

サンタクロースを目指して

私は今、おかやま山陽高校の製菓科で学んでいます。製菓科では、現場で役立つ人材を目標に、洋菓子・和菓子からのパン作りまで、製菓に必要知識と確かな技術をプロの先生の指導のもと習得し、三年生で製菓衛生師になるために国家試験に挑戦します。

製菓科はただお菓子作りの勉強をするだけではなく、「人を笑顔にしてあげられる菓子作り」を目標に、積極的にボランティア活動をしていきます。東日本大震災の後には、焼き菓子やケーキを作り、バスで一日がかりで宮城県石巻市へ届けに行ったり、現地の方と交流をして、とて喜ばれました。また、児童養護施設である「玉島学園」に毎年クリスマスプレゼントとして、クリスマスケーキを届けています。

私は幼い頃から母に「自分のためではなく、人のために働ける人になるように」といつも言われて育ってききました。そのため、将来の夢を叶えるための勉強だけではなく、ボランティア活動も日常的にできる製菓科へ進学をしました。

私が人の為に働きたいと考えるようになったのは、母の影響だと言えます。私が三歳の時、父が突然交通事故で亡くなって以来、母は一人での私達三人の子どもを育ててくれています。子どもを育てるだけでも大変なのに、母は積極的にボランティア活動をし、時にはカンボジアなどの発展途上国にまで行って活動をしていました。いつも忙しそうに働いているにもかかわらず、母はいつも笑顔で絶やさず明るく生活しています。そんな母の姿を見ていた私は、どうしてそこまで人の為に働くことができているのか不思議に思っていました。

人の為に働くことがどのような事なのか、あまり理解できていない私に、母はボランティアから戻ってくる度に色々な話をしてくれているように感じました。そして、私に当たり前の事だと思っていることが当たり前では無い世界があると、いつも話してくれるのです。次第に私は、母のようになり、私にしたいことをしたいとも考えるようになりました。そして、私は家族や友達にお菓子を作り、喜ばれていた

経験を思い出し、私にできることを見つけたのです。それは、パーティシエールになり、国内外を問わず恵まれたい子ども達に私が作ったお菓子を無料で配り食べてもらいたい、そして、皆を幸せにしたいと考えるようになったのです。

高校生になった私は、パーティシエールを目指し、お菓子を作るために必要な基本的な知識や技術を学び、プロの先生からも直接指導をしていただいています。その結果、昨年は「高校生パーティシエ選手権」で審査員特別賞を受賞できただけでなく、私が児童養護施設にクリスマスケーキを届けることも出来たのです。十二月二十四日、早朝から普段作る何十倍もの大きさである横五十センチ、縦三十センチの長方形のケーキが出来上がりました。透明のケースにケーキが納まった時は、とても明るい気持ちになりました。

サンタやトナカイに変装した私達が玉島学園にケーキを届けに行くと、小さな子ども達が「わあ、ケーキだあ。待ってましたあ」と喜んでくれました。透明のケースに入っていることでもあり、大きなケーキに目を輝かせて私達の周りに近寄ってききました。「皆で食べて下さい」とケーキを渡すと、笑顔で「ありがとう」と言ってくれた子ども達を見た時、必ず自分の夢を叶えたいと思いました。

喜んでくれる子ども達と直接かかわったことで、母が言っていた「人の為に働く」とは、人を幸せにするということ、あり、「人のため」でもあり「自分のため」でもある気が付きました。

世界中の子ども達をお菓子で幸せにするという大きな夢をどうやって叶えるのかと思う人もいます。しかし、今は着実にその夢を実現させるための一歩を踏み出しています。ただ思うだけではなく実際に行動していけば、いつかその夢は叶えられると信じているのです。私一人が出来るとは限られていますが、私にしか出来ないことを見つけると行動していけば、笑顔の子ども達を増やすと信じています。お菓子は皆を元気にする力があると思います。これからは私にお店を持て、恵まれたいと思っています。