

天ぷら作り

桜町小・5 本田 萌々子

「なす、にんじん、ピーマン。あと、うちで採れた、オクラも食べたい。」

夏休みに、お母さんといっしょに天ぷらを作りました。今までにも、天ぷらを作るときにお手伝いをしたことはあったけれど、野菜を切ったり、天ぷらの衣を作ったりしただけでした。あげるの油がはねるので、こわくてやめたことがあります。お母さんが、

「五年生になって学校で家庭科の授業も始まったことだし、やってみる？もう、油であげるのも、気をつければだいじょうぶなんじゃない。」

と言ったので、ちょう戦してみることになりました。はじめは、野菜の下ごしらえです。いろいろな野菜の準備をします。ピーマンを半分に切つて種を取ったり、にんじんの皮をピーラーでむいてから切ったりしました。下ごしらえができたなら、次は衣作りです。まず、ボールにたまごをわってよくかき混ぜます。そして、その中に水と氷を入れて、さらに小麦粉も入れて混ぜます。このときに、二つが二つあります。一つ目は、氷を入れることです。氷を入れて衣を冷たくすると、あげたときに衣がさくつと仕上がるそうです。二つ目は、小麦粉を入れて混ぜるとき、大まかにざっくりと混ぜることで、粉が見えなくなるまでしっかりと混ぜてしまうと、衣にねばり気が出てしまって、おいしくなくなってしまいうからです。

いよいよ、切った野菜を衣液につけて、油であげます。野菜全体に衣液をつけて、油にそっと入れます。そっと入れないと、油がはねてやけどをしてしまうからです。わたしは今までも、天ぷらやとんかつなど、油であげるのをやってみたいと思ったことがありませんでした。でも、油がはねてこわいのでやめたことがありませんでした。最初に、お母さんが見本を見せてくれました。

「ボールを天ぷらなべの近くまで持つていって、油から一センチぐらい上のところで野菜をはなして、そっと入れるといいよ。」

わたしも、真似をしてやってみました。野菜をはなすしゅん間、油がはねないかどきどきしながら入れました。

「やったあ。はねなかったね。意外とかん単だね。」

わたしは、ほっとしました。天ぷらなべの中の野菜は、油の中でぶくぶくあわを出しながら泳いでいるみたいでした。入れてからしばらくしたら、一度ひっくり返します。そのときに、油がパチパチはねてこわかったです。衣がかりかりしてきたら、油の中から出しました。出した野菜天ぷらをキッチンペーパーの上のせて、油をきりました。残りの野菜もどんどん、たくさんあげました。そこへ、お父さんがやってきて、

「おっ、入れるの上手じゃん。」

と言ってくれました。わたしはうれしくなって、もつともつとあげたくなりました。でも、あげているうちに、手がいたくなってききました。慣れない菜ばしでたくさんあげていたの、手がつかれてしまいました。それでも、あともうちょっとだから、がんばろうと思いました。ついに、最後の玉ねぎをキッチンペーパーの上のせました。

「やったあ。最後までできた。終わったあ。」

お皿にもりつけて、いよいよみんなで食べます。

「やったあ。やつと食べられるぞお。おいしくできたかなあ。」

「おいしそうだね。」

「いただきます。」

わたしは、大好きな玉ねぎの天ぷらを一番最初に食べました。玉ねぎのあまい味が、口の中に広がって最高でした。お母さんが、

「萌々子が手伝ってくれたから、とっても楽だったよ。また、いつしよにやろうね。」

と言いました。わたしは、お母さんに喜んでもらえたとし、最高においしい天ぷらを食べられたので、今作ったばかりなのに、次の天ぷらづくりが楽しみになりました。

「うん。またやろうね。」