

たまごやき名人になるまで

豊川小・2 みやした まお

わたしは、たまごりょうりが大スキです。ゆでたまご、目玉やき、スクランブルエッグ、何でもスキですが、その中でもいちばんスキなのは、だしが入ったふわふわのたまごやきです。お母さんの作ってくれたおべんとうに入っているたまごやきを見ると、まつさきに食べたくありません。

夏休みに入る少し前に、お母さんとスーパーに行ったときのことです。たまご売り場で立ち止まったとき、ふと、わたしも自分で作ってみたいなと思いました。お母さんにそう言うのと、

「じゃあ、夏休みにチャレンジしてみたら。」

と言ってくれました。こうして、わたしのたまごやきチャレンジがスタートしました。

さいしよのちょうせんの日、わたしは、朝からわくわくしていました。はじめに、たまごを二つボウルにばかっとわり入れ、おはしで白みを切るようにしつかりませます。つぎに、白だし大さじ半分と水大さじ半分を入れて、またかるくませます。そして、いよいよ火をつけて、フライパンをあたためます。あたたまったフライパンに、たまごえきをながしこむと、ジュツといい音がして、いっしょにいいにおいが広がります。

「よし、まくぞう。」

と、はりきっておはしをうごかしたのですが、ぐちゃあとたまごが

やぶれて形がくずれてしまいました。はしっこはフライパンにくっつき、ひっくりかえすのもたいへんでした。二回目も三回目も同じで、あげくにこげてしまいました。

「あわてなくてもだいじょうぶ。少し火が強すぎたかもね。」

と、お母さんがやさしく言いました。わたしは、とてもくやしかったけれど、ぜったい上手に作れるようになりたいと思いました。

それからわたしは何日かおきにたまごやきを作りつづけました。火を弱くしてみたり、まぜ方をかえてみたり、お母さんのまき方をじつと見て、どうやっておはしをうごかしているのかをまねしました。二回目は、さいしよより少し形がよくなりました。でも、まだはしっこがぼろぼろです。三回目は、火を弱めてゆっくりやいたら、ふわっとまけるかんじが少し分かってきました。そして、四回目はちょうせんの日です。だんだんこつがつかめてきたおかげで、丸くてふわふわのたまごやきがかんせいしました。

その日の夜、家ぞくみんなに、わたしの作ったたまごやきを食べてもらいました。たまごやきがが手なお兄ちゃんが、

「おいしい。これじゃあ、足りないよう。もつと作ってよ。」

と、目をまんまるにして言ってくれました。わたしは、とてもうれしい気分になりました。たまごやきを何ども作っているうちに、お母さんに、

「もう教えることないね。」

と、言われるまでになりました。さいしよはぐちゃぐちゃでこげていたたまごやきが、今では自分でもびっくりするくらい上手に作れるようになりました。

たまごやきチャレンジをして分かったことは、しっばいしても

あきらめずにくふうすることです。はじめはうまくいかなくても、やり方をかえたり、人のまねをしたりすれば、かならずできるようになると分かりました。この夏、わたしは、少しだけたまごやき名人になれた気がします。つぎは、ほかのりょうりにもチャレンジしてみたいです。