ながとを旅する文芸誌

MACHI NOVEL NAGATO

まちのべながと

vol. 1

まちの言葉

ながとの夜は、やきとりから。

まちの随筆

わたしとやきとり　海波かなた

串を噛む日々　マグネシウム・リン

君が味を加えた頃　虚空

故郷離れて徒然なるままに　風来坊

まちの小説

やきとりのあるまち　海波かなた

ぼくらのこだわり ― 串の話 ―　マグネシウム・リン

まちのつぶやき

あなたの好きな串は？

まちの言葉

——まちで聞こえる気になる一言。

ながとの夜は、やきとりから。

主に夕刻の駅前通りで使われる。遠くから訪ねてきた友人や、まだこのまちの夜を知らない同僚と歩きながら、今日はどこに飲みに行こうか、どこで癒されようかと話を交わしているときに、おすすめしたい答えのひとつ。

わたしとやきとり

海波かなた

山口県北部に位置する長門のまちを、一冊の文芸誌で語る「まちのべながと」プロジェクト。ずっと前から、第一号のテーマを「やきとり」にすることは決まっていた。背景に長門市の自然、産業、文化が詰まった、まさにこのまちの代名詞といえるものだったからだ。

これから紙面を彩る随筆、小説、つぶやきは、すべてその芯にやきとりがある。やきとり自体は決して珍しいものではない。ただ、それを手に交わされる話、お店の設えや雰囲気、そんな細部にこそ「らしさ」は表れるもの。自身の足でこのまちを歩き、楽しみ、癒されたとき、「この場面は見覚えがある」なんて、懐かしさにも似た感情を抱いてもらえたら最高だ。

長門のやきとりの歴史は、海から始まったといわれる。いやいや鶏は山でしょ、とは思わず耳を傾けてほしい。周囲を海に囲まれた港町では古くから漁業が盛んで、鮮度抜群のアジや透き通ったイカの活造りは、今もこのまちを代表する「食」の一つとして旅雑誌を彩っている。

明治時代には、漁業から派生するように水産加工業も発展し、「東の小田原、西の仙崎」とも称される「仙崎かまぼこ」が作られるようになった。蒸すのではなく、焼き抜きと呼ばれる独自の製法で生まれた、きめ細かく強いコシが特長だ。板の上に乗ったままのかまぼこを、台所でつまんで食べていた幼少時代。その贅沢が贅沢であることを知ったのは、社会人になってからだった。

まだ物語は、海のそばの加工場の中。焦ってはいけない、やきとりは炭火でじっくりと焼き上げるからうまいのだ。ここから物語は海を離れ、山へと移り変わる。

水産加工の工程でどうしても生まれる魚のアラ。これが鶏のエサとして使われるようになり、養鶏農家も増えていったという。今では、養鶏専門の農業協同組合から日々スーパーや飲食店に新鮮な鶏肉が届けられ、我が家の食卓にも当たり前のように並んでいる。

海から山へ、そして舞台は駅前へ。もうここまで来れば、誰でも物語の結末が予想できる。朝引きの鶏肉が店に届くと、夕方には美しく串に打たれた「やきとり」として、わたしたちのお腹を満たしてくれるようになったのだ。仕事を終えたばかりの漁師が憩う場として、昼過ぎにはのれんが掲げられているお店もあるほどだ。

そして漁師の明日の活力となり、再び物語は海へとつながっていく。流行語大賞にもノミネートされ、今や新しい常識といえるほどに広まった「ＳＤＧｓ（エスディージーズ）（持続可能な開発目標）」が叫ばれるずっと前から、このまちにはおいしい循環が生まれていた。

そして数あるやきとり店を俯瞰して見れば、浮かび上がってくるスタイルがある。新鮮な鶏肉だからこそ、味付けはシンプルに塩が主体。鶏も豚も野菜も、何でも串に打つのは、博多の屋台で親しまれているものとも重なる。鶏肉の間にはさまれた甘く香ばしいタマネギや、串に添えられるちぎりキャベツといった名脇役も、長門のやきとりを象徴する大事なひとかけらだ。

そんな幼少の頃から親しんできた当たり前の味わいが、当たり前ではないと気づいたところから「まちのべ」は生まれた。こうした新しい発見に出会えるのも「旅」の醍醐味だ。

さあ、ながとの旅に出よう。

串を噛む日々

マグネシウム・リン

タイでの生活はもうすぐ二年が経とうとしている。串料理は生活の一部になっている。

朝ごはんは「ムーピン」と呼ばれる豚串ともち米を食べる。手のひらほどに伸ばした豚肉を甘いタレにつけて焼いたものだ。一緒にもち米を食べるのも、ここイサーン（タイ東北部）地域の特徴である。

鶏の串ももちろんある。市場へ行けば炭火があちこちに熾り、多彩な串料理を買うことができる。スナズリ、ハツ、手羽、軟骨など、日本の串料理のような繊細さは無いものの、豪快にかぶりつく串料理が並ぶ。タイ料理と聞くと辛いと思われるかもしれないが、いたって日本人の口に合う味付けになっている。甘い醤油がついていて、ハーブの風味もある。

夕方には非常に込み合う市場なので、普段は店主と短い言葉を交わして買い物をするのだが、時折客足が止まったときに話しかけてくれることがある。

「どこから来たん？　中国？　韓国？」

基本的なタイ語は理解できるし、話せるので、そういった質問はお手の物だ。（なお、タイ語を書いたり読んだりはまだできない）自分の住んでいる町は、白人や黒人はまあまあいるのだが、東アジア出身の外国人は意外と珍しいのでよく話しかけられる。

「日本だよ」

そう答えると、色々と質問が飛んでくる。

「この（串）料理、日本にもあるの？」

「もちろん。僕の故郷の町は、とても有名だよ」

そう告げると、店主は嬉しそうにしていた。以来、そのお店の常連になった。他にも「日本人が来た」といろいろな人と話すことになる。かつて日本に出稼ぎしたというおじさん、妹が日本人と結婚して東京に住んでいるというおばさん、姪が日本語を勉強しているお兄さん、などだ。思った以上に日本とゆかりのあるタイ人は多かった。こうして親しげに話してくれるのは、自分自身の人徳ではない。先人たちの築き上げてきたタイと日本の友好の結果だ。〝外国人扱い〟を煙たがる海外在住日本人も多いと聞くが、自分はタイで暮らす中で、仕事で

あれプライベートであれ、文化を通じて日本のいろいろな面（アスペクト）をタイに伝えていきたいと思っている。

串料理に話を戻すと居酒屋にも、もちろんある。「サテ」と呼ばれる料理だ。南のマレーシアから伝来した串料理で、こちらはピーナッツペーストのタレを付けて食べる。うまい。いっしょに注文するのはもちろんビール。日本でも有名なタイガービールの他、数種類のラガービールがある。

一年を通じて真夏のタイに住んでいて、季節感のない毎日が続く。しかしこうした串は日本を思い出させてくれるものだ。自分の一番好きな串はねぎまだ。日本で居酒屋に行ったらまず注文していた。ところがこちらの居酒屋にはもちろん無い。というのも、青ネギは一般的だが長ネギが珍しい野菜なのだ。取るべき手段はひとつだけ。自炊だ。

輸入野菜を扱う大きなスーパーで長ネギを入手。鶏肉は近くの市場から。鶏肉は一キロ百二十円と安いのだが長ネギの方は日本の倍ほど。慣れない手付きで串を打ち、炭火の上に置く。日本にいた頃はキャンプが趣味だったので火起こしはすぐにできた。炭の爆ぜる音に耳を傾けて、脂の焼ける香りが鼻をくすぐる。こんがりと焼ける直前に缶ビールを開ける。アパートの前で焼くことに許可してくれた大家さんに感謝をしつつ独りの優雅な晩酌となった。

いつ帰国ができるかわからない中、こんな工夫で毎日を乗り切っている。そして――いつになるかわからないが――帰省できたならば、その足で焼き鳥を食べに行きたい。そんな郷愁の念に駆られる中、心に響いた歌をふたつ、紹介したい。

ひとつめは「ふるさと」。歌詞にある「山」や「川」の風景は、自分の心の中に残っている。学校の窓から眺めていた久原山や三隅川は故郷の心象風景にとって欠かせないものとなっている。また「兎」はさすがにいないが、父の獲ってくれた鹿や猪のジビエ料理は実家でしか味わえない味だった。（タイでは狩猟はあまり好まれない）

ふたつめは、ジョン・デンバーの歌う「カントリーロード」だ。その中の一節、“Misty taste of moonshine, teardrop in my eyes”が心に残っている。古くから月は、住む場所が変わっても同じように照らし続けてくれると詩で歌われているが、このほどそれを強く感じた。バイクでタイ各地を旅しながら、月を眺めては故郷の風景を思い出していた。

（了）

君が味を加えた頃

虚　空

串に一番合うのは、塩味。

そう心に思いながら、焼き鳥屋に行くと必ず塩味で注文をする。ネギ間、モモ、つくね、砂肝……想像しただけで、お腹が空いてくる。炭火で焼いた串に、塩をさっと一振り、至福の時である。一口食べた時のあの感触。炭火焼独特のカリッとした、少し焦げがついた表面。それとは反対に、柔らかく肉汁が溢れる内面。「鳥」のうまみが凝縮されている。

私の生まれ故郷は、特に焼き鳥を出すお店が多いことから、もっぱら焼き鳥とはお店に行き食べるものという考えが強かった。少し足を運べば、そこには美味しい焼き鳥を食べられるお店が多くある。大人たちが、赤提灯が掲げてあるお店の暖簾をくぐるのを想像すると、子どもながら大人の甘美な世界を垣間見た気分になっていた。もちろん、親が土産に持って帰る焼き鳥はとても楽しみだった。

しかし、故郷を離れるとともに、焼き鳥は身近なものではなくなっていった。居酒屋のメニュー表で見かける料理の一つとなった。また、時たま、スーパーのお惣菜コーナーで見かける程度となっていった。時間が経つにつれ、どんどん、身近なものではなくなっていった。

そんな、私の生活に転機が訪れた。学生時代に同じ時間を過ごした友人だ。友人は、私に教えてくれたのだ。「焼き鳥」を自宅でも簡単に焼くことができると。それも、七輪などで炭火を使わず、キッチングリルを使って！

私にとって、それは衝撃的な事実だった。自宅のキッチンで焼き鳥を簡単に食べることができるなんて。もっぱら、外食で食べるもの、という概念が染みついていたのだ。確かに、プロが作るのとは雲泥の差があるだろうが、家庭料理として作ることができるとは、生まれてこの方、一度も考えもしなかった。

それからというもの、友人と何度となく焼き鳥を一緒に焼き、共に酒を酌み交わし語らった。手作りであるがゆえに調理に時間がかかり、手間ではあったが、焼き鳥の準備に捧げた時間でさえ、楽しかったのだ。

購入した材料を適当な大きさに切り分け、手先が不器

用ではあるが、串打ちを行う。グリルの網に油を塗り、焼き上げる。まずは弱火で時間をかけ熱する。ここで、食欲に負けて早く焼こうとしては駄目だ。じっくり時間をかけると、鶏肉の内側から肉汁があふれてくる。そこで、一気に強火にし、外側を焼き上げる。目指すところは、外側カリカリ、内側ジューシー、である。そして、塩をしっかり振りかけ完成である。この作り方を教えてくれた友人がかける塩加減は絶妙であったのだ。

小さい時分は日常的であった焼き鳥だが、自宅で作るようになってからは、よく特別な時に作るようになった。

学校やサークル活動のイベントの打ち上げ時、友人同士が久しぶりに集まった時、自分の中での大きな作業が一区切りついた時、誕生日といった大事な日など、だ。レシピを教えてくれた友人も勿論おり、いつも一緒に串を焼いた。私は串打ちなど、「下準備」の担当、友人は「焼き」と「味付け」担当だ。友人の味付けが特に絶妙であったため、私は焼き鳥の塩派になったと言っても過言ではないだろう。

その後、社会人となり、なかなか自由な時間を過ごすことが難しくなっていった。焼き鳥といえは、また居酒屋・焼き鳥屋で食べるものとなってしまった。（仕事終わりなどにお店に寄って食べる焼き鳥も格別なのだが。子どもの頃に想像した大人の世界に、自分も加わっているようで！）

ふとした瞬間に自宅で食べる焼き鳥の味を思い出してしまう。確かに、個人で作ったものはお店の味には劣ってしまうが、不思議と作りたくなってしまうのだ。そして、焼き鳥と共に学生時代を思い出している。

このエッセイを徒然なるままに執筆するかたわらで、久方ぶりに、焼き鳥を焼いている。もちろん、懐かしくも、もう二度と過ごすことのできない、あの頃と同じ作り方で、キッチングリルを使って。

同じ手順で、同じ材料で作っているが、そこには同じ時を過ごした友人はもういない。友人の味付けに近づこうと、努力はしているが再現が難しく、どうしても塩加減が強くなってしまう。なぜなのか、自分でもわからない。あの人はどうやって「あの味」を作ったのだろう。今となっては、私にはわかりようのないことの一つだ。

今、焼きあがった焼き鳥はどうだろうか？　一口食べてみた。良い焼き加減であり、肉の旨味が口に広がったとともに、うっすらと涙がにじんだ。今日も少し「しょっぱい」みたいだ。

（了）

故郷離れて徒然なるままに

風来坊

僕が故郷・長門市を離れたのは、東日本大震災が起きた二〇一一年のことだった。そう、今年で早くも十年が経ったのだ。途中で一時的に実家に帰ったことはあったが、大学のために移り住んだこの小倉の町で一人暮らしを続けて丸々十年が経ったということだ。今さらながら、時がたつのはこんなにも早いのか、とこの文章を書きながら、痛感している。

ところで、今回のテーマは「焼き鳥」とのことで、酒好きな僕にとっては絶好のテーマ……かのように思われた。しかしながら、大事なのはこの文章が長門市の文芸誌に載るということだ。当然ながら、「長門市」の「焼き鳥」についてある程度書かねばなるまい。

ただ、先述の通り、長門を離れてから十年が経っている。酒が飲めるようになってから、言い換えれば、焼き鳥を食べる機会があるはずの期間の多くを長門ではなく、ここ、小倉で過ごしてきたのだ。帰省をすることはあったが、じっくりと市内の飲食店に行ったことはあまり無いし、焼き鳥屋に関しては残念ながら全くないのだ。

