

異世界

ゆるっと

サバイバル生活

～学校の皆と
異世界の無人島に
転移したけど
俺だけ楽勝です～

絢乃 ONYAV

Ⅲ 乾 和音
(artumph)

*Inkai Yonawa
Shibukawa Seikawa*



B
EXTRA



Character

Tokai Yumiko Sakuraba Seikatsu



新見花梨
Shinomiya Rika

篠宮火影
Shinomiya Rika

結城愛菜
Yuzuki Ai

二子玉亜里砂
Nishimura Aoi

双川絵里
Futagawa Eri

小野詩織
Ono Shiori

朝倉陽奈子
Asakura Yuna

鷺嶺・ソフィア・麗奈
Wakamiwa Sophia



PARA MAS NOVELAS

CHINAS JAPONESAS KOREANAS

<https://t.me/joinchat/nEyuYL12ba5kZmJh>

79. Problemas con los planos

Domingo 8 de septiembre.

53º día de vida en otro mundo.

Después de la comida, estaba teniendo sexo con Hinako.

Me invitó a que me bañara en el lago del escondite en vez de en el mar.

Estábamos nadando después de haber cuidado de un par de patitos que teníamos en el lago.

Y mientras jugamos en el tranquilo lago, me pongo cachondo.

Creo que tuve sexo con Meiko aquí.

Pensando en eso....., disfruto de la virginidad de Hinako.

Por supuesto, esta vez también estoy usando condón. El embarazo es un NO.

Era emocionante ver cómo se retorció de vergüenza.

El erotismo de la mujer reside en su inocencia y en su vergüenza.

Entonces me di cuenta de que me estaba convirtiendo en un personaje S.

Empecé a jugar el juego estándar de abuso verbal, haciéndole decir palabras obscenas.

Duele tumbarse en la superficie rocosa, así que básicamente nos ponemos de pie o nos sentamos para follar.



Cuando era virgen me costaba, pero ahora estaba acostumbrado a esas posiciones.

Es la primera vez que Hinako tiene sexo.

Para mí, era la primera vez que tenía sexo con ella.

Y, por supuesto, el sexo en sí mismo es un evento muy valioso.

Pero ese no fue el evento principal del día.

Después de la cena, Yoshiokada hace un anuncio.

“Salgo con Karin-san.”

—Es mentira.

(Una bromita del autor...)

“Siento haberles hecho esperar, ¡aquí tienen!”

“””” ¡Whoa, whoa, whoa!””””

«¡Por fin está hecho!»

Los planos están por fin completos.

Hoy era tarde, así que nos fuimos a la cama sabiendo que tendríamos que esperar hasta mañana para conocer los detalles.

Mañana, por fin, nos pondremos a trabajar en los planos y empezaremos a construir.

*El 9 de septiembre

El noveno día del noveno mes, empezamos a construir nuestra casa.

Era el día 54 de nuestra vida en el otro mundo.

Después del desayuno, le pedí a Yoshiokada que me enseñara los planos.

Hoy todo el mundo estará trabajando en la casa, excepto Eri que estará cocinando y Amane que estará explorando.

“Estoy seguro de que le gustará saber que he organizado los planos de tal manera que incluso los aficionados como vosotros podáis entenderlos.”

“Creo que es lo suficientemente intuitivo como para que cualquiera lo entienda, y tiene la misma calidad que los planos utilizados en Japón.”

Yoshiokada está orgulloso de su trabajo.

“Es fácil de entender.”

Las palabras de Yoshiokada eran ciertas.

No sé nada de planos, pero pude entender lo que decía.

Fue porque lo entendí tan bien que tuve que romper su ilusión.

“No puedes hacer esto.”

“¿Qué?», dijo Yoshiokada, sorprendido.

Aparentemente, las sorpresas cortas no vienen con un «cambio».

Esperé un «cambio», pero no hubo señales de ello.

Normalmente diría: «¡Oh, cambio!» pero ahora estaba congelado.

Tal vez le sorprendió demasiado la afirmación.

“¿Por qué no?»

Fue Aina quien preguntó.

Pasé los planos de Yoshiokada, diciendo: » Puedes verlo mirándolo.”

“Oh, esto es imposible.”

Después de todo, Aina también afirma.

“Muéstrame. Muéstrame.”

Arisa arrebató el plano de la mano de Aina y dijo con firmeza: «Es imposible.”

Después, todos dijeron al unísono que era imposible.

“¿Por qué es imposible? ... cambio ...”

Yoshiokada tenía lágrimas en los ojos y estaba temblando.

No sentí pena cuando vi eso.

Todos los demás tienen los mismos sentimientos que yo.

“Ya sabes, Yoshiokada. No hay clavos modernos aquí”

“Oh.»

Yoshiokada se da cuenta.

“Sé a lo que te refieres cuando dices «clavar unos cuantos clavos de unos centímetros aquí y allá». Pero no tenemos ninguno de esos clavos. Podemos hacer clavos de bronce, y podemos ajustar su apariencia hasta cierto punto. Pero es imposible producir en masa clavos pequeños de la misma calidad. Se tardaría mucho más en hacer un clavo que en construir una casa».

Para construir la casa que diseñó, Yoshiokada necesita innumerables clavos, pero no los clavos japoneses que se utilizaban en el pasado, sino pequeños clavos modernos.

Son los llamados «clavos occidentales», y se hicieron populares después la era Meiji.

Nos resulta mucho más difícil producirlos en masa que construir una casa.

“Es una cosa tan rudimentaria Lo siento, cambio».

Yoshiokada estaba devastado.

Se derrumbó de rodillas.

Se desploma en el lugar y dice «Soy un idiota».

«Eso no es cierto. Has hecho un gran trabajo, los planos son fáciles de leer.»

Sorprendentemente, fue Arisa la primera en ofrecer palabras de consuelo.

“Así es. Todos hemos visto tus esfuerzos.”

“¡No eres estúpido!”

“No lo eres “

Sofía y Tanaka dijeron.

“Lo siento, lo siento mucho Lo siento mucho. Siento mucho haber cometido un error tan vergonzoso, a pesar de que fui el único que recibió un trabajo flojo y otro trato preferencial. Lo siento mucho. Lo siento, por favor».

Yoshiokada finalmente comienza a ponerse de aún mas cerca del suelo.

Se frota la frente contra el suelo rocoso y se disculpa una y otra vez.

El impulso es tal que la frente está agrietada y la sangre está a punto de salir a borbotones.

“Ho Hokage, ¿no puedes hacer algo al respecto?”

Pregunta Aina.

Todos los demás me miran expectantes.

“Hmm”

Mirando los planos de Yoshiokada...

Me gustaría hacer algo al respecto si puedo.

“El problema son los clavos.”

Los planos muestran una sencilla vivienda sobre pilotes.

Esto es algo que podría haberse hecho sin necesidad de elaborar un plano.

Así que, al final, podemos hacerlo sin un plano.

“Ten cuidado la próxima vez», pensé en decirle con suavidad.

¿Pero es realmente para el beneficio de Yoshiokada?

Cuando lo pensé, mi respuesta fue «no».

Si yo estuviera en el lugar de Yoshiokada, querría que utilizara mis planes, porque había dedicado mucho tiempo y trabajado mucho en ellos.

“Muy bien, cambiemos la forma de construirlo.”

La cara de Yoshiokada se levanta lentamente.

“Los planos en sí son buenos, y si los seguimos y juntamos la madera deberíamos tener una casa de buena calidad. El único problema es que no tenemos clavos para hacerla, así que la construiremos de forma que no se usen clavos.”

“¿No usas clavos para construir una casa? ¿Puedes hacerlo?”, dijo Shiori.

Asentí con una sonrisa: «Sí, podemos.”

“No utilizamos clavos en los establos ni en los gallineros de la granja.”

«¡Ah! Así es, ¡No se usaron!”

Arisa gritó, y Tanaka y Músculo estuvieron de acuerdo.

“Los clavos son útiles, pero hay muchas maneras de construir sin ellos. Entonces, Yoshiokada, ¿podemos usar este plano como base, pero construir sin clavos?”

Un brillo volvió a los ojos de Yoshiokada.

Su rostro, que había estado nublado, se aclaró de repente.

“Por supuesto. No sé cómo construir sin usar clavos, ¡así que aprovecharé esta oportunidad para aprender! Y la próxima vez, tendré los planos perfectos».

“iiiiiiiCambio!!!!!!»

80. Suelo

Un método de construcción sin usar clavos.

Es...

«““Apilar madera sobre madera”“»

“Eso es”

Los materiales de construcción se cortan para crear unas protuberancias y se encajan como un puzzle.

De esta manera, podemos conectar los árboles sin usar clavos.

Hice una demostración utilizando un trozo de madera que no usaremos.

“Así”

““¡Oohh!!”“

Todos están impresionados.

Algunos incluso aplauden.

Es Yoshiokada.

Está haciendo una ovación de pie por sí mismo.

Otros sólo están de pie.

“La parte más importante cuando se construye de esta manera es el plano. Tenemos que pensar en la forma de cortarlo todo para que los materiales de construcción encajen perfectamente. Algunos de ustedes pueden incluso enfrentarse a la necesidad de fusionar tres o más maderas. Hay que cambiar las abolladuras, o incluso hay que hacer agujeros

Sólo en la construcción sin clavos brillan los planos cuidadosamente elaborados.

Los planos de Yoshiokada son buenos, son perfectos para este método de construcción.

“Esta vez, estamos haciendo una pequeña casa de piso elevado. Sólo hay que añadir algunos baches a los planos y deberíamos ser capaces de completarla antes del anochecer”.

Ahora están zumbando.

Les brillan los ojos, están entusiasmados.

“Yoshiokada y yo revisaremos los planos. Deberíamos ser capaces de hacerlo en una hora. Mientras tanto, las chicas, por favor, sepárense y corten los árboles. Los chicos llevarán la madera almacenada en el escondite. Vamos a construirlo cerca de los pastos o de los campos, así que llevadlo allí”.

Después de dar unas breves instrucciones, me puse a revisar los planos.



“Bien, ahora es el último”

“Somos capaces de hacerlo sin problemas gracias a Shinomiya-san, más”

“La próxima vez tendrás que hacerlo tú mismo”

«Sí, se acabó.

Yoshiokada terminó de revisar los planos con mi supervisión.

Los nuevos planos muestran las protuberancias detalladas en todos los materiales de construcción.

“Todavía...”

Dirijo mi atención a la herramienta que utiliza Yoshiokada para dibujar los planos.

“Quiquiera que haya inventado la regla es un genio”

Es una herramienta moderna que hizo este trabajo extremadamente eficiente.

Es la regla.

El uso de una regla, para medir la longitud, es bastante importante.

Podríamos hacer construcciones con extrema precisión con esto.

“Bien, primero tenemos que procesar toda la madera siguiendo los planos.”

Cuando terminamos de revisar los planos, nos dirigimos al lugar de construcción propuesto.

El equipo de construcción está todo aquí, excepto las hermanas Asakura y Sofía.

“¡Nos dividiremos el trabajo y terminaremos esto!!!”

«~~~~~»

Por fin comenzó el verdadero trabajo de construcción.



Me sentí tan pronto como empezamos a trabajar.

Inconscientemente murmuro el sentimiento para mí.

“Los planos azules son los mejores”

Todos asintieron con la cabeza.

“Es cómodo trabajar con ellos” Dice Arisa.

Ella tiene razón.

Puedes simplemente echar un vistazo a los planos y trabajar con ellos, no tienes que pensar en nada más.

Todo lo que tienes que hacer es el proceso y montarlo como está escrito.

Puedes detener tu cerebro y simplemente hacer el trabajo, lo que lo hace más eficiente.

“El proceso está hecho. El montaje es lo siguiente”

Se siente bien hacer el trabajo

Click, click, click, los materiales encajan.

“¡Esto es como un rompecabezas!”

Mana dice, y el ejército de monos que observa asiente y aplaude salvajemente.

La cara del ejército de monos dice que «Mana-sama tiene razón»

Me pregunté, ¿cómo puede un mono saber lo que es un rompecabezas? Sin embargo, no dije eso.

“Shinomiya-kun, no parece que esto sea necesario esta vez”

Las hermanas Asakura y Sofía llegaron justo cuando el trabajo estaba llegando a la etapa final.

Están haciendo telas para colgar sobre los materiales de construcción en caso de que llueva.

Sin embargo, el trabajo está a punto de terminar.

El edificio estaba casi terminado y los materiales que no se necesitaban ya han regresado al escondite.

Vamos a construir muchas cosas en el futuro, así que podremos usarlo entonces.

Nadie se molestó ya que el uso principal es para el futuro.

Las hermanas Asakura y Sofía pensaban hacer lo mismo.

¡”Ahora hemos terminado! ¡Músculo! “

Músculo pone el último material de construcción y el trabajo está hecho.

Cuando el sol comenzó a ponerse, un poco antes de las 7PM. La casa estaba finalmente terminada.

“Ooh, es una casa espléndida”

Amane vuelve en gran momento.

Ella miró la casa de piso elevado terminada y está impresionada.

“Wow, pensar que hemos hecho esto en sólo un día”

Eri, la jefa de cocina, también vino.

Ahora todos están aquí.

“Cincuenta y cuatro días en este mundo y finalmente terminamos la casa”

murmuré con profunda emoción.

Al escuchar todo eso, Mana reaccionó.

«¿Por fin?»

“Más bien «acabamos»”

Arisa continuó.

“Es increíble cuando lo piensas,” dijo Karin.

“Aún no han pasado dos meses. Sólo he estado en este equipo durante unos diez días.

Dijo Shiori.

Por último, Mana vuelve a hablar.

“El primer día que vine a este mundo, comía verduras silvestres y setas con polvo de curry. Pero ahora, estamos comiendo rollos de huevo, sopa de miso, construyendo casas, cultivando y criando ganado. Y eso es todo en sólo 54 días. El Hokage ha hecho todo eso en menos de dos meses. Nadie más podría haber hecho tanto en sólo 54 días, te lo prometo”

“Me estás haciendo sonrojar”

No me sobreestimo.

No me considero intencionadamente mejor.

Simplemente soy un poco más adecuado para el entorno.

Aun así, escuchar algunos elogios me hace genuinamente feliz.

Sobre todo, siento cierto orgullo como su líder.

“Como se esperaba, la elección de Hokage fue la correcta”

“Los otros ya se están desmoronando”

Dijo Arisa. Amane vino a mi lado.

Entonces me susurró al oído sin dejar que los demás la oyeran.

“Sumeragi y Sasazaki se mueven ahora”

“!!”

La razón por la que eligió susurrar a mi oído fue probablemente por consideración al estado de ánimo.

Su estado de ánimo es la celebración de la finalización de la casa.

Por lo tanto, ella tiene cuidado de no molestar a los demás.

Eso significa...

«¿...que aún no tenemos que tomar medidas inmediatas?»

le susurré.

Amane asintió, diciendo «Creo que sí».

Como era de esperar, aún no hay mucha tensión.

Si es así, no hay necesidad de preocuparse por eso por ahora.

“¿No hay problema si lo hablamos para mañana?”

“No hay problema”

«De acuerdo.

No le diremos a todo el mundo que Sumeragi y los demás están en movimiento.

Así que, por ahora muestro una sonrisa en mi rostro.

“¿Quién quiere pasar la noche en esta casa recién construida?”

“¡Yo!”

Todos levantan la mano.

Por supuesto. Todos se rieron.

Entonces, después de esto...

“¿Qué tal si lo haces en conmemoración como nuestro líder? Hokage”

Yoshiokada está avergonzado.

Ahora sólo es un juguete para las damas.

No puedo mirar más así que las detuve, diciendo «ahora ustedes chicas déjenlo en paz»

“Ustedes chicas no entienden, Yoshiokada se armó de valor. Es difícil para los personajes de la sombra como nosotros sabes. No lo molestes demasiado”

¡”Eso es! ¡Correcto!

Tanaka se unió.

Sin embargo, el «Así es» de Eri, y se quedaron con el ánimo por los suelos.

“Uhm, lo siento!”

Hinako se disculpó en cuanto se hizo el silencio.

“Fue?”

Yoshiokada es el que se puso tieso esta vez.

“Uhm, tengo a alguien que me gusta... así que, no puedo estar contigo sola”

La timidez de Hinako ha aflorado después de mucho tiempo.

Supongo que se siente avergonzada por las miradas que la rodean.

“” “”

Las chicas no han dicho nada.

No hablan, pero sonrín.

Entonces, sus ojos sonrientes me miran.

“Bueno, no es bueno que un hombre y una mujer se queden juntos los dos”

Sofía se hizo cargo del impasse.

“¿Por qué no pasas más tiempo con los caballeros?”

Esa frase hizo que los ánimos volvieran a fluir

“E-entonces...”

La nueva elección de Yoshiokada es...

“¡Tengo miedo a las alturas!”

-Tanaka. Y Kageyama también.

81. El consejo de Karin

Amane informó de la situación durante el desayuno al día siguiente de construir la casa.

“ Y así, el equipo de Sasazaki está huyendo hacia el noreste. En cuanto a Sumeragi Reito, parece haber llevado a su equipo y trasladado su base a un complejo de cuevas donde el equipo de Sasazaki Taiki ha echado raíces “

“ Ya veo, así que su idea es arrinconar el territorio de Sasazaki “

La disputa del equipo Sumeragi con el equipo Sasazaki está avanzando.

Sumeragi Reito es el que ha hecho el movimiento.

Reito atacó la base de Sasazaki solo.

Su objetivo es matar a Sasazaki y a sus compinches.

Probablemente pensó que si aplasta la cabeza, el resto no será tan temible como él.

Sin embargo, ese plan acabará en fracaso.

Sasazaki no murió.

Reito puede manejar un arma pero sigue siendo un aficionado.

La bala se desvió y no alcanzó a Sasazaki.

Dicho esto, no fue un fracaso en absoluto.

Mató a los compinches que iban con Sasazaki.

A dos de ellos.

Los dos estaban prácticamente encima del equipo de Sasazaki.

Aunque no pudo matar a Sasazaki, el líder, los resultados fueron bastante buenos.

De hecho, el ataque de Reito conmocionó al equipo de Sasazaki.

Ellos asumieron que Reito no dispararía.

Es una historia diferente cuando el enemigo utiliza las armas sin dudar.

El grupo de Sasazaki se dirigió al noreste para escapar.

No hay muchas cuevas en el noreste como nuestra base.

Hay muchos recursos, pero Sasazaki y su equipo no tenían forma de aprovecharlos.

“ Es fácil imaginar la caída del equipo de Sasazaki “

“ Por otro lado, el equipo Sumeragi se está recuperando, “ dice Amane.

Sí, el equipo de Reito superó el mayor obstáculo.

La mayoría de los supervivientes han superado sus enfermedades y están en vías de recuperación.

Sin embargo, tampoco es fácil.

Su grupo, originalmente de 110 miembros, tiene ahora unos 70 años.

La mayoría ha enfermado y ha dado su último aliento, y unos pocos, como Shiori, han abandonado el grupo.

Su tendencia a la recuperación significa que el impulso del descenso de la plantilla se ha detenido.

En cuanto al estado de ánimo, hay una gran diferencia entre nosotros y ellos.

“ Es cierto, no hay necesidad de apresurarse. “

Ayer, celebramos la finalización de la casa y nos fuimos directamente a la cama.

Eso fue suficiente para determinar que no había ningún problema, y como se esperaba, no lo hubo.

No están creciendo en poder, sino que están en declive.

Si ese es el caso, no son una amenaza para nosotros.

“ Hablando de eso, había otro equipo aparte de Sumeragi y Sasazaki. Un grupo de diez miembros “

“Oh sí, el equipo sin líder”

El equipo Sumeragi y Reito tenían sus respectivos nombres como líder del grupo.

Sin embargo, el otro equipo no tenía líder.

Sólo son un grupo que no quiere estar en ningún bando.

“ Me pregunto qué pasó con ellos. “

“ No lo sé, pero también deberían estar moviéndose hacia el noroeste. Si se están moviendo hacia el sur, hacia nosotros, entonces encontrarás sus huellas en algún lugar

Amane puede encontrar rastros de movimiento mejor que yo.

Además, ella puede utilizar los conocimientos de las fuerzas especiales de los EE.UU. por lo que está en un nivel diferente.

Es la diferencia entre un autodidacta de secundaria y un profesional.

“Bueno, no debería haber ningún problema entonces”

El informe de Amane terminó y comenzamos nuestro trabajo.



Pasaron diez días desde entonces.

Nuestra base ha crecido más.

Estamos ampliando constantemente nuestros campos y aumentando el número de cultivos que cultivamos.

Con la ayuda del ejército de monos, tenemos suficiente mano de obra que no es suficiente para los humanos solos.

Yoshiokada está haciendo nuevos planos para una casa diferente.

Esta vez, es otra casa de piso elevado pero es ligeramente más grande y con más habitaciones que la anterior

A diferencia de la última vez que es una sola habitación, esta tiene dos.

No está permitido utilizar el mismo plano.

Cuando construyes algo nuevo, empiezas a construirlo a partir de un nuevo diseño.

Aunque sea exactamente lo mismo, el plano tiene que ser nuevo.

Esto sirve para que Yoshiokada adquiera experiencia en la elaboración de planos.

La segunda casa elevada será el hogar del ejército de monos.

El escondite es más que cómodo para nosotros.

Rita y sus amigos ya son indispensables para nosotros.

Sigue siendo tan odioso como siempre, pero no se queja de su trabajo.

Ya es 20 de septiembre.

“ Es el momento de empezar el ciclo. “

Murmuro en el campo de trigo

Mana y Karin están a mi lado.

“ ¿Ciclo? “

pregunta Karin.

“ Es cuando surge un nuevo tallo cerca de la raíz “

Digo mientras señalo la gubia.

Mana y Karin se agacharon y miraron.

Karin lo encontró y entendió.

“ Cuando los cultivos empiecen a girar, empezaremos a pisar trigo “.

“ ¿Pisar? No los vas a pisar, ¿verdad? “

pregunta esta vez Mana.

«Es exactamente eso», y se lo mostré.

Entré en el campo de trigo y lo pisé.

“ ¡¿Eeeeeeh?! ¿Estás seguro de eso? “

Mana se sorprendió.

Reaccionando a su voz, el ejército de monos que estaban trabajando miraron hacia aquí.

Los monos vieron que pisaba el trigo y mostraron sus colmillos como diciendo «¿qué estás haciendo?».

“ Entiendo cómo te sientes pero esto es lo que hay que hacer. Empiezas a pisar el trigo y empieza a pisar. El ciclo es en dos meses, así que hay que pisarlo así todos los días hasta el 20 de noviembre “

Esta no es mi idea original.

Este ha sido un método común para cultivar el trigo.

Karin pregunta si es efectivo.

“ De alguna manera me olvidé de eso. De todos modos, se puede pisar. De eso estoy seguro “

No soy un científico así que no persigo el «por qué».

No me importaba el por qué de pisar el trigo.

Si yo fuera un científico obstinado, entonces probablemente me preocuparía por ello.

Es decir, sólo soy una persona de ciencias sociales.

“ Karin, dile a todos que hagan lo mismo con el trigo “

“ Lo tengo “

Después de terminar de explicar, fui a ayudar con el otro trabajo.

“ Ah, Hokage, ¿tiene tiempo? “

O eso creía. Karin me llamó.

“ ¿Qué pasa? “

“ He estado pensando esto desde antes...”

Dijo Karin y luego se detuvo a mitad de camino.

Mana sintió que algo era inusual así que dijo «Me voy», y se fue

Ella probablemente adivinó que Karin quiere una charla privada conmigo.

Yo también lo pensé, pero parece que nos equivocamos.

“ Espera, Mana. No es nada privado “

Karin detuvo a Mana.

Mana entonces preguntó de vuelta «¿Estás segura?».

“ No me importa. De todas formas lo hablaré después de la cena. Sólo voy a decírselo a la Hokage primero, pero he pensado que luego les contaré a todos los detalles “

Algo parece estar pesando en su mente.

No dije nada más que «De acuerdo»

Entonces, el reloj sigue su curso y es la hora de la cena.

“ Bien, ¡vamos a bañarnos! ¡Hoy voy a entrar primero! “

Tanaka se levanta alegremente y luego Karin habla.

“ Tengo algo que sugerir a todos primero “

Tanaka que se acaba de levantar se sentó tranquilamente.

«¿Sugerencia?» Pregunté.

“ Nuestro objetivo final es volver a la Tierra. Y para llegar a ese fin, pensamos viajar a la isla que vemos al otro lado del océano, ¿verdad? “

«Sí.

“ Pero, siendo realistas, es poco probable que volvamos a la Tierra después de ese viaje, ¿no? Creo que todo el mundo lo sabe “

Asentí con la cabeza.

Seguiremos trabajando en ese problema.

“ No quiero abandonar la posibilidad después de todo “

“ Sí. Yo tampoco me opongo a esa política. Pero no importa lo que pienses, va a ser una batalla de resistencia ¿verdad? Podría llevar meses, años o incluso décadas. ¿No es esa nuestra situación actual? “

“Cierto”

No puedo ver lo que Karin está tratando de decir todavía.

Ella sólo está reafirmando la situación actual.

Y finalmente, ella ahora comienza su sugerencia.

“ Y entonces, esta es mi sugerencia “

Ahora se ha llegado a eso.

Karen muestra una cara seria y así todos se preparan.

“ ¿Por qué no dejamos a nuestros hijos? Asumiendo que vamos a vivir mucho tiempo en este mundo “

Es una propuesta inesperada.

82. Karin contra Arisa

He tenido relaciones sexuales con algunas mujeres de este mundo.

Aun así, siempre tengo cuidado de no dejar embarazada a mi pareja.

Básicamente, uso un condón como anticonceptivo a menos que esté con alguien que no me preocupe que se quede embarazada.

La única excepción fue cuando me follé a Eri bajo el árbol de caucho.

-¿Dejarás descendencia?

La sugerencia de Karin era exactamente lo contrario a mi postura.

La idea es quedarse embarazada y no usar anticonceptivos.

“ ¿Hablas en serio? ¡Los niños no son traídos por las cigüeñas, sabes! “

pregunta Arisa.

Está medio bromeando, pero también medio en serio.

Así de errática es la sugerencia de Karin.

Todos los demás también se quedan congelados en shock.

“ Lo sé. Es por eso que estoy haciendo esta sugerencia “

“ Hey, hey, hey, Karin, ¡¿estás bien?! ¡Estás hablando de sexo crudo! ¡¿Has olvidado lo miserable que era Tanaka justo después de que Eri lo dejara?! ¡Ese será el estado de ánimo! “

Tanaka murmura «Eso sería demasiado miserable»

Naturalmente, nadie reaccionó a eso.

“ No estoy pidiendo un romance. Sólo estoy pensando que deberíamos tener descendencia para poder prosperar durante muchos años “

El estado de ánimo en general se inclinó en la dirección opuesta.

