

第2回

雑煮と
擦れ違
い

前編

1¹



日曜以外は基本的に休業しない喫茶ユトリ口も、さすがに年始は店を開けない。大晦日おおみそかの夜六時に店を閉めると、店の前に「謹賀新年 三日より営業いたします」と貼り紙はをして家族総出で店内の大掃除をする、というのが毎年の慣行だった。

掃除が済むと年越し蕎麦そばで夕食を済ませ、「紅白歌合戦」を観みて「ゆく年くる年」で年明けを迎える。それから近くの椿神社つばきへ初詣に行き布団に入る。

いつもは朝早い鏡味家かがみも、元旦だけは八時頃まで動き出さない。といっても今年九十五歳になる千代ちよだけはいつものように朝五時には眼めを覚まし、これもいつもの習慣で店に出てゆで玉子を作ろうとして玉子がないことに気付き、しばらく考えて、「……ああ、そうだったわ。忘れとった」

と自嘲じちゆうの笑みを浮かべてまた自分の部屋に戻るのだった。

元旦の朝食は雑煮とおせち。みんなで一緒に食べるのも毎年の習慣だ。千代に娘の敦子、敦子の夫の正直まさなお、敦子と正直の孫である龍とおるは去年から加わり、これで全員……ではなかった。あとひとり、足りなかった。

「宣隆のぶたかはどうした？ まだ寝とるのか」

伊達だて巻まきを食べながら正直が妻に尋ねる。

「みたいだわ。昨夜ゆうべも夜遅おまで起きとったみたいだで」

「またゲームか。しょうのない奴だ」

「あの子は、まだ嫁を取らんのかしゃん」

千代が雑煮のつゆを啜すすってから言った。彼女の椀わんの餅もちだけは細かく切つてある。それを箸はしでつまむと口に入れ、

「なんか、餅を食べた気がせんわなも」

と呟つぶやく。

「喉のどに詰づまらせたらいかんに。我慢しやあ」

敦子が言った。

「それと、宣隆の嫁は諦あきらめたほうがええて。あの子は全然その気がないで」

「昭光あきみつみたいひまじに曾孫の顔を見せてくれるとええの
にねえ」

いきなり父親の名前を出されて、龍は少しばかり
気後れする。案の定、敦子が思い出したように、
「龍、あんたほんとに東京に帰らんでええの？」
と言いだした。

「もうすぐ成人式でしょ。出席せんのか？」

「いいんだ。別に会いたい人間もないし」

「でも昭光も寂しい思いしとるかもしれないに」

「いいんだって」

そう答えた後、さすがにこれでは突慥つつけんとん貪どんに聞こ
えるかもしれないと思って、

「勉強しとかなきゃならないこともあるし」

と言ほおぼい訳めいた一言を加え、雑煮の餅を頬張つ
た。

名古屋の雑煮を去年初めて食べた龍だったが、
そのときも少々驚いた。あまりにも質素だったか
らだ。

餅は切り餅、焼かずにそのまま煮込む。つゆは
鰹出汁かつおだしに醤油しょうゆで味付けし、具は青菜だけだ。それ

に花鰹を乗せて食べる。

前にテレビで日本各地の雑煮を紹介しているのを観たことがあるが、どの地方ももっと具だくさんだった。鮭さけやいくらが入っていたり、あんこ入りの餅だったり。いろいろこてこてと盛りたがる名古屋だから、きっと雑煮も凝ったものだろうと思っていたのだが、そのシンプルさには拍子抜けさえしてしまった。つゆが豆味噌まめみそあじ味でなく澄まし汁というのも意外だった。

