

魔術師育成
スローライフRPG

プレシャス デイズ

スローライフシナリオ 焼き栗を食べる

—— 注意!! ——

●GM以外は読まないこと

ここから先はシナリオが掲載されている。もし、あなたがプレイヤーとしてセッションに参加する場合、内容は読まないこと。セッションを行なう前にその内容を読んでもゲームが楽しめる場合があるからだ。

●情報の取り扱い

あなたがこのシナリオをGMとして、あるいはプレイヤーとして遊んだあとで、そのプレイに参加していない人にシナリオの内容を語る場合、ネタバレにならないように注意してほしい。特にインターネットなどの公開された場での、取り扱いには注意してほしい。

●シナリオの読み方

本シナリオの読み方や使い方については基本ルールブックを参照すること。

PRECIOUS DAYS

魔術師育成
スローライフRPG

プレシャス デイズ

スローライフシナリオ 焼き栗を食べる

秋祭りの賑わいの中、ふと漂う香ばしい煙。屋台の焼き栗には、かつての大戦を生き抜いた知恵と歴史が込められていた。師匠の手ほどきを受け、熱々の栗を味わう。

プリプレイ

■DATA

シナリオ種別：シングルプレイ（スローライフシナリオ）
グレード：グレード1
経験点：1000点

鉄板の上で弾ける栗の実は、かつて過酷な戦争を生き抜いた人々の知恵と歴史を宿していた。パカッと割れた黄金色の実は、手を温め、心を優しく満たしていく。師匠と共に味わう、素朴で温かな秋のひとつとき。

●シナリオトレーラー

お祭りの喧騒の中、漂ってくる甘く香ばしい煙。

プレシャスデイズ
『焼き栗を食べる』

メインプレイ

●スタートレグ

◆解説

PCと師匠は旅の途中でとある都市に立ち寄る。その街は秋のお祭りで賑わっていた。街の通りを、PCと師匠が歩く。

街の広場には様々な屋台が並び、楽しい音楽や人々の歓声が響いている。そんな中、風に乗って香ばしく甘い煙の匂いが漂ってくる。師匠はその匂いに気づいて足を止め、微笑みながら屋台へ行ってみようかと提案する。ふたりは匂いの元である焼き栗の屋台へと向かう。

▼描写

季節は秋。秋のお祭りで賑わう街の通りに、香ばしい煙と甘い匂いが漂ってくる。露店が並び広場の片隅、炭火の煙を立ち上らせてい

る小さな屋台があった。

▼セリフ：師匠

「ふふ、いい匂いがしてきたね」
「炭火で栗を焼いているようだ。少し寄り道して、秋の味覚を楽しんでいこうか」

◆結末

PCと師匠は香ばしい匂いに誘われて焼き栗の屋台の前へ向かう。メインレグ・シーン1へ進む。

●メインレグ・シーン1

◆解説

屋台の前で、店主が手際よく栗を焼く様子を見学するシーン。

店主は炭火の上に置かれた穴の空いた鉄板

の上で、切れ目を入れた栗を転がしている。師匠はPCに対し、栗に切れ目を入れるのは加熱による破裂（爆ぜること）を防ぐためであり、鉄板に穴が空いているのは炭火の煙を直接まわらせて香ばしさを引き出す工夫である、というんちくを披露する。

さらに、かつて魔王軍との戦争による食料難の時代、ミッドランド王国中に植えられた栗の木が多くの人々を飢えから救い、今のお祭りの焼き栗はその歴史と平和への感謝を忘れないための名残りであるという歴史を教える。

PCは師匠の教えと職人の技術を正しく観察・理解できるかを試すため判定を行なう。

▼描写

鉄板の上で栗がパチパチと音を立てて転がる。師匠は職人の手元と立ち上る煙を指差し、穏やかな声で栗の歴史を語り始めた。

▼セリフ：師匠

「手さばきが鮮やかだね」

「よく見てごらん。栗に切れ目があるのは破裂を防ぐため、鉄板に穴があるのは煙の香りを移すためだよ」

「……かつての大戦の飢えを救った栗の木は、平和の味となって今に伝わるのさ」

▼判定

師匠の解説と屋台の手元を観察し、焼き栗の工夫と歴史的背景を正しく理解できるかを試す。【知力】または【感覚】で難易度6の判定を行なう。判定の結果により以下の通り分岐が発生する。

