

本
城
雅
人

All about
Luxury things

Masato Honjo

贅 沢 の ラ ス ズ



In viaggio con le lancette

Introduzione all'affascinante mondo degli orologi di lusso

L'

orologio è in particolare quello da polso è una macchina perfetta e completa. Forse dell'ingegno dell'uomo, nel senso che nasce da un bisogno reale e si unisce all'arte che è la base di ogni oggetto. In questo senso, l'orologio è un oggetto di culto. Il suo valore è determinato non solo dal suo prezzo, ma anche dal suo design, dalla sua storia, dalla sua cultura. È un oggetto che ha accompagnato l'uomo per secoli, che ha visto nascere e morire imperi, che ha visto cambiare le mode e le tendenze. È un oggetto che ha sempre avuto un ruolo importante nella vita dell'uomo, che ha sempre avuto un valore che va oltre il semplice prezzo.



本
成
雅
人

All about
Luxury things

Masato Honjo



贅沢のススメ



本城雅人
Masato Honjo

1965年、神奈川県生まれ。明治学院大学卒業後、産業経済新聞社に入社。2009年に『ノーバディノウズ』が第16回松本清張賞候補となり作家に転身、同作で第1回サムライジャパン野球文学賞を受賞。代表作に『シューメーカーの足音』、『球界消滅』、『サイレントステップ』、『誉れ高き勇敢なブルー』などがある。

本作は書き下ろしです。

贅沢のススメ

二〇一五年一月二〇日 第一刷発行

著者……………ほんじょうまさと
本城雅人

発行者……………鈴木哲
発行者……………株式会社講談社

〒一一・八〇〇・一 東京都文京区音羽二、一一・一一・一
出版部 〇三、五三九五、三三〇五
販売部 〇三、五三九五、三六二一
業務部 〇三、五三九五、三六一五

本文データ制作……………豊国印刷株式会社
印刷所……………豊国印刷株式会社
製本所……………大口製本印刷株式会社



定価はカバーに表示しております。
落丁本・乱丁本は購入書店名を明記のうえ、小社業務部宛にお送りください。送料小社負担にてお取り替えいたします。
なお、この本についてのお問い合わせは、文芸ビース出版部宛にお願いいたします。
本書のコピー、スキャン、デジタル化等の無断複製は著作権法上での例外を除き禁じられています。本書を代行業者等の第三者に依頼してスキャンやデジタル化することはたとえ個人や家庭内での利用でも著作権法違反です。

©Masato Honjo 2015. Printed in Japan
ISBN978-4-06-219340-5
N.D.C.913 335p 19cm



目次

第1話	蘊蓄家のイタリアン	5
第2話	シャツ屋のマンマ	57
第3話	時計屋の目利き	107
第4話	狂気の椅子	161
第5話	選ばれしワイナリー	219
第6話	二人のホテル	273



目次

第1話	蘊蓄家のイタリアン	5
第2話	シャツ屋のマンマ	57
第3話	時計屋の目利き	107
第4話	狂気の椅子	161
第5話	選ばれしワイナリー	219
第6話	二人のホテル	273

装丁 大岡喜直 (next door design)

装画 引地 渉

贅
沢
の
ス
ス
メ



第
1
話

蘊
蓄
家
の
イ
タ
リ
ア
ン

1

石嶋則之はズッキーニを挽いししまのりゆきぎると、土を払うことなく嚙かりついた。

「うん、うまい。これこそ昔、イタリアで食べたのと同じ味だ」
嚙かむ音をマイクが拾えるように、顎あごに力を入れて咀嚼そしやくする。

「はい、カット！」

ディレクターの声とともにアップで撮っていたカメラマンが石嶋から引いた。

「石嶋シェフ、お陰さまでいい絵が撮れました」

朝から密着取材をしていたテレビクルーたちは、礼を言ってビニールハウスを出ていった。石嶋は彼らに見えないように、口の中に残っていた土を手の中に吐き出した。

さて仕事だ。午前十一時四十分、まだ開店して間もないが、すでにリストランテ・イシジマはラ

ンチの客で賑わっている。

ビニールハウスを出てレストランに向かおうとすると、テレビクルーの車と入れ替わるようにして緑色の古いレンジローバーが自家菜園の敷地に入ってきた。

中から二人の男が出てきた。助手席から出てきた紺のスーツ姿の男は石嶋と同年代、黒々とした髪で、黒いウエリントン型の眼鏡をかけている。右手には革のアタッシェケースを持っていた。運転席から出てきた若者は、車の天井に頭をぶつけそうなほど背が高く、短い髪を逆立てていた。

