

# 夫婦パスタ日記

第4話『むきあさりのボンゴレビアンコ』

第一稿

作・壽倉 雅

## 登場人物

権藤 明美（58） 百貨店『山越屋』企画部課長  
権藤 浩一（60） 明美の夫、洋菓子店『ヴェール』オーナー

長沢 聡志（30） グラフィックデザイナー  
長沢 唯（30） 聡志の妻、洋菓子店『ヴェール』パティシエ  
立花 圭吾（33） 印刷会社『京町印刷』営業部社員

百貨店『山越屋』常務取締役兼企画部長

北海道物産展の出店者

百貨店『山越屋』の従業員たち

百貨店『山越屋』の客たち

洋菓子店『ヴェール』の従業員たち

洋菓子店『ヴェール』の客たち

1 百貨店『山越屋』・全景（夜）

2 同・催事コーナー

閉店後――。

明美、企画部の社員たち、広告代理店の社員たち、設営業者たちが、『春の北海道物産展』の設営をしている。

明美（N）「バレンタインイベントが終わったのも束の間、催事コーナーでは次の催事企画の準備に追われていた」

明美、業者が天井から吊るしている看板を見て、

明美「看板、もう少し上でお願いします」  
業者「あと数センチあげたら、もう限界ですよ」

明美「じゃあ、そのギリギリで」

明美（N）「高校卒業後に就職し、二人の子どもの出産と子育てのために産休を取っていた間を除けば、『山越屋』での勤務は今年でちょうど四十年を迎える。就職当初は

販売部として接客を担当していたが、四十代後半を迎えた頃から総務部や広報部といった裏方の部署に異動することになり、課長として企画部に異動してから四年目に入っていた。企画部の一番の仕事は、催事コーナーで約一ヶ月半前後のスパンで入れ替わり立ち代わり行われるイベントである。つい先週まではバレンタイン企画だったが、次は『春の北海道物産展』である。広告代理店の担当者、『山越屋』の広報部と連携をしていきながら、毎回毎回イベントを打ち立てては、催事コーナーで設営が行われる」

