

【新たな試み】

ピザ釜を自分たちで作る

6/25 challenge



活動05 「ピザ釜」を作る



レンガの積み上げ作業 作業工程の確認 ピザ釜の最終調整

耐火レンガを積み上げてのピザ釜作りがスタート！作業工程を確認しながら進めていくが、用意していたレンガ(ピザ釜の天井にあたる部分)が、設計図の長さに足りていないハプニング。そこは経験豊富なメンバーのみなさん。臨機応変な判断でピザ釜の大きさを調整。

今回作ったピザ釜は、モルタルで固めることはせずに、その都度、崩して、使う時に組み立てる形式のものなので、今日の一連の取り組みが経験として蓄積されていくことが、活動の大きな成果となる。

〈ポイント〉

箱型のピザ釜の特徴は、もっとも作りやすい形で、耐火レンガをつむだけなので、比較的簡単に作ることができます。

継続活動 「農作業」



スイカの花が咲き始めた 草取りも大事



野菜を見つめる温かい眼差し



眼差し②



活動06 「ピザを焼く」



1回目

焼く時間、蓋の有無などを調整しながら、最適な組み合わせを探り続けた。

5回目



編集後記

ピザ釜の火を見つめながら、活動の熱量について考えていた。

ピザを焼く際、火があがっている時がベストのタイミングではなく、火が落ち着き、十分に釜全体に熱が伝わった段階がベストだと、全5回のトライ&エラーでたどり着いた。

熱すぎる火がピザを焦がしてしまうように、marugo-toでのチャレンジも、活動の熱量をメンバー間で共有(確認)していきながら、進めていく必要があると感じた初めてのピザ釜づくりであった。

