



大賞

「料理人になりたい」

さいたま市立三室小学校 六年 大内 渚音

ぼくは、しょう来、料理を作る人になりたいです。

ぼくが、初めて料理をしたのは、ゆで玉子でした。タマゴかけご飯の時はドロドロしているのに、あたためると固く白くなるのが不思議でした。タマゴは、ゆで玉子だけでなく、色んな料理に使われます。

目玉やき、玉子やき、タマゴどん、かきたま汁など、調理の仕方や味つけで、色々と変身します。それを知ってから、他の料理にも興味をもちました。

小学校で調理実習をしました。ゆで野菜を作りました。生では固いのに、ゆでるとやわらかくなりました。

家でも作ってみました。その時お母さんから、ぼくが初めて食べたのは、ゆで野菜だったと聞きました。

タマゴのように、ドロドロしているものが固まったり、ゆで野菜のように固かったものがやわらかくなったりして、ますます興味がわきました。

料理が楽しくなって、五年生と六年生は、クッキングクラブに入りました。

クッキングクラブでは、デザートも作りました。火を使わなくても料理ができました。

ぼくは、字を書いたり、文章を作る事に障害があります。だから、しょう来の仕事に不安がありました。でもお母さんから、「料理を作る事も、りっぱな仕事なんだよ。」と言われて、しょ

う来は料理をする人になりたいと思いました。今のぼくは、作れる料理は少ないけど、これから色んなものを作ってみたいです。

日本に料理は、だしなどの「うまみ」があるそうです。外国の料理には、「うまみ」はあまり無いそうです。日本人に生まれて、なんだか得をした気分です。

レストランに行くと、カラフルで、全部おいしろうに見えます。

お母さんが働いていた病院でも色の工夫をしているそうです。高れい者でも食べやすくするために、おかずをミキサーにかけているそうですが、見た目でも楽しめるように、カラフルにもりつけるそうです。

ぼくのお父さんは、お店で料理を作っています。お父さんとお母さんが同じ料理を作っても、味が違います。「分量を変えると、同じ材料を使っても、味が変わるんだよ。」と教えてくれました。

ぼくは字が書けないけど、料理は目と手で作れるので、料理をしている時は障害がある事を忘れられます。字は、一つ一つを組み合わせて言葉になる様に、食材も一つ一つ合わせていくと、出来上がります。色んな色をつけると、もっとおいしそうに見えます。

字は苦手だけど、色んな工夫をした料理で、自分を表現していきたいです。