

はたらく父の1日

動機

ぼくの父はパティシエです。ケーキやおかしを作る仕事をしています。父の仕事に興味を持っているので、父の1日を取材し、自由研究にまとめることにしました。

日時

2025年7月29日

場所

ラル奥沢（父のお店）

仕事

6時30分 お店に来ます。前の日にじゅんびした、ミルフィーユを焼き始めます。
7時 ショートケーキを作り始めます。
8時 業者さんからトラックで、いちごやたまごがとどきます。焼き上がったものは、オーブンから出し、お店に並べます。
9時 でき上がったショートケーキをお店に並べます。オーブンが空いたらプリンも焼きます。
10時45分 じゅんび完了。そうじをしてライトをつけて、お店はぴかぴか。
11時 お店を開きます。
14時 品数が少なくなったものを作り足していきます。
17時 お客さんがとても多くなりました。大いそがしです。
19時 お店をしめます。かたづけ、そうじ、明日の朝焼くミルフィーユのじゅんびをします。
20時 仕事が終わりに、お店を出ます。

撮った写真

1



ケーキの生地を作っているところです。重い入れ物をしっかり持ち上げて、力があるんだなと思いました。

2



焼き上がったスポンジケーキをオーブンから出すところです。父は、軍手をさっとはめました。熱いんだろうなと思いました。ちゃんと焼けるか、真剣な顔をしていました。すごくよいにおいが、キッチンにふわっと広がりました。

撮った写真

3



スポンジケーキといちごと生クリームを重ねたあと、生クリームをぬります。すごく早くて、すごくなめらかにぬっているので、びっくりしました。

4



少し熱した大きなナイフで、すっと切ります。まっすぐできれいに等分できて本当にかっこよかったです。

5



集中して、とってもきれいに生クリームをしぼります。同じものがどんどんできていくので、わくわくしました。すごーいと言ったら、父はこっちを見て笑ってくれました。

父の感想

見られているけれど、ふだん通りにやれたよ。いっしょうけんめいやっているすがたを見せられて、ぼくもうれしかったよ。

まとめ

本当にきれいに早くケーキを作るので、びっくりしました。ケーキをお店にならべたり、お客さんの相手をしたり、ケーキを作るだけでなく、いろいろなことをするんだな、と思いました。店員さんと話をする父を初めて見ました。全体に、かっこいいと思いました。見学できて、写真にとれてよかったです。