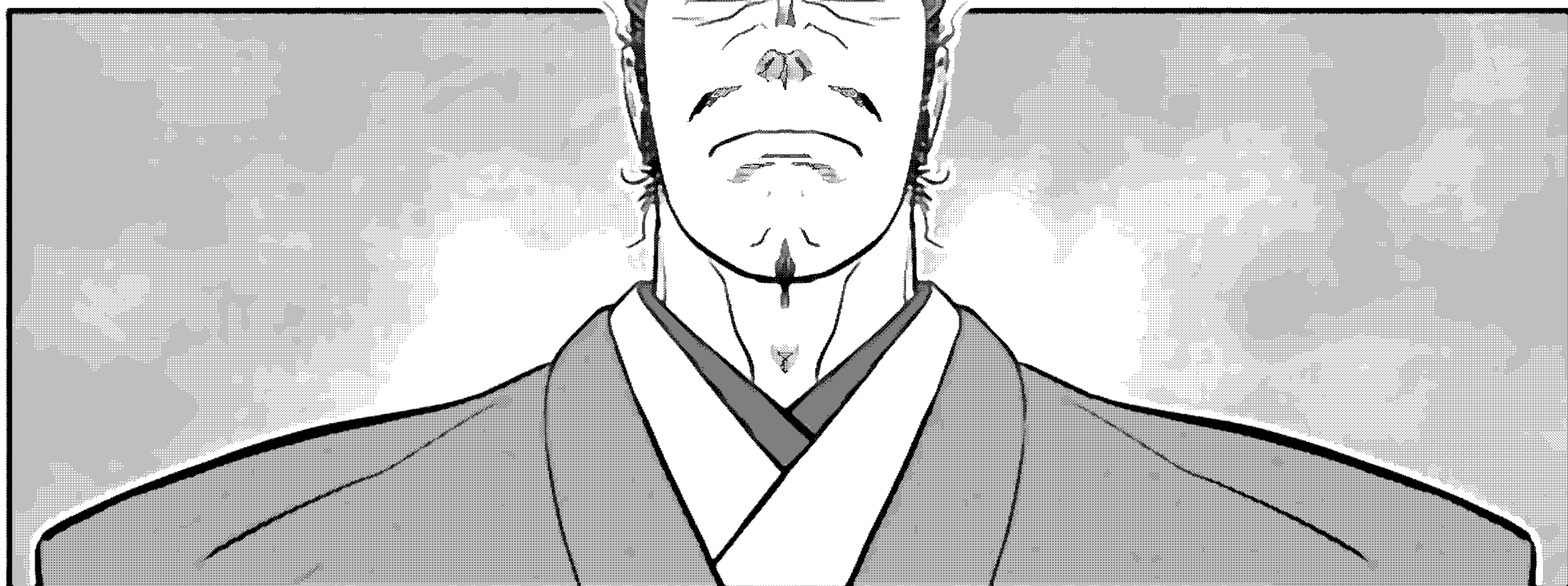


1570年6月

岐阜城

淺井久政居然  
派使者來了？

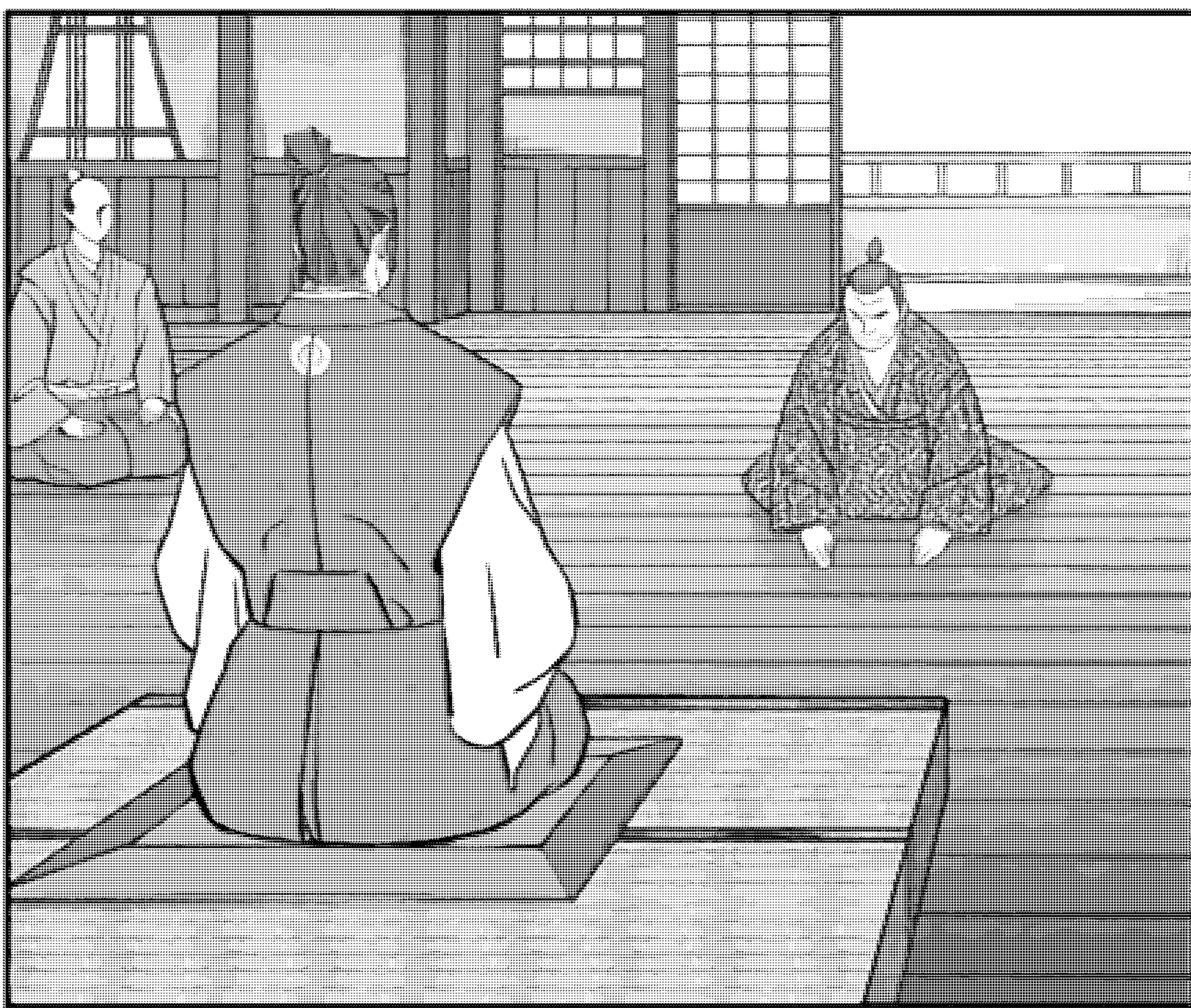
第四十五幕 秘策



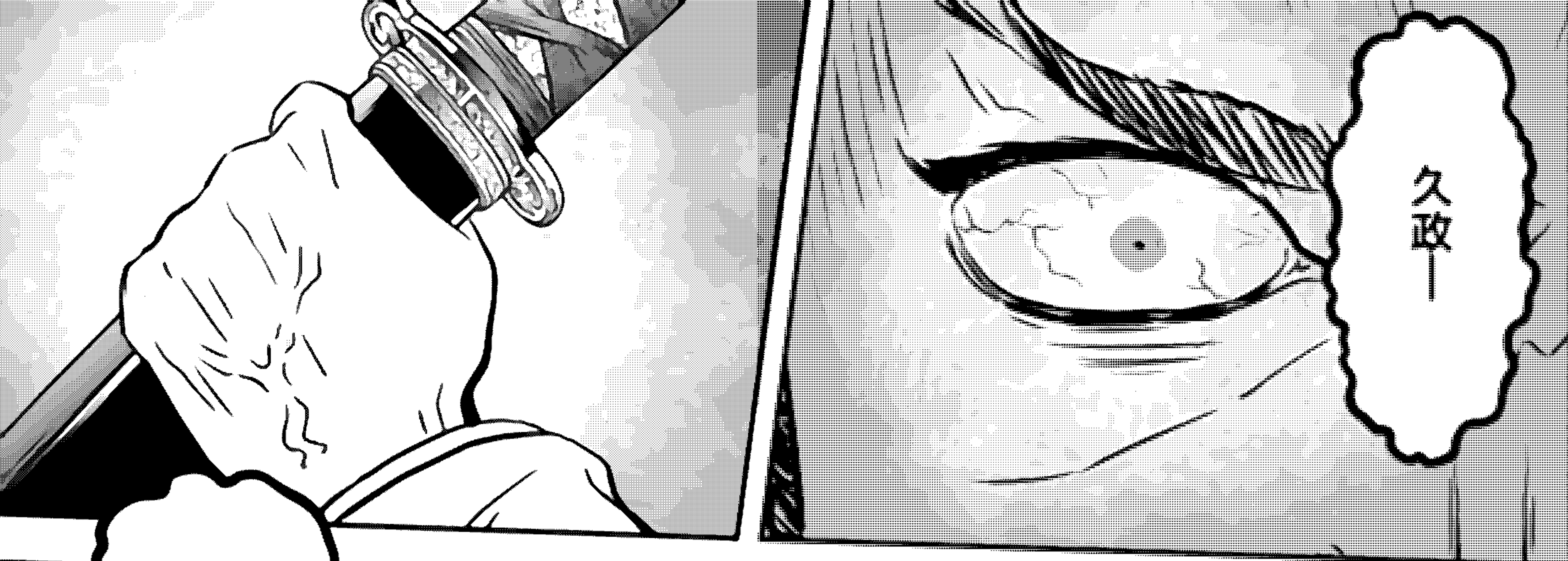
代我家主公

向織田大人  
奉上此信

山崎十兵衛





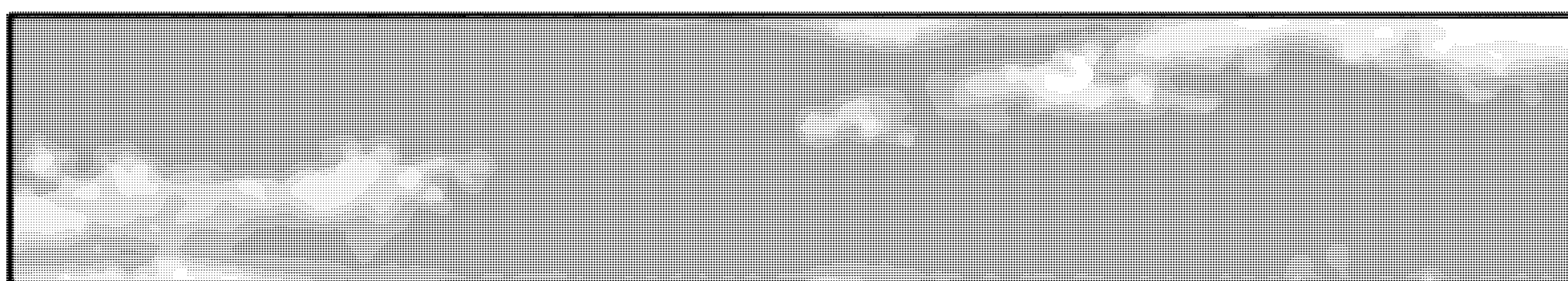


久政——

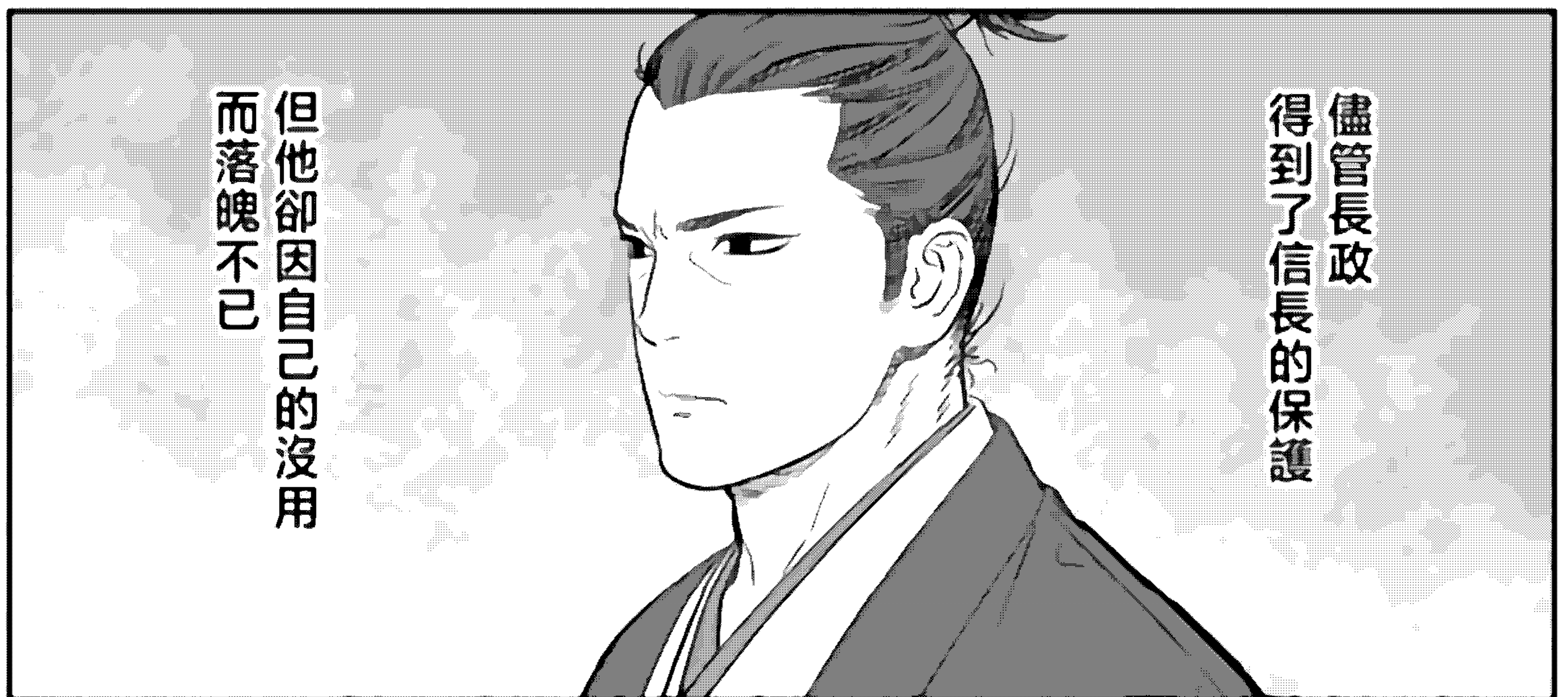
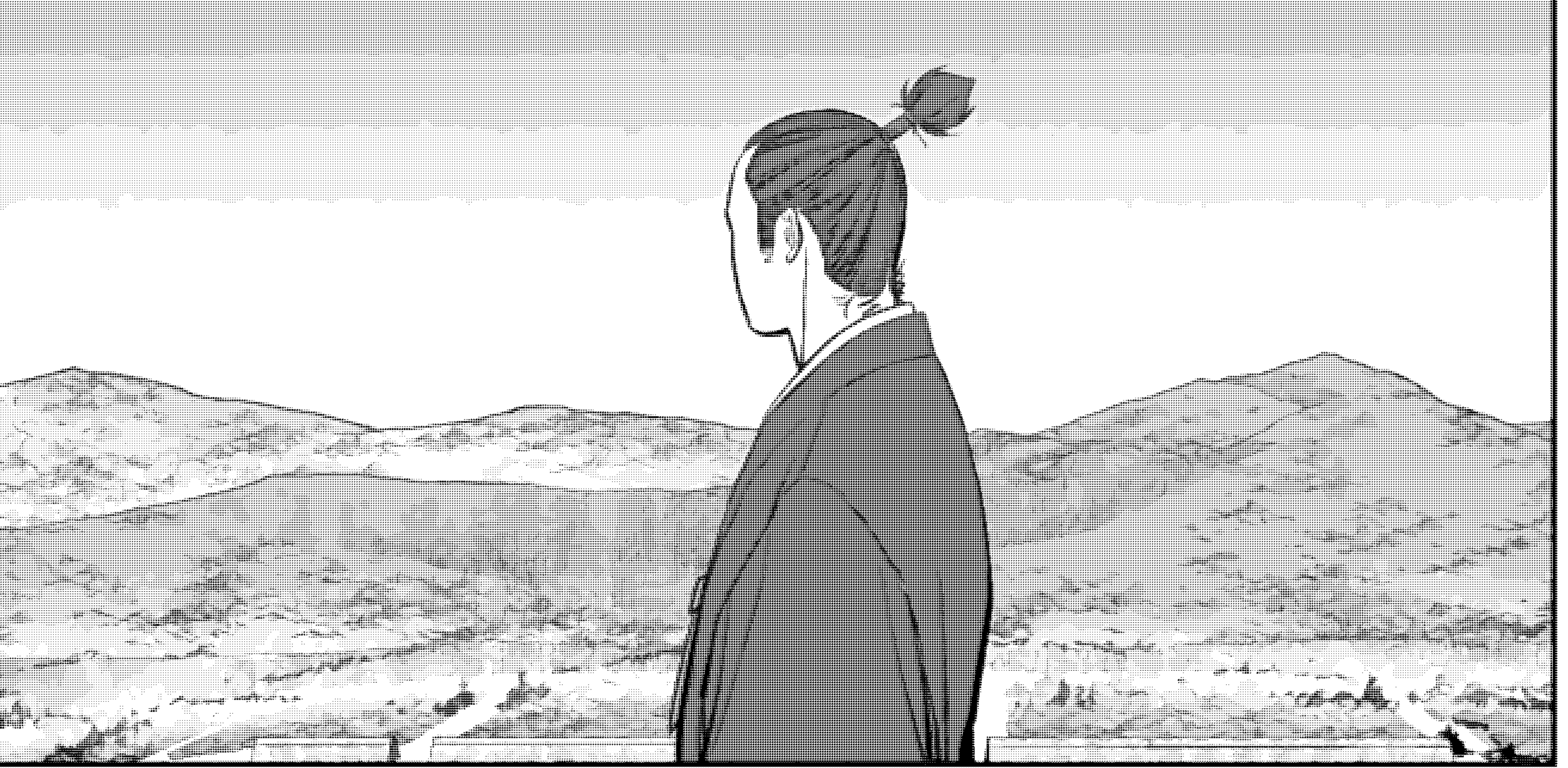


