

虹

夫との思い出を胸に

②03 富山の「となみ野キッチン」



となみ野キッチンを営む小幡ひとみさん(左)。りみ子さん(中)と未久さん(中央)が店を手伝っている

「次郎ちゃん、行くよー」

おばた小幡ひとみさん(51)＝富山市＝は朝、自宅のアパートを出る時に呼びかける。近くにある喫茶店「となみ野キッチン」に行き、今日もランチの準備をする。

視線の先にある小さな棚には、夫の次郎さんの写真やサングラス、CDなどが並ぶ。普通なら「行ってきます」と言うべきなのだと思う。でも、置いていく感じになるのも何か嫌な気がする。

となみ野キッチンは、富山駅から1キロほど北側のビル1階にある。チューリップの絵が描かれたピンク色の看板が目印。砺波市のお好み焼き店「お好みハウスサラン」を経営していた次郎さんが2020年に開いた店だ。地元の食材や調味料にこだわった健康志向のランチを出す。店にはテーブル四つとカウンター。壁には次郎さんの写真や愛用していたギターが飾られている。

ひとみさんと次郎さんは、誕生日が13日だけ違う同い年。食事に関わる仕事をし、音楽が趣味なもの一緒。出会ってからの10年間は本当に楽しかった。不満はたった一つだけ。自分を置いて先に逝ってしまったこと。次郎さんは22年11月26日、48歳の若さで亡くなった。

◇

ひとみさんは富山市出身。奥田中学校の吹奏楽部ではフルートを担当し、マーチングバンドの全国大会に出場した。

富山北部高校を卒業後、市内の食品卸会社に就職し、営業事務を担当。仕事ぶりが見込まれ、25歳で管理職になった。朝早くから夜遅くまで仕事に追われた。年上の男性の部下からのプレッシャーも強い。過労とストレスで、過食と拒食を繰り返した。体重は20キロ増えた一方、お茶が喉を通らない時もあった。ずっと緊張しているため、体がこわばり、マッサージに通った。

その頃、上市町の祖母の家に行った。祖母が畑で育てたブロッコリーを口にした。ゆでただけなのに、とてもおいしかった。涙があふれた。それが食に目を向けたきっかけとなった。

ひとみさんは10年間勤めた会社を辞め、マッサージ師を目指した。だが、マッサージを受けに来る人たちは一時的に良くなった。体はすぐ元に戻ってしまうと思った。自分もそうだった。「健康には食事が大事」と考え、病院に転職し、入院患者たちの食事

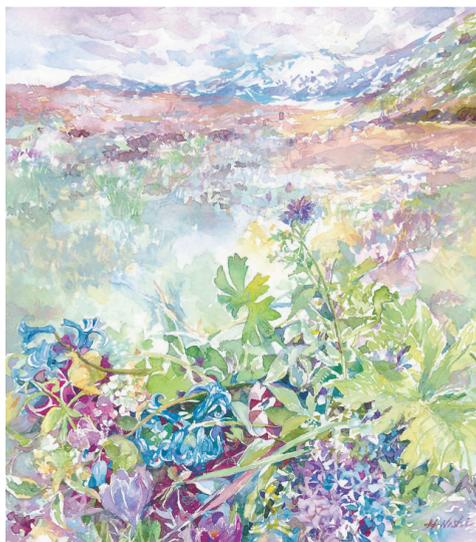
を作り、働きながら調理師の免許を取った。

◇

次郎さんとは、知人の紹介で38歳の時に知り合った。初めて顔を合わせた瞬間に「この人と結婚する」と思った。すごくきれいな目をしていて。ずっと笑顔で、恥ずかしそうに頭をかく。根っから優しい人だと伝わってきた。後で聞くと、次郎さんも「結婚する」と感じていたという。2年間付き合ってから結婚し、砺波の次郎さんの実家で暮らすようになった。

結婚して半年がたった頃、次郎さんが朝から「苦しい」と言い、救急車で病院に運ばれた。ひとみさんはそこで、次郎さんが糖尿病性腎症を患っていることを初めて知った。その後、透析が必要になり、医師から余命は10年ほどだと宣告された。頭が真っ白になった。

2人で将来について話し合い、さんざん



「カンパネラの道」西淳子

泣いた。子どもはつくり、2人で人生を目いっぱい楽しもうと決めた。「残された人生は、次郎ちゃんのやりたいことをさせてあげよう」と、ひとみさんは思った。

次郎さんの願いは、自分の店を出すことだった。サランは親から継ぎ、自分で始めた店ではない。自分でどれだけできるか試してみたいという思いがあった。場所は富山市内。砺波よりも医療機関が多く、長時間の透析や、夜間透析ができる所がある。

