



生地は生きています。丁寧に素早く延ばすことが肝心なんです。

本中3年生が卒業記念 手作りピザの味忘れないで

3月17日に卒業式を迎える本中3年生28人が田舎家を訪問し、ピザ窯を使った「手作りピザ」に挑戦しました。

自分たちで生地をのばして具材を乗せ、窯で焼き…。果たしてその味は。



友人から贈られたピザ窯

本中3年生28人は卒業を間近に控えた3月9日、田舎家（山口捷彦さん・小長井）で「ピザ作り体験授業」を実施した。

田舎家のご主人山口捷彦さんは「古い友人が、昨年11月にピザ窯をプレゼントしてくれたんです。その友人はイタリア料理店の経営者で、ぜひ子どもたちにピザ作りを体験させてあげて」と申し出てくれたんですね。

窯を送ってもらった後、約1カ月かけて窯をすつらえ、12月からピザを焼き始めました。一人でも多くの子どもたちに、この体験をさせてあげたいと思い、本中の山下校長に相談したんです」と経緯を語った。

午前9時半、田舎家に到着した生徒たちは捷彦さんにあいさつをし、注意事項を確認したのちピザ作りに取りかかった。2、3人のグループになり、渡された球状の生地を、のし棒を使って薄く丸く延ばし始める。

「生地に穴を開けないようにね」と捷彦さんがアドバイスする。「このくらいの大きさかな?」「まだ小さいんじゃない」と生徒たちの声が飛んでいた。10時半には全ての生地の色とどりのトッピングが乗り、ピザ窯へと向かった。炎に染まる



田舎家 山口捷彦さん

子どもたちには「出合いを大切に」と伝えたい。仲間、友人…そういう存在がどれほど自分の支えになるか。このピザ窯での体験も、自分が出合いに恵まれたからこそ実現できたんです。

窯の中にピザが入っていく。生地が炭の熱で、じんわりとふくらむ。チーズに焦げ目がつき始めた頃、おいしそうなおいが漂ってきた。

この全てが思い出になる

全部のピザを焼き終えた後は、いろりを囲んで試食会。「おいしい」「最高」と、次々に生徒たちの歓声が上がると、自分たちが手作りのピザは格別の味。とにかくうまい。

担任の鈴木靖子先生は授業の後、次のように語った。「この子たちは1週間後、卒業を迎えます。中には本町を離れる子もいる。今日、この空気を感じながら散歩して、作っておしゃべりしたことが全て思い出になります。みんなどこにいても、この町のことを思い出してくれたらと思っています。」
満面の笑顔でピザをほおばった生徒たちは3月17日、慣れ親しんだ学舎に別れを告げ、それぞれの道へと歩いていく。

