

親子DEアウトドア～ピザ作り



◆事業目的

- ・親子でピザをすることによって、家族の絆を深め、また家族同士の交流を深める。
- ・ピザ作りを通して、手作りの良さ、野外活動の楽しさ、達成感を体験してもらう。

◆参加者数：8家族30人

◆10月30日に主催事業『親子でアウトドア～ピザ作り』を開催しました。秋のあたたかい陽気の中で、美味しいと大好評のピザ作りでした。最初に、一緒にピザ作りをする方たちのことを知るために自己紹介。家族同士の交流を深めます。今回作るメニューは、トマトソースのミックスピザと、秋の味覚キノコグラタンピザ、子どもたちに大人気のデザートピザです。スタッフから生地のコね方のレクチャーを受けて、さっそくクッキングスタート！家族みんなで協力して生地をこねます。子どもたちのアイデアで生地を小さく分けてコネコネ。これで家族みんな生地をこねることができますね。生地が“耳たぶくらいの柔らかさ”にまとまったら、今度は生地を発酵させます。発酵を待つ間に、班ごとに食材係と火係に分かれて、係別に説明を聞きます。食材係は“包丁の使い方”と“生地の伸ばし方”をスタッフから教わりました。初めて包丁を使う子ども、両親に手を添えてもらい、はじめはバナナやトマトなどの切りやすいものからチャレンジ。次第に慣れてきて、玉ねぎやピーマンなども切ることが出来ました。火係は、マッチを使って火起こしに挑戦！ドラム缶の中に組んだ薪に火をつけます。ぱちぱちと火の粉がはじける音や、煙のおいにおに子どもたちは目を輝かせていました。火起こしはアウトドアの醍醐味ですね。火が落ち着いたら家族みんなで発酵したピザ生地をのばして思い思いにトッピング。そしていよいよピザ焼き開始です！ピザ窯からはチーズや、生地の焼けた香ばしい匂い。高温のピザ窯に入れたらあっという間にピザが完成です！食べやすい大きさに切り分けて「いただきます！」家族みんなとても満足そうにピザをほおばっていました。子どもたちの満面の笑みを見て「来て良かった。」との声もいただきました。秋の今回のピザ作りを通して、“手作りの良さ”や、“野外活動の魅力”を知ってもらえたら何よりです。（文責：井上）

担当スタッフ：くどうー、すすか、おすみ、そでやん、まあぼ、タップ