（成功の場合）

PCは職人の繊細な技術と、師匠が語る歴史の重みを深く理解する。師匠は嬉しそうに頷き、出来立ての焼き栗を一袋購入してくれる。

（失敗の場合）

美味しそうな匂いに気を取られて話の半分を聞き逃してしまうが、師匠は苦笑しながら「まあ、まずは食べてみるのが一番だね」と優しくフォローし、焼き栗を一袋買ってくれる。

◆結末

師匠に焼き栗を買ってもらったらシーン終了。メインレグ・シーン2へ進む。

●メインレグ・シーン2

◆解説

PCと師匠が購入したばかりの熱々の焼き栗を食べるシーン。

紙袋越しにも伝わる温もりを感じながら、栗

の殻を割って中身を取り出す。切れ目に沿って上手に鬼皮と渋皮を剥くことができれば、ホクホクとした黄金色の実が綺麗に顔を覗かせる。

口に運ぶと、炭火の香ばしい燻し香と、素朴で濃厚な甘みが口いっぱいに広がる。PCが熱さに負けず上手に皮を剥いて美味しく食べられるかを判定で試す。

▼描写

露店の店主から手渡された紙袋はずっしりと温かい。切れ目から顔を覗かせる黄金色の実は、湯気と共に甘く香ばしい匂いを放っている。

▼セリフ：師匠

「焼きたてだから熱いよ、気をつけて皮を剥くんだ」

「上手に剥けると、中から綺麗で甘い実が出てくるからね」

▼判定

熱い栗を上手に扱い、実を崩さずに綺麗に皮を剥けるかを試す。【俊敏】で難易度6の判定を行なう。判定の結果により以下の通り分岐が発生する。

（成功の場合）

PCは見事にツルリと綺麗に皮を剥くことに成功する。黄金色のホクホクした栗を頬張ると、豊かな甘みと香ばしさが広がり、至福の美味しさを味わうことができる。

（失敗の場合）

熱さに慌てて実を少し崩してしまうが、師匠が「はら、貸してごらん」と手際よく皮を剥いて分けてくれる。形は不揃いでも味は絶品であり、温かい気持ちで栗を味わう。

◆結末

PCが焼き栗を味わったらシーン終了。クローズドレグへ進む。

●クローズドレグ

◆解説

温かい焼き栗を食べ終え、秋の夕暮れの祭りの中で師弟の絆を深める場面。

屋台に明かりが灯り始める中、PCと師匠はお腹も心も満たされて温かな余韻に浸る。師匠は、魔術の修行だけでなく、日々の暮らしや素朴な食べ物の中にも先人の知恵や平和の尊さがあることを語りかけ、ふたりの旅の思い出に新たな1ページを刻む。

▼描写

夕暮れの広場に提灯の明かりが灯る。食べ

➦ プレシャスデイズ ➦

終えた指先には温もりが残り、師弟の心は穏やかな幸福感で満たされていた。

▼セリフ：師匠

「美味しかったね。世界を知ることとは、こうした小さな温もりや歴史を知ることでもあるんだ。……さあ、宿へ戻ろうか」

◆結末

心地よい満足感に包まれながら、PCと師匠は祭りの明かりを背にして歩き出す。シナリオ終了。インタープレイへ進む。

■インタープレイ

▼リソースの回復

使用していれば、HP、MP、WPが全回復する。

このシナリオのメモリーや経験点の処理は以下の通り。ルールに従ってインタープレイの処理をすること。

メモリー：「焼き栗を食べる」をメモリーシートに記入すること。

プライズ：プライズ表をROCして取得する。

経験点：1000点

成長処理：成長テーブルに基づき、PCを成長させる。

■アフタープレイ

続けて次のシナリオを遊ばないなら、セッションの終了を宣言し、後片付けをして、ゲームを終える。

GM向けの補足①

●私たちと栗

日本では、栗は太古の昔から人々の暮らしと密接に結びついてきた極めて身近な食材だ。

青森県の三内丸山遺跡をはじめとする縄文時代の遺跡からは栽培されていたとみられる栗の遺物が多数発掘されており、主食や保存食として重宝されていたことが判明している。「桃栗三年柿八年」ということわざに代表されるように成長の節目を象徴する樹木として親しまれ、童話「さるかに合戦」では罌戸裏の灰の中で熟されて敵を懲らしめる役割で登場するなど、日本人の生活文化や伝承の中に深く根付いている。