Amane es la que asiente con orgullo, diciendo «Tienes razón»

“ Creo que la sugerencia de Karin es la correcta teniendo en cuenta el futuro. Y si vamos a tener descendencia, deberíamos trabajar en ello lo antes posible. Se necesitará una década como mínimo para que un niño sea útil en la fuerza de trabajo “

“ ¿Qué opinas, Hokage? “

me pregunta Karin.

La aprobé diciendo «No me parece mala idea».

El lugar sigue zumbando y continué hablando.

“ Nuestras condiciones de vida ya están bien ordenadas. Ahora sólo estamos trabajando para mejorar nuestra alimentación, vestimenta y refugio. Si nos hemos desarrollado hasta este punto, creo que es correcto pensar en una prosperidad duradera. Por lo tanto, estoy de acuerdo con la sugerencia de Karin “

Antes de que nadie pudiera hablar, continué con «Sin embargo...»

“ Siendo realistas, ¿quién asumiría ese papel? Los hombres no deberían tener problemas. Incluso Tanaka y Kageyama ya están erectos “

Las chicas miraron a Tanaka y Kageyama

Los dos se apresuraron a cubrir sus entrepiernas con sus manos pero eso básicamente lo admite.

Que ya están erectos.

““““ , asqueroso ““

Mana, Arisa y Eri hablan al unísono.

Tanaka se quejó: «¡Eso no era necesario!»

“ Los hombres estamos en este momento en la cima de nuestra lujuria. Voy a decir esto consciente de que puede ser desilusionado, pero las mujeres aquí son hermosas, por lo que puedo conseguir una erección y eyacular sin romance. Así que el lado de los hombres no tiene ningún problema “

Hablo algunas declaraciones vulgares

Pero, nadie entre las chicas dijo «Asqueroso»

Ellas saben cómo nos sentimos.

“ El problema es con las mujeres. ¿A quién eliges para quedarte embarazada? Hay mucha química involucrada en la fabricación de un bebé por lo que necesitamos al menos dos personas trabajando para tener en cuenta cualquier desajuste “

“ Yo seré el primero. Al fin y al cabo, fui yo quien hizo la sugerencia “.

Karin levantó la mano.

Entonces, Arisa apretó y dijo «¡Espera, espera, espera!».

“ ¿Qué tal si empezamos a hablar del tema de conseguir un hijo primero? No es lo mismo que construir un barco para cruzar el océano ¿sabes? Además, si no tienes cuidado, los dos pueden quedarse embarazados al mismo tiempo, ¿no? ¡Eso sería malo! Todos estamos trabajando para mantener este ambiente que tenemos ahora “

“ Lo que significa que Arisa está en contra de la sugerencia de Karin? “

Arisa afirma: «Estoy en contra»

“ Sé que estás considerando el futuro, pero esto es demasiado repentino. Cuanto antes mejor, sí, pero ¿no es demasiado pronto? Creo que deberías poder vivir sin pensar en el embarazo durante al menos un año. ¿Y si el invierno y la primavera son peores de lo que esperábamos? Para ser sinceros, es muy difícil cuidar de una mujer embarazada en esa época, ¿no? “

La objeción de Arisa es inusualmente lógica.

Ella no está objetando bajo el argumento de prohibir el sexo.

Y por esa razón, el ambiente cambió una vez más.

“ Cierto, esto es un poco prematuro “

Estoy de acuerdo con Arisa.

Todos también estuvieron de acuerdo con la opinión de Arisa.

Incluso Amane que estaba de acuerdo con Karin inmediatamente había cambiado su opinión.

“ No me retiraré “

Aun así, Karin no cambiará su opinión.

“ Puedo entender la opinión de Arisa, por eso lo hago. Hoy hace buen tiempo, pero no sabemos qué pasará mañana. Tal vez no sobrevivamos al invierno y nos eliminen. Por eso no quiero dejar ningún remordimiento cuando muera. Si eres una mujer, querrás ver a tu hijo, aunque sea un rato, ¿no crees? Yo sí. Así que insisto en procrear cuanto antes, y no me echaré atrás “

“ Entonces, ¿dices que no lo haces por todos sino por ti mismo? Eso es sólo egoísmo. ¿O me equivoco? “

Arisa toma la ofensiva.

El ambiente se está volviendo agrio.

A los bastardos, incluyéndome a mí, no se nos ocurrió qué decir y nos quedamos callados.

“ Es egoísmo. Lo sé. Por eso no te pido que respaldes mi punto de vista. Creo que la opinión de Arisa también es correcta. Aun así, no me echaré atrás con la mía. Cuando vinimos por primera vez a este mundo, hubo una tormenta, ¿verdad? En ese momento, todo el mundo estaba evacuando frenéticamente los suministros, pero Arisa dio prioridad a las cosas personales. ¿Recuerdas? “

“Yo sí”

“ Ahora mismo me siento igual que Arisa en aquel entonces. Arisa, sabes que estabas causando problemas a todo el mundo en aquel entonces, ¿verdad? Aun así, priorizaste la recolección de tus cosméticos sin usar sobre la comida. Para mí, no se trata de los cosméticos, sino de querer un hijo. Así que, lo siento pero no tengo intención de ceder este pensamiento egoísta mío “

Arisa agacha la cabeza en silencio.

Sólo estamos mirando.

Estamos esperando la conclusión de su discusión.

Entonces, llegó a la conclusión rápidamente.

“ Entonces, haz lo que quieras Karin. Si eres consciente de que estás causando problemas, y aún así, quieres concentrarte en eso, entonces no puedo hacer nada para detenerte “

“S”

“ Entonces, ¿con quién lo harás? A diferencia de mis cosméticos, necesitas una pareja para hacer un bebé. Incluso si Karin quisiera, sería imposible hacerlo sin un compañero “

“ Sobre eso... “

Karin miró a los chicos.

Tanaka y Kageyama, y también, Yoshiokada, se nota que esos chicos están duros.

El musculoso Takahashi también es duro, pero negó con la cabeza, diciendo «No puedo hacerlo, musculoso»

“ ¿Quieres decir que no quieres una mujer como Karin? “

Arisa le pregunta a Músculo.

“ No, tengo una novia “

“ ¡Un riaju! ¡Maldición! “

“ ¡Ay! “

Arisa golpeó al músculo Takahashi en la cabeza.

“ No te preocupes, ya sé a quién le pediré ayuda “

Karin se rió y me miró.

“ Hokage, quiero a tu hijo “

Supuse que Karin me elegiría a mí.

Después de todo, hemos pasado por muchas cosas en nuestras vidas.

A pesar de eso, aún me sorprende que casi se me caiga la mandíbula.

No esperaba que me nominaran delante de todos con un tono digno.

“ Si el Hokage lo encuentra irrazonable entonces me rendiré “

“Si es así, tomaré su lugar”

“ No, lo haré yo. “

“ ¡No robes la marcha! ¡Me lo merezco! ¡Cambio! “

“ No, ella dijo que si el Hokage no lo quiere entonces ella se rendirá. ¡No hay sustitutos! “

«””” Ugaga “””

Los tres colapsados.

“ Quiero un hijo, pero no con cualquiera. No es que odie a Tanaka, Kageyama o Yoshiokada. Es que quiero ser Hokage. No sé si son sentimientos románticos o no, pero si voy a tener un hijo aquí, no puedo pensar en un mejor padre que el Hokage “

“ Bueno, eso es razonable, “ dice Sofía

“ Hokage, ¿qué opinas? “

pregunta Mana.

Me abstuve de responder inmediatamente.

Respiré profundamente para calmarme.

Al mismo tiempo, ordené mis pensamientos y hablé.

“ Si te parece bien “

83. Haciendo el primer bebé

Karin y yo decidimos hacer de niñeras una vez a la semana.

Lo haría las 24 horas del día si pudiera, pero eso no es posible.

El sexo consume mucha resistencia, y si me excedo, se me caerían las caderas.

Por eso tenemos sexo sólo los sábados.

El día siguiente también es festivo, así que no molestaremos a los demás aunque nos caigamos de cansancio.

Además, en lugar de seguir simplemente el deseo de Karin, le puse una condición.

La condición fue que pueda tener sexo con otras mujeres.

Nuestra relación con el bebé no está fuera de una relación romántica.

Por lo tanto, no me importa dónde y con quién disfrute de mis relaciones sexuales.

Dicho esto, no me siento cómodo al tener sexo con otras mujeres sin decir nada.

Por eso lo he dicho de antemano y se ha aprobado.

«¿Eh?! Hokage, ¿piensas hacerlo con otras chicas?»

Arisa fue la única que se sorprendió por eso.

Ella es la única con la que aún no he coqueteado ligeramente.

La única vez que nuestro cuerpo se tocó mucho fue cuando ella estaba pescando por primera vez.

Abracé a Arisa mientras atrapaba un pez.

«No hay planes de hacerlo con nadie en este momento pero solo hablo de que no me negaré si me invitan.»

«¡Oh, oigan! ¡Tenemos un semental aquí! ¡No quiero eso!»

«No es que me considere popular.»

De alguna manera, todos me miran.

Las chicas entrecerraron los ojos con dudas.

Los chicos me miraban con celos.

«Entonces, ¿quién lo hará además de Karin? ¿Es Hinako?»

«¿Fuee?! Wawawa... ¿Y-Yo?»

Hinako saltó asustada.

La cara de Yoshiokada se puso pálida, haciendo unos ruidos extraños.

«¿P-Por qué yo?»

«Es decir, está claro que a Hinako le gusta el Hokage. Seguramente también ha hecho cosas lascivas ¿no? ¿Como besar?»

Arisa sonrió.

«¿Eh? No, uhm, eso es...err».

«No puede ser, ¡¿has hecho algo más que besar?! ¡¿Has tocado la polla del Hokage?!»

«.....»

Hinako bajó la mirada sonrojada.

Meiko fue al rescate y dijo «¿Podemos dejar las burlas a mi hermanita?».

Su cara estaba sonriendo, pero sus ojos eran tan afilados como una cuchilla.

Arisa terminó la conversación después de una ligera disculpa luego de ver que estaba en peligro.

Y así, se acabó el 20 de septiembre

Y, el 21, es sábado.



Han pasado 66 días desde que llegamos a este otro mundo.

Como es sábado, Karin y yo haremos un bebé.

Durante la comida, Eri pregunta con cara de despreocupación.

«¿Hokage-kun y Karin van a hacerlo?»

«Estoy listo en cualquier momento».

Karin responde con una cara inexpresiva.

Tanaka por su parte murmura algo.

「 Estoy celoso. Estoy celoso 」

Parece que está celoso de mí.

Si yo estuviera en el otro lado, definitivamente cantarí el mismo maleficio.

Desde una perspectiva objetiva, estoy en una posición bastante envidiosa.

「 No tenemos que hacer nada en particular, así que lo haremos más tarde 」

「 Sí, gracias 」

«Igualmente.

Decidimos programar el sexo mientras desayunamos.

Eso es bastante raro.



Después del desayuno, somos libres de hacer lo que queramos.

Cada uno se dispersa a su manera y luego Karin y yo nos adentramos en el escondite.

Ambos llevamos nuestro futón mientras caminamos.

「 Este lugar debe ser bueno 」

Pusimos nuestras camas en un lugar un poco oscuro y frío.

Por la noche haría frío, pero a esta hora tiene una temperatura agradable.

Extendemos el futón.

Con dos camas alineadas, ahora es de tamaño doble.

「 Entonces, ¿cómo lo hacemos hoy? 」

Me senté en el futón y dije.

「 Lo haré hoy 」

Karin está a la ofensiva.

Ella me empuja hacia abajo lentamente y luego se puso encima de mí.

Su cara se acerca tanto que estamos a un pelo de distancia y pone su lengua dentro de mi boca.

Me hace separar mis extremidades.

Karin baja la cremallera de mis pantalones mientras entrelaza suavemente su lengua.

Utiliza las manos y los dedos de los pies para deslizarlos hacia abajo con habilidad.

En esta ocasión, mi pene alcanza su 80% de erección.

「Yo haré el movimiento para que Hokage no se canse demasiado.」

Sin esperar mi respuesta, Karin comenzó a hacerme una felación.

Movió su cuerpo por debajo y se metió mi pene en la boca.

Chupó, haciendo sonidos húmedos.

Me puse erecto en un instante.



(Estaba un poco hambriento de sexo)

Karin se está burlando de su coño mientras me hace una felación.

El dedo medio de su mano derecha está acariciando su clítoris.

Esos movimientos agresivos suyos la hacían parecer una zorra.

(Esto no está mal)

Normalmente, yo soy el que está encima.

Si me preguntas si soy la de arriba o la de abajo, definitivamente soy la de arriba, y no al revés.

Me gusta lamer los pechos de mi pareja, pero estar en el extremo receptor es un poco sublime.

Y como tal, estar en el extremo receptor de la devoción es bastante agradable.

Creo que es porque Karin está familiarizada con mis deseos.

No hemos hecho mucho sexo pero he disfrutado bastante de sus habilidades.

「 Hokage, ¿quieres meterla ahora mismo? 」

Karin se acuesta a mi lado.

Tumbada boca abajo, levantando un poco la pierna abierta.

「 No me importa, pero las primeras veces duelen. Vamos a acostumbrarte a usar los dedos primero 」

「 No, estoy bien con el dolor 」

「 ¿Eh? 」

«Quiero que mi primera experiencia tenga algo de dolor.

「 ¿Qué? Me haces suponer que te gusta el dolor 」

「 No odio el dolor moderado. Aquella vez que el Hokage me azotó cuando estaba excitado, me dolió, pero gemí 」

「 Ahora que lo mencionas 」

Pongámoslo antes de que la conversación siga su curso

Me levanté y me puse en la posición del misionero.

Levanto el tobillo de Karin y abro sus piernas.

Su hermoso coño rosado aparece.

Su néctar de amor moja la superficie y está resbaladizo.

(Hablando de eso, ¿cuándo se ha quitado las bragas?)

Miro el coño de Karin y pienso.

¿Cuándo se quitó las bragas?

Estoy impresionado con su trabajo manual sin pretensiones y abrumador.

「 ¿Debo quitarme la ropa? 」

「Sí」

Me quité la ropa y alcancé la camisa de Karin.

La desabroché en un tempo y dejé al descubierto su pezón.

(Ayuda que no lleve sujetador)

Las chicas no tienen sujetador.

Tenían uno cuando vinieron a este mundo, pero se lo quitaron ahora.

Meiko los desmontó todos para usarlos en las manualidades.

Parece que ella podría utilizar los cables y ganchos y otras partes.

「Lo pongo」

Me enrolló encima de Karin y froto mi polla contra su coño.

Le doy un ligero beso, toco sus pezones con mis dedos y mi lengua, aumentando su néctar de amor.

「Ah, hmm」

Karin gime ligeramente.

La meto mientras la tensión de su voz aumenta.

El cuerpo de Karin se estremece mientras mi glande es tragado en su cuerpo.

Ella arquea la espalda y deja escapar un fuerte «¡Auu!».

「 Eso es sólo la punta, ¿debería sacarla? 」

Karin mantuvo los ojos cerrados con fuerza y sacudió la cabeza.

Sacudió la cabeza intensamente.

「De acuerdo」

Voy a profundizar.

En cuanto avance.

「 ¡¡Aaaaaaaah!! 」

El cuerpo de Karin se dobla aún más.

No se detuvo ahí, estaba retorciendo su cuerpo violentamente de lado a lado.

「 Todavía no, todavía no estamos dentro 」

Empujé con cuidado mi pene hacia delante y hasta la raíz.

Karin respiraba con dificultad.

「 ¿Cómo es tu tolerancia al dolor? 」

「 Está apretado, me duele. Pero se siente bien 」

「 Supongo que lo estás haciendo bien 」

Empecé a mover las caderas.

Empecé despacio, pero Karin sigue mostrando una reacción feroz.



Ella jadea fuertemente, derramando saliva descuidadamente.

「Aquí, voy a ir más fuerte ahora」

Acelero mis caderas.

El grado de reacción de Karin fue proporcional a la velocidad.

「Aaaaaah, no, ¡no puedo!」

「¿Tu cabeza se está volviendo loca?」

「Sí, esto es malo. Realmente malo, Hokage」

「Si te estás volviendo loco entonces no es malo」

Abracé a Karin.

Pongo en contacto la parte superior de mi cuerpo y agito las caderas.

「Vuelvete loco, deja de pensar」

¡Pan! ¡Pan! ¡Pan!

Cada vez que nuestros cuerpos chocan, el sonido del rebote resuena.

Los gemidos de Karin resuenan al mismo ritmo.

Sin embargo, sus gemidos se debilitaron gradualmente y finalmente se apagaron.

「Haa, haaa, haa」

Karin me muerde la oreja.

Ya no tiene fuerzas para gemir, pero sigue respirando con calor.

Parece que ha alcanzado el clímax.

「Yo también estoy a punto de correrme dentro」

Acelaré mis caderas mientras le digo a Karin que acaba de llegar al clímax.

(Si no fuera yo ahora, ya habría eyaculado al menos diez veces)

El coño de Karin tiene una agradable estrechez.

Tiene la misma pinza que Hinako cuando le quité la virginidad.

El hecho de que me la esté follando en bruto hace que se sienta mucho mejor que cuando lo hice con Hinako.

Si hubiera sido virgen, habría eyaculado sólo con el ligero movimiento.

「 ¿Puedo correrme? 」

Karin asiente débilmente con la cabeza.

「 No puedo saber lo que intentas decir. Dilo 」

digo sonriendo.

Los ojos de Karin me atrapan con sus ojos tenues.

「 Por favor... córrete dentro de mí 」

Ese lenguaje misteriosamente educado lleva mi excitación al clímax.

「 Claro 」

Digo y me corro con mucho margen de maniobra... o eso es lo que he planeado.

De hecho, me corro mientras hablo.

Cuando Karin dijo «Dentro»

「 Se está extendiendo, ¿puedes sentirlo? 」

「 Está caliente 」

「 Espero que hagamos un niño 」

Karin asiente feliz y una sonrisa aparece en su rostro sudoroso.

「 Gracias por correrme dentro de mí 」

84. Primera pesca de costa

Después de que Karin y yo tuviéramos sexo.

Nos dimos un baño para lavarnos el sudor y fuimos a la entrada del escondite.

“ ¡Por fin está hecho, Shinomiya-kun! “

Meiko me habla alegremente.

Ella muestra alegremente la red redonda con un mango que sostiene con ambas manos.

Es una necesidad de pesca que se utiliza para recoger peces.

“ ¡Esto tiene buena pinta! “

Le pedí que hiciera estas redes.

El mango es más largo y la boca es más ancha.

Necesitas las dos manos para usarla.

“ ¿Es lo suficientemente fuerte? “

“ Creo que está bien. Hemos aumentado el porcentaje de bronce respecto al pequeño que hicimos para la pesca marítima de Arisa antes “

“ Entonces, es más que suficiente “

Se me ocurrió la idea de pescar con una red de pala porque Arisa quería una.

Tuve un destello de inspiración cuando vi que Meiko hizo un uso para la pesca en el mar.

“ Sí, esto tiene buena pinta “

Tomé la red de recogida terminada y la revisé.

Está mezclada con bronce, así que es áspera y difícil de tocar.

Siento que mi mano se rompería si la agarro con demasiada fuerza.

El mango es de madera y la red es una mezcla de hilo y bronce.

Parece incómodo pero tiene un rendimiento perfecto.

Esta red de pala es el fruto de nuestra tecnología.

“ Hablando de eso, ¿por qué soy el único al que sigues llamando por el apellido? “

Pregunté de paso.

Meiko básicamente me llama «Shinomiya-kun»

A veces, me llama «Hokage-kun», pero no lo hace tanto.

Por otro lado, empecé a llamar a las chicas por sus nombres de pila desde el principio.

Por ejemplo, llamo a Arisa por su nombre de Nikotama-san.

“ No hay ninguna razón en particular, ¿no te gusta que te llame por tu apellido? “

“ No realmente “

“ Entonces te llamaré con lo que me parezca correcto “

“ Ya veo, de acuerdo “

Meiko cambia de tema, diciendo «Eso aparte»

“ ¿Con qué peces vas a usar esta red? “

“ Oh, ¿esto? Bueno “

Iba a decir, pero ella me interrumpió.

“ De cualquier manera, mostrarás el verdadero. Iremos a pescar con eso el lunes “.

Señalo la barca aparcada a la entrada del escondite.

Es diferente del barco que construimos antes.

Es un pequeño barco de pesca que diseñó Yoshiokada.

El barco de pesca es simplemente una versión más grande del barco.

Aunque diga que es más grande, sigue siendo clasificado como pequeño.

El número máximo de personas que supuestamente pueden subir a bordo es de cinco, pero en realidad son sólo tres o cuatro.

A diferencia de los barcos de pesca de Japón, éstos se impulsan con remos y el viento.

Por lo tanto, tiene una vela, pero las velas no son tan fuertes.

Era la primera vez que construíamos un barco más grande, así que no podemos controlar bien el viento.

Aun así, es mucho más potente que los barcos que estábamos utilizando.

También es muy estable, así que no volcará.

“ Vamos a pescar en el mar por primera vez en nuestra historia “



Y así, llegó el lunes.

23 de septiembre, 68 días desde que llegamos a este otro mundo.

“ Estos son algunos miembros interesantes “

dice Meiko mientras nos movemos por el mar en un barco de pesca.

Aparte de nosotros dos, hay otras dos personas a bordo.

El primero es el músico Takahashi.

Está sentado en la popa del barco, haciendo girar los remos magníficamente.

Le oigo decir «Músculo» cada vez que el remo gira.

El otro es Yoshiokada.

Lo llevé a bordo con la esperanza de que me diera algunas ideas sobre cómo mejorar el velero.

Este barco necesita mejorar, ya que su nivel no es suficiente para llamarlo velero, para ser sinceros.

Quiero que Yoshiokada, encargado del diseño, acumule toda la experiencia posible.

“ Bien, tenemos un banco de peces en el objetivo. Espera, Takahashi “

“ Músculo...

“ Gracias. Descansa por ahora “

“ ¡Entendido ese músculo! “

Takahashi deja de remar.

También plegamos las velas al mismo tiempo.

El barco que se movía rápido antes se detuvo de repente.

“ Meiko, ¿sabes qué clase de pez es este cardumen? “

Señalo el banco de peces que nadaba debajo del barco.

Un gran botín de peces pequeños nadando en racimos.

Meiko se inclinó sobre el barco, miró a los peces y dijo;

“ ¿Medaka? “

“ Eso es un error. Son peces pequeños pero el Medaka es claramente más grande que esos “

“ No estoy familiarizado con los nombres de los peces. “ Entonces, ¿qué pez es este? “

“ Sardina “

Este banco de peces son sardinas.

Esto es a menudo capturado por las industrias pesqueras en los tiempos modernos.

Su método de pesca consiste en utilizar dos barcos con redes que conectan los dos, capturando literalmente todo el cardumen.

Nosotros no necesitamos tantos, así que utilizamos un método más fácil.

Las sardinas son peces costeros, por lo que su banco nada en aguas poco profundas.

Las sardinas que viven en esta zona tienen el mismo ecosistema.

Si nos alejamos demasiado de la isla, hay una misteriosa tormenta así que no nos alejamos demasiado.

“ Es sorprendentemente fácil atrapar a estos tipos. “

Hundo lentamente la red en el mar.

Luego, dejo que se quede ahí en vertical, parece que estuviera cortando el banco de peces.

Lo que queda es contarlos y recogerlos.

Conseguimos capturar más de diez sardinas a la vez.

“ ¡Ooh! ¡Bien hecho! “

Meiko dio una palmada y me trajo un cubo.

Dentro hay agua de mar que bombeamos de antemano.

Entonces, tiro las sardinas en la red a ella.

“ A este ritmo, pescaremos mil antes de volver a casa “

“ ¿Mil? ¿No es demasiado? “

“ No puedo comer tanto, sobre “

La débil voz de Yoshiokada me llega.

No tenía ni idea de que se estaba mareando, su cara se estaba poniendo pálida.

“ No tengo intención de comerlos todos hoy. Los estamos conservando “

El pescado se estropea rápidamente si se deja solo.

Si se come normalmente, hay que consumirlo el mismo día o al día siguiente.

Sin embargo, se pueden conservar durante mucho tiempo si se remojan en aceite.

Se llama sardinas en aceite, y es fácil de hacer.

Lo primero es preparar el pescado cortando la cabeza y retirando los órganos internos.

Luego, sólo hay que maceraras en aceite y cocinarlas y ya está.

El aceite más común a utilizar es el de oliva y nosotros lo tenemos.

Las sardinas tienen un gran valor nutricional.

Si las marinas en aceite, el olor se desvanece y es más fácil comerlas.

Además, es impecable porque dura mucho tiempo.

“ ¿Pones alguna especia en el aceite cuando lo marinas? “

pregunta Meiko mientras le explico el método.

“ ¿Te has dado cuenta? “

Cuando se marina el pescado en aceite, se condimenta con especias.

Si le añades ajo, se convierte en ajillo.

Nosotros no tenemos tantas especias.

La cantidad es pequeña, y sólo hay unos pocos tipos.

Y por eso, aunque usemos especias, inevitablemente acabarán teniendo un sabor similar.

“ Eri y yo decidimos no usar ninguna especia para darle más variedad de sabor “

También se puede cocinar sin especias, pero quedará fino.

Eso no es bueno, así que estuve pensando en formas alternativas de aromatizarlo.

“ Así que, como un pequeño giro, vamos a ahumarlo “

“ ¿Fumar? “

“ Vamos a ahumarlo antes de aceitarlo. Esto reducirá el olor. Además, dura mucho más que el pescado aceitado normal, así que es genial desde el punto de vista de la conservación “

Esa es mi idea.

Se lo expliqué a Eri y estuvo de acuerdo.

“ Sardinias ahumadas en aceite, eso suena delicioso “

“ Puede ser un plato solo o servido con arroz. Es lo mejor “

Después de llenar varios cubos de grandes lances de sardinias, regresamos a nuestro escondite.

85. Haciendo un horno

Antes de que nos diéramos cuenta, septiembre había terminado y octubre ha comenzado.

En la era moderna, la frase «el otoño está **» estaría en toda la televisión.

Y al poco tiempo, las tiendas de conveniencia empezarán a vender oden.

Entonces, la industria de la ropa se apresurará a crear tendencias de invierno antes que el resto del mundo.

Al comenzar octubre.

Pasamos los días preparándonos para el invierno que llega.

Durante la cena, Meiko muestra el trabajo del grupo de artesanos.

「 Ahora tenemos suficiente para todos 」

「 「 「 ¡Oooh! 」 」 」

El abrigo está hecho de piel de conejo.

