近づくと、その肩に手をかける。

ニーノはルチアにうなずきかけた。そしてゆっくりとギターをわきに置き、膝をつく。がばつと手をつき、頭を床にこすりつけた。

「ミキタカゾさんつ、オレ……音楽をやりたいんですつ。アンタの今

度のツアーに連れて行って欲しいんです。どんな下働きでも、何でもしますッ！ 俺にギターを教えて下さいッ！」

「ニーノ……そんなこと、止めて下さい。立ち上がって、少し話をしましょう」

ミキタカゾがひざまずき、ニーノの肩に手をかけた。

「君はまだ学生です。学校を休んでツアーに帯同してもらうことは出来ませんよ。それに君のお父さんとお母さんが許してくれませんよ」

「おっ、親父とおふくろはカンケーねエっす。これは俺が……俺がしたいことなんす」

「私からもお願いしますッ！」

ルチアも、ニーノの隣で両手をついた。

「ニーノはずっと一生懸命練習してきました。彼の夢を、かなえてあげて下さいっ」

「ルチアまで……困りましたね」

ミキタカゾが天を仰いだ。

騒ぎを聞き付け、母親のヴェルジーナが駆け寄ってきた。

「二人とも、お客様の前で、止めなさいッ！」

そう言っ二人を立たせようとするヴェルジーナに、ルチアがくつてかかる。

しばらくして、呼び出されたトニオが目にしたのは、

旧友の前で土下座をする息子

その隣で、かしましく口喧嘩をしている母娘

おろおろしている涼子

……そしてその様子を面白そうに見ている杜王町の仲間達だった。

◆◆
「……成る程……」

関係者から話を聞いたトニオは、無表情にうなずいた。

そしてトニオは、ギロリ……と我が子：ニーノ・トラサルデーを睨み付けた。ニーノは日本式の正座をさせられていた。その手が、小刻みに震えている。

「つまりニーノ、お前はお客様を困らせた……そういうことですカ」

ド ド ド ド ド ド ド ド ……

ニーノはトニオと視線も会わず、答えようもしない。

「ニーノ……何故、黙っているのです」

「……」

「なるほど、つまり君は『罪は認めている』だが、『謝る気はない』そういうことデスカ？」

「……」

その様子に黙っていられなくなったルチアが、口を挟もうとする。

「パパ、ニーノを……」

「ルチア……今は黙っていなさい。君も同罪デスよ……君の話はニーノとの『話し合い』が終わった後で、やりましょう」

ユラリ

とトニオが立ち上がった。そっきまでの手の震えが、今は止まっている。その拳が強く握り込まれ二の腕の筋肉が盛り上がっていく。

マズイ……その様子を見て、トニオの妻ヴェルジーナが顔色を変えた。そつとトニオに寄り添い、その二の腕に自分の手を添える。

「あなた、許してあげて……ニーノも反省していますカラ」

「……イヤ、ヴェルジー……彼は君の言う通りに『反省』はしていると。でも、『タリナイ』。それが、問題デス」

トニオは、優しく妻をけん制した。そうして、もう一步、もう一步、ゆっくりとニーノに近づく。

「ニーノ、今から君に、罰を与えます。解っていますね、この罰はワタシの『愛』からくるものだということ……」

その時……

ザシュツ

苦虫をかみつぶしたようなトニオの腕を、再び掴む者がいた。

億泰だ。億泰はニカツと笑いとニオの肩をたたいた。

「トニオさんよう……イヤ、アンタの家族のモンダイに口を突っ込むツモりはさらさらねえんだがよおくちよつとイイか？ 先に『俺の問題』を片付けさせてくれや」

「……………ドウゾ」

ト二才は一瞬いぶかしげに眉を吊り上げかけた。だがすぐに引き下がった。何故かその顔からは怒りが消え、代わりに少しだけ心配げな表情が、浮かんでいる。

だが、億泰はニーノを通り越した。そのまま歩き続け、ミキタカゾの隣に突っ立っているギタリストの目の前に立った。

怯むギタリストを下から舐めつけるようにして、ギロリと、すごんで見せる。

「よお……久しぶりだなあ〜 『元気』かよお？ 音石い〜」

ギタリストはビクツと震えた。

この男の名は『音石 明』。

凄腕のギタリストで、かつて億泰の兄を『殺した』男であった。これまで別の罪で服役していたが、つい半年間に出所したばかりのこの男を、ミキタカが自分のバンドにスカウトしたのだ。

億泰が、声を張り上げた。

「オヤジい〜、那由多ア〜」

「あぎやあつ？」

「あつ、パパ……お仕事終わったの？」

億泰に呼ばれ、億泰の父と娘がトコトコとやって来た。やってきた二人は、億泰に言われるがままに、ニーノの隣にちよこんと座りこんだ。

そして億泰は、ポケットに手をつっ込んだまま目の前のギタリストにメンチを切る。

「ニーノ……親父イー那由多ア〜、この兄ちゃんがギターを引いてくれるそうだぜエ」

「ぎやつー！」

「ホント？ 何を引いてくださるのですか？」

「えっ？」

「!？」

固まる音石、その手首を億泰が軽くねじりあげた。

「オイ……おめえ一曲やれや……聞いてやるぜ。そしてこの子に……ト二才さんとこの倅に、プロの腕つてえのを見せてやりな」

そういつて、ニーノの方を顎でしゃくった。

自分の名前が呼ばれニーノは顔を上げかけた。

億泰はこんどはニーノの元へやってきた。しゃがんでいるニーノの肩を両手でガシツと掴む。その手に力を籠め、強引にニーノを立たせた。

「なんだよオ……オクさん」

「よおしくオメエしく、ギターリストつてよお。マジなのかよ」

「おっ、もちろんっすよ」

へえ……

億泰は、ジロリとニーノを睨みつけ……一転して笑顔になった。笑顔のまま、ニーノの頭をポンと叩く。

「本気だったらよおしく『オメエ』もコイツの後で、弾いてみるや。聴いてやるぜ」

「おっ、おう……」

ニーノがカクカクと首を傾げる。

「じゃあ、始めろや。音石よお」

「わっ、わかった……わかったよ」

音石は懐からマスクを取り出した。灰色の無表情なデスマスクだ。

音石は『ミキタカゾ・フロム・ジ・マース』のギターリストとして活動するときは、必ずこのマスクを被って、活動しているのだ。

音石はマスクを広げ、そこに顔を突っ込む……

その時

パシユツ

何故か音石が被りかけていたマスクが『消え』た。

手にしたマスクが掻き消え、音石は動揺した。

その体から黄金に輝く爬虫類のようなビジョンを出現させ、周囲を警戒する。

そのビジョンは、ボロボロの壊れかけた人形のような姿だった。四肢やボディーのアチコチが、崩れている。

『ううっ……これは』

その人形……レッド・ホット・チリ・ペッパーの頭が、がっしりと掴まれた。

レッド・ホット・チリ・ペッパーを掴んだビジョンもまた、スタンドだ。それは、右手で触れたものを削り取る能力を持つ億泰のザ・ハンドであった。

『よお……いつまでも“こんなもの”つけてねエで、素顔でやれよ』

ザ・ハンドは、『左手』でレッド・ホット・チリ・ペッパーの頭を締め上げながら、口を開いた。

『今は《音石明》として演奏しろや……本気でよ、トニオさんとこのボーズに伝わるようによお〜』

『あああ……』

音石はコクリ……とうなずき、ギターを構えた。

ff ♪ ♪ ……

音石の指が弦の上を踊り出す。指の動きに合わせ、ギターが狂おしい音をかなで始めた。それは、圧倒的な音だ。大したボリュームでもないのに、その音色からは、物理的な圧力さえ感じられるようだ。

その音色は、超攻撃的な繰り返し回しのビートを刻みながら、だが確かにそのうらにメロディアスな旋律が隠されている。それは、圧倒的な技術に裏打ちされ、聴く者の感情を激しく揺さぶるリズムであった。

(すっ……)

涼子は、思わず息をのんだ。

そのリズムはどんどん早くなっていき……

そしてミキタカゾが、歌い始めた。

極低音から、徐々に段階を上げて超ハイトーンまで音程が上がっていく。それはまるで、歌声と言うよりも『楽器』のように聞こえるほどだ。

皆、会話を止めた。そして、目をつぶったり、旋律に合わせて体を揺らしたりと、思い思いに音楽を楽しんでいた。

攻撃的なりフにのせられたミキタカゾの声を聴くうちに、自然と心が高揚していく……

(……………)

そんな中、ニーノは、ただ一人真つ青な顔で立ち尽くしていた。

(俺、おれ、こんな曲の後で、弾くのかよお……………)

◆◆

ひとしきりミキタカゾの歌を聞いた涼子は、そつと厨房に戻っていった。

(私は、私の場所で戦わないと……………)

何を作るべきか、意思是固まっていた。

……………そうだ、今こそ殻を破るときなのだ。

もう一度ノートを開き、これまでの研究成果をまとめた箇所を丹念に読みふける。その後目を閉じ、大きく息を吸い込む。身体中から、必死に勇気をかき集める。

涼子は冷蔵庫の中を開けた。

冷蔵庫の中から目を付けていた野菜を取り出していく。

野菜の皮を薄くむき、キンキンに冷やした塩水でさらす。

晒した野菜は、繊維とほぼ平行な向きに切っていく。

可能な限り細胞をつぶさないよう、丁寧に、だが手早く、心を込めて切っていく。

その上に、水気をとったトマトを指で潰し、ほぐしながら入れる。

トニオの菜園からルッコラやケールなどの、野性味が強い野菜を取ってくる。それをザクザクと手でちぎり、オリーブオイルをまぶしていく。

最後に『トニオ秘伝のドレッシング』をうつすらかけ、さつと合えていく。

ずっと横目で見ていたトニオの仕事、基礎のレベルが高すぎて、下手に涼子がチャレンジしても上手くいかないだろう。だが、このサラダなら……………

これまでさんざん仕込みをしてきた『ソフリット』その技法を最大限に生かすことができる。トニオには及ばないまでも、及第点が取れ

るだけの仕事が出来ているはずだ。

(よし、ここからよ)

涼子は、冷蔵庫から小さなタッパーを二つ出した。

緊張で、心臓がバクバクしている。二つのタッパーは、ここ数日、涼子はずっと試していたものだったからだ。

特製のパンを薄く切って、カリカリに焼いたトーストにする。

トーストに、オリーブオイルを振りまわす。そのオリーブオイルには、ハーブの香りがしっかりと浸みこまされている。トニオ特製のオイルだ。

そしてタッパーを開け、涼子がこの日のために仕込んでいたものを取り出す。

『それ』を取り出し、サツと冷水で洗う。

薄く切りわけ、トーストに乗せる。

先ほど作ったサラダと、それから軽く戻した干しブドウを、トーストの間に挟む。

涼子の顔が、少し微笑んでいた。



一方のタクミは脇目も降らず、一心不乱に働いていた。

タクミが作っているのは、アーモンドのズツパ(スープ)。アーモンドの薫りが立ち上る、深みのある味わいのスープだ。そこにタクミが考えたオリジナルの工夫を盛り込んでいく。

まずは基本のブロードを調合し、ベースとなる味わいを組んでいく。そこにさつとローストしたアーモンドを細かく挽いたものを加え、煮出していく。

となりのコンロに小鍋をのせ、ピーナッツ油を温めておく。

(負けてたまるか……)

タクミの脳裏には、『とある光景』が浮かんでいた。

それは、一対一の料理勝負：食戟の場だ

俺と向き合っているのは、アイツだ。

「タクミ、じゃあ、戦るか……俺とお前、どっちが勝つのか、勝負だな」
アイツはそう言つて、俺を指差す。

こちらも、望むところだ。あの合宿の日、つけることが出来なかった俺たちの決着を、今、つけるのだ。

「初めっ！」

掛け声とともに、俺達は料理に取り掛かる。

俺が作るのは、やはりイタリアンだ。正統派のカルボナーラ……パスタにパンチエッタ、生クリーム、それに生卵をたっぷりぶちこむ。シンプルだが、日本で言う「卵かけご飯」のような直接的に美味いパスタだ。

しかしそのパスタには、このスタジエールで学んだ日本料理の技法、イタリアンの技法を駆使して、複雑な下味を施してある。シンプルだが奥深い。俺が目指すのは、そんなパスタだ。

そして、仕上げだ……

(コイツで見た目にも美しく、複雑な味わいを作り出してやるッ！)

俺は『カリアリ梅』を取り出した。細かく刻んで、粒胡椒を荒く挽いたものと混ぜ合わせる。

出来上がった赤と黒……酸味、辛みと芳香をたっぷり称えるつづを、皿の上に回しかける。

(完璧だ……勝ったな)

出来上がった皿は、真っ白なクリームソースの上に黒と赤のつづが舞っている。我ながら、美しい一皿だ。

満足した俺は、背後を振り返る。料理中のヤツの背中を、眺める

……

「へえ……キレーな皿、つくるじゃあねーか」

ヤツが振り返り、ニヤツと笑う。

「さっすがタクミ、おっしやれーだな……『そこに痺れるアコガレるうう——ツツ』てな」

けひっ

……

……

あれ？

ヤツは、あんなゲスな笑いをするヤツだったか？ 人が真剣に作った皿を見て、それを茶化す男だったか？

しかも、心なしかヤツの体が『大きくなっている』気がする。

ヤツの背中が、細かく震えている……

「けひっ」

……

なんだ、その不愉快な笑い声は……

ヤツらしくないぞ。いったいどうしたんだ。

俺は、奴の背中を睨みつけた。

やはりだ、見間違いではない。

奴の体が、ぐんぐん大きくなっていくのだ。

一体どういう事だ……

あれは……

何時しか、奴の体はプロレスラーのような巨体に膨れ上がっていた。

その体は、尚も不自然に膨らみ続ける……

パンツ

そして奴の体が、はじけ……

中から美作が現れた。

美作 昇。あの秋の選抜の料理コンテストで俺と対戦し、俺を破った男。

弟を侮辱した男。

対戦前に執拗に俺をストーキングし、コンテストの場で『俺と全く同じ料理』を作って見せた男……

俺と弟の絆、メツザルーナ（イタリアンで用いる半月状の包丁）を奪った男……

「クケケケケ……アヒヤヒヤヒヤ」

振り返った美作は、俺を嘲った。

「見ろよ、あるでいーにイ……」

笑いながら、美作が自分の皿を見せた。

美作の名称はパーフェクト ストーカー

奴の皿は、当然 俺が作っているものと同じ、カルボナーラだ。だが、違うところもある。

俺の皿に乗っている色は 白、黒、赤だ。

だが奴の皿には、真つ白なクリームの上に、ピンクと黄色、そして黒い粒がちりばめられている。

これが、アレンジ。奴は対戦相手の料理をコピーし、そこに『ほんの少し』だけアレンジを加えるのだ。

「アヒヤヒヤヒヤヒヤッ」

美作は、嗤う。

「俺が使ったのは、ピンクペッパー、陳皮、コリアンダーシードだぜえ……濃厚なクリームの中で、辛み、酸味、それに渋みが複雑なアクセントになっている。お前のシンプルなアクセントじゃあ、おれのカルボナーラにや、かなわねえぜえ……」

「ケケケケケ……なんだよこりや、カリカリ梅え？ 幸平のまねっこかよ……つまんねえなあ」

おまえ、劣化したんじゃあないかあ

「……クン？ タクミ くん？」

「えっ……ああ」

すっかり妄想の世界に使っていたタクミは、涼子に腕を揺さぶられ、我に返った。

良く見ると、いつの間にか厨房には『来訪者』が来ていた。良く知っている友人に良く似た、『ポロキレ』のようなもの……がぐったりと座っていたのだ。

いや、それはぼろきれではない。やはり、友人たちの様だ。

「吉野さん……丸井クン……」

「へへへ……タクミっち、ひさしぶりい……」

力ない笑みで、吉野が手を振った。ぶくぶくだったハズのその頬が、こけている。吉野は、ぶつぶつとひとりごちた。

「ああ、ここは夜風が入らないから……あつたかいなあ……」

「り……………た……………」

もう一人の男、丸井に至っては、まるでミイラの様だ。疲れ切って、声もほとんど出ていない。

と、厨房の外から、ヴェルジーナの声がした。声はかなり怒っている。パーティ会場にされていない、締め切った客室のほうから、その声は聞こえてくるようだ。

客室をのぞくと、そこには橋沢育朗とスミレの二人が、ヴェルジーナの説教を受けているところであった。

「まったく、イクローさん、スミレちゃんツ！ 何を考えているのツ！」

「……………いや、面目ない……………」

「非常識ですツ！ いくら『修行』とはいえ、まだ高校生をここまで追い込むなんてツ!!」

「……………」

憤ったヴェルジーナが、イクローとスミレに延々と説教を続けた。

それを聞いていられなくなったトニオが、仲立ちする。

「ヴェルジー、気持ちはわかりますが、せつかくのパーティなのだからこのくらいにしておきましょう。それに、丸井クンと吉野サンは、思っていたより元気そうですよ。私の『特製スープ』を飲んでもらったので、一晩すれば元に戻りますよ……………」

トニオの後を追って、億泰が吉野と丸井を肩に担ぎあげ、客室に連れてきた。その後を追って、涼子とタクミも客室に入った。

「まっ、ここに寝かせておいてやろーぜ。二人とも、イイ寝顔で寝てるからよお……………」

億泰が言った。

「そうね、ここなら暖かいし、十分休めるわね……………」

ヴェルジーナはジロリとイクローとスミレをにらみつけると、ふたりの寝床を準備するために二階に上がっていった。

ヴェルジーナがさり、少し静かになった。

億泰が、ポツリとトニオに尋ねた。

「ところで、ニーノとルチアの二人はどうしたい？」

「……二人なら、トイレにこもっていますよ。今晚はトイレから出られないでしょう」

「おお、何か変なものでも食べたのか？」

「トラスルデイに、『変なもの』などおいてませんよ」

トニオは涼しい顔で答えた。

「でも、彼らはワタシの目の前で『ツバを飲み込みましたから』……今日やった『馬鹿な真似』の報いを受けさせることにしました。……これで、彼らも懲りることでしょう」

二人の話を聞いていたスミレが、肩をすくめた。

「ねえトニオさん、アンタんちの話に首を突っ込む気はないけど……ほどほどのところで許してやんなよ」

「もちろんです。彼らが『反省』したらすぐに解放してあげますヨ……」

「ほどほどにね……」

スミレは、吉野と丸井をぼろ雑巾のようになるまでしごいた張本人だ。そんなスパルタのスミレが、少しニーノとルチアの兄弟を憐んでいるようだ……

と、涼子がタクミの袖を引っ張った。

「……タクミ君、そろそろ料理を出す時間よ」

「ああ、そうだな」

タクミは震える手で、汗をぬぐった。涼子と二人、皿の準備をするために厨房に戻る。

丸井君と吉野さんは、あの調子なら大丈夫だろう。今は、自分たちの仕事に集中すべき時だ。

と、タクミの手が一瞬止まった。

美作も、ヤツも、ここにはいない。

しかも、今タクミが作っているのは、アーモンドのズツパだ。カルボナーラではない。

先ほどのイメージとは状況が違う。それはわかっている。

だが『観られている……』再びそう感じて、タクミは体の芯がヒヤリ……と冷えるような思いがしていた。

◆◆ フランス料理とは異なり、イタリア料理にはズツパ（スープ）と出す個別のコースは無い。ズツパは、プリモ・ピアットとして提供するのが、一般的だ。

コトリ

タクミは、腕の中にずらりと並べたスープ皿を、会場の中央にしっかりとえられている大テーブルに並べた。

「どうぞ、アーモンドのズツパです」

タクミの持ってきた皿を見て、杜王町の住人がどつとどよめいた。

それは、アーモンドの薫り高い一品だ。中央部にはパスタを香ばしくカリッと焼き色が付くまで揚げて作った台が置かれている。その上にあるのは、白いアイスクリームだ。

アイスクリームも、普通のモノではない。白米をドロドロに茹で、下味をつけてアイスクリーム状に固めたものだ。

「あら……オツシャレー」

「ふうん……悪くないな……アーモンドの香りが立って、美味しいな」

「もちろん、トニオさんのペスカトーラ（漁師風 魚介のパスタ）は、サイコーだぜ。だが、コイツも悪くない……」

「イヤ、彼はまだ高校生だよそれを考えると、これは驚異的だよ。見た目も斬新だし」

森王町の住人達は皆、目を輝かせてタクミのズツパを口に入れた。皆、口々にその味をほめたたえる。

その中の一人、小柄なチンピラ風の男がタクミに近づいてきた。その男はタクミの腰をなれなれしく叩いて、友好的な口調で話しかけた。

「いや、トニオサンの皿とは全然違う味付けで、最初食べたときはチョットびっくりしたけど、単品で喰えばこりゃあうっめえっすよ……オメー才能あるよ……おおっ、このまま頑張つて修行すりゃあ、もしかしたらトニオさんに負けず劣らねエぐれえの凄腕になんかも

知れねエ……アツシはそう思ったね」

「グラッツェー！」

タクミは頭を下げた。

「マエストロ・トニオの皿にはまだ全然届きませんが、これからも修行を続けます」

「おお、頑張れよオ」

チンピラ風の男は近寄ってきた噴上を見つけたので、あわててその場を立ち去りながら、言った。

だがタクミは、チンピラが吐いた『ある言葉』が気になって、少し浮かぬ顔になっていた。

◆◆

タクミが出したズツパの後で、トニオが作ったセコンド・ピアットが提供された。

セコンド・ピアットは二品で、どちらか好きな物を選べるようになってる。

マグロのトリッパは、マグロの腸をトマトソースで煮込んだもので、酸味のあるさっぱりとしたトマトソースに、コクのあるマグロの腸のコリコリした触感が楽しいひと品だ。

マグロの色々焼き（グリリア ミスト デイ トンノ）は、マグロの頬肉、尻尾、大トロ、赤身……マグロを色々な部分に切り分け、岩塩、オレガノ、クローブ、オリーブオイル、胡椒等、それぞれの部位に最適な焼き加減、味付け、香りづけを施して焼き上げたものだ。

皆、思い思いの皿を手に取り、がつついている。

そして、その付け合せとして、涼子が作った一品が添えられていた。涼子が作り上げた皿は、二種類のオープンサンド（クロスティーニ）であった。

「……これは……このクロスティーニはカプレーゼ（チーズとトマトを重ねた超定番サラダ）みたいだね。へえ……カプレーゼをアレンジして薄切りのトーストに乗せ、トマトの代わりにチーズを主演に持ってきた……と言う訳か」

やせつぼつちのメガネ少年が、考え深げに言った。

「……しかし、これでは……このトマトとチーズの組み合わせの配分では、酸味と塩味のバランスが、どうしても崩れると思うのだけれど……」

「へっエエ——アンタ、いつちよマエにイタリアン　なんて語っちゃうの？　グルメさんなのおっく？」

額にグラサンを乗せた少女が、バカにしたように言った。

二人とも、涼子と同じ年ぐらいであろうか。

涼子は、そんな二人に微笑みかけた。

「そうね、でも考えがあるの……きつとうまくいった……と思うわ」
ちよん……と涼子の作ったカプレーゼをつついたトニオの表情が、変わる。

「しかし……これは……普通のモッツアレラチーズではないのですね。アレンジを効かせてきたと……」

「……そうです。これは……『私の』……カプレーゼ・クロスティーニです」

涼子は、胸を張った。だがその唇は血が出そうなほどにギュツとかみしめられている。少し、肩も震えていた。

「そうですか……とにかく試してみましよう……いただきます」

杜王町の面々は、涼子が差し出した皿を受け取った。

トニオの作ったセコンド・ピアットの合間に、『涼子のクロスティーニ』を口に運ぶ。赤、白、緑と美しい色の、クロスティーニだ。

皆、クロスティーニを口に入れた次の瞬間、驚きのあまりその目が丸く開かれた。そして、一口……もう一口と、どんどん食べ進めていく。

トニオの顔も、ちよつと驚いたような表情を見せている。

自分の分をすべて平らげたタクミが、顔を上げる。その目に浮かぶのは……尊敬の目だ。

「涼子さん、このクロスティーニに乗っているものは……これはもしかして……アレかい？　涼子さんがこのスタジール初日からずっと取り組んでいた……」

「ええ……」

涼子は微笑んだ。背中に隠して持ってきていた二つのタッパーを見せる。その蓋を開け、少しだけ残っていた『白いモノ』に、それぞれ人差し指と中指を『プチュツ』と突っ込む。

唇を開き、チロツと赤い舌を出して二本の指を舐め上げた。

「そうよ……こっちは『モッツアレラチーズの白味噌漬け』よ……コクがあつてクリーミーだけれど癖のないモッツアレラチーズを、白みそにつけてみたの……そしてもう一つのこれは、チーズじゃないの……これは豆腐なのよ……『豆腐の塩麴付け』よ。一晩かけて水気を良くきつた豆腐を『塩麴』でつけてみたの……ちよつとこれだけを食べてみて……さっぱりして甘い、微かに和風な香りがする、でもまるでチーズのような触感でしょ」

「ウン……これは、素晴らしいよッ」

タクミがうなずく。

「しかも、この豆腐とトマトの間に入っているのは……」

「マグロの燻製よ」

涼子は、少し頬を染めながら言った。その脳裏に浮かぶのは、燻製料理を得意とする、ぶっきらぼうな同級生の貌か。

「実は、燻製も私なりに勉強していたのよ。でもうまくいなくて、結局、伊武崎クンに電話してね。熱燻のやり方を教えてもらつて、やつと何とかなつたわ。これで、しつとりした触感と香りをプラスし、そしてコースのテーマと合わせたの」

熱燻とは、高温の煙に短時間だけ晒して風味をつけるやり方。このやり方で燻しても保存性が高まることは無いが、風味はつける事が出来る

◆◆タクミと涼子の二人の作った料理は、好評だった。

皆、最後のデザートを食べ、締めのエスプレッソを飲む。杜王町の住民たちは、一様に幸せそうな笑みを浮かべていた。

いつの間にか、トラサルデーの壁には、ピカピカの錠前がぶら下

がっていた。

そこを、緑色のトカゲのような獣が撫でていく。すると、その錠前に『ガランガランツ』と言う書き文字が浮かんだ。

その錠前に、髪の毛のような、黒く細くうねうねする『何か』が近づく。そしてその『何か』は黒い人型の姿となり、錠前を揺する。

すると、錠前が『ガランガランツ』と一斉になりだした。

その音に合わせ、ペラペラと音を立てて宙を舞う足跡、蝶、本のページ……そのページが、不意に透明になり、消えていく。

シルクハットをかぶった少年が、その本のページを追いかけつけてく。

カクカクと奇妙に動く、木のデッサン人形。その周りを、武者姿の子供を肩車した筋肉隆々のレスラーのような幻影が、回る。

「バルバルバルツ!!」

腕から刃を伸ばした怪物が、蝶を追いかける。

時折、小さな花火のような電気がパチパチとはぜる。

そして、そのすべての間を縫うようにして、小さなプチトマトに手足と顔を付けた精霊のような幻影が多数あらわれ、舞い、踊る……

ミキタカゾの手から、花弁が現れた。

ミキタカゾは大きく口を開け、歌う。

やがて、

錠前が

髪が固まって出来た幻影が

爬虫類が

足跡が

本のページが

デッサン人形が

消えたり現れたりする蜂のような幻影が

いかついレスラーのような幻影が

小柄な日本武者のような幻影が

腕から刃を出現させた怪物が

シルクハットをかぶった幻影が

蝶が

稲妻が

そして、トマトの聖霊たちが

ミキタカゾの歌に合わせ、踊り、歌いだした。

幻影は去った。

そして、タクミと涼子は杜王町の住民から万雷の拍手を受けた。



その後、満足した杜王町の住民達は帰っていった。後片付けを手伝ってくれた億泰も店に戻り、またいつものトラサルデーに戻った。

タクミと涼子は営業が終わった店をきれいに掃除して回っている。そのすぐ近くで、トニオは二人が作った品を改めて口に使っていた。まずは、涼子の作ったクロスティーニだ。

「面白いですね……この組み合わせ、合っていないくも無いですね……なるほど……」

トニオはうなずいた。

「正直、このアレンジ自体はよくある物です。でも、この漬かり具合、元となる麴と白味噌の味わい……素材の選定方法……ここは卓越していますね……なるほど、これが『あなたの』カプレーゼだという意味を、理解しましたよ……スバラシイ……アナタは塩麴や味噌の扱いに関して、素晴らしい研鑽を積まれているのですね」

「そんな……私なんて、まだ、まだまだ……です。でも、ありがとうございます
ございますッ」

涼子は掃除の手を止めると、頬を染め、ペコリと頭を下げた。

「切り方、味付け、バランス……まだまだ甘いところがあります……でも、この品については、私が細かく言うのはやめておきましょう」

トニオは涼子の肩をたたいた。

「この品は、涼子……アナタが試行錯誤しながら、完成させていくべき品です……足りないところを自分で考え、貴方だけの料理として完成

させてください」

「しつ、精進しますッ！」

涼子が再び頭を下げると、トニオがウンウンと嬉しそうにうなずいた。

「涼子……アナタの努力を見せてもらいました……イイですネ。この調子で、研鑽を積み続けてくださいね……そしてこの出来なら、文句なしです。4番目の仕事に挑戦する権利を認めます……今日はもういいですよ。帰って休みなさい」

「ハイッ！」

高揚感が、涼子を包んでいた。

正直、料理の腕ではタクミに及ばないことはわかっている。このスタジエールでも、思い知らされてばかりだ。そのことについては、ずっと苦しんでいた。悔しかった。

……でも、自分は自分……胸を張って自分なりに前に進んで行けばいい……

そんな思いが、少しずつ涼子の胸に生まれ始めていた。



トニオはニコニコとしながら、涼子が出ていくのを見守った。そして涼子が出て行ったのを確認してから、残ったタクミに向き直る。

その顔は、少ししかめられている。

「タクミ、アナタの料理もおいしかった。でも……これから私が何を言いたいのか、わかりますか……」

「ええ……」

タクミは、唇をかみしめた。ペコリ……と頭を下げる。

「すみませんでした」

次の瞬間、まるで『圧力釜から蒸気を一気に抜いた』時のように、トニオの口から叱責の言葉が次から次へと吐き出された。

「タクミッ！ なぜコースの流れを無視した味付けをしたのですかッ

！ なぜ、周りを『観ない』!!」

「すみませんでした！」

「謝るべき相手は、ワタシじゃあないッ！ お客様ですッ！」

……」

ひとしきり説教した後で、トニオはタクミの料理が「不合格」だったことを告げた。そしてラストチャンスを与えた。

明日のゲスト：ジヨルノ・ジヨバーナと東方仗助に出すコースのドルチェを作ること。

そこでゲストとトニオを満足させること。それが、タクミが四番目の仕事に挑戦するためのラストチャンスであった。



そして翌朝……

1人の女が杜王町近くの海岸に立っていた。

その女は数時間前——東北のローカル線を走る黒い列車に乗っていた……

時刻表に乗っていない、黒い列車に……

「ふう……ついに来たわねエッ！」

その女、薙切アリスは海が見える高台の岩場にちよこんと座り、満げに海を眺めていた。

「本当にきれいな海ねエ……見ていてまったく飽きないわ。ちよつと、デンマークの海にも似ているわ……」

そういって、大きく胸をそらす。その銀髪が太陽の光に照らされ、輝く。

このあたりの海は、肌を斬る程に寒い。だが、北欧育ちのアリスにとっては、むしろ慣れ親しんだ寒さだ。

「ここが、私の『杜のレストラン列車』の終着点なのね」

アリスは感慨深げに言った。

彼女のスタジール先は、杜王町に向かう東北のリゾート列車だったのだ。

彼女はこの一週間と言うもの、リゾート列車のライブキッチンで調理を続けていたのであった。

と、彼女の携帯電話が鳴った。慌てて懐にしまっていた携帯を取り出す。画面に表示された発信者の名前を見て、ニコニコして話しかける。

「ハイ、ギンおじさん……ええ、ちゃんとしたわよ。それで、話ってなあに？ ……えっ……どういうこと？ ……うん……ホントっ！信じられないわ、科学的じゃないもの……でも、ううん……そうね、確かにおもしろい話ではあるわねッ……わかったわ。私も参加するッ！」

そういうと、アリスは電話をきり、携帯を懐にしまった。そして、断崖絶壁の上で大きな伸びをした。

「では行きますか……杜王町にっ！」

チエーナ（夕食）

一台のタクシーが杜王町の市外に向かおうとしていた。

薙切アリスはその後部座席にチョココンと座り、近くのキオスクで買った『るるぶ杜王町』をぺらぺらとめくっていた。ときおり『へえ——』とか『ホホオ——』とか愛嬌たつぷりにつぶやきながら、杜王町の観光情報を頭にたたきこんでいく。

北欧育ちのアリスには、日本の地理や名産品などの知識がほとんどないのだ。

と、アリスのバッグ（お高級なブランドものだ）から、携帯電話の着信音が鳴り響いた。

アリスは　るるぶ　を置くと、代わって携帯電話を手にとった。携帯の画面に表示された発信者の名前は黒木場リョウ。彼はアリスやタクミと同じく遠月学園の一年生で、アリスの従者を務める男だ。

日本の料理界に君臨する薙切家。その薙切家の一族であるアリスもまた、セレブ中のセレブであった。当然敵も多いし、何よりも困ったことに、『友達』を作ることが非常に難しい立場であった。

そのため彼女には、幼少のころから彼女の身の回りの世話や遊び相手を務める『従者』が付けられているのだ。

その『従者』が黒木場リョウだ。とはいえアリスと黒木場との関係は、古風で現代日本には相応しくない『主人と従者』と言うよりも、『奔放な姉に振り回されるしつかりものの弟』と言った関係に近いものだ。

それに黒木場自身も『従者』と言う言葉の持つイメージとは違い、傲岸不遜を地でいくような男なのだ。

アリスは電話を取り黒木場に話しかけた。

『で、どうリョーくん。リョーくんは無事にスタジエールを終わらせました？』

『……どうって俺の方は問題ないっす。お嬢こそ今どこにいるんすか？ スタジエールは終わったはずでしょう。みんな探していますよ。迷子っすか』

『迷子って、失礼ねえ。私は今《杜王町》に来ているよッ』

『《杜王町》って、どこっすか、そこ。やっぱり迷子になってたまたまそこにいるのでしょ?』

ぶつきらぼうな声が響く。黒木場もまた北欧育ちだ。日本の地理には詳しくない。

『失礼ねえ。ちゃんと目的があつて《杜王町》にきたのよ。でもこの場所がどこかは、よく知らないわ? ずいぶん北の方ってだけわかってるわ。ああ——そーそー、海がとってもきれいな町よッ』

少しの間、携帯電話の先が静かになった。電話の先にいる黒木場リヨウが頭を抱えている様子が、目に見えるようだ。

どんな理由であれ、いつもぶつきらぼうなリヨウ君を動揺させるのは楽しい。アリスはニコニコしながらリヨウの返答を待った。

予想通り、電話口から深い・深いため息が聞こえた。そして、めんどくさい……という感情がダダモレの言葉が続く。

『はあ……わかりましたよ。迎えに行きますから、バッテリーが切れないように、どこかで携帯を充電しておいてくださいね。それからあ、寝るところを決めなきやですね。そのあたりで一番いいホテルを探して、予約しておきますよ』

『あら大丈夫よ。だってここには、堂島オジサマの依頼できたのですもの』

『はあ、そうっすか………確かに堂島シェフのアレンジなら手抜きはなさそうですね』

『そうよお………だから私の方は心配いらないわッ! それでリヨウ君の方はどうなの? リヨウ君のことだからスタジエールは心配ないだろうけれど、どう? 研修先では何か学べた?』

『俺のほうはバッチリっすよ。こんどの料理勝負でその成果をお見せしますよ』

そう言つて不敵に笑う黒木場からの電話を切ると、アリスはこれからどうしようか、と頭を悩ませた。堂島との待ち合わせ時間まで、まだ5時間あるのだ。その間、ぼうつと駅前をうろついているのも、馬鹿らしい。

(そうだわっ！　ここに行ってみましょ)

アリスは、『るるぶ杜王町』のとあるページをめくって、タクシーの運転手に突きつけた。

「運転手さん、行先変更よ。ここに連れて行って頂戴っ」

◆◆

(クソっ、俺は何をやっているんだ)

トニオの友人たちを招いて行われたパーティの翌朝、タクミは屈辱感と共に目を覚ました。まだ日は登っておらず、厨房は暗い。だがいてもたってもいられず、タクミはさっそく日課の清掃を始めることにした。清掃は昨晚店を閉めるときにもやっているのだが、人一倍清潔に気を使うトラサルデーでは、朝昼晩の都合三回も清掃を行っているのだ。

寢床代わりに使っている休憩室から出て、タクミはシンと静まり返った厨房におり、電気をつけた。

厨房は昨晚片づけたときそのまま、きちんと整理されていた。東北の朝のキリつと凍り付くような空気が、厨房を覆っている。不意に自虐的な気分になり、タクミは水道の蛇口を捻ると、あふれ出るキンキンの冷水に頭を突っ込んだ。

「くそっ！」

声を押し殺し、小さく叫ぶ。

その後30分ほどして、涼子がやって来た。二人で協力して調理台とレンジをせっけんをつけたウエスでピカピカに磨き上げ、床をモップでこすっていく。

その間、タクミも涼子もほとんど口を聞かなかった。

やがて一人で客室の掃除を終えたトニオが厨房に戻って来た。その時には、すでに二人は調理場の掃除を終え、いつもの仕込み作業に入っていた。

「今日の仕込みは、低限でいいですよ」

調理場に入ってきたトニオは、挨拶もそこそこに言った。

「涼子、あなたには今日一日休みを上げます……この一日を利用して4つ目の仕事についてよく準備して下さい……もう一度言いますが、

棄権することもできます。この4番目の仕事をしなくても、遠月のスタジエールはもう合格です。だから無理して参加しなくてもいいですヨ」

「私、参加します」

涼子は大きくうなづいた。だがその声は深刻そうな色を帯びている。

「では、今日は休みを上げます。料理がしたかったら『にじむら』に行きなさい。億泰サンには話をしてありますから」

「はいっ！」

涼子はチラリとタクミを見て、すぐに目をそらした。そして黙って厨房を出ていく。何を言ったらいいのか、わからなかったのだ。

昨晚と同じく、厨房にはタクミとトニオの二人が残された。

コホンと咳払いしてトニオが言った。

「タクミ……君には今晚のお客様、『東方仗助』氏と『ジョルノ・ジョヴァーナ』氏にドルチェをお出しするように言いましたね……参考までに私が作る予定のコースを、伝えておきます。ただ、お客様の顔を観て、変更するかもしれませんからそのつもりで聞いてください」

トニオはそういうと、自分が作る予定のコースの説明を始めた。

その説明を聞くうちに、タクミの表情がみるみると険しくなっていく。いった。

◆◆
「フフフっ、やっぱり海はいいわねエ」

アリスは大きく伸びをして、杜王町の海岸線を散歩していた。今朝列車の窓から見た景色がとてもきれいだだったので、タクシーを飛ばして散策することにしたのだ。

「おさかな、見えるかしら」

今は引き潮だ。岩礁が顔を出し、岩の隙間にはあちこち潮だまりができています。アリスは岩礁をピョンピョン飛んでまわり、潮だまりを見て回ったり、綺麗な貝を拾ったりして子供のように遊んでいた。

空気は痺れるほどに寒い。だが冬空は青く澄み、遠くの山々まで良く見える。その山が、潮だまりの平らな水面に映る。

少し先に切り立った断崖が岬となって突きだしていた。そのまわりからは、まるでタケノコのような形の岩がによきによきと海から『生えて』ている。

「あれが『るるぶ杜王朝』にでていた『恋人岬とボヨヨン岩』かしら……」

アリスはその岬に向かって小走りで駆け出した。

その時だ……ふいに岩陰から人影が現れた。

「ええっ？」

岩場を小走りにかけていたアリスは、驚いて足を踏み外し、バランスを崩した。たたらを踏み、倒れかかったその先は冷たい東北の海だ……

「キャツ」

「ウオオオっ！」

極寒の海にダイブする直前、『アリスを驚かせた人影』が動いた。

影の主である少年が、慌ててアリスの手を掴み強引にアリスの体を引き上げた。

だが、代わって自分がバランスを崩し……

アリスに代わって、海に落っこちた！

「ええっ！ 嘘でしょお」

あわてて下を覗きこんだアリスは、少年が浅瀬に立っているのを見てほっとした。足元の海は浅く、少年のくるぶしほどの深さだったのだ。

ブツブツ言いながら、少年は浅瀬から脱出し、岩場に倒れ込むようにした。必死に靴と靴下を脱ぎ、風の来ない岩陰に隠れる。

「ねえ、大丈夫？ それに御免なさい」

アリスは大慌てで少年に駆け寄った。

「いや、コツチこそ驚かせてゴメンよ」

少年がニツコリと笑いかけた。

そして、盛大なくしゃみをした。ガタガタと身を震わせる。無理もない、跳ね飛ばした海水をかぶり、少年のズボンがびしょびしょになっただけだ。

「アラアラ……『びしょびしょ』よ」

アリスは、コックコートに挟んでいたウエス（布巾）を取り出した。懐に入っていたため自分の体温で暖められているそれを、少年に差し出す。

「これで拭いて」

「あ、ありがとう」

少年はアリスを見てまばたきをした。少年のすわる位置からは、アリスの姿はちょうど逆光になって良く見えない。

だが、その光がまるで御輪のように輝き、アリスの銀髪と、透き通った白い肌を、体のラインを、照らしていた。息が止まるほどの美しさだ。

（うわっ……）

少年はほほを染め、うつむいた。

「どうしたの？」

「ちよつと向こうを向いてくれないか？ 一端ズボンを脱いで水を絞りたいんだ」

「……あつ、ああ……はいはい」

アリスも頬を染め少年に背を向けた。



同時刻：

杜王町スタジアムから海岸の方向に向かって、うつむき、奇妙な鼻歌を口ずさみながら歩く女がいた。

……

ポテトLサイズが好き

ポテトLサイズが好き

ポテトLサイズが好き

でも

フライドチキンはない

フライドチキンはない

フライドチキンはない

カリカリの

それだけでいい
ポテトLサイズが好き

……

アイツが歌った歌だ。初めて聞いたのは何年前だろう。確か震災があつた年だつたから、もう5年近く前のことか。

麦刈恭帆は鼻歌を止めると、思いつきり足元のガードポストを蹴り飛ばした。

「ああっ！ ムツカツクわ！」

無理もない。それほど、さつきの香西定文の態度にはイライラさせられたのだ。

お互い仕事が忙しかつたから、アイツ……定文とはほとんど会っていなかった。この間、なぜか常秀と三人でレストランには行つたが、その前は2か月も会えなかつたのだ。

なのに、ついさつき久しぶりに二人つきりで出会つたのに、奴ときたら、ほんの少し会話しただけでさつきと立ち去つたのだ。

「なにが、『駄目だ。ついてこないで』よ。えつらそうに！ クソツクソツ！」

ひとしきり悪態をついた恭帆は、だが先ほどの定文の顔を思いだし、クスツと笑つた。

再会した定文は、確かに涙目でこちらを見ていた

その顔は昔と全く変わらなかつた。5年前も、自分と再会したとき、あの男は『感動して』大泣きしたのだ。あの時はたった1・2週間会わなかつただけだつたのに……

(なのに今、何故私は一人なのだろう)

グスツ

恭帆は涙ぐみ、グイツとまぶたをぬぐつた。そのまま、やけっぱちな気持ちでズンズン歩いていく。すると不意に、恭帆の目の前に不自然に連続して盛り上がった丘が目に入った。それは震災後に突如隆起した『壁の目』と言われた丘の残りだ。

恭帆はそのふもとまで歩いていった。その景色には確かに見覚えがある。

(そうだ……ここは確か……)

恭帆は目をぱちくりさせた。

(ここは私が土に埋もれていた定文を、『掘り出した』ところだ)

恭帆は足を止め、あたりをぐるりと見回した。懐かしさに胸がいっぱいになる。

恭帆は、しばらくその場にたたずんでいた。そして上からその景色を眺めながめようと、『壁の目』に登る。その奇妙な丘に登りきると、上から香西定文と初めてであったその土地を見下ろしてみた。

定文……………

また涙がこみ上げてきた恭帆は、あわててその土地から背を向けた。

すると岡の反対側に、美しい海が広がっているのが見えた。海は静かに、太陽の光を受けてキラキラと輝いている。びっくりするほど美しかった。

あの海をもっと良く見たら、このクサクサした気持ちも少しは晴れるかしら……

「ヨシっ！ 行ってみるか！」

恭帆はボンと壁の目を駆け下りると、海に向かって全速力で走り出した。

だが……

彼女が海で目にしたのは、期待とはすっかり違ったものであった。そこで恭帆が目にしたのは、岩影でうつむき、正座している美少女の姿。そしてその横にいる、パンイチで中腰となりズボンに足をかけている若者の姿であった。



その頃タクミは、トラサルディーの客室でテーブルについていた。リセットタ(レシピ)をまとめたノートを広げて、パラパラとページをめくっている。本日のドルチェに何を作るべきか、考えれば考えるほど悩みが深まっていたのだ。

コースの締めくくりを飾るドルチェと言えば、まずはパンナコッタ、ティラミス……オーソドックスなものが思い浮かぶ。どれも上手

に作れば最高の味わいのドルチェになるはずだ。だが、そんなオーソドックスなチョイスで良いのだろうか。

一方で先日の失敗が頭をよぎる。もし冒険して、そのアレンジが惨めな失敗に終わったら『もう挽回することは出来ない』のだ。慎重に考え抜かなければならない。

タクミは惨めな気持ちで昨晚の失敗を思い返した。

先日タクミが侵した間違いは2つ。

ひとつは『奇抜なアイデアに頼り、アーモンドの本来の味わいを生かしきれなかった』こと。

そしてもうひとつが『コースの調和を乱し、前後の料理の味わいを殺した』ことであった。

どれも突き詰めれば、タクミがちゃんと周囲を見ていなかったために引き起こしてしまった問題だ。

確かに温かいスープと冷たいアイスクリームの温度差を楽しませようという狙いは、悪くはなかった。だが、アイスクリームで冷やされた舌がアーモンドの香りと味わいをとらえきれなくなってしまう事にまでは、思いが寄らなかったのだ。

だが、それはまだいい。タクミ一人の失敗ですむ。最悪なのはコースの調和を乱したことだ。

振り返ると、その日のコースはこのような構成であった。

アンティパスト：

タルタリエ デイ トンノ フレスコ（マグロのタルタル）

プリモピアット：

ペスカトーラ（漁師風 魚介のパスタ）

アーモンドのズツパ、白米のアイスクリームのせ

セカンドピアット：

マグロのトリツパ（マグロの腸を煮込んだもの）

グリリア ミスト デイ トンノ（マグロを頬肉、尻尾、大トロ、赤

身などに切り分け、それぞれの部位に最適な焼き加減、味付け、香りづけを施したもの）

コントロール：

涼子のクロスティーニ（トマト、マグロの燻製、『モッツアレラチーズの白味噌漬け』か『豆腐の塩麴付け』を薄切りにして、バジルを挟んだもの）

ドルチェ：

ブティーノ・デイ・リーゾ（お米のタルト）

こうしてコースの流れを見てみると、改めて涼子がよく考えていたことがわかる。正直、彼女の料理は技術的につたない部分があった。味も、たぶんタクミの作ったズツパの方が上だったはずだ。

だがタクミのものよりも涼子の出した品の方が、コースの流れの中で見たときには価値がある品であった。

涼子はちゃんと、マグロ尽くしと言うコースの狙いを汲んでクロスティーニの具にもマグロを使っていた。それに、客が最後までコースを楽しめるように、クロスティーニの土台になっているパンにも気が配っていた。そのパンは、向こう側が透けそうなほど薄切りにスライスされており、腹にたまらないようちゃんと考えられていたのだ。

味のバランスもいい。

セコンド・ピアットに提供された トマトとマグロの濃厚な出汁のトリツパ、サツパリと薫り高く焼き上げたグリリア ミスト デイ トンノ。どちらを食べた客の舌も、涼子のクロスティーニの塩味でリフレッシュされて、最後の優しいドルチェの味わいを深めたはずだ。

だが……

タクミが作った『白米』のアイスクリームを食べた客は、マエストロ・トニオが次に出した米のタルトを食べているときに、途中でおなか一杯になってしまったはずだ。

コースのメインに、テーマと全く関係のない『山』をイメージさせるアーモンドを主役に据えた料理を出したことも、今考えれば大失敗だし、そもそもお米のアイスクリームが、最後のコメのタルトとかぶってしまったている。アイスクリームの土台に香ばしく揚げたパスタを使ったのも、単品としては有りだ。だがコースの前半にそこまで腹に炭水化物を入れてしまっただけ……

タクミは頭を抱えた。

ト二才に怒られたのは、当然であった。

(俺は、いったい何をやっているんだ)

タクミはうつむき、ガンと、テーブルに拳を叩きつけた。誰もいないレストランの店内に、乾いた音がむなしく響く。

「……悔しい、くやしい、悔しい！」

タクミは成長を続けている。それには確信があった。トラサルデーで修業をしているこの期間にも、イタリア料理人としての基礎力が圧倒的に上がっているのは、日々感じていた。だがタクミは、その基礎力をうまくいかせなかった……と言う訳だ。

タクミも良くわかつている。集中すると周囲が見えなくなるまでのめり込む自分の性分を。その性分が、自分の料理をここまでの高みに引き上げてくれたのは事実。だがその一方で、周囲が見えなくなることでこれまで何度も『失敗してきたこと』も、タクミには良くわかつていた。

これまで実生活では……いや店でも、弟のイサミがなにくれなくフオローしてバランスを取っていてくれたからこそ、なんとか成っていたのだ。

それもうつすらわかつていたし、だからこそタクミはイサミにとっても感謝していた。

(だが……)

タクミはポケットから携帯電話を取り出した。イサミの携帯番号を表示させ、じっと見つめる。

その時

カタリ

とタクミの背後から物音がした。

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

振り返ると、そこにはサングラスをした一人の男が立っていた。年齢は堂島シェフと同じくらいだろうか。赤毛の瘦身の男だ。まるで抜身のカミソリのような、見るからに只者でない雰囲気を漂わせている。

ひときわ目につくのがその服装だ。男は、緑地に銀色の筋が走り

回った風変わりで派手なコートを着ていた。

ド ド ド ド ド ド ド ド ……

「悩みがあるようですね、タクミ・アルディーニ君。私が入ってくるまで気配に気が付かないほど、何かに集中していたのですか」

男は目尻がつり上がった形状のサングラスを外し、そう言った。垂れ下げた前髪に指を巻き付け、くるくるともてあそんでいる。

「!? ドア開いていましたか。すみません、まだ開店前なんです」

「ああ、大丈夫ですよ。ドアは閉まっていました。私は、『忍び込んで来たので』

男はヘラつと答えた。

ド ド ド ド ド ド ド ……

「えっ?」

では……タクミはさりげなく包丁を握りかえた。

故郷のイタリアでは、マフィアが店のみかじめ料を取りたてようとするのはよくあることだ。ここ日本にもヤクザと言う反社会的集団がいることは知っている。この見知らぬ人物も、そういった類の男であらうか。

「お客様、まだ開店前です………申し訳ございませんが開店まで店の外で待っていてもらえませんか」

「お断りします………と言ったら?」

男はサングラスをはずした。そしてタクミの方にゆっくりと近寄り、耳元で『友達になろう………』と囁いた。

「なっ」

タクミは身をすくめた。

あわてて一歩、男から距離を取る。

その様子をいぶかしげに見ていた男は、ポンと手をたたいた。

「ああ、そうでしたね。変装を解くのを忘れていました」

そういうと、男は大袈裟な動きでぐるりと回りながらコートを脱ぎ捨てた。

……すると、そこには先程とは全く違う顔の男が立っていた。

赤毛は銀色の長髪にかわり、肌は白く鼻からはピアスが垂れ下がっ

ている。魔術でも使ったかのような一瞬の変身だ。

(!? 良くできたマジックか?)