そうなって来ると、焼き鳥屋以外で食べた思い出で語る他無い。僕が一番記憶に残っているのは、仙崎の花火大会で食べた焼き鳥だ。恐らく中学生の頃だったかと思うが、初めて一人で出かけて、出店で食べた焼き鳥の旨さはかなりのものだったと思う。僕は鶏皮が好きだが、それまでスーパーで売っているようなものしか食べたことがなかった。だが、あの場所で食べた焼き鳥は、肉そのものも、タレも、何もかもが段違いで旨かったのだ。もし当時僕が成人していたなら、間違いなくビールと一緒に頬張っていただろう。

花火大会以外は無いのかと突っ込まれそうだが、残念ながら、世界一長い焼き鳥も食べたことが無いし、記載が難しい。では、長らく住んでいるこの小倉ではどうかというと、少しは語れる。……とはいえ、多くの店を知っている訳ではない。僕は焼き鳥屋以外の飲食店もそうだが、基本的には同じ店を利用し続けることが多いのだ。新規店舗の開拓はやはりエネルギーを使う。どうせなら、自分がくつろげる時間帯ぐらい、余計なエネルギーを使

いたくないと思ってしまう。酔っている時に誰かの紹介を受ける分には別に構わないのだが。

そんな僕がよく行っていた焼き鳥屋は、大学近くにある店だった。正直、長門にある店舗と比べると、価格帯が違うせいだとは思うが、万人にオススメ出来る旨さではない。だが、学生の財布にも優しい価格設定であるのと、焼き鳥屋の定番になりそうなネタ以外のメニューも結構頑張っていて、それが中々好きだった。例えば豚キムチだとか、ベーコンだとか。まあ、それを焼き鳥と呼ぶのもどうかと言われるかもしれないが、僕が元々好きな鶏皮も、タレ味は病みつきになっていたので、良しとしよう。

酒を飲みながら、大将と下らない話をしつつ、焼き鳥を頬張る……幸せな瞬間だ。大学時代の思い出の何割かは、あの店と共にあると言っても過言ではないだろう。だが、そんな幸せも、僕が引っ越しをしたことによって終わりを迎える。今住んでいる場所は、大学からかなり離れた所に位置するため、中々行けなくなってしまった。そして……どの飲食店にとっても重大な問題だが、コロナ禍によって客としても、足を運ぶことが困難な状態だ。

最近はもっぱら自宅で酒を飲むことが多い。大学時代の知人とオンライン飲みをすることが多いが、基本的には一人で飲む。寂しくないと言えば嘘になるが、最近では慣れてきた。僕がよくやる飲み方としては、タブレットで好きな音楽を流しながら、酒をちびちび飲む方法だ。

実は、今もお気に入りの歌を流しながら執筆している。懐メロ好きなのは昔からそうだったが、年を経るにつれて、より多くの歌を知ることが出来た。今聴いているのはダーク・ダックスの「銀色の道」だ。辛いことが多いこのご時世の中、歌詞が心に芯から沁みる。あとは、僕のペンネームの元ネタでもある、ふきのとうの「風来坊」。腰は重いが気性はふらふらしている僕は、昔からこの歌が好きだった。好きが高じてこの歌でのど自慢の予選に出たのも、今ではいい思い出だ。

……なんだか、焼き鳥の話よりも音楽の趣味についての話が長くなってしまいそうなので、この辺りでやめておこうか。でも、「風来坊」を聴いていて思ったのは、コロナ禍が落ち着いたら、やはり旅に出たい、ということだ。身近な旅として、まずは帰省がてら長門の焼き鳥屋に行ってみたい。もしこの文章を読んでいる方と偶然出会えたなら、一杯だけお付き合いいただければ幸いである。

（了）

やきとりのあるまち

海波かなた

線路を揺らす音が、次第に遠くなっていく。古い街灯に照らされた駅前通りで、ふと足を止めた二つの影は、走り去る電車を闇の向こうへ消えるまで見届けていた。

かすかに漏れ聞こえる、うめくような歌声。名前も知らない歌謡曲に乗せ、日常とともに積み重ねた感情を誰かが吐き出している。ベースとして聞こえる音の主は、どこにあるのかも分からない無数の換気扇だろうか。

昔から変わらない景色の中、一人が年季の入った引き戸に手をかけ、ガラガラと大仰な音で夜を切り裂いた。

「いらっしゃい」

ニュース番組が垂れ流された隅っこの小さなテレビを、腕組みして見上げる姿。「開店」時間のお約束ともいえる光景だ。

いつものように二人がカウンターに座り、同時に冷蔵庫から出した串が焼き台に乗せられる。注文はいらない、もう分かっている。

ここは駅前通りの老舗「みどり」。最終電車の出発と同時に戸が閉まり、その先は限られた者しか踏み入ることができない聖域だ。一本一本、見極めるように串をまわす大将を、白く舞う煙が包みこんでいく。

「はい、モモ」

作業着には似つかわしくない長髪を一度かき上げ、一人の男が脂の滴る串にかぶりつく。断面から泉のように湧き出る肉汁を、グラスに注がれたビールで一気に流し込んだ。

「こっちは、ズリだ」

首元のゆるいTシャツに身を包んだ男は、歯ごたえのある串を好む。旨味をかみしめるように、一口一口を大事に食べ進めていた。

「さて、知ってるか？　今日は――」

きっと今日も、このカウンターには何十人という客が腰かけ、大将の前で会話を弾ませている。仕事に家庭に流行りの話題、一番盛り上がるのは、第三者の色恋沙汰だという。

小さなまちの情報が、一挙に集まる大人の社交場。何かに引き寄せられるように、誰もが一度は訪れる。それが「みどり」、長門のやきとり屋という場所だ。

「そういや桃ちゃん、そろそろ予選か？」

大将から「桃ちゃん」の名で呼ばれた作業着の男、桃山はグラスを空けて答える。

「もう決勝だよ、来週山口で」

桃山には、高校三年生の息子がいた。父親と同じ道を選び、ラグビーに注いできた三年間。全国への切符は、もう目の前という状況にあった。

「おー、強うなったなあ」

「今の子はちゃんと勉強もやるし、真面目にようやっとるよ。俺らの時代とは違うね」

かつて、一緒にグラウンドに立っていた大将と桃山。レギュラーの座をつかんだ三年の秋、二人はついに花園の舞台に立った。最初で最後となる、ラグビー一色の季節だった。

「……で、行けるのか？」

「ちゃんと地に足がついていれば、大丈夫。祝勝会のバーベキューには大将も呼ぶよ」

「お、いいのか？」

「会費はやきとりで」

そうかそうかと、歯を見せる大将。二本目の串を焼き台から上げ、桃山の皿に乗せた。

「ようけ仕込んどくけえ、待っちょきい」

「ありがとう。楽しみが一つ増えたな」

焼きたての串がまとう熱い湯気は、口に含んでも収まることはない。思わず涙がにじむような熱さは幸せの証。優勝の喜びと一緒なら、さぞおいしく感じるはずだ。

「――ズリはどうする？」

そばで会話を聞いていた「ズリ」こと砂川も、昔からの同級生。大きな体に似合わずゆっくりと、自分のペースで好物の砂ズリを食べ終え、串を置いてから答える。

「それ、野菜が欲しいだけでしょ？」

「ばれたか」

市内有数の規模を誇る農家の跡取りとして、今も修行中の身。この店では、お客に振る舞われるメニューの大半に、砂川の育てた野菜が使われていた。

「まあでも、お米とお肉だけじゃバランス悪いでしょ。適当に詰めて一箱持ってくよ」

「――おう、先制か」

手製のコンロを囲むように、折り畳み式のイスを広げていく桃山。息子の試合状況は、現地から電話で届けられる。

「本当に、見に行かなくてよかったんか?」

バケツから取り出した木炭を慣れた手つきで並べながら、大将が問いかける。桃山は「ああ」と頷く。

「最後じゃないから、な」

全国の舞台をかけた一戦は、敗北の瞬間、最後の試合に姿を変える。会場に足を運ばない桃山は、誰よりも勝利を信じていた。次のステージしか、その目には映っていなかった。

フィールドに立つ選手も同じだ。前評判では相手の方が格上とされ、決勝でこのカードが実現するとは、誰も思っていなかったという。

「もう一度、驚かせてやろうぜ」

だから、選手はみなぎっていた。試合開始直後、意表を突いたロングパスから生まれたのは、鮮やかな先制トライ。「いける」、そんな自信は、表情にもプレーにも影響を与えた。体格でも、選手層でも劣る中、果敢に攻め込んでいくスタイルは、だんだんと観客席も味方につけていく。何かが起きるかもしれないと、期待感がフィールドを包みこむ。そしてリードを保ったまま、折り返し地点を迎えた。

「――そうか、了解」

再び、通話終了の画面に触れる。桃山の横顔には、一瞬、笑みが浮かんだ。

追い風のような声援を受け、最高の雰囲気で迎えた後半戦。攻撃の手を緩めることなく、敵陣の奥までボールを運んだ桃山の息子は、トライを確信して最後のパスを出す。が、つながらなかった。突然のノイズが軌道を奪い去り、そのまま独走を決めた。パターンを完全に読み切った、力の差を見せつけるかのようなワンプレー。

たった一本のパスカットは、傾きかけた流れまでも断ち切った。かろうじてバランスを保っていた天秤は、途端にぐらりと揺れ始める。

「お待たせしましたー」

軽トラックに積まれたダンボール箱。砂川がバーベキュー会場のグラウンドに到着した。

「悪いな。早速だけど手伝ってくれるか」

「はいよ」

簡易的な流し台で、手際よくタマネギの皮をむいていく砂川。大将は受け取ると同時に包丁を入れ、一口サイ

ズにそろえてみせた。

先に用意された鶏肉と交互に、串に刺されていくタマネギ。冷凍保存ができないことから、その日に用意された証とも言える具材だ。洗練された手つきで次々と仕込まれていく串は、一種の芸術のように美しく並んでいた。

「……そうか、お疲れさま」

最後の報告を受け、通話終了の表示に触れる。暗くなった画面を見つめたまま、桃山はあらためて息子の最後の試合を思い返した。

悔しさを感じる間もなかった。パスが通らない、抜くこともできない。後半は力の差を見せつけられるかのように得点を重ねられ、一矢を報いることすらかなわなかったという。

だが、選手の表情は晴れ晴れとしていた。大方の予想を上回り、一時は勝利への期待も大きく膨らんだ。試合終了から約二時間後、練習グラウンドにバスから選手が降りてくると、先に帰ってきた保護者から「よくやった」「お疲れさま」そんな声がこだました。

敗戦の後でも、お腹は空く。桃山が絶え間なく風を送り、ぱちぱちと音を立てる炭は、一番良い状態をキープしていた。

「「いただきまーす！」」

食べ盛りの選手たちが、一斉に肉と野菜を網に乗せていく。そのうち一つだけ、大将が真剣なまなざしを向けるコンロがあった。

「まだだ」

手を伸ばそうとする選手を、一言で制止させる。そこに並ぶのは、本物の串。和気あいあいとしたバーベキューの場であっても、手を抜くという考えはない。

桃山の息子は、チームメイトと話を交わしながらも、無表情で食べ進めていた。たしかに挑戦者の立場ではあったが、自身のパスから流れが変わったことは誰の目から見ても明らかだった。もしあのとき、あのまま走りこんでいれば、パスという選択肢を選ばなければ。考えれば考えるほど、肉も野菜も味がなくなっていく。

「良い試合だったな」

桃山は出来上がったばかりのやきとりを手に、息子の横に座った。しかし受け取った横顔は、首を横に振って答えた。

「……悔しいか？」

充血した目には、行き場のない気持ちが詰まっている。どうにもできないもどかしさが、今にもあふれそうな状

態だ。
「悔しいと思えるやつだけが成長できる、そういうもんだ」
熱いうちに食え、そう促されて串にかぶりつく。シンプルで洗練された味わいに、少しだけ味覚が戻った。同時に気が緩み、一筋のしずくが頬を伝った。
「……それでいい」
「違うし」
一気に串の残りを放りこむ。もぐもぐと口を動かしながら、小さな反抗を見せた。
「タマネギ。生焼け、だったから」
ふっと笑った桃山は、そばで煙とにらめっこを続ける大将に目を向けた。
「だとよ、大将」
何十年も前から積み重ねてきた技術には、場所や設備が変わったところで、何かが影響を与えるスキはない。誰もが知っている、この串は、最高の焼き加減で口まで運ばれていることを。大将は串をまわす手を止めることなく、一言だけ口を開いた。
「そういうことにしとくかな」
自身の串で、誰かを救える。誰かに元気を与えられる。それが生きがいだからこそ、大将は気づかれないように、小さく笑った。

ガラガラと、いつものように引き戸が鳴る。閉店が近づく中、空きはじめたカウンターに男女が座った。まだスーツが馴染んでいないように見える、仕事帰りの若い二人だった。
「いらっしゃい」
大将の声に返すように、「生ふたつ」と注文。さらに、モモ・カワ・せせりと脂の乗った部位を続々と声に出していく。
「芹香先輩、どうぞ」
ありがとう、と一言を添えてジョッキを受け取る。ただその表情は、若者が飲み会で見せるものとは真逆。その女性は、今の自身の生活に悩みを抱えていた。
昨日と今日が入れ替わっても、きっと気づかないような毎日の連続。行き場のない気持ちをどうすればいいか、思いつく発散方法はひたすら飲んで食べることだけだった。学生時代、思い描いていた大人の女性は、今の自分とは大きくかけ離れている。ただもしかしたら、あれは誰かが作り出した幻で、本当はみんなそうなのかもしれ

ない。

「岬くん、どう思う?」

「えー、僕に聞きますかー」

一番声のかけやすい、同期入社で学校の後輩を巻き込むのは、もう何度目だろう。答えのない議論をほどよい距離感で共有する夜、そこに深い感情はなくとも、心のどこかで非日常を期待している気持ちもある。

「はいよ」

焼きあがった串が皿に乗せられるたび、熱々のままを口に放り込む。飲み込むたび、愚痴ばかりが放り出される。どうしようもなく、どうにもできない時間。二人の間に割って入ったのは、大将だった。

「どうぞ」

差し出されたのは、一口大にカットされたキャベツ。塩の効いたやきとりに必ず添えられる、「みどり」では当たり前の光景だ。ただ今日のおかわりは、少しだけ量が多かった。

「そんなペースじゃ、続かないなあ」

キャベツを手に取り、一口かじる。シャキッとした歯ごたえとともに、脂に圧倒されていた清涼感が戻ってくる。

「おいしい」

少しだけ訪れた、安息の時間。大将は、二人にどうしても伝えたいことがあった。

「私にも、あなたがたくらいの息子がいるんです。同じ顔で、夜を迎えていた息子が」

若いことは、いつからか辛いことになってしまったのかもしれない。若者一人が担う役目は著しく大きくなった。仕事でも、地域でも、すべて若さに頼ってしまえば、どこかできっと破綻を迎えることになる。

