

ほのぼのスクール事業報告書

2020年11月1日(日)・11月3日(火)

ほのぼのスクール初の日帰り開催。だからこそ生まれた良い雰囲気。

今回、3つの学校から参加者が集まったほのぼのスクール。参加者は7人でした。ほのぼのスクール経験者も多く、人数も小規模だったこともあり、落ち着いた雰囲気でスタートしました。1日目の最初は、心と身体をほぐすアイスブレイクゲーム。2人1組や7人全員でできるものを行い、交流を深めました。



午前中は、ピザ生地作りと、ピザを焼くための段ボールオーブン作り。ピザ生地は、2人1組になり、ピザ粉に水を混ぜながらこねて、1つの塊にします。その後は、日の当たるところで十分寝かせておきます。段ボールオーブン作りは、4人1組となり、2つのオーブンを作成しました。各自で役割分担をして、効率よく作業を進め、2組とも納得のいく仕上がりになりました。また、午後に使う炭に火をつける作業を、男子たちが率先してやってくれました。



午後は、デザートピザ作り。寝かせていた生地を伸ばし、切った具材を載せていきます。そして、完成させた段ボールオーブンで焼くこと約10分。いい匂いとともに、美味しそうに焼けたピザが姿を見せました。フルーツやチョコ、マシュマロを載せたピザは、意外にも甘すぎず、丁度良い出来上がり具合でした。少し余ったマシュマロは、焚き火を囲みながら焼いて食べました。時間に余裕のある日帰りだからこそできる、「ほのぼの」とした時間でした。



2日目は、ほのぼのスクール伝統プログラムのうどん作り。

2日目は、朝からほのぼのスクールの伝統「武蔵野手打ちうどん」作り。講師の村田氏に来ていただき実施しました。今回は、「自分で食べる分は自分で作る」をテーマにしたので、1人300gのうどんを作りました。まずはしっかり見本を見てやり方を覚えます。粉に水を加え、生地を作ります。1日目のピザ作りとは違い、「こねる」ではなく「集める」ように生地を1つにしていきます。その後、コシがでるように、計300回まわりながらしっかり踏んでいきます。踏んだ後は袋に包み、30分ほど寝かせます。



寝かせている間に、次の工程の見本を見ます。寝かせた生地を再度踏み、麺棒を使って伸ばし、麺切り包丁を使って細めに切ります。初めて麺切り包丁を使う子もいましたが、コツを覚えるのが早く、見事に均等な太さで切ることが出来ました。切り終わった麺は、茹でた後に水で締めます。その麺を、今回は豚肉とネギの入った温かい汁でいただきました。「冷たい麺を、温かい汁につけて食べるのが、武蔵野手打ちうどんの本当の食べ方」だそうです。



うどんを食べた後は、焚き火を囲んでゆったりとした時間を取りました。そして、「来年度以降のほのぼのスクールや、青少年の家の事業に、どんなプログラムがあったら嬉しいか」などを聞き出しました。「星空観察をしてみたい」や「園庭でテント泊をしてみたい」など、多くの思いを語ってくれました。

【担当者より】

例年と違ったスタイルで開催となった今回のほのぼのスクール。宿泊や夜の活動の時間が取れなかったことは、非常に残念に感じています。しかし、日帰りだからこそ作ることのできたゆったりした時間。良い意味で、他の事を考えないフリーな時間を多く取れたからこそ、子ども達から本音を引き出すことができたと思っております。来年度は、子ども達からもらった意見を尊重しつつ、より良いほのぼのスクールを作っていきます。またのご参加を、お待ちしております。（文責：青少年の家 担当 柏原）