

第2回

雑煮と
擦れ違
い

後編

1¹



「敦子さん、お水ちょうだい」

おかだ みわこ
岡田美和子の声がする。

「はいはい」

敦子が即座に応じる。下の階では相変わらずの朝の日常が繰り返されているようだ。

それは喫茶ユトリロの中二階でも同じだった。

みずのしやうきち
水野昇吉はモーニングのトーストを食べながらテレビを観ている。腕のいい靴職人だったが、すでに店は閉め、奥さんが亡くなった後は独り暮らしの年金生活者だ。朝だけでなく昼も夜もここに来て、コーヒーを飲みながらテレビを観ている。

ほんま かずま
その隣の席では本間一真がいつものようにスマホのディスプレイを見つめていた。常連客の中では一番の若手で、近くのアパートに住んでいる。ここで朝食を取りながらスマホのチェックをするのが日課になっていた。

そしてもうひとり、中二階の常連が龍の前に座

っている。

彼はユトリロ特製の玉子サンドを静かに頬張り、満足げにコーヒーを飲んだ。その仕種しぐさのひとつひとつが優美で洗練されていた。七十歳近いはずだが老けた様子など見られない。背筋がぴんと伸び、身嗜みみだしなもすっかりしている。鼻の下にある髭ひげさえ少しの乱れもなく整えられていた。焦茶のツイードジャケットに黒いタートルネックセーターというダンディなコーディネートで、そつと下を覗いたときに見えたウイングチップの茶色い革靴もきれいに磨き上げられていた。

まさに紳士という形容が似合う人物だった。だからこの店では彼のことを「紳士さん」と呼んでいる。誰も本名を知らないからだ。龍以外は。

サンドイッチを食べ終わると、紳士さんはお紋りで手を拭い、視線を向かい合った龍の背後に向けていた。そこに何があるのか、龍はよく知っている。この店の名前の元となった、ユトリロの絵だ。

紳士さんは毎日、この絵を見るためにやってく

る。龍がその理由を知ったのは一昨年の夏のことだった。

そのときに知ったあれこれは、龍の心の中にしまい込んでいる。祖父母にも明かしていない。そうするべきだと考えたからだ。だから龍も彼のことをいまだに「紳士さん」と呼ぶ。

「興味深いですね」

紳士さんがやっと、口を開いた。

「あなたはその女性——平野里央さんが家庭内ではなんらかのトラブルを経験しているのではと推測しているのですね？」

「はい。だから目の前で夫婦喧嘩が起きたとき、居たたまれなくなって止めたんだと思います」

「そして、あなたはその推測を平野さんには話さなかった」

「そういうことを詮索するせんさくのって、ちよつとよくないかなって思っ

「なるほど。やはり興味深い」

「平野さんのことがですか」

「いいえ。あなたのことがです。本人には言えな

かったことを、この私には話している。それはなぜか」

「それは……」

なぜだろう。自分でもよくわからなかった。ただ、紳士さんに話してみたかったのだ。

「鏡味龍さん、あなたは若いが、優れた特質を持っている。それは、言うべき相手を弁^{わか}まえている、ということ。平野里央さんには言えなかったことを、無関係な私に話している。私ならそういう話を聞かせても大丈夫だろうと思ったからです。そしてもうひとつ、あなたはどうしても自分の推測を誰かに話したかった。心の中に留めてはいられなかった。そうですね？」

「……はい、そのとおりだと思います」

言われてみて、はじめて自分の気持ちが理解できたような気がする。

「俺、このまま黙っていると、頭の中がぐちゃぐちゃになりそうで、それで誰かに話したかったんです。思いついたのは紳士さんと、あとひとり、明^{あす}壁麻衣^{かべまい}さんでした」

「麻衣ですか。あの子もたしかに話して大丈夫な相手でしょう」

「でも明壁さんとは最近ちょっと会ってなくて……だから……」

「私なら毎日ここに来てますしね。それで、私に話して気は晴れましたか」

「はい、少しは。でも、後悔もしてます。他人のプライバシーかかに関わることを話しちゃっていいんだろうかって」

「話されて気を悪くするひともいるでしょうね。そのことを知ったら、ですが。でも、平野さんがここで自分のことをあれこれ推測されたと知るところはないでしょう。あなたが話さないかぎり」

