

# 親子で本格ピザ作り



前日まで雲の広がった天気でしたが、6月26日は清々しい青い空が広がっており、この梅雨の晴れ間に主催事業親子で本格ピザ作りを実施いたしました。17家族51名にご参加頂き、出会いのゲームでは大人も子どももみんなて歌い・遊び、思いっきり楽しみました。今回のメニューは『カレーピザ』と『夏野菜ピザ』そして『ハニーチーズピザ』の3種類。スープはトウモロコシのコンソメスープ。ピザは特製のドラム缶窯を使います！



クッキングが始まり、まずは食材係と火係に分かれてそれぞれの説明を聞きます。食材係はピザ生地の作り方とスープの具材、ピザ用トッピングの下ごしらえを教わり、火係は薪の組み方や火の点け方などを教わりました。その後は係の人が中心となって協力しながらクッキングを進めていきます。最初は班のみんなでピザ生地作り！食材係が水の量やこね方などを説明し、子どもたちみんなで両手を使いながら力いっぱいこねていきます。



生地を2～3人で一緒にこねている班もあれば、ボウルを押さえる人とこねる人で役割を分担している班などもあり、ところどころお家の方の力も借りながら生地をこねあげました。できた生地は人数分に分け、丸くまとめてからボウルの中に並べて、ラップで蓋をしたら暖かいところに置きます。約30分待ち発酵させます。



発酵を待っている間、スープ用の具材とピザ用トッピングの準備をします。オクラやパプリカ、トウモロコシなどの夏野菜を下ごしらえしている子どもたちを眺め、その頑張る姿に微笑んでいるお母さんもいました。中にはトッピング用の枝豆をつまみ食いしている子どももあり、楽しくお手伝いをしながら「枝豆おいしい〜」と、ちょっぴり美味しい思いもしていました。下ごしらえが済んだらスープの具材はスタッフの元へ集めて美味しいスープを作ってもらい、ピザ用トッピングはトレイに並べてトッピングをやすくします。



30分経ち生地が発酵が終わると、ついに最後の工程です。のし棒で伸ばしたピザ生地におまかせトッピングタイム！子どもたちは彩り豊かな夏野菜を手に取り、思い思いにトッピングしていきます。チーズを沢山使っているピザもあれば、カラフルで食べるのがもったいないほど鮮やかにトッピングされたピザもあり、「チーズいっぱい入れちゃった。」「綺麗にできたよ。」とトッピングの終わったピザを見せてくれ、同じ具材でも作る人によって個性が表れるのだなと感じました。



トッピングが終われば後は焼くだけ！火係が中心となって、ドラム缶窯の火力を調整します。生地を入れて数分すると、チーズが溶け生地の表面がキツネ色に焼き上がり、周りに良い匂いが広がってきます。その様子を見ながら「もう少しかな？」「早く食べたいね」と家族間で相談したり談笑したりとすっかり打ち解けています。



出来上がったピザはアツアツのうちに切り分けられ、さっそく口の中へ。ドラム缶窯で焼き上げると表面がパリッとしていて美味しい！旬の野菜で彩られたピザは見た目もきれいで食欲を刺激していきます。「あつ〜い！」「おいし〜い！」と言いながらみんなにっこり笑顔で食べています。



ピザ作りは、特製ドラム缶や専用のピザ窯がないと作れない、ということはありません。フライパンやオーブントースター、など身近なものでも簡単に作ることができるのです。また、具材に旬の食材を使うことで、その季節に不足しがちなビタミン、ミネラルなどの栄養を摂取することができます。楽しく美味しい、旬の食材を使って身体にも優しいピザ作り、是日ご家庭で続けてください。

文責：天野