

『新作』（3月17日配信）

こんにちは、戸田です。よろしくお願ひします。
今回は、焚火で作る食べ物についてお話しします。
私は、ろう学校の幼稚部で働いています。冬の季節、1月から3月は幼稚部の庭で毎日焚火をしています。暖を取るためだけではなく、お鍋に材料を入れて味噌汁を作ります。畑から、大根やネギを収穫し味噌汁の具材にします。ほかにも牛乳にココアパウダーを入れてココアを作るなど、焚火の時にはなにかを作ります。今までも行ってきました。

今年、初めて作ってみたものが2品あります。1つ目は焼きリンゴです。友人の実家が青森で、その友人から大量のリンゴをもらいました。家族だけではとても食べきれないので、学校に持っていくことにしました。リンゴの芯を抜き、砂糖を入れます。アルミホイルで4重くらいに包みます。焚火に入れるのですが、終わりかけの弱火の状態で30分から40分ほど焼きます。取り出すと、実も柔らかくなり、甘い良い香りがします。切り分けて子どもたちにあげると甘くとても美味しいと、おかわりが止まりません。今年初めてやりましたがとても良かったです。

2つ目はポップコーンです。鍋にバターと油を入れ、ポップコーンのタネを入れて蓋をします。蓋がとても大切で蓋がないと、ポップコーンが弾けて飛んでいってしまいます。蓋をした状態で焚火にかけて、鍋をゆすります。しばらくすると弾け始めます。すると子どもが興味を持って蓋を開ける子がいます。ポップコーンが飛んでいくを繰り返しながら、出来上がり火からおろし塩を振ります。お菓子ですから当然人気でした。今年の新作の2つは成功でした。来年もやりたいと思いますが、それ以外にも何か新しいものを考えたいと思います。