

## オムライス作り

御津北部小・5 大河原 蒼永

最近、ユーチューブでオムライスを作っている人がいます。そのオムライスは、ふわとろのオムライスで、かん単そうに作っていました。ぼくは、チキンライスとたまごが好きなのでそれが合わさったオムライスという不思議な料理が大好きでした。たまごに関しては、毎日ベーコンエッグトーストを食べています。チキンライスは、肉がまず好きで、それにバターとケチャップが合わさってとても大好きです。夏休みという長い長い休みをつかって一人でふわとろオムライスを作ってみることにしました。

最初に野菜を洗っていきます。今回は、ピーマンと人参を使います。まず、ピーマンをあらい、上の部分を切ります。そうしたら種をほじくり出します。かん単だと思ったそのしゅん間、ピーマンの種がキッチンの上に飛び散りました。でも、お兄ちゃんがすぐに来てピーマンの種を拾ってくれました。ピーマンが飛び散った時は、顔にも飛び散り冷たくてびっくりしました。次に、ピーマンをみじん切りにしていきます。左手で包丁のみねをおさえて、右手で包丁を持ってたたきました。そうしたら、大きかったピーマンがお米より小さくなりました。続いてにんじんをみじん切りにします。にんじんもピーマンと同じ様に、左手で包丁のみねをおさえて右手で包丁を持ってにんじんをたたいていきます。そうしたら大きかったにんじんがお米より小さくなりました。次に、ウインナーを切ってい

きます。いつもはとり肉ですが今回は、ウインナーで作っていただきます。ウインナーは一見かん単そうでもできると思いました。それでもぼくが切ったら、ウインナーがつぶれて皮とウインナーがぐちゃぐちゃになりました。二本中二本ぐちゃぐちゃになりました。お母さんに、

「ウインナー失敗しちゃった。」

と言ったら、

「味はいっしょだから大じょうぶ。」

と言ってくれました。ぼくも、味は変わらないから大じょうぶだと思いました。野菜とウインナーが切り終わったので、フライパンに野菜を入れて塩コショウを入れます。いい感じの色になったらバターを投入します。ウインナーもいい感じの色になったら、ご飯を入れて、ケチャップも入れていきます。いため終わったらチキンライスの完成です。そうしたら本日の主役、オムライスの字のオムの部分、オムライスといったらこれ、ふわふわとろのオムレツを作っていきます。まずは、Lサイズの卵を三つわってボウルに入れていきます。ちなみにぼくは、たまごをわった経験がありません。たまごは大好きだけれど自分でたまごの料理を作ったことがありません。でもやってみたらかん単でした。ペットボトルをつぶすようにできました。そうしたらたまごを三十秒すばやくかき混ぜていきます。フライパンに油をぬり、しばらく待ちます。そして、はしにたまごをつけ、ジューとなったらフライパンに流しこみます。たまごをすばやくかき混ぜてフライパンを上下にふります。たまごがフライパンのすみに固まったらフライ返しでたまごのはしとはしをくっつけます。そうしたらフライパンを持っている手をた

たきます。かなりオムはだきれいでした。たまごのつなぎ目を焼いて、チキンライスにのせます。乗せ終わったらふわとろオムライスの完成です。ですが思っていたふわとろオムライスとちがってかっちかちでした。玉子を切ってみると、全然玉子が落ちてこなくて、あんなにがんばって作ったオムレツが失敗してシヨックでした。ケチャップをかけて食べるとチキンライスにスクランブルエッグを乗せただけになりました。結局お父さんからは、

「形とオムはだきれいだけど、玉子が固まってる。」  
と言われました。ぼくも、あまりおいしくありませんでした。

今回のオムライス作りは、たまごを焼きすぎた事やかき混ぜるのがおそかった事、そして最後のオムレツを乗せる時にななめ四十五度からチキンライスに乗せられなかったことが反省です。次回はこれらのことに気を付けてふわとろオムライスを上手く作りたいです。