

タイトル

【夜活】管理栄養士だけど〇〇だけは苦手なんです…

本文

こんばんは、悠です。

今回は夜活メールなので、  
お布団でリラックスしながら  
読んでくださいね。

夜活2回目の今回は、  
僕の料理コンプレックスの話しようかなと。

正直これも本当は話したくないというか、  
「まさかそんな人だと思いませんでした」  
って言われそうで怖い気持ちもあります。

でも、この話で勇気が出る人もいると思うので  
恥をこらえて話していきますね。

これは大学1年生の秋頃の話です。

僕の大学では、  
全学年その時期に  
調理の授業をする決まりになっていました。

授業内の課題は3種類あって、

- ・キャベツの千切り
- ・りんごの皮むき
- ・厚焼き玉子

でした。

どれも、食や料理に関係している人や  
それについて学んでいる人にとっては  
難しくはない内容。

課題が発表された時、  
近くにいた友達と、

「この授業は楽勝だね～」

なんて、余裕ぶって話を合わせていました。

でも、僕は内心  
「やばいやばい...どうしよう...」  
と焦りまくり。

というのも、  
実は僕、  
「料理が大の苦手」だったのです。

当時の僕がどのくらい苦手だったかというと、

- ・栗の皮を包丁で剥こうとして、親指に包丁が刺さる。
- ・調味料の加減がわかってない。味濃すぎor薄すぎ。
- ・火加減が適当。なんでも強火でやればいいと思ってたから、だいたい焦がす。
- ・切ってあるものを炒めるだけの野菜炒めに30分かかる。
- ・乾燥パスタを水から茹でて、伸びきってふにゃっとしたパスタを作ってしまう

などなど...

お菓子作りは得意だったのに、  
なぜか普通の料理はからっきしだったんです。

しかも、  
自分がお菓子作り得意っていうのを  
かなり周りに言っていたこともあって、

「悠は料理デキるやつだ」

というふうに関りから思われていました。

実際、

「いいよなあー。悠は料理できるから調理のテストなんて余裕だよな。」

なんて友達から言われるくらいの過大評価。

大学にも慣れてきて、

友達からの「すごいやつ」イメージを崩したくなかった僕は、

「もう余裕よ！一番に終わっちゃうかもね。」

なんてハードルを上げて、

自分の首を絞めまくる始末。

「このままじゃやばい...」

そう思った僕は、

なんとかして料理が上手くなるように

練習しようと思いました。

当時の僕は

小料理屋を営む叔母の家に

下宿させてもらっていたので、

必死に頼み込んで、

テストまでの1週間

毎日課題の練習を見てもらうことになりました。

僕は包丁の使い方から危なっかしい状態だったので、

- ・包丁の持ち方
- ・姿勢
- ・包丁の使い方
- ・食材に合わせた切り方
- ・味付けのやり方
- ・卵焼きに最適な火加減と卵の返し方

などなど

1からの練習です。

ただ、  
あまりに僕の料理センスの無さに、

練習が進むにつれ、  
叔母もだんだんイラついていました。

千切りをしているはずなのに短冊切り並みの太さになっていたり、  
玉子の焼き加減が悪く巻くときにポロポロ崩れてしまったり、  
調味料計って入れてるはずなのになぜか味がしない。