もしかして、この青菜が珍しいものなのかも。

「ねえ、この青菜は何？」

敦子に訊きいてみると、

「小松菜だて」

と即答された。小松菜……龍でも知っている普通の食材だ。

「昔は餅菜を使っただけだけどねえ」

「もちな？」

「そういう菜っ葉があるんだわ。でも最近は全然見かけんようになって、今じゃスーパーでも『餅菜』の下に括弧して『(小松菜)』って書いてある

わ」

「餅菜ってどんな味？」

「どんな味って……どうだったかねえ」

敦子は曖昧あいまいな表情で、

「小松菜とそんなに変わらんかったとおもうけど。

ねえ父さん」

と、正直に声をかける。

「餅菜と小松菜の違い、わかる？」

正直は椀の青菜を口に入れ、

「……餅菜のほうが少し柔らかくて癖がない」

と、それだけ言った。

「東京では雑煮、どんなの食べとったの？」

今度は敦子のほうから訊いてきた。

「小さい頃は母さんが作った京風の雑煮を食べて

た」

「ああ、君恵きみえさん、京都のひとだったもんねえ」

君恵……母親の名前を久しぶりに聞いた気がする。

る。

「京風雑煮って、どんなの？」

「どんなのって……白味噌味で里芋と人参が入っ

てて……そんなの」

「ふうん、それで君恵さんが亡くなってからは昭光が作っとったのかね？」

「ううん、母さんが死んでからは家で雑煮は出なくなつた」

「あれ、雑煮を食べとらんかつたのかね」

「うん、だから去年食べたのが……十三年ぶりだつたかな」

「ほうかね……そりゃあ苦勞したんだねえ」

不意に敦子が涙声になる。

「小さいときにお母さんを亡くして、それからよお頑張つたねえ……」

いや、そんなに言われるほど頑張つてないから、
と言ひ訳したくなつた。

「お母さん聞いたつて。龍はほんとに苦勞しとるに」

敦子は龍の困惑に気付かず、泣きながら千代に声をかける。千代は玉子焼きを食べながら、

「まあ、親はなくとも子は育つでなも」

と、あっさりと答えた。

「ああ、今年鏡味さん成人だったんですね。おめでとうございます」

平野里央ひらのりおはぺこりと頭を下げた。

「そうかあ、成人かあ。若くていいなあ」

「平野さんだって、まだ若いでしょ」

「そんなことないです。四捨五入すれば三十です。そろそろアラサーの呼びかけが聞こえてくる年頃です」

むきになって言い募ってくる。

「はあ……」

「そんなわけで、次の名古屋めしネタですけれど、何にしましょう?」

どんなわけで「そんなわけ」なのかわからないが、向こうから話題を変えてくれたので龍は内心ほっとした。

ふたりがいるのは中区栄さかえにある喫茶店「ライオン」の店内だった。里央の話によるとこの店は昭

和三十三年創業だという。たしかにユトリ口に似てレトロな雰囲気醸していた。木の柱が目立つ中、やはり木製のテーブルと革のソファが置かれている。大きな柱時計やブラウン管のテレビなども据えられているが、どちらも今は使えないようだ。

「この店も名古屋めしが出るんですか」

龍が訊くと、

「ここはライスやパスタがメニューにないので小倉トーストくらいですね。ここならプリンがお勧めです。食べてみましょうか」

そう言うとき里央は、龍の返事も聞かずにプリンをふたつ注文した。

「ところで鏡味さん、さつきお雑煮の話が生まれただけど、名古屋の雑煮ってぶっちゃけ、どう思います?」

「はあ……まあ、シンプルだなあと」

「そうなんです。シンプル、シンプルすぎるんです。他の地域の凝ったお雑煮なんか雑誌やテレビで紹介されてるのを見ると、ちょっと気後れし

ちやうくらいに。でもね、もともとお雑煮とかおせちとかって、正月に手間をかけないで食事ができるようになってことで作られるようになったんだと思うんですよ。だったら名古屋のシンプル雑煮は理に適かなつてると思いませんか？」