タクミはその男の顔を確認して、包丁から手を離れた。男は、先日のパーティーにも出席していたミキタカゾであった。

ミキタカゾは、たった今見せた早変わりには一切言及せず、ニコニコとタクミに頭を下げた。

「タクミさん、お早うございます。少し外出しませんか？ トニオさんに頼まれたことがあります、貴方に手伝ってほしいのです」

◆◆

「いつやあ、ちよつと誤解しちゃったわ。ハハハ……」

照れ隠しに、恭帆は自分より5歳年下のハーフの少年をパンパンと叩いた。

「済みませんね、誤解させるようなことになっていて」

ニーノはムツツリとうなずいた。すぐにへの字口になり、プイッと恭帆から顔を背ける。その頬は真っ赤に腫れていた。すっかり誤解した恭帆が、思いつきりニーノの頬を張ったのだ。

「まあ体は乾いてきたみたいで、良かったわね。ニーノ・トラサルデー君♡」

アリスは苦笑いをして、その腕をそつと取った。

「アンタこそ濡れなくて良かったな」

ニーノはアリスの手を外し、再び顔をそむけた。その頬が少し赤くなっているのは、きつとさつきとは違う理由だ。だが、すぐにブルルツと体を震わせた。強い海風が吹いたのだ。半乾きの衣類に冷たい海風があたるため、ニーノの体は急速に冷えていた。唇が、すっかり紫になっている。

「大変ッ」

恭帆が心配そうにその様子を見やる。

「あなた、体が冷え切っているじゃあないの……ええと、こんな時はどうすればいいのかしら」

そして、携帯を取り出すと何やら検索を始めた。

「大丈夫です」

ニーノは強情に言った。

「ねえ、俺のことはほつといてくださいよ……」

アリスは、その唇に人差し指を当てた。そして、ニーノの顔を下から覗き込む。

「あら、でももう少し体をあつためた方がいいわよ♡」

「……えっ?? ……」

戸惑うニーノをしり目に、アリスはテキパキと岩を拾い集め、即席のかまどを作った。そして、うんうん言いながら流木を拾い集めると、その中に放り込む。

「こういう時はたき火よ……ええと、あなたライターかマッチを出さないよ」

「いや、そんなもの持ってないツすよ」

情けない。と言わんばかりに、アリスは肩をすくめて見せた。

「何言っているの。アナタ、フリーヨーでしょ？ キアイが入っているフリーヨーなら隠れて煙草を吸うためにライターやら、マッチやら、何か持っているに違いないわッ」

「いやいや、何を言っているんすか？ だから、俺はそんなもの吸いませんよ」

「そうなの？ それは困ったわね」

アリスは首を傾げた。

「あなたが見た目だけのファッションフリーヨーだったなんて、予想外だわ」

「……………」

「うげうげっ…………」

携帯で何やら検索していた恭帆が、突然悪態をついた。うんざりした顔をして携帯をしまう。

「面倒くさいのが近寄ってきたわよ。お二人さん、ちよつとお姉えさんの後ろに下がっていて」

「えっ?」

「いいから、その岩影に隠れていなさい……そうすれば安心だから」
「ようやくニーノとアリスも、恭帆が見ている者が何か気がついた。だが『隠れていなさい』と言う指示には従わない。二人は、はあっ……とため息をつきながら、恭帆の隣に並ぶ。」

「無理しないで、お姉えーさんの影に隠れていなさいよ」

「そうはいきませんよ。あれ……杜王連合の連中ですよ」

「……なにそれ」

「珍走団つすよ。このあたりにやまだ生き残っているんです」

恭帆の質問に対するニーノの返答を聞いて、アリスが目を輝かせた。

「あら、やっぱりアナタはファッションヤンキーじゃなかったのかしらっ。」

「……この辺りじゃ当たり前の情報つすよ」

「あらあら、ゴメンナサイ。アナタはヤンキー（アメリカ人）じゃなくてイタリア人だったわね」

「確かに両親はイタリア人つすけど、俺はずっと日本で暮らしてるんすけどね……」

「まあ、そうだったのね」

そんな緊張感に欠ける二人の会話を聞きながら、恭帆は一人緊張感をもって前方を凝視していた。

杜王連合がどうしようもない連中であることは、よく知っている。

やつらは昔、恭帆に無理やり薬を飲ませて乱暴しようとしたことさえあるのだ。ここにいる美しい若者たちを見つけたら奴等がどんな行動をとろうとするか、それは自明であった。

（何とか守りきらなきゃ……）

恭帆はスタンドを出現させた。全身に地図がペイントされた影のようなスタンド、それが恭帆の能力（スタンド）：ペイズリーパークであった。

その能力は『自分や他人を行くべき方向へ導く能力』である。その強力な能力と反比例して力は弱い。だが、人間の足首を捻ることぐらいならできる。

(そうよ、私がやらないと)

果たして近寄ってきたのは、三人組のチンピラであった。

「おっはよお〜」

三人は見るからに軽そうなノリで、アリス達の目の前に立ちふさがった。男はアリスと恭帆の美貌を見て、ぴゅうつと口笛を吹き、となりの男とハイタッチした。

「キミ、かわいいねえ！ ハーフ？ モデルとかやってない？」

そう言っつて、なれなれしくアリスの肩に手をかける。

「この銀髪、染めてるのオ？ こっちの人形みたいに透き通った肌は、メイクで作った訳じゃないよね」

「君、絶対に芸能人でしょ？」

「あら、止めてくれないかしら」

アリスの声が冷たくなる。

「そんなああ、連れねえこと言うなよ」

「そっちのお姉さんも、めちやくちやイカすよなあ」

一人の男が今度は恭帆の腕をとる。

「なんつっつかオツシャレーつなネエーサンって感じだ」

「なーなー、俺たちいいもの持つてるんだよ。気持ちよくなるうぜえ〜」

そう言っつて尻ポケットを探り、ピンク色の袋に詰められた錠剤を見せびらかす。

そして残った一人は舌打ちしながらニーノの肩に手をかけた。

そして、『今すぐ消えろ』と囁いた。

「なんだとオ、テメー」

ニーノはいきり立って男に殴りかかった。

だが逆に簡単に返り討ちを喰らう。

ちよつとツ！ やめなさい!!

アリスが叫んだ。

だが男たちはニヤニヤ笑うだけだ。

抵抗するアリスを取り押さえ、動きを封じる。

そして一人の男が倒れたニーノを踏みつけようと、足を上げ……

ステンと転んだ！

「ゲブツ」

硬い岩の上に背中を思いつきりぶつけて、男はむせ、痛みに悶絶した。

ニーノは起き上がり、すかさず飛びかかる。

「おいおいっ」

アリスと恭帆を組みしこうとしていた男たちが、ゲラゲラと笑う。

恭帆は、そのスキを見逃さなかった。

拳を固め、男の鼻面を叩くッ！

そのまま男の手首をつかみ……………

「ウオオオッ！」

男の体が、一回転したッ！

そのまま激しく岩の上に体をぶつける。

恭帆は駆け寄り……………

男の鳩尾に膝を落とした。

「ガハッ」

悶絶する男は恭帆を捕まえようと両手を伸ばした。

恭帆は逆らわず、逆に男の手に掴む。

男の太い腕と恭帆の細腕が、相撲で言うガツプリ4つのように組み

合い……………

コキッ

男の手首が、奇妙な方向に捻られた。

悶絶する男を尻目に、恭帆はスクツと立ち上がった。

「なっ、なんだオメエ——。合気道でもやってやがるのかよお……………よ

せ、来るなっ！ 近づくなッ!!」

残された男が叫ぶ。

男はアリスの手をねじりあげた。

「ち……………近づいたら こいつの 腕をねじ切ってやるッ」

「……………へえ、そう」

「なんだアてめエ 携帯なんか出しやがって」

「あなたうるさいわ」

恭帆はそう言うと、携帯をしまった。
そして男の警告を無視して走りより、男の膝を蹴り碎いた。

グレート・ラフ・ダイヤモンド

「ううっ……てめえらツラ覚えたからな、覚悟しとけよ」

杜王連合の男が悔しそうに言った。だが顔を腫らし、だらしなく寝転がった姿勢で言うそのセリフは、まったく説得力が無い。

「ハイハイ、でも次はワタシ『手加減しない』かもよ」

恭帆はリーダー格と思わしき男に顔を突きつけ、言った。

杜王連合の男たちは顔面蒼白になり、あたふたと立ち上がり逃げだしていった。その逃げるさまは、まさに『安っぽい漫画にでてくる下っ端の悪党』そのものだ。

「さてとアナタ達は大丈夫？　ちよつと怪我の具合を見せて」

杜王連合の男が逃げ出したことを確認してから、恭帆はニーノの前にかがみこんだ。そして腫れ上がったニーノのまぶたにそつと手を添える。

「うん、これなら大丈夫そうね。酷い傷は無いわ」

ニーノは目をつぶり……『はあ』と大きなため息をついた。患部にふれた恭帆の手は、ひんやりと心地いい。ふわっと、柑橘系のいい香りがする。シャンプーの香りだろうか、かぐわしい。

「恭帆さん……そのお、あのオ……助けてくださって、ありがとうございます」

「あら助けただなんて、とんでもないわ。あなたこそ勇敢だったわよ♡」

「いや、でも俺は……くそつ。ああ……変な言葉を使っちゃまって、すみません」

なんと答えていいかわからず、ニーノは頭をかいた。結局ニーノは、自分の力では杜王連合の男を1人も取り押さえられなかったのだ。情けないことだが、恭帆に助けてもらわなければコテンパンにのされてしまったはずだ。

（この人スゴイな。こんなに細い腕なのに、どうやって奴らを倒したんだ？）

ニーノは畏怖と、少し狐につままれたような気持ちを両方感じながら、恭帆をじつと見つめた。恭帆はどこからどうみても普通のOLに見える。なのに、見るからに荒事慣れしているヤンキー達を簡単に取り押さえってしまったのだ。人間見た目ではわからないものだ。

「いえ、恭帆さんはすごかったです……尊敬しますッ！」

当然、恭帆はニーノの視線に気がついていて、スタンドの存在を隠したい恭帆は、内心冷や汗をかく。

（うわっ、ギンギンにこっちを見ているわ……まあ、そりやそうよねえ……）

あの戦いの場で、恭帆は自分のスタンド：ペイズリーパークの動きに合わせて、それっぽく自分の体を動かしただけなのだ。一般人から怪しまれない為の工夫だった。だが、うまくやりきれたのだろうか。酷く不自然なことになっていなければ良いのだが。

恭帆は少し考え、言葉を選び、ニーノに話しかけた。

「ぜんぜんすごくないわ。私は合気道をならっているのよ。ええと、『気を合わせる』ってヤツ。それでアイツらを倒したってワケ。わかる？」

（別に嘘じゃあないわよ。スタンドだって精神の力だもの、きつと合気と同じ理屈よ）

「でもあなたは、特に武道を修めているわけでもないのに、奴らに立ち向かった。私よりも立派よ」

「いえ、俺なんて」

（まっじい。じつとこっち、見ているう）

恭帆はやけっぱちな気分でニーノに笑いかけた。

「なあーに見ているのよ。えっちネエ」

「なっ、からかうのは止めてくださいよ」

フフフフ

恭帆とニーノは互いの気持ちをゴマカすように、あいそ笑いをしていた。

アリスはそんな二人を尻目に一人忙しく立ち働いていた。海に落ち冷え切った体を暖めるために、火起こしに取り組んでいたのだ。

まずアリスは、近くの枯れ草をちぎって焚き付けをつくった。そこにライターで火を着けた。

唇を尖らせ、ほんの少し火がついた焚き付けに、ふーふーと息をはきかける。炎を大きくして、その焚き付けを大急ぎで即製のカマドのなかに突っ込む。

「アチッ」

その時、火の粉がアリスの細指にとんだ。慌てて振り払い、指を冷やすために耳たぶをつまむ。

そしてアリスは、こんどは薪を投入した。焚き付けから薪に火を移すために、さらに強く息を吹き掛ける。

その顔は真っ赤だ。

汗が噴き出る。汗をぬぐおうとゴシゴシとこすった顔に、今度はススが、こびりつく。

「あつ、スミマセン」

アリスが苦戦しているのに気がつき、あわててニーノが手伝おうとする。

「いいのよ、これも修行なんだからッ」

アリスは火の前に割り込んでこようとすするニーノを、鼻息荒く押し返した。そして大きく息を吸い込んだ。同時に煙を吸い込んでしまい、強く咳き込む。

「これは自分のためにやっていることなの。今の私には必要なことなの」

薙切アリス、彼女は『分子ガストロミー（美食学）』を修める天才であつた。

分子ガストロミーとは、20年ほど前にヨーロッパで提唱された料理に対する新たなアプローチだ。それは料理の素材と過程を分子レベルの反応に分解し、作り上げた新たな味を、『分子料理』として再構築するための技法である。

彼女はまだ高校一年生の年齢で、すでに『分子料理』の第一人者と呼ばれるほどの料理人なのだ。

だが遠月学園は甘くない。そんな天才さえも霞むほどの驚異的な

料理の腕前の持ち主が、何人もいるのだ。

彼女もまた、先月行われた秋の選抜料理大会では、タクミと同じく本選一回戦で敗北を喫していたのであった。このたき火は、リベンジを期して彼女が取り組んでいることの一つなのだ。

アリスは真剣な手つきで、薪をもう一本、炎にくべた。

火にくべられた薪は熱せられ、水分と共に白い煙状の木化ガスを放出する。そのガスが、囲の熱によって着火し、炎を出して燃えていく。めらめらと燃え上がる炎が肌を焼く。

炎から、自然の、野性的なパワーが発せられている。

それが自分を次のステージに到達させると、アリスは信じていた。アリスが得意とする分子料理を成り立たせる為には、複雑で扱いが難しい最先端の科学調理器具を使いこなす必要がある。その一方で、どうしても道具だのみになってしまいう面がある。そのため気づかぬうちに、分子料理を極めるにつれ、徐々に料理人としての引き出しが狭くなっていた。

それが、彼女が秋の選抜料理大会で負けた原因の一つだ。

ならば、自分にも眠っているハズの『野生』を引き出すための努力をすること。

それが、自分を高めるためにアリスが出した結論であった。

10分後：

奮闘の甲斐あって、火はさほど時間もたたずに燃え上がった。

「やて、と」

再びアリスは動き出す。

あらかじめアリスは、焚き火の下に平らな石を敷いていた。薪をどかして、その石を露出させる。

そして海水でよく洗った小石を平らな石の上におき、焼石をつくる。

焼石は海辺で拾った大きな貝殻ですくいあげる。

恭帆が持っていた水筒の中に手早く放り込む。

水筒の中に入っているのは水と、それから良い香りのする松葉。

松葉は海岸線に生えていた松の木から、拝借したものだ。

熱した小石がジュワツという音をたて、水筒の中を揺らす。

しばらくしてから、アリスはきれいに洗ったハンカチを使って水筒の水を漉し、用意していた小さなカップの中を開けた。

アリスはそれを一口すすり味を見る。そして、にっこりして二人に手渡した。

「松葉のお茶よ。召し上がれ」

恭帆とニーノは熱々の松葉茶を恐る恐る受け取った。その薄い茶色の液体は、あまりおいしそうではない。だが一口すすってみると、二人ともパツと顔をほころばせた。

「あら、結構さっぱりして美味しいじゃない」

「あつ、暖まるなあ」

カップを掴み、幸せそうな表情を浮かべるニーノと恭帆。アリスはそんな二人を見て満足げにうなずいた。

「フッフ、よかったわ」

「あなた、よくこんなこと知っていたわねえ」

「あ、有難うございます。恭帆おねえさま……」

アリスは少し顔を赤くした。だが、すぐに胸に手をあて、自慢げに言った。

「フッフッフツ、これぐらい出来て当然です。これでも料理人のタマゴなのですカラ！」

「あら、若いのに、すごいわねエ」

「……………」

恭帆は感心して見せた。

だがニーノの表情は、その言葉を聞いてますます固くなった。

◆◆
「ハツハツハツ、こうやって地元を歩いていると、楽しいですねえ。昔を思い出します」

未起隆は満足そうだ。

彼は再びサングラスをかけ、赤毛の前髪を垂らしたスタイルに戻っていた。変装とは言えあまりに目立つので、かえって正体がばれてしまいそうだ。

その横をタクミとルチアが、少し不満げに歩いている。

三人は突然やって来ることになった『堂島銀』を出迎えるために、杜王駅に向かっているところだった。

最近改築された杜王駅の様子は、ルチアが知っている。

そしてもちろんタクミは『堂島銀』の顔を知っている。

『堂島銀』は、遠月グループの一つ『遠月リゾート』の経営陣の一人であり、メインシエフでもある大物なのだ。タクミだけではない。遠月学園の生徒ならば全員堂島のことには知っている。だが涼子は朝から億奏のところへ修行に出かけていたし、昨晚担ぎ込まれた丸井と吉野はまだ目を覚まさない。結局、トニオ以外に自由に動け、堂島を見分けることができるのはタクミしかいなかった　と言う訳だ。

では、元タルチアとタクミの二人で行けば良かったのだが、そこにヒマをもて余した未起隆が割り込んできた　そのために3人で行くことになったのだ。

未起隆はキョロキョロと首をせわしなく動かし、アチコチを見ながら進んでいる。首を動かす様子は、まるでハトの様だ。

「懐かしいですね。デビュー以来ここにはなかなか帰ってこられませんでしたからね。ここを歩くのは十年ぶりぐらいでしょうか」

変わっているようで、変わりませんねエ。

未起隆は嘆息した。

「でもこんな町、どこにでもある。退屈な普通の町じゃありませんか」ルチアはぼそつと言った。つい数時間前まで原因不明の『激しい腹痛』でトイレにこもっていたルチアの頬は、少しこけている。

『杜王町』が、普通……ですか」

未起隆の答えにルチアは表情を硬くした。

「ええ、それに退屈よ。この町には刺激が足りないし、このままでは私たちは成長できないって、感じています。だから私は……私とニーノは早くこの街を出なきゃいけないんですッ！」

それなのに……ルチアは、じとつと未起隆をめねつけた。昨晚の『連れて行ってほしい』と言うニーノの願いを断ったことを、根に持っているのだ。

オヤオヤ……

未起隆は首をすくめ、苦笑した。そしてタクミに話しかける。

「タクミ君。キミはどう思いますか。杜王町は退屈な町ですか」

タクミは首を大きくふり、熱心に答えた。

「退屈……とんでもない話です。この町は水も空気もきれいで、美味しいです。そんな空気と水のお陰か、新鮮な食材に恵まれています。料理人にとって素晴らしい環境だと考えます。トニオさんのような素晴らしいシェフがこの町にいる理由が良く理解できますよ」

ルチアが鼻を鳴らした。

「でも、お父さんはそんなに有名な料理人じゃあないわよ。日本で料理人をやるならヤッパリ東京に出ないと」

「そうかな？ 有名人になることを目指して料理の道に入る人はいないよ。僕らはテレビタレントではないのだから」

「でもさあ、良くテレビに出ているような超有名シェフがいるじゃない。その人たちはヤッパリスゴいんでしょ……父さんより」

「どうだろう。テレビに出ている、出ていなくても、マエストロ・トニオと同格のシェフは日本には数人しかいないと思うよ」

タクミは腕を組んだ。

「そう……まあそれは、そうかもしれないけれど」

ルチアは唇をかみしめた。

「……そんなに焦る必要は、無いと思いますけれどね」

未起隆が言った。

「……お説教？」

「いえ、すべては君が決めることですよ。私は、私の考え方を言っただけです。でもね月並みなことを言っただけです。アナタ達はまだ自分の『武器』を磨いていく時期だと思えますけれどね」

未起隆の言葉に、ルチアはパイッと横を向き黙りこんだ。

代わってタクミが口を開く。

「僕も未起隆さんと同じ意見だな。焦ってここを出ていくより、もっとうちで学べることはあると思うけどなあ」

「でもタクミ……さんは元々フイレンツェの人で、日本へは留学に来

ていて、二週間だけここにいるヒトでしょ。未起隆さんはもうスーパースターで、どこにでも行きたいところにいけるじゃないデスカ。失礼だけどアナタ達に、ずつとここに縛り付けられている私たちとのことは、わからないと思うわ」

(自分の武器……か)

携帯をぎゅつと握りしめながら、タクミは1人ごちた。イタリア料理人としての自分の『武器』はなんだろう？

わからなかった。

再びルチアが口を開いた。

「ねえタクミ、アンタは何で料理人なんてやっているの」

「なんでって？ 料理が好きだからさ。父がイタリアの料理人で、物心ついてからは双子の弟と一緒にずつと父さんの手伝いをしていたから……でもあるかな」

「ふうん。アンタも兄弟がいるのね。双子の」

タクミは黙つてうなずいた。イサミ……

イサミはすっかりものの弟だ。これまで生活面ではずつと頼りっぱなしだった。

だがいままでは、それでも自分が本当に大事にしていること……料理だけは逆に弟に頼られていると思っていた。

でも、このスタジエールの日々で気づかされていた。本当は料理でさえ弟に頼りきりだったことを。

情けない……

そんなタクミの気持ちを知つてか知らずか、ルチアはずつと話し続けている。

「……それにアンタの父さんはイタリアンの料理人なんだ。なんだか私たちと似ているわね」

「いや、それはどうだろう。僕はイタリアで育ったしね」

タクミは首をひねった。

その返事に、なぜかルチアはむつとしたようだった。

「いうわね……でもいいわ。だいたい『料理人』なんて、くだらないん

だから」

「それは聞き捨てならないな」

「だってさ、アンタがいろんなものを犠牲にして、どんなに一生懸命料理したってさあ、そんなこと、たいていの人はわかってくれないのよ」

「キミは、ボクや涼子、それにマエストロ・トニオが、『人に称賛される』ことを目標に仕事をしていると思っっているのか」

「そうは思っていないわよ。でも、頑張っても、世の中から認められないんじゃないじゃあない」

未起隆が首を振った。

『報われたかどうか』は、自分でどう感じるか……ですよ。人に決めてもらう事じゃあないです。私は、やっぱり貴方たちは自分が本当は『何が好きなのか』をもっと考えてから、進路を決めた方がいいと思いますかねエ」

「……」

今度こそルチアは黙り込んだ。

その後、それぞれ物思いにふけたまま、一行は歩き続けた。杜王町の閑静な住宅地を抜け、緑深い公園の脇を通りすぎる。あの角を曲がれば、杜王駅が見えてくるはずだ。

と、その時だ。

駅の方向から、なにやら騒々しい叫び声が聞こえた。

それと同時に、誰かが『火が付いたように』泣き叫ぶ声も……

タクミ、ルチア、そして未起隆は顔を見合わせた。そして一斉に、駅に向かって走り始めた。

◆◆

15分前

杜王駅に一人の男が降り立っていた。

まるでジョースター家の男のように屈強な体格のその男は、ゆつくりと改札を出た。そして駅前の広場に立ちどまった。袖をまくり上げ、腕時計で現在の時刻をチェックし、ホッとため息をついた。

この男こそ、遠月リゾートの総料理責任者兼取締役会執行役員、堂島銀であった。

「ふむ。少し早かったか。まだ迎えは来ていないようだな……ではここで待つか」

そう独り言をいうと、堂島は駅の壁に寄りかかり、腕組みをして目を閉じた。

本人は全く意識していないが、そんなポーズをとっていると、全くもって『カタギ』の人間に見えない。

当然カタギの通行人は彼を避ける。いつの間にか堂島の周りに、全く人が寄り付かない空間が出来ていた。

と、堂島の足元にコロコロと赤いボールが転がってきた。そのボールを追って、小さな女の子が駆け寄ってくる。

「むっ……」

堂島はそのボールを拾い上げた。片ひざをつき、ちかづいてきた少女にボールを手渡す。

「ほら、気を付けるのだぞ」

そう言って少女に笑いかける。

だが……

ド ド ド ド ド ド ド ……

「うっ……うわああ——ン!!」

その堂島の笑みを見た少女が、火がついたかのように泣き出したツ
!

「なっ、落ち着け……君、落ち着くんだッ」

焦った堂島が、大きな声で話しかける。

だがそれが、さらに少女の恐怖心を増大させるツ

堂島が話しかければ話しかけるほど、少女はますます大きな声で泣きさけぶ。

騒ぎを聞き付けた杜王町の住人が、ザワザワと集まり始めた。

(これは、もしやヤバイ状況なのか)

堂島はうろたえ、緊張する。悲しいかなその顔は、さらにいかつく、恐ろしく見える。

「ナツチャン!!」

大声を上げながら母親が駆け寄るツ。堂島から少し離れたところ

で立ち止まり、大声で訴える。

「お願いです！ その子を放してッ」

「いや、ご婦人……落ち着いて」

堂島のフォローは、母親の耳に入っていないようだ。

「お願いしますッ！ たった一人の娘なんですッ！」

「いや、ご婦人……私の話を」

「おっ、おねがいよおお」

（なっ、なぜこうなるのだ）

マズイ

崩れ落ちる母を見て、さすがの堂島も焦る。だが悲しいかな、焦った顔はさらに迫力をまし、それとは気づかぬままに周囲の人間をさらに威圧する。

（くっ、ここは逃げるか……）

と、逃げ道を探す堂島の前に、一人の男が立ちふさがった。

小柄なチンピラ風の男だ。

「兄さん、小さな子を泣かすなんてよお……オメーにや人の心はネエのかい？」

チンピラは芝居がかった仕草で堂島を非難した。

「お母さん……もうしんぱいねえっスよ。このアツシ、小林玉美が来たからにやあ、無事娘さんを取り返して見せませう」

そう言ってスタンド使い：小林玉美は、うろたえる堂島の胸にスタンドの『錠前』を取り付けた。

小林玉美のスタンド：『ザ・ロック』それは罪悪感に応じた重さの『錠前』を相手の胸にとりつかせる。

取りついた『錠前』が、相手を感じている『罪悪感』を心理的・物理的な『重さ』として実感させる能力だ。

『ザ・ロック』は、堂島の心に重い錠前をかける……
「ムッ」

堂島は不意に心臓に違和感を感じ、胸を押さえた。急激に襲ってくる重苦しい感覚。やがてそれは震えが来るほどの不安感と、自己嫌悪の感情に変わっていく……

もちろん、スタンド使いではない堂島には、自分の胸に取り付けられたスタンドの『錠前』は見えない。しかし見えなくとも、スタンドの効果は降りかかってくる。

ついに耐えきれなくなり、堂島は膝をつき、しゃがみこんだ。

(よしッ！ アツシの勝ちッス。これで、あのお母さんから『あんなコト』『こんなコト』いっぱいオレーをしてもらいやすぜ！)

玉美は舌なめずりした。邪な期待に胸をときめかせながら、声高に堂島を責め始める。

「こ、このヒトデナシ野郎ッ！ こんなかわいい女の子とお袋さんを泣かすなんてよお……………罪悪感って奴がわかねえのかあ？ こらッ」

「……………」

「おおお？ 黙ってんなよ、こ……………ら……………」

カシヤリ

玉美は急に口ごもった。その膝が震えだす。

無理もない。

堂島銀に取り付かせた『錠前』が、不意に消滅したのだ。

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……………

はつと気が付くと、堂島がムクリと、顔を上げていた。

(ばっ、バカなッ！ 例え相手がスタンド使いだろうが、一般人だろうが、アツシの錠前を自力ではずすなんて、デキッコねえ——！)

動揺のあまり、玉美の顔から、滝のように汗が吹き出してきた。

(ま、まっさかよお……コイツ、スタンド使いか?)

その大量の汗が、まるで涙のように玉美の目に溜まる。

(う、嘘だろ)

玉美は恐る恐る堂島の様子を見た。

意外なことに堂島は笑っていた。優しく笑いながら、鞆に入っていた『焼菓子』をとりだして、子供と母親に振る舞っていた。

あんなに怯えていた母娘が、今は『幸せの絶頂』と言わんばかりの勢いで、美味しそうに菓子を食べている。

その幸せそうな様子を見て、堂島の『罪悪感』が霧散したのだ。

「ば、ばかなあ……」

たじろぐ玉美をぐつとニラミつけ、堂島はゆつくりと立ち上がった。のっそりと玉美に近づいていく。

ド ド ド ド ド ド ド ド ……

「あつ、うう」

(チツキショウツ。負けるかあ、た、玉美の玉は肝っ玉の玉ツスよお)

玉美は必死に目を見開き、堂島を(上目遣いで)にらみつけた。

どうやったらこの局面を打破できるか。玉美の頭は高速で回転を始めた。

まずなんとしてでも、再び堂島に『罪悪感』を感じさせなければならぬ。

そのために；

例えば、堂島に威圧させられたふりをして二、三步よろめき……歩道に出てしまう。それをうっかりスピードを出し損ねていた後続車が見つけれられず、交通事故を起こす……と言うのは、どうだろうか……

東方仗助の能力、クレイジー・ダイヤモンドでもない限り、交通事故の傷を治すことはできない。玉美が重傷を負えば、いくらなんでも罪悪感を感じるだろう。それはわかっていた。

だがそんな無茶をして、『自分が死』んでしまったら、それこそ元も子もないのだ。

玉美が悩んでいる間に、堂島は玉美の目の前にまで迫っていた。

(しっ、しまった。うおおっ)

堂島は玉美の前に仁王立ちし……『焼菓子』を玉美の目の前に押し付けた。

「ふむ。誤解させて、すまなかつたな。詫びにこれでも食べてもらえないか？」

「は、はいっ。いただきますう」

玉美は震える手で、差し出された焼菓子、アップルシュトレudelを口にした。そしてあまりの美味さに文字通り『昇天』した。

タクミ達が息せき切つて杜王駅についた頃には、小林玉美はすつか

り堂島銀の舎弟と化していた。



「堂島おじさま、遅かったですわ」

海岸に顔を出した堂島、タクミ、ルチアを見て、アリスはプウツとふくれて見せた。

「ここは寒かったから、すっかり凍えてしまいましたわッ」

「ハハハッ。それは悪かったな。だが元気そうで何よりだ」

堂島が帽子を脱ぎながら、ウワツハツハと楽しそうに笑う。

「アリス、遠いところまでご足労だったな。感謝する」

「いえ……私にも考えがあるから。あら、アルディーニ君。アナタまでワザワザ迎えに来てくれて、ありがとうね」

「イヤ、いい気分転換になったよ」

タクミは肩をすくめた。口では気にしていないふりをしつつ、本音では気もそぞろであった。今晚提供しなければならぬドルチェのことで、頭の中がいっぱいなのだ。早く帰って、準備を進めたくて仕方がない。

「スタジエールは順調に進んでいるの？」

「ああ、頑張っているよ。君の方はどうだった？」

「ええ、とつても勉強になったわ。私は昨日まで、豪華寝台列車の調理場で調理していたのよ。それがねえ……」

「へえ、ソイツはスゴイな」

「ちよつと、うらやましいかも」

「OK！ ちよつと聞いてよ」

アリスは胸を張り、意気揚々と自分のスタジエールでの出来事について、語り始めた。

その様子を少し離れたところで見ていた恭帆は、満足げに立ち上がった。

「さて……と、お友達も来たところだし、私はそろそろ帰りますか」

「ムツ……君、礼を言っていないかったな」

堂島が慌てて恭帆に近寄ってきた。帽子を脱ぎ頭を下げる。

「ウチの生徒が大変お世話になったと聞きました。感謝します」

「あら、そんな……私はただ、二人に付き合っただけです」

「ネット」

恭帆は、黙っていなさい……とアリスとニーノに一瞬鋭い視線を投げた。その後で、堂島に向かつて、ペコリと頭を下げ返す。

「もう、私がここにいない必要はないと思います。ですので、ここでオイトマします。後はよろしくお願いしますね、堂島さん」

「ウム」

堂島はうなずいた。小林玉美を呼びつけ、恭帆を安全なところまで送っていくように命令する。

ニーノが恭帆に話しかけた。

「あの、本当にありがとうございましたッ！　トラサルデイに来てくれたら、無料でごちそうしますッ」

「あら、いいの？　そんなこと勝手に決めて」

「モチロンですッ！　恭帆さんなら、いつでも大歓迎ですよッ。おっ、おれ……恭帆さんとお知り合いに慣れてよかったッ」

ニーノの頬は、赤く上気している。そしてポケットから小さな紙切れを取り出し、自分の電話番号を書き込んだ。それを恭帆に差し出す。

「あつ、あの……これ、ウチの連絡先ッス。れ、連絡してくれれば、とびっきりのごちそうを準備しておきますよッ」

あらあら……すっかり舞い上がっている双子の弟の様子を見て、ルチアはクスツと笑った。

恭帆はちよつと困った顔をして、一旦連絡先を受け取った。だが……

「じゃあ、今度『二人』でお店に来るから、その時はごちそうしてね」と言っ、そつとその紙を突き返す。

「ハイ……」

うなだれるニーノ。

恭帆はニーノの肩をポンポンとなだめるように叩く。そして大きく伸びをし、立ち上がった。

「じゃあ皆さん、また会えるといいわね♡」

恭帆は一行に手を振り、さっそうと去っていった。慌てた玉美が、小走りでその後を追いかける。

立ち去るとき、恭帆は一行の方を一度も振り向かなかった。

皆、ガツクリと頭を垂れるニーノには、気が付かないふりをしていった。

ただルチアだが、優しくニーノの肩を抱きしめていた。しばらく沈黙が流れた。

コホン……

咳払いをして、タクミが口を開いた。

「……ところでアリスさんは、どうして杜王町に？」

「……私が呼んだのだ」

タクミの疑問に堂島が答えた。

「トニオが計画を実現させるためには、もう一人、料理人が必要だったからな」

「計画？ もう一人……どういう意味ですか？」

堂島は頭を振った。

「聞いていないのか？ なら話せん。トニオが話していないのなら、それをオレの口から説明すべきではないだろう」

「そうですか……」

タクミは素直にうなずいた。そして、全く違う別のことに気が付く。

「ところでアリスさん。頬に煤がついているよ」

「あらっ？」

アリスはパタパタと体をはたいた。

「なんてこと。私としたことが失敗ねッ……実は私、薪に火をつけるのにすっかり苦戦しちゃったのよ」

「薪に火をつけた？ では君がここでたき火をしたの？」

「まあ、その言い方、失礼ねえ」

アリスはプウツと膨れ、ここしばらくアウトドアクッキングを勉強中なのよ。と胸を張った。

「そう……君がね」

「意外でしょ。でも私ももつと成長したくて……イエ、変わらなきやイケないって思っているからね」

アリスは、なりふりかまっていられないわ……とボソツと付け加え悔しそうな顔をした。

タクミもその気持ちは、良くわかった。

今アリスの脳裏に浮かんでいる光景は、おそらくタクミがずっと思い返しているのと、同じ光景。あの『秋の選抜』一回戦で負けた時のことだろう。それまで自分の腕前に自信を持っていた二人には、その敗北は屈辱であった。

ただタクミと違うのは、アリスは『ヤツと直接戦って負けた』と言うことだ。

一方のタクミは、ヤツと闘う事さえできなかつたのだ……

今アリスは、なりふり構わずに自分を成長させようと、努力している。

しかしタクミは自分を変える踏ん切りがつかず、立ち止まっている。

どう考えても彼女の方が正しい。

タクミはうつむいた。そしてポケットに手をつまみ、中の携帯をつつついた。



その夜：

トラサルデーの厨房には、多くのゲストがいた。

その場にいたのは、ようやく回復した吉野と丸井、それに到着したばかりの堂島とアリス、億奏のところから帰ってきた涼子の5人だ。5人は壁際に立って、厨房の真ん中に立つ二人……トニオとタクミの動きを、じつと眺めていた。

トニオは腕を組み、タクミを真正面から睨みつけている。

「タクミ……良い準備は出来ましたか？」

「イエスツ、マエストロツ！」

「では始めますッ」

そういうと、トニオは動き出した。

トマトを斬り、野菜の皮をむき、魚介類の下ごしらえを進めていく。それは無駄のない、まさに『天使が舞う』ような動きだ。

その丁寧で手間のかかる仕事ぶりをみて、遠月学園の生徒たちは、ゴクリ……と生唾を飲み込む。

「みな、トニオの動きから目を放すんじゃないぞ」

堂島が生徒たちに言った。

「見ることも勉強だ」

そんなセリフに意味がないくらい、皆、トニオの動きに引き込まれていた。いやしくも料理人の端くれであれば当然のことだ。

しかし吉野だけは、トニオの動きに魅了される一方、タクミの様子にも気が付いていた。

「ねえ涼子。タクミッチはだいじょうぶかな。あの様子で」

「そんなこと、わからないわよ」

吉野がヒソヒソ声で涼子に尋ねた。涼子も少し心配げだ。

二人が心配するのも、無理なかった。

華麗に動くトニオの横にしながら、タクミはまだ料理を始めてすらいなかったのだ。

タクミは代わりに、携帯電話を手にしていった。調理を進めるでもなく、手早く電話番号を打ち込むと、電話先にいる誰かに心に語りかけ始める。

話は長引き、盛り上がり始めたようだ。不謹慎なことに、最終TE STの場だというのに時折タクミの顔には笑みさえ浮かんでいる。

だが同じく不思議なことに、そんなタクミの様子を見てもトニオは怒る様子が無かった。むしろトニオも、堂島も、その様子を見て満足げにほほえんでいる……

やがて、

『……ああ、わかった。教えてくれてありがとう。助かったよ』
「イサミ」

そう言うと、タクミはスマホから手を放した。そして大きく深呼吸して、今度こそものすごい勢いで調理に取りかかった。

◆◆
同時刻：

ダークスーツを着た男が、タクシーに乗っていた。その男はさわやかな雰囲気を持ち、しかし隠しきれない『凄み』をその全身から立ち上らせてもいた。

やがて男はタクシーを降り、郊外の瀟洒なレストラン・トラサルデーの前に立った。ときおり金色の前髪に指を突っ込み、クルクル回す。その様子は何とも言えずセクシーであった。

そうして男がしばらく突っ立っていると、いつの間にも現れたのか、もう一人、別の男が物陰から姿を見せた。ニット帽をかぶった野性的な雰囲気のある男だ。『ニット帽の男』は『金髪の男』に近づき、そつと話しかけた。

「すでにこの周囲はチェックしておいた……罍の類はねえみたいだぜ、ジョルノ」

「ありがとう、ミスタ」

でも念のため……

ジョルノは懐から、小包のようなものを大事そうに取り出した。周囲を覆う布をそつとはがす。すると、その中から古びた鍬が姿を見せた。

ピュツつと、ミスタが口笛を吹いた。

「へえ、コイツを使うのかよ……ずいぶん気を使うじゃねエか」

「ここは『彼』の町だからね。用心しすぎるに越したことは無いですよ……ポルナレフさんにも『彼』ことを警告されたじゃあないですか。『彼』はいくら警戒しても警戒しすぎることは無い、超強力なスタンド使いだよ」

そう言うとジョルノは鍬を掴んだ。

そしてゆっくり、自分のスタンド・ゴールド・エクスペリエンス（GE）を出現させた。その姿は黄金色に輝いている、まるで天使のようなスタンドだ。

ゴールド・エクスペリエンスはジョルノの背後に立ち、後ろから肩に手を回した。その手をジョルノがそつとつかむ。

そして、鏝を振り上げた。

ドオスウウウ——ッ

振り上げた鏝を、ゴールド・エクスペリエンスの腕に突き刺すッ！

鏝はまるで生き物のように動き、ゴールド・エクスペリエンスに食い込んで行く……

ズグウウウ——ン

ドキュン、ズビユウウウウウ

「グオオオオオッ」

ジョルノが苦悶の声を上げた。

ジョルノが苦しむのと歩調を合わせるかのように、ゴールド・エクスペリエンスも苦しみ始める。その黄金の肌に、ひびが入り始めた……

そしてついに、ひびはスタンドの全身に走った。ヒビはどんどん細かくなり、多くなり、やがて……

バラ バラ バラ

ゴールド・エクスペリエンスは砕けた。

そしてその下から、ゴールド・エクスペリエンス・レクイエム（GER）が、姿を現した。

レクイエム（鎮魂歌）、それは『矢』の力によって導かれる、スタンドを越えた概念である。

「ふう……いつも発動の瞬間は、キツイですね」

自らのレクイエム（鎮魂歌）をまじまじと見ながら、ジョルノはため息をついた。

「では行きましょうか。ミスタ、信頼していますよ、よろしく護衛をお願いしますね」

「ああ、任せておけよ……だがお前がそんなもん出している間は、護衛なんて必要ねエかもしれないがよ。とにかく全力を尽くすぜ」

「ミスタが背後を固めてくれるから、僕は安心して交渉に臨むことが出来るんです。感謝していますよ」

ジョルノは、涼しげに言った。

ゴールド・エクスペリエンス・レクイエム（GER）

それは、スタンドを越えた概念

その能力とは、『その前に立ち、攻撃してくる相手の動作や意志をすべて「ゼロ」に戻す』こと。

それは

まさに無敵の存在であった。

ジオルノは一たびこの力を発言させた後では、どんな相手にも遅れをとることがなかった。

だが……

ジオルノ達がトラサルデーの入口に向かって、一步前に踏み出した時だ。

不意にその『無敵の存在』が苦しみ始めた。

GERは額を抑え、膝をついく。

額を抑えていた手は、次第に顔を下り、喉元へと動いて行く……

やがてGERの喉が盛り上がり破れた。傷口から、『鏝』が、飛び出した！

『鏝』はGERの目の前で宙に浮いている。

そして、『鏝』を失ったGERの肌は、ふやけ、震え始めた。

GERはあつと言う間に元のスタンド：ゴールド・エクスペリエンスの姿に戻っていく。

「なっ……どういうことだよ」

ミスタは懐から拳銃を取り出した。あることに気が付き、はっと息をのむ。

宙を浮いていた鏝が、不意に森の奥に向かって動き出したのだ。

「なっ、なんだって」

「おっ、オイ待てよ」

鏝は慌てたジオルノが伸ばした手をすり抜け、ミスタが撃った空気銃の球をはじき、飛んでいく。

鏝は森の入口まで飛んでゆき、

不意に止まった。

いつの間にか新たに現れた大柄な男が、鏝を捕まえたのだ。

正確には、男の隣に立っている中世のレスラーにも似た超強力なスタンドが鎌をつまんでいた。

スタンドに鎌を持たせたまま、男は懐から櫛を取り出した。慎重に、自慢の立派なりーゼントの形を整えはじめる。

「知っているぜエ、コイツの矢の『真の能力』って奴をよお……だから、ちよつとばかし勝手だったがよお……俺が持っていた別の破片をつかって、お前の鎌を『治させて』もらったぜ……悪く思うなヨ」

その男、東方仗助はニヤツと笑いかけた。

「お前がジョルノ・ジョバァーナだな……ようこそ杜王町へ。歓迎するぜ」

黄金の心と風の一皿

二日前、アメリカ、マイアミの路地裏：

トガアツ！

「なんだとテメエツ！ オレの頭が、キューピーさん見てえだとお？」
「なっ、そんな事言っつてねえぞ」

「この期に及んでウルセエゾ。テメーは確かに俺の髪型を侮辱しやがったア」

「なんだコイツ、メチャクチャだ」

ゴブウツ

東方仗助の周りを取り囲んでいたストリートギャング達が、一歩退きかけた。そのとき、不幸な一名が怒り狂った仗助の拳をまともに受けた。

男は一撃で意識を失い、仰向けにぶっ倒れた。

「テメえ、俺たちに逆らつて、この街で生きていけると思うなよお！」
「おっ、ガンを抜くのかあ？ だが覚悟しろよ。テメエラが引き金をひく前に、その顔を歪めてやるぜ。ビカソみてえになあツ」

