

私が愛した野沢菜パン

日向敏

KAGEFUMI DOKO-KAI
presents



THE NOZAWANA BUNS THAT I LOVE

by
BIN HIMUKAI



私が愛した野沢菜パン

日向 敏

The Nozawana Buns That I Loved

by
Bin HIMUKAI 2017

cover design and art direction
by

Matthew A. KEITH
(t. m. production)

私が愛した野沢菜パン

よく行くパン屋に野沢菜パンが売っている。野沢菜を入れたパン。大きさは私の薬指から手首までを直径としたくらいだ。それも、手をぴんと伸ばしたときの長さではない。手のひらを上にして、手の指をきちんと揃えて、二十度くらいの角度で内側に曲げたときの長さ。パンのかたちは円。楕円ではなくハンドフリーの真円で、一寸くらいの厚みがある。柱にするには背の低い円柱で、両面においしい、きつね色の焼き目がついている。その一寸のなかに、ぎつちり、ぎつちり野沢菜が詰まっているのだ。私はそのパン屋にあまり行かないが、行くと必ず野沢菜パンを買うようにしている。先日、野沢菜パンと、クリームパンと、フレンチトーストを買って、野沢菜のを最初に食べて、お茶を飲んで、クリームパンを食べながら、なぜ野沢菜パンを二つ買わなかったのだろうと思っていた。

パン屋に行く時には、一人では行かない。パン屋は遠い。友人に車を出してもらい、連れて行ってもらう。私の運転で友人を連れて行くこともあるが、それだって、連れて行ってもらっているようなものだ。友人がいるからパン屋に行くのだ。

ひとりで食べてもパンはおいしいし、ことによると、ひとりの方がおいしいことだってある。でも、あのパン屋へはひとりで行ったことが無いから、きっとひとりでは行けない術にかけられているのだ。

ひとりでパン屋に行けない代わりに、野沢菜パンを自分で作ろうと思いついた。ひとりで野沢菜パンをつくることができれば、いつでも好きなだけ食べることができる。術の効果を気にしなくても良い。最高である。

野沢菜パンの作り方をググると、いちばん上にレシピ集のページが出て来る。いちばん上ということとは、この世のウェブページのなかで一番賢くGoogleの検索を使いこなしているということだ。賢いのはよいことだ。

いちばん上に出て来るのはクックパッド。ページを開くと、クックパッドのいちばん上にあるのは、私が求めている野沢菜パンではない。なぜ食パンに野沢菜をのせるだけのものを、野沢菜パンと呼べるのか。野沢菜パンの野沢菜が、外からはわからないよう包み込まれていなければならない。見た目では、中にあるのが、あんこなのか、カスタードクリームなのか、

きんぴらなのか、そぼろの入ったあんのかわからないのが、野沢菜パンなのだ。おかげで売り手は売上金を間違えないようにパンに黒胡麻をのせてみたり、白胡麻をのせてみたり、野沢菜をおいたり、全粒粉をつかったり、袋にシールをはったりして区別しなければならぬ。だけど、よかった。クックパッドのページには、スクロールしなくてもいいところに、私の求める野沢菜パンの写真がある。

レシピの名前は、おやきパンと言うらしい。野沢菜パンではないのか。おやきなのか。おやきは食べたことがある。おやきであれば、野沢菜が入っていないこともある。私が食べたのはさつまいも餡だった。おやきという名称では不安である。野沢菜を入れたおやきのようなパン、と私は言い換える。これで安心。

野沢菜を入れたおやきのようなパンのレシピは、ホームベーカリーを必要としていた。駄目だ。私は今、アパートの一室にいる。この台所は狭い。ホームベーカリーはない。野沢菜を入れたおやきのようなパンのためにホームベーカリーを買いたくはない。パンだからいけないのだ。おやきであればホームベーカリーは必要ないはずだ。

おやきの生地はどうやって作るのか。中力粉でも、強力粉と薄力粉を混ぜたのでもいいらしい。おやきならホームベーカリーは必要ない。せいろが必要なレシピは閉じる。私の持ち物にせいろはない。私はすでにある道具で作れるものを求めている。フライパンで両面を焼

