

# 巨大！おいしい！？ケバムクーヘン！！

## In キャンピング指月林

活動日時： A…6月17日（土）  
B…6月18日（日）

活動プログラム：

午前	集合・挨拶	おはようございます！梅雨本番の中、最高の活動日和だね。今日は我慢と忍耐の一日だよ。根気よく続けてバウムクーヘンを完成させよう！！
	バウムクーヘン作り①	生地を練り合わせたら、早速棒に生地を垂らせて焼いていくよ。上手く焼くコツは【薄く、広く】だよ。焦って次々生地を垂らしても上手に焼けないから、じっくり丁寧に心を掛けて焼いていこう。ずっと火の前で焼くから、友達と交代をしつつ、しっかり水分補給をしようね。
午後	昼食	あつという間にお昼になったね。昼食中も焼き続けるから、入れ替わりでお弁当をいただく。食べている間もバウムクーヘンの焼き具合が気になるね。しっかり食べて午後からも頑張ろう！！
	バウムクーヘン作り②	徐々に厚みが増えてきたね。匂いも美味しそうか香りがしてきたよ。最後まで気を抜かず、丁寧に進めていくよ。どうすれば上手く、効率よく焼くことが出来るのかを、みんなで話し合っってコツが掴めてきたね。次々焼いて厚みを増していこう！！
	完成片付け	タイムアップとなったね。しっかり中身は層になっているかな？片付けをしている間に冷ますよ。次に使われる方が心地よく使えるように隅々までキレイにしよう。さあこの後、味見タイムだよ。
	味見タイム振り返り	焼き棒を抜き、包丁で切ってみると…。しっかりバウムクーヘンのように層になっているね。厚みは少し薄いけど、みんなで力を合わせて根気よく焼いた成果がしっかり表れているね。味も甘くて美味しいね。お土産として持ち帰り、おうちの方にも食べてもらってね。もちろん頑張った話を添えてね。今回の頑張りや忍耐力を来月の活動に活かしていこう！！



### <全体感想>

活動を始める前に、皆さんに「今月の活動は我慢と耐える事がポイントです。」と伝えました。バウムクーヘンの作業は【生地を塗る】と【生地を焼く】を延々と繰り返します。熱いかまどの前で、ひたすら耐えて焼き続ける先にバウムクーヘンの出来上がりが待ってます。ゆえに、グループの様子がバウムクーヘンの仕上がりにハッキリ表れます。焦って次々と焼こうとするグループは、厚みにムラがあり、中身も生焼けのところが出てきます。反対に皆で交代をし、じっくり焼いているグループは、均等に焼け、バウムクーヘンらしく出来ました。また、メンバーの忍耐力も確認出来ました。熱さに耐えきれず、すぐに代わってもらう方や、負けずに堪え、焼き続ける辛抱強い方の様子も伺えました。ほとんどの方は熱さと行程に向き合っておられました。耐えきれない方は、周りの頑張りやに感化され、頑張っって焼こうとする姿勢が伺えたのですが、やはり避けてしまわれます。そうした苦手な事を避けようとする【癖】はすぐには改善されません。しかし、周りのメンバーの頑張から影響されることもあるので、苦手な事を避けずに、逃げずに立ち向かう力を活動を通して伝えて参ります。

（竹中 哲郎）