

パスタの王国

— 漫画シナリオ —



中
祥
人



この度は、中祥人／作『「パスタの王国」漫画シナリオ』をご覧下さり有り難うございます。
このシナリオは、2009年5月～2010年2月まで別冊漫画ゴラク増刊『食漫』にて連載された
グルメ漫画『パスタの王国』の初期シナリオです。

ページの制約上描かれなかったエピソードやセリフ
打ち合わせの過程で変更した部分などが残っている
最も初期の段階で紡ぎ出された純粋なストーリーがここにあります。

このシナリオが漫画化されることでどのように変貌を遂げたのか
どのように描写されたのかを単行本と照らし合わせて楽しんで頂けたらと思い
ここに公開することに致しました。

また、このシナリオは所謂原作に相当するものです。
純粋に紡ぎ出された初期のもので、ひな形や登場人物の描き方に統一がなく、
誤字脱字などお見苦しい部分もあるかと思いますが
漫画原作や漫画制作の工程に興味のある方にとっても参考にして頂ければ幸いです。

現在は第3話までの公開ですが、随時公開話数を追加して行きたいと思っています。
更新のお知らせは中祥人のブログまたはツイッターでご確認頂けます。

【 mid-studio.blog 】 http://blog.livedoor.jp/mid_studio
【 Twitter : @mid_studio 】 https://twitter.com/mid_studio

