

料
理
本

梅干カレー

三年ぶりに大浜の姉の家に遊びに行ったら、ランチに梅干カレーが出た。小ぶりなキッチンや居間とひとつながりになった六畳間の子供部屋に敷かれたカラフルなカーペットの上でシゲトがわたしに絵本を読んでくれたら、ニンニクを炒める匂いがしてきて、そのうちに「お昼にしよう」という姉の声が聞こえてきた。「続きはお昼ごはんの後にしよう」とシゲトに声をかけて居間に連れていくと、四人がけの食卓にカレーが三つ並んでいる。福神漬けやラッキョウが似合いそうないかにもカレーライスといった見た目のカレーではない。カレーライスというよりも、カレー汁で煮込んだ夏野菜をご飯のとなりに乗せたような料理。それがいかにも実用第一といった顔をした白い万能皿に盛りつけられている。「もしかして、梅干カレー？」と訊くと、姉は「夏になると食べたくなるんだよね」といいながら席について、「じゃあ、いただきますをしようか」というので、三人そろって「いただきます」をする。姉は、自分のお皿からスプーンで掬ったオクラを隣のシゲトの皿に入れた。

シゲトは五歳なのに、カレーの量は姉やわたしと変わらない。そういえば、食べものの好き嫌いが激しいって聞いたけど、梅干カレーは好きなのかな、タツオさんも梅干カレーが好きだったな、そんなことを思いながらぼーっとしてしまっていたら、いきなりシゲトが姉の口真似で「ヒロコも食べようよ」というので、思わず「はい」とか答えてスプーンを手にとった。姉が目で笑っている。どれから食べようかとちよつと考えて、まずはナスを口に運ぶ。ガーリックオイルで炒めたナスの風味と旨味が口に広がる。美味しい。

ヒロコは父親が作る梅干カレーが好きで、中学生のころはいつもお代わりをしていた。私の一五〇パーセントくらい食べていたはずなのに、バスケットで毎日部活をしていたからか、ちよつとも太らなくて羨ましかった。料理に苦手意識があった母親を気にせず父親の料理を褒める能天気な性格も羨ましかった。私は、母親としっくりきていかなかったから、父親とも距離を取っていて、梅干カレーは美味しいと思ったけれど、素直に褒められなかった。お代わりをすることも殆どなかったと思う。シゲトが麦茶のボトルを持ってコップに注ごうとしている。ちよつと危なっかしいから、シゲトからボトルを

受け取ってコップに注ぐ。

「シゲトの絵本って、すごいね。今どきの絵本ってこんな感じなの？」とヒロコが訊く。「どの本？」と訊き返すカズコに、「シゲトがさつき読んでくれた本なだけ」とヒロコが話しかけると、シゲトが大きな声で「ソウタイセイリロンとリヨウシリキガク」と割り込んでくる。シゲトはこの本をほとんど暗記していて、「きみはアインシュタインをしっているかい？」と最初のページをそらで言うてから絵のとおりに大きく舌を出して、そのまま暗唱を始めそうな勢いなので、取り敢えず止めさせる。「わたしは、『ごんぎつね』とか、『泣いた赤鬼』とかがいいなって思うんだけど、シゲトはこういう本が好きなのよね。他にも『ニジュウラセンとイデンシコウガク』とか、『チキュウオンダンカとシゼンサイガイ』とか、図書館から何度も借りてくるから買ったんだけど」と姉がいう。長くはないし簡単に読めるけど、分かるように分からない、雰囲気だけは何となく感じられるような絵本らしくて、確かに、シゲトに読んでもらった「ソウタイセイリロンとリヨウシリキガク」も、自分にはまったく分からなかったけれど、そんな感じだった。「ソウタイ

