

小説

さばく女

稲瀬 隆

いつも幸せでいたいっていうのは、いつも満腹でいたいっていうのと同じだ。

一月

「オジサン、きもパン一匹頂戴！」

柔らかながと響く女の声に、昭和演劇の書割から抜け出たような魚屋主人の、これまた人情喜劇の脇役風情が大声で答える。

「あいよっ！あいちゃん ヒモパン一丁ね」

居合わせた幾人かの女たち、三十代は笑いを嘔み殺し、五十代は顔をしかめ、七十代はなんのことかと訝しげに聞き流し、ただ少し寒そうに身を縮めながら魚を見比べてい

る。昼下りの下町銀座、天頂はきりりと晴れていた。

『あいちゃん』と呼ばれた女の本当の名は『結愛』。だが魚一の親父が昭和のとあるセクシー女優に「可愛いえくぼがそっくりだ！」と、勝手に『あい』と命名したのだ。少しばかり違和を感じたが、大幅にサービスしてくれるので甘んじて受け入れている。

クリーニング店で受け取ったパンツスーツをクローゼットに収め、外着をすぼんつとジャージに着替えて、コンパクトなキツチンに立つ。結愛が勤めるのは東京都外郭の公益団体で、ざつと二千ほどある財団・社団の中では比較的新しい。就職してもう五年になる。部署が教育関係だから

か、学校関係者との接触も多く、殊更お堅い職風だ。

引ん剥く、という表現がびったりだろう。頭部を断たれはらわたを引きずり出された魚体には最早、微塵も命の力はなく、その身を覆う厚く堅い衣をグイと引き剥がすと、下からうつすら油を纏ってほんのり微かな紅と蒼とを帯びた白い滑らかな肌が現れる。中指の先で撫でると吸い付くようでまた、スルリと逃げるようでもある、妖艶な肉塊だ。瞬間、結愛は自分が自分の肌を撫でているかのような倒錯と、ある種の恍惚を覚えた。

カワハギは賢く慎重な魚だ。嘴のようなオチオボ口で釣り餌を少しずつ齧り取っていく。エサ盗り。釣り人からはそう呼ばれ、警戒される。そうそう容易く釣りあげられる女じゃない、この私は。結愛は右の口元を引いた。

昨夜の情事を反芻するように軽く身体を揺すりながら、覚えたてのシャンソン『サバの女王』を口ずさむ。今更の唄が心地よいのは洗一の影響だろうか。初めて二人になった時、カラオケルームでは自嘲気味に『ろくでなし』を歌っていた。逢瀬を重ねた今となつては『越冬つばめ』の方が似合うのに、と可笑しくなる。その愛戯は親猫が子猫を愛おしく舐めるように、優しく結愛を包む。そしてその最後はいつも荒々しく、下腹部から身体の奥と中枢神経の

芯まで掻き回されるほど狂おしい。

洗一は父親ほど年が離れている。きれい好きでいつもハイブランドのシャツを着て、襟元からはオードトワレ・英雄の、口元からはブレスケアの香りがするが、抱き合つた首周りや背中からは微な、記憶の中で笑う父の匂いがした。生きていたら父はこの情事を決して許さないだろうがこの瞬間こそがはるかな記憶の扉を開く鍵にもなっていた。実の父親との思い出は、肩車で腿に感じた無骨な温もりと、手を振りながら遠ざかった笑顔。他は定かに浮かばない。葬式の日、泣き崩れる母の両手に包まれた固く冷たいマスクはもはや父とは思えなかった。

カワハギの身が美味しいのは夏の七〜八月、肝が美味しいのは冬の十一月〜一月だ。

堅い衣を剥がされた魚体の腹は少し膨らんでいる。先日、問屋街で買ったばかりの小出刃の切先を入れると、ずりりと出てきた腸（わた）の後に大きく膨らんだ肝がのっそり現れた。結愛は満足気に口元をゆるめ、しなやかに指を差し入れてその内臓を引きずり出す。葉書三枚分はあるかと思われるカワハギは、一人で食べるには十分すぎる薄造りになりそうだった。首尾よく削ぎ切りにされた自身は、結愛の身を包むランジェリーのように 限りなく薄い。