マイアミ、そこは世界有数の美しいビーチを誇る観光名所だ。

だがその華やかなイメージとは裏腹に、アメリカ有数の犯罪都市でもある。観光客が目キラキラさせながら歩く目抜き通りの裏には、すさんだ目のギャングたちがたむろす無法地帯が広がっているのだ。そんな路地裏はどこも薄暗く、道の隅にはゴミが散乱している。所々アスファルトがひび割れ、その隙間から雑草が頭を出している。その路地裏の一つで、流暢な英語をまくし立てながら地元ギャングをシメアゲている東洋人がいた。

東方仗助だ。

仗助の近くを取り囲んでいたギャングの中で、まだ立っているは三人だけだ。

ギャングたちは素手ではいえず恵まれた体格で暴れまくる仗助をもて余していた。ついに業を煮やしたギャングの一人が、懐から銃を取り出した。

銃を仗助に向け、引き金をひこうとする。

だがそれを察知すると同時に、仗助もスタンド：クレイジー・ダイヤモンドを出現させていた。

次の瞬間、ギャング達の銃と顔面が同時にぶっ飛ぶ。

引き金が引かれるより早く、クレイジー・ダイヤモンドがその圧倒的なスピードで殴り飛ばしたのだ。

ブツ飛ばされたギャングたちはヨロヨロと立ち上がった。

互いの顔を見て首をかしげる。

「ぐぐつ」

「お、おい、お前の顔、そんなだったか？」

「お前こそ、なんか変だぞ」

「お前こそ、そんな眉だったか」

仗助が言った。

「おうつ、テメーらちつとばかし、カッター顔にしてやったぜ。感謝しな」

ゲジ眉だった男は糸のような細眉に、細眉だった男はケンシロウのような激眉に、そして垂れ気味の眉だった男は、ラオウのようにそもそも眉毛が、なくなっている……

クレイジー・ダイヤモンドが歪めて『直した』からだ。

「ひいひいっ！」

自分の身に起こった不条理な現象に恐怖し、ギャング達は悲鳴を上げて逃げ出していく。

ちようどそのギャング達と入れ違いに、別の東洋人が路地裏に入ってきた。その東洋人は、逃げ去っていくギャングなどには気を留めず、ただ仗助の様子だけに注目している。

そして、深くため息をついた。

「ヤレヤレだ。久しぶりに会ったが、訳のわからん危ない性格は変わってねえ様だな」

「あつ、承太郎さん。お久しぶりッス」

ついさつきまで頭から湯気が出るほどぶちギレていた仗助は、承太郎を認めると表情を変えた。ビツと直立不動の姿勢になり、礼儀正し

く頭を下げる。

「オメーが奴らを追ってこの路地裏に入っていくのを見たときは、正直焦ったぜ……ぶちギレたお前が、取り返しのつかねえところまでやっちまうんじやあねあかってな」

「ハハハッ、大丈夫ツスよ。ちやあんと冷静に、手加減してたツスよ」
「……みてえだな。良かったぜ」

承太郎は帽子をかぶり直した。そして手に下げていた小ぶりなスーツケースを仗助に渡した。

「承太郎さん、コイツはツ？」

「そうだ……例の『弓と矢』の破片だ、な……だが正確にはコイツは吉良の奴が持っていた物とは違う、別の奴だ。2001年4月7日にイタリアのコロッセオ近くでs w財団のスタッフが回収したものなのだが……」

◆◆

ザアワーつと木々が揺れる音だけが聞こえていた。まっくらな森の中にその音だけが吸い込まれていく。

「レクイエム（鎮魂歌）ねえ。この矢に、そんな秘密があったなんてなあ」

仗助は首をかしげて、矢をスタンドに近づけさせた。

「聞いたぜえ……こいつをスタンドに直接打ち込むんだろ？」

この矢をクレイジー・ダイヤモンドに打ったらどうなるんだ。仗助は矢を目の前にかかげ、マジマジと観察する。

その様子にミスタが激昂した。

ミスタは懐から空気銃を取り出し、銃口を仗助に向けた。

同時にミスタはスタンド：セックス・ピストルズを出現させた。玉子大の小さなスタンドがミスタの肩から複数現れる。

小さなスタンド達は、ペチャクチャ喋りながら、ミスタと仗助の間を飛び回る。

ミスタのスタンド：セックス・ピストルズ的能力は弾丸操作。いくらかクレイジー・ダイヤモンドの速度と精密性が『至近距離から発射された弾丸を掴まむ』ことが出来るとはいえ、直前に軌道を変えられた

ら反応しきれないはずだ。

「おい、テメエツ！ ソイツから手を放しやがれツ」

「ああ？」

「オメーにや、ソイツを手にする資格はねえツ。なぜならオメーは、ソイツを手にするための代価を支払ってねえツ……俺たちが払ったみてえな、犠牲をよお……」

「へえ……」

ミスタが本気なのを悟り、仗助の目が据わった。

「ミスタツ」

「ジオルノ、止めるなよ」

「いやミスタ、ここは抑さえてください。我々から手を出すことは控えましょう。ここはイタリアじゃあない、彼らの街です……それに、ここにいるのは彼だけではありません。もう一人潜んでいます」

「何だとオ」

たじろぐミスタ。

ジオルノは涼しい顔をしてミスタの頭上を指差した。

「……そのアナタ、降りてきてください。アナタがそこに隠れているままでは友好的に話をするのは難しいですから」

すると、ジオルノが指差した木の上からごそつと物音がした。

「流石だね……気配は完璧に消したつもりだったんだけどな」

「確かにまったく気配は感じませんでした。でも私のスタンドが『強い生命力』を感じたのです。熊のような強い生命力を。それで気が付くことができました……どうですか？ そろそろ姿を見せてくれませんか」

「ああ……ちよつと待ってくれないかい？ すぐに降りるから」

そう言うと木の上に潜んでいた男が飛び降りて、仗助の隣に立った。

その男はマタギのイクローだった。

「育朗、助かったぜ。俺が留守にしていた間、街を守ってくれてよおす」

「僕は大したことをしていないよ」

「イヤ助かったぜ。お前がいてくれたから俺は安心してアメリカからコイツを持ってこれたって訳ツスよ」

と、いつの間にか仗助の手にある矢が再びバラバラになっていた。クレイジー・ダイヤモンドによって直された矢が、再び元の姿：鏃と、矢筈（やはず・鏃と矢羽をつなぐ部分）、それに矢羽の三つに戻されたのだ。

それぞれの端は、まるで『アリ』にでも咬みきられたようにネジ切られていた。

仗助は懐からネックレスを取り出した。そして矢筈をネックレスの石ごとギョツと押し潰し……石と一体化させた。続けて矢羽も、同じようにしてネックレスと一体化させる。

もう一度ネックレスを首にかけたら、残るパーツはジョルノから奪った鏃だけだ。

「チツ……2対2かよ、メンドクセえなあ……」

ミスタは拳銃を2人のちようど真ん中に向けた。

「だが勘違いするなよ。俺とセックス・ピストルズの銃にかかりや、二人ぐれえどうってことないぜ。どうする？ 鉛玉を喰らって額に穴を開けるか、それとも矢を返して土下座するか、どっちか選べや」

「悪いけど、どちらもぐめんだね」

イクローは手をクロスさせた。

その腕から手首を基点にして刃が出現する。刃はイクローの肩までぐぐつと伸びた。刃渡り60cmはあるであろうか。凶悪な外見の刃だ。

「そんなワガママは、とおらねえなあ〜」

ミスタは撃鉄を起こす。

「その刀カッケーなあ……それがお前の能力かよ？ だが教えてやるぜ、『銃は剣より強し』って言葉の意味をなあ」

「そんなちやちな銃の破壊力じゃ、僕は倒せないよ」

「ああ？ 試してみるかあテメー」

「ミスタッ！」

ジョルノはミスタの拳銃に手をかけ、ムリヤリ銃口を下に向けた。

「待つてください」

「だがよ、ジヨルノ」

「ミスタ、ここは僕に任せてッ！」

「チツ……」

ジヨルノの剣幕にミスタは気圧され、おとなしく銃をしまった。

ジヨルノはミスタに礼を言うのと、ゆっくりと仗助に近づいて行った。

ジヨナサン・ジヨースターの血をひく二人は、互いに鋭い視線をぶつけあつた。

「アナタが東方仗助さんですね。ポルナレフさんから貴方の名前は聞いていましたよ」

「お前が、ジヨルノ・ジヨバアーナか。昔コーイチが世話になつたそうだなあ」

と、ジヨルノが仗助に手を差し出した。

「初めまして。ジヨルノです」

「おおつ、こちらこそ」

二人はにらみあつたまま握手を交わす。

「……で、どうしますか？ このままトコトンやりますか？」

「それを決める前に、まずは俺の質問に答えろ。オメー達は何を考えてこの『杜王町』に来たんだ？」

「それをこれから説明します。でもわかってください、ボク達はアナタの町に……いえ、日本に手を出すつもりは有りませんよ」

「へえ、そうかい」

「そうですよ……で、どうしますか？ もう一度聞きます。トコトンやりますか」

どちらでも構いませんよ。ジヨルノは涼しい顔で仗助を挑発した。

「そうだな、まずは飯を食いながら話を聞かせてくれや」

東方仗助は手に取った『矢』をジヨルノに返しながら、そう言った。

「コイツは返しておくぜ、俺には必要ねエモノだからなあ」

「……ありがとうございます。では、まずは純粹にディナーを楽しみましょうか」

「おうっ」

二人はトラサルデーに向かつて歩きかけ……仗助は再び足を止めた。

「どうしました？」

「いや、ちよつと髪型が乱れちまつてよオ」

そういうと仗助は懐から櫛を取り出し、念入りになでつけ始めた。

そのとき……『大事故』が起こってしまった。

イライラとしたミスタが、仗助に向かつて『言つてはいけない言葉』を口にしてしまったのだ。

ミスタは仗助にむかつて

「おい、そんなマンガ見たいな髪型、ほつとけよ」

と言つてしまったのだ。

だがミスタは本当に悪気がなかったのだ。

「……………」

黙りこくつた仗助は、ユラリ……と体を揺らし、ゆつくりとミスタの方へ歩きだした。

『仗助ッ！ 落ち着くんだ』

イクローは全身の力を振り絞り、仗助にしがみついた。

仗助は一旦足を止めた……だがイクローが全力でしがみついているにもかかわらず、仗助はゆつくりとミスタの方を振り向いた。

「……………」

その顔つきを見たミスタは黙り込み、ゴクリ……とつばを飲み込んだ。

『仗助ッ！』

仗助にしがみついているイクローが叫ぶ。だが仗助の顔を見てとても抑えきれないと見切つたイクローは、一転してジヨルノに助けを求めた。

『ジヨルノ君っ！ その彼を連れていったん引いてくれッ！ ここは……彼は、ボクが落ち着かせるから……………』

「わかりました。ミスタ、こつちへ」

「おつ、おう……………」

と、黙りこくっていた仗助が口を開いた。低い声だ。

「チイツと……さてよ」

「……………」

「おいテメエツ！　いま俺の頭のこと、なんつったツ！！！！」

「ジヨルノツ、早く彼の視界からその男をどかせっ！」

「わかりましたツ」



人間がリアルに思い込むことは、実現する。

もちろんそれは常識に縛られた一般人に成り立つ話ではない。一般人は『そんなこと起こり得ない』と頭から否定する思いが強烈過ぎるためだ。

だが『無垢な赤ん坊』や、心身をコントロールできる格闘家（グラツプラー）には可能だ。例えば、攻撃されたイメージを強く思い描いただけで、本当に体から傷が現れる現象が、観察されているのだ。

一説によると、とある伝説的な格闘家は、その現象を利用し想像上の敵と戦う訓練を頻繁に行っていたという。しかも、その様子を見ていたものにさえ、あたかも彼の目の前に本当に敵がいる様に感じたという。

尚、近代ボクシングにおけるシャドーボクシングとは、この現象を利用して古代中国で行われていたトレーニング視邪動 目心具（しやどう ぼくしんぐ）を源流としていることは、言うまでもない。

民明書房刊： 愚拉武拉ー刃鬼より

そしてこの厨房にも、思い込む力（妄想力）の強い男がいた。

タクミ・アルディーニである。

（よし……）

タクミは目をつぶり、ある男の姿を強く想像した。そして再び目を開く。

するとタクミの横には弟の『イサミ』が立っていた。

もちろん本物ではない。タクミが(弟ならこう言う、こう動く)……と、その行動をトレース(想像)した姿だ。

いつも一緒にいた双子の弟のことなら『こんなときはこう言う、こう動く』ということを知り尽くしている。

タクミの想像上の《イサミ》が、口を開いた。

『お兄ちゃん……トニオさんが見ているブロード、もうすぐ仕上げにかかるようだよ。準備しないと』

(わかった)

タクミも鍋に火をかけた。そして《イサミ》に鍋を見ているように頼む。

そしてさつとイタリアン・セロリを洗い、タコ糸で縛り上げたものをトニオに持っていく。

「ベネっ」

トニオはすこし顔をほころばせ、セロリを受け取った。

『お兄ちゃん、少し火を緩めて鍋を揺すった方がいいよっ』

(心得たッ)

タクミはすぐさま駆け戻り、鍋を揺する。

そしてトニオから受け取ったブロードを鍋の中に投入していく。

《イサミ》は周囲の様子を良く見て、それをタクミに伝えている。

(もちろん実際は、《イサミ》なら今頃トニオさんの様子を再確認するはず……と意識したタクミが意識の片隅でトニオの様子を観ているのだが……………)

『ねえお兄ちゃん、トニオさんの下準備がもうすぐに終わりそうだよ』
(そうか……俺ももうすぐ終わるから、イサミは引き続きマエストロ・トニオの動きを見ていてくれッ)

『わかったよ、お兄ちゃん』

そういつて《イサミ》は、なぜか宙を漂ってきたプチトマトの精霊をパシッと人差し指ではじきとばした。

(ああ、頼んだぞ)

妄想上の弟に話しかけると、タクミも自分に課せられた下ごしらえを仕上げていく。

一方のトニオ：

彼はブロードの火加減を調節すると、今度はおもむろに小麦粉を取り出した。

「おっ……」

横で見ている丸井が、メガネをずりあげた。

「トニオ シェフがパスタを作るようですね。これは勉強しないと」

「フッフツ……」

腕組みをした堂島シェフが、壁際で見学している生徒達に話しかけた。

「トニオの動きや視線を良く観るがいい。そして、いったいどれだけの修行を積めばあの領域に到達できるのか、料理の奥深さを考えることだ」

「えっ?」

吉野が首をかしげた。

「ふっ、観ればわかるさ」

トニオはまるで蕎麦作りに使うような木鉢を取り出した。その中で手早く粉を配合する。そして冷蔵庫から取り出したペットボトルの液体を陶器の瓶にうつす。

「なんだか、お蕎麦みたい」

「……半分正解だ。ここまでは蕎麦を作る技法を真似たものだ」

その横にトニオはもう一つ木鉢を置いた。そこに別の粉を開ける。「どうして別の木鉢を……もしかしたら、二種類の麺を作るのかしら?」

「すぐにわかる。良く観ていなさい」

「……………」

トニオは真剣な顔つきで、最初に用意した木鉢の前に立った。

瓶の水を柄杓にとり、ハリリ……と粉の上に撒く。

そして両指をたて、木鉢の中で弧を描いていく。まさに蕎麦で言う

『水回し』だ。

あつという間に粉の粒子にまんべんなく水を染み込ませ、一塊にす

る。

固く絞った布をその塊にかけると、今度は、もう一つの木鉢の前に向かう。

その手に持っているのは、卵だ。トニオは別のボールにいくつかの卵を割り入れた。さつと下処理をして、黄身を少し取り除き、白身とのバランスをとる。

そしてサツとかき混ぜると、木鉢の中に撒き、こねあげていく。こちらにも布巾をかける。

その後、寝かせていたもう一つの種の様子を見ると、もう一度布巾をかけ直す。そして板と丸太を持ってきた。種を板におき、その上に丸太を乗せる。

そして……

「!! うオオオアオツッ！」

ダツッ！ ダツッ！ ダダダダツッ！

トニオは丸太の上に乗る、一心不乱にもも上げを始めたツッ！

不安定な丸太の上で、まるで短距離走のオリンピック選手の様に美しいフォームを保ちつつ高速で足踏みを繰り返すツッ！

「ぬっ、ググオツツッ！ プハア——ツッ！」

「ハツハツハツ、キレのあるいい動きじゃないか。トニオの奴も『体のメンテナンス』は欠かしていないようだな」

「いや、堂島シェフ、問題はそこじゃなくて……」

「……そうよ。あれはうどんの作り方よ。なぜ……」

「……イヤ、涼子。それも確かにおかしいけれど、私が思うに最初にツツコムベきところはそこじゃないような……目付きとか、表情とか……」

と、何故か玄関口でドタバタと暴れる音がした。

何事？ と涼子が店の前に出ようとする。すると今度は急に物音が止んだ。

そして、トラサルディーの扉が開く。

「今日は、よろしくお願ひします」

「……」

顔を見せたのは、予約客のジョルノ・ジョバアーナと東方仗助だ。その後ろに控えるように、イクローとミスタが立っていた。二人の顔はなぜかゲツソリとしており、疲れているようだ。

仗助は少しバツが悪そうにもぞもぞしている。

「ジョースケさん。ジョルノさん、それにミスタさんとイクローさん。今日は予約していただいて、ありがとうございます」

厨房から出てきたトニオが、4人に挨拶をした。

(始まったぞ)

タクミは、武者震いをした。



貸切られたトラサルデーの店内：

部屋の中央にしつらえられたテーブルに、ジョルノ・ジョバアーナと東方仗助が差向いに座っていた。

残る二人はテラス席に案内されたため姿が見えない。

「よお〜、さつきは悪かったな」

その一人、仗助が口を開いた。

「いえ、こちらこそ。ウチのミスタが失礼な事を言いました」

ジョルノは両手をテーブルの上のせ、言った。肘をつき組み合わせた手から、ジョルノのスタンド、ゴールド・エクスペリエンスの姿がチラリと見えた。

「失礼イ？ いや……まあ、その話はもう止めようぜ……しかし、変な気持がするもんっすねえ。知らねエ親戚と会うって言うのはよお〜」

クレイジー・ダイヤモンドが、仗助の肩口に《一瞬》姿を現す。

「そうですね。僕にとっても驚きでしたよ。まさか僕に親戚がいるなんて思ったことありませんでした」

「しかしこうやって顔突き合わせると、何ツツーか、少しだけ『血のつながり』って奴を感じるような、感じねエような……」

「私も妙な気持ちです。それにしても意外でしたよ仗助さん。あのジョースター不動産の莫大な財産を相続した方にしては、ずいぶん質素に暮らしているようなので」

「ああ、ありやあ、もうオレの手元にはねエつすからねエ」

「相当な割合の遺産を、スピードワゴン財団に提供されたと聞きました」

「おお、おかげで四六時中スカンピンつすよお。でも、お前の方は羽振りいいんだろ？ その『商売』はうまくいつてるんだろからよお」
「いえ、零細企業ですからね。カツカツですよ……わが社の『財務状況』、アナタならご存知でしょ。『スピードワゴン財団：超常部門』のスポンサーであるあなたなら、簡単に入手できる情報ですよね」

「……まあ、な」

仗助が頭をかく。

ジヨルノはその動きに、一瞬ピクリと体を震わせた。

互いの一挙手一動に細心の注意を払いながら、二人は言葉を選び、ギゴゴチなく会話を交わしていく。会話の転がり用によっては、いつ『殺しあい』が始まって、不思議ではない雰囲気だ。

そんな二人の元へトニオが前菜を持ってきた。

「おおつ、トニオさんッ。待っていましたよ」

これ幸いと、ジヨルノが顔をほころばせる。

「しかし、仗助さん。こんなにスゴイ、イタリアンの料理人がいるなんて、杜王町の人は幸せですよ。これほどの料理人はイタリアでも数人いるかいらないか……だと思えますね」

「ああ、俺もトニオさんの料理を初めて食べた時は、そつりやあくく感動したぜ」

「それは私も同じです」

ジヨルノがうなづく。

「トニオさんの料理は、何と言うか『古典的』なのに『新しい』感じがします。例えて言えば、『王道を行きながら実験的』な某漫画のような感じでしょうか」

「アリガトウございます」

トニオは皿を手にしたまま、優雅に頭を下げて見せた。

「ワタシの料理を気に入ってくれているようで、光栄です。今日は楽しんでください。まずはアンティパストのパンツァネツラです」

「パ……パンツ……、トニオさん、コイツはどういう料理なんすか」

「これはトスカーナ州の郷土料理で、主にイタリア中部の地域でよく食べられている料理です。ふやかした古いパンのぶつ切り、トマト、玉ねぎ、セロリ、バジル等を、オリーブオイルと酢であえています」
トニオはにこやかに言った。

「元々は古くて固くなったパンを何とかして食べるために作られた料理です。でも、このパンがトマトの汁やオリーブオイルなどをすつて、堪らなく濃厚な味わいをウムのです。美味しいですよ」

「……色とりどりで美しいパンツアネツラですね。美味しそうだ」

「サラダの中にふやかしたパンをお？ 変な料理ツスねえ。だが、トニオさんがメチャメチャ旨そい料理だつて言うなら、コイツは待ちきれねえツス、サツサと食べるつスよお〜」

「ええ、話は後です」

客室のジョルノと仗助、そしてテラス席のミスタとイクローは、ほぼ同時に皿に手をつけた。

そして……

「?! なっ、なんて美味しいんだッ。こんなに新鮮な野菜達が、それぞれの味わいを主張しながら、しかし料理としての纏まりも持ちつつ、競演しているなんて!」

「こりゃあイケルぜっ! サラダを口に入れた瞬間ッ、サツパリした酸味とオリーブオイルと黒胡椒の芳醇な香りが口一杯に広がりやがるッ」

「こっ、これは……信じられない。このパンに染み込んだトマトの甘味、バルサミコの酸味ツ、すべてが溶け合って生まれる旨味ツ。これは小手先の業から生まれる味じゃあないツ。真実の、料理の道突き進む覚悟と、日々の研鑽だけが産み出すことのできる、黄金の味」

「なんて、キレと驚きの組み合わせツスか! 例えて言えば《マツモトのボケに対するハマダのツツコミ!》《杉内俊哉選手のチェンジアツプ!》」

四人は、あつという間に前菜を食べ終えてしまった。

そして……

「うおおおおおっ！ 腹が」

「クツ……これは」

「ああ ああッ」

4人はほぼ同時に腹を抱えた。まるで腸が腹から飛び出してきそうなの、『奇妙な』感覚に襲われたのだ。

その痛みは、急激に大きくなり……

ズビツ

一瞬、四人が四人とも、まるで腸が腹を突き破って出てきたような感じを覚えた。そして腸の蠕動はどんどん激しくなり……すぐに消えた。

腸の蠕動がおわると、今度は逆に胃腸の調子が最高に良くなっていった。いくらでも食べられそうだった。

ジオルノと仗助はあまりの旨さに驚愕し、目を輝かせていた。

「イヤハヤ、まさに圧倒される美味しさですね。仗助」

「ジオルノ、このパンは普通と違う味だな。だが、うっめえなあ」

「ええ、これはトスカーナの塩無しパンです。しかし、これほどしっかりと味が入っているパンは、イタリアでも中々無いですよ。恐らくトニオ シェフが自分で作った自家製パンでしょうね。しかも、このパンツアネツラ専用に使ったパンだと思いますよ」

「この料理の為に専用のパンを自家製ツスカあ、まあトニオさんならそこまでやっても全然不思議はねえッス」

「僕もそう思います。いや、本当にすごい料理人だ」

◆◆

「麺の発祥の地がどこか、それは定かじやない。だが麺は中央アジアから中国を経由して日本へと伝播するルートと、イタリア半島へ伝わるルートとの二通りがあったのは、事実なはずだ」

堂島が解説を始めた。

「トニオが今打っている麺には世界中の様々な技法が隠されている。よく観ておくのだな」

寝かせていた麺の種を取り出すと、トニオは水だけでねった方の麺をさっと伸ばした。

次に、今度は卵だけでくっつけた麺の種をとり、細く平らに伸ばす。伸ばしたパスタ生地の上に、さきほどさつと伸ばした麺をいれ、包んでいく。

麺で麺を包み込んだ両端を掴み、優しく振る。すると麺は少しずつ延びて行った。

ある程度の長さになったら、面を二つに折り、また伸ばしていく。

「これは、『中華料理』の技法だよ」

丸井が感嘆の声を上げた。

「そうだ」

我が意を得たりと堂島がうなづく。

「二重にして伸ばした麺の中心部は、日本のうどんを参考にした、コシの強い麺。その周りを追う面は、イタリアン伝統の手法で練った、モチモチした触感の麺だ。性質の違う二つの麺を組み合わせて使う」

「性質の異なる素材を組み合わせて複合性能を上げる……まるで、日本刀みたいですね」

「そうだな。日本刀は芯の部分に柔らかい鋼を使って粘りをだし、外側に固い部分を使って切れ味を高める。一方のトニオの麺は、中心部を硬くして歯ごたえをだし、外側は柔らかくて薫り高い配合の麺でおおい、モチモチした触感を高めている」

「おいしそう……」

じゅるつと、涼子が涎をすすった。

（トニオ シェフはすごいわね。でもアルディーニ君も、やるじゃない）

厨房で忙しく働くタクミの動きを見て、アリスは内心舌を巻いていた。

タクミは自分の仕事を丁寧に進めながら、同時にトニオの料理の先回りをして材料の下処理、具材だし……等のサポートを行っていた。

眼が眩むほどの厨房の喧騒の中、自分の料理にじっくり向き合いながらも、厨房の様子にも注意を怠らない。それは言うは簡単だが、実際に実行するのはとても難しく難しい作業だ。

（そうか。彼も幸平創真と同じく、父親が営む『町の定食屋』で子ども

のころから『実践』を積んできたプロの料理人……だったわね)

同じく子供のころから料理に親しんでいたとはいえ、アリスがいたのは研究室だ。悔しいがタクミや創真には、これまで踏んできた場数の数ではかなわない。

(それにしても、こうしてみると、トニオ・トラサルデーニ殿の腕前は驚異的ね。もしかしたら堂島オジや四宮シェフと張り合えるのではなくなつて)

世界は広い……世間には知られていない、こんな素晴らしい料理人がいるなんて。

とアリスは、トニオとタクミがそれぞれ取り出したモノに気が付き、啞然とした。

(うそでしょ、二人とも……何を考えているの)



トニオ氏には、イタリアに帰ってきて欲しいのです。

ジョルノの独り言を聞いて、仗助の眉がしかめられた。

「……冗談だろう?」

「私はいつでも、本心しか口にしないですよ。私は『トニオ・トラサルデーニ氏にイタリアに返ってきて欲しい』そう思っています」

「そりゃあトニオさんが決めることだ。里帰りしたくなれば、帰るだろうよ。だが、それはあの人が望めば……だな」

「モチロンですよ。でも私には自信があります。きっと彼は私の『友達』になってくれるでしょう。そうすれば『友達』のいう事は聞いてくれると思います」

「へえ……だがお前はオレの『友達』には成れないかもしれないっすねえっす」

「それは残念ですが……」

束の間ジョルノと仗助の視線がぶつかる。

だが、そんな一触即発の雰囲気は一瞬にして無くなった。

ちょうどそのとき、トニオがプリモ・ピアットを持ってきたのだ。

その皿を見たジョルノ、そしてテラス席のミスタは、思わず硬直した。

ド ド ド ド ド ド ド ド ド ……
ゴゴゴゴゴゴゴゴゴ ……

「馬鹿な……信じられないッ。こんなの『冒涇』だッ！」

トニオが出したプリモ・ピアット。それを見て普段は冷静なジョルノが明らかにイライラしていた。無理もなかった。

イタリア人は、自らのイタリア料理に心から誇りを持っていて、その真正性を保つことにとても大きな努力を払ってきた。

もしもインターネットで『イタリア人の怒らせ方』を検索したら、検索の上位にくるものは二つだ。

一つは、『ピザにパイナップルを乗せる』こと

そしてもう一つは、『パスタにケチャップをかける』ことである。

つまり、まさにトニオが出したプリモ・ピアット：『ナポリタン』のことだ。

その皿の上には青ピーマン、赤、黄色のピーマンの千切りと、タマネギ、ソーセージ、マッシュルーム、それにケチャップを和えた『パスタ』が乗っていた。さらにそのケチャップの上には、タツプリの粉チーズと、目玉焼きがかけられている。

「どうした、ジョルノ？」

「どうしたってッ！ あなた、こんなものを見て何故怒らないのですカッ!!」

ジョルノが言った。

「僕はトニオさんを見損ないましたよ……パスタにケチャップをかけるなどッ！ ぱ……パスタが真っ赤じゃあないですカッ!!」

「へえ……お前ずいぶん怒っているなあ。だが落ち着けよ、このナポリタンは旨そうじゃあないっスカッ」

「ナッ！ ナポリタンッ！ その名前がすでに我々をバカにしています。こんな『冒涇』な料理に、偉大なるナポリの名前を付けるなんて……」

「へえへえ……」

仗助は憤っているジョルノをしり目に、フォークに手を取った。半熟の卵を崩してたっぷりと麺に絡める。そして、ナポリタンをクルク

ルツと綺麗に巻き、口に放り込む。

もう一口

もう一口

仗助は、必死にナポリタンをほおぼり始めた。

「……仗助？」

一言も口を利かずに食べ続ける仗助を見て、ジョルノが不審げな顔をする。

だがナポリタンから立ち上る、鼻を刺激する香氣……官能的なまでに食欲を刺激している。

ジョルノは戸惑い、自分でも信じられない……と言う顔をしながら、恐る恐るナポリタンを口に入れる……

「これは……」

口に入れた瞬間、濃厚なトマトケチャップの旨味、甘味、酸味がジョルノを襲うツ！ このトマトケチャップは、市販のものではない。おそらくはナポリタン専用で、トニオが開発した物だ。その特製トマトケチャップが、もちもちとした生パスタに良く絡まっている。同じく適切にバランス調整された自家製ソーセージ、あめ色になるまで炒めて旨味が完璧に引き出されたタマネギ、プリツと触感が楽しいマツシユルーム。時折存在を主張し、舌を爽やかな状態に保つための色ピーマンたち……

悔しいが、絶品であった。

「……どうよジョルノ、絶品だろお？」

「……認めたくはないですが……」

トニオの料理は続く。

セカンド・ピアットは、アンコウのマルケ風トマト煮(コーダ・ディ・ロスポ・アツラ・マルキジャーナ)だ。

さらにコントルノとしては、セージ、フェンネルのようなハーブ、それにセリ、ハウレンソウ、大根の薄切り等を揚げたフリットがでる。

二人はアンコウの濃厚な旨味に身を震わせ、続けて野菜のフリットの爽やかな香りに心を痺れさせた。

『無駄アツ』

『ドララララあッ!』

ジオルノのスタンド：ゴールド・エクスペリエンスがテーブルを破壊する。

破壊したテーブルに仗助のスタンド：クレイジー・ダイヤモンドが触れる。

すると、破壊されたテーブルが、幾つもの鏝になって、宙に浮かぶ。そこに再びゴールド・エクスペリエンスが手を触れると、その鏝の半数が蜂に変わる。蜂達は、残った鏝とトマトの型のトニオのスタンド：パールジャムを抱き抱え、とびまわる……………

ジオルノと仗助の爪がぐんぐん伸び、反り返った。やがて爪がすっかり剥がれ落ち、ささくれだった指が、再び綺麗な見た目になった。

同時に仗助とジオルノは頭をかきむしり、まるで頭が陥没してしまいそうなほど頭皮をかきとっていく。

その後……………

「何だか時差ぼけがすっかり解消された気がするぜ」
「僕もです」

誰でも旨いものを食べれば幸せな気持ちになる。その食事を共にした相手と、打ち解けないわけではない。いつしかジオルノと仗助は、まるで十年來の友のように打ち解けていた。

そこに、コースの終わりを告げるドルチェを持った、タクミ・アルディーニが姿を表した。

クレイジー・ノイジー・シンボル

真夜中、すべての客がトラサルデーを出た後：

暖房もいれていない東北の冬のさなかなのに、トラサルデーの調理場は熱気に包まれていた。

若き料理人たちが必死に料理に取り組んでいるからだ。

調理場は焼き場の炎と料理人たちの体温とで、汗が浮き出るほどの室温であった。

アリスの横では、吉野がヤケクソの雄たけびをあげながら千切りを続けていた。

「……そうだったわッ、今はまだ遠月のスタジエール中なのよねッ……私たちだけねっ!!」

そう、杜王町以外の地でスタジエールに取り組んでいた他の生徒達は、もう研修を終えて学園に戻っていくところのハズだ。だが彼らにとってはまだスタジエールは終わっていない。この最後の課題に合格して初めて、スタジエールのすべての課題を終えたことになるのだ。

と、調理場の扉が開いた。トニオだ。トニオは吉野の手を止めさせボールの中の千切りを確かめた。なん束かをつまみ取り、子細に眺めた後で口に入れ……首を傾げた。

「ヨシノッ！ 断面がつぶれていますッ。このボールに切った分はもう一度やり直しッ」

「ハイッ」

ヨシノは一瞬グズツと鼻をすすり、乱暴に目をこすった。涙を拭いて再び千切りをやりなおす。

と、トニオは、あらあら……とのんきをしていたアリスの元へやってきた。その手にはトレイを持っている。数分前にアリスが仕上げた牛の下処理をした物だ。

トニオがいかめしい顔でアリスに向かって首を振る。

「アリスッ、牛肉の下処理、全然ダメです。やり直しなさいッ。あえて説明はしません。もっと良く観てどこが悪かったか自分で考えるッ

！」

「はっ、ハイっ！」

アリスは屈辱を感じ唇をかみしめた。だが腑に落ちない。自分の仕事は完璧だったはずだ。

アリスは戻されたスペア・リブを丹念に眺めた。だが何度見ても『何がダメなのか』わからない。

首をかしげていると、そこに涼子が通りかかった。

涼子はすっかりと落ち着いた顔だ。その手にはボールに包まれたチーズが見える。

すでに試験に合格している涼子は、奮闘しているアリスたちをしり目に、机に座って何やら調べていた。その机の上には、今日トニオに連れていってもらったチーズ作り職人、ワイン造りの名人などから手に入れた品が、一面に並んでいる。

「どうしたの、雑切サン」

「トニオ シェフから私が下処理をしたスペア・リブを突き返されたのだけれど、どこが悪かったのかわからないのよ」

「ああ、私も経験があるわ」

涼子は、スペアリブをひよいっと眺めた。やっぱりね……とうなずき、肉を指差す。

「ここと、ここと、ここよ……ここにカットしきれていない部位があるわ。それから、ここは腱をもっと切っておいた方がいいわ。肉の繊維を断ち切りつつ、肉のうまみが逃げないように……」

涼子に指摘された箇所を確認して、アリスは啞然とした。

「こんなに細かいところが問題なの？」

「そうよ、マエストロ・トニオが要求するグレードは、とんでもなく高いのよ」

だから……涼子は顔をしかめた。

「私もマエストロ・トニオの要求には応えきれていないわ。だから今私が見つけた場所だけを処理すればいいのよ、自信が持てないわ。他にもあるかも。自分で良く『観る』べきよ」

「……わかったわ」

アリスは肩をすくめ、指摘の箇所を処理して改めて見直す。

涼子が指摘してくれた、こそぎ落としておかなければならないブシヨはホンのちよつぴりであった。しかし確かに苦みや、固さ、臭みなどが残るブシヨではあった。取っておくに越したことはない。そういう意味では、他にもやることがありそうだ。そう思いなおしてじっくり『観て』いくと、確かに他にもやっておいたことほうが良いことが、色々とありそうだった。

(しまったわ……)

アリスは唇をかみしめた。

その脳裏には、先ほどのタクミ・アルディーニの姿があった。あのときタクミが出した一品は、まさしく以前アリスが作った品からインスパイアされたものだろう。だがその完成度は、タクミの品のほうが遥かに高みに到達していたのだ。

モチロン、アリスもあれから進化している。気おされこそしたが、タクミに『完全に負けた』と感じたわけではない。自分が目指す高みは、もつと上のはずだ。

(私だって！)

アリスは精神を研ぎ澄まさせ、細心の注意を払いながら包丁をふるい続けた。



一時間前、トラサルデーの客室で；

「ウォーヴォ・フリッタータ・バンビーノ（いたずらっ子の目玉焼き）です」

タクミはゲスト達の前にドルチェをおいた。緊張のあまり手が震えている。

「!？」

「目玉焼きい？」

仗助は目をむいた。

驚くのも無理はない。確かにその皿の上には、中心部がこんもりと膨み黄金色に輝く目玉焼きのようなものがのっていたのだ。

「さらにこの上に、ソースをかけて召し上がっていただけませんか」

タクミはそういうと、真つ白い皿の上に黄金色のハチミツソースを回しかけた。ぶわつとハチミツの芳醇な香りが立ちこめていく。「へえ……いい香りだ。タクミ、これは面白いですね」

ジオルノは目をつぶり、皿の周りに広がるハチミツとチーズの香気を楽しんだ。

「おつ、おう……だがコイツはグレートにぶつとんでんなあ。でざーとに目玉焼きだあ?」

「ええ。確かに突飛に思われても仕方ありません。しかし必ずお客様に満足いただける品になっていると思いますので、ぜひお食べ下さい。ブオン・アツペティートツ（召し上がれ）」

「おつ、おう……」

仗助とジオルノはナイフを手にとった。真つ白い『白身』の部分にそつとナイフを入れると、もっちりとした感触が伝わってくる。

「へえ、ナイフ越しでも、モチモチ感が伝わりますねえ」

「ど、どれ……食ってみっか」

仗助は恐る恐る口を開け、切り分けた『白身』を放り込む。

「?!ッ」

すぐに濃厚で甘いバター感が口中に広がっていった。

生クリームのような濃厚でふんわりとした口当たりだ。

しかもそれだけではない、もう一切れ、もう一切れと食べ進めていくと、次第に異なる食感が現れてくる。

先に食べ進めていくと、やがてチーズから徐々に歯ごたえが感じられるようになっていく。

そして歯を立てるとぶつつりとちぎれ、噛むたびにもちつとした感触が顎と舌を楽しませはじめた。新たな食感だ。

仗助とジオルノは、唾然として互いを見やった。

「これは、チーズか」

「ええ、これはまさしく。しかも、一種類じゃありませんね。表層にはマスカルポーネ・チーズ、その下に異なる種類のチーズ……多分モッツアレラ? が敷かれています、二層になっていますね」

「コイツは、暖かなハチミツソースが良くなじむツスねえ。イヤびつ

くりッス。チーズと蜂蜜なんて、絶対に合わないと思っていたッスよ」

「イタリアでは、チーズのピザに蜂蜜をかけて食べたりしますよ」

「へええ、コイツを食う前なら、そんな食べ方は邪道だって思っ、絶対食べなかつたつすねえ〜でも、今なら食つてみたいっすね、ソイツも」

「お互い様です。僕もパスタの上にトマトケチャップなんて、これまでは試してみようと思ったことさえありませんでした」

ジョルノが身震いした。

「でも、食べてみたらおいしかった。百聞は一見に如かずですねえ。仗助、僕は杜王町に来てみて、本当によかったですよ」

「……俺もお前に会えて良かったぜ。ジョルノ」

二人のジョジョは互いを見やり……苦笑いをした。

「さて……と。では黄身のほうは……」

ジョルノが黄身にスプーンを入れる。

「これは、アツアツですねッ！ この部分にも焼いたチーズを二種類？ 使っているのですか」

「さすが、お目が高いですね。おっしゃる通り二種類のチーズを入れています」

タクミが頬を紅潮させながら説明した。

「どんなチーズを使っているか、うかがっても？」

「ええ、喜んでご説明します。一つは、ペコリーノ・チーズです」

「ペコリーノ……なんすか、そりやあ？」

「ヒツジの乳で作ったチーズです。濃厚でオイシイですよ」

仗助の質問にジョルノが答えた。

タクミが説明を続ける。

「正確にはペコリーノ・トスカーノと言うイタリアのチーズをイメージして、日本で作られた品です。マエストロ・トニオのお知り合いに、群馬で羊の放牧をしていらっしやる牧場主がおられるのですが、その牧場で年に200個だけ作られている秘蔵のチーズなんですよ。しかもフレスコ（熟成が一月間の若いチーズ）を使っているので、ミ

ルキーでソフトな触味が楽しめると思います。それから……その上にレッド・チェダーチーズを薄切りにして載せ、表面をあぶっています。これにより、塩味を付加して甘味を強調することができると考えました……あつ、ちなみにレッド・チェダーはマエストロ・トニオの自家製です」

「へえ……チーズって、自分で作れるもんなんスねえ」

黄身の中心部をカットし、口の中に入れた仗助が、目を丸くする。「へえ、サクツとした感触があったから何かと思ったたら、あつあつチーズの下にシユールが入っているぜ。ウオツツ!! シユールの中に入っているのは、こりやあレモンのシャーベットか?」

「その通りです。このドルチェの中心部には、パスタ・ビニエ(シユール)で包んだリモンチェツロ(レモン リキュールのようなもの)のグラニテ(イタリア風シャーベット)を入れていきます。アツアツの焼きチーズに包まれた冷たいグラニテの温度差、チーズの塩味とハチミツの甘味、レモンの酸味をお楽しみください」

「グレートつすねえコイツは。シユール生地に含まれる気泡で、熱々と冷え冷えの温度差をブロックしているんすね……ええと、あれだ、『アイスの天ぷら』ッ。それと同じ仕組みなんスね」

「しかも食感が楽しいッ! ハチミツとチーズのしっとり感、シユールのサクサク感、グラニテのザクザク感がサイコーだ……」

ジョルノがパチパチと手を叩いた。

「タクミ君。君の料理への工夫、技術、情熱に、敬意を表します。君もスバラシイ料理人ですね」

「いえ、僕なんてまだまだです」

タクミは頬を紅潮させた。

「ところで、このシャーベットですが、モノスゴイ爽やかさと、レモン感ですね。何か秘密でも?」

モチロン企業秘密なら、これ以上はお聞きませんが。

そう言い添えたジョルノに、タクミは微笑んだ。

「工夫は二つです。ひとつはリモンチェツロそれ自体です。実はこのリキュールは、マエストロ・トニオの奥さまがお作りになられている

アルコール分低めの特別な品なのです。そしてもうひとつは……レモン・カードです。レモンカードをシユールとグラニテの間に塗ってあります。これによってグラニテに一口目にガツンとくる酸味と、バターのコクの両方を与えています」

「リモンチェットとレモンカード？ なんスカソイツは」

仗助が首をひねる。

「リモンチェットとはレモンを使ったリキュールのことです。イタリアの名産品です」

タクミが説明した。その脳裏に、レモンのジェラートが大好きだった幼なじみの女の子の顔が浮かんだか。

ジヨルノがうなづく。

「そして、レモンカードとは、確か英国で作られているレモンを使ったバタークリームのことでしたよね……しかしこれはただのレモンカードではありませんね？」

「ええ、このレモンカードは通常バターを使うところを、代わりにオリーブオイルを使っています。それから……」

「柚子っスか」

「ご明察です。柚子を混ぜて柑橘系の香りを立たせ、オリーブオイルで伸ばしたオリジナルのレモンカードです。それをシユールの内側に塗ってあります」

「なるほどっスねえ〜」

頷く仗助。

その時、タクミの視界の端に、トニオが腕組みしているのが目に入った。トニオは腕組みしてドア横の壁にもたれかかり、こちらを見ている。真剣な表情だ。

「それでタクミ、どうしてこの品にしようと考えたツスか？」

仗助が静かに尋ねた。

トニオが視界の隅で、コクリとうなづく……

「実はこのコースをまとめる一味として、必ず『トマト』が使われています。トマトの旨味、酸味がコースを取りまとめているのです」

タクミは答えた。

「では、このドルチェにもトマトが？ 感じませんでしたか？」

「ドルチェには『トマト』は使っていません。イタリアンには『トマト』を使ったドルチェもございますが、それをお出ししても、逆に締めくくりであるドルチェのインパクトが弱くなると考えました。トマトを使う代わりに、トマトの特徴である酸味、旨味、それにフレッシュさを別な方向から楽しんでいただくほうが、むしろこのコースの狙いとしては正しいと考えました。それで、リモンチェッロのドルチェを味わっていただくことにしたのです」

「なるほど……しかし、酸味、酸味とコース料理が来るなかで、ただリモンチェッロのドルチェを出しても、きつと舌が『驚かない』。そこでチーズでコク、ハチミツの爽やかな甘さ、温度差を与えた……という事ですか？」

「コイツも旨かったぜ」

「仗助が、ハチミツソースに浮かんだ『緑色の粒』をスプーンですくい、言った。

「コイツを喰うとサツパリすんな。それになんツーか、いい感じだぜ。例えてりゃあ、舌の上で前の料理からキレーにバトンが渡ったツツーか」

「お目が高いツ。実はこれはバジルの葉を丸めた物なのです」

タクミが顔をほころばせた。

「バジルはトマトと最高に相性が良いですからね。このバジルを食べることで、前に出されたトマト料理からの味の余韻も、楽しむことが出来ると考えました」

「前の料理との繋がりを考えた仕込みツツー訳ツスか。オメエ、やるツスねえ〜」

「その年でここまでの工夫ができるとは。恐ろしいほどですね……満足しました」

「グラッツェー！」



『三つの形状の卵プレート』

それは以前アリスが作った、生卵を模したジュレ、茹で卵を模した

ムース、それから殻つき卵の中に仕込んだミルクケーキをまとめた一皿だ。宿泊研修の課題、『卵を使った朝食を作ってビュッフェ形式で提供し、200食を来客に提供する』に取り組んだ時にアリスが提供した品だ。

タクミが作った今回の一皿。その皿を思い付いたアイディアの一部は、間違いなくアリスが作ったその一品から来ていた。

その日仗助とジョルノが席を立った後で、タクミはアリスに向かって礼を言いに行った。だがアリスはタクミの礼を聞いても、ぷうっと頬を膨らませるばかりであった。

「何ようつ。アンタの料理なんて、直ぐに超えてしまいうんですからねっ」

「ハハハッ。僕の今回の一品は、苦し紛れに作ったものさ。君のあの繊細な料理の完成度には、到底及ばないよ」

所々の要所で、マエストロ・トニオが仕込まれていた逸品を流用させていただいたしね。あれは、まだ僕の料理になっていないよ。

むしろ、君が自分一人で考えたあの卵料理の方が、何倍もすごかった。

タクミがにこやかに言った。こういったことを嫌味なく口にできるあたりが『イタリア人と日本人』の違いなのだろう。

「……アリガト」

その威力にはアリスまで影響されているようだった。アリスはただ黙って、少しほほを赤くした。

タクミとアリスが話している後ろでは、トニオと堂島が何やら話し合っていた。二人は、丸井、吉野、それにアリスの作った一品を、詳細に検閲しているところであった。

「どうだトニオ、わが遠月学園の自慢の生徒達は？　少し『教育』すれば、お前の要求に見合う人材達だと思おうが？」

トニオは堂島に向かってうなづく。

「ギン……キミは素晴らしい教育者アスネ。皆さんの料理の腕前、そして情熱には感服しました。彼らになら、託せると思います」

「ウム……で、これでお前の懸案の一つが片付いたとして、もう一件はどうする?」

「それは、これから見極めるところです」

と、二人のところにタクミが近づいてきた。

「マエストロ、我々に何を託すとおっしゃっているのですか?」

「4つ目の仕事ですよ」

トニオがニコニコして言った。

「四つ目の仕事には、タクミと涼子だけではなく、ここにいる遠月の生徒の皆さん全員に手伝ってもらいます」

「これが、君たちのスタジエールにおける、最後の仕事となる。最終試験と心得て心して取り組むように」

堂島はニヤツと笑った。

遠月の生徒たちは、互いに顔を見合わせた。戸惑っていた顔が、徐々に彼らなりに気合が入った顔に変わっていく。

「もちろんよ。おじさま」

アリスはツンと澄まして言った。

「がっ、ガンバりますっ」

「やっ、やってヤローじゃあねえかつー!」

ボロボロの二人が言った。吉野はいかにもヤケクソと言った様子。丸井は、すでにミイラのようにしわしわだが、それでもメガネだけは光っている。

タクミと涼子はカツンと拳を合わせた。これまでの苦労が思い起こされ、どうしても顔がほころんでしまう。

「……涼子さん、ついに来たね」

「そうね、ここまで来たら、がんばって絶対に卒業しましょうね」

皆が静かになった一瞬を捕まえ、トニオが言った。

「最後の仕事ですが、皆さんでチームを作ってそれぞれのチームごとにイタリアンのコースを作ってもらいます。お客さんは野外にいますので、料理はその場、野外で行っていただきます……」

