

「うーん、おいしい。」

私は思わず声を上げる。さくさくの衣、ふっくらとした身。やっぱりアジフライはおいしい。

私は食べることが好きだ。将来は、冷とう商品などの会社に入り、手軽に楽しく栄養も取れる商品を作りたいと思っている。ごはんを楽しくおいしく食べてくれる人がもっと増えるといいなと思っている。その夢を達成するためには私はどうすればいいのかについて考えてみた。

国語の教科書に、三人のプロフェッショナルのことが書かれていた。三人の仕事は、海じゅう医師、板金職人、パティシエと、まったく違うものだ。しかし、私は三人がそれぞれに考えるプロフェッショナルとは何かは、同じことを言っていると感じた。

「覚悟の上、全力で極める。」

三人ともそういうことを言っていた。私は、職業は違っても、大切なことはすべて同じなのかもしれないと思った。

一月から二月の間、クラスで長縄を練習する期間があった。六年生の目標は、三分で百八十回だった。しかし、私たちのクラスの初めて長縄をとんだときの記録は、六十回程度だった。みんな絶望していたし、あきらめかけていた。私もさすがに百八十回は無理だろ

うと思った。だが、私たちはあきらめなかった。しばらくすると私の心の中には、無理だと思うからこそ目標を達成したい、という気持ちが生えていた。きつとみんなもそうだったと思う。それから、私たちはたくさん練習した。なかなか記録がのびなくてくやしかった時もあったけれど、私たちは練習を続けた。すると、日が経つにつれて、八十回、九十回、百回、百二十回と記録がのびてきた。少しずつみんなの気持ちも重なってきた。そして迎えた長縄練習の最終日。みんなで声をそろえて数えながらとんでいく。百、百二十、百五十。みんなでそわそわしながら数えていく。そして

「やったあ。」

ついに、百八十回を超えることができた。声にならない程の喜びがこみ上げてきた。

私は、三人のプロフェッショナルと長縄の練習から学んだことがある。それは、覚悟をして全力で努力をすれば、成果が出るのだということ。無理だとか決めつけずに、できると信じてやり続けることは、全てにおいて大切だと思った。それで私は、大好きな食事をもっとおいしく楽しく食べてもらえるよう、どんなこともやると覚悟を決めたら、やりつくそうと思うことができた。それから、いろいろなことにチャレンジして、自分の強みを見つけていきたいと思うこともできた。

だからまずは、今の食事に感謝することから始めよう。では、今日もおいしく

「いただきます。」