

優秀賞

思いを込めて

おうみ進学プラザ 中学3年 野田 真侑子

ふわふわな食感が忘れられず何度もケーキ屋を訪れた。季節によって変わる苺は私の楽しみの一つだ。甘酸っぱい苺も生クリームとの相性は抜群だった。ケーキ一つ一つが、とても繊細で、込められた思いを一口目で強く感じる事が出来る。私も気持ちを含めたケーキが誰かに届いてほしいと思った。それから、お菓子作りの基礎を学ぶようになった。

キメ細かなしっとりとしたスポンジケーキが作りたくて必死に練習し続けた。卵を上手く泡立てられず、思うようなスポンジにはならないう。そんな時、図書館で借りた本の中に解決策が書かれていた。卵を泡立てる時の湯せんが大事だと初めて気づいた。湯せんをしなければ、焼く時に直接火が通ってしまう。それを防ぐために湯せんによって間接的に火を通すのだ。卵を湯せんしながら泡立てることによって、ふわふわな食感を生み出すことが出来た。

ケーキ屋で食べた苺のショートケーキをきっかけに始めたお菓子作り。それから、あらゆる分野の洋菓子にも興味を持った。一つ一つに込めた思いを忘れず、懸命に取り組んだ。お菓子を作るには、手間と時間がかかる。その分失敗したら、何度も諦めそうになる。でも、そんな時こそ、成功した時の喜びを心から感じてまた成長する。

失敗は次に繋がる最高のチャンスだ。失敗をすれば経験が増え、自分を大きく変えてくれる大切な機会になる。誰かに食べてもらい、喜ぶ姿を見ると、思いが届いたような気がする。自分の力で誰かを幸せにできる特別な瞬間は、たくさんの思いが詰まっている。そんな素敵な時間で、たくさんの人を笑顔にしたい。