### 3 同・企画部

明美、企画部の社員たちが、準備を終えて戻ってくる。

社員A「今年はどうぐらいの見込みがありそうですね」

社員B「北海道の商品目当てに、結構来場さ

れるからね」

明美「まあバレンタインイベントと比べたら、客足は減るかもしれないけど、ほら、何年か前の冬に、北海道物産展やったでしょ。

あの時だって、結構人多かったじゃない」

社員C「ありましたね。確か、課長が異動してすぐだった頃。冷凍の蟹やラム肉目当てに、中年の男性客が多かったですよね」

明美「とにかく、私たち企画部は、イベントが成功するように毎回毎回の催事にしっかりと向き合うこと。良いわね」

社員B「そういえば、部長は現場来ないんですね。今日だって、課長が仕切ってたじゃないですか」

明美「（苦笑して）仕方ないわよ。企画部長ってというのは兼任で、本来は常務取締役としての役員としての仕事を優先しなきゃいけないんだから」

社員A「実質的に企画部を回しているのは課長ですよ。まあ常務も長年ここで勤めて

る課長には絶大な信頼を寄せてるみたいで  
すけど」

明美「私の方が、年齢も勤続年数も上だから  
ね。常務もそれを分かってるから、私にほ  
ぼ全てを委ねてくださってるのよ」

社員A「けど、担当だったらせめて現場に顔  
出してくださっても良いのに」

明美「私から伝えとくわ。（と時計を見て）  
あら、もうこんな時間。明日もあるから、  
今日は帰りましょう」

社員たち「はい」

と、帰り支度をする一同。

タイトル——夫婦パスタ日記

第4 話『むきあさりのボンゴレビ  
ア  
ンコ』

4 権藤家・LDK（夜）

明美が帰宅する。

明美「ただいま」

風呂上がりの浩一が、缶ビールを飲みながら、テレビを見ている。

浩一「お帰り。遅かったな、次の催事の準備か？」

明美「そう。今日から設営でね、多分明後日までかかるかな（とソファーに座り込む）」

浩一「飯食うか？」

明美「今日はもうお風呂入って寝るわ。やっぱり歳には勝てないのかしらね。また白髪増えそう」

浩一「白髪染めでもしたらどうだ？ 俺は髭染めてみようかな。頭はこの通りほぼ坊主だから良いけどよ、近頃髭の方は、白いのが混ざってるんだよねあ」

明美「あなたはそのままのほうが良いわよ。髭は多少白くてもさ、坊主だから年齢不詳で通じるだろうけど、私はそうはいかないからね」

浩一「染めてみるのか？」

明美「それも良いかなって思ってる。じゃ、

お風呂入って、そのまま上行くから（と立ち上がる）」

浩一「そうだ、明美」

明美「何？」

浩一「パスタ、何作るか決まったか？」

明美「ああ、まだ考えてなかった。また考えとくから。じゃ、おやすみ（と出ていく）」

## 5 同・二階の夫婦の寝室

倒れ込むようにベッドで横になる明美。

明美（N）「そういえば、先日夫のカルボナーラを食べたことで、自分も何か作ろうと思っではみたものの、催事の準備などで忙しく、結局作れていなかった。そもそも、何を作るかすら、考える余裕がなかった」

## 6 洋菓子店『ヴェール』・店

客がそれなりに来ており、繁盛している――従業員たちが、接客対応をしている。

## 7 同・事務所

浩一がスケッチブックに、お菓子のデッサンやメモ書きをしている。

浩一（M）「バレンタインが終わると、毎年のこの時期には春先の販売に向けて、新メニューの考案をしている。うちの店では、パティシエや接客担当の従業員が、交代で昼休憩を取っており、一時間の休み時間の中で、俺は最初の十分で妻が用意してくれる弁当を食べ終え、残りの時間はひたすら新メニュー考案の時間に費やすのが日課だ」

と、唯が入ってくる。

唯「店長、お時間ですよ」

浩一「え、もうそんな時間か？（とデスクに置いてあるスマホを見て）すまんすまん、つい集中し過ぎちゃった」

唯「新メニューのアイデアですか？」

浩一「ああ。いちごを使って、春らしさを演出できないかと思ってるんだが、いかんせ

ん物価は上昇する一方だから、あまり原価のかかるようなものはできないんだよな」

唯「予算第一ですからね。そういう制限がなかったら、もっといろんなアイデアが出せるんじゃないですか？」

浩一「そうなんだよ。どうも原価を抑えなきゃという縛りがあると、思うように新商品が思いつかなくてな」

唯「そうですか……」

浩一「この際、従業員全員でコンペでもするか」

唯「え、私たちが商品開発をするってことですか？」

浩一「パティシエも接客担当も関係なく、『ヴェール』で販売できるようなスイーツの企画を募集したら、みんなモチベーションにもなるんじゃないかな」

唯「どうしたんですか、急に」

浩一「これまでは、俺の店だから、俺が自分でメニューを考えるのが当たり前だと思っ

てた。むしろ、それで二十年以上やってきてる。でも、俺が全部企画するっていうのは、考え方として古いのかもしれない」

唯「……」

浩一「せっかく働いてくれてるんだ。みんなだって、自分の考えた企画が商品化されたら嬉しいだろ。まあ、身内でやる企画だから、大したことにはならないだろうけど」

唯「やります！ 私、それやってみたいです」

浩一「よし、じゃあ近いうちに、正式に全体連絡するか。企画の募集要項もまとめて」

唯「楽しみにしてます（と出ていこうとする）」

浩一「なあ、長沢（と呼び止める）」

唯「はい？」

浩一「俺の髭、黒く染めたほうが良いか？」

唯「いえ。店長は今のままで良いですよ」

浩一「白が混ざってるのにか？」

唯「そっちのほうが、ダンディーな感じがして良いと思います（と去っていく）」

浩一「ダンディーか……」

と、スマホのカメラを自撮りモードに変えて、顎鬚をじっと見つめる。

8 百貨店『山越屋』・催事コーナー（数日後）

『春の北海道物産展』として、いくつものブースが並んでいる——特製タレ入りのジンギスカンセットやラーメンセット、真空パックされた蟹、箱詰めされたイクラやウニといった海鮮ものなど。