セイリロンがないとカーナビはつくれないのだ！」とか、「それでもカミサマはサイコロをふっているのだ！」とかいわれても、ホントかどうかよく分からない。ホントかどうか分からないことを五歳の子供に読ませるのは、わたしは何となく居心地がわるくて、そう考えると、自分は子供に何も教えられないような気がしてきて、少しへこむ。そうだ、梅干カレーがいい。梅干カレーは美味しいよ、って自信をもって教えられる。作り方だって、お父さんが作ることを何度も観てきたから、教えられる。ここはお父さんに登場してもらおう。

「シゲト、大きくなったな。そのうち料理が作れるようになったら、梅干カレーを作ってみよう。簡単に美味しいから。作り方を教えよう。まず材料があるか確認しないとね。ナスとトマトとニンニクと梅干がないと始まらない。できればオクラとミョウガ、それから鳥のこま切れ肉もあるといい。鶏がらスープも使う。材料が揃っていることを確認したら、まずヤカンかポットに水を入れて沸かし始める。それからフライパンを火にかけてこめ油を注いで、

みじんに切ったニンニクを色が変わるまで炒めてから、乱切りにしたナスを加える。ナスに油を吸わせたら軽く塩コショウをした鳥のこま切れ肉を加えて、炒めている間にトマトとオクラを手早く切っておく。ナスと鶏肉に火が通ったら、沸かしたお湯をフライパンに適量注いで、梅干を崩しながら入れて、鶏がらスープとカレー粉も入れて、全体を馴染ませてからトマトとオクラを投入する。トマトが中までしっかり熱くなったところで、みじんに切ったミョウガを入れて、軽くかき混ぜれば梅干カレーのでき上がり。あとはご飯と一緒に盛りつければいい。急がず無駄なく作業を進めれば、材料を確認してから十五分後にはカレーを食べ始められるはずだよ」

昨日の夜遅くに夏休みの旅行から帰ってきたヒロコが、「孫の顔が見たいでしよ」といって、大浜の海岸で撮ったというシゲトの写真を見せてくれた。何年も会わないうちに随分大きくなってしまったシゲトが、青い海を背にして楽しそうに笑っている。シゲトはヒロコに難しい絵本を読んでもくれたらしい。私が知っているシゲトは一歳になったばかりで、歩けるようにはなっ

いたけれど、まだ話せなかった。カズコも大浜で元気に暮らしていて、仕事も生活も順調そうだと聞いて、少し安心した。カズコは夏になると梅干カレーを作って、シゲトと一緒に食べるらしい。ヒロコもカズコの家でご馳走になって、久しぶりの梅干カレーが美味しかったといっていた。お父さんが梅干カレーを作らなくなってもう五年になる。シゲトを身籠った後で、姉はタツオさんと離婚するといひだして、育休中に公務員試験に合格して採用が決まると、せっかく就職した一流企業を辞めて、縁もゆかりもない大浜市の市役所に転職し、シゲトを連れて大浜に引っ越してしまった。離婚の原因は、シゲトの父親がタツオさんではなかったことで、結局姉は誰が父親なのかタツオさんにもわたしたちにもいわなかった。タツオさんは立派な人で、離婚はせずにシゲトを育てると言ってくれていたのに、カズコはガンコで、タツオさんを置いて家を出て行ってしまった。姉はわたしと違って成績優秀で、自慢の娘だったから、両親もショックだったと思う。あの日、梅干カレーのお昼ごはんを食べたあとで、わたしが入れたコーヒーを飲みながら、お父さんが「それで、タツオさんとはどうするんだ」ときくと、姉はきっぱりと「離

婚します」と答えていた。お父さんは「そうか、自分で決めたようにしなさい」といって、それきりだった。私はなんとか説得しようとしていろいろ話したけれど、カズコの気持ちは変わらなかった。カズコとシゲトは二時間くらい家にいただけで、その日のうちに大浜に帰っていった。あれ以来、カズコは東京に帰ってこない。タツオさんからは、昨年のお正月は年賀状が来なかった。どうしてこういうことになったのか、あれから五年経ったいまも分からない。タツオさんも、いろいろ悩んでいたけれど、結局姉の心は分からなかった。姉も、たぶん良く分かっていかなかったような気がする。どこかの時点で、「腹を括るしかないな」とって思っただけで前に進んでいったらこうなった、そんな感じかもしれない。