「よっ、よし……腕が鳴るぜ」

吉野がゴクリ……とつばを飲み込んだ。

ほかの生徒たちは緊張した表情をうかべている。

「お客さんにコースを提供するのは、午後7時です。しかしワタシとギンが皆さんの考えたコースの出来栄を観ますので、午前10時にはワタシのところに試作版を持ってきてください」

トニオの説明が続く。

「夜通しずっと試作してイイよ……と言つてあげたいのですが、調理場は清潔が命です。なので、今日は掃除をしたら厨房を閉めます。念のため、明日は4時から厨房を開けておきますから……」

皆、黙つて時計を見た。すでに短い針が深夜一時を指している。

トニオが要求する『掃除』がどれだけ徹底的なものなのか、それを良く知っているタクミと涼子が急に慌て出した。

「ま、まずは手分けをして掃除に取り組みましょ」

「そうだね……ここからチリ一つ無い状態まで掃除するには、普通をやっても一時間、ちんたらやれば3時間はかかる。少しでも早く・だが徹底的に掃除を終えるため、みんなで協力しようッ」



同時刻：

墓石も凍るほどの木枯らしが吹いている。

イタリア料理店 トラサルデーから南西に少しだけ移動すると、そこには霊園が広がっていた。見晴らしがよく、空気もきれいな清浄な空間だ。

常緑樹が多く植えられているため、この時期でも墓場の周囲は緑でおおわれている。だが、虫の音はしない。すでに凍えてしまったのだろう。時折凍てついた風が吹くため体感温度は非常に寒い。

霊園は5時には閉まるのが規則だった。だが深夜一時、柵を超えて霊園に入り込んだ男たちがいた。

一人は虹村億泰、そしてもう一人は音石明であった。

二人は黙つて墓地を歩く。そして片隅のとある墓前で足を止めた。暗くて良く見えないが墓石には『虹村 形兆』と刻まれているはずだ。墓に入っているのは、億泰の兄であり、音石が殺した男であった。吹

きさすぶ風の中に立つ墓石は、凍りついているかのように冷たく、固い。

『よお兄貴、こんな時間にすまねえなあ……』

億泰が優しく語り掛けた。墓石の前にしゃがみこみ、花を供える。

しばらく頭をたれ、墓の前でたたずむ二人。満天の星空が形兆の墓と二人を照らしていた。

星の光は影も作る。

墓地の木陰から、物音一つたてずにジヨルノと仗助が現れた。二人は黙って、少し離れた所から億泰と音石を見ていた。

億泰と音石は、ゆっくりと立ち上がった。

「仗助、待たせたか？ こんな寒い場所を待ち合わせ場所にさせてもらって、悪かったなあ」

億泰の言葉に仗助は手を振った。

「良いつてことよ。俺も形兆の所に久々に顔を出せて、良かったぜ」

いつの間にか、周りには、一人、また一人と『杜王町のスタンド使い』達が集まってきていた。

「よし、みんな来たな」

仗助が口を開いた。

「忙しいだろうに、集まってくれてありがとうっス……そんじゃあ早速だけれど、明日の計画を説明するぜ。みんな聞いてくれ」

チエイイス・ザ・レインボウ

「うおお……さ、寒い……」

丸井善二はガタガタと震えながら目を覚ました。目を覚ますとテントの真つ白なキャンパス地がぼうつと見えた。もうろうとした手つきで眼鏡を探し、起き上がる。あまりの寒さに寝袋の口の部分が少し凍っている。ちようど自分の息がかかっていた所だ。

隣のタクミもちようど目を覚ましたところのようだ。そしてタクミの向こう側に置かれたもう一つの寝袋は、もう空っぽだ。

それに気が付いた丸井は慌ててコックコートに着替えようと、着替えの入れである袋に手を伸ばした。寝間着を脱ぐと東北の冬の寒さが身に染みて、ガタガタと歯が鳴った。

「て……テントは寒いねエ」

起き上がったタクミの顔はげっそりとしていた。

「君たちはいつもテント暮らしだったんだろ？ 頭が下がるよ」

「テントなんて贅沢なものは使っていなかったよ。ずっと野宿さ」

「野宿？」

「そう、テントも何もなしで、外で寝袋に入って寝ていたよ。たまに雨が降りそうなときだけ、木の枝と落ち葉で作った屋根をさしかけて、その下で寝られたんだ」

「それはまた壮絶だね……」

「でも、この方が寒い気がするよ。たき火がないからかな」

丸井はそう言いながらテントの外に出た。まだ早朝4時、周囲は真つ暗だ。昨晩は急に増えた人員をトラサルディー家の屋内に収容しきれず、遠月の男性陣……堂島銀、タクミ、丸井の三人は庭にテントを張って寝ることにしたのであった。

丸井とタクミは、真つ暗な中月あかりをたよりにテントをたたんだ。そして庭を横切り遠慮気味に厨房のドアをノックする。すぐの中から、コックコートに着替え終わった遠月の女性陣が顔を出した。

「おはよう……よく眠れた？」

「もちろんッ」

強がったタクミは、だが急に吹き付ける夜風に思わず身を縮こませた。

「……早く入ってきなさいよ」

涼子はドアを開け二人を厨房に招き入れた。

急に暖かな部屋に入ったため、丸井のメガネがあつという間いで真っ白に曇る。

厨房の中にはすでにアリスと吉野がノートを手に何やら話し合っていた。

「起きたわねッ！　じゃあ、さっそく作戦会議をしましょう！」

アリスが二人を手招きした。その手には、ポットが握られている。

「これ……つい先ほどマエストロ・トニオが煎れて下さったエスプレッソよ」

二人のカップに、ドロドロのコーヒーを注ぎ込む。

タクミと丸井はアリスに礼を言うと、その死者さえも目を覚ましかねない濃厚なコーヒーを一気に飲み干した。



「さて……と。何を作りましょうかね。チームごとに話す？」

吉野の提案に涼子が首を傾げた。

「チームごとに分かれるのはまだ早いんじゃない？　少なくとも、それぞれのコースのコンセプトぐらい理解していないと最後のコースがうまくまとまらないわよ」

「その通りだ。僕も涼子さんの考えに賛成するよ」

「でも、まずチームで話し合わないと、そもそもコースが決められないじゃない？」

「どのチームも同じコンセプトでコースを作ったらどうだろう」

丸井が提案した。

「そうすれば色々考えやすいし、それぞれのコースから一・二皿ぬいて新しいコースを作ってもなんとかまとまるはずさ」

「あら、そんなのダメよ。確かに無難にまとまるかもしれないけれど、それでは通用しないわよ」

アリスが口をとんがらかす。

「ミンナの得意技を結集した最高の料理をぶつけなければ、最初の関門も潜り抜けられないわよ」

「でも、それじゃアリスクが高すぎるよッ！ 少しはバランスを考えないと」

「何ぬるいことを言っているのよッ」

「……………」

丸井とアリスの議論が平行線に達したところで、涼子がおもむろに提案をした。

「まず、ひとコース決めてみたらどうかしら？ そのうえで調整を試みては？ 私と吉野は『和』イタリアン・コースにしようと思っっているのだけれど…………」

「もちろんその食材は、このあたりの山からとれた新鮮食材を使うよッ。昨日、涼子がだいたい組み上げていたコースがあるから、そこに私が提供する食材を生かすための工夫を加えるわけ。こんな感じで…………」

吉野はピースサインをした。そして涼子と吉野チームが提供する『和』イタリアン・コースの説明を始める

アンティパスト：涼子のクロスティーニ：吉野の山菜ディップを添えて

プリモ・ピアット：塩納豆パスタ

セコンド・ピアット：柚子味噌風味のミートボール

ドルチェ：蜜柑のマチエドニア

『和』イタリアン……………いいじゃない」

アリスはパチパチ……………と手を叩いた。

「いや、もう少し王道の品にした方が他のチームの品と合わせやすいんじゃないかな……………」

丸井が抗議する……………が、悲しいかな、そのコメントは全員から華麗にスルーされていた。

「バランスが取れたコースだと思うけれど、サツパリとした味わいが続きすぎているかな。アンティパストとプリモ・ピアットにももう少し濃厚なアクセントを足すべきでは？」

「……なるほどね」

涼子はあごに手をやり、うなずいた。

「確かにそうかもねタクミ君。そうすると………ねえ吉野、いいアクセントになりそうなものを足せないかな？」

「ちよつと待つてよ。プリモピアットのミートボールは、ジビエなのよ……十分濃厚よ。だからアクセントはアンティパストだけにに入れておけば十分よ」

「ジビエ……ならば、アンティパストのクロスティーニの一つに、ジビエを使ったペーストを入れたら？」

「ほう……」

アリスはポンと手を叩いた。

「ひらめいたわッ！ クロスティーニの土台はパンを分解してムースにして……表面だけ固めてみたら？ そこにトリユフの成分を抽出したソースをかけるのッ！ さらに遠心分離機で醤油の香り成分だけを抽出してえ……」

「確かに……ジビエのペーストは、いい考えかもね」

「そうね、せっかくだからレバーを使って……クドクならないように生クリームを調整してエ」

涼子と吉野はアリスの『ひらめき』を無視して、クロスティーニに塗るレバーの作り方を話し始めた。

「………で、私たちは何を作りましょうか？」

「そうだね……古典的フレンチをイタリアンにアレンジしてみるとか？」

「それより徹底的にイタリアンを再構成してみない？ 私の分子ガストロミーを駆使すれば……」

「それは面白いけれど、味の再調整にどのくらいかかりそう？」

「……ざつと3日ぐらい徹夜すれば、やってやれないことはないわよッ」

「間に合わないよ……そこはアクセントに留めない？」

「ううう……仕方がないわねエ」

色々アイディアを却下され手持無沙汰になった丸井とアリスは、二

人でコースの相談を始めた。

皆があれこれと相談しながら準備を始める中、タクミは一人残されていた。皆の話を聞きながら壁にもたれて腕を組み、黙って目をつぶっていた。

そうしていると厨房の扉が乱暴に開かれた。そしてトニオから伝えられていたタクミのパートナーが現れた。

「遅いッ！」

タクミの鋭い声が飛んだ。

「……チツツ」

「こらニーノ。生意気な態度をとるんじゃないって……よろしくお願ひしますッ。タクミさん……」

(チツ、さかたってんじやあねえぞ。色ボケ女)

(あつツ?……この間おねー様に全く相手にされなくてベソをかいたお子ちやまが良く言うわねッ)

(ふう……まいったなあ)

早速こそこそと口喧嘩を始める二人を見てタクミは頭を抑えた。

昨晚タクミが指定されたパートナーは、トニオの子供：ニーノ・トラサルディーとルチア・トラサルディーの二人であった。

「まっ、よろしくな。がんばろう」

気を取り直してタクミは二人に手を差し出した。

「よろしくお願ひします……」

ルチアは握手にこたえた。だがニーノは手をポケットに入れたまままだ。そのままタクミの顔を舐め回すようににらみつける。

「おう……」

(クソめんどくさいな……)

いつそガツンと言ってやろうか。生意気な下級生にイラついたタクミは、大声を出そうと大きく息を吸った。

その時……

ゴツンとニーノの脳天にゲンコツが降ってきた。

「痛ッテエッ！ 何すんだよッ」

頭を押さえ顔をしかめたニーノは勇ましく後ろを振り向き……シオシオになつた。

背後にいたのは……

それは、『筋肉』であつた。



「痛ツテエ」

頭を抱えるニーノ。

堂島は意に介さず、ただ肩を怒らせてポージングをとつた。

「きちんとした言葉遣いができないのなら、それ相応の人間として取り扱うぞ。いいのか？」

その分厚い筋肉がピクピクと脈動する。

ニーノは反撃しようとし……堂島の太い二の腕をみて気を変え、黙りこんだ。

「真剣にやれ。これは君たちの編入試験を兼ねていることを忘れるな。我が遠月学園は一流のオーナーシェフになりうる人材を求めている。一流シェフになるためには料理の腕前だけではなく、知識、教養、人格もまた高い素養が要求される。つまり態度が悪ければ不合格だ」

「……ヘイ」

ニーノはペコリと頭を下げた。

「まだ改善の余地はあるが、少し態度を改めた　と受け取っておこう」

堂島はにやりと笑つた。

「君たち二人にはぜひとも合格してほしい。がんばれよ」

「……ありがとうございます」

「頑張りますよ。この学園で俺の『本気』と『根性』を親父に見せつけてやれば、俺の『夢』への道が開かれるってんなら……やってやるよ」

ニーノは少し不貞腐れたように言った。

昨晚、音石明の演奏の後で、ニーノは『演奏が出来なかつた』。贖罪の気持ちを込めた魂を揺さぶるような熱量のギターを聴いたニーノは、もし自分が次に演奏したらこの素晴らしい演奏の余韻をぶち壊し

てしまうことを悟った。そして悔し涙を流しながら次の演奏を拒否したのだ。

だが、そのニーノの選択を、むしろトニオは大いに評価した。そしてミュージシャンになるというニーノの夢に対して、トニオとヴェルジーナは条件付きで了解したのだ。提示したのは『遠月学園を卒業する』という条件であった。簡単な条件ではない。

ニーノは少し躊躇したが、その条件を飲むことにしたのだ。

一方、別にミュージシャンを目指しているわけではないルチアには、『遠月学園』に通う必要はなかった。だがタクミやアリス達に刺激されたのか、ルチアは自分から『遠月学園』に通うことを直訴したのであった。

そのため、入学試験がわりに二人はタクミのサポートにつくことになったのであった。

「そうだな。『キアイ』『根性』を証明する機会ならば、学園にはたっぷりとある。期待していてくれ」

それだけ言うと堂島はニーノとルチアに背を向け、厨房の様子を確認し始めた。

「ウム……すでに皆、ちゃんと動き始めているようだな」

「どっ、堂島シエフは我々よりも早く起きられていましたが、どこに行かれていたのですか？」

「何、ちよっとトニオと話してその後は肉体のメンテナンスをな」

丸井の質問に、堂島はムンツ！ と気合を入れて見せた。すると全身の筋肉が膨れ上がり、肉体の凹凸がバリバリに強調される。

「今日は君たちのことが気になって、軽く5KM走っただけで切り上げたがな……どうだね丸井善治君、今晚の夜練に付き合ってみないかね？……失礼だが、君の課題の体力面がこのスタジエールでどれだけ強化できたのか、是非とも私に見せてくれないか」

「……ハハハハっ、ありがとうございます、しかし……」

死んでしまう……と断ろうとした丸井の言葉を遮り、堂島は強引に今晚の夜練を設定した。

「うむ、では早速夜練のメニューをアレンジしなくてはな。まあ初め

ての夜練だし、今日のメニューは『ごく軽く』だな。1 kmの水泳に、3 kmのラン、それから軽いウエートトレーニング……フム、筋肉量からして40 Kgのベンチプレス、50 Kgのレッグカールとレッグエクステンション、30 Kgのスクワットをそれぞれ10回2SET、腹筋と背筋を50回ぐらいか」

「い、いやそれは軽くないのでは無いでしょう……」

「……うむ、軽く3セットにしておくか。丸井君ならばもつとできると思うが、何分初めてだからな。ここは『軽め』にしておく」
「……………」

勝手に納得し満足している堂島の横で、丸井は白目を向いた。

と、堂島が丸井とアリスのいるテーブルを離れた。そしてゆっくりと歩き出す。

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

(ヒイイ、こつ、コツチに来るッ)

「吉野君もどうかかな？」

堂島がにやりと笑う。吉野の目には、その笑みが飛び切り邪悪なものに見える……

「けけけけ、ケツコーですッ！」

「なに、君は2セットにしておこう。余裕だろ？」

「いつ、イエ、自分がか弱き乙女でして……その……『筋肉』にはあんまり興味が」

「それはイカンな。調理人たるもの、体力は……つまり『筋肉』は必須だぞ」

「たつ、体力ならイクロー師匠の下でしつかり……」

しどろもどろになる吉野、その眼に涙がうつすら浮かんでいる。

堂島はドンと吉野の背中をどやしつけた。

「ハツハツハツ、吉野悠姫クン。確かに君にはこれ以上の『筋肉』は不要かもしれない。すでに体力を飛躍的に上げたように見えるからな。どうだったね、マタギの元での修業は？ これまでに、君もそのコミュニケーション力を使って猟友会の狩りに参加したりしていたよ。うだが、マタギの狩りは、また違っていただろう？」

「はっ、はい」

「ジビエとは『野性』だ。この体験で君の中の『野性』が呼び起され、君の料理がもう一段上のステージに到達していることを期待しているよ」

「お、押忍っ、もちろんです」

「今日の料理も楽しみにしている……だが、もし君の中の『野性』が足りないかと判断したら、及ばずながら私が君の『野性』を引き出してあげよう」

「ううっ」

「なに、簡単だよ。人は肉体的に追い込まれば、自然と『野性』に目覚めるものだからね……」

ド ド ド ド ド ド ド ド ……

堂島は硬直した吉野をしり目に、隣の涼子に話しかけた。

「どうだね、榊君。トニオのもとでの修行は……楽しかっただろ？」

「ハイっ！ 大変でした。でも、毎日とても楽しかったです。スタジエールもあつという間でした」

「……スタジエールはまだ終わったわけではない。気を抜かないようにな」

堂島は榊の手元にあるノートをチラッと見た。ノートには、几帳面でしつかりものの榊らしく、事細かにその日の出来事、気づき、習ったこと、そしてトニオに刺激されて思いついた様々なアイディアが、事細かく書かれていた。そして簡単なイラストと丁寧で綺麗な字でページが埋め尽くされている。

堂島は、その字が日増しに力強くなっていること、感嘆符が増えていることに気が付いた。顔を上げると、榊の上気した表情が目に入る。榊は構想しているレシピを、あれこれと吉野に向かって説明している所であった。その語り口は落ち着いてるが、力強い。

（情熱の見せ方、表現の仕方にも色々ある……ということだ。榊くんは、どうやらわかったようだな）

ふっと笑みを浮かべると、榊に向かって大きくうなずいて見せた。

「榊君……キミにはあえていろいろ言うまい。だが、その『方向』は正

しい。自信をもって、自分のペースで取り組むことだ」

すっかり満足した堂島はこんどはアリスに目を向けた。

アリスも他の生徒たちと同じように、一心不乱に試作料理に取り組んでいた。

しばらくその様子を黙って見守ったのち、堂島はポンとアリスの肩に手を置いた。

「動きがまだ固いな。もっと肩の力を抜いて取り組みなさい」

「うわあっ！」

急に肩をたたかれたアリスは、驚いて素っ頓狂な声を上げた。

「誰かと思ったら、堂島のオジサマ。急に話しかけないでよ。びっくりにして食材を落としそうになったわ」

「ハッハッハッ、すまん」

と、アリスが落としかけた食材を見て、堂島の顔が曇る。

「アリス君、本気でこの食材を使うのか？」

「ええ、本気ですわよ」

「……これは癖の多い食材だ、勧めないな。他の食材を使うべきだ」

「でしょうね。堂島オジサマがそう思われるのは、予想付いておりませんでしたわ」

「ならば、どうしてそう思うのか、理由はわかっているだろう。『杜のレストラン列車』の調理室で修業をしたのだ。客のことを考えて調理する……キミはそれを掴んだはずだ」

なのになぜだ……

憤懣やるかたない様子の堂島に向かって、アリスは「掴んだからよ……」

とペロリと舌を出して見せた。



そして数時間後、トニオが厨房に現れた。

その後ろには東方仗助とジョルノ・ジョバァーナがいる。二人はそれぞれ、寸同鍋をささげ持っていた。

「取り組み中に、失礼しますよ」

「おおうっ、みんなガンバってんなあ……よおく差し入れだぜ」

「皆さん、休憩しましょう」

トニオがカセットコンロを二口、テーブルに置いた。

仗助とジヨルノがその上に寸同を据え付ける。そして再び厨房を出ていくと、すぐにクーラーボックスを下げ戻ってきた。クーラーボックスのふたを開けると、そこには杜王町原産の新鮮な食材が詰まっていた。

「今日は彼らがまかないを作ってくれるそうですよ」

トニオがニコニコしながら仗助とジヨルノを指さした。

二人は、頭をつつき合わせて何やら真剣に相談している。ちよつと自信なげな口調だ。

「ええつつと、はじめに何をやるんだ。億泰と由花子の奴、何て言ってたっけか？」

「まず、材料を確認しませんか。確かジップロックの色が同じものが、二つずつあると。色が同じジップロックに入っている材料は、一緒にゆでていいんじゃないよね」

「おお、サンキュー ジヨルノ。それで固いものから茹でていくんだったな……」

「ああありましたよ、メモ。これですよね。億泰と由花子さんのアドバイスを朋子さんがメモしておいてくれたものを見つけました」

「どれどれ……」

二人はなにやらごにごによごによ言いあいながら、メモを片手におっかなびつくり食材をとりだした。ジヨルノがエンジンを、仗助がゴボウを取り出すと、それぞれ包丁を掴む。

「お二人、まずは食材を洗って下サイ」

「ああ、そうですよね」

ジヨルノが手早くエンジンを洗い、慎重に包丁を使い始めた。最低限、持ち方は理解しているようだ。

仗助の方はゴボウの泥と皮をこそげ落とそうと金タワシに手を伸ばしたところで、トニオにその手を掴まれた。

「仗助サン、ゴボウの泥と皮を落とすのに、それはだめですよ。金気が付いてしまいますからね。代わりにこれを……」

そう言つてトニオが渡してくれたのは、ヘチマを乾燥させたものだ。

「これでそつと、泥だけを落としてください。ゴボウは皮のところ風味がありますからね」

「うつつ」

素直にゴボウをこすり始める仗助。

「そうそう、そうやって優しく泥を落としてください。もつとタワシを持つ手から力を抜くといいですよ」

「ジヨルノさん、ニンジンのカットする大きさは……それから包丁は……」

ジヨルノは苦笑して、トニオの言葉を遮った。

「トニオシェフ……ご指導・アドバイスはありがとうございますですが、我々は皆さんのようなプロの料理人ではないので、お手柔らかにお願いしますね」

「おっと、これは失礼しました」

トニオは自分の頭をコツンとたたき、二人から離れた。

「ダメですね。つい余計なアドバイスをしてしまいそうになります。彼らはプロの料理人ではないのだから、うるさく言つてはダメなのに
ネ」

「マエストロ・トニオ、どうして仗助さんとジヨルノさんが……？」

「それはお二人に直接尋ねてみては？」

タクミの質問に、トニオは肩をすくめて見せた。そのトニオの肩越しに、タクミと仗助の目が合った。仗助はパチツとウインクをして見せた。

「別に大した理由なんて無いツすよ」

「最後の課題、君たちはほとんど寝ずに取り組んでいると聞きました。その料理に対する黄金の情熱・覚悟に敬意を払おうと思つたんですよ」

二人はそう言いながらも、手を休めない。メモを片手のおぼつかない手つきながらも、着実に、段取り良く進めていく。そして……
「もういいんじゃないかな、仗助？」

「んっ？ そうっすね。オシツ！完成したツすよおっ」『東方家特製、杜王町風芋煮』ツス。せつかく杜王町に来たんだから、名物を食つていかねえとツスねえ」

ジョルノが寸胴を開けると、味噌の濃厚な香りが厨房を包み込んだ。

「あらっ？」

「フム、いい香りだな」

「やったあ〜これで少し休もうツ」

集まってきた遠月学園の生徒たちに、仗助が具だくさんの芋煮をふるまう。

濃厚かつクリーミーな品だ。

「ふうん？ これが芋煮なのね」

「正確には『杜王町風』の芋煮だね」

首を傾げながら里芋をつつくアリスに丸井が説明を始めた。どこか嬉しそうだ。

食の物知り博士と呼ばれる丸井は、古今東西の食に関する文献を研究する『中里ゼミ』のエースだ。

だがそんな彼も、こと分子ガストロミーに関しては権威であるアリスの知識に歯が立たない場面が目立つ。だから『彼女（アリス）が知らなくて自分が知っている』ことがあるのが単純に嬉しいのだ。

「芋煮はサトイモを使った鍋料理のことなんだけれど、お雑煮のように地域ごとにアレンジがされている料理なんだ。ちなみに、青森県を除く東北地方各地では、秋に河川敷などの野外にグループで集まり芋煮を作って食べる行事があつて、芋煮会と呼ばれているんだよ。芋煮会を開催する人々にとつては野外での宴会（またはお楽しみ会）のひとつであり、春の花見・秋の芋煮会として双璧をなすといわれているんだ。民俗学者の野本寛一は、「芋煮会」はこのようなサトイモの収穫祭が発展したものではないかと言っているよ……」（出典：WIKIPEDIA）

「おお、よく知っているツすねエ」

仗助が顔をほころばせた。

「コイツは豚肉に杜王町の溪流と海岸でとれた魚介、ゴボウ、里芋、ニンジン、コンニャクと、山で採ってきたキノコをぶち込んで作ったもんすよ。海のもん、川のもん、山のもんと、杜王町の食材があったけ詰まっているんす」

「仗助……味噌で味付けしたのは理解できるのですが、牛乳とチーズを足したのも日本の伝統なのかい？」

ジョルノが首をひねる。

「ああ、それはここ10年ちよつと前から　ウチで始めたアレンジっすね……（ジョースター家の伝統）って奴をちよつと取り入れたって事っすかね」

「……ああ、そうか。イギリスは酪農王国だものね」

「そうっす。むかし承太郎さん達と芋煮会をやった時に姉さんにもらったアドバイスっすよ」

「承太郎？　姉さん？　そうか、そうでしたね……」

「何でもホリー姉さんが子供の時にお祖母ちゃんから教わったワザらしいっすよ」

「なるほど、確かに『優しい味』ですね。『おふくろの味』とは、こんな味のことを言うのでしょうか」

「ウチのお袋は、『優しい味』なんてもんとは縁がない、尖った性格っすけどねえ」

仗助とジョルノが、苦笑し合う。

「このキノコはさつと干したものを使っているのね。それで味が濃くなり食感もアップ、植物性の出汁も楽しめるってわけなのね」

涼子が感心したようにうなづく。

「それに三陸海岸の貝類が色々入っていて、それがさらに濃厚な出汁になっているってわけね」

吉野が嘆息する。

「暖かいわあ——、沁みるうっ！」

「この豚肉の柔らかいことっ、豚の甘い油が出汁に溶けて、コクを増しているね。味付けは味噌と牛乳、チーズでまろやかな塩味を楽しめ

る。出汁が強いから、味付けはほんのチョップリだけ、それが実にいいね」

タクミもうなずく。

「郷土料理として、素晴らしいですね」

その脳裏に浮かぶのは、苳が強い、おさげの少女のことか。

「フム……確かに逸品の家庭料理だな。味噌ではなく、出汁が主体の味噌鍋とは……面白い味の組み立てだ。もちろん料亭やレストランで出すには、洗練さが足りない。だがまさに『租にして野だが、貧ではない』と言った料理だな」

一口で碗を空っぽにした堂島もうなずく。

「この、畳みかけるような強い出汁の重ねづかい……なんだからヨー君の料理みたいね」

アリスの感想に、堂島は我が意を得たり……とうなづいた。

「そうだな、確かにまるで黒木場クンが作る料理のような、旨味が濃縮された美味しい料理だ」

「……皆気が付いたか？ 隠し味に、イワナの骨酒を入れているのを。これにより、薫り高い出汁、旨味が濃縮された出汁、上品な出汁が混然一体になっている」

「骨酒はあるとき良平爺さんが酔っ払って、自分の飲んでいた骨酒をウツカリ『芋煮』に入れちまったのが最初だって聞きました。失敗したと思ったら逆に美味くなっていて、皆ビックリしたらしいっすねえ」

遠月勢の話聞きつけた仗助が骨酒の由来を説明した。そして鼻をこする。

「やっ、どんどん食べるっすよお〜」

Fighting Braver

早朝、朝日が上った数時間後：

六壁神社の境内に上がる長い階段の途中に、小さな小道があった。その小道は今にも消えそうなほど細く、樹々の間を縫うように巡っている。小道のそのまた分岐、ほとんど獣道と言ってよいような微かな踏み跡をたどったその先に、小さなお社があった。人などめつたにこないような山深くにあるそのお社は不思議なほどにしつかりとしていた。境内にもほとんど下生えが生えておらず、とても良く手入れがされているようだ。

その境内に、康一と由花子が隣り合って座っていた。朝日が二人を照らし下り階段に長い影をつくっている。

「ふう……由花子さん、寒くて体がしびれるねえ。冷えていないかい？」

「大丈夫よ康一さん……フフフ、心配してくれて嬉しいわ。康一さんこそ、風邪をひかないでね」

「ゆっ、由花子さんこそ」

康一が手をにぎると、由花子はそつと頭を康一の肩にもたれかけ

る。

それまで二つに別れていた影が、ゆっくりと一つにまとまっていく

……
と……

ぶしつけに、頭上の木から二人の目の前に飛び降りてきたモノがいた。

ミキタカだ。

ミキタカは頭上3mの高さにある木の枝をつかんだまま、ヒョイツと地上に降り立った。なぜか、まるで手長猿のように恐ろしく腕が長い。地面に足がついているのに、まだ枝をつかんでいる。

枝を離してその長大な腕をぶらんと揺ると、その腕はまるで伸びきったゴムの片端を離れたかのように、あつという間に縮み、普通の人間の腕の長さに戻った。

「お二人、料理人の皆さんがそろそろやって来ますよ」
(なっ、なによ。良いところで邪魔してッ)

由花子がミキタカを睨み付けた。

そんな視線はどこ吹く風と、ミキタカはマイペースで話をつづける。

「計画通り、若き料理人達にはジヨルノさんがついてくれています」

「それじゃあ、次は僕の番だね」

「そうです。でも少し待ってください」

と、境内の周囲をおおう藪が揺れた。そして藪の下から数匹のリスが走り出てきた。

リスはミキタカの足元に駆け寄り……両肩に駆け登ってきた。ミキタカの肩に爪を立て、キキアーツと鳴き……やがてその姿が崩れ、ミキタカと一体化した。体の一部を切り離し、リスの姿をとらせて探索に送り出していたのだ。

「……彼らを見つけました。反対側の山道を降りてくる所のようにです。後10分位でトリイの下につきます」

「それじゃあ出掛けてくるよ……『ヤマアラシ』さんを迎えにね」

「康一君、気を付けてね」

「由花子さんこそ。ついていってあげられなくてゴメンね」

「そんなことどうでもいいわ。とにかく康一君……無事でね」

「ハハハ。わかったよ。またね、由花子さん」

康一は一人立ち上がり、山道の奥へと歩きだした。

由花子はそんな康一を見守っていた後で、大きく伸びをして立ち上がった。

「さあて、私も行くわ」

「由花子さん、あなたこそ気を付けてくださいネ」

「……うるさいわよミキタカ。アンタこそ、ちゃんと康一君に見張りをつけてよね。そして彼に何かありそうだったらすぐに私に知らせなさい。いいわね。もし連絡が間に合わなかったらアナタを血祭りにあげてやるわ。分身したりスゴと縊り殺してあげるからね……」
「わっ、わかっていきますよ」

「そう……信じるわ」

由花子はジロリとミキタカを睨みつけていった。先ほどまで康一向けていた穏やかな笑みも、声もどこにもなかった。

その髪がザワザワと蠢く。それが彼女のスタンド：ラブ・デラックスだ。髪を自在に伸ばし、強烈な力を込めて動かすことが出来る。彼女の性格と相まった最恐のスタンドなのだ……



木枯らしに吹かれて真つ赤な木の葉が舞った。その一枚がジヨルノの肩に止まる。ジヨルノはふっと笑い、自分のスタンド：ゴールド・エクスペリエンスに木の葉をそっと掴ませた。

すると木の葉はその姿を変え、赤とんぼになった。赤とんぼは空に飛び立ち、ジヨルノ・ジョバアーナは再び独りになった。

独りには慣れている。だが不思議なことに、ジヨルノは、杜王町にいとどこことなく暖かくほっとした気分になれる気がしていた。血で血を洗う母国イタリアでのギャングのボスとしての生活からは望むべくもない心境だ。

白いワンボックスカーがジヨルノの前に止まった。

ドアが開き、中から遠月学園の生徒たちがゾロゾロと出てきた。遠月の生徒たちは運転席に向かって頭を下げ、礼儀正しく送ってくれた礼を述べた。

「早人先生。ありがとうございました」

「朝早くから、すみませんでした」

「イヤイヤ僕は仗助さんに頼まれたから、みんなを順番に送っただけさ。大したことじゃないから、気にしないで」

運転席の窓を開け、20代前半の青年が顔をひよいっと出した。先生……と言うからには、学校の教師なのだろう。

「頑張ってるね。僕は君たちを応援しているよ。それから、5時にまた迎えに来るからね。山から下りたら携帯電話の電源をONにして、僕を呼び出してね」

「わかりましたッ」

遠月の生徒たちにまじって、ひときわ背の高い屈強な男が青年に向かって頭を下げた。

「ワザワザ朝早く助かりました、川尻さん。痛み入る」

「いえッ、頭をあげてくださいい堂島さん。ボクはただちよつとドライブを楽しんだだけですよ」

丁寧に頭を下げた堂島に、青年はあわてて駆け寄る。その時に青年の目がジヨルノとぶつかった。すると、青年はそれまで見せていた優しそうな表情を消し、厳しい目付きになった。ジヨルノに何か話しかけようと口を開く……が結局その言葉をのみこみ、軽く会釈を送つてよこした。

ジヨルノが会釈を返すと、早人青年はジヨルノをもう一度ジロリと眺め、車に戻った。ジヨルノに向けた視線を解かないまま車を発進させる。

ジヨルノは苦笑した。

彼は自分の風体や雰囲気から何かを感じて、警戒心を抱いたのだろう。という事は人物を見抜く観察力があるということだ。きつと教育者としてとても優秀な男なのだろう。

学生たちは、今度はジヨルノに向かってぺこりと頭を下げた。

「よろしくお願ひしますっ」

ジヨルノはその態度に改めてびっくりした。自分が同じ年だったころに比べて、とつても行儀が良い。

自分が彼らぐらいの年には、ずいぶんとヤンチャなことをしたものだ。空港の係員にワイロを払って白タクをやったり、泥棒をしたり……

時代が違う……ということなのか、それとも育ちや国民性の違いなのか。

彼らが少し、眩しく見えた。

ジヨルノは最敬礼をする瓶底メガネの少年の肩をポンと叩いた。

その背後にいた銀髪の少女が、ジヨルノを見てほほえんだ。彼女はスカートの端をつまみ、それは優雅なお辞儀をして見せた。いかにもお嬢さま然とした品のいい美しい女性だ。確か名前はアリスとか

言ったか。

「ジヨルノさま、ワザワザありがとうございます」

「イエ、貴方のような素敵なレディをエスコート出来るなんて、光栄ですよ。お荷物、お持ちしましょう」

ジヨルノは如才なくアリスの手をとった。そしてアリスの手から荷物を受け取ろうとする。

横にいた堂島があわててそれを押し止める。

「ジヨルノ……殿、出迎え痛み入る。しかし荷物は彼女に運ばせてくれまいか？ これもまた『教育』の一環なのでな」

「それは失礼しました」

「いえ、こちらこそ。貴殿こそ我々の為に骨を折ってくれて、大変ありがたい」

「では行きましようか。目指す社はこの山道の先です」

ジヨルノは先頭に立って一行を案内した。細い山道に差し掛かる小枝を押し退け、進んでいく。

紅葉した落ち葉が道上に積もっていた。岩の上に落ちた葉を踏むと足が滑りそうになるため、気をつけて、一歩一歩、進む。

気が付くと、ジヨルノの隣には堂島がいた。

「……ジヨルノ殿、少しだけ話があるのだが」

「わかりました。では一緒に歩きましょう。話は歩きながら」

「ウム……」

二人は生徒たちを先に行かせ、少しだけ『話し合い』をした。

「……本来、アナタのビジネスと、我々の世界は相いれない……貴殿に敬意を表するが、残念ながら我々と貴殿の間関係はこれで最後になるだろう」

堂島がボソツと呟いた。

「それはまあ、そうでしょうね。僕の世界に相応しいのは『真夜中に料理をする者達』でしょうから」

「理解していただいて、ありがたい」

「いえ……教育者であるアナタのご懸念は尤もです。ですが安心してください。我々の目的は別のところにありますし、あなた方はワタシ

には眩しすぎる……この課題が終われば我々は日本を離れます。もう、会うことはないでしょう」

「むっ……」

再び黙って歩く二人。山に入ってから2時間ほどたったところだ。後をついてくる生徒たちの額にも汗が浮かんでいる。

そんなジオルノの肩に、木の上から一体のリスが飛び降りてきた。リスはジオルノの耳元にそっと口を寄せたかと思うと、すぐにまた近くの木に飛びついた。そしてあつという間に森の中へ消えていく。

「なんとジオルノ殿、野生動物が貴殿の肩に……今のは珍しいな」

「そうですね……」

ジオルノはうなずき、足を止めた。

「む、どうした？ ジオルノ殿」

「……堂島殿、申し訳ないのですが急用を思い出しました。すみませんが貴方たちとはここでお別れです」

ジオルノは堂島に向かって手を差し出す。力のこもった握手をしながら、ペコリと頭を下げた。

「……なんだか、貴方の声を聴いていると少し懐かしい気持ちになりました。短い間でしたが貴方にあえて良かった」

「いや、私は……」

「後10分もすれば、社につきます……チャオ。遠月の生徒さんにもよろしくいっておいってください」

ジオルノはそういうと山道を少し降りた。そしてリスに変身したミキタカが警告してくれた『敵の襲来』に備えた。



同時刻：

東方仗助もまた、若き料理人達と歩を並べ社に向かう山道を登っていた。

この森では何が現れるのかわからない。仗助も周囲を警戒しながら歩いていく。

仗助の前後では、若き料理人たちが重い荷物を担いでヒーヒー言いながら山道を登っていた。確か彼らはまだ高校一年生だったはずだ。

ちょうど自分が命を懸けて殺人鬼・吉良吉影と戦っていた頃と同じ年齢だが、スタンド使いでもない彼らを危険な目には合わせられない。仗助は、ますます気を引き締めた。

「それでトニオさんは何を作るんスカあ？」

だが警戒している内心とはうらはらに、仗助の口調はのんびりとしたものだ。

ノンノン……

トニオが首を振った。

「何も作りませんよ、仗助サン。今回のワタシはサポートです。料理を作るのは、彼らですよ」

「おおっと、そうっすねエ……で、何を作るんだい？ 涼子、悠姫」

「和風イタリアンでえすっ」

吉野が答えた。グイッと仗助に詰め寄られ、少し頬を染めている。

「へえ、そいつは旨そうッスねえ。で、何を作るんスカ？」

「まあだ内緒ですよ♡」

吉野が笑った。

涼子も同じく、少し顔が赤い。

「でも、絶対美味しいヤツを作っちゃうから、期待してくださいッ」
「おぉー頼むッすよお」

と、仗助の視界のアチコチに、プチトマトの妖精のようなスタンドが目に入った。トニオのスタンド、パール・ジャムだ。そのパール・ジャムの一体が吉野の頭の上にチョココンと乗っかかり、仗助に話しかけてきた。

『仗助さん……周囲の様子をワタシ、チェックしました。私は危険なものを見つけていません。しかしパールジャムの一体が近寄ってくる噴上サンをみつけタようです。もしかするとハイウェイ・スターが何かを見つけたのかもしれない』

『ウイっす。了解だぜ、トニオさん』

仗助も自分のスタンド：クレイジー・ダイヤモンドを使って返答した。今この場で、若き料理人たちに会話を聞かれたくなかったからだ。

『もしかすると、この娘たちの料理が食べなくなるかも知れねえつつーのは、確かに残念つすけどねえ。だが俺が守りますよ。安心してください』

『仗助さん、信じていますよ』

パールジャムが答えた。



「クツソ……こんな玩具でよお……」

仗助たちがむかっている社の境内では、ガイド・ミスタが一人ブツブツいながらエアガンをいじっていた。

試しに近くの立木に乗せた空き缶に向かってエアガンを引いてみる。するとびよんと情けない音がして、弾丸がエアガンの銃口から弓なりに飛び出した。

弾丸はかろうじて空き缶にあたったものの、完全に威力を失っていた。弾が当たった空き缶はへこんでさえいない。

無理もなかった。威力が弱すぎるのだ。

モノがもつエネルギーはJ(ジュール)と言う単位で表されている。一般的な拳銃が弾丸を発射させるのに用いるエネルギーが300Jだとしたら、このエアガンは1J以下だ。そんなエアガンの口径を無理やり広くして、大きく、重い特注のゴム弾を装填しているのだから、威力などまったく期待できるわけがなかった。

へにやへにやだ。

だが仕方がなかった。ここはイタリアではない、平和で治安がしっかりしている日本なのだ。禁制品の銃を持ちこみトラブルを起こすわけにはいかなかった。

ミスタは再びエアガンを構え、引き金を引くツッ!

(チツ、見ての通りだ。気合を入れて蹴らねえと、へにやへにやになっちゃうからなあ)。踏ん張れよお、ピストルズツ)

『オツけえーだ。ミスタツツ』

ミスタの陰から、5体の小さなスタンドが飛び出す!

そしてッ!

