

第
2
章

し
す
っ
ぴ
ん

鬼怒川のほとり

「やっと着いた」

栃木県の鬼怒川温泉駅に降り立つと、まとわりつくような夏の湿気に包まれました。むっとするような、遅い濃緑の匂いが辺り一面に立ち込めます。

「金沢とはまったく違うわね。山が、こんなに近いなんて」

目の前には、悠然とした山波がどこまでも続いています。

あまりにも身近にある自然への畏怖と、こんな田舎に来てしまったという諦めと。それでも、知らない場所を探検するようなワクワクとした気持ちも20%くらいはあるでしょうか。いろんな思いがない交ぜになりながら、長い列車旅で縮こまった体を伸ばして、大きく息を吸いました。

「あれ、空気が違うわ」

それは新鮮な驚きでした。空気の味わいなんで、それまで感じたことも考えたこともありませんでしたから。

「なんだかおいしい気がする」

「まったく、おまえはのんきだな」

声のするほうを見ると、懐かしい姿がありました。

「虎彦さん！」

私が旅立ったことを祖母が連絡してくれていたようで、駅まで迎えに来てくれたのです。ほんの数カ月離れていただけに、何年も会っていなかったほどに嬉しくて、でも、待っていると言われたのに来てしまった後ろめたさもあって、どんな顔をしているのか分からずにいると、

「よく、来たな」

そう言っただけで虎彦さんは笑いました。よかったです。怒ってはいないんだと、ひとまず安心しましたが、虎彦さんの表情には少し疲れのようなものが見えます。金沢にいたときより頬の肉が落ちて、ずいぶん痩せたようでした。

「大丈夫ですか？」

「何がだい？」

「なんだか疲れているみたい。ご飯、ちゃんと食べてますか？」

「まあ、ぼちぼちな。和子こそ、長旅で疲れてるんじゃないか」

「私は大丈夫よ。虎彦さんに会ったら、すっかり元気になったわ」

お尻はジンジンと痛みましたが、そんなこともなんのその。虎彦さんの笑顔、虎彦さんから漂ってくる、ほのかな甘いお菓子の香り……。

やっぱり来てよかった。そう思いました。

自転車の荷台に私の荷物をのせて——荷物というほどではないけれど——2人並んで歩いていると、大きな川がありました。鬼怒川です。この辺り一帯は日光国立公園に指定され、雄大な自然が渓谷を美しく彩ります。そして、その両岸には大きな建物がいくつも並び、まさに温泉郷というにふさわしい風景が広がっていました。

景色に見とれながら30分ほど歩いたでしょうか。賑やかな街の中心部を抜けると、建物が次第にまばらになります。どこまで行くのかしら。やがて畑なのか、野原なのか、緑が広がり、人の気配のない場所へと出ました。すると突然、

「こっちだ」

虎彦さんは細い脇道に入っていきます。奥に見えるのは鬱蒼とした雑木林。足元は舗装などされていない砂利道です。狐や狸が出てきてもおかしくはないような場所を

少し歩くと、虎彦さんは立ち止まり、

「ここだ」

そこにはポツンと小屋が建っていました。

家というより倉庫です。壁はトタンで覆われ、屋根は吹き飛ばされそうな薄い板が打ち付けられているようで、風が吹くとバタンバタンと音がします。無秩序に伸びた蔦が壁に絡まり、小屋の裏手には野性的な竹林が荒れ放題に茂っていました。

「すごいところね。ここ、仕事場？」

思わず、尋ねました。虎彦さんは平然と答えます。

「そうだよ。仕事場。そして自宅だ」

重い引き戸を開けると、家の中もなるほど倉庫です。小さい窓が数カ所あるだけの部屋は暗く、空気はどんよりと淀んでいます。天井には蜘蛛の巣があちらこちらに張り巡っているのが見えました。

部屋の片隅には倉庫として使っていたことを物語る資材などが置かれていましたから、正確なところは分かりませんが、広さにして20畳ほどでしょうか。

虎彦さんが使っているスペースには製図板がいくつか置かれ、発明途中らしき機械

や、見たことのない道具類がゴロゴロと並んでいます。ぱつと見たところ、生活するスペースなど見あたりません。

「ねえ、この倉庫のどこでご飯を食べているの？」

すると虎彦さんは、道具類を部屋の隅のほうにちよいと片付けて、ようやくちゃぶ台が置けるほどのスペースを空けました。

「ほら、ここだよ」

「お布団は？ 寝るときはどうするの」

さらにその辺に散らかっていたものをどかして、部屋の隅のほうにあった布団をさつと敷きました。布団を広げた風圧でほこりやら粉やらが舞い散ります。

「ゲホッ、ゲホッ。な、なるほどね」

心がざわつくような状況でしたが、虎彦さんや祖母が止めるのも聞かず勝手にやって来た手前、文句を言うわけにはいきません。

「なかなか、いいわね。仕事場と自宅が一つになっているなんて、とっても便利だわ」

待ち構えていたのは、やはり、厳しい現実でした。

プレハブ小屋のようなものですから、夏の太陽が容赦なく照りつけると日中は焼けるように暑くなります。窓を開け放つても意味はなく、部屋の中は蒸し風呂状態。いてもたってもいられず、虎彦さんは製図板を外に出して仕事をし、私も戸外で過ごすことが多くなりました。食器を洗うのも、洗濯をするのも、大きな桶に水を汲んで外でジャブジャブと洗います。森の中ですから蚊取り線香の煙などより、やぶ蚊のほうが圧倒的に優勢のようで、体中あちこちと刺されて、かゆいのなんのって。

手元にはわずかなお米と味噌と塩。それから、和菓子屋をしていたときに使っていた倉庫だったことから、饅頭の材料である小麦粉があるくらいです。

「少しくらい食べなくても死にはしないさ」

虎彦さんは軽く言います。痩せこけていたのはこのせいだと分かりました。食べるもののない時代を過ごした彼からすれば、何てことないのかもしれない。

「でも、あんまり食べないと体に毒よ」

虎彦さんの体が心配でしたし、私だって、食べずに暮らすことなどできない。

「そうだな……。そうだ！ この雑木林の中には食べられる野草や山菜があるよ。春

にはヨモギ、ハコベ、ノビル、セリ、秋にはきのこも採れるはずだ」

そう言つて笑う姿に、私も思わず笑つてしまいました。

「まあ、さすがですね。台湾時代に学んだことがここでも役に立つなんて」

貧しい生活を送りながらも、最初はそれを楽しんでいました。

お茶碗1杯ほどのご飯を2人で分け合つて食べたたり、お湯に味噌を溶いただけの味噌汁をすすつたり。ザルを手に分け入り、野草を採ってくるのは日常茶飯事。苦味が強くて食べられないものもありましたが、なかにはそれ自体が旨味のあるだしになるものや、生のままでは苦くてとても食べられない野草でも、火を通すことで滋味深い味わいに変化するものも。自然の豊かさやありがたみを心から実感したものです。が、気楽にかまえていられるのも束の間でした。

お米は早々に底をつき、残つていた小麦粉を使って、汁物の中にすいとんのような団子を入れてしのぐようになりました。食事は1日2回あればいいほうで、日に日に食べる量は減つていきます。食糧を譲ってもらおうにも、まわりに知り合いいまぜんし、お金はもちろん、物々交換できるものなんて何もありません。

食い意地の張つた私にとって食事が少ないということは辛いものでしたが、それで

も、慣れればそれなりに我慢することができました。

私をたまらなくさせたのは、暗闇です。

脇道に入ったところに建っていた家のまわりには街灯などありません。金沢のように近所から聞こえる、子どもたちの声や家庭の優しい音もありません。夜になり、電気を消すとそこはただの闇でした。目を凝らしても何も見えず、自分が目をつぶっているような錯覚に陥るほどの黒い世界に襲われるのです。

聞こえてくるのは樹のざわめきや風の音。自分はここにいるのに、誰からも気づいてもらえない。ただ、そこに取り残されたような閉塞感が押し寄せては息苦しくなりました。

じつと立っていると、足元から闇がやってきてそのまま動けなくなり、次第にふくらはぎから膝、太腿へと闇が這い上がり、胸元まで覆われたと思ったら、頭まですっぽり埋もれて飲み込まれる……。そんな夢を見ては、ハッと目が覚める日々が続きました。

私はまだ子どもでした。自ら働きに出て生計を助けよう、などとほみじんも思いま

せんでしたから。これまでずっと家族に守られて生きてきたのだと、1人では何もできない自分自身の未熟さを、暗い森の中で思い知らされるのでした。

ぼんやりしがちな私をよそに、虎彦さんは何かをこしらえているようでした。

どこから材料を調達したのか、そのあたりのこととは分かりませんが、ある日のこと、懐かしい香りが雑木林に漂いました。小豆を炊いたときの甘い匂いと、小麦生地を焼きつけた、何とも言えぬこうばしい香りです。

「なあ、和子」

「なあに？」

「これを食べてごらん」

手渡されたのは、見たことのないお菓子でした。

薄く延ばして焼いた小麦生地の中に、あんこを挟み込んだ和菓子。どら焼きのような形ですが、生地はもっと薄くて軽く、洋菓子のような雰囲気をもっています。

「新しいお菓子ね」

「ここには銘菓がないんだ。鬼怒川に来ていろいろと調べてみたんだが、多くの観光

客が訪れる温泉郷であるにもかかわらず、お土産に買って帰りたいと思うような菓子が見あたらない。ここは私の出番だろう、とね」

風光明媚な鬼怒川温泉郷は、栃木県日光市の鬼怒川上流域に位置する温泉地です。

雄大な鬼怒川渓谷沿いに旅館やホテルが建ち並び、昭和4年の東武日光線の開通に伴って、関東でも有数の温泉地へと成長を遂げました。それからというもの東京の奥座敷と呼ばれ、いつでも多くの観光客で賑わっています。

