

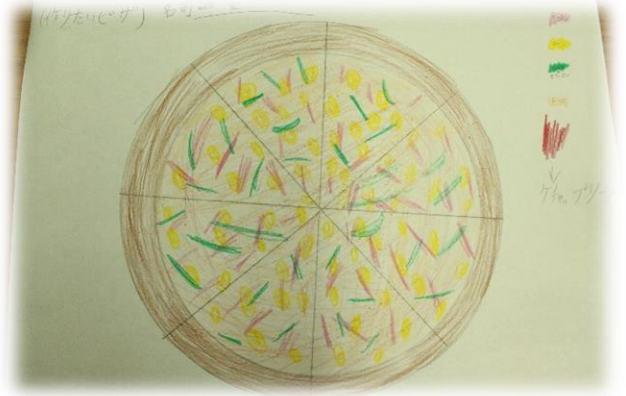
4 年 2 組

よりよいものを作ろう
～自分だけのオリジナルピザを作りたい～



自分だけのオリジナルピザを作りたい！

今年度の総合の学習では『自分だけのオリジナルピザを作ろう』に決まりました！！「先生、今から作ろう！」とやる気満々な姿がありましたが、まずは、どんな具を乗せてみたいか絵に描いてみました。ブロッコリーやきゅうり、いちごといった自分の好みのピザのデザインを思い描く姿が多くありました。



ピザ作りスタート！



初めてのピザ作りでは、お試しでわたしが用意したトッピングでピザを作り味わいました。そこで、ピザ生地を練ることの難しさに直面する子どもたちの姿が多くありました。

次に、さらにおいしいピザを作ろう！と願った子どもたちは、自分たちでピザのレシピを調べて、材料をスーパーに買いにいきました。欲しい具材が揃って、早くピザを作りたいなと期待を膨らませている様子がうかがえました。

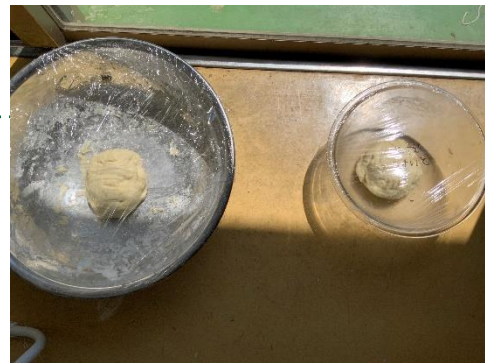
そして、購入した具材を使って2回目のピザ作りをしました。驚いたのは、どのチームも1回目のときよりもスムーズに生地を作っていたことです。今回は、初回のときと違ってボールの中で生地をこねたり、まな板の上でめんぼうを使って生地を伸ばしたりするチームが多くありました。野菜を切つてのせたり、マッシュマロをのせたりして同じピザでもチームごとの個性がよく表われていました。また、ピザソースを作るチームもあったり、生地を寝かせて発酵させていたりしてこだわりを見せるチームもありました。完成したピザを食べると「おいしい！」と1回目のときよりも満足そうな笑顔を浮かべる姿が多くありました。生地を発酵させていたチームに感想を聞いたところ、発酵させたほうが1回目のときよりもモチモチしていておいしいと話していました。トッピングや発酵



など、さらにおいしいピザ作りに挑戦して見事に願いを達成させている子どもたちでした！

(子どもたちの振り返りより)

- ・今回ははじめ何グラム粉を入れればいいのかわからなくて大変だった。だけど、生地を試みたらコシがあってよかった。次はマルゲリータのピザを極限までおいしくしたい。
- ・前回のときはフルーツピザだったけどあまりおいしくなかった。でも、今回はとてもおいしく作れてびっくりした。すごくおいしかった。また作りたい！次はもっとおいしいピザ職人みたいなものを作りたい。
- ・今回のピザ生地はもちもちに作れてよかった。次はかまどでピザを焼いて食べてみたい。



ピザ窯でピザ作り、そして新たな課題が！



3回目のピザ作りでは、さらにおいしいピザを作ろうと附属特別支援学校にあるピザ釜で初めてピザを焼いて食べてみました。子どもたちは、「今までとどんな違いがあるのかな」と興味津々な様子でした。ピザ釜の使い方については先日、附属特別支援学校の先生や生徒さんに教えて頂きました。そのときにピザ釜で焼くためには釜を2時間熱することやピザは20秒ほどで焼けること、焼きながら回転させると全体がバランスよく焼けることなどを教えて頂きました。

いよいよピザ釜に火を点けるとボワツと薪が勢いよく燃え始めました。そしてくもくした煙が落ち着き、釜に十分に熱が行き渡ったところでピザを焼き始めました。焼いてみると、オーブンで焼いたときよりも圧倒的に短い時間で焦げ目のついた美味しそうなピザが次々と焼き上がりました。しかし、ここで1つ気になることがありました。ピザ釜は炭と焼く場所が一緒になっているため、どうしてもピザに炭が付いてしまうことが多くありました。焼けたピザを食べてみると、ピザ生地やチーズ、サラミなどが今までにないほど美味しくなった反面、炭がついてしまった部分に少しがっかりする子どもたちの姿も見られました。



初めてピザ釜で焼いた結果、今までよりも美味しくなることがわかった以上に炭対策という課題も出てきました。その後、クラスで話し合ったところ、ピザに炭がつかないように自分たちでピザ窯を作りたいという声が多く上がってきました。炭がつかない美味しいピザを焼くためにはどうしたらよいか、新しい問いが今回の活動によって生まれました。これからもさらにおいしいピザを目指して子どもたちと共に取り組んでいきたいと思います。