九月の連休に両親が台湾旅行に出かけるらしい。お留守番のわたしは、特に楽しいイベントはなさそうだけど、仕事も休みだし、家でゆっくりしながら梅干カレーを作ってみようかと思っっている。お父さんが梅干カレーを作ら

なくなっていることも知らずに、自分だけ美味しい梅干カレーを作ってシゲトと食べている姉のノー天気なところが少し腹立たしいというか、うらやましくなつて、大浜から帰るときに、今度梅干カレーを作つて食べてやる、と決めたから。さすがに両親が家にいるときに作る勇氣はないので、旅行に出かけているときがちょうどいい。姉の梅干カレーにはヤングコーンが入つていた。お父さんの梅干カレーにはない姉のオリジナルだ。それなら、わたしも何か新しい材料を加えてみよう。ヤングコーンに対抗できるのは、タケノコか、それともウズラの卵か。そのうち、ヒロコバージョンの梅干カレーを完成させて、いつか家族全員にふるまつて自慢しよう。わが家の伝統に新たなページを加えられる日が、そう遠くはないような気がする。

(二〇二二年八月)

もやしサラダ

ベランダで煙草を一本吸った翔太さんが「今日は満月だね」と朋子さんに声をかけながら食卓に戻ってきた。朋子さんはさつき翔太さんが寝かしつけた咲ちゃんと作くんの食器を洗っている。「トクさんが『満月』っていう歌を歌ってくれたことがあるんだけど、憶えてるかな」と翔太さんが訊く。

「いつ？」

「自分が最初に聴いたのは、『チェンマイ』が開店したばかりの頃だったから、たぶん九八年の秋とかかな。トクさんが『満月』っていうタイでは有名な曲だって教えてくれたんだよね。その後も何度かギターで歌ってくれたり、タイの縦笛で吹いてくれたこともあって、朋ちゃんも一緒だったこともあるし、咲や作も聴いたことがあるんだけどね」

「トクさんの歌は何度か聴かせてもらったけど、どの曲か分からないかも。翔ちゃん歌える？」

「いや、タイ語は無理だけど、ちよっと弾いてみようか」と言って翔太さん

が小さな音で電子ピアノを弾く。翔太さんのピアノにあわせてトクさんが歌っている声が聞こえるような気がする。ちよつと囁れた低めの声でゆつくりと歌っている。

「トクさん、今頃どうしてるかな」と朋子さんが訊く。「タイに帰ってもう半年以上になるよね。落ち着いたら手紙を書くっていったけど」
そう言いながらふたりは、さつきまで子供たちが食事をしていた四人掛けの食卓にふたりの食事を並べている。ビールとグラス、ゴーヤチャンプルー、カツオのお刺身、茄子とキャベツのみそ炒め、それからもやしサラダ。「チェンマイ」で毎日突き出しに出していたもやしサラダが、田中家の夏の定番料理になっている。もやし二袋を軽く茹でて冷ましてから、崩したカニカマとみじん切りにしたパクチーを加える。レモン半個分の果汁とほぼ同量のナンプラーにお砂糖を少し加えたものを振りかけて和えれば出来上がり。安くて簡単に作れて美味しい。

「このところ毎日もやしサラダを作ってない？」と翔太さんが訊く。

「そう。今年のお盆はミドリさんの新盆でしょ。こっちはお墓もなくて新

盆をしてくれる人もいなさそうだから、何かできないかなあつて。ミドリさんに教わったもやしサラダを作ったら、ちよつとは喜んでくれるかな、とか思ったりしたのよね」

「四十五歳は早すぎるよね。あんなに元気な人だったのに。『チェンマイ』の閉店が一年前だから、亡くなる二か月前までお店に出ていたんだよね。なんか、背筋が伸びるっていうか、ちゃんとしなきゃなって思うよね」