「あまり詰め込むと、疲れちゃうんです」

たまにはこうしてリセットする、キャベツみたいな時間も必要。息子の背中に、目の前の二人を重ねて言葉を送る。胃も心も、二十四時間働き続けるのは無理な話だ。

「これ、試作のコロッケです。良かったら」

最後のお客さんへのサービスだと告げ、大将は断面にごろごろとした鶏肉が見える、手作りの一品を届けた。

カラッと仕上がった衣をつかみ、大きめの一口を運ぶ。しっとりとしたじゃがいもに包まれた、ジューシーな肉の食感。休息が増幅させる「おいしい」の感情。しかし、芹香はまだ、答えを見つけきれていなかった。

「そういうとき、大将さんは?」

のれんで仕切られた店の奥を一瞥する。
「最後はやっぱり、人ですかね。……うまいコロッケを作ってくれるような」
癒しを与えてくれる存在、素をさらけ出せる存在。何を食べようと、どこへ行こうと、心を晴らしてくれるのは、結局「人」だ。
「だから、人の縁って大事なんです」
必要なのは、キャベツのような、人。芹香は、青虫のように葉をかじる横顔を見た。
「おいしいですね、キャベツ」
いつもと変わらない無邪気な振る舞いが、ふいにきらめいて見えた。
「そういえば先輩、次の同期会はいつにしましょう?」
「あー、次は岬くんが幹事だったね」
春の新人研修で生まれた絆も、時がたてば次第に薄れていくもの。毎週のように行われていた飲み会は、一ヶ月、二ヶ月に一度と間が空くようになっていた。
「来年には結婚する人もいますからね」
結婚。遠い場所にあると思っていたワードは、気がつけばすぐそばに散らばっている。
「そっかあ、集まれなくなるかもねー」

不思議と、残念な気持ちはわいてこなかった。これで顔を合わせなくて済む、そんな軽蔑にも似た感情まで抱いていた。
「先輩、結婚のご予定は?」
「……分かって聞いてるでしょ」
すみません、と舌を出す後輩に、芹香は思わず本音をこぼした。
「でも正直、安定することに憧れてる、かな」
この先の未来に、陸上競技場のハードルのように待つライフイベント。待っていても何も起こらない。誰もがみんな、自分の力で乗り越えて今日も走っている。
ただそこで、きっと何かが犠牲になる。漠然とした不安が、どうしても線を引きたがる。
「私は……憧れや不安って、伸びしろなんじゃないかなって思うんです。それさえあればきっと、生活のどこかに楽しみを見つけられるはず」
そばで話を聞いていた大将が、ふいに口を開く。息子も手を離れて、今は二人で店を続ける毎日。変わり映えのしない日々に楽しみをくれるのは、妻の生み出す料理だという。
「――あら。もう一個、いかがですか?」

話し込んでいる様子を気にかけてか、コロッケをもう一つ。割ぽう着に身を包んだ大将の妻は、目じりに幾重にもしわを作る。

「ごめんね、付き合うのも大変でしょう?」

でも許してあげて、と続ける。

「こういう出会いが、この人にとってはたまらなく嬉しいものだから」

街灯に照らされた駅前の通りを、一人の男が駆けていく。

「大将、これ見たか?」

店に入るなり、握りしめた新聞をかかげる桃山。「ああ」と一言だけ返し、大将はいつものように腕組みをしてテレビを見つめていた。

「……何本?」

「あ、二本で」

それだけの会話で、もも串を焼き台に乗せていく。静寂に包まれた店内に響くのは、滴る脂が炭に触れ、弾け奏でる音だけだ。桃山は新聞を広げ、もう一度記事に目を落とした。

「……またひとつ、寂しくなるな」

何を口にしたわけでもないが、大将はそうつぶやいた。

きっと大きなニュースにはならない、地方紙のほんの小さな一枠。そこに掲載されたのは、大将の店「みどり」とも付き合いの長い、老舗やきとり店「葵」の閉店の知らせだった。

「ここに来る前、よく行ってたんだけどなあ」

祝いの席ばかりに招待を受けていたころが、今では懐かしい。年を重ねるにつれ増えていく、別れ。なんとなく心の準備はしていても、いざ直面すれば心は容赦なくかき乱される。

「常連も多いだろう。明日は我が身、そう思ってるよ」

何十年にわたり店を守り続けたが、一度大きく体調を崩したことがきっかけで、張り詰めていた糸が切れた。一日立ち続けることもままならないが、最後の日まで焼き続けたい。そんな思いが紙面には綴られていた。

互いに刺激しあい、今日まで串に向かってきた同志。次の世代、また次の世代までバトンをつなぐ、ずっと前から抱いてきた夢もついに途絶えてしまったという。

「……それで大将、あの店がどうなるか知ってるか?」

「どうなるって、そりゃ向こうの大将が――」

「違うんだ、もう買い手がついてるらしいんだ」

「あの店が、売れた?」
築何年か想像もできないような、昔ながらのつくり。いったいどこの物好きが、そして思いの詰まった店を手放すなんて——大将には、いくつもの疑問符が浮かんでいた。
「どこの誰か、そこまでは分からない。ただ聞いた話では、同じやきとり屋として使われるらしい」
「……そうか」
辞めるなら、きっぱりと辞めてほしい。それが大将の願いだった。同じ場所に違うやきとりがあることを、きっと自身は受け入れられないからだ。店の前を通るたびに、あの場所に置いてきた過去を思い出してしまう。
「こんばんはー」
ガラガラと音を立てる引き戸から現れた、大きな体。あまりこの時間に見ることはない、作業着姿だった。
「おう、ズリ。仕事か?」
「ちょっと話し込んじゃってね」
「お疲れだな。ズリはこれ、知ってるか?」
カウンターに置かれた新聞を再び手に取る桃山。砂川は「ああ」と答えた。
「山の奥まで野菜を見に来たよ、『森』の人」
「「森?」」
大将と桃山の声が重なる。
「やきとりの森って、言えば分かるかな?」
ここで、大将はすべてがつながった。
「ズリの野菜を、あの店で使うってことか」
「そう。僕も今日知ったんだけどね」
全国各地に根を生やし、やきとり屋を買い取る形で店舗を増やしていくスタイル。「やきとりの森」の名で老舗を生まれ変わらせ、積み上げてきた実績は、今ではもう一つのブランドとして確立されつつある。
「本当はやきとりを囲んでみんなが集まる場であり続けたい。あそこの大将は、そういう思いを持っている人だ」
やきとり屋が並び、穏やかな明かりに照らされた通り。変化をもたらす「森」の木の根は、もうじきこの地にたどり着く。

この日、いつもの引き戸から現れた影を、大将はいつになく上機嫌で出迎えた。
「おう、久しぶりだな」
首元のネクタイを緩めながら、ふうっと息を吐いてイスに座る。高い身長にスーツが似合う、都会的な風貌。

だが前髪の向こうにある瞳は、純粋さを失っていない。
「飲むか？」
「もらう」
カウンターをはさんで向かい合い、瓶ビールをグラスに注ぐ。対照的な二人、その関係は親と子だ。
「どうだ、ちゃんと食えてるか？」
もも串を二本、手際よく焼き上げて席に置く。「まあまあ」と一言だけ返し、熱々を口へと運んだ。
大学を卒業し、故郷へ帰ってきた息子、ヒロト。就職を機にひとり暮らしを始め、今も父とはまったく異なる道を歩む。最近は予定を合わせても会えないほど、盆も正月もない日々を過ごしていた。
「この前、家が近かった芹香ちゃんが来てな。こっちに帰ってきて働いてるらしい」
社会に出て、初めてぶつかる壁。自身の未来を想像し、思い悩んでいた若い姿は、今も鮮明に頭に残っている。
「ああ、何かに投稿してたな」
スマートフォンを片手に、何度かスクロール。「ほら」と大将の前に突き出されたのは、ここで二本の串を撮影した一枚の写真だった。
「なんか、うちじゃないみたいだな」
撮り方一つで印象は変わるもの。年季の入った木製のテーブルには、一朝一夕では手に入らない趣がある。
「写真映えするから、逆に今はこういう古さがウケるんだ」
「なるほどなあ」
知らぬ間に成長し、知らないものを吸収して帰ってきた。大将はこの店の未来を、ふっと息子に重ね合わせて想像する。それは決して、口には出せない思いだった。
家主を失い、気がつけば跡形もなく消えている。寂しげな通りには珍しくない光景だ。足場に囲まれた老舗の店舗も、だんだんとまちに馴染んできていた。
「あれから、何も？」
桃山の問いかけに、大将は腕を組んで答える。
「不思議なほどに、な」
今もきっと、計画は動き続けている。ただその実感は、毎日この場所に立っていてもかすんでいた。「閉店」のワードがこのまちを駆けめぐってから、わずか数週間。当時の驚きも薄れ、怖いほどの静けさが生まれていた。
「正直、大将はどう思ってる？」
「複雑な気持ちだよ」

グルメ雑誌で紹介される機会も増え、この通りを代表する店舗の一つとして数えられる現在。いつからか心の奥には、やきとりのまちを守る使命感が芽生えるようになった。

外の世界からやってくる、これまでに見たことのないやきとり。客の流れも雰囲気も、このまちの印象さえ変えかねない。誰に杞憂と言われようとも、その思いだけは失わないよう自身に言い聞かせていた。

「選択肢が増えるのは、良いことなんだけどなあ」

美味いかどうかは、客が判断するもの。やきとりを焼き続けられるかは、それがすべてを決めると言っていい。

「ああ。うちの子も、そう言ってたよ」

いつか交わした、ヒロトとの会話を思い出す。

「――結局、決めるのはお客さんの舌だから。これだけやきとりが根付いてる場所なんだ、何か考えがないと生き残れない」

「そうだよな……」

せめて良い方向に転んでほしい。そんな父を前に、ヒロトは発破をかけるつもりなのか、小さな笑みを浮かべてみせた。

「ただ正直、僕も見てみたいんだ。この通りに、新しい風が吹くところをね」

出会いと別れ、終わりと始まり。春の訪れを感じる暖かな風とともに、店の扉はガラガラと声を上げた。

「はじめまして、『みどり』さん」

軽く会釈した男と、大将はカウンターを挟んで向かい合う。息子・ヒロトに似た雰囲気をまといつつも、その表情には積み重ねてきた経験がにじむ。

スーツの内ポケットから取り出された名刺を見ることなく、大将は状況を理解した。

「あなたが、森さんですか」

「流石。――私が、森です」

やきとりの森の、仕掛け人。全国各地の老舗を生まれ変わらせ、ついにこの地に根を伸ばした。ここへ来たのは、あいさつでもなければ宣伝でもない、宣戦布告だ。

「あと一ヶ月で、あの店の新たな歴史が始まります」

カウンターに置かれたのは、三枚の招待券。オープン前のイベントとして、特別に料理を振る舞うという。自信に満ちあふれた表情は、頼もしいと思うべきなのか、それとも。

「そうですか。……期待していますよ」

拗ねた子どもが発するような、薄く消えてしまいそうな言葉。それが限界だった。

「はい、ではまた『森』でお会いしましょう」

大人な振る舞いとともに、くるっとまわり背中を見せる。森からは敵意は感じられず、ただ純粋な、決意だけを残していった。

「……さて、どうすっかなあ」

期待と不安、二つの感情が混ざり合う季節。それでも待ち遠しかった春は今年、後者を大きく大きく膨らませて迎えることになりそうだ。

大将はカウンターの横にある電話を手に取り、指先が覚えているボタンをリズムよく押していく。

「――おう、桃ちゃん。飲みの誘いだ」

どうしてか、声が少しだけ上ずった。その理由を、大将はまだ知らない。

最後の客を見送った後、のれんを外して「臨時休業」の札を掲げる。いつもより二時間早く、三人の同級生はこの場所に集った。

「大将、なんか緊張するな」

幼い頃から慣れ親しんだ道も、今夜はどこか雰囲気が異なる。桃山の一言に、大将と砂川も自然と頷いた。

「これまで何度も、一緒にこの道を歩いてきたのになあ」

三人が向かう先にあるのは、オープン目前の新たなやきとり店「やきとりの森」だ。このまちの先輩大将が、店をたたむ決断をしてからわずか数ヶ月。老舗の店舗にまかれた種は、春を前に早くも芽吹こうとしていた。

暗い夜道で手招きをしているような、暖色の明かりが漏れる引き戸。昔からこの場所にあるやきとり店の風貌で、何も変わらず、まちの景色に溶け込んでいた。

一度立ち止まり、ふうっと深呼吸。

「それじゃ、行くか」

カラカラと軽やかな音を奏でながら開く戸。まず飛び込んできたのは、圧倒的な木の香りと温もりだった。同じ場所、同じ配置にもかかわらず、モノクロ写真がカラーで再現されたような、想像を超える彩りが広がっている。

「いらっしゃいませ」

煙に包まれて串と向き合いながらも、自信にあふれた表情を見せる男。プロジェクトの仕掛け人となる、森だ。バックヤードから次々に料理を運ぶスタッフは、森と同世代のようで若さにあふれていた。

「どうぞ、こちらの席におかけください」

木目を生かしたアンティークなつくりのテーブルに置かれた、何でもないサラダ。盛り方一つで印象は変わり、店の雰囲気に合わせたおしゃれな一品に姿を変えていた。

「ほら、これきっとうちの野菜だよ」

「なるほどなあ」

古き良き伝統をベースに生まれた新しさ。生まれ変わりとはよく言ったものだと、大将は素直に感心していた。

東京の真ん中に突然降り立ったわけでもないのに、思わず辺りを何度も見渡してしまう。ふわふわとした視線の先で、ふいに森と目が合った。森は串を回す手を止めて、のれんで仕切られた奥のスペースに声をかける。