温泉街にはその土地でつくられた菓子や料理、郷土ならではの名物があるのですが、当時の鬼怒川には川魚を使った名物や湯葉料理など、郷土食は豊かにあったものの、菓子に関しては、どこにでもあるような温泉饅頭くらいしかありませんでした。

そこに目をつけた虎彦さんは、新しく「虎彦製菓」という看板を掲げて、お菓子づくりに取り組み始めたのです。饅頭製造機をつくるにも資金が必要ですし、何より、私たち2人がまずは生活していかねければなりませんから。

手渡されたそのお菓子を頬張ると、生地表面はサクッと軽くて、中はしっとり。

こうばしい風味が広がります。

「この皮とてもおいしいわ。どうして、こんな食感になるの？」

「生地には水や油を一切使っていないんだ。小麦粉に全卵と砂糖を加えて、ほどよく練り上げることで軽い仕上がりになる。これをクッキーのように焼き上げるのがコツだ」

挟み込まれたあんこは、こしあんでも粒あんでもない、ちょうどその間の食感と風味が楽しめるつぶしあんです。程よくつぶした小豆の皮も取り除かず一緒に楽しめる、味わい深く豊かな風味のあんこでした。

「これまで見たことがないお菓子ね。さっぱりとした甘味だし、食べ心地がとても軽い。これならきっとこの地の名物になるはずよ」

「おいおい、まだ売れたわけでもないのに」

虎彦さんは呆れ顔でしたが、少しだけ元氣を取り戻した私の様子を見て、どこかほっとしたようでした。

私は早速、お菓子をもって鬼怒川温泉郷に立ち並ぶ旅館に売り込みに行くことにし

ました。虎彦さん1人でこしらえているのでせいぜい100個くらいしか用意はできません。

「これだけで足りるかしら……」

金沢での人気ぶりが頭にあった私は、不足することへの不安しか頭にありませんでした。これがよもや、まったく逆の事態になるなんて予想だにしなかったのです。

とりあえず、近場にあった旅館へと向かいました。

「ごめんください」

「はいはい、いらっしゃいませ」

仲居さんのような女性が笑顔で迎え入れてくれました。しかし、白衣姿の私を見るなり、面を取り替えたように、がらりと険しい表情になりました。

「あら、何か御用かしら？」

「あの……和菓子をつくっている『虎彦製菓』と申します。ぜひ、新しいこのお菓子をこちらの旅館に置いていただけないかと思ひまして」

「あら、お菓子屋さんなの。あなた、見ない顔ね。ここの人ではないの？」

「先頃、金沢のほうから参りまして、今は鬼怒川で商売をしています」

「そうなの……」

その人は、私の顔を見て、ケースに入っている和菓子を「瞥いちやくすると、

「いらないわ」

「えっ……」

「この旅館では置けません」

「どうして、まだ食べてもいけないのに」

「ごめんなさいね。忙しいからもう帰ってちょうだい」

そう言うのと、こちらを振り返らずに行ってしまいます。

「あ、あの……」

私は呆然と立ち尽くしました。とりつくしまありません。虫の居所でも悪かったのかもしれないわね、あの人、意地悪そうな顔してたし……そんなふうに心の中で自分に言い聞かせ、奮い立たせるようにながら別の旅館に向かいました。

「すみません、菓子屋ですが、このお菓子を置いてはもらえないでしょうか。観光のお客様に喜んでいただける菓子ですよ」

出てきたのは、怖そうな顔の番頭さんです。

「なんだ。見ない顔だな。菓子屋か？」

「はい、虎彦製菓と申します」

「ふん。知らないね」

「はい、先日こちらに……」

「間に合ってる」

私の言葉を遮るように言い放ち、きつい口調で、

「出て行ってくれ」

「えっ、少しくらいお話を……」

「おまえさんの足についている白い粉は何だ。じゅうたん絨毯につくじやないか。掃除するのは

こつちなんだからいい加減にしてくれ。冗談じゃないよ、まったく」

私を外に押し出すと、すぐに扉をびしやりと閉めました。

「ごめんなさい……」

たしかに私の足には小麦粉がついていました。裸足にサンダルを履いていましたから、粉が落ちてしまったのです。失敗したな、明日から気をつけよう……。でも。

「あんなに冷たくあしらわなくなつていいんじゃないかしら、信じられないわ！」

これが商売である、と言われればその通りなのかもしれませんが、あまりにも邪険な態度に、私は憤慨しました。本当は石ころの一つでも投げつけてやりたいところですが、我慢、我慢。自分を制するのに精一杯でした。

後に分かることですが、鬼怒川という町は、旅館に出入りが許されなければ、いかなる商売も成り立たない土地でした。しかも旅館というのはいずれも古い歴史と格式をもっています。そんな彼らに、よそから来たどこの馬の骨とも分からないような私たちを認めてもらうのは、相当に難儀なことなのです。

その後も、ほかの旅館や土産物屋を巡ってみました。

「うちでは置けないね」

「菓子は間に合つてるよ」

そう応えてくれるのはまだいいほうで、なかには、

「どぞのものがつくつたか、分からないものを食えるか」

「帰れ、帰れ」

私の姿を見るなり、無下に追い出されることもありました。私が子どもだから甘く見られているのかしら。頭に血が上りながらも、ふと、祖母の言葉を思い出します。

——おまえが行っても足手まといになるだけだよ。

やっぱり来るべきじゃなかったのかしら。大人しく、金沢で待っていればよかったのかな……。

「たぐいま」

「おかえり。ご苦労だったね」

「ひどいのよ、みんな。虎彦さんの菓子を食べることもせずに私を追い出すの。今日も一つも売れなかったわ……ごめんなさい」

「ははは、最初はそんなものだろう」

虎彦さんは穏やかに笑います。

「悔しくないの？」

「私の菓子を食べてないんだらう。食べたならそんなこと言えないはずだ」

虎彦さんにはよっぽど自信があるのでしよう。まったく動じません。

私はのんきな性格とはいえ、やっぱり不安です。売れ残ったお菓子を食事がわりに食べる日々。もちろん虎彦さんのつくるお菓子は大好きでしたから、いくらでも我慢できますが、食べるたびに売れなかったことへのやりきれなさが募りました。

あの恐ろしい暗闇が目の前をかすめます。うっかり飲み込まれないように頭をふって追い出しました。大丈夫、きつと大丈夫……。

「なあーお、にゃーあお」

家の裏手から、か細い鳴き声が聞こえました。

「あら、猫ね。どこにいるのかしら」

鳴き声のするほうへ近寄って見ると、木の根元のところに白くて小さな体が丸まって震えていました。抱き上げると、しっとりとした体から温かさが伝わってきます。

「おまえには帰るところがないの？　うちに来る？」

子猫を家に連れて行くと、虎彦さんは、

「おや。お客さんか」

そう言っ水を入れた容器を用意してくれました。はじめはこちらの様子を見なが

ら警戒していた子猫ですが、敵ではないと安心したのか、そのうちペロペロと勢いよく水を飲み始めました。

「お腹がすいてるみたいね」

私がそう言うと、虎彦さんは売れ残りのお菓子の袋を開け、皮を小さくちぎってあげました。すると猫はむしゃむしゃとおいしそうに食べています。

「この猫は、味が分かるね」

虎彦さんは嬉しそうに言います。

「そうね。とってもいい子だわ」

お菓子をせっせと食べる子猫の小さな背中が、暗闇を照らす小さな光のように見えて、私は少し救われた気持ちになりました。

売れない日々がどれくらい続いたでしょう。それでも材料を無駄にしないように虎彦さんは毎日菓子をつくります。9月も半ば過ぎだというのに、太陽の鋭い光が容赦なく私たちを照りつけます。そんな、ある日の午後のこと。

「ごめんくださいな」

入り口に立っていたのは着物姿の女性でした。この暑さにもかかわらず凜として涼しげな表情をしています。誰かしら。こちらが物言えぬ貫禄を湛えたその女性は、部屋に入り、中の様子を見回しながら言いました。

「とてもいい匂いがありますね」

「このことでしょうか」

虎彦さんは、つくったばかりの菓子を一つ、その女性に渡しました。

「これ、あなたたちがつくったの？」

「そうですか……」

「なんだか面白い形のお菓子ですね。一つ、いただいてもいいかしら？」

女性は菓子を手にもち、手触りを確かめて香りをかぎ、それから丁寧に半分ちぎって中身を確認すると、一口頬張りました。表情を変えることなく味わいます。もう一口、二口と食べ続けると、

「もう一つ、もらってもいいかしら？」

そう言いながら手にとって、さらに食べ続けました。

もぐもぐと無言で食べ続ける女性からは、お菓子をどう思っているのかまったく読み取ることができません。不安な気持ちで虎彦さんの顔を見ると、こちらもまた無表情に、食べ続ける女性の姿を眺めています。

気がつけばその女性は3個ほど食べたでしょうか。喉につまってはいけないと、急いでお茶を淹れると、ありがとう、と飲み干しました。

「ふう」

ようやく一息ついたのか、その人は私たちの顔を見据えて言いました。

「明日、このお菓子をうちにもってらっしゃい」

「えっ？」

「そうね……明日の朝8時までには100個ほど運んでいただけませんかしら？」

思わぬ申し出に、一瞬、何が起きているのか分からなくなりました。これって売れたってことかしら……。

「よ、よろしいんですか？」

かろうじて答えると、

「ええ、もちろんよ。どうして？ 売っているんですよ、このお菓子」

「も、もちろんです！　もちろんお届けさせていただきますけど……」

思わず声が震えました。動揺する私の様子を見てその女性はふふふ、と笑い、

「あなたたちの噂は聞いていたわ。金沢からやって来た年の離れた夫婦がお菓子をつくって、奥さんらしき若い女の子が売って回っているらしい、って」

女性は私の手を見つめながら、話し続けました。

「この辺の人たちは情に厚いんだけど、はじめはなかなか打ち解けないところがあるのよね。でも、私は知りたかったの。あなたが一生懸命売っているお菓子が、どんな味なのかなのか。本当においしいのなら食べることもなく無視するなんてできませんから。食べて分かりました。このお菓子はとてもおいしいわ。こんな味わいははじめてです。だからぜひ、うちで扱わせてくださいな」