「俺が？ 話しません。絶対に」

龍が断言すると、紳士さんは少し微笑ほほえんで残りのコーヒーを啜った。

「王様の耳はロバの耳。そう言わずにいられなかった者は掘った穴に向かって叫んだ。今の場合、私とその穴に相当するわけですが」

「そんな、紳士さんをそんなふうには……」

「いいんですよ。あなたに信頼されたわけですから。私も、そしてこのひとたちも」

紳士さんが言っているのが隣席の水野と本間のことなのは、わかっていた。龍が話したことは、ふたりにも洩れ聞こえているはずだ。当然、紳士さんの言葉も聞こえているだろう。しかしふたりとも、何の反応もなかった。

「私もあなたに向かって、思ったことを話してもいいですか」

紳士さんが言った。

「え？ あ、はい」

「では、お言葉に甘えましょう。鏡味龍さん、あなたは迷っているのですね？」

「……え？」

「それが何かはわかりませんし、今はまだ口に出して言えないことかもしれない。ただ、もしも誰かに言いたくなったら、私のところに来てください。あなたの穴になってもいい。言葉を返してほしいなら、鏡になってもいい」

「鏡？」

「鏡よ鏡。女王はそう問いかけて真実を聞こうとしました。私は鏡ほど賢くもなく真実をすべて知っているわけでもありませんが、何らかの助言をすることくらいはできると思えます。私で心許こころもとなければ、こちらのおふたりも加勢してくれると思いますよ」

相変わらず水野も本間も何も言わない。しかし聞こえているのに反応しないことが、彼らの気持ちを表しているように思えた。

「……ありがとうございます」

龍は頭を下げた。

「あなたには恩義がありますから」

紳士さんが言うと、初めて水野がテレビから視線をずらし、龍を見て小さく頷いた。

本間はスマホをスーツのポケットに収めて立ち上がり、下に降りていきがてら、龍の肩を軽く叩たたいていった。

「あなたの優れた特質が、もうひとつあります」

紳士さんが言った。

「それは、接した者が皆、あなたを信頼するとい

うことです。飾りたてた言葉ではなく、あなたの行動によって」

「はあ……そんなものなんでしょうか」

実感が湧かなかった。

「俺は、特に何もしてないけど……」

「俺には、してくれたがね」

不意に水野が言った。

「一緒に寿がきやに行ってくれた」

「それは、そんなにたいしたことじゃ——」

「たいしたことだわ」

水野は立ち上がり、龍の前に立った。

「おかげで今は、ひとりでも寿がきやに行ける」

寿がきやは水野が家族と一緒に食事をした思い

出の場所だ。

「ありがとうな。あんたのおかげだわ。礼をせんとかん」

とかん」

「お礼だなんて、そんな」

「俺の知り合いに料理教室を開いとるひとがおる。

そのひとが京都出身で、京料理が得意なんだわ。

そのひとなら京都の雑煮を作れるに」

「ほんとですか」

「ああ、俺が話したる」

「ありがとうございます。お願いします」

龍も立ち上がり、頭を下げた。

「ほんと、助かりました」

里央が言った。

「あれからいろいろ当たってみたんですけど、京都の料理を作れるひとが見つからなくて困ってたんですよ。この企画、諦めようかと思ってきました。よく見分かりましたね」

「まあ、いろいろと伝があって」

「ツレ・コネクションですね」

「え？ 何ですかそれ？」

「作家の清水義範しみずよしのりさんの本で知った言葉です。名古屋の人間は仲間や知り合い、つまりツレの間で情報のやりとりをして生活をしているというんです。たとえば車を買うという話をツレにすると、そのツレのツレに販売会社の人間がいるから、そこで買うと安くなるのか」