「串、続きをお願いします」

「はいっ」

たった一言の返事が、大将にとっては目の前の会話よりも響いた。威勢の良い声とともに現れたその男は、まるで森を写し取ったような立ち振る舞い。

「……そういう、ことか」

焼き台の前に立ったのは、大将の息子、ヒロトだった。若いスタッフの中に溶け込み、時折笑顔を浮かべながら手を動かしていく。

どこで覚えたのか分からない手際の良さに、大将は頼もしさよりも疑問を抱いた。

「いかがですか？」

「森さん」

「このまちの未来を担う、貴重な人材です」

三人の座るテーブルまで歩いてきた森の手には、焼きたての串が三本。大将の「なぜ」を見透かすように、自信ありげな表情を浮かべていた。

「問題は味だ、早速いただくぜ」

先陣を切った桃山が、もも串にかぶりつく。あふれ出す肉汁と絶妙な塩加減は、舌が覚えているものと見事に重なる。絶対に間違えようのない、このまちのやきとりだった。

「串打ちから火の強さ、塩の量にタイミングまで、すべてを目に見える形で共有する。これが短期間で根を生やす、私のやり方です」

幾重にも重ねた経験の上に築かれる、熟練の技。豪快に見える大将の手さばきも、実際には精密機械のような繊細さを持っている。

背中で見てきた、これから見せようとしていた技術を、森は冷静に分析していた。

「私がブレーンで、彼らがプレイヤー」
大将たちの知る世界とは、似て非なる新たなやきとり。それが「やきとりの森」だった。
「いつでも、準備はできていますから」
跡取りを育てる役目を担おうとしているのか、それとも「次はあなたの店だ」という意味なのか。どちらにしても森の笑顔からは、挑戦的な思いが感じられた。
一人で次々にやきとりを仕上げていくヒロトは、一通り焼きの工程を終えた後、洗った手のひらをタオルで拭っていた。落ち着いた空気を感じ取り、席を立った大将はカウンターの前に立った。
「父さん」
再び、親子が対面する。カウンター越しの会話は数え切れないほど経験してきたが、今日は違う。何もかもが新鮮で、どこか落ち着かない、初めての立ち位置だ。
「まさか、こんなに早く会う日が来るとはな」
この店の運営を任されたのは、ヒロトが勤める小さな会社。若い感性を生かした店内のデザインやレイアウトを中心に、森の構想を形にする実行部隊を買って出たという。
大将の胸の中に渦巻くのは、嫉妬や悔しさではなく、自身への苛立ちだった。なんとなく危機感を覚えていても、決して手をつけることができなかった領域に、森とヒロトは踏み込んでいたのだ。
息子の成長を実感するとともに、少しだけ、この先にあるものを見てみたくなった。ただ、手放しで応援することはどうしてもできなかった。
「がんばれよ」
かけるのは、たった一言。それでもきっと伝わるはず。大将は振り返り、桃山と砂川の肩をたたいた。
「――こんなに外、暗かったっけな」
暖色に包まれた空間を背に、三人は大将の店「みどり」へと歩く。ほんの数分でたどり着いた見慣れているはずの外観も、今夜は一層、消えない汚れが目についた。
瓶のフタが開く音が、静寂に響く。小さな三つのグラスに注がれたビールを掲げ、二次会が始まった。話題はもちろん、十五分前まで串を囲んでいた新たな社交場のことだ。
「実際、味は文句のつけようがなかった」
店舗が生まれ変わる前から、足しげく通っていた桃山が語る。この地の歴史や食材を理解し、丁寧に作り込まれた串は、長門のやきとりを知りつくした舌も納得させ

る一品に仕上がっていた。
「前菜やサラダも、味と見た目を両立してたね」
自身が育てた野菜が、見違えるような姿でテーブルに並ぶ。砂川は農家としての喜びを感じ、終始朗らかな表情で料理を口へと運んでいた。
「同感だ。そして、あれだけ若いやつらが集っている。悔しいが、俺たちにはできなかった仕事を、森は見事にやってのけた」
実物を目の当たりにすると、大将も認めざるを得ない。これまで何かと白熱し、話し込むことの多い三人だったが、今夜ばかりは同じ方向を向いていた。
「そうだな。さあ、これからどうなるかね」
「繁盛するよ、きっと最初は」
大将の言葉には、少しだけ陰が見えた。まちおこしという札を掲げ、何度となく失敗を目にしてきたからこそ感じる不安があった。
どのタイミングで動き出したのかは分からないが、確実に地元の人間にはできないスピードで実現した老舗のリノベーション。森が仕掛けたやきとり店は、寂れていく通りにとってヒーローのような存在に映るはずだ。
ただ一歩間違えれば、救世主は悪役になる。客はどこまでも正直で、味も雰囲気も何もかもに敏感だ。この地に溶け込み、強くぶれない根を生やせるかが勝負となる。
「本当の意味で、森がまちに受け入れられたとき、きっとこの通りは変わる。人通りもにぎわいも、この店の未来もな」

春の連休を前に迎えた「やきとりの森」オープンの日。日が暮れはじめた淡いグラデーションの空の下、この時期には珍しい若者の集団が、戸の開く時を待っていた。スマートフォンを片手に列をなす、きっと都心では当たり前の光景。それもこの場所では、どこか異質なものに見えた。
通りの雰囲気をつくるのは、店でもイベントでもなく、人。歩く、止まる、話す、笑う。ただそれだけの行動や声も、積もり積もればまちの印象すら変えかねない。
「いらっしゃいませ！」
若い声が、最後尾の客の耳にも届いた。膨らむ期待が声に乗り、一層にぎやかになる集団は、暖色の照明の中へと吸い込まれていく。最初の夜、かすかに漏れ聞こえる音は、かつてのにぎわいを思い起こさせるほどだった。
「いらっしゃい」

森の名前や実績が、話題にのぼる日が増えていく。さまざまなメディアを通して嫌でも目に触れるようになると、大将の店「みどり」のカウンターには、日替わりの評論家が現れるようになった。

この通りに「森」は必要か、否か。決して店を潰そうなんて物騒な話に発展することはなく、酒の席での発言がまちを動かすこともない。それでも、やきとり店を統べる存在である大将は、耳を傾けずにはいられなかった。

評価は半々。「客を取られる」という言葉の裏には、外からやってきた者への対抗意識と、自分たちではどうにもできない悔しさがにじんでいた。ただ、「森」をきっかけとして、このまちのやきとりに再びスポットが当たっているのも、紛れもない事実だった。

「昔のように、にぎわう通りを夢見てる。私の中にあるのは、ずっとそれだけなんです」

イエスでもなく、ノーでもない。大将の言葉が雑誌や新聞の紙面を飾る日も、少しずつ増えてきていた。

息子を応援したい思いと、波風を立てず穏やかな空気を守りたいという思い。メディアに取り上げられる機会が増えるにつれ、ついにその葛藤までもが世に放たれることとなった。

「森ではたらく、老舗の後継者」

きっかけは、とあるテレビ番組の一場面。想像よりもはるかに早く、大将とヒロトの関係は取材記者の耳に入っていたようだった。

ローカル放送とはいえ、人から人へ情報は瞬く間に広がっていく。「頑張ってるね」と、同級生の子を持つ母親や、母校の恩師から連絡が来ることもあった。ただ大将に届くのは、うれしい声だけではなかった。

「森の仕掛け人は、『みどり』なのか」

問いの答えは、当然ノーだ。

しかし大将は、人一倍この通りの活性化に強い思いを持っていた人物。苦悩の日々を越えて十数年ぶりに吹いた新しい風は、息子が携わる老舗の再生プロジェクトだった。そんなできすぎたストーリーに、関わっていないはずがないと世間は決めつけていた。

この通りを、ここに住む人の力だけで、再び盛り上げていく。ずっとそれが当たり前で、絶対かつ暗黙のルールだった。ストーリーを信じる人にとって、大将はタブーに触れてしまった者と敵視されるようになった。

「なあ、桃ちゃん。最近は、一昔前では考えられなかったことが次々に舞い込んでくる」

珍しく弱々しい声色で、カウンター越しの桃山に投げかけられた言葉。「そうだな」と返ってきた一言に、大将は一度深く頷いた。

「でも、これはチャンスだと思うんだ。みんなが理想や固定観念にとらわれていた間は、こんなこと一度もなかっただろう?」

純粋に、未来だけを見据えていた大将は、はじめて森を評価する言葉を発した。

「もうこの通りは、驚くようなイレギュラーが必要な時期なんだ。——この店ののれんを、下ろすくらいの大きなやつがな」

「それじゃ、打ち合わせを始めましょうか」

最終の電車が出発する頃、静まり返った「みどり」のカウンターには、この通りで昔からやきとり店を営むメンバーや、市内のイベント運営に携わるプロたちが並んでいた。

配られた資料に記されていたのは、全国やきとりグランプリ、通称「やきプリ」の文字。毎年全国各地のやきとりの名店が集い、来場者の投票で日本一を決定するイベントだ。

「正式に、開催地決定の連絡を受けました」

数日前、大将のもとに届いた一本の電話。この夏の開催地が、このまちに決まったというものだった。以前からイベント誘致に積極的だった大将は、「やきとりの森」オープンで注目を浴びる中、今年の開催は追い風になるに違いないと確信していた。

数年ぶり、三回目の開催。市内からは二店舗のエントリー枠が用意され、過去二回はいずれも「みどり」がグランプリを獲得するほどの人気を集めていた。

「今年はどうするよ」

「みどりは決定やろうが、もうひとつか」

イベントの運営自体は、数を重ねるごとに洗練され、今では大将の手を離れつつある。数年前の記憶を呼び覚ましながら、打ち合わせもあっという間に終わった。

それより皆が気にする話題は、二つの枠にどの店がエントリーするかということ。これまで「みどり」とともに出店していた老舗の場所には、今、森がいるのだ。

「うちは難しいな」

「うちも、人が足りそうにない」

数万人規模の来場者を迎えるためには、まずそれだけのやきとりを焼く人と設備が必要になる。正直なところ、

今のメンバーは「するかしないか」ではなく、「できるかできないか」の問題に直面していた。

「やっぱり、森が出るしかないのかな」

ふいに誰かの口から発せられた選択肢。店内に、妙な緊張感が漂いはじめた。

「森にはまだ早いんじゃないのか」

条件反射のように湧き上がる反発の声。評論家を気取り、きっと何度も口にしてきたのだろう。「もう森しかいない」そんな状況にもかかわらず、考えは変わる気配すらない。

いつもは穏やかに聞いていた大将も、今日ばかりは黙っていられなかった。

「みなさんのお気持ちは分かります」

ただ、と続く二文字に力を込めた。

「来る人にとっては関係のない話だと思うんです。むしろ森を目指して、そのために会場へ足を運ぶ可能性だってある」

それは、森に対する敗北を意味しているわけではない。あるのは敬意と、認めざるを得ない悔しさだけ。短期間でこのまちのやきとりを自分のものとし、通りを代表するレベルにまで店を育て上げてきたのだ。

「どうなっても知らんけえな」

捨て台詞のような言葉にも、大将は「はい」と真っすぐな瞳で答える。

「責任は私が取りますから」

どう転がっても、やきとりという文化が続いてくれればいい。一人でも多くの人に、その魅力が伝われればいい。シンプルな思いを胸に、大将は森と同じ土俵に立つことを決めた。

「いらっしゃいませ」

静けさを取り戻した店の中に、カラカラと消えそうな戸の音が届いた。

「どうも、遅くなりました」

飄々とした口調は、すぐに作りものだと分かる。どこか高いところから見下ろすような、余裕ある笑みを浮かべていたのは、森だ。

「……嘘はつかなくていいですよ」

森は知っていた。今日この集まりがあることも、そこでどんな会話が行われるかも。あえて一歩距離を取ったのは、本音で話をするためにほかならない。

「じゃあ早速。例の、やきとりグランプリというイベン

トのことですが――」
森は一度笑みを浮かべたが、出てきたのはため息だった。
「正直、興味はないんです」
「……どうしてですか」
思い描いていた雰囲気とは程遠い、緊張感。当たり前だと言わんばかりに、森は続ける。
「私は、あの場所で食べるやきとりが一番おいしい。そんな空気にまで目を向けて、ずっと作り込んできました」
寂れた通りと、扉一枚を隔てた向こうに広がる別世界。そこまで磨かれた空間は、イベントで再現するのは不可能に近い。
「もちろん承知しています。ただこの年で、あんなにもやきとりにワクワクすることになるなんて、正直思っていませんでした」
大将はあらためて、森をたたえた。
「だからこそ、純粋に味で勝負をしてみたい。一人の料理人としての、わがままな思いです」
それでも、表情は変わらなかった。
「気持ちは分かりました」
どれだけ言葉を並べても、森には何のメリットもない。
「それでは」と背中を見せ、ゆっくりと戸を開く。目の前の色あせた布に手をかけたとき、大将は反射的に声を出した。
「森さん！」
「……なんでしょう？」
振り返った顔に見えるのは、ほんの少しの期待感。まだ間に合う、これが最後だと大将は自身に言い聞かせる。
「そこにある、のれんを賭けさせてくれませんか」
物心ついた頃からあった、店のシンボル。思い出と魂の詰まった布には、見た目をはるかに超える重みがある。
「それはどういう……」
「私が負けたときは、この店に『森』ののれんを掲げてもらってもかまわない」
勝算がなくとも、引き下がるわけにはいかなかった。店を譲るほどの覚悟と思いは、森に響かせるには十分すぎるものだった。
「大将、森に挑戦状たたきつけたって本当か？」
田舎の噂話は、驚くほどあっという間に広まっていく。
「ああ」と、大将は手元の串から目を離さずに答えた。
「だから今日、二人を呼んだんだよ」

イベントは土日の二日間、それぞれ朝から夕方まで九時間が予定されている。購入者の投票により、満足度でグランプリが決まるが、大前提として一定の数量を焼き上げなければ、勝負の土俵に立つことすらできない。