尚『パスタの王国』の単行本は↓コチラからご購入頂けます。

『パスタの王国』 <http://amzn.to/dsQ2WL>

また、私自身も今後の創作活動の参考にさせて頂きたいと思っていますので、
是非、ご指摘ご感想などをお聞かせ下さい。



それでは『「パスタの王国」漫画シナリオ』をお楽しみ下さい☆

— 第1話 親父のナポリタン —

○群馬県高崎市

改札に切符を通すが扉が閉まり改札で引っかかってしまう主人公。

リズム良くパスタを炒めるフライパン。

可愛い女の店員がパスタをテーブルに運ぶ。

女「ナポリタンMとブルスケッタのお客様～」

商店街を歩く主人公。

主人公「随分と小綺麗になったなあ」

一軒のスパゲッティ専門店のお店先で足を止める主人公。

そこには、ショーケースを覗き込んでいる親子がいる。

店先に貼られているチラシを見る主人公。

主人公「日本一のパスタの街、高崎？」

子供「パパあ、スパゲッティにしようよ」

パパ「う～ん、パパはお蕎麦とかがいいなあ」

子供「やだあ、スパゲッティがいい！！」

主人公「このパスタ、メチャウマですよ」

「日本一！ いや、世界一だな！」

パパ「大袈裟な、こんな小さなスパゲッティ屋が？」

主人公「ま、いいから、百聞は一見にしかず！ってね」

主人公に押し込まれるように店内に入る親子。

○パスタ専門店『アラ・ナポリターナ』

カランカランと響くドア鈴とともに威勢の良い掛け声。

女「いらっしゃいませ～！！」

主人公「大人一人と子供一人ごあんな～い！」

パパ「え？呼び込み！？」

妹「お、お兄ちゃん！！」

パパ「きよ、兄弟？」

妹「パ、パパ！ お兄ちゃんが帰って来たよ！！」

父「...」

無言でパスタソースを作る。

妹「ねえねえ、パパ！」

父は、フライパンにタマネギ、ピーマン、ウィンナー、ベーコンと次々に放り込みケチャップを絡めて炒める。

それを厨房の入り口から眺めている主人公。

そして父は、あらかじめ茹で置きされた大量のパスタの山から、ひと掴みパスタをフライパンに放り込みソースと絡める。

主人公（うわ！、なんじゃそりゃ、めちゃくちゃやな！）

父「...」

無言で出来上がったナポリタンを皿に盛りつける。

妹「お待たせしました、ナポリタンMサイズのお客様～」

主人公を横目に。

主人公（Mサイズう～？なんじゃそりゃ？）

学生A「うわ、すげえ～盛りだな、それ2人前あるんじゃない？」

学生B「300グラムだぜ、分けてやんねえからな」

学生A「いるかよ！」

妹「お待たせしましたあ、ペペロンチーノLサイズですう～」

隣の太ったいかにも大食いの客に運ばれるLサイズを見て驚く学生客たち。

主人公（バ、バカじゃねえのか？品も何もあったもんじゃねえ！）

（あれじゃ、食う前に食欲を削がれちゃうって！）

厨房に帰ってくる妹に訪ねる。

主人公「お、おい、美紗、あれサービスし過ぎじゃねえの？」

美紗「何言ってるの？ここは高崎、日本一パスタの消費が多い街よ、あれくらい当たり前よ」

「お兄ちゃんも、パスタばっか食べて育ったじゃない？」

主人公「そだっけ？」

チラリと父親を見る。

厨房の奥で腰を下ろし、競馬新聞を眺めている。

学生A「旨え！」

学生B「だろ？ここのオッサンが作るナポリタンで旨えんだよ」

美紗「フッフ、パパのナポリタンは世界一だからね」

「ね、お兄ちゃん」

主人公「んなはずねえだろ、あんな茹で置きされたパスタで」

「しかも、トマトソースじゃなくて、ありゃケチャップじゃねえかよ」

美紗「そこがいいんじゃない」

主人公「いや！違う！！」

そうこう言ってるうちに主人公が腕まくりをする。

主人公「坊主、何食べたい？日本一、いや、世界一旨いパスタを食べさせてやるぜ」

美紗「ちょ、ちょっとお兄ちゃん、何を言い出すのッ！？」

主人公「任せとけて、4年間、ナポリで修行を積んで来たんだ」

美紗「え？ナポリで？」

子供「じゃあ、僕もあれ食べる！」

学生たちが旨そうに食べてるナポリタンを指す。

主人公「よっしゃ！任せとけ！本場のパスタ味あわせてやるぜ！！」

そう言うと主人公はパスタを茹で始める。

主人公「だがな坊主、ナポリタンなんて料理は本場イタリアには無いんだぜ」

「ナポリタンに一番近いパスタは、スパゲッティ・アッラ・アマトリチャーナだ！」

美紗「アマトリチャーナ？下を噛みそう」

主人公「パスタを茹でる時に塩を入れるのはなぜだと思う？」

一旦、厨房奥の父の方を見て。

美紗「塩味を付けるため...でしょ？」

主人公「まあな、塩加減とか言われてるけど、正確にはパスタ自体が持つ塩気を引き出すためにだ！」

美紗「へえ～、どう違うのか分からないけど...」

主人公「もうひとつは、塩水で茹でることで、お湯の沸点が100度から110度に上がる！」
