

「ぎょうざをつくるよ。」

なつ休みに入ってすぐの日曜日。ぼくがテレビをみていたら、おかあさんがいった。ぼくは、まだりょうりをしたことがないから、やってみたいとおもった。

ぎょうざの中みは、きやべつ、にら、しいたけ、ぶたのひきにく。あじつけは、にんにく、しょうが、しょうゆ、さけ、しお、さとう。ぼくは、ほうちようがこわくてつかえないから、おかあさんがきつてくれた。

はじめに、手ぶくろをつけて、うつわに入っていたぐをさわってみたら、ひんやりしててつめたい。ぷにぷにしていた。

「うつわをしっかりとしないと、こぼれちゃうよ。」
といわれたから、こぼれないようにうつわをしっかりとってゆつくりませた。

つぎに、ぎょうざのかわでつつむじゅんぴ。水、かたくりこ。つくえがよごれないようにラップをしいてくれた。ぎょうざのかわをつくえいっぱいにならべて、中のぐをスプーンでおいていった。中みがおおかったりすくなかったりした。

それから、おにいちちゃんといっしょに、おかあさんからぎょうざのつつみかたをおしえてもらった。

「かわのはしっこに水をつけて、なみなみにするんだよ。」

とおしえてもらったけど、ぼくにはできなくて、お月さまをはんぶんにしたかたちにした。おにいちちゃんは、水をいっぱいつけすぎてかわがべちゃべちゃになっていたから、おもしろくてみんなでわらった。いろんなかたちのぎょうざがいっぱいできた。

さいごに、ホットプレートでやいたら、いいにおいがした。かぞくみんなでおなかいっぱいいたべた。じぶんでつくったぎょうざはおいしかった。

ごはんをつくるってむずかしくてたいへんだけど、みんなで作るのはたのしいとおもった。まいにちごはんをつくっているおかあさんは、すごいとおもったし、ぼくもお手つだいをもっともっていききたい。