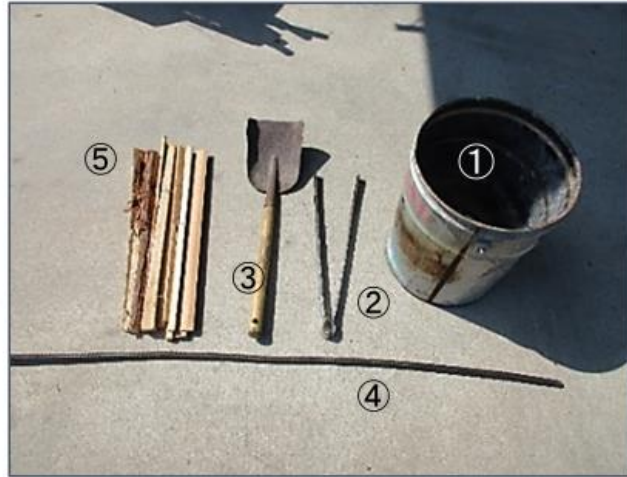


カレー【かまど係】

かまど①

〈貸し出す道具〉

- ①鉄缶
- ②火ばさみ
- ③じゅうのう
- ④鉄棒
- ⑤細薪
- ⑥太薪...後から自分で取る



かまど②

①太薪を準備する。

「かまど①」の道具を受け取ったら、いろりの家の太薪置き場から太薪を20~30本(鉄缶がいっぱいになるくらい)取る。

※「かまど①」写真参照。



かまど③

①炊事場のススがついているところを目印に、かまどを作る。

左右に石をどかしていき、真ん中に空間をつくる。



かまど④

〈かまどの大きさ〉

- 幅・高さ...鉄缶が入る程度
(高くなりすぎないように注意)



- 奥行...鉄缶の中央に鉄棒がくるように



かまど⑤

細薪は石などに立てかけて踏んで折る。

注)太くて折れない場合は無理をして折らない。



かまど⑥

①太薪を石組みの両端に置く。
②新聞紙をソフトボール程度に丸め、4~5個を太薪の中央に置く。

③折った細薪を②の上に10本程度積み重ねる。

注)できるだけ細薪どうしが点で接するように立てかけると着火がスムーズになる。

このすき間が空気の通り道になるので、必ず開ける。



かまど⑦

〈用具係と連携〉

〈火加減〉
①太薪を井桁に組み、飯ごうを覆うくらいの火力を保つ。

注)気温などによっても違うが、約15~20分。

火力は青いラインが目安。



かまど⑧

〈用具係と連携〉

〈飯ごうの変化について〉

- ①ふたのすき間から水蒸気が出る。
- ②ふたのすき間からお湯がこぼれる。
- ③こぼれるお湯が粘り気をもつ。
- ④粘り気のあるお湯がバリバリに乾く。

→④から1~2分程経過したら、「かまど⑨」へ。



かまど⑨

〈用具係と連携〉

①飯ごうを火から下ろし、炊け具合を確認する。

注)飯ごうは必ず鉄棒ごと地面におろす。

注)飯ごうを降ろす作業は軍手を着用し、二人で協力する。

!!火傷の危険性大!!



カレー【かまど係】

かまど⑩ 〈用具係と連携〉

〈炊け具合の確認〉

- ①ふたをとり、水分がないか確認。
- ②見えなければふたを受け皿にし、飯ごうを90度倒す。
- ③水が米から染み出さなければ完成。

注)水が染み出すようなら、「かまど⑪」の対応をする。



かまど⑪ 〈用具係と連携〉

「かまど⑩」でまだ水分があったり、倒した時に水が染み出した場合。

かまどの前に置き、余熱で水をとばす



かまど⑫

鍋をかける時は少し火力を上げる。

注)火にかける前に調理係に洗剤を塗ったか確認する。



かまど⑬ 〈調理係と連携〉

煮え具合を確認する。

〈確認1〉

- 蓋の隙間から湯気が出ている。
- 玉ねぎが透明になった。

↓

〈確認2〉

- 人参、じゃがいもを鍋の蓋にのせおたまで割ったり食べたりして、火の通りを確認する。

注)ルウはまだ入れない。



かまど⑭ 〈調理係と連携〉

- ①冷蔵庫の肉を取りに行き、切らずに鍋に投入する。

※鍋に残っている水が少なく、食材が浸かっていない場合は、食材が浸かる程度まで水を追加し、沸騰させる。

- ②3分ほど煮込み、肉が煮えたら鍋を自分の班のテーブルに運ぶ。



かまど⑮

〈かまどの片付けについて〉

かまどの火は食事を食べ終わるまでそのまま燃やし続ける。

〈食事終了後〉

- ①火ばさみとじゅうのうで燃え残った灰や炭を鉄缶に取る。
- ②4点セット(灰の入った鉄缶・火ばさみ・鉄棒・じゅうのう)を灰捨て場(右の写真)まで運び、センター職員の指示に従い返却する。
- ③石組みを崩す。(防火対策)