「より高い沸点でパスタを茹でることで、味に違いが出るんだよ！」

美紗「そ、そうなの？」

父の顔をチラリと見る。

父「...」

主人公「茹でてる間にフライパンにオリーブオイルをひき、潰したニンニク、唐辛子を弱火にかけ、香りと辛味をオイルに移す！」

「ニンニクと唐辛子を入れてから火にかけるのが基本！」

「まずは賽の目に切ったパンチェッタ（ベーコン）をゆっくりとカリカリに炒める！」

「次にみじん切りのタマネギを加えて半分火を通す！」

「そこへ白ワインを少々注ぎ、アルコール分を飛ばして混ぜ合わせる！」

「そして、ホールトマトをジュースごと入れてヘラでつぶして、弱火から中火で半分から3分の2程になるくらいまで煮詰める！」

「ここで味見をしつつ、必要なら塩と胡椒で味を調える！」

「パスタはアルデンテ！茹で立てが鉄則だ！！」

「そいつをソースに絡めて...」

「ペコリーノチーズとパルミジャーノチーズ振り入れて...」

「パセリと飾りに黒胡椒を散らして出来上がりだ！！」

鼻を擦って自慢げな主人公。

美紗「うわ、すごい！あのぐうたらなお兄ちゃんとは思えない！」

主人公「4年間が俺を変えたぜイ！」

子供の前にドンと出されるパスタ。

主人公「食ってみろ」

子供「うわあ～、美味しそう！いただきます～す」

主人公「アマトリチャーナとは、トマトソースをベースとしてパンチェッタとタマネギを加えたソースのことで、ラツィオのアマトリーチェという町の名前が由来だ」

「本来は、ブガティーニという穴のあいたパスタで頂くのものだな」

美紗「へえ～、ホントにナポリに行ってたみたいなこと言うのね」

主人公「信じてねえのかよ！」

美紗「突然家を飛び出して、それっきり音信不通だったからねえ」

主人公「ちえっ...」

子供の反応を楽しみに待つ一同。

父は相変わらず競馬新聞を読み続けている。

パパ「パパも少しもらおうかな」

フォークで一口食べる。

パパ「うん！こりゃ美味しい！！さすが本場のスパゲッティーだ！」

主人公「へっへっへっへ〜」

「親父も食ってみっか？」

父「...」

主人公「ちえっ、なんだよ...」

パパ「どうだ？公太」

公太「う、う〜ん...」

パパ「ん？」

公太「やっぱり、あれが食べたい」

再び学生たちが食べているナポリタンを指差す。

主人公「ええ〜！？」

「あれかなあ？ペコリーノチーズはクセがあるから、子供には合わなかったかなあ？」

公太「なんか、酸っぱいし、硬くて美味しくない...」

主人公「酸っぱいって...、トマトソースだからしょうがねえよ」

「それに、パスタはうどんじゃねえんだから、芯を残すもんなんだよ！」

パパ「ははは...まだ子供には早かったみたいで...」

「すみません、メニューのナポリタン頂けますか？」

そこへさりげなく父がナポリタンを差し出す。

パパ「お」

主人公「早！」

「茹で置きだから早ッ！」

父「ナポリタンは、もともと太平洋戦争終結後に進駐してきたアメリカ軍が日本にもたらした

軍用食だったからな、早い訳には軍隊のポリシーが生きとる」

パパ「へえ〜、どれどれ」

一口食べる。

公太「あ、おいしい！パパこっちの方が美味しいよ！！」

パパ「うん！そうだね！これ美味しいね、公太」

主人公「...」

機嫌を損ねている。

美紗「まあまあ、お兄ちゃん、そんな子供みたいに不機嫌にならないで」

パパ「あ、これは失礼、お兄さんの何でしたっけ？」

「アンナコレーナ？」

主人公「スパゲッティ・アッラ・アマトリチャーナ！！」

パパ「ああ、それぞれ！それも美味しかったですよ」

「でも、僕はこっちのお父さんが作るナポリタンの方が好きだなあ」

「なんていうのかな？懐かしいというか...」

主人公「はあ？」

パパ「僕も小さい頃、よく母が作ってくれたんですけど、変わらぬその味が心地いいというか...」

「バブル景気が来る前までは、スパゲッティーといえば、ナポリタンとミートソースくらいだった」

「でも、オシャレなイタリア料理ブームで一気にメニューも増えて、今じゃナポリタンやミートソースには見向きもしない」

「それまでは貧しくても何クソって頑張る庶民を支える、喫茶店や定食屋の定番の味だった」

「いつかはこんな生活から抜け出してみせる！っていうあの頃の意気込みとかを思い出させてくれる」

「これは、あなたが言った通りイタリアにはない、日本の昭和の味ですよ」

一同「...」

父「美味しいというのは、その人の気持ちの問題だ」

「料理とは、その人の心を射止めるものであるべきだ」

主人公「だから美味しいものを作るんだろ！！」

父「食べてみる」

ナポリタンを主人公に差し出す。

主人公、一口食べる。

主人公「う...うま.....く、ない...」