一方で、現代の日本人が思い浮かべる「栗の食べ方」と、ヨーロッパの伝統的な「栗の文化」との間には、似ているようでいて違いも存在する。また、ヨーロッパにとっても栗は単なる季節の嗜好品にとどまらず、人々の命を繋いできた歴史的に極めて重い意味を持つ作物だ。

本シナリオを遊ぶにあたり、GMがその情景や背景の厚みをより豊かにプレイヤーへ伝えることができるように、詳しく解説する。

●ヨーロッパの栗

世界に自生・栽培されている栗は、大きく分けてと日本栗（和栗）、ヨーロッパグリ（西洋栗）、中国栗、アメリカ栗の4系統に分類される。日本の和栗は、実が大粒で風

味に優れる一方、渋皮が果肉に強く密着してとても剥きにくく、果肉自体も加熱すると粘り気が出ずホクホクと崩れやすいという特性を持つ。

これに対して、ヨーロッパで親しまれているヨーロッパグリは、和栗に比べるとやや小ぶりから中粒のものが多く、渋皮が薄くて実から比較的簡単に剥がれやすい。果肉の肉質はしまっており、熱を加えても煮崩れしにくく、程よい硬さと上品でしっかりとした甘みを持っている。

日本でもお馴染みの「マロングラッセ」や、「モンブラン」といった洋菓子は、このヨーロッパグリの性質を最大限に生かした食べ物だ。シロップに何度も漬け込んで砂糖を浸透させるマロングラッセを作る際、和栗では崩れてしまうが渋皮が残ってしまうが、ヨーロッパグリであれば形を保ったまま美しい艶を持つ銘菓へと仕上がる。

これらの技巧を凝らした栗の食べ方とは別にもっと素朴な食べ方、とりわけ「街角で焼いた栗をそのまま食べる」という食べ方はあまり知られていないだろう。

●「木に生えるパン」

ヨーロッパにおける栗の歴史は、古代ローマ帝国の拡大と強く結びついている。もともとヨーロッパグリは地中海東部や小アジア（現在のトルコ周辺）が原産だが、ローマ帝国がその版図を広げていく過程で、軍団の行軍用食糧および占領地の安定し

た食料基盤を確保するために、ヨーロッパ各地へ組織的に植林されていた。

当時の兵士たちにとって、栗は乾燥させて粉に挽けば携帯性に優れた保存食となり、水と練って焼くだけでパンや粥のような炭水化物の源となった。小麦が育ちにくい険しい山岳地帯や痩せた土壌、高冷地であっても、一度栗の木を植えて根付かせれば、毎年秋には莫大な量の栄養豊富な実をもたらしてくれる。

ローマ人はイタリア半島から現在のフランス、スペイン、ポルトガル、さらには遠くブリタニア（イギリス）にまで栗の木を持ち込んだのである。

中世から近世に至るまで、ヨーロッパの農民や山間部に暮らす人々にとって、栗は「木に生えるパン」と呼ばれ、主食扱いだった。小麦を栽培する土地を持たない貧しい農民階層は、秋に収穫した大量の栗を乾燥小屋の二階に敷き詰め、下から煙で燻して数週間かけて乾燥保存した。

乾燥した栗は殻を割り、水車小屋で挽いて「栗の粉（ファリーナ・ディ・カスターニエ）」にした。この粉で作るポレンタ（粥）やクレープ、無発酵のパンは、冬の間の貴重な命綱だった。

