

第
1
章



幸
せ
の
象
徴

仕様のない子

私、^{はなむかずこ}林和子は昭和12年に石川県金沢市に生まれました。

暮らしていたのは香林坊^{こうりんぼう}にほど近い町で、武家屋敷跡のあたりといったらいいでしょうか。香林坊とは金沢一の繁華街と呼ばれ、いつでも多くの人々でごった返しているような場所です。そんな賑やかな街がすぐそばにあるものの、脇道に入って少し行くと、町のあちらこちらに流れる用水路のせせらぎが暮らしの傍らにあるような、穏やかなところです。

近所には屋敷を囲む昔ながらの風情ある土塀や、石畳が整然と敷き詰められた美しい小道。城下町ならではの風情を感じさせる街並みが、今も変わらず残っています。

いつの頃からか、我が家は女ばかりの6人家族で暮らしていました。

気丈な祖母の北外^{きたそと}、その実娘であり私たちの母である福田富士子^{ふくだふじこ}。私は4人姉妹の二番目で、4歳上にはしっかり者の姉・久子^{ひさこ}、下には愛らしい妹の澄江^{すみえ}と恭子^{きょうこ}がおりました。

祖父の北岩松^{いわまつ}は私が生まれる前にすでに他界していましたが、父の福田久雄^{ひさお}はというと、私が小学校低学年のときに病気で亡くなりました。病床にいた父のことを思うと、今でも切なくなります。が、それでも何かと逞しい女だらけの家ですし、年齢の近い4人姉妹ということもあり、家の中はいつもごちゃごちゃと賑やかで、ときに喧々囂々^{こうこう}……とまあ、男手がない、父がいけないという寂しさをそれほど感じることなく育ったような気がします。

幸い祖父や父が残してくれた家屋敷や財産、土地などがありましたから、私たち家族はそれなりに豊かな生活を送ることができました。

祖父はこの地で織物業を営んでいました。

殖産振興策によって金沢の繊維産業化が進められた明治末期、手織機が主流だった時代に祖父はいち早く動力を使用する力織機^{りきしょつき}を導入し、生産効率を図っただけでなく、品質向上を目指してこれまでにない斬新な羽二重^{はふたえ}製織を製造していました。石川県の織物業の発展に一役買った人物として名を馳せ、一時は県内最大の織物工場を営むまでになったといえます。一代にして財を築き、当時の新聞に掲載された、今で言

うところの納税者番付表みたいなものには、祖父の名前が上位に書かれていたこともありました。

とはいえ、私が生まれる前に亡くなっていますから、実際にどんな人物だったのかは分かりません。祖母の話によると、かなりの豪傑で、これと決めたことは即断即決。行動力のある人だったといいます。

ときには織物工場を増設するために勝手に転居を決め、あるときなど当時では珍しいことですが、製品販路を拡大するために渡米し、何カ月も帰って来ないこともあったとか。

「あんたのじいさんにはよく泣かされたが、男気のある、なかなかの人物だった」

お世辞など言わない祖母が嬉しそうに話していましたから、祖父は本当に「格好いい人だったんだ」と幼心にも誇りに感じたものです。

さて、裕福な家に生まれ育ったこともあり、私のことを世間でいうところの箱入り娘と思うかもしれませんが、残念ながら、私は決して箱にきちんと収まっていられるようなお嬢さまではありません。言うならば、箱を蹴破けやぶってしまうお転婆タイプで、

姉妹の中で、もっとも手のかかる問題児といったところでしょうか。

祖母からはよく「和子は向こう見ず」と言われていました。行動の末に生じる問題や事情を考えることなく、そのときの感情だけで突っ走ってしまうという意味です。

あれは小学4年生の頃だったでしょうか。ある夏の夕方です。

隣家には、同じ年頃の男の子が住んでいました。名前はもう忘れましたが、いたずら好きの2人兄弟だったと思います。塀を挟んでこちらを盗み見し、何かをささやきながらクスクスと笑っていました。それだけでも私はカチンときていたのですが、その後がいけません。彼らが小さな石ころをこちらに向かって投げたのです。

今思えば、こちらの気を惹きたいがためのいたずらですが、当時の私にそんなことは分かりません。妹たちも怖がっていましたから、私の我慢も限界です。

「和子ちゃん、放っておきなさいよ」

姉が止めるのも聞かずに庭に出て、わりと大きめの石をつかんで隣の家に向けて投じ込みました。思いきり。怒り任せに投げつけた石は弧を描き、隣家の窓ガラスに直撃です。ガッシャーン。大きな音を立ててガラスは割れ落ちました。

「一体、何の騒ぎだい？」

台所にいた祖母が血相を変えて飛び出してきました。そして私や姉妹の顔、隣家の窓ガラスが崩れ落ちている様を見て、状況を把握するなりすぐに隣家に謝りに行きま
した。

その後、家に戻ると、

「和子、ちょっとおいで」

祖母は静かに言いました。もちろん大目玉をくうのは分かっていますが、興奮冷め
やらぬ状態でどうしたらいいのか分からない私は、すごすごと祖母の後に付いていき
ました。

「そこにお座り」

姉や妹たちは、心配そうに障子の陰から部屋の中を覗いています。

「相手が石を投げてきた。それはいけないことだね」

優しく祖母は言いました。

「そうよ。だから私は……」

「でも！」

私の言葉を遮るように、祖母は自分の膝をぴしゃりと叩いて、

「だからといっておまえは本当に辛抱が足りない。どうしてぐっと我慢することができないんだい。あんな小僧たちのやることに本気で怒ってどうする。もうちょつと思慮深くならないといけないね」

ため息混じりに言いました。お仕置きとして、この日の夕食は抜き。食べることが大好きな私にとって最大の罰であることを祖母は知っていたのです。

席を立つとき、祖母が私の頭に手を置いて言いました。

「誰にも石ころが当たらなくてよかったよ」

この家では祖母が家長であり、何かと忙しくしていた母に代わり、私たち姉妹のお目付役でもありました。どこに出しても恥ずかしくないようにと礼儀や食事作法、立ち振る舞いなど、それは厳しくしつけられたものです。

物事を丁寧にしちんとこなす姉とは対照的に、私は何をするにも無頓着で大雑把。食事はボロボロとこぼすし、綺麗な着物を着せてもらっても大股で歩き回るため、すぐに着崩れてしまうなんてことはしょっちゅう。祖母の私への口癖は、

「まったく仕様のない子だね」

何かと怒られることが多いものの、私は祖母のことが大好きでした。

祖母はどこか腹の据わったところのある人で——そうでなければ豪傑な祖父と人生をともにするなんてことできなかったと思います——良いことは良い、悪いことは悪いと、誰に対してもはつきりと物言うタチでした。それに一般的な常識や世間体といったものに囚われることなく、私たち1人1人の個性を尊重してくれました。

私はといえば、学校の勉強がとにかく苦手でした。とくに算数なんて、数字を見ただけでも頭が痛くなってしまうくらい。好きだったのは音楽です。あるとき学校の授業で先生が優雅にピアノを弾いている姿に魅せられた私は、帰宅してすぐに祖母にうったえました。

「ピアノが欲しい」

その様子が真剣だったからか、普段あまり物を欲しがらない私が珍しくそんなことを言ったためか、当時は入手が難しかったピアノを探して買ってくれました。もちろん中古品でしたが、家にピアノがあつて、好きなときに弾くことができるというのは夢のようなことです。

結果的に、私は下手の横好き。音符は読めませんから、聞きかじった軍艦マーチや

ローレライを好き勝手に弾いていました。でもリズム感が悪いのか、音楽的センスがないためか、一向に上達などしません。そんな私のピアノを聞いていた祖母は、

「うるさいねえ。和子にピアノなんて買うんじゃないよ」

と笑いながらこぼしていました。こちらは自分でも、ピアノの才能がないことに気づき始めていましたから、

「失礼しちゃう」

そう言いながらも、笑うしかありません。ピアノに愛されたのは妹の恭子です。音楽に合わせて歌って踊ることの楽しさに気づいた彼女は、後に宝塚音楽学校に入学して私たち家族を喜ばせましたから、そのことを鑑みると、このときピアノを買ってもらったことは決して間違いではなかったと、自分を棚に上げて思ったりしたものです。

また祖母は生粋の金沢人ということもあり、茶の湯を愛していました。

私の故郷である金沢という町は、加賀百万石の城下町として栄えた地。加賀藩祖の前田利家をはじめとする歴代藩主が、能楽や美術工芸とともに茶の湯を好んで広めたこともあり、人々の暮らしの中に自然と茶の文化が息づいていました。

祖母もまた私たちに茶の湯を通して礼儀作法や所作の美しさ、おもてなしの心を身につけてほしいと思っていたのでしょう。度々お茶を点^たててくれました。

お稽古というより、3時のおやつにちよつと一服という具合に、日常生活の中で楽しませてくれるのが祖母のやり方です。そのほうが無理なく、茶の湯に親しむことができる考えたのでしょうか。そうでなければ普段から落ち着きのない、じっと座っていることのできない私に学ばせることなど到底無理だと思っていたのかもしれない。ただ、子どもだからといって安物の茶碗などを使わせることは決してありませんでした。小さい頃から良いものに触れることが大事であるとし、自分の目で見て、実際に触れて使ってみることは、100万回の話聞くよりも価値があると祖母は考えていたからです。

そうした祖母の思いが私に届いていたのかというと、残念ながら記憶は曖昧です。茶碗を粗雑に扱っては怒られてばかりですし、わび、さびなどと言われても正直なところピンときません。そして何より、抹茶は苦くておいしくない、とさえ思っていましたから。祖母の心、孫知らず。まったくもって「仕様のない子」だったわけです。