文字通り、肝をつぶす。湯と酒で処理した肝を裏ごしして潰してザルで漉し、醤油と合わせる。

洗一とは二年前、恵比寿で出会った。出会ったというより、偶然、拾われた、というべきかも知れない。忘年会で終電を逃した夜、菓から落ちたスズメの雛を拾うように酔いつぶれた結愛を介抱してくれたのが、たぶん洗一だった。『たぶん』というのは、気付いた時には暖房が効いた駅近ホテルの一室に寝かされていて、誰も居なかったからだ。不安になって衣服を確認したが、何かをされた形跡はなかった。それから二週間ほど後の電車の中で、ふとその時の香りが蘇った。今はそれほど人気のない男性用オードトワレ。立ち客がさほど詰まっていない車内を見回した時、目が合った一人が微かに笑った。結愛にとっては初めての、洗一との「再会」だった。

洗一が妻帯者であることは、関係が深くなってから知った。家族の話を全くしない洗一だったが、交換したライムチャットからは、勝手な機能が『お友達では？』と家族らしい同姓の男女を紹介してきたからだ。

「ずっと幸せでいたい、なんて欲が深いよね。今が至福ならばそれは『頂上』っていうことだから」

以前、洗一の口からもれたそんな呟きに、結愛は答えた。

せて、だらしなく「く」の字に身をゆがめている。結愛はコリコリした触感を求めて、塩揉みをするに似せた。まずその軟体をずりりと引き出して粗塩をかけ、揉み絞り抜いてゆくと、苦しみながら粘汁を垂らして次第に固くなり自分の内臓を吐き出してくる。その腸(はらわた)をゆつくりすべて引きずり出し、いまや硬くなった棒状の肉塊を、情け容赦なく端から薄切りしてゆく。肉の棒は切られながらもお身を振るようになお縮む。同じく塩手でしごいたきゆうりの薄切りと併にポン酢に落とし、冷凍しておいた柚子皮を瀬戸器で摺おろし、針シヨウガを添える。ナマコ、キュウリ、柚子、生姜と、旬季を超えたコラボレーションが例えようもない旨さを生む。

両手の中のナマコは、修牟(おきむ)の苦しむような絶頂の顔を思いださせた。初めの頃は苦悶の表情かと気遣い、やがて快樂の極みだと解し、今では独り善がりの恍惚にも思えるようになった。

干支の半分ほど年上になる、万事堅調な男だ。古典的範疇でいえば無難な新郎候補なのかもしれない。世俗受けする大学を出て、本庁の出世コースにいる。上背があつて目鼻立ちも悪くなく、人当たりが良い。職場の独身女子から狙われそうな好位置にあり、アルバイト女子大生からの評判も異様に高い。そもそも結愛も本庁との折衝で知り合い、

『わたしはずっと空腹で、何度も崖から落ちて、それでもまた登り続けているの』

酒の『酷(こく)』が冷酷の酷と同字なのは語意変遷が生んだ奇異だ。酷を残した酒を『残酷な酒』と表記するなら、結愛が愛飲するのはまさにそれだ。原酒や生酛の酷を生かすには、熱い温泉ほどの上爛が性に合う。

絹布のようなカワハギの造りに肝醬油を絡めて噛みしめると、口内にひろがったフグより確かな魚の風味が、辛口の酒を口元に誘い込む。洗一の熱が酒の面を掠めるように結愛の唇に蘇り、そして消えた。

