

# 果つる底なき

立場が上の人に逆らいたくても、逆らえない。何か意見を言おうとしても、無言の圧力を感じて、不本意な意見に従ってしまう。あなたは集団の中でそんな息苦しさを感じたことはないだろうか。

今回紹介するのは、そんな葛藤をしたことのある人に特に読んでもらいたい、池井戸潤の処女作にして江戸川乱歩賞受賞作品、『果つる底なき』である。

主人公の伊木は融資を担当する銀行員だ。ある日、いつものように顧客のもとに向かう伊木はいつになく焦った様子の友人、坂本に「これは貸しだからな」という不可解な言葉を突然かけられる。その数時間後、坂本が車の中で死亡しているのが発見される。伊木は独自に事件の調査を進めるなかで、真実を覆い隠そうと権力を振りかざし、調査を妨害しようとする上司に立ち向かうことになる……。『果つる底なき』の随所に見られる権謀渦巻く銀行の描写は、読む人誰もが思わずぞっとしてしまうような人間の本性をまざまざと見せてくれる。これは大手金融機関に勤めていたことのある作者だからこそなせるわざであろう。

権力に屈しない伊木の行動を脅威と見なし、忠告や脅迫を行う上司たち。そんな上司に伊木は問いかける。「なにをそんなに怯えているんです」と。この言葉を、あの時意志を貫徹できなかった自分にかけてみたくなる人もいないのではないだろうか。いつだって自分に素直でいることは難しい。時にはどうせ自分では何も変えられないと諦めてしまうかもしれない。でも、そうやって自分を見失ってしまうくらいなら「果つる底なき暗澹たるもの」と戦う伊木のように、今まで敵わないと思っていた存在に立ち向かってみないか。

いつだって、  
自分らしくある為に  
戦い続けるんだ。



『果つる底なき』  
作者：池井戸潤  
出版社：講談社  
定価：648円（税別）



## チョコフレンチトースト

### 材料（1人分）

牛乳	大さじ1
*板チョコレート	1/2枚（約25g）
牛乳	100cc
卵	1個
食パン	1枚
バター	適量

### 作り方

- ①\*を合わせて湯せんにかき、チョコレートを溶かす。
- ②溶いた卵と牛乳を①で溶かしたチョコレートに加え、混ぜ合わせて卵液を作り、平たい皿に入れる。
- ③適度な大きさに切った食パンを卵液に浸し、卵液が全体に染みこむまで待つ。
- ④バターを溶かしたフライパンで両面を焼く。



はみだし  
すてーじ

ブラックなのはカードだけで十分です  
⇒私はコーヒーもブラックが好きです

（総・4 ブラックカード）  
（甘いフレンチトーストによく合いますよ；編）