

くんせい

アウトドア料理の代表格、燻製を手軽に楽しめます。ちくわやチーズといった身近な食材も、スモークすると一味違います。お試しあれ！



ねらいとして考えられるもの

- ・煙でいぶすことによって、新たな味を楽しむ。
- ・じっくり時間をかけておいしいものを作る楽しさを知る。

可能な活動場所

- ・野外炊事場

所員の指導	対象	月	人数	所要時間	費用
	小学生以上	3～11	5～60人 *1	2時間	1,750円/セット +ウッド代500 円/本(持込み可)

団体が準備するもの

食器、軍手（滑り止めのないもの）、洗剤、クレンザー、スポンジ、金ダワシ、マッチ、新聞紙、ふきん（班に2枚）、服装は長袖・長ズボン

げんきプラザが準備するもの

食材、くんせい器、包丁、まな板
スモークウッド（別売1本500円）

実施要領

導入

- ① 動機づけ（下記「指導のポイント・展開のアイデア」参照）
- ② 安全上の注意（下記「留意点」参照）

準備（1セット 5人程度）

- ① 材料を受け取る。用具を借りる。かまどや使用テーブルを確認する。荷物を置く。
- ② 使用テーブルを台ふきんで拭く。
- ③ 手・使用する用具を全て洗う。

実施

- ① 「いぶすくん」を、平らで安全な場所に設置する。
- ② ウッドに火をつけ、「いぶすくん」の中に入れる。
- ③ 食材を網にのせ、ふたをする。（空気の道を残しておく）
- ④ 1時間程度いぶす。
- ⑤ 時々中を見て、煙が出ているのを確認する。

食べる

食べやすい大きさに切る

片付け

- ① ゴミは分別し（生ゴミ、燃えるゴミ）、所定の場所に捨てる。
- ② 炊事用具を洗い、担当職員のチェックを受け、キャンプセンターに返却する。
- ③ かまどの上、中の灰や燃え残りをかき出し、炊事場手前の焼却炉に入れる。
- ④ 洗い場と、流しの網の生ゴミや汚れを落とす。

まとめ

- ・ふりかえり
- ・下記「指導のポイント・展開のアイデア」参照

留意点

- ① 火を使う活動です。火傷等充分注意しましょう。
- ② 包丁で手を切らないよう注意。炊事場では走らない。
- ③ 野外での調理になるので、食中毒に注意。手が汚れたら洗いましょう。
- ④ 後片付けを、しっかりしましょう。使用した用具や場所はきれいにもとに戻しましょう。

指導のポイント・展開のアイデア

- ・みんなで時間をかけて作ったくんせいはどうだったか。
- ・班で協力してできたかどうか。
- ・手が空いた人が中心となり、作りながら片付けを進めましょう。料理上手は片付け上手です。後片付けの徹底。次に使う人が気持ちよく使えるように、使った道具や炊事場、テーブルの上をきれいにしましょう。

*1 60人を超える場合は、2班に分けて実施したり、交代で実施していただく場合もあります。

野外炊事にあたって

① 食材、炊事道具提供時間

	時間	提供場所
朝食	6:00~6:30	食堂
昼食	野外炊事開始時刻	キャンピングセンター
夕食	野外炊事開始時刻	キャンピングセンター

- ② 野外炊事開始15分前に、担当職員との事前打ち合わせを行います。
- ③ 衛生上、持ち込み食材と食堂提供食材の併用はご遠慮下さい。本館利用の方の食材持込は初日のみに限ります。
- ④ 野外炊事の準備、片付けについては、食材・炊事道具提供時にお渡しする『野外炊事の準備・片付けについて』をご覧ください。