「そう言われると、そうかもしれないですね。でも……」

「でも?」

「あ、いや。何でもありません」

もう少し手間をかけてもいいんじゃないか、と言いかけて、龍は口を噤つぶんだ。自分が作るわけでもないのに、手間をかけるとか言うのは筋違いだと思ったのだ。

話の接ぎ穂を失い、龍はコーヒーを啜すった。厚手の白いカップには片仮名で「ライオン」と印字されていた。コーヒーはユトリロのものより濃いめのようなだ。

そのとき、注文したプリンが運ばれてきた。

「わあ」

里央の表情が輝く。ガラスのカップに収まった

プリンには昔ながらの形で上にさくらんぼが乗り、生クリームが添えられている。

「いただきますしょう」

言うが早いか里央はプリンにスプーンを入れた。龍もひとすくいして口に運ぶ。

あ、固めだ。かなり固い。プリンというと柔らかなものしか食べたことがないので、これには少し驚いた。そういえば昔のプリンはもっと固かったと聞いたことがある。これがそうなのか。しかし味わいは優しく、カラメル之苦みと甘みがいいアクセントになっていた。次の一口は生クリームと一緒に食べてみたが、これもいい。クリームの口溶けがプリンの固さと対照的だ。柔らかか系プリンでは味わえないものだろう。

「美味おいしいですね」

龍が言うと、

「美味おいしいですね」

里央もにこにこ顔で返してきた。

しばらくはふたり無言でプリンと対した。

プリンがクリームやさくらんぼと共に奏でた協

奏曲をコーヒーの苦みと香りで締める。充実した気分になった。

「さっきの話の続きですけど」

同じくプリンを食べ終えた里央が言った。

「次のネタ、お雑煮にしませんか」

「雑煮で？ でも……」

つい先程、名古屋の雑煮はシンプルすぎるという話をしていたのに。

「鏡味さん、名古屋のお雑煮が嫌いってわけじゃないですよね？」

「いえ、むしろ好きですけど。でも家庭で作る雑煮をどうやって？」

「食べ比べるんです。鏡味さんが子供の頃に食べてたっていう京都風のお雑煮と」

「京風と名古屋風の食べ比べですか」

「面白いと思うんですが。鏡味さんにとっての昔と今を対比する意味でも」

「俺の昔と今って、そんなの意味があるのかなあ」

「ありますって。だって『DAGANE!』の読

者の関心事ですから。この前のきしめんの回、結構評判になってるんですよ。特に女性読者に」

「そうなんですか」

「そうなんです。『きしめんを食べてる表情が癒される』とか『すごく美味しそうに食べててかわいい』とか。鏡味さんのプライベートを知りたいってコメントも来てました」

「へえ……」

「……鏡味さん、自分が出てる『DAGAN E!』のページを見てないんですか。コメント読めるようになってるのに」

「見ましたよ。公開された日に。でも、そのときはまだ何のコメントもなかったけど」

「もうちょっとこまめにチェックしましょうよ。」

自分が出ている記事なんだから」

「いや、自分が出てるからこそ、あんまり読めないんです。なんだか怖くて」

龍がそう言うと、里央は少し笑った。

「いいですね。そのナイーブさがまた女心をくすぐるかも。次の回では、もう少し鏡味さんの地を

出していきましょう」

「はあ……」

地を出すって、何をすればいいのだろう。龍は少し戸惑っていた。

その様子を見ていた里央が言った。

「全然関係ない話をしていいですか。前から疑問に思ってたことなんですけど」

「何でしょうか」

「鏡味さん、どうして医学部に入ったんですか」

「え……」

唐突な問いかけに、龍はさらに戸惑う。

「ごめんなさい、変なこと訊いて。でも、なんか不思議なんですよね。鏡味さんが医学部の学生さんだったことが。わたしのイメージしてる医学生と違ってて」

「どんな、ところがですか」

「うーん、うまく言えないんですけど……」

里央は考えているようだったが、

「……ごめんなさい。わたしの勝手な思い込みです。今のは忘れてください。じゃあ、お雑煮の件

は食べられる店とかを探してから、また連絡しますから」

そう言って里央は残りのコーヒーを飲み干し、立ち上がった。

「じゃ、よろしく願いします」

「あ、はい」

レシートを手にさっさとレジに向かう彼女の後ろ姿を見ながら、龍は自分の中に置き去りにされた戸惑いを持って余していた。

「すごいよな解剖実習って。新しい発見がどんどん出てくる」

楽しそうに言いながら平井駿ひらいしゆんはコーヒーを啜すすった。

「やっぱり教科書とかで教えてもらうのと現物を見るのでは段違いだ。腹部の血管の複雑さとか。血管や神経の位置とかアトラスで見たのと全然違つとるし。ああいうのは本物の人間の体の中を見てもみないとわからんわ」