そう言って、頭を丁寧に下げます。

「そんな……頭をあげてください。こちらこそ、私たちのほうこそ、よろしくお願いいたします。ありがとうございます！」

虎彦さんを見ると、ひと安心といった顔をしています。もしかしたら内心は不安だったのかもしれない。

お菓子が売れた。売れました。単純にそのことが嬉しかったのはもちろんですが、その女性が見ず知らずの私たちのことを気にかけてくれたこと、そしてわざわざ足を運んでくれたことが何より嬉しかった。鬼怒川に来てはじめて人として認められたような気がしたので。

「あらあら、なにを泣いているの」

「だって……」

これまで溜まっていた不安や我慢してきた思いが堰を切ったように溢れ出しました。貧しい暮らし、虎彦さんしか知っている人のいない生活、冷たい視線や厳しい言葉、そして何より、何もできないことへの歯がゆさや悔しさ、情けなさ。抱えきれないほどの弱い感情に押し潰され、しぼんでしまっていた私の心に、新鮮な空気をふうつと吹き込んでくれたような、そんな心地がしました。

「よかった。本当によかった……」

嗚咽おえつに似た声を出して泣く私の背中を、その人は何度も何度も優しく撫でてくれました。その手のぬくもりは、私を心底落ち着かせてくれるものでした。

すつびん

その女性は「あさや旅館」の女将、八木澤伊勢子さんでした。

あさや旅館といえば、明治21年創業の老舗。鬼怒川温泉郷の旅館業界を牽引する高級旅館です。鬼怒川の岸に建つ大きな宿で、窓から見える景色の素晴らしさもさることながら、贅を尽くしたお料理と心のこもったおもてなしが受けられると、多くの著名人も足繁く通う宿として名を馳せています。

そんな有名旅館を切り盛りするのが女将の伊勢子さんでした。

年の頃は40歳半ばを過ぎたあたりでしょうか。器量良しの働き者。頭の後ろに目が付いているのではと思うほどに目端が利き、おまけに面倒見がよくて情に厚い。大きな旅館を切り盛りする女将さんとは、まさにこういう人のことだと思える方で、鬼怒川藤原町の婦人会長も務めていらつしやいました。

そんな名門の旅館でお菓子を扱ってもらえるのですから、ありがたい限りです。

虎彦さんはそのお菓子を「鬼怒の清流」（現・「きぬの清流」）と名付けました。10個

を1箱に詰め、土産物としてあさや旅館の売店で販売し始めたのです。

けれど、これがなかなか売れません。

鬼怒の清流は1個7円。当時、ホテルで提供するバスタオルが1枚20円の時代ですから決して安くはなく、値段が高いためか、売店に置いても手にとることすらしないお客様がほとんどでした。

毎日のように売れ残る様子を見て、

「味は間違いないのよ。まずは、お客様に食べてもらわないことには始まらないわね」

そこで女将さんは奇策を思いつきます。ホテルにいらしたお客様に鬼怒の清流をお茶請けとして提供したので。

今でこそ客室に通されると必ずといっていいほどお茶菓子が用意されていますが、当時は、そんな習慣などありません。小さなタオルが一つでも付けばいい旅館とされている時代に、お茶菓子まで出すところはほとんどありませんでした。

女将さんは鬼怒の清流をすべての部屋に用意して、おもてなし菓子として提供することにしましたのです。するとそれを食べたお客様が、

「これは旨いね」

「ありがとうございます。こちらは鬼怒川温泉の新名物なんですよ」

「どこで買えるの？」

「売店で販売しております」

ここから鬼怒の清流の認知度は高まり、人気に火が付き始めることとなります。

金沢では、ほとんど菓子づくりに関わりませんでした。でも、ここに来てからは手が足りないこともあり、私は虎彦さんの手伝いをしていました。

鬼怒の清流は素朴な菓子ですが、シンプルだからこそその難しさがあります。

生地を延ばしたり、型で抜いたり。焼き上がった生地であんこを挟んだり。焼き立ての生地の上にあんこをのせ、その上にもう一枚の生地をのせて挟むだけなのですが、これがなかなか難しい。私が少しでもおざりに作業をしようものなら、

「いい加減にあんこをいじるんじゃない。せっかくの食感が台無しじゃないか」

「バランスが大事なんだから、あんこの分量をしっかりと量って入れろ」

などと叱られて、仕舞いには、

「おまえは本当に……不器用だなあ」

大雑把な性格なりに一生懸命やっていたので、途中で何度か投げ出したくもなりましたが、でも確かに、いい加減にあんこを挟んだものと、きちんと挟んだものでは、味わいがまったく違います。虎彦さんの言う通りにするほかありません。

虎彦さんは菓子をつくり始める朝、家の裏手に連なる山の一つを眺めていました。

地元の人によれば、通称「泣き虫山」。朝起きて泣き虫山に雲がかかっているときには雨が降るとされ、雲がなければ今日は晴れるというように、その山を見ることで、今日の天気を推し量ることができるといいます。

その日の天気や季節ごとに異なる温度や湿度などを考慮しながら、生地的配合具合や寝かせる時間、あんこの塩加減などを微妙に変えているようです。その徹底ぶりは一貫していて、生地でもあんこでも納得いく出来にならなければ、

「こんなものは売ることができない」

とそこらじゅうに捨て落としていました。私から見ればどこが違うのか分からない程度でしたが、微妙な違いが気に入らないというのです。

これがプロというものだと思つた事件がありました。虎彦さんに言わせれば、大げさなやつだ、ということですが、私にとっては大問題！

ある日の朝、布団から出て顔を洗おうとしたときです。

部屋の中に直径30cmほどの黒いシミのようなものがありました。寝ぼけ眼で近づいて見てみると、そのシミへと続く1本の黒いラインが延びていて、もぞもぞと動いているではありませんか。アリです。アリの行列です。甘い匂いに誘われて隙間だらけの我が家へと入ってきたようです。よく見るとあっちにもアリ、こっちにもアリ。家中アリだらけ！これにはもう驚くやら、気持ち悪いやら。

あまりにも私が騒ぎ立てるものだから、それからというもの、虎彦さんは裏庭に穴を掘って、失敗したお饅頭をその穴に捨てるようになりました。

忙しい日々の合間をぬって、虎彦さんは東京の国会図書館へと電車で出掛けました。もちろん饅頭製造機の研究のためです。

没頭するとまわりが見えなくなりますから、行ったきりで帰ってこないことも度々

でしたし、東京から突然電話をかけてきて、

「代引きで機械の部品を送ったから、明朝に駅で受け取っておいてくれないか」

「え、ちよつと待って……」

聞きたいことがいろいろあっても、そう言ってガシャンと切れてしまうのです。

宅配便という便利なものがない時代ですから、電車に荷物をのせて、それを最寄りの駅まで取りに行くしか方法はありません。

「もう、本当に勝手なんだから。でも、どうしよう……」

代引きと言われたって、手元にお金なんてありません。時間はもう夜の12時を回る頃。こんな時間に起きていて、しかもお金を貸してくれそうな人は鬼怒川には1人しかいません。私は恥をしのんで女将さんのところへ行きました。

「いくらあつたら足りるのかしら？」

女将さんに事情を説明すると、快くお金を貸してくれました。

「ありがとうございます！ 鬼怒の清流の商品代の前借りということだ」

「いいわよ」

「本当にすみません……こんな夜更けに」

「起きていたから大丈夫よ。それにしても、和子も気苦労が絶えないわね」

女将さんには虎彦さんとのこと、家族のこと、金沢から逃げてここにいることなどを包み隠さず話していました。出会ってから間もないというのに、女将さんには何でも話してしまいたくなる雰囲気がありました。

女将さんはというと、まだまだ子どもで頼りない私のことが心配で放っておけなかったのでしょう。

「売れ残った鬼怒の清流は私が全部買ってあげますから、もっていらっしやい」

そう言うてくださるばかりか、日々の暮らしのことまで何かと面倒を見てくれました。たし、あさや旅館の従業員教育のために行う華道や茶道、お琴の稽古、社交ダンスのレッスンなどにも、やっておいて損はないから、と参加させてくれました。

この地に来て知っている人が誰もいなかった私にとって、女将さんの気遣いがどれほど嬉しかったことか。どんなに心強かったことでしょう。とても温かく、ときに厳しく。女将さんはまるで娘のように私を可愛がってくれたのです。

そうして鬼怒の清流づくりに追われる私のもとに学生時代の友だちから結婚式の招

待状が届きました。

結婚を祝いたい気持ちはもちろんあるし、友だちに会っていろんな話もしたい。

「でも、今回は行けないな」

欠席にマルをつけ、おめでとうの言葉を添えた葉書を出掛けるときに出そうと、そのままテーブルの上に置いておきました。

それを、うちに来た女将さんが見つめました。

「結婚式があるのね。欠席って、和子は行かないの？」

「残念だけど今回は……。お金もないし、結婚式に出るための着物もないから」

「そんなことを心配してたの。いいから、出席にマルをしてお返事をなさい」

当日、女将さんは私の手をひっぱりご自分の部屋に連れて行くと、美しい着物を着せてくれました。あでやかでありながら派手すぎない、それは上質な着物であることが分かります。それだけではありません。髪結いさんを選んで髪をセットし、お化粧までしてくれたのです。お化粧をするのなんて自分の結婚式以来じゃないかしら。まるで別人のような私が鏡に映っています。