四月

「ナマコはどう？能登のアカナマコ！うまいよーあいちやんビール党だっけ？生ビールにナマコ酢、彼氏とナマ！サイコーでしょ？」

魚一店主の下卑た含意を汲んで、口元だけのお追従笑いを返しながらか結愛は一本、買うことにした。

海底の生態とはかけ離れた囚われの身で薄べったいプラのトレイに幽閉された、このウニとヒトデの遠い親戚は、それらとは似ても似つかない軟弱な体を容器のかどに合わ

惹かれ、どちらからともなく誘い合ってワインバーを巡る仲になったのだ。結愛の部屋でお気に入り銘柄のホルクを抜き、次のデートでその残りどジンジャーエールでワインカクテルを作るような仲になるまで、ふた月も要しなかった。

修牟がたびたび訪れるようになってから、結愛の生活空間は変容した。

これまでただ一匹、ランチユウがゆつたり泳いでいた紺縁フリルのガラス太鼓鉢は、動きのすばやいやマメかうグイが同居する気の抜けない空間になった。『若干アスペ』を自認する修牟のマイルールが結愛の住まいにも『適用』されたのだ。これまでややルールズだった結愛にとって、好ましいルールもないではないが、『なぜ？』が許されない規則の強制は息苦しい。

例えばゴミ捨てでは「牛乳パックは洗って開いて再生へ」「紙パックのプラ部分は切りプラゴミに」「電池は再分類して電極にテープ」「紙ごみからはすべての金属・プラスチック部分を外して廃棄」などは区案内通りだが、「可燃ごみ中の不燃物は9割ルールがあるのでは？」と尋ねても「それは便法だから正しいとはいえない」とは返される。公的ルールは兎も角、「グラスは湯だけで二度洗い」「タオル掛けに架けるタオルは縦二つ折り！」などは、

全くの『修牟ルール』だが、守られないと機嫌が悪い。「まじめで誠実」が必ずしも「優しさ」を意味しないことは分かっていた。修牟はどこか、いつも冷ややかに母を見下していた二番目の父に似ていた。日常の中に『父親ルール』があつて、どんなに不合理で不条理であっても、また時に矛盾していても、家族がそれに従わないと激怒した。「おれの言葉がここの規律だ！」

一緒の時間が長くなり、結愛が『結婚』を意識し始め、修牟もそれを仄めかすようになった頃、それまで見えなかった、いや目に入っても強いては読まなかった、文字の細かいボトルラベルの記述のような修牟の背景もじわじわ分かつてきた。ワイナリーの歴史とともに記された、酸化防止剤の添加のように。彼が都庁に就職した理由は、けっして郷土愛ではない。土地持ちの資産家で、相続のため同居の親から離れたくない。親の家で暮らせば、高いとは言えない役所の給料でも家賃要らずで楽しく暮らせるから。いつも香っていたのは、カルバンの『逃亡者』。ふわっと残るラストノートは女心を誘うためのムスクだ。時々聞こえてきたバイト女子たちからの感謝は何を意味したのか。

結愛は二十八日周期となるようピルを服用している。修

頑なな礫と化す。なぜか修牟とのひと時の喜びを持った翌朝、まどろみの中で浮かんでくるのだ。

そしてあの日、修牟が熟睡している時に指先を「借り」て、スマホの指紋認証ロックを解除した。

パンドラの箱が開いた。いくつものフェミニンなハンドルネームのメッセージが連なるように湧き出し、フォトブックには女子大生たちとのディナーや彼女たちの寝姿、そして結愛の裸体の隠し撮りまでが、コマ送りの悪夢のように襲ってきた。

結愛は自分がそんな女たち同様、ただの一候補にすぎないことを悟った。

切り刻んだ海鼠酢を一箸、口に放り込んでぎゅっと噛みしめ、程よく冷やした春の酒、荒走りの澱がらみを一口含む。こりこりと噛み砕いた蟻りを、ほの甘い液体が包んで押し流し、ひと時の安らぎが訪れる。

