

親子で本格石窯ピザ作り！活動終了報告

平成27年1月25日 神奈川県立 愛川ふれあいの村 主催事業

冬晴れの中、愛川ふれあいの村主催事業「親子で本格石窯ピザ作り」を開催しました。22家族69名の方が集まり、1月とは思えないくらい暖かな日差しの下、ピザ作りを楽しみました。今回は石窯で焼く「BBQ 風ピザ」とドラム缶の窯で焼く「マルゲリータピザ」にチャレンジしました。また、鍋を汚さずに湯煎で作るシチュー作りにも挑戦し、沢山食べてお腹いっぱいになって帰りました。



開会式のあとは、全身を使ったじゃんけんを行い心と体をほぐしてきます。一緒にクッキングを楽しむ班のメンバーと自己紹介を行いました。「はじめまして！」「今日はよろしくお願ひします！」どの班も笑顔で溢れて楽しそうです。その後は担当職員の「あまがき」から1日の約束を聞き、いよいよクッキングスタート！



まず、最初は生地作りを行いました。職員によるデモンストレーションを皆で真剣に聞き、自分たちも実践です。子どもも大人も力を合わせて、一生懸命生地をこねます。このこねる時間で生地的美味しさが決まります。こねて丸めたら「発酵室」に入れて膨らむのを待ち、次の準備に取り掛かります。



次は、食材係と火係に分かれての作業です。食材係はピザのトッピングの材料切りと湯煎シチューの下準備です。の方に教えてもらいながら、子どもたちも包丁を使って上手に具材を切り分けます。

火係は、調理に欠かせない火の準備を行いました。しっかり組んだ薪から立派な火が起き、窯の準備は万端！



発酵してふくらんだ生地はとても柔らかくぶにぶにです。生地をつぶしてガス抜きをしたら、平らに伸ばしてソースをたっぷり塗りトッピングをしていきます。あとは焼くだけ。ここから火係の本格的な出番です。しっかり焼けるように、かつ焦げないように、美味しいピザを作る為に集中して火加減や焼き加減を見ていきます。



見事、美味しそうなピザが完成しました！窯から出てきたピザを見て歓声が上がります。出来あがったピザは温かいうちに食べます。「美味しい！」という声が響き渡りました。続いて食べるのは、石窯で焼きあがったピザ！こちらのふっくら焼きあがりにも大歓声！ドラム缶の窯ではパリッと、石窯ではふっくら焼け二種類の食感を楽しみます。そして湯煎シチューも大成功。とにかくお腹いっぱい！



お腹いっぱいになった後は皆で片づけタイム。子どもは子どもなりに、大人は大人なりに一生懸命片づけをしてくれたので、あっという間に終了しました。この1日、親子だけでなく家族間の交流も深めながら、簡単に火がつく薪組みや湯煎料理などのアウトドアテクニックを身につけました。テクニックを覚えるとアウトドアがもっと楽しくなります。これからもご家族やお友達同士でアウトドアを楽しんでください！文責：関口(にっき)