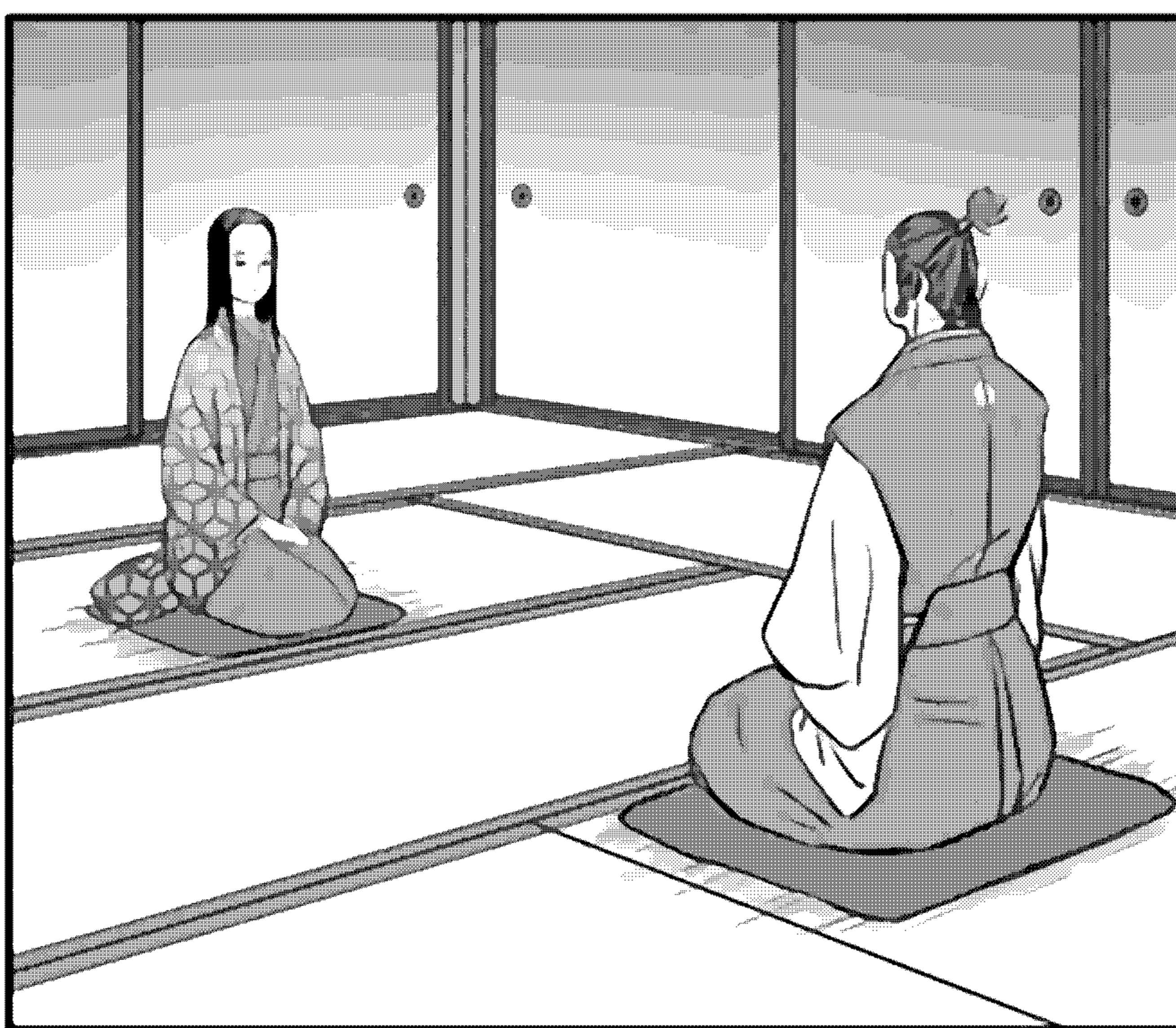
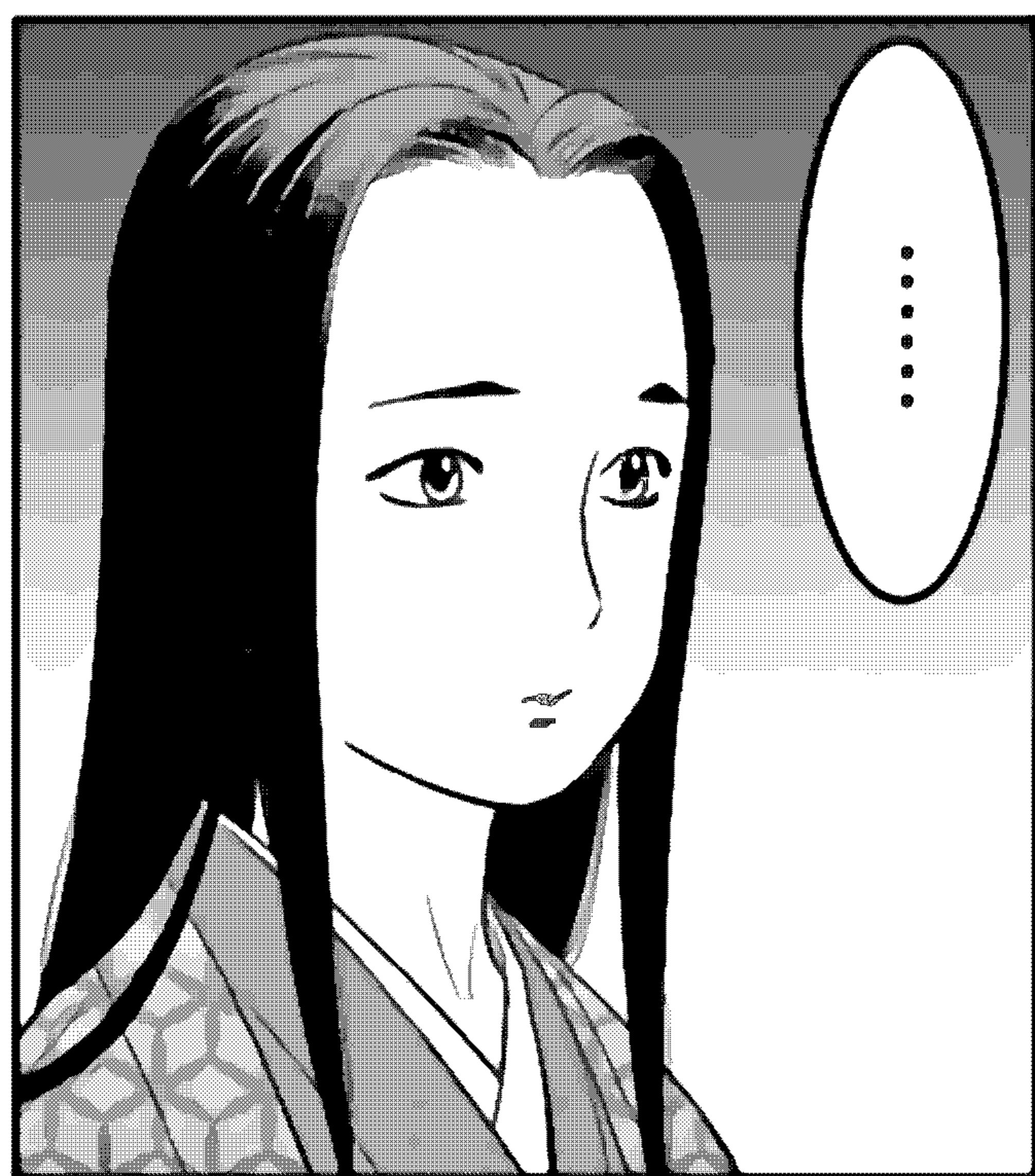
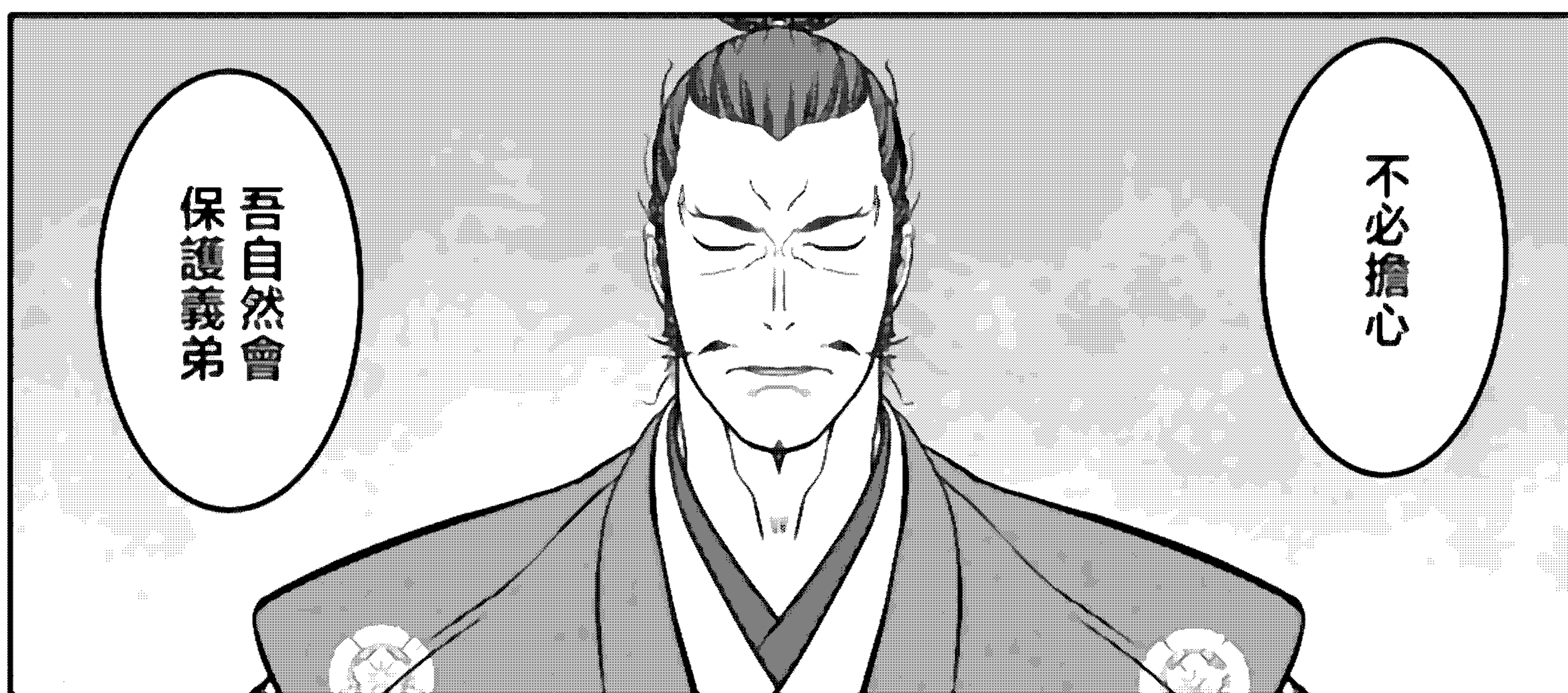
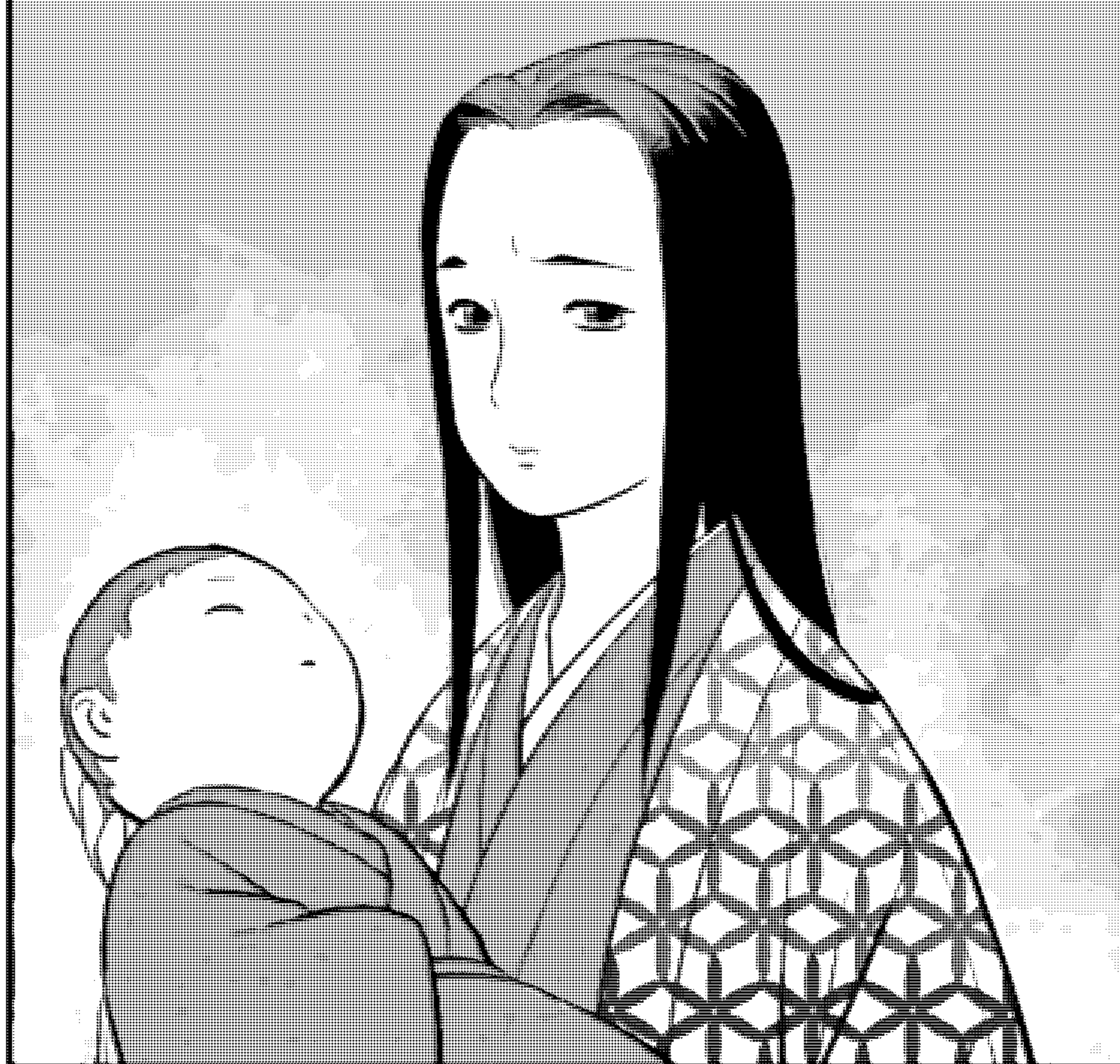
蠢貨是你  
才對!!

