



親子で本格ピザ作り 終了報告



愛川ふれあいの村主催事業 平成27年10月25日

前夜の強風がうそのような秋晴れの中、「親子で本格ピザ作り」を開催しました。

ご参加いただいたのは22家族62名の皆さん。数家族でグループを作り、「生地」「トッピング」「火起こし」と3つの役割に分かれて協力して行いました。アウトドアクッキングは役割分担をして、みんなで力を合わせるのがポイントです。



今回挑戦したのは、発酵させないクリスピータイプの薄い生地です。生地づくりのコツは、手のひらに力を入れてしっかりこねること。「生地」係と「火起こし」係で協力して頑張りました。しっかりこね上げて生地がつつるつつるになったら、小分けにして薄〜く伸ばして、「トッピング」係にバトンタッチ！



「トッピング」係のお仕事は、トッピング用の具材準備とつけあわせのスープ用の野菜のカットです。ピザの種類は全部で4つ。1つ目はみんな大好き「ミックスピザ」！トマトベースのソースに、ウィンナー・コーン・玉ねぎをのせます。続いて2つ目は「マルゲリータ」！新鮮な生バジルとモッツアレラチーズの本格ピザです。3つ目はやきとりと白髪ねぎの「てりやきピザ」！和風の味も楽しめます。そして最後4つ目は「チョコバナナピザ」！お楽しみのデザートピザです。

トッピングは細かくしないと焼くのに時間がかかるため、頑張って小さく切りました。そして、「生地」係がのばしたピザ生地に4種類のトッピングをして、「火起こし」係にバトンタッチ！



「火起こし」係のお仕事は、特製ドラム缶オーブンを使って薪で火を起こし、ピザをこんがり焼くことです。生地が薄いのですぐに焼きあがります。火加減を上手に調節しないと、生焼けになったり焦げてしまったりするので責任重大です。しっかりと説明を聞き、いざ開始！コツは、ピザを置く鉄板のわきから火の先が見えるくらいの火加減を保つこと。班で合計10枚、天気が良かったため、汗をかきながら頑張りました！



さあお味はどうでしょう！子どもの一番人気は何と言っても、デザートの「チョコバナナピザ」。早く食べたいがために、真っ先にトッピングし、一番に焼いて食べている班もありました！対して、大人の方がよろこんでいたのは、生バジルの「マルゲリータ」。実はこの生バジル、村職員が苗からプランターで育てました。とりたての生バジルの香りがとても好評でした。

また、つけあわせのスープは、これも村職員が丹精込めて作った「さつまいも」入りです。大きな鍋でスタッフがぐつぐつ煮込み、ピザと一緒にいただきました。いろいろな味を堪能して、心もお腹もいっぱい！



おいしい食べ物が満ちあふれる「秋」。一説によると、収穫できるものが多い「あきる」ほど食べ物で満ちあふれていることが「秋」の語源になったとも言われます。みんなでクッキングを楽しみ、たくさん「実りの秋」を味わった1日となりました。

文責：梅本（チーズ）