いてから蒸し焼きをするレシピがある。フライパンはないが、ちょうど欲しいと思っていた。南部鉄器のフライパンが欲しい。

南部鉄器と言えば南部藩だ。山陰大学の裏手、古墳の間にあるアパートの一室からバスを乗り継いで飛行場に行き、東京へ出た。東京から盛岡へは新幹線ですぐだ。

この読字媒体の向こうには、通販サイトを使えば、南部鉄器のフライパンも簡単に買うことができるぞと助言をくださる読者諸賢もおられるだろう。他のひとから南部鉄器を所望されたら、きつと私も通販で買う。しかし親から盛岡に行くべきだと説得されたのである。「本場は違うから」「ついでおつかいしてきて」と小遣いを口座に振り込まれたのでほいほい引き受けてしまった。盛岡の駅ビルをひやかして、北上川にかかる古い橋を渡って、ポストに手紙を入れて、なんとなく本屋に寄って本を買う。書店員が本にカバーを付ける。カバーには地図が描いてある。「昔の材木町の地図」とある。ここがあの材木町か。地図を見ながらぶらぶら歩いて、歩き疲れてタクシーに乗って、かわとくに行った。気の良いタクシーの運転手が説明してくれたところによると、かわとくは岩手県北いちのデパートである。Amazonの比ではない。かわとくに行けばなんでもそろそろうさうさだ。

私はお上りさんの気持ちで、南部鉄器のコーナーを目指す。南部鉄器の鉄瓶や急須が大小ずらりとそろっている。ふうりんから、コーヒーマーカーから、グリルから小さなフライパ

ンまである。しかし私が求めているのは、おやきをいくつも蒸し焼きできるような、大きくて深さのあるフライパン。できればガラスのふたがついているのが良い。ところが、店員によると、ここ数日、空前のおやきブームで、私がほしい大きさのものが飛ぶように売れ、在庫も払底しているそう。ご注文でしたらお受け致します、早ければ明日にはお渡しできますと言われるが、私の予定も詰まっている。明日は信州で野沢菜を、明後日は雲州でそば粉を手に入れる必要がある。宿泊するつもりもないので、小さなばんひとつしか持っていない。というわけで、今、南部鉄器のフライパンが欲しい。野沢菜パンの代わりに野沢菜を入れたおやきを食べたい。

野沢菜をいれたおやきは何の油で焼くと良いだろう。オリーブオイル、なたね油、ごま油、と思い描き、もっとも香ばしそうな荳胡麻油にたどり着く。脳内コンロの五徳に空想の南部鉄器製フライパンを置いて温め、想像の荳胡麻油をたらりと流してキッチンペーパーで全体にのばす。香ばしい。思わず、荳胡麻油でおやきを焼きたいとつぶやくと、店員はいきなり態度が変わった。それまで、大変申し訳ないです、明日でしたらお渡しできるので、とすまなそうな弱気な顔つきで繰り返していたのが嘘のように、真顔で「荳胡麻油ですね」と復唱すると目を血走らせてどこかへ電話を始める。何を話しているのか、地の言葉だから私には分からない。ただ、語調から、何かを交渉していることが分かる。交渉が終わった。店

員は電話を切ると、「よろしければ、お求めのフライパンをご提供できる工房に直接ご案内します。申し訳ございませんが、工房は大変遠方にありますので、かわとくでおつなぎしました術の道をつたって参ります。お客様は術への耐性はございますでしょうか」と訊かれたので、予防接種が五種混合まで済んでいる旨を伝えた。

店員は領いて静かについてくるように言い、店員用入り口から奥へ奥へと進んで行く。階段をのぼり、くだった。一時間は歩いただろうか。いつの間にか、大きな通りを歩いている。私と店員以外の人の姿は見えない。家屋や商店がぼつりぼつりと立っていて、やがて巖なんとかとの看板がかかる大きな店が見えてきた。かわとくの店員が言うには、ここで、伝説の謹製南部鉄器製フライパンが手に入るといふ。数量限定だそうだ。お高いんでしょう、と思わず言ったが、カード払いにも対応していますとだけ返ってくる。

店員が「モツス、サミナツス」と店の戸を開けたとたん、外は雪がもつつもつと降りつもあり、部屋はしんと冷え込み、私は上がりかまちでこんなこともあるのかと持参したユニクロのスーパーマイクルダウンを羽織った。薄手の割に防寒性はスキー用上着並だ。

店の入り口には誰も居らず、ガラス戸の向こうに人影がある。扉を開けると畳敷きの部屋があり、いがぐり頭の小さな老人がひとり、いろいろ端にいた。髪を短くしているが、それでも髪が白くなっているのが分かる。火が穏やかに燃え、鉄瓶はしゅんしゅん湯を沸かしてい