「――一万本、用意しておいてくださいよ」

これまでにどの店も達成したことのない、万の世界。出店が決まった夜、森は去り際にそんな言葉を残した。

「森は本気だ、だから俺も同じだけ。それが、やきとりに向き合う者としての礼儀だ」

ただ、実現させるには、まだ不確定な要素がある。桃山と砂川の頭の中には、すでに大将と同じ青写真が描かれていた。

「大将、焼き台だな?」

「さすが桃ちゃん、話が早い」

職業柄、工具や金属の扱いに長けた桃山は、現在も大将に合わせた焼き台の製作を請け負っている。

「今回の注文は?」

「一度に百二十本は欲しい」

「……すげえ。面白くなりそうだ」

これだけで、伝わる。「頼りにしてるよ」と、無言の思いをこめて大将は頷いた。

「じゃあ僕も、野菜を押さえておくよ」

「いつも悪いな、ズリ」

言葉を交わさずとも、つながる。今この店は、三人のうち誰が欠けても終わってしまう。それぞれの役割を背負いながらも、三人の目は同じ方向を向いていた。

「またなー」

頼りがいのある背中をカウンターの中から眺めながら、大将は考える。

「とりあえず、第一段階」

先は短いようで、まだまだ長い。

夏が近づくにつれ、実行委員長の肩書きが大きくなっていく。やきとり屋の大将としての顔を忘れたわけではないが、今は目の前の仕事に必死だった。

人々の間でグランプリの話題が出るたび、「みどり」と「森」の看板を背負った親子対決が注目を浴びる。きっと今この瞬間も、息子のヒロトは串を回しているはずだ。

それが分かっていながらも、自分のことに時間を使う余裕はない。大将は会場設営の工程が記された書類とにらめっこを続けながら、カチカチと音を立ててボールペンを回す。

「悪い、今日も会議だ」

店を空ける時間を支えているのは、妻の縁（ゆかり）。背筋を伸ばし、焼き台の前に立つ姿は、美しさを感じられるほど凛としていた。絶対的な経験は大将には及ばないが、何十年と寄り添い、そばで見てきた。それだけで、自然と技は身についているものだ。

裏方の印象が強い縁と、常連客の会話が弾む。普段とは異なる和やかな雰囲気は、もう縁の店といっても過言ではなかった。会合を終え、店に帰ってきた大将。勝手口のガラスの向こう側、ぼうっと浮かんで見えるのは、淡い光を放つ電球だ。

「ただいま」

洗い終えた食器を片付ける横顔で、縁は大将を迎える。

「おかえり」

夫婦の会話はこれだけでいい。決して「大丈夫だったか」なんて声はかけない。長年にわたって築かれてきた信頼があれば、たった一言で、今日が無事に終わったことを教えてくれる。

誰もしないなら、俺がやる。人一倍の責任感を胸に、何事も手を抜かないのが大将だ。その姿を見続けてきた縁は、ただ店を守る役目を懸命に果たしていた。

気がつけば、「みどり」で大将の姿を見る日は、だんだんと少なくなっていった。

慣れないスーツに身を包み、駅前を歩くある日の帰り道。いよいよ今月に迫ったグランプリに向けて、準備も大詰めを迎えていた。

「振り返ればきっと、今年がターニングポイントになる」

メディアに取材を受けるたび、大将は同じ言葉を繰り返す。ただ、いつにも増して暗い通りは、この先に「森」があるとは信じられないほど静まり返っていた。きっと今も、あの場所には人が集まっているはずなのに。

記憶の中のにぎわいと、目の前に広がる景色を重ね合わせる。一つ、また一つと消えていった明かりに、心を痛めていたのは昔の話。気がつけば閉ざされたシャッターにも、慣れたくはないが慣れてしまった。

しかし、この日は違った。帰るべき場所、「みどり」も夜と同化していた。

「ただいま」

返事はない。大将は直感で、寝室へ向かった。

たしかに理想ではあるが、早めに閉店せざるを得ないほど繁盛することがないのは分かっている。何かのイレギュラーが閉めさせた。理由は食材か、それとも人か。

「……おかえり」

顔が見えないほど布団をかぶった妻の縁は、くぐもった声で答えた。続く言葉は「ごめんね」、それだけで大将は今日一日の出来事を知る。縁自身が、店に耐えられなかったのだ。時とともに積み重なるのは、経験や技術だけではない。自身の感覚よりも早く、身体は錆びついてきているものだ。

「明日は俺が立つ。安心して休め」

小さな電球を灯し、数日ぶりに立つ焼き台の前で伝票に目を通す。ざっと目を通すだけでも、大将はすぐに異変に気づいた。

「……多い」

薄い紙に記された人数の下に、ずらりと並ぶ串と飲み物。電卓を叩かずとも、想定以上の客が座っていたことは明らかだった。

これまで、どれだけの手を打ってきても、目に見えた効果は得られなかった。記憶をさかのぼれば、力を入れたイベントにもかかわらず、あまりに人の少なさに、無理矢理知り合いに声をかけて回ったことさえあった。

にぎわいを取り戻すのは、並大抵の努力では足りない。そんな凝り固まった考えが、今目の前で崩れようとしている。何か予想外の事態が発生したとしか思えないほど、ここ数日、この店は繁盛していたらしい。

無名のスポーツ選手が、名のある大会で結果を残して脚光を浴びるように。小さな積み重ねを吹き飛ばすほどの影響力が、今「みどり」に及んでいる。その答えが「森」にあることを、大将はすぐに理解した。比較対象としてメディアに取り上げられた時間が、ついに形となって返ってきたのだ。

しかし、望んでいた未来とはいえ、いざ直面すると手放しでは喜べなかった。足元が揺らいでいる状態では、どうしても期待に応えることができないのだ。

若さや勢いにまかせて無理がきいていたのは、もう昔の話。歯がゆい現実は、もうすぐそばまでやってきている大舞台、「やきとりグランプリ」への不安にも姿を変えていった。

どんな気の持ちようでいようと、夜は等しくやってくる。放っておいても日は進む。一人で串と向き合う夕暮れ時、ふいに電話がけたたましい音を立てた。

「はい、みどりですが」

また何かの会合か、取材の依頼か。面倒くさそうに手に取った受話器の向こうには、最近聞いていなかった親

友の声があった。
「おう大将、今は店にいるか？」
「なんだ、今は忙し……」
大将を見透かしているかのように、電話越しの桃山は一つ、笑みをこぼした。
「分かってる。だからこそだ」

「こんにちはーっ」
まだまだ明るい空の下。ガラガラと音を立てる引き戸に負けないほど、威勢の良い声が店内に響いた。奥からのれんをくぐって現れた大将の前には、息子よりも若い顔がそろう。
五人の学生の後ろから顔を出した桃山は、「助けに来たぞ」と声をかけた。
「どういうことだ？」
「ああ、きっかけはうちの子だ」
大学に進学した桃山の息子は、同じラグビー部のＯＢたちと一緒に、地域活性化の取組を学んでいたという。ある日、夏休みの課題として出されたのは、自分の故郷が抱える問題に立ち向かうというフィールドワーク。
彼らにとって、一番身近な「地域」といえば、部活動を「食」で支えてくれた大将だった。何か力になれることはないか、桃山にメッセージが届いた場所は、偶然にも大将のいない「みどり」のカウンターだった。
「そうか、俺の串が……」
おいしい記憶は、きっといつまでも残るもの。ただ、まさかこんな形で、焼いてきた串が返ってくるとは。不思議な縁に感謝しつつ、あらためて大将は、大将らしい表情を浮かべた。
「もう大会まで時間はない。やれることは限られているが、ついてこいよ」
「「はい！」」
重なりあい、こだまする返事。空気が震えるような久々の刺激を味わいつつ、大将は串打ちを終えたばかりのも串を手に取った。
「一回やるから、よく見ておくんだ」
熱気が舞う焼き台の上に、静かに置かれた一本の串。さっと振りかけられた塩は、表面を彩りきらきらと輝いていた。時折したたる脂は、炭に触れた瞬間に煙となる。
まだだ、まだだと言わんばかりに動かない右手。ふいに、大将の眉がぴくりと動いた。
「ここだ」

おお、と両脇から上がる声。見本として、これ以上ない焼き加減の串が生まれた。

「やっぱり、うまい」

焼きあがった五本の串を、一本ずつ味わう学生たち。賛辞の前の四文字は、彼らがどこか遠い場所で口にしてきたものを超えたという証だ。それは味だけではなく、このまちの人と空間があってこそ。大将は無言を貫いたまま、何度も頷いていた。

「じゃあちょっと、焼いてみるか」

はい、とやや自信なさげの声を出しながら、学生は熱気がこもる焼き台の前に立つ。端から端まで渡された二本の棒の上、静かに乗せられた串は、すぐに食欲をそそる音を奏ではじめた。

「新鮮だな、こういう大将は」

腕組みをして待つ立ち姿は変わらずとも、ずっと守ってきた自分の空間で、焼きに挑戦する若い横顔を見守る。本当は、自身の子であるヒロトと過ごしたかった時間だ。

「俺もそういう年だってことよ」

「そうか」

夢は叶わずとも、連れてきてよかった。桃山は一言で返しながらも、頬を緩ませた。

「あとは良いところで火から上げる」

表面の色が変われば、あとはどれだけ中に火が通っているかを見極める時間。理想の串を想像しながら、じっとそのときを待つ。

大将はあえて何も言わない。若さと串が交わるとどうなるのか、実際に「森」で起きている化学変化の片鱗に期待していた。音、煙、匂い。長年の経験が、大将の眉をぴくりと動かす。それよりコンマ数秒早く、串を持ち上げたのは桃山の息子だった。

「このくらい、ですかね」

こんがりと焼きあがっていながらも、どこか瑞々しさの残る一本。驚きよりも前に、大将は納得した。この地で過ごしてきた時間が育む、本能的な感覚。やきとりのまちのＤＮＡは確かに次の世代へ受け継がれていると。

「桃ちゃん、光が見えてきたよ」

どれだけ拭っても汗がにじむ。空は灰色に染まっていても、夏はまだ夏だった。夏休み最後の土日を前に、会場となる駐車場では設営作業が進められていた。

「もっと寄せて、もっとだ」

時折、テントやステージの位置を指示しながら作業を

見守る。作業着に身を包んでも、堂々とした立ち姿は変わらない。続々とできあがっていく見慣れたレイアウト、大将は空の出店者テントから立ち上る煙を想像した。

何度も、何度も焼いてきた。舞台の上のイベントやトークが変わろうとも、焼き手のやることは変わらない。ただ目の前の一本を見つめ、時間いっぱい手を動かし続けることだけだった。ふいに視界に入ってきた過去は、何を伝えようとしているのだろう。大勝負を前にしながらも、いつになく冷静な自分がいた。

「まだ振り返るには早えよ」

「……分かってらあ」

消えない傷と汚れに彩られた作業着を身にまとい、近づいてきたのは桃山だ。歩くたびに聞こえるジャラジャラとした音は、倉庫に愛用の軽トラックにと、何本もの鍵が奏でているもの。想像を形にするこの作業の中では、この上なく頼りがいのある音だ。

「店の準備は大丈夫か?」

腰のポーチから取り出した缶コーヒーを手渡しながら、桃山が問いかける。

「ああ、今うちの奥さんがやってくれてる。まだ無理はさせられんから、明日明後日は店で休んでもらうよ」

片手でプルタブを開け、クッと喉に流し込む。舌の上に苦味の余韻だけを残し、火照った体は冷却されていく。

「その分はうちの子が動くから、大丈夫さ」

「……もう、俺らの子の時代なんだもんな。年をとったもんだよ」

いつになく小さくなった背中が、再び缶に口をつける。

「何言ってんだ。大将にしかできないことが、まだここには残ってる」

「桃ちゃん」

思わず強くなった桃山の言葉を受けて、大将は一度大きく目を開いた。まだやれる、役目はある、自身を奮い立たせるように心の中で繰り返した。

その会話は、厚い幕で仕切られたテントの裏側まで届いていた。

「――これが、みどりさんの力ですか」

のそっと現れた、森。明日からの戦いを前にしても、飄々とした口ぶりは変わらない。そして後ろに続くのは、大将と同じ舞台に立とうとしている息子、ヒロトだった。

「父さん」

「ヒロト」

もう二十数時間後には戦場と化す、ただ太陽の光を

遮っただけの空間。一度の春を越えただけなのに、すっかりヒロトの顔つきは、カウンターの前に立つ大将のそれと重なる。

匂いも、音も、こもる熱気も、二人の頭には鮮明なイメージが描かれていた。唯一見えないのは、二日目を終えたとき、自身がどんな表情を浮かべているか。それだけだった。

「一万本、焼けるのか?」

経験では遠く及ばない。分かっているからこそ、森と手を組んだヒロトは、まったく異なる切り口で準備を重ねてきた。

「大丈夫、森さんの計画は完璧だ。僕はそれをミスなく遂行すればいい」

「……なるほど、な」

正直、ピンと来ない。感覚だけを頼りにやってきた数十年が、こんなにも簡単に分析できるものなのだろうか。大将の一言に透けて見える疑問符は、森の目にも映っていた。

「みどりさんこそ、油断してると勝負は分かりませんよ。全力でかかってきてください」

「そりゃこっちの台詞です。森さんが何を仕掛けようと、私のやることは変わらない」

目の前の串を、最高の状態でお客さんに届ける。ずっとやってきたこと、大将にできることはそれしかない。単純かつ明快で、だからこそ一番難しいミッションだ。

「昨夜、九州南部に上陸した非常に強い台風二十号は、勢力を維持したまま北上……」

車のラジオから聞こえる音は、ガラスに打ちつける雨音でかすんでいた。ニュースが伝える台風の二文字は夏の季語と言ってもいい。ただ、まだ今日の時点では、このまちには関係ない話題のはずだった。

スコールのような雨の中、大将はトラックの運転席にいた。荷台の冷蔵設備には、一夜で作り上げた大量の串が載せられている。もう十分に空も明るい、午前七時。開催決定時刻として、事前に通知のあった時間ぴったりに携帯が鳴った。

「はい、みどりですが。……ああ、はい」

事務局からかかる電話は、良い話であった試しがない。急な依頼や残念な報告、いつも大将の肩には負担がのしかかっていた。今回だけは、頼むからうまくいってくれ。祈るようにして第一声に耳を澄ます。

「……延期？」
『いえ、決定を延ばすだけです。当初の開催時刻一時間前に、再度状況を見て判断します』
警報が発令されるほどの大雨も昼前には弱まるという。しかし、誰も予想できなかった現在の状況を見れば、今ここで判断するのは至難の業。果たして開催できるのか、大将も電話の向こうのスタッフも自信はなかった。
電話を助手席の上に置き、ふっと息を吐く。ラジオの周波数をコミュニティＦＭに合わせると、今の電話とまったく同じ内容が、聞き慣れたパーソナリティーの口から繰り返されていた。本来、会場の活気や駐車場の混雑具合を伝えようと用意した場は、予定とは違った働きを見せている。
再びぶるっと震えた携帯が受信したのは、防災メール。暴風警報解除の知らせだ。まだ大雨警報は継続しているものの、テントが飛ぶような心配はもうないらしい。雨粒は静かに路面を濡らし続けている。
この隙を狙ってか、もう一台、トラックがテントへと近づいてきた。大将の店「みどり」の隣、「やきとりの森」のブース前で止まったトラック。運転席からはヒロトが、そして助手席からは、いつもと変わらないスーツ姿の森が姿を現した。
まだ誰一人として動きのない会場で、当たり前のように準備を始める。森にだけ「開催決定」の連絡があったのかと思うほどだ。
大将は車を降り、ブースをのぞいた。
「おはようございます」
「ああ、おはようございます」
淡々と、慣れた手つきで作業が進む。前日のうちにほぼレイアウトは完成し、今朝の仕事は焼き台を据えることくらいのはず。
「先ほど事務局から――」
「聞きました、九時に決定でしたよね」
間違いなく話は通っているが、言葉と行動がつながらない。ヒロトは炭を並べ、着火に取り掛かろうとしている。あまりに早い始動に、大将は森へ問いかけた。
「森さん、これは」
「お客様のため、です」
その答えの意味を考えながら、大将も自身のブースで動き出す。予定通りの時刻に開催されるとしても、まだ火を入れるタイミングではない。一通り準備を終えて、イスに腰を下ろした大将は、そこでようやく雨音に交じ

