

# パイの実 なんの実！？

in 西宮市立甲山キャンプ場

活動日時： A…10月26日（土）

B…10月27日（日）

活動プログラム：

午前	集合・挨拶	おはようございます！今日は野外炊飯で“パイ”を作るよ。どんなパイが出来るかな？
	具材発表・担当決め	みんなが持ってきた食材を確認しよう。果物系の甘いものや、ハムやチーズなどの塩味系もあるね。どういった組み合わせが美味しいかな？みんなが納得のいくよう話し合おう。
	具材づくり	パイに乗せるために食材を調理しよう。水気のあるものはそのままだとパイがベチャツになってしまうから、フライパンで炒めてソテーにしよう。
	生地づくり	生地と道具や手がひっつかないように小麦粉をまぶしながら進めるのがポイントだよ。麺棒でしっかり伸ばして、型の大きさに切ろう。パイの上を格子状にするから、その格子も作ろう。
	パイ焼き	生地の上に具材を乗せよう。みんなで話し合った組み合わせで乗せていくよ。これをダッチオーブンで焼こう。放っておくと焦げてしまうから、こまめに中を見て、焼き加減の確認をしてね。
	昼食	焼いている間にお昼を済ませよう。美味しそう匂いがしてきたね。もうすぐ完成だよ！！
午後	パイ完成	頃合いを見て、中を確認してみると…。美味しそうな焼き目が付いたパイが焼き上がっているね。落とさないよう気を付けてダッチオーブンから取り出して、切り分けたら、いただきます！口の中に甘さが一気に溢れ出て、お店で食べるような美味しさだね。次々焼いていき、沢山食べよう。
	片付け・出発	使った器材をキレイに洗おう。今回、粉も使っているから、汚れを取るのがなかなか大変だけどしっかり洗おう。みんなで分け合って片付けを済ませたから、スムーズに終わらせる事が出来たね。キャンプ場を出発しよう！！
	振り返り・解散	今回はパイを作るために沢山【話し合い】をしたね。みんなで良いものを作るためには話し合いが絶対必要だよ。これからも話し合いを大切にしていこう。



## <全体感想>

今月は予め出来た生地や食材を使って野外炊飯を行いました。普段であれば生地からこねて作るのですが、今回はその時間を【話し合い】に充て、沢山話し合いを設けました。ハピスマメンバーはみんなで話し合うことが苦手で、高学年がリードして、その意見が通り、活動が進むのがいつものパターンとなっています。ゆえに低学年は何か決める際に、「なんでもいい…。」と仰ることが多い傾向にあります。学年、性別問わず、皆さんの中には個性豊かな素敵な考えや思いがあると思っています。それをいかにして引き出すかが我々の努めであり、願わくは自発的に意見を述べられるようになるまでご成長を促していきたいと考えております。10月から下半期です。沢山会話をし、皆さんのご意見をもっと沸き立たせて、より深く、質の高い活動をお送りして参ります。

(竹中 哲郎)