玉子焼きの表面は焼きすぎでいつも真っ黒だし、  
包丁は使うたびにケガが増えていく。

「なんで満身に包丁も使えないの！」

「今まで何やってきたの！」

と言われ続けて1週間。

この時は流石に

「もう逃げたい…」

「なんでわざわざプロにお願いしちゃったんだ…」

「早く解放されたい…」

そんなことばかり考えていました。

叔母からは怒られ、  
肝心の料理の腕は上達しない…

「これはもうダメかもしれない…」

そんな風に思いながら、  
テストの当日を迎えました。

そしてやってきたテスト当日。

テストはちょうど昼時の、  
12時15分から始まる予定でした。

緊張で心臓が喉から飛び出そうになりながら、  
午前の授業をやり過ごした後、  
調理場に向かいました。

テストが始まる時間になると、  
淡々とテストの流れが説明されました。

課題の順番は、

キャベツの千切り

↓

りんごの皮剥き

↓

厚焼き卵

となっていました。

僕は厚焼き卵が1番苦手で、  
結局一度も成功しなかったので

「最後にこれなのか…」

と絶望的な気持ちでした。

それから調理場の教卓にあるホワイトボードにレシピが書かれ、  
使う材料を先生からもらってきました。

そして、調理場に作られた試験場所に移動しました。

僕は自分の試験場所を見て絶句しました。

試験場所まさかの調理場ど真ん中。

それも順番は1番最後。

「もう帰りたい…」とこの時ほど思ったことはありませんでした。

その時、  
友達が僕に何か話しかけてきましたが、  
頭の中が真っ白だったので気づくことができませんでした。

テストが始まると  
試験はすごい速さで進んでいきました。

僕は必死に  
叔母に習ったことを思い出しながら、  
上手くできている人の動きを必死に見ていました。

「包丁はこう持って、キャベツは丸めてから切って、卵の火加減は中火で…」

たぶんこの時の僕は  
目が血走っていたんじゃないかなって思います笑

「大丈夫。できる。頑張ってきたんだ。」

そう自分に言い聞かせながら、  
自分の順番を待っていました。

待つこと数十分。  
ついに自分の番がやってきました。

まずは、キャベツの千切りから。

緊張しながらも調子よく切って言った時、  
左手の中指に小さい痛みが走りました。

その時の僕は、  
目の前のキャベツを切ることに夢中で

その痛み気づけませんでした。

そして、ふと切り終わったキャベツに目を向けると  
なんと真っ赤に染まっていたのです。

「いきなりやってしまった...」

周りの人の心配そうな表情が、  
逆に僕の心に突き刺さって、

すぐにでも泣きそうでした。

それでも試験は続きました。

指の血が止まるまで包丁作業はできないので、  
順番を変更して  
厚焼き卵を作ることになりました。

材料と作り方はホワイトボードに書いてあったので、  
泣きたい気持ちを堪えて  
必死に作り方を覚えました。

まずは卵を溶いて...

調味料を入れて...

熱したフライパンを濡れ布巾で少し冷やして...

薄く焼いた玉子を返していただけ...

もう半ばヤケクソです。

ボウルに卵を入れて、調味料を入れて混ぜました。

そのとき、卵液の様子が練習と違っていただけに気づきませんでした。

そのまま熱したフライパンに流し込んで、

「よし、あとは返していただけた...！」

と思ったのも束の間。

何分待っても卵液が固まらなかったんです。

焦った僕は一気に強火にしました。

そしたらやっと焼けてきて、  
やっと巻ける！とほっとしました。

でも、絶望はそれからでした。

火が通り過ぎたのと、  
油を引くのを忘れていたせいで、

フライパンに卵が焦げついて、  
炒り卵になってしまったんです。

周りで見えていた友達の、

「えっ、うそでしょ...」

「下手すぎじゃん...」

という声が  
僕の自尊心を粉々にしました。

それからすぐに試食をされました。  
料理ですから、もちろん味も評価対象でした。

「形はアレでも、味が良ければ大丈夫だから」

なんて、先生にも慰められる始末。

そして、先生が一口食べて  
信じられないひと言を言いました。

「なにこれ！しょっぱい...」

なんと僕は、  
調味料の砂糖と塩の分量を間違えていたのです。

実は、  
ホワイトボードには砂糖と塩が縦に並んで書いてあって、  
頭が真っ白だった僕はその分量を逆に覚えていたんです。

本当は、  
砂糖30gに塩3g。

僕が作ったものは、  
砂糖3gに塩30g。

卵液に火が通りにくかったのも、  
味が不味いのも、  
これが原因でした。

包丁もろくに使えず、  
卵焼きすら満足にできない。

レシピをよく読んでいたらわかったはずなのに。

自分でも信じられないくらいのポンコツぶり。

でも、周りの人は  
むしろ大爆笑でした。

そりゃ、  
こんな漫画みたいな間違いが  
目の前で起こったんですからね。

結局、  
最後に残ったりんごの皮剥きも  
頑張る気力がなくなってしまっ。

皮をむき終わったりんごは、  
むく前よりも二回りほど痩せていて、  
食べられるところはあまり残っていませんでした。

こうして、  
僕の「料理デキるやつイメージ」は  
完全に壊れてしまったのです。

この時の出来事は、  
当時、監督していた先生の授業で  
今でも伝えられているそうです。

それから今に至るまで、  
僕の料理スキルはあまり変化がありません。

さすがに調味料を間違えることは  
なくなりましたが、

子どもや大人の多くの人が  
美味しいと思う料理は作ることができません。

だいたい濃すぎか薄すぎになっちゃいます。

この前も、味噌汁を作ったら  
出汁を入れ忘れたのと味が薄すぎて、  
味噌味のお湯が出来上がってしまいましたし、

カレーを作ろうとして人参を乱切りしたら大きさが揃わず、  
「あなたのは乱切りじゃなくて適当に切ってるだけ」  
と妻に怒られました。

こうやって改めて書いてみると、  
自分の料理スキルの低さに  
悲しみすら覚えます...

管理栄養士です！ってアピールしてるけど、  
実は料理が下手だったなんて、  
もしかしたら幻滅されたかもしれません。

でも、そんな料理が苦手な僕でも

食育家として  
これまで多くの子どもの食の悩みに応えてきましたし、

こうやってあなたに食育をお伝えすることも  
できるようになりました。

もちろん  
美味しい料理を作れることは  
素晴らしいことだと思います。

僕も、できることならそうしたいです。

でも、  
たとえ料理が苦手だったとしても

「ちゃんと子どもの食の悩みは解決できるんだよ」

っていうことが  
料理の苦手な僕だからこそ  
自信を持ってお伝えできることだなんて思っています。

というわけで、  
今回の夜活は  
僕の料理コンプレックスについてお話してみました。

少しでも励みになれば嬉しいです。

P.S.

もしあなたも、

「実は料理苦手で...」

みたいな経験があれば教えてください。

たぶんめっちゃ共感できます笑

返信待ってますね。

それでは、おやすみなさい。