

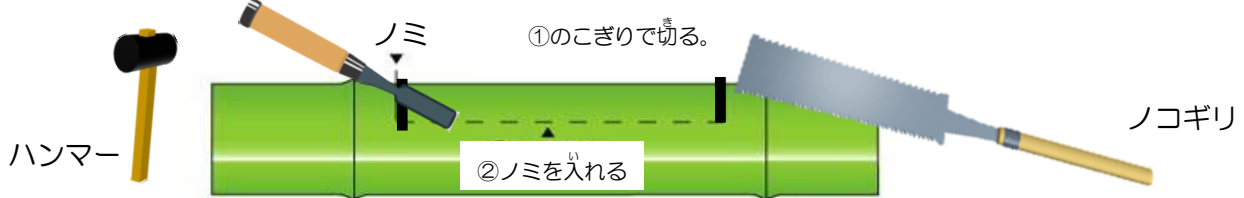
たけづつはん 竹筒ご飯

●竹筒飯ごうの作り方【所要時間：約30分】

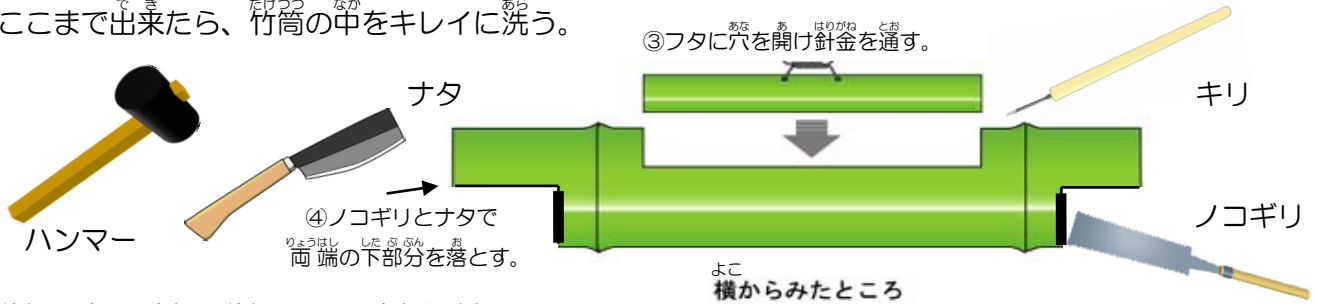
●用意するもの

青竹（約70センチメートル、節間が40センチメートル程度の物）、針金（20センチメートル）、ノコギリ、ナタ、ノミ、ハンマー、キリ

- ① 節から約5センチメートルくらいのところ2か所（太線部分）をノコギリで切り込みを入れる。
- ② 次に①で入れた切り込みどうしを繋ぐように竹の繊維にそってノミを入れる。
※切り取った部分をフタにするので、割れないように注意してね。



- ③ 切り取った部分の真ん中あたりにキリで2つ穴を開けて針金を通して、取っ手を付ける。
- ④ 竹筒が転がらないよう安定させるため、両端の下にあたる部分を切り落とす。まず、2か所（太線部分）、ノコギリで切り込みを入れてからナタとハンマーを使い割る。このくぼみをドラム缶に引っかける。
- ⑤ ここまで出来たら、竹筒の中をキレイに洗う。



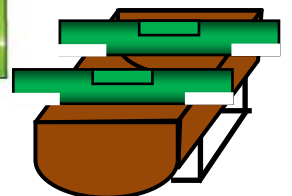
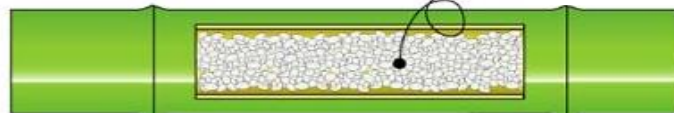
●ご飯の炊き方（半ドラム缶使用）【所要時間：約40分】

●用意するもの（目安：米3合分、約5人分）

お米（3合）、タケノコ（210グラム）、しょう油（大さじ1）、酒（50シーシー）、塩（小さじ1）、水（450シーシー）、計量カップ、半ドラム缶



- ① 半ドラム缶に火を起こす。
- ② キレイに洗い終えた竹筒の中にお米やタケノコ、しょう油、酒、塩を入れる。
※ご飯の量は竹筒の3分の1程度。多すぎるとうまく炊けない。



- ③ 材料を入れ終えたら、軽く材料を混ぜてフタをする。
- ④ その竹筒をドラム缶の上に移して、火にかける。
- ⑤ 最初の火加減は強火で、その後中火～弱火にする。炊き上がるまでの間、水分がふきこぼれる。炊き上がりの目安は30分から40分程度。時々、フタを開けながら炊き具合を確認してみよう。フタの隙間から勢いよく湯気が上がらなくなったら、火から離し、少し蒸らしたら完成！

●備考

●用意するもののうち、二重線がひいてあるものは、びわ青少年の家でも用意できます。

●火起こし用の新聞紙、ライターや食器をふくキッチンペーパー、ふきんなどはお持ちください。