た。炭が時折、ぱちりと鳴る。古い木の香りがした。私はこういうのにうるさいのだ。

かわとくの店員が何かを言い、老人が手招きした。座布団がふたつ準備してある。私は下座に座る。店員は、老人にほど近い板間に座ってすぐ、私に顔を向けて、「さあ、今です」と促した。

何を促されているのか分からない。野沢菜入りおやきを作るフライパンを手に入れるために、野沢菜入りおやきをいかに作りたいかを述べればよいのだろうか。おそらくそれしかない。私は、もともと野沢菜パンを作ったかったけれども、ホームベーカリー購入を忌避しておやきで手を打つことにしたというところから語り、野沢菜パンの美味しさと、おやきの美味しさの相違点を指摘した。パンとおやきの最たる違いは発酵のレベルである、と私は述べた。おやきの生地も寝かせる。パン生地も寝かせる。両方とも発酵させているようなものだが、パンの場合、生地よふくらめと願い、願いのままにえいやえいやと寝かせる。だからより発酵し、生地がふくらみ、焼くと中空を支える細かな柱がたくさん立ち、ふんわりするのだ。おやきはその点、まあまあ、ふくらめるだけふくらめよと多大な期待もなく見守られている。早く食べたいから、ふくらむのを待ってられないという焦りもある。そのため、あまりふくらまないうちに野沢菜をくるんで焼くことになる。柱はあまり立たず、柱になるはずであった部分は生地同士をつなげる短い橋になる。ゆえにもっちりした歯ごたえになるの

であるう。もっちり、ぱりつとした焼き目をつけると食感が変化する。フライパンで焼き目をつけ、硬化させてある部分がぱりりとしている。このぱりりとしたおやきを家でもより美味しく味わうためには、荳胡麻油を使うのが最適なのは言うまでもない。ぱりりのあと、もちりが来るのがよい。もちりを感じながら荳胡麻のかおりが台所に満ち、換気扇を通じて室外に漏れ、室外にいるとじよつこだのふなつこだのがとろりと目を細める、そんなバランスのとれたおやきを私は求めているのだ。

私は、ここまでの話を店員が老人に通訳するだろうと考え、しばらく待っていた。しかし、一向にそのようなそぶりが無い。ずっと標準語で話したつもりだが、老人には今の言葉が通じたのだろうか。

老人はふいつと立ち上がって、店とは反対にあるガラス戸を開けて部屋を出た。足腰が弱い人の動きでは無かったので、思ったより若いのもかもしれない。やがて、老人の肩幅はありそうな木の箱をかかえて戻って来ると、私の前に置いた。ふたには「謹製 於モリーオ」と墨で書かれている。桐の箱のようだが、封はされていない。なんとなく手あかがついた様子もあり、何度も使い回しているのだろうかと思う。「配送にいたしましたでしょうか？」と店員に訊かれる。「是非お願いします」「ではこちらに住所を」私はぬかりなく今のすみから離れた政令指定都市の私書箱を書留先にする。店員というものは客に物を買わせるのが仕事だけ

ら、やたらと気が早いと思っていると、老人から「ハヤグ」と急かされた。何を急かされているのか。老人は箱を見ている。ということは箱を開けて良いのか。

中身の入った下の箱を支えながらふたを開け、和紙をとると、中には黒々とした重そうなフライパンがあった。手を出しかけ、ちらりと老人の顔を見ると頷かれる。許可を得たと考えて、取って握って持ち上げようとした。重い。持ち上がらない。両手で持ち上げようとしても無理だ。箱に入れた状態で持つてみると、持ち上げることが出来た。箱をいったん下に降ろし、もう一度取って持とうとしたところで、マデ、と制止された。それから背筋を伸ばし強い口調で何かを問いただされたが、さっぱり分からない。「オメサ、マンズマングセ」と繰り返される。老人はますますりと背筋をのばし、ひとまわり背や顔が大きくなったような気がする。店員に助けを求めて通訳してもらった。「アザンデの妖術師からなんらかの術を受けている、解かない限りフライパンが使えない。とおっしゃっています」。アザンデ。アザンデとは、コンゴ共和国や南スーダンあたりに居住する部族の名前だそうだ。どうしてアザンデ族の妖術師から呪いを受けたということが分かるのかと老人に問うと、そのアザンデの人々が住む地域と盛岡は、ブータンを中心とした同心円を描いた時に、同じ輪の上にある。ゆえに盛岡にすむ人々は地理的・文化的距離感を超えてアザンデの人々に共鳴する仕様なのだという。盛岡人であれば誰でも知るこの仕様を金田一何某から聞いた柳田翁が言語論