「なるほど」

納得できるような気もするが、しかしそういう

ことは名古屋以外の地域でもあることではないの
だろうか。そう思ったが龍はあえて口にしなかつ
た。

「ところで、橋本さんのほうはあの後、どうなり
ました？」

「どうもなっていないです。輝ちゃんは相変わらな
い。でも、もしかしたらあの喧嘩、後を引いて
るかもしれないですね。なんか、そんな雰囲気。
そもそもあの夫婦、あんまり仲が良くなかったみ
たいなんですよ」

「でも、奥さんの料理自慢してたんでしょ？」

「料理のことはね。それ以外だと、ちよつと」

「はあ」

里央の曖昧な言いかたに、龍も曖昧に頷いた。

ふたりは名古屋市東区筒井つつい、建中寺の近くを歩
いていた。午後五時過ぎ、すでに空は暗くなりは
じめている。

龍はスマホに地図を表示させ、それを見ながら
歩いていた。

「……あ、ここだ」

立ち止まったのは予想以上に大きな一軒家の前だった。白い壁に囲まれ、その中の建物も白い。南欧あたりにありそうなデザインの家だった。表札には「Takenaka」とある。

インターフォンを押して名前を告げると、玄関灯に照らされたドアが開いて女性が出てきた。

「いらっしゃい。お待ちしておりました。さ、どうぞ」

柔らかい口調で門扉を開く。七十歳くらいの白髪の女性だった。小柄で痩せている。淡い紫色のセーターを白いガウチョパンツに合わせている。

「立ち話もなんですから、お入りくださいな」

案内された家の中は外見同様洋風の作りで、瀟洒しやうという言葉が似合いそうなデザインだった。壁紙も白く、床は艶やかなフローリング。天井は高く、明るかった。

通されたのは応接間と思われる洋室だった。優美なフォルムの椅子とテーブルが置かれている。

「あの、はじめまして。鏡味龍と言います。こちらが平野里央さんです」

龍が挨拶すると、

「竹中香苗たけなかか なえです。鏡味さんのことは水野さんから伺っております。なんでも恩人さんだとかで」

「そんな、そんな大層なものじゃ……」

龍が口籠くちごもると、女性——香苗は微笑んだ。そして里央のほうを向いて、

「『DAGANE!』読ませてもらってます。素敵な雑誌……ネットのものを雑誌って言っているのかわかりませんが、素敵だと思います」

「ありがとうございます。雑誌で結構です」

里央は一礼した。

「今日は無理を申しましてすみません」

「いいえ、でも、ひとつお願いがあるんですけど」

「何でしょうか」

「お聞き及びと思いますけど、わたしここで料理教室を開いてるんです。といっても小さなキッチンでささやかにやらせてもらってますんですけど」

「料理教室の宣伝を、ということでしょうか。で

したら——」

「いいえ、逆です。あまり皆さんに教えて広めるようなことはしたくないんです。今も知り合いの紹介だけで生徒さんを集めてますので」

ここにもツレ・コネクションか、と龍は内心思った。

「そういうことですから、このことは明かさな
いでほしいんです。写真を撮るのはかまいません
けど、住所とかがわかってしまうようなものは出
さないでいただけませんかでしょうか」

「わかりました。では『市内某所』ということに
します」

里央が答えると、香苗は頷き、

「では、キッチンに参りましょうか」

先程香苗は「小さなキッチンでささやかに」と
言った。しかしその空間を眼にしたときに龍が思
ったのは「嘘うそだろ」という一言だった。

「すごいですねえ」

里央も感嘆の声をあげる。個人の住宅の一室と
は思えない。相当な広さのある厨房だった。しか

もダイニングルームも併設されている。

「生徒さんって、何人いらっしやるんですか」

里央が質問すると、

「今は六人です」

香苗は答えた。六人でこの広さ、ちよつと無駄じゃないかな、と龍は思う。

が、香苗に案内されて説明を受けると、印象は覆された。

「料理店の厨房はどこも、ここより狭く作られます。無駄な空間は効率を悪くすると思われるからです。でもわたしは適度な広さがないとキッチンは息苦しいばかりの場所になってしまふと思います。それよりも楽しさを優先したかったんです」