る「焼き」の音に気づいた。

まさか、とブースを飛び出した大将。空のテントも見られる会場で、ただ森のブースにだけ煙が立ち上っていた。想定外の事態に翻弄される中、ふいに大将と森の携帯に同時に着信があった。画面には事務局の番号が表示されている。

「――か、開催決定？」

開催一時間前にあるはずの連絡が、なぜこんなにも早くあったのか。同じ連絡を受けたであろう森は口元を緩ませていた。ただ、開催時刻は当初の二時間遅れ。雨雲が通過し、警報が解除される見通しが立ってからの開催になるとのことだった。

一台、また一台と、無人の駐車場に車が入っていく。ずらりと横一線に並ぶテントの前にも、開催決定の知らせを受けた出店者が続々と集まり、準備を始めていた。

まだ雨は降り続き、水たまりは揺れている。スタッフすらそろわない時間帯にもかかわらず、傘を差した人が一人、また一人と会場に足を踏み入れた。連鎖するように車から降りてくる人々。瞬く間に視界が変わっていく。

大将はテント裏へ移動させようと車に乗り込み、エンジンをかけた。コミュニティFMのラジオからは「昼前の開催となった」と繰り返す声が聞こえるが、「渋滞注意」や「臨時駐車場」のアナウンスも添えられていた。

まさか、まだ二時間もあるのに。携帯を手に取り、事務局に報告の電話をかける。

「ああ、俺だ。もう始まったのかってくらい、こっちは人が入ってきてるぞ」

しかし電話の向こうでは、最善を尽くしたと答えるのみ。ラジオも、テレビも、ウェブサイトでも、いくら情報を出しても届いていないことは明白だった。

まずい、このまま二時間やり過ごせるのか。大将が考えをめぐらせる間も、煙に誘われるかのように「森」と「みどり」の前には人が集まってきていた。

「ご存知の方もいらっしゃるかと思いますが、現在、開催が二時間延期と――」

大将の声にも、大多数が耳を傾けることなく、その場に立ち続けている。どんな天候でも並ぶ覚悟があるのか、それほどまでに人を引きつける力が、今ここにあるというのか。

「あーあ、もう止んでるのになあ」

何でもない言葉も、どうしてか耳に刺さる。どうにかしたいのは自分も一緒だ、行き場のない気持ちを大将は

ぐっと飲み込んでいた。
ただもう一人、この状況を冷静に見つめていた男がいた。
「串百本、上がりましたー」
その声を合図に、動き出す。湿った匂いの漂うアスファルトの上で、森が口を開いた。
「みなさん、朝早くからお並びいただき、ありがとうございます！　イベント開始まで、もうしばらくお待ちください」
若さを感じつつも、最後列まで届く声。森に対して牙を立てようとするざわめきに、先手を打ったのは「串」だった。テントの奥から現れた、そろいのシャツに身を包んだスタッフ。その手に持たれた皿には、焼き上げられたばかりのやきとりが並んでいる。
「お、おい」
大将の言葉にも反応は見せない。
「みんな、もういいよ」
森の一言で、彼らは一人一本ずつやきとりを配りはじめた。淀んでいた声のトーンも明るくなり、場の雰囲気はがらりと変わる。
「ちゃんと本数はありますので、焦らないでくださいね」
いら立ちをやさしくほぐすような、若い女性スタッフの声。当たり前のように繰り広げられている光景も、実際は明らかな異常事態。
「森さん、こりゃあ何ですか？」
主催者としては見過ごせない、あまりにも大胆なフライングだった。
「何って、販売はしていませんよ？」
たしかにルールには穴があり、販売開始が延びたとしかアナウンスはされていない。無料で配布している以上、損をしているのはむしろ森の方なのだ。
「満足すれば、お客様は味方になる。ほら、目の前の皆さんを見てください」
森の前に列を作る人々は、皆手元のやきとりに夢中だった。さらに人は「壁」と化し、これ以上の行列を防ぐ役目も果たしていた。
「……にしてもだ」
饒舌な森を前に、正直何も言い返せない大将。森はさらに懐に入ってきた。
「百本。わたしたちは焼きましたよ」
そのささやきと同時に感じた、押し寄せるような人の圧。じっと見つめる瞳が欲するものはただ一つ、大将の

焼く「みどり」の串だ。

「もう、やるしかないか……」

配置はいつも決まっている。目をつぶっていても分かる、串の並んだトレーと焼き台の位置。ふうっと息を吐くだけで、この場所は慣れ親しんだ店となる。

炭の上に手をかざし、手のひらで感じる熱に、一人頷く。一度に五本の串を手に取り、音もなく焼き台の上に置いた。ゆったりとした動きながらも、手元は何の無駄もない。あっという間に百本の串が並べられた。

串を覆い尽くすほどの白い煙は、戦いの始まりを告げる狼煙のよう。ゆらりと大きな体を揺すりながら、一本一本に目を凝らす。

「来た」

見た目だけではない、音や匂いも、大将に最高の瞬間を教えてくれる。次々に焼き上がり、皿に盛られていく様子は、芸術と形容できるほど洗練されていた。大将の意識の外で、不満を抱えたざわめきは、つばを飲み込む「味方」へと姿を変えていた。

だが、気づく。目の前の百人に意識を向けざるを得ない状況に、追い込まれる。

「だめだ」

まだ視界の端で煙を上げている串がある。ただそれを待つ時間は、完成した串の一番おいしい瞬間を犠牲にすることを意味する。あと三十秒、いや四十秒は大丈夫だろうと、自問自答をしてテントを飛び出そうとした。

本当の勝負が始まる前に、削られる体力。すべて森の仕組んだ罠かと、ここでようやく疑いの念を抱いた。それでも、何より大事にしなければならないのは、客だ。

ふいに、背中を押すように風が舞い込んだ。振り返った先には、見慣れた顔。待ち望んだ友の姿があった。

「悪い大将、遅くなった！」

テントの裏側から現れた桃山とは、何を言わずとも伝えたいことが伝わる仲。「配ればいいんだな」と一言を残して前に出ていく。

「……さすがだ」

大皿に群がる人をさばきながら、串の山は見る見るうちに消えていった。雲の切れ間から差し込む光が、焼きたての肉の脂をきらめかせる。「シンプルイズベスト」の言葉がふさわしいアートのような一本は、瞬く間にただの竹串に姿を変えていった。

「おいしい」

絶え間なく湧き上がる声は、一人や二人どころではな

い。声色が明るく聞こえるのは、きっと太陽のせいだけではないはずだ。森が放った「お客様のため」はきっと自分たちのためでもあると、百人の笑顔を見て大将は実感した。

「おう、これでいいんだよな」

「ああ、助かったよ」

空の皿を手に帰ってきた桃山は、一度大きく息を吐いた。

「しかし、今年は怖えな」

会場に漂う妙な緊張感を肌で感じ、桃山がつぶやく。見方を変えれば美談になるかもしれない特別なサービスも、実際はそうまでしなければならない状況に追い込まれた証だ。平然と乗り越えた森に抱いた感情は、尊敬よりも畏怖の念に近かった。

「でも始まってしまったら、やることは一つ」

ただ、目の前の串を焼くことだけだ。

「そのためにあいつらに声をかけたんだからな。大将は焼きだけに集中してくれ」

もうそろそろ、と辺りを見渡す桃山。そろいのリュックを背負った学生たちが人の群れの向こうに映っては消え、また映っては消えた。テントの前で掲げる桃山の左手に反応し、鍛えられた腕を振って彼らは答えた。

「「おはようございまーす！」」

テントの中の空気がビリビリと震える。直接来場者を出迎えるのは元気の二文字を体現する彼らの役目だ。若さはそれだけで何かを変える期待感を抱かせてくれる。

そしてようやく、太陽が空を支配する時が来た。アスファルトに染み込んだ雨水は水蒸気となり、会場の熱気を後押しする。ステージに立つ司会者は、一度額の汗を拭って、手元のマイクのスイッチを入れた。

（次号へ続く）

《本作は「長門時事新聞」にて連載した作品「やきとりのあるまち」を再編集したものです》

第一話（二〇一八年九月七日号）から

第三十六話（二〇一九年五月三十一日号）まで

ぼくらのこだわり
―串の話―

文・絵　マグネシウム・リン

高校受験が間近に迫った秋。ウグイスちゃんの提案で幼なじみ三人が勉強のためにウグイスちゃんの部屋に集まった。

女子の部屋――といってもタマヲ自身――緊張することはない。物心ついたときからここで遊んでいた。世界地図、アイドルのポスター、テディベアそして何かのトロフィーが本棚の上に飾ってある。

「秋され――秋めく――文月――立秋！」

発案者たるウグイスちゃんは昨日覚えたての季語を諳（そら）んじて見せる。得意な科目は国語と体育。そのうち高校受験に課されるのは国語のみ。韻を踏むたびに短いおさげの髪がパタパタと揺れている。

しかし三人の手元にあるのは数学の問題集。

ウグイスちゃんの正面、アコちゃんも塾の課題の問題集を広げてウグイスちゃんの暗唱に合わせて鼻歌を歌っている。時折、大きめサイズなメガネをカチャリカチャリと位置をずらしている――邪魔じゃない？

タマヲは数学の問題集は三分の一ほどをさっさと終わらせてしまった。方程式、グラフ、そして確率。考える時間より書く時間の方が時間がかかっていらいらする。

チラリ――ウグイスちゃんとアコちゃんの手元を覗き見た。それぞれ教科書の脇に置いたグラス&バイアリースのオレンジジュースの隙間から、まだ一桁のページ数しか終わっていない問題集が見えた。

なんてことない塾の宿題だし期限は今日の夕方まで。情は人のためにならず。しかし幼なじみとしてペナルティの課題を課されるのを見るのは忍びない。

「あ、ウグイスちゃん、そこの方程式だけど――――」

「でね、串の味付けは、やっぱり塩味が一番だと思うの。オトナの味でしょ」

唐突な宣言に面食らった。

「何の話？」

さっきまで季語をペラペラと読み上げていたのに。

「だーから、焼き鳥よ、焼き鳥。タマヲは好きじゃないの？」

「まあ、好きだけどさ。どうしたの急に？　ウグイスちゃんはいつもいつも急転直下だけどさ」

「あはっ！　それ褒めてくれた？」

タマヲは窓の外を飛んでいる雀を数えてごまかした。

ウグイスちゃんの正面――アコちゃんは手を叩いて褒めた。

「すごいすごい、ウグイスちゃん。ぱちぱちぱち。この

テンポは100ＢＰＭだよ」

おっとりまったりボイス＆吹奏楽部らしいいらえ。

「でねでね！　塩味なのよ塩味。夏に親戚の大人たちが集まって宴会をしてたんだけどさ。あたし、テーブルの焼き鳥をくすねたんだ。そしたらね、タレがお気に入りのスカート着いてとれなくなっちゃったの！　だからそれ以来、くすねるときは塩味とカルパスだけって決めてるんだ」

ウグイスちゃんは喜々として盗み食いの目標を宣言した。本来、方程式を書くためのシャープペンシルは扇風機のようにクルクルとウグイスちゃんの指の上で回転している。

「わたしは、タレの方がいいなぁ」アコちゃんのおっとりボイス。

「えーなんでー」

そこに食い下がることはないだろうに。それにこそこそ盗み取ろうとするからスカートを汚すのであって、堂々と取ればいいのに。

「わたしはね、タレのほうが美味しいと思うなぁ。甘くてしょっぱくてほっぺたが落ちちゃいそう。フンフンフン、真っ赤なお鼻の～トナカイさんは～タレ味の串が好きなのです～♪」

アコちゃんはお得意の意味不明な替え歌を披露した。トナカイは串なんて食べないだろうに。たしか、雪の下の苔を食べるはず。この前ナショジオのネイチャーチャンネルで見た。

アコちゃんはシャープペンシルを指揮棒に見立てて振ると、

「塩味って、どのお肉でも使えるでしょー。豚肉とか牛さんとか、アヒルさんとか、ワニさんとか――」

いろいろと突っ込みどころがあったがあえて触れないでおいた。歌うように紹介するアコちゃんに対してウグイスちゃんは真剣に聞きっている。シャープペンシルはテーブルの上に転がったまま。

「――でも、タレの味って焼き鳥だけでしょ。だから特別なの。特別だから食べたいの――」

メガネをカチャリと定位置に戻す。

「――それに塩味だったらフツーの野菜炒めと変わらないじゃん」

「そ、それは！　そうじゃないの！」

いつもと同じ唐突さで、ウグイスちゃんは立ち上がって古式ゆかしい仮面ライダーポーズで立ちふさがった。

短いおさげが頬に当たるのを気にしていない様子。
「あっ、仮面ライダー2号」
「確かに野菜炒めと同じよ。ダイショーの塩コショー味よ。すっごい味が薄い所もあれば濃くて塩がジャリジャリ音を立ててるところもある。でもそれがいいの。こう、なんというか手作り感、みたいな。ご飯3杯は食べられるから！」
　確かに。一理ある。さすが陸上部だけあって食べる量も多い。それならご飯のオカズとして塩味の串を選んだということにもなる。
「でもウグイスちゃん、ネギが嫌いだったよね？」
「あう、そうあまり好きじゃない」
「食べられるの？」
「ねぎまじゃなくて、あの、ネギがない方の串があるじゃない。あれを食べるの。塩味で」
「ふふふ。わたしはネギも好きだよ。ネギがあったほうがオトナの味だから」
　ネギを食べることが通過儀礼（イニシェーション）とは知らなかった。そんな単純なことでオトナになれるのなら苦労して学校に通う必要なんて無いのに。
　そんなわけない。
「ま、どっちも美味しいんじゃない？」
　タマヲは玉虫色な仲裁をして、テーブルに孤独に転がっているシャープペンを拾ってあげるとウグイスちゃんの手に押し付けた。
「タマヲはどっちを選ぶの？　あたし？　それともアコちゃん？」
「人聞きの悪い事言わないでほしいな。それをいうなら塩味かタレ味か、でしょ。そんなことよりほら、その方程式間違えているからさ。解の数があってない」
　ウグイスちゃんの奔放さは昔から知っている。明るさだけが取り柄といった太陽みたいな子。軌道修正は強引にするぐらいがちょうどいい。昔飼っていた柴犬みたいな取り回（ハンドリング）しが必要だ。
「タマヲくんはどっちが好きなのかな～。略奪愛は蜜の味～♪」
　抑揚をつけたアコちゃんの歌声がいんいんと流れた。そんな話、してたかな。
「アコちゃんも、ほら。三角比を間違えてる。比率、覚えてる？」
「んーと、なんだっけ。ちなみにねぎまの鶏肉とネギの