明美（N）「『春の北海道物産展』の設営は、業者のスケジュールの都合で三日かかった。連日の残業ではあったが、いざ販売する商品が揃って、催事場らしい雰囲気が出始めると、私の疲れは吹き飛び、改めて企画部としてのやりがいを感じていた」

来場客でそれなりに賑わっており、中には行列となっているブースもある——

―明美や従業員たちが、導線を作りながら誘導をしている。

明美、『最後尾』と書かれたプラカードを持って、蟹のブースに並ぶ客の整理をしている。

明美「こちら、最後尾となっております」

## 9 同・企画部（夜）

明美、企画部の社員たちが戻ってくる。

明美「ああ、やっと落ち着いてきたわね」

社員A「去年、こんなに多かったでしたっ

け？」

社員B「やっぱりみんな、蟹目当てなんです

よう」

社員C「蟹のブース増やしたら良いのに」

明美「初日お疲れ様。明日からしばらく、こういうのが続くからね。休みはみんなシフトによって異なるけど、ちゃんと休んで充電してね」

と、常務取締役兼企画部長が入ってくる

る。

常務「いやあ、みんなご苦労様だね。今見てきたけど、物産展も順調で何よりだ」

明美「部長もたまには現場に出てみたらどうです？　良い刺激になると思いますよ」

常務「分かってますよ。ただねえ、次の催事企画の準備もありますから。この際、次の大型催事企画、権藤課長にお任せするっていうのは」

明美「（苦笑して）勘弁してくださいよ。うちの大型催事企画の決定権は、部長にあるんですよ。常務取締役でもあるから、それができるんです。私は課長とはいえ、一介の従業員。部長のように、『山越屋』の役員でも何でもないんですから」