無慈悲に引きずり出した内臓も二三日、塩漬けにすれば、晩酌の慰みになるだろう。

七月

梅雨明け前の週末。梅雨前線がすこしの間、北に押し上

牟はその第二週に必ず連絡をよこし、身体を求める。結愛としては生理前の週に欲しくなると言ったことがあるが、『もしも長引いたり、早まったりしてたらどうするの？僕は血を見るのが嫌なんだ』。そして日常生活の一部、風呂に入るように、テレビを見ながら夕食を摂るように、AVを見ながらセックスをする。気持ちが勝っていた当初は快感を鼓舞して合わせようと努めていた。だが、いまでは『務めだ』と思つて付き合っている。修牟には快感なのだろうか。排泄さえすれば満足なのだろうか。

躓かない人生を歩もうとする時、私は何を失うのだろうか。真四角の石を隙間なく敷き詰めた道は躓くこともないが、自然石を切っただけの不成形な敷石が埋まった小径の楽しさはない。たとえ躓く懼れが多少はあつたとしても、だ。結愛の脳内に浮かぶ仮想の網膜は時折、中央亜細亜の荒涼とした風景を写し出す。必死に大地にしがみつこうとほんの僅かな草と灌木さえ非情に拒絶するようなカーキ色の沙漠だ。岩が洗い砕かれた海辺の砂ではない。灼熱と極寒の責め苦によつて大地が摺り削られた、乾風で高く遠く舞い上がるような砂塵だ。それはいくら強く握っても少しづつ逃げて行く。掴みきれないもどかしさ。そのくせひとたび雨濡れすると食欲に水気を貪つて意固地に身をすくめ、暫し

げられた。気の早い水蒸気が入道雲にならんと企んだが、小さな乳房雲で止まり下から太陽を狙っている。

魚一の店頭に並んだ天然稚鮎はまだすこし小さい。やや大きめのものでも、さほど大きくもない結愛の手幅を少し超える程度の丈だ。あとひと月も経てば川底の藻を食べて『香魚』になり、塩焼きで腸(わた)が美味しい期となる。少し大きめの三尾が並んだパックを手にとった。それなりに肉付きは良いが、繁殖期を示す黄色の追星が薄い。時期的な問題なのか、それとも・・・

「オジさん！ これ養殖？」

「イヤだねーアイちゃん！ 和食だよ！」と、魚一も分かっている。返す。「アユーおけい？」

養殖鮎は香りが少ないといわれるが、どのみちこの期はまだ少し早い。ならば脂乗りが良い養殖に限る。今時期、若鮎なら骨まで食べられるのも魅力だ。一夜干しにも好都合だ。

鮎は一年しか生きられない。その間に雌雄が交わり、産卵しなければならぬ。その期を目指して育つために鮎たちは体を張って餌場を護る。この侵入者を追い払う習性を突かれた哀れな鮎たちは、友釣りと言う狡猾なヒトの罠に掛かって命を落とす。

滑らかな若鮎に触れて結愛は星弥の腕を思い浮かべた。ライブルの出現を視たら星弥は何を護ろうとするだろう？二人が出会ってからそろそろ一年。結愛はネット空間で釣られたのだ。映画好きのチャットグループから巧妙な誘いがあり、上映日時が限られるオールドシネマのホールで初めて会った。終映後のグループ茶会は道玄坂下のカフェ。そして帰途の改札口では二人になっていた。個人チャットのQRコードを交換すると翌週、夕食に誘われた。寿司屋のカウンターで板前の包丁さばきを見ながら話す中で、三才年下のホストだと知った。休学中の大学院生で、学費稼ぎだという。ネットでのホストの「客」漁りはよく聞く話なので、少し警戒し、帰りしな割り勘を申し出た。すると『君が席外した間に、もう払ったよ』と笑った。年下扱いしないで、とも言った。その月はフレンチと中華の二度、夕食に招かれ、支払いはどちらも星弥持ちだった。『もっと早く出会いたかったな』

別れ際の一言が心を刺した。この人は本気で付き合ってくれている。そう思えた。『今度、君の手料理が食べたいな』今思えばそれが転機だった。その後、三日を空けず部屋に来るようになり、二ヶ月足らずで結愛の心と身体はその