解剖実習の後、いつも駿は饒舌じょうぜつになる。興奮しているのだ。譬たとえは悪いが、新しい玩具おもちゃを与えられて没頭している子供のようなだった。

そして龍は、いつも聞き役に徹する。鼻の奥にホルマリンの臭いがずっと消えないでいた。

日本で正式に行われる遺体解剖には四つの種類がある。生前の病気の状態や死因を探るために行われる病理解剖、死亡の原因に事件性が疑われる

ときに警察の指示で行われる司法解剖、事故や災害・中毒などで死亡した場合に行われる行政解剖、そして医学生のための教育に行われる正常解剖だ。

正常解剖の場合、遺体は保存処理を行う。血管から全身にホルマリンを注入し、蛋白質を固めておくのだ。こうすることで遺体は腐敗しなくなり、数カ月間に及ぶ全身の解剖が可能になる。しかしホルマリン漬けのままでは解剖に当たる学生が耐えられない。なので解剖に処する前に遺体はアルコールに漬けられ、体内の水分をアルコールに置き換える。これで遺体の中のホルマリンはアルコールの中に抜けていき、解剖の最中も気にならなくなる。そう担当教官から最初に説明を受けた。

しかし遺体から完全にホルマリン臭が抜けるわけではない。初めて自分が受け持つ遺体に対して、とき、遺体を包むビニールを開いたとたん、猛烈な刺激臭に襲われ、龍は思わず噎むせた。涙が溢あふれた。

解剖を進めてきた今も、あの臭いが苦手だ。

龍が受け持っているのは七十三歳で亡くなった

男性の遺体だった。痩せ型で髪はほとんどなく、胸部に手術痕があった。名前は教えられていない。じいちゃんと同じくらい年頃だな、と龍はメスを使いながらときどき思う。このひとは自ら望んで自分の体を解剖用に献体した。こんな見ず知らずの若者に切り刻まれることを承諾したのだ。

自分はそれに見合う人間なのだろうか。

解剖実習に入ってからずっと、その疑問が拭えないでいた。

でもそのことは、誰にも話していない。教官にも、駿にも。心の奥底にしまったまま、鍵を掛けている。

——鏡味さん、どうして医学部に入ったんですか。

不意に、里央の言葉が脳裏に甦る。それがなぜか、解剖している遺体から発せられた疑問のよう
に思えた。

次の日曜日、また里央と栄で落ち合った。

連れていかれたのは大津通沿いにある「雀^{すずめ}おどり總本店」という和菓子屋だった。いろいろなどが並ぶショーケースの向こうにイトインスペー
スがある。和風の落ち着いた雰囲気だった。店内に池があり、鯉^{こい}が泳いでいる。