的ヒントを得て、スケールダウンしてまとめたのが蝸牛考なのとか。ともあれ、老人は私に、アザンデ族のひとりの怒れる妖術師の存在を示した。妖術師は私に、牛を返せと迫っているそうだ。牛は牛でも、ただの牛ではない。私の親がかつて妖術師を騙して持って行った牛だと言う。我が親がならうなことをしてくれない。かつて、私の親が牛を奪ったせいで、今私が妖術をかけられているとは。老人というか店員に、私の親に妖術をかけ、代わりに私の妖術を解くよう老人に伝えてほしいと言ったが、それは難しいらしい。地理的要因なのか、言葉が通じないせいなのか、はたまた一度かけた妖術を誰かかけなおすのが出来ないからなのかは分からない。解決法は一つしか無い、と店員は言い、解決した暁にこの解決料を支払っていただけますでしょうか、と電卓に金額を打ち込んで出した。野沢菜入りおやきを焼くフライパンが欲しいのだ。その為の必要経費は受け入れる。店員にうなずき返し、私は老人に頭を下げた。

老人は再び立ち上がると、店の入り口側、むしろにくるまれていた何かから、藁の束を引き抜いた。炉端に戻った老人はそれを猛然と編み、またたくまに、かっちりとした小さな藁製の牛をつくった。しっぽもあれば、小振りな角も生えている。毛が生えた訳でも、色が変わったわけでもないが、しっぽはばたばた震え、作り主の膝の上で軽快に歩き回る。老人は火のついていない小さな炭のかけらをつまんで崩し、藁の牛をつまみ上げると、小指で目を

描き入れる。きよろ、と目玉が動けば完成だ。手癖の悪い私の前でこんな素敵なものを見せしてくれるなんて太っ腹である。

老人は私に藁の牛を渡すと、鉄瓶のふたをあけ、よりいっそう炭を熾した。部屋がじわじわ暑くなる。牛は私の両手の中でおとなしくしている。そつとなでると手触りがかさかさしているの、やはり藁製だ。やがてもうもうと湯気が立ち上り、しだいに湯気の向こうに影が立ち、ひとりの細身の男の姿が現れた。ティーシャツにパンツルックでこちらを睨んでいる。彼が私に妖術をかけ、南部鉄器製フライパンを持てないようにした本人であるらしい。老人は私にわからない言葉で妖術師と交渉を始めた。妖術師が時折それに返答をするが、明らかに老人が話す言葉とは違うことばだ。はたして通じているのだろうか。店員に様子を訊いてみたかったが、シツと口にひとさし指をあてられる。やがて老人は、ぱつと私を示し、何かを言った。牛が暴れだす。私は必死に押さえ込む。すると店員が、「その牛を火の中へ」と言う。ええいままよ。私は手足と尻尾のある藁のかたまりをぼんと投げ入れる。ぼうと燃えていった。その様子を妖術師が観て、頷いていた。

老人が鉄瓶にふたをかぶせると、湯気がおちつき、ザンビアの妖術師の姿も見えなくなつた。私は安堵し、おなかをなでた。「きちんと解呪できたようでよかったです。ご存知のとおり、あの藁べこは無事故補償の支払手形です。後日、相手方に牛が届いた後、本日のレートに合

わせてお支払い総額を引き落としいたします。牛の配送が月をまたいだ場合、南部鉄器製特別フライパンとの支払日とは一ヶ月少々ずれが生じますのでご了承ください。いずれもカード一括払いでよろしいですか？それとも三回払いにいたしましょうか？」「一括で」私はかばんを開け、カードを店員に渡す。きちんと使えるカードだ。店員は持ち運び式のカード決済機にカードを通し、笑顔で私に返す。「それではこちらにパスワードをお願い致します」パスワードを打ち込んだあと、店員は決済処理に入った。その間に、と思って私が「持たせていただいてよろしいですか？」と老人に尋ねると、頷きで返された。

