

「美味しい」が分からなくな
なった私を、星付きシェフ
は舌尖から蕩かして——完
全予約制の個室で、
味覚ごと身体を開かれてい
ます

試食室のスープは今日も味がしなかった。

ステンレスのカップに入った新商品の試作品を口に含んで、舌の上で転がして、飲み込む。塩分が何パーセントか、出汁の配合はどうか——データとしては分かる。でも「美味しい」が分からない。半年前からずっと。

食品メーカーの商品開発部で味覚評価を仕事にしている人間が、味が分からない。笑えない冗談だった。

「桐島さん、どう？ 今回の試作」

「……うん、バランスいいと思う。少しだけ塩味を引いてもいいかも」

過去のデータと成分表から導き出した「正解」を答える。同僚は満足そうに頷いた。

バレていない。まだ、バレていない。

ロッカーに戻って、デスクの引き出しの奥に隠した亜鉛のサプリを見つめる。病院では「ストレス性の味覚障害です、休職を勧めます」と言われた。休職なんかしたら、味覚障害がバレる。味が分からない人間に商品開発ができるはずがない。だから黙って、砂を噛むような食事を続けている。

金曜日の夕方。大学時代の友人、彩香から電話が来た。

「莉子、今夜空いてる？ 神楽坂の完全予約制のフレンチ、三ヶ月待ちでやっと取れたの。絶対来て」

「……ごめん、あんまり食欲なくて」

「だーめ。もう予約してあるの。二人分。あんた最近ぜんぜんご飯食べに行ってくれないじゃん。今日は絶対」

断る気力もなかった。何を食べても同じなのに、と思いながら、仕事帰りにタイトスカートのまま神楽坂へ向かった。

路地裏の、さらに奥。看板のない引き戸。

通されたのは白い個室だった。リネンのテーブルクロス、間接照明、窓の外には坪庭の竹が風に揺れている。二人分のセッティング。

彩香が席について早々にスマホを覗き込み、眉をひそめた。

「ごめん莉子、仕事の電話入っちゃった。ちょっとだけ出てくる」

「え、ちょっと——」

彩香はひらひらと手を振って個室を出ていった。そしてそのまま

、戻ってこなかった。十五分経っても、二十分経っても。LINEを送っても既読がつかない。

(……やられた)

彩香は昔からこういうことをする。お膳立てだけして姿を消す。でも何のお膳立てなのか、一人残された個室では見当もつかなかった。

アミューズが運ばれてきた。一口サイズのフォアグラのテリーヌ。美しく盛りつけられた小さな皿を前に、銀のフォークを手に取る。

口に入れる。

——何も感じない。

フォアグラの濃厚な脂が舌に広がっているはずなのに、ざらざらした感触だけが口の中を滑っていく。味がない。温度がぼんやりとある、それだけ。三ヶ月待ちの完全予約制の一皿が、砂と同じ。

テーブルの下で拳を握った。目を閉じる。自分の舌が死んでいることを、また突きつけられている。

(もう、いいかな——)

来なければよかった。何を食べても同じなのだから。

ドアが開いた。

次の皿ではなかった。厨房から一人の男が入ってきた。コック服の袖を肘まで捲った、切れ長の目の男。黒髪を短く刈り込んで、前腕には料理人特有の筋が浮いている。やたらと長い指が、皿を持つ手から際立っていた。