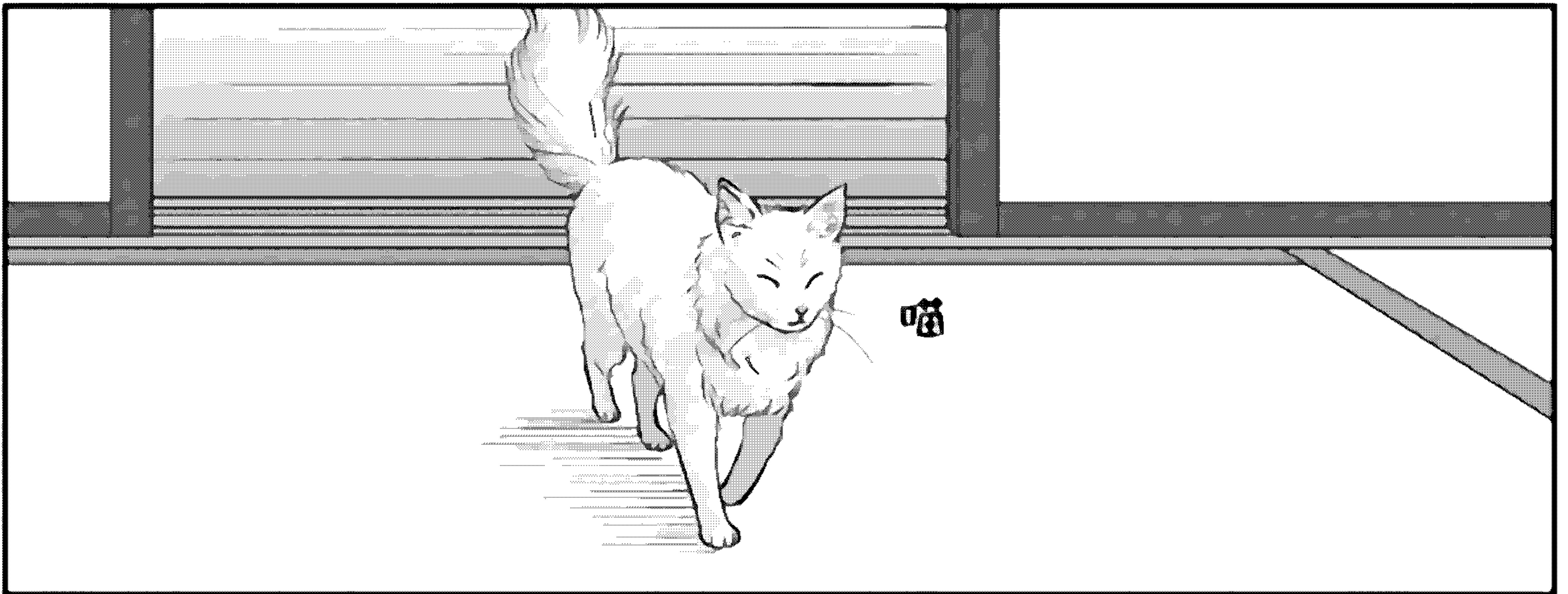




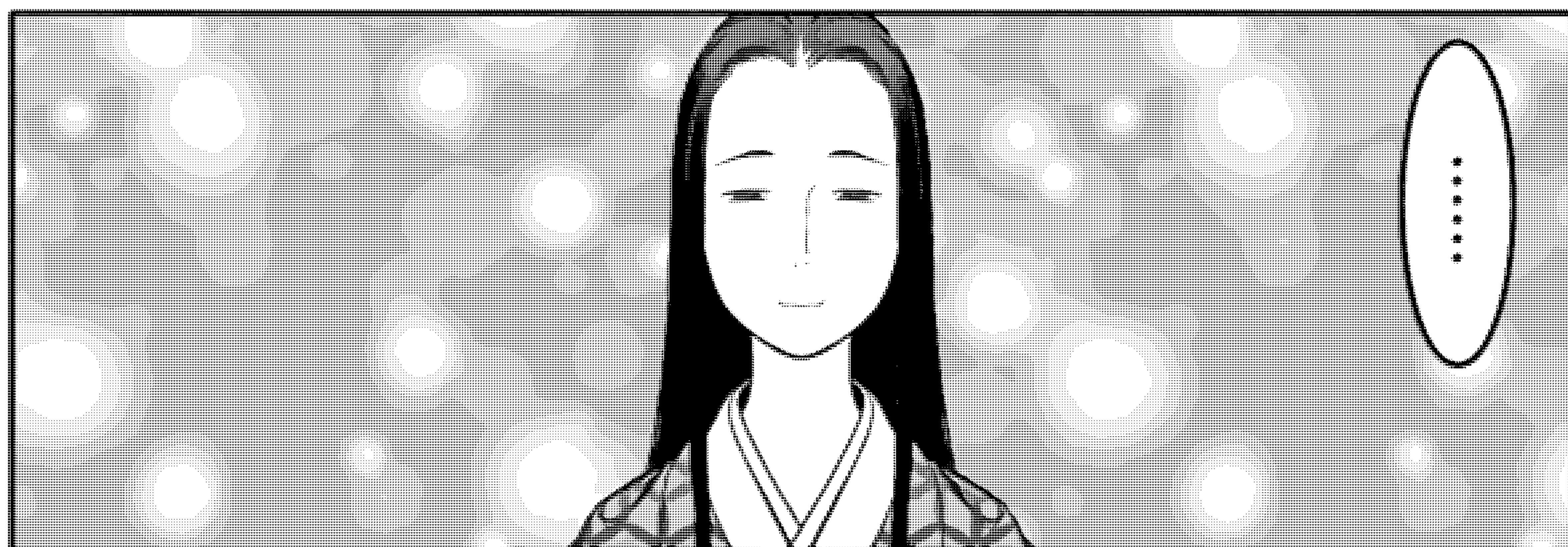














阿市

放心即可

吾會一掃  
長政的懊悔

並且將朝倉等輩  
盡數擊潰

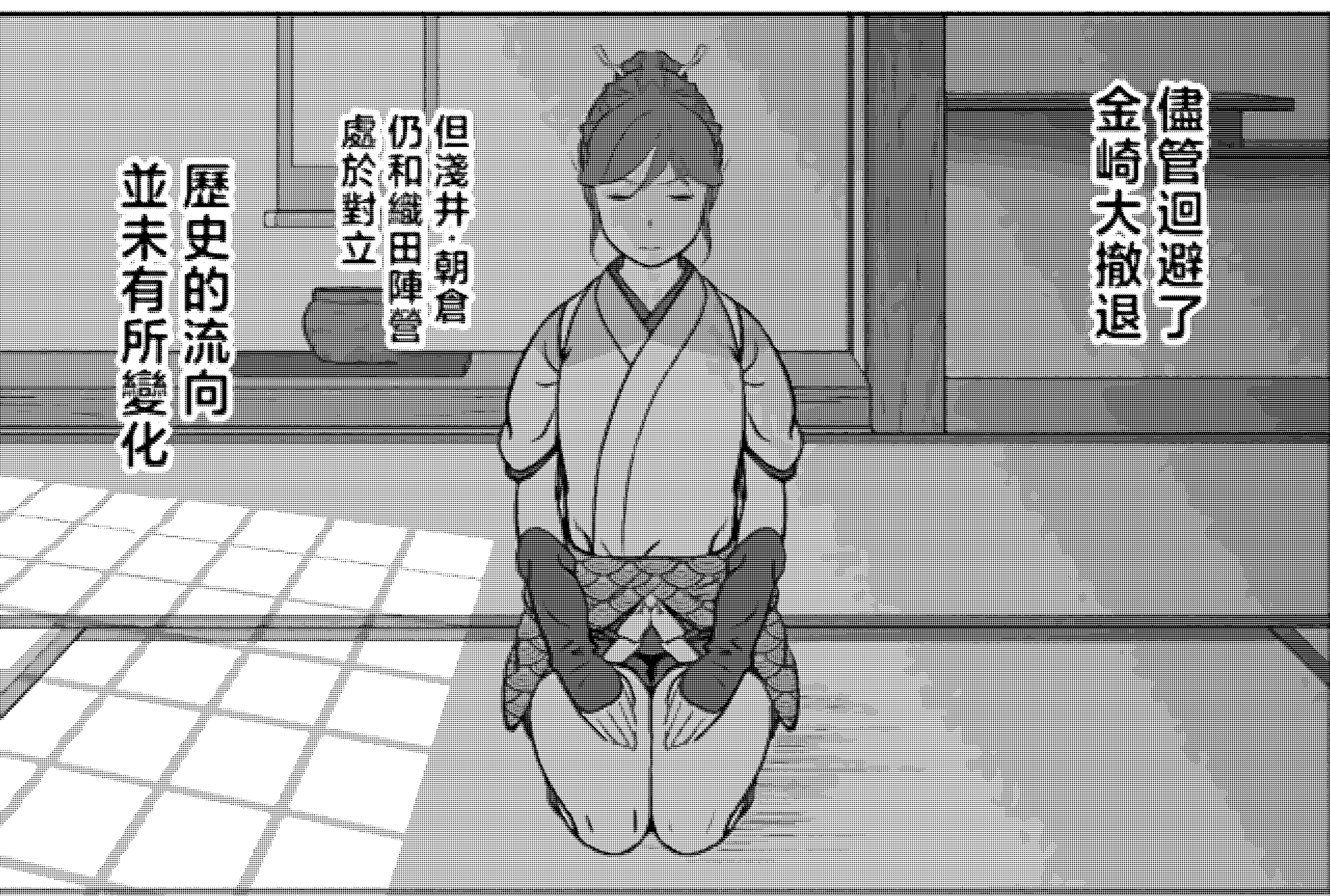
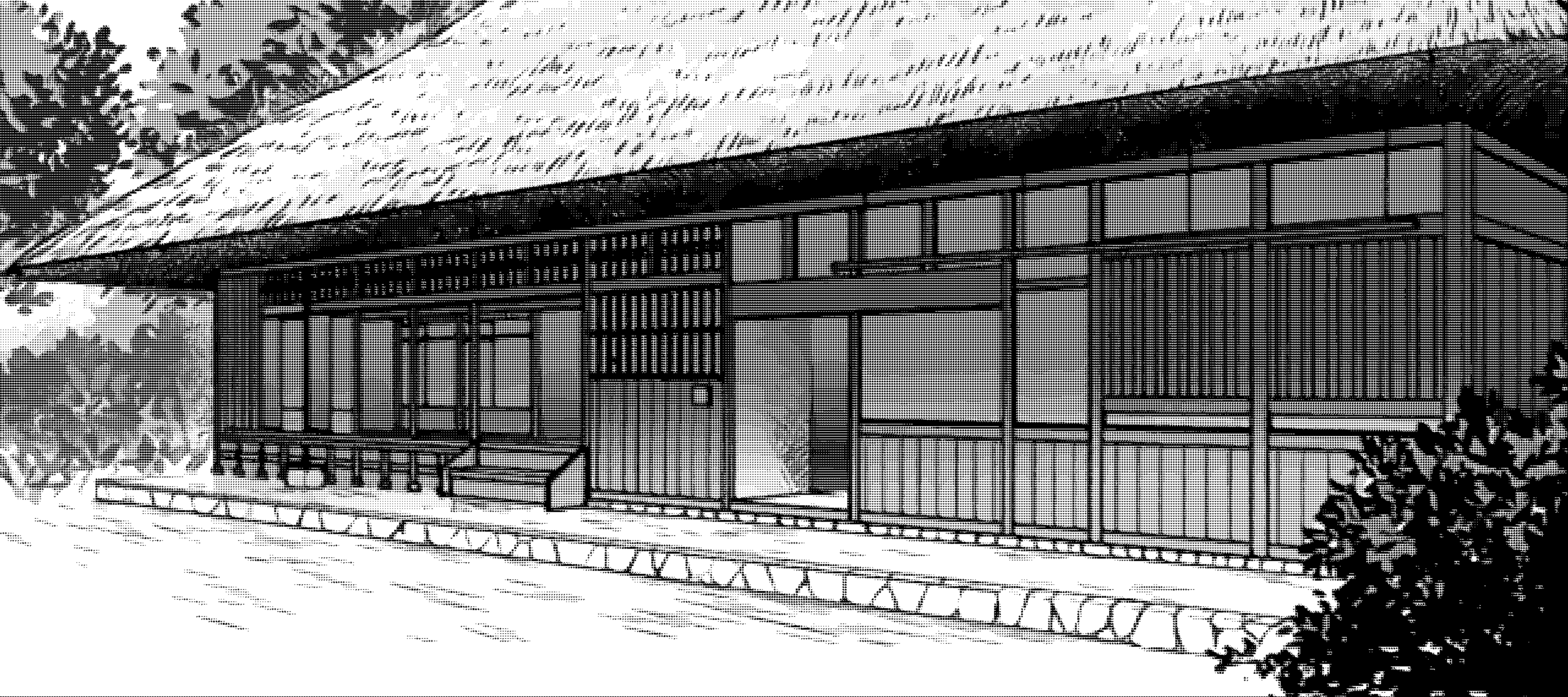
這之後不久——