とはいえ、茶の湯が私の人生に大きな意味をもたらしたことが一つだけありました。茶菓子との出会いです。祖母は茶菓子もそれなりのものを用意してくれました。上生菓子のこともあれば、落雁^{らくがん}など干菓子のこともあります。春になれば桜の花びらを模した和菓子を、秋には栗や南瓜^{かぼちゃ}など四季折々の食材を用いた菓子を。茶菓子はいつでも季節を連れてくる。子どもである私にも豊かな風景を見せてくれる、そんな茶菓子の世界がとても好きでした。

もちろん、その甘美なる味わいに魅せられたことは言うまでもありません。抹茶は苦手だったものの、茶菓子と一緒に味わうと、苦味と甘味が不思議と重なり合って一つになり、すっと爽やかに切れていくのです。

「ああ、おいしい……」

現金なもので、たとえ学校で嫌なことがあったとしても、甘い茶菓子をいただくと思議とそんな気持ちも吹き飛ぶような幸福感を覚えます。

「甘いものは人を幸せにするね」

和菓子を食べながら言いました。私の顔を見た祖母は一瞬驚き、でもすぐに優しい顔になって、

「なるほど、その通りかもしれない。和子はいいこと言うね」

褒められることに慣れていない私は、その言葉がとても嬉しかったことを覚えています。

「さて、一服点てようかね」

ある日の午後、いつものように祖母がお茶を点ててくれました。そのとき、用意されたのは白くて丸いお饅頭。とてもシンプルで小さくて、パツと見はちっげけなその姿に、

「今日はこれか……」

少し残念に思いながら、口にパクツと放り入れました。

「！」

生地が驚くほどふんわり、それでいてしっとり軟らかで、口の中に上品なあんこの甘味が優しく広がります。

「わあ、不思議。すごくおいしい……」

思わず口に出しました。

「よく分らないけど、なんか、いつものお饅頭と少し違うね」
食べたときの気持ちを素直に伝えると、祖母は言いました。

「おや、和子には違いが分かるのかい」

「うーん。いつもより優しくて、何ていうか、温かな味がする」

「ほう、そうかい」

このお饅頭をこしらえた人こそ、私の人生を荒波へと向かわせた張本人、虎彦さんでした。それが分かるのはまだまだ先のこと。このときは知る由もありません。

頭脳明晰な変わり者

とある日曜日のこと。爽やかな青い空に、ふつくらとおいしそうな白い雲がくつきりと浮かび上がっていた夏の午後です。

「今日からうちで暮らしてもらう、林さんだよ」

かねてから女所帯は何かと物騒だからと、我が家では用心棒も兼ねた下宿人を探していました。祖母と懇意にしていた和菓子屋の奥さんが、その話を聞きつけて、ご自

分の店で働き始めたその人を紹介してくれたのです。

玄関に立っていたのは、身長はさほど高くもないもののスラッとした細身の体格の男の人です。くっきりとした凛々しい眉毛に、鋭い眼光、すっと通った鼻筋に、キュッと結んだ口元。端正な顔立ちをしています。

「どうも林です。林虎彦です。今日からお世話になります」

その人はずいぶんと落ち着きはらった様子で、にこり、ともせずに言いました。

「無愛想な人だなあ……」

それが彼に対する最初の印象です。よく見ると、その目はどこを見ているのか、何を考えているのか。そういったことがさっぱり分からないような、つかみどころのない表情をしています。これまでに出会ったことのある男の人——といってもせいぜい父や、親戚や近所のおじさん、学校の先生や年齢の近い男の子くらいですが——とはまったく違う気配を漂わせていました。

「ほら、おまえたちも挨拶をなさい」

祖母にうながされたものの、姉や妹たちは恥ずかしがっているのか、怖がっているからなのか、なかなか挨拶をしようとはしません。私は向こう見ずな和子ですから、

「こんにちは。私は和子といいます」

頭を下げて礼儀正しく挨拶をしました。すると、私の調子に合わせるように、彼もぺこりと深く頭を下げて、

「林虎彦といます。これからよろしくお願いします」

と言い、少しだけ微笑んだのです。

「あ、笑った」

今考えれば出会ったこのときから、私は虎彦さんのことが気になっていたのかもしれません。

虎彦さんは私より11歳年上で、我が家から徒歩10分ほどの距離にある、老舗の和菓子屋で菓子職人として働いていました。

祖母が和菓子屋の奥さんから聞いたところによると、彼はとても真面目で勉強熱心。おまけに和菓子づくりのセンスがあり、見どころのある職人だそうです。

その奥さんというのも加賀百万石の城下町で育った女性で、茶道や華道、能などの伝統文化から九谷焼や漆器などの伝統工芸にも精通する教養人でしたから、その人が

言うなら間違いないと、祖母は虎彦さんを下宿人に選んだといえます。

奥さんが言うには、和菓子づくりに必要な技術こそ心得ていたものの、和菓子にまつわる教養や文化といったことをほとんど知らなかったそうです。

「それでも、私が教えることをすぐに習得してしまうの。これには驚いたわね。まるでスポンジが水を吸収するかのように自分のものにしていくんだから」

少し興奮気味に奥さんは続けます。

「それにね、忙しい時間の合間をぬって図書館に通っているみたいなのよ。毎日、いろいろな本を読み込んで、貪欲に学び取って、それをお菓子にして次々に表現していく。これは、誰にでもできる芸当ではありません」

茶の湯の発達した金沢では、茶菓子の文化も同時に発展していました。目や舌の肥えた金沢人相手に、和菓子職人として認められることは決して容易なことではありません。一人前になるためには茶の湯についてはもちろん、伝統文化や芸能、自然、あるいは文学に至るまで、あらゆる世界に精通しておくことが求められます。

端から見ればそれはとても大変なことに思えますが、虎彦さんはそうではなかったように、

「和菓子の魅力は、つくり手によって自由に情緒の世界を表現できることにある。たとえ同じ材料でも、つくり手の技術は教養に大きく影響されるんだ。つまり、学べば学ぶほどに創作の世界は無限大に広がっていく。こんなに面白いことはないよ」
こうして和菓子の奥深い世界に、虎彦さんはのめり込んでいったようです。

はじめから和菓子職人を志していたかという点、そうではなかったんだとか。数年前まではパン屋に住み込みで働く小僧さん。その動機は不純でした。

「パン屋なら食べるものに困らないだろう」

のちほどお話ししますが、戦後の混乱においてひもじさを体験した虎彦さんにとって、食べるものが身近にある、ということは生きていくために重要なことでした。

夜のうちからパンの仕込み作業に入り、午前1時頃から成形をして、焼き上がるのは朝の4、5時。そして午前中のうちに焼き立てパンを各家庭に配達し、午後には集金と注文取りに出かけるという目まぐるしい日々。当時のことを振り返ると、

「しんどい毎日だったけど、配達に行って、出来立ての温かいパンを手渡すと、みんなが本当に幸せそうない顔をしてくるんだよ。それを見るのが嬉しくて。それだけで苦

労なんてものは一瞬で飛んでいったものだよ」

技術を習得し、パンづくりが楽しくなり始めた頃、突如店主からクビを言い渡されます。虎彦さんにとっては青天の霹靂へきれきです。どうしてなのか理由がまったく分からなかったそうですが、何を言っても聞く耳をもたない店主に、「仕方がない」と諦めて、店を辞めました。

そして次に働き始めたのが菓子舗でした。ようやく和菓子職人への道が開けたかと思いますが、ここもまたクビにされます。その後3、4軒の和菓子屋で働いたものの、長い店で半年、短いところなら1週間ほどでクビを言い渡されました。その後、住み込み小僧は諦めて、和菓子の仲買人のようなことをしながら生計を立てていたそうです。

「ちよっと、待っておくれ」

奥さんの話が腑に落ちなかったのか、祖母が口を挟みました。おそらく私の思っていることと同じでしょう。引っかったのは「クビを言い渡されて」の部分です。今の働きぶりからも分かるように、いずれの店でも真面目に従事し、一生懸命働いていました。ましてや何か失敗をしたわけでもありません。

「じゃあ、どうしてクビになるんだい？」

不思議に思った祖母は、奥さんに尋ねました。

「なんでもね、虎彦さんの目つきが鋭くて怖いって、店のお内儀かみさんが言うそうよ」
「怖いって？ どうも、よく分からないねえ」

「つまりね、虎彦さんって何を考えているのか分からないところがあるでしょう。目つきは鋭いし、頭も切れる。普通の人とは違うただものではない雰囲気、店の奥さんたちが警戒心を抱いたそうで、『辞めさせたほうがいい』と言うらしいの。店主は店主で、勤勉で研究熱心な虎彦さんの姿に、うちの店の技術が盗まれるんじゃないかと心配になったみたいで。これという原因がないままクビを言い渡したらしいのよ」
「そんなの、ひどーい」

私は憤慨しましたが、その話を聞いた祖母は面白がるように笑います。

「何がおかしいの？」

不思議に思った私は祖母に尋ねました。

「みんな、分かってないね、と思ってさ」

「分かってないって？」

「和子は、虎彦さんをどう思う。怖いと思うかい？」

「怖くはないよ。でも、なんだかほかの男の人とは違う気がする」

「そう思うかい」

「何がどう違うのかはよく分からないけど……」

「そうだね。私も虎彦さんはほかの人と違うように見えるよ。虎彦さんの鋭い目は、確かに怖そうに見えるかもしれないけど、あの目は何か遠くの未来を見据えているような、芯のあるまなざしに見えるんだけどね」

もしかしたら祖母は、虎彦さんにかつての祖父の姿を重ねていたのかもしれない。奔放で、我が道を進んでいった祖父に。

「見ていてごらん。彼はきつと何かを成し遂げる、そんな人だと思うよ」

「ふうん」

まだ子どもだった私には、祖母の言っていることが正直なところ、よく分かりませんでした。

林虎彦さんは、大正15年に、日本の統治下にあった台湾で生まれました。

お父様は九州・佐賀県出身。結婚後に台湾に渡り、木造貨物船を造る造船技師として働いたのち、台湾精糖の溪州工場の技師長を務めることになりました。

いわゆる学者タイプで、多くを語らず、自宅ですらいつも本を読んでは設計図に向かっているような人だったそうです。

一方、お母様は活発な社交家タイプ。面倒見がよく、家にはしょっちゅう人の出入りがありました。料理上手で、いつでも心のこもった食事を家族みんなに用意してくれたといいます。

