

粉
を
も
ぐ





粉

をもぐ
をもぐ



切るようにさっくりと



へー
最近の実習って
こういうのも
作るんだ
美味しいね

調理実習で
作ったのー



先生ー
お菓子食べる？

なんて言うてくることも
よくあることだった

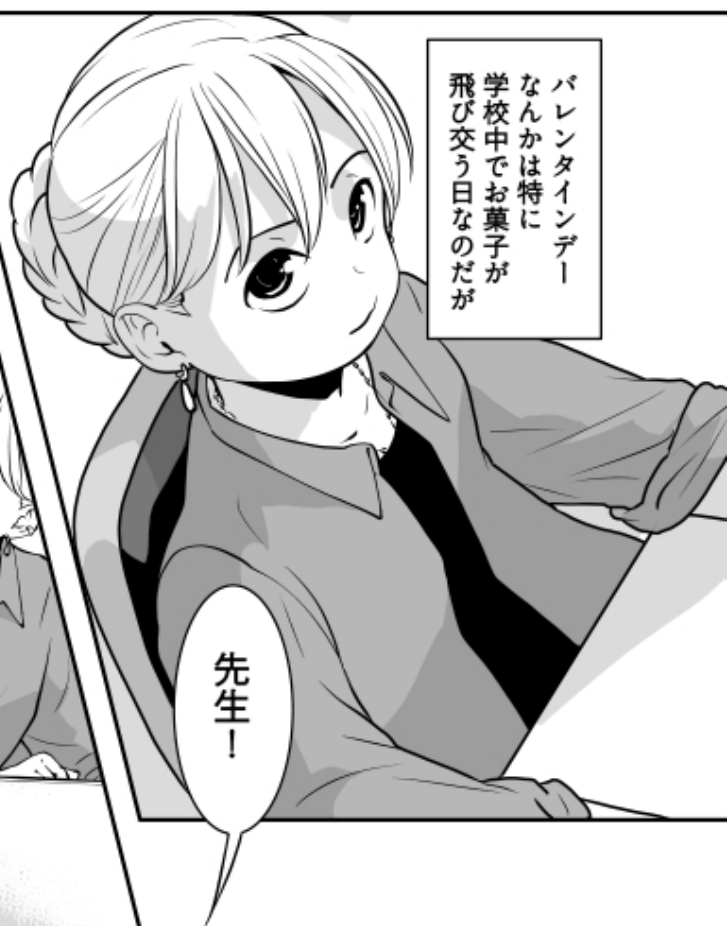
私が講師の仕事をしていた
高校では生徒が教師に



コレ
食べてみてよ

うん

クッキー？



バレンタインデー
なんかは特に
学校中でお菓子が
飛び交う日なのだが

先生！



はーん
なにかいたずら
仕込んでるな



なんか
やけにこっちの
表情見てきてるな…

!



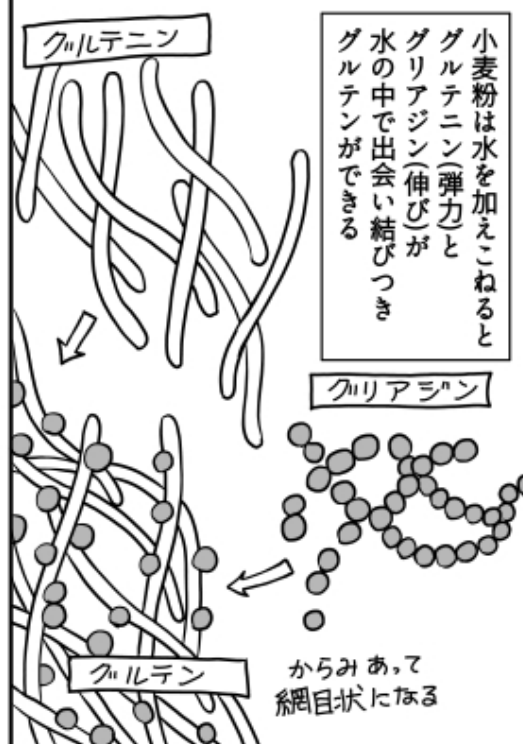
どんな
リアクシヨ
ンしてやろうかね



塩味とか
辛い系か？





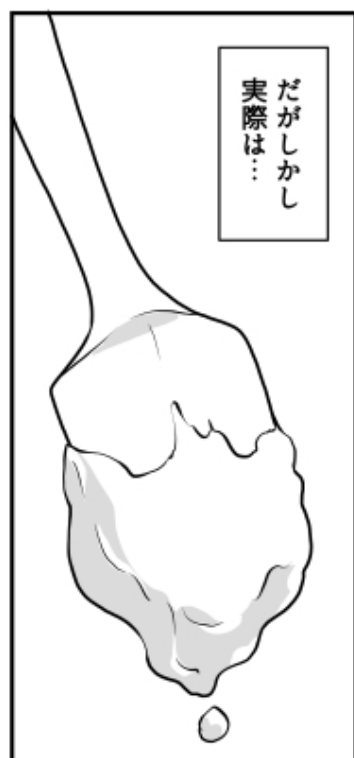


クッキーを作るには
薄力粉に砂糖や
バター、玉子といった
材料をくわえ

切るようにさっくり
混ぜるとあるのだが

切るようにさっくりって
こんなイメージだと思うんだ

だがしかし
実際は…



べったりとへらに
張り付いた生地を
ボールの中で
ぐるぐる引きずり

さらにまとわりつく
生地に戸惑うのだ



切るようにさっくり
なんていう
軽やかさはどこにある？

大丈夫か？
これって
練ってるよね

本当にサクサクの
クッキーに
焼き上がるの？



クッキーとは
作ってみると
そんな不安との
戦いの産物だ

とはいえ
ここまでガチガチに
硬いつて…

すごく
張り切っちゃった
のかな

ああ…
そういう理由の
表情だったのね

頑張った
妹ちゃんが心配で
しょうがないのか…

先生
妹…
大丈夫かな

良いお兄ちゃん
なんだな

うん
まあな

作る人の性格が出る
とは言うが

小麦粉の性質のおかげで
教室の外の生徒の顔が垣間見えた

硬さはともかく
味は優しいね
この取り合わせが
クセになるかもよ