

火おこしやパンづくりを通して、『あたりまえ』のありがたみを実感！

令和3年度 緑の少年団交流集会『火おこしと巻き巻きパンづくり』活動レポート

8月2日（月）に公益財団法人静岡県グリーンバンク主催による『緑の少年団交流集会』が富士市丸火青少年の家にて開催されました。県内の3カ所（富士市・静岡市・松崎町）から小学2年生から中学1年生までの21名の子どもたちが参加。当日は天候にも恵まれ、暑い中ではありましたが、『火おこしと巻き巻きパンづくり』が行われました。

まずは参加者同士のコミュニケーション

当日は、受付にて、新型コロナ対策の検温、手指消毒を行い、午前10時、丸火青少年の家の広場にて、密を避けながら、森と人との関わりや当日の注意事項、スタッフ紹介の話がありました。

各参加グループ事に話を聞いた後、ホールアース自然学校のスタッフによるアイスブレイクタイム。「学年ごとに分かれてみて！コロナなので声を出さないように、自分の学年を指で表して集まってみてね！」という、子供たちがそれぞれ指で学年を表しながら各学年ごとに密にならないように集まります。「次は年齢ごと。」「次は誕生日ごと。」などテーマを変えながら行われました。不思議と初めて会う人同士なのに、マスク越しに笑顔が感じられるひと時で、話さないものの自然と参加者同士にコミュニケーションが生まれていました。

いよいよパン生地づくりからスタート

場所を移動し、いよいよパンづくりからスタート。まずは各机に事前に用意された材料を使って、パンの生地づくりです。子どもたちは、スタッフの説明を熱心に聞きながら作業を進めていきます。「材料の入った袋に空気を入れて、しっかり混ぜてね！」「空気がうまく入らない！」という声に、保護者が手助けしながら力を合わせて作業を行います。「次は、水を入れて生地をまとめてね！まとまったら油を配ります！」子どもたちも一瞬懸命コネコネし、無事に生地は完成しました。

しばらく生地を発酵させている間に次は、火おこしの仕方を教わります。普段、ガスコンロをひねれば火が点くという生活があたりまえの中、子供たちも火おこしに興味津々です。スタッフが火をおこすための材料をわかりやすく説明した後、実際に火おこしのデモレーションを行いました。「まずは、火のためのベットと枕を置いて、火の赤ちゃんにマッチで火を点け、徐々に火を育てていきます。」最近では、マッチで火を点けた経験がない子が増えていることもあり、子供たちもじっと目を凝らして火が点くのを見守りつつ、火が点くと自然に拍手が…。その後、昔ながらの火おこしの道具である『舞きり』を使った方法も紹介されました。説明を聞いた後、各班に分かれて火おこし体験です。竈に向かって「最初に火のベットと枕を置くんだよ！」、聞いた話を思い出しながら火おこしの作業を進めます。マッチがなかなかつかなくて苦戦する子や、舞きりに挑戦する子などそれぞれが工夫しながら火をおこしを楽しんでいました。「火おこし大変？」と聞くと、「こんなに大変だと思わなかった。さっき見てもっと簡単だと思ったけど難しい。」と火をおこす大変さを実感しているようでした。



受付で検温と消毒を実施



後だしジャンケン



各班に分かれてパンの生地づくり



一生懸命生地をコネコネ



マッチは点くけどなかなか火がおきず苦戦



舞切りに挑戦！

発酵したパン生地を竹に巻きつけよう

昼食後は、発酵したパン生地を竹の棒に巻きつける作業から始まります。発酵した生地が膨らんでいるのを見た子供たちは膨らみ方にビックリ！「大きくなってよ。」と嬉しそうに見ていました。スタッフから、生地を伸ばして竹に巻いていく作業の説明を聞き、早速挑戦します。生地を伸ばすのが難しく苦戦している子もいました。「生地を潰さないように気をつけながらしっかり巻かないと焼いている最中にパンが落ちちゃうことがあります。」「特に小5男子が落とすことが多い！」というスタッフの声に、子どもたちの表情も真剣そのもの。「伸ばすのが難しい。」「下の所がなかなかくっつかない。」とスタッフに手伝ってもらいながら、自分のパンを大切に扱っているのが印象的でした。巻き終わったら、袋に入れてまた少し生地を休ませます。その後いよいよパンを焼く作業のスタートです。

自分のパンが焼けました！

それぞれ自分たちで火を点けた竈でパンを焼いていきます。「火に直にパンが触らないように焼くのがポイントです。」「クルクル回しながら焼いていきましょう。」とどんどん焼きのようにパンを火のそばに置きながら焼いていきます。キレイに焼けていく子もいれば、なかなか焼き目がつかない子もいます。「ちっとも焼けない。」という子にスタッフが声をかけ焼き方の指導をします。焼いていく中で「小5の男の子がパンを落とすことが多い！」というスタッフの話が現実になりました。小6の男の子のパンが竹から外れそうになっていました。慌ててパンの裾の部分をつまんでくっつけようとしてますがくっつきません。途方にくれている男の子にスタッフが見本で作ったパンを持ってきて交換してくれ、無事に焼くことができたのはよかったのですが、また「あー！」という声。見ると女の子のパンが竹からポロリと落ちそうになっていました。慌ててスタッフが手を差し伸べますが、間に合わず落下。もう予備はなかったので、保護者のパンをあげることに。さまざまなハプニングもありながら、子どもたちは楽しくパンを焼くことができました。焼きあがったパンは、席に戻って試食です。みんな「おいしい！」と言いながら、満足そうにパンを食べていました。

体験を通して！

時間の関係で小枝スプーンを作ることができませんでしたが、作り方を教わってそれぞれの家で作るという楽しみなお土産ができました。最後に子供たちの感想を聞くと「火を点けるのが楽しかったけど難しかった。」「パンがおいしくてできて楽しかった。」などの意見がでました。火は簡単に点くのがあたりまえ、パンも買えば食べられるといった生活があたりまえの世の中ですが、自ら体験することで大変さや尊さを学んでくれているように感じました。コロナ禍ではありましたが、感染対策をして実施することで、子供たちの心に貴重な体験の思い出が刻まれた一日だったと思います。



竹に生地を巻きつける作業



スタッフとも協力



焼き方の説明



じっくり焼いていく



きれいに焼けておいしいよ



最後に記念撮影