そんな2人の間に、5人兄妹の末っ子として生まれたのが虎彦さんです。

小さい頃から頭脳明晰。記憶力は抜群で漢文の教科書など一度読んだだけで丸暗記できるほど。数字や図形にも強く、たとえば何かの設計図を一目見ると、その構造がパツと覚えられたといいます。

また好奇心旺盛で、疑問に思ったことは解決しなければ気が済まないタチでした。先生にしつこく質問をして困らせることも度々あったようで、よく言えば優等生、悪く言えば相当の変わり者だったのかもしれませんが。

聞くと、小学校3年生のときには自分でエンジンの設計図を描き、手近にある材料

でピストンやスチームエンジンをこしらえて蒸気機関車のようなものをつくり、自宅の縁側で走らせたことがあるというし、中学生のときには硫酸と硝酸を混ぜ合わせて綿を加えて乾燥させた後、それを空き缶に詰め込んでダイナマイトをつくって遊んだとか。その威力を確かめようと爆破実験をして、庭の太い木を吹き飛ばしたこともあるといいます。

「あのときは、お母さんにこっぴどく叱られたな」

虎彦さんは笑いながら続けます。

「でも、こんな僕でも母にとっては自慢の息子だったみたいでさ。僕の描いたエンジンの設計図を持ち出して、近所の人に『これ、うちの息子が描いたのよ』って誇らしげに見せていたりしたからね」

嬉しそうに語った虎彦さんでしたが、一瞬だけ寂しそうな表情になったのを私は見逃しませんでした。その理由は後に分かるのですが、虎彦さんのその顔を見たとき、胸のあたりがギュッと締めつけられたことを覚えています。

我が家で暮らし始めた虎彦さんは、いつも本を読んでいた。

朝から晩まで忙しく働いていたにもかかわらず、わずかな休憩時間を利用して図書館に通ってはあらゆるジャンルの本——化学書のことあれば文学作品、伝統芸能、歴史書、哲学書、心理学、画集から花の図鑑まで——を借りてきて、空いた時間に読んでいました。

「また、本を読んでいるのね。どうしてそんなに勉強するの？」

私が尋ねると、少し考えて、虎彦さんは答えました。

「知りたいことがたくさんあるから、かな」

「知りたいこと？」

「和菓子をつくるために必要なこともあるし、それだけじゃなくて、この世には知らないことがたくさんあるだろう。本を読むと、先人がこれまで築いてきた歴史や文化が学べるし、これまで至ることのなかった考えや思いに出合えたりするんだ」

それまで目の前に起こることがすべてだった私は、そんなことを考えたこともありませんでした。ポカンとした表情の私を見て、虎彦さんは続けます。

「それにさ、今、僕が生きていることは決して当たり前のことではないんだ。奇跡みたいなことであって、僕は生かされてここにいます。こうして自由に、自分の意思で動

くことができる。だからこそ僕はいろいろなことが知りたいんだ」

今、生きていることは奇跡みたいなこと——これはきっと、彼自身の体験から出た言葉なのだと思います。

彼が中学生のとき。家族に温かく見守られながら我が道を邁進してきた虎彦さんの人生に、大きな悲しみが待ち受けていました。

女学校を出たばかりの二番目のお姉様が結核に冒されて亡くなりました。そして、その数年後に、虎彦さんの最大の理解者でもあるお母様が同じ病でこの世を去ってしまっただけです。

大好きな家族の死は、虎彦さんの心に暗い影を落とします。

多感な年齢だったこともあり、それまで興味のあった化学書や歴史書ではなく、西田幾多郎きたらうや三木清みききよし、ニーチェ、カント、デカルトなどの哲学書を読み漁ったのだとか。生きている意味とは、人間の根源とはどこにあるのか、死んだ人間はどこへ行くのか……次々に浮かぶ疑問、やり場のない怒りや苦悩への答えを、そうした本に求めていたのでしょうか。

悲劇は続きます。家族の死の悲しみがまだ癒えぬ17歳の頃、今度は自らが、肺と腸を結核に冒されてしまうことになるのです。

すでに太平洋戦争は始まっていた。

虎彦さんのもとにも召集令状が届きましたが、病身であることから兵役は免除されることになりました。当時の台湾は非常に医療事情が悪く、肺結核にかかろうものなら決して助かることはないと言われていたそうで、彼自身、生きることが少しでも少しかけ諦めていたそうです。

心配したお父様は、自分は工場長という立場のため動くことはできなかったものの、虎彦さんだけでも空気の澄んだ場所で静養させようと、彼を1人で台湾の最南端にある杜満里という山奥の小さな村に疎開させました。

村の人々はとても優しくかったそうです。でも、そこは非常に貧しい村でした。

食べることもままならず、栄養不足がたたって次第に衰弱していきます。ときには敵機の爆撃にさらされたこともあるそうです。近所の家の屋根や壁は吹き飛び、火柱が目の前を通過して肝を冷やしたことも。すぐ目の前に死があった。いつ死に引き込まれてもおかしくはなかったのです。

ただ、こうした悲惨な状況下でも、虎彦さんは、虎彦さんでした。何かにつけて疑問をもつということを忘れなかったのです。

疎開した村にはお医者様がいませんでした。薬もなく、病気になったときには祈禱師がお祈りをして無事を願うだけという原始的な場所だったといえます。ところが牛が怪我をしたときには草を煎じて傷口に塗り、治している。それを見た虎彦さんは疑問に思います。

「あの草は一体何だろう。傷口が治るということは体に悪いものではないはずだ」

そこで、その草を食べてみました。彼自身、薬にもすぎる思いだったのでしょう。死を覚悟した人は恐れを知らないと思わざるを得ませんが、驚いたことに、その草を食べた翌日、それまで激しく虎彦さんを苦しめていた腸結核特有の下痢が止まったのです。そこで次の日も草を食べ、また次の日も……。食べるに従って体力が少しずつ回復していききました。

薬草に興味をもった虎彦さんはその後も、どの薬草にどんな効果があるのかを研究し続け、自分の体で実験しては、その結果を丹念に記録していききました。

やがて村人たちは、具合が悪くなったり、怪我をしたときには、

「虎彦のところに行け」

と言っていたそうです。症状によってどの薬草を飲んだらいいのかを的確に処方してくれるからです。元は重病人であった彼がまるで医者のように重宝されたといいますから、面白いものです。

終戦を迎えました。

戦禍に巻き込まれて精糖工場は焼け落ち、お父様がお亡くなりになったとの報せが届きました。後にこれは誤報であることが分かるのですが、当時はそれを信じるしかありません。離ればなれになっている、ほかの兄弟の消息も不明でした。

1人取り残された彼は、考えた末にお父様の故郷である佐賀に帰ることに決めます。戻ったところで家族はおらず、もちろん仕事もありません。仕事があれば食べることにすることも欠きます。生き延びるために日雇労働者として、その日にありつける仕事をこなし、何とか食いつないでいた虎彦さん。福岡に出て進駐軍の雑役夫をし、そこで出会った仲間たちとともに福井県の山中でどぶろく造りに携わったこともあるそうです。後に当時のことを振り返り、彼は話していました。

「楽しかったといえど嘘になるが、苦しかったわけでもない。今思えば、あの頃に人間、どんな環境になっても生きていけるものだという気持ちで培われたような気がするよ。尊い人生経験をしたと今でも思っている」

そしてあるとき、金沢にいる叔母からもらった手紙のことを思い出し、ようやく金沢へと辿り着いたのです。

「金沢の街並みを見たとき、ようやく日本に戻ってきたのだと実感した」

金沢は空襲の被害を免れた非戦災都市。日本の古き良き佇まいが昔と変わらず残っていたからでした。

虎彦さんは叔母の家に厄介になりながら一生懸命に仕事をしました。そして、ようやく日々の暮らしが安定するかに思われた矢先、再び彼を結核が襲います。

「さすがにもう生きられまいと思った」

虎彦さんは言いました。

話を聞いているだけで苦しくなった私は、何も言うことができません。

「だからね、東尋坊の岸壁から飛び降りて死んでやろうと考えた」

「えっ？」

「ははは。まあ、そのときは本気で死のうと思ったんだ。東尋坊の崖の上に立った。日本海の厳しい潮風が、右から左から僕の体を揺さぶった。遠くに白波がザブンザブンと荒くれているのがはつきりと見えたよ。いざ飛び込もうとした。でも、飛び込もうという段になったとき、何というのか、何の感慨も湧いてこなかったんだ」

「どういうこと？」

「自分の命を絶とうというのだから、少しくらい感傷的になってもいいものだろう。子どもの頃の思い出とか母の面影とか、苦しかった闘病生活のこととかが走馬燈のように浮かんできてもいいはずだ。ところが、そうした哀愁や感慨みたいなものが何も浮かんでこなかった。冷たい風にさらされて妙に冷静になってしまったんだ。急に死ぬことがバカバカしくなってもやめたってわけさ」

自殺をやめたからといっても、病魔から逃れたわけではありません。

その頃、虎彦さんはひっそりと一人静かに死ぬために、有り金全部をはたいて2畳ほどの小屋で暮らしていたそうです。息をすることが精一杯の状態。食べものを買

に行くことも、誰かに助けを乞うこともできません。ひもじさを抱えながら、ただひたすら自分の部屋で死んだように眠りました。

そして朝になって目が覚めると「今日もまだ生きている」と思い、そしてまた気を失うように眠り、また目を覚ます。その繰り返しだったといえます。

「あれは何日目の朝だったかな。目を開けたとき、いつもなら茶色の天井が目に入ってくるはずなのに、その日は真っ白な世界だったんだ。気がついたときには病院のベッドの上にいた。あとで知ったのだけど、たまたま小屋の近くを通りかかった人が民生委員で、今にも死にそうな私を発見して、病院に運んでくれたらしい」