『喰らええっ!! ツインシュートオツ』

ぼよおんと飛び出した弾丸を、二体のピストルズが同時に蹴り上げたッ

弾丸は上下左右にブレながらも、急速に速度を上げる。

と、一体のピストルズが逆立ちをした。その足の上にもう一体のピストルズが乗っかり、タイミングを合わせてジャンプするッ

『よしっ、スカイラブ・ハリケエ——ンッ』

宙を飛んだピストルズが、弾丸に頭突きを食らわせるッ

そして……

『喰らえッ！ 反動蹴速迅砲ッッ』

残った一体が頭突きの瞬間に飛び込み、飛んできた弾丸をカウンターを当てるように、蹴り返すッ！

速度を増した弾丸は中空に『竜』を描き、空き缶を破壊っ！

さらに、地面をえぐり、小さな隕石が激突したかのようなクレーターを作り出したッ！

もうもうと立ち込める砂、その中から声が聞こえた。

「びっ、ビックリしたあっ!!」

見るとそのクレーターの横に、少女が姿を現していた。少女はサングラスを額に乗せコワゴワと出来立てのクレーターの中を覗き込んでいる。

彼女の名前は、静・ジョースター。十数年前にジョセフ・ジョースターに拾われ、養女となったスタンド使いだ。その能力は『透明』になる事。東方仗助から紹介され、ミスタとタッグを組むことになった相手だ。当然だがその立ち振る舞いは見るからに素人。ミスタは頭が少しクラクラするのを感じた。

「オイ、あぶねえじゃあねーかッ。静あ……てめー姿を消してうろついでんじゃねえッ!!」

「だっ、だつてさあ……ちよつと『偵察』してただけだつっの」

「味方からも隠れちゃったたら、意味ねえんだよッ」

「だっからあくあやまってんじゃん。ゴメンって、てへっ」

「てへっ、じゃねええ。真剣な場でふざけんな」

「何よ、アンタだつて自分のスタンドでキ○プ○ン翼ごっこしていた

じゃあない。何のつもりなのよ」

「あつ、ありやあピストルズたちが、勝手にだなあ」

「なによ、自分のスタンドも制御できないの？」

「ウツせえ——。てめえは自分のチツポケナ胸でさえサーギヨできねえくせによ」

「ああつ、言ったわねツ」

「おおっ」

ギャーギャーと本格的なけんかになりかけたころ、噴上のハイウエイ・スターが二人の間に現れた。

無数の足形が二人の間で幾重にも重なり、人型をとる。

姿を現したハイウエイ・スターは二人に向かって『森の奥』を指差して見せた。

『二人とも、もうじやれるのは止めな。お客さんがやって来るぜ』

『お客さん？』『俺』へのかい？へへっ、待っていたぜ』

ミスタはにやりと笑った。

「ミスタ……油断しないでね」

「何を言っただガキ。お前こそしっかりやれよ」

◆◆
ペラっ

少年ジャ○プや百科事典の切り抜き程の大きさの紙が宙を舞っている。そしてその紙が集まり、人型……紙人間を作った。だがその紙人間が先ほどからあちらこちらをフワフワと舞っているのに、タクミたちの目には入らなかった。その紙人形がスタンドだったからだ。

紙人間：ペーパー・バック・ライターは一行の先頭を歩いていたイクローの所まで移動すると、その耳にそっとつぶやいた。

そして再び無数の紙にばらけて森の中を漂っていく。

イクローはすぐに足を止めた。一行の最後尾を歩いていた億泰の所に行き、少し話し込む。うなづき、今度は学生たちに向かって優しく語り掛ける。

「ここでお別れだよ。社は狭いから全員は入れない。だから僕は少し戻るよ。さつき通り過ぎた木のふもとで君たちの帰りを待つことに

する。だから直接応援は出来ないけれど、タクミ君……それにニーノとルチアも……全力を尽くして頑張ってくれ……それから丸井君と吉野ちゃんによろしく」

「はいっ、がんばりますッ」

「ういっす」

「イクローさん、ここまで送ってくれて、ありがとうございますッ」
「まっ、俺もついてるからよろしく。ここはひとつ、『大船に乗った』気分でいてくれや」

「ああ、億泰クン、頼んだよ」

イクローは拳をぐつと突き上げて見せた後、小道を戻っていく。

残されたタクミ、ニーノ、ルチアそして億泰の四人は、イクローが茂みの陰に隠れるまでその姿を見守った。

「おし……アルでーに、行くか」

イクローの姿が消えると、タクミの顔をのぞきこんで億泰がニカつと笑った。

「オめーらようやく気合の入った顔になったじゃあねえ〜かよ。で、どうだ？ 作るもんはバツチリ決まったか」

「もちろんです」

タクミの返答に、ニーノが噛みつく。

「ほんとにかよ？ オメー昨晚はなんも料理しなかったじゃあねーかよ」

「あのとき一番大事だったのは、お前達がどこかまで出来るのか、見極めることだったからな。それに、コースは全部頭の中で組み上げている」

「ソリヤアー スゲー」

「ニーノ。あんたこそ、手切ったりするんじやあないわよ」

「俺は大丈夫だぜ。ルチア、おめえこそ恥ずかしい失敗すんなよ」

和気あいあいと山道を進むと、やがて目指す社が見えてきた。

社の入り口には木製の鳥居が立っていて、そこには岸部露伴と億泰の娘の那由多が待っていた。

岸部露伴は相変わらず不機嫌そうだ。

那由多は父親の姿を見つけて、嬉しそうに山道を駆け下りてきた。「おお〜。那由多あ、いい子にしたかあ」

億泰は目を細め、愛娘をぐいっと持ち上げた。愛娘は喜んでパタパタと手足を振り回す。

「お父様……それで、『ヤマアラシ』はいつやってくるの?」

「おおーすぐ来るんじゃないか……那由多よお、大人しくしてるんだぞお」

「はあーい」

会場に到着したタクミ達は、早速持ってきた荷物を広げ、野外調理の準備を始めた。

その様子を見守る億泰、そこに岸辺露伴が近づいて来た。

「那由多ちゃん、ちよつと頼みがあるんだ。あの料理人の準備をしているお兄さん達の警護を代わってくれないかな」

「わかった。任せてッ」

那由多はタクミ達の元にパタパタと駆けていく。そして、野外調理の準備をする様子をしげしげとのぞきこみ始めた。時折、タクミ達にあれこれと質問をしては、ちよつと手伝おうとして器材をいじくり始めたりしている。

その様子を確認してから、岸部露伴は億泰に毒づき始めた。

「……フン。遅いゾ、ウスノロッ」

「へっへえ〜。まあ荷物も重かったしなあ」

「なんだ貴様、ニヤニヤするんじゃない」

「なんだよ露伴センサーイライラしてんじゃないやあねえか。その様子じゃあ、那由多の前じゃあずいぶん無理してネコかぶってた見てえだなあ〜」

「……そんな下らない話をするために、お前に話しかけたんじゃないやあ無いぞ」

「へえ、俺にとつちやあデージな話だがなあ……まっいいか。で、どんな様子よ?」

「ウム……『今のところ』は順調だ。そろそろ彼らがゲストを連れてきてくれるだろう」

「そりやあ良かった」

「だが、こつちはきついことになるかもしれん」

露伴が深刻な顔をした。

「すでに一匹、忍び込んできた『岩蟲』を排除したが……思ったよりも手ごわい」

「ムシがあ？」

「茶化すな……ここにはお前の娘もいるんだぞ」

「那由多は強ええぞおくくあんまり心配いらねえ。それに露伴センター、悪りいがアンタを頼りにしているぜえ」

「フン……」

そのとき

『……気を付けてください。もうすぐ香西 定文が奴らを連れて来ます』

ペラッ

いがみ合う二人に向かって、紙人間が警告した。

「おおつと、こりやあユツクリしていらねえかあ？」

億泰は頭を掻き、調理の準備に取り掛かるタクミたちに合流した。

その後しばらくして、山の山頂に続く小道から二人の男がやってきた。

一人は海兵帽をかぶったすきつ歯の男、香西 定文だ。彼は麦刈

恭帆の紹介でやってきた見知らぬ青年だったが、強力なスタンド使いであった。定文は礼を言うオクヤスたちへは近づかず、さっと手を振ると、再び道の警護をするために来た道を登って行った。

そして残された一人は……

2Mはあるかと言う強大な体躯の男であった。

「初めまして。岩柱 三太（いわしら さんた）という」

その大男は、タクミたちに向かって絵を上げて見せた。

「わが主……この山で暮らす岩の一族の王、有定 和彦（あるてい かずひこ）の代理としてやってきた」

「初めまして、『山おろし』さま」

皆を代表してタクミがペコリと頭を下げた。

「なるほど、お前達が今年の『包丁試し』に出られる若者か」

三太が目を細めた。

「では、腕前を試させていただけようか」

「はいっ、タダイマツ」

タクミは設定を終えた野外キッチンの中央に陣取ると、ニーノ、ルチアに『仕事を始める』よう、合図をした。



オーギュスト・エスコフィエ

およそフランス料理にかかわるものなら、その名を知らぬ者はいないであろう。

近代フランス料理の祖型を築き上げた男だ。その男が1902年に出版した料理本：ル・ギッド・キュリネール。それは100年以上たつてもなおフランス料理のバイブルと評せられる。5000ものレシピ（レシピ）がかかれたその本を、食物知り博士：丸井善次はとつくに読破し、内容をそらんじていた。そのバイブルからエッセンスを切り取り、イタリアン仕立てにアレンジを加え、さらに現代の分子料理のエッセンスを加えたもの。

それが、今回アリスと丸井組が出そうとしている料理であった。

「丸井君、そろそろサーモンのポシエ（沸騰させない状態で、じっくりと茹でること）をお願い」

「わかった」

「下ごしらえは終わっているぞ」

「堂島シェフ、ありがとうございます。よし、では……」

「ソースの準備は終わったわ。ロゼッタも焼きあがったから、どちらもここに置いておくわ。これはあなたが最後までお願いね」

「了解」

調理自体はアリスが主で丸井はサポートという形で進行しているようだ。二人は時折喧々諤々の議論をしながらも、中々に息の合ったところを見せ、スムーズに調理を進行させていた。

そして……

「出来上がりしました」

アリスと丸井が、ゲストの出石 恵心（でいし えしん）と由花子の元に一皿目を出した。

二人は少し怖々と皿を置いた。何しろ由花子からはさわれば斬れるような敵意と気迫が溢れているし、この恵心と言う年齢不詳の男は、この寒いのに上半身をはだけ、赤い石やらなにやらをゴチャゴチャと首から下げた、異様な風体なのだ。

由花子は一言も口を利かず、恵心をにらみつけている。

対する恵心は、見た目よりもまともな人物らしかった。サーブをしたアリスにも丁寧に頭を下げ、礼儀正しい口調で質問をした。

「これはおいしそうですねえ。説明してくれませんか」

「はっ……前菜はブーシエ・ア・ラ・オランデーズ風、チーズフォンデュです」

丸井が、眼鏡の位置を直しながら説明した。

「ブーシエとは、折り込みパイ生地で作ったパイケースに各種の料理を詰めた温製オードブルです。オランデーズソースをかけたブーシエは、フランスで100年以上昔から伝わっている伝統ある前菜です」

「それをイタリアンと分子料理のエッセンスを加えて再構しました」

アリスが胸を張る。

「なるほど。折り込みパイの代わりに、イタリアのパン・ロゼッタを小さく作ったものを使ったのか。そこに、カキ、刻んだセロリやニンジン、タマネギを詰め……上からチーズを注ぎ込む……と、そういうわけだな、ナルホド」

恵心はコクリとうなづき、スプーンを手を取った。火傷しそうなほど熱々のチーズをたっぷり絡ませたカキをすくい、口に運ぶ。

一瞬の躊躇ののち、由花子も恵心にならってチーズフォンデュを口に入れた。

「あらっ?」

「なっ!」

二人は、目を見合わせる。

「フワフワの触感……これは、ただのチーズじゃあないのね？　これは泡、泡のチーズなのね」

「なるほど、カキに普通のチーズをからめては濃厚すぎて、味わいがくどくなってしまう。これは泡チーズとすることで、チーズの方にふんわり感を持たせ、味わいを調節しているという事か」

「それだけじゃあないわ、このさいの目に切ったセロリ、タマネギも絶妙のアクセントになって、カキの旨味をあっさりした後味にリセットさせる効果を生んでいるわ」

ぎくしゃくしていた二人が、今は嬉しそうに料理の感想を言い合いながら、一心不乱にアンティパストを口に運んでいる。

「ウム、ウマイぞ！　例えるならば、健康で勇気ある戦士の芳醇な血にも似た鮮烈さだッ」

「よく考えて調節された繊細なお味ね。次の料理への期待を高めると言う意味で、これはアンティパストとして最適ね」

「ワタシは世界中を旅行している。もちろんローマにも訪れたことはあるが、これほどのレベルの料理は、本場でもなかなかお目にかかれないレベルだな」

続けて丸井がプリモ・ピアット（二皿目）を出した。

「ロツシーニ風オムレツを崩した　カルボナーラ仕立て　です」

「ロツシーニ風とはどういう意味だね」

「18・19世紀に、ジョアキーノ・ロツシーニ」という作曲家であり、美食家でもあった方がいました。その人が愛した料理のスタイルを『ロツシーニ風』と言うのです。その特徴はフォアグラにトリユフを合わせたソースにあります」

「ロツシーニ氏はフランスにその名を残しましたが、元々はイタリア人なのです。そんな彼の愛したオムレツを『貧乏人のパスタ』調に味を調べ、パスタとして再構築してお出ししています」

この『貧乏人のパスタ』のアイデアは、涼子からもらったものだった。

「ほっほー、これも『泡』か？」

「そうです。ですから正確にはオムレツと言うよりもスフレを崩した

ものです。実は今日のコースは、すべてのソースが泡仕立てになっています。お楽しみを」

アリスの脳裏に、一年生の春に起こった出来事が思い浮かぶ。

ホテルのビュッフェを模した朝食の試験の時の出来事だ。アリスの隣のブースでスフレを作っていたソーマは、ビュッフェに並べた先からスフレを潰してしまい、危うく退学の危機だった。まさかあの時の男に自分が料理勝負で負けるなんて、あの時はまったく想像もしていなかった。

このアレンジはアリスがその時のことを思い出して提案したものだ。どうせいつか潰れてしまうのならば、最初から半分潰して提供した方がよっぽどいいのだ。

「面白い工夫ね。でも肝心なのはお味よ。そこはどうなのかしらっ」

一口食べた由花子の髪の毛がゾわつと動いたような気がして、アリスは目をこすった。改めて見返すと、もちろん髪の毛が動いたりしていない。当然だが……

「腹立たしいけれど美味しいわ……これ、どうやって作るの?」

「素晴らしい工夫だなッ。初めはちよいとテクニクに走っているような気もしたが、そんなことはないな。濃厚なフォアグラのコクとトリュフの香味を、スフレ状に仕上げた泡が優しく包み込む」

「そうっ、それに粗く挽かれたコシヨウの薫りと、同じく薫り高いパンチエツタ（イタリアン ベーコンの様なもの）が、ピリツと味を引き締めているわッ」

「お楽しみいただいて、ありがとうございます」

だが、そう言って次にアリスが出してきた皿を見て、ゲストの顔は一気に曇った。

◆◆
ほぼ同時刻：

トニオがサポートする吉野と涼子の班、億泰がサポートするタクミとトニオの子供達の班も、順調に調理を進めていた。

それぞれの班が出したアンティパストは

吉野・涼子班

涼子のクロスティーニ：吉野の山菜&ヤマドリレバーのディップを添えて

タクミ・ルチア・ニーノ班

パンツアネツラ（固いパンをオリーブオイルで柔らかくして、サラダに合えたトスカーナ州の郷土料理）

であった。

涼子のクロスティーニは、さらに工夫を重ねて洗練さが増していた。加えて吉野が提供した山菜とヤマドリのレバーを加えて、野性味を増している。そしてトニオが行った異次元の下ごしらえが、元々の味を1ランクも2ランクも上に引き上げている。

タクミ達を作ったパンツアネツラも絶品であった。元々タクミがイタリアの店で働いていた頃からの得意料理だったが、そこに遠月での研鑽とスタジールで学んだことを組み合わせることで、味のレベルが飛躍的に上がっている。

加えて二人の料理は、この寒い天気を考慮してパンやソースなどを温めて提供していた。元々どちらも比較的『冷たい』料理であったものが、適切に熱を入れることよって、その味に新たな魅力を付け加え、さらには食べたゲストの満足度も向上させている。

二人はきちんとゲストや会場を『観た』上で、彼らなりにそれを料理に反映していたのであった。ところが……



一方のアリス・丸井組

その場の空気は凍り付いていた。

それはそうだろう。真っ赤なトマトソースに絡められたその皿には、茹で上げられた『ザリガニ』がうずたかく盛りつけられていたのだ。

「ウチダザリガニのトマト煮、ボルドレーズ風です」

すぐさま由花子が怒鳴りつけた。

「ザリガニッ！ ふぎけないでよ。アンタ私にそんなドブクセエものを食べさせ気なのッ？ その頭に入っているのはオガクスかなにか

でしょ、この頭の軽いド低能ツツ」

「あら、ご存じないのですか？ フランスではザリガニは立派な食材ですわ」

「ごこは日本よツ！ この腐れ脳みそツ。そんなドブにへばりついた腐った泥みたいなもの、ワタシに食べさせようとするんじゃないわよツ！」

「まあ、なんて斬新な例えでしょう」

「……アンタ、私のコトをナメテイルの？」

「まあ待ちたまえマドモアゼル」

恵心が由花子を制した。

「確かにヨーロッパではザリガニは一般的な食材ではあった。まず食べてみてから味の判定を試してみないかね？」

「ワタシがザリガニを口にするううっ？ ……まあ、いいわ、もしこれで不快な思いをさせられたら、そうね。ただじゃあおかないからね」

「ご安心あれ、お客様。絶対に満足していただけるはずですよ」

激昂する由花子に向かって、アリスは大胆不敵に笑って見せた。

I want freaking spice

それは、杜王町でスタジエールに参加している者が料理試しに臨む一日前のこと……

一足先にスタジエールを終えた黒木場リヨウは、まだお嬢こと薙切アリスが帰ってきていないことにちよつと驚いていた。屋敷の使用人たちに尋ねると、なんでも『やんごとなき事情』ゆえにアリスのスタジエールの日程がチョッピリ伸びる……という連絡が5日前に運営からあつたらしい。

「そうっすか」

黒木場は自分の部屋に帰った。そしてちよつと拍子抜けした気分で荷物をゆつくりと片付けた。次に部屋の掃除をして、読みかけの本を読み切ってしまうと……やる事がなくなってしまうた。

さて、何をしようか。

ベッドに寝つ転がってボーツと窓の外を眺める。

「まっ、俺も休暇を取るってことにするかね」

結局黒木場はベッドでグダグダしながら読書にふけることにした。一瞬シャキツとするのは3度の食事の時だけ。だらあつと本を読み、眠り、目を覚ますとまた本を開く。

そんな至福の時間を取りたいと、ずつと思っていたのだ。

「ここんとこずつと忙しかったからなあ」

黒木場は手元にあつた料理雑誌を手にとった。

……

と、そんな穏やかな時間は、けたたましく鳴る携帯電話の音で破られた。黒木場はディスプレイに表示された発信者を確かめると、ことさらゆつくりと読みかけの本をたたみ、鈍くさと携帯電話に手を伸ばす。

「……なんすか？ お嬢」

けたたましい声が受話器から響く。

『あつ、リヨウ君。ちよつと処理が難しい甲殻類を扱っているの。で、念のため処理方法を確認したいのよ』

「甲殻類？ いったい今何をやっているんすか。運営からはやんごとなない事情でお嬢のスタジエールが伸びたって話は聞きましたケド。なんなんすか？」

『うふふつ。内緒よお』

「はあ、そうっすか」

黒木場リヨウはワザとらしく大声でため息をついた。そしてお嬢：
雑切 アリスに甲殻類の基本的なサバキかたを説明していく。

いつしか彼の抱えていたモヤモヤはすっかりと晴れていたのであつた。

アリスとの電話終えたころには、窓の外は夕焼け色に染まっていた。



ザリガニのボルドレーズ：

(1) にんじん、玉ねぎ、エシャロット、パセリ、タイムとローリエでミルポワをつくり、

バターでさつと炒めてから蒸し煮。バター、洗って背ワタを抜いたザリガニ、調味料で味を調えソテーする。

(2) コニヤックと白ワインを入れて煮詰める。魚のヴルーテ、フエメを加えて仕上げ、蓋をして10分煮る。

(3) 残りの汁を煮詰めてスプーン一杯のグラス・ド・ヴィアンド、バター、みじん切りのパセリを入れてソースを仕上げる。

それがル・ギツド・キュリネールに書かれたオリジナルのルセットだ。

その古典的フランス料理のアレンジに、アリスと丸井は真摯に取り組んでいた。

まず、イクローの手によって完璧に泥抜きされたウチダザリガニを丁寧に洗う。

(ウチダザリガニは特定外来種に分類され、一般人は飼育が禁止されている。だがイクローは外来種の飼育許可をとっていたので、合法的に泥抜きが可能ッ)

ウチダザリガニをグラツパに漬け込みながら更に丁寧に洗い、シメ

つつ殺菌する。

それから黒木場に教わった要領で丁寧甲羅をむき、内臓や背ワタを破かないようにしながらはずす。

オリーブオイルでさつと上げた後で、あらかじめ煮詰めていたトマトソースやほかの具材と絡めて皿に盛る。

それで完成だ。

由花子は魔物のような形相で若きシェフ達を睨み付けていた。そのこめかみには青筋がちマブタがピクピクと波打っている。その動きに合わせて髪の毛が揺らめいて見えるのは、彼女の尋常ではないほどの迫力からくる錯覚だろうか。

「アンタ達ッ。この私に変なもの食べさせたら、『その口から手を突っ込んで、ウ○コ引つ張り出して食わせて殺（や）る』からねッ!!」

「フム、今のところ臭いは感じられんな。由花子どの。まずはいただいてみよう」

「そうね。食べてやるわッ」

由花子はまるで戦いに赴くような形相で、そして恵心はどこことなく小バカにしたような笑みを浮かべながら、それぞれ皿に手を伸ばす。

と、皿を手を取った恵心の目が見開かれた。

「ムッ、この甲羅は？」

「ハイッ、パスタを甲羅の形に焼き上げたものでございます♡」

アリスがニコニコしながら答えた。ちなみに隣の丸井は、ゲストの発するただ事ではない殺気に当てられ、まるで『ゴーゴンに睨まれて石になった』かのようにカチコチに固まっている。

「ウチダザリガニの甲羅を砕いてセモリナ粉と混ぜあわせて生地を作りました。それをザリガニ状に整形し直して、オリーブオイルでカラッと揚げたものです」

「こ、ここの甲羅ごとっ、お召し上がりくださいッ！」

丸井が甲高い声で捕捉した。その膝はプレッシャーのあまりブルブルと震えっぱなしだ。

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

ゲストの二人はパスタでできた甲羅を割り、何度も臭いを嗅いだ後

で一口大のウチダザリガニを口の中に放り込む……

ド ド ド ド ド ド ……

「なるほどな」

「へエ、そうなの」

すぐさま二人の口内に広がる濃厚な甘みと酸味、香ばしき……

二人は目の色を変えて食べ始めた。

「チツツ」

由花子は大きく舌打ちし、いかにも不承不承といったようすだ。だがフォークをつかみ、口に運ぶ手の動きはどんどん早くなっている。

「ううっ」

恵心などは号泣し始めた。

「あんまりだああっ。あんまりにも、うんまあいいいいいいいいッッ！」

泣きわめきながらも、食事をとる手だけは止まらないッ！

（フッフ。ザリガニの臭さなんてゼロよっ。完璧にさばくやり方を教えてくれたリョウ君に感謝ね。でも本当は次の品が私達のコースの最高傑作なのよ。食べて腰を抜かしなさいッ）

ゲストの満足げな様子を横目にしながら、アリスと丸井は次の料理に取り掛かった。



その頃……

トニオは蜜柑の皮を丁寧にむいていた。下処理を終えた蜜柑を、パッドに入れて若者たちへ手渡していく。

「ミカンの処理は終わりましたヨ」

「ありがとうございますッ！ マエストロッツ」

涼子はトニオから受け取った蜜柑を眺め、息を飲んだ。蜜柑は惚れ惚れするほどツルツルに剥かれている。

よく見れば、薄皮に隠し包丁が施されている。これは、ただ生で食べても相当美味しいはずだ。

フライパンにバターを落とし、蜜柑の ひとつぶ ひとつぶ に一瞬だけ熱を加える。

(こっっ！)

火入れを終了し、蜜柑をパッドにあける。
試食してみると、焼きの加減はバッチリであった。

(イケるかもっ)

涼子と吉野は、パンとハイタッチした。

涼子と吉野の取り組んでいるコースは……

アンティパスト：涼子のクロスティーニ：吉野の山菜ディップを添えて

プリモ・ピアット：塩納豆パスタ

セコンド・ピアット：柚子味噌風味のミートボール

ドルチェ：蜜柑のマチエドニア

という構成だった。

これまでに出した皿、アンティパストとプリモ・ピアットの評判は上々だった。

次の皿（セコンド・ピアット）の準備もかなり進み、涼子は平行して最後に出すドルチェの下準備に取りかかろうとしているところであつた。

だが好事魔多し

カサツ

涼子は近くの岩に、何か『黒いモノ』が蠢いているのを見つけてしまったのだ。それを目にした瞬間、これまで涼子を感じていた高揚感は一瞬にして冷めた。変わって、『凍り付いた泥水を首筋に押し付けられた』ような嫌悪感が涼子を襲った。

(?! ヤダッ、『ヤツ』かしら)

それは黒く、テカテカと光り、カサカサ音を立てて動く『ヤツ』。一匹みつけたら、その10倍はいると言う『ヤツ（G）』か……

涼子はそのと岩に近づき、影をのぞきこむ。すると、たしかに黒い『ヤツ』が岩影に隠れているのが見えた。

(ウツゲエ——)

涼子は顔をしかめ周囲を見渡した。地面に置いていたダンボールを見つけて引きちぎる。

そしてそれをくるつと丸めて棒を作る。そして、一步、一步、忍び足で『ヤツ』に近づいていく……

(……なにか奇妙ね?)

涼子は目をパチパチとさせた。ヌラヌラと黒光りするその『黒いモノ』が、異常に大きいことに気がついたのだ。なんと涼子の手のひら程もあるように見える。

と、『ヤツ』が涼子の方を向いた。小刻みに身を震わせているが、逃げだす様子はない。

むしろ大きく羽を広げ、涼子に向かって飛びかかってきたッ。

(ウソ、早いッ!)

涼子は大慌てで手にした棒を振り上げる。だが、すでに『ヤツ』は涼子の顔面に迫っていた。

間に合わないッ

惨事を予想して涼子は目をつぶり、両手で顔を覆った。

ふいに、その体が乱暴に引き倒された。

涼子はバランスを崩して背後に転倒するッ。

だが地面に激突する前に、涼子はそっと抱き抱えられ無事であった。

ブワツと、むせるほどのムスクの香りがした。

(どっ、どうなったの?)

混乱した涼子が恐る恐る目をあけると、そこにはグイード・ミスタの顔があった。

それまで姿が見えなかったのに、いったいどこにいたのだろう。

「お嬢さん、すまねえッ。怪我していねえか?」

「はっ……はい。大丈夫です」

少し顔を赤くして涼子はそそくさと立ち上がった。

「スミマセンッ」

「イヤ、こっちこそ嬢ちゃんを巻き込んでしまって、すまなかったなッ。……トニオさん、料理チームに迷惑をかけちゃって面目ねえ。こんなことは起こらないはずだったんだがな、ちよつと不安に思われちゃったかな」

「いえ、大丈夫ですよミスタさん。ワタシはお二人を信頼していますし、なんの心配もしていません」

「そう言ってくれのは、ありがてえんだがよお……」

と、周囲の様子に目を向けたミスタは舌打ちをした。イタリア語でぶつぶつ言いながら立ち上がる。

「オイ静、なにやってんだテメエ」

と、いつの間にもいたのか、境内の中央にセーラー服を着た少女が立っていた。サングラスを頭に引っ掛けた、短髪の美少女だ。涼子と同年代だろうか。トニオの店で食事をしているのを見たことがあるような気がする。

「ゴメンよッ。頑張ったのよ……テヘッ」

静と呼ばれた少女は、ポリポリと頭をかいた。

と、その境内の中央、静の背後に、もう一匹『ヤツ』が現れた。静は気が付いていない。

ミスタは舌打ちして、涼子をちらつと見た。

そしてため息をつく。パチンコを懐から取り出し、『ヤツ』に向かって撃った。

どうやったのかパチンコの弾は空中で複雑な軌道を描いて飛んだ。

そして静の背後の『ヤツ』に命中した。

「テヘッ……じゃあねえってえのッ」

パチンコをしまいながらミスタが毒づく。

「背後にもつと気を配れッ」

「イヤ、でもさあ……百匹よ、もう百匹は退治したツつうーの。頑張ったでしょうが……」

「足りねえーんだよ。こうゆうーのはよお、ゼロか100かでしかねえんだよ。中途半端はゼロなんだよ」

「そりゃあ、わかってるけどお」

「じゃあよお。そんなところで突っ立ってグチユグチユ言つたらんで、さっさとコードーしろよ。おジョーちゃん」

「ちよつとツツ！ アタシをそういう風と呼ぶんじゃあないわよつ！」

不意に激高した静が鼻息荒く森に駆け込んでいく。その姿は森に入った途端あつという間に『消えた』。

「へえ……兄弟で怒りっぽい奴らだぜ」

ミスタはぼやくと、涼子達に向かってウイंकをした。

「それじゃあお嬢さん。おれはまた『蟲』どもの退治に戻るぜ。もうお嬢ちゃんのところには『蟲』はでてこねえから、安心して料理しなよ」
ミスタはそう言って、静が『消えた』のと反対側の森へと入っていった。

(ヤレヤレ……だわ。なんだったのかしら)

涼子は二人が消えた後もしばらく『G』を探し続けた。ようやく納得した涼子が調理場に戻ると、そこには真っ青な顔の吉野がいた。その隣でトニオがやさしく吉野の背中をさすっている。

「ゴメンっ、やっちゃったわ」

「やっちゃったって何を……」

と、涼子も真っ青になった。

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

そこに見えたのはひっくり返ったフライパンと、地面にぶちまけられた蜜柑であった。

ドルチェの下ごしらえが、すっかりダメになっている。

「いや、その……調理場に向かって蟲が飛んできてさ……夢中で追い払ったら、その……気が付いたらこうなっていたの」

吉野は膝に頭が付きそうなほど頭を下げた。

「本当にゴメンなさい……」

「涼子、ユウキは悪くないよ。彼女は蟲から料理と食材を守ろうとしたのです。少なくとも、彼女はメイン料理を守りました」

「やってしまったものは仕方ありません……」

トニオが慰めた。

「ここから今ある材料で何が作れるのか、それを考えましょう」

「そっ、そうよ。もう一度作り直せばいいのよ」

涼子が尋ねると、トニオがゆっくり首を振った。

「残念ですが、材料がアリマセン。蜜柑は残り一つです」

「そんな……」

吉野はしやがみこんでしまった。

「ユウキ、元氣出して。一緒にどうするか考えましょッ」

涼子はしやがみこむ吉野をそっと抱きしめた。そして、さすがのようにトニオを見る。

だがトニオはしかめつ面で首を振った。

「私を頼ってはダメ。あなたたちが考えるのデス」

涼子はガツカリしたが、無理やり自分を鼓舞して笑顔を作った。それにトニオの言うことが正しいのだ。なんといってもこれは、自分たちの試練なのだから。

「残りの食材は、これだけよ」

そういつて吉野がクーラーボックスから取り出したものを見て涼子は内心頭を抱えた。使えそうなものは

ハチミツ

柚子

白ワイン・日本酒

薄切りのパン

蜜柑一切れ

はっさく 一玉

各種調味料

ぐらいだったのだ。

「足りないわよねえ……」

固まっている涼子に、吉野が語り掛ける。

「そうね。それに調味料ももう少し……」

「うう？ん、ここが親方と修行していた山だったらなあ。そうすれば食材なんて簡単に手にできる……」

と、吉野が言葉を止めた。その目に力が戻ってくる。

「涼子っ、トニオさんっ、セコンド・ピアットの仕上げをお願いネッ。私はちよつと食材を調達してくるわねッ！」

吉野は止める間もなく駆け出し、勢いよく境内から続く階段を駆け下りていった。

◆◆
一方のタクミ

パンツアネツラをゲストにサーブしたあとのこと。

調理場にもどったタクミは、待ち構えていたニーノに胸倉をつかみあげられていた。

いつもならば仲裁に入るルチアもその様子を冷ややかに見つめている。

サポートの億泰は「お前たちで解決しな」とその様子をニヤニヤしながら静観している。

ニーノが絡んできたのは調理場の影の部分であった。幸いなことにゲストからは、二人がもめているのは解らない。

それを確認したタクミは、あえて一度だけ、黙ってニーノのされるがままになることにした。

「なんだお前？ 納得したんじゃないのか？ 自分たちの気合を見せるんじゃないのか？」

「そうじゃねえよ。チャンとやるさ。だがてめえ……今やっている料理は『作り直せ』よお……」

ニーノは低い声で脅す。

「俺だつて、子供のころからパパに仕込まれていろいろやっているんだよ。俺がやっている仕込み方が、これがトニオ家の、イタリアンの『正しいやり方』なんだよ。それをてめえ……勝手ばかりよお」

「何のことだ？」

「全部だよっ!!」

ルチアもタクミに駆け寄ってきて、言った。

「全部よ。アンタが指示する全部のやり方がなんか『気持ち悪い』のよっ」

「例えば？」

「わからねえのかよ」

ニーノがタクミをますます締め上げた。

「例えば、これだ。なんでオツソ・ブーコに付け合せるのがサフランライスじゃあねえんだよッ。それにこんなにトマトをぶち込みやがっ

て……」

「パパなら絶対にやらないことだわ」

ルチアがうなづく。

「私たちのパパは世界一の料理人なのよッ。なんで、パパと違った風に作るのよ」

「そうだけ、こまけえ所をネチネチとよお……挙句に俺が親切に『やり方が間違っている』って教えてやったのによお……」

「訂正はできない」

タクミは、ニーノの手首をつかんでゆつくりと引きはがした。体こそ小さいがタクミもいっぱしの料理人だ。仕事をこなすための筋肉は人並み以上についている。

ニーノを容赦なく押さえかえして、首を振った。

「もう一度言うぞ。グダグダ言うな。料理はこのままでいく。俺はマエストロ・トニオと全く同じことはできないし、やっても失敗するだけだ。だから俺のやり方でやるんだ……お前たちも『こんな程度』で泣き言をいうんじゃないッ！」

タクミは鼻を鳴らした。

「ルチア、ニーノ、いくらマエストロ・トニオの料理を日々食べていたとしても、本格的にこの世界に入っていないお前たちが知っている料理は、狭い世界だ。まず黙って俺の言うとおりにやってみてくれ」

「……」

「その結果、料理がうまいかなかったとしたら、それは俺の責任だ。何を言ってくれてもいい。だが今は俺の言うとおりにしろ」

「へえ、そうかよ」

タクミとトニオの子供達はしばらくにらみ合った。最初に視線を外したのは、トニオの子供たちであった。

「チツ……俺は、警告したからな」

「……わかったわよっ」

ルチアがギロリとタクミを見ながら言った。ニンジンで乱暴にかみかけ……大きく深呼吸した。そして今度は、そっと丁寧にニンジンを洗い始める。

「そうだ。食材に対する『敬意』を忘れるなよ、ルチア」

タクミは『トニオの娘』にそういうと、今度は『トニオの息子』をにらみつけた。

「君はどうする。尻尾を巻いて逃げかえるか、腹をくくるか」

「チツ……もうとつくに腹はくくってんだよ。わかった、やってやるよ……オメーのやり方じゃあ大惨事になると思うが、俺が少しでもマシなもんにしてやるよ」

「よし」

タクミは大きくうなずくと、近くにいた億泰に声をかけた。

「虹村さん、ポレンタを彼にやらせてくれませんか」

「おおっ、まかすとけよ?」

億泰は自分がかき回していたポレンタ（コーンミールを粥状に似たもの。ドロドロしていてかき回すのは大変）の鍋の前にニーノを立たせた。木べらをニーノに渡すと「一秒間に一回、必ず回すようにするんだぜえ?」。ひとかけらも底を焦がさないようになべ底をこそぎ続けなあ」

と命令した。ポレンタは熱するごとに粘り気を出し、木べらに絡みつく。それを一秒に一回も回すのは、ただ事ではない重労働だ。だがニーノはブルブル震えながらも黙って木べらを受け取り、鍋の中で回し続けた。

タクミはその様子をしばらく眺め、首を振った。

「遅いつ！ きさまミュージシャンになりたいのだろうか？ リズムをしつかりとるんだ」

「鍋の底の同じ部分だけを回すんじゃないぞッ」

「火の大きさを見るんだ。その周りがなべ底で最も熱が通る部分だ。ここを3回、そのほかの部分で2回、その割合で回し分けろ」

「チツ」

ニーノは、タクミに聞こえるようにボソツと言った。

「相変わらず細けえことをネチネチとよお。パパに散々シゴカレた仕返しかよ、てめえ……これが終わったらボコボコにしてやるよ」

「汗を鍋に落とすなッ。一滴もだぞ」

タクミは脅し文句を無視して、タオルを取り出すとニーノに放つた。

次の作業に取り掛かるべきときだ。

(よし……集中しろッ)

タクミは目をつぶり、これからの段取りを思い起こした。今から作るのは奇をてらわれない王道のイタリアンのコースだ。だがスタンダードな品の細かな部分にアレンジを入れることで、自分の個性を表現する。

王道ゆえに一片のミスも、見逃しも許されない。

まるでよく研いだカミソリで顔をそる時のように、心を落ち着けて集中していく。

すると再びタクミの横に想像上の『イサミ』が姿を現した。イサミは黒髪をクルクルと指に巻き付けながらタクミに尋ねてくる。

『おにいちゃん。何をすればいい?』

(お前はルチアとニーノを見ていてくれ。きっちりやれるか確認してくれ。もし奴らがやり通せたら、次の指示は……)

『わかった。だけれど彼らにやり通せるの? かなりレベルが高い仕事だと思うけれど』

(大丈夫だ。だが細かなところをミスると思う。気を付けてやってくれ)

『わかったよ』

そういうと、イサミはルチアとニーノのことをじっと観察し始めた。

『火が弱いよ。あと小指一本太くするべきだよ——』

「火をもっと強くしろ、ニーノ。そう、小指一本分だけ火を太くしろ」

『時間をかけすぎだよ——。もっと早く指と手首、肘、肩を動かさなくちゃ』

「ルチア、時間をかけすぎだ……いいか、体全体を使うんだ。肩、ひじ、手首と連動させて指を動かせ。指の動きはもっと早くだッ」

想像上のイサミが口を開いた直後に、タクミが二人を叱責している。

その様子を横目で見ながら、億泰は楽しそうに料理の下ごしらえを続けていた。

◆◆
ドルチェ、ピーチ・メルバ

それは桃とバナナ、フランポワーズのピュレである。

フランス料理の聖典：ル・ギッド・キュリネールを著したオエスコ
ファイエが考案し、ソプラノ歌手ネリー・メルバの名をとって作られた
そのドルチェは、濃厚なバナナアイスと桃の甘さにラズベリーの甘
酸っぱさが加わることで、初恋を思い出すともいわれる魅惑の味わい
だ。見た目にもバナナアイスの白色、桃のピンク色、ラズベリーの濃
い紫色のグラデーションが美しい。

実は今回のコースを作るにあたって、アリスと丸井が最初に決めた
品目が、このピーチ・メルバであった。

だが桃は夏の食べ物。もちろん冬の今も手には入るが旬は過ぎて
いる。そこでアリスと丸井が桃の代わりに採用したのは今が旬の
『柿』であった。

流通の問題で日本ではなかなか見ることがないが、本来真っ赤に完
熟した柿は桃以上に柔らかくジューシーなのである。あまりにも柔
らかいので、イタリアでは皮を手で？キスプーンで中の果肉を救って
食べるほどだ。二人が今回使用する柿も『完熟』したものだ。

それだけ柔らかければ、下処理は難しい。だが、二人をサポートす
るのは遠月リゾートの総料理長 堂島。彼にとっては見戯にも等し
い作業であった。

いとも簡単に柔らかかな柿を荒い、ヘタと皮をむき、丁寧に下処理を
した柿はアリスが煮詰め、固めていく。

その横では、丸井がコーンシロップ・水あめを混ぜたものに卵白を
混ぜ入れ、必死に泡立てていた。卵白を泡立てる作業は重労働だ。丸
井の目からあつという間に生気が消え、虚ろになっていく。

(むっ……)

堂島はボールに塩を振った氷水を張り、丸井に渡した。

「丸井君、ダレル前にこれで冷やしなからやりなさい」

「はっ、はひっ」

丸井はへなへなであった。

「もつと体全体と手首を使って早く泡立てたほうがいい。そのスピードでは、ただ疲れるだけだ」

「ははひっ」

丸井がカクカクと首を上下させた。その顔は真っ白だ。

ただでさえ、ホイップを立てることは重労働なのに、昨晚ほとんど寝てない状態で、すでに半日吹きさらしの野外で調理を続けている。当然丸井の体力は尽きかかっていた。

卵白を泡立てることなど、もし堂島がやれば一瞬で終わるだろう。だがここは彼が自分でやりきることが大事だ。堂島は心を鬼にして丸井を見守った。

丸井は、震える手と膝を強引に押しせこみ、精一杯のスピードで卵白を泡立てつづける。フラフラだが、スピードは何とか十分なスピードを保ったまま、丸井は頑張り続けた。

(フム……彼も成長したな)

堂島はなんとか耐えている丸井の様子を確認して、ひそかに胸をなでおろした。体力は鍛えればすぐにつくというわけではない。今回のスタジエールを経て彼がこの試練を乗り越えるのに必要な体力を身につけることができたかどうかは、未知数だったのだ。だが彼は何とか賭けに勝ち『間に合った』ようだ。

丸井はフラフラしながら、必死に泡立て続ける。

やがて泡だて器を上げると、ちゃんと角がプルッと立つようになって。丸井はラストスパートとばかりに理想の硬さになるまでクリームをかき混ぜ続けた。そして……

「おっ……終わったぞ」

丸井は息も絶え絶えにしやがみこんだ。その唇は酸欠で紫に染まっている。そのままひっくり返って、金魚のように口をパクパクさせた。

「あら、アリガト」

アリスは出来上がったクリームをひとなめすると、そこにミルクフ

レーバーとバナラエッセンスを加えて更に泡立てた。

さらに、マシユマロを焼いてできたどろどろの流動物に、そのクリームを落とし入れ、さっと混ぜる。

マシユマロクリームの完成だ。

本来、ピーチ・メルバにはアイスクリームを入れる。ただ冬の寒い時期に、しかも野外でゲストにアイスクリームを食べさせるわけにはいかない。二人はその代わりにマシユマロクリームを焼いて、温かいがソフトクリームのような味わいを生み出すことにしたのだ。

そして柿を煮詰めて作ったピューレを器に盛り、その上にマシユマロクリームをたっぷりと乗せ、バーナーで表面を焼き上げていく。そこに山ぶどうを煮詰めたソースをかけまわしたら完成だ。

アリスは待ち構えている二人のゲストに向かって、完成したばかりのドルチェをサーブした。

「お召し上がれ。名付けて『冬のホット・メルバ』……ですわ」

「あら、見た目はまともなのね」

「ほうっ」

アリスが出したその逸品を見て、ゲストたちの目がひと時だけキラリと輝く。

グラスの底には、濃いオレンジ色の柿のピューレがあたたかな色を放っている。その上に白いマシユマロクリームが乗っており、その表面にはほんのり焼き色が入っている。そして赤紫色の山ぶどうのソースがアクセントとなり、目にも美しい一品だった。

(フム……『冬のホット・メルバ』か。この冬空の下で客に『出すべきもの』をしつかりと分かっている。しかも野外で得意の化学調理器を使わずともこの出来栄え。得意の分子料理のエッセンスも盛り込んでいる。フム……二人とも間違いなく『成長』したな)

堂島は誇らしげに二人の生徒たちを見やった。もつとも丸井は地面に寝ころび、完全に気絶しているが……

「……見た目は最後を締めくくるにふさわしいな。しかし味わいはどうかな」

「今回はまともそうな料理ね。でも、ピーチメルバなら私も作ったこ

とがあるわ。あの組み合わせは本当に繊細なバランスの上で成り立っているのよ。それを秋の果物で再構築するなんてずいぶん冒険したものね……その挑戦が成功したのかどうか確かめてあげるわ」

◆◆
三太と由花子は、ほぼ同時にスプーンへ手を伸ばした。

「プリモピアットは二皿出してくれ」

突然の三太のオーダーに、タクミは耳を疑った。

「お客様、今なんと」

「だからプリモピアットは二皿、別々の品を出してくれ……とそう言ったのだ。二度とは言わんど。できるだろ」

三太は尊大そうな口調で命令した。

「……かしこまりました」

（おいおいっ！　なんで受けるんだよッ）

タクミの脇腹をニーノが小突いた。

（そうよっ、こんな野外の調理場で急な追加オーダーだなんて、受ける義理はないわよ）

ルチアもタクミに詰め寄った。

（大丈夫、それに客のオーダーに答えるのは我々の当然の務めだ。ここにいたのがマエストロ・トニオだったとしても、当然ご要望を受けただはずだ）

（そりゃあ、パパだったらね）

（ハッ、おめえ、オヤジと同格のつもりかよ）

（そんなことは思っていないッ！　だがマエストロ・トニオ同じように真摯にゲストに向き合い、ご要望にお応えして、ゲストを観て、そして料理を出したいんだッ）

それがトラサルデイのやり方だろ？

タクミがそう言うのと、二人も不承不承うなずいた。

「……で、実際どうするのよ」

「それは今から考える」

タクミは腕を組んだ。

ちよつと……大声を出そうとしたルチアとニーノの頭を、億泰がポ

ンとなぜた。

「おたおたすんなよ。落ち着いて『考えれば』なんとかなると俺は思うぜえ」

「そりゃあ、おっくんならそうだろうけどさあ」

ルチアが少し甘ったれた口調で億泰のそでをひっばる。

「おいしい、コイツはけっこうやる奴なんだぜえ。信じて待つてろよ」
「そうかな、俺にはそうはみえねえけどなあ」

自分の周囲で交わされているそんな会話さえ、すでにタクミの耳には全く入っていなかった。タクミはすべての集中力を動員して次を作るべき品を考え始めていたのだ。

アンティパスト：パンツアネツラ

プリモピアット：パツパ・アル・ポモドーロ

セコンドピアット：フィレンツェ風オツソブーコ

コントルノ：ポレンタ

ドルチェ：ウオーヴォ・フリッタータ・バンビーノ（いたずらっ子の目玉焼き）

これが、当初タクミが組み立てていたコースであった。

アンティパスト：パンツアネツラ

堅くなったパンを水、ワインビネガー、オリーブオイルに浸し、フレッシュトマトやスライスオニオン、バジリコ、キュウリなどで和えたもの。トスカーナの夏の定番冷製料理で、タクミがイタリアの実家で厨房に立っていたころからの得意料理だ。

プリモピアット：パツパ・アル・ポモドーロ

トマトのパン粥。フィレンツェの名物料理だ。同じく硬くなったパンをトマトとブロード（出汁）で煮込んでいく。こちらはすでに出上がり、火からおろして寝かせているところであった。一度寝かせることで具材がなじみ、味わいが深まるのだ。伝統的な作り方よりもパンの量を減らし、その分野菜を増やすことで爽やかさと軽さを増す工夫をしている。

セカンドピアット：オツソ・ブーコ（仔牛のすね肉の煮込み）

オツソブーコはミラノ風が代表的で、ワインと香味野菜で煮込んだ

すね肉をサフランライスを添えていただくものだ。だが今回はあえて、フィレンツェ風のオツソ・ブーコを作ることになっていた。トマトピューレをたっぷりを使い、仕上げにすりおろしたレモンピールとバジルをつかった素朴だが深い味わいの品だ。

さらにコントルノとして、ポレンタをオツソ・ブーコに添えている。ポレンタとは、トウモロコシの粉に水と塩を加えて甘みが出てもちりした触感になるまで煮詰めた、いわば粥だ。シンプルな料理ではあるが、じつくりと火を通すことで糖化がすすみ甘みも触感も増していく。

そして最後に、ドルチェ：ウオーヴォ・フリッタータ・バンビーノ（いたずらっ子の目玉焼き）

トニオのアドバイスを受けて、杜王町の面々に提供したのからさらに改良を加えた自慢の一品だ。

タクミの地元であるトスカーナ・フィレンツェ地方の品で構成された、考え抜いた構成であった。（当然、父親のルーツであるナポリ風の構成ではないことにルチアもニーノも不満たらたらであった）

だが、残りの材料も少ない中でもう一品作る……
いったいどうすればよいのか。

たぶん同じ材料を使い、似たような味わいの料理なら作れるだろう。それならコースのバランスも崩れない。

しかしそれでは、わざわざプリモ・ピアットを二皿作る意味がなくなってしまう。

まったく違う味わいの品を作りつつ、コースのバランスを取りなおす。それが求められていることであった。

準備しているプリモ・ピアットは、パツパ・アル・ポモドーロ（トマトのパン粥）

トマトとブロードをベースにしたさわやかで軽い品と対比させるとすれば……それは食べ応えのある一品……という事になる。

だがコース自体は、ここで軽めの品が来る前提でち密に組み込まれている。

ならば……

「ねえ、あんまり時間がないよっ」

焦るニーノとルチアをしり目に、タクミは目をつぶってじつくりと考え続けている。

そこに三太が近寄ってきた。

「わがまま言つてすまんな……だが、これも我ら一族からの『試し』と心得よ」

顎を上げ、文字どおり若きクオーコ（料理人）達を見下しながら和彦が言った。まるで、地面に落ちたキャンディーに群がる蟻を見ているような冷たい視線だ。

その視線に少なからずムツとしながらも、タクミは丁寧に答えた。

「いえ、ゲストの希望に答えるのは我々クオーコ（料理人）にとって当たり前のことですから」

「フム……頼もしいな。だが食材は足りるかね？　こちらからえりすぐった食材をいくつか提供しよう。いいか、それらを3点以上、確実に料理に組み込んでいただきたいのだ」

有無を言わせない口調だ。

それも今タクミたちが直面している『試し』の一環なのだろう。タクミがそう考えてうなずくと、三太は大きく手をたたいた。

「鉄継ッ 別宮 鉄継（ベツグウ カナツグ）ッ！　ここに出てこい」
三太が声を張り上げると、境内の外、山に上がる道から何かを引きずる物音がした。そして、つんつんスパイクヘアーの男がスチロール箱を持って息せき切って駆け下りてきた。

「お持ちしましたズラ」

別宮と呼ばれた男は、はあはあと息を荒くしながら言った。ケースのふたを開けて中身を見せる。

そこには、肉厚のマイタケ、にんじん、ゴボウ、セロリ、シヨウガ、それにギョウジャニンニクがあった。

（げげっ、こんなのイアリアンの食材じゃあないわよ）

（ニンジンとセロリぐれえか……あと1品をどう選ぶか、厄介だな）

ひそひそ声で話し合うニーノとルチアをしり目に、タクミは目を輝かせていた。むんずと食材をつかみ、弾力を確かめ、においをかぎ、

ちよつと齧つて味を確かめる。

そこにひよつこりと億泰も顔を出した。億泰も興味深げに食材をチエツクしてみる。

「これは、いい食材ですね」

「おお??. こりやあ、市場では見たことがねえぜ。どこの食材だあ?」
「わが村でとれたものだ」

三太がわが意を得たり、とうなずいた。

「好きなものを心置きなく使うがいい」

「そりやあいいなあ、タクミイ、どうすんだ?」

タクミはうなずいた。

「もちろん、全部使わせていただくこうと思いますツ」

ピユウツと、億泰が口笛をふいた。

さらば杜王町 果て無き荒野へ

静・ジョースター

彼女は赤ん坊のころ、東方 仗助の父、ジョセフ・ジョースターが杜王町で発見・保護した女の子だ。仗助とジョセフの必死の捜索にもかかわらず彼女の父と母は見つからず、彼女はジョセフの養子となってニューヨークで生活していた。

高校生になったのを機に自分のルーツである杜王町に戻ってきたのが、つい半年ほど前のことだ。

そんな彼女は山中を必死に走っていた。藪をかき分け、木の根を飛び越え、息を切らせて走る。吉野が森の中に駆け込んでいくのを発見し、彼女を守るべく必死に追いかけていた。

「ちよつとアンタッ！ リヨリーはどうしたのよッ」

静は前方に見える吉野の背中に向かってどなった。

「アンタ、ここからは変な蟲が大量発生していてヤバイってば。引返しなッって」

吉野は階段わきの藪から出てきた静をちらつと見たが、また一心不乱に階段を駆け下りていく。

「ちよつ、アンタ待ちなッて」

静は吉野の手首をつかみ、強引に立ち止まらせた。

はあ……はあ……

吉野は真つ赤な顔だった。呼吸も荒く、すぐにはしゃべることもできそうにない。

静が差し出したペットボトルの水も、しばらくは飲むことができないようだった。

なんとか息を落ち着かせ一口水を飲むと、吉野はすぐに立ち上がった。

「ありがとうッおかげでちよつと楽になったわ！ じゃ私は急ぐからッ」

「だから待ってって。アブねえぞっ」

「いや時間がないの」

「アンタねえ……聞いているの？ この先は危ないのよ」

「いいから手を放してッ」

「そういうわけにはいかないってば」

と、言い争う二人が突然黙り込んだ。二人に向かって蟲の群れがやってくるのが見えたのだ。

「ヒイイツ。何あれ、キモイツッ」

「ほら、言わんこつちやあない」

静は舌打ちをした。吉野を背後にかばい、スタンド：ワイルド・ハニーを出現させて臨戦態勢をとる。

（さあってねえ??。どうやってこのコを守りながら戦いますかねえ）
呼び出した自らのスタンドを眺めながら、静は思いを巡らせていく。

静のスタンド能力は『透明化』だ。この能力は、望むと望まざるとこれまで静の人生に大きな影響を与え続けてきた。

まだ赤ん坊の頃に自分の本当の両親とはぐれてしまったのも、きつとこの『透明化』の能力のせいだ。

もし『透明』になった自分に、養父ジョセフ・ジョースターが気づかなかつたら、命をとって探し出してくれなかつたら、おそらく自分は車にでも引かれるか、犬にかみつかれるか……長いこと生きていくことはできなかつたであろう。

