



# もち焼き体験

梵珠少年自然の家

## 1 活動のねらい

- ・仲間と協力しながらもちを焼き、炊事を行うことで連帯意識を高めることができます。
- ・火（コンロ）を使う活動を行うことにより、火の便利な面と危険な面を体験することができます。

【教科への対応】 小学校：理科、家庭など 中学校：理科、技術・家庭など

## 2 活動の概要

カセットコンロと焼き網を使ってもちを焼く活動です。焼いた後は、お雑煮やお汁粉等アレンジを加えおいしくいただきます。なお、食材はレシピに応じて団体が準備します。

- (1)人数 80人以内
- (2)対象 小学校3年生～中学生・高校生
- (3)期間 12月～3月
- (4)時間 1時間

(説明 15分+活動45分)

- (5)場所 各研修室（体育館、研修室1・2）
- (6)経費 無料（食材、燃料は利用団体側で準備）
- (7)指導 実施方法等について、自然の家職員が説明。（直接または間接指導）を行う。



〈もち焼きの様子〉

## 3 準備物

団体	救急薬品、切り餅、アレンジレシピに応じた食材、燃料（カセットガスボンベ）
個人	必要に応じてエプロンや三角巾などの身支度
自然の家	カセットコンロ、焼き網、トング、炊事道具、食器、バケツ水、洗い物セット（食器用洗剤、スポンジ、ふきん、ペーパータオルなど）

## 4 引率者の役割分担

役割名	内容
代表責任者	1名。全体の総括、指揮、連絡にあたる。
用具担当者	1～2名。自然の家から貸し出す用具類の管理を行う。
活動支援者	数名（グループに1名が望ましい）。もちを焼く際の子どもたちの活動を支援し、安全と事故防止に努め、緊急時に対応する。終了後、ゴミの片付けを行う。



〈お雑煮〉



〈活動の様子〉

## 5 活動の流れ

	内 容
説 明	<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き方について説明</li> <li>・用具の使い方と安全管理について説明</li> </ul>
活 動	<p>① もちを焼く。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き網にもちを並べる。</li> <li>・点火し、まずは片面を弱火～中火くらいで3～4分くらい焼く。</li> <li>・ひっくり返し、裏面を3～4分くらい焼く。</li> </ul> <p>※焼き具合を見ながら、何回か両面を返しなが焼く。</p> <p>※やけど防止のため、ひっくり返す時は tong を使う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・部分的にふくらんだら焼き上がり。</li> </ul> <p>② 「お雑煮」や「お汁粉」など、アレンジレシピでおいしくいただく。</p> <p>※アレンジレシピは、別紙参照。</p>
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふりかえり</li> <li>・借用物品の返却</li> </ul>

《アレンジレシピ例①：お雑煮》※ 材料：約20人分

1	切り餅	40個	6	長ネギ	1本
2	鶏もも肉	1kg	7	だし汁	5L
3	大根	中1本	8	醤油	250cc
4	にんじん	3本	9	料理酒	100cc
5	なると	3本	※ お好みに応じて、ミツバを用意する。		

《アレンジレシピ例②：お汁粉》※ 材料：約20人分

1	切り餅	20個	3	塩	20g
2	こしあんまたはつぶあん	1500g	4	水	1L

## 6 実施上の留意点

- ・焼き網は15枚まで利用可能である（焼き網1枚で切り餅8個まで可能）。
- ・活動時には、アレンジレシピに係る準備・食事・片付けの時間は含まれていない。
- ・雑煮汁等のアレンジレシピの調理は、本活動とは別に、指導者で行うことが効率的である。また、下ごしらえ等は事前に済ませておくと時間短縮につながる。
- ・どんぶり、はしなども使い捨てを準備できる場合は準備してきてもらうと洗いの時間短縮となる。
- ・ごみの分別は、五所川原市の区分に従ってもらう（事前指導などを行う）。

## 7 安全に実施するためのポイント

- ・カセットコンロ挿入部の空気孔をふさがない。
- ・カセットコンロの周りで遊ばせない。
- ・雑煮汁等の盛り付けは大人が行う等、やけどに気をつける。
- ・やけど防止用のバケツ水を用意する。