父「フフフ、お前は小さい頃、ワシの作ったスパゲッティーを美味しい美味しいと頬張るように食べた」

「この子みたいにな」

主人公「パスタしか作らなかったじゃんかよ...」

父「フフフフ...」

「お前のスパゲッティーは美味いだろっな、食わんでも分かる」

「それでいい」

主人公「わけわかんねえな？」

父「ワシは、ワシのスパゲッティーを美味しいと思ってくれる人に食べてもらう」

「だが、世の中には美味しいスパゲッティーは沢山ある」

「だから、イタリアまで行ったんだろ？」

主人公（そうだ！俺は旨いパスタを親父に食べさせたくて...）

父「お前は、お前のスパゲッティーを作れ」

そう言って父はフライパンを渡す。

主人公「親父...」

○翌日『アラ・ナポリターナ』

カランカランと響くドア鈴。

美紗「いらっしゃいませ〜！」

「スパゲッティ・アッラ・アマトリチャーナ、ワン！」

主人公「あいよ！！」

「スパゲッティ・アツラ・アマトリチャーナ、ワン！」

— 第1話 親父のナポリタン／END —

— 第2話 春茄子とトマト旬のインゲンのアラビータ風 —

○群馬県高崎市

新しい厨房で働く主人公・望月ケン（24）

街で数年ぶりに出会った友人・畠中満留は、やりたいことを見付けれずに家業の農家を継いでいた。

ところが、東京に憧れる畠中は家を捨てて上京するという。

そんな畠中にケンは一エールを送る代わりに、畠中の両親が育てた野菜（茄子とインゲンとプチトマト）で、上京前の夜にパスタを作ってやるのだった。

× × ×

新しい働き先の厨房でフライパンを振るケン。

ケン「ペンネアラビータ 一丁！！」

ゲイのオーナー兼店長の松方がケンに擦り寄ってくる。

松方「うう～ん、ケンのフライパンを振るう姿って勇ましくって美しいよねえ～」

ケン「そ、そっすか...どうも...」

その様子を見て笑いを堪える女店員。

女子店員「ケン君、オーナーに気に入られちゃったのね」

男子店員「お陰で僕は気が楽になりましたけど...」

そこへ野菜を卸しにケンの友人満留がやってくる。高校卒業以来の再会。

満留「毎度～」

ケンが松方に迫られているところに出くわして驚く満留。

満留「！！」

松方「あら、ご苦労様」

ケン「うげッ、み、満留！！」

「あ、こ、コレは違うって！そんなじゃねえって！！」

× × ×

昼休みに近況を報告し合う二人。

満留「がっはっはっはっはっはっは」

「なんだそりゃ？気を付けろよう、松方さんは筋金入りで噂だからさあ」

ケン「しかし、お前んちが店に食材卸してたなんてな奇遇だな」

満留「まあいつもはうちの親父が卸してんだけどよ、今日はたまたま俺がだな...」

ケン「お前も目え付けられてんじゃねえか？」

満留「いや、お前がいるんだったら安心だな」

ケン「どういう意味だよ！」

満留「それよりか俺さ、週明けには家を出るんだ」

ケン「はあ？農家継いだんじゃねえのかよ？」

満留「今時やってられっかよ、土と戯れてる親父を見るとさ、まるで将来の自分の姿を見てみたいで悲しくなるんだよな」

ケン「で、何でニューヨークなんだよ？」

満留「一流のカメラマンになる！」

ケン「へえ～、お前にカメラの趣味があったなんてな」

「親父さんは許してくれたのか？」

満留「...それがね...、頭が古くってよ、解っちゃくれねえんだ」

「それにガタガタと口煩くってよ！うんざりなんだよ！」

ケン「...」

満留「そういや、お前も家を飛び出してイタリアへ行った口だよな！」

ケン「まあな、でもお前が羨ましいよ」

満留「はあ？」

ケン「俺の親父は黙して語らず、何考えてんだか、な～んにも言ってくんねえからな」

「何か言ってくれるだけ有り難いよ」

満留「んなこたねえって！」

ケン「よし！満留、ニューヨークへ立つ前日に店に食べに来いよ！」

「俺が腕によりを掛けたパスタをご馳走してやるからよ！」

満留「マジかよ！」

ケン「お前の門出祝いだ」

そういうと、ケンは休憩を終えて店へと戻って行く。

× × ×

満留がニューヨークへ発つ前日の朝。

ケンは満留の実家を訪ねていた。

満留父「いやあ、そうか、望月君はイタリアで修行をして来たのかい」

「立派になって、親父さんも喜んでいるだろうねえ」

ケン「え、まあ...」

(喜んじゃいねえそうだけどな) 回想

「オジサンは、満留がカメラマンを目指すことを...」

満留父「望月君からもひとこと言ってやってくれんか」

「カメラマンなんて、海のものとも山のものともつかん！」

「どうやって食ってくつもんじゃか！」

ケン「でも、夢があるって素晴らしいことですよ」

「高校時代のあいつは何もない空っぽな感じでしたから」

「ようやく見付けたんじゃないですかね？」

満留父「夢ならここにある！」

「あいつには何もないわけじゃない！！」

