

佳作

人を笑顔にできる料理人 青森県弘前市立第三中学校 1年 小堀 和華

「いらっしゃいませ！」

10年後、22歳の私は飲食店経営者。お客さんを笑顔で迎えていますか？
今でも毎日お客さんのこと、お店のことを考えて心を躍らせていますか？

私の将来の夢は人の心をつかむ料理人になることです。私がこう決心したのは10歳の頃、2分の1成人式で発表するにあたって自分の将来の夢を考えて文にまとめた時です。それまでも、うっすら思うことはありましたが、ピアノの先生になりたかったり、習字やそろばんの先生になりたい、歯医者さんになりたいなど、カッコ良く働いている人を見ると、そのたびあこがれは変わっていました。でも私の親は自営業者で家と店が一緒になった建物で、カフェ&ギャラリーを営んでいます。私は生まれた時からずっと親の姿、お客さんの姿、お店の変化を見てきました。だから一番身近に感じられ、とてもあこがれる存在です。

私は食べるのが大好きです。どんなにつらいことや、嫌なことがあっても、美味しいご飯を食べると、笑顔になれるし元気になります。だから元気がない人には少しでもいいので、とりあえず無理してでも食べてほしいです。

ある日、母の元気がありませんでした。どうしたのかな、つかれているのかな、自分の中でたくさん考えました。そうだ！ ご飯を作ってあげよう！ 買い物に行くことができないので、あるものを使って。今は温かくて、優しい味のものがいいかなあ。出汁の利いたおかゆを作りました。冷たいお水と小さめのかわいいスプーン、私の得意な玉子焼きも添えて、

「ご飯を作ったよー！」

と、お盆に持っていきました。母はにこっと微笑んでくれました。つかれている中、無理をしているのかなという感じを受けましたが、私の作ったおかゆを少しずつ食べてくれました。

「すごいね、和華一人で作ったの？ 美味しい。ありがとう！ もう少し頑張るね！」

その言葉がとてもうれしかったです。その人が今何を求めているのか、どういう気持ちでいるのかを考えて料理を提供する、それを仕事にしたいです。同じ味の料理を出すにしても、出し方や雰囲気を受け手の心は良くも悪くも左右されると思います。

料理を作る人と注文を受けたり接客をしたりする人が、今は別々のお店が多いように感じます。でも食べる人の表情や様子を見て、その人のために心をこめて料理を作る、それが一番その人にとって美味しいと思ってもらえる料理を作る手段だと思います。何のために食べるのか、それは人それぞれかもしれませんが、その人に寄り添い、お食事を出してあげたいです。

「ありがとうございます！」

毎日言っていて言われてお互いに元気をもらいあえるようなお仕事、とても素晴らしいと思います。このような温かみのあるお店を経営するのが夢です。

私は今、その目標に向かって、料理番組や本を見て実際に料理を作っています。より多くの食材を知るために、食べすぎらいせず、いろいろなものを食べることにも取り組んでいます。親のお店には私のことを自分の子どもや孫のようにかわいがってくれている常連さん、お姉ちゃんのように慕ってくれている小さい子たちがたくさんいます。年齢は幅広いので、接客の仕方や味つけも、その人に合わせて試作品を食べてもらっています。料理に加え、言葉がけや、盛り方、お店のレイアウトなどを母と一緒に日々勉強です。

私が生まれる前に亡くなってしまった曾祖母もお店を経営していました。今私の面倒をみている祖母も30年間喫茶店を経営し、私の母も現在15年目。けい続は力なりです。私が今習っている習字やピアノなどもお店に生かし、自分にしかできない経営を目指してこれからも取り組んでいきたいと思っています。