「菜の花をつんで ピザ作り体験」

キッズフィールド

大房岬少年自然の家

2012年3月11日(日)

千葉県 南房総市の
大房岬少年自然の家で
春をおもいっきり
味わってきました。

バスをおりると、
春の日差しが
おでむかえして
くれました。

菜の花畑で

むしめがねを 片手に ピザのトッピングにする
材料をあつめます。

問題

菜の花畑なのに
花がさいていません。
なぜだかわかる？

こたえ

花がさいてしまうと、
栄養が使われてしまうので
つぼみのうちに 収穫するんです。

スイセンやミツバチも
観察しました。

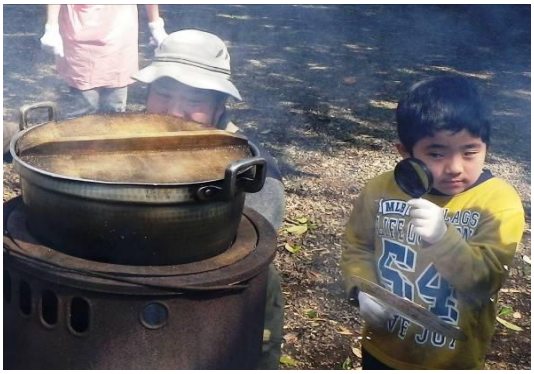
森の中のキッチンで

「ピザの係」と「カマドの係」に
わかれて 作業開始です。

生地は
力をあわせ
よーく
練りこんで
いきます。

細い薪から
順番に。
やさしく
火を
育てます。

練り上げた
生地を
かまどで
わかした
お湯で温めます。



ゆでたての菜の花を
試食しました。

生地をのばしてトッピング

大きな ピザの生地を あみに のせる技を ご紹介します。大きな下じきがポイントです。

今日の主役は
菜の花です。
ピザソースは使いません。

ドラム缶窯に入れる前に記念写真！

10～15分、ドラム缶窯で焼く！

待っている間にスープを盛り付けます。

完成です。　いただきまーす。

ピザの美味しさは　この笑顔から　ご想像ください。

デザート

スモア という とろける 美味しさの おやつだよ。
英語で「もっとちょうだい（some more）」という意味なんだ。

こんなふうに
マシュマロが
きつねいろに
なるまで
あぶるんだよ。

ウサギの忘れ物

ここの芝生には、
夜、ウサギが
現れるそうです。
コロコロの
「証拠」が
残っていました。

虫眼鏡の「おやくそく」

焦点に光を
集めて・・・。
※この実験はお家の
人といっしょに
やろうね。

「大房岬少年自然の家」
スタッフのみなさま、
他では味わえない面白くて
ためになる体験を
ありがとうございました。

みなさまと
午後2時46分に黙とうを
させていただきました。
おつかれさまでした。

4月のキッズフィールドは
「横浜で学ぶ船と麺の不思議」です。 お楽しみに！