「和子も菓子屋の女将さんなんだから、普段からきちんとお化粧をして綺麗にしてお

かなくちやね」

何気なく女将さんは言います。このとき私はなんとなく腑に落ちない何かを感じました。この気持ちは何だろう。

「もちろん身綺麗にしておくことは大事だと思っんです。それは分かっているんですけど、私にお化粧は必要ない、というか、どこかで、お化粧をしてはいけないと思っているんです。それ以前に、化粧品を買う余裕なんてないんですけどね」

ふふふ、と笑う女将さんは鏡を見ながら自分のお化粧を直しています。

「でも、どうしてかしら？ 女性としては綺麗にお化粧したほうが嬉しいじゃない」「そうですよね……」

鏡台の前には化粧水やクリーム、口紅、頬紅といった化粧品が置いてあり、女性独特の妖艶な匂いに満ちています。

手元にあっただおしろいをいじりながら私は、なんだか小麦粉みたい、と思いました。「あ、そうか」

このとき自分の中にあっただ、何か、に思い至りました。

うん、うんと1人でうなずいている私を見て、女将さんは不思議そうな顔をしています。

「何、どうしたのよ？」

「分かりました。私、虎彦さんの奥さんである限り、お化粧はしません」

「だから、どうしてなのよ」

「虎彦さんは小麦粉を使いますよね。うちは和菓子屋だから間違ってお菓子里に紛れ込んで困るし、化粧品使ってほしい香りを使っているから匂いもきついでしょ。繊細なお菓子の邪魔になるといけません。だからやっぱり私にはお化粧の必要がないんです。すっぴんでいいんです！」

モヤが晴れたようにすっきりした気分です。そう言うと、女将さんは感心したように、「へえ、そんなふうに考えるなんて、さすがは和菓子屋の女将さんね」

女将さんか……。

恥ずかしながら、このときはじめて女将であるという自覚が芽生えたような気がします。これまでは虎彦さんについていくことに精一杯で支えられてばかりでした。でも、これからは私も虎彦さんを支えていきたい、そう強く思いました。

「女将さん……」

ふと、心の奥底に閉まってあった気持ち溢れ出しました。

「うん？」

「まさか虎彦さんが機械づくりをするなんて思ってもいなかったんです」

「もともとは和菓子屋さんだったのよね」

「ええ、金沢ではそれなりに人気があったんですよ。格式あるお茶席に虎彦さんのつくったお菓子がずらっと並ぶこともありましたが、遠方からたくさんの注文もきていました。うちのお饅頭を買って食べてくれた人たちが幸せそうな顔をするのを見るのが嬉しくて、何より、私の旦那様がつくったんだぞ、って誇りに思っていました。裕福とまではいかなかったけど、私はそれだけで十分に幸せだったんです。

だから、虎彦さんが機械づくりをするの聞いたときには、どうしてって思いました。結果的にお饅頭をつくるためだと分かってはいても、なんだかよく分からなくて」

「うん……」

「それでも、虎彦さんがやろうとしていることは決して間違っていないと思うんです。虎彦さんのやっていることに未来があるのか、私には分かりません。でも、きくと成し遂げてくれると私は信じているんです……」

独り言のようにポツリと話す言葉に、女将さんは静かに耳を傾けてくれました。

これまで誰にも話したことのない胸のうち。不思議なもので漠然としていた気持ちを素直に言葉にしてみると、それが信じるべき確かなことのように、くつきりとした輪郭をもっていききました。

女将さんのアイデアが功を奏し、鬼怒の清流は次第に売れ始めました。

最初は10個入りが100箱程度だったのですが、1人で2箱3箱、中には10箱も買うお客さんまでいらっしやるなど、用意した分はあつと言う間に売れてしまい、

「すぐに追加で50箱もつてきてちょうだい」

そんな注文が度々入りました。その評判を聞きつけたほかの旅館からも注文が入るようになりましたから、私たちは朝から晩まで鬼怒の清流をつくり続け、私はそれを自転車で各所へ配達に行きました。

鬼怒川温泉郷というのは、鬼怒川を挟んで川の両側に宿が立ち並びます。

川を挟んで虎彦製菓がある側はいいのですが、川の反対側に届けるには、大きな道路を渡るために時間をかけて遠回りをするか、ゆらゆらと不安定に揺れる、高さ30mほどの吊り橋を渡るしかありません。

私は迷わず吊り橋を選びました。そのほうが、時間がかからないからです。

配達時、同じく自転車で巡回していた駐在さんと行き会うことが度々ありました。今ではすっかり顔なじみですが、最初は私が吊り橋を渡ろうとしているのを見ると、

「おいおい！ 何してるんだ。危ないからやめなさい」

ピピーツと笛を吹いて止められたりしたものです。

確かに自転車で吊り橋を渡るなんて無謀もいいところ。でも、私は向こう見ずな和子です。吊り橋はゆらゆらと揺れるうえに、ギシギシと音を立て、吊り橋の板の隙間からはごうごうと流れる川下が見えますが、かまっではいられません。

「よし！」

ペダルを踏み込み、不安定な吊り橋を渡り始めました。

途中、ふらふらとぐらつき、あやうくお菓子を谷底に落としそうになりましたが、なんとか持ちこたえて渡ります。

「ははは。ははは」

思わず笑いがこみ上げました。人間、本当に怖いと笑ってしまうのだなと思いつながら、この時点でそんなことを思う自分がまたおかしくて、笑いながら吊り橋を突っ走

りました。端から見たら、気が触れたように見えたでしょうか。駐在さんは、ひやひやしなながらも無事に渡り終える私を見て、笑顔で手をふってくれるのでした。

鬼怒の清流をつくっては配達に出掛け、注文を取ってきては、また鬼怒の清流をつくる。そんな目まぐるしい毎日が続きました。

手を見るとカサカサに乾燥しています。これが年頃の女の子の手かしら。とてもそんなふうには見えないだろうな……。

それでも私は幸せでした。毎日が充実していました。これまではいつも虎彦さんの背中ばかりを見ていましたから、叱られても怒られたりしても、面と向かって一緒に作業をしていること、そして少しでも役に立っていることが嬉しくて仕方がなかったのです。

奇人か、それとも変人か

鬼怒の清流の売れ行きは止まりませんでした。嬉しい悲鳴ではありますが、さすがに限界を迎えます。

夫婦2人でつくれるのはせいぜい1日2000個くらい。10個入りなら200箱しかつくれないのに、あつと言う間に売れてしまうのですから……。

「ごめんなさい、本日はもう……」

「そうなの。お客様が楽しみにしていらしたから。でも仕方がないわね」

女将さんの残念そうな声が耳に残りました。

実際、体を壊して作業ができないこともありました。どちらかが具合が悪くなってしまうえば、たちまち立ちゆかなくなりそうです。

「やっぱり、こうなるんだよな」

浮かない表情で虎彦さんは言います。

和菓子屋に機械がどうして必要なのか。私自身、身をもって体験することになりました。機械があれば、機械が人間の手に代わってくれることができるのなら、体を壊すこともないし、何より待ち望んでくれるお客様をがっかりさせることもない。

そこで虎彦さんは、鬼怒の清流をつくるための機械を考案することにしました。

まず、小麦粉の生地を薄く延ばす機械が必要でした。ただ単に薄く延ばすだけなら

ローラーにかければいいのですが、それでは圧力がかかりすぎる。生地にコシが出て、コシが出ると焼き上がりの食感が悪くなり、あんことの調和がとれなくなり、口に入れたときの、さっくりとしてしっとりとしたあの食感に仕上げるためには、

「低圧力で延ばすことが必要だ……」

そんなことをブツブツ言いながら製図板に向かっていました。ここで課題となったのは金沢時代から追い求めてきた「半流体」の問題でした。

鬼怒の清流は「包んで」つくる菓子ではありませんが、扱う生地は饅頭と同じく、液体でも固体でもない、半流体です。

自分で生地をこしらえてみて少しだけ分かったのは、半流体というものは、べたべたと手にはりつくような質感があつて、押して延ばしても戻ってきたりするし、延ばしすぎれば切れたり破れたりしてしまふ。とても繊細で微妙なさじ加減が必要となる、ということでした。

そんな生地を、手作業と同じように機械でつくれるのでしょうか。

虎彦さんはまずは齒磨き粉のチューブのようなものを開発しました。押し出すことによって外圧はかからなくなったものの、中にもすごい内圧が起こり、結局、生地

が劣化してしまうことになって、これは失敗でした。

「圧力をかけなければ生地を延ばすことはできないが、一定の圧力を超えると生地が硬くなってしまふ……」

昼間は私と一緒に鬼怒の清流をつくり、夜になると製図板に向かって仕事をする虎彦さん。朝起きると、いくつもの円や曲線の描かれた製図が、そこらじゅうに散らばっています。設計図を書いている機械へ向かい、設計図を書き直して、機械を調整します。そして機械ができると実際に鬼怒の清流の生地をつくってみる、という日々が続きました。

これでは生地が硬すぎる、形が美しくない、厚さが均一ではない、そう言って虎彦さんは裏庭の穴に捨てていました。形が悪いただけなら、味に問題はありません。私も女将さんも鬼怒の清流の生地がとても好きでしたから、不格好になってしまった生地をよくお茶請けにして楽しんでました。

次第に穴が埋まっていき、もう埋める場所がない……というところまで来たとき、
ようやく、

「これなら、いけるんじゃないか」

遂に完成したのです。虎彦さんの言葉をそのまま借りると、

「生地を延ばすローラーの上に行くつかの小さなローラーをつけて、それぞれのローラーの回転を変えることによって圧力を分散しているんだ。言うなれば、低圧圧延機^レだな」