Su aspecto es inferior a los abrigos modernos, pero no hay diferencia cuando se trata de calidez.

El abrigo también se puede utilizar como capa y como funda de cama.

Los esfuerzos del equipo de artesanos van más allá.

También han fabricado ropa de manga larga para el invierno.

Además, recientemente han añadido color, lo que les da más individualidad.

Ya no llevamos la misma ropa de color rojo pálido.

「 Tampoco tenemos problemas con la comida 」

Tanaka informa de la situación de los alimentos conservados.

El escondite ha almacenado suficiente comida para varios meses.

Tenemos varios tipos de comida, así que no tenemos que lamentarnos por tener la misma comida.

「 Tampoco creo que tengamos problemas de materiales 」 dice Karin.

Necesitamos otras necesidades además de la comida y la ropa.

Materiales para la hoguera, jabón y otras cosas.

Para cocinar también se necesita sal y pimienta, además de los demás ingredientes.

A menudo se pasa por alto, pero si Karin se encarga de ello, no tenemos ningún problema.

「 Si el invierno va a ser aburrido, me voy a hartar 」

Dice Arisa mientras se ríe.

Yo le respondo «Eso todavía es mejor».

「 La mayor parte será aburrida. El problema es si hace más frío del que esperábamos. Esperamos el invierno de ciudades como Tokio y Osaka. Pero, podría ser más frío en la realidad, tal vez tan frío como Hokkaido, o peor, Rusia. No sabemos qué va a pasar, así que nos preparamos para lo peor 」 .

Los inviernos pueden ser extremadamente fríos aquí.

Después de todo, el verano no fue tan caluroso.

Creo que el día más caluroso sólo alcanzó unos 30 Celsius.

Teniendo en cuenta eso, no será sorprendente que el invierno sea extremadamente frío.

「 De todos modos, nuestro trabajo ha ido bien. Lo que queda es mejorar nuestro entorno, pero puedo decir que también lo estamos haciendo bien en ese sentido 」

Mana asiente diciendo «Sí»

「 Hasta hace dos semanas, todos teníamos ropas o uniformes de color rojo pálido, pero ahora llevamos ropas mucho más coloridas y bonitas 」

「 ¡También hemos mejorado nuestras cañas de pescar! 」

He meditado y he hecho varias comprobaciones en mi cerebro, pero no encuentro ningún problema.

El tiempo parece equilibrado y todo está listo.

「 Sigamos con este ritmo 」

「 「 「 ¡Roger! 」 」 」

Así pasamos el primer día de octubre.

◇

2 de octubre, miércoles.

Día 77 de vivir en el otro mundo.

Es otro día claro y refrescante.

「 Karin, Kageyama, Tanaka y Yoshiokada, por favor, recojan las conchas 」

Les di instrucciones a los cuatro después del desayuno.

Los cuatro me miraron sorprendidos.

Karin pide como representante.

「 No me importa, pero ¿qué vamos a hacer con las conchas? 」

「 Lo de siempre. Vamos a hornearlas, y a triturarlas hasta hacerlas polvo 」

「 Creo que ya tenemos suficiente 」

Karin desplaza su mirada de mí al cubo.

Está lleno de mucho polvo de conchas trituradas.

También hay tres de ellos.

「 Vamos a consumirlos rápidamente. Estoy planeando hacer un horno también 」

El horno mejora la calidad de la comida.

Su fuego es más potente que el de una hoguera, y su forma es más fácil de manejar.

De momento, podemos usarlo para hervir algo, pero en el futuro podremos usarlo para cocinar arroz.

「 Bien. Déjalo en mis manos 」

Convencí a Karin y a los chicos con mi explicación y se fueron a la orilla del mar.

Después, di instrucciones a los demás y comenzamos nuestro trabajo de hoy.



He hecho el horno yo solo.

Es fácil de hacer porque tenemos todos los materiales.

Primero, amontonamos las piedras para darles forma de horno.

A diferencia de la época moderna, aquí es difícil hacer las cosas uniformes.

Así que habrá huecos entre las piedras, pero eso no debería ser un problema.

Aplicaré un poco de mortero en los huecos entre las piedras.

El mortero se puede hacer con polvo de conchas trituradas.

Con el polvo y la arena, se mezcla con agua, y está completo.

El mortero es un material que aún hoy se utiliza en la construcción.

Cuando se endurece, se vuelve fuerte y bastante resistente al calor.

Es un material estupendo para hacer un horno.

Luego, una vez que el horno está en forma, tengo que asegurarme de que no haya problemas.

¿Hacia dónde sale el humo? ¿Cuál es el tamaño óptimo de los agujeros para las ollas colgantes?

Si no hay otros problemas, lo que queda es que el mortero se solidifique.

「 ¿Eh? ¿Ya está hecho? 」

Eri me llamó mientras estoy descansando después de terminar de revestir el mortero.

Hoy sigue a tope, preparándose para la cena.

Sus habilidades culinarias y el manejo de los ingredientes son muy superiores a los míos.

「 Normalmente, esto ya está terminado. Una vez que se endurezca, será utilizable 」

「 ¿Normalmente? ¿Está hecho el especial de Hokage-kun? 」

「 Tuve que poner algunas contramedidas para el frío por si acaso. 」

Los morteros son fuertes contra el calor, pero son débiles al frío.

Se vuelven frágiles cuando la temperatura baja de cero grados Celsius, que está por debajo del punto de congelación.

A diferencia de los morteros modernos, nuestro mortero es débil

Por eso, cuando se enfría, corre el riesgo de agrietarse y dañarse.

「 También voy a lacar este horno 」

Los efectos del lacado son tremendos.

Después de todo, la palabra lacado existe.

Nuestro mortero blando puede nivelarse con laca.

Será tan resistente al frío como el mortero de alta calidad.

「 ¿Este tipo de técnica existe? 」

「 No, es algo que se me ocurrió 」

「 ¿Cómo son los efectos? 」

「 Está bien. Creer en la laca 」

Eri se rió.

Luego, dijo «Está bien» con una sonrisa.

「 El mortero tardará un tiempo en curarse. Y si aplicamos la laca pasado mañana, no podremos usarla hasta dentro de diez días 」

「 Probaré el arroz frito una vez que el calor haya subido y tengamos algo de arroz 」

「 Por favor, haz unos enormes movimientos de brazos cuando lo hagas 」

「 ¡Estoy deseando que llegue! 」

Ayudé a Eri con su trabajo, charlamos y terminamos con nuestras actividades del día.

Comments for chapter "85. Haciendo un horno"

86. Los límites de la mano de obra

Estamos esperando a que el mortero se cure.

Pasó un día sin problemas y terminé la capa de laca.

Entonces, el 12 de octubre, diez días después de la producción, está listo.

「 ¡Está listo! 」

「 「 「 ¡Ooooooh! 」 」 」

El horno, una herramienta para mejorar la calidad de la cocción, ya está completo.

El horno se encuentra a pocos pasos de entrar en el escondite.

Tiene un moderado aire intimidatorio a su alrededor.

「 Usemos el horno para hacer el desayuno ahora mismo 」

Dijo Arisa y todos estuvieron de acuerdo.

「 ¡Entonces! ¡Vamos con los huevos fritos! 」

Eri prende el fuego en el horno con entusiasmo.

Además, conseguimos astillas de madera del procesamiento de materiales de construcción para aumentar la potencia del fuego.

La cabeza de la llama brilla desde donde está colocada la olla.

「 Ahí vamos 」

Colocó una sartén de bronce y extendió el aceite de oliva en ella.

La sartén es de bronce y el calor es fuerte por lo que el aceite se calentó inmediatamente.

「 Voy a hacer la parte del Hokage primero 」

Ella abre un huevo de gallina que recogimos primero en la mañana a la sartén.

Eri rompe los huevos con una sola mano. Ella ya está acostumbrada a ello a través de repetidas cocciones.

Los huevos caen en la sartén y se convierten rápidamente en huevos fritos.

Hemos visto esto tantas veces antes y sin embargo lo admiramos.

「 Como era de esperar, la escena de la cocina se ve mejor cuando hay un horno 」

Tanaka tiene razón.

Hasta ahora, sólo hemos utilizado la hoguera para cocinar.

Eso es genial, pero aun así, es mejor tener un horno.

「 ¡Esto es perfecto para Instagram! ¡Vamos a hacer fotos! ¡Karin, dame tu teléfono! 」

「 Bien 」

Karin encendió su teléfono.

Su teléfono es el único al que le queda carga.

El suyo es el más reciente así que tiene carga solar.

Es el mismo que el lector electrónico de clase alta de Yoshiokada.

Podríamos usarlo como banco de energía para cargar otros teléfonos, pero...

Pero, estamos conservando la electricidad por si acaso.

「 ¡Eri! ¡Dale la vuelta a la sartén! 」

Arisa apunta la cámara hacia Eri.

「 Vamos a hacer la sartén al sol para no tener que 」

「 ¡Sólo hazlo! Ni siquiera sé lo que estás haciendo 」

Eri estuvo de acuerdo y sacudió su sartén.

「 ¿Así? 」

「 Sí. Así. A continuación, voy a grabarlo 」

「 ¡Aquí voy! ¿Cómo fue eso? 」

「 ¡Perfecto! ¿No es una gran toma? 」

Arisa muestra la foto a todos.

Se ve triunfante, y sí, fue una buena toma.

Muestra a Eri moviendo la sartén con su mano izquierda.

Los palillos de su mano derecha pinchan la sartén para que parezca presentable.

「 Tío, ¡si al menos tuviéramos Wi-Fi entonces subiría esto! 」

「 Subir fotos de otro mundo sería definitivamente viral 」

Entonces, Karin tomó el teléfono de Arisa.

「 Bueno entonces, pongamos el lado soleado en el plato de Hokage-kun. ¡Espera, aaaaah! 」

Eri grita.

Miré la sartén y me di cuenta.

「 Lo he hecho ahora 」

El huevo frito se ha quemado.

No hace falta ni darle la vuelta para darse cuenta de que el lomo está quemado.

Está tan quemado que es negro puro si lo giras.

「 No hay problema aunque esté quemado 」

Le di a Eri mi plato.

「 No, este es mi error así que me lo comeré 」

Eri pone el huevo frito quemado en su plato.

Entonces, Tanaka entra

「 Eri-dono, ¡yo lo haré! 」

「 ¿De verdad? Gracias~ 」

Hyo.

Tanaka fue y tomó los huevos fritos quemados.

「 ¿Eh? 」

Tanaka se confundió.

「 Ahí es donde dices «No tienes que hacerme caso, Tanaka-kun», ¿verdad? 」

「 Tanaka-kun dijo algo egoísta 」

Meiko murmura asombrada.

Sofía añadió «Increíble»

Amane entonces redobló la apuesta con «Qué escoria»

「 Tanaka-kun, esa parte de ti te hace flojear 」

La fría mirada de Eri atravesó a Tanaka.



Al día siguiente.

Hoy es domingo, así que nos tomaremos otro descanso.

Últimamente, los domingos empiezan a ser agradables.

Tengo la oportunidad de tener sexo con Karin después de todo.

No nos sentimos obligados a tener sexo.

Somos apasionados en nuestro coito y siempre me corro dentro de ella.

Incluso ayer, nos abrazamos y nos besamos mientras le hacía un creampie.

Por cierto, la reacción de la gente que me rodea cuando se trata de procrear no ha cambiado tanto como imaginaba.

Tal vez sea porque vivimos en un lugar que no es Japón, así que no sienten desprecio.

Como prueba de ello, sigo teniendo sexo con Shiori y Amane.

Soy un líder de confianza que consigue tener sexo con varias bellezas.

Así es como se siente cuando se ve objetivamente mi existencia.

Esto no se siente mal, me hace sonreír.

Yo estaba de buen humor el domingo, pero ocurrió un problema

「 Es muy duro ser mujer 」

「 Jaja, me alegro de que haya llegado al máximo hoy 」

Mana está fuera de la foto porque está en su período.

No ha dado un paso fuera del escondite y está tumbada en su futón.

Su frente está cubierta de sudor que es casi doloroso de ver.

Yo soy un chico, así que no lo sé, pero parece que el dolor del periodo depende de cada persona.

Por lo que he oído de Karin, el caso de Mana es bastante fuerte.

Siempre parece que le duele cuando tiene la regla, pero esta vez, es simplemente horrible.

「 Si quieres algo entonces sólo dímelo 」

「 Estás exagerando, sólo estoy en mi período 」

Yo... pasé el día cuidando a Mana.

Me convierto en sus manos y pies que hacen lo que ella dice, al igual que la legión de monos.

Pero, ahí es donde surge el problema.

Ella ya tuvo su periodo antes, y pasará con normalidad.

El problema no somos nosotros, sino el ejército de monos.

「 ¡Uki! ¡Ukiki! 」

「 ¡¡Ukikiki!! ¡¡Ukiki!! 」

Empezando por Rita, el ejército de monos llega al escondite.

Todos ellos están preocupados por Mana.

Sobre todo porque su cara está pálida, lo que les hace estar aún más preocupados.

Por mucho que Mana diga que está bien, es inútil.

El ejército de monos sólo recibe órdenes de Mana.

Incluso si nos ayudan, sólo escuchan las órdenes de Mana.

Así de absoluta es la existencia de Mana para los monos.

Y por eso, si Mana está en peligro, no pueden quedarse quietos.

「 Mana, ¿puedes pedir a los monos que hagan algún trabajo en su lugar? 」

Karin llega al escondite.

「 ¿Qué pasa, hay algún problema? 」

「 Simplemente dejaron de trabajar porque están preocupados por Mana. Debido a eso, interfieren con nuestro trabajo en lugar de ayudar. Yo me haré cargo hoy, así que ¿puedes dar la orden a los monos que están cerca de Mana? 」

「 Lo siento 」

「 No te disculpes. La ayuda de los monos nos lo pone fácil. Por eso debes descansar en momentos como este 」

「 Sí, de acuerdo. Eso haré 」

Mana termina el trabajo del ejército de monos.

Con eso, los monos comienzan a sentarse a su alrededor.

Hablan con Mana con caras de preocupación.

「 Hokage, ¿puedes ayudarme? 」

「 Claro 」

Dejaré que los monos se encarguen de Mana.

Cambié con los monos y ayudé a Karin en su trabajo.

「 Yo... Esto es realmente... 」

Salí del escondite y vi la situación.

El ejército de monos no está funcionando.

Aunque estén pisando trigo, sólo pisan el mismo lugar.

「 Creo que deberíamos reducir nuestra dependencia de los monos 」

sugirió Karin mientras dividíamos nuestro trabajo.

「 Tienes razón 」

El dolor de la menstruación se puede prevenir.

No debería haber problemas en el futuro.

Además, no sabemos cuánto tiempo tendremos a los monos como aliados.

Si Mana descansa sola, entonces podemos hacerlo.

Pero, sería malo si ninguno del ejército de monos es útil.

Es como si varias personas se tomaran un descanso al mismo tiempo.

「 Somos demasiado dependientes del ejército de monos 」

Nuestra situación es que estamos utilizando toda la fuerza de trabajo humana y también estamos dependiendo del ejército de monos.

Aunque digamos que estamos reduciendo nuestra dependencia de ellos, es difícil hacerlo de verdad.

Si cubrimos el trabajo del ejército de monos, otras tareas se quedarán sin personal.

「 Va a llevar algún tiempo, pero tenemos que mirar al futuro 」

「 ¿Qué vamos a hacer? 」

「 Automatización 」

「 ¡¿Automatización?! 」

「 Sí, vamos a automatizar parte del trabajo 」

No hay espacio para la mano de obra, así que la única manera de mejorar la situación es automatizar.

「 ¿Es fácil automatizar el trabajo? 」

「 No voy a decir que podamos hacerlo en un día, pero sí, podemos 」

「 Wow 」

Y finalmente, nuestro trabajo está llegando a la era de la automatización

87. Cabaña de la noria

Automatizar parte de nuestro trabajo.

Si esto fuera la era moderna, las cosas las harían las máquinas, pero la gente era diferente en el pasado.

La automatización fue antes de la revolución industrial y del desarrollo de las máquinas.

Es la rueda de agua.

Las ruedas hidráulicas son impulsadas por el río que fluye

No puede realizar movimientos complejos como las máquinas, pero puede realizar tareas monótonas.

Por ejemplo, romper conchas marinas o recoger agua.

Fabricar la noria en sí no es tan difícil.

Nosotros'

Tenemos la técnica suficiente para hacerla.

Es el momento de los dibujos de los planos.

「 Está completa, ¡se acabó! 」

Yoshiokada completó los planos dos días después de que se me ocurriera la idea de hacer la noria.

Es decir, ya es martes, 15 de octubre.

Casualmente, es el 90º día de nuestra vida en este otro mundo, un tercer mes memorable.

「 Nunca pensé que estaríamos hablando de hacer norias tres meses después de venir a este mundo 」

Murmuro mientras cenamos.

「 Eso demuestra lo gran líder que es Hokage-kun 」

「 ¡Eri-san tiene razón! ¡Hokage-san es increíble! 」 dice Hinako.

Sonreí y les di las gracias, y comprobé el plano.

「 Esto es bueno 」

El crecimiento de Yoshiokada ha sido notable.

Su velocidad de trabajo ha mejorado notablemente, y no tengo problemas con la calidad.

El plano realizado era algo que podíamos construir con nuestra tecnología.

「 A este ritmo, la obtención de los materiales de construcción va a ser el problema 」

Conseguir los materiales de construcción lleva mucho tiempo.

No es sólo cuestión de cortar árboles y dar por terminado el trabajo.

Hay que cortar la madera y limarla para darle una forma uniforme.

Naturalmente, las herramientas utilizadas para estas tareas también son de fabricación propia.

Incluso la preparación de un pequeño número de materiales de construcción ya era una tarea laboriosa.

Y por esa razón, sólo hemos hecho tres productos con el plano.

Dos casas de monos sobre pilotes y un barco de pesca.

Hemos trabajado mucho en ello.

「 ¡Deja la tala de árboles para mí! 」

「 Entonces, Tanaka puede hacer el resto 」

「 ¡Entendido! 」

Y así, empezaremos a hacer una noria mañana.



Construir una rueda hidráulica es sencillo.

Lo único que tenemos que cuidar durante la fabricación es la turbina de la pieza giratoria vertical que se instalará en el río.

Si las turbinas tienen éxito, podemos hacer rotaciones con el agua del río, así que está prácticamente terminada.

Lo que queda es conectar los engranajes a la turbina y ésta funcionará automáticamente.

Hemos fabricado la noria.

La ubicación es el río que fluye en la parte oriental del escondite.

Es diferente del río que Arisa usa para pescar.

Aunque lo llamamos cobertizo de la noria, en realidad es más bien una caja de noria.

La caja es sólo para proteger el mecanismo del viento y la lluvia, y el interior es pequeño, sin espacio para tumbarse.



Luego, continuamos trabajando en la fabricación de ruedas de agua.

Consumiremos temporalmente las existencias, pero lo ignoraremos por ahora.

Ya almacenamos suficiente para pasar el invierno.

「 Se completó antes de lo que esperaba 」

Tardamos cinco días en terminar los dos cobertizos restantes de la rueda hidráulica.

「 Aunque nuestros materiales de construcción se han acabado, 」 dice Arisa

「 Has hecho un gran trabajo, Muscle-kun 」

dijo Meiko.

Todos asentimos.

Somos capaces de reunir los materiales de construcción en tan poco tiempo gracias a Muscle Takahashi.

Él va gritando «¡músculo!» mientras corta los árboles.

El resto del equipo, incluyéndome a mí, hicimos todo lo posible para transformarlo en materiales de construcción.

「 ¡Me alegro de ser un músculo útil! 」

Takahashi hace una pose de culturista.

Y cada vez que cambia de pose, dice «Músculo», con orgullo.

「 Siento no haber sido útil 」

Mana se disculpó.

Por fin se ha recuperado de su menstruación.

「 No te disculpes por eso 」

Le dije con rotundidad.

「 Mana estaba mal, pero teníamos que empezar a usar la noria tarde o temprano. Al fin y al cabo, somos un equipo pequeño. Estamos manteniendo el statu quo al seguir trabajando duro que incluso las empresas negras palidecerían en comparación. Por eso quiero agradecerte que me recuerdes la importancia de las ruedas de agua 」

「 ¡Ni siquiera sabía lo que era una rueda de agua! 」

Arisa se ríe mientras dice algunas frases que no entiendo.

「 Gracias, Hokage. A todos también 」

「 Igualmente. Estoy agradecido con Mana y el ejército de monos 」

Ahora, nuestras ruedas de agua están completadas.

「 Usaremos mañana y pasado como vacaciones de compensación. Se suponía que sería ayer y hoy, pero lo usamos todo para trabajar 」

「 「 ¡¡Uooooohhh!! 」 」 」

Todo el mundo se emocionó.



21 de octubre, lunes.

97 días desde que llegamos al otro mundo.

Por fin se acerca el final de octubre.

La temperatura es claramente más baja que el mes pasado o el anterior.

El calor del verano se ha ido y el invierno está a punto de empezar.

Cambiamos la manga corta por la manga larga.

El abrigo de piel para el frío extremo parece estar bien encaminado

En ese momento, hubo un cambio en una de nuestras actividades agrícolas.

「 ¡Hokage-kun, ven aquí! 」

Eri me arrastra hasta el lago a primera hora de la mañana.

Luego, me señala la maceta de barro que colocamos junto al lago.

「 Por fin está aquí. 」

Ella me mira y yo hablo.

Los tomates que planté en la jardinera han empezado a florecer

88. Cómo hacer kimchi

Capítulo patrocinado a través de ko-fi por AndreX

「 Esto es bueno, ¿verdad? 」

Pregunta Eri mientras señala una flor de tomate.

Asiento con la cabeza, diciendo «Por supuesto».

「 Teniendo en cuenta la época del año en que plantamos las semillas, parece que están creciendo bien. Si siguen creciendo a este ritmo, deberíamos poder cosechar tomates frescos en dos meses, a finales de diciembre 」 .

「 ¡Sí! 」

「 Los tomates son buenos para la salud y dan color a los platos. 」 Como jefe de cocina, quiero que esté terminado lo antes posible 」

「 De verdad. 」

Eri golpea sus manos en la sartén.

Sonrió felizmente y volvió a la entrada.

Su andar era a ritmo de saltos.

「 Pues bien. 」

Vi a Eri alejarse y llamé a un par de patos que nadaban en el lago.

Es fácil llamarlos

Todo lo que tenías que hacer era ponerte en cuclillas en el borde de la orilla y hacerles señas.

Están entrenados para venir enseguida.

Aunque fue Mana quien los entrenó, no yo.

「 No te metas con las jardineras, ¿de acuerdo? 」

Les explico a los patos.

Los hemos entrenado varias veces para que se mantengan alejados de las jardineras.

Aun así, me aseguraré de recordárselo ahora que las flores han florecido.

「 「 ¡Guh! 」 」

Los patos respondieron. Creo que dijeron «Ya lo tenemos».

Entonces asentí y continué mi camino hacia el lago.

「 Estos chicos lo están haciendo bien, eso es genial 」

Sonreí al ver a la pareja de patos intimar.



Durante el desayuno, Arisa habla;

「 Hey, Eri, vamos a hacer Kimchi 」

「 ¿Eh? ¿Kimchi? 」

Mana tenía una mirada descaradamente distorsionada.

「 Pregunté: «¿No te gusta?» 」

「 El sabor depende del producto, pero el olor es demasiado fuerte. Tu aliento olerá a kimchi después de comerlo, y toda la habitación olerá a Kimchi. Eso es lo que no me gusta 」

No lo entendí.

Así que pregunté «¿en serio?» y entonces...

「 Oh, cierto 」

「 Yo... lo entiendo. Es duro 」

「 Cierto, el olor de Kimchi es vergonzoso 」

Las mujeres se muestran comprensivas entre ellas.

¿Tan mal huele el Kimchi?

「 No huele tan mal. ¡Ekieki! 」

Arisa habló por mí.

「 Entonces, ¿quieres hacerlo? 」

「 ¡Claro! 」

Arisa empujó a Eri para que se animara.

Ya que hoy es un día de fiesta sustitutivo, pensaron que sería un buen momento para hacer un prototipo de kimchi.

Sin embargo, aquí está el problema.

「 Pero, no sé cómo hacer kimchi 」

Naturalmente, Eri no sabe cómo hacer Kimchi.

Arisa parece ser consciente de ello, por eso lo dijo como si fuera algo natural.

「 ¡El Hokage puede enseñarle cómo hacerlo! 」

「 Eso es diferente a la supervivencia así que no creo que Hokage-kun sepa-」

「 Yo... 」

「 ¿Eh? 」

Eri se sorprende.

「 Sé cómo hacer Kimchi 」 」

Lo dije de nuevo.

Todos hicieron «Oooh» de admiración

「 Como se esperaba 」

Sofía sonrío.

「 Como era de esperar de la Hokage, lo sabes todo 」 .

Arisa muestra una sonrisa triunfal, diciendo «¡Te lo dije!».

「 Podemos hacerlo con los ingredientes que tenemos aquí? 」

Eri pregunta. y yo dije «No»

Sin embargo, cuando llegué a ese punto, ya tenía un truco.

Así que cambié lo que había dicho.

「 Podemos 」

「 ¿Podemos? 」

「 Podemos, pero, como dijo Mana, el kimchi tiene una amplia gama de sabores. Es difícil hacer un kimchi en el que todos en este lugar estén de acuerdo unánimemente. Así que, en lugar de hacerlo para todos, vamos a hacer kimchi sólo para Arisa 」

「 Eso ayuda. No me gusta demasiado picante 」 」

Dijo Sofía. Entonces algunos estuvieron de acuerdo.

「 El kimchi tiene dos tipos, el japonés y el extranjero. Simplemente, el japonés es dulce, mientras que el extranjero es picante y agrio

Mana dice «Yo prefiero el dulce».

Entonces, muchos estuvieron de acuerdo.

Sin embargo, Arisa negó con la cabeza.

「 ¡Se supone que el kimchi es picante! 」

Yo sonreí.

Esperaba que Arisa dijera eso.

Sé que ella prefiere la comida picante por nuestra vida diaria.

Por eso siempre le dice a Eri cuando cocina «Esto estaría mejor si fuera un poco más picante»

「 Afortunadamente, el kimchi que podemos hacer fácilmente con los ingredientes que tenemos a mano es del tipo extranjero, el que le encanta a Arisa. Tiene una acidez moderada y un fuerte picor. ¿Está bien? 」

「 ¡Sí! ¡¡Vamos!! 」

Yo... pensé para mis adentros.

(Arisa, te vas a arrepentir después)

Y así, decidimos hacer kimchi picante hoy.

◇

Después de desayunar, fui inmediatamente a hacer Kimchi.

Sólo Eri y yo estamos en el escondite, y trabajé solo.