そこから闘病生活すること1年半。虎彦さんの病気は全癒します。このとき、病院の費用から何から一切が無料だったことから、政治の在り方や国の税金の使われ方といったことをはじめて知ることになったそうです。

「僕は生かされた。それも人のおかげで病気まで治してもらうことができた。そのときに強く思ったんだ。何か、人の役に立つことがしたいと」

こうして、ようやく虎彦さんの生きる道に、一筋の光が射し込みました。

虎彦さんが我が家に下宿するようになって数カ月。彼の和菓子職人としての人生は次第に花開いていきます。

和菓子屋といっても、茶菓子ばかりをつくってあればいいというわけではありません。よほどの老舗や大店おおだなでもない限り、商売は成り立ちませんから、羊羹や最中などの半生菓子から洋菓子、菓子パン類も製造していました。パン屋での修業経験のある虎彦さんにとっては、いずれもお手のもの。どんな種類の菓子も器用につくり上げました。

そんなあるとき、茶会で使われる上生菓子を任せられることになりました。

生菓子には大きく分けて2種類あります。水分量が多く軟らかい朝生菓子と、砂糖をたっぷり使う上生菓子です。前者は大福やおはぎなど日常的な茶請けに供される菓子を指すことが多く、後者は茶の席や進物などにも使える上等なものを指します。

茶の席で使う上生菓子を任せられるということは、和菓子職人の夢であり、とても名誉なことなのです。

虎彦さんはここで、次々と独創的な菓子を生み出しました。

たとえば「麦踏み」と名付けた菓子。麦踏みとは、早春に霜柱によって浮き上がっ

た土を押さえ込み、麦の芽を遅く育てるために足で踏みつける作業のことで、春の季語とされています。虎彦さんは土に霜が降りた様子を白く透き通った餅で仕立て、土の中の麦の芽を小豆で表現しました。白い餅の中の1カ所に小豆が見える、それはそれは美しい茶菓子となりました。

秋には、餅の生地にお白を加えてふわふわに仕上げた雪平に、半分だけ茶色の粉をふって鹿をイメージした「秋の声」という和菓子をこしらえたこともあります。

でも、虎彦さんの名前を一躍有名にした和菓子といえはなんといつても「加賀春秋」でしょう。本人曰く、

「四季の食材に恵まれた古都金沢の春秋の味覚を、一つの菓子に閉じ込めたもの」
なのだそうです。白玉粉に砂糖や水飴などを加えて練り上げた餅状の「求肥」の中に上品な白あん、そして加賀の特産品である胡桃や加賀りんごといった秋の味覚から、梅や紫蘇など春の味に至るまで、およそ12種類の加賀の特産品を包んだ和菓子でした。果物の甘味や酸味、胡桃のこうばしい旨味や、小気味のいい食感、紫蘇の香りなどを感じさせつつ、優しい甘味の白あんと滑らかな求肥が全体を包み込む。これまでにない独創的な味わいは舌の肥えた金沢人を唸らせたものです。

虎彦さんの茶菓子なやずは瞬く間に人気となり、いつしか、兼六園に隣接する「成巽閣」せいそんかく（十三代藩主前田齊泰なりやすが母堂眞龍院しんりゅういんの隠居所として建てた歴史的建造物）で開催される茶会において使用される茶菓子すべてが、虎彦さんの創製したものになっていきました。何かを成し遂げる人だと思ふよ——そんな祖母の言葉が、ある意味、現実のものとなったのです。

幸せの象徴

「ただいま、戻りました」

1人、居間で算数の宿題と格闘しているところに、虎彦さんが帰ってきました。

「おかえりなさい」

私は教科書を投げ出して、言いました。

「何をしているんだい？」

「算数の勉強。でも、全然分からないの。そもそも算数って、私の人生にそれほど意味があるのかしら」

その言いぶりがおかしかったのか「ははは」と笑いながら、虎彦さんは言います。

「算数か。どれ、ちょっと見せてごらん」

虎彦さんは教科書をじっと眺め、何かブツブツ言っています。

「分かるの？ 虎彦さんに」

問いかけたものの、返事はありません。すでに私の言葉が耳に入らないくらい集中して問題を解いています。そこにやってきた祖母が様子を見ながら、

「和子、虎彦さんに解いてもらおうなんて、ずるい子だね」

「違うもん、教えてもらっただけよ……」といったって、虎彦さんにだって分かるかどうか……」

こちらで話す会話も気にならない様子で、虎彦さんは教科書に向かっています。

「やっぱり、そう簡単にはいかないんじゃない」

そう思ったそのとき、

「できたよ」

「えっ？ 解けたの」

「簡単さ。この問題は公式を使えばいいんだ」

そう言ってスラスラと解いて見せてくれたのです。それを見ていた祖母は、

「へえ、すごいもんだね、虎彦さん。算数は得意なのかい？」

「いえ、別に。算数の問題を解いたのなんて中学校以来ですよ。でも、それほど難しいことじゃありません」

「こりゃいいね。そうだ、虎彦さん、暇なときでいいからさ、和子の家庭教師をやってちょうだいよ」

「え！」

そんなことされたら勉強しなければいけなくなるじゃないの、と私は慌てて反論しました。

「いいよ。家庭教師なんて」

「何、言ってるの。このままじゃ落第じゃないか。卒業できなくてもいいのかい」

「そりゃ嫌だけど……ほ、ほら虎彦さんだって忙しいでしょう」

「いやまあ、僕は別に大丈夫ですけど」

ということ、お店が比較的暇なときに勉強を見もらうことになりました。

この頃からでしょうか。虎彦さんといろいろな話をするようになったのは。

子どもの頃にダイナマイトをつくってまわりの大人を驚かせたことや、飛行機が大好きで、竹を使って模型飛行機をつくり、大空高く飛ばしてみんなで追いかけた話。

なかでも面白かったのは台湾から引き揚げた後、仲間と一緒に福井の山中にある寺でどぶろくを造ってひと儲けしようとした話です。米を大量に買い込んでどぶろくを製造したはいいものの、その年の冬は大雪だったために寺中に足止めをくらい、街まで売りに行くことができなかったとか。雪深い山中に閉じ込められてしまった虎彦さんたちは暇をもてあまして、せっかく造ったどぶろくを全部飲んでしまったということです。

そうしたエピソードを面白おかしく話すものですから、勉強そっちのけでゲラゲラと笑い転げたことが何度あったでしょう。

ときには悲しい話もありました。病気による苦しみや戦時中の辛い経験、そして戦争で亡くなったお兄さんにまつわる話。

虎彦さんには2人のお兄様がいましたが、亡くなったのはすぐ上のお兄さんです。

早稲田大学から学徒出陣し、特攻隊として敵艦に突っ込み戦死したといいます。

年齢が近いだけによく喧嘩もしたし、一緒にいたずらをして怒られたことのあるお兄様が亡くなった。それを聞いたときの虎彦さんのショックは大きく、精神的に相当きついことだったようです。

「あんなに元気だった兄が死ぬなんて。僕のほうが病気でずっと死に近かったはずなのに、こうして生きている。本当なら自分があちらに行くべきではなかったか……そう思うと悔しくて仕方がないんだ」

一つ、二つと話を聞くたび、そして彼の思いを知るにつれて、それまで遠い存在だった虎彦さんが、少しずつ身近に感じられるようになりました。

昭和25年。虎彦さんは働いていた和菓子屋を辞め、自分の店「菓匠虎彦」を構えました。

普通の民家の格子戸を外した、間口1間ほどの小さなお店です。店内は茶席風の壁やふすまが施された凝った造りで、そのすべてを虎彦さん自らがデザイン。また、彼は絵も上手で、店の包装紙や紙袋に至るまで自分でイラストをすらすらと描いては、

思い通りのものをつくっていました。

自分の店をもつてからは、よほど忙しいのか自宅に戻つてこないことも度々ありました。

その日は、夜9時を過ぎても虎彦さんは戻りません。見かねた祖母が、

「和子、虎彦さんに夜食をもつていってあげ」

お店は家のすぐ裏手にありましたから、祖母がこしらえた晩ご飯を盆にのせて運んで行きました。

「こんばんは——」

声をかけましたが、何の返答もありません。明かりはついているので、店にはいるはずで。そこでもう一度、少し大きめに声をかけました。

「こんばんはー。虎彦さん、いないの？」

それでも反応がなかったのでお店に入っていくと、虎彦さんが厨房の奥にある机に向かい、ブツブツ言いながらノートに何かを書き付けています。

「ねえ、虎彦さん！」

近くまで行つて声をかけると、ようやく顔を上げてこちらに気づきました。

「あれ、和子ちゃん、どうしたの？」

「どうしたの、じゃないわよ。全然帰ってこないから、おばあちゃんにご飯をもって
いってあげなさい、って。はい、これ」

「ああ、どうもありがとう。もう、そんな時間なんだね。集中していて、ご飯を食べ
るのも忘れていたよ」

「まったくもう！　で、何をしていたの？」

「新しい和菓子の構想を考えていたんだ」

「へえ。どんなお菓子なの？」

「夏のお菓子を考えていたんだ。松尾芭蕉の『閑^{しずか}さや岩にしみ入る蟬の声』という句
があるだろう。この句を和菓子で表現するにはどうすればいいのか。どうしたら芭蕉
の心が伝えられるかなと思ってね。夏の菓子だから清涼感がなければいかん。かと
いって軽い雰囲気じゃなく、落ち着いた、安定感も表現されなければならぬ……」

