

親子でアウトドアクッキング～スマート BBQ～活動報告

紅葉がきれいな園庭の中、親子でアウトドアクッキングの第 1 弾としてスマート BBQ を行いました。

今回は日本バーベキュー協会が認定する上級インストラクターであり、黒川青少年野外活動センターの所長である野口さんを講師にお招きました。

「みなさん、“スマート BBQ”って言葉知っていますか？」という問いかけから始まり、今回使用するバーベキューグリルの説明やお肉や野菜の実演を黒川のスタッフのみなさんのご協力の元、講習会が行われました。まずは牛ステーキと野菜の焼き方の説明と実演です。最初の味見は大人だけ。子どもたちからは「ずるい～」とも声が上がりましたが、「大人たちはこの焼き加減を覚えて、みんなに美味しく焼いてくれるからね」と少しだけ我慢をしてもらいました。



説明と実演の間に炭を起こしたり、スタッフから提供する鳥肉料理の仕込み方法や説明を行い、いよいよ班ごとに分かれてバーベキュースタートです。

牛肉や野菜の下ごしらえをして、いざ火の中へ。あちらこちらからお肉の焼けるいい匂いが広がり、子どもたちからは「いい匂い～」「早く食べたい」と待ち遠しくグリルを眺めています。焼き上がって念願のお肉を食べた子どもたちは大喜び！「おいしい～！」の声はもちろん、「野菜が甘い！」と炭火でじっくりと焼き上げて出る味の発見もあったようです。



スタッフからはみなさんに仕込みをお手伝いいただいた北京ダック風チキンと、丸鶏の提供です。固いイメージのある鶏むね肉を簡単に柔らかくする方法や、丸鶏のさばき方などにもお母さんたちは釘付けでした。デザートにはパイナップルやみかんなどを焼いて、メープルシロップをかけて食べました。講師から「パイナップルは胸やけ防止になるんですよ」という説明を受けながら、これも大人が味見をして子どもたちにふるまってくれました。見ても食べても楽しい、目からウロコの新発見がたくさんあったと嬉しいご意見をいただきました。



総勢 27 組 78 名という多くの方にご参加いただきました。

今回は少し肌寒い秋にも外で楽しく活動できるということや、ご家族はもちろん、いろんな方との交流の場になればと思い、企画しました。また、4月から運営者が変わり、新しい青少年の家を知っていただく機会になったのではないのでしょうか。これからもみなさまに「また行きたい！」と思っただけの施設づくりを目指して、運営・イベントの企画などを行ってまいります。次回は第2弾としてダッチオープン調理を2月に企画しております。またみなさまに会いできるのを楽しみにしています。ご参加ありがとうございました！

担当：小川(かぼちゃん)



川崎市青少年の家
指定管理者：川崎フィールズパートナーズ
(事業運営)NPO 法人国際自然大学校