

NO.3-(3)

子どもの村 活動プログラム

竹飯作り（野外炊飯として）



所要時間	4～5時間	活動場所	ピロティ、作業場（竹はんごう作り） 炊飯棟（竹飯作り）
活動人数	要相談	所員の説明	有
時期	4～11月		
準備物	軍手、新聞紙、マッチ(ライター)、はし、ふきん、針金（太さ2mm程度・1はんごうあたり長さ30cm程度）、（耐熱革手袋）		
貸出物品	のこぎり、ノミ、台木、耐熱革手袋等		
概要	竹筒でご飯を炊く。		
特記事項	<ul style="list-style-type: none"> 活動開始予定時刻の15分前までに、管理事務室前にて担当所員と最終の打ち合わせを行ってください。 担当所員の説明をもとに、手順の指示や安全管理をお願いします。 		

竹飯作り（野外炊飯として）

竹はんごう作り

(1) 竹にのこぎりを斜めに入れる。節の間に2か所切れ目を入れる。



深さをそろえる
深すぎると、米がこぼれる

(2) ノミを入れ、(1)の切れ目に合わせて割る。



切り取った部分がふたになる

活動内容

(3) ふたに穴をあけ、針金を通し、取っ手にする。
卓上ドリルを使うときは、軍手はしない。



竹飯作り

(1) 火が大きくなってきたら、井型にまきを組んでいく。横長に！



竹飯作り（野外炊飯として）

活動内容

(2) 火力が勝負！！炎で竹はんごうを包み込む。



(3) 取っ手を持つときは、必ず火ばさみを使う。火ばさみは、軍手をつけて使う。



(4) 1.5合で10分程度、2合で12分程度で、ふたのすき間から、ぶくぶくふきこぼれてくる。

(5) ぶくぶくがなくなってきたら、軍手の上に革手袋をつけて、火からおろす。



(5) 調理台で、10分程蒸らす。



(6) もし、竹が燃えていたら、水道の水で冷やす。竹に直接水を当てない。