香苗は説明した。

「ここは自分たちで作ったお料理を自分たちで食べるための空間です。だから、わがままにさせてもらいました」

なるほど、言われてみればこれは窮屈さを感じない、いい広さなのかもしれない。龍はここで動

く自分をシミュレートしてみながら思った。ユトリ口の厨房はこことは正反対だ。正直と敦子はぎりぎり擦れ違いながら仕事をしている。慣れもあるのだろうが、あれはかなり狭苦しい。

「では、お雑煮を食べてもらいましょうか。そちらのテーブルでお待ちくださいな」

テーブルは真つ白な楕円形^{だえんけい}で、中央にピンクのバラを挿した花瓶が置かれている。

それほど時間をかけずに、香苗はふたつの漆^{うるし}の椀をテーブルに置いた。白い汁の中に芋や人参などの具材が沈んでいる。橋本家で食べさせてもらったのと同じように見える。が、人参がかなり赤く、そして芋は白っぽかった。

「いただきます」

龍は一礼して椀を手にする。

あ、丸餅だ。箸でつまんでわかった。伸びた餅を口に運ぶ。餅の食感が白味噌の味わいと相まって、この家に入ってからの緊張を解きほぐしてくれた。

ああ、美味しい。思わず頬がほころぶ。

シャッターを切る音がした。里央だ。しかし顔を上げることなく芋を食べた。柔らかくて優しい食感だ。里芋だが、ちよつと違うような気もする。続いて人参。こちらは風味が強い。ちよつと野性味を感じた。

「もしかして、これは海老芋と京人参ですか」

「よわかりましたねえ。そのとおりです」

香苗が微笑んだ。言葉づかいが京都っぽくなっている。

「あんさん、ほんとに名古屋の方ですか」

「いえ、生まれは東京です。母は京都出身ですが、海老芋も京人参も食べたのは初めてです。でも、普通の里芋や人参とは違うって聞かされたばかりなので、ひよつとしたらって思つて」

