

第9回 ダッチオーブンでポカポカ料理を作ろう！

◎今回の主なプログラム

- ・ダッチオーブンでポカポカ料理をつくろう・・・丸鶏をつかった「丸鶏鍋」をつくりました
- ・卒業キャンプのプログラムを考えよう・・・各班で話し合っってプログラムを決めてもらいました
- ・おやつ作り（スモア）・・・マシュマロを竹の棒をつかって炭火であぶりいただきました



第9回、森のがっこう Nature クラスの活動報告です！

◎ダッチオーブンでポカポカ料理をつくろう

前回から男女別の活動班となっております。グループリーダーの紹介や班の中でコミュニケーションを取る時間を設け、班の絆を深めたところで調理グループと火おこしグループに分かれて活動を開始しました。

ダッチオーブンは、分厚くて重いふたがついた鉄製の鍋のこと。ふたの上に直接炭火を乗せられるので、上下から加熱できるオープンのような万能鍋です。子どもたちにはそんなキャンプならではのアイテムを使い、アウトドア料理「丸鶏鍋」に挑戦してもらいました。子どもたちがしっかりと塩もみをして下味をつけたところで、時間をかけてワイルドに鶏を丸ごと調理していきます。丸ごと調理をすることでシンプルな味付けでも濃厚なスープを作り出すことが出来、ダッチオーブンで上下から火力を与えることで旨味を凝縮した1品となります。最後に丸鶏を子ども達が食べやすい大きさにほぐし、ダッチオーブンの中に野菜を入れて完成となりました。寒い冬に屋外での活動となりましたが、ポカポカ料理を頼張り、何度もおかわりをする子ども達の様子がとても印象的でした。

◎卒業キャンプのプログラムを考えよう

午後からは、3月の卒業キャンプのプログラムを班ごとに決めてもらう時間を設けました。去年の森のがっこうネイチャークラスでどんな卒業キャンプをしていたのか？どんな2日間にしたら楽しめるのか？パワーポイントを見ながら子どもたちにヒントを与え、班のみんなで話し合ってもらいました。「9月に作ったピザをもう一度作りたからレシピを教えてください！」「森の中で宝探しゲームをしたいから宝箱を貸してほしい！」など、子ども達から具体的な言葉が飛び出してきて、この1年の成長をひしひしと感じる一コマとなりました。

◎おやつ作り（スモア）

最後に、スモア（焼きマシュマロ）を楽しみました。竹の棒をつかってふんわりとしたマシュマロを炭火の絶妙な火加減を楽しみながらあぶり、いただきます。子どもも大人も楽しめるアウトドアならではのおやつです。その後片付けをして、解散となりました。

～担当者からのひとこと～

薪をつかった火おこし、飯ごうをつかった飯ごう炊さんなど、回を重ねるごとに子ども達ができることが増えていき、その成長スピードには毎回驚かせられます。ネイチャークラスもいよいよ次で最終の卒業キャンプ！春はもうすぐそこまで来ています！ 記：鎌田（なつ）