桐の箱からフライパンを取り出す。かんとんに持ち上がる。私にかかっていた妖術はきちんと解けているのだ。フライパンは、なるほど、おやきを三つ乗せて焼くのに頃合いの大きさだ。取っ手の後ろにざらつく感触がある。ひっくり返すと丁寧な鑿で「野沢菜入御焼作以荏胡麻油専用」と彫り込まれている。ふたがあれば、それもいただきたいのですがと老人に声をかけると、私が望んでいた通りのガラスのふたを渡された。店員は老人にふたの値段を尋ねている。店員の決算処理するものが追加された。

老人がもごもごと、どこから来たのかを尋ねるので、東京より西から来たと伝える。山陰と答えるのは家訓上憚られた。気を悪くしないだろうかと顔をうかがうと、「良クオ出ンシタ、久シブリデゴザンスゴド。十年二十年スグデスジャ……オラホノベコ、イダマスト思タ

ノスカ？」と小声で聞かれる。私は頷いた。炉の中に投げられることの無かった牛も、私が持つて来たかばんの中でおとなしくしている。「ヨガンス。ンダバ、持ッテオ出シエ……」話しかけられながら小さな菓を渡された。それから「紙」と催促されるので、本からブックカバーを外して渡すと、表面の地図の一点をさして指をぐるぐるさせる。なぜそれを渡されたのか全く分からないが、その紙に菓を包み、ありがたくいただいた。

老人の家を出ると、そこはかわとくだった。術とは凄いいものである。かわとくを出たところで、見送ってきてくれた店員の周りに誰もいないことを確認した。「お世話になりました」と、山陰銘菓でしょうすくいまんじゅうを渡した。かばんに無理矢理つつこんできたせいで、ちよっとひしやげているかもしれないが勘弁してほしい。代わりに、「これを食べると、質の高い砂鉄を手に入れることができる確率が高まります」とコメントを付けた。これで牛も自由が多少利くだろう。

かわとくを出てぶらぶら歩いていると、腹が減った。野沢菜パンがそこらに売っていないものかと思うが、パン屋を見つけられない。やれやれとため息をつき、後ろから私をつけている気配の数を数える。に、さん、四人。意外と多い。心当たりは沢山ある。かばんを開ける暇を惜しんだ私は、牛を懷に入れると、さっとその辺りの店の間にある細い道に入り、煙の出ていない排煙カバーの上に登って姿を隠した。続いて小道に入って来た追っ手は、私を

見失って声を掛け合いながら道の奥へ走って行く。「靄助はどこだ」「相変わらず逃げ足の速え野郎だ」

なるほど、これで分かった。どうも私を祖父と見間違えて追っている木材業者であるらしい。

ことの起こりは明治四十三年だか昭和十三年の大雨の日までさかのぼる。盛岡は材木町に積み上げられていた木材が、増水した北上川に流れて出してしまった。木材業者たちは慌てたが、手を出し方が無い。いや、手を出した者もいたが、一緒に濁流に流されて儂くなつてしまった。その翌日のことだ。北上川の下流に商才はあるが金と運がない男がいた。私の祖父である。祖父は自分の親からもらった小さな畑を耕していたが、この大雨で、せっかく植えた苗が駄目になり、すっかりしよげていた。畑を綺麗にし、植え替えなければならぬのは分かるが、全くやる気がでない。そこで、祖父はまだ増水している、それでもずいぶん穏やかになった川を眺めていた。この川さえ暴れなければと、憎く思った。と、川上からどんぶらこどんぶらこと、次から次へと立派な木材が流れて来るではないか。祖父は喜んで手斧でどんどん丸太を引き寄せて、ぜんぶ自分の物にしてしまった。川よありがとう。祖父は川の神に感謝した。そういえば幼き頃、北上川に住む河童と相撲を取って勝ったことがある。あるとき河童はいつか賞品を呉れてやると言って去っていったが、それきりだった。おそら

く、今頃になって、あの子どもに賞品を贈呈しなかったことを思い出して、この木材を送ってよこしたのだろう。ずいぶん遅かったが、まあ許してやるか。祖父はその木材を元手に金貸し屋を始めた。初めは先達たる同業者にからまれたり、そもそも仕事の方法がよく分からず戸惑ったりしたが、だんだん調子を掴んで店も大きくなった。なぜ金貸しをしようと思ったかと言えば、金を集めたら、他の金が仲間を求めて寄ってくるだろうと、ただ何とはなしに思ったからであるらしい。いきなり商売を始め、羽振りも良くなった祖父のことを周囲の人々は不思議に思い、理由を聞かれたが、祖父はその度に、河童が義捐金を送ってきた、と返していた。本人にとってはそれが真実だったのだ。

