

# 第3回 親父の会 鶴学園八千代校舎にて



H25. 11. 9 (土)



鶴学園八千代校舎は土師ダム側にあり、美しい自然に囲まれた気持ちのいい場所でした。 広大な敷地には、なぎさ学園の学生の皆さんが作った味のあるアート作品や、アスレチック、芸術活動の為の工房などが点在し、創造力を育くむ、魅力たっぷりの学び舎となっています。



ご指導ありがとうございました。



第3回親父の会は「創作の秋」となりました。鶴学園のスタッフの皆様のご指導を受けながらピザを生地から作り、学園の窯で焼いていただき、焼き立てを楽しみました。

また、土をねって自分の好きな形のお皿を作り、葉脈の模様やイラスト、ワンポイントの飾りなど各自工夫を凝らした作品に仕上がりました。子ども達との共同作業は大変楽しく、より豊かな感性を育てる体験になったのではないのでしょうか。

鶴学園の皆様、ご参加下さった皆様、大変ありがとうございました。今後ともPTA活動にご協力頂けますようよろしくお願いいたします。



# ピザ体験

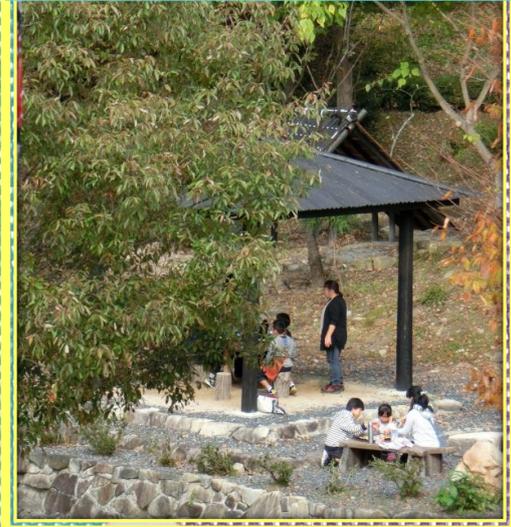
トッピングの材料  
(鉄板一枚につき)

ピザソース	1/2本
①たまねぎ	1/2コ
③ピーマン	1コ
④トマト	1/2コ
⑤しめじ(しいたけ)	1/2コ
⑥シーチキン	1コ
⑦コーン	1/2コ
⑧チーズ	1/2袋

ーピザ生地ー  
(鉄板2枚分)

強力粉	300g
砂糖	小2
イースト菌	小2
塩	小1
オリーブオイル	大1
ぬるま湯	190cc

徐々に気温も上がり、外でピザを楽しめました。窯で焼く焼き立てピザは良い香りで大変美味♪



- ① 強力粉に、砂糖とイースト菌を加え混ぜ合わせます。
- ② ①を合わせたら、塩とオリーブオイルを加え更に合わせます。  
お母さんと一緒にがんばりました。  
スプーンにすりきり…一さじずつ真剣です。



- ③ ②も合わせたらお湯を量ります。  
目盛を見ながら慎重に注いでいきます。一人でもできたよ。



- ④ お湯を3~4回に分けて入れながら粉と混ぜ合わせていきます。  
親子で役割分担。共同作業です♪  
つやが出るまでしっかりこねます。



- ⑤ ボウルにふたをして30~40分ねかせ発酵させます。



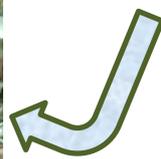
- ⑥ 鉄板に油を塗り、生地を薄く伸ばしトッピング。  
トッピングは少なめの方がきれいに焼けるとのアドバイス。

お父さんの力強いコネでつやつやの生地が出来ました！  
発酵も素晴らしい状態で先生からも称賛の声があがりました。

家でもできるかな？！

親父力

# 陶芸体験



焼きあがると左のような感じの緑色になる予定です。  
釉薬は「織部(おりべ)」だそうです。  
出来上がりは後日となりますが、とても楽しみです♪

黒い網目のシートを下に敷き、薄く平たい棒を並べます。  
木製の丸い棒を転がし土を伸ばしながら形を作っていきます。



葉っぱや道具を使って  
自由な模様を描き、細部を整えます。

簡単そうに見えましたが  
結構、力が必要です。  
子ども達も立って  
力を入れて伸ばします。



このたびは子ども達と一緒に創造し楽しむ、またとない体験活動となりました。ご支援・ご参加下さった皆様に重ねてお礼申し上げます。