信長便  
發布了進攻近江的  
號令



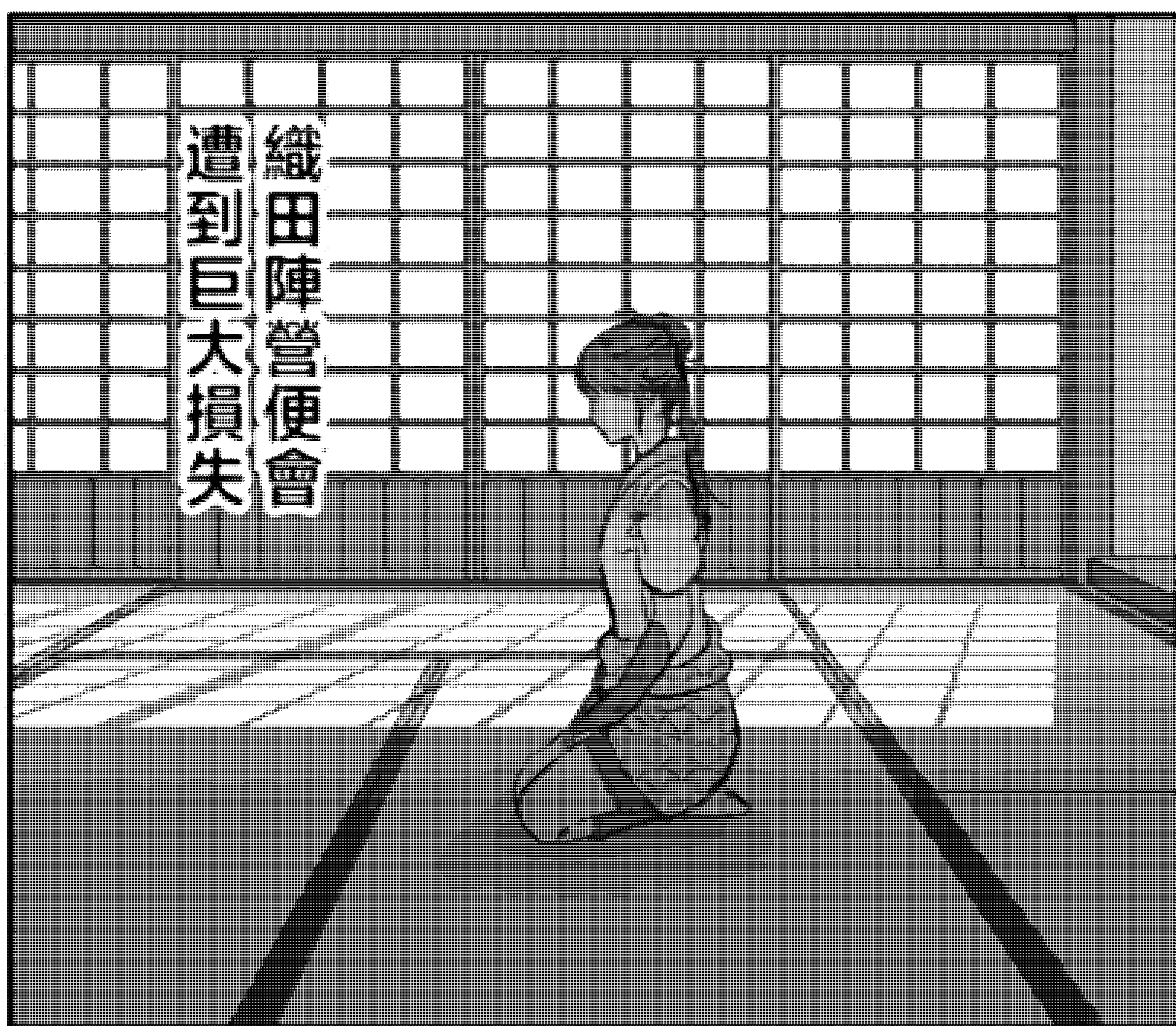
靜子的部隊  
也收到了參戰指令





這樣繼續下去的話  
「姊川之戰」恐怕  
就無法迴避了

若是真的發生……



織田陣營便會  
遭到巨大損失



……



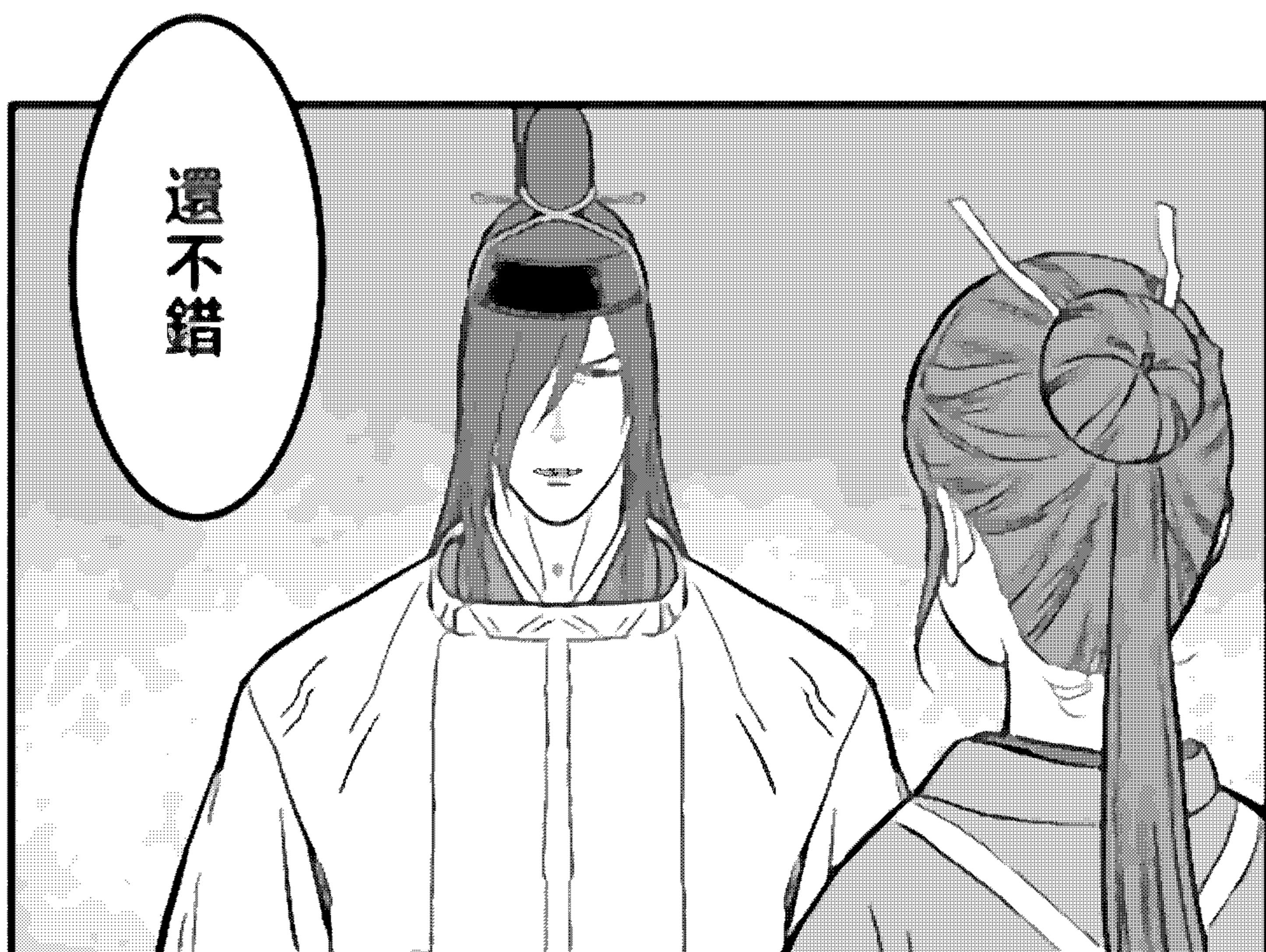
櫻信之社

原來如此

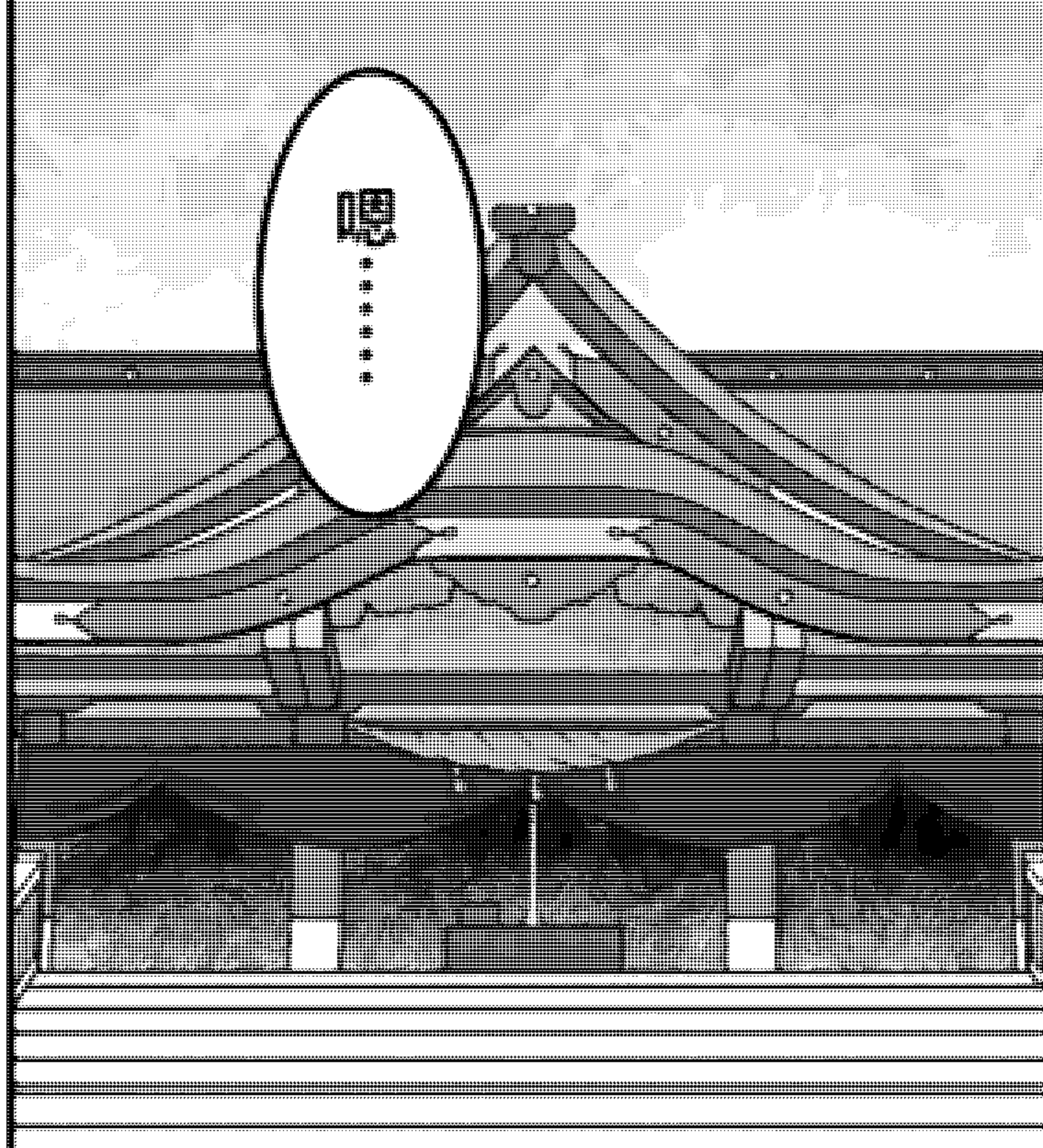
如果能在「姊川之戰」  
徹底擊潰朝倉的話

這之後織田陣營的損失  
也會得以減少…對嗎？

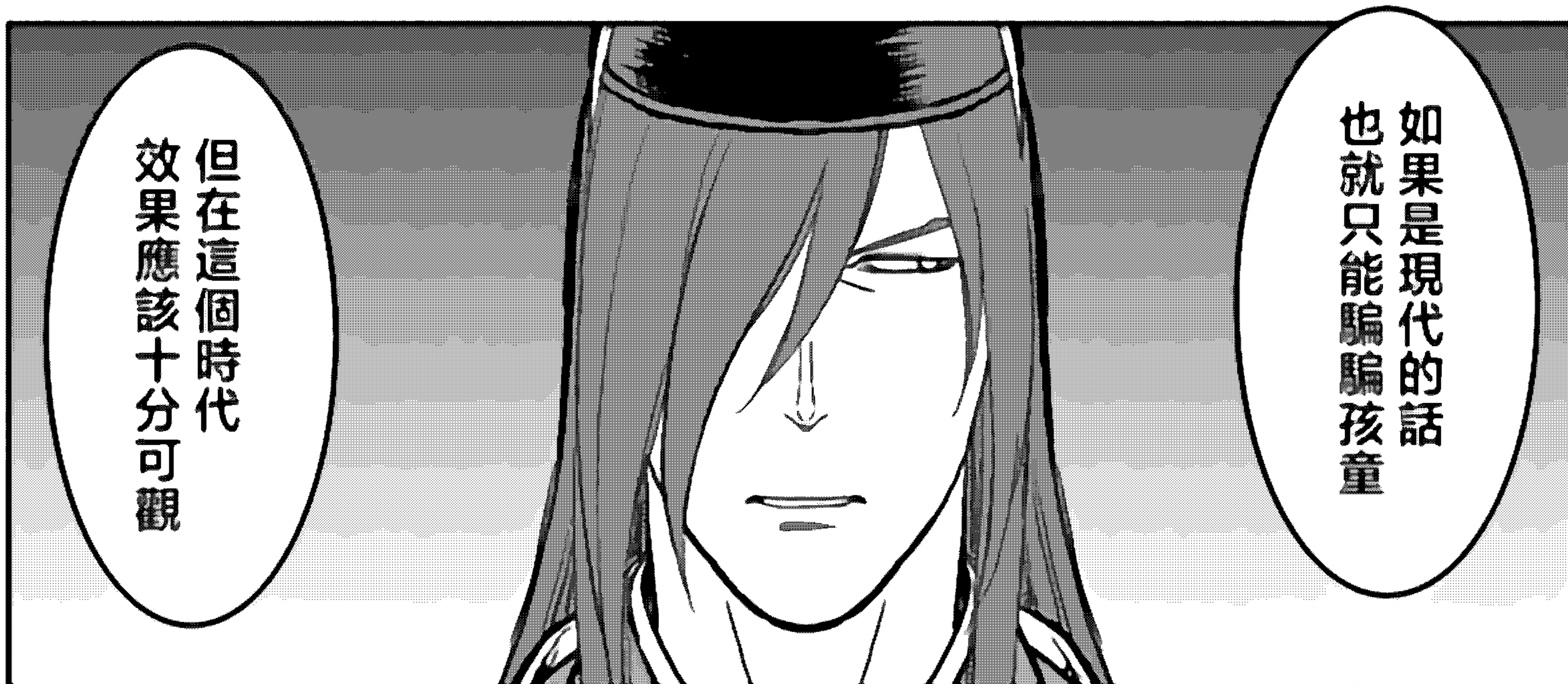
能聽聽  
我的作戰嗎？



還不錯



嗯……



