

親子でエンジョイ！日帰りアウトドア～クッキング編～ 6月24日

粉から作るパンづくり



活動報告書

前日からの雨は参加者の到着に合わせて止み、過ごしやすい天気の中『親子でエンジョイ！日帰りアウトドア～クッキング編～ 粉から作るパン作り』を開催しました。今回は、20家族61名の参加者と“パン”“具たくさんスープ”“焼きバナナ”の3種類を作り、おいしくいただきました！

班のメンバー10人分のパンを作るには、チームワークが重要です。けれど、班の仲間は初めて会う人ばかり。そこで、まずはゲームで緊張をほぐし、班ごとに自己紹介をおこないました。元気にあいさつする子も、恥ずかしがる子もいましたが、一緒に過ごす班の仲間と次第に打ち解けるようすが見られました。



自己紹介ができれば、班ごとにパンやスープ、火の係を決めました。続いて、スタッフが生地作りのデモンストレーションを行います。パン作りで大切なのが、イースト菌。イースト菌は、砂糖をエサにして炭酸ガスを出し、生地をふくらませます。スタッフが塩と砂糖を取り出し「イースト菌と仲良しなのはどっち？」とクイズを出すと、子どもたちは元気よく「砂糖！」と答えてくれました。自分たちも早く生地作りに挑戦したいのか、前のめりになって話を聞く姿が印象的。説明の後は、いよいよ“パン作り”のスタートです！



まずは、中力粉とドライイースト、砂糖、塩をこぼさないようにボウルに入れます。まんべんなく混ぜ合わせた後は、人肌程度のぬるま湯を少しずつ入れて混ぜます。お湯の温度が高すぎるとイースト菌が死んでしまい、上手に発酵できません。それを聞いた皆さんは、慎重に温度を確かめていました。



こね始めると、「生地が手にくっつくよー。」と言いつつ子どもたち。次第に笑顔と会話が増えていきました。手に生地がつかなくなるまで混ぜた後は、オリーブオイルを入れてもうひと混ぜ。表面がツルツルになったら、ぬるま湯の上にボウルを浮かべて、湯煎発酵を行います。おひさまが出て気温が上がったお陰で、発酵がよく進みます。どれだけ生地がふくらむのかドキドキわくわくです。



発酵を待つ間に“貝だくさんトマトスープ”と“焼きバナナ”を作ります。スープ係の子どもたちは、包丁での調理にも挑戦します。一方、火係は薪組に挑戦。今日は、パンとスープを作るため、かまどとドラム缶窯の2箇所を火を起こします。スープを煮込み始めたら、次は生地の成形作業に入ります。しっかりと発酵をし、2倍以上に膨らんだ生地を見て「こんなにふくらむんだ！」と驚いた様子の皆さん。今日のパンのラインナップはプレーン、レーズン、ゴマの3種類。子どもだけではなく、大人も「パンを丸めるのっておもしろいね。」と言いながら、普段と違う料理の工程を楽しんでいるようでした。バットの上いっぱいパンを並べたらいよいよ焼き入れです！



パンを窯に入れると、焦げないようにドキドキ見守ります。ドラム缶窯の中はとても高温になるため、僕の出番だと張り切るお父さんもいました。みんなで作ったパンが焼きあがると、「すごーい！」「美味しそう！」「いいにおい！」と、とびきりの笑顔を見ることができました。

スープとパン、焼きバナナをお皿に盛りつけたら、お待ちかねの「いただきます」をします！「美味しいね。」「こねるのが大変。」と班で起きたエピソードを楽しそうに話してくれました。



おいしいパンを食べた後は、使った道具を片付けます。子どもたちも洗い物や使った椅子を運びました。片付けが終わった後は、時間いっぱいまで“こおりオニ”をして遊びました。終わりの集いで、「パンはおいしかったですか？」と聞くと、笑顔で全員の手が上がり、満足していただけたようです。

パン作りを通して次第に会話が増え、仲良くなっていく過程が見え、嬉しく感じています。見て、体験して、質問して、伝え合い、みんなの力を合わせたお陰で、とても美味しいパンを作ることができました。「家でも作ってみたい。」という皆さんのご要望に応え、レシピをプレゼントしました。お家でも、親子でパン作りを楽しんでいただけたら嬉しいです。

【文責：佐々木】