その日から結愛は店に通い始め、気が付けば数百万の売掛金が貯まっていた。

「それって『育て』って言うんだよ！」
高校時代からの悪友が警告してくれた。
そういえばいくつかの不審な行動があった。いつも、どんな行為の最中でも、着信バイブがあればスマホに跳び着き、キーをこねていた。時に「すいません」「順調です」「もう少し待って・・・」短い通話もあった。手元に星弥の姿を残したい、という思いと、わずかに湧いた違和感とがいつも拒否されていた映像をそっとスマホに残す決意を後押しした。後々それが役立つとも思わずに。

貯金が底をついたから、相談に乗ってほしい、とホテルに呼び出したのはその翌月だった。クレジットカードが補償額を超えたので、消費者金融から借りたいからいろいろ教えて、と告げた。久しぶりに現れた星弥は上機嫌で貸金業界の知識を披瀝して、結愛が作った目薬入りのハイボールを飲み干し、昏睡におちた。

星弥のスマホは指紋認証に加え、九つのドットを結ぶパターン認識を合わせた二重ロックだった。まず寝入った星弥の指で前鍵を解除した後、動画の指から推理した。パター

巧みな術から離れがたくなった。ある日星弥は、さつきコンビニで買ってきた、とシュガースポットが出て完熟を誇示するバナナを意味ありげに差し出した。だが結愛は片目を閉じて顔を背けた。

「わたしはバナナは固いのが好き」と。
ねっとり甘い果肉より、シャキシャキ歯ごたえがある若い果肉が好きだ。剥き反り返った薄黄色の肌に歯をたてる快感と、なにか青臭い匂いにも胸のあたりがかすかに騒ぐ。怪訝そうに、あるいは意味ありげに、のぞき込む星弥を見て、改めて確信した。
バナナは若いほうが好き。

そして先月の終り、今日もこれから二人で楽しもうとした矢先、スマホが鳴った。

「欠勤が出たからこれから店に行かなくちゃ」
そう言い置いて部屋を出てから一月ほど、星弥は部屋にこなくなつた。メールを送ると毎度々々『今時期、店がめっちゃ忙しいんだ』とメールが返ってくる。結愛は思い余って、切り出した。

「会いたいから、お店行っちゃダメ？」
「それならいいよ。店長に言っておくから。来てくれる？」

ンで連続不認証を避けながら開錠を試みた。

開かれた通信アプリの画面には、十代に人気のゲームキヤラを使ったアイコンが様々、次々に噴出した。見るに堪えない彼女らの痴態写真の数々も。

年下の男に頼られる悦びも少しはあって、気を許していたのかもしれない。

哀れな女たちに星弥のクラウド・フォトブックを共有設定してやり、スマホをそっと閉じた。

夏には夏の酒が良い。自分代わりのグラスが汗をかくほどに冷やせば、一口で脳が目覚める。

ゆっくり弱火で焼き上げた若いアユを、小さな破壊音を立てて頭から噛み砕き、爽やかな夏酒で星弥の甘言を飲み下した。

晩夏には抱卵した子持ち鮎が出回るだろう。無心に食せば美味を覚えるのだろうか、命を繋ぐために身を削って腹の中で育ててきた卵ゆえに命を奪われる。そんなメスに生まれた哀れを思うと胸が詰まって素直に『旨い』に浸る気にはなれない。それとても腹を裂かれて卵と切り離される鮭や鱈に比べれば紙一重、ましなのかもしれないが。

十一月

夏にウナギを食べるのはある意味、単なる洒落だと結愛は思っている。そもそもが平賀源内の始めたうなぎ屋のPRで、本当に旨い脂がのっている冬だ。その脂を炭火に落とし、煙を纏わせて香りを引き出のだ。尤も産卵をせず年中均等に給餌される養殖ウナギには、ほぼ旬などないに違いないのだが。