翔太さんが缶ビールをあけてグラスに注ぐ。ふたりで乾杯しながら「いただきます」と言つてビールを飲んでいる。

「トクさんがお店を続けてくれたらよかつたのにね。ミドリさんと二十年も続けたお店なんだし。日本人の奥さんが亡くなると、ビザの関係とかで日本に住めなくなつちやうのかな」

「いや、トクさんは永住権取っていたから、日本には居られたと思うよ。でも、日本語の読み書きができないから、ミドリさんなしでお店を続けるのは難しいかもね」そう言いながら翔太さんはもやしサラダを取っている。

「そうなんだ。あんなに日本語が上手だったのに、ふしぎ」

「ミドリさんが、『トクさんも日本語の読み書きを勉強すればいいのに』って
いうから、トクさんと一度話したことがあるんだよね。トクさんは、『テレビ
やラジオでニュースは聞けるし、漫才や落語も楽しめるし。図書館のオーデ
イオブックで夏目漱石や宮沢賢治の小説も聴けた。読み書きが必要なのは、
お役所とか法律とか税金とかで、自分にはミドリさんがいるから、そういう
ことには関わらなくても生きていけるから。だから、読み書きはしないで生
きてみることにした』とかいってたな」

「ふうん、それでも何とかなるんだね」そう言ってからビールの後で朋子さ
んが最初に箸をつけたのも、もやしサラダ。

「『タイでも日本でも、ちよつと昔の人は読み書きなんかしなくてもふつうに
暮らしていたはずだし』ともいってた」

「頭がいい人だから、勉強すればすぐに読み書きも上達したと思うけど」

「意識して日本語の読み書きを遠ざけていたのかも。タイ語の本とか新聞は
読んでいたのよね」

「でも、『自分にはミドリさんがいるから、読み書きはいらない』ってすごく

ない。運命共同体っていうか、一心同体っていうか。あのふたりって、どうやって出会ったのか、翔ちゃんも聞いたことある？」

「いや、何度か訊いたんだけど、ふたりともなんか照れたりはぐらかしたりで、聞いてないんだよね」

翠さんが初めてトクさんに出会ったのはバンコクのダラスパブというライブハウスだった。トクさんは、その頃はロックさんという名前で、同郷の間と組んだバンドでその夜のライブに出ていた。ロックさんのバンドの演奏が終わった後で、翠さんがメンバーと話してみたいとお店の人に頼んで、翠さんのテーブルにやって来たのが少しは英語が話せたロックさんだった。ブルージーンズに白いTシャツを着て、頭に赤いバンダナを巻いていた。色が浅黒くてちよつと武骨で味のある顔立ちだった。翠さんが「あなたの音楽が好き。ロックさんなのに、フォークかカントリーみたいな音楽をするのね」と言うと、ロックさんは「これはロックだ。タイの言葉やタイの問題やタイの社会やタイの歴史を知らないと、自分たちの音楽は分からない」とか難し

そんなことを言うのに、人懐こい笑顔だった。あの頃の翠さんは、半年は昼も夜も働いて、半年は海外を旅行するような暮らしをしていて、英語は多少話せたけれど、タイ語はまったくできなかった。ロックさんと会って、チェンマイに行って、ロックさんの家族に会って、いつかチェンマイで暮らしてみたいと思った。日本に帰ってからタイ語を勉強して、居酒屋でちゃんと働き始めて、短い休みを使って何度かチェンマイに行った。翠さんの故郷の浜にふたりでタイ料理のお店を出す計画を立てて、ロックさんの実家でいろいろな料理を習ったり披露したりして。もやしサラダも、ふたりが若かったあの頃からのオリジナルメンバーだった。