「ここで京都の雑煮を食べさせてくれるんですか」

席に座った龍が尋ねると、

「いえ、ここでは名古屋風のお雑煮を出しています。食べ比べってことで、まずはそれから」

メニューを見ると雑煮は八月以外は常時提供されているようだ。餅二個入りと三個入りが選べるようになっている。龍は次のことを考えて二個入りを注文した。

「歴史のありそうなお店ですね」

「江戸末期の安政三年、西暦で言う和一八五六年

創業だそうですね。百六十二年前ですね」

里央は手帳を見ながら答えた。

やがて運ばれてきた雑煮は、しかし敦子が作ってくれたものとは少し違っていた。

まず具が多い。海苔のり、椎茸しいたけ、花麩はなふ、三つ葉が見える。それに汁つゆの色が薄くて透明だ。きしめんのときに知った白醬油ベースの汁だろうか。

「いただきます」

餅を箸で引き上げる。四角い切り餅ではあるが、表面に焼き目がついているところも鏡味家の雑煮にはない特徴だ。

「名古屋の雑煮って、焼き餅でしたっけ？」

「一般的には焼かずに煮ますね」

「やっぱり」

箸で伸ばされた餅を口に入れる。もちもちした食感と共に、だしの香りが広がった。それに焼き餅の香ばしさも加わる。

美味しい。龍の顔がほころんだ。正月の間さんざん雑煮や焼き餅を食べて飽きたと思っていたのに、まだまだ食べられる。餅って魔力を持つ食べもの

かも。

「いいですねえ」

その声に顔を上げると、里央がカメラを構えていた。

「鏡味さん、いい顔してます。もうちよつと餅を伸ばしてみてくださいます？　そう、ぐいーつと。そうそう、それ。いいです」

シャッターが押される。

「お雑煮、どうですか」

「美味しいです」

龍は答えた。

「でも、俺の知ってる名古屋の雑煮とは違いますね。具だくさんだし、汁が澄んでる。祖母が作ってくれた雑煮は、汁でそのまま餅を煮るから濁りが出るんですよ」

「うちで食べたお雑煮も同じです」

「焼いてから餅を入れてるせいかな。煮ているとしても、汁は別に用意しているのかも」

そう言いながら食べ続ける。餅の下から若布わかめと鶏肉とりにくも見つけた。本当に豪勢な、でも品のいい雑

煮だ。

たちまちのうちに椀の中を空にした。

「ごちそうさまでした」

「まだ入ります?」

「ええ、続けて京都のを食べるんですよね?」

「それなんです、調べてみても名古屋で京風のお雑煮を食べさせてくれるお店は見つかりませんでした」

「もともと雑煮って家で食べるものですしね」

「ええ、こうなったら京都まで出かけようかとも思ったんですけど、編集長からそんなに金はかけられないとも言われました。これは企画を変えなきゃ駄目かもって思ったんですけど、意外なところから助けが入りました。うちの編集部はしもとに橋本つて先輩がいるんですけど、彼の奥さんが京都出身なんです。だから正月はいつも京風のお雑煮を食べてるそうなんです」

「じゃあ、その奥さんに作ってもらおう?」

「そうです。これから橋本の家に行って、食べさせてもらいます」

里央は腕時計を見た。

「急がせてすみませんけど、そろそろ出かけましよう」

「はい」

龍は立ち上がる。

レジで里央が支払いを済ませたとき、一口サイズのういろうをもらった。客に無料で配っているものだそうだ。

「こういうサービスって嬉しいですね」

そう言って龍はその場でラッピングを剝がし頬張った。

「あ、これも美味しい」

米の風味を強く感じる。もちっとした食感もいい。

カシヤ、と音がした。里央がカメラを構えている。

「こんなのも撮ったんですか」

「いい顔してましたから」

そう言って里央は笑った。

「移動は地下鉄です。本当はタクシーを使いたい

んですけど、これも編集長からのお達しで。すみません。でも橋本の家は地下鉄の駅から近いですから」

栄駅から地下鉄名城線右回りに乗り込む。

「橋本さんの奥さん、すごく料理が上手うまいんだそうですね。いつも橋本さんが自慢してます」

吊り革に掴つかまりながら、里央が言った。

「実家が京都で京料理の店を開いてるとかで、奥さんも厨房ちゅうぼうに立ってたことがあったって。だから料理に結構こだわりがあって、お雑煮を作るときでも鯉節を自分で削るところから始めるそうですよ」

五つ目の志賀本通しがほんどおり駅で地下鉄を降りる。駅から北に歩いて五分ほどのところに建つ五階建て賃貸マンションが目的地だった。

三階のある部屋の前で里央がインターフォンのボタンを押して到着を告げると、ドアが開いて男性が顔を出した。

「よお、来たな。上がれよ」

通されたのはダイニングキッチンだった。比較

的きれいに片付いている。壁に小さな棚が作り付けられていて、陶器製の鶏や造花、そして何冊かの本が置かれていた。龍は無意識に背表紙を確認する。『フランス料理の基礎技法』『はじめての中華料理』『京料理基本のキ』『台所の整え方』などの名前が確認できた。

