

親子でエンジョイ！日帰りアウトドア ～ダッチオープン編～



主催事業『親子でエンジョイ！日帰りアウトドア ～ダッチオープン編～』を開催しました。当日は、ぽかぽかと暖かい陽気の中12家族44名の方が集い、“本格焼きカレー”“丸ごとキャベツのスープ”“ごはん”“焼きリンゴ”の4品を作り、おいしくいただきました！

初めて会う友だちに、緊張でドキドキ。ちょっぴり顔がこわばります。からだじゃんけんで大きく動いて、じゃんけん列車で丸くなったらいつの間にか笑顔がいっぱい。子どもたちは、すぐに仲良くなっていきます。



アウトドア業界では、『万能鍋』や『魔法の鍋』と呼ばれるダッチオープン。煮る・焼く・蒸す・炊く・炒める・燻製の6つの調理方法ができます。今日は、この魔法の鍋を使ってクッキング！使い方について楽しくレクチャーを受けます。「ダッチオープンのダッチは“オランダの”って意味なんだって！」早速教わったことを友だちと確認し合う姿も見られました。この後は、班の中で食材係と火係に分かれて早速クッキングスタート！



食材係は、たくさんの野菜を切っています。玉ねぎを切る子どもの顔には、涙がポロリ。一生懸命頑張っています。“本格焼きカレー”のポイントは、何と言っても水を使わないこと。野菜の旨み、そして甘みがたっぷりカレーに浸み出します。ルーには、クミンシード、コリアンダー、ローレルといったスパイスをプラス。炒め始めは、スパイスの良い香り。「丸ごとキャベツのスープ」は名前の通り、豪快に丸々1玉投入。本当に柔らかくなるのかな？ダッチオープンの圧力効果に期待が膨らみます。



火係は、まず炭火を起こします。“チムニースターター”を使うとあら不思議。とっても簡単に炭火を起こすことができました。ご飯を炊くために今日は薪でも火を起こします。食材の準備ができれば、自分たちで作った炭火を使って調理開始です！本当に水を入れずに平気なの？ドキドキしながら蓋を閉じます。



グツグツグツ。野菜とお肉に火が通るのを待つ間、ダッチオーブンのメンテナンス講習会を開催！ダッチオーブンは使った後のメンテナンスがとっても大事。そのまま放っておくと、サビたり、カビたり大変です。鋳物のダッチオーブンは、油膜でコーティングしてあるため洗剤厳禁！亀の子だわしでゴシゴシこすって汚れを落とし、しっかりと火にかけて水分を蒸発させます。最後に、サビないようにオリーブオイルのコーティング。しっかりとメンテナンスについての話を聞いた皆さんは、ダッチオーブんに興味津津。



ダッチオーブンの蓋を空けてビックリ！ルーを入れずともすでに漂う美味しそうな香り。野菜が柔らかくなったら、ルーを溶かしてさらにチーズと野菜のトッピング。おしゃれに飾る班も出てきました。完成した料理は、さっそく食卓に運んで盛りつけます。今日はとても暖かいキャンプ日和。「外で食べるといつもよりおいしく感じるね。」「この野菜私が切ったんだよ！」「火は僕が起こしたの。」と食卓は、頑張った子どもたちの話題でもちきりです。もちろん、大人もカッコ良い所をたくさん見せてくれました。



片付けまでがクッキング。班のみんなで協力するとあっという間に片付いていきます。片付けが終わると子どもたちは、栗の木広場で鬼ごっこをして遊びました。そのころ大人はというと、メンテナンスの実践編！きれいに洗ったダッチオーブンを火にかけて、しっかりとメンテナンスを行いました。

今回、『子どもも大人も良い所、ちょっぴり頑張るカッコ良い姿を沢山見せてくださいね』と私からお願いをしました。そして皆さんは、ダッチオーブンクッキングを通して、たくさん子どもをほめ、大人もカッコ良い所を見せてくれました。「この子こんなにもできることが増えていたんだ」「すごいよね」と心の声を表に出すと嬉しさ倍増です。今回の経験を活かして、ぜひ今度は家族で身近な自然の中に出かけてみてください。

(文責：佐々木)