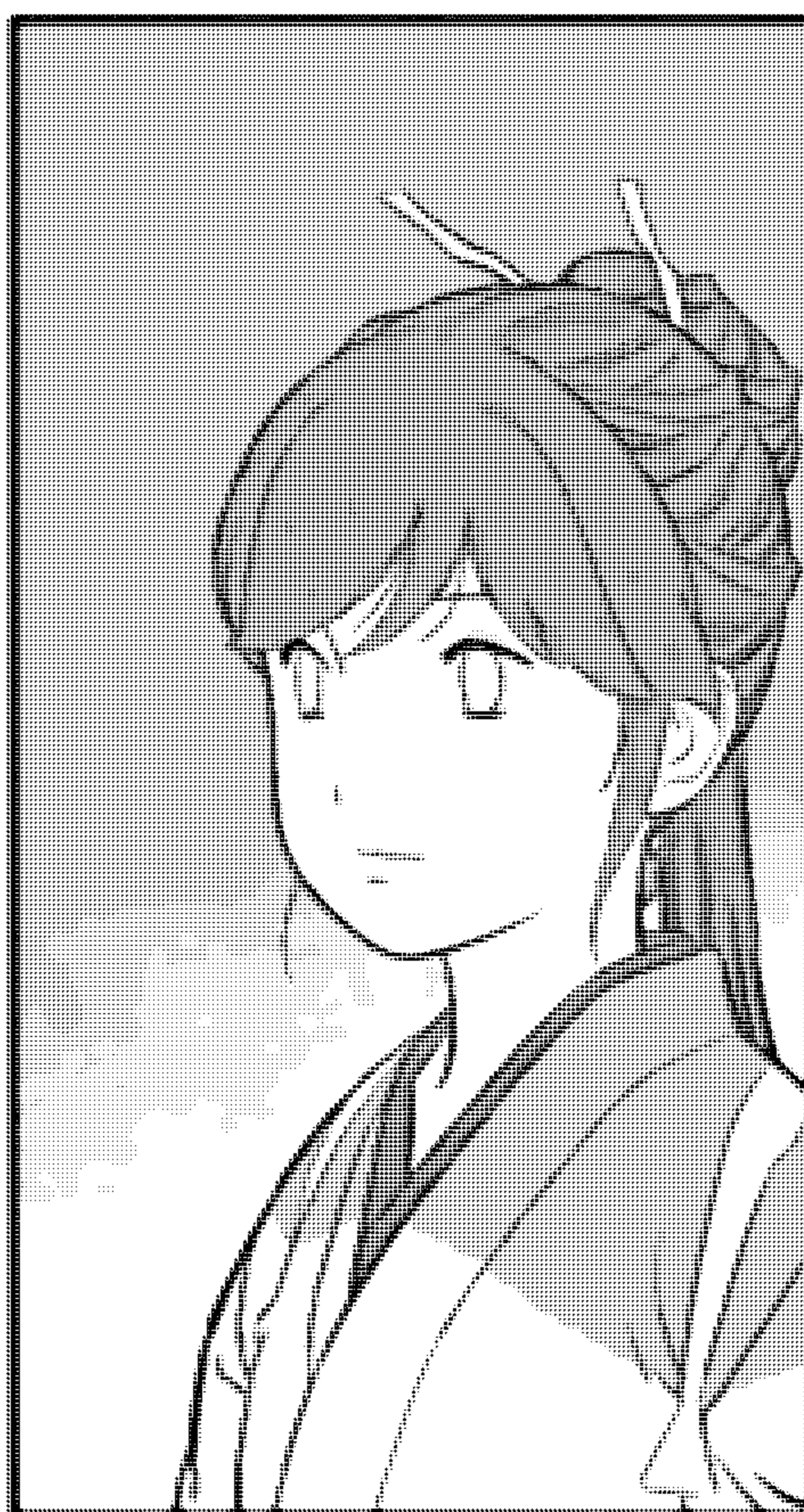
如果是現代的話  
也就只能騙騙孩童

但在這個時代  
效果應該十分可觀

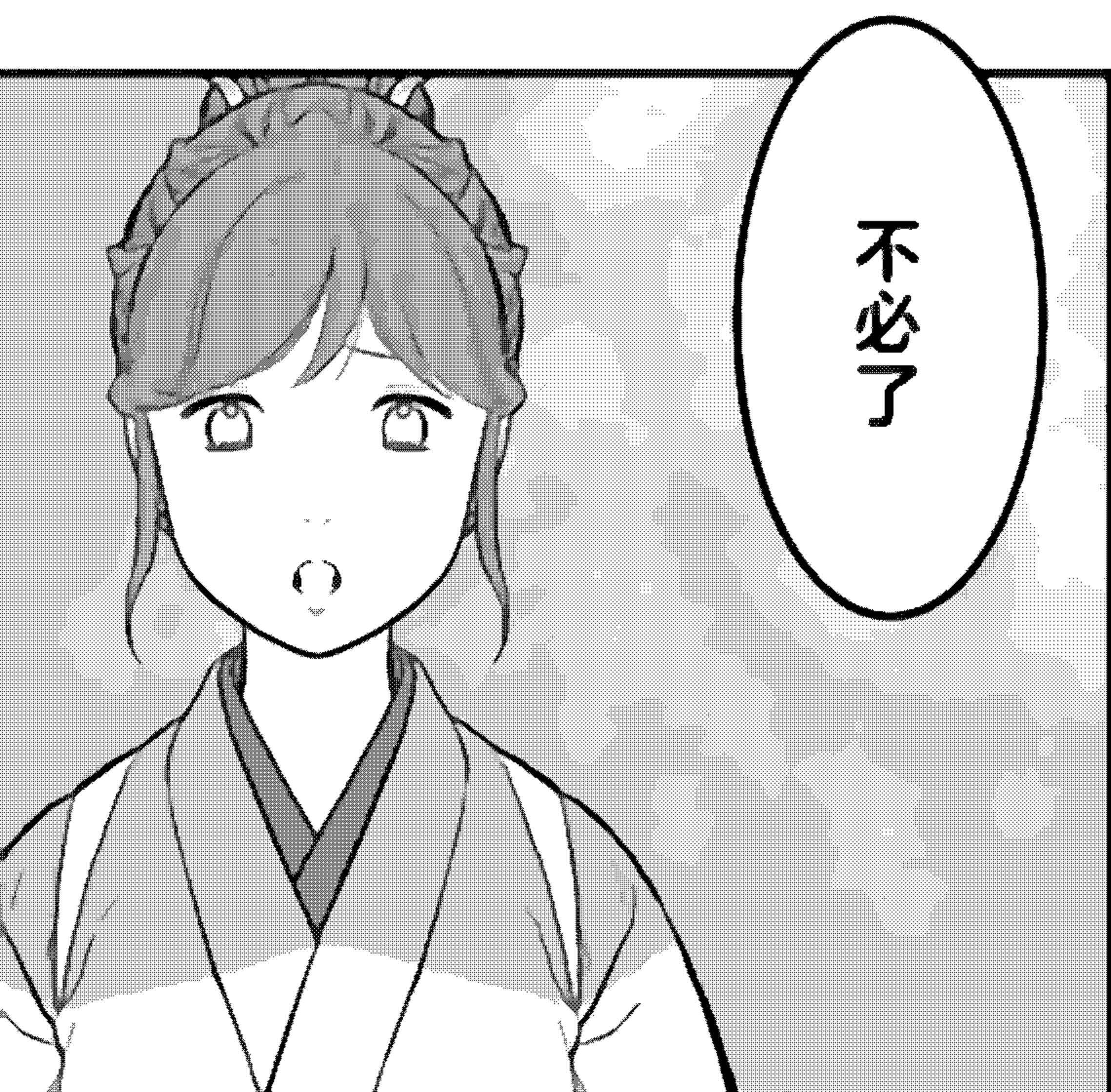


具體實施的部隊  
就由我來指揮吧

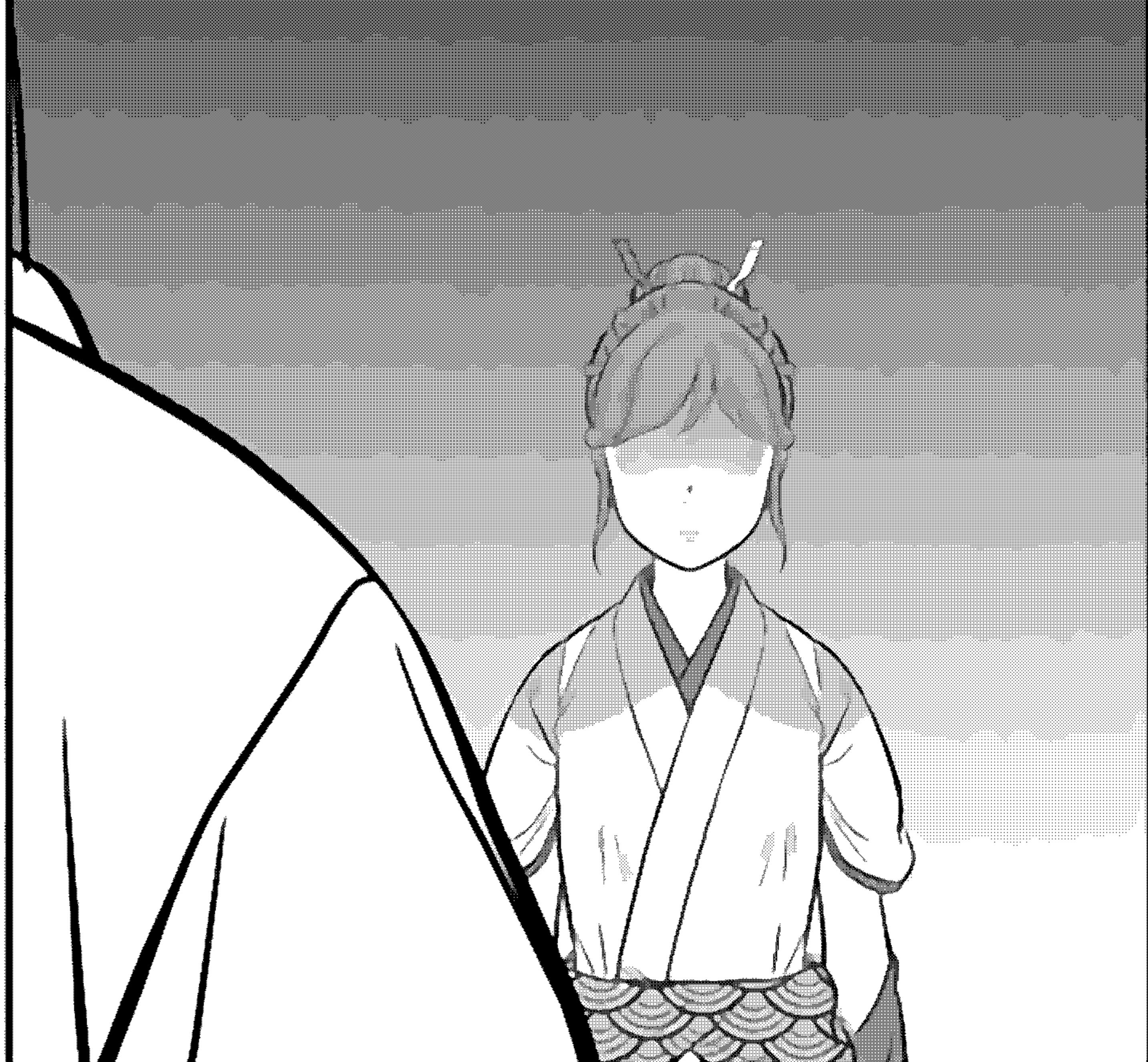
你無需沾汙雙手







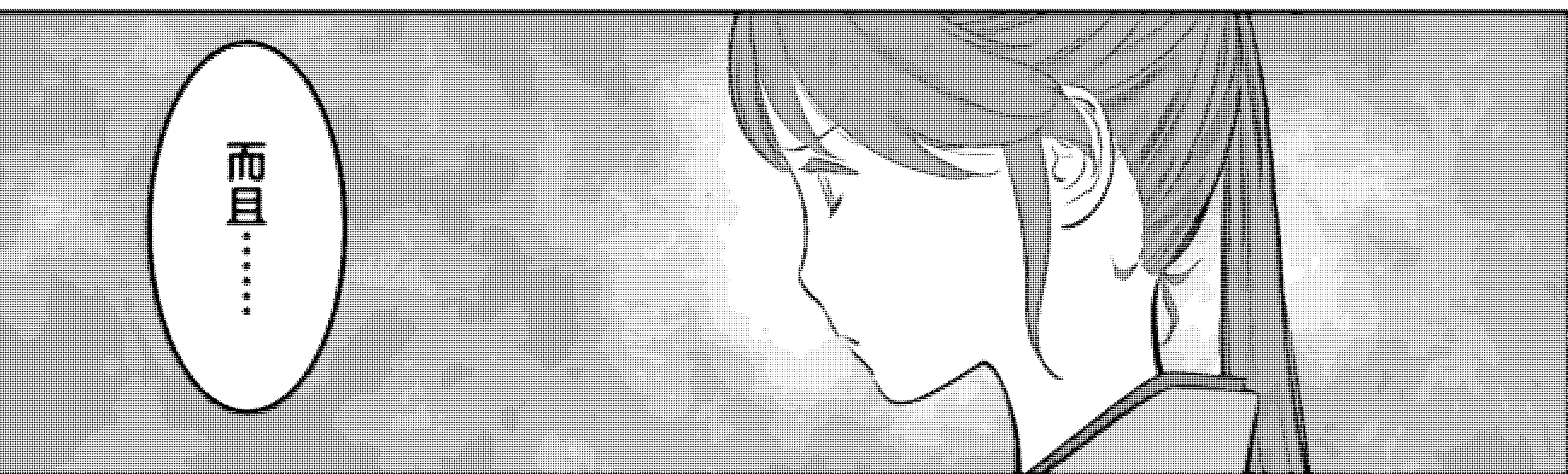
不必了



像這樣  
讓其他人擔負責任

只有我自己躲在  
安全的地方什麼的

我再也受不了了



而且……



我所製造的東西  
和我所發起的行動

應該早就  
殺死了許多人……



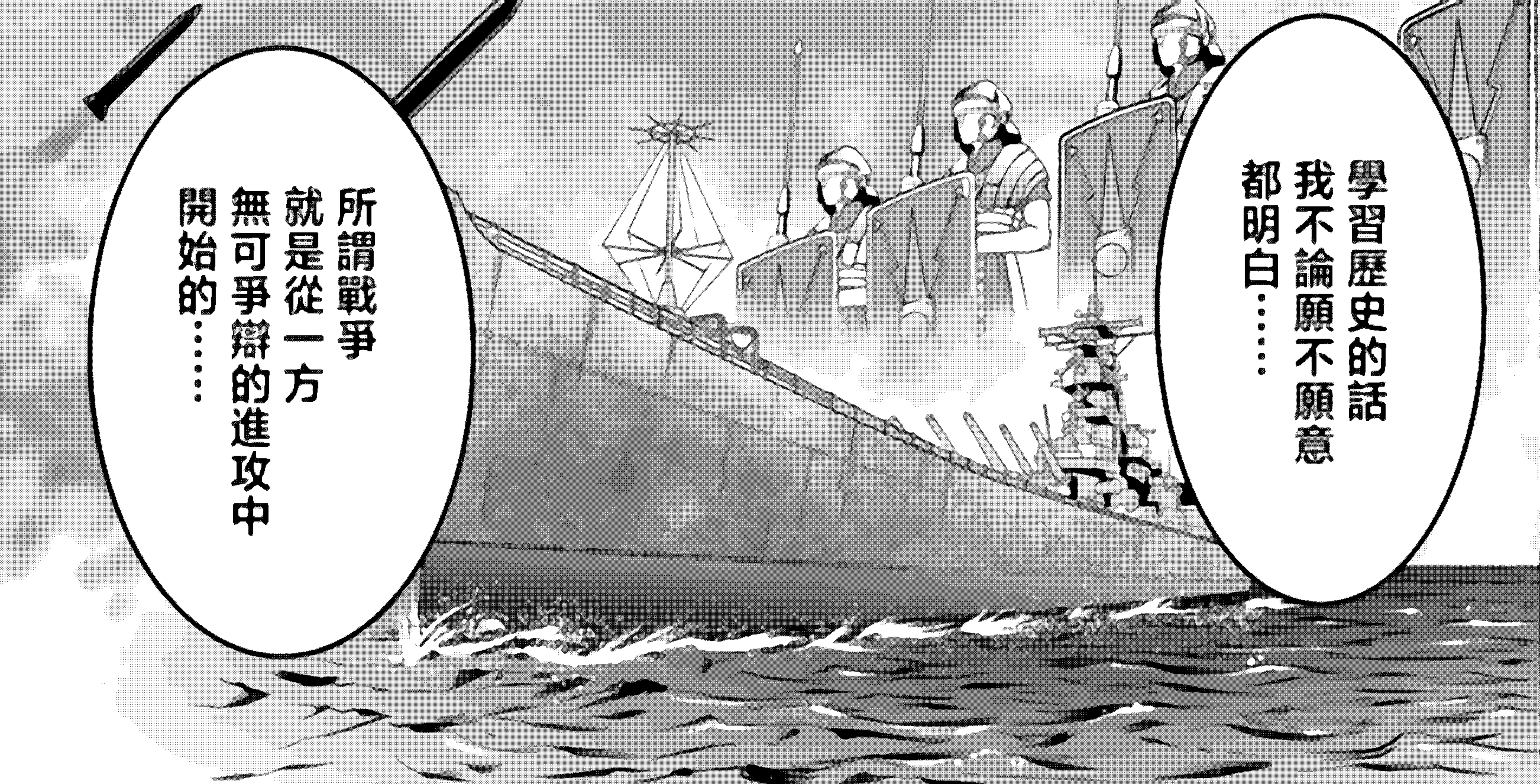
