

もちつき活動

※きねを使う前・使用中は、きねの状態や使い方に十分注意してください。
 ※熱くなったもちでの火傷に注意してください。

※ あんこもちセット

材料 もち米2升(3,200g)、練りあん(1,500g)、
 その他(片栗粉、きなこ、大根、たくあん、醤油)

※ 雑煮セット

材料 もち米2升(3,200g)、
 雑煮用の具(レストランにおいて仕込み済み)
 (鶏肉、大根、人参、みつ葉、干し椎茸、かまぼこ、醤油、和風だし、味の素)

NO1



①道具を洗い、消毒し、準備する。

- ①うす、②ポリバケツ(大・小)、
 ③長机・もちとり板
 団体で準備するもの
 ※ふきん(一臼5枚程度)、ハン



- ④きね、⑤ひしゃく、⑥食器
 ⑦しゃもじ、⑧ボウル、
 ⑨たわし・スポンジ、⑩クレンザー、
 ⑪食器消毒用アルコール
 ⑫ナイロンシート、⑬鍋(雑煮の場合)

NO2



- ①容器を持って、お湯をレストラン
 取りに行く。
 ②石うすにお湯を入れ、石うすを
 温める。(ふたをしておくとい)

NO3



- ①レストランから蒸したもち米を受取り、
 うすに移す。

NO4



- ①きねでもち米を丁寧に、
 こねる。

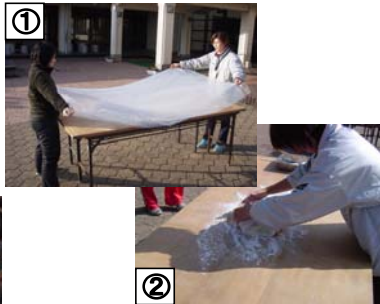
NO5



- ①もちをつく。
 ②時々もちを裏返す。

※きねを使うときは、周囲に注意
 してください。

NO6



- ①長机2脚を合せ、もちとり板を乗せて
 ナイロンシートをかぶせる。

- ② ①の上に、片栗粉を表面に広げる

NO7



- ①テーブルの上につきあがった
 もちを移す。

NO8



あんこやき
 なたこ等をレス
 トランへ取り
 に行くこと。

【あんもち】

- ①ちぎったもちに練りあん又は
 きなこ等をまぶして食べる。

NO9



雑煮の具
 は、鍋を持っ
 てレストラン
 へ取りに行く
 こと。

【雑煮】

- ①雑煮用の具をお碗につぐ。
 ②ちぎったもちをお碗の中に入れて
 食べる。

※食事が終わったら、用具・食器等をタワシ(ふきん)で洗い、汚れがないこと
 を確認して、職員の点検を受けた後、元の場所に返却してください。

もち米の蒸し方

活動場所 第1キャンプファイヤー場

NO1



道具を洗い準備する。

もち米、釜、せいろのセット、
移動かまど、団体で準備する(薪、
軍手、マッチ、ふきん、ハシ)

うす、ポリバケツ、長机・
モチとり板

きね、ひしゃく、食器(雑煮の
場合)、しゃもじ、ボール、
たわし・スポンジ、クレンザー、
食器消毒用アルコール、



NO2



まきを活動場所(第一キャンプ
ファイヤー場)に集める。
移動かまどに釜を乗せ、火を
おこす。

NO3



食堂からポリバケツで湯を
運び、釜の中に一杯になる
まで入れる。
石うすにも湯を入れて、うすを
暖める。

NO4



せいろを1つ組み立て、ふきんを敷く。

NO5



一つのせいろにもち米2升を
いれる。

NO6



せいろをせいろ台にのせ、もち米の
表面に数カ所の穴をあける。

NO7



ふきんをかぶせ、フタをする。

NO8



せいろを釜に乗せ、もち米を
蒸す。
ポリバケツに水を入れ、きねを
浸しておく。

**せいろから上がる蒸気で火傷
をしないよう注意すること。**

NO9



もち米が蒸しあがったら、うすに移す。