次郎さんが選んだのは、小さな喫茶店だった物件。サランは店が広すぎると感じており、全ての客に目が届く広さが決め手だった。ひとみさんの実家やセカンドオペニオンを受けていた病院も近い。

20年9月、となみ野キッチンがオープンした。店名は「自分の生まれ育った所だけ

ら」と次郎さんが付けた。2人で昼はとなみ野キッチン、夜はサランで働いた。

次郎さんはひとみさんが仕事でミスしても、「誰にでも失敗はある」と言う。店が休みの日に、ひとみさんが腹を立てて外出しようとする、「おらもつんだって」とついて来るから、怒るに怒れない。次郎さんは争い事が嫌いで、愛嬌で人を和ませる人だった。

定期的な透析が必要な次郎さんと旅行に行くことはほとんどなかったが、ひとみさんは自宅でドラマや映画を一緒に見るだけで楽しかった。次郎さんと出会ってから、笑うことが多くなった。

新店のオープンから2年が過ぎた初冬、次郎さんが夜に自宅で倒れた。救急車が到着するまで、ひとみさんは次郎さんを抱きかかえて声をかけ、歌った。1カ月後に店で開くクリスマス会で、めいと3人で演奏

する予定の曲「ホール・ニュー・ワールド」。「一緒に演奏するって言ったよね」と呼びかけた。次郎さんは「大丈夫。ありがとう、ありがとう」と言って、笑顔を向けた。そして、ひとみさんの腕の中で息を引き取った。

翌月、店主を失ったサランと、となみ野キッチンは閉店した。

◇

日常のふとしたことがきっかけで、次郎さんとの記憶がよみがえる。気温、景色、におい。夜に一緒に見ていたテレビの天気予報の音楽が流れるのがつらいので、チャンネルは変える。次郎さんからプレゼントされたフルートも吹けなくなった。

四十九日を終えると、ひとみさんは砺波を離れた。「砺波はアットホームで居心地

がいい。でも、次郎ちゃんとの思い出が多すぎて耐えられない。自分を保つために住めないんです」

となみ野キッチンを続けることが、生前の次郎さんの願いだった。ひとみさんは3カ月後に営業を再開したもの、仕事に身が入らない。のぼり旗を立てず、SNSも更新しない。ただ来てくれた客に対応するだけだった。

落ち込むひとみさんを心配し、母親の三守りみ子さんが店を手伝い、週末には、めいの未久さん(10)も接客をしてくれる。店には次郎さんの友人やサランの常連客たちが来てくれる。「となみ野」という名を知って、訪れる砺波の人たちがいる。次郎さんがつないでくれた縁のように感じた。

◇

メニューは、次郎さんが亡くなった後、完全に健康志向の料理に変えた。厳選した調味料や麴を使い、お好み焼きは米粉で作る。コーヒーはオーガニック。「一食でいいから、体に良いものを食べてほしい」との思いを込めた。日々の食事が大切なことは分かっている。

最近健康に気を使っている客も増え、客足が安定してきた。夫の思いに応えるために続けた店だったが、今は客に必要なとされることが、ひとみさんの支えになっている。フルートは昨年6月になって、ようやく吹けるようになった。りみ子さんは「いまだに心配だけど、よく立ち直ったと思う」と話す。

次郎さんが亡くなる1カ月ほど前、「先に逝っても、ちゃんと迎えに来るから、目いっぱい楽しんでおいで」と言われた。「くよくよしてるのは、次郎ちゃんが絶対に望んでないと思う」。ひとみさんは、そう自分に言い聞かせる。

日に日に暖かくなり、店の窓辺に置かれた鉢のチューリップも葉を広げ始めた。そろそろ春らしいメニューを考えないといけない。和風麴を入れて、ソースを使わないお好み焼きの新メニューも出すつもりだ。となみ野キッチンでは、いつでも優しい料理が待っている。

となみ野キッチンは座席数が15席の小さな店。次郎さんには、ひとみさん一人でも店を切り盛りできるように、という思いがあったといいます。次郎さんが残した店は、店主と客たちとの距離が近いアットホームな雰囲気です。



「虹」第9集 販売中

「虹」を書籍化しています。最新刊の第9集『虹 海の匂いを覚えている』は2022年9月から24年5月までに掲載した20編を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時～午後5時)。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見、ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50
北日本新聞社西部本社「虹」係
FAX 0766-25-7773
mail niji@kitanippon.jp
次回掲載は4月1日(水)です。

紙面提供/人と鉄のあいだに



企画・制作/北日本新聞社
メディアビジネス局