とはいえ、祖父が商売を始められるだけの木材を引き寄せて積んでおき、さらにそれを転売したことについては多くの人が目撃していた。しばらくの間は、材木の値段を知らない祖父が通常の価格よりも安値で卸したことが功を奏した。すこしでも儲けたい中間業者が材木の出所について口をつぐんでいたため、噂はゆっくりとしか広がらなかった。それでも、材木が流された側は血眼になって材木の行方を追っている。数ヶ月もしないうちに、材木を奪われたと盛岡から材木業者が押し寄せたのも仕方のないことだった。しかもその時、祖父はまだ売りに出していない材木を軒先に置いていた。材木業者は木につけていた印を指差して、所有権を主張したそうだ。祖父は材木業については素人なので、印のことなどわからない。

ほとんど売り払ったことを伝えるとぐるりを取り囲まれ泥棒め生かしちゃおけねえと散々糾弾されたが、そこは、生まれながらの商売人根性が光った。

なるほどお話はよくわかりました。私はこの材木をかの河童から頂きましたが、どうもあやつ、あなた方の大切な財産を勝手に奪ったご様子。たいへん申し訳ないことを致しました。なにぶん、河童のすることですからどうか許してやっておくんなさい。これら材木の持ち主はあなた方、ということはあなた方は我が社の大切な出資者です。これからの時代は商売を人に任せ、出資者になるのが無駄無く楽に金を儲ける賢い道。さすが盛岡一流の材木業の皆様、お目が高い。河童がからんでもなお、材木を売るより儲ける手だてを選んでおられるとは。流石でございますとかなんとか口八丁で業者を言いくるめ、材木業者たちを祖父の会社役員だかにしてしまったのだ。

材木を売ったお金で作ったナントカ無盡會社は、一応初めはそこその利益を得ていたそうだ。だが、戦争特需に乗れなかったのか、それとも、特需に乗ろうとして失敗したのか、いつしか事業を傾け、ある日、すべてをうっちゃらかして、一人北前船の旧航路を伝い、山陰へとんずらした。以後、「盛岡？ 岩手の県庁だよ。遠いから言ったことは無いけど」という顔で暮らし、晩年は信州で犬に引かれて善光寺参りをしながら暮らしたと聞く。

なお、今年は平成で言うところと三十五年だが、祖父は昨年亡くなったばかりなので計算は合っ

ていることを申し添えておく。我が一族は、他の家の主人が十五代目になるときに十代もいかに済ませているくらい、代々長寿なのだ。そうこうしているうちに、私はビルの屋上に登りきった。家訓その十一とにかく逃げるが勝ち。

ビルを渡り歩き、追っ手が明後日の方向に向かったのを確認して、そっと上から下まで貸店舗で埋まるビル内を抜けて外に出た。どうも無事に逃げ切れたようだ。帰りはJRではなくバスで飛行場に行くことにし、タクシーを探していると、道路の反対側に急に車が止まった。怪しいと思って身を翻して逃げる。待て、と言いながら走って来るがもう振り返らなくても相手は分かる。声を聞いたことがあるからだ。こちらは私が騙した人々なので、親のせいなどと言ってはられない。幸いなのは、彼らに土地勘がないことだ。

あえて人通りのある道を進み城へ行く。まさか見晴らしの良い所に行くとは思うまい、と考えていたが、窮屈さに負けて牛がもうもうと鳴いた。もちろん追っ手に居場所がばれた。私もすたこら逃げたのだが、先に撒いたはずの木材業者も合流してきて四方八方から私をかこいこんでくる。このままではまずい。

ふと、ポケットが熱くなっているのに気づく。手を入れると、老人からもらった薬が熱を発していた。薬を包む紙もほんのり茶色に変わり、店にいたときには書かれていなかった文字が浮かび上がっている。「啄木心丸」。それだけか、用法は無いのか。しかしここは盛岡。やつ