Kimchi tiene un amplio conjunto de recetas.

Pero, estamos limitados con los ingredientes que podemos conseguir.

El kimchi que estoy haciendo es bastante fácil de hacer.

Moler pimientos picantes, sardinas, y la fruta adecuada.

El mortal de la rueda de agua se ha transformado y ha dado a luz a una herramienta de cocina.

Luego, sólo hay que poner un poco de aceite de oliva y ya está.

Entonces, sólo voy a encurtir las verduras y el kimchi instantáneo está listo.

「 Hokage-kun, esto es... 」

Eri es nuestra jefa de cocina así que lo sabía.

El picante de los chiles en el escondite...

Es mucho más picante que los chiles que se venden en Japón.

Por eso Eri's suele usar sólo pequeñas cantidades.

Naturalmente, Arisa no lo sabe.

「 Vamos a por todas 」

Esta vez, utilizamos una gran cantidad de Capsicum.

Después de todo, el ingrediente principal del kimchi es el chile.

「 Hokage-kun, eres todo un demonio cuando se trata de cosas lascivas en el exterior 」

「 Sólo quiero ver la cara de sorpresa de Arisa 」

Puse el kimchi en una caja.

Luego, coloqué el peso encima de la tapa y lo dejé reposar.

「 Es mejor dejarlo reposar un tiempo para que se impregnen los sabores, pero en este caso, un día bastará 」

「 Si es así, ¿por qué no dejarlo reposar? 」

「 Entonces, no puedes llamarlo kimchi ya que el sabor no se impregnará a las verduras 」

「 Cierto 」

El kimchi terminado se coloca en la esquina del escondite y terminamos con el trabajo de hoy.

「 Estamos a punto de terminar aquí también 」

Eri me miró.

「 ¿Podemos? 」

「 Claro, vamos 」

Me levanté y entré.

Eri se cruza de brazos y muestra una mirada indiferente.

Se ve un 30% más sexy que de costumbre.

Ella está haciendo esa cara llamada «femenina»

Después de eso, tuvimos sexo.

Hice que Eri se bebiera el semen que recogí en el condón goteándolo en su cara.

La forma en que lo bebió fue tan lasciva que le eché otro trago en la boca.

89. A la ofensiva hoy (R18)

Hemos llegado al día 98 en este otro mundo.

Es 22 de octubre, domingo.

「 ¡Esto debería ser suficiente! 」

Arisa comienza a gritar, pidiendo que la alimenten con Kimchi.

Se ha quejado de que quiere comerlo cuanto antes.

Tiene razón, ya es hora.

「 Bien 」

Saqué una caja de kimchi.

「 No se come con arroz, sino solo, ¿verdad? 」

「 ¡Por supuesto! ¡Ala Carte! 」 (Kokoadict: Francesa tenía que ser la expresión...)

「 Sí, claro. Supongo que todavía es demasiado pronto para el kimchi 」

「 Abre la caja y ponte a ello 」

「 Aquí tienes 」

La pongo en el suelo y abro la tapa.

El kimchi aparece con un aroma acre.

「 ¡Uf, esto está verde! 」

Arisa se queja del aspecto del kimchi.

Parece que se imaginaba un kimchi rojo.

「 Bueno, el único chile que tenemos es el pimiento. Es un elemento verde por lo que la comida es verde. Así que, no te preocupes, no es tan picante 」

「 ¿De verdad? Soy buena con la comida picante, ya sabes. Hay un restaurante de curry cerca de la escuela que es famoso por ser picante, ¿verdad? Dicen que te prendes fuego si los comes. Yo comí curry allí 」

「 Ya veo, ¿estaba delicioso? 」

「 Era picante, pero sí, delicioso 」

「 Ya veo, así que estaba bueno... 」

Desvié la mirada y sonreí.

Eri susurró «geez» desde un lado.

「 Estoy seguro de que también disfrutarás de este kimchi. También es picante. 」

「 ¡Si no fuera así, me quejaría! 」

「 Claro 」

Miro a Arisa mientras levanta la caja con la mano.

Coge la verdura con su palillo en la mano derecha y se la lleva a la boca.

Se come el kimchi manchado de líquido verde mientras todos la miran.

「 ¡¡¡¡Hmmmmmm!!!! 」

Concluyó tan pronto como lo comió.

La cara de Arisa se puso roja en un instante.

Inmediatamente después, se volvió azul.

「 ¡Enge! ¡¡Ndagoda!! 」

Ella está despotricando, está hablando sin sentido.

Ella no puede hablar y nadie puede entender lo que está tratando de decir.

「 Oye, ¿qué pasa? Pensé que eras buena con la comida picante. 」

「 ¡¿Ndado?! ¡Dendaajo! 」

Sigo sin entender.

Aunque sé que está enfadada porque es picante.

Basado en mi pregunta, puedo adivinar que ella dijo «¡Debería haber un límite!»

「 Eso es lo que pasa cuando hacemos kimchi con los ingredientes que tenemos 」

Sonrí al ver que la boca de Arisa se encendía.

Eri suspiro fuertemente al ver esa situación.

「 En realidad, había una forma de hacerlo menos picante. Este pimiento se vuelve menos picante cuando se seca. Hokage-kun lo sabe, pero lo hizo extra picante a propósito. Eres un malvado 」

Karin dice «Eso es cruel, Hokage»

「 Y pensar que Hokage-san también tenía ese lado travieso 」

Hinako se sonroja por alguna razón.

Meiko dice «Es un desalmado, no un bromista»

「 Arisa-dono, ¡me comeré el kimchi restante! 」

Tanaka dice que va a probar el kimchi extra picante.

「 ¡¿Estás cuerdo?! 」

La cara de Amane parece no poder creerlo.

「 ¡Esto sería un beso indirecto con Arisa-dono! 」

Tanaka tomó la caja y los palillos de Arisa.

Arisa no se quejó de eso.

「 Tanaka-kun, esa parte de ti.... 」

Eri se queda boquiabierta.

Todos, incluido yo, estamos de acuerdo con ella.

Pero, ni una gota ha funcionado con Tanaka.

「 ¡Las voces de los que ya han perdido la virginidad son sólo ruido para mí! 」

Kageyama y Yoshiokada estuvieron de acuerdo con él.

「 ¡Como se esperaba de Kaichou! ¡Qué rudo! 」

「 ¡Siento la virilidad de Tanaka-san! 」

「 ¡Fufufu, mira, esto es un beso indirecto! 」

De todas las cosas, Tanaka comenzó a lamer los palillos.

Nuestras caras se distorsionaron de asco, y él se descontroló.

Para mi sorpresa, se llevó el contenido de la caja a la boca.

Incluso engulló el jugo de kimchi.

「 Si se traga sin probarlo, ¡no será picante! 」

Tanaka habla con orgullo.

Sin embargo, inmediatamente después, se desmaya.

「 Estúpido 」

Amane lo acaba de decir sin tapujos.

「 Se siente miserable que sea un hombre 」

「 Es sólo un perverso 」

「 Esto es lo que pasa si dejas que tu virginidad saque lo mejor de ti 」 dice Mana

Nadie apreció la actuación perversa de Tanaka.



Por la tarde, decidimos pescar sardinas.

Es porque las sardinas se consumieron para hacer kimchi.

Estamos reponiendo lo que usamos.

「 Gracias por venir conmigo 」

「 No te preocupes, estoy libre de todos modos 」

Shiori y yo estamos en el barco de pesca.

Yo me encargo de remar y ella de recoger el pescado.

「 ¡Oh, ahí están! 」

Encontramos un banco de sardinas en el mismo lugar.

「 Este lugar debería ser lo suficientemente bueno. Shiori, coge la sar-espera, ¿por qué? 」

Me di cuenta después de parar el barco.

Shiori está desnuda antes de darme cuenta.

「 Siempre he querido hacerlo en un barco 」

Shiori está desnuda como si fuera algo natural.

Su pubis está de cara a mí, seduciéndome lascivamente.

「 Si lo hacemos después de pescar los peces, ya no estarán frescos, ¿verdad? 」

「 Supongo 」

Entonces me quité la ropa despreocupadamente.

No tengo ninguna razón para negarme así que acepté su invitación.

「 Shiori es bastante agresiva cuando estamos los dos solos 」

Comienzo el juego previo mientras le hablo.

Me pongo encima de ella y le lamo las orejas.

「 Soy bastante tímida al final 」

「 Dice la esteticista estrella 」

Arrastro lentamente mi lengua hasta su pezón.

Shiori gime de forma tierna cada vez que le acaricio el pezón.

「 ¿Qué prefieres, Hokage-kun? ¿A mí cuando soy agresiva? ¿O la tranquila? 」

「 Ambas son geniales. Shiori es Shiori 」

「 Esa es una respuesta vaga 」

Shiori me pellizca la axila y se empuja hacia arriba.

Me agarra por la nuca, me besa e introduce su lengua.

Su lengua se clava como las ventosas del pulpo y se siente tan bien que tengo una erección.

Shiori aún no está satisfecha.

Me empuja y me tumba.

Luego, se puso encima de mí y empujó su mano en mi pecho.

「 Hoy seré agresiva. Pero, la próxima vez que tengamos sexo, estaré tranquila 」

「 ¿Cómo funciona la Shiori tranquila? 」

「 Hmm, ¿supongo que masoquista? Puedes desordenarme con fuerza 」

Me veo violando a Shiori en mi cabeza.

Arrastrándome a cuatro patas, poniendo mi mano en su espalda y atacándola por detrás.

Metiéndosela en el coño una y otra vez.

Imaginar eso me hizo querer hacerlo de verdad.

「 Eso es más interesante para mí 」

「 Pero ahora no 」

「 No, no, hagámoslo hoy 」

Ya no puedo quedarme quieto.

Interrumpo la posición de vaquera de Shiori y voy con la posición que imaginaba

「 Se supone que yo soy la que ataca hoy 」

「 No, yo soy el que ataca hoy 」

Puse mi mano en la espalda de Shiori y presioné la parte superior de su cuerpo contra el suelo.

Levanté su trasero y puse mi mano en su espalda.

Crucé su muñeca y la sujeté allí con mi mano izquierda.



「 La meto, ¿vale? 」

「 Claro, adelante. Pero, sé suave 」

Es tonto ir suave en esta posición.

Shiori definitivamente me está pidiendo que vaya con fuerza.

Sabiendo eso la empujé violentamente.

Empujé profundamente dentro de ella desde el principio.

「 ¡¡Aaaaaaaaaaaa!!! 」

Los gemidos de Shiori hacen eco en el océano.

「 ¿Qué te parece? ¿Te gusta que te folle fuerte por detrás? 」

「 ¡Sí! ¡Sí! ¡Más! ¡Más! 」

「 Te estoy violando, y aún así lo sientes 」

Shiori y yo nos hemos vuelto idiotas.

La situación se convirtió en una agresión sexual antes de que nos diéramos cuenta.

「 ¡Voy a correrme dentro! ¡Eh! 」

「 ¡No! ¡Adentro no! ¡Me voy a quedar embarazada! 」

「 ¡Voy a dejarte embarazada! ¡¡Toma!! 」

El último de los intensos pistones empuja profundamente dentro de ella.

Eyaculo con tanta fuerza que puedo escuchar cómo se derrama.

Pude sentir mi semen esparciéndose dentro de Shiori.

Como era de esperar, terminó con un creampie. (Kokoadict: Suena mejor en inglés)

Me siento mejor sabiendo que no hay que temer un embarazo.

「 Hokage-kun, eso fue increíble... 」

Shiori está temblando con el culo pegado a mí.

Está temblando tanto que no puede moverse.

Su coño rebosa de mi semen.

「 No será bueno para nosotros si el semen llega al barco. 」

Recogí el semen con mis dedos y lo llevé a la boca de Shiori.

「 Lo tienes, ¿verdad? 」

Shiori responde «Sí» con una pequeña voz y lame mi semen.

La hice lamer mi semen así durante un rato.

Fue más de una hora después cuando empezamos a pescar sardinas.

90. Preparativos de la fiesta

El equipo Sasazaki huyó al noreste del grupo de la cueva hace un mes y medio.

Durante ese periodo, hemos crecido de forma constante.

Empezamos a pescar en la costa, producimos abrigos de pieles y construimos un horno de mortero.

Incluso llegamos a construir un cobertizo de molino de agua para automatizar parte de nuestro trabajo.

Durante el mismo periodo, el equipo Sasazaki siguió debilitándose.

El factor decisivo fue la incursión que hizo Sumeragi Reito hace un mes.

Mientras el equipo Sasazaki está en fuga, Reito reconstruyó su equipo.

Ahora, el equipo Sumeragi tiene más de 85 miembros.

Ni uno solo de ellos tiene mala salud.

Todos los supervivientes se han recuperado de sus resfriados comunes y otras enfermedades.

El punto clave aquí es el número de miembros del equipo Sumeragi.

Antes eran menos de 70, pero ahora son 85.

Eso es porque Reito está sacando miembros del equipo Sasazaki.

El equipo Sumeragi está de guardia y todos trabajan juntos para conseguir comida.

Aunque Reito está al mando, no tiene los mismos privilegios de liderazgo que nosotros.

Como siempre, su civilización no se ha desarrollado, pero al menos no tienen problemas en su vida diaria.

Como están basados en un grupo de cuevas, no importará si llega una tormenta.

Reito sigue sacando a la gente del equipo Sasazaki con eso como ventaja.

El equipo Sasazaki sigue las reglas durante la era Byakuya, por lo que era un sistema de clases.

Naturalmente, los que tienen rangos inferiores se sienten disgustados.

Sólo siguen a Sasazaki por su lujuria.

En el equipo Sasazaki, tienes el derecho de tirarte a las mujeres, como en la era de Byakuya.

Sin embargo, este privilegio ya no funciona.

Como hay una gran diferencia entre los hombres y las mujeres, la mayoría no puede tener sexo.

Como contramedida, Sasazaki pensó en un sistema de derechos, pero esta vez hubo oposición por parte de las mujeres.

Al final, el sistema de clases se derrumba.

Así, algunos abandonan el equipo Sasazaki.

Actualmente, los miembros del equipo Sasazaki cae por debajo de 20 personas.

「Eso es todo」

Amane terminó su informe después de la cena.

Recientemente, es Amane quien ha estado haciendo las misiones de exploración.

Kageyama también está en una misión de exploración, pero ha estado ocupado haciendo trabajos extraños para el equipo de artesanía.

«Supongo que ya no tenemos que explorar, ¿verdad?»

dice Arisa mientras ordena la vajilla.

Todo el mundo está de acuerdo, pero Amane y yo negamos con la cabeza.

「Amane es la única razón por la que podemos trabajar con seguridad así. Si no conocemos sus movimientos, dudaríamos en construir la rueda de agua. Quién sabe lo que harán después de todo」

Arisa no parece convencida.

Sus labios se mueven, murmurando: «Me pregunto si es así».

Aun así, no se opone.

Dicho esto, efectivamente, ya no tenemos que ser tan cautelosos.

Yo mismo los exploro a menudo, pero no veo ninguna amenaza.

Por eso he dado por terminado el tema y he pasado al siguiente.

「Mañana será nuestro 100º día en este mundo」

Meiko dice «Así que ha pasado todo ese tiempo»

「Se fue en un abrir y cerrar de ojos」

「Las vacaciones de verano terminaron hace mucho tiempo」

Shiori y Arisa dijeron con calma.

「Así que he pensado en hacer un festival mañana, ¿qué os parece?」

「¡Gracias por elegirnos!」

「No podemos confiar en las chicas cuando intentamos hacer algo que las sorprenda」

「¡Ahí vas de nuevo! Dices eso pero me quieres a mí, ¿verdad?」

「No, hubiera preferido a Musculo, pero las chicas lo atraparon primero」

«¡Bruh!»

Y así, Kageyama y yo trabajamos juntos esta vez.

Hubiera querido uno más, pero sólo necesitaba un ayudante porque es un trabajo intensivo.

「Cuidado, esta piel es muy dura」

「Eri-dono puede hacerlo así que yo también debería poder hacerlo」

Ahora mismo, estamos en el proceso de pelar y lavar los cocos.

La cáscara del coco es más bien una cáscara cuando se trata de la dureza.

No es como una manzana en la que puedes usar un cuchillo para pelarla.

Agito violentamente mi machete de bronce.

「Gununu, esto debería ser...」

Kageyama está luchando como se esperaba.

「Tanaka debería hacer esto, no Kageyama」

Sólo cuatro personas podían abrir cocos con facilidad.

Eri, Tanaka, Amane y yo.

Tanaka es el asistente de Eri y por eso es bueno en esto, y Amane tiene sus habilidades en el campo de batalla.

「No, yo también soy un hombre! ¡No perderé!」

Kageyama está imitando mi ejemplo y está perseverando.

Me recuerda a la época en que Tanaka hacía su trabajo por primera vez.

Quiero animarlo y no apresurarlo, pero tal vez hoy no.

「Nos dividiremos el trabajo. Yo pelaré la cáscara, Kageyama puede hacer el siguiente paso」

「Lo siento」

«No te preocupes.»

Después de pelar la cáscara, cualquiera puede hacer el trabajo restante.

Lo único que necesitan es lavar la pulpa blanca para limpiarla y molerla.

«Hecho.»

Kageyama me muestra el contenido de la muela.

Se ve que la pulpa blanca está desordenada.

Está esparciendo un agradable olor por el escondite

「Se ve bien」

Transfiero la pulpa molida al cubo de laca.

Repetimos el proceso varias veces y almacenamos una buena cantidad en el cubo.

「Ahora, mezclamos esta pulpa con agua tibia, justo cerca de la temperatura humana」 .

Mantenemos la mezcla un poco caliente ya que estamos teniendo en cuenta el enfriamiento mientras se mezcla.

Por lo tanto, es sólo alrededor de 40-50 grados.

No tenemos ninguna forma de medir la temperatura.

「Lo que queda es comprimir y tenemos nuestra leche de coco」 .

「Puedo hacer el trabajo de compresión! Sé cómo hacerlo」

«Ese es el plan. Todavía tengo que hacer algo más después de todo»

Hemos hecho la leche de coco tantas veces ya...

Si las tratas así, las chicas no estarán contentas.

Ya que me esforcé en describirla como un arma secreta, entonces tendré que añadir más esfuerzo

「¿Qué es?」

「Es yuca」

Sólo unas pocas personas lo entenderían cuando menciono la yuca

「Se usa para hacer tapioca」

「Todavía no lo entiendo」

Sí, no muchos lo saben.

Dije «Me lo imaginaba» y lo dejé de lado.

Todavía tengo que preparar la yuca.

Es venenosa tal y como está así que tuve que sacar eso primero.

Por eso no se lo dije a Eri.

Voy a cambiar esta yuca en la cosa que las chicas aman.

Son las populares bolas de tapioca.

91. Tapioca

Las hojas de la yuca son verdes y tienen una forma larga y estrecha.

Aunque sea tóxica, no pasará nada con sólo tocarla.

Por eso las coseché con mis propias manos.

「 Esta isla seguro que tiene de todo. 」

Esta isla tiene una serie de plantas y animales adecuados para vivir.

Por otra parte, no hay mosquitos ni otras plagas que amenacen la vida.

Me encantaría seguir viviendo mi vida de supervivencia en esta isla, tomándomelo con calma.

「 Quiero quedarme en esta isla, pero estoy buscando la forma de volver a Japón. ¿No es una tontería? ¡Allí vamos! 」

Arranco las plantas de yuca con fuerza.

Después de cepillar ligeramente la tierra, las tiro en la cesta de bambú y vuelvo al escondite.



Convertir la yuca en tapioca es un proceso sencillo.

Sin embargo, suele requerir varios días de trabajo.

Como no tenemos tiempo, usaremos el curso abreviado.

En primer lugar, hay que hacer la harina de mandioca, la fuente de la tapioca.

La harina de mandioca tiene un aspecto similar al de la harina de trigo y puede utilizarse como sustituto.

Aparte de eso, el pan hecho con yuca es masticable y delicioso.

Para hacer harina de yuca, primero hay que pelar la yuca.

Su envoltura es venenosa, así que es mejor pelarla bien, para estar seguros.

Parecería un poco despilfarro, pero el lema es la seguridad ante todo.

La peleo y corto las partes innecesarias.

Por ejemplo, hay que cortar las raíces porque contienen sustancias tóxicas.

Otras zonas tóxicas se destripan.

En este punto, ya nos hemos ocupado del veneno.

Aun así, quiero asegurarme dos veces.

Y así, los remojó en agua hirviendo para desintoxicarlos.

「 ¡La leche de coco está lista! 」

Kageyama vino a informar mientras yo trabajaba.

Lleva en la mano un cubo de laca lleno de leche de coco.

Eché un vistazo y un fuerte aroma asaltó mis fosas nasales.

El aroma es demasiado fuerte y apesta.

Pero debe ser delicioso para beber.

「 Gracias, que se enfríe 」

「 Entonces pondré esto en el espacio frío 」

El espacio frío es la parte trasera del escondite, comúnmente conocido como el área de la nevera.

Kageyama trajo la leche de coco tibia.

「 Supongo que tengo que darme prisa. 」

Trituro la yuca cortada.

La machaqué hasta que quedó pringosa y la envolví en un paño y la exprimí.

No voy a tirar el jugo exprimido.

Después de todo, incluso este jugo puede convertirse en tapioca.

「 Cosechamos un montón y eso es mucho 」

La verdad es que el proceso de prensado lleva bastante tiempo.

Apretar, descansar, apretar y repetir.

Esta vez, es sólo un ciclo porque vamos a por el atajo.

Esto significa que solo podemos producir una pequeña cantidad de harina de yuca, pero está cubierta por la cantidad de cosecha

「 Ufff 」

Cuando terminé de exprimir la yuca que coseché, la dejé reposar.

Se dice que la deje dos horas, pero en este caso, una hora debería ser suficiente.

El jugo exprimido se separa al dejarlo reposar.

Esa parte se convierte en la harina de yuca una vez que se seca.

Cuanto más tiempo pase, más clara será la separación, pero en este caso, sólo tenemos que hacerla a grandes rasgos.

Después de una hora.

El jugo comenzó a separarse, aunque de forma aproximada.

「 Es suficiente para un gran botín 」

Satisfecho con la separación, comienzo el siguiente proceso.

Todo el líquido innecesario se saca con una cuchara y se desecha.

Lo que queda es un líquido blanco y pegajoso.

Lo que queda es transferirlo a otro recipiente para que se seque

「 Y esperamos a que se seque 」

Este es el momento crítico.

Si esperas a que se seque, esperarás el día s.

Naturalmente, no llegará a tiempo para el festival.

Así que procedo a trabajarla sin dejar que se seque del todo.

El proceso de elaboración de la tapioca comienza con el líquido de la yuca, no con la harina.

Convertir la yuca en tapioca es fácil incluso para un idiota.

Después de mezclar la harina con agua caliente, sólo hay que pellizcarla y hacerla rodar a cualquier tamaño.

Se hierve durante unos 20 minutos y, una vez mojada con agua, se convierte en tapioca.

Sin embargo, no estamos usando harina de yuca.

No estamos mezclando agua caliente porque estoy usando líquido.

La esfera esférica se hace con líquido de yuca medio seco y pegajoso.

Hervirlos una vez que tienen una forma esférica.

「 Por favor, hazlo sano y salvo 」

Es la primera vez que hago tapioca con líquido de yuca.

Y lo que es más importante, es la primera vez que hago tapioca.

Por eso no tengo ni idea de si esto funcionará.

(Si fallo, entonces se acabó mi as)

Empecé a hervir la tapioca con una extraña sensación de tensión.

El agua hirvió durante 20 minutos.

Mientras tanto, trato de mantener la forma de la tapioca.

「 ¡Bien! 」

Después del agua hirviendo, ¡vamos a por el agua fría!

Mientras hierve, vierto el agua del lago que he preparado.

.....。

.....。

.....。

「 Hecho!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! 」

¡Se ha completado con seguridad!

Se parece a la tapioca que se ve en las tiendas.

Mordida.

He dado un mordisco para probarlo.

「 No tiene sabor 」

Es casi insípido, sin exagerar

En Japón, la tapioca no tiene sabor.

La remojan en agua con azúcar para endulzar la superficie.

Sin embargo, aquí no tenemos agua azucarada.

Y como se remoja sólo en agua, no tiene ningún dulzor tenue.

Dicho esto, el dulzor de la tapioca es sólo un papel secundario.

La tapioca es valiosa por su aspecto y textura.

Por eso esto no debería ser un problema.

「 Me tomó mucho tiempo 」

El sol está empezando a ponerse fuera del escondite.

Creo que son cerca de las 1800, pero ya está oscuro.

En comparación con julio y agosto, el sol se pone antes durante octubre.

「 Kageyama, ¿estás aquí? 」

Grité, rezando para que Kageyama estuviera cerca.

「 ¿Me llamaste? 」

Entonces, Kageyama apareció.

Parece que salió corriendo como un loco desde el exterior del escondite.

Me pregunto qué estaba haciendo. En fin.

「 Hemos terminado, así que ayúdame a poner esto en las tazas 」

「 ¡Roger! 」

「 Ya puedo imaginar la mirada de sorpresa de las chicas 」

「 ¡Estoy deseando que llegue! 」

Nos dirigimos a la cámara frigorífica con pasos rítmicos.

92. Celebración de los cien días en Isekai

Fuimos a la playa por la noche.

El mar, habitualmente frío, tranquilo y oscuro, era hoy diferente.

Innumerables hogueras colocadas a intervalos iguales mantienen el lugar brillante y cálido.

Estamos disfrutando de la celebración de 100 días de nuestra vida en este otro mundo.

「 No sé cómo se las han arreglado para montar todas estas hogueras 」

Sofía dice «Amane y yo trabajamos mucho»

「 ¡Alabado sea por los peces también! 」

Arisa pescó más de lo habitual.

Están asando al estilo brocheta, lo que me recuerda a cuando vine por primera vez a este mundo.

Sin embargo, no es sólo pescado sino también carne.

Tenemos una gran carne con hueso en nuestras manos.

Los jugos gotean por toda la playa de arena.

「 Es como la carne con hueso del manga 」

「 ¿No es increíble? ¡Musculoso-kun y Karin hicieron todo lo posible por esto! 」

Eri hincha el pecho con orgullo.

Ella guió a Muscle y Karin a buscar jabalíes.

La carne en el hueso que tenemos es carne de jabalí.

「 Después de comerla así, creo que es mucho más deliciosa que cortada en rodajas finas. 」

Dije y todos coincidieron riendo.

「 Pero siempre está medio cocido, a diferencia del manga 」

Tanaka tiene razón.

Lo malo de la carne con hueso es que cuesta mucho esfuerzo cocinar el interior

No hay una forma moderna de cocinar esto sin quemar la superficie.

Y por esa razón, tenemos que asarlo hasta que la superficie esté carbonizada.