「あいちちゃん、活ウナギ、発注ミスで余ったのあるけど、どうする？」

魚一から声が掛かった。『風船』と呼ばれる酸素充填ビニール袋を透明な秋空にかざすと、中で数匹の活ウナギが魚体をくねらせ絡み合っていた。

「ウナギはうちじゃ扱わないんだよねー。」

だいぶ以前、捌いてみたいと魚一に活ウナギを頼んだところ、そういわれた。理由は、扱いが厄介だから。

ウナギの血には毒がある。体を包むぬめりにも毒がある。猛毒ではないが生き血を摂食すれば下痢や嘔吐、目に入れば失明すると信じられている。しかも捌いたあとのアシが速く、すぐ傷み始める。だから俵板、包丁を他と分けて捌き、時を置かずには調理もしなければならないのだ、と。フグやカサゴ、オコゼにアイゴ、『毒があるから旨い』のか、『毒が旨い己を護る』のか。美味な上に容易く食せるもの

ならば、とっくの昔に滅んだろう、と結愛は合点する。件のウナギは、活魚のまま割烹に卸す手筈に齟齬があり、一匹余るのだという。安全に捌けるか、と案じる魚一親父に結愛は、

「大丈夫！しっかり研究したから！」と笑顔で返した。

親父はネット上に素人向けの動画講座があることなど知る由もない。女房に言われたネット通販とエロ動画以外、まず見ないのだから。

ウナギは掴むのさえ容易ではない。捉えたと思った次の○・一秒後にはぬるりと手の中から逃げてゆく。その無加熱の血液は、たとえ呑み込まなくても、傷に触れただけで酷く腫れあがらせて、眠れぬ夜を招くだろう。ウナギの生き血は熱で解毒しなければ、危険だ。そう一男たちが垂れ流す薄っぺらな『愛』も同じだ。心身への愛撫によつて小さな傷口からでも入り込み、知らぬ間に抹消から全身へ、そして脳幹までもが侵される。深手を負えば命取りだ。幸運にも克服できれば、痛手に応じて抗毒力は強くなるのだが。

結愛は風船袋に製氷室の水をあらかじめ入れた。小一時間、ウナギの動きは俄然鈍くなり、防刃手袋をした結愛におとなしく取り出された。この先、専門店であれば身体をくね

らせて逃れようとする魚体を抑えつけ、目のやや後ろを目打で貫いて俵板に打ちつけ、専用包丁で一氣に中骨に沿って身を削ぎとるところだ。だが今、目の前のポリエチレン製カツティングボードには鐵具を打ち込むだけの耐力がない。結愛はもつと直截な手段をとった。やや動きが鈍った魚体の脳髓に小出刃の切先を入れて延髓を断ち切ったのだ。そしてその『意志』を奪われてもお動き続ける「死体」

に熱湯をかけ、ふたたび氷水に戻した。毒ヌメリの処理である。美しく青緑に光っていた黒い魚体の表面は白濁し、くの字に折れた頭部からは錆色の血がゆっくり流れ出た。

こうした『殺戮』の場面でこれまで結愛は、自らの肉体への投影に震えることもあった。だが今、こうして必死に逃れんとする体を抑えつけていると、形容しがたい『快感』、自分の奥底に潜むサディズム嗜好が僅かな身震いとともに背筋を昇りくるのが分かった。結愛は時折、自分の百分が『女の性』ではない、と感じていた。否、常に何%かの『男の性』がそこに居てふとした時に勃然と現れ、暴力的な支配欲求を駆りたてるのだ。

手袋で白変した粘液をぬぐい、結愛は関東風の背開きを選択した。

指南動画では、動かぬウナギは最早ただの長いサカナだ、

素人は一氣に割こうとせず、小魚をおろすように小出刃で丁寧の中骨を除け、とあった。だがウナギの骨はかなり厄介だ。身肉に深く食い込んでいて、それなり太い「小骨」が多い。たまさか太めの骨が喉に刺さり、そこからの感染で命を落とした例があるとも。