「難しいのね、和菓子づくりって。ただ単においしいだけではだめなんだ」

「そうだね。和菓子はとても奥深い。どう言えばいいかな。菓子づくりには二つの
芸^芸が必要だと僕は思っているんだ」

「芸？」

「うん。一つは〴〵型の創造だ。洗練された美しさはもちろん、情緒をいかに表現するのか、その哲学的デザインこそが和菓子生命さ。そして、もう一つは言うまでもなく〴〵味わい〴〵だ。いかに形が美的に優雅に表現されていようと、食べてまずかつたら意味がないだろう。そこに値打ちなど一文もない。型と味、この二つの芸が渾然一体となったとき、はじめて銘菓になる……と、こういうことを考えながら菓子を創っていくのは、実に楽しいことなんだ。それこそ、食事をするのも忘れてしまうくらいにね」

虎彦さんは、自分でつくった和菓子をよく自宅にもってきてくれました。

女ばかりということで彼なりに気を遣ったのかもしれない。季節の茶菓子のことあれば、大福やおはぎ、最中、ときには菓子パンをつくってくれたこともあり。私はもともと甘いものに目がありませんでしたが、虎彦さんがつくってくれるお菓子は、お世辞じゃなく本当においしいものでした。

「はい、これ」

その日も虎彦さんはお土産をもってきてくれました。紙袋を開くと中には真っ白な薯蕷饅頭じょうようが入っていました。米の粉にすりおろした大和芋を練り込んでつくる生地であんこを包んで蒸し上げた、一口サイズの可愛らしいお饅頭です。

「あれ……このお饅頭……」

かつて祖母が茶菓子にと買ってきてくれたシンプルな饅頭によく似ています。

「でも、白いお饅頭なんて、どこの店にもあるし……まさかね」

半信半疑のまま、口にポンと入れました。驚きました。あのときの優しい甘味が口の中に広がるではありませんか。

「あのお饅頭は、虎彦さんがつくったものだったんだ……」

生地はふんわり軟らかく、それでいてしつとりと大和芋の風味が漂います。あんには、軟らかな生地に合うようこしあんが使われていて、口の中で一つに重なり、それは、やはりうっとりするようなお饅頭です。

「おいしいー!」

私がお饅頭を食べる顔を見ると、彼はとてもニコニコしていました。

「和子ちゃんのように、おいしそうに饅頭を食う女性はいないなあ」

「あらやだ。ほかに褒めるところはないの」

そう言いながらも顔がほころんでいくのが分かります。恥ずかしいけど、すごく嬉
しい。心の奥にふんわりと温かな気持ちが生まれるのを感じました。

「だって、虎彦さんがつくるお饅頭は本当においしいんだもの。おいしいものを食べ
て不機嫌になる人なんていないでしょう」

「ありがとう。実はこのお饅頭は和子ちゃんに食べてもらおうと思ってこしらえたん
だ。きつと喜んで食べてくれるんじゃないかと思ってね」

「そうなの……どうして私に？」

「どうしてかな。和子ちゃんが食べている顔を見るとホッとするんだ。安心するよう
な、幸せな気分になるからかな……」

私たちは顔を見合せて笑いました。温かく静かな時間が流れていきます。ふと、
疑問に思っていたことを聞いてみました。

「虎彦さんはどうして和菓子職人になったの？」

少し間をおいて、虎彦さんはゆっくりと語り始めました。

「僕にとって和菓子は幸せの象徴なんだ。究極の平和というのかな」

「和菓子^{わがし}が平和？」

「うん。パン屋の住み込み小僧をクビになって、どうしたものかと、町を彷徨^{さまよ}っていった。腹が減って今にも倒れそうだった。食うものもなく、金もない。ひもじい思いでふらふらと歩いて、菓子屋の前を通りかかったとき、ショーケースにおはぎが見えた。旨そうだったからか、腹が減りすぎていたからなのか分からないけど、不思議とそこだけが輝いて見えて。その光に誘われるようにじっと見つめていたら、母さんの笑顔が浮かんできたんだ」

中学生のときに亡くなってしまったお母様のことです。

「母さんは、僕たち家族によくおはぎをつくってくれた。あれは本当に旨かったな。母さんのおはぎを食べていると家族みんながニコニコしていてさ。兄貴と喧嘩をしていたっておはぎを食べると、喧嘩の理由なんて忘れてしまった……そんなことを暗い道端で思い出してね。ああ、僕は、こういう気持ちを今の今まで忘れていたな、幸せてこういうもんだよなって、そんな気持ちになったんだ」

なぜだか涙が溢れました。私が泣いてもどうしようもないのに、道端に1人佇んで、明日のことも分からずに生きていた彼の気持ちを思うと、涙が止まりません。虎彦さ

んは話を続けます。

「でっち奉公で、ただ飯が食べればいいっていうんじゃない、楽しくて夢のある仕事
がしたい。和菓子をつくることが、僕にとっては一番真つ当な生き方なんじゃないか
と思えたんだ」

そう話すときの彼の表情は、とても柔らかく優しかった。そして、そのことが私に
とって嬉しかった。彼という存在がとても愛しくなったのです。

菓匠虎彦には、金沢市内だけでなく、箱根や小田原、熱海、善光寺といった観光地
からの注文も舞い込むようになっていました。

虎彦さんは中古のライトバンを購入し、饅頭をつくっては自分で運転して各地に商
品を卸していました。私も学校が休みの日には配達に行く虎彦さんについて、いろい
ろな場所を訪れました。知らない場所に行くことに少し緊張しましたが、彼と一緒に
いるだけで、この世には恐れるものは何もないという大きな気持ちになれたものです。

「ただいまー」

ある休日、配達を終えて家に戻ると、祖母が居間でお茶を飲んでいるところでした。

「おかえり。和子はまた虎彦さんについて出かけたのかい？」

「うん。今日は箱根まで行ってきたよ」

「そうかい。でも、商売の邪魔をしちゃいけないよ」

「大丈夫だよ。これでも和菓子運ぶのを手伝ったりしてるんだから」

そう言っ、そそくさと自分の部屋に引き上げようとする、

「ちよっとお待ち。和子、ここにお座り」

急に真面目な顔をして言いました。祖母の落ち着いた雰囲気になんが、

「なに、急にどうしたの？」

「大事なことを聞くよ。正直に答えてちょうだい。和子は、虎彦さんが好きなのかい？」

回りくどいことが嫌いな祖母らしい、ストレートな質問です。

「好きかどうか……うん。好きだよ。尊敬しています」

「そうかい。おまえも、もうすぐ16歳だし、結婚を考えてもよい時期だ。虎彦さんなら私も反対はしない。きっと、お母さんも賛成してくれると思うよ」

「本当？」

「でもね、心配なこともある。虎彦さんは一つのことに集中したらまわりが見えなくなる性格だ。もしかしたら苦勞することがあるかもしれないよ。こらえしようないおまえに、それが我慢できるのかい」

「そうね……大変そうなことは分かってる。でも、大丈夫。どうしてって言われるとうまく答えられないけど、何があっても虎彦さんとなら乗り越えられる気がするの」私の目をじっと見つめてから、祖母は納得したように言いました。

「分かった。それならもう何も言わない。2人で力を合わせて頑張るんだよ」

昭和28年。国産の白黒テレビが発売され、東京で日本放送協会がテレビ放送を開始した頃。映画「君の名は」の大ヒットを受けて、真知子巻きが流行った年のことです。学校を卒業したその年の春に、私たちは結婚しました。虎彦さんは26歳、私は16歳のことです。

まだまだ物の少ない時代でしたが、祖母はこの日のために結婚衣裳を用意してくれました。薄桃色のあでやかな加賀友禪の振り袖。肩から袖山にかけては季節に合わせ

て桜の花がちりばめられ、前身頃には縁起のいい吉祥文様を表す桔梗と、葵の葉が大胆にあしらわれていました。しつとりと落ち着いた加賀友禅の中に若々しく明るい未来を願った祖母の気持ちが進められているようです。そんな素敵な着物の袖に腕を通すと、しもやけでふくれた私の手もまた美しく見えるから不思議なことです。

虎彦さんといえば、黒の紋付き袴姿です。今だから素直に申し上げますが、それはもう惚れ惚れするような凛々しい姿でした。そのいでたちに祖母もご満悦の様子でしたし、姉や妹たちも虎彦さんが家族になることを喜んでくれました。

嬉しいことに、式には虎彦さんのお父様とお姉様が佐賀県からわざわざ来てくださいました。戦争で亡くなったと聞かされていたお父様でしたが、無事に生き延びて、故郷に戻っていらっしやったのです。

そのニュースを聞いたときの虎彦さんの喜びようといったら。家族がいる、ただそれだけで人は生きる力をもらうことができるのだと、改めて感じました。そして私も彼にとって、そんな存在になりたいと心から願いました。

かくして私たち2人は、家族に祝福され幸せな門出を迎えたのです。

「半流体」

結婚後も、お店は相変わらず繁盛していました。

その頃には虎彦さんが和菓子をつくるだけでは間に合わず、和菓子職人を何人も雇い入れていました。

なかでも頼りにしていたのは、玄田くろだ富太郎とみたろうという腕利きの職人さん。みんなからは玄げんさんと呼ばれています。虎彦さんより年はかなり上でしたが、虎彦さんの和菓子職人としての腕とセンスに惚れ込み、

「ぜひ、一緒に働かせてください」

と自ら売り込みにきてくれたのです。虎彦さんは玄さんの手を見て、これまでどんな和菓子をつくってきたのかを聞いただけで、雇い入れることを決めました。

「技術を見なくてもいいの？」

私は聞きました。

「手を見れば、どれほどの数の和菓子をこしらえてきたか分かるし、つくってきた和菓子にはその人の性格や教養、趣味といったものがすべて表れるからね。玄さんは努

力家だ。それに確実に正確な饅頭をつくってくれる職人だろう。若い子の見本にもなってくれると思うんだ」

その読みは当たっていました。朝から晩まで、労を惜しまず真面目に饅頭をこしらえ、未熟な職人の面倒もよく見てくれたのです。

いちばん多いときで20名ほどの職人を雇っていたでしょう。とにかくこの頃、店のみんなが忙しく働いてくれたことを記憶しています。

お祝いごとなどがあれば、1日に何万個という数の饅頭をつくることもあります。店の規模や職人数など、生産能力をはるかに超える受注数だとは分かりつつも、市井の和菓子屋としては注文を断ることなどできません。しかも虎彦さんは、和菓子に關しては口が達者なところがありましたから、配達先ではじめて出会った旅館の主人などから注文をとってくることも、しょっちゅうです。