「鏡味さん、すごいですね。初めて食べた食材を当てたんですか」

里央の言葉にいささか照れながら、汁を啜った。

……ん？

「どないしはりました？ 味、おかしいですか」

「いえ、すごく美味しいです。白味噌の甘さと出

汁の風味が絶妙です。これ、昆布と鰹節ですか」

「そうです」

「やっぱりこれが、京風雑煮の出汁としては定番なんでしょうか」

「そうですねえ、定番というものはないかもしれませんが。お店や家庭でも、作りかたはそれぞれですし」

香苗は答えた。

「お出汁にしても、神さんに供えますから生臭い匂いはあかんということで、昆布しか使わへんところもあります。お餅も、うちと違って焼くところもありますし」

「なるほど、そうですか」

龍は頷いた。

「そういうことなんだ……」

「鏡味さん、もつと食べてください」

カメラを構えながら、里央が注文する。龍は慌てて餅にかぶりついた。

竹中家を辞して外に出た頃には、もう外は真っ暗になっていた。

「美味しかったですね」

里央が歩きながら言った。

「輝ちゃんのところで食べたのとは、また違った感じ」

「そう……違ってましたね」

龍は呟くように言った。

「どうかしたんですか」

里央が問いかけてくる。しかし龍は答えず、黙って歩いていた。

考えていたのだ。どうしたらいいのか。何をしたらいいのか。いや、何をしたらいけないのか。そこまで他人の領域に踏み込んでいいのか。

——あなたは若いが、優れた特質を持っている。

紳士さんの言葉が甦った。

——それは、言うべき相手を弁えている、という

ことです。

本当にそうだろうか。自分が今、言おうとしている相手は、間違っていないのだろうか。

「鏡味さん」

不意の声に顔を上げた。里央が前に立ちほだかっている。

「何を気にしてるんですか。竹中さんの家で何かありました？」

「そうじゃない。違うんです。あの……もう一度、橋本さんたちに会えませんか」

決断も付かないまま、龍は言っていた。

「輝ちゃんに？」

「輝男さんと百合江さん。ふたりに」

「どうして？」

「確認したいことがあるんです」

自分の家にいるのに、輝男も百合江も、どこか居心地悪そうにしていた。

「で、今日はどんな用？　また雑煮を作るんじゃないんだよね」

「ええ」

里央は頷きながらも、彼ら以上に当惑した表情を見せていた。彼女も何も知らされていないからだ。

そして龍は、話のきっかけを探していた。どう話したらいいのか、ここに来る間も考えつづけていたのだが、いい案が浮かばなかった。しかしいつまでも沈黙しているわけにもいかない。この場を設けてもらうよう頼んだのは自分なのだ。

「……この前、別のところで京風雑煮をいただきました」

意を決して、言葉が発した。

「その雑煮も美味しかったんですけど、こちらで

いただいたのとちょっと違うような気がしたんです。海老芋や京人参や丸餅を使ったりしてたんですけど、それだけじゃない違いを感じました。違っていたのは、お汁でした。風味が違います」

輝男と百合江、そして里央は龍の話がどこに行こうとしているのかわからず、戸惑いながら聞いていた。

「それで、何が違うんだろうと考えて、気が付きました。鰹です。そのお汁には鰹節が出汁として使われていたんです」

百合江の表情が動いた。虚を衝かれたような顔になった。

「作ったひとに訊いてみたら、やっぱり出汁には鰹と昆布が使われていました。それでわかりました。こちらで食べさせていただいた雑煮には昆布出汁しか使われてなかったんだと」

「昆布だけ？　そうでしたっけ？　わたしにはよくわからなかったけど」

里央は言う。

「まあ、わたしはそんなに舌が敏感なほうじゃな

いから……でも、それがどうかしたんですか。昆虫しか使わない家庭もあるって、竹中さんも言うてましたけど」

「たしかにそういうところもあるようです。でも橋本さんのところは、そうじゃないはずですよ。

だって雑煮を作るときは鰹節を削るところから始めるって言うってたんでしょ？」

「……ああ、そうでした。輝ちゃんからそう聞かされてました」

「だってそうなんだよ。女房は鰹節の香りが飛んでしまうから、削るのは使う直前がいいって……な？」

と、輝男は隣の百合江に同意を求める。しかし彼女は黙ったままだった。

「いつもは鰹節を使う雑煮に、あの日だけは入っていませんでした。鰹節を切らしてたってことですか」

里央の問いかけに、龍は首を振った。

「百合江さんは自分の作る料理にプライドを持っているひとだと思います。そんなひとが鰹節なん

てベーシックな食材を切らすはずがない。もしも切らしたとしても、すぐに買ってきたと思います。つまり、百合江さんはあの雑煮に、あえて鰹節を使わなかった」

「どうしてですか。急に鰹節が嫌いになったとか……ってことはないですよ、さすがに」

「違うと思います。違いますよね？」

龍は百合江に向かって言った。

「あのとき、もうひとつ気になったことがあります。雑煮を食べた輝男さんが『いつもの味じゃない』と言ったとき、百合江さんはびっくりしたような表情になって、それから怒りはじめました。