18世紀から19世紀にかけてジャガイモやトウモロコシが普及するまで、南欧や中央ヨーロッパの山岳地帯における栗は、過酷な飢餓を乗り越えるための救荒作物だったのだ。

GM向けの補足②

●街頭の焼き栗屋台

現代のヨーロッパでは、栗はかつてのような主食としての役割を終えたが、人々の生活と心に深く刻まれたその温もりは、秋から冬にかけての街頭の「焼き栗屋台」という形で残っている。

日本の焼き栗文化といえば、中華街や緑日で見かける「天津甘栗」が真っ先に思い浮かぶかもしれない。しかし、日本の天津甘栗とヨーロッパの焼き栗は、調理法も道具も、そして香りや味わいも全くの別物である。

日本の天津甘栗は、中国栗を使い、水飴を絡めた熱い小石（加熱用小砂利）と共に大きな回転釜の中でドラムを回しながらじっくりと熱を通す。小石の遠赤外線効果と水飴の糖膜によって、皮は黒光りし、内部の水分を保ちながらねっとりとした強い甘みを持たせるのが特徴である。

これに対して、ヨーロッパの焼き栗は、ダイレクトな「直火焼き」である。街角や広場、地下鉄の駅の出口付近などに立つ屋台は、秋風が冷たくなり始める十月下旬頃から一斉に姿を現す。冬の訪れを告げる風物詩である。

▼屋台と調理道具

ヨーロッパの焼き栗屋台の中心にあるのは、赤々と燃える炭火の炉だ。古いドラム缶を改造したような無骨な炉や、移動式の専用カートの上に、底一面に無数の丸い穴

が空けられた専用の大きな鉄鍋が設えられている。

この「穴の空いた鍋」こそが、ヨーロッパの焼き栗の最大の特徴だ。底に穴が空いているため、炭火の熱が直接栗に伝わるだけでなく、立ち上る炭の煙が穴を通して鍋の中を満たし、栗の殻全体に香ばしい煙煙の香りをまとわせる。

▼切れ目の儀式

栗をそのまま強火にかけると、果肉に含まれる水分や空気が膨張し、激しい音を立てて爆発してしまう。そのため、屋台の店主は焼く前に、専用の曲がった小刀を使い、栗の丸い背中側に横一文字の切れ目を入れておく。この切れ目により、熱せられた栗の内部から蒸気が抜け、爆発を防ぐことができる。

火にかざされた栗は、店主が大きな木べらや鉄のスコップで時折ガラガラと豪快にかき混ぜながら焼かれる。やがて火が通ると、切れ目を入れた部分の皮がパカッと大きく開き、中から黄金色に輝くホクホクの実が顔をのぞかせる。

焼き栗屋台の周囲には、炭火が爆ぜるパチパチという心地よい音、鉄鍋の中で栗が転がる乾いた音、そして何よりも、焦げた木と栗の殻が混ざり合った、甘く切ない香ばしい煙がもうもうと漂う。

▼紙の「コルネ」

焼き上がった栗を注文すると、店主は専

用のスコップで熱々の栗をすくい、丸めた厚紙や新聞紙、あるいはクラフト紙で作られた「コルネ」と呼ばれる円錐形の袋（三角コーン）にガラガラと流し込んで手渡しでくれる。

客はその袋を両手で包み込むようにして受け取る。凍えるような冬の寒さの中、紙越しにじんわりと伝わってくる栗の熱は、まるで天然のカイロのように冷え切った指先を温めてくれる。

●ゲームでの焼き栗

『PD』の背景世界であるアルドラスタ大陸は、かつて魔王軍との大戦を経験した傷跡の残る世界だ。本シナリオ『焼き栗を食べる』で語られる「大戦中の飢餓を救うために国中に栗の木が植えられた」「その名残として現在の屋台がある」という設定は、現実のヨーロッパにおいてローマ帝国や中世の飢饉を乗り越えるために栗林が拓かれたという歴史的背景を、ファンタジー世界向けに翻案したものである。

香ばしい焼き栗の温もりを通じて、PCが師匠とのかけがえのない大切な一日を実感できるよう、温かいセッションを作り上げていただきたい。