私の頭の中では、機械の中にめん棒をもって生地を延ばしてくれている熟練の職人さんが何人もいて、少しずつ生地を延ばしてくれているようなイメージです。

生地の塊を入れるだけで薄く延びて、丸い形になって出てくる機械。それも、私がつくるよりもずっと上手に、すべてが均一な形や厚さになって。

虎彦さんはさらに餡詰機も開発しました。生地の上に自動であんこを置いてくれるものです。人の手が必要なのは、その上にもう1枚の生地をのせることだけ。それだけでよくなりました。

これにより鬼怒の清流の製造時間は圧倒的に短縮し、1日8時間の稼働によって平均1万個をつくれるようになったのです。

後に、機械でつくった鬼怒の清流が全国観光土産品連盟から「全国推奨観光土産

品」に認定されました。手づくりのお菓子と肩を並べても劣らぬ味わいを認められたことは、とても嬉しい出来事でした。

いつだったか虎彦さんの菓子が評判になると、かつて私たちのことを馬鹿にして、決して受け入れてくれなかった旅館や土産物屋の人たちが、手のひらを返したような態度で、鬼怒の清流を売ってほしいと店にやってきました。

「そんな都合のいいことってあるかしら。現金なものね」

私は頭にきました。そこでつい、

「申し訳ありませんけど、うちのお菓子はあさやさんに卸しています。余ったらそちらにお回ししてもいいですけど」

そんなふうの高飛車な態度をとっていました。ところが機械で生産ができるようになり、改めて売りに行くと、今度はこちらが相手にしてもらえません。

「ばかだね、和子は」

女将さんは、まったくもう、というように頭をふりながら言います。あれ、なんだろう、この感じ、なんだか懐かしい……怒られながらもそんなことを思っていました。

「いいかい、和子。商売において大事なのはいつでも誠意をもって対応することよ。それができなければ、いつ誰にそっぽを向かれてもしようがない。自分が言ったこと、人にしたことは、必ず自分自身に戻ってくる。それを忘れないようにしなさい」

「はい、ごめんなさい」

自分の未熟さを痛感しながらも、それを叱ってくれる人がいるということのありがたみを感じました。あ、そうか。おばあちゃんだ。怒られていたのに、その言い方がどことなく祖母に似ていたことに気がついて、思わず笑ってしまいました。

「怒られているのにどうして笑っているのかしら。まったくこの子は」

おかしな子だねえ、と呆れながら女将さんも一緒になって笑ってくれました。

見上げると空がずいぶんと高くなっています。

鬼怒川を取り囲む山の木々は赤や黄色に美しく色づき、空気もからりとして心地良さをもたらします。いつの間にか秋を迎えていました。

金沢から、逃げるように鬼怒川へとやって来て、眠れない夜もあつたけれど、それがずいぶん遠い昔のことのように思われました。

鬼怒の清流の製造が安定し、売れ行きも軌道にのってきました。

倉庫だった場所でそのまま暮らすのは不便でしたし、従業員も増えて手狭になったことから移転することになりました。うす暗い雑木林の中から、主要道路に面した明るくて広い場所にお引越しです。

工房と私たちの住まい、住み込みの従業員さんのお部屋も用意しました。

さらに店の脇には「流動工学研究所」という看板が掲げられました。虎彦さんは再び、饅頭製造機の研究に没頭し始めたのです。

鬼怒の清流が機械化できたからといって、饅頭製造機に必要な問題が解決したわけではありません。あれはあくまでも生地を「延ばす」ための機械であり、生地であることを「包む」ものではありません。まったく関係がないとは言いませんが、虎彦さんが目指すところの解決には至っていないかったです。

「それにしても流動工学って何なの？」

あさや旅館に鬼怒の清流を納めに行った帰り道、女将さんに呼び止められて、一息ついているところでした。工房脇に掲げられた看板を見たのでしょう。

液体でも固体でもない半流体とは、言い換えれば「流動性をもっている物質」のことだそうですね。正確に言うなら、粘弾性物質（レオロジー物質）というもので、饅頭製造機をつくるためには、このレオロジー物質の性質を解き明かすことが必要になるのだとか。虎彦さんはそのヒントを「流動学」という物理学に見出していたのです。

でも実際のところ、この学問は発展途上の状態で、十分に研究が行われていない分野だそう。勉強しようにも、調べるに足る情報や知識、結論といったものはなく、流動学が必要ならば、基礎的な内容をまずは自分で研究して見つけるしかない、という未知なるものでした。

「つまり未知なる学問に対して、虎彦さんは挑戦しようとしているの？」

「そうみたいです」

「そうみたい、って和子……。大丈夫なの。そういう大それたことは国なり、どこかの大学なんかで行うもんじゃないの？」

女将さんが疑問に思うのも、もったもなことでした。

虎彦さんが取り組んでいることは、本来なら資金や環境の整備された公的機関で行

われるべきこと、だそうです。一介の菓子屋がやることでも、できるはずのことでもない。もちろん、当時の私にはちんぷんかんぷんですから、

「私に聞かないでくださいよ。分かるはずないじゃありませんか」
冗談めかして答えましたが、少し気がかりなこともありました。

鬼怒の清流の売り上げを、虎彦さんは研究に費やしていたのです。金沢のようになるとはならなければいいのだけれど。私はただただ見守るしかありませんでした。

鬼怒川に来て3度目の冬がやってきました。

泣き虫山は真っ白な雪にすっぽりと覆われ、吊り橋も凍えてしまったかのように動きを止めています。

年末ということもあり温泉街は多くの客で賑わっていました。景気も良いのでしよう。鬼怒川温泉郷には300人ももの芸者さんがいるそうで、とくに忘年会や新年会が行われる年末年始には、忙しく走り回っているのを見かけました。

夜になると街灯がキラキラときらめき、あちらの宿からは賑やかな笑い声が、こちらからは三味線が、ちんとんしゃんと響きます。

鬼怒川にはもう一つ、温泉街らしい風景がありました。

朝になると街のあちこちらにお金^お金が落ちていたのです。はじめてその様子を見たときはびっくりして、女将さんに聞きました。

「町のあちこちにお札^お札が落ちていますけど、何かあったんですか？」
「ああ、きつと繁華街を遊び回った旦那衆^お衆が落としていったものでしょう」

当時は鞆^おや財布^おをもたず、浴衣^おのたもとにお金を入れて出掛けるのが粹^おとされていました。お酒^おを飲んで、陽気^おに酔っ払い、最後^おはみな千鳥足^お。足元^おはふらふらでおぼつかず、記憶^おも曖昧^おな状態^おでしょうから、お金^おを落としても気づ^おかずにそのまま宿^おに帰^おってしまうらしいのです。

ちょうど風の通り道^おにある美容室^おの前には、たくさん^おの紙幣^おが溜^おまっているようで、「これは私たち^おへのボーナス^おね」

と言って、髪結^おいさん^おたちは笑^おっていました。

これもまた鬼怒川温泉^おの冬の風物詩^お。年末年始^おを彩^おる風景^おの一つです。

虎彦^おさん^おもご多分^おに漏^おれず、お酒^おが好き^おでした。

自宅で飲むのはお客様がいらしたときくらいで、普段は近所の飲み屋さんに行くのが常。お酒に強いらしく、ペロペロになった姿は見たことがありません。

1週間に1度か2度だったのが、いつ頃からか、毎晩のように出掛けるようになる。はじめは、研究に行き詰まっているのかしら、と思っていました。朝まで帰ってこない日が増えました。

日中は研究室にこもり、夜になると再び出かけて行きます。

息抜きは必要だし、ある程度は仕方がないと目をつぶっていたものの、あるとき虎彦さんから、お酒の匂いに混じって化粧品の香りがしました。

「これって、おしろいの匂い……?」

私はすっぴんで通すと決めたあるときから、おしろいを使うことは一度もありませんでしたし、そもそも化粧品をもっていません。虎彦さんから漂ってきたのは別の女性のものだと分かります。心の奥がモヤモヤとしました。

その後も幾度となく同じ匂いをまよって帰ってくるようになり、そのうち香水の香りまでプンプンさせて帰ってくるのですから、これはもうごまかしようがありません。虎彦さんは、花の街に行っていたのです。

うちから徒歩5分ほどの距離にあった花街は、大通りから1本山側に入った場所にありました。長さにして50mほどの狭い道の両脇に、私からすれば妖しげで、いかがわしいお店が並んでいます。

私は無性に腹が立ちました。お化粧をしないと決めたのは虎彦さんのためなのに、虎彦さんはお化粧をしている女の人と遊んでいる。虎彦さんにしたらきつと「化粧をするなだなんて、誰も頼んでいないじゃないか」とかなんとか言うのでしょうか。それを想像すると、さらに腹が立って仕方がありません。

我慢していられるタチではない私。機械づくりのことで苦勞するのは仕方がないにしても、女遊びにまで寛容ではられませんから、私たちはしょっちゅう夫婦喧嘩をするようになりました。

いつだったか、喧嘩をしていると女将さんがやってきて、

「あんたたち、いい加減にしなさい。喧嘩の声が外にまで聞こえますよ」

恥ずかしいやら、悲しいやら。でも怒りが収まるわけではありません。

「聞いてくださいよ、女将さん！ 虎彦さんたら」

私はそれから、女将さんに話を聞いてもらうようになり、おかげで、ほんの少しだ

けトゲトゲとした気持ちになりました。

考えてみると、虎彦さんとは11歳も離れていますから、子どもっぽい私では頼りないこともあるのでしょうか。同じ年頃の、話の合う大人の女性に現うつを抜かしてもしようがないのかもしれませんが。