冷蔵庫から二本目のビールを持ってきた朋子さんが、「ミドリさん、あと十年くらいしたらトクさんとチェンマイに帰って日本料理のお店を開くって言ってたよね」と翔太さんに話しかける。

「いつってたね」翔太さんはまたもやしサラダを取っている。「お店ができたなら、タイまで遊びに行くはずだったのにね」

「お店の名前を『居酒屋トク』にするか、『小料理みどり』にするかって、いつも言い合っていたじゃない」

「うん。でもお店の名前は『大浜食堂』に決まっていたらしいよ。ここでは『チェンマイ』だから、向こうでは『大浜食堂』」

「そうなんだ。トクさん、チェンマイで『大浜食堂』を開くかな。ミドリさんの約束だったとしたら、約束を果たしそうじゃない？」ミドリさんがまたもやしサラダを取っていて、もうほとんど残っていない。他のお料理と比べると、圧倒的な一番人気。

「そうだね。そのためにお金も貯めていたみたいだし。今頃開店準備をしているかもしれないね」

「お盆だから、ミドリさんがトクさんのところに行って、さっさとお店を出しなさいよってトクさんをお突っついているかもね」
タイにはお盆はない。

「開店したら、手紙で知らせてくれるかな」

「トクさん日本語は書けないんでしょ」

「タイ語は困るよね。英語にしてくれないかな」

この世界からいなくなつて一年近くが過ぎて、翠だつた頃の記憶が少しずつ薄れている。こうして近くにいると常連さんだつた翔太さんの家族のことを思い出すけれど、少し離れると、もうはつきりとは思ひ出せない。時が経つにつれていろいろなことをだんだんと忘れていくのだろう。わたしの最後の記憶はなんだろう。トクさんのこと、お店のこと、あるいはもつと昔の父母や姉のことだろうか。若い頃はたくさんの素敵な場所を旅行して歩いたけれど、あらかた忘れてしまったような気がする。もしかすると、わたしが最後まで憶えているのは、わたしが何気なく繰り返していたこと、例えば、二十年間作り続けて、いろいろな人に食べてもらった、もやしサラダのことかもしれない。

(二〇二二年八月)

牡蠣ラーメン

ローカル局で日曜日のお昼のニュースを見ていたら、昨日の夜に来々軒でいっちゃんを偲ぶ会が開かれたというニュースをやっていた。いっちゃん、亡くなったのか、と思いつつとテレビを見てみると、来々軒のお店の中で、常連さんらしき人たちに囲まれて、親父さんと奥さんがインタビューに応じている映像が流れていた。親父さんと奥さんは、自分が知っている頃よりも大分歳を取ったように見えただけで、テレビに映された写真の中のいっちゃんとは、自分が高校生だった頃と変わらない感じだった。

来々軒は大浜高校の正門前の県道を挟んで斜め前にあるいかにも昭和の街中華といった趣の中華料理屋で、入り口の古びた自動扉や、その上に掛けられた日焼けした赤いビニールの庇に白いペンキで「来々軒」と店名が大きく書かれていた。カウンターが十席くらいと、燻んだ赤い天板のテーブル席が二つか三つあって、古びてはいたけれど掃除の行き届いたきれいな店だったと思う。周りには他には飲食店がない住宅地で、駐車場もないのに、店が空いて

いた印象はなくて、それなりにお客さんが入っていたような気がする。高校の先生も、毎日のようにお昼を食べに行っていた人がいたし、週一くらいで食へに行く人も多かったと思う。自分が高校の部活の後で仲間と食へに行っていた頃は、ラーメンやタンメンや中華丼に餃子や春巻を追加して一〇〇〇円でお釣りがくるくらいだったので、値段は高くはないけれど、特に安いわけでもなかった。味も、当時はネットもなかったから世間的にどんな評判だったかは知らないけれど、少なくとも大浜高校の生徒の間では、普通に美味しいけれど、それ以上の評判ではなかった。