常務「そうですよねえ……」

明美「自主企画の規模だったら、いくらでも企画出しますよ。でもそのためには、やっぱり部長が先陣を切らないと。企画部の顔として、これからもお願いしますよ。頼

りになる上司を目の前にすれば、私たちだって仕事のモチベーションがあがるんですから。（と社員たちに）ねえ？」

頷く社員たち。

明美「さて、今日はそろそろ帰りますか」

帰り支度をする明美と社員たち——オロオロしている常務。

10 同・全景（数日後）

明美（N）「『春の北海道物産展』は、四月上旬までの約一ヶ月開催され、その間、企画部は随時交代しながら、現場での対応を行っていた」

11 同・催事コーナー

来場客で盛況となっている——それぞれのブースの出店者たちが、接客をしている。

明美（N）「地方の様々な商品が並ぶ『山越屋』の物産展は、北の北海道から南の沖縄

まで、それぞれ開催するたびに盛況だった」

12 同・企画部（夜）

明美が帰り支度をしている――社員 A  
が戻ってくる。

明美「じゃ、お先に。お疲れ様」

社員 A「お疲れさまでした」

13 同・催事コーナー

明美がやってくる――来場客がそれな  
りに来ており、買い物をしている。

対応をしている販売部の従業員が、明  
美に気づく。

従業員「権藤課長、お疲れ様です」

明美「せっかくだから、何か買っていただく  
と思っ  
てね。退勤後じゃないと、ゆっくり  
見られないし」

従業員「どうぞ、ゆっくりご覧になってくだ  
さい」

明美、各出店先を見て回る。

明美（M）「改めて見ると、どれも良いわね」

と、ラーメンの箱を手にする。

明美（M）「札幌ラーメンか。休みの日に夫と食べれるように買つところ」

× × ×

海鮮ブースにやってくる明美——法被を着た出店者が迎える。

出店者「いらっしゃいませッ」

明美、目の前の棚に並ぶ、ボイル冷凍のあさりのむき身の袋を見る。

出店者「そのむきあさは、オススメですよ」

明美「あさりねえ。うち、夫が味噌汁好きなんですよ。あさりの味噌汁でも作ろうと思います」

出店者「味噌汁以外にも、むきあさりっていうのは、料理の良い材料になるんですよ」

明美「何かありますか？」

出店者「例えば、あさりのパスタとか」

明美「パスタ……」

出店者「殻のあるやつでも、出汁が取れて、

良い魚介風味のパスタができるんですけど、  
殻のあるあさりは、砂抜きしたり、どうし  
ても手間暇がかかるでしょう。でも、むき  
あさりだったら、そういう下ごしらえはい  
らないんでね」

明美「確かに、これならスムーズにできます  
もんね。これ、買います」

出店者「まいどあり！」

明美（M）「よし。これで、パスタができる  
わ」

14 権藤家・玄関く廊下くLDK

買い物袋を持った明美が帰宅する――

脱衣場から浩一が出てくる。

浩一「おお、お帰り」

明美「ただいま」

浩一「俺もさつき帰ってきたとこでさ、今風

呂沸かしてるところだ。（と買い物袋を見  
て）ん、何か買ってきたのか？」

明美「今、うちで北海道物産展やってるでし

よ。札幌ラーメン食べようと思って買ってきたの」

と、靴を脱いでダイニングへ向かう。

明美「あとさ、冷凍のむきあさり買ってきたの。それと、ニンニクとミニトマトとイタリアンパセリと白ワインも食料品売りのほうで買ってきた」

浩一「何するんだ？」

明美「明日のパスタの材料にしようと思って。」

『むきあさりのボンゴレビアンコ』よ」

浩一「ほお、ボンゴレビアンコと来たか。だから白ワインか」

明美「明日が楽しみね」

と、買った商品を次々に冷蔵庫に入れていく。

15 同・全景（翌朝）

16 同・LDK

台所で食器洗いをしている明美――テ

ーブルでスケッチブックにメモ書きを  
している浩一。

明美「新メニューの企画？」

浩一「今度は、従業員たちから企画を募集することにしたんだ。まあ、小さいコンペつてやつよ」

明美「初めてじゃない？ あなたの店で、そんなことするの」

浩一「二十年以上やってりや、アイデアだつて限界が来るんだよ。若い感性を取り入れて、うちの新商品にしたり、新しい看板商品にしても良いかと思ってさ」

明美「一昔前のあなたじゃ、考えられないわね。頑固な性格で、ワンマンなところもあったじゃない。ほら、パティシエが同時に三人退職するなんてトラブルもあってさ」

浩一「ああ……あったな、そんなことも。そっちの企画部でも、アイデアとか募集することあるんじゃないのか？」

明美「そうね。物産展とかバレンタインとか、

ちよつと規模の大きいやつは広告代理店が企画を進めてくれるけど、そこまでの規模じゃない程度のものだったら、自社企画として動くやつもあるかな。やっぱ自分たちが働いてるお店だから、自分たちで企画作りたいじゃない」

