

# ドラム缶ピザ

ドラム缶オーブンを使って高温で焼いたピザは、カリッと香ばしい本格的な味。粉を練って作る生地や、お好みでのせるトッピングも楽しい！



## ねらいとして考えられるもの

- ・ 道具の扱いや火の扱い方の習得
- ・ 他のメンバーとの協力および役割分担の実践
- ・ 自然の中で料理して食べることの喜びを知る

## 可能な活動場所

野外炊事場・第2・3ファイア場

所員の指導	対象	月	人数	所要時間	費用
指導可*1	小学生以上	3~11月 *2	10~100人 *3	3時間半~4時間	1セット(約6人分)3,900円、 *4

## 団体が準備するもの

食器、軍手(滑り止めのないもの)、洗剤、クレンザー、スポンジ、金ダワシ、マッチ、新聞紙、ふきん(班に2枚)、服装は長袖・長ズボン

## げんきプラザが準備するもの

食材、炊事用具一式(ピザ皿、ボウル、ザル、包丁、まな板、フライ返し、麺板、麺棒、フォーク、計量ボトル、ピザカッター)、ドラム缶、皮手袋

## 実施要領

### 導入

- ① 動機づけ(下記「指導のポイント・展開のアイデア」参照)
- ② 安全上の注意(下記「留意点」参照)

### 準備(1グループ 6人)

- ① キャンピングセンターで担当職員から配布物の説明を受け、班毎に食材、炊事用具、ドラム缶、薪を炊事場に運ぶ(食材と炊事用具は調理テーブル、ドラム缶・薪はかまどの上、それ以外の荷物は食事広場)
- ② 生地係、トッピング係、焼く係に別れる

### 実施

【生地作り】※作業の前に必ず手を洗う。

- ① 袋に入った粉(360g)を、ボウルに全部入れる。
- ② 計量ボトルの首の線まで水を入れる。
- ③ 最初に3/4くらいの水を入れ、粉を混ぜながら、少しずつ残りの1/4の水を入れていく。こねないように、水分が全体にいきわたるように、よく混ぜる。
- ④ 消しゴムのかす状になったら、ボウルの中で生地をこねる。手のひら(手首に近い部分)に力を要れ、「生地を伸ばす→折りたたむ」を繰り返す。
- ⑤ 生地がスベスベで、耳たぶくらいの固さになったら、親指の第1関節位のへこみ分のオリーブオイルを入れて、さらにこねる。
- ⑥ 生地のヌルヌルがなくなったら、袋に入れる。
- ⑦ 麺版を準備し、麺版と麺棒に打ち粉をしておく。
- ⑧ 丸くまとめた生地を、6個(人数分)に分ける。
- ⑨ 手のひらで生地を押しつぶしてから、打ち粉をし、アルミ皿と同じ大きさになるまで、麺棒で薄くのばす(薄いパリパリのクリスピー生地になり、厚いもちもちの生地になる)。
- ⑩ 伸ばした生地をアルミ皿にのせ、フォークで30箇所ほど穴をあける。

【トッピング】※作業の前に必ず手を洗う。

- ① 包丁でトッピングの材料を薄く切る。  
分厚かったり、大きいと生焼けになるので注意する。
- ② アルミ皿にセットした生地の上に、トマトソースを全体に伸ばし、切った材料をトッピングする。  
最後にトッピングが足りなくなることはないように、生地の枚数に合わせ、トマトソースやトッピングの量を調節する。
- ③ トッピングした生地全体にチーズをかける。

【焼く】※火を使うときは軍手、ドラム缶にピザを入れる時は皮手袋をはめて作業をする。

- ① ドラム缶の下の口に、しぼった新聞紙を入れ、細い薪を立てかけて組む。
- ② トッピングの準備ができたなら、マッチで新聞紙に火をつける。
- ③ 細い薪に火がついたら、少しずつ太い薪を入れていく。火先が鉄板の上に少し見える程度まで薪を燃やす。
- ④ 鉄板の上に、火バサミでアルミ皿を2枚乗せ、ドラム缶の一番奥まで入れて焼く。  
※ 必ず皮手袋をはめて作業すること（ドラム缶の中は300～400℃になる）。
- ⑤ とときどき火バサミでアルミ皿を取り出し、焼き具合を見ながら、3～5分ほど焼く。チーズに焦げ目がついたらできあがり。
- ⑥ 火バサミと皮手袋でアルミ皿を取り出し、新聞紙の上に乗せる。
- ⑦ フライ返しでピザをまな板に乗せ、包丁かフライ返しで切る。

#### 片付け

- ① ゴミは分別し（生ゴミ、燃えるゴミ）、所定の場所に捨てる。
- ② 炊事用具を洗い、担当職員のチェックを受け、キャンプセンターに返却する。
- ③ かまどの上、中の灰や燃え残りをかき出し、炊事場手前の焼却炉に入れる。
- ④ 洗い場と、流しの網の生ゴミや汚れを落とす。

#### まとめ

- ・ふりかえり
- ・下記「指導のポイント・展開のアイデア」参照

#### 留意点

- ① 薪を運ぶときは軍手を使ってとげが刺さらないように注意してください。
- ② 包丁は指導者に渡し、使い終わり次第指導者が回収してください。
- ③ 火を扱う際は必ず軍手をし、長袖長ズボンを着用してください。ドラム缶にピザ皿を入れる際は必ず皮手袋を使用してください。軍手は綿製の物にし、滑り止めつきの物は左右逆（滑り止めを手の甲側）にして使用してください（溶けたゴムによる火傷の防止）。
- ④ 炊事場周辺では絶対に走らせないようにしてください（火・刃物事故の防止）。

#### 指導のポイント・展開のアイデア

- ・手が空いた人が中心となり、作りながら片付けを進めましょう。料理上手は片付け上手です。
- ・後片付けの徹底。次に使う人が気持ちよく使えるように、使った道具や炊事場、テーブルの上をきれいにしましょう。

- \*1 指導可能時間は9:15～11:45 13:00～17:00です。指導希望団体が重なる場合等、ご要望に添えない場合や、団体指導者をお願いすることがあります。
- \*2 7,8月の実施は要調整
- \*3 60人を超える場合は、2班に分けて実施したり、交代で実施していただく場合もあります。
- \*4 薪代（300円/1束）が別途必要です。持込も可

## 野外炊事にあたって

### ① 食材、炊事道具提供時間

	時間	提供場所
朝食	6:00～6:30	食堂
昼食	野外炊事開始時刻	キャンピングセンター
夕食	野外炊事開始時刻	キャンピングセンター

- ② 野外炊事開始15分前に、担当職員との事前打ち合わせを行います。
- ③ 衛生上、持ち込み食材と食堂提供食材の併用はご遠慮下さい。本館利用の方の食材持込は初日のみに限ります。
- ④ 野外炊事の準備、片付けについては、食材・炊事道具提供時にお渡しする『野外炊事の準備・片付けについて』をご覧ください。