

# 親子でダッチオーブンクッキング



終了報告

平成30年1月21日  
神奈川県立愛川ふれあいの村

1月21日に主催事業『親子でダッチオーブンクッキング』を開催しました。当日は天候に恵まれ、10家族33名の方にご参加いただきました。今回のメニューは「丸ごとパングラタン」「本格ビーフシチュー」「焼きリンゴ」で、みんなで楽しくクッキングし、おいしくいただきました。

アウトドアクッキングはチームワークが大切です。同じ班になった人同士で協力しないとおいしい料理は完成しません。出会いのゲームで緊張をほぐし、班の中で自己紹介をすることで仲良くなっていきます。



多彩な機能を兼ね備えた魔法の鉄鍋「ダッチオーブン」。一つの鍋で、焼く・煮込む・炊く・蒸す・燻すなど、たくさんことができます。まずはじめに使い方についてレクチャーを受けます。実際にもって見るとその重さにびっくり！この重さが、お野菜が多少大きくても短時間で柔らかく煮込むことができる重要な役割を担います。班の中で食材係と火係に役割分担し、係別に説明を聞いたら、さっそくクッキングスタート！



食材係は、シチューやパングラタンの下準備を担当します。シチューに入れる具材は小さく切らなくてOK！皮付きのまま豪快に切ります。そして、パングラタンには、おいしいパン屋さんの大きな食パンを丸ごと使います。中をくり抜き、その中にグラタンソースやチーズを流し、ダッチオーブンのオープン機能を使ってこんがり焼きあげます。包丁を使い慣れない子どもたちも、教えてもらいながら一生懸命頑張ります。



火係は、ダッチオーブンを温める炭火を起こします。炭火起こしという大変なイメージがありますが、「チムニースターター」という便利な道具を使うと、簡単に火が起きます。火をつけるのも貴重な体験！マッチから新聞紙に火が移るまで、ドキドキしながら見守ります。その後20～30分放っておけば、炭火の完成です！



いよいよ、食材を入れてダッチオーブンを火にかけます。ここからは食材係と火係で力を合わせて料理を完成させます。シチューは炭火を下に敷きつめる「下火」を使ってぐつぐつ煮込み、パングラタンは蓋に炭火をのせる「上火」でこんがり焼きあげます。クッキングを通じて、いつの間にか家族の垣根を越えた交流が深まり、たくさんの笑顔が見られました。



完成した料理は、できたての熱いうちにさっそくいただきます！パングラタンは人数分で切り分けてもボリューム満点。ビーフシチューとあわせて頬張ります。暖かい日差しの中、会話を楽しみながら、ゆっくりと心行くまで料理を堪能しました。外で食べるとよりおいしさ増すようで、いつも以上に食べたという声も聞かれました。そして、デザートに残った炭火に入れておいた焼きリンゴをいただきます。じっくり炭火で焼くと甘さが増してよりおいしくなるのです。



片付けまでがクッキング。片付けも班のみんなで協力しあいます。子どもたちもお皿洗いやいす運びなどできることを頑張ります。また、ダッチオーブンはそのままにしておくと錆びてしまうためメンテナンスが重要です。水洗いした後、火にかけて乾かし、全体を油でコーティングします。一方、片付け終わった子どもたちは遊びの時間。みんなで鬼ごっこを楽しみました！

今回参加してくださった方からは、「ダッチオーブンを買おうかな」「ダッチオーブンを持ってはいるけど、今まで使っていなかった。これからぜひ使いたい」などの声が聞かれました。ダッチオーブンはキャンプやバーベキューで、また家庭用のキッチンでもさまざまな料理が楽しめます。ぜひ、ご家族でまたダッチオーブンのクッキングにチャレンジしてみてください。（文責：梅本）