「どちら様でしょうか」

「ラグジュアリーファンドの藤浪^{ふじなみ}亮介と申します」眼鏡の男が言うのと、若者が「古武士^{こぶし}哲也^{てつや}です」と頭を下げ、名刺を出した。

「ラグジュアリーファンド？ そんな会社がうちの店になんの用ですか」名刺を受け取りながら聞き返す。

「買収のご提案をさせていただこうと参りました」

2

「ところで古武士、きみから見てこの店はどうだい。十分回収の見込みはあるかね」

古武士哲也が前菜を食べ終え、次に出てきたアマトリチャーナという名前のパスタをフォークに巻きつけようとした時に、向かいに座る藤浪から質問された。

入社試験のエントリーシートに「特技は暗算」と書いたのを藤浪は覚えていて、店に買収に乗り

込む度に同じことを聞かれる。哲也はざっと店内を見渡して頭を働かせた。

「千五百円と二千五百円のコースがあるランチは満席で、二回転はするでしょうから平均二千円、六十人として一日十二万円です。夜は六千円もしくは八千円のコース、飲み物を含めて一人単価一万二千円として、同じく二回転で七十二万円。一ヵ月二十五日の営業で月商約二千万円。年商二億四千万円です。そこから原価や人件費などを引いた純利益が二〇パーセントとしても四千八百万円、うちが買い取った一億二千万円ほどの債券は二年半で回収できます」

勉強はそれほど得意ではなかったが、ギターのコード進行と計算だけはスラスラと答えられる。藤浪から教わった借入金 of 適正金額は、月商の三倍まで。だが藤浪はベンチャーキャピタルから債券を半額以下で買い取っているはずだから、実質はバランス超過というほどでもない。

「古武士、シャツにソースが飛んだぞ」

藤浪に指摘された。ポケットあたりに小さなシミができていた。

「このシャツ、今朝下ろしたばかりなのに……」

すぐに濡れナプキンで擦るが、ルビーのように赤く光ったソースはなかなか取れない。

「これを使いなさい」

藤浪の手が伸びてきて、小さなスプレーを渡された。

「なんですか、これは」

「ベンジンと界面活性剤で作られた特製のシミ取り液だ」

スプレーを吹き付けてからナプキンで叩くと、赤いシミはあっという間に落ちた。

「すごいですね、これ」

リストランテ・イシジマのこの日のランチパスタは「フェデリーニを使った春キャベツとアンチヨビのアーリオオリオ」「自家製ソーセージとアスパラのクリームソース和えタリオリーニ」「ラグーソースのラザニア」などで、トマトソースが跳ねる心配のあるメニューはリゾットしかなかったにもかかわらず、藤浪は「アラカルトで」と哲也の分まで、ベーコンとペコリーノチーズの入ったこのトマトソースのパスタをオーダーした。

「なあ、古武士、トマトソースってどうでもいい服の時は付かないのに、大事な服に限って飛んできると思わないか」

フォークに巻いたパスタを口に運びながら藤浪が言った。

「言われてみればそうですね。ジーンズにTシャツの時にシミがついた記憶はないですものね」

「トマトソースは銃弾と似ているよな。防備していないところに、狙い澄ましたように飛んでくる」

「ボスは、防弾チョッキを着て仕事をされた経験があるんですか」

「メイソンのニューヨーク本社にいた頃だから十五年ほど前のことだよ。アメリカ南部に大規模農園を経営する企業に敵対的買収を仕掛けたんだが、彼らの背後にマフィアがいたんだ。その時、メイソンの社員はスーツの下に防弾チョッキを着たが、私は『防弾チョッキを着て買収の仕事ができるか』と装着を拒否した。そうしたら……」

藤浪はそこでフォークをテーブルに置いた。銃を撃つ振りをする……そう感じた哲也は咄嗟に身構えた。

「トマトをぶつけられたんだ」

拍子抜けして椅子からずり落ちそうになった。

「てつきりマフィアに撃たれ、重傷を負ったのかと思いましたよ」

「連中はそこまで愚かではないさ。血迷った行動に出たのは、農園で働いていた労働者たちだ」

「それって防弾チョッキをつけていようが関係なかったのではないですか」

「装着していなかったせいで、私だけ全身、肌までトマト塗れになった。スーツやシャツは部下が持ってきてくれてすぐに着替えられたが、私はその日は一日中、トマトの匂いが消えなくて不快だったよ」

藤浪はそう言うと、再びフォークを持ってパスタを食べ始めた。もしかして遠回しに無防備だと注意されたのだろうか。哲也はナプキンの角をシャツの第二ボタンの上に挟んで前掛けにした。

去年、大学を八年かかって卒業した哲也は、米国の投資銀行「メイソン＆スタンリッジ」の入社試験に落ちた。ところが一週間後、面接官だった藤浪から「私が立ち上げる会社に来ないか」と誘われた。それがラグジュアリーファンドである。