Bueno, hablando de lo que es mejor para hoy, la apariencia es más importante que el sabor.

La mera mención de la carne en el hueso goteando una gran cantidad de jugos fue suficiente para confirmar la gran emoción de babear.

El sabor es secundario.

「 ¡De tener una buena comida como esta es de lo que estoy hablando! 」

Después de la cena, Kageyama y yo hicimos nuestra esperada presentación.

La leche de coco con mucha tapioca es una de las favoritas de las señoras.

「 「 「 「 ¡¡Tapioca!! 」 」 」 」 」

Todas las chicas reaccionaron.

「 ¿Eh? Espera, ¿esto es realmente tapioca? 」

Mana está confundida.

「 ¿Cómo has hecho esto? 」

Eri siente curiosidad por la fórmula.

「 ¡Onee-chan! ¡Tapioca! ¡Tapioca! 」

Hinako le dice a Meiko mientras respira con dificultad.

「 Meiko y Hinako también están emocionadas por la Tapioca 」

Eso es sorprendente.

Entiendo que el grupo de Mana esté emocionado.

Son de los que hacen fotos y las publican en las redes sociales.

Pero pensar que las hermanas Asakura también están emocionadas.

「 También somos mujeres, ya sabes. Estamos al tanto de las tendencias 」

「 De cualquier manera, me alegro de que estéis contentas con ello. 」 No tenemos recambios así que asegúrate de saborear el momento 」

Todos beben la tapioca de leche de coco en sus tazas.

Las chicas tienen más tapioca.

「 Si tuviéramos una taza transparente, 」 dijo Arisa.

「 Las tazas de madera también son bonitas. También son de laca. ¿O no es lo suficientemente bueno?

Pregunté y las chicas me dijeron «No lo entiendes».

Parece que la taza también es importante.

Incluso Amane, que parece que no está al tanto de este tipo de cosas, está del lado de las chicas.

Karen respondió como la representante.

「 No es que nos guste el sabor. Nos gusta la textura de la comida, pero sobre todo, nos encanta hacerle fotos. Sostener el vaso de plástico en la mano y mostrar el logotipo impreso con la cara. Esa es la parte divertida, y luego viene el sabor 」 .

「 ¿Supongo que el sabor no importa? 」

「 No es que no deba, pero hacer fotos es igual de importante. Si fuera un vaso de plástico, puedes hacer una foto y ver claramente la tapioca que hay dentro, ¿no? Pero si es un vaso de madera, estás haciendo una foto desde arriba, por lo que es difícil de ver, ¿no? 」

「 Ya veo. Entonces, si es leche de coco de tapioca en un vaso de plástico, puedes disfrutarla el doble con el sabor y las fotos, pero si es sólo un vaso de madera, es sólo el sabor 」

「 Así es 」

Lo entiendo de alguna manera.

Lo que no entiendo es por qué están tan obsesionados con hacer fotos.

Pero, lo que sí sé es que es importante para ellos.

「 Si es así, espérame 」

Volví al escondite.

Luego, saqué los artículos de supervivencia de mi bolsa.

「 Esto debería ser suficiente, ¿verdad? 」

「 「 「 「 「 Ooooooh!!! ! 」 」 」 」 」

Las chicas se animan.

Entonces, Arisa lo mencionó.

「 ¡Tienes un vaso de plástico ahí! 」

Sí, he traído un vaso de plástico.

Además, es diferente a los vasos de plástico baratos que se usan en las tiendas.

「 Puedes tirarlo cuando hayas terminado. Es biodegradable 」

「 ¡¿Qué demonios?! ¡Esto es increíble! 」

「 ¡Un vaso de plástico biodegradable! 」

「 ¿Biodegradable? ¿De verdad? 」

「 Jajaja, ni idea. De todos modos, vuelve a la tierra 」

Mis vasos de plástico se descomponen y vuelven a la tierra en unos años.

Soy un hombre de supervivencia, por eso uso productos que respetan la naturaleza.

Aunque los detalles de lo biodegradable que es, sé que es eficaz.

「 ¡Hagamos fotos! ¡Karin! ¡Smartphone! 」

「 Claro, pero yo también quiero una foto mía así que date prisa. Ya es de noche así que no podemos cargarlo 」

「 ¡Karin! 」 「 ¡Yo también! 」

「 Yo también quiero una foto 」

「 ¡Smartphone! 」 「 ¡Préstame! 」

Las chicas se arremolinan alrededor de Karin.

Entonces, todas se hicieron fotos una a una.

Sosteniendo la taza en la mano izquierda y el smartphone en la otra.

「 Es un poco triste que no haya nada escrito en las tazas 」

Después de Mana, que es el quinto en tomar una foto, dijo algo innecesario que causó problemas.

「 「 「 「 ¡Eso es! 」 」 」 」 」

Esto hizo que las chicas empezaran a dibujar cosas en sus tazas con un rotulador permanente.

Algunas usaron dibujos, otras hicieron signos misteriosos.

Empezaron a hacer fotos de nuevo, empezando por la primera.

「 La tapioca es demasiado potente 」

「 Sólo estamos olvidados 」

「 Todo está vacío 」

「 Músculo 」

Las chicas se ríen a carcajadas mientras los chicos hacen todo lo contrario.

Casi parece que nos quedamos fuera, así que lo único que podemos hacer es mirarlas boquiabiertas.

「 Bueno, si son felices entonces es genial 」

La fiesta continuó con animadas risas, mientras el evento llegaba a su fin.

Luego, por último – para concluir el evento, tuvimos una foto conmemorativa.

「 El cronómetro está preparado, ¡aquí vamos! 」

Karin clava el palo de selfie en el suelo.

El smartphone se clava en el palo de selfie.

『 ¡Disparando! ¡Queso! 』

Una voz de máquina suena desde el teléfono.

Entonces, todos posamos.

Clic.

El obturador hace clic y captó la imagen animada de todos.

「 ¿Cómo es? 」

Karin muestra la foto que ha tomado.

Solo los últimos smartphones pueden captar una imagen nítida, incluso de noche.

No hay desenfoque, y la foto es tan perfecta que no necesitamos hacer otra

Así pasamos nuestro centésimo día en el otro mundo.

Comments for chapter "92. Celebración de los cien día

93. Amenazas Naturales

Al final de nuestros 100 días en Isekai estábamos en plena forma.

El único problema que tuvimos hasta ahora fue la tormenta del cuarto día.

Sin embargo, eso fue un contratiempo derivado de mi ingenuidad.

Si hubiéramos preparado un canal de antemano para evitar las inundaciones, no tendríamos que precipitarnos.

Además, no sufrimos tantos daños.

「 Este lugar es un paraíso 」

murmuro muchas veces.

El clima es templado, y aunque se ponga duro, sólo llueve de vez en cuando.

Incluso con esa lluvia, rara vez es suficiente para llamarla fuerte.

Por eso, el día 101, justo después del festival, me sorprendió.

Recibimos la primera lluvia torrencial en mucho tiempo que azota la isla.

Empezó a caer al amanecer y poco a poco fue ganando fuerza.

Naturalmente, si llueve mucho, nos tomamos el día libre.

Nos instalamos en el escondite y esperamos a que pase el tiempo.

Dicen que se puede vivir una vida tranquila con tiempo lluvioso, y así es exactamente como me siento.

Sin embargo, lo único que se puede leer aquí son los libros de texto.

La lluvia continuó hasta la tarde.

Nos sentamos en círculo y...

「 Bien, ¡hecho! 」

「 Perdí de nuevo 」

「 Tanaka es tan débil 」

Estamos jugando a la solterona.

Estamos usando las cartas que tiene Shiori.

Todavía hay mucho tiempo antes de dormir.

Sin embargo, las cartas tienen un defecto.

「 Si sólo tuviéramos mangas de cartas, entonces Tanaka podría ganar 」

「 ¿Fundas? 」 Arisa pregunta.

「 Una funda de tarjeta. Así no se puede ver a través de ella 」

Sí, la gente toma decisiones a partir de los débiles arañazos en el reverso de las cartas.

Por supuesto, no todas las tarjetas se memorizan.

Sin embargo, las cartas clave -por ejemplo, los comodines- son obvias.

Y así, una vez que el comodín está en manos de Tanaka, nunca se va.

「 ¡No hay trampas! 」

「 No, no, es un problema de «tú» 」

「 ¡Soy un hombre justo y recto! 」

「 Si cambias la forma de sostenerlo puedes evitarlo, pero eres un tonto si no lo haces 」

Naturalmente, Tanaka sabe que la tarjeta tiene una marca.

Entonces, el propio Tanaka sabe cuál es el comodín.

Aun así, no intenta evitar su pérdida.

Todos los demás, incluido yo, ocultan la marca por varios medios.

La mayoría se esconde con los dedos que no son el pulgar.

Tanaka los llama trampa, pero no lo es.

Y por lo tanto, tiene una menor probabilidad de ganar.

「 ¡Juguemos al Tycoon a continuación! 」

Arisa sugiere, ya que está cansada del juego de la solterona.

「 Claro, pero sin reglas locales como cortar el ocho, ¿vale? 」

Dijo Mana. Arisa levantó la voz.

「 ¡Cortar los ochos es una regla oficial! 」

「 Entonces, vamos a usar el super 3 también 」

「 Nunca escuché eso antes 」

「 ¿Ah, sí? ¿En qué zona rural vives? 」

「 ¡¿Haa?! ¡Estoy viviendo en la ciudad ya sabes! ¡¿En qué parte de la zona rural vives TÚ?! ¿Super 3? ¡Esa regla te la habrás inventado con los monos! 」

「 ¡¿Haaa?! ¡Ahora lo has dicho! ¿Estás seguro de que quieres ir tan lejos? 」

Y ahí van de nuevo, pensamos.

Tycoon es un juego divertido, pero las reglas son muy sensibles.

Arisa y Mana son especialmente ruidosas cuando se trata de las reglas.

Antes de que te des cuenta, las dos se pelearán.

Luego, seguirán discutiendo sobre cuál es el verdadero juego de cartas Tycoon.

「 Ese es el fin del juego de cartas. ¡Retírense! 」

Los separé, ignorando a los dos que discutían sobre las restricciones.



「 ¡Aah, Hokage.....aaaaah!! 」

「 A veces quiero correrme por detrás, ¡ahí! 」

Después de jugar a las cartas, Karin y yo tuvimos sexo para hacer bebés.

Hoy es viernes, pero como está lloviendo, nos limitamos a tener sexo.

Llevamos el futón a la parte de atrás del escondite para poder tirármela sin que oigan los gemidos.

Esta vez, eyaculé por detrás.



Siempre terminaba en el misionero, así que esta era una experiencia nueva para mí.

「 Ufff 」

La parte superior de mi cuerpo cayó mientras mi pene marchito sigue dentro.

Entonces, lamí la espalda empapada de sudor de Karin con mi lengua.

Karin gimió fuertemente y cayó sobre el futón.

Esa reacción hizo que mi pene saliera.

「 Espero quedarme embarazada de eso 」

Me acosté al lado de Karin.

「 Sí 」

Abracé el cuerpo de Karin.

Su cara parece algo triste.

「 ¿Tal vez soy infértil? 」

「 ¿Tal vez soy yo? O tal vez es sólo que tuvimos mala química 」

Ha pasado un mes desde que Karin y yo intentamos concebir un hijo

Hemos tenido sexo creampie tantas veces y sin embargo no está embarazada.

¿Cómo sabes que no estás embarazada si no hay un ginecólogo?

La respuesta es el periodo de Karin.

Su período llegó justo en la fecha esperada.

Así es como sabemos que no está embarazada.

「 Si es así, ¿quieres probarlo con otro hombre? 」

「 No, no quiero a nadie más 」

Karin sostiene mi pene con su mano izquierda.

La zona de la entrepierna comenzó a levantarse.

Está listo una vez más, completamente erecto.

「 Bien, vamos a hacer otras tres rondas 」

Hice que Karin se acostara en la cama mirando hacia arriba.

Entonces, ¡pongamos mi polla dentro de su húmedo coño!

「 ¡Hokage! ¡Hokage! ¡Hokage! 」

Entonces, escucho la voz de Arisa.

Está gritando mi nombre mientras corre.

「 Hay un problema. ¡Continúa más tarde! 」

「 Entonces ella dice 」

Nos interrumpimos del sexo.

Nos ponemos la ropa y nos encontramos con Arisa.

「 ¿Dónde diablos has ido? 」

Arisa me grita enfadada.

「 Haciendo bebés-」

「 ¡Asqueroso! No continúes 」

「 No, tú fuiste el que lo pidió 」

「 Lo entiendo, pero espera. ¡No es eso! 」

Arisa habla por su confusión.

「 ¡Deprisa! ¡El arrozal está en peligro! 」

Arisa comenzó a correr.

No sé a qué se refería así que Karin y yo la seguimos.

Pasamos junto al lago y notamos que la lluvia cesó antes de darnos cuenta.

「 ¡He traído al Hokage aquí! 」

Poco después de salir del escondite, todos los demás estaban esperando.

Todos estaban de pie, sin saber qué hacer.

Al llegar, todos me miraron con ojos pegados.

「 Hokage, ¿qué debemos hacer aquí? 」

Mana señala el arrozal mientras tiembla.

「 Oye, ¿en serio? 」

Mi voz también temblaba al ver los arrozales que deberían estar terminados.

「 「 「 ¡Uki! ¡¡Uki!! 」 」 」

Veo al ejército de monos luchando desesperadamente mientras gritan con voces agudas, y...



Batabatabatabata

Batabatabatabata

バタバタバタァ！

Hay más de los que podría contar.

No sé de dónde han salido, pero esto está claro.

「 ¡Langostas! ¡Si esto continúa, nuestros campos serán arrasados! 」

Las langostas son enemigos que están atacando los campos que tanto nos costó cultivar.

Es el día 101 en Isekai. 25 de octubre, viernes.

Finalmente estamos luchando contra una amenaza natural.

Comments for chapter "93. Amenazas Naturales"

94. Infestación de langostas

Las langostas pueden parecer saltamontes.

Sin embargo, los saltamontes no son una plaga.

Es una infestación causada por langostas.

No pensé en las langostas cuando construía los arrozales.

Tenía que ver con la naturaleza de la isla, junto con el hecho de que soy japonés.

Las plagas de langostas son raras en Japón.

Y para ser japonés, no estoy familiarizado con ello.

Sólo sabía un poco sobre ello.

Además, esta isla sólo tiene unas pocas plagas.

Los insectos que vi eran útiles.

Así que pensé que no tenemos ninguna plaga que nos ataque.

Esta infestación de langostas es completamente inesperada.

Aunque soy consciente de ello, no tenemos ninguna contramedida particular.

Sólo reza para que no ocurra.

¡「¿Qué hacemos?! ¡¿Hokage?!」

Mana grita.

「¡Hey! Hey! No te quedes mirando!」 dice Arisa

「Hokage-kun」

Eri está a punto de llorar.

「No, no pienso quedarme callada」

Sacudí la cabeza.

「¿Tenemos una manera de lidiar con ellos?」

pregunta Amane, y yo respondí «tenemos» inmediatamente.

El ruido de las alas de las langostas se hace más fuerte y más desagradable cuando te acercas.

Además, tengo miedo de que se acerque a nosotros.

Las chicas que son malas con los insectos retroceden asustadas.

「¡Vamos a rociar esto! ¡Vamos a dividirnos y a esparcirlo todo!」

Una vez que el cubo está cerca del campo, podemos empezar a rociar.

Recogemos el pesticida con nuestros cuencos y lo esparcimos.

「Rita, esparce esto por todos

「 「 「 「Uki!」 」 」 」

El ejército de monos también se une a la operación de fumigación.

Sus pequeñas manos recogen y rocían.

Entonces, Rita tuvo una buena idea.

Sacaron los platos de madera que hicieron para imitar nuestro medio de vida.

Recogen el pesticida con su pequeño cuenco y lo esparcen como nosotros.

¡Batabatabata!

¡Batabatabata!

¡Batabatabata!

Las langostas mantienen su impulso.

Sin embargo, el pesticida debería estar mostrando sus resultados.

Ahora sólo están rebotando por el lugar en lugar de destrozar los campos.

Ya no se están comiendo las cosechas.

「¡Piérdete! ¡Bastardos! ¡Desaparezcan!

「¡Dejen nuestras cosechas fuera de su maldita boca!」

「¡Uki!!」

La plaga de langostas ha afligido a países extranjeros en el pasado.

Y estamos luchando desesperadamente, luchando, luchando contra ellos, y entonces.

「Hokage, las langostas están huyendo」

「¡Lo hicimos! ¡Ganamos!

Logramos proteger nuestros cultivos.

Luchamos contra el enjambre de langostas que intentaba devorar nuestras cosechas.

「¡No vuelvas a venir!」

Arisa grita al enjambre de langostas.



Hemos conseguido superar la plaga de langostas.

Dicho esto, no vamos a limitarnos a decir «Buen trabajo» y a descansar por hoy.

「Mana, lleva a los monos a recoger conchas. Kageyama y Yoshiokada, y Tanaka, hagan lo mismo」

「 「 「 「¡Roger! 」 」 」 」

Nos estamos preparando para la próxima infestación.

Reponemos nuestras conchas, revisamos los campos y buscamos su hábitat.

Entonces, podremos respirar aliviados.

「Okay, el pesticida funcionó」

La situación en los campos fue menor en comparación con lo esperado.

Se han desecho, pero eso está dentro del margen de error.

Los patos están bien, y no hay problemas dignos de mención.

「Lo que queda es comprobar el origen de las langostas」

Deben tener sus huevos al acecho en algún lugar.

Tenemos que encontrarlos y erradicarlos para evitar futuros problemas de langostas.

Karin y yo nos separamos para comprobar la zona.

Pero...

「No aquí」

「Tampoco los encuentro aquí」

No puedo encontrar ningún rastro de langostas.

Excavamos el suelo y no encontramos ningún huevo, ni ninguna larva arrastrándose.

Intentamos ampliar nuestro alcance pero al final, no las encontramos.

「¿Qué está pasando?」

«Podrían haber volado desde el mar.

Quiero decir, no puedo pensar en otra cosa.

Ni siquiera sé si las langostas migratorias pueden cruzar el océano.

Sin embargo, viendo lo que está pasando, es la única posibilidad que podemos encontrar.

「Entonces, no podemos hacer nada?」

「Correcto. No podemos bloquear una invasión desde el mar」

Están creciendo más allá de nuestro alcance.

Si ese es el caso, no podemos hacer nada.

Todo lo que podemos hacer es rezar para que no haya más plaga de langostas.

「Esto es irritante」

Alegrémonos de haber podido minimizar los daños esta vez.

Terminamos nuestro 101º día de actividades.

Lo reduje al mínimo porque el rendimiento es proporcional al número de materiales necesarios.

「 Todo el mundo a cazar ciervos, ¡y no golpeéis a vuestros compañeros por error! 」

El viernes 1 de noviembre, salimos a cazar agresivamente a los animales dañinos.



No necesitamos molestarnos en usar flechas cuando cazamos ciervos.

Si ponemos una trampa, quedarán atrapados y morirán.

Entonces, si ven que sus amigos quedan atrapados en una trampa, el resto se irá.

Tomarse la molestia de cazar era más que nada por recreación.

Aquí no tenemos ninguna recreación, nuestra vida diaria parece aburrida.

Esa es la razón por la que decidimos usar flechas, sólo para divertirnos.

Si los movimientos de protección modernos se enteran de esto, se pondrán colorados y se enfadarán.

Sin embargo, también hay otra razón seria aparte de la recreación.

La ventaja de cazar ciervos con flechas es que podemos recuperarlos en cuanto los matamos.

En el caso de utilizar trampas, se necesita mucho tiempo para dejarlos solos.

Se pudren una vez que pasa el tiempo después de su muerte.

Los ciervos que se pudren no son comestibles, y desollarlos es difícil.

Y sería un gran desperdicio deshacerse de los cuerpos.

El ciervo cazado con flechas puede ser procesado en el momento en que muere.

Podemos comer la cantidad exacta de carne que cazamos, y secar la carne sobrante.

Por último, hay menos material innecesario en comparación con las trampas.

「 Bueno, ya era hora 」

Nuestra caza de ciervos es diferente.

Nos dividimos en dos grupos, y trabajamos con el ejército de monos.

Karin y yo somos los líderes del equipo.

Mi equipo tiene a Mana, Hinako y Yoshiokada.

El equipo de Karin tiene a Arisa, Shiori, Tanaka y Kageyama.

Estamos esperando cerca del mar, justo antes del bosque, y luego...

「 ¡Uki! 」

El ejército de monos condujo a los ciervos hacia nosotros.

Manejaron hábilmente la manada de la misma manera que lo hicieron con las vacas.

「 ¡Están aquí, preparen sus ballestas! 」

Apuntan sus flechas a la manada de ciervos que se precipita hacia ellos.

Los ciervos se dieron cuenta y trataron de moverse hacia los lados.

Esto hizo que sus cuerpos se giraran hacia los lados, aumentando la superficie a la que podemos disparar.

「 ¡Ahora! ¡Dispara! 」

Todos disparamos nuestras ballestas a la vez.

Nuestra distancia es de unos pocos metros, lo cual es imprescindible.

La simple flecha de madera y piedra atraviesa al ciervo.

「 ¡Carguen la siguiente flecha! 」

Todos cargan sus flechas del carcaj que llevan en la cintura.

Contiene tres flechas, incluyendo la que acabamos de cargar.

Más que eso y nos llevará mucho más tiempo, así que no hicimos mucho.

「 ¡Acaben con los que intentan escapar! 」

「 「 「 ¡Oooh! 」 」 」

El primer golpe golpea así que el resto no es tan difícil.

Un ciervo herido es un animal lento, así que si lo persigues, te detendrás en su camino enseguida.

Sólo los que tienen heridas poco profundas y malos golpes necesitan un segundo disparo.

「 Es la hora de la caza. 」

Seguimos a los ciervos en el bosque.

Lo seguimos a cierta distancia, siendo conscientes de que no se van a librar de nosotros.

Si se alejan demasiado del escondite, el ejército de monos los amenazará y corregirá su trayectoria.

Con eso, corrieron en círculos por el bosque.

「 Antes de empezar, me dan pena los ciervos, pero ahora... 」

Dice Mana mientras corre.

「 Ahora que lo has hecho, es un buen descanso y es muy divertido, ¿verdad? 」

「 ¿Verdad? Yo también estoy deseando ver a qué sabe la carne de ciervo 」

「 Definitivamente es lo mejor 」

Han pasado 108 días desde que empezamos a vivir en este mundo, y mi sentido del mundo moderno se está desvaneciendo.

Nadie tiene náuseas por desmantelar el animal capturado.

「 ¡Los hemos matado! ¡Aquí! 」

Oigo una voz a poca distancia.

Yoshiokada parece haber matado un ciervo.

Su cuchillo está pegado a la vena del ciervo que dejó de moverse.

Tenemos que desmontarlo rápidamente pero él no puede hacerlo.

「 Yoshiokada, intercambia 」

「 Entendido, cambio 」

El desmantelamiento es el trabajo del líder del equipo.

Yo soy el líder del equipo aquí, y Karin está en el otro.

Después de intercambiar con Yoshiokada, comprobé el estado del ciervo.

「 Oh, esta es una buena 」

Es importante hacer un chequeo de los ciervos.

Por ejemplo, los ciervos delgados tienen poco valor.

Si perdieron muchas pieles, entonces su salud también es sospechosa.

El ciervo que mató Yoshiokada está en buenas condiciones.

Creció en un buen ambiente, así que está un poco gordo.

「 Vamos a darnos un festín con su carne 」

Rezo y comenzó a desmontar.

Hay una gran diferencia en comparación con el desmantelamiento de un jabalí.

Primero, necesitamos drenar la sangre rápidamente y sacar los órganos internos.

Luego, pelamos la piel y tomamos la carne de cada parte.

「 Lo he hecho muchas veces, pero sigue siendo difícil. 」

Aunque me estoy adaptando a esta isla, sigue siendo difícil de desmontar.

Especialmente si se trata de desmontar animales adorables como ciervos o conejos

Es doloroso mirar sus ojos vacíos y apagados.

「 Uf. 」

He conseguido desmontar el primer ciervo.

Sin embargo, todavía hay más.

「 Hokage, los derribé 」

「 ¡Hokage-san, este también! 」

「 ¡Shinomiya-san, este por favor! 」

Todos reportan sus logros uno tras otro.

Exhalé fuertemente hacia el cielo y puse mi mente en blanco.

「 Bien, ¡vamos! 」

Esto es para nuestra supervivencia. Así es como abordé mi trabajo.

96. Uso de los ciervos y botellas de agua

En el transcurso de varios días de caza de ciervos, acabamos con todos los ciervos de los alrededores.

El número de ciervos que cazamos ascendió a 20.

No los erradicamos, pero ya no vimos ningún ciervo en los alrededores.

Habían percibido que la zona cercana de nuestro escondite era peligrosa y habían huido a otro lugar.

Los ciervos son el mejor material de la isla.

Ya sea la carne o la piel, la calidad es extremadamente alta.

La carne de ciervo es más fácil de comer y más sabrosa que la de jabalí o conejo.

La carne de jabalí tiene un olor peculiar, pero la de ciervo lo tiene menos.

Se puede comer sin una cuidadosa preparación y a la parrilla tal cual.

La piel de ciervo es útil para fabricar ropa de invierno.

En nuestro caso, sin embargo, decidimos colocarlo encima de la ropa de cama.

Ya tenemos un abrigo de piel para abrigarnos.

Los huesos de ciervo también tienen su utilidad.

Se pueden hervir del mismo modo que los huesos de cerdo y utilizarlos como sopa.

Se puede hacer lo mismo con el jabalí, pero de nuevo, el olor es más fuerte cuando se guisan los huesos de jabalí.

La sopa elaborada con huesos de ciervo es cremosa y calmante para el estómago.

Los huesos de ciervo tienen otros usos, no solo esos.

Por ejemplo, se pueden procesar para fabricar anzuelos.

Los habitantes de los periodos Yayoi y Jomon utilizaban huesos de animales como anzuelos.

Solíamos usar los anzuelos que tenía, pero ahora estamos a punto de quedarnos sin ellos.

Así que en el futuro, consideraremos la posibilidad de procesar huesos de ciervo para hacerlos.

Además, pueden convertirse en accesorios, cosa que no hacemos.

La gente solía llevar huesos de animales como collares y otros accesorios.



Domingo 3 de noviembre, hora de la cena.

Todo el mundo disfruta de la comida como siempre alrededor de la hoguera.

Como habían estado cazando ciervos hasta la noche, la comida de hoy estaba llena de ciervos.

“¡Si hubiera sabido que la carne de ciervo es tan buena, los hubiera cazado hace mucho tiempo!”