キッチンでは女性がコンロの前に立っていた。

「ではあらためて。こちらが『DAGANE!』で一緒に仕事をしている橋本輝男てるお、輝ちゃんです」

里央が紹介した。

「で、こちらがわたしの連載でモデルをやっている鏡味龍さんです」

「はじめまして、よろしく」

「あ、どうも」

輝男は三十代後半くらいに見えた。だがそれは額が少し広がってきているせいで、もしかしたらもう少し若いかもしれない。ほっそりとした顔立ちで黒縁眼鏡と丁寧あこひげに整えた顎鬚あこひげが特徴的だった。

「それで、料理中なのが輝ちゃんの奥さんの

「おい、こっち来いよ」

輝男が里央の言葉を遮ってキッチンに呼びかけた。女性はコンロの火を止め、エプロンを外してから出てきた。

「こちらが奥さんの百合江さん」

里央が紹介すると、女性は無言で会釈した。

「あ、今日は、ご迷惑をおかけして、すみませ
ん」

「いえ……」

百合江のほうは二十代半ばに見えるが、こちらはもしかしたらもう少し年上かもしれないなかった。肩まである髪や水色のワンピースが印象を若くしていた。

「雑煮はもうすぐできるよ。そうだろ？」

輝男の言葉に、百合江は小さく頷くだけだった。いつもはふたり掛けらしいテーブルにデザインの違う椅子がふたつ追加されていた。そこに腰を下ろす。

「ちよっと待っててよ。もうすぐだから。それま

でビールでも飲む?」

「あ、僕はまだ酒が飲めないの」

「え? 未成年?」

「そう言ったでしょ。今年成人式だつて」

里央が言う。

「そうだったかな。まあいいや。里央ちゃんは飲む?」

「わたしもいい。まだ昼間だし」

「昼間から飲むのがいいんじゃないの。せつかくの休みなんだしさ」

そう言いながら輝男は、ちらりとキッチンうかがを窺う。

「飲めば?」

キッチンで鍋を見ながら百合江が言った。ぞんざいな物言いだつた。輝男は一瞬しらけたような顔になり、だがすぐに表情を戻した。

「ま、いいや。それより鏡味君、名大の医学部だつて?」

「あ、はい」

「すごいな。頭いいんだな。やっぱり受験勉強し

た？」

「ええ、まあ」

「勉強好きなんだな。俺なんてさ、子供の頃から勉強大っ嫌いで一日中ゲームとかしてたよ。そういうこともしないで一生懸命に勉強してたんだろ
うね」

「いえ、ゲームもしてました。それなりに」

「ほんと？ 勉強以外のこともしながら医学部に入れたの？ すげえな。本当に頭いいんだな」

龍は「そんなことないです」と小さく呟くように言葉を返した。輝男の物言いにこちらを^や揶^ゆするような気配を感じたからだ。珍しいことではない。龍が医学生だと知ると、こんな反応をされることは少なくなかった。こういう場合、相手の言葉を肯定しても否定しても快く思われないことは経験上わかっている。大袈裟^{おおげさ}すぎない程度に卑下してみせるのが一番当たり障りのない対応だった。多分次は親のことを訊かれるだろう。そのときの対応も決めてある。

「親御さん、医者やってるの？ 金持ってるんだ

ろうね」

「いいえ、普通のサラリーマンです。でも俺が医学部に行くために苦勞して応援してくれました」

「そうか、大變だったんだな。じゃあ、親御さんの期待にこた應えるためにも頑張らなきゃな」

「はい」

予想どおりの反応だった。今、輝男の頭の中には「頭は良いけど親に苦勞をかけている氣樂な大學生」というイメージができているだろう。それでいい。ここで彼に、父親は別に何の応援もしてくれなかった。大学は自分で選んで受験して合格した。祖父母の家に下宿させてもらえるよう話したのも自分だ、なんてことをわざわざ話してもしかなかった。

百合江が盆を持ってきた。

「どうぞ」

目の前に置かれたのは大きめな椀だった。白い汁が注がれていて、人参や里芋が顔をのぞ覗かせていた。

「本当は海老芋えびいもと京人参を使うんですけど、名古屋

屋では簡単に手に入らなくて」

言い訳するように百合江は言った。

「でも餅だけは丸餅を探して見つけました」

「海老芋って里芋とは違うんですか」

里央が尋ねる。

「同じ里芋の仲間ですけど、どちらかというところ高級品ですね。煮くずれしにくいし色もかわらないので品の良いお料理になります。京人參は一般のものより赤くて独特の風味があります」