その日も配達から戻って来るなり、

「玄さん、日光で新しいお客さまを見つけたよ。週末にお祝いの紅白饅頭の注文だ。全部で1000箱。よろしく頼むな」

「分かりました。1000箱ですね」

虎彦さんは言うだけ言って店の奥に消えていきました。その話を聞いていた若手の職人は、

「紅白饅頭が1000箱ということは2000個の饅頭をこしらえるってことですよね。明後日にはほかにも3000個の注文が入っています。社長はそのこと分かっているんでしょうか。朝から晩までこしらえたって間に合うかどうか……」

「しょうがないだろう。せつかくのお客さまを断るわけにはいかないよ」

「そうですか……」

「人気があるのはいいことだ。頑張ろう。気を抜かずにつくるぞ」

店番をしていると、そんな会話がよく聞こえてきました。繁盛することは嬉しいことです。虎彦さんの菓子をもっと多くの人に食べてもらいたいと思っていましたから。でも、その一方で毎日、毎日、黙々と働いている職人さんたちの姿を見ると申し訳ないような、頭が下がる思いでいっぱいにならずには、いられませんでした。

ある日の夕暮れ、虎彦さんが暗い顔をして家に戻ってきました。

「どうしたんです、浮かない顔して。ずいぶんお疲れみたいですわね」

熱いお茶を出しながら様子をうかがうと、何か考え込んでいる様子で、

「うむ……どうしたものだろうか……」

私のことなど目に入らないようにつぶやきました。

「すべては『包む』ということなんだ」

「はい？」

「『包む』ということが問題であり、でもそれが和菓子の基本であり、ほかでは生み出せない美德なんだ」

「はあ……」

いつものことです。虎彦さんの言うことは難しく、私には半分くらいしか分かりませんから、詳しく話してくれるのをじっと待ちます。

「この国のお菓子の大部分は『包む』作業でつくられている。饅頭や大福、おはぎもそうだろう。生地や中身は変われども、最終的にどんな形になったとしても『包む』ことのバリエーションであることが多いんだ。『包む』ことでたくさんの変化に富んだ味と嗜好性が生まれ、われわれの生活を豊かにしてくれる。そうだろう？」

「確かにそうですね」

答えはしたものの、私の言葉など耳に入っていないのは明らかでした。

「そして、この『包む』という形が表現するもっとも大切なポイントは、皮になる材料の味の具合と、中に包み込まれる材料の味とバランス、いわゆるハーモニーが無限の味をつくり出すところにあるんだ。包むことによって皮も、あんも、自分の味を主張することはないし、かといって二つの味の平均した味でもない。まったくもって新しく、第3の味が誕生するのだ。うん……『包む』ってことは本当にすごいことなんだ……」

話し終わると輝いていた虎彦さんの目が急に曇りを帯びていきました。「ふう」とため息をつき、ぬるくなつたお茶をすすりながら、

「だが、しかし……これが職人を苦しめることになる」

虎彦さんの頭の中には疑問が生じていました。

和菓子職人の毎日の作業といえば、午前3時頃から小豆を炊いてあんこを練り、餅をついたり、小麦粉を練ってめん棒で延ばして生地をつくり、あとはひたすら皮であんこを包む、包む、包む。ひたすら『包む』という単純作業になります。

もちろん茶菓子などの場合は異なりますが、市井の和菓子店の場合、饅頭が日々の儲けの大半を占めることになりますから。

とはいえ、玄さんほど熟練した職人でも1時間に300個包むのが精一杯です。にもかかわらず、1日に何万個もの饅頭をつくらなければなりません。「菓匠虎彦」の和菓子が人気になればなるほど、職人たちに過重労働を強いることになるというわけです。

「確かにそれが仕事であることは分かっている。が、和菓子職人にはもっと創造の喜びがあるじゃないか。夏になったらどんな涼しげな菓子をこしらえようか、冬には冬の食材を使って気持ちが温かくなるような饅頭をつくろうかと思うものだろう。それが和菓子職人の醍醐味であるはずだ。それなのに1日のうちにそうした時間が30分もとれないなんておかしくないだろうか。芸術的な作業がおろそかになっていいわけがないんだ」

来る日も、来る日も、ただひたすら包む、包む、包む……。もちろん材料を傷めることなく、あんや生地それぞれの特徴を生かしながら丁寧に、そして正確に。美しい

二重構造を描かなければならないわけです。

「これじゃまるで機械のようじゃないか……」

虎彦さんは黙り込んでしまいました。こうなると何を言っても無駄であることを、結婚生活の中で学んでいましたから、台所に行き、晩ご飯の準備にとりかかりました。少しすると、居間のほうでブツブツと声がします。

「もし、この単純作業を機械が代わりにやってくれたなら、時間的余裕ができる。時間に余裕ができれば、職人の個性や才能をもっと生かしてあげることができるんじゃないか……」

実は、こうした疑問はパン屋での住み込み小僧のときからすでに、頭の中に浮かんでいたといいます。パンをつくることは楽しかったものの、過重労働で疲れ果てて眠る同僚の姿を見るにつれ、人間がまるで機械のようではないか——と思わざるを得なかったそうです。

疑問に思うと、答えを出すまで考えることを止められないのが虎彦さんです。玄さんら職人さんたちにもその話をしたといいます。

「機械に饅頭をこしらえてもらうんですか？ いいですね、まるで漫画みたいだ。それができたら私らは楽になりますね」

玄さんは笑いながら受け流しました。虎彦さんはかまわず続けます。

「そうだろう。包むという単純作業を機械が職人にとって代わってくれたなら、玄さんだってもっと新しい和菓子をつくる時間ができるじゃないか。より面白い菓子が創作できるだろう」

「そりゃ、そうですが……」

「何より、みんなを過重労働から解放することができるとだ。結果的に、より店の発展につながる」

職人たちはその話を冗談半分に聞いていました。機械で和菓子包むなんてできるはずない、と端から決めつけているのです。虎彦さんのことを心底信頼してくれている玄さんでさえ、こればかりは疑問をもたずにはいられないようでした。

それもそのはずです。

饅頭はこれまで、人の手でしかつくられてはきませんでした。あんを練るのも生地をこねるのも生地であんを包み込むのも、すべてが職人の技と経験、勘といったもの

がすべての生命線であり、機械という概念の入る余地はまったくなかったのです。

たとえば、小麦生地であんを包んだ饅頭をつくるとき。左手に薄く延ばした丸い生地をもち、その上に木べらを使ってあんこをのせ、左手で生地を適度に回転させながら、木べらで優しく押さえて丸く成形し、口を閉じていく——言葉にするとあたかも簡単にできるような気がしますが、実際はとても難しいものです。熟練の職人ならものの数秒で綺麗な丸形に成形できますが、不慣れな人がやると不格好になることはもちろん、時間がかかりすぎるため、手の温もりで生地が軟らかくなって食感が悪くなる。皮とあんとのバランスも崩れてしまい、おいしい饅頭とは言えなくなってしまうのです。

技術はもちろん、人間の手の柔らかさや質感、感覚などを頼りにする繊細な作業を、無機質な鉄などの硬い物質でつくられる機械で再現しようというのですから、職人たちに「無謀」と言われるのも当然のことなのです。

ところが虎彦さんは本気だったようで、早速、行動を開始します。

まず、試しに餡練機を導入してみました。炊いた小豆に砂糖などの甘味を加えて、

あんこに練り上げるための機械です。

当時の和菓子店というのは、機械といったものが1台も置かれていない時代でした。ですから、まわりの菓子舗からは「機械を入れた?」「あいつは頭がおかしくなったのか」といぶかしがる声が上がりましたが、虎彦さんは気にせず突き進みます。

果たして餡練機は素晴らしい効果を見せました。

あんこの生産効率が上がったことはもちろんですが、未熟な職人がこしらえるよりもずっと良質なあんこになったのです。

これに気をよくした虎彦さんは、次に餡練機で求肥を練ってみることにしました。

さすがに無理かと思いつながら恐る恐る試してみると、一度に5kgも練ることができたのです。

「すごいな、玄さん。これまで苦労してつくってきた求肥が、火加減に注意するだけで放っておいてもできてしまうぞ」

大喜びする虎彦さんの横で、玄さんは少し複雑な表情を浮かべていました。

「本当ですね……。一度にこれほどできてしまうとは……」

求肥はそれまで、小さな鍋に500gほど入れてコツコツと練るしか方法はありません

せんでした。それが短時間で大量に、しかも人手でやるよりもずっときめ細かい求肥になるのですから、職人気質の玄さんとしては素直に受け入れることができなかったようです。

虎彦さんはしばらく求肥という素材に夢中になり、求肥を使つた菓子ばかりをつくるようになりました。このとき誕生したのが「こむらさき」という和菓子です。求肥であんこを包み、塩漬けにした紫蘇で巻きつけて砂糖をまぶした一品です。

上品な粒あんのおいしさと求肥のなめらかな口当たりもさることながら、それらを引き立てる紫蘇の爽やかな香りといったら。素材一つ一つがきちんと主張しながらも最後には見事に調和していく。この味わいは今も変わらず、金沢銘菓の一つとして愛され続けています。

「やっぱり機械は必要だ……」

もし、餡練機の導入によって味わいや、和菓子の持つ情緒性が失われるようなことがあれば虎彦さんが機械づくりにのめり込むことはなかったでしょう。でも実際には、その実力を見せつけられることになりました。和菓子業界における機械力の必要性を痛いほど実感することになったのです。

