



雲一つ無い青空の下、今日もうれしそうにピザを焼く2組の子どもたち。私の本当のピザを追い求めて、新しく出来上がった窯の中のピザとにらめっこする様子が、そこには確かに見られました。さて、今日の焼き上がったピザは……。



私たちのピザ作りを続けていくために

朝から、検温と手洗い、消毒を入念に行い、家庭科室で大きな調理台1つに1人ずつという約束で距離をとり、無言で生地作りに取り組む子どもたち。今の世の中の状況の中でどうすれば自分たちのピザの追究を続けることができるかよく考え、副校長先生、教頭先生に相談したり、安全とは何か考えたりしながら、自分たちのピザを作る環境を設けていきました。無言という点で言えば、2組の子どもたちは生地と向き合うとき、以前から無言で手の平や指先など手の至る所の神経を研ぎ澄ませて生地と対話しているような姿が見られていました。無言、少人数ということが今まで以上に、生地との向き合い方を洗練させていくような感覚を見ていて覚えました。



2組の自慢の3つのピザ窯

安全の中にあつた「素早く」という視点から、38枚のピザを一つの窯で焼くのにどれくらいの時間がかかるのか、1枚のピザが焼き上がる時間や調理の時間、おきを作り窯を温める時間などから、みんなで算数の時間に私たちのピザ作りにかかる時間の計算をしました。計算の結果から、どうしても一日の学校生活の中で生地やソース作りをして、全員のピザ(38枚)を焼き上げるには時間的に難しいことが分かりました。そのため、子どもたちは話し合い、2組の窯を2つ増やすことに決めました。早速、窯を作る土地の整地を行う子どもたち。2層式の窯、ドーム型の窯を作ることになり、設計図を描いたり、レンガを積む練習をしたりしました。そして、ついに2つの窯を完成させることができました。自然体験園に並ぶ3つの2組のピザ窯、子どもたちは、ピザ窯の並ぶ景色が自慢だとうれしそうに話をしていました。



生地をつながる私たち

一人一人、配合の順番や捏ね方、ボールの使い方(回転させる・力強くおさえるなど)などこれまでの積み重ねの中で、自分の中での「本当のこと」から編み出した方法で生地作りを進めていました。以前と違うところは、捏ね上がった見た目や生地を指で押した感覚のみで、友だちと目で確認し合う姿が自然と発生していて、互いの生地を言葉なくして語り合う、そういった姿が見られました。



自分のピザは自分で焼く、窯の前でピザとにらめっこする子どもたち、温度計の温度表示を見たり、生地の膨らみを見たりしながら、生地を回転させたり、火に近づけたりとそれぞれの感覚で、ピザを焼いていました。ご家庭からのご協力をいただき、たくさんの薪が手に入り、今まで以上に火力を上げることができ、長時間窯の中の熱量を維持することができるようになりました。

「おっ！今だ！良い感じ！」勢いよくピザ窯からピザを取り出す子どもたち。チーズがおいしいそうにとろけ、生地がふんわりと膨らむ様子を「おいしそう！」とお皿に盛り付けていました。今日は、最高な青空の下、大切な友だちと、私の大切な本当のピザをうれしそうに頬張る子どもたちの姿がありました。その日の振り返りには、「『本当のピザ』ってピザ作りを通して何か極めた先にあるのかもしれない……」と書き記す子がいました。「本当の」先にあるものが何なのかその答えを自分の中で見出し始めているようです。2組のピザを通しての歩みが、また一歩次のステージに進んでいきそうです。