

4年2組

 自分なりの問いを追究し続けていく子ども
 ～始まった“本物”への旅～

 ② “本物”との出会い②
 ～パン屋「ブーランジェリーヴォアザンへ」～


やこね方の写真と動画もいただきました。自分たちが前日に作ったパンの生地との質感の違いや見たこともないこね方に見学への期待が膨らみました。何より、子どもたちは販売に向けてさらにパンをレベルアップさせようと意気込んで見学に行くことになりました。



そして迎えたパン体験当日。善光寺下駅から歩いて数分のところにある「ブーランジェリーヴォアザン」に向かいました。この日は休業日でしたが、子どもたちのためにお店を貸切った体験となりました。まずは発酵したパンを成形することを学びました。発酵した生地を触って、さっそく子どもたちはあることに気づきます。それは生地の柔らかさ。私も触ってみて驚きを隠せませんでした。「生地の感触が全然違う。柔らかすぎ。ふわふわ」とHさん。自分たちが発酵させた生地とは大違いのなめらかさと柔らかさ。ここから成形していくわけですが、丁寧にグラムごとに生地を切り分けながら、空気が入った生地を潰さないように「猫の手」で丸めていくのがポイントでした。これまで私たちは、発酵した生地を「ガス抜き」という理由でポコポコと潰したり、こね直したりしていました。しかし、竹内さんからは「せっかく発酵し、空気が入ったパンを潰すとパンが固くなってしまいます。それにうまく成形もできない」と説明していただきました。これまで自分たちの作り方がパンの生地をダメにしていたとは…衝撃でした。さて、そんな成形の方法が分かってもなかなかうまくいかないものです。子どもたちは、最初慣れない手つきで成形していましたが、徐々に力加減をつかみ上手に「猫の手」で成形をしていくことができました。



だいたりしました。Yさんは生地を練っていくのに、やったことのない動きであったため、かなり苦戦をしていましたが、生地の

10月28日に開催されるラウンドテーブルで自分たちが作ったパンを販売することを決めた子どもたち。そこで、第6回目のパン作りの次の日、「あるパン」を子どもたちに見せました。そのパンを見た子どもたちからは早速、「先生それサンプルでしょう」、「もし本物だとしたら、めちゃくちゃ美味しそう!食べてみたい」と大盛り上がり。実は、「あるパン」とは、パン作り体験をさせていただいた「ブーランジェリーヴォアザン」の店主、竹内さんが子どもたちと一緒に作ろうと考えていたパンの試作品でした。わざわざ試作品まで準備してくださっているありがたさ。そんな事情も話すと、子どもたちは「こんなパンが自分たちも作れるのか?」と不安になりながらも、竹内さんが一緒に「本物のパン」を作ろうとしてくださっていることを知ってワクワクが止まらない様子でした。また、竹内さんからは、実物のパンの他に、パンの生地

そして迎えたパン体験当日。善光寺下駅から歩いて数分のところにある「ブーランジェリーヴォアザン」に向かいました。この日は休業日でしたが、子どもたちのためにお店を貸切った体験となりました。まずは発酵したパンを成形することを学びました。発酵した生地を触って、さっそく子どもたちはあることに気づきます。それは生地の柔らかさ。私も触ってみて驚きを隠せませんでした。「生地の感触が全然違う。柔らかすぎ。ふわふわ」とHさん。自分たちが発酵させた生地とは大違いのなめらかさと柔らかさ。ここから成形していくわけですが、丁寧にグラムごとに生地を切り分けながら、空気が入った生地を潰さないように「猫の手」で丸めていくのがポイントでした。これまで私たちは、発酵した生地を「ガス抜き」という理由でポコポコと潰したり、こね直したりしていました。しかし、竹内さんからは「せっかく発酵し、空気