ケン「そっすね。オジサンの作る野菜は美味いっすから」

満留父「若いモンには土にまみれて仕事をしろとは言わんよ」

「最先端の農業を学んで合理的に良いものを作ればいい」

ケン「...」

満留父「息子には苦労させたくないじゃよ、それが親心ってもんだ」

ケン「...」

自分が父親の元を飛び出した時を思い出す。

「オジサン、俺も家を飛び出しようにイタリアへ渡ったんで良く分かるんです」

満留父「!？」

ケン「どんなに苦勞して、結果成功しても挫折しても、帰って来る場所があって良かったって」

満留父「...」

ケン「だから、たとえ気持ち良く送り出せなくても、帰って来た時には気持ち良く迎えてあげて下さい」

「そのためにも、いつまでもこの土地で元気でおいしい野菜を作り続けて下さい」

満留父「...なんも分からんくせに生意気を言いおって」

「よし分かった！今夜あいつにはこの茄子を食わせてやってくれんか？」

ケン「はい」

手にした茄子を見つめて。

× × ×

満留がニューヨークへ発つ前夜。

厨房ではフライパンを振るうケンの姿がある。

女子店員「オーナー、いいんですか？たった1人のお客のために貸し切りなんかしちゃって」

松方「いいじゃない、男の友情ってやつでしょ？」

こじんまりとした店内には、満留ただ一人。

ケン（まず、多めの鷹の爪とみじん切りのニンニクを熱し、オリーブオイルに香りを移す）

（そこに予め水に浸して灰汁抜きをした茄子を入れ、塩ひと摘みとともに炒める）

（パスタは、1.6ミリのスパゲッティーニを使用）

（茹で上がる直前にインゲン豆を投入！）

（アルデンテよりも固めに！）

（次に茹で汁を少々入れ、昆布茶の粉末を隠し味にパスタと絡めて風味とする！）

（トマトを入れ甘みを引き出す程度にさっと火を通し...）

（最後にバジルを振りかけたら...）

（出来上がり！！！！）

ケンの瞳が充実感溢れ輝いている。

× × ×

女子店員の手で満留の元へ運ばれるスパゲッティー。

女子店員「今宵限りのスペシャルディッシュ」

「春茄子とトマト、旬のインゲンのアラビータ風です」

満留「よ、よく分かんねえけど、これがケンの作ったスパゲッティーか」

「なんかスゲェな...」

満留、かきこまってスパゲッティーを一口。

満留「ん！！」

「美味しい！！！！」

「これをあいつが？信じらんねえ」

（俺もニューヨークへ渡って、あいつみたいにっ...）

そこへケンが現れる。

ケン「どうだ春茄子は？」

満留「あ、ああ！すんげえうめえよ！」

ケン「親父さんがお前に食わせてやってくれて渡してくれたんだ」

満留「ふーん、親父がか？」

ケン「知ってるか？茄子の花は結実する割合が高いんだ」

「それに例えた言葉に“親の小言と茄子の花には千にひとつの無駄もない”というのがある」

満留「ちっ...そういうのがいちいちウザいんだよ！」

ケン「親父さんは美味しい野菜を作ってくれるよ」

「俺たち料理人の腕は食材の良さを引き出すためにあるけど、結局のところ食材の持つ本来の良さ次第ってところだ」

「カメラマンも良い被写体があってこそ腕が立つってもんだろ？」

満留「ま、まあな...」

ケン「親父さんが言ってたぜ、向こうに行っても食事だけには気をつけろって」

「健康は食生活から始まる、健康を害しては夢を追いかけるのもままならんだろうってな」

満留「...」

ケン「食べるものに困ったらいつでも野菜を送ってやるってよ」

満留「...バカじゃねえの...空輸しても生ものじゃ鮮度が落ちちまうだろ」

「親父の野菜が台無しだぜ」

ケン「心配掛けねえように頑張らなくっちゃな」

満留「わかってら！！」

口に頬張るようにスパゲッティを食べる。

厨房からその様子を見ている松方たち。

松方「わざわざアラビータ風に仕立てるなんて気が利くわねえ」

女子店員「どういうことですか？」

満留「このスパゲッティ辛いな」

涙が止まらない。

ケン「サービスだ、唐辛子を多めに入れといたぜ」

松方「そういうことよ」

女子店員「ふ～ん、いいところあるじゃない」

松方「茄子ってのはね、枝が疲れてきて実つきが悪くなる7月末頃に切り返し剪定って言って、枝の高さを思い切って半分くらいに切っちゃうのよ」

「そうすることで夏の日差しを十分に浴びて、9月には元気な新芽が出てきて美味しい茄子が収穫出来る」

「それが秋茄子なのよ」

女子店員「へえ～、秋茄子が美味しいって理由にはちゃんとした理屈があったんですね」

松方「あの子ども切られても切られても伸びようとすれば、きっと美味しい実を实らせる」

店内フロアでは、二人だけの時間が流れている。

満留がファイダーを覗き、スパゲッティの写真を撮る。

満留「涙でピントが合わねえや...グスン」

ケン「...」

× × ×