まるで輝男さんの言葉が意外で、だからこそ痾かんに障ったかのように見えました。輝男さんが味の違いに気付くとは思ってなかったんじゃないでしょうか」

「……はい」

百合江は小さく頷いた。

「このひとが、そんなことに気の付くひとだとは思ってませんでした」

「どういうことだよ」

むっとした顔で輝男が妻に突っかかる。百合江は夫を睨み返す。また険悪な雰囲気になりそうだった。だから龍は言葉を続けた。

「輝男さん、奥さんの料理を褒めたことがありますか」

「え？」

「奥さんに面と向かって、美味しかったと言ったことがありますか」

「褒めてましたよ」

答えたのは里央だった。

「だって輝ちゃん、職場でいつも奥さんの料理を自慢してましたもん。あいつの作った料理は最高に美味いって」

その言葉を聞いて、百合江の表情に変化が起きた。意外、といった顔付きになったのだ。それで龍は確信した。

「会社のひとには言ってたんでしょね。でも当の奥さんには何も言わなかった」

「だって、そんなこと、わざわざ言わなくたって

……」

そう言いかけて、輝男は口籠もる。そんな夫のことを百合江は見つめていたが、

「……全然、褒めてくれんかった」

呟くように、言った。

「一度も何にも言ってくれへんかった」

「そりやおまえ……」

やはり輝男の言葉は途切れる。

「褒めてもらえなかった百合江さんは、輝男さんが味の善し悪しなどわからない人間なのだと思っただ。しかし一方で、自分の料理が美味しくないせいかもしいれない、と心配にもなったんですね」

龍は言った。

「俺たちが京風の雑煮を食べに来ることになったとき、いつもの味付けで雑煮を出すことに不安を感じた。だから一からやり直そうとした。あそこにある本で」

棚に並んでいる本を眼で示した。

「この前お邪魔したときに本のタイトルをいくつか記憶してたんで、帰ってから調べてみました。」

どれも初心者向けの本でした。特に『京料理基本のキ』という本とかは、京料理のお店の娘さんで一時期厨房に立っていたという百合江さんが今更読むような本ではないように思えました。気になったので俺、その本を書店で見つけて買ってみました。俺にもよくわかる本でした。雑煮の作りかたも書かれてたんですが、その本の著者は昆布出汁だけで作るのが正統だと書いてました。『鰹ダシなど香りの強いものは白味噌の風味、味を変えてしまいます。なので昆布をおすすめします』と。百合江さんは、それに倣ったんですね？」

「実家の店では鰹出汁も使ってましたけど、その本を読んだら昆布出汁だけのほうが正統みたいに書かれてたんで、そうしてみたんです。そしたら……」

「いつも味のことなんて何も言わない輝男さんが、あの日に限って『味が違う』と言った」

「正直、うちのひとには味の違いなんてわからへんと思ってたんで、ちょっとびっくりしました。それから無性に腹が立ってきて。よりにもよって

お客さんの前であんなこと言われて……」

「だってなあ、せっかく美味しい雑煮を食べさせようと思ってたのに……俺のほうこそ恥ずかしいと思っただ。だからいつもと違うって言い訳を

——」

「言い訳？　なんでわたしの作ったものこのことであんたが言い訳せなあかんのですか」

百合江が反論した。

龍は咄嗟とっさに里央を見た。また居たたまれなそんな顔になっている。まずい、と思った。

「ふたりとも、ちょっと待ってください」

里央が爆発する前に、龍が間に入った。

「あの、こういうふうにこじれるのって、お互いのコミュニケーションに問題があるからだと思います。輝男さんは奥さんの料理が美味しいと思ってたのなら、そう言えばよかったし、百合江さんはご主人が料理について何も言ってくれないのが不満だったのなら、ちゃんと話してくれるように言えばよかった。それができてなかったから、こんなことで諍いになってしまっんです。そう思

「いませんか」

輝男も百合江も無言になる。互いのことをちらりと見ながら、しかし何も言わない。

龍は続けた。

「本当に差し出がましいとは思うんですけど、お互いもつと話をするようにしたらどうでしょうか。そしたら、こんなトラブルは起きなくなると思うんですが……どうでしょう?」