足滿叔叔

別擺出這種表情



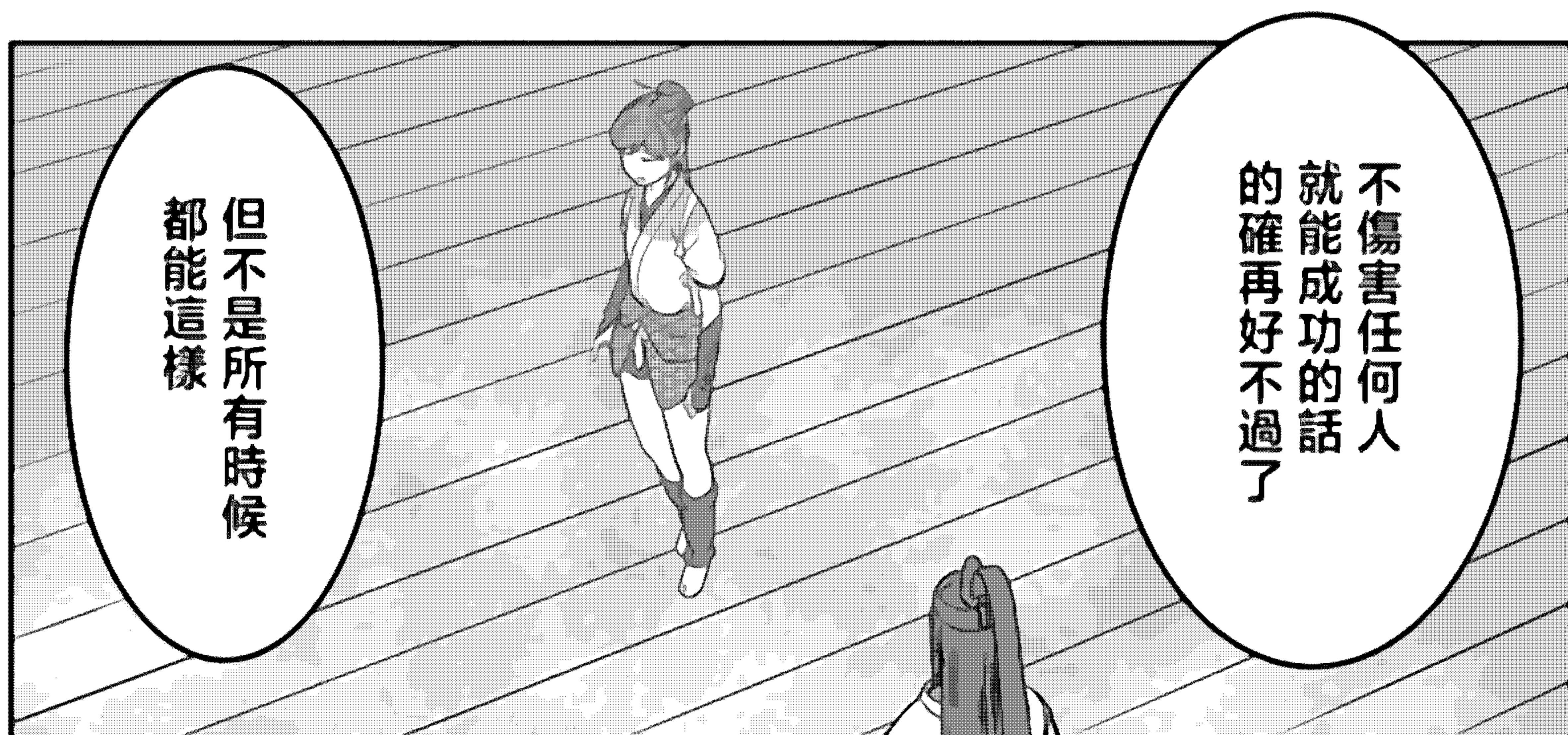
……





學習歷史的話  
我不論願不願意  
都明白……

所謂戰爭  
就是從一方  
無可爭辯的進攻中  
開始的……



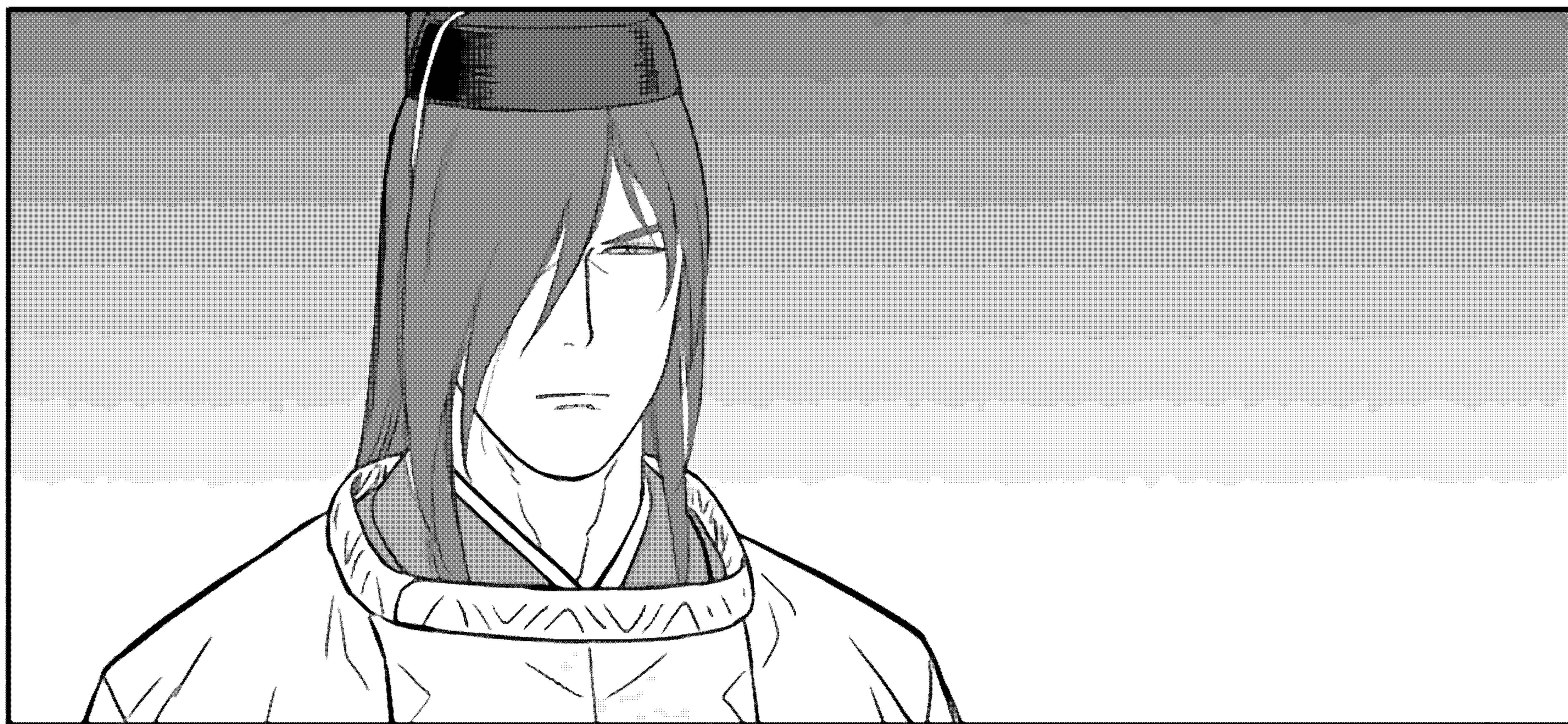
不傷害任何人  
就能成功的話  
的確再好不過了

但不是所有時候  
都能這樣

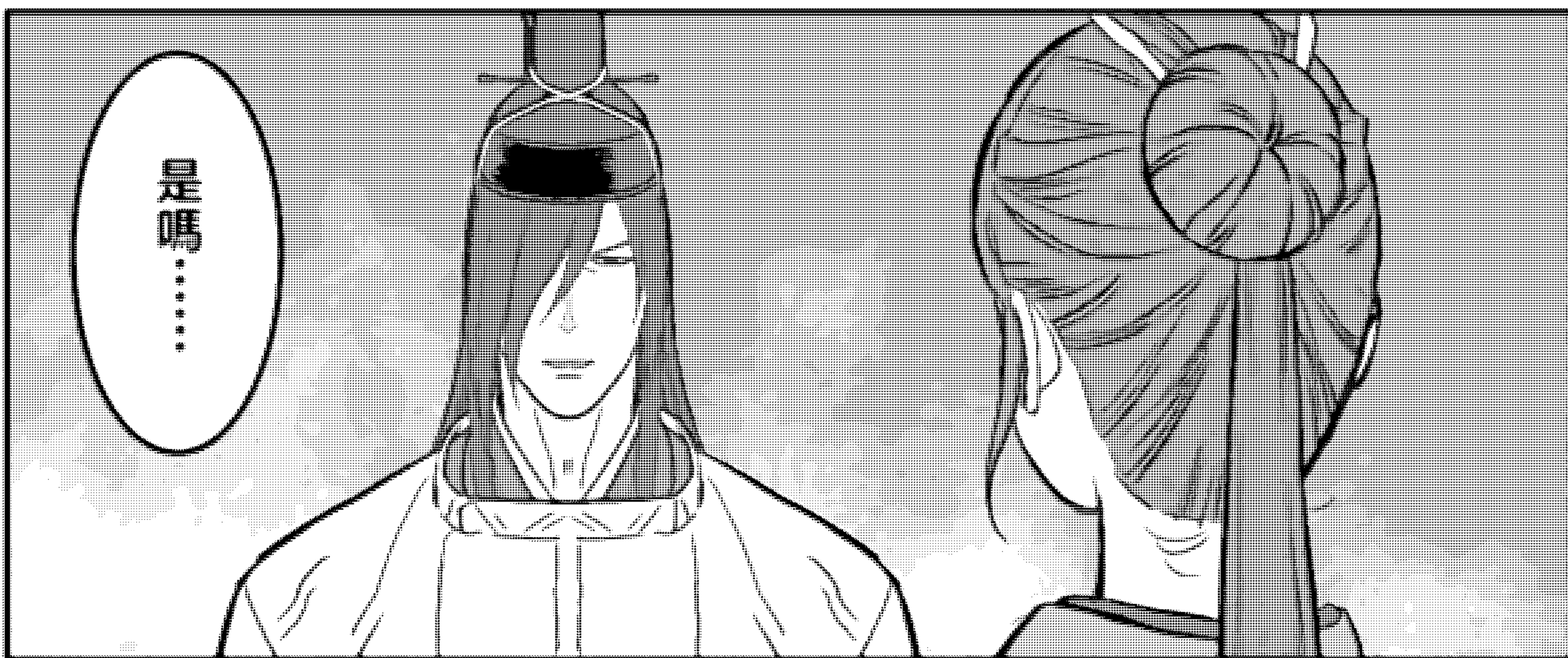


睜眼



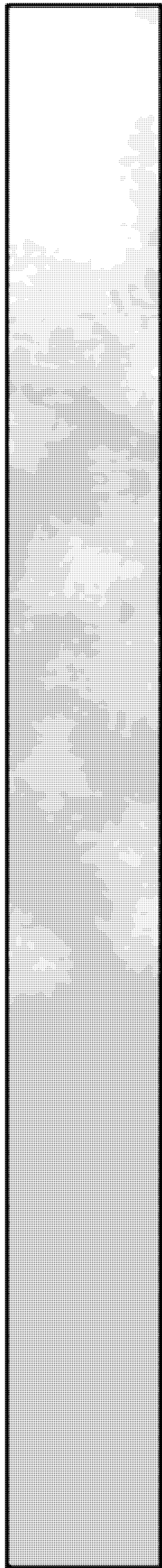
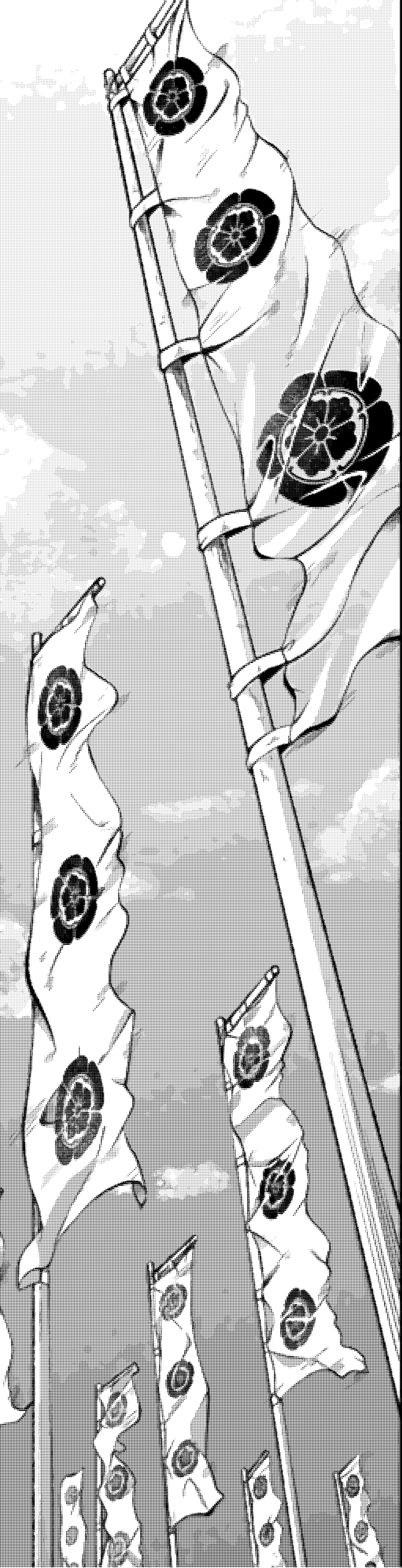