生物学上の両親のことは何も知らない。

隣の同世代の少女をチラリとみる。彼女やその仲間たちは、少なくとも自分が誰の血を継いでいるのかはつきりと知っている。言動を見ても、きつとご両親から愛されて育つたのだろうことが、よくわかる。

自分とは違う。

でもそんな彼女たちが、この二週間それこそ必死に努力し続けてきたことも知っている。

自分とは違う。

複雑な思いが湧き上がってくる。

群れから離れて一匹の蟲が先行して近づいてきた。それをワイル

ド・ハニーがはたき倒した。

ワイルド・ハニーは近距離パワー型、何処となく蜂を思い起こさせる外見の人型スタンドだ。このビジョンは杜王町にきてから元々のスタンドが成長し、出現したものだ。

元々のスタンド・アクトン・ベイビーは決まったビジョンがない、透明化するだけの能力であった。

このスタンドの変化が、自分が生まれた杜王町に来たことがスタンドに影響を与えた結果なのか、単に静の精神の成長を反映してスタンドも成長したのか。はたまたスタンド自身はずっと静のそばで変わらずにいて、ただこれまでは自らの姿を透明にして隠れていたのかもしれない。

真実は、何もよくわからなかった。

蟲は次第に数を増し、周囲をぶんぶん言いながら飛び回っていた。

「うおおお?!」

静の隣で、吉野が雄たけびを上げていた。上着を脱ぎ、蟲の接近を防ごうとバタバタとそれを振り回している。

その服から小さな何かが無数に現れ、あたりを飛び回り始めた。

まさか新手の蟲か……

その一匹を捕まえた静は、思わず目を丸くした。

静が捕まえたのは、プチトマトに手足がくっついたようなスタンド。トニオのパール・ジャムであった。トニオがスタンドを吉野に取りつかせていたのだ。

『プシャアア——ッ』

パール・ジャム達が吉野の服から飛び立った。そして蟲に取りついていく。

二体のパール・ジャムが蟲を押しえつけ、別の一体が手にしたクツキーのカスのような何かを、蟲の口に押し込んだ。すると蟲は悶えはじめ、地に墮ちた。

吉野の振り回すジャケットからは、パールジャム達が次々に飛び立っていく。

(へえ。さすがトニオさんだつてば。これなら何とかイケルかもね)

思い直した静は、吉野の手を握って走り出した。

「で、どこにあんのよ？ アンタが探しているその食材はさあ……」
（この蟲……気になるしね。彼女を送ったら、ちよつと山を探ってみますかねえ）



15分後、吉野は一人真つ赤な顔をして階段を駆け上っていた。

途中で出会った同い年の少女、静・ジョースターはとんでもなくタフな女の子であった。気味の悪い蟲に囲まれたのに、吉野をかばって冷静に蟲を打ち払ってくれたのだ。

いったいどんな暮らしをすれば、あんなにタフでいられるのだろう。遠月の知り合いの中にも、恵や北条さんを中心として芯の強い女の子はいる。でも、あんなに修羅場慣れしている人はいないはずだ。今も彼女は、吉野を先に行かせて、自分は蟲をぜんぶ引き付けてくれている。

正直、一人で置いていくのは忍びなかった。

だが

『横にいてくれたら、逆に足手まといだつっの。アンタの戦いの場に早くもどんなよ』とそっけなく言われ、追いはらわれたのだ。

だから今、吉野は必死に走っていた。やがて鳥居が見え、そして必死に調理を続けている仲間の姿が見えた。

ゼーハーと息を切らした吉野は、手にした食材を涼子に手渡すつもりもちをついた。酸欠で目の前がチカチカした。

「吉野、ありがとう」

涼子は礼を言って吉野から受け取った食材を確かめた。そこにあったのは

*山ぶどう

*栗

*サルナシ

の3品であった。

「あ……朝、この石段を登つてくるときにチラツと見えた気がしたのよ」

「よく見つけましたネ」

ト二オがコップの水を吉野に手渡す。

吉野は一息に飲み干すとピヨンと立ち上がった。どんな魔法（スタンド）をつかったのか、もう元気いっぱいだ。

「へへっ。師匠の下でマタギの修行をしたのが役に立ったわネッ。じゃあ、これで何を作る？ 私が思うに……」

吉野の説明に涼子もうなずいた。

「そうね、いい考えだと思うわ。そうするなら、ここは……」

二人は元気を取り戻し、いまある食材の組み合わせ方を相談し始めた。話し合う中で二人の個性がぶつかり合い、新たなドルチェの大枠があつという間に形作られていく。

そして出来上がったのは……

しっとりとした甘栗をつるつるのラビオリの中に包んだ一品であつた。

そこに3種類のソースがかけられている。ハチミツとサルナシの緑のソース、柑橘類の黄金のソース、そして山ぶどうで作った紫のソースだ。

さらにその上には、赤いザクロの粒が宝石のようにちりばめられている。元々マチャドニアに入れるつもりで用意していたものに手を加え、味を調整したものだ。

さらに5分後……

「フム……待ちかねたぞ」

「よしよし、頑張っているね。おねえーさんはうれしいぞッ」

テーブルで待っているスマレと上砂 和夢に対して、にこやかに笑いながら二人は渾身の一品をサーブした。



そして一時間後……

「よっ、久しぶりっ！」

「うふふっ、全員無事みたいね」

「……丸井君はちよつと無事とは言えないみたいだけれどね……」

「……」

「みんなッ、やったなッ」

再会した若き料理人たちはパチンと手を合わせた。

そして力尽き、全員地面にぶっ倒れた。

ここは、料理試しの社からさらに登った、本宮の前の空間であった。料理試しのISTステージが終わったのだ。

月が雲から出て、あたりを照らした。反対側には天の川が見える。

遠月学園の生徒達とトニオの子供たちは、地面に寝転がったまま星を見上げ、話を続けた。

「……うまくいった？」

「ぼ、僕たちの所はゲストが怒りかけて……怖かった……」

「あら、二人とも最後は満足して帰ったじゃないの。それに、予定通りだったでしょ？」

「……まあ、そうだったけどさ。でも尋常じゃない迫力だったよ」

「あの、ザリガニとホット・メルバはうまくいったの？」

「バッチリよッ」

「アリスと丸井君チームは攻めていたモンねえ……お客様が最初はびっくりしても仕方ないよ」

「あらっ、お二人の料理こそ、和イタリアンなんて変化球で勝負していたじゃない」

「あれは、私たちにとっては勝負じゃないのよ。むしろ慣れている土俵にイタリアンの要素を引き込んだってわけ」

「それで、うまくいったの？」

「いやあ、私が途中で料理をひっくり返しちやってさあ」

「でも、ユウキが山の中で食材を見つけてきてくれたおかげで、なんとか逆転できたのよ」

「へ……へえ、な……何を、つつつ、つくった……の」

「丸井君、本当に大丈夫なの？ ええと、私たちが急遽作ったのはラビオリのドルチェよ。ユウキがとってきてくれた山栗を包んで、3種類のソースに包んで出したのよ」

「へえ、おいしそうだね。今度作って見せてくれないかい？」

「タクミっちはうまくいったのかい？」

「こいつ、途中でメニューを変えやがってよお」

ニーノがボソツと言った。

「ついていくのが大変だったわ。でも何とかうまくいったと思うわ」
ルチアも言った。

ニーノとルチア、トニオの子供たち二人は遠月の生徒たちから少し離れた松の立ち木に背を持たれ、足を投げ出して座っていた。その目にも少しだけ、やり遂げた……という満足感を漂わせている。

「なにタクミツチ、予定を変更したの？」

「何かあったの？」

「いや、お客様からの依頼さ。プリモピアットを二品出してほしいって言われてね」

「まあ、なんてワガママなんでしょう」

「ハハハッ、トラットリア（大衆食堂）では急なオーダーなんてよくあることさ。慣れてるよ」

「で、何を作ったのさ」

「元々予定していたのはパツパ・アル・ポモドーロ（トマトのパン粥）だったからね。全然違うけれど、コースの中に溶け込む料理として何がいいか、ずいぶん悩んだよ。それで、ニューデイを作った。フィレンツェ風のね」

「にゅーでい？ 何さ、それ」

「……ヌードって意味の料理だ……よ」

「あらっ♡」

「ラビオリの中身（ヌード）だけを使った料理なんだ。それで、ニューデイ。ゆでたハウレンソウト、卵、チーズ各種、ハーブを小麦粉でつないで団子にするんだ。それをバターソースに合わせるんだけど……」

チツと、ニーノが舌を鳴らして会話に割り込む。

「待ってくれよ、コイツが作ったのは、そんなスタンダードな奴じゃなかったぜ」

「聞いてよッ、料理に使った具材は肉厚のマイタケ、にんじん、ゴボウ、セロリ、シヨウガ、それにギョウジャニンニク……全部純和風の食材

よっ」

「お客様から渡された食材だったからね。それを全部使って、小麦粉の代わりにオリーブオイルとチーズ、パンを使ってまとめた。ソースはバターじゃなくてブロードとオリーブオイルをベースにしてさっぱり感を出したのさ」

「肉は？　コクが出るものは入れなかったの」

「ああ、コレさ、これを入れた。チョコっとね」

そういつてタクミが出したのは、サラミとダークチョコレートだった。

「ちようどポケットに入っていたこれで、歯ごたえとコクを追加したってわけ」

「へえ、ちよつと興味あるわね」

「帰ったら、みんなの料理の試食会をしましょうよッ」

「アリスツチ、それいい考えッ」

「寮に帰ったら、ね。そしたら恵や伊武崎君にも食べさせてあげられるしね」

「そうねッ、みんなに会いたいねえ……」

と、地面に寝転がって『星』を見ていた皆の目の前に、億泰がひよっこりと顔を出した。

「ほら、おきなあ。おめえらに、ご褒美をやるぜえ??」

立ち上がった若者たちは目を丸くした。

そこには大人たちが作った料理が並んでいたのだ。それも、皆がこの料理試しで作ったものと同じ料理であった。

◆◆
その少し前……

「オラオラオラアラオラッ！」

スタンド：ソフト&ウエットでひたすらラツシユを続けながら、香西　定文は先を急いでいた。

少しでも蟲の数が多いいところをわざわざ選んで進んでいく。

定文は道を外れ、急斜面の坂を慎重に上りながら、先へ、先へと進んでいた。蟲をたどっていけば、敵の本体を見つけられると予想して

のことだ。

当然、敵の本体に遭遇したら命がけの戦いになるだろう。

定文は苦笑した。元々、定文には関係のない戦いなのだ。料理試しに赴く高校生たちにはなんとなく好感を感じたが、彼らのことはほとんど知らない。東方仗助とジョルノ・ジョバーナの二人については、なぜか他人とも思えず、なんとなく縁を感じる。だがそれだけだ。なのに気が付くと、自分から最も危険な役割を担おうとしている。その理由は、はつきりしていたが。

携帯が鳴った。

開くとそこには『右』Or『雲』という選択肢が出ている。定文は少し考えて、『雲』を選んだ。そして、まさに『雲』のように群がる蟲の群れに向かって、飛び込んでいく。

襲い掛かってくる蟲の数は一気に増えた。さすがのソフト&ウェットも、少し持て余し気味になるほどだ。

と、もう一度携帯が鳴った。画面に表示された次の質問は

『一人』Or『二人』だ。

定文は全く迷わず、『一人』を選んだ。

そして自分のスタンド：ソフト&ウェットに巨大なシャボン玉を作らせた。そのシャボン玉に自分とスタンドを包み込ませ、狭い空間で『一人』になる。

すると超巨大なシャボン玉は定文を包んだまま浮き上がった。その周りに蟲が群がり……シャボン玉に触れた瞬間にバラバラと落ちていく。

定文のスタンド：ソフト&ウェットの能力は『触れたものから物理的な何かを奪う』シャボン玉を作ること。シャボン玉に触れた蟲は『水分』を奪われたのだ。

そして、携帯電話で定文に行先を示したのもスタンド能力だ。そのスタンドの名はペイズリー・パーク。定文の想い人、麦刈 恭帆のスタンドだ。

そもそも、ここで料理に挑んでいる高校生たちと縁があったのも、その縁でこの『ヤマオロシ』に対抗するための作戦に声がかかっていた

たのも、恭帆のほうであつた。後からそれを知った定文が、危険な作戦に彼女をかかわらせまいと、一計を講じて当日恭帆に外せない用事を作ることにしたのだつた。そして、恭帆の代わりに自分がこの作戦に参加したのだ。

定文を包んだシャボン玉は、時折チョッピリ空気を放出して方向転換をしながら、ゆっくりと山肌を登っていく。

そしてついに定文は蟲たちをけしかけた首謀者と思わしき者たちの目の前に到着した。一人ではなかつた。そこにいたのは、5名であつた。

5人が定文をにらみつけ、笑つた。その顔のそれぞれ違う部位が少しづつ石化している。岩人間だ。

岩人間ということは、全員がスタンド使いの可能性が高い。無謀だつた。

定文はあわててスタンドの泡を破裂させた。退こうとバックステップしたところで、敵が襲い掛かつてくる。

敵は定文の予想通りスタンドを出現させた。

「マードールドールズッ」

『鼻が岩』の男が叫び、ジャケットのポケットから人形をばらまく。すると人形たちが定文めがけてカタカタと動き出した。

「集え蟲よッ」

『右目と右耳が岩』の女が叫ぶ。その背後から『蟲』が何匹も現れた。

「我がスタンド、ベント・アウト・オブ・シエイプスは脳に作用する催眠能力つ。脳のあるあらゆる生き物を支配できるツ！」

蟲たちは素早く定文の周りを飛び回ると、一斉に攻撃してきた。

『オラッ』

ソフト&ウエットが、襲い掛かる蟲を叩き落とすツ。

だがそのすきに数匹が定文の懐に飛び込んでくる。ソフト&ウエットの拳をかいぐり、そのうち一匹が定文の肩を刺すツ

「くッ」

定文をさした一匹はすぐにソフト&ウエットに捕まり、全身の水分を取られて消滅した。

だが蟲は退治したものの、あまりの痛みに定文は肩を抑えてうずくまってしまう。

「いってえツツ」

「チエックメイトだな。ガキイツ」

定文が顔を上げると、目の前に人形たちが迫っていた。

人形たちはゆっくりと右手を上げ、定文に向けた。その手には小さな銃が括り付けられている……

「動くなよ。動いたらズドンだぜえ」

さらには再び飛来した蟲が迫ってくる。

「ギャハハハッ！　ざまあねえなつ。カツコ悪いぜおめえ??ツ」

『鼻が岩』の男が笑う。男は背中にしよったボストンバックからひときわ大きな人形を取り出した。1Mぐらいのグラマラスな美女をかたどった人形だ。妖艶なドレスを身にまとった人形は、背中からナイフを取り出した。

「ニヤハハハハッ。お前のとどめは、この沙也加チャンにやってもらうぜえツ」

沙也加と呼ばれた人形が、ゆっくりと定文に歩み寄っていく。

「……変態」

『右目と右耳が岩』の女がポツリと言った。

「ジョーイ、あんた気持ちが悪いわよ」

「レインボウ、俺の趣味にいちいち口出すなよ。お前にや迷惑かけてねえだろ」

「だから、キモイんだって」

「ああつ？　おれの『沙也加』を馬鹿にすんのかあ」

「知らないわよ。それに、キモイのはアンタよ。人形じゃあないわ」

『人形』じゃあねえ、『沙也加』だって、言ってるだろうが……おっと、大丈夫かオメー」

「……大丈夫よ、この男に私の蟲ちゃんたちをずいぶんやられたからね……少し気持ちが悪いのよ」

レインボウは定文に近寄っていく。

定文は近づいてくる女をにらみつけた。

「お前たち、何者だ？」

「それがアンタにカンケーあるの？」

「何故 料理人たちに蟲をけしかけた？ 彼らはただの学生だぞ」

「あの子たちに危害を与えたりはしないわよ。でも、料理試しを終えて『山嵐』の先に行かせるわけにはいかないの……ちよつと邪魔するだけよ。アンタこそ、なんでアタシ達の邪魔するのよ」

「……トラサルデイの料理は、うまいんだ」

「はっ？」

「あの料理をもつと食べたいんだ。恭帆ちゃんと一緒に」

「はあ？ レストランでしょ。食べに行けばいいじゃない？ なんてこんな山奥にいるのよ」

「それが難しいところなんだ……でも俺は、ただうまい飯が食いたいだけだ。そのためには彼らの挑戦に協力する必要がある。なあ、アンタたちこそ余計な邪魔はやめてくれないか。俺のほうにはアンタたちと戦う理由はないんだ」

「アンタ、ずいぶん調子よいこと言うわね。でも、ずいぶんアタシが呼び出した蟲チャンをやってくれたじゃあないツ。こっちはアンタと戦う理由ありありよ。それにね、そういうことは自分が有利な状況で言わないと」

「くっ……」

「ねえ……アンタ今うごけないでしょ。このコ達は麻痺毒をもっているからねえ」

定文が動けないことを確かめてから、レインボウ肩口を蹴り飛ばした。一発、二発、蹴るたびにレインボウの目から恍惚な光が浮かぶ。蹴りはどんどん強くなっていく……

と、突然レインボウが横殴りに吹っ飛んだ。次の瞬間、定文の体が透明になっていく。

「ウツヒョッツ。マードールドールズちゃん、撃つちやつてえツ」

ジョーイが氣勢を上げた。

消えた定文の体があったあたりを、マードールドールズの銃が襲うツ
何も無い空間を銃弾が飛んでいく……

ジョーイは構わず、あたりに銃を撃ちまくった。
「ううっ」

と、何もなかった空間から不意に血が噴き出たッ！

そして、膝を抱えてうつぶせに倒れる少女と、その横に腹ばいになっっている男の姿がだんだん現れた。男は定文であった。

「む、蟲を追っかけていたらまさかアンタが戦っているなんてね、ビツクリしたわよ」

「シズカちゃん、逃げてくれ……」

定文の言葉に、少女は舌打ちで答えた。

『『シズカちゃん』じゃあねえッつ——のッ。アタシはジョースター。源静香じゃねえよ』

「シズ……ちゃん。俺を置いて逃げるんだ」

「はあっ？ なにいつているのよ。アタシも動けねえんだッてば」
「すまない」

「アンタが謝るようなことじゃあないよ」

静は膝をよろよろさせながら立ち上がった。

「ここはアタシが時間を稼ぐわ」

「……それは頼めないな。オレも一緒だ」

「へえ??仲いいじゃあない」

蹴り飛ばされたレインボウが再び立ち上がった。怒りのあまり額に青筋が立っている。

その周囲に再び真っ黒な蟲が集まっている。あまりの量に、森が真っ黒に染まるほどだ。

「かかっつきなさいよ。ババあ」

「ああッッ！ なんですってえッこの小娘がっ」

再び蟲が静を襲うッ。

「遅いつてえのッ」

静は体を透明化させ蟲をよけるッ。

「ハッ、アンタが透明になったって無駄さあッ。見なよっ、すでに蟲どもがこの周囲10Mをくまなく覆っているッ！ アンタはそこよ。その蟲たちの姿が消えている一角にいるッ。死ねえッ」

蟲が飛び交うなか、なぜか一か所だけぽつかりと蟲のいない空間があった。

静の透明化能力が働いているのだ。

レインボウはにやつと笑いながら、そこへ蟲を一斉に襲い掛からせるッ！

だが勝利を確信したレインボウが目にしたのは、透明な空間に触れた蟲が『水分』を奪われ、次から次へと落ちていく姿であった。

「オレ達の勝ちだ。すでに『水分を奪う』シャボン玉を仕掛けていた。静ちゃんの能力で透明にしてね」

レインボウの背後から、定文の声が聞こえた。

「もう一度、たっぷり言わせてもらいます。オレ達の勝ちだ。もう麻痺も解けた。傷口から麻痺毒を奪ったからな……体に入った毒はほんのちよっぴりだった」

レインボウがあわてて振り返ると、そこには麻痺が解けて立ち上がった定文と、定文に抱えられた静がいた。

「スタンドの射程距離内に入ったわッ。苦勞したわ……もう逃がさないっつーのッ」

「反撃させてもらいますッ」

「ハハハッ。たった二人でよくやるじゃあない」

レインボウが甲高い声で笑った。

「でも、私たちは5人いるのよッ。5対2で、勝てるかしら？」

その周囲に黒い蟲がまとわりつく。

レインボウの腕に、顔に、蟲がまとわりついていく。蟲の数はどんどん増えていき、ついには体じゅうが真っ黒な蟲に覆われ、男の姿は全く見えなくなった。

気が付くと、『左目と左顎が岩』の男と『額が岩』の女が定文と静の背後に回りこんでいた。

『左目と左顎が岩』の男は、フレウと名乗った。

『俺のライノセラスはツエエゾッ』

『額が岩』の女は、ニヤニヤ笑っている。その額からは、まるで牛か鬼の角のようになって湾曲した岩が左右に突き出していた。その女は

スタンドを出すと、ペロリと上唇をなめた。

「アタシはチェリー。そして私のスタンドの名前は、ダーティ・ワークよ……」

そういうと、スタンドの上腕部から湾曲した刃がぬるりと出現した。チェリーはペロリと舌を出し、スタンドの刃を舐めあげた。

「アタシのスタンド、よく切れるわよ♡」

「アンタたちみたいなのナチョコなんて、二人で一人分じゃあない。何の問題もないわよ」

静が歯をむいた。その背後から、まるで蜂と人間のあいこのようなスタンドが姿を現す。

「さっさとかかってきなさいよおッ」

と、一歩踏み出した静の手首がスパッと切れた。

「なっ！」

「ぶひゃひゃひゃひゃひゃひゃハッ」

チェリーが笑った。

「引つかかったわねッ、アタシのスタンドの能力を誤解していたんでしょ？ 教えてあげる。アタシのスタンド・ダーティワークの本当の能力はねえ……空中に見えない刃を発生させることなのさあッ」

静はちぎれた自分の腕を拾い上げた。出血はとまらず、静の腕を、地面を地で染めていく……

と、定文がちぎれた静の腕に手を伸ばした。

すると、静の血が止まった。定文は静の傷口に小さなシャボン玉をまどわりつかせたのだ。シャボン玉に触れた血から水分が奪われ、血が凝固して傷口をふさいでいく。

「静ちゃん、痛いだろうけど……まだ頑張れるかい？」

「もちろんッ！ 私もジョースター家の一員よッ。こんなケガぐらいでへこたれていられないわよ」

強がる静の顔は、真っ青だ。

「勇ましいねえ？」

ジョーイのマードールズが二人に向かって銃弾を放つッ

『ドラドドラドラーッ！』

『オラッ！』

静と定文は足を止めたまま、スタンドで銃弾をはじき返すッ

「ニヤハハッッ。たいへんつすねえええつ。ちよつとでも動いたら、見えない刃で体がぶっ飛んじまいますもんねええ」

「蟲たちよッ、地面を這つてあの二人に飛んでいきなッ！ 食らい尽くせッ」

レインボウの体からぞぞつと蟲が動き出した。蟲は地面に広がり、静と定文に向かってゆっくりと進み始めた。

「ライノセラスッ」

フレウの背後にゴーレムのような巨大な石造りのスタンドが現れた。スタンドは石を投げつけた。いくつかは空中で切断されたが、定文たちの所に到達した石は互いに組み合わさり、小さな石人形になった。

石人形が静と定文の肉をえぐるッ

「ぐおおっ」

定文のS & Wが石人形が触れている肌の『摩擦』を奪うッ。

石人形は地面にコロリと転がり落ちた。

それを静が蹴り飛ばすッ！

「なかなか粘るわねえ……」

「だが、いつまで持つかな。も、つ、か、なあああッ！」

その時、粹がるジョーイの頭から突然血が噴き出した。

「アクトン・ベイビーの能力でアンタが投げた石をいくつか透明にしてやったのよ。うまくくれたみたいね、我ながらナイスキックだわ。もしかしたらもつとサッカーを真剣にやっておけばよかったのかも」
静がしてやったりと笑った。ジョーイたちの背後を見て、その笑みがさらに大きくなる。

「生意気なッ！ 食らえッライノセラスッ」

フレウが再び叫ぶ。周囲の大岩がどんどん集まり、5Mはありそうな巨大なゴーレムが姿を現す。

「ゲへ、ウへへへッ。俺たちの最大の力を込めた巨大ゴーレムよッ。ガンダムばりにつええコイツに、ペしやんこにされちまいなッ」

巨大なゴーレムはゆっくりと動き、両腕を振り上げた。頭上で手を組み、振り下ろすッ……

その動きの途中で、ゴーレムが真つ二つに分裂した。真つ二つに割れたゴーレムの破片が、フレウの頭にぶつかるッ。

「ギャッツッ」

フレウが悲鳴を上げ、倒れた。

真つ二つに割れたゴーレムの真ん中には、紫色の『異形』の怪人がいた。その男の右手首からは、長大な刀が生えている。男は近くの木から飛び降りてきて、刀でゴーレムを真つ二つに両断したのだ。

男が両手を広げる。すると、その指先から紫色の体液が放出された。密かに隠されていた見えないダーティ・ワークの刃、姿を現していく……

『バルっ……』

怪人が静と定文の背後を指さした。

「俺の妹に、なんてことをするんすか。許さええっスよおお」

「……無事に返す訳にはいかないですね」

ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

ジョーイ達が背後を確認する。

すると、ジョルノ・ジヨバーナと東方仗助が立っていた。

怪物の皮膚がボロボロと剥がれ、中からは橋沢育朗が顔を出した。

「……あとは任せたま。僕は『手加減』できないからね」

「任せろよ、イクロー……ところでお前が先行してくれて、助かったッスよ」

「スゴイ力ですね。驚きました……スタンドではないようですが、詳しい事情は教えてくれないのでしょうか……」

「悪いけれど、話したくはないな。ボクはただ穏やかに暮らしたいだなんだ……失礼だけど今の君とはあまりかかわりたくない」

イクローは肩をすくめると、近くの大木に寄り掛かった。

仗助とジョルノは静と定文の元に駆け寄り、それぞれスタンドを出現させた。

すると、あつという間に静の腕が元に戻った。真つ青だった顔にも

血色が戻っていく。

ジョルノのスタンド、ゴールド・エクスペリエンスが『静の失われた血』を作った。

そして仗助のスタンド、クレイジー・ダイヤモンドが切断された腕を『治した』のだ。

「ありがとう、兄さん……ジョルノ」

「静、オメエ——は一人で先走んじやあねえツツーの。アセツたぜ」

「いや、静チャンが来てくれなかったら、俺はやられていました。彼女のおかげで俺は助かりました」

「へえ……」

仗助が静をチラリと見る。静は黙って肩をすくめて見せた。

「定文、君も大丈夫かい」

「ああ、俺は大丈夫だ。毒も抜けた」

「蟲の毒かい？ それなら『血清』を作っておいたから、念のため君に注入しておこう」

「ぐっおおおっ」

両手について苦しむ定文を、仗助が支える。

「ちよつとだけ傷があるな、そこも『治して』やるっスよ」

「あ、ありがとうございます……たっぷりお礼を言わせてください」

「仗助、そろそろあいつ等を……」

「ああジョルノ、やつつけてやるっすよ……静、定文、お前たちも手伝え」

「いわれなくても、やりかえしてやるっつ——のッ」

「もちろんです。オレもやります。たっぷり仕返しをしなければ、納得できない」

ド ド ド ド ド ド ド ド ……

『ドラララララアッ！』

『オラオラオラアッ！』

『ドラドラドララッ！』

『ムダムダムダムッ！』

四体のスタンドが、5人の岩人間を一気に吹き飛ばした。

「つつ……強すぎる」

地に伏す岩人間たち。

「まだやるっすかあ？」

「俺たちはもうヒケヌツ」

「……そうですか。貴方『覚悟している』ってわけですね。ならば残念ですが……」

ジョルノのスタンドが5人の前に立った。とどめのラツシユをかまそうと拳を構える。

その時……

「マテ……」

ジョルノのスタンドを『素手』でつかむ者がいた。

「こ奴ら、確かに私に弓を弾く『反逆者』ではある。こ奴らの命などちい——つとも惜しくはない。だがそれでも『我が一族』の者だ、私の前でやらせるわけにはいかんのだよ。ここは我……有定 和彦の顔に免じて引いてはくれまいか」

◆◆ ジョジョ達の前に現れたのは、岩の一族の王、有定 和彦であった。

「さて……こいつ等が元凶だったっつーわけか」

ガイド・ミスタは山中に逆さづりにされているスタンド使い達の間近に顔を寄せ、にらみつけた。

「ミスタさん、手打ちは済みました。彼らを傷つけてはだめですよ」

「わかっているよ、眼鏡クン」

「ぶっ……いや悪いな、眼鏡クン」

思わず嘔き出した嘔上裕也が、鼻を上にあげクンクンと周囲のにおいをかいだ。

「おっと、来客だな」

「敵ですか、嘔上さん」

「イヤ、違うぜミキタカ。知り合いだよ……移動すつか。こいつらを見られると説明がめんどくせー」

その言葉通りであった。山道をやってきたのは麦刈恭帆と、さきほど遠月学園の生徒たちを送ってくれた高校教師、川尻早人の二人だっ

た。

「皆さん、無事ですかっ！」

「おお、大丈夫だぜ早人オ」

「早人クン、久しぶり」

「お久しぶりです。康一さん。この間のパーティーの時はお話しできま
せんでしたから、お会いできてよかったです」

早人は杜王町のスタンド使い達に、ペコリと頭を下げた。彼自身は
スタンド使いではない。だが彼がすばらしい根性・知恵・勇気を持ち
主であることを、杜王町のスタンド使い達は『ある事件』を通して皆
知っていた。早人は、そばにいた恭帆に会釈した後、皆に向かって腕
を組んだ。そして非難めいた口調で話し始める。

「この人から話を聞いて、ビックリしました。まさかあの高校生たち
がヘタすれば大けがをするかもしれない状況だったなんて……知っ
ていたら、協力しなかったのに」

「みんな無事ですヨ、心配ないです」

「そりやそうですよ、皆さんや、仗助さんが付いていて万が一なんて無
い……とは思いますよ。それでも……」

「早人君、本当に大したことはないのさ」

少し物陰に立っていたイクローが声をかけた。その手には『蟲』の
死骸を一つ持っている。イクローはそれを、早人に見せた。

「これは、ムカデのように人をかむ毒虫で、かまれると患部が3日間腫
れる厄介な蟲さ。この山には結構いるんだ。僕らは、彼らが野外調理
の時にこの蟲に刺されないように、念のため蟲の駆除をしていただけ
さ」

「そうなんですか……ならいいんですが」

「……」

真相を知っている恭帆は早人に向かってあいまいにうなずいて見
せた。そして、手にした水筒を持ち上げて見せる。

「ああ、トラサルデイによったときにヴェルジーナさんから差し入れ
のスープをもらってきました。それから疲れていると思ってコンビ
ニで甘いものも……」

「おお、気が利くじやねえか」

「くうっ、うんめえなッ」

皆は輪になつて地面に座り、早人と恭帆が配った差し入れを嬉しそうに食べ始めた。冬のS市の山にいたため凍え切ったからだだが、どんどん温まっていくな。

「定文は？」

「彼は仕事を終えて、料理を楽しむに行つたよ」

◆◆
恭帆の問いに、イクローがにこやかに答えた。

ふと気が付くと、若き調理人たちは色とりどりのハーブが咲き匂い立つ庭園いた。涼子は、なぜか背中に天使のような翼が生えていることに気が付いた。ゆっくりはばたかせてみると、自由に庭園を飛ぶことができる。

うれしくなつて庭園を飛んでいくと、そこは、まさにイタリアンの天国であつた。

庭園に咲き乱れるハーブ、チーズの塊がまるで岩のようにニョキニョキと突き出している。ちよつと舐めてみると、まるで魂が解けるほどの美味しさだ。

3種類の川が流れている。一つの川にはイタリアンワインが、一つの川にはオリーブオイルが、そしてもう一つの川に流れているのは、濃厚なミルクだ。木になつているのは、オリーブ、オレンジ、桃……よく見るとサラミやパンチエツタがなっている木もある。

庭園の真ん中には、がっしりとした怪人(だが不思議と怖くない)が歩いている。怪人は右手を握りしめたまま、左手であたりの花をそつとなぜている。

その周りを、プチトマトの妖精たちが互いにキャピキャピとふざけながら踊っている。

タクミも、アリスも、吉野も、そして丸井もまた、笑いながら庭園を飛び回っている……

幻影は去った。

若き料理人たちは、先輩諸氏が作り上げた品々を口にして恍惚としていた。

「なっ、なんて美味しきッ」

「これ、本当に同じ食材で作ったのですか？」

「おお……ま、ちよこつと手を加えちまったがなあ……。許してくれや」

「根本のところは、一切いじっていませんヨ。これは、君たちが作った料理を我々なりに再現してみたものでス」

「この味わい。私たちとは次元が違うわ」

「ほんとッ。こんなにも味わいの深みが違うなんて」

「くそッ。まだまだ工夫が足りなかったってわけか」

「えっ……じゃあ、私たちの料理はダメだったってこと？」

「っ、つまりスタジエールは……」

「オイオイ、勘違いするなよ。オメエらが作った料理は『合格』だぜえ」

「君たちは確実に成長していたぞ。我々にとっても、君たちの行った作業の意味を理解して再現するのは中々骨の折れる仕事だった」

「こ、光栄です」

「でも同じ材料、作り方だとしても、出来栄えには差が出るのがわかりましたか？ 何故か？ これは作り手がこれまで歩んできた道の深さが現れるからデス」

どうですか。料理は面白いですよネ。

トニオが笑った。

「料理の世界は深く、研鑽には終わりはありません。我々は果て無き荒野を延々と進んでいくのデス」

その覚悟は出来ていますか？

トニオは茶目っ気たっぷり笑った。

「はいっー」

そして境内に、三組の料理を試したゲストが集まった。

まず現れたのは、三人の大男。出石 恵心（でいし えしん）、上砂 和夢（かみずな わむ）、岩柱 三太（いわしら さんた）

そして、杜王町の住人、広瀬由花子、岸部露伴、虹村那由多、そして橋沢スミレの4人だ。7人は大きくうなずく。

「人間も少しは進歩したのだな……最後に出した課題に見事に答えたタクミは、見事だった」

「正直オレはメシがうまい、まずいにはそれほど興味はなかった男。だがお前たちの作った皿からは『少しでもうまいものを作る』そのための努力・研鑽が感じられた……その意気を買ひ、お前たちを『強者』と認めよう」

「有無……堪能したぞ。俺はローマにも行ったことがあるが、お前達ほどの料理人にはなかなか出会えなんだわ……これなら、和彦も満足させられるだろうて」

「おねー様、お兄様、とつてもおいしかったです」

「フン……正直気に食わないけれど、味は確かに認めなくてはいけないわね」

「アンタたちよくやったよ。私も鼻が高いね。初日のキャンプでヒンヒン泣いてたのがウソみたいな成長ぶりだよ」

「……皆こゝまでは合格だったよ。ヨカッタな」

最後に気のない様子で言ったのは、岸部露伴だ。

パン

と、トニオが手をたたいた。

「オメデトウ……しかし君たちのこれまでの頑張りを考えれば、当然ですね。では、最後の1頑張りです。皆の皿を合わせて、ヤマアラシの王に献上するコースを作りましょう」

「オウ、気合入れろようっお前らッ」

「アンティパストは皆のコースから少しずつとった、アラカルト形式にする」

堂島が言った。

「あとは3品、プリモ・ピアット、セコンド・ピアット、ドルチェを一皿ずつ選んで、作ってくれ。これが真のテストになる。心してかかる

ように」

「わかりました」

タクミたちは重い体に鞭を入れ、立ち上がった。最後の品を作るために全力を尽くす時だ。

自然に仲間たちと肩を組み、円陣をつくる。

「おっし、頑張ろうぜッ」

「もっ……もう少しだ……」

「フフフっ、もう終わりだと思うと少し寂しいわね」

「今度は極星寮で何かやりましょうよ。ここで学んだことを復習しないと」

「ああ、遠月に帰った後が楽しみだな。だが今は集中しよう。やり遂げようッ」

6人は互いに微笑み、うなずいた。ゆつくりと円陣を解く。

「さて……と。誰が何を作りますかね」

アリスが尋ねた。

「アルディーニ君がドルチェを作るでしょ？　なら私はザリガニを……」

「それなんだけれど、提案があるんだ」

丸井がおおずおおずといった。

「さっきみんなで料理を食べ比べしたじゃないか、そのときに思ったのだけれど……」



料理を終えたタクミたちは、手分けをして鍋や食器、それにバーナースタンド等を運びながら山道を登っていた。

先輩の料理人たちはタクミたちよりも重い荷物を運んでいる。だがつまたく苦勞している様子も見せず、どんどん先に進んでいく。

徐々に山道に霧が立ち込め、周囲が見えなくなっていく。

先輩たちの声だけが前方から聞こえる。

「フム……目指す場所はあるのかな」

「そのようですね、ギン」

「おおっ？　仗助たちもいるじゃあねえか？」

やがて霧の中から巨大な岩が浮かび上がった。岩は二枚立っており、道はその二枚の岩の真ん中を通っている。

岩を通り抜けると、霧が晴れた。

そこにはテーブルがしつらえられていた。

テーブルの奥には岩の一族の長『山嵐』の有定和彦が待っていた。

その両脇には見知った顔があった。

座っているのは

東方仗助

静ジョースター

香西定文

ジヨルノ・ジヨバーナ

の四人の『ジヨジョ』であった。

和彦が口を開く。

「よく来たな。では、真の料理試しを始めようではないか」

「よおつ、せつかくだから俺たちも相伴にあずかることになったぜ――

――。よろしくな」

「楽しませてもらいます。たっぷりッ」

「匂いだけでもおいしそうだツツーの。ズビビ――ッ」

「楽しみです。では君たちの『覚悟』を皿の上に出してもらいましょう

か……」

「任せてくださいっ！」

若き料理人たちは残った力を振り絞って最後の仕上げに挑んだ。

そして、彼らが作り出した皿は

一皿目、アンティ・パスト

パンツアネツラ

二皿目、プリモ・ピアット

カルボナーラ

三皿目、セコンド・ピアット

オツソ・ブーコ

そしてドルチェ

ラビオリのドルチェ

それは、これまでの工夫を凝らした料理とは一線を画す『普通の』コースであった。

和彦と4人の『ジヨジヨ』は、口を利くこともなく黙々と料理を食べていく。

皿が空っぽになる少し前に、タクミ達が次の皿をもつてやってくる。

ゲストが食べ終わるとタクミたちはそつと皿を取り換える。そして料理名を説明するとサツと客の前から去り、次の皿の準備に取り掛かる。

ただ静かな食事の時間が流れていった。

「最後にエスプレッソをおあがりください」

そう言つて涼子が5人の前にエスプレッソを出したところで、後片付けまで終えたタクミたちが5人の前に勢ぞろいした。優雅にお辞儀をして、いかがでしたか？ と尋ねる。

5人の前に提供されたのは、一見シンプルでオーソドックスなコース

だが……5人は最後のエスプレッソを飲み干したところで、一斉に拍手した。

「こりやあ、うますぎて無我夢中で食べちまったぜ……億泰ウ、オメエぼさつとしていると料理人として負けちまうんじやあねえ——かあ？」

「ほんと、ただで食べて申し訳ないぐらい美味しかったツツーの」

「うんまああいいツ……です。感服しました」

「素晴らしい。こんなに素晴らしい料理を日本で食べれるなんて、驚きました」

和彦も大きくうなづく。

「驚いたワ……まさか、ここにきてすべて新たな皿を出してくるとはな。よくまとめ上げたものだ……合格だ」

「フフフツ、大成功だったねツ」

「でも、味の調整ギリギリだったわ。ヒヤヒヤしたわよ」

「うむつ、みんなの勝利だなツ」

彼らの品は、3組が作った料理のコンポーネントをばらし、組みなおしたものだ。のだ。

パンツアネツラには、『モッツアレラチーズの白味噌漬け』、『豆腐の塩麴付け』、山菜&ヤマドリレバーをアクセントに混ぜ込み、上からオイスター風味のチーズソースがかけられていた。

カルボナーラには、ロツシーニ風にフォアグラと杜王町でとったトリユフが溶け込んでいる。その濃厚すぎる味わいを調整するためにトマトソースで煮たトマトのカットが、パンチエッタの代わりに使ったのは、ニューディの肉団子。そしてアクセントに胡椒と塩納豆を播ったものを振っている。

オツソングーコのトマトソースには、ザリガニの出汁が溶け込み、また付け合わせには、すりおろしたレモンピールとバジルの代わりに今回は柚子味噌を添えている。煮込み料理の欠点である、『味が単調になりがち』な問題を付け合せて解消するのだが、柚子味噌を使うことでよりシャープな刺激にしたのだ。

ラビオリのドルチェには、三つのラビオリがあった。それぞれチーズとハチミツ、柿とマシユマロクリーム、栗と山ぶどうのペーストを包んでいた。それぞれ異なる味わいを口にすることで楽しみが増す一方、ラビオリで包むことで統一感のある味わいがある。

これだけのバラエティに富んだコンポーネントをまとめ切ることができたのは、間違いなくタクミ、涼子、吉野、丸井、アリスの5人がこの杜王町であがき続けた経験の賜物であった。

皆が作ったそれぞれの品では先輩の料理人になわなないかもしれない。それに対抗しうるような『神の舌』も『鼻』も『野生』も『発想力』も、5人はまだ持ち合わせていないかもしれない。だが、皆の力を一つにする『勇気』を出すことができれば、それぞれの良いところを『観て』高め合うことができたなら……至極の逸品に到達することができるとだ。

「トニオさん達も、ちょっと食べてみたらどうですか」

「仗助が手招きした。」

「そうですよ。師匠として彼らの『覚悟』が載った皿を確かめてあげて

ください」

ジョルノが席を立った。ジョルノを皮切りにしてジョジョ達は席を立ち、先輩料理人たちを席に着かせる。

「へっへっへえ??じゃあいただいちやうとするかあ」

「オイオイ億泰、オメーもかよオ?」

「モチロンです。オクさんにはお世話になりましたからッ」

涼子が笑った。先輩たちの前に食器を、そしてアンティ・パストを山盛りに盛った皿をテーブルの真ん中におく。

「すみません……本当なら皆さん一人一人に皿をお出ししたいのですが、もう食材が残っていないのです」

「ああ、構わんよ」

堂島は、席を譲ってもらったジョルノにも頭を下げる。

「我々にも彼らの皿を『知る』機会を与えてくれて痛み入る。では……」

若き料理人たちの皿を口にした先輩料理人たちの目前に、天国が広がった。

「皆さん合格です。おめでとうございます」

トニオがニカツと笑った。

「もちろん、まだまだ向上の余地はあります。しかし素晴らしかった」
拍手の渦が若き料理人たちに降り注いだ。

そして……

パキッ

万雷の拍手の中、嫌な音が丸井の足元から聞こえた。足元を見た丸井の顔が青くなる。

「あっ……」

うっかり落とした眼鏡を、自分で踏みつぶしてしまったのだ……

「ちよつとアンタ、メガネがなくてどうやって山を下りるの?」

「なっ、何とかなるさ……ハハハハ」

丸井は一人、帰りの過酷な山道を思っただけ青い顔をしていた。

その肩を、がっしりとした腕がつかんだ。

「さてと、丸井君。そろそろ行くこうか」

「へっ?」

「昨日話しただろ? 鍛錬だよ。この山の石段は鍛錬に最適だ。ここを走って下りて、駆け上る。いい訓練になるぞ」

堂島が言った。

「うっ、ウソですよね……」

「嘘? 何のことだ? さあさっそく行くぞ、丸井君」

堂島は無言を言わず、絶望に打ちひしがれている丸井を引きずるようにして、坂道を走り始めた。

そのころ、和彦達『山の一族』がトニオの前に立っていた。杜王町のスタンド使い達はトニオに制され、その様子を遠牧に見ていた。

和彦が重々しく口を開く。

「人間よ……よくやったな」

「デハ、約束を守って下さい」

「ウム……若きものの手で我を満足させよ……我がたわむれに言ったことを、まさか、こんな手で満足させるとはな。俺はお前たちが総出で攻めてくるものと思ひ、戦闘準備も万端に整えていたものを」

「和彦様……しかし私は満足しました」

「ほう、純血の戦闘者である和夢、貴様もか? しかし当然か、そもそもお前が満足せねば人間がここにいることはあり得ぬからな」

和彦はついてこい、とトニオを手招きした。広場の背後にそびえる崖の隙間を通り、森の奥へとトニオを連れていく。曲がりくねった森の小道を進み、美しい溪流の流れる谷間についた。その木になるトゲの生えたリングゴのような、ザクロのような、拳骨大の果実をとった。黄金色のその果実を、トニオに手渡す

「してやられたわ……人間。約束通り、お前に我らが一族の名前にして、命をつなぐ薬ともなる果実『ヤマアラシ』をくれてやる」

◆◆
翌日

杜王市の隣、S市の空港。

スーツをセクシーに着こなした男が二人、キャリーケースを引きながら歩いていった。航空券を手にはゲートをくぐろうとしたその足が止まる。二人組の一人、金髪の巻き髪をかつちりと束ねた男、ジョルノ・ジョバーナは意外そうな顔をして近づいてきた者たちに挨拶をした。「まさか見送りをしていただけとは。恐縮です」

「トニオさんからよお——、お前に『センベツ』ってヤツを受け取ったからな。ソイツを届けるついでにな」

「……杜王町のスタンド使いの方々総出で、ですか？」

ジョルノは仗助の背後に目をやり、ペコリと頭を下げた。

杜王町の面々がジョルノとミスタを囲み口々に別れの声をかけた。

親し気に声を掛け合い、縁があつたらまた会おうとほがらかに笑い合う。

「おおよ……『土産』を忘れるところだったぜ」

仗助は手にしていたクツキー缶をジョルノに手渡した。

これはもしや……缶の中身を確認したジョルノとミスタの顔に喜びの色が浮かぶ。

「トニオさんトクセー、『ヤマアラシのウエハース』だってよ。効果は折り紙付きだぜ」

そう言った仗助が鼻をすすった。その目が少し、赤い。

「なんつったって、ちよつと前にコイツを試した億泰のオヤジさん……いや、垓さんが『しゃべった』んだぜえ……外見こそ変わらなかつたが、『20何年ぶりに普通にしゃべり始めた』んすよ」