Dice Arisa mientras bebe la sopa de huesos de ciervo.

Había carne de venado en rodajas finas.

También había otras verduras silvestres muy aromáticas como guarnición.

“Sé cómo te sientes, pero ¿quieres comer sopa caliente durante la temporada de calor?”

Respondí con una carcajada.

Ahora estamos en noviembre, así que la temperatura es fría.

Por eso la sopa sabe tan bien, pero en verano sería demasiado sutil.

«¡Es cierto!»

Arisa se comió la sopa y exigió que se la volvieran a llenar lo antes posible.

Eri aceptó felizmente el plato y volvió a llenar la sopa.

“Ahora que tenemos las pieles de ciervo, estamos mejor preparados para el frío”.

Meiko se zampó un rollo de carne de venado con verduras silvestres.

El venado se condimenta sólo con sal, por lo que resulta bastante crujiente.

El sabor parecía extenderse mientras masticaba, y parecía feliz.

“El aspecto de la protección contra el frío es bueno, gracias a los esfuerzos del equipo de artesanos. Las reservas de alimentos son tan buenas como siempre y se ha completado la recolección de conchas. Será mejor que nos preparemos antes de que llegue el invierno para el desafío».

“¿Qué quieres decir con un desafío?”

“Cruzar a la otra isla”.

“”””iiii!!!!””””

Aparecen marcas de sorpresa sobre la cabeza de todos.

Me reí, preguntándome si había dicho algo tan sorprendente.

“Yoshiokada mejoró los barcos de pesca hace tiempo, y las velas son mejores ahora, ¿verdad?”

Eso fue hace tiempo.

Cuando se construyeron los barcos de pesca, las velas eran una farsa.

No podían captar bien el viento y la mayor parte de la propulsión procedía de remos impulsados a mano.

Las mejoras lo convirtieron en un velero funcional.

“Creo que podemos intentarlo y ver hasta dónde podemos llegar».

Hay una extraña sensación de voluntad en esta isla.

Es como si tuviera voluntad propia, negando a los habitantes abandonar la isla.

La isla y sus alrededores son cómodos a nivel de trampa, pero todo cambia cuando se intenta salir.

Los vientos se intensifican, las olas se vuelven más bravas y bloquean nuestro avance.

De las pocas veces que lo hemos intentado en el pasado, esto ha ocurrido sin excepción.

Es una situación en la que parece que no puedes llegar a la isla al otro lado del agua.

“En pleno invierno, la temperatura del agua baja y es peligroso. Así que si lo intentáramos, tendría que ser durante noviembre. ¿No estáis de acuerdo?»

“Estoy a favor”.

Karin fue la primera en decirlo.

“Pero, ¿qué pasa con los miembros? No cabemos todos en ese barco de pesca, ¿verdad?”

“Lo mantendremos al mínimo, sólo yo, Yoshiokada y Músculo. Seré el líder y músculo puede hacer más propulsión con los remos que cualquier otro. Y Yoshioka quiere experimentar de verdad los mares agitados”.

“Ya veo».

A continuación, las voces de aprobación comenzaron a salir de las bocas de los participantes.

Sin voces discordantes, se decidió que el desafío tendría lugar hacia mediados de noviembre.



Al día siguiente.

El 111º día de vida en otro mundo.

Cuando las actividades de la mañana estaban a punto de comenzar, hubo un anuncio del grupo de artesanía.

Meiko, en representación del grupo, dijo.

“Hicimos botellas de agua de bambú, ¿qué te parece?”

«¡Oh!»

Nos maravillamos.

Vimos una botella de bambú que parecía que podría haberse vendido en tiempos modernos.

La construcción de la botella de bambú es sencilla.

La única parte que hay que modificar es la boquilla para beber.

El pico para beber está cortado en forma de V y la punta está redondeada.

La comodidad puede mejorarse haciendo un agujero para pasar una cuerda y una tapa.

Sin embargo, la producción real de la botella supone mucho trabajo.

Procesar el bambú requiere mucha fuerza, y si no eres muy bueno, puede resbalar de tu mano.

Así que hay que tener mucho cuidado mientras se pone mucho empeño en ello.

“Toda una hazaña, Meiko”.

“Aunque fue Sophia quien tuvo la idea”.

Fue Meiko quien dirigió el trabajo.

El equipo de artesanos está formado por las hermanas Asakura y Sophia.

Se desconocen los detalles, pero se dice que a Sophia se le ocurren a menudo las ideas.

“Ahora Amane no tiene que encontrar una nueva cantimplora”.

«¡Gracias! ¡Señorita!»

Amane se arrodilla frente a Sofía, inclina la cabeza y extiende las manos para recibir la cantimplora.

Parece un caballero al que el rey le ha otorgado una espada del tesoro o algo así.

Aunque la cantimplora está hecha de bambú...

“En realidad, hay otra cosa además de la cantimplora, pero eso es para la noche”.

Meiko guiña un ojo.

Hinako y Sophía asintieron con una expresión de orgullo.

Parecen estar muy seguras.

Va a ser divertido.

Después de recibir las botellas de agua de bambú del equipo de artesanos, comenzamos nuestras tareas matutinas.

97. Wasabi (R-18)

Por la mañana, llevo a Eri al río.

Este es el río que Arisa utiliza para pescar, no el río con los molinos de agua.

“Esto es todo”.

Más abajo de las trampas para langostinos de río, nos detuvimos.

Había flores en los bajíos. Es una flor con hermosos pétalos blancos.

«¿Esta flor es un condimento?»

Eri señaló la flor e inclinó la cabeza.

Sonreí y asentí con la cabeza.

La razón por la que traje a Eri aquí fue para enseñarle un nuevo ingrediente.

Esta vez, el objetivo es un condimento japonés conocido.

“A primera vista parece un pétalo, pero cuando lo sacas, es”

Spotto.

Los arranco al azar para revelar las raíces.

Eri quedó impresionada y exclamó: «¡Oh!»

«¡Es rábano picante!»

“Así es».

Esta flor blanca es el wasabi.

El wasabi que se ralla y se come con el sushi y otros platos.

«¡Y lo que es más, es wasabi de verdad!»

Yo digo, con una mirada de suficiencia.

“¿Wasabi real? Increíble».

La reacción de Eri fue deliberada.

Y su expresión no era nada clara.

Así que le pregunté: “No sabes realmente qué es lo que tiene de bueno, ¿verdad?”

“¿Te has dado cuenta?»

Era evidente.

Me aclaré la garganta y me expliqué.

“Hay dos tipos de rábano picante: el «rábano real» y el «rábano occidental». La mayor parte del wasabi barato que se vende en los supermercados como tubos de wasabi es wasabi occidental. En cuanto al sabor, el verdadero wasabi tiene un sabor más rico y es más refinado”.

“Es genial».

Esta vez sí que entendió la maravilla.

Pero al mismo tiempo, una pregunta parece haber aparecido en la cabeza de Eri: «¿Por qué no lo has cosechado antes?»

“¿Por qué no lo has cosechado antes? Ya has pasado por aquí unas cuantas veces”.

“No es que no lo haya querido, es que no he podido”.

«¿No pudiste?»

“Cuando los vi antes, aún no habían crecido del todo”.

El ritmo de crecimiento de este rábano picante es lento y tarda unos 18 meses en cosecharse.

Cuando lo descubrí por primera vez, aún no estaba totalmente terminado.

“Podría haberla cosechado justo antes de la madurez, pero quería la mejor calidad de todos modos».

“Es un ganador del premio Firelight Selection Top Gold, ¿no?” (Kokoadict: Creo que es premio de allí..)

« ¡Qué demonios!»

Lo más importante es recordar que la mejor calidad es la que producen los mejores sabores.

El rábano picante occidental se cosecha alrededor de noviembre de cada año. Crece más rápido que el wasabi.

“¿Así que pasaste por aquí en noviembre para ver cómo va?”

“Eso es lo que quiero decir. Pensé que ya debería estar listo”.

“Ya veo. Me alegro de que fuera todo bien”.

“Pues sí. Lo más importante es recordar que no se puede comprar cualquier wasabi. Es más difícil cultivarlo”.

“¿Es difícil cultivar un verdadero rábano picante?”

“Es muy difícil. Lleva mucho trabajo crear el entorno, e incluso después de empezar a cultivarlo, es un trabajo duro. Es ineficaz cultivarlo en las proximidades del escondite, por lo que debe evitarse”.

Quitó las raíces finas del rábano picante principal arrancado.

A continuación, se lavan en agua de río para eliminar la tierra que se había adherido a ellas.

Señalando la punta del rizoma limpio a Eri, le preguntó: «¿Quieres un poco?».

«¡Que! ¿Qué es ese castigo?»

La reacción de Eri era previsible.

Probablemente se imaginaba que era extremadamente picante.

Así que le dije: «¿En serio?». y mordí el rizoma con una sonrisa.

Con gusto.

Se oye un bonito sonido de crujido.

El picante estaba tan ausente que ni siquiera lloré.

«¡EH EH! ¿Qué está pasando? ¡No es picante! ¿O es que quieres gastarme una broma y asustarme?»

«¿Parece eso...?»

“No, no puedo verte haciéndome eso.....”

“A eso me refiero».

Saco un nuevo rábano picante y lo limpio de la misma manera que antes.

“Cómetelo también Eri. Aaan».

Eri abre la boca con un «ahn» en respuesta a mis palabras.

Medita con los ojos fuertemente cerrados y mira escéptica, preguntándose qué hacer si es demasiado picante.

Paku.

Eri muerde nerviosamente la punta del rizoma.

Me mira con los ojos muy abiertos por la sorpresa.

“¡No es picante!”

“¿Verdad?»

“¿Por qué no? Incluso el wasabi caro tiene algo de picante”.

“En realidad, el wasabi se vuelve picante cuando se ralla. Así que no es demasiado picante si sólo lo muerdes.”

“¡No lo sabía! ¡No lo sabía!”

“El picante del mismo rábano picante varía en función de su rallado. Si quieres acentuar el picante, muelelo cuidadosamente el wasabi en forma circular. Por otro lado, si quieres reducir el picante y aumentar el sabor, mueles el wasabi con un gran movimiento de ida y vuelta”.

“¡Eso es todo lo que tienes que hacer para ajustar el picante! ¡Esto es increíble!”

Eri, que se encarga de toda la cocina, siempre está buscando nuevos ingredientes.

Lo primero que se me ocurre es que a los japoneses les encanta este condimento.

Sus ojos brillan de emoción mientras cosecha la cantidad necesaria de rábano picante.

El fondo de la cesta de bambú que llevaba a la espalda estaba lleno de wasabi de alta calidad.

“Además del rizoma, también se pueden comer las flores y otras partes del rábano picante, así que no dudes en utilizarlas en tu cocina».

“Sí».

Así es como el wasabi se añadió a los ingredientes de nuestro equipo.

“Aprendí sobre los buenos ingredientes, y por primera vez en mucho tiempo, tengo que agradecertelo”.

Cuando terminó la cosecha, Eri me invitó a acompañarla.

Me miró de arriba abajo y sonrió diabólicamente.

Grité “Te he estado esperando” en mi mente.

Lo único que digo es una sola palabra: «Oh».

“Hay un río justo ahí, ¿quieres salpicarte la cara?”

Eri sugirió.

“¿Seguro?”

“Sí, está bien Hokague, te gusta salpicarme la cara, ¿no?”

Así es.

Me encanta disparar en la cara.

Me gusta disparar en la boca, pero prefiero disparar en la cara.

Ver la cara de una mujer manchada con mi semen satisface mi necesidad de dominación al máximo.

“Bien entonces, por aquí”.

Nos alejamos un poco del rábano nativo y comenzamos la hazaña.

Esta vez estaba de rodillas, apoyado en un árbol.

Eri se arrodilla frente a mí y me chupa el pene con fuerza.

Eri es realmente erótica.

“Fuunan koto fuaimon”.

Eri dice mientras mueve la cabeza de un lado a otro y chupa.

Después de un rato, Eri pasó de la boca a la mano.

«¿Se siente bien?»

Pregunta mientras sacude con fuerza con la mano.

También lame el glande cada vez que tiene la oportunidad.

Seguía siendo muy erótica.

“Sí, es genial”.

“Pero estás tardando mucho más en correrme que antes”.

“He tenido mucha experiencia con la eyaculación precoz”.

“Eres un playboy”.

“Tal vez».

Eri se rió y besó el glande.

Entonces empezó a chupar de nuevo.

« ¡ Mmm!”

Inmediatamente se dio cuenta de que mi pene se estaba hinchando.

Se apresuró a dejar de chupar.

Dejó que le salpicara la cara.

“Aparentemente sigo siendo un eyaculador precoz”.

He invertido mi posición de pie.

Eri se apoya en un árbol y yo me pongo delante de ella.

“Un empujón más y podré eyacular”, insistió mi pene.

“¡Voy a correrme.....! Me voy a correr!»

Los brazos de Eri colgaban débilmente, con la cara levantada mirándome.

Frente a ella, me apreté el pene con la mano derecha.

¡Dooooooooo!

El semen que era realmente blanco y turbio atacó la cara de Eri.

Desde la frente hasta la barbilla, cada parte de su cara estaba cubierta de semen.

Ver esa escena, después de todo, satisfacía mi deseo de dominación.

98. Charla de pescadores

La tarde la dedicamos a ayudar en los alrededores del escondite.

Cuando tenemos tiempo libre, recogemos piedras del borde de la carretera y acudimos a ayudar cuando alguien necesita una mano.

Después de terminar el trabajo, fui a ver a Arisa.

Arisa está trabajando duro en la pesca en el mar.

Está sentada en el banco de rocas y estira la caña hacia el mar.

「 ¿Cómo va la pesca? 」

「 Va viento en popa. Ya estoy en mi segundo cubo. 」

Detrás de ella hay un enorme cubo de barro.

En su interior hay agua de mar, y peces que ha capturado nadando.

Un segundo cubo significa que el primero ya está rebosante de peces.

Aunque el cubo es grande, sigue siendo algo que Arisa puede llevar por sí misma.

Por lo tanto, el cubo tiene que ser reemplazado después de que entren unos cuantos peces.

Si está abarrotado, la calidad del pescado disminuirá.

「 No creo que se cuente así 」

「 A quién le importa, no tienes que preocuparte por ello 」

Arisa se volvió hacia mí y me contestó.

Su expresión es sonriente, pero sus ojos son serios.

Se queda mirando el mar, concentrada en su pesca.

「 Este cubo tiene suficiente, y voy a sustituirlo por uno nuevo 」

「 ¡Gracias! Oh, pero vamos a tener una charla primero. Siempre estoy sola aquí así que quiero alguien con quien hablar 」

「 Claro 」

Me senté al lado de Arisa.

Entre los dos estaba su botella de agua.

Es una botella de agua de bambú hecha por el grupo de artesanos.

Es ligera de llevar, y apenas tiene agua dentro.

Mientras tanto, vamos a rellenar su botella.

Mientras pensaba eso, y otras cosas, Arisa empezó a hablar.

「 Hokage, ¿has hecho movimientos con mujeres aparte de mí? 」

「 ¡Pfft! 」

Escupí por reflejo.

「 ¿Qué clase de tema es ese? 」

「 Sólo dime 」

Hice una pausa para pensar.

Ya había hablado de esto con Mana.

「 Define «hacer un movimiento» 」

「 ¿Haaa? ¿Estás tratando de cambiar el tema? 」

「 No es eso, si alguien te invita a salir y aceptas, ¿eso cuenta? 」

「 ¿Y si digo que sí? 」

「 Entonces, ya he hecho un movimiento con todos menos con Arisa 」

Arisa contestó «eso pensé»

Pensé que ella diría algo con un poco más de tensión.

Por ejemplo, decir «¡serás semental!»

「 Entonces, ¿si digo que no cuenta? 」

「 Entonces no hice un movimiento en nadie 」

「 ¿Eso significa que todas ellas fueron las que hicieron el movimiento primero? 」

「 Sí. El tipo no va a pedir en este ambiente 」

Aunque, eso es sólo el comienzo.

Después de la segunda vez, suelo ser yo el que invita.

「 ¡¿Y aún así, no estás haciendo un movimiento hacia mí?! ¡Aunque seas un semental! 」

「 ¿Quieres que lo haga? 」

Arisa piensa.

Luego, «me pregunto».

「 No entiendo el romance que ves. ¿Cómo lo digo? Los hombres son tan indulgentes con su lujuria, ¿sabes? Es por eso que estoy un poco asustada 」

「 Cierto 」

Soy un chico, así que entiendo lo que dice Arisa.

「 Y casi he sido violada antes 」

「 El mayor de tu trabajo a tiempo parcial, ¿verdad? 」

「 Huh, ¿cómo lo supiste? ¿De quién has oído eso? 」

Arisa se sorprendió.

Ella finalmente me miró directamente.

Pero, enganchó un pez así que vuelve al mar.

「 ¡Heave-ho! ¡Ahí vamos! 」

Ella está tambaleando mientras hace una canción auto-arreglada que escuchó en alguna parte.

La caña de bambú parece que va a romperse en cualquier momento.

Aun así, la caña no se rompió y Arisa atrapó el pez con facilidad.

La curvatura de la caña era asombrosa, pero el capturado era de un tamaño aceptable.

Arisa retira el anzuelo de hueso de ciervo del pez.

Luego, arroja el pez al cubo.

Aplaudo, diciendo «Buen trabajo».

Después de un breve momento de alabar las habilidades de Arisa, volví al tema.

「 Sobre esa pregunta tuya, no la he escuchado de nadie 」

「 Entonces, ¿cómo lo has sabido? 」

「 Tú misma lo dijiste 」

「 ¡¿Cuándo?! 」

「 Hace varios meses. Antes de venir a esta isla. Estabas hablando con Mana durante el descanso 」

「 ¡Oye, oye! ¡¿Estabas escuchando a escondidas?! 」

「 Ni siquiera necesito escuchar a escondidas. Estabas hablando justo a mi lado 」

O mejor dicho, Arisa estaba hablando justo delante de mí.

Estaban hablando en mi escritorio.

Por eso la escucho hablar mientras le miro el culo.

Todavía era virgen en ese entonces, así que eso me puso erecto.

Por eso no me moví.

「 ¡Dios! ¡Ahora que lo mencionas! 」

Arisa deja la caña de pescar.

Parece que ha terminado de pescar.

Se enfrenta a mí.

「 Hablando de eso, ¿recuerdas la promesa que hicimos nada más llegar a esta isla? 」

「 ¿Promesa? 」

Ladeé la cabeza y Arisa se mostró claramente abatida.

「 No, olvídale 」

Parecía tan abatida que me corregí.

「 Es una broma, lo recuerdo 」

「 ¿De verdad? 」

「 De verdad 」

Aunque no estoy seguro de que la promesa de la que habla y la que recuerdo sea la misma.

Por eso me instalé diciendo «lo siento si lo recuerdo mal»

「 Se trata de tener una cita después de regresar a Japón, ¿verdad? 」

La cara de Arisa se iluminó.

「 Así es. Esa. 」

Parece que he acertado.

Me siento aliviado.

Es difícil equivocarse en esta situación.

「 La promesa era hacer cosas normales juntos 」

「 Sí, lo recuerdo 」

「 A pesar de eso, te fuiste y te convertiste en un normie 」

Ahora va y me hace una llave de cabeza.

El puño de Arisa me está machacando la sien.

「 No soy un normie 」

「 Lo dice alguien que acaba de follar con todas las mujeres excepto conmigo 」

Me molió la sien durante un rato.

Entre tú y yo, el dolor estaba bien.

「 Será mejor que lo recuerdes. Planeo guiarte en varias cosas, pero Hokage ha estado echando un polvo en los últimos meses así que una vez que vayamos a una cita, tendrás que guiar como un hombre 」

「 Intentaré lo que pueda 」

「 ¡Bien! Volvamos, ¡el día se está poniendo! Lleva el cubo 」

「 Claro 」

Regresamos a nuestro escondite.

(Hablando de eso, hace tiempo que no hablo con Arisa)

Miro la cara de Arisa mientras el sol poniente la ilumina.

Contemplo la nuca de su cuello, visible gracias a su coleta.

Esta es la lujuria del joven.

「 Oye, no te quedes mirando la cara de alguien con demasiada fuerza. Sé que soy linda 」

「 Sólo Arisa diría que es linda 」

「 Eso es porque es verdad 」

Me reí y estuve de acuerdo.

Por alguna razón, las mejillas de Arisa se sonrojan.

「 Me pregunto cuál es la carta de triunfo del equipo de artesanía. 」

Arisa cambió de tema.

「 He oído que van a desvelar su as en la manga después de la cena. 」

El equipo de artesanos anuncia repetidamente sus ases.

Siempre superan nuestras expectativas y nos sorprenden.

Por eso estamos deseando saber qué tipo de cosa sorprendente han hecho hoy de nuevo

¿Tal vez sea esto, aquello? Nuestros cerebros imaginan».

-Hora de la cena.

Meiko, la líder del grupo de artesanos, desvela su nuevo as.

99. Jefe de cocina suplente

Meiko presenta en nombre del grupo de artesanía.

Y es... una almohada.

「 ¡¡¡Podemos decir adiós a nuestros libros de texto!!! 」

El grito de Arisa resuena.

No podemos ocultar nuestra emoción.

Hasta ahora, las almohadas que usamos eran libros de texto apilados.

La facilidad de uso del libro de texto es poco halagadora.

Es rígido, anguloso, y además, se cae a menudo.

「 Finalmente conseguimos los materiales 」

dijo Meiko.

Tocamos la almohada que nos dio y descubrimos el material.

Esto es paja de alforfón.

Como su nombre indica, son las cáscaras del trigo sarraceno cosechado.

En nuestro caso, las obtenemos al hacer fideos.

Como no tenemos harina de trigo, los fideos se hacen con trigo sarraceno.

No sólo se utiliza para los fideos soba, sino también para el peperoncino.

Todos los platos de fideos son bastante populares, por lo que se consumen con bastante frecuencia.

Aun así, no fue suficiente para hacer almohadillas para todos.

Les llevó hasta ahora porque no podemos cosechar en exceso el trigo sarraceno sólo para las almohadas.

Claro, había un sinnúmero de paja de alforfón en la almohada.

「 Por cierto, Meiko 」

Arisa habla sonriendo.

Parece que está a punto de soltar algún truco.

「 Tengo alergia al trigo sarraceno 」

Eso es mentira.

Me doy cuenta por la cara que pone.

No, se nota aunque no le mires la cara.

「 ¿Eh? ¿De verdad? Eso es malo 」

Dijo Mana sorprendida.

Eri también continuó con un «¿En serio?».

Karin y Shiori guardaron silencio.

Luego, Meiko.

「 No puedes comprobarlo antes de hacerlo, ¿verdad? 」

Volvió a reírse.

Arisa entonces se rió diciendo «Uy, ¿era obvio?».

「 Además, si eres alérgica, entonces ya estás muerta. Solo con la cantidad de soba que has comido hasta ahora, Especialmente Arisa come un cincuenta por ciento más que los demás 」

Todos se rieron mientras yo replicaba con calma.



Al día siguiente.

Los problemas llegaron temprano ese día.

A Eri le vino la regla después del desayuno, así que tiene el día libre para cocinar.

「 Lo siento, Hokage-kun, creo que esto es un poco difícil 」

「 No te fuerces. Yo me encargaré y tú podrás descansar 」

「 Sí, gracias 」

Eri es la encargada de cocinar hasta ahora, incluso cuando está con la regla.

Hace platos sencillos, pero sigue cocinando.

Sin embargo, esta situación parece ser bastante grave.

(La menstruación es dura)

Soy un chico así que no sé mucho.

No lo sé, pero puedo decir lo duro que es de un vistazo.

Cada vez que veo a una de mis amigas menstruando, me alegro de haber nacido hombre.

Eri se tumba en el futón, disculpándose repetidamente.

「 Hinako, yo, o Sofía estaremos siempre cerca así que si necesitas a alguien, sólo llámanos 」

Eri sonrió débilmente mientras decía «Gracias» mientras el sudor se formaba en su frente.

「 Dicho esto, Tanaka, haz lo mejor que puedas como mi asistente 」

「 ¡Ya lo tengo! 」

Hoy soy el jefe de cocina, y mi asistente es Tanaka.

Tendremos que trabajar duro para cumplir con los deberes de Eri como su apoderada.

(¿Qué debo hacer?)

Sustituir a Eri tiene una fuerte presión

Después de todo, su nivel de cocina es alto.

Además, sus habilidades no se han estancado, sino que han mejorado cada día.

Las comidas que hago son inferiores a las de ella.

A diferencia de cuando vine a este mundo, es difícil satisfacer a esta gente ahora que sus lenguas han engordado.

(Debería evitar cocinar con la misma tendencia que Eri)

No tengo ningún plato especial.

Soy consciente de ello, y por eso he decidido apostar por algo único.

「 Shinomiya-dono, ¿qué hacemos? 」

Tanaka pregunta mientras estoy congelado en mis pensamientos.

Es como si esperara mis instrucciones.

「 Por ahora, haz tus trabajos habituales. Lavar los platos y todo 」

「 Entendido. 」

Tanaka salió inmediatamente.

Pone los platos de todos en el cubo con sus experimentadas manos.

Luego, lo lleva al río.

「 Bueno, entonces, debería incursionar en la cocina 」

Después de comprobar los ingredientes que tenía a mano, pensé en qué hacer.

Algo que Eri no sepa cocinar y que guste a todos.

Y a la vez, que sea fácil de hacer y que pueda producir una calidad consistente.

La conclusión que saqué de estas condiciones fue una cocina tradicional de cierto país.

「 Hokage-kun, ¿vas a cocinar eso? 」

Agarrando algo de la pared, Eri me pregunta.

Se sienta y me mira con curiosidad.

「 Por supuesto, no puedo hacerlo sin esto 」

「 Eeeh 」

La sorpresa de Eri es comprensible.

Estoy sosteniendo algo que no es para cocinar.

¿Qué es? Es una pala.

「 También esto 」

Llevo una cesta de bambú a la espalda y pongo la pala en ella.

Además, añadí unas 20 piedras más del tamaño de la palma de la mano.

Las piedras pesan bastante, y la correa de la cesta se clava en ambos hombros.

「 ¿Qué se puede cocinar con una pala y piedras? 」

Sofía, que estaba trabajando a distancia, se acerca con curiosidad.

Pensaba entrar en detalles pero decido no hacerlo.

「 Espera los detalles más tarde. No sólo el equipo de artesanía tiene algo que mostrar. 」

Salí del escondite con una risa.

La comida que quiero cocinar no se puede hacer dentro del escondite.

Así que me voy fuera, al bosque.

「 ¡Ah, Hokage! 」

Me encontré con Mana en el camino.

Ella está en medio de liderar el ejército de monos, cuidando las vacas y los patos.