翌日、満留を乗せた飛行機が空高く飛び立つ。

ケン（満留、ニューヨークに行ってもこの味を忘れるなよ）

お店の外で空を見上げるケン。

手には満留の撮ったスパゲッティの写真がある。

一 第3話 夏風のギネスパスタ 一

○群馬県高崎市

○『ア・ラ・ナポリターナ』

厨房でフライパンを振る望月大吾（54）

カウンターでは頭を抱えるケンの姿が。

ケンは松方オーナーの指示で高崎パスタ連盟が発行している冊子

「たかさきパスタ通信」に載せるこの夏のお勧めメニューを考えねばならないのだった。

そんなケンを美紗が建て替えを控えた母校に誘う。

そこではケンと美紗の恩師が出迎え、懐かしい話しに華を咲かせる。

そこで子供たちが育てているキュウリを見て、ケンは新メニューのアイデアを思い付くのだった。

× × ×

カウンターのケンの前に静かにスパゲッティーが運ばれる。

美紗「パパの作るスパゲッティーは古臭いんじゃないの？」

ケン「古臭いよ！ だけどたまに食いたくなるのが悔しいんだよなあ」

「ほら、絵でもヘタウマってあるだろ？あれと同じ」

「マズ旨ってやつ？」

美紗「もう、何よそれ」

大吾「レガーロの仕事はどうだ？」

ケン「どうもこうもねえよ」

「松方オーナーの指示で俺が今年の夏のお勧めメニューを考えることになったよ」

美紗「あ！ 「たかさきパスタ通信」に載せるやつだ」

ケン「何それ？」

美紗「これ」

「高崎のパスタ専門店が構成される「高崎パスタ連盟」ってのがあるんだけど、

そこが毎シーズン発行している小冊子」

「うちのお店も新メニュー載せるのよ」

ケン「え？どんなの載せるんだよ、親父！」

大吾「教えねえよ」

ケン「ちえ、何だよそれ！」

大吾「お前、今日休みなら小学校を見納めに行ったらどうだ？」

ケン「見納め？」

○高崎市立芦城小学校

学校は昼食の準備中で、廊下を生徒が行き来している。

ケン「校舎が建て替えられるなんて知らなかったな」

美紗「お兄ちゃん、高崎を離れてる間、誰とも連絡取らなかったの？」

ケン「う～ん...」

美紗「ま、その程度の友達しかいないってことなのね」

給食の準備中の教室内を覗く二人。

ケン「あ！アレまだあるんだ！」

美紗「え？なに？」

新井「あら、誰かと思ったら望月さんたちじゃないの！」

その声に振り向く二人。

ケン・美紗「あ！新井先生！！」

新井「懐かしいわねえ、元気にしてた？」

美紗「はい！ ご無沙汰しています！」

新井「ケン君、ヤンチャ坊主が大きくなったわねえ」

ケン「ど、どうも」

新井「あなた達が通い育った校舎もこの夏休みに解体ね」

美紗「残念ですね」

新井「仕方ないのよ、この校舎も随分と老朽化が進んでね、このまま授業するのは危険なのよ」

「それに今は生徒数もすっかり減ったから...」

美紗「そうですか...」

新井「そうそう！ ケン君が作ってくれた教壇、新しい校舎でも使わせてもらうからね」

ケン「まだあったんですね」

新井「当然よ、背が低くて黒板の上まで文字を書けない私を見て、ケン君がお父さんと一緒に

作ってくれたんだもの、大切に使ってるわよ」

「今じゃ、同じ物が全教室にあるのよ」

美紗「ええ！コレ、お兄ちゃんとパパが作った物だったの！」

「あのパパからは想像もつかないけど、新井先生美人だから」

新井「ホホホ、あら、そういうことだったの？」

ケン（親父のやつ下心有りだったのか...）

新井「ケン君はヤンチャだったけど、そういう優しいところも持ってたのよねえ」

美紗「過去形ですね」

新井「ケン君覚えてる？先生が膝の上あなたを乗せておにぎりを作ってあげたこと」

ケン「ああ～、そういうこともあったなあ...」

新井「あの頃は週に一度、お弁当の日があって」

「ケン君のお弁当は必ずスパゲッティーだったのよねえ」

「それも、毎回もの凄く美味しそうなのよ」

ケン「うち、パスタ屋なんでね、商売のついでっすよ」

美紗「そうそう、冷めても美味しいのがパパのスパゲッティーだから」

新井「でもある時、ケン君がお米を食べたいって言うから、先生のご飯と交換して

おにぎりを作ってあげて...」

「ヤンチャ坊主が何故だか恥ずかしそうに食べてたわよね」

ケン「膝の上が恥ずかしかったっつーか...」

「そういや、親父にそのことを報告したら、えらくひがまれた記憶があるな」

新井「知ってた？ 今、子供たちが食べるてる給食のスパゲッティーって、その昔、望月さんたちのお父さんがレシピを考えてくれたものなのよ」

ケン・美紗「ええーっ！！マジで！？」

新井「栄養化も考えられて、冷めても美味しい...」

「流石、日本一のパスタ料理人よね！」

新井「でもある時、ケン君がお米を食べたいって言うから、先生のご飯と交換しておにぎりを作ってあげて...」

