

① やる気十分！パン作りスタート！！

今月は年に一度のアウトドアクッキング！！
“外で作るパン”ってどんなのかな～？今回は、自分のオリジナルパンと、グループみんなでデザインを考えるパンの2種類を作ります。まずはレシピを見ながら生地を作っていこう！グループの中で役割を決めて、分担しながら工程を進めていきます。生地をこねるのは力があるので、みんなで助け合いながら取り組みました。



② ワクワクの発酵&成型タイム！

生地を発酵させている間に、グループパンのアイデアも膨らませます。食べてみたい味や形を想像して、みんなで作り上げていくことって面白いね！発酵が終わったら、生地を分割して、好きな形に成型していきます。味付けもフルーツ、チョコ、ピザなどいろいろあって迷っちゃうね！形を整えたら、あとはダッチオーブンに入れて焼き上がりを待つのみです。



③ やきたてパンいただきまーす！

一つ目のパンが出来上がりました！焼きたてのパンはアツアツだね！冷めないうちにいただきます！！お味はいかがかな？自分で作ったパンだから格別に美味しいね！思わず笑顔がこぼれます。さあ、食べ終わったら、次はグループパン作り！デザイン画を元に、今度はみんなで1つのパンを作ろう！成型し終わったら、焼きあがるまで洗い物などの片付けをしておきましょう。



④ みんなのパンも完成！

片付けがひと段落した頃にグループパンも完成した様子。『おひさまパン』と『クリスマスパン』、『TOPパン』が焼き上がりました！みんなの「こんなパンが食べたいな～」という理想が詰まったパンです。とっても美味しそうだね！最後にみんなでパンを囲んで、「ハイ、チーズ！」パンはお家に持ち帰って食べてみてね。来月の活動もお楽しみに！それじゃあ、またねえ～！



12月はアウトドアクッキングとして「パン作り」に挑戦しました。メンバーの大半は未経験ということで、初めての体験にドキドキ、ワクワクしながら、活動当日を迎えられた方も多いのではないのでしょうか。今月は参加者が多かったこともあり、グループ単位で活動を行う形を取りました。生地作りでは、一人ひとりが役割を持つことで、グループの一員として責任を持って取り組んでほしい、話し合いでは、お互いに折り合いをつける経験を積んでほしい、と考えていました。グループワークでは、自己主張がぶつかる場面が多々ありました。自分の意見が通らなくて、もどかしそうな表情もしばしば見受けられました。ただ、その葛藤を乗り越え、自分以外の相手のことを受け入れることが出来た先に、メンバー達の一つ成長した姿が見られると思います。今後は、今回以上にみんなでやり遂げる達成感を得ることができ、個人の成長を更に促すような活動をつくっていきたいと思います。 (生田千恵)