オーナーシェフ、篠宮蓮。自ら料理を運ぶスタイルらしい。

彼は私がほぼ手つかずで残したアミューズの皿を一瞥した。フォークの痕跡、フォアグラの崩れ方、皿に残った油脂の膜——すべてを一秒で読み取ったように、皿を下げた。

それから私の目をまっすぐに見て、無愛想に言い放った。

「お客様、味が分かっていませんね」

心臓が止まった。

身体から血の気が引いていく。この男は今、何を言った？

「食べ方で分かります。味が分かる人間は、最初の一口で目が変わる。あなたは何も変わらなかった」

冷静で、断定的で、容赦がない。初対面の客に向ける言葉ではな

かった。

「いえ、美味しかったです」

反射的に取り繕った声は、自分でも分かるくらい薄っぺらかった。

。

篠宮シェフは無言で首を振った。

「嘘は要りません。——味覚障害ですか」

「——っ」

喉が締まる。半年間、同僚にも、家族にも、病院の医師にすら正直に言えなかった秘密を、初対面の男にたった一口の残し方で見抜かれた。

「……半年くらい、です」

声が小さくなった。テーブルクロスの端を爪で引っ掻きながら、初めて人に打ち明けた。

篠宮シェフは少し沈黙した。その沈黙の間に、テーブルの上の食器をすべて下げ始める。アミューズの皿、パン皿、バターナイフ、カトラリーレスト。一つ残らず。

「コースは中止します」

「え？」

「代わりに——味覚のレッスンをしましょう」

有無を言わせない口調だった。三ヶ月待ちのフレンチのコースを、客を前にして中止する。普通ではない。でもこの男の目には迷いがなかった。

篠宮シェフが厨房から戻ってきた。手には小さなトレイ。白い磁器の小皿が四つ、それぞれに異なるソースが少量ずつ載っている。

そして私の正面ではなく——隣に座った。

椅子を引く音が、静かな個室に響いた。距離が近い。コック服から微かに立ち上る、火と油脂と、何かのハーブの匂い。

「目を閉じてください」

「……はい」

従った。なぜ従ったのか分からない。初対面の男に目を閉じろと言われて素直に従う自分が不思議だった。でも——この人には嘘が通じないと分かってしまったから。もう取り繕っても無駄だと、身体が先に降参していた。

暗闇の中で、銀のスプーンが下唇に触れた。

冷たい。

スプーンの先端が、唇の輪郭をなぞるようにゆっくりと口に差し入れられる。角度が正確すぎた。下唇の内側の粘膜に、ソースがぴたりと触れる。

「温度を感じてください。味の前に、温度」

篠宮シェフの声が近い。低くて、余計な感情のない声。目を閉じているから、その声の距離と、スプーンを持つ手から伝わるかすかな体温だけが世界のすべてになる。

「冷たい……と、少しだけ温かい」

「そう。味覚は温度から始まる」

次のスプーン。今度は温かいソース。唇に触れた瞬間の温度差で、私の唇がぴくりと震えた。自分でも気づかないくらいの微かな震え。——でもこの人は見逃さなかった。

「今、唇が反応した。あなたの身体は感じている。頭が閉じているだけです」

心臓が跳ねた。

スプーンの角度が変わる。さっきより少し深く、下唇の内側の粘膜にソースが広がるように。食事の所作としては明らかに繊細すぎた。丁寧すぎた。食材を扱うときの、あの異常な精密さがそのまま私の唇に向けられている。

（これは……食事なの？）

分からなくなっていく。スプーンの金属の冷たさと、ソースの温度と、彼の指先から伝わる体温。三つの温度が唇の上で混ざる。胸の奥がざわつくのを、まだ「食事だから」で押さえ込んでいた。

レッスンが進む。

「舌を出してください」

その言葉に、身体が硬直した。

「……え？」

「舌の先端は塩味に敏感です。スプーンの金属味が邪魔をする。直接のほうが正確に分かる」

料理人としての合理的な説明。理屈は通っている。——でも、舌を出すという行為そのものが持つ意味は、理屈では片づけられなかった。

頬が熱くなる。目を閉じたまま、薄く舌先を出した。

篠宮シェフの人差し指が、ソースをひと塗り、私の舌先に載せた。

指先の皮膚の感触が、舌の粘膜にじかに触れる。硬い。料理人の指だ。包丁と鍋と火を扱ってきた指。でも置き方は信じられないほど繊細で、舌先の最も敏感な場所にソースが正確に届く。

——その瞬間。

塩味が弾けた。

忘れていた味。半年間、何を食べても砂だったのに。舌の上で塩の結晶が溶けて、その奥から旨味がゆっくりと広がって、喉の奥に余韻が流れていく。

「——あ」

涙が出た。

味がする。美味しい。たったそれだけのことなのに、涙が止まらなかった。半年間ずっと砂を嚙んでいた舌の上に、味が戻ってきた。

嗚咽が漏れた。抑えようとしたのに、堪えきれなかった。個室の中で、初対面の男の前で、涙を流している自分がみっともなくて恥ずかしい。でも止められない。

篠宮シェフは何も言わなかった。

長い沈黙が流れた。私の嗚咽と、坪庭の風の音だけ。彼は目をそらさなかった。言葉にしない。でも視線だけで——あの切れ長の目が、ただ静かに私を見つめていた。

沈黙のまま、彼がもう一度指にソースを取り、私の舌先に触れる。今度は——青い香りが鼻に抜けた。

「バジル……？」

まだ泣きながら、でも目を見開いて呟いた。

「正解です」

篠宮シェフの声が、ほんの少しだけ柔らかくなった。

レッスンが続いた。

トリュフ、フランボワーズ、ブルーブラン。次々と異なるソースが私の舌に載せられていく。もうスプーンではなく、全部彼の指で。私はもう抵抗していなかった。目を閉じて、舌を差し出して、こ

