

「手でこねこね、ピザ生地作り」

自分たちのトマトソースに合う、ピザ生地を作っていきたいと考えた子どもたちは、生地の作り方を調べて、ピザ生地作りを始めました。作る度に生地の質感の違いを感じる子どもたち。それぞれが思い描くピザ生地に近づくために試行錯誤の日々が続きました。そんなある日、一人の子どもが、「そうだ、ピザ職人さんに会いに行こうよ」と提案してくれました。



「ピザ職人さんに会いに行こう」

長野市のピッツェリア・トラットリア・ラ・コッタさんにピザについて学びに行きました。職人さんの技術に子どもたちは驚きの連続でした。粉の混ぜ方や捏ね方、トマトソースや窯についてもお聞きすることができました。「ぼくたちも、あんな窯でピザが焼けたらいいな」という願いをもって帰ってくる子どもたちもいました。自分たちでトッピングしたピザをその場で、シェフに焼いていただき、おいしくいただきました。とても丁寧に受け入れをしていただいたお店のスタッフの皆さんに感謝です。



「2組のピザ窯を作ろうよ」

自分たちのピザを自分たちの窯で焼きたいと願う子どもたちは、窯作りに取りかかり始めました。学校のどのあたりに作ればいいのか校地内を歩き回り、使いやすさと防火の観点から話し合いを繰り返しました。自然体験園の一角を使わせてもらうことが決まり、牛乳パックを全校から集めて、模型作りをしてから、本物の耐火レンガを積み上げ、耐火セメントで固めていく作業をしました。雨が降っても大丈夫なように、屋根もつけて、『2組のピザハウス』ができました。



「窯で焼いた2組のピザ」

窯が完成しました。始めて火を入れる日がきました。窯の中で勢いよく燃える薪の様子に、子どもたちの歓喜の声が自然体験園に響き渡っていました。燠がオレンジ色に輝く様子がとても美しく、子どもたちはその輝きに見入っていました。初めて焼いたピザの味、「オーブンで焼いたときとき全然違う、中はふわふわで外はパリパリで最高」とうれしそうにピザをほおぼる子どもたちの姿が見られました。

