

ミステリ読書案内

2023. 3. 25 発行元

第460号 伊藤 剛

<https://mystery-dokuan.com>

食べ物ミステリあれこれ

今度は「食べ物」に関連したミステリを考えてみることにした。最初は「グルメ」と考えたのだが、和食もあるし、日常の食事もあると思う直して「食べ物一般」の作品を取り上げる形にした。

今回は日本ミステリで…

「グルメ・料理」と言うと最初に思い浮かぶのはレックス・スタウトのネロ・ウルフ。それからハリー・クレスリングの『料理人』なども印象深い。でも、海外ものは次回に譲ることにして、今回は日本ミステリの中から目に付いたものを四作取り上げてみることにする。

ケーキ類などのデザート系が先に思い浮かぶ。米澤穂信の『小市民シリーズ』も『いちごタルト』から始まっているし、七月隆文の『ケー

キ王子』もあるし。喫茶店絡みならば更に幅は広がる。

今回取り上げた作品は世の中であまり注目されることが少ないものばかり。ミステリとしての出来は度外視して「食べ物」観点で選んだものだから、そのつもりで読んでほしい。「食べ物」は日常生活に密接に結び付いているので、ほとんどのミステリに何かは登場する。名探偵も食べなければ推理は出来ないのだ。トラベルミステリでは日本各地の名物が登場することもよくある。文字での形だけでも…。

斎藤千輪「グルメ警部の美食捜査」

2021年PHP文芸文庫。現在シリーズ3作目が出ている。

冒頭、お金を持っていない燕カエデが大食いチャレンジに挑む場面からスタートする。時間内に完食したかに見えたが、わずかなルール違反と認定され、食べた代金を請求されてしまう。そこに救いの手を差し伸べたのが久留米斗真。代金を支払ってくれる。彼は警視庁警務部の警部なのだが…。久留米≒グルメ警部というわけ。カエデは捜査の際の運転手としてはたらき始める。毎回連れていかれるのは高級レストランとか美食家のパーティ。これで事件を解決することができるのかと不安になる展開…。ミステリとしての出来は今ひとつか。

栗本薫「グルメを料理する十の方法」

1986年カッパノベルズ。巨体の小林アザミと美人デザイナーの鮎川えりかが食べる役と探偵役。プロローグは『アペリティフ』、第一章が『前菜』、第二章が『スープ又はパスタ』…と展開していく。イタリア料理のパターンで構成されている。

アザミとえりかがレストランで旺盛な食欲を發揮していると、近くで毒殺事件が発生。「食べ物と毒」という組み合わせはよくある形だよね。そして、同席していたグルメ評論家の沢崎豊がいつの間にか姿を消した。食べ物と謎を追いかける二人。最後のデザートとコーヒー、そして仕上げのリキュールまでたどり着くことができるのか？『EQ』掲載作品。

碧野圭「菜の花食堂のささやかな事件簿」

2016年だいわ文庫。シリーズは5巻目まで出ている。最新刊については既に紹介済み。「菜の花食堂」の下河辺靖子先生と優希さんの物語。

第一巻にあたる本書には『はちみつはさきやく』『茄子は覚えている』『ケーキに罪はない』『小豆は知っている』『ゴボウは主張する』『チョコレートの願い』の6編が収録されている。家庭料理のレシピが基本なのだが、細かな心配りが大切。料理教室の仲間との交流の中で、料理とともに持ち込まれる身近に起きた不思議な出来事を解決に導いてくれる。料理上手の香奈さんが婚約者に美味しい一品を出したのに突然別れを告げられて…。

田中啓文「こなもん屋うま子」

2011年実業之日本社。「こなもん」とは、小麦粉(とは限らないが…)を使ってできるものであり、お好み焼き、タコ焼き、豚まん、ギョーザ…から、焼きそば、うどん、ラーメン、スパゲッティ…と幅が広い。本書には、大阪のどこかにあるらしい女店主・蘇我家馬子の「こなもん全般」の店が登場。店は狭くて薄汚れ、ゴミだらけのように見えるのだが、悩み事を抱えたお客が来店すると、たちまちに「あっ」と驚く料理を出してくれる。馬子と客のやりとりがいかに「大阪」であり、抱腹絶倒のバタバタ活劇が展開していく。

7編収録の短編集。登場してくる料理は豚玉、たこ焼き、うどん、焼きそば、マルゲリータ、豚まん、ラーメンと並ぶ。第一話の主人公が挙げる「アタリ」の店の条件がすごい。①店構えが小奇麗でない。②メニューがシンプル。③店主はただのおっちゃんかおばちゃん。④家族経営。店員は一人か二人。⑤客が自分で焼くは駄目。⑥マヨネーズの要不要を聞いてくれる。と、安くて庶民に愛される店の話。