来々軒を特別な店にしていたのは、いっちゃん存在だった。

初めて来々軒に行ったのは高一の春で、ラグビー部の先輩に連れられて部活の後に四、五人で食へに行つたのだらうと思う。店に行く前から、人の良さそうなお夫婦がやっている中華屋で、知恵遅れの二十代の息子さんが働いていて、この息子さん、いっちゃんに気に入られると、餃子や春巻をサービスしてもらえることがあると聞いていたので、いっちゃんのご店は行く前から気になっていた。店に入ってテーブル席に着くと、いっちゃんがオー

ダーを取りに来た。背丈は一六〇センチくらいで、ちよつと太めで、髪を短く刈り込んで、銀縁の眼鏡をかけていた。服はいつもチェック柄のシャツにジーンズで、エプロンとかはつけていないので、ぱつと見はお客さんと区別がつかない。先輩たちが慣れた様子で注文を始めると、いっちゃんはひとつひとつの注文を「だい、だい」と頷いて確認しながら用紙に書き取っていった。今日のニュースで初めて知ったけれど、いっちゃんが書き取れるオーダーは用紙に印刷されていた十種類くらいのもので、あとのオーダーは親父さんや奥さんが聞いていたり聞き返したりしていたらしく、間違いも多かったらしい。お客さんも心得ていて、出されたものを食べてくれるので、間違いがどのくらいあったかは分からないそうなのだが。もつとも僕らはいつも決まりきった定番メニューしか頼まないもので、いっちゃんが注文を間違えることはなかったように思う。最初に来々軒に行ったあの日、自分はチャーハンを頼んだのだが、ちゃんとチャーハンが出てきたし、おまけにサービスの半チャーハンまでついてきた。みんなで分けられる餃子や春巻がサービスに出ることはあっても、半チャーハンがサービスに出ることはなかったらしく、

しかもチャーハンのサービスに半チャーハンという良く分からないサービスだったこともあって、自分は高校時代の三年間、ラグビー部では「はんちゃん」という渾名で呼ばれることになった。

その後も高校生の間は月に二回くらいのペースで来々軒に行っていたような気がする。半チャーハンをサービスしてもらったのは一度だけだったけれど、自分が行くと餃子や春巻をサービスしてもらえることが多かったらしく、サービスがあるかないかで賭けをしようと言い出した先輩もいた。どうして自分がいっちゃんに人気があったのか、当時から分からなかったし、今も分からない。ラグビー部では副将もやって頑張ったけれど、県大会のベスト4止まりだった。勉強も、大学受験の前は勉強したけれど、それまでは特に優秀だったわけでもない。見た目もフツウで、高校時代は彼女もいなかった。家は貧乏でも金持ちでもなく、両親と三歳年下の弟と四人暮らしで、自分で言うのも何だけれど極めて標準的な県立進学校の高校生だったと思う。高校時代の自分に何か特別なことがあったとすると、いっちゃんに好かれたことが特別なことだったのだろうか。何だかそんな気がしてくる。いっちゃんには、

少し特別なところがあつた。高二の秋にチームメイトをタツクルで怪我させてしまったときや、高二の冬に自分のミスで森川高校との定期戦に負けたと
き、高三の春に模試の成績が極端に落ち込んでラグビー部を引退しようか悩
んでいたときとか、自分が落ち込んでいたときは、何も言わないのに特別サ
ービスのレバニラ炒めが出てきた。いっちゃんとは話しができないし、偶然
だったのかもしれないけれど、自分のことを分かってくれているような気が
した。