No podrá alejarse de allí por un tiempo.

「 Perfecto. Necesito un favor 」

「 Claro, ¿qué es? 」

「 Tanaka va a volver pronto, así que dile esto. Usa esta pala para cavar un agujero, entonces... La profundidad debe ser menor a e metro, y el área debe ser lo suficientemente grande para esparcir las piedras en esta canasta 」

「 Lo tengo. ¿Y tú, Hokage? 」

「 Voy a recoger algunas hojas de Taro 」

Después de transmitir mi mensaje a Mana, comencé a moverme hacia la zona de taro nativo.

100. ¿Lau Lau? ¿Moo Moo?

Taro no es el nombre oficial de esta planta.

Algunas plantas que pertenecen a su familia se llaman colectivamente plantas Taro.

Esta vez, estoy cosechando dasheen.

Se caracteriza por sus grandes hojas que se extienden hacia el cielo.

「 Se ve bien como siempre 」

Los taros naturales crecen en la naturaleza a poca distancia de la cueva del mar.

No es mucho, así que no puedo cosechar en exceso.

「 Sólo voy a usar las hojas por hoy, pero... 」

También he cogido el tubérculo.

El tubérculo es un ingrediente versátil que se usa en sopas, se hierva, se enrolla e incluso se usa en ensaladas.

Yo no lo usaré, pero a Eri le será útil.

「 Esto debería ser suficiente 」

Coseché la cantidad mínima necesaria y la eché en la cesta de bambú.

Me trasladé a otro lugar y coseché hojas de plátano esta vez.

Las hojas de plátano son bastante grandes.

「 Si también tuviéramos hojas de té... Oh, bueno 」

Conseguí algunas hojas de dasheen y de plátano, así que estamos listos para ir.

Volví al escondite a paso rápido.



Tanaka, mi asistente, terminó su trabajo en el escondite.

Ha cavado un agujero de exactamente menos de un metro de profundidad.

「 ¿Esto es suficiente? 」

Tanaka me pide que lo compruebe.

Me acerqué al agujero y miré dentro.

No tengo problemas con las dimensiones del agujero.

Era suficiente para colocar las piedras.

「 Perfecto. Entonces, enciende un fuego junto al agujero y calienta las piedras allí

「 ¡Entendido! ¿Y tú, Shinomiya-dono? 」

「 Yo prepararé la comida 」

Aunque Tanaka dice «Entendido», va a hacer preguntas después.

「 Si sólo vamos a asar a la piedra, ¿no sería mejor que las piedras fueran un poco más planas y grandes? 」

Tanaka parece no entender.

Piensa que vamos a usar la piedra como plancha y asar jabalí o pescado.

Ese es un plato que hemos hecho varias veces antes.

「 Sí, eso es si estamos asando a la piedra. Pero esta vez es diferente 」

「 ¿Qué? ¡Ahora tengo ganas de hacerlo! 」

La carne a la piedra es fácil y sabrosa.

Me gusta, a todo el mundo le gusta.

Es una buena opción, pero no es la comida de hoy.

Los platos que estamos haciendo son platos tradicionales de Hawái y Papúa Nueva Guinea.

「 Bueno, entonces, debería preparar ahora 」

Después de colocar la cesta de bambú en su lugar. Seguí a Tanaka hasta el escondite.

◇

「 Esto, esto y esto 」

「 Hokage-kun, ¿qué estás haciendo? 」

Eri me habla mientras reúno materiales en el escondite.

Su complexión es algo mejor. Parece que se está recuperando.

「 Bueno, espera con ansias 」

「 Cielos, podrías contarme. Te burlas 」

「 Hahahaha 」

Le guiñé un ojo a Eri y salí del escondite.



Traje una tabla de cortar de madera, algo de carne de jabalí y algo de pescado del escondite.

El pescado estaba todavía vivo antes.

「 Lo sabía, ¡se va a cocinar a la piedra! 」

Dijo Tanaka mientras cortaba la gruesa carne de jabalí.

Esta mirando hacia aquí mientras enciende el fuego con movimientos acostumbrados.

Ver eso me hizo sentir que ha crecido.

「 Te dije que no. Pero lo descubrirás pronto 」

Después de cortar la carne de jabalí, lo siguiente sería preparar el pescado.

Tras lavar la tabla de cortar con agua de mar limpia, corté el pescado en rodajas.

El pescado que vamos a utilizar para el plato es un cerdo negro.

No es necesario que sea éste, pero es una elección razonable.

El sargazo negro es famoso entre los pescadores como el pez que cambia de sexo.

Son machos al poco de nacer, pero a los cuatro años se convierten en hembras.

Es un pez intrigante, pero no es tan popular entre la gente.

Es omnívoro, por lo que su sabor está muy influenciado por su entorno.

Dependiendo de dónde se pesquen, pueden resultar demasiado olorosos para comerlos.

Sin embargo, en lo que respecta a los cerdos negros capturados en esta isla, son increíblemente deliciosos.

Su textura moderadamente masticable se disfruta mejor como sashimi.

Tengo miedo a la intoxicación alimentaria, así que el sashimi está prohibido aquí.

「 Está hecho 」

La manipulación del jabalí y del cerdo negro está hecha.

Luego, lo envolveré en hoja de dasheen y luego en hoja de plátano.

Por último, colócalo en el lecho de piedras calientes y tapa el agujero y ya está.

Pero...

「 No es suficiente 」

Lo pensé mientras preparaba la comida.

El jabalí y el cerdo negro no son suficientes.

「 Ya que estamos, añadamos algo de dasheen 」

Aquí, decidí apresuradamente mezclar algunos de los tubérculos.

Después de un rápido lavado, los corto al tamaño adecuado.

「 Esto se ve bien ahora 」

La variedad de alimentos ha mejorado el aspecto.

Como no hay nada más que añadir, lo he envuelto en varias hojas.

Ahora es suficiente para nuestro número.

「 Tanaka, pon las piedras en el agujero. 」

「 ¡Roger! 」

Tanaka hace rodar las piedras con una vara de bambú.

Las piedras rojas calentadas ruedan hacia el agujero.

Una vez que todas las piedras fueron colocadas en el agujero, empujó un camino para que no se abulte.

「 Hecho 」

「 Buen trabajo. 」

「 Coloco suavemente el manojo de hojas. 」

Una vez colocado, vamos a tapar el agujero para completar el proceso.

「 Entonces, Shinomiya-dono, ¿qué es este plato? 」

Supongo que es el momento de decírselo.

Respondí mientras sonreía.

「 Es una cocina tradicional de Hawai, se llama Lau Lau. En Papúa Nueva Guinea, se llama Muu muu 」

Un plato de carne o patatas envuelto y cocido al vapor en el horno.

Se llama Lau lau o Muu muu

「 Hoy en día, se hace en hornos normales, pero aquí no los tenemos. Por eso uso el método antiguo 」

「 ¡Así que por eso usaste piedras calentadas! 」

「 Correcto. Construimos un horno natural subterráneo 」

No ese horno en el suelo es un original mío.

Usan esto en Hawaii e incluso en Papúa Nueva Guinea

「 ¡Es increíble! ¡Como se esperaba de Shinomiya Dono! 」

「 El lento proceso de cocción al vapor hace que la carne sea tierna. Eri y todos se sorprenderán por esto 」

101. Fabricación de hierro

-La hora del almuerzo

Mi Lau Lau fue bien recibido.

「 ¡Ohooo! ¡Delicioso~! 」

A Arisa se le caen las mejillas.

「 Tiene una textura agradable y la mezcla es deliciosa 」

Karin también está comiendo felizmente.

「 Acabas de cocinarlo al vapor en una hoja, sin embargo, ¿por qué es tan diferente? 」

Eri está sorprendida ya que sabe cocinar.

Ella estaba en su período que ni siquiera podía moverse hace unas horas, pero ahora se ve bien.

Parece que se ha reanimado por completo después de presenciar una cocina de la que nunca había oído hablar.

Pero por hoy, debe descansar todo lo que pueda.

Está de baja menstrual hasta mañana.

「 Como siempre, si no te gusta el sabor, simplemente añade sal. 」

Usamos sal siempre que podemos.

Son útiles porque no requieren mucho tiempo y esfuerzo para refinarse.

「 Ya sabes lo que dicen de la sal~ 」

Arisa tomó una pizca de sal y la espolvoreó sobre el Lau Lau

Entonces, ella toma un bocado de la carne de jabalí y gritó «el mejor~»

Yo también espolvoreé un poco de sal como ella, y definitivamente elevó el sabor.

La sal es lo mejor, pensé.

「 Hablando de eso, tengo curiosidad 」

Dice Karin después de comer.

「 ¿Por qué no estamos haciendo hierro? 」

「 ¿Eh? ¿Podemos fabricarlo? 」 Mana está sorprendida.

「 Pensé que no podíamos, no que no lo hiciéramos 」 Dice Shiori.

「 Creo que sí podemos. ¿Verdad, Hokage? 」

「 Karin tiene razón. Podemos hacer hierro 」

El uso constante del hierro no es porque no podamos hacer hierro.

Podemos hacer acero con lo que tenemos ahora mismo si queremos

「 Por supuesto, hay una razón por la que no lo hacemos 」

Levanté el dedo índice.

「 En primer lugar, la seguridad. Hacer hierro requiere temperaturas más altas que nuestra hoguera ordinaria. Naturalmente, correrás el riesgo de sufrir quemaduras, o mejor dicho, te quemarás, por muy cuidadoso que seas. Y las quemaduras son mucho más graves que cualquier lesión. Después de todo, la fabricación de hierro requiere más de 2000 grados de temperatura 」

「 「 「 ¡¿Dos mil?! 」 」 」

「 Los fuegos que arden por aquí suelen estar a unos 300 grados. Unas simples matemáticas te permitirían concluir que necesitas llamas 7 veces más calientes. Si las cosas van mal, es inevitable que haya heridos graves. Pero estamos hablando en Celsius, en temperaturas absolutas en química, la diferencia es cuatro veces mayor 」

「 De todos modos, eso sólo significa que hace mucho calor 」

「 Así es 」

La razón principal para no fabricar acero es por nuestra seguridad.

「 Has dicho que es la primera razón, ¿eso significa que hay otra? 」 pregunta Karin.

「 Sí. La segunda razón es que se necesita tiempo.」

「 Tal y como se ha mencionado antes, necesitamos unos 2000 grados de llama para fabricar. Y para que eso ocurra, tenemos que sentar las bases de muchas cosas. Se requiere un equipo que se llama comúnmente el alto horno, pero es un reto construir uno. Con el número que tenemos, tendremos las manos llenas solo con la construcción del alto horno y no tendremos tiempo para hacer nada más 」

「 Ya veo 」

Nuestro tiempo también sufre, no sólo nuestra seguridad.

Además.

「 Por último, la tercera razón es que es mucho más barato producir bronce en masa en este mundo. 」

「 ¿Qué quieres decir? 」

「 A decir verdad, la llama de la hoguera no es suficiente para hacer bronce. El punto de fusión del cobre, su principal ingrediente, es de unos 1100C, así que necesitamos que la llama alcance esa temperatura. Para que eso ocurra, se necesita un horno razonablemente bueno, pero no un alto horno 」 .

「 Pero, no tenemos ese tipo de horno, ¿verdad? Aunque, el horno que hizo Hokage está construido para aumentar el poder de la hoguera. Pero, ¿puede eso hacer 1100C? 」

Es un simple dispositivo para aumentar el fuego.

Las piedras se apilan en forma de pirámide y se endurecen rellenando agujeros con tierra o arcilla.

La chimenea está en la parte superior y la salida de materiales está en la parte inferior.

Es dudoso que se pueda llamar a ese bulto un horno de hierro, pero es posible aumentar su potencia de fuego.

「 No, no puede. Su poder de calentamiento es probablemente sólo llegar a 600C 」

「 Así que es por eso... 」

Aun sorprendida, Karin continuó con «Eso no será suficiente».

「 Ese horno está construido para facilitar su uso. Es una construcción simple, por lo que el rendimiento no es tan alto. Meiko hizo una herramienta para bombear oxígeno en fuelle, pero si tuviéramos más de esos, podemos bombear oxígeno hasta alcanzar 800 o 900C.

「 Pero, podemos hacer bronce a 600C 」

「 ¿Cómo? 」

「 Porque las piedras que usamos para hacer bronce son piedras de bronce para empezar 」

「 ¿Piedra de bronce? ¿Existe eso? 」

「 En este mundo, sí 」

El bronce es una aleación de cobre y estaño.

Es una mezcla de cobre, con un punto de fusión de aproximadamente 1100C y estaño, con un punto de fusión de 230C.

La razón por la que se mezclan es porque el cobre por sí solo es demasiado blando.

Entonces, el punto de fusión del bronce resultante es de unos 900C.

Normalmente, sólo se puede hacer bronce mezclando cobre y estaño.

Sin embargo, en este mundo ha habido minerales de bronce desde el principio.

Además, tienen un contenido muy alto de estaño.

Por lo tanto, su punto de fusión es inferior a 600C

「 Estrictamente hablando, la cerámica de bronce que estamos fabricando no es la misma que se aprende en la historia. Sigue siendo bronce, pero tiene una mayor proporción de estaño. Es por eso que se puede procesar con sólo un poco de intensificación de la hoguera 」

Los minerales de bronce caen en grandes cantidades. Hay un depósito cerca de la cueva de Shinomiya.

Por supuesto, son productos naturales por lo que su calidad tiene un amplio rango.

Esto ocurre principalmente cuando el contenido de cobre es demasiado alto y el fuego está demasiado caliente.

En ese caso, sólo se añade estaño o plomo para bajar el punto de fusión.

「 Y así, no hay ningún beneficio en la fabricación de hierro. Incluso en los libros de historia, el hierro sólo sustituyó al bronce porque es posible producirlo en masa a un menor coste, no porque tengan la necesidad de cambiar 」

「 Ya veo. Escuchar eso me hace sentir tranquilo de que Hokage sea nuestro líder 」

Dijo Karin, entonces todos asintieron con la cabeza.

「 Bueno, se acabó la charla, empecemos con nuestro trabajo de la tarde 」

「 「 「 「 ¡Oooh! 」 」 」 」 」

Tan pronto como nuestra charla sobre la producción de hierro ha terminado, empezamos nuestro trabajo de la tarde.

102. Vieiras y orejas de mar

「 ¿Estás segura de que estás bien ahora? 」

「 Sí, comer la comida de Hokage-kun me dio energía 」

Eri volvió a sus tareas de cocina por la tarde.

Eso sí, su trabajo es sólo dentro del escondite.

A diferencia de cuando está llena de energía, ella va a tomar un descanso para el otro trabajo.

En cuanto a mí, prefiero que se acueste y no haga nada.

Pero Eri se negó rotundamente, así que tuve que aceptar.

「 No te esfuerces demasiado. 」

「 No te preocupes. Tanaka-kun está trabajando duro para mí 」

「 ¡Déjalo en mis manos! 」

Dejaré que Eri se encargue de la cocina y me voy a hacer otra tarea.

Mi trabajo de la tarde es reunir los ingredientes.

「 Lo siento, Músculo, Hinako 」

「 ¡No hay problema, músculo! 」

「 ¡Déjalo en nuestras manos! ¡Shinomiya-san! 」

Tomé a Músculo y a Hinako y navegué el bote de pesca hacia el mar.

Músculo es el más fuerte del grupo así que su responsabilidad es remar los remos.

Hinako se encarga del trabajo subacuático conmigo.

「 Este lugar servirá. Para 」

「 ¡Lo tengo, músculo! 」

Músculo se queda en el barco, yo me quito la ropa.

No tenemos trajes de neopreno en este mundo, así que nos desnudamos al sumergirnos.

「 M-Músculo, por favor no mires 」

Dice tímidamente Hinako.

Músculo asiente, diciendo «¡Por supuesto, Músculo!».

Tras confirmarlo, Hinako se quita la ropa.

(En serio, no está intentando echar un vistazo).

Estaba mirando a músculo mientras Hinako se desnudaba.

Pensé en regañarle si lo intentaba, pero como era de esperar, no hay problema

Músculo nos da la espalda.

「 Vamos 」

「 Sí 」

Hinako y yo sostenemos un cuchillo de bambú en nuestra mano derecha y nos lanzamos.

Lo llamo cuchillo, pero es sólo la forma, no está afilado.

No intentamos cortar nada, así que no fue un problema.

(Me alegro de que tengamos gafas)

Hinako y yo estamos equipados con gafas.

Es una comodidad moderna que tenemos la suerte de traer a este mundo.

Gracias a esto, podemos ver claramente en el agua.

(Ahí está)

Hinako hace una señal con la mano y nos vamos al fondo.

Estamos buceando en la zona costera, el fondo es poco profundo, así que llegamos rápidamente.

(Echa un vistazo)

Le hago una señal a Hinako con los ojos.

Ella asiente para transmitir «entiendo».

Busco las innumerables conchas que yacen en la arena del fondo marino.

Vieiras.

(¡Uooh!)

Me acerco y las vieiras rebotan.

La concha se abre lentamente y luego salta vigorosamente en vertical al mismo tiempo.

「 Gobogobogobo 」

Estoy sorprendido, pero Hinako está más sorprendida.

Exhaló una gran burbuja de sorpresa y se atragantó con agua de mar.

Entonces, por supuesto, se empezó a quedar sin aire.

Hinako sube a la superficie para recargar su oxígeno.

(Mientras tanto, voy a cosechar estos)

Agarro y obtengo las vieiras a mano.

Estos tipos son tan vivaces que hacen mucho ruido.

Pero después de un rato, se dieron cuenta.

Usaron su «plan de quedarse en la concha» y se cerraron bien.

(Eso me pareció)

Subo a la superficie sosteniendo las vieiras que pesqué.

Debido al tiempo disponible para bucear, sólo podemos capturar unas pocas en una inmersión.

Necesitamos al menos unas cuantas inmersiones si queremos asegurar la comida para todos.

(Oh, es Hinako)

Pasé junto a Hinako mientras volvía a la superficie.

Ella mostró una sonrisa, entonces...

(¡Oooh, ahora lo ha hecho!)

Ella toca mi pene con una cara tan inocente.

Es un toque ligero, pero me hizo llegar a mi erección en un instante.

Cielos, qué chica tan mala.

「 ¡Puhaa! 」

Aunque me sorprendió el ataque sorpresa de Hinako, llegué a la superficie sano y salvo

「 ¡Bienvenido! ¡Músculo! 」

「 Aquí tienes. Cuida esto 」

「 ¡Ya lo tengo! ¡Músculo! 」

Le di las vieiras a Músculo, que está esperando en el barco de pesca.

Músculo las arrojó al cubo.

Tras confirmarlo, me sumergí de nuevo.

(Como se esperaba de Hinako, ella no tiene problemas)

Pasé junto a Hinako en cuanto empecé a bucear.

Ella sostiene las vieiras en su mano.

No necesito enseñarle, las está cogiendo con normalidad.

(Puedo ir a por otra cosa entonces)

Me dirigí a la superficie con Hinako.

「 Hinako, voy a pescar algunas conchas. ¿Puedes seguir pescando vieiras? 」

「 Sí, no hay problema 」

「 Cuidado con las estrellas de mar. No te tocarán mientras no te acerques a ellas 」

「 Entiendo 」

Las estrellas de mar prefieren las vieiras.

Por eso también vemos algunas estrellas de mar en el hábitat de las vieiras.

Las estrellas de mar son peligrosas porque, dependiendo de la especie, pueden ser venenosas.

Debemos evitar esa posibilidad en la medida de lo posible.

「 Entonces, hasta luego 」

Dejo que Hinako se encargue de las vieiras mientras yo voy a recoger las conchas.

Mientras que las vieiras viven en el fondo de las aguas poco profundas, las conchas viven en los arrecifes

(Menos mal que son fáciles de pescar al mediodía)

Son nocturnas.

Por eso, es habitual que duerman entre las rocas durante el día.

Son fáciles de encontrar una vez que se les coge el truco, y como están durmiendo, son fáciles de capturar.

(Tiene un aspecto delicioso)

Al igual que las vieiras, las conchas también son de gran calidad.

Recojo las conchas de las orejas de todo corazón.

(Mi oxígeno está a punto de agotarse)

Entonces, me doy cuenta de que debo volver a la superficie para tomar un respiro.

(Woah, por qué está detrás de mí)

Hay un tiburón detrás de mí.

Es el de siempre.

(Me has sorprendido, en serio.)

Utilizo el cuchillo de bambú y le quito la carne del caparazón a una concha.

Arranco el pico rojo, que es duro y no apto para el consumo humano.

Me salté todos los demás preparativos y le di al tiburón un gran trozo de comida entero.

(Me pregunto si a los tiburones les gusta esto).

Me preocupa que al tiburón no le guste.

Puede que se enfade por hacerle comer comida en mal estado.

Pero ya lo he hecho, ¿qué puedo hacer?

Miro al tiburón con miedo y su expresión cambia.

Sonríe.

Está sonriendo.

Abre ligeramente la boca con las comisuras levantadas y me da un golpe en la mejilla.

Parece que está contento.

(Hazme subir, por favor)

Hago una señal con la mano que parece un pulgar hacia arriba.

El tiburón entendió y subió a la superficie conmigo a bordo.

「 Bienvenido, Músculo 」

「 Bienvenido, Shinomiya-san 」

「 Sí, he vuelto 」

「 「 Espera, ¡¿eeeeeeeh?! 」 」

Efectivamente, Hinako y Músculo se sorprenden al verme con el tiburón.

El tiburón no pareció emocionarse por esa reacción y desapareció rápidamente.

「 Tengo que ponerle un nombre a ese tiburón algún día 」

Murmuro mientras miraba el lomo del tiburón.

Hinako y Músculo fueron tomados por sorpresa.

103. Preparación del marisco

El abulón y las vieiras recolectados se comerán hoy. (Kokoadict: Abulón es el tipo de conchas que recoge)

No hay necesidad de comerlos deprisa si están almacenados en el entorno adecuado, pero por si acaso.

El marisco es un alimento que se asocia a la intoxicación alimentaria con frecuencia.

«¡Whoa! ¡Abulón! ¡Vieiras! Tienen una pinta deliciosa».

Además de Eri y el equipo de artesanos, Arisa estaba en el escondite.

«Pero, Eri, ¿estás bien? No se si es bueno comer alimentos crudos cuando se está menstruando».

Eri se sonrojó y le dijo enfadada a Arisa: «No lo digas en voz alta».

Seguí a Eri con una sonrisa amarga, diciendo: «No tienes ni una pizca de delicadeza, ¿verdad?»

Arisa no pareció molestarse por ello y se rió enérgicamente.

“Haré el trabajo de preparación por mi parte, así que no debería ser un problema hasta cierto punto. Además, esta vez todo estará cocinado, así que no estará crudo”.

“¡Ehhh! No me importa el abulón, pero ¡comamos las vieiras crudas!”

“Sé cómo te sientes, pero la seguridad es lo primero. Déjalo. ¿No te gusta el abulón crudo?”

“Porque el abulón es algo que se come cuando está cocinado, ¿no? ¡Abulón a la parrilla!”

“A veces lo comemos crudo».

Parece que Arisa nunca ha comido abulón crudo.

No debería ser inusual comerlo, pero le sorprende.

“Si vas a un restaurante kappo, hay lugares que sirven sashimi de abulón, etc”.

Como dice Arisa, el abulón se suele hacer a la parrilla.

Se puede asar solo o con mantequilla y salsa de soja.

Sin embargo, el sashimi también es una forma deliciosa de comer abulón.

Se caracteriza por su textura crujiente y su suave dulzor, y se disfruta mejor con un chorrito de salsa de soja elaborada con el hígado del abulón.

“El abulón tiene un fuerte dulzor cuando está crudo, que cambia a un delicioso sabor cuando se cocina. Si alguna vez vuelves a Japón y comes abulón, deberías probarlo de diferentes maneras para comparar los distintos sabores”.

“Eres un poco aficionado a la comida, ¿no?”»

Junto a ella está Eri, que está impresionada.

Lo primero que me viene a la mente es el hecho de que la comida sea tan deliciosa.

« ¡Ayudaré Shinomiya-san!”

Hinako levanta inmediatamente la mano.

En respuesta, Meiko, desde cierta distancia, dijo.

“Hinako, por favor ayúdame aquí”.

“Uhhhh”.

Hinako parece decepcionada.

Sin embargo, estuvo de acuerdo en que no podía ir en contra de Meiko.

“Estoy bien con sólo hacer el trabajo de preparación. Músculo, vuelves a tu trabajo habitual.”

« ¡Entendido, Músculo!”

Así, comencé la preparación de las vieiras y el abulón.



Preparar las vieiras es fácil.

En primer lugar, utilice un cuchillo de supervivencia para forzar la apertura del caparazón cerrado.

A continuación, se revela la carne de la vieira.

La vieira es una masa blanca y regordeta que es un ingrediente clásico del sushi.

La vieira es la parte comestible más deliciosa.

El festón está rodeado por una solapa que se denomina filamento.

Las hebras son como los músculos de la vieira.

Aunque es un músculo, también se dice que sirve de ojo.

Esta vez, sólo se utilizaron las vieiras.

Las otras partes serán asadas y entregadas al ejército de monos.

“Hokage-kun, ¿por qué usas dos cubos de agua?”

Mientras trabajaba, Eri se acercó a mí.

Parece estar preocupada por los dos cubos de barro que hay a mi lado.

Ambos están llenos de agua. Una es agua de mar y la otra es agua de río.

“A algunas de las bacterias de las vieiras les gusta la sal y a otras no. Por eso utilizamos agua del mar, que tiene un alto contenido en sal, y agua del río, que tiene un bajo contenido en sal».

Le enseñé mientras hablamos.

Primero los lavamos en agua de mar, luego en agua de río.

“De este modo, se reducen las bacterias”.

“No sabía que a algunas bacterias no les gusta la sal. Aunque vivan en el agua”.

“Pues sí”.

No hay que lavarlos con cuidado porque van a estar cocidos.

Aún así, lo lavé a fondo y con cuidado.

Al ver eso, Eri aflojó las mejillas con alegría.

“¡Eri-dono! El trabajo está terminado”.

Tanaka, que estaba trabajando fuera, vuelve.

Después de responderle a Tanaka, Eri volvió a cocinar.

“Bueno, lo siguiente es el abulón”.

Preparar vieiras es fácil, pero el abulón es un poco más difícil.

En primer lugar, hay que eliminar la baba y la suciedad de la superficie del abulón.

(Cuando se mira así, la carne de abulón parece la vagina de una mujer.)

Uy, se me ha ocurrido algo raro.

La mejor manera de limpiar la superficie es utilizar un cepillo para fregar.

Sin embargo, desgraciadamente, aquí no hay nada de eso.

Así que decidimos utilizar un paño adecuado esta vez.

