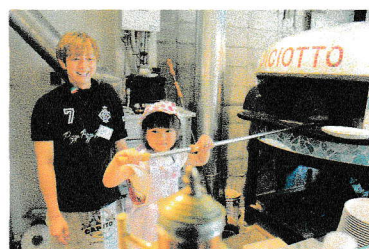


本格ピザ作り教室



7月29日(日)午後1時半～徳成寺から近くにできたピザのお店に、ピザ作りを習いに出かけました。140回目にして初めてお寺を飛び出しました。この日は東から西へ移動する珍しい台風の影響が心配されましたが、夏休みの子ども達の行いが良いせいか不思議に雨風があがりました。左の写真のように可愛らしい子供たちに囲まれて、とってもワクワクしました。仏様もさぞ喜ばれたことだと思います。

ピッツェリア18オーナーの弓田さんのピザ生地伸ばしです。ピザの生地は、結構大きくなります。予め用意した生地を伸ばすのですが、子ども達にやり易いのが、車のハンドルをくるくる回すやり方を教わりました。ピザの種類には、ローマピザとナポリピザの二つがあり、弓田さんはナポリピザを専門に焼いています。奥に見える直火の窯は、上半分が600度下半分が400度にもなります。



今回挑戦するピザはマルゲリータです。バジルの緑、モツアレチーズの白、トマトソースの赤がイタリア国旗のようだとかつての王妃マルゲリータが自らの名を冠したピザです。合間でサラダ作りと自分のお好みピザをお絵かきしました。このトッピングのピザを次回来店時に弓田さんが焼いてくれます。そしてついに窯の中で、オリジナルピザをくるくる回して焼き上げます。その時間なんと！1分30秒。

そして出来上がり！弓田さんから太鼓判を押してもらった子もいました。静岡産のバジルの香りと本場イタリアのチーズが絡み合っ、実においしい逸品でした。