てみるしかない。私は走りながらまよと啄木心丸を飲んだ。盛岡城内の公園の草地にすべりこみ、そのまま寝転ぶ。追っ手が来るが、気持ちをつとめて穏やかにたもつ。一高の授業から抜け出した石川啄木の気持ちになったとたん、体が軽くなり、あつというまに盛岡市上空に浮かび上がった。追っ手には私がどう見えたのだろうか。いないないと探しまわっている様子である。牛は大丈夫かと見回すと、一緒に空中にいる。私が見ているのに気づいたのか、慣れた様子でぼこぼこ空を歩いて近づいてきて、私の肩やら腕やらを跳ねる。老人の術で作られたものだから、相性が良いのであろうか。気になってポケットを探ると、カードや鍵がきちんと入っている。それで気づいたが、服が脱げたりかばんが落ちた様子も無い。便利でありがたい。

空の上は飛行機やヘリコプターなどを気にせず移動できるようである。このままひとつとびで山陰に帰る前に、信州の戸隠で野沢菜を買うことにする。かつて足しげくかよった市場で野沢菜漬けを手に入れ、美味しい蕎麦屋を尻目に、今度は雲州へ飛び、JAショップで中力粉とそば粉も手に入れた。更にひとつ飛びアパートに戻るつもりだったが、うまく飛べない。中途半端に玉造温泉に降り立った。と同時に、それまでちよろちよろしていた藁べこが、手足が動かない、ただの藁べこになってしまった。話しかけてみたり、藁をやったり、湯に浸からせたりしたが反応がない。疲れているのかもしれない。仕方なくJRでアパートまで

移動し、カレーなどを入れるひろい深皿にキッチンタオルを敷き詰めて牛を寝転がしておく。居心地が良くなったら、また動き出すかもしれない。

台所に陣取った私は、手を洗ってエプロンを締めた。臨戦態勢である。猛然と粉を練り、寝かせ、野沢菜漬けをぎりぎりまで詰めてくるんで、親がくれた荳胡麻油をひいたフライパンで焼いた。出来た。親から電話が来たが今出られると思ったか。フライパンからおやきを直接とって食べた。熱い、うまい。熱い。一つ目を食べ終わったところで電話に出る。

「もしもし、帰ってきた？ 私の頼んだ用事は済んだ？」もちろんである。一番初めに済ませている。電話口むこうの親が上機嫌で親を呼ぶ。私は残りのおやきを皿に移した。親が電話を代わる。

「おまえ、例の会社系列の銀行の残額を、ケイマンの代理人に送ってくれたか？」忘れてた。忘れていたが、忘れていたなんて答える訳が無い。

「そんな銀行はもうなかったよ。やっぱり、じいさんの時代に無くなったんじゃないかな。だいたい、残っていたら債権者の人たちとかが我先にと突き止めて、預金かさらっていくでしょう」親がなにか言う前に「ところで、巖屋っていう南部鉄器の店知ってる？」と続ける。「ああ、知ってる。あそこの店主とは昔なじみだね。あの家も我が家ほどじゃあないがそれなりに長寿だ」「だからか。十年か二十年前にあの店に行っただしょ。親父と間違われ

「ただけぞ」「二十年前にお前と行つたぞ」「まじで?」「おう。啄木心丸を貰いにな。当時わしが独身との情報が流れていたから、カモフラージュで連れて行つたんだ。啄木心丸は見せてもらったか?」「見せてもらったどころか、貰つたし、使つたよ。あれはすごいね。おかげで帰りは楽だった」牛の話をするタイミングを逃しているのに気づいたが、空を飛んだ話がしたいから仕方がない。「空を飛ぶのって気持ちがいいねえ」「おいおい、まさか空中散歩を楽しんだだけじゃなからうな。なんで使つたんだ?」「あちこちから追つ手がかかつてね。逃げないとやられてたね」「じゃあ仕方ないなあ。あれは一度きりしか使えないんだぞ。わしも以前海外高飛び用に使つたことがある」えっ、惜しい、またあの薬を手に入れて信州に行こうと思つていたのに。

あれで十五に若返つたわしが海外に逃げてケイマンに口座を作つたのは正にそのときで……と親が話しているのをふんふんと聞きながら、私はスマホのハンズフリー機能ボタンを押し、二つ目の野沢菜入りおやきを食べた。うまい。コンロにおいたままのフライパンをキッチンペーパーで拭つて亀の子たわしでこすつてお湯で流す。

一仕事おえて三つ目に手を付けようと手を伸ばしたところで、空振りする。見ると、牛が野沢菜おやきを口で引つ張つて、端から食べているところだった。盛岡の蕨べこは、野沢菜おやきを食べるようだ。

「明日引っ越しをするから、今のうちにしっかりと食べておきな」私は牛のために小皿に水を入れた。

幕