銀行や他の投資会社から債券を安く買い、会社を売却して利ざやを稼ぐ。いわゆるハゲタカと揶揄される業種だが、藤浪は高級品を扱う会社にしか興味を示さない。

これまでも、外車ディーラーやリゾート専門の不動産屋を買収してきた。

そのラグジュアリーファンドが今回ターゲットにしたのが、東京世田谷の高級住宅地、成城にあるイタリアンレストランだった。オーナーシェフは辛口批評と蘊蓄が人気で、料理番組だけでなく、バラエティーにも出演する石嶋則之。藤浪と同じ四十四歳の彼が、十一年前にオープンさせた店である。

哲也が軽く焼かれたパンにバターを塗ろうとしたところ、藤浪はウェイターになにか頼んだ。

「お持ちします」と下がったウェイターが、オリーブオイルのボトルと小さな瓶を持ってきた。

「その瓶、なんですか」

「黒トリュフが混じった塩だよ」

藤浪はオリーブオイルを垂らした皿に、トリュフ入りの塩を躊躇いなく振り、そこに千切ったパンを浸けて食べ始めた。

嗅いだことはなかったが、これがトリュフの匂いだとすぐに分かった。蓋を開けた途端、得体の知れない濃厚な香りが瓶の中から飛び出してきて、頭がクラツときたからだ。

「じゃあ、僕もちよつと」手を伸ばした哲也だが、急に気になって、「これ、無料ではないですよ」と尋ねた。

「千円くらいはアップチャージを取られるかもしれないな」

「塩だけで千円ですか」

値段を聞いて伸ばした手が引っ込んでしまった。

「ところで古武士は、この店を贅沢だと思うか」

買収先に乗り込むたびに聞かれる質問をされた。店の雰囲気を見て「贅沢だと思いますけど」と答えてきたのだが、なぜそんなことを聞かれるのかも分からなければ、藤浪がなにをもつて贅沢と考えているのかも分からない。思い切って尋ねてみることにした。

「ボスは必ず僕にそう聞きますが、いったいボスにとつての贅沢ってなんなんですか」

「簡単だよ。贅沢とは人生を豊かにするものさ」

あつさり言われたものの、当たり前過ぎてますます頭が混乱してしまう。昼はワンコインでと決

めている哲也にとって、目の前の料理は贅沢なランチであるには違いないが、だからといってそれだけで豊かであると言えるのだろうか。

それでも豊かではない理由が見当たらず、「贅沢だと思えます」と少し小声で答えた。

藤浪は表情を変えることなく「理由は？」と質問を重ねてきた。

「だってパスタだけでも二千二百円もするんですよ。その上ボスは、生ハムのブルスケッタ、トマトとルッコラとパルミジャーノのサラダ、コーヒーとデザート、炭酸水にトリュフ入りの塩まで頼むんですから。僕の給料じゃこんな高い料理、ディナーでも食べられません」

「値段が高いから古武士には贅沢なのか？」

また嫌がらせのような質問をしてくる。

「味だってすごく美味しいです。とくにこのアマトリチャーナは、太麺のパスタの茹で加減^④といいペーコンの塩辛さとトマトソースの酸味といい絶妙です。なによりもここはテレビに出ている人気シェフ、石嶋則之の店ですよ」

そこで藤浪は一度フォークを置いて、炭酸水をひと飲みして言った。

「テレビに出ているだけで贅沢な店になるなら、世の中のシェフは、みんな店なんかほっぽり出してテレビに出まくるさ」

そうか、藤浪は怒っているのだと思った。投資会社を買収に乗り込んだきたというのに、石嶋は少し話をただけで、午後も別の番組があると言って出て行ってしまったのだ。

これから二人で店のことを調べることになっている。藤浪は店の帳簿^{ちやうぼ}を洗い、哲也は店員として働きながら、店の様子をチェックする。そして最終的には経営者を追い出して売却する。これが

いままでのラグジュアリーファンドのパターンだ。

藤浪が再びフォークを持ったので、哲也も残ったパスタをフォークにすべて巻きつけ、口の中に入れた。

同じくらしいの量のパスタを残していた藤浪は、フォークの先に少量を絡め、二回に分けて口に運んだ。そして静かに咀嚼して食べ終わると、前掛けにしたナプキンを両手で持ち、口の汚れを拭いた。

「どうした、古武士？」

「い、いえ、ボスの食べ方がすごく優雅に見えたので」

哲也も真似して口を拭こうとしたのだが、慌てたせいで、炭酸水の入ったグラスを倒しそうになった。

3

「石嶋シェフ、きょうの収録、すごく良かったですよ」

スタジオから楽屋に戻ろうとすると、背後からプロデューサーに呼び止められた。

「それは良かったです」

「僕もイタリアンにいくとアンティパストにサラミを注文するんですけど、サラミにあんなに食べ方の違いがあるとは知りませんでした」

朝からの密着ドキュメントの後、石嶋はバラエティー番組の収録のためテレビ局に来ていた。この日はタレントたちの前で、店でも出しているトスカーナ産の三種類のサラミの食べ方を披露した。