グスツ

「垓さん……それはもしや……『父』の……」

「そうだぜ。あの垓さんの頭ん中が『治った』んすよ……何十年ぶりにツスよ」

億泰の野郎ワンワン泣きやがってよお……

「だからアイツの家族とトニオさんはここに来られなかったが、勘弁してくれよ」

「イエ……そうか……」

「これでオメエーン所の問題もきつと解決するツスよ。このウエハ―

スで」

「ええ、きつとこれで大丈夫です」

ジョルノの口元が緩む。これでネアポリス中で苦しんでいる麻薬の元常習者達を治すことができるはずだ。

「この菓子に必要なだった果実『ヤマアラシ』を捕るのには苦勞したが、そのカイがあつたなあ……」

「ええ……でも大活躍だった遠月學園の若者たちには、借りができませんでしたね。何とかしてお返ししないと」

「その件については『借りだと思ふのなら、今度は正式な客として店に顔を出せ』だそうツスよ。堂島さんがそう伝えてくれと言っていたっス」

「堂島さんが、そうですか……」

『若者』達は一足先に電車で帰ったツス。イクローの野郎とトニオさんに鍛えられて、いい顔だったつすよ。ちゃんと『求めるもの』を手にしたって感じだったつすねえ」

「そうですね『彼ら』は『彼らが生きている世界』にふさわしいモノを、この町でちゃんと手にしたのですね。ならば我々からの礼など、かえって邪魔ですかね」

「まあ、そこまで気を使うこともねえとは思ふツすケドねえ」

「……………」

「……………」

「……………じゃあ、用も済んだしアンタたちももうすぐフライトの間だろお？俺たちはこれで帰るつすよ」

「仗助、世話になった」

「ジョルノ……今度は普通に会おうぜ、シンセキとしてなあ」

仗助とジョルノは固く握手を交わし、互いに背を向けて歩き出した。



遠月學園の学園祭は、学生たちがそれぞれ工夫を凝らした出店を設営し、外部の客へ料理をふるまう巨大なイベントである。

広大な遠月學園を3分割し、それぞれの区画ごとに生徒たちが売り

上げを競うのだ。

そんな大規模なイベントをよそにして、堂島銀は都内の某ホテルにいた。来年度からの特別編入生の面談をするためだ。

堂島の前には二人の中学生が座っている。

トニオの子供、ニーノとルチアだ。

堂島は手にした封筒をやさしく二人に手渡した。

「二人とも合格だ。来年度からの遠月学園への編入を認めよう。期待している」

「ウツす……頑張りますよ」

「ハイっ、一生けん命やりますッ」

小生意気な態度のニーノ、(一見)素直なルチア。対照的な二人の態度に苦笑しながら堂島は席を立った。

部屋のドアを開けると、待ち構えていたように堂島に駆け寄ってくる男がいた。子離れができていない男、トニオだ。

「ギッ……ギン、それでウチノ子は？」

「落ち着けトニオ」

大丈夫だ。

堂嶋は苦笑した。この男は、大事な店を閉めてまで子供たちを追いかけてきたのか。

もしかすると妻であるヴェルジーナは、子供を鍛えるためというよりこの男を子離れさせるために、全寮制の遠月学園への編入を進めたのかもしれない。

そんなことを思いつつ、大喜びのトニオと少し引き気味に自分の親に対応している双子を連れ、堂嶋は別室に移動した。

「実は今は例の学園祭最終日だ。編入を許された生徒には、今の生徒たちがどんな皿を作るのか知ってもらうために昨日の出店の中から成績上位の皿をいくつか用意している。一人一皿選んで、試食してもらおう」

テーブルの上には、遠月の生徒たちが作った品が美しく並べられていた。どの皿の前にも料理の名前と出店の店名が書かれたカードが置かれている。

「これを高校生が?」

「……スゴッ」

その出来栄えに衝撃を受けるニーノとルチア。どの皿を試食するべきかなかなか決められず、テーブルをグルグルと歩き回る。

「すつげえな 薄切り5A肉をレアで楽しむための牛丼??」

「へえ、リゾットと10種の漢方のシーズニング」どんな味なんだろう? いい匂いだけれど」

「うおっこの “キーマカレー” カバーを開けたらとんでもないいい香りがあるぜッ」

「あら、こっちにもカバーがかけてある……うつぶ、この “魔女のシチュー” は食べ物なのかしら?」

「ウオッ! ゲソとキウイと梅干のパフェ? “恐ろしい予感がプンプンしやがるぜ」

素晴らしい美食を予感させる皿と、いくつかの爆弾級の危険な皿を見て回った二人は、とある2皿の前で立ち止まった。意味深に笑ってこれの試食を……と手を伸ばして札をとる。

その札にはそれぞれ

『芋煮M / J風 : 極星寮』

『ミラノ風オーソ・ブッコ : 出張版トラットリア・アルディーニ』

と書かれていた。

マイアミのユキヒラ

よっ

君たち旨いもん食っているか？

俺の名は幸平城一郎。

料理人だ。

こう見えても料理に関しちやあ、中々の腕前だぜ。

しかも、ただの料理人ってだけじゃねエ。小さいが結構いい店のオーナーシェフよ。

……まあ、俺の店はお高級なレストランじゃなくて、息子と二人で切り盛りしているちよつとした定食屋なんだ。だが、けっこう評判はいいし、繁盛してんだ。息子と一緒に厨房に立っているのも、そりやあ楽しい経験だった。また戻りたいね。

だが今はわけあって……その思い入れのあった店を休んで……まっ、いわゆる『出張料理人』ってえ奴をやっている。

依頼を受けりやあ、世界を飛び回って何処でだって飯を作る。それが今の俺の仕事だ。君たちのところにも行くぜ？ 依頼してくれれば、世界中、どこにでも行く。

◆◆
ブルルウー……

今俺は、フォード・ピックアップトラックを気持ちよく運転している。

カーラジオからは、ご機嫌の80~~5~~後半のサントラが流れてくる。俺がまだコーコー生だったころの、セーシユンの曲だぜ。懐かしいね。

窓から見える光景にひかれ、運転席の窓を開けてみると、海の匂いが飛び込んでくる。

そりやあそうだ、ここは南国マイアミ・ビーチなんだからよ。サイコーだぜ。

マイアミ・ビーチ……おセレブ達が数多く住む明るい南国のビーチ……それが、俺の今回の仕事場だ。

楽しいドライブは終わり、俺は目的地の水族館についた。ここで明日、開設10周年のとある水族館の記念パーティーって奴が開かれる。俺はその飯を作るために呼ばれたってわけだ。

駐車場に車を止め、外に出た俺は、ピュツと口笛を吹いた。

「へえ……」

当然、会場の近くはいかにも『マイアミ』って感じの『さわやかな』場所だった。

キラキラした太陽と青い空、海、さわやかな風……ケツ！ 健康的過ぎて、逆に体に悪そうな気さえするぜ。

だが、こんな場所に来たのだから、楽しまなければ損でもあるな。そう思い直した俺は、開き直ってそのオサレな空気を胸いっぱい吸い込んでみた。

むう……

潮の香りと、サンオイルの甘い香りがまぎった何とも言えない力かりがしやがる。

水族館は真っ白のピカピカした外見だった。アメリカ人の親子連れや、恋人同士がキャツキャツいながら、その水族館の入口に飲み込まれていく。やっぱり、ちよつとムカムカするか……

まず俺は、観光客の列に律儀に並んで水族館を見学させてもらうことにした。職場に乗り込む前に、少し情報収集しても悪いことなどないはずだぜ。

ワチャワチャと興奮しているガキどもに混じって、水族館の中をあちこち見て回って行く……実は俺は、水族館が大好きなんだ。ハツキリ言つて、ガキどもと俺と、興奮具合はほとんど変わらなかったかも知れねえな。それくらい、水族館は楽しかったぜ。

だけどここの水族館には、メジャーどころの魚がほとんどいなかったのが少し残念だった。

イルカやサメ、ウミガメと言った水族館の顔はまったくいねえ。ペンギンもだ。

代わりにタコ、イカなどの軟体生物やヒトデなどのマニアックな海産物が、細かな説明書きと共に、ところ狭しと陳列されていた。もちろん、タコだ、イカだ、ヒトデだと馬鹿にしちやあいけねエ。モノすげえ毒のあるタコや、ピカピカのイカ、ヒトデなど、いくら見てもゼンゼン見飽きねえぜ。

「へえ……ずいぶんと特色のある水族館だな、こりやあ」

意外と面白いな……俺は結構感心して、水槽を見て回った。どの水槽も、工夫して展示されている。しかも、マニアックな珍しい魚がいっぱいだけ。

では、俺もこの展示にあやかっつて、今回はこの水族館の展示と連動させて、タコ尽くしのディナーでもやるか？ しかも、珍しい種類のタコを集めてよ。

俺は、そんなことを思いながら込み入った館内をボ——つと歩いていた。

すると、いつのまにか明後日の会場である食堂まで来ていた。食堂の入り口には金髪で、健康的で、スーツを着たさわやかイケメンが立っていた。その男は、プラプラとやってきたオレを見て、はっと慌てた様子を見せたが、すぐにニコニコしながら近寄ってきた。

「幸平様ですね……良くいらっしやいました。マイアミにッ！」

イケメン君は、まるでポストカードの写真を切り取ったみてえなウソクセエ笑みを顔にハツつけて、俺に手を差し出してきた。

「私は、デイヴ……デイヴ・ムステインです。明日のパーティーの責任者です。アナタの作られる料理が、このパーティーの目玉なんですから、よろしく願いますよ」

「おお、よろしくなあッ」

ちよつと鼻につくヤロウだ。昔のものがついていた俺なら、その手を払っていたかも知れねエな……

だが、『大人』つて奴になった俺には、奴の鼻につく態度の裏っかわに、そいつが笑みの裏に必死に隠そうとしている、疲れ、痛み、守んなきやいけねエもんとか……そういうもんがチラチラ見えやがる。

つまりコイツは見た目ほどやな奴じゃあねエつてわけだ。そうい

う『背負ってる』もんが背後に見える奴は、悪い奴じゃあねエ……
だから俺は、友好的な笑みを浮かべて、ヘラヘラとデイヴと握手を
交わしたってわけだ。

「じゃあ、さっそく厨房を見させてくれや……その後で、食材の仕込み
に出なきやならねエ、案内してくれるんだらうな」

「モチロンです……食堂は、当水族館自慢の設備なんです。ごゆつく
り確認ください」

「そうかい、そりゃあいい……頼むぜ」

俺はポンとデイヴの肩を叩き、厨房に案内させた。

料理人にとつては厨房は戦場だ。戦いの前には、いろんなものを
チエックしなきやなんねえ。厨房の大きさ・流しのサイズ・コンロの
火力や水の出方って基本のとこだけじゃなく、作業のスペース・下ご
しらえをした食材の仮置き場・皿が置いてある場所……チャックして
頭に叩っこんでおかなきやならねエことは無数にある。

厨房はまさにかき入れどきって雰囲気をもとわせていた。どいつ
もこいつも、あわただしくはたらいていやがる。

皆が真剣に目の前の一皿に向き合っている。

「オイッ……そのステーキの焼具合を見ろッ！」

「注文ッ！ 注文ッ！」

「今手が離せないッ！ お前がやれッ」

「チエックお願いしますッ」

「よし、次は……」

厨房は活気があった。

イヤ、活気があるだけじゃねエ。焼き場・揚げ場・鍋の前・まな板
の前、それぞれのパートの仕事が完璧に仕上げられ、無駄なく次の工
程に受け渡されていく。まるで、厨房全体で巨大な化学反応が起こっ
ているかのようだ。

……みな、悪くねえ目付きをしてやがる。

いい厨房じゃねえか。……なのに、なぜわざわざ出張料理人を呼ん
だ？

そんな俺の疑問は、この厨房の責任者らしき男がやって来たことで

解決した。

綺麗な金髪を七三に分けたその男は、いかにも自信たっぷり……と言ふ顔つきをしていた。まあ、その若さでこんなな気合の入った厨房を立派にきりまわしているのだから、自信たっぷりでも当然か。

「……この店のメインシェフの、マーティ・フリードマンです」

デイヴがその男を紹介してくれた。

「ムツシュ ユキヒラ、お目にかかれて光栄です」

俺と握手しながら、マーティは挑発的に言ったね。

「ムツシュの名声は、聞き及んでいますよ……で、その『伝説の腕前』を勉強させてほしくて、今回は無理を言って貴方にメインシェフをお願いしたのですよ……いやあ、楽しみですよ……噂がどこまで『本当』で、どこからが『嘘』なのか、この目で見られるのですから……」

「へえ……すっかり楽しんでくれよ」

オレは負けじとニヤニヤ笑いながらマーティの手を握った。

俺の後ろではデイヴのヤツがオロオロしていて、正直少し面白かったです。

「さて……と」

マーティの『とつとと出ていけ』と言う視線を完璧に無視して、俺はキッチンの様子を丁寧にチェックしていった。

中々いい……このキッチンの出来栄えに、俺は満足していた。かなり火力の強いガスが付けられているし、調理スペースも広い。細々としたものも含めて機材も一通りそろっている。何より清潔だ。

マイアミはちやらちやらしたところだが、なかなかどうして味のわかるヤツが多い。

マーティも……あの生意気なガキも、やっぱりいい料理人なんだろうし……な。

「さてと……じゃあ、市場に行くか……」

コンロの火をけし、振り返った俺は、背後につつ立っていたデツカイ日本人の男とあやうくぶつかりそうになった。

「!? ウオツ」

デカイ男だ。190cmは超えているか……なんだかトツポくて、
だがずいぶんと気合が入っていきそうな野郎だ。

「……スマナイ、驚かせてしまったか……」

まるで学生帽のような帽子をかぶったその大男は、俺に向かって軽く目を下げた。何だ？ ワビのつもりか？

俺はジロジロとそいつの事を観察した。

コイツの年齢は俺と同じか、少し年上くらいか？ 奇抜な服装のくせにその立ち振る舞いが妙に『お堅い』。変な男だ。

「アンタは幸平シエフだな……明後日はアンタがここで料理をふるまってくれると聞いた」

「ああ、そうだ。城一郎って呼んでくれ。で、アンタは誰だ？」

俺は右手を差し出す。

その男は、俺の手をグイツと握り返してきた。フム……中々の握力だ。

「俺の名前は空条承太郎……海洋学者って奴だ。この水族館の客員研究員でもある……」

「おっ、そうか。じゃあお客さんだな」

同じ日本人同士、しかも俺たちの名前はジョウイチロウとジョウタロウ……一字違いだ。

名前かぶりかよ……俺は何となく嬉しくなり、奴にそこはかかない親近感を抱いた。

だが、それが間違いだったぜ。

「……幸平シエフ、アンタはとんでもない腕の料理人だと聞いた……そんなアンタを見込んで、たのみがあるんだが……」

そう承太郎が言っただけで俺に頼んだ依頼は、そりゃあぶつ飛ぶような話だったんだからよ。



結局奴の、ジョウタロウの依頼を聞くことは聞いたぜ。で、一旦ジョウタロウと別れた俺は、デイヴを連れて市場へ買い出しでかけることにした。

何を作るにしても、いい食材を手に入れることが第一歩だからな。
だが……

「……やられたぜ……」

市場を一通りチェックした俺は、少し頭を抱えていた。

この食材は、なかなかバラエティに富んでいた。本来なら、イイ飯が作れたはずだ。

……本来ならな……

だが俺は、すでにここ数日分の良い食材が、すべて何者かに抑えられて、発見したのだ。残っているのは、どれも旬を少し過ぎた二線級の品ばかりだ。

店の人間に聞くと、七三分けの生意気な若造が、その店の極上の品をあらかじめ買い取っていったことは、すぐに分かった。

けっ……マーティのやつ、姑息なことをするじゃねえか……

七三のヤローが調子に乗っている様子が思い浮かぶ。

「これは……」

デイヴの奴はオロオロしている。

「ばかな……なんで……どうしてこんなことが出来る？」

「ハッ……面白れえじゃあねえ——か」

隣でオロオロしてやがる奴をしり目に、俺は燃えてきていた。難しい条件だからこそ面白れえってわけだ。

だがどうするか……俺の頭が、高速で動いているのがわかる。

ひとつわかつているのは、ここに残っている二線級の食材を単純にメインにしちやあ、あの生意気なガキをうならすことは、難しいってことだ。

少し離れた別の市場に行くか……

少し考えて俺はそのアイデアを却下した。ちよつとフロリダを離れれば、いくらでもいい食材は見つかるだろう。だがそれは……つまらない。

市場にいい素材が無いのなら、自分で素材を調達してしまえばいい。そのほうが、おもしろえじゃねえか。小生意気なマーティの顔を、言い訳できないくらいにぺしゃんこにしてやれるしな。

俺の頭の中に、一つのアイデアが思い浮かんでいた。

突破口は……ジョウタロウ……イヤ、タノジの奴の依頼か。

皮肉だが、奴のぶつとんだ依頼を満足させるためにやらなきゃならねエことが、この状況を打破する為の突破口になるかも知れねエな……

俺は携帯電話を取り出し、ジョウタロウへ電話をかけた。



一時間後、俺はジョウタロウと一緒に、船の上にあった。

漁船だ。市場に食材が上がらねエのなら、かつてに食材を調達しちまえばいい。それが俺の戦略だった。

「ハハハハッ！　ご機嫌だな、お前たちッ！」

船長のニツクが、俺達に親指を立てて見せた。

「フン……頼んだぜ、ニツク」

ジョウタロウが、ニツクの肩に手をかけた。

「このエヴァーグレイズの湿地帯をこのスピードで走れるのはアンタだけだ。頼りにしているぜ」

「ハッ、ドクター・クウジョー……このあたりの魚介の生態を知り尽くしているアンタと一緒になら百人力だぜッ！　大漁といこうぜ」

ニツクが拳を突き上げる。

「オオッ！　うまい食材を大量 get と行こうぜッ!!」

負けていられねえと、俺も拳を突き上げた。

ニツクがニカツと笑う……

バシツツ

ニツクと俺は大きく手を上げてハイタッチをした。

周囲には緑色の海のように、マングローブのジャングルが一面に広がっている。水路は、その緑の海を切り裂くように、縦横無尽に走っている。マングローブの根っこが俺たちの周りにウネウネと波打っている。川の波もなかなかのもので、俺達の漁船はめっちゃめっちゃに揺さぶられている。

目の前は緑の壁でふさがれているように見える。だが船を走らせていくと、緑の壁には切れ目があり、そこから別の水路が続いている。

ニツクが運転する漁船は、そんな入りくねった湿地帯の水路をグングンと進んで行く。

ここはエヴァーグレイズ。マイアミ近くにある、アメリカの大湿地帯だ。ジョウタロウ曰く、総面積が二万平方キロメートルもあるらしいぜ。とんでもねえところだ。

「ストップだ、ニツク」

と、さっそくジョウタロウが船を止めさせた。

「なんだ？ ジョウの字？」

俺の質問に答えなのまま、ジョウタロウはパツと湿地に飛び降りた。

オイオイ……こんな泥地に飛び降りたら、腰まで泥にうずまっちまうぞ……

と思つたら、ジョウの字のヤロウ……地面につく前に頭上の枝を掴んで、器用にマングローブの根の上に着地しやがった。立ち振る舞いがいちいち「カッケー」ヤツだ。コイツは……

「ユキヒラ……来るなよ。このあたりを良く知らないお前が飛び降りたら、首まで泥に埋まっちまうぜ」

そんなことを言いながら、ジョウタロウのヤツはデコボコのマングローブの根の上をスタイリッシュに飛び回り、何やらゴソゴソと探つてやがる。

で、俺はすることがなくなっちまった。

「おお——い……何を探しているんだ？」

船の上で退屈しかかっていた俺は、湿地帯に立つジョウタロウに声をかけた。まあ、泥の中にある物……なんて、予想はついているがなだがジョウタロウは、オレの質問に答えやがらなかった。

奴はしばらくの間湿地のマングローブの隙間に首を突っ込み、這いずるようにしてあちこちを探つてやがる。時折、泥の中に肩まで手を突っ込んだりしている。

そして、やがてジョウタロウは満足した様子で船に戻ってきた。その手には、膨れ上がった袋があった。もぞもぞとその袋が蠢いている。

「フン……中々の首尾だったな」

そういつて、ジョウタロウが袋を開け、中身を俺に見せた。するとそこには、とんでもねえほどデツカイ爪をもつカニが、ウジャウジャといた。20匹ぐらいか？

「おお……ストーンクラブか？」

「そうだ、今は産卵前だから、身が詰まって良く太っている。これだけ生きのいいカニが取れたのはラッキーだったな」

ジョウタロウはクールにそういつてのけると、袋の中に手を突っ込んだ。そして、俺の手のひらぐらいの馬鹿でかい鋏を持つカニを、一匹引きずり出した。

「こりゃあ、タツプリ太っていて、うまそうだな」

「……そうか？ それは良かったぜ」

ジョウタロウは、顔色一つ変えずにそういうと、ペキツとカニの爪を折り取った。

そうして二本の鋏をもぎ取ったカニは、マングローブの泥の中に投げ捨てる。

「オイッ！ ……何を………おおっと………そうだ、そうだったな」

ここはフロリダで、コイツはストーンクラブだ………はつと気が付いた俺も、ジョウタロウと同じようにもう一匹のカニの鋏を折り取り、再び泥に反していく。一匹、もう一匹とポンポン鋏を取り除き、本体は泥に返す。

乱獲保護の為に、ストーンクラブは鋏だけを取って、本体は海に帰してやらなければならないのだ………すつかり忘れていたぜ。

「……早いな………さすが料理人………と言ったところか」

見事な手さばきだ。

ジョウタロウは、俺の下ごしらえのスピードを見て、驚いたように言った。

「それに、カニに与えるダメージを最小限にとどめている……オメー、やるじゃあねえか」

「はっ、このくらゐどうってことないぜ」

俺は肩をすくめる。

「だが、あまり時間がないからな……とつとつと続きをおっぱじめようぜッ」

「……さて、では釣りを再開するか」

自分の分担ぶんのカニの下ごしらえを終えたジョウタロウは、竿を片手に北北西の方角を示した。

「ニツク船長、こちらの方角へゆつくり進めてくれ……マングローブの根っこで出来た、小さな湾がある……そうだ、そこだ」

ジョウタロウは、俺達をマングローブの入り江に案内していった。

「おつ……よさそうなところじゃねエかつ！」

俺は、その水路の水の流れるようす、色、におい……それにももちろん周囲の木々の茂る様子などを観察して、その水底がどうなっているか想像する。

たぶん、湾の奥から、深いところが一筋伸びている……右手に急な駆けあがり、その先はゆつくりとしたのぼりになっている……その色が濃くなっているところには、たぶん折れたマングローブの木々が重なって水没している……

(感じる……魚は今どこにいる?)

俺はニツクから竿を受け取ると、自分の感覚を信じて竿を振るツ！
狙い通りツ！

そこは駆け上がりの始まり……しかも俺が感じ取った海底の地形によると、少し針を引くと、その手前には岩があるはずだ……

錘が底につくのを感じながら、ゆつくり引いていく……

コツッ

竿先が揺れ、小さな振動がオレの手首に伝わる。

魚が突っついてきているのだ……だが、まだ針にはかかっていない……

コツコツ……ツン……

グッ

不意に、竿が生きているように動き出す。魚がかかったッ！

「ヨシッ！」

竿を立てると、猛烈にドンツと重たい手ごたえがあった。俺は、はやる心を抑えて慎重に、慎重にリールを巻き、かかった魚を引き寄せ

ていく……

かかった魚は、のつしりと思い手ごたえのまま船べりまで引き寄せられていく。中々でかいサイズだ。

「やったぜ」

釣り上げた獲物を確認して、俺は歓声を上げた。

かかったのは、中々よい形のヒラメだった。コイツはどんな料理法でも旨い、いい素材だ。

「ほう……やるじゃあねえか」

ジョウタロウがにやりと笑った。自分も竿を投げ、ゆつくりと引いてくる。

二度、三度と投げると、奴の竿にも魚がかかった。釣り上げたのはレッドスナツパー、赤い体色の30cmぐらいの魚だ。フエダイとも言う。鯛に似た、うまい魚だぜ。

「フム……悪くないな」

ジョウタロウは、俺に向かって言った。

「ここから、河口に向けて、釣りながら移動しよう……これからの潮汐の動きを考えると、その方がいい結果になるはずだ」

「ああ、頼むぜ……色々な魚を手に入れておけば、食材のバラエティも出せるしな」

俺の言葉に、ジョウタロウがうなずく。

「わかってはいるぜ、ユキヒラ……ニツク、こちらを抜けて、灯台の方向にゆつくり移動してくれないか？ 今日波と潮流の動き、風の強さを考えると、今はそのあたりに食用となる魚が、多く集まっているはずだ」

「ハイよツツ！ ドクター・クウジョー」

ニツクが親指を立てた。

◆◆
釣りを始めてから5時間後、俺達はようやく河口まで到達していた。

「ウワツハツツ、大漁だぜエ」

俺は、再び釣り上げた魚を取り込んだ。釣り上げたのはスヌーク、

スズキの仲間だ。これで、15匹目の魚だ。

俺は少し休憩しようと、釣竿を船縁に立て掛けた。

大きくのびをして、釣り上げた獲物を確認する。

釣り上げた魚はすぐに絞めて、冷凍保存している。そうしないと、南国のフロリダではすぐに腐敗が始まっちゃうって、味が落ちるからな。

「どうだユキヒラ？ 足りそうか？」

ジョウタロウが訊ねてきた。

「……もうちよつとつてとこだな……だがこの調子なら、なんとかうまい飯が作れそうな目途がたつてきたぜ」

「そうか、それは良かった」

「もう少しだ。もう少し釣ったら、引きあげようぜ……!!？」

と、灰色のぼんやりとした影が、水底からぶわっと浮き上がってくるのが見えた。

何だ？ と目をやった俺は、ピューっと口笛をふいた。

「おいつ、ありやあもしかして？」

ジョウタロウがうなづく。

「そうだ、マナティだな……こうやってすぐ近くで見つけられるのは、貴重だぜ」

ジョウタロウはそういうと、竿を置いて双眼鏡に手をやった。

釣りを止め、熱心にマナティの動きを観察し始める。

灰色の塊が、俺たちのボートの下に潜り込む。

翠がかった透き通った海水は光をよく透し、海藻が生い茂る海底の様子までよくみえる。マナティは、落ち浮き払った様子で、その海草のなかに頭を突っ込み、何やらモグモグと『食事中』のようだ。

「ふええ——、こうしてみると、象やカバ見てえだな……これが人魚の正体なんだろう？」

信じられねえーよな

「半分正解、半分間違いだ」

ジョウタロウは双眼鏡から目を放し、言った。

「マナティは近蹄類ジュゴン目に分類される。近蹄類には、長鼻目

……象だな……も分類されている。系統的には、象とマナティは近い動物だと言える」

「へえ——」

「だが、人魚に間違われたのは、ジユゴンの方だ。マナティじゃあない」

「へえ——」

……正直、なにいつてるのかさっぱりわからねエ……

首をひねっている俺をしり目に、ジョウタロウは双眼鏡を下した。そしてパツと上着を脱ぐと、海に入って行く。

すつと抜く手をきつて、マナティの方へ泳いで行く。

「おつ、乙だねエ」

俺も混ぜてくれよ。

ニツクの制止を振り切ると、ジョウタロウの後を追って俺も海に飛び込んだ。泳いでマナティに近づいて行く。

そして、その気になれば手を伸ばしてマナティに触れらる位置まで、近づく。

マナティは、俺たちが近づいたことなど、全く気にも留めていないようだ。ただその巨大な凶体を、ゆったりと動かし、優雅に泳いでいる。泳ぎながら、ときおり海底に生えている海藻をモリモリ食っている。

……うまそうに食っているな……

俺はすっかり興味をひかれて、海底にもぐっていった。

マナティが俺を見る。俺と、目が合う。

……優しそうな眼だ。

俺がそつと頭をなざると、マナティはそのつぶらな目をつぶり、『うっとり』している。

へへへ……

息が続かなくなった俺は、満足して船上に上がった。最後にもう一目……とマナティの方を見た俺は、目を丸くした。

マナティの背後に、ワニが……それもでっけえ恐竜みたいなワニがいたのだ。軽自動車並みの重さがありそうなワニだ。ワニは、ゆつく

りとマナテイに向かって泳いでくる。……ありやあ、マナテイを食う気だ。

マジイ……助けないと

「おいっ!!」

俺は大声を出した。だが、ジョウタロウのヤロウは、まだ海の底に潜ってやがる。気づかぬえ。ワニ公もマナテイも、知らん顔だ。

船上のニツクと目が合う。だが、ニツクは黙って首を振った。

「シエフ……これが自然のおきてだけ……ここで食われちゃうんなら、このジユゴンはそれまでの運命だったのさ……」

オイオイ、冗談じゃあねーぜ。

ホツとけねえつてえの……目の前でマナテイがワニに食われるところを指加えてみてろつてえのか？

俺は慌てて船上を見回した。すると、デツカイ銚が、操舵室の屋根に縛り付けられているのが目に留まった。大マグロみてえな大物がかかった時に、銚をぶっさして船の上に引き上げるためのもんだ。

俺は、その銚を手取る。中々重いが、この重さが無ければワニ公の鱗を貫通できないはずだ。

コイツを、使つてやる。

俺は、銚を握り締めた。

「おいっ、バカなこととは止せ」

ニツクがオレの手を掴む。

俺は、その手を払う。

「うるせえな……ちよつと脅かしてやるだけだ」

俺は銚を構え、狙いを定める。二度・三度と大きく深呼吸すると、ワニに向かって銚を投げつけたッ!

バゴツ

だが………投げた銚は、まるで鎧みてえなワニの鱗にはじかれた。

とは言えちよつとは痛かったのか、ワニ公はイラただしげに首を振り、俺の方を見る。

……ワニ公は、ゆっくり、こっちに向かって泳いできやがる。

まるで車一台分はありそうな、信じられそーもねえぐらいデツカイ体のワニだ。

「チツ……」

ニツクが懐から銃をだし……またしまった。銃をしまった理由は、すぐに分かった。船とワニのちょうど中間に、ジョウタロウが浮いてきやがったのだ。

「ドクター・クウジョー……ウソだろ……」

マジいぜ……

「おい、タの字の……早く上がってこいッ!」

俺の警告を耳にした様子もなく、ジョウタロウは、ゆっくりと泳ぎ、船べりに手をかけた。俺が必死に声をからして説得しても、涼しい顔だ。

その背後から、ワニが近づき……襲い掛かるッ!

バカ野郎ッ!

俺は、ジョウタロウを大急ぎで引き上げるべく、その手を掴んだ。

次の瞬間……

ドガアアツ!!

ワニのヤロウが急にぶっ飛んで、宙を舞った。水しぶきを立てて、再び海面に落ちる。

「なっ……」

唾然とする俺に向かって、ジョウタロウがクールに言いやがった。

「ヤレヤレ……だ。ハンドバックを腐るほど作れそうだな……ところでユキヒラ、お前はワニ肉の料理は出来るか?」

クウジヨウ・イン・マイアミ

何か酷い音がする。

とても不快な、脳みそを揺さぶられるような音だ。

??

どこか遠くで雷が落ちている？

いや……違う。鳴っているのはスマホの目覚まし音だ。

「……………うわっ、もうこんな時間かよオ」

スマホを探し出し画面に表示された時刻を確認する。

ヤバイ……………

一気に目が覚め、私は飛び起きた。

本当にヤバイ、約束の時間にもうギリギリだ。

あわてて服を脱ぎ捨て、シャワールームに駆け込む。

お湯のタブをひねる。

最近ヒーターが壊れたのでシャワーから出るのは身震いするほど冷たい水だ。冷水のシャワーを頭から浴びて、私は昨晚のバーボンを追い出す。

乱暴に体を拭くと、バスルームを出て玄関に転がしていたトランクを開ける。

トランクの中に突っ込まれた雑多なものを引っ掻き回し、今日のために持ってきたワンピースを掘り出す。

だが、発掘されたワンピースを見て私は盛大に肩をおとした。

「……………やッべ、しわくちゃだ……………」

出土した服は、ひどい有り様だった。ヤハリ、昨晚のうちにハンガーかなにかにかけておくべきだったか。

今からではこのシワを伸ばすのは無理だ。

私は躊躇なくワンピースを投げ捨て、普段着のジーンズに足を通す。

着慣れない服を着るより、むしろこっちの方がいい。大体、あんな奴に会うために一張羅を掘り出すなんて発想が、そもそもおかしかったのだ。

ストールの上に山積みになっている洋服の束を蹴っ飛ばし、鏡台に座る。

ぶつぶつ言いながら化粧をしていると、後ろのベッドから、何やらゴソゴソと物音がした。

「……なんだよ、うつせーな……」

「ゴメン、起こしちゃった?……起きたついでに髪をまとめてくんない? もう少して時間なのよ」

「あああ?……オツ、オイオイ、もう10時かよ。約束の時間は12時だろ? こりやあやべーんじゃねーか?」

「そうなのよ……あんな奴は、またしてもいいんだけど、まつ……ちよつとばかり可哀想だしね」

「おう……」

そういうと、悪友Eはブラシを手に取った。私の絡まった髪が引つかからないよう、丁寧に、丁寧に櫛を梳かしていく。

やっぱり悪友Eは気のいい奴だ。私は鏡越しに微笑みかける。

「サンキュー……助かるよ本当に」

「ケツ……なあ、ちゃんと後で首尾を教えろよ」

「……わかってるわよ」

そんな会話をしながら化粧を進めていく。実は私は化粧が好きではない。と、言うか大嫌いだ。

ファンデーションで奴を塗ると、息が詰まる気がするし、リップを塗れば不味い臭いが口の中にもいつまでも残っているような気がする。

だいたい、めんどくさいのだ。ただでさえ人生は短い。短い限りある人生、ワザワザ化粧に時間をかけるなんて無駄無駄無駄……

私はママが見たら呆れるほどパツパと『適切』に化粧を済ませた。ジャケットを羽織りバックを毛布の山から引っ張り出す。

するとベッドの下から、ぬうつと手が伸びてきた。もう一人起きてきたのだ。

いつの間にベッドの隙間に落ちていたのか、シーツを跳ね飛ばすようベッドに戻った悪友Fは、寝起きとは思えないほどのテンションで

大声を出す。

「……ウオツ？ 明るいぜ？」

驚いている悪友Fを見て、私は心が自然と温まるのを覚えた。

それは『あの事件の後』……以来、いつだって悪友Fを見るたびにわき起こされる感情だ。……無事でいてくれて本当に良かった。

それどころから5年前のあの事件の時、悪友Fがいなかったら……多分私達はみな死んでいたはずだ。

「おっ、徐綸ッ、もう行くのかよ」

悪友Fは甲高い声でわめいた。

「ええ行くわ……エルメエス、FF、うまくいく事を祈っていてねッ」

私はバックを肩にひっかけ、親友であるFFのアパートを出て行った。

◆◆ 私の名前は空条 徐綸……今日は『生物学上の』父親に会う日よ。

私はFFのアパートを出て自転車に乗った。FFから借りた錆だらけの自転車だが、作りはしっかりしていて用は足りる。

自転車にまたがり、ペダルをこいでぐんぐん加速させる。夏のマイアミ・ビーチの海の匂いと風が私を包み込む。

でも正直、マイアミには嫌な記憶があるの。取り分け水族館にはね。

ここマイアミには三つの水族館があるわ。一つは有名なマイアミ・シークアリウム……アメリカ最古の水族館よ。ここは、イルカのショーとか、そう言うのを一生懸命やっているところだわ。

もう一つは、マイアミ州立海洋研究所付属水族館……真面目な研究施設が運営している、マニアックな生き物を展示しているところよ……そして今回の目的地だわ。

そして最後の一つが、通称『水族館』、正式名称は『州立グリーン・ドルフィン・ストリート重警備刑務所』(G. D. S. t. 刑務所)と言うところ。

実は五年前、私は20年の懲役刑を被せられてこのG. D. S. t. 刑務所に収監されたの。その罪状は窃盗・死体遺棄・そして殺人……

……もちろん私はそんな犯罪をやつてないわよ……ただ私は、ボーイフレンドだったロミオが死体を遺棄しようとしているのを止めなかつただけ。

……つまり、ロミオが運転する車の目前に死体が投げ込まれたので、自分が人を跳ねたと勘違いしたロミオが逃げ出した横に、私が座わっていたってわけ。

……その話がいつの間にか、『私が、ボーイフレンドの車を盗んで乗り回している間に轢き逃げをした』ってことにされたのよ………で、無実の罪で投獄されたってワケ……薄汚い策略に嵌められたのよ。

そしてG・D・S t. 刑務所に収監され、そこでわたしを嵌めた張本人と戦い始めたの。その後、敵が引き起こした『ケープカナデラルの大惨事』を切っ掛けにして、わたしの審議がやり直しになったってわけ。

で、その再審議の時に、私は『司法取引』って奴を使ったの。つまり私があるものを差し出して、政府はその対価として私の刑期を減免する……って言う取引よ。

それでわたしは、友人2人（エルメエスと、FFの二人ね）と共に海兵隊に入隊する代わりに、釈放されたってわけ。私達には『特殊な才能』があつたから、それで取引が成立したの。アメリカを守る最前線でその『ちよつとした』才能を生かせと……そういう事よ。

それから5年間、私はJAPANやイラク・シリア等、主にアメリカ国外で勤務を続けていたわ。海外勤務が終わつてこの国に帰ってきたのは、つい数か月前のこと。

で、私はこうして、本物のマイアミの水族館に出かけることになつたってワケ……親父と会うためにね。

◆◆
ドドドドドドドドドドドド……
ゴゴゴゴゴゴゴゴゴゴ……

「……………」

「あら、美味しい」

「……ああ、そうだ……な」

「……そうよ……」

「………そうだ、な………うまい……」

「………」

「……」

(はっ、弾まね——ッ！ か、会話が全然盛上らねえぞ………)

ヤケクソになった私は、食前酒をぐいっとあおった。

親父とサシで飯を食う。やはりコイツは想像以上にタフな展開だったわ。

しかも私たちがいるのは個室だ。防音が行き届いているのか、部屋の外の音がほとんど聞こえない。

つまり私たちが黙ってしまえば、この場には気まずい静寂が辺りをつつむ………ってワケだ。

だが………こんなことでヘコタレル訳にはいかないッ！

少々気にくわないが、コイツがあんまり話さねえんなら、私がこの沈黙を埋めるしかない。

私は最近身の回りで起こった出来事を、頭に浮かんだ先から話し始めた。

「それでさあ………共和党の大統領候補選だけど、どう思う？ ひつどい人選よね？ そう思わない？ ……」

………アホか、私は………とっ、飛びてえ——ッ！

なぜ久しぶりにあった父娘が、開口いちばんに政治の話なんてするのよ！

だが親父はクソ真面目な顔でうなずくと、いたって普通に返事を返してきた。

「ま………共和党は思ったより弱体化が進んでいる。人口動態的にもますます不利になってきているからな。共和党の幹部どもは必死だろうぜ………だが実は、いまはまだそれなりの力を持ってもいる」

「………そっ、そうね………でもさあ、酷いネタ候補ばかりじゃない。ヤッパリ奴ら全然ダメよ」

「どうだろうな。必死な奴は思いきったことをする。意外な結果になるかもしれないねえぜ」

親父は腕を組んだ。その目がフツと笑う。

「だが結局はどんな人間が選ばれても、私たちのやるべきことは変わらない……がな」

「まあ、そうよね」

（例えば父娘で会話して、親子の絆って奴を確認するとか、離婚した妻としつかり話してわだかまりをとる……とかね）

私が心のなかで激しく突っ込んでいると、今度は親父のほうから話題を振ってきた。

「……で、徐輪………お前の今後の計画を教えてもらえないか？

除隊するの难道？ 海兵隊の方は？」

（おおっ？ オラオラ親父にしては、ずいぶん低姿勢だな………ベネ）

私は親父に対する評価を、ミジンコからアリンコと同等レベルまで引き上げた。

その愁傷な態度に免じて、話してやるか。

「ええ……取引の際に条件として挙げられたのは、5年間。その5年がようやく終わったからね。決めたわ……」

大きく、大きく息を吸い込む。

「………アフリカよ」

「………」

親父は眉を吊り上げ、その唇が開きかけ……また閉じた。ただ黙っている。

怒った様子はない。

ただ、私の次の言葉を待っている。

だから、もう少し説明することにした。

だけど何となく腹ただしくて、続く言葉は自分が思っている以上にっつけどんな口調になってしまった。

「B・S・A・A って言う団体に入ることにしたわ………『いわゆる生化学的な問題』を解決する為の、NGOみたいな組織よ………で

……その、アフリカ支部に赴任することになったってワケ」
ふと、その話を真に受けたママの顔を思いだし、少しだけ罪悪感がよぎる。

私はママには、B・S・A・Aがまるで国際貢献をするためのお花畑組織のように説明していた。でも実はそれは大嘘だった。

B・S・A・Aの真の姿は、危険なバイオテロやオーパーツによる事件を解決する為の国際組織だ。その任務は過酷で、殉職率の高さが平均30%というベラボーなスーパーブラック組織なのだ。

「その組織の事は知っている」

親父は重々しくいった。(いつだってそんな口調だけど！)

「何度か一緒に仕事をしたことがある……しっかりと信頼できる組織だと言う印象がある……な」

「へえ、そうなんだ」

もちろん親父は知っているはずだ。

だがよく見ると落ちついた様子は見かけだけのようだ。

改めて見てみれば、親父がなんとか落ち着こうと努力しているのがわかる。

ゆっくり懐に手をやり、タバコを取り出すと火をつけようとしている。その手もちよつと震えている……

「ねえ……ここ、禁煙よ」

私の言葉にオヤジはちよつとびっくりしたみたいだった。

「……………そうか、そうだな……………」

そういつて煙草を消す。

私は大きく息を吸って、心を決めた。

やはり言わなくては。きつとこれは第二の爆弾を投下するようなものだけど……言わなくてはならないわ。

わたしと親父の視線がぶつかる。

ド ド ド ド ド ド ド ド ……

「じゃあB・S・A・Aの本当の任務も知っているわよね……私、その『最前線の任務』にエージェントとして就くことになったの……もちろん私から『志願した』わ……………」

今度こそ親父は、固まった。
懐に戻そうとしていたタバコの箱が、床に落ちた。

……………

沈黙が流れる……………

「さっ……………最初は訓練よ……………任務に就くのは、数カ月一度なの」
私は続けた。不覚にも親父の反応を見て動揺してしまったのか、少し声がうわずってしまっている。言い訳っぽくなっているのが我ながら腹正しい……………

親父が二、三度瞬きをした。ゆつくりと、口を開く……………

ゴゴゴゴゴゴゴゴ……………

「徐綸……………」

「ハイっ」

「俺は……………」

「!?……………」

喉がカラカラなことに気がつき、グラスの水をあおる。

コラコラコラ……………クソ親父相手に何を緊張しているんだ、私は。

「俺はお前の判断を信じている……………お前ならやれるさ」

ガンバレよ……………

そういつて優しく笑う親父に、私は言葉を失っていた。



「オホンッ」

咳ばらいが聞こえた。

見上げると皿をもった長髪の料理人がたっていた。その料理人は、慣れた手つきで私に前菜をサーブしてくれた。

……………渋味ばしかった、なかなかいい男だ。

「邪魔しちやっただかな？」

そう言うのと、その男はさつと頭を下げてニコツと笑った。愛嬌のある……………いい笑顔だ。物腰も柔らかく、自信たっぷりなくせに腰が低く、むやみにカツコつけたところもない……………好感がもてる。

……………ドコカのオラ親父に、爪の垢でも煎じて飲ませてやりたい態度だ。

「こりやあ、お嬢さんの新たな門出を祝うためのスペシャルコースだぜ……召し上がれッ」

自信たっぷりと言うと、男は私たちの前に陶器の小さなポットのようなものを二つ、ポンと置いた。

「まずは前菜をどうぞ」

その前菜は小さなポットの中に咲く花のように見えた。

中心には三色のディップが入った小さな入れ物があり、その周りに添えられたカニの爪や、豚肉、エビ、魚の蒸し物……それに薄く切られたブロッコリーが花卉のように重なって、入れられていた。

「名付けて小盆菜（シャオペンツァイ）さ、香港料理の盆菜（ペンツァイ）を俺なりにアレンジした物になる……そのディップにちよつとつけて、食べてみてくれ」

その皿からはとてもいい匂いがした。私は箸を手に取り、甲羅がはがしてあるカニの爪に緑色のディップを付け、口に入れてみた。

………口の中が旨味で爆発した。

「これ、本当に美味しいわ………」

私は体を大きくそらせ、宙に向かって手を伸ばす……その手は糸状にほどけ……また再び固まった。

固まった糸は、蒼く、パワーみなぎる腕型をとっていく。それはスタンドと呼ばれるビジョン、私の精神の形・SF（ストーン・フリー）だ。

SFの腕はほどけ、また固まっていく。

ほどけた紐が別の形に編み上げていく。紐を薄く、複雑に編み上げ、まるで蝶のような羽型にする。

その羽をゆつくりとはばたかせ、わたしは宙を舞う………

『オラオラオラオラッ！』

親父の声が聞こえた。

振り返ると、まるで神話の英雄のような筋骨たくましいレスラーが周囲を走り回っていた。レスラーはオラオラ言いながら、宙を舞う

テーブル、イス……皿、それに個室の壁などを砕いて回っている。あれは親父の精神が発現させたパワーあるビジョン……スタンド・SP（スター・プラチナ）だ。

レスラーは笑っている……

遂に、腰の壁を叩き潰し、レスラーは宙を舞った。ホールの天井に、その拳を叩きこむ……

幻影は去った。

そこには何も壊れていない普通のテーブルと、尋常じゃない美味しさの皿が乗っているだけであった。

私はあまりの美味しさにすっかり感動していた。

そこにシェフが再びやって来た。

「よっ、気に入ったかい？」

「……あなたが、これを……」

わたしは思わず立ち上がり、シェフに握手を求めた。

「もツのすごく、美味しいですッ！ ……カニも、エビも、魚の蒸し物も、どれもさっぱりとしていながら、それぞれに深い味わいがあります……触感も、味も違うのに中華をベースにした下味が作られているから……どれも味が違うのに、何か統一感のある味わいがあります」

親父がコクリとうなずいたのが、目のはしに見えた。

「それに、この三種類のディップが只者ではないな。ユキヒラシェフ。黒味噌の濃厚なディップ、ソラマメとアヴォカドの爽やかなディップ、それにゴマと赤唐辛子、トマトの入った赤く辛いディップ……どれも全く違うが、どこことなく共通点のある味だぜ」

「オウよ、タの字の……こりゃあ、ずいぶん頑張って工夫したんだぜ」

タの字？ 何それ？

私はユキヒラシェフが言ったことが理解できなかった。でもとにかく、この料理がたまらなく美味しかったことは理解できている。

「……とにかく、美味しくて感動しましたッ」

私の握手に応じてくれたユキヒラシェフは満面の笑みを浮かべ、

言った。

「へへへ……そりやあよかつたぜ……まだまだうまい飯は続くから、楽しみに待っていてくんな」

シェフは、テーブルに続きの一皿をポンと置いた。

「これは『星のサラダ』だ。と、言っても、さつと茹でたり、マリネしたり、生のままのいろんな野菜を星形に切って、特製ドレッシングで合えたただけどな」

もちろんそのサラダも、さっぱりしていても美味しくかった。口の中がさわやかな野菜の触感、カオリに満たされ、リセットされる。この人……スバラシイ料理人だわ。

「……」

そのとき親父は、黙って『星形に切られた人参』をじつと見ていた。その口元が、懐かしそうにはごろんんでいる……でも、どこか哀しそうな眼だ。

「？……どうしたの『お父さん』」

「ある男の事を思い出していた……出会ったのはもう三十年前になるな……昔俺は……いや、俺達は香港でその男と出会った……旅の途中のことだった」

「何？」

「初め、奴は俺たちの敵だった。人参を星形に切ったものをジジイと俺に見せつけた奴は、俺達に戦いを挑んだ……」

「だから、何ッ？……ジジイって、オオおじいちゃんのこと？」

「……聞いてくれるか？」

親父は、そう言って語り始めた。30年前に親父が経験したある『旅』の話を……



へえ………

タの字のやつ、あんなにかわいい娘さんがいるなんて隅にもおけねえ奴だ。俺は何やら話し込んでいる父娘を個室の入口からそっと見つめていた。

タイミングを見て次の皿を出していく。

その皿を見て、タの字の奴が昔話をする。娘さんの方はその話を聞いて、時に怒ったり、笑ったり、心配そうな顔でオヤジの腕を掴んだり……すっかり話に引き込まれているようだ。