ふう。ため息をついて鏡を見ると、疲れた顔の私が映っています。

ちよっとくらいお化粧をして小綺麗にしたほうが、虎彦さんは遊びに行かなくなるかしら。悔しいながらも、そんなふうに思ったりしたものです。

家にはいつの間にか3匹の猫たちが居ついていました。

白色のシロと三毛猫のミケ、黒色で尻尾の先が少し曲がったカギ。名前をつけたとき、単純だな、と虎彦さんが笑ったことを思い出します。シロが私の足にすりすりと体を寄せて、ご飯をおねだりしてきます。

「よしよし」

あご下を撫でるとゴロゴロと喉を鳴らし、安心したように身を委ねてきました。可愛くて、愛おしくて、小さな体を持ち上げてギュッと抱きしめました。

そんなことがありながらも、日々の暮らしは変わらずに過ぎていきます。

その頃、虎彦さんは機械づくりというより、レオロジー物質の研究に没頭していました。レオロジー物質とは粘り気や弾力性のある物質のことで、まさにあんこや生地にあたります。饅頭をつくるためにはそのレオロジー物質の構造を解き明かすことが必要だということです。

研究のために東京へ行くと1〜2週間帰ってこないことは多々ありましたし、鬼怒川にいる間も鬼怒の清流のことは私や従業員に任せて、研究所にこもりがちになりました。

集中すると、ほかのことなどまったく目に入らなくなります。

私が家を留守にして夕方になると、家の中が真っ暗なことがありました。留守なのかしらと、電気をつけると、虎彦さんがそこにいるではありませんか。

「どうして電気をつけないの？」

「ああ、スイッチの場所が分からなくなてな……」

考えごとをしている彼にとつて、電気がついている、ついていないということはどうでもいいことで、電気のスィッチの場所を探すことすら億劫だったようです。

家の中だけならまだしも、外でもその調子です。

たとえば、考えごとをしながら道を歩いているとき。向こうから知人がやってきてもまったく気がつきません。相手が虎彦さんに挨拶をしてくれても、彼の目と耳には届くことなく、ブツブツ言いながら通り過ぎて行きます。子どもを連れのお母さんは「あの人に近づいちゃだめよ」なんて言っていましたし、どこぞの奥さまたちは「目を合わせたら危険」と口々に噂していました。

近所の食堂で虎彦さんが1人で食事をしているときなんて、何かを思い立ったら最後、会計もせずにそのまま出てきてしまいます。

はじめは食い逃げかと慌てた店の人も、同じことを繰り返す虎彦さんに慣れてくれたようで——呆れた、というほうが正しいかもしれません——家まで集金に来てくれるようになりましたから、本当に申し訳ないことです。

見ず知らずの人からすれば、虎彦さんは立派な変人です。

「菓子屋の主人は昼間から閉じこもってばかりいるけれど大丈夫か、気が触れたらしいぞ」

「あれは病気だ。奥さんも可哀想に」

そんなふうには噂されることはよくありましたし、いつの間にか噂話に尾鰭がついて、「あの夫婦は犯罪を犯して金沢から逃げてきたってよ」

「あら、やっぱり。ご主人の鋭い目つきはただものじゃないもの」

なんて言われる始末です。あるときなど知らない女性たちが訪ねてきて、

「お宅の御主人、朝から晩まで部屋にこもりきりで、ブツブツ独り言を言っているようだけど、うちの宗教に入ればそれも治るから、あなたぜひお入りなさい」

なんておっしゃいます。虎彦さんが何かに取り憑かれてしまったということなのでしょう。そんな奇人を旦那様にした哀れな女性（私のことです）を救うべく、宗教の勧誘にいらしたのです。

「頭のおかしい旦那さんでお困りでしょう？」

そんなふうに言うもんですから、私はプツツと切れました。

「うちの主人は頭がおかしくなんかいいわよ。あなたたちになんて決して分からないようなすごいことをやってるんだから！ 余計なお世話よ、帰ってちょうだい！」

大声で怒鳴って、追い返しました。危うく取っ組み合いの喧嘩になりそうでしたが、虎彦製菓の従業員が止めに入ってくれたので大事にはならず済みました。でも、自

分のことならまだしも、虎彦さんのことを馬鹿にされるのは我慢ならなかったのです。「失礼しちゃう！ 本当になんなのかしら。あの人たち……自分がいつでも正しいとも思っているのかしら……」

人の目に虎彦さんがどう映っているのか、それは分かりません。

でも私の目には真剣に取り組む彼の姿がありました。誰が何と言おうと彼は間違ったことをしてはいない。虎彦さんを信じて見守りながら、自分ができることをせつせとやるだけでした。

そんな頃、思いがけないお客様がいらつしやいました。

福島県の郡山にある和菓子屋「柏屋」かしわや四代目の本名善兵衛ほんぜんべえさんです。

柏屋さんといえば、黒糖風味のしつとりとした薄皮で上質なあんこを包んだ薄皮饅頭で名を馳せる名店。創業は嘉永5（1852）年といえますから老舗中の老舗です。

「突然、すみません」

大きな瞳は優しく、どこか人に安心感を与えるような雰囲気をおもちの方です。虎彦さんが驚いて尋ねました。

「あの柏屋さんが、どうしてうちに？」

「私も、林さんと同じ夢をもっているんです」

本名さんはゆっくりと語り始めました。

「福島には観光名所がたくさんあります。猪苗代湖や磐梯山ぼんだいさんなどに観光客がたくさん来てくれます。うちのお饅頭はたくさん売れるんです。みなさん観光バスなどで来られますから、それは賑やかでてんやわんやな毎日です。商売をしている身としてはこんなに嬉しいことはありません。本当にありがたいことです。ありがたいことなんです。……うちの職人はそれこそ、朝方の暗いうちから夜遅くまで、ずっと薄皮饅頭をつくっています。一つ一つ手づくりですからね、いくらやっても間に合わない。寝る間も、食事をする間も惜しんでつくっているんです。その様子を見るにつけて本当に大変だな、申し訳ないなと思ひましてね」

虎彦さんが饅頭製造機の必要性を感じたのと、同じでした。

「でね、私は手品が好きなんですよね」

「手品？」

「ええ。子どもたちにせがまれてよくやってみせるんですが、手の中からパツと花を

出したり、鳩を出したりするような」

「へえ」

「つまりね、そんな手品みたいにパツとやってパツとお饅頭をつくってくれるロボットみたいなものができないかと、そういう夢を描くようになりました」

本名さんの話に思わず虎彦さんを見ると、とても嬉しそうな顔をして話を聞いています。

「それからというもの、寝ても覚めても饅頭ロボットのことばかり考えるようになりました。最初は木型で粘土を丸めてみたりしましてね」

「ははは。それは私もやりました。粘土のときはいいんですが、小麦粉を使うとあつと言う間に型にくっついてしまふ」

「そうそう！ それを解消するためには粉をふって、型の形を変えて……と、こうしたことを考えるのが楽しくて、楽しくて」

「分かります」

2人とも、まるで好きなおもちゃについて語り合う子どものようなようです。

「それで自分なりに考案した模型を、東京にある町の鉄工所に持ち込んでつくっても

らったんです。でも、そこではできない、と言われて。そりゃ、鉄工所の人も饅頭を丸める機械なんてはじめてでしょうしね。複雑で、繊細な技術が必要でしたから無理もないんですがね。別の工場にもっていったが、やっぱりうまくはいかなかった。そのとき、鉄工所の人から、あなたと同じように饅頭の機械をつくらうとしている人がいると言われたんです。それは誰ですかと尋ねたら、林さん、あなたのことでした」

本名さんは陽気で明るく、まわりにいる人を楽しくしてくれる方でした。虎彦さんと性格は違えども、饅頭を愛し、饅頭を機械でつくりたいという同じ志をもつ2人の間には、端から見ても絆のようなものが生まれたように感じられました。

それからというもの、ことあるごとに本名さんは鬼怒川に足を運んでくださいました。虎彦さんと一緒になると、2人はほとんど饅頭の機械のことばかり話しています。「饅頭を包むためには2枚の盤を利用して……」

「そのためには半流体の物理的研究が早急に必要で……」

「しかし、そんな精密な装置をつくるためには、相当に精巧な技術が求められるだろう……」

どんなことを話していたのか、説明して差し上げたいのはやまやまですが、この会話の半分も理解できない私には到底無理なことですので、あしからず。

新しい仲間ができたことは虎彦さんの気持ちを奮い立たせたに違いありません。

でも肝心のレオロジー理論というのは、そう簡単に解明できる問題ではありませんでした。虎彦さんの言葉を借りればそれは、

「菓子原料のような付着性の強い半流体を機械で正確に処理するには、理想的な加工原理の開発、圧力伝達の方法とその修正を行うことが必要だ」

とのこと。機械の構造自体を組み立てられたとしても、最終的には半流体の構造を解明しないことには、成し得ない問題がありました。

饅頭の機械がこれまでも考案されてきたことは、以前も申し上げました。特許をとったものもあるそうです。そのどれもが実用化に至らなかったのは、食品の素材がもっている粘りや弾力を考慮し得なかったものだったから、といえます。

粘りや弾力こそが饅頭のおいしさの源であるにもかかわらず、それを熟知しないまま機械で加工された饅頭は、結果として食べられるものにはならなかったのです。

金沢時代、和菓子職人の玄さんが一生懸命にあんこをつくっていたことを思い出します。練ったあんこをすくい上げて落とすと、その仕上がりが硬いときには角がよく立ち、軟らかいときには沈んでしまって角が立たない。

おかげで虎彦さんは、半流体というレオロジー物質に辿り着いたのですが、職人さんが感覚的に、経験的に実践してきたことを、虎彦さんは科学的に測定し、数値化し、それを図式化しなければならないというのです。

