

僕は14歳、中学3年生の男子です。毎朝、自分とお父さんの分の「お弁当」を作っています。毎朝のお弁当作りで、僕はいくつかの良い経験をしました。

きっかけは僕が12歳中学1年生の時。その頃、いつもお母さんがお弁当を作ってくれていました。今思えば、なんてひどいことをしてしまったのだろう？と後悔していますが、僕はお母さんの味付けが苦手で、何も言わずよくお弁当を残していました。するとお母さんから、「だったら、自分で作ったら・・・」と怒られ、そこから僕のお弁当ストーリーが始まりました。

と言っても、僕は料理が苦手で「たまご焼き」から始めましたが、これが上手いかない。これだったら自分でも作れるだろう！と軽い気持ちで始めましたが・・・。焦がしたり、硬くなったり、辛くなったり、ひっくり返すのを失敗したり・・・毎朝毎朝、失敗の連続。お母さんの料理を否定していた僕でしたが、「料理ってこんなに大変なんだ」と、今も感じています。

しかし、悪い経験ばかりではありません。叔母にお弁当でたまご焼きを作っていることを伝えると、「鉄のフライパンで作りなさい！」とアドバイスを貰いました。それまで鉄のフライパンがあることも知らなかったもので、よくあるテフロンのフライパンについて調べると、テフロン加工が健康に良くないことが分かりました。フライパンが260度に達すると、有害なガスが発生し、頭痛を引き起こす可能性があるそうです。また、生態系を破壊する可能性があるという点で、環境に悪いことも学びました。僕の中では大発見レベルの事でした。すぐにお父さんに相談したら、大阪の道具屋筋という場所で、一生モノの鉄の「たまご焼き専用フライパン」を買ってくれました。値段は1万円、とてもびっくりしました。実際使ってみると、本当に美味しく出来上がります。同時に良い道具を持つ大切さも学びました。今ではアイフォンの次に大事な僕のアイテムです。

もう一つ感じた良い経験は、家族や友達に僕の「たまご焼き」を食べて貰う時、みんなから「トラタのたまご焼きは美味しい！」と褒められます。これがとても嬉しい。みんなから認められた快感があります。逆に言うと、僕はお母さんに一回も「美味しいね！ありがとうね！」と言えてなかった。そのことにも気づかされました。お弁当作りは、普段のお昼ごはんや晩ごはん作りに比べて、もっとみんなから感謝されるべき料理だと思います。僕もそうでしたが、「作ってもらって当たり前な感じ」に

思われている。毎朝作るお弁当の方が、眠いし、時間は無いし、腐りやすい物は使えないし・・・とても大変な料理です。僕は自分で毎朝作っているので分かります。もっとみんなから褒められても良い料理だと思います。最近お父さんから好評なのは、ごはん、たまご焼き・ミンチ肉そぼろ・キノコの炒め物・明太子です。お父さんから「いつもありがとうね！」と言ってもらえるので、また次の日も作ってあげようという気持ちになれます。

僕は将来海外に住みたいと思っています。私の友人のケイは大学生でニューヨークに住んでいますが、海外に住むとかなりのお金がかかると言っていました。例えば、外で肉を食べると50ドルかかるので、家ではいつも日本食を作っているそうです。だから僕も、たまご焼きやその他の日本食のお弁当を作ろうと思っています。外国人の友達に日本式のお弁当の素晴らしさを伝えたいし、日本の伝統的な料理を紹介することもできる。お弁当を作ると、人種を超えて、色々な人を幸せな気持ちにさせることができると思いますし、自分の人生も変わる、とても素晴らしい行動だと思います。