浩一「まさにそれなんだよ。うちで働いてるからこそ、自分たちで商品開発する機会を与えても良いかなと思ってさ」

明美「本当に、どうしちゃったのよ？」

浩一「何が？」

明美「熱でもあるんじゃない」

浩一「平熱だ」

明美「あなたも変わったのねえ」

17 同・洗面所

白髪染めをしている明美。

18 同・LDK

明美が冷蔵庫の冷蔵室と野菜室から、

むきあさりのパック、ニンニク、ミニ  
トマトのパック、イタリアンパセリを  
取り出す。

水道の下の棚を開けて、パスタ麺を入  
れた容器、オリーブオイルの容器、白  
ワインの瓶を取り出す。

と、玄関のドアの開閉音が聞こえ、煙  
草の箱を持った浩一が戻ってくる。

浩一「お、ボンゴレビアンコ作るか」

明美「ええ。国産の材料もあるけど、本格的  
なイタリアン風で作ってみるわ」

浩一「レシピは？」

明美「大体で分かるわよ。だから、昨日材料  
買ってきたんじゃない」

浩一「ほう」

明美、水道で手を洗い、フライパンと  
鍋をコンロの上に乗せる。

× × ×

以下、調理工程をカットバックで。

明美、皮を剥いたニンニクをまな板の

上に乗せると、二片を粗みじん切り、  
二片を薄切りにする。

明美（M）「皮を剥いたニンニク四片の内、  
二片を粗みじん切り、もう二片を薄くスラ  
イスする」

× × ×

明美、ミニトマトのへたを取り、縦半  
分に切っていく。

明美（M）「ミニトマト十個のへたを取り、  
縦半分にそれぞれ切っていく」

× × ×

明美、イタリアンパセリを茎と葉に分  
けると、葉をみじん切りにする。

明美（M）「イタリアンパセリは適量を取っ  
て、茎と葉に分けたら、葉の部分をみじん  
切りにする」

× × ×

明美、沸騰した鍋の中にパスタを入れ  
る。

明美（M）「鍋に水二リットルと、塩小さじ

四杯を入れて沸騰させたら、パスタ二百グラムを入れて規定の時間通り茹でる。ここでは七分。その間に、具材の調理をしていく」

× × ×

明美、フライパンにオリーブオイル、ニンニク、チャック袋からひとつかみした鷹の爪、イタリアンパセリの茎を入れて、火にかける。

明美（M）「フライパンにオリーブオイル大さじ二杯、粗みじん切りと薄切りにしたニンニク、鷹の爪を適量、そしてイタリアンパセリの茎を入れて、中火にして香りづけをする」

× × ×

フライパンの中で、フツフツとしているニンニクたち。

明美、トングでイタリアンパセリの茎を取り除く。

明美（M）「香りづけができて、ニンニクが

フツフツとしたら、イタリアンパセリの茎  
を取り除く」

明美、フライパンにミニトマトを追加  
する。

明美（M）「そして、そこにミニトマトを入  
れる。ミニトマトに火が通ると、皮が徐々  
に柔らかくなっていた」

× × ×

明美、むきあきりと白ワインをフライ  
パンに入れる。

明美（M）「ここで、今回の主役とも言うべ  
き、むきあきりを五十グラム、そして白ワ  
イン大さじ四杯を入れて、アルコールが飛  
ぶまで炒める」

× × ×

明美、お玉でパスタの茹で汁をすくい、  
フライパンに入れる。

明美（M）「白ワインのアルコールが飛んだ  
ら、パスタの茹で汁をお玉二杯分入れて、  
フライパン内の水分が少なくなるまで、煮

詰めていく」

×

×

×

冷蔵庫に貼ってあるタイマーが、七分  
経ち、アラームが鳴る——それを止め  
る明美。

明美（M）「七分が経過して、パスタが茹で  
上がった」

明美、鍋のパスタを、トングでフライ  
パンに移す。

明美（M）「茹で上がったパスタを、フライ  
パンへ移して、弱火にする」

明美、トングを使ってフライパンの中  
を和えていく。

明美（M）「そして、パスタがフライパンの  
中の具材に絡むように和えていく。やがて、  
水分とパスタが乳化して、全体に少しとろ  
みが出てきた」

×

×

×

明美、皿にパスタを盛り付ける。

明美（M）「パスタを盛り付ける」

明美、みじん切りのイタリアンパセリの葉を皿の上に散らす。

明美（M）「最後に、みじん切りにしたイタリアンパセリの葉を上から散らす。これで『むきあさりのボンゴレビアンコ』の完成だ」

19 完成した『むきあさりのボンゴレビアンコ』

明美（N）「本来『ボンゴレビアンコ』とは、あさを白ワイン、ニンニク、オリーブオイルで蒸し煮にしたソースにパスタを絡めるものであることを私は理解していたが、今回は手間を省くために、むきあさりを使った。また、『ビアンコ』とはイタリア語で『白』を意味する言葉で、逆にトマトソースを使った場合は、イタリア語で『赤』を意味する『ロッソ』になることも分かっていた。長年の百貨店勤務の中で、様々な機会を得た予備知識である」

