

野外炊事（打ち込みうどん※練玉）

1 ねらい

うどんづくりでは、うどん専用の小麦粉から作った練玉を、延ばし、切るという昔ながらのさぬきうどん伝統の手打ちの方法でつくる。一説では空海が中国で手法を学び伝えたといわれる香川県伝統の食べ物である。また、さぬきうどんといえばこしがあり、うす味で全国に名前が知れ渡っている。この伝統的な郷土食ともいわれる手打ちうどん作りを体験することにより先人の知恵を学び、また、野外で協力して活動することにより、いっそうおいしく食べることが出来ることを学ぶ。

2 所要時間 3.5 時間程度

3 活動人数 最大128人程度（1セット6人～8人×16セット）

	6人班の場合	7人班の場合	8人班の場合
うどん係	2人	3人	3人
食材係	2人	2人	3人
かまど係	2人	2人	2人

★班編成は1班5人以上からになります。

4 活動場所 レンガの広場

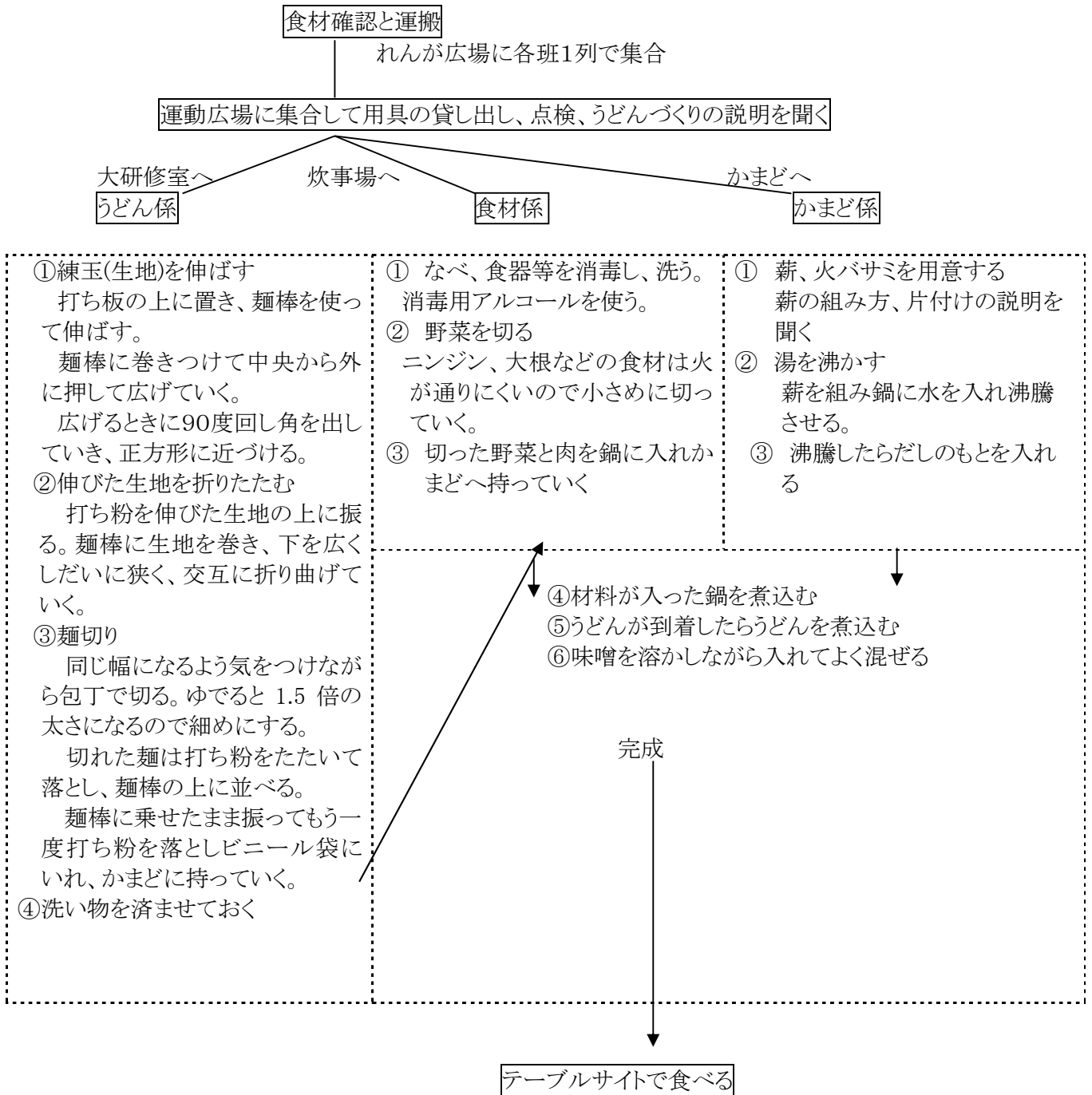
【 大研修室（生地づくり） 野外炊事場（出汁づくり） 】

5 参加者の服装および準備物

- ・汚れてもよい服装 スポーツウェアが望ましい（かまど係は必ず長袖長ズボンが必要になります。）
- ・軍手（かまど班1人2枚）・新聞紙各班1日分・1人1枚布巾

6 活動の実際

(1) うどん作り(打ち込みうどん※)



(2) 片付け

- ・食後の食器は、洗剤を使って洗い、すべての用具を布きんでふき、水気をきちんと取る。特に、油を使用したときは、ていねいに洗わないと、あとでカビが生える原因になるので注意。
- ・調理場の流しでは、下水が詰まらないよう、必ずざるを敷いて洗う。調理くずや残菜などを流したり、残したりしない。
- ・ごみは、所定のごみ置き場に持っていく。
- ・かまど係は、燃えているまきをすべて燃やしたあと、セメントやブロックが冷えてから、かまどの清掃をする。
- ・最後に調理場とトイレの清掃を行う。(布きんは、持って帰る。)

(3) 用具の点検と返却

- ・グループごとに全員揃って、当所の職員の点検を受ける。

7 留意事項

- (1) 引率者は、参加者の健康と安全を常に配慮して行動する。
- (2) 諸用具は、常に整理整頓し、借りたものは、使用後に個数や破損の有無を確認し、当所職員の点検に合格したもののみを所定の場所に返納する。
- (3) 火気の取り扱いに十分に気をつけ、火災予防を心がけ、火の後始末を必ず確認する。