

アービン パトリック 「Patrick Irvine」

キャラ弁について

世界中毎日子供は両親に弁当を作ってもらう。イギリスではハムサンドイッチとポテトチップスのような弁当が多い。しかし、日本ではこんなに面白くない弁当は十分ではない。味と栄養だけではなく弁当の見た目も重要である。キャラ弁というのは子供に人気があるアニメキャラクターや動物の形をしている弁当のことである。「キャラクター弁当」という語彙を省略したら、キャラ弁になる。



海苔を使っておにきをパンダの顔の形にしたり、ゴマの粉末とご飯からトトロを作ったり、オムレツからピカチュウを作ったりできる。無限の可能性がある。キャラ弁を作るための道具が売られているようである。例えば、ゆで卵を色々な形にする型や、海苔やハム

を様々な形に切るためのパンチ等がある。すでにキャラクターの目や口の形に切られている海苔も買える。



キャラ弁の作り方を習いたい人はインターネットで色々なブログやレシピのサイトが調べられる。実際にキャラ弁の作り方のレッスンも開かれている。そしてキャラ弁マスターになったら全国のコンテストにも参加できる。

私の意見ではキャラ弁の見た目が複雑になるに従って栄養と味のバランスがよくなる。あるブログに出るキャラ弁の見た目はとても素晴らしくて食べ物というより美術作品のようである。しかし、本当に美味しいかどうか疑わしい。アニメキャラクターにそっくりな弁当が必ずしも美味しいものとは限らない。

さらに、親は子供が弁当を食べたくなるようにという願いをこめてキャラ弁を作り始めたが、最近では他の家庭で親が子供にキャラ弁を作ってあげているという理由だけで、自分も作らなければならないという義務感を感じる親も多いだろう。

キャラ弁は作るのは手間と時間がかかるのに子供が数分で食べてしまうから少しもったい

ないと思っている人もいるかもしれない。しかし、もし栄養と味のバランスのいい弁当が簡単に作られたら、キャラ弁は子供に残さずに食べさせる効果的な方法だと思う。