20 権藤家・LDK

明美が、パスタを盛り付けた皿を運んでくる。

明美「できたわよ」

昼の情報番組を見ていた浩一、リモコンでテレビを切ると、テーブルへやってくる。

浩一「美味そうじゃねえか」

明美「そりゃ、私が作ったボンゴレビアンコだからね。そのために、ちゃんと白ワインだって買ってきたんだから」

浩一「ワインでも飲むか」

明美「お昼よ、まだ」

浩一「別に良いじゃねえか、休みなんだし」

明美「はいはい。じゃあ、私も飲んじゃおう」と、スプーンとフォークを取り、食器棚からグラスを二つ取り出し、白ワインと共に運んでくる。

明美と浩一、テーブルに向かい合うよ

うに座る。

明美・浩一「いただきます」

と、それぞれ食べ始める。

浩一「あさりも良いもんだな。これはいける」

明美「良かった」

浩一「あさり、まだ残ってるのか？」

明美「うん、半分ぐらいね。せっかくだから、

味噌汁に使おうと思って」

浩一「それも絶対美味いだろうな」

と、グラスのワインを早いペースで飲む、

明美「ねえ、飲むの早くない？ 酔いが回つても知らないよ」

浩一「これぐらい、大丈夫だ（と飲み干すと、ワインを追加する）」

明美、苦笑して浩一を見ると、ワインを飲む。

21 マンション・長沢家・DK

ナポリタンを食べている聡志と唯。

唯「やっぱり、聡志のパスタが一番だわ」

聡志「早く名古屋のナポリタン食べたいな」

唯「いつにしようか。旅行」

聡志「その予定も決めないかね」

唯「あ……でも、ちよつとタイミング調整したいかも」

聡志「どうして？」

唯「実はさ、今度うちの店で、新商品の企画を決めるコンペみたいなのをしようってことになって」

聡志「誰が決めたの？」

唯「店長」

聡志「権藤さんも変わったね」

唯「私たちもびっくりしたの」

聡志「まあ、自分が考えたメニューが商品化されたら、従業員としては嬉しいよね」

唯「せっかくだから、私も何か考えようと思つて」

聡志「そりややったほうが良いよ」

唯「聡志にいろいろ教えてもらおうかな」

聡志「何を教えるんだよ？」

唯「コンペに通る方法」

聡志「デザイン業界でも、狭き門だよ、コンペに通るのは」

唯「分かってるよ。でも内々でやるとはいえ、せつかくの機会だから、ちゃんとやりたいの」

聡志「業界が違うから何とも言えないけど、俺から言えるのは、『置きに行かないこと』かな」

唯「置きに行かないって？」

聡志「要するに、コンペだからって真面目にやろうとか、こんなもの作ったら通るかなみたいな考えをしないってこと。自分が最大限の力を出して、自分らしいものを作るんだよ」

唯「なるほどねえ。確かに、平凡なものじゃ通らないもんね」

聡志「唯が、これを作りたい！って思うものを考えるんだよ」

唯「ありがとう。考えてみる」

と、聡志のスマホに着信がかかってくる。

聡志「（スマホを手にして）あ、ごめん、仕事の電話」

唯「どうぞどうぞ」

聡志「（電話に出て）もしもし、お疲れ様です」

## 22 コンビニ・駐車場

営業車の運転席で、電話をしている圭吾。

圭吾「（電話に）すみません、お休みのところ。明日の打ち合わせなんですけど、十五時に変更してもらえないでしょうか？ はい、すみません、お願いします。では、また明日、お待ちしております（と電話を切る）」

つづく