本名さんのお知り合いの、とある物理学者によれば、

「半流体の数値化など気の触れた人がやることで、それをさらに図式化するなんて、ありえない」

そう言って頭をふっていたそうです。現代のようにコンピューターなどありません。すべてを人の頭と手と感性と……とにかく全身全霊をかけて取り組まなければならず、並々ならぬ根気と忍耐といったものを総動員しなければ成し得ないこと。仮にすべてをなげうって取り組んだとしても、必ず成功する保証はどこにもない、というような曖昧模糊たるものでした。

博識で常識的な物理学者に言わせれば、虎彦さんのやっていることは無謀以外の何

ものでもない、そんな挑戦だったのです。

虎彦さんは来る日も来る日も研究室に閉じこもり、研究を続けました。ここ数カ月、布団で寝ているところを見たことはありません。

研究所はずっと、煙草の煙で白くけぶっていました。

「もう少しなんだがな……」

虎彦さんは次第にやつれていきました。研究中に食事を差し入れても、

「頭の回転が悪くなるから」

と、手をつけようとはしません。

果てしなく続く数式や、夥しい数の図表、そして数字や記号の羅列。それが何を意味しているのか、求めているものが何なのかは私には分かりません。

でも、それらからは苦悩が伝わってきました。ぐちゃぐちゃに丸められた製図からはやり場のない怒りが、どうしようもない切なさ、部屋のあちこちに溢れています。

卓上に置いてあるスタンドの強い光に映し出され、研究所の中をうろうろと動き回る虎彦さんの姿が外からも見てとれましたし、ときおり物を投げつけ、それが壁に当たって壊れ落ちる音や、言葉にならない叫びのような声が聞こえます。

そんな惨状を見るにつけ、それほど辛く苦しい思いをするくらいなら、もうやめたっていいのに。思わずそう言いたくなりました。

でも、私がそれを言っただけじゃない気もしていました。精神力なのか、信念なのか。虎彦さんの中で途切れずにいるものを、私が途絶えさせるわけにはいかないのです。

いつ寝ているのか、寝ていないのか。分からないような日々が続く、その日も深夜11時を過ぎても研究室の明かりは消えません。

心配になって様子を覗いてみると、虎彦さんが煙草をふかしているのが見えました。部屋にはベートーヴェンの曲が静かに流れます。空気は淀み、煙で前が見えないほど白くけぶっていました。

「あなた、この部屋ちよつと空気が悪いわよ。ちよつと入れ替えましょうか」

私はつかつかと部屋に入り、窓をガラリと開けました。

「うん……」

「こんな環境では、いいアイデアも浮かびませんよ」

ぼうつとした様子でこちらを見ると、そうだな、と力なく言いました。いつもなら、

うるさい、放っておけと言うところなのに、それさえも言えないような状態です。

その目は焦点が合っているような、いないような、どこを見ているのか分からない表情で、横顔には力がありません。無精ひげをはやしたその口に、煙草をくわえて火をつけます。灰皿には、吸いさしの煙草が何本も置いてありました。

これほど行き詰まった様子の虎彦さんを目にしたのは、はじめてです。

どんなに追い込まれても、たとえば借金取りに返済に迫られ、もう少し待ってくださいと頭を下げていたときだって、居眠りするくらいのふてぶてしさをもっていたし、鬼怒の清流の売れ残りを食べていたときだって、やっぱり俺は天才だな、なんて言っているくらいでした。そんな虎彦さんが、下を向いてため息をついているのです。

「もうすぐ、明日よ」

とっさに出た言葉でした。あまりに自然に口から出てきたことに自分でもびつくりしましたが、私の心は妙に落ち着いていました。虎彦さんも驚いたらしく、

「明日？ 明日がどうしたんだ」

「あはは、別にどうもしないけど。もうすぐ12時を回って明日が来るなって思ったの。もうすぐ違う1日が始まるじゃないですか。そうしたら、もしかしたら、何かが変わるかもしれないわ」

どんなに暗い夜にも、必ず朝がやって来る。

これは私が鬼怒川に来たばかりのときに学んだことでした。食べるものもなく、知っている人もいないこの地で暗闇に飲み込まれ、落ち込んでいたときでも必ず朝は来ました。そして朝になると、明るい陽射しが私を照らしてくれました。

頭を抱えて下を向いていた虎彦さんが、ふう、と息を吐き出し、少しでも顔を上げて言いました。

「……それもそうだな」

その声に力はありませんでしたが、そうだな、ともう一度つぶやきます。

「そうよ！　なんとかなるんじゃない。だって虎彦さんだもの」

「はあ、まったくおまえは」

あーあ、と言って虎彦さんは椅子から立ち上がりました。首をぐるりと回して、凝り固まった肩や背中をほぐすと、両腕を頭の上へとうーんと伸ばし、一息つくと言い

ました。

「なんだか、腹が減ったなあ」

何度、絶望の淵に追い込まれたことでしょう。

失敗と挫折、ときには空回りをし、自分に対する怒りを抱え、それでも前に、とにかく前へと虎彦さんは進んできました。

そして昭和36年2月――。

鬼怒川に来て7度目の冬を迎えた頃。虎彦さんは遂に、饅頭製造機づくりに必要な「半流体無加圧成形理論」を解明したのです。

深夜の電話

「なあ、和子さん。半流体無加圧成形理論って分かるかい？」

理論を解明したことを「柏屋」の本名さんに連絡すると、翌日に駆けつけてくれました。

「全然。私には何のことやら分かりません」

「そうですよね。実は私にも、数字のことはさっぱり分かりません。はははは。でも、林さんはやりましたね」

半流体無加圧成形理論とは、素材に粘弾性をもたせたまま、触らない程度の低圧力で成形する方法です。本名さんは興奮気味に語ります。

「つまり生地なら生地の、あんこならあんこの状態を生かしながら饅頭をつくることができるということです。職人が手でやるのと同じことが理論上できるようになったんです」

これまで生産機械というのは、硬いものを切り落とすような切削成形や、圧力や熱をかけて行うプレス成形など、強力な圧力を用いるような加工技術が中心で、人類の繁栄とともに進化してきました。

巨大なパワーで山を切り開いてきましたし、高熱を利用して硬質な鉄をも溶かして利用できるような力と技術を人間は獲得してきました。

「でも、そうした技術とはまったくの別物だ。対極にあるといってもいい。なにしろ圧力を極力かけないで成形するというのだから、ワケが分からないよね。はっはは。」

本当にすごいことですよ。この理論が饅頭の世界を変えることになると思うと、わくわくしちゃいますねえ」

はじめはそれがどれほどすごいことなのか分かっていませんでしたが、ことの重大さを教えてくれる嬉しい事件が起きました。

虎彦さんの「半流体無加圧成形理論」が科学技術庁に認められたのです。

独創的な成形加工の技術であるとお墨付きをいただき、発明実施化補助金として国から40万円が助成されました。当時の国家公務員の初任給が1万2000円くらいだといえますから、虎彦さんの研究がいかに期待されていたかが分かります。

「国が、私のような市井の饅頭屋の業績を認めてくれるとは思わなかったよ」

暗闇の中を手探りで、それこそ右も左も、合っているのか間違っているのかも分からないような泥の迷路を、ただひたすら自分を信じて歩いてきた虎彦さんにとって、たとえまだ夢の途中だとしても、この成功は感慨深いものだったのでしよう。

虎彦さんは椅子に座って煙草を吹かしながら、山々に降り積もる雪景色を窓越しに眺めていました。そしてこんなことを言うのです。

「雪景色をぼんやりと見ていたら、金沢の町に降る雪を思い出したよ。あれからも7年か……この山はもう7回も姿を変えていたんだな……」

虎彦さんの研究が国から認められたことは、鬼怒川の街にもすぐに広がっていきました。助成金をもらうことなど、この田舎町においてそうある話ではありませんでしたから。

女将さんは虎彦さんが好きなお酒の一升瓶を抱えてかけつけてくれましたし、虎彦製菓で働いてくれている従業員のみんなや、虎彦さんが通う食堂の主人、駐在さん、顔見知りの芸者さんたち、髪結いさんまで、多くの方々からお祝いの言葉をいただきました。

それから、それまで虎彦さんのことを変人扱いしていた人たちからも、「何を考えているのか分からないところがあったけど、やはり天才とはそういうものだよね」

「いやあ、虎彦さんはきつと何かを成し得ると思っていたよ」
よそよそしかった近所の人たちの態度も少しずつ変化していききました。

私は単純に嬉しかった。虎彦さんのことをみんなが認めてくれて、それを喜んでくれたことが。まあ、少しだけ。ほらみなさい、と思わないでもありませんでしたけど。とにかく、私は誇らしい気持ちでいっぱいでした。

半流体無加圧成形理論が完成したからといって、饅頭製造機がすぐにできるわけではありません。あくまでも理論ができただけですから、これまで集めた夥しいデータや数値をもとに今度は具現化しなければなりません。

助成金をもらったこともあり、レオロジー物質の研究はいったん置いて、虎彦さんはすぐに機械の製作に取りかかりました。

その頃、私はというとカメラに夢中でした。

機械開発の様子を記録として残すために、写真を撮っておいてほしいと、虎彦さんに中古カメラを手渡されたのが最初です。

機械オンチの私ですが、いざ始めてみるとこれがなかなか面白い。目に見えるものをファインダー越しに見ると、なんといいですか、少しだけ客観的に物事を見ることになりました。別の目をもっているような気持ちで、その場にある物や人、風景を写

真に落とし込むことが楽しくて、私はすっかり夢中でした。

作業中の虎彦さんをパチパチと撮るものですから、ときには、あっちに行つてろ、邪魔だ、と煙たがられることもありましたが、めげることなく写真を撮り続けました。楽しかったことはもちろんですが、記録に残すことで虎彦さんがしていること、その素晴らしさを多くの人に知ってほしい、私が知っているだけではもったいない、と思うようになったからでした。