の人の指から味を受け取る。

「酸っぱい」

「甘い」

「……苦い。でもいい苦さ」

感想が具体的になるたびに、篠宮シェフの目が微かに細くなるのが気配で分かった。

フランボワーズのソースが唇の端からこぼれた。赤い筋が顎に向かって流れようとする——その前に、彼の親指が唇の端を拭った。

温かい指。硬い皮膚。

そして——その親指を、そのまま私の下唇に押し当てた。

「ここにまだ残っています。舐めてみてください」

心臓が鷲掴みにされた。

彼の親指が、私の唇の上にある。ソースの甘酸っぱさと、その下にある彼自身の皮膚の味。塩気。微かな石鹸の残り香。料理人の手に染みついた、脂と火の記憶。

私は——舌先で、篠宮シェフの親指からソースを舐め取った。

ぬるり、と舌が彼の指の腹を滑る。フランボワーズの酸味の向こうに、彼の体温がじかに舌を灼いた。

(……これは、もう、食事じゃない)

全身がざわっと栗立った。食と官能の境界が、この指一本で完全に溶けた。ソースの味だけではない。この人の指の味を、私は今——味わっている。

篠宮シェフの目が一瞬揺らいだのが分かった。あの切れ長の目の奥で、何かが動いた。——でもすぐに表情を引き締めて、指を引いた。

心臓がうるさい。胸の奥が、さっきまでとは違うざわめき方をしている。味が分かるようになった舌が、味以外のものまで感じ始めていた。

篠宮シェフがワインをグラスに注いだ。赤。一口、自分で含む。それから私に向き直った。

「最後のレッスンです」

テーブルの上に置いた腕を組み直す仕草。コック服の袖口から覗く前腕の筋が、間接照明に照らされて影を落とす。

「味は温度と香りだけでは完成しない。——誰と食べるかで、変わ

る」

私の顎を指先で持ち上げた。

逃げられない。切れ長の目がまっすぐにこちらを射抜いている。

「あなたは半年間、一人で食べていたでしょう。誰かと食卓を囲むこともなく。味が消えたんじゃない。味を感じる理由がなくなったんです」

——凶星だった。

一人暮らしのワンルーム。コンビニの弁当を、テレビも点けずに、機械的に口に運ぶだけの夜。美味しいと言う相手もない。誰かのために選ぶこともない。食事が「作業」になった日から、味は少しずつ色褪せていった。

篠宮シェフがワインで濡れた自分の唇を、指先で拭った。その指を——私の唇に当てた。

「感じてください。ソースではなく、俺の温度を。味覚は感受性です。味が分かるということは——感じられるということだ」

そしてここで、この人の声が、初めて揺れた。

「俺も——パリにいた頃、半年間味が消えました」

目を見開いた。星付きシェフが、味覚を失った経験がある？

篠宮シェフの視線が一瞬だけ遠くなった。あの切れ長の目の奥に、かつての自分を見ているような影が差す。

「誰にも言ったことがない。料理人が味を失ったなんて、死刑宣告と同じだ。——だからあなたを見た瞬間に分かった」

声が低くなる。

「同じ顔をしていたから」

胸が、軋んだ。

この人も知っている。味が消える恐怖を。舌の上で世界が死んでいく絶望を。誰にも言えない孤独を。——だからこの人だけが、私を見抜けた。

すぐに表情を引き締めた篠宮シェフが、低く言い切った。

「だから、あなたの味覚は俺が戻す」

さっきまでの無愛想な料理人に戻っていた。——でも一瞬だけ見えた脆さが、私の中の何かを大きく揺らしていた。

「ほら、分かるでしょう？ あなたは最初から感じられる舌を持っていた。閉じていたのは味覚じゃない」

私の目を見て、静かに言い切った。