Empapé un paño en agua de mar, le puse sal y froté la superficie del abulón con él.

Esto es menos eficiente que fregar con un cepillo, pero completa el primer paso.

A continuación, utilice un cuchillo de supervivencia para pelar la carne de la cáscara.

Cuando le des la vuelta, notarás un bulto rojo en la punta.

Esa es la boca del abulón, que es dura y no apta para comer.

Así que se quita.

A continuación, se limpia la parte trasera.

En comparación con la superficie, es más fácil.

«Eri, ¿usas el hígado de abulón?»

“Umm, no estoy segura, ¡así que no lo haré!”

Eri no tiene experiencia en cocinar vieiras o abulón.

Por lo tanto, parece que pretende utilizar sólo las vieiras, que son el estándar.

“Si no usas el hígado, no hay problema”.

Si no se utiliza el hígado de abulón, esa es toda la preparación que se necesita.

Sólo queda utilizar agua de mar o de río para eliminar la sal de la superficie.

Si se utiliza el hígado, hay más pasos de preparación.

Por ejemplo, es necesario eliminar las bolsas de arena del hígado.

Además, es necesario comprobar si son tóxicos o no.

El hígado de abulón no siempre es comestible.

El hígado no es exactamente el hígado, sino la línea media del intestino, que a veces está contaminada con veneno.

Si se consume el veneno, puede provocar fotosensibilidad, aunque es poco frecuente.

Los síntomas no son la diarrea y los vómitos habituales de la intoxicación alimentaria, sino llagas en la piel como si se hubiera quemado con la luz del sol.

Aunque no es mortal, es problemática y requiere hasta tres semanas para su completa recuperación.

Por cierto, se puede saber si la línea del intestino medio es tóxica por su color.

Esta vez, todos los abulones eran de un color seguro.

Si hubieran tenido la intención de comer el hígado, no habría habido ningún problema.

“Así que esto es todo”.

Pasé las vieiras y los escalopes de abulón a una fuente de laca.

Se los entregué a Eri y mi trabajo de preparación estaba terminado.

“¡Deja el resto para mí!”

“Oh, sí. Iré al Ejército de los Monos con las partes que no usan en la cocina”.

Y así, hoy hemos disfrutado del marisco, incluido el ejército de monos.

104. Desafío del viaje (1)

-15 de noviembre.

Era un hermoso día soleado, sin una sola nube en el cielo.

Finalmente nos embarcamos en nuestro viaje.

Tras el desayuno, se explica de nuevo la misión en el escondite.

“Como te dije antes, nosotros tres seremos los miembros”.

Los tres que haremos el viaje seremos yo, Yoshiokada y Músculo.

Yo tomaré el mando y Músculo remaré como fuerza principal de propulsión del barco.

Yoshiokada experimentará de primera mano la dureza del mar, lo que le ayudará a diseñar un nuevo barco.

Sí, esta vez se da por hecho que vamos a fracasar.

Tendremos suerte si llegamos sanos y salvos a la isla de allí, pero incluso si no lo hacemos, no importará.

Será después de que pase el invierno cuando crucemos todos juntos el mar.

“Karin, cuento contigo para cuidar este lugar”.

“Sí, me encargaré de ello”.

Karin será la líder del escondite mientras asumimos el reto del viaje.

Me supera en conocimientos, y sabe todo lo que hay que saber sobre el tema, así que podemos estar tranquilos.

“¡Asegúrate de volver hoy!”

Es Arisa quien se muestra alegre a pesar de parecer algo ansiosa.

Su cola de caballo marrón oscuro bailaba de un lado a otro con el movimiento de su cara.

“No me lo tomaré muy a pecho”.

Volveré al final del día.

Es una suposición, pero de ninguna manera la distancia a la isla de allí es demasiado grande.

Si navegamos sin problemas y sin viento, podríamos ir y volver en medio día.

“¿Estáis listos?»

Subo al barco de pesca y lo compruebo con Músculo y Yoshiokada.

«¡Estamos listos, Músculo!»

Músculo asintió, mostrando sus blancos dientes mientras sostenía el gran remo.

“Cuando estés listo, entra”.

Yoshiokada tampoco parece tener problemas.

«¡Entonces vamos!»

Con todo el mundo animando a nuestras espaldas, nuestra nave partió del escondite.



Tan pronto como salimos del escondite, zarpamos.

Las largas velas rectangulares se abren y atrapan todo el viento.

La fuerza del viento hizo que el barco se dirigiera automáticamente hacia la isla de allí.

“Músculo, ahora puedes descansar”.

«¡Entendido, Músculo»!

Músculo es la clave del movimiento manual.

Mientras el viento nos ayude a avanzar, necesitamos que conserve sus fuerzas al máximo.

“Yoshiokada, ¿cómo está tu mareo?”

“No hay problema, señor”.

“Es bueno escuchar eso”.

Yoshioka era originalmente propenso a los mareos.

El mareo es algo por lo que todo el mundo pasa, pero este tipo era especialmente malo.

Sin embargo, al llevarlo a pescar muchas veces, ya había superado su mareo.

Un pescador habló una vez en televisión sobre el mareo.

Según él, son muy raras las personas que no se marean desde el principio.

“Incluso la gente que dice descaradamente cosas como «no me mareo...»”

Incluso aquellos que dicen con rotundidad: «Yo no me mareo», se marean si experimentan el tremendo balanceo de un barco de pesca.

Sin embargo, como es nuestro caso, se puede superar si se sube al barco repetidamente.

Sin embargo, se dice que algunas personas no pueden superarlo para siempre.

Me preocupaba que Yoshioka pudiera ser uno de ellos, pero me alivió comprobar que lo había superado.

“Está tranquilo en este momento, ¿no?”

“Sí, lo está”.

Nos sentamos con las piernas cruzadas en el barco y nos rehidratamos.

Las botellas de agua de bambú hechas por el equipo de artesanos también son muy útiles aquí.

Esta vez, como preparación para una batalla de larga duración, hemos traído más comida.

La mayor cantidad es el agua potable. O mejor dicho, casi todo es agua.

La razón es que mientras estemos hidratados, podemos salir adelante.

“Bueno, Músculo, ¿no estudias?”

“¿Estudiar, músculo?”

“Sí”.

El estudio está en auge entre nosotros.

Es un boom de la lectura de libros de texto.

Los libros de texto son una de las pocas formas de entretenimiento.

Se estudia casi todos los días.

Poco a poco, en las vacaciones o después de la cena mientras se espera el baño.

Leen los libros de texto, juegan con las lecciones y acumulan conocimientos.

Cuando eran estudiante, era raro que a alguien le gustara estudiar.

Incluso para mí, estudiar era algo que odiaba.

Hoy en día, se ha convertido en una gran forma de relajarse.

Estudiar por iniciativa propia es divertido.

Pero Músculo era el único que se mostraba indiferente al estudio.

A veces jugaba a las cartas, pero nunca estudiaba.

Dicho esto, sus notas nunca fueron malas.

De hecho, eran tan buenas que se le podría calificar de alumno brillante.

Significa que lo que está atascado en su cabeza no es el músculo sino el cerebro.

“Músculo no estudia

“¿Por qué?»

“Porque es realmente poco interesante, Músculo. Si quiero estudiar, hago flexiones”.

“Esa es una razón obvia. Pero eres inteligente para esa actitud, ¿no es así, Músculo?”

“Eso es porque es molesta”.

“Ya veo. ¿Cómo es la novia de Músculo?”

“Es un secreto, Músculo”.

La gente ha preguntado a menudo por la novia de Músculo.

Sin embargo, parece que no quiere decir nada de ella y no quiere hablar de ella en absoluto.

Se desconoce su aspecto, su edad y su identidad.

Lo único que se sabe es que su género es femenino.

“Bueno.....”

Miré al cielo.

Músculo y Yoshiokada miran hacia arriba a tiempo.

“Bueno, por fin está aquí”.

El cielo, que había estado despejado hasta hacía unos minutos, empezaba a oscurecerse.

105. Desafío del viaje 2

「Se siente como un muro invisible en los videojuegos」

La situación era tan extraña que no puedo evitar murmurar.

Siempre estamos mirando las nubes oscuras que se ciernen a cierta distancia de la isla.

Además, mirando hacia la isla, permaneciendo claro

Sólo el lugar en el que estamos, y al que nos dirigimos, está cubierto de nubes.

「Músculo, empieza a remar」

「Músculo」

「¿Qué debo hacer? ¿Cambio?」

「Yoshiokada, quédate en las velas. Cuando dé la señal, las doblas」

« ¡Entiendo! ¡Cambio!»

Es hora de ir al límite con la fuerza humana.

Primero, Músculo y yo nos dividimos y remamos con los remos.

Por desgracia, el empuje es más débil que cuando Muscle lo hace solo.

Sólo me convierto en un estorbo.

Aun así, ayudo a preservar la resistencia de Músculo en la medida de lo posible.

「Guh!」

El tiempo se vuelve gradualmente más duro.

La isla de destino que había sido visible desde la distancia comienza a desaparecer.

Hay niebla.

Además de las nubes oscuras, hay niebla.

La niebla se vuelve rápidamente más espesa y oscura, volviendo nuestra visión blanca.

No puedo ver la ubicación de la isla, y mucho menos a mis amigos.

「Músculo, Yoshiokada! ¡Responded si podéis oírme! 」

« ¡Músculo! ¡Contestar!»

Confirmando que están a salvo.

Me preocupa el campo de visión blanco, pero ese no es el problema por ahora.

El barco se agita.

Las olas, que empezaron a arremolinarse, justo cuando llegaron las nubes oscuras, habían cobrado más fuerza.

「Desde aquí estamos luchando contra lo desconocido」

Normalmente, daríamos la vuelta.

Esta es la segunda vez que avanzamos hasta el nivel de niebla que mata la visibilidad.

No hemos experimentado lo que está por delante de esto.

「¡Tengan cuidado para no caerse del barco!»

Me acerqué con cuidado a Músculo mientras me inclinaba hacia delante

「Tienes que hacer las dos cosas solo ahora」

「¡Yo me encargo de esto, Musculo!»

Confíe el remo a Musculo y le di la señal a Yoshiokada.

「¡Yoshiokada! ¡Arriba las velas!»

「¡Muy bien!! ¡Cambio!»

Oigo algunos crujidos.

Yoshiokada está plegando las velas.

«Podemos seguir adelante con esto.»

Antes de darnos cuenta, el viento de cola ha cambiado a viento en contra.

El viento en contra no es más que un obstáculo para un velero impulsado por el viento.

Por eso plegamos las velas y remamos con fuerza para llegar a nuestro destino.

「¡Músculo! ¡Músculo!»

Músculo está remando los remos mientras grita.

El rumbo del barco es desconocido, pero seguro que nos dirigimos a nuestro destino.

「¡Mantengan el ritmo!」

「¿Cómo sabes a dónde vamos? 」

«Es porque el tiempo está empeorando.»

No hay señales de que el tiempo se calme.

Más bien, se está volviendo más violento.

Las nubes oscuras nos envuelven, el sonido de los truenos y el viento que sopla.

La niebla es tan espesa que ni siquiera Yoshiokada, que está a tiro de piedra, es visible.

Finalmente, incluso ha empezado a llover.

Cuanto más duro sea el tiempo, mejor.

Es una señal de que estamos fuera de nuestra isla.

「Si el barco se dirige en la dirección opuesta, hacia nuestro escondite, entonces el tiempo debería estar en calma ahora. La niebla se irá, la lluvia cesará y las nubes desaparecerán. Pero como no es así, eso significa que vamos bien」

«Ya veo. Cambio»

Dicho esto, debe ser el momento adecuado.

El barco se balancea violentamente y está a punto de zozobrar en cualquier momento.

Si volcamos aquí, no hay otra salida que la muerte.

「Músculo! ¿Me oyes?」

«¡Músculo, alto y claro!»

«¡Vuelve! ¡Remad el barco hacia atrás!»

» ¡Músculo!»

Después de dar instrucciones a músculo, tuve que esperar.

Busco cualquier cosa que pueda encontrar mientras la niebla está en el camino.

「¡Volvemos músculo!»

Fue cuando respondí enérgicamente a Músculo que...

« 「 「 」 」 」 」 »

La ráfaga de viento golpea el barco como si nos apoyara en nuestro camino a casa

El barco se balancea verticalmente, haciendo que nuestros cuerpos floten ligeramente.

Afortunadamente, no volcamos porque el viento no soplaba de costado.

「Músculo!!!!!!!!!!!!!!」

Oigo a Músculo.

Probablemente esté remando hacia el escondite.

El tiempo se está calmando.

「El tiempo está aclarando rápidamente mientras regresamos」

El tiempo fue empeorando gradualmente en el camino.

Una vez que iniciamos el regreso, la recuperación fue rápida.

La lluvia cesa en un abrir y cerrar de ojos, y las tormentas eléctricas que irritaban nuestros tímpanos han desaparecido.

El viento se calma y la niebla se despeja.

「Ah」

Me he dado cuenta de algo mientras la niebla desaparece

「¿Qué pasa, cambio?」

「Eso!」

Señalo hacia la dirección en la que íbamos antes, al otro lado del océano.

「¿Hm? Sólo veo la isla, más allá」

「No, definitivamente vi eso antes...Nada, olvídale」

Fue un evento por un instante.

Cuando Yoshiokada y Muscle miraron, ya no estaba.

Aún así, estoy seguro de haberlo visto.

El momento en que la niebla desaparece y la isla se hace visible.

Durante ese tiempo, vi un enorme barco que pensé que era un buque de guerra moderno.
Desapareció junto con la niebla, pero estoy seguro de que era un barco de guerra.

(Podría ser...)

Me vino a la mente una idea tonta, pero decidí no pensar demasiado en ella.

106. Colección de patos

Nuestros actuales barcos de pesca no pueden cruzar el mar.

A pesar de la decepción, ninguno de nosotros tenía el corazón roto

Teníamos la fuerte sensación de que esto se esperaba.

Ya estamos a mediados de noviembre.

Las temperaturas diarias están bajando lentamente.

Ahora, las mangas cortas no son suficientes, empezamos a acumular capas.

La isla tiene las mismas cuatro estaciones que Japón.

El verano es caluroso, el otoño es confortable y el invierno es frío. La primavera es todavía una incógnita.

Sin embargo, mi impresión en este momento es que el clima es más suave en Japón.

El calor del verano era más débil que en Japón, e incluso ahora, no hace un frío glacial.

Si estuviéramos en Japón, sería el momento de empezar a usar guantes y bufandas.

Hacer algo así aquí sería demasiado calor.

Hace frío hasta el punto de que el aire fresco de las primeras horas del otoño persiste durante todo el día.

20 de noviembre. Miércoles.

「 Vamos a continuar el mismo trabajo que hicimos ayer 」

「 「 「 ¡Ooh! 」 」 」

Después del desayuno, empezamos a hacer nuestro trabajo habitual.

Mi trabajo estos días es sobre todo el mantenimiento de herramientas.

Gres, loza, laca y todas las demás herramientas.

Será difícil hacer nuevas dependiendo de lo frío que sea el invierno.

Hago herramientas extra por si se rompen.

「 Mana, encárgate de esto hoy 」

「 Entendido 」

A Mana y a mí nos esperaba un trabajo diferente.

Es coger algunos patos.

「 Rita 」

Mana da instrucciones en el campo de arroz fuera del escondite.

Rita, la jefa del ejército de monos asiente y hace ruidos.

「 ¡Uki! ¡Uki! ¡Uki! 」

Rita da órdenes al ejército de monos.

Entonces, el ejército de monos se movió con brío y se situó en la esquina del campo de arroz.

Ahí es donde siempre nos ponemos cuando alimentamos a los patos.

Así, los patos se acercaron al mismo tiempo.

Parecen simpáticos, se mueven por los arrozales llenos de agua con tranquilidad.

Probablemente suponen que serán alimentados como siempre.

「 Ahí, ahí 」

Murmuro satisfecho al ver que los patos se mueven con soltura.

Por otro lado, Mana, a mi lado, pone una cara complicada.

「 Vamos a comer los patos que recojamos, ¿verdad? 」

「 Pues sí. ¿Te da pena? 」

「 Un poco. Después de todo, fui yo quien los alimentó 」

Mana está llorando.

Parece que tiene algún sentimiento hacia los patos.

Esta es la ley cuando se maneja ganado.

「 Cielos, eso es un problema 」

Eso es realmente un problema

Pensaba meterlos en algunos platos deliciosos hoy, y sin embargo...

Los demás miembros también están deseando que lleguen los platos de pato.

Eri está deseando cocinarlos pronto.

Dicho esto, no puedo ignorar los sentimientos de Mana.

「 Si ese es el caso, los soltaremos 」

「 ¿Eh? 」 Mana me miró sorprendida. 「 ¿Estás seguro? 」

「 No estamos en Japón 」

「 ¿Cuál es la conexión? 」

「 Hay una grande. En Japón, está prohibido liberar aves 」

「 ¿De verdad? ¿Los patos son tan dañinos? 」

「 No, no en ese sentido. Estos son híbridos de ánades reales y patos. Por eso no existen en estado salvaje y, por tanto, está prohibido liberarlos 」

「 Ya veo. Eso no tiene relación con la supervivencia, y sin embargo lo sabes 」

「 Sólo aprendí sobre los métodos de cría de patos 」

Si esto fuera en Japón, al diablo con las emociones.

Ya que tienes que matarlos, entonces sólo cómelos

Pero, estamos en un mundo diferente.

No hay necesidad de matarlos si sólo vas a estar triste.

Más aún cuando estos patos son animales salvajes en esta isla.

「 Dicho esto, no podemos mantener a estos patos en el arrozal. Ya hicieron su trabajo en este campo. Si seguimos manteniéndolos aquí, empezarán a comerse los cultivos. Por eso tenemos que llevarlos a sus hábitats originales y liberarlos 」

「 Lo entiendo. Siento que hayas tenido que escuchar mi egoísmo 」

Sonreí y asentí: «Sí».

「 Tendrás que disculparte con el grupo después 」

「 No se puede evitar 」

Y así, liberamos a los patos.

Se lo dije a Eri de inmediato, entonces...

「 ¡¿Eeeeeeeeh!?! ¡Justo cuando estaba planeando hacer una comida de pato completa hoy! 」

Eri está visiblemente decepcionada.

Sin embargo, después de decirle la razón...

「 Supongo que no se puede evitar 」

Ella estaba convencida.

Los otros miembros también tuvieron la misma reacción.

Lástima que no podamos tener un curso completo de patos.

Pero, tienen espacio para entender el apego emocional de Mana.

Después de todo, sólo somos un grupo de aficionados, no agricultores profesionales.

Sin embargo, todos estuvieron de acuerdo en que no se puede evitar.

Dicho esto, devolvimos los patos a su hábitat natural.

Al lugar donde Sofía y Amane se despertaron, el lago cercano a la cueva de Washimine.

「 Esto es suficiente 」

「 ¡Bien! ¡Ahora vayan a nadar como quieran! 」

Me preocupaba si estarían o no a salvo sin sus aves progenitoras, pero parece que no hubo problemas.

Los quince patos nadan en fila, a pesar de la ausencia de sus padres.

Luego, se unieron al otro grupo de patos despreocupadamente.

Como nota aparte, mantuve a las aves progenitoras en el lago dentro del escondite.

「 Gracias, Rita, a todos 」

「 「 「 ¡Uki! 」 」 」 」

Fue el ejército de monos el que trajo a los patos aquí.

Mana también hizo lo mismo, y está feliz de liberar a los patos.

Se ha encariñado con ellos que está en buenos términos con ellos.

「 Bueno, entonces, ¡vamos a volver! 」

「 「 「 ¡¡Ukii!! 」 」 」 」

Mana dio instrucciones a Rita y el ejército de monos se puso en marcha.

Se subieron a un árbol cercano y saltaron a otro.

「 Pues bien, en cuanto a la disculpa... 」

Mana sonrió.

「 ¿Disculpa? 」

Incliné la cabeza.

「 Tengo que disculparme por el egoísmo que hice 」 .

「 Oh, esa era una broma. Realmente no espero nada 」

「 ¿De verdad? Pero tengo ganas 」

Mana me miró.

Luego, sus ojos bajaron a mi pene.

Ella no lo está tocando todavía, se encendió el interruptor

「 ¿Seguro? 」

「 Estoy seguro 」

Mana puso casualmente su mano alrededor de mi brazo.

Ella empujó su pecho hacia mí, y eso energizó mi pene.

Pasa del 20% al 30%, y alcanza un estado de semierección.

「 ¿Deberíamos ir a la cueva de Washimine? O tal vez Hokage quiere hacerlo aquí 」

「 No, tomémoslo con calma y divirtámonos en la cueva 」

Caminamos hacia la cueva de Washimine.

107. Mana y la cueva de Washimine (R18)

Hace tiempo que no hago algo bueno con Mana.

Ha sido una semana o dos, no recuerdo los detalles, pero ha pasado ese tiempo.

Por eso Mana es tan asertiva.

En cuanto llegamos a la parte más interna de la cueva de Washimine, me empujó contra la pared y me tiró de los pantalones.

Dejó al descubierto mi pene medio erecto y lo chupó sin dudarlo.

「 Ngu, ngu... 」

Mana se agacha frente a mí mientras me pongo de pie y mece su cabeza de un lado a otro.

El sonido se filtra de su boca chupando mi pene con ese movimiento.

「 Te estás poniendo dura desde el principio 」

Miro a Mana con cara de éxtasis mientras me lo hace.

Mana me mira con mi pene en la boca y deja de moverse.

(¿Hemos terminado?)

Solo pensé en eso por un momento.

Mana se levanta el pelo rizado de color rosa claro.

Vuelve a mover la cabeza mientras chupa mi pene y ahora que su pelo ya no estorba.

「 Ooh, qué bien, sí, Mana... 」

Han pasado 127 días desde que empezamos a vivir en esta isla.

La primera vez que una mujer me hizo sentir bien fue también el día que llegué a la isla.

Desde entonces, he experimentado mamadas, pajas y sexo.

Se hace tan a menudo para controlar este loco deseo sexual de un chico de instituto.

Me enorgullece decir que mi experiencia en el sexo es tan buena como la de cualquiera de esos normalistas.

Las cosas son diferentes a las de antes, cuando casi eyaculaba sólo con el tacto.

Aun así, siento que estuve a punto de eyacular pronto.

Al igual que yo estoy ganando experiencia, mis compañeros hacen lo mismo.

La técnica de Mana mejora día a día, y conoce muy bien mis puntos buenos.

「 Fufu 」

Mana suelta mi pene y se ríe mientras me hace una paja.

Su cara dice que «te gusta cuando voy a este punto, ¿verdad?».

Es una experta que conoce perfectamente mi debilidad.

「 Ah mierda, estoy a punto de correrme 」

Mi eyaculación se acerca.

No puedo tener una buena eyaculación si sólo es un placer moderado.

Después de haberme entregado al placer moderado, necesitaba algo explosivo, aunque fuera por un momento.

Cuando rompa la línea de eyaculación, liberará con tanto vigor.

「 No puedes correrte todavía 」

Pero, Mana no me dejó cruzar la línea.

Ella detuvo el placer justo antes de terminar.

Mi pene estaba haciendo la señal de que estaba a punto de correrse, y Mana detuvo su mano.

Ella se burla de mí.

「 Hey, Hokage 」

「 ¿Qué? 」

「 ¿Por qué no tienes sexo conmigo? 」

「 ¿Por qué lo preguntas? 」

「 Ya lo has hecho con las otras chicas, ¿verdad? 」

「 No es sólo Mana, Arisa también 」

Eri, Karin, las hermanas Asakura, Sofia, Amane y Shiori.

He tenido sexo con varias chicas, pero no con Mana y Arisa.

「 Arisa no haría algo así en primer lugar, ¿verdad? 」

Mana lame la punta de mi glande.

El placer apenas rozó la línea, pero aún no la atravesó.

「 B-Bueno, sí 」

Arisa y yo seguimos teniendo una relación limpia.

Sin embargo, hubo algunos momentos sukebe afortunados.

「 Arisa no lo está pidiendo, pero yo la quiero 」

「 Cierto 」

「 Entonces, ¿por qué? 」

「 No hay ninguna razón en particular 」

Eso es cierto.

No es que piense que no quiero tener sexo con ella.

Más bien, quiero hacerlo.

Es una de las más bonitas de nuestro grupo.

La única razón por la que no lo he hecho es porque el momento no coincidía

「 ¿Estás seguro de que no hay razones? 」

「 Sí, en serio. Si quieres, ¿quieres hacerlo esta noche? 」

「 Estaré cansada por la noche, así que lo quiero por la mañana 」

「 Claro. Vamos a ir por lo menos un tiro. Tomaré tu virginidad 」

「 De acuerdo 」

Mana se sonrojó.

Verla asentir tímidamente la hacía tan linda

「 Bueno entonces, mi eyaculación se retrasó debido a la charla ociosa 」

「 Oh, claro, lo siento 」

Mi pene completamente erecto volvió al 80%.

Todavía parece erecto, pero la rigidez no es suficiente.

「 Esta vez, haré que te corras 」

Mana se metió mi glande en la boca y empezó a acariciar mi vara con su mano derecha

Eso se siente bien, pero no era el ambiente.

「 Métela para que terminemos 」

「 Ngu 」

Agarro la cabeza de Mana con la mano derecha.

Hasta ahora, ella ha hecho lo que ha querido, pero ahora me toca a mí dirigir.

Muevo la cabeza de Mana violentamente con mi mano.

Si alguien de fuera ve esto, parece que la estoy forzando.

Pero, por supuesto, esto es de mutuo acuerdo.

De hecho, Mana no muestra incomodidad al respecto.

「 Mana es tan sexy 」

Mana me mira fijamente, echando saliva por todas partes.

Mirando su cara, siento una sensación de conquista al cumplir el control.

「 Cuando termine, haré que Mana se sienta bien también 」

「 Fua, fuai 」

Deslizo mi mano derecha sobre su oreja izquierda.

Mi mano izquierda va a su oreja derecha.

Luego, agito mis caderas mientras sostengo su cabeza en su lugar.

Sacudiéndola intensamente, repetidamente.

「 Ngu, ngu,. geho, ngu 」

Mana se está ahogando, pero aguanta.

Está chupando mi pene para aumentar el placer.

La estimulación por el efecto de vacío era increíble que era el momento de llegar al clímax.

「 ¡Estoy terminando! 」

Puse fuerza en mis manos y hundí mi pene profundamente.

En ese momento, el semen se desbordó como una presa.

Se hincha en la boca de Mana. Luego, mi pene se desinfla.

「 Aah, eso fue genial. 」

Me puse en modo sabio y pensé en irme de inmediato.

Pero Mana se enfadará si digo eso.

(Cielos, debí hacerlo con ella primero)

Sintiéndome molesto, también le di placer a Mana.