真剣な表情で製図板に向かう虎彦さん、工具をもって機械づくりをする虎彦さん、物思いに耽る虎彦さん。いつだったか設計をしている自分の姿が写る写真を見て、

「カメラってものは、本当の人間の姿を捉えているか、疑問だね」

私から見れば虎彦さんそのものなのに、そんなふうにするのですから、虎彦さんはやっぱり変わっているなあ、とおかしくなりました。

ほかに、虎彦製菓の上に広がる青い空や、鬼怒川温泉郷を取り巻く大自然、街を彩る季節ごとの花々、大好きな女将さんの働く姿、我が家の5匹の猫たち——新しく茶トラのトラと、黒と茶が入り混じったひじきも仲間入りしました——、鬼怒の清流をこしらえる従業員の働きぶり、社員旅行に行ったときの楽しげな様子……たくさん

の思い出を忘れないように、このときの気持ちがなくならないように。そんな思いで、大切なものを写真に収めていきました。

虎彦さんは連日連夜、饅頭製造機の設計に取り組んでいました。

お饅頭は、生地であんこを包み込むようにして丸く成形します。機械でこれを成そうする場合、丸く成形をする工程と、成形する部分まで生地を無加圧で誘導すること、圧力をかけずにどのように成形ポイントまでもってくるかが難解だったようです。

設計図を書き、東京にある鉄工所にもっていったら製作してもらい、実際にその機械でお饅頭をつくってみましたが、どうもうまくいきません。改めて設計図に向かって改良し、鉄工所で試作をするという連続です。ときには虎彦さん自らも工具を手にとんカン、トンカンと何かをつくっていました。

幾度となく東京の鉄工所に製作してもらったものの、虎彦さんがこぼしました。

「やっぱり並大抵の職人じゃだめだな」

「どうして？」

「この機械は、ミリ単位の誤差も許されない。ちょっとでも狂ってしまったら、すべてが台無しだ。確実に、繊細な作業をこなしてくれる職人が必要なんだ」

虎彦さんは東京の鉄工所をあたり、ほかにも神奈川や大阪にある工房をいくつも巡り、緻密な仕事ができる職人を探しました。

そこで出会ったのが、栃木県今上市（現日光市）——鬼怒川温泉郷から車で30分ほどの距離にある街——にある、加藤鉄工所でした。

加藤家は、日光東照宮の御用鉄砲鍛冶を先祖代々受け継いできた歴史をもち、現在は兄弟2人で鉄工所と猟銃の修理を行っていました。

明るく社交的な兄の久さんと、寡黙で職人氣質な弟の祐壽さん。お2人とも聞きしに勝る凄腕の職人で、ヤスリを使わせたら右に出るものはいないと言われるほど。

1000分の1mmも変わらずに物を生み出す名手でした。

はじめは加藤さんたちも饅頭をつくる機械の依頼に戸惑っていたそうです。それまで扱ってきたのは刀や鉄砲といったものばかりでしたから。虎彦さんの設計図を見るなり、

「私たちには、これは無理です」

と断られたとか。

それでも虎彦さんは諦めませんでした。「ぜひ一度やってみてほしい。この機械があれば日本全国の菓子屋がいかに助かるか。日本の菓子の未来が、お2人にかかっているのだ」と口説き落とし、加藤兄弟はようやく首を縦にふってくれたといえます。

虎彦さんの頭の中を実際に具現化するわけですから、一筋縄ではいきません。

設計図を見せて説明を繰り返し、細部がいかに大事なのかを力説しては、無理難題をお願いすることになります。

私は心配でした。やっぱりやめておけばよかった、と加藤兄弟は後悔したんじゃないかしら、と。設計図と試作機の間には1mmの誤差も許されませんから、それは相当に骨の折れる作業ですし、最上のものを追求するためには仕方のないことかもしれないかもしれませんが、容赦のない無茶を、虎彦さんは平気で言っていましたから。

製作には時間だっかかります。部品の一つ一つを鉄の塊からヤスリやグラインダーで削らなければなりません。すぐにできるわけではないのです。

そうと分かっているものの、虎彦さんは苛立っていました。決して気が長いほうで

はありませんから、3カ月してもでき上がってこないことに不満を募らせ、今市まで車を飛ばして行くことができました。

「まだ、できないのか」

あるとき、虎彦さんが加藤鉄工所を訪れると、お2人ともが鉄砲の修理をしていることがあったそうです。

「何をやっているんだ！ どうしてうちの機械をつくらないんだ」

虎彦さんは怒鳴り込んだそうです。すると兄の久さんが、

「そんなこと言ったって、ほかのお客さんもいるんですよ。それに、あんたのところの仕事だけでは、食っていきませんからね」

「それはそうだが……」

「まあ、もう少し待ってください。急いだからって、いいものができるわけではありませんよ」

そうして5カ月、7カ月……時間はあつと言う間に過ぎていきました。進捗状況が気になる虎彦さんは毎日のように出かけて行きます。

「毎日行ったからって機械がすぐにできるわけじゃないでしょう。あちらにもご迷惑

ですよ」

「なんだと」

虎彦さんは苛立っていましたが、私も負けません。

「あなたが行けば、加藤さんはあなたの相手をしなくちゃなりませんからね。それより機械をつくってもらったほうがいいでしょう。ここまでできたんですから、あとはほとんど構えて大人しく待ちましようよ」

虎彦さんはムツとした顔こそしていましたが、ポツリとこぼしました。

「それもそうだな……。俺が焦っても仕方がないか……」

クリスマスが近づいていました。雪が降り積もり、あたりはシンとした静けさに満ちています。夜の9時くらいだったでしょうか。

「おい和子、ちょっと来てくれ」

その日は珍しく、虎彦さんが虎彦製菓の工房で何かをこしらえていました。

工房の中に入ると、甘い香りが漂います。あんこではなく、クリーミーなコクのあ

る匂いです。見ると、そこには立派なクリスマスケーキがありました。

「どうだ。いいだろう。力作だぞ」

「まあ、まあ……なんて素敵なんでしょう」

虎彦さんがつくってくれたのは、丸いケーキではなく、ヨーロッパのお城をイメージした大きな、大きなチョコレートケーキでした。

円柱形をした塔が左右に建ち並び、その奥には三角屋根をした見張り台のようなものまでついています。城壁には煉瓦れんがを模したクツキーやスポンジ生地れんがが並べられていました。可愛らしくも精巧なお城のケーキは、相当に手が込んでいるのがわかります。ため息がこぼれてしまいました。

「はあ……このケーキ食べられないわ」

「どうしてだ？　せっかく、おまえのためにつくったのに」

「だって、食べるのがもったいないじゃない……」

本当に素晴らしい出来です。早速、ナイフを入れようとした虎彦さんを、ちょっと待ってください！　と急いで止めて、私はいったん工房から家に戻りました。

「なんだ、どうしたんだ」

「これこれ」

息を切らしながら戻ると、カメラを取り出ししました。

「虎彦さんの作品ですから、きちんと撮っておかなくちゃ」

素敵なプレゼントを写真に収めながら、温かい気持ちになりました。

言葉では何も言わない人でしたから、本当にそう思っていたのかは分かりませんが、そのケーキには愛情や感謝のようなものが溢れていたような気がします。

もちろん、その味わいは絶品です。上質なチョコレートを混ぜ込んだ生クリームはコクがあってリッチなのに甘すぎず、軽やかだし、少しだけリキュールを利かせてしっとり仕上げたスポンジケーキの中には、真っ赤なラズベリーの砂糖漬けが入っていて、相性も抜群です。

夕食後にもかかわらず、あまりのおいしさに食べる手を止められず、よくそんなに食べられるな、と虎彦さんを呆れさせるほど食べてしまいました。まあ、甘い物は別腹です。

「こんなクリスマスは、はじめて。今日は幸せな気分で眠れそうだわ……」

幸福な余韻のなかに、突然、ジリリン、ジリリンと電話の音が響きました。時計の針はもう夜の10時を過ぎています。

「誰かしら、こんな時間に……」

電話の主は加藤兄弟のお兄さん、久さんでした。

「どうしたんですか、こんな夜分に」

「すみません。どうしてもお伝えしたいことがあって。林さん、遂にできました」

それは、饅頭製造機の完成を知らせる電話でした。

「明日にしようかと思っただんですけど、急いでお知らせしたくて電話しました」

その頃には、加藤兄弟のお2人も饅頭製造機に対して、熱意をもってくれていました。使命感といったほうがいいかもしれません。いつだったか久さんが、

「林さんの『饅頭病』がうつちまいました」

と笑っておっしゃっていましたがあります。電話の向こうから、久さんがとても興奮しているのが伝わってきます。

「そうか、できたのか！」

電話に出た虎彦さんの顔は紅潮しています。そして電話をガシャンと切るなり、こ

れから、今市に行ってくる、と準備を始めました。

「こんなに遅くに行くの？ 明日になさったら」

「いや、待てない。10カ月も待ち望んだ機械がようやくできたんだぞ。待てるわけないじゃないか。そうか遂にできたか……」

すでに寝支度を整えていた虎彦さんは、急いで洋服に着替えました。興奮気味の虎彦さんを1人で行かせるのは心配です。

「私も行くわ」

焦って運転して交通事故にあつてはいけませんし、何より、その瞬間を写真に収めなければ、と思つたからです。

もうすぐ、虎彦さんの思いが形になる。

饅頭を機械でつくと決めたときから、虎彦さんはこの瞬間を待ちわびていました。彼の苦勞を見てきた私としても気持ちは同じです。

まだ成功すると決まったわけではありません。失敗する可能性だってありますから、ぬか喜びをするわけにはいきませんが、それでも興奮を抑えられませんでした。嬉し

さが喉もとから飛び出しそうな、叫び出したい気持ちをぐっと抑えて、私たち2人は、今市へと向かったのです。