

野外炊事（打ち込みうどん）



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。

- (1) 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ぶ。
- (2) 野外で協力して活動することにより、自然の良さを知り、自然を保護しようとする態度を養う。

2 所要時間

3 時間 30 分程度（練玉作りから行う場合は前日に1時間程度活動が必要なため、4 時間 30 分程度必要）

3 活動人数 最大128人程度（1セット6人～8人×16班まで）

班分け例	6人班の場合	7人班の場合	8人班の場合
うどん係	2人	2人	2人
食事係	2人	3人	4人
かまど係	2人	2人	2人

★班編成は1班6人以上からになります。

4 活動場所 レンガ広場

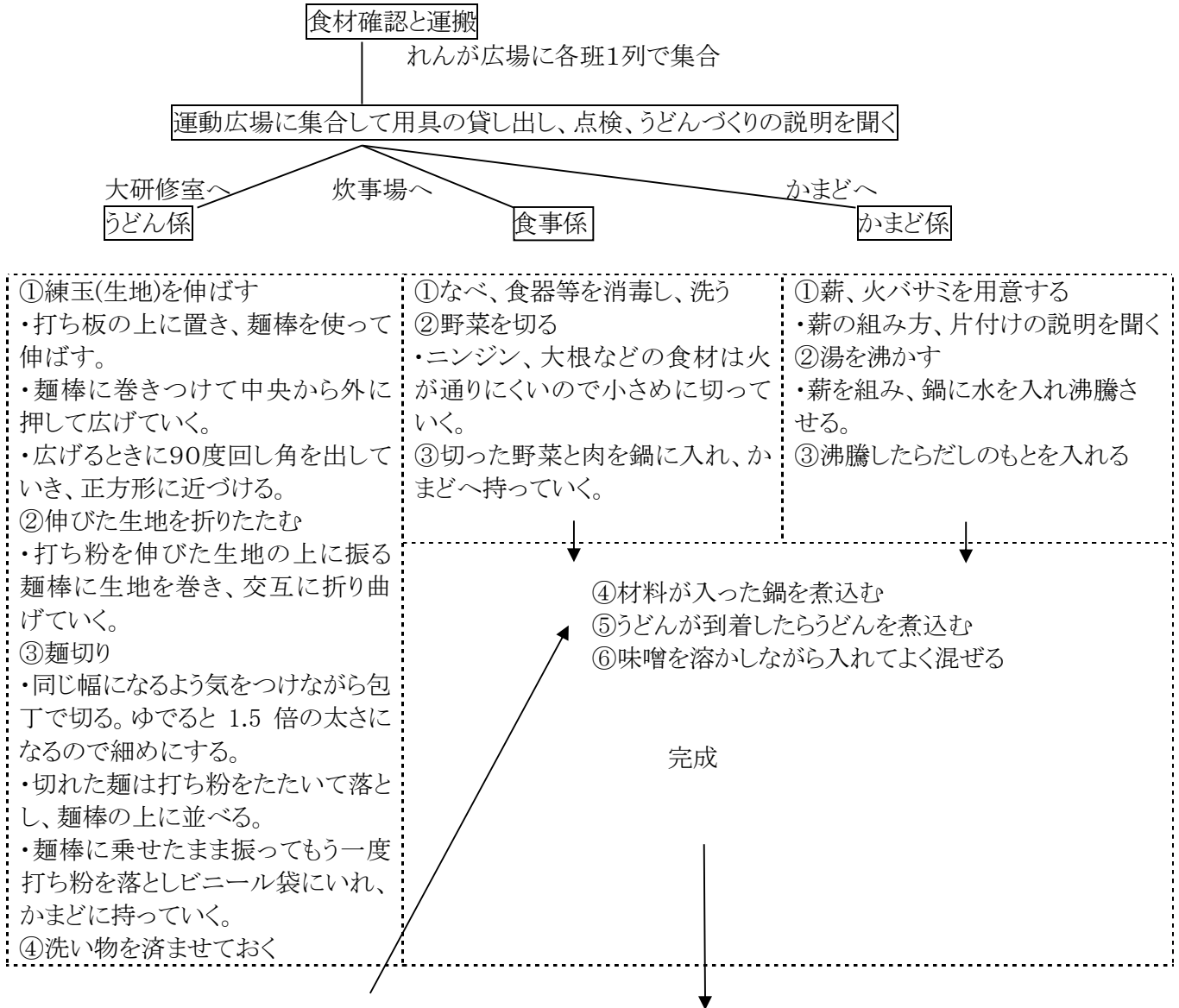
- ・大研修室（生地づくり）
- ・野外炊事場（出汁づくり）
- ・集合場所はレンガ広場（食堂前）、雨天時は食堂下ピロティ

5 参加者の服装および準備物

- ・汚れてもよい服装（かまど係は必ず上下長袖の服）
- ・軍手（綿製品に限る。ゴム等の滑り止めは不可。かまど係は1人2セット）
- ・新聞紙（各班1日分）
- ・ふきん（1人1枚・うどん係は1人2枚以上）
- ・半透明のゴミ袋（団体で2枚以上）

6 活動の実際

- (1) うどん作り(打ち込みうどん)※練玉作りから行う場合、以下の活動の前日に1時間程度活動が必要です。



(2) 片付け

- ・食後の食器は、洗剤を使って洗い、すべての用具をふきんでふき、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、必ず金ざるを敷いて洗う。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、燃えている薪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。(ふきんは、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) 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却する。
- (3) 火気の取り扱いに十分気をつけ、火災予防を心がけ、火の後始末を必ず確認する。
- (4) 最後に、野外炊事活動で出たごみは、所定のごみ捨て場に持っていく。
- (5) 野外炊事で使用する調理材料および食材は、食中毒防止等安全確保のため、当所で準備する。