比率は、ネギが多めくらいが美味しいの。オトナの味でしょ」

「大人になりたいから食べるわけじゃないでしょ。本当に美味しい方を食べればいいんじゃないかな」

アコちゃんはシャープペンを顎に当てて思案――筆記用具としての役割を失いつつある。このまま歌いだしてもおかしくない表情でフーと息を吐いた。

「タ・タ・タ・タレタレ　テ・テ・テ・テリテリ～♪　タレの串歌ですよ。タマヲくん、どう?」

いいですね、と棒読みで感想を返した。

「しーお、しおしお」

ウグイスちゃんからも音の外れた掛け声が返ってきた。またしてもシャープペンが指の上でクルクル舞っている。ウグイスちゃんの悩んでいる時のいつもの癖に気づいたタマヲはさりげなくトントンと問題集を指さしてヒントを教えてあげた。

「どっちでもいいと思う」タマヲの感想。「服が汚れるのが嫌だって言うなら、タレが落ちないように気をつければいいだけだし、塩味の串が野菜炒め味っていうならタレの串だって照り焼き味じゃん?　串がついているのは食べやすさ故だよ」

仲裁役として、どっちつかずな意見を述べた。これで出口のない論争は終わるだろうか。

タマヲはシャープペンを二回ノックし、消しゴムをノート右上の定位置に置くと問題集の後半、確率の問題に取り掛かった。

二つのサイコロでゾロ目が出る確率、車座に座ったときに隣り合う確率……そういえばお店で〝焼き鳥ください〟と言ったときにタレ味や塩味が出てくる確率はどのくらいなのだろう。

たぶん、50%くらい?　いや、レバーとかが苦手だからそれを除くと……もっと少ないのかな。

「串はね、食べやすさじゃないんだよー」アコちゃんが歌った。「焼きやすさなのです～」

ウグイスちゃんがシャープペンシルの先でトントンとリズムを刻み、そしてアコちゃんが歌う。何かと気が合うふたり。

「焼きやすさ?」

「そう!　炭火で焼く時、網はくっつくし落ちちゃうし、鉄板だと油っぽくなるでしょ。だから串で焼きやすくするの」

アコちゃんらしくない理路整然とした主張は反論の隙

間がなかった。
「なるほど」
「我思う故に我ありなのです！」
たぶん、間違えてる。
「アコちゃんって料理が得意だっけ？　あまりそういうイメージはなかったけど」
「しないよ。この前ためしてガッテンで見たの。世界の真実に気づいてしまったのです。アハ体験、みたいな」
今時珍しいテレビっ子らしい感想だった。
「焼きやすさね。じゃあステーキも焼肉も全部串に刺してしまえばいいんだ」
「それってＢＢＱだね～♪　今度みんなでやろうかＢＢＱ」
もう冬の足音が聞こえてくる頃なのに、それはちょっと辛い。
「えー嫌なの？」アコちゃんは他ふたりの表情を読み取ると「わたしがブギョー……焼き奉行をしてあげるのです。丁寧に串からお肉も外してあげるのです」
ピクリ。ウグイスちゃんの眉が動いた。
「ちょっとまったー」ほおり投げられたシャープペンシル。ウグイスちゃんは立ち上がるとまたしても変身ポーズをとった。「もしやもしや！　おぬし、焼鳥の串も外しているのじゃなかろうーか」
「わーお、見事なガイナ立ち」
意に介せずパチパチと拍手でビートを刻むアコちゃん――そして沈黙。ベッドの脇に置かれた小学生向けキャラクターの目覚まし時計がもっとゆっくりしたテンポでリズムを奏でる。
「焼き鳥を、串から外して食べるってこと？」
行司のように、タマヲはアコちゃんにボールを投げた。
「うん、食べるってこと」
アコちゃんはメガネをカチャリと定位置に戻しつつオウム返しした。
何となく覚える違和感と倫理観の欠如は、ウグイスちゃんもまた同じような違和感として感じているらしい。大仰な仁王立ちのままスポーツ少女らしい直立不動な姿勢を崩さない。
「串からお肉を外すなんてジャドーもいいところよ。蛇よ蛇の道よ」
国語が得意なくせに漢字を間違えている。
「そうかなーだって串の下の方とか食べにくいでしょー」

「ふふーん。ほっぺが汚れるのを気にしているのね。タレの串はね、ほっぺが汚れるかもしれないけど塩味なら汚れないの！　だから串から外さなくてもいい。どう？　完璧でしょ」

それでも食後は口の周りを拭いたほうがいいと思うが。

「でも、先月かな？　みんなで食べにいたナグモ食堂の焼き鳥丼、串から外してあっても〝焼き鳥〟の名前だったでしょ。串から外してもいいんじゃないかな」

「ぐぬぬぬ、拙者の負けじゃ」

ウグイスちゃんは落ち武者のようにうなだれるとぺたんと元通りに座った。やっと今全速力で数学の問題週に取り掛かっていることを思い出してシャープペンを握り直した。カチカチと二回ノックして、くるくる回すことなく方程式をカリカリと記入する。

「つまり」タマヲが久しぶりに口を開いた。「串から肉を外すのは？」

「ダメ！」「いいです～♪」

「じゃあ」タマヲがふたたび提案。「串の一番下のお肉は食べにくい」

「うん」「うん」

今日はじめての合意。小学生向けキャラクターの目覚まし時計がカチカチと時を刻んで前へ進んでいく。これこそ相似――数学で習った似た者同士という関係。

渦が見える。集中力の渦のなかにするすると引きずり落ちていく感覚。〝しよう〟とか〝したい〟とかそういう意志とは別に雰囲気が背中から迫ってきてズルズルと引きずり込まれる。渦の中では――世界が溶けて音が消える。勉強好きな人間にとっての幸福なひととき。

問題集が右から左へページが流れる。右側の厚みが次第に新聞紙のような薄さに変わる。

カリカリ。カリカリ。

アコちゃんの手元から妙な筆記音。インクジェットプリンタのような速記術だった。しかしバヤリースの紙パックのせいで肝心な部分が見えない。

さりげなく――タマヲは首のストレッチをするふりをして右へ左へ――左に座っているアコちゃんの問題集を見た。

絵。落書きとかそういうのじゃなく美術のクラスで描くようなデッサンだった。空白な問題集とは対象的にメモ帳にびっしりとデッサンが描き込まれている。

その真正面に座るウグイスちゃんもじぃっとアコちゃ

んの芸当に見入っている。
沈黙と集中力の渦の正体は課題への諦めと放棄が原因だったらしい。
アコちゃんの絵は、焼き鳥のしかもかなり上手い絵だった。タレ味ということまではっきりと分かる。
「上手だね」
タマヲは称賛と皮肉を込めて言った。
「えへへぇ。上手いのはクラリネットだけじゃないんだよ」
芸術肌たるアコちゃんのいらえ。
「ねぇねぇ、次は鶏ももの串も描いてよ。ネギなしで」
サラサラとシャープペンシルの筆先が踊った。デッサンというよりは一筆書きの影が薄い串が出来上がった。
「はい、お客さん、モモ塩あがったよ！」
「大将、もーちょっと焦げ目があったほうがええなあ」
妙な声音。タマヲには誰のものまねかわからず——もしかしたらオリジナルのないおじさんボイスかもしれない。
「じゃーおまけでほい、タレ多め」
「そーじゃなくて！」
カリカリと塗りつぶされていくモモ塩の串。
「じゃあお代五千万円」
「高いよ！」
妙な掛け合いを遠くに聞きながら、タマヲはなおも集中力の渦の端っこに座ったまま証明問題の最後の仕上げを書いた。
しばし休憩。タマヲは目頭をゴシゴシとマッサージしながらアコちゃん食堂のテーブルを眺めた。放物線のグラフは放置されたまま、二次元なテーブルの上に料理が並べられていく。
「オヤジ臭くない？　そのメニュー」
「ソウルフードですが、何か？」
アコちゃんは顔を上げない。カチャリとメガネの位置を修正して黒い塊と白い塊が盛られた皿を描きあげた。
「大将、それはなんですか」
「わたしはタイショーじゃないもん。女将さんだもん」
矛盾——を指摘するのは後にした。
「じゃあ女将さん、それは何？」
「ポテトサラダとからあげ。最高のサイドメニューなのです～♪　ポテポテ♬サラサラ♬　からあげくーん」
アコちゃんは韻を組んでステップを踏む。
思案。サイドメニューは、タマヲも覚えがあった。家

族で行った居酒屋兼レストラン。ファミレスと違って脂っこい商品ばかりがメニューに並んでいる。食べ終わる頃には隣の人の声が聞こえないくらい喧騒に包まれている。あまり好きじゃなかった。

串だけではテーブルが茶色っぽくなるのでサイドメニューをよく見ていた。

「じゃあ、女将、うーんとチーズコロッケ」

「ないわー」

接客業以前に人としてぶっきらぼうな言動にタマヲは眉を細めた。アコちゃんはまたメガネをかちゃりとずらしてデッサンに没頭した。彼女なりの集中力の渦に呑まれているらしい。

「はい、お客さん。ぎょろっけ、どうぞ。あと飲み物もね」

思った以上にローカルなソウルフードが出てきた。

「それは？」

「ウーロン」アコちゃんはドヤ顔でタメを作ると「ぶどうジュース」

混ぜるな危険の組み合わせ。ファミレスのドリンクバーでもそんなことはしない。というかしようと思わない。

「まぜたら爆発するんじゃない？」ウグイスちゃんの超・常識的なツッコミ。「ウーロン茶とぶどうジュースと別々に飲めばいいじゃん」

「へへへ。これぞオトナの味なのです」

ウグイスちゃんを惑わす言葉の群れ。

「お、女将。それについて詳しく」

またしてもシャープペンがテーブルの端に転がっていった。

「ふふふ。まずはカクテルという飲み物があるのです。ま、とーぜんわたしたちは飲めないけど、ウーロン茶とぶどう味のナニカを混ぜたカクテルがあるのです。それを真似してみたら意外とおいしい。脂っこい料理ならウーロン茶の苦さ。そして後味のさっぱりさはぶどうジュースの役割なのです」

「おおーオトナの味」

「でしょでしょ、オトナ～♪」

オヤジ臭い趣味の間違いだ――とはタマヲもあえて言わなかった。

「わたしねーポテトサラダが作れるんだよ。えへへーすごいでしょ。きゅうりは塩もみしてから混ぜるんだよ～。そうしたらモチョモチョ食感になって、隠し味はカリカリベーコンとからし！　おいしいんだよ。今度作ってあ

げるね」
　ウグイスちゃんはふんふんとうなずきながら聞いていた。聞くたびに短めのおさげがパタパタと揺れている。
「じゃあ、あたしは食べる専門！　タマヲは、そうね。写真でも撮ってて」
　食べちゃダメなのか。
「で、こっちが――」アコちゃんが再び二次元のテーブルをとんとんと指さした。「唐揚げ！　油が熱くて怖いからまだ作ったことないんだよね。ふたりとも唐揚げは好き？　サイドメニューなソウルフードでしょ」
　タマヲは文脈がいまいち分からないが、ウグイスちゃんに合わせてうなずいた。
「唐揚げに、それとこれはパセリ？　絵が上手だなぁ。でもレモンがないよ」
「んっん～♪　レモン？　どうして」
「だってほら、唐揚げにはレモンをかけるでしょフツー」
　アコちゃんの手が止まった。同時にウグイスちゃんの指の上でクルクル舞っていたシャープペンもピタリと手の中に収まった。
「んっん～♪　ありえないのです。ねーウグイスちゃん」
「そうそう。普通はレモンをかけないよ」
　異論がふたつ返ってきた。
「おいしい――くないの？」
「くないのです！　せっかくのカリカリ唐揚げがモニョモニョ唐揚げになっちゃう。もはや唐揚げじゃなくてレモン煮なのです」
「じゃあ、アコちゃんはそのまま、唐揚げに何もつけないで食べるの？」
「うんうん♪　もちろん」
　そこは人それぞれ――タマヲもレモン果汁は自分の皿の上だけで使うくらいの良心は持ち合わせていた。
　しかし、ウグイスちゃんはうんうんと唸って考えている。決して数学の問題について悩んでいるわけではない、というのは見て取れた。
「確かに、レモンはジャドー。蛇の道」また間違いに気づかないまま「でもねー味を変えたいってのはなんだか分かる。だって唐揚げってずっと唐揚げ味じゃん。食べているうちに美味しさがだんだん下がっていくんだよね」
　味に飽きても食べ続けるあたり、さすがウグイスちゃんは食欲旺盛なスポーツ少女だった。
「マヨネーズ！」