……うまくいったな。

そんな微笑ましい親子の姿を見て、俺の気持ちも温かくなる。まったく、頑張ったかいがあったってmondぜ。

今回俺が作った品は、こんな感じだ。どれもうめえぜ……

前菜：(シャオオペンツアイ小盆菜)：ストーンクラブ、エビ、魚の蒸し物、豚肉を重ねたもの

―香港料理―

星のサラダ：

―香港風オリジナル料理―

バクテー（肉骨茶）：ぶつ切りの骨付き豚肉を出汁や香辛料と共に丸々一日煮込んだスープ

―シンガポール／マレーシア料理―

ナン：ガリリックオイルに、ココナッツに浸した干しブドウをまぶし、スパイスで香りを付けて焼き上げたもの

―インド料理―

フィツシユカレー：

―インド料理―

ローズウォーター・アイスクリーム：

―イラン／アフガニスタン料理―

ワニ肉のケバブ：

―トルコ料理をアレンジした物―

ザクロ、イチジク、オレンジとモモのサラダ・ヨーグルトソース：

―トルコ料理―

ライスプディング：

―エジプト料理―

コーヒー：

―エジプト風―

全てタの字の奴が廻った旅路で食ったものを聞き出して、俺なりに

再現したものだ。しかし多種多様なアジアの料理をコースの一品としての統一感を考えながら味の統制をするのは、本当に苦労したぜ……

品数も多いから、量はほんのちよつとずつだ。ワンスプーンに盛り付けたものもある。どれも口の中に入れて時に完璧なバランスになるように、味の調整をしている。ワンスプーンの料理は、中々いい経験になったぜ。

そしてこれから出すのが、締めのお菓子だ。

と、和菓子運びを運ぼうと盆に菓子を置いたところで、厨房でオレの名前を呼ぶ者がいた。振り返ると、果たしてそこにはダイブと、マーティの奴がいた。

「……フ……ユキヒラ シェフ……」

「おお、どうしたよ」

「……感服しました……ものすごいコースでした……私の負けです」

マーティは俺の皿を食って何かを感じたらしい。最初の生意気な態度とは程遠い、ずいぶんと愁傷な態度でしゃちほこばっている。

「さすがでした……すべての皿が、その構成が、完璧でした……私が聞いた噂は、本当だった……いえ噂以上の腕前でした」

申し訳ありませんでしたッ！

マーティが直角に頭を下げる。

……フム、生意気だが中々素直な奴だ。

「……僕は許せないな」

ダイブが険しい眼で言った。

「嫌味を言うだけならいい……だが、ユキヒラシェフの足を引っ張ろうとしたことは、許せないな」

「足を引っ張る？ 何のことだ？」

「!? とぼけるなよッ！」

言いつのろうとするダイブを抑え、俺はマーティに改めて右手を差し出した。

「……ダイブ、いいってことよ……マーティよお……アンタこそヤル

な……料理していて改めて思ったが、ここはずいぶんと気合が入ったいい店じゃあないか」

「……ありがとうございますッ！……すべてXXX さんのアドバイスのおかげですが……」

「んん？」

今、なんて言った？

俺は聞き返した。

「実は私、MR. AZAMIが開く美食倶楽部の会員なのです。彼の下に師事してもう3年になります。鍛えてもらったのですッ！」

マーティが顔を明るくして、答える。

その名前を聞き、俺は驚愕した。

「なん……だとお……」

「ユキヒラシエフ……Mr. AZAMIをご存じなのですか？……彼はこのあたりの美食倶楽部の主宰なのです……」

デイブが言った。

「実は、ユキヒラシエフのことも、Mr. AZAMIからうかがったのです」

「……へえ……」

「そ、それで……」

マーティが頭をかく……

「あの、Mr. AZAMIがそこまで褒めちぎる方がいるなんて……と」

「なるほどな。だが食材を買い占めるなんて、つまんねーことはもうすんなよ。オレの腕が知りたきや、いつでも勝負を挑んでくりやあいんだからよオ」

「!?! 食材の買い占め？」

そんなこと、してませんよ……とマーティが言い……少し考えてポーンと手を叩いた。

「そういうえば、昨晚はMr. AZAMI主催の『饗食の宴』が開催されていきました……『饗食の宴』の前には、Mr. AZAMIが前もってこの地域の食材のいいところを、全部抑えてしまおうのですよ」

実は私も食材の買い付けを少し手伝いました……

「ご迷惑かけて、すみません……そう言つて頭を下げるマーティの肩を、俺はポンポンと叩き、慰めた。

「イイつてことよ……マーティ君……で、薊は今どこにいる？」

「それが、わかりません……」

デイブとマーティがうなだれる。

「Mr. AZAMIは、『饗食の宴』が終わると、いつもひと月ほど姿を隠されます。先日も『宴』が終わったと同時に飛行機でこの地を去った……と聞いています」



……語ってくれたのは、旅の話だ。すべて初めて聞く話だった……とても『奇妙』で、『刺激的』で、『楽しく』て、そしてどこか『悲しい』話だった。

食事の間、わたしは父さんの話を、ただずっと聞いていた。

……思えば、口下手な父さんがここまでいろいろ話してくれたことが、あつたが、あつただろうか？

……わたしが父さんの話を、ここまで素直に聞いたことが、あつただろうか？

「……さて、料理と会話は、楽しめているかい？」

背後から、声をかけられた。振り返ると、ユキヒラ シェフがニコニコと笑っていた。その手に乗せた小さな盆を、そつと差し出す。

「あら？ これは……」

「これは、君たちだけのSpecial Desertだ」

ユキヒラ シェフが優しく言った。

「これが何だか、君には良くわかつているはずだね」

「ええ……」

それは『ぜんざい』だった。小豆つぶあんが入った汁粉の上に、白玉もちや、甘栗、丸めたきんとき芋が盛り上げられている。その周囲には淡いクリームが飾られ、イチゴとオレンジが飾られている。

それは『ぜんざい』をジョースター流にアレンジした、『聖子さんの

Goodness パフェ』だった。

それは、わたしが小さなころに日本に遊びに行ったとき、ホリイおばあちゃんが作ってくれたものだ。(ちなみにGoodnessと言うのは、日本語の『ぜんざい』を英語に訳したものよ)

私はGoodness パフェが大好きで、日本滞在中は良く食べていたし、大きくなって父さんとママが離婚したあとでも、時折このパフェが食べたいと駄々をこねてママを困らせたものだった……………食べられなかったけどね。

「……………懐かしいな」

ひとすくい、口にふくむ……………

当時の思い出がよみがえる。まだパパとママが仲良くて、幸せいっぱいだったあのころの事が……………

父さんは、わたしが『聖子さんのGoodness パフェ』を食べるのをじっと見ている。

「……………お父さんも食べなさいよ。すかした顔しているけど甘いもの、大好きでしょ」

「……………俺はいい……………ちと、試食で食べ過ぎて……………な」

「!?」

「イヤ、なんでもない……………」

そう言ったお父さんの頭を、なんとユキヒラ シェフがパンと叩いた。

「おい、タの字、本当のことを言えよ」

ユキヒラ シェフが、お父さんのかたをつつつく。

「おじょうさん……………実はこのパフェは君の『お父さん』の手作りなんだぜ」

「へえっ??」

お父さんは下を向いた。

「……………ユキヒラ……………テメエ……………」

なんか、そう呟いているような気がする……………

「良くできているだろう? なにせ、このパフェを作るために君のお父さんは……………3日ロクに寝てないんだ」

「オイツ」

耐え切れなくなったお父さんが、どすのタツプリ利いた声を出す。
ユキヒラ シェフは、おっと、しゃべりすぎちまったな……と頭をかいて、あわてて個室から出て行った。

「……ヤレヤレだぜ……」

「……………」

「……………」

「……おとーさん……これ美味しいよ」

「そうか、良かった……」

◆◆

他の客も含め全ての皿を出し終えた俺は、厨房をピカピカに磨き上げていた。

借りた場所は元よりもきれいにして返す……それがオレの出張料理人としての心意気だ。

へへへ……タの字のヤツ、頑張ったじゃあねエか。

あの父娘の様子を思い出すと、なんとなく楽しい気持ちになる。俺は口笛を吹きながら後片付けを続ける。

これが終わったら、一旦日本に帰るかな……俺も息子の顔が見たくなってきたぜ。

……薊のヤロウの消息も、銀や爺さんに連絡してやりてえしな
……………」

「……ユキヒラ シェフ……ありがとうございます」

これは、お礼です……と、ディブが包みを差し出す……財布のふくらみからすると結構な額の様だ。

マーティも再び俺の前で頭を下げた。

「……シェフ、ほんとうに生意気な態度をスミマセンでした……」

「ハハハ、いいってことよ、マーティ君。今度、きみの料理を食わせて来させてもらうぜ」

「ハッ、その際は全身全霊を尽くして……」

「おう、まあ……肩に力を入れすぎず、あせらず、じっくりやれよ」

「ハッ」

◆◆ なかなかいい奴らだったな。

俺は二人と……二人だけじゃあない。厨房を手伝ってくれたすべての人間と握手をしていく。

バタンツ！

と、厨房のドアが大きな音を立てて開いた。

振り返ると……そこには空条承太郎が立っていた。

帽子を目深にかぶり、ポケットに両手撃突っ込んだまま、俺を見ている……その顔は少し赤い。

「ユキヒラ……ニメエ……」

その声は、マジ切れ5秒前……だ。

オイオイ、ちよつとからかっただけなのに怒っているのか。

マジい……

俺は厨房の反対側のドアに向かって、必死に走った。

「まてユキヒラツッ！ニメエ」

背後から、タの字……承太郎のヤツの怒鳴り声でした。

◆◆ 「……まったく、ヤレヤレだわ……」

イイ年こいて必死に追いかけっこをしている大人二人を見て、私は盛大にため息をついた。

どうして男って、こうも『基本的にバカ』なのかしら……

逃げる方も追う方も、どことなく楽しそうなのが、私の『男はバカ』説を強力に補完しているわね。

でも、これなら……出来るかもしれないわ……

私は携帯電話を取り出し、意を決して《とある番号》に電話をかけた。懐かしい声を受話器から聞こえる。

『あらっ、私のジョジョ、元気なの？』

『……ああ、ママ……わたしは元気よ……今、ちよつと時間あるかな……母さんに、少し話してほしい人がいるのよ』

『あらあら、一体誰よ……』

私はママと携帯をつないだまま、ゆつくりと歩き出す。
お父さん。アンタに……チャンスを上げるわ。

おしながき(1—7章)

一章：杜王町へ、ようこそ

題名のネタ元：仙台市で行われたジヨジョフェスから拝借

(1) パンとトマトのスープ

シエフ：タクミ・アルディーニ

ゲスト(食べた人)：トニオ・トラサルデー 榊涼子

真っ赤なトマトのスープに、緑色のバジルが並んだ、目にも鼻にも美しい一品

麗夏トマトを絞ったトマトスープ。出汁は中華ハムからひいていた。

シシリアンルージュの皮をむき、軽く下味をつけてキンキンに冷やし、表面をつとあぶって、塊のまま投入。バジルを浮かべ、さらにセージとパセリを散らし、その横に賽の目に斬ったト斯卡ーナの塩無しパンを添える。

暖かいスープと、冷たいトマトの温度差を楽しむ料理

(2) スパゲッティ・アツラ・ヴォンゴレ

シエフ：榊涼子

ゲスト：トニオ・トラサルデー タクミ・アルディーニ

和風パスタ。アサリの濃厚な香り、官能的な味が、一口ごとに口いっぱい広がる。▪

ハタハタで取ったしよつつるで香りをつけ、さらに『お米のジュース』に、パスタをタツプリ浸してから茹で上げている。

(3) リンゴのクレープ

シエフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：タクミ・アルディーニ 榊涼子

甘い、そして濃厚な香りと微かな酸味、ふわっと暖かいクレープの皮に包まれた、リンゴのさわやかな味わい

リンゴに含まれている有機酸やビタミンC、ミネラル類には、疲労

回復の効果がある。文字通り身も心もフレッシュになる一皿。

2章：4 つの仕事（4 グレート）

題名のネタ元：ジョジョの奇妙な冒険第4部 ウェブラジオのタイトルより

(4) BLTサンドイッチ

シェフ：サンジェルマン

ゲスト：トニオ・トラサルデー ヴエルジーナ・トラサルデー

タクミ・アルデーニ 榊涼子

(ヴェルジーナは、岸部露伴は動かない・密漁海岸の登場人物)

何の変哲もないただのサンドイッチに見えるが、口にしたらたん、その濃厚なパンの味、トマトの適度な酸味、甘味、そしてわずかな清涼感……ベーコンのコク……この味は、ずば抜けていた。

(5) 元気の出るトクベツなエスプレッソ

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：タクミ・アルデーニ 榊涼子

親指サイズの小さなカップに、ほんの少しだけ淹れられた、超濃厚、激苦のエスプレッソ。

トニオが尊敬している『人生の大先輩』から、聞いたものを再現したもの。なんでも、大昔に彼の一族の一人が、イタリアの友人から学んだものだ……馬が飲んでもいいらしい。

その薫りは、例えれば『氷に覆われたハードな荒野の野獣の薫り(S teel)、タフな二人組の男達が放つ薫り(B a il)、そして馬で旅する情景に付帯するセクシーな薫り(R un)』……

3章：アベリティーヴォ（食前酒）

題名の元ネタ：イタリアンのコースから

(6) ザクロとベリーと白桃のベリーニ

シェフ?：榊涼子・トニオ トラサルデー

ゲスト：岸部露伴 泉京香（岸部露伴は動かない・富豪村の登場人物）

赤いグレナデン・シロップ（ザクロのシロップ）、スパークリング・ワイン、『白ブドウのジュース』を混ぜ、そこにピーチのピューレと各種ベリーを浮かべたフルーティなカクテル。そこにハーブ（ローズマリーやラベンダー&オレンジリキュール）の香りに移している。

20歳の若者（ブドウ作りの天才）が育てた、ナイアガラと言う『白ブドウ』の品種から作ったジュースを使っているのがコツ。

(7) プチトマトのカプレーゼ

シエフ：タクミ・アルディーニ トニオ・トラサルディー

ゲスト：岸部露伴 泉京香

イタリア語でインサラータ・カプレーゼ、イタリアンの超定番アンティパスト（前菜）を美しく、しかもおいしくアレンジ。緑の花びらを持つ赤い花芯の花達が咲き誇っているかのように見える。

一口大に丸く固めたモッツアレラ・チーズの土台に、ミケッタ（イタリアのパンの1つ）を挟んで皮をむいたプチトマトを乗せている。その周囲に、まるで花びらのようにバジルの葉があしらわれている。

プチトマトの中は、濃厚なトマトピューレが詰められている。最後に、岩塩、胡椒やコリアンダーシードをすって、パラパラと振りかけで完成。

バジルの薫りが、トマトの爽やかな酸味を引き立てている。そしてモッツアレラ・チーズがコクをプラス……食感の取り合わせも……イ

(8) カキのペロンチーノ

シエフ：トニオ・トラサルディー

ゲスト：岸部露伴 泉京香

プリットとしたカキ、苦みのある香草類、そして赤唐辛子が乗ったオイルパスタ。トニオ特製調合のオリーブオイルが味の調和をもたらしている。そして、赤唐辛子の辛さが、カキの濃厚な味わいをさらに引き立てている。食べると『美しい青空を見て、歌いたくなる』ように、幸せになれる。

(9) オツソ・ブーコ（子牛の煮込み）

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：岸部露伴 泉京香

イタリア語で、『穴の開いた骨』と言う意味の子牛の煮込みで、ミラノの伝統的料理。骨付き肉をニンジン、セロリ等と炒めた後、トマトソースで煮込む。ちよつとレモンの風味をきかせているのがポイント。

食べると、まるで自分の体がこの子牛のように柔らかく惚けてしまう……ような気がする。

(10) トニオ特製サラダ

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：岸部露伴 泉京香

秘密の農家さんで完璧に育てられたシャキシャキの超フレッシュ、厳選野菜をトニオ特製ドレッシングでほんのりコーティングした一品。本来、イタリアンでは生サラダはほとんど出ないが、超美味い。食べると、お肌がまるでこのサラダみたいに、シャキシャキになる気がする。

(11) シェフの手作りチーズ

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：岸部露伴 泉京香

以下の四種のチーズと同じ製法で、トニオが手作りしたチーズ。どれも絶品。

ブッラータ：もっちりした表面の内側に、トロリとして、リッチでクリーミーなチーズが詰まっている。牛乳製のモツァレラ・チーズに、牛乳製のカード(乳を酵素で固めたもの)を小さく切って生クリームと混ぜたものを詰めている。鮮度が命で、すぐ固くなるので、作成後48時間以内に食べる必要があるとされる。

カチョカヴァツロ：中心部がくびれた、ヒョウタンのような形をしたチーズ。カードを湯の中で練り、のばして作る。紐の両端に出来上がったチーズを括り、2個1組で棒に渡して吊るして熟成させる。

ゴルゴンゾーラ・ドルチェ：青かびタイプのチーズで、世界三大ブルーチーズの一つとされている。刺激的な味。

リコッタ：脂肪分が少なく、乳糖が多いためほんのりと甘い、サツパリしたフレツシユ・チーズ。

(12) リンゴのソテーとアイスクリーム

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：岸部露伴 泉京香

第一話でトニオがタクミと涼子にふるまった、リンゴのクレープと製法はほとんど同じ。濃厚なバター、各種香辛料、そして杜王市近くの盆地でクローバーの花だけから作られたハチミツを使ってソテーしたリンゴに、サツパリとしたトニオ特製ジェラートをあわせた一品。

甘さと香り、熱さと冷たさの組み合わせが最高で、食べると足腰が立たなくなりそう♡

4章：アンティパスト（前菜）

題名の元ネタ：イタリアンのコースから

(13) キャベツとベーコンの塩麴パスタ（まかない）

シェフ：榊涼子

ゲスト：トニオ・トラサルデー タクミ・アルデーニ

キャベツの緑、ベーコンの赤、それにパスタの白がおどる、美しいパスタ。塩麴とキャベツの甘味、ベーコンのコシヨウが程よくかみ合って食べやすい。一日中働いて、疲れ切った体にはちょうど良いもの。

5章：プリモ・ピアット（主菜）

題名の元ネタ：イタリアンのコースから

(14) 『にじむら』のジューシー牛丼 そして笑いが込み上げる

シェフ：虹村億泰

ゲスト（試食）：タクミ・アルデーニ 榊涼子

S市名物の牛タンが中心に配置され、さらに黄色い錦糸卵、赤い漬物が添えられた。目にも鮮やかな豪華な牛丼。

ツユが別ケースに入っており、お好みで所謂ツユダク状態にするこ

ともできる。丁寧に作られた逸品。飽きのこない、いいお味。

(15) 『にじむら』の幕の内弁当 笑う門には福来たる

シェフ：虹村 億泰

ゲスト(試食)：タクミ・アルディーニ 榊涼子

オーソドックスな幕の内弁当。俵型に盛られた白米の隣に、色々な色の小さなおかずがギュウギュウに詰められている。それぞれのオカズは揚げ物、煮物、焼き物、蒸し物などバリエーションがありつつ、生姜汁でピリツと統一感のある味わいにまとめられている。特に高級素材などは使われていないが、丁寧な仕事で、とても深みのある味わいの品になっている。

(16) サマー・デ・ライト

シェフ?：榊涼子

ゲスト：静・ジョースター(ジョジョ4部の透明な赤ちゃん)

双葉相馬(『SS速報VIP』の傑作二次創作SS

「静・ジョースターの奇妙な日常」の登場人物)

ライム、グレナデン・シロップ、砂糖と炭酸水を混ぜ、すつきりとした味わいを楽しむノン・アルコールカクテル

(17) 五色のパテのクロスティーニ

シェフ：タクミ・アルディーニ トニオ・トラサルディー

ゲスト：薙切仙左衛門 堂島銀

クロスティーニとは、カリカリに焼いたパンの上に、パテを盛り付けた前菜のこと。通常よりも小さく切ったクロスティーニ専用のパンを、香り高い特製のオリーブオイルに浸し、それぞれに色が違う5つのパテ……黒(レバーとチョコレート)、白(チーズとマツシユルム)、緑(アンティチョークとオリーブ)、赤(乾燥トマトとニンジン)そして、黄(オレンジとオリーブ)……を盛り付けたもの。

それは前菜とはいえ、とても手が込んだ、まさに至玉の一品であった。

その前菜を食べた人は思わず体を震わせ、上半身の上着がはちきれんばかりに筋肉を盛り上げ……派手なボーディングを決めるほど。

(18) トニオのペペロンチーノ

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：薙切仙左衛門 堂島銀

何も奇をてらったことはしていない……至極まっとうな……《普通の》ペペロンチーノ。

鼻に抜けるさわやかなオリーブオイルの香りが感じられる。……そして、口に入れると、そのオリーブオイルの香りとニンニクの香りが混然一体となって口の中を襲う。完璧な弾力のパスタをかみ切るときの触感……次に続くパスタの小麦粉の味、塩味……それに、トウガラシの辛み……

思わずは上半身の服をはだけ、グイツと力強いポージングを決めくなるお味。ペペロンチーノ用のオリーブオイルは、フルティーなチリ産、トスカーナ産、それからグリーン（草や葉のようなさわやかなカオリ）な日本産のオリーブオイルを4種類、ブレンドした物。

麦は、栃木県産のユメカオリと、カナダ産の品種を、知り合いの農家から仕入れ、トニオの知り合いの腕のいい粉屋が製粉した粉をトニオ自らが乾麺に仕立てて使っている。

(19) 白タンポポのサラダ

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：薙切仙左衛門 堂島銀

タンポポは花も茎も、葉も、根もすべて食べられる。このサラダは、トニオ家で栽培しているタンポポの葉を覆って白くさせ、柔らかくしたものだ。苦いが、それがうまい。

(20) イタリア風プリン（パンナ・コッタ）

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：薙切仙左衛門 堂島銀

家庭環境が複雑で、頭が悪く、こわもての不良さえも思わず「んまあいい——ッ」と感動してしまう。

6章：セコンド・ピアット（主菜：二皿目）

題名の元ネタ：イタリアンのコースから

(21) 磯のアクアパッツア

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：噴上裕也 噴上アケミ タクミ・アルデーニ 榊涼子

カメノテとイソギンチャク、クロダイ、ヒラメ、アイナメをトマトスープでコトコト煮込んだもの。信じられないかもしれないが、ものすごく美味しい。まるで、濃厚なカニの肝を溶かしたスープを飲んでいるよう。魚も、ふわふわでおいしい。

カジメの出汁と、カジメを叩いたものがちよっぴり入っている。これが、複雑な味わいを生み出している。散らしたハマボウフウの味で、アキが来ない。浜大根をすりおろした汁につけてもうまい。

(22) ハチノコのセクアトロフォルマッジ ピザ

シェフ：トニオ・トラサルデー

ゲスト：噴上裕也 噴上アケミ タクミ・アルデーニ 榊涼子

ぷりぷりしたハチノコが載っていないながら、生臭さなど全くない、驚くほどクリーミーで濃厚なピザ。

パリパリのピザの生地の上にかけられた4種の濃厚なチーズ、クリスピーなハチノコを割るとあふれ出るクリーミーなソース、それにチーズの上にとろろかかっているのは……クルミ……レーズン……あとハチミツ、それらのマリナージュが絶妙。クルミのコリコリ感とレーズンのプチプチ感……それにハチノコのぷちつとした歯ごたえ……この食感の違いも心地よい。まわしかけられたハチミツが舌をリセットさせ、さらに旨味を引き出している。

7章：コントルノ (付け合せ)

題名の元ネタ：イタリアンのコースから

(23) ヤマドリのシャルトルーズ

シェフ：丸井善治

ゲスト：橋沢育朗 橋沢スマイレ トニオ・トラサルデー タクミ・

アルデーニ 榊涼子 吉野悠姫

(橋沢育朗 と スマイレは『バオー来訪者』の主人公で、拙作『仗助と育朗の冒険』にも登場)

円いパンケーキのような見た目で、野菜、肉などを型に入れてドーム型に作ったフランスの古典料理。野外なので、フライパンの上に直接乗せて提供された。

拍子木切りした人参と大根で丸く囲まれた中に、ヤマドリの内臓、皮、もも肉などがみじん切りにされて詰められている。ジビエの王様と言うべきヤマドリの魅力を存分に引き出した一品。

(24) スピエディーニ

シェフ：タクミ・アルディーニ

ゲスト：橋沢育朗 橋沢スマレ トニオ・トラサルディーニ

榊涼子 吉野悠姫 丸井善治

日本の焼き鳥のように、炭火を使って串焼きにするイタリア料理。ここでは、半身に切ったリスの串焼き。

ビターチョコレートを少し塗って、炭火でジツクリ焼き上げている。ほろ苦い甘さは良いのだが……

(25) ヤマドリのズツパ (スープ)・ジャポネーゼ

シェフ：榊涼子

ゲスト：橋沢育朗 橋沢スマレ トニオ・トラサルディーニ

タクミ・アルディーニ 吉野悠姫 丸井善治

日本酒と海水、それからヤマドリの骨髓を使ったスープ。ヒタヒタに煮たヤマドリのお腹のタコ糸を解くと、そのお腹からジュワーツとスープがあふれます。

お腹に入っていたセリのおかげでスープはすつきりとしていながら、良いだしが取れている、まさにイナセな日本のお味。ヤマドリの骨も、内臓も、一羽すべて使い切っている、ジビエらしい一品。

(26) ウサギのロースト

シェフ：吉野悠姫

ゲスト：橋沢育朗 橋沢スマレ トニオ・トラサルディーニ

タクミ・アルディーニ 榊涼子 丸井善治

落し蓋代わりにかわれたフライパンを上げると、芳醇な野生のジビエと、セージの香りが立ち上る。本当に良いお肉は、余計な味付けはせずにシンプルに調理して、その味わいを浮き上がらせた方がいい

い。まさにそう言った一品。

(27) 三種の穀物のサラダ

シェフ：トニオ・トラサルディー

ゲスト：橋沢育朗 橋沢スミレ タクミ・アルディーニ

榊涼子 吉野悠姫 丸井善治

米、大麦、それに蕎麦の実を使っている。

お米のサラダ（インサラータ デイ リーズ）は、イタリアでは夏によく食べるサラダで、固くゆであお米と野菜を合えて、柑橘系の酸味とオリーブオイル、岩塩等で味付けしたもの。今回は、それを他の穀物でアレンジしている。

大麦の甘味、蕎麦の香り、そしてお米の香味がキュウリやハマダイコン、ハマボウフウ等のシャキシャキした味、岩塩や胡椒の刺激、それらをつなぐ柑橘系の酸味が絡み合い、舌から鼻へと香りが抜けていく。

酸味が強いが、このサラダを食べた後で、もう一度ジビエの肉をかじることで、完成する。まさに「付け合わせ」として考え抜かれた逸品。

おしながき (8—15章)

8章ドルチェ (デザート)

題名の元ネタ：イタリアンのコースから

(28) ウツボとアジのあぶり

シエフ?：丸井善次 吉野悠姫 橋沢育朗

日本でも、限られた地域の郷土食として食べられている。

思ったよりジューシーでかみごたえのある味だ。焚き火の薫りが移っているのもいい。

(29) 天国のケーキ (トルタ・パラデイソ)

シエフ：トニオ・トラサルディー

トニオは、15分で焼き上げてしまったらしいが、本当はもつと時間をかけてじっくりと作るもの。1878年(ジョナサン・ジョースターとデイオ・ブランドーが出会う二年前)にパヴィアのエンリコ・ヴィゴリーニが作り出したイタリアのケーキ。

見た目は渦状の縞がある黄色いカップケーキ。その隅にオレンジと白色のジェラートが盛り上げられ、皿の回りを緑、白、赤の三色のソースで縁取っている。

それは、片栗粉が入っていて、ホロホロした素朴な触感の、だがしっかりとした味わいが楽しめるケーキなのであるツツ

トニオ製のカスタードやベリー、それにピスタチオのソースやジェラートをつけて味の変化を楽しむこともできる。

まさに『天国にいる』ような、美味しき。

9章カツフェ (珈琲)

題名の元ネタ：イタリアンのコースから

(30) フィツシユバーガー風パニーノ (イタリア風サンドイッチ)

シエフ：タクミ・アルディーニ 榎 涼子

ロゼッタ(表面がパリツとし、なかは空洞になっているローマのパン)。その形は『薔薇の花』に似ている)の空洞部に、おかずを詰めた

イタリアンの定番サンドイッチ。

パンの中に詰めているのは、緑鮮やかなサラダ。その真ん中には、5種類のフリット(フライ) ワシ、イカ、トマト、しいたけ……それとエビのフリットも入っている。

中に入れたのは……名付けて、インサラータ・デイ・セツテ・グラノー(七穀米(米、小麦、大麦、蕎麦、キビ、ひよこ豆、粟)のサラダ仕立て)……それに、フリット・ミスト(イタリア風フライの盛り合わせ) 七穀を軽くあぶって香ばしさを出している。

包みのなかにグラニータ・デイ・カッフエ(エスプレッソのかき氷)が添えられ、イタリアンな雰囲気強調している。氷が融けても、寒天ゼリーでエスプレッソを固めたものなのでグシヨグシヨになることもない。

(31) 牛丼風リゾーニ(イタリア風リゾット)

シェフ：タクミ・アルデイーニ 榎 涼子

リゾーニとは、お米の形をした小さなパスタのこと。つるつるの触感が魅力的 リゾーニを、牛をベースとしたブロードをベースにしたソースに絡めて、キノコのリゾット風に仕立てている。その上に牛丼を乗せることを意図して、牛肉と牛タンのレツソ(茹で肉)をのせている。

ブロードには日本酒とお出しも入れ、和風パスタのような味わいを出している。

(32) 会津地鶏の悪魔風(アツラ・ディアボロ)

シェフ：タクミ・アルデイーニ (トニオ・トラサルデーニ監修)

『鶏肉の悪魔風』(アツラ・ディアボロ)とは、鶏肉を開き、スパイシーな香辛料をまぶして焼き上げたものであり、トスカーナの名物料理。

何故悪魔風と呼ばれるのか?その解釈は2つあり、1つは、鶏を開いた形がマントを広げた悪魔の姿に似ている……と言う物。もう一つは、赤く燃え上がるように調理するという意味。皮はパリパリ、肉はジューシーなその料理は、トスカーナからヨーロッパ中に広がり、フランス料理などにも応用されている。

すべての骨が抜かれ、代わりに香草、鳥のレバーを使った細かいソーセージが入れられている。

一口食うたびに、口の中で鳥の油と、さっぱりした肉、プリツとしたソーセージの噛みごたえ、香草の香り……それに、この皮にたっぷりかけられたコシヨウとチリが、踊る。例えるなら『イカシたデイスコでゴージャスなネーちゃんたちが、バツチリズムに乗ってブレークダンスを踊っている』みてえなパンチ力の味。鶏肉が苦手な某イタリアンマフィアでさえ感動してしまう程に美味い。

9章 プリーマ・コラツイオーネ（朝食）

題名の元ネタ：イタリア語で朝食と言う意味

(33) スパゲティ・ポヴェレッツロ（貧乏人のパスタ）

シェフ：榊 涼子

それは固めに茹でたパスタをフライパンに落としこみ、そこへ半熟卵を潰し入れ、その日に残ったチーズの削りカスをかけまわして皿に乗せる……そして半熟の目玉焼きをパスタの上に乗せ、最後に荒く刻んだローズマリーとバジル、黒胡椒をふって味付ける……というシンプルな一品

(33) 虹村家の朝食

シェフ：虹村 青葉

(元ネタ 2000年前後に運営されていた 双方向対戦小説ジョジョ魂) というサイトがあり、そこに出演されていた億泰の彼女？長嶺青葉（ながみね・あおば）さん。億泰と同じクラスの女の子で、バドミントン部の副主将……と言う設定でした）

シンプルな朝食……ハムエッグ、バターでソテーしたハウレンソウ、レタスとトマト……それから味噌汁とご飯

(34) アマレットティ

シェフ：トニオ・トラサルデー

マカロンの起源とされているイタリアの焼き菓子、アマレットティ

億泰の父 虹村 該（名前の語源は、クレイマン様作成の フリーゲーム 7人目のスタンド使い から）の体調を良くさせる効果があ

る。

(35) サルサ・ヴェルデとサーモンのペンネ

シエフ：トニオ・トラサルデー

サルサ・ヴェルデはパセリのソース。パセリの香りの下に、あつまい香りがするペンネの穴にたつぷりと詰まったソースがウンまくて、あつまい。生サーモンはプリプリ。官能的なお味♡

*オーダーした麦刈恭帆の元ネタ

8部 広瀬 康穂のこと。4部の広瀬康一の元ネタと思わしき麦刈公一(荒木先生の前作BTに出てきた登場人物)から苗字を借り、名前は同音異語から。

(36) トニオ特製ボロネーゼ

シエフ：トニオ・トラサルデー

トマト少な目のミートソース。肉の味が強く、どっしりとした味。香りもよく、うまい

*オーダーした香西常秀の元ネタ

8部 東方常秀のこと。東方↓東方向↓西方向↓西向↓西香↓香西 と苗字を変換。

(37) キノコのカルボナーラ

シエフ：トニオ・トラサルデー

生クリーム、チーズ、生卵のソースを使ったパスタ。コシヨウとパンチエツタ(イタリアのベーコンみたいなもの)の強い味が全体を引き締める。本当に美味しい。クリーミーで濃厚、でもさっぱりしている。

*オーダーした岩城 定文の元ネタ

8部主人公 東方定助のこと。彼の本名 空条仗世文を変換

空↓岩(反語) 条↓城(同音異語) 仗↓定(同音異語) 世↓無

し 文↓そのまま

(38) マチエドニア

シエフ：トニオ・トラサルデー

デザートグラスに季節の果実(イチゴ、リンゴ、キウイ、黄桃、洋ナシ)をぶつ切りにして盛り上げ、そこに柚子とレモン、ローズマ

リー、ハチミツを混ぜた特製ソースをかけまわしたものだ。その上に、旬のレモンを漬け込んで作った自家製リモンチエツロ（レモンのリキュール）を凍らせ、ジェラート仕立てにしたものを載せている。爽やかで、いい匂いが香る

10章 プランゾ（昼飯）

題名の元ネタ：イタリア語で昼食と言う意味

(39) ブテイーノ・デイ・リーゾ（お米のタルト）

シェフ：トニオ・トラサルディー

米とレーズンをミルクで煮こみ、そこに柚子の皮を削ったものを入れたタルト。

タルト用のパン粉にするために、わざわざ粉の配合を調整して作った特別なパンを日に当てる乾かし、砕き、作ったもの。杜王町郊外のそこに有機農園でとれたての卵、ココナッツシュガーを混ぜ、てタルト生地を作っている。

バターたっぷり、しつとりと、それでいてパリッと焼き上げられた生地の中に、ふつくらとしたクリームが詰められている。

粥状になったお米が持つ、繊細でふくよかな甘み。そこにミルクの優しい風味が加わり、クリームのふつくらとした触感は、まるで生まれたばかりの赤ちゃんの頬の様だ。

*オーダーした望月氏は、『岸部露伴は動かない：望月家のお花見』に出てきた父親

11章 メランゾ（間飯）

題名の元ネタ：イタリア語で間食と言う意味

(40) アーモンドのズツパ

シェフ：タクミ・アルディーニ

ズツパとはイタリア語でスープのこと。アーモンドの薫り高いスープの中央部には、香ばしくカリッと焼き色が付くまで揚げたパスタが台がわりに置かれている。その台の上に、白米のアイスクリームが乗せられている。見た目にもおしゃれな逸品だが、コースの流れか

ら少し外れてしまった。

(41) マグロのトリツパ

シェフ：トニオ・トラサルディー

マグロの腸をトマトソースで煮込んだもので、酸味のあるさっぱりとしたトマトソースに、コクのあるマグロの腸のコリコリした触感が楽しいひと品。

(42) マグロの色々焼き (グリリア ミスト デイ トンノ)

シェフ：トニオ・トラサルディー

マグロの頬肉、尻尾、大トロ、赤身……マグロを色々な部分に切り分け、岩塩、オレガノ、クローブ、オリーブオイル、胡椒等、それぞれの部位に最適な焼き加減、味付け、香りづけを施して焼き上げたものだ。

(42) 涼子のクロスティーニ

シェフ：榎 涼子

二種類のオープンサンド(クロスティーニ)赤、白、緑と美しい色。カプレーゼ(チーズとトマトを重ねた超定番サラダ)をアレンジして薄切りのトーストに乗せ、トマトの代わりにチーズを主役に持ってきている。

酸味と塩味のバランスをとるために、一つは『モッツアレラチーズの白味噌漬け』、そしてもう一つはチーズではなく『豆腐の塩麹付け』を使っている。しかもマグロの熱燻を隠し味代わりに使うことで、コースのテーマに合わせる工夫が施されている。

12章 チェーナ(夕飯)

題名の元ネタ：イタリア語で夕食と言う意味

13章 グレート・ラフ・ダイヤモンド

題名の元ネタ：それぞれのアニメ主題歌の合成 (Grate Da

ys + ラフ・ダイヤモンド)

(43) 松葉のお茶

シェフ：薙切アリス

野外料理。焼いた石を使って湯を作り、松葉の成分を煮出したもの。さっぱりしておいしい。

(44) アップルシュトルーデル

シエフ：堂島銀

薄く伸ばしたシュトルーデル生地を幾重にも重ね、リンゴを包んで焼き上げた逸品。

泣く子も笑わせ、元ヤンを昇天させるほどのおいしさ。

14章黄金の心と風の一皿

題名の元ネタ：シヨジョ四部と五部のキーワード(黄金の心)(黄金の風)と、ゲーム 食戟のソーマ 友情と絆の一皿 から

小ネタ

民明書房刊： 愚拉武拉ー刃鬼

元ネタ 男塾 + グラツプラー刃牙

(45) パンツァネツラ

シエフ：トニオ・トラサルデー

トスカーナ州の郷土料理で、主にイタリア中部の地域でよく食べられている。元々は、古くて固くなったパンを何とかして食べるために作られた料理。ふやかした古いパンのぶつ切り、トマト、玉ねぎ、セロリ、バジル等を、オリーブオイルと酢であえたもの。

パンに染み込んだトマトの甘味、オリーブオイルの香り、バルサミコの酸味が堪らなく濃厚な味わいを産む。新鮮な野菜達がそれぞれの味わいを主張しながら、しかし料理としての纏まりも持ちつつ、競演している。黒胡椒の芳醇な香りも楽しめる。

小手先の業から生まれる味じゃあないッ。真実の、料理の道を突き進む覚悟と、日々の研鑽だけが産み出すことのできる、黄金の味。キレと驚きの組み合わせ。例えて言えば《マツモトのボケに対するハマダのツッコミ!》《杉内俊哉選手のチェンジアップ!》。

(46) ナポリタン

シエフ：トニオ・トラサルデー

ナポリタンは日本で生まれたパスタ。全イタリア人が激怒する『ケ

チャップをパスタにかける』という冒澆をやらかした料理。

青ピーマン、赤、黄色のピーマンの千切りと、タマネギ、ソーセージ、マツシユルム、それにナポリタン専用にとニオが開発したケチャップを和えた『パスタ』。その上には、タツプリの粉チーズと、目玉焼きがかけられている。

口に入れた瞬間、濃厚なトマトケチャップの旨味、甘味、酸味が襲うッ！特製トマトケチャップが、もちもちとした生パスタに良く絡まっている。同じく適切にバランス調整された自家製ソーセージ、あめ色になるまで炒めて旨味が完璧に引き出されたタマネギ、プリツと触感が楽しいマツシユルム。時折存在を主張し、舌を爽やかな状態に保つための色ピーマンたち。イタリア人も渋々認める『冒澆』の味。(47) アンコウのマルケ風トマト煮(コーダ・デイ・ロスポ・アツラ・マルキジャーナ)

シェフ：トニオ・トラサルディー

アンコウは杜王町の近くにも産地があり、トニオが直々に買い付け、その場で自分でおろしたものを使用しているため、生臭さはまったくくない。アンコウの濃厚な旨味に、食べると無意識のうちに身を震わせてしまう逸品。

(48) 野菜のフリット

シェフ：トニオ・トラサルディー

セージ、フェンネルのようなハーブ、それにセリ、ハウレンソウ、大根の薄切り等を揚げたフリット(イタリアン天ぷら)。爽やかな香りに心が痺れる。ハーブも野菜も、すべてヴェルジーナが育てたもの。

15章クレイジー・ノイジー・シンボル

題名の元ネタ：それぞれのアニメ主題歌の合成(クレイジーノイジービザールタウン + シンボル)

(49) ウォーヴォ・フリッタータ・バンビーノ(いたずらっ子の目玉焼き)

シェフ：タクミ・アルディーニ

実はバイクドチーズケーキ+ハチミツレモンを再構成したものな

のだが、これまでのタクミの歩みが乗った一皿でもある。

アツアツの焼きチーズに包まれた冷たいグラニテの温度差、チーズの塩味とハチミツの甘味、レモンの酸味、4種のチーズのそれぞれ微妙に違うモチモチ感とグラニテのザックリ感……味、温度、食感の対比を多重層的に楽しむことができるドルチェ。

目玉焼きのような見た目に仕上げた4種のチーズ（クワトロ・フォルマッジ）に蜂蜜ソースをかけまわし、さらにその中にはリモンチエツロをつかったグラニテが隠れている。

形状は昔アリスが作った3種の卵プレートから、4種のチーズと蜂蜜の取り合わせはトニオの作った蜂の子のピザから、そしてリモンチエツロのグラニテは秋の選抜でタクミが作ったセミフレッドから発想している。

ハチミツソース：

白身：

上層：マスカルポーネ・チーズ 生クリームのような、濃厚でふわりとした口当たり。甘いバター感。

下層：モッツアレラ 歯を立てるとぷつぷつりとちぎれ、噛むたびにもちっとした感触が顎と舌を楽しませる。さっぱりした味

黄身：

上層：トニオ特製レッド・チエダーチーズ。塩味を付加して甘味を強調 アンパンの中心に桜の塩漬けを入れるのと同じ役割。

下層：ペコリーノ・トスカーノ フレスコ（熟成が1か月間の若いチーズ） ヒツジの乳でつくられている。ミルクィでソフトな触味

隠し層：

パスタ・ビニエ（シユー）で包んだリモンチエツロ（レモン リキュールのようなもの）のグラニテ（イタリア風シャーベット）

ヴェルジーナ特製のリモンチエツロ（レモンリキュール）とレモンカードを使っている。柚子を混ぜて柑橘系の香りを立たせ、オリーブオイルで伸ばしたオリジナルのレモンカードをシユーの内側に塗っている。

補稿：岩の一族について

杜王町の山麓に隠れ潜む『岩の一族』の王と3人の戦士

有定 和彦（あるてい かずひこ）

出石 恵心（でいし えしん）

上砂 和夢（かみずな わむ）

岩柱 三太（いわしら さんた）

ここでは彼らに関する伝承について、我々の研究成果を説明しよう。

そのためには、まずは『聖典』を読み解いていく必要がある……

聖典に3か所の記述があった。

民明書房 聖典 時雄事男 2章：戦闘潮流 編：『神となった男』

より**

はるか昔……

人類が歴史を持つずっと以前の昔

その生き物たちは進化の過程の中でこの地球に出現した

その生き物たちは夜しか生きることができず、太陽の日に当たると消滅してしまう……

だから彼らは地底に住んだ。

しかし……他の動物や植物のエネルギーを吸い取ることによって長い年月生きることが出来た。

原始人は彼らを神や悪魔としておそれた。

彼らは「死」の確立が低いので増殖の必要は少なく、その生き物も個体数も 少なかった。

だから争いもなく平和にくらしていた。

だが突然、そこに天才が一人生まれた。

その天才はより強い力がほしいと願った。

そして自分たちの脳にはまだ未知なる能力が隠されていることを知り……

天才は『より多くの動物を殺し、生命エネルギーを奪う』ことで『装着者に不死身の能力を与える』道具、『石仮面』を創った。

その生き物の一族はその『石仮面』と『天才』を恐れ、『天才』を誅錯しようとして……返り討ちにあった。

約一万年前のことだった。

民明書房 聖典 時雄事男 7章・鉄球駆 編『D4C』より**

以下の出来事は

確固たる証拠を見つけようと探しても どこにもないだろう

およそ2000年ほど前の出来事と思われるが

『その人物』は 人々にとつて新しい考えを示されたが 彼の存在は当時の社会ではあまりに危険とみなされたので

人々のかわりに 十字架にかけられ 処刑されてしまった。

しかしどういふわけなのか……？

きつと医学的にもあり得ないのだろう

致命傷を負ったにもかかわらず『その人物』は処刑後3日たったのち息を吹き返し蘇生した

……

—— 『彼』は自分の体を手厚く扱ってくれていた男に感謝の言葉を述べると 次にこう言った——

『これから東へ行く』——と

そしてそのまま光の中に姿を消した

そしてその後……

東へ東へと旅を続けた

それぞれの地方の人々と 時には生活を共にし 言葉や習慣を覚え 幾年も幾年も 時は流れても 旅は終わらなかつた

そして世界の最も東の果ての地に来ると 『彼』はそこで船を造り始めた

その場所に住んでいる人々も 喜んで一緒に船を造るのを手伝い

そこから広がるとてもない大きな海をさらに東へ東へとこぎ出した

広い海を渡り終えると 『彼』は残りの生涯を そのたどり着いた場所ですごした……

……………

民明書房 聖典 時雄事男 8章・福音 編・『君の軌跡の愛』より

生命が生まれたのはおよそ40億年前――

生命の司令塔であるニューロンと呼ばれるその細胞は炭素(C)を基本元素として結合構成されて進化してきた。

そして同時にケイ素(Si)を結合構成する声明の細胞も生まれた。個数や割合はほんのわずかではあるが

炭素系有機体の隣に隠れるようにとも存在するケイ素系(Si)の細胞

その細胞で体を構成されてきた『生物』――

――岩生物

創造主は『なぜ』この二つの道を生命に与えたのか

おそらく――

『光に対する影』とか『正と負』という相対の関係性よりは

それは――

『滑り止め』の役割

生命そのものの存在が失敗したときのための保険

炭素系(C)という一つの道がもし行き詰った時のための

『滑り止め』『もう一つの道』

その役割が『岩生物』である

***兄弟出版社から、聖典 時雄事男とは別のタイトルで出版されている書籍に、同様の記載があるらしい……

だが我々の調査により、聖典のそれぞれの断編には書かれていない、ある真実を発見したのだ。

『神となった男』の記述に反して、闇の一族には、生き残りがいた。(彼らがどうやって生き残ったのかは誰も知らないし、どうでもいいことだ)

彼らは偶然にも『天才』の肅清から逃れ、時代の闇を細々と生き続けた。やがて彼らは『天才』を恐れるあまり、生まれそだった地を離れ、砂漠を、大海を渡っていった。そして、いつしか巨大な大陸の東の涯に横たわる島国にたどり着き、その地に隠れ住んでいた。

そして『D4C』の記述からは省かれていたが、『生き残りの闇の一族』は2000ほど前、まさに海を渡ろうとしている『彼』に出会ったのであった。

『生き残りの闇の一族』もまた『彼』の船作りに協力し、遂には『彼の『知識』と『奇跡』によつてその地にわずかに存在していた『岩生物』と融合し、大量の水に覆われることに対してダメージを受けるようになったことと引き換えに、短時間ながらも太陽の下に出られる体に生まれ変わったのであった……

だがそれでも『天才』と『天才に付き従うモノ』への恐怖は心の底に持ち続けた。

そしていつしか、その『恐怖』が『信仰』にかわっていった。やがて皮肉なことに、彼らは自分たちのリーダーに『天才』と『彼に付き従った者』の名を名乗るようになっていったので、あった。