「ヤンチャ坊主が何故だか恥ずかしそうに食べてたわよね」

ケン「膝の上が恥ずかしかったっつーか...」

「そういや、親父にそのことを報告したら、えらくひがまれた記憶があるな」

新井「知ってた？ 今、子供たちが食べるてる給食のスパゲッティーって、その昔、望月さんたちのお父さんがレシピを考えてくれたものなのよ」

ケン・美紗「ええーっ！！マジで！？」

新井「栄養化も考えられて、冷めても美味しい...」

「流石、日本一のパスタ料理人よね！」

ケン・美紗「日本一は大袈裟ですよ」

新井「あら？そんな事ないよの、高崎で小さなパスタ専門店をやっているには勿体ない人物なんだから」

ケン「？」

美紗「ていうか、ひょっとして私たち、家でも給食でもパパのスパゲッティーを食べてたわけ？」

新井「フフ、そういうことかしらね」

ケン・美紗「...」 ガツカリ

子供たちの給食の時間を眺める三人。

子供たちが美味しそうに給食を頬張っている。

ケンがフと廊下の窓の外、中庭を見ると、そこにはキュウリが撓わになった菜園が見える。

ケン「キュウリ...」

新井「そう、数年前から中庭の菜園で育てているのよ」

美紗「キュウリかぁ、夏になると食べたくなりますよね」

「お味噌をつけて丸かじりするの大好きです」

ケン「カップかお前は！」

新井「あのパリッガリコリッとした感触がたまらないわよねえ」

「でも知ってたかしら？ 今私たちが食べているキュウリよりも昔のキュウリの方が美味しかったってこと」

美紗「え？ホントですかそれ？」

新井「今のキュウリは見た目上の理由で品種改良が行われたものなのよ」

「ところが品種改良以前と比べて皮が厚く実が柔らかくなったのよね」

「つまり、キュウリ本来のパリッとした食感が失われてしまったというわけ」

「しかも香りや甘みも劣るといった具合に...」

ケン「そう言われると、ガキの頃に食べてたキュウリはパリッとしていたような気が...」

美紗「へえ～、時代の流れで美味しくなくなる物もあるんですねえ」

新井「全ては経済栽培の代償ね」

美紗「それにしても、曲がったキュウリばかりなんですね」

新井「フフフ...、キュウリってね、真っ直ぐに育てるのが難しいのよ」

「肥料や水やりが悪かったり、葉っぱや枝にぶつかったりすると直ぐに曲がっちゃう」

「まるで子供と同じね」

ケン・美紗「...」

新井「でもね、曲がっていてもいいと思うのよね」

「中身は同じなんだし、一生懸命育てて曲がったんなら仕方ないじゃない」

「それはもう個性だと思うのよ」

美紗「ここに一人、曲がった性格の人がいますけど」

ケン「うるせえ！親父に似たんだ！」

新井「フフフ...」

「スーパーなどの店頭で、何故真っ直ぐのキュウリしか並ばないか分かるかしら？」

美紗「あれ？そう言えば...そんなこと考えたことも...」

ケン「真っ直ぐでない流通上、効率が悪いからだ」

「そのうえ、真っ直ぐな方が調理しやすい」

新井「正解です」

「一度に多く輸送できたり、店頭で隙間なく綺麗に陳列出来るからよね」

「でも、最も大きな要因は、私たちが真っ直ぐで綺麗なキュウリを求めるからよ」

美紗「！」

新井「曲がっていても味は同じと皆思っているけど、結局は見た目を重視してしまう」

新井、子供たちを見つめて。

「出来が悪いわけではないのに...」

ケン「それぞれの形にあった調理の仕方、メニューがあるんですけどね」

新井「その通りよ」

「適材適所、その個性を活かす世の中が必要なのよね」

ケン・美紗「...」

新井「先生も望月さんたちを担任していた若い頃は、みんな利口でお行儀の良い真っ直ぐな子に

育てたいと思っていたわ」

「でも長く教鞭をとっているうちに、そんな教育や、それしか受け付けない社会に疑問を

持ち始めたのよ」

「曲がってるのは個性！ それを活かせない社会が行けないのよ！」

「今じゃすっかり曲がった子の方が可愛く思えてしまってるわ」

「時々、今でもどうしてるかと気になるのよね」

ケン「...」鼻をかく

新井「あら、愚痴っぽい話になってしまったわね、ごめんなさい」

ケン「いいえ、新井先生、あのキュウリを一本頂いていいですか？」

新井「ええ、いいわよ」

○小学校調理室

給食用の大きな寸胴鍋などが所狭しと並んでいる。

そこで、火をおこすケン。

食料保管庫を開け、パスタとシーチキンの缶詰、その他調味料を準備する。

そしてキュウリを切り出す。

美紗「お勧めメニューのアイデアでも浮かんだのかしら」

新井「そういえばケン君て、お父さんのあとを継いだの？」

美紗「いいえ、パパのあとを継ぐにはまだ修行が足りないみたい」

新井「そう、一人前になる修行中なのね」

一心不乱に料理に取り組むケン。

ケン（今、俺が作るべきパスタはこれだ！）

（まずは、ボウルにオイルごとツナ缶を開け）