ウグイスちゃんが高らかに宣言した。黄色くて甘酸っぱい渦潮に包まれた感覚があった。

「ちょっと整理しよう」タマヲが一旦手を上げた。「ウグイスちゃんは唐揚げにマヨネーズを付けるの？」

「そだよ。レモンみたいにベチョベチョにならない。しっとりモチョモチョな唐揚げのままだし、それだけでご飯三杯は食べられる」

またしてもウグイスちゃんの変身ポーズ。ウルトラマンだろうか。

「美味しい味付けって、もしかしてご飯がたくさん食べられるかどうかってこと？」

「そだよ。だめ？　ポテトサラダは明太子を入れたらご飯二杯、唐揚げにマヨネーズをかけたらご飯三杯、カルパスでも、イケる」

さすがスポーツ少女。400m走なら普通の男子より速いだけある。

「んっん～♪　じゃあどうして太らないのかなー」

アコちゃんが腕を伸ばしてウグイスちゃんの脇腹をつつく。

「へへっ、くすぐったいって。でも動いたらお腹がすくし、お腹が空いたらたくさん食べるし、たくさん食べたらたくさん動けるでしょ。ね、タマヲ」

「そうやって話を振られても困るんだけど」

インドア派のタマヲにとっても縁のない話だった。

「それならこれでどう？」

女将ことアコちゃんは二次元のテーブルに小皿を並べていく。シャープペンの先がカリカリと紙を引っ掻いてたちまち調味料入れができあがった。

「えへへ～。そしてね、塩コショウと明太子マヨネーズとお醤油とカレー粉と岩塩とケチャップなのです♪」

サイドメニューの唐揚げというより創作調味料メニュー、という印象もあるが、アコちゃん食堂ならそれでいいのだろう。

アコちゃんとウグイスちゃんは数学の問題集をそっちのけで調味料の組み合わせを議論――それをBGMにタマヲは残り二、三ページの課題を終わらせるべく手を動かした。

ぱたん。

どうしてそんなに勉強が好きなのか、といろいろ言われる。家族にさえ言われる。

正直、楽しくもなんともないがこの問題集やノートを閉じる〝ぱたん〟の瞬間が好きだから勉強しているとい

うだけの話。誰にも理解はされないので、タマヲもわざわざ口にだすことはない。
　アコちゃんとウグイスちゃんの手元を交互に見比べてみた。ふたりともやっと半分が終わったくらいのページで手間取っている。あれだけおしゃべりしてたんだからしょうがない。とはいえ他人の解答を盗み見ないのはいい点だった。
「じゃあ僕はそろそろ……」
　筆記用具をまとめる。筆箱のジッパーを閉じる。問題集とノートを塾用のリュックサックに納める。
「えぇぇぇぇぇー！」
　どちらか、あるいは両者から非難めいた悲鳴が聞こえた。
「えーて、家が遠いんだよ。今から帰らないと塾に間に合わないし。ふたりともちゃんと宿題が終わりそう？」
　ウグイスちゃんは口をとがらせたまま、アコちゃんも気を紛らわすために鼻歌を鳴らしている。
　よし。
「じゃあ、また今度」
　立ち上がる——部屋から出ようとドアノブに手をかけた。
「ちょっとまったー！」
　ウグイスちゃんお得意の変身ポーズ。
「宿題の答えなら教えないよ」
「明日も、同じ時間にみんな集合で！」
「えーまた？　まだ宿題が残ってるの？」
「宿題もあるし来週の模試の勉強もしなきゃいけないし、ね。いっしょにしよ」
　逡巡。タマヲが答えを迷っているとウグイスちゃんは追加の一手を加えた。
「明日もバヤリースオレンジがあるし、あたしの部屋、エアコンがあるし」
「わ、わかったよ。わかったからそう怖い顔で睨まなくていいから」
　ウグイスちゃんのガッツポーズ——アコちゃんのバンザイ。
　タマヲは自宅までの1㎞ほどを早足で歩いた。結論のないふたりの会話は、勉強しながら聞くラジオ感覚で飽きない。飽きないけれど塾の課題が終わらずに居残り勉強させられたとき、その責任を押し付けないでと願うしかなかった。
　ひなびた商店街——ウグイスちゃんの家へ行く最短

コース。その道半ばくらいに肉屋があった。
普段なら買い物なんてしないのに、目を引かれる品があった。普段なら見向きもしないのに、アコちゃんとウグイスちゃんの話を聞いていたせいで目に止まった。

†

昼過ぎに再びウグイスちゃんの家へ――おじゃまします。
玄関にアコちゃんのアディダスのシューズがある。もう先に来てたのか。
最後にふたりに会ったのは昨晩の塾。案の定、課題が終わらずペナルティの居残り勉強をさせられていた。
タマヲのリュックの中はかなり軽い。筆記用具と英語の宿題が少々。あとは模擬試験に向けて過去問を少しだけ用意した。
ウグイスちゃんの部屋――寒いとも暑いともいえない晩秋の外気から一転、適度に心地よい室温だった。勉強に集中できる。
「タマヲくん、やっと来た来た来たのです♪」
いつもと同じアコちゃんの旋律。
「はいこれ、約束のバヤリース」
受け取る――200mlのオレンジジュースの紙パック。
座る――いつもの定位置。
「ところで」タマヲはタイミングを見計らう。ふたりともまだ勉強の集中の渦に呑まれていない。「どんな串が好き?」
「もちろん、タレの味なのです♪　鶏皮も好きですよ〜」
「塩味ね。つくねも塩でたべる」
タマヲはリュックサックに手を伸ばした。
「はいこれ、お土産。串カツ」
透明なプラスチックのパックに入った3本の串カツをテーブルの真ん中においた。昼ごはんの後だったので一人一本を道中にあるお肉屋さんで買ってきた。
「本当は豚肉の串カツだけだったんだけど、昨日焼き鳥の串の話をしたことをお店の人に言ったらわざわざ作ってくれたんだよ」
「ふーん、だからちょっと遅れたのね」
「ふたりともタレ味か塩味かで揉めてたけど、串カツならみんな同じが好きかな、って思って」
「ということはレモン味?」
「違うよ。でも串カツといえばみんなソースをかけるで

しょ」
「ああ、確かに。ちょっと待って、台所から取ってくるから」
ウグイスちゃんは短いおさげをブンッと振り回してドタドタと部屋から立ち去った。
「えーソースを付けるの？」
アコちゃんのおっとりボイスが抗議を申し立てた。
「ふつう、そうじゃない？」
うーん、とアコちゃんは唸った後、
「タルタルソースだよ。うちはね、作るんだよ、タルタルソース。卵とマヨネーズとピクルスを混ぜるの。美味しいんだよ」
「この家にタルタルソースはあるかな。あまり冷蔵庫に入っているイメージは無いけど」
「大丈夫だよ～へへへ。わたしはオトナだからね。なんでも食べられるんだよ」
じゃあ塩味の焼き鳥でもいいんじゃない？　という言葉が喉元まで出かかったがタマヲはなんとか押し留めた。
ドタドタドタ――ウグイスちゃんの豪快な足音が床板を蹴飛ばしながら近づいてきた。
「はいどうぞ！　ソース」
ウグイスちゃんの手の中――半透明な容器に入ったソース。赤みがかった茶色の液体。
「それ、お好み焼き用のソースだよ」
「えっ、ソースはソースでしょ。お好み焼きも焼きそばもトンカツも、全部これ。あっカレーに入れてもイケる」
「ふつうウスターソースじゃないかな？　いや僕は何でもいいんだけど」
「うーん。どうしてだろう。うちの親が広島出身だからかな、たぶん」
すとん、とウグイスちゃんは座ると波を描くようにお好み焼きソースを回しがけした。
良く言えば斬新な光景。身近なところに知らない世界は広がっているんだな、という印象。
「んっん～♪　けっこう美味しいのです」
アコちゃんはパン粉をこぼさないように器用に串カツをかじった。
「串から外してバラバラにして食べないの？」
「そんな事したらウグイスちゃんの部屋がパン粉のスプラッシュマウンテンになるのです」
なるほど。

当の家主たるウグイスちゃんは気にせずボリボリと串カツを食べている。あとで掃除するということだろうか。

「ソースがスカートに落ちない？　大丈夫？」

「たぶん、落ちない。それに落ちてもこれ、普通のジャージだから気にしない」

ウグイスちゃんはあっというまに平らげると、串をぽいっとゴミ箱にほおった。

「つまり、串料理の味付けは千差万別だし人それぞれ好みがあるのだから指摘するのは野暮ってことだね！」タマヲはゆっくりと串カツを持った。「塩味が好き、タレ味が好き、どちらも正解だし僕は唐揚げにレモンをかけるし串カツはウスターソース派だけど誰かに強要することもない。すごい！　哲学だね」

しかし――顔を見合わせるウグイスちゃんとアコちゃん。

「頭固いねー」

「カッチカチなのですねー♪」

かしましい女子二人がけらけらと笑った――楽しそう。

いつもと違うお好み焼きソース味の串カツ。予想外な組み合わせはいつもよりちょっとだけ美味しい串の味だった。

（了）

まちのつぶやき

――140字で語る、あなたの好きな串は？

席につき、今宵の計画紙に書く。
もも、かわ、ずりに線2本。
ぼんじり迷わず線3本。
つくねも食べよう線1本。
黒かしわ、たまにはいいよね線2本。
忘れちゃいけないハツ2本。

ぼんじり大好き凡人さん（長門市・30代）

お待たせしました。
串切りのゆずきちどーん。
ももと軟骨はその後、バトンを渡すかのように到着。
ももの表面に気泡がたち
ジューと小さな音を立てている間に、
ゆずきちの皮を下にしてジュと絞るのが私流。
ももは果汁を飲み込み、軟骨は纏う。
あなたに出会えてよかった。
ゆずきちのコトバが浮かぶ瞬間。

83151108さん（周南市・40代）

焼きたての皮。
タレをまとったカリカリの皮。
一味を二振り、たまに三振り。
甘い、辛い、旨いの三重奏を追いかけて、
爽やかなレモンサワーが舌の上を踊り、
いつも私の夜は始まる。

まこぱぱさん（長門市・20代）

せせり。
脂がのって、食べ応えがあり、
長門に来てはじめて味わった部位。
お店では、せせりにはじまりせせりで終わる。

きっきさん（長門市・30代）

皮はかわいい。ダジャレじゃないよ。
僕は最高に皮が大好きなんだ。
皮は神！
お店に行くと必ず3本は頼むんだ。
皮はかわいい。本気だよ。

いおりさん（長門市・10代未満）

私はつくねが大好き！
だってつくねはハンバーグみたいでしょ。
私はハンバーグが大好きなの。
ハンバーグが串に刺さっているってすごくない⁉
考えた人、天才だわ。
ママにハンバーグじゃなくって
おうちでもつくね作ってよって頼もうっと。

みことさん（長門市・10代未満）

知らない間に気付けば好きな食べ物として答えていた。
いつも家で何気なく食べていた、しいたけ。
たくさんメニューがある中で、
何度も注文をした結果、
実はしばらく遠ざかってしまっていた。
けれど、それも幼い頃のこと、
20年程前に初めて行ったやきとり屋さんを
思い出すことができる、私の好きな串。

空雨虹さん（山口市・20代）

ただいまダイエット中。
食べられる食品が限られる中、
レバーの串は数少ない
美味しいダイエット食品の1つ。
普段味気ないものしか食べられないが
レバーの串は栄養とともに美味しさも届けてくれる。
僕にとってオアシスのような一品。

マグネシウム・リンさん（海外・30代）

あの日、食べたレバーは忘れない。
柔らかくって、ふわっとしていて至福な食感。
そして、濃厚で一瞬で虜にさせられた。
やきとりが、長門市に移住した
2番目の理由なんだよって言っても
誰にも信じてもらえないかもだけれど、
やきとりについて語る機会があれば、
分かってもらえると自負している。

いおみこママさん（長門市・30代）

つくね、たった、おいち。
（＝つくねを食べたよ、おいしかったよ）

まこちゃんさん（長門市・幼児）

編集部のつぶやき

気がつけば、いつも同じ串を頼んでいる。始まりの串も、締めの一品も、相棒とも呼ぶべきドリンクも、やきとり店には、十人十色の楽しみ方があります。

そしてその時間は、日々の疲れを癒す大人だけのものではありません。保育園や小学校に通う小さな子どもたちにも、ちゃんと愛するやきとりがあるのです。これもまた、やきとりが生活に根付くこのまちならではの光景といえます。

編集部に寄せられた色とりどりの「つぶやき」を眺めながら、誌上に並べていく午前二時。黒一色の文字が散りばめられているだけなのに、どうしてかお腹の虫が目を覚ます。おいしさは人を饒舌に、そして文豪にしてしまうのかもしれません。今私の脳内には、あのカウンターからの景色が鮮明に浮かんでいます。

あとがき

海波かなた

今から十年前、同じ高校の文芸部で筆を走らせていた四人のメンバーを中心に、地域密着型文芸サークル「文武蘭（もんぶらん）」を立ち上げました。名前の由来は、母校のモットーであった「文武両道」から。ただの文芸活動にとどまらず、地域を彩り、発信することを目標に掲げました。

最初の五年間は、大学生メンバーも多く、毎月のように文芸誌制作とイベント出展に挑戦。しかしながら、就職、移住、結婚、育児といったライフイベントを迎え、だんだんと足並みがそろわなくなり、それぞれが新聞連載や投稿サイトなど、新しい発表の場を切り拓くようになりました。そして迎えた、十周年。県外に出たメンバーがこのまちへ帰ってきたり、ここ数年でオンラインでのやりとりが当たり前になったり、いろいろな追い風を受けて、もう一度このまちの魅力を見つめ、伝え、楽しむための文芸誌制作を始めることになりました。

ながとのやきとりへの愛が詰まった本誌が、今目の前にいるあなたと、ながとのまちをつなぐ架け橋になれば、これほどうれしいことはありません。遠い場所でこのまちを感じていても、このまちのどこかでページをめくっていても、きっと何か知らない世界に出会える文芸誌。それがわたしたちの思い描く、ながとを旅する文芸誌です。

旅は決して、遠い誰かのためのものではありません。いつか「このまちには何もない」と話していたわたしたちのように、知っているからこそ見えなくなっていることもあるでしょう。

ながとの旅は、まだまだ続きます。

またこの場で、そしてながとの地で、ぜひお会いしましょう。

公式サイトはこちら

https://machinovel.jp

まちのべながと vol.1 わたしとやきとり

発行日　2022 年 11 月 20 日
著　者　海波かなた　マグネシウム・リン　風来坊　虚空
発行者　文武蘭　代表　田中　輝
装　丁　デザイン：かなたでざいん　題字：空雨虹
印刷所

SPECIAL THANKS
8315108 さん　ぼんじり大好き凡人さん　空雨虹さん
いおりさん　みことさん　いおみこママさん
きっきさん　まこぱぱさん　まこちゃんさん

連絡先
文武蘭（担当：田中　輝）
〒 759-4101
山口県長門市東深川 976-11 田中テナント 2 号　かなたでざいん内
TEL 0837-22-0006　E-mail info@nagato-kanata.com

本事業は、「長門市市民のキズナ創出事業補助金」を活用し、市民団体が実施する市民協働の事業です。

ながとを旅する文芸誌

MACHI NOVEL NAGATO