その後、今度は発酵する前の生地作りについても教えていただきました。生地を作る大事な工程。ここも私たちが今までやってきたものとは全く違うものでした。まず小麦粉やドライイーストなどの材料を入れていく際に、私たちはお湯を入れていました。その方がイースト菌がよく働くと思ったからです。何より調べたレシピにもそう書いてありました。しかし、実際は温度が上がりすぎてしまうと生地が痛んでしまうため竹内さんは「5℃にまで冷やした氷水」を入れるようにアドバイスをしてくださりました。お湯ではではなく氷水。この事実にも子どもたちも頭がパニック。Gさんは「覚えることがあり過ぎて、もうわけ分かんないよ」と混乱している姿がありました。その後、生地をかき混ぜる時も一気にこねるのではなく、徐々に徐々に粉と水分をなじませて練っていたり、塩1つ入れるのにもきちんとタイミングがあることも教えていた

練り方が見違えるように上手になっていく姿がありました。生地が出来上がると、竹内さんは生地の温度を測ってみようと提案しました。パンの生地の中は29℃。竹内さんは「あーちょっと高すぎちゃったかなあ」と一言。「どのくらいが適温なんですか?」と尋ねると、「26から7度位かな」と。わずか1度や2度の差で生地に大きく違いが生まれてしまうことも知りました。

子どもたちはこの他にも小麦粉の種類や特徴を学んだり、店内にある様々なパン作りに必要な道具や機械を見たりすることで様々なことを感じ取っていました。学校ではなく、実際にパン屋さんで体験をすることの良さを実感しました。さて、学校に到着すると、竹内さんが完成したパンを焼き上げて持ってきてくださいました。子どもたちが成形したバターロール、フォカッチャ、メロンパンに加え、一から生地を練り上げたものは、竹内さんが成形し、アンパンやクリームパン、ピザパンなどに变身して届きました。全て一からという訳ではなかったとはいえ、自分たちが作ったパンがまさに「本物のパン」になって届いたことに大歓声があがった教室。パンの見た目や味、中身のふわふわ加減など「本物」を全身で感じている子どもたちの姿がありました。

😊すごい!すごい!わたしたち本当にすごい!😊



10月28日(土)に信州ラウンドテーブルが行われ、県内外各地から多くの方が本校に来られました。2組ではこの日、パンの販売を行いました。訪れた方がまず驚いたのが、まるでパン屋のように何種類ものパンが並ぶ光景と、その横にあった営業許可証でした。「すごい、本当に営業許可をもらって販売してるんですね。確かにこのパンならどこでも売れそうですね」と声をかけてくださる方もいました。販売の時間になるとパンの売り場の前には多くの方が並び、次々とパンが売れていきました。販売のテーマは「幸せ運ぶスマイルパン」でした。そのテーマの通り、パンを選んだり、お会計を終えてパンを持ち帰ったりする方たちの顔には笑顔が溢れていました。子どもたちも、そんな笑顔の方の様子を見て、自分たちも笑顔や勇気をもらっていたようでした。販売はおおよそ30分で完売。Gさんは、「予想外、まじ予想外。こんなに早く完売するなんて…」と唖然とした様子でした。が、その顔には笑顔もこぼれていました。完売とともに起きた自然な拍手。「すごい!すごい!私たち本当にすごい!」とうれしそうに喜ぶYさんの姿に販売までがんばってきた子どもたちの努力の成果が実ったことを実感しました。次の時間に、そんな販売の様子を映像で振り返ったり、4月からのパン作りの歩みを振り返ったりしました。4月に自分たちが作ったパンの写真を見て、「今と全然違うじゃん。本当に売れるパンになったんだなあ(Aさん)」と、自分たちの成長やこれまでの学びの積み重ねを実感していく子どもたちの姿がありました。食べてもらう相手がいることでパンの質だけでなく、衛生面での管理、パンへの探究心が格段にレベルアップした子どもたち。また、「販売」という共通の目的があることで、お互い密にコミュニケーションをとったり、互いのパンの良さを感じ取ったりと、一人ひとり作るパンは違うけれども、「みんなで作っている4年2組のパン」という一体感が生まれていった今回の販売活動だったなと思っています。

その後、参観日で今度は保護者の方にパンを販売し、その場で食べていただきました。4年生の始めの頃と違い、パンのクオリティが上がったことに保護者の方は驚かされていました。しかし、これで満足しない子どもたち。「次はどんなパンに挑戦しようかな」と次のパン作りを心待ちにしている子どもたちの姿があります。