（そこにキュウリとマヨネーズ）

（味付けに塩、粉末出汁、醤油を少々...）

（隠し味にお酢を少々加えよく混ぜる）

（パスタは1.4ミリと細いフェデリーニをアルデンテに！）

（茹で上がったパスタをボウルでサラダと絡める！）

（最後に黒胡椒を振り、鰹節と海苔を添えて...）

（出来上がり！！）

○『パスタハウス・レガーロ』厨房

調理台にドンと乗せられた、夏のお勧めメニュー。

それを興味津々に覗き込む松方や女子店員たち。

ケン「名付けて“夏風のギネスパスタ”」

女子店員「ギネス？ どこがなのよ？」

ケン「そう来ると思ったぜ」

「キュウリは、その殆どが水分で栄養価は殆どない！」

「だから、その栄養価の低さで“世界一栄養の無い野菜”としてギネスブックに

登録されてるんだよ！」

男子店員「ええ！ホントですかあ！！」

「日本人てキュウリ大好きじゃないですか！カップパもいるし！」

「でも、いくら食べてもいいことないんですね」

一同（カップパは関係ないだろ...）

松方「そうでもないわよ」

「確かに日本人の年間消費量は一人当たり7.5キロと世界一」

「それに、ここ群馬県は日本一の収穫量を誇っている」※平成18年度統計

「前橋や高崎の夏は大都市と等しく暑くなるから、食欲増進や冷却効果の面からして、この土地の人たちには向いたレシピかも知れないわね」

女子店員「アメリカには“as cool as a cucumber”」

「キュウリのように冷たい、という例えがあるほど、その冷却効果は高いわ」

「私も夏場は、キュウリパックにお世話になるしね」

一同（そんなものまだやってるヤツがいたのか！）

ケン「とりあえず、つべこべ言わずに食ってみろよ」

松方「そうね」

一同、口にする。

女子店員「あ、これは…」

女子店員、男子店員と顔を見合わせる。

男子店員「うん」頷く

松方「懐かしい…これは給食でよく食べたアレじゃないの」

ケン「へへへへ」

男子店員「そうですよ、キュウリとツナのサラダじゃないですか！」

女子店員「うんうん、懐かしいわあこの味」

「いくらでも食べれちゃいそう」

「それにこのキュウリ、パリパリして美味しい」

ケン「調理のポイントは、キュウリが持つビタミンCを破壊するアスコルピナーゼという酵素の働きを抑えるとともに、独特の青臭さを抑えるために塩とお酢を少し加えて爽やかなメロンのような香りに変えることだ」

「味付けは、黒胡椒を多めに振りかけてパンチを効かせるといい」

松方「うん！いいじゃない！これを夏のお勧めメニューとしましょう！」

ケン「いくら美味しくても食べ過ぎるなよ」

「ゲップが止まらなくなるからな」

女子・男子店員「??」

ケン「イタリアではそう言われたんだ」

○『ア・ラ・ナポリターナ』

美紗「ねえねえ、パパ、お兄ちゃんの考えたスパゲッティー載ってるよ」

嬉しそうに大吾に冊子を見せる美紗。

それを見て大吾は静かに微笑む。

○『パスタハウス・レガーロ』

女子店員「いらっしゃいませ」

新井「お勧めメニューを頂けるかしら」

女子店員「畏まりました」

厨房のケンの後ろ姿を見る新井。

新井（大人になったのね...）

女子店員、厨房のケンに向かってオーダー。

女子店員「夏風のギネスパスタ、ワン入ります！」

ケン「あいよ！」

— 第3話 夏風のギネスパスタ／END —

— 中 祥人 —

naka masato

1970年生まれ

石川県小松市出身、東京都在住

漫画家を志し二十歳で上京

荒木飛呂彦氏に師事し、くつぎけんいち氏のチーフアシスタントを経て
週刊ヤングジャンプにて戸田幸宏／原作『暴力の都』で連載デビュー
以降、ヤングジャンプ、コミックバンチ、漫画サンデー等で作品を発表

2008年北京五輪では、女子レスリング55キロ級金メダリスト

吉田沙保里選手の公式応援Tシャツのデザインを担当

2009年5月には「こまつ芸術劇場うらら」にて北陸三県初開催となる

「おやじファイト石川県大会2009」をプロデュース

現在、新作『社長失格』の連載を控えたなか、タウン情報誌『ZOUSS』にてコラムを連載中

— 単行本 —

『暴力の都』全12巻／ヤングジャンプコミックス

『クイズニエ』全4巻／ヤングジャンプコミックス

『「もっと、生きたい...」』上下巻／ヤングジャンプコミックス

『バウンティハンター』全4巻／バンチコミックス

『パスタの王国』全1巻／ニチブンコミックス

『ちゅうじょ 中京女子大レスリング部物語』全1巻／実業之日本社

ー 『パスタの王国』 漫画シナリオ ー

配信日：2010年9月23日

最終更新日：2010年9月23日

著者：中 祥人

問い合わせ：naka_masato@mid-studio.com

© Masato Naka 2010