問いかけられ、ふたりは俯うつむく。

「……まあ、そういうところは、たしかにあったかもしれない」

ぼつり、と輝男が言った。

「コミュニケーションが足りなかったと言われれば、そうかもしれないな。なあ?」

妻に同意を求める。

「……そうね。お互い、話すことなんかないと思ってたかも」

「誤解しちゃうことも、あったかな」

「あったね」

ぎこちないながらも、ふたりは同意した。

帰り道はやはり、暗かった。龍は里央と並んで歩いていった。

橋本家を出てから、彼女は無言だった。また不機嫌なのだろうか。龍はそつと横顔を覗き見る。

「鏡味さん」

里央は前を向いたまま、言った。

「どうしてこんなこと、したんですか」

「こんなこと？」

「夫婦喧嘩の原因を究明するみたいなの」

「あ、それは……」

言葉を探したが、適当なものが思いつかない。

だから、思ったとおりに言うことにした。

「そのほうがいいと思ったからです」

「夫婦の仲に口を出すことが、ですか」

口調にトゲがある。どうやら彼女は快く思っていないようだ。しかし龍は、言った。

「諍いの原因が出汁の味で、しかもそのことを互

いに言い出すことができないままというのは、好ましい状態ではないですね。それを解きほぐしてわかりやすくすることができれば、状況は変わるんじゃないかと思っただんです。たしかにプライベートなことに踏み込み過ぎたかもしれないけど、当事者が膠着状態にあるのなら第三者が仲介すれば、事態は変えられるんじゃないかって」

「……鏡味さんって、やっぱり理系のひとですね」

里央は言う。

「なんでも理詰めで考えてる。でも人間って、理屈だけじゃないですよ」

「わかってます。わかってる、つもりです。だけど理屈で改善できる部分があるなら、やってみる意味はある」

「あの夫婦の仲が良くなるってことですか」

「可能性はあるんじゃないかと」

龍の言葉に、里央はしばらく無言だったが、

「……たぶん雑煮だけじゃないですよ、あのふたりの問題は。雑煮の問題を解決したって、次は靴

下の畳みかたとか部屋の掃除のしかたとか帰りが遅くなるよときの電話とか、小さな擦れ違いがあったり、感情の行き違いがあったり。そんなことが重なって溜^たまって、どうしようもなくなってしまう。夫婦って、そんなものです」

今度は龍が黙った。

「賭^かけてもいいです。輝ちゃんたちはいずれ別れます。うまくいくとは思えない。夫婦なんて結局は他人なんだし。他人同士が同じ家に暮らしているなんて、もともと無理な話なんです」

「……そうでしょうか」

龍は言った。

「俺のじいちゃんとはあちゃん、結婚して五十年くらい経ってますけど、今でも仲が良くって、一緒にお店を切り盛りしてますよ。喧嘩もしないし」

「それは孫の前ではいい顔してるだけで——」

「そうかもしれません。俺の知らないところでもいろいろなことがあるのかもしれない。でも、少なくともじいちゃんもあちゃんも、無理はしてません。いつも自然にしてて、お互いのことを悪く

言ったりしない」

「そういう夫婦も、稀まれにはいるかもしれないけど」

里央がむきになる。

「でも、ほとんどの夫婦って中身ぐっちゃぐちゃですよ」

「それは、どこ調べですか。仲の悪い夫婦が大半だってデータはどこにあるんです?」

「そんなの……ああ、やっぱり理系って面倒」

「俺が面倒なんじゃなくて、平野さんが偏見を持っているんだと思います」

「わたしが? 偏見?」

「大学の講義で先生に言われたことがあります。

医者にとって最も危険なのは予断を持つことだつて。自分の思い込みに影響されて判断を誤ることはベテランの医者にもある。むしろ、長年仕事をしてきた医者のほうが、自分の知っていることだけが正しいと思ひ込んで例外を認めない。認めると今までの自分の経験が否定されるようで怖いからだつて」

志賀本通駅が見えてきた。里央は反対方向に乗るから、ここで別れることになる。

龍は最後に里央に訊きたいことがあった。

あなたは、何を恐れているのか、と。

しかし、訊けないまま改札口を通過しホームへと向かった。里央も何も言わないまま、反対側のホームへと消えた。

もしかしたら『名古屋めし再発見』はこれが最終回かもしれないな、と思った。里央はもう、俺に会いたくないかもしれない。

紳士さん、あなたの評価は間違ってます。俺は言うべき相手を弁えているような、そんな出来た人間じゃありません。

自嘲しながら、龍は階段を下った。