いっちゃんと最後に会つたのは、高校三年の冬だ。部活も授業もなくなつ
て、高校の図書館で受験勉強していた頃に、珍しく一人で来々軒にお昼を食
べに行つた。遅い時間だったのでお店は空いていて、店に入ると親父さんが
「いらつしやい」と言つて奥さんがカウンターにお水を出してくれた。いっ
ちゃんはその店の奥の方にいたけれど、親父さんと言葉にならない会話をした後
で裏口からふつと出て行ってしまった。親父さんがカウンターの中から「牡
蠣ラーメン、食べない」と訊くので、自分は「はい」と言つて、この日は牡
蠣ラーメンを食べた。牡蠣ラーメンは、多分いっちゃん専用の裏メニューで、

いっちゃんがテーブルで食べているのを何度か見たことがある。あの日の牡蠣ラーメンは、別格の美味しさだった。自分が今までに食べたラーメンの中で断トツの一番だし、あれを超えるラーメンに出会うことはこれから先もなような気がする。見た目は特別なラーメンには見えない。透き通った薄い醤油色のスープに細めのちぢれ麺が泳いでいて、その上に軽く火が通った牡蠣がいくつかと、シャキシャキ感の残る細切りの白菜が乗っているだけのシンプルなラーメンなのだが、あの日のラーメンには心と身体の奥の方がくらくらと震えて、泣きそうになった。

あの日以来、来々軒には行っていないし、いっちゃんにも会っていない。何故だか分からないけれど、あのラーメンを食べた後、自分が何かを成し遂げたと思えるまではこの店に来てはいけなような気持ちになっていた。東京の大学を受験することになっていたし、若さの気負いがあったのだと思う。数か月後に東京の国立大学に合格して大浜を離れることになった時も、大学の休みに大浜に帰省した時も、来々軒には行かなかった。東京の会社に就職して、結婚して、思うように行かなくなつて離婚してUターンした時も、い

っちゃんに会おうとは思わなかった。

ただ、東京でも大浜でも、ちよつと気持ちが悪くなり、自信を失いそうになったりしたときには、自分で牡蠣ラーメンを作って食べる。今日も、お昼のニュースを見た後で、近所のスーパーに行ってラーメンと牡蠣と白菜を買ってきて、遅い昼食の牡蠣ラーメンを作っている。麺を茹でるお湯を沸かし始めてから、牡蠣を洗い、白菜を洗って細く切り、大蒜と生姜を少し切る。ポットでスープ用のお湯を沸かしながら、深めのフライパンに米油を注いで大蒜と生姜を炒めてから、ポットのお湯と鶏がらスープの素、オイスターソースを加えてスープを作る。麺を茹で始めたら白菜と牡蠣をスープに投入して、茹で上がって湯切りした麺とスープを丼ぶりに盛りつけて出来上がり。凝ったことをした時期もあったけれど、最近は簡単な作り方で十分もあれば出来上がる。特別に美味しいとは思わない。でも、あの日のラーメン体験に近づくことを諦めたわけではない。

牡蠣ラーメンを作りながらまた考える。いっちゃんの写真がテレビに映されたとき、「大野哲雄さん（46）」と字幕に書いてあった。「大野哲雄」がど

うして「いっちゃん」なのかという突っ込みどころはあるけれど、それ以上に名字が問題で、来々軒の親父さんと奥さんは高橋さんだった。カウンター脇に食品衛生責任者の奥さんと防火管理責任者の親父さんの名前を書いた札が仲良く並べて掛けてあって、仲間内では来々軒のことを「高橋家」と呼ぶこともあった。昔から、何か思いがあって、大浜高校の生徒や先生が食べに行くあの場所にハンディキャップがある息子さんと働くお店を出したのだからと想像していた。親父さんや奥さんはいつもいっちゃんを優しく気に掛けていて、親子にしか見えなかったけれど、違ったのか。親子でないとすると、どういう関係なのだろう。テレビ局やテレビに映っていた常連さんたちは知っているのだろうか。いっちゃんが特別な人だったことや、冬になるといっちゃんが食べていたあの牡蠣ラーメンのことも。

分からないことたちに囲まれながら、いっちゃんの冥福を心から祈りつつ、こうして牡蠣ラーメンを食べている。