百合江は事務的な口調で答えた。

「さあ、食べちゃってよ」

輝男が勧める。

「はい、いただきます」

龍は一礼して椀を手を取った。まず汁を啜る。

あ、甘い。

名古屋に来てから食べている豆味噌とはまるで違う味だ。同時に龍にとっては幼い頃によく口にしていた懐かしい味でもある。この雑煮も雀おどり總本店で食べたものと同じように餅は別に煮て白味噌仕立ての汁をかけたらしい。汁にとろみ

なかった。

次に餅。丸餅は箸で引き上げると柔らかく伸びた。口に入れると餅ならではの食感が伝わってくる。

「どうですか」

里央が訊いてくる。それに答えようとしたとき、
「なんか、違う」

先に答えたのは、輝男だった。

「いつもの味じゃない」

百合江が驚いたように眼を見開いた。

「……なんやの、それ。いつものやないで、どう
いうこと?」

先程までの静かな雰囲気ではない。声が尖^{とが}つて
いた。顔も少し紅潮している。

「だから、違うんだよ」

「違う違うて、どう違うか言うてちょうだい」

「口では言えない。ただ味が違うって——」

「ええ加減なこと言わんといて!」

百合江のきつい一言が輝男の言葉を遮る。

「いい加減ってなんだよ!」

輝男も反論する。

「俺はいつもの雑煮を里央ちゃんたちに食べてもらおうとしただけだぞ」

「食べてもらおう？ なんやあんた、自分で作ったみたいな言いかたしはるな。偉そうに」

「なんだよその言いかたは！ だいたい——」

「ちよつと！ ちよつと待ってください」

里央が間に入った。そして何を思ったのか、いきなり床に正座した。

「わたしが余計なお願いをしたばかりに御夫婦の間にトラブルを招いてしまったのなら、本当に申しわけありません。お詫^わびいたします」

と言って、その場で土下座をした。

「お、おい」

輝男が慌てたように、

「別に里央ちゃんが悪いんじゃないから。その

——」

「いいえ！ わたしが悪いんです」

顔を上げ、里央が断言する。

「本当に、申しわけありません！」

「あ、どうも、すみません」

龍もおずおずと頭を下げた。下げざるを得ない状況だった。

見ると輝男も百合江も毒気を抜かれたような顔をしている。

「今日は失礼します。せっかく御馳走ごちそうを作ったいただいたのに申しわけありませんでした」

里央は立ち上がり、龍を半ば強制するようにして橋本家の部屋を出た。

ドアを閉めると、里央は肩で溜息ためいきをつく。そして、

「行きましょう」

龍を促した。

志賀本通駅までの道を、彼女はいつもより足早に歩いていく。その後ろ姿を見ながら、龍は言うべきかどうか迷った。でも、確認しておいたほうがいい。

「平野さん、ちょっといいですか」

里央は振り向きもせず歩いていた。が、しばらくして立ち止まり、振り向く。

「何ですか」

「あの、もしかして平野さん、怒ってます?」

「怒ってなんか」

即座に否定しかけたが、その言葉は立ち消えた。

「……怒ってるんじゃないです。ただわたし、いやなんです。ああいうのが」

「喧嘩けんか、ですか」

「夫婦がお互いを罵ののしったりするの、駄目なんです。見てるだけで、耐えられない」

だからいきなり土下座したりして、橋本夫婦の諍いさかいを止めたのか。

「すみません、鏡味さんが食べてるところ写真に撮ろうと思ってたのに、できませんでした」

「それは、まあ……いいんじゃないですか」

「よくないです。せつかくの企画が御破算になつてしまう。もう一度やらせてもらっていいですか」

「もう一度って、橋本さんのところで?」

「いえ、あそこではもうできません。だから、他に京風お雑煮を作ってくれるひとを探します。締

め切りも近いから、大急ぎで」

「大丈夫、ですか」

龍の問いかけに、里央は少し無理をしたような笑みを見せた。

「大丈夫です。やってみせます」