謝謝

1570年  
6月下旬

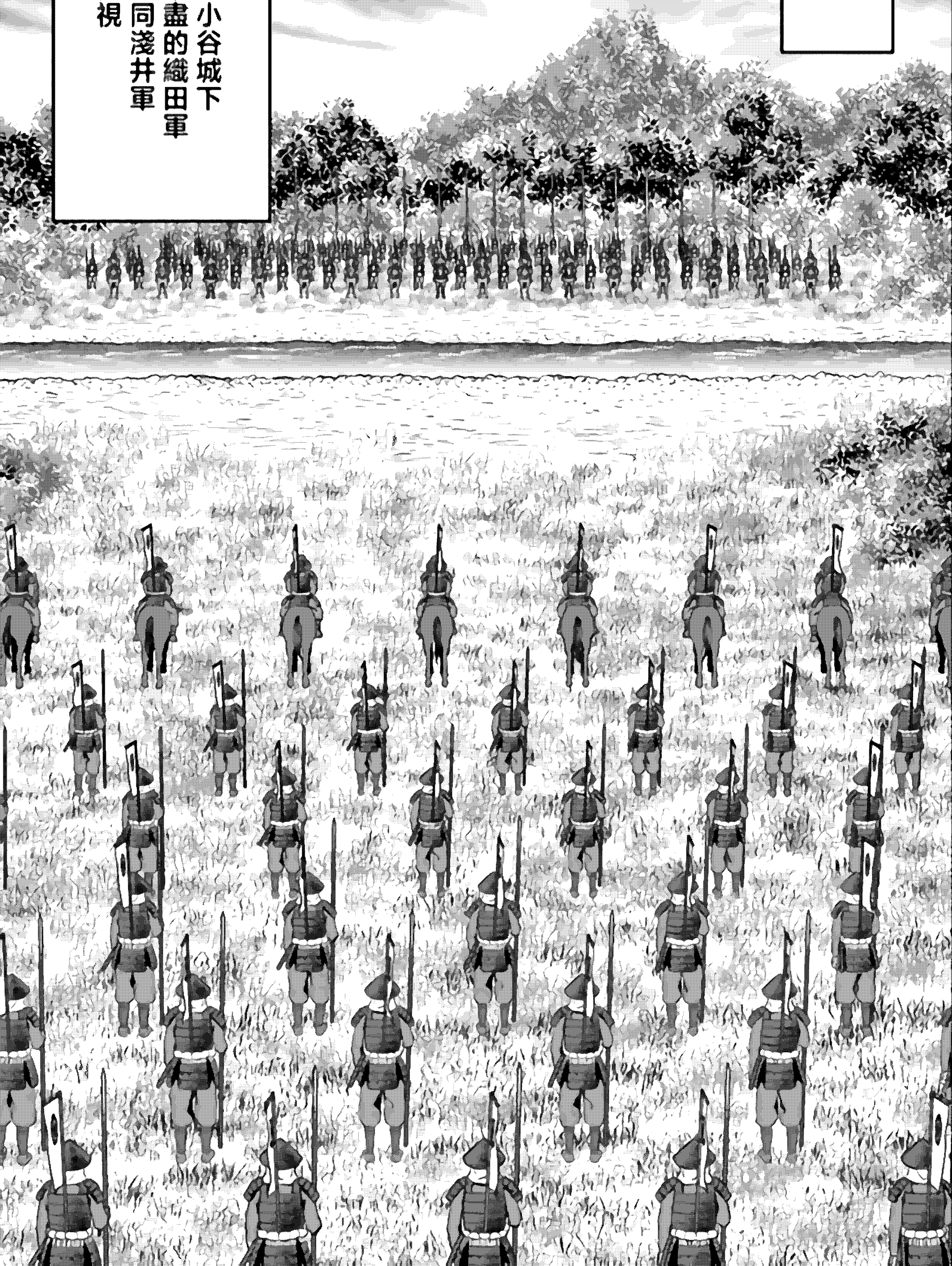
織田軍  
以淺井氏的據點  
小谷城為目標進軍

另一方淺井久政則  
加固了小谷城周邊的防禦  
以待朝倉的援軍



6月27日

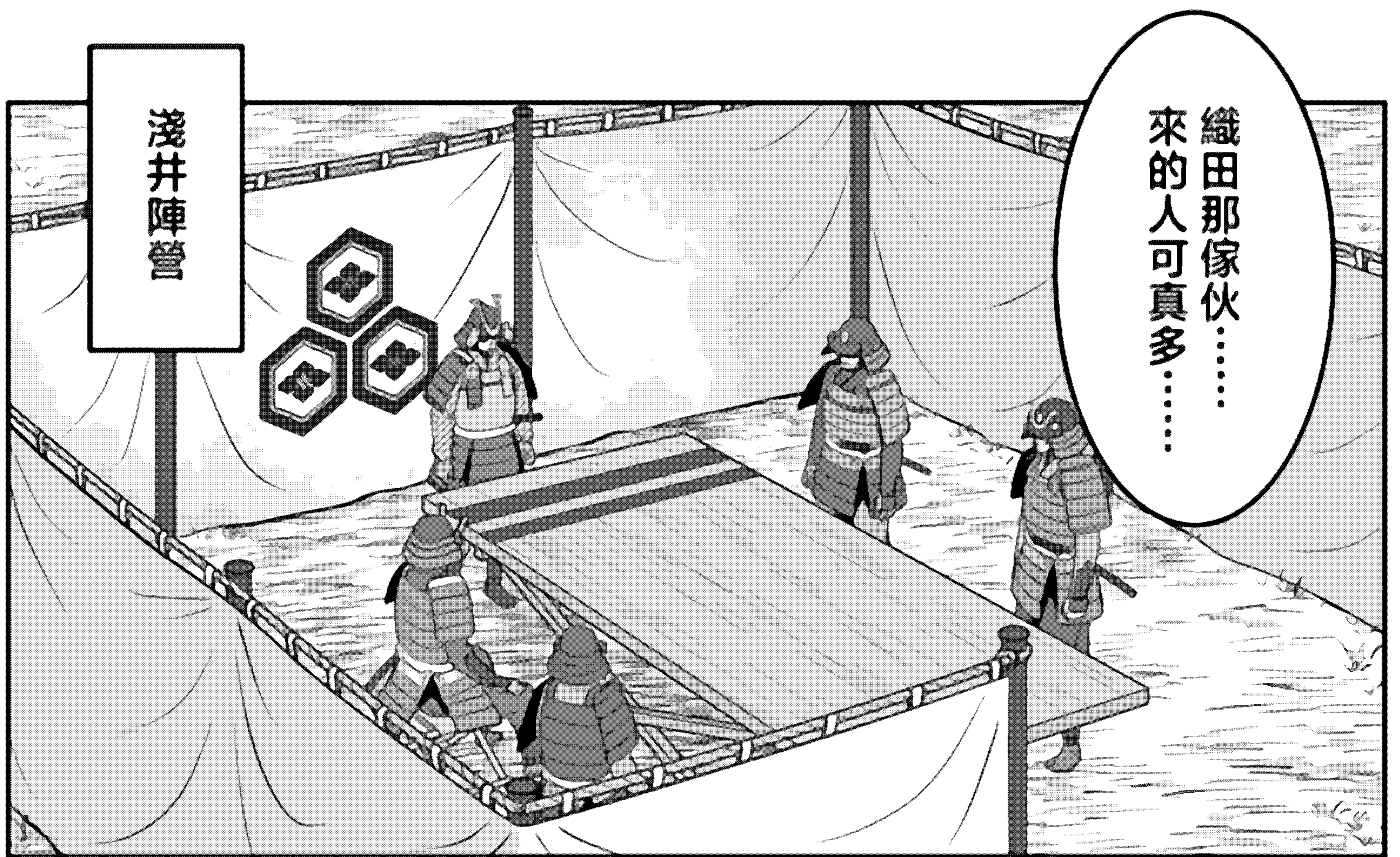
用計將小谷城下  
焚燒殆盡的織田軍  
於姊川同淺井軍  
隔川而視









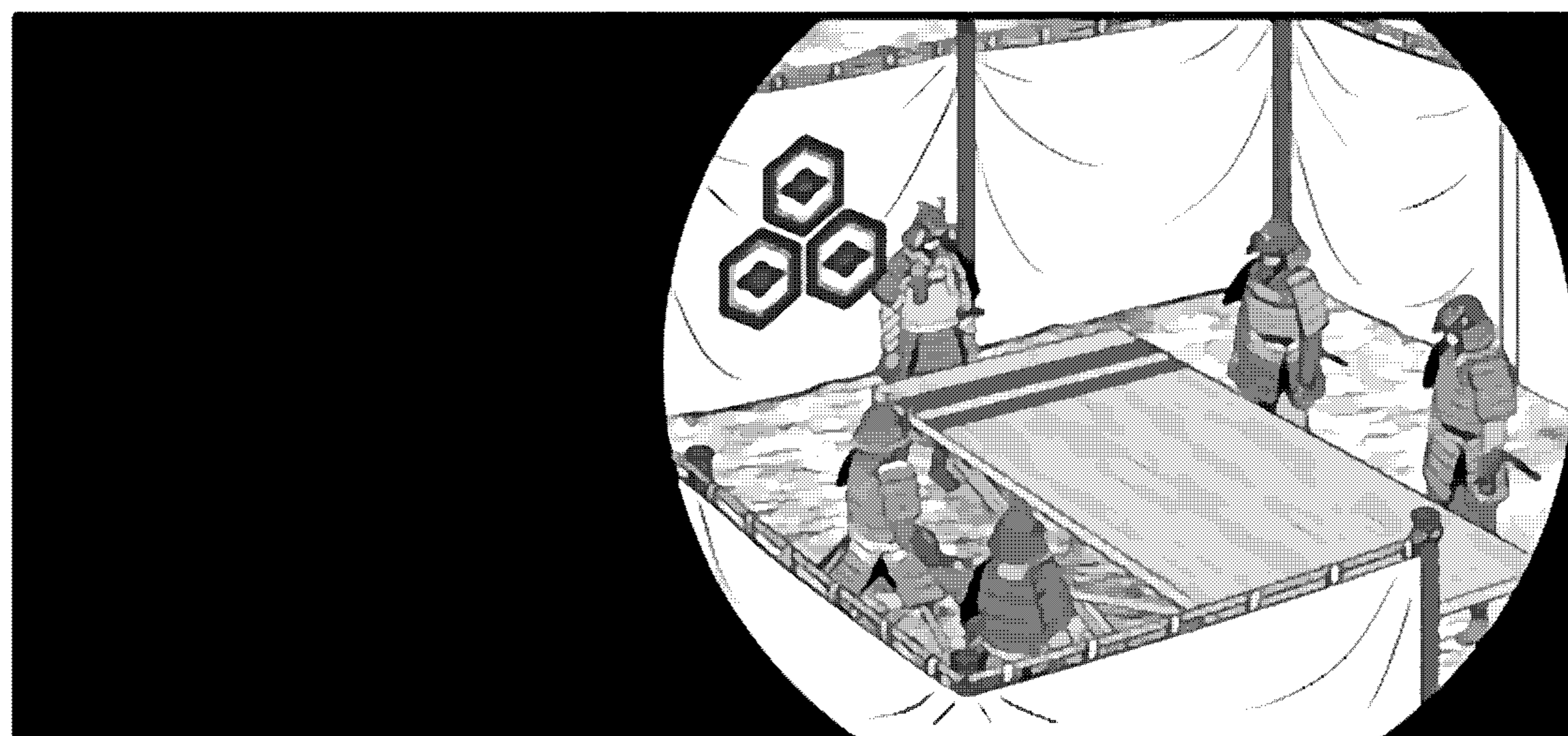




要出兵了嗎



呵呵呵



看的可謂  
一清二楚啊



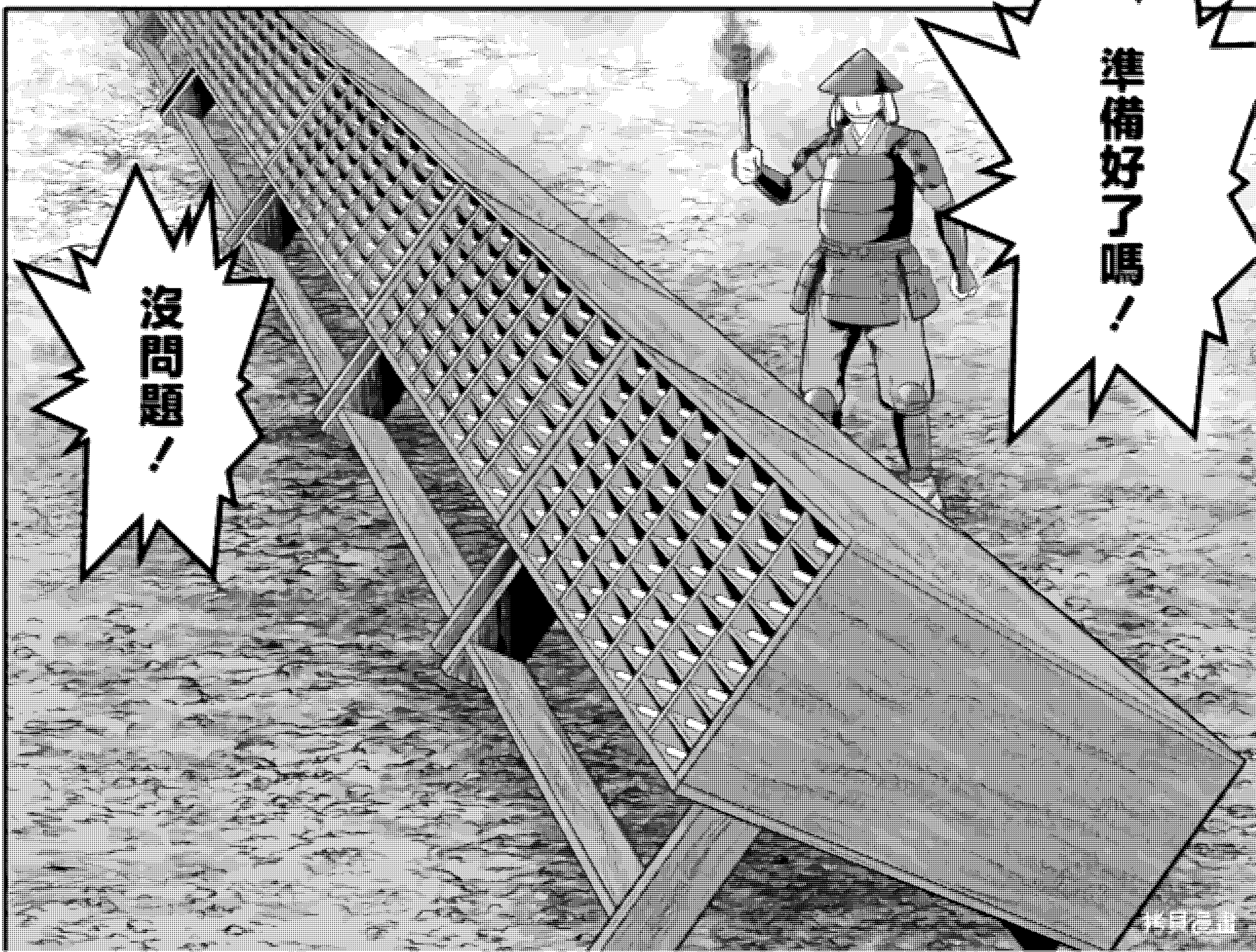
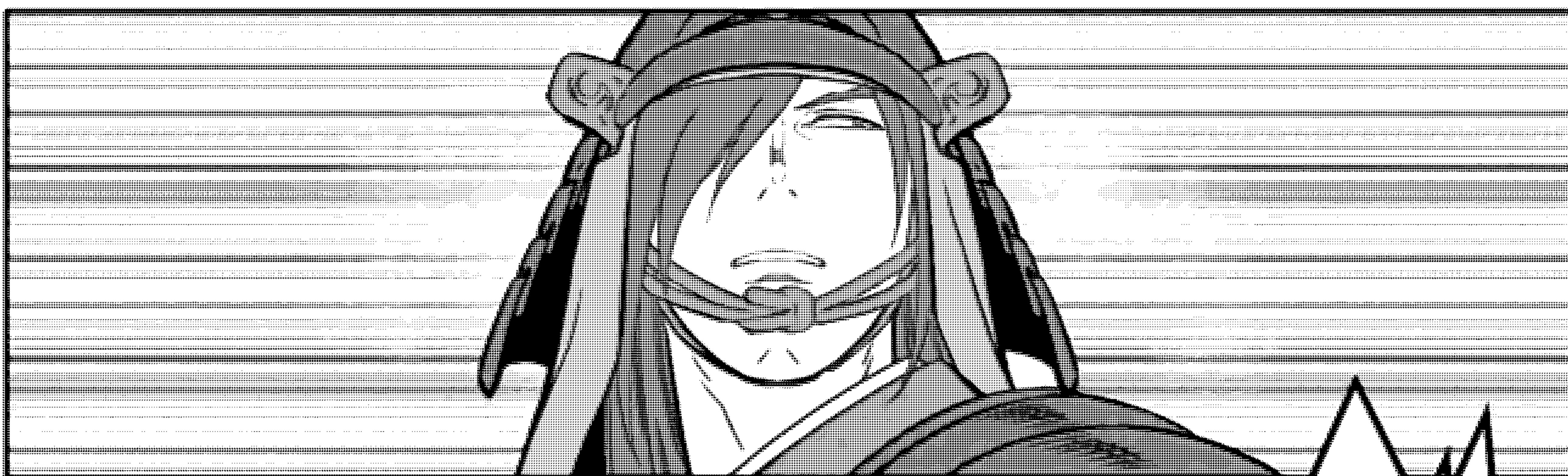
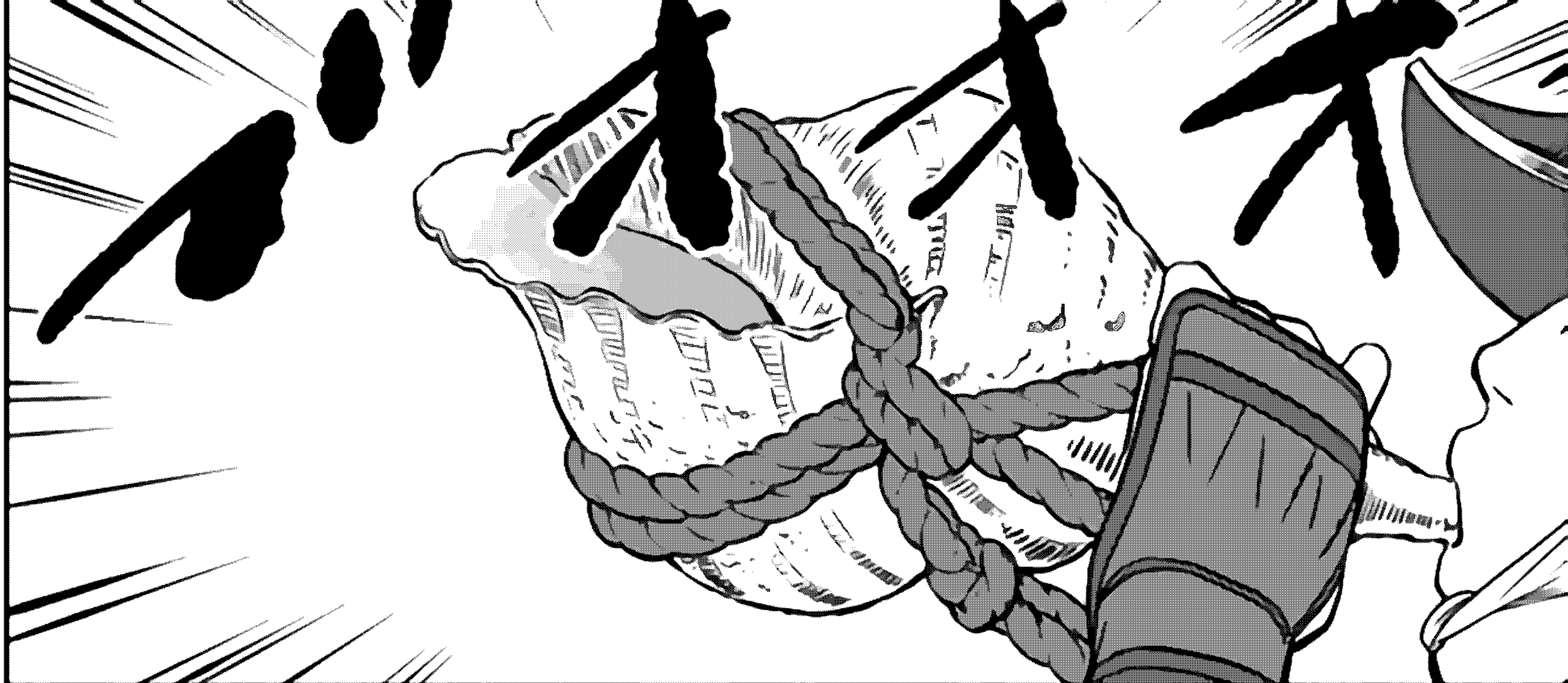
準備接戰



