

サポセン mail

No.142. 2018.12.16発行

＜発行元＞ 特定非営利活動法人 緑区子どもサポートセンター
千葉市緑区誉田町 2-21-684-101 TEL&FAX 043-377-8490
E-MAIL:kids-support-midori@coffee.ocn.ne.jp
URL:http://saposen.konjiki.jp/

ほかほかパンはおいしかったね！

12月9日（日）誉田公民館にて『あそび塾ベーカリー』が開催されました。「パンにのせたり、はさんだりしたいものがあったら持ってきてね。」と言ってあったので、ソーセージやコーンやチョコなどいろいろなものを持ってきた子が多く、みんなのパン作りへの期待感が感じられました。一番ユニークだったのが、こうすけくんの酒のつまみの「チーズたら」でした。「おいしそう！！」と女の子たちが集まってきて、こうすけくんらしい発想に感動しました。



この日、スタッフとれいちゃん・みちかちゃん・みさきちゃんは、9時から集まり前日にみちかちゃんが畑で掘ってくれた大きなジャガイモを蒸かしてポテトサラダを作ったり、小松菜のスープやレタスやミニトマトでサラダを作ってくれました。天候の良い日が続いたせいか、どの野菜も良く生育していて、とれたてなので葉が柔らかく甘みがありました。毎月、畑の健康的な野菜を食べることができて嬉しいです。

また長管さんが持参してくれた「ミキシング機」も朝からフル稼働で900グラムの小麦粉を30分ずつ3回、パン生地を捏ねて発酵させておきました。サンドウィッチ用の食パンを一番初めに焼き、冷ましておきました。パンの焼



けるいい匂いが調理室に漂い始めました。



（4面に続く）

初めに作ったのはメロンパンです。メロンパンを希望する子は沢山いました。長菅さんが作ってくれたメロンパンの皮の部分の部分を薄く伸ばしてパン生地を包みます。生地部分に砂糖をつけてメロン状の切り込みを入れるとできあがり。きれいなメロンパンが次々と出来上がっていきました。



メロンパンができた

ら、次はカレーパンに挑戦です。長菅さんお手製のカレーパンの具をパン生地で包み、卵をぬった後にパン粉をかけます。油で揚げるのは危ないので、今日はこのままオーブンで焼き、焼きカレーパンの出来上がりです。カレーの他にも、カスタードクリーム・チョコレートクリーム・あんこなどもあり、どれも長菅さんのお手製なので甘すぎず美味しいものばかりでした。



コロネを焼くときに巻く器具も購入すると高いので、長菅さんが厚紙を巻きホチキスでとめたものにクッキングペーパーをまくという作業をして作られたものです。一つひとつのパンに丁寧な準備をしていただき、おいしいパンが出来上がったことに本当に感謝です。竹炭の粉を混ぜ込んだパンも食べることができました。最後に十分に冷ました食パンを薄くスライスしてサンドウィッチを作りました。

希望者が多く焼いたベーコンとレタスとトマトをはさみ、大満足の味でした。低学年のりこちゃんやはなちゃんもモリモリ食べていたのが印象的でした。



12月27日(木)～1月5日(土) 事務局は冬季休業になります。

古民家でまき割りと火おこし体験

11月18日、日曜日、晴れ。土気の小山町にある土気 NGO さんの古民家をお借りして野外炊飯をしました。子どもたちと親子参加、お手伝いの青年、スタッフ総勢28名の参加になりました。最初に、スタッフと参加した親の自己紹介をして早速食事の準備に突入しました。メニューは子どもたちの希望でハンバーグ、そしてスープと丸ごと焼きピーマンです。食後のデザートには畑でとれたサツマイモを使った焼き芋を作ること



にしました。今回は小4以上の子どもに全員にまき割りを体験させることを目標にしました。なたの扱い方を説明して、山さんの指導でまず2本のまきでまきを持つ左手を外すタイミングを練習しました。次は本番です。重いなた



を素手で持って恐る恐る始めました。練習の成果があって、初めてまきが2つに割れると「もう1回」といってまき割りにはまる子どももいました。次いで火おこしをしました。火種にする新聞紙を丸めてその周りに細く割ったまきをみんなで立てかけ



ました。マッチを擦ることも初めてでマッチに火が付かない、さらになかなか新聞紙に火が移りませんでした。火付けもできました。かまどを1つ増やしたことで小1の子どもたちもマッチを擦って火付けをする体験ができました。家族参加の親たちも子どもたちに負けずにまき割りをしていました。大人も子どももまきが割れた時の爽快感？達成感にはまったようでした。お米は NGO からお借りしたかまどとお釜で炊きました。28名分のハンバーグの種づくりは



たいへん。たくさんのたまねぎを刻みました。ボールの中で3kgのひき肉と卵などと混ぜ合わせて種を作り、みんなで手ごろな大きさに形に作りしました。ハートの形もありました。60個以上のハンバーグ玉ができ、鉄板で焼いた和



風ハンバーグと焼き色を付けてさらにデミグラスソースで煮込んだ煮込みハンバーグの2種類を作りました。付け合わせにはピーマンを丸ごとアルミ箔に包み焼いたものとコーンスープを作りました。焼いている間に焼き芋の準備をして、調理の終わった火の中に入れて焼きました。食事は古民家の座敷を借りて食べました。お釜で炊いたご飯のおいしさに感動し、丸ごと焼いたピーマンの苦みのなさに驚き、たくさんできたハンバーグとスープを堪能しました。おなかがいっぱいになり。ちそう



さまをしてお鍋とお釜などの洗い物をしました。お釜とお鍋のすすを小1の子どもたちがかんばって落としてくれました。少しの自由時間ができたことを見逃し子どもはいません。庭で自由にする子や蔵の中



のピアノを見つけて弾く子など、思い思いに過ごしました。この頃にはお芋が焼き上がり、みんなに配りました。おなかが



いっぱいでは食べないと思ったのですが少し動けばおなかがすくのでしょうか。子どもたちはみんなで食べました。まき割りに消極的と思われた小4の女子に半ば強制的に体験させましたが、それがよかったようで火おこしにも積極



的に参加してくれました。なかなか火が付かなかったことがかえって多くの子どもたちに体験させられる結果となりました。青年はいろいろと子どもたちをリードしてくれました。お父さんたちに



は火の番をしていただき助かりました。やはり野外炊飯は楽しい活動だなと実感しました。参加して下さった保護者の皆さんには改めて御礼申し上げます。ありがとうございました。
(山倉 記)

