

一人で作ったゴーヤチャンプルー

平尾小・4 山口 海登

ぼくは、理科のじゅ業でゴーヤを育てています。夏休み中の水泳指どりの最後の日に学校で一つとってきました。終業式の日に見たときには十五センチぐらいだったのが、二十五センチくらいになっていてびっくりしました。小さいときにはさわるとやわらかかったけれど、大きくなると小さいときよりも少しかたくなっていました。小さかったのが大きくなつてうれしかったです。

家で家族のみんなに見せると、

「大きくてすごいね。」

と、ほめてくれたことがうれしかったです。

親に、

「ゴーヤを使って一人で料理を試したら。」

と、言われました。ふだん、料理の手伝いといってもたのまれたことをやるだけで、一人で最初から最後まで一品を作ったことはありませんでした。一人で料理を作るけい験をしたかったので、よいきっかけだと思い、レシピを自分でけんさくしてみることにしました。パソコンでレシピをけんさくしてみると、ゴーヤのからあげやゴーヤのつな和え、ゴーヤチャンプルーなどが出てきました。ゴーヤチャンプルーのレシピを読んでもみると、おかずが足りないときにかん単に作れそうで、おいしそうだったので、ゴーヤチャンプルーを作ることに決めました。

台所でレシピを見ながら一人で作ってみました。まず、ゴーヤの種とわたをスプーンで取り、二から三ミリはばに切ります。そして、ゴーヤをゆでて豆ふをレンジで温めて水分をぬきます。フライパンでぶた肉を先に入れていため、茶色になったらゆでたゴーヤを入れ、いためます。次に、豆ふを手でにぎりつぶしながら入れていきます。そして、調味料とたまごを入れて、フライパンをゆすりながら混ぜます。たまごがかたまったら出来上がりです。

上手にできたところは、ゴーヤを二から三ミリはばに切るところと、最後のたまごをかためるところです。むずかしかったところは、調味料のじゅんびをわすれてしまったところと、作り方を見てから作り始めたけれど、じゅんびが足りなくてあせってしまいました。料理はやるのがたくさんあつて、必要なものをじゅんびできていなかったもので、これからは、じゅんびもしつかりやりたいです。

一人で作るのを心配して、兄がレシピを見ながら次にやることを教えてくれて助かりました。一人で全部作れると思っただけれど、兄がサポートしてくれたおかげでなんとか完成させることができました。完成したときは、おいしそうですぐに食べたくなりました。レシピの画ぞうのように、黄色や緑色など色のバランスがよく、上手にできたと思いました。

家族みんなで食事をしたときに、家族のみんなから、

「とってもおいしい。」

「よくこんなを作れたね。」

「写真をとって生活作文にのせたいね。」

など、たくさんほめられてうれしかったです。自分でも食べてみると、想ぞうしていたよりもゴーヤの苦みがなくておいしかったです。

もともとゴーヤは苦くてあまり好きではなかったけれど、ゴーヤチヤンプルーは苦みが全然なかったので、ゴーヤを好きになるきっかけになりました。

料理の手伝いをいつもしていて、みそしるなどは自分でも作れるので、レシピを見ながら、一人でかん単にできると思っていました。しかし、全部を一人で作るとなると、じゅんぴや切る、ゆでる、いためる、まぜるなど、やることが多く、ふだん料理を作りながらあらい物をやっているそばや母がすごいなと思いました。

自分が学校で育てたゴーヤを自分で料理するという体験は楽しかったし、がんばって作った料理を家族によるこんで食べてもらえて本当によかったです。これからも、

「この野さいで何が作れるかな。」

と考え、作れるものをふやしていきたいです。