

支えあって笑顔

日出学園小学校 六年 松崎 汐音

「みんなが美味しくご飯を食べてくれると、作った人も食べてくれた人も、笑顔になるんだよ。」

母の話聞いて（私も誰かに料理を出して笑顔を見たい！）と強く思った。その決心は誰にも負けなかった。母はいつも家族に料理を振舞ってくれた。一口パクツと食べるといつも頬が落ちそうほど美味しかった。自然と笑顔がこぼれるご飯だった。

私は幼い時、ずっと母に怒られていた気がする。ダメと言われてもやってしまふ。そんな子だった。それでも母は、夜ご飯を食べるときには笑顔で私にご飯を食べるのを見てくれた。私は母の顔を見て、どこから見ても分かるくらいに口角が上がっていた。そんな風に人を笑顔にできる料理をつくれる母になりたいとこの頃から思っていた。

入店した時にはお客さんがワイワイ話しながら寿司を口に頬張っていた。席について注文をした。店員さんが厨房に帰るときに、お母さんに寿司を食べさせてもらい、ニコニコしてる子を見てほえんでいたのを私は見逃さなかった。私はその瞬間に（家族だけで無く、日本全国の人に笑顔届けたい！）と思い、調理師になろう！と私は改めて思った。

調理師になるにあたって必要なことは何か。一つ目は向上心を持ち続けることだ。調理師免許を取得しても一人前の料理人になれる訳ではない。先輩から技を教えてもらい、成長し続けることが一人前の料理人といえるのだと思う。自分が上手くなりたいと向上心を持ち、自主的に食材と関わるのが一人前の料理人になるための第一歩だと私は考える。

二つ目は柔軟性と素直さだ。先輩から教えてもらうことをスムーズに聞き入れ、

自分に活かす素直さが必要だ。また、お店に雇ってもらえた時に今まで培ってきた技術のスタイルを押し通すことはお店のためにはならない。自分の身勝手だけで進めて店の味を変えるのはご法度だ。雇用された店のやり方を素直に取り入れ、柔軟にスタイルを変更する。その姿勢も料理人にとって必要なことだ。

三つ目はやはり明確な目標を持つことだ。料理人になりたてはお店の厳しさに負け、つらくなり、やめたいと思うことも多々ある大変な仕事だ。だが、いざ自分の本当にやりたい私のお店を持つという夢を捨てないために、自分の中で曲げない明確な目標を持つことが料理人のゴールだと思う。

料理人になるために素直に料理と向き合い、自分に取り入れ自分をステップアップさせていく。培ってきた努力は決して無駄にはならない。今からでも自分とも向き合って、目標を立て、自分のこの手をつかみとり料理人になる。私は、みんなが私の作った料理で笑顔を見て支えあっていたいから。

松崎 汐音 のライフプラン

将来なにになりたいか？ **料理人**
その理由：**おいしい食べ物をたくさん考え、つくって、多くの人に食べてもらいたいから**

夢をかなえるまでのスケジュール

西暦(年)	年齢(学年)	夢をかなえるために努力すること	努力するために、なににお金がかかりそうか
2024年	12(小6)	小学校卒業	学校と塾の授業料
2024年	12(中1)	中学校入学 <small>家の手伝いを積極的にし、家事のこつを知る</small>	〃
2025年	13(中2)	長時間何かをしていてもつかれないように、テニスクラブで体カキリをする	〃
2026年	14(中3)	料理人になるために、中学卒業 <small>様々な知識を蓄える</small>	十入学金
2027年	15(高1)	高校入学 <small>中学で分かったことを全て大でできるようにする</small>	学校の授業料
2028年	16(高2)	料理人は、こたや栄養バランスを考える必要があるため、ご飯を大でつくる	〃
2029年	17(高3)	失敗をこわがらずに、ステップアップした様々な失敗を経験する	〃
2030年	18(大1)	高度調理経営科に入る。 フランスに留学	大学の学費・留学金
2031年	19(大2)	料理の基礎の完璧に身に付けてから卒業	学費
2032年	20	調理師免許取得	受検費
2033年	21	西洋江戸の元で研究し修行させていただく	修行のための生活費
2037年	25	修行を終えて、自分のお店を出す	開業費用 営業費
2052年	40	日本の料理を海外に伝えるために、海外で店を出す	飛行機代 開業代
2077年	65	お店を育てた後輩に預ける	生活費
2092年	80	地元に戻り、静かに暮らす	介護金
2093年	81	自分のお店に行き、食事をすすめる	〃 食事代
2102年	90	老人ホームに入る	〃