それからというもの、虎彦さんは饅頭製造機の開発に夢中になりました。

図書館に通って機械工学など必要になりそうな知識を片っ端から学び、それを元に図面を引いては、町工場に持ち込んで、製作してもらう日々。

実際にどんなものをつくっていたのか。機械のことなどまったく分からない私なりに、分かる範囲でご説明します。

まず、考えたのはあんこを自動で丸める装置でした。球状の鑄型をつくり、その中にあんこを詰め込んで、取り出せば丸い形のあんこができると考えたのです。ところがこれが大失敗。あんこが鑄型にくっついてしまい、うまくはいきません。

ならば、皮の生地を先に入れてからあんこを詰め込んだらどうか。結果的に、生地もまた鑄型にくっついてしまいます。そこで職人が手粉をして生地の張り付きを防ぐように、鑄型に粉をふつてみたところ、粉の量が圧倒的に多くなり、生地の食感が悪くなってしまうのです。

あるときはカップ状の鑄型をつくり、またあるときは風車のような装置をつくって回転させることで包もうと試みることもありました。いずれも包むどころか、あんこが飛び出てきたり、皮の厚さが不均等であちこち破れてしまったり。うまく丸め込め

たとしても、あんこが中央に入っていない、綺麗な丸型には到底及ばない不格好な饅頭にしかありません。

失敗をすると、設計図を見直して改良を加え、それを元に新たな装置をつくっては試作の連続です。結果はみな無残なもので、どれ一つとしてうまくはいきません。

これまでも饅頭の自動製造機の開発を考えた人がいないわけではなかったといいます。特許庁にはいくつかの機械が登録されていましたが、いずれも実用化には至っていません。つまり実用化には適していない、あるいは饅頭ができたとしても、人の手でつくったものには決して及ばなかったのでしょう。

実のところ機械開発を始めた当初は虎彦さん自身も、さほど難しいことではないだろうと高をくくっていたそうです。小さな頃から頭脳明晰で、いろいろなものをこしらえてきた虎彦さんでしたから、多少なりとも自信があったのだと思います。

ところが、いくらやってもうまくいかない。むしろ、やればやるほどドツボにはまり、できないことが明確になっていくような状況へと押し込まれ、何が正解なのかまったく見えなくなっていました。

「どこがいけないんだ。機械工学的にみればこれでいけるはずだ……一体、どこが間違っているというのだろう」

悲嘆にくれる彼に、私は何も言うことができません。

雷鳴がとどろいた夏の午後。雨が上がり、ムシムシと嫌な熱気が町中を包んでいました。若い職人さんが、作業場から出来立ての和菓子を運んできました。

「ありがとう。ごくろうさま」

「奥さん、今日も社長は外回りですか」

外回りというのは、機械づくりのことです。虎彦さんはその頃、饅頭の自動製造機のことと頭がいっぱいで、お店は玄さんたちに任せっぱなしでした。

「うん、そうなの」

「そうですか。さっき配達に行った先のお客さまから『このところ顔を見ないが、林社長はどうしてるんだ』と聞かれてしまって。まさか機械づくりに夢中になっているとも言えず……」

「そうよね。ごめんなさいね。そのこと、虎彦さんに伝えておくわ」

とはいっても最近は、私もろくに口をきいていません。町工場に泊まり込んで機械いじりに熱中し、家に帰って来たと思ったら、何も言わずに自分の部屋に閉じこもってしまいますから、文句の一つを言いたいと思っても話す機会がないのです。

このことを祖母に相談しても、

「そうかい、そりゃあ、仕方がないね。夢中になっていることを止めることはできないだろう」

そう言うばかりで、取り合ってはくれません。

虎彦さんが店に寄りつかず、機械づくりに熱中しているという噂は、いつしか街中に知れ渡っていました。玄さんは虎彦さんのやることを見守ってくれていました。が、ほかの職人さんの中には、

「いい加減にしてください。饅頭の機械をつくるなんて夢みたいなことが本当にできるとでも」

「そんなに夢中になるってことは、俺たち職人は必要ないってことですな」

そう言い捨てて、店を辞めてしまう人もいました。

和菓子業界にまったく関係のない知人や、近所の人たちからは、

「和子ちゃんの旦那さんは、おもちゃづくりをしているんだって？」

そんなふうにあざ笑われることもありました。また、ときには、

「丸い饅頭をつくるだけだろう？ 1年もかかってできないなんて、よほどのぼんくら亭主なんじゃないのか」

そのときの悔しさといったら。

「虎彦さんのこと、何にも知らないくせに」

腹立たしくて地団駄を踏んだことが何度あるでしょう。できれば私だって機械ではなく、お饅頭をつくってほしい、と思わないではありませんでしたが、それでもなぜだか機械づくりをやめてほしいとは言えませんでした。

「ごめんください」

お店に、1人の紳士がやってきました。

「はい、何を差し上げましょう」

「そうだな。じゃあ、こむらさき」を一つ

「ありがとうございます」

包装紙で包もうとすると、

「あ、今ここでいただきますから、包まずにそのままください」

こむらさきを受け取ると、その人はまずは香りをかぎました。そして一口頬張りながら饅頭の中身をまじまじと見ては神妙にうなずき、二口目を頬張ります。ゆつくりと味わうように、何かを確かめるように。食べ終わると言いました。

「こりゃ、旨い菓子ですな」

「ありがとうございます」

「求肥とあんのバランスが絶妙だ。それに紫蘇のシャリツとした食感が、なめらかな求肥の舌触りをうまく引き立てている……素晴らしい……」

褒められて誇らしく思っていると、ちょうど店の前を虎彦さんが通りかかりました。すると、その人が声をかけました。

「あ、ご主人。あなたが菓子の機械化に取り組んでいらっしゃる方ですか」

「はあ、そうですが」

いぶかしそうな顔をして虎彦さんは言いました。

「そうですか。いやあ、このぐこむらさきぐというやつは実に旨いですね」

「それはよかった」

「やはり、こうした和菓子^{やぶ}は人の手だからこそできるものではありませんか」

その人は藪^{やぶ}から棒に言うのでした。不審に思った虎彦さんは尋ねました。

「あの、どちらさまでですか？」

「ああ、失礼しました。私、こういうものです」

名刺を取り出すと、そこには『宝船』社長 野口^{のぐちごろう}五郎」という名前がありました。

「あ、京都の……」

和菓子職人なら知らないものはいない、京都にある老舗和菓子店の御曹司でした。

「本当に機械化などできますか。いや、饅頭の機械化は本当に必要なんでしょうか」

挑発的な物言いでしたが、野口さんは決して虎彦さんのやつていることをあざ笑うような感じではありませんでした。むしろ、面白そうな様子で、金沢で饅頭を機械でつくろうとしているやつがいると聞きつけて、そんなことが本当にできるのかと、その真偽を見定めにきた様子でした。

「野口さんは、どうしようもない環境に閉じ込められたことがありますか」

虎彦さんは、唐突に言い始めました。

「にっちもさっちもいかずに身動きがとれなくなってしまったことがありますか。そういう環境に置かれると人間がどうなるのか。意欲も才能も萎縮して、毎日が諦めや投げやりの心境になるんです」

突然、何を話しているのか分からないといった様子でしたが、とりあえず野口さんはそのまま耳を傾けてくれました。

「私にはパン屋や菓子屋の小僧の経験があります。その労働は想像を絶するものがありました。寝ぼけ眼で朝早くからたたき起こされ、夜は疲れて眠るだけ。そういう生活が何年続いたでしょうか。そこでは人間の創造能力とか感情といったものがまったく認められず、単なる生産力でしかなかったのです。毎日、毎日、朝から晩まで同じことの繰り返し。これでは暗い気持ちになってしまふ。とぼとぼと下を向いて歩くような生活になってしまふんです」

「確かに、それはそうですね」

「でもね、饅頭っていうのは暗さや辛さといったものの対極にあるものでしょう。それ自体が人生に潤いや豊かさ、楽しさを与えてくれるものでしょう」

「饅頭は幸せの象徴、ですよね」

「そうでしょう！ そんな幸せなお饅頭をつくっているのに、つくり手がその人生を
楽しむことができないようでは意味がないではありませんか」

「ふむ……」

「菓子屋の敵は人手がかかりすぎることなんです。1個10円20円の品物をつくるに
しては、あまりにも時間と労力が必要になる。このままではいずれ菓子職人になろうと
する徒弟だって減少するでしょう。人手不足が深刻化してしまう。そうなったら、ど
うなります？」

「饅頭が、手軽に食べられなくなるな」

「そうなんです。饅頭は本来、庶民のものであるはずです。子どもが生まれた、嫁が
来たというお祝い品であり、無病息災や豊饒ほうじょうを祈って神へと捧げるもの。あるいは死
者の霊を弔うものでもある。庶民の中に生き続けてきたという歴史があるんです。だ
からこそ、菓子はあくまでも庶民に愛されなければいけない。しかし、饅頭のつくり
手がいなくなったら庶民が楽しむことさえできなくなってしまう……この問題を根底
から解決するには、饅頭を機械でこしらえることが必要だと思いつたのです」

虎彦さんのそうした思いに共感してくれたのでしょうか。野口さんはそれからというものの、何度も店に足を運んでくださるようになりました。

「よう、リンちゃん。首尾はどうだい」

リンとは林を音読みしたあだ名ですが、そんなふうにはふらりと陣中見舞いに現れては進捗状況を聞いたり、自分の店で新しくつくったお饅頭を手土産に持参し、その饅頭の感想を虎彦さんに尋ねたり。我が家で食事をご一緒して私のつたない手料理を召し上がったこともありましたが、男同士で一緒に飲みに出掛けることもありましたが。

「俺は、機械のことはさっぱり分からないけど、リンちゃんがしようとしていることは間違っていないと思うんだ。閉鎖的な和菓子の世界を変えるための一石になるかもしれないよ」