ちゃりつ・ちゃりつと骨を断ちながら、黒い魚皮の中から徐々に現れる白い身肉の上に、男たちとの営みが浮かび上がる。二十代も終わるこの身に深く刺さった骨たちを、すべて無理に引き抜きぬけば致命傷になりかねない。深く刺さった太骨だけを慎重に抜きる。残りはゆっくり高熱で軟化させれば、すべてが我が身の滋養となる。まず背腹両方の鰭を落とし、腹骨は削ぎ、最後に身の肉に食い込んだ血合い骨の太ものだけを引き抜いた。ここでウナギの捌きはすべて終わった。あとは串刺しにして、関東風に蒸し、そして焼くだけだ。

さて、男たちを裁くとしたら、まず誰にしようか。

洗一は、このままならいざれ彼の妻と家族と、そして私を不幸にするだろう。

修牟は私か、これから真剣に向き合う女たちの誰かを確実に絶望的な不幸の檻に追い込む。

星弥はすでに多くの女たちを不幸にし、その数を増やし

ているのだ。

「マフラーで冷風から首筋を守りながら金糸町駅前で落ち、ラブホテル街に近いワイナリーで呑む。体温が上がってきたら、看板が地味で清潔そうなホテルを選ぶ。」

「部屋に入るなり飛びついて首の後ろに両手を回し、結愛が囁く。」

「今日は面白いコトする用意してきたの！」

「自らの服を脱ぐとともに、男を半裸にする。」

「ちよつと着替えてくるね。待ってて！」

「黒レザールの女王服に着替えながら結愛は、浴室のスクリーンサウナ室温設定を目いっぱい高温にし、浴槽の混合水栓はCのまま全開にして、部屋に戻った。」

「今日は私のいうことを聞いて！」

「そう言う」と男の後ろに回り、以前、飛行機内でもらった目隠しをした。男は一瞬戸惑いを見せながらも、嬉しそうにこの悪ふざけに応じて自らブリーフを脱いだ。

「今日のあなたは私のかわいい子犬ちゃん！ さあ四つん這いになって！」

「女は持参した首輪をかけ、引き綱をとった。そしてトイブードルを散歩させるマダムのように」

「お風呂呂に入りましょうね。はいこっち、こっち、・・・」

「湯気が満ちたバスルームで、暑いね、と男が言う」と
「ここはワイキキ！ 少しお散歩しましょ」
「叩かれながらバスルームを二回りする頃には、男はかなり汗ばんでいた。」
「はい、座って！ お手！」 「お代わり！」 「ちんちん！！！」

「男がにやけて中腰になったところで両手に手錠をかけ、引綱を首に絡めて一気に締めあげると、」

「「なっ！」と発しつづ男は異常を悟る。両足首も引綱の輪で絡め、体当たりで男を冷水の浴槽に突き落として、その顔面に高温のシャワーを掛ける。パニックに陥った男はひとしきり暴れて、大人しくなった。」

「動きが鈍った男の頸椎に目打ちを打ち込んで、首を切断する。血に染まった浴槽は、排水した後でルミノール反応を抑える酸を吹き付ける。」

「さて、そのあとはどうしよう？」

「切り落とした頭に串を刺して兜焼きを、と思ったが、一つでは心もとない。頭は3つくらいあった方が絵になるな」と、思ううちに、

『調理が終わりました』

「ガスグリルが予定時間の終了を告げた。形よく開かれた半身の肌は淡い飴色に焼かれ、中骨の捌き痕に沿って軽く焦げ色がついている。品の良い焼きざかなの香りがした。」

「『秋あがり』となった冷やおろしの酒を細身のグラスに注ぐ。白焼きを一口齧ると、もはや頑なさを失くした数多くの小骨は口内で抗うことなく、柔らかに砕けて結愛の口中、味わいの一部となった。」

「残りの半身には三盆糖を加えた醤油だれをつけて、しっかり焼こう。」

「結愛は後の仕上げ一切を電子レンジクッカーに托すことにした。」

了