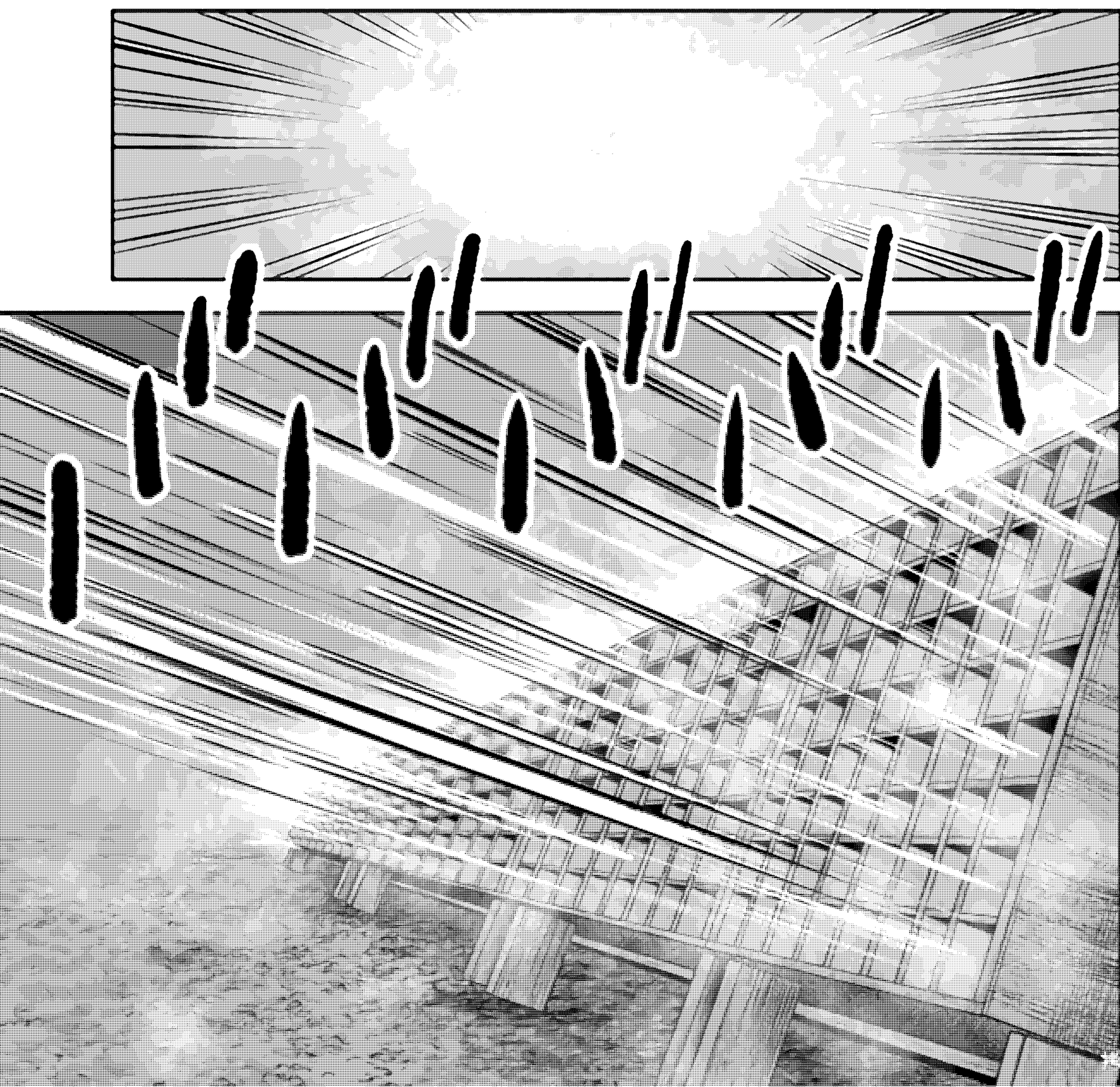
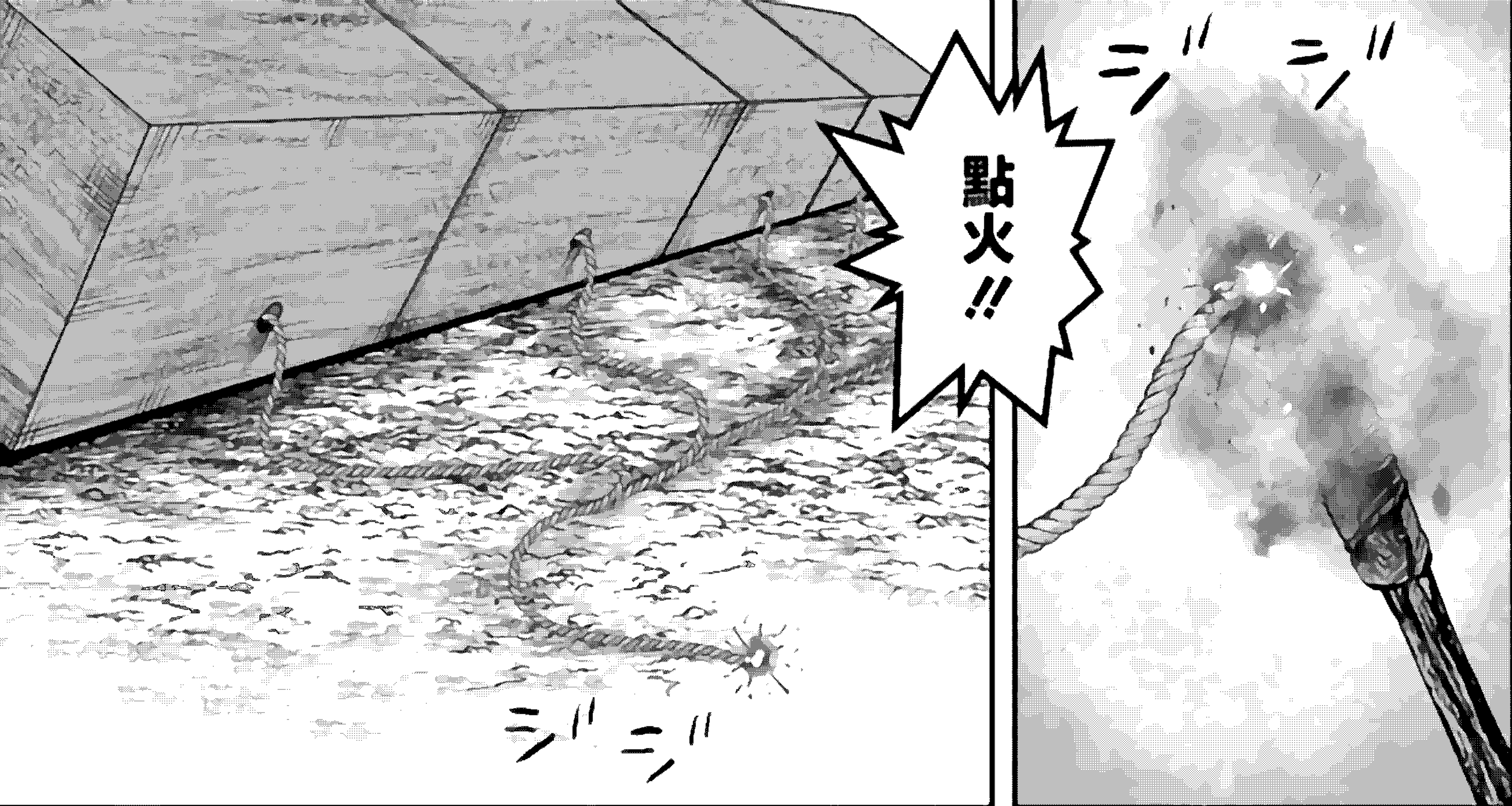
擊潰織田軍!!

碾碎他們!!





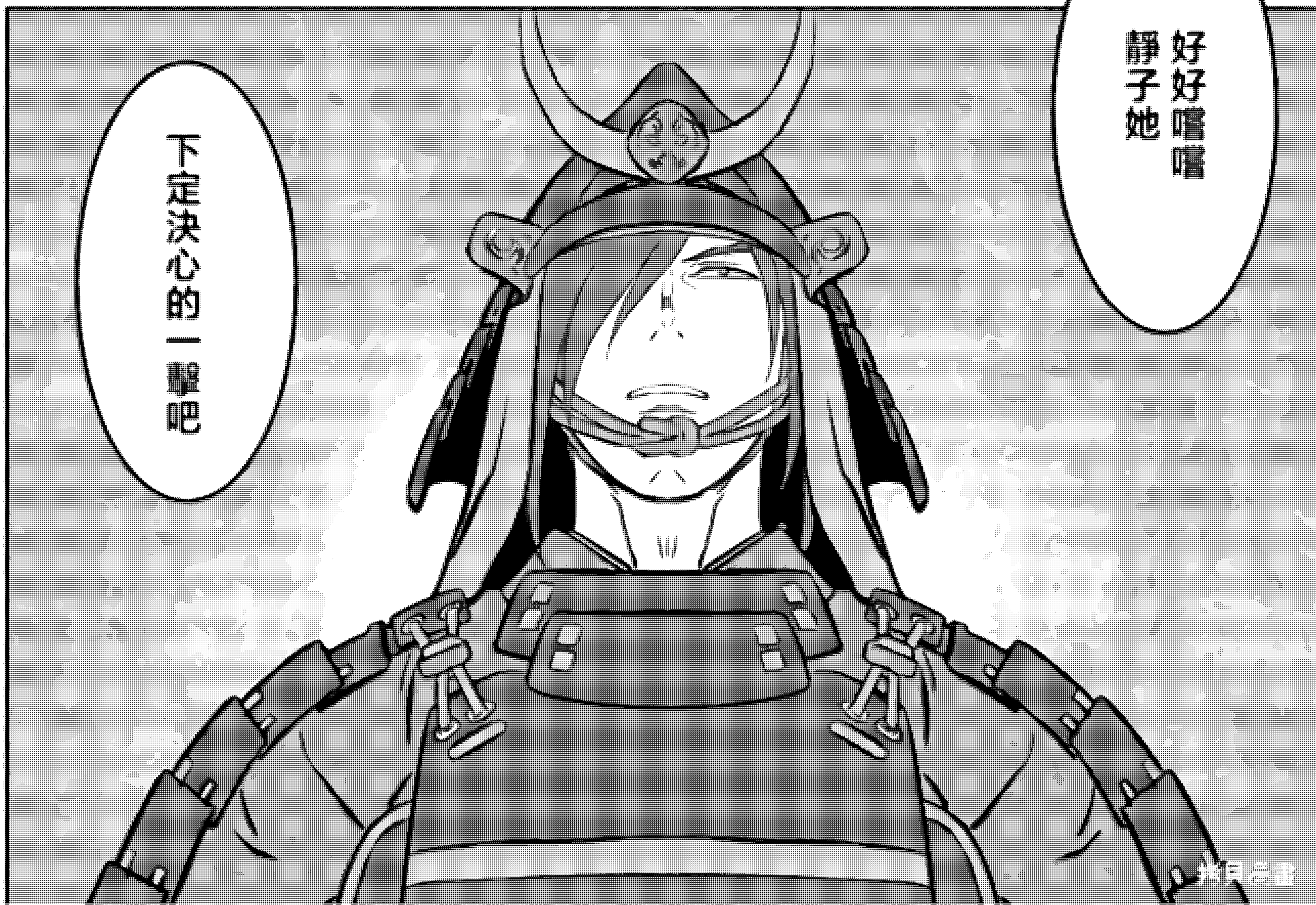






好好嚐嚐  
靜子她

下定決心的一擊吧





祝福的點心

微微飘香的厨房里，静子正在熬煮小豆，一直煮到这些加了糖的小豆完全脱水为止。好，在保证豆子形状不变的同时将其变得光滑了。”

静子要作的即为“馅子”，也可称为粒馅儿。

顺带一提，在制作粒馅儿的过程中，将煮好的小豆用滤网一类的东西沥干水分，再和砂糖一同熬煮的话，做好的就是豆沙。

静子得到了信长的指令，要准备信长赐予部下的特别的“祝福点心”，正在制作印有织田家家纹“织田木瓜纹”的铜锣烧。

“嗯，甜味中也能清楚尝到小豆的味道，状况不错呢。”

“但是，光是闻味儿我就有点烧心了……是不是加太多砂糖了？”

静子尝着煮好的粒馅自言自语时，被屋内飘扬的香味吸引而来的足满则如此搭话。他是被请来品尝作品味道的，但实在闲的没事的他还是来到了厨房。

“甜味的点心自然要甜到极致吧？要控制甜味什么的只是习惯了甜味的现代人们的观点，作为特别的点心当然要用冲击力来决胜咯！”

“不，就算那样的话……算了，没什么。”

“确实，足满叔叔也吃不了甜食啊。嘻嘻，等下会连涩味绿茶一起上的，稍微忍耐一会儿吧。”忆起往昔的静子露出微笑，意识到静子在笑自己的足满不禁一副苦相。

“我的味觉很敏感的。”

“的确。但吃个蛋糕就几近昏倒的人，我也就只见过足满叔叔而已了。”

足满在现代和静子一同生活之时，曾有一次因吃下收到的千层起司蛋糕而险些三苦闷晕倒。

之前从未体验过的甜味在入口的瞬间爆开，从外表完全看不出来的酸味，粘稠糊状的口感让人吐不出来也咽不下去，足满只能捂住嘴巴，在床上痛苦地滚来滚去。尽管相比其他蛋糕，千层起司蛋糕在糖分上已经有所收敛，但其仍然有80克的含糖量，换算成方糖的话就足有七个，对于尚不习惯的足满来说，这已经是无比恐怖的甜味了。



顺便一提，对奶油起司毫无概念的足满来说，入口瞬间感受到的那种酸味只会让他想起腐烂。但这可是静子送来的“美味的东西”，足满死都不能吐出来，因此才会几近昏阙。

“别取笑我了。话说回来，你是要做什么啊？”

露骨地岔开话题的足满苦笑着，静子如下作答。

“主公要赏赐特别的点心给立下功劳的部下，因此要由我来制作。既然做都做了，我就想着要不就做和洋融合的铜锣烧吧。”

铜锣烧的由来，一种有力的说法是因为包裹粒馅的蜂蜜蛋糕胚看上去很像打击乐器铜锣，它便因此得名。

从南蛮舶来，在日本完成最终进化的加入蜂蜜的蜂蜜蛋糕胚，配上和风点心——中流砥柱的粒馅儿，两者相互调和，交织而成的铜锣烧，会诞生让不喜甜食的人也会不禁伸手的美味。

把锅放在沾了水的布巾上，用木铲将尚有余热的粒馅挖出，放入之前准备好的蜂蜜面包胚里，再将技术街特别制造的家纹烙铁印在面包上，微微焦香顿时飘散于房内。

“哦，还不错嘛。金黄色的胚子很好地印上了木瓜纹。”

“毕竟算是奖品嘛，必须得有一眼就能看出来的特别感吧？用底下铺好和纸的桐木箱来装，是不是就很豪华了？”

“我还是更喜欢酱油煎饼或御欠（一种由糯米制成的日式点心）之类的，耐存配茶，也有平时吃东西吃不出来的特别感……”

“嗯，因为会有男性不喜欢甜食，所以还必须做些别的祝福点心吗……”

听过足满的建议后，静子点了点头。之后，足满试吃了新做好的铜锣烧。爆甜的粒馅因为被面包胚裹着，恰好能在口中发出适当的甘甜风味，这令足满震惊不已。

这样的话，就算是不喜欢甜食的男也能将其配茶来享用。首先是粒馅的甜味猛然来袭，接着是面包那股回味无穷的淡淡香味，二者于口中交相映衬，令人心旷神怡。得到了足满认可的静子，为了将其献给信长而开始装箱。然而……她却忘记了，决不会放过这股飘荡在屋子里的香甜的，某位女性的存在。

后来，静子一度熬粒馅熬到双手颤抖不已……



下一卷也請多多關照！



14.5.

◆ 澤田一先生賀圖  
慶祝系列銷量突破一百萬部

系列累計銷量達百萬部!!

シリーズ累計

百万部突破!!

ありがとうございます!!  
ございます!!

多謝各位!!





紀念系列累計銷量突破一百萬部  
平澤下戶先生（小說插畫）賀圖 ◆



お買い上げ

いただき

戦国小町

苦労譚

コミカライズ9巻

ありがとう

ございます!!

h.s

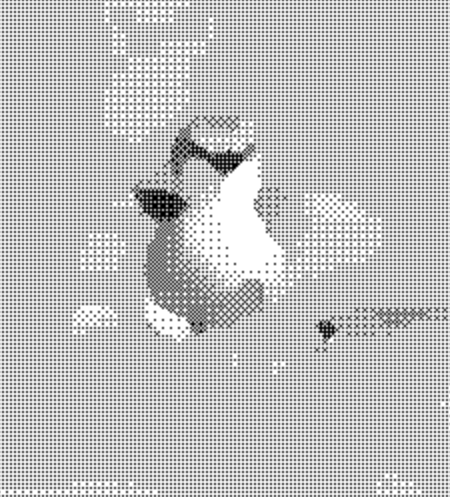




翻译:YoGi



校对:Vivian



嵌字:Asuka



宅叔汉化组

