

3年1組

## 冒険しよう、発見しよう

～手作り野菜とてんさい糖で作りたいな、おいしいお菓子～



## どうしたらふわっとしたカステラになるの

2月12日に2回目のカステラ作りを行うと、どのグループも、「ふわふわで甘いカステラを作りたい」と意気込んでいました。カステラの材料は、小麦粉・砂糖・卵の3つがメインです。とはいえ、選ぶ材料や分量、混ぜ方などレシピによって違いがあります。Aさんたちのグループから、計量した材料を用意し混ぜ合わせ始めたときに、「待って、間違えた」という声が聞こえてきました。本当は卵と砂糖を混ぜた後で小麦粉を混ぜますが、どうやら全部一緒にして混ぜてしまったようです。「まあいっか、なんとかなるか」と言ってそのまま混ぜ続けました。Bさんたちは、いくら卵白を混ぜてもいわゆる「ツノが立つ」状態までいかずトロツとしていました。子どもたちは友と知恵を出し合い、協力しながらカステラ作りを進めていきました。

オーブンの方からは、焼き上がりを知らせる「ピー」という音が次々に聞こえてきます。オーブンを開けるときにはみんなで見守り、いい色に焼けて膨らんだカステラを見ると、「おお、すごい、おいしそう」という声が聞こえます。しかし、カステラをひっくり返してラップの上に置く頃には「さっきの膨らみはどこへいったの」と思うほど縮んでしまっていました。Cさんたちは、型から外す前に、「縮み防止をしなければ」と言って少し高い所から数回落としていました。Cさんたちのカステラは厚さ5cm以上のカステラに仕上がっていました。どのグループのカステラの味も程よい甘さでおいしかったのですが、食感の面ではフワフワとはならなかったグループが多くありました。松川村にある『きいろいポケット』というカステラ屋さんの常前さんが、「失敗はないんだよ。それが今日のカステラってことなんだよ」とおっしゃっていました。その言葉を伝えると、子どもたちは「次はふわふわのカステラを作りたい」と意欲を高めていました。



## カステラ作りで大切なのは空気？

その後もカステラ作りの追究をしていた子どもたちですが、一番の注目ポイントは『空気』です。いかに材料を混ぜ合わせる時に空気を取り込み、その空気を最後まで逃さないかが大切であることに気づいてきました。Aさんは、生地を混ぜながら、「空気入ってる」とつぶやいていました。生地のかさがだんだん増えてきていることに気がついたDさんが、「なんか増えてきているんじゃないかな」と言うとEさんは、「これが空気なんじゃないかな」と応えました。普段目には見えない空気をカステラ作りの中ではとても感じていました。また、Fさんのグループは温度にもこだわりながら生地作りを行っていました。湯煎しながら混ぜることで生地がよく膨らんでいきました。Aさんが、「前より全てがいい感じ」と言うように、この時点で膨らみそうな予感がしていました。生地を36度に保つため、何度も下のボウルのお湯を入れ替えていました。どんどん生地のかさが増え、ボウルを一回り大きいものに移し変えるほどでした。しかし、カステラは焼く前に空気が入ってふっくらしていても焼き上がってひっくり返すと空気が抜けて生地が縮んでしまうことがあります。これは、焼き上がってみないとわかりません。ここが面白さでもあり難しさでもあります。カステラがなぜ膨らむのか、なぜ縮むのか、まだまだわからないことが多くあります。今回(3回目)は見事に7cm程の高さのあるカステラになりました。



2回目のカステラ作りで思うようにメレンゲが作れなかったBさんと、「なぜツノが立つように固まらなかったのかな」と話をしました。すると、「卵の白身と一緒に最初から砂糖を入れちゃったからかな」と振り返っていました。3回目のカステラ作りまでにお家でカステラを食べたり、そのカステラの説明書を読んだりしていたBさん。「次はふんわりしたカステラを作りたい」という強い気持ちが伝わってきました。材料の分量を測り、手順を確認してよいよ白身を泡立てていきます。チームのGさんが少しずつ砂糖を加えていきます。すると以前には感じられなかった、もったりとしたメレンゲになってきました。Bさんは混ぜながら、「前よりも重い」とその手応えの違いを感じていました。その様子を他のグループの友だちも見に来ます。「Bちゃん、めっちゃいい感じだね。字が書けるくらいになっているね」とHさんが声を掛けます。Hさんたちの声掛けや自身の手応えから、「よかった。うまいきそう」とほっとした様子のBさんでした。焼き上がると、高さが5cmほどのふわふわで美味しいカステラができました。次の日、みんなのカステラを食べ比べしているとBさんは、「メレンゲを作るなら私が教えてあげたい」と話していました。上手いかなさを乗り越えて自信が持てたようでした。さらにBさんは、「家族にも食べてもらいたい」と言いました。そこから参観日の前日にカステラを作って当日に食べてもらおうとクラスの意見がまとまっていきました。さて、4回目のカステラはどのように仕上がったのでしょうか。



## カステラもみんな違っていいんだよ

再び松川村にあるカステラ屋さん(『きいろいポケット』)に伺いました。店主の常前さんご夫婦とカステラ話に花が咲き、あれよあれよという間に学校に来て一緒にカステラを作ってくれることになりました。

さすがプロの技。「ボウルを斜めにしてミキサーの棒あたりまで隠れるくらいの所で混ぜるといいよ」「型にはアルミホイルを下に敷いてクッキングシートは先に折っておくといいよ」「縮み防止で落とすのは2回くらいでいいよ」などたくさんのアドバイスをもらいました。常前さんは子どもたちの手際のよさや協力して作っている姿に感心していました。最後に、「みんな顔が違うようにカステラも毎回焼き上がりが違うのが当たり前だよ。みんな同じだとつまらないよね。みんな味が違うと思うから食べるのが楽しみだね」とメッセージをくれました。翌日の参観日では、保護者の皆さんに作ったカステラを味わってもらい、「おいしいね」「それぞれ味が違うね」「心を込めて作ったことがわかったよ」という言葉を掛けてもらい、「作ってよかったな」「おいしいって言ってもらって嬉しいな」と作る喜びを感じていました。



3月12日に5回目となる最後のカステラ作りを行いました。この一年間、お菓子に欠かせない「砂糖」について栽培や生産を通して体験的に学びつつ砂糖やカステラの背景についても研究をしてきました。一年間の活動を通してつくることの難しさ、面白さを感じてきた子ども達。その過程で気付いたことは、一人ではできないことでも友だちと一緒になら乗り越えられる友の存在の大きさでした。おいしさも喜びも分かち合えた一年になりました。最後にIさんの言葉を紹介します。

ぼくは、今までのカステラ作りの中で5回目が一番うまいんじゃないかと思いました。2回目の時は高さが2cm3mmしかいきませんでした。だんだんやっていくうちに5回目まで8cmにいけました。その時、ぼくは、ものすごくうれしかったです。ぼくは、カステラ作りを通して、3年1組と、ものすごくいさを結びました。このクラスでくらすのはあと少しだけど、ぼくはこのクラスと出会えたからこそカステラ作りに出会えました。