いつだか野口さんはそう話してくださいました。理解されにくい虎彦さんのことを認めてくれている仲間がいるということは本当にありがたいことでした。

こうした理解者が現れたことは、虎彦さんのやる気に改めて火をつけました。

でも、だからといって解決の糸口が見えたわけではありません。次から次へとアイデアを形にしていたものの、どの方法をとってみてもうまくはいきませんでした。

珍しく店に来ていた虎彦さんは、椅子に座ってブーツとしていました。機械づくりに行き詰まっていたのでしょうか。

作業場では玄さんがあんこの練り上がりを確認しています。あんこを木べらですくっては落とし、すくっては落としを繰り返し、角の立ち方で、仕上がり具合を確かめていました。職人の経験と勘がものをいうやり方です。

煮詰まって硬い状態であれば角が立ち、軟らかすぎれば角が立たずにダラリと垂れることになる。すくっては落とし、またすくっては落とし……。

その様子を何気なく見ていた虎彦さんが

「あ……そうか」

狐につままれたような顔をして言いました。

「そういうことか……」

「何かおっしゃいました？」

玄さんは振り返りながら聞きました。

「そうだよ。そうなんだよ！ 玄さん！」

「えっ、何ですか。何か私、間違いましたかねえ」

「間違っていたのは、私だ……」

「はあ、何を間違っていたというんです」

「饅頭の皮やあんこのような素材は固体ではないんだ。かといって液体でもない。そうだな……微細な固体と多量の液体、および、少量の気体を含んだ混合物である」

「はあ……」

「うん、そうだ。しかも温度や湿度、時間によって変化してしまうときた。そうか、だからか。だからこれまでの概念で機械をつくろうと思ってもうまくいかない。いくはずがないんだ……」

「へえ……」

「虎彦さんは1人納得している様子です。もちろん、玄さんと私には何が何やらまったく分かりません。」

簡単に言うなら、そもそも物質とは固体と液体、気体に分けられるものですが、饅頭のあんや生地といったものは、そうした物質とはまったく異なる性質の物質があるということです。

「饅頭の中身のあんこも、包んでいる皮も固体ではない。かといって液体でも気体で

もない。いわば流動性をもった物質であり、言ってみれば、そうだな……言うなれば『半流体』といったところか……。それなのに固体を扱うのと同じような要領で機械化をしようとしても、それは到底無理な話なのだ」

つまり機械工学や成形理論うんぬんといった、既存の知識や学問、常識では解明できない問題がそこにはありました。饅頭づくりを機械化するということは、饅頭に使う素材そのものの、物質としての特性を知らなければならないということに気がついたのです。

今でこそ当たり前のことと思うかもしれませんが、当時においては非常に画期的な発想です。もちろん気がついたからといってすぐに機械ができるわけではありません。そもそも半流体という言葉は虎彦さんの造語です。言葉がないのですから、半流体がどんな物質なのか、どういう特性があつて、どんな動きをするのかといった概念はまったく未解明で、未知なる分野だったのです。

それでも新たな糸口が見えたことに変わりありません。それが蜘蛛の糸のように細くて脆いものだったとしても。

「ようやく、スタートラインだ」

そう、ここが本当の始まりです。饅頭を製造する機械への足がかりとなる、小さなピースを拾うことができたのです。

しかし、このときにはもう、お店は立ちゆかないところにまでできていました。

倒産

虎彦さんが和菓子店を閉めることになったのはまだ肌寒い春のはじめ。桜の花もまだ口をつぐみ、温くなるのを今か今かと待ちわびている頃でした。

「すまん。どうしようもなくなってしまった……」

こちらを見ずに、虎彦さんは言いました。

「倒産だ」

振り返ってみても、店はそれなりに繁盛していました。虎彦さんが考える和菓子は評判で、得意先も増え続けていましたし、職人さんが朝から晩まで寝る間も惜しんでこしらえても間に合わないくらいに売れていました。

「それなのにどうしてお金がないの？」

虎彦さんは何も答えません。後に知ったことですが、虎彦さんは日々の売り上げのすべてを機械づくりにつぎ込んでいました。

もちろん、観光地に菓子を卸していた分の収益がかなりあるはずですが、当時は、お菓子の納品時にお金をいただくのではなく、後にまとめて集金に行くというシステムでした。銀行振込みなどではありませんでしたから、集金に行かなければお金はもらえないのです。そして集金に行くのは虎彦さんの役目です。店主が出勤しなければみなお金を払ってはいけません。でも、当の虎彦さんは集金に行く時間を惜しんで機械づくりに没頭していましたから、手元に入るお金などないのです。

当然ながら材料を買うお金は必要ですし、職人さんの給金だって支払わなければなりません。資金繰りはどうしていたのかというと、銀行に借り入れたり、不足分はあちこちから借金をしてなんとかまかなっていたのです。日々、綱渡りのような状態。そんな無謀なことをしていましたから、経営が焦げ付かないわけはありません。

気がついたときにはもう手遅れでした。

借金の総額は2000万円超。すでに実家からもかなりの融資を受けていましたか

ら、これ以上はどうにも首が回らない状態にまで追い込まれていたのです。

昭和29年、「菓匠虎彦」倒産――。

店舗はもちろん、虎彦さんと暮らしていた家屋、家財道具、虎彦さんの背広から何から、私の着物や靴などの一切合切を借金のかたに失うことになりました。おばあちゃんが用意してくれた、あの加賀友禅の振り袖も……。手元に残ったのはお店で働くときに着ていた白衣、それから学生時代の制服くらいのものでした。

「和子、よく聞いておくれ。僕は鬼怒川にある倉庫に行くよ」

虎彦さんが真面目な顔をして言いました。鬼怒川温泉に一つだけ、執行委員の温情で取り押さえを免れた倉庫がありました。温泉街へ商品を卸すときの経由場所として利用していた小さな倉庫。そこに移り住んで研究を続けるというのです。

「私も一緒に行く」

虎彦さんは首を横にふります。

「だめだ」

「どうして？ 夫婦なんだから一緒にいて当たり前でしょう」

「いいかい、和子。向こうにはこれまでのような安定した生活はないんだ。食うものも、着るものもままならない。いや、生きることさえ難しい状況になる。そんなところにおまえを連れて行くわけにはいかないよ。だから待っていてくれないか。必ず、必ず迎えにくるから」

そう言い残して、虎彦さんは1人で行ってしまいました。

彼が言っていることは分かります。でも気持ちには追いつきません。どうしたらよいものか。

「そりゃ、虎彦さんの言っていることのほうが正しいね。おまえが行ったところで何ができるというんだい？ せいぜい足手まといになるだけじゃないか。迷惑をかけるくらいなら大人しく待っていたほうがいいと思うけどね」

祖母は言います。私はまだ17歳でしたから、そんな時分から苦労をする必要はない、という親心だったと思うのですが、どうしても納得できないでいました。

虎彦さんが行ってしまった後も、季節は当たり前のように流れていきます。

もうすぐ、虎彦さんと出会った季節と同じ、夏がやってくる。私は1人でここにいて何をしているんだろう。このまま生きていく意味があるのかしら。

台所では夕食の準備が進んでいるようでした。おだしのいい香りが夕暮れのなか漂います。お腹がぐうと鳴りました。

「ははは……私って本当に仕様がな……」

悲しいのか、寂しいのか。腹立たしくて、むなしいのか。自分の感情が複雑に交じり合い、どうしようもない気持ちになりました。

そのとき、台所のほうで食器が割れる音がしました。ガチャン！

「わー、ごめん、ごめん。お皿割っちゃった」

妹の恭子が、謝る声が聞こえました。すぐその台所での出来事なのに、ものすごく遠くのように起こっているような気がしました。そのとき思ったのです。

「やっぱり、行かなくちゃ」

私は、家族に内緒で虎彦さんがいる鬼怒川行きを決めました。夜明け前の暗い時分にこっそりと家を出て、早朝の電車に乗ることにしたのです。祖母と母、姉と妹たち

それぞれに手紙を書き置くと、小さい鞆にわづかばかりの荷物を入れて家族が寝静まるのを待ちました。

身につけたのは学生時代の制服です。和菓子店の白衣で行くわけにもいかず、家族にも内緒だったので姉や妹たちに洋服を借りるわけにもいきません。そのときの私には、制服くらいしか着ていくものがありませんでした。

「まあ、たった1年ほど前のものだから大丈夫でしょう」

自分を励ますように言いかけます。鏡には頼りない自分の姿が映っていて、思わず目をそらしました。

空が白み始めた朝の5時。家をそっと抜け出そうとしたそのとき、門のところに誰かが立っているのが見えました。祖母です。

「おばあちゃん……」

「まったくあんたって子は仕様のない子だよ」

「ごめんなさい。でも……」

「いいよ、分かっている。和子が大人しくしているとは思えなかったよ。反対しても、

それでも行くと言うまで待っていたんだ」

「おばあちゃん……」

祖母は笑っていましたが、その目には涙が浮かんでいました。普段、泣いたところなど見せたことのない祖母の涙に、胸が潰れる思いがしました。

「誰もいない場所に行くんだよ。お金だつてないんだから、食い意地の張った和子にとっては苦難の道だ。わざわざ、そんな道を選ぶのだからそれなりの覚悟してもんが必要だろう。もう、ここには戻ってこれない。そのくらいの気持ちで行くんだよ」

「うん、わかった」

祖母は私を抱きしめてくれました。温かくて、力強いおばあちゃんの腕の中。私は心から安心しました。祖母は私の背中をポンポンと叩いて体を離すと、言いました。

「行っておいで。虎彦さんをしっかり支えておあげ」

「ありがとう、おばあちゃん。行ってくるね。元気でね。体につけてね」

私は後ろを振り返らずに門を出て駆け出しました。後ろ髪引かれる思いに負けないよう、楽しかった思い出に囚われないように。